

نیم نگاهی به تاریخچه دستمال سفره در جهان

و معرفی نمونه دستمال و رانرهای موجود در موزه آشپزخانه سلطنتی سعدآباد

گردآوری، ترجمه و ویرایش: مریم کهزادی، موزه آشپزخانه سلطنتی، مجموعه فرهنگی تاریخی سعدآباد

پاییز ۱۴۰۱

دستمالهای موجود در موزه آشپزخانه سلطنتی

این اشیا زیبا در ابعاد متنوعی تعبیه شده است و کماکان همگی آنها با هنرهای دستی شامل سوزن دوزی های متنوع از جمله گلدوزی، ابریشم دوزی و برودری و... و یا چاپ تزئین شده اند. جنس آنها تشکیل شده است از ارگانزا، کتان و پنبه. تعداد به نمایش درآمده، بخشی کوچک از اندوخته بافته های زیبای موزه آشپزخانه می باشد که در معرض دید عموم قرار گرفته است. باشد که با مشاهده این آثار بینظیر، لذت برده و اوقات دلپذیری را برای شما مخاطب عزیز رقم زده باشیم.



نمونه دستمال سفره های موجود در موزه آشپزخانه سلطنتی

واژه شناسی کلمه دستمال در زبان انگلیسی

اصطلاح "دستمال سفره" از قرن چهاردهم به معنای تکه پارچه یا کاغذی است که هنگام غذا برای پاک کردن لب ها یا انگشتان و محافظت از لباس استفاده می شود. این کلمه از انگلیسی میانه متاخر "**NAPPEKIN**"، از فرانسوی قدیم "**NAPPE**" (سفره از لاتین **MAPPA**) با پسوند "**KIN**" گرفته شده است.

در تعریفی دیگر: دستمال سفره یا دستمال کاغذی، مربعی از پارچه یا دستمال کاغذی است که برای پاک کردن دهان و انگشتان هنگام غذا خوردن روی میز استفاده میشود. معمولاً کوچک و تا خورده است، گاهی اوقات در طرح ها و اشکال پیچیده میباشد.

بطور معمول، دستمال "تا" میشود و در سمت چپ محل قرار می گیرد؛ خارج از بیرونی ترین چنگال. در محیط رستوران یا سالن پذیرایی، ممکن است به شکل های پیچیده تری تا شود و در بشقاب خالی نمایش داده شود. از تکنیک های "اوربگامی" می توان برای ایجاد یک طرح سه بعدی دستمال استفاده کرد. همچنین ممکن است یک دستمال سفره در یک بسته با کارد و چنگال با حلقه دستمال کنار هم قرار گیرد. از طرف دیگر، دستمالهای کاغذی ممکن است در یک جا دستمالی قرار داشته باشند.

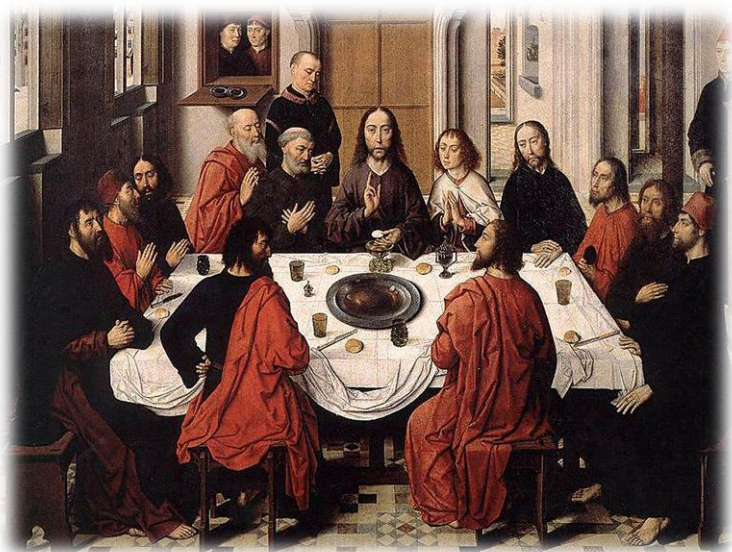
دستمالها، آخرین ابزار تزئینی روی میز هستند و همانطور که پیشتر گفته شد؛ برای پاک کردن دهان یا محافظت از لباس استفاده می شوند. هنگام صرف غذا، استفاده صحیح از دستمال سفره بخش مهمی از تجربه است. نه تنها برای از بین بردن لکه های ریخته شده و همچنین ضربه زدن به دهان مفید است؛ بلکه در مواقعی که نیاز به تمیز کردن دست دارید نیز ضروری می باشد.

