



کبابی هم نیست که بگوییم همه چیز را قاطی می‌کنیم و خوراکی یک دست، تحویل می‌دهیم. او که از هشت سال پیش، عضو هیئت امنای مسجد فقیه سبزواری در محله طلاب است، صحبت هایش را این طور بسط می‌دهد: سروکار داشتن با بچه‌های مسجدی و بقیه نمازگزاران هم همین قواعد اخلاقی را طلب می‌کند. خدارحمت کند مرحوم پدرم را. ما هر چه هم در صبوری و خوش اخلاقی موفق باشیم، به پای او نمی‌رسیم. مشتری‌های خارجی از کشورهای همسایه و زائرانی که از شهرهای دور به اینجا می‌آیند، به اضافه آن‌هایی که هزار چندی به مزار پدرم در روستای فرخ‌سر می‌زنند، و عکس هایش را بر ابرایمان می‌فرستند، دوستان و مشتری‌های قدیمی حاجی هستند و شیفته اخلاق و مرام او.



هرکس در هر سنی می‌تواند یک گوشه کار را بگیرد. من و برادرهایم نه فقط در یک خانه، بلکه در یک خانه و مغازه، بزرگ شدیم. شاید برای همین است که برخلاف برخی برادرها که نمی‌توانند با هم بسازند، سال‌هاست با هم کار می‌کنیم و هیچ مشکلی نداریم.

### اخلاق، حرف اول و آخر را می‌زند

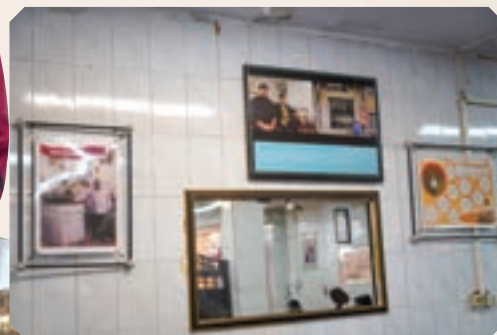
آسیب دیدن کسب و کار کفش فروشی اش در زمان تعطیلی‌های کرونایی از یک طرف و علاقه به شغل پدری از سوی دیگر، هادی و دو برادرش را پس از فوت حاج محمد تقی در سال ۹۹، دوباره در این مغازه دور هم جمع کرد و طبخ‌های را از کاری نیمه وقت به شغلی تمام وقت، تبدیل کرد: «حتی همان زمانی که مغازه کفش فروشی ام دایر بود، باز هم صبح‌ها تا ساعت ۹ می‌آمدم کله‌پزی به باباکمک می‌کردم. بعد می‌رفتم مغازه خودم.»

تعجب‌مان را بابت اشتغال به دو شغل متفاوت که می‌بیند، می‌گوید: ظاهرش بله، فرق دارد. اما در هر دو ایشان، صبر و اخلاق خوب، حرف اول و آخر را می‌زند. در کفش فروشی، مشتری می‌آمد بعد از کلی اندازه و برانداز و درخواست شماره کفش بالاتر یا پایین‌تر، می‌گفت بدون همسرش نمی‌تواند خرید کند. این‌جا در کله‌پزی هم هر مشتری، سلیقه‌ای دارد؛ یکی پرچرب می‌خواهد، یکی کم‌چرب.

### سحرخیزترین برادر

اگر سحرخیز باشی و دمدمه‌های طلوع خورشید به طبخ‌های شکوفه بیایی، هادی را با چهره‌ای خندان پشت پیشخوان و کنار دیگ می‌بینی. او از میان سه برادر، زودتر سرکار می‌آید و ساعت ۵ صبح کرکره طبخ‌های را بالای می‌کشد. متولد ۵۷ است و چند لحظه‌ای می‌شود که با لبخند منتظرمان گذاشته است تا شمارش ذهنی اش تمام شود. در نهایت می‌گوید که در خانواده دو زاده نفره حاج محمد تقی خاکی، جایگاه هفتمین فرزند را دارد. مثل برادر بزرگ‌ترش جواد آقا، درس خوان بوده اما سودای رفتن به تهران، آن همه عشق به ادامه تحصیل را که به کسب رتبه دورقمی کنکور منجر شد، هدر داد و او را به خواندن رشته معماری تا مقطع کاردانی مجاب کرد: «موقع انتخاب رشته کنکورم، اشتباه کردم و فقط رشته معماری دانشکده هنرهای زیبا را انتخاب کردم. ظرفیت این رشته، کم بود و من با اینکه رتبه ۱۹ را داشتم، پذیرفته نشدم. این رتبه، سال‌های بعد برایم تکرار نشد. در دانشگاه شهید منتظری مشهد، معماری را تا کاردانی خواندم. بعد از سرپازی، حال و هوای درس خواندن از سرم افتاد و دغدغه ام شد کار.»

