

# گربه‌ها و آدم‌ها

محمد قائد

mGhaed@lawhmag.com

قهوه‌خانه‌داری اداره می‌شود، محیطی نادلپذیر و کپی چرکی است از چیزی که گرداننده‌اش نه تصویری دقیق از آن دارد و نه همت رسیدن به آن.

گرداننده رستوران، چه در شهر و چه وسط صحراء، به طور طبیعی معیارهای پاکیزگی و اصول زیبایی شناسی خانه خود را در محل کسب تکرار می‌کند. راه چاره همان است که در هتل‌های بزرگ به کارکنان می‌آموزند: کاری که در خانه خودتان انجام می‌دهید به جای خود محترم، اما تولید غذا و ارائه خدمات در این مکان طبق مندرجات کتابچه‌ای است که به شما تدریس می‌شود و لاغیر.

در ایران هم مانند همه جای دنیا، در هتل بزرگ به عنوان مؤسسه‌ای با قرار و قاعدة جهانی، فرد متصدی چنانچه طرز زندگی شخصی در محیط خانه خویش را تکرار کند شغلش را ز دست می‌دهد. بنابراین، اساس ساختمان و طرز کار مجتمع بین راهی هم باید طبق ضوابطی غیرشخصی و استاندارد باشد تا قهوه‌خانه قبیر به نمونه‌ای مینیاتوری از هتل چهارستاره ارتقا یابد – البته نه فقط از نظر ارقام صورتحساب، بلکه در اصول و تکنیک.

ساختمنها در ایران حتی هنگام تحويل به کارفرما نیمدادار به نظر می‌رسند زیرا سرهم بندی شده‌اند و فرض بر این است که جنس به محض خریده شدن همانی نخواهد ماند که پشت ویترین بود. تعجبی ندارد از اجزای کمتر ساختمنی پس از چند سال به همان شیوه روز اول استفاده می‌شود. سفارش دادن طراحی و اجرای تعدادی مجتمع بین راهی به سازندگانی از جاهای دیگر دنیا می‌تواند الهام بخش همکاران آنها در ایران باشد تا بینند.

معنی واقعی کار تمام شده و اتمام کار چیست. اما باید دید پس از چند سال این بنا در چه شکلی است و چگونه از اجزای آن استفاده می‌شود. با توجه به طرز فکر ایرانی، دشوار بتوان به افراد حالی کرد قدیمی شدن ساختمنان غیر از کهنه شدن، و کهنگی غیر از اندراس است. می‌توان از تشویق کمک گرفت: در بازدیدهای ادواری سختگیرانه اما منصفانه، به مالکانی که مجتمع خویش را به شکل اولیه حفظ کنند امتیازهایی جرینگی (نه فقط صد آفرین و کف مفصل) تعلق گیرد. در واقع یعنی بدون حرف یارانه، بخشی قابل توجه از هزینه تعمیر و نگهداری به آنها بازگردانده شود.

می‌ماند بحث بسیار دشوارتر آموزش کارکنان برای جبران صدماتی بهداشتی و بصری که خلاائق به دستشوبی‌های چنین مجتمعی می‌زنند. شاید تبلیغ روی دقت گربه برای املاحی بقایای گوارشی اش بتواند تا حدی کارساز باشد. توفيق در این بخش پروژه زمان بیشتری می‌برد و از مقاطعه کار فرنگی کمکی بر نمی‌آید، اما باید امیدوار بود که شدنی است.

چه در عهد کاروانسرا و چه پس از پیدایش جاده‌های عصر جدید، استراحتگاه‌کنار راه در ایران همواره موضوعی برای بحث بوده است. زمانی به این سبب که نزد کسانی جالب توجه بود؛ امروز از این رو که نه تنها چنین نیست بلکه خود جاده‌ها خطرناک است. زمانی به این اماکن کاروانسرا و سپس قهوه‌خانه می‌گفتند. امروز عنوان رسمی شان تأسیسات پذیرایی یا مجتمع بین راهی است.

سفرنامه‌های مسافران مغرب زمینی روزگار قدیم پر است از شرح و تفصیل جزئیات کاروانسراهای روزگار دور؛ اینکه چه می‌خوردند و چگونه شب را روز می‌کردند. با ورود اتومبیل انگار دیگر ارزش تعریف کردن ندارد که مسافر چه غذایی خورد و شب را کجا به صحیح رساند.

تا اوایل دهه ۱۳۴۰، اتوبوس بین شهری باید مانند چهارپایان قایم در نخستین ساعات شب بارانداز می‌کرد. سفری گاه پر ماجرا میان تهران و شیراز با یک شب اقامت در مسافرخانه‌ای در اصفهان، به بیان اهل تثار، فاصله گذاری می‌شد، آن هم چه فاصله‌ای. خفتن در چنان مکانهایی به همان اندازه با معیارهای زندگی امروز افسار میانحال فاصله داشت که اتوبوس دماغدار بزرگی در جاده خاکی با اتوبوس کولردار در آزادراه.

به برکت ابزار نوین، می‌توان از اقامت شبانه در مکانهای بد و ارزان یا جاهای نسبتاً بهتر اما بی سبب گران معاف ماند. واقعیت این است که کیفیت معمولاً بد و گاه افتضاح، و بهای نامعقول غذا در طول جاده‌های ایران از عواملی است که هزینه سفر هوایی را توجیه پذیر می‌کند.

با اتومبیلها و اتوبوسهای امروزی می‌توان نه تنها خاک نخورد بلکه با قدری تدارک، شادکامانه از مصرف غذای قهوه‌خانه تن زد. اما برآوردن برخی نیازها در همه به آسانی و به یک اندازه قابل توعیق نیست. مسافرانی ترجیح می‌دهند تا رسیدن به حداقلی از تمدن در شهر مقصد، پا به دستشویی رستوران بین راهی نگذارند. جفایی در حق طبیعت موجود زنده.

برای رفع این جفا، خبر می‌رسد شرکتی اسپانیایی قرار است ۱۰۰۰ مجتمع خدمات بین راهی، شامل سوپرمارکت و فروشگاه غذای آماده و البته دستشویی، در ایران بسازد. اظهارنظرها قابل پیش‌بینی اند و تا حدی انعکاس یافته‌اند: در مسابقه طراحی و اجرای مجتمعهایی به این سادگی و در این تعداد، یک شرکت خارجی را برنده شناخته‌اند.

تعجب کنندگان تا حدی حق دارند، از این نظر که استراحتگاه و غذاخوری کنار جاده را از آلاسکا تا استرالیا دیده ایم اما تاکنون نتوانسته ایم مکانهایی مشابه آنها بسازیم. چه بسیار رستوران بین راهی ایران که در اصل قرار بوده معادل رستوران مجلل شهر بزرگ باشد اما از آنجا که با طرز فکر عصر