



از چیزهای دیگر

مجموعه نقد، یادداشت، بررسی، و نمایشواره

نوشته

دکتر عبدالحسین زرّین کوب



زرین کوب، عبدالحسین، ۱۳۰۱ - ۱۳۷۸.

از چیزهای دیگر: مجموعه نقد، یادداشت، بررسی و نمایشواره / نوشته عبدالحسین
زرین کوب. - تهران: سخن، ۱۳۷۹.

ISBN 964 - 6961 - 53 - 3

۳۴۰ ص.

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیپا.

این کتاب در سالهای مختلف توسط ناشرین متفاوت به چاپ رسیده است.
کتابنامه.

چاپ چهارم

۱. مقاله‌های فارسی - - قرن ۱۴. الف. عنوان.

۸ فا ۴ / ۶۲

PIR ۸۰۷۶ / ۹۶ الف

۱۳۷۹

۱۲۲۳۶ - ۷۲م

کتابخانه ملی ایران



از چیزهای دیگر

مجموعه نقد، یادداشت، بررسی، و نمایشواره

نوشته دکتر عبدالحسین زرین کوب

چاپ چهارم: ۱۳۷۹

تیراژ: ۲۲۰۰ نسخه

لیتوگرافی: صدف

چاپ: چاپخانه مهارت

حق چاپ و نشر محفوظ است.

شابک ۳ - ۵۳ - ۶۹۶۱ - ۹۶۴ - 3 - 53 - 6961 - 964 ISBN

درباره نویسنده

عبدالحسین زرین کوب به سال ۱۳۰۱ شمسی در بروجرد بدنیا آمد. سالهای عمر او تا به امروز با کتاب و درس و تحقیق و تألیف و سفرهای علمی متعدد به هند و پاکستان و اتحاد جماهیر شوروی، و کشورهای عربی و ممالک اروپائی و ایالات متحده امریکا گذشته است. وی دو سال در دانشگاههای کالیفرنیا و پرینستون درس داده است و اکنون نیز در دانشکده ادبیات و علوم انسانی تهران و تربیت معلم مشغول افاضه است. در سالهای گذشته یک چند در دانشکده الهیات و معارف اسلامی به تدریس تاریخ اسلام، کلام و مذاهب، و تاریخ تصوف اشتغال داشته است و همچنین در دانشکده هنرهای دراماتیک سالها نقد ادبی و نقد ادبیات دراماتیک تدریس کرده است. مقالات و آثار او اغلب در مجلات معتبر داخلی و خارجی نشر شده است.

زمینه اصلی کار زرین کوب نقد ادبی و تاریخ و مطالعه در فرهنگ و حکمت اسلامی است. مقالات وی در طبع جدید دائرةالمعارف اسلام چاپ هلند، در مسایل مربوط به تاریخ و فرهنگ اسلامی ایران است همچنین فصلی از تاریخ ایران کمبریج چاپ لندن که به قلم اوست مربوط به تاریخ قرون نخستین اسلام در ایران است. مجموعه دروس او راجع به تصوف ایران، در امریکا بوسیله نشریه مطالعات ایرانی بزبان انگلیسی انتشار یافته است.

زرین کوب با تبخیر در زبان فارسی و تسلطی که بر زبان عربی و چند زبان زنده اروپائی دارد آثار گونه گونی در مسایل مورد علاقه خویش انتشار داده است. در بین این آثار نقد ادبی (چاپ سوم ۱۳۶۱)، تاریخ ایران بعد از اسلام (چاپ چهارم ۱۳۶۳)، دو قرن سکوت (چاپ هفتم ۱۳۵۶)، ارزش میراث صوفیه (چاپ پنجم ۱۳۶۲)، بامداد اسلام (چاپ پنجم ۱۳۶۲)، کارنامه اسلام (چاپ سوم ۱۳۶۲)، شعر بی دروغ شعر بی نقاب (چاپ چهارم ۱۳۶۲)، با کاروان حله (چاپ پنجم ۱۳۶۲)، یادداشتها و اندیشه ها (چاپ چهارم ۱۳۶۲)، از کوچه زندان (چاپ سوم ۱۳۵۶) فرار از مدرسه (۱۳۵۳)، (نه شرقی نه غربی انسانی ۱۳۵۴)، و تاریخ در ترازو (۱۳۵۴)، جستجو در تصوف (۱۳۵۷)، دنباله جستجو (۱۳۶۲) سیری در شعر فارسی (۱۳۶۳) با کاروان اندیشه (۱۳۶۳) رامی توان ذکر کرد.

مقدمه

از چیزهای دیگر هم بهیچوجه از چیزهای دیگر نیست. مثل چیزهای دیگر است—مربوط به همه چیزها. جز این هم چه انتظاری می‌توان داشت؟ هر کس فقط از چیزهایی حرف می‌زند که دریافت او آن را طلب می‌کند. مجموعه حاضر نیز، از همین چیزهاست: از همه چیز، از هیچ چیز.

با اینهمه، چیزهایی نیز در آن هست که در پیش آنچه در مجموعه‌های دیگر آمده است شاید که گاه از چیزهای دیگر نشان دهد: گفتارهایی در باب سفره ایرانی، در باب مسجد، و در جستجوی فرهنگ آزاد، از آنجهت که اصل آنها به زبانی دیگر—فرانسوی یا انگلیسی—بوده است شاید از اینگونه باشد.

