



در گاری های باقالی ارومیه، هم لبو پیدا می شود و هم نخودشور
گاری های باقالی، خودشان حکم یک رستوران سرپایی را دارند



شب های سرد ارومیه، حوالی گاری آقا ابوالفضل گرم تر است

عطر باقالی در سنگفرش خیام

آقا ابوالفضل در حالی که با کمک فرزندش به سرعت باقالی ها را در پیاله ها و لبور در بشقاب های یک بار مصرف به دست مشتری ها می دهد به سؤالات من جواب داده و اسم ادویه های باقالی را می گوید: «گلپر، سماق، آویشن، فلفل قرمز، سرکه و نمک». سرکه را در ظرف جداگانه ای ریخته، مشتری ها به ذائقه خودشان کم یا زیاد اضافه می کنند و سایر ادویه ها هم در ادویه دان ها روی گاری است تا مشتری ها به دلخواه استفاده کنند. آقا ابوالفضل می گوید از ۱۷ سالگی در ساندویچی و چلوکبابی کار می کرده و خیلی بعدتر به کار فروش باقالی و لبوروی گاری مشغول شده. لاقال این روزها می شود گفت برایش خوب هم شده است؛ هر چند هوا پس ناآرام دانه سرد است و کار کردن در سوز سرما و ماندن پای گاری در برف و بوران، به خصوص برای یک پسر نوجوان، پایمردی می خواهد. چند دختر جوان و زیبا با خنده ای که خیلی به خیابانی که نم نم باران بوی خاطرات را در آن بیدار کرده می آید، مشغول خوردن باقالی هستند؛ خدای من، عطر باقالی هم می تواند مثل آب در شعر سهراب، روی زیبا را دوبار براند. این شهر چقدر محتاج تکثیر خنده است. چقدر حسرت قهقهه دارد درست به اندازه دریایچه اش که حسرت آب دارد.

باقالی و خوراکی های زمستانی در مکان های دیگری هم جز همین خیابان خیام، سرو می شود و در پاتوق های دیگری هم در گوشه و کنار شهر و البته خارج از شهر، مثل تفرجگاه «بند» می شود به آن دسترسی داشت و دست کم دل را اگر نه، شکم را گرم کرد که به توان مالی ات برمی گردد. داشتن ماشین برای رفتن به خارج از شهر، داشتن دل و دماغ و کلام مسئله این است داشتن یا نداشتن، و گرنه خواستن یا نخواستن مسئله ای نیست. باقالی یا همان «پخله» در زبان ترکی که در آذربایجان شرقی مشهورتر از آذربایجان غربی است جزو همان حبوبات است که قدمت بسیار دور و درازی در تاریخ زندگی بشر دارند و روزگاری نه چندان دور از شکم سیرکن هایی بودند که سر سفره های به وفور یافت می شدند، آن زمان که خط فقر به ۱۸ میلیون نرسیده بود... باقالی تقریباً مثل لوبیا است که سبز و تازه هم استفاده می شود و خشک آن را هم برای فصول غیر از فصل خودش نگهداری می کنند و در پاییز و زمستان، پس از چندین ساعت خیساندن و پختن به خوراکی دلچسپ تبدیل می شود که می تواند حتی برای یک شب شیرین دورهمی و دیدن فیلم در کنار خانواده بهانه ای کافی و خوش طعم باشد. خلاصه باقالی خوردن در یک شب برفی در خیابان خیام ارومیه شاید نتواند معجزه کند شاید هم بتواند، بستگی به باور شما به معجزه دارد و اینکه در زمان مناسب در مکان مناسب باشید.

خلاصه بوی قهوه، کفش و لباس نو، باقالی، لبو... در آن می پیچد، گاهی هم طغیان صدای ساز و آواز نوازنده ای دوره گرد و خیابانی، اینجا خودش را به در و دیوار می کوبد بلکه از پرده های غم بگذرد و آزادانه تا اوج سرخوشی بالا رود امان نمی گذرد و خسته فرود می آید و می نالد.

البته اگر دقیق تر بگویم قبل تر و خیلی قبل ترها حال و هوایش خیلی بهتر از این ها بوده است. تا یادم نرفته در خیابان خیام جنوبی هم مثل بیشتر جاهای ارومیه و آذربایجان که مهد تمدن و مدنیت است یک بنای بسیار ارزشمند و تاریخی وجود دارد به نام کلیسای «ننه مریم». کلیسای ننه مریم ارومیه را دومین کلیسای قدیمی در جهان پس از «کلیسای بیت لحم» فلسطین می دانند و حتی بسیاری از منابع تاریخی، آن را نخستین کلیسای مشرق زمین عنوان کرده اند. به لطف بساط باقالی (پخله) که البته لبو (کباب شیرین)، نخود، بلال و پشمک هم دورش جمع بودند، پس از مدت ها چند چهره خندان می بینیم. آقا ابوالفضل چهره ای شاد دارد و از کاسی کاملاً راضی و شاکر است؛ او احتمالاً در سایه سخت کوشی همسر و خانواده زحمت کشی که دارد خوشحال است، چون زحمت و سختی این گونه مشاغل که شامل پخت و پز مواد غذایی و شستن ظرف و ظروف است بیشتر بر عهده زنان و اهالی خانه است.

وقتی با آقا فراست، پسر نوجوان ایشان احوال پرس می کنم، او می گوید پسر به دانشگاه خواهد رفت. آقا فراست با لبخندی محجوب در ادامه صحبت پدر می گوید: «می خواهم رشته کامپیوتر بخوانم».

آقا ابوالفضل ۱۰ سال است هر روز گاری که ملزوماتش را خود و اهل خانه از شب قبل آماده کرده اند بعد از ظهرها به خیابان می آورند و تا ساعت ها پس از رفتن روشنایی روز و آمدن سیاهی شب، سهمی در بیدار ماندن شهر دارد و گرمای مطبوع متصاعد از بساط گاری اش، مثل نفسی گرم در خیابان می پیچد.

به گفته آقا فراست جوان، کار آماده کردن باقالی و سایر خوراکی هایی که همراه با آن می فروشند، سخت است و ساعت ها همت و تلاش می خواهد.

بوی خوب باقالی، مثل لحظه ای که در زمستان ها وارد اتاق کوچک خانه مادر بزرگ شوی و سر شام رسیده باشی، هر چه باشد قلبت را به زور هم شده می خنداند، دلت را باز می کند مثل غنچه ای فشرده و بی حوصله که نسیم گلبرگ هایش را تک تک می گشاید و می خنداندش، البته که زمانی کوتاه.

هوا تاریک شده و بخاری که از گاری باقالی بلند می شود از دور منظره جالبی دارد، شبیه یک خواب مه گرفته است که از روزهای کودکی، فرار کرده و خودش را به شب های تاریک بزرگسالی و شاید کهنسالی ات رسانده باشد.

چند مشتری دور گاری را گرفته اند و مرتباً قیافه، قد، لباس، رنگ ها و صداها تغییر می کند و فقط فروشنده و پسر نوجوانش و البته گاری و مه اطرافش ثابت می ماند. خیابان خیام که در واقع به دو خیابان خیام جنوبی و شمالی تقسیم شده از خیابان های خیلی قدیمی ارومیه است و بخش جنوبی آن خوشبخت تر، چون بیشتر مغازه های آن بوتیک، فست فود، بدلیجات و... است.