

یکی از جهانگردان بیگانه نیز چنین نوشته است: «روی سفره به فاصله معین پیش هر دو میهمان، ظرف زیبایی می گذاشتند که گرد و گود و پوشیده بود ولی سوراخ بزرگی داشت که از آنجا پوست و استخوان و بازمانده‌های دیگر خوراک را که هرگز روی سفره نمی گذارند، در آن می ریختند، این ظروف به جای بشقاب که در ایران اصلاً متداول نیست به کار می رود و برای رعایت پاکیزگی اختراع بسیار مفیدیست...»

در خون شاهی دستمال سفره نیز برای میهمانان نمی گذاشتند، و چون غذا با دست خورده می شد کسی تا پایان طعام، دست خود را پاک نمی کرد، بلکه دستها را برای آنکه لباس آلوده نشود دور از خود و اندکی بر هوا ننگ می داشتند همینکه از خوردن فارغ می شدند خدمتگزاران مخصوص آبدست می آوردند و چون دستها شسته می شد هر کس دست خویش را با دستمال زربفت یا ابریشمین لطیفی که معمولاً بر شمال کمر می آویختند خشک می کرد و اینگونه دستمالها بیشتر بافته و ساخته هندوستان بود.

قاشق تنها برای نوشیدن شربتهای مختلف ترش و شیرین بود که در اطراف خوراکیهای دیگر می گذاشتند. شربت را در قدهای بزرگ طلا می ریختند و در هر نوع قاشق یا افشرد خوری بزرگ چوبینی بود که میهمانان نزدیک به هر قدهای برای نوشیدن شربت از آن استفاده می کردند. قاشقهایی افشرد خوری از چوبهای معطر ساخته می شد، بسیار بلند بود بطوریکه طول آنها را در حدود یک پا و نیم نوشته اند.

پس از آنکه قابها و لنگریهای طعام و قدهای شربت و خوراکیهای دیگر بر سفره چیده می شد، توشمال باشی و سفره چینان زبردست او، در آنسوی سفره‌ها بر زانو می نشستند و با کفگیر طلای بزرگی به تقسیم طعام می پرداختند و به ظروف پلو که پیش دست میهمانان قرار داده شده بود، از ظرفهای دیگر خورش و گوشت و کباب بره و مرغ نیمرو و کوکو و امثال آن می نهادند، زیرا میهمانان چنانکه اشاره شد همه بر یکسوی سفره می نشستند و بدین سبب دستشان بهمه خوراکیها نمی رسید.

اگر شاه نیز با میهمانان خود غذا می خورد در قسمت بالای شاه نشین برای او سفره گرانبهایی جداگانه می گسترده و از هرگونه غذا و شربت در ظرفها و قدهای مرصع پیش رویش می گذاشتند و توشمال باشی یا خدمتگزاران مخصوص، دست به سینه آماده

فرمانبرداری نزدیک سفره شاهی می ایستادند. ولی شاه عباس در میهمانیهای بزرگ غالباً با میهمانان غذا نمی خورد و بیشتر خود نیز در مجلس می گشت و برای جای دادن به میهمانان و ترتیب و تقسیم طعام به خدمتگزاران دستور می داد، گاه نیز به دست خود سفره می چید و ظروف غذا را مرتب می کرد... شاه عباس هر وقت که سفیران بیگانه یا کشیشان عیسوی یا بازرگانان و جهانگردان اروپائی را میهمان می کرد، دستور می داد تا گوشت خوک نیز (گرچه در مذهب اسلام خوردنش حرام است) بر خوردنیها می افزودند.

در مدتی که میهمانان به صرف طعام سرگرم بودند، نوازندگان همچنان می نواختند و رقاصان می رقصیدند، و غلام بچگانی با صراحی های بلور زرین، در جامهای طلائی که کوچک و بی پایه و دسته، ولی بسیار سنگین بود. به یکایک میهمانان شراب می دادند و تا کسی پیاله را واژگون بر سفره می نهاد در جامش شراب می ریختند.

باده گساری در مجلس شاه به اشاره و دستور خاص وی آغاز می شد و چون ساقیان به درون مجلس می آمدند، ملاباشی و روحانیان دیگر از میان میهمانان برمی خاستند و از مجلس بیرون می رفتند، زیرا هر کس که می ماند ناگزیر شراب می نوشید. صرف طعام در مجلس شاه با خاموشی و ادب آمیخته بود زیرا سکوت هنگام خوردن از روزگار قدیم در ایران شرط ادب بوده است، حتی شاه کمتر سخن می گفت مگر وقتی که می خواست به توشمال باشی یا دیگران دستوری دهد، اما چون نوبت شراب می رسید خاموشی شکسته می شد و شاه با میهمانان و سران بزرگ کشور به گفتگو می پرداخت، و این باده نوشی و گفتگو، گاه ساعتها دوام می یافت.