تاریخچه پیدایش دستمال سفره و بررسی مستندات موجود

خلاصه ای از دستمال سفره اغلب اینطور آغاز می شود که یونانیان باستان از نان برای پاک کردن دستهای خود استفاده می کردند. این نقل قول در بخشی از نامه های شخصی بنام "آلسیفران" و برخی اظهارات یک شخصیت نماینده بنام "سوسیپس فروش" در نمایشنامه "شوالیه های آریستوفان" نشان می دهد. از نان در هر دو متن به عنوان "آپوماگدالیا" یاد شده است که صرفاً به معنای "نان خرده" است.

دستمال سفره در دوران روم باستان نیز مورد استفاده قرار می گرفت. دستمال دیگری که می توان از آن نام برد؛ یک تکه خمیر بود که "اسپارتی ها" هم به آن "APOMAGDALIA" می گفتند. مخلوطی که به قطعات کوچک بریده می شد و روی میز غلت می خورد. این رسم منجر به استفاده از نان برش داده شده برای پاک کردن دستها می شد. در دوران روم باستان (قرن اول تا پنجم بعد از میلاد) دستمالهایی که به نامهای "سوداریا" و "مپه" شناخته می شدند؛ به دو صورت کوچک و بزرگ ساخته می شدند. "سوداریوم" که در لاتین به معنای "دستمال" است، پارچه ای به اندازه جیبی بود که در طول وعده های غذایی که در آب و هوای گرم مدیترانه می خوردند، لبها را پاک می کرد. "مپا" پارچه بزرگتری بود که روی لبه کاناپه پخش شده بود تا از غذای کسی که روی کاناپه دراز کشیده بود؛ محافظت کند. از این پارچه برای لکه بردن لبها نیز استفاده می شد. مهمانان هم در هنگام خروج، "مپ ها" را با غذاهای باقی مانده از جشن پر می کردند. (مانند کیسه های کنونی بیرونبر رستورانها).

در اوایل قرون وسطی، دستمال سفره ها ناپدید شدند و مردم دستها و دهان خود را روی هر چیزی که در دسترس بود از جمله پشت دست یا تکه ای نان پاک می کردند. بعداً تعداد کمی از امکانات بازگشت و میز با سه پارچه به طول تقریباً ۴ تا ۶ فوت و عرض ۵ فوت مورد استفاده قرار می گرفت. اولین پارچه به نام "کاناپه" (از فرانسوی COUCHER به معنی دراز کشیدن) از طول روی کاناپه ها گذاشته می شد. حوله بلندی به نام "سورناپ" به معنی "روی پارچه" روی کاناپه قرار داده میشد. این نشان دهنده مکانی برای یک مهمان محترم بود. پارچه سوم یک دستمال مشترک بود که مانند یک "چله" از لبه میز آویزان بود. نمونه آن را می توان در شام آخر اثر "دیریک بوتس" (۱۴۱۵-۱۴۷۵ م) مشاهده کرد که در کلیسای "سنت پیتر، لوون" بلژیک آویزان است. در اواخر قرون وسطی، دستمالهای عمومی تقریباً به اندازه حوله معمولی ما مورد استفاده قرار می گرفت. و جایگاه دستمال از پارچه ای که روی میز گذاشته شده بود به پارچه ای که روی بازوی چپ یک خدمتکار کشیده شده بود تبدیل شده بود. مردی که مسئول مراسم بود به عنوان نمادی از مقامات، دستمالی از شانه چپ خود قرار می داد و خادمان رده پایین دستمال سفره ها را از درازا روی بازوهای چپ خود تا می کردند. این رسم تا قرن هجدهم ادامه داشت. امروزه در ایالات متحده دستمال در سمت چپ مهمان قرار می گیرد اما در اروپا اغلب دستمال در سمت راست قاشق قرار می گیرد.



