

ویترین
کله‌های کز خورده و سیرابی‌های تمیز



سوز و سرمای زمستانه، گرمای آتش منقل‌های جگرگی‌ها را دلچسب‌تر کرده است. بر تعداد مشتری‌ها که افزوده می‌شود، سجاد کارگر یکی دیگر از رستوران‌های میدان بهمن (بهمین) نیز به کار خود برای خالی کردن کیسه‌های زغال در مخزن منقل‌های بیرون رستوران، شتاب می‌بخشد. آن روزها و روزهای دیگر با چابکی بیشتری کله‌پاچه‌های موندگه شده را آتش سوز می‌کند. از همه اینها، تر و فرزت، برادر کوچک بشیر یعنی بصیر است که گوشه‌ای از پیاده‌رو نشسته و تیزی کار دست‌چوبی‌اش را تندتر روی برز سیرابی‌های آب‌جوش خورده، می‌کشد تا پاک و تمیز شوند. مهارتش در انجام این کار به قدری دیدنی است که اغلب مشتریان و رهگذران با وجود بوی نامطبوع آن علفان‌های احشام که فقط عده‌ای در خوردنشان ولع و طمع دارند، کمی می‌ایستند و نظاره می‌کنند. این میان، مشتریانی هم هستند که سواست‌شان به کیفیت و کمیت بهداشت محیط داخلی رستوران‌های آن حوالی بر میل‌شان به چند سیخ جگر و کباب، می‌چربد و ترجیح می‌دهند لقمه‌های خوش‌طعم را در حالی که در خودروی خود نشسته‌اند، به شکم فرو برند. هر چند، بصیر در جمله‌های کوتاه، تأکید می‌کند: «در این راسته خبر از خوراکی‌های سیخی ناسالم یا نقلی نیست؛ چون اینجا، کمی کمتر از یک قرن قدمت دارد و کاسبی حاضر نیست به خاطر یک مشت پول بیشتر، نام و برندش را خراب کند». رستوران «باباجاهی» قدیمی‌ترین و تقریباً یکی از شلوغ‌ترین جگرگی‌های آن حوالی است که سنگ‌بنای آن را رحیم مهربانی (باباجاهی) به کمک همسر باسلیقه خود یعنی ننه اعظم گذاشته بود. رستورانی که حالا چراغش را نوه باباجاهی، روشن نگه داشته و پذیرای مشتریانی است که از هر سوی این شهر و از بسیاری از محله‌های دور و نزدیک، راهی‌اش می‌شوند تا مزه خوراکی‌های مورد علاقه‌شان را در آن برای دفعات فراوان، تجربه کنند.

نور امید؛ نور آمدی مانند آنچه در دل زنان خام است؛ زنانی که هر هفته منسوجات حصیری را می‌بافند و می‌بافند تا فروش‌شان در شنبه‌بازارها، آرزوها و رویاهایشان را دنبال کنند. شنبه‌بازار خام‌بوی زندگی، عشق و امید می‌دهد.

وقتی امید در زندگی باشد، دستانت جان دوباره می‌گیرد برای ساختن دنیایی زیبا. رویایی شیرین یا خشت به خشت آرزوهایت را روی هم می‌گذاری و بالا می‌روی با جرج رویاهایت را می‌بافد و به هم گره می‌زند. خلاصه اینکه کافی است دلت زنده باشد به



