

## مقاله علمی

### قهوه نوش آباد: آداب تهیه و کارکردها

عباس چترآبگون<sup>۱</sup>، عباسعلی رضائی نیا<sup>۲</sup>

(تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۰۲/۱۰، تاریخ تأیید: ۱۴۰۰/۰۶/۱۳)

#### چکیده

در فرهنگ نوشیدنی‌های ایرانی، قهوه از جمله نوشیدنی‌های وارداتی به شمار می‌رود که به تدریج در فرهنگ ایرانی جایگاه ویژه‌ای پیدا کرده و رنگ و بوی ایرانی به خود گرفته است. سنت قهوه‌نوشی در ایران احتمالاً به روزگار صفویه می‌رسد. این نوشیدنی گرم، به تدریج از محبوبیت زیادی برخوردار شد و از دربارها و طبقات فرادست جامعه به میان مردم راه یافت؛ به طوری که در مناطق مختلف ایران با شیوه‌های متنوع، تهیه و عرضه شد. در این میان، قهوه نوش‌آباد شیوه تهیه مخصوص و متفاوتی دارد و زمان زیادی برای آن صرف می‌شود. شهر تاریخی نوش‌آباد در حاشیه کویر مرکزی ایران قرار دارد و از توابع بخش مرکزی شهرستان آران و بیدگل است. این قهوه، غلیظ و شیرین است و عطر گلاب، هل و دارچین از آن به مشام می‌رسد. شرکت‌کنندگان در مراسم گوناگون مانند سوگواری‌های محرم و مجالس ترحیم با این قهوه در حسینیه‌ها، مساجد و خانه‌ها پذیرایی می‌شوند. نوشیدن قهوه در میان مردم نوش‌آباد، همچنان رسمی ماندگار و زنده در فرهنگ مردم این منطقه است. در این مقاله با شیوه توصیفی-تحلیلی برای تبیین جایگاه قهوه نوش‌آباد به لحاظ تاریخی، فرهنگی و اجتماعی تلاش می‌شود. برای نیل به این هدف، ضمن تشریح شیوه تهیه قهوه، کارکردهای مذهبی، فرهنگی و اجتماعی آن در میان مردم نوش‌آباد بیان می‌شود. بر اساس یافته‌های پژوهش، قهوه نوش‌آباد در تحکیم پیوندهای اجتماعی و تقویت هویت فرهنگی و مذهبی مردم نوش‌آباد نقش مؤثر و بسیار مهمی دارد.

کلیدواژه‌ها: میراث ناملموس، نوش‌آباد، قهوه، هویت.

۱ دانشجوی کارشناسی ارشد باستان‌شناسی دانشگاه کاشان rezaeinia@kashanu.ac.ir

۲ استادیار گروه باستان‌شناسی، دانشگاه کاشان، کاشان، ایران (نویسنده مسئول) abbaschatrabgun@gmail.com

## مقدمه

میراث فرهنگی ناملموس شامل سنت‌ها و تجلیات زندگی است که از نیاکان ما بر جای مانده است. سنت‌های شفاهی، هنرهای نمایشی، آداب و رسوم اجتماعی، آئین‌ها، جشن‌ها، دانش و آداب مرتبط با طبیعت و جهان پیرامون یا دانش و مهارت‌های لازم برای تولید صنایع دستی از حوزه‌های مهم آن به شمار می‌رود. میراث فرهنگی ناملموس مهمترین عامل در حفظ تنوع فرهنگی در جهان است (یونسکو، ۱۳۹۱: ۱۴). تدارک قهوه نوش‌آباد یکی از مظاهر میراث فرهنگی ناملموس در میان مردم نوش‌آباد است که از جنبه آئین‌ها و رسوم اجتماعی و نیز آداب تهیه آن در این مقاله مورد بررسی قرار می‌گیرد.

بر اساس مستندات تاریخی، قهوه در دوره صفویه در شمار نوشیدنی‌های مردم ایران درآمد و آشامیدن آن رواج یافت (ایوبی‌زاده و مسعود سینکی، ۱۳۹۶: ۱۶۱). در سفرنامه شاردن، کمپفر و تاورنیه درباره قهوه‌خانه‌های این دوره صحبت شده است (شاردن، ۱۳۷۴: ۴۵-۸۴۴؛ کمپفر، ۱۳۶۰: ۹۴-۱۹۲؛ تاورنیه، ۱۳۶۹: ۳۹۰). نخستین قهوه‌خانه‌ها در زمان سلطنت شاه تهماسب اول (۹۳۰-۹۸۴ ه.ق.) در شهر قزوین ایجاد شد. بعدها در زمان شاه عباس اول (۹۹۶-۱۰۳۸) در شهر اصفهان توسعه یافت، اما در زمان قاجار به ویژه در دوره ناصرالدین شاه بود که زمینه گسترش قهوه‌خانه در شهرهای بزرگ فراهم گردید. با افزایش تمایل به صرف قهوه در دربار صفوی، شغل قهوه‌چی‌گری نیز پدید آمد و از مناصب مهم درباری شد. از طرف دیگر با توسعه قهوه‌خانه‌ها در شهرهای مختلف ایران، این مراکز در شمار یکی از واحدهای صنفی معتبر درآمد و به تدریج قهوه‌چی‌گری یکی از مشاغل شناخته‌شده جامعه شد (قاسمی، ۱۳۸۴: ۱۴). فرهنگ نوشیدن قهوه از دربار و خانه‌های بزرگان و اعیان شهر شروع شد و به زندگی عمومی مردم شهر رسید. قهوه‌خانه‌ها محلی برای گردهمایی مردم با دیدگاه‌ها و پیشه‌های مختلف و نشانه‌ای از آرامش، امنیت و رفاه اجتماعی گردید (حیدری و همکاران، ۱۳۹۶: ۳-۲۰۲).