"از سه گانه شام آخر دیریک بوتس، ج. ۱۴۶۵. به استفاده از سفره به عنوان یک دستمال گول پیکر اشتراکی"

دستمال سفره بخشی از مراسم ضیافت های قرون وسطایی بود. "آبگیر" یا مسئول شستشوی دست، حوله ای به همراه داشت که ارباب و میهمانان بزرگوارش با آن دست خود را پاک می کردند. ادعا شده است که "لئوناردو داوینچی" دستمال سفره را در سال ۱۴۹۱ اختراع کرد. بر اساس این ادعا، دوک میلان، "لودوویکو اسفورزا"، خرگوش های زنده تزیین شده با روبان را به صندلی میهمانان می بست تا بتوانند دستان خود را روی خز حیوان بکشند و تمیز کنند. داوینچی این عمل را نامناسب دانست و برای میهمانان یک پارچه ارائه کرد. این افسانه از دفترچه های آشپزخانه لئوناردو نوشته "جاناتان روث" بازگو شده است.

در قرن شانزدهم، دستمال سفره ای پذیرفته شده برای ناهارخوری وجود داشت. پارچه ای که در اندازه های مختلف برای رویدادهای مختلف ساخته می شد. "پوشک" کلمه ای انگلیسی برای دستمال، برگرفته از واژه یونانی "DIASPRON"، پارچه ای سفید پنبه ای یا کتان بود که با طرحی کوچک، تکراری و الماسی شکل بافته می شد. "سرویت" دستمال بزرگی بود که سر میز استفاده می شد. "سرویت دکولاشن SERVIETTE DE COLLATION" یک دستمال کوچکتر بود که در حالت ایستاده برای غذا خوردن استفاده میشد، شبیه به روشی که امروزه از دستمال نوشیدنی میوه ای استفاده میشود. "نوآیل"، حوله ای غلتکی بود که روی لوله ای چوبی قرار می گرفت یا به عنوان حوله ای عمومی که روی دیوار آویزان بود استفاده می شد. همچنین به معنای طول پارچه ای بود که روی محراب یا سفره گذاشته می شد تا نان را در بر بگیرد؛ یا پارچه ای که برای محافظت از بالش استفاده می شد یا به صورت تزیینی دور سر بانوان را می پوشاند.

در قرن هفدهم، دستمال معمولی تقریباً ۳۵ اینچ عرض و ۴۵ اینچ طول داشت. اندازه ای بزرگ که افرادی را که با انگشتان خود غذا می خوردند، در خود جای می داد. دستمال سفره تقریباً یک سوم وسعت سفره بود. با این حال، هنگامی که چنگال توسط سلطنت در قرن هفدهم پذیرفته شد، استفاده از دستمال در میان اشراف از بین رفت و مرتب بودن در غذاخوری مورد تاکید قرار گرفت.

به گفته "بن جانسون"

"چنگال از ایتالیا به انگلستان وارد شد تا دستمالها را نجات دهد."

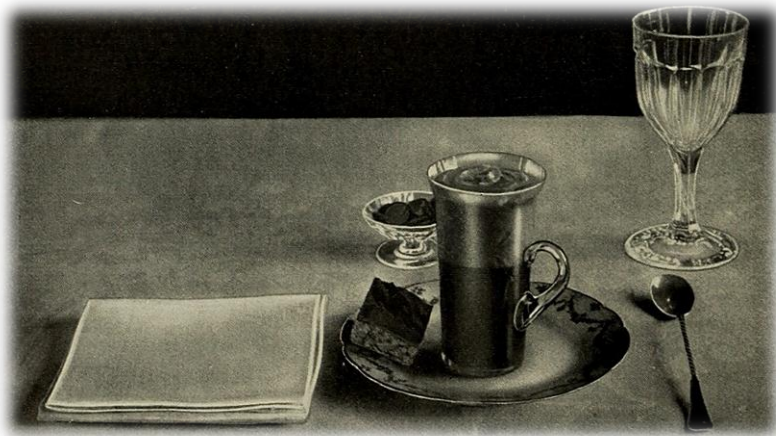
البته ناگفته نماند که آلمانی ها بقدری غذاخوری های مرتبی داشتند که به ندرت از دستمال استفاده می کردند. پذیرش چنگال در قرن هجدهم توسط تمام طبقات جامعه، نظم را در غذاخوریها به ارمغان آورد و اندازه دستمال را به حدود ۳۰ اینچ در ۳۶ اینچ کاهش داد. امروزه این دستمال سفره در اندازه های مختلفی ساخته می شود تا هر نیازی را برآورده کند. اندازه بزرگ برای وعده های غذایی چند خوراکی، متوسط برای منوهای ساده و کوچک برای چای عصرانه و نوشیدنی.

