

اولین پیتزا فروشی در ایران

۲۰ اردیبهشت ۱۳۹۴ ساعت ۲۳:۵۳

اواخر دهه ۱۳۴۰ تاثیر و نفوذ آمریکا در ایران به قلمرو غذا هم رسید و توانست در کنار اغذیه فروشی های ارمنی جایی برای خود باز کند.

بدون تردید حادثه‌ترین غریزه‌ای که از نخستین روز پیدایش، بشر را به تلاش و تکاپو وادار کرد و همه نیروهای جسمی و فکری او را در راه ارضای این غریزه به کار انداخت، احساس گرسنگی و نیاز اجتناب‌ناپذیر به تغذیه بود؛ نیازی که در طول اعصار و قرون متمادی و با وجود همه گونه عوامل طبیعی، نژادی، فرهنگی، مذهبی و سیاسی همچنان با سلطه و قدرت، بشر را به دنبال خود می‌کشد و در ادوار کهن بسیاری از تلاش افراد را شامل می‌شد. امروز در دورانی که علم و دانش بشر فضاها را تسخیر کرده، باز هم بخشی از کوشش انسان ها برای رسیدن به یک تغذیه کافی و سالم است؛ زیرا توفیق این امر باعث حفظ سلامت و نیرومندی و امکان زندگی طولانی است.

ایرانیان از دیرباز به غذاخوری نه به عنوان صرف غذا و سیر کردن شکم که به عنوان یک گردهمایی و نشست و برخاست نگاه کرده اند. غذا خوردن به عبارتی یک رخداد اجتماعی محسوب می‌شده و به همین دلیل رستوران داری و قهوه خانه داری جزو مشاغل و کسب و پیشه قشر متوسط جامعه بوده است. بسیاری از این قهوه خانه ها در فصل خوش بهار، تابستان و پاییز تهران تخت ها و نیمکت های خود را در پیاده رو می گذاشتند، همچنان که در بسیاری از شهرهای اروپا و حتی قاهره هم معمول است و مردم در سایه کنار پیاده رو می نشستند و از تماشای خیابان لذت می بردند.

«تقریباً همه مردم طبقه سوم تهران دو سه ساعت اول شب را در قهوه خانه می گذرانند. معمولشان بود که همیشه همان قهوه خانه می رفتند و کسانی که با آنها کار داشتند یقین داشتند که در فلان ساعت در فلان قهوه خانه هستند، چنان که در بسیاری از شهرهای اروپا هم معمول است هر کس کافه مخصوصی را پسندیده و در ساعت معینی آنجا برای دیدار دوستان حاضر است. با این تفاوت که در اروپا هر کس پول چای و شربت و چیزی را که خورده است خود می دهد، اما در تهران کسی که زودتر آمده و دوستان بر او وارد شده بودند، مقید بود که پول چای و قلیان همه را بدهد و خودداری از این کار را «بی غیرتی» می دانستند. در آن دوران دکان های فراوانی هر کدام غذایی را به تنهایی تدارک می دیدند؛ مثلاً دیزی پزها عادت داشتند آبگوشت بسیار لذیذی در دیزی گلی فراهم کنند و آن را در تنورهای نانوايي می پختند و می فروختند؛ یک دیزی متوسط پر از چربی، نخود، لوبیا، گوشت، پیاز و گاهی مخلفات دیگر. یک نوع جگرک می پختند که به آن حسرت الملوک می گفتند و یک نوع فرنی می پختند

که به آن یخ در بهشت می گفتند.» ۱

ایرانیان نخستین بار در آن رستوران ها با غذاهایی جدید و نو آشنا شدند؛ از جمله سوپ، کتلت، راگو، ژینگو، مغز و شیشلیک به این فهرست احتمالا می توان بیف استروگانف، کیوسکی، پیراشکی و سالاد الویه را هم افزود. ۲. بنابر آمار سال ۱۳۱۰ شمسی، ۵۵ رستوران و ۳۳ کافه در تهران دایر بود که بیشترشان در محله دولت بودند و در این رستوران ها بود که کم کم غذا خوردن با قاشق و چنگال رایج شد و مردم به جای تخت پشت میز و روی صندلی ها غذا می خوردند

این چند جمله، روایتی بود از سعید نفیسی که به شرایط قهوه خانه ها و رستوران ها در اواخر دوره قاجاریه و اوایل دوره پهلوی اول می پردازد. گواه این مساله آن است که با ورود بیشتر اروپاییان به ایران و گسترش روابط خارجی، این فرهنگ تا حدودی دستخوش تغییراتی شد که تا به امروز هم ادامه دارد.