جگرگی‌ها به جای سلاخان

گزارشی از حال و هوای میدان بهمن در شب و روزهای سرد زمستانی

جگر، سیخی، ۲۰ هزار

جلوتر، قاسم، کارگر جگرپز یکی دیگر از رستوران‌های اطراف میدان بهمن، با بادبزین پلاستیکی‌اش، دودهای بر خاسته از منقل زغالی ایستاده را که سیخ‌های استیل سوخته‌خونک، دنبه، دل، قلوه و جگر سفید رویش قرار گرفته‌اند، به اطراف پس می‌زند. دود، چهره و چشم‌های او را که بیش از ۸ سال است به همین شغل مشغول است، حساسی سوزانده: «بدرم، جگر فروش بود آن همه دوره گرد. این شغلش را بعد از اخراج‌شدنش از همین کشتار گاه که حالا جایش را فرهنگسرای بهمن گرفته، اختیار کرده بود.» هم‌زمان که سیخ‌ها را پشت و رو می‌چرخاند، به بادزندن‌هایش نیز سرعت می‌دهد: «من هم از جگرگی، وردستش بودم و جز این کار، کار دیگری بلد نیستم ولی خوب، حالا چندان مهارتی در پخت‌وپز محتویات خوراکی و خام‌لاشه گوسفند و گوساله دارم که باب دندان هر مشتری سخت‌پسندی می‌توانم آنها را حرارت دهم.» جگرهای پخته‌ش را ای نان تازه که محمد، نانوی رستوران، پیش‌تر از تور بیرون کشیده بود، می‌گذارد و سیخی دیگر جایش روی منقل قرار می‌دهد تا مشتری‌ها بیش از این با بوی «نان داغ، جگر داغ» سیر نشوند.



دلسوز یاد می‌کند که ارتقای کسب‌وکار یا افزایش درآمدشان را به گونه‌ای مدیون او هستند. اما جواد که نظافت رستوران و شستن ظروف آشپزخانه هم از جمله وظایف اوست که در مجموع بابت همه‌شان ماهی ۱۰ میلیون تومان دستمزد می‌گیرد.

شناسایی مشتریان، به آنها وعده دلی از عزا در آوردن یا جگرهای یک‌اندازه به سیخ کشیده‌شده و تازه گوسفند یا گوساله که همراه با دویه مخصوص سرو می‌شوند، بدهد: «۲۳ سال است که اینجا کار می‌کنم. کارم از ساعت ۵ تا حدود ۱۰ صبح و از ۱ تا ۶ شب، همین پارکبانی است؛ کنار خیابان می‌ایستم و از دور به رانندگان و سرنشینان خودرو نگاه می‌کنم؛ مثل یکجور روانشناسی است که باید از روی نگاه و چهره آدم‌ها تشخیص دهم چه کسی گرسنه است و چه کسی دنبال جگرهای نیم‌پز و آبدار است برای به نیش کشیدن‌های عصرگاهی. این کار را از عمو ابوالفضل که پارکبان سابقه این میدان است، یاد گرفته‌ام.»

محمد نیز هر روز صبح زود کارش را پای تنور آغاز می‌کند؛ هر روز از ۴ تا ۹ صبح نان می‌پزد و از ۱۱ تا ۱۲ ظهر هم ریحان سبز و بنفش را از ساقه‌های بلند و گل‌آلود جدا می‌کند تا حاتم (کارگر آشپزخانه) آنها را دورچین بشقاب‌هایی که از جگر، کتف، بال و کوبیده پر شده‌اند، بگذارد. با وجود بوی غالب گوشت و کله‌پاچه‌های کز داده شده یا حتی فضای نه‌چندان چشمگیر جگرگی‌های میدان بهمن، در متوی چند رستوران لوکس آن حوالی که با چیدمان و دکوراسیونی شیک آراسته شده‌اند، خوراکی‌های متفاوت و گران‌قیمتی از رولت‌های گوشت که هر تکه کوچکشان ۱۰۰ هزار تومان است و جگرچین‌های مخلوط که هر بشقاب‌شان ۱۵۰ هزار تومان است، در کنار هر سیخ جگر ۲۰ هزار تومانی و کتف و بال ۵۰ هزار تومانی دیده می‌شود.

در منوهای لوکس خوراک‌های متفاوت و گران‌قیمتی از رولت‌های گوشت که هر تکه کوچکشان ۱۰۰ هزار تومان است و جگرچین‌های مخلوط که هر بشقاب‌شان ۱۵۰ هزار تومانی است، در کنار هر سیخ جگر ۲۰ هزار تومانی و کتف و بال ۵۰ هزار تومانی و کتف و بال دیده می‌شود

