

آشنی‌باشی

به یاد مادر بزرگ‌ها نان تافتون پزیم

مواد لازم:

آرد گندم: به مقدار لازم

آب: ۲ لیوان

روغن مایع: ۲قاشق غذاخوری

شکر: ۱ قاشق غذاخوری

پودر خمیر مایه: ۱ قاشق چایخوری

نمک: یک دوم قاشق چایخوری

طرز تهیه:

۱-درون کاسه‌ای آب ولرم، شکر و خمیر مایه را مخلوط کنید و حدود

۵ دقیقه استراحت دهید. سپس روغن و نمک را اضافه کنید و خوب هم بزنید.

۲- قاشق قاشق آرد اضافه کنید و مخلوط نرمیاد تا جایی که احساس کنید خمیر به دست نمی چسبد.

سپس ۱۰ دقیقه خمیر را ورز دهید (با کف دست به سمت جلو بکشید و دوباره برگردانید و به همین صورت خمیر را ورز دهید).

۳- خمیر آماده را درون کاسه‌ای که چرب کرده‌اید به مدت ۳۰دقیقه تا ۱ ساعت قرار دهید.

تکات خاله‌داری

چند نکته جالب خانه‌داری که نمی دانستید!!

برخیترفندها در خانه‌داری وجود دارد که می‌تواند به شما کمک کند کارهای خانه‌تان را بهتر و راحت‌تر انجام دهید. با ما همراه شوید تا این

ترفندهارابه‌شمامعرفی کنیم.

-برای تمیز کردن بطری‌ها،شیشه‌ها یا تنگ‌ها، پوست تخم‌مرغ و آب و صابون ولرم داخل آن‌ها بریزید و خوب تکان دهید. در زمان کوتاهی داخل آن‌ها تمیزی می‌شود.

- برای این که دستمال گردگیری بدون برزی داشته باشید، آن را داخل

آب داغ و کف را بگذارید و چند قطره تربانتین داخل آن بریزید و بگذارید

چند ساعت بماند.سپس به‌طور کامل آب دستمال را بگیرید و آن را پهن کنید تا خشک شود. این دستمال بدون برز بخوبی برق می‌اندازد و گرد و غبار را نگه می‌دارد. این کار را هر دو

هفته یک‌بار انجام دهید.

- آیا می‌خواهید قابلمه آلومینیومی سوخته خود را دور بیندازید؟ کمی آب در آن بریزید و پیاز هم اضافه کنید.



لبخندک

●/این فرار مغزواقعا بد دردیه، مثلاًمن خودم به بار فندوق می‌شکستم، مغزش رفت زیر کابینت کلی غصه خوردم!

●/یکی از صدها خواص خوردن سیر اینه که هرجا می‌ری سریع کارتو راه میندازن!!

●/ده روزه هرچی فال می‌گیرم میگه سفری در پیش داری...

والا با این وضعیتی که روز به روز دارم بی پول تر می‌شم، فکر کنم منظورش سفر آخرته!!

●/الان که اینترنت‌مون قطع شد از اتاقم اومدم بیرون یادم اومد یه برادر کوچکتر هم داشتم یادم نبود!

●/دفعه اولی که رفتم پیتزا بخورم طرف وقتی اورد گفتم قاشق نیمایری؟ همه چپ چپ نگاه کردن. گفتم چیه؟ می‌خوام در نوشابه رو باز کنم.

زندگی‌شاد



۸۶ سال سن دارد اما از کار خسته نیست. زرنگی‌اش زبنازد همه است. سالها است که یک تنه چرخ زندگی را می‌چرخاند و از کار ایابی ندارد. علیرغم این همه تلاش و پشتکار و زحمت، جوان‌تر از سن و سالش به نظر می‌رسد. برای خودش یک کارفرمای به تمام‌معنا است.