قهوه‌چیان علاوه بر قهوه‌خانه‌ها، در دیدارها و مناسبت‌های گوناگون اجتماعی مانند مهمانی‌ها، مراسم عزاداری، روضه‌خوانی و جشن‌های عروسی از مردم پذیرایی می‌کردند. از این رو تمام اقشار مختلف جامعه در مکان‌های عمومی فرصتی می‌یافتند تا از نوشیدن قهوه بهره‌مند شوند. این پدیده ناشی از قدرت گرفتن مذهب تشیع در ایران عصر صفوی و گسترش مناسک مذهبی مانند محرم، به ویژه عاشورا، ۲۱ ماه رمضان و در دوره‌های بعد تعزیه بوده است؛ به صورتی که این فضای اجتماعی، شکل غالب حوزه عمومی مذهبی در ایران گردید و در دوره قاجار نیز از گستردگی مراسم مذهبی کاسته نشد (اطه‌ری و زمانی، ۱۳۹۴: ۹۷-۱۹۶).

اما آنچه تاکنون کمتر مورد توجه پژوهشگران قرار گرفته است، نحوه تهیه و نوشیدن قهوه است. علی بلوکباشی از جمله محققانی است که در چند صفحه از کتاب خود، درباره نوشیدن قهوه در ایران مطالبی بیان کرده است (بلوکباشی، ۱۳۹۳: ۲۴-۲۰). رودی مته<sup>۱</sup> ایران‌شناس پرآوازه هلندی نیز درباره وضع مصرف قهوه در دوره صفوی توضیح داده است (۲۰۰۹). مهارت قهوه‌چیان و تمهیدات آنها برای تدارک این نوشیدنی گرم و آداب نوشیدن قهوه از جمله موضوعاتی است که نیازمند پژوهش‌های بیشتری است. این مقاله در همین راستا به بررسی مراسم تهیه و مصرف قهوه در نوش‌آباد می‌پردازد و تصویری از زندگی اجتماعی نوش‌آبادی‌ها و ذائقه آنها در مصرف این نوشیدنی گرم را ارائه می‌کند. با وجود تغییر الگوی مصرف مردم ایران از قهوه به چای، همچنان نوشیدن قهوه در نوش‌آباد، سنتی مرسوم به شمار می‌رود.

نوش‌آباد از توابع بخش مرکزی شهرستان آران و بیدگل در استان اصفهان، در فاصله ۶ کیلومتری از شهر کاشان و ۳ کیلومتری از شهر آران و بیدگل واقع شده است (فخرآبادی، ۱۳۹۴: ۱۳). شهر نوش‌آباد دارای ۳۱ هکتار بافت تاریخی است (مشهدی نوش‌آبادی، ۱۳۷۸: ۱۵). بافت تاریخی نوش‌آباد، منسجم و پویا بوده و از پنج محله تشکیل شده است. مساجد و حسینیه‌ها از عناصر اصلی محلات به شمار می‌روند (مشهدی نوش‌آبادی، ۱۳۸۶: ۱۹). اگرچه قدمت برخی از ساختارهای آن به دوره سلجوقی می‌رسد، اما عمده عناصر بافت شهری آن مربوط به دوران صفوی تا قاجار است (فخرآبادی، ۱۳۹۴: ۱۶). نوش‌آباد در کنار سابقه تاریخی ارزشمند، مجموعه‌ای غنی و متنوع از میراث فرهنگی ناملموس را در خود حفظ کرده است. سنت نوشیدن قهوه یکی از این آداب و رسوم جالب و منحصربه‌فرد است که همچنان در نوش‌آباد انجام می‌شود. به دلیل اهمیت این مراسم، سنت تهیه قهوه نوش‌آباد به عنوان میراث فرهنگی ناملموس در سال ۱۳۹۷ با شماره ۱۷۱۸ در فهرست میراث فرهنگی ناملموس کشور به ثبت رسیده است (اداره کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان اصفهان، ۱۳۹۷).

## روش پژوهش

در پژوهش حاضر با شیوه توصیفی-تحلیلی تلاش می‌شود تهیه و مصرف قهوه در نوش‌آباد تشریح گردد. جمع‌آوری اطلاعات به صورت میدانی و از طریق مشاهده و مصاحبه با ریش‌سفیدان و دست‌اندرکاران تهیه قهوه در محله‌های نوش‌آباد و سایر شهرها انجام شده و

1 Matthee

تلاش شده است برداشت‌های میدانی از چگونگی آماده‌سازی قهوه و جزئیات آداب نوشیدن آن مستندنگاری و سپس تحلیل شود.

