

سفرهٔ ایرانی؛ وجهی از رؤیای فرهنگ ایرانی

سید محمد بهشتی

یادداشت برای مجله گیلگمش

خرداد ۱۳۹۵

هر کس برای تحقق بخشیدن به رؤیایی سفر می‌رود. رؤیای پیش‌فرض برخی به واقعیت نزدیک است و بعضی از رؤیای اصیل دورند. گردشگری فرهنگی می‌تواند فرصتی باشد تا گردشگران با رؤیای اصیل فرهنگ سرزمین ایران به طور کلی و رؤیای فرهنگ هر ناحیه از ایران به طور خاص مواجه شوند و آن را درک کنند. وجوه گوناگون فرهنگ ایرانی در انتقال این رؤیا سهیم‌اند: معماری، آداب و رسوم، ادبیات، امثال و حکم و حتی عطر و طعم خوراک‌ها و شیوه‌های پذیرایی و... هر کدام به نحوی دست اندر کار انتقال جوهره‌ای مشترک‌اند که همان رؤیای ایرانی است. یکی از ابزارهای انتقال رؤیا به گردشگر، روایت است که موضوعی سهل و ممتنع است؛ هم فهم ضرورت آن آسان و هم به کار بستنش بس دشوار است. در این مقاله قصد داریم ماهیت رؤیا و نسبت آن با فرهنگ و ابزارهای انتقال رؤیا به طور خلاصه توضیح داده می‌شود و یکی از وجوه رؤیای ایرانی یعنی سفرهٔ ایرانی، به تفصیل و به عنوان نمونه طرح شود.

ایرانیان به هر مناسبتی سفره‌ای می‌گسترند؛ سفرهٔ طعام، سفرهٔ افطار یا سحر، سفرهٔ نذری، سفرهٔ عقد، سفرهٔ هفت‌سین و غیره.^۱ در واقع خوان یا سفره تنها مختص غذا خوردن نیست، بلکه نمایندهٔ باورهای مردم هر ناحیه و یکی از گویاترین مظاهر فرهنگ ایرانی است. سفرهٔ ایرانی به رؤیای فرهنگ ایرانی بسیار نزدیک است و به همین سبب قابلیت انعکاس اغلب وجوه

^۱ گویا برای جشن‌های دیگری چون جشن مهرگان و جشن سده، شب یلدا، چهارشنبه سوری و... هم سفره‌هایی گسترده می‌شده است. ده‌بزرگی، «سفره‌های کهن ایرانی»، ص ۴۲۲-۴۶۰.

فرهنگی، از نازل‌ترین مرتبه کمی تا عالی‌ترین مرتبه کیفی، را داراست. پس رؤیای سفره ایرانی یکی از وجوه رؤیای فرهنگ ایرانی است.

همه انواع سفره‌های یاد شده در پرداختن این رؤیا سهیمند. هر یک از این سفره‌ها عطر و طعم و رنگ و بویی به خصوص دارد ولی همگی سفره‌ای ایرانی هستند که از کیفیتی واحد نشئت گرفته است. می‌توان گفت عبارت «سفره ایرانی» اشاره به رؤیایی واحد دارد که به محض بیان، به مخاطب آشنا به فرهنگ انتقال می‌یابد و برای انتقال به مخاطب نیز از شرح و بسط فراوان بی‌نیاز است. به عبارت دیگر این رؤیا واحد است، ولی در هر بار وقوع به صورتی متفاوت از بار دیگر حادث می‌شود. پس رؤیای سفره ایرانی کیفیتی واحد است که در ظهور هزاران صورت می‌یابد. در این ظهور، بعضی سفره‌ها به لحاظ کیفی به این رؤیا نزدیک‌تر می‌شود و برخی دیگر از این رؤیا فاصله می‌گیرد ولی در هر حال شمه‌ای از آن رؤیای واحد در همه سفره‌های ایرانی موجود است. این رؤیا چیست و در کدام یک از اجزای سفره موجود است؟

