



هنرهای زیبای خوراک پزی و خوان آرایبی در ایران باستان

نویسنده: امام شوشتری، محمد علی

تاریخ: :: بررسی های تاریخی :: اردیبهشت 1347 - شماره 13

از 97 تا 124

آدرس ثابت : <http://www.noormags.com/view/fa/articlepage/292444>

دانلود شده از : سازمان پژوهش و برنامه ریزی

تاریخ دانلود : 1393/05/19 10:42:15

مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی (نور) جهت ارائه مجلات عرضه شده در پایگاه، مجوز لازم را از صاحبان مجلات، دریافت نموده است، بر این اساس همه حقوق مادی برآمده از ورود اطلاعات مقالات، مجلات و تألیفات موجود در پایگاه، متعلق به "مرکز نور" می باشد. بنابر این، هرگونه نشر و عرضه مقالات در قالب نوشتار و تصویر به صورت کاغذی و مانند آن، یا به صورت دیجیتال که حاصل و بر گرفته از این پایگاه باشد، نیازمند کسب مجوز لازم، از صاحبان مجلات و مرکز تحقیقات کامپیوتری علوم اسلامی (نور) می باشد و تخلف از آن موجب پیگرد قانونی است. به منظور کسب اطلاعات بیشتر به صفحه [قوانین و مقررات](#) استفاده از پایگاه مجلات تخصصی نور مراجعه فرمائید.



پایگاه مجلات تخصصی نور

www.noormags.com

انجمن فرهنگ ایران باستان
از من خواسته اند تا در هفته ایران
باستان که در سال ۱۳۴۷ بر پا
میشود، در زمینه یکی از رشته-
های تمدن و فرهنگ ایران
باستان، سخنانی ایراد کنم.
همینکه درخواست نامه آن انجمن
بدستم رسید، قدری اندیشیدم تا
از میان شاخه‌های گونه‌گون تمدن
و فرهنگ و هنر ایرانی یکی را
برگزینم و زمینه سخنرانی خود
سازم. سرانجام پس از درنگی
کوتاه، بهتر دیدم شاخه‌ای از
شاخه‌های برومند تمدن و فرهنگ
کهن ایران را برگزینم که چندان
شناخته نیست و یادست کم در باره
آن در سالهای اخیر چیزی نوشته
نوشته نشده و پژوهشی بعمل نیامده
است.

هنر زیبای
خوراک نومی و خوان آرانے

در ایران باستان

نوشته
سر محمد علی (ام) شوشتری

سرانجام هنر خوراک پزی و خوان آرایبی را برای موضوع گفتگوی خود برگزیدم که بیشک یکی از هنرهای زیباست و در هر جا که تراز گاه تمدن بالا رفت و وضع اقتصادی نیز خوب بود، این دو عامل باخیم زیبایی شناسی و جمال پرستی توأم گردید، هر آینه این هنر زیبا پدید خواهد آمد و بسوی کمال پیش خواهد رفت. چنانکه امروز در زمینه این هنر، کتابهای بسیار در میان ملت‌های پیشرفته نوشته و منتشر کرده‌اند و این بخش از درس‌هایی است که در دبیرستان‌ها و آموزشگاه‌های ویژه، بشیوه دانش آموخته میشود.

باری چون موادی را که برای نوشتن متن سخنرانی بآنها نیاز داشتم تا فراهم آوردم، دیدم فراخناک مطلب بسیار گسترده است و سخن را هر چند فشرده کنم باز سرودن آن در زمانی که برای سخنرانی معین شده است شدنی نیست و چون دریغ آمد داستانی باین زیبایی را نارسا و سروپاشکسته سازم، از اینجا بود که حاصل پی‌جوییهای خود را در قالب این گفتار در آوردم و برای چاپ در مجله بررسی‌های تاریخی فرستادم بویژه که هم کوشش‌های انجمن فرهنگ ایران باستان و هم مجله بررسی‌های تاریخی در راه شناساندن تمدن و فرهنگ ایران بکار میرود و آرمان هر دو یکی است.

پیش از هر سخن دیگر باید بگویم منظور از جمله «ایران باستان» که فراوان بگوش می‌خورد، آن بخشی از زنجیره تاریخ این سرزمین کهنسال و فرهنگ آفرین است که در آخر روز گارشهریاری دودمان ساسانی بسر میرسد این نامگذاری در تاریخ، یک بخش بندی قرار داده است که در زنجیره دراز تاریخ این سرزمین کرده‌اند و چون این قرارداد در آسان ساختن فهم زمان حوادث و گزارش شاخه‌های گونه گون تمدن و فرهنگ ما بسیار سودمند است نویسنده نیز از آن پیروی کرده‌ام. پس منظورم از عنوان گفته شده در بالا، هنر خوراک پزی و خوان آرایبی در ایران پیش از ظهور دین مبین اسلام است. هر چند در تاریخ دانشها و هنرها نمیتوان بر سال شماری (کرونولوژی) و سال و ماه زیاد تکیه کرد، با اینهمه بخش کردن زنجیره زمان در تاریخ دانش و هنر نیز کمک بسیاری بروشن ساختن مطلب خواهد کرد.

اسناد تاریخی که برای فهم این شاخه از هنرهای زیبای ایرانی باید

بررسی کرد، بزبان فارسی، جز شاهنامه حکیم ابوالقاسم فردوسی طوسی که لابلای داستانهای آن که گاه گریزی باین زمینه زده شده است کراسه یی است بزبان پهلوی بنام «خسروکوازان ورید کی» که شادروان جمشیدانوالا باستانشناس پارسی نژاد آنرا چاپ کرده است. در آن کراسه از خورا کها و پوشاکها و چگونگی ساختن آنها اندی نیز گفتگو شده است و این کراسه نیز از جمله سندهای مادرنوشتن این گفتار است. لیکن برای بهتر شناختن میزان پیشرفت هنر خوراک پزی و خوان آرایبی در ایران باستان و ابزارهایی که در خوراک پزی و بزم آرایبی بکار میرفته است سرشارترین منبع آگاهی ما کتابهای ادبی و تاریخی ودانش عربی است که در سده های سوم و چهارم عصر اسلامی نوشته شده است: و اینها، همان چیزهایی است که در روزگار ساسانی بوده و بکوشش خود ایرانیان در آغازهای عصر اسلامی در قالب زبان عربی ریخته شده است و همانها است که این زبانرا مایه دار و توانگر ساخته است.

از این رو درنوشتن این گفتار بیشتر بمنابع عربی تکیه کرده ام و برای اینکه زمینه سخن بهتر روشن گردد، آنچه را از لابلای سرچشمه های گوناگون فراهم آورده ام، بچند بهر بخش میکنم.

موادی که در خوراک پزی و خوان آرایبی بکار میرود

در پیش درآمد سخن اشاره شد که پیشرفت هنر خوراک پزی و خوان آرایبی در هر جا وابسته بدو عامل اصلی است: یکی فراهم بودن مواد خوردنی، دیگری بالا بودن تراز گاه معیشت مردم. اگر در مردمی ذوق زیبایی جویی و جمال پرستی نیز بوده باشد و بدو عامل پیش گفته ضمیمه شود، بیشک هنر خوراک پزی و خوان آرایبی در میان آن مردم خیلی زود پدید خواهد آمد و تند رشد میکند و در درده یکی از هنرهای زیبا در میآید.

