

اسپرسو در خیابان‌های خوزستان



آیین قهوه‌خوری کهن خوزستان وارد زندگی روزمره شده است. قهوه‌ای که در بساط خیابانی سرو می‌شود، در شهر اهواز با قیمت ۲ هزار تومان فروخته می‌شود.

به گزارش ایسنا، روزنامه شهروند نوشت: «جاده‌های خوزستان از تاریک‌ترین جاده‌های ایرانند. چند سال است گردوغبار به تاریکی اضافه شده و بسیاری از شب‌ها تا یک متر جلوتر هم دیده نمی‌شود. جاده منتهی به اهواز بی‌چشم‌انداز است. برای یافتن جرعه آبی باید کیلومترها رانندگی کرد. از دور چراغی روشن می‌شود. یک فانوس برقی است؛ آویخته بر شاخه‌ای. در جاده بی‌چراغ که پرت و موات به نظر می‌رسد، مردی سرش را از شیشه تو می‌آورد و می‌پرسد: «عمو! اسپرسو نمی‌زنی؟»

زغال روی منقل پایه‌دار گُر گرفته و قهوه در قهوه‌جوش طلایی می‌جوشد. برای رانندگان شبزده و خسته از جاده، چه توقفگاهی از این بهتر. جاده در محدوده دکه بین‌راهی روشن می‌شود و سکوت بیابان، صدای زندگی می‌گیرد و هوا بوی قهوه.

- چای زغالی یا اسپرسو؟

- قهوه بریز دایی. خواب از سرمان بپره.

دو سال پیش سازمان جهانی گردشگری (UNWTO) در کتاب داستان‌های

گردشگری، قصه روستایی از ایران منتشر کرد که مردم آن با احیای یک سنت قدیمی رونق دوباره‌ای به زندگی روستایی و بومی‌شان بخشیده بودند. روستای بردیه، از توابع شهرستان دشت آزادگان در خوزستان، ایده اصلی آنها احیای «مُضیف» بود. سازه‌ای حصیری از جنس نی و بوریا. جایگاهی برای میهمان‌پذیری به رسم عرب‌های خوزستانی آن هم با اجرای مراسم آیینی قهوه‌خوری سنتی.

قهوه‌جوش طلایی روی سیاهی زغال می‌درخشد. محمد فنجان کوچک را داده دست راننده‌ها. اسپرسوی غلیظ را سر می‌کشند. بعضی‌ها یک فنجان و بعضی چند تا. خواب از چشمان‌شان پریده. محمد، دکه‌دار بین‌راهی می‌گوید که این قهوه را باید یکباره و در یک جرعه سر کشید: «نه عموجان! این با همه قهوه‌های عمرت فرق دارد. کم‌کم نمی‌شود. یک جرعه برو بالا و تمام. مسافران همین یکی را هم به زور می‌خورند.» تلخ مزه‌ای است جوشیده و ته‌مزه‌اش به ترشی می‌زند. غلیظ‌ترین قهوه‌ای که ممکن است در نیمه‌شب جاده مسجد سلیمان به اهواز در انتظار رانندگان و مسافران خواب‌آلوده باشد.

محمد از دو سال پیش کنار بساط چای زغالی و خوراکی‌های دیگر دکه یک دله طلایی قهوه هم اضافه کرده. دله قهوه ظرف مسی اغلب طلایرنگی است که از دیرباز در زندگی روزمره و مراسم و مناسبات رسمی عرب‌زبانان خوزستان جایگاه ویژه‌ای داشته و به عنوان نمادی فرهنگی شناخته شده است. برای ساکنان خوزستان، شهرها و روستاها یش جوشیدن اسپرسو در دله‌های قهوه روی زغال‌های آتشین یک اتفاق روزمره است. پرسش و پاسخی درباره آن وجود ندارد، اما برای تازه‌واردها بساط قهوه‌خوری خیابانی که در گوشه و کنار جاده‌ها، میدان‌های شهرها و حتی دکه‌های روستایی این استان پراکنده شده، تجربه‌ای از زندگی روزمره است که تنها شاید در همین جغرافیا می‌توان آن را سراغ گرفت.

