

روز جهانی کباب در کبابی‌های شهر

بوی
کباب و
عطر
ریحان

یوسف حیدری



قدمت کباب در ایران به قبل از دوران قاجار برمی‌گردد. هنوز هم بخشی از خاطرات بچه‌های دهه ۵۰ و ۶۰ با کوبیده‌هایی که پدر لای روزنامه به خانه می‌آورد گره خورده است. بوی کباب و ریحون فضای خانه را پر می‌کرد و بچه‌ها با خوشحالی کنار سفره می‌نشستند

از ابتدای خیابان اصلی بوی کباب مشام را پر می‌کند. هر چقدر جلوتر می‌آیی بوی کباب بیشتر می‌شود. به گفته یکی از ساکنان زندگی اهالی این خیابان به بوی کباب گره خورده است. "خیلی‌ها کبابی آقا سید را می‌شناسند. از سال ۱۳۵۷ مغازه اش را همین جا بنا کرد و دست مردم کباب داد. حالا خودش پیر شده و پسرش کارهای مغازه را انجام می‌دهد." کباب خوب هم دست مردم می‌دهد و با وجود این همه کبابی بازهم مردم برای خرید کباب اینجا می‌آیند". محمد امین با حرارت خاصی از کبابی آقا سید تعریف می‌کند و چند نفری که انتهای صف ایستاده‌اند با دقت حرف‌های او را گوش می‌کنند. می‌گوید ۲۰ سال می‌شود مشتری کبابی او است.

صف با کندی جلو می‌رود. پشت شیشه کبابی که بررسی باید سرخم کنی و از زیر دریچه تعداد کباب و گوجه‌ای که می‌خواهی سفارش بدهی. سعید ظرف شیشه‌ای را از لای در داخل مغازه می‌دهد و با صدای بلند می‌گوید: "آقا سید کباب‌ها سفارشی باشه. میهمان خارجی دارم و از اون سر دنیا به عشق کباب ایرانی اومدن. خواهرم چند سال قبل در آلمان ازدواج کرده و حالا با همسرش به ایران آمدند. از روز اول همسر آلمانی‌اش از کباب ایران گفت و اینکه چقدر در دنیا معروف شده. امشب هم میهمان ما هستند و تصمیم گرفتم برایشون کباب بگیرم." کباب یکی از محبوب‌ترین و معروفترین غذاهای مورد علاقه مردم خاورمیانه به خصوص ایران و منطقه قفقاز است.

اما شهرت این غذاها چند سالی است جهانی شده و به همین دلیل ۸ جولای (۱۷ تیر) روز جهانی کباب (World Kebab Day) نامگذاری شده است. قدمت کباب در ایران به قبل از دوران قاجار برمی‌گردد. هنوز هم بخشی از خاطرات بچه‌های دهه ۵۰ و ۶۰ با کوبیده‌هایی که پدر لای روزنامه به خانه می‌آورد گره خورده است. بوی کباب و ریحون فضای خانه را پر می‌کرد و بچه‌ها با خوشحالی کنار سفره می‌نشستند. کباب به نام ایران ثبت شده است و بسیاری از گردشگران خارجی وقتی وارد ایران می‌شوند سراغ بهترین کبابی شهر را می‌گیرند.

