

## گپ و گفت

**۱۱ بیش از دوسوم عمرتان را در کار کبابی بوده‌اید؛ لذت این حرفه در چیست؟**

در تمام این سال‌ها رضایت مشتری و اشتیاقش برای خوردن کباب من، خستگی کار را از تنم بیرون کرده است. اینکه زائری در صف بایستد تا شماره‌ای گیرش بیاید، بعد برود حرم زیارت کند و چند ساعت بعد برگردد پیش من، در حالی که سر راهش بیشتر از ده مغازه کبابی است، برایم افتخار است.

**۱۲ همه هم‌سین و سال‌های شما در این سین خانه نشین می‌شوند و به اصطلاح استراحت می‌کنند. شما از این همه کار خسته نشده‌اید؟**

من اگر یک روز در خانه باشم، مریض می‌شوم. کار جوهر مرد است. تami تواند و رمق در جانش است، باید برای کسب رزق حلال از خانه بزنم بیرون.

**۱۳ بهترین هم‌نشین شما کیست؟**

از خدا که پنهان نیست، در تمام سال‌های عمرم، هم‌سرم مثل یک دوست کنارم بوده؛ حتی بخشی از موفقیت‌هایم را مدیون همسر خویم هستم. دوست دارم آخر عمری، روزهای آرامی کنار او داشته باشم.

**۱۴ شیرین‌ترین خاطره کاری شما چیست؟**

یک روز دو نفر از طرف اتحادیه آمدند و لوحی به من تقدیم کردند. پرس‌وجو کردم، گفتند که چند نفر به نمایندگی از کاروان‌هایی از شهرهای یزد، شیراز، اصفهان و... به آستان قدس رفته و گفته‌اند چند سال است که به مشهد می‌آیند و از غذای کبابی حاج اصغر استفاده می‌کنند. گفته بودند یک بار نشده که از غذایش ناراضی باشیم یا مشکلی برایمان پیش بیاید. آن‌ها خواسته بودند آستانه از من تقدیر کند. آستانه هم پس از تحقیق درباره سابقه من، از اتحادیه خواسته بود چنین کند. آن لوح تقدیر برای من، بهترین و شیرین‌ترین خاطره کاری است، چون سندی است از رضایت مشتری‌هایم.

**۱۵ توصیه‌تان به جوان‌های جویای کار منطقه چیست؟**

از همان اول با چشم باز حرفه‌ای را انتخاب کنند که به آن علاقه دارند و بدانند که اول هر کاری، سختی و سستی‌هایی وجود دارد. از این شاخه به آن شاخه نپرند و خدا را هم در همه حال، ناظر خود ببینند.



گذشتم، اما وقتی دیدم چیزی به افطار نمانده و کسی به سراغ دیگ حلیم نمی‌آید از خانم پرس‌وجو کردم؛ تازه آنجا بود که فهمیدم برنامه افطاری برای فردا شب است. صدایش را در نیاوردم. دیگر را داخل یخچال بزرگی که داشتم، گذاشتم و فردا شب همان حلیم را سر سفره افطار بردیم. بماند که چقدر از حلیم تعریف کردند و بعد از آن مشتری حلیم بیشتر شد. بعد سال‌ها آشپزی، تازه آنجا دستم آمد که حلیم شب‌مانده، خوشمزه‌تر از حلیم روز است!

**۱۶ حواسم هست غذا را برای چه کسانی درست می‌کنم**

با اینکه مغازه‌ام جای پرت و دور افتاده‌ای است و سال‌های اول از بهداشت و مأمور بهداشت خبری نبود، همیشه حواسم هست که غذا را برای چه کسانی درست می‌کنم. لباس کار مخصوص، کلاه، دستکش، ظروف تمیز و مرتب، اولویت کارم است. الان هم، مأمور باشد و نباشد، خود را مدیون کسی نمی‌کنم. بیشتر مشتری‌های من زوار و میهمانان امام‌رضا (ع) هستند. می‌دانم چهار روز آمده اند زیارت و سیاحت؛ اگر با غذای فاسد و خراب گرفتار بیمارستان و دوا و دکتر شوند، وجداناً درست نیست. برای همین، مأمور بهداشت بالای سر من باشد و نباشد، برایم فرقی نمی‌کند. در این ۶۴ سال کار هم به لطف خدا و عنایت آقا امام‌رضا (ع)، حتی یکی نیامده بگوید به خاطر کباب من مریض شده است. تنها اشکالی که مأموران بهداشت به کار من می‌گیرند، کوچکی مغازه است که نمی‌توانم کاری کنم و آن‌ها هم باتوجه به قدمت زیاد مغازه و رعایت کامل نکات بهداشتی زیاد سخت نمی‌گیرند. تنها اتفاق ناخوشایند در این سال‌ها آتش گرفتن مخزن کباب‌پزی‌ام بود که تابستان پارسال اتفاق افتاد. هر چند خسارت آن اتفاق فقط مالی بود، اداره بهداشت از من خواست برای درست کردن کباب دیگر از زغال استفاده نکنم.

