



<https://rppl.ui.ac.ir/?lang=fa>

Textual Criticism of Persian Literature

E-ISSN: 2476-3268

Document Type: Research Paper

Vol. 17, Issue 2, No. 66, 2025

Received: 20/11/2024

Accepted: 04/03/2025

The Semiotics of Sufiya's Table: An Analysis of Key Didactic Texts in Sufism from the 4th to 8th Centuries

Ziba Parishani 

Assistant professor, Department of Persian Language and Literature, Payam-e Noor University, Tehran, Iran
Ziba.parishani@pnu.ac.ir

Abstract

From the perspective of semiotics, every literary text and aspect of human culture functions as a system of signs, conveying meanings that extend beyond their literal interpretations. In this context, Sufia's table—along with the type, shape, and size of the food—embodies a multitude of signs. Given that fasting and avoidance of gluttony are foundational principles of Sufism, all forms of food and drink possess a semiotic value. Thus, the semiotics of the food on their table serves as a gateway to understanding the world of Sufism. This research demonstrated that, despite the central importance of fasting in Sufism, the didactic genre, in particular, offered a rich exploration of various types of food more so than other genres. This richness could be attributed to Sufia's pragmatism and focused on the daily lives of people. Moreover, the arrangement of foods on the Sufi table followed a hierarchical structure that was the exact inverse of conventional value hierarchies, allowing these foods to transcend mere sustenance and acquire spiritual significance. It was essential to examine this aspect, as food and drink were valued according to their ingredients, with taste also playing a critical role in this hierarchy. The equivalence of "food", "spirituality", and "social position" provided researchers with a framework to assess social values and elucidated many proverbs related to food. This article aimed to illuminate the spiritual dimensions of Sufism through this lens.

Keywords: Sufism, Semiotics, Food, Sufia's Table.

Introduction

According to semiotic theory, we inhabit a world of signs—encompassing signposts, photographs, notices, and literature. Each literary genre establishes its own semiotic framework so that upon entering a textual semiotic system, every phenomenon adopts the specific "signification", "approach", and "meaning" inherent to that system. Food is no exception to this process. Once introduced into a literary text, food cannot maintain its individual meaning outside the context of the genre in which it appears. For instance, in the epic literary genre, food carries connotations of glory and ceremony, while in lyrical works, food and the dining table take on imaginative and fantastical qualities. In Sufi literature, which is a prominent subset of didactic literature, food is arranged within a hierarchical system, each item possessing its own distinct meanings and significance. Within this spectrum, foods are categorized from excellent to ordinary determined by their ingredients, availability in the local climate, and their nutritional value. A diverse array of foods can be classified using various codes, including softness, dryness, greasiness, taste, cost, and abundance or scarcity.

*Corresponding author

2476-3268© The Author(s). Published by University of Isfahan

This is an open access article under the CC BY-NC 4.0 License (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0>).



10.22108/rppl.2025.143453.2398

Each food item not only represents its tangible existence, but also serves as a signifier of deeper spiritual, social, religious, and conceptual values that extend beyond the food itself.

Material & Methods

This research employed a descriptive-analytical approach and archival study methodology to investigate the dining table in Sufia's didactic works. The methodology consisted of the following steps:

1. **Examination of Didactic Treatises and Textbooks:** A thorough review of relevant didactic literature
2. **Extraction of Food and Drink Types:** Identifying various types of food and drink along with their frequency of occurrence
3. **Semiotic Analysis of Food:** Analyzing different types of food through the lens of semiotic theory
4. **Hierarchical and Value Analysis:** Evaluating Sufia's table hierarchically based on codes related to taste, softness and dryness, cost, and concentration versus dilution.
5. **Interpretation of Spiritual Codes:** Interpreting the spiritual significance and value of foods in relation to sociological, populist, and spiritual-ideological beliefs, particularly those rooted in monastic traditions.

Research Findings

1. *Human Body as an Alchemy Workshop:*

In the Sufi ideological framework, humans were viewed as dual beings, with the body representing the animalistic aspect of existence that was intimately connected to the "spirit". Nurturing the body in this context could weaken the soul. The body was likened to an alchemical workshop composed of mortal, tangible materials, yet ultimately aimed at nurturing the soul, which was subtle and invisible. The organs within the human stomach functioned as alchemical tools—akin to *aludel* and *alembic*—that facilitated the education of the soul. Thus, controlling the type and source of food consumed in the material world became a means of accessing this alchemy of the soul.

2. *The Opposition between Satiety and Hunger:*

The hierarchical evaluation of food in Sufism stood in stark contrast to that of the material world. In Sufi semiotics, foods that were rarer, more energizing, tastier, and more expensive were considered less valuable, while simpler, cheaper foods held greater significance. Sufism posited that evaluation was based on hunger rather than satiety; the more pleasurable a food was to the body, the more detrimental it was deemed to the soul. In this view, hunger served to purify the inner self. Sufi treatises meticulously specified even the quantity of bread (measured in bites) and incorporated precise calculations regarding meal types and amounts.

3. *Softness and Dryness:*

The essence of the spiritual journey (*Seyr-o Suluk*) in Sufism involved overcoming pleasure and desire. Consequently, in Sufi food hierarchy, soft and rich foods were ranked at the bottom, while dry and austere foods occupied the top position. Simple, dry oaten bread was highly regarded as a primary sustenance. Luscious foods were viewed negatively, often associated with indulgence. From the Sufi perspective, the semiotics of soft and rich foods could even evoke sexual symbols. A Sufi aspirant on the path of *Suluk* was expected to consume dry and coarse foods to learn "*Tariqa*" (a spiritual path in Sufism).

4. *The Semiotics of Tastes:*

Beyond ingredients, taste played a crucial role in Sufi food philosophy. Sufi thought categorized tastes along a spectrum, where "sweetness" was considered the most pleasurable for the body, while "bitterness" occupied the opposite end with salty and sour tastes positioned between the two. In this inverted value hierarchy, sweetness was deemed base, whereas bitterness was seen as awakening the soul—a quality of great interest to Sufis. Salt, a staple on the table, enhanced camaraderie among those gathered and was often recommended during periods of seclusion. The sour taste symbolized by vinegar in Sufi symbology represented a "*halal*" limit, transitioning from forbidden wine to permissible vinegar. Consequently, vinegar was positioned in opposition to wine and combinations like bread and vinegar or bread and salt signified simplicity in Sufi cuisine. At the end of this spectrum lay the "sweet" taste, which was the most condemned and derided by Sufis.

5. *Diversity and Frequency: A Scaled Hierarchy*

From a semiotic perspective, the diversity of food on Sufia's table was also arranged in a hierarchical pyramid.

This vertical structure was fundamentally opposed to conventional value systems; the simpler, more accessible, and less nutritious the food, the higher its status in the hierarchy. At the pinnacle of this pyramid was plain bread, symbolizing profound faith, devotion, and reliance. Conversely, at the base of the evaluation pyramid were roast meat and fatty kebabs, which symbolized gluttony, greed, worldliness, and undesirable traits.

Discussion of Results & Conclusion

At first glance, the Sufi emphasis on simplicity and moderation in food consumption might suggest that their doctrines overlooked the significance of food, cooking methods, and the variety of dishes. However, a closer examination of Sufi treatises, which formed a crucial part of didactic literature, revealed a rich and diverse culinary landscape. This richness stemmed from the fact that didactic texts were designed for a public audience and food was an essential element of daily life. By comparing the diversity of food and the attitudes toward it across three genres—epic, lyrical, and didactic literature—it became evident that Sufism allocated considerable attention to the spirituality associated with food. Additionally, the meticulous focus on ingredients and cooking methods in Sufi educational works highlighted their commitment to the finer details of daily life. Notably, the emphasis on the names and characteristics of various foods within these treatises could contribute to the historical understanding of Iranian cuisine and clarify its qualities for researchers in the field. Overall, this analysis underscored the importance of food in Sufi thought and its broader implications for understanding cultural and spiritual values.





متن‌شناسی ادب فارسی

سال هفدهم، شماره دوم (پیاپی ۶۶)، تابستان ۱۴۰۴، ص ۷۶ - ۵۹

تاریخ وصول: ۱۴۰۳/۸/۳۰، تاریخ پذیرش: ۱۴۰۳/۱۲/۱۴

مقاله پژوهشی

نشانه‌شناسی سفره طبّاحی صوفیه براساس اهمّ متون تعلیمی تصوف از قرن چهارم تا قرن هشتم

زیبا پریشانی * ، استادیار گروه زبان و ادبیات فارسی، دانشگاه پیام نور، تهران، ایران

ziba.parishani@pnu.ac.ir

چکیده

از دیدگاه علم نشانه‌شناسی، هر متن ادبی و نیز هر حوزه از فرهنگ بشری، دستگاهی از نشانه‌هاست که به معانی‌ای فراتر از معنای قاموسی خود دلالت می‌کنند. براساس این، سفره صوفیه و نوع، شکل و اندازه غذاها واجد نظامی از نشانه‌هاست. از آنجا که روزه، جوع و پرهیز از شکم‌بارگی از ارکان اصلی تصوف هستند، انواع طعام و نوشیدنی‌ها ارزش نشانه‌شناختی دارند. به همین دلیل، پژوهش در فرهنگ غذایی صوفیه و نشانه‌شناسی غذاها در سفره صوفیه، دریچه‌ای است به سوی درک جهان تصوف. پژوهش مذکور نشان می‌دهد که برخلاف اهمیت بنیادین روزه‌داری و پرهیز از خوراک در تصوف، ژانر تعلیمی نسبت به ژانرهای دیگر ادبی، از لحاظ نوع، بسامد و پرداختن به انواع غذاها و رنگینی سفره، بسیار غنی و درخور توجه است. بی‌شک، دلیل اصلی آن می‌تواند عمل‌گرایی رسالات تعلیمی صوفیه و توجه آنان به زندگی روزمره عامه مردم باشد. دیگر اینکه، در سفره صوفیه، غذاها، حلویات و نوشیدنی‌ها در جدول سلسله‌مراتبی و دقیقاً معکوس سلسله‌مراتب ارزش عمومی قرار می‌گیرند. این سلسله‌مراتب باعث می‌شود که غذاها به حوزه معنویت وارد شوند و ارزشی نشانه‌ای و نمادین پیدا کنند. پرداختن به این جنبه بسیار مهم است؛ زیرا خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها بنابر مواد خود، داور ارزشی می‌شوند. بدیهی است که مزه و طعم نیز به چنین جدولی وارد می‌شود. هم‌ارزی «غذا»، «معنویت» و «جایگاه اجتماعی» می‌تواند نتیجه‌ای برای ارزیابی رانه‌های ارزشی - اجتماعی و نیز تبیین بسیاری از ضرب‌المثل‌های حوزه غذا، در اختیار پژوهشگران قرار دهد. مقاله حاضر می‌کوشد تا با ارجاع به اولیانه‌ها و رسالات تعلیمی از این روزه به دنیای معنوی صوفیه بپردازد.

واژه‌های کلیدی

تصوف، نشانه‌شناسی، غذا، سفره صوفیه

* مسؤول مکاتبات



2476-3268© The Author(s). Published by University of Isfahan

This is an open access article under the CC BY-NC 4.0 License (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0>).



