

اهمیت آتش و اجاق در فرهنگ ایرانی



در دوره‌های مختلف تاریخی، باتوجه به اهمیتی که غذا در حیات آدمی داشته، شیوه پخت و سفره‌آرایی همیشه مورد توجه بوده است.

گروهی از پژوهندگان بر این باورند که از گذشته‌های دور سه مکتب به عنوان مکتب مادر در آشپزی قابل شناسایی است؛ ایرانی، چینی و رومی که هر کدام از این سه مکتب به لحاظ شیوه پخت و محصولاتی که در آشپزی به کار می‌برند، شاخص هستند. از قرون گذشته منابع مختلفی درباره خوردنی‌ها و آشامیدنی‌ها نگاشته شده‌اند که برخی از این متون در دوره معاصر تصحیح شده و در دسترس قرار گرفته‌اند.

نگاهی گذرا به کهن‌ترین اطلاعات موجود از خوراک و تهیه آن در نوشته‌های ایرانی دارد. در دوره پیش از اسلام به دو مورد اشاره شده که یکی داستان ضحاک در شاهنامه است و دیگری متن پهلوی «خسرو قبادان و ریدک» که نکاتی درباره خورش‌ها و خوردنی‌ها در عصر ساسانی به دست می‌دهد.

از نوشته‌های تاریخ نگاران دوره باستان، می‌توان دریافت که تجمل و شکوه ضیافت‌های دربار شاهان هخامنشی، این نویسندگان را سخت تحت تأثیر قرار داده بود و آنان در گزارش‌های خود از وفور خوراکی‌های سفره ایشان در شگفت بودند. از قدیم‌ترین این گزارش‌ها نوشته هروُدت (کتاب یکم، بند 133) است که اشاره دارد پارسیان توانگر در روز تولدشان، گاو، اسب یا شتری را که درسته در اجاق کباب شده باشد به سر سفره می‌نهند و همو (هروُدت) و نیز دیگران مثل استرابن افزوده‌اند که حتی بینوایان هم در چنین مناسبتی سفره خود را با کباب دام‌های کوچک‌تر می‌آرایند.

علی‌بوکاشی در کتاب جدید خود تحت عنوان «آشپز و آشپزخانه» که پژوهشی است انسان‌شناختی در تاریخ اجتماعی هنر آشپزی به تقدس و تبرک دو عنصر آتش و اجاق در فرهنگ ایرانی اشاره کرده و معتقد است: واژه اجاق معانی و مفاهیم دیگری مانند خانه، خانواده، اصیل و نجیب و شریف و صاحب‌کشف و کرامت نیز می‌دهد. مثلاً نمونه‌ای از واژه اجاق به مفهوم صاحب کرامت در کتاب خاطرات حاج سیاح این‌گونه آمده است: مقدرات مردم را... با تسخیر و جن‌گیری و نذر به فلان سید یا اجاق... می‌خواهند به وفق دل ایشان کنند. همچنین در برخی ایلات ترک زبان مانند ایل شاهسون، اعضای مشترک و عمومی را که از یک پدر نسب می‌برند، اجاق می‌نامند و اجاق زاده و اجاق‌قو یعنی کسی که از خاندان و دودمان نجیب و اصیل آمده است.

از سوی دیگر جنبه قدسیانه اجاق به آشپزخانه نیز قداست بخشیده است. قداست اجاق و آشپزخانه نزد اهل فتوت چندان بود که هنگام ورود به کارخانه (= آشپزخانه) با پای راست داخل می‌شدند و اول نظر بر اجاق می‌کردند و بعد بر دیگر و می‌گفتند: یا فتاح‌الفتح یا رازق‌الرزق و بعد پیش اجاق می‌رفتند و در برابر آن می‌گفتند: توکل‌ت علی‌الله و بشر المؤمنین یا محمد یا علی خیرالبشر که در فتوت‌نامه‌های طبّاخان این‌گونه رسوم و عبارات فراوان یافت می‌شود. وجود فتوت‌نامه طبّاخان در آثار مکتوب ایرانیان که در بر دارنده لزوم بهره‌مندی از خصائص معنوی در حرفه طبّاخی است مبین اهمیت و جایگاه این حرفه از دیرباز بوده است.

در کتاب آشپزی دوره صفوی به کوشش ایرج افشار آمده است: آشپز باید پا از دایره شرع بیرون نهد و در هر وقت از صلوٰه و صوم خالی نباشد و مرتکب مناهیه نگردد و ظاهر و باطن خود را پاکیزه نگهدارد؛ که لذت طعام و لذت دست از تقوی و طهارت پیدا شود.

ندا حق طلب / جام جم