

خیابان غذا



مشهد / خراسان رضوی

حسن احمدی فرد

عکس‌ها:

آرمین صمیمی



مشتری‌ها جلوی پیشخوان، ساندویچ‌ها را پر می‌کنند و گاز می‌زنند
مخلفات فراوانی هست که می‌شود چید کنار فلافل‌ها



محله جنوبی‌های مشهد چیزی کم از اهواز و آبادان ندارد

شب‌های فلافل وللهجه عربی

فلافل‌ها؛ خیارشور، گوجه، کلم، انواع ترشی و هر آنچه را بشود کنار گلوله‌های فلافل، درون ساندویچ جا داد، یکی یکی بیرون می‌آورند و می‌چینند روی میز. بعد هم آبی می‌پاشند جلو مغازه و منتظر می‌شوند تا خدا روزیشان را برساند. مشتری‌ها که برسند آن‌ها فقط گلوله‌های فلافل را می‌اندازند داخل روغن جوشان و چند دقیقه بعد آن‌ها را بالا می‌کشند. باقی کارها با خود مشتری‌هاست. «نان بردار، کاهو و کلم بریز، خیارشور بچین و همراه فلافل، گاز بزن»؛ این قانون متداول همه فلافلی‌هاست.

مصیبت جنگ هم نتوانسته آن‌ها را عوض کند. آن‌ها هنوز هم همان جنوبی‌های خونگرم هستند. شب‌های محله جنوبی‌های مشهد، شب‌های لهجه عربی است؛ شب‌های فلافل و سننوبسه.



شهرک اما فقط فلافل و سننوبسه ندارد. بهترین ماهی و خرما جنوب را هم همین جا می‌شود پیدا کرد. ماهی فروش‌ها چند سالی است که بساط کباب کردن ماهی را هم راه انداخته‌اند. حالا گوشه و کنار شهرک، روزها بوی زغال و ماهی کبابی هم به‌راه است. یک کارگاه بزرگ هم هست که بامیه عربی می‌پزد؛ همه آن بامیه‌هایی که در مغازه‌های کوچک و بزرگ اطراف حرم مطهر هست و مشتری‌های پر و پا قرصی بین زائران دارد، اینجا در محله جنوبی‌های مشهد پخت می‌شود. محله جنوبی‌های مشهد، مثل همه جنوب، جایی برای غذاخوری‌های ارزان‌قیمت؛ جایی که می‌شود بی‌دغدغه کمرشکن بی‌پولی، دست اهل و عیال را گرفت و برای ساعتی بی‌خیال مصیبت‌هایی شد که محاصره‌مان کرده‌اند؛ اینجا دست‌کم به قدر گاز زدن فلافل‌های تند و داغ، می‌شود گم‌شده در هوای خلسه‌آور جنوب؛ در بی‌قیدی شیرینی که موج می‌زند در آن هوا.

شهرک شهید بهشتی مشهد هم تکه‌ای از خوزستان است؛ تکه‌ای از جنوب؛ فقط هوای شرجی کارون را کم دارد و گرینه شب‌های شهرک مونمی‌زند با شب‌های آبادان و اهواز و خرمشهر. چیزی در هوای شهرک هست که انگار درست از خود خوزستان آمده؛ از لایه‌لای نخل‌ها و شرجی، از کنار لوله‌های نفت و بوی پالایشگاه. از «شادگان»، از «نهر حمیسه» و «رمیله»، از «خسروآباد» و «دارخوین». شاید برای همین است که فلافل‌های شهرک هم طعم فلافل‌های جنوب را دارد؛ با همان ادویه‌های تند و با همان بوی روغن جوشان.

راسته فلافلی‌ها در شهرک شهید بهشتی مشهد، حالا سال‌هاست حال و هوای شهرک را عوض کرده است. دیواری هم که پیش از این شهر و شهرک را از هم جدا می‌کرد، حالا دیگر نیست؛ برای همین هم شهرک شهید بهشتی مشهد حالا دیگر محله عرب‌های مشهدی است؛ جایی که بیش از ۹ هزار هموطن جنوبی در آن زندگی می‌کنند. آن‌ها خوزستانی‌هایی هستند که آتش جنگ سال‌ها پیش خانه و کاشانه و زار و زندگی‌شان را سوزانده است. درست‌تر آنکه پدر و مادر آن‌ها چند دهه پیش، به جبر جنگ، زندگی سوخته‌شان را بار کرده‌اند و پناه آورده‌اند به مشهد. جوان‌ترها اما درست مثل خود ما، مشهدی هستند؛ حالا گیرم عربی گچ‌پژدار جنوبی را هم راحت و فصیح بلد باشند.



آدم‌های محله عرب‌های مشهد شب که می‌شود تازه کرکره مغازه‌هایشان را بالا می‌دهند و تازه آن وقت است که محله جان می‌گیرد. شب‌ها رسته فلافلی‌های شهرک، جای سوزن انداختن نیست. هر چه هست، ردیف میزهایی است که پر شده از ظرف‌های نان و خیارشور و کلم و کاهو و آدم‌هایی که می‌چرخند لایه‌لای میزها و کاسه‌ها.

می‌گویند اولین بار، قبطی‌های مصر که خوردن گوشت را حرام می‌دانستند، «فلافل» را ابداع کردند. فلافل آمیخته‌ای است از نخود نم کشیده کوبیده شده به همراه سیر و ادویه و احتمالاً تخم‌مرغ و آرد و سبزیجات. این همه موادی است که فلافل را شکل می‌دهد. حالا اما این غذای ارزان قیمت خوش طعم، بیشتر از آنکه در لبنان و سوریه و عراق مشتری داشته باشد، در ایران محبوب شده است. هیچ کس درست نمی‌داند فلافل از کی شده خوراکی محبوب جنوبی‌ها؛ اما از اهواز و آبادان تا بوشهر و بندر گناوه و از آنجا تا بندرعباس و قشم و کنگ، از هر کس سراغ یک خوراکی محبوب و ارزان قیمت را بگیری نام فلافل را می‌شنوی؛ غذایی باریشه عربی، آمیخته با ادویه تند هندی‌ها، پا گرفته در جنوب و حالا پرمشتری در سراسر ایران.