

مزه نان که رفت، دیگر هیچ چیز مزه ندارد

کمال خجندی| «نانی که روی آهن درست می شود، کجا و نانی که روی خاک درست می شود، کجا؟». این باور «حاج رمضانعلی غوثی» است که سال هاست «تنورمالی» می کند؛ پیشه ای که مثل «خشت مالی»، «نمد مالی»، «کلاه مالی» و خیلی دیگر از مشاغل قدیم مشهد، از گذشته های دور آمده است و دارد تلاش می کند برای خودش، جایی در روز و روزگار فعلی دست و پا کند. به لطف مزه ای که از نان تنوری زیر دندان ما مردم مانده است و البته به لطف باغ ها و باغ ویلاها، پیشه تنورمالی هم دارد رونقی دوباره پیدا می کند. نانوایی های تنوری هم این سال ها دارند بیشتر و بیشتر می شوند و همین ها سبب شده است چراغ این پیشه باستانی، همچنان روشن بماند. آن هم کجا؟ جایی که تا همین روزگار معاصر، بهترین زمین های کندم کاری و کشت وکار مشهد در آنجا قرار داشت و تاریخ کشاورزی شهر را می شود آنجا رصد کرد، «قلعه خیابان»، مغازه ای که رمضانعلی غوثی در آن تنور می سازد، در حاشیه «بولوارحر»، قرار دارد. در قلعه خیابان که امتداد خیابان تاریخی مشهد است. حاجی، قوری غرودبه اش را می گذارد روی اجاق گاز کوچکی که کنار یکی از تنورها روشن است و بعد مشغول کار می شود. سخت بتواند دست از کار بکشد. کار می کند و پیشه تاریخی اش را به ما توضیح می دهد.

چند نما از مراحل کار تنور مالی



خاک تنورمالی، همان خاک خشت مالی است

«اول از همه باید خاک خوب پیدا کنیم. خاکی که ما با آن، گل درست می کنیم، هر خاکی که نیست. خاک تنورمالی، باید خاک رس باشد. مشهد خاک رس دارد. ما خاک را از «شترک» می آوریم، از سمت «پنج تن». آنجا کوره آجرپزی است. خاک تنورمالی، همان خاک خشت مالی است. قیمت هر نیسان خاک هم ۷۵ هزار تومان است.»

نیسان ها خاک را می آورند و پشت مغازه، خالی می کنند تا ماده اولیه تنورهایی باشد که قرار است ساخته بشوند؛ «یک روز در هفته خاک را آن قدری که لازم داریم، می آوریم داخل مغازه، خاک را نم می کنیم. دوسه روز باید نم باشد. ذرات خاک را می غلتانیم روی هم و رویش را پلاستیک می کشیم. گل ها زیر پلاستیک تا پانزده بیست روز می مانند»، گوشه مغازه، همیشه کپه ای گل هست که زیر پلاستیک است تا خشک نشود؛ «گل برای استفاده، دو روز باید لگد بشود. گل هرچه بیشتر لگد بشود، بهتر است. گل لگد کردن، اولین کاری است که آدم در تنورمالی یاد می گیرد. هرکه اینجا شاگرد بشود، تا مدت ها باید گل لگد کند. ما داخل گل، مو هم می زنیم. گل که مو داشته باشد، نمی ترکد و ترک ترک نمی شود. موی بز موی آدم فرقی نمی کند»، حاجی گل ها را قبل از این لگد کرده و کنار گذاشته است. حالا نوبت «لوله کردن» گل ها برای ساخت «کاسه تنور» است. کاسه تنور، مهم ترین بخش تنور است؛ چیزی مثل بی ساختمان که همه بنا روی آن سوار می شود. حاجی، گل ها را با دست به شکل میله ای بلند و قطور درمی آورد و به قاعده گردی کاسه تنور، می گذارد روی زمین. در سر لوله را هم می چسباند تا گردی کاسه تنور کامل شود. لوله بعدی روی این لوله سوار می شود. هفت تا لوله که روی هم سوار بشوند، اولین «بند» از کاسه تنور درست شده است. حالا حاجی، نالینچه اش را می آورد و می گذارد زیر دستش و با دست، لوله ها را درهم کلاف می کند. خودش می گوید: «از بیرون با دست، از داخل با کاردک». حاجی لوله ها را روی هم صاف می کند تا دیواره ای صاف و یکدست درست بشود که اولین بند تنور است. تا بند بعدی سوار بشود، جایی روی لبه بند اول را پلاستیک می کشد تا گل های آن، تازه بماند و تنور، آن را با گل های بند بعدی، کلاف کرد. بند های بعدی تنور، دیگر هفت رج نیستند، تنها چهار رج، بلندی دارند. این قاعده کار تنورسازی است. دیواره تنوره، چشمی، چهارپنج سانت، ضخامت دارد.