همینکه صرف طعام به پایان می رسید و میهمانان همه دست از خوراکیها می کشیدند، به اشاره توشمال باشی در آفتابه لگنهای طلا و مرصع آب دست می آوردند، برای آنکه دستها چرب و آلوده نیکوتر شسته و پاک شود آبدست گرم بود و هرکس دست خود را پس از شستن با دستمال ابریشمین لطیفی که بر کمر داشت خشک می کرد، سپس سفره ها را برمی چیدند، و خوانسالار به زبان ترکی آوای بلند می گفت: «خدایا به این سفره برکت ده بر عمر و دولت شاه بیفزای و سربازان و نوکرانش را قوت عطا کن!» دیگران نیز در جواب او فریاد می زدند «الله، الله»، پس از این شکرگزاری بسیاری از میهمانان برمی خاستند و بی آنکه چیزی بگویند آهسته از مجلس خارج می شدند، جمعی نیز به اشاره شاه نزدیک وی می رفتند و در صحبت او به باده گساری می نشستند، یا اگر از



جمله سفیران و فرستادگان بیگانه بودند به گفتگوهای سیاسی و مذاکره درباره موضوع مأموریت خویش می پرداختند...

### تغذیه عمومی در عهد صفویه

رافائل دومانس که حدود چهل سال در ایران عهد صفویه می زیسته بسیاری از خصوصیات زندگی اجتماعی نیاکان ما را یادداشت کرده است، از جمله می گوید: «مردم اصفهان هیچگونه آذوقه در خانه جمع نمی کنند و نیازمندی روز را از بقال سرگذر «نسیه» خریداری می نمایند. غذای مطبوخ را شب می خوردند، روز را با ما حضر مانند پنیر و شیر و میوه می سازند. میهمانها هنگام غروب «پسین» شروع می شود مهمانان لباسهای سنگین را از خود دور می کنند و چکمه ها را می کنند و با «ارخالق» می نشینند. و «چرکسی» را باز می کنند تا راحت باشند، سپس برای مهمانان قهوه و «نقل» می آورند، بعد سفره قلمکار را بهن می کنند و پیش هر مهمان یک نان لواش و یک نمکدان می گذارند. غذا عبارت از پلو و یخنی و بریان و مرغ و کبوتر است.

بعد از غذا آفتابه می آورند و مهمانان دست و رومی شویند. بعد از بازی گنجفه و شطرنج و نرد سخن می گوید و لباسهای مردم را که باشلق و نیم تنه و روپاک و عبرچه و غیره بوده وصف می کند.<sup>۱</sup>

در کتاب داستانهای ایرانی (مربوط به دوره صفویه) به خوراک مزدوران و طبقات محروم اشاره شده است:

«... مردم این ده مزدور منند و مزد هر کسی هر روزی دونان است و پنج سیر یاز، مدارایشان همین است که بیان کردم، اگر من بدانم که درین ده کسی هست که از اجرت خود چیزی زیاده دارد و به کسی بدهد، من از او بستانم و او را از این ده بیرون کنم، زیرا که اگر خانه ایشان خالی نباشد خانه من پر نشود تا ایشان نان و پیاز نخورند، من گوشت بره و برنج از کجا بخورم و رنج و محنت با ایشان است و پر خوردن و آسودن از

من...<sup>۱</sup>»

در همین کتاب در وصف پذیرایی از بهرام گور، دختر دهقانی به پدر خود می گوید: «ای پدر، خوان نهاده را یک عیب است و نهاده را هزار عیب... بره را بریان نموده نزد بهرام آورد و کوزه آب در دست گرفت... دختر گفت ای پدر... برو آفتابه لگن به نزد او برتا من نقل حاضر کنم، مهرجو آفتابه با نزد بهرام حاضر کرد و دختر میوه ها بر طبق نهاد و صراحی شب بیاورد و مجلسی آراست نه اندر خور او لیکن به قدر طاقت خویش...<sup>۲</sup>».

## بهای ارزاق

«... بهای عادی گندم در حدود خرواری پنجقران و هنگام بروز قحط و غلا تا ۲۵ قران امروز می رسیده است؛ و شدت قحط درین حال چنان بود که برخی از مردم گوشت مردگان را می خوردند. ارزاق و خوراکیهای دیگر نیز از گوشت و میوه و سبزی و امثال آن بسیار ارزان بوده است.

چنانکه فی المثل پنج یا شش مرغ فربه را در اصفهان که بهای هر چیز از شهرهای دیگر ایران گرانتر بود، به هزار دینار می خریده اند و یکی از جهانگردان اروپائی می نویسد که هنگام مسافرت در ایران به او و بیست و چهارتن از همراهانش با هزار دینار یا یکریال امروز غذا می داده اند و بهای خوراک اسبان ایشان نیز درین حساب بوده است...<sup>۳</sup>».

«... همراهان پیترو دلواله از زن و مرد ۱۲ تن بودند و تعدادی اسب و شتر نیز در اصطبل داشتند، برای این عده و چهار پایان آنها از طرف شاه عباس آذوقه و مایحتاج زیر، دوبار، برای مدت یکماه یا اندکی بیشتر فرستاده می شد.

۱. داستانهای ایرانی، پیشین، ص ۳۷.

۲. همان کتاب ص ۳۸.

