

غذاهای سنتی دوران قاجار

شناخت سفره ایرانی که تاکنون کمتر مورد توجه بوده، مسأله‌ای ضروری است؛ چنان که سال‌ها پیش زنده‌یاد استاد عبدالحسین زرین‌کوب در این باره به زیبایی نوشته بودند...



شناخت سفره ایرانی که تاکنون کمتر مورد توجه بوده، مسأله‌ای ضروری است؛ چنان که سال‌ها پیش زنده‌یاد استاد عبدالحسین زرین‌کوب در این باره به زیبایی نوشته بودند: «درباره سوال مشهور مونتنسکیو و پارسی‌های کنجکاو که می‌پرسیدند «چگونه می‌توان ایرانی بود؟» شاید کسی که مثل فویر باخ می‌پندارد «انسان آن چیز است که می‌خورد» می‌توانست به آسانی جواب دهد: به هسله غذا، ادا، د، کنا، سفه ادا، درست است که اکنون زندگی در «آپارتمان» و جاذبه «بیفتک» و «کوکاکولا» دیگر نمی‌گذارد ایرانی امروز به همان معنی گذشته «سر تا پا ایرانی» باقی بماند، اما باز شناخت سفره ایرانی می‌تواند چیزی از ایران گذشته را از غرقاب تقلید و تسلیم امروزین نجات دهد». بر همین اساس در این یادداشت کوشش شده است تا بر پایه سفرنامه‌های خارجی دوره قاجاریه تصویری از سفره ایرانی این دوره ارائه شود. سفرنامه‌هایی که برخلاف تاریخ نوشته‌ها جزئیات جالب توجهی را در این زمینه در اختیار می‌گذارند. در این یادداشت، سفرنامه‌های گیوم آنتوان اولیویه، گاسپار دروویل، موریس دوکوتزوبوئه، سر هنری اوستن لایارد، نوبویوشی فورو کاوا، دکتر ژرار فووریه، هانری رنه دالمانی را در این زمینه مورد واکاوی قرار داده ایم. جالب است که دروویل درباره کیفیت کار آشپزان ایرانی گفته بود: «دست پخت ایرانیان را نباید دست کم گرفت و به نظر من آشپزی آنها بر آشپزی ایتالیایی‌ها و اسپانیولی‌ها برتری دارد.» با این درآمد در آغاز غذاهای این دوره را از زبان این سفرنامه‌نویسان برمی‌شمایم و سپس به آداب غذاخوری می‌پردازیم.

پلو غذای همه طبقات است (اولیویه، 166؛ دروویل، 83؛ رنه، 226) و البته انواع مختلفی دارد، «پلو با کشمش، انگور فرنگی، دانه انار، پسته، بادام، زعفران، سبزی، خلر، به، دارچین، وانیل و ... در خانه بزرگان عادی است که پنج یا شش نوع پلو را در یک وعده غذا بر سر سفره مشاهده نمود» (دروویل، 83). و غالباً لای آن مرغ یا کبک پخته‌ای قرار می‌دهند یا آن را با خورش‌های گوناگون میل می‌کنند (اولیویه، 166). از جمله این خورش‌ها، باید از خورش فسنجان (رنه، 228)، خورش کدو و آبگوشت (سالتیکوف، 92) نام برد.

غذاهای معمولی دیگرشان عبارت است از خوراک بره، گوسفند، پرند که با برگه میوه خشک می‌پزند، کوکو، شیرینی و کباب (دروویل، 83؛ لایارد، 67، 81، 108، 110). مرفهان از میان گوشت‌ها، گوشت گوسفند، کبک و قرقاول را مصرف می‌کنند، اما فقرا کمتر به آن دسترسی دارند و اگر بتوانند گوشت گاو و شتر را مصرف می‌کنند. گوشت گوساله را بسیار کم و گوشت خرگوش را هرگز مصرف نمی‌کنند. گوشت ماهی خیلی کمیاب است و فقط در شهرها و دهکده‌های ساحل دریا و رودخانه‌ها به مصرف می‌رسد زیرا ماهی تازه را با وسایل نقلیه معمولی نمی‌توان به جاهای دور برد (دروویل، 84؛ رنه، 227-28).