آتش است که تنور را زنده نگه می دارد

حاج رمضان، توی استکان های لب پریده، برای ما، جای ریخته و دارد جای خودش را در نگلیچی چینی، هورت می کشد. جای می خورد و می گوید: «جست (بلندی) تنورها با هم فرق می کند. اما همه تنورها نسبت به کاسه تنور، دهنه تنگ تری دارند. اوستای تنورمالی، باید بلد باشد بدون اینکه ضخامت تنور کم و زیاد بشود، دهنه تنور را تنگ کند. دهنه تنور باید تنگ باشد تا حرارت در تنور بتابد، و الا هرچه هم که آتش کنی، حرارتش از سر تنور درمی رود». دوروبر حاجی، چندین وچند تنور است که هر کدام قد و قواره خودشان را دارند. حاجی اشاره می کند به تنورهایی که قد و قامتی میانه دارند. می گوید: «این ها «تنور یزدی» است. جستش یک متر، یک متر و پنج سانت است. «تنور عراقی» بلندتر است» و اشاره می کند به تنورهای بلند داخل مغازه.

«تنور عراقی» جستش یک متر و بیست سانت است. این ها هم جستش بلندتر است و هم شکمش، تنور عراقی، شاطر خودش را می خواهد. اما با تنور یزدی هر شاطری که باشد، می تواند کار کند. تنورش راسته تر است. ما اگر در سال، صد تا تنور یزدی بفروشیم، بیست تا تنور عراقی نمی فروشیم. تا سفارش نگیریم، درست نمی کنیم. جا می گیرد و ما هم که آن قدری جا نداریم. تنور دیگری که می سازیم، تنور هشتاد سانتی است. این ها هم مشتری خودش را دارد. این ها تنور خانه است. این ها را، اگر بنشینم پای کار، هرکدامشان را به یک روز درست می کنم، اما تنورهای یزدی و عراقی بیشتر کار می برد. بنشینم، هر تنوری دوسه روز کار دارد تا درست بشود. تنورها که درست بشود، آماده نصب شدن است. نصب تنور هم دقت خودش را می خواهد.»

حاجی می گوید: «تنور باید به طرف زمین، کج باشد تا شاطر راحت تر بتواند نان را بچسباند به تنور، تنور، دورش باید گراویه نخودی باشد یا شک. گرمای تنور از همان سنگ است. اگر پشت تنور خاک باشد، کیفیت ندارد. خاک نمی تواند گرمای آتش را نگه دارد، اما سنگ می تواند. «گراویه نخودی» و شن هم که از سنگ است.

آخرین جای قوری را هم برای خودش می ریزد و توضیح می دهد: «تنور اگر زیر برف و باران نباشد، پنج شش سال راحت کار می کند؛

چهره هویتی



عکس: سید علی اشوراز

البته باید آن را آتش کنند. آتش نکنند، زود خراب می شود. آتش است که تنور را زنده نگه می دارد. تنور، خاک است دیگر و خاک زود فرسوده می شود. باید دست کم، ماهی یک بار، بیست روزی یک بار، تنور را آتش کنند. حرارت آتش، تنور را سرپا نگه می دارد، و الا زود خراب می شود، شوره می دهد و می ریزد.»