نامه‌یی به برادرم، در باب افق قصه‌ها نیز به خاطر آنکه اصلش از یک نوشت و خواند شخصی است از مقوله آنچه در مجموعه‌های دیگر هست البته نیست. ترجمه یک داستان منظوم لرد بایرون، و چند سخن رانی که از روی نوارهای ضبط نوشته شده است نیز از همین جهات شاید تا اندازه‌یی با آنچه در مجموعه‌های دیگر آمده است تفاوت دارد. در بین سایر نوشته‌ها که نیز این نام را برای مجموعه حاضر به خاطر آورد، پژوهشی بود در باب رقص و سماع صوفیه، و اسطوره‌ای به نام نیوشاک با چند بحث انتقادی در ادبیات ایران و جهان که اصل غالب آنها به زبانهای اروپائی بود و بیشترشان هم در انجمن‌های بین‌المللی ایراد شده بود و با آنکه درج آنها در طرح اصلی کتاب حاضر نیز مورد نظر بود اجتناب از اطناب و رعایت حوصله وقت را برای مجموعه دیگر ماندند.

نمایشواره رستم و سهراب در غزنه، هم بخاطر همین گونه ملاحظات تا اندازه‌ای کوتاه شد و امید هست که در فرصتی دیگر تمام آن روی نشر بیند.

در هر حال از دیدگاه بسیاری از انسانهای ملول طبع جهان‌ناباره عصر که شاید جز آنچه در یک جامعه ماشین زده و مصرف کننده «صید طلا» نام دارد اندیشه‌یی ندارند ممکن است تقریباً تمام آنچه در این مجموعه هست از چیزهای دیگر باشد، و از آنگونه که یک نسل تنگ حوصله کمتر مجال اندیشیدن بدان را دارد.

اما همین‌ها که در نزد آنها از چیزهای دیگر هست، نزد بسیاری دیگر – که به فرهنگ انسانی می‌اندیشند – از آنگونه چیزهاست که دریافت آنها آن را طلب می‌کند – در همه چیز، در همه جا.

عبدالحسین زرین کوب

فهرست

۹-۲۴	بسم الله: سفرهٔ ایرانی
۲۵-۶۸	در بارهٔ تاریخ
۶۹-۸۳	لقمان حکیم
۸۵-۱۱۱	در باب ادب و نقد صوفیه
۱۱۳-۱۴۰	جهان صائب: دریچه‌یی به جهان بینی او
۱۴۱-۱۴۶	در جستجوی فرهنگ آزاد
۱۴۷-۱۵۵	ایرانیان و اسلام
۱۵۷-۱۶۵	نهضت‌های ملی ایران
۱۶۷-۱۷۱	سخنی چند در بارهٔ نقد الشعر
۱۷۳-۱۷۷	مسجد: گالری هنرهای اسلامی
۱۷۹-۱۸۴	یادی از مونتسکیو: پس از دو یست سال
۱۸۵-۲۰۵	ماز پا: اثر لرد بایرون
۲۰۷-۲۲۱	این کتابها، این نویسندگان
۲۲۳-۲۳۰	افلاطون و مصر
۲۳۱-۲۵۸	ارسطو و میراث او در نقد ادبی
۲۵۹-۲۶۸	ادبیات و مسئله پدران و فرزندان
۲۶۹-۳۰۰	در افق قصه‌ها: نامه‌یی به برادرم
۳۰۱-۳۲۸	رستم و سهراب در غزنه
۳۲۹-۳۳۱	از نقد حال ما: نی و کوه
۳۳۳-۳۳۴	فهرست راهنما (با توضیحات...)

بسم الله: سفرهٔ ایرانی

در بارهٔ سؤال مشهور مونتسکیو و پارسی‌های کنجکاوش که می‌پرسیدند «چگونه می‌توان ایرانی بود؟»، شاید کسی که مثل فویرباخ می‌پندارد «انسان آنچه‌زیست که می‌خورد» می‌توانست باسانی جواب دهد: به وسیلهٔ غذای ایرانی، در کنار سفرهٔ ایرانی^۱. درست است که اکنون زندگی در «آپارتمان» و جاذبهٔ «بیفتک» و «کوکاکولا» دیگر نمی‌گذارد ایرانی امروز به همان معنی گذشته «سرتا پا ایرانی» باقی بماند اما باز، شناخت سفرهٔ ایرانی می‌تواند چیزی از ایران گذشته را از غرقاب تقلید و تسلیم امروزی نجات دهد.

در هر حال اگر درست است که فرهنگ و تربیت از پرورش جسم شروع می‌شود چگونه می‌توان تأثیر غذای ایرانی را در ایجاد ویژگیهای روحی و اخلاقی او نادیده گرفت؟ در واقع غذا که مادهٔ خام زحمت، و حتی مادهٔ خام نظام اجتماعی است بیش از هر عامل حیاتی دیگر حدود تمدن، درجهٔ رفاه، و میزان عدالت اجتماعی اقوام جهان را تعیین می‌کند و ازینجا نیز می‌توان دریافت که بررسی گذشتهٔ غذای ایرانی لازم است تا بتوان واقعاً به درستی معلوم کرد که «چگونه می‌توان ایرانی بود؟».

در حقیقت هر چند دربارهٔ غذاهای شرقی و اسلامی بررسی‌های جالبی — از جمله به وسیلهٔ حبیب زیات و ماکسیم رودنسون — انجام یافته است^۲ اما در باب غذاهای ایرانی جای یک بررسی جامع و دقیق خالی است. درین گفتار نیز، غرض آنست که دورنمایی از دگرگونی سفرهٔ ایرانی در طی قرون عرضه شود، و تحقیق در جزئیات مسایل فرصتهای دیگر می‌خواهد و بررسی‌های بیشتر.

به هر حال در ادب فارسی هم، تا حدی مثل ادب عربی، از دیرباز نوعی ادبیات و فرهنگ مربوط به سفره و غذا تدریجاً به وجود آمده است که سنتها و

ویژگیهای خاص خود را دارد. از جمله، در بعضی مجموعه‌های حکایات که در باب شادخواران و شکمبارگان معروف قصه‌هایی آمده است و همچنین در داستانهایی که دربارهٔ بخیلان یا کریمان جهان یاد شده است، مکرر برای نویسندگان گذشته فرصتهایی حاصل شده است تا دربارهٔ غذاهای اسلامی یا ایرانی به اجمال یا اشارت صحبت کنند.

