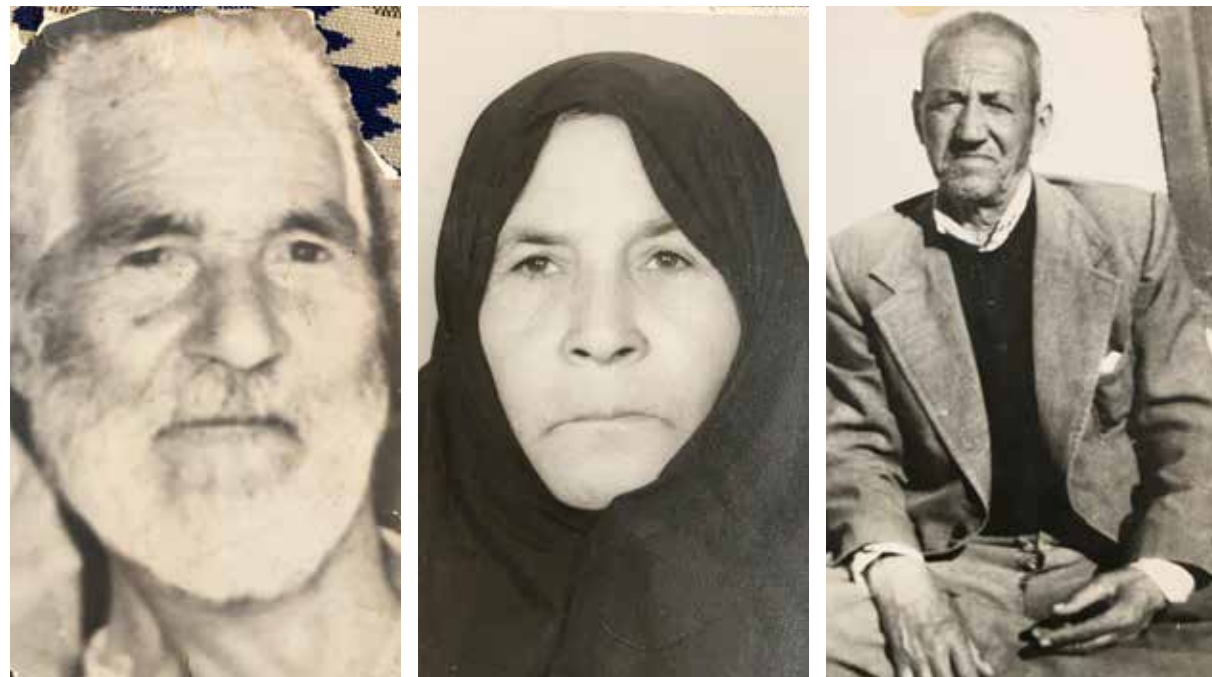


بنماند هیچ‌اش  
الا هوس قمار دیگر...



به پاسداشت مهربانی، لازم می‌دونم که یاد کنم از همه‌ی افرادی که در حدود این نیم‌قرن، همراه این نذر بودن، حمایت کردن، بخشیدن و رحمت واسعه آسمان شامل حال شون شد:

گنجعلی مداحی. مریم مداحی. محمدعلی افشار. ابوالفضل افشار. طاهره افشار. عباسعلی پاکروان. قربانعلی باقرلو. عباس افشار. ابراهیم افشار. ثریا خرقانی. اکبر شه‌یاری. نگار اسلامی. فاطمه گوهری. صغری گوهری. ماه‌منظر ابوالحسنی. محمد افشار. گلرخ قهرلو. رضا افشار. عبدالله تاجیک. حسن باقرلو. ابوالحسن مداحی. خدیجه یوسفی. حسن مداحی. اختر مداحی. جواهر راد. اصغر شیرازی. فاطمه شیرازی. مسلم‌علی نوبهار. میرزاعلی نوبهار. مه‌ری ایروانی. مریم ایروانی. خدیجه ایروانی. محمد رحیمی.

خبرگوشند

ممدتاجیک

نظارت فنی متن: سحر قبادی

۱۴۰۰



استفاده از عکسها بدون اجازه عکاس مولف، ممنوع است.



در زندگی انسان‌ها، پاره‌ای ارزشهای مثبت و منفی، پاک، ناپاک، مقدس و پلید وجود دارند که یا زاینده تفکر انسان‌ها یا از تجلیات قدرت خداوند هستند. وجود همین امور یا اشیای آلوده و منحوس در محیط پیرامون، انسان را بر آن داشت تا برای رویارویی یا لاقط همزیستی توأم با آرامش با این پدیده‌ها، خود را مجهز و آماده سازد. پس طریق تبرک و توسل جستن به نیروهای پاک را برگزید و یکی از زمینه‌های تجلی این بهره‌مندی را در نذر و نیاز یافت. و اینچنین سنت نذر برای رهایی یا برحذرماندن از فلان شیء یا شخصیت پلید یا ارواح خبیث در میان اکثر اقوام و فرهنگ‌ها رواج یافت؛ مثل سنت نذر و توسل برای آناهیتا، الهه آب‌های روان و آبادانی در ایران باستان، یا نذر و توسل به درخت مقدس در هند و ... اگرچه به تدریج این سنت مستمسک، وسیله‌ای شد برای برآورده شدن هر حاجت یا آرزویی که بشر با امکانات مادی در دسترس تحقق آن را ناممکن می‌دانست.

نذر در لغت به معنای عملی است که در ابتدا بر شخص واجب نیست و هیچ تعهدی نسبت به انجام آن ندارد، اما پس از نذر کردن ملزم بر انجام دادن آن می‌شود و باید به نذر خود وفا کند. نذر در ادبیات دینی به معنای آن است که فردی تصمیم بگیرد برای رضای خدا کاری (کار خیر یا ترک گناه) انجام دهد، این کار تا پیش از نیت نذر مستحب است اما پس از نذر کردن واجب می‌شود. نذری تنها مختص مسلمانان نیست، بلکه در همه‌ی ادیان و اقوام وجود دارد و ارزش ویژه‌ای برای آن قائل هستند.



