



تولد نو

دختران و پسر خانواده، همیشه به یاد دارند که پدر چطور تلاش می‌کرد برای شناساندن کشورش؛ به همین دلیل دغدغه پدر، کم‌کم دغدغه آنها هم شده بود و بتول، دختر دوم خانواده زمانی که دید پدر چقدر برای این معرفی تلاش می‌کند، فکر بکری به نظرش رسید. یک روز که همه اعضای خانواده دور هم جمع شده بودند، او پیشنهادش را داد؛ این‌که یک کافه گالری با موضوع فرهنگ افغانستان راه بیندازند. اولش پدر و مادر مخالفت کردند، ولی او اصرار کرد و از خوبی‌های این کسب‌وکار خانوادگی گفت و بعد در آذرماه ۹۸ بود که پدر و مادر تصمیم گرفتند این فکر را عملی کنند؛ جایی را اجاره و کار را شروع کردند.

پدر ایده‌های زیادی داشت و به همین دلیل دست به کار طراحی زد و خود با کمک اعضای خانواده و یکی دو نفر از دوستانش از دیوارهای بی‌روح، فرهنگی را دوباره از نو بنا کردند و خانه را آن‌طور که دوست داشتند، ساختند. راه‌اندازی خانه، چهار ماهی زمان برد و همان زمان که خانه را ساختند، ویروس کرونا در کشور شایع شد. آنها هنوز خانه را راه نینداخته، تعطیل کردند تا سال ۹۹ که کسب‌وکارها اجازه کار پیدا کردند. اوایل ماه جوز (خردادماه) به‌طور رسمی، خانه افتتاح شد و یک ماهی هم کار می‌کردند تا این‌که پدر و مادر خانواده به بیماری کرونا مبتلا شدند و همین باعث شد تا یک ماه کافه را تعطیل کنند. بعد از یک ماه اما کار دوباره شروع شد و اعضای خانواده با وجود پروتکل‌ها، ویروس و محدودیت‌ها کار را ادامه دادند. کسب‌وکاری که پدر خانواده می‌گوید حدود ۵۰۰ میلیون تومان برای شروع کار، هزینه کردند؛ ۲۰۰ میلیون تومان برای رهن کافه و ۳۰۰ میلیون هم برای راه‌اندازی که البته مقدار قابل توجهی از آن، قرض به یوروی ۳۵۰۰ تومان بود و حالا او باید قرضش را با یوروی ۳۰ هزار تومانی پرداخت کند.

با ذکر و صلوات، آشپزی می‌کنم

خونگرم است و با همه مشتری‌ها خوش و بش می‌کند، سس منتو (یکی از غذاهای سنتی افغانستان) را خودش سر میز مشتری می‌برد و از موادی که سس را درست کرده است، می‌گوید. خانم خانه کابل و سرآشپز آشپزخانه است. نامش رقیه اکبری است. یک زن میانسال که مانند همسرش با لهجه شیرینی صحبت می‌کند. با نگاه‌هایی مادرانه و دقیق همه‌جا را زیر نظر دارد تا مبدا مهمانی، کم و کسری داشته باشد. تا کم و کسری ببیند، سریع به علی اکبر، پسرش می‌گوید و پسر کارها را درست می‌کند. مادر مدیریت اصلی آشپزخانه را برعهده دارد و به همراه یک کارگر مشغول کارهاست. ماسک از صورتش نمی‌افتد و با ماسک همه کارهای پخت و پز را انجام می‌دهد. می‌گوید درست کردن هر روزه غذا برای سی، چهل نفر مشتری کافه گالری خسته‌کننده است. این‌که هر روز باید خوشحال باشد و سعی کند غذای خوشمزه درست کند، کمی سخت است. «خانم‌های خانه دار هم در خانه، شاید یک روز حوصله غذا درست کردن نداشته باشند اما اینجا هر روز باید حوصله داشته باشی و اگر حوصله نداشته باشی، غذایت خراب می‌شود.» و او دوست ندارد که غذای بد مزه بگذارد جلوی مشتری. او اما یک راه حل مناسب دارد برای این‌که غذاهایش باب میل مشتری‌های همیشگی‌اش باشد. سرآشپز این خانه تعریف می‌کند که اگر روزهایی حوصله طبخ غذا نداشته باشد، وضو می‌گیرد و نماز می‌خواند. می‌گوید که خدا خودش کمک می‌کند و حوصله‌اش را سرجا می‌آورد.

هرچند که انگار راه و رسم همیشگی‌اش است که با وضو و صلوات غذا درست کند. در این مدت بارها اعضای خانواده خواستند کسی را برای کمک دست مادر استخدام کنند، خانم اکبری اما وسواس خاصی در روش‌های طبخ غذا دارد و دوست ندارد هرکسی در آشپزخانه استخدام شود. می‌گوید: «ما سعی می‌کنیم غذای باکیفیت به مشتری دهیم و همه مواد غذایی‌مان باکیفیت است. طبخ غذا هم باید باکیفیت باشد تا شرمندگی مشتری‌ها نشویم.»

می‌گوید که اینجا یک کافه یا یک رستوران نیست، اینجا خانه آنهاست، درست شبیه به مادرشان هم باید غذای خوشمزه و باکیفیت به مشتری‌ها داده شود. بعد نگاهش را متوجه دختر افغان جوانی می‌کند که چنگال‌ش را راکرده درون منتوها و تکه‌ای از منتو را می‌گذارد در دهانش. چشم‌های دختر می‌خندد، زن میانسال آشپز نگاهش می‌کند و کیف می‌کند؛ مثل مادری که خوشحال است از این‌که فرزندش غذای او را دوست دارد.

