



بخشی از کار آماده‌سازی، در داخل تنور انجام می‌شود



گل‌ها پیش از ساخت تنور، حسابی ورز داده می‌شوند

می‌گوید: «این گل با پایکوبی نرم می‌شود نه یک پا دوساعت، ساعت‌ها باید کوبیده شود، یک صبح تا غروب، تا با موی بز زیر فشار و کوبش یکنواخت انگشتان برهنه پاها در هم تنیده و فرم گیرند. استاد حسن لختی می‌آساید و ادامه می‌دهد: «وقتی خشت یک‌دست شد نوبت استراحتش زیر سفره پلاستیکی می‌شود. صبحگاه بعد، وقت گلوله و لوله کردن است. آستین‌ها را باید بالا زد و با بیل از گل چانه‌چانه برداشت.» دستان زبر و پینه‌بسته‌اش را باز می‌کند و می‌گوید: «فقط انگشتان می‌توانند نرمی و شکل‌پذیری گل را بیازمایند.» گلی آماده‌را از استانبولی کنار تنور نیمه‌ساز با بیل برمی‌دارد؛ با انگشتانش می‌فشارد تا از شکل‌پذیریش مطمئن شود. دست‌ها را امشت می‌کند و با سرانگشتان خم شده ضربات یکنواخت بر تنه سفت گل می‌کوبد؛ بازوان به همراهیش می‌آیند، ضرب‌ها سخت‌تر می‌شود، می‌کوبد و می‌کوبد و در فاصله‌های حساب شده گل را با کف دست مالش می‌دهد آن‌قدر که تسلیم دستانش شده و شکل‌پذیر شود. گلوله‌ای بزرگ از آن می‌سازد، کف دست را در سطل آب کنار استانبولی نمناک می‌کند و گلوله گل را بر کف زمین چون خمیر پهن کرده و لوله‌مانند می‌پیچاند و فتیله‌ای قطور و بلند می‌سازد. می‌گوید: «تنور از روی هم چین این فتیله‌های گلی ساخته می‌شود.» فتیله گلی را چون حلقه‌ای متناسب با قطر کف تنور درمی‌آورد و پشت سرهم فتیله درست کرده و ۶ دور می‌پیچاند و یکی یکی روی هم چیده و با دستان مرطوب لایه رویی و زیرین را چون بافنده‌ای ماهر در هم می‌تند و می‌بافد. در این یافت سرانگشتان خیس درست و حساب شده به فرمانش هستند تا هر فتیله به فتیله زیری خوب بند شده و گره بخورد. این کار را تا انتها با شکل دادن به تنه تنور از کف تا دهانه ادامه می‌دهد و می‌گوید: از روی هم چین لایه لایه فتیله‌ها از ارتفاع تنور بلندتر شده و شکلی استوانه‌ای می‌گیرد. کوتاهی و بلندی آن بسته به نوع سفارش مشتری است. بعد با کشیدن سنگ تنه داخلی و بیرونی تنور باید صاف و صیقلی شود. سنگ را نشانم می‌دهد. متخلخل و زبر چون سنگ پاست و او باید ساعت‌های طولانی لایه بیرونی و درونی تنور را با حوصله و صبوری بساید تا وقتی دست می‌کشد هیچ زیری در تنه استوانه‌ای احساس نکند. استاد حسن می‌گوید: «تنه خیس استوانه را قبل‌ها با چراغ نفتی سه فتیله‌ای خشک می‌کردیم، اما امروز گاز پیک نیکی کوچک با حرارت ملایم در دل تنور یک شبانه روز می‌سوزد تا آن را خشک کند و باید تمام ساعات بیدار بود تا تنور خشک و بی‌ترک آماده شود.»

