

The functions of food, its customs and tools in the priority of social needs and distinctions in Iran during the Qajar era

Ghaffar Pourbakhtiar¹

Abstract

One of the most important physiological needs of humans and basically every living being is the need for food, the lack of which can cause illness and eventually death. In the Qajar period, due to the droughts and famines that occurred, the first concern of most Iranians, especially the deprived and inferior classes of the society, was bread and food. But some nobles and nobles, who were not worried about their food supply, often sought to show their identity to other classes through food. This research seeks to find a suitable and appropriate answer to the following questions by descriptive-analytical method and using Maslow's Hierarchy of Needs theory: What was the view of the lower classes of Iranian society in the Qajar era towards the category of food? What has been the attitude of upper classes towards this matter? The findings of the research show that the subalterns deprived of bread and food, and caught in the shackles of this physiological need, have an opportunity or interest to pay attention to gaining the respect of others and respecting their dignity through observance of ceremonies, decorations and luxuries in

1. Assistant Professor, Department of History, Shushtar Branch, Islamic Azad University, Shushtar, Iran. pourbakhtiarghaffar@gmail.com

Received: July 1 , 2025 - Accepted: June 9, 2026



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

They did not have a table and they turned to simplicity, cheapness and immediate use of food to satisfy the need of hunger, but on the contrary, Faradastan did not need food, in order to gain the respect of others and to show their dignity, dignity and identity.

Keywords: Qajar, physical need, food, hunger, social distinction.

کارکردهای خوراک و آداب و وسایل آن در تقدم نیازها و تمایزات اجتماعی ایران در عصر قاجار

غفار پوربختیار^۱

چکیده

یکی از مهم‌ترین نیازهای فیزیولوژیک بشر و در اصول هر موجود زنده‌ای، نیاز به غذا است که فقدان آن می‌تواند باعث بیماری و سرانجام مرگ آن‌ها شود. در دوره قاجار با توجه به خشکسالی‌ها و قحطی‌های رخ داده، دغدغه نخست بیشتر ایرانیان به‌ویژه طبقات محروم و فرودست جامعه، نان و خوراک بوده است، اما عده‌ای از اعیان و اشراف، که دلواپسی از بابت تأمین خوراک خود نداشتند، بیشتر در پی آن بودند تا از طریق امر خوراک و غذا، تشخیص ذاتی خود را به دیگر اقشار نشان دهند. این پژوهش در پی آن است تا با رویکرد توصیفی-تحلیلی و با استفاده از نظریه هرم نیاز مزلو، که نیازهای بشر را به‌صورت هرمی طبقه‌بندی و اولویت‌بندی کرده و معتقد است تا زمانی که یک نیاز مقدم و اساسی‌تر برطرف نشود نیازهای پس از آن مورد توجه انسان قرار نخواهند گرفت، پاسخی مناسب و درخور برای پرسش‌های ذیل بیابد: نگاه طبقات فرودست جامعه ایرانی در عصر قاجار به مقوله خوراک چه بوده است؟ نگرش طبقات فرادست نسبت به همین امر چگونه بوده است؟ یافته‌های پژوهش نشان می‌دهد که فرودستان محروم از نان و خوراک و گرفتار در قید و بند این نیاز فیزیولوژیک، فرصت یا علاقه‌ای برای توجه به جلب احترام

۱. استادیار گروه تاریخ، واحد شوشتر، دانشگاه آزاد اسلامی، شوشتر، ایران. pourbakhtiarghfar@gmail.com

تاریخ دریافت: ۱۴۰۴/۱۰/۰۴ - تاریخ تأیید: ۱۴۰۵/۰۳/۱۹



دیگران و رعایت شأن خود از طریق رعایت تشریفات، تزئینات و تجملات در سفره نداشته و به سادگی، ارزانی و استفاده فوری از خوراک برای رفع نیاز گرسنگی روی می‌آوردند، اما برعکس فرادستان که نیاز غذایی خود را برآورده می‌دیدند، برای جلب احترام دیگران و نشان‌دادن شأن، منزلت و تشخص خود به رعایت تشریفات در پذیرایی‌ها و به‌کاربردن تزئینات و تجملات و ذائقه هنردوستی و زیباپسندی در سفره‌های غذایی خود مبادرت می‌ورزیدند.

واژه‌های کلیدی: قاجار، نیاز جسمی، غذا، گرسنگی، تمایز اجتماعی.

۱. مقدمه

غذا و غذاخوردن از دیرباز ضرورت اولیه و اساسی تمام انسان‌ها بوده و در اصل نه تنها انسان‌ها بلکه هیچ موجود زنده‌ای از این امر مهم بی‌نیاز نبوده است، اما بیشتر انسان‌ها همیشه در پی آن بوده‌اند تا تفاوت‌ها و تمایزات خود را با دیگران حتی در همین امر مهم منعکس کنند. در جامعه ایران در عصر قاجار مسئله غذا یا خوراک و آداب و رسوم و ابزارها و وسایل آن از اهمیت زیادی برخوردار بوده است؛ با وجود این، در طرز نگاه اقشار و طبقات مختلف به این امر مهم تفاوت‌هایی وجود داشته است. این در حالی بود که معمولاً اقشار فرودست و پائین جامعه در همین عنصر تنها به دنبال رفع نیاز گرسنگی خود بوده و سایر امور همچون رعایت تشریفات و تجملات و یا کسب عزت نفس و احترام چندان مدنظر آنان نبود. این پژوهش با استفاده از منابع و متون تاریخی، با رویکرد پژوهش توصیفی-تحلیلی و البته با بهره‌گیری از نظریه «هرم نیاز» آبراهام مزلو، در پی آن است تا برای این پرسش‌ها، پاسخی مناسب و درخور بیابد: نگاه طبقات فرودست جامعه ایرانی در عصر قاجار به مقوله خوراک چه بوده است؟ نگرش طبقات فرادست نسبت به همین امر چگونه بوده است؟ فرض پژوهش بر این امر استوار است که طبقات پائین جامعه با توجه به اینکه نمی‌توانستند نیاز غذایی خود را به‌طور کامل برطرف سازند، به‌طبع در محدوده رفع همین نیاز مانده و نیازهای والاتری همچون نیاز به احترام و عزت نفس و سایر نیازها در آن‌ها پدیدار نمی‌شد، اما طبقات بالادست جامعه چون نیازهای غذایی‌شان برطرف شده بود، در پی برآورده‌ساختن نیازهای

والا تری همچون نیاز به حفظ احترام و عزت نفس خود و یا سایر نیازها برمی آمدند.

۲. پیشینه پژوهش

در خصوص مسئله غذا، غذاخوردن و فرهنگ غذایی در دوره قاجار تاکنون پژوهش‌های متعددی انجام گرفته است. محمدی آیین (۱۳۹۵) در مقاله «نقد و بررسی دیدگاه سفرنامه‌نویسان درباره فرهنگ غذایی ایرانیان در دوره قاجار»، مرندي علمداری، (۱۳۹۲) در کتاب «خوراک و سفره‌آرایی ایرانیان در دوره قاجار»؛ مهرآبادی (۱۴۰۰) در کتاب «خوراکی‌های ایرانی به روایت سفرنامه‌نویسان فرنگی»؛ کدیور (۱۴۰۰) در کتاب «جامعه‌نگاری عهد قاجار: تاریخ اجتماعی و زندگی روزمره مردم در دوران قاجار»؛ براتی (۱۳۹۳) در پایان‌نامه کارشناسی ارشد با عنوان «بررسی خوراک و تغذیه در دوره صفوی و قاجار» و جان‌فشان (۱۳۹۵) در پایان‌نامه کارشناسی ارشد با عنوان «فرهنگ غذایی مردم تهران در دوره قاجار» به بحث و بررسی پیرامون خوراک و فرهنگ تغذیه در ایران عصر قاجار پرداخته‌اند، اما برخلاف پژوهش‌های مذکور، رویکرد این پژوهش نه بر مسئله غذا و فرهنگ غذایی ایرانیان بلکه بر روی نقش غذا و فرهنگ غذایی در نمایان‌ساختن تمایزات اجتماعی میان اقشار و طبقات فرادست و فرودست در ایران عصر قاجار تمرکز یافته است.

۳. چهارچوب نظری

آبراهام هارولد مزلو^۱ بنیان‌گذار آمریکایی جنبش روان‌شناسی انسان‌گرا در اول آوریل ۱۹۰۸ در نیویورک به دنیا آمد و در هشتم ژوئن ۱۹۷۰ در سن ۶۲ سالگی بر اثر سکته قلبی درگذشت (فیست، ۱۳۸۸: ۵۹۰). نظریه هرم نیازها یا سلسله‌مراتب نیازهای انسانی مهم‌ترین نظریه وی بوده است. مزلو در کتاب «انگیزش و شخصیت»^۲ با طرح هرمی جالب متشکل از اولویت‌بندی نیازهای انسانی، بر این نظر است که انسان از وجود یک نوع سلسله‌مراتب نیازها یا تقدم و تأخر نیازها در خود برخوردار است که برگرفته از احساس محرومیت و به‌ویژه رضامندی است. در کف این هرم، نیازهای جسمی یا

