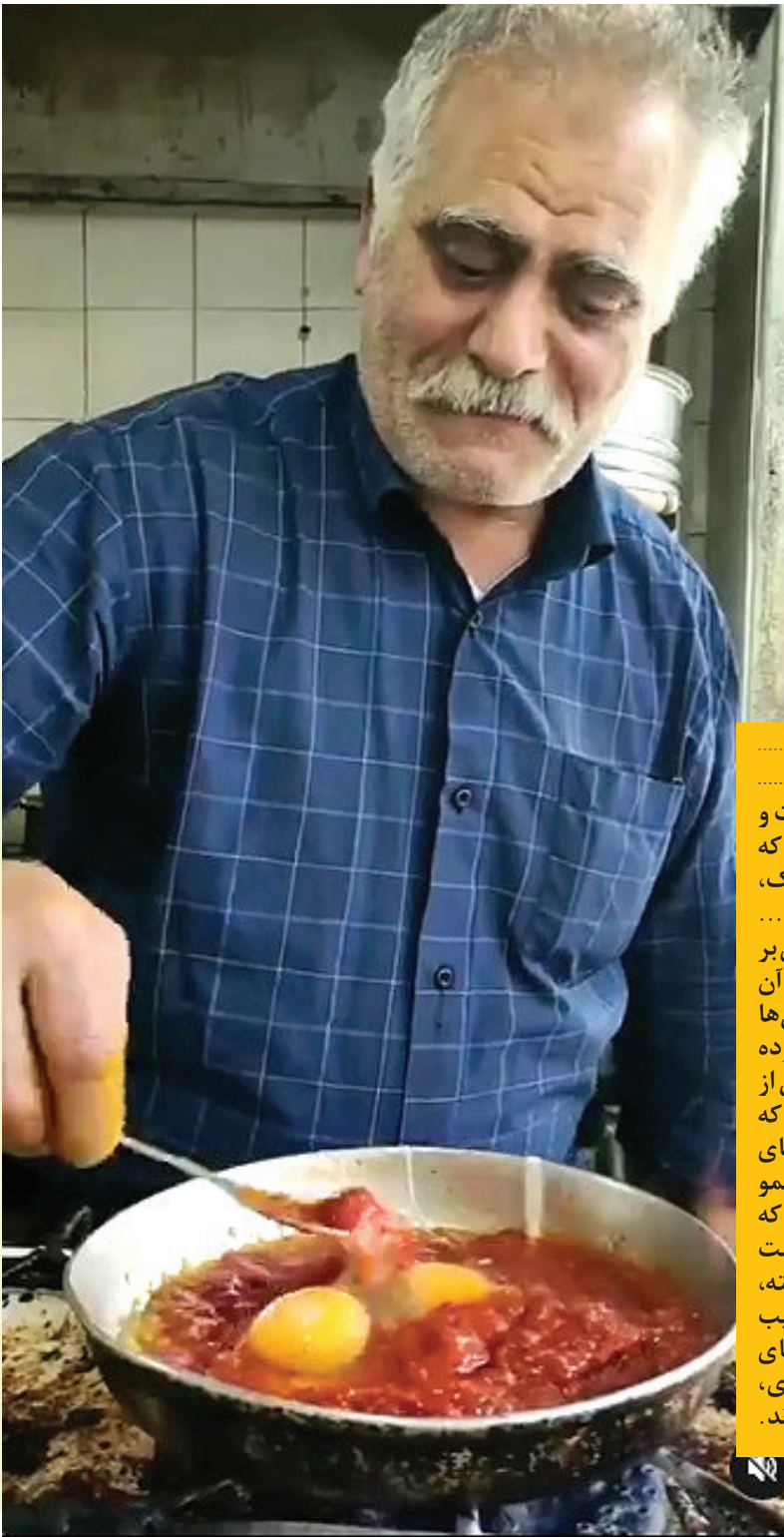




## آنچه در مغازه «عموحسن» خواهید دید: عشق، لبخند و البته کثیفی

از دست عموحسن شاکی هستند؛ چون سبک خاصی در باز کردن نوشابه دارد، با یک قاشق نوشابه را در حرکتی ۱۰۰ امتیازی چنان بازی می کند که نقطه اوج تشنگ قابل رویت نیست. می گویند آخرین باری که عموروپوشش را شسته پراید ۲۰ میلیون بوده. از این دست شوخی ها با او زیاد می شود حتی خودش هم در پیچ اش به این شوخی ها پروبال می دهد. کسی که با انبری که انگار از دل یک تعویض روغنی آمده ظرف امتلت را بر می دارد. کنار دیزی سنگی، نوعی دیزی دارد که در ظرفی مثل قوطی رب قل می خورد. استاد امتلت پیازی است؛ حتی قبل اش پیاز داغ درست نمی کند و برای هر کسی همان جایبازار رانده می کند. در مغازه اش آهنگ کوچه بازی پخش می شود و متهم است می خواهد باعث کاهش جمعیت شود. در برخی ویدئوها آن قدر ادویه زیر ناخن دست عمو هست که اگر با آن وضعیت وارد دریا شود؛ طعم آب دریا تغییر می کند. عمو گاهی آن قدر با مشتری ها ندارد است که با زیرپوش داخل مغازه کار می کند. ما لبخندش را دوست داریم؛ اما نمی گوئیم مثل او بودن خوب است. اما می دانیم عمو هر چقدر هم در ظاهر رعایت نکند حداقل چون مقابل مشتری این کارها را انجام می دهد کسی را گول نمی زند. وای به رستوران هایی که از پشت صحنه شان خبر نداریم.

