

افغانستان آزاد – آزاد افغانستان

AA-AA

چو کشور نباشد تن من مېباد بدین بوم وېر زنده یک تن مېباد
همه سر به سر تن به کشتن دهم از آن به که کشور به دشمن دهم

www.afgazad.com

afgazad@gmail.com

Literary-Cultural

ادبی - فرهنگی

دپلوم انجنیر خلیل الله معروفی
برلین - اول فبروری 2012

کابل بی زر باشه و بی برف نی!!!

مردم دوست داشتني کابل از بسيار قديم و باصطلاح خود شان از "قديم و اديم" (قديم و نديم) به ارزش برف و برفباري پي برده و ضرب المثل کاملاً بجای "کابل بی زر باشه و بی برف نی" یا "کابل بی زر باشه، بی برف نی" را ساخته بودند، که تا به امروزه روز ورد زبانهاست. یاد برفباریهای کابل نازنین بخیر؛ چه وقتی بود که از کثرت برف کوچه ها و کوچه بندیها و کوچه تنگیهای کابل بند میشد. در کوچه ها قدهای برف سر هم کوت میگشت و کوتیهای برف شباهت به سلسله کوههای کوچکی پیدا میکرد، که پشت سر هم قرار میگرفتند. و برای گذشتن از این کوهچه ها آنها را پته پته می آراستند تا خلق خدا از بالای آن بگذرند، چنان که از پله های زینه میگذرند. مردم کابل برف بام خود را اگر در پشت سر خانه کدام میدانی یا خندق میداشتند به همانجا گزلك میکردند و آنهایی که از داشتن چنین "برف انداز"ها محروم بودند، برف بامهای عریض و طویل خود را یکسره در کوچه پیش روی خانه خود می انداختند. همان بود که در بغل هر خانه و خصوصاً در وسط کوچه برف روی هم ریخته کوت میگردد. کسانی که بامهای بر در بر داشتند و خود برف خود را پاک کرده نمیتوانستند، برفپاکها را استخدام میکردند، که در چنین روزها در هر کوچه در گشت و گذار میبودند. "برفپاک" به کسی گفته میشد، که در بدل پول برف دیگران را پاک میکرد و برفپاکها بیشتر از برادران هزاره ما میبودند. چون هزاره جات بسیار برفگیر است و هموطنان هزاره ما با هوای فوق العاده سرد هزاره جات عادت کرده میبودند، در واقع خنکهای کابل نسوار ایشان هم نبود. برفپاکها لباس گرم و کلفت بتن میکردند، از خود بیل میداشتند که بالای شانه گذاشته و به جار بلند صدا میزدند:

"برفپاک اوی برفپاک!!!"

یا

"برفپاکای برفپاک"

بیل برفپاکی را "راشیل" مینامیدند، که معمولاً از چوب بید درست میشد. بعضاً مگر از چوب درخت توت هم راشیل میساختند، که به قیمت گرانتر میبود. راشیل‌های چوب توت پهنتر میبود و بر و یا وایه بیشتر میداشت.

در زیر خانه ما در پهلوی دروازه درآمد، در گذشته ها طویله اسب وجود داشت و چون در زمان ما ازین طویله استفاده نمیشد، آن را در دسترس خلیفه بسم الله نانبای (نانوای) گذاشته بودیم؛ البته در بدل کرایه و به شرط اینکه خمیر ما را بدون اجرت و بدون نوبت ببزد. آخر "خانه والا" یا "صاحبخانه" بخود این حق را میداد و مردم گذر هم ازین کار اظهار انزجار نمیکردند و اگر کسی خوش و خفه هم میشد، درد خود را به قراری میخورد. خلیفه بسم الله مردی بود قوی الجثه و چارشانه مگر کوتاهقد و پُر و چارگنجه و باصطلاح "گرگندی". "گرگندی" را مردم کابل برای کسی استعمال میکردند که جسیم و چارشانه میبود و قد کوتاه میداشت. ریش خلیفه بسم الله همیشه رسیده میبود و بروتهایش دبل و درشت و پهن؛ بمانند بُرس. بروتهای خلیفه بسم الله در گذر ما آنقدر عَلم شده بود که بروتهای دیگران را از نگاه پهنای بروت بسم الله نانبای تشبیه میکردند. با وجودی که خلیفه بسم الله قد کوتاه داشت و دستهایش هم طبعاً کوتاه بود، اما نانهای بسیار بزرگ در تنور میزد و نانهای دستپخت خلیفه بسم الله برخلاف قدش، بسیار دراز میبود. و معلومدار که نانهای ما را از هر کس دیگر بهتر میپخت. و نان خوب آن بود که برشته میبود و گلنار و بمانند گل چراغ. خلیفه بسم الله گویا نانهای ما را درست و فرمایشی پخته میکرد. تنوری که تعبیه کرده بود بسیار بزرگ بود و آفرین خلیفه بسم الله با آن قد پستش که از آن تنور بزرگ استفاده اعظمی میکرد. کلمه "پست" را مردم کابل به کسر حرف اول تلفظ کرده و آن را محض برای آدم "قد پخچ" به کار میبردند. شاید این کار را از آن میکردند، تا بین "پست" (بکسر اول) و "پست" (بفتح اول) فرقی گزارده شود. چون کلمه "پست" (بفتح اول) را محض در معنای "رذیل و فرومایه" به کار میبستند. بعضاً کلمه "پست" (بکسر سین) را مُصَغَّر ساخته و "پستول" (به کسر پ) هم میگفتند؛ البته از روی تحقیر و استحقار!!!

