



10.22059/jis.2022.338667.1087

Research Paper

The Safavid Food Rituals and Courtier Repast through the Visual and Written Documents

Mitra Zeinali Aslani¹ | Fahimeh Zarezadeh^{2✉} | Samira Royan³

1. Master of Islamic Art, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran.
Email: mitra.zeinali@modares.ac.ir
2. Corresponding Author, Assistant Professor of Islamic Art, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran. Email: f.zarezadeh@modares.ac.ir
3. Assistant Professor of Painting, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran.
Email: s.royan@modares.ac.ir

Article Info.

Received:
2022/02/06

Accepted:
2023/01/10

Keywords:
Safavid, Food Rituals, Court Tablecloth, Miniatures, Travelogues, Cultural Semiotic.

Abstract

Nutrition is one of the basic human needs for life, but the rules related to the preparation and consumption of food in different societies have been accompanied by rituals and ceremonies that have turned it from a natural need into a cultural construct. Food and rituals related to it have been represented in various ways in written and visual documents left over from many ages and can be read as a special symbolic system. Based on this, the present research tries to answer this question by collecting data from paintings and travelogues of the Safavid era that refer to food and ceremonies related to it. What is the meaning of Safavid era travelogues and travelogues? Based on this, while describing the rituals related to eating in the Safavid court as a symbolic system, the implicit meanings of these representations have been pointed out. The result is that there is a significant correspondence between the visual and written documents studied about the food customs of the Safavids; However, according to their own characteristics, each media has placed more emphasis on a part of court food rituals. The formal form and decorations of the dishes and arrangement of the spaces in the pictures and cooking steps, the way of using the food and the feelings of the guests in facing the rituals of the readers are expressed in the travelogues with more precision and detailed details. Nevertheless, the implicit meanings that are inferred from both groups emphasize the wealth, generosity, and power of the ruling class, as well as the manners, clothing, and aesthetic views of Iranians through the types of foods, the way the choirs are built. And the arrangement of the space.

How To Cite: Zeinaliaslani, Mitra; Zarezadeh, Fahimeh; Royan, Samira (2023). The Safavid Food Rituals and Courtier Repast through the Visual and Written Documents. *Journal of Iranian Studies*, 12(2), 183-206.

Publisher: University of Tehran Press.





دوفصلنامه پژوهش‌های ایران‌شناسی

دوره ۱۲، شماره ۲، پاییز و زمستان ۱۴۰۱، ۱۸۳-۲۰۶



مقاله علمی-پژوهشی

خوانش تشریفات خوراک و خوان درباری صفوی از خلال متون تصویری و نوشتاری

میترا زینلی اصلانی^۱ | فهیمه زارع‌زاده^۲ | سمیرا رویان^۳

۱. کارشناسی ارشد هنر اسلامی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران. رایانامه: mitra.zeinali@modares.ac.ir

۲. نویسنده مسئول؛ استادیار هنر اسلامی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران. رایانامه: f.zarezadeh@modares.ac.ir

۳. دانشیار گروه علوم سیاسی، دانشکده حقوق و علوم سیاسی، دانشگاه تهران، تهران، ایران. رایانامه: jalamdari@ut.ac.ir

۴. استادیار نقاشی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران. رایانامه: s.royan@modares.ac.ir

چکیده

اطلاعات مقاله

تغذیه از نیازهای اساسی انسان برای حیات است، ولی قواعد مرتبط با تهیه و مصرف خوراک نزد جوامع مختلف با چنان آیین‌ها و تشریفات همراه شده که آن را از یک نیاز طبیعی به یک برساخت فرهنگی مبدل ساخته‌است. خوراک و آیین‌های وابسته به آن، به انحای گوناگون در لابه‌لای اسناد نوشتاری و دیداری برجای مانده از اعصار متمادی باز نمود یافته و به مثابه یک نظام نشانه‌ای خاص، خوانده می‌شوند. بر همین اساس، پژوهش حاضر درصدد برآمده تا با گردآوری داده‌ها از نگاره‌ها و سفرنامه‌های عصر صفوی که به خوراک و مراسم مرتبط با آن ارجاع دارند، بدین پرسش پاسخ دهد که بازنمایی تشریفات خوراک و خوان‌آرایی درباری در نگاره‌ها و سفرنامه‌های عصر صفوی چه معنایی در بر دارد. بر این اساس، ضمن توصیف آیین‌های مرتبط با خوردن در دربار صفوی به‌عنوان یک نظام نشانه‌ای، به دلالت‌های ضمنی این بازنمایی‌ها اشاره شده‌است. نتیجه آنکه همخوانی چشمگیری میان اسناد تصویری و نوشتاری مورد مطالعه در باب آداب غذایی صفویان وجود دارد؛ لیکن هر رسانه به فراخور ویژگی‌های خود بر بخشی از آیین‌های خوراک درباری تأکید بیشتری داشته‌اند. فرم صوری و تزئینات ظروف و تنسيق فضاها در نگاره‌ها و مراحل طبخ، نحوه کاربرد مواد غذایی و احساسات میهمانان در مواجهه با تشریفات خوان‌ها در سفرنامه‌ها، با دقت و جزئیات ریزپردازانه‌تری بیان شده‌اند. باوجود این، معانی ضمنی که از هر دو گروه استنباط می‌شود، تأکید بر ثروت، سخاوت و قدرت طبقه حاکم و نیز آداب و پوشش و دیدگاه زیبایی‌شناختی ایرانیان به‌واسطه نوع خوراک‌ها و نحوه برپایی خوان‌ها و چیدمان فضا است.

تاریخ دریافت:

۱۴۰۱/۱۱/۱۷

تاریخ پذیرش:

۱۴۰۱/۱۰/۲۰

واژه‌های کلیدی:

صفوی، خوراک، خوان درباری، نگاره‌ها، سفرنامه‌ها، نشانه‌شناسی فرهنگی.

استناد به این مقاله: زینلی اصلانی، میترا؛ زارع‌زاده، فهیمه؛ رویان، سمیرا (۱۴۰۲). خوانش تشریفات خوراک و خوان درباری صفوی از خلال متون تصویری و نوشتاری. فصلنامه پژوهش‌های ایران‌شناسی، ۱۲(۲)، ۱۸۳-۲۰۶.



ناشر: مؤسسه انتشارات دانشگاه تهران.

مقدمه

مهم‌ترین کارکرد انواع خوراک‌ها، تأمین مواد مغذی مورد نیاز برای رشد طبیعی بدن است، لیکن افراد در تمام جوامع بدین قضیه بسنده نکرده و نظامی از نشانه‌های بیش از حد طبیعی پنداشته‌شده را وارد فرایند تهیه و تدارک و خوردن غذا کرده‌اند. فرزنان سجودی با تمایز قائل شدن میان «تغذیه» به‌عنوان یک نیاز طبیعی و «خوراک» به‌عنوان یک پدیدار فرهنگی، بیان می‌دارد که غذا خوردن و تشریفات وابسته بدان، یک نظام نشانه‌ای است؛ اینکه مردمان چه می‌خورند، چگونه می‌خورند، در چه موقعیتی چه چیزی را می‌خورند و در چه موقعیتی نمی‌خورند، سفره یا میز غذا را در موقعیت‌های متفاوت چگونه تزیین می‌کنند و چه خوراک یا خوراک‌هایی، شأن و منزلت اجتماعی آن‌ها را بازتولید می‌کند، همگی بر وجود یک فعالیت فرهنگی با بار محتوایی معنایی و هویتی و متمایزکننده خود از دیگری صحنه می‌گذارند (سجودی، ۱۳۸۸: ۲۳۱)؛ بنابراین اهمیت نظام نشانه‌ای غذا در اصل به دلیل نشان دادن تمایزات فرهنگی از یک‌سو و تمایل به بازنمودش در عرصه‌های زبانی و تصویری از دیگرسوست؛ چندان که مطالعه بازنمود نشانه‌های آداب و تشریفات خوراک به یکی از موضوعات بینارشته‌ای موردتوجه پژوهشگران حوزه‌های علوم اجتماعی و تاریخ و هنر بدل شده‌است.