اگر فکر کردید سیاه تر از بخت شما و چون ندار د باید گازی را که «عمو حسن» با آن امتلت درست می کند، ببینید. البته «عمو حسن» با این سبک نوعی پرسونال برندینگ (برند شخصی) برای خودش درست کرده، نکته مهم تر این که همه کارها را جلوی مشتری انجام می دهد برای همین به چشم می آید. در بحث تغذیه، روغن نامناسب، غذای فراوری شده و این جور چیزها برای ماضر بیشتری دارند تا ماهیتابه های عجیب عموحسن که روی آن حرارت زیاد امتلت داخل شان درست می شود. حرارتی که مثل واکسن هر نوع ویروسی را به صورت شلاقی از بین می برد. راستی به مغازه عمو حسن چه می شود گفت؟ با وجود دیزی، فست فود که نیست، شیشه کافه ها هم نمی شود. همان مغازه بهتر است. همه می دانند عمو حسن اهل سوسول بازی نیست. البته برخی چیزها نمایشی نیست و رعایت شان برای سلامت مشتری لازم است. کاش مغازه عموحسن کمی تمیز تر، مرتب تر و شیک تر بود. اما مشتری های زیادی که به مغازه اش می روند، داخل کوچه روی صندلی هایی که از زیرش گریه رد می شود امتلت و دیزی می خورند و عاشق لبخند، کار توام با علاقه و رفتار صمیمانه عموحسن هستند. هر چه مشتری ها عمورا دوست دارند، کلاغ ها و کبوترهای آن حوالی هم



# نمی دانم چرا یکهو معروف شدم!

گفت و گوبا «عموحسن» کافه داری که به دلیل پخت امتلت در ظرف های کثیف و ویدئو هایی که از او پخش شده تبدیل به پدیده این روزهای شبکه های اجتماعی شده است

مجید حسین زاده | روزنامه نگار

پرونده

یکی از خاطره انگیز ترین عبارات ها برای دهه شصت و هفتادی ها، ساندویچ کثیف است! به یاد تمام روز هایی که بعد از مدرسه، قبل یا بعد از سینما رفتن، گردش در پارک، کافه دانشگاه، بعد از بازی فوتبال در کوچه و خیابان و ... خودشان را به یک ساندویچی می رساندند تا یک خوراک یا همبرگر ۳ نان بر بدن بزنند البته با نوشابه شیشه ای تر جیحا مشکلی! ساندویچ کثیف از آن دست اصطلاحاتی است که هنوز هم برای خودش طرفدار دارد و بعضی ها معتقدند که طعم هیچ ساندویچ یا امتلتی با غذایی که در چنین جاهایی خورده می شود، قابل مقایسه نیست. حسن کریمی معروف به عمو حسن، یکی از افرادی است که یک کافه قدیمی در گرگان دارد. چند وقتی است که ویدئوهای زیادی از او در شبکه های اجتماعی پربازدید شده و شوخی های زیادی هم با او و بهداشت محل کارش شده است. مثلا کاربری نوشته: «عمو حسن، سازمان جهانی بهداشت برات جایزه گذاشته» یا «آشوبم مث آدمی که امتلت های عمو حسن رو خورده» یا «عمو حسن، مراقب باش که وزیر بهداشت دنبالت» و ... بلاگرهای زیادی هم طی روزهای اخیر به کافه عمو حسن رفته، امتلت خورده و از مزه غذاها تعریف کرده اند و البته حیران آن وضعیت عجیب هستند. به همین بهانه در پرونده امروز زندگی سلام با او درباره رازهای خوشمزه بودن امتلت هایش، ماجرای معروف شدنش در فضای مجازی، شوخی هایی که با او می شود و ... گفت و گو کردیم که در ادامه خواهید خواند.