در آوردن کندو، هنر دیگری است، کار ما نیست

حاجی، هنرش تنورمالی است و سر رشته چندان در دیگر اجسامی که با گل رس ساخته می شده اند، ندارد. قدیم در همه خانه ها، حتی خانه های شهر، کنار «تنور خانه» ها، «کندو خانه» هم بود. «کندو» ها، خمره های بزرگ گلی هستند که می شود در آن ها برای ماه ها، گندم را ذخیره کرد. هنر ساخت کندو هم مثل ساخت تنور، هنر و صنعتی باستانی است. حاجی اما در این کار، سر رشته ای ندارد. می گوید، «کندو، حساب خودش را دارد؛ چون در آوردن کاسه پایینش، مشکل است. کندو کاسه اش گرد است. اوستای آن کار فرق می کند. من اوستای آن کار نیستم. کندو ساختن، هنر خودش را می خواهد. کندو این طوری است که از بالا پر می شود، اما برداشتن گندم از پایین است و چون کندو، کاسه اش گرد است، گندم ها را می چرخاند. هر کاسه گندمی که از کندو برداشته شود، همه گندم هایش می چرخند. این طوری نباشد، گندم نمی ماند و خراب می شود. گل کندو هم همین گل است. همین خاک رس است و همین مراحل لگد کردن و لوله درست کردن را دارد، اما در آوردن کندو هنر دیگری است، کار ما نیست. کار ما همین تنور است که یکی ببیند و بیاید برای خانه اش بخرد و ببرد».

رمضانعلی غوثی در خانه خودش تنوری ندارد. می گوید: «یک عمر است که کارمان تنور ساختن است. اما خودمان تنور نداریم. حیاط ما کوچک است، ولی دوست دارم تنور داشته باشم. همسر هم بلد است نان بپزد. اما با این دست وپال تنگ، نمی شود تنور علم کنیم.»

ادامه می دهد: «حالا خیلی ها برای خانه شان تنور می برند، حتی مردم برای پشت بامشان تنور می خردن. الان مد شده است. همین تنوری را که دارم درست می کنم، برای یک مشتری است در چهارراه شهدا. این را می خواهد برای پشت بامش. برای باغ هم خیلی تنور می برند؛ برای نانوایی، برای خانه. خدا را شکر دوباره مردم روآورده اند به تنور. حالا گاز هم که هست، دیگر دود و دم آتش کردن هم ندارد، اگرچه طعم هیچ نانی به نانی که با کانه پخته شده است، نمی رسد.»

نان روی آهن کجا و نان روی خاک کجا؟

حاج رمضان، حالا کفیور و سردماغ دارد از زندگی قدیم می گوید، از وقتی در «جلگه رخ» بوده است، پیش از آنکه بیاید مشهد و بشود اوستای تنورمال. می گوید: «قدیم گل نبود، نفت و گاز نئیل نبود. انبار (فضولات) گوسفند بود، گاو بود. بُته بود؛ بُته «شو» (نوعی از خار بیابان) بود. این ها را ته تنور می گذاشتند و آتش می کردند. بعد کم کند می چیدن. خار و انبار، دود درمی گیرد (آتش می گیرد) اما زود هم خاکستر می شود. حرارت تنور از کنده است. کنده ها تنور را گرم نگه می دارند.

باورهای فراوانی بین مردم هست درباره تنور و آتش و خاکسترش، باورهایی که یک سرش به عالم آزمایشه تران می رسد؛ اینکه نباید روی آتش تنور، آب ریخت یا کاسی که سر تنور می نشیند، نباید پایش را توی آن بگذارد. حاجی اما اعتقادی به این باورها ندارد. می گوید، «قدیم زن ها نان که می پختند، بعد همان زغال ها و خاکستر تنور را توی تشتی، چیزی می ریختند و می آوردند خانه. در وسط بیشتر خانه ها، یک گودی بود. آن ها را می ریختند توی همان گودی و حلیی هم می گذاشتند رویش. ما شب دور همان گودی می خوابیدیم. همان حرارت تا صبح، دست وپالمان را گرم می کرد. آتش همان آتش بود و خاکستر همان خاکستر. اگر چیزی داشت، باید توی خانه هم می بود. توی خانه خبری نبود، اما اگر می رفتیم لب تنور، می گفتند خوب نیست و کسی نباید پایش را توی تنور بگذارد و از این حرف ها. این حرف ها مال همان دوره است.»

