

خوشمزه جهانی در تهران

کله پاچه که اخیرا به عنوان چهارمین صبحانه لذیذ دنیا انتخاب شده، تاریخی طولانی و فرهنگی غنی در تهران دارد

کله پزی بود؛ دکانی که بوی مطبوعش تو را از خود بی خود می کرد و قیصر و زبان آن را می زد و با کله می رفتی داخل مغازه. حالا این صبحانه خوشمزه از نگاه سایت معتبر اطلس مزه، چهارمین صبحانه لذیذ دنیا انتخاب شده. برای همین، سری می‌زنیم به دکان‌های کله‌پزی تهران از گذشته تا کنون.

اگر در تهران قدیم بی‌خواهی به سرت می‌زد و دلت می‌خواست سسر به کوچه و خیابان بگذاری، از جمله معدود دکان‌هایی که کرک‌هاش به روی شب‌زنده‌دارها و سحرخیزها باز بود دکان

سیدشوش طباطبایی پور



شب‌های بیدار

ساعت کار کله‌پزی در تهران قدیم با دیگر کسب‌وکارها متفاوت بود. یعنی وقتی بقیه دکان‌دارها کرکره مغازه را بالا می‌دادند، کله‌پزهای معروف تهران دیگر بارشان تمام می‌شد و کرکره را پایین می‌کشیدند. تک و تسوک دکان‌های کله‌پزی هم بودند که از سر بی‌کلاسی، عصرها بساط سیراب و شیردانشان برقرار بود که این ویژگی برای کله‌پزی مشهور چندان مطلوب نبود. برخی کله‌پزی‌های معروف تهران هم پاتوق اعیان و اشراف بودند و سسیده‌زده، ماشین‌های لوکس جلوی آنها قطار می‌شد.

سوخت شب و روز

کله‌ها با همه محتویاتشان و پاچه‌ها با همه ادا و اصولشان باید آهسته و پیوسته می‌پختند تا به اصطلاح کله‌پزها جابفتند. به همین خاطر وقتی روزها بار کله روزانه یک مغازه تمام می‌شد، صاحب مغازه کله‌های فردا را بار می‌گذاشت تا با شعله کم پخته شود. بد نیست بدانید سوخت روزانه و شبانه اجاق کله‌پزها قبل از کشف نفت با هم متفاوت بود. معمولاً نیمه‌های شب که مشتری‌ها در دکان بودند، فضولات دام‌ها اجاق را گرم می‌کرد، زیرا این سوخت بوی بدی نداشت و مشتری‌ها را آذیت نمی‌کرد. اما وقتی روز می‌شد و در مغازه به روی مشتری‌ها بسته بود، معمولاً استخوان‌های باقی‌مانده از کله پاچه‌های شب قبل شعله اجاق را زنده نگه می‌داشت. این سوخت البته مقرون به صرفه بود، اما وقتی می‌سوخت، آن قدر بوی بدی می‌داد که مشتری‌ها را می‌پراند.

کله پاچه رایگان

کله‌خورها آدابی داشتند که خط قرمزشان بود؛ مثلاً وقتی مشتری وارد مغازه می‌شد، کله‌پز معمولاً زنگی شبیه زنگ زورخانه را به نشانه خوشامدگویی به صدا درمی‌آورد. مشتری روی سکو یا صندلی می‌نست، شاگرد مغازه کاسه مسی خالی و نان سنگکی جلوش می‌گذاشت. مشتری نان را در کاسه خرد می‌کرد و شاگرد کاسه پر از نان را به کله‌پز می‌داد تا روی آن آب کله پاچه بریزد. سپس کمی چربی، ادویه و گاهی مغز خرده‌شده به آن اضافه می‌کرد و شاگرد آن را روی میز مشتری می‌گذاشت. در بیشتر دکان‌ها تا اینجاچای کار صبحانه شما رایگان از آب درمی‌آمد؛ به خصوص اگر در آیش مغز نبود. یکی از وظایف شاگرد مغازه سر زدن به کاسه مشتری بود تا بتواند انعام هم بگیرد.