روزی که خلیفه بسم الله، تندورساز (تنورساز) ماهری را از "ده سبز" کابل آورده بود و پیش روی ما تنور را ساخت، مثل افتو یادم است. تنورساز گل مخصوص را بالای یابو از ده سبز با خود آورده بود. گل رنگ زرد داشت و درست پخته شده بود و پخته کردن گل هم حدیثی دارد که درینجا امکان بازگفتنش نیست. همینقدر گویم که گل و خاک خاص را بدین منظور انتخاب کرده و بعد از آنکه آن را تر میکردند، آنقدر با سوته میکوفتندش، که گل مثل موم و ساجق استوار و چسپناک میشد. بعض کسان تنور ساخته را میخریدند، مگر نانبائی‌های کلان مصلحت را در آن میدیدند، تا تنور را فی المجلس در حفره اش بسازند. البته انتقال تنورهای بزرگی به بزرگی تنور خلیفه بسم الله با وسائل معمول آن زمان از قبیل خر و قاطر امکان نداشت، از همینرو آن را در خود نانبائی میساختند. ساختن تنور هم خیلی دلچسپ بود، خصوصاً وقتی میدیدیم که گل مخصوص را چطور لوله کرده و رده به رده روی هم گذاشته و از دو طرف با تپک پهن میکردند و شکل میدادند. "تپک" (به فتح دو حرف اول) به آله ای میگفتند که معمولاً از سنگ بشکل گرد ساخته میشد و از خود دسته ای داشت مانند نوک پستان که بین انگشت میانه و شهادت جای میگرفت. تپک‌های معمولی را از گل ساخته و بعد پخته میکردند. خواننده عزیز متوجه میگردد که کلمه "پخته کردن" در دو معنای متفاوت بکار رفته است، یکی برای "گل خام" که با سوته کاری دوامدار یا انداختن زیر پای گاو و گشتاندن چندین روزه گاو از بالای آن، عملی میگردید. و دگر "پخته کردن" از طریق حرارت دادن ادوات ساخته شده که در داشهای مخصوص صورت میگیرد؛ مثلاً در ساختن "خشت پخته" و "اشبای سفالین" و "چینی" و "کاشی" و غیرهم.

همین حالا که این سطور را رقم میزنم، نیمه روز یازدهم دلو است و سالروز وفات پدر پدزرگوام. پدر بزرگوام دقیقاً 45 سال پیش از امروز در چنین روزی بر اثر سکت قلبی در سن پنجاه و سه سالگی - یعنی در جوش دوره جوانی - پدرود حیات گفتند و عالمی از آرزوها

را با خود به گور بردند. و چه خط مرواریدگون و نوشته فصیح و زیبا داشتند، که از کمتر کسی نظیرش را دیده ام.

روح شان شاد و فردوس برین مأوی شان باد!!!

بعد از آنکه تنور ساخته میشد، برای یکی دو روز می گذاشتندش تا خشک شود و تا تنور خشک خشک و باصطلاح "بَنگ واری" خشک نمیشد، به پخته کردنش دست نمیزدند. و همینکه تنور صحیح خشک شده بود در میانش ساعتهای متوالی آتش میکردند و با هیزم فراوان و با استفاده از کلاهتبه که النگه شدید و جرّار داشت، به پخته کردن تنور میپرداختند. بعد از آنکه تنور پخته شده بود، چار طرفش را خاک می انداختند و لین و دین دور تنور را درست میکردند.

پیش از پختن نان اول برای مدتی در تنور بُنه و خصوصاً کلاهتبه آتش میکردند، تا حرارت کافی برای نانپزی را بگیرد. بعد دستمالی بزرگ و چرک و چتل را تر کرده و با حرکت سریع دورانی چندین بار جدار تنور را از پایان تا بالا از آلودگیهای دود میروفتند. برای پختن معمولاً سه نفر بکار بودند: یکی کسی که خمیر را زغاله و بعد تُنک میکرد و پنجه میگرفت و او را "ناخونگیر" (ناخنگیر) میخواندند. دگر "نانپز" بود که دست خود را تر کرده خمیر تنک شده و پنجه گرفته را با یک حرکت سریع کش کرده و در داخل تنور میزد و در عین زمان بالایش از پائین بطرف بالا پنجه های خود را کش میکرد. بدین ترتیب دورادور تنور را نان میگرفت و لحظه ای نمیگذشت که اولین نان پخته میشد و نفر سومی آن را با دو سیخ - یکی چنگکدار و دیگری پهن - از تنور بیرون می آورد و روی تخته ای چوبی می گذاشت تا سرد گردد. و چه کیفی داشت نانی که تازه از تنور بیرون میبرآمد که آدم از مزه اش سیر نمیشد.

