



هرات / افغانستان

حسن احمدی فرد

عکس‌ها:

جعفر موسوی



کنار مشنگ، معمولاً شورنخود هم پیدا می‌شود



مشنگ، یک خوراکی ارزان قیمت و شکم‌پرکن است



گاری لالاحیب را می‌شود حوالی گرده پارک ترقی پیدا کرد

یک کاسه «مشنگ» برای نماز دگرهای هرات

و «حبیب‌جان» را می‌شود همیشه حوالی «گرده پارک ترقی» هرات پیدا کرد؛ میدانی به یاد آن‌ها که کشته شده‌اند برای آزادی افغانستان از چنگال کمونیست‌ها نام‌گذاری شده است. لالاحیب، فرزند است و چابک. کار می‌کند و حرف می‌زند و تا چشم به هم بزنند، یک کاسه تمیز از جایی از گاری درآورده و دو سه ملاقه مشنگ کشیده و آبلیمویی هم به آن اضافه کرده و گذاشته جلوی رویت.

گاری‌اش، رستورانی است برای خودش؛ هم «شورنخود» دارد و هم مشنگ. ادویه هم کم ندارد؛ که بیشتر برای شورنخودهاست تا مشنگ‌ها. مشنگ‌ها رنگشان از تیرگی به سیاهی می‌زند اما طعمشان دلچسب است.

مشنگ را باید داغ‌داغ خورد. طعمش چیزی است شبیه عدسی، یا خوراک لوبیا؛ همان قدر پخته و نرم و راحت الحلقوم. ادویه چندان هم ندارد تا طعمشان، طعم اصلی، را پنهان کند. مشنگ، گرم و گیراست و جان می‌دهد برای «نماز دگر» (عصر)های هرات، برای «نماشوم»های سردش.



لالاحیب، مثل مشنگ‌هایش، گرم و گیراست؛ سرزنده از «احمد ظاهر» می‌خواند که:

الایارجان خطر دارد جدایی

نهال بی‌ثمر دارد جدایی

بیا که ما و تو، یک جانشینیم

که مرگ بی‌خبر دارد جدایی...

و در سرزمینی که مرگ‌های بی‌خبر فراوان دارد، آدم‌هایی مثل لالاحیب و گاری‌هایی مثل گاری لالاحیب، حسابی غنیمت هستند؛ مشنگ‌های لالاحیب تکه‌ای از زندگی است؛ یک تکه داغ و دلچسب از زندگی؛ آن هم وسط سرک‌هایی که مرگ در آن‌ها ارزان است و فراوان.

مشنگ، در خراسان، در این‌ور ایرانی‌اش نباید آن قدرها خوراکی ناآشنایی باشد؛ در آن طرفی که حالا جزوی از افغانستان است، مشنگ حسابی پرمشتری است؛ خوراکی ارزانی که هم شکم‌پرکن است و هم سیرکننده.

در ایران هم ظاهراً تا همین دهه‌های اخیر، این طرف و آن طرف قابلمه‌های بارگذاشته‌اش روی گاری‌ها پیدا می‌شده، اما بعدها آرام آرام جایش را به باقالی داده و از عرصه کنار رفته است؛ حالا دیگر کسی یادش نمی‌آید که سرگذری، از روی گاری، یک کاسه مشنگ گرفته باشد و در سرمای شبانگاهی یا خنکای صبحگاهی خورده باشد؛ با وجود این هنوز هم پرنده‌بازها وقتی می‌خواهند قوای جسمی پرنده‌هایشان را تقویت کنند، برایشان مشنگ بار می‌گذارند.



اگر «حبوبات» را «دولپه‌ای»ها بدانیم، «بغولات» همان «دانه»ها هستند که معروف‌ترین شان گندم و جو باشند. بغولات اما مثل خانواده حبوبات، اعضای بی‌شمار دیگری هم دارند که هر کدام طعم و مزه‌ای دارد و خاصیتی. این وسط چیزهای دیگری هم هستند که نه می‌شود آن‌ها را در زمره حبوبات به شمار آورد و نه در دسته بغولات جا داد. «ماشک» یکی از همان‌هاست. البته اگر علمی‌تر به ماجرا نگاه کنیم، ماشک جزو حبوبات است اما ظاهرگرد آن، آن را متفاوت از دیگر حبوبات کرده است. دانه‌ای درشت و نسبتاً گرد که وقتی می‌پزد، رنگ روشنش به تیرگی می‌زند.

ماشک، بنا بر یک قاعده زبانی در گویش هراتی، با نون اضافه تلفظ شده و به صورت «ماشنگ» درمی‌آید؛ همان چیزی که در تداول عامه، به مشنگ بدل شده است. پس مشنگ هراتی، همان ماشک خراسانی است؛ که هنوز هم گوشه و کنار در بقالی‌ها و علافی‌ها پیدا می‌شود.



گاری «لالا حبیب»، که به گویش ما می‌شود چیزی در مایه‌های «داش حبیب»

از «دروازه ملک» و «دروازه عراق» تا «چهار سو» و «دروازه قندهار» و از «اسپین ادی» تا «دروازه خوش» همه کوچه‌پسکوچه‌ها، همه سرک‌های هرات، پر از گاری است. هرات شهر گاری‌هاست. هر طرف سر بچرخانی و چشم بدوانی، حتماً چند گاری را می‌بینی که چیزی برای فروش عرضه کرده‌اند. نصف بیشتر خرید و فروش‌ها در هرات، روی گاری انجام می‌شود؛ از لباس و پارچه و مرغ و ماهی بگیر تانان و سبزی و باقالی و نخودشور؛ حساب «مشنگ» اما از همه این‌ها جداسست. همه گاری‌های هرات یک طرف، گاری‌های مشنگ، در طرف دیگر.