

نقد و بررسی دیدگاه‌های سفرنامه نویسان درباره فرهنگ غذایی ایرانیان در دوره قاجار

شهرزاد محمدی آئین^۱

چکیده

آداب غذایی مردم ایران یکی از شاخص‌های فرهنگی آنان به شمار می‌رود. اقوامی که دارای تمدن پیشرفته هستند از فرهنگ غذایی غنی برخوردار هستند. سیاحان خارجی که به ایران سفر کرده‌اند، فرهنگ ایرانی و اجزا و جنبه‌های مادی و معنوی آن را ارزیابی نموده‌اند. یکی از این جنبه‌ها، توجه به فرهنگ حاکم بر سفره ایرانیان، نوع خوراک، طرز تهیه غذاها و کیفیت آنها است. از نظر سفرنامه نویسان، برخی از خوراکی‌ها جنبه ملی داشت و برخی نیز مربوط به طبقات اجتماعی خاصی بود. بابررسی و نقد دیدگاه سیاحان مشخص می‌شود که فرهنگ غذایی ایران ریشه در ارزش‌های سنتی، مذهبی دارد و از قرن نوزدهم به بعد از تعامل با فرهنگ اروپاییان نیز تأثیر گرفته است. در این تحقیق نظرات سیاحان بررسی شده و برخی از دیدگاه‌های آنها مورد نقد و ارزیابی قرار گرفته است.

واژگان کلیدی: فرهنگ غذایی، سفرنامه‌ها، قاجار، سفرنامه نویسان.

۱. دانشجوی کارشناسی ارشد تاریخ ایران اسلامی دانشگاه اصفهان. Shahrzadmohammadiaeen@yahoo.com

مقدمه و بیان مسئله

فرهنگ غذایی مردم ایران بخشی از فرهنگ مادی و معنوی و تاریخ اجتماعی آنان را دربرمی گیرد. ملت‌های دارای فرهنگ کهن از فرهنگ خوراک غنی و پیچیده‌ای برخوردارند. تبیین عوامل موثر بر فرهنگ غذایی مردم ایران و نقد دیدگاه سفرنامه نویسان درباره آداب غذایی آنها در دوره قاجار هدف این تحقیق است؛ لذا به منظور یافتن پاسخ این که چه عواملی بر فرهنگ غذایی مردم ایران تاثیر داشته فرضیه ذیل به آزمون گذاشته شد؛ آموزه‌های دینی (رعایت حلال و حرام، شستن دست قبل و بعد از غذا)، میراث کهن که نسل به نسل انتقال یافته است (چیدمان سفره، نشستن روی زمین و خوردن غذا با دست، رعایت سکوت هنگام خوردن غذا)، اوضاع اقتصادی و جغرافیایی و تاثیر آن بر فرهنگ و نوع غذای هر خانواده و نیز تاثیر فرهنگ غذایی کشورهای اروپایی در اثر تعامل با آنها نقش اساسی داشته اند. در این بررسی از روش توصیفی، تحلیلی استفاده شده و اطلاعات و داده‌ها بر اساس نوشته‌های مستشرقان دوره قاجار جمع آوری شده است. یافته اصلی تحقیق تأیید فرضیه اشاره شده است و نشان می‌دهد عوامل مذکور در فرهنگ غذایی مردم ایران نقش اساسی داشته اند.

پیشینه تحقیق

تاکنون در باب بررسی تاریخچه فرهنگ و آداب غذایی مردم ایران از دیدگاه سفرنامه‌ها در دوره قاجار مقاله مستقلی نوشته نشده است. تنها پژوهش انجام شده با عنوان «مناسبات دین با فرهنگ غذایی مردم ایران در دوران صفوی- قاجاری» (موسی پور، تاریخ و تمدن اسلامی، ۱۳۹۰) است. در این اثر، نویسنده ارتباط دین با فرهنگ غذایی مردم ایران را در دو دوره تاریخی یادشده و بر اساس منابع مختلف بررسی نموده؛ ولی به دیگر عوامل مؤثر بر فرهنگ و آداب غذایی ایرانیان توجه نکرده است.

خوراک‌های ایرانیان قبل از دوره قاجار

پادشاهان ایران مخصوصاً در دوره ساسانیان به تنوع در غذا اهمیت فراوان می دادند. در آشپزخانه خسرو پرویز خوانسالاران به تهیه انواع خوراک مشغول بودند. خورش رومی که آن را با شیر و شکر و گاه با عسل تهیه می کردند. خورش دهقانی عبارت بود از گوشت گوسفند نمک سود و تخم مرغ پخته و خورش خراسانی شامل گوشت کباب شده به سیخ و گوشت پخته همراه کره و عصاره های گوناگون بود (کریستنسن، ۱۳۷۸: ۳۴۲).

پیشینه فرهنگ غذایی مردم ایران از ورود اسلام تا دوره قاجار

توجه به فرهنگ غذایی و نوع تغذیه هم در دین اسلام و هم در آثار ادبی و تاریخی ایرانیان مورد توجه بوده است. این سفارش‌ها عبارت است از:

۱. شستن دست‌ها قبل و بعد از صرف غذا؛
۲. پرهیز از خوردن غذای داغ؛
۳. خوردن غذا به حد تعادل و پرهیز از پرخوری؛
۴. حلال بودن غذا که از نظر پیامبر اکرم^(ع)، باعث صفای قلب و اجابت دعاست؛
۵. دوری از اسراف در فرهنگ غذایی (اعراف، ۳۱).
۶. اطعام فقرا و مؤمنان (انسان، ۹۸؛ حکیم، ۱۳۷۴: ۱۰).

در کتاب‌ها و منابع ادبی و اجتماعی ایران راجع به آداب غذا خوردن و طرز پذیرایی از مهمان مطالب بسیاری نوشته اند. عنصرالمعالی در کتاب قابوسنامه باب دوازدهم

توصیه می کند مهمان را در انتخاب غذا باید آزاد گذاشت و در تعارف کردن زیاده روی نباید نمود (عنصرالمعالی، ۱۳۱۳۵۲: ۷۲).

غزالی (اواخر قرن ۵) به خوردن غذای حلال، دوری از پر خوری، تأکید به استفاده از سفره برای صرف غذا و اطعام فقرا به جای توانگران اشاره کرده است (غزالی، ۱۳۶۴، ج ۱: ۲۸۴). «نان به کارد پاره نکند و گوشت همچین» (غزالی، ۱۳۶۴، ج ۱: ۲۸۶). ظاهراً به دلیل توصیه های علما بود که مردم ایران از کارد برای خوردن اغذیه استفاده نمی کردند. خواجه نصیر الدین طوسی نیز در باب آداب غذا خوردن شستن دست ها قبل و بعد از غذا را لازم دانسته و صرف غذا با سه انگشت را توصیه نموده است (طوسی، ۱۳۶۰: ۲۳۳). در مورد تجمل در مهمانی ها بیهقی داستان مهمانی سلطان محمود غزنوی را آورده که وقتی با قدر خان، حاکم ماوراءالنهر پیمان نامه نوشتند، سلطان محمود برای نشان دادن قدرت و امکانات مالی خود به قدرخان مجلس مهمانی بسیار مفصلی ترتیب داد. «خوانی ساز داد، که هیچ پادشاهی را میسر نشد و از آن جمله سماطینی [سفره ای] زده بود که ده هزار سر خوان بر روی آن نهاده بودند و به هر خوانی بره بریان و دویست شتر و دویست گاو بریان کرده...» (بیهقی، ۱۳۵۰: ۱۸۰).

مغولان چون نگران بودند که پزشک ها و آشپزهای مسلمان آنها را مسموم کنند آشپزان «چینی» را به دربار خود آوردند. تهیه انواع و اقسام «آش» و «پلو» مانند «رشته پلو»، «باقلاپلو» و «آش رشته» به دستور آشپزان چینی در دربار ایلخانان صورت می گرفت. آش و پلو هردو کلمه مغولی است. خوردن پلو در دوره قرون وسطی معمول نبود و از عهد مغولان استفاده از آن معمول شده است که طرز تهیه این غذاها در دیوان اطعمه شیخ ابواسحاق آمده است (راوندی، ۱۳۶۳: ۴۰۶/۶).

