

یک تکه از خوزستان در مشهد

گزارشی از ۲ ساعت گشت‌وگذار در شهرک شهید بهشتی مشهد که به دلیل سکونت عرب‌زبان‌های خوزستان در آن به محله عرب‌ها معروف شده‌است

ZENDEGI-SALAM

ضمیمه روزنامه خراسان

پنج شنبه ۵ خرداد ۱۴۰۱

۲۴ شوال ۱۴۴۳ ۲۶ می ۲۰۲۲

شماره ۲۰۹۴۶

۲۱۶۶



بامیه شادگان، شیرینی دور حرم!

بامیه‌های عربی را اگر نخورده باشید، حتما دیده‌اید. شیرینی‌هایی که بیشتر مهمان‌ویرترین آب‌میوه‌فروشی‌های اطراف حرم است. «حسن پوریان» پیک‌یکی از کارگاه‌های بامیه‌پزی شهرک است که روی تابلوی آن قید شده: «بامیه شادگان». پسر کوچک‌ش و یک جعبه بامیه عربی که گوشه آن کمی تاخورد، روی ترک موتورش است. می‌گوید: «همه هفت، هشت نفری که در کارگاه بامیه می‌پزند، جنوبی‌اند. ما برای آب‌میوه‌فروشی‌های دور حرم بامیه می‌پزیم و بیشتر از برج ۶ تا عید نوروز سرمان شلوغ می‌شود.»

یک سفر کوچولو



با ماهی‌فروش‌ها که صحبت می‌کنم، آدرس آخر بازار را می‌دهند و می‌گویند از بقیه ماهی‌فروش‌ها قدیمی‌تر است. آقای «کر می» ۴۲ ساله زیر سایه بان مغازه روی چهارپایه نشسته است. یکی از پاهایش را از انبند بزرگی بسته و از این که شهرک رونق گرفته، خوشحال است و می‌گوید: «این جاتازه دارد از حالت انباری بودن درمی‌آید و به بازارچه تبدیل می‌شود. شهرداری هم چون اشتیاق مردم برای توسعه کارشان را دیده، چند سالی است به این‌جا رسیدگی می‌کند.

این اسفالت و نیمچه فضای سبز را هم تازه دو سال است که داریم. وقتی وارد شهرک ما می‌شوید، انگار به یک سفر کوچولو آمده‌اید. به همین دلیل الان از عراق، پاکستان، افغانستان و همه شهرهای ایران مشتری داریم. صاحبان مغازه‌های شهرک همه سختی کشیده‌اند و بعضی‌ها کارشان را از یک ده که کوچک که خودشان ساخته بودند، شروع کردند.»

عطر ادویه عربی

اگر به آبادان سفر کرده باشید، متوجه عطاری‌های کهنه کار و عطر ادویه‌هایی که از مغازه بیرون می‌زند، شده‌اید. عطاری کوچکی در دل بازار روز شهرک جاجوش کرده که ادویه عربی و ارده تازه می‌فروشد. «سید شرف حسینی جلالی» ۳۶ ساله و مانند بیشتر ساکنان شهرک، خرمشهری است و می‌گوید: «ما بیشتر ادویه‌ها را تازه آسیاب می‌کنیم. کار اصلی ما حلواسازی، ارده‌سازی و تولید کره بادام‌زمینی است. ارده شوشتر با کنجد شوشتر و ارده دوآتشه و سه‌آتشه هم درست می‌کنیم.» آقای حسینی توصیه می‌کند حتما به دشت‌اشه‌دوز (لباس عربی مردانه) شهرک هم سری بزنیم. گویا او یکی از قدیمی‌ترهای شهرک است که وقتی به سراغش رفتیم، مغازه‌اش تعطیل بود.

مهمان‌نوازی جنوبی

گشت‌وگذار در بازار گرم و پر جنب‌وجوش شهرک، هر قدر هم که دلفریب و یادآور جنوب باشد، نمی‌تواند حواس‌تان را از خانه‌های این منطقه پرت کند؛ خانه‌هایی که از زمان دفاع مقدس تا حالا فرقی نکرده‌اند. بلوک‌های آجری با دیوارهای داخلی سیمانی زشت و کثیف و پله‌هایی که کمر و زانوئی ساکنان عمدتاً سالخورده‌شان را به درد می‌آورد. خانم عسکری، زن ۵۲ ساله خوشرویی است که وقتی می‌فهمد کنج‌کاویم داخل بلوک‌ها را ببینیم، ما را به خانه‌اش دعوت می‌کند؛ سالن پذیرایی کلا بایک فرش ۱۲ متری پوشیده شده، اتاق احتمالا ۹ متر است و تراس محصور شده هم فضای کوچکی است که حفره‌ای روی دیوار به ایرانی‌اش نقش پنجره را ایفا می‌کند.