صاحبخانه ظرفها را پر می‌کرد و برای صاحبانش می‌فرستاد اما بخش بیشتری از غذا در میان فقرا و نیازمندان توزیع می‌شد که معمولاً جلوی در منزل صاحب نذر جمع می‌شدند. نذری دادن در دوره قاجار متعلق به طبقه خاصی از جامعه نبود و هر کس با توجه به شرایط مالی خود در ایام عزاداری امام حسین غذای نذری می‌پخت. نمی‌توان نقش زنان را در بسط و گسترش نذری‌های این ایام نادیده گرفت. زنان علاوه بر اینکه در پخت غذای نذری در تکایا مشارکت داشتند، دارای مراسم مستقل خود نیز بودند. زنان دوره قاجار و پهلوی معمولاً مراسم کوچکی را در این ایام در خانه‌هایشان برگزار می‌کردند و برای برآورده شدن حاجتشان نذری می‌دادند. در واقع هر خانه‌ای هر قدر که امکانات خانه و آشپزخانه‌اش اجازه می‌داد، غذایی را برای عزاداران امام حسین می‌پخت. انتخاب نوع غذا به عهده صاحب نذر بود. در این مراسم که خانم‌ها مدیریت را به‌طور کامل بر عهده داشتند از گوشت ذخیره‌شده که به آن قورمه می‌گفتند، استفاده می‌کردند که این گوشت بیشتر مناسب قیمه بود. یکی از دلایلی که امروزه غذای نذری قالب این ایام قیمه است به این موضوع برمی‌گردد.

از جلوه‌های تاثیر دین در برنامه غذایی ایرانیان رواج نذرهایی بود که با تهیه و پخش آن بین مردم خصوصاً طبقه پایین جامعه انجام می‌شد. با مناسبت‌های دینی تقویت شده و امروزه جامعه دینی مملو از آیین مقدس نذر دهی است. نذورات در غذا دادن و اهدا به اماکن دینی امروزه در بین ایرانیان و مسلمانان جهان از اهمیت ممتازی برخوردار است. نذرها ممکن است در اشکال مختلف، مواقع متفاوت و به مناسبت‌های گوناگون از سوی افراد انجام شود اما یکی از نذرهایی که از گذشته تا امروز جایگاه ویژه‌ای نزد ما ایرانی‌ها داشته است، نذری دادن برای عزاداران سیدالشهدا است. اهمیت نذری دادن در ایام سوگواری محرم و صفر از گذشته تا امروز حفظ شده و مردم با توجه به شرایط مالی خود در این ایام از عزادارانی که در تکایا و مساجد حضور پیدا کرده‌اند، پذیرایی می‌کنند. تا قبل از دوران صفویه اطلاعات زیادی درباره نذری دادن در محرم وجود ندارد اما گفته می‌شود که اولین غذای رایج در این ایام، پلوی ساده، گوشت و ادویه بوده است. این نذر به علت کمبود برنج در آن زمان، به گروه خاصی از مردم و به اصطلاح اعیان‌ها اختصاص داشت که توانایی خرید این محصولات را داشتند. برای ادای نذر نیز صبح زود برنج را بار می‌گذاشتند و گوشت را می‌پختند و در بین مردم پخش می‌کردند. تقسیم غذا به این شکل بود که گروهی ظرف‌هایشان را پیشاپیش می‌فرستادند و بعد از آماده شدن غذا،





نذر جدا از فلسفه و تاریخچه خاصی که دارد دارای کارکردها و کژ کارکردهایی است. از جمله کارکردهای نذر مملو بودن آن از ارزش‌های انسانی و اسلامی است. که در کنار همیاری و دوستی مردم نشان دهنده فرهنگ، آداب و رسوم و عقاید و سنت‌های ماست و نشانه‌هایی از عواطف، احساسات و یکدلی مردم است. جمع شدن همه اعضای فامیل و یا همسایگان به بهانه کمک کردن برای آماده سازی نذری زمینه انسجام، همبستگی و وفاق اجتماعی و همدلی را به همراه می‌آورد. از طرف دیگر ادای نذر موجب اجتماعی شدن و درونی کردن ارزش‌ها و اعتقادات دینی و تقویت باورهای جمعی می‌شود. اما در کنار کارکردهای مثبت نذر می‌توان به برخی انحرافات صورت گرفته در آن نیز اشاره کرد. از جمله این انحرافات تشریفات زدگی، فخرفروشی و اسراف است. بر خلاف گذشته که هم نوع غذاهای نذری ساده و بی‌آلایش بود و هم هدف صرفا ادای نذورات بود، این روزها مشکلات زیست محیطی به دلیل استفاده از ظروف یکبار مصرف نیز اضافه شده است. تشریفات زدگی و نذر غذاهای لوکس و تجملی و تهیه اکثر این غذاها در رستوران‌های معروف شهر و رها کردن ظروف غذا در کوچه‌ها و یا جوی‌های آب و به موازات آن ایجاد مشکلات زیست محیطی همگی فلسفه نذر و نذری دادن را زیر سوال برده‌اند.

کردامیر، روستای مادری من، حدود ۱۰ کیلومتری جنوب غربی شهریار (استان تهران) و در همسایگی بردآباد، شفیع‌آباد، کردزار و بیسارک واقع شده است. جمعیتی بالغ بر ۶۰۰ خانوار و تعداد نفوس دوهزار نفرش تقریباً به کشاورزی و باغداری و تعدادی هم در ادارات و کارخانجات اطراف اشتغال داشته و دارند.









قصه‌ی نذری «خرج ابوالفضل» من، روایت حدود ۶۰ سال نذری دادن دایی احمد، پسر بزرگ خانواده مادری که بزرگ خاندان افشار هم هست با خاطرات زیادی همراهه. چرا که من توی این خونه تقریباً بزرگ شدم. بسیاری چیزها از همین آدم‌ها یادگرفتم و می‌گیرم. از نذری‌های این خونه، چیزی نزدیک ۴۰ سالش رو من یادمه که از نزدیک شاهد این واقعه در خانواده مادری‌ام بودم. نسل‌ها ورق خوردن و آدم‌های بسیار عزیزی رو در این مسیر از دست دادیم و به دست آوردیم. خاطرات تلخ و شیرینی پیدا کردیم، درس‌هایی که پس دادیم و یاد گرفتیم. خنده‌ها و گریه‌هایی که با هم داشتیم و داریم ... همه و همه، تجاربی هستند که یادآوری می‌کنن عمر به شدت کوتاهه و نه لازمه حسرت گذشته رو بخوریم و نه ترس از آینده داشته باشیم. تنها چیزی که لازمه قدردانش باشیم، همین فرصت اکنون که باید به بهترین وجه ممکن با کیفیت و پایدار نگاهش داریم. در جهت حفظ این ماندگاری فکر کردم که این قصه رو ثبت و کتابش کنم. دست کم شاید این جزو ماندگارترین دستاوردهای من باشه برای نسل‌های بعدی.