در دوره صفوی، سیاحانی که مهمان دربار بودند به انواع غذاها اشاره کرده اند که شامل؛ انواع پلو و کباب گوشت گوسفند و مرغ بود (دولیه دلند، ۲۵۳۵: ۲۹). قبل و بعد از غذا خوردن دست ها را می شستند. از قاشق و چنگال استفاده نمی شد و ایرانیان از

دست به عنوان قاشق استفاده می‌کردند و برای صرف غذا روی زمین می‌نشستند (دل‌واله، ۱۳۷۰: ۱۳۳). ایرانیان با کمال خوش‌رویی و میل قلبی مهمان را به سفره خود می‌پذیرفتند و با روی گشاده به او غذا می‌خوراندند (تاورنیه، ۱۳۳۶: ۶۴۲: فیگوئروا، ۱۳۶۳: ۱۶۲).

ایرانیان در دوره صفوی، از بزرگ و کوچک و فقیر و غنی، اغلب قانع و کم‌خوراک بودند، خواه به اجبار و خواه از سر تقوی (تاورنیه، ۱۳۳۶: ۶۳۷). در دوره صفوی و پس از آن، اطعام فقیران مرسوم بود؛ چنان‌که «هر روز در آشپزخانه‌های حضرتی [امام رضا^(ع)] ۱۵۰ باتمن مشهد، یعنی حدود ۷۵۰ کیلو، برنج پخته، میان زائران مستحق توزیع می‌شود.» (خانیکف، ۱۳۷۵: ۱۱۲).

غذاهای اصلی ایران در دوره قاجار

در دوره قاجار، برنج مهم‌ترین غذا میان تمام طبقات، به‌خصوص بین مردم متمکن در شهرها، محسوب می‌شد. آن را به روش‌های گوناگون، همراه با روغن گوسفندی، می‌پختند (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۲؛ دالمانی، ۱۳۳۵: ۲۲۷؛ ماسهارو، ۱۳۷۳: ۱۷۷). در رژیم غذایی مردم گیلان، برنج بیش از نان و به‌صورت سرد و گرم مصرف می‌شد؛ زیرا نمی‌توانستند غله و حبوبات را در آن دیار کشت کنند (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۲؛ نیکیتین، ۱۳۵۶: ۱۲۲). برای روستاییان کرمانشاه پلو خوراکی فوق‌العاده بود که فقط در اعیاد و جشن‌ها مصرف می‌کردند (بایندر، ۱۳۷۰: ۴۰۷).

«... سه غذای ملی، یعنی چلو، پلو و آش، را از برنج تهیه می‌کنند.» (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۲). اگر پلو با انواع مختلف گوشت پخته می‌شد، به غذایی مستقل تبدیل می‌گردید؛ اغلب در میان پلو، گوشت مرغ یا کبک پخته قرار می‌دادند در تهیه پلو مقدار چربی بیشتری به کار می‌بردند و مواد گوناگونی مانند به، زرشک، سیب، بادام، کشمش، خرما، آلبالو،

قیسی، باقالا، حبوبات و سبزی‌های مختلف یا مواد معطر از قبیل زیره، پوست پرتقال، زعفران و... به آن می‌افزودند. در حالی که چلو برنج ساده و کم‌چربی بود که می‌بایست با خورش‌های دیگر مصرف شود. و غذایی سبک و سهل‌الهضم است. این غذا به‌خصوص برای بیماران و اشخاصی استفاده می‌شد که دوره نقاهت را طی می‌کردند. اروپاییان نیز به خوردن برنج عادت می‌کردند و یک تا دو بار در روز از آن می‌خوردند (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۳؛ دالمانی، ۱۳۳۵: ۲۲۸).

دیگر غذای ملی ایرانیان سوپ بود که با برنج و انواع و اقسام سبزی آن را تهیه می‌کردند و به آن آش می‌گفتند. اغلب آن را با انواع ترشی‌ها مانند آب‌لیمو، آب‌غوره و ماست میل می‌کردند. ایرانی‌ها عقیده داشتند یک آشپز خوب باید طرز پختن چهارصد نوع آش را بداند (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۴؛ بروگش، ۱۳۷۴: ۹۸).

کشت برنج در دوره قاجار کم بود و منطقه اصلی کشت آن شمال کشور بود و قیمت آن نیز بالا بود. این که سیاحان برنج را غذای ملی مردم ایران معرفی کرده اند صحیح نیست. برنج غذای اصلی طبقه توانگراجماع بود. در تاریخ کاشان نیز آمده است که توده مردم فقیر، شب‌های عید رمضان، عید نوروز و اول اسفند، پلو می‌پختند. گوشت هم خیلی کم مصرف می‌شد (کلانتر ضرابی، ۱۳۵۶: ۲۴۶-۲۴۸).

خوراک‌های تهیه‌شده با گوشت

در دوره قاجار، ایرانیان بیشتر از گوشت مرغ و گوسفند استفاده می‌کردند. ایرانیان گوشت گاو و شتر را بی‌ارزش می‌دانستند؛ به‌گونه‌ای که تنها فقرا از آن استفاده می‌کردند. و اغلب گاوهای پیر کشتار می‌شدند که گوشتشان غیر قابل خوردن بود (ویلز، ۱۳۸۸: ۳۳۰؛ دروویل، ۱۳۶۴: ۸۴؛ رایس، ۱۳۶۶: ۱۴۰؛ دالمانی، ۱۳۳۵: ۲۲۷). به نظر می‌رسد این برداشت به دلایلی نادرست باشد: ۱- ایران در زمان قاجار کشور کم

جمعیتی بود و گوشت گوسفند نیاز مردم به گوشت را تأمین می نمود. ۲- پرورش گاو عمدتاً برای تولید لبنیات بود نه مصرف گوشت آن. ۳- چون اکثر جمعیت ایران روستائین و فقیر بودند لذا خوراک مردم بیشتر متوجه غلات و حبوبات و میوه ها بود نه این که گوشت گاو و شتر را بی ارزش می دانستند. ایرانیان از گوشت خرگوش، گراز و خوک به علل شرعی و بهداشتی استفاده نمی کردند (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۶).

برخی از غذاهای تهیه شده با گوشت عبارت بود از:

۱. آبگوشت: گوشت را اگر با نخود می پختند، به آن آبگوشت می گفتند (پولاک،

۱۳۶۸: ۸۸، گروته، ۱۳۶۹: ۹۵).

۲. دلمه: انواع دلمه های متنوع و خوشمزه را از مخلوط گوشت خردشده، مغز بادام، کشمش، چاشنی و برنج تهیه می کردند. این مخلوط را در داخل بادمجانی که قبلاً محتویات آن را خارج نموده، یا فلفل های درشت یا وسط برگ های مو جا می دادند که بسیار لذیذ بود. یکی از شاهزاده خانم های قاجار گاهی برای لیدی شیل، همسر وزیر مختار انگلیس، دلمه می فرستاد که به صورت گوشت پیچیده شده در برگ کلم یا پوست پرتقال بود. لیدی شیل تهیه و پخت آن را یکی از هنرهای آشپزی بانوان ایرانی برشمرده است (ویلز، ۱۳۶۶: ۳۲۹؛ شیل، ۱۳۶۲: ۸۹).

۳. شامی: گوشت را همراه با برنج، نخود و سبزی در کره سرخ می کردند که به آن شامی می گفتند (پولاک، ۱۳۸۱: ۸۹).

۴. کباب: کباب کردن گوشت مطبوع ترین و سریع ترین طرز تهیه گوشت در ایران بود. به همین دلیل، یکی از غذاهای اصلی سفره طبقات ثروتمند بود. گوشت جوجه را نیز به همین ترتیب کباب می کردند که بسیار خوشمزه و سهل الهضم بود. غذای محبوب اغلب طبقات ایران، چلو همراه با کباب بود (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۹؛ آنه، ۱۳۷۰: ۱۶۶).

۵. گوشت مرغ و کبک سرخ شده (ویلز، ۱۳۸۸: ۳۲۹).

۶. چون کباب مشتریان زیادی داشت، آشپزهای دوره‌گرد در گوشه‌ای از بازار تهران، به تهیه کباب می پرداختند و مشتری‌ها هم در کنار آشپزها روی زمین نشسته و غذا می‌خوردند (بروگش، ۱۳۶۷: ۱۸۹).

۷. ماهی: ماهی در سواحل خزر بیشتر از سایر شهرها مصرف می‌شد (اورسل، ۱۳۸۲:

۴۲).