۳. زندگی شاه عباس اول، پیشین، ج ۴، ص ۱۲ تا ۲۳.

|                         |                  |                   |
|-------------------------|------------------|-------------------|
| شکر یک ظرف بزرگ         | تخم مرغ ۶۰۰ عدد  | آرد ۲۵۰ من تبریز  |
| مازدان ۱۰ من            | نخود ۱۵ من       | برنج ۱۵۰ من تبریز |
| شمع گچی بزرگ ۵۰ عدد     | نمک ۱۲ من        | کره ۳۶ من تبریز   |
| پیه مخصوص روشنایی ۱۲ من | ادویه ۳ من       | مرغ ۸۰ عدد        |
| گلاب ۵ قرابه            | کشمش ۵ من        | خروس اخته ۱۹ عدد  |
| عسل ۵ من                | برگه زردآلو ۵ من | پیاز ۲۷ من        |
| بارنج هزار عدد          | پنیر ۱۰ من       | شراب ۲۰ من        |
| جویک خروار              | ماست ۲۰ من       | بره ۱۷ عدد        |

مزرعه ای نیز جهت چهار پایان آنها اختصاص دادند.<sup>۱</sup>

### آماده کردن گوشت شکار

شاه عباس تنها به شکار حیوانات دلبستگی ندارد، بلکه به آماده کردن گوشت نیز علاقه دارد هیچ غذایی برای او از گوشت حیواناتی که شخصاً شکار کرده لذیذتر نیست و حتی شنیده ام شاه ضمن صحبت با حاضرین در روی میز بزرگی که با چرم ظریف بلغاری پوشیده شده است با کارد بزرگی که به دست دارد به پوست کندن حیوانی که شکار کرده است مشغول می شود و چنان به تشریح لاشه حیوان می پردازد که مثلاً از بدن گوزن فقط یک لیور (معادل نیم کیلو) گوشت بیرون می آورد و این مقدار را نیز نه از تمام بدن حیوان بلکه فقط از جاهایی که خود او می داند، انتخاب می کند و سپس تکه کوچکی را که به این ترتیب به دست آمده به دلخواه خود چاشنی می زند و می خورد و بعضی اوقات نیز در خیابان یا وسط بازار در مقابل یکی از دکانها طبّاحی که همیشه بوی خوشی از آن به مشام می رسد می ایستد و از غذای آن می خورد.

تعداد اینگونه دکانها، که در آنها به مردم اغذیه پخته می فروشند در تمام ایران زیاد و این اغذیه بقدری مطبوع است که همه با علاقه فراوان آن را می خورند، و چون در بسیاری از دکانهای طبّاحی، غذاهایی تهیه می کنند، که در خانه های خصوصی ممکن نیست آن مزه لذیذ را داشته باشد حتی بزرگان و رجال نیز که در خانه های خود



آشپزخانه کامل و آشپزهای قابل دارند غالباً از اغذیه لذیذ این دکانها خریداری می‌کنند. شاه بعضی اوقات نیز به طور ناگهانی به منازل خصوصی می‌رود و از غذاهای آماده می‌خورد؛ و رویهمرفته در تمام سال وضع خوردن و نوشیدن او به همین منوال است، ظاهراً این عمل حاکی از روح سربازی و سلیقه خاص او در این مورد است؛ و ملت نیز همین تصور را می‌کند ولی در حقیقت او به هیچ چیز نمی‌تواند اطمینان داشته باشد.<sup>۱</sup>

### یک میهمانی مجلل در عهد صفویه

پیترودلاواله یکی از میهمانیهای عصر شاه عباس را چنین توصیف می‌کند: «چون وقت ناهار شد غذا به مجلس آوردند... ظرف ناهار را از درباغ وارد می‌کردند، و تصور می‌کنم آنها را از آبدارخانه‌ای که قبلاً بدان اشاره کردم می‌آورند. صف طولی مرکب از حاملین غذاهای مختلف بین درباغ و دیوانخانه تشکیل شده بود، که هر کس ظرفی را حمل می‌کرد. همه این نوکرها جوان و ۱۸ الی ۲۰ ساله بودند و در صورتشان ریش وجود نداشت، لباس این عده از غلامان شاه جامه مازندرانی است یعنی جورابه‌های ساقه بلند مانند دلچکهای تئاتر بر پا دارند و بالاپوش تنگی پوشیده که تا وسط ران ادامه دارد و در قسمت پائین عریض می‌شود، و به جای عمامه کلاه کوچکی مرکب از پوست و پارچه بر سر گذاشته بودند که نوک آن تیز و اطرافش پهن است و طبق رسم عجیبی که شاه رایج کرده است آن را وارونه بر سر می‌گذارند، به این معنی که پوست یعنی قسمتی که معمولاً داخل کلاه قرار می‌گیرد به سمت بیرون و پارچه به سمت داخل است که با تا زدن لبه از بیرون نمودار می‌شود، این کلاهها که نامش بورک است در ایران خیلی عمومیت دارد... غلامان لباس متحدالشکلی به تن نداشتند و جامه‌های رنگارنگ پوشیده بودند در پارچه بسیاری از لباسها طلا و نقره به کار می‌رفته بود و تنوع رنگ و جنس در جورابها نیز به چشم می‌خورد.

