

## سیری در غذافروشیهای دورهگرد قجری

۲۱ خرداد ۱۳۹۴ ساعت ۱۷:۰۴

فروش غذا در سبک و سیاق سیار، یا به اصطلاح توسط افراد دوره گرد، یکی از شغل هایی بود که در گذشته ای نه چندان دور در ایران رواج داشت

فروشنندگان دوره گرد عموماً به علت نداشتن هزینه برای گرفتن مکان و یا به علت فروش غذاهای نه چندان جالب خود، روی به فروش سیار غذاهای خود همچون، کباب، کوفته، کله پاچه و غیره می آوردند.

### غذافروش های بساطی

چنانچه جعفر شهری در این باره می نویسد این کسبه، آن هایی بودند که دکان و محل معینی نداشتند و خوراکی های خود را به صورت بساط در معرض فروش می گذاشتند، شامل هر نوع غذایی بود. کبابی و دکان کبابی یعنی فرد و محلی که در تعریفش باید گفت خود کبابی یعنی کود و لجن بهم زن و دکانش کود و لجن ساز و کود و لجن فروش و جانیانی که بنام (الکاسب فی حبیب الله) جنایت با جواز می کردند.

شاهد مدعا سخن قصاب ها عصر قاجار است، یعنی کسانی که از طرفشان سود می برند بر اینکه هر قصاب که کبابی نداشته باشد مانند این بود که کارش بلندگد، چراکه این کبابی است که زوائد و کثافات دکان قصاب را از خرده گوشت زیر دست و پا تا آشغال گوشت از غدد و غضروف و پیه و خون و روده و هر چه از این قبیل تا گوشت گندیده ها و آنچه که حتی سگ و گربه از دهن زدنشان امتناع می کنند برده و تبدیل به کباب می کند.

همچنین کبابی و تمامی غذافروشی های اینچنینی از کثیف ترین و آلوده ترین و ناسالم ترین افرادی بودند که حتی جراحات بیماری های مسری و غیرمسریشان علناً مشهود و مثلاً گری و کچلی شان تا پایین گردنشان را گرفته، زخم و جراحات سودا و جرب و مانند آنشان کاملاً هویدا و کسانی بودند که به هیچ حرفه دیگر راه و جاشان نبوده ناچار یا شاگرد پزنده یا خود پزنده می شدند و کبابی های بساطی یکی از اینگونه افراد و جنس کارشان گوشت مانده هایی که حتی خود کبابی ها با همه حقه هایی که برای رفع بو و نفرت و خرابی آن بکار می بردند هنوز نتوانسته چاره بکنند و ناگزیر به اینگونه کبابی ها می فروختند.

محل کار این کبابی ها مانند دیگر فروشندگان بساطی، میادین مانند میدان پاقاپق و میدان کاه فروش ها و میدان امین السلطان و گذرگاه دهاتی ها و اماکن پر ایاب و ذهاب و اتراق گاه های حمال ها و گاری چی ها و سورچی ها بود و نوع کبابشان لوله ای باریک شبیه سوسیسی که باریک باریک مچاله نموده در ناودانک هایی که از آهن سیاه پهلوی هم ساخته شده روی منقل درازی قرار می گرفت بنام (کباب لقمه ای) سرخ کرده لای نان نهاده لقمه لقمه یعنی سیخ سیخ می فروختند تا مشتری با چند تایی از آن ها سیر بشود و هرگز هم برای سرخ شدنشان روغن لازم نبود که همان چربی و دنبه فراوان گوشت که با مواد دیگر چربی دار مخلوط شده بود به آن حد بود که احتیاج به روغن پیدا نمی نمود و در هر صورت بوی و برنگی داشت که مشتری را به طرف خود جلب می نمود. بساطی شامل چهارپایه کوتاهی بود که خود کبابی روی آن نشسته منقل و ناودانی خویش را برابر نهاده لگن متوسطی گوشت آماده یک طرف و سفره نانی طرف دیگر «البته روی زمین» و مشتریانی که دور و برش چمباتمه زده دستشان برای گرفتن دراز و بوی دنبه سوخته های کبابش که به اطراف می رسید.