کیفیت واحد در غذای ایرانی

خوراک‌های ایرانی انواعی دارد و غذاهای متفاوتی از فسنجان تا آش رشته را در بر می‌گیرد. اما چرا با وجود این همه تنوع باز هم وقتی عبارت «غذای ایرانی» را می‌شنویم به سرعت آن را می‌شناسیم و در این حالت اگر طعم غذایی تند و تیز باشد، در ایرانی بودن آن شک می‌کنیم؟ می‌توان گفت با شنیدن عبارت «غذای ایرانی» کیفیتی واحد در ذهن ما تداعی می‌شود که از سویی وجه اشتراک همه غذاهای ایرانی با یکدیگر و از سویی دیگر وجه تمایز طیف متنوع غذاهای ایرانی از غیر آن است. گویی مقصود از «غذای ایرانی» همان کیفیت واحدی است که فصل مشترک همه غذاهای ایرانی است. این اشتراک در کجاست و این کیفیت واحد چیست؟

«اعتدال» در رنگ، طعم، عطر و طبع از جمله مهم‌ترین این اشتراکات است. همه ایرانیان از سفره ایرانی عطر، طعم و کیفیتی معتدل توقع دارند. همین اعتدال محک سنجش این سفره از غیر آن است و در پس ظهورات متفاوت بر کیفیتی واحد دلالت دارد که واسطه تشخیص

سفره ایرانی است. اعتدال نه تنها در کیفیت غذاهای ایرانی که در چیدمان سفره ایرانی نیز به ظهور می‌رسد. چنانچه، معمولاً غذایی در مرکز سفره و باقی غذاها و ساز و برگ سفره، به طور قرینه، در دیگر نقاط سفره قرار می‌گیرد، به نحوی که امکان دسترسی همه به انواع غذاها فراهم باشد.

«آمیختگی» از دیگر اشتراکات سفره ایرانی است. در طبخ یک غذای ایرانی همه مواد چنان با یکدیگر آمیخته می‌شود که در نهایت هم از حالت اولیه و هم از یکدیگر قابل تفکیک و بازشناسی نیست. بنابراین غذایی که همه مواد غذایی تشکیل‌دهنده آن به تفکیک کنار هم چیده شده باشد، از تصویر غذای ایرانی فاصله بسیار دارد. حتی تزئینات غذای ایرانی نیز جدای از ماهیت غذا نیست، بخش لاینفک غذا تلقی می‌شود و در تعدیل طبع و طعم غذا مؤثر است. چنانکه آش رشته را تنها می‌توان با کشک و سیر و پیاز و نعنای تزیین کرد و کباب را با ریحان. پس تزئینات در غذای ایرانی چیزی نیست که به صرف زیبا کردن به غذا الصاق شود، بلکه جزئی از آن است و آن را تکمیل می‌کند. اجزای سفره ایرانی نیز به نحوی کنار هم قرار می‌گیرد که همه غذاهای سفره، به رغم تنوع در رنگ و عطر و طعم، مجموعه واحدی را تشکیل می‌دهد و به تعبیری ترکیبی زیبا از تنوع رنگی و ظاهری را ایجاد می‌کند. وقتی این غذاها بر سر سفره‌ای قرار گیرد، سفره ایرانی را می‌پردازد.

سفره هیچ دو ناحیه‌ای از ایران در وجوه کمی و حتی کیفی مشابه هم نیست، چرا که غذاهایی که بر سر سفره‌ها قرار می‌گیرد در هر جایی با جای دیگر تفاوت دارد. ملاک تشخیص سفره ایرانی نوع خاصی از غذا و یا ابعاد و اندازه مشخص و یا طرز چیدمان به خصوصی نیست. هر سفره ایرانی در هر یک از این موارد می‌تواند با دیگری تفاوت‌هایی داشته باشد. ملاک تشخیص سفره ایرانی اشتراکی است که در پس همه این طعم‌ها و اندازه‌ها و رنگ‌ها و بوها وجود دارد و مهم‌ترین وجه اشتراک نیز «اعتدال» و «آمیختگی» در کیفیات (طعم و عطر و رنگ) است؛ کیفیاتی که ممکن است به ظاهر چندان محسوس نباشد، اما نقشی بسیار مؤثر دارد و به سفره ایرانی ماهیتی منحصر به فرد می‌بخشد. رندی و شاعری و کیمیاگری ایرانیان در طبخ و آرایش غذاهایشان هم بروز می‌یابد. این ویژگی‌های مشترک هر یک بخشی از

ماهیت آن رؤیای واحد است که در همهٔ انواع غذاهای ایرانی به ترتیبی وجود دارد.