ظروف غذا همه بزرگ و دارای سرپوش مدور بزرگی بود که انبوه پلو و اغذیه دیگر را حفظ می‌کرد. جنس ظرفها نقره و غالباً از طلای یکدست بود و برای خستگی آنها را یک در میان می‌آورند. خودتان می‌توانید تصور کنید، تلاًو این فلزات گرانبها در نور

خورشید بر بالای سر حاملین غذا که صف طولی را تشکیل می دادند چه منظره جالبی داشت.

یکی از این غلامان جلومن و فریدون خان و قورچی باشی زانوزد و سفره زردوزی شده زیبایی را که دارای ریشه های طلایی و الوان مختلفی بود پیش ما انداخت، روی این سفره ۸ گوش تا حدی که جا می گرفت ظرفهای طلا نهادند، و برای هریک از کاسه ای پر از یک خورش ترش نهادند که به تدریج با غذا خورده می شد. در کنار کاسه خورش، که آنهم از طلای ناب بود یک قاشق چوبی قرار داشت که در گودی داخل آن مقدار زیادی مایع جا می گرفت و بیشتر برای نوشیدن مورد استفاده واقع می شد. دسته قاشق بسیار بلند و جنس آن از چوب خوشبو و همیشه نو است زیرا بیش از یک مرتبه از آن استفاده نمی کنند. قاشق دیگری بر سر سفره وجود ندارد و از چنگال و کارد نیز اثری در میان نیست زیرا همه من جمله خود شاه با دست غذا می خورد، فقط حامل غذا که وظیفه مستخدم را نیز بر عهده دارد بدون اینکه از کارد چنگال و قیچی استفاده کند با یک قاشق چهارگوش طلا که همیشه در دست دارد تکه های گوشت را از یکدیگر جدا می کند. دستمال سفره نیز وجود ندارد و همه برای تمیز کردن دست از دستمالی که به کمر خود بسته اند استفاده می کنند... غالب مردم در حین غذا خوردن دست خود را پاک نمی کنند، زیرا به هر حال بار دیگر کثیف خواهد شد... فقط بعد از غذا دست خود را بالا می گیرند تا آفتابه لگن بیاورند؛ و آن را بشویند.

وقتی غذا خوردن شروع می شود، سایر غلامانی که صف آنها تا خارج از دیوانخانه و خیابان جلو آن ادامه دارد متوقف می شوند؛ و ظروف زیادی غذا را طوری دست به دست می دهند و از مجلس خارج می کنند، و یا ظروف جدید را به نحوی جابه جا می کنند که هیچکس از جای خود تکان نمی خورد. سفره ما به همین ترتیب پر از غذاهای رنگین شد و پس از آن نوبت دیگران نیز فرا رسید... نوازندگان هم به همین نحو بدون اینکه از جای خود تکان بخورند به خوردن غذا مشغول بودند. خدمتکاران در وسط سفره دوزانو بر زمین نشسته بودند و به این ترتیب خدمتکار سفره ما درست جلومن قرار داشت، و قبل از دیگران مرا خدمت می کرد... خوردنیها همه گرم بود و چیزی سرد در آن وجود نداشت، از میوه و امثال آنها اثری نبود.

صرف ناهار فقط مدت کمی به طول انجامید و در این مدت، دوباره ما مشروب



دادند، نحوه عمل بدین قرار بود که یک خدمتکار به ترتیب جام طلای ناب بدون دسته و پایه ولی خیلی سنگین به دست هریک می داد و از یک تنگ طلا، در آن شراب می ریخت، زیرا مرسوم نیست کسی با غذا آب بخورد... من که شراب نمی خورم مرتبه اول جام را نگرفتم و دیگران با تعجب تمام از اینکه یک فرنگی مسیحی شراب نمی نوشد جامهای خود را سرکشیدند. در اینجا فرنگیها به شراب نوشی معروف هستند و شرقی ها به طور کلی نوشیدن شراب را نیز مانند خوردن گوشت خوک علامت مسیحی بودن می دانند... بالاخره مجبور شدم برای خاطر آنان جامی بنوشم...