سورساق
 سحر جعفریان
 روزنامه نگار

حالا سال‌های سال است که جای آن سلاخان چکمه‌پوش با دست‌های تا آرنج خونین که طرف حساب‌شان با گله‌داران روستایی بودند یا دلان دام و گوسفند که اغلب، کنار یکی از چند جوی روان در محدوده نخستین کشتار گاه تهران (میدان بهمن فعلی) می‌ایستادند تا بعد از کشیده‌شدن تیزی کاردهای مصلق دیده و اویزان شدن لاشه حیوان مذبوح از قناره‌های چوبی رنگ‌باخته، میالعی از قران و صنار و شاه‌ی، دست به‌دست کنند، جگرگی‌های لوکس با لژهای خانوادگی، وی‌آی‌بی‌های اختصاصی و کارگرانی از ناناو، بارکبان و کله‌پز تا پوست‌کن، سالن کار و یادو به‌دنبال مشتری آمدند و همچنان است که فعالیتند. حالا دیگر، آنجا نه از بوی زنده دام و احشام سبک و سنگین قصاب‌خانه و کشتار گاه سابق خبری است و نه، جوی آب و خون که به سمت اراضی کشاورزی و دشت‌های پایین دست ری و کهریزک، روان باشد. آنجا حالا بعد از کوچ قصابان و سلاخان، جگرهای خوش‌خوراک را به شیوه‌هایی متفاوت، کباب می‌کنند.

وقتی پارکبان‌ها، روانشناس می‌شوند

جواد، ۱۶ سال دارد و اصلانش به شهر سردسیر سراب آذربایجان شرقی باز می‌گردد. شانه‌های عریض و هیكل تومنده‌ش را با کاپشنی کهنه پوشانده است. روی سر و موهای مجعدش نیز تا نزدیکی خط نامرتب ابروهایش، کلاه‌های کاموایی که با دانه‌های درشت و ناشیانه بافته شده، کشیده است.

صبح یک روز تعطیل آخر هفته و منتهی به پایان سال با سرمایی مطبوع است که حاج‌اکبر (صاحب یکی از لوکس‌ترین رستوران‌ها و جگرگی‌های میدان بهمن که جواد در آن کار می‌کند) او را به پارکبانی و دعوت از مشتریان، فرامی‌خواند. جواد هم چوبدستی‌اش را که با نوار چسبی قرمز رنگ تزئین شده، جلدی برمی‌دارد و می‌رود کنار خیابان مقابل رستوران تا ضمن

آگهی تجدید مناقصه عمومی شماره: ۴-۴۱-۴۰۲

سازمان بوستانها و فضای سبز شهر تهران در نظر دارد

« عملیات احداث فضای سبز باغ راه حضرت فاطمه زهرا(س) واقع در محدوده مناطق ۱۷ و ۱۸ شهرداری تهران »

را از طریق مناقصه عمومی واگذار نماید. بدینوسیله از اشخاص حقوقی واجد شرایط جهت شرکت در تجدید مناقصه دعوت بعمل می‌آید.

- محل اجرای پروژه: محدوده مناطق ۱۷ و ۱۸ شهرداری تهران
- مدت اجرای کار: ۳ ماه جهت عملیات احداث و ۶ ماه جهت دوره تضمین و نگهداری
- مبلغ برآورد اولیه پروژه بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده: هشتاد و چهار میلیارد و چهارصد و هشتاد و دو میلیون و هفتصد و دوازده هزار و هشتصد و سی و هفت (۸۴/۴۸۲/۷۱۲/۸۳۷) ریال که بصورت نقد و غیر نقد می باشد.
- شرایط مناقصی: دارا بودن حداقل رتبه ۴ کشاورزی از سازمان برنامه و بودجه کشور، سابقه کار مشابه، انجام مراحل ثبت مناقصه در سامانه تامین کنندگان و ارائه دهندگان خدمت موجود در پرتال شهرداری تهران به همراه اخذ تاییدیه آن از سازمان مربوطه می باشد.
- محل دریافت اسناد و قبول پیشنهادات: متقاضیان می بایست جهت دریافت و تکمیل اسناد تجدید مناقصه به سایت سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) با شماره فراخوان ۰۰۱۰۱۰۳۷۷۸۰۲۰۲۱ می نشانی www.setadiran.ir مراجعه نمایند.
- متقاضیان پس از مطالعه و آگاهی کامل از شرایط تجدید مناقصه، نسبت به تکمیل و مهر و امضاء اسناد و فرم های درخواستی و پیشنهاد قیمت برابر

سازمان بوستانها و فضای سبز شهر تهران
<http://parks.tehran.ir>

آگهی تجدید مناقصه عمومی شماره: ۲-۴۶-۴۰۲

سازمان بوستانها و فضای سبز شهر تهران در نظر دارد

« مرمت و بازسازی بوستان گفتگو » را از طریق مناقصه عمومی واگذار نماید.