[10.22108/rpl.2025.143453.2398](https://doi.org/10.22108/rpl.2025.143453.2398)

۱. مقدمه

از آنجا که تقسیم‌بندی سه‌گانه کلاسیک متون ادبی به غنایی، حماسی و نمایشی چندان با شکل‌های ادبی سازگار نیست، برخی از پژوهشگران چنین نظر دارند که به واسطه نبود ادب نمایشی در ایران، می‌باید ادبیات تعلیمی را به جای آن نشانند (ر.ک شمیسا، ۱۳۸۷، ص. ۲۵۶). در ادب تعلیمی که آثار صوفیه مهم‌ترین بخش آن است، به واسطه مخاطب عام آن، زندگی محسوس و روزمره بیش از دیگر انواع ادبی نمود و بروز یافته است. از این لحاظ، شاید ادبیات صوفیه بر تمامی دیگر حوزه‌های ادب تعلیمی برتری داشته باشد؛ زیرا ادب صوفیه و به‌ویژه آداب‌نامه‌ها و اولیانه‌ها، اصولاً برای مردم عامه و عادی نگاشته شده و پل ارتباطی میان مخاطب عام و تفکر صوفیه بوده است.

رسالات فنی صوفیه اصولاً به حوزه‌های معنوی و عرفانی انتزاعی مربوط می‌شود و درک آنها به آموزش و سلوک خاص نیاز دارد. برخلاف رسالات فنی صوفیه، رسالات عمومی صوفیه به هدف تبلیغ و جلب افکار عامه نوشته شده‌اند و آکنده از صحنه‌های ساده و زندگی روزمره هستند. حتی زبان اینگونه رسالات نیز نه زبانی ادبی و منشیانه که بسیار نزدیک به زبان محاوره و حتی گویش‌های محلی است. آثار صوفیه به‌ویژه گونه اولیانه، بازتابی از هستی ملموس و انضمامی مردم کوچه و بازار و به‌خصوص طبقات فرودست اجتماع هستند. مفاهیم انتزاعی در این آثار بسیار اندک و محدود است.

«غذا» شاید ضروری‌ترین نیاز و شرط اصلی حیات است. غذا در حیات و اندیشه و کردار مردم عامه ضرورتی انکارناپذیر دارد. نوع غذا و مواد و مصالح آن، به‌گونه‌ای نشانه‌ای نمایه‌ای از تنعم و برخورداری و یا فقر است. در جوامع بشری و خصوصاً خاورمیانه و طبیعت خشک آن، که مردم دائماً با تهدید گرسنگی، فقر و قحطی دچار هستند، غذا یک واقعیت برجسته است. همچنین اقتصاد کشاورزی و دامپروری، هم نوع ویژه‌ای از مصالح غذایی، و هم ارزش‌گذاری سلسله‌مراتبی ویژه خود را به دایره غذاها تحمیل می‌کند. اهمیت دام‌ها و محصولات آنها همچنین مرغ و ماکیان در سیمای غذایی ادب صوفیه بسیار مشهود است. برای نمونه، در این نظام، «مرغ» حیوانی تخم‌گذار است و تخم‌ها اصولاً برای فروش یا جوجه‌کشی هستند. اقتصاد تنگ روستایی باعث می‌شده که خانواده‌ها برای تأمین غذا و معیشت خود، مرغ‌ها و تخم مرغ‌ها را بفروشند. برای همین غذاهای پخته‌شده با مرغ یا تخم‌مرغ جای زیادی در نمایشگاه غذایی صوفیه ندارد. بسامد مصالح غذایی و تحلیل آن می‌تواند در ادب صوفیه پژوهشی جذاب باشد. همچنین کباب و غذاهای گوشتی در صدر جدول سلسله‌مراتب ارزشی غذاها جای دارند؛ زیرا اصولاً دام‌ها برای شیردهی یا کار بر روی زمین‌های کشاورزی استفاده می‌شده‌اند. در دایره ایماژهای ادب صوفیه تنوع غذاها بسیار شگفت‌انگیز است؛ به‌ویژه در قیاس با انواع دیگر ادبی که در آنها غذاها بیشتر جنبه صوری و نمایشی دارند.

از این‌قرار، غذاها در سپهر ادب صوفیه دارای نظام سلسله‌مراتبی و معنایی خاص و نشانه‌ای خود هستند. هر غذا درون طیف غذایی از عالی به دانی، جایگاه خاص خود را، مبتنی بر مصالح و مواد به کار رفته در آن و کميابی و فراوانی آن در سبد غذایی اقلیمی و ارزش غذایی این مصالح، دارا است. این طیف گسترده غذایی را بر مبنای رمزگان‌های متفاوت می‌توان نشانه‌گذاری کرد. این رمزگان‌ها عبارت‌اند از: نرمی، خشکی، چربی، مزه، گرانی یا ارزانی، فراوانی یا کمیابی و مانند آن. هر غذا نه فقط معرف هستی واقعی آن، بلکه نشانه‌ای است به

ارزش‌های معنوی، طبقاتی، دینی، مفهومی و مفاهیم بیرون از خود آن غذا. خوراک‌ها مفاهیم خاص ایدئولوژیک خود را به مخاطب متون صوفیه القا می‌کنند. وقتی که یک صوفی در بیابان بی‌آب و علف و دور از دریا و رودخانه به همراهان خود غذا ماهی می‌دهد، لاجرم می‌باید به حوزه امور غیبی ورود کنیم. بدیهی است که چنین غذایی در مناطق اقلیمی ساحلی، چنین معنایی نمی‌تواند داشته باشد. نکته بسیار مهم در این نظام نشانه‌شناختی، تبدیل غذا به «نشانه» است؛ یعنی دریچه‌ای برای ورود به جهان «رمزگان» و حوزه تعلیم و معنویت.

۲. پیشینه

نصرالله پورجوادی (۱۳۹۶) طی پژوهش‌های دامنه‌داری در باب اهمیت غذا در اندیشه صوفیه، که مقالات آن در کتاب *قوت دل و نوش جان* گردآوری شده، به این سویه از ادب تصوف پرداخته است. اکرم مصفا (۱۳۸۳) در مقاله «چله‌نشینی و آداب آن نزد صوفیه»، به رژیم غذایی سالکان طریقت در دوره چله‌نشینی اشاره کرده است. جواد مداحی، جهانشاهی و رافائیلونا (۱۳۹۵) در مقاله «دانش بومی و سنتی خوراک»، نشانه‌شناسی غذا در ایران و آداب مربوط به آن از منظر نگاه دینی را بررسی می‌کنند؛ اینکه ورود نگاه دینی و فرامین حوزه مذهب به رژیم غذایی مؤمنان، نشانه‌ای از اهمیت این وجه از هستی انسان از دیدگاه معنوی است. سید الماسی و فرشبافیان (۱۳۹۱) در مقاله «طعام و آداب آن از دیدگاه عرفا در متون ادب فارسی»، دقیقاً اهمیت آداب سفره و خوراک در میان حلقه‌های اخوتی صوفیه و پیروان آنها به‌منزله نشانه‌ای از برادری دینی و حس همدلی جمعی را بررسی کرده‌اند.

۳. بیان مسئله

بنابر نظریه نشانه‌شناسی، ما در جهانی از نشانه‌ها زندگی می‌کنیم؛ تابلوهای راهنمایی، عکس‌ها، اعلانیه‌ها و البته ادبیات. هر متن ادبی دارای دستگاهی از نشانه‌هاست که هر نشانه بر حوزه‌ای از معنا دلالت دارد و به نشانه‌های دیگر ارجاع می‌دهد. هر پدیداری که وارد جهان متن می‌شود، از معنای قاموسی و دلالت محدود عینی خود فراتر می‌رود و به یک نشانه تبدیل می‌شود. «خانه» در یک رمان، تنها یک عمارت نیست، بلکه انبوهی از نشانه‌ها را به واسطه ساختار خود، تقسیم فضاها، فضای حاکم بر خانه، تعلق به یک طبقه اجتماعی خاص، ساکنان خانه و نمونه‌هایی مانند آن، به مخاطب القا می‌کند. *خانه ادریسی‌ها* در رمان غزاله علیزاده یا *خانه دایی جان ناپلئون* در کتاب پزشک‌زاد، حامل نظام نشانه‌شناختی خاص خویش است. بدین اعتبار، ورود به متن ادبی به معنای داخل شدن به نظام نشانه‌شناختی است.

بدین ترتیب، هر ژانر یا نوع ادبی، نظم نشانه‌شناسانه خود را به پدیدارها تحمیل می‌کند؛ برخی را مجوز ورود می‌دهد، آنها را از مدار مغناطیسی خاص نظام خود می‌آکند و برخی را طرد می‌کند. بنابراین، هر پدیدار به محض ورود به یک نظام نشانه‌شناختی متنی، «دلالت»، «رویکرد» و «معناداری» ویژه آن نظام را به خود می‌گیرد. «غذا» نیز از این معنا مستثنی نیست. وقتی که یک غذا وارد متن ادبی می‌شود نمی‌تواند بی‌توجه به ساختار نوعی آن متن، دلالت فردی خود را داشته باشد؛ برای مثال: در هریک از سه نوع ادبی حماسی، غنایی و تعلیمی، غذاهای متفاوتی اجازه ورود می‌یابند. بسیار دور از انتظار است که در نوع حماسی، قهرمانان نان و سبزی بخورند؛ مگر

آنکه با پارودی حماسی روبه‌رو باشیم. در نظام نشانه‌شناختی حماسی، غذا نیز واجد شکوه و طنطنه است: بیفکند گوری چو پیل ژیان/ جدا کرد ازو چرم و پای و میان/ چو خورشید تیز آتشی بفروخت/ برآورد از آب اندر آتش بسوخت/ بپردخت از آتش به خوردن گرفت/ به چنگ استخوانش ستردن گرفت (فردوسی، ۱۳۶۹، ج. ۲/۲۵). در نوع غنایی، غذاها و سفره، سیمایی خیالی و فانتزیک می‌یابد. حتی آنجا که در خسرو و شیرین نظامی، طبیعت بهاری به سفره‌ای گسترده و پر از خوراکی تمثیل می‌شود و گزینش غذاها بر مبنای جلوۀ مینیاتوری آنهاست: روان گشته به نقلان کبابی/ گهی کبک دری گه مرغ آبی/ ترنج و سیب لب بر لب نهاده/ چو در زرین صراحی سرخ باده (نظامی، ۱۳۳۳، ص. ۸۹). می‌بینیم که چگونه خوراکی‌ها با یکدیگر در فضای عاشقانه غنایی به مغازه مشغول‌اند. سفره‌ها همیشه آکنده از انواع غذاهای لذیذ و نرم است که سفره را به یک فانتزی حسی بدل می‌کند: ز حلواها که بودی گرد خوانش/ ندانستی چه خوردی میهمانش/ ز گاو و گوسفند و مرغ و ماهی/ نگویم چند چندانی که خواهی (نظامی، ۱۳۳۳، ص. ۲۷۶). همین نظام نشانه‌شناختی باعث محدودیت انواع خوراکی‌ها در دو ژانر حماسی و غنایی نیز هست. درواقع، خوراکی‌ها در نوع ادبی حماسی و غنایی بیرون از زندگی روزمره و جهان عینی محسوس قرار می‌گیرند و تا حد زیادی ویژگی اصلی خود، یعنی سیرکردن و «پرورندگی» خود را از دست می‌دهند. از این لحاظ، شاید ژانر تعلیمی و به‌ویژه کتابخانه صوفیه بسیار بیش از دیگر انواع ادبی غنا داشته باشد.