در کشور ما از باستان زمان هر سه عامل اصلی که نام برده شد، موجود بوده است. از دیگر سو بواسطه بودن زمینهای حاصلخیز که دارای آب و هوای گرمسیری و سردسیری و معتدل است، اقسام مواد خوراکی و میوه ها و سبزیهای گونه گون فراهم بوده است از دیگر سو تا پیش از هجوم مغولان باین کشور، سرزمین ایران و زندگی مردمش در والاترین پایگاه اقتصادی در جهان

آمروز قرارداداشت آتشی که مغولان وحشی باین سرزمین زدند ، نه چنان بود که ویرانیهای ناشی از آن بزودی جبران گردد ، بویژه که هنوز بازمانده مردم از آن همه آسیبها و گزندها آزاد نشده بودند ، هجوم تیمورلنگک پیش آمد و آنچه را که از آتش زیانکاری مغولان در امان مانده بود ، نابود کرد . تا پیش از این پیشامدهای خانمان بر انداز تراز گاه اقتصادی و زندگی مردم ایران بر پایه بسیار بلندی قرارداداشت دست کم در زمان خود ، نظیر جایگاه فرانسه یا آلمان امروز در میان مردم آن روز جهان می بود .

از آن سوخیم زیبایی شناسی و جمال پرستی در نهاد مردم ایران از خیلی قدیم درخشندگی ویژه ای داراست و در نمودهای هنرهای زیبای گوناگون جلوه کرده است تا آنجا که دیگران ، ایرانیان را مردمی میشناسند که به آراستگی ظاهر بیش از واقعیت ارج مینهند . آثار ذوق جمال پرستی در نمودهای هر شاخه از شاخه های هنرهای زیبای ایرانی بقدری فراوان است و غالباً زیبا و فریباست که ، جز کوردلانی کودن یا بدخواهانی حسود ، نمیتوانستند ارزش این آثار هنری و جلوه و جلال آنها را انکار کنند .

همانگونه که اشاره کردم سرچشمه سخنانی که در زمینه این شاخه از هنرهای زیبای ایران خواهیم سرود ، کتابهای تاریخی و ادبی و سیر عربی است که در زمان عباسی بویژه سده های سوم و چهارم هجری نوشته شده است . از این رو باید این نکته را یاد آوری کنم که چون در عربستان شرایط اقتصادی و اقلیمی مساعدی برای بدست آمدن مواد خوراکی وجود نداشت و تراز گاه زندگی در آنجا پایین بود و فرهنگ و هنر پدیدار نشده ، ناگزیر در آنجا هنر خوراک پزی و خوان آرایبی نیز پدید نیامده بود .

از این رو در زمانی که تازیان در یرتو گسترش اسلام بکشور عراق که کانون تمدن ایران و دل ایرانشهر بود ، راه یافتند ، از جمله هنرهای زیبا که با آنها آشنا شدند ، یکی هم هنر خوراک پزی و خوان آرایبی بود . بهمین سبب است که می بینید نام خورا کها و نوشابه ها و ابزارهای خوراک پزی و خوان چینی و آیین خوراک خوری و باده گساری و افشاره نویسی در بز مه های بزرگان ، در زبان عربی همه از فارسی گرفته شده است . و نیز همه آیینهایی که در بز م آرایبی بکار

میبرده اند ، درست همانها است که در ایران روزگار ساسانی روان بوده است. جز آنکه برخی از خلیفگان عرب که در برابر خوشهای نویافته خویشتن دار نبوده اند ، پرده را کنار زده گاهی خود با هم خوابه شان لخت در حوض شراب میقتاده اند و چندان مینوشیدند تا از حال میرفتند .

در اینجا برای اینکه سخنم پاك بیدلیل نماند ، مقداری از اینگونه نامهارا دسته بندی کرده در پایین یاد می کنم تا سخن در نزد خواننده عادی بر برهانی استوار گردد .

الف - شیرینیا

آبلوگ : يك گونه شیرینی است بشکل چیزی که امروز آنرا آب نبات میگویند شکل فارسی واژه آبلوگ است و در عربی «ابلوج» گفته شده . پانید : این واژه را عربها بشکل «فوانید» جمع بسته اند و آنرا قند مکرانی نیز میگویند زیرا در باستان زمان بهترین گونه پانید در مکران درست میشد و همه ساله مقداری فانید به همراه خراج کرمان بدر بار خلافت میفرستادند و این رسم از روزگار ساسانی پایدار مانده بوده است . شکل فارسی واژه «پانید» است .

شکر : شکر زرد و سفید هر دو در عصر ساسانی و عباسی درست میشده بهترین و بیشترین گونه در خوزستان از شهرستانهای «مشرگان» میانه اهواز و شوشتر و شهرستان و شوش و گنده شاپور بدست میآمده و بخیلی از کشورها فرستاده میشده است .

قند : يك گونه شکر توده شده بوده است . يك گونه قند از شهرستان ایدك (ایدج - ایده) بدست میآمده است که آنرا قند مکرانی میگویند و چیزی مانند پانید بوده است .

نبات : نبات

طبرزد : يك گونه نبات است که برهای دانه های آن هموار است و گویی با تبر بریده شده . واژه تبرزد در فارسی و عربی بمعنی حالتی بکار میرفته که امروز برای فهمانیدن آن لغت « کریستال » را رایج کرده اند .

شهد : غسل

ماذی : عسل واژه فارسی ماذی در عربی بمعنی شیرین زبان^۱ نیز بکار رفته ولی در هر حال معنی منسوب بسرزمین ماد را دارد . زیرا عسل عراق از همدان آورده‌میشده .

دوشاب : شیره خرما را اگر بی‌پختن خرما بدست‌آید دوشاب گویند و این واژه بهمین شکل عربی شده و در آن زبان بکار رفته است . دوشاب از ریشهٔ دوشیدن است بمعنی تراویدن .

سیلان : شیرهٔ خرما اگر از راه پختن این میوه فراهم‌شود . این واژه در خوزستان هنوز خیلی مشهور است .

سیرج : شیره انگور . شکل فارسی واژه (شیرك - شیره) است .
ب - مرباها و شربت‌ها

انیج : در کتاب‌های عربی مر باراً «انیج-ج = انیجات» گفته‌اند و این واژه فارسی است . «انبك» در زبان پهلوی بجز نام آن میوه ویژه هندی ، بمعنی هر چیز شیرین است . از اینرو نوشته‌اند سلطان محمود نام انبه را به نغزك مبدل کرد . یکی از معنیهای این واژه «مربا» بوده که در عربی «انیج» شده و در همین معنی بکار رفته است .

افشرگ : واژه «افشرج» شکل عربی شده «افشرگ» پهلوی است که بجای عصارهٔ آنرا بکار می‌برده‌اند .

غورافشرگ : شربت غوره را در عربی باین شکل «غورافشرج» می‌نامیده‌اند که شکل عربی شدهٔ واژهٔ «غورافشرگ» بزبان پهلوی است .

میسوسن : يك گونه شراب طبی است .

موردافشرگ : شربت مورد است و دهها افشارهٔ دیگر که آوردن نام همه سبب درازی سخن است .

دستبشار : آب میوه را در عربی «دستبشار» نامیده‌اند و این واژه همان است که امروز آنرا «دست افشار» می‌گوییم .

خشاف : میوه‌ای که در آب شکر اندکی جوشانیده شده باشد . شکل فارسی واژهٔ خوشاب است که امروز نیز در همین معنی مشهور است .

۱- شاعر گفته : لسانك ماذی و قلبك ملقم .