### گیاه قهوه

قهوه واژه‌ای عربی است که ریشه آن به درستی معلوم نیست. برخی از مورخان، پیشینه این واژه را به کشور اتیوپی نسبت می‌دهند. ظاهراً در قرن نهم هجری، قهوه از آفریقا به یمن برده شد (فلسفی، ۱۳۴۲: ۲-۲۷۱). قهوه گیاهی به صورت درختچه یا درختان کوچک با گل‌های معطر به رنگ سفید است. گیاه قهوه از آفریقا به سایر نواحی جهان پراکنده شد. گونه‌های متنوع آن به طور وسیع در آفریقا پراکنده‌اند. پرورش این گیاه در مناطق شرقی و غربی آفریقا و در نواحی مختلف قاره آمریکا در برزیل، گویان، ونزوئلا و جزایر آنتیل انجام می‌شود. میوه قهوه به اندازه یک گیلان و کمی درازتر از آن است. دانه میوه قهوه، رنگ مایل به سبز یا مایل به زرد و شکل بیضوی نسبتاً مسطحی دارد. در سطح شکمی دانه قهوه، یک شکاف شبیه حرف S دراز دیده می‌شود. در بازار تجارت دو نوع قهوه سبز و بوداده وجود دارد. قهوه را پس از بو دادن به صورت نیم‌کوب یا پودر درآورده، دم کرده و آن را مصرف می‌کنند (زرگری، ۱۳۷۵: ۲۱-۷۱۷).

### انواع قهوه

مهم‌ترین گونه‌های مرغوب و اقتصادی قهوه، سه گونه عربیکا، روبوستا و لیبریکا است. قهوه عربیکا، طعم و بویی منحصر به فرد دارد. این قهوه قدیمی‌ترین نوع قهوه است و در ارتفاع بین ۱۰۰۰ تا ۲۰۰۰ متر بالاتر از سطح دریا رشد می‌کند. حدود ۸۰٪ از کل قهوه‌ای که در جهان کشت می‌شود، عربیکا است. قدیمی‌ترین نوع قهوه عربیکا، موکا و جاوه هستند که امروزه نامی شناخته شده محسوب می‌شوند. قهوه روبوستا در ارتفاع ۱۵۰۰ متر از سطح دریا رشد می‌کند و بیشتر از عربیکا تحمل سرما را دارد. میزان کافئین روبوستا دو برابر عربیکا است، اگرچه عطر و طعم آن در رده پایین‌تری قرار دارد. نوع دیگری از قهوه که در آفریقای غربی می‌روید، لیبریکا نام دارد که درصد بسیار اندکی از دانه‌های قهوه از این نوع هستند (Teketay, 1999).

### قهوه در ایران

به نظر برخی از محققان آشنایی ایرانیان با قهوه به اواخر دوره ساسانی می‌رسد. احتمالاً ساسانیان بعد از تصرف یمن و شمال آفریقا به اتیوپی رفتند و در آنجا با قهوه آشنا شدند و آن را با خود

به یمن بردند (Teketay, 1999). اما آنچنان که پیشتر آمد، نوشیدن قهوه از زمان صفویه در میان طبقات مختلف مردم ایران رایج شد. در دوره صفوی بهترین نوع قهوه، قهوه موکا یا مکا بود که در زمان شاه عباس اول تجار انگلیسی آن را به ایران وارد می‌کردند. قهوه جاوه نیز در این زمان مصرف می‌شد که بازرگانان هلندی آن را به ایران می‌آوردند (ویلسون، ۱۳۶۳: ۹۵، اوتر، ۱۳۶۳: ۲۰۰-۱۹۹). با ورود قهوه به فرهنگ نوشیدنی مردم ایران، در چندین رساله پزشکی و دارویی، درباره فواید و مضرات قهوه توضیح داده شده است. اولین مطلب درباره قهوه و خواص دارویی آن مربوط به عمادالدین محمود شیرازی، پزشک شاه تهماسب اول است (Goushegir, 1997: 141-176). دومین اثر، نسخه خطی از دوره صفوی با عنوان «رساله در چوب چینی و قهوه و جای خطایی» در سه باب نوشته میرزا قاضی بن کاشف الدین محمد رشید یزدی است. در یک باب از این رساله، در مورد ارزش و خصوصیات قهوه صحبت شده است (دانش‌پژوه، ۱۳۶۲: ۱۱۹). نسخه سوم، رساله «در باب قهوه» در ضمن کراسه المعی است که در کتابخانه مجلس شورای اسلامی وجود دارد. این رساله به قلم میرزا محمدحسین خان ادیب اصفهانی ملقب به فروغی و ذکاءالملک است که در دوره ناصری نوشته است. فروغی در این رساله، نخست به ذکر تاریخ قهوه و کشت آن در سرزمین‌های اسلامی و اروپایی پرداخته، سپس خواص طبی و ارزش دارویی و در نهایت نحوه درست کردن و مصرف آن را توضیح داده است (ایوبی‌زاده و مسعود سینکی، ۱۳۹۶: ۶۱-۱۶۰). همچنین در میان آثاری که از منظر فقهی درباره قهوه نوشته شده است، می‌توان «رساله فی القهوه» اثر حکیم محمدباقر قمی، حکیم ایرانی در دربار شاه عباس دوم و «آداب عالیہ رفیق توفیق» اثر محمدعلی قزوینی، در قرن ۱۸ و نیز «ادلت بعض علما و اهل الاکبار علی حرمت التوتون و القهوه» را نام برد (دانش‌پژوه و منزوی، ۱۳۴۶).

