

نگاهی به زندگی روزمره مردم ایران در اواخر عصر قاجار^۱

نویسنده: شیرین مهدوی

مترجم: حسین احمدزاده نودیجه^۲

تاریخ اجتماعی ایران به طور اعم و دوره قاجار به طور اخص، کمتر بررسی شده است. موضوع این مقاله، زندگی خصوصی در اواخر دوره قاجار، به ندرت مورد اشاره واقع گردیده است. احتمالاً از آن رو که موضوعی است که درباره آن مطالب دست اول چندانی وجود ندارد. گزارش جامعی از زندگی مردم از هیچ طبقه و صنفی موجود نمی‌باشد. در این مقاله تلاشی در راستای ارائه گزارشی از زندگی و فعالیت‌های روزمره خانواده در اواخر دوره قاجار صورت پذیرفته است. از آنجا که تفاوت‌های عمده‌ای میان زندگی روزمره و خانواده‌های مناطق شهری و روستایی وجود داشته، این مبحث تنها به نواحی شهری و خانواده‌های شیعی محدود می‌گردد. این مقاله به بررسی نقش‌های اعضای مختلف خانواده و نیز الگوهای مصرفی خانوار و افرادی می‌پردازد که از درون یا برون به تأمین مایحتاج ایشان می‌پرداختند.

ارجاعات جسته و گریخته‌ای در گزارش‌های سیاحان خارجی و خاطرات ایرانیان این دوره موجود است که از این طریق می‌توان به نظریاتی چند در این باره دست یازید، اما آن‌ها عمدتاً با زندگی طبقات مرفه سر و کار داشته‌اند. به هر حال این قلم مطلب، نباید مورخان را از تلاش باز دارد تا خود را در آن برهه زمانی قرار دهند و با به کار بستن تخیل و استفاده از منابع موجود آن‌ها باید قادر به بازسازی پاره‌ای از ابعاد زندگی

۱. متن این مقاله، برگردان متن انگلیسی مقاله «Everyday Life in Late Qajar Iran» نگاشته خانم شیرین مهدوی، عضو دپارتمان تاریخ، دانشگاه یوتا (Utah)، ایالات متحده آمریکا است؛ این مقاله در «مطالعات ایرانی»، جلد ۴، شماره ۳، ماه مه ۲۰۱۲ آمده است.

۲. کارشناس ارشد تاریخ ایران دوره اسلامی.

برلین^۱ در نوشته‌ای در باب مفهوم فانتزی^۲ حیوانی باتیستا ویکو^۳ یا قوه تخیل چنان که او این اصطلاح را چنین ترجمه کرده، بر اهمیت تخیل این چنین تأکید می‌نماید:

اما بدون فانتزی [قوه تخیل] گذشته مسکوت می‌ماند؛ برای جان بخشیدن به آن ما باید، حداقل به صورت انتزاعی به نوای بشر گوش فرا دهیم، (بر مبنای آن دسته از اسنادی که قادر به گرد آوری آن می‌باشیم) درباره آنچه شاید گذشتگان تجربه نموده باشند، نحوه بروز ابراز احساسات آن‌ها، ارزش‌ها، دیدگاه، و شیوه‌های زندگی آن‌ها به گمانه‌زنی بپردازیم. در غیر این صورت نه تنها به لحاظ فیزیکی و بیولوژیکی و بلکه هم تا حدی کمتر، از لحاظ سیاسی و بنیادی و به لحاظ اجتماعی، روانی و اخلاقی ما قادر به درک آن نخواهیم بود که از کجا آمده‌ایم، چگونه به اینجایی رسیدیم که هم اکنون در آن واقع شده‌ایم. بدون قوه تخیل نمی‌توان به معرفت خالصی از خویش دست یافت. ما مورخین برجسته را - نه تنها آن‌هایی را که اشراف کاملی بر مدارک متفن گردآوری شده از طریق کار بست بهترین شیوه‌های انتقادی موجود دارند، بلکه همچنین کسانی را که از قوه تخیل عمیقی برخوردار هستند، که صفت ممیزه رمان‌نویسان مستعد است - بدین امر فرا می‌خوانیم.^۴

تمرکز این مقاله روی زندگی روزمره و فعالیت‌های خانواده در دوره قاجار است. از آن رو که تفاوت‌های عمده‌ای میان زندگی روزمره و خانواده‌های مناطق شهری و روستایی وجود دارد، این مبحث به مناطق شهری و خانواده‌های شیعی محدود می‌گردد. این مقاله به بررسی نقش‌های اعضای مختلف خانواده و نیز الگوهای مصرفی خانوار و افرادی می‌پردازد که از درون یا برون به تأمین مایحتاج آن‌ها می‌پرداختند. در نگارش این مقاله، سعی بر آن بوده است که تا جای ممکن، نظریه قوه تخیل برلین به کار گرفته شود. من تلاش کرده‌ام تا با در نوردیدن این دوره صد ساله یا بلکه هم بیشتر، با زدن پلی در این فاصله زمانی، خود را در بطن زندگی این برهه زمانی قرار دهم. گزارش ذیل، روایتی است از تاریخ اجتماعی و بر مبنای آرشیو مهدوی در تهران، سیاحان، اتباع خارجی و دیگر گزارش‌های معاصر از قبیل خاطرات و قوه تخیل خودم.^۵ جامعه قاجاری، جامعه‌ای کثرت‌گرا بود که قشرهای مختلفی با منزلت اجتماعی گوناگونی در آن وجود داشت. همچنین جامعه‌ای بود که از نظام خویشاوندی مستحکمی برخوردار بود، نظام خانوادگی گسترده‌ای داشت و گروه‌های خویشاوندی افرادی را از طیف وسیعی از طبقات گوناگون، فارغ از جایگاه و منزلت اجتماعی و اقتصادی در بر می‌گرفت. هنگام بحث درباره جامعه قاجاری مرجح است به طبقه‌بندی این دسته‌جات اجتماعی به عنوان «گروه‌های اجتماعی» به جای طبقات بپردازیم. من این را جای دیگری مطرح

1. Sir Isaiah Berlin
2. Imaginative Insight
3. Giambattista Vico.
4. Isaiah Berlin, *The Crooked Timber of Humanity: Chapters in the History of Ideas* (New York, 1991), p.p: 64-65.

۵. تمامی مطالب بر گرفته شده از آرشیو مهدوی انتشار نیافته است و اخیراً توسط دکتر اصغر مهدوی در اختیار من قرار گرفت که واقعاً مروهون لطف ایشان هستم.

نموده‌ام و از عهده این مقال خارج است.^۱

با توجه به مبحث حاضر، بهتر است دو گروه عمده را مدنظر قرار دهیم؛ اعیان و عامه مردم که من آن‌ها را تحت عنوان مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان مدنظر قرار داده‌ام. مصرف‌کنندگان شامل طبقات مرفه جامعه، شاهزادگان سلطنتی، نجبا، کارمندان، دیوان‌سالاران، علما و تجار هستند. تولیدکنندگان طیف متوسط کوچکی از صنعت‌گران، پیشه‌وران و کسبه را تشکیل می‌دادند، اما اکثریت عمده از کارگران روزمزد شهری و دهقانان تشکیل می‌شد. در پاره‌ای از موارد، مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان هم‌پوشانی داشتند. به طور نمونه، تجار می‌توانستند هم تولیدکننده و هم مصرف‌کننده باشند. این دسته بندی بدان معنا نمی‌باشد که تولیدکنندگان مصرف‌کننده نبودند اما در راستای اهداف حاضر مصرف‌کنندگان عمدتاً مورد بررسی واقع خواهند گردید. واحد اجتماعی مهم در ارتباط با زندگی خصوصی و الگوهای مصرفی خانواده بود.

خانواده قجری شامل خانواده گسترده‌ای می‌گردید، که در واقع بدین معنا بود که خانواده اصلی، معمولاً با اولاد ذکور خویش و همسرانشان، به صورت دسته جمعی زندگی می‌کردند. بنابراین ساختار خانه باید چنان می‌بود که ضمن مقدور ساختن زندگی دسته جمعی به میزان مشخصی زندگی مستقلانه را نیز فراهم سازد. خانواده از مصرف‌کنندگان عمده‌ای چون خدمتکاران و نوکران بسیار و نیز بستگان دورشان و میهمانانی که از خارج شهر برای دیدن آن‌ها می‌آمدند تشکیل می‌گردید. تعداد دقیق نوکرانی که در خانه اقامت داشتند هیچ‌گاه یکسان نبود، چرا که برخی از ایشان بعضی از شب‌ها را با خانواده‌ی خویش سپری می‌کردند و دیگر شب‌ها را در خانه‌ای که در آن مشغول به کار بودند، عده‌ای برای دیدار خانواده‌شان به روستا باز می‌گشتند، یا قوم و خویش‌های این نوکران برای دیدنشانشان به شهر می‌آمدند. از همین رو جمعیت خانواده متغیر و اغلب در حال نوسان بود.

