

شده است. دارچینی از آن آب نبات سازهایی است که تقریباً همیشه مردم جلو مغازه اش صف می بندند. او اعتبار چند نسل را پشت خودش دارد؛ اعتباری که در این سال هاتلاش کرده خدشه ای به آن وارد نشود و به بهترین شکل ممکن ادامه اش بدهد. می گوید: پدرم هم مثل پدر بزرگم آب نبات ساز بود. آن ها هم خودشان از پدرشان یاد گرفته بودند. یعنی تا چند نسل قبل از ما همین کاره بوده اند. از قدیم همین دیگ های مسی، همان چوب های هم زن، همان بوی گلاب... حالا فقط دستگاه ها عوض شده اند. با

دارچینی درباره روزهای خوش و شیرین و البته سخت گذشته حرف زدیم و اینکه چطور آن روزها را گذرانده است.

قاسم فتحی ادر کوچه های قدیمی محله خیرآباد، جایی میان بوی گلاب و شکر داغ، نامی هست که سال ها است با شیرینی در هم آمیخته است؛ جایی که حالا به راسته فروش میز و صندلی و میبل و اسباب چوبی تبدیل شده است. مجتبی دارچینی، مردی از نسل آب نبات پزهای قدیمی مشهد، بیشتر از سه دهه می شود که در خیابان شیخ صدوق، شغل آبا و اجدادی اش را ادامه می دهد. بخشی از زندگی روزمره او وسط صدای قل قل دیگ های مسی و بخار گرم و شیرین می گذرد؛ بادست هایی که سال ها با شکر و حرارت دوستی کرده اند.

زندگی اش از کودکی میان همان دیگ ها و شعله ها شکل گرفت و هنوز هم با همان عشق ادامه دارد. می گوید جداندرجد کارشان همین بوده است؛ فقط هر چه جلوتر آمده اند، آن کار سخت طاقت فرسا آسان تر

گفت وگو با مجتبی دارچینی، مردی که مشهد را با طعم آب نبات به یاد می آورد

زندگی میان شعله و شکر

۳

داستان جلد

تقدیر با طعم دارچین و گلاب و هل

مجتبی دارچینی متولد ۱۳۳۸ است، در مشهد، توی خیابان «دریادل» به دنیا آمد.

بعدتر به طبرسی رفتند؛ جایی که پدرش و پیش تر از او پدر بزرگش آب نبات سازی داشتند. در کودکی، درس را تا همان ابتدایی خواند و بعد تمام وقت کنار پدر ماند. خودش می گوید: آن موقع کار راحت نبود. همه چیز دستی بود. برق و گاز هم به این شکل وجود نداشت. پخت و پز با هیزم بود. دیگ ها را باید بادست می چرخانیدیم. از صبح تا شب بوی شکر می آمد و هوا داغ بود. جنس دست دومی در کار نبود. همه چیز دست اول بود و درجه یک.

محله طبرسی آن روزها، پراز مغازه های کوچک و کارگاه های خانگی بود. دارچینی با لیخند از آن روزها یاد می کند: «اطراف فلکه حضرت، توی کوچه سیاه آب، سه چهار تا کارگاه قنادی و آب نبات سازی بود که یکی اش مال دایی مان بود. کسب و کارها اغلب فامیلی بود. یکی جرقه می زد و کاری راه می انداخت و چند نسل می رفتند دنبال همان کار. آن موقع بیشتر مغازه ها توی دل شهر بودند. منظورم از دل شهر، همان اطراف حرم است. چون مردم و زائران همان دم حرم خرید می کردند. خب حالا دیگر آن کوچه ها خراب شده و ما هم از دهه ۶۰ آمده ایم اینجا به خیابانی که حالا اسمش شیخ صدوق است، توی محله خیرآباد.»

نام خانوادگی اش هم خودش داستانی دارد. می گوید: می گویند اجداد ما که در مراغه زندگی می کردند، در کار دارچین و گیاهان معطر بودند و به اصطلاح توی کار دم نوش بودند. ظاهراً برای گرفتن شناسنامه که فامیلی را براساس کار و کاسبی شخص انتخاب کردند، قسمت خانواده «دارچینی» شد. شاید تقدیر بوده که کار ما هم همیشه بوی گلاب و دارچین بدهد.