تا همین یک دهه پیش، پذیرایی با دله‌های قهوه و فنجان‌های بدون دسته‌ای که به آن «فنیان» می‌گویند، مختص میهمانی‌ها و مراسم و مناسبت‌های رسمی بود و در خانه بسیاری از اهالی جنوب ایران با طرح و نقش و در اندازه‌های متفاوت یافت می‌شد، حالا اما این سنت با بخشی از تشریفات و آدابش، وارد فرهنگ و زندگی روزمره خیابانی شده است.

راننده‌ها حالا رفته‌اند و محمد یکبار دیگر قهوه‌جوش‌عربی را پرمی‌کند: «این‌جا مردم عادت دارند قهوه بخورند. مسافرها بیشتر مشتری چای زغالی می‌شوند، اما مردم خوزستان بیشتر طالب قهوه‌اند.»

کسی دقیقا به خاطر ندارد دلهای طلایی قهوه از کی به بساط خردهفروشی خیابانی در خوزستان اضافه شده است. فرقی ندارد کجا، مسجد سلیمان، اهواز و آبادان، هر جا بساط چای و نوشیدنی و خوراکی بر پا باشد، یک دله قهوه هم کنارش گذاشته‌اند. بعضی‌ها می‌گویند ۱۰ سال است که قهوه اسپرسو با این شیوه کنار خیابان عرضه می‌شود، اما برخی دیگر این زمان را کوتاه‌تر می‌کنند تا دو یا سه سال پیش. یکی از آنها «یعقوب» که در مرکز شهر اهواز کنار ویتترین سیار سیگارفروشی، یک منقل پایه بلند دارد، با زغال‌های سرخ آتشین، دلهای قهوه را به ترتیب قد و اندازه چیده: «۱۰ سال که نیست. نهایتش دو سه سال باشه. این دله‌ها در خانه همه جنوبی‌ها هست. وقتی برای دختران جهاز می‌دهند، حتما می‌خرند. مخصوصا عربزبان‌ها. من یکسال است دله می‌گذارم. درآمدش بیشتر از چای است. از هر ۲ هزار تومانی، ۱۵۰۰ تومان سود می‌اندازد. الان خیلی زیاد شده. خوزستان همین‌طور است؛ وقتی یکی کاری می‌کند و جواب می‌دهد، همه همان کار را می‌کنند. اسپرسو الان جواب می‌دهد و همه گذاشته‌اند کنار بساطشان. دکه‌های جاده‌ای هم یکسال است که می‌گذارند، آنجا راننده‌ها استقبال کردند.»

قهوه‌ای که در بساط خیابانی سرو می‌شود، در نقاط مختلف خوزستان و مشخصا در شهر اهواز حالا با قیمت تقریبا ثابت ۲ هزار تومان فروخته می‌شود، اما بعضی قهوه‌فروش‌ها در مناطق و خیابان‌های شمال شهر اهواز و محله‌هایی مثل کیانپارس، فنجان‌های کوچک اسپرسو را تا ۴ هزار تومان هم می‌فروشند.

- اسپرسو تهران چنده؟

حداقل ۱۰ هزار تومان و شاید هم بیشتر البته در کافه‌ها.

- ۱۰ هزار تومان! چه خبره.

حسین از آن قهوه‌خورهای حرفه‌ای است، خودش می‌گوید هشت‌دندان‌ش را به خاطر قهوه از دست داده، «می‌بینی نمی‌خندم» و می‌زند زیر خنده. روزی سه بار کنار بساط یعقوب فنیان قهوه‌اش را پر می‌کند: «خدا شاهده اینجا همه جا دو تومان است. جاهایی که کلاس دارد و این حرف‌ها می‌گویند چهار تومان، شما چطوری تهران ۱۰ تومان می‌دهید برای یک اسپرسو؟ اینجا تازه اوایل ۱۰۰۰ تومان بود و بعد ۱۵۰۰ تومان، تازه شده دو تومان. دیگر بیشتر از دو تومان را منی که معتادم به قهوه هم نمی‌دهم. چند وقت پیش همین مرکز خرید جدید کیانپارس، اسپرسو

