

((بسم الله الرحمن الرحيم))

خوراک و سفره آرای ایرانیان در دوره قاجاریه

به کوشش : فرهاد مرندی علمداری

مرندی علمداری، فرهاد
خوراک و سفره آراییی ایرانیان در دوره قاجار / تألیف فرهاد
مرندی علمداری - تهران : آهنگ صبح ، ۱۳۸۳
ISBN: 964-8577-11-0 ص ۲۲۰

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیفا
کتابنامه : ص (۲۱۳) - ۲۲۰ ، همچنین به صورت زیر نویس
۱. سفره - آداب و رسوم ایرانی . ۲. سفره آراییی - ایران
۳. ایران - آداب و رسوم - قرن ۱۳ ق . ۴. آشپزی ایرانی --
تاریخ قرن ۱۳ . الف. عنوان
۹ خ ۴ / م ۲۰۴۱ ۵۴۰۹۵۵/۳۹۵
کتابخانه ملی ایران ۲۲۴۰۴-۸۳ م ،

انتشارات آهنگ صبح

تهران - میرداماد ، میدان محسنی ، خیابان وزیری پور، خیابان خواجهوی
پلاک ۱۸ ، واحد ۱۶ تلفن : ۰۹۱۲۱۴۶۶۸۱۶-۲۲۲۶۵۹۴۵

به کوشش : فرهاد مرندی علمداری
تاریخ نشر : زمستان ۱۳۸۴
نوبت چاپ : اول
قطع : رقعی
تیراژ : ۲۰۰۰
صفحه آراییی و طراحی جلد : فرشته ممتازی
بهاء : ۱۸۰۰ تومان

فهرست

۷	پیشگفتار
۱۱	مقدمه
۱۵	فصل اول - بلوها و جلوها
۱۷	خوراک و انواع آن در دوره قاجاریه
۳۰	غذاهای گوشتی (گوشت)
۴۱	آشها و سوپها
۴۶	نان ها
۵۵	نوشیدنیهای ایرانی
۶۶	لبنیات
۷۳	ترشی ها و چاشنیهای اصلی غذا
۷۹	میوه و سبزیها
۸۲	شیرینی و انواع آن
۹۰	تنقلات
۹۹	فصل دوم - خوراک در میان اقشار و اقوام مختلف
۱۰۱	آداب غذا خوردن

غذاهای دریاری و تشریفاتی.....	۱۱۹
غذاهای عامه مردم در نقاط مختلف ایران.....	۱۲۷
فصل سوم- خوراک و مناسبتها	۱۴۳
خوراک در ایام جشن عروسی.....	۱۴۵
خوراک در هنگام متولد شدن کودک.....	۱۴۹
خوراک در مراسم ختم و خیرات برای مردگان.....	۱۵۷
خوراک در ایام جشنهای ملی.....	۱۶۱
خوراک در اعیاد و جشنهای مذهبی.....	۱۶۷
خوراک در ایام سوگواری و مناسبتهاى مذهبی.....	۱۶۹
خوراک در ماه مبارک رمضان.....	۱۶۹
جایگاه خوراک در نذر و نیاز.....	۱۷۴
طرق پذیرایی ایرانیان از مهمانان.....	۱۸۱
تصاویر.....	۱۹۹
منابع و مآخذ.....	۲۱۷

پیشگفتار

ویل دورانت خوردن خوراک را در سه نوبت از شبانه روز ، نشانه سازمان اجتماعی پیشرفته می داند . از نظر او ، انسانهای اولیه با کوشش دسته جمعی که برای به دست آوردن مواد خوراکی می کردند زمینه را برای پدید آوردن دولت و حکومت فراهم ساختند . چنین به نظر می رسد که در روزگاران نخستین ؛ دو واژه ی ، شکار و شکارچی ، هر دو مسئله مرگ و زندگی را به میان می آوردند .

حقیقت این است که شکار و ماهیگیری ، دو مرحله از مراحل تکامل انسان هستند . ویل دورانت در آخرین تحلیل از مدنیت ، به این نتیجه می رسد که مساله خوراک انسان و تهیه آن ، بنیاد تمدن ، را تشکیل می دهد .