هیچ چیز حتی مدرسه، دانشگاه و داشتن مغازه کفش فروشی نتوانست هادی خاکی را از شغل پدری جدا کند. او که از پنج سالگی در همین فضای کاری رشد کرده است، می‌گوید: طبخ‌های جوری است که



### آشپز عاشق فوتبال

«همه مواد را که نمی‌شود با هم بریزی توی دیگ، باید بگذاری آب جوش بیاید و یک قل بزند تا دویه را اضافه کنی. بوی خامی که رفت، نوبت سیر و پیاز است.» این‌ها را حسن خاکی می‌گوید. آشپز طبخ‌های شکوفه که هر شب حوالی ساعت ۸ دیگ را بار می‌گذارد و سه ساعتی روی سرش می‌ایستد تا خاطرش از همه چیز جمع شود. بعد هم شعله را کم می‌کند تا کله پاچه‌ها آرام آرام بپزند و برای مشتری‌های فردا، آماده شوند. متولد ۵۸ است و عشق فوتبال. از آن‌هایی که شب‌ها تا مسابقات جام باشگاه‌های اروپا را نبینند و سوت پایان بازی را نشنوند، نمی‌خوانند. به قول خودش همین علاقه که به عضویتش در تیم‌های فوتبال محلی مثل قدس و محدث، منجر شد او را از درس خواندن انداخت و باعث شد به سوم راهنمایی اکتفا کند: «سال ۸۵ پام آسب دید و فوتبال را بوسیدم و گذاشتم کنار، بازی کردنش را البته. تماشای مسابقات که همچنان ادامه دارد. مشتری‌های قدیمی طبخ‌های یادشان

### کار با کلاس و بی کلاس ندارد

می‌آید که در دویار کله‌پزی پراز پوست‌های فوتبالی بود.» او هم چندسالی بنا به خواست پدر، کفش فروشی داشته است اما از آن دوران به دلیل ناهمخوان بودن بارو حیاتش به نیکی یاد نمی‌کند: «من فضای کله‌پزی را دوست دارم؛ صمیمیتش با مردم، بی‌ریا بودن و سادگی اش را، بگو و بخندش را، مشتری‌ها را و اصلا همه چیزش را. این حال و هوا با فضای رسمی کفش فروشی، سخت پسندی مشتری‌ها، فوت و فن‌های راضی‌کردنشان، چانه زدن مشتری‌ها و... خیلی فرق دارد.» همین علاقه باعث شد بلافاصله بعد از فوت پدر مرحومش، مغازه را جمع کند و به زیرزمینی برگردد که با عشق درباره تمام جزئیات و نقش‌های جاری در آن صحبت می‌کند.

«کار اینجا، بالا و پایین و با کلاس و بی‌کلاس ندارد. این جور نیست که بگوییم جمع کردن ظرف مشتری، بی‌کلاس است و پشت پاچال ایستادن، با کلاس. من و برادرهایم همگی استادکار هستیم و بر ایمان هیچ فرقی ندارد چه کاری انجام بدهیم. با این حال



یک تقسیم کار نانووشته هست، بر اساس ویژگی‌های هر کدام. جواد آقا که آرامشش بیشتر است و دست هایش تحمل بیشتری دارد، می‌رود پشت پاچال و دست فرو می‌برد در کله پاچه‌های داغ تا سفارش مشتری‌ها را جور کند. من شب‌ها پای دیگ هستم و صبح‌ها دیرتر می‌آیم. تا برسم، هادی آقا مشتری‌ها را راه می‌اندازد. دقیق است و حساب و کتاب‌های طبخ‌های را هم انجام می‌دهد. قلق آشپزی هم که دست من است، «حسن آقا که درست نمی‌داند از چند سالگی پایش به طبخ‌های و کار در آن باز شده است، می‌گوید: تشخیص نوع کله‌ها برای ما که از بچگی در این کار هستیم، ساده است. بایک ناخن زدن متوجه می‌شویم. فرم دندان‌های گوسفند، پوست و فرم صورتش می‌گوید که این کله، زود پخت است و چهار ساعته می‌پزد. این یکی شش ساعته و آن یکی هشت ساعته. اورمز ماندگار ماندن همکاری و رفاقت برادرانه در این طبخ‌های را چند چیز می‌داند: احترام گذاشتن به هم که آن را در رفتار پدر و مادرشان یاد بگیران دیده و یاد گرفته‌اند. فضای صمیمانه و لذت همکاری با هم که از کودکی چشیده‌اند. اولویت ندادن به مادیات، شاکر بودن و بزرگ دیدن رزقی که خدا از راه این طبخ‌های، نصیبشان می‌کند و...»