### طرز تهیه قهوه نوش آباد

شیوه‌های متفاوتی برای تهیه قهوه در کشورهای مختلف وجود دارد. اما اغلب آن را با آب جوش، بخار آب یا از طریق گذراندن آب جوش از پودر قهوه تهیه می‌کنند. در ایران نیز قهوه به شیوه‌های متنوعی تهیه می‌شود. قهوه بومی نوش‌آباد، غلیظ و شیرین است و با روش خاصی آماده می‌شود. مواد مورد نیاز برای تهیه قهوه نوش‌آباد شامل قهوه عربی، کاکائو، شکر، گلاب، هل و دارچین است. برای تهیه بهتر قهوه و تغییر نکردن طعم آن از دیگ مسی استفاده می‌شود. این دیگ در نوش‌آباد به دیگ حضرت فاطمه (س) معروف است. آنچه که قهوه نوش‌آباد را از

سایر قهوه‌ها متمایز می‌کند، شیوه و مدت زمان تهیه آن است؛ به طوری که تهیه آن ۵ الی ۶ ساعت طول می‌کشد. به این صورت که ابتدا پودر قهوه و کاکائو را داخل چند لیتر آب می‌ریزند که از قبل به جوش آمده است و حدود ۵ ساعت این ترکیب باید روی حرارت ملایم دم بکشد. در این کار هر چه پودر قهوه و کاکائو نرم‌تر باشد بهتر است، چون این نرمی باعث می‌شود که پودر قهوه در ته فنجان ته‌نشین نشود. در گذشته دانه‌های قهوه را در آسیای دستی یا هاون‌های سنگی می‌کوبیدند و سپس الک می‌کردند. همچنین افزودن کاکائو موجب می‌شود که قهوه طعم واقعی خودش را از دست ندهد. در واقع کاکائو مکمل پودر قهوه است. به طور معمول برای هر هزار نفر، ۲ کیلو قهوه و ۳ کیلو کاکائو در نظر گرفته می‌شود و میزان افزودن سایر ادویه‌جات و عرقیجات بنا بر ذائقه و نظر قهوه‌چی است.

### دم کردن قهوه نوش‌آباد

بعد از پخت پودر قهوه و کاکائو در آب جوش، ترکیب هل و دارچین را که هر کدام به صورت جداگانه دم کشیده می‌شود، به قهوه اضافه می‌کنند. مقدار کمی شکر نیز به میزانی که تلخی قهوه از بین نرود، اضافه می‌شود. این ترکیب نیز حدود دو ساعت باید دم کشیده شود. در این حین، چندین بار قهوه به نقطه جوش می‌رسد و دوباره حرارت شعله کم می‌شود تا کف روی قهوه از بین برود. در زمان دم کشیدن قهوه، با ملاقه‌ای دیگ را هم می‌زنند تا قهوه ته نگیرد. بعد از دم کشیدن قهوه، که به لعاب آمدن مصطلح است، مقداری گلاب به ترکیب آن اضافه می‌شود که واقعاً طعم قهوه را منحصر به فرد می‌کند. برای اینکه مشخص شود قهوه لعاب آمده است یا خیر، یک قطره از قهوه روی موزائیک ریخته می‌شود. اگر قهوه روی موزائیک نجسبند، نشانه آن است که قهوه، لعاب آمده و آماده نوشیدن است.

ویژگی خاص قهوه نوش‌آباد این است که اگر آن را چندین روز در یخچال قرار دهند، بدون آن که طعم آن تغییر کند، می‌توان دوباره از آن استفاده کرد. این ترکیب قهوه، با ماندن در داخل یخچال خراب نمی‌شود و با گرم کردن مجدد، طعم آن همچون روز اول باقی می‌ماند.

### آداب نوشیدن قهوه در نوش‌آباد

قهوه نوش‌آباد در فنجان‌های کوچک چینی و لیوان‌های کوچک یک‌بار مصرف نوشیده می‌شود. لیوان‌های یک‌بار مصرف به زمان اخیر ارتباط دارد و در گذشته به ویژه در آن مناطق کاربرد

نداشته است. احتمالاً به دلیل طعم شیرین قهوه، با حجم بالا عرضه نمی‌شود. شاید بتوان شیرین بودن قهوه نوش‌آباد را با منطقه جغرافیایی نوش‌آباد مرتبط دانست. زندگی در حاشیه گرم کویر موجب شده است مردم کویرنشین، طبع سرد و خشک قهوه (انوشیروانی، ۱۳۹۱: ۹۰) را مناسب با ذائقه خود بدانند. قهوه را از داخل دیگ با ملاقه‌های بزرگ مسی به ظروف کوچکتر مسی یا کتری و قوری می‌ریزند. قهوه‌گردانی توسط بانیان در سینی یا مجمعه انجام می‌شود. از حدود چهل سال پیش به این سو، در کنار قهوه نوش‌آباد، حلوا و خرما عرضه می‌شود، اما طی ده سال اخیر بیشتر باقلوا و کلوچه با قهوه عرضه می‌شود. به نظر می‌رسد استفاده از شیرینی‌جات در کنار قهوه، رسمی بازمانده از دوره صفوی است. تاورنیه گزارش می‌کند که معمولاً همراه با قهوه، نقل و شیرینی مصرف می‌شد (تاورنیه، ۱۳۶۹: ۶۳۹). قهوه نوش‌آباد به دو صورت هیأتی و خانگی تهیه می‌شود. در حجم زیاد، بیشتر به صورت هیأتی، و در حجم کم، در خانه‌ها تهیه می‌شود.

