

بعد اشراف با چنگال غذا می خوردند و از سال ۱۷۰۰ میلادی به بعد به تدریج سایر طبقات (در جهان غرب) از غذا خوردن با دست احتراز کردند.<sup>۱</sup> «  
 پس از آنکه لوئی پاستور دانشمند فرانسوی به کشف میکروب توفیق یافت و جهانیان را از خطر این موجود خطرناک ذره بینی آگاه ساخت، رعایت نظافت و استفاده فراوان از قاشق و چنگال و صابون معمول گردید و از برکت آن مرگ و میر نقصان یافت و جمعیت جهان بسرعت روبه فزونی نهاد.

## پرخوری و ولگردی در ممالک غرب

ملل غرب که امروز در رعایت نظم و حساب در امور مختلف زندگی خود را سرآمد ملل جهان می شمارند، در قرن شانزدهم وضعی درهم و آشفته داشتند. در سال ۱۵۸۵ کشیشی به نام بارتولومائوس رینگوالت<sup>۲</sup> می گفت: «این ایام بدترین روزگاری است که جهان به خود دیده است، بی حرمتی به مقدسات در میان همه افراد بشر قطع نظر از مذهبهای آنان، شیوع داشت. بهتان زدن رایج بود... خوردن و آشامیدن از کارهای عمده به شمار می رفت. آلمانیهای متمدن نیمی از روز را صرف خوردن و تَعَوُّظ (رفتن به مستراح) می کردند، شهرنشینان از اشتهایی که داشتند به خود می بالیدند، و این اشتهای مانند جامعه زنان، معرف ثروت آنان بود. یکی از بازیکنان سیرک با خوردن یک پوند (۴۵۳ گرم) پنیر، سی عدد تخم مرغ، و یک قطعه بزرگ نان شهرت فراوان بدست آورد— اما پس از این پرخوری جان سپرد. ناهارهایی که ۷ ساعت طول می کشید و ضمن آن حضار هفته بار به سلامتی یکدیگر شراب می نوشیدند غیرعادی نبود. در بسیاری از موارد جشنهای عروسی به صورت شورش پرخوران و مستان درمی آمد... اراسموس وینتر<sup>۳</sup> در سال ۱۵۹۹ چنین نوشت: «به سبب خوردن و میگساری مفرط، امروز تعداد کمی از افراد پیر می شوند و مرد سی یا چهل ساله ای را نمی توان یافت که به نوعی بیماری از قبیل نقرس، سرفه یا سل مبتلا نباشد و سنگ مثانه یا مانند آن نداشته باشد، البته این شکایت آن عصر را نباید زیاد جدی تلقی کنیم، احتمال می رود که بیشتر مردم، ساعی، رنجبر و در

۱. ویل واری بل دورانت: تاریخ تمدن، «آغاز عصر خرد»، ترجمه اسماعیل دولتشاهی، ج ۲۱، ص ۴۲۳.

3. Bartholomaeus Ringwalt

2. Winter

حقیقت خدا ترس بوده اند<sup>۱</sup>» و در تغذیه رعایت اعتدال را می کردند. بار دیگر وضع عمومی تغذیه را در ایران مورد مطالعه قرار می دهیم:

## انواع غذا

سولتیکف ضمن مسافرت پرماجرایی خود از روسیه تزاری به ایران عهد محمدشاه، به زنجان می رسد و مورد مهر و محبت حکمران قرار می گیرد و در وصف رفتار او می نویسد: هیچگاه مهمان نوازی با محبت تر و عالی تر از آنچه توسط حاکم زنجان از من شد، دیده نشده است سفره ها به مقدار افسانه مانند از میوه و شیرینی پر شد، قلیانی عالی از طلا، برای من آوردند و حاکم بدون اینکه کلمه ای بگوید (این شرط ادب بود که با زبانی که نمی دانستم سخن نگوید) در مقابل من نشست. واقعاً بسیار متأسف شدم که در مقابل این تشریفات ساکت بمانم... حاکم با صدای آهسته دستور داد که قهوه و پلو و چای و چورک مورگ بیاورند - چورک به معنی نان است و مورک اضافه ای بی معناست که برای تأکید در تاتاری به کلمات اضافه می شد... بالاخره مرا، در یکی از شاهنشین های زیبا که با کمال دقت پرده سفید آن را کشیدند جای دادند. با کمال عجله پرده را عقب زدم تا از منظره حوضی که طبقه زیرین را خنک می کرد و منظره عمارتی که آفتاب در هزاران آینه مقرنس کاری شده... بازی می نمود محروم نگردم... سپس اشیائی که برای شست و شو لازم بود: یک تکه صابون بسیار بد، حنا و رنگ برای خضاب کردن موها و ریش و دست و پای آوردند... شام از زیادی انواع و اقسام پلوه و خورشها و ماهیها، کبابها یوغورت یا ماست قابل ملاحظه بود، شربتها مرباها خوشابها، انارها، خربزه های لذیذ فراوان بود از هیچ چیز فرو گذار نشده بود، سینی های بزرگ و متعدد از پنجره ها داخل می شد... راستی بدون زحمت ممکن نبود از میان این سیل تنعم... جای پائی باز کرد.<sup>۲</sup>

در سفرنامه موریس دوکوتز (مربوط به سال ۱۸۱۷) طرز پذیرایی از مهمانان در ایران چنین بیان شده است: «همینکه هرکس به جای خود قرار گرفت قلیان آوردند و جلو

۱. همان کتاب، ص ۵۷۹.