شایان ذکر است؛ دربار فرانسه آداب معاشرت مفصلی را به اشراف تحمیل می کرد. از جمله نحوه استفاده از دستمال، زمان استفاده از آن و باز کردن آن در دامان. در یک رساله فرانسوی به سال ۱۷۲۹ آمده است که "استفاده از دستمال برای پاک کردن یا تراشیدن صورت غیرقانونی است و پاک کردن بینی با آن یک اشتباه مبتذل است."

یک قانون آراستگی از همان سال این پروتکل را بیان کرد:

"فردی در بالاترین رتبه در یک شام رسمی باید ابتدا دستمال سفره خود را باز کند، بقیه منتظر بمانند تا او این کار را انجام دهد و سپس دستمال خود را بگشایند."

مردان شیک پوش آن زمان یقه های خش دار آهاردار می پوشیدند، سبکی که هنگام غذاخوردن با دستمالی که به دور گردن بسته شده بود محافظت می شد. از اینرو وقتی پیراهن هایی با جلوی توری مد شد، دستمالها را در یقه یا سوراخ دکمه ها قرار می دادند و یا با یک سنجاق به لباس وصل می کردند. در سال ۱۷۷۴، یک رساله فرانسوی اعلام کرد: دستمال سفره جلوی بدن را تا زانو می پوشاند، از زیر یقه شروع می شود و در یقه قرار نمی گیرد. در حدود سال ۱۷۴۰، سفره با دستمالهای همسان درست می شد به گفته "ساواری دس بروسولنز SAVARY DES BRUSLONS"، دوازده دستمال، یک سفره بزرگ و یک سفره کوچک، چیزی است که این روزها "سرویس سفره" نامیده می شود.



"طراحی: تصویری با یک دستمال از American Cookery, ۱۹۱۴"

دستمال کاغذی

استفاده از دستمال کاغذی در چین باستان ثبت شده است. جایی که کاغذ در قرن دوم قبل از میلاد اختراع شد. دستمال کاغذی به "چیه فا" معروف بود که بصورت مربع تا میشد و برای سرو چای استفاده می شد. مستنداتی از دستمالهای کاغذی در توصیف دارایی های خانواده "یو" از شهر "هانگژو" وجود دارد.

دستمال کاغذی اولین بار در اواخر دهه ۱۸۰۰ م، به ایالات متحده وارد شد؛ اما تا سال ۱۹۴۸ مورد استقبال گسترده قرار نگرفت، زمانی که "امیلی پست" اظهار داشت: استفاده از دستمال کاغذی بسیار بهتر از دستمال های کتان است که در صبحانه استفاده می شود. قابل ذکر است؛ اولین شرکت امریکایی که دستمال کاغذی را معرفی کرد "اسکات پیپر SCOTT RARER" بود.



دستمال کاغذی KFC, ۲۰۱۹۵۹, CC BY/ ROSS GRIFF

بررسی اندازه های استاندارد و بین المللی دستمال سفره

هنگام صحبت در مورد اندازه های دستمال، بسیار مهم است که در نظر داشته باشیم که اندازه مشخص شده به اندازه باز شده دستمال به سانتیمتر اشاره دارد. اندازه تا شده یعنی "کراس CROSS" نصف اندازه باز شده مشخص شده خواهد بود.

