



### پدر چلو کبابی ایران در برابر ناصرالدین شاه

غلامحسین خان نایب‌را پدر چلو کبابی ایران می‌دانند. او در زمان ناصرالدین شاه از تبریز به تهران مهاجرت کرد و برای دربار شاه از روش مخصوص پخت گوشت استفاده کرد و مورد توجه شاه قرار گرفت. او در این دوران به رمز و راز کباب پختن پی برد و زمینه‌ای فراهم کرد تا افراد علاقه‌مند هم وارد این کار شوند. او بعد از مدتی از دربار خارج شد و در نزدیکی کاخ گلستان اولین چلو کبابی تهران را دایر کرد.



به‌ناز مقدسی | چلو کباب همان غذای لذیذ و دوست‌داشتنی پشت پرده عجیب و غریبی دارد. مثل عقبه کباب کوبیده‌های ۴ تا ۶ هزار تومانی که کاشف به عمل آمد، با گوشت کیلویی ۶۰ هزار تومان و برنج ۱۲ هزار تومانی عملاً چیزی که به‌عنوان کباب به دست مشتری می‌رسد، مخلوطی از یک‌درصد گوشت، ۹۹ درصد سنگدان چرخ‌کرده مرغ، نان خشک و پیاز و ادویه است! با این تعریف در سال‌های اخیر بازار چلو کبابی‌ها و نرخی‌های نامتعارف‌شان که گاهی آنها را به ارزان فروشی و گاهی هم به گرانفروشی متهم می‌کند، این بازار را با حواشی مختلفی روبه‌رو کرده است. ناصر حسینی تبریزی رئیس اتحادیه چلو کباب و چلوخویش که علاقه‌اش به دنیای غذاها او را به سمت این کار کشاند، معتقد است که آنها یک صنف بین‌المللی و شناخته شده در همه جهان هستند. او می‌گوید: «همه دنیا چلو کباب را می‌شناسند. امروزه به هر کشوری که بروید و بگویید ایرانی هستید، بلافاصله به شما می‌گویند «چلو کباب!» یا او به گفت‌وگو نشستیم تا درباره کیفیت چلو کباب ایرانی، قیمت‌های واقعی آنها و حق سرویس‌های غیر قانونی شفاف‌سازی کنیم.»

عکس: بابک جوانزاده / شهر وند

### چلو کبابی‌ها حق ندارند حق سرویس بگیرند

آقای حسینی تبریزی، موضوع حق سرویس رستوران‌ها مثل پرداخت یا عدم پرداخت پول به پارکبان‌ها باعث سرگردانی مردم شده است، یعنی مردم هنوز نمی‌دانند که آیا یک رستوران حق دارد از مشتریانش حق سرویس بگیرد یا نه؟ هیچ واحد صنفی حق دریافت حق سرویس را ندارد. اما در منوی خیلی از رستوران‌ها قیمت ۱۰ تا ۱۵ درصدی حق سرویس نوشته شده و سر آخر هم از مشتری دریافت می‌شود!

این موضوع تخلف است و مردم اگر با چنین موضوعی برخورد کنند، همان لحظه می‌توانند به اتحادیه چلو کبابی‌ها و خویش‌ها اعلام کنند تا سریعاً با این رستوران برخورد جرمه‌شود.

اگر موضوع حق سرویس تخلف است، پس چرا اصلاً این پدیده وجود دارد؟ منظورم این است که حتماً موضوع حق سرویس برای یک رستوران علتی داشت که رواج پیدا کرد.

حق سرویس تنها زمانی تخلف نیست که مشتری در یک رستوران، مهمانی‌ای مثل تولد بگیرد و برای چندین ساعت این فضا را اشغال کند. این زمان است که در واقع باید یک مبلغ توافقی به‌عنوان حق سرویس به رستوران‌دار بابت پرسنل و فضا و مدت زمانی که اشغال کرده است، بپردازد. بنابراین شاید منظور اولیه از حق سرویس این موضوع بوده است.

**بیشترین شکایتی که به اتحادیه شما می‌شود مربوط به چیست؟**

در مورد همین حق سرویس‌ها و ارزش افزوده است. ارزش افزوده هم از آن دست معضلات شبیه به حق سرویس است. ماجرای این پول‌ها اضافه‌بر نرخ اصلی غذا چیست؟

ارزش افزوده یک موضوع من در آوردی است. مطابق ابلاغیه سازمان امور مالیاتی برخی از واحدهای صنفی موظف شده‌اند تا مالیات ارزش بر افزوده را از مشتری دریافت و به حساب سازمان امور مالیاتی واریز کنند. اما واقعیت این است که غذا قوت لایموت مردم است و مجلس هم تصویب کرده که قوت لایموت مردم از پرداخت مالیات بر ارزش افزوده معاف است. اما متأسفانه وزارت دارایی این قانون را اجرائی کند و مردم برای هر غذایی که می‌خورند، باید ارزش افزوده پرداخت کنند!

**با رستوران‌هایی که از مشتریان ارزان‌تر ارزش افزوده دریافت می‌کنند هم برخورد می‌کنید؟**

ما در خصوص این موضوع اعتراض کرده و به مجلس نامه نوشته‌ایم. امیدوارم با درایت نمایندگان و قانون‌گذاران این معضل اجتماعی برای مردم حل شود. مردم را نباید رنجاند، مردم باید رضایی باشند.

### شمال تهران چلو کباب، جنوب تهران چلوخویش

در کدام مناطق تهران، مردم بیشتر چلو کباب می‌خورند و در کدام مناطق خویش؟ در مناطق جنوبی و مرکزی تهران از چلوخویش‌ها بیشتر استقبال می‌شود. اما در مناطق شمالی و مرقد تهران مردم بیشتر چلو کباب می‌خورند. در سال‌های اخیر بازار فست‌فودها داغ شده؛ دلیلش هم این است که علاوه بر تغییر ذائقه جوانان این نوع غذا نسبت به چلو کباب ارزان‌تر است و از طرف دیگر خیلی از مردم تصور می‌کنند خوردن فست‌فودها برای شام و وعده سبک‌تری نسبت به چلو کباب است.

مقرض شما هستید؛ منظور مسئولان اطلاع‌رسانی مثل صداوسیما و جراید است. رسانه‌ها باید در رابطه با فست‌فودها اطلاع‌رسانی کنند که این غذا چه موادی تشکیل شده و چقدر این نوع تغذیه خطرناک است. شما گذارا برای چه میلی می‌کنید؟ برای نیاز بدنتان. وقتی یک نفر غذای ناسالم می‌خورد ممکن است همان موقع تأثیرش را نفهمد، اما در نهایت به انواع بیماری‌ها دچار می‌شود. مثل سرطان روده و معده که الان اگر به بیمارستان‌ها سر بزیم جوانان زیادی را می‌بینیم که به این بیماری دچار شده‌اند. من به شما قول شرف می‌دهم غذاهای ۴ تا ۵ هزار تومانی که در کنار خیابان فروخته می‌شوند از مواد خوراکی و غذایی متداول تهیه می‌شوند!

**آقای حسینی تبریزی مواد تشکیل‌دهنده چلو کباب‌ها و خویش‌های ارزان قیمت چه چیزهایی است؟**

من بلد نیستم! (با خنده) مأموران بهداشت باید این مکان‌ها و مواد اولیه‌شان را شناسایی کنند!

ببینید در زمان‌های قدیم مردم خیلی برای خوردن چلو کباب دست و دلبازی نمی‌کردند. چلو کباب یک غذای لوکس به حساب می‌آمد و بیشتر مشتریانش چلو کبابی‌ها هم افراد متمول جامعه بودند. آن موقع‌ها غذایی مثل آبگوشت مورد علاقه مردم کوچک و بازار بود، اما در دهه‌های ۷۰ و ۸۰ گسترش شهرنشینی هم دست در این کار زیادتر شد. بنابراین حالا تعداد چلو کبابی‌هایی که در آن هم انواع کباب طبخ می‌شود و هم خویش، بیشتر شده است.

**آقای حسینی تبریزی الان در یک خیابان ممکن است ۴ تا ۵ چلو کبابی کنار هم مشغول به کار باشند. می‌خواهم بدانم افزایش تعداد چلو کبابی‌ها در کیفیت اصلی چلو کباب تأثیر گذار است یا نه؟**

بله، تأثیر گذار است؛ در سال‌های اخیر با افزایش تعداد چلو کبابی‌ها، ارزش و کیفیت این غذا کم شده اما علاقه‌مندی به چلو کباب زیاد شده است! (با خنده)

**در حال حاضر تهران چند چلو کبابی دارد؟**

حدود هزار و ۱۰۰ چلو کبابی در تهران با مجوز مشغول به کار هستند و حدود ۶۰۰ چلو کبابی هم بدون مجوز فعالیت می‌کنند که مجموعاً می‌شود هزار و ۷۰۰ چلو کبابی.

**چلو کبابی‌هایی که بدون مجوز فعالیت می‌کنند، شناسایی شده‌اند؟**

حدود ۷۰ درصدشان شناسایی شده‌اند.

**مردم که نمی‌دانند کدام چلو کبابی مجوز دارد و کدام ندارد، بنابراین فقط شناسایی شده‌اند یا اقدامی هم برای بسته‌شدن آنها صورت گرفته؟**

مادر حدود وظیفه‌مان آنها را شناسایی کردیم و به اداره اماکن اطلاع داده‌ایم.

### قیمت یک پرس چلو کباب مرغوب

سال گذشته از طرف اتحادیه نرخ‌های مشخصی برای انواع مختلف چلو کباب‌ها اعلام شد، اما این قیمت‌ها در چلو کبابی‌های مختلف ثابت نبود و مثلاً اگر قیمت چلو فیله کباب ۲۹ هزار تومان اعلام شده بود، اما در خیلی از چلو کبابی‌ها این غذا زیر ۵۰ هزار تومان نبود! این کارگران فروشی نیست؟ هر واحد صنفی شرایط فروش و قیمت‌هایش فرق می‌کند، مثلاً رستورانی که گل یا دستمال کاغذی روی میزهایش می‌گذارد یا پرسنل متعدد با سرویس‌دهی بیشتری دارد، هزینه‌های جانبی‌اش با یک چلو کبابی که این امکانات را به مشتری نمی‌دهد، فرق می‌کند. دلیل اختلاف قیمت‌ها همین موضوع است و ما قیمت‌ها را در هر واحد صنفی منطبق با شرایط خودش تعریف می‌کنیم.

قیمت یک پرس چلو کباب کوبیده خوب و سالم چقدر باید باشد؟ قیمت هر کیلو گوشت برای انواع کباب متفاوت است و هر کدام یک قیمتی دارند. به هر حال هر قیمتی که داشته باشد باید ضرر پذیر ۱۰ گرم کنیم تا قیمت کباب به دست بیاید. برنج هم که الان حدود ۱۲ هزار تومان قیمت دارد و برای هر پرس چلو حدود ۱۵۰ گرم برنج مصرف می‌شود. این قیمت‌های به دست آمده را با هزینه روغن، زعفران، گوچه‌فرنگی و نان که جمع برزیم به عدد ۱۰ تا ۱۲ هزار تومان می‌رسیم؛ بنابراین با احتساب هزینه‌های جانبی قیمت یک پرس چلو کباب خوب حدود ۲۲ تا ۲۵ هزار تومان است.

**قیمت واقعی یک چلوخویش خوب چطور؟**

باید نظر گرفتن هزینه‌هایی که گفتم یک چلوخویش خوب باید بین ۱۷ تا ۱۸ هزار تومان قیمت داشته باشد.

فهرست انواع غذا با برنج درجه یک ایرانی	قیمت (ریال)
باقالی پلو با ماهیچه گوسفند (۳۵۰ گرم ماهیچه و باقالی تازه)	۳۸۰۰۰۰۰ هزار ریال
باقالی پلو با گوشت گردن گوسفند (۴۵۰ گرم گردن گوسفند و باقالی تازه)	۳۷۰۰۰۰۰ هزار ریال
چلو کباب برگ ممتاز (۱۷۰ گرم از مغز راسته فیله گوسفند)	۳۵۰۰۰۰۰ هزار ریال
چلو کباب سلطانی (برگ گوسفندی به وزن ۱۲۰ گرم و یک سیخ کوبیده معمولی)	۳۵۰۰۰۰۰ هزار ریال
چلو کباب برگ مخصوص (۱۵۰ گرم از مغز راسته گوسفند)	۳۳۰۰۰۰۰ هزار ریال
چلو فیله کباب (۱۵۰ گرم از مغز فیله گوسفند)	۲۹۰۰۰۰۰ هزار ریال
چلو کباب برگ گوسفندی (۱۲۰ گرم از مغز راسته گوسفند)	۲۹۰۰۰۰۰ هزار ریال
چلو کباب بختیاری (۱۰۰ گرم گوشت فیله گوساله و ۱۲۰ گرم سینه مرغ)	۲۹۰۰۰۰۰ هزار ریال
چلو کباب برگ معمولی (۱۱۰ گرم از گوشت گوساله)	۲۵۰۰۰۰۰ هزار ریال

نرخ انواع چلو کباب در سال گذشته که از طرف اتحادیه چلو کبابی‌ها و خویش‌ها اعلام شد.

