

در این موزه مواظب دندان‌هایتان باشید

45 سال پیش وقتی در داخل مغازه کار می‌کردم مردی با طبقی از هندوانه آمد و جلوی مغازه به فروختن هندوانه‌هایش مشغول شد.



45 سال پیش وقتی در داخل مغازه کار می‌کردم مردی با طبقی از هندوانه آمد و جلوی مغازه به فروختن هندوانه‌هایش مشغول شد. همچنان که مشغول نگاه کردن به هندوانه‌ها بودم یک لحظه با خود گفتم می‌توانم با گچ و سیمانی که در همین حال، است، مثلاً، دست کنم.

چند دقیقه طول نکشید که با همان گچ و سیمان دقیقاً هندوانه‌ای مثل آن را درست کرده و به همسایه‌های محلی گفتم هندوانه فروش را سرگرم کنند تا این هندوانه را قاطی بقیه کنم. پس از انجام این کار ناگهان مردی از راه رسید و اتفاقاً همان هندوانه را برداشت و به هندوانه فروش گفت این هندوانه را بکش، مرد هندوانه فروش تا هشت کیلو سنگ را روی ترازو گذاشت. تا این لحظه کسی متوجه نشده بود که این هندوانه واقعی نیست و من از ترس این که هندوانه‌ام به فروش برسد، آن را از روی ترازو برداشته و فرار کردم.

خاطره‌ای که ذکر شد اولین جرقه خلق آثاری بس زیبا و هنرمندانه را در ذهن استاد محمدحسین بهتونی تبریزی رقم زده است. این آثار منحصر به فرد اکنون به یکی از جاذبه‌های گردشگری شهر اولین‌ها یعنی تبریز بدل شده است. متفاوت بودن این موزه با دیگر موزه‌ها در نوع سکه‌ها، سفالینه‌ها، سنگ‌نوشته و چرم‌نوشته‌ها، پوستین‌ها و کلاهخود و شمشیر و زره و... نیست. تنها و مهم‌ترین وجه تمایز این موزه، خوردنی‌ها و آشامیدنی‌های خوشمزه‌ای است که استاد با عشق و علاقه‌ای باور نکردنی از سنگ، گچ و سیمان آثاری چنان زیبا خلق کرده که خیلی‌ها به هوس خوردن آنها کم مانده است دندان‌های شکسته شده‌شان را در کف دست خود ببینند.

بنابراین اولین توصیه ما هنگام تماشای این موزه خوشمزه این است که در این موزه مواظب دندان‌هایتان باشید.

در این موزه سمفونی زیبا و هنرمندانه دست‌ها با گچ و سیمان درهم آمیخته و خوراکی‌هایی ترش و شیرین را که از بچگی تاکنون زیر زبانتان مزه مزه کرده‌اید، ساخته است.

یادتان باشد در این موزه که قدم می‌زنید دست به جیب نشوید، چون هیچ کدام از خوراکی‌های این موزه فروشی نیست. آثار استاد بهتونی به گونه‌ای زیبا خلق شده که هیچ کس باور نمی‌کند اینها گچ و سیمان است و ناخودآگاه این زبان آدمی است که به صاحب چنین آثار زیبایی آفرین و احسن می‌گوید.

محال است خوراکی‌هایی را که از کودکی تاکنون خورده‌اید در این موزه نیابید. فکرس را نکنید خوراکی‌های این موزه هراسی از فاسد شدن در گرمای تابستان و نبود یخچال ندارند، پس با خیال راحت به گشت و گذار در این موزه بپردازید و خاطرات خوشمزه خود را مرور کنید.

استاد بهتونی با مطالعه‌ای که روی غذاها، شیرینی‌ها، ادویه‌جات، ترشی، سوغات، انواع غذاهای محلی، صیفی‌جات، سبزیجات، انواع آجیل، میوه‌ها و بسیاری از خوردنی‌های دیگر انجام داده، این موزه را به یکی از غنی‌ترین موزه‌های دنیا تبدیل کرده است.

در این موزه ده هزار نوع خوراکی و نوشیدنی به چشم می‌خورد. بنا به گفته استاد 5000 مورد از این خوراکی‌ها به تنوع غذایی مردم آذربایجان و ایران پرداخته است. 15 نوع کوفته تبریزی که قدمت آن از 500 سال پیش تا 150 سال پیش بوده حتی می‌توان کباب شاه عباس، نادرشاه و انواع و اقسام خورش از جمله فسنجان، قیمه، قورمه سبزی، دلمه برگ مو، بورانی بادمجان، و بسیاری از غذاها را در این جا تماشا کنید.

از غذاها که بگذریم به شیرینی‌جات می‌رسیم و می‌دانم که پس از دیدن این همه تنوع شیرینی در تبریز سراغ شیرینی‌فروشی‌ها را خواهید گرفت، اما قبل از آن، قشنگ ببینید و بدانید که چه نوع شیرینی باید بگیرید چون تنوع شیرینی‌ها از قرابیه، لطیفه، ریس، نوقا، لوکا، باقلوا، نخودی و... کار آدمی را در انتخاب مشکل می‌کند.

فکر نکنید که خوراکی‌های این موزه تنها به غذاها و شیرینی‌ها محدود می‌شود نه، چشم‌های شما از دیدن انواع سبزیجات، میوه‌ها، مرباها، انواع کوکو و نوشیدنی‌ها، همه و همه به وجد می‌آید.

علاوه بر آن، در گوشه‌ای از این موزه سفره هفت سین نیز به راه است با تمام سین‌هایی که حاصل عشق و علاقه بی‌حد و حصر استاد بهتونی به این کار است.

همچنین می‌توانید با خانواده آقای گرفتار نیز آشنا شوید. استاد بهتونی با همین گچ و سیمان‌هایی که شاید ما فقط موارد استفاده آن را در ساختمان‌ها می‌دانیم، بخشی از زندگی سنتی آقای گرفتار را با داشتن هفت، هشت بچه قد و نیم قد و زندگی با پدر بزرگ و مادر بزرگ در کنار آنها به زیبایی به تصویر کشیده است.

اگر دلتان برای دیدن مراسم عقد و عروسی سنتی نیز تنگ شده باشد می‌توانید در گوشه‌ای دیگر از این موزه بخشی از مراسم سنتی عقدکنان را نیز به تماشا بنشینید.

زندگی استاد بهتونی با طبیعت عجین شده است زیرا برای تهیه رنگ تک تک این مواد از ریشه و برگ درختانی که در دامنه کوه ها وجود دارد استفاده کرده و با الهام از طبیعت تک تک آنها را با دستان ظریف و هنرمند خود تراش داده است.

به گفته استاد بهتونی «نکته جالب اینجاست که ژاپنی ها با تمام تجهیزات خود درصدد برآمدند نمونه ای از این خوراکی ها را درست کنند اما ساختن یکی از خوراکی ها و آشامیدنی ها با تجهیزات و انواع فناوری های جدید امکان پذیر نیست؛ چون این کار یک کار خدادادی بوده و یک انگیزه ذاتی، درونی و عشق به کار می خواهد.»

در خیابان ثقه الاسلام، ضلع شمالی مقبره الشعراى تبریز می توانید شاهد زیبایی های موزه استاد بهتونی باشید. (ضمیمه چمدان)

معصومه درخشان