هر لحظه به تعداد نفراتی که در صف خرید کباب ایستاده‌اند اضافه می‌شود. تنها صفی که از ایستادن در آن کسی خسته نمی‌شود. آقا سید به نوبت سفارش‌ها را می‌گیرد و برگه سفارش را روی میز فلزی بزرگ وسط کبابی می‌چسباند. با اعلام شماره فیش یک نفر جلو می‌آید و ظرف کباب و گوجه را می‌گیرد. کمی آن طرف‌تر پسر جوانی با گوشی موبایل قیمت کباب و گوجه و بقیه چیزها را از روی تابلو می‌خواند و سفارش را روی کاغذ می‌نویسد. وقتی حرف از کباب و کبابی می‌شود آقا سید از پدرش که از قدیمی‌های این صنف است می‌گوید: "بابا پیرشده و به روستا برگشته و کمتر تهران می‌آید. سالهاست من اینجا را اداره می‌کنم. پدر از سال ۱۳۴۷ در کبابی مشغول کار شد. آن سالها خیلی‌ها از روستا که برای کار به تهران می‌آمدند در کبابی و کله‌پزی کارگری می‌کردند. بیشتر هم به خاطر اینکه جای خواب و غذا داشتند. الان هم خیلی از کسانی که در کبابی و یا رستوران کار می‌کنند بچه شهرستان هستند که همین‌جا می‌خوابند و غذا می‌خورند. کار ما نه جمعه‌داره نه تعطیلات. با این اوضاع و احوال کمتر کسی که اهل تهران باشد سراغ این کار می‌آید. پدرم از کارگری شروع کرد و سال ۵۷ این کبابی را به راه انداخت. من هم از ۱۲ سالگی اینجا مشغول کار شدم. پدرم سواد نداشت و اصرار می‌کرد درس بخوانم اما علاقه‌ای به درس و کتاب نداشتیم. دوست داشتم زودتر وارد بازار کار شوم.

صحبت از کباب خوب و راز رمز کباب که می‌شود آقا سید یکی از سیخ‌های کباب را دست می‌گیرد و می‌گوید: تنها راز و رمز این کار وجدان است. اگر وجدان داشته باشی کباب خوب دست مردم می‌دهی. از همان کباب‌هایی که هر کسی یک بار بخورد مشتری می‌شود. برای کوبیده باید گوشت و چیزهای دیگر را چرخ کنی. اگر کیفیت کباب برایت مهم نباشد یا فقط به سود فکر کنی می‌توانی هر چیز دیگری ای را هم داخل چرخ گوشت بریزی. این بستگی به وجدان خودت دارد. به هر حال با این قیمت گوشت گوسفند و گوساله باید هر سیخ کباب برای صاحب کبابی صرف کند. البته از آنجایی که ما اجاره مغازه و انبار نمی‌دهیم و تنها هزینه‌های ما تهیه گوشت و حقوق پرسنل است سعی می‌کنیم کیفیت کباب را بالا ببریم. در غیر این صورت کسی که اجاره مغازه و انبار می‌دهد ناچار می‌شود بخشی از این هزینه‌ها را از سیخ کباب تأمین کند.

سیخ‌ها به ترتیب داخل دستگاه می‌روند و از قسمت انتها با گوشتی که روی آن قرار گرفته بیرون می‌آید. شاگرد مغازه سیخ‌ها را به ترتیب روی منقل قرار می‌دهد و بادبزنی دست می‌گیرد. آن سوی شیشه مغازه‌ها چند مشتری چشم به سیخ‌های کباب می‌دوزند. یکی از کارگران کبابی کیسه ذغال را باز می‌کند و با بیل آن را کنار منقل می‌ریزد. ظرف بزرگ گوشت چرخ شده از یخچال بیرون می‌آید و داخل دستگاه سیخ‌زن ریخته می‌شود. آقا سید با دست کمی از گوشت را برمی‌دارد و ورز می‌دهد. می‌گوید: "گوشت بعد از چرخ و اضافه کردن پیاز و نمک و مخلفات باید برای چند ساعت داخل یخچال باشد تا خودش را بگیرد. این طوری جوش شیرین زیاد لازم ندارد و خوشمزه‌تر می‌شود." چرا قیمت کبابی در