برای شروع سکانس‌های قصه‌ام رفتم خونه‌شون. زن دایی طبق معمول با خنده و مهربونی به استقبالم اومد. دعوت کرد و رفتم داخل. دایی نشسته بود و مشغول تلفن، چای و سیگارش بود. عطر خونه با اینکه سال‌ها دیگه از اون روزهای قدیمی گذشته، باز همونه. هیچ چیز نمی‌تونه رنگ و لعاب و عطر خونه‌ی مادر بزرگ رو تغییر بده. هیچی. نشستیم و گپ زدیم با هر دو و اینکه برنامه‌شون چیه و چیکار قراره انجام بدن.







دایی احمد میگه: جوان بودم و به صاحب کارم گفتم حاج میرزا! منم می‌خوام نذری بدم تو ی خونه‌مون. گفت بیا این پنج کیلو برنج رو بگیر، بسر پیز و پخش کن. یادمه وقتی این کارو کردم، بابام وایساده بود دم در و مردم رو دعوت به پذیرایی میکرد، بهش گفتم ما اینهمه غذا نداریم که! ... مجبور شدم برم از سفره نذری یکی از بزرگان کردامیر (میرزا اسماعیل خان) یه دیگ برنج و خورشت بگیرم بیارم. همین اتفاق کوچک الان شده حدود ۳۰۰۰ هزار وعده بسته بندی، بهداشتی و با کیفیت که هر سال هم داره مقدارش زیادتیر میشه.





بعد از حرف‌های اولیه، پاشدم کمی ابزار و امکانات نذری رو قبل از شروع کار ثبت کنم تا روند سکانس‌ها، مرتب انجام شده باشه. چلچراغ هادی (پسر بزرگ دایی اکبر) که معمولاً دهه اول محرم با فانوس و پرچم تزئین و در روستا گردونده میشه. هادی که دکتر و همچنین قهرمان تکواندو جهان هم هست، میگه: سال ۱۳۸۱ به دلیل مشکل زانو که پیش اومد خانواده نذر کردن که این چلچراغ رو روشن کنیم و همچنین در شب سوم امام حسین (سه روز بعد از واقعه عاشورا) حلیم بپزیم که از اون روز همچنان این دو رسم پابرجاست.





















این خونه در واقع حیاط قدیمی بابابزرگ ممدعلی و مام بزرگ مریمه. که بعد از نوسازی حدود ۴۰ سال پیش، به همون شکل توسط بچه‌ها حفظ شده بخصوص دایی بزرگ. همه کودکی و نوجوانی من و بقیه نوه‌های بعد از منم اینجا طی شده. تابستون و زمستون‌های بسیاری رو اینجا با هم بزرگ شدیم. دایی کوچیکه من، رضا که حدود ۴ سال بزرگ‌تر از من بود اینجا بزرگ شد و سرباز شد و در جنگ ایران و عراق در پیرانشهر و در بمباران عراقی‌ها شهید شد. اون فقط ۱۹ سال داشت.







خودمم اولین باره از این ارتفاع خونه دایی رو می بینم. به مدد تکنولوژی و لذت پرواز. وقتی این عکسو می گرفتم تمام کودکی خودم و همبازی هام و عطر کوچه، شیپنتها، چیخ و دادهای ننه و... یادم میاد. یه عالمه توی این کوچه ها تیرکمون بازی کردیم. یه عالمه جک و جونور زدیم و خوردیم. یه عالمه گربه و سگ دنبال کردیم ... انگار همین یه هفته پیش بود.





زهرخانم (دختر فاطمه عمه و حاج عباس) همبازی و یار دوران کودکی مامان، زودتر از همه برای دیدار و خدایوت گفتن و انرژی دادن، از راه رسید. مجیدش رو هم آورده بود. از نوجوانی یادمه که همیشه با انرژی و مهربون بود. زهرا خانم مادر چهارتا بچه و همچنین همسر احمد آقا علامه است.





اعظم خانم، دختر بزرگ دایی احمد از راه رسید. منبع شوخی و گپ و گفت‌ها و بگو بخندهای خانوادگی. فوق العاده دختر با انرژی و با سوادیه، معلم و مدیر بازنشسته هم هست. شوهر اعظم، حاج بشیر افشار (برادر همون زهرا خانم که تعریف شد قبلاً) و پسر حاج عباس و فاطمه عمه است. اینها از کودکی همساده دیوار به دیوار بودند.



فاطمه و اشرف هم به جمع گروه اضافه شدن. فاطمه پاکروان، دختر حاج عباس و طاهره خانم افشار که هر دو سالهاست رحمت شدن. فاطمه خواهرشوهر، خواهر منم هست در ضمن. از همه مهمتر فاطمه خواهر رضاعی منه. دوران کودکی من و فاطمه مصادف شده بود با هم و بدلیل کم شیر بودن طاهره خانم در یک دوره، فاطمه از مادر من شیر خورده و به همین دلیل نسبت خواهری و محرمیت هم با من داره. اشرف تاجیک، دختر بزرگ عموی منه. عمو عبدالله که دوازده سال قبل رحمت شد. اشرف پای ثابت همه‌ی این دوره‌های و سفره‌های نذری و خیراته. زحمت کش و با انرژی.





فرنگیس خانم افشار، زن دایی مهربون و با سواد من. عین مامانه برام. عین  
یه خاله نداشته بوده و هست برام در تمام این پنجاه سال عمرم. فرنگیس  
خانم همسر دایی اکبر و مادر چهار بچه و مادر بزرگ چندتا نوه خوشگله.  
زن دایی معمولا سر همه‌ی نذری‌ها حاضره به دلیل مهارتش در آشپزی و گرم  
نگه‌داشتن جمع.





فاطمه و اشرف، مسئولیت سرخ کردن و آماده‌سازی سیب‌زمینی‌ها رو به عهده دارند. بادقت و کیفیت بالا کارو جلو بردن. سیب‌زمینی‌ها سرخ شدن و برای خورشت قیمه فردا آماده شدن.





اشرف با خواهرش فرشته (دختر کوچیکه عمو عبدالله) که حدود بیست ساله در کاناداست تماس تصویری گرفت. فرشته دوران نقاهت بیماری مختصری که داشت رو طی میکنه و خیلی مشتاق بود که صحنه‌ها رو ببینه و در جریان کار باشه. لحظه‌های جالبی در طول این تماس طی شد. خاطرات و اشک‌ها و لبخندها و ...









آقا کاظمی دوماد دایی احمد و شوهر خدیجه خانم از راه رسید و بساط صبحونه برایش آماده شد. دایی در حال استراحت و زن دایی بتول هم مشغول گپ با آقا کاظمیه. تلویزیون هم سخنرانی سید حسن نصرالله رو نشون میده که با حرارت همیشگی حرف میزنه.