چنانکه در کهنه کتابهای ادب و قصه مثل هزار و یکشب، جوامع الحکایات، فرج بعد از شدت، و جامع التمثیل جای جای حکایتها هست که از آنها می‌توان اطلاعات سودمندی دربارهٔ غذاهای گذشتهٔ ایران به دست آورد. از جمله در مقامات حمیدی مقامهٔ سکباجیه دربارهٔ این غذای بسیار مطبوع باستانی صحبت می‌کند که آن را از گوشت و سرکه می‌ساخته‌اند و در دنیای قرون وسطی گه گاه از آن به عنوان «شیخ اطعمه» و «زینت سفره» یاد می‌کرده‌اند.

همچنین در اشعار شاعران هم بسیار هست که به مناسبت از پاره‌یی غذاها سخن در میان می‌آید و مأخذی برای بررسی در تحول اغذیه فراهم می‌شود. از جمله خاقانی شاعر که خود را مثل مادرش طباخ — اما طباخ معانی — می‌دانسته است بارها از اصطلاحات مربوط به مطبخ و از نام اغذیه سخن رانده است و مخصوصاً در تحفه العراقرین خویش گه گاه ضمن زبان آوریها و لفظ بازیهای مخصوص خود نام عده‌یی از غذاهای تجملی را هم که خاص سفرهٔ بزرگان بوده است به مناسبت یاد کرده است.^۳ در اشعار مسعود سعد و انوری و سنائی و اثیراومانی و منوچهر شصت کله و دیگران هم نام تعدادی از غذاها آمده است و سعدی هم شاید مکرر کوفته و بریان را به عنوان دو غذای مطبوع و عالی نام برده است.

اما البته هیچ یک از شاعران گذشته، به قدر بسحاق (= ابواسحق) شیرازی — معروف به بسحق اطعمه — در ذکر اغذیه شوق و هیجان «عاشقانه» به خرج نداده است. دیوان کوچک این شاعر که وی در آن غزلهای عشقی و عرفانی امثال سعدی و حافظ و شاه نعمت‌الله ولی را به صورت تقلید و نظیره (= Parodia) در قالب غزلهای «سفره‌ای» درآورده است نوعی «مائده‌های زمینی» است که کنزالاشتها نام دارد و البته ذوق و ظرافت و جهان‌بینی ژرف و انسانی آندره‌ژید را هم در آن نباید جست. چنانکه دیوان حکیم سوری تقی دانش در سالهای نزدیک به عهد

حاضر نیز از همین گونه است و از آنها البته جز کمک به بررسی تحول اغذیه را در تاریخ ادب ایران نمی توان انتظار داشت.

این تحول را بدون شک از آنچه در اشعار جاهلی و اسلامی عرب آمده است، از آنچه در نام رساله های مربوط به آشپزی در الفهرست ابن الندیم و کشف الظنون و امثال این مآخذ هست، از آنچه در شاهنامه ها و تاریخها در باب مجالس و ضیافتهای شاهان گذشته ایران ذکر شده است، از پاره یی حکایات و اشارات که در سیاحت نامه ها و تذکره ها به مناسبت آمده است، و مخصوصاً از آنچه در کتابهای لغت عربی و فارسی از قدیم و جدید درباره لغت های مربوط به نام غذاها هست می توان جستجو نمود و سیر آن را دنبال کرد چنانکه در امثال جاری و تعبیرات رایج در گفت و شنود عوام هم موارد و شواهد بسیار هست^۴ که محبوبیت و شهرت پاره یی انواع غذاها را در بعضی ادوار نشان می دهد و از اینهمه، می توان تا حدی گوشه هایی از سیر تحول معیشت و عدالت اجتماعی را در تاریخ گذشته به طور ضمنی دریافت و در عین حال نشانه هایی از مهاجرتها و هجومهای مستمر طوایف و اقوام مجاور و برگه هایی از آمیختگی عناصر گونه گون نژادی و اجتماعی را در فرهنگ متحرک و پویای گذشته منعکس دید.

در هر حال، اختراع خورشهایی را که از انواع گوشت درست می کنند در افسانه ها و اساطیر باستانی ایران به «اهریمن»^۵ نسبت داده اند آن هم در دوره فرمانروایی ضحاک که آدم خواری اونه فقط در داستان مارهای دوشش جلوه دارد بلکه حتی در یک نام پدرش - مرداس^۵ (= مردخور) - نیز هست. چنانکه حکایت آن ضیافت نفرت انگیز افسانه یی که ازدهاگ جهت وزیر خویش هارپاگ ترتیب داد نیز از مواردیست که ارتباط نام ازدهاگ و ضحاک را می تواند در نزد پژوهندگان افسانه های باستانی قابل قبول جلوه دهد.

همچنین در آنچه به تاریخ باستانی ایران مربوط است، در ادبیات اوستائی و پهلوی و نیز در نزد بعضی نویسندگان یونان و روم - هرودوت، گزنفون و دیگران - پاره یی اطلاعات می توان بدست آورد که جالب است. به علاوه ذوق و سلیقه ظریف و تلطیف یافته طبقات ممتاز عهد ساسانی را در باب غذا، از گفت و شنودی که بین خسروکودان و کودک خوش آرزو رفته است - و یک متن پهلوی آن هم

غیر از روایت عربی معروف در دست هست - می توان دریافت^۶. بدون شک بسیاری از این خورشها به حکم آنکه از اجزاء و مواد تنگیاب و گران تهیه میشد در عمل به همین طبقات ممتاز و نازپرورده اختصاص داشت و بسیاری از آنها خواه ناخواه برای عامه مردم مثل نوعی «تابو» (Tabou) تلقی میشد.