1 Abraham Harold Maslow

2 Motivation And Personality

فیزیولوژیک انسانی همچون نیاز به غذا، آب، لباس، خواب، سرپناه و نیاز جنسی قرار دارد که ابتدایی‌ترین، قوی‌ترین و بدیهی‌ترین نیازهای بشر بوده و البته در رأس هرم نیز نیاز والای انسان به خودشکوفایی قرار دارد، اما انسان‌ها تنها درگیر همین دو نیاز نیستند؛ بلکه در درون هرم و پس از نیازهای فیزیولوژیک، نیازهای دیگری به ترتیب و پلکانی همچون نیاز به ایمنی، نیاز به عشق و تعلق و نیاز به احترام قرار دارد که به صورتی سلسله‌مراتبی و یکی پس از دیگری و پس از ارضا و برآورده شدن نیاز قبلی پدیدار می‌شوند. این نیازها به ترتیب از قوی‌ترین تا ضعیف‌ترین نیازها مرتب شده‌اند و پیش از اینکه نیازهای سطح بالا تأثیرگذار شوند، حتماً باید نیازهای سطح پائین دست‌کم تا اندازه‌ای ارضا شده باشند (شولتز، ۱۳۸۹: ۳۴۶). مزلو در این باره می‌نویسد: «...هرگاه نیازی برآورده می‌شود، نیازهای والاتری پدید می‌آید و جای آن را می‌گیرد و زمانی که این نیاز هم برآورده شد، باز هم نیاز دیگری وارد میدان می‌شود و همین‌طور الی آخر...» (مزلو، ۱۳۷۵: ۵۷). ضروری‌ترین، قوی‌ترین و اساسی‌ترین نیازهای بشر نیازهای فیزیولوژیک هستند که از این منظر در رأس سایر نیازها قرار دارند. اگر نیازهای فیزیولوژیک کمابیش خوب ارضا شوند، آنگاه مجموعه جدیدی از نیازها پدید می‌آیند که می‌توان آن‌ها را به‌عنوان نیازهای ایمنی طبقه‌بندی کرد؛ پس از رفع و ارضای نیازهای ایمنی، آنگاه نیاز به عشق و تعلق برای انسان ظاهر می‌شود که شامل عشق و علاقه، دوست داشتن و محبت و داشتن روابط عاطفی می‌شود؛ پس از رفع این نیاز است که نیازهای مربوط به احترام جایگزین می‌شود که در دو مجموعه فرعی طبقه‌بندی می‌شوند. در وهله اول نیازها و تمایلاتی همچون تمایل به قدرت، موفقیت، کفایت، سیادت، شایستگی، اعتماد و استقلال و آزادی قرار دارند؛ سپس نیازهایی همچون تمایل به اعتبار و حیثیت یا همان احترام دیگران نسبت به خود، تمایل به کسب مقام، شهرت و افتخار، برتری، معروفیت و کسب توجه، اهمیت، حرمت و تحسین پدیدار می‌شوند، اما ارضای این نیاز نیز پایان نیازهای بشر نیست؛ زیرا که آخرین سطح یا مرحله هرم نیازهای انسانی از دیدگاه مزلو، نیاز به خودشکوفایی است، اما اوج سخن مزلو در این امر نهفته است که انسان‌ها تا زمانی که درگیر یکی از این نیازها هستند و به عبارتی آن نیاز ارضا یا برآورده نشده است، نمی‌توانند به نیازهای والاتر حتی فکر هم

بکنند. تمامی فکر و ذهن آن‌ها مشغول برآورده شدن آن نیاز است و تمامی مساعی خود را به کار می‌گیرند تا به هر نحو و قیمتی که شده آن نیاز را رفع کنند. به طبع اولویت با رفع نیازهای فیزیولوژیک است که با توجه به ضرورت آن‌ها در حفظ حیات و بقای انسان‌ها برای آن‌ها اهمیت و تقدم بسیار داشته و تمام کوشش آن‌ها مصروف ارضای آن می‌شود. نداشتن غذا و آب و گرسنه و تشنه ماندن، برهنه بودن و نداشتن لباس، بی‌خوابی کشیدن، نداشتن سرپناه و مسکن، ضرورت رفع نیاز جنسی، همه دغدغه خاطر و هم‌وغم انسان می‌شود و در این شرایط انسان نیازمند به این ضرورت‌های اساسی، خودبه‌خود نمی‌تواند به نیازهای والاتری همچون امنیت، عزت نفس و احترام به منزلت و شخصیت خود و یا داشتن عشق و علاقه به دیگران حتی فکر هم بکند، چه رسد به اینکه برای برآورده ساختن آن‌ها تلاش نیز کند. مزلو می‌نویسد: «...شخصی که فاقد غذا، ایمنی، محبت و احترام است به‌طور قطع اشتیاق او نسبت به غذا قوی‌تر از هر اشتیاق دیگر است. اگر همه نیازها برآورده نشده باشند، و آنگاه نیازهای فیزیولوژیک بر ارگانیزم تسلط یابند، همه نیازهای دیگر ممکن است به سادگی موجودیت خود را از دست بدهند و یا به عقب رانده شوند» (مزلو، ۱۳۷۵: ۷۱).

از این منظر، انسانی که نیازهای فیزیولوژیک‌اش ارضا نشده باشد نمی‌تواند به نیازهای مراحل بعدی فکر کرده و برای برآورده شدن آن‌ها تصمیم گرفته و کوشش کند. مزلو برای مثالی در این خصوص، امر گرسنگی و نیاز یا میل به غذا را مطرح می‌کند که اتفاقاً تکیه اصلی این پژوهش بر روی این امر قرار دارد. از منظر او در یک انسان کاملاً گرسنه، این گرسنگی است که به‌طور کامل بر ضمیر خودآگاه او مستولی شده و همه استعدادها و در خدمت ارضای گرسنگی درآمده‌اند و سازمان‌بندی این استعدادها را تقریباً به‌طور کلی یک مقصود یعنی ارضای گرسنگی تعیین می‌کند (مزلو، ۱۳۷۵: ۷۱ و ۷۲). افرادی که دائم گرسنه‌اند، برای خوردن برانگیخته می‌شوند نه برای برقرار کردن روابط دوستانه با دیگران و یا کسب احترام یا عزت نفس (فیست، ۱۳۸۸: ۵۹۲). انگیزه‌ها برای انجام هر کاری، در حالتی از گرسنگی مفرط به دست فراموشی سپرده می‌شوند و یا در درجه دوم اهمیت قرار می‌گیرند. انسان گرسنه گرایش دارد که اساس زندگی را برحسب خوردن تعریف کند و هر چیز دیگری را غیر مهم توصیف

کند. ممکن است او آزادی، عشق، احساس اجتماعی، احترام به خود و شخصیت‌اش را به‌مثابه جلوه‌های بی‌ارزشی که چون از عهدهٔ پرکردن شکم او بر نمی‌آیند و سودی دربرندارند، کنار بزند. می‌توان گفت که چنین فردی تمام فکر و ذکرش نان بوده و تنها با نان زندگی می‌کند (مزلو، ۱۳۷۵: ۷۲). با تمام این تفصیلات باید چنین گفت که نظریهٔ مزلو در خصوص خوراک و کارکرد آن در ایران عصر قاجار کاربردی تقریباً نسبی دارد و نمی‌توان آن را به‌صورت مطلق و قطعی پذیرفت و به‌کار بست.

۴. طبقات اجتماعی و آداب و تشریفات غذایی

یکی از مهم‌ترین اموری که ایرانیان هنگام غذاخوردن و به‌ویژه در میهمانی‌های خود رعایت می‌کردند، انجام تشریفات لازم و رعایت سلسله‌مراتب اجتماعی بود. البته رعایت این تشریفات بیشتر از سوی اشراف و اعیان مورد توجه و تأکید بود. نخستین نکته در آداب میهمان‌نوازی این بود که میهمانان را بر اساس جایگاه و سلسله‌مراتب اجتماعی‌شان در محل خاصی از سفره قرار می‌دادند. پر واضح است که هرچه فرد دعوت‌شده دارای مقام و منزلت اجتماعی بالاتری بود، بیشتر در صدر یا بالای سفره نشانده می‌شد. پولاک^۱ می‌نویسد: «اشخاص عالی‌رتبه و محترم در بالای سفره نوازندگان و خوانندگان در پایین سفره جای می‌گیرند» (پولاک، ۱۳۶۸: ۱۴۰) و به همین ترتیب همهٔ افراد میهمان، بنابر جایگاه و شأن اجتماعی، سیاسی و اقتصادی خود به‌ترتیب در بالا، وسط و یا پایین سفره قرار داده می‌شدند.

نشاندن یک میهمان عالی‌مقام در پایین سفره کار درستی نبوده و حمل بر بی‌ادبی میزبان به‌صورت عمدی و یا شاید سهوی بود و چنانچه اقدام به جابه‌جایی و یا جبران نمی‌شد، چه‌بسا شخص مدعو این عمل را توهین به‌خود تلقی کرده و به‌حالت قهر مجلس را ترک می‌کرد. گاهی میزبانان یا افراد مغرض، فردی که جایگاه و مقام سیاسی و اداری خود را از دست داده بود نیز در پایین سفره می‌نشاندند تا او را تحقیر کرده باشند (معیرالممالک، ۱۳۹۰: ۲۰۰).

ایرانیان در همهٔ اعصار میهمان‌نواز بودند و معمولاً دوست نداشتند به‌تنهایی سر

1. Polak

سفره نشسته و غذای خود را تناول کنند. طبق سنت این فقط شاه بود که به تنهایی سر سفره می‌نشست و نباید کسی در کنار او سر سفره و مشغول به غذا خوردن باشد (فووریه، ۱۳۸۹: ۱۴۵؛ دیولافوا، ۱۳۷۸: ۱۷۳). البته اشراف و بزرگان بیشتر اوقات در برپا کردن میهمانی‌های بزرگ و باشکوه، به چشم نشان‌دادن تشخص و موقعیت خود به دیگران نیز نگاه می‌کردند. در این میهمانی‌ها هزینه‌های زیادی می‌شد و اشراف کوشش می‌کردند تا سفره‌های رنگین و تجملاتی، گران‌قیمت و باشکوه برای مدعوین خود بگسترانند؛ این در حالی بود که اقشار فرودست و فقیر که از عدم تمکن مالی رنج می‌بردند و حتی در عمل نمی‌توانستند شکم خود و خانواده‌هایشان را سیر کنند، بیشتر اوقات یا از دادن میهمانی طفره می‌رفتند و یا حتی در صورتی که ناگزیر بودند تا گاهی به این عمل تن در دهند، میهمانی ساده و ارزان‌قیمتی را برپا می‌کردند تا هم اصل عمل را انجام داده و هم به فقر و فلاکت بیشتری دچار نشوند.