آداب کله پاچه خوردن

مرحله تریدان در آب کله پاچه تازه اشتباهی مشتری را باز می‌کرد تا بتواند این صبحانه سنگین را نوش‌جان کند، اما از این مرحله به بعد، تازه اصل ماجرا آغاز می‌شد و برحسب توانایی مشتری و براساس همان ضرب‌المثل معروف که هرچه پول بدهی، آش می‌خوری، چند پاچه، زبان، بناگوش و دیگر بخش‌های سر گوسفند زبان‌پسته به مشتری داده می‌شد. یک دست کامل کله پاچه شامل ۴ پاچه، یک مغز و زبان، ۲ چشم و بناگوش و گوشت بود که معمولاً کسی از عهده خوردن یک دست کامل آن در یک وعده غذایی بر نمی‌آمد. البته تبعیض در کله‌پزی هم معمول بود و اگر مردی صاحب‌منصب وارد مغازه می‌شد، پاچه‌هایی گوشت‌دارتر و زبان‌هایی درازتر نصیبش می‌شد.

کله پاچه به افتخار محمد علی

در دهه ۱۳۲۰ تلویزیون وارد ایران شد، اما وسیله‌ای کمیاب بود و در بسیاری از خانه‌های تهران قدیم پیدا نمی‌شد؛ حتی تلویزیون‌های سیاه‌وسفید و کوچک ۱۴ اینچی! ولی برخی قهوه‌خانه‌ها ابتکار به خرج می‌دادند و از آن برای جلب مشتری استفاده می‌کردند تا به بهانه نمایش فیلم و یا پخش مسابقه ورزشی کار و کسبشان رونق بیشتری بگیرد. روز ۱۸ خرداد سال ۱۳۵۰ روزی بود که محمدعلی کلی با جو فریزر مبارزه داشت و این تصویر مربوط به چند روز قبل از این مسابقه است که در یک قهوه‌خانه در تهران قدیم ثبت شده. آن روز در ساعت ۶ صبح، کله پاچه هم عرضه می‌شد و اگر محمدعلی می‌برد، جای و قلیبان مشتری‌ها مجانی بود.

کله‌پزی سلیقه

کله‌پزی سلیقه، یکی از قدیمی‌ترین کله‌پزی‌های تهران در محله امیریه است که حدود ۱۰۰ سال قدمت دارد و هنوز هم پابرجاست. این کله‌پزی و دیگر کله‌پزی‌های تهران که تعدادشان کم هم نیست، در طول این سال‌ها همچنان مشتری‌های خودشان را دارند و طعم گذشته و سنت‌های پیشین را حفظ کرده‌اند. در این سال‌ها و در ماه مبارک رمضان، بساط کله‌پزی‌ها پررونق‌تر است و بعضی‌ها سحرها کله پاچه نوش جان می‌کنند تا گرسنگی روزم‌داری تا دم افطار به چشمتان نیاید.

تندیس‌ها همیشه پیدارند

کله‌پزی‌های تهران که تعدادشان کم هم نیست، در طول این سال‌ها همچنان مشتری‌های خودشان را دارند و طعم گذشته و سنت‌های پیشین را حفظ کرده‌اند



نان بربری

در فهرست لذیذترین صبحانه‌های جهان، نان بربری هم در جایگاه سی‌ام قرار گرفته است. ایرانی‌ها طعم نان بربری را از دوره قاجار چشیدند و البته نقل‌های گوناگونی برای ورود این نان خوش طعم وجود دارد؛ مثلاً می‌گویند از سال ۱۲۷۰ شمسی به بعد گروهی از مهاجران افغان از مکانی به نام برپرستان یا هزاره‌جات به ایران مهاجرت کردند و میان ایرانی‌ها به بربری معروف شدند. این مهاجران افغانی نانی محلی هم برای خودشان می‌پختند که به آن پنجه‌کش می‌گفتند. این نان‌ها در تنورهای زمینی پخت می‌شد و در اواخر دوره قاجار به نان بربری در تهران شهرت یافت.