● کشاورز زاده‌ای که تنورساز شد

از اینکه چطور تنورساز شد که می‌پرسم از کسادی کشاورزی در پی کم‌آبی و مهاجرت از روستا به اراک یاد می‌کند و می‌گوید: «همه ۶۳ سال عمری که خدا داده برکت خانه‌ام از خاک بوده؛ وقتی کشاورز بودم و حالا که تنورسازم، نزد شاطر محمد که تنورساز بود سه سال شاگردی کردم. عمرش را که به خدا داد، تنهایی کار را ادامه دادم و بعد از ۲۵ سال خدا را شکر روزی می‌رسد. حتی با این درآمد حج هم رفته‌ام.» نگران رکود حرفه‌اش است وقتی می‌گوید: «صنعت تنورسازی خوابیده و تعداد تنورسازان کمتر از انگشتان یک دست است. من هستم و مشهدی رضادر مشهد میقان، یکی در اصفهان؛ یکی هم شنیده‌ام در بروجرد. مشتری‌انم از کرمانشاه، ایلام، تهران و شمال کشور سفارش کار می‌دهند. بیشترشان ویلادار یا صاحبان مغازه‌نان داغ کباب‌داغ هستند.» از قیمت تنورها که می‌پرسم، می‌گوید: «نسبت به زحمتی که دارد چندان گران نیست. تنور کوچک، متوسط و بزرگ از ۵۰۰ تا یک میلیون و ۵۰۰؛ ساخت هر تنور ۳ تا ۵ روز زمان می‌برد از ۷ صبح تا شب.

اینکه آیا سازمان صنایع دستی حمایتی از او داشته یا نه آخرین پرسش‌م از او است. آهی از ته دل می‌کشد و می‌گوید: «یک‌بار آمدند یک تنور کوچک هم بردند و دیگر هیچ. کارت هنرمند صنایع دستی تنها چیزی است که دادند.» استاد علی حسن با حسرت به سازه‌های دستی‌اش نگاه می‌کند و می‌گوید: «ما آخرین بازماندگان ساخت تنور سنتی هستیم. از خدا فقط سلامتی می‌خواهم. با مرگ من و همکارانم چراغ کارگاه خاموش و تنور سنتی برای همیشه به فراموشی می‌رود.»

استاد حسن می‌گوید:
«تنه خیس استوانه
را قبل‌ها با چراغ نفتی
سه فتیله‌ای خشک
می‌کردیم، اما امروز
گاز پیک نیکی کوچک
با حرارت ملایم در
دل تنور یک شبانه
روز می‌سوزد تا آن را
خشک کند و باید تمام
ساعات بیدار بود تا
تنور خشک و بی‌ترک
آماده شود»

باریکه نوری که از خلال شکستگی شیشه سقف از پلکان کاه گلی به محوطه کارگاه راه یافته و تشعشع تابش خورشید عصرگاهی از تنها پنجره پشت خاک‌تلنبار شده روشنایی دهنده محیط هستند تنورهای گلی خیس و نیمه‌خشک کوچک و بزرگ در راهرو ورودی و کارگاه منتظر فروشند. از حفره بالای تنوری نیمه‌کاره و خیس شعاع نوری کمرنگ پیدا است. سر کوچکی بی‌تفاوت به ورودم یک آن از داخل تنور بالا آمد و دوباره در عمق آن گم می‌شود. سلامش می‌دهم. از درون تنور در حال ساخت لحظه‌ای سرک کشیده و با لبخند «علیکم السلام» می‌گوید. به احترام میهمان ناخوانده‌اش، کار را متوقف کرده و روی پیت حلبی که با خود به داخل تنور برده می‌ایستد و با احتیاط خود را به روی دوپیت نفت خالی که نقش چهارپایه را دارند و کنار تنور است، می‌کشانند. کوچک است و لاغر اندام با دستانی بزرگ که با کوچکی اندامش همخوانی ندارد و از سال‌ها کارکردن حکایت دارند. نشانی کارگاهش را زنی سالمند که بوی عطر نان خانگی و فتیرهای کوچک تنوریش مرا همچون بسیاری از مشتریان عبوری به آستانه در چوبی خانه کوچکش در یکی از کوچه‌های بن بست خیابان کشتارگاه اراک می‌کشانند، به من داده است. او از سال‌هایی دور یاد می‌کند که استاد حسن با هدیه یک تنور کوچک خانگی او را در سرپرست خانواده شدن یاری کرد و از کبری ۲۰ ساله آن روزها، مادری تنها با سه کودک خردسال، آواج کبری فتیریز امروز را که ده‌ها مشتری سفارشی دارد، ساخت. آدرس کارگاهش سر راست است؛ اراک، خیابان کشتارگاه، روبه‌روی پل رودخانه خشکه.