**۱۷ مردم‌داری؛ رمز موفقیت**

زیاد آدم رفیق‌بازی نیستیم که اطراف مغازه‌ام آدم‌های جور و اجور باشند. زائر وقتی با زن و بچه می‌آید، دوست دارد جایی که غذای خورده، چشمی دنبال ناموسش نباشد. دیگر اینکه اعتبار یک کاسب در طول سال‌ها به دست می‌آید. بخشی از این اعتبار به خاطر مردم‌داری و احترام به اعتقادات و باورهای مردم است. اوایلی که کار من گرفته بود، قصابی بود که تصمیم گرفت کبابی بزند. هم جایش از من بزرگ‌تر بود و هم موقعیت مکانی ملکش بهتر بود. آن بنده خدا سر شب، چند پیاله عرق می‌خورد و شاه و شهردار و دیگران را به باد فحش و ناسازی می‌گرفت. وقتی حساسی مست می‌کرد، می‌آمد جلوی مغازه داد می‌زد: «کباب، سیخی دوزار و گوجه مجانی!»، آن زمان، کباب من سیخی سه زار بود و گوجه هم یک قران، اما باز هم زائر و مسافر سراغ کبابی من را می‌گرفت. زائری که به مشهد زیارت امام‌رضا (ع) می‌آید، آدم معتقدی است و عرق خور را قبول ندارد. در واقع اعتبار امروز من به خاطر رفتاری است که با مشتری‌های دیروزم داشته‌ام.

پیش از این خرابی‌ها و کوچ مردم این محله، همدلی و یکرنگی خوبی بین مردم قدیم تپل محله برقرار بود. اگر برای کسی مشکلی به وجود می‌آمد، همه پای کار بودند تا مشکل او را برطرف کنند

یخ بود. دور تا دور این کمدر از داخل با ورق‌های آلومینیوم پوشانده بودیم. گوشت‌های چرخ‌شده یک سمت، لاشه‌های گوشت گوساله یک طرف، گوشت گوسفندی یا بز هم یک سمت دیگرش بود. هر روز که گوشت مصرف روزانه را از بازار می‌گرفتم، یک مقدار بیشتر می‌گرفتم برای اینکه اگر آمار مشتری آن روز بیشتر شد، بی گوشت نمانیم. اضافه‌ها را در یخچال چوبی می‌گذاشتم برای فردا. به این گوشت به اصطلاح می‌گفتیم «پستی کار». روز بعد، اول همین مقدار مانده روز قبل را استفاده می‌کردیم، تا گوشت بیشتر از یک روز نماند و تازه به تازه مصرف شود.

**۱۸ زغال خوب و کباب خوب**

هر کاری سختی‌هایی دارد. سختی‌های کار کبابی برای منی که ۷۰ سال قبل به سراغ این حرفه آمدم، خیلی زیاد بود. اولش که چرخ گوشت برقی نبود باید با دست، دسته چرخ گوشت را می‌چرخانیدیم تا گوشت آماده شود. برای چرخ کردن حدود ۱۵۰ کیلو گوشت دیگر دستی برایم نمی‌ماند. آن اوایل برق هم زیاد قطع می‌شد. بعضی وقت‌ها مجبور بودم گوشت‌ها را داخل تشتی بریزم، ترک دو چرخه‌ام بگذارم، ببرم یک کبابی دیگر تا برایم چرخ کنند. موقع درست کردن هم از نور فانوس استفاده می‌کردیم. برای آتش کباب هم زغال را از هر جایی تهیه نمی‌کردم. دنبال زغال خوب بودم که از چوب درخت پسته باشد. بعضی چوب‌ها دیر آتش می‌گرفت و باید نفت زیادی رویش می‌ریختم که همین بوی نفت ممکن بود روی گوشت بماند و طعم کباب را برگرداند. صبح به صبح هوا تاریکی می‌زد بیرون، دنبال زغال خوب. معمولاً هم از مغازه یکی از دوستان پدرم در چهارراه خواجه ربیع یا مغازه سید عبد...، زغال فروش محله نوغان، زغال را تهیه می‌کردم.