۲. سفرنامه سولتیکف، پیشین، ص ۶۵ به بعد.

هریک میزی گذاشته شیرینی و شربت بر آن نهادند. پس از افکندن سفره «... بدو نان زیادی که ایرانیان چورک گویند و هریک سه پا طول دارد روی میز نهادند که به جای حوله هم استعمال می شد، بعد نصف یک گوسفند، یک ران گاو، دو ظرف کباب با پنج ظرف خورش که با زعفران رنگین شده با دو قاب برنج جوشیده، دو خوراک جوجه، دو ظرف کباب دیگر، دو غاز کباب شده، دو ظرف ماهی، دو کاسه ماست، یک قدح شربت و چهار بطری شراب به آن افزودند، کارد و چنگال و قاشق اصلاً وجود نداشت، بشقابها را بطوری روی یکدیگر چیده بودند که من و دکتر مولر پشت سنگری از ظروف قرار گرفته و دیگران را نمی دیدیم ولی من از حس کنجکاوی که داشتم از فواصل بین ظروف حرکات سردار را مشاهده می کردم، در تمام این مدت دست چپش را از دسته خنجر برنداشت. ایرانیان در موقع غذا خوردن فقط دست راست را به کار می بردند... مازاد غذا را به خدمه و فقرای اطراف خانه می دهند، در منازل اغنیا، روزی سه مرتبه غذا تهیه می شود که قسمتی از آن را به فقرا تقسیم می کنند. سپس شیرینی و میوه آوردند و دورتادور میزها چیدند... اندک اندک رقاصهایی که تا حال دم در ورودی ایستاده بودند داخل شدند... آلات طرب عبارت از یک تار و یک ویولونی بود که سه سیم بیشتر نداشت با دو تنبک، آوازخوانی با ایشان با دهان کج... با ساز همراهی می کرد... سازندگان رعایت ضرب موسیقی را خوب می کردند ولی آوازشان بیشتر شبیه به صدای گریه بود، رقاص این دسته عبارت از سه پسر بچه بود که البسه ای مزین به نوارهای ابریشمی در بر کرده مطابق ضرب و ساز می رقصیدند... رقاصها تمام طول اتاق را معلق زنان طی می کردند...»<sup>۱</sup>

### طرز تغذیه در گیلان

الکساندر خودزکو در نیمه اول قرن نوزدهم می نویسد: «شیوه غذا خوردن گیلانی با اعتدال فراوان همراه است، او جز آب نمی آشامد آبی که گاهی با اندکی از شیرۀ انگور شیرین شده است. خوراک اساسی او برنج است، که به صورت کته با ماهی شور طبخ شده است. ماهی شور را بیشتر به عنوان چاشنی به کار می برند تا اینکه به عنوان یک رکن

اساسی غذا. در سراسر ایران زمین تنها در اینجاست که از گوشت گاو استفاده می شود و آن را در بازارها می فروشند، طيور همه جا فراوان است. ولی گیلانی مقتصد همواره ترجیح می دهد تا مرغ و خروس و گاو خود و آنچه را که از راه شکار بدست می آورد بفروشد تا اینکه خود مصرف کند، شگفت آنکه گیلانی پاک خون از خوردن نان کراحت دارد... برعکس ایرانیان ساکن ماورای کوههای خزر، به نوبه خود از خوردن زیتون و روغن آن، ماهی شور و گوشت گاو نفرت دارند - (البته در روزگار ما چنین نیست) - نجبای گیلان، علاقه ای خاص به طبخ خوب دارند و مهارت آشپزهای این سامان حتی در دربار تهران نیز از اشتهاری تام برخوردار است... غذاهائی که از آشپزخانه یک بورژوازی گیلانی خارج می شود، در امواجی از روغن، غوطه می خورد، در این شیوه از طبخ ادویه فراوان، سرکه، عصاره لیمو، رب انار، فلفل و دیگر مواد ترش و تند به عنوان چاشنی به خورد گوشت و سبزی داده می شود. نوشابه مورد علاقه همگان لیموناد و سکنجبین است که از عسل و سرکه ساخته می شود. اطبای محلی را عقیده بر این است، که هوای گیلان صفر را زیاد می کند و مصرف نوشابه های ترش مزه صفر اثر است.<sup>۱</sup>

### غذای شاهانه

دکتر فوریه در کتاب خود می نویسد: «غذای شاه و آداب صرف آن خالی از غرابتی نیست. غذاهای مختلف را همچنانکه پیش ما معمول است، یکی بعد از دیگری نمی آورند بلکه همه را یک جا، توسط فراشهایی که برای آوردن آنها لازم باشد، در محل یک جا حاضر می کنند. به این شکل که فراشها که بر سر هر کدام مجموعه گرد بزرگی است، و قلمکاری خوشرنگ با منگوله های رنگارنگ بر آن انداخته اند دنبال هم غذاها را پیش می آورند و مجدالدوله ناظرباشی شاه همیشه پیشاپیش ایشان است. همینکه فراشها به حضور شاه رسیدند، همه مجموعه ها را بر زمین می گذارند و قلمکارها و سرپوشها را از روی ظروف برمی دارند و با مجموعه های خالی، و قلمکارها بیرون می روند. آقادیی که گاهی میرزا ابوالقاسم نیز با او همراه است ظروف غذایی را که شاه می خواهد نزدیک او می برد و شاه، که مثل همه ایرانیان چهارزانو مقابل سفره ای