در یک روز سرد زمستانی به خانه‌اش می‌روم. در را که می‌زنم، دخترش با روویی باز مرا به داخل دعوت می‌کند. یک خانه نقلی بامزه که با تمام وسعت کمی که دارد، زمانی همه فامیل را در خودش جا می‌داد. در گوشه حیاط سینی‌های گندم را می‌بینم که قرار است چندروز دیگر جوانه‌های آن آرد شود و به سمنونی شیرین و خوشمزه تبدیل گردد و مهمان سفره‌های هفت‌سین خانه‌هایمان شود.

وارد اتاقی کوچک و گرم می‌شویم. مادربرزگی ریزه میزه با چادر گل‌گل دار و چارقدی سفید، سر اذان در حال خواندن نماز است. به اطراف نگاهی می‌اندازم. اینجا همه چیز بوی اصالت می‌دهد. اینجا انگار جای‌ها واقعاً مزه جای می‌دهند. قندها شیرین‌ترند. میوه‌ها خوشمزه‌ترند. گل‌های قالی، دل‌براترند. حتی آیینه اتاق، چهره‌ها را زیباتر نشان می‌دهد. عکس جوانی‌اش هنگام سفر به مکه کنار آینه قرار دارد. تلویزیونی دارد که هیچ کجا آن را ندیده‌ام. انگار آن را تک نفره و فقط و فقط برای خودش ساخته‌اند. به‌قدری کوچک‌است که می‌توان آن را مانند یک کیف، بغل زرد و زفت، بالشت‌های زرشکی به ردیف چیده شده‌اند و خبری از مبل‌های اشغالگر نیست! اینجا اینجا طبیعی است. خانه‌ای که رنگ و بوی قدیم را ندهد دیگر خانه مادر بزرگ نیست...



نامش فاطمه امکانی است؛ دختر عباسعلی و هاجر؛ معروف به ننه‌قندی. دو دختر دادر و دو پسر و جالب آنجا که فقط فرزند آخرش فامیلی شوهرش را دارد و برای بقیه به فامیلی خودش شناسنامه گرفته.

از او در مورد اسمش می‌پرسم و این که چرا به او «ننه‌قندی» می‌گویند.

لبخندی بروی چین و چروک صورتش نقش می‌بندد و می‌گوید: کوچک که بودم موهای خیلی طلایی بود. آنقدر مادرم بارها می‌گفت: آخرسر موهای این دختر را چشم می‌زنند. آن زمان مردی به خانه‌امان می‌آمد که اسمش «کل آقا بگ» بود و همیشه دستی بر سرم می‌کشید و مرا قندی قندی صدا می‌زد. این اسم روی من ماند و مادر که شدم همه به من گفتند: «ننه‌قندی.»

ننه قندی چادر گل‌دارش را از سر برمی‌دارد و چشمان میشی‌رنگش را تنگ‌تر می‌کند. نگاهش را به سالهای کودکی می‌برد و می‌گوید: کودکی‌ام را در محله مسجد نو گذراندم؛ دو خواهر، یک برادر و یک خواهر ناتنی دارم.

۱۰ سالم بود که سر کار می‌رفتم. ۱۵ سال سر تلمبه مرحوم جهانگیرخان فاتح کار زراعت، پنجه‌چینی و کشت و زرع می‌کردم. زمانی که برق نبود زیر نور چراغ دستی بوی نفت را تا صبح تحمل می‌کردم و روواری می‌دوختم. در زیر این نور کم بارها دستانم زخم می‌شد. تا صبح زخم دستانم می‌سوخت اما دست از کار نمی‌کشیدم. آن زمان برای التیام زخم روی آن شکر می‌ریختم.

تازه ۱۷ سالم تمام شده بود که شوهرم دادند. کاشکی شوهر نکرده بودم. شوهرم آن چنان به فکر بچه‌هایم نبود و من باز هم دست از کار کردن نکشیدم. شانهم را زدم زیر زحمت و شروع کردم به کار کردن. شانه به شانه شوهرم کار می‌کردم. آن زمان شغل‌ها به صورت رئیس و رعیتی بود.

هر دو سه سالی یکی از بچه‌هایم به دنیا آمد. چهار تا بچه قد و نیم‌قد داشتم و در مزرعه یا به پای شوهرم کار می‌کردم. سر بچه آخرم بود که تصمیم به پخت سمنو گرفتم. گرفتار بودم

مجبور. از زن همسایه، پخت‌سمنورا یاد گرفتم.

