

غذای خیابانی چگونه نجات بخش شکم‌های گرسنه شد؟

ناهار ارزان در کف خیابان

گروه گزارش: افزایش نرخ غذاهای کبابی، جوجه و حتی خورش‌ها، یک برنده عجیب در بازار تهران پیدا کرده است که همان غذاهای خیابانی است. در روزهایی که گردش مالی بسیاری از مغازه‌ها پایین آمده و دخل‌وخرج کسبه با دشواری بیشتری جور می‌شود، بساط‌هایی با چند سیب‌زمینی تنوری، تخم‌مرغ آب‌پز، کنتل و مقداری خیارشور رونق گرفته‌اند. غذای خیابانی حالا از یک انتخاب دمدستی به بخشی از اقتصاد روزانه بازار تبدیل شده است. غذایی که قرار است شکم را سیر کند و هزینه ناهار را تا جای ممکن پایین نگه دارد.

در بازار بزرگ تهران، میان راسته‌های شلوغ و مغازه‌هایی که فروششان مثل گذشته نیست، ناهار شکل دیگری پیدا کرده است. مغازه‌دار، کارگر، باربر، خریدار و رهگذری که چند ساعت در بازار چرخیده، برای ناهار انتخاب‌های متنوعی دارد؛ با این تفاوت که نرخ غذاهای معمول رستورانی که از ۵۰۰ هزار تومان برای هر پرس شروع می‌شود و تا ۴ میلیون تومان هم بالا می‌رود، حالا برای بسیاری از آنها

کنتل با لواش؛ ۲۰۰ هزار تومان

به گزارش هفت صبح، کنتل هم به شکل تازه‌ای وارد این بازار شده است. ساندویچ کنتل با نان لواش حدود ۲۰۰ هزار تومان نرخ دارد. خبری از بسته‌بندی‌های شیک، ظرف‌های چندطبقه یا میز و صندلی نیست. نان لواش، کنتل که گوشت و پر سیب زمینی و مخلفات، در ساده‌ترین شکل ممکن کنار هم قرار می‌گیرند و غذا در چند دقیقه آماده تحویل می‌شود. برای مشتری بازار، این سرعت اهمیت زیادی دارد.

بسیاری از فعالان بازار فرصت یک ناهار طولانی را ندارند. فروشنده‌ای که نمی‌تواند مغازه را برای مدت زیادی رها کند، کارگری که باید بار جابه‌جا کند یا خریداری که از یک راسته به راسته دیگر می‌رود، غذایی می‌خواهد که سریع آماده شود و بتواند همان اطراف آن را بخورد. اینجا غذای خیابانی با اقتصاد بازار جور درمی‌آید. زمان کم است، پول هم با احتیاط خرج می‌شود.

غذا	قیمت حدودی فعلی
ساندویچ بندری	۲۵۰ هزار تومان
ساندویچ فلافل	۲۲۰ تا ۳۰۰ هزار تومان
ساندویچ کنتل	حدود ۲۰۰ هزار تومان
ساندویچ سیب‌زمینی و تخم‌مرغ	۱۵۰ تا ۲۰۰ هزار تومان
ساندویچ سمبوسه	۱۵۰ تا ۲۵۰ هزار تومان
هات‌داگ معمولی	۲۵۰ تا ۳۵۰ هزار تومان
همبرگر معمولی	۲۵۰ تا ۴۰۰ هزار تومان
خوراک بندری	۵۵۰ هزار تا یک میلیون تومان
کشک بادمجان	۵۵۰ تا ۹۲۵ هزار تومان
میرزا قاسمی	۶۰۰ تا ۹۰۰ هزار تومان
چلو کباب کوبیده	۴۶۵ تا ۴۸۰ هزار تومان
چلو کباب و زبری	۳۸۰ تا ۵۲۵ هزار تومان
خوراک جوجه	۲۷۵ تا ۳۷۵ هزار تومان
چلو جوجه کباب	حدود ۳۰۰ تا ۴۰۰ هزار تومان
قیمه یا قورمه‌سبزی با برنج	حدود ۳۰۰ هزار تومان به بالا

