

بوی کلوچه و طعم فرنی از ایران تا توران

درباره شیوه غذاخوردن ایرانی‌ها در متون کهن، مطالب جسته گریخته‌ای وجود دارد.



درباره شیوه غذاخوردن ایرانی‌ها در متون کهن، مطالب جسته گریخته‌ای وجود دارد. برابر با روایات اسطوره‌ای، هوشنگ اولین کسی بود که مردم زمان خود را با آبیاری و صنعت و جداکردن آهن و سنگ و ساختن ابزار آلات آهنی آشنا کرد و به ایشان کشت و آرمخت داد. شاهنامه، طبخ غذا، بخت، نان، ه گله‌دار، از آموه‌ها، اه دام، مدم به شما، مدهد. از قدیم‌ترین مکتوباتی که درباره خوردنی‌ها و آشامیدنی‌ها در قبل از اسلام وجود دارد، رساله کوچکی به نام خسرو و ریدک است که در آن ریدکی (به معنی غلام یا پسر جوانی که در خدمت بزرگان و اشراف بوده) به نام خوش آواز - که از نجبای دربار خسرو پرویز بوده - به سوالات پادشاه پاسخ می‌دهد.

ریدک از میزان فضل و دانشش می‌گوید و شاه برای این که او را آزمایش کند، در کنار پرسش‌های گوناگون از او درباره بهترین خوراک‌ها و آشامیدنی‌ها سوال می‌کند. پاسخی که ریدک می‌دهد مورد پسند خسرو پرویز قرار می‌گیرد.

ظاهراً متن اصلی این رساله پهلوی است که بخش‌هایی از آن را ثعالبی در کتاب غرر اخبار ملوک الفرس آورده است. برابر با گزارش ثعالبی «روزی، خسرو پرویز از ریدک پرسید: کدام خوراک خوش‌تر، دلپذیرتر و بامزه‌تر است؟ ریدک گفت: آن خوراک که به تندرستی، بی‌بیمی، شادمانی و گرسنگی با نزدیکان یکدل بخورند. شاه گفت: نیک است ولی بگوی از گوشت چهارپایان کدام خوش‌تر است؟ جوان گفت: بره‌ای که به شیر دو میش پرورده و دو ماه چریده است، آن را پشم (نه پوست) بکنند و در تنور برشته بکنند یا بزغاله فربه‌ای که در شورباج (آب و نمک) بپزند و یا سینه جوانه گاو که در سکباج (سرکه و آب در هم جوشانیده) پخته‌اند. پرویز گفت: پسندیدم ولی از این خوراکی‌های نیکو نیکوتر؟ گفت: ماهیچه و زرده تخم مرغ. پرویز گفت: از گوشت‌های مرغان، کدام بهتر است؟ گفت: گوشت دراج فربه، کبک زمستانی، جوجه کبوتر فربه و فره مرغی که با گندم و شاهدانه و روغن زیتون پروار شده است. خسرو پرسید: از افسرده‌ها (خوراک پخته سرد مثل قورمه) کدام بهتر است؟ گفت: گوشت گوتر (گوساله) که با سرکه ترش و خردل تند پخته‌اند. خسرو پرسید و گفت: از خامیزها (گوشت خام پرورده) کدام نیکوتر است؟ گفت: گوشت آهوی جوان که لخت لخت بریده در سرکه و خردل و شورابه (شورباج) و شبت و سیر و زیره بگذارند. پرویز پرسید: از شیرینی‌ها کدام بهتر است؟ گفت: (کماج) که از خمیر آرد برنج، شیر تازه و قند و چربی آهو درست کنند. دیگر جوزینه (با آرد برنج و گردو) و روغن بادام شیرین و گلاب و دیگر لوزینه (با آرد برنج و بادام) و نبات و گلاب. همچنین پالوده‌ای که با گشنیز و شکر و عسل بسازند...

سپس از بهترین میوه‌ها پرسش شد. ریدک گفت: مغز بادامی که کوبیده و پوسته آن را دور ساخته‌اند، با شکر، نارگیل تازه با نبات، دانه‌های انار میخوش با گلاب، گلاب خشک، سیب شامی یا کرمانشاهی، خرما آزاد تازه با مغز بادام، هلوی ارمنستان که گوشت آن به آسانی از هسته جدا می‌شود و ترنج (بادرنگ) طبرستان»

علاوه بر این فردوسی در شاهنامه نیز به مناسبت‌هایی از غذاها نام برده و از او بیشتر و مفصل‌تر، نظامی در خمسه خود از اغذیه و اطعمه ذکر کرده است.

