



بناگوش یا چشم وزبان؟

می پرسیم پرفردا ازترین سفارش های طبایحی شان چیست. حمید، که حالا امور مغازه را دست گرفته و اطلاعات بیشتری دارد، توضیح می دهد: الان مردم بیشتر بناگوش و آب گوشت سفارش می دهند. زبان هم پرفردا را است. چون چربی ندارد و سبک تر است. پاچه معمولا به خاطر خاصیتش سفارش داده می شود و چشم هم طرفداران خاص خودش را دارد.

او ادامه می دهد: اما به طور کلی، به خاطر گرانی کله پاچه، مشتری ها الان معمولا ترجیح می دهند همان آب گوشت را بگیرند. قبلا کله هرزستان گران می شد، اما الان روزبه روز قیمت ها بالاتر می رود. حتی نانی که می خریم هم گران شده و در نتیجه، مشتری ها هم کمتر شده اند.

عموعیسی ادامه حرف پسرش را می گیرد، آهی می کشد و می گوید: قبلا کله پاچه فقط برای قشر خاص نبود؛ کارگر، کارمند و مغازه دار همه مشتری بودند. الان اما دارد تبدیل به یک وعده اعیانی می شود.

دعوایمان می کرد، اما بخش عمده و قششان با پدر سپری می شد. پدری سخت گیر که آن ها را مجبور می کرد قبل از مدرسه، ساعت ۴ صبح از خواب بیدار شوند و کرکره مغازه را بالا بکشند. حمید با خنده می گوید: اولش این کار را دوست نداشتم؛ سپیده زده از خواب بیدار شدن در هوای سرد سخت بود. تنها چیزی که به من انگیزه می داد، خوردن آب گوشت و بناگوش در مغازه بود که انرژی کافی برای ادامه روز می داد.

پستی و بلندی های مسیر

عموعیسی وقتی سال های کاری اش را مرور می کند، از پستی و بلندی های زیادی یاد می کند. یکی از این تغییرات بزرگ، ساخت فرهنگ سرا به جای کشتارگاه بود که موقتا باعث شد بخشی از مشتریان قدیمی شان را از دست بدهند؛ «سال ۱۳۸۰، کشتارگاه تبدیل به فرهنگ سرا شد. قرار بود اسم فرهنگ سرا «بهمن» باشد و به همین دلیل ما هم اسم طبایحی را بهمین گذاشتیم، اما بعدتر نام آن را غدیر گذاشتند.»

او می گوید دامدارها و مالداران قدیمی دیگر سراغ مغازه نمی آمدند، اما به جای آن، مغازه داران هفده شهریور و مصلی تبدیل به مشتریان ثابت شدند. عموعیسی اضافه می کند: هنوز هم مشتری های قدیمی هستند که مسیرشان اینجا نیست، اما به عشق کله پاچه می آیند و فقط کیفیت این کله ها را قبول دارند.

به گفته او فوت کوزه گری کله پاچه خوب، جنس خوب است. توضیح می دهد: ما چند مدل گوسفند داریم؛ بز، میش، قوچ و هر کدام مزه خودش را دارد. کله خورهای حرفه ای مزه ها را تشخیص می دهند و تفکیک می کنند. بهترینش کله بره نراست.

عموعیسی از سختی کار آن سال ها هم یاد می کند. می گوید: آن زمان مثل امروز نبود که کله ها را پاک شده و آماده از شرکت ها بگیریم. خود مان کله ها را تحویل می گرفتیم، در حیاط پستی موها را کز می دادیم و پاک می کردیم. می شستیم و همه مراحل را خود مان انجام می دادیم. کاری که سنگین و زمان بر بود. اما در دل همه این سختی ها، چیزی او را نگه می داشت؛ علاقه ای قدیمی که ریشه در کودکی داشت. خودش می گوید همین عشق به کار بود که خستگی را از یادش می برد و باعث می شد هرروز دوباره به همین مغازه کوچک برگردد و کار را ادامه دهد.

خوردن آبگوشت، انگیزه سحرخیزی

عموعیسی می گوید که پسرهایش نقش زیادی در پیشبرد طبایحی داشتند. او دوازده فرزند دارد و سه پسرش، قدم در مسیر او گذاشته اند. حمید رستم نژاد، متولد ۱۳۵۶، یکی از آن هاست. از کودکی وردست پدرش این کار را یاد می گیرد، با اینکه رشته تحصیلی اش کارشناسی علوم سیاسی است و سال ها در شرکت پخش و مدتی هم در شهرداری کار کرده است، از سال ۹۵ تصمیم می گیرد مسیرش را تغییر دهد و به کار پدر برگردد؛ پدری که دیگر توان سابق را نداشت و او آمد تا امور مغازه را به دست بگیرد. حمید خاطرات زیادی از این کله پزی دارد. می گوید روزگاری خیابان شیروودی خیلی فرق می کرد؛ آن زمان جاده خاکی بود و هنوز شکل امروز را نداشت. او و برادرانش در کنار کمک به پدر، هر وقت فرصتی پیدا می کردند، به زمین خالی کنار کشتارگاه می رفتند و فوتبال بازی می کردند؛ کشتارگاه برای ما مکانی عجیب و هیجان انگیز بود، کنجکاو می مانم برمی انگیزت. گاهی از ستون های کنار بالا می رفتیم تا داخلش را ببینیم و نگاهان



قدیمی داریم که برای خوش و بش سر می زنند. کار در کله پزی و این دست شغل های قدیمی و سنتی، صفای دیگری دارد. او به دقت نگاه می کند، گوشه ای از میزی که مشتری هایش رفته اند را تمیز می کند و ادامه می دهد: هر روز که وارد این مغازه می شوم حال و هوایم عوض می شود. بوی کله پاچه، صدای بخار دیگ و خنده مشتری ها، همه یادآور خاطرات گذشته است و نمی توانم دل بکنم.

را دوست دارند؛ چون در کارش دقیق، تمیز و فرزند است. از دیگ های کله گرفته تا تمیزکاری و نظم دادن به میزها، همه امور مغازه را با مهارت خاصی انجام می دهد. عموعیسی می گوید که حضور او در مغازه باعث دلگرمی است؛ کسی که با تجربه و دقتش، جریان کار را روان و بی دردسر نگه می دارد. علیرضا خودش می گوید: اینجا پاگیر شده ام و کلی رفیق

پاگیر صفای اینجا شده ام. علیرضا اسماعیلی، یکی از شاگردان قدیمی طبایحی، حدود شصت سال دارد و از همان روزهای نخست همراه عموعیسی بوده است. او حتی در دورانی که چند بار برای کار به جاهای دیگر رفته، باز هم دلش پیش این مغازه بوده و دوباره برگشته است. کمی خشک و جدی به نظر می رسد، اما مشتری ها او