

مام حسن معتقد است مردم راحت طلب شده‌اند. اکنون برخی از افراد دستار را در قالب‌ها و با سیمان درست می‌کنند که شکلی منظم و خوبی دارد اما به اندازه دستارهای سنگی خوش دست نیستند.

وی می‌افزاید: «قیمت دستارهای سنگی ۴۵۰ تا ۵۰۰ هزار تومان و دستارهای سیمانی ۲۰۰ هزار تومان است. دستارهای سنگی یک عمر کار می‌کنند اما دستارهای سیمانی حداکثر سه تا چهار سال قابل استفاده است و خیلی زود ترک برمی‌دارد و به مرور زمان سیمان با مواد غذایی که آسیاب می‌کنیم قاطی می‌شود».

وی ادامه می‌دهد: «امسال چندین دست دستار فروخته که قیمت هر دست حدود ۵۰۰ هزار تومان است. در شهر هر دست دستار ۸۰۰ هزار تومان است اما من برای رضای خدا کار می‌کنم و می‌خواهم روزی حلالی داشته باشم».

مام حسن به گفته خودش، بیش از ۵۰ سال است که سنگ تراشی می‌کند. می‌گوید: «با این دستارها در قدیم نمک، جو، بلغور، لپه، گندم و ذرت آسیاب می‌کردند، اکنون نیز زنان قدیمی و یا بسیاری از خانواده‌های سنتی از این دستارها استفاده می‌کنند». وی می‌گوید: «مواد غذایی که با این دستارها آسیاب می‌شود طبیعی و طعم و مزه بهتری دارد. دستگاه‌های برقی مواد را خیلی خرد می‌کنند اما با دستار به دلخواه می‌توانیم خرد کنیم، علاوه بر این با آسیاب‌های برقی نمی‌توان لپه و بسیاری از مواد غذایی را درست کرد».

به عقیده مام حسن هیچ وسیله جدیدی جای وسایل قدیمی را نمی‌گیرد، شاید کار کردن با وسایل قدیمی سخت باشد اما در نهایت چیزی را که می‌خواهید بدست می‌آورد که طبیعی و سالم است. او نگران آینده هنرش است. می‌گوید: «جوانان امروز می‌خواهند از کارهای آسان درآمد کسب کنند. تاکنون هیچ کدام از جوانان روستای خودمان و روستاهای دیگر برای یادگیری دستار پیش من نیامده‌اند و شاید این دستارها آخرین دستارهای سنگی باشند که می‌سازم».

مام حسن هنرش را از یکی از هنرمندان قدیمی یاد گرفته است؛ «در قدیم مردی به نام سید محمد امین بود که برای آسیاب بزرگ، دستارهای بزرگ می‌ساخت. من سنگ تراشی دستار را از او یاد گرفتم». دستار دو قطعه سنگ است که روی هم قرار می‌گیرد. اهرمی که از سوراخ میانی هر دو سنگ گذشته، کمک می‌کند که سنگ‌ها از روی هم کنار نروند. سنگ بالایی، سوراخ دیگری هم دارد که دسته اهرم ماندنی آن را پا کرده و همین دسته است که به کمک بازوی خانم‌های خانه‌دار، سنگ را می‌چرخاند و گندم‌ها را در میانه دو سنگ، آرد می‌کند. سنگ زیرین (همان که مردها را به آن تشبیه کرده‌اند و گفته‌اند باید در کشاکش دهر، پابر جا و استوار باشند) معمولاً سنگ سخت‌تری است تا در چرخش مدام سنگ بالایی، نشکند و سایش پیدا نکند.

تجربه نشان داده مواد غذایی که با این دستارها آسیاب می‌شوند طعم و بوی طبیعی دارند و خاصیت غذایی خود را بهتر حفظ می‌کنند؛ برای همین هم قدیمی‌ترها همچنان دوست دارند کنار همه لوازم آشپزخانه، یک دستار سنگی هم داشته باشند و گه‌گاه که می‌خواهند طعم سنتی غذا را تجربه کنند، آرد یا بلغورشان را با همین دستارها آماده کنند.

حسن حسین زاده می‌گوید: «دستار از گذشته‌های دور مانند بسیاری از وسایل ضروری در هر خانه‌ای وجود داشت و وسیله‌ای بسیار ضروری بود که استادان قدیمی با صبر و حوصله‌ای که داشتند با ایزاری که در طبیعت به راحتی یافت می‌شود، می‌ساختند».

وی ادامه می‌دهد: «تنها وسیله اصلی برای ساخت دستار، چکش است که به سنگ می‌کوبم و شکلی را که می‌خواهم درمی‌آورم. برای ساختن یک دستار حداقل چهار روز باید روی سنگ‌ها کار کنم تا دستار بی‌عیب و خوش دست تحویل مشتری دهم».

**مام حسن به گفته خودش، بیش از ۵۰ سال است که سنگ تراشی می‌کند. می‌گوید: «با این دستارها در قدیم نمک، جو، بلغور، لپه، گندم و ذرت آسیاب می‌کردند، اکنون نیز زنان قدیمی و یا بسیاری از خانواده‌های سنتی از این دستارها استفاده می‌کنند»**



گوشه حیاط خانه مام حسن، کارگاه محقر دستارسازی اوست



سنگ‌های دستار، از سنگ و صخره‌های کوه تراشیده می‌شود

مام حسن، چراغ یک پیشه باستانی را در روستای نژو، روشن نگه داشته است