بر این اساس، مسئله پژوهش حاضر، تبیین این مهم است که خوراک و تشریفات و مراسم وابسته به آن در متون تصویری و نوشتاری عصر صفوی چگونه بازنمایی شده‌است و این بازنمایی‌ها چگونه به نظام تمایزات فرهنگی و اجتماعی صفویان دلالت می‌کنند. نگارندگان پژوهش پیش رو با تدقیق بر اسناد مصور برجای مانده از عصر صفوی، بدین نکته دست یافتند که این نگاره‌ها باوجود بحث‌هایی که درباره نسبت پابندی‌شان به واقعیات عینی وجود دارد، نه تنها از این قاعده بازنمایی حول موضوع مورد مطالعه مستثنی نبوده‌اند، بلکه با حداکثر تجسم‌بخشی به صحنه‌های بزم درباری، محمل مناسبی را جهت خوانش آیین‌های خوراک و تشریفات وابسته بدان در فرهنگ این سرزمین فراهم آورده‌اند. از طرف دیگر، کنکاش بر اسناد مکتوب تاریخی سده‌های نهم تا یازدهم هجری هم نشان داد که اگرچه فقدان منابع تاریخ عمومی در این باب وجود دارد، به دلیل فزونی یافتن تعدد سفیران و سیاحان در آغاز سلطنت صفویان، بازنمایی نگارشی شگرفی در توجه به نظام غذایی آن‌ها صورت می‌پذیرد و سفرنامه‌ها مملو از گزارش‌هایی در این باب می‌شوند. دلاواله، تاورنیه، شاردن، کمپفر، کارری، فیگیروا، کنتارینی، اولتاریوس جزو این مؤلفان سیاح هستند که «در نوشتارها و تألیفاتشان، شرحی مفصل درباره آداب و تشریفات خوراک بارگاه حاکمیتی وقت (انواع و کیفیات خوراک‌ها، ظروف مورداستفاده و مشاغل مرتبط) ارائه می‌دهند» (توکلی‌زاده، ۱۳۹۳: ۱۲۹). بر این اساس، ضرورت حاصل شد تا برای نخستین بار چنین توصیفات مطرح‌شده‌ای در اسناد مذکور بررسی شود؛ بنابراین با تحقیق در تصاویر نسخ خطی و سفرنامه‌های مربوط به عصر صفوی، نمونه‌هایی که بیشترین وضوح توصیفی را در بازنمایی تشریفات

خوراک و خوان درباری داشتند، گزینش شدند. طبیعتاً خوانش بصری و متنی آن‌ها، سبب خواهد شد تا اولاً شناختی ژرف از نظام غذایی صفویان به دست آید و ثانیاً برخی از مشخصه‌های منحصر به فرد زیست‌اجتماع فرهنگی ایرانیان در آن اوان عیان شود.

پیشینه پژوهش

هنر نگارگری و فرهنگ صفوی، جزو موضوعاتی است که به کثرت درباره آن مطالعه شده و پژوهش‌هایی در باب آن‌ها انجام گرفته است؛ پژوهش‌هایی که اگرچه در هدایت و جهت‌دهی بخش‌هایی از این خوانش علمی بسیار تأثیرگذار هستند، با این حال صرفاً به معرفی آن دسته از مواردی پرداخته شده که واکاوی فرهنگ غذایی عصر صفوی را در نظر داشته‌اند. در خصوص این موضوع، مقاله محمد توکلی‌زاده (توصیف فضا و محتوای آداب غذایی دوره صفوی، ۱۳۹۳) و پایان‌نامه سعید خرم‌دل (اغذیه و آداب‌ورسوم غذایی عهد صفوی، ۱۳۹۵) به گونه‌ای همپوشان، حاوی مطالبی در وصف وضعیت تغذیه مردم آن دوره هستند. مریم‌سادات میرحسین هم شرحی بر تک‌تک غذاها و نام آن‌ها در کتاب خود (فرهنگ غذاها و اصطلاحات آشپزی دوره صفوی) نوشته است. سمینه خوبی خانکندی در پایان‌نامه‌اش (فرهنگ تصویری خوراک ایرانی در دوره صفوی و قاجار، ۱۳۹۱) بدین نتیجه دست یافته که بازتاب تصویری غذای روزگار قاجار در امتداد بازتاب تصویری غذای روزگار صفوی بوده و آنچه از تفاوت در این دو دوره مشاهده می‌شود، ریشه در تحولات فرهنگی آن دوران دارد. مهسا براتی هم در باب این موضوع در رساله خویش (بررسی خوراک و تغذیه در دوره صفوی و قاجار، ۱۳۹۳) بیان داشته که تکرار غذاها در این اوان موجبات بهره‌مندی طبقه سلطنتی و قشر مرفه ایران را فراهم آورده و آن‌ها را به سمت اسراف‌گرایی سوق داده بود. ضمن آنکه الگوهای غذایی نشأت گرفته از اصول دینی در بیشتر موارد این دو دوره تاریخی با جدیت اجرا می‌شدند و مناسبت‌های مذهبی و ملی در نوع غذاهای مصرفی تأثیر می‌گذاشتند. ابراهیم موسی‌پور در مقاله «مناسبات دین با فرهنگ غذایی مردم ایران در دوران صفوی - قاجار» نگاشته و استنتاج کرده که برخی آموزه‌های شیعی، خاصه در مناسبت‌های زمانی مذهبی، پاره‌ای از رفتارهای تغذیه‌ای مردم را شکل داده یا دست‌کم از برخی جهات، تنظیمات معینی را در این رفتارها، به‌خصوص در مراسم اطعام عمومی و نذرها، موجب شده است. در همین زمینه، مقاله دیگری هست با عنوان «درآمدی بر نشانه‌شناسی غذا و آداب مربوط به آن از منظر دین» که مؤلفانش (جواد مداحی مشیزی، علی جهانشاهی افشار، گوزل رافائیلونیا، ۱۳۹۵) بیان داشته‌اند در فرهنگ ایرانی غذا و سفره غذا یکی از بهترین زمینه‌های انتقال مفاهیم دینی محسوب می‌شده است. با وجود این و در مجموع آنچه بدان توجه نشده و وجه تمایز پژوهش حاضر از سایر نمونه‌های معرفی شده است، استناد به منابع تصویری در تطبیق با منابع نوشتاری با هدف بررسی مشخصه‌های فرهنگی و معانی ضمنی بازنمایی خوراک در عصر صفوی است.

روش‌شناسی

پژوهش حاضر در زمره مطالعات کیفی است که به روش توصیفی - تحلیلی صورت پذیرفته است. داده‌های پژوهش به شیوه اسنادی با مراجعه به منابع نوشتاری و تصویری معتبر کتابخانه‌ای و الکترونیکی گردآوری شدند. محدوده زمانی و جغرافیایی پژوهش را ایران عصر صفوی (۱۱۴۸-۹۰۷ قمری) تشکیل می‌دهد و جامعه آماری معطوف به نگاره‌های هنرمندان و گزارش‌های سیاحانی است که اشاراتی در باب تشریفات خوراک و خوان‌های درباری داشته‌اند. از مجموع آن‌ها، با توجه به برخی تشابهات در بازنمود نشانه‌ها، به صورت تصادفی، نمونه آماری گزینش شد تا به روش کیفی تجزیه و تحلیل بر آن‌ها صورت پذیرد. رویکرد نظری تحلیل داده‌ها نیز مبتنی بر نشانه‌شناسی فرهنگی است.

این باور نشانه‌شناختی که هیچ چیز طبیعی در ارزش‌های ما وجود ندارد، اساس نشانه‌شناسی فرهنگی است. فرض بیان شده به معنای انکار واقعیت نیست، بلکه بدین معناست که انسان واقعیت را به واسطه نشانه‌ها می‌شناسد و قادر به دیدن آن چیزی است که نظام نشانه‌ای امکان آن را فراهم کرده باشد (چندلر، ۱۳۸۷: ۳۱۲). بدین ترتیب آنچه در یک زمان خاص گفته یا نشان داده شده است، ارزش بیان شدن داشته و از این نظر نشانه‌ها همواره فراتر از معنای صریح و اولیه، معانی ضمنی و ثانویه‌ای دارند که بیانگر ارزش‌های اجتماعی / فرهنگی جامعه‌ای است که نشانه را تولید کرده است؛ برای نمونه (و در ارتباط با موضوع این پژوهش) یک ظرف شیرینی بازنمایی شده در نگاره در سطح اول فقط یک ظرف شیرینی است ولی هم‌زمان نشانه شادی و شیرین‌کامی به واسطه یک اتفاق خوشایند است. همچنین نوع ظرف می‌تواند نشان‌دهنده طبقه اجتماعی و رفاه و سلیقه مالکش باشد؛ بنابراین آن‌گونه که متخصصان مطالعات فرهنگی اظهار داشته‌اند غذا یک سازه اجتماعی - فرهنگی است که در جریان حیات ذهنی و جمعی افراد ساخته می‌شود و موجبات انطباق آن‌ها با محیط‌زیستشان را فراهم می‌آورد و تسهیل می‌کند. در واقع، غذا فراتر از آنکه صرفاً ماده‌ای برای رفع یک نیاز زیستی باشد، بنا به اعتقاد این اصحاب نظر، سازه‌ای به شمار می‌آید که می‌تواند قابلیت نمایش وجهی از فرهنگ معنابخش و ارزش‌آفرین و هویت‌ساز یک اجتماع را در بر داشته باشد؛ زیرا در فهم مردمانش نشانه‌ای کاملاً فرهنگی است (عسگری خانقاه و دیگران، ۱۳۹۶: ۱۳۱). بال‌روزین نیز در مقاله «معانی غذا در زندگی ما» می‌گوید: غذا کارکردهایی بیشتر از مواد خوردنی یافته است، چون به هر اجتماعی امکان می‌دهد تا برای خود تمایزاتی را بسازد و پیوندهای اجتماعی‌اش را در تعامل با دیگران آشکار کند (ودادهیر و دیگران، ۱۳۹۴: ۱۰۸). بنا به اعتقاد ابراهیم موسی‌پور (۱۳۹۰: ۱۱۴) - که بایستی در پژوهش‌های حول محور رفتارهای تغذیه‌ای به منابع گزارشگر و وصف‌کننده رجوع کرد و آن‌ها (گزارش‌های تاریخی و مشاهدات مستقیم ناظران) را یکی از اصول مهم روش‌شناختی دانست - به نظر می‌رسد نشانه‌شناسی فرهنگی، روش مناسبی برای خوانش تشریفات خوراک و خوان درباری عصر صفوی باشد.