به دلیل هم نشینی سفرنامه نویسان با طبقات درباری قاجار تحلیل‌های آنها عمومیت ندارد و آنچه دیدند و روایت کرده‌اند غالباً آداب غذایی ثروتمندان بوده است. در حالی که طبقات حاکم و فرمانروا و مالکین از انواع نعمت‌های مادی برخوردار بودند اکثریت مردم از خوراک و پوشاک کافی برخوردار نبودند. مورخان ایرانی و سیاحان خارجی راجع به اوضاع و احوال توده مردم کم‌تر سخن گفته‌اند. در خاطرات کلنل «کاساکوفسکی» می‌توان به وضع آشفته مردم و نوسانی که به طور مداوم در قیمت نان و گوشت در نتیجه منافع درباریان پدیدار می‌شد آگاه گردید. طبق گزارش کاساکوفسکی کمبود نان و بالا بودن قیمت گوشت گاو و گوسفند و برنج باعث رنج و گرسنگی مردم بود (کاساکوفسکی، ۱۳۵۵: ۵۳-۵۴). نایب السلطنه «کامران میرزا» در مقابل رشوه‌ای که از نانواها و قصاب‌ها می‌گرفت آنها را آزاد می‌گذاشت تا هر طور که می‌خواهند بر مردم اجحاف روا دارند. «چندی است که ملت بینوا از گرانی گوشت شکایت دارد و کسی اعتنا نمی‌کند...» (کاساکوفسکی، ۱۳۵۵: ۵۷).

خورش‌ها

برای تهیه خورش‌ها نیز گوشت استفاده می‌شد. خورش‌ها از گوشت گوسفند همراه با سبزی (خورش سبزی) و بادمجان (خورش بادمجان) یا اسفناج (خورش اسفناج) تهیه می‌شد (آنه، ۱۳۶۸: ۱۸). گاه نیز بامیه را پس از پختن یا سرخ کردن در خورش

می‌ریختند (خورش بامیه) استفاده از بامیه در داخل خورش مزاج را نرم می‌کرد. در آن زمان، بامیه‌های منطقه گرگاب اصفهان شهرت فوق‌العاده‌ای داشت (لوتی، ۱۳۷۲: ۲۰۲). اشراف ایرانی در کنار هر بشقاب پلو، حدود ده کاسه شامل انواع خورش گوشت گوسفند، خورش سبزی یا «کوفته‌ریزه» می‌گذاشتند (ماسهارو، ۱۳۷۳: ۱۷۸). خورشی که از لپه با پیاز، گوشت خردشده و لیمو عمانی تهیه می‌شد، قیمه می‌نامیدند. فسنجان تلفیقی مناسب از مواد شیرین و تلخ بود. گاهی به جای گوشت گوسفند، آن را با گوشت جوجه یا کبک همراه مغز گردو می‌پختند (مک گر گر، ۱۳۶۶: ۳۸/۱).

به عقیده بیشتر سیاحان، با وجود تنوع غذاهای ایرانی، لذیذترین غذای ایرانی چلوکباب و کباب کوبیده گوشت گوسفند بود زیرا غذای ویژه ایرانیان محسوب می‌شد و هیچ ملت دیگری را قادر به تهیه این چنین کباب ترد و لذیذی نمی‌دانستند (ویلز، ۱۳۸۸: ۳۲۹).

انواع نان

در دوره قاجار، نان اساس تغذیه و غذای اصلی طبقات فقیر و کارگران بود. نان از گندم، ذرت و بلوط تهیه می‌شد. ایلات لر، دانه بلوط را خشک کرده و از آن نان تهیه می‌کردند (واتسون، ۱۳۴۰: ۲۶؛ بایندر، ۱۳۷۰: ۴۰۷؛ چریکف، ۱۳۵۸: ۱۰۴). در تهران یک من آن را که مساوی است با $\frac{3}{4}$ پوند، هشت شاهی می‌فروختند. غذای بیشتر مردم کم درآمد ایران به جای کباب و پلو، نان خشک، پنیر و یک فنجان چای بود (ویشارد، ۱۳۶۳: ۱۹۶). نان معمولاً از آرد گندم درست می‌شد. انواع آن عبارت است از:

۱. نان سنگک: در اصفهان، تنورهایی وجود داشت که در سطح آن، سنگ‌ریزه می‌ریختند و خمیر را بر روی سنگ‌ها پهن می‌کردند تا پخته شود و روی آن خشخاش،

کنجد و سیاه‌دانه می‌پاشیدند؛ ولی مانند نان تنوری، کامل پخته نمی‌شد و نان تنوری بهتر از نان سنگک بود (پولاک، ۱۳۶۱: ۸۵؛ اولیویه، ۱۳۷۱: ۱۶۶).

۲. نان لواش: خمیر آن مانند خمیر سنگک بود؛ ولی آن را در ورقه‌های ضخیم تهیه می‌کردند. این نان در صورت تازگی، بسیار خوشمزه بود (دالمانی، ۱۳۳۵: ۲۲۵).

۳. نان جو: که در میان ایلات و فقیرترین طبقات استفاده می‌شد. زنان ایلات خمیر جو را به صورت نازک روی صفحه فلزی داغ پهن می‌کردند تا پخته شود.

۴. نان خشک: در سفرها، مردم نان خشک همراه خود می‌بردند (گروته، ۱۳۶۹: ۳۳). نان جو را گروه‌های بسیار فقیر و دراویش مصرف می‌کردند زیرا قیمت آن پایین‌تر از نان گندم بود.

نان به غیر از مصرف غذایی، برای ایرانیان کاربردهای دیگری هم داشت؛ برای مثال، به جای قاشق استفاده می‌شد. به این صورت که در سوپ، نان خرد می‌کردند تا بتوانند آن را با دست بخورند. یا به جای بشقاب، غذا را روی نان قرار می‌دادند و در پایان، آن را می‌خوردند. همچنین از کارد برای برش نان استفاده نمی‌کردند و نان را به جای بریدن با دست تکه می‌کردند (فلاندن، ۱۳۲۶: ۲۱۱؛ رایس، ۱۳۶۶: ۱۳۷). در اروپای قرن سیزدهم میلادی افراد به جای استفاده از بشقاب از نانی مدور و ضخیم استفاده می‌شد و غذا را روی آن می‌گذاشتند و در پایان غذا یا آن را می‌خوردند یا به حیوانات می‌دادند (دورانت، ۱۳۴۳: ۵۰۴/۴). در دوره قاجار در تمام شهرهای ایران، مغازه نانوايي وجود داشت؛ اما بیشتر اهالی در خانه آسیاب دستی و تنور مخصوص داشتند و گندم را آرد می‌کردند و نان روزانه را خودشان می‌پختند (اولیویه، ۱۳۷۱: ۱۶۵).

لبنیات و جایگاه آن در فرهنگ غذایی مردم ایران

لبنیات جایگاه مهمی در فرهنگ غذایی ایرانیان داشت. برخی ماست را مائده‌ای بهشتی نامیده‌اند (دیولافوآ، ۱۳۶۱: ۱۵۳). غذای اصلی ایلات، روستاییان، کارگران و دیگر مردم کم بضاعت ایران، نان به همراه ماست، پنیر و دوغ بود. وقتی ماست را با آب و مقدار کمی نمک ترکیب می‌کردند آن را دوغ می‌نامیدند. این نوشیدنی معمولاً ترش مزه بود و برای فرونشاندن تشنگی در روزهای گرم تابستان، مناسب بود (واتسون، ۱۳۴۰: ۲۶ دوبد، ۱۳۷۱: ۳۸۳، چریکف، ۱۳۵۸: ۵۱). ایلات کُرد به همراه لبنیات، عسل استفاده می‌کردند (ژوبر، ۱۳۴۷: ۶۹). با توجه به جایگاه و مقدار مصرف نان و لبنیات در فرهنگ غذایی توده مردم می‌توان گفت که غذای ملی مردم ایران نان و لبنیات بود.

مصرف چای و قهوه

سیاحان پس از شربت، چای را دومین نوشیدنی ملی ایرانیان ذکر کرده‌اند. هیچ چیز نمی‌توانست جای آن را بگیرد و می‌بایست کم‌رنگ، داغ و بسیار شیرین باشد. در ماه رمضان نیز هنگام غروب آفتاب، چای‌فروشان قوری‌های چای را پر از چای می‌کردند و در کنار آتش می‌گذاشتند (رایس، ۱۳۶۶: ۱۴۳؛ ویلز، ۱۳۶۶: ۲۵۹، لوتی، ۱۳۷۲: ۱۶۶). در هر دهکده‌ای، چای‌خانه‌ای بود که آن را معمولاً قهوه‌خانه می‌نامیدند (نیکیتین، ۱۳۶۵: ۱۲۳). قهوه‌خانه‌ها همواره در اوضاع و احوال اجتماعی ایران نقش موثری داشتند و اجتماع کوچکی که در این مراکز به بهانه صرف چای و قهوه تشکیل می‌شد و مخصوصاً گفتگوها و بحث‌هایی که در آن جا جریان داشت اثری تعیین‌کننده در بعضی حوادث سیاسی و گاهی مسیر ادبی ایران به عهده می‌گرفتند (نجمی، ۱۳۷۱: ۴۹۳/۲).

