

## گستره آشپزخانه دربار در عصر ناصری

۳ اسفند ۱۳۹۵ ساعت ۰:۰۰

در این آشپزخانه ها به چندین برابر تعداد نفرات اندرون غذا طبخ می گردید؛ زیرا این سنتی بود که از ناصرالدین شاه بر جای مانده و هنوز نگهداری می شد. از آنجا که ناصرالدین شاه دستور داده بود اطرافیان اندرون او را هم از سفره خانه او بی نصیب نگذارند.

### کافه تاریخ- سبک زندگی

آشپزخانه دربار از جمله بخش هایی است که می تواند در تحلیل تاریخ یک دوره به ما کمک کند. نوع غذاهای مورد استفاده و گروه هایی که از آن نصیب می بردند از جمله شاخص های درک این مسئله می تواند باشد. بررسی آشپزخانه ایران در دوره قاجار و من جمله پس از عصر ناصری می تواند برخی ویژگی های زندگی اجتماعی- سیاسی این برهه را نشان دهد. جالب اینکه در این دوره آشپزخانه به غیر از شاه و خاندان او به جمعیت زیادی خدمت رسانی می کرد.

«اندرون دو آشپزخانه داشت یکی در داخل محوطه، مخصوص شاه و نزدیکان و یکی در بیرون حصار یعنی خیابان احمد شاهی که جهت زنان و خدمه فعالیت می نمودند. در این آشپزخانه ها به چندین برابر تعداد نفرات اندرون غذا طبخ می گردید؛ زیرا این سنتی بود که از ناصرالدین شاه بر جای مانده و هنوز نگهداری می شد. از آنجا که ناصرالدین شاه دستور داده بود اطرافیان اندرون او را هم از سفره خانه او بی نصیب نگذارند. با این نظر که آشپزخانه شاه باید شاهانه باشد، از این رو هر ظهر و شب مجمعه های بیشماری از انواع اطعمه و اشربه بر سر خدمه اندرون از مطبخ ها بیرون آمده به خانه های اطراف رفته به فروش می رسید و سپس مانده غذا به فقرا داده می شد. فروختنی هایشان شامل قابی پلو، مانند شیرین پلو مرغ تمام که در لای برنج نهاده شده بود و بشقابی حلوی زعفرانی و چند گل شامی لپه یا شامی لپه و پیاله ای ترشی و ظرفی مربا و تنگی دوغ یا شربت به مناسبت غذا و بشقابی پنیر و سبزی و ظرفی نان، شیرینی و بشقابی میوه یا بنا به حالت فصل غذا، چلو خورش، چلو کباب، سبزی پلو با کوکو و ماهی یا باقلا پلو که همراه میوه های سال و اشربه و حلویات تغییر یافته بدست مردم می رسید.»

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/35671/ناصری-عصر-دربار-آشپزخانه-گستره>