



اهواز / خوزستان

معصومه عامری
عکس‌ها: امیر عبیدآوی



ساندویچ فلافل با انواع سس‌ها و ترشی‌ها دورچین می‌شود



سمبوسه، کپه و بامیه هم معمولاً کنار فلافل، به فروش می‌رسد



لشکر آباد خیابان شب‌زنده‌دارهای اهواز است

بوی فلافل لب کارون

پس از اینکه مواد ترکیب شدند، نمک، فلفل سیاه، فلفل قرمز و... را به مایه فلافل اضافه می‌کنیم و مواد را در حدی مخلوط می‌کنیم که ادویه به خورد آن برود. پس از اینکه مایه فلافل آماده شد آن را به مدت دو ساعت در یخچال قرار می‌دهیم تا مواد به خوبی مزه‌دار بشوند. بعد با قالب فلافل‌زن یا با دست فلافل‌ها را شکل می‌دهیم».

او ادامه می‌دهد: «ما مواد را صبح آماده می‌کنیم و ظهرها و شب‌ها وقتی مشتری‌ها کم‌کم می‌رسند فقط گلوله‌های فلافل که موادش از قبل آماده شده است را داخل روغن می‌اندازیم و چند دقیقه بعد آن‌ها را بالا می‌کشیم. باقی کارها با خود مشتری‌هاست. نون برمی‌دارند، ترشی، کاهو، خیار شور، گوجه، کلم، سیب زمینی و پادمجان سرخ شده را می‌چینند در نان تازه و هر چند تا فلافل که دوست داشته باشند توی ساندویچ می‌گذارند».

به گفته مصطفی تابستان‌ها و زمستان‌ها ساعت‌های شلوغ در خیابان انوشه متفاوت است. در زمستان ۷ تا ۱۱ شب اوج شلوغی کار است و تابستان‌ها ۹ تا ۳ بامداد اینجا غلغله است.

فلافل فروش‌های لشکرآباد، هم مشتری‌های ثابت دارند و هم مشتری‌های گذری. لشکرآباد هم پاتوق اهوازی‌هاست و هم پاتوق آن‌هایی که به این شهر سفر می‌کنند. در این خیابان خوشمزه علاوه بر فلافل، سمبوسه و کپه، باقلوا و بامیه‌های جنوبی و خاص به چشم می‌خورد. بعضی از دکه‌ها «حمیسه» هم دارند که با جگر گوسفند و ادویه فراوان تهیه می‌شود. حمیسه را در نان تنوری گرم می‌گذارند و به مشتری تحویل می‌دهند. بوی اشتهابرانگیز ادویه حمیسه غیر قابل توصیف است. مراجعان خیابان انوشه می‌دانند که بعد از گشت و گذار و غذا خوردن در این خیابان، نوشیدن قهوه عربی و چای منقلی در استان‌های کمر باریک، از واجبات است.

خیابان انوشه لشکرآباد هم از این شب‌نشینی‌ها دور نمی‌ماند. خیابان انوشه خیابانی است سراسر شور و سرزندگی. از ابتدا تا انتهای خیابان پراست از مغازه‌ها و دکه‌های کوچک و بزرگی که تا چشم کار می‌کند رنگ و بوی خوشمزه‌گی دارند. آنچه در این خیابان برای یک تازه‌وارد جالب است جنب و جوش مشتری و فروشنده به یک اندازه و در دو طرف میز است.

ظرف‌های مرتب شده سالادها و ترشی‌ها و انواع سس‌ها روی میزها به سرعت خالی و پر می‌شوند. مغازه‌ها و دکه‌های خیابان انوشه را عموماً جوان‌ها اداره می‌کنند.

روی سردر مغازه، نوشته است مصطفی. جلو مغازه میز بزرگی قرار دارد. پسرک جوان با سرعت گلوله‌های فلافل را در روغن داغ می‌گذارد و فلافل‌های سرخ شده را از روغن در می‌آورد و در ظرفی خالی می‌کند. مشتریان منتظر و نان به دست، اول چند تا فلافل داغ را می‌خورند و بعد هم نان ساندویچ خود را با فلافل و ترشی و سالاد پر می‌کنند. چند دقیقه‌ای به این نمایش بامزه نگاه می‌کنم. «مصطفی ملک‌شاهی» هشت سال است که در خیابان انوشه مغازه فلافل فروشی دارد. می‌گوید: «علاوه بر فلافل، سمبوسه، کپه، قارچ، بندری و... داریم اما اصل کار ما فلافل است».

بعد شروع می‌کند به توضیح دادن. «نخودها را خیس می‌کنیم؛ آن هم به مدت ۴۸ ساعت تا علاوه بر اینکه نفخشان برطرف شود، کاملاً نرم هم شوند. بعد نخودها را داخل آبکش می‌ریزیم و با آب سرد چندین مرتبه می‌شوئیم و کنار می‌گذاریم تا آب نخودها به طور کامل گرفته شود. بعد نخودها را چرخ می‌کنیم تا به شکل خمیر دربیايند. در ادامه یک مرتبه دیگر نخود را به همراه جعفری، گشنیز، سیر و پیاز چرخ می‌کنیم و با دست به خوبی ورز می‌دهیم تا مواد با هم به خوبی مخلوط و یکدست شوند.

شب که می‌شود اهواز انگار تازه از خواب بیدار می‌شود و جانی تازه می‌گیرد. مردمی که در گرما و گرفتاری‌های روز از خیابان‌ها فراری بوده‌اند، به ساحل کارون می‌آیند و در کنار رود شب‌نشینی را آغاز می‌کنند. بعضی غذا می‌آورند، بعضی بساط چای و قهوه، آن دیگری میوه با شیرینی‌ای می‌آورد و در این دورهمی‌های شبانه باهم به اشتراک می‌گذارند. بچه‌ها بازی می‌کنند و انگار نه انگار نیمه شب است.