تهران مصور

اولین سرویس مدرسه در تهران



جابه‌جایی دانش‌آموزان از خانه تا مدرسه و برعکس در دوران سلطنت پهلوی در ایران باب شد. این سیستم حمل‌ونقل، بیشتر مختص فرزندان رجال و پولدارها بود. دانش‌آموزان تهرانی از وقتی پای مدرسه به شهر باز شد، پیاده به مدرسه می‌رفتند؛ باین‌حال بار شد مدارس نوین و رونق گرفتن مدارس متوسطه کم‌کم بحث جابه‌جایی دانش‌آموزان جدی شد؛ به خصوص جابه‌جایی دانش‌آموزانی که از مسیرهای طولانی باید به شهر می‌آمدند و درس می‌خواندند. داریوش شهبازی، مولف و محقق درباره نخستین سرویس‌های مدارس تهران می‌گوید: «سیستم تحصیلی در تهران بیشتر روی محله‌ها متمرکز بود؛ یعنی هر محله یا روستایی مکتب‌خانه خودش را داشت. بعد از اینکه مدارس دبستانی توسعه پیدا کرد، به علت کمبود مدرسه، بچه‌ها پیاده باید مسیرهای طولانی را برای رسیدن به مدرسه طی می‌کردند. آن‌روزها برخی خانواده‌های پولدار شمرونی بچه‌هایشان را با ماشین شخصی و راننده به مدرسه می‌فرستادند که نوعی سرویس خصوصی بود.»

شهبازی می‌افزاید: «تقریباً اواخر دوره پهلوی دوم بحث سرویس‌های مدارس در تهران جدی شد. درحقیقت رونق سرویس‌های مدارس با توسعه شهر تهران و مشکلات تصادف، ایمنی و امنیت دانش‌آموزان گره خورده بود. دورانی که ما درس می‌خواندیم تنها خطری که دانش‌آموزان را تهدید می‌کرد گرگ‌های بیابان و سگ‌های ولگرد بودند!»

عباس حسینی، نویسنده کتاب معروف «این اتوبلی که من داشتم...» درباره نخستین سرویس‌های مدارس شهر تهران می‌گوید: «در دوران پهلوی دوم برخی از مدارس بزرگ تهران برای دانش‌آموزان سرویس مدرسه راه‌اندازی کردند؛ اتوبوس‌های خاصی که زرد رنگ هم بودند. مدرسه هدف و مدرسه ایران و کالج (البرز) در تهران سرویس مدرسه داشتند، مخصوص دختران دانش‌آموز که بیشتر از سرویس استفاده می‌کردند.»

دیروز نامه



ابوریحان در پارک لاله

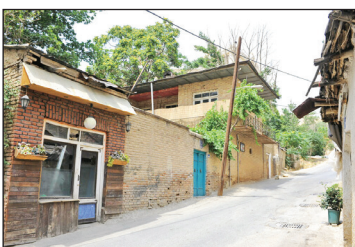
۳۰ سال پیش در چنین روزی در صفحه ۷ روزنامه همشهری گفت‌وگو با محمدعلی مددی، مجسمه‌ساز فقیذ منتشر شد که خالق مجسمه ابوریحان بیرونی است؛ مجسمه‌ای برنزی که از سال ۱۳۷۳ در پارک لاله تهران نصب شده و با ۹۰ نیم متر ارتفاع و تأکید بر علم ستارشناسی ابوریحان بیرونی، چشم هر بیننده‌ای را مسحور ظرافت‌های خود می‌کند.

در این گفت‌وگو، او مجسمه‌سازی را هنری با قدرت بیان مستقل می‌داند و معتقد است این هنر کهن، جایگاه ویژه‌ای در تاریخ هنر دارد. او معتقد بود قرا دان مجسمه‌هایی مثل ابوریحان بیرونی در ملبان شهری، سواد بصری و سطح سلیقه شهروندان را بالا می‌برد.

