

شاید بسیاری سیر را سوغات شهرهای شمالی بدانند اما باید گفت همدان در تولید محصول سیر و موسیر دارای جایگاه ممتاز است. شهرت سیر همدان به دلیل درصد بالای آلیسین آن است که در هیچ نقطه‌ای از جهان به اندازه همدان نیست. خواص درمانی و دارویی سیر هم به واسطه وجود همین ماده است. اهمیت سیر همدان به آن اندازه است که سرانجام پس از نزدیک به ۲۸ سال پیگیری در تاریخ ۱۸ خردادماه ۱۴۰۲ با اعلام رسمی دفتر بین‌المللی

سازمان جهانی مالکیت معنوی و فکری WIPO در ژنو سوئیس با شماره آگهی به شماره AO-۲۲۷۳ به ثبت جهانی رسید. ثبت جهانی سیر همدان موجب خواهد شد که این محصول به‌عنوان یک برند خاص در جهان معرفی شود و بزرگ‌ترین تبلیغ برای بازاریابی سیر ایران باشد. استان همدان با ۴ هزار و ۴۰۰ هکتار اراضی زیر کشت سیر، رتبه نخست تولید سیر خشک را در کشور به خود اختصاص داده است.



کاسبان و مراجعان بازار قدیم روزهای مختلف سال چه می‌خورند؟

دکان‌های بازاری و چرخی‌های تابستانی

خوراک‌پزی بازاری

به گفته بلوک‌باشی در تمام سرزمین‌ها، افراد پایین‌دست و کارگران معمولاً برای ناهار از غذاهای آماده بازاری استفاده می‌کردند. در بازارهای تهران هم چند دکان آشپزی بود که در آن انواع غذاهای رایج پخته می‌شد و به مشتریان می‌دادند. برخی از این خوراک‌پزی‌ها حتی به سفارش خانواده‌ها، مؤسسه‌ها و وزارتخانه‌ها برای جشن‌ها و مهمانی‌ها غذا آماده می‌کردند. به همین دلیل به آن خوراک‌پزی‌ها، «آشپزخانه» می‌گفتند. آشپزخانه نایب در نیاوران معروف‌ترین این خوراک‌پزی‌هاست.

حلیم در دکه ثابت

دکه‌های ثابت خوراک‌پزی با انواع غذاهای گوشتی و غیرگوشتی در تهران قدیم رایج بودند. غذاهای گوشتی معمولاً شامل گوشت گوسفند می‌شد و غذاهای غیرگوشتی به جز نان که اصلی‌ترین و عمومی‌ترین خوراک مردم به شمار می‌آمد از انواع حبوبات، غلات، سبزی‌های مختلف و... تهیه می‌کردند. از دکه‌های آشپزی معروف و پرطرفدار بین مردم، بازار حلیم‌پزی‌ها بود. البته برخی حلیم را نوعی آش و برخی دیگر غذای خاص می‌دانستند که معمولاً با گوشت گوسفند و گندم کوبیده پوست‌کنده و گاهی جو و برنج تهیه می‌شد. حلیم آنقدر میان مردم تهران معروف بود که علی‌اکبر میرزباشی در کتاب «سفره اطعمه» در دوره قاجار از چهار لنگری (قاب بزرگ غذاخوری) نام برده که شامل حلیم تهران هم می‌شود. این دکه ثابت حتی در تابستان و به‌ویژه ساعت‌های ابتدایی روز به مردم خدمات می‌داد.

کباب با دسرهای محلی

چلوکباب، غذای ملی و مخصوص ایرانی‌ها و تهران در دوره قاجار بود که توسط آشپزان خوش‌ذوق و پختن آن در بازار و دربار ابداع شد. در تهران ابداع چلوکباب به «نایب غلام‌حسین» که بعدها در تهران به «نایب چلوبی» شهرت یافت، نسبت داده شده است. در واقع سال ۱۲۵۴ شمسی او با تبدیل حمام در ابتدای بازار صحاف‌ها به دکان چلوپزی نخستین بار تهیه چلوکباب در بازار تهران را شروع کرد. پس از نایب، حاج محمد شمشیری، فرزند حاج کاظم شمشیرساز اصفهانی که با اعضای خانواده‌اش به تهران مهاجرت کرده بود، پختن و عرضه چلوکباب را شروع کرد. او از قدیمی‌ترین و خوش‌نام‌ترین چلوپزی‌های تهران بود و در سال ۱۳۲۰ شمسی با تغییر شعبه‌های قهوه‌چی‌گری به چلوپزی، یک دکان چلوکبابی در سبزه میدان دایر کرد و میان مردم به چلوکبابی حاجی شمشیری معروف شد. کبابی‌ها در تابستان رونق زیادی داشت و برای رفع عطش و خنکی دوغ یا سبزی‌های محلی همراه کباب می‌فروختند.

