

پیام رهبر انقلاب اسلامی به نشست مشترک وزارت اطلاعات و سازمان اطلاعات سپاه

جهاد تفاهم

در رأس این دو دستگاه تفاهم وجود دارد، اما مجاهدت این است که این همکاری را در همه سطوح پیاده کنند

صفحه ۲

نتیجه حمله پلیس آلبانی به مقر منافقین

فروپاشی لشکر سایبری اهریمن

آمار کامنت‌ها و لایک‌ها در صفحات مجازی ضد انقلاب کاهش چشمگیر داشت

از دسترس خارج شدن حساب‌های توییتری مشهور

صفحه ۲

ماجرای در به در شدن منافقین وی‌بی‌خانمانی شان در ۴ دهه گذشته و بعد از فرار از ایران را با اسکن این کیوآر کد ببینید



روزهای روشن

دیپلماسی همسایگی

دستاورد های سفر وزیر امور خارجه به ۴ کشور حاشیه خلیج فارس

صفحه ۳

گرم‌ترین شهر کره زمین در ایران

زابل بادامی ۵۰.۸ درجه سلسیوس بالاترین دمای زمینی را در روز گذشته ثبت کرد

صفحه ۲



۵۱ درجه

بیشترین دمای است که در زابل در تابستان سال ۱۳۴۹ ثبت شده



۸۸۰۰ ایستگاه

هواشناسی سینوپتیک اصلی در جهان وجود دارد



پرونده ویژه

۸۰ درصد رشد فرزند خواندگی رکورد جدید مهربانی مردم

۳۸ هزار تقاضا برای فرزند خوانده در کشور وجود دارد

تکس: همشهری امیر رستنی

صفحه‌های ۵ تا ۸ را بخوانید

باز همشهری

در متری دیده شوید

تبلیغات محیطی ایستگاه‌های مترو
تبلیغات بدنه قطار
تبلیغات درون واگن‌ها

بذیرش آگهی ۱۸۱۹

ویژه‌های امروز

من گویند سوز!
به می‌دواند مجری

کاظم احمدزاده سال‌ها اجرایی ماندگاری در قلم‌نویزیون رقم زد

۹

مشروع سرزمین عجایب
یا فروشگاه زنجیره‌ای؟

دستفروشان داخل واگن‌ها اوقات هیجان انگیزی برای مسافران رقم می‌زنند!

۱۲

هر روز همشهری شما هستیم

۶ روز اشتراک، ۷ روز روزنامه

باز همشهری

جمعه تعطیل نیست...

برای دریافت اشتراک عدد ۷ را به سرشماره ۳۳۰۰۰۳۳ پیامک بزنید

همشهری را در خانه تحویل بگیرید (ویژه تهران)

مشاوره رایگان

چشم‌پوشانه آرمان

تهران به روایت دهه هشتاد با عکس‌نوشت و ویدئو

قصه محله‌ت رو بگو...

www.armanjashnavare.com

یادداشت

محمد نصیری: مدیرکل بهزیستی استان تهران

تسریع فرزند خواندگی با حفظ کرامت انسانی

رویکرد مادر بهزیستی استان تهران، خانواده‌محور و بازپیوند به خانواده است، به همین دلیل از تمام ظرفیت‌های قانونی برای قرار گرفتن کودک در کنار والدین استفاده می‌کنیم. در موضوع فرزند خواندگی، اولویت با زوج‌های فاقد فرزند و زوج‌های نابارور است، پس از آن سرپرست منحصر یعنی دختران مجردی که به مجرد قطعی رسیده‌اند و زوج‌های دارای فرزند در اولویت‌های بعدی پذیرش فرزند خواندگی هستند. تلاش‌هایی برای افزایش سرعت مراحل اداری فرزند خواندگی و تهیه شناسنامه برای فرزندان بهزیستی در جریان است. البته سازمان بهزیستی به خانواده‌ای که صلاحیت لازم را نداشته باشد، به هیچ وجه فرزند نمی‌دهد و در این بین رویکرد ما ملاحظه و حساسیت بالا پیگیری می‌کنیم و تأیید افراد است. از این رو تأیید صلاحیت را با جدیت و حساسیت بالا پیگیری می‌کنیم و تمام موارد مهم در سلامت جسم و روان فرزند چه در زمان انتقال و چه آینده رعایت می‌شود. همچنین سازمان بهزیستی می‌خواهد ضمن حفظ مراحل قانونی و نسبت به تسریع و تسهیل امور اداری فرزند خواندگی اقدام کند تا امور برای فرزند خواندگی با حفظ شرایط قانونی تسهیل شود. به همین دلیل برای واگذاری فرزند به خانواده آیین‌نامه و قانون وجود دارد؛ اگر کسی خواهد فرزند را به سرپرستی قبول کند و برای این فرزند شناسنامه بگیرد، باید یکسری فرآیندهای قانونی را طی کند که ابتدایی‌ترین کار ثبت‌نام در سامانه فرزند خواندگی است و باید فرایندهای مختلفی در حوزه سلامت روان، سلامت جسمی خانواده و موضوعات مربوط به پزشکی قانونی برای تأیید صلاحیت خانواده، ارائه آموزش‌های لازم به خانواده، معرفی کودک، قبول کودک از سوی خانواده، ارجاع به مرجع قضایی و در کوتاه‌ترین زمان سیری شود. در این زمینه هم تلاش‌های شبانه‌روزی همکاران سازمان بهزیستی در بخش فرزند خواندگی در ۳ شهرستان بزرگ تهران، شمیرانات و ری به نتایج مثبتی رسیده است که دستاوردش واگذاری تعداد زیادی فرزند به خانواده‌های واجد شرایط بوده است. تاجایی که تعداد فرزندان در مراکز ۴۰۰ کودک در ۳ سال گذشته در ۳ شیرخوارگاه آمنة، شیر و حضرت رقیه (س) به کمتر از ۱۴۰ کودک رسیده است. البته ۵۵ درصد خانواده‌ها، درخواست دختر شیرخواره یعنی کمتر از ۱۰ سال را دارند؛ گاهی هم برای کودکان ۱۰ سال به بالا مواردی از فرزند خواندگی اتفاق افتاده است اما طبق آمار ذکر شده، بیشتر خانواده‌های متقاضی تمایل به سمت فرزندان شیرخواره دارند. در حالی که ما خانواده‌های رتوفی داریم که می‌توانند با فرزندپذیری خود راز تنهایی دور و دل این کودکان را شاد کنند و مسیر زندگی آنها را تغییر دهند. از جمله این کودکان می‌توان از افراد دارای معلولیت و نیازمند درمان نام برد. این گروه از کودکان به توجه ویژه و مهم‌تر از آن مهر و محبت نیاز دارند و چه مکانی بهتر از کانون گرم خانواده. بنابراین خانواده‌های بدون فرزند یا حتمی دارای فرزند و دختران مجرد می‌توانند این گروه را هم به فرزند خواندگی بپذیرند. البته تاکنون خانواده‌هایی در این زمینه همراهی کرده‌اند و امیدواریم این مهربانی‌ها ادامه داشته باشد و ضرورت دارد شهروندان با کرامت و جدیت بیشتری در این مارا همراهی کنند و خیر خواهانه برای پذیرش این فرزندان نیز پیشقدم شوند.

باز همشهری

در شبکه‌های اجتماعی همراه شتابست

telegram @hamshahrinews

instagram hamshahrinewspaper

داده‌نامه

سعیده مرادی، روزنامه نگار / گرافیک: حمید یزدانی

کاهش سوداگری مسکن

مستأجران ایران چرا و چطور باید رایگان کدرهگیری بگیرند؟

مدتی است با تمهید دولت، ثبت قرارداد اجاره و گرفتن کدرهگیری بدون مراجعه موجر یا مستأجر به بنگاه معاملات املاک، رایگان است. پیش از این دریافت کدرهگیری در انحصار مشاوران املاک بود.

ارسال پیامک به سرشماره ۱۱۰۲۰۳۰۰۰

ثبت نام قرارداد اجاره کدرهگیری

مراجعه به سامانه alamak.mrud.ir

کلیک روی گزینه سامانه ثبت رایگان اجاره مسکن

دریافت کدرهگیری ۱۳ رقمی

استعلام کدرهگیری

ارسال پیامک به سرشماره ۱۱۰۲۰۳۰۰۰ (از چپ به راست)

دریافت قرارداد اجاره

دریافت کد رهگیری

نکات ضروری

برای ثبت قرارداد اجاره باید موجر (صاحب ملک) قرارداد را ایجاد کند و در مراحل بعدی، مستأجر به قرارداد اضافه می‌شود.

برای ثبت قرارداد اجاره، مدارکی از جمله سند ملک، شناسنامه هر دو طرف قرارداد و یکی از انواع قبض‌های ملک مورد اجاره ضرورت دارد.

برای انجام امضای الکترونیکی از سوی موجر و مستأجر باید احراز آی‌دی، اف‌سند ملک و ثبت کد پستی محل سکونت موجر و ملک مورد اجاره لازم است.

مستأجر به تنهایی قادر به ایجاد نمی‌تواند را ایجاد کند.

چه تعداد مستأجر در کشور داریم؟

نفر در ایران مستأجر هستند.

۲۹,۳%	مستأجران کشور در پایتخت سکونت دارند که باعث شده تهران بیشترین آمار را به خود اختصاص دهد.
۷,۴%	مستأجران در آذربایجان شرقی زندگی می‌کنند و این استان کمترین تعداد مستأجر را دارد.
۲۲,۲%	بیشترین تورم اجاره‌ها در سال ۱۴۰۱ مربوط به استان یزد است.
۱۲,۸%	کمترین تورم اجاره‌ها به استان خوزستان اختصاص دارد.

دیدگاه

نیولوفر دو الفقاری؛ روزنامه‌نگار

روایت‌هایی از زنان مجرد که فرزندخوانده پذیرفته‌اند
«ف» مثل فرزندخوانده
«میم» مثل مادر

بر اساس اعلام بهزیستی معمولاً ۹۰ درصد از متقاضیان فرزندپذیری، دختران مجرد هستند که می‌خواهند مادری کردن برای یک کودک را تجربه کنند اما از دواج نکرده‌اند. سسالانه زنان مجرد زیادی این درخواست را مطرح می‌کنند و بر اساس شرایط و ضوابط، بعضی از آنها می‌توانند طعم مادری کردن را بدون اینکه از دواج کنند و فرزند بی‌اورند، بچشند. روایت این مادران مجرد از تجربه مادری به شیوه‌ای متفاوت، جالب و خواندنی است.

آرزوی دختر داشتن

زنان مجرد در اولویت دوم بهزیستی برای به سرپرستی گرفتن فرزندخوانده هستند و طبق قوانین، فقط می‌توانند دختران را به‌عنوان فرزندخوانده بپذیرند. بهزیستی معمولاً دختران بالای ۲ سال را برای این نوع از فرزندخواندگی در نظر می‌گیرد اما قوانین برای این نوع از فرزندپذیری، با قوانینی که برای زوج‌ها گذاشته می‌شود فرق چندانی ندارد. برای بسیاری افراد که درباره این نوع از فرزندپذیری می‌شنوند، این سؤال مطرح است که چرا یک زن مجرد باید سرپرستی یک کودک را بپذیرد؟ یا محبوبه در فضای مجازی آشنا می‌شوم، البته این نام مستعار اوست که دوست ندارد اطلاعات شخصی از خودش منتشر کند. محبوبه ۴۱ ساله دارد و همگی می‌شود که مادرخوانده یک دختر ۸ ساله شده است. او می‌گوید: «برای اطرافیانم این موضوع عجیب بود، از چند سال پیش که درباره این تصمیم حرف می‌زدیم، اطرافیانم مدام توصیه می‌کردند زودتر از دواج کنیم و فرزند خود را به دنیا بیاوریم. اما من که از ۲۰ سالگی کار کرده و روی پای خودم ایستاده‌ام، به دلایل مختلف نتوانستم همسر مناسبی انتخاب کنم و چند سالی است که تصمیم گرفتم تجربه مادری کردن را، مشروط به از دواج نکنم. ضمن اینکه مادرم با خودم می‌گفتم چرا نباید مهر و حمایت خود را به کودکی بدهم که به هر دلیلی، از داشتن مادر محروم شده است؟» محبوبه آرزو داشته روزی دختری داشته باشد که طعم مادری کردن را به او بچشاند، اما نگران بوده که آرزوی هرگز محقق نشود، چرا که از امکان به سرپرستی گرفتن کودکان توسط زنان مجرد خبر نداشته است: «فکر نمی‌کردم این امکان فراهم باشد. از طرفی مدت‌ها به این تصمیم فکر کردم تا مطمئن شوم. نمی‌خواستم فقط از روی خودخواهی و برای اینکه مادری بودن را تجربه کنم، سرنوشت کودکی را عوض کنم. باید مطمئن می‌شدم که توانایی تأمین نیازهای او را دارم.» مراجعه محبوبه به بهزیستی و اعلام درخواست، مراحل بعدی احراز صلاحیت و کسب تأییدیه‌های لازم را در پی داشته تا بالاخره بعد از حدود یک‌سال، بهزیستی پذیرفته او از جنبه‌های مختلف، امکان پرورش یک کودک را دارد. حالا محبوبه مادر دختری ۸ ساله است و می‌گوید: «بهترین تصمیم زندگی‌ام را گرفته‌ام، زندگی من همدم‌تر و شاد و سرزندگی به روزهایم وارد شده است. می‌دانم مسئولیت خیلی سنگینی پذیرفته‌ام و باید مثل بسیاری از مادرانی که فرزندی را به این دنیا آورده‌اند، تمام توان خود را برای خوشحالی، تربیت و تأمین نیازهای دخترم صرف کنم.»

مسیر سخت مادری

برای شیرین، مادر مجردی که در ۴۵ سالگی سرپرستی دختری را برعهده گرفته، نگاه اطرافیان و عدم پذیرش جامعه تا به حال چالش بزرگی بوده است. او می‌گوید: «همه مادران از سختی‌های مادری کردن و چالش‌های روزمره خود با فرزندانشان برای بقیه حرف می‌زنند، اما من به‌عنوان یک مادر مجرد، بعد از ۲ سال هربار درباره چنین موضوعاتی حرف زده‌ام مشکلاتم چندین برابر شده است. نگاه افراد به شرایط من و دخترم خیلی متفاوت است و به‌نظر من هنوز مادر بودن یک زن مجرد پذیرفته شده نیست.» دختری که شیرین به فرزند پذیرفته، قبلاً توسط خانواده‌ای به سرپرستی گرفته شده و متأسفانه در تجربه‌ای ناموفق، دوباره به بهزیستی بازگردانده شده است. شیرین می‌گوید: «از اینکه دخترم دوباره چنین تجربه تلخی داشته باشد متأسفانه تمام تلاشم را می‌کنم که با وجود همه مشکلات، با وجود دیدگاه‌های اشتباه اطرافیان و نگاه‌های آسیب‌زننده آنها، شرایط خوبی برای زندگی دخترم فراهم کنم.» شیرین به بانوان مجردی که تصمیم دارند فرزندخوانده بپذیرند توصیه می‌کند به همه جنبه‌های این تصمیم فکر کنند و شتابزده تصمیم نگیرند: «این تصمیم سبک زندگی شما را تغییر می‌دهد، باید آماده شرایط مختلف باشید. جواز استانبول باشد که باید سطح مالی مناسبی داشته باشید ضمن اینکه این تصمیم فقط بر زندگی خودتان اثر نمی‌گذارد، پای سرنوشت یک کودک بی‌گناه هم وسط است. کودک کانی که ما به فرزند می‌پذیریم معمولاً با آسیب‌های زیادی روبه‌رو بوده‌اند و نیاز به مادری تمام وقت دارند. یک مادر مجرد باید توانمندی مضاعفی داشته باشد تا وظایف پدر را هم بر دوش بکشد.»

