

پلوهای مختلف در سفره های ایرانی

۱۱ آبان ۱۴۰۱ ساعت ۲۱:۲۳

پلو با کشمش، انگور فرنگی، دانه انار، پسته، بادام، زعفران، سبزی، خُلر، به، دارچین، وانیل و ... در خانه بزرگان عادی است که پنج یا شش نوع پلو را در یک وعده غذا بر سر سفره مشاهده نمود

شناخت سفره ایرانی که تاکنون کمتر مورد توجه بوده، مساله ای ضروری است؛ چنان که سال ها پیش زنده یاد استاد عبدالحسین زرین کوب در این باره به زیبایی نوشته بودند:

درباره سوال مشهور مونتسکیو و پاریسی های کنجکاوش که می پرسیدند «چگونه می توان ایرانی بود؟»، شاید کسی که مثل فویر باخ می پندارد «انسان آن چیز است که می خورد» می توانست به آسانی جواب دهد: به وسیله غذای ایرانی، در کنار سفره ایرانی. با استناد به اکثریت سفرنامه های جهانگردان خارجی پلو غذای همه طبقات است و البته انواع مختلفی دارد، «پلو با کشمش، انگور فرنگی، دانه انار، پسته، بادام، زعفران، سبزی، خُلر، به، دارچین، وانیل و ... در خانه بزرگان عادی است که پنج یا شش نوع پلو را در یک وعده غذا بر سر سفره مشاهده نمود» و غالباً لای آن مرغ یا کبک پخته ای قرار می دهند یا آن را با خورش های گوناگون میل می کنند. از جمله این خورش ها، باید از خورش فسنجان، خورش کدو و آبگوشت نام برد. غذاهای معمولی دیگرشان عبارت است از خوراک بره، گوسفند، پرند که با برگه میوه خشک می پزند، کوکو، شیرینی و . مرفهان از میان گوشت ها، گوشت گوسفند، کبک و قرقاول را مصرف می کنند، اما فقرا کمتر به آن دسترسی دارند و اگر بتوانند گوشت گاو و شتر را مصرف می کنند. گوشت گوساله را بسیار کم و گوشت خرگوش را هرگز مصرف نمی کنند. گوشت ماهی خیلی کمیاب است و فقط در شهرها و دهکده های ساحل دریا و رودخانه ها به مصرف می رسد زیرا ماهی تازه را با وسایل نقلیه معمولی نمی توان به جاهای دور برد.

منبع: دروویل، گاسپار، سفر در ایران، ترجمه منوچهر اعتماد مقدم، چاپ چهارم، تهران: شبانویز، ۱۳۷۰، صص ۸۴-۸۳

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/۴۸۹۷۶/ایرانی-های-سفره-مختلف-پلوها>