ننه‌قندی جای خوشترنگی برایم می‌ریزد؛ رنگش آدم را اوسوسه می‌کند تا داخل داغ است سر بکشد. قندهای جبه‌اش برایم چشمک می‌زند. همانطور که جای را تعارف می‌کند، از فوت شوهرش می‌گوید، زمانی که قرار شد برای بچه‌هایم هم مادر

۱۰

یکشنبه ۱۷ دی ۱۳۹۶

۷ ژانویه ۲۰۱۸ شماره ۱۶۶

neyrizanfars.com

info@neyrizanfars.ir

ننه قندی بالاتر از یک مرد

باشد و هم پدر.

سال ۸۵ بود که شوهرم بر اثر سکتۀ فوت کرد. از آن زمان نگذاشتم کسی به بچه‌هایم نگاه چپ کند. نخواستم زیر پوشش کسی باشم. نخواستم به کسی رو بیندازم. هیچ زمانی لباس کهنه کسی را بر تن بچه‌هایم نکردم. مدام زحمت کشیدم و نان یازوی خودم را خوردم.

جوان‌تر و سر حال‌تر که بودم، باغ اجاره می‌کردم. خودم هم کنار کارگرا‌انار می‌چیدم و نوی سبد می‌ریختم.

در کنار آن انجیرستان هم اجاره می‌کردم. مشقت را قبول کردم ولی کلفت کسی نشدم.

پسرم که بزرگ‌تر شد راهی زاهدان شدم. با اندکی پس‌انداز که داشتم جنس می‌آوردم و با سود کم می‌فروختم. چون مسن بودم پاسگاه احترام‌رام را داشت و توی گشت‌زنی اذیت‌نمی‌کرد.

زمانی را یاد دارم که همراه با دو نفر از خانم‌های همسایه به زاهدان رفتم. در راه اتوبوس خراب شد. به سربازی که در پاسگاه بود گفتم وسیله‌امان خراب شده و من و دخترهایم مانده‌ایم وسط بیابان. اگر به دروغ نمی‌گفتم اینجا دخترانم هستند، چون جوان بودند، به‌ساک‌های آنها مشکوک می‌شدند و اذیتشان می‌کردند. جوان‌گفت: مادر کنار جاده بایستید، تا با اولین ماشین‌راهی‌تان کنم. اولین ماشینی که آمد جوان سرباز جلوی او را گرفت و از او خواست تا ما را برساند. ماشین قبول کرد، اما کمی جلوتر حرکت کرد و رفت.

برگشتم و به آن سرباز گفتم که این خودرو ما را نبرد. خدا خیرش بدهد سرباز جوان دومین ماشینی را که عبور می‌کرد تگه داشت و به او گفت: اگر این بندگان خدا را به مقصد نرسانی، ماشینت را متوقف می‌کنم و او ما را تا شهر رساند.



ننه قندی دستهای پینه‌دارش را دوطرف چراغ نفتی عالی‌نسبی که سالها قبل در خانه همه ما بود، حلقه می‌کند و می‌گوید:

سنم که بالاتر رفت نه می‌توانستم باغ انار و انجیر اجاره کنم و نه توان رفتم به زاهدان را داشتم از این رو تصمیم گرفتم با ناتنی کرا به‌ای به فسا بروم و میوه‌هایم بیاورم.

میوه‌ها را به روستا می‌برم و می‌فروشم. ۲۰ سالی می‌شود که به این کار مشغول هستم. روستاهای زیادی می‌روم. هر چه قدر از میوه‌هایم در روستا فروش برود که هیچ، بقیه را در منزل می‌فروشم.

ننه قندی به روستا که می‌رود، سوار بر پشت وانت می‌شود و با ترازوی کوچکش میوه‌ها را وزن می‌کند و می‌فروشد.

