

تاریخچه چلو کباب

۱۹ اردیبهشت ۱۳۹۳ ساعت ۲۳:۰۵

خودش می گوید: " پدر بزرگم از دوستان دوران نوجوانی ناصرالدین شاه بود که همراهش و در دوران ولایتعهدی اش در تبریز زندگی می کرد و در همانجا به اتفاق ۶ تن دیگر از رفقای کباب پختن را در دربار قاجار شروع می کنند که ناصرالدین میرزای جوان همواره علاقمند بوده که نحوه طبخ کباب را توسط آنها ببیند

سایت جوان و تاریخ: شاید بتوان گفت چلوکباب در کنار آبگوشت معروفترین غذای ایرانی باشد که از شهرتی جهانی نیز برخوردار است، اما بانی مبتکر و با درایت این غذای ملی ایرانی که اینک آوازه جهانی یافته ، چه کسی بود؟ حتما دوستانی که در تهران بوده اند و خصوصا گذرشان به بازار تهران افتاده، حداقل نام چلو کبابی نایب به گوششان خورده است. بنا به روایت برخی مورخان معاصر به ویژه جعفر شهری تاریخ نویس و تهران شناس معتبر، پخت کباب ایرانی و همراه نان از زمان ناصرالدین شاه قاجار و در دربار او و از دوران رضا خان همراه برنج و تحت عنوان چلو کباب در میان عوام رایج شد و باعث و بانی آن شخصی بود به نام غلامحسین خان نایب (و البته پدرش).

جهت اطلاع کاملتر و بی واسطه تر با بانیان چلو کباب در یک اتفاق و برخورد تصادفی در شعبه روبروی خیابان زعفرانیه چلوکباب نایب با علی خان نایب، فرزند غلامحسین خان نایب معروف، مبدع چلو کباب ملاقات کردم. پیرمردی حدود ۸۰ ساله و خوش مشرب که به گفته پسرش، ۲۷ سال رییس صنف چلو کبابی ها بوده و ۲۶ - ۲۵ سال هم در خارج از کشور به سر برده و به ایرانی های مقیم خارج این غذای ملی را ارائه می داده است.

خودش می گوید: " پدر بزرگم از دوستان دوران نوجوانی ناصرالدین شاه بود که همراهش و در دوران ولایتعهدی اش در تبریز زندگی می کرد و در همانجا به اتفاق ۶ تن دیگر از رفقای کباب پختن را در دربار قاجار شروع می کنند که ناصرالدین میرزای جوان همواره علاقمند بوده که نحوه طبخ کباب را توسط آنها ببیند."

اما جناب علی خان نایب به خاطر نمی آورد چگونه پدر بزرگش به راز و رمز پختن چلو کباب رسید.

او ادامه می‌دهد " پس از به تخت نشستن ناصرالدین میرزا در تهران، وی آن ۷ نفر رفقاییش از جمله پدر بزرگ من که البته هنوز لقب نایب نداشته است را به دربار خود می‌آورد و همچنان با آنها رفاقت می‌کند و البته همچنان کباب پختن هم به همان شیوه تبریز در دربار و توسط رفیقان شاه قاجار رواج داشته است تا اینکه امیر کبیر به خاطر حفظ پرستیژ دربار در نگاه مهمانان خارجی، ناصرالدین شاه را و می‌دارد تا آن ۷ نفر را از نزد خود براند. اما پدر بزرگ من برای اینکه از دوست قدیمیش دور نشود در نزدیکی کاخ گلستان و داخل بازار، دکانی باز می‌کند و همان شغل کبابی‌اش را برای عوام ادامه می‌دهد و این برای اولین بار بوده است که کباب پزی و کباب خوری میان مردم رواج می‌یابد."

دکانی که علی خان نایب نام می‌برد همان چلو کباب نایب بازار است که هنوز دائر می‌باشد. اما چلو کباب از زمان غلامحسین خان نایب یعنی پدر علی خان تهیه و طبخ می‌شود و از زمانی که او در همان دکان و پس از مرگ پدرش مشغول کار می‌شود به مردم ارائه می‌گردد. علی خان نایب می‌گوید: " کم کم انواع و اقسام چلو کباب توسط پدرم باب شد از نوع سلطانی و کوبیده گرفته تا چلو کباب برگ و همه آنها به بهترین نحو طبخ می‌گردید به نحوی که خیلی سریع آوازه چلو کباب نایب در سراسر ایران پیچید و هرکس به تهران می‌آمد یکی از واجباتی که خود را ملزم به انجامش می‌کرد، رفتن به چلو کبابی نایب بود. "

با موفقیت چلو کبابی نایب و به تقلید از آن، مغازه‌های دیگری به تهیه و طبخ و عرضه چلو کباب اقدام کردند که از معروفترین‌شان می‌توان به چلو کباب شمشیری اشاره کرد که هنوز در گوشه سبزه میدان تهران دائر است. علی خان نایب می‌گوید: " شمشیری هم داماد خانواده ما بود و در واقع با دختر عمویم ازدواج کرده بود و به نوعی شریک پدرم محسوب می‌گردید."

می‌پرسم اسم و عنوان نایب از کجا بر پدر شما نهاده شد؟

پاسخ می‌دهد: "پدرم در زمانی که محمد علی شاه مجلس را به توپ بست و جنبش مشروطیت را سرکوب نمود، در زمره مشروطه خواهان و آزادی طلبان بود و در همان دسته‌ای که سر راس‌شان قرار داشت و در مبارزات هدایتشان می‌کرد، به او لقب نایب داده بودند. و این لقب بر وی ماند و زمانی که قرار شد برای افراد شناسنامه صادر شود همان نایب نام فامیلی ما شد."

آدرس مطلب :

[کباب-چلو-تاریخچه/26667/](https://www.cafetari.kh.com/news/26667/)