

آبگوشت در آوند فرهنگ ایرانی

علی شهیدی^۱

(تاریخ دریافت: ۹۴/۰۶/۱۵؛ تاریخ تأیید: ۹۴/۰۷/۲۹)

چکیده

پژوهش درباره خوراک‌های ایرانی بیشتر از منظر علم تغذیه^۲ و رژیم‌های غذایی و درمانی^۳ مد نظر بوده است؛ شاخه‌هایی از دانش پزشکی که در متون پزشکی کهن ایرانی با عناوینی چون «علم‌الغذیه» و «علاج‌بالاغذیه» شناخته می‌شده است. اما انبوه خوراکی‌های پخته و خام ایرانی کمتر از منظر فرهنگ، زبان‌شناسی، انسان‌شناسی و تاریخ اجتماعی مورد مطالعه قرار گرفته‌اند. این گفتار می‌کوشد تا یکی از غذاهای قدیمی و به تعبیری اصیل ایرانی، یعنی «آبگوشت» را به یاری میراث مکتوب و شفاهی، در بستر فرهنگ و زبان، در گذشته و حال مطالعه کند. آبگوشت دست کم در ششصد سال گذشته حضوری پررنگ در متون مرتبط با آشپزی ایرانی دارد و با نزدیک شدن به دوران معاصر تغییرات و تحولات خاصی در قالب و محتوا تجربه کرده است. ورود تره‌بار و محصولات غذایی غیرایرانی به ایران (مثل سیب‌زمینی و گوجه فرنگی)، ترجمه متون آشپزی فرنگی به فارسی، توسعه صنایع، مهاجرت‌های داخلی (روستا به شهر)، کلان‌شدن پایتخت و مراکز استانی و افزایش جمعیت بازاری و کارگری در شهرها از عوامل تحول این غذا بوده است. عواملی که سبب شده‌اند آبگوشت فرایند تبدیل شدن به غذایی سریع (فست‌فود) را به شکلی طبیعی و تدریجی طی کند و گونه‌ای از آن بدل به غذایی ملی شود و در عین حال در فهرست غذاهای قدیمی ایرانی باقی بماند و گونه‌های متنوع و محلی آن نیز حفظ شود و از میان نرود.

واژه‌های کلیدی: آبگوشت، دیزی، فرهنگ آشپزی، خوراک‌نامه‌ها، فست‌فود شدن

۱. عضو هیات علمی گروه فرهنگ و زبان‌های باستانی و ایران‌شناسی دانشگاه تهران، alishahidi@ut.ac.ir

2. Nutrition

3. Medical Diets

مقدمه

همه دایره‌المعارف‌هایی که درباره ایران تالیف شده‌اند (مانند *دانشنامه ایران، دانشنامه فرهنگ مردم ایران و دایره‌المعارف ایرانیکا*)، مدخلی با عنوان «آبگوشت» دارند (عضدی و بازرگانی، ۱۳۸۴: ۱۶۵-۱۶۴؛ همان، ۱۳۹۱: ۶۱-۵۹، ۴۷-۴۸؛ EIr and Ramazani, 1985) و این غذا و انواع آن (مثل بزباش) در کنار نام‌ها و نامداران فرهنگ ایرانی، در دایره‌المعارف‌های تخصصی بدل به مداخلی مختصر یا مفصل شده است (Ghanoonparvar, 1990: 425). لزوم نگارش این دست مداخل، ممکن است به سبب ویژگی‌های فرهنگی-اجتماعی آبگوشت، بدیهی به نظر رسد، اما بسیاری از غذاهای مشهور ایرانی و رقیبان دیرینه آبگوشت (همچون خورش‌های قیمه و قورمه‌سبزی و انواع کباب و چلوکباب)، با وجود بهره‌مندی از ویژگی‌های مشابه، اغلب صاحب مدخل نیستند. حضور آبگوشت و غیاب رقیبان در دایره‌المعارف‌های ایران‌شناسی، در منوی رستوران‌های (درجه یک تا سه) ایرانی جا عوض می‌کنند. یعنی مثلاً در لیست غذای^۱ هیچ یک از رستوران‌های نامدار و گمنام تهران، آبگوشت نیست! (نک: منوی رستوران‌های جوان، رفتاری، شرف‌الاسلامی، شمشیری، ملی، مسلم، نایب و ...). این مساله شاید باز برای یک ایرانی بدیهی به نظر برسد، اما برای گردشگر تازه‌واردی که در کتابچه راهنمای سفر به ایران با نام آبگوشت آشنا می‌شود (Burk & Elliott, 2008: 79)، و این غذای ملی را در لیست غذاها می‌جوید و نمی‌یابد، پرسش‌برانگیز خواهد بود و در پاسخ خواهد شنید که برای خوردن آبگوشت باید به چایخانه، قهوه‌خانه یا دیزی‌پزی (دیزی‌سرا) رفت.^۲ برای یک گردشگر مثلاً اروپایی که «چایخانه» و «قهوه‌خانه» را در ذهن با مفهوم فرنگی «کافه‌تريا» معادل‌سازی می‌کند، انحصار خوردن غذایی با هیات و هیبت آبگوشت در فضایی مثل کافه‌تريا (یا در فرهنگ جوانان ایرانی «کافی‌شاپ»^۳)، عجیب به نظر می‌رسد.

1. Menu

۲. البته پدیده‌ای نوظهور با نامی نامناسب در فرهنگ ایرانی به نام «سفره‌خانه سنتی» را نیز باید به این فهرست افزود.

۳. گرچه از منظر زبان‌شناسی واژه‌های چایخانه، قهوه‌خانه، کافه‌تريا و کافی‌شاپ به نوعی مترادف‌اند، اما از منظر مطالعات اجتماعی ایران در دو گروه متفاوت جای می‌گیرند. (در تحلیل فضای کافی‌شاپ نک: «قهوه پسامدرن و تفکر کافی‌شاپی» (ناظری و هنرپور، ۱۳۹۴: سراسر).

فارغ از این مسایل، خوردن آبگوشت در همان چایخانه، قهوه‌خانه یا دیزی‌پزی، تنها در بازه زمانی ظهر تا ساعاتی پس از آن، ممکن بوده و خواهد بود، نه به خاطر تمام شدن غذا پس از آن زمان، که سنت تغذیه و سلامت ایرانی، «تناول طعام را [تنها] در اعدل اوقات روز^۱ جایز دانسته (گیلانی، ۱۳۹۲: ۱۰۰) و آبگوشت را برای عصر و شب، خصوصا در فصل‌های گرم، سنگین می‌شمارد^۲.

اما آنچه تا به امروز بازار آبگوشت غیرخانگی را پررونق نگاه داشته است، عرضه آن در قهوه‌خانه‌هاست و «دیزی‌پزی» در شکل اواخر قاجار تا اواسط پهلوی آن، به مفهوم مغازه‌ای با تک‌محصول آبگوشت، تا پیش از تاسیس فروشگاه‌های زنجیره‌ای «مستر دیزی» در دهه جاری، تقریبا از میان رفته بود. با این وجود قهوه‌خانه‌هایی که حافظ این غذای ملی ایرانی بوده‌اند، در آغاز، ننگ قهوه‌خانه‌داران به‌شمار می‌رفته‌اند و قهوه‌چی‌های قدیم تهران، قهوه‌چی‌های آبگوشت‌دار را «قهوه‌چی خراب‌کن» می‌نامیدند (شهری، ۱۳۶۸، ج ۴: ۵۰۷؛ بلوکباشی، ۱۳۹۳: ۶۷). چرا که قهوه‌خانه در معنای صفوی-قجری آن، تنها جایی برای نوشیدن قهوه یا چای نبوده، که فضایی فرهنگی بود برای شنیدن نقل روایات ملی و مذهبی ایرانی، همراه با تماشای هنرهای نمایشی و نقاشی و حتی نمونه سلطنتی این تشکیلات، تشریفات و تجملات خاص خود را داشت^۳. در چنین فضایی، حد نهایی پذیرایی، نوشیدن چای، قهوه، شیرینی و قند بود، نه نهار به‌صرف آبگوشت و چگونگی ورود این غذا به آن فضا خود تحولی در تاریخ قهوه‌خانه‌های ایرانی است.

اما مغازه‌های «تک‌محصوله»، بخشی از سنت غذایی بازارهای کهن ایرانی بوده است. دکان‌هایی که به طور حرفه‌ای بیشتر از یک نوع خوراک یا یک گروه خوراکی نمی‌پخته‌اند؛

۱. منظور میانه روز، نیمروز یا ظهر است.

۲. ولی باز در «سفره‌خانه‌های سنتی»، برخلاف این «سنت» برای شام شب هم آبگوشت به راه است.

۳. برای آگاهی از جزئیات تجملات و جواهرات قهوه‌خانه مبارکه قاجار نک: صدیقی، ۱۳۹۴: ۳۰۱-۲۱۹

دکان‌های آشی، حلیمی، کبابی، پلویی، چلویی، جگرکی، کله‌پزی (در قدیم سرپزی)، بریانی (در اصفهان) و ... (نک: عنوان مشاغل در سرشماری نفوس شهر طهران در ۱۳۰۱ هـ ش، شهری، ۱۳۶۷، ج ۱: ۷۸-۸۴ و نیز نک شهری، ۱۳۷۱، ج ۴: ۳۴۰-۳۳۹). اما از همه این خوراک‌های ایرانی، تنها کباب‌ها و چلوکباب‌ها به لیست غذای رستوران‌ها راه یافته‌اند.

آن‌چنان‌که محمدحسن خان اعتمادالسلطنه در المآثر و الآثار شرح داده است، دکان‌های متعدد «چلویی» و «پلویی» در دوره ناصرالدین شاه در تهران پدید آمده‌اند و پیش از آن «در تمام دارالخلافه از چلاو تبریز و پلاو قزوین یک، دو، سه، دکه بیشتر دایر نبوده است و اینک کارخانجات بازاری این دو لون مطبوخ مخصوص ... به یکصد می‌رسد و می‌گذرد و در جمیع آنها هم خوراک ناهار مهیا می‌شود و هم غذای شام مصروف می‌گردد. موافق رسم و دیدن پاریس و لندن» (اعتمادالسلطنه، ۱۳۶۳: ۱۵۳).

