

Social History of Taste in the Qajar Period through Analyzing Photographs of Different Social Classes

Maziyar Mohammadioun* , Mohamad Hasanpur**

Abstract

Historical photographs are essential tools utilized to study and analyze the social history of different periods; in addition to providing visual information, they have implicit implications for other senses, including the sense of taste. Extracting elements related to the taste in photographs and matching them with the written sources can reveal the relationship between the social position and the sense of taste, the way of cooking, the ingredients, and the way of serving the food. Many photographs taken in the Qajar period include elements and behaviours related to the foods. In the current article, using the social history of the senses to analyze photographs, we examined the sense of taste in photographs of different social classes in the Qajar period. The critical question of this research is: "what are the differences in the sense of taste in various social classes in the Qajar era, and how is it reflected in the social photographs of the same period?" The results show that in the photographs recorded during this period, food and related elements in the upper of the social class pyramid were used not only to tame hunger but also to present an aesthetic and luxurious aspect and the glory in banquets such as Ashkhoran, an annual feast of the king. In these classes, a large volume of high-quality food is used together in one meal. While the meals of the lower social classes were more

* MA in Photography, Soore University, Tehran, Iran (corresponding author).
maziarmohammadioun@gmail.com.

** Assistant Professor of Art faculty, Sistan and Baluchistan University, Zahedan, Iran,
mim.hasanpur@gmail.com.

Date received: 17/3/2022, Date of acceptance: 7/7/2022



Copyright © 2018, This is an Open Access article. This work is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

uncomplicated and, regardless of aesthetics, were consumed for necessity and urgency.

Keywords: Sense of Taste in Photography, Qajar Period Photographs, Social Classes, Social History of the Senses, Social Photographs



تاریخ اجتماعی چشایی در دوره‌ی قاجار بر اساس عکس‌های طبقات مختلف اجتماعی

مازیار محمدیون*

محمد حسن پور**

چکیده

عکس‌های تاریخی ابزار مهمی در مطالعه و تحلیل تاریخ اجتماعی دوره‌ها هستند که علاوه بر ارایه‌ی اطلاعات بصری، دارای مفاهیم ضمنی درخصوص سایر حواس از جمله حس - چشایی‌اند، به گونه‌ای که با استخراج عناصر مربوط به ذائقه‌ی چشایی از عکس‌ها و تطبیق آن‌ها با منابع مکتوب، می‌توان بر چگونگی سلیقه‌ی مقولات اجتماعی از طریق قوه‌ی چشایی، شیوه‌ی طبخ غذا، مواد مورد استفاده و سرو غذا در طبقات مختلف اجتماعی دست‌یافت. چه بسیاری از عکس‌های دوران قاجار، به‌همراه رفتارهای مرتبط با انواع خوراک‌های این دوره ثبت شده‌اند. بدین‌منظور در پژوهش حاضر، با به‌کارگیری تاریخ اجتماعی حواس به‌عنوان روش تحلیل عکس‌ها، به بررسی حس چشایی در عکس‌های طبقات مختلف اجتماعی دوره‌ی قاجار می‌پردازیم. پرسش مهم تحقیق آن‌است که ذائقه‌ی چشایی لایه‌های مختلف اجتماعی دوره‌ی قاجار چه تفاوت‌هایی داشته و چگونه در عکس‌های اجتماعی آن‌دوره نمود یافته‌است؟ نتیجه این‌که در عکس‌های این دوره، غذا و عناصر مربوط به آن در طبقات بالای جامعه نه‌تنها برای رفع گرسنگی، که جنبه‌ی زیبایی-شناسانه و تجملاتی دارد، به‌صورتی که عاملی مهم جهت نمایش اشرافیت در ضیافت‌هایی

* کارشناسی ارشد عکاسی، دانشگاه سوره، تهران، ایران (نویسنده مسئول)،
maziarmohammadioun@gmail.com

** استادیار گروه صنایع دستی، دانشگاه سیستان و بلوچستان، زاهدان، ایران. mim.hasanpur@gmail.com

تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۱۲/۲۶، تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۴/۱۶



Copyright © 2018, This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International, which permits others to download this work, share it with others and Adapt the material for any purpose.

چون مهمانی آش‌خوران شاه می‌شود. در این طبقات حجم بالای غذای مرغوب به‌طور همزمان در یک وعده‌ی غذایی استفاده می‌شود. درحالی‌که در طبقات پایین‌تر، غذاها ساده‌تر و بدون توجه به زیبایی، صرفاً از جهت الزام و اضطرار مصرف می‌شده‌اند.

کلیدواژه‌ها: حس چشایی در عکس، عکس‌های دوره‌ی قاجار، طبقات اجتماعی، تاریخ اجتماعی حواس، عکس‌های اجتماعی.

۱. مقدمه

مطالعات انسان‌شناختی و جامعه‌شناختی توجه ویژه‌ای به بدن انسان و ابعاد فرهنگی غذا و مصرف آن داشته‌اند. بازنمایی عنصر غذا در هنر به عنوان یک نماد برای دستیابی به یک واقعیت مادی است که از آن طریق به تجسم حس چشایی منجر می‌شود. در تحلیل تصاویر و عکس‌ها به دلیل اینکه با چشم دیده می‌شوند، حس بینایی در درجه‌ی اول از اهمیت قرار دارد. با این حال تصاویر می‌توانند با تجسم سایر حواس از طریق حافظه‌ی حسی به صورت چند حسی ادراک شوند (واکر، ۲۰۱۶). از غذا برای تامین طیف وسیعی از نیازهای انسان استفاده می‌شود: از پرداختن به ضرورت امرار معاش تا نمایش شکوه و عظمت تشریفاتی، ضیافت‌هایی که نخبگان اجتماعی و جشن‌های باشکوه آن‌ها که هدف ارضا کردن هر پنج حس بود (واکر، ۲۰۱۶). انسان هرگز شیئی را صرفاً به شکل مصرفی نمی‌نگرند و همواره در اشیا دخل و تصرف می‌کنند. این دخل و تصرف است که موجب تفاوت طبقات مختلف اجتماعی می‌شود. چه به دلیل وابسته کردن فرد به گروه خودش و چه با جدا کردن او از گروهش و ارجاع به گروهی که جایگاه بالاتر یا پایین‌تری دارد (بورديو، ۱۹۹۸: ۸۰). غذا و هر چیزی که به آن مربوط می‌شود نیز به عنوان اشیایی هستند که با دخل و تصرف آن شخص به خود هویتی اجتماعی می‌بخشد.

در ارتباط با عکس‌های اجتماعی به‌جا مانده از عصر قاجار نیز می‌توان با استفاده از تحلیل اجتماعی عنصر غذا در عکس، به اطلاعاتی مهم درباره‌ی زندگی روزانه‌ی مردم و درباریان دست‌یافت. در عصر قاجار بود که ظهور تمدن جدید غرب رخ داده بود و در ایران نیز دوره‌ی انتقال به عصر مدرن صورت گرفته بود (روحانی، امینی و خسروی، ۱۳۹۸: ۳۷). بی‌شک تأثیر این تحول بر ادراکات حسی مردم، اهمیت به‌سزایی دارد. بررسی این موضوع که ادراک این تغییرات در نزد طبقات مختلف اجتماعی دوره‌ی قاجار چه تفاوت‌هایی دارد،

می‌تواند چشم‌انداز جامعی از ایران آن دوران به دست بدهد. در دسترس بودن آرشیوی غنی از عکس‌های ثبت شده از طبقات مختلف در دوره‌ی قاجار، امکان پاسخ به این پرسش را فراهم می‌کند که ذائقه‌ی چشایی، شیوه‌ی طبخ غذا، مواد مورد استفاده در غذا، شیوه‌ی سرو غذا و چگونگی خوردن طبقات مختلف اجتماعی دوره‌ی قاجار چه تفاوت‌هایی داشته است؟

۲. روش تحقیق

مورخان اجتماعی حواس معمولاً از طریق دو بعد تمثیلی و روایی به موضوع خوراک می‌پردازند. در بعد روایی معمولاً ارتباط فرد با خوراک به عنوان هویت بخشی به فرد و هویت هر فرد در تعاملات اجتماعی قابل بررسی است. در بعد تمثیلی غذا و فرهنگ انسان‌ها در بطن ویژگی‌های اجتماعی مانند نحوه‌ی خوردن غذا و... مورد بررسی قرار می‌گیرد. «مجموعه‌ی ویژگی‌های منسجم در سلیقه‌ی چشایی و سبب تغذیه‌ای آن، می‌تواند یک ویژگی غالب و همگن را شکل دهد که برای تعریف سلیقه‌ی چشایی کلی در یک طبقه یا گروه اجتماعی به کار می‌رود. این مجموعه‌ی منسجم، «روح غذا (spirit of food)» است که بر سلیقه‌ی چشایی کلی طبقه، حاکم است» (حسن پور، ۱۳۹۸: ۳). در مواجهه با عکس به دلیل مبتنی بودن آن بر قوه‌ی دیداری، همواره حس بصری به عنوان مهم‌ترین حس در نظر گرفته می‌شود. در توصیف عکس هم المان‌های درون عکس همچون فرم، کار ماده، سبک و... به لحاظ بصری قابل بررسی است. اما در زمان تحلیل و تفسیر، با استفاده از منابع بیرونی (برت، ۱۳۹۵: ۱۳۶) مانند پشت‌نویس عکس‌ها، یادداشت‌های همراه آن، سفرنامه‌ها و شرح‌حال‌ها و همچنین با استفاده از قوای سمبل‌ساز و انتزاعی‌کننده‌ی ذهن (دان‌دیس، ۱۳۹۰: ۴۸)، می‌توان از سایر حواس نیز کمک گرفت.

