

مسئولیت متن و شکل بدوش نویسنده مضمون میباشد، عقیده نویسنده لزوماً نظر افغان جرمن آنلاين نمی باشد



۲۰۲۳/۰۸/۲۴

سید عظیم حسینی

## تاریخچه تجارت کابل

### قسمت ششم



## دکان خرادی

د پانو شمیره: له 1 تر 8

افغان جرمن آنلاين په درنښت تاسو همکارۍ ته رابولي. په دغه پته له مور سره اړیکه ټینګه کړئ [maqalat@afghan-german.de](mailto:maqalat@afghan-german.de)  
یادونه: دلیکنې د لیکنیزې بڼې پازوالي د لیکوال په غاړه ده ، هیله من یو خپله لیکنه له رالیږلو مخکې په خیر و لولئ

دوسرای تجارتي هم درين بازار بود بنام سراي عزيزوسراي صوبه وازتاجران مشهورآن ميتوان از شيرجان آرتي، فقير جان، آغا عبدالرحمن، حاجي شمس الدين، حاجي عبدالروف، حاجي عبدالرحيم، عبدالعزيز لندني، حاجي عبدالحميد وبايي صوبه نام برد. پايان ترازين سراي، سراي پشاورى ها بود كه حاجي غلام نبي، حاجي غلام نقشبند وحاجي غلام حيدر تاجران اين سراي بودند. ازين سراي كه مي گذشتيم به بازار كفشدوزي ميرسيديم، درين بازار كفش هاي زنانه ازچرم سبز وبعضاً گلابتون دوزي ساخته ميشد، قسمت اخير اين بازار سنگتراشي نام داشت. ازمشاهير اين بازار حاجي محمد اكبر عطار باشي بود وحاجي محمد اكبر بگفته مردمان آنوقت دست بسيار نيك داشت وادويه مؤثر به مريضان ميدادواما ازخليفه كاظم قيقاق فروش چه بگويم، اين مرد خدادوست بقدرى غريب پروربود كه كمائي روزانه خود را نصف کرده و نصف آنرا به فقرا وبينوايان ميداد وپنج وقت نماز خود را درجماعت ادا ميكرد.گويا از تخته پل تا اخير سنگتراشي بنام شوربازار يادميشد كه درزمان اميرشيرعليخان يكي

از بازار های نامی و مرکز مهم دادوستد تجارتي بشمار ميرفت. اين بازار از سر تا آخر پوشيده بود. بعد از ختم شور بازار، كوچه باباي خودی عليه الرحمه بود كه حالا هم وجود دارد. در اخير اين كوچه، بازار كتاب فروشی شروع می شد. مسجد نور الاسلام كه به مسجد چوب فروشی شهرت داشت هم درين بازار بود. درين بازار هر نوع كتب دينی، اخلاقی و قصص فروخته ميشد. تمام اين كتابها از لاهور، بمبئی و پشاور وارد می شد و مشهور ترين كتابفروش ها عبدالاحد و مير صاحب بود. بعد از آن به بازار تيل كوچه يا تیلی گذر ميرسيم كه درينجا انواع



دكان سماوارچی وچاينکی

تيل از قبيل شرشم، كنجد، زغر، انواع حبوبات و دنبه بفروش ميرسيد. همچنين درين بازار قصابهای هم وجود داشتند كه دركار شان تقلب و فريب وجود نداشت. كلانتر نقشبند، خليفه عيسى، خليفه موسى، محمد جان، محمد هاشم و خليفه چوچه از آن قصابانی بودند كه گوشت ها را بخريدار معرفی می كردند و میگفتند:

د پانو شميره: له 3 تر 8

افغان جرمن آنلاين په درنښت تاسو همكاری ته رابولي. په دغه پته له مور سره اړيکه ټينگه كړئ [maqalat@afghan-german.de](mailto:maqalat@afghan-german.de)