چای هل‌دار را برای رفع خستگی سفر یا پیاده‌روی طولانی، بسیار مفید و باارزش می‌دانستند (رایس، ۱۳۶۶: ۱۴۴).

به نظر می‌رسد قهوه بیشتر در مهمانی‌هایی مصرف می‌شد که برای خارجی‌ان برگزار می‌کردند و جنبه تشریفاتی داشت. برای نمونه، در شیراز چراغعلی‌خان، وزیر حاکم، و دیگر اعیان مهمانی‌هایی برای پذیرایی از سفیر انگلیس، سرجان مالکم و همراهانش برپا کردند. در این مهمانی، قهوه بدون شیر و شکر آوردند. مردم ایران قهوه را بدون شکر صرف می‌کردند و حاکم ساوجبلاغ هم با قهوه ترک از اوژن اوبن پذیرایی نمود (هالینگبری، ۱۳۶۳: ۵۳، اوبن، ۱۳۶۲: ۱۲۲، دروویل، ۱۳۶۴: ۹۳). در مهمانی‌ها ابتدا چای، بعد قهوه و سپس قلیان، به تناوب و به فاصله‌های بسیار کوتاه، مرتب به مهمان‌ها تعارف می‌شد چون نوشیدن چای و قهوه پس از غذا برای هضم بهتر غذا بود (سرنا، ۱۳۶۲: ۷۲؛ بایندر، ۱۳۷۰: ۴۲۰).

فرهنگ غذایی مردم ایران از نگاه سیاحان

ایرانیان با وجود تنوعی که در غذاها داشتند، در سفره پرخوری نمی‌کردند و کم غذا می‌خوردند. حتی صبحانه فتحعلی شاه، مانند بیشتر ایرانی‌ها، خیلی ساده گزارش شده؛ هرچند نوع و کیفیت آن شاید بهتر و ظروف آن زیباتر بوده باشد (کمبل، ۱۳۸۴: ۱/۲). مردم ایران زندگی ساده‌ای داشتند. غله، حبوبات، برنج، سبزی‌ها، لبنیات و انواع میوه غذای اصلی آنها را تشکیل می‌داد. به خصوص در وعده غذایی ظهر، میوه، حاضری و مربا می‌خوردند و خانواده‌ها معمولاً در وعده غذایی بعد از ظهر، گوشت و پلو مصرف می‌کردند و به طور کلی، گوشت کم می‌خوردند. اهالی روستاها و ایلات هم در مهمانی‌ها، گوشت مصرف می‌کردند و غذای روزانه آنها ساده بود (اولیویه، ۱۳۷۷: ۱۶۶؛ پولاک، ۱۳۶۱: ۸۲؛ ویلز، ۱۳۶۶: ۲۳۷).

مالکوم می‌نویسد: «... کمتر ملتی یافت می‌شود که در تهیه غذا مثل مردم ایران زحمت بکشند...» (مالکوم، ۱۳۸۰: ۸۱۶). بیشتر سیاحان غذاهای ایرانی را لذیذ و ایرانی‌ها را در

کار پخت و پز ماهر و با سلیقه ذکر نموده اند (بلوشر، ۱۳۶۹: ۲۰۵؛ لندر، ۱۳۸۸: ۳۱۴/۱). به نظر آنها ایرانیان همان‌طور که در ادبیات لطافت و ظرافت نشان می‌دادند، خوراک‌های آنها اعم از غذاهای ساده روستایی و غذاهای طبقه ثروتمند عالی و بی نظیر بود (ویلز، ۱۳۸۸: ۳۲۹؛ نیکیتین، ۱۳۵۶: ۱۲۲). توجه به کیفیت غذا به این دلیل بود که در ایران غذا خوردن یک فرآیند اجتماعی و گرد همایی محسوب می‌شد. غذا خوردن افراد با یکدیگر صمیمیت ایجاد می‌نمود. مردم ایران از دیرباز مهمان‌نواز بودند و با میل قلبی برای مهمان غذا تهیه می‌کردند. نوع و مقدار غذا میزان رابطه را تعریف می‌کرد لذا هر چه صمیمیت بیشتر بود زمان گرد همایی‌ها طولانی‌تر بود (بازارخبر، ۱۳۹۱).

یکی از ویژگی‌های غذاهای ایرانی که اکثر سیاحان به آن اشاره نموده‌اند، پرچرب بودن غذاهای ایرانی است. ماساهارو رئیس هیئت ژاپنی در سفرنامه اش ذکر نموده که وقتی در شیراز توقف داشت یکی از بزرگان، برایشان سینی بزرگ پر از غذا فرستاد که چندین ظرف از غذاهای پرچرب ایرانی در آن بود (ماساهارو، ۱۳۷۳: ۱۷۷). در سفره مهمانی حاکم شیراز، روغن از خاکینه می‌چکید و در ضیافت شام حاکم زنجان هم روی گوشت گوسفند و مرغ مقدار زیادی روغن بود (موریه، ۱۳۸۵: ۱۵۶/۱؛ دیولافوآ، ۱۳۶۱: ۱۴۶). طبقات فقیر، به‌جای روغن، دنبه گوسفند مصرف می‌کردند (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۹). در گذشته که صنایع ماشینی در ایران وجود نداشت و مشاغل پیشه‌وری و کشاورزی با نیروی فیزیکی انجام می‌شد مردم برای تأمین کالری مورد نیاز بدن از چربی و شیرینی به مقدار زیاد استفاده می‌کردند.

نوع نوشیدنی‌های ایرانیان نیز توجه سیاحان را به خود جلب کرده است. ایرانیان در میان غذا، دوغ یا شربت می‌آشامیدند این شربت‌ها را از میوه‌ها تهیه می‌کردند؛ از جمله: شربت آلبالو، گیلاس، به و... (دالمانی، ۱۳۳۵: ۲۳۰؛ دروویل، ۱۳۶۴: ۸۵). به نظر رایس ایرانیان به‌ندرت برای مهمانان خود شراب می‌آوردند؛ زیرا شراب را حرام می‌دانستند (رایس، ۱۳۶۶: ۱۳۹). در ایران، پس از ورود اسلام به چند دلیل نوشیدن

مسکرات بسیار محدود شد: ۱- بنا بر قوانین شرع نوشیدن مشروبات الکلی و استفاده از مسکرات جرم شمرده شد، هر چند که تقریباً هیچ گاه به طور کامل ترک نشد. ۲- هم چنین مصرف مسکرات گاه موجب پدید آمدن مزاحمت هایی برای شهروندان می شد و به همین دلیل مجازات هایی برای مصرف کنندگان در نظر گرفته شد. ۳- حرمت مسکرات با توجه به شرایط فرهنگی و اقتصادی جامعه، بیشتر در میان توده مردم رعایت می شد (ناصریخت، ۱۳۹۴: ۹۶). درباریان و اشراف قاجار در مهمانی های خصوصی خود شراب در حد افراط مصرف می کردند (کوتزبوئه، ۱۳۶۵: ۱۲۷). برای نمونه کورف با لحن کنایه آمیزی اشاره به مهمانی حسنعلی خان عموی محمدشاه قاجار نموده: «افراد مومن علی رغم دستورات اکید پیغمبر، به زیر چتر کفرآمیز ما در می آمدند و غالباً به جای شربت اشتبهاً شراب می خوردند! و تمام گناه را به گردن کفار می انداختند!» (کورف، ۱۳۷۲: ۱۹۶).

ایرانیان مسلمان هرگز از ظرفی استفاده نمی کردند که اروپایی یا غیر مسلمان در آن غذا یا چای می خورد. آنان پس از رفتن مهمان خارجی، همه ظروف استفاده شده را می شکستند؛ زیرا از نظر ایرانیان، اروپاییان ناپاک بودند. به همین دلیل، وقتی با آنان همسفره می شدند، ظروف آنها را جدا می کردند که سایر ظروف آلوده نشود و باقی مانده غذای اروپاییان را هم به خدمه و همسایه نمی دادند زیرا دست های غیر مسلمان غذا را نجس کرده بود. البته برخورد با این مسئله در هر شهر متفاوت بود (پولاک، ۱۳۶۸: ۹۶؛ دالمانی، ۱۳۳۵: ۲۳۳؛ ویلسون، ۱۳۶۳: ۷۳؛ گروته، ۱۳۶۹: ۴۹).