یافته‌های پژوهش

آشپزی درباری و به دنبال آن آداب غذایی و تشریفات به سبب آراستن و برپایی خوان‌ها در ایران، تاریخ دیرینه‌ای دارد، چنان‌که شرح آن‌ها را می‌توان در ذکر آیین‌ها و جشن‌ها و مهمانی‌ها و ضیافت‌ها از دوره باستان تا به امروز مورد مذاقه قرار داد. اغلب مورخان معتقدند منقوش کردن ابزارهای غذاخوری، آراستن خوان، پاکیزه نگهداشتن و طرز بساط کردن و جمع‌آوری آن در روندی تشریفات - درباری، همیشه حائز اهمیت بوده‌است؛ زیرا دولتمردان ایرانی بسیاری از وعده‌های غذایی خود را با مهمانان خارجی، شاهزادگان و وزیران، سرداران و جنگاوران، هنرمندان و حکما صرف می‌کردند. شاردن غذا خوردن جمعی را از خصائل نیک ایرانیان پنداشته و به طور کلی متذکر می‌شود: در خانه آن‌ها هن‌گام صرف ناهار یا شام به روی همگان باز است و حتی نوکرانی که اسب‌ها را نگاه می‌داشتند یا کسانی که در آن هن‌گام به طور غیرمترقب و سرزده وارد می‌شدند، به خوشرویی و گرمی پذیرایی و همخوان می‌شدند؛ بنابراین خیره‌ترین آشپزان و انبوهی از خدمتکاران ماهر به خدمت حضور داشتند و در کناره خوان‌ها، جمله‌هایی مانند گوارا باد و شاذ بودی و شاذخواری می‌نگاشتند تا همگان به خوردن برانگیخته شوند (امام شوشتری، ۱۳۴۷: ۱۱۵). امام شوشتری معتقد است پیشرفت هنر تشریفات خوان درباری، وابسته به دو عامل است: یکی فراهم بودن مواد خوردنی و دیگری بالا بودن ترازگاه معیشتی. حال اگر ذوق زیبایی‌جویی و جمال‌پرستی نیز رایج باشد و به دو عامل پیشین ضمیمه شود، بی‌شک هنر آشپزی و خوان‌آرایی و تشریفات آن خیلی زود پدید می‌آید و رشد می‌کند و در رده یکی از هنرهای زیبا درمی‌آید (همان: ۹۹).

به گواه اسناد تاریخی، در دربار عصر صفوی، این عوامل تحقق یافته بود؛ زیرا دولت که با پشتیبانی نیروهای قبیله‌ای به قدرت رسیده بود، به گله‌داری و کشاورزی در اقتصاد خویش توجه شایانی داشت، به طوری که یکی از مهم‌ترین فعالیت‌های اقتصادی‌اش، شبانکارگی و تأمین نیازهای اساسی از طریق چراندن رمه‌ها بود که قسمت عمده‌ای از تولیدات دامی به آن‌ها اختصاص داشت. اولئاریوس در همین باره اذعان می‌دارد انواع و اقسام طیور مانند کبوتر و مرغ و جوجه و نیز شتر و اسب و قاطر و الاغ از بیشترین دام‌هایی بودند که ایرانیان پرورش می‌دادند. کشاورزی هم از همان آغازین سال‌های دولت به دلیل سیاست مناسب در برابر دهقانان و مالکان اراضی کشاورزی و تسهیلات‌دهی به آن‌ها و برقراری امنیت، رشد و شکوفایی کافی داشت، آن‌چنان‌که بخش مهمی از صادرات - مستقیم یا غیرمستقیم - با این عرصه در ارتباط بود و تولیدات آن - اعم از گروه‌های غلات، سبزیجات، صیفی‌جات، میوه، خشکبار - را شامل می‌شد. شاردن در این باره به رشد سریع شبکه‌های آبیاری و بازسازی کاریزها اشاره می‌کند و بیان می‌دارد: در فن اکتشاف و هدایت آب، هیچ مردمی در جهان به پای ایرانیان نمی‌رسند. همچنین می‌نویسد: بیشتر محصولات کشاورزی در ایران برداشت می‌شوند. در ایران تمام میوه‌هایی که ما در اروپا داریم و حتی محصولات آنی که نداریم کشت می‌شوند.

نیز حاصل کار کشاورزان ایرانی از کشاورزان اروپایی که در شرایط مساعدی هستند و زمین‌های حاصل‌خیزی دارند، بیشتر است؛ بنابراین همین رونق کشاورزی و دامداری سبب افزایش فعالیت‌های بازرگانی و رونق تجارت داخلی و خارجی شدند، به نحوی که تأثیراتشان وفور نعمت بر سر سفره‌ها و خوان‌ها و افزایش دخل و خرج معیشتی را برای دولت و مردم در پی داشت (محمدقاسمی، ۱۳۹۳).

بدیهی است در سایهٔ چنین قدرت اقتصادی و البته از دیدگاه اهل سیاست، تمرکز و یکپارچگی دولت صفوی باعث شد جمیع هنرها رونق بگیرد و تولیدات فراوانی در تمام زمینه‌های هنری انجام شود، تاجایی که برخی هنر این عصر را ستایش کردند و برگ زرینی در فرهنگ ایران می‌دانند. بالطبع هنر تشریفات درباری و آداب غذایی وابسته بدان نیز رشد کرد و در تجلی موضوعات شاهانه و مجالس بزم و رزم و شکار بر دیواره‌های عمارت‌های حکومتی یا در نسخ مصور کتابخانهٔ سلطنتی باز نمود یافت. در این مسیر، هنرمندان می‌کوشند تا نه جلوه‌هایی از پیش تعیین شده، بلکه شناخت خود را از انسان‌های محیط زندگی‌شان تجسم بخشند (محبی، ۱۳۹۰: ۵۵-۵۶)؛ بنابراین رویکردی واقع‌گرایانه از بازتولید آداب و سنن، به‌ویژه تشریفات خوان درباری، را برمی‌گزینند؛ که البته واقع‌گرایی نه به معنای عینیت‌گرایی و نه به معنای واقع‌گرایی انتقادی، بلکه منظور نسبت‌نگاره‌های آن‌ها با رویدادهای دربار به‌مثابهٔ یک سند مردم‌نگارانه است. همان‌گونه که مورخ سرشناس هنر اسلامی، الگ گرابار (۱۳۹۰: ۷۷) «تصاویر باغ‌های باشکوه در نگارگری مکتب هرات را متأثر از باغ‌های مجلل پایتخت تیموریان می‌داند»، پس می‌توان تصاویر این خوان‌های باشکوه در دربار صفوی را هم بازتابی از واقعیت دانست. بدین منظور آن دسته از نگاره‌هایی که به نوعی نمایش آداب غذایی در آن‌ها دیده می‌شود و همچنین محصولات کارگاه‌های سلطنتی هستند، نمونه‌های این پژوهش از منظر بازنمایی نشانه‌هایی همچون فضا، افراد، ظروف، پخت و پذیرایی (سرو غذا) در تطبیق با توصیفات همین مقولات در اسناد نوشتاری بوده‌اند؛ هرچند نه در نگاره‌ها و نه در توصیفات بازدیدکنندگان دربار صفوی، نمی‌توان این نشانه‌ها را مجزا از هم دانست.

