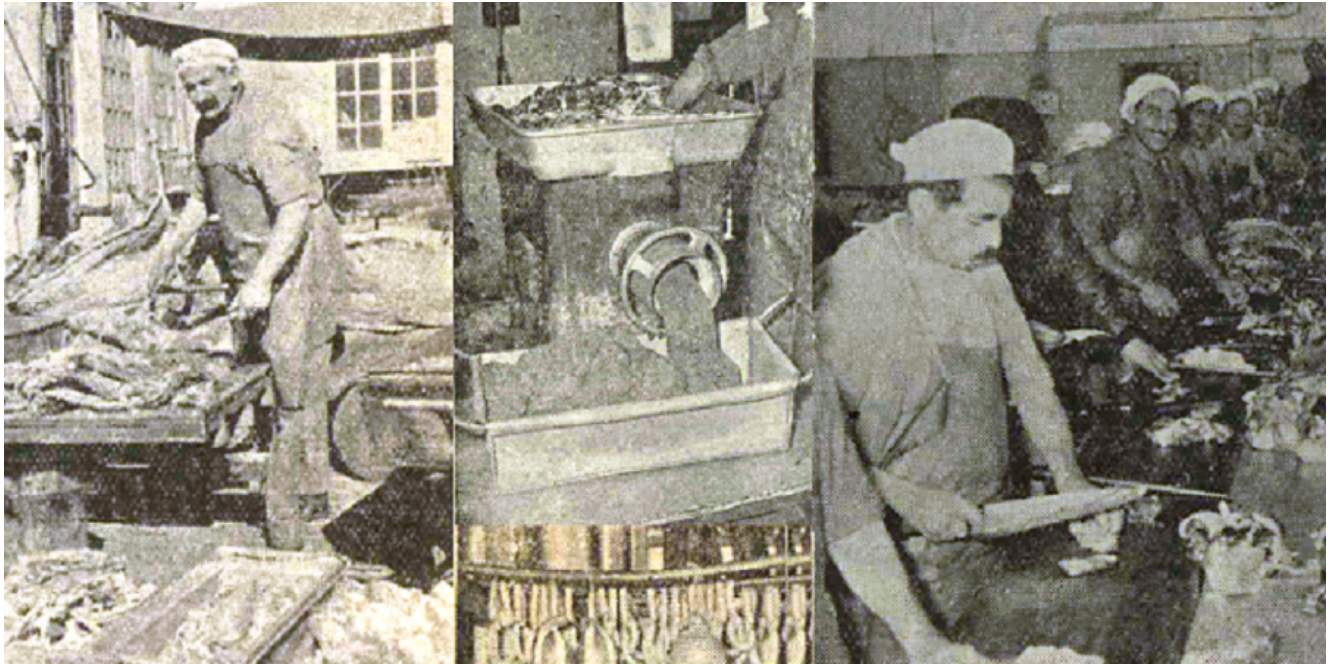


گزارشی از یک کارخانه کالباسسازی در تهران ۶۶ سال پیش



در تهران روزانه در حدود ۷۰۰ کیلو کالباس توسط چهار کارخانه تهیه می‌شود که می‌توان گفت سالیانه هزار راس گاو صرف تهیه کالباس می‌شود. در ایران فقط تهران دارای کارخانه‌های بزرگ و نسبتاً مجهزی است و در شهرستان‌ها کارخانه‌های کالباسسازی وجود ندارد. فقط در تبریز کارخانه کوچکی به کار مشغول است و با آن‌که در اصفهان ارامنه زیادی متوطن هستند و در آبادان خارجیان زیادی سکونت دارند کالباس مصرفی آن‌ها از تهران تامین می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، در اواخر دی‌ماه ۱۳۳۴ وقتی امیر خبرنگار مجله‌ی سپید و سیاه، به یک کارخانه‌ی کالباسسازی در خیابان منوچهری تهران رفت تا از مراحل تهیه‌ی آن گزارشی تهیه کند، ۲۸ سالی از نخستین باری که یک روسی در بندر پهلوی کارگاه کوچک کالباسسازی خود را به راه انداخت می‌گذشت. حالا دیگر تهران ۴ کارخانه‌ی کالباسسازی داشت و این غذای فست‌فودی کم‌کم جای خود را در سفره‌ی ایرانیان به ویژه پای‌تخت‌نشینان باز می‌کرد. اما بخوانید گزارش امیر را که در سپید و سیاه، مورخ یکم بهمن ۱۳۳۴ منتشر شد.

