



خراسان رضوی / مشهد

حسن احمدی فرد

عکس‌ها: وحید بیات



فلفل قرمز ادویه اصلی این غذای خوشمزه است



شورنخود مشتری‌های خاص خودش را دارد



هوای سرد زمستان و کاسه‌های گرم شورنخود در تاجر آباد مشهد

خوراکی ساده زمستان

باشد؛ محل گفت‌وگوی حاشیه‌نشین‌ها با آن‌هایی که وسط متن را پر کرده‌اند... و همین‌هاست که به کاسه‌های نخودشور مغازه محمد، طعم دیگری داده است.



«شورنخود چیزی ندارد که، دستوری ندارد که بخواهم برایتان توضیح بدهم». محمد پورزاده مشغول کار است و دل و دماغ جواب دادن ندارد. پر بیراه هم نمی‌گوید؛ شورنخود یا نخودشور، خوراکی ساده زمستان‌هاست. «نخودها را از ۱۲-۱۰ ساعت قبل به نم می‌کنیم. شب به نم می‌کنیم و صبح بار می‌گذاریم. نخود که به نم بوده باشد، بهتر می‌پزد؛ نفخش هم گرفته می‌شود. صبح که می‌آییم سر کار، قابلمه نخودها را هم بار می‌گذاریم. هر روز سه چهار کیلویی بار می‌گذاریم. دستان است که چقدر مشتری داریم. تا به کارهای مغازه برسیم نخودها چند ساعتی سر بار می‌مانند و می‌پزند. نخودها که پخت به آن نمک می‌زنم و ادویه» و ادویه جزو ثابت غذاهای بلوچی است؛ ادویه‌های خوش طعم و خوش بو که حتماً تند هم هستند. برای همین هم نخودشورهای مغازه محمد، نخود تند هم هستند؛ تند و داغ و پر ادویه.



کاسه‌های نخودشور، یک جزء دیگر هم دارد. «چگنی». محمد البته می‌گوید: «ما به آن می‌گوییم سس نخود شور». توضیح می‌دهد: «فلفل سبز را با گشنیز و جعفری تازه چرخ می‌کنیم. بعد آن‌ها را می‌ریزیم توی آب گوجه‌ای که از قبل گرفته‌ایم. کمی سرکه هم می‌ریزیم. مدتی که کنار بماند، جا می‌افتد و آماده مصرف می‌شود. سس‌ها هم همیشه کنار دست مشتری‌هاست، هر که خواست به جای آغوره و سرکه برای خودش سس می‌ریزد و تمام». نه، به نظرم چیزی تمام نشده است. کاسه‌های شورنخود محمد پورزاده در راسته تنگ و باریک تاجر آباد، در محله پرت افتاده قلعه خیابان، در حاشیه محروم مشهد می‌تواند بهانه خوبی برای گفت‌وگو باشد؛ بهانه خوبی برای ارتباط گرفتن؛ برای پیوند... اما کی دنبال این حرف‌هاست؟



اینجا هم البته باید جلو پیشخوان مغازه بایستی و کاسه را دست بگیر و نخودها و آب نخودهای تند و داغ را بریزی توی گلویت و از این بابت، به سنت شورنخود خوردن پایبند مانده است.



در تاجر آباد، در محله پرت افتاده «قلعه خیابان» مشهد، نه خبری از تاجر‌هاست، نه خبر چندانی از آبادی؛ راسته‌ای تنگ و باریک با ده مغازه تکیده که پر شده‌اند از جنس‌های رنگ به رنگ هندی و پاکستانی؛ با مشتری‌های بلوچ. تاجر آباد روزها خلوت است و از تنگ غروب است که انگار جان می‌گیرد و شلوغ می‌شود. مردهای بلوچ، بیشترشان روزها سر کار هستند و تنها سر شب فرصتی دارند و حال و حوصله‌ای که از خانه بیرون بیایند و چرخ بزنند و چهار نفر را ببینند و گپی بزنند یا چیزی بخرند و دوباره به خانه برگردند و برای این کار، کجا بهتر از تاجر آباد؟

زن‌های بلوچ را اما کم و بیش می‌شود روزها هم دید که با لباس‌های سوزن دوزی و روهای گرفته، گاهی از خانه بیرون می‌آیند و چرخ می‌زنند در تاجر آباد و چیزی می‌خرند؛ به قدر نانی و تخم مرغی، یا بسته‌ای حنا و تنباکو.



در تاجر آباد همه جور جنسی پیدا می‌شود؛ انگار از سر خیابان حُر ۸۳ که وارد می‌شوی، صاف پا می‌گذاری سر «چهارراه رسولی» زاهدان. تاجر آباد درست تکه‌ای از زاهدان است که افتاده در حاشیه مشهد؛ با همان رنگ و بو و همان شکل و شمایل؛ پارچه‌فروشی، لباس‌فروشی، مغازه‌های پر از تکه‌های سوزن دوزی، مغازه‌های پر از لوازم آرایش؛ با مردمی که تاجر آباد را بهانه کرده‌اند تا با آدم‌های شهر بزرگ مشهد وارد گفت‌وگو شوند؛ تاب‌نشینان روبه‌روی هم گپ بزنند. تاجر آباد محل گفت‌وگو هم می‌تواند

اصلش این جور خوراکی‌ها باید روی گاری فروخته شود. همه حال خوش خوردن این خوراکی‌ها به این است که با چند رهگذر دیگر، دور چراغ زنبوری روی گاری، حلقه بزنی و کاسه را بگیر و دستت و در هوای سرد، خوراکی داغ را بریزی توی گلویت؛ تا تندی و گرمی‌اش، مثل خون بدود در رگ‌های کرخت شده و حسی ناب از طراوت و سرزندگی را پخش کند توی سلول‌های تنت. در راسته «تاجر آباد» اما خبری از گاری «شورنخود» نیست. تنها «محمد پورزاده» است که کنار آیمیه‌هایش، هر روز قابلمه نخودشور هم بار می‌گذارد تا به این سنت قدیمی شرقی پایبند باشد که روزها و شب‌های سرد را فقط باید با شورنخود گذراند؛ آن هم در مغازه‌ای که حسابی نونوار شده است.