آداب میزبانی

میزبان ایرانی، غالباً با ترتیب دادن و آراستن سفره‌ای هفت رنگ به مغازله با میهمانش می‌پردازد، ولی نباید تصور کرد که «مطبوعیت» سفرهٔ ایرانی تنها به تنوع و میزان غذای آن وابسته است. این مطبوعیت در آداب پذیرایی و نوع برخورد میزبان و صفای او نهفته است و چه بسا میزبانی هنرمند بتواند با سفره‌ای ساده و با به جا آوردن آداب پذیرایی ضیافت را مطبوع طبع میهمانش کند.

ایرانی در تعارفاتش میهمانان را برای صرف «نان و پنیر» به «کلبه‌ای محقر» می‌خواند، چرا که آنچه به واقع سفرهٔ او را به سفرهٔ دل‌انگیز ایرانی بدل می‌کند، نه غذاهای رنگین که صفای محفلش است. او می‌داند که میهمان به شوق گشاده‌رویی و معاشرت صادقانه به نزدش می‌رود. در واقع، او با این نوع دعوت میهمان را به کالایی نایاب‌تر و بس بهتر از سفرهٔ رنگین دعوت کرده است و می‌داند که میهمان ایرانی محفل محقر، ولی با صفا را به شکوه و تشریفاتی که در آن روحیهٔ معاشرت نهفته نیست و همه چیز رنگ و طیفه یا خودنمایی دارد، ترجیح می‌دهد. ایرانی با دعوت به غذایی ساده در واقع وجه مادی میزبانی‌اش را به منظور تأکید بر وجه معنوی آن کم‌رنگ می‌کند. برای درک این موضوع کافی است حس خوردن غذایی ساده در منزل مادر بزرگ را که با مهربانی و عطوفت آمیخته است با خوردن انواعی از غذاهای متنوع در فضایی که هیچ صمیمیتی در آن نیست، مقایسه کنید؛ کدام به یاد ماندنی‌تر خواهد بود؟ صفای سفره و میزبان همواره می‌تواند سایر کاستی‌ها را جبران کند، ولی رونق فراوان هیچ‌گاه نمی‌تواند صفا و صمیمیت را جبران کند:

اگر حنظل خوری از دست خوشخوی به از شیرینی از دست ترشروی^۲

به همین ترتیب صفای صاحبخانه و میزبان می‌تواند کاستی‌ها را جبران کند. غذای «جا افتاده»

^۲ سعدی، گلستان، حکایت نهم از باب سوم.

ایرانی، حتی اگر ساده باشد، حاصل صرف وقت زیادی است که از میهمان‌نوازی میزبان حکایت می‌کند. چنین غذایی برای میهمان ارزشمندتر از غذاهای متنوعی است که از چنین ویژگی‌ای برخوردار نیست. غذاهای ایرانی عمدتاً وقت و زمان بسیاری از میزبان می‌گیرد، ولی به همان نسبت پیام ارزش و احترام میزبان را بهتر و سریع‌تر به میهمان منتقل می‌کند. میزبان هنرمند ایرانی می‌داند که چگونه باید از ماجراهای پس‌پرده طبخ غذا بگوید تا هر غذا را به حماسه‌ای تبدیل کند و با ترتیباتی طبع میهمان را مخاطب قرار دهد و نه صرفاً ذائقه‌اش را.

جای و جایگاه در سفره

سفره ایرانی در محتویاتش خلاصه نمی‌شود. به عبارت دیگر رؤیای سفره ایرانی یا خواست و توقع ایرانیان از سفره تنها در غذای ایرانی منعکس نیست. گستردن و آراستن سفره^۳ و جمع کردن آن و نشستن کنار سفره نیز آدابی دارد. سفره ایرانی در سرزنده‌ترین و باصفا‌ترین جای خانه و در میانه فرش ایرانی که القاء‌کننده باغ و دشت و طبیعت است، گسترده می‌شود و چنین نیست که جای به خصوص و مجزا از فضای زنده و مهم خانه داشته باشد.