به عبارتی : کلیسا ، موزه ، هنر ، تالار موسیقی ، کتابخانه و دانشگاه همه روکار بنای تمدن هستند و باید چشم داشت تا در پشت این ظاهر ، دست کم کشتارگاه را دید .

نوع غذا و خوراک مصرفی در هر قوم و ملتی بستگی به شرایط و ویژگیهای طبیعی ، اجتماعی و فرهنگی ، سیاسی ، مذهبی و ... آن قوم داشته و دارد . و به طور مثال در ایران نان و برنج از مهم ترین و عمده ترین غذاها محسوب می شوند . خوردن برخی از غذاها در ایام و مناسبتها از قبیل جشنها و مراسم ادواری ، ایام و مناسبتها مذهبی ،

عروسیها و عزاداریها نیز ، بخشی از آئین های یک سرزمین قلمسداد می شوند .

در آداب و رسوم گذشته ما ؛ چگونه نشستن بر سفره و خوردن غذا با دست به عنوان یک ارزش تلقی می شد . اما رفته رفته با تبدلات فرهنگی بین کشورها تغییراتی در برخی از آداب و رسوم خصوصا عادات غذا خوردن پدید آمد .

در ایران به ویژه در دوره قاجاریه با بررسی سفر نامه های جهانگردان و در مقابل ، شرح مسافرت شاهان و درباریان و دانشجویان به فرنگ ، می توان درجه تأثیرگذاری این امر را بر زندگی ایرانیان بوضوح مشاهده نمود .

اهمیت و توجه درباریان به این مسئله ، به حدی بود ، که نقل شده است :

« سپهسالار که با کیفیت غذا خوردن فرنگیها آشنایی داشت ؛ قبل از حرکت ناصرالدین شاه به فرنگ ، غذا خوردن با کارد و چنگال را به جای انگشت و دست به شاه یاد داد و به دنبال وی ، درباریان نیز چنین کردند و متعاقب این امر ، وابستگان به دربار و اشراف و اعیان هم به صف صرف کنندگان غذا با کارد و چنگال پیوستند .»

پس می بینیم ؛ تاریخ ایران پهنه وسیعی است که علاقه مندان را در زمینه های بسیاری به درنگ و پژوهش فرا می خواند . روی آوری جوامع به مطالعه و بررسی تاریخ از جلوه های خود جویی و خود یابی محسوب می شود .

پژوهش حاضر که تحت عنوان « خوراک و سفره آرایشی ایرانیان در دوره قاجاریه » تدوین و گرد آوری شده است ؛ قصد دارد از اطلاعات

جمع آوری شده از منابع معتبر تاریخی، چگونگی و شیوه خوردن خوراک در روزگار قاجاریه را به تصویر کشد. در نهایت از زحمات بیدریغ سرکار خانم کلانتری مدیر محترم دفتر فرهنگ تاریخی صدا و سیما کمال تشکر و قدردانی را می نمایم. امید است با انتشار این مجموعه، زمینه ای برای شناخت تاریخ و فرهنگ این سرزمین فراهم آید.

فرهاد مرندی علمداری

تهران - زمستان ۱۳۸۴

مقدمه

انسان فطرتاً جوایای شناخت گذشته خویش است و از ابتدای پیدایش اش در جستجوی پاسخ برای این سؤالات بوده که از کجا آمده و به کجا خواهد رفت، نسلهای گذشته اش در چه شرایطی زندگی می کردند و چه کرده اند و چگونه زیسته اند؟ در مقام مقایسه، فرهنگ خود را با دیگر فرهنگها قیاس می نماید و مورد ارزیابی قرار می دهد.

هر چه تاریخ و فرهنگ بشر در یک تمدن قدمت طولانی تر داشته باشد؛ برای اهل آن سرزمین، افتخار آمیزتر و بالنده تر است.