سرقع : واژه سر که بشکل مذکور عربی شده است .
 سر کنجبین : سر که انگبین شربتی که آنرا از سر که وعسل درست میکرده‌اند.
 جوارش : شکل فارسی این واژه «گوارش» است و بشربتهایی گفته می‌شده که
 برای آسان کردن گوارش خوراك مینوشیده‌اند. اختراع اینگونه
 گوارشها در کتابهای داروشناسی ، باستان دان دانشگاه گنده شاپور
 نسبت داده‌اند و چنانکه نوشته‌اند، بکار بردن آنها را خاندان بخت‌یشیوع
 در بغداد مشهور کرده اند .

ج - کامکها .

فیشارج : برای برانگیختن میل بخوردن در آدمی ، پیش از آوردن خورا کها
 و نهادن آنها برخوان ، چیزهایی مانند ترشیا و چاشنیو میآوردند
 و میکوشیدند اینها نه تنها از دید گاه مزه و بوسبب بر انگیزش میل
 بخوردن شود ، بلکه رنگ و زیبایی و قشنگی چیدن آنها در ظرف
 و بر سفره ، انسان را بهوس خوردن بیاندازد . اینگونه چیزها را
 «فیشارج» گفته اند که بشکل فیشارق نیز عربی شده است . این کلمه از
 واژه «پیش آرک» پهلوی گرفته شده است .

دوق : دوق

کامخ : برخی از پیشارکها را که ترشی مانند بود ، «کامک» میگفته‌اند و این واژه
 در عربی بشکل کامخ درآمده است . کامخ ها انواع بسیاری داشته‌اند
 و ماسه نوع از آنها را یادداشت میکنیم :
 کامخ زعتر : این ترشی را از مرزه یا کاکوتی که مرزه بیابانی است درست
 میکرده‌اند .

کامخ دارصینی : این کامک را از دارچین درست میکرده‌اند .
 کامخ مبهوره : کامک از بهار نارنگ - واژه مبهوره اسم مفعولی است که بشکل
 عربی از واژه «بهار» فارسی ساخته‌اند .
 رواصیر : ترشیاها را رواصیر نیز میخوانده‌اند و شکل فارسی این واژه «ریجار»
 است که ریصار شده و به رواصیر جمع بسته گردیده است .

صقراط : ماست آب چکیده - شکل فارسی واژه چغرات است که در عربی بشکل «صقراط» و «صقرات» و «سقرات» بکاررفته است .

د - میوه ها

در ایران بواسطه داشتن آب و هوای گرمسیری و سردسیری و معتدل از روزگار ان قدیم بسیاری از میوه ها بدست میآمده است و کسانی که در تاریخ گیاهان بررسی کرده اند ، میهن اصلی برخی از درختان میوه دار و گلهای سبزیها را این کشور دانسته اند . برعکس چون در عربستان آب و هوای مساعد کمتر وجود دارد ، بسیاری از میوه ها و سبزیها در آنجا بدست نمیآمده از اینرودر زبان عربی میوه ها نام ندارند و در عصر تمدن اسلامی آن میوه ها و سبزیها بانام فارسی آنها در میان عرب زبانان شناخته شده اند . اینک نام برخی از میوه ها :
اترج : واژه ترنج در عربی بشکل اترج و اترنج هر دو بکاررفته است .

لیمون : لیمورا در عربی لیمون گویند .

نارنج : شکل اصلی فارسی واژه نارنگ است بمعنی اناررنگ .

شاهلوج : نام يك گونه آلوی خوب است . شکل فارسی واژه شاه آلوك است

توت : توت

شاه انجیر : انجیر معروف بوزیری

دستنقویه : دستنبو ، يك گونه خربزه

کمشری : شاه میوه

متك : يك گونه ترنج

کشمش : انگور بی دانه

عزبیب : انگور سیاه

وین : يك گونه انگور سیاه

خربوزه : هندوانه ، خربوزه

خیار : هندوانه

خیار شنبیر : خیار چنبر

آزاد : نام يك گونه خرما ی خوب است .

نرسیان : يك گونه خرما ی خوب است .

اوتکی : يك گونه خرماي خوب است ، شكل فارسي واژه «اوتكه آب تكه» است بمعنی خرمايي كه شيره از آن ميترآود .
 برنی : يك گونه خرماي خوب ، سبك شده واژه «برنيك» است .
 شهريز : يك گونه خرماي خوب است .
 جيسوان : نام يك گونه خرما است وشكل فارسي اين واژه كيسوان است .
 براي دانستن نام ميوه هاي ديگر كه از فارسي بعربي رفته است و كم نيست بفرهنگهاي ديگري مراجعه شود .

ذ - قره بار

شاهسبزم : ريحان شاهي

ترنجان : آن سبزي كه امروز بآن ريحان ميگويم .

شنبليله : شنبليله

شويد : ثبت اين واژه در عربي بشكل «شوت» نيز بكار رفته است .

كشنيز : كشنيز

طر خون : تر خون

سيسنبر : سوسنبر

نعنع : نعنا

معتز : مرزه

زعتز : كا كوتي

سذاب : سداب

مرزنجوش : مرزنگوش

فوتينج : پودنه . شكل فارسي واژه «پودينك» است .

جادي : زعفران

رياس : ريواس

جزر : كزر . هويج

شوندز : چغندر

كرتيب : كلم سر

بلوط : بلوط

(۹)

شاه بلوط : بلوط شیرین

جاورس : گاورس

خلار : خلار

جلبان : گلجان

بادنجان : باقنجان

دبه : کدو تنبل

و - ابزارهایی که بخورا کها میزنند.

افاویه - دانه ها و بزرهای خوشبو و خوش رنگ و خوشمزه ای را که برای بویا ساختن و زیبا کردن و خوشمزه نمودن خورا کها بآنها میزنند ، در عربی افاویه میگویند. این واژه جمع لغت «فویه» است و فویه شکل عربی شده واژه «بویه» است که در بن واژه های «بادرنگبویه» و «سنگسبویه» و دیگرها دیده میشود. ابزار : واژه ابزار در عربی و فارسی درست بمعنی «افاویه» است. بنظر من این واژه جمع لغت «برز» در فارسی ، بشکل عربی است هر چند آنرا در عربی بشکل «بازیر» نیز جمع بسته اند.

تابل : این واژه نیز بمعنی دارو هایی است که بخورا کها میزنند و در عربی آنرا به توابل جمع بسته اند.

ز - گوشتها

بی آنکه قصد برتری جویی داشته باشیم ، بی گفتگو باید پذیرفت که در عربستان مواد گوشتی بسیار کمیاب بوده و از گوشت مار و سوسمار و جوجه تیغی برتر نبوده است .

در شهرها گوشت شتر و گاو تنها بدست توانگران و سران عشیره میرسد است. از اینرو نام گوشت های خوشمزه در ادبیات عرب همه فارسی است و خود این نکته از مایه هایی بوده که در میان گفتگوهای شعوبیان بسیار آمده است. برای نمونه نام گونه هایی از گوشت های خوشمزه را که از مواد اصلی در فن خوراک پزی است یاد داشت میکنیم .

بج - جوجه . این واژه از ریشه فارسی «بج» گرفته شده که لغت بجه از آن برآمده است .

رج - بره . این ویژه که فرهنگ نویسان آنرا فارسی شمرده اند در فرهنگهای فارسی همجور مانده .
 سمائی - كرك ، بلدرچین .
 فروج - مرغ جوان ، باصطلاح تهرانیان نیمچه .
 شاهمرك - مرغ فربه و بزرگ .
 دراج - این واژه را درخوزستان «تراج» (بی شد) تلفظ میکنند و شکل فارسی واژه همان است .

تدرج - تذروك . قرقاول .