حاجی دوباره نالینچه اش را می گذارد زیر دستش و آماده می شود تا بند دیگر تنوری را که دارد می سازد، بالا ببرد. گلایه می کند که: «الان نانوایی ها همه پختنشان روی آهن است. نان روی آهن کجا و نان روی خاک کجا؟ خاک چیز دیگری است. همان گندم هم که آرد شده و خمیر شده، از خاک است و روی خاک، بهتر می پزد؛ به شرطی که آتش هم آتش کنده باشد نه آتش گل. قدیم همه نان ها این طوری بود، برای همین هم طعم دیگری داشت. مزه نان که رفت، دیگر برای هیچ چیزی مزای نماند. باز خدا را شکر که مردم دوباره آمده اند سراغ تنور، سراغ نان تنوری.»

در معرفی ۲چهره تأثیرگذار تازه در گذشته شهر زنده یادان ثانوی گروسی و میرمنظمی

هویت سازان ناشناخته

رضا سلیمان نوری| هویت یکی از موضوعات مهم فرهنگی است که در ده های اخیر در نزد مردم جوامع، بررسی شده است. اینکه هویت چیست، از چه عواملی تشکیل شده است و چه جایگاهی در زندگی بشر دارد، با مایشینی تر شدن زندگی ها و نفوذ علم و فناوری در لایه های خصوصی تری از زندگی انسان –چه فردی و چه جمعی – اهمیت بهتر و بیشتری پیدا می کند.

هویت، خود به دو بخش انسانی و اجتماعی، تقسیم می شود که در این بین، آنچه باعث تمایز فرد از دیگران می شود، هویت فردی او و آنچه باعث تمایز جوامع بشری از دیگر جوامع و گروه های بشری می شود، هویت اجتماعی آن جامعه است. هویت اجتماعی، خود از پنج مؤلفه عوامل جغرافیایی اقلیمی، عوامل سیاسی و تاریخی، عوامل اقتصادی و معیشتی، عوامل فرهنگی و مؤلفه های تربیتی پیروی می کند. این پنج گروه، هرکدام نقشی درخورتوجه در ساخت هویت یک جامعه دارند. اما عوامل فرهنگی، مهم ترین این مؤلفه ها محسوب می شود و شامل زیرمجموعه هایی چون زبان و ادبیات و هنر، میراث اساطیری، شخصیت ها، سنن و آداب، آیین ها، رسوم، یادمان ها و اعتقادات است. معنای این چندگانه تأثیرگذار بر ایجاد هویت فرهنگی هر جامعه، به جز مقوله شخصیت ها که تا حدی گنگ و نامفهوم است، به راحتی از عبارت به کار رفته برای معرفی آن ها استنباط می شود. بیشتر افراد با شنیدن این لغت به سرعت به سراغ افراد خاص و برجسته ای که به هر دلیل نام آنان در کتاب های مختلف شرح حال نویسی ثبت شده است، می روند و آنان را به عنوان نماد این بخش از هویت فرهنگی یک جامعه معرفی می کنند. اما گروه یادشده، تنها بخشی از آنچه به عنوان شخصیت ها در زیرمجموعه های ایجادکننده هویت فرهنگی یک جامعه قرار دارد، نمایندگی می کنند. بخش درخورتوجهی از این افراد، آنانی هستند که هیچ نامی از آن ها در آثار مکتوب قدیمی و جدید، برده نشده است و تنها به دلیل شخصیت خاص خود در ذهن همشهریان خویش، جایی را به خود اختصاص داده اند. برای اینکه کمی ملوس تر صحبت کنم، به دو نمونه از این افراد که در همین چند روز اخیر از نعمت وجودشان در جمع همشهریان خود محروم شدیم، اشاره می کنم.