ساختار و کارکرد خانه و خانواده، به ترتیب اولویت، بر اساس مناسک مذهبی، نظام خانوادگی ایرانی و حرفه سرپرست خانواده تعیین می‌گردید. معماری داخلی خانه‌های ایران در دوره قاجاریه متأثر از جایگاه زن در جامعه بود که از اسلام شیعی، مذهب رسمی کشور منتج می‌گردید. از آنجایی که زنان باید به دور و جدا از مردان به سر می‌بردند، خانه‌های کسانی که از استطاعت مالی برخوردار بودند باید به دو بخش تقسیم می‌گردید: یک اندرونی برای زنان و مردان محرم^۲ و دیگری بیرونی برای مردان.^۳ این شکل از جدایی در محل سکونت افراد فقیری که شاید تنها شامل یک اتاق بود هم وجود داشت و در آنجا این جدایی از طریق یک پرده یا هر وسیله حائل دیگری انجام می‌گرفت. عمدتاً نقشه هر دوی این خانه‌ها به جز در مورد فقرا یکسان بود، بسیاری از خانواده‌ها در مکانی سکنی می‌گزیدند که خانواده ثروتمندی هم اقامت داشته باشد.

۱. شیرین مهدوی، *زندگی‌نامه حاج محمد حسن خان کمپانی، امین‌الضرب*، ترجمه منصوره اتحادیه؛ فرحناز امیرخانی حسینکلو، تهران، نشر تاریخ ایران، ۱۳۷۹، ص ۲۱-۱۵.

2. Religiously Permitted Men

۳. برای جایگاه زن در دوره قاجاریه نگاه کنید به مقاله:

“Women and Ideas in Qajar Iran,” *Asian and African Studies*, 19 (1985): 187-97.

خانه اغنیاء عمدتاً از طریق راهرویی به دالان باریک اندرونی وارد می‌گشت که قاپوچی یا دربانی برای اعلام گشوده شدن در گذاشته می‌شد. با وجود این، استثنائاتی در این قاعده در ارتباط با خانه‌های تعداد از این اعیان وجود داشت. به عنوان نمونه، خانه عبدالحسین میرزا فرمانفرما در تهران از طریق دروازه بزرگی از سوی خیابان به باغ بزرگی همراه با جاده‌هایی که عمدتاً برای کالسکه و بعدها ماشین رو بودند گشوده می‌شد. این دروازه توسط قاپوچیان محافظت می‌گردید. اندرونی‌های گوناگونی از طریق هشتی رو به باغچه گشوده می‌شد.^۱ در نمونه دیگری از این خانه‌ها، دالان تنگی معمولاً به درون یک اتاق هشت ضلعی معروف به هشتی منتهی می‌گردید که از طریق دو در یا بیشتر قسمت‌های مختلف هشتی را به بیرونی و اندرونی متصل می‌ساخت. بعضی از مواقع دری هم رو به جانب اصطبل و دری به سوی اتاق قاپوچیان باز می‌شد. دری که رو به سوی اندرونی گشوده می‌شد اغلب به وسیله پرده از دری که رو به سوی بیرونی باز می‌گردید، متمایز می‌گشت. بعضی از خانه‌ها دق‌الباب‌های جداگانه‌های برای زن و مرد داشتند. دق‌الباب زنانه نسبت به نوع مردانه آن به صورت ظریف‌تری طراحی می‌گشت و عبارت بود از حلقه نازکی که از صدای خفیف‌تری نسبت به نوع مردانه آن برخوردار بود که طراحی زمخت‌تری داشت و عبارت بود از دستگیره یغور درازی که مستحکم‌تر و از صدای بم‌تری برخوردار بود. اگرچه تنوعاتی چند در طراحی آن‌ها وجود داشت ولی معمولاً یکسان بودند.

نمایی کلی از نقشه خانه در ذیل ترسیم می‌گردد، اما باید خاطر نشان کرد که این توصیفی کلی است که با توجه به شأن و منزلت صاحب‌خانه تغییر می‌کرد. نقشه هر قسمت از این مجموعه یکسان بود. هر یک از درها رو به حیاط و باغچه‌ای گشوده می‌شد. اندرونی شامل بنای رفیعی در گوشه‌ای از حیاط بود که از چندین اتاق تشکیل می‌شد. در وسط حیاط حوضچه‌ای واقع شده بود که برای وضو گرفتن و دیگر اعمال روزانه نظیر شستن لباس و ظروف ضروری بود.^۲ لباس‌ها را درون لگن فلزی بزرگی با آب حوض شسته و سپس درون حوض آب می‌کشیدند، شستشو با صابون یا چوبک بسته به وضعیت اقتصادی خانواده انجام می‌شد، چوبک به خاطر ارزان بودن.^۳

۱. بر اساس گفتگو با دکتر حافظ فرمانفرمایان و همچنین نگاه کنید به:

Sattara Farman Farmaian, *A Daughter of Persia* (London, 1992), 5–6; and Manuchehr and Roxane Farmanfarmaian, *Blood and Oil* (New York, 1997), 37–38.

۲. مستوفی، عبدالله، شرح زندگانی من: تاریخ اجتماعی و اداری دوره قاجار، ۳ جلد، تهران، انتشارات زوار، ج ۱، ص ۱۷۷–۱۷۰ ترجمه انگلیسی:

Nayer Mostofi Glenn, trans., *The Administrative and Social History of the Qajar Period*, 3 vols. (Costa Mesa, CA, 1997), 1: 109–13.

3. Willem Floor, "Soap," *Encyclopaedia Iranica*; also Nasrin Aghel, Eskandar Moghimipour, and Azadeh

Raies Dana, "Formulation of a Herbal Shampoo using Total Saponins of *Acanthophyllum squarrosum*," *Iranian Journal of Pharmaceutical Research*, 6, no. 3 (2007): 167–72; 'Ali Akbar

سکو یا ایوانی جلوی هر ساختمان وجود داشت که از طریق پلکان به درون حیاط راه می‌یافت. این ساختمان‌ها هیچ راه ورودی دیگری به هم، جز از طریق حیاط نداشتند. یکی از سه بنای اصلی اندرونی بود که حال بزرگی وسط آن واقع شده بود که زنان در آنجا سرگرم می‌شدند. برای نمونه، در خانواده حاجی محمد حسن خان امین‌الضرب این ساختمان محل اقامت مادر امین‌الضرب بود. تمام فعالیت‌های گروهی در این ساختمان صورت می‌پذیرفت. ساختمان‌های دیگر به امین‌الضرب و همسرش و برادرانش و همسرانشان تعلق داشت.^۱ در هر یک از این ساختمان‌ها نمازخانه، انباری و بعضاً اتاق‌هایی برای خدمتکاران وجود داشت. حداقل در یکی از این ساختمان‌ها زیر زمین بزرگی همراه حوضچه فواره داری که معروف به حوض‌خانه بود وجود داشت که مکانی خنک برای فعالیت‌های تابستانی بود. ساختمان‌های دیگر هم احتمالاً زیر زمین داشتند.

بیرونی همواره مجلل‌تر از اندرونی بود. بدان جهت که در بیرونی بود که ارباب خانه در آن پذیرای میهمانان مهم خود بود. میزان شکوه و جلال بیرونی بسته به شأن ارباب خانه داشت. این شکوه و جلال در مورد باغچه بیرونی نیز صدق می‌کرد. ساختمانی‌هایی در سه سوی باغچه وجود داشت. یکی از این ساختمان‌ها دارای صندوقخانه، اتاق خدمه و انباری بود و دیگری اتاق میهمانانی بود که شب را در آنجا سر می‌کردند. پس از عبور از باغچه بیرونی میهمان اصلی را پیش روی خود داشت که دارای تالاری (سالن) بود که ارباب خانه در آنجا پذیرای میهمانان بود. به طور نمونه بیرونی خانه امین‌الضرب معروف به حیاط آینه بود، بدان خاطر که اتاق اصلی، تالار، ساختمان بر خلاف دیگر خانه‌هایی که شیشه رنگی داشتند، اُرسی‌های آینه‌کاری شده داشت.^۲

تصویری در «گنجینه عکس‌های ایران» تالار محمد ابراهیم خان غفاری، معاون‌الدوله را به تصویر می‌کشد.^۳ اتاق بسیار بزرگی را با سقف بسیار بلندی می‌توان دید که از آن چلچراغ بزرگی آویزان است. از بالا تا پایین سقف دو طاقچه قوسی بلند مزین به آینه است که رو به روی آن دو شمعدان بلند قرار گرفته است.

دیوارها و سقف‌ها با زیورآلات و گچ‌بری ظریفی با نقوش هندسی تزئین می‌گردید. کف با فرش آراسته‌ای مفروش می‌شد. در یک سو به صورت ردیف مبلمان‌هایی به سبک اروپایی وجود دارد. معاون‌الدوله

Dikhoda, Lughatname, s.v. "chubak."

۱. شیرین مهدوی، زندگی‌نامه حاج محمد حسن خان کمپانی، امین‌الضرب، ص ۳۲۴.
۲. این واژه برگرفته از روسی به معنی «اهل روسیه» است. «استادکار ماهری که ساخت پنجره اُرسی را باب کرد». از نقوش هندسی مشبک طوری ساخته شده و فضای مابین آن با شیشه رنگی کار می‌شد. برای نشانه تشخیص و پرستیژ، طرح هر اُرسی باید فرق می‌کرد.
۳. به اهتمام افشار، ایرج، گنجینه عکس‌های ایران، (تهران، ۱۳۷۰)، نشر فرهنگ ایران، ص ۳۶۰؛ برای آگاهی بیشتر درباره محمد ابراهیم غفاری نگاه کنید به: بامداد، مهدی، تاریخ رجال ایران: قرون ۱۴، ۱۳، ۱۲، ۶ جلد تهران، ۱۹۶۸، جلد ۱: ص ۲۰-۱۹.