طیهوج - تیهو .

قبح - كبك .

صلیقه - تودلی .

تبوذك - تودلی پرندگان .

اربیان - میگو ، ماهی رو بیان .

در اینجا باید یادآوری کنم که نام بیشتر ماهیهای رودخانهگی و دریایی در عربی نیز فارسی است و چون آوردن آنها گفتگو را بشکل کتاب لغتی در میآورد، از اینرو بهمین اشاره بس کردم.

نوشابه‌ها

بگذریم از سود و زیان باده‌ها از دیدگاه بهداشتی آنها ، بی گمان هر جا گفتگو از بزم آرایبی بمیان آمده است ، نام باده‌ها نیز خواهد آمد . زیرا باده به بزم شور و حال میدهد . از این رو در ایران باستان باین نوشابه‌ها آنقدر ارج می نهاده‌اند ، که اختراع شراب را به جمشید نسبت داده‌اند و نیز چنانچه در نوروزنامه خیام آمده است ، هما (پرنده خجسته) دانه تارك را از بهشت آورده و بشاهی که جوجه او را از گزند مار رها کرده بود ، ارمغان کرده است . اینکه در ادبیات فارسی پس از اسلام باز از باده اینهمه ستایش شده است ، یکی بواسطه پیشینه دراز باده در ایران باستان است و دیگری وا کشش سختگیری‌های برخی از ارباب مذهب در این کار که آن نیز بی تأثیر نبوده است . اینک بنام برخی از باده‌هایی که در بزمها مینوشده‌اند بنگرید :

(۱۱)

بادج : هرگونه نوشابه مستی آور را باین نام خوانده‌اند و این واژه شکل عربی‌شده لغت پهلوی «بادگ» است که امروز آنرا «باده» می‌گوییم .
 مسطار : این واژه بشکل «مصطار» نیز ضبط شده است و بمعنی هرگونه مسکر بکار میرفته . بنظر میرسد اصل آن «مستی‌آر» باشد .

اسفند : يك گونه شراب اسفند زده و خوشبو .

مزه : شراب دومزه . تلخ و شیرین .

کمیت : شراب سرخ که از سرخی بسیاهی زند .

شراب : برخی زبان‌شناسان واژه شراب را فارسی دانسته‌اند از ریشه (شر-چر) و (اب) بمعنی عصاره .

جریال : شراب سرخ . این واژه بشکل «جریان» نیز بکار رفته است .

زرگون : شراب زرد . شکل فارسی این واژه زرگون است .

میبه : شراب گلایی . شکل فارسی واژه «می‌آبه» است .

سابری : يك گونه شراب منسوب بشهر شاپور در فارس .

خسروانی : شراب شاهانه .

نیید : آب‌انگور ، شراب کم زور .

بوزه : باده‌ای که از جو و ذرت گرفته میشد .

می‌بختج : شرابی که می‌پختند و سفت میکردند و در پزشکی بکار میرفت .

شکل پهلوی واژه «می‌بختک» است .

ابزارهایی که در خوراك پزی و خوان آرای بکار میرفته .

در کشوری که مواد خوراکی و نوشیدنی اینهمه فراوان و گونه‌گون باشد و در نهاد مردمش خیم زیبایی شناسی و زیبایی دوستی جلوه‌ای ویژه دارا است، مسلم برای بهتر ساختن هنر خوراك پزی و زیبا و فریبا کردن هرچه بیشتر خوانها ، در بزرها ابزارهای بسیاری اختراع میکنند در روزگار ساسانیان در این رشته از هنر ، ابزارهای بسیاری بوده که بیشتر آنها با نام فارسی خود در میان عرب زبانان پس از اسلام رواج یافته است ، اینک نام برخی از آن ابزارها :

ابریج : سطل ، آفتابه . این واژه شکل دیگری از لغت «ابریق» است .

- طابق : تابه نان پزی و گوشت بریان کنی . این واژه بشکل «طابوق» نیز عربی شده است .
- طاجن : دیک . این واژه بشکل طجن نیز عربی شده است .
- دیقان : سه سنگ اجاق ، سه پایه آهنی که دیک را بر روی اجاق آن می نهاده اند . شکل فارسی واژه «دیکان» است .
- ابریق : آفتابه . صراحی . هر ظرف لوله دار . لغت صراحی نیز اصل عربی ندارد .
- بلیله : کوزه لوله دار .
- خوان : خوانچه بزرگ خواه از چوب باشد یا مسی یا فلز دیگر .
- صوبج : چوبکی که نان و کلوچه را با آن پهن میکنند .
- طرجهاره : کاسه بزرگ بشکل فارسی واژه «درکهاره» است این واژه بشکل طرجهاره و طرجهاله نیز عربی شده و بطرف بزرگی گفته میشود ، که در آن شربت به بیرونی خانه می آوردند .
- فاشوره : لکن بزرگ . شکل فارسی واژه «پاشوره» است .
- لکن : شمعدان . لکن همراه آفتابه .
- صینی : سینی . این واژه در عربی بیشتر بمعنی بشقاب بکار رفته است .
- برمه : دیک سنگی نظیر دیگرهای سنگی که امروز نیز در خراسان میسازند .
- شیز : کاسه چوبی . این واژه سبک شده لغت شیزی است که منسوب بشهر شیز است . در عربی شهر گنجک را باین نام میخوانده اند .
- اسکرجه : یک گونه پیاله سفالین است این واژه بشکل «اسکرجه» نیز بکار رفته است . در داروشناسی اسکرجه کوچک و اسکرجه بزرگ پیاله هایی است برای اندازه گیری داروهای آبکی .
- سکردان : جعبه های شراپها و انبه ها . چیزی که امروز آنرا «بوفه» گویند .
- سکین : کارد .
- سیخ : کارد بزرگ .
- بارچین : چنگال . این واژه در فارسی بشکل «برچین» بکار میرفته است .
- باطیه : بادیه .
- طاس : تاس . ظرف بزرگ .

- کاس : کاسه .
 بختق : دستمال سرخوالیگر .
 صاخر : ساغر .
 طنجر: يك گونه ديك . پاتیل تیغار. تغار خمیر گیری .
 خم : خنب .
 بستوق : بستو . يك گونه خمچه .
 انجانان : تغارخمیر گیری . شکل فارسی واژه انگان است که درخوزستان هنوز مشهور است .
 جام : پیاله ، ظرف بلورین .
 تور : يك گونه کاسه گرد . شمعدان بویژه اگر از زیراسیم ساخته شده باشد .
 دیسق : يك گونه ظرف که بیشتر ازسیم ساخته میشود .
 طست : تشت .
 طستخان : يك گونه ظرف
 زکره : خیک سر که .
 راووق : شراب پالا ، شکل فارسی واژه «راوک» است .
 دستیح : ظرف پیش دستی . شکل فارسی واژه «دستیک» است .
 دستینج : هرظرف پیش دستی . شکل فارسی « دستینگ » است .
 هاوون : هاون .
 دستج الهاوون : دسته هاون .
 مستق : چمچه . شکل فارسی واژه « مشتک » است .
 تنور : تنور .
 فرن : فرن .
 برنج : ظرف سفالین .
 برینه : يك گونه ظرف .
 مرطبان : ظرف جای ابزارهای آماده شده برخوان یا درآشپزخانه .
 کوز : کوزه .
 جرہ : يك گونه کوزه شکم برآمده . سبو .

حب : ظرف بزرگ سفالین برای نگه داشتن و صاف کردن آب .
 حبهانه : ظرف کوچکتری که زیر حب مینهادند تا آب صاف تراویده از حب
 در آن فراهم شود.
 طابستان : آتشدان فلزی .