گذاشته بود، ۴ هزار تومان. می‌گفت قهوه فلان مارک را قاطرش کردم. بهش گفتم عمو ما را سیاه نکن. همه جای اهواز نرخش همین است؛ دو تومان. گفت این قهوه‌اش فرق دارد. برزلی است! گفتم چه فرقی دارد عمو، مگه نه این که همه اینها دانه قهوه تاریخ مصرف گذشته‌اند؟ حالا ما هیچی نمی‌گوییم، این چشم‌ها را می‌بندیم. اما دیگه نه که ۴ هزار تومان بدهیم برای یک فنیان.» قهوه اسپرسویی که به سبک عربی دم می‌شود، با اسپرسوهای رایج در کافه‌ها و قهوه‌های دیگر شهرهای ایران متفاوت است. قهوه‌ای است بشدت غلیظ با بوی تند و بسیار جوشیده، باب ذائقه خوزستانی‌ها و تلخ و لبدوز برای غریبه‌ها. قهوه‌فروشان خیابان‌های اهواز حالا یک ایده ابتکاری را هم به کار گرفته‌اند. ایده‌ای برای رقیق‌کردن قهوه‌های غلیظ. هر وقت قهوه‌ای که روی زغال می‌جوشد، بیش از اندازه غلیظ شود، روی آن «شربت» میریزند. شربت در اینجا به معنای قهوه‌ای است که پیش از این جوشانده شده و داخل ظرف دربسته‌ای (مثل ظرف خالی آب معدنی) نگهداری می‌شود: «اغلب می‌گذاریم یک روز بماند. قهوه را که این‌طور بخوابانی بهش می‌گویند، شربت. هرچه بیشتر بماند کافئینش بیشتر می‌شود.»

آیین قهوه‌خوری خوزستانی فراتر از آن چه امروز در سطح شهر و دکه‌های خیابانی مشاهده می‌شود، با مجموعه‌ای از آداب و رسوم ویژه، در میهمانی‌های رسمی جنوب ایران به ویژه عرب‌زبان‌های ایرانی و حتی برخی مراسم تشریفاتی در سطح عالی دولتی در خوزستان -از جمله پذیرایی از برخی میهمان‌های خارجی- مرسوم بوده و هنوز هم متداول است. در قهوه‌خوری به سبک عربی استفاده از دله مرسوم است. دله‌ها همان ظروفی هستند که در سفر اخیر ترامپ به عربستان خبرساز شدند. بیش از همه به دلیل این که طراحی و شکل متفاوت این قهوه‌جوش‌ها مورد توجه ایوانکا ترامپ قرار گرفت و شیفتگی او به این ظروف، سوژه شبکه‌های اجتماعی و عکس‌خبرگزاری‌ها شد. قهوه نخستین نوشیدنی است که عرب‌ها پس از سلام و خوشامدگویی با آن از میهمانان خود پذیرایی می‌کنند. از قهوه برای پذیرایی از همه افراد قوم و میهمانان فقیر و غنی استفاده می‌شود.

قهوه‌خوری به سبک عربی با همین فنیان‌ها نه‌تنها در عربستان که در نقاط مختلف خوزستان هم رایج بوده است. ۶ سال پیش زمانی که سازمان میراث‌فرهنگی و گردشگری در چهارمین همایش سراسری شورای سیاست‌گذاری ثبت آثار ملی، آیین قهوه‌خوری خوزستان و فناوری ساخت مضاف را به عنوان آثار معنوی استان خوزستان در فهرست آثار ملی ثبت کرد،

خیلی‌ها هنوز نمی‌دانستند جنوبی‌ها چنین قهوه‌خورهای قهاری هستند: «بردیہ را رفتی؟ سمت سوسنگرد. آن‌جا مضیف دارند، قهوه عربی را باید آن‌جا خورد؛ همچنین با آداب و تشریفات و برو بیا.»