عشق بی‌قید و شرط

برای آزاده، مسیر مادری با سختی شروع شده است. او می‌گوید: «دختر من ۱۱ سال پیش به خانه‌اش وارد شد. چالش‌های خیلی زیاد و می‌توانم بگویم ۲ سال اول ناپدیدکننده بود. تا مرز افسردگی و بیماری پیش رفتم و بیشتر مشکلاتم مربوط به آسیب‌هایی بود که به دخترم وارد شده بود. اما در تجربه من، جامعه پذیرش خوبی نسبت به تصمیم داشت. کمک‌های مادر ماسیر را آسان تر کرد. حالا دخترم یک فرزند سالم و نرمال است. مادران مجرد بدانند که مسیر بسیار سختی پیش‌رو دارند. باید از سلامت روان خودشان محافظت کنند و آگاهی خود را درباره کودکان آسیب‌دیده بالا ببرند.» با همه سختی‌هایی که آزاده تا امروز پذیرفته تا طعم مادری را بچشد، بعد از ۵ سال از تصمیم خود خوشحال و راضی است: «استش را بخواهید فکر می‌کنم باید یک عاشق واقعی باشی تا قدم به این میدان بگذاری. سختی‌ها زیاد است و خیلی روزها ناامید می‌شوی، فکر می‌کنی شاید برای مادری ساخته نشده‌ای اما باید بپذیری که همه این افکار به ذهن مادران بیولوژیک کودکان هم می‌رسد. مادری کردن یک عشق بی‌پایان و بی‌قید و شرط می‌خواهد.»

۴۵ روز

۵۰٪

۳۸۰۰۰
۲۰۰۰
۹۳۷۲

روند واگذاری کودکان به خانواده متقاضیان طول می‌کشد. این مدت زمان در صورتی امکان‌پذیر است که مدارک و کارهای قضایی پرونده متقاضی تکمیل باشد.

از حضور نوزادان و نونهالان در شیرخوارگاه‌ها کاهش یافته است. دلیل این موضوع همکاری بهزیستی، دستگاه قضا و استقبال متقاضیان برای فرزندخواندگی عنوان می‌شود.

پرونده متقاضی فرزندخواندگی از بهزیستی وجود دارد و در صف انتظار قرار دارند.

در ایران، هر سال از طریق فرزندخواندگی صاحب فرزند می‌شوند.

سال گذشته برای فرزندخواندگی ثبت‌نام کردند که از این تعداد ۲۳۰۰ خانواده صاحب فرزند شدند.

بیش از ۳۸۰۰۰ پرونده تقاضای فرزندپذیری در کشور وجود دارد

متقاضیان چه کسانی هستند؟

بر اساس قانون به ترتیب زن و شوهر بدون فرزند، دختران و بانوان بدون همسر و زن و شوهر با فرزند می‌توانند متقاضی سرپرستی از کودکان بی‌سرپرست و بدسرپرست سازمان بهزیستی باشند. سال گذشته ۲۳۰۰ کودک خانواده دار شدند که هر یک متقاضی خاص را خود داشتند.

۲۳۰۰ کودک

در سال ۱۴۰۱ خانواده دار شدند

۲۰۷۵ کودک

به خانواده بدون فرزند

۴۶ کودک

به بانوان مجرد

۱۷۹ کودک

به خانواده با فرزند



تا همین چند سال پیش زوج‌هایی که سال‌ها حسرت در آغوش گرفتن فرزند داشتند، باید روند طولانی و سختی را برای مادر و پدر شدن سپری می‌کردند. از طرفی شیرخوارگاه‌ها و مراکز پر از بچه‌هایی بود که انتظار می‌کشیدند لذت حضور در خانه گرم همراه با پدر و مادر را بچشند اما مدتی است که با اجرای طرح‌هایی مانند راه‌اندازی سامانه فرزندخواندگی و امکان استفاده بانوان بدون همسر و حتی خانواده‌های با فرزند، بچه‌های کمتری در شیرخوارگاه‌ها زندگی می‌کنند. این مزیت‌های شامل بچه‌های دارای معلولیت هم می‌شود و آنها می‌توانند خانواده دار شوند. بر اساس آمارها ۳۸ هزار مورد در کشور، متقاضی فرزندخواندگی اند.

مريم باقر پور روزنامه‌نگار

گزارش

CHILD ADOPTION

اصفهان

شهر بدون شیرخوار بی‌سرپرست

«اگر قرار باشد کودکی، یک‌ماه به شیرخوارگاه بماند، ترجیح می‌دهیم مهمان خانواده‌های متقاضی باشد.» این دیدگاه باعث شده تا برای نخستین بار در کشور، طرح مهمان فرزندخواندگی اجرا شود و در اصفهان شیرخواره بدون سرپرست نباشد. عبدالرضا اسماعیلی، معاون اجتماعی بهزیستی استان اصفهان هدف از اجرای این طرح را جلوگیری از حضور فرزندان در مراکز و خانه‌های کودک و نوجوان می‌داند و می‌گوید: «این طرح با همراهی مراجع قضایی، اجرایی می‌شود و نتایج قابل قبولی هم داشته است.» در فرزندخواندگی مهمان، گاه امکان دارد که کودک فقط چند روز مهمان خانواده متقاضی باشد اما اثرات مثبتش آنقدر زیاد بوده که گاه خانواده‌ها متقاضی موفق و حتی دائم فرزند شده‌اند.

بازگردان

قانونی اما ناراحت‌کننده

گاهی اوقات شرایط خانواده‌ای که فرزند را گرفته‌اند، تغییر می‌کند و به دلایل مختلفی نمی‌توانند از کودک نگهداری کنند یا پس از نظارت‌های سازمان بهزیستی مشخص می‌شود که خانواده صلاحیت لازم را ندارند؛ همچنین بر اساس بند «ب» ماده ۲۵ قانون خانواده‌ها، والدین می‌توانند در صورت غیرقابل تحمل شدن رفتار کودک، کودک را بازگردانده و حکم سرپرستی فسخ می‌شود. بر اساس آمار از بین ۲۳۰۰ مورد فرزندخواندگی در سال، حدود ۳۰ خانواده فرزندانی را که به سرپرستی گرفته‌اند، پس می‌دهند. به گفته کارشناسان، این کار گرچه قانونی است اما یک موردش هم در دناک است و با توجه به شکست عاطفی کودک، می‌تواند آینده‌اش را دستخوش حوادث کند و به قولی نمک‌پاشیدن به زخم کهنه کودکی است که در یک چشم برهم‌زدن سر خانه اول شان باز می‌گردند. آن هم نه با پای خود بلکه از سوی والدینی که پشیمان شده‌اند.

فرایند فرزندخواندگی چطور است؟

۱۱ گام

تا فرزندخواندگی

برای متقاضیان فرزندخواندگی ۱۱ مرحله تعریف شده است. این روند برای همه افراد یکسان است و فقط افراد مقیم خارج از کشور به جای ثبت نام در سازمان ملی فرزندخواندگی باید به دفتر نمایندگی ایران در کشور محل اقامت خود مراجعه کنند.

ثبت نام متقاضیان در سامانه ملی فرزندخواندگی به نشانی اینترنتی Adaption.behzisti.net ثبت نام و مدارک را بارگذاری کنند.

۱

۲

۳

۴

۵

دعوت

از متقاضیان برای انجام مصاحبه دعوت می‌شود. شیوه اطلاع‌رسانی این مرحله معمولاً از طریق پیامک یا در موارد خاص به صورت تلفنی است.

بازدید از منزل

پس از هماهنگی با متقاضیان، از منزل آنان توسط گروه مددکاری بازدید می‌شود. این مرحله هم معمولاً با پیامک و در موارد خاص تلفنی اطلاع داده می‌شود.

مشاوره

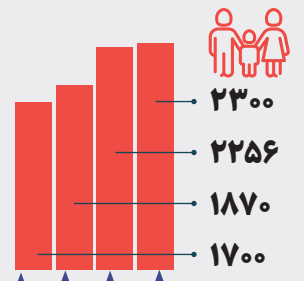
افراد متقاضی برای انجام مشاوره فرزندخواندگی به مراکز مشاوره می‌شوند. اطلاع‌رسانی این مرحله از طریق پیامک یا در مواقع خاص، تلفنی است.

دریافت معرفی نامه

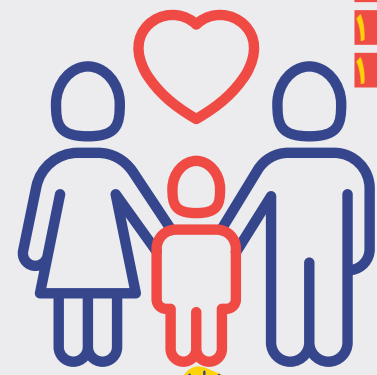
از متقاضیان برای دریافت معرفی نامه دعوت می‌شود. این معرفی نامه‌ها برای پزشکی قانونی برای انجام آزمایش‌های صحت جسم، روان و نداشتن اعتیاد و گواهی دریافت نداشتن سوء پیشینه از دفاتر پیشخوان دولت است.

کودکانی که نمی‌توانند فرزندخوانده باشند

بر اساس آمار ۹ هزار کودک در مراکز شبه خانواده و شیرخوارگاه نگهداری می‌شوند که بیش از ۹۰ درصدشان کودکان بدسرپرست هستند؛ یعنی قابلیت فرزندخواندگی ندارند. گاه مادر کودک محکومیت حبس دارد یا پدر و مادر اختلاف داشته و به دلیل این اختلاف کودک رها شده است. بنابراین این کودکان قابلیت فرزندخواندگی ندارند؛ مگر اینکه صلاحیت والدین سلب شود.



فرزندخواندگی در سال‌های مختلف



حامیان خارج نشین

بر اساس قانون ایرانیان مقیم خارج از کشور می‌توانند فرزندپذیری را تجربه کنند. البته باید برای تقاضا به دفتر نمایندگی ایران در کشور محل اقامت خود مراجعه کنند. تعداد درخواست‌های این گروه از ایرانیان کم نیست و ۲۰ کودک هر سال توسط ایرانیان به فرزندی پذیرفته می‌شوند.

دختر یا پسر؟

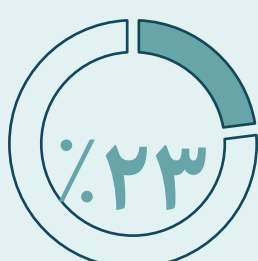
زمان ثبت نام، جنسیت کودک از متقاضیان پرسیده می‌شود و بر اساس آمار متقاضیان دختران بیشتر است.



خواستار فرزند دختر



خواستار فرزند پسر



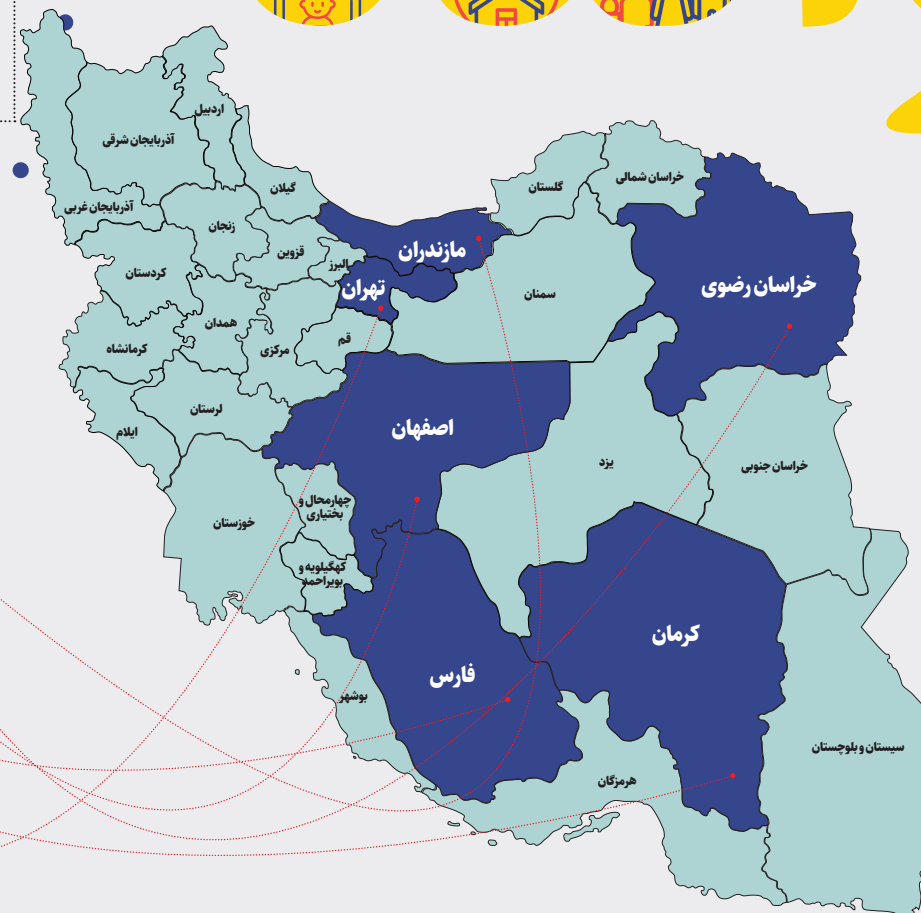
انتخاب با بهترینی

فرزندخواندگی متفاوت



بیش از ۱۰۰ کودک

برخی از استان‌های کشور در فرزندخواندگی رکورد دار هستند و بیش از ۱۰۰ کودک به متقاضیان واگذار شده است. اما بیشترین آمار به کدام استان‌ها اختصاص دارد.



فرزندخواندگی از نگاه اسلام

دنیای بچه‌ها، دنیای پر از و رمز می‌است که در مرحله سنی کم، برای کسب تجربه‌های تازه و آشنایی با پدیده‌های پیرامون خود به راهنمایی و هدایت بزرگ‌ترها به ویژه والدین دلسوز و مهربان احتیاج دارند تا در کنار رشد و تربیت صحیح در کانون گرم خانواده، شخصیت وجودی آنها هم به مرور شکل گیرد و با شناخت و آمادگی بهتری وارد دنیای بزرگسالی شوند. اغلب بچه‌ها از وجود والدین اصلی خود بهره‌مندند اما در این میان، هستند بچه‌هایی که بر اثر طوفان حوادث زندگی، از نعمت والدین واقعی محروم هستند و بر برخی از آنها در خانواده‌های دیگر به عنوان فرزندخوانده پذیرفته می‌شوند تا سال‌های کودکی و نوجوانی را در کنار والدین تازه سپری کنند. برای تحقق چنین امر خطیری، اصول و ضوابط معین و مشخصی در جامعه اسلامی تدوین شده و اجرایی می‌شود که از کامل‌ترین اصول در نوع خود است.

امری خداپسندانه

اسلام تکفل و نگهداری اطفال بی‌سرپرست را امری خداپسندانه می‌داند و به شدت مورد توصیه قرار داده است. اهمیت این موضوع در دین ما تا جایی است که در کتاب آسمانی ما مسلمان‌ها، قرآن کریم هم در چند آیه به موضوع فرزندخواندگی اشاره شده است. نزول آیه‌ی درباره فرزندخواندگی، نشانگر اهمیت این موضوع است. همچنین در قرآن، دو بار به سابقه فرزندخواندگی در پیش از اسلام هم اشاره شده است. مورد اول آیه نهم سوره قصص است؛ هنگامی که حضرت موسی (ع) را از آب گرفتند همسر فرعون (آسیه) گفت او را به فرزندی بگیریم شاید به ما سودی برساند. مورد دوم آیه ۲۱ سوره یوسف است؛ وقتی که عزیز مصر، یوسف را خرید، به همسرش زلیخا گفت: او را به فرزندی بگیریم.

برادران دینی

همچنین در اسلام، فرزندخواندگی به شیوه جاهلیت و در نظر گرفتن تمام آثار فرزند واقعی، نفی شده است. قرآن با صراحت در آیه چهارم سوره احزاب آن شیوه را رد می‌کند: «و خدا فرزندخواندگانتان را فرزندانان نساخت. اینها چیزهایی است که به زبان می‌گویند». این آیه با واژه «ادعیاء» (جمع «دعی») از فرزندخواندگی یاد و بیان می‌کند که رابطه فرزند با پدر و مادر، رابطه‌ی حقیقی و طبیعی است نه تشریفاتی و قراردادی. همچنین در آیه بعدی نیز تأکید می‌کند که فرزندان را به نام پدرانشان بخوانید که این نزد خدا متصفانه‌تر است و اگر پدران را نمی‌شناسید آنان را موالی و برادران دینی خود بدانید.