یک کارمند، دیپلمات و تا حدودی جزو اعیان محسوب می‌گشت.^۱ علت اینکه این اتاق چنین مفصل توصیف گردید، از آن روست که نشان داده شود که بیرونی معاون الدوله هم‌شأن و منزلت خودش و بیرونی امین‌الضرب مطابق با وضعیت وی است.

جنب بیرونی اصطبل‌ی به همراه مهتری وجود داشت که به تیمار حیواناتی می‌پرداخت که صاحبخانه نگه می‌داشت. در دم و دستگاه امین‌الضرب آن‌ها به نگهداری یک قاطر، خر و اسب می‌پرداختند. امین‌الضرب کالسکه نداشت، اما در خانه اشخاصی نظیر معاون الدوله احتمالاً کالسکه و تعدادی اسب بوده، چرا که اشخاص هم‌مرتبیه وی اغلب به شکار می‌رفتند. در هر مجموعه توالیت بیرون در حیاط قرار داشت. در خانه‌های اشراف حمامی نیز در حیاط برای اعمال واجب و پیشامدهای ضروری، وجود داشت.

کسانی که از استطاعت مالی برخوردار بودند و کسانی که قادر به رفتن به گرمابه‌های بسیاری که در هر محل وجود داشت نبودند، برای خود حمامی داشتند. نقشه کلی یک گرمابه این گونه بود که به سه بخش تقسیم می‌گردید. پاره‌های از گرمابه‌های عمومی با نقاشی‌های دیواری و کاشی‌کاری بسیار مزین آراسته گردیده بود. حمام‌های شخصی ساده‌تر ولی از طرح یکسانی برخوردار بود. حمام در زیر زمین واقع می‌شد و هر قسمت از طریق روزنه‌ای که در سقف واقع شده بود یا چراغ نفتی روشن می‌گردید. اولین قسمت سر بینه یا رختکن نامیده می‌شد، جایی که مردم لباس‌های خود را در می‌آوردند و می‌پوشیدند. دومین قسمت شامل خزینه یا حوضچه‌ای با آب گرم و ولرم بود برای غسل کردن^۲، و برای آن‌هایی بود که تمایل به استحمام کامل نداشتند. قسمت سوم در برگیرنده حمام کاملی بود که از حوضچه‌های آب گرم و سرد تشکیل می‌شد. گرمابه‌های عمومی زمان‌های مشخصی را برای زنان و مردان اختصاص می‌دادند.^۳

مطبخ اصلی در قسمت اندرونی بود؛ با وجود این، آبدارخانه‌ای همراه سماوری در بیرونی برای پذیرایی میهمانان با تنقلات وجود داشت. گاهی اوقات، بیرونی نیز مطبخ مخصوص خود را داشت.

همه خانه‌ها یک آب‌انبار یا مخزن آب داشت که آب شهر - که از طریق جوی (مجاری زیرزمینی) تأمین می‌شد - در آن ذخیره می‌گردید. آب آب‌انبار برای تمام مقاصد: نوشیدن، شستشوی لباس و ظروف، آشپزی و رفت و روب و سایر ملزومات مورد استفاده واقع می‌گردید. در اواخر دوره قاجار، آب شرب توسط سقاها یا حمل‌کنندگان آب نیز تهیه می‌شد که آب را در پوستین چرمینی در به در می‌گرداندند. تصویری در گنجینه عکس‌ها نمایانگر سه دختر کوچک است که آب را در کوزه‌هایی حمل می‌کنند. مشخص نیست که آیا آن‌ها

۱. پولاک، یاکوب ادوارد، *سفرنامه پولاک: ایران و ایرانیان*، ترجمه کیکاووس جهانداری، (تهران، ۱۳۶۱) انتشارات خوارزمی، چاپ اول:

Leipzig, 1865, as Persien, das Land und Seine Bewohner, p: 45-56.

2. Ritual Ablutions

۳. همان، ص ۸-۲۴۴، برای آگاهی جزئیات بیشتر این مطلب و شیوه‌های گرم کردن حمام‌ها نگاه کنید به: Willem Floor, "Bathhouses," *Encyclopaedia Iranica* 3: 863-69. For social aspects of the bathhouse both for men and women see Shireen Mahdavi, "Amusements in Qajar Iran," *Iranian Studies*, 40, no. 4 (2007): p.p: 484-99.

در حال بردن آب برای خانواده خود هستند - زیرا گویا از تهیدستانند - یا آنکه قصد فروش آن را دارند.^۱ این آب در کوزه‌های سفالین ذخیره شده و کم کم مصرف می‌گردید. سقاخانه‌هایی نیز وجود داشت و هنوز نیز هستند که وابسته به نهادهای وقفی نظیر مساجد و اماکن مقدسه بوده و در بازارها برای استفاده عموم به تعداد زیادی موجود است.^۲ با وجود این، آب شرب مورد استفاده اعیان، از طریق چاه به درون خانه می‌آمد؛ همچنین بعضی از خانه‌ها قناتی از خود داشتند.^۳ آب انبار - که مکانی خنک بود - برای ذخیره نمودن غذاهای فاسد شدنی نیز مورد استفاده واقع می‌شد. همان‌طور که قبلاً ذکر شد، در خانه اغنیاء، حمامی نیز در حیاط وجود داشت.

الگوی مصرفی و فعالیت تجاری خانواده به شیوه زندگی آن دوره و خانواده بستگی داشت. جزئیات زندگی خانوادگی، از جمله تشریح ساخت درونی خانه‌ها، مراسم مذهبی، وعده‌های غذایی و پوشاک از شاخصه‌های شیوه زندگی محسوب می‌گردد.

خانه‌های شخصی ایرانیان از تعداد زیادی اتاق تشکیل شده بود، اما بسیاری از این اتاق‌ها چند کاره و چند منظوره بودند. طبق سنت، در خانه‌های تمام طبقات ایرانی یک اتاق اصلی وجود داشت که افراد در آن روی زمین یا متکا می‌نشستند و از میهمانان پذیرایی می‌شد. در هنگام غذا، سفره‌های که قاب‌های مخصوص غذا را روی آن می‌چیدند، پهن می‌گردید. کف اتاق همچنین برای نشستن، خوردن و خوابیدن هم استفاده می‌شد، کفش‌ها را قبل از ورود به اتاق در می‌آوردند و جوراب‌های سفید خود را درون آن می‌نهادند. اگر میهمانان شب قصد اقامت داشتند، رختخوابی در همان اتاق کف زمین پهن می‌گردید که در واقع تبدیل به اتاق خواب شده بود. اندرونی هم نظیر بیرونی از یک چنین کاربردی برخوردار بود. از همین رو مبلمان خانه‌های عامه ایرانیان از هر طبقه‌ای بسیار محدود بود. میز، صندلی، کاناپه، قفسه‌های کشویی، تخت‌خواب‌ها، پرده‌ها یا آینه‌های مزین وجود نداشت. اگر چه اتاق‌هایی در خانواده‌های طبقات بالای جامعه که به سبک غربی مبلمان شده باشد، برای میهمانان خارجی وجود داشت که منتج از تأثیر غرب در قرن نوزدهم بود.

تالار معاون‌الملک که در بالا توصیف گردید مبین همین امر است، و ایزابلا برد گزارشی از ضیافت صبحانه میرزا یحیی مشیرالدوله می‌دهد که به سبک اروپایی، در سرویس‌های چینی صرف شده بود، همراه مبلمان اروپایی و ظروف چینی درِ سِین^۴ که زینت بخش روی میز شده بود.^۵ فرش‌ها تنها موارد تزئینات بودند. شایع نبود که کف اتاق را با یک فرش کامل مفروش نمایند. کناره‌های اتاق را با تکه

۱. افشار، ایرج، گنجینه عکس‌ها، ص ۲۱۹.

2. Willem Floor, "Saqqa-Kana," Encyclopaedia Iranica, forthcoming.

3. See Mahdavi, For God, Mammon and Country, 58;

شیرین مهدوی، زندگی‌نامه، ص ۱۱۴.

4. Dresden

5. Isabella Bird, Journeys in Persia and Kurdistan, 2 vols. (1891; reprint ed. London, 1988), 1: 206.

فرش‌های باریکی می‌پوشانند؛ قسمت فوقانی اتاق را با سرانداز و قسمت میانی اتاق را با میان‌فرش مفروش می‌ساختند. فرش‌های کوچک، رفت و روب را آسان‌تر می‌ساخت، به طوری که خدمتکاران قادر بودند آن‌ها را بیرون برده، بتکانند و برگردانند. صندلی وجود نداشت، چرا که رایج بود روی زمین بنشینند. کنار دیواره‌های اتاق‌ها، تشکچه‌ها و پشتی‌هایی برای نشستن بود که از مخمل یا نمد پوشیده شده و شال‌دوزی شده بود.

