



شوشتری - قدیمی ترین جگرکی راسته ارگ مشهد مغازه کوچکی است حوالی خیابان امام خمینی (ره) که بیش از ۷۵ سال قدمت دارد. به پنهان همین قدمت و شکل گیری جالب آن؛ به دست یکی از ترکان اخراج شده شوروی، به این جگرکی خیابان ارگ سر زدیم و پای گفت و گو با مردی نشستیم که پسر مرحوم «قره دوربین نیا»، نخستین مالک آن است.

از شوروی تاشمشهد

۷۵ یا ۸۰ سال پیش وقتی «قره دوربین نیا» بعد از اخراج از شوروی در جریان کشتار استالینی و شلوغی کمونیست ها؛ برای پیدا کردن کار و یک زندگی بهتر پایش را به مشهد گذاشت، هیچ کس فکر نمی کرد نام این مرد ترک، روزی در تاریخ مشهد در ذیل نام کاسب های معروف بیاید. با آمدن اوبه این شهر؛ اولین جگرکی مشهد به روایت خودش در خیابان ارگ متولد شد. او بارها اندازی و گرداندن چهارمین مغازه این خیابان که تابلیوش به نام جگرکی مهر خورده بود، توانست هواداران این خوراکی را از هر جای مشهد برای خوردن یک سیخ جگر به مغازه اش بکشاند. حال بیش از ۴۰ سال از فوت قره دوربین نیامی گذرد، اما جگرکی او همچنان در خیابان امام خمینی (ره) فعال است. جایی که میراث دارش در این روزها؛ ابراهیم یکی از پسران دوربین نیا است: «پدرم همان طور که از اسمش پیداست، اصالتا اردبیلی بود. اما در کودکی از ایران به شوروی مهاجرت کرد. آنجا کار و زندگی خودش را داشت. تا اینکه زمان کمونیست ها و اختلاف های پیش آمده، دولت شوروی او را ابتدا به سوریه تبعید کرد و بعد از ۱۰ سال تبعید او به شوروی برمی گردد، اما باز هم اجازه حضورش را در این کشور نمی دهند و مجبور می شود همه چیز را در آنجا رها کند و به کشورش برگردد. همین قضیه او را دوباره به ایران و این بار به مشهد کشاند و باعث راه اندازی اولین جگرکی شد.»

از ۷ سالگی شاگردی کردم

ابراهیم دوربین نیا درست یک ماه دیگر پدر ۶۳ سالگی می گذارد؛ که ۵۵ سال از آن را در همین مغازه سر کرده است. روزهایی که با یادآوری مختصر از آن ها چنین برایشان تعریف می کنند: پدرم زمانی که پا در مشهد گذاشت بیشتر از ۴۵ سال سن داشت. هنوز من به دنیا نیامده بودم. به خاطر همین سن زیادش؛ من و سه برادر دیگر، از زمانی که روی پا ایستادن را یاد گرفتیم، شاگردی اش را می کردیم. خوب یادم است که از سن ۷ یا ۸ سالگی هنگام برگشتن از مدرسه فرهنگ که آن زمان در خیابان دو چرخه (رازی شرقی) قرار داشت؛ با کیف و کتاب به همین جگرکی می آمدم تا بعد از ظهرها کمک دست پدرم باشم. هیچ وقت یادم نمی رود که پدرم برای این مغازه چقدر زحمت می کشید. مرحوم آن زمان که خبری از ماشین نبود، هر روز صبح، ساعت ۶ جعبه و تین خالی روغن ۱۷ کیلویی را برمی داشت و به سلاخ خانه یا همان کشتارگاه محمدآباد می رفت. چون کل مسیر را پیاده رفت و آمد می کرد آوردن جگر تازه، روزانه ۴ ساعت طول می کشید. آن زمان ۵ یا ۶ ساله بودم، اما خوب به خاطر دارم که پدرم سه جگر گوسفندی را که پول داده بود، داخل تین خالی روغن می گذاشت و آن را داخل جعبه چوبی میوه جاگذاری می کرد. بعد جعبه را با طنابی که به

زمانی که دوربین نیا پدر در مغازه پدر گذاشته جگر و سایر مخلفاتش، سیخی یک قران بوده که امروز به هزار و ۷۰۰ تومان رسیده است

روایت آن چه بر نخستین جگرکی خیابان ارگ گذشت

۸ ساعت پیاده روی برای خرید جگر

عوض شده و مثل آن روزها جگر طرفدار ندارد. درکل بازار کساد است.

سلف سرویس با چلوکبابی پارس به مشهد آمد
از چلوکبابی امید گرفته تا پارس؛ مردم خاطره دارند و آن ها را اولین های مشهد می دانند. دوربین نیا هم که در همسایگی این کبابی ها مغازه داری می کرد، کم از آن ها نمی داند و تعریف می کند: اولین بار کباب در مشهد با عنوان امید آمد و بعد از آن هم پارس کارش را شروع کرد که چلو هم کنارش بود. البته چیزی نگذشت که کبابی پارس، درست روبه روی همین کوچه؛ برای اولین بار سلف سرویس را در مشهد راه انداخت، مغازه اش در مکان فعلی پروژه نرگس نبش سه راه دارایی بود.

