



گوشت‌های آویزان، منظره ثابت کبابی‌های مهدی‌آباد است



مهدی‌آباد سر شب جای سوزن انداختن ندارد

بهشت عشاق کباب

که می‌شود همان‌جا کباب‌ها را روی زغال آتشی که همیشه روشن است، باد زد و آماده کرد.

حالا دیگر بوی دود و کباب همه روستا را فرا گرفته است.



فقط کباب نیست که مشتری‌ها را از همه ایلام به مهدی‌آباد می‌کشاند. «جگرۆز»های مهدی‌آباد هم حرف ندارند.

«محمد الیاسی» تکه‌ای جگر را از یخچال بیرون آورده و روی سینی تمیزی قرار داده و با چاقویی تیز با مهارت جگرها را یک اندازه برش می‌دهد. در حالی که جگرها را به سیخ می‌کشد، می‌گوید: این کار مهارت می‌خواهد. همه می‌توانند جگرۆز درست کنند اما اگر مهارت نداشته باشی ممکن است جگرها سفت و پانپخته شوند.

کمی به جگرها نمک می‌زند و توضیح می‌دهد: «وز همان پرده نازکی (دیافراگم) است که در اطراف شکمبه گوسفند و گاو قرار دارد؛ این وز در قصابی همراه جگر گوسفندی و به همان قیمت گوشت و جگر به فروش می‌رسد».

محمد تکه‌ای از وز را آماده کرده، کمی نمک می‌زند و با مهارت به دور سیخ جگر می‌پیچد: «ما در اینجا بیشتر از وز گوسفندی استفاده می‌کنیم چون هم نازک‌تر است و هم طعم بی‌نظیری به جگرۆز ما می‌دهد».

سپس به آرامی جگر را روی زغال‌های آماده قرار می‌دهد و می‌گوید: باید در موقع پخت حواسمان باشد، چون آتش تند موجب سفت شدن جگر می‌شود، باید آتش ملایم باشد تا جگر داخل چربی به خوبی پخته شود. پخت جگر زمان کمی می‌برد، با کمک تکه‌ای نان بدون اینکه وز بیفتد جگر کباب شده را بر سینی خالی می‌کند.

بوی جگر روغن خورده سرخ‌شده، می‌پیچد لایه‌لای بوی کباب و حس و حالی راه می‌اندازد که فقط این‌جا در مهدی‌آباد ایلام می‌شود آن را درک کرد.

هوا کم‌کم رو به تاریکی می‌رود و کنار هر کبابی چند خودرو پارک شده‌اند. یکی از خوبی‌های اینجا هم همین است؛ پیاده‌رو بسیار عریضی دارد که با بلوک‌های سیمانی از جاده جدا شده و رانندگان می‌توانند با خیال راحت خودرو را در آنجا پارک کنند و دیگر نگران آسیب دیدن ماشین نباشند، چون پارک کردن ماشین در کنار جاده مهران با آن حجم از خودرو و کامیون‌های عبوری در شب کار بسیار خطرناکی است.

در یکی از کبابی‌ها «علی خدایاری» که مشغول ثبت سفارش مشتریان است راز خوشمزگی کباب‌های اینجا را در تازگی گوشت این منطقه می‌داند. او می‌گوید: این منطقه عمدتاً دامدار هستند. از آنجایی که هر کبابی قصابی خود را دارد می‌تواند گوشت تازه را در اختیار مشتریانش قرار دهد؛ این، راز طعم خوش کباب‌های این منطقه است.

علی در حالی که مدام به ورودی کبابی نگاه می‌کند تا ببیند مشتری جدید آمده یا نه، ادامه می‌دهد: برخلاف بقیه استان‌ها ما به کباب‌هایمان ادویه و طعم‌دهنده اضافه نمی‌کنیم. من خودم یک مدت در رستورانی در تهران کار می‌کردم، آنجا دنده و یا گوشت را در پیاز و مواد دیگر می‌خوابانند تا طعم بگیرد اما اینجا این نحوه پخت طرفدار ندارد.

با لبخندی ادامه می‌دهد: «ما اگر گوشت قرمز را در پیاز یا ماست بخوابانیم دیگر هیچ کس از ما کباب نمی‌خرد و تمام مشتری‌هایمان را از دست می‌دهیم». به سیخ‌های دنده کباب اشاره می‌کند و توضیح می‌دهد: «برای پخت دنده کباب، دنده‌های گوسفندی را برش می‌زنیم و به سیخ می‌کشیم، بدون هیچ طعم‌دهنده‌ای، فقط به آن نمک می‌زنیم».

این کباب بسیار خوشمزه است و راز خوشمزگی این کباب‌های این منطقه در تازگی آن‌هاست.

با آمدن مشتری جدید که یک خانواده چهار نفره هستند علی به سمت آن‌ها می‌رود. در کنار هر کبابی یک یا دو منقل سیمانی بزرگ ساخته‌اند

سعی می‌کنم ساعتی بروم که کبابی خلوت باشد. یکی از کارکنان کبابی می‌گوید اگر یک ساعت پیش آمده بودید همه میزها اشغال شده بود. گوشه‌ای از سالن چند مشتری روی تخت‌های سنتی نشسته و مشغول غذا خوردن هستند.

محسن یکی از مشتریان است که همراه سه نفر از دوستانش به کبابی آمده؛ سفارش وی و دوستانش کباب کوبیده است.

محسن با خنده می‌گوید: هیچ غذایی کباب کوبیده نمی‌شود. من و دوستانم فقط به عشق خوردن کباب کوبیده هر هفته می‌آییم «مهدی‌آباد».

اگر موقع ناهار و شام سر بزنید، در همه کبابی‌های روستا، جای سوزن انداختن نیست. مهدی‌آباد ایلام با کبابی‌هایش شناخته می‌شود.