ولایت شرعی

پیامبر اسلام (ص)، قبل از بعثت، زید بن حارثه را که ۸ سال داشت فرزندخوانده خود برگزید و این فرزندخواندگی ۳۰ سال طول کشید. قرآن، اثر مرسوم فرزندخواندگی، یعنی نسب، محرمیت و ارث را نفی می‌کند. در موضوع نسب، در آیه ۴ سوره احزاب، رابطه نسبی فرزندخواندگی و نام‌گذاری فرزندخوانده به غیر پدر واقعی رد شده و در روایات نیز به عدم ثبوت نسبت میان فرزندخوانده و فرزندپذیر تصریح شده است. در کتاب‌های فقهی برای رابطه نسبی میان فرزند و بستگان نسبی‌اش، آثار متعددی بیان شده است اما بعضی علما و مفسران معتقدند که در اسلام تنها برخی از این آثار (محرمیت، ارث و ازدواج) پذیرفته نشده اما آثار دیگر (مانند حضانت، ولایت شرعی، نفقه میان والدین و فرزندان، ربا میان پدر و فرزند و...) برقرار است. در موضوع محرمیت هم در اسلام، ۳ عامل نسب (رابطه نسبی فرزند با والدین)، سبب (مانند سببیت ازدواج در محرمیت عروس یا محرمیت ریهیه) و رضاع (شیردهی طبق ضوابط شرعی) موجب محرمیت می‌شود که هر کدام شرایط و ضوابط خاصی دارند. آیات ۳۶-۴۰ سوره احزاب بر عدم محرمیت همسر فرزندخوانده بر فرزندپذیر و حلال بودن ازدواج با او پس از جدایی دلالت دارد. برخی از فقهای معاصر، به محرمیت فرزندخوانده فتوا داده‌اند که نقدها و دفاع‌هایی را در پی داشته است. برای حل مشکل محرمیت میان فرزندخوانده و فرزندپذیر، برای برخی موارد راه‌حل‌های شرعی مانند شیردهی و ازدواج بیان شده است. به این راه‌حل‌ها، در کتب فقهی در احکام رضاع و نکاح یا در استفتائات از مراجع تقلید اشاره شده است.

سهم ارث

همچنین در موضوع ارث، در رسم فرزندخواندگی، فرزندخوانده از پدر اصلی خود ارث می‌برد چرا که به موجب ماده ۸۶۱ و ۸۶۲ قانون مدنی با آنها رابطه نسبی دارد اما از پدر و مادری که به فرزندخواندگی گرفته ارث نمی‌برد مگر اینکه پدر و مادر دوم خود با رضایت ارثی را در وصیتنامه به نفع فرزند خوانده مشخص کنند. همچنین والدین می‌توانند مالکیت اموال را به فرزندی خود واگذار کنند و مالکیت اموال را برای خودشان است ولی بعد فوت به فرزند واگذار می‌شود.

چندساله‌ها، فرزند خوانده می‌شوند؟

بعضی از متقاضیان دوست دارند فرزند نوزاد داشته باشند و برخی خردسال و برخی هم سنین بالاتر را ترجیح می‌دهند، البته جمعیت زیر ۵ سال بیشتر هستند.



دعوت به کمیته فرزندپروری

این مرحله در کمیته فرزندخواندگی استان انجام شده و برای بررسی نهایی مدارک و پاسخ استعلام‌های گزارش مددکاری، پاسخ مشاوره فرزندخواندگی، پاسخ اداره پزشکی قانونی و دفتر پیشخوان دولت، مصاحبه کمیته با متقاضیان و... است.

معرفی متقاضیان

در این مرحله متقاضیان به مرکز محل اقامت کودک یا خودشان معرفی و سپس در فهرست نوبت برای ملاقات با کودک قرار می‌گیرند. همچنین به مشاوره دینی برای مشاوره معرفی می‌شوند.

ارسال پرونده به دادگاه بهزیستی

پس از رسیدن نوبت، متقاضی درخواست سرپرستی خود را به سامانه تناز مربوط به قوه قضاییه می‌دهد. همچنین در جلسه دادگاه و صدور رأی سرپرستی (قرار آزمایشی ۶ ماهه) شرکت می‌کند.

معرفی برای تحویل کودک

در این مرحله متقاضیان به مرکز مرتبط برای تحویل کودک معرفی می‌شوند. البته بهزیستی تا ۸ سالگی وضعیت کودک را بررسی می‌کند.

قرار آزمایشی ۶ ماهه

در این مرحله، روند پدر و مادر خوانده برای تبدیل قرار آزمایشی ۶ ماهه به حکم دائم سرپرستی توسط بهزیستی انجام می‌شود.

دریافت مدارک کودک

این مرحله بیدر و مادر خوانده و بهزیستی برای دریافت شناسنامه، تعهدات مالی به نفع کودک، بیمه عمر و... را پیگیری می‌کنند.

دریافت مدارک کودک

این مرحله بیدر و مادر خوانده و بهزیستی برای دریافت شناسنامه، تعهدات مالی به نفع کودک، بیمه عمر و... را پیگیری می‌کنند.



کازم احمدزاده سال‌ها اجرهای ماندگاری در قاب تلویزیون رقم زده

به من گویند دوگانه سوز! مجری

متولد ۱۳۴۱

تحصیلات: کارشناس مدیریت مراکز فرهنگی و هنری

ویژگی: مجری پیشکسوت و تهیه‌کننده صدا و سیما، ۳ دهه اجرای موفق و دارای ۳ دختر و ۶ نوه.

عکس: همشهری‌الامیر پناهمروز

خط زمان

از چشمه‌های نور تادل روشنی

حدود ۳ دهه کازم احمدزاده، مجری آرام، با لبخند دلنشین و رفتار خوبش در اجراهای مختلف تلویزیونی برای ما برنامه و خاطره ساخته است. بخشی از این برنامه‌ها را مرور می‌کنیم.

۱۳۷۲ چشمه‌های نور شبکه ۳

ژانر: معارفی

ویژگی: احمدزاده در چند قسمت از این برنامه به عنوان مجری جایگزین مجری اصلی حضور داشت.

۱۳۷۳ چشمه‌های نور شبکه ۳

ژانر: مسابقه، سرگرمی

ویژگی: ۵۲ قسمت ۹۰ دقیقه‌ای اجرا شد.

۱۳۷۵ جشن رمضان شبکه ۵

ژانر: مذهبی، ویژه برنامه افطار

ویژگی: این برنامه تاکنون هر سال به مناسبت ماه رمضان بخش می‌شود که مجریان متعددی داشته است.

۱۳۸۰ خانه چهلیم شبکه ۵

ژانر: مسابقه، سرگرمی

۱۳۸۷ وقتمون کمه شبکه ۲

ژانر: اجتماعی، آموزشی

ویژگی: احمدزاده در این برنامه علاوه بر اجرا، تهیه‌کنندگی و کارگردانی این برنامه را به عهده داشت که در ۱۱۰ قسمت ۵ دقیقه‌ای بخش شد.

۱۳۸۹ در آستان خورشید شبکه ۳

ژانر: مذهبی، ویژه برنامه اربعین حسینی

ویژگی: اواخر دهه ۸۰ شروع شد و تاکنون در مناسبت‌های مذهبی تصویر زنده‌ای از راهپیمایی دسته‌جمعی شیعیان عراق از جنوب این کشور به سمت کربلا را پوشش می‌دهد.

۱۳۹۵ دارم مادر، دوست دارم پدر شبکه ۵

ژانر: اجتماعی با محوریت ایثار مادران و پدران

ویژگی: احمدزاده تهیه‌کنندگی و اجرای این برنامه را به عهده داشت.

۱۳۹۶ شهر عزیز شبکه ۵

ژانر: مذهبی، ویژه برنامه افطار

ویژگی: این برنامه در سال‌های ۹۶ و ۹۷ به‌طور زنده از حرم امام‌رضاع (ع) بخش می‌شد.

۱۳۹۷ مغناطیس شبکه یک

ژانر: مذهبی، ویژه ماه محرم

ویژگی: گفت‌وگو با تازه مسلمان‌شدگان غیرایرانی که در جای جای دنیا به دین اسلام و تشیع گرویدند.

۱۳۹۸ آدم‌های خوب شهر شبکه ۲

ژانر: مذهبی، ویژه ماه رمضان

ویژگی: در هر قسمت از این برنامه، یک سوز و روایتی خاص از زندگی یکی از مردم خوب شهر دنبال می‌شد.

۱۳۹۹ تشرف شبکه ۱

ژانر: مذهبی، ویژه دهه کرامت

ویژگی: این برنامه با اجرای زنده کازم احمدزاده از بارگاه امام‌هشتم شیعیان بخش شد.

۱۴۰۲ دل روشنی جام‌چم شبکه

ژانر: مذهبی، ویژه دهه کرامت

ویژگی: این برنامه با بخش‌های متنوعی از استان خراسان رضوی با اجرای هم‌اگر و کرامت و با اجرای مشترک احمد کازم‌زاده و حامد معنوی به مدت ۱۰ شب بخش شد.

گفت‌وگو روزنامه‌نگار
بر سیمازوری

اولین مجری که پس از سرنگونی صدام، با اجرا در جوار حرم امام حسین (ع) داشت و دل میلیون‌ها ایرانی را از زای تلویزیون روانه کربلا می‌داند، یک روز افتتاح این شبکه در کارنامه حرفه‌ای‌اش دارد. او نخستین مجری شبکه ۵ سیماست که در تلویزیون کار می‌کرد، از آن آغاز به کار آن را اعلام کرد. با این مجری پای تلویزیون نشاندن و این روزها حضورش در این قاب کمتر کشیده، درباره فراز و فرود اجراها و فعالیت‌هایش گفت‌وگو کردیم.

نزدیک به ۵۳ دهه در شبکه‌های مختلف سیما در قامت مجری ظاهر شده‌اید. ورودتان به تلویزیون را به یاد دارید؟

آن سال‌ها من معلم بودم و ورودم به تلویزیون کاملاً اتفاقی بود. مجری برنامه «چشمه‌های نور» که از شبکه ۳ بخش می‌شد به مرخصی رفته بود و دوستانم که در تلویزیون کار می‌کردند، از من خواستند یک هفته به جای او بروم که آن اجرا تا ۷ ماه ادامه پیدا کرد. هم‌زمان زرمه‌های افتتاح شبکه ۵ شنیده می‌شد و قرار بود من کارهای بازرگانی این شبکه را انجام دهم. مدیر شبکه ۵ گفت: «شنیده‌ام شما اجرا داشته‌اید، می‌توانید زنده اجرا کنید؟» من هم چون از کلمه نمی‌توانم خوشم نمی‌آید، گفتم «انشاءالله که می‌توانم». رفته افتتاح شبکه را اجرا کردم و از آن موقع ۲۸ سال گذشته.

بله؛ روزی که وارد تلویزیون شدم دو تا دختر داشتم و الان ۱۰ تنه دارم.

با وجود اجراهای متنوعی که داشتید، اما برای مخاطب پرو یا قرص تلویزیون سید کازم احمدزاده یعنی عکس شما با پس زمینه گنبد حرم، می‌پذیرید که یک مجری معارفی هستید؟ من تفکیکی بین برنامه معارفی و اجتماعی قائل نیستم چون معتقدم دین ما یک دین اجتماعی است. این خط‌کشی را هم اصلاً قبول ندارم که مجری معارفی باید یک بسته داشته باشد و آن‌کشیده حرف بزند و مجری اجتماعی قیفه بزند و راحت باشد. در کنار برنامه‌هایی که در عتبات عالیات داشتم، مسابقه بزرگ را هم اجرا کرده‌ام که کاملاً طنز گونه به موضوعات می‌پرداخت. دوستان گاهی به شوخی می‌گویند مجری دوگانه‌سوزم؛ یعنی هم می‌خواندم و هم می‌گریانم.

پس با همین نگاه نخستین اجرایتان در شبکه ۵ مسابقه بزرگ بود؟

مسابقه بزرگ شبیه یک برنامه آلمانی بود که آن را بومی‌سازی‌اش کردند. آن زمان یک برنامه خط‌شکنی بود چون سابقه نداشت که ۲ مجری که به لحاظ ظاهر هیچ تناسبی با هم نداشتند یکی با ظاهر مذهبی و وزین و دیگری جوانی شوخ و پرتازنی کنار هم اجرا کنند و... این تناسب‌نداشتن یک ریسک بود که خوشبختانه خیلی خوب جواب داد. محتوای برنامه هر چند مخاطب را می‌خواند اما بدون اینکه بگویم «قال صادق (ع)» و «قال باقر (ع)» تمام حرف‌هایی

می‌بینم که اینگونه حرفم را بساور دارد و برایم دعا می‌کند. یک‌بار هم چند سال پیش آقای در خیابان گفت: «شما تنها نامحرمی هستید که وقتی خانواده من ابراز محبت می‌کند ناراحت نمی‌شوم». من این ۲۰ سال پیش است که در خیابان ولیعصر (عج) دو تا دختر خانم را دیدم که گفتند «ما از اقلیت‌های مذهبی هستیم و وقتی آخر برنامه موقع خداحافظی می‌گویید «التماس دعا» ما به دین و باور خودمان برای شما دعا می‌کنیم!» شاید باورتان نشود از آن موقع وقتی به لحظه خداحافظی می‌رسم، در دوربین تصویر آن دو تا خانم را می‌بینم؛ یعنی مخاطبی را

از دلنشین‌ترین‌ها را تعریف کنید. همیشه گفته‌ام که من اجرا نکردم، زندگی کردم و چون با آنها زندگی کردم به اندازه موهای سرم خاطره دارم. یکی از زیباترین برخوردها مربوط به ۲۰ سال پیش است که در خیابان ولیعصر (عج) دو تا دختر خانم را دیدم که گفتند «ما از اقلیت‌های مذهبی هستیم و وقتی آخر برنامه موقع خداحافظی می‌گویید «التماس دعا» ما به دین و باور خودمان برای شما دعا می‌کنیم!» شاید باورتان نشود از آن موقع وقتی به لحظه خداحافظی می‌رسم، در دوربین تصویر آن دو تا خانم را می‌بینم؛ یعنی مخاطبی را

می‌بینم که اینگونه حرفم را بساور دارد و برایم دعا می‌کند. یک‌بار هم چند سال پیش آقای در خیابان گفت: «شما تنها نامحرمی هستید که وقتی خانواده من ابراز محبت می‌کند ناراحت نمی‌شوم». من این ۲۰ سال پیش است که در خیابان ولیعصر (عج) دو تا دختر خانم را دیدم که گفتند «ما از اقلیت‌های مذهبی هستیم و وقتی آخر برنامه موقع خداحافظی می‌گویید «التماس دعا» ما به دین و باور خودمان برای شما دعا می‌کنیم!» شاید باورتان نشود از آن موقع وقتی به لحظه خداحافظی می‌رسم، در دوربین تصویر آن دو تا خانم را می‌بینم؛ یعنی مخاطبی را

بله. شهرت من و شروع عزت‌گرفتم از کربلا بود. چون نخستین کسی که بعد از رفتن صدام، تصویر کربلا را برای رسانه آورد من حقیر سراپا تقصیر بودم و از آن روز به اصطلاح بلیت من برنده شد. این را از سر تواضع نمی‌گویم ولی مجری خوش‌صداتر، باسوادتر، خوش‌چهره‌تر و... از بنده بسیار بود و هست اما اینکه لطف خدا و محبت مردم قسمت من شد، حتماً با برکت نگاه اهل‌بیت (ع) و امام‌حسین (ع) است.

بله. شهرت من و شروع عزت‌گرفتم از کربلا بود. چون نخستین کسی که بعد از رفتن صدام، تصویر کربلا را برای رسانه آورد من حقیر سراپا تقصیر بودم و از آن روز به اصطلاح بلیت من برنده شد. این را از سر تواضع نمی‌گویم ولی مجری خوش‌صداتر، باسوادتر، خوش‌چهره‌تر و... از بنده بسیار بود و هست اما اینکه لطف خدا و محبت مردم قسمت من شد، حتماً با برکت نگاه اهل‌بیت (ع) و امام‌حسین (ع) است.

بله. شهرت من و شروع عزت‌گرفتم از کربلا بود. چون نخستین کسی که بعد از رفتن صدام، تصویر کربلا را برای رسانه آورد من حقیر سراپا تقصیر بودم و از آن روز به اصطلاح بلیت من برنده شد. این را از سر تواضع نمی‌گویم ولی مجری خوش‌صداتر، باسوادتر، خوش‌چهره‌تر و... از بنده بسیار بود و هست اما اینکه لطف خدا و محبت مردم قسمت من شد، حتماً با برکت نگاه اهل‌بیت (ع) و امام‌حسین (ع) است.

