

«کله پاچه» و جایگاه طبقاتی ایرانیان

۱۳ فروردین ۱۳۹۷ ساعت ۴:۰۴

اگر مشتری کله پزی از افراد والامقام یا درباری بود، خود صاحب مغازه، نان ها را داخل ظرف خرد می کرد و با دست بر روی آن فشار می آورد تا تکه های نان خیس شود و آب اضافی آن را می گرفت و پس از آن به شکل مخروطی در می آورد و مقداری روغن و مغز بر روی آن گذاشته و آن را به مشتری برمی گرداند.

کافه تاریخ- سبک زندگی

در زمان های گذشته مشتریانی که به مغازه های کله پزی مراجعه می کردند، مطابق میل خود هر نوع نانی را که دوست داشتند و معمولاً نان سنگک بود با خود به مغازه کله پزی می بردند. صاحب مغازه آنها را به نشستن بر روی یکی از تختها راهنمایی می کرد. و آنها بر روی آن مینشستند. پس از آن یک سینی یا مجمعه که وسط آن ظرفی از آب کله بود توسط شاگرد مغازه برای او برده می شد و او نان را در آن تلیت می کرد. اگر مشتری از افراد والامقام یا درباری بود، خود صاحب مغازه، نان ها را داخل ظرف خرد می کرد و با دست بر روی آن فشار می آورد تا تکه های نان خیس شود و آب اضافی آن را می گرفت و پس از آن به شکل مخروطی در می آورد و مقداری روغن و مغز بر روی آن گذاشته و آن را به مشتری برمی گرداند.



البته دو، سه لقمه ای که مشتری از غذا می خورد، شاگرد مغازه ظرف غذا را از جلوی پیش برمی داشت و دوباره با اضافه کردن روغن و کمی مغز، به او باز می گرداند. پس از آن، نوبت به خوردن گوشت می رسید و صاحب مغازه بنا به شخصیت مشتری، ظرفی از چشم، بناگوش، پاچه و زبان تهیه می کرد و بر روی آن روغن و دارچین می ریخت و به مشتری می داد. در این جا هم اگر مشتری دارای شخصیت والایی بود، دست و اگر از افراد معمول بود، پای گوسفند بر روی ظرف قرار می گرفت. البته مبلغی به آب کله تعلق نمی گرفت و مغازه دار فقط پول گوشت را دریافت می کرد .

قیمت یک وعده این غذا، از سه شاهی تا ده شاهی بود و دو، سه شاهی نیز جهت نان دریافت می شد. مشتری کله پزی ها اکثرا افراد دست به جیب و به قول امروزی ها آدم های لارج بودند ولی این صنف دارای مشتری های فقیر و بی پول هم بود که بعضی های شان به خوردن همان آب کله اکتفا می کردند ولی عده ای با چانه زدن و سماجت، کمی هم روغن، مغز و گوشت نیز دریافت می کردند.

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/۳۶۷۵۹/کله-پاچه-جایگاه-کله>