منحصر کردن «چلو» یا «چلاو» به تبریز^۱ و «پلو» یا «پلاو» به قزوین^۲ در گزارش اعتمادالسلطنه ریشه در اصالت و قدمت هویت مدنی آن دو شهر دارد. دو پایتخت صفوی و دو دارالسلطنه دوره قاجار که در دوره‌های مختلف تاریخ، کلان‌شهرهای ایرانی پیشرو در تحولات اجتماعی عصر خود محسوب می‌شده‌اند، طبقات اجتماعی مرفه، متوسط و فرودست نسبتاً پرجمعیت، برنامه غذایی خاص خود را داشته‌اند و اهل این دو شهر به قفقاز، روسیه و عثمانی در رفت و آمد بوده‌اند و برای مهمانی‌ها و پذیرایی‌های اعیانی و سیرشدن کارگران مهاجر فصلی و دایمی غذاهای متفاوت و متنوعی را از نظر کیفیت و قیمت طلب می‌کرده‌اند. این چنین است

۱. بسیاری از چلوکبابی‌های نامدار تهران (مثل نایب) اصالتاً تبریزی بوده و داستان انتقال‌شان از تبریز به تهران همزمان است با به تخت نشستن ناصرالدین میرزا نایب‌السلطنه، ولیعهد دارالسلطنه تبریز، در دارالخلافه تهران با عنوان ناصرالدین شاه. چلوکبابی «حاج علی» در بازار تبریز از بازماندگان آن عصر است و اعتبار خود را همچنان از آن دوران دارد.

۲. «پلو» یا «پلاو» مشهور قزوین که همچنان در انحصار این شهر باقی مانده است، «قیمه‌نثار» است که اخیراً در منوی بعضی رستوران‌ها و کتاب‌های آشپزی به غلط «قیمه‌نسا» هم نوشته می‌شود. شیوه طبخ قیمه‌نثار را در همراهی قیمه با پلو، در بعضی از مناطق ایران «قیمه‌لاپلو» یعنی «قیمه لای پلو» می‌نامند.

که دکان‌های «چلویی» و «پلویی» متعددی در پایتخت قاجار با غذاهای خاص این دو شهر پدید آمده‌اند.^۱

وام واژه فرانسوی «رستوران»^۲ در زبان فارسی، تنها بار معنایی «کبابی»، «پلویی»، «چلویی» یا «چلوکبابی» ایرانی را به دوش می‌کشد. شاید به همین خاطر است که در کتابچه‌های راهنمای ایرانگردی در شرح حال رستوران‌های ایرانی، بیشتر فرق «پلو» و «چلو» و معرفی انواع پلوه‌ها و کباب‌ها می‌آید (Burke & Elliott, 2008: 79) و بخشی از فرهنگ خوراکی ایران، با وجود جذابیت توریستی، خانگی باقی مانده و در دسترس جهانگردان قرار نمی‌گیرد.

یافته‌های پژوهش

«اکنون سخن از آبگوشت بیاید که نان‌خورش بزرگ ایرانیان است» (نادرمیرزا قاجار، ۱۳۸۶: ۲۲۵). تعبیر پژوهشگر پیشگام خوراک ایرانی، نادرمیرزا قاجار را از «نان‌خورش بزرگ ایرانی»، چگونگی می‌توان تفسیر کرد؟ درک معنی «نان-خورش» آنگاه ممکن می‌شود که با دو اصطلاح همچنان رایج «پلو-خورش» و «چلو-خورش» سنجیده شود؛ «نان-خورش» آن خورشی^۳

۱. دو واژه «چلویی» و «پلویی» به عنوان نام‌خانوادگی، هنوز در ایران رایج است و بازمانده دو صنف از اصناف بازارهای قدیم کلان‌شهرهای ایرانی است و نشان خانواده‌هایی است که نسل اندر نسل به این حرفه‌ها می‌پرداخته‌اند. گرچه صاحبان این نام‌های خانوادگی اغلب دیگر به این مشاغل مشغول نیستند. یکی از آخرین بازماندگان این نسل روانشاد حاج حسین چلویی، سرآشپز آشپزخانه بیمارستان ۵۰۱ نیروی زمینی ارتش بود. او از خاندانی اصیل و مرفه اهل بازار ری (شاه‌عبدالعظیم) و در کار خود بسیار چیره‌دست و پاک‌دست بود. نام‌های خانوادگی دیگری به صورت «آبگوشتی» و «آبچلویی» هم رایج بوده که صاحبان آن اغلب نام خانوادگی خود را تغییر داده‌اند.

2. Restaurant

۳. معنی معاصر واژه «خورش» در این متن، جز آن است که در متون کهن‌تر ایرانی به کار می‌رفته است (برای آگاهی بیشتر نک: مزداپور، ۱۳۹۳: ۲۱۶).

است که با نان خورده می‌شود.^۱ گرچه خورشِ آبگوشت در اکثر نقاط ایران بر اساس فرهنگ غذایی «گندم‌پایه» و «نان‌محور» ایرانی، «نان-خورش» بوده اما این همراهی در ایران فراگیر نبوده^۲ و مثلاً در گیلان برنج‌خیز با فرهنگ غذایی «برنج‌پایه» آن خطه، «پلو-خورش» بوده است. چنان که در گیلان، آبگوشت را نکوبیده، خورش وار روی پلو می‌ریختند و می‌خوردند (نک: پاینده لنگرودی، ۱۳۷۵: ۹-۱۰؛ برای نقش برنج در فرهنگ خوراکی گیلان نک: برومبزه، ۱۳۸۴: ۱۰۷-۱۰۶). در بعضی از شهرها و روستاهای منطقه کاشان^۳ و اصفهان، خوردن آبگوشت به هر دو صورت یعنی با نان (به شیوه رایج و معمول در ایران) و هم با برنج (به شکل پلو-خورش) رایج بوده است (پژوهش میدانی)، که شاید دلیل آن بهره‌مندی آن خطه از برنج بومی و ارزان لنجان (= لنجون) باشد. در جنوب خراسان نیز آبگوشت را با پلو می‌خورده و می‌خورند. کشت برنج در روستاهای ازمیغان، امیرآباد، سرنند، ده محمد، ماودر و ملوند طبس این محصول را در دسترس ساکنان کناره کویر ایران می‌گذاشته است. اما خوردن آبگوشت با پلو در جنوب خراسان لزوماً به معنی خوردن آن با برنج نیست. چنان که در بشرویه^۴ آبگوشت با پلویی خورده می‌شود

۱. برای نمونه چند مثال در این معنی از کتاب «آداب المضيفين و زادالاکلین» (گویا از نیمه دوم قرن نهم هجری): «عزیزی به نزدیک سلمان شد- رضی الله عنه- پاره‌ای نان جوین و تره فرایش آورد. مهمان نان‌خورش طلب نمود، سلمان چیزی نداشت.» (سلطان محمود بن محمد، ۱۳۸۸: ۴۲) و یا «رسول(ص) در شان سرکه فرموده که بهترین نان‌خورش‌ها سرکه است» (همان: ۵۰) و یا «... چون نان حاضر شود، انتظار نان‌خورش نبرد ...» (همان: ۶۲).
۲. برنج در طبخ آبگوشت بختیاری نیز به کار می‌رود. البته آبگوشت بختیاری، مثل آبگوشت گیلان با برنج خورده نمی‌شود، بلکه برنج دانه‌ریز مثل حبوبات (نخود و لوبیا) درون آبگوشت ریخته می‌شود (پژوهش میدانی).
۳. دو آبگوشت بره با نام‌های «گوشت‌نخود» (gūšt noxod) و «گوشت‌لوبیا» (gūšt lūbiyā) در کاشان با برنج هم خورده می‌شوند. گاهی در گوشت‌نخود، اسفناج هم می‌ریزند.
۴. اوگوش (ōwgūš) بشرویه در قدیم در دیگی مسی به نام غلیف پخته می‌شده است. هر یک از مواد این آبگوشت (گوشت، نخود و سیب‌زمینی) را جدا پخته، سپس در یک دیگ می‌ریخته‌اند.

که با ارزن درست می‌شود و «توگی»^۱ نام دارد. افزون بر پلوی ارزن، پلوی دیگری نیز به نام بلغور^۲ هست که با گندم درست می‌شود که البته با آبگوشت خورده نمی‌شود (پژوهش میدانی). فیلسوف‌الدوله، ملک‌الاطباء میرزا محمد کاظم بن محمد رشتی، پزشک گیلانی ناصرالدین شاه قاجار (نک: اعتمادالسلطنه، ۱۳۶۳: ۲۶۴) که خود با رعایت دستورهای پزشکی ۱۲۳ سال زندگی کرده، در کتاب «حفظ‌الصحة ناصری» در بیان خواص خوراکی‌ها و سود و زیان هر یک، برنج را باعث حفظ صحت و مزید عمر دانسته است (گیلانی، ۱۳۹۲: ۹۷ و ۲۱۵). اما علی‌رغم خواص و منافع طبی برنج و میل عمومی ایرانیان به پلوخوری، وضع اقتصادی جامعه ایران قاجار تا اوایل پهلوی، امکان مصرف برنج را همگانی نمی‌کرده است. خوردن آبگوشت با نان، فارغ از آنکه رسمی کهن شده بوده، کاهش بهای یک وعده غذا و کاهش هزینه‌های خانوار را نیز در پی داشته است. اما برای کاهش هزینه خوردن آبگوشت، راه‌های چاره دیگری نیز به کار می‌رفته است.

۱. مشارکت مشتری در فرایند تولید و کاهش هزینه‌ها

در همه جای جهان «پخته‌خوری» یا «آماده‌خوری» در کنار صرفه‌جویی در زمان و هزینه‌ها از جذابیت‌های صرف غذا بیرون از خانه است؛ ظرفی غذا که مقابل مشتری قرار می‌گیرد و مشتری تنها باید آن را در دهان بگذارد. با تحولات نوین اجتماعی جوامع صنعتی در غرب، «سرو» و صرف غذا اغلب با هدف کاهش هزینه‌ها برای طبقه کارگر^۳ و کارمند متحول شد. یکی از نوآوری‌ها، شیوه «سلف سرویس» بود؛ اینکه مشتری خود غذا را می‌کشد و در آخرین مرحله از

1. Tūgi

۲. به آنچه که در دیگر نقاط ایران «بلغور» نامیده می‌شود، در بشرویه «بلغور صاف» می‌گویند.

