

لیلا مهداد تنها نشانی اش تخته سیاهی است کنار در ورودی پاساژی در خیابان ایران‌شهر که با کج روی آن نوشته شده: «کافه تلما».

چند پله را باید پایین بروید و از کنار گلدان های کوچک بگذرید تا وارد «تلما» شوید. کافه‌ای ساده، کوچک و دنج که گوشه‌ای از آن را راحتی‌های سبیز تیره پر کرده‌اند و جان می‌دهند برای دورهمی‌ها و گپ‌وگفت‌های داغ روزانه. بقیه کافه را میزهای چوبی با صندلی‌های مشکی پوشانده‌اند. روی یکی از دیوارها چند آینه گرد بدون قاب جاجوش کرده و جای خوبی اندبرای عکس‌های یادگاری.

«کیمیا» و «عزیزالله» مشتری‌های هر روزه «تلما» هستند و از روزی که استوری‌های دوستانشان را در اینستاگرام دیده‌اند مشتری پروپاقرص کافه شده‌اند و در همین یک‌ماه دوستان زیادی از هم‌وطنانشان پیدا کرده‌اند. «کیمیا» مثل بیشتر مشتری‌های کافه تلما، متولد ایران است. «روز افتتاحیه نبودم، اما استوری‌ها را که دیدم شدم مشتری ثابت کافه. ساده گی محیط بیشتر جذبه می‌کند و تک‌تک موارد منورا المتحان کرده‌ام. قهوه‌های «تلما» حرف ندارد. من بعد از استرس‌های روزانه خودم را به «تلما» می‌سانم تا کمی آرام شوم و فکرم آزاد شود.»

«کیمیا» از ۱۰ سالگی در کارگاه‌های خیاطی کار می‌کند و حالا که ۲۱ سال دارد، در مزون لباس عروس کار می‌کند. او با هیجان صحبت می‌کند و آخر هر جمله‌ای که می‌گوید، «حتما همین‌طور می‌شود» هم می‌آید. «خودمان برایش مشتری می‌آوریم و هر روز برایش استوری می‌گذاریم. باید پشت هم باشیم. بعضی از دوستانم را هم آورده‌ام اینجا، فرقی ندارد، هم دوستان ایرانی‌ام را هم همشهری‌هایم را.» کیمیا خیاطی را اجبار اقتصادی و وضع خانوادگی‌اش می‌داند، اما شیفته نقاشی سیاه‌قلم و ورزش است، برای همین با تمام مخالفت‌های خانواده‌اش برای آنها وقت می‌گذارد. «بیشتر خانواده‌های افغانستانی شدیداً سستی‌اند و خیلی به دخترها سخت می‌گیرند، اما حتما می‌روم کالندا و همان‌جا زندگی می‌کنم. ایران را دوست دارم، اما خیلی وقت‌ها دلم از ایران گرفته، وقتی بعضی رفتارها را می‌بینم.» «عزیزالله» از همان روز افتتاحیه هر شب به کافه سر می‌زند علوم‌سیاسی می‌خواند و بین مشتری‌ها محبوبیت خاصی دارد. «روزی شعبه دوم «تلما» را در گل‌سرخ راه می‌انداзіم، منظور عزیزالله از «گل‌سرخ»، جایی است مثل تئاتر شهر تهران پر از کافه و کتابفروشی، در کابل: «یک روز «تلما» را در گل‌سرخ خواهیم داشت. جوان‌های افغانستان همیشه درگیر جنگ بودند و هیچ‌حس و تجربه‌ای از کافه‌نشینی و کافه‌گردی ندارند. پنج‌میلیون مهاجر در ایران زندگی می‌کنند و بیشترشان در مراسم‌های فرهنگی مثل جشن استقلال افغانستان دور هم جمع می‌شوند، برای همین جایی مثل کافه فرصت خوبی است تا بیشتر دور هم جمع شویم و از آرزوها، امیدها و دغدغه‌هایمان برای هم‌بگوئیم و از همفکری هم استفاده کنیم.»

عزیزالله از ۹ سالگی در کارخانه‌های سنگ کار می‌کرده و حالا هم برای تامین مخارج خانواده‌اش در همین کارخانه‌ها کار می‌کند، برای ۲ میلیون و ۵۰۰هزار تومان: «شرایط محیطی و اجتماعی ایران به گونه‌ای بوده که پدران‌مان را به کارگری ترغیب کرده و اغلب ما از خانواده‌ای کم‌بضاعت هستیم. شرایط اقتصادی‌مان باعث شده بیشتر هم‌سنه‌ای‌های مثل کارشناسان برای همین جایی مثل «تلما» به ما کمک می‌کند تا دور هم بنشینیم و از آینده‌ای بگوئیم که حتما قشنگ‌تر از امروز است.»