۱. فضا

یکی از اولین نشانه‌های تشریفات خوان‌آرایی درباری که در نگاره‌ها به‌وضوح دیده می‌شود و ذکر آن در سفرنامه‌ها هم آمده، نحوهٔ آرایش فضا است. شاردن (۱۳۳۶: ۳/۲۳۶) در توصیف این‌گونه فضاها نگاشته‌است: «در اطراف حوض، قالی‌های ابریشمی زربفت بسیار گران‌بهایی برای نشستن گذارده شده‌است. تالار بزرگ پذیرایی که در میان آن یک حوض چهارگوش مشاهده می‌شود و چهار فوارهٔ آب در میانش در جهیدن است، با فرش‌های زربفت عالی مفروش شده و دورادورش نازبالش‌های نفیس و ظریفی نهاده شده‌است. در چهار طرف حوض هم چهار دستگاه مجمر مطالایی فوق‌العاده بزرگ قرار داده شده تا بوی خوش را پراکنده ساخته و فضا را عطرآگین نمایند». بر همین اساس، نگارگران نیز چون درصدد بودند تا بازنمود کامل و عینی از چنین

فضاهایی داشته باشند، سراسر صفحات کوچک‌اندازه آثار خویش یا پهنه وسیع دیواره عمارت‌ها را با پیکره‌ها و تزئینات (سطوح متشکلی از واحدهای تکرارشونده نقوش هندسی و ختایی و اسلیمی) و جزئیات این آداب پر کرده‌اند. همچنین با طراحی سطوح متوازی و سلسله‌مراتب فضاهای درونی و برونی، امکان دید بصری بیشتری را به وجود آورده‌اند تا بتوانند منطق تراکم را در این روند تشریفاتی نشان دهند. تصویر شماره ۱، مجموعه نگاره‌هایی با تمرکز بر صحنه جلو عمارت‌ها هستند که به وضوح گویای این تنسيق فضایی‌اند. در میان دیوان‌خانه‌ای به شکل مربع مستطیل که دورادور آن همه روی زمین مفروش شده می‌نشستند و در انتهای یکی از اضلاع، شاه بر تخت شاهنشاهی یا مکانی با یک پله بالاتر از سطح نشستن سایر افراد جلوس می‌کرد تا از آنجا بتواند تمام مدعوان و مهمانان را زیر نظر داشته باشد؛ چندان که رسم بود وقتی هر کس در جایی که برایش مقرر شده بود می‌نشست، در مقابلش سفره‌ای از پارچه ابریشمی به شکل نواری پهن می‌گستراندند تا پذیرایی انجام گیرد. برای انجام پذیرایی در چنین فضاهایی، نگارگران از سویی پویایی را با ترسیم نوازندگان و توجه به ریزه‌کاری‌ها و جزئیات نقوش نشان می‌دادند و از سوی دیگر با کاربرد محورهای مناسب طولی و عرضی و ایجاد مرکزیت در تلاقی آن‌ها و در میان آب‌نماهای نگاره‌ها بر مبنای تناسبات طلایی کادرها، سعی کرده‌اند فضایی مطلوب و آرام برای پذیرایی (سرو غذا) را به تصویر درآورند. در همین خصوص، نگارگران از ترسیم فضای پذیرایی در محوطه باغ‌ها مغفول نمانده‌اند؛ زیرا «باغ در فرهنگ ایرانی به‌عنوان یک ساختار کامل، بیانگر رابطه‌ای تنگاتنگ میان بستر فرهنگی و طبیعی و نشانه‌ای از سازگار نمودن و همسو کردن نیازهای انسان با طبیعت است» (واشقانی فراهانی و مقدم‌پور، ۱۳۹۲: ۳۱۴). تصویر شماره ۲ با در داشتن چهار نگاره، گویای این مهم در پیوندگاه دو مقوله رزم و بزم است؛ جایی که پادشاهان با تشریفات مفصل، شکاری را انجام می‌دادند. هنرمندان به ظرافت با بر پا داشتن خیمه یا تجسم بخشیدن به کوشکی در پس‌زمینه، فضایی را تداعی کرده‌اند تا بقا و تداوم فرهنگ غذایی ایرانیان در بستری طبیعی را بیان دارند و به سبب انتظام‌بخشی بدن، از عناصر آب و گیاه و معماری بهره‌جسته‌اند تا فارغ از کارکرد طبیعی یا انتفاعی باغ، آن را محل درک حقیقت از دانش تجربی مردمان آن عصر نشان دهند. ضمن اینکه کوچک‌ترین جزئیات تشریفات خوان درباری را هم در نظر قرار داده و در تمام صحنه‌ها، فضا را مفروش شده با ظروف سیمین و زرین مملو از خوراکی‌های گوناگون در مقابل پادشاه بازنموده‌اند. در این باره دریابل (۱۳۵۱: ۶۱) می‌نویسد: «من در همه‌جا و حتی موقعی که بر سر سفره پادشاه مهمان بودم، دیدم زمین آن اتاقی که در آن غذا می‌خوردند یا حتی در اردوگاه‌ها، زمین خیمه‌ها و چادرها با قالی‌های بسیار عالی پوشیده شده بود و پیش از ورود به این اتاق‌ها یا چادرها، می‌بایست کفش‌ها را درآورد». توصیف کلامی و تصویری این فضاهای باشکوه، علاوه بر اینکه در سطح اول نحوه چیدمان فضای غذاخوری در عصر صفوی را آشکار می‌سازد، نشان‌دهنده ثروت برگزارکنندگان این تشریفات و آبادی شهرها و عمارت‌های ایران است. نگارگران، همانند نویسندگان سفرنامه‌ها، به توصیف صرف غذاها بسنده نکرده‌اند، بلکه آیین‌های مربوط به خوراک را بهانه‌ای برای نشان

دادن عمارت‌های باشکوه با تزئینات وافر و منسوجات گران‌بها و باغ‌های سرسبز و همه آن دیدنی‌هایی که می‌تواند نشان‌دهنده یک طبقه اجتماعی مشخص باشد قرار داده‌اند.



تصویر شماره ۱. تنسيق فضای دیوان‌خانه‌ها و اندرون عمارت‌ها برای برپایی خوان درباری (راست: مجلس سرور به مناسبت مراجعت تیمور به سمرقند، منسوب به بهزاد، *ظفرنامه تیموری*، ۹۳۵ قمری، کاخ گلستان، شماره ۷۰۸؛ چپ: برگه از *شاهنامه‌ی شاه‌طهماسبی*، تبریز، ۹۳۰ قمری، موزه هنرهای معاصر ایران، شماره ۱۷۱-۷)



تصویر شماره ۲. تجسم بخشیدن به تشریفات خوان درباری در فضای باغ‌ها بقا و تداوم فرهنگ غذایی ایرانیان در بستری طبیعی (راست: برگه از دیوان ابراهیم میرزا، ۹۶۰ قمری، گالری فرییر، شماره ۱۵۷۶-۷۸ CE R؛ چپ: جلد لاکه یک مربع، ۹۳۷/۹۳۸ قمری، کتابخانه ملی فرانسه)

۲. ظروف

در برخی نگاره‌های مربوط به صحنه‌های بزم که تشریفات خوان‌آرایی را نمایش می‌دهند، تأکید بر نمایش ظروف به‌وفور انجام پذیرفته‌است. بازنمایی این ظروف در نگاره‌ها هم به لحاظ نسبتشان با واقعیت و هم از منظر اهمیت کاربردی شان در تشریفات درباری و شکوه بخشیدن به آداب غذایی، مورد توجه نگارگران واقع شد. امام شوشتری (۱۳۴۷: ۱۰۸) در این باره می‌نویسد: «در سرزمینی که خوراکی و نوشیدنی این همه فراوان و گونه‌گون باشد و در نهاد مردمانش خیم زیبایی‌دوستی و زیبایی‌شناسی جلوه‌ای ویژه بنمایاند، مسلماً برای بهتر ساختن هنر خوراک‌پزی و فریبا کردن هرچه بیشتر خوان‌ها در بزم‌ها، ابزارهای بسیاری اختراع می‌شدند». بی‌شک در دربار صفوی هم برحسب گزارش سیاحان که به‌مراتب به کارکرد و حتی ارزش مادی ظروف غذاخوری اشاره کرده‌اند، نوع و نحوه استفاده و فرم زیبایی‌شناسانه ظروف بسیار مدنظر بود، آن‌چنان که حتی وقتی شخصی، پادشاه را به مهمانی دعوت می‌کرد، ناگزیر بود هزینه حمل ظروف غذاخوری دربار را به مکان موردنظر پرداخت کند و این خود تبدیل به مراسمی تماشایی می‌شد. شاردن به یکی از این مراسم اشاره می‌کند و می‌گوید: من به طرف شیرخانه که همان آبدارخانه همایونی باشد، برای تماشای تشریفات حمل و نقل ظروف سلطنتی شتاب کردم. شیرچی‌باشی با کمال لطف و عطف در انجام منظور و مشاهده تمام ظروف نفیس و ابزار لازم به من مساعدت کرد (شاردن، ۱۳۳۶: ۱۱۱/۳). چندین دست قاشق‌های بسیار عالی، جام‌ها، زیرجامی‌ها، بشقاب‌ها، سینی‌ها، سطل‌ها، کوزه‌های آب و بطری‌ها همگی از طلای ناب بودند و چشم هر انسانی را خیره می‌ساختند. برخی از این ظروف دارای دسته‌های جواهرنشان یا مرواریدنشان بودند و ارزش و شماره‌های غیرقابل تصور و باورکردنی داشتند. یک دوجین (دوازده عدد) ملاقه بسیار عالی که مخصوص آبگوش است مشاهده کردم که به نظرم فوق‌العاده باشکوه و شاهانه بودند. طول هر ملاقه یک‌پا و بزرگی اش به‌طور کلی به همین نسبت بود. تمام ملاقه‌ها زر ناب با دسته‌هایی مزین به یاقوت منتهی به یک قطعه درشت الماس شش‌قیراطی بودند. کلیه ظروف آبدارخانه عتیقه هستند، به‌طوری که انسان تا به رأی‌العین آن‌ها را مشاهده نکند، غیرممکن است تعریف و توصیفی که می‌شنود را مطابق واقع و حقیقت بینگارد (همان: ۲۸۹-۲۹۰). در همین باره نگارگران کوشیده‌اند تا اسنادی برای دیدن و باور کردن آنچه شاردن اظهار داشته فراهم آورند (تصویر شماره ۳). آن‌ها در نگاره‌ها انواع جام‌ها، تنگ‌ها، پیاله‌ها، سینی‌ها، لگن‌ها، قلیان‌ها، تابه‌ها، دیگ‌ها، پاتیل‌چه‌ها را ترسیم کرده و حتی از بازنمود جنس ظروف - اعم از بلور، عقیق، سنگی، طلائی، نقره‌ای - و فرم ظروف و نقوش مرصع‌کاری‌شده نقاشی و حجاری‌شده بر بدنه آن‌ها فرونگذارده (مطابق جدول شماره ۱) تا بتوانند تجسمی دقیق و عینی داشته باشند. در اینجا اهمیت دیده شدن ظروف را نمی‌توان نادیده گرفت. ظروف فقط برای نگهداری یا پذیرایی نبودند، بلکه بخشی از تشریفات را تشکیل می‌دادند که نقش مهمی در اقدامات نمایشی پادشاهان و اشراف صفوی داشتند.