معمولاً اعیان و اشراف در زمانی که میهمانان بر سر سفره مشغول غذا خوردن بودند؛ علاوه بر انواع اطعمه و اشربه، در پی آن بودند تا به طرق دیگر نیز خود و مهمانان را سرگرم و شاد ساخته و بر تشخص خود بیفزایند؛ یکی از این راه‌ها استفاده از موسیقی و تفنن‌های دیگر در هنگام غذا خوردن بود. این درست است که یکی از آداب و سنت‌های غذا خوردن ایرانیان حفظ خاموشی و سکوت بر سر سفره در هنگام غذا خوردن بود و بیشتر منابع نیز به این امر اذعان داشته‌اند (براون، ۱۳۸۴: ۱۴۰؛ بروگش، ۱۳۶۸: ۱۴۷؛ موریه، ۱۳۸۶: ۱۵۶/۱؛ دیولافوا، ۱۳۷۸: ۱۷۳)، اما همه اعیان و اشراف این‌گونه نبودند؛ شخص ناصرالدین‌شاه عادت داشت تا اعتمادالسلطنه به‌هنگام صرف ناهار برایش روزنامه و یا کتاب ترجمه کرده و بخواند (اعتمادالسلطنه، ۱۳۸۹: ۲۰۶ و ۱۰۳۴؛ بزرگ امید، ۱۳۶۳: ۵۴). تعدادی از سیاحان خارجی نیز به نواختن موسیقی به‌هنگام صرف ناهار یا شام در منازل و میهمانی‌های اشراف و مقامات ایرانی اشاره کرده‌اند (دروویل، ۱۳۸۷: ۹۳؛ دوکوتزبوئه، ۱۳۶۵: ۱۲۲؛ کارلاسرنا، ۱۳۶۳: ۱۷۲؛ ویلز، ۱۳۶۸: ۱۲۹). این گروه‌های موسیقی هزینه‌های زیادی برای اشراف و ثروتمندان داشتند و مبالغ فراوانی را از آنان تحت عناوین دستمزد و انعام دریافت می‌کردند که در اصل فقرا و فرودستان نمی‌توانستند از عهده چنین مخارج و هزینه‌هایی در میهمانی‌های ساده

و ارزان قیمت خود برآیند؛ در واقع در میهمانی‌های غیر اشرافی، از نوازندگان و گروه‌های موسیقی و رقص و نمایش خبری نبود و ساده برگزار می‌شدند (براتی، ۱۳۹۳: ۵۰). البته گاهی استفاده نکردن از گروه‌های موسیقی و رقص در مجالس میهمانی و یا دوره‌های اقبال و طبقات فرودست و پائین تنها به خاطر فقر و بی‌پولی نبود، بلکه باورهای مذهبی و افکار سنتی آنان نیز در این امر دخیل بوده است.

۵. اقبال اجتماعی و تعدد و تنوع غذایی

کیفیت نوع، جنس غذا، حجم و تعداد آن‌ها نیز از جمله عواملی بود که تفاوت‌ها و تمایزات اجتماعی میان طبقات اجتماعی مختلف و به‌ویژه اقبال فرادست و فرودست را آشکار می‌ساخت. حجم و میزان غذایی که اشراف و اعیان تهیه کرده و در سفره قرار می‌دادند، یکی از راه‌های نشان‌دادن تشخیص و منزلت اشرافی آنان بود؛ بنابراین بزرگان و افراد صاحب مقام و موقعیت والای اجتماعی کوشش می‌کردند تا مرتب و مکرر سفره‌های بزرگ و متعدد گسترانده و میهمانان و مدعوین بسیاری را اطعام کنند (شیل، ۱۳۶۲: ۲۴۵). طبعاً هرچه سفره‌ها بزرگتر و متعددتر بود و هرچه حجم غذا و مخلفاتی که سر سفره آورده می‌شد، بیشتر بود میزبانان بیشتر و بهتر می‌توانستند شکوه و شأن والای خود را نمایان و برساخته کنند. جامعه ایران در عصر قاجار به واسطه رقابت‌ها و چشم و هم‌چشمی‌هایی که میان مردم و به‌ویژه اشراف و بزرگان وجود داشت، چنین شکوه، تجمل و فخرفروشی را می‌طلبید. این شام و ناهارهای زیاده‌تر از لزوم و این سفره‌های طولانی و رنگارنگ از هر قبیل طعام بیشتر برای نمایش بود تا: «کلاشان و مفت‌خوران سر سفره‌ها رفته و در مجالس، تجملات ناهار فلان آقا را تعریف کنند و او افتخار کند...» (سیاح محلاتی، ۱۳۵۶: ۶۹). اشراف و اعیان گاهی گوشت شکار، غذای پخته‌شده، میوه و شیرینی به‌عنوان پیشکش یا تقدیمی برای هم‌دیگر می‌فرستادند (امین‌لشکر، ۱۳۷۸: ۱۲۳؛ اعتمادالسلطنه، ۱۳۸۹: ۱۰۳۴). آنان معمولاً در پی آن بودند تا حجم و تعدد و تنوع سفره‌ها و هدایای خود را به‌وسیله و طرق مختلف نشان داده و منعکس کنند. هم حجم و تعداد دیگ‌های خوراک‌پزی و هم تعداد مجمعه‌های غذا در نشان‌دادن حس تفاخر و تشخیص اشراف و بزرگان اثر زیادی داشته

است؛ هرچه دیگ‌ها و مجمعه‌های مذکور به‌ویژه هنگام انتقال غذا و مخلفات آن از آشپزخانه به تالار پذیرایی بزرگتر و بیشتر بودند، میزبان بیشتر تفاخر می‌کرد و شأن و شوکت والای خود را حفظ شده می‌پنداشت؛ به‌طور کلی حجم زیاد، تعدد و تنوع بسیار غذا، شیرینی و مخلفاتی که سر سفره انباشته می‌شد و یا برای یک یا چند میهمان خاص ارسال می‌شد، نمایانگر جاه و منزلت اشرافی و اعیانی میزبان بود و او بدینوسیله شأن و جایگاه برتر خود را به رخ میهمانان و مدعوین می‌کشید. کارلا سرنا^۱ می‌نویسد: «هرچه تعداد سینی‌های شیرینی زیادتر باشد، هم تحفه فرستاده شده اهمیت بیشتری دارد، و هم از ثروتمندی بیشتر فرستنده حکایت می‌کند و هم وسیله‌ای است برای ابراز تشخص» (کارلا سرنا، ۱۳۶۳: ۵۸).

حجم غذایی که معمولاً میزبان بر سر سفره می‌آورد چنان زیاد بود که نه‌تنها میهمانان و خانواده میزبان، بلکه خدمه و نوکران بسیار همراه میهمانان و خدمتکاران فراوان صاحبخانه نیز سیر می‌شدند؛ با وجود این، باز هم غذا اضافه می‌آمد و در نتیجه مابقی آن به همسایگان و نیز فقرا و مستمندان حتی سگ‌های کوچه و خیابان داده می‌شد (پولاک، ۱۳۶۸: ۹۷). مستوفی می‌نویسد: «بعد از شام خوردن آقایان، نوبت به نوکرهای مهمان‌ها می‌رسید. برای دفعه اول نوکر اعیان و رجال شام می‌خوردند و آن‌ها که بر می‌خواستند نوکرهای خودمانی و حاشیه استفاده کرده و آخر همه ... نوبت به نوکرهای خدمتگزار خانه می‌رسید... از ته سفره به فقرای بیرون در نیز سهم کافی می‌رسید بطوری که از این چهل پنجاه من برنج، سیصد چهار صد نفر از همه طبقه مردم غذا می‌خوردند» (مستوفی، ۱۳۸۴: ۲۸۲/۱).

هر میزبان اشرافی و ثروتمند، زیادآمدن غذا را عامل تفاخر و تشخص خود می‌دانست، البته خدمتکاران برای خانواده‌های خود نیز از همین غذاهای خانه ارباب می‌بردند (روششوار، ۱۳۷۸: ۱۱۲)، اما در خصوص اقشار فرودست وضعیت فرق می‌کرد؛ زندگی ساده و فقیرانه آنان از این ولخرجی‌ها و بریز و پاش‌ها به‌دور بود؛ به‌جز بخشی از خدمتکاران و یا فقرا که معمولاً توسط اربابان خود و یا اشراف اطعام

1. Carla Serna

می‌شدند، بسیاری از مردم، خود و فرزندانشان گرسنه می‌ماندند. اقشار فرودست برای رفع نیاز گرسنگی خود و صرفه‌جویی در خرید و تهیه مواد غذایی به اقداماتی متوسل می‌شدند. بعضی از آنان سه وعده غذای در روز را با حذف یکی از وعده‌ها؛ همچون صبحانه یا نهار به دو وعده تبدیل کرده بودند و البته یکی از دو وعده باقیمانده را نیز با نان و پنیر و سبزی می‌گذراندند؛ این در حالی بود که اشراف و ثروتمندان حتی با خوردن عصرانه از سه وعده غذایی نیز فراتر رفته؛ هرچند که عصرانه را نیز سبک تناول می‌کردند، اما پیشه‌وران و کسبه تنها یک‌بار در روز غذای گرم می‌خورند و دیگر به غذاهای سردی که پیش‌تر آماده شده بود و حاضری نام دارد اکتفا می‌ورزیدند (پولاک، ۱۳۶۸: ۹۴).