ناهار ارزان، دیگر ارزان نیست

شاید مهم‌ترین نکته در این بازار این باشد که حتی غذای خیابانی هم دیگر غذای بسیار ارزان گذشته نیست. ۱۵۰ هزار تومان برای ساندویچ سیب‌زمینی و تخم‌مرغ، ۲۰۰ هزار تومان برای ساندویچ کنتل و ۲۰۰ تا ۲۵۰ هزار تومان برای یک پرس خورش بدون گوشت، اعدادی هستند که نشان می‌دهند تورم مواد غذایی تا پایین‌ترین سطوح بازار غذا هم رسیده است. با این حال، رونق این غذاها نشان می‌دهد در شرایطی که گردش مالی بسیاری از کسب‌وکارها کاهش پیدا کرده، مردم هنوز باید ناهار بخورند. بازار هم برای این نیاز، راه‌حل خودش را پیدا می‌کند. یک سیب‌زمینی تنوری، یک تخم‌مرغ آب‌پز، کمی گوچه و خیارشور داخل نان قرار می‌گیرد و تبدیل به یک وعده غذا می‌شود. دو کنتل نازک و کوچک میان لواش پیچیده می‌شود و رهگذری آن را در چند دقیقه می‌خورد.

انتخاب‌های متنوع برای ناهار

سنگین شده است. همین فاصله، فرصت تازه‌ای برای غذاهای خیابانی ساخته است. یکی از نمونه‌های قابل توجه، ساندویچ ارومپهای یا همان سیب‌زمینی و تخم‌مرغ آب پز است. ترکیبی که زمانی می‌شد آن را با چند قلم ساده و هزینه‌ای ناچیز تهیه کرد، حالا شکل اقتصادی‌تری پیدا کرده است. در نمونه‌ای که در بازار عرضه می‌شود، یک نان با یک تخم‌مرغ آب‌پز، یک سیب‌زمینی تنوری، مقداری گوچه و خیارشور

آماده می‌شود و نرخ آن به حدود ۱۵۰ هزار تومان رسیده است. حتی همین ساندویچ ساده هم داستان تغییر نرخ مواد غذایی را با خودش حمل می‌کند. زمانی دو تخم‌مرغ در چنین ترکیبی قابل تصور بود و حالا یکی از آنها از ساندویچ حذف شده است. سیب‌زمینی، تخم‌مرغ، گوچه و خیارشور روی کاغذ مواد اولیه ساده‌ای هستند، اما جمع قیمتشان در کنار هزینه نان، اجاره غیررسمی جای بساط، دستمزد

خورش بدون گوشت، غذای محبوب بازار

سیرکننده هستند. این غذاها برای مغازه‌دارها هم جذابیت دارند. یک قابلمه خورش می‌تواند تعداد قابل توجهی پرس غذا تولید کند و آماده‌سازی و عرضه آن نسبت به بسیاری از غذاهای رستورانی ساده‌تر است.

برای مشتری هم ماجرا از جنس آشنایی است. کسی که نمی‌خواهد ساندویچ بخورد، می‌تواند یک پرس خورش با برنج هندی یا تایلندی بگیرد و ناهارش را جمع کند. اینجا یک تغییر مهم در ذائقه اقتصادی اتفاق افتاده است. مشتری هنوز غذای ایرانی می‌خواهد، اما بخشی از مواد گران‌قیمت آن از بشقاب کنار گذاشته شده است.

بازار بزرگ، آزمایشگاه غذای ارزان

مهم هزینه سربار پایین‌تر برخورداری است. فروشنده غذای خیابانی ممکن است با تجهیزات محدود، فضای کوچک و نیروی کمتر فعالیت کند. همین موضوع اجازه می‌دهد محصولی عرضه شود که نرخ آن از بسیاری از غذاهای رستورانی پایین‌تر باشد. البته ۱۵۰ یا ۲۰۰ هزار تومان برای یک ساندویچ هم در اقتصاد

بازار بزرگ تهران همیشه یکی از بهترین جاها برای دیدن تغییرات اقتصادی زندگی روزمره بوده است. کافی است چند ساعت در این محدوده قدم بزنید تا بفهمید مردم برای خریدهایشان چگونه تصمیم می‌گیرند. وقتی دخل مغازه‌دار کوچک‌تر می‌شود، اثرش در ناهار هم دیده می‌شود. غذای خیابانی در این فضا از مزیت