هنوز هم ابزارهای دیگری هست که من از آوردن آنها از ترس درازی
 سخن خودداری کردم . باید اضافه کنم :
 دستور : دستمال کنارخوان . این واژه از دو جزء « دست آورد » ساخته شده
 و معنی دستمال دست را میدهد.

طاه : خوالیگر را در عربی « طاه » میگویند و این واژه شکل عربی شده « داه »
 در فارسی است که بمعنی پیشخدمت در فرهنگها ضبط گردیده است .

خوراك ها و شیرینها

نام بیشتر خورا کها در عربی از فارسی گرفته شده زیرا چون مواد
 خوراکی در عربستان بدست نمیآمده خوراك پزی در آنجا بشکل يك هنر
 پیشرفته پدید نیامده بود تا نیازمند نهادن واژه برای نشان دادن مفهومهای
 این هنر بشوند . برعکس چنانکه گفته شده هنر خوراك پزی و خوان آرایبی
 در ایران باستان بسیار والا و پیش رفته بوده از اینرو زمانی که تازیسان در
 عراق بخوراك پزی آشنا شدند از خورا کها و نوشا کها با همان نام ایرانی آنها،
 در نظم و نثر عربی یاد کرده اند و همین فن ایرانی نیز یکی از مایه هایی است
 که ادبیات عرب را زیبا و مایه ور کرده است .

در سده های دوم تا پنجم هجری کتابهای بسیاری در فن خوراك پزی و
 خوان آرایبی و آیین آنها و مهمان داری و بزم آرایبی بدست دبیران و شاعران
 زیر نام «الطبیخ» و نیز بدست پزشکان زیر نام «قوی الاطعمة والاشربه» نوشته
 شده است که برخی از آنها بدست ما رسیده و این کتابها بهترین سرچشمه تاریخی
 برای پژوهش در این فن زیبا است.

بررسی این کتابها نشان میدهد که مواد آنها بیشتر یا از کتابهای ایرانی
 و یا از فرهنگ عامه (فولکلوریک) ایرانی گرفته شده است؛ هر چند نویسندگان

آنها برابر سنت خودخواهانه آن زمان کوشیده‌اند، همه آنچه را که در شکم کتاب خود نهاده‌اند از «ابتکارات» خویش قلمداد کنند.

برای گواه و نمونه نام برخی از خورا کهای ایرانی را که از آن کتابها برگرفته ایم یادداشت میکنیم:

صلیقه : تودلی پخته پرندگان.

شیرازیہ : یک گونه ماست آب چکیده در آمیخته بسبزی خشک . خوراک آس ماست.

صریقه : نان نازک .

جرذق : نان کلفت گرد : شکل فارسی واژه «گردگ = کرده» است.

طباہج : کباب از گوشت کوفته.

کباب : گوشت بریان شده.

طفشیلہ : تفشیلہ: آس عدس.

دوغباج: آس دوغ

دیگ بردیکه: تاس کبابی که دیگ آنرا بردیک دیگری می‌نهادند تا از

گرمی دیگ آهسته آهسته پخته شود.

فندقیه: خورش از فندق مانند فسنجان.

رشدیه: خوراک رشته

روذق: مرغ بریانی. روده پراز مصالح. شکل فارسی واژه «رودک» است.

زردی: یک گونه حلوا . شکل فارسی این واژه «زرده» است زیرا صدای (ه)

ناملفوظ فارسی، در عربی بشکل الف مقصوره درمیآید. بگمانم این

واژه نام خوراکی است که آنرا شله زرد گویند و اکنون در ماههای

صفر برسم نذری می‌پزند.

زر کشیات : بیک گونه خورا کها گفته میشود که روی آنها را بازعفران نگار

میگردند .

سماقیه: خورش سماق.

سمنو: خوراکی که از شیرۀ گندم تازه سبز شده ساخته میشود.

نیده: چیزهایی که در سمنو بشکل فندق از بهم پیوستن شیرینی سمنو پدید می‌آید.

اسفناجیه: خورش اسفناج. چون واژه اسفناج در عربی بشکل اسفناج و اسفاناچ و اسفیداج آمده از اینرو نام خورش اسفناج در کتابها به سه شکل دیده میشود.

اسفرجات: خورش سیزی. این نام از واژه «اسپرگ» گرفته شده است.

بالقه: خوراک پاچه. شکل فارسی واژه «بالک» است.

بزم آورد: یک گونه خوراک آماده شده و لقمه شده بود مانند ساندویچ در امروز که بیشتر در مزه میخواری خورده میشود و آنرا نرگس سفره و نواله نیز گفته‌اند.

زماورد: سبک شده لغت بزم آورد است.

بزمه: یک نوبت خوراک.

فراقت: یک گونه نان شیرینی که با شیر و مغز گردو ساخته میشود. این واژه در عربی بشکل «فلاتج» نیز دیده میشود و شکل ایرانی آن «فلاتک. فلاته» است.

فستقیه: خورشی که از مرغ و مغز و پسته مانند فسنجان درست میشود.

ریباسیه: خورش ریواس.

بقره: آش بغرا

بورانیه: بورانی. نوشته‌اند که بوران دختر حسن بن سهل زن مأمون عباسی نخستین زنی است که این خوراک را پخته و از اینرو بنام او مشهور شده است. بسا این بانو نخستین کسی است که این خوراک را در عراق مشهور کرده است.

بادنجان بورانی: بورانی بادنجان^۱

بھط: شیر برنج

۱ - کشجام گفته: و بادنجان بورانی به نفسک مفتونه

- شورباچ : شوربا
 جردانج : کباب کنجه. شکل فارسی واژه «گردانگ» است.
 جرماذج : يك گونه خورش است.
 سميد: نان سفید.
 رهشی: يك گونه خوراك است از آرد كنجد. شکل فارسی واژه «رهشه» است.
 سكباج: آش سرکه.
 زلابیه : زلابی.
 سختور : گیپا. کله پاچه .
 سفدیه : گیپا. کله پاچه.
 سنوسبج : يك خوراك از گوشت کوبیده که بشکل سبوسه بریده میشود.
 فیشقارج : گوشتی که از شب برای کباب تکه - تکه و آماده شده است. این واژه در عربی بشکل فیشارق و شبارج و شبارق نیز آمده و بمعنی پاره پاره کرده بکاررفته و اسم مفعول نیز از آن ساخته اند.^۱
 خاميزك : گوشت بریده که خام خام میخورند و مزه در میخواری بود. جاحظ این واژه را بشکل «خوامیز که» بکار برده و در کتابهای پزشکی بشکل خامیر (ج=خوامیز) بکاررفته است.
 فالوذج : پالوده.
 نالوذجیه : خوراکی که آنرا از صافی میگذرانیدند.
 فارینه : يك گونه نان کلفت.
 كهك : كيك که شکل فارسی آن «کاک» است.
 شابوره : شیرینی که بشکل سه گوش بریده میشود، شکل فارسی واژه شاپور است.
 رازینج : خوراك رازانه زده.
 لوزینج : خورش از بادام مانند فسنجان.
 هریسه : در کتابهای عربی اختراع هریسه را به ساسان نسبت داده اند. باری این واژه فارسی است و بغلط آنرا «حلیم» مشهور کرده اند.