کیفیت خوراک و یا به عبارتی نوع و جنس غذا نیز علاوه بر حجم و کمیت آن در نمایان‌ساختن تضاد و تمایز طبقاتی تأثیرات بسزایی داشت. اشراف و اعیان در پی آن بودند تا از طریق کیفیت نوع و جنس غذا نیز جایگاه و منزلت اجتماعی خود را عیان سازند، اما اقشار و طبقات فرودست چون تنها برای رفع گرسنگی و سد جوع خود نیاز به غذا داشتند نه به دنبال نشان دادن شأن و شکوه و حفظ تشریفات، بلکه فقط در پی رفع نیاز گرسنگی و رسیدن به هدف سیرکردن شکم خود و خانواده بودند. این امر هم در امر خوراک و یا غذا و هم در امر آب یا نوشیدنی‌ها در ایران عصر قاجار دیده می‌شود. در ایران عصر قاجار نان اصلی‌ترین، مهم‌ترین و ضروری‌ترین ماده غذایی ایرانیان از همه اقشار و طبقات بوده است؛ معمولاً نان مورد نیاز طبقات بالای جامعه از آرد گندم و نان طبقات فقیر و محروم از آرد جو و یا آرد ارزن تهیه می‌شد. نان برای اقشار کارگر و کشاورز و سایر فرودستان و فقرا غذای اصلی محسوب می‌شد که بیشتر به صورت نان فطیر یا لواش همراه با پنیر، ماست، سبزیجات و میوه‌های ارزانی همچون خربزه و انگور استفاده می‌شد (هولستر، ۱۳۵۵: ۵۸؛ نیکیتین، ۱۳۵۶: ۱۲۲). آنان که تنها به دنبال قوت لایموت بودند تا از خود رفع نیاز گرسنگی کنند، بیشتر تنها به دنبال تهیه یا خرید نانی بودند که فقط بتواند شکم را پر کرده و رفع گرسنگی کند. این افراد حتی توانایی مالی تهیه نان از آرد گندم را نداشتند و بنابراین از نان جو ارتزاق می‌کردند. برای فقرا و

مستمندان مسئله نان مورد نیاز روزانه امر لاینحلی بود که البته به آسانی حل نمی‌شد (ویشارد، ۱۳۶۳: ۱۹۶). نان جو در فرهنگ ایرانی خود مظهر و رمزی از قناعت و زندگی درویشی است و به همین معنی بیشتر از طرف شاعران در اشعارشان به کار برده شده است (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۵). فقرا ناگزیر بودند تا بیشتر به همین نان جو یا نان ارزن خشک و خالی قناعت ورزیده و گرسنگی خود را برطرف سازند. نان فقیرترین افراد و اقشار ایلات و عشایر ایران، نیز از آرد درختان خودرویی همچون بلوط بود که معمولاً رایگان و بدون پرداخت هیچ‌گونه هزینه‌ای به دست می‌آمد که البته هیچ‌گاه همانند نان گندم مطبوع و خوش خوراک نبوده است و زنان عشایر برای از بین بردن شیرۀ تلخ آن معمولاً آرد بلوط را شسته و در آفتاب خشک می‌کردند (دوبد، ۱۳۷۱: ۲۴۶).

برنج پس از نان دومین ماده اصلی غذایی ایرانیان بود که البته طبقات متمکن و دارا با پخت آن، غذاهایی همچون پلو و چلو و یا کته درست می‌کردند. استانبولی پلو نیز بعداً در اواخر قاجار وارد ایران شده و به تدریج متداول شد (معیرالممالک، ۱۳۹۰: ۱۹۸). البته برای طبقات فرودست و فقیر برنج نسبت به نان دست‌نیافتنی‌تر بوده و معمولاً کمتر بر سر سفره آنان قرار داشت. آشپزهای طبقات اعیان و اشراف در پخت چلو و پلو با برنج مهارت بسزایی داشته و بهترین آن‌ها را به عمل آورده و بر سر سفره اشراف قرار می‌دادند. گوشت نیز از دیگر مواد غذایی ایرانیان بود که معمولاً نه در سفره فقرا بلکه بر سر سفره دولتمندان به فراوانی بود. آنان در غذاهای خود از کباب‌ها و خورش‌های متنوعی همچون چلوکباب، کباب کوبیده، کباب جوجه، خورش قیمه، خورش فسنجان، خورش آلو و غیره از آن استفاده می‌کردند. طبقات اشراف و ثروتمند از گوشت‌هایی همچون گوشت گوسفند، بره و بزغاله، مرغ (اولیویه، ۱۳۷۱: ۳۲) و گوشت حیوانات و پرندگان شکارشده همچون آهو، بز کوهی، گوزن، کبک، قرقاول و تیهو در کباب‌ها یا خورش‌های سفره‌های خود استفاده می‌کردند (دروویل، ۱۳۸۷: ۸۷). کباب یا چلوکباب از مطلوب‌ترین و مطبوع‌ترین غذاهای اقشار ثروتمند بود (ویلس، ۱۳۶۳: ۲۲۱). این اقشار گوشت گاو، گوساله و گاو میش را معمولاً نپسندیده و استفاده نمی‌کردند. در عوض این گوشت‌های ارزان قیمت نه همیشه بلکه گاهی راهی به سفره‌های اقشار فقیر باز کرده (رایس، ۱۳۸۳: ۱۳۲)؛ زیرا این اقشار با وجود کمبود درآمد، اما چون بیشتر

کارگر یا کشاورز بودند، به علت فعالیت و تحرکات بدنی زیاد، نیاز اساسی به مصرف مواد غذایی دارای کالری چون گوشت برای تقویت جسم خود داشتند، اما به علت نداشتن پول کافی مجبور بودند تا نه تنها به دیگر مواد غذایی مفید و خاصیت دار یا به عبارتی ماده‌ای که ارزش غذایی یا کالری فراوان داشته باشد، بلکه به مواد غذایی روی بیاورند که تنها حجم دار بوده و به اصطلاح فقط شکم پرکن باشد. البته باز هم تنها عده معدودی از آن‌ها نیز می‌توانستند از این گوشت‌های ارزان‌تر گاو و یا گوساله استفاده کنند. کمبود ماده غذایی گوشت در میان سفره مستمندان بسیار بود تا جایی که اقشار متمکن معمولاً امعاء و احشاء گوسفندان ذبح شده خود همچون دل و روده، جگر سفید و شکمبه آن‌ها را به فقرا می‌بخشیدند تا از آن‌ها استفاده کنند (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۸ و ۱۰۰). ویشارد می‌نویسد: «تعداد افرادی که به جای کباب و پلو با نان خشک، پنیر و فنجانی چای سر می‌کنند، کم نیستند. آنان اگر بتوانند چند پنی فراهم آورند، کله گوسفندی از قصاب می‌خرند و یک وعده را با آبگوشت آن سر می‌کنند» (ویشارد، ۱۳۶۳: ۱۹۶). بیشتر روستائیان نیز از این قاعده مستثنی نبودند. آنان با وجود اینکه دامدار بودند، اما به علت فقر بیشتر اوقات از گوشت دام‌ها و پرندگان خود نیز کمتر استفاده می‌کردند. گوشت برای روستائیان جنبه اشرافی داشت، اما به جز در موارد استثنایی، مصرف نمی‌شد، آن‌ها مرغ و خروس و گوسفند و بز را نه به خاطر مصرف گوشتشان بلکه تنها به خاطر کسب درآمد نگهداری می‌کردند (فوربز لیث، ۱۳۶۶: ۳۲). حتی در استفاده از روغن برای پختن غذا نیز میان اقشار بالا و پائین تفاوت وجود داشت؛ در حالی که اغنیا در پختن چلو، پلو و خورش‌های خود از روغن استفاده می‌کنند، فقرا ناگزیر بودند تا برای پخت غذای گرم خود از دنبه گوسفند استفاده کنند (پولاک، ۱۳۶۸: ۸۹).

تفاوت‌های خوراکی اقشار فرادست و فرودست تنها در غذا و مواد غذایی همچون نان، برنج و گوشت و روغن دیده نمی‌شود، بلکه در مصرف نوشیدنی‌ها نیز این تمایزات دیده می‌شود؛ به عبارتی می‌توان گفت که نوشیدنی‌های دو قشر ثروتمند و فقیر نیز همانند یکدیگر نبود؛ اصلی‌ترین، ضروری‌ترین و مهم‌ترین نوشیدنی مورد مصرف دائمی همه اقشار و طبقات در ایران آب آشامیدنی بوده است، اما همین نوشیدنی نیز

تمایز و تفاوت طبقاتی را نمایان می‌ساخت. آب آشامیدنی مورد نیاز معمولاً یا از قنات و یا آب‌انبارها به دست می‌آمد که بیشتر روباز و در نتیجه از نظر بهداشتی آلوده بودند. فووریه می‌نویسد: «آب تهران خانه به خانه از منازل اغنیا گرفته تا خانه‌های فقرا همه را مشروب می‌کند ولی البته فقرا غالب اوقات فدای اغنیا می‌شوند» (فووریه، ۱۳۸۹: ۲۳۰). به علت آلوده شدن آب قنات، بیشتر خانواده‌های متمکن آب آشامیدنی مورد نیاز خود را با حیوانات بارکش و توسط خدمتکاران از سرچشمه قنات در خارج از حصار پایتخت به خانه می‌آوردند، اما خانه‌هایی که تمول کمتری داشتند، بیشتر آب مانده را به جای آب تازه و البته به قیمت ارزان از سقا‌های دوره گرد می‌خریدند (پولاک، ۱۳۳۸: ۹۲). شربت و نوشیدنی‌های دیگر نیز تفاوت طبقاتی و تمایز اجتماعی را منعکس می‌کرد؛ در حالی که اشراف و ثروتمندان شربت خود را از عصاره میوه‌ها و عطریات گران‌قیمتی همچون تمشک، توت فرنگی، موز، لیمو، دارچین، گل سرخ و غیره تهیه می‌کردند، اقشار متوسط و فقیر که دستشان از چنین نوشیدنی‌های مطبوع و گوآرایی کوتاه بود معمولاً برای رفع نیاز خود به شربت و نوشیدنی، به آب قند یا عسل کمی سرکه می‌افزودند و از آن استفاده می‌کردند که به آن سرکه شیرازی می‌گفتند (دروویل، ۱۳۸۷: ۸۹)؛ حتی نوشیدن قهوه و چای نیز تمایزات اجتماعی را در خود نهفته داشت؛ در حالی که اقشار فرادست و ثروتمند از بهترین برگ چای سیاه استفاده می‌کردند، اقشار فقیر و نادار از برگ چای بی کیفیت و درجه دو یا سه بهره می‌بردند؛ علاوه بر چای سیاه، اشراف و دولت‌مندان انواع برگ چای اعلای دیگر را استفاده می‌کردند. رایس می‌نویسد: «نوع بسیار گرانی از چای به چای سفید معروف است که مایعی بی‌رنگ یا کاهی رنگ به دست می‌دهد و ثروتمندان علاقه خاصی به آن دارند...» (رایس، ۱۳۸۳: ۱۳۵).