بخششی از گفت‌وگوی ما درباره حال خوب است. حال شما این روزها خوب است؟

الهی شکر حال خوب است. کسی تا به حال از من جز این نشنیده. چرا خوب نشام دیگر از خدا چه می‌خواهم آبرویی که دارم، تن نسبتاً سالمی که دارم، دستم جلوی کسی دراز نیست و لطف و محبت مردم هم که هست دیگر چه می‌خواهم؟

فرج‌آقا امام‌زمان (عج) و دیدن لبخند رضایت بر لب‌های ایشان.

آرزوی دنیوی ندارید؟

۱۱ سال پیش یک طرح برای ساخت یک برنامه نوشتم که در واقع چکیده همه برنامه‌هایم در آن خلاصه شده آرزو دارم آن را بتوانم بسازم و برنامه به دل مردم بنشیند. اوقات فراغت چه کاری انجام می‌دهید؟

با نوه‌هایم بازی می‌کنم. بازی با نوه‌هایم خیلی برایم شیرین و لذت‌بخش است.

بخششی از گفت‌وگوی ما درباره حال خوب است. حال شما این روزها خوب است؟

الهی شکر حال خوب است. کسی تا به حال از من جز این نشنیده. چرا خوب نشام دیگر از خدا چه می‌خواهم آبرویی که دارم، تن نسبتاً سالمی که دارم، دستم جلوی کسی دراز نیست و لطف و محبت مردم هم که هست دیگر چه می‌خواهم؟

فرج‌آقا امام‌زمان (عج) و دیدن لبخند رضایت بر لب‌های ایشان.

آرزوی دنیوی ندارید؟

۱۱ سال پیش یک طرح برای ساخت یک برنامه نوشتم که در واقع چکیده همه برنامه‌هایم در آن خلاصه شده آرزو دارم آن را بتوانم بسازم و برنامه به دل مردم بنشیند. اوقات فراغت چه کاری انجام می‌دهید؟

با نوه‌هایم بازی می‌کنم. بازی با نوه‌هایم خیلی برایم شیرین و لذت‌بخش است.

بخششی از گفت‌وگوی ما درباره حال خوب است. حال شما این روزها خوب است؟

الهی شکر حال خوب است. کسی تا به حال از من جز این نشنیده. چرا خوب نشام دیگر از خدا چه می‌خواهم آبرویی که دارم، تن نسبتاً سالمی که دارم، دستم جلوی کسی دراز نیست و لطف و محبت مردم هم که هست دیگر چه می‌خواهم؟

فرج‌آقا امام‌زمان (عج) و دیدن لبخند رضایت بر لب‌های ایشان.

آرزوی دنیوی ندارید؟

۱۱ سال پیش یک طرح برای ساخت یک برنامه نوشتم که در واقع چکیده همه برنامه‌هایم در آن خلاصه شده آرزو دارم آن را بتوانم بسازم و برنامه به دل مردم بنشیند. اوقات فراغت چه کاری انجام می‌دهید؟

با نوه‌هایم بازی می‌کنم. بازی با نوه‌هایم خیلی برایم شیرین و لذت‌بخش است.

یک کلمه یک تعبیر
دهه نوبی‌ها:
نسل بسیار حساس که آینده خوبی در انتظارشان هست.
زوج هنری:
لورل و هاردی (متأسفانه در جامعه هنری مان خیلی کم داریم.)

یک کلمه یک تعبیر
دهه نوبی‌ها:
نسل بسیار حساس که آینده خوبی در انتظارشان هست.
زوج هنری:
لورل و هاردی (متأسفانه در جامعه هنری مان خیلی کم داریم.)

یک کلمه یک تعبیر
دهه نوبی‌ها:
نسل بسیار حساس که آینده خوبی در انتظارشان هست.
زوج هنری:
لورل و هاردی (متأسفانه در جامعه هنری مان خیلی کم داریم.)

با این سابقه اجرا قطعاً خاطرات بسیاری از باز خورد برنامه‌هایتان در جامعه گرفته‌اید. یکی

www.hamshahrionline.ir | همشهری | دفتر مرکزی: تهران، خیابان ولیعصر (عج)، کوچه شهید سیدکمال فریسی، شماره ۱۴ | چاپ: همشهری | توزیع: مدیر فنی: حامد زندانی، مدیر هنری: مهدی سلامی، گرافیک: صفحه آرایی، حمید زندانی و محمد محمدی پاش | موسسه نشر گستر امروزین | ویرایش: عکس، کامیاب نویدی و مهدی باقری، صفحه خوانی و حرف چینی: همکاران واحد فنی، تحریریه | تلفن: ۶۱۹۳۳۰۰۰ | چاپ: همشهری | تلفن: ۴۸۰۷۵۰۰۰ | کد پستی: ۱۹۶۶۶-۴۵۹۶ | تهران، صندوق پستی: ۱۹۳۵۵/۵۴۴۶ | سایت روزنامه: newspaper.hamshahrionline.ir | تلفن: ۳۳۰۳۳۰۰۰، شماره: ۲۲۰۴۶۰۶۷

مترو؛ سرزمین عجایب یا فروشگاه زنجیره ای؟

دستفروشان داخل واگن ها اوقات هیجان انگیزی برای مسافران رقم می زنند!

کار نویسند: شهرام شیرزادی
شرح کیمیک: سحر جعفریان

وضعیت دستفروشی در مترو ابعاد پیچیده ای پیدا کرده است. چرا از مترو استفاده می کنیم یا قصد مسافرت درون شهری داریم یا هوس خرید زیزیمینی به سرمان زده است، مترو که روزگاری برای رفاه حال ما مسافران یا بخت راه افتاد، حالا با حضور دستفروشان که مأموران مترو را هم کلافه کرده و عرصه را برای مسافران هم به تنگ آورده اند، به یک مجموعه شگفت انگیز درآمده؛ سرزمین عجایب یا فروشگاه زنجیره ای؟ پاسخ این سوال هرچه باشد، حکایت این روزهای مترو و یک تیر و دو نشان شده که طنز در آن جاری است.



دستفروشی در مترو
چنان رونق گرفته و تعداد دستفروشان زیاد شده که جای چندانی، جز کس در قطار و صف و آلن ها برای مسافران نمانده است!



ببیند خانوما:
این پودر شوینده جدید که با سحابتون رو با کف تمیز و برفاق من کنه با بذارید شست و شوم تموم بشه تا نمونه کارش رو نشونون بدم!

وقتی من لویند از شیر مرغ تا جان آدمیزاد توک مترو می فروشد یعنی آنرا واقعا مشتری باش و چند ایستگاه بالا و پایین بروی، من توانی گوسفند زنده و لباس ماری هم پیدا کنی!



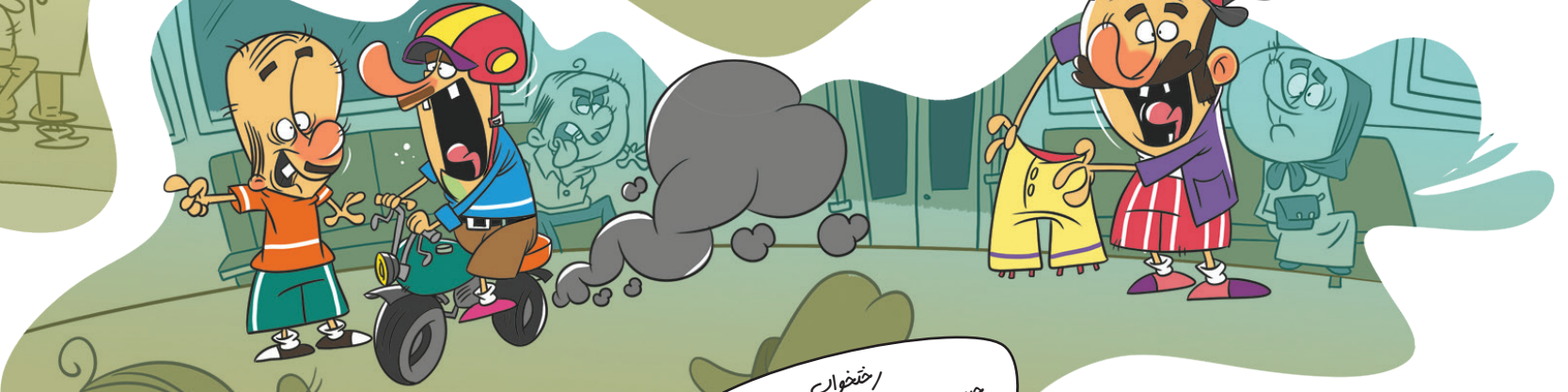
لطفاً مزاحم کیمیک در دستفروشان مترو نشوید!
آنها برای کس به محصولاتشان از ساره ترید افکانت مانند همین میلهها کس دستگیر، استفاده می کنند تا شما خرید بهتری را تجربه کنید. حالا شما هم اگر از این میلهها کویران نشوید، اتفاق خاص برایتان نمیشد!



تگاه نئید (نترسید) که کنی داره چین من فروشته؛ تگاه نئید و ببیند چه کیفیت خوبی رو داره با به قیمت نازل من فروشته!



لیدیراند جتملمنر:
انتظارها به سر رسید! این شما و این هم باردنگ های چند تاره که در جشن های تان خیلی خوب، یکن یکن می تر کنن؛ نه منظورم اینه که خیلی خوب، یکن یکن می تر کنن!



ارخصوا!
جیبی دارم! ارخصوا! لرم و نرم که حتماً توک سفر، تاکس و مترو به کارتون میاد. ببیند چه ارخصوا!



بازار قابلیت بین فروشندگان مترو هر روز تنگ و تنگ تر می شه؛ طوری که برای کس در آمد بالا فقط باید برن سراغ اجناس جدید و انحصاری مثل موتورهای تاشو و قابل حمل! این بازار رو ببیند!

باط موسیق فروش (!) در خیابان که فضایی باز داره من شه به جورایی کنه اوامه اما توک و آلن مترو که صدا به صدا نم رسو جاس سوزن انداختن نیست، چطوری از ساز خوش و صدای مضمحل شما خواننده محترم، لذت ببریم!؟



روز هفتم

همیشه‌ای

ویژه‌نامه روز هفتم ۲ تیر ۱۴۰۲ شماره ۶

طهرونی‌ها خوراکی‌های مخصوص فصل تابستان داشتند

به ذوق این غذا داداش‌ها ما را

پرونده ویژه
غذاهای تابستانی
تهران



روایتگری پژوهشگر خوراک
در باره پیشینه غذاهای تابستانی تهران قدیم

به تأکید سیاحان خارجی تهرانی‌ها از دیرباز
به خوردن صبحانه اهمیت می‌دادند



پرونده ویژه
غذاهای تابستانی
تهران



محصول می‌چرخد؛ محصولی مهم و استراتژیک که زیر کشت ۵ هزار و ۵۰۰ هکتار از باغات این خطه قرار دارد. طعم فوق‌العاده، روغن و سفیدی مغز و کیفیت عالی گردوی تویسرکان باعث شد سازمان مالکیت معنوی (WIPO) این محصول را در فهرست جهانی ثبت کرد. ثبت جهانی گردوی تویسرکان در حقیقت یک برندسازی بین‌المللی است که علاوه بر افزایش اعتبار گردوی تویسرکان زمینه‌ساز استفاده از مزایای ویژه برای بهره‌وری حداکثری اقتصادی از این محصول باغی می‌شود.

در کشور ما غذا و چاشنی‌های بسیاری وجود دارد که در عرصه بین‌المللی خوش درخشیده و به ثبت جهانی رسیده‌اند؛ خوراکی‌هایی که خاصیت، طعم دلپذیر و قدمت نوع ایرانی‌شان، آنها را نسبت به انواع مشابه در دیگر نقاط دنیا متفاوت کرده و باعث شده تا شهرت بگیرند و در جهان حرفی برای گفتن داشته باشند. درست مثل گردو که در بسیاری از شهرهای کشورمان تولید می‌شود، اما هیچ گردویی گردوی تویسرکان نمی‌شود. سال‌هاست چرخ زندگی مردم شهرستان تویسرکان با این



به تأکید سیاحان خارجی تهرانی‌ها از دیرباز به خوردن صبحانه اهمیت می‌دادند
صبحانه را مانند پادشاه بخورید

بریسانوری ✓ اگر چه این روزها زندگی ساکنان تهران و کلاشهرها روی دور تند قرار گرفته و در سبک زندگی جدید، آدابی مثل صبحانه خوردن کم‌رنگ یا حذف شده، اما از دیرباز صبحانه یکی از مهم‌ترین وعده‌های غذایی مردمان این دیار به‌شمار می‌رفت. در اهمیت این وعده غذایی همین بس که بدانیم این موضوع به کرات با آب و تاب در نوشته‌های جهانگردان و سیاحانی که گذرشان به این شهر افتاده، دیده می‌شود. با نگاهی به این سفرنامه‌ها عادت صبحانه خوردن تهرانی‌ها را از عصر صفوی تا پهلوی را مرور می‌کنیم.



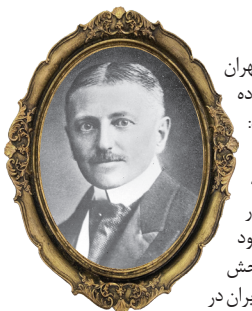
مرباهای عالی

در همان دوره که شاردن در سفر به ایران مشغول خوردن نان و پنیر و چای صبحانه بود، طعم مرباهای ایرانی‌ها به قدری به دهان «پیتر دل‌واله» جهانگرد ایتالیایی مزه کرد که در سفرنامه‌اش درباره صبحانه از «مرباهای عالی» نام برد. در بخش دیگری از نوشته‌های این بازرگان ونیزی آمده: «این مرباهای عالی را در سفره صبحانه «مامقلی خان» از فرماندهان نظامی و سرداران گرجی تناول کردم.» مربا که قرن‌ها قبل، از یونان باستان تا سربازان ناپلئون، توسط جوامع ساخته و مصرف شده است، حالا پای ثابت خوردنی‌های صبحانه ما تهرانی‌ها و ایرانی‌هاست. البته نخستین دست‌نویس مکتوب مریدان جهان نیز در نخستین کتاب آشپزی هنر آشپزی De Re Coquinaria ثبت شده که آن را به مارکوس گایوس (احتمالاً نام مستعار است) نسبت می‌دهند.



چای و نان صفوی

لقمه نان و پنیر به همراه چای شیرین یکی از ارزان‌ترین و لذیذترین خوراکی‌هایی است که همه ما از کودکی تا حال بنا به عادت بارها و بارها به‌عنوان صبحانه خوردیم. این ترکیب خوشمزه که هنوز هم جزو جدایی‌ناپذیر سفره‌های صبحانه خیلی از خانوارهای تهرانی است، بنا بر سفرنامه «ژان شاردن» جهانگرد فرانسوی قدمتی طولانی دارد و ریشه‌اش به دوره صفویان می‌رسد. شاردن که در عصر صفوی به ایران آمده در کتاب ۱۰ جلدی سفرنامه‌های سرژان شاردن درباره صبحانه آورده: «صبحانه ایرانی‌ها معمولاً عبارت است از یک یا دو فنجان چای و یک تکه نان.» بنابراین براساس اظهارات شاردن به نظر می‌رسد ایرانیان عصر صفوی هم به خوردن نان و چای عادت داشتند. البته شاردن این صبحانه را غذای افراد متوسط جامعه معرفی کرده و در توصیف آن اینطور نوشته: «صبحانه اشخاص «اشخاص متوسط الحال» در دوره صفوی شامل یک نان است که در یک سینی چوبی رنگ‌زده براق قرار داده‌اند و با چای همراه است. البته گاهی مقداری پنیر، یک کاسه ماست یا یک کاسه دوغ و یک یا دو نوع میوه (غالباً خربزه) هم جزو صبحانه قرار می‌گیرد.» این جهانگرد فرانسوی در ادامه درباره عادت غذایی روزانه ما هم اینطور نوشته: «ایرانیان هر روز فقط دو بار غذایی می‌خورند، یک‌بار میان ساعت ده تا یازده صبح که غذایشان شامل میوه، لبنیات و مرباست و آن را حاضری می‌نامند، چون در مدت کوتاهی آماده می‌شود و به تغییر دیگر همه چیز آن آماده است. غذای دیگر را که نزدیک ساعت هفت بعد از ظهر می‌خورند و غذای اصلی محسوب می‌شود، گوشت دارد. اما در کل صبحانه ایرانی‌ها معمولاً از یک یا دو فنجان چای و یک تکه نان تشکیل می‌شود.»