چرمی که سفره پارچه‌ای ملوثی روی آن می اندازند می نشیند، با دست یعنی بی قاشق و چنگال از آن ظروف غذای خود را برمی دارد و میل می کند. اما کباب از این قاعده مستثنی است به این معنی که آن را به محض اینکه حاضر شد صرف می کنند... کبابی شاه را نباید از جنس آشپزهای معمولی دانست. بعد از آنکه شاه غذای خود را خورد، همان فراشها، مجموعه‌ها را می آورند و سفره را برمی چینند تا دیگران به ترتیب سلسله مراتب، از باقیمانده، غذای خود را بخورند... با این ترتیب معلوم است که به نوکرهای زبردست جز مقداری برنج خشک و استخوان بی گوشت چیزی نمی رسد. هر مقدار عدد غذاخورها بیشتر شود، باز نوع غذا معمولاً همان است، فقط مقدار آن مخصوصاً پلورا بیشتر می کنند...<sup>۱</sup>



### غذای طبقه متعم

دکتر فوریه در وصف غذای خود، در طی مسافرت چین می گوید: «چلو و پلو با روغن و زعفران با خورشهای مختلف و گوسفند و جوجه پخته و سیخ‌های کباب که در آن یک قطعه گوشت را با یک قطعه دنبه دنبال یکدیگر به سیخ کشیده و جوجه کباب شده که گاهی دانه‌های انار یا غوره در شکم آنها انباشته بودند با بادنجان‌های پخته و خیار و میوه و نان و آب یخ، غذا و مشروب ما بود و همه روزه همانها را ظهر و شب باید صرف کنیم.»<sup>۲</sup>

### خوراک مردم کاشان

در تاریخ کاشان تألیف سهیل کاشانی که در زمان ناصرالدین شاه به رشته تحریر درآمده است دربارهٔ خوراک طبقات مختلف مردم کاشان از اغنیا تا فقرا، چنین آمده است: «... چون سه ساعت از شب سپری شود و شام طلب کنند، خادمی با آفتابه و لگن وارد شود دست راست را با آب سرد بشویند و شام حاضر کرده چلاب و پلاب با انواع خورشها از گوشت طیور و بره و ماهی، هر زمان هر چه یافت شود ولی غالباً گوشت گوسفند و روغن کرهٔ گوسفند و گاو و اغلب خورشها را با ترشی، از قبیل آب غوره و آب لیمو و

۱. سه سال در دربار ایران، پیشین، ص ۶۷-۶۶.

۲. همان کتاب، ص ۴۵.

آب آلوی بخارا و ناردان و سماق و سکنجبین و غوره و ریواس و غیره ترش کنند و دورنگ افشرد و شربت و دوسه نوع ترشی و خربزه، از هریک به قدر اشتها دو لقمه کمتر صرف کرده مرخص کنند. خادمان سفره برچیده آفتابه و لگن و آب گرم بیاورند و دست بشویند و گلاب استعمال کنند و قلیان بگیرند و آن قلیان از طلوع آفتاب تا هنگام خفتن ساعتی یک نوبت عادت است و اسباب تفنن می باشد ولی از پس هر پیاله چای و بعد از صرف ناهار و شام مستحب مؤکد است که دیگر حاجت به اعلام نیست، مرد خادم می داند که چون پیاله چای را بگیرد یا سفره ناهار و شام را برچیند شرط است که قلیان بدهد. این که احوال اغنیا -

اما متوسطین نیز آنها در همه مراتب مزبوره شریکند با اغنیا مگر آنکه چای صبح و عصر آنها مستمری نیست و در تبرید چاشت غیر از اوقات تابستان که بر همه کس فرض و ناگزیر است در زمستان و اواخر پائیز اصراری ندارند، و در خوردن شام به خوردن چلو و پلو و خورشهای سرخ کرده عادت ندارند ولی به خوردن گوشت که در دیگری انداخته یک پیاز و قدری نمک و قدری نخود یا سایر حبوبات ضمیمه کنند و با آب طبخ نموده با نان بخورند (آبگوشت)، و چون صبح از خواب برخیزند دست و روی شسته نماز کنند و قلیانی بشکنند، خوردنی حاضر کرده نان و قدری از آنچه شب پخته بودند بخورند و از پی شغل خود شتابند، و در هر عصر هر روز قلیانی بشکنند و اما هفته ای یک شب دو شب را ترتیب چلا و یا پلا و نمایند.

فقرا و ضعفا قوتشان نان است و هفته ای یک نوبت دو نوبت گوشت طبخ نمایند و شبهای عید رمضان و عید نوروز و شب اول اسفند شرط است که برای خود پلا و بپزند ولی در تابستان از خوردن تره بار مثل هندوانه و خربزه و خیار غنی و فقیر ناچارند و چون فراوان و بسیار ارزان است برای همگی میسر می شود...<sup>۱</sup>

هانری رنه دالمانی که در اواخر عصر قاجاریه به ایران آمده است می نویسد: «اعیان و اشراف و ثروتمندان شهرنشین، آشپز مخصوصی دارند. ولی روستاییان غالباً نان را با لبنیات و یا نباتات صحرائی می خورند و از خوردن خربزه، هندوانه و میوه های دیگر بی بهره نیستند... برنج نیز یکی از غذاهای اساسی تمام طبقات است و آن را به طرق

مختلف طبخ کرده مصرف می نمایند، اغنیا از گوشت و فقرا اگر بتوانند از گوشت گاو و شتر مصرف می کنند.