۶. آداب شستن دست و استفاده از آفتابه و لگن

از جمله آدابی که ایرانیان هنگام غذا خوردن به جا آورده و سخت رعایت می‌کردند، شستن انگشتان دست پیش از غذا خوردن و پس از اتمام غذا خوردن بود؛ به همین خاطر

یکی از اسباب و وسایلی که به‌هنگام غذاخوردن برای ایرانیان ضرورت تام و تمام داشت، زوج یا دوگانه‌ای به‌نام آفتابه و لگن بود. همهٔ افراد و خانواده‌ها برای طهارت و وضو و نظافت و پاکیزگی ناگزیر بودند تا از این دو وسیله استفاده کنند، اما مسئلهٔ مهم این بود که باتوجه به اینکه ایرانیان نه با قاشق و چنگال بلکه با دست و به‌ویژه با دست راست غذا می‌خوردند (بل، ۱۳۶۳: ۸۶؛ تانکوانی، ۱۳۸۳: ۲۰۸؛ بن‌تان، ۱۳۵۴: ۷۰) بدین خاطر پیش و پس از صرف غذا، خود و میهمانان‌شان ناگزیر به شستن دست‌ها و به‌ویژه انگشتان دست راست خود بودند، تا هم پیش از غذاخوردن بهداشت، نظافت و پاکیزگی انگشتان دست را رعایت کنند و هم پس از صرف غذا چربی‌های غذایی را از دستان خود با آب و به‌وسیلهٔ آفتابه و لگن بزدایند (براون، ۱۳۸۴: ۱۴۰)، اما افراد و خانواده‌های متمکن و اعیانی بیشتر دستان خود و میهمانان‌شان را با عطریات و گلاب می‌شستند (ساویچ‌لندور، ۱۳۸۸: ۲۲۳) و برای این کار معمولاً خدمتکاران خانه، آفتابه و لگن را یک‌بار پیش از صرف غذا و یک‌بار پس از اتمام غذا دور مجلس می‌گرداندند تا افراد انگشتان دست راست خود را بشویند؛ بنابراین آوردن آفتابه و لگن به محل غذاخوردن یا پذیرایی میهمانان ضرورت بسیاری داشت. رعایت تشریفات و احترام به سلسله‌مراتب اجتماعی ضرورت تام و تمام داشت و معمولاً خدمه یا وابستگان میزبان برای شستن دست، آفتابه و لگن را ابتدا به بالاترین فرد حاضر در مجلس از نظر مقام و موقعیت اجتماعی تعارف می‌کردند و سپس حسب مقام و منزلت سایر افراد، به‌ترتیب نزد آنان می‌بردند (پولاک، ۱۳۶۸: ۹۶).

درست به‌همین خاطر است که آفتابه و لگن وسیله‌ای مجلسی بود که در مجالس پذیرایی و تشریفاتی توسط میهمانان دیده و استفاده می‌شد و برای طبقات ممتاز و فرادست ضرورت داشت تا جنبه‌هایی از تجمل و یا تزئینات را در خود داشته باشد. ماساهارو^۱ می‌نویسد: «به خانه اعیان و اشراف ایرانی که دعوت می‌شدم، بعد از غذا آفتابه لگن می‌آوردند، نمی‌دانم که مردم میانه حال ایران هم این وسیله را به کار می‌برند یا خیر» (ماساهارو، ۱۳۷۳: ۱۷۸)، اما واقعیت این بود که آفتابه و لگن اگرچه در خانه‌های بیشتر طبقات و اقشار مختلف جامعه مورد استفاده قرار می‌گرفت، اما نوع

1. Masaharu

جنس، قیمت و ظرافت و زیبایی آن کاملاً در خانه‌های هرکدام از این اقشار متفاوت بوده است؛ در دربار سلطنتی و در میان درباریان معمولاً از آفتابه لگن طلا و نقره که البته بیشتر به نظر می‌رسد از جنس مس با روکشی از طلا و نقره باشد، استفاده می‌شد. معیرالممالک درباره آفتابه و لگن مهدعلیا می‌نویسد: «آفتابه لگن مخصوص مادر شاه از طلای جواهرنشان و دیگر آفتابه لگن‌ها از نقره میناکاری بود» (معیرالممالک، ۱۳۹۰: ۲۳۶). رایس نیز می‌نویسد: «در عمارت‌های بزرگ و مجلل، دست‌ها را با گلاب که از درون آفتابه دارای لوله‌ای بلند و از جنس نقره اعلاء، که درون لگنی از همان جنس با شبکه‌ای در روی آن می‌ریزد، می‌شویند» (رایس، ۱۳۸۳: ۱۲۵)، اما در خانه‌های افراد و اقشار متوسط و با تمکن کمتر به جای این آفتابه و لگن‌های زیبای طلا و نقره، برای شستن دستان از آفتابه و لگن‌هایی از جنس مس که با قلع سفید کرده بودند استفاده می‌شد. البته افراد فقیر و دارای بضاعت مالی کم در شهرها و همین‌طور روستائیان که توان خرید آفتابه و لگن‌هایی حتی از جنس فلز مس را نیز نداشتند، برای رفع نیاز خود یعنی شستن دست و صورت معمولاً از آفتابه و لگن‌های سفالی که ارزان قیمت بودند، استفاده می‌کردند (بروگش، ۱۳۷۴: ۱۴۷؛ رایس، ۱۳۸۳: ۱۲۵).

۷. سفره و سفره‌آرائی‌ها

یکی از انواع تجملات غذایی ایرانیان در عصر قاجار سفره و سفره‌آرایی بوده است. اصولاً سفره و سفره‌داری و تزئینات و تجملات آن در میان ایرانیان در همه اعصار اهمیت زیادی داشته و آنان به‌ویژه طبقات ممتاز کوشش می‌کردند تا هم حجم و هم کیفیت سفره و محتویات روی آن فراخور شأن و جایگاه اجتماعی و طبقاتی آنان باشد. اعیان و اشراف در دوره قاجار نه تنها سفره‌های بزرگ به‌ویژه برای میهمانی‌های خود می‌انداختند، بلکه تلاش می‌کردند تا جنس سفره آن‌ها دارای کیفیت بوده و متمایز از سفره دیگر طبقات و اقشار باشد.

ایرانیان پیش از پهن کردن سفره معمولاً پارچه‌ای از جنس‌های ارزان قیمت و ساده همچون کتان و یا کرباس سفید و یا پوششی از جنس چرم در اندازه‌ای بیشتر از طول و عرض سفره بر روی فرش‌ها می‌انداختند تا چنانچه غذایی ریخته شود بر روی آن افتاده

و از کثیف شدن قالی‌ها جلوگیری شود. کلود انه می‌نویسد: «پوشش لحاف ماندی را که آستری چرمی دارد وسط اتاق پهن می‌کنند و سپس روی آن سفره‌ای می‌کشند» (انه، ۱۳۶۸: ۱۸). سفره‌ای که روی این پارچه می‌انداختند، معمولاً بر حسب میزان تمول و مکنت صاحبخانه از جنس پارچه‌ای همچون کتان یا ابریشم و یا شال کشمیر بود (فلاندن، ۱۳۵۶: ۲۵۳). اعیان و اشراف معمولاً سفره‌هایی از جنس پارچه حریر، ابریشم و یا شال کشمیری استفاده می‌کردند که دارای طرح‌ها و نقوش گل‌دار و رنگارنگی بود، اما طبقات متوسط از پارچه‌های رنگارنگ قلمکار و طبقات پائین از پارچه کتان و کرباس بدون طرح و سفید به‌عنوان سفره استفاده می‌کردند. گاهی به‌جای پوشش پارچه‌ای، برای سفره از چرم استفاده می‌شد (ویلس، ۱۳۶۳: ۲۲۲)؛ هرچه اندازه سفره بزرگ‌تر بود، مقام و جایگاه اجتماعی صاحب سفره والاتر نشان داده می‌شد و معمولاً صاحبان مقام و موقعیت اجتماعی گسترده‌شدن سفره‌های کوچک را دون شأن و منزلت خود می‌دانستند و بر انداختن سفره‌های وسیع و بسیار بزرگ در منازل و تالارهای پذیرایی خود تأکید می‌ورزیدند. سفره‌ها بیشتر بر حسب شکل اطاق به صورت مربع یا مستطیل بوده و درست در وسط اتاق یا تالار پذیرایی روی فرش‌ها گسترده می‌شد (هولستر، ۱۳۵۵: ۷۴).

۸. ظروف غذاخوری و نوشیدنی‌ها

یکی از مهم‌ترین مواردی که تمایزات اجتماعی را به‌خوبی نشان می‌دهد، مسئله اسباب و ظروف غذاخوری ایرانیان در عصر قاجار است؛ علاوه بر نوع و کیفیت غذا و حفظ آداب احترام‌آمیز بر سر سفره، اسباب و ظروف غذا نیز بسیار مورد توجه و اهمیت ایرانیان بود. آنان معمولاً از طریق لوازم و اسباب غذاخوری نیز همانند خود غذا و یا آداب غذاخوردن، نیز تشخیص و جنبه احترام‌آمیز خود را به دیگر اقشار و طبقات نشان می‌دادند. کاسه‌ها، دیگ‌ها، مجمعه‌ها، بشقاب، قاشق و چنگال، سینی‌ها و دوری‌ها، ظروف و استکان‌های چای‌خوری و قهوه‌خوری، گیلان‌ها و جام‌های آب‌خوری و شربت‌خوری و نوشیدنی‌های دیگر از این جمله بوده است.

