

آداب ضیافت ترکمانان در عهد قاجاری

۱۷ دی ۱۴۰۱ ساعت ۲۰:۰۲

ترکمانان موقعی که بیگانه‌ای را به شام دعوت می‌کنند به او پیغام می‌دهند که گوسفندی ذبح کرده‌اند ضمناً در آشپزی سرآمد و ممتاز نیستند. نان‌هایی که می‌پزند از لحاظ شکل مدور و قطر سطح آن‌ها حدود دو پا و ضخامتشان یک اینچ است.

ترکمانان یکی از قبایل مهم ایران هستند که در هر دوره با جمعیت و آداب و رسوم خاص خود زندگی می‌کردند. این قبایل در دوره قاجار یکی از قبایل مهم جمعیتی بودند که نحوه زندگی آنان با آداب و رسوم سایر قبایل متفاوت بود. الکس بارنز در سفرنامه خود به بخشی از این آداب و رسوم اشاره کرده است:

«ممکن بود که از آشنای ترکمان یعنی ارنوذر تبعیت کرده شام را با ترکمانان صرف کم ولی چون چنین نکردم آداب ضیافت آن‌ها را با استفاده از منابع موثق خودشان شرح می‌دهم. موقعی که بیگانه‌ای را به شام دعوت می‌کنند به او پیغام می‌دهند که گوسفندی ذبح کرده‌اند ضمناً در آشپزی سرآمد و ممتاز نیستند. نان‌هایی که می‌پزند از لحاظ شکل مدور و قطر سطح آن‌ها حدود دو پا و ضخامتشان یک اینچ است. آرد مورد استفاده برای طبخ نان از نوع زبر و نامرغوب است و معمولاً با برش‌هایی از کدو مخلوط می‌شود این نان‌ها همیشه تازه مصرف می‌شوند. وقتی مهمانان گرد می‌آیند سفره گسترده می‌شود و هر مهمان نان جلوی خود را ریز می‌کند. آنگاه گوشت را که یک گوسفند درست است می‌آورند. این گوسفند را در دیگ روسی می‌پزند. گوشت را از استخوان جدا کرده به قطعات کوچک مانند نان تقسیم می‌کنند و هر قطعه گوشت با یک تکه نان صرف می‌شود. حدود دوازده پیاز را ورقه ورقه کرده تمام آن‌ها را در دیگ می‌ریزند که با آب گوشت مخلوط شود. سپس غذا را در ظرف‌های چوبی ریخته و هریک از این ظروف را در جلوی دو نفر می‌گذارند. نحوه صرف غذا مانند تهیه آن در نوع خود منحصر بفرداست؛ انگشتان را باز کرده دستشان را از غذا پر می‌کنند و اصولاً با دست غذا می‌خورند؛ سرشان را روی ظرف می‌گیرند و خرده‌های غذا از دست یا دهان فقط در آن می‌ریزد. هریک از دو نفر به نوبت دستش را پر کرده سرش را روی ظرف می‌گیرد. بعد خربزه می‌آورند و ضیافت با قلیان به پایان می‌رسد.»

منبع: الکس بارنز، سفرنامه بارنز، سفر به ایران در عهد فتحعلیشاه قاجار، ترجمه حسن سلطانی‌فر، مشهد، مؤسسه چاپ و انتشارات

آستان قدس رضوی، صص ۴۶-۴۷

