

ضمیمه هفتگی روزنامه همشهری

صاحب امتیاز: مؤسسه همشهری
مدیر مسئول: محسن مهدیان
سردبیر: دانیال معمار
معاون ضمائم: پروانه بهرام نژاد
دبیر ویژه نامه: زکیه سعیدی
تحریریه: فرزین شیرزادی، سروش جنایی
سمیرا باباجانپور، ثریا روزبهانی، حسن حسن زاده
شهره گیانوش راد، حمید رضا رسولی و بهاره خسروی
عکس: علیرضا طهماسبی

واحد فنی:

مدیر فنی: حامد یزدانی، مدیر هنری: مهدی سلامی
طراح گرافیک و صفحه آرایی: حمید یزدانی، سعید غفوری و امید روشنگر
عکس: منا عادل، ویرایش: کامیاب نویدی
صفحه خوانی و حرفه‌چینی: همکاران واحد فنی تحریریه

صندوق پستی:

۱۹۳۹۵۵۴۴۶

تلفن: ۲۳۰۲۳۴۶۴

نمابر: ۲۲۰۴۶۰۶۷

چاپ: همشهری

توزیع و اشتراک:

موسسه نشر گستر امروز نوین

پذیرش آگهی: ۸۴۳۲۱۰۰۰



گروه ضمائم همشهری ناشر نشریات:

دوچرخه، بچه‌ها، خانواده، پایداری، اقتصاد،
تندرستی، خردنامه، داستان، دانستنیها،
سبز زمین من، ماه، معماری، ۲۴، شهر نگار،
سرخ و محله

نشانی: تهران، خیابان ولیعصر ۴، نرسیده به پارک وی،
کوچه شهید فریبتی، شماره ۱۴، روزنامه همشهری

صفحات «روایت تهران» که پیش‌روی شماست، به انعکاس روایت‌های خواندنی تاریخ تهران قدیم و سرگذشت شخصیت‌ها و نامداران، خیابان‌ها و گذرگاه‌ها، واقعه‌های تأثیرگذار و تاریخ شفاهی طهران تعلق دارد. با عکس‌های یادمانداز خاطرات تهران دیروز و قصه‌ها و ماجراهای پس‌پشت این عکس‌ها، شما هم می‌توانید در انتشار این صفحه که متعلق به خود شما و شهر شماست ما را همراهی کنید. «همشهری» بهترین عکس‌ها و قصه‌هایی را که برای ما ارسال می‌کنید با نام خودتان منتشر و شما «همشهریان همراه» هدیه‌ای تقدیم می‌کند.
نشانی و شماره تماس ما: ۲۲۰۲۳۴۵۵-۴۶۴، mahaleh@hamshahri.org

بهترین قصه‌های تاریخی تهران
جایزه می‌گیرند

پذیرایی با اسب سرخ شده

عدسی، غذای فقرای تهرانی



آشپزهای تهرانی اسب سرخ شده را سر سفره می‌گذاشتند و با شیوه‌ای نامتعارف از مهمان‌های خارجی پذیرایی می‌کردند. پذیرایی با اسب سرخ شده، شیوه و به عبارتی سنت دیرینه کشورهای آسیای میانه مثل قزاقستان، قرقیزستان و... به حساب می‌آید و هنوز در قرقیزستان گوشت اسب در قصابی‌ها به فروش می‌رسد. کلاویخو نخستین جهانگرد خارجی است که در سفرنامه‌اش از اسب سرخ شده به عنوان نوعی غذا که در یکی از مهمانی‌های تهران سر و شده نام برده است. در منابع مکتوب تاریخی آمده که تیمور لنگ که از نسل صحراگردان آسیای میانه بوده بر پذیرایی از مهمانان خارجی با اسب سرخ شده تأکید داشته و شخصاً به حاکم وقت تهران دستور داده با این شیوه از کلاویخو و همراهانش پذیرایی کند. او فرمانروایی بود که به رسم ایلیاتی درون چادر و روی زمین غذای خورد و غذای مورد علاقه‌اش کباب با گوشت کره اسب بود. مکانی که در آن با اسب سرخ شده از فرستاده ویژه پادشاه اسپانیا پذیرایی شده با گذشت زمان و روی کار آمدن حکومت‌های بعدی به کلی تغییر چهره داد و در دوره قاجار، کاخ گلستان و ارگ سلطنتی را همانجا ساختند.

کلاویخو، نویسنده و جهانگرد مشهور اسپانیایی که در عصر تیموری در قامت فرستاده ویژه پادشاه اسپانیا برای دیدار با تیمور لنگ وارد تهران شده در بخشی از سفرنامه پرماجریش به غذای عجیبی که در مهمانی حاکم تهران صرف کرده اشاره می‌کند. این مهمانی در مهمانسرای حوالی میدان ارگ (۱۵ خرداد کنونی) که تیمور لنگ هنگام عبور از تهران در آن منزل می‌کرد برپا شده است. کلاویخو در سال ۷۸۴ هجری شمسی و در دوره حکومت تیموریان، برای رساندن پیام صلح پادشاه اسپانیا برای تیمور لنگ که در آن برهه تاریخی از فرماندهان قدرتمند خاورمیانه بود به تهران سفر کرد و مورد استقبال قرار گرفت. جهانگرد اسپانیایی بعد از ورود به تهران مورد استقبال رسمی باباشیخ که از سوی تیمور لنگ به عنوان حاکم تهران انتخاب شده بود قرار گرفت و برای صرف ناهار به مهمانسرا رفت. انظور که کلاویخو در سفرنامه‌اش روایت کرده،