ظروف غذاخوری از از بزرگ‌ترین آن‌ها که دیگ‌ها و مجمعه‌های بزرگ باشد تا کوچکترین آن‌ها؛ همچون کاسه‌ها و فنجان‌ها، مهم‌ترین اسباب مرتبط با خوراک و خوردن است که از سوی همه طبقات و اقشار اهمیت داشته و مدنظر قرار می‌گرفت. سینی‌های بزرگ یا همان مجمعه‌های غذایی اشراف و بزرگان دارای تزئینات و تجملاتی بودند. تصاویر مختلفی که از خطوط، طرح‌ها و نقوشی از انسان‌ها، درختان، پرندگان و حیوانات بر روی این ظروف که بیشتر از جنس مس سفید شده بودند، زینت‌بخش آن‌ها بود (ساویچ‌لندور، ۱۳۸۸: ۲۲۳). مجمعه‌های غذایی شاه، شاهزادگان و اشراف و بزرگانی که تمول بیشتری داشتند، معمولاً از جنس نقره بودند. هنرمندان و صنعتگران به طرز زیبا و با مهارت هرچه تمام‌تر بر روی این ظروف، کنده‌کاری، قلمزنی و حکاکی‌های هنرمندانه‌ای انجام داده بودند (بنجامین، ۱۳۶۳: ۲۴۴). بر روی برخی از این سینی‌ها و مجمعه‌ها، درب‌ها و سرپوش‌هایی مخروطی و به‌شکل کلاه‌خودهای زیبایی که با ظرافت تمام با طلا میناکاری شده و به انواع سنگ‌های قیمتی مرصع و مزین شده بود قرار داشت و بر روی برخی دیگر پارچه‌هایی از جنس شال کشمیر و یا قلمکارهای خوش‌رنگی که منگوله‌های رنگارنگ و یا مفتول‌هایی از طلا و جواهر از آنان آویزان بود، قرار داشت (فووریه، ۱۳۸۹: ۱۴۴؛ انه، ۱۳۶۸: ۱۷؛ فلاندن، ۱۳۵۶: ۶۵؛ پولاک، ۱۳۶۸: ۹۸). بصیرالملک از روپوش سینی‌هایی یاد می‌کند که از جنس پارچه قلمکار پولک‌دوزی شده بوده‌اند (بصیرالملک شیبانی، ۱۳۷۴: ۴۶۵)؛ اگرچه این سرپوش‌ها با هدف ضروری جلوگیری از سردشدن غذا و یا حفظ آن درمقابل هرگونه گرد و خاک و آلودگی بوده است، اما واقعیت آن است که اعیان و ثروتمندان به‌وسیله تزئینات و تجملات همین سرپوش‌ها و محفظه‌ها، تشخیص و شکوه اشرافی خود را انعکاس می‌داده‌اند، اما اقشار فرادست و اشراف برای انعکاس تمایزات اجتماعی خود در اسباب و ظروف غذایی تنها به این اندازه بسنده نمی‌کردند. گوینیو^۱ درباره فنجان‌ها و بشقاب‌های مزین و مجلل ایرانیان می‌نویسد: «...فنجان‌ها و بشقاب‌های غذاخوری بسیار زیبا، متنوع و مزین به نقاشی‌های آبی و سرخ و سبز شبیه میناکاری است...» (گوینیو، ۱۳۸۳: ۱۸۶).

یکی از وسایلی که علاوه بر نیاز، به سفره ایرانی‌ها تزئین و تجمل می‌بخشید، قاشق‌های چوبی شربت‌خوری بود. در روزگار قاجار اگرچه هنوز استفاده از قاشق و چنگال در هنگام غذاخوردن برای ایرانی‌ها معمول و متداول نبود، اما از همان هنگام قاشق‌های چوبی شربت‌خوری در میان سفره همه طبقات مورد استفاده قرار می‌گرفت. درون این قاشق‌ها گود بوده و معمولاً ظرفیت تقریباً یک استکان شربت و یا دوغ را داشت. این قاشق‌ها به‌خاطر سبکی وزن و کنده‌کاری‌های خود در ایران و حتی مشرق زمین شهرت و معروفیت زیادی داشته و قیمت بسیار گرانی داشته‌اند (ویلس، ۱۳۶۳: ۲۲۳). قاشق‌های شربت‌خوری را بیشتر از چوب درخت گلابی تهیه کرده و معمولاً در شهر آباده و یا گلپایگان توسط هنرمندان و صنعتگران آن‌ها ساخته می‌شدند (کرزن، ۱۳۸۰: ۲/۲۲۷). این هنرمندان بر روی سطح و نیز دسته این‌گونه قاشق‌ها کنده‌کاری کرده و با خطوط برجسته و طرح‌ها و نقوش ظریف و زیبایی تزئین می‌کردند. همین تزئینات و تعدد قاشق‌ها، تفاوت‌های میان طبقات مختلف را نمایان می‌ساخت. ویلس می‌نویسد: «... غالباً ممکن است که در سفره ایرانی، عدد قاشق‌های شربت‌خوری را شمرد و از روی آن تمول و بضاعت صاحبخانه را تخمین زد» (ویلس، ۱۳۶۳: ۲۲۲).

یکی دیگر از مسائلی که تفاوت‌ها و تمایزات میان طبقات فرادست و فرودست جامعه ایران در عصر قاجار را نشان می‌دهد، کیفیت جنس و ارزش مادی و هنری ظروف چای‌خوری و قهوه‌خوری است؛ اگرچه خوردن قهوه و چای در میان طبقات مختلف عصر قاجار متداول بود، اما اشراف و طبقات ممتاز در پی آن بودند تا با تملک و استفاده از ظروف گران‌قیمت و مجلل چای‌خوری و قهوه‌خوری تفاخر و تشخیص خود را به دیگران نشان دهند. این اقشار معمولاً برای استفاده خود و به‌ویژه برای میهمانان عالی‌مقام خود از ظروف نقره و یا چینی اعلا بهره می‌بردند (جونز، ۱۳۸۶: ۲۰۶).

بیشتر قهوه‌جوش‌ها، فنجان‌ها، استکان‌ها و حتی سینی‌های استفاده شده در زیر آن‌ها از جنس نقره بود و یا اینکه قاب دور آن‌ها نقره بوده است (ویلسون، ۱۳۹۴: ۳۴۱؛ استاک، ۱۳۹۹: ۶۰). فوروکاوا در همین خصوص می‌نویسد: «چای را در گیره طلا یا

نقره که استکانی شبیه جام توی آن است و روی گیره هم با چند تکه سنگ کوچک سرخ و سبز زینت شده است، تعارف می‌کنند» (فوروکاوا، ۱۳۸۴: ۲۶۷).

۹. نتیجه‌گیری

در این پژوهش به کارکردهای خوراک، آداب و وسایل آن بر تقدم و تأخر نیازهای جامعه ایرانی در عصر قاجار بر اساس نظریه هرم نیاز مزلو پرداخته شده است. یافته‌های این پژوهش نشان می‌دهد که اقشار و طبقات فرادست در ایران عصر قاجار چون نیازهای غذایی شان رفع شده و به عبارتی گرسنه نبودند، در پی ارضا و برآورده کردن نیازهای والاتری از جمله نیاز به احترام، تشخص و شهرت‌طلبی بودند؛ بنابراین آنان کوشش می‌کردند تا با استفاده از اسباب، آداب و مواد غذایی این نیاز را برآورده سازند. بدین خاطر آنان از اسباب و ظروف غذایی گران‌قیمت، مجلل و تزئیناتی استفاده می‌کردند، آداب و تشریفات یا به عبارتی سلسله‌مراتب اجتماعی را در امر پذیرایی‌ها و میهمانی‌ها به شدت رعایت می‌کردند و مواد غذایی متنوع، فراوان، گران و با کیفیت را وارد سفره‌های خود می‌کردند، اما اقشار و طبقات فرودست و فقیر چون نتوانسته بودند نیاز به مواد غذایی خود را برطرف و گرسنگی خود را رفع کنند، طبعاً تنها به دنبال رفع همین نیاز بوده و بنابراین همیشه در پی آن بودند تا بتوانند شکم خود و خانواده‌هایشان را به سختی سیر کنند. رفع گرسنگی اولویت اول آن‌ها بوده و تا زمانی که محقق نشده بود، آنان نمی‌توانستند توجهی چندان به رعایت شأن، شخصیت و عزت خود کرده و آن را از طریق اسباب، آداب و مواد غذایی نشان دهند.

فهرست منابع

- استاک، ادوارد (۱۳۹۹)، شش ماه در ایران، ترجمه شهلا طهماسبی، تهران: ققنوس.
- اعتمادالسلطنه، محمدحسن‌خان (۱۳۸۹)، روزنامه خاطرات اعتمادالسلطنه، مقدمه و فهرس از ایرج افشار، چاپ ۷، تهران: امیرکبیر.
- امین‌لشکر، میرزا قهرمان (۱۳۷۸)، خاطرات امین‌لشکر، به کوشش ایرج افشار و محمد رسول دریاکشت، تهران: اساطیر.

- انه، کلود (۱۳۶۸)، *اوراق ایرانی: خاطرات سفر کلود انه در آغاز مشروطیت*، ترجمه ایرج پروشانی، تهران: معین.
- اولیویه، جی. بی. (۱۳۷۱)، *سفرنامه اولیویه*، ترجمه محمدطاهر میرزا، تصحیح و حواشی از غلامرضا ورهرام، تهران: اطلاعات.
- براتی، مهسا (۱۳۹۳)، «بررسی خوراک و تغذیه در دوره صفوی و قاجار»، پایان‌نامه کارشناسی ارشد رشته تاریخ ایران اسلامی، به راهنمایی عبدالله متولی، دانشگاه اراک.
- براون، ادوارد (۱۳۸۴)، *یک سال در میان ایرانیان*، ترجمه مانی صالحی علامه، تهران: اختران.
- بروگش، هینریش (۱۳۶۸)، *سفری به دربار سلطان صاحبقران*، ترجمه مهندس کردبچه، چاپ ۲، تهران: اطلاعات.
- بروگش، هینریش (۱۳۷۴)، *در سرزمین آفتاب*، ترجمه محمد جلیلود، تهران: نشر مرکز.
- بزرگامید، ابوالحسن (۱۳۶۳)، *از ماست که بر ماست (خاطرات و مشاهدات)*، چاپ ۲، تهران: دنیای کتاب.
- بصیرالملک شیبانی، میرزا طاهر (۱۳۷۴)، *روزنامه خاطرات بصیرالملک*، به کوشش ایرج افشار و محمدرسول دریاگشت، تهران: دنیای کتاب.
- بنجامین، س. ج. و. (۱۳۶۳)، *ایران و ایرانیان*، ترجمه محمدحسین کردبچه، تهران: جاویدان.
- پولاک، یاکوب ادوارد (۱۳۶۸)، *سفرنامه پولاک*، ترجمه کیکاووس جهاندار، چاپ ۲، تهران: خوارزمی.
- تانکوانی، ژ. ام. (۱۳۸۳)، *نامه‌هایی درباره ایران و ترکیه آسیا*، ترجمه ع. ا. سعیدی، تهران: چشمه.
- جان‌فشان، مونا (۱۳۹۵)، «فرهنگ غذایی مردم تهران در دوره قاجار»، پایان‌نامه کارشناسی ارشد در رشته ایران‌شناسی، به راهنمایی باقرعلی عادل‌فر، دانشگاه بین‌المللی امام خمینی قزوین.
- جونز، سر هارفورد (۱۳۸۶)، *روزنامه سفر خاطرات هیئت اعزامی انگلستان به ایران*، ترجمه مانی صالحی علامه، تهران: ثالث.
- دروویل، گاسپار (۱۳۸۷)، *سفرنامه دروویل*، ترجمه جواد محیی، تهران: گوتنبرگ.
- دو کوتز بوئه، موریس (۱۳۶۵)، *مسافرت به ایران*، ترجمه محمود هدایت، تهران: جاویدان.
- دوبد، بارون کلمنت اگوستوس (۱۳۷۱)، *سفرنامه لرستان و خوزستان*، ترجمه محمدحسین آریا، تهران: علمی و فرهنگی.
- دیولافوا، ژن (۱۳۷۸)، *سفرنامه مادام دیولافوا*، ترجمه فروشی (مترجم همایون سابق)، تهران: قصه‌پرداز.
- رایس، کلارا کولیور (۱۳۸۳)، *زنان ایرانی و راه و رسم زندگی آنان*، ترجمه اسدالله آزاد، تهران: کتابدار.
- روششوار، کنت ژولین دو (۱۳۷۸)، *خاطرات سفر ایران*، ترجمه مهران توکلی، تهران: نشر نی.
- ساویچ لندور، آرنولد هنری (۱۳۸۸)، *ایران در آستانه مشروطیت*، ترجمه علی اکبر عبدالرشیدی،

