



بازار شلوغ ماهی فروش ها در آبادان



از اسکله تا بازار ماهی فروش ها راهی نیست

خیابان غذا



آبادان / خوزستان

حسن احمدی فرد

عکس ها:

عقیل نعیمی نژاد



آبادانی ها به روش خودشان ماهی کباب می کنند

صبور در ساحل اروندرود

اجاق. آن وقت طولی نمی کشد که آب و روغن ها چک چک می چکند روی زغال ها و بوی دودی می پیچد در فضای شلوغ بیرون بازار ماهی فروش ها در جاده ساحلی اروند.



حکایت آن قابلمه و آن مواد سبز تیره، حکایت مفصلی است؛ آبادانی ها می گویند «حشو» یک جورهایی حکم همان سبزی ها و مخلفاتی را دارد که ما با آن مرغ شکم پر می پزیم. (یادریست تر آنکه سالی یکی دو مرتبه می پختیم؛ قبل از این موج آخری گرانی ها که همه دست و دلبازی های پدران گاه به گاه را شست و با خودش برد). حشو اصلش آب تمر هندی است که از آن طرف آب ها می آید؛ احتمالاً از خود هند و سواحل گرمش. از همان جا صاف می آید تا چابهار و بندرعباس و بوشهر و آخر کار، می رسد به ساحل اروند، به آبادان و خرمشهر؛ و حسابی نقش دارد در پخت و پزهای اینجا. آبادانی ها سیر و پیاز تف خورده را می ریزند روی تمر هندی. بعد گشنیز و شنبلیله و جعفری و پیازچه (و احتمالاً یکی دو سبزی کم و زیاد دیگر که ذائقه شان بکشد) را هم خرد می کنند و می ریزند روی آن. شیر خرمه هم هست. بعضی ها شیر خرمه را می کشند روی پوست ماهی تا بهتر بپزد و جدا شود از گوشتش. گاهی هم یکی دو قاشق از شیرهای شیرین را می ریزند روی قابلمه حشو ها تا کار تمام کنند.



شاید بشود حشو را جای دیگری هم آماده کرد؛ حتی شاید بشود در بازار ماهی فروش های شهرهای دیگر هم یکی دو تا صبور یخ زده پیدا کرد، اما شلوغ و شرعی آبادان را هیچ جای دیگر پیدا نمی کنید؛ بوی اروند را و خوشی گذرایی که اینجا در گذر لحظه ها جاری است. هیچ کس منتظر مانیست؛ هیچ کاری نداریم و اصلاً دیر نشده و دیر نمی شود. مادرست در همین لحظه داریم زندگی می کنیم. در همین لحظه که جوان بادی زن به دست دارد زغال هایش را باد می زند تا ماهی صبور با آن لایه ترش و شیرین حشو، کبابی شود و ما آن را داغ داغ به دندان بکشیم اینجا در حاشیه شلوغ بازار ماهی فروش های آبادان؛ در ساحل زنده اروندرود.

بازار ماهی فروش های آبادان هزار و یک جور ماهی دارد اما برای آبادانی ها هیچ ماهی ای صبور نمی شود. ما هم که مسافریم، ترجیح می ادای آبادانی ها را در بیاوریم. چیزی در هوای جنوب هست، در هوای گرم آبادان که آدم را هل می دهد تا بی خیال همه ملاحظات دست و پاگیر و تعارف تکلف های ملال آور، تن بدهد به سرخوشی گذرایی که در گذر لحظه ها هست. در آبادان همه چیز گرم و گیراست؛ آدم هایش بیشتر از هر چیز دیگری. ماهی فروش جوان، وسط آن همه شلوغی و سر و صدا حوصله دارد که توضیح بدهد ماهی صبور چه شکل و قیافه ای دارد و کجا می شود صیدش کرد. مختصر اینکه ماهی صبور در ساحل اروندرود فراوان است و راحت می شود با قایق های صیادی، تور پهن کرد و چند سبد صبور را آورد به همین بازار ماهی فروش ها.

آبادانی ها ماهیشان را می خردند و می روند و ما می مانیم با یک پلاستیک ماهی صبور. فروشنده راهنمایی می کند که نمی خواهد خودتان را نگران کنید. بیرون بازار بساط کباب کردن ماهی بهره است.



ماهی کباب کردن در آبادان آدابی دارد که بعید است جای دیگری هم بشود پیدایش کرد. جوان بادی زن به دست می گوید: «صبور تنوری» و همه توضیحاتی را که باید بدهد درباره اینکه چطور می شود صبور را کبابی کرد روی سیم های گریل، خلاصه می کند در همین دو کلمه.

خبری از تنور نیست. چند تا اجاق سیمانی و فلزی سرپا شده تا مسافرهایی که جایی برای کباب کردن ماهی ندارند، در آبادان از این فقره بی نصیب نمانند. یکی دو بشکه هم هست که انصافاً بیشتر از اجاق های سیمانی و فلزی به تنور شباهت دارد.

ماهی ها را صاف از وسط باز می کنند و پهن می کنند روی گریل، بعد از توی قابلمه ای که زیر بساط پنهان است تا لایه خاکستری چیزی نیفتد توی آن، چند قاشق مواد سبز تیره رنگی را می مالند روی تن ماهی و گریل ها را می چینند دور تا دور بشکه؛ یا ردیف می کنند روی زغال های

از اسکله تا بازار ماهی فروش ها راهی نیست. بازار ماهی فروش ها همیشه شلوغ است و بوی زهم ماهی آدم را دیوانه می کند. هوا که گرم شود و قایق ها که از دریا برگردند، همه اروند بوی ماهی می گیرد؛ همه آبادان. آبادانی ها عشق ماهی خوردن هستند. هوای شلوغ و شرعی آبادان جان می دهد برای کباب کردن ماهی. قبل از آنکه متروپل آوار شود روی امید آبادانی ها، آبادان شهر زندگی بود؛ شهر آفتاب داغ و عینک ریبین؛ شهر فوتبال و ته لنجی؛ شهر اروند و ماهی صبور.