يادونه: دليكنی د ليكنيزی بنی پازوالي د ليكوال په غاړه ده، هيله من يو خپله ليكنه له راليرلو مخکې په خير و لولئ

برادر این بز است و این میش و اینهم گوسفند که طبعاً در قیمت هم تفاوت داشت، مثلاً گوشت گوسفند اعلی روپیه را پنج پاو، بز خور دبالا پنج پاو، و میش یک ونیم چارک بود. بیاد دارم که در تمام کابل یکی از بنیه گران سرچوک را به نسبت کم فروشی (پاو کم) لقب داده بودند. وی در روغن زرد، دنبه مخلوط کرده بود و وقتیکه گرفتار شد. بدن او را برهنه کردند و روغن های مخلوط شده را در بدن وی مالیدند و در تمام بازار های کابل او را گرداندند و جهرچی جهر میزد که و ابجان کسی که روغن دنبه در روغن زرد مخلوط کند. هر که در روغن تقلب کند حالش ازین بدتر. بعد از آن امر شده بود که دست او را قطع کنند ولی بنیه گرد دست خود را به هزار کابلی خرید. یعنی هزار کابلی جریمه داد تا اینکه از قطع دست عفو شد. بعد از آن دیگر ندیدیم و نشنیدیم که کسی در روغن تقلب کرده باشد. بهر حال بهتر است اکنون از سرچوک بطرف جنوب به پیچیم و در آن با حاجی قندو، محمد قاسم، محمد یوسف و عبدالروف چای و قند فروشان مشهور این بازار آشنا شویم. همچنین اگر در بازار عطاری داخل شویم می بینیم که عبدالخالق عطار، عبدالوهاب، محمد اکبر عطار، بایی نندو، بایی بجووبایی ارجن همه مصروف وزن کردن فلوس، تربوز ابوجهل، کت و کوت و لاچی، سگ انگورک، هلیله، سنا و گل قند، شربت عناب و سکنجبین، شربت بزوری، اسفرزه، خاکشیر، صبر زرد، گل گاو زبان و غیره بودند. گویا عطار خانه کابل همین بازار بود. دکان ارجن و بایی تاکر از مزدحم ترین دکان ها بود و در وسط این بازار برنج فروشی بود. برنج های کهنه ده ساله و پانزده ساله هم درین دکان ها یافت میشد. از برنج فروش های مشهور می توان از حاجی عطا محمد، مرزا آقا شمس الدین، محمد یاسین، بابا محی الدین و خلیفه نظام نامبرد. خلیفه نظام در عین حال از پهلوانان مشهور کابل بود که حتی پهلوانان نامی هند از قبیل گامورستم

هندو غیره هم نتوانستند پشت او را به زمین نهند....، از بازار برنج فروشی به مندوی آرد داخل میشویم. چه مندوی پر برکت و چه آردهای للمی و سفید و چه اعلا که از یاد آن دهن پر آب میشود. سه و نیم چارک آرد للمی یک کابلی قیمت داشت، در حالیکه یک سیر آرد آبی یک کابلی بود. یک سیر برنج باریک اعلا سه کابلی و روغن زرد اعلا مانند اشک چشم فی سیر دوازده کابلی فروخته میشد و یک سیر برنج لک یکنیم کابلی بود. اگر از مندوی طرف گلاب کوچه، یا کوچه علی رضا خان و صندوق سازی برویم چیزی جز گندگی و کثافت در آن نمی یابیم. در بازار پل خشتی در ابتدای این بازار خلیفه حیات بقال دکان داشت که از مشاهیر کابل و تقریباً از جمله کاکه ها به حساب میرفت. مردبزه گوی بود و بزه گویی وی شهرت فراوان داشت. دومین دکان مشهور دکان حاجی جلال الدین فالوده پز بود. این دکان یک دوکان ساده و معمولی نبود. بلکه موزیمی از انواع ظروف مسی و چینی بود. بعد از دکان حاجی جلال رسته خفافی بود که انواع پیزار های آهوگی، زری، مردانه، زنانه و بچگانه در آن بفروش میرسید، حاجی برات علی و سلطانعلی، آقا محمد و کاکا پهلوان از خفاف های مشهور بودند. در وسط بازار، سرای وسیعی بنام سرای زرداد وجود داشت که اکنون بنام پشتون مارکیت شهرت دارد. نصف دکان این سرای از پیزار های زری، لنگی های کشمیری، خلیلی خانی، شاه پسندی، پتوهای مردانه و زنانه پر بود و خواجه ثناالله کشمیری، انور خان کشمیری، حاجی محمد اسلم قندهاری و حاجی فقیر محمد و مرحوم صوفی محمد علم از دکانداران مشهور این سرای بودند. قدری بالاتر ازین سرای، بطرف چپ، دروازه عمومی مسجد مبارک پل خشتی بود. از آن بالاتر بازار سیمساری بود که در آن وقت یگانه بازار اموال لوکس، همین بازار بود. در اخیر این دوکانها، دکان عبدالرحیم قناد بود. او شخصی بود که یک هتل عصری را در جوار پل قلعه