سفره‌های رنگین

برای «آبراهام جکسن» جهانگرد آمریکایی که در عصر قاجار به تهران سفر کرده، نان‌های ایرانی جذاب‌ترین بخش سفره صبحانه بوده است. او در توصیف نان‌های تهران دوره قاجار اینطور نوشته است: «نان محصول خارق‌العاده‌ای که از ترکیب گندم ایران با تنورهای قدیمی ایران نتیجه می‌شود. این نان ایرانی را که به تفاوت لهجه «نان» یا «نون» می‌خوانند وقتی که در سفره می‌چینند، به‌طور کلی مرطوب و غالباً خمیر است. اما اگر بگذارند خشک و ترد شود مزه‌های عالی پیدا می‌کند، اگر چه گاهی برای هاضمه بسیار زیان‌بخش است.» جکسن که نان را قوت اصلی صبحانه می‌داند در کتاب «ایران در گذشته و حال» درباره صبحانه ایرانیان در دوران قاجار به نوشته: «چاشت ایرانیان معمولاً عبارت از تخم مرغ خام، چای بزرگی که نیمه‌اش شکر است و مقداری نان. گاهی هم ممکن است کباب بره یا جوجه کباب و چند شیرینی زنجبیلی برای رنگین‌تر کردن سفره همراه چاشت شود.»

صبحانه قجری

درست است که تهرانی‌ها این روزها کمتر به صبحانه خوردن بها می‌دهند و این وعده غذایی در چم و خم فشار و سرعت زندگی شهری کم‌رنگ شده، اما از حق نگذریم در روزهای تعطیل و فراغت، سفره صبحانه در بیشتر خانواده‌ها پرست و بنا به وسع خانوار گاهی با خوراکی‌هایی چون حلیم و آش شله قلمکار هم رنگین می‌شود. این عادت غذایی تهرانی‌ها یعنی خوردن حلیم و آش شله قلمکار از دوره قاجار به‌جا مانده است چنانچه جعفر شش‌سری در کتاب چند جلدی تهران قدیمش از جوانب مختلف زندگی تهرانیان را بررسی کرده در این باره نوشته: «آش شله قلمکار هم برای صبحانه و هم ناهار مصرف می‌شد. اعیان و خواص با توجه به جایگاه اجتماعی و تمکن‌شان خوراکی‌هایی مثل نان، کره، مربا، پنیر، شیر، تخم مرغ و حتی گاهی کباب و کله پاچه می‌خوردند. با توجه به فصل هم ممکن بود آش شله قلمکار، حلیم یا نیمرو و غذاهایی که از شش باقی می‌ماند را مصرف کنند.» بنابراین، به‌نظر می‌رسد از نظر مواد خوراکی، تفاوت چندانی از دوران قاجار تا کنون اتفاق نیفتاده است.

سفره صبحانه
آنچه در گزارش جهانگردان بیش از سایر خوراکی‌ها دیده شده، مصرف چای، در روزگار قاجار و قهوه و خوراکی‌هایی چون نان، عدسی، تخم مرغ، خرما، کره و پنیر، کله پاچه، شیر و سرشیر، حلیم و مربا در وعده صبحانه است. فارغ از محتوای سفره‌های صبحانه تهران قدیم، اهمیت چیدن سفره صبحانه به قدری بوده که «فرد ریچارز» جهانگرد انگلیسی که در دوره پهلوی اول به ایران سفر کرد از مسافراتی یاد کرد که هنگام سفرشان زیر سایه درخت، قالیچه‌شان را پهن می‌کنند و با خیالی آسوده لب خندان صبحانه می‌خورند.

سوغات فرنگ

سحر جعفریان ✓ در ایران بیش از یک قرن پیش، مردم برای اینکه گاه گذار گلوی خود را در گرمای داغ تابستان خنک کنند، افشیره آب انگور را روی مقداری برف تازه در کاسه‌های می‌ریختند و آن را به‌عنوان دسر، صرف می‌کردند؛ ترکیبی از برف و شکر انگور را برف تازه را هم یا از زیرزمین‌های سرد یخچالی بیرون می‌کشیدند یا از برف‌های باقیمانده روی کوه‌های اطراف برمی‌داشتند. اما بستنی با شکل و شمایل نزدیک به بستنی‌های امروزی تاریخی بلند از دوره قاجار دارد.

● **ممد ریش؛ بنیانگذار بستنی سنتی ایران**
ناصرالدین شاه قاجار در سفر خود به فرانسه، برای نخستین بار بستنی خورد و آن قدر از این ترکیب شیرینش لذت برد که دستور داد درباریان طرز تهیه بستنی را بیاموزند تا عطر و طعم این خوراکی نوبر در ایران هم بیچجد. بستنی با ناصرالدین شاه (سفر سوسوم) به ایران آمد اما در فراز و فرودهای اجتماعی و سیاسی آن دوره رو به فراموشی گذاشت. تا اینکه در دوره مظفرالدین شاه که او نیز مانند پدرش به فرنگ گردی علاقه داشت، دوباره بستنی به‌عنوان دسر درباری باب شد. آن زمان فردی به نام «ممد ریش» در آشپزخانه دربار کار می‌کرد که تهیه بستنی‌های ویژه شاه برعهده او بود. بستنی‌سازی و فالوده‌فروشی را «شربت‌آلات فروشی» می‌گفتند و عنوان آب‌بند هم به آن اطلاق می‌کردند. آب بندی شغلی بود که ماده اولیه آن را آب در بر می‌گرفت و در بستنی‌سازی در معنی سفت کردن آب بود.

● **وقتی بستنی، ساخت ایران شد**
ممد ریش چنان در تهیه بستنی و ترکیب آن با عصاره‌های ایرانی پسند تبحر یافت که بعد از پایان دوران حکومت قاجار و اخراج از ارگ همایونی، با مقدار پس‌اندازی که داشت، مغازه بستنی‌فروشی خود را حوالی شهری فعلی راه‌اندازی کرد. او را بنیانگذار بستنی‌های سنتی ایران می‌نامند که پایه مواد بستنی‌هایش هل، گلاب و زعفران بود. این بستنی با تیش (گیاهی که آرد بستنی را از آن درست می‌کنند) تهیه می‌شد. یخ و نمک را با شیر داخل بشکه می‌ریختند و با وسایل مخصوص و با حوصله زیاد تکان می‌دادند و بشکه را می‌چرخاندند تا از آن بستنی تهیه شود. تا مدت‌ها بستنی‌های خامه‌ای و زعفرانی ممد ریش در میان تهرانی‌ها طرفداران بسیار داشت. با حضور بستنی‌فروش‌های دوره گرد، بستنی‌های ممد ریش به محله‌های پایین و بالای دار الخلافه راه پیدا کرد.





پسته اگر چه در ۲۷ استان کشور کشت می شود اما در عرصه های جهانی بیش از همه با دامغان، شناخته شده است. شهرستان دامغان از رویشگاه های اولیه پسته در جهان است و در ختان کهنسال در این محدوده گواه بر این واقعیت است. بر خورداری از طعم، مزه و رنگ مناسب پسته دامغان با توجه به اقلیم این شهرستان و درشتی و بازار پسنندی و زودرس تر بودن آن نسبت به پسته کرمان و رفسنجان از اصلی ترین مزیت های این محصول عنوان شده است.

همین ویژگی پسته دامغان باعث شد نخستین بار سال ۱۳۹۵ پسته دامغان در سازمان جهانی مالکیت فکری (WIPO) مطابق با کنوانسیون لیسیون که ایران در سال ۱۳۸۲ به آن ملحق شده بود، به ثبت جهانی برسد. این پسته در انواع مختلف شاه پسنند، خنجری، عباسعلی، فرخی، اکبری، احمدآقایی و کله قوچی کاشت، برداشت و صادر می شود و فروش تولیدات پسته دامغان سالانه ۶ هزار میلیارد تومان درآمد دارد.

پسته دامغان، برند جهانی کشاورزی

ویژه نامه روز هفتم
۲ تیر ۱۴۰۲
شماره ۶

۳

ماندگارتر از بنیانگذار

✓ سحر جعفریان
تهیه بستنی در ایران متداول نبود و در قرن نوزدهم از اروپا به کشور انتقال یافت و رواج یافت. در حقیقت ماجرای بستنی در ایران از سفر سوم ناصرالدین شاه به اروپا و آوردن بستنی سنتی پلومبیر فرانسوی آغاز شد. پلومبیر نام محلی بیلاقی در فرانسه است که دسر شیرینی با نام بستنی آنجا تهیه می شد. تاریخچه بستنی در ایران با ناصرالدین شاه و مظفرالدین شاه گره خورده که این میان با نام اکبر مشت (اکبر جعفری ملابری) ماندگار شده است.

● اکبر مشت، شاگرد ممد ریش بود
همانطور که پیش تر نوشتیم، ممد ریش را بنیانگذار و به نوعی استناد اکبر مشت می دانند. اکبر مشت هم بستنی فروش معروف دیگری است که نامش به گوش همه ما خورده است. می گویند اکبر مشهدی ملابری که برای گذران زندگی ابتدا به بردن شکر و چای به شمال و آوردن هیزم از شمال به تهران مشغول بود که چون به آشپزخانه قاجار راه یافت، آنجا با ممد ریش بستنی ساز آشنا شد. همین آشنایی سبب شد تا از او فوت و فن بستنی سازی یاد بگیرد. طوری که مدتی بعد هر دو به تنها بستنی سازان مالک ایران شهرت یافتند. نام اکبر مشت اما بیشتر در حافظه تاریخی ثبت شده و آن به سبب زحمت های فراوانی است که او برای تهیه بستنی و فروش آن در تهران و سایر شهرها متحمل شد.



● شهرت جهانی

بستنی ایرانی که اکبر مشت در دست می کرد با انواع خارجی بستنی کاملا متفاوت بود. ذائقه ایرانی ها سرشیر، گلاب و زعفران را بیشتر می پسندد. اکبر مشت هم آن را رعایت و از برخی گیاهان به جای افزودنی های غذایی استفاده کرد. او همچنین مجبور بود زمستان ها در کوه های اطراف تهران به دنبال تهیه یخ باشد تا سرمایه کافی برای دسرهای خوشمزه اش فراهم کند. دهه ۲۰ بود که نخستین مغازه بستنی فروشی اش با شراکت کوتاه مدت با ممد ریش را در خیابان شهرری به راه انداخت. همه تهران از رجال سیاسی صدر تا ذیل دولت گرفته تا شهروندان عادی از مشتری های اکبر مشت بودند که آخر هفته ها بعد از زیارت شاه عبدالعظیم (ع) در مسیر بازگشت طعم بستنی های اکبر مشت را می چشیدند. مشتری خاص او که سبب شهرت جهانی اش هم شد فخرالدوله، دختر محمدعلی شاه و مادر دکتر امینی بود. روز ۱۴ مرداد ۱۳۴۲ با ۲۰۰ فلاسک عقاب نشان ۵۰ کیلو بستنی اکبر مشت را از ایران به فرانسه برد تا در جشنی که به همین مناسبت در سفارت ایران برپا شد از مردم پذیرایی کند.

روایتگری پژوهشگر خوراک درباره پیشینه غذای تابستانی تهران قدیم اشکنه را مردم می خوردند پلوها را اشراف!

✓ محمدصادق خسروی علیا
غذا آنچنان تاریخ مکتوبی ندارد، بیشتر روایی است و شفاهی. اما اینطور هم نیست که این سوزه خوشمزه و دلپسند در دالان زمان نقطه کاملاً کوری باشد. ابتدایی ترین و البته مهم ترین دغدغه آدمی تامین خوراک است و آنقدر افکار و ذهن ها مشغول به آن بوده و هست که سرگذشت خوراکی ها حتی پس از گذشت سال ها و ثبت نشدن روایت درست و در مان هم در میان نسل ها به این آسانی گم نمی شود. از هزاران دروازه تاریخی که شهر غذا دارد، سراغ تهران می رویم. تابستان تهران قدیم. آن زمان خلق الله چه می خوردند؟ این غذاها از کجا آمدند؟ و چند پرسش جذاب دیگر. آذر حاج محمدی، پژوهشگر خوراک به این پرسش ها پاسخ می دهد.

● در روزهای گرم تابستان بیشتر چه نوع غذاهایی در سفره تهرانی ها قرار می گرفت؟

با توجه به اینکه شهر تهران اقلیمی گرم و خشک دارد، از قدیم ساکنان این شهر سعی داشتند تابستان ها از غذاهایی استفاده کنند که به سرعت بتوانند دمای بدن را کاهش دهد و رطوبت و آب کافی مورد نیاز را تامین کند. آن دوران تنوع غذایی در همه فصول سال مانند امروز زیاد نبود. امکانات امروزی برای نگهداری طولانی مدت مواد غذایی وجود نداشت و به همین دلیل مردم سعی می کردند بیشتر از غذاهای ساده، سبک و مناسب فصل استفاده کنند. مثلاً در تهران قدیم در فصل تابستان انواع آش های میوه فصلی و خورش های میوه مصرف می کردند. اما نان و هندوانه، نان و خربزه، نان و انگور... که غذاهای بسیار ساده ای هستند جزو غذاهایی ثابت تابستانی بود که هم برای صبحانه، عصرانه و بیشتر شام مصرف می شد.

● آیا نوع غذای تابستانی تهران قدیم تقسیم بندی جغرافیایی و محله ای داشت؟

برای غذا نمی توان مختصات خاصی مشخص کرد و دقیق گفت که فلان غذا مختص یک محله خاص است. جغرافیای خوراکی ها بسیار پیچیده و پراکنده است. گاهی می بینیم برخی خوراکی ها با نام یک شهر گره خورده، با وجود اینکه این غذاها برجسب آن شهر خاص را دارند اما این غذاها در شهرهای دیگر هم طبخ می شود، حالا ممکن است با تغییرات اندک و البته گاهی با عنوان متفاوتی در جاهای دیگر رواج داشته باشد. به همین خاطر تفکیک کردن غذا و آن را مربوط به یک نقطه و محله خاص از شهر تهران دانستن بسیار مشکل است. اما می توان گفت که برخی محله های تهران قدیم غذاهایی طبخ می کردند که با نام آن محل شهرت یافته مثل آش سماق تجریش یا شاه توت پلوی شمیران.

● کدام غذای محلی آن روزگار رایج بود که همزمان در دیگر شهرها و حتی کشورهای دیگر هم رونق داشت؟

برخی خوراکی ها نه تنها در شهرها بلکه در برخی از کشورهای صورت مشترک هستند، مانند دلمه برگ مو. این غذا در تابستان تهران قدیم بسیار تهیه می شد. آن زمان در هر خانه ای در تهران دست کم یک درخت انگور وجود داشت. به همین خاطر پخت این خوراکی در پایتخت بسیار رایج بود اما با ورق زدن تاریخ خوراکی ها درمی یابیم که همین غذا همزمان نه تنها در برخی از شهرهای کشورمان که در کشورهای همسایه مانند آذربایجان و ترکیه هم رایج بوده است.

● به نظر شما چرا برخی از خوراکی هایی که در قدیم استفاده می شد امروز از سفره ها حذف شدند؟

دلایل مختلفی دارد برخی از این غذاها به خاطر تغییر ذائقه مردم حذف شدند. در طول زمان با افزایش و پدیدار شدن طعم دهنده های طبیعی و ذائقه افراد نیز تغییر پیدا کرد. در واقع یکی از دلایلی که برخی از غذاها دیگر مرسوم نیست به خاطر تغییر سلیقه غذایی مردم است. اما برخی خوراکی ها هم به خاطر سخت آماده شدن و زحمت بسیار آن از گردونه غذایی ما خارج شدند. مثلاً آش سماق به خاطر زحمت بسیاری که برای آماده کردن آن وجود داشت، تقریباً کم یا حذف شد. پالوده سبب تهرانی هم احتمالاً به خاطر تغییر ذائقه مردم کم رنگ و حتی بررسی ها نشان می دهد، حذف شده است. البته می توان گفت آش سماق و شاه توت پلو به خاطر محدودیت و شناخته نشدن، امروزه حذف یا کمتر



استفاده می شود. شاه توت هم نسبت به میوه های دیگر کمتر در دسترس است و خیلی زود فصل آن تمام می شود. اما برخلاف اینها الیالو پلو در میان تهرانی هنوز هم طرفداران بسیاری دارد و استفاده می شود.

