



درباره حاج اصغر روحبخش و کبابی قدیمی تپل محله که آشنای خیلی هاست

# خوشمزگی یک محله

«مهدی»، وقتی دید کار من گرفته و زوار برای کباب من صف می کشند، قصابی اش را جمع کرد و کبابی راه انداخت. «رضا» نامی هم بود نزدیک مسجد مروی ها که او هم کار قصابی را کنار گذاشت و زد توی کار کباب. یکی دو قصابی دیگر هم در راسته نوغان بودند که همه کبابی زدند. یک دوره ای رقابت زیادی در این کار بود. آن ها چند سالی در این کار بودند، اما چون دیدند از مشتری خبری نیست و باز هم زوار، حتی از خود آن ها، سراغ «کبابی حاج اصغر» را می گیرند، جمع کردند و برگشتند به همان کار قصابی.

## تپل محله منبع گوشت مشهد

با آنکه پدر و عمویم در راسته نوغان قصابی داشتند، گوشت قصابی آن ها جواب گوی مشتری من نبود. آن زمان بیشتر گوشت مشهد از همین تپل محله تأمین می شد. یک حاجی قصاب بود که خانه اش حیاط خیلی بزرگی داشت و روزانه در آن ۵۰ تا ۶۰ بزرگ و گوسفند ذبح می شد. از او هم گوشت می گرفتم. ۱۰ تا ۱۵ کارگر هم داشت که بزرگها و گوسفند را پوست می کردند، که تا نزدیک ظهر طول می کشید. بعد هم کبابی ها، کله پزها، جگرکی ها، سیرابی پزها و مسافر خانه دارها از همه جای مشهد برای بردن گوشت، کله و پاچه و... می آمدند. تماشایی ترین قسمت این نمایش هر روز، گریه هایی بودند که دور تادور پشت بام این خانه بزرگ، در انتظار روزی آن روزشان به تماشا می نشستند.

## مشقت های کباب

قدیم ها که یخچال نبود، تنها دغدغه ام نگهداری سالم گوشت ها بود. یک کمد چوبی بزرگ خریده بودم که وسطش استوانه ای مستطیل شکل بود. آن استوانه، محل نگهداری

فاطمه سیرجانی - کمتر کسی است در تپل محله و نوغان که «حاج اصغر روحبخش» را نشناسد. از موسسیدهای است که سابقه هفتاد دهه کاسبی در این محله را دارد و نامداری او هم از همین جهت است؛ کسب و کاری که در پانزده سالگی راه انداخت و تا امروز پابرجاست و او را به «اصغر کبابی» شهره کرده است. امروز اگر چه همچون قدیم، صفی طولانی از زائران مقابل مغازه او تشکیل نمی شود که برای رعایت انصاف و عدل نوبت دهی کند، اما خیلی ها هستند که مزه خوب کباب او را زیر دندان به یاد دارند و برای تکرارش باز هم به او و کبابی «ممتاز» سر می زنند. اصلا همین دیدارها و تجدید خاطرات است که حاج اصغر هشتاد و پنج ساله را مجاب می کند سوار دوچرخه شود و تا کبابی ای برود که چرخش این روزها بیشتر به همت پسرانش می چرخد.

برایم دست و پا کند. تاجر لاستیک فروشی بود دور فلکه طبرسی به نام «حاج اسماعیل سباطی» که مشتری پدرم بود. پدرم، سرقفلی همین مغازه ای را که الان دارم، از او خرید. من شدم صاحب مغازه و تصمیم گرفتم کبابی راه بیندازم. نزدیک حرم بودیم و زوار هم در رفت و آمد. این شغل می توانست نان خوبی برای من داشته باشد. کار را بلد نبودم، اما جتنم این کار را در خودم می دیدم.

## پادویی کردم تا اوستا شدم

«سیدیحیی» نامی بود در محله ما که هم به عنوان سقا، آب در خانه مردم می برد و هم کباب رستوران «چهار فصل» را می زد. پدرم از او خواست بیاید و گوشت کباب مغازه من را هم آماده کند. گوشت چرخ کردن و پیاز خرد کردن و رفت و روپ مغازه با من بود، و زردادن گوشت های آماده با پیاز و تنظیم اینکه چقدر گوشت بز باشد و چقدر گوشت گوساله و مقدار نمک و فلفلش با اوستا سیدیحیی. روزی نیم ساعت می آمد سریع گوشت ها را به سیخ می زد و می رفت. یک شاگرد دیگر هم داشت برای کباب کردن. مثلاً صاحب مغازه بودم، اما زده تا پادو بیشتر کار می کردم. در تمام مدت هم شش دانگ حواسم به کار این دونفر بود که مثلاً اوستا سیدیحیی، گوشت را چطور ریز می دهد یا تناسب گوشت و چربی چقدر است تا خودش را وا ندهد و از هم نپاشد. برای کباب کردن هم دقت می کردم زغال چقدر باید جرق و آتشی باشد که بوی نفت ندهد یا گوشت چند دقیقه روی آتش باشد تا مغز پخت شود... شش ماه مثلاً من که صاحب کار بودم، شاگردی کردم تا اوستا کار شدم و خودم اداره کبابی را دست گرفتم. روبه روی مغازه هم، همین نانوائی سنگکی بود که الان هست. شب به شب که مغازه خلوت می شد، می رفتم کمی خمیر نانوائی می گرفتم می آمدم با خمیر، و زردادن گوشت را تمرین می کردم تا دستم راه بیفتد.

## کبابی های بعد من

یک قصابی بزرگ نزدیک حرم، سر بازار چه «حاج آقا جان» بود به اسم

## بلد نبودم اما جتنم داشتم

در یکی از خانه های همین محله به دنیا آمدم و در کوچه پس کوچه های تپل محله و نوغان قد کشیدم و بزرگ شدم. بیجگی ام مثل تمام بچه های همان دوره با بازی های محلی آن زمان گذشت؛ جوز بازی، الک دولک، هفت سنگ و... بازی هایی که یک دنیا انرژی و نشاط به ما می داد. مثل الان نبود که هر بچه یک گوشی همراه دستش بگیرد و سرش فقط توی گوشی باشد. باین حال اهل درس و مشق هم نبودم؛ یعنی اغلب خانواده ها آن قدر به درس و مشق بچه ها اهمیت نمی دادند. شش ساله که شدم، مدتی رفتم مکتب خانه آقای لدنی؛ خانه دو طبقه ای بود کنار مسجد مروی ها. آنجا قرآن و اصول دین و اندکی الفبای فارسی را یاد گرفتم. آیتا... کمی هم به بچه ها درس می داد. چند ماهی آنجا بودم، بعد رفتم مدرسه ضیا. تا سوم بیشتر درس نخواندم. پدرم و یکی از عموهایم در محله نوغان قصابی داشتند. گاهی می رفتم و درست آن ها، اما نه زیاد. تا پانزده سالگی برای خودم عاطل و باطل گشتم تا اینکه پدرم تصمیم گرفت کسب و کاری

شش ماه  
مثلاً من  
که صاحب  
کار بودم،  
شاگردی  
کردم تا  
اوستا کار  
شدم و خودم  
اداره کبابی را  
دست گرفتم