خلیفه نانبای هم نان چُنکی را میپخت و هم نان خود را. مراد از نان چُنکی خمیرهایی میبود که در داخل شُگور "زغاله کرده" یعنی بشکل زغاله زغاله از هر خانه میرسید و خلیفه در بدل اجرت - خواه پول و یا خمیر - به پختن آن میپرداخت. چُنکی مگر عملیه دیگری را نیز مینامیدند و مراد از آن مقداری از خمیر بود که زغاله چی به استشاره نانبای از بَعْل و بُعْل هر زغاله با دو انگشت قیچی کرده و در خمیردان می انداخت. این کار که تقلب و دزدی بود، با تردستی خاص صورت میگرفت؛ یعنی با مهارت و سرعتی که خمیروالا اصلاً متوجه نمیشد. و اگر خمیروالا خود حضور نمیداشت و میدان شغالی میبود، چُنکی کردن سر زلف زغاله چی بود. خمیرهایی را که بصورت ارجل بر اثر چُنکی کردن از هر شُگور جمع میکردند بعد با خمیری که خود در تَغاره بزرگ و مستطیل شکل چوبی خود کرده بودند، گد کرده و از آن نان مورد فروش را پخته میکردند. قابل تذکر است که پایهای شاگرد نانبای همیشه پاک و سُتره (سترده) میبود و از پاکی و سترگی بیخی بل میزد و میدانید چرا؟؟؟ برای اینکه شاگرد نانبای خمیر را با پای تهیه میکرد، یعنی که در تَغاره درآمده و با پای خمیر میکرد و اگر در ابتداء پاهایش چرک و چتل و قورزده هم میبود، در ظرف چند روز پاک و نمازی میشد....

از موضوع خیلی دور جَستیم و گپ سر برفپاکی بود و بیل خلیفه بسم الله نانبای. خلیفه بسم الله راشبیلی داشت بسیار بزرگ و پهن که آن را بدست هیچ کس نمیداد و خود میگفت که "مه کتی از ی بیل بسیار آتبات میکنم". و مراد از "آتبات" (به فتح اول) خلیفه بسم الله همانا "احتیاط" بود. معمولاً برف را از عقب روبیده و در یک گوشه بام کوت میکردند و بعد از همانجا بیل را از برف تکک کرده و از سنج بام بطرف برف انداز پرتاب میکردند. و خلیفه بسم الله که نام خدا آدم زورآور و تنومندی بود، با هر بیل مقدار بزرگی از برف را که بدون مبالغه باندازه یک صندلی خرد میبود - خدا گردنم را نگیرد - گرفته و با قوت بطرف کوچه گزlk میکرد. چون بامهای ما بسیار دور و دراز بود و برفپاکی بامهای ما هم کار آسانی نبود؛ که بزرگان گفته اند:

"هر که بامش بیش، برفش بیشتر!!!"

از همینرو دوستان همیشه بمدد میرسیدند و دست بدست هم داده برف را میروفتند. خلیفه بسم الله با پسرش رحمت الله جان که او را "رامت" میگفتیم، می آمدند و با پدر مرحوم و کاکاهایم یکجای به برفپاکی میپرداختند؛ و ما در آن زمان هنوز خُرد بودیم و قدرت این کار را نداشتیم. برفهای سابق کابل واقعاً کمرشکن بود و اگر زود پاک نمیشد، چتِ خانه را میلمباند. برای باریدن برف اصطلاحات زیباییائی ساخته بودند؛ مثلاً "نرمک نرمک باریدن برف"، "گَرْدَلک کردن(زدن) برف"، "غلیبک کردن برف"، "پاغنده پاغنده باریدن برف" و

– "گَرْدَلک کردن(زدن) برف" مراد از "باریدن برف با شدت هرچه تمامتر" بود.

– "غلیبک کردن برف" هم کنایه از "باریدن شدید و متراکم برف بود، چنان که آرد از غلیل (غریال) بریزد.

– "پاغنده پاغنده باریدن برف" مراد از "باریدن برف به مانند پاغنده های پخته است، یعنی با دانه های بزرگ و آهسته آهسته و رقصان رقصان".

و چنین بود حدیث برف و برفباری در کابل جان شست سال پیش. وقتی هوا خوب میشد، نفرهای بناروالی که در آن وقت "بلدیه" میگفتند، می آمدند و برفهای کوچه ها را کُنده کُنده کُنده بر پشت حمل کرده و در میدانهای بزرگ قرب و جوار انتقال میدادند. و برای کوچه ما "باغ قاضی" بهترین جای بود از برای انداختن برفهای کوچه. پسانها مگر از کراچی دستکی هم استفاده میشد. نفرهای موظف بلدیه را "معابر" مینامیدند، که معمولاً افراد پشکی میبودند. معابرها موظف بودند برای تنظیف کوچه ها در تمام فصول سال.



برفباری کابل نازنین – 30 جنوری 2012