مراجعه روزانه دایمی احمد، معمولاً از اهالی و باغداران کردامیر تشکیل می‌شود.  
مسئول رفح و رجوع مسائل مردم و بخصوص کشاورزان منطقه‌اس اغلب.





ناخدای کشتی پخت و پز نذری امسال دایی، آقا مجید حیدری از راه میرسه و بعد از چاق سلامتی، مستقیم میره سراغ چک کردن بساط آشپزی و ... فوق العاده پسر با انرژی و صاحب نفس و مهربونه. باز در موردش میگم حالا.





زن دایی و مامان مشغول ورق زدن آلبومهای قدیمی و عکس های خانواده هستن. خدیجه خانم افشار (دختر کوچیکه دایی احمد) به دستور سرآشپز خیلی فوری رفت سراغ پیاز خورد کردن. مجید گفت مقدار پیاز سرخ شده مون کمه و باید بازم خرد کنین.









صدای هندونه‌فروش بلند شد... یه چندتایی محض خنک شدن جیگر  
اسکادران آشپزی امروز، خالی از لطف نیست.





خدیجه و مامان هم مشغول یکی کردن ظرف رب گوجه‌فرنگی شدن تا بره  
توی دیگ سرخ‌کردنی.









مجید گفت باید گوشت‌ها رو یه نمه حرارت بدیم آب شون در بیاد چون ممکنه ازین گوشت‌های هورمونی باشه که این کار باعث میشه کمی کیفیت گوشت بره بالاتر و آسیب‌های دارویی به آدم‌ها منتقل نشه.

















ناخدا مجید گفت برید سیزی‌های قورمه رو بیارید بریزیم تو دیگ، دعوت کرد  
از همه گروه که نیت کنن و با سلام و صلوات بسته‌ها رو توی دیگ خالی  
کنن. همه این حرکت رو انجام دادن.





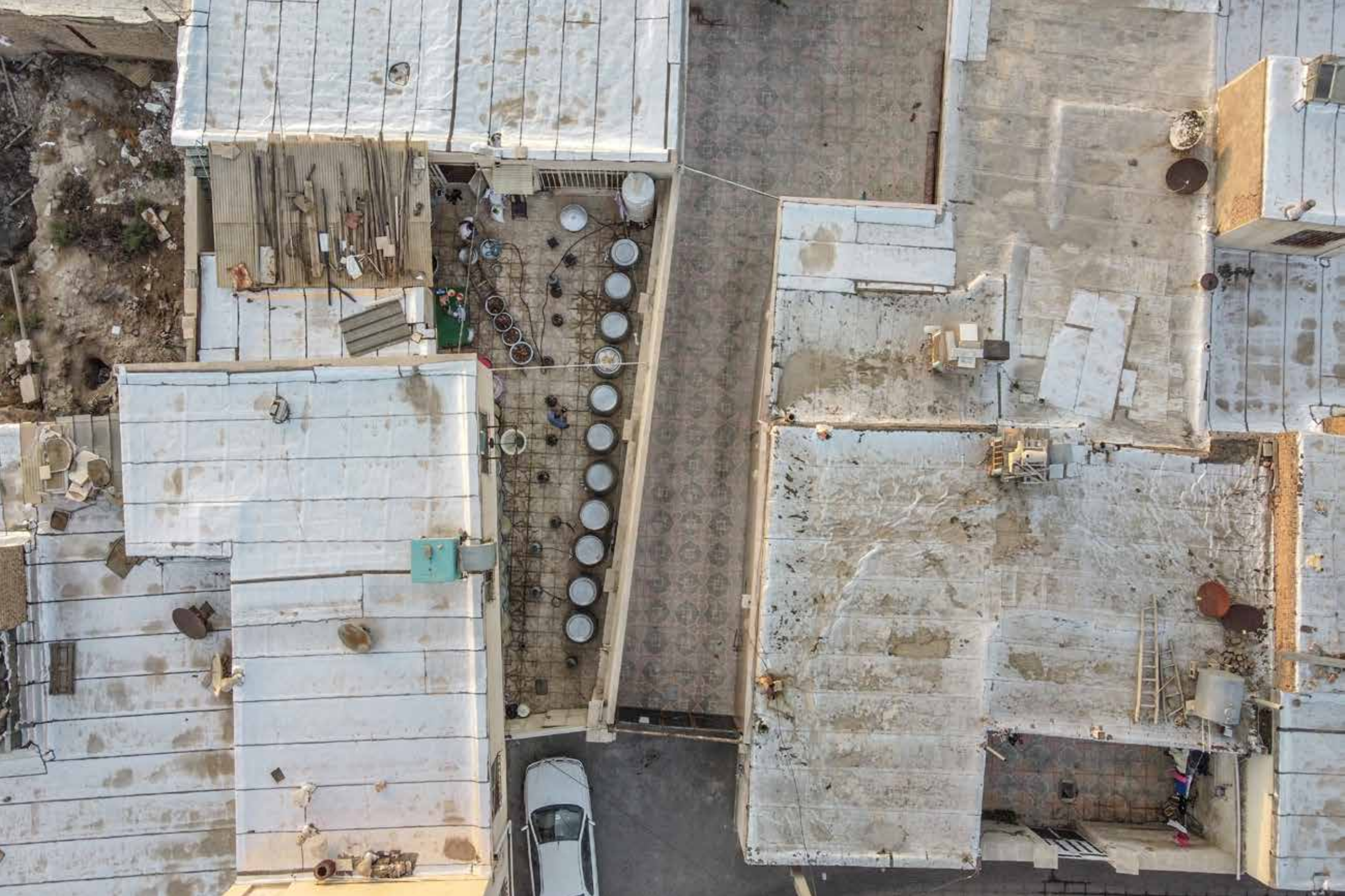
حاج مجید گفت از حال و هوات خوشم اومد، تکبر نکن و برو یکی وردار و بریز تا خودم ازت عکس بگیرم. دکمه عکس گرفتن رو یادش دادم و رفتم سر دیگ. فکرم جایی نبود. آرزویی نداشتم، نذری هم نداشتم و ندارم. هرچی که خواستم تو زندگی پیش ازینکه حتی بخوام بهم داده شده. هرچی فکر کردم که چی میخوام یا کسی سفارشی کرده باشه یادم نیومد. آرزو که چه عرض کنم اما دلم خواست اون لحظه، قبله‌ی نماز، دعای قلبی و ترانه‌ی زندانی و زندانبان در هیچ کجای دنیا، یکی نباشه. درجنگ‌ها (از بالکان، شام، عراق و افغانستان بگیر تا یمن، سومالی و...) بسیار دیدم که طرفین، یک خدای یک شعار، یک قبله، یک حج و نماز و ... دارند اما به سادگی یک لقمه املت خوردن سرهمو بیخ تا بیخ می‌برن و باهانش فوتیال بازی میکنند. بسیار دیدم که این تعزیه و شعبده، چقدر موجب حقارت ملت‌ها بخصوص خاورمیانه شده و میشه. دلم خواست تا زندهام جشن آزادی از این زنجیر تحمیق و تحمیر رو ببینم.