ثعالبی در بین غذاهای مشهور عهد ساسانی، خورش خراسانی، خورش رومی، خورش شاهی و خورش دهقانی را نام برده است. در خورش رومی و خورش شاهی برنج و در همه خورشهای چهارگانه گوشت نقش عمده داشت. خورش شاهی را آنگونه که در نزد مردم معمول بود، بنا بر مشهور به اشارت و دستور ولش پادشاه تهیه کرده بودند و خورش دهقانی هم عبارت بود از گوشت نمکسود و نارسود با تخم مرغ پخته^۷. البته پاره‌یی خورشها که در عهد ساسانی خوان رنگین توانگران قوم را می آراست و بینوایان هم غالباً از آنها بی نصیب بودند در سفره ایرانیان عهد اسلامی ممنوع و منسوخ شد و بدینگونه، در سفره ایرانی هم در نوع غذا و هم در آداب آن دگرگونی‌های بارز پدید آمد.

در آغاز دوره اسلامی که ابا هریره تا حدی جانشین کودک خوش آرزو شد^۸ آداب تازه‌یی هم برای «نان خوردن» پدید آمد که بازماندگان طبقات ممتاز عهد ساسانی آنرا نمی‌پسندیدند و یکجا - در قطعه پهلوی معروف آمدن شاه بهرام - نسبت به آن اظهار نفرت و کراهیت شدید هم کردند^۹. معهذا رسوم تازه، به معنای آداب جدیدی شد که در کتابهای ادب و اخلاق - از جمله قابوسنامه، مصباح الهدایه، اخلاق ناصری و جز آنها - به عنوان معیار درست تربیت و تهذیب، در آداب غذا خوردن، تعلیم شد. این آداب البته، مثل همه آداب دیگر، ترکیب و التقاطی از آداب باستانی ایرانی با آداب و رسوم اسلامی بود. چرا که در دنبال فتوح اسلامی تدریجاً فرصتهایی پیدا شده بود که این دو رشته آداب و رسوم با یکدیگر آمیزش پیدا کنند.

در واقع غذای اعراب بدوی در دوره پیش از اسلام، تا حدی مثل امروز بیشتر لبنیات و خرما بود، و گه گاه نیز گوشت. البته گوشت و شیر هم غالباً از شتر بود و خوردنیهای دیگر از شیر و آرد یا روغن و آرد یا عسل و پیه درست میشد و به هر حال

نزدیک چهل گونه خوردنی از جمع این مواد به دست می‌آمد^{۱۰}. بعدها که عربها با ایرانیان و دیگر اقوام آشنا شدند چون در قرآن منعی از «طیبات ارزاق» نشده بود، خیلی زود ذائقه‌شان با خورشهای تازه آشنایی یافت. یک روایت در باب اولین برخوردشان با خورشهای ایرانی در طی داستان جنگ الیس که بین خالد ابن ولید و سپاه ساسانیان روی داد توصیف شده است. مطابق این روایت عربها که تا آن وقت نه نان تُنْکُ (= رقاق) دیده بودند، نه حلوی شکرچشیده بودند در برخورد با این خوردنیها دست و پایشان را گم کرده بودند. بعدها که در ایران ماندند با اینگونه خوردنی‌های تازه، اندک اندک انس پیدا کردند. در سالهای نخست مکرر پیش آمد که اعراب و ایرانیان هر یک از خوردنیهای خاص خویش چیزی به سفرهٔ همسایه هدیه می‌کرد.

داستان هدیه فرستادن غذاهای مخصوص بین احوص عرب و خربنداد ایرانی در تاریخ قم هست و از آن جالب‌تر داستان خرما فرستادن سعید بن عثمان است به نزد خاتون بخارا که در تاریخ بخارا یاد شده است^{۱۱}. آیا اینکه فاتح سیستان، در دنبال فتح آن مقرر کرد که راسو و جز را نباید کشت^{۱۲} نیز خود اشارتی نیست به اینکه این جانوران صحرا احیاناً غذای تنگیاب و مطلوبی برای فاتحان گرسنه بوده‌اند؟

در هر حال از قرائن پیدا است که در دنبال فتوح اسلام، انواع خورشها و شیوه‌های مربوط به خوالیگری آنگونه که در ایران معمول بود تدریجاً در بین اعراب و سایر اقوام غیر عرب نیز انتشار یافت. از خلفای اموی کسانی چون معاویه بن ابی سفیان و سلیمان بن عبدالملک که جزو شادخواران عصر بودند با تجمل غذاهای خسروانی آشنایی داشتند. در مجالس بعضی از خلفا از همین ادوار گه گاه درین باب که از انواع خوردنی‌ها کدام بهترست سخن در میان می‌آمد و غالباً از خورشهای ایرانی یاد می‌گشت، چنانکه در باب ترتیب و آداب مهمانی هم نزد حکام و امراء عصر احیاناً به آداب و رسوم «فرس» توجه میشد و می‌گویند حتی حجاج بن یوسف والی معروف عراق یکبار ترتیب و آداب ضیافت خسروان ایرانی را از یک دهقان سیوال کرد^{۱۳} تا از آن تقلید کند.

عباسیان که در بغداد یک تیسفون تازه، تقریباً با تقلید از تمام آداب آن، به وجود آوردند در ترتیب سفره و آداب غذا نیز، تا حد زیادی از پادشاهان گذشته تیسفون

تقلید کردند. علاقه به خوردنیهای ایرانی در آنچه از مجالس بزم آنها نقل شده است پیداست. در مجالس هارون الرشید از اینکه فالوذج و لوزینج کدام بهترند صحبت میشد^{۱۴}. بدون تردید حیثیت و نفوذ برامکه و ضیافتهای پرآوازه آنها در ترویج ذوق و غذای ایرانی در بین طبقات ممتاز اعراب تأثیر قابل ملاحظه داشت^{۱۵}.