در بازار هم غذاهای مطبوعی فراهم کرده به فروش می رسانند، مخصوصاً چلوکباب بازار مطبوع و لذیذ است. در ایران میوه به حد وفور جود دارد مخصوصاً انگور که به انواع مختلف در این کشور به عمل می آید... غذای معمولی روستائیان، ماست است و ماست غذایی است سالم و مقوی و خوش طعم ولی زود ترش می شود، و نمی توان مدتی آن را نگاهداشت. پلو غذای اعیان است و آن را به انواع مختلف با سبزی، زعفران و آلوبالو و زرشک و انواع ادویه معطر و غیره فراهم می کنند و غالباً در میان آن مرغ یا کبک پخته ای قرار می دهند، خورشهای گوناگون نیز درست می کنند که با چلو می خورند، توانگران طالب جوجه، کبک، کبوتر و بلدرچین هستند. طیور را پس از شکار کردن یا خریدن به سیخ کشیده کباب می کنند و گرما گرم می خورند... ماهی فقط در شهرها و دهکده های ساحلی دریا به مصرف می رسد... از بره های کوچک غذاهای مطبوعی فراهم می کنند و از جمله در شکم بره برنج و مغز بادام و مغز بلوط و مغز پسته و کشمش و زعفران و ادویه معطر می ریزند و آن را با نخ می دوزند و بعد این بره را در دیگ پخته و یا روی آتش کباب می کنند و یک جا سفره می آورند، این نوع غذا بسیار لذیذ و مطبوع است. ایرانیان در میان غذا، دوغ یا شربت می آشامند و نیز در هنگام تابستان به جای چای و قهوه شربتهای خنک مصرف می نمایند. همیشه قدح بزرگی از شربت یا دوغ در میان سفره هست که هر کس به نوبت با قاشقهای ظریف نسبت کاری شده از آن می آشامد...<sup>۱</sup>

در حالیکه طبقات حاکم و فرمانروا و مالکین و اربابان از انواع نعمتهای مادی برخوردار بودند اکثریت قاطع مردم از خوراک و پوشاک کافی بی نصیب بودند، با اینکه مورخان ایرانی و جهانگردان خارجی راجع به اوضاع و احوال توده مردم کمتر سخن گفته اند، خوشبختانه با مطالعه خاطرات کلنل کاساکوفسکی می توان کمابیش به وضع آشفته مردم، و نوسانی که علی الدوام در قیمت نان و گوشت در نتیجه مطامع درباریان پدیدار می شده است آشنا گردید:

## مسأله نان و گوشت

کلنل کاساکوفسکی در خاطرات روز ۱۲۷۵/۱/۲۹ هـ. خود می نویسد «نان کمیاب است، از ترس راهزنان در جاده های اطراف تهران حمل آذوقه قطع گردیده، حسام لشکر برای دستگیری آقا حسین از ایل زرگر، که از راهزنان است گسیل گردیده، او را در لنجاری توقیف نموده اند. احتمالاً پس از بازگشت شاه اعدام خواهند نمود.»

مسأله نان و گوشت در تمام دوره قاجاریه مسأله روزیود و غالباً مردم از نیابی و یا گرانی نان و گوشت ناراحت بودند.

کاساکوفسکی در خاطرات خود اطلاعات ذیقیمتی درباره وضع گوشت در سال ۱۲۷۵ به ما می دهد، او می نویسد: «چوبدارها گوسفند و بز می آورند و به قصابها می فروشند و قصاب باشی هر روز، اعلام می کند، که چند رأس گاو و گوسفند باید در کشتارگاه ذبح شود. از این مکان قصاب باشی گوشت را باریابونموده به دکانهای قصابی می فرستد. چاروادار گوسفندان کشته را به قصاب باشی تسلیم می نماید.

دکاندار هر شب موظف است پس از بستن دکان بدهی خود را پردازد. و تصفیه حساب چوبدارها با خود قصاب باشی است.

تا اوایل آوریل ۱۸۹۶ برابر با ۱۲۷۵/۱/۲۵ از اینقرار بود که نایب السلطنه به عنوان حکمران شهر، هر چه دلش می خواست از قصابها می گرفت، در صورتی که به شاه فقط ۲۵ هزار تومان در سال پرداخت می کرد.