آقا ابوالفضل هم از راه رسید. پسر بزرگ دایی احمد و رفیق تمام دوران کودکی و نوجوانی من. مهریون، رفیق و همراه. ابوالفضل توی ایران خودرو کار میکنه. حاصل ازدواجش با لیلا، محمدرضا یه پسر درس خون و مودبه. ابوالفضل توی هیئت‌ها مداحی، ذکر و دعا هم میکنه. گاهی از شهر که رد میشم، تابلو و بنرها رو می‌بینم که اسم‌اش رو زدن.









آقا مجید و ابوالفضل، رب گوجه رو به دیگ‌های خورشت اضافه میکنن. جلیزو ولز پیاز، رب و ادویه تمام فضا رو گرفته. بوی این ترکیب، هر آدم سیری رو گشنه میکنه، چه برسه به من که از دیشب غذای درست حسابی نخوردم. روم نشد بگم یه تیکه نون بهم بدین با کله برم تو دیگ پیاز، رب و روغن!





فریبا تاجیک، علی پاکروان، امیرعلی تورانی و حسام تاجیک هم به جمع گروه اضافه شدن. تماشا کردن این ماجرا هم خودش یه عالمی داره که باید تجربه کرده باشی تا بدونی چی میگم. ابوالفضل هم چند دقیقه مداحی کرد که این معمولاً مرسومه سر دیگهای نذری بخصوص ماه محرم.









آقا مهدی پسر کوچیکه دایی احمد، هم از راه رسید. با کفگیر و ملاقه. مهدی پسر مهربون دایی، توی کار ملک، خرید و فروش و ایناس. مهدی هم ازدواج کرده و بابای سه تا بچه‌اس.





دایی احمد، یکی دوساله بخاطر تصادف و ضعف بدنی، نمازش رو نشسته میخونه. قبل این اتفاق، مدام با دوچرخه به جاهای مختلف رفت و آمد می کرد و سرکشی به باغ و موتور آب و ... با این حال، روحیه و کیفیت زندگی اش تغییر نکرده و با همون صلابت همچنان به کارهای روزمره خودش و مردم می پردازد.





صدای اذان که بلند شد، سری به مسجد محل زدم. این مسجد یادگار دوران کودکی منه. توی این حیاط، کلی بازی کردیم، از دیواراش بالا رفتیم، زمین خوردیم، دعوامون کردن، ختم عزیزان مون رو گرفتیم، نوحه خوندیم، سینه و زنجیر زدیم. این روزها بدلیل اپیدمی کووید، اهالی محل برای رعایت سلامت همدیگه، نماز رو توی حیاط مسجد میخونن.





حاج مجید، خیلی فوری رفت سراغ لپه‌ها و لوبیاها. یه مبحث فنی و حرفه‌ای که فقط از یه سرآشپز فول بر میاد. به قدری حرفه‌ای و سریع این کار رو میکنه گویی صدساله اینکاره است با اینکه سنی هم نداره نسبت به آشپزهایی که تا الان دیدم.



کم کم تیم آقا مجید و همکاران آشپز ابوالفضل داره پیداشون میشه. برای همراهی بارگذاری برنج و خورشت با این حجم زیاد. کاری که سال ها قبل، دایی اکبر و یکی دوتا از دوستان دایی انجام میدادن که با زیاد شدن حجم نذری، این وظیفه رو سپردن به مجید و گروهش که زمان بندی ها درست از آب در بیاد.











همراهان و تیم آقا مجید و آقا افتخاری (دوستان ابوالفضل) دست به کار برنج شدن. یه تیم فوق حرفه‌ای که شلاقی همه‌ی کارها رو با مدیریت مجید انجام میدن و هیچ تداخلی توی کار هم ندارن. گفتم دیگه، مجید واقعا عین یه ناخدا همه‌ی ریز حرکات افراد رو مدیریت میکنه تا با بهترین کیفیت دربیاره کار رو.

















اصلا مهم نیست خواننده این نوشته‌ها، اعتقاد داره یا نه، هرچی که هست نوش جونش. اما پیشنهاد میکنم اگر پای دیگ نذری تا حالا نرفتی و عطر خیس کردن و دم گذاشتن برنج رو تا حالا با این حجم از نزدیک تجربه نکردی، تا وقت هست و زنده‌ای به بار هم شده به قصد تماشا تجربه کن. اگر مست نشدی، گناهِش رو بذار پای من. اگرم حالی به حالی شدی از این شراب، یاد منم باش ناموسا. این تازه فقط بخش برنجه، حالا ببین سر دیگ قورمه و قیমে چه بساطیه از عطر، رنگ و بو.

















ابوالفضل که تا این لحظه وظیفه سقایی و نوشیدنی خنک و چای رو به عهده داشت، به سری چای ریخت و از بچه‌ها پذیرایی کرد. پسرک مهربون و شایسته‌ی خانواده دایی، توی همین رفت و آمدهاش، زیر لب گاهی زمزمه و نوحه میخونه. گاهی صداش به گوشم میرسه. استعدادش رو دوس دارم.









تو فکر کن وسط اونهمه گرما (مرداد سال هزار و چهارصد) و حرارت دیگها و مشعلها، برو بچه‌های مجید، تن عرق کرده و خسته‌شون رو به هندونه، چای و قلیون میدن و شلکس میکنن از سنگینی کار. عطر قلیون هم که به فضای معطر برنج و قیمه اضافه بشه میدونی چی میشه دیگه!

















