

## خیابان غذا



شهر بابک / کرمان

نجمه حسنی

عکس‌ها:

ابوذر احمدی‌زاده



بی‌بی لیلا آتش تنور را تیز می‌کند تا تنور مناسب پخت نان بشود  
پشت کرون‌ها به خاطر سنگ‌ها، حساسی ناهموار است



زنان شهر بابک، یک شیوه سنتی پخت نان را زنده نگه داشته‌اند

# کرون؛ نان و سنگ

بوی چوب سوخته در هوای آرام «شریک آباد» روستای چسبیده به شهر بابک می‌پیچد. چوب‌های داخل تنور که خوب می‌سوزند، دخترها سنگ‌هایی را که از تنور بیرون آورده‌اند داخل تنور کرون به تناسب پخش می‌کنند. بی‌بی لیلا و مشتی صنم هم لگن خمیر را کنار کرون روی زمین می‌گذارند و مشغول چونه گرفتن خمیرها می‌شوند.



کمی بعد سنگ‌های داخل تنور، داغ، گداخته و آماده‌اند تا سفری بی‌نظیر را با چونه‌های خمیر آغاز کنند. بی‌بی لیلا یک به یک چونه‌ها را پهن می‌کند و آن‌ها را روی سنگ‌های داخل تنور کرون می‌گذارد. بعد هم سکنینه، پارچه‌های دمکش در تنور را خیس می‌کند و دور بشقابک آهنی می‌پیچد و فضای بالای تنور کرون را با آن می‌پوشاند.

مشتی صنم و فاطمه هم در مستطیل شکل پایین تنور را با گل و آجر می‌پوشاند به طوری که هیچ راهی برای در رفتن حرارت از تنور وجود ندارد؛ به این ترتیب یک فر طبیعی و البته سالم درست شده است. حالا باید حدود ۴۵ دقیقه به انتظار بمانیم تا نان‌های حجیم کرون کاملاً مغز پخت شوند.



قالیچه پهن شده و متکاهای لوله‌ای گوشه حیاط، مأوای خوبی برای انتظاری ۴۵ دقیقه‌ای تا زمان پختن نان‌های کرون است. کمی بعد حضور مشتی صنم و بی‌بی لیلا کنار تنور کرون حکایت از آماده شدن نان‌ها دارد. بی‌بی لیلا باز هم بر سقف تنور کرون تکیه می‌زند و در حالی که آرام آرام زیر لب ذکر می‌گوید در تنور را می‌گشاید. بوی نان تازه از حصار دایره‌ای شکل کرون بیرون می‌زند. پیرزن‌ها نان‌های کرون را با کمک دخترهای لای پارچه می‌گذارند و حالا با ورود مردها به خانه، سفره‌ای شکل که شاکله اصلی آن نان داغ کرون و «اسپار» که مایه کشک و چون ماست آبرفته غلیظ و ترش است بر سفره شام خودنمایی می‌کند؛ کنار اشکنه‌ای که در این دیار «آبگرمو» می‌خوانندش.

بی‌بی لیلا زنی است لاغر اندام با کمری خمیده و دست‌هایی زمخت که حکایت از سال‌ها تلاش و زحمت دارند. بی‌بی لیلا پارچه‌های در تنور کرون را که به عنوان دمکش بر آن نهاده شده با ذکر بسم الله الرحمن الرحیم برمی‌دارد. بوی خوش نان مغز پخت شده در کنار بوی شب‌بوها و خاک خیس خورده از آب‌پاشی مشتی صنم، مصمم با یکدیگر رقابت می‌کنند!

بی‌بی لیلا یک دستش را بر سقف کرون تکیه می‌دهد و دست دیگری را داخل تنور می‌برد و نان‌ها را از تنور بیرون می‌آورد؛ نان‌هایی حجیم با رویه‌ای طلایی و زیره‌ای با گودی‌هایی بزرگ، یکی پس از دیگری روی هم چیده می‌شوند. این نان «کرون» است؛ نان «شریک آباد»؛ نان شهر بابک کرمان.



بعد از ظهر است که پیرزن‌ها تصمیم می‌گیرند نان دو روز آینده خود را طبق برنامه همیشگی تأمین کنند.

مشتی لیلا با کمک سکنینه و فاطمه، دخترهایش که با وجود تحصیلات دانشگاهی، هنرهای زیادی را از مادر در جان و دلشان جای داده‌اند، آرد‌ها را برای خمیر کردن از صافی یا به قول خودشان «کمو» رد می‌کنند.

بی‌بی لیلا با وسواسی که دارد گاهی تذکری به دخترها می‌دهد و هر از گاهی هم لگن خمیر را زیر مشت‌های پیاپی می‌گیرد و نشان می‌دهد هنوز هم دود از کنده بلند می‌شود.

بی‌بی لیلا کمی بعد روی خمیرها را با گلیمی که دست‌بافته دخترانش است، می‌پوشاند و هر کس دنبال کاری می‌رود.



حالا حدود دو ساعت از روز دادن خمیرها گذشته و باید تنور کرون را برای پخت نان آماده کرد. در آوردن سنگ‌های گرد و صاف و تقریباً یک اندازه از تنور کرون، کاری است که سکنینه، دختر بی‌بی لیلا بر عهده می‌گیرد. پس از آن مقداری هیزم با مشارکت همه، داخل تنور ریخته می‌شود و کمی بعد آتش است که از دهانه تنور به بیرون زبانه می‌کشد.

آفتاب کم‌کم سایه‌اش را از سر زمین برمی‌گیرد. حالا بی‌بی لیلا و مشتی صنم کم‌کم آماده می‌شوند نتیجه نصف روز تلاششان را از تنور کاهگلی «کرون» در بیاورند. صدای زنگوله گوسفندان مشتی صنم، خبر بازگشت همسرش را می‌دهد. بوی شب‌بوها در حاشیه حیاطی آب و جارو شده و سماوری که حالا قوری بندزده چینی را بر سر نشاند و در گوشه‌ای از قالیچه پهن شده کنار حیاط منتظر ایستاده، خبر از حضور کدبانویی قابل‌ر در این خانه می‌دهد.