در سر سفره ایرانی‌ها همیشه ماست وجود دارد. اما از آنجا که خیلی زود ترش می‌شود، آن را با عسل مخلوط می‌کنند (دروویل، 83) و همین ماست (رنه، 227) در کنار نان و پنیر و آب دوغ (لایارد، 55 و 126) غذای روستاییان است. به علاوه روستاییان به علت بی‌بضاعتی غالباً نان را با لبنیات یا نباتات صحرایی می‌خورند و از خوردن خربزه، هندوانه و میوه‌های دیگر هم بی‌بهره نیستند، زیرا این محصولات را خودشان به عمل می‌آورند (رنه، 227). در کل ایرانی‌ها خیلی میوه می‌خورند. در میان این میوه‌ها خیار، طالبی و بویژه هندوانه را بیشتر دوست دارند (دروویل، 84-85). در ایران میوه و بویژه انگور فراوان است (فووریه، 53؛ رنه، 227). در هیچ کشوری انگوری به خوشمزگی انگور ایران یافت نمی‌شود. انگور انواع مختلف دارد و در تبریز فقط 32 نوع آن وجود دارد که چهار تای آن بدون دانه است (دروویل، 84).

صبحانه ایرانی‌ها خیلی ساده و عبارت از سرشیر و بعضی اوقات هم نیمرو (دروویل، 83). افراد نه‌چندان مرفه ناهار را غالباً با میوه و حاضری می‌گذرانند و شام گوشت و پلو می‌خورند. در کل ایرانی‌ها بندرت سوپ می‌خورند (اولیویه، 166 و 83).

ایرانی‌ها معمولاً و بویژه هنگام مهمانی دادن در اتاق ناهارخوری، غذا می‌خورند. اتاق ناهارخوری مانند دیوان خانه به شکل مربع مستطیل است که دورادور آن همه روی زمین می‌نشینند. زمین پوشیده از نم‌د به عرض سه پا و به ضخامت کم است و مجموعاً شکل نعل اسب را دارد. در انتهای یکی از اضلاع، صاحبخانه می‌نشیند و از آن‌جا تمام مدعوین را زیر نظر دارد (دروویل، 87).

طرز نشستن ایرانی‌ها با ترک‌ها خیلی متفاوت است. ترک‌ها چهار زانو روی زمین می‌نشینند. به این طرز نشستن می‌توان بدون زحمت زیاد عادت کرد در صورتی که ایرانی‌ها هم روی زمین اما دو زانو روی پاشنه پا می‌نشینند. (دروویل، 88؛ رنه، 231)

موقع ناهار دور اتاق جلوی مهمانان سفره‌های قلمکار بزرگی پهن می‌کنند. سپس پنج یا شش پیشخدمت آفتابه لگن‌هایی از جنس مس سفید می‌آورند و آب روی دست راست مهمانان می‌ریزند که با دستمال خود آن را خشک می‌کنند. پس از آن پیشخدمت‌ها ابتدا جلوی صاحبخانه و سپس جلوی هر دو نفر از مهمانان سینی‌های بسیار بزرگ محتوی شیرینی و بیسکویت و شیرینی خامه‌دار و نقل بادام و میوه می‌گذارند. مهمانان بیشتر از روی نزاکت و نه از روی میل قدری از آن برمی‌دارند. این

تنقلات بیشتر جنبه تجمل و خودنمایی دارد. با یک اشاره صاحبخانه، پیشخدمت ها با عجله سینی ها را از جلوی مهمانان برمی دارند و بلافاصله آوردن غذا به این ترتیب آغاز می شود:

پیشخدمت ها نخست نان های بزرگ می آورند؛ نانی که در ایران صرف می شود، بهتر از نانی است که در مملکت عثمانی به مصرف رسد. نان ایران، سفید و خوب پخته و از آرد خالص گندم است و کمتر دیده می شود که آرد جو و... در آن باشد. (اولیویه، 165)

سپس برای هر دو نفر یک سینی که این بار به جای تنقلات محتوی پلو است و قدحی شربت می آورند و جلوی مهمان ها می گذارند. وقتی که سفره چیده شد، میزبان با گفتن بسم الله آغاز صرف غذا را اعلام می دارد، ولی پیشخدمت ها با آوردن غذاهای دیگری که آخرین آنها بریانی یا کباب است به پذیرایی ادامه می دهند. (دروویل، 89؛ لایارد، 67؛ فورو کاوا، 217؛ رنه، 231)

