

## غذاهایی که در دربار سرو می‌شد

۲۳ تیر ۱۴۰۳ ساعت ۱۸:۲۷

وقتی که هر کس در جایی که برایش مقرر بود می‌نشست در مقابل میهمانان سفره‌ای از پارچه زیبای ابریشمین که به شکل نواری پهن بود و چندین «اون» طول و به اندازه یک دستمال سفره عرض داشت می‌گسترده

در دربار صفوی تنوع غذایی و کیفیت آن اهمیت زیادی داشت. معمولاً در کنار تنوع غذایی، آداب پذیرایی از شاه یا مهمانان مخصوص او نیز از اهمیت زیادی برخوردار بود. ژرژ تکتاندرفن دریابل در سفرنامه خود شرح مختصری از این آداب دارد: «وقتی که هر کس در جایی که برایش مقرر بود می‌نشست در مقابل میهمانان سفره‌ای از پارچه زیبای ابریشمین که به شکل نواری پهن بود و چندین «اون» طول و به اندازه یک دستمال سفره عرض داشت می‌گسترده. بعد آب را تقریباً به همان صورت که ما عمل می‌کنیم دوره می‌گرداندند. به جای نان و بشقاب در مقابل هر کس یک نان پهن و نازک از برنج که در تنور پخته شده است می‌گذاشتند. سرانجام خوانسامانهای شاه که همه شخصیت‌های ممتاز هستند غذاها را در قاب‌های نقره یا پولاد صیقلی می‌آوردند. غذاها اصولاً از برنجی که خیلی ضخیم پخته شده بود تشکیل می‌شد به طوری که غیرممکن بود بتوان بدون آلوده کردن انگشت‌ها آنرا خورد. این برنج‌ها را به صورت‌های مختلف با شکر، کشمش، عسل، بادام، ادویه و غیره ترکیب می‌کردند؛ همه غذاها به قدری شیرین بود که به زحمت می‌شد خورد. در روی قاب‌ها گوشت‌های مختلف شکار، کبک، قرقاول، گوسفند و گوشت اسب بود که یا آنها را کباب کرده بودند و یا جوشانده و پخته بودند.»

منبع: ژرژ تکتاندرفن دریابل، ایتروپرسیکوم (سفرخلیج فارس)، گزارش سفارتی به دربار شاه عباس اول، ترجمه محمود تفضلی، تهران، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۱، ص ۶۲

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/۴۹۷۱۲-غذاهایی-در-دربار-غذاهایی>