این مادر بزرگ مهربان اگر زمانی بداند فردی توان مالی ندارد، میوه را برایش نایلون می‌کند و جلوی بقیه به او می‌دهد و می‌گوید: گذاشتم به حساب اما بعد از او پولی نمی‌گیرد. همین است که کسب و کارش اینگونه گرفته و خدا به کارش برکت داده است.

ننه‌قندی اشاره‌ای به سینی گندم‌هایم می‌کند و می‌گوید: از حالا باید به فکر سمنوی هفت‌سین باشم. از اول مهر گندم می‌خرم و سبزی می‌کنم برای عید. اما امسال حال خوبی نداشتم که باعث شد دیرتر از هر سال گندم‌ها را بخریسانم. چون این درو دستگاه به نام حضرت فاطمه است، خودش برکت می‌دهد و توان، تا بتوانم امسال هم مانند سال‌های دیگر سمنو بپزم.

او از مراحل پخت سمنو می‌گوید: گندم را باید ۲ روز در آب بخیسانیم. بعد از صافی رد می‌کنیم و داخل سینی می‌ریزیم. رویش را دستمال خیس می‌اندازیم تا خشک نشود. کم‌کم که جوانه زد و به اندازه سر انگشتی بالا آمد، قبل از آن که سبزی شود آنها را می‌کوبیم یا آسیاب می‌کنیم. قدیم‌ها جوانی می‌آمد و کار کوبیدن گندم‌ها را انجام می‌داد؛ اما حالا فقط گندم را خشک می‌کنیم و دستگاه آن را آسیاب می‌کند. گندم را با پوستش خشک می‌کنیم چون قرمز است و سمنو هم رنگ قشنگی می‌گیرد.

به این آرد، سون می‌گویند. برای پخت سمنو به ازای هر ۴ کیلو آرد نیم کیلو آرد سون می‌ریزم. زمانی که کار پخت سمنو تمام می‌شود، آینه قرآن می‌گیرم و سمنورا دم می‌کنم.

خیلی‌ها می‌آیند پای دیگ و نیت می‌کنند، نذر می‌کنند و بارها شده که حاجت گرفته‌اند و سال بعد در پخت سمنو کمکم

می‌کنند.

ننه قندی هر ساله به اندازه ۳۰ بار گندم، در پاتیل‌های بزرگ سمنو می‌پزد و از این کارش چهار پنج نفری هم‌نان می‌خورند.

مشرتی‌هایش عید که می‌شود از استهبان، فسا، شیراز و اکثر نقاط استان فارس به نی‌ریزی می‌آیند. جهرمی‌ها سالی ۳۰ تا ۴۰ حلب از او سمنو می‌خرند. نی‌ریزی‌ها هم مشتری پر و پا قرص سمنوهای ننه‌قندی هستند.

از او در مورد راز موفقیت و شهرتش در پخت سمنو می‌پرسم و او می‌گوید:

کسی سر رشته کار من را ندارد. من در تمام مراحل بر پاک و طاهر و تمیز بودن حساسم. به هیچ وجه نمی‌گذارم کسی که پاک نیست، زمان تهیه سمنو وارد منزل‌لم بشود.

در کارم خیلی دقت می‌کنم. حتی اگر نتوانم پای دیگ بایستم، چشم از روی دیگ‌ها بر نمی‌دارم تا مبادا بسوزد و طعم تلخی بگیرد.

سمنو آرد سون می‌خواهد و سمنوی من با ۴ تا ۵ گونی و نزدیک به ۴۰ کیلو آرد سون پخت می‌شود و بسیار طعم خوبی دارد.

ننه قندی زنی ختیر است و هر ساله نزدیک به یک پاتیل از سمنوهایش را بصورت تعارفی به نزدیکان و همسایه‌ها می‌دهد. می‌گوید ممکن است بوی سمنو را شنیده باشند و دلشان بخواد، اما وسعشان نرسد که بیایند و بخرند.

او در این باره می‌گوید: هیچ‌زمانی نشده‌که چیزی در خان‌ام کم باشد. حتی اگر شبی یک عدد نان در خانه بیشتر نداشته باشم و همسایه به دنبال نان بیاید آن را به او می‌دهم، چون معتقدم همسایه‌ام نباید گرسنه بخوابد.