مقسم غذا بعد از اینکه ملاحظه کرد همه سیر شده اند به جمع کردن ظروف پرداخت و برای شستن دست، آفتابه و لگن طلا آورد، آب کاملاً گرم بود تا چربی غذا زائل شود و کسانی که دست خود را می شستند، آن را با دستمال خشک می کردند. بعد از غذا نیز تمام روز، مجلس به همان نحو ادامه داشت، و همه با یکدیگر مشغول مذاکره بودند، چون نشستن دائمی خسته کننده بود و پای ایشان درد می گرفت، هر وقت کسی ناراحت می شد بدون هیچگونه تشریفات و حتی بدون اشاره به مجاورین خود به خارج می رفت، و در باغ گردش می کرد و هر وقت مایل بود مجدداً به مجلس باز می گشت و به جای خود می نشست. مستراحى نیز در کنار عمارت ساخته شده بود... من که تازه کار بودم و به این رسوم آشنایی نداشتم در تمام مدت از جای خود برنخاستم و رنج ناشی از چهار زانو نشستن را برای چند ساعت تحمل کردم. در طول مدتی که ما در مجلس نشسته بودیم نوازندگان مشغول ساز زدن و خواندن بودند ولی این کار بسیار به آهستگی انجام می گرفت، به طوری که صدای آنان برای ما که مشغول صحبتهای مختلف بودیم ناراحتی ایجاد نمی کرد و در تمام مدت، شراب نیز در گردش بود... یکی از عادات خوب ایرانیان این است که برخلاف شمالیهای اروپا، دیگران را تشویق به خوردن شراب نمی کنند و گرچه جام را مرتباً پیش مهمان می برند ولی اگر وی مایل به گرفتن آن نباشد با دست پس می زند و این عمل بی تربیتی محسوب نمی شود...»<sup>۱</sup>.

کارری در سفرنامه خود می نویسد: «ایرانیان معمولاً بسیار مقتصدند، صبحانه غالب آنها مرکب است از نان و ماست. ماست را فروشندگان دوره گرد توی مشکها به



فروش می‌رسانند. صرف میوه در صبحانه متداول است. غذای شام و ناهار ایرانیان معمولاً برنج است که آن را «پلو» گویند. ثروتمندان ایران، غذا را با گوشت بریان می‌خورند و در ضمن غذا از انواع ترش‌په‌ها و مرباها نیز استفاده می‌کنند. در منازل اعیان گاهی یک بره یا گوسفند را یکپارچه می‌پزند و در دیس پر روغن بزرگی وسط سفره قرار می‌دهند. اما فقرا و مردم بی‌بضاعت غالباً برای خود غذای حاضری، از مغازه‌های اغذیه‌فروشی تهیه می‌کنند، زیرا وسایل سوخت و هیزم در اصفهان سخت کمیاب و گران است. نانی که به طرز اروپایی تهیه می‌شود، بسیار مطبوع و خوشمزه است، اما نان مصرفی معمول اصفهان چندان خوشمزه نیست. برای پختن نان لایه نازکی از خمیر را روی ساجی پهن می‌کنند و زیر آن را آتش می‌افروزند...<sup>۱</sup>».

دالسانداری که او نیز در عهد صفویه به ایران آمده است می‌نویسد: «با وجود کمیابی آب غله و اقسام خواربار در ایران فراوان است... هیچیک از مردم دنیا به قدر ایرانیان نمی‌خورند و هر کس از پیر و جوان روزی چهار بار دست به خوردن می‌برد و گوارایی آب، هضم غذا را آسان می‌کند. در شهرها و شهرکها تزئینات فراوان به کار نمی‌رود، همه روی زمین می‌خوابند، و کسانی که نام و نشانی دارند تشکی روی فرش می‌اندازند و دیگران روی گلیم ساده می‌خسبند... زنان پیراهن ابریشمی دربر و چادر بر سر می‌کند و چهره خویش را می‌گشایند و گوهر و مروارید بر سر می‌زنند...»<sup>۲</sup>.

## مصرف گوشت

راجع به میزان مصرف گوشت در بین طبقات مختلف در ایران اطلاعات دقیقی در دست نداریم اوروج بیک می‌نویسد: در عهد صفویه «گوشت‌های دکانهای قصابی غالباً گوشت گوساله و گوسفندست... گوسفندهای ایران به قدر یک ربع از گوسفندهای اسپانیا سنگین‌ترند. در ایران خرگوش، کبک، و دیگر اقسام طیور و ماکیان به عددهٔ بیشمار وجود دارد و مردم به گوشت آن حیوانات بسیار راغبند...»<sup>۳</sup>.

۱. سفرنامهٔ کارری، پیشین، ص ۱۴۵ به بعد.

۲. سفرنامه‌های ونیزیان در ایران، پیشین، ص ۴۴۴.

۳. دون ژوان ایرانی، پیشین، ص ۷۲.

سانسون که در عهد شاه سلیمان به ایران آمده است ضمن توصیف تشریفات درباری آن دوران می نویسد: که در میهمانیهای آن دوران، ایرانیان برخلاف عهد داریوش از اعتدال و میانه روی پیروی نمی کنند، بلکه شاه، امراء و بزرگان را وادار می کند که به حد افراط شراب بنوشند تا از خودبیخود شوند، و آنچه دردل دارند بگویند و اسرار آشکار شود. سپس می گوید: «بزرگترین سرگرمی و تفریح شاه وقتی است که می بیند امرای مست را مثل مرده از مجلس مهمانی بیرون می برند...»<sup>۱</sup> در این مجالس چیزی جز شیرینی و میوه وجود ندارد، در سفره انواع غذاهای لذیذ وجود دارد...» با وجود این وقتی مهمانهای خارجی ناگزیر می شوند برنج را با دست بخورند و گوشتهای خورش و کباب را با انگشتان پاره کنند ناراحت می شوند، زیرا در این مهمانها کارد و چنگال نمی گذارند، حتی دستمال سفره نیز وجود ندارد فقط قاشقهای بزرگی از چوب شمشاد وجود دارد که برای آشامیدن بعضی مشروبات به کار می رود؛ شاه نمایندگان سلاطین خارجی و میهمانان خود را با لطف و مهربانی بسیار می پذیرد. «زیرا اگر کوچکترین ناراحتی و غصه ای برای آنان که مهمان شاه می باشند فراهم شود، به اصطلاح ایرانیان به مردمک چشم شاه برمی خورد و شاه آزرده می شود... هنگامی که آنها را مرخص می کنند تمام مخارج مراجعت آنها را مثل آمدن می پردازد.»