خانواده به تهران آمد و پخت عدسی را رواج داد. عدسی پزها و عدسی فروش‌ها، عدس‌های پخته را در دیگ‌هایی می‌ریختند و در کوچه و گذرگاه دوره می‌گرداندند. گاهی هم در مکان‌های معین به ویژه روبه‌روی نانواها بساط پهن می‌کردند. عدسی در تهران بیشتر در فصل سرد سال پخته می‌شد. افراد پایین دست 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. خوراک‌پزی‌ها و غذافروش‌های دوره گرد غذاهايشان را در محلی مشخص عرضه نمی‌کردند بلکه اغلب بساطشان را در محل‌های تجمع مردم و مراکز کارگری پهن می‌کردند. دسته جگرکی‌ها، سیراب شیردانی‌ها، غجور بغوری‌ها، کبابی‌ها، چلو فروش‌ها، کوفته‌فروش‌ها، عدسی‌فروش‌ها، آش‌فروش‌ها، باقلا فروش‌ها، سنگینک‌فروش‌ها، ماهی‌فروش‌ها، لبو فروش‌ها از جمله پزنده‌های تهران بودند. همچنین مردم تهران چندین بار قحطی را تجربه کردند. در روزگاری مردم تهران برای اینکه از گرسنگی نجات پیدا کنند دم‌پختک ارزن درست می‌کردند. در فاصله سال‌های ۱۲۹۶ تا ۱۲۹۸ هم‌زمان با جنگ جهانی اول که قحطی آمد و غلات نایاب شد. مورخان می‌نویسند در آن دوره بخش‌هایی از خاک ایران توسط نیروهای انگلیس و روسیه اشغال شده بود و همین نظامیان خارجی با بستن راه‌های کشور از انتقال گندم و جو و دیگر غلات به پایتخت جلوگیری می‌کردند. به همین خاطر عده زیادی از فقرا در پایتخت از گرسنگی تلف شدند و آنهایی که وضع مالی خوبی نداشتند برای زنده ماندن ارزن را آرد کرده و با آن نان می‌پختند یا دم‌پختک ارزن درست می‌کردند. نانی که «قهرمان میرزا سالور» یکی از درباریان قاجار که ملقب به «عین السلطنه» بود در خاطرات روزانه‌اش درباره آن می‌نویسد: «نان ارزن یک چیزی است مثل سنگ که خدا قسمت نکند.»



بر خلاف اشراف و ثروتمندان که مرغ و مسما یا انواع پلو و چلو می‌خوردند، غذای رایج در میان فقرا در تهران قدیم، عدسی بود. این غذا از خوراک‌های سالم و خوشمزه پرطرفدار به‌ویژه میان فقرا محسوب می‌شد. هر آشپزی برای پختن سبک و روشی به کار می‌برد. یکی سبب‌زمینی نگینی داخلش می‌ریخت و دیگری از عدس ریزتر برای مزه بهتر استفاده می‌کرد، اما عدسی که غلیظ‌تر و رنگ و لعاب بیشتری داشت، طعمش هم بهتر بود. نخستین عدسی‌پزی‌ها در اصفهان منحصر به یک خانواده بود و بعدها یکی از اعضای همین

مراسم «آش‌پزون» دربار



آشپزی از ساعت یازده صبح شروع می‌شود. زیر چادر بزرگی که در مواقع دیگر آن را برای نمایش تئاتر برپا می‌دارند، ۱۴ گوسفند کشته را به دو میله آهنی که به چنگک‌های آهنی دیگر استوار شده آویخته‌اند تا در موقع، آنها را قطعه قطعه کنند. در روی فرشی سینی‌های پر از ادویه و سبزی‌های خوشبو و دسته دسته اسفناج و چغندر و میوه‌جات مخصوصاً بادمجان و کدوی زیاد ردیف چیده شده...»

نام برده است. آش‌پزان میان شاهان قاجار یک رسم سنتی به حساب می‌آمد و پس از دوره فتحعلی شاه در دوران ناصرالدین شاه و یزه بر گزار می‌شد. همچنان که ناصرالدین شاه در سفرنامه‌های خود درباره اجرای این مراسم نوشته است: «رد پای برگزاری رسم آش‌پزان در کتاب ۳ سال در دربار ایران به قلم دکتر فووریه، طبیب ناصرالدین شاه نیز دیده می‌شود. فووریه درباره این رسم آورده است: «امروز روز آش‌پزان است... عملیات



بر گزار می‌شد. دارپوش شهبازی، تهران پژوه در این باره می‌گوید: «مخبر السلطنه درباره اجرای مراسم آش‌پزان در عصر فتحعلی شاه قاجار می‌نویسد: آش شله قلمکار در زمان فتحعلی شاه در گردش عید پخته می‌شد و از تشریفات تحویل سال بود.» این رسم اما در دوران ناصرالدین شاه رواج بیشتری پیدا کرد. شهبازی ادامه می‌دهد: «در آثار مکتوب باقی مانده از عهد قجر از انواع آش و رسم آش‌پزان در این دوره

تهرانی‌ها هم مثل ساکنان دیگر نقاط ایران علاقه زیادی به انواع آش‌ها داشتند؛ تا جایی که می‌توان گفت در گذشته عمده‌ترین غذای اهالی تهران و دیگر شهرها انواع آش بود. علاقه تهرانی‌ها به آش آنقدر زیاد بود که در دوران ناصرالدین شاه مراسم آش‌پزان به عنوان یک رسم سالانه رواج پیدا کرد. این رسم در اواخر فصل ییلاق و شکار که هوا خنک‌تر بود ابتدا در شهر ستانک و سپس در سرخه حصار