

## تاریخچه چلوکباب

شاید بتوان گفت "چلوکباب" در کنار "آبگوشت" معروفترین غذای ایرانی باشد که از شهرتی جهانی نیز برخوردار است. یک محقق جامعه شناس معتقد است که غذاهای ملی و بومی اقوام و ملل مختلف و روش و منش طبع و همچنین خوردن آنها، خود از جهتی بازگو و شاخصه سیره و شیوه اندیشه و سنن و آداب فرهنگی و اجتماعی آن ملت ها محسوب می شوند. فی المثل رواج تهیه و استفاده از غذاهای دریایی در شهرهای ساحلی (نسبت به دیگر مناطق) و اساسا گستردگی حرفه ماهیگیری در این مکان ها خود شاخصی برای فرهنگ مردم آن دیارها به شمار می آید یا بهره گیری از گوشت شکار و گیاهان خوراکی در نواحی جنگلی براساس شغل هایی متناسب و یا قرار داشتن برنج به عنوان غذای اصلی سرزمین هایی که اقتصادش متکی به محصولات شالیزارها می باشد (مانند شمال ایران) و همانطور که ذکر گردید این غذاهای بومی و ملی به نوعی بازتاب یافت حرفه ای و اقتصادی و در نهایت فرهنگی آن جوامع به حساب می آیند.

خودش می گوید: "پدر بزرگم از دوستان دوران نوجوانی ناصرالدین شاه بود که همراهش و در دوران ولایتعهدی اش در تبریز زندگی می کرد و در همانجا به اتفاق ۶ تن دیگر از رفقایش کباب پختن را در دربار قاجار شروع می کنند که ناصرالدین میرزای جوان همواره علاقمند بوده که نحوه طبخ کباب را توسط آنها ببیند."

اما جناب علی خان نایب به خاطر نمی آورد چگونه پدر بزرگش به راز و رمز پختن "چلوکباب" رسید. او ادامه می دهد "پس از به تخت نشستن ناصرالدین میرزا در تهران، وی آن ۷ نفر رفقایش از جمله پدر بزرگ من که البته هنوز لقب نایب نداشته است را به دربار خود می آورد و همچنان با آنها رفاقت می کند و البته همچنان کباب پختن هم به همان شیوه تبریز در دربار و توسط رفیقان شاه قاجار رواج داشته است تا اینکه امیر کبیر به خاطر حفظ پرستی دربار در نگاه مهمانان خارجی، ناصرالدین شاه را و می دارد تا آن ۷ نفر را از نزد خود براند.

اما پدر بزرگ من برای اینکه از دوست قدیمش دور نشود در نزدیکی کاخ گلستان و داخل بازار، دکانی باز می کند و همان شغل کبابی اش را برای عوام ادامه می دهد و این برای اولین بار بوده است که کباب پزی و کباب خوری میان مردم رواج می یابد."

دکانی که علی خان نایب نام می برد همان "چلو کباب نایب بازار" است که هنوز دائر می باشد. اما "چلو کباب" از زمان غلامحسین خان نایب یعنی پدر علی خان تهیه و طبخ می شود و از زمانی که او در همان دکان و پس از مرگ پدرش مشغول کار می شود به مردم ارائه می گردد.

علی خان نایب می گوید: "کم کم انواع و اقسام چلو کباب توسط پدرم باب شد از نوع سلطانی و کوبیده گرفته تا چلوکباب برگ و همه آنها به بهترین نحو طبخ می گردید به نحوی که خیلی سریع آوازه چلوکباب نایب در سراسر ایران پیچید و هرکس به تهران می آمد یکی از واجباتی که خود را ملزم به انجامش می کرد، رفتن به چلوکبابی نایب بود."

با موفقیت "چلوکبابی نایب" و به تقلید از آن، مغازه های دیگری به تهیه و طبخ و عرضه چلو کباب اقدام کردند که از معروفترین شان می توان

به "چلوکباب شمشری" اشاره کرد که هنوز در گوشه سبزه میدان تهران دائر است. علی خان نایب می گوید: "شمشری هم داماد خانواده ما بود و در واقع با دختر عموم ازدواج کرده بود و به نوعی شریک پدرم محسوب می گردید."

پاسخ می دهد: "پدرم در زمانی که محمد علی شاه مجلس را به توپ بست و جنبش مشروطیت را سرکوب نمود، در زمره مشروطه خواهان و آزادی طلبان بود و در همان دسته ای که سر راس شان قرار داشت و در مبارزات هدایتشان می کرد، به او لقب نایب داده بودند. و این لقب بر وی ماند و زمانی که قرار شد برای افراد شناسنامه صادر شود همان نایب نام فامیلی ما شد."