از تأثیر همین تقلید بود که خلفای عباسی و رجال دولت عباسیان در آرایش سفره و در تهیه غذا و مواد آن گاه گاه خرجهای متکلفانه می کردند. از جمله جوجه‌هایی را که می‌بایست برای سفره خلیفه یا امیر آماده سازند گاه با مغز گردو تغذیه می کردند و به آنها به جای آب شیر ناب می دادند^{۱۶}. آنچه در وصف سفره‌های بعضی از خلفا و امرای این عصر در کتابهای تاریخ و ادب آمده است، گاه گزاف یا اغراق آمیز به نظر می‌رسد^{۱۷}. برخی ازین خلفا، مثل محمد امین و واثق خود از نوشخواران صاحبذوق بودند و در باب غذا تکلفهای بسیار می کردند از امرای عهد حتی رو یگزراده‌یی مثل عمرولیث برای اسباب مطبخ خود و لشکریانش ششصد شتر لازم داشت. نواده او طاهر بن محمد چنان در کار مطبخ و ترتیب ضیافت اسراف می‌ورزید که بازمانده مرغ و بره و حلوی خوان او در بازار - از قرار دیناری به درمی - فروخته میشد^{۱۸}.

این تکلفها در نزد پادشاهان اطراف همواره همچنان در تزیید بود. در تاریخ بیهقی از خوانهای باتکلف که در دستگاه سلطان غزنوی بوده است مکرر سخن می‌رود. راتب مطبخ سلطان سنجر بجا بر مشهور سالانه سی هزار گوسفند بود که وضع خوان و مطبخ را ناچار از همین باید قیاس کرد. از پادشاهان سلجوقی، ارسلان بن طغرل مخصوصاً در آنچه به خوردنی ارتباط می‌یافت، تکلف بسیار داشت^{۱۹}. از همین گونه اشارات درباره فرمانروایان مغول و تاتار هم هست از جمله آنچه کلاویخو در باب ضیافتهای تیمور نقل می‌کند بیشتر حاکی از ذوق تاتارست. درین ضیافتهای کباب اسب، گوشت گوسفند، و برنج خورش‌های گونه‌گونی به وجود می‌آورد که علاقه و توجه این جهانگرد اروپایی را جلب می‌کرد.

پادشاهان و شاهزادگان صفوی هم در باب غذا سلیقه و ذوقی تجمل‌پسند نشان می‌دادند. حتی در بعضی موارد، آشپزهاشان را بخاطر درست کردن یک غذای تازه و دلپذیر انعام‌های وافری می‌بخشیدند و در برخی موارد خود برای ترکیب بعضی غذاها

نسخه‌های ابتکاری می‌دادند و یا تصرف‌هایی در ساختمان آنها می‌کردند. در بین خوالیگران دربار، نورالله آشپز که در دستگاه صفویها مثل بشامل *Bechamel* در دربار ورسای بود، رساله‌یی به نام ماده‌الحیوة دارد که از ذوق و ابتکار او در این صنعت حکایت دارد.^{۲۰} غیر از وی از جمله کسانی که درین فن از سرآمدان این عصر بوده‌اند استاد حسین کبابی و استاد فولاد بریانی نام و آوازه‌یی بزرگ داشته‌اند.

اینکه در این عهد حتی تعدادی از طباطبایان معروف در شاعری نیز نام یافته‌اند نشان می‌دهد که در طبقه طباطبایان حرفه‌یی، تربیت و ذوق اهمیتی داشته است. نام غزالی ابهری را که طباطبای بود و مولانا ذهنی را که دکه سیرابی پزی داشت ازینگونه اشخاص می‌توان بر سبیل نمونه ذکر کرد. با اینهمه، اغذیه عهد صفویه — که با ادویه هندی چاشنی مطبوع هم داشت — در همین ایام بسا که به مذاق مسافر اروپائی خوش نمی‌آمد و فی‌المثل تا ورنیه جهانگرد فرانسوی نه بریانی معروف اصفهان را می‌پسندید نه برنج و مرباهای گونه‌گون رایج در این سرزمین را. اما اینکه وی می‌پنداشت ایرانیها گویی گوشت را برای پر کردن شکم به کار می‌برند ظاهراً برای آن بود که می‌خواست پیش خود پاسخی پیدا کرده باشد برای این سؤال معروف که «چگونه می‌توان ایرانی بود؟».

معهدا نه فقط درین دوره بلکه حتی از خیلی پیش نیز، به جنبه بهداشت و پرهیز اغذیه هم توجه میشد و تنها مسأله پر کردن شکم مطرح نبود.^{۲۱} از خیلی قدیم بعضی خلفا یا پادشاهان وقتی در سر سفره می‌نشسته‌اند پزشکان را هم در کنار خویش داشته‌اند که تا در هنگام صرف غذا به آنها شرابها و جوارش‌های مناسب را تجویز کنند.^{۲۲} از این رو بود که غیر از کتابهای طب، در عرف عام و در تجارب عادی پیرزنان خانواده‌ها نیز غذاها را به زود هضم، دیر هضم، سنگین، و نفخ‌انگیز تقسیم می‌کردند.

اطباء بعضی را لطیف بعضی را غلیظ، پاره‌یی را بارد، و برخی را یا بس یا قابض می‌خواندند. با اینهمه مکرر پیش می‌آمد که تفنن یا تکلف در اغذیه، و اسراف و افراط در خوردن غذاهای چرب و شیرین، مخصوصاً در زندگی‌های بی‌تحرك و ملال‌انگیز حرمخانه‌های شرقی گه‌گاه منتهی به بیماریهای هاضمه و

احیاناً به ناراحتی‌های روحی و اخلاقی میشد که آثار آن را غالباً در دگرگونیهای احوال بعضی نام‌آوران این ادوار نیز می‌توان سراغ داد.