۴. مبانی نظری

نشانه‌شناسی (semiology)، دانش درک و تفسیر جهان ارتباطات بشری بر مبنای تفسیر نشانه‌هاست. بنیان‌گذار این دانش را می‌توان فردینان دوسوسور دانست که برای نخستین بار به این امر توجه کرد که «زبان» بر مبنای درک و تفسیر مفاهیم، بر اساس نشانه‌ها صورت می‌گیرد و اینکه این نشانه‌ها اختیاری هستند. سوسور به این امر توجه کرد که برای مثال اگر کسی در میان جمله‌ای، کلمه‌ای را اشتباه به کار برد نیز ما منظور وی را می‌فهمیم یا مثلاً زبان کودکانی که تازه زبان باز کرده‌اند، برای ما مفهوم است؛ زیرا ما واژگان اشتباه را بر مبنای موضوع تفسیر می‌کنیم. بنابراین، نشانه‌شناسی، علم مطالعه نظام‌های نشانه‌ای است (گیرو، ۱۳۸۰، ص. ۱۳) یا به تعبیر اکو، «نشانه‌شناسی فنی پژوهشی است که شیوه کار ارتباط و دلالت را توصیف می‌کند» (اکو، ۱۳۹۷، ص. ۳۲). بنیان نشانه‌شناسی بر «دلالت» است. اینکه یک نشانه بر مفهوم یا معنایی دلالت دارد که ورای خود نشانه است؛ مثلاً در اتوبوس‌های همگانی این شعار نوشته شده که «ارائه بلیط نشانه شخصیت شماست». بدین اعتبار، نپرداختن کرایه یعنی (دلالت دارد بر) «بی‌شخصیتی» مسافر که البته هیچ ارتباط ماهوی با خود پول کرایه ندارد.

همین موضوع «دلالت» به‌خوبی نشانگر ماهیت «اختیاری» و «قراردادی» نشانه‌هاست؛ چنان‌که می‌تواند نپرداختن کرایه نشانه «زرنگی» نیز به حساب آید. اینکه نپرداختن کرایه نشانه «زرنگی» یا «بی‌شخصیتی» است، به قرارداد بین افراد جامعه بستگی دارد. صفوی تأکید می‌کند که «به باور سوسور هر نشانه زبانی از دو ماهیت اختیاری و قراردادی برخوردار است؛ اختیاری بودن نشانه به زمان پیوند دال و مدلول یا بهتر بگوییم به زمان وضع نشانه بازمی‌گردد و قراردادی بودن آن، ویژگی نشانه در نظام زبان به حساب می‌آید» (صفوی، ۱۳۹۳، ص. ۲۵). نشانه‌ها می‌توانند در دوره‌های مختلف دال بر معانی متفاوتی باشند. در دوران انقلاب، ساده‌پوشی به یک ارزش مبدل شده بود؛ درحالی‌که بعدها چنین معنایی نداشت و نشانه فقر بود.

از این دیدگاه، محورهای اصلی دانش نشانه‌شناسی بر دلالت و نشانه است که بر مبنای قواعد یا قراردادهای فرهنگی در دو سوی «فرستنده» و «گیرنده» پیام، تفسیر می‌شوند. از اینجاست که موضوع «رمزگان» مطرح می‌شود؛ اینکه باید دو سوی ارتباط به رمزگان یک پیام آشنا باشند. بی‌شک، «آش‌خور» در تمامی فرهنگ‌ها به معنای این نیست که فردی تازه به خدمت سربازی رفته و در اینجا این پیام بر مبنای رمزگان پذیرفته‌شده در جامعه، تفسیرپذیر است. بنابراین، به سخن «اکو»، وقتی می‌گوییم رمزگان قاعده را ایجاد می‌کند، منظورمان این است که این قاعده به میانجی یک قرارداد ایجاد می‌شود (اکو، ۱۳۹۷، ص. ۳). رمزگان زبانی مد لباس بر مبنای کدهای خاصی صورت می‌گیرد. در مقاله حاضر، باید رمزگان غذایی در فرهنگ طبّاح ایرانی درک شود. رولان بارت به روشنی به موضوع رمزگان غذاها و شکل تفسیر آنها اشاره می‌کند: «زبان غذا تشکیل شده‌است از: ۱- قواعد مربوط به حرمت‌ها (تابوهای غذایی) ۲- تقابل‌های دالّ واحدها که نوع آنها را باید تعیین کرد (مثل نوع شور/شیرین) ۳- قواعد پیوستگی‌ها و تداعی‌ها که همزمان (در سطح یک بشقاب و سفره) یا متعاقب (در سطح یک فهرست غذا) هستند ۴- آیین‌ها و مراسم مربوط به استفاده از غذا که شاید به منزله معانی پیدای عمل می‌کنند» (بارت، ۱۳۷۰، ص. ۳۸). درواقع، اینجا منظور بارت از «معانی بیان» غذاها نظامی از «بلاغت» است که البته در ادبیات رمزگان متفاوتی از آشپزی دارد. وقتی که ما از «آداب سفره ایرانی» سخن می‌گوییم، درواقع، منظور ما «گفتمان» فرهنگ غذایی در ایران است.

به این ترتیب، در دانش نشانه‌شناسی بحث بر سر این است که هر پیامی که از سوی فرستنده به گیرنده ارسال می‌شود چگونه و براساس چه مبنایی در ذهن او تفسیر می‌شود و اینکه «دال و مدلول در اصطلاح‌شناسی سوسوری اجزا و مؤلفه‌های نشانه هستند» (بارت، ۱۳۷۰، ص. ۴۷). کارکرد نشانه آن است که اندیشه‌ای را به وسیله پیام از فرستنده به گیرنده انتقال دهد. همین تعریف ساده نشان می‌دهد که این انتقال «مستلزم وجود عناصری چون موضوع، نشانه‌ها و بنابراین یک رمزگان، وسیله انتقال پیام» بین فرستنده و گیرنده است (گیرو، ۱۳۸۰، ص. ۱۹). بدون وجود این عناصر، انتقال پیام نشانه‌ای امکان‌پذیر نیست. در موضوع پژوهش ما، سفره غذای صوفیه بر مبنای آثار و رسالات صوفیه و فرهنگ غذایی ایران تفسیر و نشانه‌شناسی می‌شود. درواقع، موضوع پیام نشانه‌های غذایی، نه مسئله میزان کالری غذا و مواد و مصالح آن، بلکه مفاهیم معنوی است. به روشنی می‌توان با قیاس این دستگاه نشانه‌ای با دستگاه نشانه‌ای غذا در کتاب‌های آشپزی امروزی که دستورپخت انواع غذاهای ایرانی و خارجی را توضیح می‌دهند، به تفاوت نشانه‌شناسی میان این دو دستگاه پی برد. درواقع، این دو حوزه متفاوت بر مبنای «رمزگان» متفاوتی شکل و ساختار یافته‌اند. بدیهی است که در اینجا شیوه تحقیق بر پایه تحقیق کتابخانه‌ای و رسالات نظری و عملی کتابخانه تصوف است.

۵. بحث و بررسی

۵-۱. تن انسانی به مثابه کارگاه کیمیاگری

در نظام ایدئولوژیک صوفیه، «تن» همواره «قفس» روح به شمار می‌آید. تن بخش خاکی و ناسوتی وجود بشری است. انسان موجودی دوگانه و ثنوی است: «از فرشته سرشته وز حیوان». تن بخش حیوانی وجود انسان است که با «روح» ارتباطی کامل دارد. پرورش تن مایه ضعف روح است؛ حال آنکه در سپهر ادب حماسی: ز نیرو بود مرد را راستی. روح و تن باهم ارتباطی کامل دارند. درحقیقت، تن یک کارگاه کیمیاگری است که اگرچه ساخته

شده از مواد خاکی و محسوس و سخت است، غایت کارکرد آن، پرورش روح به منزله وجودی لطیف و نادیدنی است. تفاوت این دو در شکل «معهده» و «معرفت» تمثیل شده است: اندرون از طعام خالی دار/ تا در او نور معرفت بینی (سعدی، ۱۴۰۱، ص. ۱۰۰). بدین ترتیب، تغذیه تن با کیفیت روح ارتباطی تنگاتنگ دارد.

تشبیهاتی از این دست را می‌توان به فراوانی در ادبیات صوفیه پیدا کرد. یکی از برجسته‌ترین آنها سخن ابوالحسن خرقانی است که: «دل دیگ است و زبان کفگیر، هر چه در دیگ باشد به کفگیر همان برآید» (خرقانی، ۱۳۶۹، ص. ۴۰). می‌بینیم که چگونه نظام طبخ به نظام نشانه‌ای معنویت نگاشت شده است. در اینجا «دل» آدمی که از نگاه صوفیه، جایگاه خداوند و محل پرورش روح معنوی است، با «زبان» رابطه‌ای خاص یافته است. شاید تعبیر مدرن این مفهوم را بتوان در ایدئولوژی مارکسیستی یافت که هرکس به «زبان» طبقه خود سخن می‌گوید و برای سنجش هر حرف باید دید که از کجا تغذیه می‌کند (ایگلتن، ۱۳۸۳، ص. ۴۱). بدیهی است که در هر دیگی غذای خاص با مواد و مصالحی ویژه طبخ می‌شود و «کلام» رنگ، مزه و عطر مواد موجود در دل را دارد. شرح سخن خرقانی است: دل دیگ است و زبان کفگیر. نکته مهم آن است که در این تشبیه یا تمثیل، آنچه سخن صوفی بزرگ - خرقانی - را برای مخاطب عام و اصولاً فرودست، فهم‌پذیر می‌کند، بازنمود مفاهیم معنوی و انتزاعی در غلاف و شکل پدیدارهای خاکی است.

در رسائل خواجه عبدالله نیز تمثیلی گویا از کارگاه کیمیاگری تن مشاهده می‌کنیم. در اینجا حتی تفاوت طبقاتی، صبر و پرهیز از داوری، منزلی در سلوک است: «اگر گرسنه باشد و چند روز نان نخورده و یاری بُود که پیش او آن روز چند بره و مرغ بریان بخورده، هنوز آن یک نان بدان یار اولی تر بیند، گوید آتش درین ساعت چندین طعام در نهاد او بسوخت، اگر من نمی‌خورم بنه می‌سوزم، اگر او بنه خورد نباید که سوخته شود، آن نان بدو اولی تر که به من، بدین منوال عذر خلق می‌بیند و انصاف می‌دهد و نمی‌طلبد از آنکه طالب راه اوست و نه ساکن در هوای خویش» (انصاری، ۱۳۷۲، ج. ۱۸۸/۱). پیداست که واژه‌هایی چون طعام، سوختن، نان، مرغ بریان و غیره در این متن کاملاً ارزش نشانه‌ای دارند.