● کودکان امروزی علاقه چندانی به غذاهای سنتی و محلی نشان نمی دهند، بسیاری از خانواده ها به خاطر تمایل نداشتن آنها به اجبار خوراکی های صنعتی و نوین را جایگزین غذاهای سنتی و محلی کرده اند. به عنوان یک کارشناس دلیل بی میلی نسل جدید به غذاهای اصیل ایرانی را در چه می دانید؟

تغییر ذائقه در نسل ها ایجاد شده اما در کنار آن باید بیشتر از مباحث فرهنگی و تبلیغات در این زمینه یاد کرد. تبلیغات درباره غذاهای سنتی از موضوعات بسیار مهمی است که کمتر به آن توجه می شود. غول های صنعتی که از امکانات مالی و تبلیغاتی بسیاری برخوردار هستند روی صنعت غذایی خودشان مانور می دهند در حالی که خوراکی های اصیل کم کم در حال خارج شدن از گردونه غذایی اند. در نتیجه به عنوان مثال خیلی از بچه های ما الان ژلاتین و بستنی های صنعتی و غیر بومی را بیشتر از بستنی سنتی می پذیرند یا تمایل به خوردن پاستا و پیتزا دارند تا الیالو پلو و انواع آش سنتی. در زمینه مباحث فرهنگی هم می توان اشکنه را مثال زد. اشکنه کم رنگ یا از سفره خیلی از خانه ها حذف شد چون در گذشته قوت فقر بود و بعد از آن فرهنگ سازی درباره این غذای ساده و مقوی و وطنی نشد که هیچ حتی با طنز پردازی، سخره گرفتن و تبلیغات سوء به کم رنگ شدن آن دامن زدند.

● چرا در غذاهای قدیم، نقش گوشت کم رنگ بود؟

گوشت کاربرد بسیار اندکی در غذاهای مردم عادی داشت. تهیه گوشت برای طبقه پایین همان موقع هم بسیار سخت بود. گوشت اگر به خانه مردم عادی راه می یافت قطعاً به صورت آبگوشت پخته می شد. چون در غذای آبگوشتی مقدار خیلی کمی گوشت استفاده و همان مقدار اندک نصیب افراد بیشتری می شد.

● پس در زمینه غذا در تهران قدیم با دو گروه از افراد مواجه هستیم؛ مردم عادی و طبقه رفه. این دو گروه در گذشته چه سهمی در کشف دستورات غذایی و آشپزی داشتند؟

در واقع ما با دو طبیف غذایی در گذشته روبه رو بودیم. گروه اول، غذایی بود که بین مردم عادی عمومیت داشت و با توجه به امکانات و مواد اولیه در دسترس بود و طبخ و مصرف می شد، گروه دوم غذاهای قشر رفه که عموماً دستور سر آشپزهای دربار بود. تقریباً می توان گفت پلوها و غذاهای گوشتی به جز آبگوشت مربوط به طبقات بالا و غذاهای آبکی و آش ها مربوط به طبقات پایین جامعه است. البته این طبقه بندی عمومیت ندارد و نمی توان آن را به همه نقاط و حتی همه غذاها چه در تهران و چه در دیگر شهرها اشاعه داد.



نقش زنان در تامین غذای تابستانی

تابستان پر کارترین فصل برای زنان و مادران بود. آنها زحمات بسیاری می کشیدند. سنت ترشی انداختن، رب گیری، مربایزی و خشک کردن میوه ها که هنوز هم در بین برخی خانواده ها معمول است، به همان دوران برمی گردد. زنان در گذشته علاوه بر تامین غذاهای روزمره در فصل تابستان باید آذوقه پاییز و زمستان را هم تامین می کردند. آنها از فراوانی فصل تابستان و وفور میوه و سبزی ها استفاده می کردند و با خشک کردن میوه ها، تهیه مربا، ترشی و... برای گذران فصل سرما آماده می شدند.

نگاه طبقاتی به غذا

نمی توان این موضوع را کتمان کرد که غذاها در قدیم مربوط به طبقاتی خاص بودند. به این معنا که برخی خوراکی ها مخصوص طبقه پایین و برخی مختص اشراف و اعیان بود. از بین غذاهای تهران قدیم، اشکنه ها و انواع آش های ساده که با میوه یخته می شد مربوط به طبقات پایین جامعه بود و غذاهایی که عموماً با پلو همراه بود مانند سماق پلو، عدس پلو یا گوشت... برای طبقات بالا کاربرد داشت. سهم مردم عادی در طول سال در استفاده از غذای طبقه اشراف کمتر بود.

مستندات تاریخی درباره زعفران بیانگر این واقعیت است که ایرانیان از روزگاران کهن به زر و زعفران علاقه و توجهی زیاد داشته‌اند، به طوری که در جشن‌ها و مجالسی مانند عروسی‌ها و اعیاد یا استقبال از بزرگان و زائران، زر و زعفران نثار قدم‌ها می‌کردند. باتوجه به تاریخچه ایران در کشت و تولید زعفران باعث شده تا این محصول به‌عنوان یکی از اصیل‌ترین تولیدات کشاورزی ایرانی در دنیا معروف باشد و بزرگ‌ترین تولیدکننده زعفران جهان محسوب شود.

اگرچه استان خراسان ۶۵ درصد زعفران جهان را تولید می‌کند و شاید خیلی‌ها این محصول را محدود به خطه خراسان بدانند اما شهرستان گناباد هم در تولید زعفران نقش پررنگی دارد و سالیان دوری از آغاز کشت زعفران در این منطقه می‌گذرد. زعفران گنابادی هم‌اکنون در زمره زعفران‌های باکیفیت ایرانی قرار دارد و به‌دلیل همین کیفیت و عطر دلپذیرش در سال ۹۷ به ثبت جهانی رسید.



پرونده ویژه
غذاهای تابستانی
تهران

تفنی‌های تابستانی
تهرانی‌ها چه بود؟

«چه متمکن و چه فقیر، همگی بر این عقیده بودند که باید در زمستان و هوای سرد خوراکشان جاندار و چرب یا شیرین و در تابستان سبک و خنک بدون گوشت، چربی و شیرینی زیاد باشد.» این شیوه تغذیه مردم تهران قدیم بود که از طرف طبیبان زمان و طب قدیم به آنها منتقل شده بود. این شیوه غذای حتی در خوردن شیرینی و شربت‌ها هم رعایت می‌شد. «محمد رحمتی» کارشناسی که بیش از ۲۳ سال سابقه مربیگری در زمینه دسر و شیرینی و مشاور تغذیه برخی از شرکت‌های شناخته‌شده را دارد، برای ما در این‌باره بیشتر توضیح می‌دهد.

پس غذایی به جای دسر

در تهران قدیم از دسر‌ها به‌عنوان «پس غذایی‌ها» و «تفنی‌ها» نام برده و بیشتر توسط بانوان خانه با محصولات باغی و کشت شده توسط خودشان تهیه می‌شد. رحمتی می‌گوید: دسرهای با شکل و شمایل فعلی در تهران قدیم جایگاه زیادی نداشت و در نتیجه سفرهای افراد به کشورهای خارجی مواردی مانند ژله، انواع شیرینی، کرم کارامل و... به خانه‌های مردم راه پیدا کرد. البته مردم برای خود دسرهایی هم داشتند. به‌عنوان مثال مسقطی و رنگینک را می‌توانستید در بیشتر خانه‌ها و حتی شیرینی‌فروشی‌ها پیدا کنید.

گرمی و شیرینی کمتر

بیشترین گرایش مردم برای خوردن پس غذایی‌ها و تفنی‌ها در تابستان هم خوردنی‌هایی بود که گرمی نداشته باشد یا اگر هم طبع گرم داشت، آن را با چاشنی‌ای خنک می‌کردند. رحمتی در این‌باره تأکید می‌کند: بیشتر دسرهای خانگی را بانوان معمولاً از داشته‌های خود تهیه می‌کردند. مثلاً اگر فردی باغ آلبالو داشت با ژلاتین و شکر مانند الان ژله درست می‌کرد.

بخ در بهشت قدیمی‌ها

دسر‌ها شامل میوه‌ها نمی‌شد. مثلاً دسری به‌عنوان «بخ در بهشت» وجود داشت. بخ در بهشت برخلاف امروز که ترکیب یخ و آبمیوه است، در گذشته نوعی پس غذا به‌شمار می‌آمد. رحمتی در توضیحات بیشتر می‌گوید: «از ترکیب آرد برنج، شیر، شکر، گلاب، هل و آب، یخ در بهشت درست می‌شد. این ترکیب هم ریشه سنتی داشت. چون گرچه هل طبیعت گرم داشت اما باعث هضم غذا و رفع بدبویی عرق شده و گلاب هم خواصی مانند ایجاد نشاط و شادابی دارد. بانوان این ترکیب را پس از آماده شدن در کاسه‌ای می‌ریختند و تا موقع چیدن سفره روی یخ می‌گذاشتند. البته گاهی نیم‌را با زعفران و نیم‌دیگرش را می‌کردند.

هل و گلاب در اولویت

به‌گفته این مربی دسر و شیرینی، استفاده از ترکیب هل، آب، شکر و گلاب در بیشتر تفنی‌های تهران بود. چون در «لرزانه» از نشابسته، شکر، گلاب، زعفران، هل و آب استفاده می‌شد. یا «روخی» از ترکیب آرد برنج، شیر، نشابسته، هل، گلاب و شربت قند به‌دست می‌آمد و دسری به نام هل و گلاب هم مواد اولیه‌اش ژلاتین، شکر، هل، گلاب و آب بود.

۱۶

غذاهای ساده و سریع

این غذاها در واقع فست‌فودهای قدیم بودند. البته بیشتر در این غذاها زمان مدنظر بود که نهایتاً ۱۰ دقیقه آماده می‌شد.

کشک و کدو

قوت غالب و از خوراکی‌های پرطرفدار تهران قدیم کشک بوده است. کشک خشک به این خاطر که به آسانی نگهداری می‌شد و نیازی به یخچال و وسایل خنک‌کننده نداشت بسیار رواج داشت. کشک خشک در هر خانه‌ای یافت می‌شد. هنگام مصرف آن را می‌ساییدند و با سبزی‌های مانند نعناع خشک و سیر داغ مزه‌دار می‌کردند. گاهی کشک با کدو مصرف می‌شد که کدو پخته به همراه کشک و سبزی مطهر. این خوراکی طبیعت بسیار خنکی دارد و دمای بدن را به تعادل می‌رساند.

آلبالو پلو

آلبالو محصولی است که هنوز هم در لواصانات تهران بسیار برداشت می‌شود و با وجود این چون خانواده پلوها از غذای اعیانی محسوب می‌شد، آلبالو پلو هم از این قاعده مستثنی نبود.

خوراکی‌های اعیانی

بسیاری از غذاها و خوراکی‌های معمول این روزها در تهران قدیم غذاهای اعیانی و مربوط به طبقات بالا محسوب می‌شد و طبقات دیگر جامعه سالی یک‌بار یا چندبار می‌توانستند از این غذاها میل کنند.

پلو هفت‌رنگ

همانطور که از نامش پیداست، خوراک بسیار تجملاتی و خاص بوده است. در قدیم هر میزبانی که می‌خواست برای مهمانش سنگ تمام بگذارد این پلو را برای او آماده می‌کرد.

۱۵

مدل مربا را تهرانی‌ها بیش از همه آماده می‌کردند که از این تعداد مرباهای آلبالو، گیلاس، شاه‌توت و تمشک در تابستان تهیه می‌شد.

مریم باقرپور - محمدصادق خسروی علیا

آب‌دوغ خیار و سبزی

آب‌دوغ و خیار سریع و ساده‌ترین غذای تابستانی تهران قدیم و مردم ایران بود که همچنان هم طرفدار دارد. آب‌دوغ و خیار به سبک قدیم بسیار سریع و ساده آماده می‌شد و بیشتر ترکیبی از دوغ، خیار، سبزی و نان بود که البته امروزی‌ها به آن مواد دیگری مثل گردو و سیر هم اضافه می‌کنند.

اشکنه تهرانی

اشکنه از غذاهای بسیار معروف و رایج در تهران قدیم است که این غذا بسیار ساده و مواد اولیه آن همیشه در دسترس است که همین ویژگی و به صرفه بودن آن به لحاظ اقتصادی باعث شد که در تهران قدیم مهمان همه سفره‌های تهرانی‌ها باشد.

شاه‌توت پلو

شاه‌توت پلو هم یکی دیگر از غذاهای خوشمزه و اعیانی بود که اغلب در شمیران و غرب پایتخت آن را می‌پختند. تهران قدیم مملو از درختان شاه‌توت و طبخ این غذا در فصل‌های بهار و تابستان معمول بود.

سفره خوار
طهریون



زرشک و آلبالو فروش

زرشک، زرشک هسته ندراره آلبالو، آلبالو هسته داره هر دو تا خوشمزه هستند هر دو تا خوشمزه هستند ای بخور خوشمزه هستند آب زرشک دارم عزیزان آب آلبالو رفیقان هرچی می‌خواهی بخر هرچی می‌خواهی ببر

((کسبی خوانی)) هنری مردمی که پایه اصلی آن از تهران است. در این شیوه کاسبان دوره گرد برای جلب مشتری‌های خود از هنر موسیقی و آواز بهره می‌گرفتند و چه بسا شیرین‌کاری‌های نمایی هم در کسب و کاسبی خود داشتند. اشعار مرتبط با فصل تابستان جایزیت خاصی داشت.

خوش‌نوازی در تموز



تاریخچه زنبورداری در ایران یک قدمت بسیار کهن دارد و آثاری که از ۸۰۰ سال قبل از میلاد در استان لرستان کشف شده نشان می‌دهد قدمت استفاده از این دانش در کشورمان فوق‌العاده طولانی است. اما در حال حاضر استان اردبیل یکی از قطب‌های مهم تولید عسل در کشور است و عسل تولید شده در این استان به علت کوچ زنبورداران به مناطق و بیابان‌های پرگل کشور و نیز تهیه عسل در مراتع غنی کوهستان‌ها به ویژه در دامنه‌های سیلان مرغوبیت

بالایی دارد و عسل این محدوده از خواص منحصر به فردی برخوردار است. همین خواص هم اتفاقات خوبی برای عسل ایرانی رقم زده و باعث شده تا عسل سیلان در سال ۹۶ ثبت جهانی شود. این روزها ایران از نظر تولید عسل در دنیا رتبه سوم را دارد و عسل سیلان نه تنها کام تمام ایرانیان را شیرین می‌کند، بلکه حلاوت و شیرینی آن نیز به مردم دیگر کشورهای دنیا هم رسیده است.

کام شیرین با عسل سیلان

ویژه‌نامه روز هفتم
۲ تیر ۱۴۰۲
شماره ۶



نوشیدنی‌های اقلیم تهران برای مهمانی در روزهای داغ افشیره‌های تابستانه

در روزهای گرم تابستان، نوشیدنی‌های خنک می‌توانند باعث ایجاد حس سرحالی و شادابی در افراد شوند. نوشیدنی‌های تابستانی طیف گسترده‌ای از نوشیدنی‌ها را در بر می‌گیرد؛ از شربت‌های خنک گرفته تا مواردی که اغلب از میوه‌ها و سبزی‌های تازه تهیه می‌شوند. نوشیدنی‌ها در تهران قدیم هم به‌ویژه در فصل گرم، توسط بانوان یا فروشندگان آماده می‌شد. بهمن رحیمی، پژوهشگر فعال در زمینه مردم‌شناسی، گردشگری فرهنگی، زیست‌بوم و... توضیحات بیشتری در این باره می‌دهد.