«تلما» برای ما تنها یک کافه نیست

«زای آوار، هم‌زای سرگردان، ازای تنهایی و ازای زندان به کابل جان به کابل جان به کابل جان سلام، افغانستان سلام»

«صابر» کُنج راحتی لم داده، زده زیر آواز و دوروبری‌هایش را برده به کابلی که آرزو دارد. پاتوق «میتنا»، «زینب» و «احمد» هم کافه «تلما» است. «تلما یعنی امید و آسان به امید زنده است. اگر پای صحبت تک‌تک همشهری‌هایم بنشینید، کلی درددل دارند، اما همیشه به آنها می‌گویم اینجا گذشته و باید به آینده امیدبست. با تمام غربت و تبعیض‌ها ایران را دوست دارم، چون در بیشتر محلاتش زندگی کرده‌ام، من با مانی رهنما، حامی ایران و موسیقی بزرگ شده‌ام و همه اینها را دوست دارم، اما یک روز به افغانستان بر می‌گردم، روزی که صلح همه گیر شود.»

«صابر» همان‌طور که با فنجان قهوه‌اش بازی می‌کند، برای

در هر یک از اتاق‌های منزل یا محل کار مکان‌های امن را تعیین کنید. این مکان می‌تواند زیر یک میز محکم، یا کنار دیوار داخلی به دور از پنجره باشد.

گزارش «شهروند» از «تلما»، نخستین کافه‌ای که در تهران دو جوان افغانستانی آن را راه‌اندازی کرده‌اند و این روزها پاتوق جوانان افغانستانی شده است

افغانستانی کوچک در قلب تهران

تراز دریاچه ارومیه طبق آخرین پایش به یک‌هزار و ۲۷۱ متر و ۴۱ سانتی‌متر رسید که در مقایسه با زمان مشابه‌سال گذشته، یک‌متر و پنج سانتی‌متر افزایش دارد. فرهاد سرخوش، رئیس دفتر استانی ستاد احیای دریاچه ارومیه در آذربایجان غربی با اعلام این که تراز دریاچه ارومیه نسبت به کمترین سطح ثبت‌شده برای آن یک‌متر و ۳۹ سانتی‌متر افزایش یافته، گفت: «این دریاچه به دلیل حل شدن نمک در آب در برخی نقاط عمیق تر شده است، هر چند میزان تبخیر در دریاچه ارومیه به دلیل افزایش عمق و میزان ورودی آب نسبت به‌سال گذشته کم شده، ولی تراز دریاچه تا پایان فصل گرما به روند کاهشی خود ادامه خواهد داد.» به گفته او مساحت دریاچه ارومیه به ۲هزار و ۹۰۳ کیلومتر مربع رسیده و وسعت آن نسبت به زمان مشابه‌سال گذشته یک‌هزار و ۷۲ کیلومتر مربع افزایش دارد.

احساس غربت می‌کند. «کافه محیط دوست‌داشتنی‌ای است. مثل همه هم‌سن‌وسال‌هایم با دوستانم کافه زیاد می‌رفتیم. کافه‌گردی‌مان از دوران دانشگاه شروع شد و حالا کافه‌خودمان را داریم.» بالا و پایین زندگی حامد به ۲۴ساله‌ها شباهتی ندارد، چون در همه این سال‌ها تجربه جوشکاری، آهنگری و خیاطی را دارد و حتی مدتی در کار بازیافت بوده است. «از بچگی دوست داشتم کمپانی داشته باشم و بچه‌های با استعداد را دور هم جمع کنم، اما این آرزو در بچگی ماند تا این که خیلی اتفاقی با فاطمه آشنا شدم. در آن دوران فاطمه بازیگر تئاتر بود و با بچه‌های تئاتر و دوستانم می‌رفتیم کافه، البته گاهی اوقات بر خورده‌ای خوبی با نامی شد تا این که گفتیم چرا خودمان کافه زنیم؟ و حالا یک‌ماهی می‌شود ایده‌مان عملی شده است.»