محمود خان تاسیس کرد. اکنون در بازار خیابان داخل می‌شویم. دکان های کشمش فروشی قرار دارد، خلیفه محمود فالوده پز نیز درین بازار از اشخاصی بود که از آن نامبرده میشد. در اخیر این بازار یک سلسله دکاکین حبوبات فروشی بود و این بازار بنام دروازه سردار هم یاد میشد. بازار خیابان را که آخر می کردیم، بطرف راست می پیچیدیم و در بازار ارگ (بازار شاهی) داخل میشدیم.<sup>[۱۵]</sup> کابلیان و باشندگان کابل که دارای سن ۶۰ سال و بیشتر از آن میباشند نیک میدانند که در سالهای دهه ۲۰ و ۳۰ و حتی دهه ۴۰ هجری شمسی اقلیم کابل بگونه دیگری بود و زمستان های بسیار سخت و پر برف داشت به حدیکه نه تنها پاک کاری آن از بامهای خانه ها مشکل بود، بلکه ریختن آن در کوچه های کابل مانع بزرگی درآمد شد مردم ایجاد میکرد. اما به هر حال مردم کابل مقدم برف را گرمی دانسته و آنرا نیاز مبرم میپنداشتند زیرا همین برف بود که ذخایر آب های تحت الارضی کابل را حفظ و تقویت نموده، باعث تداوم فصل جریان آب در دریای کابل گردیده، حاصلات زراعتی و سردرختی را نیز بهبود میبخشید. در همین رابطه کابلیان یک ضرب المثل دارند که "کابل بی زر باشد وبی برف نی". اما برخلاف تابستان ها بسیار گرم بود و در نبود برق و وسایل برقی مانند یخچال ها و انواع وسایل سردکننده مردم و کسبه کاران به ویژه فالوده پزان، کسانیکه برای مردم شیرین و فالوده تهیه میکردند به برف نیاز داشتند. موجودیت برف در کابل در نگهداشتن هوای تازه در شهر تا اندازه بی تاثیر نبود زیرا در نقاط مختلف شهر کابل یخدان هایا برفدان های (تعداد شان به ۱۵ باب میرسید) ساخته شده بود تا برف را برای تجارت در تابستان نگهداری نمایند. چنانچه یکی از این یخدان های بزرگ در دامنه کوه پیر اکرم خان در نزدیک "بالا قلعه" که بنام یخدان فیضو یاد میشد قرار داشت، ۲ باب در ساحه گذرگاه و ۲ باب دیگر آن در دامنه کوه گردنه