شربتی با خاصیت دارویی

به گفته رحیمی، نوشیدنی‌های رایج در تهران، ابتدا از غیر از آن ترکیبی از آب و شهدی بود که از مرابها و شیرهای میوه‌ها تولید می‌شد. البته برخی هم از دانه‌ها و تخمه‌ها با ترکیب آب و شکر یا شیر به نوعی شربت تبدیل می‌کردند که علاوه بر خواص دارویی، در ماه‌های گرم حکم شربت را هم برای افراد داشت. نمونه‌اش هم خاکشیر بود. او می‌گوید: از شربت در تهران قدیم با عنوان «افشیره» هم یاد می‌کردند که با میوه و عصاره بعضی گیاهان و ادویه معطر می‌شد و آن را از توت فرنگی، تمشک، لیمو، دارچین، گل سرخ، یاسمن و غیره تهیه می‌کردند.

چای در اولویت

به اعتقاد این پژوهشگر، رایج‌ترین و پرطرفدارترین نوشیدنی در گذشته و حتی در شرایط کنونی چای است که معمولاً به‌صورت روزانه و در چند نوبت مصرف می‌شود. او می‌گوید: «علاوه بر چای، دوغ هم از نوشیدنی‌های سنتی است که همراه با غذا مصرف می‌شد. همچنین به‌علت فراوانی میوه‌هایی مانند آلبالو، گیلان و انگور در اقلیم تهران از مصارفش به‌عنوان نوشیدنی استفاده می‌کردند. مثل انگور که از شیرهاش، هم به‌عنوان شربت و هم خوردنی استفاده می‌شد. یا برای پذیرایی از مهمانان معمولاً از شربت آلبالو، شربت آلبومو، شربت سکنجبین، شیر داغ و چای استفاده می‌کردند.

یخ در بهشت با یخ خانگی

البته استفاده از این نوشیدنی‌ها در تهران قدیم هم با توجه به نوع مهمانی‌ها و فصل‌ها متفاوت بود. رحیمی می‌گوید: در فصل تابستان، با شربت از مهمانان پذیرایی می‌کردند. همچنین یخ در بهشت هم نوعی نوشیدنی بود که به آن «یخنی» هم می‌گفتند و ترکیبی از نشاسته، شکر، هل و گلاب بود که باید روی یخ نگهداری می‌شد. یخ را هم معمولاً در خانه‌ها درست می‌کردند. یعنی در فصل زمستان قسمتی را روی زمین در نظر گرفته و آن قسمت را آب می‌بستند تا یخ بزند، هر روز روی آن محل آب می‌پاشیدند تا قطر یخ زیاد شود؛ سپس یخ‌ها را به قطعات کوچک تقسیم می‌کردند، تخته‌ای روی پله‌های یخچال می‌گذاشتند و توسط آن یخ‌ها را به داخل یخچال سُر می‌دادند. در یخچال را با گل و خشت می‌بستند و در ابتدای فصل تابستان آن را بازمی‌کردند.

مدل شربت خاص در تهران قدیم درست می‌کردند که از این تعداد ۵ مدلش ویژه تابستان بود. این شربت‌ها شامل نوع ساده (ترکیب آب، شکر و یک سفیده تخم مرغ به همراه زعفران، آلبومو یا حتی تخم شربتی)، سکنجبین، آلبالو، گل سرخ و بهارنارنج بود.



شربت زرشک

شاید یکی از معدود رسم‌های تهران قدیم که تا به حال ادامه پیدا کرده، نوشیدن شربت زرشک یا همان آب‌زرشک در تابستان‌های داغ است. هنوز در برخی از محله‌های تهران، چرخی‌ها و دستفروش‌ها آب زرشک و آب آلبالو می‌فروشند.

شربت قند

شربت ساده‌ای است که با آب، شکر و گلاب درست می‌شد. این شربت بیشتر محصول ترکیب خرده (خاک)‌های قند آماده بود چرا که در گذشته مثل حالا فراوان نبود.

مسقطی

تابستان قدیم تهران با مسقطی همراه بود. مسقطی تهرانی خنک سرو می‌شد و الان هم استفاده از آن تا حدودی رایج است. این نوع مسقطی بسیار سریع و ساده آماده می‌شود و مواد اولیه آن نشاسته، آب، شکر و گاهی زعفران است.

پالوده پایتخت

دو نوع پالوده سیب و طالبی در گذشته تهران دیده می‌شد. از میان آنها پالوده طالبی همچنان درست می‌شود اما پالوده سیب بسیار کم مصرف می‌شود؛ پالوده‌های که در طب سنتی بسیار توصیه شده است.

بستنی سنتی

بستنی‌ها طعم‌های متفاوتی در تهران قدیم داشت. بستنی زعفرانی که هنوز هم خوش‌خوراک است از معروف‌ترین دسرهای تهران در فصل تابستان به حساب می‌آید. البته بستنی‌هایی با طعم عرق بیدمشک و آلبومو هم رایج بود.

آش گوجه سبز

برغان و شهریار هنوز گوجه سبزهای معروفی دارند. روایت است که می‌گویند پخت آش گوجه سبز از برغان که آن زمان جز تهران بزرگ بود، رواج داشت و تهرانی‌های قدیم در تابستان بسیار از این نوع آش استفاده می‌کردند.

آش زردآلو

قیسی‌های تهران هنوز هم بسیار معروف هستند. در گذشته زردآلوه‌ها بیش از آنکه در سید میوه بنشینند، وارد قالیلمه می‌شد. این آش در میان کودکان به دلیل شیرینی‌اش، برخلاف دیگر آش‌های میوه بسیار پرطرفدار بود.

آش آلو

در گذشته تابستان که از راه می‌رسید به هر میوه‌ای به چشم یک غذای اصلی نگاه می‌کردند. مثلاً انواع آلوها به آش تبدیل و سر سفره به‌عنوان غذای اصلی سرو می‌شد.

مدل غذای حاضری از ترکیب نان و محصولات لبنی برای تابستان تهیه می‌شد که حتی در لیست غذایی افراد متمول هم بود. این ترکیب‌ها شامل نان یا ماست یا ماست و خیار، کشک، کره، آب دوغ خیار به همراه تره و ریحان و نعناع، و... بود.



شربت آلبالو

نوشیدن شربت آلبالو در تابستان بسیار معمول بوده است. البته این نوع نوشیدنی نه تنها در تهران که در بسیاری از شهرها از قدیم رایج بوده و همچنان هم ذائقه عمومی با آن سازگار است.

نوشیدنی‌های تهران قدیم

دسر پایتخت

دسر در گذشته مانند الان آنچنان معمول نبوده است. تهرانی‌ها بیشتر از میوه‌ها به‌عنوان دسر استفاده می‌کردند با وجود این چند دسر انگشت شمار و خاص در گذشته وجود داشت که برخی از آنها هنوز هم رایج است.

آش سماق

سماق طبیعتی سرد و خشک دارد و حرارت بدن را کم می‌کند. این نوع آش بیشتر سمت تجریش و شمال شهر تهران پخته می‌شد و جزو غذاهای اعیانی بود.

آش میوه

از خوراکی‌های پرطرفدار و خوشمزه در میان ما ایرانیان است و در گذشته‌های پایتخت رد پای آش‌های مختلف و لذیذی دیده می‌شود. آن آش‌ها را بیشتر با میوه‌های تابستانی می‌پختند.

خیار فروش

کاکل به سر دارم خیار آورده‌ام من این چنین نپرس کیلویی چنده کاکل به سر دارم خیار بخر برای آبدوغ خیار ببر توی زنبیل بزار

گل به سر دارم خیار خیار دولاب را ببین بیا بخراز بنده گل به سر دارم خیار منتها ارزونه خیار دونه‌ای هست پنج زار

توت فروش

از راه رسیده بیابین رطب چنگالی خورشید چنگ چنگی دارم تو خرما رطب و توت تر است

خاکشیر فروش

خاک و باحال دارم قل و واقول می‌خوره ببین چه باحال شده کبد و حال می‌آره تشنگی رورفع می‌کنه

خاکشیر یخمال دارم توشکر قل می‌خوره خاکشیر دارم یخمال شده جیگر و حال می‌آره بدو بدو خاکشیر دارم

غذاها، رو می کردند شمره داغ



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 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. 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 پر جربی، 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.



یکی از چاشنی‌های گیاهی که از دیرباز در ارتفاعات شمیرانات برداشت می‌شود، سماق است. سماق یک ادویه شناخته شده است که بیشتر در خاورمیانه و مدیترانه رشد می‌کند و در آشپزی استفاده زیادی دارد. زمان برداشت این محصول در ارتفاعات شمیران معمولاً از اواخر مردادماه و ابتدای شهریورماه است که در سال‌های گذشته اعتراض‌هایی از طرف مردم محلی و حامیان محیط‌زیست در این زمینه مطرح شد و آنها معتقدند افراد ناآگاه با برداشت غیراصولی سماق باعث

آسیب‌رساندن به درختچه‌ها می‌شوند و این روند به مرور باعث کاهش رشد سماق در شمیرانات می‌شود. این ادویه به دلیل داشتن خواص ضد میکروبی، به ادویه مناسب در فصل تابستان معروف است. در مرحله کشت، سماق به‌عنوان یکی از گونه‌های گیاهی جنگلی خودرو جای می‌گیرد که دست بشر در گسترش آن کمتر دخالت داشته، به شکل درختچه کوهستانی است که میوه‌های خوشه‌ای دارد، رنگ میوه آن قرمز و قهوه‌ای و طعم آن گس است ولی پس از رسیدن ترش می‌شود.

سماق، ادویه پرخاصیت شمیران

ویژه‌نامه روز هفتم
۲ تیر ۱۴۰۲
شماره ۶

۷

خوراکی‌های تابستانی متنوعی در روستاهای تهران تهیه می‌شد که همچنان طرفدار دارد

شیش‌انداز، والک‌پلو و خوردنی‌های لذیذ

نیلوفر ذوالفقاری ✓ بعضی شهرها و روستاهای کشورهای همسایه از غذاهای محلی شناخته شده‌ای دارند مثلاً نام بسیاری از غذاهای محلی گیلان یا شیراز به گوش همه ما آشناست. اما وقتی صحبت از پایتخت می‌شود، خیلی از ما خبر نداریم که تهران قدیم خاستگاه چه غذاهایی بوده و در روستاهای اطرافش، کدام خوراکی‌ها محبوبیت داشته‌اند. از توت سفید کن گرفته تا گیلان لوانسان و سبزی‌هایی مثل والک که در زمین‌های شمیران کشت می‌شود، بسیاری از محصولات روستاهای تهران یا به اصلی تهیه خوراک در این روستاها بوده‌اند. بعضی از این خوراکی‌ها و غذاها در فهرست آثار ملی پایتخت ثبت شده‌اند اما چندان شناخته شده نیستند؛ خوراکی‌هایی که متناسب با هر فصل متفاوت بود و برخی از آنها همچنان در آن حوالی تهیه می‌شود.



دمی بلغور جو

غله‌ای که آن را در آسیاب خرد می‌کنند و می‌شکنند اما آرد نمی‌شود بلغور می‌گویند که عمدتاً از گندم و جو تهیه می‌شود. از آنجا که در لوانسان و روستاهای شمال غرب پایتخت گندم‌زارهای گسترده‌ای وجود داشت، یکی از غذاهای خوشمزه و محلی آنها در تابستان دمی بلغور جو بود که ماده اصلی آن را بلغور جو تشکیل می‌دهد. این غذای خوشمزه و پرکالری سرشار از پروتئین و فیبر همچنان طرفدار دارد و می‌تواند یک غذای بسیار مقوی برای ورزشکارانی باشد که محلی‌ها دست‌ساز تهیه این غذا را به این ترتیب شرح داده‌اند: بلغور جو، لوبیا قرمز، لوبیاچیتی و نخود را از شب قبل و برنج را حدود ۲ ساعت خیس کنید. قبل از پخت آب بلغور و حبوباتی را دور و آنها را با مقداری آب داخل قابلمه بریزید و روی حرارت کم قرار دهید. در قابلمه را نیمه بگذارید و اجازه دهید حبوبات برای یک ساعت بپزند. بعد از گذشت یک ساعت سبزی و عدس را داخل قابلمه بریزید و ادویه بریزید و نعنای داغ و پیاز داغ را به مواد داخل قابلمه اضافه کنید. وقتی که آب غذا گرفته شد برنج خیس خورده را اضافه کنید. اجازه دهید دمی بلغور برای یک ساعت دم بکشد.



آبگوشت باغی

همچنین آبگوشت باغی یکی از غذاهای ثابت فصل‌های بهار و تابستان مردم روستای کن بود. در آبگوشت باغی تنها گوشت و نخود و لوبیا ترکیب ثابت بود اما با تغییر فصل‌ها، طعم این غذا هم عوض می‌شد. یعنی بهار که فصل سبزی‌کاری و محصولات جالیزی بود، بادمجان، لوبیا سبز، سیر، فلفل، هویج و گوجه‌فرنگی به آن اضافه می‌کردند. معمولاً هم گردو در انبار باغ‌ها و خانه‌های اهالی کن وجود داشت و به‌عنوان چاشنی و مزه به آبگوشت افزوده می‌شد که طعم بسیار جالبی پیدا می‌کرد. در تابستان به این ترکیب گیلان، شاه‌توت و انواع محصولات باغی هم اضافه می‌شد. این آبگوشت را در خانه و در باغ هم درست می‌کردند، اما به دلیل اینکه برای کارگران باغ، آبگوشت را از صبح روی اجاق بار می‌گذاشتند و هر محصولی را که دم دست‌شان بود به همراه گوشت داخل دیزی می‌ریختند، به آبگوشت باغی معروف شده است.

والک‌پلو سنگان و شمیران



معمولاً در هر یک از فصل‌ها، روستاییان از گیاهان و سبزی‌هایی برای پخت غذاهای محلی استفاده می‌کردند که بیشتر در همان محدوده می‌روید. از این رو در تابستان هم به دلیل اینکه یکی از خاستگاه‌های اصلی رشد گیاه والک دامنه‌های البرز و شمیرانات بود، والک‌پلو جزو غذاهای سنتی روستاهای شمال غرب (سنگان، زندان، سولقان، کشار،

وردیج و واریش) و شمیرانات تهران محسوب می‌شد که همچنان هم مورد توجه مردم این محدوده است. والک سرشار از کلسیم و انواع ویتامین‌های نافع بدن است و می‌توان تازه یا خشک‌شده آن را که در دامنه‌های شنزار کوه‌های شمالی سبزی می‌شود و چیدنشان خیلی سخت است، همراه با برنج به صورت والک‌پلو پخت یا همراه حبوبات آش و سوپش را درست کرد. برای پخت غذا با آن، برگ والک را به برنجی که درون قابلمه به همراه آب نیم‌پز شده اضافه و بعد از حدود ۴ دقیقه مخلوط برنج والک را آبکش کرده و سپس دم می‌کنند والک‌پلو را به تنهایی می‌توان همراه ماست و ترشی میل کرد. علاوه بر این در دل روستاهای کوهستانی شمیران سبزی‌های کوهی مثل سیرک، پیازک، زرده مرغک و... رشد می‌کند که خمیرمایه بسیاری از غذاهای شمیرانی با آن فراهم می‌شد.



شیش‌انداز آلوی کن

در میان ۱۰ خوراکی ثبت ملی شده پایتخت، نام شیش‌انداز آلوی روستای کن هم دیده می‌شود. از آنجا که تابستان، فصل میوه‌های رنگارنگ در این روستاست، غذاهایی که در دستور تهیه آنها از میوه استفاده می‌شود، در این فصل رونق خاصی داشت و هنوز هم بومی‌های اصل محدوده به آن پایبند هستند. آلوهای ترش و آبدار کن، محصول محبوب این روستاست و محلی‌ها با آنها، علاوه بر انواع لواشک، غذاهای متنوع هم می‌پزند. شیش‌انداز آلوی یکی از این غذاهای محلی تابستانی اهالی محدوده کن و سولقان است. این غذا را می‌توان بر حسب سلیقه با نان یا برنج خورد و معمولاً بدون گوشت پخته می‌شود. انواع مختلفی دارد و در شهرهای کشور مان با دستورهای متفاوتی پخته می‌شود. از آلوی کن به‌عنوان طعم‌دهنده اصلی خورش شیش‌انداز استفاده می‌شود و برای این کار، آلوهار را چند ساعت در آب می‌گذارند تا طعم ترشی آنها بتواند جایگزین سرکه و ترشی غذا شود.