«حاج خلیل ثانوی گروسی» که حدود یک هفته پیش درگذشت، یکی از این شخصیت های کمترشناخته شده اما تأثیرگذار بر هویت فرهنگی نه تنها ما مشهدی ها بلکه تمام ایرانیان و شاید بخش بزرگی از جمعیت جهانی باشد. او را که بیش از نود سال در این دنیا زندگی کرده بود، خیلی از مشهدی ها به عنوان مدیر قنادی پارس می شناسند؛ قنادی ای که در ذهن بسیاری از ما با شیرینی های خاص نارنگیلی اش حک شده است. اما حاج خلیل در ابتدای پنجمین دهه زندگی خود، بستنی ای را تولید کرد که نه تنها به سرعت در کل کشور معروف شد، بلکه جنبه جهانی پیدا کرد و با اینکه کمترفردی می داند و ی نخستین سازنده آن بود، یکی از تنقلاات اصلی سبد تغذیه ای بسیاری از مردم در تاستان و زمستان است. او سازنده نخستین بستنی روکش کاکائویی دار دنیا یا همان کیم است و بدین گونه درحالی تغییر بزرگی را در چارچوب هویت غذایی یک جامعه که خود بخشی از هویت فرهنگی آن است، ایجاد کرد که نامش تاکنون در هیچ کتاب رجل شناسی ای ثبت نشده است و به احتمال زیاد، در آینده هم ثبت نخواهد شد.



اما نفر دوم این گروه از تغییردهندگان چارچوب های هویت فرهنگی جامعه که به عنوان نمونه در اینجا نامش را مطرح می کنم و متأسفانه او هم در همین یک هفته اخیر با دنیا وداع کرده است، «حاج محمود میرمنظمی» است، مردی که شیک پوشان دهه های ۵۰ و ۶۰ مشهد، او را به نام آقای گاندی می شناسند؛ زیرا مدیر یک پارچه فروشی به همین نام در محدوده چهارراه دکترا ی مشهد بود. او نیز هرچند نامش در هیچ کتابی ثبت نشده است و احتمال ثبت نامش در هر کتاب شخصیت شناسی هم بسیار کمتر از مرحوم ثانوی است، در دوره ای از زمان، تأثیر چشمگیری بر فرهنگ پوششی بخش درخورتوجهی از مردم مشهد گذاشت. جوانان و شیک پوشان دهه های ۵۰ و ۶۰ مشهد، پوشیدن لباسی را که پارچه آن از فروشگاه میرمنظمی یا به گفته خودشان گاندی تهیه شده بود، یک امتیاز تلقی می کردند و در آن دوران، مشتری او بودن یک ویژگی مهم بود؛ زیرا باتوجه به نوع پارچه های ارائه شده در این مغازه، تنها افرادی که توانایی مالی داشتند، امکان خرید پارچه از این فروشگاه را داشتند. این امتیاز در برهه ای از زمان به ویژه سال های قبل از انقلاب، از چنان اهمیتی برخوردار بود که خرید از این فروشگاه به یک خرده فرهنگ در نزد متمولان شهر تبدیل شده بود و برخی افراد طبقه متوسط برای متمول نشان دادن خود، اقدام به پول قرض گرفتن از نزدیکان برای خرید پارچه، از این فروشگاه می کردند.

البته آنچه در بالا بیان کردیم و داستان مرحومان، حاج خلیل ثانوی گروسی و حاج محمود میرمنظمی، قطره ای از دریای این گونه شخصیت های تأثیرگذار بر هویت فرهنگی جامعه ای چون مشهد که بدون شک چه بسیار دیگر از این شخصیت ها بوده اند که با وجود تأثیرگذاری فراوان بر هویت اجتماعی مردم این شهر، متأسفانه به اندازه همین چند خط هم، به آن ها ادای احترام نشده است؛ امری که خود بیانگر ضعف دو دسته، یکی فعالان فرهنگی هویتی و دیگر مدیران فرهنگی شهر، است.