در این محیطی که ما آن را مرکز شهر می‌نامیم و در حدود خیابان منوچهری و دروازه دولت واقع است همان‌جایی که شما در خیابان با زیباترین دختران و زنان ارمنی مواجه می‌شوید دخمه‌ها و بیغوله‌هایی هم وجود دارد که شاید تصویرش را هم نتوانید بکنید.

من نیز وقتی که از آن دالان تنگ و تاریک و رعب‌آور رد می‌شدم نمی‌دانستم به کجا می‌روم و چه خواهم دید. در این دالان تنگ و تاریک با هیاکلی روبه‌رو شدم که شبیه گربه‌های گوشه‌ی آشپزخانه چاق و خپله بودند مثل قورباغه راه می‌رفتند، هر یک کاردی بزرگ و وحشتناک در دست داشتند. آستین‌ها را بالا زده دست‌هایشان تا بازو خون‌آلود و وحشت‌انگیز بود.



در نور چراغ کم‌رنگی که از سقف آویزان بود مردانی را دیدم که روزگاری لباس سفید بر تن داشتند و امروز آن روپوش سفید در اثر گذشت زمان و کثافات به وضعی تهوع‌آور درآمده بود. من از آن دالان رد شدم و می‌رفتم جایی را بینم که امروز خوراک روزانه‌ی هزاران نفر از اهالی تهران و شهرستان‌ها در آن‌جا تهیه می‌شود، جایی که در زمستان مرکز رطوبت و بخار است و در تابستان قبله‌گاه میلیون‌ها مگس، جایی که محصول آن چشم عاشقانش را می‌رباید ولی باطنش از باطن بدبینان هم تیره‌تر و کدرتر است... بلی این‌جا کارخانه‌ی کالباس‌سازی است.

از پله‌ها پایین رفتم و به حیاط رسیدم، از آفتاب خبری نبود چون

صحن کوچکی داشت از چهار پله‌ی بلندی که در دست راست عمارت بود. پایین رفتم، دهلیز تاریکی بود بوی رطوبت و شبیه بوی لجن احساس می‌شد.

دوباره به چند پله رسیدم سرم را خم کرده بودم چون سقف کوتاهی داشت از پله‌ها بالا رفتم، حیاط نسبتاً وسیعی بود لاشه‌های زیادی از گوشت گاو به چشم می‌خورد. تعداد زیادی گونی پر از نان کهنه در گوشه‌ای انبار شده بود در طرف دیگر کارگر پیری مشغول چرخ کردن بود. نان‌های کهنه و خشک را مرطوب کرده بودند و او چرخ می‌کرد، این خمیر نان به جای نشاسته در ساختمان کالباس به کار می‌رود. اضافه کردن نشاسته لازم است تا به اصطلاح آشپزها خود را بگیرد ولی هنگامی که از صاحب کارخانه سوال کردیم گفت: «نان را برای خوراک خوک‌ها خریده‌ایم»!

خمیر گوشت

در روی حیاط لاشه‌های زیادی از گوشت گاو به چشم می‌خورد این لاشه‌ها را تکه‌تکه می‌کردند و به داخل اتاقی که بالای دربش نوشته بود (ورود اشخاص متفرقه ممنوع است) می‌بردند درب اتاق به قدری کثیف بود که ناچار شدم با پا آن را باز کنم. در داخل اتاق در کنار دیوان میز باریک و طولی وجود داشت و عده‌ی زیادی مشغول جدا کردن گوشت از استخوان بودند.