پیش از غذا، چند پیشخدمت آفتابه و لگن های قلم زنی شده از جنس مس می آوردند و مهمانان دست های خود را می شستند (لندر، ۱۳۸۸: ۱ / ۳۱۴). پس از صرف غذا نیز صاحبخانه به پیشخدمت ها اشاره می کرد که ظروف مخصوص شستن دست را بیاورند (پولاک، ۱۳۶۸: ۹۹؛ هالینگبری، ۱۳۶۳: ۵۳).

یکی از رسوم اجتماعی ایرانی‌ها آن بود که گاهی از غذایی که درست می‌کردند، برای یکدیگر می‌فرستادند. در منزل اشراف، روزی سه مرتبه غذا تهیه می‌شد که قسمتی از آن را بین خدمه و فقرای اطراف خانه تقسیم می‌کردند (ماسهارو، ۱۳۷۳: ۱۷۸، کوتزبوئه، ۱۳۶۵: ۱۲۲). صرف‌نظر از اینکه اعیان و اشراف ممکن بود این کار را برای کسب شهرت و ایجاد وجهه مردمی انجام دهند، اطعام فقرا از سنت‌های بسیار پسندیده در فرهنگ ایرانی-اسلامی بوده و بر آن بسیار تأکید شده است. پیامبر^(ص) می‌فرماید: «هرکس مؤمنی را اطعام کند، اجر اخروی آن را نمی‌داند و تنها خدا از پاداش آن آگاه است» (حکیم، ۱۳۷۴: ۱۶).

رعایت سکوت در حین تناول غذا

در زمان غذاخوردن، مهمانان به‌ندرت صحبت می‌کردند و آن را خارج از نزاکت می‌دانستند (براون، ۱۳۴۹: ۱۱۶؛ دیولافوآ، ۱۳۶۱: ۱۴۸؛ دالماتی، ۱۳۳۵: ۲۳۲؛ سولتیکف، ۱۳۶۵: ۶۲). از نظر ایرانیان هنگام غذا خوردن، نباید فکر را پریشان و متشتت کرد، بلکه باید تمرکز خود را به خوراک و کیفیت آن متوجه نمود تا اعضای بدن بهره خود را از خوراک بگیرند (راوندی، ۱۳۶۳: ۳۹۱/۶).

دیدگاه‌های سیاحان درباره فرهنگ غذاخوردن با دست در ایران

ایرانیان اعم از ایلات، توده مردم و اشراف هنگام غذاخوردن کارد و چنگال به کار نمی‌بردند و با انگشت غذا را برمی‌داشتند و لقمه را به دهان می‌گذاشتند که از نظر برخی سیاحان غذاخوردن با دست بی‌تکلف، ساده و درعین‌حال کاملاً محترمانه بود. تعبیر محترمانه به دلیل مهارت مردم در غذا خوردن با دست بود بدون آن که منظره

ناخوشایند ایجاد شود(اوکانر، ۱۳۷۶: ۸۶؛ اینووه، ۱۳۹۰: ۸۹؛ تانکوانی، ۱۳۸۳: ۲۶۷؛ بارنز، ۱۳۶۶: ۱۴۷).

تعارف غذا با دست از طرف میزبان نشانه توجه ویژه به مهمان بود. میزبان با دست در ظروف مهمان‌های خود غذا می‌گذاشت. این یکی از عادات ایرانیان و علامت ملاحظت و مهمان‌نوازی بود(مک گرگر، ۱۳۶۶: ۲۷۰/۱؛ بنجامین، ۱۳۶۳: ۷۹). «ایرانیان به راحتی غذا را با دست می‌خورند؛ اما این گونه خوردن برای ما مصیبت‌بار می‌نمود. تکه‌های گوشت و برنج از لای انگشتان در پیرامون می‌ریخت.»(موریه، ۱۳۸۵: ۱۱۷/۱). براون اشاره کرده که در مدت اقامتش در ایران هر چه تلاش کرد نتوانست برنج را با انگشت بخورد(براون، ۱۳۴۹: ۶۵).

برخی دیگر از سیاحان، از نبود دستمال سفره، غذا خوردن با دست، نشستن روی زمین، اشتراک در ظروف غذا و شربت انتقاد کرده اند(فوریه، ۱۳۶۲: ۱۲۰). بن تان با دست غذا خوردن و نشستن روی زمین در فرهنگ ایرانی را به غذا خوردن حیوانات تشبیه نموده، که با لباس‌های فاخر مؤدبانه آنها مغایرت داشت(بن تان، ۱۳۵۴: ۷۰). از نظر پاتینجر این که میزبان، دست در ظرف خورش کند عملی وحشیانه بود که در بیننده تولید نفرت می‌نمود. برای غذا خوردن با دست نیاز به دستمال سفره بود که ایرانیان از آن استفاده نمی‌کردند(پاتینجر، ۱۳۴۵: ۲۴۱). هر دو نفر دور یک سینی می‌نشستند و از آن غذا می‌خوردند که منظره این طرز غذا خوردن آزار دهنده بود(فوروکاوا، ۱۳۸۴: ۱۸۳، بارنز، ۱۳۶۶: ۴۷). «... ایرانی تالارها را با فرش‌های گرانبها مفروش می‌کند؛ اما آشپزخانه و اتاق مسکونی و آبدارخانه‌اش را به اسفبارترین وضع رها می‌کند. یا قدح شربتی را دور می‌گرداند که تا به نفر آخر برسد، سیل حنایی ده دوازده مرد در آن فرورفته است.»(وامبری، ۱۳۷۲: ۸۱). اما کلود آنه غذا خوردن با چنگال را در مقایسه با استفاده از دست برای صرف غذا، نشانه فضیلت ندانسته و آن را بخشی از فرهنگ غذایی مردم ایران تلقی کرده است. به نظر مک گرگر، چون دست‌ها قبل از غذا شسته

می شد در غذا خوردن با دست مشکلی وجود نداشت (آنه، ۱۳۶۸: ۱۹؛ مک گرگر، ۱۳۶۶: ۲۷۰/۱).

محمد نبی خان حاکم شیراز هیئت سرجان مالکوم را به مهمانی دعوت نمود. موریه در سفرنامه اش وضعیت سفره را چنین شرح داده است: «سفره ای از جنس پارچه چیت نازک که خرده های خوراک های پیشین چنان بر جای جای آن مانده و کپک زده بود که بوی ناخوش از آن بر می خاست، ایرانیان بر آنند که آلیش کردن سفره بدبختی آور است.» (موریه، ۱۳۸۵: ۱/۱۱۶). تمیز نشدن سفره غذا فقط در سفرنامه موریه گزارش شده است که نمی تواند سندیت داشته باشد. از آن جا که خود نویسنده هم اشاره نموده سفره ها از جنس پارچه بودند و در سفره پارچه ای اگر هم خرده مواد غذایی باقی بماند کپک نمی زند. کپک در محیط مرطوب ایجاد می شود. اروپاییان با دیدی ناشی از خودبرتربینی غربی به توصیف فرهنگ غذایی مردم ایران پرداخته اند. اروپاییان تا قبل از انقلاب صنعتی کما بیش مانند ملل مشرق زندگی می کردند و آداب غذایی آنها با شرقیان تفاوت چندانی نداشت. در قرن سیزدهم میلادی، حضار دو به دو کنار هم می نشستند و معمولاً هر دو نفر از یک بشقاب غذا می خوردند و یک جام را برای خوردن نوشابه به صورت مشترک به کار می بردند. ظروف محتوی غذا را دور می گرداندند، تا هرکس با انگشتان خود مقداری از آنها را بردارد (دورانت، ۱۳۴۳: ۵۰۴/۴). تا نیمه قرن هفدهم، دستمال سفره کاربرد نداشت و از سال ۱۶۶۰ م استفاده از آن رواج یافت. دیگر انتظار نمی رفت مهمانان نجیب زاده، انگشتان خود را با سفره روی میز پاک کنند (دورانت، ۱۳۶۹: ۳۵/۸).

