

غذاهایی که در دربار سرو می شد

۲۳ تیر ۱۴۰۳ ساعت ۱۸:۲۷

وقتی که هر کس در جایی که برایش مقرر بود می نشست 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 می گسترده

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 می نشست 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 می گسترده. بعد آب را تقریباً به همان صورت که ما عمل می کنیم دوره می گردانند. به جای نان و بشقاب در مقابل هر کس یک نان پهن و نازک از برنج که در تنور پخته شده است می گذاشتند. سرانجام خوانسامانهای شاه که همه شخصیت‌های ممتاز هستند غذاها را در قاب‌های نقره یا پولاد صیقلی می آوردند. غذاها اصولاً از برنجی که خیلی ضخیم پخته شده بود تشکیل می شد 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 می کردند؛ همه غذاها به قدری شیرین بود که به زحمت می شد 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>