بدینوسیله از اشخاص حقوقی واجد شرایط جهت شرکت در تجدید مناقصه دعوت بعمل می‌آید.

- محل اجرای پروژه: بوستان گفتگو واقع در محدوده منطقه ۲ شهرداری تهران
- مدت اجرای کار: ۱۳ ماه جهت مرمت و بازسازی و ۱۲ ماه جهت دوره تضمین و نگهداری
- مبلغ برآورد اولیه پروژه بر اساس فهراس بهای سازمان برنامه و بودجه کشور سال ۱۴۰۲ (بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده): بیست و هشت میلیارد و نهصد و هفتاد و نه میلیون و دویست بیست و یک هزار و هشتصد و شش (۲۸/۹۷۹/۲۲۱/۸۰۶) ریال که بصورت نقد و غیرنقد می باشد.
- شرایط مناقصی: دارا بودن حداقل رتبه ابنیه از سازمان برنامه و بودجه کشور، سابقه کار مشابه، انجام مراحل ثبت مناقصه در سامانه تامین کنندگان و ارائه دهندگان خدمت موجود در پرتال شهرداری تهران به همراه اخذ تاییدیه آن از سازمان مربوطه و گواهینامه صلاحیت ایمنی از اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی الزامی می باشد.
- محل دریافت اسناد و قبول پیشنهادات: متقاضیان می بایست جهت دریافت و تکمیل اسناد تجدید مناقصه به سایت سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) با شماره فراخوان ۰۰۱۰۱۰۳۷۷۸۰۲۰۲۱ می نشانی www.setadiran.ir مراجعه نمایند.

سازمان بوستانها و فضای سبز شهر تهران
<http://parks.tehran.ir>

آگهی تجدید مناقصه عمومی شماره: ۲-۴۷-۴۰۲

سازمان بوستانها و فضای سبز شهر تهران در نظر دارد

« مرمت و بازسازی بوستان های نیایش و یاس فاطمی » را از طریق مناقصه عمومی واگذار نماید.

بدینوسیله از اشخاص حقوقی واجد شرایط جهت شرکت در تجدید مناقصه دعوت بعمل می‌آید.

- محل اجرای پروژه: بوستانهای نیایش و یاس فاطمی
- مدت اجرای کار: ۲ ماه جهت مرمت و بازسازی و ۱۲ ماه جهت دوره تضمین و نگهداری
- مبلغ برآورد اولیه پروژه بر اساس فهراس بهای سازمان برنامه و بودجه کشور سال ۱۴۰۲ (بدون احتساب مالیات بر ارزش افزوده): پانزده میلیارد و سیصد و هفتاد و سه میلیون و هشتصد و بیست و چهار هزار و یک (۱۵/۳۷۲/۸۲۴/۰۰۱) ریال که بصورت نقد و غیرنقد می باشد.
- شرایط مناقصی: دارا بودن حداقل رتبه ابنیه از سازمان برنامه و بودجه کشور، سابقه کار مشابه، انجام مراحل ثبت مناقصه در سامانه تامین کنندگان و ارائه دهندگان خدمت موجود در پرتال شهرداری تهران به همراه اخذ تاییدیه آن از سازمان مربوطه و گواهینامه صلاحیت ایمنی از اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی الزامی می باشد.
- محل دریافت اسناد و قبول پیشنهادات: متقاضیان می بایست جهت دریافت و تکمیل اسناد تجدید مناقصه به سایت سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) با شماره فراخوان ۰۰۱۰۱۰۳۷۷۸۰۲۰۲۱ می نشانی www.setadiran.ir مراجعه نمایند.
- متقاضیان پس از مطالعه و آگاهی کامل از شرایط تجدید مناقصه، نسبت

سازمان بوستانها و فضای سبز شهر تهران
<http://parks.tehran.ir>

پروپسیسم

هوای پاک

بخوانیم

زندگی