



آنچه از آبگوشت نمی‌دانید

همه دایره‌المعارف‌هایی که درباره ایران تالیف شده‌اند، مدخل «آبگوشت» دارند.

همه دایره‌المعارف‌هایی که درباره ایران تالیف شده‌اند، مدخل «آبگوشت» دارند. شاید باور نکنید اما آبگوشت در کنار همه نام‌ها و نامداران فرهنگ ایرانی، در دایره‌المعارف‌های تخصصی بدل به مدخلی مفصل شده اما در منوی هیچ یک از رستوران‌های تهران آبگوشت نیست! برای خوردن آبگوشت باید به خانه، چایخانه، قهوه‌خانه یا دیزی‌سرای رفت. آن هم فقط سر ظهر، نه قبل و نه بعد از آن.

از قدیم دکان‌هایی هستند که به طور تخصصی هر کدام یک خوراک بیشتر نمی‌پزند؛ حلیمی، کبابی، چلوپی، جگرکی، کله‌پزی و بریانی. اما باز هیچ یک از این خوراک‌های اصیل و محبوب ایرانی، جز چلوکباب‌ها، در منوی رستوران‌های ایران جایی ندارند! و به همین خاطر است که در کتابچه‌های راهنمای ایرانگردی برای خارجی‌ان هم فقط فرق پلو و چلو و شرح انواع کباب‌ها آمده است. هر جایی دیگر جهان که بود، این تنوع خوراکی را جاذبه‌ای سیاحتی می‌کردند و دست‌کم در منوهای وطنی جایی به آن می‌دادند.

آبگوشت به هزار و یک دلیل از خوراک‌های کهن ایرانیان است. یکی از این دلایل، شیوه کوچی و عشایری زندگی نیاکان ایران، برپایه فرهنگ دامپروری است. ایرانیان حتی هنگامی که شهرهای کهنی همچون همدان و شوش و پارسه را ساخته بودند، به معنی واقعی یکجانشین نشده بودند و باز شاهان و درباریان، همانند مردمان در راه این شهرها بیلاق و قشلاق می‌کردند. این جابه‌جایی فصلی، حتی تا چند دهه پیش، میان قشلاق تهران و بیلاق شمیران هم، برای بعضی خانواده‌های متمول، متداول بود. پس گمان نکنید که زندگی کوچی با پایتخت 200 ساله اخیر ایران نسبتی ندارد.

آبگوشت، محصول زندگی یکجانشینی است و کباب، خوراک زندگی کوچ‌نشینی و کوچندگان تنها هنگامی که به مقصد نهایی می‌رسیدند، فرصت و شرایط بارگذاشتن آبگوشت را می‌یافتند.

اگر به مستندهای این نیم قرن که از زندگی عشایر ایران ساخته شده، نگاهی بیندازید، گله‌های چندهزار سری را می‌بینید که هر یک از بزها، گوسفندان، گاو و اسبان برای صاحبانشان مهم و محترم‌اند و جان دامداران به جان دام بسته است و بسیار کم پیش می‌آید که دام را سربزند و جز از شیر و فرآورده‌های شیری آنها، تغذیه نمی‌کرده‌اند. اما در راه ناهموار و پرخطر کوچ هر روزه چند سر از این دام‌های سلامت و پرور، ناکار و تلف می‌شده‌اند و عشایر پیش از آنکه دام، جان بدهد، آنها را سر می‌بریدند و کباب شام را به راه می‌کردند.

کوچ، زمانبندی داشت و می‌بایست که به موقع به مقصد می‌رسیدند و گرنه هزار و یک ضرر و خطر طبیعی، در راه بود. پس فرصت بارگذاشتن آبگوشت تا رسیدن به مقصد، در سفر دست نمی‌داد. آبگوشت ظهر فردا را، از شب قبل باید بارگذاشت و پیشتر مقدمات و مخلفات آن را مهیا کرد که این همه، جز در یکجانشینی ممکن نبوده و نیست.

دیگر اینکه بساط کباب را به سادگی با سیخی چوبی نیز در بیابان می‌توان به راه کرد اما آبگوشت جز در ظرف پخته نمی‌شود. ساکنان فلات ایران هزاران سال پیش، نخستین ابزار و ظرف‌ها را از چوب و سنگ ساختند. اما ظرف چوبی روی آتش کارکردی نداشت و تنها ظرف‌های سنگی به کار می‌آمدند. پس از آن بود که توانایی ساخت سفال حاصل شد و انواع و اقسام ظرف‌ها شکل گرفت.

هزارها ظرف‌های سفالین به کار می‌رفتند، تا انسان ایرانی به راز سنگ‌های معدنی و آب‌کردن و ریخته‌گری فلزات پی برد و از آن ابزار و ظرف ساخت و ظروف فلزی را به میان آورد. جالب است که آبگوشت، هنوز که هنوز است در سه ظرف سنگی، سفالی و فلزی، طبخ و میل می‌شود. انواع دیزی سنگی و سفالی و رویی (روی به معنای روین یعنی ساخته شده از فلز روی که به زبان عامیانه به آن روحی هم می‌گویند) هنوز به شیوه هزاره‌های دور، در ایران ساخته و به کار برده می‌شود و این سه نوع دیزی، یادگاری است از سه عصر سنگ و سفال و فلز در باستان‌شناسی.