وقتی به یک دستمال نوشیدنی ۲۰*۲۰ سانتیمتری اشاره می کنیم، در مورد دستمال سفره ای صحبت می کنیم که در حالت ضربدری تا شده ۱۰*۱۰ سانتیمتر و وقتی کاملاً باز شود ۲۰*۲۰ سانتیمتر است. دستمالها، اندازه های مختلفی دارند و هرکدام بنا به دلایل مختلفی ترجیح داده می شوند.

– ۲۰*۲۰ (۱۰*۱۰سانتیمتر تاشده) : این کوچکترین اندازه موجود در دستمال سفره است که معمولا برای نوشیدنی، تنقلات سبک یا حتی به عنوان زیرلیوانی استفاده می شود.



– ۲۴*۲۴ (۱۲*۱۲سانتیمتر تاشده) : دستمال ۲۴*۲۴ سانتیمتری وقتی تا شود ۱۲*۱۲ سانتیمتر به نظر می رسد. معمولا برای نوشیدنی یا حتی به عنوان زیرلیوانی استفاده می شود.



– ۳۰*۳۰ (۱۵*۱۵سانتیمتر تاشده) : دستمال ۳۰*۳۰ سانتیمتری معمولا در کنار ساندویچ ها یا میان وعده ها سرو میشود. از آنجایی که سایز متوسطی دارد؛ یکی از پرکاربردترین دستمال هاست.



تقریبا بزرگترین اندازه موجود، شیک و کمی برای خدمات ناهار و یا شام توصیه می شود.

– ۳۳*۳۳ (۱۶,۵*۱۶,۵ سانتیمتر تاشده) : بزرگتر از کارد و چنگال این اندازه می باشد. و



- ۴۰*۴۰(۲۰*۲۰ سانتیمتر تا شده) : این بزرگترین اندازه دستمال سفره موجود است. اگرچه روشهای تاشو متفاوتی وجود دارد، اما این نسخه باز شده عمدتاً در رستوران‌ها، برای ناهار یا شام استفاده می‌شود.



- ۴۰*۴۰(۱۰*۲۰ سانتیمتر تا شده) : این بزرگترین اندازه دستمال سفره موجود است. با تاشو به سبک آمریکایی، که در نتیجه اندازه آن ۱۰*۲۰ سانتیمتر است.



- ۴۰*۴۰(۱۰*۲۰ سانتیمتر تا شده) : این بزرگترین اندازه دستمال سفره موجود با تاشو "کانگورو" است که در نتیجه اندازه آن ۱۰*۲۰ سانتیمتر است. جیب کانگورو به ما این امکان را می‌دهد که کارت و چنگال را در داخل دستمال قرار دهیم.



- زیرلیوانی (۹*۹ سانتیمتر. پلگادو) : این اندازه استاندارد، ۴۰۰ گرم بوده و از مقوای جاذب به دو صورت گرد و مربع ساخته شده است.



- سفره تکی (۳۰*۴۰ سانتیمتر): این اندازه جهت مصرف زیرانداز میباشد.

INDIVIDUAL



TABLECLOTH

پنج قانون طلایی استفاده از دستمال سفره :

دستمال سفره به عنوان یک ابزار در طول وعده غذایی استفاده می شود. اگر تابحال تصور کرده ایم که به آن نیازی نداریم شاید دانستن پنج مورد از یک دستمال سفره ممکن است به ما کمک کند که تجدید نظر نماییم.

- دستمال سفره، نشانه شروع یک وعده غذایی است. اگر میزبان هستیم، ابتدا باید دستمال سفره خود را در دامان خود قرار دهیم تا مهمانان نیز از آن پیروی کنند. ما اغلب از هدف واقعی در خصوص قرار دادن دستمال در دامان خود غافل می شویم تا زمانی که چیزی از غذایمان روی دستمال بریزد. چه شگفت انگیز است وقتی یک تکه پارچه اضافی در دامان خود داریم تا ما را از بدبختی های کوچک نجات دهد.
- می توانیم به آرامی کناره های دهان خود را در صورت نیاز پاک نماییم تا خرده های غذا یا سس ها محو گردند.
- اگر دستمال خود را طوری نگه داریم که از داخل لایه بالایی برای پاک کردن استفاده شود، می توانیم از داشتن یک دستمال به وضوح لکه دار در دامان خود اجتناب نموده و از پریدن لکه روی خود یا سفره پرهیز نماییم.
- وقتی که سرمیز نیاز به سرفه یا عطسه داشته باشیم، دستمال سفره مفید است. دهان و بینی خود را با دستمال پوشانده تا میکروبها را مهار نماییم. و اگر نتوانیم سرفه را متوقف نماییم؛ یا اگر عطسه کمی طولانی بود؛ سریع از حضار عذرخواهی نموده و میز را ترک نموده تا مشکل را دورتر برطرف نماییم.
- زمانی که غذا تمام شد؛ دستمال سفره خود را شل می نماییم و آن را در سمت چپ محل قرار می دهیم. این حالت به همسفران و کارکنان منتظر اعلام می کند که زمان رفتن ما فرا رسیده است.