۳. آبگوشت را یکی از غذاهای اصلی طبقه کارگر (نک: Mahdavi, 2015) و آبگوشت‌خور را کنایه از مردم طبقه متوسط شهرنشین ایرانی و به خصوص تهرانی دانسته‌اند (شاملو، ۱۳۸۱: حرف آ-ج، ۱۵۳).

فرایند توزیع و تحویل غذا مشارکت می‌کند. در نتیجه شمار کارکنان غذاخوری، زمان تحویل غذا به مشتری و هزینه تمام شده کاهش می‌یابد.

اما یکی دیگر از راه‌های کاهش هزینه تمام‌شده کالا و در نتیجه کاهش بهای آن در صنعت و اقتصاد نوین، سپردن بخشی از فرایند مونتاژ و سرهم‌کردن کالا به مشتری و کاربرد کالا است.^۱ یکی از کارخانه‌های پیشگام در این زمینه در جهان «آیکیا»^۲ تولیدکننده مبلمان و وسایل و لوازم خانگی کوچک است. به عنوان مثال، خریدار، قطعات آماده یک قفسه کتاب را در جعبه‌ای به همراه نقشه تحویل می‌گیرد و سرهم کردن آن در خانه به عهده خود اوست. گرچه ایده نخست، «سلف‌سرویس»، در بازارهای قدیمی ایرانی مشابهی ندارد، اما ایده دوم را پیشتر در فرهنگ غذایی ایرانی می‌توان سراغ گرفت و اندیشه‌ای وارداتی نیست و آبگوشت یگانه غذای ایرانی است که چنین تحولی را پیش از ورود صنایع مدرن از غرب به ایران، تجربه کرده است.

گردشگر تازه از راه رسیده که برای نخستین بار با یک سینی، حاوی یک دیزی سنگی داغ پرآبگوشت و نان و ریحان مواجه می‌شود، غذا خوردن را دشوار خواهد یافت. تصور اینکه این غذا به همین صورت خورده نمی‌شود و هنوز بخشی از فرایند آماده‌سازی غذا به انجام نرسیده برای او غیر ممکن است. با قاشق از دهانه تنگ دیزی چیز زیادی بیرون نمی‌آید، مگر آنکه دیزی کج شود و برای کج کردن هم، دست خواهد سوخت، مگر آنکه با تکه نانی گوشه ظرف گرفته شود و در این کار حتی دستمال کاغذی هم، کمک تکه نان را نخواهد کرد و نازک‌تر از آن است که از سوختن دست جلوگیری کند.^۳ خوردن آبگوشت آموزش می‌خواهد. این آموزش در شیوه تفکیک آبگوشت است. غذایی که دو بخش دارد، بخش «تر» که به آن «ثرید» یا «ثرید» گفته می‌شود و بخش «خشک» که «گوشت‌کوبیده» یا اختصاراً «کوبیده» نامیده می‌شود. همان «آب» و «دان (= دانه نخود)» و «گوشت» که روی هم آبگوشت را پدید می‌آورد. این بخش‌ها تقریباً با هم پخته می‌شوند اما جدا خورده می‌شوند و اگر این دو بخش جدا نشوند، غذا چیزی جز یک

۱. در فرهنگ لغات صنعتی، این محصولات اصطلاحاً «ready-to-assemble»؛ «آماده سرهم‌بندی» نامیده می‌شوند.

۲. IKEA

۳. امروزه مستردیزی روکشی مقوایی برای دیزی‌های فلزی خود تدارک دیده است (نک: جدول ۱، عکس ۴).

سوپ نخواهد بود. اما عمل آوردن این دو بخش به عهده پزنده نیست و تنها خوراک ایرانی است که خورنده نیز در کار طبخ یا عمل آوردن غذا شریک است. اگر در قهوه‌خانه‌ها یا دیزی‌پزی‌ها قرار بود، آبگوشت در دو بخش «کوبیده» و «آب» به صورت آماده و جداشده و نان ترید به صورت ریز و خرد شده،^۱ مقابل مشتری گذارده شود، نیروی کار تمام‌وقتی می‌طلبید و افزایش هزینه را در پی می‌داشت. سپردن این مرحله از کار به مشتری، فارغ از آنکه برای گردشگران دشوار خواهد بود، اما برای کارگران و کسبه بازار ایرانی، افزون بر جذابیت و ایجاد حس و حال خوردن و تحریک اشتها، کاهش هزینه غذا را نیز همراه داشته است.

شیوه‌ای دیگر که در قدیم برای پخت آبگوشت رایج بود و مشارکت مردمی، مصرف بهینه سوخت و کاهش هزینه تولید غذا را در نظر داشت، «دیزی مزدی» بود؛ سپردن دیگچه یا دیزی حاوی مواد آبگوشت برای پخت به نانویان و حمامیان. به کارگیری تنور و تون و کوره‌های روشنی که ساعت‌ها برای کار خود، تولید حرارت می‌کردند، اما حجم سوخت و شدت حرارت در حدی بود که می‌توانست در حاشیه کار، تعدادی دیگ و دیزی را نیز خوب بپزد. چون تولید این میزان حرارت در اجاق‌های کوچک (خانگی و مغازه‌ای) ممکن نبود، آبگوشت‌های «سنگکی‌پز» (روغنی، ۱۳۸۵: ۲۸۰-۲۷۵) یا «حمامی‌پز» اغلب جافتاده‌تر از آب در می‌آمدند. کسبه نیازی به داشتن یا فروختن اجاق در مغازه نداشتند و خانه‌ها هم کمتر سوخت در اجاق می‌ریختند و با مواد خانگی بی‌آنکه غذا از بیرون بخرند، با پرداخت مزدی اندک آبگوشتی پخته و جافتاده تحویل می‌گرفتند. شاطر نانویی یا شاگرد حمامی هم با برگرفتن اندکی از محتویات دیگ‌ها و دیزی‌های این و آن، خود شکمی چرب می‌کرد (شهری، ۱۳۷۱، ج ۲: ۲۴۲-۲۳۹). در

۱. از متون ایرانی برمی‌آید که این شیوه آبگوشت‌خوری دست‌کم از سده نهم هجری در ایران رایج بوده است. چنانکه در دفتر اشعار صوفی آمده: «ز هوای تنک میله و شوق نخودآب/ من به جان خدمت طبخ کنم چندین سال» (صوفی محمد هروی، ۱۳۸۶: ۱۰۹). نخودآب غذایی است از خانواده آبگوشت (نک: نادر میرزا، ۱۳۸۶: ۲۲۵)، «تنک»، نانی است نازک و واژه «میله» چنانکه هنوز در میان تاجیکان افغانستان و تاجیکستان رایج است به معنی «ریزه» و «خورده» است.

این شیوه مشتری یا خورنده، بخش اول کار را خود فراهم می‌کرد، تنها پختن را به دیگری می‌سپرد و با دریافت غذای پخته، مرحله آخر کار، یعنی تفکیک و آماده‌سازی نهایی را باز خود به عهده می‌گرفت.

۲. دیزی و فرایند فست‌فود شدن

مفهوم «هم‌خورشی» از مفاهیم کهن سفره ایرانی است. این واژه در زبان پهلوی ساسانی به صورت «ham-xwarišnīh» آمده است (فروه‌وشی، ۱۳۸۸: ۵۵۶؛ همان، ۱۳۸۱: ۲۵۵). در متن پهلوی «اندرز انوشه‌روان آذرباد مارسپندان»، موبد بزرگ دوره ساسانی، آذرباد مارسپندان، به فرزندش زرتشت پند می‌دهد که: «با مرد بس‌خواستہ (= توانگر) هم‌خورش (ham-xwarišn) مباش. با مرد مست هم‌خورش مباش» (Jamasp-Asana, 1897-1913: 59-60). «هم‌خورش» بودن، «هم‌کاسه» بودن، «هم‌پاله» بودن، «دست در یک دیگ و دیس بردن» و در کل استفاده از غذای اشتراکی از رسم‌های کهن در سبک زندگی ایرانی بوده است، که نه فقط در میان اعضای یک خانواده و آشنایان که میان غریبه‌ها و ناشناسان هم اتفاق می‌افتاده و به‌آیین بوده است و هنوز هم گاهی نمونه‌هایی از آن در توزیع و تعارف غذای نذری در گوشه و کنار ایران به چشم می‌خورد. اما به بازار آمدن ظروف یکبار مصرف پلیمیری آن را در شهرهای بزرگ محو و در دوردست‌ها کمرنگ کرده است.

در قدیم پلو یا چلو را در مجمعه‌های بزرگی می‌کشیدند، که به آن «قاب»^۱ یا «قاپ» می‌گفتند و چند نفر با دست از یک قاپ مشترک، غذا می‌خوردند که با اصول بهداشتی سازگار نبود. ممکن بود که چند مرد تنومند و پرخور با پیری یا کودکی نحیف و کم‌غذا در قاپی هم‌سفره و هم‌غذا شوند. این بود که سهمی که این اشخاص از ظرف غذا می‌بردند، منصفانه نبود و تقسیم

۱. ترکیبات و اصطلاحات این واژه مثل قاب‌دستمال، قاب‌شوی (قاب‌شور)، قاب‌چین (= دورچین) و «بادمجان دور قاب‌چین» در فارسی رایج بوده است.

غذا عادلانه به انجام نمی‌رسید و یکی به اصطلاح، «قاپ دیگری را می‌دزدید»^۱، سهم بیشتری می‌برد و غذای بیشتری می‌خورد. برای برطرف کردن مشکلاتی از این دست و بهبود بهداشت غذایی، ایده قاپ شخصی به میان آمد که برای هر کس قاپ کوچکی غذا بکشند و آن را در پیش وی بگذارند. این بود که این «پیش‌قاپ» را «بشقاب» نامیدند^۲. ظرف مخصوص آبگوشت، یعنی دیزی نیز تحولی مشابه قاپ غذا را تجربه کرده است.