۱ - فجاء بنسج العنكبوت كانه - علی مصویها سابری مشرق

در ایران باستان بزها را با گل میاراستند بویژه گل سرخ از اینرو مهمانی را اگر جنبه شادی داشت «سور» میگفتند این واژه در عربی رفته و پیغمبر گرامی (ص) اسلام نیز آنرا بکار برده است و روزی بشوخی به ابوهریره فرموده سوری بماده ۱ اجازه دهید در اینجا يك شوخی را هر چند مربوط بزمان گذشته است، برای چاشنی سخن یاد کنم:

روزی عربی در باره مهمان نوازی اعراب خیلی گزافه میگفت. يك ایرانی که آنجا بود گفت: شما از مهمان بیزارید بدلیل آنکه نام مهمان را در زبان خودتان «ضعیف» نهاده اید یعنی زیادی وسر بار و موجب غم و اندوه. ما ایرانیان او را مهمان نامیده ایم. یعنی بزرگ خانه چون در فارسی «مه» بمعنی بزرگ و «مان» بمعنی خانه است.

در اینجا شایسته است اضافه کنم که زیبا کردن ابزارهای خوراک خوری و خوان آرای و پاکیزه نگه داشتن آنها از آیینهایی است که در ایران باستان بآن اهمیت بسیار میداده اند. گذشته از اینکه در کناره خوانها و سفرهها جمله هایی مانند «گوارا باد» و «شاذبوی» و «شاذخواری» مینگاشتند که آدمی را بخوردن بر میانگیخت، بر کاسه ها، پیاله ها و در گهاره ها بانقش و کنده کاری تصویرهای زیبا و فریبا پدید می آوردند که ظرف را هر چه بهتر زیبا کند. در این زمینه نویسنده گفتار مفصلی زیر عنوان اثر نقاشی ایران در ادبیات عرب نوشته ام که در مجله مهر چاپ و نیاز بتکرار در اینجا ندارد.

در اینجا باید یادآوری کنم همه این واژه ها با اشاره بمأخذ و سندی که هر مطلب از آن برداشته شده است و با آوردن گواه از شعر و نثر عربی بجهت هرواژه، در فرهنگ واژه های فارسی در عربی یسار گردیده و گزارش شده است. از اینرو در تفسیر آنها بکوتاهی گراییدم و از باز گفتن سند برای هر گفته خودداری کرده ام.

آیینهای مهمانداری و بزم آرای در ایران باستان

در مردمی که تمدن و هنر بیابگاه بلندی برآمده، بویژه اگر در نهاد ایشان خیم جمال پرستی و زیبایی جویی نیرومند و ریشه دار باشد، بیشك در بزم

آراستن و خوان چیدن و مهمانی دادن و چگونگی نشستن در کنار خوان و چگونگی خوردن و نوشیدن در بزمها، حتی خلال کردن دندانها، آیینهایی پدید می‌آید که رفته رفته شکل سنتهای بزرگ اجتماعی را بخود می‌گیرد و آن سنتها چندان ریشه دار میشود که در کتابها و نوشته‌ها بگونه آیینهای ملی ثبت میشود. برعکس در کشورهایی که تمدن و فرهنگ پیش نرفته و پدید نیامده است، بویژه اگر وضع اقتصادی در آنجا بدهم باشد و مقدار خوراکی کمیاب و بدست همه کس نرسد، در اینگونه جاها بزم آرای و مهماندار پدید نخواهد آمد و دارای سنت و آیین نخواهند شد. مردم در اینگونه جاها بیک گونه چشم تنگی دچار میشوند و بآنچه خوردنی و نوشیدنی است حرص می‌ورزند و رنگ اندیشه ایشان نسبت بخوراکها و پختن آنها و آیین خوردن و نوشیدن برعکس مردمی خواهد شد که در رفاه و آسودگی زیست میکنند. مثلا در عربستان که مواد خوراکی کمیاب و گران بها بود هجوم بردن بخوراکی و تند خوردن و لیسیدن ته کاسه و لیس زدن باستخوانها حتی نرم کردن استخوانها و خوردن آنها از فضایل بود و نشان شکرگزاری نسبت به نعمت خداداد شمرده میشد. در فضیلت خلیفه دوم نوشته اند: چون کاسه دوغ قرش شتر را سرمیکشید چنان محکم آنرا بالا میانداخت که لبه بالاین کاسه به پیشانی او میخورد.

برعکس در ایران آهسته آهسته خوردن و در کنار خوان در هنگام خوراک خوردن خاموش ماندن و دست را بخوراک نیالودن نیک برد و حرص ورزیدن و پر خوری و با دست خوراک خوردن نشانه شکم خوارگی.

در ایران روزگار ساسانی برای بزمها و مهمانیها آیینهایی بود که در بزمهای شاهانه و خانه‌های بزرگان آنها را سخت مراعات میکردند و برخی از آن آیینها تا سده‌های چهارم و پنجم هجری در میان بزرگان عصر اسلامی که بیشتر ایرانی نژاد بوده‌اند روان مانده بود. ما در اینجا برخی از آن آیینها که یاد آنها در کتابهای تاریخ و ادب و سیر مانده است، اشاره خواهیم کرد.

الف - نیایش در کنار خوان و خاموش ماندن در هنگام خوردن:

پیش از این اشاره کرده‌ام که عمر بن بحر جاحظ نویسنده بصری بیشتر

مطالب کتاب التاج با اخلاق الملوك خود را از کتابهای ایرانی بویژه آیین نامک برگرفته است که اصل آن متأسفانه گم شده : جاحظ زیر عنوان «زمزمه ایرانیان برخوان و خودداری از هر گونه سخن گفتن، گفته است :

«در نزد شاهان ساسانی چون خوان میگسترند ، نخست برخوان زمزمه میکردند و زیر لب دعا خواندن را زمزمه گویند و هنگام خوردن هیچکس يك كلمه نمیگفت تا اینکه خوان برداشته شود و اگر کسی نیاز بجیزی پیدا میکرد با اشاره آن چیز را میخواست و آنچه را در دل داشت با اشاره می فهمانید ،^۱

همو در آیین همخوان شدن با شاهنشاه زیر عنوان « دیده نندوختن بشاهنشاه زمانی که میخوردند» گفته است :

«هنگامی که شاهنشاه خوراکی میخورد ، هیچکس نباید با او دیده دوزد و نیز هیچکس نباید دست به پیشدستی او دراز کند.»

باز زیر عنوان «برابری میانه شاه و مهمانان او» افزوده است:

«از آیینهای شاهی یکی آنست که در پیش روی هر مهمان يك ظرف از همان خوراکیها نهاده شود ، سفت یا نرم ، گرم یا سرد ، که پیش روی پادشاه نهاده اند و شاه هیچگاه نباید خود را بخوراکی بجز خوراکی مهمانانش ، ویژه سازد زیرا چنین رفتاری نشانه خودپسندی و موجب پست شدن ارج شاهی است .

«هیچکدام از نزدیکان شاه و پیرامونیان او نباید در پیش رویش دست خود را بشویند تنها کسی تواند چنین کند که در پایگاه و بزرگی و خاندان همسنگ او باشد.»

«دیگر از آیینهای شاهی آنست که دستمال سفره اش مانند دستمال رو خشک کنی او باید سفید و پاکیزه باشد و هیچگاه يك دستمال دو بار بکار برده نشود مگر آنکه آنرا خوب شسته باشند .

«برخوان شاه هیچکس نباید با او سخن جدی یا شوخی بگوید و اگر خودش

سخن گفت نباید مانند آنرا دیگری بیاورد. تنها باید با فروتنی بسخن او گوش فرا داشت.