صدراعظم مدتها اصرار می ورزید که شاه به مبارکی جشن پنجاهمین سال سلطنت مالیات نان و گوشت را ملغی نماید ولی شاه راضی نمی شد، بالاخره صدراعظم، با تهدید رئیس گمرک گیلان پنجاه هزار تومان به گمرکات افزود، و از این راه شاه را راضی کرد که از عوارض نان و گوشت صرف نظر کند؛ ولی نایب السلطنه و مادرش به مخالفت برخاستند زیرا منافع آنها به خطر افتاده بود... کاساکوفسکی می نویسد: «۲۵ سال قبل گوشت را در تهران چارکی هشت الی نه شاهی و در تابستان پنج و شش شاهی می فروخته اند. گوسفند همچنان به وسیله چوبدارها به تهران حمل می گردید، قصابها گوسفند را از چوبدار خریداری و در کشتارگاه بیرون دروازه شاه عبدالعظیم ذبح نموده به شهر می آوردند، برای گوسفند کشته شده یکقران به نفع خزانه دولت دریافت و آن را مهر می نمودند. هر کس که گوسفند زنده به شهر می برد در دروازه شهر یک قران مالیات اخذ



می شد. قصابها رئیسی داشتند که کشتارگاه را به اجاره می گرفت. مال الاجاره سالانه در ابتدا از هفت هزار تومان تجاوز نمی نموده است. تعداد دکانهای قصابی در تهران مشخص شده بود، در هریک از محلات به تناسب عده سکنه و منازل چند پاچوب قرار داشت (پاچوب عبارت بود از دو ستون چوبی و یک تیرکمان روی آن قرار داشت به این چوبها، قلابهای آهنی کوبیده، گوشت را بدان می آویختند، این پاچوبها، کم کم به صورت دکان قصابی درآمده بود) این پاچوبها به صاحبان مستغلات تعلق داشت و حق دایر کردن پاچوب یا دکان قصابی قابل خرید و فروش بود... همان اندازه که نایب السلطنه رشد می نمود و مخارج زیاد می شد مال الاجاره قانونی قصابها و اخاذی نایب السلطنه و معاون او و نوکرهایش رو به فزونی می رفت و از این ممر تا حدود دویست هزار تومان سوء استفاده می کردند... در نتیجه گرانی گوشت چندین بار، نزدیک بود کار به اغتشاش بکشد، شاه مجبور شد به سربازان اجازه کشتار و فروش گوشت بدهد و براستی هم در ظرف چند روز قیمت گوشت به نصف، حتی ثلث تنزل نمود ولی دوباره قصابها پیشکش به نایب السلطنه و مادرش دادند، آنها هم قسمتی از پیشکشها را به شاه دادند و شاه هم کشتار گوسفند را به وسیله سربازان قدغن نمود و دوباره نایب السلطنه و نوکرهایش فاتح، و قصابها هر نوع اجحاف که می خواستند می کردند... پس از قتل ناصرالدین شاه مشکل نان و گوشت حل نشد. قصابها می گفتند به چویدارها مقروضیم، صدراعظم دوازده هزار تومان از بانک وام گرفت و قرض آنها را به چویدارها پرداخت.

کاساکوفسکی می نویسد: «قزاقها کشف نمودند که عده بسیاری از عمال نایب السلطنه به جاده های حمل گوسفندها در خارج شهر پراکنده می شوند و با دروغ و حيله گوسفندها را از رعایا خریداری می کنند و بعد به دوسه برابر قیمت خریداری شده می فروشند، صدراعظم با این جماعت مبارزه کرد اکنون با اینکه گوشت گران است (یکمن چهارقران نقره) ولی کمیاب نیست.

برای سامان دادن به امر نان صدراعظم به اتکاء اطلاعاتی که اینجانب در اختیارش قرار می دادم تدابیری اتخاذ نمود. دستور داد که گندم را به قرار خرواری ۵ تومان از انبارهای سلطنتی به فروش برسانند و حمل بوته را برای سوخت دکانها از حومه تهران آزاد نمود، صدراعظم دو هزار خروار گندم از خمسه و سه هزار خروار از اهر خریداری نمود؛ و بالاخره به تمام اعیان و اشخاص دیگر که گندم در انبار داشتند امر نمود که در

انبارهای خود را برای فروش باز کنند.

کاساکوفسکی در صفحه ۲۳۹ کتاب خود از قحطی و بی‌نظمی در تبریز سخن می‌گوید و می‌نویسد: «چند محترمی رحم غله را به قیمت ارزان می‌خرند، وقتی ذخیره مردم تمام شد به بهای گران می‌فروشند، این محترمین بدبختانه همه از اشراف و روحانیان بزرگ نیز بودند.

«امیرنظام مشهور، پیشکار آذربایجان، که از دست ولیعهد حبیب به جان آمده بود به شاه تلگراف کرد که اجازه دهد انبارهای بزرگترین و بی‌رحمترین محترمین را به زور باز و غله را به بهای عادلانه به فروش برسانند. شاه در پاسخ با این پیشنهاد موافقت می‌کند ولی فلانی و فلانی یعنی بزرگترین محترمین را که از نزدیکان شاه بودند استثنا می‌کند. امیرنظام تصمیم می‌گیرد محترمین درجه دوم را تحت فشار قرار دهد، اما در این مرحله نیز با مداخله ولیعهد و ممانعت او روبرو شد بالاخره پس از آنکه مردم بلوا کردند و به کنسولگری روس هجوم آوردند امیرنظام برای جلوگیری از قیام مردم به خانه بزرگترین محترک شهر یعنی نظام‌العلماء که قریب ۷۰ هزار خروار گندم انبار کرده بود روی آورد. آدمهای نظام‌العلماء شروع به تیراندازی کردند و ۱۵-۱۶ نفر کشته شدند. امیرنظام به سربازان دستور حمله داد، در نتیجه گندمها به غارت رفت...»<sup>۱</sup>.

