

وقتی خیابان رستوران می شود

گفت و گو با چند غذا فروش خیابانی که در از دحام پیاده‌روهای تهران از در دسر ها و درآمد های این حرفه می گویند

مهدیس مرادیان | خبرنگار

پرونده

غذا نشانگر هویت محلی و بخش جدایی ناپذیر در زندگی روز مره و بیشتر فعالیت‌های انسانی نظیر جلسات، مراسم از دواج، سفر و جشن هاست. طبق تعریف ارائه شده از طرف سازمان گردشگری غذایی در سال ۲۰۱۳، غذاهای خیابانی بخشی از فرهنگ توده مردم در کشور های مختلف است. در همین باره سایت معتبر «theculturetrip» آتش، سمبوسه و فلافل را به عنوان غذاهای محبوب خیابان های ایران معرفی می کند که توسط فروشنده های خیابانی با صد از دن، آواز خواندن و تعامل با مشتری به فروش می رسد. به طور کلی در شهر های پر جمعیت برای سرعت بخشیدن به کار ها به خاطر وجود ترافیک و مسافت های دور از هم، مجبور خواهید شد بخشی از وعده های غذایی را جایی به جز خانه صرف کنید. جدای از اما و اگر هایی که برخی درباره رعایت مسائل بهداشتی در تهیه و توزیع این غذا ها مطرح می کنند رفع این نیاز مادی بازار غذاهای خیابانی که قیمت کمتری نسبت به رستوران ها دار ندارد هم رونق بخشیده است. به همین دلیل و در پرونده امروز زندگی ما سلام با چند دستفروش که بساط هایشان در قسمت های مختلف شهر باعث جلب مشتری برای آن ها شده، درباره چگونگی فروش غذا و فائق آمدن بر مشکلات از ملاحظات بهداشتی مردم و بالا رفتن هزینه های پخت بگریزد تا سخت گیری های شهرداری و... در کلان شهر تهران گفت و گو کردیم.



نصف فروش مان سود است

گفت و گو با مرد ۴۰ ساله ای که سال هاست در کنار یک حوض غذای خانگی می فروشد، با ماموران شهرداری چالش دارد و ...

سریع بدوند، باز هم هزینه های مربوط به ماموران انضباطی را باید به جان بپذیرند. این دستفروش علاوه بر این که مانند دیگر دستفروشان سبیل ماموران را با غذای گرم چرب نگه می دارد تا به پشت چشم نازک کردنی بسنده کنند، ماهانه ۷۰۰ هزار تومان هم برای اسکانش در پیاده رو به آن ها پرداخت می کند. او با اشاره به برخی ماموران ادعا می کند: «سال پیش حقوق پایه یک مامور شهرداری ۲/۵ میلیون بود که با مبلغی که ماهانه از دستفروشان منطقه ولیعصر، جمهوری و تئاتر شهر می گرفت تا ۱۲ میلیون می رسید!» این دستفروش ضمن اشاره به استرس و تنش از دست دادن مکان کسبش می گوید: «روانه برخی ماموران جدید شهرداری برای گرفتن غذایتدبید به جمع کردن کسب و کار مان می کنند. با توجه به اجتماع افراد بی خانمان و معنادر تئاتر شهر با هر زد و خوردی ما از کار بیکار می شویم. بهمین ماه گذشته به خاطر قمه کشی، این جا مامور بازار شدند و سه ماه کار مان تعطیل شد.»