ب - زشتی حرص زدن بخوراك :

در نزد ایرانیان حرص زدن بخوراك نشانه پستی و شکم بارگی است. جاحظ در این باره گفته است:

«شاهان ایرانی اگر میدیدند یکی بخوراك حرص میورزد او را از رده مردم آن بزرگ فرو میافکنند و در جرگه دلخکان میگرفتند هر زمان شاه کسی را بر خوانش میخواند او بایستی جانب ادب را رها نسازد و از آنچه در جلوش نهاده اند بخورد و بهره دوست دارد دست دراز نکند زیرا اگر کسی بشکم خوارگی مشهور میشد دیگر او را با ادب نمیدانستند و بر آنکه شکم باره بوده نام هوشمند نمی نهادند».

«چون در پیشگاه شاه خوراکی جلویکی گذاشتند او نباید به پندارد که خوراك را نهاده اند تا آنرا پاك تمام کند. باید بداند غرض از نشان دادن او در کنار سفره شاه، بزرگداشت او و مهرورزی در باره اش بوده است. اگر شاه بر خوان چیزی بکسی ارمغان داد، آن کس تنها بر آن دست مینهد و این رفتار ادب دانی او را نشان خواهد داد».

ایرانیان از روی شکم خوارگی اشخاص را میازمودند. جاحظ گفته است: «گفته اند چون مؤبد مؤبدان مرد، يك تن از مردم استخر را نزد شاپور ذوالا کتاف به نیکی و خداشناسی و بیرهیز کاری شناسانیدند تا داور داوران شود. شاپور او را فرا خواند چون آمد و بار یافت او را بر خوان خویش نشانید و فرمان داد با او هم خوراك شود آن مرد کنار خوان نشست. شاپور جوجه ای را برداشت و دو نیم کرد و نیمی را نزد او نهاد و نیم دیگر را نزد خودش. و باو گفت از این بخور و چیز دیگر با آن در میامیز چون بر معده ات سبکتر است و آسانتر گوارایده خواهد شد. شاپور از نیمه خود بهمان اندازه که همیشه میخورد بخورد. آن مرد پیش از آنکه شاپور نیمه جوجه اش را تمام کند از آن خود را تمام کرد و دست بخورا کهای دیگر برد و شاپور او را مینگریست. چون خوان را برداشتند شاپور بآن مرد گفت بدرود کن و بشهرت (۲۲)

باز گرد زیرا پدران ما و شاهان پیشین گفته اند آنکه در پیش روی شاه بخوراك
 حرص ورزد در پشت سر او به مال رعیت بیشتر حرص خواهد ورزید.^۱
 رخت پاکیزه پوشیدن در جشنها بویژه در پیشگاه شاهنشاه و بزرگان و
 لقمه كوچك برداشتن از آیینهای نيك و كهن ایرانی در بزم آرایي است برعكس
 در عربها هجوم بردن بخوراك نيك بود.

عدی بن زید عبادی که از شاعران عصر جاهلی عرب است و در دربار خسرو
 دوم ساسانی ترجمان زبان عربی بوده در بشاهی رسانیدن نعمان پور منذر
 از این آیین بهره گیری کرده است. منذر هنگام مرگ یازده پسر داشت که
 هر کدام از آنان در اندیشه جانشینی پدر بود و خسرو پرویز باید یکی را از
 میان آن یازده تن برای شاهی امارت حیره و مسؤولیت تیره های عرب در برابر
 دربار ایران برگزیند از اینرو به عدی بن زید دستور داده بود همه را بحضور
 او بیاورد تا از میان ایشان یکی را بشاهی حیره برگزیند.

عدی بن زید در دل دوست میداشت نعمان برگزیده شود از اینرو تنهائی
 از برادران دیگر، با و اندرزهایی میدهند و از جمله میگوید:
 «اگر شاهنشاه ترا فرمان داد در پیشگاهش خوراك خوری، در خوردن
 شتاب مکن لقمه كوچك گيرو كم بخور».^۲

از آیینهای ایرانی در بزمها و جشنهای یکی نیز گل ارمغان دادن بیکدیگر
 بود و این همان رفتار است که در عربی آنرا به «تحیه» ترجمه کرده اند زیرا
 این رسم تا سده های چهارم و پنجم هجری در عراق رایج بوده است.^۳
 در جشنها گل بگردن میآویختند و بویژه گل آذرگون (آذریون) را
 که آنرا خجسته میدانستند بگوشه های میآویختند. ابن معتز در وصف زیبارویی
 که گل آذرگونی در بزم بگوش آویخته بوده سروده است:
 «گل آذرگونی که بگوش آویزان دارد مانند پیاله عقیقی است که در ته
 آن زرنهاده اند».

۱ - کتاب التاج ص ۵۴

۲ - الاغانی ج ۲ ص ۱۷

۳ - همان کتاب ج ۲ ص ۳۴۵

ج - جایگاه هر کس در بزماهای رسمی

در بزماهای رسمی و انجمنهای بزرگان جای هر کس بفرما خور پایگاه اجتماعی و دو دمانش معین بود، بویژه در دیوان شاهی و در کتابهای ادب و سیر عربی جایگاه نشست بزرگان در ایوان شاهی در روزگار ساسانی یاد شده است اما بهترین شرح را در این زمینه جا حظ در کتاب التاج دارد که چنانچه گفته شد از کتاب آیین نامک روزگار ساسانی برداشته شده است جا حظ زیر عنوان طبقات مقنیان در ایران و در اسلام چنین گفته است:

« چون در سخن خود باینجا رسیدیم، ناچار جایگاه سه طبقه ندیمان و موسیقی - دانان را شرح میدهم هر چند جایگاه ایشان در کتاب الاغانی مشخص گردیده است . »

لازم است پیش از آوردن ترجمه بازمانده سخن جا حظ یاد آوری کنم کتاب الاغانی که جا حظ از آن در اینجا نام میبرد و در آن جایگاه سه طبقه موسیقیدانان و ندیمان معین شده بوده، بی گمان « کتاب الاغانی » معروف تألیف ابوالفرج اصفهانی نیست.

زیرا: یکی آنکه تاریخ مرگ جا حظ سال ۲۵۵ هجری است و تاریخ مرگ علی بن حسین معروف بابوالفرج اصفهانی مؤلف کتاب الاغانی سال ۳۵۶ هجری است و جا حظ که صدسال پیش از ابوالفرج اصفهانی مرده است نمیتوانسته از کتاب ابوالفرج بهره گیری کند. دو دیگر در کتاب ابوالفرج جایگاه ندیمان و موسیقیدانان عصر ساسانی گفته نشده است.

بی گمان این کتاب که تاسده سوم هجری موجود بوده یکی از کتابهای ایرانی در فن موسیقی است یا بخشی از کتاب آیین نامک بوده که در آن راههای موسیقی و جایگاه ندیمان و موسیقیدانان در دربار شرح داده شده بوده است و بسا که در این کتاب ترانه های مشهور و راههای موسیقی با القبای ویژه آوانویسی « ویسب دبیره » نوشته بوده است. باری جا حظ افزوده است:

« نخست از شاهان ایران آغاز میکنیم زیرا آنان بر ما پیشی داشته اند و ما از ایشان قانونهای پادشاهی و کشور داری و بسامان داشتن پایگاه بزرگان

و توده مردم و ناگزیر ساختن هر دسته را بر خرسندی بآنچه دارد و بس کردن به بهره خویش، همه را از آنان آموخته ایم.