سفره ایرانی صدر و ذیل دارد. صدر نشستن معنای مشخصی دارد و اعتبار کسی که در آن جایگاه می‌نشیند را به دیگران می‌رساند. رؤیای احترام گذاشتن به میهمان با نشان دادن او بر صدر سفره متجلی می‌شود و تواضع میزبان در بسنده کردنش به ذیل سفره منعکس است. بالا نشستن نشانه احترام و پست نشستن دال بر تواضع است.

سفره در فرهنگ ایرانی ارج بسیار دارد؛ چنان که احترام به سفره اقتضا می‌کند که مورد بی‌اعتنایی قرار نگیرد؛ بنابراین، باید به موقع بر چیده شود. در گذشته بزرگ سفره یا میزبان آخرین نفری بود که دست از طعام می‌کشید و به دنبال انصراف او از طعام، سفره نیز بر چیده می‌شد. پیداست که او نیز در خوردن طعام مراعات دیگران را می‌کرد تا همه میهمانان در

^۳ از آداب طعام نهادن در مقابل میزبان در شرع اسلامی این است که: «میوه تقدیم کند اول و سفره از تره خالی ندارد، که چون بر سفره سبزی باشد، در اثر است که ملائکه حاضر شوند و باید که طعام‌های خوش‌تر را پیش دارد تا از آن سیر شوند. و عادت بسیار خوارگان باشد که غلیظ‌ترین فرا پیش دارند تا بیش‌تر توان خورد و این مکروه است و عادت گروهی آن است که جمله طعام‌ها به یک‌راه نهند تا هر کسی از آن خورد که خواهد. و چون الوان می‌نهند باید که زود برنگیرند، که باشد که هنوز یکی سیر نخورده باشد از آن». (غزالی، کیمیای سعادت، ج ۱، ص ۲۹۹)

فرصت کافی غذایشان را صرف کنند و در عین حال از این که صرف غذایشان به طول انجامیده احساس شرم نکنند.

میهمان‌نوازی و سفره

می‌توان گفت ایرانیان همهٔ وجوه میهمان‌نوازی خود را کم و بیش در سفره یا خوان متجلی کرده‌اند و سفره واضح‌ترین تصویر میهمانان غیر ایرانی از میزبانی و میهمان‌نوازی ایرانیان است. شاردن این میهمان‌نوازی را این گونه شرح می‌دهد:

«چیزی که در شیوهٔ زندگی ایرانیان، گذشته از قناعت آنان، مرا سخت به اعجاب می‌آورد، میهمان‌نوازی آنان است. وقتی ایرانیان خوان غذا می‌گسترند، نه تنها درها را نمی‌بندند، بلکه هر کس را که در آن جا باشد و یا فرا رسد و اغلب غلامانی که اسب را بر در نگاه می‌دارند، بر سر سفره فرا می‌خوانند. هر عده هنگام نهار و یا شام بر سر سفره باشند، برای کسی رنجی ندارد... ایرانیان در ستایش میهمان‌نوازی می‌گویند که حضرت ابراهیم هرگز بدون حضور مهمان دست به غذا نمی‌برد.»^۴

منظومهٔ رویاها

رؤیای سفرهٔ ایرانی، در عین وحدت، در منظومه‌ای از رؤیاهای دیگر معنا می‌یابد. رؤیاهایی از جمله به جا آوردن آداب غذا خوردن یا حتی رؤیای جوانمردی؛ خوردن نان و نمک کسی و در عوض به جا آوردن حق نان و نمک او. رؤیای همراهی و صمیمیت و رفاقت یا همان «سر یک سفره غذا خوردن» و حتی «هم‌کاسه شدن» که حقی را به گردن طرفین می‌گذارد. همچنین است نکوهش «تک‌خوری» و «تنها خوری». رؤیای خلوص و پاکی و برکت که در اصطلاح «نان و سفرهٔ حلال» و «سفرهٔ با برکت» بیان شده و رؤیای کرم و بخشنده‌گی که در اصطلاحاتی چون «خوان سخا»، «خوان بخشش»، «خوان انعام» و در مقابلش «تنگ خوان» نمود یافته است. بی‌وجه نیست که بهترین دعای میهمان ایرانی برای میزبان «سفرهٔ همیشه باز» است و... حتی محک اصالت فرد نیز، به اصطلاح عوام، «سر سفرهٔ پدر، بزرگ شدن» اوست. سفره مظهر و

^۴ شیبانی، سفر اروپاییان به ایران، ص ۲۸.