چند سالی است مضیف‌ها بار دیگر در خوزستان پا گرفته‌اند. مضیف یکی از سازه‌های بومی دست‌ساز است که در گذشته در شهرها و روستاهای خوزستان با کارکردهای فرهنگی و آیینی ساخته می‌شده که این بار به عنوان یکی از جاذبه‌های گردشگری احیا شده است. مجتبی گه‌ستونی، کارشناس میراث فرهنگی خوزستان معتقد است توجه به این آیین کهن و احیای مضیف به نوعی آیین قهوه‌خوری کهن خوزستانی را احیا کرده و دله‌ها را به نوعی به زندگی روزمره بازگردانده: «این یکی از اقداماتی بود که زمان زیادی صرف آن شد. تعداد زیادی از عوامل محلی در این زمینه آموزش دیدند. الان جزیره مینو ۱۴ مضیف دارد. در چغازنبیل دو مضیف داریم. تعدادی از مضیف‌ها نمایشی هستند، یعنی به عنوان یک نماد گردشگری ساخته شده‌اند، برای مثال مضیف‌های چغازنبیل بخشی از آنها فعال هستند و مراسم قهوه‌خوری در آنها برگزار می‌شود، مانند مضیف‌های روستای بردیہ یا جزیره مینو.»

به گفته او ابتدا مضیف‌ها به‌عنوان یک سازه بومی و فرهنگی شاخص مورد توجه قرار گرفتند و پس از آن مراسم قهوه‌خوری آنها هم ثبت شد و گسترش پیدا کرد: «قهوه عربی در فرهنگ خوزستانی‌ها بوده، اما الان گسترش پیدا کرده، هر جا می‌روید این قهوه را سرو می‌کنند، در واقع موجی ایجاد شد که دامنه‌اش به کافه‌ها و رستوران‌ها و پس از آن دکه‌ها و خیابان هم رسید.»

در قدیم بیشتر خانه عرب‌های خوزستان مضیف داشت. مضیف در ندارد و رو به قبله است و میهمانان برای ورود باید کمی خم شوند. اصل سازه مضیف روی حفاری چاله‌ای است که قرار است در آن قرار گیرد و ساخته شود. البته تنها افراد خاصی هستند که می‌توانند مختصات هندسی این چاله‌ها را تعیین کنند و آن را به صورت دستی و نه با بیل مکانیکی حفر کنند. هرچه چاله مورب‌تر باشد، هلالی ستون‌ها و سقف بهتر شکل می‌گیرد. پس از کندن چاله و آماده‌سازی نی‌ها (به صورتی که پوسته آنها باید جدا شود)، نوبت به تثبیت ستون‌ها در گودال‌ها می‌رسد که آن را با ملات کاهگل محکم می‌کنند. برای هلالی کردنش روی هر ستون دو نفر بالا رفته و آن را شکل می‌دهند. تعداد ستون‌ها نیز فرد است و از سه تا ۱۹ ستون می‌رسد. پس از گذشت دو روز ملات ستون‌ها خشک می‌شود و نوبت به دیوارها و سقف می‌رسد، سپس چیدمان وسایل داخلی آن با وسایلی چون فرش، متکاهایی برای تکیه زدن، منقل، صندوقچه، دله و

فنجان‌های قهوه و سایر وسایل قهوه‌خوری، همین‌طور صنایع‌دستی محلی است.

این سازه‌های هلالی از جنس بوریا، درواقع محلی برای پذیرایی فاخر میهمانان و برگزاری آیین کهن قهوه‌خوری بوده. بسیاری از مضیف‌ها در دهه‌های گذشته از بین رفته یا تحت‌تأثیر پیامدهای جنگ هشت ساله عراق و ایران نابود شدند، اما در سال‌های اخیر و با رونق گرفتن بحث بوم‌گردی، برخی روستاها ازجمله بردیه که روستایی است از توابع سوسنگرد، با احیا و معرفی مضیف و برگزاری این فرهنگ آیینی توانسته‌اند، گردشگران زیادی را جذب کنند.