حامد هر بار از فکر این که تا آخر آهنگر باقی بماند، می‌ترسیده و هیچ‌وقت دوست نداشته مانند استادکارانش تا آخر عمر پتک بکوبد و چشم به آخن گذاخته بیندازد، برای همین به آرزوهایش فکر می‌کرده تا میان آنها یکی را با سر نوشتش گره بزند. «عکاسی تئاتر را هم تجربه کرده‌ام، حتی مدتی برای عکاسی تئاتر می‌رفتم. از همان جابا بچه‌های تئاتر و عکاس‌ها آشنا شدم. فاطمه عاشق کافه بود و اوقات فراغتش را با دوستانش در کافه‌های می‌گذراند. تمام بچه‌های تئاتر و عکاسی

جمعه‌ها در پارک لاله یا تئاتر شهر دور هم جمع می‌شدند و بعد از مدتی من و فاطمه به این نتیجه رسیدیم که چه خوب می‌شود بچه‌ها این دورهمی را در کافه خودمان داشته باشند. دوست داشتم همشهری‌هایمان که در عرصه‌های مختلف کار می‌کنند، دور هم جمع شوند؛ جایی برای همفکری‌ها و گفتن از ایده‌ها و آرزوها. بیشتر همشهری‌هایمان سر کار می‌روند و شاید کمتر پیش بیاید که

بتوانند دور هم جمع شوند و کمتر همدیگر را می‌بینند، اما حالا

«تلما» بهانه خوبی است برای تازه کردن این دیدارها.»

«تلما» حاصل دسترنج و ایده جوانان افغانستانی است. حتی فاطمه گاهی منور اندر دست می‌گیرد و به مشتری‌ها خوشامد می‌گوید. حامد از رفتن به آشپزخانه ابایی ندارد و گاهی اوقات که کار زیاد باشد، پیشخدمت را می‌بندد و دستکش‌هایش را دست می‌کند تا کار سریع تر پیش برود، البته دوستان‌شان هم رفاقتی کمک می‌کنند. «پنج‌به همه همشهری‌هایم تعلق دارد و هر کدام تا جایی که توانست‌اند کمک‌حالمان بوده‌اند؛ به‌عنوان مثال «کفایت بیگی» سر آشپز بزرگ و با تجربه افغانستانی در ایران از زمان مطرح کردن ایده‌مان مشوق ما بود و هنوز هم با اشتیاق بالا به ما کمک می‌کند با وجود این که سرش خیلی شلوغ است یا «میشم جلالی» یکی از باربستانه‌ای خوب و حرفه‌ای است که بار را بر ایمان راه‌اندازی کرد. و واقعیت این است که مهاجران در ایران خیلی ضعیف‌اند و اگر به هم



کم‌تکنند، دیده‌ نمی‌شوند.» **«فهرستی به ما دادند که پر بود از مشاغلی که افغانستانی‌ها می‌توانستند انتخاب کنند؛ از کارگر ساختمانی، جوشکاری تا سیرابی پاک کن»**

فاطمه توانسته به کمک حامد در ۲۱سالگی طعم عملی شدن ایده‌اش را بجشد. دانشجوی رشته حقوق دانشگاه ملارد است و ساکن کرج. «برای تلما اصلاً تبلیغات نداشتیم و دوستان و مشتریان‌مان برایمان تبلیغ می‌کنند تا جایی که همشهری‌هایمان که ساکن اروپا هستند با دیدن پست‌های اینستاگرامی دوستان‌مان وقتی آمدند ایران، به تلما سر زدند.» حامد و فاطمه تصمیم می‌گیرند ایده‌شان را عملی کنند و بعد از مخالفت شدید خانواده‌ها و فشاری بر آنها، برای گام اول به اتحادیه‌می‌روند اما امیدی نداشتند چون فکر نمی‌کردند چنین ایده‌ای را قبول کنند اما در نابوری مانعی وجود نداشته و گام بعدی‌شان این بوده که کارشان را از طریق اداره کار دنبال کنند. «جواب سر بالا می‌دادند و حتی به ما گفتند شما حق چنین کاری را ندارید! در اداره امور اشتغال اتباع خارجی فهرستی به‌ما دادند که پر بود از مشاغلی مثل کار گر ساختمانی، جوشکاری و ... فاطمه وقتی این بر خوردها را دید بعضی کر ده‌اما نا امید نشدیم و به کمک دوستان و با پشتیبکارمان توانستیم موانع مجوز گرفتن را پشت سر بگذاریم.»