ناگفته‌نماند ننه‌قندی در زمان جوانی‌اش نان بز خه‌بری بوده و نان‌های خوشمزه‌ای می‌پخته، چنانکه می‌گوید: نانی می‌پختم عالی، که هنوز خودم آرزویش را در دل دارم، اما دیگر توان پختش را ندارم.

ولی امروز ننه قندی خوشحال از این است که با این همه

زحمتی که کشیده ۲ بار به مکه، ۳ بار به کربلا و ۲ بار هم به سوریه رفته است.

ننه قندی از جوان‌های زمان حال می‌گوید که تن به کار نمی‌دهند و بی‌کار در خیابان‌ها می‌گردند. او می‌گوید: قدیم جوان‌ها از صبح سر کار بودند تا شب. آنوقت صاحب‌کار به آنها یک تومان دستمزد می‌داد. ولی الان صبح تا عصر ۵۰ هزار تومان می‌دهند، باز هم جوانان ما اهل کار نیستند. حالا وفور نعمت است. قدیم چیزی گیر نمی‌آمد. نان نبود. حالا همه چیز هست؛ رفاه هست؛ اما جوان‌ها تن به کار نمی‌دهند. خوراک و وسایل همه چیز آماده است و اما جوان‌ها سر کار نمی‌روند. از قدیم می‌گفتند: «نون آماده به‌گاودادیم دیگر سر کار نرفت.» از جهیزی این روزها می‌پرسم و این که ننه قندی چه قدر جهیزی داشته و او با خنده می‌گوید: ننه! من آن زمان «قوت» جهیزی نداشتم. چهار تاپیاله، چراغ گردسوز و چهار تا پتو و بالشت.

اما الان شده چشم و هم چشمی. یکی که دارد آن چنان می‌خرد که انگار بچه‌های این‌زمانه می‌خواهند عمر نوح کنند.

دیگری هم که ندارد از روی چشم و هم چشمی با قرض و قوله می‌خرند؛ مگر نمی‌دانند باید آخر پول این‌ها را بدهند. از کجا بیاورند.

دخترهای الان هم که بساز نیستند، تا تقی به توقی می‌خورد بار و بندیل را می‌بینند و می‌روند دنبال طلاق. دادگاه هم زود مهر به‌اشان را می‌گیرد و به آنها می‌دهد و بعد هم راحت طلاق.

قبیلا که اینگونه نبود. قدیم کسی ۵ تا پسر داشت در یک خانه برای ۵ پسر زن می‌گرفت همه کنار هم زندگی می‌کردند. حالا جوان‌ها هزار تا بپانه‌الکی می‌گیرند.

از قدیم می‌گفتند:

نمی‌تون تکیه بر آب روون کرد

نمی‌تون ترک بار مهربون کرد

نمی‌تون شیر با رِسْمون بیندیم

نمی‌تون مردنگ رو پهلوون کرد

آلاچیق

به کوشش محبوبه نامصری

درس‌های اخلاقی

پای درس

حاج محمد

اسماعیل

دولابی

●/پدر و مادر مواظب باشند در اثر فشاری که برای

عمل به عبادات و احکام به بچه می‌آورند، محبت بچه به آنها لطمه نخورد. اگر پدر و مادر نماز‌خوان را فرزندشان دوست داشته باشد، خود فرزند نماز‌خوان می‌شود، نیاز به فشار آوردن زیاد نیست. و اگر از آنها منزجر شود، از دین و عمل به احکام نیز خواهد برید.

اگر محبت بچه محفوظ ماند، ولو چند روزی در عمل

به احکام شرع سستی کند، جای نگرانی نیست، آخرالامر به آغوش دین باز می‌گردد و با رغبت به احکام مفید می‌شود. عمل با گره و اکراه و بدون رغبت نه تأثیر سازنده دارد و نه ثواب و اجر. بگذارید فرزندانتان با رغبت به سمت دین و عبادت بیایند. در نهی از منکر باید وقتی فرد در حالت خشکی و آرامی است، به او تذکر داد. اگر در گرمای کار تذکر بدهی، مؤثر نخواهد بود و چه بسا موجب لجابت او شود و محتشش به خدا و اولیا و خودت هم لطمه ببیند.