یخچال های کمدی اولین سردکننده های مشهد
مغازه دوربین نیا دیگر آن در و دیوار قدیمی را ندارد. همه چیز به سبک امروزی درآمده است. با این وجود دو وسیله هنوز هم نوستالژیک و باقی مانده همان روزهایی است که پدرش در این مغازه جگر برای مردم سیخ می کشیده است. یکی از آن ها میز تاشوی فلزی ارج است و دیگری هم یخچال کمدی؛ وسیله ای که به عنوان اولین سردکننده وارد مشهد شد. دوربین نیا دوباره این یخچال که هم اکنون تنها طبقه پایین آن در مغازه باقی مانده و به عنوان کمدا از آن استفاده می کنند، این چنین توضیح می دهد: این یخچال دو طبقه بود. طبقه بالای آن دو قفسه کمدی داشت که بین آن ها فاصله کمی با محفظه فلزی قرار داشت. از قسمت بالا داخل این محفظه یخ ریخته می شد تا سرمای آن به دو طرف منتقل شود. قسمت پایین کمد هم شیر آبی وجود داشت که هر دو ساعت آن را باز می کردند تا آب این یخ ها از آن خارج شود و دوباره داخل آن یخ می ریختند تا یخچال سرد بماند.

پدرم از شوروی اخراج شد و به ایران برگشت، همه اموالش را از او گرفته بودند و فقط لباس تنش را داشت. به همین دلیل زمانی که از باجگیران خودش را به مشهد رسانده بود آهی در بساط نداشت. از سر همین بی سرمایگی شغل جگرکی را که نیاز به پول چندانی نداشت در پیش گرفت. اما چون جدید بود، مردم خیلی استقبال کرده بودند. من هم آن دوران و مشتری های زیادش را هیچ وقت فراموش نمی کنم. خوب یادم است که داخل همین کوچه ارگ نانواپی بود و مردم وقتی نان برای خانه شان می خریدند به مغازه ما می آمدند و چند سیخ جگر و... هم می گرفتند و به خانه برمی گشتند. یا زمانی که روبه روی همین کوچه؛ سینما متروپل فعال بود، مردم بعد از دیدن فیلم به مغازه می آمدند؛ سیخ سیخ جگر، خوراک و دانیلان می خوردند.

از بنگاه های موسیقی ارگ تا باتوق های خیابانی

«مردم آن زمان دلخوش و شاد بودند؛ نه مثل الان گرفتار زندگی و مشکلات». دوربین نیا در طول مصاحبه بارها این جمله را می گوید و از خاطرات خیابان ارگ گذشته تعریف می کند: در گذشته خیابان ارگ از خیابان های اصلی مشهد بود. خیابانی که بیشتر کاسبانش بنگاه موسیقی داشتند. البته چند خواربارفروشی، حمام و نانواپی هم داشت. به خاطر وجود همین مغازه ها و سینمای تابستانی متروپل که از ساعت ۶ بعد از ظهر تا آخر شب دوستان فیلم پخش می کرد، این خیابان از پررفت و آمدترین نقاط بود. حتی خیابان اصلی امام خمینی (ره) (خیابان پهلوی) هم شلوغ و بعد از ظهرها باتوق گروه های مختلف از شاعر و نویسنده گرفته تا سیاستون و هنرمندان بود. بیشتر این شلوغی و رفت و آمدها هم در بعد از ظهرها اتفاق می افتاد به همین دلیل من و پدرم از ظهر در مغازه را باز می کردیم. شب ها هم تا ۱۰ شب با دو چراغ توری کارمان را ادامه می دادیم اما امروز دوره

آن وصل کرده بود از سلاخ خانه تا مغازه، روی زمین می کشید.

از خوردن دانیلان و خوش گوشت تا جگر

دوربین نیا در تمام این سال ها خوردنی های مختلفی را برای مردم سیخ کشیده و شاهد استقبال آن ها هم بوده است. آن طور که می گوید روزگاری مردم بیشتر از جگر دیگر مخلفات گوسفند را دوست داشتند: «از ابتدای سال ۱۳۴۰ که به عنوان کمک دست پدر وارد این مغازه شدم، همه چیز داخل یخچال کمدی پدرم پیدا می شد. چون مردم همان طور می خواستند. از دانیلان (دنبلان) و خوش گوشت گرفته تا خوراک (سپرز طحال) و جگر. در واقع آن روزها، منظورم دهه ۴۰ و ۵۰ است، مردم بیشتر از جگر؛ خوش گوشت، خوراک و دانیلان می خوردند. اما زمان که گذشت، بنابه سفارش های اسلامی و تذکرات بهداشتی، این سه قلم به خاطر حرام و آلوده بودن به سموم بدن گوسفند از جگرکی ها حذف شدند. این شد که جگرکی ها همان طور که از اسمشان پیداست فقط جگر داشتند و در کنارش قلو و دل هم طرفدار پیدا کرد.»

وقتی چربی سیخی متولد شد

این میراث دار نخستین جگرکی ارگ مشهد از چربی های سیخی هم می گوید و به یاد می آورد: در گذشته خبری از چربی در جگرکی ها نبود. در واقع حدود ۱۵ یا ۲۰ سال است که پای چربی به مغازه های جگرکی باز شده و طرفدار پیدا کرده است.

مردم بعد از سینما جگر می خوردند

زمانی که دوربین نیا پدر مغازه پدر گذاشته جگر و سایر مخلفاتش، سیخی یک قران بوده که امروز به هزار و ۷۰۰ تومان رسیده است. او با این توضیح می رود سر خاطرات مغازه داری در دهه ۴۰ و ۵۰ و ادامه می دهد: زمانی که