یکی از مهمترین مراسمی که در مضیف برگزار می‌شود، مراسم قهوه‌خوری است که بعد از نهار برگزار می‌شود. در این مراسم که آداب خاصی دارد، بعد از نوشیدن فنجان نخست، چنانچه تمایل نداشته باشید فنجان را تکان دهید. اگر این رسم را فراموش کنید، اجبار به نوشیدن فنجان دوم خواهید داشت. در مضیف‌ها چه در بردیه و چه دیگر مناطق خوزستان، رسوم قهوه‌خوری عربی شامل نوشیدن سه فنجان قهوه است. فنجان نخست را «الهیف» می‌گویند و فنجان دوم و سوم را به ترتیب «الضیف» و «الکیف».

قواعد و آداب دیگری هم هست، مثلاً اینکه قهوه در حالت ایستاده و درحالی‌که میزبان کمی به جلو خم شده، تعارف شود. میهمان حق حمل دله را ندارد یا اینکه در ضیافت‌ها در صورت بودن پسران، پدر نباید قهوه تعارف کند و رسم است که بین برادران، برادر بزرگتر باید قهوه را تعارف کند.

پذیرایی قهوه از سمت راست مضیف شروع می‌شود. کسی که قهوه تعارف می‌کند، فنجان را با دست راست می‌گیرد و میهمان هم باید با دست راست آن را بگیرد و بدون آن‌که زمین بگذارد، قهوه را بنوشد. باورهای هم در همین زمینه وجود دارد، مثلاً خوزستانی‌ها معتقدند اگر کسی سه بار فنیان را بدون حرکت به میزبان دهد و سه بار پشت سر هم قهوه بنوشد، یعنی این که برای حل مشکلش نزد شیخ یا صاحب مضیف آمده تا مشکلش را حل کند. بر اساس همین باورها فنجان چهارم که «السیف» خوانده می‌شود، پیام دیگری به میزبان می‌رساند، از جمله اینکه فنجان چهارم را می‌نوشند تا به شیخ یا ساقی بگویند در شادی‌ها و غم‌های او سهیم هستند و اگر جنگی پیش بیاید، جانی و مالی با او همراه می‌شوند. در واقع عقد اخوت را بعد از فنجان چهارم می‌بندند. همین آداب و سنن و آیین‌هاست که قصه قهوه را در خوزستان

گفتنی و شنیدنی کرده، ماجراهای یک فنجان قهوه‌ای که حالا نه تنها در مضیف، بلکه سر چهارراه‌ها و گذرها، روی زغال گذاخته می‌جوشد.

خیابان‌های اهواز البته هیچ شباهتی به مضیف‌های ساخته‌شده از نی و بوریا ندارد، اما اگر غریبه باشید و هوای اسپرسو به سرتان زده باشد، صاحبان بساط چای و قهوه زغالی به شما خواهند گفت در خوزستان قهوه‌خوردن با دست چپ را فراموش کنید: «دله را باید دست چپ بگیری، فنجون دست راست. اگر برعکس باشد و طرف شما عرب باشد، دعوا می‌شود، می‌گویند توهین کردی، اصلاً فحش است.»

قانون تکان دادن فنجان قهوه (یا همان فنیان) اینجا هم حاکم است و خیلی از مشتریان قهوه نخست را می‌خورند، فنیان را بدون حرکت نگه می‌دارند و قهوه‌چی آن را دوباره پر می‌کند. بعضی‌ها هم فنیان را تکان می‌دهند، یعنی که تمام.