جمهوری؛ ناهار وسط پاساژها

در پاساژهای مهم خیابان جمهوری هم غذای خیابانی جای بیشتری برای خود باز کرده است. کارمندان، فروشنندگان، تعمیرکاران، صاحبان مغازه‌ها و مشتریانی که برای خرید لوازم الکترونیکی و کالای مصرفی به این محدوده می‌آیند، بخشی از بازار مشتریان این غذاها را تشکیل می‌دهند. در این محدوده، زمان یک عامل مهم است. کسی که برای خرید یا کار آمده، معمولاً ترجیح می‌دهد غذایش را سریع تهیه کند. از طرف دیگر، کاهش قدرت خرید باعث شده انتخاب ناهار بیش از گذشته با حساسیت و همراه شود. غذای خیابانی در چنین فضایی از یک پدیده حاشیه‌ای فاصله گرفته و به بخشی از چرخه اقتصادی روزانه تبدیل شده است. فروشنده مواد غذایی مشتری خودش را پیدا می‌کند و خریدار هم با پرداخت مبلغی مشخص، ناهارش را تهیه می‌کند.

پراید هم شد رستوران

اگر تصور کنیم غذای خیابانی به بازار بزرگ، شوش یا جمهوری محدود است، میدان ونک تصویر دیگری ارائه می‌دهد. در یکی از نقاط پرتردد این محدوده، فروش غذا از صندوق عقب پراید انجام می‌شود. ماشین عملاً به یک آشپزخانه و ویتترین متحرک تبدیل شده است. این صحنه شاید در نگاه اول عجیب باشد، اما از منظر اقتصاد خرد چندان عجیب نیست.

فروشنده برای عرضه غذا به مغازه بزرگ، دکور، میز و صندلی و هزینه‌های سنگین یک واحد تجاری نیاز ندارد. مشتری هم غذای آماده را در همان نقطه‌ای می‌خرد که به آن نیاز دارد. در جایی که یک ساندویچ قیمتی بالای ۶۰۰ هزار تومان دارد، یک پرس غذای سنتی با قیمتی در محدوده ۳۰۰ تا ۴۰۰ هزار تومان عرضه می‌شود. صندوق عقب پراید در اینجا تبدیل شده به نقطه فروش؛ جایی که فاصله میان تهیه غذا و رسیدن آن به مشتری تقریباً به صفر می‌رسد.



و سایر مخارج، عددی می‌سازد که برای یک غذای خیابانی هم کم نیست. با این حال، این غذا مشتری دارد. دلیلش هم این است که انتخاب دیگر، پرداخت مبلغ بالاتر برای غذای آماده است. وقتی یک ناهار معمولی در رستوران یا غذای کبابی فشار بیشتری به جیب وارد می‌کند، ساندویچ سیب‌زمینی و تخم‌مرغ همچنان در محدوده انتخاب برخی مشتریان باقی می‌ماند.



امروز رقم کوچکی نیست. نکته اینجاست که مشتری میان گزینه‌های موجود مقایسه می‌کند. وقتی نرخ غذاهای گوشتی افزایش پیدا کرده، یک ساندویچ کنتل یا سیب‌زمینی و تخم‌مرغ همچنان برای بخشی از مشتریان گزینه قابل بررسی است. این رفتار را در بازارهای دیگر تهران هم می‌شود دید.

شوش؛ غذای ساده برای بازار سخت

میدان شوش نیز داستان مشابهی دارد. اینجا هم حجم بالای رفت‌وآمد و حضور کسبه و کارگران، بازار مشخصی برای غذای سریع ایجاد کرده است. غذاهای ساده، سیرکننده و نسبتاً ارزان‌تر، امکان بیشتری برای فروش دارند. این الگو را می‌شود در بسیاری از بازارهای سنتی تهران دید. مشتری غذای عجیب‌وغریب نمی‌خواهد. یک غذای آشنا با حجم مناسب، نرخ مشخص و دسترسی سریع، برای بسیاری از افراد کافی است.