در بین مواردی که این‌گونه تکلف‌ها برای طبقات عامه پیش می‌آمد موارد مربوط به ضیافتهای عمومی را باید ذکر کرد. این ضیافتها که غالباً به تکلف‌هایی هم می‌انجامید برای هر مناسبت نام جداگانه داشت. از جمله طعام مربوط به ضیافت عروسی را ولیمه، طعام مربوط به شب هفت کودک را عقیقه و طعام مربوط به خانه‌نوساخته را و کیره می‌خواندند.^{۲۳}

در طی این ضیافتها که هنوز گه‌گاه در تهران و ولایات، تا حدی در بین بعضی طبقات عامه رایج هست، از خیلی قدیم اشخاص برحسب میزان ثروت و تمکن خویش به تکلف و افراط دست می‌زدند. چنانکه اتفاق می‌افتاد گه‌گاه برای تولد فرزندی تا چهل بار دعوت و سور می‌دادند.^{۲۴} البته با وجود تکلفهایی که در تنوع غذاها و نوشابه‌ها در کار بود ظرفها غالباً از سفال یا چینی بود چرا که حرمت ظرفهای نقره و طلا استعمال آنها را دشوار می‌ساخت. معه‌ذا از نمونه‌های همین ظرف‌های چینی و سفالی پیداست که در ساختن و به‌کار بردن آنها نیز ذوق تفنن نقش قابل ملاحظه‌یی داشت.

در بسیاری ازین‌گونه دعوت‌های عام، خوراک یک یا چند تن در خوانی که آن را طبق، خوانچه، یا مجموعه می‌خواندند چیده و صرف میشد و بسا که بازمانده‌ی طعام یک مهمانی خود برای چندین مهمانی مفصل دیگر کافی به نظر می‌آمد. این تکلف که در تنوع و مقدار غذاهای رایج در طی دعوت‌های عام میشد غالباً فرصتی می‌داد به شکمبارگان تا شکم را از عزا دریاورند یا خود را به عزای شکم بنشانند—بیماریهای هاضمه، که فراوان بود.

البته بعضی ازین ضیافتهای عام مربوط بود به دعوت‌های مذهبی و جنبه‌ی توسل داشت: آتش‌نذری. این آتش‌نذری در پندارهای پیرزنهای خوب، غالباً آن اندازه قدرت و تأثیر جادوئی داشت که می‌توانست آرزوهای دور و دراز انسانی را برآورد—و به خاطر همین نکته بود که دایم به‌هرمناسبت آتش‌نذری به بار می‌رفت. در کتاب هجوآمیز خوشمزه اما بالنسبه رکیک کلثوم‌ننه که به آقا جمال خونساری از محققان و مجتهدان بزرگ اواخر عهد صفویه منسوبست اینگونه «مطبوعات»

مخصوصاً عبارتند از سمنو، شله زرد، و کاجی. دربارهٔ جلوی سوهان و آش شله قلمکار هم که با عوالم نذر و تبرک و هدیه دوستانه ارتباط دارند خاصیت‌های جالب و مجرب نقل میشده است.

در بین اینگونه خوردنیها، کاجی و جلوی سوهان از جمله چیزهایی شمرده میشد که غالباً به عنوان هدیه و نشان تبرک و تیمن به خانهٔ دوستان فرستاده میشد. سمنورا، چنانکه در کتاب کلثوم‌ننه آمده بود، البته در همه وقت میشد پخت. اما به هر حال سالی یکبار پختن آن واجب بود. شله زرد هم هرچند، وقت معین نداشت اما آن را مخصوصاً می‌بایست در محرم و صفر پخت.

اما آش شله قلمکار که آنرا آش زین العابدین هم می‌خواندند غالباً در اوایل پاییز پخته میشد و آنرا در دفع بدبختی و بلا که هوای متغیر و مسموم پائیز منشأ عمدهٔ این گونه بلاهای نابیوسیده بود، مؤثر می‌شمردند. در واقع این غذای بالنسبه پرمایه که معجونی هماهنگ از برنج و سبزی و گوشت پرندگان و انواع حبوبات بود به اعتقاد پیرزنان خانواده‌ها در دفع هرگونه بلائی مجرب بود. از این رو غیر از آنکه در داخل خانواده‌ها با تشریفات خاص پخته میشد در بعضی ولایات هم رسم بود که در سر چهارراهها و گذرهای نزدیک بازار، اهل هر محله در اوایل فصل پائیز پولی جمع می‌کردند، و به نیت «دفع بلا» این آش مقدس را می‌پختند و بین عامه — مخصوصاً فقرا — تقسیم می‌کردند. به همین جهت تا نیمهٔ قرن پیش هنوز در سر گذرهای بسیاری از شهرها در اوایل پاییز گه گاه این دیگ مقدس در جوش بود و فقرا کاسه بدست دور آن جمع بودند و سهم خود را می‌خواستند.

آش معروف ناصرالدین شاه هم که آش سرخه حصار خوانده میشد و دکتر فوریه فرانسوی طرز تهیه و اجزاء ترکیبات آن را به طرز جالبی وصف کرده است نوعی از همین آش شله قلمکار بود که «قبلة عالم» با درست کردن آن، در عین آنکه هرگونه آفت و بلائی را از ذات مبارک خویش دفع می‌نمود برکت هدایای نجبا و درباریان را هم به کیسهٔ مبارک جلب می‌کرد.