قهوه نوش‌آباد در مراسم عزاداری امام حسین (ع) در ماه‌های محرم و صفر استفاده می‌شود. به طوری که در یازدهم و شانزدهم محرم قهوه نذری تهیه می‌شود. نزدیک به یک قرن است که در شانزدهم محرم دو خانواده محرابی و وکیلی در محله بالاده در خانه خود قهوه تهیه و از عزاداران پذیرایی می‌کنند. همچنین نزدیک به نیم قرن است که در یازدهم محرم خانواده سنایی در محله توی‌ده در منزل خود قهوه تهیه و در خیابان از سوگواران حسینی پذیرایی می‌کنند. به تازگی در مراسم اربعین نیز در موبک‌ها، قهوه تهیه و از عزاداران پذیرایی می‌شود. همچنین هیأت‌های عزاداری نوش‌آباد در صبح روز تاسوعا به در منزل متوفیان نوش‌آباد می‌روند و ضمن خواندن فاتحه برای شادی روح درگذشتگان، با قهوه و نان عباسعلی پذیرایی می‌شوند.

علاوه بر نذر قهوه در مناسبت‌های مذهبی، قهوه نوش‌آباد به دلیل خاصیت آرام‌بخشی که دارد در گذشته برای تسکین خانواده فرد متوفی، در مراسم ختم و هفت متوفیان نیز عرضه می‌شد. از آنجایی که این قهوه یک نوشیدنی گران، اعیانی و تشریفاتی محسوب می‌شد، اوایل فقط افراد سرشناس و اشراف شهر در مراسم خود از آن استفاده می‌کردند. اما در حال حاضر اکثر مردم تلاش می‌کنند در مجالس ختم و هفت متوفیان خود، با قهوه از میهمانان پذیرایی و از این طریق به میهمانان ادای احترام کنند. تدارک قهوه فقط برای افراد سالمند نوش‌آباد انجام می‌شود و در مراسم روز هفتم مرگ سالمندان آن را تهیه می‌کنند. یک ضرب‌المثل نوش‌آبادی در این زمینه می‌گوید: «اگر قهوه پیرها را بخوری، عمرت دراز و بلند می‌شود».

امروزه قهوه از حالت تجملاتی پیشین خود درآمده است و استفاده از آن به حدی است که اگر کسی در مراسم ختم و هفت متوفی خود از قهوه استفاده نکند، تقریباً مورد سرزنش مردم قرار

می‌گیرد. مردم عرضه نکردن قهوه در مراسم را امری ناپسند می‌دانند و اعتقاد دارند که قهوه باید در مراسم فرد متوفی عرضه شود؛ زیرا از گذشته تاکنون نمادی از طبقه اجتماعی، اعتبار، تشخیص و وضعیت مالی فرد متوفی به شمار می‌رفته است. این امر نشان می‌دهد که چگونه پدیده نوشیدن قهوه، توانسته است تأثیر فرهنگی و اجتماعی بر زندگی مردم نوش‌آباد داشته باشد.

### قهوه‌چیان نوش‌آباد

بلوکباشی قهوه‌چیان را به لحاظ نوع قهوه‌خانه‌ای که اداره می‌کنند و چگونگی کار و وظیفه‌شان به چهار دسته یعنی قهوه‌چیان قهوه‌خانه‌های عمومی، خصوصی، موقت و سرپایی و سیار یا دوره‌گرد تقسیم کرده است (بلوکباشی، ۱۳۷۵: ۶۳). امروزه نوع سوم قهوه‌چی‌گری در نوش‌آباد رایج است. قهوه‌چیان نوش‌آباد در زمان برگزاری مجالس عزاداری‌های محرم و صفر، به برپایی قهوه‌خانه‌های موقت در مساجد، حسینیه‌ها و خانه‌ها اقدام می‌کنند. این مکان در آبدارخانه‌ها، آشپزخانه‌ها یا اتاقی از اتاق‌های خانه یا در گوشه‌ای از حیاط دایر می‌شود.