در مشاهده‌ی یک عکس با حس بینایی سر و کار داریم و در صورت تحلیل لایه‌های درونی آن به احساس دیگری نیاز است، در نتیجه از بعد فیزیکی، احساس خلا می‌کنیم. به طور مثال برای ادراک عکس غذایی در دوران قاجار با توجه به عدم حضور مادی خوراک به عنوان منبع تجربه‌ی احساسی (به دلیل اینکه صرفاً فعل دیدن به معنای مواجه شدن با غذای واقعی نیست) ناچار به تداعی ذهنی تجربیات زیسته‌ی خودمان از خوراک متوسل می‌شویم.

قبل از مواجه شدن با اثر، تجارب غذا بر درک بیننده اثر می‌گذارد و موضوع بدین ترتیب مورد تحلیل قرار می‌گیرد. غذا با تحریک حواس، راه‌های دیگری را در درک چیزها فعال می‌کند و تجربه‌ی مواجهه با تصویر غذا، می‌تواند به راحتی از طریق استفاده از زبان و تصاویر، درک حسی و بصری بیشتری از موضوع مورد نظر را ایجاد کند (باسکو، ۲۰۱۸: ۲۶).

تاریخ اجتماعی حس چشایی به‌منابۀ روش تحلیل در خوانش عکس این امکان را برای مورخ و پژوهش‌گر فراهم می‌کند که نمایه‌های مربوط به غذا، شیوه‌ی طبخ غذا، شیوه‌ی سرو غذا، نحوه‌ی خوردن، ابزارهای مربوط به فعل غذا خوردن و نوع غذاهای مصرفی در طبقات اجتماعی مختلف را مورد توجه قرار دهد تا پس از تطبیق با منابع فرامنتی، ذائقه‌ی چشایی طبقات مختلف که در لایه‌های ضمنی عکس‌ها حضراست، اطلاعات مفیدی درباره‌ی شیوه‌های زندگی روزانه مردم را آشکار سازد. این بررسی طبقاتی از دیرباز در خصوص غذا و ذائقه‌ی چشایی مورد توجه فلاسفه بوده است. نظریه‌های نوافلاطونی در مورد سلسله مراتب طبیعی، که بر گفتارهای رژیم غذایی قرن شانزدهم و عقاید عمومی تأثیر می‌گذارد، استدلال می‌کنند که مصرف برخی غذاها و انتخاب گوشت از شاخص‌های هویت اجتماعی است. آنها معتقدند انواع موجودات و غذاهایی که از آسمان تا زمین یافت می‌شود بسته به موقعیت، مربوط به طبقات مختلف اجتماعی می‌شوند. بالداسار (Baldassarre Cossa) پزشک قرن شانزدهم تا آنجا پیش رفت که ادعا کرد: «کبک‌های جوان به این دلیل که به مناطق بلند جهان طبیعی و نزدیک آسمان‌ها تعلق داشتند، برای افراد طبقات اجتماعی بالا مربوط می‌شوند و فقط برای افراد روستایی مضر هستند. میوه‌ی درختان و بوته‌ها نیز برای طبقات ضعیف‌تر و همچنین در انتهای مقیاس، گیاهان پیازی زیرزمینی، مانند پیاز و سیر، به عنوان مبتذل‌ترین مواد خوراکی در نظر گرفته می‌شوند و بنابراین برای اشتهای دهقانان مناسب‌ترین است (سانگر و واکر، ۲۰۱۶).

۳. پیشینه پژوهش

در پژوهشی با عنوان «تقد اجتماعی عکس‌های اجتماعی بر اساس سلیقه‌های چشایی» (۱۳۹۸)، حسن‌پور با بررسی چگونگی بازخوانی حس چشایی در عکس‌های روزمره، به ویژگی روح غذا در یک طبقه‌ی اجتماعی اشاره نمود و نشان داد که در طبقات

پایین به پر بودن سفره‌ی غذا، طبقه‌ی متوسط شهری به سلامت و لذت بردن از دورهمی‌ها و طبقات مرفه به خوراک به عنوان ابژه‌ی زیبایی‌شناختی عینی توجه می‌کنند. همچنین کریمی، علامی مهماندوستی و مباشری (۱۳۹۲) در پژوهشی با عنوان «تحلیل چشایی در آثار مولوی» به بررسی حس چشایی در اشعار مولوی و در آمیزی این حواس با حس بینایی و شنیداری با تحلیل ادبیات و اشعار مولانا پرداخت. در نتیجه‌ی پژوهش ذکر شده است که ادراکات نفسانی (شنیدن، دیدن، چشیدن و ...) در مرحله‌ای از معرفت نفس، امتزاج حاصل کرده و یکسان عمل می‌کنند و به نوعی وحدت قوا می‌رسند. آل‌مریکو (۲۰۱۴) در مقاله‌ی «غذا و هویت: مطالعات غذا، هویت فرهنگی و شخصی» به ارتباط پیوسته‌ی طعم‌ها و غذاها با زندگی انسان در موقعیت‌های اجتماعی گوناگون (خانواده، طبقه، مهاجرت و ...) پرداخت و با طرح مفهوم صدای غذا به بررسی تاثیر آن بر تاریخ و فرهنگ در جوامع گوناگون پرداخت. سیویتلو (۲۰۰۸) در کتاب «دست‌پخت و فرهنگ»، به بعد فرهنگی اجتماعی دریافت ما از معنای خوراک اشاره کرد. او از نظرگاه فرهنگی انواع آداب غذاخوری را در فرهنگ‌های گوناگون در طول تاریخ مورد تحلیل قرار داده است. او نتیجه می‌گیرد مفهوم غذا بسیار عمیق‌تر از کارکرد آن برای بقاست. از غذا همواره در طول تاریخ برای نشان دادن قدرت و ثروت و همچنین ارائه‌ی هویت یک انسان متمدن استفاده شده است. در همین خصوص کرشنبلات (۱۹۹۹) در مقاله‌ی «نمایشی برای حواس: غذا به عنوان رسانه‌ی اجرا» به مطالعه‌ی حس چشایی در بافتار زبانی پرداخت. وی بیان کرد که چگونه از طعم و مزه‌ی غذا می‌توان ادراکات حسی را پیش‌بینی کرد و همین‌طور با دیدن غذا می‌توان حافظه‌ی چشایی و بویایی را بازیابی کرد. واکر (۲۰۱۶) در نگارش فصلی از کتاب «حس و حواس در هنر مدرن اولیه و تجربه‌ی فرهنگی» با عنوان «اشتها: غذا، خوردن و حواس در هنر ایتالیای قرن ۱۶» به بررسی تصاویری که شامل عنصر غذا بودند و به تصویر کشیدن موقعیت‌های غذایی ناشی از امر عادی و روزمره کمک می‌کنند پرداخت. وی روی نمونه‌هایی از طبیعت بی‌جان و تصاویر وعده‌های غذایی انفرادی و صحنه‌هایی از بازارها یا آشپزخانه‌ها تمرکز کرد که در آن‌ها، بچه‌ها و دهقانان در تماس فیزیکی نزدیک با خوراکی‌های حیوانی و گیاهی نشان داده می‌شوند؛ تصاویری که در آن‌ها غذا به طریقی فعال با کسانی که به تصویر کشیده می‌شوند و کسانی که آن‌ها را مشاهده می‌کنند، تعامل دارند. واکر با استفاده از مقالات مربوط به غذا و گفتمان معاصر درباره‌ی سلسله مراتب

طبیعی در مواد غذایی، به موضوعات مربوط به طبقه، وضعیت و قرار دادن غذای روستایی در مقابل فهرست‌های پیشرفته‌ی ثروتمندان پرداخت.

۴. ادراک حس چشایی در عکس‌های طبقات بالای اجتماعی دوره قاجار

برای درک صحیح از کلیت جامعه‌ی دوره‌ی قاجار، چهار طبقه‌ی اجتماعی مطرح است: «نخست طبقه‌ی بالای زمین‌دار (طبقه‌ی ملوک الطوائف)، ... طبقه‌ی متوسط مالدار، ... طبقه‌ی مزدبگیران شهری و ... اکثریت روستائینان یعنی رعیت - توده‌های عشایر (ایلات) و همچنین دهقانان بی‌زمین و تقریباً بی‌زمین بود» (آبراهامیان، ۱۳۹۷: ۳۰). ذائقه‌ی چشایی هر طبقه، دارای کیفیات مختلفی است که در عکس‌های آن دوران مشهود است و لزوم در نظر گرفتن طبقه‌ی اجتماعی در مطالعه‌ی نمایه‌های مرتبط با حس چشایی را نشان می‌دهد.

غذا خوردن در نزد طبقه‌ی حاکم و مالدار جامعه همانند سایر امور مختص این طبقه به دلیل دسترسی به منابع مالی و اقتصاد قوی‌تر نه تنها برای رفع گرسنگی بلکه جنبه‌ی زیبایی‌شناختی و تجملاتی داشته است. این را می‌توان از اهمیت قائل شدن به چیدمان و تزئین انواع غذاها، شیرینی‌ها و میوه‌های موجود در سفره‌های این طبقات و استفاده از ظروف مجلل و گران‌قیمت در نزد آنها پی برد. همچنین حجم و تنوع غذاهای هر وعده‌ی غذایی در عکس‌های طبقه‌ی بالای جامعه بسیار انبوه بوده و سفره‌های آنان به دلیل تنوع بسیار مواد غذایی فاقد فضای خالی است. این امر با نظریه‌ی بوردیو مطابقت دارد که طبقات بالای جامعه اشیا را نه تنها از بعد مصرفی بلکه از بعد زیباشناسانه تغییر می‌دهند و از مرحله‌ی الزام و اضطرار عبور می‌کنند (بوردیو، ۱۳۹۴: ۵۲۰). سفره‌ها، غذاها و ظروف این طبقه‌ی اجتماعی، نشانه‌هایی است که به آنها هویت می‌بخشد و تعلق آنها را به طبقه‌ای اجتماعی تایید می‌کند.