از این قرار، شکم و خوراک نه به معنایی استعاره‌ای و تمثیلی بلکه به‌واقع، ارزش سلوکی در نظام تصوف می‌یابند و کارکردی کیمیاگرانه دارند که مس وجود را به زری روحانی بدل می‌کنند (دست از مس وجود چو مردان ره بشوی/ تا کیمیای عشق بیابی و زر شوی). در این نظام، روح نیز محتاج تغذیه است اما غذایی روحانی؛ غذایی که نزد خداوند است و خداوند مایه «اطعام و سقایی» (رازی، ۱۳۵۲، ص. ۲۱۳). «گرسنگی» و عادت بدان برترین سلوک‌ها در ادب صوفیه است؛ رفتاری که باعث کرامت و سیاست تن و روح است (قشیری، ۱۳۶۱، ص. ۴۳). در نگاه خراز، مقام گرسنگی هم‌شان «ذکر» است: «گرسنگی طعام زاهدان بود و ذکر طعام عارفان» (قشیری، ۱۳۶۱، ص. ۶۶). امعا و احشا در معده انسانی، قرع و انبیق کیمیاگرانه‌ای است که روح را تربیت می‌کند. اندرون پرخوراک برای نور معرفت جایی باقی نمی‌گذارد. مراقبت بر خوراک و نوع و منبع کسب آن در عالم واقع و به حقیقت - نه مجاز - مایه دسترسی به کیمیای جان است: لقمه تخم است و برش اندیشه‌ها/ لقمه بحر و گوهرش اندیشه‌ها (افلاکی، ۱۳۶۲، ج. ۱۸۶/۱).

حتی طبخ و خوراکی از این جهان به عالم معنا انتقال می‌یابد. در جهان پر رمز و راز معنا نیز ارواح منزله بشری همچون دیگر جانداران در جهان خاکی، به خورد و خوراک مشغول‌اند؛ همچنان‌که این سخن شمس،

معرف این معنی است: «حق را بندگان شایسته هستند که دائماً در صحرای و ارض الله واسعه چرا می‌کنند و از آن چشمه‌ها می‌نوشند که دل را چشمها می‌بخشد و از غذای نور چنان پر شده‌اند که به کلی نور حق گشته‌اند» (افلاکی، ۱۳۶۲، ص. ۲۴۱). همان‌گونه که عالم مُثُل آینه‌ای است در برابر جهان پدیدارها، غذاهای این جهانی نیز جفت ثانوی معنوی خویش را در عالم معنا دارند. در این نگاه معنوی، تمامی کالبد بشری کارگاهی رازآلود و کیمیاگرانه است که مواد بیرونی سوخت گداخت آتش‌هایی را تأمین می‌کنند که مایه تصفیه یا برعکس، کدورت ماده روح می‌شوند. در چنین سپهری است که حتی گرسنگی به ضد خود، یعنی طعام، بدل می‌شود: «طعام اولیا گرسنگی باشد و میوه ایشان ترک مادون حق». در تصویری بسیار معنادار در مثنوی، دهان انسان به «دهانه دوزخ» تشبیه می‌شود که مدخلی است بر اندرون سوزان تن و آتشی که از طعام‌ها برآمده است: ای دهان تو خود دهانه دوزخی (مولوی، ۱۳۸۵، ج. ۲/ بیت ۱۲). از نگاه مولانا، در تصویری دیگر، تن صوفی استعاره‌ای است از دیگ مطبخی که در آن آتش جان نرم‌نرم در حال پخته‌شدن و به مرحله بلوغ رسیدن است. مولانا که بی‌شک از هنر آشپزی بهره گرفته، به صوفی سالک یادآور می‌شود که بهترین طعام آن است که به تدریج و با آتشی مهار شده پخته شود و نه آتش تندی که محتوای دیگ را به خلجان می‌افکند و از دیگ بیرون می‌ریزد: دیگ را تدریج و استادانه جوش / کار ناید قلیه دیوانه جوش (مولوی، ۱۳۸۵، ج. ۶/ بیت ۱۲۱۲).

۵-۲. تقابل سیری و گرسنگی

جدول مراتبی ارزش‌گذاری غذا در عقیده صوفیه، کاملاً برعکس نظام غذایی این جهانی است. درواقع، هرچه غذایی کمیاب‌تر، پر انرژی‌تر، لذیذتر و گران‌بها تر باشد، در طیف نشانه‌ای صوفیه ارزش کمتری دارد. همچنین هرچه طعامی ارزان‌تر باشد، در نگاه آنان گران‌قدرتر است. این روند بدان جهت است که نزد صوفیه مبنای ارزش بر گرسنگی است و نه بر سیری. هرچه برای تن خوشایندتر و مطلوب‌تر باشد از نظر صوفیه برای روح مضر است. گرسنگی ارزش سلوکی دارد؛ به‌ویژه چون به سالک، استقامت، صبر و مقاومت در برابر آرزو و میل و هوس را می‌آموزد. از نگاه صوفیه، لقمه‌های چرب قاعدتاً حاصل کار و تلاش فردی نیست و «لقمه حرام دل را بیالاید و وسواس پدید آید» (خرقانی، ۱۳۶۹، ص. ۳۸). به این دلیل «روزه‌داری» یکی از ارزشمندترین اعمال واجب و موجب نرمی دل است. به سخن ذوالنون مصری: «اگر خواهی که دلت نرم گردد روزه بسیار دار» (خرقانی، ۱۳۶۹، ص. ۸۴). می‌بینیم که در این تعریف، «نرمی» دل از «خشکی» معده حاصل می‌شود. در مبانی اعتقادی صوفیه، تضادها حاصل و نتیجه یکدیگرند، هر امری می‌تواند از چیزی ضد خود پدید آید. سلوک صوفیه کاملاً معکوس رفتار عادی است؛ چنان‌که اگر خداوند گرسنگی را نصیب آنها کرده باشد شکر او را می‌گویند. علاوه‌براین، تحمل رنج گرسنگی به سالک می‌آموزد که «سیری» یک عطیه الهی است: «گو گرسنگی نابرده شکر سیری چون بدانی کرد؟» (انصاری، ۱۳۷۲، ج. ۱۰۲/۱).

روزه‌داری و صبر بر گرسنگی، به تعبیر صوفیه، سنت رسول اکرم (ص) بود؛ چنان‌که از ابوهریره نقل است که پیامبر اکرم (ص) هرگز سه روز پشت سر هم سیر غذا نخورده بود (انصاری، ۱۳۷۲، ج. ۱۰۷/۱) و روزه‌داری سنت تمامی ادیان ابراهیمی است. صوفیه به روزه‌داری و نهی از طعام نیز نگاهی اسطوره‌ای دارند و طرد آدمی از بهشت خداوندی را حاصل سیب خوردن او می‌دانند: «حسن بصری می‌گوید بلیت آدم در اکل بود و بلیت شما

نیز تا قیامت هم از اکل است» (باخرزی، ۱۳۴۵، ص. ۱۴۰). یحیی بن معاذ به پیروان خود می‌گوید که اگر «گرسنگی را در بازار می‌فروختند من به خریدن آن مولع‌تر از همه بودم» (باخرزی، ۱۳۴۵، ص. ۱۴۰). از نظر صوفیه، گرسنگی و جوع درون بشر را تصفیه می‌کند. از دید آنان، تقسیم روح و تن به دو جهان و سپهر جداگانه و متفاوت خطاست؛ زیرا روح و تن به‌طور دائم در حال تعامل با یکدیگرند. تنها پس از مرگ است که روح از قفس یا کارگاه تن جدا می‌شود و هریک مسیر خاص خود را پیش می‌گیرد. در رسالات علمیه صوفیه، مدام بر اهمیت روزه و کم‌خوردن و ساده‌خوردن تأکید می‌شود: «نظر کنیم عادت او چیست که هر روز چند عدد نان می‌خورد. هر روزی ربع سبب یک‌تاه نان کمتر کند تا در یک‌تاه نان متروک گردد و ریاضت به مهلت و تدریج باشد» (باخرزی، ۱۳۴۵، ص. ۳۲۰).

البته باید توجه کرد که بر مبنای حدیث معروف نبوی که در اسلام رهبانیت پذیرفته نمی‌شود، هرگز گرسنگی و نهی از خوراک مانند فرقه‌های جوکی یا عرفان قبایل و مسیحی به حد شکنجه و زجر نمی‌رسد و همواره حدودی معین برای آن وجود داشته است. حتی پس از طی دوره سلوک، این تکلیف نیز از صوفی برداشته می‌شده است؛ چنان‌که در باب سهل بن عبدالله از قول ابن مسروق گفته شده که سهل گفته است: «هر سال سه درم می‌گرفتم، به یک درم دوشاب می‌خریدم و به یک درم روغن و به یک درم آرد کرنج و هر سه را در هم می‌آمیختم و سیصد و شصت گوی می‌ساختم و هر روزی به یکی از آن افطار می‌کردم. گفتم شیخا اکنون حال تو چیست؟ فرمود اکنون بی‌حد و توقف می‌خورم» (باخرزی، ۱۳۴۵، ص. ۳۳۰). حتی برای نوع خوراک، دستورپخت در رساله‌های آداب صوفیه وجود دارد؛ چنان‌که در *اوراد/احباب*، دستورپخت نانی آمده (نان تنک) که به قول وی، غذای توصیه‌شده پیامبر اکرم (ص) بوده است (باخرزی، ۱۳۴۵، ص. ۳۲۵). تأکید شده که رسول‌الله غالباً نان جو ساده همراه با خرما تناول می‌کرده و روزها می‌شده که از اجاق مطبخ او دودی بر نمی‌خاسته است. در این رساله‌ها حتی مقدار نان نیز به دقت مشخص شده است: «و مقدار هر نانی باید که سی و شش لقمه باشد تا مقدار دو نان او هفتاد و دو لقمه باشد، و بر بیست و چهار ساعت شب و روز را قسمت کنی، در هر ساعتی سه لقمه شود و یک جرعه آب بعد از او. ... و شرط دیگر آنست که این دو نان به وزن از یک رطل که هفتاد مثقال باشد باید که زیادت نبود و هر مثقال در شرع یک درم و نیم است» (باخرزی، ۱۳۴۵، ص. ۳۲۷). می‌بینیم که چه محاسبات دقیق ریاضی‌گونه‌ای در باب میزان و نوع وعده‌های غذایی در تصوف لحاظ می‌شده است.

