

## خیابان غذا



خراسان رضوی / مشهد

حسن احمدی فرد

عکس‌ها:

حدیث فقیری



حاج برات، خستگی کار را با چای برطرف می‌کند



خوراک ملکی، بی‌شباهت به عدسی نیست



تمام پاییز و زمستان، چراغ‌گاری حاج برات یاسی، روشن است

# گرمای «ملکی» در شب‌های سرد «ابرده»

ملکی، از جوش بیفتد. حاجی می‌داند که همه حال این خوراکی خوردن‌های روی گاری، به همان بخاری است که از قابلمه بلند است. «مولی»، «ملکی»، «مول مولی» یا «بلبلی» حالا آن قدرها نیست که همه بشناسندش؛ از آن حیواناتی است که بین امروزی‌ها آن قدرها طرفدار نیست؛ حساب قدیمی‌ها اما فرق می‌کند. قدیمی‌ها می‌دانند قوتی که در «ملکی» هست، در هیچ چیز دیگر نیست. ملک یکی از حبوبات دیرپخت و حتی شاید بشود گفت در حال انقراض است که کم و بیش در خراسان کاشته می‌شود و پخته‌اش که مثل عدسی، ملکی خوانده می‌شود مزه‌ای ترکیبی از عدس و نخود دارد. «اگر اهل کفتر یا قناری باشی، می‌دانی که با همین ملکی می‌شود پرنده‌ها را سر حال آورد.» قابلمه ملکی حاجی هم، در شب‌های خنک پاییزی در همان اول پیچ ابرده، خیلی‌ها را سر حال می‌آورد؛ زمستان که بشود و سرمای استخوان‌سوز دامنه‌های بینالود که برسد، که دیگر هیچ.

«ملکی خیلی قوت و خاصیت دارد اما شاید کسی نخواهد ملکی بخورد؛ برای همین کنار قابلمه ملکی، قابلمه باقالی هم همیشه به راه است.» باقالی نیشابور، این طرف بینالود در حاشیه‌های جنوبی مشهد هم، حسابی طرفدار است. حاجی هر شب، یک قابلمه باقالی هم می‌گذارد کنار قابلمه ملکی‌اش؛ تا اگر کسی از جوان‌ترها به توصیه حاجی گوش نکرد، یک ظرف باقالی داغ برایش بکشد و با گلپر فراوان بگذارد. جلویبش؛ که هیچ مشتری‌ای، تا شکمی از عذار نیاروده از کنار گاری حاجی نگذرد. حساب قدیمی‌ها باز هم فرق می‌کند. قدیمی‌ها همان ملکی را ترجیح می‌دهند. حاجی، مشتری‌های خودش را دارد. خیلی‌ها، گذرشان که به پیچ ابرده می‌افتد ترجیح می‌دهند به یاد گذشته‌ها، یک کاسه داغ ملکی بزنند. می‌دانند حاجی همان جایی است که باید باشد. چراغ‌گاری حاج برات یاسی، در تمام شب‌های سرد پاییز و زمستان روشن است و آتش زیر قابلمه ملکی‌اش روشن.

حالا را نبینید که جاده از پیچ و کیل آباد تا خود «زشک زیبا» آسفالت است و راه، از میدانگاهی زشک تا «چشمه قل قلی» هموار است و کوبیده، روزگاری بود که بعد از فلکه دوم شان‌دیز راه خاکی می‌شد. آن وقت‌ها پس از پیچ ابرده، هر چه بود صدای شرشر رودخانه بود و هوهوی باد که از سمت باغ‌های ابرده می‌آمد؛ آن وقت‌ها، کوچه‌باغ‌های زشک، واقعاً «زیبا» بود.

ابرده حالا با خانه‌هایش که حسابی دارد نونوار می‌شود، چسبیده است به شان‌دیز. لمکده‌ها و رستوران‌ها هم از همان پیچ ابرده شروع می‌شوند و حتی بعد از چشمه قل قلی هم تمام نمی‌شوند. ماشین پشت ماشین است که می‌آید و می‌رود؛ رستوران‌ها پر و خالی می‌شوند و در آن شلوغی‌ها می‌شود انواع غذاها را سفارش داد؛ از شیشلیک معروف شان‌دیز و دیزی مشهدی بگیر تا آش و ساندویچ؛ اما هیچ کدام نمی‌توانند جای گاری حاج برات را پر کنند.

کی گفته که طریقه و شان‌دیز و ابرده و عنبران و زشک و نغندر فقط برای پولدارهاست؟ یعنی آن‌هایی که پول ندارند که حتی شده سالی یک بار دست زن و بچه‌شان را بگیرند و آن‌ها را به یک شام اعیانی دعوت کنند، حق ندارند گاز ماشین لکنه‌شان را بگیرند و از مشهد بکوبند و بیایند شان‌دیز و بیفتند توی راهی که دو طرفش فقط رستوران است و لمکده‌هایی که حتی برای دقیقه‌ای نشستن روی تخت‌هایش باید پول داد؟ حاجی سفت و سخت معتقد است که چرا.

«حالا رستوران نه، حاشیه خیابان؛ جوجه‌کباب و شیشلیک نه، قابلمه ملکی؛ باور کنید آن قدرها فرقی ندارد. مهم این است که آدم کنار زن و بچه‌اش خوش بگذراند.»

«از همین اول‌های مهرماه، تا خود نوروز، من هر شب همین جا هستم.» برف و باران هم باشد، توفیری ندارد. حاجی نمی‌گذارد چراغ‌گاری‌اش خاموش بماند و قابلمه

هوا که سرد می‌شود، حاج برات بساطش را راه می‌اندازد. دستی می‌کشد به سرو روی گاری رنگ و رو رفته. سینی‌ها و قابلمه‌ها را برق می‌اندازد و کپسول‌ها را پر گاز می‌کند. آن وقت، وقت آن است که خوراک «ملکی» را بار بگذارد. «حاج برات یاسی»، سال‌هاست که همان اول پیچ ابرده، بساط گاری‌اش به راه است. شب‌ها از سر شب تا وقتی مسافرها باشند، چراغ پر نور گاری حاجی روشن است.