عکس ۱ ناصرالدین شاه قاجار را در آخرین سال سلطنتش نشان می‌دهد که چگونه هنگامی که سایر حاضرین نظاره‌گر ماجرا بودند پشت میز نشسته، در حالی که اعتمادالسلطنه اخبار را برای او می‌خواند، به تنهایی غذا صرف می‌کند. حجم غذاهای شاه اصولاً فراتر از غذاهای عادی مورد نیاز برای یک نفر است. علاوه بر غذاهای انبوه روی میز، سینی دیگری با چهار بشقاب که روی آن را برای جلوگیری از سرد شدن با ظروف مخروطی مخصوص فلزی پوشانده‌اند. فوریه (۱۳۸۵: ۱۱۴) این موضوع را یادآور می‌شود که برخلاف عادت

غربی‌ها که غذاهای مختلف به ترتیب آورده می‌شوند (پیش‌غذا، غذای اصلی و دسر) در اینجا همه‌ی غذاها را به صورت هم‌زمان برای شاه می‌چیده‌اند و از قضا شاه هم بدون رعایت ترتیب خاصی از انواع آن امتحان می‌کرده است. پولاک (۱۳۶۸: ۹۸) می‌گوید که با مقدار غذای روزانه‌ی شاه، حدود صد نفر می‌توانند سیر شوند؛ اما وی به تبعیت از رسمی موجود همیشه تنها غذا صرف می‌کند. او سه دلیل برای حجم زیاد غذای شاه مطرح می‌کند:

اول اینکه جلال و شکوه شرقی چنین ایجاب می‌کند؛ بعد اینکه باقیمانده‌ی طعام، غذای همه درباریان را تشکیل می‌دهد؛ سوم به دلیل حفظ امنیت شخصی شاه، زیرا چون وی می‌تواند از هریک از این ظروف متعدد غذا بردارد؛ مسموم کردن غذا با افزودن چیزی در ظرف‌ها، تقریباً عملی نیست.



عکس ۱ ناصرالدین شاه در کنار عزیزالسلطان و سایر خدمه در حال گوش دادن به روزنامه خوانی اعتمادالسلطنه و صرف نهار به شیوه فرنگی، روی میز مملو از غذاهای مختلف است که برنج‌های فراوان و احتمالاً خورش‌ها در ظروف چینی گل مرغی کشیده شده. جام بلند فلزی روی میز است و تنگی هم در پشت آن نمایان است. ناصرالدین شاه درحالی که تصویرش روی آئینه‌ی اتاق انعکاس پیدا کرده به دوربین نگاه می‌کند و قاشق در دستش را بین دهان و غذا روی هوا نگاه داشته است. این ژست ناصرالدین شاه احتمالاً از آن‌جا ناشی می‌شود که دوست نداشته در مقام سلطانی عکسی با دهان باز و وضعیت نامناسب از او ثبت شود. کاخ صاحبقرانیه (نیاوران) تهران، سال ۱۲۷۵ ه. ش، عکاس: ناشناس،

منبع: (اسکندری، ۲۰۲۱)

آنچه از ظواهر امر برمی‌آید یکی از ویژگی‌های ناصرالدین شاه این بوده است که در همه‌ی امور مرغوب‌ترین وسایل را مورد استفاده قرار می‌داده است. در خصوص ظروف و تشریفات صرف غذا هم پولاک (۱۳۶۸) و فوریه (۱۳۸۵) در توصیفاتی مشابه به مرغوبیت آن‌ها اشاره می‌کنند: حدود پانزده نوکر مجموعه‌هایی از نقره را که به دور آن‌ها شال پیچیده شده و درون آن‌ها سفره‌ی قلمکار با منگوله‌هایی در حاشیه آن انداخته حمل می‌کنند. کاسه-های چینی اصل با درهای مخروطی شکل-که به ظرافت با طلا میناکاری و به انواع سنگ‌های قیمتی مرصع شده و چشم را خیره می‌کند- بسته شده است. در آنجا سفره چرمینی را که کتان روی آن کشیده شده پهن می‌کنند. ماست و شربت را در کاسه‌های چینی، و آب را در تنگ-های میناکاری، یا در کوزه‌ی سفالین برایش می‌آورند. شاه غذاهای سر سفره را با خوردن مرباهای میوه و پنیر همراه می‌کند که پایان غذا به‌شمار می‌رود. حتی لگن شستشوی دست شاه از جنس طلا بوده است.

در این عکس ناصرالدین شاه، بسیار شسته رفته و با آداب غذاخوری غربی ظاهر شده است. احتمالاً به دلیل تاثیراتی که در مدت سلطنت طولانی پنجاه ساله‌ی خود پذیرفته بود به این عادت گرویده است یا اینکه به فراخور مکان گاه غذای خود را به این شیوه تناول می‌کرده است. او در این عکس پشت میز نشسته و به وسیله‌ی قاشق مشغول صرف غذاهای چیده شده روی میز است. پولاک (۱۳۶۸: ۹۸) و دکتر فوریه (۱۳۸۵: ۱۱۴) هر دو نقل می‌کنند که وی مثل همه ایرانیان چهار زانو مقابل سفره‌ی چرمی که سفره‌ی پارچه‌ای ملونی روی آن می‌اندازند، می‌نشیند و با دست چلو برمی‌دارد و بی‌آنکه نگاه کند می‌داند چگونگی قاشق و چنگال غذا میل کند، پولاک (همان) از وی نقل می‌کند: «شما چطور با این ابزارها غذا می‌خورید، مزه غذا از سر انگشتان آدم شروع می‌شود». او علت عدم استفاده از کارد و چنگال در مصرف گوشت را نحوه‌ی طبخ آن می‌داند که در تمام انواع خوراک‌های گوشتی همواره این شرط اصلی است که کاملاً پخته و نرم باشد و به سهولت از استخوان جدا شود. ایرانی‌ها هیچ‌گاه گوشت متصل به استخوان را دندان نمی‌زنند بلکه با انگشت گوشت را جدا می‌کنند.

مراسم آتش‌خوران^۱ یکی از پر سرور و سات‌ترین آیین‌های غذاخوری بود که توسط شاه و درباریان برپا می‌شده است. مراسم آتش‌خوران ناصری از این جهت قابل بررسی است که نشان می‌دهد غذا به عنوان یک امر مهم برای طبقه‌ی حاکم، عامل برگزاری اردوی مفصل

تاریخ اجتماعی چشایی در دوره‌ی قاجار ... (مازیار محمدیون و محمد حسن پور) ۲۷۷

شاهی و جمع شدن عده‌ی کثیری از مقامات مملکت به علاوه‌ی خیل ملتزمین رکاب و نوکران آن‌ها بوده است.

اساس آش همان شله قلمکاری بود که شاید مادر شاه نذر پسر تاجدار خود کرده بود. ولی رفته رفته طرز فکر و رویه‌ی استبدادی این پادشاه که همه، چیز را از صورت اصلش منحرف کرده و از آن وسیله‌ی تفریح و تجمل می‌ساخت، در این نذری هم وارد و آن‌چه در این اواخر پخته می‌شد، معجونی بود که همه گونه دانه و همه قسم سبزی و میوه و انواع ادویه و اقسام چاشنی و چند قسم گوشت را باهم مخلوط کرده و از آن مطبوخ مقوی و بامزه‌ای به عمل می‌آوردند (مستوفی، ۱۳۸۴: ۱۸۷).

به نظر می‌رسد اصرار بر استفاده از مواد مرغوب متنوع به تصور بالا بردن کیفیت مواد غذایی، الگوی مشترک غذای شاهانه بوده است که در مورد آش نیز صادق است. شاه که این آش را مخصوص خود می‌خوانده، وجه تمایز غذای شاهانه را با غذای عادی در همین ترکیب بهترین و زیاده‌ترین مواد مرغوب باهم می‌دانسته است.



عکس ۲ مراسم آش‌پزان بیلاقی، شهرستانک، عکاس: آنتوان سورویگین، منبع: (asia.si.edu)

درون این آش یا معجون شاهانه مواد مختلفی ریخته می‌شد که توصیفات آن در سفرنامه‌ها و زندگی‌نامه‌های مختلف آمده است و بخشی از آن در عکس ۲ مشخص است. معیرالممالک (۱۳۶۱: ۷۵) و مستوفی (۱۳۸۴: ۱۸۷) کامل‌ترین توصیف را از سینی‌های چیده شده‌ی روز آش‌پزان داشته‌اند که در درک و بازسازی طعم موجود آش مخصوص

شاه و تصور اینکه در موقع خوردن آش ممکن بوده چه موادی زیر دندان خود بیابند، موثر است. در بزرگترین چادر، سفره‌های چرمی بزرگ پهن می‌گشت، میان آن مجموعه‌های برنج، نخود، لوبیا، باقالا، ماش، عدس، گندم، جو پوست کنده، ذرت، مغز بادام، مغز پسته، فندق، تخمه هندوانه، تخمه کدو، تخمه خربزه، تخمه گرمک، انواع سبزی‌های خشک و تر مانند اسفناج، برگ چغندر، کاهو، کرفس، پیاز، سیر، کلم، ترب، تره، جعفری، پونه، گلپر، آفیشن، نعنای، ترخون، مرزه، ریحان، مشکک، شنبلیله، شوید، کاکوتی، بلاغ‌آتی^۲، خوشاروزه^۳، کلمبه، خرما، آلو بخارا، برگه، قیسی خشکه و چند سینی انواع ادویه از قبیل فلفل، زردچوبه، زعفران، نمک، زنیان^۴، بادیان^۵، دارچین، میخک، زیره، هل، جوزبویا، ریشه و جوز و نیز شیشه‌های عسل، قند، آبلیموی ممتاز، آبغوره و سرکه چیده می‌شد. همچنین اقسام میوه از هندوانه، خربزه، خیار، هلو، انگور، سیب، گلابی، آلو زرد و غیره و صیفی-جاتی مانند بادنجان، کدو، هویج، چغندر، سیب‌زمینی، لوبیا سبز، گوجه فرنگی که به صورت ردیفی در ظروف چیدمان می‌شد.