او در آن روزها مشغول خلق مجسمه‌ای از زنده‌یاد جهان پهلوان تختی بود. محمدعلی مددی ۱۲ اردیبهشت ۱۳۳۱ در اراک متولد شد و فارغ‌التحصیل رشته مجسمه‌سازی از دانشگاه هنرهای زیبا بود. از شاخص‌ترین آثارش می‌توان به مجسمه‌هایی چون شه‌ر بار، عطار نیشابوری، مجنون در فراق لیلی و وحشی بافقی اشاره کرد. این هنرمند ۲۵ دی‌ماه ۱۳۷۷ در دنیا رفت.

تهرانگرام

دره شاه‌پسند تهران



اگرچه محله‌های شمال شهر دیگر کمتر نشانی از شمایل روستایی خود دارند، اما هنوز در محله سوهانک می‌شود از کوچه‌پاچه‌ها، درختان کهنسال و حتی خانه‌های قدیمی به‌جامانده از گذشته سراغ گرفت. سوهانک اما آبادی کوچکی پر از داستان و ماجرا بود و لقب‌های جالبی چون «دره شاه‌پسند» و «دره عزل» داشت. از میان روایت‌هایی که ساکنان قدیمی سوهانک و محدوده شمیران برای علت نامگذاری این آبادی ذکر می‌کنند، یک روایت معتبرتر است؛ می‌گویند نور خانه‌های آبادی سوهانک در دورترین مناطق شمیران هم سوسو می‌زد. بنابراین از کلمه «سو» به همراه «ان» که پسوند مکان است استفاده شده و نیز «ک» تصغیر هم به نام این روستا اضافه شده و بعد برای راحتی گویش سوانک به سوهانک تبدیل شده است.

معروف است که فتحعلی‌شاه برای آنکه از گرمای تهران در امان بماند، تابستان‌ها به سوهانک می‌رفت تا از آب‌وهوای خنک آن بهره‌مند شود. درواقع ییلاق فتحعلی‌شاه در دره‌ای در آبادی سوهانک بود و به همین دلیل به دره سوهانک، دره شاه‌پسند گفتند و این نام در آن زمان سر زبان‌ها افتاد. البته رد پای نام آبادی سوهانک را در دوران ناصرالدین‌شاه هم می‌توان جست‌وجو کرد. در این دوران نام این آبادی با یک واقعه سیاسی گره خورد. علیرضا زمانی، تهران‌شناس در این باره می‌گوید: «یکی از اتفاقات مهم سیاسی دوران ناصرالدین‌شاه در این آبادی رقم خورد. وقتی فرمان عزل میرزا آقاخان نوری در همین آبادی صادر شد، به سوهانک دره عزل گفتند و این نام هم در دوران ناصری سر زبان‌ها افتاد. عصمت‌الدوله، دختر ناصرالدین‌شاه و همسرش معیرالممالک هم تابستان‌ها را در سوهانک می‌گذراندند و محل اتر اقبالان تا مدت‌ها به تخت معیر معروف بود. همچنین عصمت‌الدوله در سوهانک از دنیا رفت.»



تهران نامه



دستفروشی در ماشین‌دودی

با راه‌اندازی ماشین‌دودی در تهران، اتفاقات بامزه‌ای در این وسیله نقلیه رخ می‌داد. یکی از این اتفاقات آن بود که وقتی مردم با ماشین‌دودی به سمت حرم حضرت عبدالعظیم می‌رفتند، کم‌کم به این نتیجه رسیدند که در راه چایی بخورند و قلیانی چاقی کنند و سایر امور زندگی‌شان را در طول مسیر انجام دهند. به‌این‌ترتیب فروش مایحتاج اولیه مانند سیب‌زمینی، پیاز، آجیل و... هم در واگن‌های ماشین‌دودی باب شد. بعد از انقلاب، رمال‌ها و فالگیرها و آوازخوان‌های دوره‌گرد نوبت به متکدیان رسید و این قشر هم سعی کردند از فرصت ماشین‌دودی سواری بی‌بهره نمانند و از مزایای آن سبهمی ببرند؛ به همین دلیل بساطشان را در دل ماشین‌دودی پهن می‌کردند و با ترفندهای مختلف سعی می‌کردند جلب مشتری کنند. خلاصه ماشین‌دودی به‌مرور تبدیل به یک بازار سیار پرماجرا شد.