تهران: اطلاعات.

سیاح محلاتی، محمدعلی (۱۳۵۶)، *خاطرات حاج سیاح یا دوره خوف و وحشت، به کوشش حمید سیاح*، چاپ ۲، تهران: امیرکبیر.

شولتز، دوان پی؛ شولتز، سیدنی الن (۱۳۸۹)، *نظریه‌های شخصیت*، ترجمه یحیی سیدمحمدی، چاپ ۱۷، تهران: ویرایش.

شیل، لیدی (۱۳۶۲)، *خاطرات لیدی شیل*، ترجمه حسین ابوترابیان، تهران: نشر نو.

فلاندن، اوژن (۱۳۵۶)، *سفرنامه اوژن فلاندن به ایران*، ترجمه حسین نورصادقی، چاپ ۳، تهران: کتابفروشی اشراقی.

فوربز لیث، فرانسیس (۱۳۶۶)، *کیش مات: خاطرات مباشر انگلیسی سرداراکرم*، ترجمه حسین ابوترابیان، تهران: اطلاعات.

فوروکاوا، نوبویوشی (۱۳۸۴)، *سفرنامه فوروکاوا*، ترجمه هاشم رجب‌زاده و کینیچی ئەاورا، تهران: انجمن آثار و مفاخر فرهنگی.

فووریه، ژوانس (۱۳۸۹)، *سه سال در دربار ایران*، ترجمه عباس اقبال آشتیانی، چاپ ۲، تهران: دنیای کتاب. فیست، جس؛ فیست، گریگوری جی. (۱۳۸۸)، *نظریه‌های شخصیت*، ترجمه یحیی سیدمحمدی، چاپ ۴، تهران: روان.

کارلاسرنا، پاره (۱۳۶۳)، *مردم و دین‌های ایران*، ترجمه غلامرضا سمیعی، تهران: نشر نو. کدیور، پریسا (۱۴۰۰)، *جامعه‌نگاری عهد قاجار: تاریخ اجتماعی و زندگی روزمره مردم در دوران قاجار*، تهران: ققنوس.

کرزن، جورج ناتانیل (۱۳۸۰)، *ایران و قضیه ایران*، ترجمه غلامعلی وحید مازندرانی، ج ۱، چاپ ۵، تهران: علمی و فرهنگی.

گوینو، ژوزف آرتور (۱۳۸۳)، *سه سال در آسیا: سفرنامه کنت دو گوینو (۱۸۵۵-۱۸۵۱)*، ترجمه عبدالرضا هوشنگ مهدوی، تهران: قطره.

ماساهارو، یوشیدا (۱۳۷۳)، *سفرنامه یوشیدا ماساهارو*، ترجمه هاشم رجب‌زاده، تهران: آستان قدس رضوی. محمدی آیین، شهرزاد (تابستان ۱۳۹۵)، «نقد و بررسی دیدگاه سفرنامه‌نویسان درباره فرهنگ غذایی ایرانیان در دوره قاجار»، *تاریخ نو*، شماره ۱۵، صص ۷۳-۱۰۰.

مردی علمداری، فرهاد (۱۳۹۲)، *خوراک و سفره‌آرایی ایرانیان در دوره قاجار*، تهران: سیمین.

مزلو، آبراهام اچ. (۱۳۷۵)، *انگیزش و شخصیت*، ترجمه احمد رضوانی، چاپ ۴، مشهد: مؤسسه چاپ و انتشارات آستان قدس رضوی.

- مستوفی، عبدالله (۱۳۸۴)، *زندگانی من یا تاریخ اجتماعی و اداری دوره قاجاریه*، ج ۱، چاپ ۵، تهران: زوار.
- معیرالممالک، دوستعلی خان (۱۳۹۰)، *رجال عصر ناصری*، تهران: نشر تاریخ ایران.
- موریه، جیمز (۱۳۸۶)، *سفرنامه جیمز موریه (سفر اول)*، ترجمه ابوالقاسم سرّی، تهران: توس.
- موریه، جیمز (۱۳۸۶)، *سفرنامه جیمز موریه (سفر دوم)*، ترجمه ابوالقاسم سرّی، تهران: توس.
- مهرآبادی، میترا (۱۴۰۰)، *خوراکی های ایرانی به روایت سفرنامه نویسان فرنگی*، تهران: آفرینش.
- نیکیتین، بازیل (۱۳۵۶)، *ایرانی که من شناختم*، ترجمه و نگارش علی محمد فره‌وشی (مترجم همایون سابق)، تهران: کانون معرفت.
- ویشارد، جان (۱۳۶۳)، *بیست سال در ایران*، ترجمه علی پیرنیا، تهران: نوین.
- ویلز، چارلز جیمز (۱۳۶۸)، *ایران در یک قرن پیش*، ترجمه غلامحسین قراگوزلو، تهران: اقبال.
- ویلس، چارلز جیمز (۱۳۶۳)، *تاریخ اجتماعی ایران در عهد قاجاریه*، ترجمه سید عبدالله، به کوشش جمشید دودانگه و مهرداد نیکنام، تهران: زرین.
- ویلسون، آرنولد تالبوت (۱۳۹۴)، *سفرنامه ویلسون در جنوب غربی ایران*، ترجمه علی محمد ساکی، خرم‌آباد: شاپورخواست.
- هولستر، ارنست (۱۳۵۵)، *ایران در یکصد و سیزده سال پیش*، ترجمه محمد عاصمی، تهران: وزارت فرهنگ و هنر.

Transliteration

- Amin Lashkar, Mirzaq-e-Kharman (1999), *Memoirs of Amin Lashkar*, edited by Iraj Afshar and Mohammad Rasool Daryagasht, Tehran: Asatir.
- Anet, Claude(1989), *Feuilles persanes; La route du Mazandéran, La femme lapidée, L'esprit person*, translated by Iraj Paroushani, Tehran: Moein.
- Barati, Mahsa (2014), *The study of food and feeding in during the age of Safavi and Qajar*, Master's thesis in the field of Islamic Iranian history, supervised by Abdullah Motavali, University of Arak.
- BasirolMolk Sheibani, Mirza Taher (1995), *Diary of Basir-ol-Molk's Memoirs*, edited by Iraj Afshar and Mohammad Rasool Daryagasht, Tehran: Donyayeh Kitab.
- Benjamin, S.J.W. (1984), *Persia and The Persians*, translated by Mohammad Hossein Kordbecheh, Tehran: Javidan.
- Bozorg Omid, Abolhassan (1984), *Az mast keh bar mast (Khaterat va moshahadat)*, Second Edition, Tehran: Donyayeh Kitab.
- Brawn, Edward(2005), *A year amongst the Persians*, translated by Mani Salehi Allameh, Tehran: Akhtaran.
- Brugsch, Heinrich Karl (1989), *A Journey to the Court of Sultan Sahebqaran*, translated by Mohandes Kordbache, third edition, Tehran: Itelā'āt .
- Brugsch, Heinrich Karl(1995), *Im Lande der Sonne* , translated by Majid Jalilvand, Tehran: Markaz.
- Carla Serena, Par Mme(1984), *Hommes et choses en Perse*, translated by Gholamreza Samiei, Tehran: Nashre No.
- Curzon, George Nathaniel (2001), *Iran and the Iranian Question*, translated by Gholam Ali Vahid Mazandarani, vol. 1, fifth edition, Tehran: Elmi va Farhangi.
- De Bode, Baron Clement Augustus(1992), *Travels in Luristan and Arabistan*, translated by Mohammad Hossein Aria, Tehran: Elmi va Farhangi.
- De Coetsee, Maurice (1986), *Travels to Iran*, translated by Mahmoud Hedayat, Tehran: Javidan.
- Dieulafoy, Jane(1999), *La Perse, La Chaldée Et La Susiane*, translated by Farehvashi (Motarjem Homayoun sabegh), Tehran: Gheseh Pardaz.
- Drouville, Gaspard(2008), *Voyage En Perse*, translated by Javad Mohi, Tehran: Gutenberg.
- Etemad-ol-Saltaneh, Mohammad Hassan Khan (2010), *Diary of Etemad-ol-Saltaneh*, introduction and indexes by Iraj Afshar, 7th edition, Tehran: Amir Kabir.
- Fevrier, Joannes(2010), *Trois ans a la cour de Perse*, translated by Abbas Eghbal Ashtiani, Tehran: Donyaie Ketab.
- Flandin, Eugene(1977), *Voyage en Perse*, translated by Hossein Noorsadeghi, third edition, Tehran: Ketabfroshe Eshraghi.
- Forbes Leith, Francis (1987), *Checkmate: Fighting Tradition in Central Persia*, translated by Hossein Abu Torabian, Tehran: Etelat.
- Furukawa, Nobuyoshi (2005), *Travels of Nobuyoshi Furukawa: A member of general staff and the deputy of the first emissary of Japan to Persia in Qajar period*, translated by Hashem Rajabzadeh and Kiniji Eura, Tehran: Anjoman Asar va Mafakher Farhangi.
- Gobineau, Joseph Arthur(2004), *Trois ans en Asie*, translated by Abdolreza Houshang Mahdavi, Tehran: Qatra.
- Holster, Ernest (1976), *Iran One Hundred and Thirteen Years Ago*, translated by Mohammad Asemi, Tehran: Vezerate farhang va honar.
- Janfeshan, Mona (2016), *Food Culture of Tehran People in the Qajar Period*, Master's thesis in Iranology under the supervision of Bagher Ali Adelfar, Imam Khomeini International University.