در مضیف‌ها به کسی که قهوه عربی را سرو می‌کند، ساقی می‌گویند، اما در خیابان از این خبرها نیست. در مضیف‌ها ساقی نمی‌گذارد میهمان به دله قهوه دست بزند و این مسئولیتی است تنها در اختیار میزبان، اما در خیابان دله‌ها بین قهوه‌خورها دسته‌به‌دست می‌شوند، میزبان و میهمان فرقی ندارد، اما بازهم بستگی دارد به کسی که صاحب بساط چای و قهوه‌فروشی است. اغلب قهوه‌فروشان در خیابان وقتی مشتری خوزستانی عرب‌زبان دارند، کلیاتی از همان آداب و اصول مورد احترام خوزستانی‌ها را درباره قهوه‌خوری عربی به‌جا می‌آورند، اما برای مسافرها و دیگر مشتری‌ها موضوع آنقدرها هم سخت‌گیرانه نیست. بسته به این‌که صاحب بساط چای و قهوه کیفش چقدر کوک باشد، برای بعضی‌ها قصه قهوه و دله را از اول با آب‌وتاب می‌گوید و آن وقت اسپرسو را تبدیل می‌کند به یک جاذبه گردشگری: «الان دیگر هر جا هر که می‌گوید اهواز، همه می‌گویند وای از هوای اهواز، اما این شهر ما که فقط هوای آلوده ندارد. اهواز شهر کارون و فلافل و اسپرسو هم هست (می‌خندد) این دله‌ها هم یک جور نماد است برای شهرهای ما. هیچ جای ایران دله نیست، اگر هم باشد مال خوزستان است. الان شنیدم در کرج یک نفر بساط قهوه زغالی گذاشته، پی‌جو شدیم، دیدیم از بروچه‌های خودمان بوده، رفته اونجا دله هم برده.»

دله‌های قهوه در این‌سو و آن‌سوی خیابان برای جنوبی‌ها عادی شده و بخشی از زندگی روزمره آنهاست و برشی از فرهنگ زندگی و اغذیه خیابانی شهرهایشان، اما برای تازه‌واردها این قهوه‌جوش‌های طلایی سوال‌برانگیز، جذاب و متفاوتند، مخصوصاً وقتی یکی از آنها را در

ابعاد بزرگ ایستاده وسط میدان‌های شهر می‌بینند.

مہتاب یکی از آنهاست، مسافری در اهواز: «خیلی عجیب است که این طرف‌ها همه جا هستند. به نظرم اتفاق منحصربه‌فردی است. وارد یک شهر می‌شوی و می‌بینی سر چهارراه، وسط میدان‌ها و دکه‌های بین‌راهی اسپرسو می‌فروشند. در تهران جای اسپرسو خوردن در کافه‌هاست، اما اینجا وسط خیابان. دیروز دیدم تندیس همین طرف جنوبی قهوه (دله) را هم ساختند و گذاشتند وسط میدان شهر. اینها چه مردم قهوه‌دوستی هستند.»

میدانی که او از آن حرف می‌زند، نشسته سر خیابان لشگرآباد. یکی از خیابان‌های معروف اهواز که حالا محل تمرکز و گردهمایی فلافل‌فروشی‌هاست و معروف به فلکه لشگرآباد. در یکی از ضلع‌های میدان یک طرف قهوه‌خوری طلایی، نشسته بین شمشادها. طرف دله قهوه به صورت نماد فرهنگی در دو نقطه دیگر از اهواز و همچنین در میدان ورودی آبادان و دیگر شهرهای خوزستان مانند شادگان، سوسنگرد، حمیدیه، خرمشهر و ملاتانی به شکل مجسمه‌های شهری ساخته در میدان‌های شهر نصب شده است.

چندسال پیش جمع‌آوری یکی از این نمادها، اعتراض‌های زیادی را به دنبال داشت. زمانی که شهرداری آبادان نماد دله را از یکی از میدان این شهر جمع‌آوری کرد، با اعتراض مردمی مواجه شد که از شهرداری می‌خواستند دله قهوه را به میدان شهرشان برگرداند. سرانجام شهردار آبادان اعلام کرد مجسمه دله ترک‌خورده بوده و به همین دلیل جمع‌آوری شده و به‌زودی دله قهوه دیگری جای آن را پر می‌کند. چندی بعد به جای آن مجسمه سیمانی، قهوه‌جوش(دله) دیگری این بار از جنس فلز طراحی و در یکی دیگر از میدان‌های آبادان نصب شد. اعتراض‌ها خوابید و مردم با مجسمه جدید عکس یادگاری گرفتند. حالا اما مسافران و گردشگران هستند که با دله‌های قهوه و اسپرسوی زغالی عکس یادگاری می‌گیرند. مہتاب و همسفرانش با فنیان‌های کوچک و دله طلایی که تا نیمه رنگ سیاه زغال را به خود گرفته، یک یادگاری دسته‌جمعی می‌گیرند، عکس سلفی که چند دقیقه بعد روی صفحه اینستاگرام پست می‌شود، اما برای کسانی که این روزها در خیابان‌های اهواز، آبادان و مسجدسلیمان و دیگر شهرهای خوزستان قهوه‌فروشی‌های خیابانی را اداره می‌کنند اسپرسو و این دله‌های طلایی قهوه بیش از آن‌که ایده‌ای برای جذب گردشگری و تلاشی آگاهانه برای نمادسازی در این زمینه باشد، ایده‌ای کارساز برای کسب درآمد بیشتر است. یکی از آنها یوسف است که کنار بساط سیگارفروشی، قهوه هم بار گذاشته:

