

## هزینه رستوران رفتن در دوره قاجار+جدول

۱۳ بهمن ۱۳۹۴ ساعت ۲۰:۳۹

خوردن یک پرس چلوکباب ، در سال ۱۲۷۰ حدود یک و نیم قران روی دست خریدار هزینه می گذاشت.

بخش عمده ای از هزینه چلوکباب در این دوره زمانی نه به قیمت گوشت که به هزینه برنج باز می گردد . قیمت هایی که از خوراک ها در رستوران آقاخان تبریز ثبت شده است نشان می دهد در حالی که در این دوره زمانی قیمت برنج ۶ عباسی ، برابر با یک قران و دویست دینار بود ، قیمت کباب ۶ شاهی یا به عبارتی ۳۰۰ دینار بوده است .

دینار کمترین واحد پولی ایران در زمان قاجار بوده است . در این دوره زمانی واحدهای رایج پول دینار، شاهی، عباسی و قران بود . هر قران ۱۰۰۰ دینار، هر عباسی ۲۰۰ دینار و هر شاهی با ۵۰ دینار برابری می کرد . صد دینار نیز در زبان محاوره صنار خوانده می شد . تبدیل قیمت های سال ۱۲۷۰ به دینار و مقایسه آن با قران نشان می دهد در این دوره زمانی ، گوشت ارزان تر از برنج به فروش می رسید . وضعیت اقتصادی جامعه البته این گزینه را تایید می کند چرا که برنج در استان های محدودی کشت می شد و به دلیل نبودن امکانات کافی برای حمل و نقل قیمت تمام شده بالایی داشت اما دام در اغلب نقاط کشور پرورش می یافت .

در حالی که قیمت کباب سلطانی در این دوره زمانی یک قران بود ، بهای یک بشقاب برنج ۲۰۰ دینار بیش از کباب سلطانی برای خریدار هزینه برمی داشت . به عبارت دیگر با توجه به قیمت درج شده برای نان معادل یک عباسی یا دویست دینار ، نان و کباب غذایی ارزان تر از سایر غذاهای رستوران تلقی میشد که البته در قیاس با قدرت خرید آن دوره و غذاهای مرسوم باز هم اعیانی تلقی می شود . اشکنه (غذایی با آب و پیاز و تخم مرغ) ، شیش انداز ( غذایی با پوست هندوانه و تخم مرغ) ، کله جوش ( غذایی با کشک و پیاز داغ و گردو) ، آش خاشیل ( غذایی با برنج و روغن حیوانی و شکر) ، املت ها و انواع آش و ... به طور روزانه در خانه های ایران طبخ می شد. هر چند دمپختک و پلو و خورش و ... غذاهای اصیل ایرانی محسوب می شوند اما امکان پخت آن ها در مقاطع کمی از سال فراهم بود از این رو اصطلاحاتی چون پلوخوری در ادبیات ایران باب شد و هنوز به رغم آنکه کارکردش را از دست داده مورد استفاده قرار می گیرد . تغییر شیوه و سبک زندگی ، این روزها سبب شده است قیمت برنج در مقایسه با گوشت افت قابل توجهی را تجربه کند . در رستورانی که این قیمت ها را به عنوان سابقه فعالیتش در تبریز درج کرده ، امروز هر سیخ کباب کوبیده حدود ۲۷ هزار تومان، هر سیخ برگ مخصوص ۴۸ هزار تومان و هر بشقاب برنج ۶ هزار تومان قیمت دارد .

گذشته از غذا، نوشیدنی در دوره قاجار بحث مهمی تلقی می شد. در حالی که قیمت یک سیخ کباب کوبیده ۳۰۰ دینار بود، یک لیوان شربت یا لیموناد سه عباسی یا به عبارت دیگر ۶۰۰ دینار که دو برابر قیمت کباب بود، به فروش می رفت. دوغ هر چند از شربت و لیموناد ارزان تر بود اما باز هم هزینه ای درخور داشت. قیمت یک لیوان دوغ کوچک ۲۰۰ دینار بود.

گرانی شربت یا لیموناد، نوشابه ای ایرانی که با آب لیمو و شکر و گلاب تهیه می شد، به بالا بودن هزینه شکر در ایران بر می گشت. قند و شکر در این دوره حرف مهمی برای گفتن داشتند طوری که قندان ها غالباً چون کالاهای قیمتی در دسترس کودکان و افراد قرار نمی گرفت. چای تلخ و تخم مرغ ارزان ترین غذاهای یک رستوران بودند. هر کدام صد دینار با دو شاهی اما وقتی پای شکر برای شیرین کردن چای به میان می آمد قیمت چای دو برابر می شد. چای شیرین ۴ شاهی برابر با ۲۰۰ دینار به مشتریان عرضه می شد. امروزه لیموناد و شربت در کمتر رستورانی عرضه می شود اما قیمت دوغ یا نوشابه یک نفره حدود ۱۵۰۰ تومان است.

هر چند رستوران به شیوه امروزی سابقه ای دیرینه در ایران ندارد اما غذاخوری برای فروش غذای آماده در ایران از دیرباز حضوری پررنگ در عرصه اجتماع داشته است.

در ادوار گذشته رستوران ها بیشتر در محل اجتماع مردان نظیر بازار، برای ارائه خدمات میان وعده و ناهار فعالیت می کردند حال آنکه امروزه رستوران به محلی برای تفریح بدل شده و اغلب رستوران ها در وعده شام مشتریان بیشتری را شاهدند.

نوع غذا

قیمت درج شده قدیمی

معادل سازی با دینار

پلو

۶ عباسی

۱۲۰۰ دینار(یک قران و ۲۰۰ دینار)

چلو

۶ عباسی

۱۲۰۰ دینار (یک قران و ۲۰۰ دینار)

کباب کوبیده

۶ شاهی

۳۰۰ دینار

کباب سلطانی

۱ قران

۱۰۰۰ دینار

دوغ

۱ عباسی

۲۰۰ دینار

دوغ بزرگ

۲ عباسی

۴۰۰ دینار

شربت

۳ عباسی

۶۰۰ دینار

تخم مرغ

۲ شاهی

۱۰۰ دینار

لیموناد

۳ عباسی

۶۰۰ دینار

نان

۱ عباسی

۲۰۰ دینار

چای

۲ شاهی

۱۰۰ دینار

چای شیرین

۴ شاهي

۲۰۰ دينار

منبع: خبر آنلاين

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/۳۲۵۰۷/جدول-قاجار-دوره-رفتہ-رستورانہ-ہزينہ>