در گذشته دیزی آبگوشت، مانند دیگ و قابلمه غذا، در ابعاد و اندازه‌ها و با گنجایش‌های مختلف ساخته می‌شد. در بعضی قهوه‌خانه‌ها برای صرفه‌جویی در گوشت و سوخت، آبگوشت را تنها در دیزی‌های چهارنفره بار می‌کردند. هر مشتری که به تنهایی برای خوردن آبگوشت می‌آمد، ناچار می‌بایست با سه مشتری دیگر شریک و «هم‌خورش» شود. گاهی سه مشتری مدتی به اجبار منتظر رسیدن، نفر چهارمی می‌ماندند و تا چهارمی نمی‌آمد قهوه‌چی دیزی را نمی‌آورد. برای کارگران روزمزد، فروشندگان دوره‌گرد، دستفروش و خرده‌پا صرف نمی‌کرد که هزینه نفر چهارم را تقبل کرده، میان خود سرشکن کنند و منتظر نمانند. این بود که بسیار پیش می‌آمد که شاگرد قهوه‌چی به «پاگیری» می‌پرداخت و ناهارخور می‌طلبید و در برابر مغازه داد می‌زد: «یه پا نهارخور» (شهری، ۱۳۷۱، ج ۲: ۲۳۷-۲۳۶) و به این ترتیب مشتری جور می‌کرد. با رسیدن نفر چهارم، چهار نفر، در خوردن ترید و کوبیده «هم‌کاسه» می‌شدند و دست در یک کاسه می‌کردند و باز مشکلی که در مورد قاپ مشترک گفته شد، در دیزی مشترک نیز تکرار می‌گشت.

از این رو طبخ آبگوشت در دیگ‌های بزرگ و دیزی‌های چندنفره (چهارنفره یا دونفره)، کم‌کم جای خود را به دیزی‌های «یک‌نفره» داد. از آن زمان تا امروز در قهوه‌خانه یا دیزی‌پزی،

۱. گرچه این اصطلاح در اصل ویژه «قاپ‌بازی» بوده، اما به خاطر شباهت واژه‌ها به فرهنگ غذایی ایرانی نیز راه یافته است.

۲. این گفتار به هیچ‌وجه در پی ریشه‌یابی این واژه نیست. اما پژوهش‌های میدانی نشان از آن دارد که بعضی از تهرانیان قدیم که ترکی نمی‌دانستند، این حکایت را به عنوان وجه تسمیه بشقاب بازگو می‌کردند. هر چند که از منظر زبان‌شناسی تاریخی می‌توان آن را نوعی ریشه‌یابی عامیانه دانست.

آبگوشت چه برای یک تن پخته شود، چه ده تن، محتوای هر دیزی جدا، درون خود آن می‌پزد و گوشت و نخود و آب، برای هر دیزی به پیمانه برابر ریخته می‌شود و تبعیضی در میان نیست. مانند پلو همه را در یک دیگ نمی‌پزند و پس از پخت، غذا را نمی‌کشند، بلکه اول سهم خام هر دیزی کشیده می‌شود و پس از تقسیم، پخت آغاز می‌گردد. دقت در برابر بودن محتویات دیزی‌ها (= ظرف‌ها) تا حدی بوده است که نخودها شمارش می‌شده (شهری، ۱۳۷۱: ج ۲: ۲۳۷) و در دیزی‌ها به تعداد برابر ریخته می‌شده است. شواهدی در دست است که در گذشته‌های دورتر (یعنی مثلاً در دوره تیموری) نیز نخود به شماره در آبگوشت ریخته می‌شده، چرا که دانه‌های نخود آبگوشت، به دانه‌های سبزه یا تسبیح تشبیه است که خود ابزاری است برای شمارش: «چو آبگوشت به دوش افکند سجاده نان/ به گردنش کنم از دانه نخود تسبیح» (بسحق اطعمه شیرازی، ۱۳۸۲: ۱۱۷ و ۲۴۱). در «خط تولید»^۱ دیزی‌پزی‌ها، برای پرکردن دیزی‌ها نه تنها نخود به شماره ریخته می‌شد که قطعات گوشت نیز به اندازه، فال فال و سیر سیر از قصابی آورده می‌شد (شهری، ۱۳۷۱، ج ۲: ۲۴۳).

گرچه جعفر شهری بیشتر به عنوان راوی تهران اواخر قاجار شناخته می‌شود، اما در واقع روایت او از تهران قدیم بیشتر بر پایه شنیده‌ها، مشاهدات و تجربیات شخصی است تا استناد به مستندات تاریخی و بازه‌ای در حدود سال‌های پایانی سلسله قاجار تا اواسط پهلوی دوم را شامل می‌شود. گزارش او از آبگوشت‌خوری جمعی در دیزی‌های چند نفره در قهوه‌خانه‌های تهران قدیم در اواخر قاجار و اوایل پهلوی نشان می‌دهد که کنار رفتن دیزی‌های چند نفره برای همیشه و جایگزینی آن با دیزی‌های یک نفره به احتمال قریب به یقین باید همزمان با افزایش سطح رفاه عمومی جامعه ایرانی پس از اصلاحات ارضی و افزایش درآمد نفتی در نیمه دوم عصر پهلوی اتفاق افتاده باشد. کوچک شدن دیزی‌های دیزی‌پزی‌ها و قهوه‌خانه‌ها و تبدیل دیزی‌های چندنفره به یک‌نفره، تحولی در صنعت طبخ غذای بازاری در ایران بوده است. تحولی که هدف آن احترام و توجه به مشتری طبقه متوسط و فرودست جامعه بازاری و کارگری بوده و

به شیوه پذیرایی و سیرکردن شمار رو به فزونی کارگران مهاجر دایمی و فصلی که برای کار به پایتخت و شهرهای بزرگ ایران سرازیر می‌شده‌اند، کیفیت می‌بخشیده است.

با رفاه نسبی فرودستان جامعه ایرانی و تک‌نفره شدن دیزی‌ها، کمتر کسی برای سیرشدن، طفیلی‌وار خود را به دیگری می‌چسباند و هم‌خورش ناخوانده و رایگان این و آن می‌شد. اتفاقی که تا پیش از آن بسیار رایج بود و به قول قدیمی‌ها یکی «پسرخاله دسته دیزی» دیگری می‌شد. در این دوره اصطلاح «پسرخاله دسته دیزی»^۱ کسی شدن نیز کم‌کم از زبان‌دهای ایرانیان کنار رفت، به طوری که امروزه کمتر شنیده شده است.

گرچه امروزه جامعه ایرانی آبگوشتی را که در بیرون از منزل خریده و خورده می‌شود، در شمار فست‌فودها طبقه‌بندی نمی‌کند و آن را غذایی به اصطلاح «ستی» می‌داند! اما آبگوشت را می‌توان نخستین غذای ایرانی دانست که به شکل طبیعی و همگام با تحولات درونی جامعه ایرانی، روند تبدیل شدن به «غذای سریع»^۲ و به قولی «فست‌فود» شدن را با عنایت به مشتری‌مداری طی کرده است. راهی که انواع ساندویچ‌ها، برگرها و پیتزاها که امروزه فست‌فود محسوب می‌شوند در درون ایران طی نکرده‌اند. این گروه از غذاها اغلب روند فست‌فود شدن را در اروپا یا ایالات متحده گذرانده و جامعه ایرانی در برخورد اول، آنها را با شخصیت فست‌فودی شناخته است. در صورتی که «آبگوشت دیزی یک نغره»، سرنوشتی کاملاً متفاوت از «آبگوشت قابل‌مه‌پز خانگی» را تجربه کرده و مسیر طبیعی فست‌فود شدن و کالایی شدن^۳ را در بازار ایرانی پیموده و به غذایی شهری تبدیل شده است. در صورتی که «آبگوشت قابل‌مه‌پز» غذایی خانگی و روستایی باقی مانده است. گرچه زمان مورد نیاز برای پخت آن، که برای

۱. مثل «پسرخاله دسته دیزی» به معنی «بی‌قرابت نسبی و سببی» نیز به کار می‌رفته است (دهخدا، ۱۳۶۳: ج ۱، ۵۰۵).

۲. برای مفهوم جهانی‌شدن غذا و پدیده مک‌دونالدی شدن نک: فکوهی، ۱۳۸۴: ۲۸-۲۹.

۳. برای مفهوم کالایی شدن غذا نک: فکوهی، ۱۳۸۴: ۳۱-۳۲.

جاافتادن شب تا صبحی به طول می‌انجامد، با سبک زندگی یکجانشین ایرانی بیشتر منطبق است تا زندگی کوچی و عشایری. غذاهای سیخی و کبابی به خاطر سهولت آماده‌سازی و زمان اندک پخت با سبک زندگی صحرایی و کوچی بیشتر هماهنگ‌اند.

۳. دیزی و تداوم فرهنگی در ایران

امروزه اغلب به غلط واژه «دیزی» را به معنی خود «آبگوشت» به کار می‌برند. حتی در لیست غذایی تنها برند آبگوشت ایران، «مستر دیزی» و فروشگاه‌های زنجیره‌ای آن، انواع پنج‌گانه آبگوشت‌های تولیدی، با نام «دیزی مخصوص»، «دیزی کلاسیک»، «دیزی تند»، «دیزی کم‌چرب» و «دیزی بزباش» معرفی شده‌اند (نک: لیست غذا مستر دیزی). جعفر شهری از نخستین نویسندگانی است که در آثار خود (پیش از کتاب‌های آشپزی معاصر)، واژه «دیزی» را به معنی «آبگوشت» به کار برده است (شهری، ۱۳۷۱، ج ۲: ۲۳۴). اما در واقع «دیزی» نه به معنی «آبگوشت» که به معنی ظرف مخصوصی است که آبگوشت در آن پخته می‌شود. یکی از دلایل به کار رفتن نام ظرف به جای غذا این است که دیزی در دکان‌ها واحد پیمایش و شمارش آبگوشت بوده است. در گفت‌وگوهای روزمره آبگوشت‌پزها و قهوه‌چی‌ها، «یک دیزی آبگوشت»، «دو دیزی آبگوشت» و ... به مرور جای خود را به «یک دیزی»، «دو دیزی» و ... داده است. «دیزی» معنی «پُرس» را برای آبگوشت پیدا می‌کند و چنان جایگزین آن می‌شود که امروزه تصحیح معنی آن غیرممکن به نظر می‌رسد. در منطقه فراهان و سلطان‌آباد (اراک)، که دیزی را «دوگوله» می‌نامیدند، نیز نام ظرف به جای نام آبگوشت به کار می‌رفته، چنانکه آبگوشتِ دوغدار را «دوگوله دودار» می‌خواندند.^۱ اطلاق نام ظرف، به غذا^۱ یک بار دیگر در

۱. در بندر لنگه برای پختن آبگوشت، ظرفی سفالی (شبهه دیزی) به نام «بُرمه» (borma) به کار می‌رفته و آبگوشتی که در آن بارگذاشته می‌شده «که‌بُرمه» (kaborma) نامیده می‌شده است. این ظرف و غذا در روستاهای اطراف لنگه رایج نبوده و در خود بندر بارگذاشتن آن مثلی از پذیرایی مفصل بوده که به کنایه‌های زبانی هم راه یافته است. در واقع غذایی اعیانی و شهری بوده که بندرنشینان ثروتمند از آن بهره‌مند بودند (پژوهش میدانی).