در هر حال این آش‌های نذری و دعوت‌های مذهبی فرصتی بود تا صوفیان و طلبه به عنوان پرخوری و شکم‌پرستی در بین طبقات مختلف انگشت‌نما شوند — و موضوع متلک‌ها و مضمونها.

در حقیقت پرخوری و شکم پرستی غربی که از خیلی قدیم به صوفیه^{۲۶} نسبت داده اند نه فقط در آثار خود آنها مثل اسرار التوحید و مثنوی انعکاس دارد بلکه در نزد مخالفان آنها نیز این «اکل صوفی» یک نقطه ضعف و یک بهانه بزرگ طعن در حق این «اولیاء» سرگردان و غالباً گرسنه تلقی شده است. البته در خانقاه‌های صوفیه بعضی اوقات نیز غذاهای لطیف و پرتکلف از لوزینه و گوزینه و مرغ بریان و میوه‌های گوناگون و اقسام حلواها در کار بوده است و حتی صرف اینگونه خوردنیها مکرر سبب جلب ملامت عامه هم در حق آنها میشده است. به علاوه ادعای بعضی مشایخ که می‌پنداشته اند حتی در صرف اینگونه غذاها نیز خداوند اولیاء خویش را از خوردن غذاهای شبهه‌ناک نگاه می‌دارد^{۲۷}، ظاهراً بهانه‌ی بوده است تا با دعوی حلال خوری ذوق نوشخواری یا شکم‌بارگی خود را تبرئه کنند.

معهدا رباطها و خانقاههای صوفیه نه فقط برای واردان و مسافران پاره‌ی اوقات غذاهای متکلف داشت و احیاناً مرکز شکم‌چرانی صوفیان لوت‌خوار هرزه‌گرد هم میشد بلکه در بسیاری موارد این خانقاهها در حکم مهمانسرای بودگان فقرا و مستحقان را غذا می‌داد. چنانکه ابن بطوطه جهانگرد مغربی، خاطر نشان می‌کند که در زوایای واقع در منازل دورافتاده لرستان چگونه به مسافران نان و گوشت و حلوا می‌داده‌اند. با اینهمه خوراک بیشترین صوفیه در این زوایا و خانقاهها - جز در مواردی که به قول خود آنها نذر و فتوحی می‌رسید - غالباً مختصر بود و به اصطلاح ماحضر. اما همان نان جوین که مداومت در آن غالباً منتهی به تولید نفخ در شکم میشد و همین غذاهای ساده و ماحضر که خوراک غالب صوفیان زاهد بود در عین حال نزد خود آنها مبدأ و منشاء حکمت و نور معرفت به شمار می‌آمد^{۲۸}.

پرهیز از اغذیه لطیف و لذیذ گوشتی، حتی پرهیز از هرگونه شیرینی و گرچند خرما، در نزد بیشترین اینها نشانه زهد و پارسائی واقعی بود و زاهدان صوفی که در طی خلوتها و چله‌های خویش مدتها برای تصفیة نفس ترک حیوانی می‌کردند، تصوف را در سفره گیاهخواری با آیین مرتاضان هندو و یوگیان نیز به هم مربوط می‌نمودند.

انواع گونه‌گون خورش‌ها که گاه به نام اجزاء خویش خوانده شده‌اند یا به نام شهر یا طایفه‌ی که بدان منسوب بوده‌اند. برای برخی از آنها هم ذوق اشتقاق‌سازی

عامیانه وجه تسمیه‌هایی مشکوک ساخته است مثل آنکه «اشکنه» را با نام اشکان و بورانی را با نام «بوران» مربوط ساخته است چنانکه در نزد اعراب هم مأمونیه و متوکلیه به عنون غذاهایی که به این دو خلیفه عباسی منسوب است خوانده میشدند.

بدون شک تأثیر اقلیم و مناسبت با آب و هوا از اسبابی بوده است که پیدایش و رواج بعضی خورشها را در پاره‌یی نقاط بیشتر توجیه می کرده است. در حقیقت غذاهای روزانه هر شهر و ولایتی نه فقط با اقلیم و آب و هوای آن تناسب داشت بلکه در عین حال با میزان ثروت و درآمد مردم و با دیگر گونیهای احوال اقتصادی آنها در هر دوره نیز مناسب بود. از همین رو بود که در خوزستان بیشتر نانی که از برنج درست میشد رایج بود و در مازندران حتی در عهد مقدسی جغرافیانویس معروف عرب نیز مثل عهدما، برنج و ماهی و مرغان دریائی به سبب وفور نسبی که در آن نواحی داشت غالباً جزو غذاهای عمومی به شمار می آمد. وضع جغرافیایی گیلان و انواع گونه گون مرغ و ماهی و برنج و زیتون و مرکبات که در آنجا وجود داشت سبب میشد که آن سرزمین در تمام ایران مهد زرین «هنر آشپزی» تلقی شود چنانکه حتی در رساله نورالله آشپز نیز مکرراً از شیوه خاص گیلانیان در طبخ هر غذا سخن می رود. همین شهرت و حیثیت خاص سبب شد که در عهد فتحعلیشاه هم یک رساله — هر چند بسیار مختصر — در باب نسخه مطبوخات گیلان تهیه شد و به همراه عده‌یی دختران «آشپز» به درگاه «خاقان» گسیل گشت.