بعد از اسلام نام غذاهای ایرانی به صورت پراکنده در آثار ادبی و نثر فارسی از قدیم وجود داشت اما ابواسحق جمال الدین حلاج شیرازی، مشهور به بسحق اطعمه (در گذشته 827 ه. ق) اولین شاعری است که با نگارش دیوانی به بیان انواع غذاها و چگونگی صرف آنان پرداخته است. وی در این اثر توصیف دقیقی از اطعمه و اشره ایرانی به دست می‌دهد. از این رو کتاب او اثر مهمی برای شناخت آداب غذا خوردن ایرانیان و توصیف ذائقه آنان است. تا پیش از او برخی شاعران از جمله احمد اطعمه (متوفی 862 ه. ق)، تقی دانش (درگذشته 1326 ش)، سهیل شیرازی (متوفی 1247 ه. ق) و میرزا اشتها (درگذشته 1289 ه. ق) در آثار خود شرحی از غذاها و نحوه پخت و مزه آنها ارائه دادند. دیوان اطعمه البته به لحاظ تعدد واژگان فارسی از منظر زبان‌شناسی نیز دارای اهمیت است. با خواندن این کتاب، به واژه‌هایی برخورد می‌کنیم که معانی آن را نمی‌دانیم. همین‌طور با نام غذاهایی مواجه می‌شویم که اکنون با نوع طبخ آن هیچ‌آشنایی نداریم؛ غذاهایی که به مرور زمان با تغییر ذائقه ایرانی به واسطه ورود غذاهای فرنگی به فراموشی سپرده شدند.

شاعر در مقدمه منثور خود نوشته است که «با وجود اوصاف فردوسی، مثنویات نظامی، طبیات سعدی، غزلیات سلمان ساوجی، مقالات عماد فقیه کرمانی و طلاقت الفاظ و متانت معانی اشعار حافظ» می‌خواهد زمینه متفاوتی برای طبع آزمایی اختیار کند و لذا دیوان او شامل مطالبی از این دست است؛ سفره کنزالاشتها، طعام بازار، آش‌های ترش، میوه‌ها، حلواها و ده‌ها غزل که در استقبال اشعار حافظ، سلمان ساوجی، سعدی و دیگران با تکیه بر شیوه سرایش خود پیرامون اطعمه و اشره سروده است.

وی نیمه اول قرن نهم هجری می‌زیست. پیشه‌اش پنبه‌زنی بود. از این رو به حلاج هم معروف شد و چون در شعر خود به وصف انواع طعام‌ها پرداخت لقب «اطعمه» گرفت. اطلاعات چندانی از زندگی و نحوه تحصیلات او در دسترس نیست اما استقبال‌هایی که از شاعران مشهور پیش از خود کرده نشان می‌دهد که به شاعرانی چون سلمان، سعدی، خسرو، حافظ، کمال خجندی، عراقی، مولوی، حسن دهلوی و عماد فقیه توجه خاصی داشته است.

از دیوان بسحق نسخه هایی موجود است. بهترین و آخرین چاپ مجموعه آثارش در استانبول به سال ۱۸۸۵م به همت میرزاحبيب اصفهانی همراه با مقدمه ای در احوال او صورت گرفت و مشتمل است بر "کنزالاشتها" و قصاید و غزلیات و ترجیعات و رباعیات و مثنوی بعلاوه چند رساله مختلط نظم و نثر مثل داستان مزعفر و بغرا، یا ماجرای برنج و بغرا، خوابنامه، خاتمه دیوان، فرهنگ دیوان اطعمه، بقیه دیوان و قصیده در مدح کجری (نوعی از طعام هندی)

به لطف طنزی که در سراسر شعرش موجود است، شهرتی در زمان حیاتش کسب کرد و خود نیز در خاتمه دیوانش به آن اشاره دارد و می گوید: این آش ها به کفچه ما برآمد و حال به جایی رسید که از قاف تا قاف بوی کلیچه و قطایف ما بگرفت و در ممالک ایران و توران آوازه و بوی فرنی و بورانی ما برفت."

از غزل های اوست:

در شعر من از آن همه ذکر مزعفر است

"کز هر چه می رود سخن دوست خوش تر است"

بوی کباب می رسد از مطبخم به دل

"پیغام آشنا نفس روح پرور است"

در قلبه نیست حاجت مرورای نخود

"معشوق خوبروی چه محتاج زیور است"

در انتظار حلقه زنجیر حلقه چی

"اصحاب را دو دیده چو مسمار بر در است"

لوزینه ماهی ای است که در دام رشته شد

یا طوطی ای چو ماست که در بند شکر است

خرما و ماست دست در آغوش کرده اند

وز خار فارغند که در پای کنگر است

بسحق نسبت سخن خود مکن به قند

از بهر آن که شعر تو غیرمکرر است

شعر زیر از جمله آثار اوست که به شعر معروف سعدی شیراز التفات داشته است:

صبحی در دکانی شیردانی

رسید از دست کیپانی به دستم

بدو گفتم که بریان یا کبابی

که از بوی دلاویز تو مستم

بگفتا پاره ای اشکنبه بودم

ولیکن با برنج و نان نشستم

کمال همنشین در من اثر کرد

وگرنه آن کمینم من که هستم

شهاب سلیمی / جام جم