### ناصر حسینی تبریزی رئیس اتحادیه چلو کباب و چلوخویش درباره قیمت واقعی کباب، ۷۰۰ چلو کبابی غیر مجاز و حق سرویس‌ها غیر قانونی می‌گوید

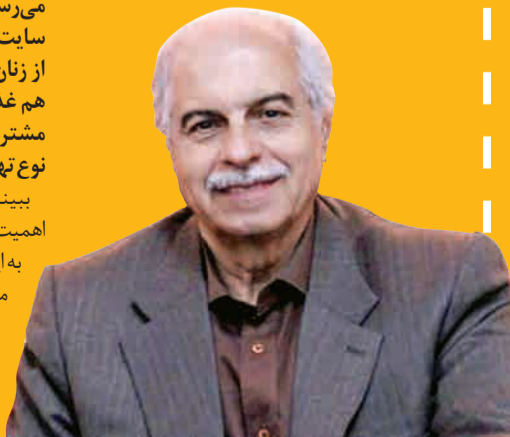
# فروش کباب ارزان خیانت به مردم است

شما بیش از ۴۰ سال است که در اتحادیه چلو کبابی‌ها و خویش‌های تهران فعالیت می‌کنید، رک بگویم، شغل شما حرفه مند است؛ نیست؛ علاقه تان به غذا و کباب باعث شد تا در این اتحادیه مشغول به کار شوید؟ معمولاً هر کسی به دنبال کار مورد علاقه‌اش می‌رود. برای من هم همین طور بود، چون همیشه به غذای خوب اهمیت می‌دادم، در اتحادیه چلو کبابی‌ها و خویش‌ها مشغول به کار شدم.

**آقای حسینی تبریزی، جوانان امروزی از پدر و مادرهایشان می‌شنوند که قدیم‌ها چلو کباب هم می‌گفتند و الان چلو کباب‌ها طعم قدیم را ندارند! این موضوع درست است؟**

بله، کاملاً درست است. قدیم‌ها که تازه چلو کبابی‌ها کارشان را شروع کرده بودند و تعدادشان کم بود، کیفیت گوشت گوسفندی خیلی بهتر از الان بود. از طرف دیگر، گوسفندان در زمان قدیم در صحرا چرای می‌کردند و علف و آب تمیز می‌خوردند، اما الان گوسفندان به سبک قدیم به چرا می‌روند و حتی بعضاً در جاهایی که زباله است، می‌چرند یا آب فاضلاب می‌خورند. بنابراین در زمان قدیم گوشت این حیوانات خوشمزه‌تر و لذیذتر بود.

در دهه ۵۰ و حتی قبل‌تر تعداد چلو کبابی‌های تهران خیلی کمتر از حالا بود. آن موقع‌ها کدام چلو کبابی‌ها بودند؟ در دهه ۵۰ تعداد چلو کبابی‌ها محدود بود، مثلاً نایب، شرف‌الاسلامی، جوان و شمشیری بودند. گرایش و علاقه مردم نسبت به چلو کباب در سال‌های اخیر نسبت به دهه‌های گذشته تفاوتی پیدا کرده است؟



**در سال‌های اخیر غذاهایی مثل کباب و چلوخویش‌ها به روش اینترنیتی هم به فروش می‌رسند. در این روش، در واقع مردم از طریق سایت‌ها یا اپلیکیشن‌های هوشمند به تعدادی از زنان خانه‌دار سفارش غذا می‌دهند و آنها هم غذا را در خانه‌شان طبخ می‌کنند و به دست مشتری‌شان می‌رسانند. چقدر می‌توان به این نوع تهیه غذا اعتماد کرد؟**

ببینید محل طبخ غذا، آشپز و کارگران و مواد غذایی اهمیت زیادی در تهیه غذا دارند. بنابراین اگر غذاهایی که به این شکل در خانه‌ها طبخ می‌شوند، از ارکان‌های مربوط مثل اتحادیه و وزارت بهداشت مجوز فعالیت دارند، مشکلی ندارد اما اگر زیر چاکی و مخفیانه این کار انجام شود، قطعاً تخلف است.