آداب تهیه قهوه در نوش‌آباد، سنتی است که سینه به سینه، از نسلی به نسل بعد انتقال یافته است. در حال حاضر استادانی که در پنج محله نوش‌آباد در تهیه قهوه مهارت خاصی دارند، عبارتند از: تقی دیداری از محله توی‌ده، محمد و محسن مکاری در محله بالاده، حاج علی اکبر شکراییان و حسین پهلوانی از محله شیخ‌آباد، عباسعلی عظیمی و حسن چترآبگون در محله جویباره و محمود کوهی از محله درب ریگ. مرحوم حاج یوسف سیاخانی از جمله استادان معروفی بود که سال‌ها پیش تبحر زیادی در تهیه قهوه داشت. چنان که بین مردم نوش‌آباد، نوشیدن قهوه حاج یوسف از شهرت فراوانی برخوردار بود. به گفته استاد عظیمی، مرحوم حاج یوسف یک فوت کوزه‌گری در تهیه قهوه داشت؛ به این صورت که در زمان مشخصی یک قطعه زغال داخل دیگ قهوه می‌انداخت و معتقد بود که این زغال، زهر و تلخی قهوه را می‌گیرد. قهوه‌چیان نوش‌آباد از چنان شهرت و مهارتی برخوردار هستند که از مناطق اطراف، مانند ابوزیدآباد و آران و بیدگل از آنها برای تهیه قهوه در مراسم و مجالس مختلف دعوت می‌شود.

### جایگاه و کارکرد قهوه نوش‌آباد

همان‌طور که ملاحظه شد، از دیرباز تاکنون تهیه قهوه در نوش‌آباد از رونق و اهمیت زیادی برخوردار بوده است. یکی از جنبه‌های ارزشمند تهیه قهوه نوش‌آباد، آگاهی از آداب تهیه آن است که به صورت شفاهی از گذشته تاکنون حفظ شده و به حیات خود ادامه داده است. این سنت در



سالیان اخیر مورد توجه بیشتری قرار گرفته و اقداماتی برای حفظ و احیای آن انجام شده است، به طوری که این مراسم در فهرست میراث فرهنگی ناملموس ایران به ثبت رسیده است.

همچنین توجه به کارکردهای قهوه می‌تواند بقا و پویایی آن را تضمین کند. قهوه علاوه بر اینکه از نوشیدنی‌های محبوب مردم نوش‌آباد محسوب می‌شود، ماهیت و کارکردی مذهبی دارد و به طور ویژه در مراسم و مجالس مذهبی مورد استفاده قرار می‌گیرد. قهوه به صورت نذر و خیرات اموات، پدیده‌ای فرهنگی و اجتماعی در بافت جامعه نوش‌آباد است. مردم نوش‌آباد همواره به نذورات قهوه و بانیان احسان آن در میان مردم نوش‌آباد توجه داشته‌اند. توجه مردم به رونق مجالس مذهبی کمک شایانی می‌کند و در عین حال نشان‌دهنده ادای احترام، ارادت و گرامیداشت شخصیت‌هایی است که مجالس یادبود آنان برگزار می‌شود. برگزاری چنین مجالسی، گویای باورهای مذهبی عمیق مردم نوش‌آباد و تعلق خاطر آنها به شخصیت‌های بزرگ دینی و درگذشتگان است. در مقیاس بزرگ و جمعی مجالس عزاداری امام حسین (ع)، نذر قهوه انجام می‌شود و در مقیاس کوچک و فردی مجالس ترحیم پیران و بزرگان، پذیرایی میهمانان با خیرات قهوه انجام می‌شود. نکته درخور تأمل دیگر آن است که نوشیدن قهوه فقط در مجالس ترحیم پیران انجام می‌شود. این کار نشان‌دهنده جایگاه بلند پیران است که در فرهنگ ایرانی همواره مورد احترام همگان بوده و نقش بزرگ، راهنما و مرشد را در جامعه ایفا می‌کرده‌اند.

درباره علت و منشأ استفاده از قهوه در مراسم مذهبی نوش‌آباد نظر قاطعی نمی‌توان بیان کرد. قدیمی‌ترین اطلاعات درباره استفاده از قهوه در مراسم مذهبی، از یمن گزارش شده است. چنان که ابتدا در حلقه صوفیان یمن متداول شد، زیرا نوشیدن قهوه برای شب زنده‌داری آنها مفید بود (فلسفی، ۱۳۴۲: ۲۷۲). بر اساس روایات، ورود قهوه به حلقه‌های ذکر و شب‌بیداری‌های صوفیان در قرن پانزدهم میلادی توسط برخی از سلسله‌های تصوف در یمن رواج یافت (Āl-e Dāwūd, 1992: 893). احتمال می‌رود سنت نوشیدن قهوه در نوش‌آباد با مناسک صوفیانه طریقت تصوف نعمت‌اللهی مرتبط باشد که در محله «درب ریگ» نوش‌آباد زندگی می‌کنند. تفاوت عمده سنت نوشیدن قهوه در نوش‌آباد با سایر مناطق، جنبه مذهبی آن است، چنان که گرایش به تفنن و سرگرمی در قهوه‌خانه‌ها و پرداختن به انواع بازی‌ها و سرگرمی‌ها در این مکان‌ها، در بافت اجتماعی نوش‌آباد دیده نمی‌شود. به بیان دیگر نوشیدن قهوه برای گذراندن اوقات فراغت نیست؛ بلکه نقش و تأثیر آن در مجالس و مناسک مذهبی برای طبقات مختلف اجتماعی بسیار پررنگ است. در واقع تقابل دو جریان مذهبی و غیرمذهبی،

تجربه زیسته در دو فضای معنوی و دنیوی است. به نظر می‌رسد این ویژگی، فارغ از اینکه تابع چه نیاز و شرایط اجتماعی شکل گرفته، تلاشی برای حفظ و تقویت باورهای مذهبی در میان فرهنگ مردم نوش‌آباد بوده است.

