

نمونه‌هایی از هنر «خوالیگری» در فرهنگ کهن ایرانی

نشانه‌های بازمانده از فرهنگ هر سرزمینی می‌تواند، ترانه‌ها، نواها، داستان‌ها، اسطوره‌ها، سنگنوشته‌ها، نقش برجسته‌ها، پیکره‌ها و هنرهای گوناگون در پوشش، در رزم‌آوری، ... و در تهیه خوراک‌های هنرمندانه باریزه‌کاری‌ها و نحوه عرضه آنها باشد. بی‌گمان تفاوتی هست میان فرهنگ مردمانی که می‌دانستند مواد غذایی را چگونه فراهم و آماده کنند و با تعقل و ظرافت با هم بیامیزند و در شرایط مناسب و آگاهانه بپزند و هنرمندانه در خوان گسترده عرضه کنند با آنان که به یک لذت‌انی خوردن فکر کرده‌اند یا فقط خواسته‌اند سد جوع کنند.

در این مقاله اشاره‌ای است به این هنر آن‌چنان که در نوشته‌های پهلوی آمده است. واژه عام برای آشپز در زبان پهلوی «خوالیگر» و برای آشپزی «خوالیگری» است. در متن‌های موجود پهلوی مطالب کمی درباره آشپزی و غذاها ذکر شده است. زیرا بیشتر رسالات پهلوی که در دست است درباره مطالب دینی و اساطیری و فلسفی است و ادبیات غیردینی آن دوران به دلایل متعددی بیشتر دستخوش تطاول زمانه گشته است.

۱. این نوشته افزوده‌هایی است بر مقاله نگارنده تحت عنوان:

از متن های پهلوی که در آنها اشاره هایی به غذا شده است می توان از کارنامه اردشیر بابکان^۱، درخت آسوریگ^۲ و مهمتر از همه از رساله خسرو و وریدک^۳ نام برد.

در دو متن نخستین اشارات بسیار کوتاه است. در کارنامه اردشیر بابکان فقط سخن از غذایی است که از آرد و شکر (و احتمالاً شیر) درست شده و از فحواى عبارت چنین بر می آید که برای رفع تشنگی و خستگی مناسب بوده است و ظاهراً به عنوان نوعی پیش غذا مصرف می شده است.^۴ در متن درخت آسوریگ سخن از نان و آرد و پنیر و نوعی شیرینی به نام «روغن خورده» است.^۵

مطالب قابل توجه در این مورد را در رساله خسرو و وریدک می توان یافت. این رساله که به خسرو گوادان وریدک معروف شده است و آن را به دوره خسرو انوشیروان نسبت داده اند، باید روایتی مربوط به دوره خسرو دوم یعنی خسرو پرویز (۵۹۱ تا ۶۲۸ م) باشد که در آن شرح مناظره ای میان خسرو و جوانی از درباریانش به نام «خوش آرزو»^۶ است. «خوش آرزو» به پرسش های خسرو درباره بهترین خوراک ها، نوشیدنی ها، گل ها، عطرها، نغمه ها، سازها، بازی ها، سرگرمی ها، اسب ها، چوگان و غیره پاسخ می دهد و همه پاسخ ها مورد پسند قرار می گیرد. در طی این پرسش و پاسخ ها به تهیه برخی از غذاها اشاره شده است که مطلب اصلی مورد استناد این مقاله است. در شرح این غذاها ترتیب و توالی صرف آنها دقیقاً مشخص نشده است.

از غذاها به صورت غذاهای گوشتی، نوعی «کنسرو» گوشت، شیرینی ها و مرباها نام برده شده است. در این ضمن از میوه های خشک یا خشکبار نیز که به عنوان تنقلات به کار می رفته است سخن به میان آمده و به انواع نوشیدنی ها هم اشاره شده است.

این غذاها را بنا بر این پرسش ها و پاسخ ها می توان چنین تقسیم بندی کرد:

یک. غذاهای گوشتی گرم: ۱- غذاهای گرم از گوشت چهارپایان. در این مورد دو نوع دستور

پختن داده شده است:

الف. گوشت بزغاله دو ماهه که با شیر مادر و هم چنین شیر گاو پرورده باشند و آب کامگ^۷ و

1. Antia, *Kāmāmag*, ch 14, No. 10.

این متن احتمالاً در اواخر دوره ساسانی بر اساس روایت های قدیم تری، در فارس تدوین یافته است و تاریخی است آمیخته به افسانه درباره اردشیر بابکان و اصل و نسب او.