● از خاک خشک تا تنور خشتی

اینجا در همین کارگاه ساده خاک و گلی، استاد علی حسن هر روز از سپیدی صبح تا تنگ غروب در سکوت و آرامشی که زمزمه‌های آهنگینش تنها صدای در هم شکننده سکوتند با ابزارهایی سنتی و ساده، تنور گلی می‌سازد. او تنها بازمانده هنر ساخت تنور خشتی در استان مرکزی است که عشق به پنجه در انداختن با گل او را سرپا نگه داشته است. اینجا بوی زندگی جاری است. عطر خاک آب‌خورده همچون زمین تشنه‌ای که تازه با نم باران زندگی یافته است در فضا است. کارگاه استاد حسن چیزی کم از بوی خوش نان و فتیر تنوری مطبخ ساده آواج کبری ندارد. از هر دو عطر عشق و زندگی به مشام می‌رسد. آن یک آرد سرنده می‌کند و این یک، خاک. دستان گلیش را با کناره شلوار پاک می‌کند تا مرا به استکانی چای و فتیرهای دستپخت آواج کبری دعوت کند. می‌گوید: «عطر نان و فتیر تنوری چیز دیگری است با ماشینی‌ها هزار بار توفیر دارد». همان‌طور که چای را هورت می‌کشد از کارش هم با من می‌گوید. باید خاک را چند بار سرنده کرد و جرعه جرعه به خاک تشنه آب نوشاند تا خوب سیراب شود. یک غروب تا فردا که بماند روح زندگی در آن جاری و گلی نه چندان نرم می‌شود. به بیل رنگ و رخ‌رفته کنار کارگاه نگاه می‌کند. یار دست‌آشنای کودکی در گندم‌زارهای پدروی و باریگر امروزش. دستم به تنهایی قادر نیست؛ با بیل لایه لایه از گل برمی‌دارم و کف زمین پهن می‌کنم. از داخل گونی مشتی موهای سفید و خاکستری و سیاه بیرون می‌آورد و می‌خندد. این فوت اصلی کار است برای استحکام و ترک نخوردن گل؛ اضافه کردن موی بز، فن یک حرفه‌ای کار است. با بیل سه لایه گل حدود قطر ۵ سانتیمتر که ریختم دو لایه نازک موی بز می‌پاشم و روی آن یک لایه دیگر گل.

چنان محو‌قصه از خاک تا تنور سفالی شده‌ام که متوجه سرد شدن چای نمی‌شوم، اما استاد حسن حواسش به همه جا هست. با اجازه‌ای می‌گوید و استکان چای را در گلی که در استانبولی کنار تنور است می‌پاشد و تند و سریع از فلاسک چای داغ برابرم می‌ریزد. وقتی می‌خندد چروک‌زیبایی کنج چشمان گود افتاده‌اش می‌نشیند. با مهربانی می‌گوید: «بخور و گوش کن دختر جان» کیسه نایلونی گوشه کارگاه است به سرافش می‌رود و باز می‌کند. مشتی از گل نه چندان نرم سرخ‌رنگ برمی‌دارد و روی کف خاکی کارگاه می‌اندازد؛ باز هم چند مشت دیگر. حالا نوبت پاهاست، کارگران تنومندش، که کار را ادامه دهند. پاچه‌های شلوار را بالا می‌زند و پا به جان خاک آب‌خورده می‌افتد؛ یکریز و بی‌امان پای می‌کوبد و که گاه مشتی موی بز می‌پاشد.