در این آش گوشت‌های مختلف بسیاری هم ریخته می‌شده که مستوفی (همان) از چیده شدن در چندین سینی یاد می‌کند که در هریک از آنها لاش گوسفند یا شکار، یا چندین دانه مرغ، کبک و... حاضر کرده بودند. دکتر فوریه (۱۳۸۵: ۱۷۷) هم که در یکی از این آش-پزان مهمان بوده است، از چهارده گوسفند کشته یاد می‌کند که آنها را به دو میله‌ی آهنی آویخته‌اند تا زمانی که آنها را قطعه قطعه کنند. به نظر می‌رسد هدف از این تنوع مواد چیدن همه‌ی آنها کنار هم، پیش از پختن آش، علاقه به نمایش و نشان دادن شکوه و جلال شخص شاه از طریق انبوه مواد غذایی باشد. با این حال برای درک طعم غذایی که از ترکیب این مواد متنوع با یکدیگر در آش سلطنتی دست می‌دهد، می‌توان از توصیف دکتر فوریه (۱۳۸۵: ۱۷۷) متوجه شد: «این آش معجون سیاه رنگی است که دیدن آن انسان را مشمئز می‌کند و به قدری بوی آن تند و ادویه و فلفل آن زیاد است که اگر کسی در خود جرات لب زدن به آن را بیابد، دهانش آتش می‌گیرد.»

در عکس ۳ تعدادی از رجال قاجاری درون خیمه‌ی بزرگی روی زمین و گرد سفره‌ی پهن شده نشسته‌اند. باتوجه به اهمیت داشتن سوی سفره، رجال معتبرتر از جمله امین-السلطان به نشانه‌ی احترام در بالا جای داده شده‌اند. این امر را می‌توان از حجم بیشتر غذا و برنج‌های موجود در سینی‌های بزرگتر و خالی نبودن فضا در قسمت بالای سفره حدس زد.

تاریخ اجتماعی چشایی در دوره‌ی قاجار ... (مازیار محمدیون و محمد حسن پور) ۲۷۹

همچنین نحوه‌ی نشستن افراد در بالای سفره کاملاً متفاوت از سایرین است؛ چراکه آن‌ها به صورت چهارزانو و راحت‌تر نشسته و سایرین در طرفیت سفره به نشانه‌ی احترام به صورت دوزانو و باحالت کمی خمیده صورت خود را به بشقاب نزدیک کرده و مشغول صرف غذا هستند. افراد دیگری هم که در عکس ایستاده‌اند احتمالاً خدمه هستند که در انتظار انجام دادن مسئولیت خود و پذیرایی از میهمانانند. در همه‌جای سفره تعداد زیادی ظروف به چشم می‌خورد که به صورت متراکم و منظم چیدمان شده‌اند و تنها فضای خالی در سفره وسط آن می‌باشد که برای رفت و آمد پیش خدمتان پذیرایی از میهمانان در نظر گرفته شده است.

از آنجا که همه غذا را یکباره سر سفره می‌آورند، دیگر در طول مدت صرف آن پیشخدمت‌ها کاری ندارند؛ فقط در مهمانی‌های بزرگ در میان سفره فضای بازی هست که دو نفر نوکر در آنجا در حرکتند تا به سرعت ظرف مورد علاقه را به میهمان‌ها برسانند (پولاک، ۱۳۶۸: ۹۷).



عکس. Error! No text of specified style in document. میهمانان در حال صرف کردن غذا در مراسم آش پزنان
بیلاقی، دربار ناصری، دوره‌ی ناصری، عکاس: آنتوان سوریوگین، منبع: (asia.si.edu)

کلیه‌ی ظروف مورد استفاده چینی می‌باشد. حجم غذای تدارک دیده شده بسیار انبوه است به صورتی که بین هر دو نفر یک دیس بزرگ پلو و یک دیس بزرگ برنج سفید که به صورت مخروطی تزیین شده است، قرار داده شده است. از اندازه‌ی کاسه‌های آش می‌توان

به حجم آش برای هر فرد، پی برد. جهت هرچه پرت‌تر بودن سفره، همه‌ی انواع مواد خوراکی تدارک دیده شده همزمان چیده شده‌اند؛ برنج، پلوی مخلوط، بادمجان سرخ شده، آش، خربزه‌ی قاچ شده و سایر مخلفات در سفره حضور دارند و اینچنین که از عکس می‌توان برداشت کرد، اولویت خاصی برای ترتیب خوردن وجود ندارد. یکی پیش از غذا در حال خوردن خربزه‌ی قاچ شده است، دیگری مشغول خوردن برنج و آن دیگری که کاسه‌ی آش را از ردیف خود خارج کرده، احتمالاً ابتدا به خوردن آن مشغول بوده است. ویلز (۱۳۶۳: ۱۰۷) و پولاک (۱۳۶۸: ۹۲) به سرو شربت و نوشیدنی‌هایی چون شربت به و سیب به همراه تخم شربتی، قدری گلاب یا عرق بید و گاهی حاوی سیب رنده کرده یا آرد نشاسته (پالوده) و دوغ سر سفره اشاره می‌کنند، به صورتی که در قدح‌های بزرگ چینی ریخته و در وسط سفره به فاصله‌های متساوی می‌چینند.

تنها ابزار خوردنی که در عکس مشاهده می‌شود ملاغه‌های داخل کاسه‌های آش است و اغلب حاضرین در عکس با کمک دست راست خود مشغول خوردن غذا هستند. البته خوردن غذا با دست راست احتمالاً جنبه‌ی مذهبی و دلیل شرعی دارد که پولاک ضمن توصیف چگونگی غذا خوردن مهمانان در طبقه‌ی اشراف به آن اشاره می‌کند:

بقیه‌ی میهمانان به طرف هرچه دوست داشته باشند دست می‌برند. انگشتان دست راست (دست چپ ناپاک‌تر به‌شمار می‌رود، زیرا با آن قسمت‌های پوشیده بدن را می‌شویند و به این دلیل آن را به طرف عقب تکیه می‌دهند) را در ظرف فرو می‌برند، قدری خورشت برمی‌دارند و از آن با برنج گلوله‌ای می‌سازند و آن را در دهان می‌نهند ... در موقع صرف غذا سکوت مطلق برقرار است و همه سخت متوجه اطفای حاجت آنی خود هستند، زیرا طول مدت غذا کوتاه است و حداکثر یک ربع ساعت بیشتر طول نمی‌کشد. چون هیچ دستمال سفره‌ای در کار نیست گاهی دست‌های چرب را با قرص نانی که جلو میهمان گذارده شده پاک می‌کنند. مقارن پایان غذا همه یکی دو قاشق افشوره‌خوری شربت از قدح مشترک برمی‌دارند؛ ... سرانجام دست‌ها از کار بازمی‌مانند؛ صاحبخانه به صدای بلند می‌گوید: «الحمد لله». به نوکران علامتی می‌دهد تا آفتابه و لگن بیاورند. همه درحالی که دست چپ را از زیر تنه بیرون آورده‌اند، بی‌حرکت منتظر می‌مانند تا نوبت شستن دست و دهان به آنها برسد (پولاک، ۱۳۶۸: ۹۷).

در عکس ۴ عده‌ای از رجال قاجار با غذاهای چیده شده عکس گرفته‌اند که خود این فعل، نشانگر اهمیت تشریفات و چیدمان غذا در این طبقه از جامعه است. چیدمان سفره

مشابه مراسم آش‌پزان ناصرالدین شاه است؛ به گونه‌ای که قدح‌های چینی مخصوص نوشیدن غذاهای مایع همچون سوپ و آش در ردیف‌های منظم در انتهای سفره کنار هم چیده شده‌اند که درون هرکدام ملاحظه‌ای موجود است. در پشت کاسه‌ها، بشقاب‌هایی حاوی شیرینی قرار دارد. وجود جام‌ها و گیلان‌های بلورین در سفره، تفاوت این عکس با سفره-ی روز آش‌پزان است. اهمیت دادن به نحوه‌ی سرو و تشریفات پذیرایی را می‌توان نشانه-هایی از ورود فرهنگ غربی و عناصر مدرنیته به رسوم این طبقه‌ی اجتماعی دانست. اما همانطور که در عکس مشاهده می‌شود این شیوه‌ی تلفیقی به گونه‌ای نماد مدرنیته‌ی ایرانی است که در حین علاقه به صرف غذا روی زمین و رعایت شیوه‌ی تناول آن با دست، سفره بر روی میزهای کوتاهی چیده شده است که میهمانان مانند عکس ۳، ناچار به خم شدن روی غذا و نزدیک کردن صورتشان به بشقاب نباشند.



عکس ۴ چیدمان میز برای سرو غذا در ضیافت شاهانه، دربار ناصر، دوره‌ی ناصر، عکاس: آنتوان سوربوگین، منبع: (asia.si.edu)

در عکس ۵ چند ردیف سفره که در سراسر تالار بزرگ گسترده شده است، گویای حجم عظیمی از غذاهای تدارک دیده شده برای میهمانان پرشمار مجلس عقدکنان می‌باشد. پر بودن تمامی فضای موجود در سفره همانند سایر مهمانی‌های این طبقه مشهود است. ویلز (۱۳۶۳: ۱۰۷) یک مجلس عروسی را که در بین طبقات بالای جامعه برگزار می‌شده است این چنین شرح می‌دهد:

در وقت ناهار به قدری در وسط اتاق ماکولات چیده می‌شود که حتماً اغذیه‌ی مذکوره کفایت دو مقابل این اشخاص را خواهد کرد که برحسب عادت چنین معمول شده است که مابقی این اغذیه را به ایتم و فقرا قسمت نمایند. غذاهایی که در شام شب عروسی داده می‌شود غریب ۱۰۰ قاب چلو و پلوی بسیار ممتاز و ۱۰۰ بشقاب خورش‌های متعدد که در وسط هرکدام از آن بشقاب‌ها یک مرغ بریان گذاشته شده و به قدری در خورش‌ها گوشت دیده می‌شود که انسان مبهوت می‌شود و کباب‌های خوشمزه و گوشت بره که از گوشت شکار درست شده است.