با توجه به نزدیکی ایران به روسیه، نخستین عناصر فرهنگ غذایی غرب که به ایران راه یافت، روسی و قفقازی بود. نخستین رستوران های فرنگی در دهه ۱۳۰۰ شمسی به وسیله روس ها و آرامنه به راه افتاد و می توان گفت وقتی در این سال ها سر و کله این رستوران های شبه غربی در بعضی خیابان های تهران و... نمایان شد، ایرانیان نخستین بار در آن رستوران ها با غذاهایی جدید و نو آشنا شدند؛ از جمله سوپ، کتلت، راگو، ژینگو، مغز و شیشلیک به این فهرست احتمالا می توان بیف استروگانف، کیوسکی، پیراشکی و سالاد الویه را هم افزود. ۲. بنابر آمار سال ۱۳۱۰ شمسی، ۵۵ رستوران و ۳۳ کافه در تهران دایر بود که بیشترشان در محله دولت بودند و در این رستوران ها بود که کم کم غذا خوردن با قاشق و چنگال رایج شد و مردم به جای تخت پشت میز و روی صندلی ها غذا می خوردند. ۳.

همپای این رستوران ها، سروکله کافه هایی هم پیدا شد که آدم ها در آن چای یا قهوه می نوشیدند و کیک و بستنی می خوردند. مشتریان این بساط ها را خارجیان مقیم ایران و ایرانیان فرنگ رفته تشکیل می دادند، اما کم کم فرزندان خانواده های سنتی تر ثروتمند هم به آن اضافه شدند و چه حلقه هایی در این گونه کافه ها از طرف روشنفکران و شاعران تشکیل می شد.

اواخر دهه ۱۳۴۰ تاثیر و نفوذ آمریکا در ایران به قلمرو غذا هم رسید و توانست در کنار اغذیه فروشی های ارمنی جایی برای خود باز کند.

ششم بهمن ۱۳۴۷ شمسی، رضا رئیسی، فارغ التحصیل کشاورزی از دانشگاه پلی تکنیک ایالت کالیفرنیا در سنت لوئیس ابیسپو، اولین پیتزافروشی ایران را به نام «پیتزا پنتری» افتتاح کرد و متعاقبش سه نمایندگی دیگر پنتری هم در تهران و مشهد راه افتاد.

سال ۱۳۵۲، رئیسی امتیاز راه اندازی تعدادی شعبه کنتاکی فراید چیکن معروف را گرفت و خود و صاحبانش برای افتتاح اولین شعبه به تهران آمدند. برنامه این بود که حدود ۵۰۰ شعبه را افتتاح کنند، اما فقط شش شعبه باز شد. پس از سال ۱۳۵۷ و رخداد

انقلاب اسلامی ایران امتیازها از بین رفت و این رستوران ها نشان معروف سرخ و سفیدشان را نگه داشتند و فقط اسمشان را به کابوکی فراید چیکن تغییر دادند. ۴

نگارنده در دوران کودکی بسیار به رستوران پنتری در خیابان ویلا رفته و جالب این که اکثر عناصر این رستوران لااقل از ۲۰ سال پیش تا امروز تغییری نکرده، است. در گفت و گو با بعضی پژوهشگران که قبل از آماده شدن این یادداشت انجام شده، آنها اعتقاد داشتند اولین پیتزافروشی تهران، پیتزا داوود نام دارد که در خیابان نوفل لوشاتو قرار دارد و تا به امروز هم به مشتریان خود سرویس می دهد.

در مجموع می توان گفت با تمام سلامت و رنگ و بوی عالی غذای ایران که بسیار تاثیرگذار بوده، نمی توان از این مساله به آسانی گذشت که متاسفانه در چندین سال گذشته ذائقه ایرانی بشدت فرنگی شده تا آنجا که یکی از مهم ترین تفریحات ایرانیان در این روزها رفتن به رستوران ها و اغذیه فروشی هایی است که با نام فست فود شناخته می شود که البته این فرهنگ جدید خود پژوهشی جداگانه می طلبد.

پی نوشت ها:

- ۱- سعید نفیسی، خاطرات ادبی و سیاسی و جوانی، تهران ۱۳۸۱، ص ۶۴۱.
- ۲- جعفر شهری، تاریخ اجتماعی تهران در قرن سیزدهم، تهران ۱۳۶۹، ج ۱، ص ۳۹۳.
- ۳- خبرگزاری ایرنا، مصاحبه با دکتر علی بلوکباشی در رابطه با تاریخ اجتماعی هنر آشپزی، ۱۳/۱۲/۱۳۹۲
- ۴- هوشنگ شهابی، فرنگی شدن ذائقه ایرانی، اندیشه پویا، شماره ۱۵.

منبع : جام جم

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/30343/اولین-فروش-پیتزا-ایران>