... در خاطرات کاساکوفسکی می‌خوانیم که در خرداد ۱۲۷۵ «صدیق‌الدوله از هر نانویی چهارصد نان اخذ و اجازه داده است که نان را به هر قیمتی که می‌خواهند بفروشند، در نتیجه نان به قیمت منی ۲۶ شاهی به فروش می‌رسید و تازه در هر منی ۵ سیر هم کم می‌کشیدند، در صورتیکه نان فراوان است.»<sup>۲</sup>

چنانکه گفتیم در دوره قاجاریه مخصوصاً در سالهای بحرانی، نان و گوشت یکی از مسائل مهم مملکتی و یکی از منابع درآمد زورمندان بود به طوریکه از راپورتهای موجود در کتابخانه حسین ثقفی اعزاز مورخه ذی‌عقد ۱۳۳۴ برمی‌آید، در یک محفل دوستانه، عده‌ای از آقایان چنین اظهارنظر می‌کنند «باید آقایان (اهل مجلس) فکری بکنند برای نان و گوشت، نان که بحمدالله قدری تنزل کرده ولی در باب گوشت باید

۱. خاطرات کلنل کاساکوفسکی، پیشین، ص ۴۳ به بعد (نقل به اختصار).

۲. همان کتاب، ص ۶۳.

کاری کرد، که روز به روز بالا می رود. هیچ معلوم نیست که در باب گوشت در مجلس مذاکره بوده و یا شده باشد... یکنفر چویداردیروز برای من قسم خورد که حالا در قصابخانه ها بز ماده لاغر را که صد درجه بدتر از گوشت سگ است یک من هفت هزار خرید و فروش می کنند تا چه برسد که گوشت پروار باشد علاوه بر این دوسه روز است که جگر و دل و قلوه و کله را بروی گوشت می گذارند، حالا ببین چه روز است اگر گوشت یکمن یک تومان نشد هر چه می خواهید بگوئید.<sup>۱</sup>»

در دوره ناصرالدین شاه «از ۱۲۷۷ تا ۱۲۸۸ به طور متوسط هر دو سال یکبار خشکسالی بود، و به همراهش فقر و گرسنگی و ناخوشی و مرگ می آورد. سال قحطی ۱۲۷۷، به آشوب شهر و اعدام کلانتر پایتخت انجامید.

... در ۱۲۸۰ باز قحطی شده، در ۱۲۸۳ و ۱۲۸۴ قحط و غلامه مملکت را فرا گرفت که خیلی بدتر از خشکسالی اول و دوم بود، سهمناکترین آنها، قحط و غلامی ۸۸-۱۲۸۷ بود، که ۱۸ ماه باران نیامد، اما «وبا» آمد. نوشته اند در تهران و مضافات نزدیک به صد هزار تن مردند، و کسی به شست و شوی آنان دست نمی گشود. همچنین در ولایات، از خوردن گوشت گربه و سگ پرهیز نداشتند. وصف بینندگان خارجی از آن سال سیاه سخت وحشتناک است.

قحط و غلاما، عوارض اجتماعی و اقتصادی گوناگون داشت، از همه مهمتر کاهش جمعیت کشور است. رالینسون شمار نفوس ایران را در ۱۲۶۷ ۵۵ میلیون نفر تخمین زده است. اما نویسنده دیگری که در سال ۱۲۸۴ به ایران آمده، رقم جمعیت را پنج میلیون ثبت کرده است، می نویسد: آن رقم را بر مآخذ تحقیقات شخصی آورده که سالیان دراز در ایران می زیسته و به همه نقاط ایران سفر کرده است (به گمان ما این شخص بایستی سیندلر باشد). حتی یکی از مؤلفان جمعیت کشور را در ۱۲۸۹ چهار میلیون برآورد کرده است. به طور متوسط جمع نفوس را در ۱۲۸۹ شش تا هفت میلیون نوشته اند.

باز به گفته همان بینندگان خارجی، تنها در قحطی ۸۸-۱۲۸۷ نزدیک به دو میلیون نفر به چنگال مرگ افتادند.

میرزا ابراهیم، بدایع نگار نیز شمار مردگان را «چهار کرور» ثبت کرده است.

اگر هیچکدام از آن ارقام را دقیق ندانیم (چنانکه ما نمی دانیم) زمینهٔ تقلیل فاحش جمعیت را می توان شناخت.<sup>۱</sup> علاوه بر اینها مهاجرت عده‌ای را به علت فقر و بیکاری باید در نظر گرفت.