عکس Error! No text of specified style in document. سفره‌ی ناهار عروسی دختر کامران میرزا، تالار عمارت نایب‌السلطنه، سال ۱۲۷۴ شمسی، عکاس: ناشناس، منبع: (طهماسب‌پور، ۱۳۹۲: ۶۴)

اما در عکس ۶ تأسی از شیوه‌ی پذیرایی غربی به چشم می‌خورد اما شکوه چیدمان میز پذیرایی مملو از مرغوب‌ترین میوه‌ها و شیرینی‌های رنگارنگ به سنت تشریفات ذکر شده، حفظ شده است. در این عکس تقریباً هیچ ناحیه‌ای از فضای روی میز خالی نمانده است و در کنار انواع میوه‌ها و شیرینی‌ها که در ظروف مرغوب کریستال به شکل انبوه و مخروطی چیدمان شده‌اند، انواع شمع‌دان‌های بلورین تراش خورده، جام‌ها و گیل‌های شیشه‌ای تدارک دیده شده است.



عکس ۶ میز چیده شده برای پذیرایی از میهمانان درباری، دوره ناصری، عکاس: آنتوان سوریوگین، منبع: (asia.si.edu)

علاوه بر وعده‌های غذایی اصلی، این شیوه‌ی رفتاری طبقه‌ی بالای زمین‌دار را در خوراکی‌های دیگر نیز می‌توان مشاهده کرد. در عکس ۷ در مقابل روحانیون سینی‌هایی فلزی با پایه‌های کوتاه شبیه به میز برای پذیرایی قرار دارند. تعداد زیادی ظروف بلوری تنگاتنگ هم روی میزها چیده شده‌اند که درون آن‌ها انبوهی از شیرینی‌های متنوع به شکل مخروطی روی هم چیدمان شده‌اند. نوع چیدمان فاخر سفره در اینجا هم مشاهده می‌شود که فضای خالی روی میزها وجود نداشته باشد. در مورد علاقه به شیرینی و لزوم استفاده از آن در مهمانی‌ها پولاک (۱۳۶۸: ۹۰) این چنین شرح می‌دهد:

شیرینی، مورد علاقه‌ی خرد و کلان است، در هر جشن و سروری وجود شیرینی غیر قابل اجتناب است، هر هدیه و هر چشم‌روشنی با شیرینی همراه است. ایرانیان با مهارت هرچه تمام‌تر شیرینی تهیه می‌کنند... شیرینی‌هایی مانند باقلوا، مسقطی و غیره محبوبیت دارد و هیچ جشنی نیست که بدون آنها برپا شود. گرانگین را خوشمزه‌ترین شیرینی‌ها می‌دانند و آن را با بادام، پسته و هل مخلوط کرده در اجاق می‌پزند و بعد آرد و بیدمشک به آن می‌افزایند و به تمام مملکت صادر می‌کنند.

در خصوص کیفیت شیرینی‌های سرو شده در مهمانی‌ها و جهه‌ی سلامتی مواد مورد استفاده، مد نظر ایرانی‌ها نبوده است و تفاوت طبقات مختلف اجتماعی در مرغوبیت مواد اولیه است.

در شیرینی‌پزی شکر تصفیه شده یا شکر یزد و در انواع متوسط آن، عسل، شیر قند و شیر انگور به کار می‌برند. شکر را با آرد برنج، روغنی که تند شده، نشاسته، آب لیمو و غیره مخلوط می‌کنند و به اشکال مختلف می‌ریزند... آرد برنج را در تهیه انواع حریره‌ها و شیرینی‌ها بکار می‌برند. از بین این شیرینی‌ها یکی هست که آن را به شکل لوزی درمی‌آورند و روی آن خاک‌قند و مغز پسته می‌پاشند که سخت مورد علاقه ایرانی‌ها قرار دارد و به آن «یخ در بهشت» می‌گویند (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۴).



عکس ۷ گروهی از علما و روحانیون تهران در مراسمی (عروسی عزیزالسلطان با دختر شاه) به میزبانی شاه حضور دارند و در حاشیه‌ی دیوار روی زمین نشسته‌اند. تقریباً تمامی آن‌ها دستان خود را مقابل بدن قلاب کرده و به دورین نگاه می‌کنند. دوره‌ی ناصری، عکاس: آنتوان سوریوگین، منبع: (asia.si.edu)

مطابق با منابع مکتوب و همان‌گونه که در عکس ۶ روی میز چیده شده دیده می‌شود، مصرف انواع میوه در عصر ناصری در میان ایرانیان رواج داشته است. طبق الگویی که در سایر موارد ذکر شد، در خصوص مصرف میوه نیز شخص شاه و ساکنین کاخ سلطنتی از بهترین نوع میوه‌ها بهره‌مند بودند. اگرچه که در سایر طبقات جامعه هم مصرف میوه رواج داشته است، با توجه به عکس‌های موجود، تشریفات سرو آن در نزد شاه و وابستگان

تاریخ اجتماعی چشایی در دوره‌ی قاجار ... (مازیار محمدیون و محمد حسن پور) ۲۸۵

متفاوت بوده است. در عکس ۸ شاه به همراه گروهی از رجال قاجار حضور دارند. هر نوع میوه به صورت جداگانه در ظروف مختلف به شکل انبوه روی هم چیده شده است. سیب-ها و انارهای درشت، قابل شناسایی هستند که به شکل ویژه‌ای بین هرکدام از ردیف‌ها، برگ‌های میوه قرار گرفته است. این امر نشان دهنده توجه به کیفیت بصری ظاهر غذاها و میوه‌هایی است که درون اندرون و بین طبقه‌ی حاکم جامعه رواج داشته است.



عکس ۸ ناصرالدین شاه با همراهان در کنار میزهای چیدمان شده، دوره‌ی ناصر، عکاس: آنتوان سوربوگین، منبع: (asia.si.edu)

ناصرالدین شاه (۱۳۸۹) در کتاب روزنامه خاطراتی که خود مرقوم کرده است، بارها از خاطرات هندوانه‌خوری، خربزه‌خوری و تناول میوه‌های دیگر همچون انار، انگور، خیار و... یاد می‌کند. پولاک (۱۳۶۸: ۸۹) هم در این باره می‌گوید: «به عنوان عصرانه برایش میوه، بستنی، هندوانه، خربزه، خیار، کاهو و غیره - هرچه نوبرانه به بازار آمده یا از ولایات رسیده باشد - می‌آورند.» در عکس ۹ شاه روی چهارپایه‌ی کوتاه نشسته و هندوانه‌ی قاچ شده روی زمین قرار دارد. وجود میوه یکی از ملزومات برنامه‌ی روزانه‌ی شاه بوده و درعکس - های زیادی میوه‌های چیده شده به چشم می‌خورد.



عکس ۶ Error! No text of specified style in document. ناصرالدین شاه قاجار به همراه ملتزمین، دوره‌ی
ناصری، منبع: (donya-e-eqtasad.com)

از عکس ۱۰ هم اینچنین برمی‌آید که زنان اندرون نیز با طبق‌های پر از میوه‌های چیدمان شده، پذیرایی می‌شدند. در عکس سه سینی بزرگ که در یکی از سینی‌ها ظروف مختلف و در دو سینی دیگر میوه‌هایی از قبیل سیب، انار، انگور، انجیر، خیار و... قرار دارد. میوه‌ها به همان شکلی که در حضور ناصرالدین شاه چیده شده بود، به شکل مخروطی روی هم قرار گرفته و بین هر ردیف از میوه‌ها به وسیله‌ی برگ‌های میوه تزیین شده است. در عکس ۱۱ نیز عصمت الدوله دختر شاه را مشاهده می‌کنیم که در کنار انبوهی از انارها ثبت شده است. عکاسی با انبوه انارهای شاداب، درشت و براق و نگاه و تاکید عصمت‌الدوله که به سمت انار است، نشان دهنده‌ی اهمیت وجود آن در نزد این طبقه است.

پرتال جامع علوم انسانی

تاریخ اجتماعی چشایی در دوره قاجار ... (مازیار محمدیون و محمد حسن پور) ۲۸۷



عکس ۱۰ دو تن از زنان حرم در کنار میوه‌ها، تهران، دوره ناصر، منبع عکس: (iichs.ir)



عکس ۱۱ پرتوی عصمت‌الدوله با انبوه انارها، تهران، عکاس: ناشناس، منبع عکس:

(iif.lib.harvard.edu)