خانم عسکری با شیرینی و شربت خربزه از ما پذیرایی می‌کند و دم رفتن دستور پخت قلیه ماهی مخصوصش را به ما هدیه می‌دهد: بهتر است با ماهی پرملاتی که گوشت خوب دارد، قلیه درست کنید؛ مثل «سنگسر» و «هامور» که طاق‌ت پخت داشته‌باشد و سبزی‌اش هم گشنیز است.»



عکس‌ها از: فاطمه رسولی

فلافل ویژه ویژه



اگر بتوانید از دکان‌های پر تعداد خرما دل بکنید، پیکر است سر از فلافل‌فروشی‌ها در می‌آورد که بازار را فرق کرده‌اند و بیشترشان هم غروب باز می‌کنند. علیرضای ۱۹ ساله کارگر یکی از این فلافلی‌هاست اما برخلاف بیشتر هم‌سن‌وسال‌هایش در شهرک به دنیا نیامده و سه، چهار سالی است که این‌جا ساکن شده: «من مال خرمشهرم. توی شهرمان کار نبود، برای همین با مادر و برادرم آمدیم این‌جا». علیرضا از راز خوشمزگی فلافل‌های شهرک می‌گوید: «مواد اولیه فلافل‌های ما با فلافلی‌های توی شهر فرقی ندارد منتها ما فلافل را دستی آماده می‌کنیم و مال آن‌ها شرکته‌ای بسته‌بندی است. خیلی‌هایشان سلف سرویس هم ندارند و با چهار تا فلافل و چند پرگوجه و خیار شور سروته کار را هم می‌آورند.»

ماهی کبابه، ماهی!



۲۸ ساله و متولد مشهد است و خودش را بچه خرمشهر می‌داند و می‌گوید «صانع پورم!» با او درحالی که دارد ماهی جنوب «حشوزده» - نوعی چاشنی از ترکیب سبزی و تمر هندی و ادویه - را کباب می‌کند، صحبت می‌کنیم. چند جوان هم‌سن‌وسال او هم چند قدم آن طرف‌تر دارند بازبان عربی صحبت می‌کنند و من از صحبت‌هایشان سردر نمی‌آورم. صانع‌پور دربارہ کسب‌وکارش می‌گوید: «از همه‌جا مشتری داریم. از مشهد و شهرهای دیگر تا عراق. این‌جا همیشه مشتری خودش را دارد اما از چهارشنبه تا جمعه که ماهی تازه جنوب می‌رسد، بازار شلوغ‌تر است. بعضی از مردم ماهی تازه می‌خرند و می‌پزند اما بعضی‌ها می‌گویند کباب‌ش کن، همین‌جای خوریم.»

اکرم انتصاری، الهه توانا | روزنامه‌نگار

پرونده

«من آن موقع چهار، پنج ساله بودم و تصویر روشنی از آن روز‌ها ندارم. از بزرگ‌ترها شنیده‌ام جنگ که شروع شد، دولت منتقل‌مان کرد به مشهد. این‌جا، شهرک شهید بهشتی مشهد شد خوزستان دوم. همشهری‌ها و هم‌زبان‌های‌مان این‌جا بودند اما خوب اوضاع خوب نبود. شهرک شلوغ بود و ناامن و از شهر با دیوار جدا شده بود. بعضی از مردم حضور مهاجرها را نمی‌پذیرفتند. از نظرها ما غیرایرانی بودیم - چون به‌زبان عربی حرف می‌زدیم - و جنگ‌زده و سربار. البته خیلی‌ها هم مهربان بودند و هر کمکی از دست‌شان بر می‌آمد، دریغ نمی‌کردند. خلاصه آن روز‌های سخت گذشت و ما هم این‌جا پاگیر شدیم. مشهد شهرمان شد و شهر مادری‌مان همانی باقی ماند که در زمان جنگ بود... این‌ها حرف‌های «سلیمه» است. یکی از ساکنان شهرک شهید بهشتی که از زمان جنگ تحمیلی و با مهاجرت اجباری خوزستانی‌ها به مشهد، به محله عرب‌ها معروف شده‌است. سلیمه را تیغ آفتاب، زنبیل به دست وسط بازار می‌بینم؛ بازار هم که می‌گویم یعنی یک تکه از خوزستان؛ پر از فلافل‌فروشی و ماهی‌فروشی و کافه‌هایی که به‌جای اسپرسو لاته، «قهوه عربی» سرو می‌کنند. آن‌چه در ادامه می‌خوانید گزارشی است از دو ساعت گشت‌وگذار در شهرک عرب‌ها.