دیوارها با طاقچه‌های قوسی روپوش‌دار و بخاری‌ها، برجسته‌کاری یا گچ‌بری منقوش، تزئین یافته بود. از آنجا که هیچ میزی وجود نداشت، این طاقچه‌ها و بخاری‌ها، به ویژه اندرونی، برای چیدن اشیایی نظیر شمعدان‌های بلوری همراه پارچه‌های شیشه‌ای لاله‌ای شکل، شمعدان‌ها، آبخوری‌های بلوری، گیل‌اس‌های شربت‌خوری، لیوان‌های چای‌خوری و نعلبکی، ظروف میوه‌خوری و دیگر ظروف چینی و بلوری که مخصوص پذیرایی بود، مورد استفاده قرار می‌گرفت. طاقچه‌های بیرونی نسبتاً کم بود و تنها برای گذاردن چند وسیله ضروری نظیر شمعدان‌ها و چراغ‌هایی بود که برای روشن کردن مورد استفاده واقع می‌شدند.

قبل از ورود برق، انواع گوناگون چراغ با توجه به وضعیت اقتصادی و اجتماعی مورد استفاده قرار می‌گرفت. به عنوان نمونه چراغ موشی را خانواده‌های فقیرتر استفاده می‌کردند و با روغن کرچک می‌سوخت. از دیگر انواع چراغ، چراغ نفتی بود که با نفت می‌سوخت؛ آن را بیشتر در خانواده‌های طبقات اعیان استفاده می‌کردند، مثل چهل‌چراغ و شمعدان‌ها، چنان‌که در سال معاون‌الملک نشان داده شد. در واقع اتاق مخصوصی را برای نگهداری همه این چراغ‌ها در خانواده‌های طبقات مرفه به این امر اختصاص داده بودند، همراه نوکری که وظیفه‌اش تنها تمیز نمودن آن‌ها، نفت ریختن داخلشان و آماده کردن برای عصرها بود. معابر با چراغ موشی روشن می‌شد، اما نور زیادی ساطع نمی‌کرد؛ از همین رو افرادی که شب از خانه بیرون می‌رفتند، فانوس‌هایی را که با نفت کار می‌کرد، با خود می‌بردند. مردم عادی خود فانوس‌های خویش را حمل می‌کردند، ولی نوکران آن را برای طبقات اعیان حمل می‌نمودند.^۱

در اتاق‌ها به جز یک چند صندوق - که زنان زیورآلات قیمتی، فنجان‌ها، ظرف شکر و آینه‌ای که جزو جهیزیه‌شان بود را در آن می‌گذارند - چیز دیگری نبود. مجموعه‌ای از چند عدد پشتی، لحاف و تشک بود، که همه آن‌ها تا شده و در چادر شب بچقه‌بندی و هنگام صبح به کناری گذارده می‌شد و شب‌ها پهن می‌گردید. هر گوشه اندرونی اتاقی داشت که صندوق‌خانه (پستو) می‌نامیدند که در آنجا زنان البسه و دیگر لوازم شخصی خویش را در گنججه‌ها می‌گذارند و در طول روز رختخواب‌ها را قرار می‌دادند.

قاشق و چنگال عموماً استفاده نمی‌شد، از انگشستان برای تناول غذا استفاده می‌گردید، با وجود این قاشق چوبی و چینی برای خوردن غذا کاربرد داشت. آفتابه و لگنی برای شستن دست‌ها قبل و بعد از هر وعده غذایی در اتاق وجود داشت. لوازم پخت و پز شامل دیگ‌ها و قابلمه‌های مسینی بود که هر ساله

1. Mahmoud Omidasalar, "Cerag," Encyclopaedia Iranica 5: 260-62;

پولاک، سفرنامه، ص: ۶۴.

سفید می‌گردید.^۱ این دیگ‌ها اندازه‌های مختلفی داشت از دیگ‌های ده منی گرفته که برنج را در آن طبخ می‌کردند تا دیگ‌های یک منی که نیم من ظرفیت داشت.^۲ دیگ‌های بزرگ‌تری برای جشن‌ها و مراسم مذهبی استفاده می‌شد؛ یعنی هنگامی که افراد زیادی باید اطعام داده می‌شدند.

پخت و پز با زغال یا هیزم انجام می‌گرفت. آتش را در فضایی باز که چند فوت از سطح زمین بالاتر می‌آمد و در حدود یک فوت عمق و ده اینچ پهنا و درازا داشت، بر پا می‌کردند.^۳ مطبخ اصلی در اندرونی، زیر نظر زنان خانواده بود. نزدیک مطبخ چاهی واقع شده بود که آب استفاده شده برای آشپزی، به ویژه آبی را که برای جوشاندن برنج استفاده می‌کردند، درون آن می‌ریختند. چراغ‌های نفتی و در مراسم ویژه شمع‌هایی را برای روشنایی بر می‌افروختند.

دو شیوه متفاوت گرمایشی در زمستان به کار بسته می‌شد، یکی برای اندرونی و دیگری برای بیرونی. اندرونی به وسیله کرسی گرم می‌گردید، میز چوبی کوتاهی روی منقلی واقع می‌گشت که داخل آن ذغال می‌سوخت و با لحافی بزرگ روی آن پوشیده می‌گردید. تشک‌ها و متکاهایی در هر سوی میز قرار داده می‌شد و افراد دور آن نشسته، پاهای خویش را زیر آن می‌نهادند که با لحاف پوشیده شده بود. بعضاً آن‌ها دور کرسی به خواب می‌رفتند. بیرونی به وسیله منقل‌های رو بازی گرم می‌گردید.

بخش مهمی از شیوه زندگی که بر الگوهای مصرفی تأثیر مستقیمی می‌نهاد، عادات غذایی خانواده بود. در باب شیوه زندگی و عادات غذایی ایرانیان، ادوارد پولاک در قرن نوزدهم، می‌گوید: «ایرانیان زندگی ساده‌ای دارند و در خورد و آشامیدن اعتدال را رعایت می‌کنند. حیوانات، گندم، برنج، سبزیجات، میوه و لبنیات، خوراک اصلی آن‌ها است. در شهرها علی‌الخصوص میان ثروتمندان، برنج غذای اصلی است... سه غذای ملی [سنتی] پلو، چلو و آش است که برنج از مواد اصلی آن‌هاست. این غذاها نقش حائز اهمیتی در زندگی خانواده‌های ایرانی بازی می‌کنند. آن‌ها حتی بهشت را بدون برنج نمی‌توانند تصور کنند.^۴

این سبک زندگی، در خانواده‌های کارگری بسیار ساده و میان اغنیا - که مستلزم تدارک خوار و بار به میزان معین و سازماندهی شده‌ای است - پیچیده‌تر است. خوار و بار سالیانه، ماهیانه و روزانه بسته به دوام و قابل دسترس بودنشان، تهیه می‌گردید. زنان چه در طبقات بالا و چه طبقات پایین، برای خرید مواد غذایی از خانه بیرون نمی‌رفتند. در خانه‌های اشرافی ناظری وجود داشت که مسئول خرید خوار و بار خانواده بود، در حالی که در خانواده‌های کارگری، شوهر خرید خانه را انجام می‌داد. به طور کل همکاری زنان برای برپایی میهمانی خانوادگی، محدود به کارهای درون خانه می‌گردید؛ البته آن‌ها بعضاً از دوره‌گردان خیابانی

1. Gaspard Drouville, Voyage en Perse pendant les années 1812 et 1813 (Paris, 1819), 84-85;

پولاک، سفرنامه، ص ۹۴.

۲. واحد اندازه‌گیری، تقریباً ۳ کیلوگرم.

3. Edward B. Eastwick, Journal of a Diplomat's Three Years Residence in Persia, 2 vols. (1864; reprint ed. Tehran, 1976), 1: 249.

۴. پولاک، سفرنامه، ص ۸۳.

هم خرید می‌کردند.