گویش فارسی مشهدی در نام «دیگچه» خود را نشان می‌دهد که نوعی شیربرنج یا شله‌زرد سفت است، که در دیگچه‌های سنگی پخته می‌شده و شکل ظرف را به خود می‌گرفته است (پژوهش میدانی).

واژه‌های «دیز»، «دیزه^۲» و «دیزی» (هر سه به معنی نوعی ظرف) از ریشه ایرانی باستان -daiz- به معنی سرشتن و خمیرکردن گل آمده است (حسن‌دوست، ۱۳۹۳، ج ۲: ۱۳۹۳-۱۳۹۱). در کل می‌توان دیزی را در مفهوم باستانی آن، فارغ از آنکه امروزه انواع سنگی و فلزی آن نیز به کار می‌رود، ظرفی سفالی معنی کرد. این ظرف در دوره‌های مختلف تاریخ و مناطق مختلف ایران از مواد و اجناس متفاوتی ساخته می‌شده است. دیزی سنگی تولید خراسان بوده است (جدول ۱، عکس ۱). وجود و وفور معادن سنگ‌های دگرگونی با خاصیت قواره‌شدن، تورق و تراش، تولید ابزار و ظروف سنگی را در خراسان رونق می‌داده و ارزان می‌کرده است. پیش از به میان آمدن مته‌ها و ابزارهای برقی، دیزی‌های سنگی از ظروف دست‌کند به شمار می‌آمده‌اند. با آنکه محصولاتی از این جنس امروزه بیشتر تزئینی‌اند، اما در گذشته کاربردی بوده‌اند. چون امکان ساخت هرگونه ابزار و ظرفی از این جنس سنگ ممکن بوده، نام مردمی آن در خراسان سنگ «هرکاره» یا در گویش مشهدی «هرکره» است. نادر میرزا نیز واژه «هرکاره» را به کار برده و آن را واژه‌ای پهلوی دانسته است: «خاتون گفت: ... دیگدان‌ها^۳ پاک و اسپید به روی (قلع) آندود بود، اگر مس باشد. بهترین دیگ‌ها زرین است، پس سیمین، پس مسین به روی اسپید کرده. اگر به

۱. در زبان انگلیسی هم واژه «dish» به معنی ظرف، در معنی غذا و خوراک نیز به کار می‌رود.

۲. رضی‌الدین لالای نیشابوری: «پندی بگویمت بشنو، هان دگر میز/ در دیزه خیال، اباهای حرص و آز» (نقل از فرهنگ جهانگیری؛ انجوی شیرازی، ۱۳۵۱: ج ۲، ۲۲۸۰).

۳. دیگدان در اصل به معنی جای دیگ یعنی اجاق و آتشدان بوده است. چنانکه سعدی می‌فرماید: «ز دیگدان لثیمان چو دود بگریزند/ نه دست کفچه کنند از برای کاسه آش». اما بعدها بعضی آن را به معنی دیگ هم به کار برده‌اند.

زر و سیم اندایند، بس نیکوست. پس سنگین و سفالین که به زبان پهلوی هرکاره گویند و برخی از پختنی‌ها به دیگ سنگین و سفالین پزند» (نادر میرزا، ۱۳۸۶: ۱۲). از آنجا که از سفال هم می‌توان هرگونه ظرف و آوندی ساخت، اطلاق هرکاره به ظرف سفالین هم می‌تواند درست باشد.

چون ظروف سنگی مستقیماً حرارت می‌دیده‌اند، برای پیشگیری از ترک برداشتن و شکستن، پیش از مصرف، چرب می‌شده‌اند و در هنگام پختن غذا نیز میزان چربی غذای ظروف سنگی می‌بایست بیش از ظروف غیرسنگی باشد تا احتمال خطر ترک‌خوردگی یا شکست کاهش یابد. از این رو آبگوشت دیزی‌های سنگی، چرب‌تر و دلچسب‌تر بوده است. به دلیل بهره‌مندی اغلب مناطق ایران از فن سفالگری، دیزی سفالی (با و بدون لعاب اغلب سبزرنگ) بیشترین تولید و کاربرد و کمترین قیمت را در کشور داشته است (جدول ۱، عکس ۲). مناطق مختلف ایران اغلب از دیزی سفالی تولید همان منطقه استفاده می‌کرده‌اند. در صورتی که دیزی سنگی اغلب از خراسان به مناطق مختلف ایران صادر می‌شد و هزینه حمل و نقل و واسطه‌گری و خرده‌فروشی، سربار قیمتی برای محصول داشت. دیزی فلزی که در قدیم از مس ساخته می‌شد، گران‌تر از سنگی و سفالی بود و در مناطقی که (مثل کرمان) تولید ظروف مسی رونق داشت، بیشتر به کار می‌رفت. دیزی فلزی امروزه دیگر از مس ساخته نمی‌شود، بلکه در گروه ظروف سبک و ارزان آلومینیومی قرار می‌گیرد (جدول ۱، عکس ۳)، اما چون در قدیم اغلب ظروف مسی را در فن «سفیدگری» با لایه‌ای از قلع می‌اندودند، به این ظروف اصطلاحاً «روی» یا در گویش عموم «روحی» می‌گفتند^۱. امروزه همین واژه‌ها برای نامیدن ظروف آلومینیومی از جمله دیزی آلومینیومی که رنگی مشابه دارد، به کار می‌رود.

۱. واژه «روی» (یا «سپیدروی») در فرهنگ قدیم ایران به معنی مس آمیخته یا اندوده به قلع و گاه حتی به معنی عمومی فلز (مثل رویین، به معنی ساخته‌شده از روی و هم به معنی فلزی) به کار می‌رفته است. امروزه ترکیب مس و قلع، مفرغ یا برنز (bronze) نامیده می‌شود و واژه «روی» برای نامیدن عنصری با علامت اختصاری Zn در جدول تناوبی عناصر به کار می‌رود که متفاوت از آلیاژ مس و قلع است.

اما زمان آغاز به کارگیری هریک از این اجناس سه گانه یعنی، سنگ، سفال و فلز از منظر باستان‌شناسی، در جریان تاریخ زندگی بشر به طور عام و در جریان تاریخ زندگی انسان ایرانی به طور خاص، عصری ویژه و خاص خود بوده است. آثار و اشیایی که از هزاره‌های دور از این اجناس باقی مانده‌اند هر یک داده فرهنگی شاخصی در باستان‌شناسی و معیاری برای تاریخ‌گذاری به شمار می‌روند. نکته اینجاست که در ایران معاصر برای پخت آبگوشت، ظرفی به نام دیزی از اجناس گوناگون؛ سنگی، سفالی، مسی و آلومینیومی^۱ به شیوه‌های کهن و نو تولید و مصرف می‌شود. شاید اگر روند منطقی و مهندسی بازار و جایگزینی وسایل آشپزخانه و لوازم خانگی در نظر آید، این اجناس نباید همزمان در عصر ظروف استیل، تفلون، چدنی، سرامیکی و... در یک جامعه، تولید شده و به کار روند. اما به کارگیری همزمان آنها در ایران به همان شیوه کهن، از قهوه‌خانه‌های بین‌راهی، روستایی و دور از مرکز تا سفره‌خانه‌های شمال شهر پایتخت، نشانی است از تداوم فرهنگی در عرصه تولید ظروف آشپزخانه و عرضه محصولات غذایی در ایران. این مساله عیناً در حضور همزمان ابزار دیگر فرآوری آبگوشت یعنی «گوشت‌کوب»^۲ در اجناس فلزی، چوبی و پلاستیکی دیده می‌شود. به کارگیری پلیمرها که در فرهنگ مردم ایران با نام عمومی پلاستیک شناخته می‌شوند، گرچه بسیار فراگیر شده، اما حضور فلز و چوب را به دلایل بیشتر کاربردی و کمتر فرهنگی حذف نکرده است.

۱. امروزه «مستر دیزی» هم نمونه‌ای از همین دیزی‌های آلومینیومی را به کار می‌برد.

۲. در حیدرآباد هند که قلمرو زبان فارسی و فرهنگ ایرانی شمرده می‌شده است، گوشت‌کوب (کوچک) را «ghotni» می‌نامند که برای آماده‌کردن حلیم حیدرآبادی (در انگلیسی رایج در هند: Hyderabad haleem) به کار می‌رود که از غذاهای به جا مانده از عصر حکومت نظام حیدرآباد است. اندازه بسیار بزرگتر گوشت‌کوب حلیم، در تهران قدیم «تاپاق» نامیده می‌شده که هنوز چند دکان کهنسال خراطی در خیابان قزوین تهران آن را از چوب می‌تراشند (پژوهش میدانی).

جدول ۱: مقایسه انواع دیزی‌های امروزی آبگوشت - عکس‌ها: علی شهیدی



عکس ۲: دیزی سفالی (با در سفالی)



عکس ۱: دیزی سنگی (با در سنگی)



عکس ۴: دیزی فلزی (با روکش مقوایی مستر دیزی که در پلاستیکی دارد)



عکس ۳: دیزی فلزی (با درِ باز)

۴. آبگوشت و تسامح فرهنگی در ایران

سیب‌زمینی و گوجه‌فرنگی دو جز لاینفک آبگوشت‌های امروزی‌اند و تصور آبگوشت بدون سیب‌زمینی و گوجه‌فرنگی برای ایرانیان، خصوصا برای کدبانوان ایرانی شاید ناممکن باشد. دو محصولی که در دوره قاجار به ایران آمدند و پیش از آن در ایران شناخته شده نبوده‌اند.