نزاکت در انگلستان اوایل قرن پانزدهم اقتضاء می کرد که غذا را با سر انگشتان تناول کنند. لویی چهاردهم تا پایان عمر به غذا خوردن با انگشتان ادامه داد (دورانت، ۱۳۶۹: ۳۵/۸). استفاده از چنگال برای نخستین بار در سال ۱۶۰۰ م یعنی قرن هفدهم مرسوم گردید و از سال ۱۷۰۰ م به بعد به تدریج سایر طبقات در غرب از غذا خوردن با دست

خودداری نمودند (دورانت، ۱۳۶۸، ج ۶: ۱۳۸). به این ترتیب می توان گفت که بادت غذا خوردن تا قرن هفدهم میلادی در اروپا معمول بود.

گسترده سفره بر روی زمین

نشستن بر روی زمین، برای خوردن غذا، از دیرباز جزو رسوم مردم ایران بوده است. فتحعلی شاه هم مانند سایر مردم در وقت خوردن غذا بر روی زمین می نشست (مالکوم، ۱۳۸۰: ۸۱۶). حتی درباریان آشنا به رسوم غربی، در خانه روی زمین نشسته و بادت غذا می خوردند (سرنا، ۱۳۶۲: ۱۱۱). به نظر فلاندن مردم ایران با میز و صندلی آشنا نبودند تا از آن استفاده کنند. اما بل نشستن و خوابیدن روی زمین در کنار مردم زحمتکش سرزمینی بیگانه را باعث احساس نزدیکی دو تمدن و ایجاد شهود باطنی تعبیر نموده است (فلاندن، ۱۳۲۶: ۲۷۰؛ بل، ۱۳۶۳: ۹۱). تعبیر فلاندن درباره ناآشنایی مردم با میز و صندلی نادرست است. میز و صندلی در ادارات و دربار و برخی اماکن دیگر استفاده می شد. روی زمین نشستن برای صرف غذا به دلیل ایجاد آرامش و تمرکز فکری بود و حتی اشراف هم از این سنت پیروی می نمودند.

سفره آرای ایرانیان از نگاه اروپاییان

به گفته براون، قرارداد غذاها بر روی سفره فن مخصوصی داشت، ایرانیان این فن را به نام چیدن سفره می خواندند. اساس فن چیدن سفره این بود که هریک از مهمانان به انواع غذاهایی که در سفره وجود داشت، دسترسی داشته باشد؛ زیرا در ایران، برخلاف اروپا، خدمتکار غذا را جلوی مهمان نمی گرفت (براون، ۱۳۴۹: ۱۱۷). علاوه بر این، غذا را تزیین می کردند. مثلاً بره شکم پر همراه مخروطی از پلو بود و تعدادی پوسته نارنج را پر

از کره مذاب کرده، بر روی غذا قرار داده، درون هر پوسته، فتیله‌ای گذاشته و مثل شمع روشن بود (لایارد، ۱۳۶۷: ۳۲۲).

در مجموع، شایان ذکر است مسافران اروپایی که به ایران می‌آمدند، پس از مراجعت به کشورشان مبادرت به نوشتن برداشت‌های خود می‌کردند. سفرنامه نویسان، اکثراً از هیئت‌های نمایندگان سیاسی محسوب می‌شدند که فقط با طبقه درباریان مجالست و همنشینی داشتند و برخی هم سیاح آزاد بودند که مدت بسیار کوتاهی در ایران اقامت داشتند و در این مدت نمی‌توانستند به همه ابعاد فرهنگ و اجتماع مردم ایران آشنا شوند و پس از بازگشت به کشورشان مبادرت به نگارش اطلاعات خود می‌نمودند لذا این نوشته‌ها اغلب همراه با اشتباه و داوری‌های نادرست و خود بزرگ بینی اروپاییان است. اغلب آنها افراد ثروتمندی بودند که در شهرهای مدرن غربی زندگی می‌کردند و وقتی به ایران می‌آمدند سطح زندگی مردم ایران و اوضاع اجتماعی، اقتصادی و فرهنگی آن را با کشورهای اروپایی مقایسه می‌نمودند و اگر با یک رفتار یا پیشامد روبرو می‌شدند کافی بود تا همه چیز را در نظرشان بد جلوه دهد و آن را به کلیت جامعه ایرانی تعمیم دهند.

تنوع اغذیه و تشریفات آن در مهمانی‌های طبقات بالا

سیاحان خارجی به شرح تشریفات و تنوع غذایی مهمانی‌های اشراف قاجار پرداخته و گاهی از آن انتقاد نموده‌اند. کورف انواع غذاهایی را که بر روی میز مهمانی چیده بودند، نودونه ظرف ذکر کرده است (کورف، ۱۳۷۲: ۱۹۶). در مهمانی ملکه تاج‌الدوله، همسر فتحعلی شاه، خوراک‌های مختلف، همراه با چاشنی‌های ترش و شیرین، به قدری زیاد بود که فریزر خود را در توصیف و برشمردن غذاها و ذکر مزایای هر کدام ناتوان دانسته است (فریزر، ۱۳۶۴: ۲۰۰). به نظر کرزن مقدار غذای سفره خان قوچان برای

سیرکردن یک لشکر کافی بود (کرزن، ۱۳۶۲: ۱/۱۶۴). با بررسی منابع مشخص می شود که درسفره اشراف همیشه چندین نوع غذا وجود داشته و در مراسم مهمانی ها این تجمل چند برابر می شده است. غذایی که حاکم خوی برای دوسرسی فرستاد مجلل بود و بنا بر نوشته دوسرسی او به این غذاهای مجلل و متنوع ایرانی عادت نداشت و از خوردن آن خودداری کرد (دوسرسی، ۱۳۹۰: ۸۰). تانکوانی هشت شب مهمانی عباس میرزا را با ولخرجی و اسراف همراه دانسته است که لازمه همیشگی مهمانی های طبقات بالای قاجارها بود (تانکوانی، ۱۳۸۳: ۱۱۳).

شیرینی و جایگاه آن در فرهنگ غذایی ایران

از نظر ژنرال مالکوم ایرانیان بیش از سایر ملل شیرینی مصرف می کردند (مالکوم، ۱۳۸۰: ۸۲۴). در ایران، شیرینی کاربردهای گوناگونی داشت؛ مثلاً، برای حفظ و ادامه دوستی، برای تبریک گفتن به شخص نامزد شده، مراسم ازدواج، عیادت بیمار، بازگشت افراد از سفر و نیز تولد نوزاد (سرنا، ۱۳۶۲: ۷۳). علاوه بر این، ایرانیان عادت داشتند که مهمان در وقت ورود به خانه میزبان، دهان خود را شیرین کند (بیت، ۱۳۶۵: ۲۷۴؛ بنجامین، ۱۳۶۳: ۷۷). هر شهر شیرینی سنتی مخصوص به خود را داشت. سرهارفورد جونز در دیدار با محمدنبی خان، حاکم بوشهر، به آب نبات سفیدرنگ خشکی اشاره کرده که شبیه صابون بود و منظور او، همان «گز» است که در اصفهان با آن از مهمان پذیرایی می شد. در شیراز هم یک نوع شیرینی به نام «زولیا بامیه» تهیه می شد. به نظر ویلز «سوهان» یکی از شیرینی های بسیار لذیذ در ایران بود (جونز، ۱۳۸۶: ۴۳؛ ویلز، ۱۳۸۸: ۳۲۰-۱۸۸). شیرینی های یزد فوق العاده خوشمزه ذکر شده است (مالکوم، ۱۳۹۳: ۱۹۷). شیرینی های ایران با بهترین شیرینی های اروپا برابری می کرد؛ به خصوص که آنجا این تنوع وجود نداشت (بن تان، ۱۳۶۵: ۷۰). در شوشتر

شیره خرما به عنوان شیرینی برای پذیرایی مصرف می شد (دوبد، ۱۳۷۱: ۳۳۵). آشپزهایی که در منازل اروپاییان کار می کردند، با سرعت هرچه تمام تر، پخت انواع کیک را آموختند (رایس، ۱۳۶۶: ۱۴۳).