۵. مطالعه‌ی حس چشایی در عکس‌های طبقات پایین اجتماعی دوره‌ی قاجار

در مقابل عکس‌های سفره‌های رنگین و پر حجم از نظر تعدد غذا در طبقه‌ی بالای زمین‌دار، سفره‌های طبقات پایین‌تر شهرنشین و دهقان در مردم‌نگاری‌های به جا مانده از دوره‌ی قاجار، فاقد این ویژگی‌هاست. در عکس‌های شماره‌ی ۱۲ و ۱۳ سفره‌هایی به چشم می‌خورد که ابعاد آن‌ها به نسبت تعداد افرادی که گرداگرد آن نشسته‌اند، کوچک به نظر می‌رسد. افراد درون عکس در کنار هم، چهارزانو روی زمین نشسته‌اند و کوچک بودن سفره نه از برای تعداد نفرات بلکه بخاطر سادگی آن است. درون سفره از چیدمان منظم و به وجود آورنده عناصر بصری و زیبایی‌شناسی مانند ریتم و بافت خبری نیست. عدم چیدمان خاص غذاها و وجود فضا‌های خالی در سفره نشان دهنده‌ی تجملاتی نبودن آن است. همچنین حجم غذاها، به نسبت این تعداد از افراد ناچیز به نظر می‌رسد. غذاها با همان سینی بزرگ مسی که مخصوص حمل کردن از محل مطبخ به محل صرف غذا است در سفره قرار داده شده است که نشان دهنده‌ی راحتی و غریبه بودن با تشریفات است. قرص‌هایی از نان، درون سینی به چشم می‌خورد. اغلب ظروف مورد استفاده در این سفره‌ها، مسی است، کوزه‌ی سفالی و شیشه‌هایی نیز در سفره به چشم می‌خورد. به نظر می‌رسد در این جا هم خبری از ابزار غذا خوردن نیست و استفاده از دست‌های زنی که با دست راست خود در حال برداشتن گلوله‌ای از غذاست، مشهود است. دختری که نان‌ها را جابجا می‌کند و زن دیگری که دستان چرب شده‌ی حاصل از خوردن غذا با دست را با کمک فردی دیگر درون تشت مسی می‌شوید. یکی از مشابهت‌هایی که بین ذائقه‌ی چشایی مردم شهری با طبقه‌ی بالای جامعه وجود دارد، تجربه‌ی طعم‌های مختلف به صورت همزمان است؛ برای مثال در عکس ۱۳ در کنار تناول پلو، میوه هم سر سفره آورده شده و سینی فلزی که در آن هندوانه‌ای قاچ شده در وسط سفره نهاده شده و آن‌دیگری هم در حال چشیدن طعم قلیان است.



عکس ۱۲ مردم بر سر سفره‌ی غذا، زیر سفره گلیم انداخته شده که خود نشان دهنده‌ی سادگی و وضعیت اجتماعی افراد حاضر در عکس است. در حاشیه‌ی سفره پتوهای تا شده‌ای را مشاهده می‌کنیم که برای راحتی نشستن در هنگام تناول غذا روی گلیم انداخته شده است. دوره‌ی قاجار. عکاس: آنتوان سوریوگین. منبع: (asia.si.edu)



عکس ۱۳ زنان ایرانی با دست راست خود گلوله‌های برنج را از سینی بر می‌دارند، استعمال قلیان و خوردن هندوانه، اصفهان، دوره‌ی ناصر، عکاس: ارنست هولستر، منبع: (digitalcollections.universiteitleiden.nl)

در عکس ۱۴ نیز روش خوردن برنج با دست راست را می‌بینیم. ادوارد براون (۱۳۸۱): (۷۶) به صورت دقیق این شیوه‌ی خوردن برنج را توصیف می‌کند:

ما مجبور شدیم با دست غذا بخوریم. این کار ... بسیار مشکل‌تر و پیچیده‌تر از آن است که به نظر می‌رسد. برنج را با کمک چهار انگشت به شکل گلوله‌ای درآورده، سپس با یک فشار رو به بالای شست، آن را وارد دهان می‌کنند. تکه‌های برنج را که در لابه لای انگشتان باقی می‌ماند، با یک حرکت دورانی شست جمع‌آوری می‌کنند به شکل گلوله کوچکی در می‌آورند که قبل از آماده شدن لقمه‌ی بعدی، خورده می‌شود. چابکی و مهارت ایرانیان در این کار، که البته تمیزتر و علمی‌تر از آن است که به نظر می‌آید، قابل ستایش است.



عکس ۱۴ مردان ایرانی در حال صرف غذا، شیوه‌ی نشستن دو زانو، خم شدن از ناحیه‌ی کمر برای نزدیکی به غذا، گذاشتن دست چپ به عنوان تکیه‌گاه و زیر بدن، لقمه کردن با دست راست و... مشهود است. لباس‌های ساده، کوچک بودن سفره و تنوع کم غذا نشان دهنده‌ی طبقه‌ی اجتماعی افراد حاضر در عکس است، اصفهان، دوره‌ی ناصری، عکاس: ارنست هولستر، منبع: (هولستر، ۱۳۵۴)

به نظر می‌رسد هرچه به پایین هرم طبقاتی جامعه‌ی دوره‌ی قاجار نزدیک می‌شویم سادگی و کوچکی سفره‌های مردم بیشتر می‌شود. در عکس ۱۵، که برد (۱۹۲۱: ۳۷۴) در مجله‌ی نشنال جئوگرافی به نام فی فیشرت ثبت کرده است، با دو زن ایرانی روبرو هستیم که در حال خوردن غذای کم‌طمطراق خود هستند. در شرح این عکس که در نشریه‌ی فوق نوشته شده، آمده است: «وعده غذایی به طور کلی از یک سوپ غلیظ و نان تشکیل شده

تاریخ اجتماعی چشایی در دوره‌ی قاجار ... (مازیار محمدیون و محمد حسن پور) ۲۹۱

است. یک تکه نان شکسته می‌شود و به عنوان قاشق کاربرد دارد. البته افراد بسیار کمی در ایران هستند که از ظروف نقره استفاده می‌کنند». در این جا هم سفره‌ی غذا، به یکی سینی کوچک خلاصه شده که درون آن تنها یک کاسه و چند تکه نان وجود دارد که این موضوع در مقام مقایسه با سفره‌ی شاهانه، گویای وضعیت دسترسی به منابع در مردم متوسط و مزدبگیران شهری و طبقه‌ی حاکم، است. در توصیف سفره‌ی کوچک عکس اگرچه مانند عکس‌های سفره‌های طبقه‌ی بالای مالدار، خبری از پلوه‌ها، چلوها و سایر مخلفات آن‌هم به اندازه‌ی انبوه نیست، این سینی کوچک، خود بیانگر غیاب مواد غذایی است که می‌توانست در سفره وجود داشته باشد و هم‌اکنون نیست.

کاشانی (۱۳۸۷: ۲۶۴) ضمن مقایسه‌ی مردم عادی با طبقه‌ی سرمایه‌دار، بیشتر غذای مردم را آبگوشت ذکر می‌کند و می‌گوید:

متوسطین در در خوردن شام به خوردن چلو و پلو و خورش‌های سرخ کرده عادت می‌دارند 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) ... فقرا و ضعفا قوتشان نان است و هفته‌ای یک نوبت دو نوبت گوشت طبخ نمایند و شب‌های عید رمضان و عید نوروز و شب اول اسفند شرط است که برای خود پلاو بپزند ولی در تابستان از خوردن تره‌بار مثل هندوانه، خربزه و خیار، غنی و فقیر ناچارند و چون فراوان و بسیار ارزان است برای همگی میسر می‌شود.



عکس ۱۵ دو زن ایرانی در حال خوردن غذای روان با کمک تکه نان، عکاس: فی فیشتر، منبع: (برد،

۱۹۲۱: ۳۷۴)

اگر ویژگی اصلی سفره‌های طبقات بالای جامعه را حجم زیاد غذاهای پخت شده و تنوع آن بدانیم، گویا برعکس در طبقات پایین‌تر جامعه اعتدال جریان داشته است.

ایرانی زندگی ساده‌ای دارد و روی هم‌رفته در خوردن و نوشیدن معتدل است. غله و حبوبات، برنج، سبزی، میوه و لبنیات غذای اصلیش را تشکیل می‌دهد؛ گوشت کم می‌خورد. در شهرها و بخصوص بین مردم متمکن برنج مهمترین غذا بشمار می‌رود و همچنین در نواحی ساحلی بحر خزر؛ زیرا به علت این سبق ذهن که غله و حبوب در آن ديار عمل نمی‌آید اصلا به کشت آن نمی‌پردازند و به همین دلیل مردم درست بانان آشنائی ندارند (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۳).

با این توصیفات مشخص می‌شود که در رژیم غذایی مردم عادی ایرانی بدون در نظر گرفتن استثناهای جغرافیایی، مصرف برنج بسیار کم‌تر از طبقات بالای جامعه بوده است و بیشتر ناگزیر از خوردن غذاهای آبکی همچون آبگوشت و... بوده‌اند.

در طبقات پایین جامعه‌ی دوره‌ی ناصری آن دسته از افرادی که به لحاظ اقتصادی عایدی ناچیزی داشتند غذایی خلاصه‌تر و به لحاظ ارزش غذایی ضعیف‌تر تناول می‌کردند. این افراد چه از این جهت که در شهرها زندگی می‌کردند و جزو فقرا بودند چه طبقه‌ی دهقان را که در روستاها زندگی می‌کردند شامل می‌شود.

یک طرز طبخ ارزان، بخصوص بین سربازان و نیز در میان بعضی از خانواده‌های تهی دست رایج است؛ از این قرار که دیزی‌های کوچک را با سبزی، نخود، قدری گوشت و آب پر می‌کنند و خوب در آن را می‌بندند، بعد آن‌ها را ردیف می‌کنند و دور آن را تپاله می‌ریزند و آتش می‌زنند. در اثر آتش ملایم و مداوم، مواد داخل دیزی بخوبی می‌پزد. این غذا را یخنی می‌گویند؛ یخنی با مقداری نان غذای بسیاری از خانواده‌ها را، خاصه آن‌هایی که اصل و نسب ترک دارند، تشکیل می‌دهد. این طرز طبخ و سود اندکی که طبّاخان بدان اکتفا می‌ورزند و این حقیقت که آن را وزن می‌کنند و به میل خود با قیاس بصری نمی‌فروشند، همه و همه باعث می‌شود که قیمت این غذای عمومی بسیار نازل باشد. (پولاک، ۱۳۶۸: ۱۰۰).