۳-۵. نرمی و خشکی

از آنجا که ایده اصلی سلوک، مبارزه با لذت و هوس تن است، در نظام غذایی صوفیه، غذاهای نرم و غلیظ که مایه التذاذ طبع است، در فروترین مرتبه سلسله مراتب غذایی و غذاهای خشک و بدگوار در بالای هرم غذایی قرار می‌گیرد. از این رو، نان خشک جوین یکی از خوردنی‌های پسندیده و توصیه‌شده در رسالات صوفیه و قوت غالب صوفیان بزرگ شمرده شده است. یکی از کهن‌ترین روایات در این باره، داستان رویارویی ابوالحسن خرقانی و محمود غزنوی است که شیخ لقمه نان خشک گلوگیری به وی می‌دهد تا تفاوت سبک حیات خود و شاه را به شکل هم نمادین و هم تجربی و عینی بدو نشان دهد: «محمود بدره‌ای (زر) پیش شیخ نهاد. شیخ فرمود تا قرص جوینی آوردند و کاسه آبکامه. یک لقمه به محمود داد، از درشتی به گلو درماند. شیخ گفت ای محمود تو نان

جو و آبکامه نخورده‌ای نمی‌توانی خوردن، من نیز مثل این مالها نخورده‌ام نتوانم خوردن. چنانکه نان جو در گلوی تو ماند امروز، به قیامت مال‌های تو نیز در گلوی من ماند» (خرقانی، ۱۳۶۹، ص. ۹۲). به خوبی می‌توان مشاهده کرد که در این روایت چگونه نان خشک جو، واجد ارزش نشانه‌ای شده است و به حوزه‌هایی فراتر از خود غذا اشاره و دلالت دارد.

این نظام ارزشی مبتنی بر خشکی و نرمی همچون دیگر نمونه‌ها، بر روایات حضرت رسول (ص) و صحابه او در روایات مستند صوفیه مبتنی است؛ چنان‌که در روایتی، عامر از پدرش سعد روایت می‌کند که: «رسول (ص) گفت هر که بامداد هفت خرماى عجزه بخورد، یعنی خرماى خشک، او را آن روز هیچ زهر و سحر زیان نکند» (انصاری، ۱۳۷۲، ج. ۱/۱۱۳). حکایتی از خواجه حجاج نیز بیانگر معنای مشابهی است که «در ماهی یک من و نیم آرد بس کند، نان کک‌رک‌پونگ^۱ برزده را ثرید کنم و آنگاه اندکی آب سرد بر وی می‌ریزم تا او نم به خود کشد آن را بخورم» (بهاء ولد، ۱۳۵۲، ج. ۲/۱۳۲). این نان خشک با نَمی آب که گلو را می‌آزارد به صوفی می‌آموزد که همه مصائب هوی و هوس از طریق گلو به تن و اندرون انسان وارد می‌شود.

بدیهی است که غذاهای چرب و نرم در نقطه مقابل و سویه منفی طیف غذا، در دستور خوردنی‌های صوفیه قرار می‌گیرد و چربی، که مایه پرورش و پرواری تن است، به شدت مذموم شمرده می‌شود. در این دستور غذایی حتی درباره غلظت مواد موجود در خوراک نیز توصیه‌های دقیقی وجود دارد و طعام‌های رقیق (لطیف) بر غذاهای غلیظ برتر قرار داده شده است: «و اگر بنده را دو نوع طعام اتفاق افتد باید که از آن نوع که لطیف‌تر باشد اول از آن خورد تا اگر او را همان کفایت آید طعام غلیظ را ترک کند» (باخرزی، ۱۳۴۵، ص. ۳۳۳).

در نگاه صوفیه حتی نظام نشانه‌شناختی غذاهای نرم و لطیف با نشانه‌های جنسیتی درهم می‌شود و «مرد» صوفی که پای در راه سلوک نهاده، باید غذاهای خشک و خشن صرف‌کند تا «طریق مردان ره» بیاموزد. این غذاهای لطیف نوعی دعوت به لذاذ این جهانی است که کامجویی از جنس لطیف یکی از برجسته‌ترین آنهاست. در این گونه روایات، نظام نشانه‌شناختی غذا با نظام نشانه‌شناختی جنسیت همپوشانی و نگاشت پیدا می‌کند. شاید روایتی در باب علی بن بزغش شیرازی به روشنی گویای چنین فرایندی باشد: «... روزی از بدایت حال محبت فقرا می‌ورزید و با ایشان می‌نشست. هر چند پدر وی را لباس‌های فاخر می‌ساخت و طعام‌های لذیذ می‌داد به آن التفات نمی‌کرد و می‌گفت من جامه زنان نمی‌پوشم و طعام نازکان نمی‌خورم، و جامه‌های پشمن می‌پوشید و طعام‌های بی‌تکلف می‌خورد» (جامی، ۱۳۸۶، ص. ۴۷۴).

۴-۵. نظام نشانه‌ای مزه‌ها

پس از مواد و مصالح به کاررفته در غذاها، شاید مهم‌ترین جنبه هر غذا، طعم و مزه آن باشد و اینکه تن چگونه مزه‌ها را درک و پذیرش می‌کند. نظام غذایی صوفیه در این جنبه هم دارای طیف‌سنجی دقیقی است. اگر «شیرینی» را دلپذیرترین مزه از نگاه صوفیه برای تن در نظر بگیریم، طعم «تلخ» در دیگر سوی این طیف قرار

^۱ کک مخفف کاکست ولی معنی «رک» به درستی معلوم نشد و ممکن است رک باشد به معنی خالص و بی آمیغ که در محاورات به کار می‌رود و «کک رک» اطلاق شده باشد بر نان خشک بی روغن و خالی از زعفران و کنجد و... (بهاء ولد، ۱۳۵۲، ج. ۲/۳۰۷). پونگ در لغت‌نامه دهخدا به معنی کپک است.

می‌گیرد و مزه‌های شور و ترش در میانه طیف قرار دارند. از آنجا که سلسله تدرجی ارزش‌گذاری صوفیه، چنان‌که گفتیم برعکس پذیرش تن، به منزله عنصر مادی و این جهانی است، مزه شیرینی به مثابه نوعی ضدارزش تلقی می‌شود. سلوک باطن از نگاه صوفیه نوعی جهاد اکبر است و هر آنچه که تن را خوش آید، در نگاه آنان مذموم و دریچه‌ای به سوی گمراهی است. حتی وفور نعمت در بهشت فرجامین نیز از دیدگاهی استعاری و باطنی تفسیر می‌شود و نه شناختی محسوس و عینی.

«تلخ» مزه درخور توجه صوفیه است. تلخ مایه بیداری روح است و هشیاری آن. مزه «زهر» نزد همگان و البته ادبیات فارسی تلخ و ناگوار است. هرآنچه که ناخوشایند و مایه اندوه و درد باشد، در نظام نشانه‌شناختی طعم‌ها واجد مزه تلخ است؛ چنان‌که فراق، مرگ، جدایی، مصیبت و مانند آن. همه اینها نزد صوفیه یادآور ناپایداری لذاذات مادی و نشانه‌ای به پایداری جهان معنوی است. در اقوال ابوالحسن خرقانی آمده است که درویش چنان در حالت معنوی خویش استغراق دارد که طعم غذاها را حس نمی‌کند و «می‌خورد و مزه طعمش نبود» (خرقانی، ۱۳۶۹، ص. ۳۷). هم از او نقل است که نان حلال را مزه تلخ است و نزد تن هر آنچه که طعمی شیرین و گوارا داشته باشد بی‌شک از راه حرام به دست آمده باشد: «شیخ، مرید را پرسید که: هرگز زهر خورده‌ای؟ گفت نی، هر که زهر خورد بمیرد. گفت: پس تو هرگز حلال نخورده‌اشی، که هر که نان خورد چنان که نداند که زهر می‌خورد، حلال نخورده‌باشد» (خرقانی، ۱۳۶۹، ص. ۳۷). در مناقب‌العارفین افلاکی نیز حکایتی هست که مولانا طعم تلخ را بر دیگر مزه‌ها برتری می‌نهاد تا از حظ نفس پرهیز کرده باشد: «همچنان منقولست که حضرت مولانا پیوسته هلیله زرد در دهان مبارک می‌داشت؛ جمعی از مقربان او تأویل‌ها کردند از حضرت چلبی حسام‌الدین سوال کردند فرمود که ریاضت حضرت مولانا تا به حدی است که نمی‌خواهد که آب شیرین دهانش در حلق او درآید بلکه می‌خواهد تا بدان عفوصت آمیخته بشیع و تلخ باشد تا حظ نفس مشود و این دال است بر کمال قوت و ریاضت او» (افلاکی، ۱۳۶۲، ج. ۱، ص. ۳۳۵).

اشاره به توجه پیران صوفی به مزه تلخ، در آثار ادبی صوفیه کم نیست. این نشان می‌دهد که جهد آنان در استفاده از طعامی بوده که نزد عامه، ناپسند (ناخوش) می‌آمده است. در کشف‌المحجوب آمده که: «پیری را دیدم از اهل ملامت به ماوراءالنهر که هر چیزی را که آدمی در آن نصیبی بودی نخوردی و نپوشیدی. چیزهایی خوردی که مردمان بینداختی، چون تره پوسیده و کدوی تلخ و گرز تباه شده و مثلهم» (هجویری، ۱۳۸۷، ص. ۶۹). این «تلخ دوستی» صوفیه تا بدانجاست که همواره در پی واقعات ناگوار و تلخ بوده‌اند. خداوند مزه تلخی را نزد صوفیه نهاده تا تلخی دنیا و متاع دنیوی را به یاد آورند.

در باب مزه شوری، نظام نشانه‌شناختی صوفیه پیچیده‌تر است. مزه شور در طیف‌سنجی طعم‌های صوفیه جایگاهی ویژه دارد؛ از آن جهت که، «نمک» در فرهنگ سنتی ایرانی ماده‌ای مقدس شناخته می‌شود و به «حق نان و نمک» که طعام ساده اولیا و انبیا بوده، اشاره‌های بسیاری وجود دارد. همچنین می‌دانیم که نمک (ملح) و ملاحت که به گونه‌ای بیان دلپذیری زیارویان است، در فرهنگ و ادبیات ما ارزش نشانه‌شناختی خاص دارد و در این حوزه، دو نظام نشانه‌شناختی طعم و جمال‌شناسی همپوشانی یافته‌اند.

در آداب سفره صوفیه که بی‌شک تحت تأثیر فرهنگ ایرانی بوده، نمک ماده‌ای خاص و حاوی قداست است. «نان و نمک» ترکیبی مقدس است و روایات بسیار مبنی بر این هست که نان و نمک غذای اصلی امامان بوده

است. در آداب صوفیه آمده که چون صوفی بر سر سفره نشست «می‌باید که ابتدا به نمک کند» (کبری، ۱۳۶۳، ص. ۳۳)، طعام را با مزه شور آغاز کند و در پایان نیز «چون فارغ شود ختم بر نمک کند». نمک در آداب صوفیه از اصلی‌ترین مواد حاضر در سفره است. درواقع، گویی نمک مایه پیوند اخوتی میان گردآمدگان گرد سفره است. این شاید از آن‌روست که نمک یکی از ساده‌ترین و ارزان‌ترین چاشنی‌های موجود در سرزمین خشک ایران است. از غذاهای سفارش شده در مدت چله‌نشینی که یکی از مهم‌ترین آداب و اعمال سلوک است، همین نان و نمک است: «و قوت آن کس که در اربعینیه می‌نشیند و خلوت را مداومت می‌کند اولی آن است که به نان و نمک قناعت کند» (باخرزی، ۱۳۴۵، ص. ۳۱۹).