تصویر شماره ۳. نگاره‌ها و جزئیات آن‌ها در باز نمود ظروف مورد استفاده برای انجام مناسک خوراک و تشریفات خوان درباری (راست: برگه از هفت اورنگ جامی، ۹۰۳ قمری، موزه تروپولیتن آمریکا؛ وسط: شاهزاده در باغ، دیوان جامی، ۹۰۳ قمری، موزه متروپولیتن آمریکا، شماره D.1492؛ چپ: مجلس ضیافت، دیوان امیرشاهی سبزوار، تبریز، ۹۵۱ قمری، کاخ گلستان، شماره ۲۱۶۳)

جدول شماره ۱: تصاویر ظروف برجای مانده و مصورسازی شده در نگاره‌های عصر صفوی (منبع: نگارندگان)

ظروف برجای مانده از عصر صفوی ظروف بازنمود یافته نگاره‌های عصر صفوی



کاسه، قرن ۱۶ میلادی، صفوی. منبع: موزه بریتانیا، شماره 2006,0405.1



قاشق بزرگ، قرن ۱۷ میلادی، صفوی. منبع: <https://www.1stdibs.com>



درپوش غذا، قرن ۱۷ میلادی، صفوی، منبع: <https://omanisilver.com>



منقل، احتمالاً قرن ۱۶ میلادی، صفوی، منبع: موزه متروپولیتن. شماره 1988.293.



شمعدانی، قرن ۱۷ میلادی، صفوی، منبع: موزه بدون مرز، شماره 1894.29.



گلدان بطری آبی و سفید، قرن ۱۷ میلادی، صفوی، منبع: ساتبیز. www.sothebys.com



ظروف برجای مانده از عصر صفوی ظروف بازنمود یافته نگاره‌های عصر صفوی



پارچ، قرن ۱۷ میلادی، صفوی، منبع: موزه آقاخان، شماره AKM802.



کاسه آبی و سفید، قرن ۱۷-۱۸ میلادی، صفوی، منبع: ساتبیز. www.sothebys.com



۳. افراد

در ضیافت‌ها علاوه بر پادشاه و مهمانان، افراد دیگری هم حضور داشتند که در سمت‌های شغلی خویش ایفای نقش می‌کردند تا آداب تشریفات تمام و کمال اجرا شود؛ البته شخص شاه به سبب اهمیت جایگاه خویش و نیز ضیافت‌ها و مراسم بزم درباری و داشتن روحیه مهمان‌نوازی، خود مهم‌ترین مقام مسئول اجرای مناسک خوراک به شمار می‌آمد و مستقیماً بر سر خوان‌ها نظارت می‌کرد (سلیمان‌نژاد، ۱۳۹۶: ۱۵۹). با این حال کمپفر به سمت‌های شغلی دیگری اشاره کرده و از صاحب‌منصبانی نام برده که با نوعی تفاوت در پوشش و حرکات رفتاری، در نگاره‌ها به تصویر درآمده‌اند. «ایشیک آغاسی، رئیس تشریفات، یکی از این صاحب‌منصبان بود که در حکم آجودان پیوسته با چماقی بلند در مراسم حضور می‌یافت و مهماندارباشی را امرونهی می‌کرد» (فلسفی، ۱۳۹۱: ۶۱). وی با همین چماق در دست و کلاه تاج طومار بر سر به تصویر درآمده‌است. کلاهی از نوع ماهوت کلفت قرمزرنج با آستر پنبه‌ای که به دورش پارچه‌ای ظریف و طویل بسته می‌شد تا به شکل عمامه‌ای مطبوع درآید. در مرکز آن هم یک پر و یک میله چوبی محکم و کوچک به بلندی چهار و پهنای یک انگشت قرار داده می‌شد تا تکمیل‌کننده لباس مردان خوان‌سالار صفوی - اعم از لباس بلند، شال کمر، پاتاپه (مچ‌پیچ)، کفش ساغری - باشد. «توشمال‌باشی، شخص دیگری بود که نظارت بر همه مطبخ‌ها را بر عهده داشت و مهماندارباشی‌ها زیر نظر او کار می‌کردند. وی موظف بود تا هر بار پیشاپیش غذای مخصوص سفره پادشاه، هنگامی که از آشپزخانه بیرون می‌بردند تا چیده شدن بر سر سفره، در حرکت باشد و حتی پیش از عرضه غذا آن را بشد» (تاورنیه، ۱۳۸۹: ۵۸۱). وی که همواره نوعی کلاه به نام مندیل (شالی به طول سه تا چهار متر

به نحوی دور سر پیچیده می‌شد تا به شکل کلاه درآید) بر سر داشت، در نگاره‌ها نیز به همین ترتیب تصویر یافته‌است. شاردن درباره‌ی وی می‌نویسد: او در تمام مدتی که شاه و درباریانش مش‌غول صرف غذا باشند در وسط تالار غذاخوری می‌ایستد و آماده خدمتگزاری است. وی مجاز است هنگامی که مهماندارباشی‌ها خوان‌ها را برمی‌چینند، تیغه‌ی کاردش را در یکی از ظرف‌های غذا به انتخاب خود فروکند و به هر جا بخواهد بفرستد. درواقع توش‌مالباشی از این حق خود با نهایت اهتمام و علاقه استفاده می‌کرد؛ زیرا معتقد بود شاه دارای فر و موهبتی الهی و آسمانی است و آنچه وی به دست خود لمس می‌کند، مقدس و پربرکت و باقی‌مانده‌ی غذا یا نوشیدنی‌اش، شفابخش و نیروآفرین است؛ البته درباریان به این اوهام و خرافات اعتقاد نداشتند، لیکن به پذیرفتن معتقداتی که موردقبول عامه و مربوط به سلطنت بود، تظاهر می‌کردند (شاردن، ۱۳۷۲: ۱۲۱۸). باوجوداین در نگاره‌ها وی به حالتی نیم‌رخ که گویا در رفتار و سکنات مهماندارباشی‌ها برای پذیرایی از مهمانان دقت نظر دارد، تجسم یافته‌است. اهمیت این موضوع در نمایش نظم و سلسله‌مراتبی است که در تشریفات خوراک وجود داشته‌است. مهماندارباشی‌ها هم در لباس‌ها و کلاه‌هایی ساده‌تر (دو تکه و منقوش) و در حالت رفتاری تعارف و چیدمان خوان‌ها ترسیم شده‌اند تا متمایز از سایرین نشان داده شوند. شیره‌چی‌باشی هم که مأمور تهیه و نگهداری انواع نوشیدنی‌ها بود، در نگاره‌ها با تونیک و شلواری بسیار ساده در کنار خمره‌ها و تنگ‌ها طراحی شده‌است. بدین ترتیب مشخص می‌شود که طبق پیش‌فرض این پژوهش، تشریفات خوراک در دربار صفویان همانند یک مراسم آیینی براساس الگوی ازپیش‌تعیین‌شده با نقش‌ها و نظم و ترتیب خاصی که نشان‌دهنده‌ی ارزش‌های فرهنگی آنان بود برگزار می‌شد.