در اینجا ماشین بزرگی بود که می‌توان نام چرخ‌گوشت برقی به آن داد. در روی آن فرورفتگی چهارگوشه‌ی بزرگی بود که گوشت‌ها را داخل آن می‌ریختند. در قسمت جلوی این فرورفتگی سوراخی بود که کارگری مرتباً گوشت‌ها را به داخل آن می‌ریخت و ماشین خمیر نرمی بیرون می‌داد و به داخل ظرفی ریخته می‌شد.

این‌طور روده‌ها را پر می‌کنند

این خمیر آماده‌شده را داخل استوانه‌ی دستگاه پرکننده می‌ریزند و با فشار هوا و یا برق سنبه‌ای که در انتهای استوانه قرار دارد خمیر را به طرف بیرون می‌رانند و آن را به دستگاه لوله‌ای متناسب با قطر روده‌ای که می‌خواهند از خمیر پر نمایند متصل می‌سازند. روده را روی لوله می‌کشند و با فشار خمیر را وارد آن می‌کنند. اندکی بعد روده پر شده و لوله آزاد می‌شود.

می‌پزند ، ولی نمی‌جوشانند

همان‌طور که لوله‌های کالباس به چوب آویزان است از اتاق دود بیرون آورده و کالباس‌ها را در داخل دیگ آب گرم غوطه‌ور می‌سازند و دو سر چوب را روی دو لبه‌ی دیگ قرار می‌دهند. مدت پختن بر حسب نوع کالباس فرق می‌کند. آب دیگ رنگ قهوه‌ای سیر دارد، مثل این‌که حنا به آن مخلوط کرده‌اند ولی این‌طور نیست، فقط آب خیلی کثیف است. درجه حرارت آب در حدود ۸۰ است و حرارت را از این حد بالاتر نمی‌برند و لابد خودتان حدس می‌زنید که در این درجه حرارت بسیاری از میکروب‌های خطرناک و عزیز فرصت نشو و نما دارند و نابودشدنی نیستند و در انتظار آن می‌باشند که به داخل بدن ما راه یابند و به انجام وظیفه مشغول شوند.

بعد از پختن لوله‌های کالباس، کارگری آن‌ها را بیرون آورده و با آب سرد می‌شوید و باید در یخچال ۴ درجه حرارت حفظ نمایند ولی در همان اتاقی که حسابدار نشسته و بخاری گرمی در کنار خود دارد، کالباس‌ها را انبار کرده‌اند.

کالباس نایلون

اگر به طریقی که گفته شد کالباس تهیه نمایند رنگ دودی متمایل به سبزی خواهد داشت که مورد پسند مشتری نیست و آن را گندیده و کپک‌زده خواهد دانست و خوردن آن را خلاف بهداشت تصور خواهد کرد ولی سازندگان برای جلب مشتری و به دست آوردن بازار به هر کیلوگرم گوشت یک گرم شوره اضافه می‌کنند که پس از دود دادن و پختن رنگ گلی جالبی پیدا می‌کند و در بعضی ممالک جهت رنگ کردن از شراب قرمز استفاده می‌کنند. امروزه در آمریکا به جای آن‌که روده‌های گاو و گوسفند و خوک را بشویند و از کثافت‌کاری کنند و با محلول پرمنگنات ضد میکروب نمایند، روده‌های نایلونی ساخته و به کار می‌برند که در آنجا ارزان‌تر از روده تمام می‌شود ولی این کار در ایران صرف نمی‌کند و جنبه‌ی تجملی دارد.

انواع مختلف کالباس

کالباس چائی: در اصل چائنی بوده که در ایران به چائی تبدیل گردیده است. رایج‌ترین نوع کالباس در ایران می‌باشد. لوله‌های قطوری که ۴۰ الی ۵۰ سانتی‌متر طول دارند و در همه‌ی مغازه‌ها یافت می‌شود، از این نوع می‌باشد. از گوشت گاو خالص و ادویه که عبارت از فلفل

سیاه و فلفل فرنگی است تشکیل گردیده است.