مکان‌هایی چند وجود داشت که می‌شد خوار و بار را از آنجا تهیه نمود. منبع اصلی تمام کالاهای کلی، برخی از متاع جزئی و خدمات در بازار بود. بازارهای ویژه و منفکی مختص کالاها و اصناف مختلف وجود داشت.^۱ افزون بر این، بازارچه‌ای در هر راسته وجود داشت که حجره‌های مختلفی را در بر می‌گرفت که می‌شد مایحتاج روزانه را از آنجا خریداری نمود.^۲ یکی از ملزومات بازارچه، قهوه‌خانه بود که در آنجا فروشندگان مرد می‌توانستند تنی بیاسایند، چای بنوشند و شایعه‌پراکنی نمایند. در نزدیکی هر محل، مکانی معروف به گذر وجود داشت که مغازه‌های مختلفی از نانوائی گرفته تا بقالی، قصابی، سبزی‌فروشی و عطاری را در برمی‌گرفت. گنجینه عکس‌ها تصاویری از تعدادی مغازه را به تصویر می‌کشد. یکی از آن‌ها آجیل‌فروشی در تبریز است. فروشنده‌ای در وسط حجره جلوی کیل‌ها و ترازویش ایستاده است. نخ‌هایی از میوه‌های خشک شده روی نرده پشت سر وی آویزان است و دور او را قاب‌های بزرگی که شامل انواع خشک‌بار است فرا گرفته است.^۳ تصویر دیگر بقالی را در رشت نشان می‌دهد. بقالی یک مغازه همه چیز تمام بود، که همه گونه کالا از شمع گرفته تا حبوبات (لوبیا خشک و نخود فرنگی) را می‌توان در آن دید.^۴ همچنین عکس جالب توجهی از یک مغازه برنج‌فروشی در رشت وجود دارد که سبدهای حصیری سبک بزرگی از برنج را نشان می‌دهد.^۵

در تابستان، میوه و سبزیجات را به صورت کلی می‌توان از میدان خرید که مانند میوه‌ها و سبزیجات تازه مغازه‌هایی است که در بسیاری از شهرهای غربی یافت می‌شود. علاوه بر این بعضی از کالاها و خدمات توسط دست‌فروشان دوره‌گرد و سیار عرضه می‌گردید، که هر نوع کالا را برای فروش، از زیورآلات، عتیقه‌جات، فرش و منسوجات گرفته تا لوازم خانگی و مواد غذایی داشتند. دکتر جان ویشارد رئیس بیمارستان آمریکایی پرسبیتری^۶ در تهران، در توصیف دوره‌گردان می‌گوید:

بسیاری از حرفه‌ها در بیرون از بازار انجام می‌گرفت. دوره‌گردان خیابانی، با خرهای باری خویش، شاید در هر مکانی برای فروش هر نوع کالا دیده شوند. مردی لبو فروش، مردی بستنی فروش، مردی شربت آبلیمو، مردی میوه فروش، مردی نان فروش است و دیگران که انواع ماکولات را به فروش می‌رسانند. صدای جوجه‌ای، فروشنده جوجه، صدای آشنایی برای همگان است. بسیاری از زنان از هر دسته از بازرگانان می‌خواستند که متاع خویش را به خانه بیاورند و این قماش تجارت بسیار مهم است.^۷

۱. برای آگاهی از لیست بازارهای تهران نگاه کنید به: شهری، جعفر، تاریخ اجتماعی تهران در قرن ۱۳، (۶ جلد)،

تهران، انتشارات اسماعیلیان، مؤسسه خدمات فرهنگی رسا، جلد ۱، ۱۳۶۷، ص ۳۲۲-۳۱۷.

۲. همان، ص ۲۸-۳۲۳.

۳. افشار، ایرج، گنجینه عکس‌ها، ص ۲۷۹.

۴. همان، ص ۲۷۸.

۵. همان، ص ۲۷۷.

6. Presbyterian Hospital

7. John G. Wishard, Twenty Years in Persia: A Narrative of Life under the Last Three Shahs

مغازه‌ها در بازار تهران پر از کالاهای مختلف بود، ولی طبقات اعیان و بسیاری از اتباع خارجی ترجیح می‌دادند که این کالاها را جلوی در منزلشان بیاورند. این سیستم قدیمی تحویل جلوی در منزل بود، سیستمی که بالاخص برای زنان مناسب بود که به سبب انزوا و حجاب، از فرصت‌های زیادی برای بیرون رفتن از خانه برخوردار نبودند. به هر حال، دست‌فروشان دوره‌گرد بخشی از زندگی روزانه در تهران و کل ایران محسوب می‌گشتند. حتی امروزه دست‌فروش دوره‌گردی سوار بر خر خود، منظره‌ای آشنا در تهران و دیگر شهرهای ایران است. این یکی از جنبه‌های کاسبی است، به معنی تجارت و از لحاظ اجتماعی هم پست محسوب نمی‌شود.^۱

همان‌طور که قبلاً ذکر گردید، خوار و بار روزانه، ماهیانه و سالانه تدارک دیده می‌شد. مایحتاج روزانه بسته به تعداد وعده غذایی و مواد غذایی آن فصل بود. صبحانه، صبح زود بعد از نماز صرف می‌شد، عموماً هم شامل چای شیرین، نان و پنیر بود. چای باید در کل روز برای نوشیدن به راه می‌بود. علاوه بر این برای هر میهمانی که شاید از راه می‌رسید، آورده می‌شد. به همین منظور سماور همواره توسط زغال‌های سوزان داغ نگه داشته می‌شد. زغال این‌طور روشن می‌گردید که تکه‌های زغال را درون سبدهای سیمی کوچکی که دسته بلندی داشت و آتش چرخان نامیده می‌شد، قرار می‌دادند، با نفت روشن می‌گردید، آن قدر می‌چرخاندند و می‌چرخاندند تا ذغال خوب گداخته شود؛ سپس زغال‌های سوزان را از طریق لوله‌ای که در وسط سماور کار گذارده شده بود، برای داغ کردن آب درون آن می‌ریختند که آن را در اکثر اوقات در حال غل زدن نگاه می‌داشت. در خانه‌های اشرافی که نوکران زیادی داشتند، خدمتکاری اغلب گماشته می‌شد که تنها وظیفه‌اش انجام امور مربوط به سماور بود. علاوه بر چای، قلیان هم مورد استفاده روزمره بود که به میهمانان و اهل دود و دم پس از وعده‌های غذایی تعارف می‌شد. شخصی که مسئول چای بود، اغلب مسئول قلیان هم بود.

از آنجا که صبحانه اول وقت خورده می‌شد، مقدار زیادی میوه یا شربت در طول روز صرف می‌شد. ناهار بین روز خورده می‌شد و مخلفاتش بسته به آن بود که آقای خانه برای ناهار می‌آمد و آیا میهمان داشت یا زنان و بچه‌ها تنها بودند. باید خاطر نشان گردد که در خانه اکثر اعیان میزان و تنوع وعده‌های غذایی چنان بود که برای پذیرایی از میهمانان سرزده هم بسنده باشد. یک ناهار معمولی در زمستان اغلب آش یا آبگوشت و شاید چلو و خورشت، ماست، نان، پنیر و میوه‌های فصلی بود. بعد از ظهر یک وعده چای و میوه صرف می‌گردید. عمدتاً، وعده غذایی در یک روز شام بود که شامل غذاهای متنوعی نظیر پلو، خورشت، کوکو و دلمه می‌شد. گوشتی که ترجیحاً با این غذاها و گوشتی که به وسیله طبقات مرفه استفاده می‌گردید، گوشت گوساله بود. طبقات فرودست که استطاعت مالی خرید گوشت گوساله را نداشتند، گوشت

(New York, 1908), 87-88.

۱. در حقیقت، در اسلام مفهوم کسبه نه تنها بی‌احترامی محسوب نمی‌شود، بلکه حدیثی در این زمینه می‌فرماید: «کاسب حبیب خداست». نگاه کنید به علی اکبر دهخدا، لغت نامه، تهران، انتشارات دانشگاه تهران: موسسه لغت نامه دهخدا، ۱۳۲۵، ذیل کاسب.

بز می‌خوردند که عمدتاً خیلی سفت بود. به غیر از صبحانه، که مربا تنها در مراسم‌های خاصی تدارک دیده می‌شد، ترشی خانگی و مربا، چاشنی سایر وعده‌های غذایی بود.^۱

نان یکی از ملزومات مهم روزانه بود، چرا که همراه تمام وعده‌های غذایی مصرف می‌گردید و حتی به جای قاشق و چنگال هم استفاده می‌شد. نان همیشه تازه به تازه خورده می‌شد، همچنان که هنوز هم در ایران رایج است. از این‌رو نان تازه سه وعده در روز برای هر وعده غذایی از نانوائی خرید می‌شد که میتوان در هر کوچه و برزن یافت. در بعضی از خانواده‌های اشرافی، خمیر در خانه آماده می‌گردید و به تنورهایی که در محله بود برده می‌شد.^۲ گوشت، تخم مرغ، میوه و گیاهان دارویی روزانه خرید می‌شد.^۳ گوشت هر روز تازه به تازه از قصاب خریداری می‌گردید. مرغ از مصارف روزانه نبود و تنها توسط اغنیا آن هم در مراسم ویژه خورده می‌شد؛ مرغ در مغازه‌های محل موجود نبود، بلکه باید زنده از بازار مخصوصی (بازار مرغ فروشان) خریداری می‌شد.^۴ دوره‌گردان دست فروشی نیز وجود داشتند که مرغ زنده می‌فروختند، ولی کیفیت آن‌ها سؤال برانگیز بود تا آنجا که می‌توانست انواع مختلف عفونت را همراه داشته باشد. برخی از مردم نیز خودشان مرغ و جوجه نگهداری می‌کردند، چرا که احتمالاً سالم‌تر بود. مرغ را معمولاً بیست و چهار ساعت قبل از پخت ذبح می‌کردند و سپس زیر زمین دفن می‌کردند تا در موقع نیاز ترد و تازه باشد.