حامد از وقتی خیلی کوچک بوده مانند بسیاری از همشهری‌هایش کار می‌کرده کاری سخت که نتیجه آن نشده بود پس اندازی برای با گرفتن ایده‌اش. «خیلی‌ها می‌گفتند با این پول و با توجه به تحصیلات‌می‌توانستم بهارو با مهاجرت کنم، همان‌طور که در این مدت دوستانم مهاجرت کردند اما من برای ماندن دو دلیل بزرگ و مهم داشتم؛ یکی خانواده‌ام و وابستگی عاطفی‌ای که به آنها دارم و دیگری به

ثمر نشستن ایده‌ام.» حامد و فاطمه هر چه پس‌انداز داشتند را پای تصمیم‌شان گذاشته‌اند. د کور «تلما» هم دسترنج خودشان است و برای این که هزینه‌هایشان را با پایین بیاورند، میزها را خود حامد ساخته چون کافه مرکز شهر است و هزینه بیشتری برای رهن نیاز داشته. «تلما تنها محل دورهمی افغانستانی‌ها نیست و از ایرانی‌ها هم استقبال می‌شود. ما دوست داریم از آلمان‌های افغانستان هم در کافه استفاده کنیم، البته فعلاً برای این کار زود است چون نمی‌خواستیم وقتی مشتری‌های ایرانی می‌آیند این‌جا معذب شوند و فکر نکنند «تلما» تنها برای همشهری‌هایمان است. ما همیشه این تفاوت‌ها را دیده‌ایم و نمی‌خواستیم دوستان ایرانی‌مان هم چنین احساسی را تجربه کنند، البته وقتی «تلما» کمی معروف شود، یکسری آلمان‌ها، دسرها و غذاهای محلی افغانستان را اضافه می‌کنیم تا دوستان ایرانی‌مان یافر هنگ افغانستان بیشتر آشنا شوند.»

کافه دارند، اما تهران با مشهد خیلی فرق دارد. این‌جا هزینه‌ها بالا است و حتی بچه‌ها برای این که هزینه‌ها را پایین بیاورند، میزها را خودشان ساخته‌اند؛ میزها کار خود حامد است. «خانواده «محمد» پنج‌سال قبل از انقلاب اسلامی و برای زندگی بهتر به ایران مهاجرت می‌کنند. «بچه‌ها تلاش کردند این جافضای خوبی باشد و مشتری‌ها احساس راحتی داشته باشند. بیشتر ما کافه‌گردی کرده‌ایم، اما مناسبانه چه مشتری باشیم، چه کارمند کافه و رستوران تبعیض را احساس می‌کنیم، برای همین «تلما» می‌تواند برای بیشتر همشهری‌هایمان اتفاق خوبی باشد.»

گفت‌وگو با «کفایت بیگی» یکی از سر آشپزهای معروف افغانستانی که برای جوانان افغانستانی در حوزه آشپزی کار آفرینی می‌کند

همه «ما» کارگر ساختمانی نیستیم

آشپزی همیشه بخشی از زندگی کفایت بیگی بوده و حالا سال‌هاست همه کارش شده آشپزی. ۹سال بیشتر نداشت که در مزارشریف درس می‌خواند و برای خودش آشپزی می‌کرد. وقتی کنار خانواده برگشت با مادر در آشپزخانه بود و در میهمانی‌ها آشپزی می‌کرد تا این که تصمیم گرفت بیاید ایران. ۱۲-۱۳سال از آن تصمیم می‌گذرد و حالا یکی از سر آشپزهای معروف است. منوی «تلما» را بیگی تنظیم و به حامد و فاطمه کمک کرده تا کافه خودشان را راه بیندازند.

• آشپزی همیشه با شما بوده. چه شد نام کفایت بیگی سر زبان‌ها افتاد؟

وقتی آمدم ایران، اولین کاری که پیشنهاد دادند کارگر ساختمانی بود. به اجبار پذیرفتم اما همان دوره هم برای ۱۵۰ پرسنل شرکت ساختمانی آشپزی می‌کردم تا این که کار در رستوران پیشنهاد شد و بدون این که تعلل کنم، پذیرفتم. در رستوران (پایا) خیابان فرشته مشغول به کار شدم. همیشه از پنجره کوچکی که به آشپزخانه راه داشت، نگاه می‌کردم و در دلم آرزو می‌کردم روزی آن طرف پنجره کار کنم. خدا صابر را شنید و به‌عنوان ظرف‌فشی وارد آشپزخانه شدم. یک‌ماه ظرف‌شویی ادامه نداشت، چون با سوال از آشپزها و نگاه کردن به دستشان متوجه کنج‌کاو‌ام شدند و شدم کمک آشپز. همین‌طور ادامه دادم و سخت کار کردم و حالا هم آشپزی تدریس می‌کنم و هم پروژه راه‌اندازی کافه‌ها و رستوران‌ها را به عهده می‌گیرم.

