

## خیابان غذا



تهران

مریم اطمینانی

عکس‌ها: سعید فتوحی



مردم هنوز هم کباب را سالم‌ترین غذا می‌دانند



و جب به وجب خیابان ناصر خسرو تاریخ است

# کباب با طعم قهوه خانه مش قنبر

و دوستانش بوده و برخی از معاملات خود را همین جا انجام می‌دادند. زیر چلوکبابی بقایای دودکش قهوه‌خانه قنبر مشخص بوده که سال ۴۴ آتش می‌گیرد و با سرایت به چلوکبابی سقف چوبی آن کامل می‌سوزد و شکل تاریخی خود را از دست می‌دهد.

عمو سه سال و پدر هفت سال است به رحمت خدا رفته‌اند. هر دو عاشق چلوکبابی بودند و با وجود کسوت سن و نداشتن انگیزه مالی با علاقه به چلوکبابی می‌آمدند. ذبیحی‌ها هم اگر کسی پول پرداخت غذا را نداشت، طبق مراسمشان چشم می‌پوشیدند و حتماً هر روز یک سینی جداگانه غذا برای کارگران می‌گذاشتند که یک لقمه بخورند.

چلوکباب به قول علی آقای ذبیحی غذای ملی ماست و اگر چه ردپایش در شاهنامه و دربار پادشاهان دیده می‌شده اما چلوکباب امروزی از دوره قاجار رواج پیدا کرده است. هر مغازه چلوکبابی گوشت خود را از یک جایی تهیه می‌کرد که به آن «پاچال» می‌گفتند. آن‌ها هم گوشت خود را از روستاها و شهرستان‌هایی مثل قزوین، مشهد و ورامین که با آن‌ها ارتباط داشتند تهیه می‌کردند. همه را تست می‌کردند و بسیار برایشان مهم بود گوشت تازه و اصل و سالم و ترد باشد. هر چلوکبابی هم قلق خاص خود را داشته و البته برنج و گوشت و روغن و زعفرانش هم عطر و طعم مخصوص خود را داشته است.

ذبیحی می‌خندد و می‌گوید: «در خانه هم کم و بیش کباب درست می‌کنم اما سعی می‌کنم کلاً غذای دیگری بخورم. اما هنوز هم مردم ایران کباب را سالم‌ترین غذا می‌دانند»، هر چند دوست دارد نام ذبیحی جاودان بماند و ادامه یابد اما معتقد است نسل‌های بعدی دنبال چیزهای دیگری در زندگی هستند که ما تجربه نکردیم.

بله روزگاری قهوه‌خانه قنبر در نبش خیابان ناصریه از فرط شهرت و اعتبار، ورد زبان‌ها شد. به طوری که به محلی که پاتوق افراد زیادی بود و آدم‌ها راحت در آن تا هر وقت که می‌خواستند درددل می‌کردند و به شادی و تفریح می‌پرداختند، قهوه‌خانه قنبر می‌گفتند. روزنامه خواندن در این قهوه‌خانه ممنوع بود اما به جایش «درویش مرحب» هر شب و هر روز در آنجا نقالی می‌کرده و داستان‌های شاهنامه را برای مشتریان این قهوه‌خانه نقل می‌کرد.

رد پای این مطالب را باید در کتاب «تهران عهد ناصری» نوشته «ناصر نجمی» دنبال کرد. از دیگر برنامه‌های رایج در این قهوه‌خانه، اجرای تئاتر توسط «پهلوان کچل» و «گل بدن خانوم» بود، که این برنامه را با تردستی و مهارت بسیار به اجرا می‌گذاشتند و هر بار قصه شیرینی را نمایش می‌دادند.

«علی ذبیحی» متولد ۱۳۴۵، نوه «حاج محمد ذبیحی» که او هم از نوادگان قنبر بود، حالا در چلوکبابی که سه نسل پر خیده و قهوه‌خانه‌ای که دیگر نیست و اگر بود او نسل ششمش می‌شد، با برادرش اینجا را مدیریت می‌کنند؛ همچنان که پدرش (متولد ۱۳۱۵) و عمویش (متولد ۱۳۱۲) چنین کردند. چلوکبابی ذبیحی سال ۱۳۲۴ در طبقه بالای قهوه‌خانه ساخته شده است. ذبیحی در سنگلج‌خانه داشته و علی ذبیحی که خود میانسال است از کوچکی مغازه پدر بزرگش را خوب به خاطر دارد. حالا چند مغازه پشتی قهوه‌خانه فروخته شده و زیر چلوکبابی هم جواهری شده است.

حاج محمد پیش از ساخت چلوکبابی با شمشیری شریک بوده است. مرشد و نایب و شمشیری پیش از ذبیحی چلوکبابی داشتند. اینجا اوایلش پاتوق «حاج علی نقی» یکی از زمین‌داران و ملاکان بزرگ تهران

از کنار در باب عالی کاخ گلستان رد می‌شویم. آن سوی خیابان کبوترها رو به سوی آسمانی که اخم‌هایش را در هم کشیده به پرواز در می‌آیند. و جب به و جب خیابان ناصر خسرو (ناصریه) تاریخ است. حالا نیش بوذرجمهری (۵ خرداد) کافی است به سمت غرب چند قدمی بردارید. درست روبه روی کیوسک روزنامه‌فروشی سرتان را که بالا بگیرید دو چیز خودنمایی می‌کند؛ یکی کبابی ذبیحی و دیگری دارو خانه بقا (۱۳۰۵) دارو خانه‌ای که هنوز تزئینات سردر آن جلوه‌گری می‌کند و این روزها تبدیل به عطاری شده است. طبقه پایین کبابی یک جواهر فروشی قرار دارد اما چه کسی می‌داند یکی از مشهورترین ضرب‌المثل‌های تهران به این جواهر فروشی ربط دارد، به «قهوه‌خانه قنبر».

