

پذیرایی از یک مهمان اروپایی

۲۹ مرداد ۱۴۰۳ ساعت ۱۵:۲۷

نخست نان‌های پهن و باریکی به طول دو و عرض یک پا به نام (چورک) با یک بشقاب خالی برای هر نفر بر سر سفره می‌گذارند. دانه‌های برنجی را که به هنگام صرف غذا بر سر سفره با لباس بریزد در این بشقاب جمع می‌کنند.

قاجاریان برای پذیرایی از مهمانان خود قوانین ویژه خود را داشتند. این قوانین و یا آداب و رسومات در هنگام صرف غذا نیز صادق بود. این آداب نه تنها اموری چون نحوه نشستن و روش‌های پذیرایی را دربرمی‌گرفت، بلکه شامل انتخاب غذاها نیز می‌شد.

«نخست نان‌های پهن و باریکی به طول دو و عرض یک پا به نام (چورک) با یک بشقاب خالی برای هر نفر بر سر سفره می‌گذارند. دانه‌های برنجی را که به هنگام صرف غذا بر سر سفره با لباس بریزد در این بشقاب جمع می‌کنند. برای هر دو نفر یک دوری پلو و قدحی شربت می‌آورند وقتی سفره چیده شد آنکه مقامش از همه بالاتر است به اشارتی کلمه (بسم‌اله) یعنی (یاری خداوند) را بر زبان می‌راند. صرف غذا شروع می‌شود ولی خدمتکاران هنوز به پذیرایی ادامه داده و دوری‌های دیگری که غالباً محتوی کباب است بر سر سفره می‌آورند. برای تحریک اشتها، انگور و خیار و تربچه و بادام و نمک بر سر سفره می‌گذارند برای استفاده از نمک شست دست را آهسته با آب دهن تر کرده و به نمکدان می‌زنند. گاهی به هنگام صرف غذا به دستور صاحب خانه برای سرگرمی مدعوین موسیقی ترنم کرده و احیاناً کسانی آواز می‌خوانند. ولی معمولاً غذا در سکوت و خاموشی صرف می‌شود.»

منبع: سرهنگ گاسپار دروویل، سفرنامه دروویل، ترجمه جواد محیی، تهران، انتشارات گوتنبرگ، چاپ دوم، ۱۳۴۸، ص ۹۳

آدرس مطلب :

<https://www.cafetariikh.com/news/49766/پذیرایی-یک-مهمان-اروپایی>