

صاحب قدیمی ترین قصابی محله مهر آباد می گوید دست پر رفتن مشتری از زرق و برق مغازه مهم تر است

جنس قصابی باید جور باشد

سید محمد عطائی | خودش جوان و متولد ۱۳۵۶ است اما قصابی در خانواده او نسل قدمت دارد و این شغل را از کودکی آموخته است. پدرش حاج محمود از کیا عضو اتحادیه گوشت است و آن قدر دست اول محسوب می شود که شماره عضویتش ۲ است. قصابی آن هادر این محله ۵۰ سال قدمت دارد. جواد از کیا این شغل را دوست دارد و با خوشی و سختی اش می سازد. روی دستش جای بریدگی کم نیست اما با هم چاقو و مصقل از دستش نمی افتد و روزمز موفقیتش را صداقت و بر خورد خوب با مشتری می داند.

چاقو، مصقل و اخلاق خوب قصاب

«کار قصابی جالب است و دوستش دارم» این اولین جمله اوست. کاری سخت و پر خطر که از صبح تا شب با چاقو، ساتور واره برقی سروکار دارد اما جواد آقا می گوید: «چیزی که قصاب هار این شغل نگه داشته علاقه به کارشان است و گرنه نه شغل راحتی است و نه درآمد آن چنانی دارد. اگر با مردم خوب برخورد کنی و جنس خوب دستشان بدهی بعد از مدتی سر زبان ها می آفتی پروتئینی جای خود اما قصابی کسی نیست که مشتری ندیده و نشناخته بیاید و خرید کند. باید به فروشنده و جنسش اطمینان داشته باشد. قصاب باید وجدانی کار کند و مثلاً جنس درجه ۳ را به جای درجه یک دست مردم ندهد.» می پرسیم که این شغل سرمایه زیادی نمی خواهد و در اصل فقط یک یخچال و چاقو و مصقل (سوهان تیز کننده چاقو) لازم است. مغازه قدیم ۱۲ متر بود اما الان مثل قدیم نیست و متراژ مغازه باید بیشتر از ۴۰ متر باشد. در مغازه بزرگ هم باید جنس جور باشد و الان پروتئینی هم کنار گوشت

است. انواع سوسیس، کالباس و... قدیم قصابی فقط گوشت بود و آن هم فقط گوشت قرمز. قصابی گوشت گوسفند و گاو هم از هم جدا بود.

پاچال داری مهم ترین بخش کار قصابی است

در باره ساعت کار و ریزه کاری های شغلش می گوید: «از ساعت ۵ صبح می روی بازار دام، خرید دام خودش حکایتی است. تجربه یعنی مال (گوسفند) را بشناسی. نرینه جوان، چاق، کم دنبه و کم چربی را انتخاب کنی و بعد تحویل کشتارگاه بدهی. این طوری گوشت مرغوب و قیمت به صرفه دستت می رسد. کشتارگاه گوشت را یک روز ننگه می دارد و روز بعد تحویل قصابی ها می دهد. برای همین من یک روز در میان دام می خرم و تحویل کشتارگاه می دهم. مغازه یک سره باز است تا ۱۰ شب. جواد آقا می گوید که برای یادگیری این شغل باید ۵ سال شاگردی کرد. می گوید: «شاگرد در این ۵ سال گوشت صاف کردن و دیگر ریزه کاری ها را یاد می گیرد اما مهم ترین چیز پاچال داری است که طرف شاید در ۲۰ سال هم یاد نگیرد. پاچال داری بر خورد صحیح، مؤدبانه و صبورانه با مشتری است. مشتری همیشه باید راضی باشد.»