### کوفته فروش

یکی دیگر از اغذیه های بساطی، کوفته فروشی بود که البته باید مصالح گوشتی و صورت تهیه این غذا را نیز مانند گوشت کباب و طرز تهیه آن دانست چنانچه خودشان سخن روشن گری در این زمینه داشتند که امروز خر نمرده کوفته ارزان باشد! مولف کتاب تاریخ تهران می نویسد بساط اینها شامل دیگ مسی و سینی مسی ای که به بر روی آن قرار می گرفت و منقل آتشی در زیر و چهارپایه کوتاهی برای نشستن کوفته فروش در پشت دیگ و سینی ای در تعدادی کاسه و بشقاب سفالین و دو سه پیاله نمک و کاسه آبدوغ خوری ای ترشی و منقل آتش و سه پایه ای که دیگ رویش قرار می گرفت و مثل کبابی سفره نانی گسترده به روی زمین در کنار دست و مشتریانی که به دورش جمع شده خودش با قاشق چوبی بزرگی که از دیگ برایشان کوفته می کشید، همراه دو سه قاشق آب که رویشان می داد در قیمت سه چهار شاهی که برای هر ظرف کوفته معلوم شده بود، منهای پول نان آن که مشتری باید جداگانه در نصف سنگک سه شاهی و درسته آن را شش شاهی پرداخت بکند.

### کله پاچه و سیرابی

دیگر غذا فروشی سیار کله پاچه و سیرابی فروشی بود که کله پاچه اش ناهار ظهرها و سیرابی اش عصرانه و شام شب خورندگان را تشکیل می داد. کله پاچه اش که زیادی مانده های کله پزی ها را خریده می آوردند و سیرابی اش را که از کارخانه سیراب پزی می خریدند از آن که سیرابی مانند کله پاچه زیادی و پس مانده نیاورده، کارخانه اش آن را از دو سه بعدازظهر یکجا برای همه سیرابی فروش های شهر تهیه می نمود به فروش می رساند، در حالیکه کله پاچه های دکان دار باید یکی دو ساعت از آفتاب برآمده ته دیگش درآمده در حالت به فروش نرفتن هم باید تعطیل نموده دست بکشند که کسر دکانشان بود، در این معنی که ببین چه کله پاچه ای دارد که تا آفتاب پهن باقی مانده و از این رو مجبور فروششان به بساطی ها بودند.

فروش این کله پاچه نه مانند دکاندارها بود که آب و تریدش سوا و آب روغن و مغز داده و گوشتش سوا در بشقاب و تشریفاتی

باشد بلکه آب و گوشتش یکجا در کاسه ریخته شده بدست مشتری داده می شد و سیرابی اش که در پیاله تحویل می گردید و مدار کار و بساط و فروششان به همان گونه که کوفته فروش ها را بود، در کله پاچه که ترشی لپته چاشنی آن و در سیرابی که سرکه مزه رسانش می گردید، در یک شاهی برای پیاله ای ترشی و بدون پول و مجانی بودن سرکه آن که مطابق میل مشتری که بخواهد و یا سرماخوردگی داشته دستور نپاشیدن بدهد.

## چلو فروشی

جعفر شهری درباره چلو فروشی های سیار می نویسد این چلو فروش ها به دو صورت بودند، نوعی که فقط با پس مانده های دکاکین چلوخواری، از برنج و خورش باقی مانده ی بفروش نرسیده شان که باید تازه به تازه و روزانه بپزند کسب کرده، به قیمت نازل خریده در پاتیل های خود گرم کرده کمی گل رنگ بجای زعفران جهت جلوه و جلب مشتری روی برنجشان پاشیده خورششان را گرم کرده می فروختند و قسمی که خود در خانه پخته به محل فروش می آوردند.

قسم اول که خورششان از یک برنج و معمولاً بغیر قیمه نبود پس از کشیدن برنج روی آن ریخته ته ملاقه ای روغن کله که خود با پیله و دنبه عمل آورده بودند رویشان داده ظرفی ده شاهی و تکه ای نان به قیمت یک شاهی می فروختند و قسم دوم که از دو نوع خورش کم مصالح و برنج ارزان قیمت پخته شده بود ظرفی دوازده تا پانزده شاهی، به اضافه یک تکه نان بدون پول که ضمیمه اش بود و در هر دو صورت خورششان روی برنج کشیده شده مثل چلوی ها چلو جدا و خورش جدا نبوده اما بشقاب هایشان را پر می کردند.

با این حال این غذایی نبود که بتواند عمه کارگراها را با یک ظرف سیر بکند و این در وقتی بود که می خواستند دلی از عزای چلو درآورده نوبتی هم آن ها پلوخور بشوند، یا جلو هم ولایتی هایشان پز داده، به این وسیله بخواهند خبرشان که مثلاً محمدعلی یا تقی در تهران کارش بالا گرفت پلوخور شده است به ولایت یا آبادی برسد!

منبع: قدس آنلاین

آدرس مطلب :

<https://www.cafetariikh.com/news/۳۰۶۳۷/چلوی-گرد-دوره-پای-غذافروشی-سیر>