



علیرضا زینلی پور هنوز همه جای شهر مشتری دارد

بلبلی؛ صبحانه داغ قمی‌ها

او تعریف می‌کند: در قدیم کبابی‌های قم تنور داشتند که دهانه‌ای گرد و قاعده پهنی داشت و در کنار پخت کباب ظرف‌های بلبلی مردم را می‌گرفتند و در تنور می‌گذاشتند و تا صبح می‌ماند، صبح که می‌شد صاحبان ظرف‌های بلبلی پیش از طلوع آفتاب می‌رفتند ظرف‌های خود را برمی‌داشتند و می‌بردند در محله‌های شهر می‌فروختند. این مرد گذشته‌ای را در خاطر دارد که بلبلی‌ها را در یک مقوای قیفی شکل می‌ریخت و به دست بچه‌ها می‌داد، اما حالا لیوان‌های یکبار مصرف جایگزین آن مقواها شده است.

زمانی در این شهر یکی از شغل‌های بسیار مشهور، بلبلی‌فروشی بود؛ مثل پشمکی‌فروشی‌ها اما اکنون سال‌های زیادی است که کوچه‌و پسکوچه‌های قم منتظرند دوباره صدای «داغ بلبلی» را بشنوند. نزد آخرین بازمانده از دورانی که داغ بلبلی در نزد مردم قم ارج و بها داشت می‌رویم.

علیرضا زینلی پور ۳۰ ساله بود که این شغل را شروع کرد و حالا ۷۰ ساله است و گردپیروی بر سرش نشسته اما هنوز هم عاشق بلبلی‌فروشی است. ساکن محله چهل اختران قم است و هر روز با ظرفی از بلبلی پیچیده در یک پارچه، سوار بر یک دوچرخه سبز رنگ به چند محله محدود مانند بازار کهنه، آذر و مسجد جامع و گاهی هم کاسه‌گری می‌رود و می‌چرخد تا بار بلبلی‌اش را به فروش برساند.

پیرمرد عجیب علاقه به حرف زدن دارد، انگار ۴۰ سال حرف زدن را در سینه‌اش حبس کرده و حالا می‌خواهد به زبان بیاورد. امروز که کبابی‌ها گازی شده و دیگر از تنورهای کبابی خبری نیست چطور بلبلی می‌پزد؟ زینلی پور می‌گوید: بلبلی را نمی‌شود بدون گیاه اشنون پخت، چرا که سنگک از دسته حبوبات دیرپز است، وجود گیاه اشنون سبب می‌شود زودتر پخته شود. زینلی پور در طول هفته سه بار شب‌ها سه کیلو سنگک را در قابلمه بزرگی ریخته و آب می‌گیرد. مقداری -آن‌طور که با دستانش نشان می‌دهد به اندازه یک چنگ کامل دست راستش- گیاه خشک شده اشنون را در پارچه‌ای نازک می‌پیچد و در قابلمه می‌اندازد تا همراه بلبلی‌ها پخته شود. نیمه‌های شب که بلبلی پخته می‌شود آن را در یک دیگ قابل حمل مانند دیگ آشپزی که دهانه بازی دارد و گلابی مانند است می‌ریزد، گیاه اشنون را دور ریخته و بلبلی را برای فروختن به میدان‌ها، بازارها و خیابان‌های قم می‌برد. به دوچرخه‌اش که به تیر چراغ برق خیابان ارم روبه‌روی گذر خان قفل کرده اشاره می‌کند و می‌گوید: این دوچرخه دوست قدیمی و همدم من است. همراه او در محلات می‌چرخم. سابق برای فروش بلبلی به نیروگاه و خیلی محلات دیگر می‌رفتم ولی حالا دیگر نمی‌توانم بروم، چون پاهایم یاری نمی‌کند و الا هنوز همه جای قم مشتری دارم.

بلبلی خوراکی اصیلی است که در گذشته‌های نه‌چندان دور جای تمام تنقلات امروزی را پر می‌کرد و طرفدارانش تمام مردم، زن و مرد، پیر و جوان بودند؛ خوراکی‌ای که برخلاف تنقلات امروزی، سرشار از خواص است. بلبلی، یکی از حبوبات است که به «مولی» یا «مول‌مولی» هم مشهور است. «سنگک» هم اسم دیگر همین دانه خوراکی است. قدیم پای ثابت حبوبات بوده و حالا کمتر به سبب غذای خانواده‌ها راه می‌یابد. بلبلی فروش قصه ما از زیر و بم شغلش آگاه است. پسرهای علاقه‌ای به شغل پدر ندارند. زینلی پور می‌گوید دو پسر و دو دختر دارد که همه ازدواج کرده‌اند. پسرانش در کار چوب و نجاری هستند. از زندگی راضی است و می‌گوید خدا را شکر بچه‌های خوب و سر به راهی دارم.

از پشت گوشی می‌گوید: من هر کجا قرار بذار می‌آیم؛ قم را مثل کف دستم می‌شناسم. حدود ساعت ۱۱ صبح، جلو گذر خان منتظر من است. قامتی متوسط و اندامی لاغر دارد، موهای سر و محاسنش سفید شده است، چهره گندمگون و مهربانی دارد. از محله چهل اختران قم گرفته تا کوچه پسکوچه‌های نیروگاه را می‌شناسد. به کهنسالی رسیده اما هرگز تصمیم ندارد از شغلش دست بکشد. خیلی از قمی‌ها او را خوب می‌شناسند و از او خاطره دارند. اگر از خیلی از آن‌هایی که الان پدر و مادر شده‌اند بپرسی هنوز صدای برایشان نوستالژی است و با شنیدن صدای «داغ بلبلی» او به وجد می‌آیند و دلشان می‌خواهد یک بار دیگر به کودکی برگردند و با صدای بلبلی فروش محله به کوچه بوند و بلبلی بخرند.