برای تحریک اشتها به طور جداگانه انگور، خیار، تربچه، بادام و حتی نمک بر سر سفره می گذارند. (دروویل، 89) البته خبری از خیار شور و خردل نیست. (رنه، 228) برای استفاده از نمک نوک انگشت شست را کمی با آب دهان تر می کنند و به نمکدان می زنند. هنگام صرف غذا صاحبخانه معمولاً مهمانان را با موسیقی و بعضی اوقات با رقص سرگرم می کند. در غیر این صورت در تمام مدت غذا خوردن سخن نمی گویند زیرا ایرانیان سخن گفتن در سر سفره را بی ادبی می دانند. (دروویل، 89)

ایرانی ها با دست راست غذا می خورند و با به کار بردن قاشق، کارد و چنگال آشنایی ندارند. آنها با کمال مهارت با همین یک دست گوشت را تکه تکه می کنند؛ البته گوشت همیشه آن قدر پخته است که با کمترین فشار انگشت از هم جدا می شود. دست چپ را که در موارد دیگری به کار می برند هرگز سر سفره نشان نمی دهند و چون برداشتن هریک از مواد خوراکی با دست چپ بی ادبی نابخشودنی محسوب می شود، از این رو دست چپ را در تمام مدت غذا خوردن لای چین قبا در زیر بازوی راست پنهان می کنند. (دروویل، 85؛ دو کوتزو بوئه، 76؛ لایارد، 67؛ رنه، 232)

همچنین در ایران با لیوان آشنا نیستند. نوشیدنی ها را که معمولاً شربت یا دوغ یا سرکه شیر است در قدح می ریزند و کنار آن قاشق بزرگی از چوب می گذارند. هر قدحی یک قاشق دارد که برای برداشتن شربت و نوشیدن آن به کار می رود. ظرفیت قاشق ها متفاوت است اما قاشق هایی که معمولاً به کار می رود یک لیوان آبخوری ظرفیت دارد ولی قاشق هایی هم که دوبرابر آن جا می گیرد وجود دارد. (دروویل، 85 و 90؛ رنه، 228). گاه نیز شراب بر سر سفره می آورند. (دوکوتزو بوئه، 76)

زمانی که غذا خوردن پایان یافت، سینی ها را به همان ترتیب که آورده بودند برمی دارند و سپس سفره را با کمال دقت و مهارت جمع می کنند که چیزی از آن روی فرش نیفتد. سرانجام پیشخدمت ها با آفتابه لگن که این بار از آب ولرم پر شده است وارد می شوند. مهمان ها هریک دست راست خود را بدون آن که دست چپ را جلو بیاورند شست و شو می دهند، آب در دهان مزه مزه می کنند و همچنین ریش خود را می شویند و با دستمال خود آن را خشک می کنند. پس از آن قهوه یا چای یا شربت و قلیان تعارف می کنند. (دروویل، 91؛ دو کوتزو بوئه، 77؛ لایارد، 67؛ رنه، 231)

کتاب نامه:

– اولیویه، ا. (1371). سفرنامه اولیویه: تاریخ اجتماعی-اقتصادی ایران در دوران آغازین عصر قاجار. ترجمه محمدطاهر میرزا. تصحیح و حواشی دکتر غلامرضا ورهرام. تهران: اطلاعات.

– دروویل، گاسپار. (1370). سفر در ایران. ترجمه منوچهر اعتماد مقدم. چاپ چهارم. تهران: شباویز.

– دو کوتزو بوئه، موریس. (1348). مسافرت به ایران در معیت سفیر کبیر روسیه در سال 1817، ترجمه محمود هدایت، تهران: امیرکبیر.

– رنه دالمانی، هانری. (1335). سفرنامه از خراسان تا بختیاری. ترجمه محمدعلی فره وشی. تهران: امیرکبیر.

– زرین کوب، عبدالحسین. (2536). «بسم الله: سفره ایرانی». در: از چیزهای دیگر: مجموعه نقد، یادداشت، بررسی و نمایشواره. تهران: انتشارات جاویدان. صص 25-9.

– سالتیکوف، الکسی. (1383). مسافرت به ایران. ترجمه محسن صبا. چاپ چهارم. تهران: علمی و فرهنگی.

– فووریه. (1385). سه سال در دربار ایران. ترجمه عباس اقبال آشتیانی. تهران: نشر علم.

– فورو کاوا، نوبویوشی. (1384). سفرنامه فورو کاوا. ترجمه هاشم رجب زاده و کینجی ئه اورا. تهران: انجمن آثار و مفاخر فرهنگی.

– لایارد، سر اوستن هنری. (1376). سفرنامه لایارد. ترجمه مهرباب امیری. چاپ دوم. تهران: آژان.

امین تریان / کارشناس تاریخ