



بی آن به اصطلاح امروزی های انواع کانکس ها با فروشندگانی که دیگر شکل و شمایل آن قدیمی ها را نداشته اند، رواج یافت. آن زمان ها خیلی از این فروشندگان غذاهایی که می فروختند را در خانه با همراهی اعضای خانواده آماده می کردند. حتی بخشی از این خوراکی ها محصولات کشاورزی بود که خود آن را کاشته بودند و بعد از برداشت با توجه به فصلی که بود برای فروش به خیابان ها می آوردند. تقریباً شبیه گاری هایی که هنوز در مناطق پایین و سنتی تهران یا شهرهای دیگر برای مثال آب زرشک و آلبالو و انار یا چغاله بادام در فصل تابستان، لبو و شلغم و باقالی پخته در زمستان، و یا شیرینی هایی مثل بامیه خانگی و مامان جیم جیم ( ترکیبی از کنجد و شکر یا عسل) که در خانه درست کرده و روی سینی در کوچه و بازار و خیابان دور گشته یا روی چهارپایه ای ثابت در گوشه ای اتراق کرده و آن را می فروشد.

### فروش شربت های خانگی تا کوفته و کباب

از طرفی فروش انواع نوشیدنی های گوارا و طبیعی که بر اساس هر فصل توسط خود خانواده های این فروشندگان تهیه می شد را نباید فراموش کنیم. این شربت های خانگی با طعم های مختلف آنهم با یخ فراوان در فصل گرما یکی از پرطرفدارترین خوراکی های خیابانی بود. در کنار چنین غذاها و خوراکی هایی که فروشندگان می توانستند از قبل آن را به کمک خانواده و با زحمت کمتری آماده کنند، برخی غذاها باید در همان محل فروش پخته می شد و در اختیار مشتری قرار می گرفت و معروف ترین آن کباب بود؛ غذایی که همیشه به هر شکلی که فروش می رود مورد توجه مشتریان و از جمله تمام خانواده هاست. چنانکه در روزگار تهران قدیم به غیر از کباب، کوفته، کله و پاچه، سیرابی و حتی چلو یعنی پلو با خورشت هم به صورت خیابانی عرضه می شد.

### مشتری از مردان بازار تا زنان خانه دار

البته در این بین یکی از اصلی ترین تفاوت های توزیع این غذاها در خیابان ها با غذاهای خیابانی روزگار ما در مشتری های آنها بود. آن زمان بیشترین مشتریان این غذاها را کارگران و رهگذران و مغازه دارن و به صورت کلی مردان بودند که برای خوردن ناهار یا میان وعده وقت رفتن به خانه را نداشتند. البته عده ای از این فروشندگان به صورت سیار هم بودند یعنی در کوچه و خیابان و بازار می گشتند و خوراکی های خود را می فروختند و با حضور در هر محله ای حضور خود را با فریادهایی که مخصوص خودشان بود زنان و کودکان را به در خانه ها می آوردند که این کار به خصوص باعث می شد زنان خانه هم فرصتی پیدا کنند تا طعم غذاهای اینچنینی را بچشند. از طرفی حضور این فروشندگان را در مراکز تفریحی و زیارتی آن زمان نباید فراموش کنیم که آخر هفته ها یا روزهای تعطیل اهل خانه به قصد تفریح یا زیارت به راه افتاده و در میان این گشت و گذار سری به این فروشندگان زده و طعم غذاهای خیابانی آن زمان را کنار هم می چشیدند.

## غذاهای خیابانی از آب زرشک تا کوفته و جغور بگور

### علاقه خانواده ها به غذاهای خیابانی

اما همان غذاهایی که دیگر در روزگار ما نه فقط به عنوان غذا در سفره خانواده ها جایی ندارد، زمانی مردم برای خریدن و خوردنش در کوچه و بازار و خیابان صف می کشیدند تا قبل از آنکه تمام شود بخردن و نوش جان کنند. در گذشته متناسب با هر فصل غذا یا خوراکی در دهه ها یا روی چرخ های قدیمی فروخته می شد که بیشتر به غذاهای خانگی شباهت داشت تا غذاهای خیابانی امروزی. در واقع فروشنده سعی می کرد بهترین مواد خوراکی فصل را آماده کند و با قیمت کمتر به فروش برساند. به روایتی این غذاها بیشتر توسط مسافران یا مردمی که در سطح شهر تردد داشتند، مصرف می شد. گاهی هم به واسطه شهرت یک فروشنده، مردم حاضر بودند مسافت بسیاری را طی کنند تا فقط از او خرید کنند. با اینکه بیشتر غذاهای خیابانی ایران در شهرهای مختلف یکسان بودند، اما در برخی شهرها به تناسب فصل و مواد غذایی محلی، ممکن بود غذای جدیدی هم به فهرست آن غذاها اضافه شود.

### تهیه غذاها و خوراکی ها در جمع خانه

پیشینه اولین فروشندگان غذاهای خیابانی در دنیا به قرن ها پیش حتی به دوره باستان می رسد که از فروش انواع خوراکی ها و غذاهای آماده و نیمه آماده در سینی و سبدهای ساده آغاز شد تا اختراع چرخ دستی و گاری و در نهایت رسیدن به دوره ای که دهه های رنگ و وارنگ و در

### • زهره شریفی

قسمت یکصد و بیست و پنجم

سبب زمینی و تخم مرغ پخته، نان و پنیر، جغور و بگور (جگر و دل و قلوه)، سنبله و چندین نوع غذای دیگر در کنار خوراکی های دیگر با طعم های طبیعی چون آب زرشک خنک، بامیه پر از شهد، باقالی داغ با گل پر، شلغم و لبو پخته با عطر تازه اش بخشی از خوردنی هایی هستند که در گذشته های نه چندان دور، به عنوان غذاهای خیابانی میان خانواده ها معروف بود. نکته در این است تصویری که امروز از غذاهای خیابانی در ذهن همه است با آنچه که در این فهرست جای گرفته است تفاوتی دارد از زمین تا آسمان! غذاهایی چون انواع فست فودها تا نوشیدنی های عجیب و غریب از آب گذشته، تا غذاهایی که گرچه به نام کشورمان ثبت است، اما به شیوه ای تهیه و عرضه می شود که دیگر طعم و رنگ و بوی تاریخی اش را از دست داده است.

### ... کتاب کودک و نوجوان

#### • نوعی جرقه

تا به حال کلمه ی «اوتیسم» به گوشان خورده است؟ من چیزهایی را می بینم و می شنوم که دیگران نه می بینند و نه می شنوند. گاهی احساسات مختلف یکجا به من هجوم می آورند. اما هیچ کدام از اهالی شهرمان منظور من را نمی فهمند و به من جادوگر می گویند. داستان نوعی جرقه از آنجا آغاز می شود که دختری که به اختلال اوتیسم دچار است متوجه می شود مردم شهر کوچکشان در اسکاتلند در زمان های دور فقط به این دلیل که جادوگران متفاوت بودند آنها را می سوزانند. او تصمیم میگیرد مراسم یادبودی برای جادوگرها برگزار کند. ال مک نیکول در این کتاب، دوستی، شجاعت و خودباوری در کودکان را با زبانی شیرین بیان می کند. این کتاب را انتشارات میلکان با ترجمه خاتم مهشید شبانیان منتشر کرده است.

### ... کتاب بزرگسال

#### • کاش اینجا بودی

جودی پیکو نویسنده رمان کاش اینجا بودی، ۲۵ رمان با فروش ۴۰ میلیون نسخه در سراسر جهان دارد و دوازده کتاب آخر او در فهرست پرفروش ترین های نیویورک تایمز، در رتبه های اول قرار گرفته اند. دایانا اوتول، قهرمان داستان طبق برنامه اش می خواهد تا سی سالگی ازدواج کند و سی و پنج سالگی بچه دار شود و سپس به حومه شهر نقل مکان کند. او قرار است با نامزدش، در تعطیلاتی که پیش رو دارند، درست قبل از تولد سی سالگی دایانا، به جزایر گالاپاگوس بروند و آنجا رسماً ازدواج کنند. اما کرونا در شهر نیویورک همه گیر می شود و این زوج درگیر ماجراهای آن می شوند. کتاب کاش اینجا بودی را نشر قطره با ترجمه ندا شادانظر منتشر کرده است.