غذا، فرهنگ سازی دوباره



دارد؛ این‌که یک روز، مهمان‌هایی از خراسان به خانه کابل می‌روند. مهمان‌ها قبلاً منتو - یکی از غذاهای افغانستانی را خورده بودند - و بعد از این‌که می‌بینند در لیست غذا منتو هم وجود دارد، واکنش بدی از خود نشان می‌دهند. آنها غذای خود را میل می‌کنند و بعد پدر خانواده به عنوان تست، غذای منتو را سر میز آنها می‌فرستد؛ مهمان‌ها با میل زیاد منتو را می‌خورند و دوباره از خانواده اکبری می‌خواهند که برای آنها منتو ببرد و بعد از این‌که متوجه می‌شوند غذایی که میل کرده بودند منتو است، تعجب می‌کنند.

پدر خانواده می‌گوید: «تمام کارهایی که می‌خواستیم در مدت ۳۰ سال برای معرفی افغانستان انجام بدهیم، در مدت زمان یک سال با کمک غذا انجام شد. اگر می‌دانستیم غذا این قدر خوب می‌تواند فرهنگ ما را نشان دهد، زودتر اقدام می‌کردم.»

یکی از اهداف کار، معرفی فرهنگ غذایی کشورشان به ایرانی‌ها بوده اما برای اعضای خانواده مهم است که افغانستانی‌هایی هم که در ایران به دنیا آمده‌اند و کشور خود را ندیده‌اند، خانه کابل را خانه خودشان بدانند؛ به همین علت است که نام این کافه گالری، خانه کابل گذاشته شد تا حساسیت آنها برانگیخته شود و البته بتوانند با آن همذات‌پنداری کنند. حالا هر روز افغانستانی‌های زیادی در کافه دور هم جمع می‌شوند و غذای خانگی می‌خورند. مشتری‌هایشان در ابتدا افغانستانی‌ها و کسانی بودند که به افغانستان سفر کرده بودند، آنجا را می‌شناختند و با غذای آن آشنا بودند، بعد اما اسم کافه دهان به دهان چرخید و این شد که بسیاری از ایرانی‌ها هم پایشان به کافه باز شد. اول از همه، نگاه ایرانی‌ها با تردید و دودلی همراه بود که آیا غذای افغانستانی با ذائقه ما جور است یا نه؟ و بعد از مدت زمان اندکی، بعد از این‌که اولین قاشق از قابلی پلو را به دهان می‌گذاشتند، چشم‌هایشان برق می‌زد و دوباره از نو، غذای دیگری را سفارش می‌دادند و تا سه یا حتی چهار بار، از غذاهای مختلف سفارش می‌دادند و تست می‌کردند و جالب‌تر این‌که دفعه بعد، با دوستان‌شان به خانه کابل می‌رفتند. خانواده اکبری یک خاطره خوش از این تغییر دیدگاه هم

اعضای خانه کابل

■ رقیه اکبری، مادر خانواده و دانشجوی انصرافی رشته تاریخ است. مادر خانواده قبل از این‌که به عنوان سرآشپز مشغول به کار شود، خانه دار بوده است. همه اعضای خانواده، زمانی که از دستپخت مادر حرف می‌زنند، چشمان‌شان از شادی می‌درخشد.

■ بتول اکبری، فرزند اول خانواده اکبری است، ۳۰ ساله است و در دانشگاه نقاشی خوانده. او در کارهای کافه بیشتر کمک دست مادر است و البته زمانی که کافه شلوغ است به درخواست مشتری‌ها می‌رسد.

■ فاطمه اکبری، ۲۸ سال دارد و در دانشگاه گرافیک و عکاسی خوانده است. فاطمه دختر دوم خانواده است و کسب‌وکار خانگی با ایده و اصرارهای او شروع شد. او به عنوان ادیتور عکس در یکی از شبکه‌های تلویزیونی ایران کار می‌کند و به عنوان شغل دوم و البته نه همیشه و هر زمانی که وقت دارد در کنار اعضای خانواده برای مشتری‌های کافه خانوادگی منتو می‌برد.

■ علی اکبر اکبری، ۲۶ ساله است و مهندسی آبی خوانده است. او هم صفحه‌های کافه را در فضای مجازی می‌گرداند و هم در کافه کار می‌کند. مشتری‌ها در فضای مجازی بیشتر با او در ارتباط هستند و اگر کسی بخواهد در کافه میزی را رزرو کند، باید با او صحبت کند.

اعضای کسب‌وکار داستان ما، همه اعضای یک خانواده هستند؛ اعضای خانواده اکبری. پدر در راس کار است و مدیریت اصلی کافه گالری را برعهده دارد. مادر اما مدیر آشپزخانه است و بچه‌ها یا به مادر کمک می‌کنند یا این‌که به امور دیگر کافه مشغولند و به مشتری‌ها می‌رسند. به تازگی یک کارگر به این کافه گالری اضافه شده است و سه خانم افغانستانی و ایرانی هم در خانه غذاهای منتو و آشک را که خیلی پرزحمتند و زمان زیادی را برای طبخ می‌گیرند، برای کافه درست می‌کنند.

■ محمد موسی اکبری، ۶۰ ساله و پدر خانواده است و لیسانس رشته نقاشی و گرافیک از دانشگاه هنرهای زیبای دانشگاه تهران است. او پیش از این مدیر گرافیک سفارت افغانستان در ایران بوده و حالا در کافه مشغول به کار است.