داروهای گیاهی، صیفی‌جات و سبزیجات را می‌شد از مغازه‌های مناسب یا از دست‌فروشی تهیه نمود که بار خود را روی خرها گذارده، در کوچه و پس کوچه که خانه‌های شخصی واقع شده بود، می‌گرداندند در حالی که نام کالای خویش را جار می‌زدند. مغازه‌های ویژه‌ای که تنها میوه بفروشد نبود، به استثنای چند مورد در محلات اعیان، اما میوه را می‌شد از سبزی فروش یا بقال تهیه کرد.^۵ یک مغازه که هم سبزی و هم میوه بفروشد را می‌توان در گنجینه عکس‌ها مشاهده کرد. این مواد فروشی از بادمجان، پیاز و سیب‌زمینی

۱. برای اطلاعات بیشتر درباره وعده‌های غذایی نگاه کنید به: عبدالرحیم کلانتر ضرابی، تاریخ کاشان، به اهتمام ایرج افشار، تهران، انتشارات امیرکبیر، ۱۳۵۶، ص ۷-۲۴۶. همچنین نگاه کنید به مستوفی، شرح زندگانی من، ج ۱، ص ۸۲-۱۸۱؛ پولاک، سفرنامه، ص ۹۶-۹۴. برای دستور آشپزی ایرانی نگاه کنید به:

Margaret Shaida, *The Legendary Cuisine of Persia* (London, 1992). For the evolution and history of Persian cooking see Shireen Mahdavi, "Women and Shi'ism and Cuisine in Iran," in *Women, Religion and Culture in Iran*, ed. Sarah Ansari and Vanessa Martin (London, 2002), 1-26; Shireen Mahdavi, "Qajar Cuisine," *Encyclopaedia Iranica*, forthcoming; Shireen Mahdavi, "Tarikhcha-yi Ashpazi Irani," - *Darat-al Ma'rif-i Islami*.

2. Hélène Desmet-Grégoire, "Bread," *Encyclopaedia Iranica*. 4: 444-47.

۳. برای آگاهی از مواد خریداری شده روزانه و قیمت‌های نگاه کنید به:

Shireen Mahdavi, "The Structure and Function of the Household of a Qajar Merchant: Haj Muhammad Hassan Amin al-Zarb," *Iranian Studies*, 32, no. 4 (1999): 557-71.

۴. شهری، تاریخ اجتماعی، ج ۴، ص ۵۹-۳۴۶.

۵. همان، ص ۷۷-۳۶۶.

گرفته تا سیب، به، خربزه و طالبی را در بر می‌گرفت.^۱

یکی دیگر از موادی که روزانه تهیه می‌شد، یخ بود، چرا که نوشیدن شربت و نوشابه رواج داشت. یخچال در آن زمان وجود نداشت، اما یخ را می‌شد به دو طریق تهیه نمود: یکی اینکه آن را در زمستان در قنات‌های عمیقی می‌ساختند که توسط دیوارهای بلندی محاط شده بود و به دور از تابش نور خورشید بود. این‌ها خصوصی بودند. در زمستان مالک قنات تعداد زیادی کارگر استخدام می‌کرد که در شب کار می‌کردند. آن‌ها درون قنات با دلو آب می‌ریختند تا اینکه لایه نازکی از آب شکل می‌گرفت. به محض آنکه هر لایه یخ می‌زد، مجدداً یک لایه دیگر آب اضافه می‌نمودند تا اینکه کل آب انبار تبدیل به توده حجیمی از یخ شود؛ سپس آن را قطعه قطعه کرده و در سردابه‌ها تا زمانی که توزیع شود، ذخیره می‌کردند. یخ طبیعی نیز وجود داشت که از کوهساران آورده می‌شد. دوره‌گردان دست فروش یخ را روی خرهای خود می‌چیدند و خانه به خانه می‌فروختند.^۲

این فراورده‌ها که در واحدهای زمانی بلند تهیه و انبار می‌شد، عبارت بود از یخ، روغن آشپزی، چای، شکر، زغال سنگ، زغال چوب و هیزم. انبارهای مختلفی برای این مواد، که در کوزه‌های سفالی بزرگی نگهداری می‌شد، وجود داشت. پنیر به میزان زیادی خریداری شده، خرد خرد کرده، در خیک‌های پارچه‌ای و خمه‌های سفالی بزرگ در آب نمک می‌خوابانند. ماست نیز به میزان زیادی خریداری شده و در خیک‌ها (کیسه‌های چرمین) ذخیره می‌گردید. همچنین برخی از خانواده‌ها ماست را در مراسم خاص یا طبق روال معمول خودشان درست می‌کردند.^۳ ماست از ماستبند یا از مغازه‌ها یا ماست کش خریداری می‌شد که ماست را به اندازه‌های مختلفی در سینی گذارده، روی سرش حمل می‌کرد.^۴ ماست مصارف زیادی داشت. چاشنی تمام وعده‌های غذایی بود، به عنوان میان وعده خورده می‌شد و صورت رقیق شده آن، به صورت دوغ نوشیده می‌شد.

برخی از انواع داروهای گیاهی رایج نیز حاضر و آماده در خانه نگهداری می‌شد. از قدیم‌الایام دارویی که در ایران مصرف می‌گردید، بر اساس سیستم مزاجی بود که بر این اساس بیماری می‌تواند به گرم، سرد، مرطوب و خشک دسته‌بندی شود. خوراک و داروها با توجه به خصلت‌های گرمی، سردی، خشکی و مرطوبی تقسیم‌بندی می‌شدند. از طریق به کار بستن غذا یا دارویی که از خصلت‌های متفاوتی نسبت به هم برخوردارند تعادلی حاصل می‌گردید. حتی امروزه بسیاری از ایرانیان، با وجود دسترسی به داروهای غربی،

۱. افشار، ایرج، گنجینه عکس‌ها، ص ۲۷۶.

۲. همان، ج ۱، ص ۲۴-۲۱؛ ج ۵، ص ۳۷-۲۹.

3. Mahdavi, "The Structure and Function," 557-71; Glenn, The Administrative and Social History of the Qajar Period, 107;

مستوفی، شرح زندگانی من، ج ۱، ص: ۱۵۹.

۴. شهری، جعفر، تاریخ اجتماعی تهران در قرن ۱۳، جلد ۲، ص ۴۳۲-۴۰۷.

نه تنها به این سیستم درمانی چندان اعتقادی ندارند، بلکه آشنایی چندانی نیز از آن ندارند.^۱ تک تک افراد خانواده گیاه‌درمانی را بهترین راه حل برای درمان بسیاری از بیماری‌های خفیف می‌دانستند. برای بیماری‌های سهم‌ناک، یک طبیب سنتی، حکیم، به خانه‌های ثروتمندان می‌آمد و نسخه‌ای تجویز می‌کرد. این داروهای گیاهی را می‌شد از عطاری‌ها - که داروهای گیاهی و ادویه‌جات داشتند - تهیه نمود. سه نوع عطار وجود داشت، کلی فروش، خرده‌فروش و حجره‌های کوچک در هر محله. عطاران دست‌فروش نیز وجود داشتند. علاوه بر حکیمان، عطاران نیز خودشان در درمان بیماری سر رشته داشتند. عطاری‌های محل مواد دیگری چون چای و شکر هم می‌فروختند. در اواخر دوره قاجار عطاری‌ها همچنین حکم داروخانه را داشتند و در آن‌ها تمام داروهای غربی، نظیر آسپرین، داروهای سرما خوردگی و مسهلی‌جات، موجود بود. سه تصویر در گنجینه عکسها، سه نوع و طیف مختلف از عطاران را نشان می‌دهد. عطار دوره‌گردی که روی زمین در خیابان نشسته و در حال راه انداختن کار مشتری است. در مقابل او جعبه‌ای است که روی آن وزنه‌ها و ترازوهایش قرار داده شده است. جلوی وی پاکت‌های داروهای گیاهی که او را احاطه کرده دیده می‌شود. این عکس وی را نشان می‌دهد که در حال وزن کردن چیزی برای مشتری است.^۲ تصویر دیگر حجره سنتی عطاری را از جلو به تصویر می‌کشد که فروشنده در گوشه‌ای جلوی کله قندها نشسته است؛ در سمت دیگر یک ردیف خارق‌العاده از بطری‌های عطر همراه با ترازو و وزنه‌ها می‌باشد. هیچ نشانی از داروهای گیاهی وجود ندارد چرا که آن‌ها را در قفسه‌ها و بطریهائی در عقب حجره نگه داری میکردند.^۳ تصویر سوم نشان دهنده عطاری و داروخانه‌ای است که یکی شده است. فروشنده پشت وزنه‌ها و ترازوهای درون مغازه ایستاده است. دست راست وی کله قندهای معمولی است؛ در سمت دیگرش ردیفی شگفت انگیز از بطری‌های دارو قرار گرفته است. دو نفر جلوی وی ایستاده‌اند، یکی ملا و آن دیگری پسر بچه جوانی است که یک نان فروش دوره‌گرد است که دو دانه نان دراز را روی شانه گذارده و با دست دیگرش، گویا در حال فروش نان به عطار است.^۴

در ایام تابستان سر خانواده‌ها به دلیل دسته‌بندی و ذخیره نمودن آذوقه برای زمستان شلوغ بود. بسیاری از خانواده‌های مرفه، روستای کوچکی در نزدیکی شهر داشتند که عمدتاً مورد استفاده اعضای خانه بود. قسمت عمده صیفی‌جات، سبزیجات و فراورده‌های لبنی خانواده مستقیماً از این روستا به خانه آورده می‌شد. در تابستان فراورده‌های تازه را پشت خران و شترها گذارده و می‌آوردند که مقداری از آن مصرف شده

۱. عمده مروج این سیستم درمانی - که تا اواخر قرن نوزدهم هم به کار بسته می‌شد - ابن سینا (۱۰۳۷-۹۰۸) است. او بود که دو سنت عالی معرفت علمی و فلسفی را در آثار بی‌شمارش با هم پیوند داد. نگاه کنید به:

See Shireen Mahdavi, "Shahs, Doctors, Diplomats and Missionaries in 19th Century Iran," *British Journal of Middle East Studies*, 32, no. 2 (2005): 169-91.

