



فرنی‌پزی حسین خانپور، بیش از نیم قرن قدمت دارد



فرنی، صبحانه‌ای گرم برای صبح‌های زمستان است



حسین خانپور از تجربه ۶۰ سال فرنی‌پزی می‌گوید

فرنی بانان قندی!

می‌جوشانم، حتی شده نصف لیوان خودم می‌خورم که مطمئن باشم فرنی سالمی به مشتری می‌دهم». حوالی ساعت دوازده و نیم ظهر است و پاتیل فرنی کم‌کم دارد تمام می‌شود. می‌پرسم در روز معمولاً چند مشتری دارید؟ می‌گوید: «یک پاتیل معمولاً ۲۵۰ کاسه فرنی می‌دهد. من به اندازه مصرف درست می‌کنم. معمولاً تابستان‌ها مشتری کم‌تر و زمستان‌ها مشتری بیشتری دارم. مقداری درست می‌کنم که هر روز تمام می‌شود. البته کرونا هم بی‌تأثیر نیست و توی کسب و کار ما هم اثرش را گذاشت».

حسین خانپور درباره قیمت فرنی می‌گوید: «از قدیم که توی مغازه پدرم کار می‌کردم کاسه‌ای یک یا دو قران می‌فروختیم تا امروز که کاسه‌ای ۷ هزار تومان شده! سعی می‌کنم هیچ وقت قیمت را خیلی زیاد نکنم، سود کم اما برکت برایم از همه چیز مهم‌تر است. حتی مشتری‌هایی دارم که ۱۰ یا ۲۰ ظرف بیشتر حساب می‌کنند تا اگر کسی به مغازه آمد و پول نداشت دست خالی از این مغازه نرود. خودم هم توی این سال‌ها سعی کرده‌ام هیچ وقت کسی را دست خالی از در مغازه رد نکنم. مرحوم پدرم هم در روز عاشورا و شهادت امام رضا (ع) فرنی نذری می‌داد و من هم این کار را ادامه داده‌ام».

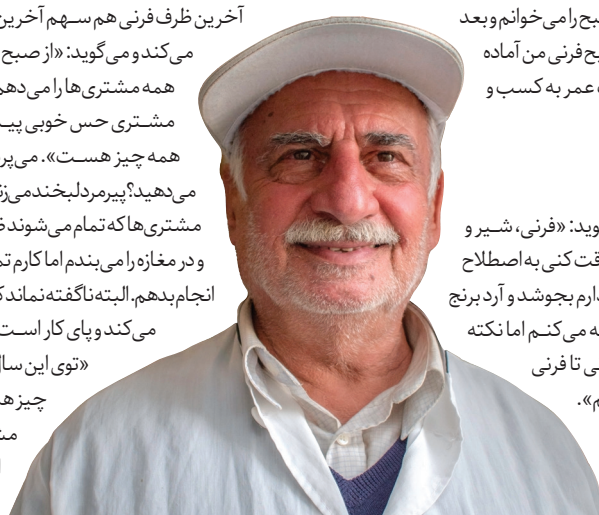
وارد که می‌شوی مغازه خیلی بزرگ نیست اما نوستالژی یک است! میزهای کوچک و صندلی‌های فلزی در دل هم چیده شده‌اند. پاتیل فرنی سمت چپ مغازه روی شعله آتش است. وسط مغازه یک میز بلند مستطیلی است که روی آن ظرف‌های تمیز و قاشق‌های استیل و یکبار مصرف گذاشته شده است و یک پلاستیک بزرگ که توی آن پر نان قندی است. روی دیوار چند تابلو نقاشی است و یک گوشه هم تابلو کوچکی قیمت فرنی و نان قندی به دیوار میخ شده است! رادیو هم روشن است و صدایش سکوت مغازه را می‌شکند. حسین خانپور پای پاتیل ایستاده و فرنی داغ توی پاتیل غلغل می‌کند. تقریباً حوالی ظهر است و پاتیل فرنی روبه تمام شدن!

حسین خانپور بیش از ۶۰ سال است که سابقه فرنی‌پزی دارد. می‌گوید هفت یا هشت ساله بودم که توی مغازه پدر کار را یاد گرفتم. آن وقت‌ها مغازه در خیابان امام خمینی بود. بزرگ‌تر که شدم پدر روی صندلی‌اش می‌نشست و من همه کارها را انجام می‌دادم و فوت و فن کار را یاد گرفتم. تا امروز که فرنی‌پزی را ادامه داده‌ام و مشتری‌های قدیمی و بعد هم فرزندانشان نسل به نسل سراغم می‌آیند. معمولاً ساعت سه نیمه شب بیدار می‌شوم و سه و نیم مغازه هستم. نماز صبح را می‌خوانم و بعد آماده مهیا کردن فرنی می‌شوم. چهار و نیم صبح فرنی من آماده است. همین سحر خیزی و نماز اول وقت یک عمر به کسب و کار آدم برکت می‌دهد.

از فوت و فن پخت فرنی سؤال می‌کنم، می‌گوید: «فرنی، شیر و شکر و آرد برنج و گلاب است! فقط اینکه باید دقت کنی به اصطلاح فرنی ات گوله گوله نشود! شیر و شکر را می‌گذارم بجوشد و آرد برنج را که با آب ولرم مخلوط کرده‌ام به آن اضافه می‌کنم اما نکته اینجاست که در این مرحله باید خوب هم بزنی تا فرنی خراب نشود! آخر هم گلاب را اضافه می‌کنم».

می‌پرسم شده شما هم فرنی را خراب کنید؟ با خنده می‌گوید: «نه! من حتماً قبلش شیر را

فرنی‌پزی حسین خانپور در حوالی میدان شهدای مشهد یکی از مغازه‌های نوستالژی قدیمی است که کمتر کسی می‌شود از مقابلش بگذرد و هوس یک کاسه فرنی داغ بانان قندی نکند! خانپور بیش از ۶۰ سال است که در این مغازه کوچک اما باصفا کام مردم را شیرین می‌کند و به قول خودش خیر و برکت رضایت و دعای مردم را به خانه‌اش می‌برد. حوالی میدان شهدا، کوچه «سجادی یک» را که وارد بشوید یک مغازه کوچک با چراغ روشن سردرش، میزبان شماست!



آخرین ظرف فرنی هم سهم آخرین مشتری می‌شود و زیر پاتیل را خاموش می‌کند و می‌گوید: «از صبح که مغازه می‌آیم پای پاتیل ایستاده جواب همه مشتری‌ها را می‌دهم. کاسب باید بالای سر کارش باشد. هم مشتری حس خوبی پیدا می‌کند و هم خود کاسب حواسش به همه چیز هست». می‌پرسم همه کارهای مغازه را خودتان انجام می‌دهید؟ پیرمرد لبخند می‌زند و می‌گوید: «کیف می‌کنم و انجام می‌دهم. مشتری‌ها که تمام می‌شوند ظرف‌ها را می‌شورم، مغازه را نظافت می‌کنم و در مغازه را می‌بندم اما کارم تمام نمی‌شود، چون باید خرید فردا صبح را انجام بدهم. البته ناگفته نماند که یکی از فرزندانش هر وقت لازم باشد کمکم می‌کند و پای کار است!». در حال شستن پاتیل فرنی می‌گوید: «توی این سال‌ها که با مردم معاشرت کرده‌ام مهم‌ترین چیز همین روراست بودن و یکرنگی با مردم است. مشتری وقتی اعتماد کند، مزه این فرنی را هرگز از یاد نمی‌برد».