کبابی‌ها فرق می‌کند؟ سید پاسخ جالبی می‌دهد: "به هر حال نوع گوشتی که برای کباب کوبیده استفاده می‌شود در کنار اجاره مغازه و انبار و خیلی چیزها اثر دارد. مثلاً برخی از کبابی‌ها از گوشت برزیلی که قیمت پایین می‌کنند و یا گوشت گاو ماده کباب کوبیده درست می‌کنند. قیمت ران گوساله‌تر ۴۰۰ هزار تومان و گاو ماده ۲۳۰ هزار تومان است. هر دو گوشت گوساله است اما خیلی باهم فرق می‌کند. دمبه گوسفند هم کبابی ۳۲۰ هزار تومان. ما خودمان گوشت را تهیه می‌کنیم و از رنگ گوشت می‌توانم آن را تشخیص بدهم. قیمت کباب ما هم سیخ ۶۰ هزار تومان است و عرف قیمت کباب هم همین اندازه است.

از گوشت گاو ماده کباب کوبیده درست می‌کنند. قیمت ران گوساله‌تر ۴۰۰ هزار تومان و گاو ماده ۲۳۰ هزار تومان است. هر دو گوشت گوساله است اما خیلی باهم فرق می‌کند. دمبه گوسفند هم کبابی ۳۲۰ هزار تومان. ما خودمان گوشت را تهیه می‌کنیم و از رنگ گوشت می‌توانم آن را تشخیص بدهم. قیمت کباب ما هم سیخ ۶۰ هزار تومان است و عرف قیمت کباب هم همین اندازه است. روزهای هفته تا ۵۰۰ سیخ کباب فروش داریم و آخر هفته به ۳ هزار سیخ هم می‌رسد. خوردن کباب در روزهای آخر هفته یکی از تفریحات مردم شده است. چند سالی هم می‌شود که مردم غذای خوب می‌خورند. یعنی از هر جای کباب یا کله‌پاچه و غذاهای دیگر نمی‌خرند. هر جا که کیفیت آن بالا باشد حتی به قیمت بالاتر بازهم مردم آن را انتخاب می‌کنند. مردم دنبال جنس خوب هستند. این که این همه کبابی باز شده شاید به خاطر نقد بودن سود آن باشد. اما فروش زیادی ندارند. همه هم خودشان را کبابی گلپایگان معرفی می‌کنند در حالی که وقتی وارد کبابی می‌شوی می‌بینی اصلاً ربطی به گلپایگان ندارد. اصل کباب برای قم است و از آنجا به شهرهای دیگر رفته است. تا ۲۰ سال قبل این قدر کبابی در شهر نبود اما الان هر شهری بروی تا دلت بخواد کبابی پیدا می‌کنی. ما هم به جز کباب خودمان جای دیگر کباب نمی‌خوریم. اگر کباب خور باشی فرق کباب خوب از بد را تشخیص می‌دهید."

انتهای خیابان پلاکاراد مغازه کبابی توجه ام را جلب می‌کند. "کباب ساطوری ویژه". مرد جوانی تراکت‌های تبلیغاتی کبابی را دست مردم می‌دهد و می‌گوید: "کباب ساطوری بخوری دیگه هیچ کبابی نمی‌خوری. به مناسبت روز جهانی کباب با هر سیخ کباب یکی هم مجانی ببرید.



نوع گوشتی که برای کباب کوبیده استفاده می‌شود در کنار اجاره مغازه و انبار و خیلی چیزها اثر دارد. مثلاً برخی از کبابی‌ها از گوشت برزیلی که قیمت پایین تری دارد استفاده می‌کنند و یا گوشت گاو ماده کباب کوبیده درست می‌کنند. قیمت ران گوساله‌تر ۴۰۰ هزار تومان و گاو ماده ۲۳۰ هزار تومان است. هر دو گوشت گوساله است اما خیلی باهم فرق می‌کند. دمبه گوسفند هم کبابی ۳۲۰ هزار تومان. ما خودمان گوشت را تهیه می‌کنیم و از رنگ گوشت می‌توانم آن را تشخیص بدهم. قیمت کباب ما هم سیخ ۶۰ هزار تومان است و عرف قیمت کباب هم همین اندازه است.