تجلی‌گاه رزق و روزی یک خانه است. پدر خانواده با کسب حلال، روزی با برکت را به خانه آورده و بر سر سفره خانواده قرار می‌دهد. کسب و کار غیر حلال برکت را از روزی و سفره خانواده می‌گیرد. مظهر رزق پاک، خود، باید پاک باشد. پس نساجان در بافتن سفره آیینی را رعایت می‌کردند که در فتوت‌نامه نساجان آمده است. پارچه‌ای که سفره می‌شود، مختص این کار قرار می‌گیرد و استفاده‌های دیگر از آن نکوهیده است.^۵ سفره ایرانی گاه تجلی‌گاه هنرمندی ایرانی نیز قرار گرفته است، چون سفره قلمکار.

پیش از این، گفتیم که سفره ایرانی تنها سفره طعام نیست و ایرانیان به مناسبت‌های مختلف و در جشن‌ها سفره‌ای مخصوص می‌گسترانند و می‌توان گفت سفره وجهی از باورهای آیینی مردم این سرزمین است و در این معنی حتی سفره طعام نیز جنبه‌ای آیینی و جشن‌گونه دارد. سفره طعام نه تنها در میهمانی‌ها که در یک خانه نیز مستمسکی برای گرد آوردن اعضای خانواده در کنار هم است. پیرامون سفره ایرانی صمیمی‌ترین روابط خانوادگی با حفظ جایگاه هر فرد متجلی می‌شود و آداب هر چیز و احترام هر کس به جا آورده می‌شود. به همین اعتبار، وجه آیینی گستردن سفره بر وجه کارکردی آن غلبه دارد؛ یعنی غذا خوردن مستمسکی برای امری شریف‌تر است که همانا جمع شدن افراد باشد. ایرانیان بر «دور هم بودن»، چه در خانواده و چه در میهمانی، ارج بسیار می‌نهند^۶ و شاید این کیفیت از زندگی جمعی در پیرامون سفره بیش‌ترین نمود را داشته باشد. به سبب غلبه وجه آیینی سفره طعام بر وجه کارکردی آن است که سفره طعام حرمتی دارد و اگر کسی نتواند این حرمت و آداب را به جا آورد، نکوهش می‌شود و حتی ممکن است توسط بزرگ خانواده (صاحب سفره) از غذا خوردن منع شود.

^۵ در میبد برای آن‌ها که بخیل‌اند مثل رایجی وجود دارد: «یه سفره داره گاهی لنگ حمونه و گاهی ...» نک: جانب‌اللہی، چهل گفتار در مردم‌شناسی میبد، دفتر دوم و سوم، ص ۱۰۳.

^۶ پولاک در سفرنامه‌اش اشاره می‌کند که هیچ چیز برای ایرانی غم‌انگیزتر از این نیست که ناگزیر باشد غذای خود را در تنهایی بخورد. پناهی، «بازتاب فرهنگ و اجتماع ایران در سفرنامه‌های اروپاییان»، ص ۶۶.

سفره و سفر و گردشگری فرهنگی

رؤیای ایرانیان از سفره وجوه مغفولی نیز دارد. در گذشته به سفره «خوان» می‌گفتند و خوان یا خوانچه معمولاً طبقی بود که بر آن طعام می‌گذاشتند. سفره نیز قطعه پارچه‌ای بود که در سفر همراه می‌بردند. پس رؤیای سفره ایرانی اصالتاً با سفر پیوند دارد: «سفره از سفر یاد دهد»^۷ و یا «سفره طعام مسافر را گویند»^۸. این وجهی از رؤیاست که در ذهن ایرانیان مدرن کم‌رنگ شده است. از قضا در آداب طعام خوردن مسلمانان آمده است که: «طعام بر سفره نهد و نه بر خوان - که رسول (ص) چنین کرده است - که سفره از سفر یاد دهد، و سفر دنیا از سفر آخرت یاد دهد و نیز به تواضع نزدیک‌تر بود. پس اگر بر خوان خورد، روا بود - که از این نهی نیامده است - اما عادت سلف سفره بوده است و رسول بر سفره خورده است»^۹.

