

چگونه پذیرایی در سفره

سفره‌ای پررزق برای
توسل‌های سرسفره و آشپزخانه!

عبدالحامید عسکری

فهرست

- ۱۷..... بسم الله برکت
- ۲۰..... چند نکته
- ۲۳..... سر سفره تربیت شویم!
- ۲۴..... طعام و سفره در زندگی ائمه
- ۲۶..... سر سفره پدر و مادر بزرگ شدن
- ۲۹..... غذاهاى اهل بيتى معجزه مى کند
- ۳۴..... المراقبات آشپزخانه
- ۳۹..... آشپز با وضو
- ۴۰..... لقمه ها سر نوشت سازند
- ۴۲..... از سفره تمیز تا سفره پاک
- ۴۴..... آشپزی با امام حسین مژه دیگری دارد
- ۴۶..... چرا هیچ غذایی به خوش طعمی غذای هیئت نیست؟
- ۴۸..... غذا را نشان دار کنید!
- ۵۰..... کدام گوسفند، قربانی حسین شده است؟
- ۵۲..... کمی شبیه خدا بشوید
- ۵۴..... نور شدن غذا
- ۵۷..... وقتی خادمی «کدبانو» باشد!
- ۵۹..... آشپزهای ارباب قدر خودشان را بیشتر خواهند دانست
- ۶۲..... سه روز مهمان حضرت ارباب
- ۶۳..... ارباب ما اهل اطعام بود
- ۶۵..... غذا دادن به مؤمنان؛ از شئون امیرالمؤمنین علیه السلام
- ۶۸..... اطعام؛ رمز عملیات باب الحوائج شدن
- ۷۰..... غذا خوردنی که تو را به کربلا برساند
- ۷۱..... موکبی در منزل



- هر بار یک جور ۷۳
- از آب نوشیدن به نیت شراب تا آب نوشیدن به نیت کوثر... ۷۳
- نوشیدن آب با این طعم ها را از دست ندهید! ۷۴
- با خاطرات شراب های بهشتی زندگی کن! ۷۵
- به یاد آبی که در حرم نوشیدی ۷۶
- ابا الفضلی بنوشید! ۷۸
- علی اکبری بنوشید! ۸۰
- علی اکبری آشپزی کنید! ۸۲
- امام سجادی آشپزی کنید! ۸۴
- امام سجادی غذا بخورید! ۸۵
- امام سجادی بنوشید! ۸۶
- امام صادقی بنوشید! ۸۶
- آب را به سرچشمه حیات وصل کنید ۸۸
- در جستجوی آب های شفا بخش باشید ۸۸
- فکری برای لیوانتان بردارید! ۸۹
- یک لیوان خادمی ۹۰
- از نوشیدن تا نوشاندن ۹۲
- آب ته کاسه و حکایت دنیا ۹۴
- اینگونه همه زندگی اهل بیتی می شود... ۹۶
- آخر زنگی: هجرت از مباح به مستحب! ۹۷
- قاشق چنگال همراهت باشد! ۱۰۰
- نذری آسان! ۱۰۲
- همین که عطر نام اهل بیت بر غذا دمیده شود کافی است ۱۰۴
- می توان به سفره تنوعی آسمانی داد ۱۰۵



- ۱۰۶ هر وعده، یک معصوم = هر روز غذای نذری
 ۱۰۹ هر غذا، یک حرم
 ۱۱۳ ادویه: نمک تبرکی فراموش نشود!
 ۱۱۵ توسل های یک خطی
 ۱۱۸ غذا حاضر است!
 ۱۱۹ تک خوری ممنوع!
 ۱۲۰ خوراک جَوْن؛ بهانه ای برای اسراف نکردن نان
 ۱۲۳ خانم ها و ظروف شکستگی
 ۱۲۵ سفره حضرت رقیه در سه ثانیه!
 ۱۳۰ سفره افطاری کربلایی
 ۱۳۲ پیشنهادی برای چاپ سفره
 ۱۳۵ چیزهایی می دهند پای این دیگ!
 ۱۳۷ ماجراهای نخود و آش امام حسین
 ۱۳۹ سفره نذری: سرمایه عظیم اجتماعی
 ۱۴۲ با همین اطعامشان نمک گیر می کنند
 ۱۴۴ پشت هر خوردنی مسئولیتی است
 ۱۴۶ دعای سفره
 ۱۵۱ هشدار سر سفره: مهم ترین مسئله شمر شکم محوری بود
 ۱۵۶ از آداب پیاده روی اربعین: خوش خوراکی نکنیم
 ۱۵۸ کارت دعوت ارباب: سر سفره زهیر
 ۱۶۰ در آرزوی هم سفرگی با اهل بیت
 ۱۶۳ کتابنامه



چند نکته

خیلی از مباحث این اثر به مرزهای طب سنتی و اسلامی نزدیک می‌شد که پرداختن تخصصی و مفصل به آنها از حوصله این اثر خارج بود و این اثر از کنار آن گذشت ولی شما از کنار آن ساده نگذرید!



اگر کسی حقیقتاً و عمیقاً وارد روضه‌های سر سفره شود، از خوردن و آشامیدن می‌افتد و ممکن است اذیت شود. اما این معنا رویکرد اصلی این کتاب نبوده و برای همین از فراز بسیاری از سرفصل‌ها به خاطر مراعات حال مخاطب عبور کرده و عمداً به آن نپرداخته است. مؤلف

۱. برای نمونه شایسته است به کتبی مانند مفاتیح الحیاه مراجعه شود.

برای تلطیف بیشتر فضا با ابیات و نکات تربیتی و آموزه‌های اخلاقی ادامه آن بحث را پیش برده است. بدیهی است راه برای توسعه و تکمیل برخی سرفصل‌ها بنا به اقتضای حال خودتان باز است. مثلاً تأمل در این حقیقت که از عاشورا تا اربعین ایام گرسنگی اهل بیت امام بود ... یا اینکه امام سجاد علیه السلام در سر هر سفره‌ای گریه می‌کرد... کاش می‌شد حقشان را ادا کرد...



این اثر را می‌توان به عنوان یک شروع در نظر گرفت: شروعی که سرفصل‌هایی را برای توجه و تأمل شما گشوده است. قطعاً شما هم با تماشای دوباره به سفره و آشپزخانه با این منظر، مطالب درس‌آموز دیگری به چشمتان خواهد آمد و مهمان نگاه نکته‌بینتان خواهد شد...



سپاس از هرکس به این سفره مددی رساند و در این دیگ ولو به قدر نمکی، سهمی داشت؛ خصوصاً برادر بزرگوار جناب آقای محمدجواد زارع رشک‌نویه که برایشان دوام توفیقات را آرزومندیم.



مخاطب اصلی این اثر هر عزیزی است که از آشپزخانه تا سر سفره زحمتی می‌کشد، از زحمت آماده‌سازی و تهیه غذا تا زحمت پهن کردن سفره و حتی خوردنش! خداقوت جانانه محضر آشپزهای ارباب و خصوصاً مادرانی که رسم سفره‌داری را به ما آموختند...



روزگار کرونا و تبدیل هر خانه به یک حسینیه، فرصت دیگری را تقویت کرد و آن تبدیل هر سفره به یک هیئت بود...