اگر به جغرافیای ادبیات صوفیه بنگریم، می‌بینیم که تکریم نمک و مزه شور از اقصا نقاط خراسان تا عراق و آناتولی با وجود تنوع اقلیمی همچنان پابرجاست. رسالات صوفیه که در این پهنه بسیار وسیع نگاشته شده‌اند، بر تقدس نمک همدلی دارند. شاید حکایتی از ابوبکر فالیزبان در یکی از شرقی‌ترین نقاط خراسان بزرگ-بخارا- بتواند روشن‌گر این معنا باشد: «شیخ الاسلام گفت که شیخ عمو با من گفت که در سنه سبعین و ثلثمائه به بخارا شدم به زیارت شیخ ابوبکر فالیزبان. وی را طلب کردم. خانه‌ای بود یک در داشت، وی در آنجا بود. پیش وی درآمد و سلام کردم. مرا بنشانند و سفره آورد. نان بود و جوز و نمک. من گرسنه بودم، دست دراز کردم و می‌خوردم» (جامی، ۱۳۸۶، ص. ۲۳۶). از این حکایت به خوبی پیداست که آداب استقبال و خوشامد و ایجاد آشنایی با مهمان غریب، با گستردن سفره و نمک و مزه شوری همراه بوده است.

مزه «ترش» و نماد آن سرکه، نیز به اندازه طعم شوری، لایه‌های نشانه‌شناختی چندگانه‌ای دارد. سرکه نیز در نمادشناسی صوفیه نوعی حد «حلال» است. انگور خم انداخته پس از شراب حرام، به سرکه حلال مبدل می‌شود. از این جهت، سرکه نوعی تقابل با شراب است و برای همین نان و سرکه همچون نان و نمک، در نظام غذایی صوفیه نمادی از سادگی است. در سفره صوفیه، انواع ترشی‌های حاوی نشانه‌های مثبت هستند حتی اگر به مثابه چاشنی استفاده شوند؛ به‌ویژه که مزه ترش، برنده و زایل‌کننده شیرینی است: «گویند اوقات یاران را چون ترشی آرزو کردی می‌فرمود که ترشی شلجم سودمند است و بهترین مختلاست» (افلاکی، ۱۳۶۲، ج. ۱، ۶۳/۱).

سرکه و بالطبع مزه ترش، تا بدانجا حرمت دارد که متاعی آن‌جهانی شمرده شده باشد. در حکایات صوفیه آمده است که شیخ قادر گیلانی همراه با شیخ عدای بن مسافر در بیابان‌های عراق سرگردان بوده‌اند که جاریه حبشی را به چشم دیده‌اند و او همراه آنان شده و با آنان افطار کرده است: «وی در یک طرف وادی می‌رفت و ما در یک طرف. چون شب شد طبقی از هوا فرود آمد، بر آن شش رغیف (قرص نان) با سرکه و سبزی» (جامی، ۱۳۸۶، ص. ۶۳۲). به این ترتیب، سرکه متاعی معنوی است و در آسمان به جای خم‌های شراب، خمره‌های سرکه انداخته‌اند. ماست ترش، آش ترش و سبزی‌های ترش، اطعمه‌های پذیرفتنی و دارای اذن ورود در جدول غذایی صوفیه هستند: من سپاناخ تو با هرچه‌ام پزی / یا «ترش‌با» یا که شیرین می‌سزی (مولوی، ۱۳۸۵، ج. ۱، بیت ۲۴۱۹). بدین ترتیب، ترشی و سرکه طعم اصلی جهان است، در برابر غسل و شیرینی و حلاوت معنوی الهی. ترکیب این دو یکی از پر نمودترین شربت‌های سفره صوفیه یعنی سرکنگبین است: تو غسل ما سرکه در دنیا و دین / دفع این صفرا بود سرکنگبین (مولوی، ۱۳۸۵، ج. ۲، بیت ۱۸۶۷).

مزه «شیرین» در آخرین حد طیف طعم‌سنجی قرار دارد و بیشترین مذمت و طعن صوفیه نثار این طعم است. باوجوداین، شاید بتوان گفت که «حلو» با طعم شیرین خود بیشترین بسامد را در میان خوراکی‌ها در ادبیات صوفیه به خود اختصاص داده است. شیرینی، طعم مطلوب تن و مضموم پیران صوفی است که: «نفس چون شیرینی حلو و عسل بیند راغب شیرین کاری گردد» (انصاری، ۱۳۷۲، ج. ۱/۱۰۳). هر خوراک شیرین، نیرودهنده تن مادی و پروارگر کالبد گوشتی است. در نگاه صوفیه حتی شهد و عسل موعود در بهشت، متاعی معنوی است؛ چیزی که برای جان و روح آدمی شیرین نماید که البته متفاوت از شیرینی این جهانی است. سالک که در بند پرورش روح معنوی خویش است، به تعبیر صوفیانه، همواره این شعار بر زبان دارد که: به خدا میل ندارم نه به چرب و نه به شیرین (افلاکی، ۱۳۶۲، ج. ۱/۱۹۱). توصیه پیر به سالکان آن است که: «چرب و شیرین می‌نماید پاک و خوش / یک شبی بگذشت و با تو شد پلید / چرب و شیرین از غذای روح خوار / تا پرت بروید و دانی پرید» (افلاکی، ۱۳۶۲، ج. ۱/۲۹۳). اگر به صورت‌بندی نشانه‌شناختی مزه‌ها در سفره تصوف بنگریم، به سادگی می‌توان دریافت که غذای «چرب و شیرین» از بی‌ارزش‌ترین غذاهاست و اینکه تمامی عمر این جهانی و پرداختن به امورات جهان، چیزی جز مشغول‌شدن به خوردن چربی و شیرینی نیست: «چند خوردی چرب و شیرین زین دهان؟»^۲ این ترکیب در نشانه‌شناسی طعام صوفیه دلالتی است بر نرمی، لطافت، دلپذیری، نفس‌پرستی و مراقبت‌نداشتن بر هواهای نفسانی.

۵-۵. تنوع و بسامد: سلسله تدرّج

همانند غلظت و طعم، دایره تنوع غذایی در سفره صوفیه نیز به لحاظ نشانه‌شناسی در یک هرم سلسله‌مراتبی قرار می‌گیرد. بدیهی است که این نظام عمودی نیز کاملاً برعکس نظام غذایی این جهانی است. هرچه غذا ساده‌تر، در دسترس‌تر و دارای انرژی کمتر باشد، جایگاه بیشتری را در جدول طعام احراز می‌کند. در نوک قله این هرم، «نان» ساده و خالی قرار دارد. نان خالی پربسامدترین ماده غذایی از نظر تکرار در متون صوفیه است. نان در سفره ایرانی چنان ارزشی دارد که از اسم خاص به اسم عام بدل شده و «نان» به معنای عام غذا و طعام هم هست. چنان‌که در شعاری که بنا بر منابع تاریخی بر سر در خانقاه شیخ ابوالحسن خرقانی نوشته شده بود – هر که از در درآید نانش دهید و از ایمانش مپرسید – نان به معنای عام غذا است (خرقانی، ۱۳۶۹، ص. ۳). در آثار ادبی، ادب عامه و ضرب‌المثل‌ها نیز عبارات بی‌شماری می‌توان یافت که در آن واژه نان به کار رفته است. همین نکته گویای اهمیت نان نه تنها در سبد غذایی ایرانی، بلکه به منزله نشانه‌ای اخلاقی، رفتاری، فرهنگی و مذهبی است. نان در فرهنگ دینی ایرانی به شیئی مقدس و دارای حرمت مبدل شده و هاله معنایی گسترده‌ای پیرامون آن قرار گرفته است.

در متون صوفیه مهم‌ترین نان، نان جو و خشکیده است. اکتفا به نان جوی ساده، نشانه‌ای از نهایت ایمان، ورع و توکل است. نان ساده مایه غنای روح است: «در خبر است که شیخ حجاج نساج که به مرتبه لا یعرفهم غیری رسیده بود، بعد از وفات بهاء ولد به جامه‌بافی مشغول می‌شد و نان‌های فخره (جو) فقرا را خریده در آب خیسانیدی و شب از آن افطار کردی» (افلاکی، ۱۳۶۲، ج. ۴۰/۱). در باب مولانا بلخی آمده که «سید خلوتی

^۲ منسوب به مولانا

راست کرده، مولانا را به خلوت نشانده، در حجره را به گل برآورده، گویند غیر از ابریقی آب و چند قرص جوین هیچ نبود» (افلاکی، ۱۳۶۲، ج. ۸۲/۱). این مرتبه باعث روشنی باطن مولانا شده بود. نان طبیعی‌ترین غذاست که به ترکیب و پخت خاصی نیاز ندارد. در باب شیخ اسحاق کازرونی روایات متعددی در دست است که «صائم‌الدهر بودی و به نان جوین روزه گشادی» (نقل شده در محمودبن عثمان، ۱۳۵۸).

در پانزده رساله تعلیمی صوفیه بیش از یکصد بار ذکر نان شده است اما این بدان معنا نیست که در این رسالات، نان تنها یک اسم عام است؛ بلکه نام انواع نان‌ها برده شده که برای پژوهشگران تاریخ غذا در ایران می‌تواند بسیار جذاب باشد؛ به‌ویژه که در گستره جغرافیایی بسیار گسترده با سنت‌های طبّاحی متفاوت، آثار صوفیه نوشته شده‌اند. این نان‌ها از نان جو، نان گندم، نانی که با آرد ذرت پخته می‌شده، نان سفید، نان شیری، رقاق و نان‌های دیگر تشکیل می‌شوند. تنوع انواع نان‌ها و حتی شکل آنها، مایه پرداخت صورخیال بسیار در ادب صوفیه شده: «نانپاره»، «قرص»، «تکه نان»، «کف دست‌نان» و مانند آن: «گفتم امروز اندر سرای شویم. اندر شدیم. و پاره‌ای چند نان بود، بیاوردم و بخورد. گفت چیزی که آری پیش درویشان چنین آر» (قشیری، ۱۳۶۱، ص. ۳۴). «و هر شب وقت سحرگاه به یک وقیه روزه گشادمی بی‌نان‌خورش و بی‌نمک» (قشیری، ۱۳۶۱، ص. ۴۰). «انس گوید که فاطمه (ع) به نزدیک پیامبر (ص) آمد و پاره‌ای نان آورد، گفت چیست این نان یا فاطمه؟ گفت قرصی پخته بودم دلم خوش نبود تا این پاره به نزدیک تو آوردم» (قشیری، ۱۳۶۱، ص. ۲۱۰). «... و سگی به نزدیک غلام آمد، قرصی به وی داد سگ بخورد» (قشیری، ۱۳۶۱، ص. ۴۰۸). «نوری را گفتم چه می‌خوری؟ گفت نان و شیر، بیاوردم و پیش او بنهادم» (قشیری، ۱۳۶۱، ص. ۶۸۱). «چه آن زمان صد و بیست پول به درمی بود و یک‌تاه کرده لطیف و سپید به پولی می‌دادند» (افلاکی، ۱۳۶۲، ج. ۶۲۹/۲). «در هفت روز باری نیم‌گرده را در آب ثرید کردی و خوردی» (افلاکی، ۱۳۶۲، ج. ۶۳۰/۲). حتی گرده‌های نان به خلوت‌های راز و رویاهای شیخ صوفیه نفوذ کرده است؛ چنان‌که علاءالدوله سمنانی در باب یکی از حالات بی‌خویشی خود روایت کرده است: «همان ساعت در خلوت به ذکر مشغول شدم و غایب گشتم، می‌بینم که یکی از فرزندان رسول علیه‌السلام بیامد و سه نان گرم سفید در پیش من بنهاد که بخور. من نان می‌خوردم و می‌گفتم: نان ایمان است؛ تا سه بار، و از غیب باز آمدم» (سمنانی، ۱۳۶۶، ص. ۲۱۹).