از زمانی که فرهنگ شفاهی بشر جای خود را به فرهنگ مکتوب سپرد برای به دست آوردن اطلاع و آگاهی از گذشته تاریخی یک قوم می توان به آثار بر جای مانده از مورخان، تاریخ پژوهان و سفرنامه نویسان آن سرزمین رجوع نمود و به حقایقی که ذات انسان به دنبال کشف پاسخی منطقی و صحیح برای آن است پی برد.

جهانگردانی که در روزگار قاجار به ایران سفر کرده اند، از شیوه خوردن و نوشیدن ایرانیان سخنهای بسیار گفته اند و همین زیاده گویی و پافشاری به شرح چنان آدابی، خواننده را در اندیشه فرو می برد. آیا بهره نگرفتن از قاشق و چنگال بوده که برخی از آنها را به بد گویی واداشته است یا هنر سفره چینی و سفره آرای ایرانیان است که آنها را به ستایش

و ا می دارد. آیا جان کلام در سخنان ادوارد براون نهفته است یا در خرده گیریهای سرهنگ گیرگور!

هدف از این پژوهش پاسخ گویی به چنان پرسشهایی نبوده است. پژوهشگر تنها بر آن است که با شیوه ای منطقی و موضوعی، از سخنان ایران پژوهانی که در آن روزگار نوشته اند بهره جسته و با آوردن نظرات مختلف دیگر پژوهشگران، تصویری از چگونگی و شیوه خوردن و نوشیدن در روزگار قاجار را در پیش روی خوانندگان قرار دهد و داوری را نیز به آنها واگذارد تا شاید ایشان بتوانند از خلال آداب و رسوم خوردن و نوشیدن، به تاریخ ایران قاجار دسترسی پیدا کنند.

این مجموعه دارای سه فصل می باشد:

در فصل اول به معرفی خوراک و انواع آن در دوره قاجار خواهیم پرداخت که اشاره به انواع پلو، خورشت ها، غذاهای گوشتی، آش و سوپ، نان ها، نوشیدنیها، لبنیات، چاشنیهای غذایی، میوه و سبزیها، شیرینی و تنقلات دارد.

در فصل دوم به چگونگی و کیفیت خوراک در میان افشار و اقوام مختلف پرداخته شده است.

در آغاز این بخش تلاش شده پیرامون آداب خوردن و نوشیدن در ایران، توضیح داده شود که شامل شیوه پختن و عرضه کردن خوراک، نوشیدنی، سفره آرایي و چگونگی خوردن غذا می باشد.

سپس غذاهای مخصوص طبقه اغنیاء به ویژه درباریان عنوان گردیده است که جنبه تشریفاتی آن بسیار به چشم می خورد و بیانگر سفره های رنگین و تجملاتی ایرانیان در آن زمان می باشد.

و در انتها غذاهایی که مردم عادی در نقاط مختلف کشور مصرف می کردند عنوان گردیده که بعضی از آنها مخصوص شهرهای خاص می باشد که با بیان نام شهر و غذای مربوطه محلی بودن آن را مشخص نموده ایم.

در فصل سوم خوراک و مناسبتها نیز غذاهایی که در ایام و مراسم خاص عرضه می شده است شرح داده شده که شامل موارد زیر است: خوارکیهایی که در جشنهای عروسی از میهمانان پذیرایی می شده، خوارکیهای مخصوص زاد و ولد و کودکان تازه متولد شده، غذاهایی که به عنوان خیرات (در موقع فوت بستگان) طبخ می شده، غذاهایی که در اعیاد ملی و اعیاد مذهبی مرسوم بوده، غذاهای مخصوص ایام سوگواری ائمه (ع) و خوارکیهای مخصوص نذری و در پایان به عنوان حسن ختام، نحوه پذیرایی از میهمانان شرح داده شده است. باشد که مورد رضای حق تعالی قرار گیرد و بتواند ذهن کنجکاو پژوهشگران را روشن نماید. (انشاء...))

فرهاد مرندی علمداری - تهران زمستان ۱۳۸۴