



اردکان / یزد

سمانه ملازینلی

عکس‌ها:

مجید دهقانی زاده

## هوای کارگاه شیخ رفیع در شهر عقدا پر از طعم شکر و شیرینی است

# همه بگویند نقل

در فاصله ۳۲ کیلومتری از شهرستان اردکان، شهر تاریخی عقدا و بادگیرهایش نمایان می‌شود. کنار حسینیه بزرگ شهر عقدا، زیر سقف سباطی شکل کوچه، در چوبی سبز رنگی خودنمایی می‌کند. پشت در چوبی، کارگاه سنتی نقل‌ریزی حاج غلامعلی رفیعی، پیرمردی ۸۰ ساله است که شغل اجدادی‌اش را ادامه داد و هنوز هم مردم کارگاه را به نام پدرش شیخ رفیع می‌شناسند. داخل کارگاه به همان سبک و سیاق قدیم است با دو کوره‌ای که از خشت ساخته شده، یک گرمخانه و سقف ضربی، کوره‌ها که با موزاییک پوشانده شده است یکی در ورودی کارگاه به چشم می‌آید که مخصوص درست کردن نبات است و دیگری در انتهای کارگاه که پاتیل مسی شکر داخلش است و مخصوص درست کردن نقل است. ظرف و ظروف‌های مسی و الک‌های بزرگ و کوچک به دیوار کارگاه آویزان است. صدای حاج غلامعلی رفیعی در کارگاه می‌پیچد وقتی با لهجه اردکانی می‌گوید: «قدمتان مبارک، اول چایتان را بخورید و بعد سراغ نقل‌ریزی برویم».

به هم زدن آب و شکر می‌کند و همان‌طور حرفش را ادامه می‌دهد: «تا شکر در آب حل نشده باید مدام هم بزنی، وقتی جوش آمد و کف داشت کفش را باید بگیریم، اگر شکر تمیز نباشد یک سفیده تخم مرغ به آن اضافه می‌کنیم و بعد کف آن را می‌گیریم که این شکر تمیز است و سفیده تخم مرغ نمی‌خواهد اما درست کردن نبات سفیده را می‌خواهد، با شعله زیاد باید آب و شکر در پاتیل بجوشد و بجوشد تا غلیظ شود و مواد چسبندگی پیدا کند ما به اصطلاح می‌گوییم به اندازه خودش برسد. باید شعله زیاد باشد و فقط در آخرین مرحله زیر کوره را کم می‌کنیم».

### ● حرارت غیر مستقیم

پیرمرد جایش را به پسرش می‌دهد و خودش سراغ دستگاه نقل‌ریزی می‌رود که رویه‌روی کوره و پاتیل شکر به زنجیری که به لوله وصل شده آویزان است. ظرف دستگاه را که به آن تووه (تابه) می‌گویند را چک می‌کند. دستگاه نقل‌ریزی از زمین فاصله دارد و زیر دستگاه با فاصله‌ای متوسط شعله آتشی با حرارت کم، روشن است. صاحب با تجربه کارگاه شیخ رفیع همان‌طور که شعله را تنظیم و تابه را وارسی می‌کند توضیح هم می‌دهد: «زیر تابه باید حرارت غیر مستقیم باشد تا داغ نشود و فقط دستگاه برای درست کردن نقل گرم بماند. وقتی شکر غلیظ شد کم کم با کمچه به داخل دستگاه می‌ریزیم و تابه را تکان می‌دهیم مدام باید این کار تکرار شود تا مواد به هم نچسبد و شکل نقل نیز به خود بگیرد».

### ● تکان دادن دستگاه نقل‌ریزی

شکر را اندازه می‌گیرند و خودش را نشان می‌دهد که چسبنده است. همه چیز برای درست کردن نقل آماده هست، پسر روی دیواره کوره رو به دستگاه نقل‌ریزی می‌ایستد و پدر پشت دستگاه قرار می‌گیرد. پسر با کمچه آرام آرام شکر را داخل دستگاه می‌ریزد و پدر با دو تادستی که محکم دو طرف دستگاه را گرفته است آن را به جلو و عقب تکان می‌دهد. دستگاه باید هل داده شود به جلو و همان‌طور که در دستان پیرمرد است دوباره برگردد و هر بار شکر غلیظ شده کم کم به آن اضافه شود. این کار در چند مرحله تکرار می‌شود و آن قدر تکرار می‌شود تا مواد آهسته آهسته اول به

روی دیواره کوره نبات، سینی چای با ظرفی پر از نقل دیده می‌شود. پیرمرد نگاهش دور کارگاه می‌چرخد و با دست همه کارگاه را نشان می‌دهد و می‌گوید: «این اتاق قدیمی که می‌بینید برای ۱۵۰ سال پیش است به آن دست نزدیم. پدر بزرگم و پدرم در اینجا نقل‌ریزی می‌کردند، قند و نبات درست می‌کردند و دست مردم می‌دادند. حالا هم که من هستم و این اتاق که که برایم پر از خاطره است. یاد می‌آید از بچگی کنار دست پدر بودم و فوت و فن نقل و قنادی را یاد گرفتم. کار در قدیم سخت بود مثل الان با دستگاه برقی و آسان نبود، کار زیاد داشت. با هیزم و آتش و تابه کوچک کار می‌کردیم از صبح تا ظهر فقط چهار کیلو نقل می‌توانستیم آماده کنیم. امروزه با دستگاه برقی یک روز ۲۰۰ کیلو نقل می‌زنند. البته نقلی که به روش دستی و سنتی باشد نرم‌تر از نقل با دستگاه برقی است و مردم بیشتر پسندشان می‌شود».

### ● روشن کردن کوره

پسرها و نوه‌ها در کارگاه دور پدر می‌چرخند، هر کسی دارد گوشه‌ای از کار را انجام می‌دهد یکی آب و شکر در پاتیل مسی می‌ریزد و دیگری کوره را روشن می‌کند. پیرمرد همان‌طور که از بالای عینک آن‌ها را زیر نظر دارد کلاهش را روی سرش صاف می‌کند. هنوز قبراق و سرحال و سرزنده است اما می‌گوید: «دیگر پیر شده‌ام و کاری از من بر نمی‌آید، شاگرد هم که ندارم. من کنار دست پدرم یاد گرفتم و شاگردی نکردم، پسرها نیز کنار دست من بودند و یاد گرفتند. شغلشان این نیست ولی چون می‌بینند تنها نمی‌توانم انجام بدهم می‌آیند و کمک می‌کنند. این بچه‌هایی که می‌بینید خدا را شکر همه مال من هستند (می‌خندد) نمی‌گذارند که در این کارگاه بسته شود چون مردم محصولاتمان را که قند، نبات، نقل و سکنجبین هست دوست دارند، هم به روش سنتی درست می‌شود هم وجدان کاری داریم و جوهری چیزی قاطی مواد نمی‌کنیم».

### ● جوشیدن آب و شکر

حاج غلامعلی رفیعی سمت کوره و پاتیل شکر می‌رود که با شعله زیاد در حال جوش خوردن است. کمچه را بر می‌دارد و روی دیواره کوره بالای سر پاتیل می‌نشیند و شروع