

روایت حاج حسن جوانشیر از گوشت‌های کیلویی ۱۲ تومان و پنج زار تا سحرخیزی مشتریان

۴۵ سال صداقت در قصابی محله ایتار

۴



مکان نما

فرزانه شهامت آپیش بندی بلند برتن که رد خون در چند جای آن دیده می‌شود. سیبل چخماقی، چشم‌های سیاه و نگاه‌های سنگینی که چند لحظه بیشتر نمی‌توان آن را دوام آورد، به‌ویژه اگر با صدایی کلفت و خش دار، همراه باشد؛ قصاب قدیمی محله ایتار. هیچ‌کدام از این‌ها را ندارد. او نقطه مقابل تمام چیزهایی است که در سریال‌های طنز از یک قصاب دیده‌ایم. سرو ریش کوتاه، صدایی آرام و لبخندی که از چهره‌اش جدا نمی‌شود با چاشنی پاک‌دستی و مردم‌داری، از حسن جوانشیر، چهره‌ای موجه و مورد اعتماد میان اهالی محله ساخته است. به قول خودش ۴۵ سال است که در همین مغازه یازده متری، با دادن گوشت مرغوب به دست مردم، راه صداقت را پیش گرفته است و روزگار را با برکت رزق حلال، سپری می‌کند.

● مجوز شماره ۲۶۴

«پدرم حاجی محمد، در کار خرید و فروش گوسفند بود. به واسطه شغل او، من هم سراغ قصابی رفتم. آن موقع شانزده ساله بودم و دبیرستان را به واسطه شلوغی‌های اول انقلاب، بی‌خیال شده بودم. در یک دکان قصابی که می‌افتاد مفت‌خ ۳۱، دو سال شاگردی کردم و بعد کاسبی‌ام را آوردم به خیابان علیمردانی که به بیست متری طلاب معروف بود.»

حاج حسن نگاهش را از در و دیوار مغازه‌ای که جوانی‌اش را در آن سپری کرده است، به سمت قاب عکس پدر مرحومش می‌برد و می‌گوید: خدا بیامرز این مغازه را با یک مجوز قصابی خرید به ۱۷۰ هزار تومان. به نرخ سال ۵۹، رقمی بود برای خودش. آن زمان ارزش جواز کسب از خود ملک بیشتر بود. کارم را با جواز شماره ۲۶۴ این‌طور شروع کردم. یک یخچال آلمانی، ترازوی سنگی، چرخ گوشت برقی رومیزی، چاقو و ساطور، میخ‌هایی که برای آویزان کردن لاشه‌های گوشت روی دیوار کوبیده شد و چند تکه روزنامه باطله برای دادن گوشت به مشتری؛ این‌ها همه چیزهایی بود که برای شروع کار لازم داشت. در این سال‌ها، چیز زیادی عوض نشده است؛ ابزارهای کار، همان است، قدری نونوارتر با مشتری‌هایی که نسبت به گذشته، کم تعداد شده‌اند.

● گوشت، کیلویی ۱۲ تومان و پنج زار

«برعکس حالا که مردم، برنج خور و ماکارونی خور شده‌اند، قدیم، غذای اصلی مردم آبگوشت بود. خانه خودمان، سی‌روز ماه مبارک، سحرها آبگوشت داشتیم. بیدار که می‌شدیم و سر سفره می‌نشستیم، ناخودآگاه شروع می‌کردیم به ریز کردن نان‌ها تا تلیت کنیم توی کاسه‌های آبگوشتی که مادرم از آشپزخانه می‌آورد. با اینکه نمود درصد مشتری‌هایم در بیست متری طلاب، از قشر مستضعف بودند، قدیم، فروش گوشت خیلی بیشتر از الان بود. روزی تا پانزده لاشه گوسفند به فروش می‌رفت. گوشت‌ها را از کشتارگاه شیروزی می‌آوردند که شده است فرهنگ سرای غدیر. الان فروشم در بهترین حالت، شده است پنج لاشه. راضی‌ام. شکر.»

حاج حسن، حافظه‌اش را زیر و رو می‌کند و ادامه می‌دهد: کمترین قیمتی که از گوشت گوسفند یاد می‌آید، کیلویی ۱۲ تومان و پنج زار است. بعد شد ۲۵ تومان، ۳۵ تومان، ۷۰ تومان و همین‌طور بالا و بالاتر تا الان که رسیده است به هشتصد و خرده‌ای هزار تومان. برای اینکه ارزش ۱۲ تومان قدیم را بهتر متوجه شویم،

عکس: فاطمه جاهدی/شهرآرامش

راه می‌اندازد؛ بانوی سالخورده‌ای است که قبلاً گوشت برده است و آمده تا ۵۰ هزار تومان کارت بکشد.