نتیجه گیری

با بررسی منابع دوره قاجار به نظر می رسد که فرهنگ غذایی این دوره ادامه میراث سنتی و مذهبی دوره های قبل در ایران بوده است. مواردی که اروپاییان به آنها اشاره کرده اند شامل: شستن دست ها قبل و بعد از غذا، نشستن روی زمین برای صرف غذا، مهمان نوازی و تعارف به مهمان ها، خوردن غذا با دست، توجه به حلال بودن غذاها، رعایت آرامش و سکوت حین صرف غذا، دوری از پرخوری، سفره آرای و اطعام فقرا است. سفرنامه نویسان به اشتباه برنج را به عنوان غذای ملی ایرانیان دوره قاجار معرفی کرده اند در حالی که به دلیل فقر اکثریت مردم، می توان انواع نان، لبنیات و غلات را به عنوان غذای اصلی توده مردم در دوره قاجار دانست. برخی غذاها مانند انواع کباب و برنج غذای طبقات ثروتمند و درباری محسوب می شد. توده مردم از مصرف مسکرات به دلیل فرهنگ اسلامی خودداری می کردند اما در مهمانی های اشراف قاجاری استفاده می شد. سیاحان مصرف شیرینی را در میان ایرانیان بیش از سایر ملل دانسته اند که با توجه به استمرار این عادت تاکنون برداشت آنها در این خصوص صحیح است. سفرنامه نویسان دوره قاجار به جنبه های مختلف فرهنگ غذایی مردم ایران نگاه متفاوتی داشتند. برخی با پیشداوری های ناشی از خودبزرگ بینی غربی غذا خوردن با دست، غذا خوردن هم زمان دو نفر از یک ظرف و نشستن روی زمین برای صرف غذا را به صورت نقطه ضعف و ویژگی منفی در فرهنگ غذایی ایرانی معرفی نموده اند و بعضاً تعابیری به دور از ادب به کار برده اند. در حالی که خود اروپاییان تا آغاز قرن

هفدهم میلادی و شروع انقلاب صنعتی کما بیش مانند ملل مشرق زندگی می کردند و آداب غذایی آنها با شرقیان تفاوت چندانی نداشت.

با حضور اروپاییان در ایران، تعامل فرهنگی بین ایران و غرب ایجاد می شد. به عنوان نمونه، پولاک در سفرنامه اش اشاره کرده است، اروپاییان چنان به چلو عادت کردند که در شبانه روز، دوبار برنج مصرف می کردند. برخی مانند موریه و براون نیز تلاش می کردند طرز غذا خوردن با دست را از ایرانیان بیاموزند. نمونه های دیگر تاثیر گذاری فرهنگ غذایی غرب در فرهنگ غذایی ایرانی، مصرف قهوه و تهیه انواع کیک، استفاده تدریجی از میز و صندلی برای صرف غذا و کاربرد قاشق و چنگال بود. سیاحان به تجمل در سفره اعیان و اشراف دوره قاجار نیز اشاره کرده اند. اشراف و طبقات توانگر برای نمایش مقام و جایگاه اجتماعی و توان مالی خود می کوشیدند مهمانی ها را هرچه باشکوه تر برگزار کنند که با وجود فقر اکثریت مردم ایران باید به اطعام فقرا می پرداختند و از اسراف و تجمل در سفره خودداری می نمودند.

منابع و مآخذ

۱. قرآن کریم.
۲. آنه، کلود، (۱۳۶۸)، اوراق ایرانی؛ خاطرات سفر کلود آنه در آغاز مشروطیت، ترجمه ایرج پروشانی، تهران: سپهر.
۳. ----- (۱۳۷۰)، گلهای سرخ اصفهان، ترجمه فضل الله جلوه، [بی جا]: روایت.
۴. اوین، اوژن (۱۳۶۲)، ایران امروز، ترجمه و حواشی علی اصغر سعیدی، [بی جا]: نقش جهان.
۵. اورسل، ارنست (۱۳۸۲)، سفرنامه اورسل، ترجمه علی اصغر سعیدی، تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.

۶. اوکانر، فردریک (۱۳۷۶)، از مشروطه تا جنگ جهانی اول، ترجمه حسن زنگنه، تهران: شیرازه.
۷. اولیویه، (۱۳۷۱)، سفرنامه اولیویه، ترجمه محمدطاهر میرزا، تصحیح غلامرضا ورهرام، تهران: اطلاعات.
۸. اینووه، ماساجی، (۱۳۹۰):، سفرنامه ایران، ترجمه هاشم رجبزاده با همکاری کینجی ئه اورا، تهران: طهوری.
۹. بارنز، آلكس، (۱۳۶۶)، سفر به ایران در عهد فتحعلیشاه، ترجمه حسن سلطانی‌فر، مشهد: آستان قدس رضوی.
۱۰. بایندر، هانری، (۱۳۷۰)، سفرنامه کردستان، بین النهرین و ایران، ترجمه کرامت الله افسر، تهران: انتشارات یساولی.
۱۱. براون، ادوارد گرانویل، (۱۳۴۹)، یکسال در میان ایرانیان، ترجمه ذبیح‌الله منصوری، تهران: معرفت.
۱۲. بروگش، هینریش، (۱۳۷۴)، در سرزمین آفتاب، ترجمه مجید جلیلود، تهران: مرکز.
۱۳. -----، (۱۳۶۷)، سفری به دربار صاحبقران، ترجمه کردبچه، تهران: اطلاعات.
۱۴. بل، گرتروود، (۱۳۶۳)، تصویرهایی از ایران، ترجمه بزرگمهر ریاحی، تهران: خوارزمی.
۱۵. بلوشر، وپیرت، (۱۳۶۹)، سفرنامه بلوشر، ترجمه کیکاووس جهاننداری، تهران: خوارزمی.
۱۶. بن‌تان، آگوست، (۱۳۵۴)، سفرنامه بن‌تان، ترجمه منصوره اتحادیه، تهران: سپهر.
۱۷. بنجامین، گرین ویلر، (۱۳۶۳)، ایران و ایرانیان، ترجمه محمدحسین کردبچه، تهران: جاویدان.
۱۸. بیت، چارلز ادوارد، (۱۳۶۵)، شرح سفر کلنل بیت به ایران و افغانستان در روزگار ناصرالدین شاه، ترجمه قدرت‌الله روشنی و مهرداد رهبری، تهران: یزدان.
۱۹. بیهقی، ابوالفضل، (۱۳۵۰)، تاریخ بیهقی، تصحیح علی اکبر فیاض، مشهد: دانشگاه مشهد.

۲۰. پاتینجر، هنری، (۱۳۴۸)، مسافرت سند و بلوچستان، ترجمه شاهپور گودرزی، [بی‌جا]: دهخدا.
۲۱. پولاک، یاکوب ادوارد، (۱۳۶۱)، سفرنامه پولاک، ترجمه کیکاووس جهاننداری، تهران: خوارزمی.
۲۲. تانکوانی، ژ.ام، (۱۳۸۳)، نامه‌هایی درباره ایران و ترکیه آسیا، ترجمه علی‌اصغر سعیدی، تهران: چشمه.
۲۳. تاورنیه، ژان باتیست، (۱۳۳۶)، سفرنامه تاورنیه، ترجمه ابوتراب نوری و تصحیح حمید شیرانی، اصفهان: کتابخانه سنائی.
۲۴. جونز، سرهارفورد، (۱۳۸۶)، خاطرات سرهارفورد جونز، ترجمه مانی صالحی علامه، تهران: ثالث.
۲۵. چریکف، مسیو، (۱۳۵۸)، سیاحتنامه مسیو چریکف، ترجمه آبکار مسیحی، به کوشش علی‌اصغر عمران، تهران: کتاب‌های جیبی.
۲۶. حکیم، محمدتقی، (۱۳۷۴)، خوردنیها و آشامیدنیها، تهران: دفتر نشر فرهنگ اسلامی.
۲۷. خانیکف، نیکولا ولادیمیروویچ، (۱۳۷۵)، سفرنامه خانیکف، ترجمه اقدس یغمائی و ابوالقاسم بیگناه، مشهد: آستان قدس رضوی.
۲۸. دالمانی، هانری رنه، (۱۳۳۵)، از خراسان تا بختیاری، ترجمه و نگارش فره‌وشی، تهران: امیرکبیر.
۲۹. دروویل، گاسپار، (۱۳۶۴)، سفرنامه گاسپار دروویل، ترجمه منوچهر اعتمادمقدم، تهران: شب‌ویز.
۳۰. دلاواله، پیترو، (۱۳۷۰)، سفرنامه دلاواله، ترجمه و شرح شجاع‌الدین شفا، تهران: علمی و فرهنگی.
۳۱. دوبد، کلمنت آگوستوس، (۱۳۷۱): سفرنامه لرستان و خوزستان، ترجمه محمدحسین آریا، تهران: علمی و فرهنگی.