### نوع تغذیه

سیدحسن نجفی قوچانی ضمن توصیف زندگی طلبگی از نحوهٔ تغذیهٔ خود در آن روزگار (حدود ۶۰ یا ۷۰ سال پیش) یاد می کند و از جمله چنین می نویسد: «... غذای ما نوعاً در تابستان و پاییز وقتی که نداشتیم معلوم بود، وقتی که بود فقط نان و دوغ و گاهی خرما و رطب هم جزوش بود، و هفته‌ای دو مرتبه و یا یک مرتبه آبگوشت بود و در زمستان ناهار یک دو لقمه نان و گاهی پنیر هم جزو می شد و شب طبیح و یا آبگوشت بود. مخارج طبیح چار پول برنج و دو پول زغال و شش پول روغن و سه پول خرما جمعاً پانزده پول و غالباً جهت طبیح با خورش می ساختم و خرما نمی گرفتم، و خورش ده پول گوشت، دو پول زغال و دو پول زردک که با کارد می تراشیدم و استخوان آن را دور می انداختم و آن زردک تراشیده را با ۵ پول سکنجبین که یک استکان می شد می ریختم روی گوشت با دو استکان آب او می خشکید، او را در کاسه چینی خالی جا می دادیم، او را خورش سه شب طبیح می کردیم... تماماً روزی یک قران که خرج می کردیم سلطان وقت خود بودیم... و در سالی مخارج سلطنتی ما سی و شش تومان بود... حمام و سرتراشی سه تومان، لباس که می گرفتم شش سال با او به سر می بردم... در هر سالی ۵ قران لباس لازم بود و ۵ قران هم اشیاء دیگر. سرتراشی دو هفته یک مرتبه و مرتبه‌ای ده پول ماهی ۵ قران در شش ماه تابستان حمام نمی رفتم حوض مدرسه حمام ما بود شش ماه دیگر هفته‌ای دو پول ماهی یکقران... جمع مخارج در سال سی و هشت تومان و دو قران بود.

پول که به ما می رسید در سال از ممقانی ۱۸ تومان و از آقای آخوند یک تومان. والسلام نامه تمام، بقیهٔ آن به قرض و گرسنگی می گذشت...»<sup>۲</sup>

در کتاب جغرافیای مختصر کاشان راجع به اغذیهٔ مطبوخ کاشان در نیم قرن پیش

۱. فریدون آدمیت: اندیشهٔ ترقی و حکومت قانون عصر سپهسالار، تهران، ۱۳۵۱ ص ۱۲۱-۱۲۰.

۲. مجلهٔ یغما، آذر و اسفند ۱۳۵۰، صفحه ۷۸۶.

چنین می خوانیم: اغذیه مطبوخ: پلو چلو، پلو شوید، پلو آلوبالو، پلو زردک، پلو به، پلو مخلوط به سیب زمینی، پلو ته چین، پلو عدس، پلو لوبیا، پلو شیرین از شکر و کشمش و خرما... نخود هم دارد، پلو گندم، پلو جو او را پلوچه می نامند، در بعضی دهات هم پلو زرد نیز می سازند.

دمی، کته، دم پخت، چلوکباب، کوفته برنج مالیده، کوفته شوید، کوفته سماق، کوفته کشمش دار، کوفته گندم، کوفته جو، کوفته ارزن، کوفته نخودچی، شفته ریزه که او را قیمة ریزه گویند، شفته نخودچی، شفته سماق، مسمن بادنجان، مسمن آلوبالو، مسمن قیسی خشک، مسمن آلو، مسمن آلوچه، مسمن کدو، مسمن بادنجان، قیمة نخود، قرمه سبزی، قرمه به، قرمه اسفناج، قرمه پوست هندوانه، کدوی سبز، تاس کباب، تاس کباب از پیاز و به و سیب زمینی، قرمه خورش ماست، کباب برگ، کباب مچی، کباب ماست، کباب خراسانی، شامی کباب، هلوکباب، کباب دیزوئی، کباب حسینی که آنرا دیزی گویند، کباب تنوری خوجن به اقسام آب گوشت نخود، آب گوشت لوبیای قرمز و سفید، یخنی بادنجان، یخنی نخود، یخنی سه قسم لوبیا، لوبیا بادنجان، یخنی کدو، یخنی اسفناج، یخنی به، یخنی سیب، یخنی آلو، یخنی آلوچه، یخنی قیسی، یخنی برگه، یخنی کلم، یخنی عدس، یخنی مالش، یخنی چغندر، یخنی سرکه شیر و زردک، یخنی کالک.

آش برنج، که انواع دارد، ترشی هر نوع به اومی زنند. آش جو، آش رشته، آش ارزن، آش زرد، آش شولی، این آشها را با سرکه و ماست و کشک هم می خورند. کالجوش، اشکنه، حلیم بادنجان سرخ کرده، کدوی سرخ کرده، بورانی اسفناج، بورانی کدو بادنجان، کوکوی سبزی، و شولی از آرد و اسفناج و سرکه می باشد. به تازگی سیب زمینی را در مطبخ استعمال می نمایند و فلفل کوبیده و فلفل فرنگی جدیداً در بعضی خانه ها متداول شده است.<sup>۱</sup>

در همین کتاب در پیرامون انواع شیرینی و حلویات کاشان از: جوزاغند، سوهان، دو نوع آب نبات، قرص، پشمک، روح افزا، نیم شکر، باقلوا، سوهان سوخته، گز، نقل به

۱. عبدالحسین سپهر: مختصر جغرافیای کاشان، به اهتمام ایرج افشار، به نقل از فرهنگ ایران و زمین، ج

انواع واقسام، نان قندی، نان برنجی، کلوچه، شربت نارنج، شربت لیمو، سکنجبین، شربت آلبالو، مربای بالنگ، مربای زرشک، مربای پوست پسته، مربای کدو، مربای چغندر، مربای آلو.<sup>۱</sup>

### گرایش به آداب غذا خوردن غربیان

جمالزاده ضمن توصیف خصوصیات اخلاقی صحافی‌ها که مردی اصلاح طلب، آزادیخواه و متجدد بود می‌نویسد در حدود هفتاد هشتاد سال پیش پدرم سیدجمال‌الدین واعظ اصفهانی «... در بعضی از مهمانی‌هایی که می‌دانست مزین است، مرا هم که طفل ده یازده ساله‌ای بودم عموماً با خود همراه می‌برد. آنروز هم مرا با خود به آن باغ خوش آب و هوا که درختان میوه‌دار و آب روانی داشت همراه برد.

