

## بوی تهران قدیم و چلوکباب‌های خوش طعم

از زمانی که تهران ردای پایتختی پوشید تا وقتی که کرکره نخستین رستوران آبرومند شهر بالا برود، حدود ۱۵۰ سال طول کشید. بعد از آن کم‌کم رستوران‌های دیگر در نقاط مختلف شهر به‌ویژه محدوده بازار کسب‌وکارشان را راه انداختند و ویژگی آنها این بود که در آنها شبیه رستوران‌های اروپایی غذا روی میز سرو می‌شد.

به گزارش سایت خبری پرسون، حالا سال‌ها از آن روزها گذشته و برخی از رستوران‌های قدیمی نه تنها هنوز سرپا هستند، بلکه با ده‌ها شعبه در سراسر شهر، کسب‌وکارشان را توسعه داده‌اند. غذاخوری‌هایی نوستالژیکی که حضور در آنجا نوعی سفر تاریخی محسوب می‌شود.

نایب، یادگار حاج علی‌خان

وقتی صحبت از رستوران‌های قدیمی تهران می‌شود، بعید است که نایب، قدیمی‌ترین رستوران تهران به ذهن خطور نکند. این رستوران سال ۱۲۵۷ توسط حاج‌علی‌خان نایب در بازار تهران راه‌اندازی شد. بیش از ۵ نسل است که رستوران نایب با افتتاح شعبه‌های مختلف توسط فرزندان و نوادگان حاج‌نایب مدیریت می‌شود و توانسته مشتریان زیادی را جذب کند.

مسلم

امکان ندارد شما گذرتان به بازار بیفتد و هوس ته‌چین‌های معروف مسلم را نکنید! اگر از خیابان ۱۵ خرداد گذر کنید، حتما رستوران و صف تشکیل شده جلوی آن را خواهید دید. محیط این رستوران کاملا سنتی و غذای اصلی و معروف آن چلوکباب است. سالاد، ماست و دیگر مخلفات نیز سلف‌سرویس هستند.

شرف‌الاسلامی

از سال ۱۳۱۷ مشغول به‌کار است و هنوز هم حال و هوای نوستالژیکش را حفظ کرده و حتی سرویس‌دهی هم مثل قدیم با ژتون‌های فلزی انجام می‌شود. حسن حضور در رستوران شرف‌الاسلامی این است که علاوه بر چلوکباب در غذاهای دیگر مانند باقالی‌پلو با ماهیچه و ته‌چین نیز زیانزد است. اگر برای ناهار تشریف می‌برید سعی کنید تا ۱۲ آنجا باشید وگرنه میز گیرتان نمی‌آید و باید کلی منتظر بایستید!

تیمچه اکبریان

در دل بازار عودلاجان، تیمچه ۲۶۰ ساله‌ای، به‌عنوان یکی از قدیمی‌ترین سفره‌خانه‌های سنتی تهران پذیرای مراجعان است. ویژگی این سفره‌خانه ساختمان و معماری تاریخی و استفاده از ظرف‌های قدیمی آن است. در ورودی سفره‌خانه سماوری بزرگ با قوری‌هایی آماده است. در گوشه‌هایی از محیط کمدهایی از وسایل‌های قدیمی و دکوری چیده شده است. این سفره‌خانه منوی مفصلی ندارد و به جز دیزی، چای و قلیان، خوراکی دیگری در آن سرو نمی‌شود.