«مردم خوزستان قهوه زیاد می‌خورند. هر چی اسپرسو فروش داریم وضع‌شان خوب است. بعضی جاها ماشالله روزی یک‌میلیون تومان سودش است. چندان اسپرسو فروش هم داریم که حالا عمده‌فروشد، تاجر شدند، هم‌سن‌وسال خودم هستند، از همین راه شروع کردند و وضع‌شان خوب شد.»

بساط اسپرسوی زغالی در خیابان چه با دله‌های قهوه و چه قهوه‌جوش‌های برقی، هر چه باشد از نظر شهرداری‌ها سد معبر تلقی می‌شود و کاری معادل دست‌فروشی است، اما بیشتر قهوه‌فروشان شهر می‌گویند در سال‌های اخیر کسی کاری به کارشان ندارد: «کار نیست عمو! همه بیکارند. همین را هم جمع کنند که مردم نان خالی هم ندارند بخورند. باز یک نانی از همین اسپرسو درمی‌آید.»

آنها چه بخواهند و چه نه، بخشی از چرخه معرفی و نمادسازی آیین قهوه‌خوری عربی در اهواز شده‌اند و تکرار دله‌های طلایی قهوه این سو و آن سوی شهر، به نوعی منجر به بازآفرینی و احیای این نماد آیینی در اهواز و شهرهای دیگر مانند آبادان و خرمشهر شده است. برای خودشان - جنوبی‌ها را می‌گویم - شاید نفس‌کشیدن در هوایی که بوی تند قهوه اسپرسو می‌دهد و شکل و شمایل این قهوه‌جوش‌های عربی، عادت شده باشد، اما رفت‌وآمد و گذری در بازار بزرگ امام خمینی در اهواز نشان می‌دهد این طرف‌ها برای گردشگران و تازه‌واردها آن‌قدر جذاب بوده که بسیاری از آنها دنبال مراکزی هستند که بتوانند یک یا چند دله، مثل همان‌هایی که در گوشه و کنار شهر دیده‌اند را پیدا کنند و بخرند.

در بازار اهواز دله‌ها قیمت‌های متفاوتی دارند، بسته به اندازه، جنس و همچنین نوع ساخت. دله‌های ساده و بدون تزیینات را ۳۵ تا ۷۵ هزار تومان می‌فروشند و نمونه‌های دیگر را که تزیینات بیشتری دارند گران‌تر. دله‌هایی که روی آنها قلم‌زنی شده از گران‌ترین نمونه‌ها هستند و برخی از آنها تا ۹۰۰ هزار تومان هم فروخته می‌شوند. اهوازی‌ها می‌گویند، اینها ظروف کلکسیونی و خاص هستند و جنبه هنری دارند، برای مصارف روزمره باید از همان دله‌های ساده استفاده کرد و طرف‌های قلم‌زنی‌شده را گذاشت در بهترین نقطه برای تماشا.

خوزستانی‌ها روی دله‌ها، طرف‌ها و حتی آویزهای کوچک قلم‌زنی، تنها گل‌وبوته و طرح‌های هندسی نمی‌کشند، نخل و قایق و کشتی می‌کشند با بادبان‌های افراشته. شاید تنها این طرف‌های قهوه نیستند که سوغاتی شهرهای دور و نزدیک می‌شوند. این قصه، راه و رسم زندگی

خوزستانی‌هاست که حالا همراه دله‌های قهوه از اینجا سفر می‌کند تا شهر و دیار دیگری.»