۳۲. دورانت، ویل، (۱۳۴۳)، تاریخ تمدن (عصر ایمان)، ترجمه ابوالقاسم طاهری، [بی جا]: اقبال.
۳۳. -----، (۱۳۶۸)، تاریخ تمدن (اصلاح دینی)، مترجمان فریدون بدره ای، سهیل آذری و پرویز مرزبان، تهران: سازمان انتشارات و آموزش انقلاب اسلامی.
۳۴. -----، (۱۳۶۹)، تاریخ تمدن (عصر لویی چهاردهم)، مترجمان پرویز مرزبان، ابوطالب صارمی و عبدالحسین شریفیان، تهران: سازمان انتشارات و آموزش انقلاب اسلامی.
۳۵. دوسرسی، کنت، (۱۳۶۲)، ایران در سال ۱۸۳۹-۱۸۴۰م، ترجمه احسان اشراقی، تهران: مرکز نشر دانشگاهی.
۳۶. دوله‌دلند، آندره، (۱۳۵۵)، زیباییهای ایران، ترجمه محسن صبا، تهران، انتشارات دوستاناران کتاب.
۳۷. دیولافوآ، ژان پل راشل، (۱۳۶۱)، سفرنامه مادام دیولافوآ، ترجمه فره‌وشی، تهران: خیام.
۳۸. رایس، کلارا کولیور، (۱۳۶۶)، زنان ایرانی و راه و رسم زندگی آنان، ترجمه اسدالله آزاد، مشهد: آستان قدس رضوی.
۳۹. راوندی، مرتضی، (۱۳۶۳)، تاریخ اجتماعی ایران، تهران: ناشر.
۴۰. ژوبر، پ. آمده، (۱۳۷۴)، مسافرت در ارمنستان و ایران، ترجمه علیقلی اعتمادمقدم، [بی جا]: بنیاد فرهنگ ایران.
۴۱. سرنا، کارلا، (۱۳۶۲)، آدمها و آئینها در ایران، ترجمه علی اصغر سعیدی، [بی جا]: نقش جهان.
۴۲. سولتیکف، آلکسیس، (۱۳۶۵)، مسافرت به ایران، ترجمه محسن صبا، تهران: علمی و فرهنگی.
۴۳. شیل، مری لئونورا، (۱۳۶۲)، خاطرات لیدی شیل، ترجمه حسن ابوترابیان، تهران: نو.

۴۴. طوسی، نصیرالدین، (۱۳۶۰)، اخلاق ناصری، تصحیح مجتبی مینوی، علیرضا حیدری، تهران: خوارزمی.
۴۵. عنصر المعالی، کیکاووس، (۱۳۵۲)، قابوس نامه، به اهتمام غلامحسین یوسفی، تهران: بنگاه ترجمه و نشر کتاب.
۴۶. غزالی، محمد، (۱۳۶۴)، کیمیای سعادت، به کوشش حسین خدیو جم، تهران: علمی و فرهنگی.
۴۷. فریزر، جیمز بیلی، (۱۳۶۴)، سفرنامه فریزر، ترجمه و حواشی منوچهر امیری، تهران: توس.
۴۸. فلاندن، اوژن، (۱۳۲۴)، سفرنامه اوژن فلاندن به ایران در سالهای ۱۸۴۰-۱۸۴۴م، ترجمه حسین نورصادقی، اصفهان: [بی‌نا].
۴۹. فوروکاوا، نوبویوشی، (۱۳۸۴)، سفرنامه فوروکاوا، ترجمه هاشم رجبزاده، تهران: آثار و مفاخر فرهنگی ایران.
۵۰. فوریه، (۱۳۶۶)، سه سال در دربار ایران از ۱۳۰۹-۱۳۰۶ق، ترجمه عباس اقبال، تهران: علمی.
۵۱. فیگوئروا، دن گارسیا دیسلوا، (۱۳۶۳)، سفرنامه دن گارسیا فیگوئروا، ترجمه غلامرضا سمیعی، تهران: نو.
۵۲. کاساکوفسکی، و.آ، (۱۳۵۵)، خاطرات کلنل کاساکوفسکی، ترجمه عباسقلی جلی، تهران: کاویان.
۵۳. کرزن، جرج ناتانیل، (۱۳۶۲)، ایران و قضیه ایران، ترجمه وحید مازندرانی، تهران: علمی و فرهنگی.
۵۴. کریستنسن، آرتور، (۱۳۷۸): ایران در زمان ساسانیان، ترجمه رشید یاسمی، تهران: صدای معاصر.
۵۵. کلاتر ضرابی، عبدالکریم، (۱۳۵۶)، تاریخ کاشان، تهران: فرهنگ ایران نوین.

۵۶. کمبل، سرجان، (۱۳۸۴)، دو سال آخر، ترجمه ابراهیم تیموری، تهران: دانشگاه تهران.
۵۷. کوتزیوئه، موریس، (۱۳۶۵)، مسافرت به ایران دوران فتحعلیشاه قاجار، ترجمه محمود هدایت، تهران: جاویدان.
۵۸. کورف، فئودور فئودوروویچ، (۱۳۷۲)، سفرنامه بارون فئودور کورف، ترجمه اسکندر ذبیحیان، تهران: فکر روز.
۵۹. گروته، هوگو، (۱۳۶۹)، سفرنامه گروته، ترجمه مجید جلیلود، تهران: مرکز.
۶۰. لایارد، اوستین هنری، (۱۳۶۷)، سفرنامه لایارد یا ماجراهای اولیه در ایران، ترجمه مهرباب امیری، تهران: وحید.
۶۱. لندر، آرنولد سویچ، (۱۳۸۸)، در سرزمین آرزوها، ترجمه علی اکبر عبدالرشیدی، تهران: اطلاعات.
۶۲. لوتی، پیر، (۱۳۷۲)، به سوی اصفهان، ترجمه بدرالدین کتابی، تهران: اقبال.
۶۳. ماساهارو، یوشیدا، (۱۳۷۳)، سفرنامه یوشیدا، ترجمه هاشم رجبزاده، با همکاری نی ئی یا، مشهد: آستان قدس رضوی.
۶۴. مالکوم، سرجان، (۱۳۸۰)، تاریخ کامل ایران، ترجمه میرزا اسماعیل حیرت، تصحیح مرتضی سیفی قمی نژاد، تهران: افسون.
۶۵. مالکوم، ناپیر، (۱۳۹۳)، سفرنامه یزد، ترجمه علی محمد طرفداری، یزد: مهر پادین.
۶۶. مک گرگر، چارلز متکالف، (۱۳۶۶)، شرح سفری به ایالت خراسان و شمال غربی افغانستان، ترجمه مجید مهدی زاده، مشهد: آستان قدس رضوی، ج ۱.
۶۷. موریه، جیمز، (۱۳۸۵)، سفرنامه جیمز موریه، ترجمه ابوالقاسم سری، تهران: توس.
۶۸. ناصرخت، محمد حسین، (۱۳۹۴)، سرگرمی های مردم تهران در دوران قاجار و پهلوی، تهران: دفتر پژوهشهای فرهنگی.
۶۹. نجمی، ناصر، (۱۳۷۱)، تهران قدیم، [بی جا]: جانزاده.

۷۰. نیکیتین، باسیل (۱۳۵۶): ایرانی که من شناختم، ترجمه و نگارش علیمحمد فره وشی، تهران: کانون معرفت.
۷۱. واتسون، رابرت گرانت، (۱۳۴۰)، تاریخ ایران از ابتدای قرن نوزدهم تا سال ۱۸۵۸م، ترجمه عباسقلی مازندرانی، تهران: مهر آئین.
۷۲. وامبری، آرمیوس، (۱۳۷۲)، زندگی و سفرهای وامبری، ترجمه محمدحسین آریا، تهران: علمی و فرهنگی.
۷۳. ویشارد، جان، (۱۳۶۳)، بیست سال در ایران، ترجمه علی پیرنیا، [بی جا]: نوین.
۷۴. ویلز، چارلز جیمز، (۱۳۶۶)، ایران در یک قرن پیش، ترجمه غلامحسین قراگزلو، تهران: اقبال.
۷۵. -----، (۱۳۸۸)، تاریخ اجتماعی ایران در عهد قاجار، ترجمه سیدعبدالله، به کوشش جمشید دودانگه و مهرداد نیکنام، تهران: طلوع.
۷۶. ویلسون، آرنولد تالبوت، (۱۳۶۳)، سفرنامه ویلسون، ترجمه حسین سعادت‌نوری، [بی جا]: وحید.
۷۷. هالینگبری، ویلیام، (۱۳۶۳)، سفرنامه هیئت سرجان ملک، ترجمه امیرهوشنگ امینی، تهران: کتابسرا.