گوشت بریان و کباب چرب در پایین‌ترین درجه و قاعده هرم ارزشی قرار دارد. گوسفند فربه و گوشت چرب، خود نمادی از شکم‌پرستی، ولع، دنیادوستی و خلقیات مذموم است و البته که بریان و کباب به‌گونه‌ای نشانه‌ای و نمادین، غذای طبقات فرادست، حکومتیان و ظالمان نموده می‌شود. در ادبیات فارسی و البته ادب عامه نیز، کباب درون هاله‌ای نشانه‌ای قرار می‌گیرد و بر مفاهیمی بسیار فراتر از غذا دلالت دارد؛ مثلاً کباب‌شدن دل برای کسی، یا بیت صائب که در آن کرنش کردن و طلب چیزی از ثروتمندان در یک ایماژ بسیار زیبا در قالب چکیدن قطره‌های چربی از کباب بر روی زغال تصویر شده است: اظهار عجز پیش ستمگر ز ابلهی‌ست / اشک کباب موجب طغیان آتش است. از آنجا که فرهنگ روستایی، برزیگری و دامپروری برای چهارپایان خانگی که از شیر و قدرت کاری آنان (گاواهن) بهره گرفته می‌شود، ارزشی خاص قائل است و تا حد ممکن از کشتن آنها پرهیز می‌کند، کباب‌خوری نمادی از تنعم، دنیاپرستی، دنیاخواری و نهایت عشرت است.

در ادبیات صوفیه، بریان و کباب نشانه‌ای از دنیاپرستی است. شیوخ صوفی به‌شدت از خوردن کباب پرهیز داشته‌اند؛ چنان‌که در رسالهٔ قشیریه آمده: «و چهل سال حسان‌بن‌سنان پهلوی بر زمین نهاده بود به خواب، و گوشت فربه نخورده بود» (قشیری، ۱۳۶۱، ص. ۱۷۲). نیز در باب ابو حازم آمده که «به قصابی بگذشت، گوشت فربه می‌فروخت. قصاب گفت یا باحازم از این گوشت بخر که فربه است، گفت سیم ندارم. گفت زمانت دهم. گفت من خود را زمان دهم نیکوتر از آنکه تو زمان دهی» (قشیری، ۱۳۶۱، ص. ۲۴۱). در روایتی صوفیانه آمده که جبرئیل به حضرت یعقوب (ع) گفته است که تمامی مصیبت‌های که کشیده از آن بوده که «روزی گوسفندی بریان کرده بودی و می‌خوردی و مسکینی روزه‌دار بر در سرای تو آمد و بوی آن بشنید و سوال کرد و تو نصیب آن مسکین ندادی» (نقل شده در محمودبن عثمان، ۱۳۵۸). در باب ابراهیم شیبانی آمده که «و گفت شصت سال بود تا نفسم لقمه‌ای گوشت بریان آرزو می‌کرد و نمی‌دادمش» (عطار، ۱۳۹۸، ص. ۷۷۵).

تصویرهای ادبی در باب غذاها به‌وفور در آثار صوفیه یافت می‌شود و کباب و بریان در این میان جایگاهی خاص دارد. دربارهٔ شیخ ابوسعید چنین روایت شده که: «گویند که یک روز قصابی را دید که گوسفندی کشته بود. گوسفند دست می‌زد و آخه می‌کرد. شیخ نیز گوشت نخورد. گفت ما ندانستیم که از این آخه می‌خوریم» (عطار، ۱۳۹۸، ص. ۸۹۵). در جهان الوهی که خزینه تمامی موجودات عالم است و نمادی از وفور، کباب نشانه‌ای از میزان دهش الهی است. ابوعقال مغربی نقل کرده که در زمان قحطی مکه، تمامی گله‌ها از خشکسالی هلاک شدند. در آن قحط سال در مکه شصت سقا بوده‌اند که جز مغربی و شش تن دیگر باقی سقایان جان داده‌اند و آنها نیز از زندگی قطع امید کرده بودند. او خزیده‌خزیده از شدت ضعف خود را بر خاک می‌کشیده تا مگر در خانه خود بمیرد که «ناگاه غلامی سیاه آمد، و بره‌ای بریان و نان بسیار و کاسه‌ای بزرگ طعام همراه او، و گفت ابوعقال تویی؟ گفتم آری! آن را پیش من بنهاد. یاران را اشارت کردم خزان‌خزان بیامدند» (جامی، ۱۳۸۶، ص. ۷۷).

در میان این هرم عمودی ارزشگذاری غذایی، طیف وسیعی از خوراکی‌ها در ادب صوفیه ذکر شده که نشان‌دهندهٔ عمق درهم تنیدگی جهان صوفیه، به‌ویژه رسالات علمی، با زندگی روزمره و واقعی مردم عامه است. در این سفرهٔ گسترده، با انواع غذاها، نوشیدنی‌ها و چاشنی‌ها روبرو می‌شویم که بی‌شک در هیچ‌یک از دیگر ژانرهای ادبی و حتی رمان نو نظیری ندارد. در این سفرهٔ گسترده، نام بسیاری از آبگوشت‌ها آمده که غالباً از سفره‌ها و شیوه‌های طبخ محلی گرفته شده‌اند. این نشان می‌دهد که صوفیه تا چه حد با مخاطبان عادی به‌ویژه مردم فرودست، نزدیک بودند و رسالات خود را برای آنها و برای جلب قلوب آنان می‌نوشتند. انواع مختلف آبگوشت‌ها از غذاهای محبوب و عام سفرهٔ ایرانی است. در رسالات خانقاهی بر طبخ آبگوشت در مطبخ خانقاه، اشاره‌های مکرر دیده می‌شود و کاسه و ترید و جمع دروایش که دست در یک کاسه می‌کرده‌اند: «و مطبخی باید که گوشت را قطعه‌قطعه کند و باز بشوید و پاکیزه گرداند و آنگاه در دیگ اندازد و آتش را به راستی در کاس‌ها کند» (باخرزی، ۱۳۴۵، ص. ۱۴۵). گاه در حالات بی‌خویشی و فتوح برای صوفی سفره می‌گسترند؛ چنان‌که شمس نقل می‌کند: «همانا که مولانا شمس‌الدین پیش رود و به ادب تمام رسول (ص) را سلام می‌دهد، حضرت جواب می‌فرمایند. می‌بیند که در طبق گوشت پاره‌های پخته نهاده است و حضرت او را پیش می‌خواند و پاره گوشت به مذکور می‌دهد» (افلاکی، ۱۳۶۲، ج. ۲۰۹/۱). در این فضای رویایی خوابگون، صوفی و رسول دست در یک کاسه می‌کنند.

ذکر آبگوشت با چاشنی‌های مختلف یکی از تصویرهای جالب در ادب صوفیه است. ابوعبدالله خفیف از دوران جوانی خود نقل می‌کند که «درویشی پیش من آمد... و مرا به سرای خود خواند و ببرد. گوشت به کشک پخته بود» (عطّار، ۱۳۹۸، ص. ۶۲۴). در مثنوی مولانا ذکر چندین نوع آبگوشت آمده از جمله «ترک‌جوش»: ترک‌جوشش شرح کردم نیم‌خام/ از حکیم غزنوی بشنو تمام (مولوی، ۱۳۸۵، ج. ۳، بیت ۳۷۴۹) که ظاهراً نوعی آبگوشت ترکی است. در جای دیگر ذکر «یخنی» هست که نوعی آبگوشت چرب است با ادویه خاص: خیز، ای پس‌مانده دیده ضرر/ باری آن حلوا و یخنی را بخور (مولوی، ۱۳۸۵، ج. ۶، بیت ۸۸۲۴). کوفته برنجی که غذای محبوب خطّه آذربایجان و آناتولی است نیز در سفره صوفیه حضور دارد: «دیدم که قلیه برنجی بود به غایت خوبی و در لذیذی بی‌نظیر، همگان حیران ماندیم که از دیگ خالی چندین طعام از کجاست؟» (افلاکی، ۱۳۶۲، ج. ۳۴۳/۱). به‌خوبی پیداست که در صور خیال طبخ صوفیه، هیچ استبعاد و وجود ندارد که در مطبخ غیب کوفته‌برنجی پخته و در دیگ خالی مرشد صوفی نهاده شود.

در دایره غذایی صوفیه از انواع حلواها، آش‌ها و حلیم‌ها (هریسه) ذکر رفته است: آش اسفناج، تتماع که نوعی آش ترکی است، آش بلغور، سکباج که آشی است که با سرکه پخته می‌شود، آش قیسی، آش زیره، آش دوغ، آش ماست و دیگر آش‌ها: «پس بوحفص گفت دیگی زیره‌وا و حلوایی بفرمای تا بسازند» (عطّار، ۱۳۹۸، ص. ۴۰۵)، «از آنجا قصد سهل‌تستری کرد. بر وی درآمد و گفت مهمان توام. گفت چه می‌باید کرد؟ گفت سکباج می‌باید پخت» (جامی، ۱۳۸۶، ص. ۲۴۷)، «شیخ را مریدی بودی طبّاح که در بازار آش پختی. هرگاه که شیخ به در دکان وی رسیدی کاسه‌ای آش بستدی و همچنان ایستاده بخوردی» (جامی، ۱۳۸۶، ص. ۲۶۶). می‌بینیم که چنین تصویر مأنوس و ساده و انسانی‌ای - شیخی که ایستاده در بازار کاسه‌به‌دست آش می‌خورد - تا چه حد می‌تواند برای مردم عادی و فرودست، جذاب و درک‌پذیر باشد. همچنین این تصویر عالی از مولانا نظام‌الدین خاموش که همواره لباسش چرب و لکه‌دار بوده، به خاطر آنکه قاشق حین غذاخوردن به واسطه غلبه حال، از دستش می‌افتاده است: «حضرت مخدومی مولانا سعدالدین کاشغری می‌گفتند که پیوسته پیش جامه ایشان چرب می‌بود و مرا مشکل می‌بود که سبب آن چیست. آخر چنان معلوم شد که در اثنای طعام خوردن به جهت غلبه حالی که داشتند چمچه از دست ایشان می‌افتاد و شوربایی که می‌خوردند بر جامه ایشان می‌ریخت و چرب می‌شد» (جامی، ۱۳۸۶، ص. ۴۰۵).