چرخی‌های سیرا

عدسی‌پزها و عدسی‌فروش‌ها، بیشتر اوقات در فصل سرد فعال بودند و در فصل تابستان روی چرخ‌هایشان آب جوجه عرضه می‌کردند. این غذا بیشتر برای مردم فقیر و بی‌بضاعت جامعه بود که برای تهیه آن امعای گوسفند (شکمبه، شیردان و ریه) را می‌شستند و آن را بدون نمک و ادویه می‌پختند. این غذا گاه کنار کله‌جوش، اشکنه و غذاهای دیگر سرو می‌شد.



لقمه‌های با پزندگان

عرضه‌کننده حسرت‌الملوک یا جغور بغور (جغول بغول - جغور بغور) گروهی از پزندگان و فروشندگان دوره‌گرد تهران بودند. آنها دل، جگر، جگر سفید و خرخره گوسفند یا گاو را خرید کرده و در تابه‌های بزرگ با پیاز، سیر، فلفل، زردچوبه، ادویه و چاشنی‌های دیگر با پیله یا دنبه گوسفند تفت می‌دادند. این غذا بو و عطر زیادی داشت و خوراک بیشتر مردم نادر و کارگران بود و به کنایه به آن حسرت‌الملوک می‌گفتند؛ یعنی غذایی که پادشاهان حسرت خوردن آن را دارند. این غذا را در چهارراه‌ها و جلوی نانوایی‌ها به‌صورت لقمه‌ای می‌فروختند.



دیزی با طعم لیمو

پخت آبگوشت برای ناهار کاسبان بازار و کارگران مهم‌ترین وظیفه دیزی‌پزها یا دیزی‌سراها و قهوه‌خانه‌ها بود و در فصل گرما با توجه به رواج باغداری و حضور کارگران پخت آبگوشت رونق پیدا می‌کرد. آبگوشت بازاری هم از گوشت ماهیچه و سرسینه پرچربی، نخود و لوبیا همراه با پیاز، نمک و زردچوبه تهیه می‌شد و معمولاً به آن لیموعمانی می‌زدند. چون طبع خنکی دارد. این آبگوشت در دیزی‌های سفالی ساده و لعابدار همدان یا دیزی‌های سنگی مشهد طبع می‌شد. البته در برخی از دکان‌ها آبگوشت‌ها را در ظرف‌های دردار مسی قوطی مانند به نام قابلمه می‌پختند و به مشتریان ناهار خور و بیرون بر می‌دادند. علی‌نقی دیزی‌پز، صاحب دکان دیزی‌پزی در چهارسوی کوچک و محمد سبزه‌میدانی، صاحب قابلمه‌پزی در میدان سبزه‌میدان از شناخته‌شده‌ترین دیزی‌پزان و قابلمه‌پزان تهران بودند.

خوردنی‌های خیابانی فصل گرم طهران

در تهران قدیم متناسب با هر فصل غذا یا خوراکی روی دکه‌ها و چرخ‌های دستی قدیمی فروخته می‌شد که بیشتر به غذاهای خانگی شباهت داشت. در واقع آن موقع فروشنده سعی می‌کرد برترین مواد خوراکی هر فصل را برای مشتریان آماده کند. این خوردنی‌ها شامل ۳ بخش می‌شود.

آب تمشک، آلبالو و زرشک



در تهران قدیم با آغاز فصل گرما فروشندگان به جای فروختن مواد غذایی مانند لیمو، تخم‌مرغ یا شلغم سراغ غذاهای مناسب هوای گرم می‌رفتند. آنها شربت‌های خانگی را در لیوان‌های بزرگ و مشبک شیشه‌ای یا لیوان‌های مسی با یخ فراوان به مردم می‌فروختند که آب زرشک، آلبالو و تمشک بعضی از آنها بود.

شاتوت یا توت



میوه تمشک، شاتوت و توت یکی از مهم‌ترین محصولات باغی در تهران بود. تاجایی که سوغاتی‌های مهم تهران انواع توت قرمز، توت سفید یا به اصطلاح قدیمی‌ها توت صابونی به حساب می‌آمد. در فصل برداشت توت دکه‌های غذاهای خیابانی تهران از میوه‌های فصلی و نوبرانه بهاری پر می‌شد و فروشنده‌ها توت را در مجمع بزرگی می‌ریختند. گاهی توت‌ها را در کیسه‌های کاغذی یا ظروف غذاخوری می‌فروختند.

نان و پنیر



نان و پنیر محلی از غذاهای خیابانی و نوستالژیک تهران قدیم بود. فروشنده‌ها این مواد غذایی را داخل یک جعبه بزرگ یا کیسه‌های مخصوص حمل می‌کردند. اوج فروش این دسته از کاسبان نزدیک صبح و غروب بود که مردم در پی میان‌وعده مناسب بودند. در روزهای گرم تابستان، نان و پنیر جزو پرطرفدارترین غذاهای تهران به حساب می‌آمد.