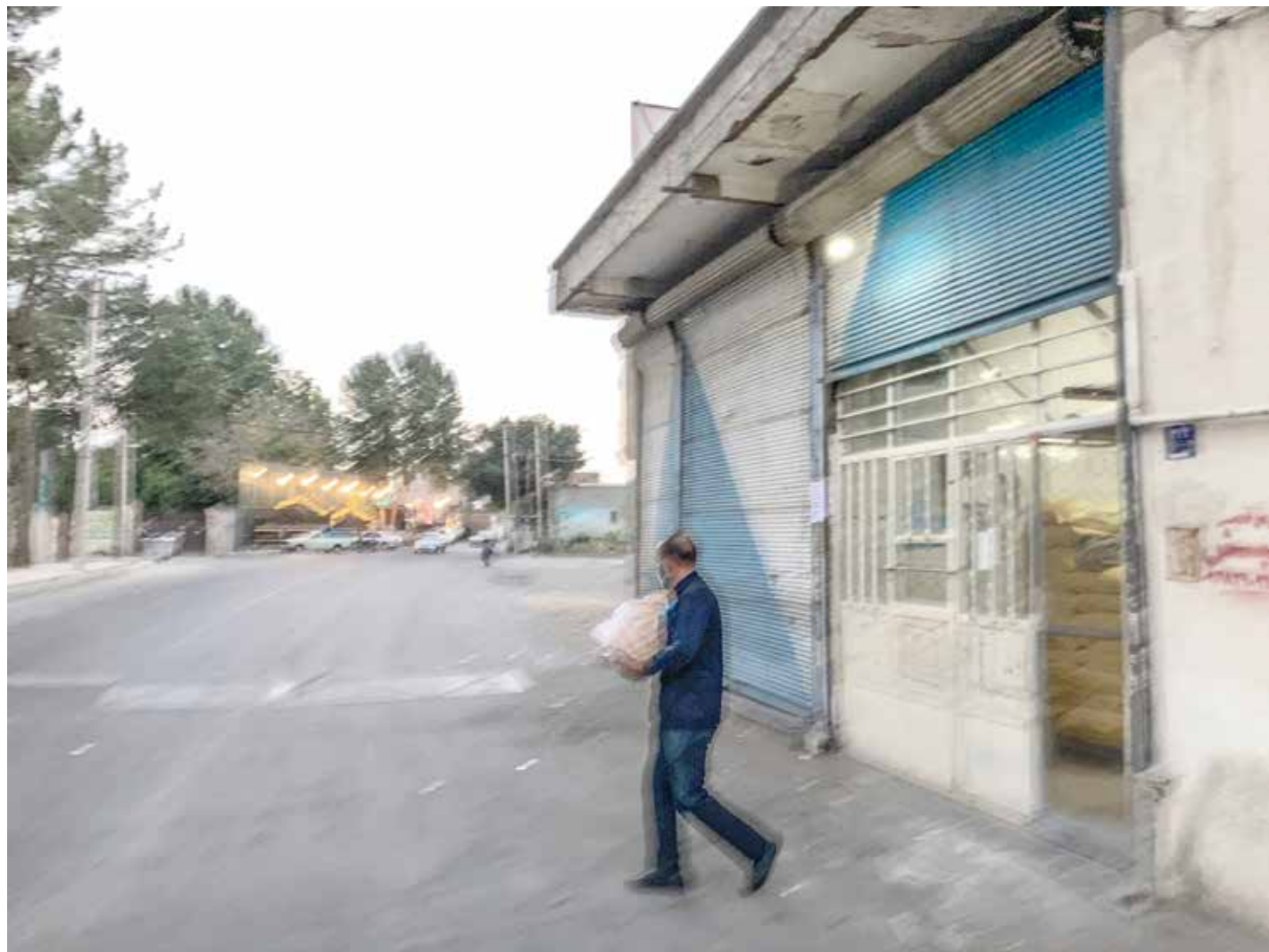
دیگ‌ها یکی‌یکی بارگذاری شدن. بچه‌های مجید همچنان قبراق و با انرژی دارن پیش میرن. شوخی و خنده‌شون هم به راهه. همچنان عطر برنج در حال دم‌کشیدن منو مست کرده و گیج و گنگ بین آدم‌ها رفت و آمد می‌کنم و به قصه‌ام فکر می‌کنم. به خاطراتم. به روزهای دهه شصت که همه‌ی این مراحل به شکل ساده‌تر و با ذغال، هیزم، دود و اشک چشم همراه بود. به روزهایی که بزرگترهای این خونه و فامیل همه زنده بودن. صدای خنده‌هاشون همچنان توی ذهن و گوشم می‌اد.





سحر که از شب پیدا بود و دلبری میکرد، یواش یواش آسمون رو سفید کرد. به پیشنهاد یکی از بچه‌های داعش در جنگ سوریه، یه فلاسک کوچیک قهوه، برای روزهای پروژّه که استراحتگاه خلوتم توی ماشینه، درست کردم. فوق‌العاده جواب میده برای قبراق نگهداشتن ذهن. سرصبح و عطرسحر و طعم تلخ قهوه که منو مجبور به بیدار موندن می‌کنن تا چیزی از قلم ذهنم نیوفته و جا نمونم از روند قصه، همه‌ی این لحظه‌ها، بخش جدایی ناپذیر زندگی من بوده در تمام این سال‌ها، چه روزهایی که اینجا گذروندم و چه روزهایی که در بحران‌های اجتماعی هستم، جنس کار هیچ وقت تغییر نکرده و فقط مضمون‌ها متغیر هستن. کیفیت مستی و قلندری در همه‌شون یکسانه.





ابوالفضل گفت ممد ماشین رو آتیش کن بریم بربری بگیریم واسه صبحونه. نونوایی باز بود و هیچکی توش نبود. صدای شلپ شلپ خمیرگیر بلند بود و صدای کوره داغ. عطر بربری کنجدی هم که دیگه قیامت کرده بود تمام کوچه و محله رو.





تیم مجید، گهگاه لابلای رفت و آمد کار سنگین، تن شون رو به زمین میذارن تا نفسی چاق کنن. عطر قلیون هم از دیشب توی حیاط پیچیده.





آخرین دیگ، داره بارگذاری میشه. یکی دوتا از همکارای ابوالفضل هم از راه رسیدن. از این تیپهای شیکو پیک بودن که بهشون نمی‌ومد اینکاره باشن. اما وقتی دست به کار شدن، دیدم که بابا همه اهل فن هستن و اینکاره. اسکادران مجید حالا با بچه‌های تازه نفس همراه شده و آخرین دیگ رو با سلام و صلوات، سر و صدا و شوخی و خنده به انتها می‌رسونن.





دیگ آخر، داستانش فرق داشت. همه‌ی نذر و نیازهای مجید و اطرافیان اینجا متجلی شد. مجید از همه خواست نیت‌هاشون رو تو دلشون ورق بزنن، با آقا (امام حسین) مطرح کنن و التماس کنن که تایید بشه. خستگی تن و روان مجید و بچه‌هاش کاملا دیده میشه. حرکات کندتر شده. میگه هرچی قراره بهمون بدن، اینجا میدن، دیدم که دادن ... میگه برای مادر مریض منم دعا کنین. مدام ذکر نوحه داره و صلوات و ... حالش عجیبه. این شاید جزو معهود آشپزهایی باشه که دیدم خودش هم مداحه و نفس گرم داره و هم جمع رو مدیریت معنوی میکنه.