۶. نتیجه‌گیری

شاید اگر از زاویه مخالفت صوفیه با شکم‌پرستی و تأکید آنان بر ساده‌زیستی و اکتفا به خوراک اندک بنگریم، چنین به نظر آید که ادب صوفیه به موضوع غذا و نظام طبخ و انواع غذاها اعتنایی نداشته است. وقتی به متون صوفیه به‌مثابه بخشی از ادب تعلیمی رجوع کنیم، می‌بینیم که سفره طعام ادب صوفیه بسیار غنی و متنوع است. بی‌شک، این بدان دلیل است که رسالات صوفیه و درکل، رسالات تعلیمی برای عامه مردم نگاشته می‌شده و غذا یکی از مهم‌ترین و ضروری‌ترین بخش‌های زندگی روزمره است. همچنین سفره و آداب آن یکی از حوزه‌های مهم در فرهنگ ایرانی است و غذاها، تعارفات، آداب سفره و انواع طعام به‌شدت حاوی سویه‌های نشانه‌شناختی و رمزگانی هستند. از این‌رو، رسالات صوفیه می‌بایست که بدین‌وجه به فرهنگ زندگی مردم توجه می‌کردند. ذکر انواع غذاها،

چاشنی‌ها، حلویات و نوشیدنی‌ها در آثار صوفیه چنان غنی و متنوع است که رساله‌ای درخور توجه در باب «مطبخ‌خانه صوفیه» می‌توان نگاشت. بی‌شک، چنین رساله‌ای می‌تواند برای مورخان حوزه تاریخ طبخ در ایران و کشورهای خاورمیانه که قلمرو جغرافیایی رسالات صوفیه را تشکیل می‌دهد، بسیار جذاب، آموزنده و یاریگر باشد.

اگر تنوع غذاها و رویکرد به طعام در سه نوع حماسی، تغزلی و ادب تعلیمی صوفیه با هم مقایسه شود، میزان توجه به معنویت طعام بسیار گویاتر خواهد بود. نکته دیگر، توجه به مواد غذایی و مصالح آن و حتی چگونگی طبخ در آثار تعلیمی صوفیه است که نشانگر توجه آنها به تمامی جزئیات این بخش از زندگی روزمره است. همچنین همان‌گونه که در تعلیقات مصححان رسالات ذکر شده، توجه به دقایق و اسامی غذاها در این رسالات، هم بر فهرست تاریخی غذاها ایرانی می‌افزاید و هم کیفیت آنها را برای پژوهشگران این حوزه روشن‌تر خواهد کرد.

منابع

- افلاکی، شمس‌الدین احمد (۱۳۶۲). *مناقب‌العارفین* (تحسین یازجی، مصحح). دنیای کتاب.
- اکو، امبرتو (۱۳۹۷). *نشانه تاریخ و تحلیل یک مفهوم* (مرضیه مهرابی، مترجم). علمی و فرهنگی.
- انصاری، خواجه عبدالله (۱۳۷۲). *مجموعه رسائل فارسی* (محمدسرور مولایی، مصحح). توس.
- ایگلتون، تری (۱۳۸۳). *مارکسیسم و نقد ادبی* (اکبر معصوم بیگی، مترجم). نشر دیگر.
- باخرزی، ابوالمفاخر یحیی (۱۳۴۵). *اوراد/احباب و فصوص‌الآداب* (ایرج افشار، مصحح). دانشگاه تهران.
- بارت، رولان (۱۳۷۰). *عناصر نشانه‌شناسی* (مجید محمدی، مترجم). انتشارات بین‌المللی الهدی.
- بهاء ولد (۱۳۵۲). *معارف* (به اهتمام بدیع‌الزمان فروزانفر). طهوری.
- پورجوادی، نصرالله (۱۳۹۶). *قوت دل و نوش جان*. فرهنگ نشر نو.
- جامی، عبدالرحمن (۱۳۸۶). *نفحات‌الانس* (محمود عابدی، مصحح). سخن.
- خرقانی، ابوالحسن (۱۳۶۹). *نورالعلوم* (به کوشش عبدالرفیع حقیقت). انتشارات کتابخانه بهجت.
- رازی، نجم (۱۳۵۲). *مرصادالعباد* (محمد امین ریاحی، مصحح). بنگاه ترجمه و نشر کتاب.
- سعدی، مصلح‌بن عبدالله (۱۴۰۱). *کلیات سعدی* (محمد علی فروغی، مصحح). هرمس.
- سمنانی، علاءالدوله (۱۳۶۶). *چهل مجلس* (نجیب مایل‌هروی، مصحح). ادیب.
- سید الماسی، پروانه، و فرشایان صافی، احمد (۱۳۹۱). *طعام و آداب آن از دیدگاه عرفا در متون ادب فارسی*. بهارستان سخن، ۱ (۱۹)، ۴۰-۲۵. <https://www.sid.ir/paper/168392/fa>
- شمیسا، سیروس (۱۳۸۷). *انواع ادبی*. میترا.
- صفوی، کورش (۱۳۹۳). *آشنایی با نشانه‌شناسی ادبیات*. علمی.
- عطار نیشابوری، فریدالدین (۱۳۹۸). *تذکره الأولیا* (محمدرضا شفیعی کدکنی، مصحح). سخن.
- غزنوی، سدیدالدین محمد (۱۳۴۵). *مقامات ژنده‌پیل* (حشمت‌الله مؤیدسنندجی، مصحح). بنگاه ترجمه و نشر کتاب.
- فردوسی، ابوالقاسم (۱۳۶۹). *شاهنامه* (جلال خالقی مطلق، مصحح). کالیفرنیا.
- قشیری، ابوالقاسم عبدالکریم (۱۳۶۱). *رساله قشیری* (ابوعلی حسن بن احمد عثمانی، مترجم؛ بدیع‌الزمان فروزانفر، مصحح). علمی و فرهنگی.

کبری، نجم‌الدین (۱۳۶۳). *آداب‌الصوفیه* (به اهتمام مسعود قاسمی). زوآر.
 گیرو، پی‌یر (۱۳۸۰). *نشانه‌شناسی* (محمد نبوی، مترجم). آگه.
 محمودبن عثمان (۱۳۵۸). *فردوس‌المرشدیه فی‌السرارالصمدیه* (ایرج افشار، مصحح). انجمن آثار ملی.
 مداحی‌مشیزی، جواد، جهانشاهی، علی و رافائیلونا، گوزل (۱۳۹۵). دانش بومی و سنتی خوراک، درآمدی بر
 نشانه‌شناسی غذا و آداب مربوط به آن از منظر دین. *دانش‌های بومی ایران*، ۳(۶)، ۱۵۳-۲۱۰.
<https://doi.org/10.22054/qjik.2017.8193>
 مصفا، اکرم (۱۳۸۳). چله‌نشینی و آداب آن نزد صوفیه. *فردوسی*، (۲۲ و ۲۳)، ۵۹-۶۱.
<https://www.noormags.ir/view/fa/articlepage/331068>
 مولوی، جلال‌الدین محمد (۱۳۸۵). *مثنوی معنوی* (شرح کریم زمانی). اطلاعات.
 نظامی، الیاس‌بن یوسف (۱۳۳۳). *خسرو و شیرین* (وحید دستگردی، مصحح). ابن‌سینا.
 هجویری، علی‌بن عثمان (۱۳۸۷). *کشف‌المحجوب* (محمود عابدی، مصحح). سروش.

References

- Aflaki, Sh. A. (1983). *Managheb Al-Arefin* (T. Yaziji, Ed.). Donya-ye Ketab Publication. [In Persian].
- Ansari, Kh. A. (1993). *Majmue resael farsi* (M. S Molaei, Ed.). Toos. [In Persian].
- Attar Neyshabouri, F. (2019). *Tazkerat Al-Awliya* (M. R. Shafiee Kadkani, Ed.). Sokhan. [In Persian].
- Baha Walad (1973). *Ma'aref* (B. Forozanfar, Ed.). Tahoori Publication. [In Persian].
- Bakharzi, A. (1966). *Orad al-Ahbab va Fusus al-Adab* (I. Afshar, Ed.). University of Tehran Press. [In Persian].
- Barthes, R. (1991). *Elements of semiotics* (M. Mohammadi, Trans.). AlHoda International Publications. [In Persian].
- Eagleton, T. (2004). *Marxism and literary criticism* (A. Masoum Beigi, Trans.). Digar publication. [In Persian].
- Eco, U. (2017). *Sign of history and analysis of a concept* (M. Mehrabi, Trans.). Elmi Farhangi Publication. [In Persian].
- Ferdowsi, A. Gh. (1990). *Shahnameh* (J. Khaleghi Motlaq, Ed). California Publication. [In Persian].
- Ghaznavi, S. M. (1966). *Maghamat zhendehpil* (H. M'wyed Sanandji, Ed.). Book Translation and Publishing Company. [In Persian].
- Giraud, P. (2001). *Semiology* (M. Nabavi, Trans.). Agah. [In Persian].
- Hojwiri, A. O. (2008). *Kashf al-Mahjoob* (M. Abedi, Ed.). Soroush Publication. [In Persian].
- Jami, A. R. (2007). *Nafahat alOns* (M. Abedi, Ed.). Sokhan. [In Persian].
- Kharaghani, A. H. (1990). *Nurul uloom* (A. R. Haghighat, Ed.). Behjat Library Publications. [In Persian].
- Kobra, N. (1984). *Adab al-Sufiyyeh* (M. Ghasemi, Ed.). Zavvar. [In Persian].
- Madahi Moshizi, J., Jahanshahiafshar, A., & Guzel, R. (2017). An introduction to food semiotics and food customs from the viewpoint of religion. *Indigenous Knowledge*, 3(6), 153-210. <https://doi.org/10.22054/qjik.2017.8193> [In Persian].
- Mahmud Ibn Uthman (1979). *Ferdows al-Murshediye fi Asrar al-Samadiye* (I. Afshar, Ed.). Anjoman-e Asare Melli Publication. [In Persian].
- Mossafa, A. (2004). Seclusion and its customs among Sofia. *Ferdowsi*, (22 & 23), 59-61. <https://www.noormags.ir/view/fa/articlepage/331068> [In Persian].

- Mowlavi, J. A. (2006). *Masnavi ma'navi* (K. Zamani, Ed.). Ettela'at Publication. [In Persian].
- Nezami, E. Y. (1954). *Khosrow and Shirin* (V. Dastgerdi, Ed.). Ibn Sina Publication. [In Persian].
- Pourjavady, N. (2017). *Ghoote del va noshe jan*. Nashre noo Publication. [In Persian].
- Qosheyriy, A. A. (1982). *Resaleye Qosheyriyye* (Abu Ali Hasan ibn Ahmad Osmani, Trans.; B. A. Forouzanfar, Ed.). Elmi Farhangi. [In Persian].
- Razi, N. (1973). *Mersad al-ebad* (M. A. Riahi, Ed.). Book Translation and Publishing Company. [In Persian].
- Saadi, M. A. (2022). *Collected work* (M. A. Foroughi, Ed.). Hermes. [In Persian].
- Safavi, K. (2014). *Getting to know the semiotics of literature*. Elmi Publication. [In Persian].
- Semnani, A. D. (1987). *Chehel Majlis* (N. Mayel heravi, Ed.). Adib Publication. [In Persian].
- Seyed AlMasi, P., & Farshbafian Safi, A. (2012). Food and its manners from the perspective of mystics in Persian literary texts. *Baharestan Sokhan (Persian Literature)*, 8(19), 25-40. <https://www.sid.ir/paper/168392/fa> [In Persian].
- Shamisa, S. (2008). *Literary types*. Mitra Publication. [In Persian].

