

بفرمایید ساندویچ کباب

استاد کباب‌پز محله پنج‌تن از کسب و کار خود و وضعیت منطقه روایت می‌کند

مغربی - محمدصادق مین‌باشی، سال‌هاست که کبابی خوشمزه و تمیز «صداقت» را در ابتدای پنج‌تن، مدیریت می‌کند. می‌گوید از همان گوشتی که در مغازه برای عموم مشتریانش به سیخ می‌کشد و کباب می‌پزد، برای خانه و فرزندان می‌برد. خانه‌اش با محل کارش فاصله دارد و از اول صبح تا پاسی از شب در مغازه است و گاهی مجبور می‌شود صبحانه و ناهار و شامش را کباب بخورد. قیمت هر سیخ کبابش هم کمترین قیمتی است که اتحادیه صنف رستوران و چلوکباب تعیین کرده است و می‌گوید هر چند کباب مغازه‌اش جزو بهترین کباب‌های مشهد است، باید با کم‌درآمدی مردم منطقه ساخت تا بتوان کبابی را دایرنگه داشت. با او که علاوه بر کاسبی، استاد کبابی است و شاگردان متعددی در نقاط مختلف مشهد دارد، گفت و گو کردیم تا بیشتر با اوضاع اقتصادی و کسبه محل آشنا شویم. ماجرای دیگری که در این گفت‌وگو دنبال می‌کنیم، یک‌طرفه شدن ورودی پنج‌تن است که چند سالی است اعتراض بعضی کاسبان محل را به دنبال داشته است. داستان این ماجرای چندساله را نیز از او جویا شدیم.



آشنایی

۱. بچه کدام محله هستید و کجا زندگی می‌کنید؟

زاده سال ۱۳۵۰ در روستایی به نام معین آباد هستم. این روستا در ۲۰ کیلومتری مشهد و در جاده سد کارده واقع شده است. خانه ام کماکان در همان روستاست. صبح زود با نیت کسب حلال به کبابی می‌آیم و تا پاسی از شب در مغازه مشغول خدمت به مشتریان هستم.

۲. چند سال است که کبابی دارید؟

۱۵ سال است که به این حرفه مشغولم. پیش از این کشاورزی می‌کردم. بعد از آن وارد شغل قصابی شدم. مغازه‌ای خالی در ابتدای پنج‌تن داشتم که آن را تبدیل به کبابی کردم و سال‌هاست در این حرفه مشغولم.

۳. به نظر شما کباب خوب چه کبابی است؟

کباب خوب، کبابی است که با خانواده خورده شود. اگر مقصودتان کیفیت گوشت در کباب است، باید بگویم که بهترین گوشت برای کباب درست کردن، قلوه گاه گوسفند و گوساله است.

۴. در هفته چند بار کباب می‌خورید؟

بپرسید روزی چند بار. (می‌خندد). خانه‌ام دور است و گاهی مجبور می‌شوم صبحانه، ناهار و شامم را در مغازه کباب بخورم! تازگی‌ها کسبم را رونق داده‌ام و جوجه و پاچین هم به مشتری‌ها می‌دهم. خودم هم از هر روز کباب خوردن راحت شده‌ام.

کباب خوب یعنی...

۱. چرا بیشتر مردم نمی‌توانند گوشت به سیخ بگیرند و معمولاً در

سفرهای برون‌شهری مجبور می‌شوند به جای کباب، جوجه بخورند؟

خودم هم چند سال قبل که به مسافرت رفته بودم، نتوانستم گوشت خوبی به سیخ بکشم، به هر حال هر کاری و وسایل و ملزوماتی لازم دارد. باید گوشت به خوبی بریده و چرخ شده باشد. میزان چربی گوشت هم مهم است. باید چند وقتی کنار دست استاد کبابی کار کنید تا فن و ریزه کاری‌های لازم را بیاموزید. باید به فرمول کار که نصف نصف گوشت و بقیه‌اش پیاز و دیگر مواد است، دقت کنید. هر گوشتی، چربی خودش را دارد و باید با آن کنار آمد و به اصطلاح گوشت را برای کباب «ساخت».

۲. کار کردن با دستگاه‌هایی که گوشت را سیخ می‌گیرد، چطور است؟

خوب است اما ترجیح می‌دهم به همان شیوه سنتی و با استفاده از دست البته دست تمیز، گوشت به سیخ بگیرم. یادتان نرود اصولاً آشپزی کار دست است و نه ابزار. اگر بخواهم از دستگاه‌هایی که گفتید استفاده کنم، مجبور خواهم بود دو یا سه نفر از شاگردان مغازه‌ام را مرخص کنم. این اتفاق را اصلاً دوست ندارم. علاوه بر این رغبت مشتریان هنوز به همان کباب‌پزی به شیوه سنتی است.

۳. هر سیخ کباب را به چه قیمتی می‌فروشید؟

نمی‌توانیم زیر قیمت اتحادیه بفروشیم اما قیمت کباب در مغازه‌ام، معادل ارزان‌ترین تعرفه اتحادیه است. اتحادیه براساس درجه‌بندی قیمت‌های مختلفی دارد. قیمت‌هاییم قیمت کباب یک ستاره است اما اگر از مشتریان بپرسید، خواهند گفت که کباب‌هایمان پنج ستاره‌ای است.