جدول شماره ۲: بازنمود نقش صاحب‌منصبان و افراد شاغل در روند برپایی تشریفات خوان‌های درباری (منبع: نگارندگان)

شخصیت‌ها در نگارگری	نام
	<p>ایشک آغاسی (خوان‌سالار بزرگ)</p>

شخصیت‌ها در نگارگری	نام
	توشمال باشی
	مهماندار باشی
	شیره‌چی باشی

۴. پخت غذا

در روند واکوی‌ها درخصوص بازنمود تشریفات خوان درباری، در وهله نخست تصور می‌شد که نگارگران از نحوه پخت غذا به دلیل ماهیت فرایندی بودنش چشم‌پوشی کرده یا همراه با محدودیت‌های بصری فقط غذاهای پخته و آماده سرو را تجسم بخشیده باشند، لیکن خوانش نگاره‌ها نشان داد که برخلاف انتظار، این فرایند به همان گونه‌ای که موردتوجه سیاحان غربی بوده، مصورسازی شده‌است. تاورنیه می‌نویسد: گوشت گوسفند، مرغ یا کبوتر را در دیگ می‌جوشانند و نیم‌پز می‌کنند. بعد تمام گوشت و آبگوشت را در یک لگن خالی می‌کنند و دیگ را می‌شویند و دوباره بر سر آتش قرار می‌دهند. روغن را گرم می‌کنند تا زمانی که بسیار داغ شود. آنگاه گوشت نیمه‌پز را به قطعات متعدد و مرغ را به چهار پاره و کبوتر را به دو پاره می‌برند و در روغن می‌اندازند تا سرخ شوند و رنگ طلایی به خود بگیرند. برنج را خوب می‌شویند و روی گوشت در دیگ می‌ریزند تا اندازه‌ای که مناسب تشخیص دهند. آب گوشت در لگن را با یک ملاقه روی برنج می‌دهند تا حدی که به اندازه یک‌بند انگشت روی آن را بگیرد. سپس در دیگ را با پارچه سفید و چند لایه‌ای می‌بندند و زیر آن را آتش ملایمی می‌نهند. گهگاه چند

دانه برنج را از دیگ بیرون می‌آورند تا ببینند نرم شده یا نیاز به افزودن چند قاشق آب گوشت برای اتمام پخت دارد. مدتی بعد باز روغن را آب می‌کنند و با ملاقه‌های سوراخ‌دار روی برنج می‌ریزند. با دم کشیدن برنج، آن را در قاب‌های بزرگ می‌کشند و گوشت را روی آن می‌چینند. سپس یکی را در رنگ طبیعی‌اش سفید می‌گذارند و دیگری را با مخلوط زعفران زرد می‌کنند و سومی را هم با رنگ‌آمیزی با آب‌انار به رنگ گوشت درمی‌آورند (تاورنیه، ۱۳۸۹: ۲۴). با توجه به چنین توصیفات، نگارگران نیز در آثار خویش دست به نوعی روایت‌پردازی و فضاسازی چندساحتی زده‌اند تا بتوانند فرایند پخت - اعم از مشغولیت افراد به کار پخت، گذاشته شدن دیگ‌ها بر آتش، ذبح و قصابی گوسفندان، تکه‌تکه کردن گوشت مرغان، شکستن هیزم، دمیدن به آتش، کباب کردن، استفاده از روغن در مشک‌ها، کشیدن غذا در ظروف مخصوص و تزئین آن‌ها - را نشان دهند. آن‌چنان‌که در تصاویر شماره ۴ و ۵ و ۶ مشاهده می‌شود، آن‌ها اصولی همچون ترسیم دور و نزدیک پیکره‌ها و اشیاء، پویابخشی به حالات و رفتار شخصیت‌ها، رعایت توازن و تناسب در کاربرد عناصر بصری، حجم‌نگاری و توجه به جزئیات را مورد بهره‌وری قرار داده و برای نمایش مجموع مناسبات پخت، از رنگ‌های مکمل استفاده کرده و صحنه‌های شلوغ و پرجمعیت را با خطوط نرم و منحنی در کادرهایی بسته و با ترکیب‌بندی غیرمتمرکز طراحی کرده‌اند تا در کل، نگاره‌هایشان مطابق با واقعیات زیسته و مشاهدات عینی خودشان در باب پخت غذاها به چشم آیند.



تصویر شماره ۴. نگاره‌ای از نمایش فرایند پخت غذا و جزئیات اجرایی شدن آن (برگ مصور از نسخه دست‌نویس پنج گنج نظامی منسوب به حیدرعلی، هرات، کاخ گلستان، شماره ۷۰۹)



تصویر شماره ۵. نگاره‌ای از مراحل ذبح و قصابی تا نحوه پخت آن‌ها با حضور صاحب‌منصبان تشریفات خوان درباری گردش در خانه درختی، نسخه یوسف و زلیخا، قزوین، ۹۴۸ قمری، شماره 51/1980 & 52/1980 (Inv. No.)



تصویر شماره ۶: نگاره‌ای با جزئیات کامل از مراحل پایانی پخت غذا و کشیدن آن‌ها در ظروف مخصوص درباری (مجلس آصف، مرقع گلشن، نیمه نخست سده ۱۱ قمری، کاخ گلستان، شماره ۱۶۶۳)

۵. پذیرایی (سرو غذا)

در روند برپایی این گونه آداب و تشریفات، دربار صفویه بر پایه سنت‌های دیرین ایرانیان و توصیه بزرگان دین اسلام، مهمان‌نوازی‌های خاصی را صورت می‌داد و مراتب پذیرایی را به سرانجام می‌رسانید، آن گونه که در فتوت‌نامه‌ها نیز بدان اشاره شده بود: «اگر پرسند که آداب و ارکان

مهمانی کردن چند است، بگوی چهارده: دو شرط، شش رکن و شش ادب. اگر پرسند دو شرط کدام است، بگوی اول مهمان را طعام حلال و پاکیزه دادن و دوم از برای رضایت خدا و نه غرض و ریا او را گرامی داشتن. اگر پرسند شش رکن کدامند، بگوی اول مهمان را تعظیم کردن و به جای نیکو نشانیدن؛ دوم با مهمان گشاده روی و خندان بودن؛ سوم هرچند مهمان پدید آید روی ترش ناکردن؛ چهارم مهمان ناخوانده را حرمت زیاده داشتن؛ پنجم بخل ناکردن و آنچه از دست برآید از مهمان دریغ نداشتن و ششم اکلف نکردن و حاضر کردن آنچه مقدور باشد. اگر پرسند شش ادب کدام است، بگوی اول از مهمان سؤال کردن که میل او به کدام غذا باشد؛ دوم غذای بهتر پیش او نهادن؛ سوم در خوردن تکلیف بسیار ناکردن؛ چهارم چون بیرون رود بیش از هفت قدم مشایعت کردن؛ پنجم عذرخواهی نمودن تا بوی خودپرستی برنیاید و ششم منت نانهادن بلکه منت فراوان داشتن» (واعظ کاشفی سبزواری، ۱۳۵۰: ۲۴۷-۲۴۸). در تأیید چنین سنتی، ابتدئاً آنچه حائز اهمیت می‌نمود، نحوه نشستن به شکل دوزانو یا چهارزانو در جمع مهمانی‌ها بود که در نگاره‌ها هم به سبب تجسم بخشی صحنه‌های بزم و ضیافت‌های شاهانه، توجه بدین آداب جلوس حلقه‌وار در گرداگرد شخص تراز اول مملکت صورت پذیرفته است، بدین نحو که نگارگران نیز افراد را با زانوان خمیده و پاهای جفت کرده روی دو پاشنه در مقابل شخصیت واجب‌الاحترام پادشاه ترسیم کرده‌اند؛ آن گونه که اولتاریوس هم نوشته: «برای آموختن طرز نشستن ایرانیان، یک عادت طولانی لازم است تا بدان خو گرفت. افراد با زانوان خمیده روی دو پاشنه می‌نشینند و سر خود را طوری به جلو خم می‌کنند که فاصله دهانشان از زمین بیش از یک پاونیم نباشد. چنین در نظر آورید تا بتوانید تصویری از سر سفره نشستن ایرانیان در ذهن خود مجسم سازید» (راوندی، ۱۳۸۲: ۴۶۹). براساس این یادداشت، تصویر شماره ۷ به مثابه مجموع اسناد بصری عصر صفوی، گواه این نوع رعایت ادب در وقت پذیرایی و تشریفات خوان درباری است که البته نگارگران برای تأکید بیشتر، تمام صحنه‌های پذیرایی را بر شکلی مثلث‌گونه نیز بنا ساخته‌اند؛ زیرا مثلث از سویی در فرهنگ تجسمی مردمان این سرزمین با خورشید و گندم مرتبط دانسته شده و نماد حاصل خیزی و برکت و فراوانی نعمت است؛ و از سوی دیگر در رأس خود نگاه را به میزبان (پادشاه یا شاهزادگان دربار) معطوف می‌دارد و در تداوم اضلاع، مهمان‌ها را به حسب مرتبت، با پوشش‌های متنوع نشان می‌دهد.



