

فرهنگ صرف شیرینی در ایران

۱۲ مهر ۱۳۹۷ ساعت ۲۳:۵۵

خدمتکاران، آنها را در سینی‌هایی که رویش روپوش قلاب‌دوزی شده‌ای انداخته شده است به خانه دوست موردنظر می‌برند...

کافه تاریخ- سبک زندگی

صنعت پخت و تهیه شیرینی در انواع مختلف آن یکی از هنرهای مهم ایرانیان به خصوص زنان در دوران قاجار است. تهیه شیرینی گرچه پیش از دوران قاجار نیز اهمیت داشته اما در این دوره رواج زیادی یافت و در مراسم‌های مختلف از آن استفاده می‌شد. شیرینی‌های تهیه شده در میان اروپائیان نیز از استقبال خوبی برخوردار بود:

«انواع مرباها و «شیرینی»ها هم در فاصله صرف چائی، قهوه و قلبان برای تغییر ذائقه مهمان آماده است. تعداد زیادی ظرفهای کوچک را از انواع تنقلات مختلف، از جمله گز، که نوعی شیرینی سفیدرنگی خوشمزه‌ای است، پر می‌کنند و روی مجموعه‌های بزرگی به پیش مهمانها می‌آورند. خانمهای ایرانی در تهیه مربا و شیرینی سلیقه خاص و ید طولایی دارند. اغلب اوقات، وقتی که آنها برای دیدار کسی می‌روند، بعنوان ابراز محبت مقداری از شیرینی های دست پخت خودرا پیشاپیش می‌فرستند. خدمتکاران، آنها را در سینی‌هایی که رویش روپوش قلاب‌دوزی شده‌ای انداخته شده است به خانه دوست موردنظر می‌برند. شیرینی، در ایران، مورد استعمال فراوان دارد. مثلاً به عنوان هدیه کوچکی برای حفظ و ادامه دوستی، یا در موارد مختلف و حوادث تلخ یا شیرین زندگی، حتی بدون هیچ مورد خاص، به دوستان و آشنایان، به جای دسته گل و هدیه‌های دیگ شیرینی اهدا می‌کنند. همچنین برای کسی که نامزد شده است، یا از بستر بیماری بلند شده و یا از مسافرت برگشته، یا برای تولد نوزاد و یا مراسم ازدواج و مراسم مشابه دیگر نیز «شیرینی» فرستاده می‌شود. در اعیاد مذهبی هم رسم به همین ترتیب است. هر چقدر تعداد خوانچه‌ها و سینی‌ها زیادتر و به همان میزان اهمیت تحفه‌ها بیشتر باشد، نشان دهنده موقعیت اجتماعی یا ثروت کسی است که این چنین قطار خوانچه‌ها را راه انداخته است. چنین مواردی بهترین فرصت برای ابراز «تشخص» است و باربران «شیرینی» همواره «پیشکش» و انعام کریمانه‌ای که اغلب بیش از ارزش شیرینیهاست، دریافت می‌کنند.»^۱

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/37221/ايران-شيريني-صرف-فرهنگ>