از همه ر نگه، خرما!

خرما برای ما منحصر می‌شود به خرما می‌مضافتی توی جعبه‌های مقوایی که هر از گاهی کنار بساط چای سرو کلاه‌ش پیدا می‌شود اما برای جنوبی‌ها خوردنی جدی و متنوعی است؛ «پیازمریزه»، «برچی»، «پریم»، «گنتار» و «مُغسل» که معجونی است از خرما و شیر و کنجد. این‌ها را «جلال» ۱۸ ساله به من معرفی می‌کند که اگر چه متولد مشهد است اما لهجه عربی‌اش را حفظ کرده. جلال این‌جا را برای زندگی ترجیح می‌دهد و می‌گوید: «چون خوزستان، کار نیست و دعوای طایفه‌ای و اسلحه و این چیزها هم هنوز ریشه کن نشده.»



قهوه یعنی دله!

مسافر جنوب، قهوه‌نخورده بر نمی‌گردد و ما هم بدون سرزدن به کافه جمع‌وجور «آقا اسماعیل» گزارش‌مان ناقص می‌ماند. اسماعیل وقتی ۱۱ ساله بوده همراه خانواده‌اش از آبادان به مشهد می‌آید، به این امید که جنگ تحمیلی بعد از مدت کوتاهی تمام می‌شود. اسماعیل از قهوه عربی، «دله» می‌گوید که بیشتر از نوشیدنی یک‌جور سبک‌زندگی است؛ «دله، اسم ظرفی است از جنس برنج‌یامس که قهوه‌را در آن درست می‌کنیم، به سبک عربی. یعنی قهوه ابتدا پخته می‌شود، بعد صافش می‌کنیم و دوباره می‌پزیم تا جاببفتد و هل و نسکافه به آن اضافه می‌کنیم. این یعنی دو، سه ساعت کار اما قهوه‌های کافی‌شاپی با چند ثانیه و چند دقیقه بخار دادن درست می‌شوند. اصلا اسپرسو تر کو این چیزها به ما نمی‌چسبد، اسماعیل توضیح می‌دهد که دله (ظرف) اندازه‌های مختلف دارد و نوع خوشی را باید در هند، پاکستان و سوریه پیدا کرد.



دله یعنی سبک زندگی

خب گفتیم دله در جنوب بیشتر نوعی سبک زندگی است. «حاج‌نادر»، بازنشسته راه‌آهن، منظور از این حرف را توضیح می‌دهد: «ما در جنوب مناسک قهوه‌خوری داریم، «مظیف»؛ دورهمی مهمی که جنبه سیاسی، اجتماعی و مذهبی دارد و در آن ضمن قهوه‌نوشیدن به تصمیم‌گیری‌های طایفه‌ای، حل اختلافات و رفع مشکلات افراد می‌پردازیم. اولویت تعارف کردن قهوه در مجلس با «سید» و بزرگ‌تر جمع است. بعد از سمت راست او پذیرایی ادامه می‌یابد. وقتی کسی گرفتاری و مشکلی داشته‌باشد، فنجان قهوه‌اش را ننوشیده می‌گذارد زمین. صاحب‌مجلس یا شیخ با دیدن این صحنه از مشکل فرد می‌پرسد و برای حلش تصمیمی گرفته می‌شود. اگر به مظیف دعوت شدید، باید بدانید که فنجان اول به عنوان مهمان برای‌تان آورده می‌شود، دومی برای لذت است و سومی یعنی وقت رفتن است.»