**۱۹ محله مادو چیز داشت؛ یکی صفا، یکی ماچرا!**

محله‌ای که من در آن، بزرگ و صاحب شغل شدم، جزو محلات قدیمی مشهد است. محله‌ای قدیمی و باصفا و البته پر از ماچرا. گوشه گوشه این محله که حال دیگر چیزی از آن باقی نمانده است، برای من که تمام سال‌های عمرم را در این محله بوده‌ام، پر است از خاطرات تلخ و شیرین. تپل محله و نوغان جزو محلات شلوغ و زائر خیز مشهد بوده اند و هستند. پیش از این خرابی‌ها و کوچ مردم این محله، همدلی و یکرنگی خوبی بین مردم قدیم تپل محله برقرار بود. اگر برای کسی مشکلی به وجود می‌آمد، همه پای کار بودند تا مشکل او را برطرف کنند. یا اگر مراسم شادی و عزایی برقرار بود، همه اهل محل می‌آمدند و وسط برای هر چه بهتر برگزار شدن مجلس. مردم تپل محله مثل یک خانواده بزرگ بودند. البته چند نفر هم در محل بودند که سرشان درد می‌کرد برای دعوا. قبل انقلاب که مشروب خوری قذغن نبود، آن عده مشروب می‌خوردند و وسط میدانگاهی تپل محله معرکه راه می‌انداختند. معمولاً این معرکه گیری‌ها در شب‌های جمعه راه می‌افتاد. سر کوچک‌ترین موضوعی بحث و دعوایی راه می‌افتاد. به دنبالش دو طرف دعوا شیشه‌های مغازه‌ها را می‌شکستند و سر و کله هم را خونین و مالین می‌کردند. آن موقع دو تا کلاتری در محدوده حرم بود؛ یکی کلاتری ۳ که الان به نام «کلاتری هاشمی‌نژاد» معروف است، یکی هم کلاتری ۴ نزدیک مدرسه حاج تقی آقا بزرگ. تپل محله در حوزه کلاتری شماره ۳ بود. دعوا معمولاً تا نصفه شب طول می‌کشید. در این فاصله هم اثر عرق خوری می‌رفت و با رفتن به کلاتری و وساطت رئیس کلاتری دو طرف آشتی می‌کردند، اما یکی دو هفته بعد دوباره همین فیلم و سباسب بود و می‌شد نقل محافل اهل محل.

**۲۰ دکترهای محله**

در این محل همه جور آدم زندگی می‌کرد؛ اما از بزرگ‌ترین افتخارات تپل محله‌ای‌ها، حضور دو طبیب حاذق مشهد در این محله بود؛ دکتر شیخ و دکتر حجازی. محکمه دکتر شیخ، بالاتر از مسجد مروی‌ها توی کوچه سروقدی بود. آن خانه الان تبدیل به پارک شده است. نیازی به گفتن داستان دکتر شیخ نیست، که فکر کنم همه مشهدی‌ها او را خوب می‌شناسند و از کارهای خیرش خبر دارند. دکتر حجازی بزرگ هم چند مغازه بالاتر از کبابی من مطب داشت. او اولین بیمارستان روانی‌های مشهد را در محله سمرقند راه اندازی کرد. با دکتر حجازی هر روز صبح خوش و بشی داشتیم. این دو نفر واقعاً از افتخارات محله ما به شمار می‌رفتند و هنوز هم قدیمی‌ترهای محل به نیکی از آن‌ها یاد می‌کنند.

**۲۱ گاف خوشمزه**

در این حرفه بودن برای من خاطرات زیادی داشته است. اما شکر خدا گاف نداشته‌ام، به جز یک مورد که خودم اسمش را می‌گذارم «نشانه‌های پایه سن گذاشتن». چند سالی است که در کنار کبابی، حلیم هم برای صبحانه درست می‌کنم. سال قبل برادر خانم برای مراسم افطاری اش سفارش حلیم داد. من هم سنگ تمام گذاشتم و حلیم پرملائی برایش درست کردم. حلیم آماده شد، اما کسی به سراغ آن نیامد. اصلاً آن روز خبری از برادر خانم نبود. خبر نگرفتنش را به حساب اطمینانی که به کارم داشت،



حاج اصغر و پسرانش؛ این روزها البته بیشتر کارهای کبابی پر دوش آقا رضا است که به درخواست زائران به حاج اصغر داده شده است