۲. افشار، ایرج، گنجینه عکس‌ها، ص ۲۹۶.

۳. همان، ص ۲۹۵.

۴. همان، ص ۲۹۴.

نگاهی به زندگی روزمره مردم ایران در اواخر عصر قاجار / مترجم: حسین احمدزاده نودیجه

و احتمالاً مابقی‌اش را هم در جایی برای زمستان انبار می‌کردند. داروهای گیاهی خشک می‌شد، مرباها، ترشی‌ها، رب‌گوجه، سرکه و آب غوره گرفته می‌شد. با وجود حضور خدمتکاران، زنان خانواده شخصاً در این فعالیت‌ها شرکت کرده، آن‌ها را تحت نظارت می‌گرفتند.

یکی از وظایف مهم سالیانه که در تابستان انجام می‌گرفت، شستن فرش‌ها و گلیم‌ها بود. این‌ها توسط خدمتکاران یا خانواده به لب چشمه بیرون شهر برده می‌شد؛ سپس با آب سرد با صابون می‌شستند و با پای برهنه آن را آنقدر لگد می‌کردند تا گرد و غبار انباشته شده در طول سال روی آن زدوده شود. پس از این، قبل از آنکه به خانه برده شود، روی تخته سنگی برای خشک شدن پهن می‌کردند. این کار معمولاً یک روز کامل وقت می‌گرفت.^۱

دیگر مورد مهم مصرفی، پوشاک بود. عرضه‌کنندگان لباس را می‌شد در بازارهای مخصوص یافت یا آنکه متاع خویش را برای عرضه به اغنیا، در خانه می‌بردند. لباس مردان بلندپایه قجری بسیار پر زرق و برق بود. از جمله تن پوش‌های آن‌ها پیراهن بی‌یقه، پیراهن بلند یقه‌گردی از ابریشم یا پنبه نازک، سفید یا رنگی بود که شکاف مشکی در گوشه سمت راست آن قرار داشت و با دکمه بسته می‌شد. این پیراهن را روی شلوار لختی می‌انداختند که در قسمت قوزک پا تنگ می‌گردید. به پایشان جوراب کوتاه ظریفی همراه کفش‌های شلی می‌پوشیدند که به آسانی از پا در می‌آمد، چرا که برای ورود به اتاق رسم بود. ژاکت یا ردای بلندی که آرخلق نامیده می‌شد را روی پیراهن می‌پوشیدند و تا پای زانو می‌رسید.

آرخلق ثروتمندان می‌توانست بسیار فاخر باشد، اغلب از ترمه دوخته شده و همیشه قسمت جلوی آن و سر آستین‌هایش با نقش‌های ظریفی گلدوزی می‌شد. بهترین آرخلق از بنارس هند بود. قبا را روی آرخلق می‌پوشیدند و تن پوش کاملی بود. قبا ردایی بسیار بلند در رنگ‌های ثابت زربفتی بود که جلوی آن کاملاً باز و با کمر بند، شال یا کمر چینی بسته می‌شد. کمر بند می‌توانست سگکی جواهر نشان داشته باشد. شال می‌توانست از ترمه و ابریشم پارچه‌ای بلند یا اطلس باشد. در هوای سرد نیم‌تنه^۲ پشمی سه ربعی خزدوزی شده یا آستر داری معروف به کلیجه بر روی قبا پوشیده می‌شد. سر را با کلاه می‌پوشاندند. این مهم‌ترین قسمت پوشش بود. نوع کلاهی که بر سر می‌گذازند فارغ از دلالت بر جنسیت، بیانگر تعلقات اجتماعی، سیاسی و مذهبی بود. علما و طبقه تجار، قبا بر تن نمی‌کردند، ولی نوع دیگری از ردای بلند می‌پوشیدند که به عبا معروف بود و زرق و برق کمتری نسبت به آرخلق داشت. سرشان را با عمامه می‌بستند، تکه پارچه بلندی که به صورت دستار پیچیده می‌شد. عمامه در رنگ‌های متنوعی توسط اصناف مختلف و برای مراسم گوناگون استفاده می‌شد.

از اواسط قرن نوزدهم به بعد و ورود تن پوش‌های غربی، ابعاد این پوشاک تغییر کرد.^۳ مردان شروع

۱. بلوک‌باشی، علی، قالی‌شویان: مناسک نمادین قالی‌شویی در مشهد، اردهاال [کاشان]، تهران، دفتر پژوهش‌های فرهنگی، ۱۳۷۹.

۲. Doublet: ژاکت تنگ مردانه‌ای که در حد فاصل قرون ۱۶-۱۴ در اروپا به تن می‌کردند.

۳. پولاک، سفرنامه، ص ۱۷-۱۰۳؛ شهری، جعفر، تهران قدیم، ۵ جلد، تهران، انتشارات امیرکبیر، ۱۳۵۷، جلد ۴،

کردند به پوشیدن نوعی کت فراک اروپایی^۱ (سرداری)، معمولاً به رنگ‌های تیره که همراه با برش نظامی بر روی این شلووارهای گشادِ راسته بود. سرداری با کت فراک فرق می‌کرد. بدین ترتیب که سرداری چین‌هایی روی کمر و آستین‌های گشادتری داشت. اعیانی که این پوشش را اخذ کردند کلاه هشت‌رخانی که به صورت بی‌لبه^۲ بود، روی سرشان می‌گذارند. با وجود این طبقات مذهبی و فرودست به همان پوشش سنتی خویش اکتفا کردند.

زنان قجری دو نوع لباس داشتند: یکی برای بیرون از منزل، لباس بیرونی و دیگری برای درون منزل. تکامل هر دو آن‌ها در راستای جدایی زنان بود. لباس درون منزل عبارت بود از کت تنگ کوتاهی (یل) که به قسمت پهلو می‌چسبید، روی پیراهن نازک گل‌دوزی شده که تا میانه می‌رسید یا شلیطه یا شلووارهای دم پا گشاد پوشیده می‌شد. پای زنان با جوراب‌های کتان سفید یا سیاه پوشیده می‌شد که روی آن نعلین سبکی به پا می‌کردند. چارقد سرشان می‌کردند که از چیت موصلی^۳ سفید آهارزده‌ای بود و گوشه‌های آن‌ها را پوشانده، روی شانه‌هایشان می‌افتاد، به طوری که تنها بیضی صورت نمایان بود.

لباس بیرون از خانه به نحوی طراحی شده بود که جدایی زنان را حتی در مواقعی که بیرون از اندرونی هستند، حفظ نماید. این لباس شامل چادر، چاقچور و حجاب یا رو بنده می‌شد. چادر تکه پارچه‌ای تقریباً به طول ۵ یارد بود که سر و کل بدن را می‌پوشاند. این نوع پوشش به کار رفته، بسته به وضعیت اجتماعی زنان فرق می‌کرد. زنان بلند مرتبه چادر سیاه چینی کرپ^۴ به سر می‌کردند. چاقچور شامل شلواری بود که در مچ پا جمع شده و به داخل جوراب‌ها زده می‌شد. رو بنده از پارچه سفید نازک کتان دوخته شده و صورت را کاملاً می‌پوشاند. رو بنده حدود نیم یارد عرض و یک یارد طول داشت که درست تا پای زانو می‌رسید. محفظه‌ای در حدود چهار اینچ عرض در جلوی چشمان به صورت مشبک جلوی چشمان برقع پوش وجود داشت که از آن طریق قادر به دیدن دنیای برون بود.^۵ ظاهر زنان به جز تفاوتی که در نوع چادر وجود داشت، در بیرون از منزل کاملاً متحدالشکل بود.^۶ زنان خدمتکار خانه شلووار سیاه همراه پیراهنی به تن می‌کردند که

ص ۳۲۹.

1. Frock Coat. نوعی کت مردانه که تا پای زانو می‌رسید و در قرن نوزدهم در اروپا پوشیده می‌شد
2. Pillbox نوعی کلاه گرد بی‌لبه زنانه
3. Muslin. نوعی پارچه پشت نما که از آن جامه‌های زنانه و پرده تهیه می‌شود؛ چیت موصلی
4. Crépe de chine chadurs

۵. برای جزئیات بیشتر درباره تکامل پوشش زنان نگاه کنید به:

Jennifer Scarce, *Women's Costume of the Near and Middle East* (London, 1987).