سیب‌زمینی محصولی اصالتاً امریکایی بوده است که سر جان ملکم^۱ سفیر کمپانی هند شرقی انگلستان^۲ در تهران، در زمان فتحعلی‌شاه قاجار آن را به ایران وارد کرد^۳. ملکم خود در کتاب *تاریخ ایران* اشاره کوتاهی به تلاشش برای معرفی سیب‌زمینی به ایرانیان دارد (Malcolm, 1829, II: 369). این محصول در زمان محمدشاه قاجار به کوشش حاج میرزا آقاسی صدراعظم وقت اندکی رواج یافت، اما کشت و مصرف آن فراگیر نشد. اما به گفته اعتمادالسلطنه در زمان ناصرالدین‌شاه مصرف آن فراگیر شد. چنانکه گزارش شده که سیب‌زمینی «از اقوات عمومی محسوب است و هر دو صنفتش در نزد توانگر و درویش مرغوب»^۴ (اعتمادالسلطنه، ۱۳۶۳: ۱۵۳).

مشخص نیست، دو نوع سیب‌زمینی که اعتمادالسلطنه از آن یاد می‌کند، دقیقاً کدام است. ابراهیم پورداود در ۱۳۳۱ شمسی در مقاله سیب‌زمینی در هرمزنامه (پورداود، ۱۳۸۰، الف: ۱۷۸-۱۷۳) می‌نویسد که «ندانستم مقصود او (= اعتمادالسلطنه) از دو صنف سیب‌زمینی فرنگی چیست؟» (همان: ۱۷۷) و احتمال داده شاید یکی از آن دو، همان سیب‌زمینی ترشی باشد، اما در استنتاج اشاره‌ای به فهرستی که اعتمادالسلطنه خود در جایی دیگر از *المآثر و الآثار* از گیاهان ارایه کرده است، ندارد (همان). چرا که در آن فهرست، از دو محصول با نام‌های «سیب‌زمینی فرنگی» و «پاتات» نام رفته است. سی و دو سال پس از پورداود، ایرج افشار در *پاورقی*

1. Sir John Malcolm

2. East India Company

۳. در بازتعریف این داستان متاسفانه ذهن بعضی نویسندگان به خاطر تشابه اسمی، به غلط نام میرزاملکم خان را جانشین سرجان‌ملکم کرده و این داستان را به او نسبت می‌دهند و این روایت نادرست گاه در مطبوعات هم بازتاب پیدا می‌کند که سیب‌زمینی را میرزاملکم‌خان به ایران آورده است!

۴. در حالی که مصرف سیب‌زمینی در نیمه قرن نوزدهم میلادی در ایران رواج می‌یافت، بخش‌هایی از اروپا، خصوصاً انگلستان در بحران سیب‌زمینی به سر می‌برد و به دنبال غلات جایگزین و واردات ذرت از ایالات متحده بود (استدلیج، ۱۳۹۴: ۱۴۵-۱۴۳). برای آگاهی بیشتر نک: فصل «ماشین بخار و سیب‌زمینی» در همان: ۱۴۸-۱۳۷.

المآثر والاثار درباره پاتات می‌نویسد که «شاید پوتی تو (سیب زمینی)» (پاورقی ۲، اعتمادالسلطنه، ۱۳۶۳: ۱۳۷) و به این ترتیب این مساله مبهم باقی می‌ماند.

از آنجا که ورود یک محصول خارجی از راه‌های مختلف به ایران، نام‌های مختلفی از زبان‌های گوناگون را برای نامیدن آن محصول به همراه می‌آورده است، می‌توان فرض کرد که ورود آنچه امروزه در ایران سیب‌زمینی خوانده می‌شود، از راه انگلستان و هند انگلیس با نام «پتی‌تو» / «potato» نام «پاتات» را به فهرست اعتمادالسلطنه وارد کرده و ورود آن از راه فرهنگ فرانسه زبان به ترجمه لفظ به لفظ «پم دُ تَغ» / «pome de terre» به سیب‌زمینی انجامیده و نام سیب‌زمینی فرنگی (= فرانسوی) را به فهرست اعتمادالسلطنه وارد کرده است. در واقع منظور از پاتات و سیب‌زمینی فرنگی لزوماً دو محصول متفاوت نبوده است. گرچه می‌تواند از منظر گیاه‌شناسی دو گونه متفاوت از یک محصول باشد، چنان‌که همزمان گونه‌های متفاوت سیب یا خیار در بازار داد و ستد می‌شود. این تنوع واژگانی می‌تواند نشان از ورود سیب‌زمینی از دو راه مختلف (فرانسوی و انگلیسی - امریکایی) به ایران باشد.

این محصول در نقاط مختلف ایران نام‌های متفاوتی نیز به خود گرفته، چنان‌که این ره‌آورد ملکمی، در آغاز «آلوی ملکم» و بعد در فارس به اختصار «آلو» نامیده شده و سبب نامگذاری یکی از غذاهایی که در فارس با سیب‌زمینی طبخ می‌شود به «دویازه آلو» که در قدیم «دویازک آلو» نامیده می‌شده، نیز همین است. از آنجا که این محصول پیش از استقلال افغانستان (در ۱۹۱۹ میلادی) به ایران وارد شده، در افغانستان نیز در شمار آلوه‌ها قرار گرفته و «کچالو» (kačālū) نامیده می‌شود.^۱ جهانگرد انگلیسی، گادفری توماس واین^۲ که در اوایل قرن نوزدهم میلادی (۱۸۳۵ م) به کابل سفر کرده گزارش می‌دهد که کاپیتان (کلود مارتین) وید^۳ از کارگزاران انگلیس در پنجاب، بذر سیب‌زمینی (کچالو) را از لودیانه پنجاب برای «نواب جبار

۱. از غذاهایی که با کچالو (سیب‌زمینی) در افغانستان طبخ می‌شود، قورمه کچالو، بورانی کچالو، بولانی کچالو، حلوا کچالو، کباب کچالو و ... نام «کچالو» را در خود دارند.

2. Godfrey Thomas Vigne
3. Claude Martin(e) Wade

خان» برادر «امیر دوست محمد خان» آورده و نواب کشت آن را در افغانستان (و احتمالاً در املاک خود در غرب کابل) رواج داده است (Vigne, 1840: 173). همو در ادامه به رواج سیب‌زمینی در ایران، بسیار پیشتر به دست سرجان ملکم اشاره دارد (ibid: 173-174).

سیب‌زمینی با آنکه در دوره قاجار رواج یافت، اما با وجود برنج و نان، قوت غالب مردم ایران نبود. قحطی زمان جنگ جهانی دوم، کمبود برنج، گندم، آرد و نان خصوصاً در تهران، سیب‌زمینی را جایگزینی موقت برای نان کرد. حضور نظامیان امریکایی در تهران خصوصاً در پایگاه جمشیدآباد (منطقه امیرآباد و خیابان کارگر شمالی کنونی) که سیب‌زمینی در اختیار مردم قحطی زده می‌گذاشتند، در اقبال عمومی به آن موثر بود (از خاطرات شفاهی عبدالله انوار).

گوجه‌فرنگی نیز به گزارش اعتمادالسلطنه از تازه‌واردان عصر قجر است (اعتمادالسلطنه، ۱۳۶۳: ۱۳۷). واژه «گوجه» قدمت چندانی در زبان فارسی ندارد (پورداد، ۱۳۸۰، ب: ۱۸۱) و معادل‌هایی که در مناطق مختلف ایران برای نامیدن آن به کار می‌رود نیز نشان تازه‌وارد بودن این محصول است. چنانکه در گیلان در زبان‌های گیلکی و طالشی، «پامادر» به معنی گوجه‌فرنگی وام‌واژه‌ای روسی است. در آذربایجان در قدیم نام‌های گوناگون «ارمنی بادمجان»، «گیرمیزی بادمجان» (= بادمجان قرمز) و نیز وام‌واژه روسی «بامادر» (شبه آنچه در گیلان به کار می‌رفته) رایج بوده است (همان: ۱۸۱-۱۷۹). در آغاز مردم به گوجه‌فرنگی بدگمان بودند (همان: ۱۸۰) و مصرف آن مانند سیب‌زمینی پس از ورود، یک دفعه فراگیر نشده و رواج آن زمان برده است.

اما آبگوشت پیش از ورود سیب‌زمینی و گوجه‌فرنگی، تنها با گوشت، آب و نخود، در سفره ایرانی هویت داشته و «آبگوشت» بوده است. در دیزی نشستن سیب‌زمینی و گوجه‌فرنگی و جزئی لاینفک از آبگوشت شدن، به طوری که گویی از گذشته‌های بسیار دور محصولی بومی بوده، خود قابل تامل است. شخصیت آبگوشت، از نیمه عصر قاجار به بعد که مواد ایرانی و غیر ایرانی در کنار هم در دیزی نشستند و آبگوشت اصیل ایرانی را بازتعریف کردند، بسیار شبیه به هویت تاریخی ایرانی است که با ورود اقوام و فرهنگ‌های گوناگون غیر ایرانی، آنها را در خود

حل کرد و ایرانی مانده است. گرچه این پدیده را «هویت چهل تکه»^۱ نامیده‌اند، اما دست کم در آبگوشت، این تکه‌ها چنان به همجوشی رسیده‌اند و به عصاره و کوبیده‌ای یکدست بدل شده‌اند که دیگر غیرایرانی بودن یک تکه در آن میان، قابل تشخیص نیست و شاید تعبیر «هویت رنگین‌کمانی» نسبت به چهل تکه مناسب‌تری داشته باشد. رنگ‌هایی که وقتی از منشور دیزی به در می‌آیند، دیگر یکرنگ شده‌اند. دیگر پیدا نیست که سرخی رنگ آب آبگوشت از گوجه برغان است یا از گوجه فرنگی. ایرانی همان‌طوری به مرور بدگمانی‌های اولیه درباره سیب‌زمینی و گوجه‌فرنگی (مثل ناپاک پنداشتن) را کنار گذاشت، این دو محصول غیرایرانی را پذیرفت، در دیزی کرد و به آن دو رنگ ایرانی بخشید، که جانشینان یونانی اسکندر و مغولان وارث چنگیز را بر سفره فرهنگ به ایرانی‌ایی اصیل تبدیل کرد. با سازش و تسامح فرهنگی، اشکانیان یونانی‌ماب و فیل‌ه‌لن را با یونانیان جانشین اسکندر جایگزین کرد و مغولان را بدل به ایلخانان ساخت. ایرانی شدن این دو محصول نیز نشانی از تسامح ایرانی در پذیرش عناصر غیرایرانی و رنگ و لعاب ایرانی بخشیدن به آنهاست.