در پاسخ نامه منظوم محتشم کاشانی میرصدرالدین محمد شیرازی پس از مقدمه ای به انواع پلو در آن عهد اشاره می کند: «... در امر ضیافت، چون داروغه و وزیر در میان ما نبود، بلکه مجلسی بود مرکب از یک واعظ و یک طبیب و یک معرف و دو شاعر مفلوک و یک طالب علم و نیم سید و یک شاطر ریش دراز، اینها بالتمام گدایان می باشند. طریق مکرمت آن بود که به جهت این مشت گدایان بی سروپا که در مجلس فلاکت با میزبان شریکند یک قاب برنج دو کاسه آش و سه تا نان بیارند، تا از مشاهده خلاف عادت به مفاجا نمیرند. من که هر شب یک قاب برنج می پزم مشاهده می کنم قرپلاو، ساروپلاو، ساروق پلاو، یاشل پلاو، بریان پلاو و ماش پلاو، یخشی پلاو، قیمه پلاو، تاوق پلاو، قبولی پلاو، عدس پلاو، باقلا پلاو، کشمش پلاو، سرمشق پلاو، شمش پلاو، سوخسوپلاو، عدس پلاو، بختی پلاو، مرغ پلاو، کنگر پلاو، شلغم پلاو، کلم پلاو، زرد پلاو، سرخ پلاو،



سیاه پلاو، به جهت ما صاف کشیده چون دل از دست ندهیم و خلاف عادت سلوک کنیم و ملاحظه خاصه خرجی نماییم خاصه پالوده به دست آورده آغسته به شیرۀ نبات معجون از آب حیات... به هر حال این گستاخی را حمل بر جش نفرمایند... شما بازار نظم برچینید تا مادکان نثر بندیم...»<sup>۱</sup>.

به طوری که از اسناد و مدارک پراکنده‌ای که از گوشه و کنار آثار و کتب تاریخی و ادبی و اجتماعی به دست آمده است، استنباط می‌شود توده مردم یعنی اکثریت قاطع مردم ایران زمین از خوراک و پوشاک کافی برخوردار نبودند، ظاهراً رودکی در توصیف آنان می‌گوید:

بسا کسا که جوین نان همی نیابد سیر  
بسا کسا که بره است و فرخشه بر خوانش  
با این بیان رودکی در ۱۲ قرن پیش به اختلاف عظیم طبقاتی در عصر خود اشاره می‌کند.

از دوره صفویه به بعد در اثر آمد و رفت اروپائیان و تألیف سفرنامه‌ها بیش از پیش از زندگی روزمره مردم عادی مطالبی به یادگار مانده است، کاری که در عهد شاه سلیمان به ایران آمده است به خوراک طبقات زحمتکش و محروم جامعه ما اشاره می‌کند.

### پائین بودن سطح زندگی عمومی در اواخر عهد صفویه

کاری در سفرنامه خود می‌نویسد: مسافرت در ایران بسیار ارزان است «اولاً کرایه مرتکب و هزینه علوفه بسیار ناچیز است ثانیاً در ضمن مسافرت به نان و پنیر و یا شیر ترشیده (ماست) قناعت می‌شود، نانهای ایران خیلی نازک و بی طعم است آن را در مایع ماست ترشیده خیس می‌کنند و گاهی یک مشت برنج آب پز نیز بدان می‌افزایند. من که به این غذاها عادت نداشتم نمی‌توانستم به این مقدار قناعت کنم و مجبور بودم در سرراه به عنوان ذخیره، مقداری گوشت بره و تخم مرغ و سایر مواد غذایی تهیه کنم...»<sup>۲</sup>.

در کتاب وضع ایران در سال ۱۶۶۰ (۱۰۷۱) نوشته رافائل دومانس مبلغین

۱. نامه‌های اجتماعی عهد صفویه، پیشین، ص ۳۷۲.

۲. سفرنامه کاری، پیشین، ص ۵۰.