به دلیل عدم مدیریت متمرکز بر کشور، سابقه‌ی دشمنی‌های مختلف شهرها با حکومت مرکزی و حکومت سلیقه‌ای حکام بر ولایات، وضعیت زندگی هر شهر با شهر دیگر متفاوت بوده است که مستقیماً بر سطح زندگی مردم تاثیر گذاشته به گونه‌ای که در برخی

شهرها مردم شهرنشین علی‌رغم زندگی شهری به سختی گذران زندگی می‌کردند که این امر بر کیفیات سفره‌ی غذای آن‌ها تاثیر داشته است. چه بسا که یک خانواده شهرنشین کرمانی سخت‌تر از طبقه‌ی دهقان در سایر ولایات می‌زیسته‌اند که ریشه‌ی آن به دشمنی ایل قاجار در بدو تشکیل با مردم کرمان بر سر پناه دادن به لطفعلی خان زند باز می‌گردد. در مورد مشابه سرکوب بابی‌های زنجان و ایجاد خرابی‌های فراوان در شهر باعث شد تا سالیان طولانی آثار خرابی‌ها باقی بماند. ادوارد براون (۱۳۸۱) به تعداد زیاد گداها در این دو شهر نسبت به همه جای ایران اظهار نظر کرده است. حاج سیاح محلاتی (۱۳۵۶) وضعیت خوراک مردم را اینچنین شرح می‌دهد: «در کرمان که اقتصاد و معاش ضعیف بود، بسیاری هستند که چند روز نان نیافته با شلغم و چغندر (اگر پیدا شود) می‌گذرانند.» به دلیل فراوانی و ارزانی میوه، بخصوص در فصل تابستان این ماده‌ی غذایی در بین تمامی طبقات جامعه رواج داشته است با این تفاوت که در سفره‌ی اغنیا مکمل غذاهای رنگین، ولی در بین طبقات پایین جامعه شاید بتوان گفت به عنوان وعده‌ی اصلی غذایی همراه با نان تناول می‌شده است. «غذاهای معمول عمل‌جات عموماً در فصل تابستان، عبارت از نان و میوه‌جات و در زمستان منحصر به نان و پنیر است که گاهی می‌توانند نان و پنیر را مبدل به آش یا فواکه خشک یا تخم مرغ نمایند» (ویلز، ۱۳۶۳: ۲۱۷).

غذاهای مختلف گوشتی خواه از بهترین قسمت گوشت گوسفند یا مرغ‌های مرغوب، خواه از امعا و احشای دورریز تهیه می‌شده‌اند ولی موارد استفاده‌ی آن‌ها و محل دسترسی به این غذاها تعیین کننده‌ی طبقه‌ی اجتماعی فرد بوده است. یکی از محبوب‌ترین غذاهای ایرانی که از گوشت تهیه می‌شود، کباب بوده است. طبقات فقیرتر جامعه از سایر امعا و احشای گوسفندان بهره‌مند می‌شدند. پولاک (۱۳۶۸: ۸۸) اظهار می‌کند که امعا و احشا، دل، جگر، جگرسفید و شکمبه حیوان را یا دور می‌ریزند که غذای سگ‌های فراوان می‌شود و یا آن‌ها را بلاعوض به مردم فقیر می‌بخشند. افزون بر پخت کباب در خانه‌ها، دکان‌های اغذیه‌فروشی که بسته به کیفیت طبخ غذا، مشتریان متوسط شهری و طبقات پایین‌تر داشتند هم در بازارها و محله‌ها وجود داشته است. در این‌جا با بررسی عکس‌ها و منابع مکتوب می‌توانیم مشاهده کنیم که مردم فقیرتر جامعه برای تامین غذاهای گوشتی مورد نیاز خود از اغذیه‌ی ارزانی که توسط دست‌فروشان تهیه می‌شده است، استفاده می‌کرده‌اند. در عکس شماره‌ی ۱۶ که در زمره‌ی مستندنگاری‌های فیه فیشر^۷ از ایران می‌باشد، کبابی و جگرکی-های دوره‌گرد را می‌بینیم. این کبابی‌های دوره‌گرد، منقل‌های خود را روی زمین برپا کرده‌اند

و به وسیله‌ی بادبزنی در حال پختن کباب یا جگرهای سیخ شده می‌باشند. در سمت راست کادر، نان‌های لواش روی زمین به چشم می‌خورد که احتمالاً کباب‌های آماده شده به صورت لقمه در آن جای داده شده و به دست مشتریانی که به صورت گذری در حال عبور از خیابان هستند و آن را سرپایی صرف خواهند کرد، داده می‌شود. این‌ها مردمی هستند که به واسطه‌ی شغل خود در کوچه و خیابان حاضرند و باید غذا را بدون تشریفات خاصی و با نازل‌ترین کیفیت صرف کنند.



عکس ۱۶ کبابی‌های دوره گرد غذا در حال کباب کردن گوشت گوسفند در خیابان، تهران: عکاس فیه فیشر، دوره‌ی ناصری، منبع: (برد، ۱۹۲۱: ۳۷۰)

از آنجایی که روستائینان، عشایر و دهقانان که طبقه‌ی چهارم جامعه را تشکیل می‌دادند، خود تولیدکننده‌ی محصولات غذایی بودند، علی‌رغم ساده بودن سفره‌شان می‌توان به موارد بالا انواع لبنیات از جمله ماست را هم اضافه کرد. عکس ۱۷ نیز زنان عشایری را در حال دوشیدن شیر گاو نشان می‌دهد. دالمانی (۱۳۷۸: ۳۲۲) عنوان می‌کند: «روستائیان غالباً نان را با لبنیات و یا نباتات صحرائی می‌خورند. ماست در دهات غذائی مطلوب است.» همچنین در جای دیگر ویلز (۱۳۶۳: ۲۱۸) هم غذای دهقانان را اینچنین بر می‌شمرد: «در فصل تابستان اغذیه‌ی یومیه‌ی اهالی دهات منحصر به خوردن کاهو، خیار، انگور، زردآلو، نان، پنیر، کشک و پیاز است.» علاوه بر تجسم طعم کره‌ی محلی از عکس

تاریخ اجتماعی چشایی در دوره‌ی قاجار ... (مازیار محمدیون و محمد حسن پور) ۲۹۵

۱۸ می‌توان با استناد به نشستن زنان روی زمین خاکی و دیوارهای گلی پس‌زمینه‌ی عکس به سادگی سبک زندگی این طبقه در عصر ناصری پی برد.

انسان اگر در دهات ایران گردش کند می‌فهمد که ظلم یعنی چه، بیچارگان سوخته و برشته در یک خانه. تمام لباسشان به قیمت جل یک اسب آقاییان نیست. یک ظرف مسی برای طبخ ندارند، ظرف‌ها از گل ساخته‌ی خودشان است. با اینکه شب و روز در گرما و سرما در زحمت و عذاب کارند، نان جو به قدر سیر خوردن ندارند. سال به سال، شش ماه به شش ماه، گوشت به دهانشان نمی‌رسد (حاج سیاح، ۱۳۵۶: ۱۵۳).



عکس ۱۸ زنان عشایر در حال دوشیدن شیر گاو، لباس‌های آنها و محیطی که عکس در آن ثبت شده است نشان‌دهنده‌ی طبقه‌ی اجتماعی آنهاست. عکاس: آنتوان سوربوگین، منبع: (asia.si.edu)



عکس ۱۷ زنان در حال تکان دادن مشک آویزان بر سه‌پایه‌ی چوبی برای به دست آوردن کره از شیر. اصفهان، دوره‌ی ناصری، عکاس: ارنست هولستر، منبع: (digitalcollections.universiteitleiden.nl)

۶. نتیجه‌گیری

تحلیل عکس‌های به جامانده از دوره قاجار و تطبیق آن‌ها با منابع مکتوب، سلیقه‌ی چشایی طبقات مختلف جامعه و شیوه‌ی ادراک آن‌ها را نمایان می‌کند. بی‌تردید سلیقه‌ی چشایی و انتخاب غذای مصرفی، آداب صرف غذا و... با فرهنگ، مسائل اقتصادی و دسترسی به مواد اولیه در ارتباط است. از این رو نوع غذا، میزان آن و شیوه‌ی صرف آن در طبقات مختلف اجتماعی متفاوت است که این امر به وضوح در عکس‌های موجود دیده می‌شود. با تفسیر المان‌ها و نمایه‌های عکس‌ها که مستقیماً با غذا و نحوه‌ی مصرف آن در طبقات مختلف مرتبط است، می‌توان طعم غذا و نحوه‌ی مواجهه با آن‌ها را در ذهن بازیابی کرد. عناصری چون چیدمان سفره، تزیین غذا، ظروف مصرفی و... در عکس‌های مربوط به طبقه‌ی حاکم و بالای زمین‌دار نشان می‌دهد که آن‌ها به غذا، نه تنها از برای رفع گرسنگی بلکه به عنوان عنصری زیباشناسانه و تجملاتی و حتی گاهی دلیلی برای برگزاری تشریفاتی چون آش‌پزان توجه دارند. در حالی که این امر در سفره‌های عکس‌های طبقات پایین‌تر جامعه مشاهده نمی‌شود. همچنین حجم و تعدد غذاها در عکس‌های طبقه‌ی بالای جامعه بیشتر بوده به گونه‌ای که سفره‌های آنان فاقد فضای خالی است. از انبوه مواد اولیه که در عکس‌ها مشهود است که فارغ از تناسب مواد اولیه با یکدیگر، هرچه میزان این مواد در غذاها، متنوع و بیشتر باشد نشان از مرغوبیت غذای طبخ شده دارد. این درحالی است که در عکس‌های مربوط به طبقه‌ی متوسط مال‌دار و طبقه‌ی مزدبگیران شهری، سفره‌های کوچک با حجم غذای کمتر و فضای خالی بیشتر به چشم می‌خورد. در عکس‌های طبقات پایین‌تر جامعه که شامل فقرا، طبقه‌ی دهقان و مردم دارای اقتصاد ضعیف و... است، غذاهای ساده-تر، سفره‌های خالی‌تر بدون توجه به جنبه‌ی زیبایی‌شناختی آن و تنها برای رفع گرسنگی و بدون تشریفات دیده می‌شود.