2. J. Asana, *Pahlavi Texts*, pp. 109-114.

درخت آسوریگ مناظره ای است میان نخل و بز که در آن هر کدام به ذکر سودمندی های خود می پردازند و سرانجام پیروزی با بز است. همچنین نک به ماهیار نوایی، منظومه درخت آسوریگ، انتشارات بنیاد فرهنگ.

3. J. Asana, *Pahlavi Texts*, pp. 27-38.

۴. آنتیا، همانجا. ۵. ماهیار نوایی، منظومه درخت آسوریگ، ص ۶۸.

۶. در پهلوی «خوش آرزوگ». شاید لقبی برای این جوان بوده است. نک به متن خسرو و ریذگ، بسندهای ۱۹ و ۱۲۵ و نیز تعالی، غرر، ص ۷۰۵.

۷. مخلوط شیر و ماست با طعم ترش. برای دستور تهیه نوعی آب کامگ (در ستون عربی مژئی) نک به:

A. J. Arbery, «A Baghdad Cookery Book», *Islamic Culture* 13, 1939, pp. 25, 36.



کامگ^۱ بر آن بمالند.^۲

ب. سینه گاو قره که آن را با «سپیدباک» (= شوربای ماست) می‌پزند و با شکر و تبرزد می‌خورند.^۳

۲- غذاهای گرم از گوشت مرغها و پرندگان. در آغاز، گوشت این پرندگان توصیه شده است: طاووس، دراج، کبک، تدر، تیهو، کلنک جوان، چرز، کبکنجیر، خشین سار، مرغابی و مانند آنها.^۴ اما غذایی که بنا به دستور زیر آماده شود بر دیگر غذاها از این نوع برتری دارد:^۵ مرغ خانگی جوانی را که با شاهدانه و آرد و جو و روغن زیتون پرورده باشند و یک روز پیش از کشتن بتازانند و بدو غذا بدهند و پس از کشتن بر آن را بکنند و یک روز از پا و روز بعد از گردن بیاویزند و سپس آن را با آب نمک بپروند و برشته کنند. چنین مرغی پشش خوشمزه تر و از پشش بخشی که به دم نزدیک تر است از بخش های دیگر خوشمزه تر است.

دو. غذاهای گوشتی سرد:^۶ این غذاها در متن پهلوی «آفسزده» نامیده می‌شود. احتمالاً این

۱. شیر و دوغ درهم جوشانیده و خیک زده، برای دستور تهیه نوعی کامگ (در عربی کامج) نگ به‌اثر بالا، ص

۲۷ و ۲۲. خسرو و ریذگ، بند ۲۱.

۳. همانجا.

۴. همان، بندهای ۲۳ تا ۲۵.

۵. همان، بندهای ۲۸ تا ۳۱.

۶. همان، بند ۲۶.

اصطلاح نامی عام برای غذاهای گوشتی سرد بوده است و «هلام» نوعی از آن^۱ توصیه شده است که «آفسزده» را از گوشت این چهارپایان تهیه کنند: گاو، گور، گوزن، گراز، بچه شتر، گوساله یک ساله، گاو میش، گور خانگی، خوک خانگی. اما برتری با «افسردی» است که از گوساله جوانی تهیه شود که با اسپست و جو پرورده شده و پیه داشته باشد و بر آن سرکه ترش بمالند و با روش درست چاشنی بزنند. پشت این چهارپا را برای «هلام» کنار می گذارند.

«خامیز» نیز گونه‌ای از «افسرده» یا غذای گوشتی سرد است که به عنوان خوراک اشتهاور از آن استفاده می کردند و بنا بر توصیف نویسندگان دوران اسلامی عبارت از گوشتی بوده است که آن را به برش های نازک می بریدند و به صورت خام در سرکه می انداختند و گاهی هم اندک حرارتی به آن می دادند.^۲

بنا بر متن خسروریدگ خامیزی که از گوشت خرگوش درست کنند لطیف تر و از گوشت اسپرود^۳ خوشبو تر و از گوشت بلدرچین خوشمزه تر است.^۴ اما بعداً آمده است که بهترین «خامیز» آن است که از گوشت آهوی ماده سترون پیه دار تهیه شده باشد.^۵

سه. شیرینی ها: واژه عام برای انواع شیرینی در متن های پهلوی «رون خوردیگ» یا «روغن خورده» است.^۶ در متن خسروریدگ چند نوع شیرینی سفارش شده است:^۷

برای تابستان:^۸ لوزینه^۹ و گوزینه^{۱۰}، گوز افروشه^{۱۱} چرب افروشه و چرب انگشت که از چربی چرز و آهو درست می کردند و در روغن گردو سرخ می کردند.