بولوگنا: نوع دیگری به نام بولوگنا نیز تهیه می‌شود که به ازاء هر ۳۴ کیلوگرم گوشت گاو ۱۱ کیلوگرم خوک وجود دارد. مقداری هم پسته اضافه می‌کنند تا قشنگ گردد و زیبا پسندان را راضی کند و در کالباس سوسیس که به صورت لوله‌های باریک و کوچکی تهیه می‌گردد گوشت گاو و خوک به مقدار مساوی وجود دارد؛ ممکن است مقداری سیر هم اضافه کنند تا طعم بهتری پیدا کند.

کالباس خوین: به ضرب چماق هم نمی‌خورید؛ اگر ۳۵ قسمت خون خوک و همین اندازه چربی خوک و همین مقدار زبان و یک قسمت ژلاتین را مخلوط کنند و به طریق بالا کالباسی بسازند چه خواهد شد؟ هیچ حاضر هستید چنین چیزی بخورید؟ محققانه نه، ولی بد نیست که بدانید این نوع به کالباس خوین مشهور است و از غذاهای تشریفاتی محسوب می‌گردد و در ایام کریسمس تهیه می‌شود.

پیشینه کالباس در ایران

در سال ۱۳۰۶ یک نفر روسی به نام آناناسو در بندر پهلوی برای اولین دفعه در ایران شروع به کالباس‌سازی کرد و روزانه مصرف عده‌ای را تامین می‌کرد. این شخص با وسایل ابتدایی کار می‌نمود و ماشینی که گوشت را به صورت خمیر درمی‌آورد با دست کار می‌کرد. در سال ۱۳۰۸ نماینده‌ی بازرگانی شوروی به نام لیشنسکی که سابقه‌ی کالباس‌سازی در روسیه داشت کارخانه‌ی کوچکی به ظرفیت روزانه ۴۰ الی ۵۰ کیلو دایر کرد و بعضی از وسایل آن را از آلمان وارد نمود و در بندر پهلوی به کار پرداخت. دو سال بدین منوال گذشت ولی در شهر بازاری نداشت و مقادیری از حاصل روزانه را به تهران می‌فرستاد لذا کارخانه را به تهران منتقل کرد. کم‌کم بازار کالباس گرم می‌شد و مصرف روزافزون، ناچار کارخانه را توسعه داد و یک نفر متخصص از آلمان استخدام کرد. در این بین شخصی به نام آرزومان از اهل سلماس که مدتی در روسیه مشغول به این کار بود به ایران آمد و با لیشنسکی شریک شد و محلی در نزدیکی دروازه دولت انتخاب کردند. در این موقع لیشنسکی تغییر ماموریت یافت و کارخانه‌ی خود را به آرزومان وا گذاشت.

تولید آن روز کارخانه بیش از هفته‌ای ۲۵۰ الی ۳۰۰ کیلو کالباس گوشت گاو نبود و به علاوه سه چهار رأس خوک هم در عرض این مدت کشته و کالباس می‌شدند ولی امروزه این مقدار را هر روزه تهیه می‌کند.

در تهران روزانه در حدود ۷۰۰ کیلو کالباس توسط چهار کارخانه تهیه میشود که میتوان گفت سالیانه هزار راس گاو صرف تهیهی کالباس میشود. در ایران فقط تهران دارای کارخانههای بزرگ و نسبتاً مجهزی است و در شهرستانها کارخانههای کالباسسازی وجود ندارد. فقط در تبریز کارخانهی کوچکی به کار مشغول است و با آنکه در اصفهان ارامنه زیادی متوطن هستند و در آبادان خارجیان زیادی سکونت دارند کالباس مصرفی آنها از تهران تامین میشود.

امروز همهروزه هزاران نفر در تهران و شهرستانها معدهی خود را از این ماده پر میکنند، زیرا هم ارزان است و هم خوشمزه. یک ساندویچ کالباس با نصف نان سفید و خیارشور که به ۶ ریال میدهند بیش از ۳ ریال برای خودشان از کار در نمیآید ولی با همهی ارزانی و خوشمزگی با آنچه من دیدم اگر من به جای شما بودم حتی المقدور سعی میکردم کمتر کالباس بخورم./انتخاب

سرویس خبری: آشپزی و گردشگری غذا