مذهبی فرقه کاپوسن اصفهان، که به گفته شفر برای اطلاع کولبر وزیر لونی چهاردهم از اوضاع ایران نوشته شده است، اطلاعات پراکنده‌ای از سازمان اداری و وضع اجتماعی ایران در عهد شاه عباس ثانی به دست می‌آید، وی ضمن بحث پیرامون مشاغل درباری از سفره‌چی باشی «پهن کننده سفره» می‌نویسد: در اینجا (یعنی در ایران) از چیدن میز و از دستمال و چنگال و کارد و قاشق به راحتی صرف نظر می‌شود دستها برای این داده شده است که انسان در هر کاری که نیاز باشد حتی هنگام غذا خوردن آنها را به کار برد... سفره‌چی باشی از راه حلال یا حرام حداکثر ۸۰ تومان عایدی دارد.

یمشجی باشی ناظر میوه‌هاست، تحت نظارت این شخص تمام بارخانه‌ها با هدایایی از جنس میوه تازه که از تمام نقاط قلمرو پادشاهی برای نوبر پادشاه فرستاده می‌شود قرار دارد و حداکثر ۵۰ تومان درآمد دارد.<sup>۱</sup>

نویسنده رستم التواریخ شاه سلطان حسین را پادشاهی «کثیرالاشتها» و پر شهوت می‌خواند و می‌نویسد که روز و شب در اکل و مجامعت بسیار حریص و بی اختیار بود... پلوی چلاوی که به جهت آن یگانه آفاق می‌نهند به جای روغن، مغز قلم گوسفند و گاو می‌خورند و اطعمه و اشربه که از برای آن جهان مطاع و خلاصه ملوک طبخ می‌نمودند در دیگ زرنا ب می‌پختند.<sup>۲</sup>

### طرز فکر نادرشاه

به طوری که از نوشته‌های طبیب نادرشاه برمی‌آید: «یکی از تعدیهای او این بود که می‌گفت: «در مملکت من برای هر پنج خانواده یک دیگ کافی است.» یعنی مردم باید به درجه‌ای از فقر و ذلت برسند که یک دیگ را پنج خانواده متناوباً به هم امانت بدهند این آرزوی او بعدها در اثر مظالم مأمورین دیوانی صورت عمل گرفت<sup>۳</sup>». ناگفته نماند که این فکر ضد بشری را به آقا محمدخان قاجار نیز نسبت می‌دهند...»

۱. بررسیهای تاریخی، شماره ۳، سال نهم، ص ۵۹.

۲. رستم التواریخ، پیشین، ص ۸۱.

۳. نامه‌های طبیب نادرشاه، ترجمه دکتر حریری به نقل از مجله یغما، آذر ۲۹، ص ۳۳۲.



## قهرمان شکم پرستی

جعفرخان پدر لطفعلی خان که با وجود جبن و ضعف نفس جثه‌ای بزرگ و سهمناک داشت، در عالم شکم پرستی و پرخوری قهرمان زمان بود، و بر همه کس پیشی می گرفت، می گویند «هر روز صبح دو من هریسه (خلیم) را با قند و روغن می خورد و در وقت چاشت نیز به اندازه سه چهار نفر بازیار<sup>۱</sup> به کار می برد و در میانه چندین مرغ کباب تنقل می نمود.<sup>۲</sup>»

به قول روضة الصفاى ناصرى وى «... شکم خواری تنومند بود، در هر روزی ۵ من خلیم به کار بردی و علاوه بر آن نیز چندین مرغ کباب تنقلاً خوردی، زور و قوت جسمانیست به مرتبه‌ای اعلا بود، که به زور پنجه، پنجه آهنین می تافت و به شمشیر شتر را با پالان می برید...<sup>۳</sup>».

## سفره بزرگان

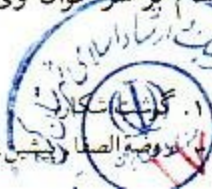
«به طوری که ژان گوره فرانسوی که در آغاز دوره قاجاریه به ایران آمده نوشته است: اشراف ایران در دوره قرون وسطی چهل، و گاه پنجاه نفر نوکر داشتند، و در هر شبانه روز دو مرتبه به آنها نهار و شام می دادند... علیشاه جانشین نادر... که سخاوت داشت در مشهد، دویست و پنجاه مجموعه نهار، و ۲۵۰ مجموعه شام برای نوکران و اطرافیان خود می فرستاد.

... یک مجموعه نهار یا شام عبارت است از مقداری برنج به وزن یک من تبریزی که طبخ می شود و آن را در یک ظرف بزرگ که ایرانیان به زبان ترکی قاب می خوانند قرار می دهند و دو ظرف بزرگ پر از سوس (خورش) و یک ظرف بزرگ پر از سوس آبگوشت با چند نان کنارش می نهند، و تمام آنها در یک مجموعه بزرگ نهاده می شود و یک مجموعه غذا برای سیر کردن ده نفر و شاید دوازده نفر کافی است؛ و لذا هنگامی که علیشاه پادشاه بود، هر روز دو هزار و پانصد نفر در دو وعده برای صرف نهار و شام بر سر خوان وی می نشستند.<sup>۴</sup>» ولی نوکرهای ابراهیم خان برادرش فقط روزی یک

۲. فارسنامه ناصری، پیشین، ج ۱، ص ۲۲۶.

۴. خواجه تاجدار، پیشین، ج ۱، ص ۱۳۱.