تصویر شماره ۷. باز نمود آداب جلوس، چه از سوی میزبان و چه از سوی مهمان، به صورت دوزانو یا چهارزانو در وقت پذیرایی‌های شاهانه (بالا راست: شاه‌طهماسب در کوهستان، هنرمند فرخیبگ، ۹۷۸ قمری، شماره F1939.47a؛ بالا چپ: بر تخت نشستن کیومرث، شاهنامه قوام، موزه رضا عباسی، شماره ۶۵۶. پایین راست: شاه عباس دوم، اصفهان، مجموعه صدرالدین آقاخان، شماره R. 1642-66 CE؛ پایین وسط و چپ: برگی از شاهنامه قاسمی، موزه ملی ایران، شماره ۴۳۶۲)

در گام دوم پذیرایی، به آداب توزیع و چیدمان غذاها توجه شده است. چنان‌که دلواله (۱۳۷۰: ۱۷۶-۱۷۸) اشاره می‌کند: «در آغاز صرف غذا، سایر غلامانی که صف آن‌ها تا خارج ادامه داشت ظروف زیادی غذا را طوری دست به دست می‌دادند و از مجلس خارج می‌کردند یا ظروف جدیدی را جابه‌جا می‌نهادند که هیچ‌کس از جای خود تکان نمی‌خورد».

تصویر شماره ۸ به‌وضوح گویای حضور خوان‌سالار در پیشاپیش صف توزیع غذا و مهمان‌دارانی است که هر یک در پس او وارد مجلس می‌شوند و برای توزیع غذا، وظیفه‌ای را بر عهده دارند. گروهی ظروف

غذا را حمل می‌کنند و گروه دیگر، پارچه‌ها یا سفره‌هایی را که لازم است تا در پیش روی مهمانان پهن کنند، در دست دارند. در این خصوص شاردن (۱۳۳۶: ۱۹۸/۳) نوشته: آداب غذا بدین ترتیب است که اول سفره‌های زربفت در پیش روی حاضران می‌گسترانند. آن‌گاه در سرتاسر درازای آن سه یا چهار قسم نان‌های خوب و بسیار مطبوع می‌چینند. سپس بلافاصله یازده سینی بزرگ پلو می‌آورند. چهار سینی دیگر هم که هر یک شامل دوازده جوجه مرغ پروار است و چهار سینی از بره بریان شده بر سر سفره می‌نهند. به همراه این سینی‌ها، باز چهار دیگ عظیم و بزرگ می‌آورند که به دلیل سنگینی‌شان دیگران به کمک می‌آیند. یکی از این دیگ‌ها انباشته از دلمه، دیگری آش سبزی، سومی قیمه و چهارمی ماهی بریان است. بعد از آنکه این همه خوراک چیده می‌شود، آن‌گاه در مقابل هر یک از حضار کاسه بزرگی که حجمش چهار مقابل کاسه‌های اروپایی و مملو از شربت به‌لیموی خوشمزه است و یک بشقاب سالاد زمستانی و تابستانی می‌گذارند. در همین لحظه، مهمانداران چیره‌دست از سینی‌های بزرگ در بشقاب‌های چینی، غذا را می‌کشند و جلو مدعوان می‌گذارند.



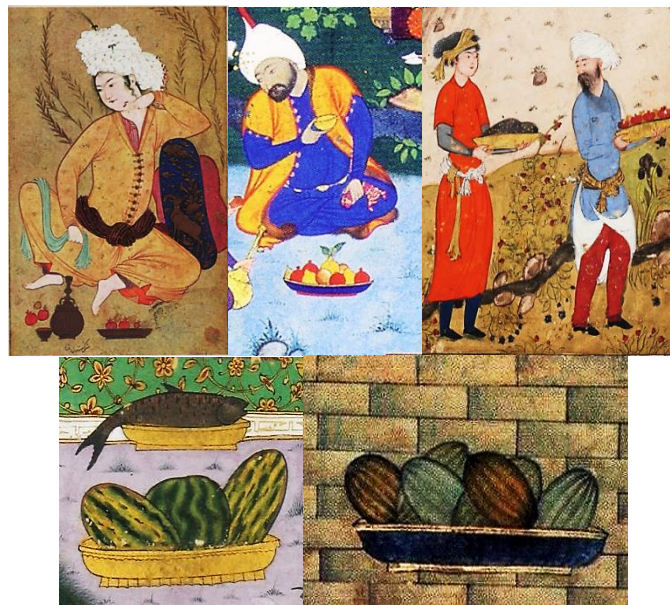
تصویر شماره ۸: نشان دادن آداب توزیع و چیدمان غذاها با جزئیات کامل در بزم‌ها و ضیافت‌های درباری (برگی از

فالننامه امام جعفر صادق (ع)، یوسف نشسته بر تخت، قزوین، ۹۲۸ قمری،

منبع: <https://awalimofstormhold.wordpress.com/food> [Access 13 Jun 2021 11:45]

چنین مراتبی در روند پذیرایی و تشریفات سرو غذاهای درباری بدین گونه که سیاحان نظاره‌گر بوده‌اند، در نگاره‌ها نیز به واسطه ترسیم متعدد مهمانداران با ملزومات پذیرایی و ظروف مملو از خوردنی‌ها مبتنی بر ترکیب‌بندی متراکم و طیف متنوع رنگ‌ها و بُعدپردازی انجام گرفته‌است. حتی مصورسازی میوه‌ها هم انجام گرفته، آن گونه که تاورنیه (۱۳۸۹: ۲۰) می‌نویسد: «سیب، گلابی، پرتقال، انار، آلو، گیلاس، زردآلو، شاه‌بلوط، ازگیل و سایر میوه‌ها در ایران موجود هستند. خریزه هم بسیار عالی و فراوان است». شاردن (۱۳۳۶: ۷۷/۳) نیز در باب مشاهدات خود بیان داشته: علاوه بر انواع و اقسام خریزه و گرمک، هندوانه نیز در سراسر ایران

کشت می‌شود و دارای پانزده تا بیست لیور وزن است و بهترین آن از سوی خراسان می‌آید. خیار نیز که یک قسمی از آن تقریباً بی‌دانه است، خام و ساده بدون هیچ‌گونه ساخت و پرداختی مصرف می‌شود و میوه دیگری هم به بار می‌آید که ایرانیان آن را بادمجان می‌نامند. در تأیید این توصیفات، تصویر شماره ۹ آشکارا انواع و اقسام میوه‌های مصرفی در برپایی خوان‌های درباری را نشان می‌دهد.



تصویر شماره ۹. نمایش ریزپردازانه از انواع میوه‌ها و تدارک آن‌ها در پذیرایی و سرو غذا (بالا راست: جوان پابره‌نه، اصفهان، منسوب به رضا عباسی، گالری آرتور سکلا، واشنگتن، منبع: <https://toosfoundation.com/reza-abbasi> [Access 17 Jun 2021 22:10]; بالا وسط: مجلس بزم شبانه، مرقع گلشن، نیمه نخست سده یازدهم، کاخ گلستان، شماره ۱۶۶۳؛ بالا چپ: حمل غذا، منسوب به نگارگر علی اصغر، اصفهان، موزه هنر و تاریخ ژنو، منبع: <https://www.flickr.com> [Access 17 Jun 2021 22:20]; پایین راست: خسرو و شیرین و انعام ماهی‌گیر، هفت‌اورنگ جامی، ۹۶۴/۹۶۳ قمری، گالری فریر، شماره 291a f.؛ پایین چپ: مجلس آصف، مرقع گلشن، نیمه نخست سده یازده قمری، کاخ گلستان، شماره ۱۶۶۳)

با این حال آنچه مهم است غفلت نوزیدن نگارگران از تجسم‌بخشی تمام مواد غذایی - به‌ویژه نان، قوت غالب ایرانیان - است که بنا به اعتقاد تاورنیه نانی بهتر از نان‌های این سرزمین در هیچ کجای دنیا نمی‌توان خورد و به گفته شاردن (۱۳۳۶: ۲۶۲/۴) «بسیار خوش‌خوراک و سفید پخت می‌شود در تنورهایی که عبارت‌اند از اجاق‌های گرد ساخته‌شده از گِل که در گودال‌هایی متناسب با حجمشان جا می‌گرفتند» و اولیویه (۱۳۷۱: ۱۶۵) می‌گوید: «این اجاق‌ها چهار الی پنج پا عمق و دو پا قطر دارند و به

هنگام ضرورت افروخته گردیده و نان در آن‌ها پخت می‌شوند؛ البته نان دیگر ایرانیان لواش است گرد، به قدر یک بشقاب و به ضخامت مقوا که خمیر آن را بر روی تابه‌های گرد مسی سفیدشده با قلع می‌پزند». بر این اساس، در تمام نگاره‌هایی که خوان درباری را نشان می‌دهند، در کنار سایر غذاها، نان‌ها به شکل دایره ترسیم شده‌اند (تصویر شماره ۱۰). در مجموع، آنچه در وقت پذیرایی و سرو غذا همواره مورد توجه نگارگران حاضر در دربار قرار داشته، سنت اکرام مهمان هنگام برپایی خوان‌ها بوده‌است. بدین سبب به تصویرگری غذاهای حلال و پاکیزه و فراوانی آن‌ها و لحاظ کردن ادب نشستن بر سر سفره و حفظ حرمت، بسته به مراتب شخصیتی با چهره‌هایی بشاش و گشاده نسبت به یکدیگر و پوشش‌هایی به رنگ‌های شاد و متنوع همت گمارده‌اند که نشان‌دهنده همگرایی جامعه ایرانی عصر صفوی است.