🔴 **هزینه حمل و نقل غذا و برق و گاز کمر مان را شکسته است**

به او می گویم آیا می دانید برای یک مغازه ۴۰ متری در منطقه ولیعصر باید ۳۰۰ میلیون رهن و ماهی ۲۰ میلیون اجاره بدهید؟ او می گوید: «من علاوه بر پولی که باید به ماموران شهرداری بدهم، سالیانه چندین میلیون هزینه حمل و نقل غذا هاست که باید از خانه به این جا برای فروش بیاورم.» او همچنین اضافه می کند: «تعرفه آب، برق و گاز برای ما به صورت خانگی و نه تجاری حساب می شود که در ماه بخش زیادی از هزینه را به خود اختصاص می دهد و کمر مان را شکسته است.» این دستفروش درباره ر قابت در منطقه کاری اش هم

می گوید: «بیشتر هم صنفی ها نسبت به اضافه شدن فروشنده جدید سخت گیر هستند. بیشتر تازه کار ها را نمی توانند بفروشند یا

شهرداری مانع شان می شود و ... جمعیت مان هم ما به قدر کافی زیاد است و بیشتر شدن مان احتمال سد معبر و در دسر ساز شدن برای شهرداری را بالا می برد.»



تهیه و طبخ شود. به طور کلی برای قیمت گذاری غذا در رستوران های تحت نظارت اتحادیه، هر ماده اولیه قیمت مصوب دارد؛ با این حال قیمت غذا در مناطق مختلف متغیر است. دستفروشان در تئاتر شهر یک پرس قرمه سبزی را ۳۰ هزار تومان می فروشند که در سعادت آباد، ۳۰۰ هزار تومان قیمت دارد، البته که کیفیت شان یکی نیست. این دستفروش در این باره می گوید: «هم صنفی هایم در منطقه جمهوری، غذا را با حجم کمتر و قیمت بیشتر می فروشند و من جوجه کباب را این روز ها ۴۵ هزار تومان به دست مشتری می دهم. جوجه ا در خانه و در فر کباب می کنم و اولین غذایی است که تمام می شود. قیمت هر پرس از همین غذا در رستوران های منطقه ۱۵۰ تا ۲۵۰ هزار تومان متغیر است.»

🔴 **آشپز خانه زدن ۵۰۰ میلیون می خواهد که ندارم**

این مرد میان سال حالا پنج سال است که در خیابان غذا می فروشد و درآمد بالایی از این کار دارد. از او می پرسم که چرا آشپز خانه نمی زند که می گوید: «۵۰۰ میلیون هزینه راه انداختن آشپز خانه و خرید وسایل و حوصله اعتراض همسایگان بابت بوی دایمی غذا را ندارم.» البته دستفروشان هر چقدر هم برای قرار از مالیات و اجاره بها

کارم را با ۲ هزار تومان شروع کردم!

گفت و گو با زن دستفروش غذای خانگی که ۷ سال است کنتلت، کوکو، ژامبون، الویه و بندری می پیچد و به دست مردم می دهد

مقصد بعدی، یک ایستگاه مترو است. کنار ایستگاه متروی تجریش و کنار دستفروش های دیگر، زن سایه ای را برای سکنی پیدا می کند. ساندویچ های کنتلت را می چندد دورش. معصومه، ۴۷ ساله، دیپلم و دو دختر دارد و سرپرست خانوار است. او درباره شروع فعالیتش می گوید: «مستاجر بودیم و نیاز مالی شدید داشتم. به امامزاده صالح آمدم و به نگهبان برای کار سپردم. او که متوجه گرسنگی ام شد، ۲۰ هزار تومان نذری امامزاده را به من داد تا چیزی برای خوردن بگیرم. در همان نزدیکی به ساندویچ فروشی رفتم. قیمت هر ساندویچ ۶ هزار تومان بود. با توجه به این که به آشپزی علاقه مند بودم، ایستادم و نحوه کار را یاد گرفتم. آن روز گرسنه به خانه برگشتم و همان ۲۰ هزار تومان سرمایه من شد و با خرید پنج عدد نان باگت کار مار شروع کردم و هر کدام از ساندویچ ها را دو هزار تومان فروختم. روز های بعد با بیشتر شدن مشتری ها، چراغ کسبم روشن شد. حالا هفت سال است کنتلت، کوکو، ژامبون، الویه و بندری می پیچم و به دست مردم می دهم.»