گرچه از این ابتکار دو سده نگذشته، اما مشخص نیست که دقیقاً در چه تاریخی و توسط چه کسی به انجام رسیده است. با توجه به گزارش‌های اعتمادالسلطنه به هر حال می‌توان عصر ناصری را زمان به‌روزکردن این خوراک کهن با محصولات تازه وارد دانست. با ورود سیب‌زمینی به آبگوشت، دیگر نیاز به استفاده زیاد از نخود نفاخ برای حجم‌دادن به کوبیده نبوده و می‌توان تصور کرد که آبگوشت‌های پیش از ورود سیب‌زمینی، نفخ بیشتری در مصرف‌کنندگان ایجاد می‌کرده‌اند. علاوه بر آن، آبگوشت‌های صاحب سیب‌زمینی نسبت به قبل، شکم‌پرکن‌تر و مقوی‌تر شدند. پس این ابتکار می‌توانسته مورد تایید طب قدیم ایرانی نیز باشد.^۲

۱. نک: شایگان، ۱۳۹۳: ۱۷۲-۱۳۳.

۲. در این مطالعه غذاهای دیگری را که تجربه‌ای مشابه داشته‌اند، نباید از یاد برد. سیب‌زمینی‌دار شدن خورش قیمه و پدیدآمدن نوع تازه‌ای از آن یعنی قیمه سیب‌زمینی در کنار قیمه بادمجان قدیمی نمونه‌ای دیگر از این ابتکار است. افزون بر این، غذاهایی که با ورود سیب‌زمینی، در ایران پدیدآمده‌اند نیز محل مطالعه است که «یرآلماچورک» اورمی (به عنوان فست‌فودی جوان‌پسند) از این دست است. در جهان بیشتر سیب‌زمینی جایگزین نان یا برنج می‌شود،

۵. آبگوشت و طعم زمان و مکان

تحولات آبگوشت ایرانی را می‌توان با دو رویکرد «درزمانی»^۱ و «همزمانی»^۲ بررسی کرد. تغییر و تحول این غذا در ادوار مختلف تاریخ، از عصری به عصر دیگر (با رویکرد درزمانی)، بازتابی در متون کهن ایرانی (از ایران باستان تا ایران معاصر) دارد (جدول ۲). یکی از کهن‌ترین متون ایرانی که اطلاعاتی از آشپزی و خوراک‌های عصر ساسانی به دست می‌دهد، متن پهلوی «خسرو و ریدگ» است که آن را «خسرو قبادان و ریدگ» و «خسرو و رهی» نیز نامیده‌اند. در این متن که گزارشی است از گفت و گوی شاه ایران با جوانی جوای نام، از بسیاری از خوراک‌های آن عصر نام رفته و حتی به چند خوراک گوشتی گرم نیز اشاره شده (آموزگار، ۱۳۸۶: ۲۷۶-۲۷۴ و مزدپور، ۱۳۸۴: ۵۱-۴۹)، اما به طور مشخص از آبگوشت نامی برده نشده است.

از کهن‌ترین متون ایرانی که به نام «آبگوشت» و اعضای خانواده آن اشاره کرده، دیوان اطعمه بسحق شیرازی در اوایل سده نهم هجری و پدید آمده در ایران عصر تیموری است. نام «آبگوشت» (بسحق اطعمه شیرازی، ۱۳۸۲: ۴۳، ۴۵، ۴۷، ۱۱۷، ۱۴۷، ۱۵۵، ۲۴۱) و یکی از اعضای خانواده آن یعنی «نخودآب» (همان: ۱۸، ۱۲۴، ۱۲۹، ۱۴۲، ۲۴۱) در اشعاری که نقیضه‌های آشپزانه‌ای در استقبال از سخن بزرگان شعر و ادب فارسی است، با بسامدی قابل توجه آمده و تکرار شده است. از آن دوره تا به امروز که بازه‌ای نزدیک به ششصد سال قمری را

یعنی یک هیدرات‌کربن جای هیدرات‌کربن دیگری را می‌گیرد ولی در ایران سیب‌زمینی به همراه نان یا برنج خورده می‌شود، که این مساله برای یک غیرایرانی عجیب به نظر می‌رسد. شاید این کار با هدف کاملاً سیرشدن به انجام می‌رسد، کما اینکه امروزه گاهی جوانان ساندویچ را اصطلاحاً «دونون» یعنی با دو نان ساندویچی تو در تو سفارش می‌دهند. در کنار این مساله بومی کردن غذاها هم هست. مثلاً اسپاگتی یا پیتزا در ایران صورت اصیل ایتالیایی خود را ندارند. اسپاگتی ایرانی (با نام ماکارونی) مثل پلوه‌های ایرانی ته‌دیگ دارد. گاهی حتی ته‌دیگ سیب‌زمینی دارد و گاه مثل یک مرصع‌پلوی ایرانی به اسپاگتی انواع و اقسام چیزها افزوده می‌شود.

1. Diachronic
2. Synchronic

در بر می‌گیرد، آبگوشت همراه با تحولات اجتماعی ایران، تغییراتی محتوایی را تجربه کرده است. یکی از مهمترین این تغییرات، با ورود محصولات و تره‌باری (مانند سیب‌زمینی و گوجه‌فرنگی) که بومی سرزمین ایران نبوده‌اند، حاصل شده، که پیشتر بدان اشاره شد. اما یکی دیگر از عوامل موثر در تحول محتوای آبگوشت ایرانی، ورود غذاهای غیرایرانی خصوصاً فرانسوی (= فرنگی) در دوره قاجار است. بازتاب این ورود اثرگذار را کمی دیرتر در دو کتاب آشپزی ایران در دوره پهلوی اول و دوم می‌توان دید. هر دو کتاب به قلم اعضای خانواده «ژول (رضا) ریشار خان»^۱، نخستین معلم فرانسه دارالفنون نوشته شده است؛ کتاب *طبخ ایرانی* و فرنگی که از نخستین کتاب‌های آشپزی چاپ شده در ایران است، اثر «یوسف ریشار مودب‌الملک»، فرزند ریشارخان و کتاب *طباخی نشاط* اثر «ژوزفین ریشار نشاط‌الدوله»، نوه ریشارخان و دختر «مودب‌الملک». یوسف ریشار در بخش نخست کتاب به «طبخ ایرانی» می‌پردازد. در این بخش به ترتیب الفبای فارسی، آبگوشت در صدر غذاها آمده و از انواع آن به آبگوشت ترشاله، آبگوشت ترشی، آبگوشت زردک، آبگوشت سیب و آلوبالو، آبگوشت عدس، آبگوشت غوره، آبگوشت قورمه، آبگوشت کشک، آبگوشت کلم، آبگوشت گندم، آبگوشت لوبیا، آبگوشت ماست، آبگوشت ماش، آبگوشت نخود و ... اشاره کرده و دستور مختصری برای پخت هر یک ارائه داده است (ریشارخان، ۱۳۲۱: ۲۲-۱۸). اما بخش دوم کتاب که به «طبخ فرنگی» و معرفی غذاهای فرانسوی اختصاص دارد نیز با آبگوشت آغاز می‌شود. اما این بار این نام تنها نیست و عنوان فارسی غذا «آبگوشت یا سوپ» آمده و در مقابل، معادل فرانسه آن «Soupe» نوشته شده است. در واقع مودب‌الملک آبگوشت را معادل و هم‌ردیف سوپ در

۱. «ژول ریشار» که به نام ایرانی‌اش «رضا ریشار» نیز نامیده می‌شد، صاحب آثار و ترجمه‌هایی به فارسی است. پس از او نام ریشار یا ریشارخان به عنوان نام خانوادگی فرزندانش به کار رفت. دو فرزند او «محمد ریشار منصورالملک» و «یوسف ریشار مودب‌الملک» نامیده می‌شدند. گاهی در نگارش نام فرانسوی این خاندان به فارسی تلفظ فرانسه نادیده گرفته شده و نام با دال آخر که تلفظ نمی‌شود به صورت ریشارد نوشته شده است. چنانکه کتاب *طباخی نشاط* اثر «ژوزفین ریشار نشاط‌الدوله» این نام را «ریشارد» ضبط کرده که اجباراً در کتابنامه این مقاله به همان صورت آمده است.

فرهنگ فرانسه می‌داند. این آغازی است برای ورود رسمی همتایان و رقیبان فرنگی آبگوشت به کتاب‌های آشپزی ایرانی. در ادامه مودب‌الملک به بعضی از سوپ‌های فرانسوی (و نه همه سوپ‌ها) نیز نام آبگوشت می‌دهد و بعضی دیگر را با همان نام سوپ به خوانندگان ایرانی معرفی می‌کند (ریشارخان، ۱۳۲۱: ۷-۱) که عبارتند از: آبگوشت مرغ یا (Pot-au-feu à la poule)، سوپ فوری (Bouillon à la minute)، سوپ سبزی‌آلات^۱ (Soupe Julienne)، سوپ سیب‌زمینی (Soupe à la pomme de terre)، سوپ رشته‌فرنگی (Potage au vermicelle)، آبگوشت مقوی (Consommé)، آبگوشت ملکه (Soupe à la reine) و اشکنه (Soupe a l'oignon). همه معادل‌های فارسی که مودب‌الملک برای نام سوپ‌های فرانسوی برگزید مورد استفاده و استقبال ایرانیان قرار نگرفت. حتی در کتاب طبخ‌نشاط اثر دختر او ژوزفین ملقب به «نشاط‌الدوله» نیز به کار نرفت و او تنها از آبگوشت معمولی (ساده)، آبگوشت میوه خشک (ترشاله)، آبگوشت سیب و آلوبالو، آبگوشت کلم، آبگوشت غوره، آبگوشت گوجه فرنگی، آبگوشت کشک، آبگوشت گندم، آبگوشت لپه، آبگوشت سیب‌زمینی، آبگوشت سبزی و آبگوشت به نام برده است (ریشار؛ نشاط‌الدوله، بی‌تا: ۳-۶).