مشتری باید ببیند چه گوشتی می خرد

از نظر جواد آقا قصابی بالا شهر- پایین شهر ندارد و اگر کاسب بخواد گوشت خوب بدهد فرقی نمی کند مغازه اش کجا باشد. فقط به نظر او قیمت همین گوشت در مناطق مرفه نشین کمی بیشتر است. او این محله را دوست دارد و درآمد بیشتر در مناطق دیگر رانمی خواهد. او می گوید: «در این زمان با توجه به کشتارگاه صنعتی و ابزار داخل مغازه مثل تیغ اره ها



می خرد. تأکید دیگر جواد آقا روی بهداشت مغازه است. او می گوید: «قصابی همیشه باید تمیز باشد و گوشتی که می خواهی به دست مردم بدهی باید همان باشد که برای خانه خودت می بری.» می پرسیم که این شغل بازار یابی هم دارد؟ می گوید: «در این شغل اگر سراغ بازار یابی برای کبابی ها و رستوران ها بروی فروش کلی و جزئی مغازه بیشتر می شود ولی جدا از این بازاری نیست.» در آخر صحبت از قدرت خرید مردم می شود. جواد آقا می گوید: «در چند سال اخیر قدرت خرید مردم برای گوشت قرمز خیلی کم شده است و قبلاً بیشتر می خریدند. الان به ناچار گوشت مرغ می خردند که آن هم کیفیت ندارد.»

کار راحت تر شده اما قدیم سود کار بیشتر بود. در باره اهمیت ظاهر شیک مغازه می پرسیم. می گوید: «سابقه کار قصابی و پروتئینی مهم تر از ظاهر پر زرق و برق مغازه است. مغازه باید همیشه باز و جنس مغازه همیشه باید جور باشد. چون اگر مشتری ۲ دفعه بیاید بگویی فلان گوشت یا جنس را ندارم دیگر نمی آید.» در باره خلأ قیت در کار هم جواد آقا معتقد است که این کار بیشتر از خلأ قیت نیاز به نظم و عمل به سنت دارد. به نظر او خلأ قیت این کار در ترکیب و تهیه ماه کباب است که اگر مشتری بخواهد برایش انجام می دهند. او در باره فروش غیر حضوری گوشت نظر مثبتی ندارد. تأکید می کند مشتری را باید از نزدیک ببیند که چه

گوشت شتر عالی اما گران است

جواد آقا نقرس دارد و به ندرت گوشت قرمز مصرف می کند اما از گوشت مرغ هم بیزار است و معتقد است؛ گوشت مرغی که الان در مغازه ها هست با هورمون عمل آمده و خاصیتی ندارد. او می گوید: «گوشت شتر مرغ عالی است چون خواص گوشت قرمز را دارد اما گوشت سفید است و ضررهای گوشت قرمز را هم ندارد. گوشت شتر هم که بسیار عالی است و طبع گرم و آهن فراوان دارد، پیامبر اکرم (ص) هم مصرف آن را توصیه کرده اند اما گران است و خیلی ها از عهده خریدش بر نمی آیند.» از او می پرسیم، این درست است که قصاب ها گوشت ران نمی خورند و بیشتر گوشت سردست گوسفند را استفاده می کنند؟ می گوید: «بله درست است. پیامبر اکرم (ص) سفارش کرده که گوشت نزدیک آب خوردن گوسفند را بخورید یعنی گوشت گردن و سر و دست. قصاب ها گوشت ران رانمی خورند چون از راه گلو و آب خور حیوان دور است.»

تازه نگه داشتن گوشت مهم است

در باره اهمیت تحصیلات فروشنده می پرسیم، جواد آقا تحصیلات داشتن فروشنده گوشت را از ۲ نظر مهم می داند، اول حساب و کتاب دقیق تر و دوم بر خورد محترمانه و خوب تر با مشتری. از نظر او در یک قصابی حداقل باید ۳ نفر پاچفت کار کنند تا کار پیش برود. فوت کوزه گری این شغل هم از نظر او تازه نگه داشتن گوشت است. مغازه جواد آقا تنها یک روز در سال تعطیل است و آن هم روز عاشورا است. تازه آن هم برای اینکه دیگ نذری شله دارند. در باره فصل فروش بیشتر و کمتر می پرسیم، می گوید: «فروش تابستان بهتر است و بقیه سال معمولی. تنها اردیبهشت کمی بازار ضعیف است که از قدیم به آن کاهو بازار می گفتند و شامل همه شغل ها می شود.» در باره بازار گوشت هم می گوید: «بازار گوشتی که قصاب ها می روند برای گوشت گاو و گوساله مسیر روستای کنه بیست و برای گوشت گوسفند محدوده تپه سلام است.»

قصابی همیشه باید تمیز باشد و گوشتی که می خواهی به دست مردم بدهی باید همان باشد که برای خانه خودت می بری

