

# بگوسیب... اینجاست تهران است

بازار با سلیقه‌ها

به یاد دستپخت عدسی

مصطفی گلباری

sooshtraa@yahoo.com



بازار تجریش یکی از پر رفت و آمدترین بازارهای ایران است. غیر از خود مردم تجریش، اهالی تهران و شهرهای دیگر و خارجی‌ها به این بازار می‌آیند. خرچش هم یک متر و است که می‌تواند شما را از شرق و غرب و جنوب تهران به تجریش برساند. هر بار به این بازار رفته‌ام، چند توریست هم دیده‌ام که با حیرت به بازار ترشی و لواشک و سمنوی عمه لیلیا و محصولات عطاری نگاه کرده و مجذوب شده و عکاسی کرده‌اند. کاسبهای تجریشی که خیلی هم با دیند و ندیده‌ام حلال را حرام کنند، جنسهای خودشان را که از بهترین نوبرانه‌ها و جنسهای گل بازار است، در بسته‌بندی یا با دکور زیبا می‌گذارند و گرانتر از گران می‌فروشند و شما حتی اگر پولت بس نباشد که خرید کنی، از تماشای بسی محظوظ می‌شوی.

دهنه ورودی اصلی بازار به میدانی می‌رسد که وسطش سبزیجات فروشی است، دورش هم فروشگاههای ترشیجات و... هست. هر چیزی که می‌روید و خوراکی است، همین که سر از خاک بیرون آورد، به تجریش می‌آید و تاج بازار می‌شود و صد البته که چون نوبرانه‌ی نوبرانه‌هاست، قیمتش بالاست. سبزی شنگ که امروز مقامی شامخ دارد، سبزی خوشگل و خوشمزه‌ای است که در دشت و صحرا سبز می‌شود. بچه که بودم خیلی خیلی ارزان بود. یک دامش را می‌خریدیم به ده‌شاهی (۵۰ دینار) و با نمک می‌خوردیم و کیف می‌کردیم. ته شنگ یا شاید هم والک شیره سفیدی داشت. آن را به پیشانی می‌کوبیدیم و خشک که می‌شد، مثل تتو می‌شد.



وقتی که این عکس را انداختم، چاقاله کیلویی چهل تومان بود و گوجه سبز کیلویی شصت تومان. اگر زودتر رفته بودم، گوجه سبز کیلویی ۱۳۰ تومان هم دیده بودم. این حاج آقا "سبز فروش سر بازار" است. برخی از رهگذرها می‌پرسیدند دونه‌ای چند؟ و او یک دانه تعارف می‌کرد. همین جایی که این حاج آقا بساط کرده، شبهای جمعه که از صبح پنجشنبه شروع می‌شود! به کسی اختصاص دارد که مردم خرما می‌خرند و در سینی او می‌ریزند تا رهگذرها خرما می‌مضافتی بخورند و از اهل قبور یاد کنند.

بهار نارنج سیری پنج تومان. گل محمدی سیری پونزده تومان. سماق و معجون اعصاب و چای کوهی چای ترش و انواع ادویه و چاشنی‌های خوشبوی و دمنوش‌های اصیل جلو چشم خریداران است و کاسبها اجازه می‌دهند هر چه دلت خواست، عکس بگیری. توریستها برای عکاسی از همه جای بازار تجریش اشتیاق زیادی دارند. این بازار یک طرفش به امامزاده صالح (ع) می‌خورد که خودش از بخشهای دیدنی تجریش است.



بیرون بازار هم بازار هست. میوه‌فروشها بهترین میوه‌ها را زیر نور چراغهای خود در دکانها چیده‌اند و باینکه همه چیز خیلی گران است، مشتری از سر و کولشان بالا می‌رود. آواکادو دانه‌های هفده هزار تومان. می‌شود یک دانه آواکادو خرید و آن را کادو پیچ کرد و کادو داد. بیخود نیست که آخرش کادو دارد. یکی از بخشهای خوشمزه بازار تجریش، غذافروشی‌های دور میدون است. اگر طالب کباب اصیل تهرونی و دوغ اصیل و ریحون پاکیزه و نون داغ هستید، بعد از بازار گردی، سری به غذافروشی‌های دور میدون بزنید. مراقب باشید زیادی سفارش ندهید چون یک پرس کوبیده‌اش دو نفر و نصفی آدم را سیر می‌کند.

قاشق زردچوبه و مقادیری کشک و کمی سبزی سوپ یا آش می‌شود یک قابلمه ترخینه درست کرد که بسی هم خوشمزه است. یک بار در نمایشگاه غذاهای محلی که یونیسف برگزار کرده بود، ترخینه را معرفی کردم و اول شد.



قیمتها بالاست اما جنسها عالی است. بهترین گوجه فرنگی خشک، بهترین لیموعمانی، بهترین ترخینه و چیزهایی از این دست را می‌شود در بازار تجریش خرید. ترخینه یک جور آش یا سوپ نیمه آماده است. بایک نصفه ترخینه و دو تا پیاز درشت پیاز داغی، یکی دو