با دعوت دایی، اسکادران ناخدا مجید، آبی به دست و پاشون زدن و گرسنگی و خستگی شون رو بردن سر سفره صبحونه. بربری تازه، پنیرو کره و مربای زن دایی که الحق لذت استیک خوردن در قلب خیابون های پاریس رو برای من زنده میکنه.





دایی و زن دایی بتول، سر سفره صبحونه حاضر شدن و چاق سلامتی و خدقوت گفتن به بچه‌ها. گرمای پذیرایی این زن و شوهر، از مهمانان سرسفره‌شون همیشه برای من الگو بوده.









دیگ‌های برنج دیگه رفتن تا دم بکشن. مهر و موم شده با دم‌کنی، سینی،  
بادگیر و شعله کم، اون عطر برنجی که حرفش بود دقیقا از اینجا به بعد که  
تمام محله رو برمیداره و هرعابری رو بی‌تاب نذری گرفتن میکنه.





رسیدیم به مبحث خوشمزه‌ی تست کردن خورشت‌ها. این وظیفه خطیر تاریخی به عهده مامان و اعظم بود. یکی به دونه کاسه کوچولو توی دستشون پای دیگ و آماده برای تست طعم. مامان میگه ترشی و جا افتادگی طعم ادویه رو حتما باید چک کنم که کم و زیاد نباشه. یکی دو قاشق رو فوت میکنه و طعمشون رو چک می‌کنه. مزه‌مزه میکنه و ... بعد از چند دقیقه با سرآشپز حرف میزنه و اعلان رضایت فنی میکنه. مجید هم سراپا داره گوش میده که اگر موردی و اقدامی لازمه زودی انجام بده. وقتی مامان و اعظم رضایتشون رو اعلام کردن، آثار خشنودی در چهره مجید کاملاً دیده شد.

















بچه‌ها از خستگی به یه طرف غش کردن تا وقت کشیدن و سرو کردن غذا برسه. اما مجید مثل ناخداهای تنهای پشت سکان، به گوشه نشست و حواسش شش‌دانگ جمع دیگ‌ها و شعله‌ها بود. نزدیکش نشدم. با گوشیش ورمیرفت. زمزمه‌هایی هم به گوشم می‌رسید ازش.









دایی اکبر، که دایی دوم من، مرد قدرتمند و قهرمان ورزشکار قدیمی خانواده‌اس  
از راه رسید. گپ و گفت و گزارش‌ها رو برایش گفتن و بلندشد برای سرکشی  
دیگ‌ها.





تا یکی دو سال قبل، تقریباً ساکنان دار اصلی این نذری، دایی اکبر بود. اما خوب به گفته خودش آدم که سنش میره بالا، هرچند اگر تمایل برای انجام داشته باشی، اما بدن و قوای جسمانی دیگه یاری نمی‌کنه اینهمه حجم کار رو به تنه مدیریت کنی. بنابراین این کار رو به جوان‌ترها سپردن. اما خوب اون توانمندی تشخیص حرفه‌ای هیچ وقت پاک نمیشه و بجهت تست کلی دست به کفگیر شد پای دیگ.





اینجا و در اتاق فرمان، گویا همه چیز رضایت‌بخش‌ه. مهدی و زن‌دایی و مجید در حال گفتگو برای نحوه بسته بندی و توزیع و اینها هستن. البته من خیلی گوش نکردم چون خب اتاق فرمان جای هر کسی نیست. با این حال همینجوری شنیدم که هر سه راضی هستن از روند کار تا این لحظه.





بابا هم به عنوان تنها داماد خانواده، از راه رسید. تعارفات قبولی طاعات و عباداتش رو طبق معمول کرد و نشست به چای و گفتگو با دایی‌ها و اعظم و مامان و ...





کشیدن برنج، خورش و بسته‌بندی شروع شد. تیم عمل‌کننده تحت فرماندهی مجید، عین فیلم عصرجدید چاپلین، منظم، مرتب و تمیز، شروع کردن به کشیدن غذا در ظروف.













ناخدای قصه‌ی زندگی من هم این کنار گوشه‌ها  
مشغول کمک و همراهی با بقیه‌اس. معمولاً وقت  
کار بی‌صداست. حرفی نمی‌زنه. حواسش به همه  
چی هست. با همه مهربونه و سعی میکنه کاراشو  
دقیق و باحوصله انجام بده.





تیم بسته‌بندی، به فرماندهی آقا بشیر افشار (شوهر اعظم) در حال بسته‌بندی سریع و دقیق غذاها هستن. سرعت و کیفیت بسته‌بندی برای اینه که قراره غذاها هم زیر دست و پا هدر نشه و هم اینکه گرم برسه دست مردم.



آقا محمدرضا افشار پسر ابوالفضل، و محمد آقا کاظمی پسر خدیجه مسئول  
چیدمان منظم و آمار غذاهای بسته بندی هستند.















غذاها در حال کشیدن و بسته‌بندی و آماده برای حمل و توزیع هستند. این طرف جبهه، یه تیم به سرپرستی مامان، در حال جفت و جور کردن آبگوشت نهار هستند. آبگوشت رو مامان از دیشب بار گذاشت و تا صبح سرکشی کرد تا نهم آماده شده. عطر عجیب و غریب ادویه و گوشت، دیگه داره دیوانه میکنه منو. احتمالاً سایرین رو هم، نون تازه و پیازم که اون گوشه دارن دلبری میکنن...













از قبل تیم‌های توزیع مشخص و هماهنگ بودن. دایی احمد گفت سال‌های قبل، اینجا مردم صف می‌کشن و قابلمه به دست معلوم نمی‌شه کی گرفته و به کی چقدر رسیده، بهتر دیدم که غذاها در خونه‌ها به شکل بسته‌بندی توزیع بشه که بدونیم به دست همه میرسه. با این تعریف، بسته‌های غذایی خیلی مرتب و تمیز، بارگیری شد و به مقاصد مختلف حمل شدن. از جمله خود روستای خودمون.













مسئول توزیع یکی از وانت‌ها، محمدحسین (پسر مهدی) بود. پسرک با استعداد و با انرژی و مهربون. در تکتک خونه‌ها رو میزد و دعوت به گرفتن نذری میکرد.













بابا زنگ زد گفت بیا یه تعداد غذا ببریم برای کارگرهای (برق کار) من  
سرساختمون اندیشه، یه ده بیستایی غذا برداشتیم و سرفقیم سراغ بچه‌های تیم  
ساختمانی بابا.