## مامور بهداشت به من گفت چرا به ظاهر مغازه ات نمی رسی؟

گیر نمی دهند که می گوید: «اتفاقا مامور بهداشت به تاگی به مغازه ام آمد. تمام ظرف های من را دست کشید، به او گفتم چرا ظرف ها را دست می کشید، گفت، به ما کار نداشته باش، باید بررسی های خودمان را دقیق انجام دهیم. وقتی دست می کشید، دستش سر نمی خورد که نشان می داد چرب نیست. انبار را بررسی کرد، آشپزخانه را و ... گفتم دنبال چی می گردید؟ گفت باطن مغازه تو این قدر تمیز است، از بهترین مواد اولیه استفاده می کنی، چرا یک کم به ظاهر مغازه ات نمی رسی؟ مردم چشم شان به عقل شان است، نمی دانند تو نه غذای مانده داری، نه انباری ات کثیف و نامرتب است، خب چرا یک کم به ظاهر مغازه ات نمی رسی؟ چرا باید شیشه ات این طوری باشد؟ چرا گارت را تمیز نمی کنی؟ گفت یک خرده به ظاهر برس. من هم بعدش، همه وسایل مغازه را ریختم بیرون و اساسی این جا را شستم. کاشی ها را سابیدم تا برق بزنند و کف تمیز شد.»



«در شبکه های اجتماعی با من زیاد شوخی می کنند و بعضی ها هم چرت و پرت زیادی می گویند. من خودم دیدم می گویند که مغازه عمو حسن خیلی کثیف است. من دلم می خواهد که شما ببینید و از نزدیک ببینید. خیلی ها وقتی به این جامی آیند، اولین چیزی که به من می گویند این است که این جاپس کجایش کثیف است؟ می گویم نمی دانم والا. یک عده وقتی می بینند سرم خیلی شلوغ است، برابرم می زنند. البته از نظر من اشکالی ندارد، من به همه گفتم که هر کسی هر چیزی دوست دارد در باره من و مغازه ام بگوید؛ چون بعدش که فرد می آید از نزدیک می بیند، حقیقت را می فهمد. البته از بعضی شوخی ها ناراحت می شوم ولی ما کارمان درست است و خودمان که از خودمان مطمئن هستیم.» به او می گویم اما انصافا ویدئوهای منتشر شده نشان می دهد که مثلا گازتان کثیف است، الان از بهداشت به شما

همین جا بگویم. یک بنده خدایی همیشه مشتری من بود. یک روز به من زنگ زد که ۷ تا دیزی برای من بفرست. من یک نگاهی انداختم و دیدم فقط ۶ تا دیزی مانده بقیه را فروختم. گفتم برای این که کارش راه بیفتد، از یک رستوران شیک و باحال، یک دیزی می گیرم و ۷ تا برای این مشتری مان می فرستم. بعد از این که فرستادم، به من زنگ زد که عمو حسن، از تو بعید بود که دیزی بی کیفیت به دست مشتری بدی. گفتم این چه حرفی است؟ گفت باورم نمی شود که طعم یکی از آن ها با بقیه فرق می کند. یکهو یادم آمد که یکی از دیزی ها را از جای دیگر برایش خریدم. ماجرا را برایش تعریف کردم که یک دیزی کم داشتم و از همکارم برایت گرفتم. گفت وقتی کم داشتی، دیگر از کسی نگیر، مردم اگر بخواهند از مغازه دیگری بگیرند، خودشان بلد هستند. همچنین برادر من گاهی پیش می آید که خانم یک هفته نیست، هیچ جایی نمی رود و فقط می آید مغازه من. می گوید، هیچ جای دیگر غذا به من نمی پسند و با خیال راحت نمی خورم.»



## گوشت خوب پیدا نکنم، دیزی بار نمی گذارم

«من لفل سیاه را قبول ندارم که آماده اش را از بازار بخریم، باید خودمان آسیابش کنیم». عمو حسن درباره دقتش در خرید مواد اولیه برای پخت غذاها می گوید: «مثلا برای خرید گوشت و تخم مرغ، هر جایی نمی رویم و هر فروشنده ای را قبول نداریم. خودم باید بروم گوشت را ببینم که حتما بره باشد. شاید باورتان نشود اما خیلی قصاب ها اصلا به من گوشت نمی فروشند. می گویند تو خیلی حساسی و به تو نمی فروشیم. به آن ها می گویم مردم به من اعتماد دارند و ما باید بهترین گوشت ها را برای شان بار بگذاریم. در ضمن داریم پول نقد می دهیم، نسیه که نمی دهیم بنابراین باید بهترین گوشت موجود در بازار را بخریم. اگر یک روزی گوشت خوب پیدا نکنم، کلا دیزی را برمی گذارم.