- Jones, Sir Harford(1989), An account of the transactions of his majesty,s mission to the court of Persia, translated by Mani Salehi-Allameh, Tehran: Sales.
- Kadivar, Parisa (2022), Sociology of the Qajar Era: Social History and Daily Life of People in the Qajar Era, Tehran: Qoqnoos.
- Lander, Arnold Henry Savage (2009), Across Coveted lands; or a journey from flushing(Holland) to Calcutta, translated by Ali Akbar Abdolrashidi, Tehran: Eteleat.
- Marandi Alamdari, Farhad (2013), Khorak va Sofreh Arayie Iranian dar doureh Qajar, Tehran: Simin.
- Masaharu, Yoshida(1994), The First Emissary of Japan to Iran in Qajar Priod, translated by Hashem rajab zadeh, Tehran: Astan Ghods Razavy.
- Maslow, Abraham H. (1996), Motivation and Personality, translated by Ahmad Rezvani, fourth edition, Mashhad: Astan Quds Razavi.
- Mehrabadi, Mitra (2022), Khorakhae Iranian be revayat safarnameh nevisan frangi, Tehran: Afarinesh.
- Moeir al Mamalek, Dost Ali Khan (2011), Rejal asre Naseri, Tehran:Nashre Tarikh-e-Iran.
- Mohammadi Ayin, Shahrzad (2016), Critique and study of travel writers' views on Iranian food culture during the Qajar period, Modern History, No. 15 (Summer), pp. 73-100.
- Morier, James Justinian(2007), A Journey Second Through Persia, Armenia and Asia Minor to Constantinopel between The years 1810 and 1816, (Vol. 1), translated by Abolghasem Serri, Tehran: Tous.
- Morier, James Justinian(2007), A Journey Second Through Persia, Armenia and Asia Minor to Constantinopel between The years 1810 and 1816, (Vol. 2), translated by Abolghasem Serri, Tehran: Tous.
- Mostofi, Abdullah (2005),Zendegani man ya Tarikh Ejtemaie va Edarie doureh Qajarieh, Vol. 1, Fifth Edition, Tehran: Zavvar.
- Nikitine, Bazil (1977), Irani keh man Shenakhteham, translated and written by Ali Mohammad Farehvashi (Motarjem Homayoun sabegh), Tehran: Kanon Marefat. nowledge Center.
- Olivier (1992), Olivier's Travelogue, translated by Mohammad Taher Mirza, Tehran: Eta'lat .
- Polak, Jakob Eduard (1989), Persien, Das Land Und Seine Bewohner, translated by Kikavus Jahandari, second edition, Tehran: Kharazmi.
- Rice, Clara Colliver(2004), Persian Women and their Ways, translated by Asadollah Azad, Tehran: ketabdar.
- Rochechouart, Julien de(1999), Souvenirs d'Un Voyage En Perse, translated by Mehran Tavakoli, Tehran: Nai.
- Sayah Mahalati, Mohammad Ali (1977), Khaterat Haj Sayah ya Doreh Khovf va vahshat, by the efforts of Hamid Sayah, 2nd edition, Tehran: Amir Kabir.
- Schultz, Duane P.; Schultz, Sidney Ellen (2009), Personality Theories, translated by Yahya Seyyed Mohammadi, 17th edition, Tehran: Virayesh.
- Sheil, Lady Mary(1983), Glimpses of Life and manners in Persia, translated by Hossein Aboutorabian, Tehran: Nashre No.
- Stack, Edward(2020), Six months in Persia, translated by Shahla Tahmasbi, Tehran: Qoqnoos.
- Tancoigne, J.M(2004),Lettres sur la perse et la Turquie d,Asia, Translated by Ali Asghar Saeedi, Tehran: Cheshme.
- Wills, Charles James(1984),Persia as it is: Being Sketches of Modern Persian Life and Character, Translated by Seyyed Abdullah,Beh Koosheshe Jamshid Dodangeh and

| کارکردهای خوراک و آداب و وسایل آن در تقدم نیازها و تمایزات اجتماعی ایران در عصر فاجار | ۱۶۹

Mehrdad Niknam, Tehran: Zarrin.

Wills, Charles James(1989),In The Land of The Lion And Sun, Translated by Gholamhossein Qaragozloo, Tehran: Iqbal.

Wilson, Arnold Talbot(2015), Safarnameh Wilson Dar Jonob Iran, Translated by Ali Mohamad Saki, khorram Abad: ShapourKhast.

Wishard John G(1984), Twenty Years in Persia,A Narrtive of Life under the Last Three Shahs, translated by Ali Pirnia, Tehran: Novin.

The functions of food, its customs and tools in the priority of social needs and distinctions in Iran during the Qajar era

Extensive Abstract

Introduction: Food and eating have long been the primary and fundamental necessity of all humans, and in principle, not only humans but also no living being has been without this important matter. However, most humans have always sought to reflect their differences and distinctions with others, even in this important matter. In Iranian society during the Qajar era, the issue of food or food, its customs and tools and tools was of great importance, but nevertheless, there were differences in the way different strata and classes viewed this important matter. This was while usually the lower and lower strata of society only sought to satisfy their hunger in this element, and other matters such as observing rituals and luxuries, or gaining self-esteem and respect were not of much concern to them. This research seeks to find a suitable and appropriate answer to these questions: What was the view of the lower classes of Iranian society in the Qajar era towards the category of food? What was the attitude of the upper classes towards this issue? The research hypothesis is based on the fact that the lower classes of society, considering that they could not fully satisfy their food needs, naturally remained within the scope of satisfying this need and higher needs such as the need for respect and self-esteem and other needs did not appear in them, but the upper classes of society, since their food needs had been met, sought to satisfy higher needs such as the need to maintain their own respect and self-esteem or other needs.

Research has been conducted on the issue of food, eating and food culture in the Qajar era so far. Mohammadi-Ayein, Shahrzad (2016), in the article "Criticism and Study of the Views of Travel Writers on the Food Culture of Iranians in the Qajar Era"; Marandi Alamdari, Farhad (2013), in the book "Food and Table Setting of Iranians in the Qajar Era"; Mehrabadi, Mitra (1400), in the book "Iranian Food as Narrated by Foreign Travel Writers"; Kadivar, Parisa (1400), in the book "Sociography of the Qajar Era: Social History and Daily Life of People in the Qajar Era"; Barati, Mahsa (2014), in her master's thesis entitled "A Study of Food and Nutrition in the Safavid and Qajar Periods", and Janfashan, Mona (2016), in her master's thesis entitled

"Food Culture of the People of Tehran in the Qajar Period", have discussed and examined food and nutrition culture in Iran during the Qajar Era. However, unlike the aforementioned studies, the approach of this research is not focused on the issue of Iranian food and food culture, but on the role of food and food culture in the hierarchy of needs, as well as highlighting social distinctions between upper and lower classes in Iran during the Qajar Era.

Methodology: This research was conducted with the help of historical sources and texts, using the descriptive-analytical research method, and using Abraham Harold Maslow's theory of the pyramid of needs or hierarchy of human needs. In his book "Motivation and Personality", Maslow, with an interesting pyramid design consisting of prioritizing human needs, believes that humans have a kind of hierarchy of needs or precedence and tardiness of needs, which is derived from the feeling of deprivation and especially satisfaction. At the bottom of this pyramid, human physical or physiological needs such as the need for food, water, clothing, sleep, shelter, and sexual needs are located, which are the most basic, strongest, and most obvious human needs, and of course, at the top of the pyramid is the supreme human need for self-fulfillment. But humans are not only involved in these two needs, but within the pyramid and after physiological needs, there are other needs in order and in a stepped manner such as the need for safety, the need for love and belonging, and the need for respect, which appear in a hierarchical manner and one after the other and after the satisfaction and fulfillment of the previous need. These needs are arranged in order from the strongest to the weakest needs, and before the high-level needs become effective, the low-level needs must be satisfied at least to some extent.

Discussion and Conclusion: In this research, the functions of food, its customs and means on the priority and delay of the needs of Iranian society in the Qajar era are discussed based on the theory of Maslow's pyramid of needs. The findings of this research show that the upper classes and strata in Iran during the Qajar era, since their food needs were met and in other words, they were not hungry, sought to satisfy and fulfill higher needs, including the need for respect, recognition, and fame. Therefore, they tried to satisfy this need by using tools, customs and food. For this reason, they used expensive, luxurious and decorative tools and utensils, strictly observed the customs and ceremonies or in other words, the social hierarchy in the matter of receptions and parties, and brought diverse, abundant, expensive and high-quality food to their

tables. However, the lower and poor classes and classes, since they had not been able to satisfy their need for food and satisfy their hunger, naturally only sought to satisfy this need and therefore they always sought it so that they could hardly feed themselves and their families. Hunger was their first priority and until it was achieved, they could not pay much attention to respecting their dignity, personality and honor and show it through tools, customs and food.

Keywords: Qajar, physical need, food, hunger, social distinction.