اردشیر بابکان نخستین کسی است که جایگاه ندیمان را مشخص کرد و راهبری ایشان را بدست گرفت و آنانرا درسه پایگاه جاداد: دررده یکم افسران و شاهپوران بودند. جای نشستن ایشان از ستاره (پرده ای بود که در ایوان شاهی جایگاه شاهنشاه را از دیگران جدا میکرد) ده ارش فاصله داشت.

آنکاه طبقه دوم بود که جایش ده ارش از طبقه نخستین فاصله داشت و اینان پیرامونیان شاه از ندیمان و دفتر خوانان از بزرگان و دانشمندان بودند.

طبقه سوم: جای ایشان بازده ارش از طبقه دوم فاصله داشت. شوخان و دلخکان در این طبقه بودند. آنکاه جا حظ زیر عنوان همه مردم در نزد ایرانیان در چهار طبقه اند، گوید:

« و نیز او مردم را بچهار طبقه بخش کرد و هر طبقه را بر جای خود و داشت نخست فرماندهان از دودمان شاهی.

دوم: موبدان و هیربدان

سوم: پزشکان و دبیران و اخترماران

چهارم: کشاورزان و پیشه‌وران و مانند گان ایشان

باز جاحظ زیر عنوان « برای بری هر طبقه از ندیمان و مانند گان ایشان در ایران » افزوده است: « کسانی که روبروی اسواران از دودمان شاهی می‌نشستند استادان موسیقی و آواز بودند. اینان یکر است روبروی طبقه اول جا می‌گرفتند (منظور او در دست چپ ایوان است) در روبروی طبقه دوم نوازندگان و خوانندگان جاداشتند و در روبروی طبقه سوم و نگ‌زنان و تنبور نوازان و نای‌دمان.»

«پیش از آغاز شدن بزم در ایوان، مردی که بر ستاره (پرده شاهی) گمارده بود و پسر یکی از اسواران بود و خرمباش نامیده میشد، بر بلندترین جا بر می‌آمد و بانگ بر میداشت چنانکه همه حاضران بشنوند: ای زبان سرت را نگهدار زیرا امروز با پادشاه همنشین خواهی بود.»

رعایت ترتیب نشستن در بزرها و کنار خوان منحصر به بزهای شاهانه در ایران باستان نبوده، بلکه این آیین‌ها در همه بزرها و انجمنهای ایرانی، بویژه اگر جنبه رسمی می‌داشت مراعات می‌گردید عبدالله بن مسلم دینوری روایتی از آیین نامک، در این باره بازگو کرده است که دارای نکاتی در زمینه سخن ما است از اینرو ترجمه آنرا در پایین می‌آوریم و بر آنچه گذشت می‌فزاییم.

«در آیین نامک خوانده‌ام: مردی از بزرگان به پسرش اندرز میداد که هر زمان لقمه در دهان داری بچپ و راست خود می‌پیچ، با ترش رویی خلال مکن، با چوب مورد خلال مکن. هیچگاه لقمه با کارد بر مدار، در کنار خوان بالادست آنکه از تو سالمندتر است، همنشین، دستت را با جامه‌ات پاک مکن، ایستاده آب منوش.»^۱

همورویات دیگری بشرح زیر آورده است:

«در آیین نامک خوانده‌ام: خواجه حرمسرا بکنیزگان دستور داده بود سیر و پیاز و کندنا و کدو حلو و نخود سبز و زردآلو که انگیزه بدبو شدن دهن است نخورند»^۲

در ایران باستان خوراک را با چنگال و قاشق می‌خوردند دلیل این مطلب، بگذریم از قاشقها و چنگالهایی که در کاوشهای باستانشناسی بدست آمده، گفتگوهایی است که در سده دوم و سوم هجری میان شعوبیان و هواخواهان عرب در گرفته بود و از جمله در این زمینه نیز سخن رفته است. ایرانیان دست آلودن بخوراک رازش میدانستند حتی برخی بزرگان همانگونه که دستمال سفره را بدون شستن دوباره بکار نمی‌برده‌اند، در هر نوبت خوراک قاشق و چنگال را عوض می‌کردند. برعکس هواخواهان عرب برداشتن خوراک را با قاشق و بریدن

۱- عیون الاخبار ج ۳ ص ۲۲۳

۲- عیون الاخبار ج ۲ ص ۲۷۸

نان را با کارد، اهانت بنعمت خدای پنداشتند و برای بادست خوردن فضیلت‌هایی نیز میسرودند.

در بزمها خورا کها را بیکباره برخوان نمی‌نهادند و آنها را مانند امروز نوبت بنوبت می‌آوردند. پیش از هر خوراك پيشارگ «فیشارج» می‌آوردند که چیزهایی برای تحريك اشتها و باصطلاح امروز گلوتر کن بود.

در بزمها نوشیدن سه جام نخستین ناگزیر بود اما پس از آن هر کس باندازه توانایی خویش باده مینوشید.

در بزم‌شاهی اندازه باده نوشی باشاهنشاه بود و او در فرمان خود تاب و توان را در نظر میگرفت^۱

هر گاه یکی از دوستان از بزمی غایب بود جام اول را بیاد او مینوشیدند و آنرا «یادگار» میخواندند. این کلمه نیز بزبان عربی در همین معنی در عصر عباسی رایج شده بود. شاعری گفته در بزم ما هر گاه از عقل نامی برده شود بیاد کار او جامی میزنیم^۲.

اما در بزم دوستان آیین چنین بود که همه باندازه هم بنوشند و اگر یکی پیاله را بر میگرددانند باده را بشوخی بسرش میریختند. حسن بن هانی اهوازی معروف به نواسی در شعری که در ستایش هم پیکانگان خود سروده است این رسم را چاشنی سخن کرده^۳.

رسم بود که پیشخدمتان در بزمها از جوانان خوشرو برگزیده شوند و رخت کوتاه و چسبان بتن ببوشند. کتی را که پیشخدمتان در بزمها میپوشیدند «قرطوق» که شکل فارسی آن «گردک» است و از کمر بپایین تر نمی‌آمد جامعه ویژه بزمها شمرده‌اند و در شعرهای غزلی از آن بسیار نامبرده شده و از آن اسم مفعول مخرطوق یعنی «گردک پوش» درست کرده و آنرا بعنوان کنایه از پیشخدمت خوش سیما در ادبیات بکار برده‌اند.

این سنتها و آیینها بویژه در دربارشاهی هنگام ایمنی و آسایش روان بوده

۱- کتاب التاج ص ۷۲

۲- واذما ذکر العقر

۳- سنتهم فی شربها بنیم

مل شربنا یا نگاره
من ردها صبت علی رأسه

وبکار بسته میشد. اما هر زمان رویدادهای بزرگ و سختی پیش می‌آمد رسم بزم آرایبی و خوان چینی در دربار متوقف میشد تا پیشامد چاره شود. جاحظ گفته:

«در هنگام پیشامدن حوادث سخت مانند جنگ و امثال آن، خوان گستری در دربار موقوف میشد و برخوان شاهنشاه جز نان و نمک و سرکه و سبزی چیزی نپنهادند و خوالیگر در طبقی بزم آورد و شاه يك لقمه از آن برمیداشت و میخورد. در این زمانها جز سه تن که موبد موبدان و ایران دبیر بدو ایران سپاه بد بودند، کسی باشاهنشاه همخوان نمیشد.»^۱

در زمینه تاریخ هنرزیبای خوراک‌پزی و خوان آرایبی در روزگار ساسانی در میان کتابهای ادب و سیر و تاریخ عربی که در سده‌های دوم تا چهارم هجری نوشته شده است، مطالب بسیار دیگری میتوان بدست آورد.



مرکز تحقیقات کامپیوتر علوم اسلامی