شهادای صالحین، نزدیک زیارت شاه طاووس و متباقی در سایر مناطق در دامنه های کوهها موقعیت داشت. کار تذخیر و حفظ برف برای تابستان طوری بود که صاحبان یخدان ها (که ساحه آن به قطر حدود ۳۰ متر با عمق الی ۱۵ متر و یا بیشتر از آن بود) در جریان زمستان کارگران را که بنام برف پاک یاد میشدند استخدام میکردند تا برف های دامنه کوه را جمع آوری نموده و به یخدان برسانند به این معنی که برف ها در دامنه کوه جمع آوری و گنده سازی نموده و بعداً به یخدان ها انتقال دهند. تمام این گنده های برف به یخدان ها انداخته شده و توسط کارگران دیگر در داخل برفدان به صورت مرتب جابجا میگردید و بعد از پرکاری یخدان، روی برف با گاه شالی بسیار ضخیم پوشانیده میشد و همچنان سر یخدان مانند چپری با قطعات بوریا پوشانیده میشد تا از تابیدن شعاع آفتاب بداخل یخدان جلوگیری بعمل آید، بدین ترتیب بارسیدن موسم تابستان، برف به شکل گنده از یخدان کشیده شده و برای دکاکین فالوده پز بفروش میرسید حتی مردم نیز جهت سرد سازی آب نوشیدنی منازل خویش از همین برف استفاده مینمودند. در عین حال درین موسم برف از دره پغمان نیز به کابل انتقال و به دکانهای فالوده پزویا برای مردم عرضه میشد. در ماه های جوزا و سرطان از برف برای سرد نگهداشتن توت تازه از طرف توت فروشان نیز استفاده میشد. نرخ سایر مواد اجناس آن زمان قرارذیل بود: چوب سوخت سیر یک تنگه یعنی بیست پیسه، ذغال فی سیر دوروپیه، چای اعلی فی پاو سه کابلی، قند سراب علی یک سیر نه کابلی، بوره یک سیر هفت کابلی، شیر خالص دو کابلی، قیماق فی روپیه سه پاو، نان خاصه یک پاوه یک قرص سه پیسه، کله پاچه مکمل گوسفندیک روپیه، نان جوار دو پیسه، دل و جگر یک تنگه، تخم مرغ فیدانه دو پیسه، صحن سفید فی روپیه پنج چارک، صحن کوره فی روپیه یک نیم گزشاه، ململ فی روپیه

دوگز، چیت گلنار فی روپیه یکنیم گز، صندوق گلدار یک گز دونیم روپیه، مرینه پشمی یک گز سه الی پنج روپیه، قنویز خالص یک گز سه روپیه الی پنج روپیه، اجوره نجارو گلکار ماهر فی روز دوروپی، مردکار از صبح تا عصر دوتنگه، اجوره حمال فی سیر دو پیسه.<sup>[۱۶]</sup> پول قدیم کابل بنام پیسه، شاهی، عباسی، تومن، افغانی و کابلی بود. ولی در اواخر پول به افغانی تبدیل گردید که یک افغانی صد پول میشد و مسکوک که از افغانی پائینتر بود به نام یک پولی، سه پولی، پنج پولی، ده پولی، بیست و پنج پولی و پنجاه پولی یاد میگردید.

نرخ بعضی اقلام اولیه طی سالهای ۱۳۱۰-۱۳۶۸ در کابل (فی سیر)

سال	فیسات	لست اقلام		
		آرد	برنج	گوشت روغن
۱۳۱۰	روپیه کابلی	۲.۵	۳	۸
۱۳۲۰	افغانی	۸	۱۲	۲۴
۱۳۳۰	افغانی	۱۶	۲۴	۸۰
۱۳۴۰	افغانی	۴۵	۷۰	۱۳۰
۱۳۵۰	افغانی	۶۵	۱۰۰	۲۱۰
۱۳۶۰	افغانی	۱۵۰	۲۸۰	۹۸۰
۱۳۶۴	افغانی	۳۶۰	۵۰۰	۱۲۶۰
۱۳۶۸	افغانی	۱۲۰۰	۳۸۰۰	۴۹۰۰

ادامه دارد