

گفت و گو با صاحب طبخای قدیمی منطقه، که روزگاری دامدارها مشتری پر و پا قرش بودند

## عمو عیسی

# اولین کله پز محله شیرودی



سحر نیکو عقیده! اگر در رسته عشاق کله پاچه باشید، احتمالاً چیزهایی از سختی پخت و قلق های آن هم شنیده اید. داستان برای طبخ های قدیمی شهرمان زمین تا آسمان توفیر دارد. کله پزی کلی قلق دارد که به چشم نمی آید. طبخای قدیمی محله شیرودی یکی از آن هاست که حالا به دست سه برادر اداره می شود. به جز آن ها اینجا افراد دیگری هم مشغول به کار هستند و از قبل این شغل نان سر سفره می برند. سندن سال ها تلاش و علاقه شان به این کار هم روی دیوار به چشم می خورد؛ تابلو بزرگی که عکس های قدیمی را داخل آن چیده اند و خودش روایتگر داستان این مکان است. عکس اولین روزهای راه اندازی طبخای، عکس کودکی برادرها در حال کزدادن موی کله ها و... اما ریشه این همه عشق و علاقه به کله پاچه از اسحاق رستم نژاد آب می خورد. پدر مهربانی که از سال ۱۳۷۰ این کله پزی را راه انداخت. البته او پخت این غذای خوشمزه را در کودکی از کله پز محله شان آموخته است.

همین مغازه، با کمک پسرهایم، با کپسول گاز موها را کم می دادیم. بعد می فروختیم به طبخای های سطح شهر. آن موقع طبخای ها تک و توک بودند و کلا شاید ده پانزده طباخ در کل مشهد بودند. همان طور که حرف می زد، رد نگاهش روی عکس ها می لغزد؛ «به واسطه همین کار، با همه طبخ های شهر رفیق شده بودم.» بعد به عکسی دیگر اشاره می کند؛ عکس دسته جمعی ای که او را میان جمعی از مردان جوان خندان نشان می دهد؛ «حاج اکبر کله پز، محسن تهرونی و چند نفر دیگر، همه مان همدیگر را می شناختیم. خیلی هایشان فوت کرده اند و حالا دیگر نیستند. خدا رحمتشان کند. همین رفقا بودند که هلم دادند، گفتند چرا فقط کله پاک می کنی؟ تو که این کاره ای، خودت باید مغازه خودت را داشته باشی! و این شد که اینجا کله پزی خودم را راه انداختم.»

### مشتری های پرو پاقرص

کله پزی عمو عیسی سال ۱۳۷۰ راه اندازی می شود؛ همان مغازه کوچکی که یک اتاق ساده خالی بیشتر نبود اما کم کم ساخته و تبدیل به یک طبخای کامل شد. از رونق آن سال ها که حرف می زد، انگار تصویر همان روزهای پررفت و آمد دوباره پیش چشمش زنده می شود. می گوید آن زمان اینجا اولین طبخای محله بوده؛ جایی که محل رفت و آمد روستایی ها و دامدارانی بود که دام های خود را برای ذبح به کشتارگاه می آوردند. صبح زود، به محض اینکه دام را تحویل می دادند، برای خوردن صبحانه به طبخای عمو عیسی می آمدند. بسیاری از مشتریان از روستاهای اطراف می آمدند و همین باعث شده بود مغازه از همان روزهای ابتدایی گرم و شلوغ باشد.

نام صدای زنده و حال این اسم روی او مانده است. او من را می برد به روزهای کودکی اش که در آن کله پزی، شاگردی می کرده. دیگر ها را با کنده و زغال و نفت داغ می کردند و کله پاچه مرغوب و درجه یک را به ۵ ریال می فروختند؛ «خانه ما چهارراه لشکر بود و من هفت سال آنجا شاگردی طبخ محله را کردم و تمام فوت و فن کار را از او یاد گرفتم. بعد از آن در ایام جوانی مدتی در هتل هما (هتل هایت سابق) به عنوان کارسوز مشغول به کار شدم. اما خیلی زود از این کار بیرون آمدم تا دوباره به شغل مورد علاقه ام برگردم.» او یادوستش به صورت شراکتی مغازه ای را خریداری می کنند؛ جایی که محل تردد راننده های قدیمی بوده. راننده ها هم می شوند اصلی ترین مشتری های این کله پزی؛ «کارمان رونق زیادی پیدا کرد. راننده های قدیمی پیش از اینکه کارشان را شروع کنند، سر صبح وارد مغازه می شدند و صبحانه می خوردند و می رفتند.»

### رفقا هلم دادند

بعد از چند سال تصمیم می گیرد کاری را که بلد است و به آن دل بسته، مستقل پیش ببرد. از شریکش جدا می شود و راه خودش را در پیش می گیرد. به محله شیرودی می آید و درست کنار کشتارگاهی که حالا فرهنگ سرای غدیر شده است، یک خانه کوچک اجاره می کند. به یکی از عکس های داخل تابلو اشاره می کند؛ عکسی که یک چهاردیواری نیمه کاره را نشان می دهد با تیر آهن و سیمان و حیاطی خاکی؛ «قبلا این مغازه این شکلی بود؛ یک چهاردیواری ساده... بعدا کم کم ساختمش. اول کار، کله ها را از کشتارگاه می گرفتیم. داخل

### خوش و بش صبحگاهی

پیش از ورود دم در شیشه طبخای می ایستم. سرو و وضع مغازه ساده و بی تکلف است و انگار سال هاست به همین شکل باقی مانده. اما چیزی که توجه گذری ها را به خود جلب می کند، میز و صندلی های شلوغ است. به تکاپوی آدم های در رفت و آمد نگاه می کنم. انگار نه انگار که ساعت هنوز از ۷ صبح نگذشته است. به محض ورود گرما و بوی کله پاچه توی صورتم می خورد؛ بخار گرمی که از دیگ برخاسته و به گوشه و کنار سالن درز کرده است. به صورت خیس از عرق دیگران نگاه می کنم. طبخای هایی که سپیده زنده به اینجا آمده اند. یکی تند تند و رقه های نازک گوشت را از روی کله ها جدا می کند و بین ظرف های پیش رویش به اصطلاح خودش، نخس می کند. شخص دیگری تند تند میزها را تمیز می کند. توی ظرف روغن، زرد چوبه و دارچین خالی می کند و خلاصه حواسش به همه چیز هست. مرد هشتاد ساله ای که لبخند از روی لبانش محو نمی شود، مدییریت طبخای بهمین رابر عهده دارد. حالا باز نشسته شده است و امور مغازه را به پسرهایش سپرده اما گهگاه خودش به طبخای سر می زند. نظارت می کند و بارفقای قدیمی اش خوش و بش می کند.

### شاگرد طبخای چهارراه لشکر

با اسحاق رستم نژاد وارد گفت و گو می شوم؛ البته اینجا او را با نام «عمو عیسی» می شناسند؛ رفقاییش از قدیم او را با این



عمو عیسی کنار کله پزهای قدیمی مشهد