کارکرد اجتماعی قهوه را می‌توان در کسب اعتبار اجتماعی افراد یا بانیان احسان دانست که به تهیه و نذر قهوه در مناسبت‌های مختلف اقدام می‌کنند. آنها از موقعیت اجتماعی و تمکن مالی خوبی برخوردار هستند یا از بزرگان و ریش‌سفیدان محل به شمار می‌روند. از سوی دیگر متولیان مساجد و حسینیه‌ها نیز در برگزاری و مدیریت سنت نوشیدن قهوه، نقش ارزنده‌ای ایفا می‌کنند و از احترام و تشخص ویژه‌ای برخوردارند. از این رو، منزلت اجتماعی افراد، نهادهای مذهبی و شکل‌گیری روابط اجتماعی و همکاری میان این محافل، نمایشی از هویت جمعی در ساختار جامعه نوش‌آباد است. قهوه به مثابه یک عنصر فرهنگی-اجتماعی، در گسترش و مشارکت مناسک مذهبی و تقویت نهادهای اجتماعی در میان مردم نوش‌آباد اهمیت زیادی پیدا می‌کند و در این گردهمایی اجتماعی، وجه مذهبی جلوه بیشتری دارد.

جدا از کارکرد مذهبی و اجتماعی، قهوه نوش‌آباد در سال‌های اخیر با رویکرد گردشگری به شهر تاریخی و فرهنگی نوش‌آباد، کارکرد تفریحی و اقتصادی نیز پیدا کرده است. تهیه و مصرف روزانه و غیرمناسبتی قهوه، تصویر جدیدی از قهوه و جامعه در حال تحول نوش‌آباد ارائه می‌دهد که با ماهیت و کارکرد اولیه آن در تضاد است. به طوری که الگوی فرهنگی خاصی که مبتنی بر باورهای مذهبی شکل گرفته بود، در شکل جدید خود، جنبه تفنن و سرگرمی یافته است. معرفی قهوه نوش‌آباد به گردشگران در کافه‌های شهر که به نام قهوه انوشه عرضه می‌شود، به جاذبه‌های گردشگری شهر تاریخی نوش‌آباد افزوده است. این امر علاوه بر توسعه گردشگری، رونق اقتصادی شهر را هم در پی دارد. همچنین پاسداشت میراث فرهنگی ناملموس، می‌تواند به ماندگاری و ترویج بیشتر قهوه نوش‌آباد کمک کند و ضمن تحکیم هویت فرهنگی، نشاط اجتماعی مردم شهر را به پدید آورد.

### نتیجه‌گیری

حیات فرهنگی مردم نوش‌آباد با آئین‌های مذهبی و آداب و رسوم اجتماعی پیوند یافته است. فرهنگ نوشیدن قهوه در نوش‌آباد ریشه عمیقی در میان مردم دارد. قهوه نوش‌آباد از دو منظر آگاهی و مهارت در تهیه قهوه و نیز آداب و رسوم اجتماعی، جالب توجه و حائز اهمیت است. امروزه قهوه مخصوص و بومی نوش‌آباد، جزئی از هویت فرهنگی و مذهبی مردم نوش‌آباد شده

و از محبوبیت فراوانی برخوردار است. اهالی نوش‌آباد با قهوه منحصر به فرد خود از مردم در مراسم عزاداری امام حسین (ع) و مجالس ترحیم پذیرایی می‌کنند. قهوه برای آنها جنبه مصرف روزانه، تفننی و سرگرمی ندارد و در مجالس میهمانی نیز مصرف نمی‌شود. همچنین دست‌کم شواهدی از قهوه‌خانه به عنوان مکانی برای تفریح و دورهمی مردم در بافت قدیم نوش‌آباد دیده نمی‌شود. دم کردن و آماده‌سازی این قهوه مشکل است و فقط افراد خاصی در تهیه آن مهارت دارند. مواد افزوده شده به قهوه، زمان دم کشیدن طولانی، طعم شیرین و معطر این قهوه، از ویژگی‌های منحصر به فرد آن است. این شیوه طبخ به صورت سینه به سینه و نسل به نسل به مردم منتقل شده است. دست‌کم قهوه نوش‌آباد با کیفیت حاضر، قدمتی صدساله دارد. تهیه قهوه در نوش‌آباد، کاری مردانه است و زنان در آن مشارکتی ندارند و فقط در مجالس زنانه، توزیع قهوه به عهده زنان است. قهوه در مناسک مذهبی مردم نوش‌آباد نقش مهمی دارد؛ به طوری که برای برآوردن آرزوها و گره‌گشایی از مشکلات زندگی روزمره و نیز برای آرامش یافتن ارواح مردگان، به نذر و خیرات قهوه متوسل می‌شوند. برگزاری رسم قهوه‌پزی در نوش‌آباد و مشارکت اجتماعی مردم در برگزاری آن، باورهای مذهبی و پیوندهای اجتماعی را تقویت و همدلی جمعی ایجاد می‌کند. این هویت اجتماعی بر پایه بانیان مجالس و شرکت‌کنندگان شکل گرفته است. بنابراین تداوم سنت تهیه قهوه در نوش‌آباد از یک سو متکی بر باورهای مذهبی مردم نوش‌آباد است و از سوی دیگر، در استمرار اعتقادات مذهبی و نهادهای اجتماعی آنها نیز مؤثر بوده است.