به سفر سفره گزین، خوانچه مخواه مرد خوان باش و غم خانه مخور^{۱۰}

چنان که از بیت بالا نیز پیداست، خانه و خوانچه مقارن است و از خوانچه تنها می‌توان در خانه بهره گرفت، ولی آن که اهل سفر است و در خوان (کاروانسرا) مأمن دارد نیز باید خوانچه‌ای به همراه داشته باشد، که همان سفره است. به همراه بردن سفره در سفر به معنای به همراه بردن بخشی از زندگی است که از آن گریزی نیست.

آنچه ذکر شد، تنها بخشی از اشتراکاتی است که به محض شنیدن رؤیای سفره ایرانی به ذهن متبادر می‌شود. به جز این‌ها بخشی از رؤیای سفره نیز هست که به رغم برخوردارگی از اصالت، فراموش شده است؛ از همین جمله است وجوه اشتراک و افتراق سفره و خوان یا خوانچه.

پس رؤیای سفره ایرانی در دل خود عالم کاملی از مناسبات و روابط و جایگاه‌های زندگی را منعکس کرده است که همه بخشی از رؤیایی واحد را می‌سازند. برای انتقال همه این‌ها به فرد

^۷دهخدا، ذیل «سفره».

^۸همان‌جا.

^۹غزالی، کیمیای سعادت، ج ۱، ص ۲۸۴.

^{۱۰}خاقانی، دیوان اشعار، قطعات.

مشتاق به شناختِ فرهنگِ لازم نیست قصیده‌ای بلند بالا بسراییم، بلکه بواسطه گزاره‌ای واحد (سفره ایرانی) نیز قابل انتقال است. دریافتِ حصولیِ رؤیای فرهنگی به واسطه تأمل در مظاهر و به تدریج ممکن می‌شود، اما پس از حصول رؤیا به کمک روایت و انس و تقرب به آن، تبدیل به شناختی حضوری می‌شود. گردشگری اگر قرار باشد متصف به صفتِ فرهنگی شود باید متذکر این رؤیای اصیل و واحد و در پی یافتن راه‌هایی برای به بیان در آوردن و انتقال آن به گردشگر باشد؛ این همان چیزی است که گردشگر هیچ گاه فراموش نخواهد کرد. پس میزبان ایرانی به هنگام گسترده شدن سفره پیش روی گردشگر باید متوجه انتقال رؤیا و اصالتِ فرهنگی آن باشد و همه قصدش این باشد که این رؤیا را در صورت سفره طعام یا هر سفره دیگری به نمایش گذارد و به گردشگر منتقل کند و از این طریق یکی از باب‌های مواجهه و آشنایی را بگشاید.

کتاب‌نامه

- پناهی، عباس. «بازتاب فرهنگ و اجتماع ایران در سفرنامه‌های اروپاییان»، در: کتاب ماه تاریخ و جغرافیا، ش ۱۳۳، ص ۶۱-۶۹.
- جانب‌اللهی، محمد سعید. چهل گفتار در مردم‌شناسی میبد، دفتر دوم و سوم. تهران: روشنان، ۱۳۸۵.
- ده‌بزرگی، ژیلا. «سفره‌های کهن ایرانی» در: چیستا، ش ۲۳۶ و ۲۳۷، ص ۴۴۰-۴۶۰.
- شیبانی، ژان رز فرانسواز. سفر اروپاییان به ایران. ترجمه ضیاءالدین دهشیری. تهران: علمی و فرهنگی، ۱۳۸۴.
- غزالی، محمد بن محمد. کیمیای سعادت. به کوشش حسین خدیو‌جم. تهران: علمی و فرهنگی، ۱۳۷۴.