وقتی کباب از ناهار کنار می‌رود

رونق غذای خیابانی را باید کنار افزایش نرخ غذاهای پروتئینی دید. کباب، جوجه و بسیاری از خورش‌های گوشتی برای بخشی از مشتریان به غذای گران‌تری تبدیل شده‌اند. نتیجه این وضعیت خودش را در بازار روزانه نشان می‌دهد. مصرف‌کننده به سمت غذاهایی می‌رود که مواد اولیه ارزان‌تری دارند. سیب‌زمینی یکی از برندگان این تغییر است. تخم‌مرغ هم همچنان در این سبد حضور دارد، هرچند تعداد آن در برخی ساندویچ‌ها کمتر شده است. کنتل هم به دلیل قابلیت آماده‌سازی و ترکیب با نان، جایگاه خودش را حفظ کرده است.

خورش‌های بدون گوشت نیز راه دیگری برای حفظ غذای ایرانی در سفره‌ای هستند که بودجه آن کوچک‌تر شده است. این تغییر البته فقط درباره مشتری نیست. فروشنده هم خودش با همین شرایط اقتصادی زندگی می‌کند. افزایش نرخ مواد اولیه، اجاره، انرژی، حمل‌ونقل و سایر هزینه‌های روی نرخ نهایی غذا اثر می‌گذارد. بنابراین فاصله میان «غذای ارزان» و «غذای گران» در بازار امروز، فاصله‌ای ثابت نیست و مدام تغییر می‌کند.

یرالما یومورتا؛ ساندویچ ساده‌ای که از آذربایجان آمد

پیاز، سبزی‌های معطر و ادویه ترکیب می‌شود. تخم‌مرغ آب‌پز هم کنار آن قرار می‌گیرد و مواد در نان سنگک یا لواش پیچیده می‌شوند. گوچه و خیارشور هم از همراهان رایج این لقمه هستند. جذابیت این غذا برای بازار امروز، در همان سادگی آن است. خبری از گوشت و مواد اولیه گران‌قیمت نیست و آماده‌سازی آن هم پیچیدگی چندانی ندارد. سال‌هاست در تبریز، یرالما یومورتا به شکل غذای خیابانی عرضه می‌شود و حتی در سفرنامه‌ها از آن به‌عنوان یکی از خوراک‌های ساده و شناخته‌شده شهر یاد شده است. حالا این غذای قدیمی با موج تازه غذاهای اقتصادی دوباره مورد توجه قرار گرفته است. ترکیب سیب‌زمینی تنوری و تخم‌مرغ آب‌پز، در تهران هم قابلیت تبدیل شدن به یک ساندویچ سریع و سیرکننده را پیدا کرده؛ غذایی که ظاهرش ساده است، اسمش کمی متفاوت به نظر می‌رسد و قصه‌اش از کوچه‌های تبریز و آذربایجان به سفره‌های شهری امروز رسیده است.

اگر قرار باشد فهرستی از غذاهای خیابانی ایران بنویسیم، نام «یرالما یومورتا» احتمالاً خیلی زود در میان غذاهای تبریز و آذربایجان ظاهر می‌شود. غذایی ساده با دو ماده اصلی، سیب‌زمینی و تخم‌مرغ، که در نان لواش پیچیده می‌شود و با گوچه، خیارشور، سبزی، کره و ادویه شکل کامل‌تری پیدا می‌کند. منابع گردشگری و غذایی، این غذا را از خوراک‌های شناخته‌شده خیابانی تبریز معرفی کرده‌اند و گزارش‌های سفر از فروش آن در اطراف بازار تبریز و نقاط گردشگری شهر خبر می‌دهند.

اسم غذا هم از همین ترکیب می‌آید. «یرالما» در زبان آذری به سیب‌زمینی گفته می‌شود و «یومورتا» به معنای تخم‌مرغ است. در نتیجه، اسم آن تقریباً همان چیزی را می‌گوید که داخل نان قرار گرفته است: سیب‌زمینی و تخم‌مرغ. نسخه سنتی، کمی بیشتر از یک سیب‌زمینی آب‌پز و تخم‌مرغ است. در دستورهای محلی، سیب‌زمینی با پوست پخته یا تنوری می‌شود و بعد با کره،