بدون شک غیر از وضع عمومی ثروت گرایش به تکلف یا صرفه جوئی هم در تعیین زمینه غذای روزانه عامه تأثیر داشت و همین نکته در هر نقطه‌یی از ایران غذاهای خاصی را در «دستور» غذاهای روزانه مردم قرار می داد. فی المثل در عهد خوارزمشاهیان، در ولایت خوارزم با وجود آبادی و رونق اقتصادی قوت غالب مردم، آنگونه که یاقوت حموی نقل می کند، بسیار مختصر بود و حتی توانگران نیز غالباً خوراک اندک به کار می بردند. در صورتیکه در همان ایام یا چندی بعد، در اصفهان از قراریکه ابن بطوطه نقل می کند، مردم در خوردنی غالباً تکلف بسیار می ورزیده اند و حتی اگر کسی را به نان و ماست هم دعوت می کرده اند انواع غذاهای گونه گون به پیش وی می آورده اند^{۲۹}. معهذا همین اصفهانی‌ها در عهد صفویه که دوران رونق اقتصادی اصفهان هم محسوب میشد، آنگونه که تاورنیه جهانگرد فرانسوی

نقل می کند، غذای روزانه شان غالباً چیز مختصری بود و اکثر فقط برای شب غذای پخته تدارک می دیدند. همچنین در تبریز در عهد قاجاریه با آنکه شهر رونقی داشت و از لحاظ تجارت مخصوصاً مهم شمرده میشد غذای روزانه هم از حدود کوکوی سبزی، کوفته تبریزی، و دلمه کلم تجاوز نمی کرد.

غذای روزانه عامه، در همه جا، غیر از آنچه در خانه تهیه میشد، در بعضی موارد هم از بازار به خانه می آمد. چرا که تهیه آنها جز با اسباب و وسایل بسیار که در بازار بهتر دست می داد، ممکن نمی شد. در بین اینگونه غذاهای بازار: بریان، گیپا، حلوا، و کله پاچه تقریباً همه جا متداول بود و ذکر آنها در بعضی کتابها مثل اسرارالتوحید، تذکره الاولیاء، اشعار اثیر اومانی، و بسحق اطعمه مکرر آمده است. چنانکه در بازار تبریز هم، آنگونه که از تاریخ تبریز نادر میرزا برمی آید، غیر از چلوکباب، کباب لوله، بریانی، پاچه، پلوخورش، دیزی آش رشته، و حسرت الملوک (از احشاء گوسفند) عرضه میشد.^{۳۰}

اینها و بعضی دیگر از اغذیه بازاری مثل هریسه، شله قلمکار، سیرابی و غیر آنها که هنوز باقی مانده است لااقل در طهران خیلی تمیزتر و پاکیزه تر از صد سال پیش تهیه میشود هر چند دیگر کیفیت سابق را ندارد اما کباب معروف شاه عبدالعظیم هم امروز اگر بدست بیابد دیگر آن اندازه که در دوره ناصری مادام دیولافوای فرانسوی آن را تجربه کرده بود کثیف و آلوده نیست.

باری بسیاری از غذاهای روزانه و عادی — خانگی یا بازاری — همه جا به بهای ارزان و از مواد و اجزائی که در هر سرزمین به اقتضای احوال اقلیم به فراوانی به دست می آمد تهیه میشد. تتماج ترکمانی بعلت سادگی و ارزانی مخصوصاً در همه جا رواج یافت.^{۳۱} تکلفهایی هم که در مهمانی ها میشد ناشی از روح ادب و مهمان نوازی بود و غالباً اقتصاد خانوادگی، آن گشادبازیهای نادر را از راه صرفه جوئیها و پرهیزهای ایام عادی جبران می کرد.

پرخوری و شکمبارگی که بیماریهای جسمانی و مخصوصاً بیماریهای روحانی — نیاز و سرافکنندگی و چاپلوسی — لازمه آن بود در بین طبقات عامه به ندرت دیده میشد و اگر بود بیشتر در بین ثروتمندان ناز پرورده بود. شکم پرستی آزمندانیهی که در بیشتر قصه ها و تا حدی به عنوان مضمون و متلک به طلاب و صوفیه منسوب

می شد اگر نیز تا حدی صحت داشت ناشی بود از محرومیت‌هایی که روزها و هفته‌های طولانی این ارزانیان مستمند را در بی‌برگی و گرسنگی نگه‌میداشت. با اینهمه این بی‌برگی و گرسنگی مانع از آن نبود که این طبقات محروم حتی در دوره نزدیک به عصر ما هم مثل عصر سعدی پیش خود فکر کنند که «نفس را به طعام وعده دادن به که قصاب را به درم». در واقع یک عامل عمده اخلاقی که نمی‌گذاشت در بین عامه خلق جنس‌های گران خریدار پیدا کند همین قناعت در مصرف و اجتناب از تکلف بود.

اگر آزادگی و بی‌نیازی تا حدی یک ویژگی تاریخی قوم ایرانی، در گذشته‌های دور و نزدیک وی، به‌شمار می‌آید این قناعت‌جویی و تکلف‌گریزی که در غذای روزانه ایرانی هست می‌تواند با توجه به تعبیر فویرباخ به این سؤال مونتسکیو پاسخ دهد که چگونه می‌توان ایرانی بود؟

یادداشتها

۱ — در باب عبارت فویرباخ، و همچنین برای اجمالی از افکار او رجوع شود به:

HIRSCBERGER, J. GESCHICHTE DER PHILOSOPHIE,
1958, II/427

۲ — حبیب زیات، در مجموعه الخزانة الشرقية، بیروت ۱۹۴۸، و M. RODINSON

در مجله تحقیقات اسلامی پاریس REVUE DES ETUDES ISLAMIQUES سال ۱۹۴۹ همچنین مقایسه شود با مقاله ماکسیم رودنسون، در دائرةالمعارف اسلام طبع جدید، ۹۷/۲ — ۱۰۸۱.

۳ — راجع به خاقانی، مقایسه شود با تحفة العراقین، چاپ یحیی قریب ۸/۲۰۷ در باب

القاب سکباجه، رجوع شود به ابشیهی، المستطرف ۱/۲۱۱

۴ — در بین امثال و تعبیرات بالنسبه زیادی که درین زمینه در زبان فارسی هست اینجا

چند مورد را به‌طور نمونه می‌توان ذکر کرد: