

داستان حاج اسدا... بخشی، یکی از قدیمی ترین لبنیاتی های شهر
از ریختن ماست توی تگار تا آوردن شیر با موتور گازی از روح آباد

منبع کلسیم طلاب!

داستان جلد

از شاگردی در کوچه حاج ابرام تا دکان داری در طلب

سال ۱۳۲۲ در روستای فهالنج طیس به دنیا آمد و تا جوانی آنجا زندگی کرد. برای جوان هایی مثل او زندگی در روستا جای تنگی بود. وسعتی نداشت و اجازه نمی داد به کارهای بیشتر و متنوع تری دست بزنند. مهم تر اینکه، معاش و چرخاندن زندگی به این سادگی هان بود و باید فکری اساسی ترمی کرد. برای همین، خانواده بخشی، او اواسط دهه ۴۰، خودشان را برای زندگی به مشهد رساندند. او اولین کاری که کرد، شاگردی بود اما خیلی زود از مایه شاگردی اش استفاده کرد و استاد خودش شد: «من دو سال توی کوچه حاج ابرام شاگردی کردم. دکان زیر هتل ملائکه بود و تا قبل از خرابی فلکه حضرت، توی مغازه لبنیاتی کار می کردم. آنجا که خراب شد، آمدیم شاه آباد (ایثار فعلی) و مغازه کوچکی گرفتیم؛ همین جایی که الان کارگاه تولیدی ماست، زمینی را که مهریه زنم کرده بودم. فروختیم و اینجا را خریدیم و سال ۴۸ افتتاحش کردیم. فقط همین راسته ایثار تا میلان هشتم را که آنسایگاه بود. آسفالت کرده بودند؛ چون شاه می آمد و می رفت برای بازدید از آسایشگاه. بقیه خاکی بود و بعدش کم کم آسفالتش کردند.»

وقتی می پرسیم اصلا پای ماست و کره از کجا به زندگی حاج اسدا... باز شد، او جواب ساده ای می دهد: «من با لبنیات برخورد کردم و شد کاروکاسبی ام. فقط همین.»

قاسم فتحی را رسته خیابان علیمردانی ۹ تا ۷ محل تجمع جذاب ترین و کهنه کار ترین شغل های بیست متری طلاب است. یکی اش بستنی دقت است و دیگری لبنیاتی حاج اسدا... بخشی که دیگر کم کم باید تولد شصت سالگی اش را جشن بگیرد. دکان دونبش شیشه ای که ملت می تواند هر وقتی که دلشان خواست، تمام فرایند ماست بندی و کره گیری و هر چیزی را که اینجا تولید می شود، با چشم خودشان ببینند. اسدا... خان می گوید هر کسی بخواهد می تواند هر چه قدر دوست دارد اینجا بایستد و کارمان را تماشا کند. قدیم ترهای محل می گفتند بخشی ها اولش مغازه خیلی کوچکی به اندازه پراید داشتند. سطل خالی را که می بردی، روی آن شماره می زد. توی آن شیر را میاه می کرد و فردا سطل پر از ماست را تحویل می داد. حاج اسدا... بخشی خودش اهل یکی از روستاهای طیس است و وقتی تقریباً بیست و پنج ساله بوده، یعنی دوسه سال بعد از دواجش، به مشهد می آید و شروع می کند به شاگردی در یک لبنیاتی و چند سال بعدش هم می رود به محله ایثار و با پدرش دکان خودش را می خرند و کاسبی خودشان را راه می اندازند و حالا همان کسب و کار به تکه ای از هویت محله ایثار تبدیل شده است. با آقای بخشی هشتاد و دو ساله، وسط تولیدی اش، زمانی که دیگر ماست ها را داشتند می ریختند توی سطل و دستگاه تلمی داشت دوغش را درست می کرد. کنار اسدا... پسرش، نشستیم زیر پنکه سقفی قدیمی شان و شروع کردیم به گپ زدن.

برو لبنیاتی بخشی، باز است

آن موقعی که حاج اسدا... هنوز به طور مستقل، در محله ایثار لبنیاتی اش را افتتاح نکرده بود، دوسه نفر در شهر توی این فقره پر آوازه بودند. بحث را می کشم به این سمت که لبنیاتی های مشهور اواسط دهه ۴۰ چه کسانی بودند و دکانشان کجای شهر بود؛ پشت باغ رضوان یک آقای به اسم محمد علی رضوانی ماست بندی داشت که از قضا فامیلی اش هیچ ربطی به باغ رضوان نداشت. یک حاج کاظم هم بود که شیر برنج و لبنیات می فروخت توی کوچه ارگ روبه روی دارایی فعلی و یکی هم آقای میر بود توی کوچه آقای خامنه ای فعلی.

بخشی، همان روزها، کارش را وسعت داد. به گفته خودش، نرم نرمک هم با پشتکار خودش و هم کمک بهداشت، نه فقط بهداشت فردی و محیطی که غرضش از بهداشت، مأموران بهداشت است. اومی گوید: هر چند وقت از طرف بهداشت می آمدند و نکته هایی می گفتند و می رفتند. آن نکته ها باعث می شد مادر ریز کمتری داشته باشیم و از کارمان آگاهی بیشتری پیدا کنیم.

آن سال ها، پیش از آنکه آفتاب سربزند، حاج اسدا... بیدار می شد. خودش می گوید کسانی که تادیر وقت پای مغازه هایشان می ماندند یا عکاسی های اطراف حرم، می دانستند که صبح به زائرهایی که دنبال صبحانه خوردن بودند باید بگویند: «برو لبنیاتی بخشی، باز است.»

او قبل از باز کردن مغازه، با موتور گازی اش می رفت روح آباد، پشت گلشهر تا شیر بیاورد. باید قبل از طلوع برمی گشت، مغازه اش را باز می کرد و شیر را می ریخت توی دیگ و شروع می کرد به کار بخشی آن زمان، ماست راتوی ظرف های سفالی پنج سیری می داد دست مردم. بعضی ها هم توی ظرف خودشان ماست می بردند. برای کسانی که ظرف سه کیلویی می خواستند هم به اصطلاح ماستشان را می ریخت توی تگارچه.

حالا ولی همه چیز عوض شده و با اشاره مشتری وبی معطلی، ماست از یخچال می رسد دست مشتری. اما او در آن دوران بی یخچالی و کم برقی با ماده ای مثل شیر که خیلی زود خراب می شود، چه می کرد؟ باید همان روز همه آنچه را تولید می کرد، می فروخت، وگرنه همه چیز فاسد می شد. برای همین دوغ هایی را که می ماند، می ریخت توی دبه و می رفت دم گارژها و کاروان سراها و هر لیوانش را یک قران ده شاهی به مسافرها و زائرهایی فروخت.

