

مکث کرد ومازنده ماندیم

دارچینی به خاطرات جبهه اش هم برمی گردد، به جایی که صنف آب نبات سازها نوبتی به جبهه می رفتند و شیرینی جبهه را تأمین می کردند. اما او خاطره عجیب و جالب تری از روزهای جنگ برایشان تعریف می کند: «قبل از شهادت برادرم به جبهه رفتم. من در جبهه غرب بودم. آن موقع راننده بودم. یک بار در مهران باید می رفتم سمت خط مقدم برای آب رسانی. آنجا تا بلو و راهنما و این ها نبود؛ برای همین یک راهنما همراه ما فرستادند. جاده خاکی بود. تپه پر پیچ و خمی را باید می رفتم بالا. همین طوری می رفتم و راهنما در لحظه به من می گفت چپ بروم یا راست. تا اینکه رسیدیم به جایی که داشتند خمپاره می زدند. خیلی هم نزدیک می زدند. رسیدیم به یک سه راهی و گفتم چپ یا راست. سکوت کرد. دوباره پرسیدم چپ یا راست. زدم روی ترمز و ایستادم. عصبانی شدم که بالاخره کدام ور؟ تا اینکه خمپاره ای آمد و راست خورد سمت راست ما. دوباره پرسیدم چپ یا راست که گفت راست. یعنی اگر کمی زودتر می گفت بپیچ سمت راست، خمپاره درست می آمد روی ماشین ما. آن مکث و آن طمانینه را هیچ وقت فراموش نمی کنم.»

دارچینی مدتی هم در پادگان برای سربازها آب نبات درست می کرد؛ «کارگاه کوچکی زده بودیم و آب نبات رزمنده ها را تولید می کردیم. سربازها که جای را با آب نبات می خوردند، خیلی برایشان شیرین بود.»



طعم هر چیزی تغییر می کند، جز آب نبات

حالا چراغ مغازه دارچینی در یکی از کوچه های قدیمی مشهد هنوز روشن است. دیگر ها با گاز کار می کنند، اما دستور پخت همانی بوده که از سال ها پیش بوده. فرقی این است که دیگر با قیچی آب نبات تکه تکه نمی کنند و دیگر خبری از چرخ های دستی نیست. قالب ها آمده و بعد هم دستگاه های ماشینی. از آن طرف، گاهی مشتری های قدیمی هم به او سر می زنند؛ پیرمردهایی که حالا نوه هاشان به جایشان سراغ دارچینی می آیند؛ «بعضی ها هنوز می گویند مزه آب نبات های شما همان است که قدیم ترها می خوردیم. راستش از این جمله خیلی خوشم می آید.»

پشت بندش هم می گوید: «همه چیز عوض شده، ولی طعم آب نبات باید همانی باشد که بوده. خاطره مردم با همان هاست.»

آخرش، وقتی از آینده می پرسیم، شانه بالا می اندازد و با لبخندی آرام می گوید: «آب نبات سازی شاید کاری سنتی باشد، ولی هیچ وقت از بین نمی رود. ما هم تا وقتی نفس می کشیم، دیگر ها بمان را خاموش نمی کنیم.»

تنوع یا کیفیت؟ مسئله این است

دارچینی از سال ۱۳۶۸ به محله فعلی اش آمد و دکان خودش را علم کرد و از آن روز، بیش از سی سال می گذرد. از او می پرسیم نمی دانم چرا حس می کنم آب نبات باید یک منشأ خراسانی هم داشته باشد، اما تأیید نمی کند و می گوید: نه. فقط مال خراسان نیست. در تهران هم تولید می شد. ولی مشهد چیز دیگری است. چون اینجا همیشه زائر بوده، مردم دوست داشتند سوغاتی شیرین ببرند. برای همین به آب نبات مشهدی معروف شد. بعد به آداب پخت و ترکیب ساده اما خوشمزه آب نبات اشاره می کند: شکر، آب، گلاب و مقداری اسید سیتریک؛ «ما در آخرین مرحله گلاب می ریزیم تا عطرش بماند. کیفیت خیلی مهم است. اگر شکر خوب نباشد، همه زحمت ها هدر می رود. این کار مثل پختن آبگوشت است، هر چه وقت و حوصله بگذاری، نتیجه اش بهتر می شود. یک چیز دیگر اینکه کلا در حوزه پخت و پز، اگر می خواهی کیفیت خوبی داشته باشی، باید حوصله به خرج بدهی. عجله کردن موقع پخت و پز همیشه از میزان کیفیتش کم می کند. در واقع دارچینی یک جورایی می گوید برای تولید آب نبات اعلای بیشتر از هر چیز به صبر و حوصله زیاد نیاز است. باید وقت بگذاری و کار کنی؛ مثلاً خودش می رود دنبال بهترین نوع هل یا سعی می کند گلاب و شکر مرغوبی تهیه کند. بعد، از تفاوت نسل ها می گوید و اینکه چطور بعضی از همکارهایش به دنبال تنوع رفتند. اما خودش همیشه روی کیفیت ایستاده است؛ «خیلی ها رفتند دنبال مدل های عجیب و طرح دار، ولی من فکر می کنم به اندازه و به قاعده تولید کردن خودش تبلیغ است. چون از یک جایی به بعد دیگر مشتری آن قدر زیاد می شود که هر جنسی با هر موادی تهیه کنی، او پول می دهد و چیزی نمی گوید ولی این روش خیلی با اخلاقیاتم سازگار نیست. چون مشتری همان اول می فهمد چه می خورد.»

راز مشتری های سی ساله

آقای دارچینی در این سال ها، طعم شیرینی و تلخی را با هم چشیده است. می گوید: یک وقت هایی آن قدر مشتری داشتیم که نمی رسیدیم جواب مشتری را بدهیم. یک وقت هایی هم قند و شکر توی بازار نایاب می شد. مثلاً یک بار شکر آزاد گران شد، ما نمی توانستیم گران تر بفروشیم. مجبوری با سود کم کار کنی، تا اوضاع روبه راه شود.

اما دارچینی هیچ وقت دل به سود زودگذر نبسته است و همچنان کیفیت در کارش حرف اول را می زند؛ «در کار ما باید کیفیت حفظ شود. به خاطر همین است که ما هنوز مشتری های سی ساله داریم.»

از او درباره نبات در طب سنتی می پرسیم. اینکه به شوخی و جدی می گویند هر مرضی که داری با چای نبات حل می شود، چقدر واقعیت دارد؟ لبخند می زند: قدیم ها می گفتند نبات و آب نبات برای دل درد خوب است. حرارت و گلابش کمک می کند. زعفران توی نبات هم نشاط آور است. خیلی ها هنوز هم به خاطر همین می خردند. تفاوت قند و آب نبات را هم این طور توضیح می دهد: قند سفت و ساده است، ولی آب نبات نرم تر است و خوشمزه تر. می شود داخلش هل، نارگیل، گل محمدی یا زعفران زد. همین باعث می شود مردم بیشتر سمت آب نبات بیایند.

می پرسیم سخت ترین روزهای کارش کی بوده است. کمی مکث می کند: «وقتی مواد اولیه نباشد. شکر که نیست، یعنی هیچ چیز نیست. باید بروی بازار آزاد، گران بخری، ولی نمی توانی گران بفروشی.» با این همه، هیچ وقت فکر نکرده کارش را رها کند. می گوید: آدم به کار دل می بندد. ما هم با شکر و گلاب بزرگ شدیم.