مشتری هایم شاهد هستند که بعضی روزها می گویم که امروز دیزی نداریم چون گوشت خوب گیر نیاوردم. اگر یک بار خراب کنیم، مشتری با خاطره بد از مغازه مان برود، طعم غذا دلچسب نباشد، برای همیشه اعتبارمان از دست می رود. یک خاطره هم

## مغازه ام جاذبه گردشگری شده!

به عنوان اولین سوال درباره قدمت این مغازه از عمو حسن می پرسم که می گوید: «این مغازه از سال ۱۳۴۴ شروع به کار کرده و دیزی سراسر شد. خیلی قدیمی است. یک مغازه قدیمی و سنتی که خودش خیلی جای مهمی نیست. دکان من، دکان خاصی هم نیست، خودم هم نمی دانم چرا یکهو این قدر معروف شد و طرفدار پیدا کرد. الان از شهرهای مختلف با من تماس می گیرند و آدرس می پرسند تا در سفر به گرگان، به این جایبایند.»

## از ۷ سالگی کنار دست

## پدرم در این مغازه بودم

او در پاسخ به این سوال که چطور و از چند سالگی به این شغل علاقه مند شده است؟ می گوید: «این مغازه مال پدرم بود. من ۷ یا ۸ ساله بودم که آمدم کنار دست پدرم در این مغازه مشغول به کار شدم. بعد از این که پدرم مرحوم شد، من تصمیم گرفتم که شغل او را ادامه بدهم و این مغازه را پیرجاماند چون او هم مشتری های زیادی داشت و خیلی ها از دستپخت اش تعریف می کردند. الان نزدیک ۵۷ سال است که این مغازه سرپاست و به دست مشتری هایش غذا می دهد و تلاش می کند تا رضایت آن ها را به دست بیاورد. آن موقع که پدرم در این مغازه مشغول بود، بیشتر آش درست می کرد و می فروخت. آن زمان فقط آش داشتیم و آبگوشت. من هم که بیشتر اوقات در مغازه بودم در فروش آش به پدرم کمک می کردم. به همین دلیل، بعضی ها با من شوخی می کردند و با لقب «حسن اشی» من را صدامی زدند (می ندانزیر قهقهه)».

## منوی مغازه من

## فقط ۴ گزینه دارد

از او می پرسم که به جز امتلت و دیزی که تصاویرشان در شبکه های اجتماعی پربازدید شده، دیگر چه چیزهایی را در مغازه درست می کند؟ او در پاسخ می گوید: «ما جزو این فست فودی های جدید نیستیم که منوی بلند بالایی دارند. ما دیزی داریم که واقعا خوشمزه است و تا حالا هیچ مشتری نبوده که از طعم آن خوشش نیاید چون خیلی خوش خوراک است. امتلت مان هم که خیلی اسم در کرده و حتما تصاویرش را در شبکه های اجتماعی دیدید و طرفدار زیادی دارد. عدسی و لوبیا هم داریم. من در این مغازه، فقط ۴ رقم جنس دارم یعنی منوی مغازه من فقط ۴ گزینه دارد.»

## شغلم و محیط کارم را

## خیلی دوست دارم

او در پاسخ به این سوال که چرا یک مغازه شیک تر و بزرگ تر برای خودتان نمی خرید؟ می افزاید: «من محیط کارم را دوست دارم و شغلم را خیلی بیشتر دوست دارم. وقتی مشتری ها هم این جا را دوست دارند، چرا من دوست نداشته باشم؟ راستش را بخواهید در این مغازه، من و برادرم با هم شریک هستیم. چند وقتی است که مغازه بغلی مان را هم خریدیم البته برای انباری از آن استفاده می کنیم. بیرون مغازه ام هم تعدادی درمیز و صندلی چیدم و جایزاد دارم و تقریبا ۲۰ نفر از مشتری هایم می توانند در بیرون از مغازه بنشینند و غذای شان را میل کنند.»



## قیمت را منصفانه می زنم تا برکت کارم بیشتر شود

از او می پرسم که رمز خوشمزه بودن امتلت ها و دیزی های تان را لونی دهید که می خندد و می گوید: «یکی از اصلی ترین رموز خوشمزگی آن ها که مردم هم متوجه شدند، این است که برای تهیه مواد اولیه اش، هم دقت زیادی می کنیم و از هر جایی نمی خریم و هم هزینه می کنیم. از آن طرف، تمام تلاش مان این است که قیمت مان منصفانه باشد تا مشتری راضی باشد. دعای مشتری در حق ما، برکت کارمان می شود و ثمره اش را دیدیم. مثلا برای دیزی ما تقریبا ۱۳۰ تا ۱۴۰ گرم بادنبه اش گوشت می ریزیم و ۱۰۰ هزار تومان می فروشیم که حاشیه سود کمی دارد. یک مدل دیگر هم داریم که نزدیک ۲۰۰ گرم بادنبه گوشت می ریزیم که ۱۵۰ هزار تومان می فروشیم. امتلت را به من گفتند بزن ۴۵ هزار تومان اما من ۴۰ هزار تومان می فروشم و بارب و پیاز داغ درست می کنم که خوشمزه تر شود.»