ناهار را روی میز با کارد و چنگال و حوله غذاخوری فراهم ساخته بودند... خود صحافی‌ها با کارد و چنگال غذا می‌خورد، ولی پدرم و من به رسم معمول با دست می‌خوردیم، و باز خوب به خاطرمانده است که صحافی‌ها از پدرم پرسید: چرا با کارد و چنگال غذا نمی‌خورید که دستتان چرب و آلوده نشود؟ پدرم گفت عادت کرده‌ایم و بعد دستمال را با صابون و آفتابه لگن خواهیم شست.

صحافی‌ها جوابی داد که بنظر من طفلک خردسال، به اندازه‌ای عاقلانه بود که به قول معروف «کالتقش فی الحجر» در خاطرمان نقش بسته است و بعدها و حتی در همین اوقات اخیر، گاهی برای دوستان حکایت کرده‌ام. گفت حضرت آقا، تو مردم را به تمدن می‌خوانی، چرا باید دست را آلوده کنی؟! که بعد محتاج شستن باشد و افزود که این کار حکم آنرا دارد که به کسی بی‌جهت دشنام بدهی و بعد معذرت بطلبی.<sup>۲</sup>

### زندگی و تغذیه در عصر ما

در روزگار ما برای تشخیص کشورهای کم‌رشد از کشورهای پیشرفته، کافی است «میزان درآمد ملی سرانه و سالانه، تعداد کالریهای مصرفی در تغذیه متوسط و درصد

۱. همان کتاب، ص ۴۵۰.

۲. راهنمای کتاب، سال بیست و یکم: شماره ۱ و ۲، ص ۱۲۹ به بعد.

بیسوادان و غیره...» را مورد سنجش و مطالعه قرار داد. بنابراین غذا و چگونگی مواد و ترکیبات آن در هر کشور معرف پایه تمدن و درجه رشد اقتصادی و اجتماعی آن جامعه است. تغذیه، نخستین نیاز است و در طول هزارها سال جستجوی خوراک، اشتغال فکری و وسوسه دائمی بشر بوده است، از میان ویژگیهای کم‌رشدی، گرسنگی، بیش از هر امر دیگر به نظر کشورهای غنی زنده است. «عریان بودن، در کلبه محقر زیستن، بیماری و بیکاری همه مظاهری از محرومیتها، دردها و آلام بشری است ولی گرسنگی از همه، دردناکتر است.»

تا قرن نوزدهم گرسنگی به مجموعه جامعه بشری حمله ور بود، بویژه در میان سکنه کشورهایی که امروز توسعه یافته هستند، نه تنها پیش از انقلاب صنعتی بلکه تا آن زمان هم که گسترش اقتصادی قابل ملاحظه‌ای به دست آورده بودند، گرسنگی شدید بود، حتی امروز در خیلی از کشورهای غنی، گروهی از مردم رژیم غذایی مکفی ندارند... قحطی‌های حاد که در گذشته به طور مستقیم از راه بی‌عدالتی، موجب مرگ گروه کثیری از مردم می‌شد، در زمان ما روز به روز نادرتر می‌شود، غیر از قحطی، کسر تغذیه‌های مزمن و مداوم که در طول زمان از قحطیها، آسیب‌رسان‌تر می‌شوند بر دوش جمعیتی بسیار کثیر سنگینی می‌کند. میزان کمی غذای متوسط روزانه برحسب کشورهای مختلف از ۵۰۰ الی ۱۵۰۰ کالری تعیین شده است. در نخستین سنجش تقریبی می‌توان گفت کشورهای که کالری متوسط روزانه و سرانه‌شان از ۲۵۰۰ کمتر است دچار کسر تغذیه می‌باشند. به موجب برآوردهای سازمان خواروبار و کشاورزی جهانی به طور نظری ۷۰٪ از جمعیت کره زمین در چنین وضعی قرار دارند و ۲۴٪ باید با میزان متوسط روزانه دو هزار کالری زندگی کنند... به طور نظری در هند برای هر فرد ۲۳۵۰ کالری لازم است در حالی که آنچه به هر نفر می‌رسد در حدود ۱۷۰۰ کالریست، یعنی ۲۵٪ کمبود وجود دارد... یکی از ویژگیهای کشورهای کم‌رشد نابرابریهای شدید اجتماعیست و هر اندازه کشورها فقیرتر باشند، این نابرابری شدیدتر است. یک اقلیت بهره‌مند از امتیازها، دارای چنان سطح زندگیست که به مراتب از ثروتمندان کشورهای توسعه یافته بالاتر است، در برخی از کشورها، این برتری بخصوص از راه مصرف بی‌حد و اندازه مواد خوراکی تظاهر می‌کند، مثلاً در کشور چاد جیره غذایی روزانه سلطان در حدود ۱۵ هزار کالریست، در حالی که قسمت اعظم سکنه این کشور روزانه بیش از ۹۵۰ کالری مصرف نمی‌کنند. «در