• در زمینه آشپزی تحصیل کرده‌اید؟

وقتی آمدم ایران، آشپزی به اندازه حالا میان مردم جا نیفته بود تا جایی که من حتی نمی‌گفتم آشپز هستم چون می‌گفتند «زدیک نشو حتماً بوی پیاز می‌دهی». امکانات زیادی نداشتیم برای همین بیشتر انرژی‌ام را گذاشتم روی مطالعه به‌طوری که ۶جلد کتاب خواندم، البته حالا آشپزی در ایران به‌عنوان یک هنر شناخته شده است، اگر چه راه زیادی در پیش دارد تا به پای کشورهای دیگر برسد، چون آنها مدارس آشپزی دارند و از ابتدا اصول آشپزی را یاد می‌گیرند.

• حالا و بعد از این سال‌ها چه فعالیت‌های دیگری در حوزه آشپزی می‌کنید؟

به سراسر ایران سفر کرده‌ام و رستوران‌های مختلفی را راه انداخته‌ام؛ در شمال، مشهد، شیراز، اصفهان، تبریز و ... البته در تهران بیشتر از همه کلاس‌های پخت‌و‌پز برای برگزار و آشپزی را تدریس می‌کنم؛ آشپزی اروپایی، مدیترانه‌ای و ... شاگردهای زیادی تربیت کرده‌ام که در کافه‌ها و رستوران‌های معتبر کار می‌کنند اما به دلیل مشکلاتی که امکان دارد برایشان پیش بیاید گمنام مانده‌اند. شاگردانی هم داشتم که به رستوران‌های دویی معرفی کرده‌ام، به‌طوری که در حال حاضر یک پسر ۱۷-۱۸ ساله در یکی از رستوران‌های معروف دویی سر آشپز است.

• آشنایی‌تان با «تلما» از کجا بود؟

تلما کافه بچه‌هاست و به آن امید زیادی بسته‌ام. وقتی حامد و فاطمه سراغم آمدند و از ایده‌شان گفتند خیلی خوشحال شدم و یکی از مشوق‌هایشان بودم، حتی در برهه‌ای که خانواده‌شان مخالفت کردند، پادربنایی کردم و گفتم اجازه به‌دید ایده‌شان را عملی کنند، چون حتی با وجود شکست در این ایده جسارت بچه‌ها قابل احترام است. با همه مشغولیت‌هایی که داشتم برای بچه‌ها وقت می‌گذاشتم و راهنمایی‌شان می‌کردم تا زودتر به نتیجه برسند. خوب به‌خاطر دارم کلی با صاحب‌ملک برای بچه‌ها حرف زدم تا این فرصت را به آنها بدهم. «تلما» آینده خوبی می‌تواند داشته باشد چون هر کاری با عشق شروع شود، موفق خواهد بود.

• چطور برای «تلما» تبلیغ شده و توانسته در یک‌ماه کار مشتری‌های ثابت خودش را داشته باشد؟

هر رستوران و کافه‌ای بین ۶ماه تا یک‌سال خاک‌خوری می‌کند تا شناخته شود اما «تلما» بدون هیچ تبلیغات و بیلبوردی مشتری ثابت پیدا کرده. بیشتر کسانی که به «تلما» می‌آیند آن را به دیگران معرفی می‌کنند. در پیچ‌هایشان از آن می‌گویند و به دوستانشان توصیه می‌کنند برای یکبار هم که شده «تلما» را تجربه کنند. این کافه از نظر معنوی حس خوبی به من و همه همشهری‌هایم می‌دهد. روز افتتاحیه ۲۰-۳۰ نفر آمده بودند که تنها پنج‌درصدشان ایرانی بودند. بیشتر همشهری‌هایی که آن روز در «تلما» دیدم دانشجو و اهل کارهای فرهنگی بودند و همین حس خوبی داشت، چون همیشه وقتی صحبت از افغانست‌ان می‌شود، همه آدم‌هایی را به‌خاطر می‌آورند که کارگر ساختمان‌اند. خیلی خوشحالم. آن شب افغانستان کوچک را در «تلما» دیدم.