●/در زمان سابق برای شستن ظرف‌های مسی و برنجی، اول مقداری خاک و ماسه روی آن می‌مالیدند و بعد آنها را می‌ساییدند. ظرفی راکه سگ دهان یزند، شرعاً باید خاک‌مال کرد تا پاک شود. گاهی اوقات خدا هم برای جلا دادن و پاک کردن بنده‌ای، امکان می‌دهد که گناهانی به دستش جاری شود و بعد در اثر همان گناه، چنان سرشکستگی پیش خدا پیدا می‌کند که از عجب (تکبر) پاک می‌شود و چنان حالت توبه و فرار از گناه در او ایجاد می‌شود که او را در مسیر طاعت و بندگی ثابت‌قدم کرده و او را اهل جنت می‌کند.

●/پادشاهی که یک پسر نازپرورده در دربار داشت، دید اگر تا آخر کار شاهزاده در این ناز و نعمت بماند، لیاقت جانشینی او را نخواهد یافت و روزی که به قدرت برسد، مردم را در زحمت می‌گذارد و به آنها زور گویی می‌کند. این بود که به مأمورانش دستور داد به بهانه گشت و تماشای او را به کویر خشک و دور افتاده‌ای در کنار ده ویرانه‌ای ببرند و رها کنند و بازگردند. آنها هم همین کار را کردند. شاهزاده که با آن لباس‌های اشرافی تنها در کویر مانده بود، قدم می‌زد و با خود حرف می‌زد و مردم آبدی‌های اطراف را که رد می‌شدند، به جای خدمه کاخ می‌گرفت و به آنها امر و نهی می‌کرد که تخت مرا فلان جا بزنید و صبحانه مرا بیاورید و ... مردم اوّل گفتند او دیوانه است؛ اما دو سه نفر افراد عاقل و فهیمده آبادی که او را دیدند، فهمیدند که این لباس‌های اشرافی و این خواسته‌ها تناسبی با کویر ندارد و این پسر باید شاهزاده باشد و از جایی آمده باشد که این چیزها در آنجا برایش فراهم بوده‌است.

این سلیقه انسان که هر چه می‌خواهد بخرد، هر چند هم که فروشنده جنس خوب و بادوامی را به او عرضه کند، باز می‌پرد بهتر و بادوام‌ترش را نندارد، و از نواج که می‌خواهد بکند، به دنبال زنی می‌گردد که زیباتر و باکمال‌تر از او در دنیا باشد، و این روحیه انسان که اگر مثلاً برای کاری به اداره‌ای برود و کمی او را معطل کنند، اعتراض می‌کند که چرا من شاهزاده‌ای‌ام است که سلطان او را برای رشد دادن به این‌کویر فرستاده‌است.

اگر به خواسته‌های انسان از قبیل عمر جاودان و غنای بی‌پایان و قدرت بی‌نهایت و دقت کنیم، معلوم می‌شود که او مال این کویر دنیا نیست. چون این قبیل چیزها در دنیا نمی‌تواند وجود داشته باشد که روزی آنها را در این عالم دیده و حالا هوس کرده باشد.

آیا تا به حال فکر کرده‌اید که این اشتها و این روحیه از کجا آمده و در درون ما مخفی شده‌است؟

آیه‌گرافی

(آل عمران/۴۳)

يَخْتَصُّ بِرَحْمَتِهِ مَنْ يَشَاءُ

وَاللَّهُ ذُو الْفَضْلِ الْعَظِيمِ

رحمت خود را بچه‌هر

کس که بخواهد

مخیر می‌گرداند

و کلان‌قدرتی

بخشش بزرگ‌گاست

از قدیم می‌گفتند:

نمی‌تون تکیه بر آب روون کرد

نمی‌تون ترک بار مهربون کرد

نمی‌تون شیر با رِسْمون بیندیم

نمی‌تون مردنگ رو پهلوون کرد