میوه در عکس‌های طبقه‌ی بالای زمین‌دار در کنار انواع غذاهای پرشمار، حضور دارد اما در بین طبقه‌ی روستائینان یعنی رعیت - توده‌های عشایر (ایلات) و همچنین دهقانان، گاه به عنوان یک وعده‌ی غذایی جهت سیر کردن شکم به همراه نان میل می‌شده است. برنج در عکس‌های سفره‌های طبقات بالای زمین‌دار و شاه همواره عنصری جدا ناپذیر است. در حالی که در سفره‌های طبقات پایین‌تر بیشتر به غذاهای ساده و آبکی دیده می‌شود.

مدرنیته‌ی وارداتی در دوره‌ی قاجار، در آداب غذاخوردن ایرانیان نیز جاری شده بود. این تغییر از طبقه‌ی بالای جامعه و دربار به سوی سایر طبقات حرکت می‌کرد. البته این مدرنیته ترکیب ناقصی با عناصر سنتی داشته که نشان دهنده‌ی مرحله‌ی گذار است. عکس-هایی از صرف غذا توسط ناصرالدین شاه با ابزارهایی مانند قاشق و چنگال در پشت میز موجود است که نشان دهنده‌ی آداب مدرن غذاخوری در نزد شاه است. همچنین وجود میزهای کوتاهی که در عکس‌های ضیافت‌های اعیان و اشراف، نشان دهنده‌ی نفوذ مدرنیته به صورت ناقص در تشریفات غذاخوردن این طبقه‌ی اجتماعی است. درحالی که این موضوع را در بسیاری از عکس‌های مردم عادی نمی‌توان یافت به گونه‌ای که در تمامی عکس‌های موجود، آن‌ها به صورت دوزانو و باحالت کمی خمیده صورت خود را به بشقاب نزدیک کرده و مشغول صرف غذا با دست راست خود یا تکه‌ای نان هستند.

پی‌نوشت‌ها

۱. فوریه (۱۳۸۵: ۱۷۷) درباره‌ی مهمانی آش‌خوران می‌نویسد: «امروز روز آش‌پزان است، این آش مفصل و عجیب و غریب که از چهل سال قبل تاکنون هر سال، شاه پختن آن را دستور می‌دهد به یادگار آشی است که در موقع بروز وبا چهل سال پیش، شاه آن‌را در شهرستانک پخته و با تناول آن به عقیده‌ی خود از ابتلای به مرض محفوظ مانده و به همین جهت از آن خاطره‌ی خوبی در خاطر نگاه داشته است و عقیده دارد که آن آش را به گردن او حق بزرگ و ثابتی است»
۲. به زبان ترکی، بلاغ یعنی چشمه و اُت به معنای علف است که مجموع بلاغ و اُت به علاوه‌ی حرف "ی" یعنی گیاهی که در چشمه می‌روید که در این‌جا به نوعی تریه‌ی کوهی اشاره دارد که در اوایل بهار می‌روید و چیده می‌شود.
۳. کراوی (کراویا) گیاهی که در مناطق کوهستانی و سرد غرب ایران به صورت خودرو می‌روید. از این گیاه برای خوشبو کردن پنیر، دوغ و ماست استفاده می‌شود. همچنین دمنوش و عرق این گیاه خواص درمانی دارد.
۴. نام یک سرده شامل گیاهان یک‌ساله با برگ‌های شانه‌ای مرکب و گلبرگ‌های سفید است.
۵. گیاهی با دانه‌های بسیار معطر است.
۶. خوردنی‌ها
۷. در برخی از منابع این عکس به نام سوریوگین ثبت شده است

کتاب‌نامه

- آبراهامیان، یرواند (۱۳۹۷)، *ایران بین دو انقلاب، از مشروطه تا انقلاب اسلامی*، ترجمه‌ی کاظم فیروزند، حسن شمس‌آوری و محسن مدیرشانه‌چی، تهران: مرکز.
- براون، ادوارد گرانویل (۱۳۸۱)، *یکسال در میان ایرانیان*، ترجمه‌ی مانی صالحی علامه، تهران: ماهریز.
- برت، تری (۱۳۹۵)، *نقد عکس*، ترجمه‌ی اسماعیل عباسی و کاوه میرعباسی، تهران: مرکز.
- بوردیو، پیر (۱۳۹۴)، *تمایز (نقد اجتماعی قضاوت‌های ذوقی)*، ترجمه‌ی حسن چاوشیان، تهران: ثالث.
- پولاک، یاکوب ادوارد (۱۳۶۸)، *سفرنامه پولاک «ایران و ایرانیان»*، ترجمه‌ی کیکاووس جهانداری، تهران: خوارزمی، ناشر دیجیتال: مرکز تحقیقات رایانه‌ای قائمیه اصفهان.
- حاج سیاح (۱۳۵۶)، *خاطرات حاج سیاح*، تهران: امیرکبیر.
- حسن پور، محمد (۱۳۹۸)، «نقد اجتماعی عکس‌های اجتماعی بر اساس سلیقه‌های چشایی»، *دو فصل‌نامه علمی پژوهشی تحقیقات اجتماعی*، س ۹، ش ۲. تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.
- دالمانی، هانری رنه (۱۳۷۸)، *سفرنامه از خراسان تا بختیاری*، مشتمل بر طرز زندگی، آداب و رسوم، اوضاع اداری، اجتماعی، اقتصادی، فلاحتی و صنایع ایران از زمان قدیم تا پایان سلطنت قاجاریه، ترجمه غلامرضا سمیعی، تهران: طاووس.
- داندیس، دونیس ا. (۱۳۹۰)، *مبادی سواد بصری*، ترجمه‌ی مسعود سپهر، تهران: سروش.
- روحانی، راحله؛ امینی، علی اکبر؛ خسروی، ملک‌تاج (۱۳۹۸)، «تاثیر ویژگی‌های شخصیتی ناصرالدین شاه در توسعه نیافتگی ایران»، *فصلنامه علمی پژوهشی، پژوهش‌های راه‌بردی سیاست*، س ۷، ش ۲۸.
- فوریه، ژوانس (۱۳۸۵)، *سه سال در دربار ایران (از ۱۳۰۶ تا ۱۳۰۹ قمری)*، ترجمه‌ی عباس اقبال، تهران: علم.
- قاجار، ناصرالدین شاه (۱۳۸۹)، *روزنامه خاطرات ناصرالدین شاه از محرم تا شعبان ۱۳۰۶ هجری قمری*، تصحیح و ویرایش دکتر عبدالحسین نوایی، دکتر الهام ملک‌زاده، تهران: سازمان اسناد و کتابخانه‌ی ملی جمهوری اسلامی ایران.
- طهماسب پور، محمدرضا (۱۳۹۲)، *ناصرالدین شاه عکاس*، تهران: تاریخ ایران.
- کاشانی، سهیل (تالیف عبد الرحیم کلانتر ضرابی) (۱۳۴۱)، *تاریخ کاشان*، به کوشش ایراج افشار، تهران: امیرکبیر.

تاریخ اجتماعی چشایی در دوره‌ی قاجار ... (مازیار محمدیون و محمد حسن پور) ۲۹۹

- کریمی، طاهره؛ علامی مهماندوستی، ذوالفقار؛ مباحثی، محبوبه (۱۳۹۲)، «تحلیل حس چشایی در آثار مولوی»، *دوفصلنامه ادبیات عرفانی دانشگاه الزهراء*، س ۵، ش ۹.
- مستوفی، عبدالله (۱۳۸۸)، شرح زندگانی من: تاریخ اجتماعی دوره‌ی قاجار، تهران: هرمس.
- معیرالممالک، دوستعلی خان (۱۳۶۱)، یادداشت‌هایی از زندگانی خصوصی ناصرالدین شاه، تهران: تاریخ ایران.
- ویلز، چارلز جیمز (۱۳۶۸)، *سفرنامه دکتر ویلز (ایران در یک قرن پیش)*، ترجمه‌ی غلامحسین قراگزلو، تهران: اقبال.
- هولستر، ارنست (۱۳۵۴)، *ایران در یکصد و سیزده سال پیش*، ترجمه‌ی محمد عاصمی، تهران: مرکز مردم شناسی ایران.

- Almerico, Gina M. (2014). "Food and identity: Food studies, cultural and personal identity". *Journal of International Business and Cultural Studies*, Vol. 8. United States, Ponte Vedra Beach: Academic and Business Research Institute pub.
- Bird, F. L. (1921). "Modern Persia and its Capital. *The National Geographic Magazine* ". XXXIX, 4), 353-416.
- Bosco, E. (2018). *A taste of identity: Food, Material Culture and Materiality in an Exhibition of the Museum of Chinese in America*. Master Thesis Arts and Culture Museums and collections. Netherland: Leiden University.
- Bourdieu, Pierre (1998). *Practical Reason: on the theory of action*. Stanford, California: Stanford University press.
- Civitello, Linda (2008). *Cuisine and culture: a history of food and people*. John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.
- Eskandari-Qajar, Manoutchehr M. (2010). *Notices on the Private Life of Naser aldin Shah*. Available in academia.edu.
- Kirshenblatt Gimblett, B. (1999). "Playing to the Senses: Food as a Performance Medium". In: *Performance Research*, Vol. 4. No. 1. Perullo, N. (2016). *Taste as Experience, the Philosophy and Aesthetics of Food*. Columbia University Press, New York.
- Sanger, Alice E., Walker Siv Tove Kulbrandstad (2016). *Sense and the Senses in Early Modern Art and Cultural Practice*. New York: Taylor & Francis.
- Walker, Siv Tove Kulbrandstad (2016). "Appetites: Food, Eating and the Senses in Sixteenth-Century Italian Art". In, Alice E. Sanger, Siv Tove Kulbrandstad Walker (Ed.), *Sense and the Senses in Early Modern Art and Cultural Practice* (109-128). New York: Taylor & Francis.