اموری که نباید با دستمال سفره انجام دهیم :

- دستمال سفره را در هر جایی از بدن خود به جز پاهایمان قرار ندهیم
- در هر زمان آن را روی بشقاب نگذاریم
- آن را در هر جای میز به غیر از سمت چپ تنظیم مکان خود قرار ندهیم
- بینی خود را با آن نگیریم و یا صورت خود را با آن پاک نکنیم جز در موارد خاص.
- اگر وقتی در رستوران هستیم در صورتی که دستمال روی زمین افتاد؛ آن را از روی زمین برداریم. و به سادگی از گارسون یا میزبان بخواهیم که یک مورد جدید بیاورند.
- در هنگام خروج دستمال را در هر جایی از میز قرار ندهیم.

شناخت بهترین جنس جهت تهیه دستمال سفره

در حالی که مواد مصنوعی در برابر چروک ها و لکه ها مقاوم تر هستند؛ اما ترجیح برای رومیزی و یا دستمال سفره، پارچه های کتان و پنبه می باشد. زیرا این الیاف طبیعی احساس خوبی دارند و به سرعت آشفتنگی را جذب می نمایند. کتان یک پارچه مجلل است که در دوران باستان و مدرن، محبوبیت داشته همچنین الیافی که از ساقه های گیاه کتان بدست می آید سه برابر قوی تر از پنبه است. این مورد به کتان اجازه می دهد تا با جذابیت طولانی مدت از نسلی به نسل دیگر منتقل شوند.

چگونه می توان کتانی با کیفیت خوب را تشخیص داد

یکی از معیارهای خوب برای کیفیت کتان، سفتی بافت است. بافت های سفت تر به این معنی است که بافت یکنواخت و صاف است؛ و منافذ یا شکاف کمتری در در بین آنها وجود دارد. بافتهای سفت تر تقریباً همیشه علامت مشخص کننده کتانی های با تعداد نخ بالاتر است و بنابراین نرم تر به نظر

می رسد و اصطحکاک کمتری برای پوست ایجاد می کند. از نظر تاریخی بهترین کتان از اروپا بویژه بلژیک، ایرلند، فرانسه و لیتوانی می آید. اما با کیفیت ترین کتان در حال حاضر متعلق است به کشور بلژیک.



فهرست منابع :

- Napki.com.html
- [/https://abadis.ir/entofa/napkin](https://abadis.ir/entofa/napkin)
- <https://en.wikipedia.org/wiki/Napkin>
- <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/napkin>
- <https://www.atlasobscura.com/articles/napkin-dining-table-recycling>
- <https://www.foodreference.com/html/art-history-napkins-۷۲۹.html>
- <http://www.luigisnapkins.com/napkin:۰۴-history>
- https://www.google.com/search?rlz=۱C۱GCEA_enIR۷۷۷۷IR۷۷۷&lei=۷۸aBY_WiMsX۶kwWLqoKgDg&q
- [/https://zarnik.com/blog/hotel-food-beverage/types-of-paper-napkins](https://zarnik.com/blog/hotel-food-beverage/types-of-paper-napkins)
- <https://www.hgtv.com/lifestyle/entertaining/easy-napkins-folds-to-dress-up-your-table>
- برداشت میدانی از آثار مرتبط در موزه آشپزخانه سلطنتی سعدآباد