برای زمستان:^{۱۲} لوزینه، شفتینه،^{۱۳} و فرینه یا برفینه^{۱۴} و تبرزد توصیه شده است.

اما پالوده‌ای که از آب سیب و به نقره‌ای^{۱۵} درست شود بر دیگر شیرینی ها برتری دارد.

چهار. مرباها: چنین به نظر می آید که واژه عام برای انواع مربا کلمه انبه باشد که در اصل به میوه انبه اطلاق می شده است و سپس برای انواع مرباها به کار رفته است. در این متن از چند گونه مربا نام برده شده است:^{۱۶} مربای خیار و اورنگ، به، زنجبیل، هلیله، گردوی تازه، بادرنگ، و همن سپید. از میان آن ها مربای زنجبیل چینی و هلیله پرورده (احتمالاً با شکر یا عسل) بر دیگر مرباها برتری دارد.

۱. نک به صادق کیا، «چند واژه از خسروگوادان و ریdg»، مجله دانشکده ادبیات دانشگاه تهران، سال ۳.

۲. کیا، همان، ص ۲۴ و ۳۱. ۲۹. ص ۲۹.

۳. نوعی پرند. ۴. خسرو و ریdg، بند ۳۴.

۵. همان، بند ۳۵. ۶. ماهیار نوایی، همان اثر، ص ۶۸.

۷. خسرو و ریdg، بندهای ۳۷ تا ۴۲. ۸. همان، بند ۳۹.

۹. در پهلوی «لوزینگ»، احتمالاً با بادام درست می شده است.

۱۰. در پهلوی «گوزینک» که با گردو درست می شده است.

۱۱. در پهلوی «گوزافروشگ»، نوعی حلوائ گردویی.

۱۲. خسرو و ریdg، بند ۴۰. ۱۳. در پهلوی «شفتینگ» نوعی شیرینی با شیر.

۱۴. در پهلوی «و فرینگ» نوعی غذای شیرین. ۱۵. در متن سیمین.

۱۶. خسرو و ریdg، بندهای ۴۳ تا ۴۶.

در متن خسروویزدگ از خشکبار^۱ نیز سخن رفته است: نارگیل با شکر، پسته گرگانی که آن را با آب شور بو دهند، نخود ترد که آن را با «آب کامگ» بخورند، خرمای حیره که آن را با گردو آکنده باشند. پسته ترد، شفتالوی ارمنی، بلوط و شاه‌بلوط که با شکر و تبرزد خورند. اما شاهدانه شهبازی که آن را با بیه‌پازن (= بز نر کوهی) برشته باشند بر دیگر تنقلات برتری دارد.

پس از اسلام، خصوصاً در دوره عباسی که تقلید از رسوم دوره ساسانی در دربار خلفا متداول شد، آیین‌های پذیرایی و سفره‌آرایی و آشپزی و پختن انواع غذاها نیز از ایران و از فرهنگ بازمانده دوره ساسانی اقتباس گشت؛^۲ گونه‌ای که در کتاب‌های آشپزی به زبان عربی آن دوران نام معرب شده بسیاری از غذاهای دوره ساسانی آمده است،^۳ مانند کامج،^۴ تردینه،^۵ سک‌باج،^۶ شوربا،^۷ فالودجیه،^۸ بزم‌آورد^۹ و غیره.



۱. در پهلوی «داننگ»، بیشتر منظور تنقلات است.

2. M. Rodinson, «Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine», R.E.I. 1949, p. 100.

۳. آریری، همان اثر، ص ۲۱.

۴. همان «کامگ»، نک به پیش و نیز نک به آریری، همان اثر، ص ۲۲.

۵. نوعی شیرینی، نک به آریری، همان اثر، ص ۲۳. ۶. نوعی آش سرکه، همان اثر، ص ۳۴.

۷. همان اثر، ص ۴۴.

۸. نوعی غذا که با گوشت پخته، شکر یا عسل و... درست می‌کردند، همان اثر، ص ۱۹۶.

۹. نوعی «ساندویچ»، همان اثر، ص ۲۰۲.