شیره توت

درختان پر تعداد توت، حال و هوای تابستان‌های کن را شیرین کرده‌اند. سال‌هاست که از توت باغ‌های کن برای تهیه خوراکی‌های محلی استفاده می‌شود. شیره توت سفید که یکی از مقوی‌ترین مواد غذایی است، محصول محبوب و معروف تابستان‌های کنی‌هاست. یکی از ساده‌ترین خوراکی‌ها که در گذشته به‌عنوان یک وعده غذایی نیز در روستای کن استفاده می‌شد، نانی به نام توتک بود که هنوز گاهی مادر بزرگ‌های خوش سلیقه محله برای نوه‌ها و فرزندان‌شان می‌پزند. پس از آماده کردن خمیر، برای طعم‌دار کردن نان، مقداری گردو یا تنقلات مانند توت خشک را آرد می‌کردند و روی نان می‌پاشیدند. برای خوشترنگ و خوشمزه‌شدن نیز شیر و تخم‌مرغ را مخلوط می‌کردند و به روی آن می‌مالیدند تا نان رنگ و عطر بهتری بگیرد. این نان هم به‌عنوان میان‌وعده و هم در صبحانه خورده می‌شد و بسیار طعم خوب و دلپذیری داشت. این میوه لذیذ را در روستای کن به صورت خشک کردن و پختن شیره توت برای فصل‌های دیگر فرآوری می‌کنند.



به شیرینی شربت شاه‌توت

کن در شمال غرب تهران از جمله خوش آب و هوای مناطق بیلابقی محسوب می‌شود که رد پای یافت معماری قدیمی با کوچه‌های خشت و گلی آن، چشم را می‌نوازد. توتستان‌های کهن این محدوده به‌ویژه در شب‌های تابستان، جاذبه اصلی گشت و گذار در این محدوده و لذت بردن از میوه تازه توت و شاه‌توت و البته نوشیدن شربت شیرین و خنک شاه‌توت کن است.



توتستان‌های کهن

تماشای شاه‌توت‌های سرخ و سیاه اویزان از درختان، لذت گردش در طبیعت تابستانی را به شهروندان و گردشگران تهرانی هدیه می‌دهد. حدود ۲۲۰ توتستان در کن وجود دارد که مساحت آن در مجموع ۳۰۰ هکتار است. براساس آخرین آمارها، حدود ۱۴ هزار اصله درخت توت بالای ۷۰ سال و هزار اصله درخت بالای ۱۵۰ سال در این توتستان‌ها وجود دارد که عمر بعضی از این درختان به ۳۰۰ سال هم می‌رسد. به این ترتیب عجیب نیست اگر کن را به توت و شاه‌توت بشناسند و تابستان که می‌شود، شربت شاه‌توت تازه پر طرفدار شود. جشنواره توت کن چند سالی است که هر سال تابستان برگزار می‌شود تا شهروندان پایتخت از وجود توتستان‌های پر محصول در همین حوالی شهر باخبر شوند.

روش تهیه شربت شاه‌توت

هر چند اصل شربت شاه‌توت با میوه تازه و محلی در کن تهیه می‌شود اما خودتان هم می‌توانید شربت شاه‌توت یا همان توت سیاه و مربای شاه‌توت را به صورت خانگی درست کنید تا در همه فصل‌های سال بتوانید این شربت خوشمزه را بنوشید و از فواید این میوه تابستانی بهره‌مند شوید. برای درست کردن این شربت ابتدا آب و شکر را باهم مخلوط کنید و روی حرارت زیاد بگذارید تا آب بجوشد. سپس حرارت را کم کنید و شاه‌توت‌ها را داخل کیسه توری قرار دهید، بعد این کیسه را داخل قابلمه آب و شکر بگذارید و هر چند دقیقه، کیسه را فشار دهید تا شیره شاه‌توت‌ها خارج شود. شربت شاه‌توت نباید خیلی سفت یا شل باشد. هر وقت شربت به غلظت مناسب رسید و تا حد ممکن عصاره شاه‌توت‌ها وارد شربت شد، کیسه توری را از داخل شربت خارج کنید. یک روش دیگر برای درست کردن شربت شاه‌توت وجود دارد و آن هم این است که ابتدا شاه‌توت‌ها را با آب و شکر بپزید. بعد مربای درست شده را از صافی رد کنید و شیره را روی حرارت ملایم بگذارید تا غلیظتر شود.

آثار مکتوب متعددی فرهنگ غذایی ما را ثبت کرده اند

کتاب های خوشمزه

مريم باقر پور

بسیاری از پژوهشگران آشپزی، ۳ مکتب آشپزی ایرانی، چینی و رومی را به عنوان مکتب های مادر در این زمینه می شناسند. آنها آشپزی ایرانی را به معنای یک هنر ظریف، مانند فرش ایرانی، هنری می دانند که در خانه های مردم ساده یا حتی فقیر و به دست زنان و دختران شهرها و روستاهای این سرزمین پرورده شده است. مکتب ایرانی، به جز تفاوت در مکتب غذایی، در شیوه پخت و آداب سفره هم کاملا ممتاز است. در همین زمینه هم کتاب هایی از گذشته تاکنون در زمینه آشپزی و غذاهای تهرانی منتشر شده است که آشنایی با آنها خالی از لطف نیست.

۴ آشپزی دوره صفوی

مؤلف: ایرج افشار
چاپ: پنجم
تعداد صفحه: ۲۶۸ صفحه
ناشر: سروش



خلاصه: بسیاری دوره صفویه را زمان رشد و نمو پیدایش غذاهای جدید در کشور و پایتخت دانسته و معتقدند در این دوره علاوه بر رشد چشمگیر هنرهای مختلف، به طور اعجاب انگیزی، خوراک و هنر خوراک پزی هم رشد کرد. کتاب آشپزی دوره صفوی، موید همین موضوع و در برگیرنده ۲ رساله در زمینه آشپزی است که هر دو در دوره صفوی به نگارش در آمدند. رساله اول به نام «کارنامه» تالیف حاجی محمدعلی باورچی بغدادی است که آشپز یکی از بزرگان روزگار خود بوده و این اثر را در سال ۹۲۷ قمری، هنگام سفر به اردبیل نگاشت و رساله دوم هم «ماده الحیوه» نام دارد که تالیف نورالله آشپز بود و حدودا ۲۶ سال پس از رساله نخست به تحریر درآمد و ایرج افشار این دور رساله را در کنار هم قرار داد. البته هر یک از ۲ رساله شامل مطالبی درباره طبخ غذاها و معرفی انواع خوراکی های آن دوره است.

۵ جامع الصنائع

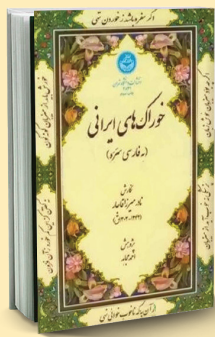
مؤلف: ایرج افشار (مصحح)
چاپ: اول ۱۳۸۹
تعداد صفحه: ۳۳۳
ناشر: مرکز پژوهشی میراث مکتوب



خلاصه: این کتاب در واقع رساله ای در زمینه آشپزی است که مولفی ناشناخته آن را در دوره قاجار به رشته تحریر در آورده. از طرفی گفته می شود «هدایت الله حسینی شیرازی» سال ۱۳۱۵ قمری به دستور بانویی این رساله را شنیده و نوشته است. این کتاب اطلاعات ارزشمندی درباره فرهنگ آشپزی عصر قاجار در اختیار علاقه مندان قرار می دهد و آنها را با روش های تهیه انواع شیرینی، خورش، کباب، پلو، دلمه، حلوا، شربت، مربا و ترشی در آن دوره آشنا می کند؛ از جمله اینها می توان به لوز زرد، حلسوای باقلوا، خورش کنگر، ترشی گل زرد، ماش پلو، مسما بره و مرغ، کوکوی ماهی، دلمه خیار، برانی بادمجان، شربت ریواس، کوکوی گوشت و کباب شامی اشاره کرد.

۶ خوراک های ایرانی (به فارسی سره)

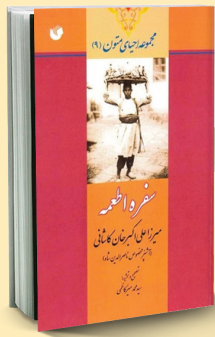
مؤلف: نادر میرزا قاجار
چاپ: ۳
تعداد صفحه: ۳۱۲
ناشر: دانشگاه تهران



خلاصه: این کتاب به تصحیح احمد مجاهد منتشر شده که در سال های ۱۲۴۲ تا ۱۳۰۳ زندگی می کرد و آن را به کمک همسرش نوشته. در مقدمه این اثر به قلم نویسنده نگاشته شده: شبی بانوی من گفت: «بیا تا جامه بگویم که شب بس دراز است و افسون خواب، جامه است. گفتم: نخست تو گوی و من نیز داستانی به یاد آورم و دیگر شب بگویم. سرود که: «خورش های ایران زمین چند گونه است؟ گفتم: چه دلم، خوردنی و پختنی زنان سازند و پزند. تو گوی هر آنچه دانی از این دست و من تو را نگارنده باشم. بانو همی گفت و من هم نوشتم؛ شبها تا این نامه به انجام آمد بس نیکو و نغز.» نکته جالب توجه این اثر آن است که روای و نویسنده، متن را با اشعار فارسی و عربی زینت داده اند و برخی خواص درمانی خوراکی ها و طبع آنان نیز از قلمشمان مغفول نمانده است. نادر میرزا قاجار از نوادگان فتعلی شاه از جمله فرهیختگان قاجار بود و این اثر از قدیمی ترین کتاب های آشپزی به حساب می آید. انتشارات اطراف به تازگی همین نسخه را با ویراستی مجدد و برخی بازبینی ها که از اشکال هم خالی نیست، به نام «کارنامه خورش» منتشر کرده که این ویراست تازه به کوشش نازیلا نظامی تدوین شده است.

۷ سفره اطعمه

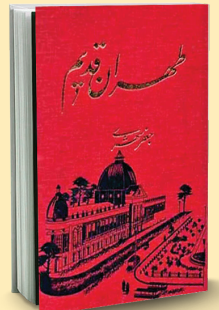
مؤلف: میرزا علی اکبر خان کاشانی
تعداد چاپ: نامشخص
تعداد صفحه: ۱۲۰
ناشر: سفیر اردهال



خلاصه: تالیف آشپز مخصوص ناصرالدین شاه قاجار است و از فحوای مطالب برمی آید که نه تنها در فن آشپزی صاحب مهارت و هنر بلکه انسانی فرهیخته و فاضل بوده است. اطلاعاتی که درباره پیشینه اثر آمده، از این قرار است: دکتر تولوزان فرانسوی که در آن زمان حکیم پاشی دربار ایران بوده برای تطبیق شیوه مداوای خود با سنین ایرانی و توفیق در معالجات، خود را نیازمند اطلاع از شیوه تغذیه ایرانیان و ترکیبات غذاهای معمول آن زمان یافت. لذا میرزا علی اکبر خان خواست که رساله ای جامع در شرح غذاها و اجزا و شیوه ترکیب مواد نیز در باب تهیه آشامیدنی ها و خوراکی های معمول ایرانی تدوین کند. اصل این کتاب که مشخص نیست دستخط مؤلف است یا از آن کاتب دیگر، به خط نسخ زیبا و خوانا ولی نه چندان هنری در ۸۵ صفحه رقعی کوچک نگاشته شده است. دکتر تولوزان در بازگشت به پاریس این رساله را با خود از ایران برد و سال های بعد رضا قوام نژاد آن را در مجموعه شخصی فردی به نام ایکوسکی یافت، از آن عکسی تهیه کرد و در اختیار بنیاد فرهنگ گذاشت، اما اثر پیش رونخستین بار به شکل امروزی منتشر شده است.

۱ طهران قدیم

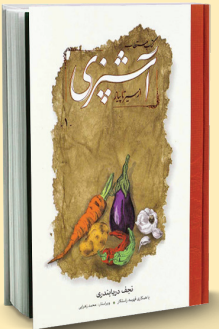
مؤلف: جعفر شهری
چاپ: نامشخص
تعداد صفحه: ۲۶۴۹
ناشر: معین



خلاصه: توسط یکی از معدود پژوهشگران ریزبین و راویان دقیق تهران زمان قاجار، تالیف شده که از کودکی شاهد اتفاقات مهمی از تهران دوره قاجار بود و از دهه ۲۰ هم خاطرات و مشاهداتش از تهران و مباحثی از فرهنگ عامه را که در حال فراموشی بود، نوشت. یادداشت هایی که در آینده به ۲ کتاب مهم مجموعه ۵ جلدی «طهران قدیم» و مجموعه ۶ جلدی «تاریخ اجتماعی طهران در قرن سیزدهم» تبدیل شد. تمام جلد پنجم (انتهایی) طهران قدیم، مرتبط با دستور پخت غذاهای سنتی تهران قدیم است که در آن نوشته اکثرا با گوشت، سیبزمینی و حبوبات سروکار دارد. پلوه ها و غذاهای برنجی هم طوری طبخ می شدند که طبع سردی برنج به زیره برود. جعفر شهری غذاهای مخصوص سحر تهرانی های قدیم را نام برده و دستور پخت هر یک را نیز مختصر ارائه داده است. همچنین در کتاب آمده که غذاهای پر گوشت و پر چربی برای سرما و غذای کم گوشت و کم چرب برای تابستان ها بود.

۲ مستطاب آشپزی

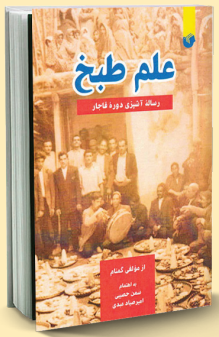
مؤلف: نجف دریابندری
با همکاری همسرش فهیمه راستکار
چاپ: بیش از ۳۵
تعداد صفحه: ۱۹۶۵
ناشر: کارنامه



خلاصه: آنچه این کتاب را با دیگر کتاب های آشپزی متمایز می کند نویسنده اش است. نجف دریابندری آشپزی نیست که کتاب نوشته، نویسنده ای است که آشپزی می کند. او در مقدمه کتاب مستطابش، آشپزی را از مقوله فرهنگ دانسته و از دریچه فرهنگ به آشپزخانه و سفره نگاه می کند و همین نگاه است که باعث شده کتاب مستطاب چیزی وای سایر کتاب های آشپزی باشد که خواننده ایم. این کتاب دوجلدی اولین بار در سال ۱۳۷۸ منتشر شده و تا امروز بیش از ۳۰ بار تجدید چاپ شده است. این کتاب درباره انواع خوراکی ها، مواد لبنی، پروتئینی و اسباب و لوازم آشپزخانه هم اطلاعات زیادی در اختیار مخاطب می گذارد. دستور پخت انواع غذا هم در آن آمده است. مستطاب حاصل ۸ سال ماجراجویی دریابندری بوده و خودش معتقد است: هر مجرب بی تجربه ای که آشپزی را با این کتاب آغاز کند به یک آشپز زبردست تبدیل خواهد شد.

۳ علم طبخ

مؤلف: به اهتمام سمن حبیبی و امیر صیاد عبدی (تصحیح)
تعداد چاپ: نامشخص
تعداد صفحه: ۷۴
ناشر: سفیر اردهال



معرفی: یکی از چند انگشت شمار کتاب با موضوع آشپزی است که از دوره قاجار باقی مانده و در باب طبخ انواع غذاها نوشته شده است. نویسنده این اثر «فلوج»، تخلص می کرد و این رساله جزو معدود رساله های کاملی است که در این باب به دست ما رسیده است. علم طبخ علاوه بر غذاهای ایرانی، به برخی از غذاهای فرنگی نیز پرداخته. کتاب حاضر، بی هیچ مقدمه و دیباچهای آغاز می شود و تنها مؤلف به تعبیری بسیار مختصر از علم طبخ و چیستی و ماهیت این علم و نام بردن از اسامی کتبی که در این فن نوشته شده اند، اکتفا می کند. او پس از این سراغ دستورهای غذایی می رود. در عین حال که این دستورها به ترتیب حروف الفبا آورده شده، با این وجود، مؤلف یک دسته بندی کلی نیز از غذاهای معرفی شده در کتاب ارائه داده است. البته در مقدمه کتاب به شیوه تصحیح آن اشاره شده تا برای مطالعه مخاطب امروزی قابل فهم باشد.