در قدیم پلو یا چلو را در مجمعه‌های بزرگی می‌کشیدند، که به آنها «قاپ» یا «قاپ» می‌گفتند و چند نفر با دست از یک قاپ مشترک، غذا می‌خوردند. ممکن بود که چند آدم بزرگ و پرخور با پیری یا کودکی نحیف و کم‌غذا در قاپی همسفره و هم‌غذا شوند. این بود که تقسیم غذا عادلانه نبود و یکی به اصطلاح، قاپ دیگری را می‌زدید و غذای بیشتری می‌خورد. این بود که ایده «قاپ شخصی» به میان آمد که برای هر کس قاپ کوچکی غذا بکشند و آن را در پیش وی بگذارند.

این بود که این «پیش‌قاب« را «بُشقاب« نامیدند. یک قاب بزرگ پر از غذا سر سفره می‌آمد و چند قاب کوچک خالی (بُش به ترکی: خالی) گرد آن می‌چیدند و برای هر بشقاب، جدا غذا می‌کشیدند.

اما آبگوشت چه برای یک تن پخته شود، چه هزار تن، محتوای هر دیزی جدا، درون خود آن می‌پزد و گوشت و نخود و آب، برای هر دیزی به پیمانه برابر ریخته می‌شود و تبعیضی در میان نیست. مانند پلو همه را در یک دیگ نمی‌پزند و پس از پخت، غذا را نمی‌کشند، بلکه اول سهم خام هر دیزی کشیده می‌شود و پس از تقسیم، پخت آغاز می‌گردد.

اما پختن و خوردن آبگوشت کار ساده‌ای نیست. شاید همگان به پختن آن کاری نداشته باشند اما همه از خوردن آن لذت می‌برند. اما اگر یک خارجی از راه برسد و یک دیزی سنگی داغ با سنگ و ریحان جلویش بگذارد، شاید لذتی از لذیذی آن نبرد. چراکه خوردن آبگوشت آموزش می‌خواهد. با قاشق از دهانه تنگ دیزی چیز زیادی بیرون نمی‌آید، مگر اینکه دیزی را کج کنید و برای کج کردن هم، دست خواهد سوخت، مگر آنکه با تکه نانی گوشه ظرف را بگیرد و در این کار حتی دستمال کاغذی هم، کمک تکه نان را نخواهد کرد. البته بعضی از دیزی‌های سفالی دو دسته کوچک در دو طرف دارند که در این موقع به دستگیری خورنده می‌آیند.

آبگوشت دو بخش دارد، بخش «ترید« می‌گوییم و بخش «خشک« که «کوبیده« می‌خوانیم. همان آب و گوشت که روی هم آبگوشت را پدید آورده‌اند. تقریباً با هم پخته می‌شوند اما جدا خورده می‌شوند. اما عمل آوردن این دو بخش به عهده آشپز نیست و شاید تنها خوراکی باشد که خورنده نیز در کار طبخ شریک است. اگر این دو بخش را جدا نکنید، تبدیل به سوپی نه چندان دلچسب خواهد شد و اگر هر یک از این دو بخش را خوب به عمل نیاورید، یعنی مثلاً کوبیده را آب‌دار بردارید، لطفی نخواهد داشت. خلاصه آنکه آبگوشت خوردن کار هر کسی نیست و اگر برای نخستین بار کسی سر سفره آبگوشت بنشیند، بی‌راهنما به راحتی از ماجرا سر در نخواهد آورد.

گوجه‌فرنگی و سیب‌زمینی دو جزء لاینفک آبگوشت‌های امروزی‌اند و برای ایرانیان شاید تصور آبگوشت بی‌سیب‌زمینی و گوجه‌فرنگی ممکن نباشد. اما شاید ندانید که این دو محصول فرنگی تا صد سال پیش از این، در ایران ناشناخته بوده‌اند. اما آبگوشت پیش از واردات این دو نیز، با گوشت و آب و نخود، آبگوشت بوده. ایرانی همان‌طوری این دو محصول فرنگی را در دیزی کرد و به آن دو رنگ ایرانی بخشید که جانشینان یونانی اسکندر و مغولان وارث چنگیز را به ایرانیانی اصیل و ایران‌دوست تبدیل کرد.

با وجود این همه کتاب آشپزی و مردم‌شناسی تا به امروز به آبگوشت این‌گونه نگاه نکرده بودیم. چراکه ما گاهی از کنار میراثمان سهل‌انگارانه به سادگی گذشته‌ایم و ظرائف و لطایف فرهنگی نهفته در آنها را ندیده‌ایم. آبگوشت، عصاره فرهنگ ایرانی است و هزاره‌ها تاریخ و نکته در آن خفته است و همه قوت آن به ارزش غذایی‌اش نیست و اگر دقیق به آن بنگریم جان فرهنگ نیاکانمان را در پیاله‌ای از آن خواهیم دید. پس لقمه‌ای از آن را هم نباید هدر داد.