## منابع

- اطهری، سید حسین و زمانی. سمیه (۱۳۹۴). بررسی مقایسه‌ای سرآغازهای حوزه عمومی در ایران و غرب: قهوه‌خانه و اهمیت تاریخی آن. جامعه‌شناسی تاریخی. ۷(۱). ۱۷۹-۲۰۴.
- انوشیروانی. مجید (۱۳۹۱). پنج رساله طیبی. تهران. چوگان.
- اوتر. ژان (۱۳۶۳). سفرنامه ژان اوتر. ترجمه علی اقبالی. تهران: جاویدان.
- ایوبی‌زاده. نیکی و مسعود سینکی. جعفر (۱۳۹۶). رساله در باب قهوه از میرزا محمد حسین فروغی اصفهانی (ذکاءالملک). پیام بهارستان. ۲(۲۹). ۱۶۰-۱۷۱.
- بلوکباشی. علی (۱۳۹۳). قهوه‌خانه و قهوه‌خانه‌نشینی در ایران. تهران: دفتر پژوهش‌های فرهنگی.
- بلوکباشی. علی (۱۳۷۵). قهوه‌خانه‌های ایران. تهران: دفتر پژوهش‌های فرهنگی.
- اداره کل میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری استان اصفهان (۱۳۹۷). پرونده ثبتی دانش پخت قهوه آئینی نوش‌آباد شهرستان آران و بیدگل. تهران: آرشیو مرکز اسناد وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی. شماره ثبت ۱۷۱۸.
- تاورنیه. ژان باتیست (۱۳۶۹). سفرنامه تاورنیه. ترجمه ابوتراب نوری. تهران: سنایی.
- حیدری. علی. صحرايي. قاسم و عباس‌آبادی. مجتبی (۱۳۹۶). نقش قهوه‌خانه‌های عصر صفوی در تکوین سبک هندی. دوماهنامه فرهنگ و ادبیات عامه. ۵(۱۵). ۲۱۹-۱۹۹.
- دانش‌پژوه. محمد تقی (۱۳۶۲). فهرست نسخه‌های خطی دانشگاه لس‌آنجلس. نشریه نسخه‌های خطی کتابخانه مرکزی دانشگاه تهران. دفتر ۱۱ و ۱۲. ۱-۷۷۲.
- دانش‌پژوه. محمدتقی و منزوی. علیتقی (۱۳۴۶). فهرست نسخه‌های خطی کتابخانه مسجد سپهسالار. تهران: دانشگاه تهران.
- یونسکو (۱۳۹۱). حفاظت از میراث ناملموس. ترجمه مرتضی رضوانفر. تهران: آباد بوم.
- زرگری. علی (۱۳۷۵). گیاهان دارویی. تهران: دانشگاه تهران.
- شاردن. ژان (۱۳۷۴). سفرنامه شاردن. ترجمه اقبال یغمایی. تهران: توس.
- فخرآبادی. امیر (۱۳۹۴). جغرافیای نوش‌آباد. کاشان: مرسل.
- فلسفی. نصرالله (۱۳۴۲). تاریخ قهوه و قهوه‌خانه در ایران. در چند مقاله تاریخی و ادبی. تهران: دانشگاه تهران. ۸۳-۲۷۱.
- قاسمی. حامد (۱۳۸۴). قهوه‌خانه‌ها، نقاشی و نقالی. پیام بهارستان. ۴۷. ۱۹-۱۴.
- کمپفر. انگلبرت (۱۳۶۰). سفرنامه کمپفر. ترجمه کیکاووس جهاننداری. تهران: خوارزمی.

- مشهدی نوش‌آبادی. محمد (۱۳۷۸). نوش‌آباد در آئینه تاریخ، آثار تاریخی و فرهنگ. کاشان: مرسل.
- (۱۳۸۶). نوش‌آباد دیار کهن. کاشان: دعوت.
- ویلسون. آرنولد تالبوت (۱۳۶۳). سفرنامه ویلسن یا تاریخ سیاسی و اقتصادی جنوب غربی ایران. ترجمه حسین سعادت نوری. تهران: وحید.
- Āl-e Dāwūd. A. (1992). **Coffee**. Encyclopædia Iranica. Fasc. 8. 893-896.
- Goushegir. A. (1997). **Le Café en Iran des Safavide et des Qājār à l'époque Actuelle**. in H. Desmet-Grégoire & F. Geogon (Eds.). **Cafés d' Orient Revisités**. CNRS Edition. Paris. 141-176.
- Mathee. R. (2009). **The Pursuit of Pleasure: Drugs and Stimulants in Iranian History, 1500-1900**. United States: Princeton. New Jersey.
- Teketay. D. (1999). **History, Botany and Ecological Requirements of Coffee**. *Walia*. 20. 28-50.