🔴 **نان لواش را جایگزین نان باگت کردم**

هر چند اصرارم برای فاش کردن رسی (طرز تهیه غذا و ترفند هایش) بی فایده است اما می گوید: «ساندویچ کنتلت محبوب مشتری هاست که آن را با سبزی و سویامی پزم ۳۰ هزار



ZENDEGI - SALAM

ضمیمه روزنامه خراسان

شنبه ۲۵ تیر ۱۴۰۱

۱۶ دی الحجه ۱۴۴۲ • ۱۶ جولای ۲۰۲۲

شماره ۲۰۹۸۶

۲۲۰۶

ماجرای خوشمزه ترین

فلافل دنیا

خاطره یک روز در مهباد، کنار پارکی بودیم و بوی فلافلی ساده جمعی را از خود بی خود کرد

سید سورنا ساداتی | روزنامه نگار موفقیّت

باشنیدن نام غذای خیابانی در حد تجربه هایم فقط دو تصویر به ذهنم خطور می کرد. اولی دهک های هات داگ در خیابان های اروپایی که اصلاً تجربه نکرده بودم و فقط در فیلم ها دیده بودم. این دهک ها آن قدر معروف بودند که وقتی شخصیت های سریال «فرندز» پای شان به لندن باز شد یکی از اولویت های شان خرید هات داگ از آن ها بود. دومین تصویر هم یک موتوری بود که پشت ترکش سمبوسه و پیراشکی می گذاشت، سس فله داشت و جلوی معروف ترین پاساژ فروش کتاب های دانشگاهی مشهد بساط می کرد. کلی هم مشتری داشت. هر وقت برای خرید کتاب به آن پاساژ یا برای خرید سی دی و فیلم به مغازه های اطراف پاساژ سر می زدم او را می دیدم که جای همیشگی موتور را روی جک زده و همچنان کارش روی بورس است.

همیشه هم با خودم می گفتم اگر این قدر مشتری دارد یعنی کمتر کسی با خوردن غذایش مریض شده و به یک بار امتحان می ارزد اما هر بار بی خیالش می شدم و ماجرا را به دفعه بعد موکول می کردم. دفعه بعدی که نرسید و من همچنان تجربه خوردن غذای خیابانی را نداشتم تا همراه جمع زیادی از دوستان در مسیر جنوب غربی کشور بودیم، بین راه در مهباد توقف کردیم، تصور قدیمی ام این بود که خوشمزه ترین فلافل را باید در جنوب جست و جو کرد. کنار یک پارک زدیدم کنار. مثل همیشه وسواس این را داشتیم که در بین راه نباید هر چیزی خورد، در دسر های مرضی آن هم گوارشی اش در سفر خیلی زیاد است و به ادیت شدن خود آدم و همراهانش نمی ارزد. برای همین در طول مسیر هر بوی مطبوعی که به مشام من می رسید جانب

صوری را می گرفتم و صرف نظر می کردم تا این که در مهباد بوی فلافل از سمت یک غذا فروش خیابانی داخل پارک بلندشد. بساطش خیلی ساده بود؛ البته فراتر از ساده. کمی هم ناخوشایند بود. چند تشت که داخلش گوجه خیار شور بود. یک پلاستیک نان ساندویچی. یک چراغ گازی ساده که رویش یک ماهیتابه بود و داخل تابه هم یک عالم روغن که معلوم نیست چند وقت است جلز و ولز می کند. ابزار ساده ای مثل گوشتکوب دست جوانک بود که با آن از داخل تشت سلات، مایه فلافل را بر می داشت و به اندازه درستی درمی آورد تا داخل تابه بیندازد. با همان دست گوجه و خیار شور لای نان می گذاشت و پول می گرفت و حتی گاهی عرقش را خشک می کرد. کلا از آن غذاهای خیابانی نبود که فروشنده در منزل آماده کند و با بسته بندی شیک

بیاورد. همه چیز همان جا اتفاق می افتاد و شاید چون جلوی چشممان بود کمی آزاردهنده بود اما سگ سنگی و بوی جالبش یک نفر از همراهان را جذب کرد. اولین نفر که دل را به دریا زد چند نفری دل و جگرش را ستودند که در شهر غریب فلافل از کنار خیابان می خرد اما با چنان ولعی خورد

که نفرات بعدی هم آب دهانی قورت دادند و تسلیم شدند. کم کم کار به جایی رسید که فلافل فروش، سلات را داخل روغن می انداخت، خودمان کمکش می کردیم که داخل نان ساندویچی را خالی کند، خودمان گوجه و خیار شور را می ریختیم و بالطبع خودمان هم می خوردیم و او در حال حساب و کتاب بود. بدون شک بعد این همه سال خوشمزه ترین فلافلی که خوردم همان بوده، کاملاً اورجینال، با حس و حالی که یک فلافل باید داشته باشد.

خودمانی، ساده و خوشمزه. شاید اگر دوباره چنین بوی مطبوعی به مشامم برسد خویشتن داری بیشتری داشته باشم اما باز هم دلم ساندویچ هایی می خواهد که با همان دستی که پول را می دادیم بخوریم شان. دلم ساندویچی می خواهد که به جای آلومینیومی، کاغذ پیچ شده باشد. سس فله داشته باشد که هر چقدر خواستیم بریزیم، بانوشابه شیشه ای. بارفاقی سرخوشی که کنار خیابان و در دل هم از چیزهای ساده نهایت لذت را می بردیم. دلم روز هایی را می خواهد که دل ها خوش بود، بهانه های شادی ساده بود، مثل بساط فلافلی مهبادی.



غذاهای خانگی خیابانی،

همیشه و همه جا



تهیه و توزیع غذای خیابانی، حرفه ای است که همیشه و به خصوص در مسیر های پر رفت و آمد تر مشتری دارد. کنار جدول خیابان جمهوری و روبه روی پردیس چهارسو، کسی سیخ های جگر را روی زغال می چیند و با دست دیگرش آتش رشته را هم می زند. با شروع روز کاری در ایستگاه متروی کرج، زنان و مردان غذاهای خانگی شان را برای فروش روی سکو ها می چینند. با تار یک شدن هوا حوالی پارک لاله دستفروشان آتش های کوچکی روشن می کنند و خوراکی ها را روی زغال می پزند. دور میدان تجریش بساط جگرکی ها پهن است و ون های مستقر در کوچه های شمال تهران مشغول فروش غذاهای رنگی می شوند. در ضمن فروش غذاهای خانگی خیابانی، روز و شب، تابستان یا زمستان و ... همه نمی شناسد.

مزه کردن غذای خاله ها

و عموها زیربان

عابران



وسط دودی که از آتش زیر کباب ها بلند می شود، جمعی از افراد را می بینیم که به طور ثابت، محل کسب شان جایی به اندازه قرار گرفتن دو کف یا قابلمه یا سیدی است که در آن غذا پخته اند. پیشوند خاله یا عمو وصل به اسم شان است و دستپخت شان زیر زبان عابران آن منطقه مزه کرده است! در خیابان های پر رفت و آمد و کم خطر تر، صنفی تشکیل دادند که طبق قوانین نانوشته اداره می شود. افراد جدید حذف می شوند و کسی اجازه ندارد دخراکی مشترک بفروشد. تقسیم کار حساب شده است و آشفتگی و هرج و مرج غالب در خیابان نتوانسته تاثیری بر درآمد آن ها و تلاش شان برای فروش بیشتر بگذارد. حالا تصمیم می گیرم سراغ یک نفر از آن ها بروم تا بر این بیشتر از زیر و بم این شغل بگویم.