عکسی از غلامحسین خان نایب با کراوات بر دیوار "چلوکبابی نایب" قرار دارد. سوال می کنم آیا پدرتان کراوات می زد؟ می گوید: "نه هرگز کراوات نمی زد. تنها یک بار در عمرش این کار را کرد آنهم زمانی که به دربار رضا خان احضار شده بود و مجبور شد کراوات بزند که این عکس را در همانجا از او گرفتند!"

"چلو کباب نایب" اینک علاوه بر بازار تهران شعبه هایی در خیابان آبان جنوبی، ولی عصر مقابل خیابان زعفرانیه و همچنین در خارج کشور در پاریس و سانفرانسیسکو و بعضی دیگر شهرهای اروپایی و آمریکایی دارد و به عرضه انواع و اقسام چلو کباب مشغول می باشد. بد نیست که برای چشیدن طعم واقعی چلوکباب ایرانی سری به "چلو کبابی نایب" بزنید، البته اگر تا کنون نرفته اید



غرض از این مقدمه چینی نه فقط ارتباط دادن "چلوکباب" به فرهنگ بومی و ملی ایرانی است بلکه مطرح نمودن ترکیب شغلی غالب بر جامعه ۲۰۰ سال قبل ایران است که این غذای لذیذ و خوشمزه در آن محیط بوجود آمد. محیطی که در مجموع بر دامداری و کشاورزی استوار بود و طبعا در تلفیقی منطقی مابین محصولات آن به خوراکی رسید که از رایج ترین کشت و کار یعنی گندم و برنج و معمول ترین دامپروری در ایران یعنی گوسفند داری و گاوداری حاصل می گردید و با سهل الوصول ترین نوع پخت آنها که عبارت بود از دم کردن برنج و پختن گوشت بر روی آتش مستقیم که حاصلش همان کباب خودمان می شود. اگرچه از دیر باز شاید از دوران انسان نخستین باب ترین غذای بشر بوده است اما نوع طبخ این گوشت که شامل انتخاب قسمت مناسب دام اهلی که از مراتع و علوفه جات تغذیه می نماید و پروردن آن گوشت به شیوه های خاص و پختنش بر روی آتش ذغال عمل آمده و آمیختنش با چاشنی های گوناگون (مانند سماق و پیاز و...) و مواد مختلف به اضافه ترکیب با برنج که در دنیا بی سابقه می نمود (فی المثل در ژاپن و ویتنام علیرغم رواج پخت برنج به هیچوجه آن را

با گوشت کباب شده صرف نمی کنند و غالبا آن را با گیاهان خوراکی و یا در نهایت با گوشت آب یز می آمیزند) مجموعه ای پدید آورد که قطعا از ابتکار و ابداع هوشمندانه بانی آن بر می آمد و تنها و تنها با ذائقه ایرانی سازگار بود و از جهتی هم بازتاب دیدگاه و تفکر تغذیه ای نشأت گرفته از بافت حرفه و فرهنگ جامعه محسوب می شد.

اما بانی مبتکر و با درایت این غذای ملی ایرانی که اینک آوازه جهانی یافته، چه کسی بود؟ حتما دوستانی که در تهران بوده اند و خصوصا گذرشان به بازار تهران افتاده، حداقل نام "چلو کبابی نایب" به گوششان خورده است. بنا به روایت برخی مورخان معاصر به ویژه "جعفر شهری" تاریخ نویس و تهران شناس معتبر، پخت کباب ایرانی به همان شیوه ای که ذکر شد و همراه نان از زمان ناصرالدین شاه قاجار و در دربار او و از دوران رضا خان همراه برنج و تحت عنوان "چلو کباب" در میان عوام رایج شد و باعث و بانی آن شخصی بود به نام "غلامحسین خان نایب" (و البته پدرش).

جهت اطلاع کاملتر و بی واسطه تر با بانیان "چلو کباب" در یک اتفاق و برخورد تصادفی در شعبه روبروی خیابان زعفرانیه "چلوکباب نایب" با علی خان نایب، فرزند غلامحسین خان نایب معروف، مبدع "چلو کباب" ملاقات کردیم. پیرمردی حدود ۸۰ ساله و خوش مشرب که به گفته پسرش، ۲۷ سال رییس صنف چلو کبابی ها بوده و ۲۶ - ۲۵ سال هم در خارج از کشور به سر برده و به ایرانی های مقیم خارج این غذای ملی را ارائه می داده است.