۱. روضة الصفا، پیشین، ج ۹، ص ۲۰۰.



عباسی می گرفتند و با این مبلغ فقط می توانستند نان خالی بخورند با اینحال این مرد ممسک توانست به برادر خود غلبه و او را کوز کند.

## امساک در غذا

ژان گوره می نویسد: خواجه‌ها معمولاً چون از تمتع جنسی محرومند در پر کردن شکم از انواع اطعمه افراط می کنند، لیکن آقا محمدخان قاجار بعد از اینکه خواجه شد طوری بر نفس خود مسلط بود که یک لقمه غذای زائد نمی خورد و برای اینکه هرگز افراط نکند غذای خود را با ترازوی می کشید. در بین مردم کشیدن غذا با ترازوی یک عمل عجیب بود... در اینکه آقا محمدخان صرفه جوئی را از مادرش جیران فرا گرفته بود تردیدی وجود ندارد... اما او غذا را از این جهت وزن می کرد، که بیش از میزان ضرورت نخورد و مثل سایر خواجه‌ها فربه و دارای اندام بدون تناسب نشود.<sup>۱</sup>

## نان و دوغ خوردن آقا محمدخان

مالکم می نویسد که «آقا محمدخان اعتنایی به تجمل و احتشام نداشت و جز در اعیاد و اوقات مرسومه لباس ساده و بی تکلف می پوشید... مسموع افتاد که روزی به همین نهج نان دوغ می خورد یکی از وزرای معتبر که نزدیک وی نشسته بود، خواست مشارکت کند. آقا محمدخان مانع شد و گفت این غذای سپاهیان است مثل تو میرزا باید پلاو و حلویات بخورد، بعد از این نباید در حضور من به اینگونه غذا دست دراز کنی.<sup>۲</sup>»

## تغذیه در ایران

دروویل هم که در زمان فتحعلیشاه به ایران آمده است در وصف غذا خوردن ایرانیان چنین می نویسد: «ایرانیان با دست راست لقمه برمی دارند... با همین یک دست در پاره کردن گوشت و برداشتن لقمه مهارت به سزائی دارند... طرز غذا خوردن ایرانیان نه تنها راحت نیست بلکه بسیار خسته کننده است و تنها در اثر تمرین طولانی



می توان بدن خو گرفت، مانند مردی که به شکل «» روی پاشنه ها دوزانو نشسته...  
نوشابه ها را در قدهای بزرگی می ریزند، و کنار آن قاشقهای چوبی ظریفی قرار  
می دهند...<sup>۱</sup>»

اکنون نگاهی به غرب می افکنیم و آداب و رسوم آنان را در قرون جدید مورد  
مطالعه قرار می دهیم.  
اروپائیان تا قبل از انقلاب صنعتی کمابیش مانند ملل شرق زندگی می کردند و  
آداب غذا خوردن آنها با شرقیان اختلاف چندانی نداشت.

### انقلاب در طرز غذا خوردن در جهان غرب

«در قرن پانزدهم انقلابی در آداب غذا خوردن (در ایتالیا) پدیدار شد، و آن  
استعمال چنگال به جای انگشتان بود. توماس کوریات<sup>۲</sup> که در حدود سال ۱۶۰۰ در ایتالیا  
سفر کرده است، از این رسم جدید متحیر شده بود و درباره آن نوشت: «این رسم در هیچ  
کشوری به کار نمی رود... کارد و چنگال و قاشق، از «برنج» و گاه از «نقره» بود، و به  
همسایگانی که مجالس ضیافت ترتیب می دادند امانت داده می شد. غذا جز در مواقع  
مهمانی، ساده و مختصر بود، اما افراط در غذاهای متنوع در ضیافتها، اجباری بود، ادویه:  
فلفل، میخک، جوزهندی، دارچین، هل، زنجبیل و غیره برای خوشمزه کردن غذا و  
برانگیختن عطش فراوان به کار می رفت... هر میزبانی به مهمانان خود شرابه های متنوع  
عرضه می داشت. تاریخ رواج سیر را در ایتالیا می توان به سال ۱۵۴۸ نسبت داد...<sup>۳</sup>»

ویل دورانت همچنین می نویسد: «لوثی چهاردهم تا پایان عمرش به غذا خوردن  
با انگشتان ادامه داد، اما در آن زمان چنگال مورد استعمال عمومی قرار گرفته بود. حدود  
سال ۱۶۶۰ استعمال دستمال سفره رواج یافت و از آن پس دیگر انتظار نمی رفت مهمانان  
نجیب زاده، انگشتان خود را با سفره روی میز پاک کنند. به این ترتیب می توان گفت که  
با دست غذا خوردن تا قرن هفدهم میلادی در سراسر جهان معمول بود. از سال ۱۶۰۰ به

۱. سفرنامه دروویل، پیشین، ص ۹۰.

2. Thomas Coryat

۳. ویل دورانت: تاریخ تمدن، «رنسانس»، ترجمه ابوطالب صارمی، بخش سوم، ج ۱۷، ص ۱۳۰.