برگشتم تا بقیه ماجرا رو ببینم. تیم شستشو دیگه کم کم دارن میان و کارهای شاق و کمرشکن رو به عهده میگیرن. ترو تمیز کاری و جایجایی وسایل خودش یه نصفروز کار می‌بره و آدم‌های قبراق میطلبه. این کارها تا قبل از چندسال پیش، همه توسط همین بچه‌های خانواده انجام میشد. اما خوب هم سن‌های بالا و درگیری‌های زندگی و حجم بالای وسایل، ایجاب میکرد که دایی فکر اصولی کنه.





خانواده دایی، در مورد ریزه کاریها و نواقص و کمبودها، جلسه کردن. حرفها و اشکالات فنی مدام داره بررسی میشه تا برای سالهای بعد روند کار کیفیت عالی تری داشته باشه.





حاج مجید و دایی و آقا کاظمی (دوماد دایی احمد) لحظه‌های آخر نذری دور هم نشستن و قبل رفتن مجید، در مورد کیفیت کار امسال و غذا و توزیع حرف زدن، خستگی از صورت مجید سرازیره. چای و سیگارش رو می‌زنه و کمی بگو بخند میکنه با دایی و بلند میشه بره که گویا فردا دوباره همین سیستم رو جای دیگه باید اجرا کنه.





ناخدا مجید، هم با مهربونی خانواده بدرقه میشه.





فاطمه و خدیجه، گفتن یه چندتایی ظرفهای کوچیک رو بشوریم تا تیم شوینده اصلی برای دیگها برسه. البته همونجور که گفتم تا سالهای قبل، زنان فامیل این کار رو انجام میدادن که بخاطر حواسپرتی از سلامتی کمر، دست و پاشون، تا یکی دوهفته همه آه و ناله می کردن .









حضرت اعظم خانم، دختردایی بزرگ من، وظیفه‌ی تر و تمیز کردن خونه و جارو کشیدن رو طبق معمول به عهده داره. جالبه که همه‌ی اعمال و رفتار و خدمات توی این نذری و امثال این برنامه، اغلب به قصد قربت انجام میشه و نه خدمت به صاحبخونه و یا نذر. من بارها شاهد بودم که بسیاری افراد قبل از شروع برنامه، می‌گفتن مثلاً جارو کشیدن یا شستن یا چای ریختن رو به من بدین چون من نذر فلان و بهمان دارم...





عده‌ای از دوستان و نزدیکان و کارگرهای دایی خودشون به خونه مراجعه میکنن  
برای دریافت غذا. این بخش رو زن دایی مدیریت می‌کنه.









دیگه عصر شده و نای وایسادن و کار کردن ندارم. پاهام ذوق ذوق می‌کنن. گرسنه شدم دوباره. به همراه مامان و تعدادی غذای نذری حرکت کردیم خونه. زن‌دایی طبق روال همیشه میاد دم در و خوش و بش و بگو بخند و تشکر میکنه... این اخلاق قدیمی‌ها عجیب حکایتیه که میشه مفصل در موردش حرف‌ها زد و ساعتها چیز نوشت برایش.







این دفتر و قصه هم مثل عمر همه‌ی ما که تموم میشه، تموم شد. من فقط کمی با خودم خواستم خلوت کنم. دلم میخواد این آلبوم جرقه‌ای بشه در سبک زندگی همه‌مون بلکه خواسمون باشه لحظه‌ها به همین سادگی میگذرن و ما بدون اینکه بهشون توجه کنیم از اون‌ها فقط حسرت می‌سازیم و با خودمون به گور می‌بریم. به قول یکی از دوستان فرانسوی من: قبرستان ایرانی‌ها، مدفن آرزوهاست... روزهایی که درش تنفس کردیم، دور هم بودیم و یادداشت جانفشانی کسی رو کردیم که تمام تلاشش این بود یادمون بده رستگاری یعنی آزادی. کسی که مقابل امیرالمومنین زمان و فرمانده کل قوای مسلمین جهان اون روز وایساده، اونم با سیصد چارصد تا آدمی که نه بلد بودن بجنگن و نه بلد بودن پیروز بشن (درظاهر) اما چیزی که به ما یاد دادن این بود که بلد باشیم در راه آزادی بدون ترس از حرف مردم و شرم از رسوایی و فحش خوردن از منافعمون بگذریم. مممم آره، درسته. شمام به همینی که من فکر میکنم فکر میکنید؟ که خیلی سخته؟ آره، تقریبا نشدنی‌ست. چون اگر شدنی و آسون بود همین الان توی کوچه‌مون پنجاه تا حسین ابن علی داشتیم! حسین و آدم‌هایی مثل حسین نشون دادن لازم نیست سیم برقات به حکومت و آسمون وصل باشه تا آدم مفیدی باشی. میشه آزاد زندگی کرد و آزاده بود. این رمز بقای امثال حسین پسر علی است. رمزی که همه بلدیم. فقط منافعمون شاید اجازه نمیده دست به انجامش بزنینم ... بگذریم.

خدا رو چه دیدی، شاید این کتاب و نوشتار به درد یکی بخوره. شاید بعد از ماها دست کسی بیوفته که کمی درک کنه ما در چه روزگاری زندگی کردیم. امیدوارم که سیطره‌ی اقتصاد سیاسی و رسانه‌ای بیهود، یه روز فروکش کنه و بشریت بتونه ذیل کلمه‌ی انسان توسعه یافته، زندگی مفیدتری داشته باشه. هرچند به شهادت تاریخ، این آرزو یه توهمه و هرچقدر جلوتر میریم، بنابه افزایش تمایل نوع بشر به آرامش مجانی و کم هزینه و بلکه مفتی، طبیعی به نظر میاد که سیطره ی ظلم هم قوی‌تر بشه و میشه. اما خوب، آرزو کردن و امیدوار بودن تنها خاصیت تکوینی هر آدمیه و این حق رو نه کسی میتونه بده و نه بگیره. نه زندانی میشه و نه تبخیر. این دوسه روز، جای خیلی‌ها خالی بود بین ما. هم رفتگان مون و هم دوستانی که شاید دلشون میخواستنه باشن و ممکن نبوده بیان. امیدوارم حضرت انرژی کل، هواخواه و پشتیبان همه‌ی این جمع خیرخواه باشه که بی‌منت زحمت کشیدن و بی‌منت بخشیدن. همچنین روان همه‌ی از دست رفتگان مون هم شاد باشه و بسیار امیدوارم که از ما راضی و دلشاد باشن. کاش بچه‌های صادق و ورثه‌ی خوشنامی باشیم براشون. اینچنین باد.

ممدتاجیک

مرداد ۱۴۰۰