● خاک مرده

حاج حسن از پشت شیشه مغازه، بیرون را برانداز می‌کند. عابران پیاده، کم‌ترند و خودروهای عبوری، بی‌شمار. او روزهایی را به خاطر می‌آورد که در این راسته، هیچ خودرویی تردد نمی‌کرد و وسیله ایاب و ذهاب، گاری‌های اسبی و درشکه بود. سواره‌های آن نیز، گاهی زنده‌ها بودند و گاهی مرده‌ها؛ «خیابان شهید علیمردانی یکی از خیابان‌های اصلی کوی طلاب بود به سمت قبرستان گلشور. گوشت دست مردم می‌دادم و حواسم بود به گاری‌های اسبی که تابوت حمل می‌کردند. جنازه‌ها که می‌رسیدند به نزدیکی گلشور، جمعیت عزادار هم اضافه می‌شد.» می‌گوید که بیش از نود درصد مشتری‌ها و هم محله‌ای‌های قدیمی‌اش فوت کرده‌اند و او از پشت شیشه همین مغازه، تشییعشان را دیده است؛ «شاید رونق نداشتن کاسبی در این خیابان به همین دلیل باشد؛ اینکه اینجا خاک مرده پاشیده‌اند.»

● برکت، مهم‌تر از منفعت

قبول دارد که امکان حق و ناحق کردن در شغل قصابی زیاد است؛ مثلاً سنگدان مرغ را چرخ کنی و مخلوط با گوشت قرمز، بدهی دست خلق.... این‌که اهالی محله ایتار به او اعتماد دارند، یعنی او اهل این حرف‌ها نیست. می‌گوید: من در این ۴۵ سال، حتی یک بار از این کارها انجام نداده‌ام. برای همین در دامپزشکی و اتحادیه، یک پرونده هم ندارم. از من می‌شنوید، با مردم اگر روراست و صادق باشید، برکت کارتان، بیشتر از منفعتش می‌شود. او از هم‌صنف‌های خودش، کسانی را به یاد می‌آورد که به این مسائل اعتقاد نداشتند؛ مثلاً قصابی که مخلوط کردن گوشت قرمز و سفید و غالب کردن آن به مشتری را چند دهه پیش، باب کرد؛ «همه‌شان قصاب‌های خیلی پولداری شدند اما این پول‌ها خرج خوشی‌هایشان نشد. بد زندگی کردند و بد فرزند. بگذریم. خدا عاقبت همه‌مان را ختم به خیر کند.»

می‌گوید: قدیم این دور و اطراف، کارگاه قالی بافی زیاد بود. اجرت هر قالی باف، روزی پنج تا تک تومانی بود و می‌توانست با ۵۰۰ روز کار کردن، دو کیلو گوشت گوسفند بگیرد.

● مشتری‌های دیروز و امروز

آن‌طور که قصاب قدیمی محله ایتار می‌گوید، نه فقط میزان خرید، بلکه شیوه خرید و بهتر است بگوییم سبک زندگی‌ها هم عوض شده است؛ «۷ صبح، اهالی محل صف درست می‌کردند. جلو مغازه‌ام، همه می‌آمدند خرید تا ناهار را زودتر بار بگذارند. خریدها روزانه بود، در حد چند سیر و هر سیر، ۷۵ گرم. بعضی‌ها هم در حد نیم من می‌خریدند که می‌شد یک و نیم کیلو. گوشت، فقط گوسفندی بود و گوشت گاو برای کسانی بود که وضع مالی‌شان خیلی بد است. قدیم‌ها مردم، نسیم گرفتن برای خوراکی را بد می‌دانستند. وقتی می‌گفتم گوشت ببرید، بعد پولش را می‌آوردید، جواب می‌دادند: به شکم‌مان می‌گوییم بعد بخورم.»

او از گذشته به سال‌های اخیر، گریز می‌زند و ادامه می‌دهد: امروز مردم گوشت‌هایی را می‌خورند که قدیم نبود. کبک و بلدرچین یک نمونه‌اش.

مصرف مرغ هم تا قبل از جنگ تحمیلی و کوپنی شدن جنس‌ها، در حد صفر بود. الان خریدها افتاده است سمت عصر و شب. حتی اگر صبح زود هم مغازه را باز کنم تا ۱۰ صبح محال است حتی یک مشتری بیاید. او کار یکی از مشتری‌هایش را

مردمی بودن حاج حسن را دوست دارم

هاشم اسماعیل آبادی، همسایه حاج حسن

حاج حسن را از سی سال پیش می‌شناسم، وقتی چهارده پانزده ساله بودم و همراه پدرم می‌آمدیم از قصابی‌اش خرید می‌کردیم. آن زمان در بیست متری طلاب، قصابی دیگری نبود. الان هم که گوشت فروشی‌ها زیاد شده‌اند، باز هم خریدهای خرده‌ام از قصابی‌اوست، نه جای دیگر. اطمینان دارم به کیفیت گوشتی که می‌دهد. اهل غل و غش نیست، که اگر بود، مال و منالش بیشتر از این حرف‌ها بود. این اخلاق حاج حسن را دوست دارم که مردم داراست. بوده‌ام در مغازه‌اش و دیده‌ام که وقتی پیرزن و پیرمردهای نیازمند محله از جلو مغازه‌اش رد می‌شوند، صدایشان می‌زند. بی‌سروصدا، یک تکه گوشت می‌پیچد توی پلاستیک و می‌دهد دستشان، بدون آنکه پولی بگیرد. اهل دعوا و مرافعه هم نیست. حتی اگر مشتری‌ای با او درشتی کند، جواب نمی‌دهد تا غائله، فیصله پیدا کند.