۶. برای آگاهی کلی از پوشاک در دوره صفویه و قاجار نگاه کنید به: لیلا سوداوردیبا، «پوشاک»، از سری مقالات *دانشنامه ایرانیکا*، ترجمه پیمان متین، تهران، امیرکبیر، ۱۳۸۳، ص ۲۳۶-۱۹۳؛ در این باب و تاریخ پوشاک نگاه کنید به: راوندی، مرتضی، *تاریخ اجتماعی ایران*، (۸ جلد)، تهران، انتشارات روزبهان، ۱۳۷۲، ج ۷، ص ۱۴۰-۶۱؛ همچنین نگاه کنید به:

G. M. Vogelsang-Eastwood, *An Introduction to Qajar Era Dress* (Rotterdam, 2002)

نگاهی به زندگی روزمره مردم ایران در اواخر عصر قاجار / مترجم: حسین احمدزاده نودیجه

اغلب روی آن با چادر نماز - که نوع روشن تری از چادر بیرونی بود - پوشیده می شد. تن پوش زنان و مردان مرفه، طبق سفارش توسط زنان و مردان خیاطی دوخته می شد که به خانه می آمدند. زن خیاط‌های اغلب در خانواده‌های مرفه حاضر بود و لباس‌های خدمه را می دوخت و دیگر کارهای ملزوم را انجام می داد. علاوه بر این، برای افراد کم ثروت هم بازار مشخصی با انواع مختلف البسه وجود داشت؛ نظیر بازار دوخته‌فروشان و بازار خیاطان. دو بازاری که مورد استفاده عموم بود، عبارتند از: بازار اُرسی‌دوزها و بازار بزازها برای خرید هر نوع لوازمی برای دوخت لباس.^۱ این‌ها شاید از محدود مواقعی بود که زنان به بازار می رفتند. با وجود این، بازرگانان شاد می گشتند از اینکه متاع خویش را برای عرضه به در منزل اغنیا ببرند.

البسه با توجه به استحکام و ظاهر لباس، اتو زده می شد. اتو از چدن بود که توسط زغال داغ می شد. زغال را به همان شیوه‌ای که برای سماور آماده می کردند، مهیا ساخته و در محفظه درونی آن می گذاردند. سپس در اتو با دسته‌ای بسته می شد. با وجود این، چنانچه نمی توانستند گرمای اتو را مهار نمایند، اغلب به سوخته شدن لباس‌ها می انجامید.

به غیر از تهیه غذا و لباس فعالیت‌های دیگری در راستای نگهداری خانه، حیاط، لوازم منزل، لوازم آشپزی، رختخواب و مبلمان باید صورت می پذیرفت. این کارها عمدتاً توسط کارگران دوره‌گرد یا پیشه‌وران انجام می گرفت.

در تابستان آب حوض بایست به طور متناوب عوض می شد. حوض‌ها محفظه‌ای برای تخلیه نداشتند؛ از این رو باید با دلو به طور دستی تخلیه می گردید، این امر برای کارگران دوره‌گرد که در معابر می چرخیدند و جار می زدند آب حوض کش، اشتغال آفرینی می کرد. این کارگران دلوهایشان را با خود حمل می کردند، اگرچه خانواده‌های مرفه خودشان سطل‌هایی داشتند. پس از شنیدن صدای ایشان، خانه‌هایی که قصد تعویض آب حوضشان را داشتند، آن‌ها را برای انجام این کار فرا می خواندند. علاوه بر دستمزدشان، با توجه به اوقات روز به ایشان غذایی نیز می دادند. این حوض و آب انبار با آبی که از قنات به وسیله جوی می آمد، پر می شد.^۲

علاوه بر این قنات‌ها که در بهترین مناطق شهری قرار داشت، آب انبارهای عمومی نیز وجود داشت که افراد مستضعف‌تر می توانستند بروند و برای مصرفشان آب بردارند.^۳ یک شخص مهم در هر محله میراب بود. به هر بخش میزان معینی از آب اختصاص داده می شد و این وظیفه میراب بود که به توزیع آب میان خانه‌ها بپردازد. علاوه بر دستمزد رسمی میراب، هر خانه‌ای نیز ماهیانه مبلغی را به اضافه غذا به او می دادند. در واقع خانه‌ها برای جذب میراب به چشم و هم چشمی می پرداختند. این به سبب کار برد دوگانه مجاری

۱. شهری، جعفر، تهران قدیم، ج ۱، ص: ۳۵-۴۲۰؛ ج ۲، ص ۱۶-۲۱۲، ۲۵-۲۱۸.

۲. اشخاص خیر هزینه حفر این قنات‌ها را می پرداختند که اغلب به نام این افراد که قنات را دایر کرده بودند شناخته می شد.

۳. این آب‌انبارها هم توسط افراد خیر دایر می گردید.

خیابانی بود که علاوه بر تخلیه آب برای تهیه آب تازه نیز استفاده می‌گشت. به دلیل همین کاربرد دوگانه، اولین نوبت آب همیشه کثیف بود؛ از همین رو خانواده‌ها با اکراه آن را می‌گرفتند. هنگامی که آب جریان می‌یافت، به لای‌روبی ضایعات می‌پرداخت و رفته رفته تمییز می‌گردید و همین آب تمیز بود که خانواده‌ها بر سرش با هم به رقابت می‌پرداختند.^۱

در زمستان برف باید پارو می‌شد، به ویژه هنگامی که زمستان سخت بود و سقف خانه‌ها صاف. کارگران دوره‌گردی که برف پارو می‌کردند، احتمالاً همان‌هایی بودند که آب حوض را هم می‌کشیدند، چرا که هر جفت این مشاغل فصلی بودند. در این مواقع آن‌ها در خیابان‌ها می‌گشتند، در حالی که جار می‌زدند برفیه و این دفعه هم خانه‌هایی که لازم داشتند، ایشان را فرا می‌خواندند.

کار دیگری که به طور متناوب باید انجام می‌پذیرفت، مرتبط با لحاف‌ها، متکاها، تشک‌ها و بالشت‌ها بود. این‌ها از پنبه (پنبه خالص طبیعی) پر می‌گردید و پس از یک مدت مشخصی استفاده، از بار و حجمشان کاسته می‌شد و صاف می‌گردید؛ بنابراین باید از نو پنبه زده می‌شد تا پربار و پر حجم شوند. این کار به وسیله ابزاری شبیه به آلت موسیقی چنگ انجام می‌شد که با چکش چوبی [موشه] حلاجی انجام می‌گرفت. طنین پیست پیست پنبه، ملودی پنبه زنی، نوای مخصوص حلاج بود.^۲ این کارگران کل روز را در یک خانه سر می‌کردند، در حالی که مشغول زدن بسیاری پنبه انباشته شده بودند و ضربه حلاج در کل فضای خانه طنین انداز می‌گشت. در حین روز به کارگران غذای مناسبی داده می‌شد.

مرحله بعدی، دوختن تمام این فقرات بود. این کار لحاف‌دوز بود. گاهی اوقات هر دو کار با هم و بعضی مواقع جدا جدا انجام می‌گرفت. کار دیگری که در اولویت قرار داشت، دیگ‌ها و ظروف مسین بود که باید سفید می‌شد، به گونه‌ای که نقره‌فام گردد. این کار عمدتاً به عنوان بخشی از خانه تکانی بهاری قبل از نوروز انجام می‌شد. این کار نیز توسط افراد ماهر دوره‌گردی صورت می‌پذیرفت. متخصص دوره‌گرد دیگری بود که چاقو، چنگال و قیچی تیز می‌کرد. کارهای دیگر بسیاری سالانه در ارتباط با اعیاد (جشن‌ها) یا در روزها و ماه‌های عزاداری وجود داشت. اگرچه که آن‌ها جزو زندگی روزمره نبوده و تنها در مواقع خاص بود. نقش‌های اعضای خانواده در دوره قاجار به خوبی تعریف شده بود. تقسیم کار معینی وجود داشت و زن و مرد از هم جدا بودند. سرپرست خانواده از حق منحصر به فرد و بی‌چون و چرایی برخوردار بود. تمامی تصمیمات مهم را وی می‌گرفت و دیگران ملزم به اطاعت بودند. او به رفع نیازهای تمام خویشاوندان خود می‌پرداخت. مرد و زن نه تنها از لحاظ اجتماعی، بلکه از لحاظ کار روزانه نیز از هم منفک بودند. مردان نان‌آور و زنان کدبانوی خانه بودند. خانواده نهادی پویا بود که کارهای متنوعی در اوقات مختلف سال انجام می‌داد، ولی ساختار و عملکرد آن بر اساس نظام تثبیت شده و پذیرفته شده‌های بر مبنای اعمال و مناسک مذهبی بود. نیازهای خانواده همچنین در راستای آداب و هنجارهای تثبیت شده در ارتباط با نیازهای روز

۱. نگاه کنید به: شهری، تهران قدیم، ج ۳، ص ۴۳-۲۲۱.

۲. پیست، پیست، صدایی بود که وقتی پنبه را حلاجی می‌کردند تولید می‌شد.

نگاهی به زندگی روزمره مردم ایران در اواخر عصر قاجار / مترجم: حسین احمدزاده نودیجه

بود و به وسیله خدمتکار یا کسبه و کارگران صورت می‌پذیرفت.
بسیاری از این رسوم و نهادها که در بالا توصیف گردید، تا ربع اول قرن بیستم ادامه داشته و بعضی از
آنها تا همین امروز هم پا برجاست.