تصویر شماره ۱۰. نشان دادن نان به شکل دایره در سینی یا بر سر سفره‌های پذیرایی و در کنار ظروف غذا (راست: برگی از بوستان سعدی، ۹۵۶ قمری، موزه متروپولیتن امریکا، شماره ۲، ۱۳۴، ۱۱؛ چپ: برگی از خمسه‌ی نظامی، هنرمند نامعلوم، سده دهم قمری، موزه ملی ایران، شماره ۴۳۶۳)

نتیجه

نگارگری، محمل نشانه‌های دیداری است و هنرمندان با انتخاب موضوعات و الگوهای تجسمی، نه تنها محدوده‌های دیدن در زمان و مکان مشخص را قابل رؤیت می‌سازند، بلکه رابطه چگونه دیده شدن و نظام تمایزهایی را که ساختار طبقاتی جامعه یا کلیت در ارتباط و تعامل با سایرین می‌سازد نیز آشکار می‌کنند. تطبیق نگاره‌ها و توصیفات نوشتاری در باب مناسک خوراک صفویان حاکی از آن است که نگارگران و سیاحان در تصویرگری و بیان فرایند پخت و خوان‌آرایی و مراسم پذیرایی و خوردن، به واقعیت پایبند بوده‌اند. چندان که اثبات شد، نه تنها نمایش فضاهای باشکوه و خوان‌های مجلل و وفور خوراکی‌ها و ظروف گران‌قیمت به هیچ‌وجه بزرگ‌نمایی شکوه این آداب در دربار نبوده، بلکه بازنمایی

واقعیتی بوده‌اند که به نوبه خود ارزش دیده شدن و نشان دادن در بستر فرهنگ ایرانی را داشته‌اند. علاوه بر این‌ها، نگارگران ایرانی در تصویرگری مراسم غذا، با گنجانیدن واقعیات زمانه خود در قالب الگوی سنتی نقاشی ایرانی، امر در جریان و موضعی را به امر طبیعی و ابدی بدل ساختند به واسطه: الف) گزینش مکان‌های واقعی در تلفیق معماری و طبیعت؛ ب) مصورسازی همه فرایندها از طریق زوایای دید تثبیت‌شده؛ ج) تلفیق عناصر تزئینی با ترکیب‌بندی موزون و متناسب؛ د) ساده‌سازی فرایندهای پخت و سرو غذا. بدین ترتیب از تجمل و وفوری که در آداب غذایی و تشریفات خوان‌ها - چه به صورت ترمیمی و چه تشریحی - بازنمایی شده، می‌توان نتیجه گرفت که این‌ها نه فقط نشانه تبعیض به شمار نیامده، بلکه حق مسلم طبقه حاکم و نمایی برای بزرگداشت اشراف و نجیب‌زادگان محسوب می‌شدند. ضمن آنکه در لایه‌های متعدد خویش‌گویای فرهنگ ایرانی در مشخصه‌های زیر هستند: ۱. نوع پوشش و لباس؛ ۲. مناصب و مشاغل؛ ۳. آداب عزت و احترام؛ ۴. ذائقه زیبایی‌شناختی؛ ۵. طرز گذران زندگی؛ ۶. نوع خورد و خوراک؛ ۷. نحوه ساخت بناها و تفرجگاه‌ها؛ ۸. هنرهای صناعی.

منابع

- امام شوشتری، محمدعلی (۱۳۴۷)، هنر زیبای خوراک‌پزی و خوان‌آرایی در ایران باستان، بررسی‌های تاریخی، سال ۳، شماره ۱، صفحات ۹۷-۱۲۴.
- اولیویه، گیوم آنتوان (۱۳۷۱)، *سفرنامه اولیویه*، ترجمه میرزا محمدطاهر، تهران، اطلاعات.
- تاورییه، ژان باتیست (۱۳۸۹)، *سفرنامه تاورییه*، ترجمه حمید ارباب‌شیرانی، تهران، نیلوفر.
- توکلی‌زاده، محمد (۱۳۹۳)، توصیف فضا و محتوای آداب غذایی دوره صفوی، *مجله فرهنگ مردم ایران*، شماره ۳۸ و ۳۹، صفحات ۱۲۹-۱۵۴.
- چندلر، دانیل (۱۳۸۷)، *مبانی نشانه‌شناسی*، ترجمه مهدی پارسا، تهران، سوره مهر.
- دریابل، ژرژ تکناندرفن (۱۳۵۱)، *ایتپرسیکوم*، ترجمه محمود تفضلی، تهران، بنیاد فرهنگ ایران.
- دلاواله، پیتر (۱۳۷۰)، *سفرنامه پیتر دلاواله*، ترجمه شعاع‌الدین شفاء، چاپ ۲، تهران، علمی و فرهنگی.
- راوندی، مرتضی (۱۳۸۲)، *تاریخ اجتماعی ایران*، جلد ۶، تهران، نگاه.
- سجودی، فرزانه (۱۳۸۸)، درآمدی بر نشانه‌شناسی خوراک؛ بررسی نمونه‌ای از گفتمان سینمایی، *مجموعه مقالات دومین هم‌اندیشی «نشانه‌شناسی: نظریه و عمل»*، تهران، علم، صفحات ۲۲۹-۲۴۸.
- سلیمان‌نژاد، الهه (۱۳۹۶)، سفره و سفره‌چینی در صفوی، *پژوهش در تاریخ*، سال ۸، شماره ۲۱، صفحات ۱۵۹-۱۶۸.
- شاردن، ژان (۱۳۳۶)، *سیاحتنامه شاردن*، جلد ۳ و ۴، ترجمه محمد عباسی، تهران، امیرکبیر.
- _____ (۱۳۷۲)، *سفرنامه شاردن*، جلد ۲، ترجمه اقبال یغمایی، تهران، توس.
- عسگری خانقاه، اصغر؛ آذرشب، عطیه؛ رستاخیز، بهروز (۱۳۹۶)، تأملی بر خوراک بومی و فرهنگ در شهرستان

ایران‌شهر، دانش‌های بومی ایران، سال ۴، شماره ۸، صفحات ۱۲۳-۱۶۲.

فلسفی، نصرالله (۱۳۹۱)، *زندگانی شاه عباس اول*، تهران، نگاه.

گرابار، اولگ (۱۳۹۰)، *مروری بر نگارگری ایران*، ترجمه مهرداد وحدتی دانشمند، فرهنگستان هنر.

محبی، حمیدرضا (۱۳۹۰)، *پیکره انسان در نقاشی صفوی (اصفهان)*، نامه هنرهای تجسمی و کاربردی، شماره ۸، صفحات ۵۵-۷۶.

محمدقاسمی، راضیه (۱۳۹۳)، *مهم‌ترین ارکان اقتصادی ایران در دوره صفویه، مجله اینترنتی راسخون*، ۲۹ دی.
موسی‌پور، ابراهیم (۱۳۹۰)، *مناسبات دین با فرهنگ غذایی مردم ایران در دوران صفوی - قاجاری، تاریخ و تمدن اسلامی*، سال ۷، شماره ۱۴، صفحات ۱۱۳-۱۴۱.

واشقانی فراهانی، ابراهیم؛ مقدم‌پور، ناصر (۱۳۹۲)، *رزم و بزم در هنر ایرانی، مطالعات ایرانی*، شماره ۲۴، صفحات ۳۰۳-۳۲۳.

واعظ کاشفی سبزواری، مولانا حسین (۱۳۵۰)، *فتوت‌نامه سلطانی*، تهران، بنیاد فرهنگ ایران.

ودادهیر، ابوعلی؛ امیدوار، نسرتین؛ رفیع‌فر، جلال‌الدین؛ جوان محبوب‌دوست، سارا (۱۳۹۴)، *مطالعه قوم‌نگارانه غذاهای محلی در شهرستان فومن: پژوهشی در مردم‌شناسی غذا و تغذیه، مطالعات اجتماعی ایران*، دوره ۹، شماره ۴، صفحات ۱۰۷-۱۳۸.