اما چند دهه بعد اثر آبگوشت‌های غیرایرانی مودب‌الملک را در فصل شصت و پنجم کتاب *مستطاب آشپزی* که به آبگوشت‌های خارجی اختصاص دارد دوباره می‌توان دید. آبگوشت اسکودلا ای کارن دلای اسپانیایی، آبگوشت انگلیسی، آبگوشت پاریسی، پوتوفو و بویی یابس فرانسوی، آبگوشت گُره‌ای، آبگوشت ذرت آپاچی‌های جنوبی، آبگوشت سیرابی و آبگوشت نخود سرخ پوستان جنوبی از آن جمله‌اند (دریابندری، ۱۳۷۸: ۹۷۴-۹۶۷) و از این میان تنها یک مورد (پوتوفوی فرانسوی) با صورت غذایی مودب‌الملک مشترک است.

مطالعه تنوع شیوه طبخ و طعم آبگوشت در خرده فرهنگ‌های ایرانی در یک عصر (با رویکرد همزمانی) نه تنها در متون کهن ایرانی چندان بازتابی ندارد که در آثار آشپزی قابل تامل

۱. مودب‌الملک به آنچه امروزه سبزیجات گفته می‌شود، سبزی‌آلات می‌گوید.

معاصر نیز، تنها در کتاب *مستطاب آشپزی* از بعضی از آبگوشت‌های شهرهای ایرانی نام رفته است. آبگوشت به کاشان (همان: ۹۵۸-۹۵۹) و آبگوشت کشک و بادمجان (همان: ۹۶۱-۹۶۰) و بزقرمه کرمان (همان: ۹۵۷-۹۵۶) تنها نمونه‌هایی هستند که با نام خاستگاه خود مشخص شده‌اند. در کنار آبگوشت ساده‌ای که در اغلب مناطق ایران تقریباً به شیوه‌ای یکسان طبخ می‌شود و کتاب‌های آشپزی ایرانی با نام آبگوشت ساده نیز از آن یاد کرده‌اند، و می‌توان آن را «آبگوشت ملی» نامید، «آبگوشت‌های محلی» گوناگونی در نقاط مختلف ایران طبخ می‌شود که با ذائقه مردم آن خطه سازگار است و طعم و عطری بومی و متفاوت دارد. مواد اولیه هر یک از این آبگوشت‌ها متناسب با پوشش گیاهی منطقه و گوشت چهارپایان، پرندگان و گاه حتی آبزیان در دسترس است. آب و هوا و اقلیم نیز در مواد اولیه و طعم موثر است. میزان چاشنی و ادویه، سبزیجات و ... در فصل‌های مختلف سال تناسبی با سردی و گرمی و رطوبت هوا دارد.

آبگوشت متنجنه، آبگوشت لیمو، یخنی، آبگوشت امام حسینی، آبگوشت ترشاله، آبگوشت تنگاب، آبگوشت سبزی، آبگوشت فوره، آبگوشت قاتقو و آبگوشت قیمه کرمان (خوردنی‌های محلی استان کرمان، ۱۳۹۱: ۲۳-۲۱)، آبگوشت لوبیا سفید کاشان، آبگوشت فلفل، آبگوشت کلم قمری و آبگوشت قرمه سبزی همدان، آبگوشت غوره همدان و کردستان، آبگوشت غوره و گوجه‌فرنگی کرمانشاه، آبگوشت مرغ با لپه کردستان، آبگوشت بامیه (آوگوشت بامیه) ایلام، آبگوشت بختیاری، آبگوشت قنبد (قنبد) طهران قدیم و قم، آبگوشت دوگوله دودار اراک و لرستان نمونه‌هایی از گنجینه آبگوشت‌های فرهنگ خوراکی ایرانی است.

مطالعه دقیق در این زمینه نیازمند پژوهشی میدانی در محدوده ایران امروزی و در گستره تاریخی ایران قدیم در کشورهای همسایه است. هر چند گاه، سرخ‌هایی در زمینه تاثیر متقابل فرهنگ آشپزی ایرانی (با تمرکز بر آبگوشت) و سرزمین‌های دورتر نیز به دست می‌آید. چنان که مثلاً امروزه در چین تنها در شهر شیآن^۱ (= چانگ‌آن^۲ قدیم یکی از پایتخت‌های باستانی چین) غذایی شبیه آبگوشت رایج است و شهرهای دیگر چین غذایی مشابه آن ندارند (پژوهش

1. Šiān
2. Cāng ān

میدانی^۱). این همان شهری است که با سقوط یزدگرد سوم، بازماندگان خاندان ساسانی به فرماندهی پیروز ساسانی فرزند یزدگرد، که به سوی چین عقب‌نشینی کرده بودند، در آن اقامت گزیدند (برای آگاهی از حضور خاندان ساسانی در چین نک: رضایی باغبیدی، ۱۳۸۷: ۳۵-۲۵). گرچه پاسخ به این پرسش که آیا این غذا می‌تواند با حضور خاندان‌های اشرافی ایرانی در چین رایج شده باشد، دشوار است. اما حضور چند صدساله اعضای این خاندان‌ها در دستگاه قدرت چین به عنوان سردار و سپاهی و سیاستمدار چنین احتمالاتی را تقویت می‌کند.

جدول ۲. پیگیری رد آبگوشت در متون و منوهای آشپزی ایرانی

تاریخ نگارش اثر	اثر	پدیدآورنده اثر	گزارش اثر از انواع آبگوشت
ساسانی	متن پهلوی خسرو و ریدگ	نامشخص	گرچه خوراک‌های گوشتی گرم در این متن به چشم می‌خورد (نک: آموزگار، ۱۳۸۶: ۲۷۵-۲۷۴)، اما به طور مشخص از آبگوشت نام نرفته است.
تیموری (شاهرخ به بعد) قرن ۸ و ۹ ه	وصف طعام / دیوان اطعمه	بسحاق اطعمه؛ مولانا ابواسحاق حلاج شیرازی	آبگوشت و نخودآب (بسحاق اطعمه، ۱۳۹۳: ۴۷، ۷۷، ۸۰، ۸۳، ۱۰۰، ۱۳۹)
صفوی (شاه اسمعیل) ۹۲۷ ق	کارنامه در باب طبخی و صنعت آن	حاجی محمدعلی باورچی بغدادی	نخوداب رقیق، نخوداب غلیظ، نخوداب گوشت بره (باورچی، ۱۳۸۹: ۹۴-۹۳)
صفوی (شاه عباس اول) ۱۰۰۳ ق	ماده‌الحيوه؛ رساله در علم طبخی	نورالله آشپز شاه‌عباس اول	ندارد (نک نورالله، ۱۳۸۹: سراسر)
قاجار (ناصرالدین شاه) ۱۲۴۲ تا ۱۳۰۳ ق	خوراک‌های ایرانی	نادر میرزا قاجار	آبگوشت ساده، آبگوشت بهی، آبگوشت سیب، آبگوشت آلوچه و زردآلو، آبگوشت بره، آبگوشت بادنگان، آبگوشت کشک، آبگوشت مرغ خانگی و دیگر پرندگان، گوشتابه، غورابه، تنک‌آب (نادر میرزا، ۱۳۸۶: ۲۳۳-۲۲۵)

۱. از مشاهدات دانشجویان چینی در رشته ایران‌شناسی دانشگاه تهران؛ چینگ وانگ و جون وانگ.

ادامه جدول ۲. پیگیری رد آبگوشت در متون و منوهای آشپزی ایرانی

تاریخ نگارش اثر	اثر	پدیدآورنده اثر	گزارش اثر از انواع آبگوشت
قاجار (ناصرالدین شاه) ۱۳۰۱ ق	سفره اطعمه	میرزا علی اکبر خان آشپزباشی	آبگوشت (آشپزباشی، ۱۳۵۳: ۱۴)
قاجار (مظفرالدین شاه) تاریخ کتابت ۱۳۱۵	جامع الصنائع	هدایت‌الله حسینی شیرازی، ساکن طهران	ندارد (نک: جامع الصنائع، ۱۳۸۹: سراسر)
قاجار - پهلوی (راوی تهران اواخر قاجار تا اواسط پهلوی است. اما تاریخ نگارش و انتشار آثار دهه ۶۰ و ۷۰ ش است.)	طهران قدیم	جعفر شهری	آبگوشت‌های علینقی دیزی پز در چهارسوی کوچک و ... آبگوشت ساده، آبگوشت گوجه فرنگی، آبگوشت لیموعمانی، دیزی به و سرکه شیره، دیزی بزباش، دیزی گندم، دیزی قنبدیا (قنبد)، آبگوشت غوره و سیب‌زمینی، دیزی بادمجان، دیزی سیب، آبگوشت برنج، آبگوشت آجیل (هفت‌مغز) ... (شهری، ۱۳۷۱: ج ۲، ۲۳۴-۲۳۵؛ ج ۳: ۳۱۹-۳۲۰ و ج ۵: ۱۱۳-۱۰۵)
پهلوی اول ش ۱۳۲۱	طبخ ایرانی و فرنگی	مسیو یوسف ریشارخان مودب‌الملک	آبگوشت‌ها در بخش طبخ ایرانی: آبگوشت ترشاله، آبگوشت ترش، آبگوشت زردک، آبگوشت سیب و آلبالو، آبگوشت عدس، آبگوشت غوره، آبگوشت قورمه، آبگوشت کشک، آبگوشت کلم، آبگوشت گندم، آبگوشت لوبیا، آبگوشت ماست، آبگوشت ماش، آبگوشت نخود (ریشارخان، ۱۳۲۱: ۲۲-۱۸)
پهلوی دوم ش ۱۳۵۱	طباخی نشاط	ژوزفین ریشار نشاط‌الدوله	آبگوشت معمولی (ساده)، آبگوشت میوه خشک (ترشاله)، آبگوشت سیب و آلبالو، آبگوشت کلم، آبگوشت غوره، آبگوشت گوجه فرنگی، آبگوشت کشک، آبگوشت گندم، آبگوشت لپه، آبگوشت سیب‌زمینی، آبگوشت سبزی، آبگوشت به (ریشار؛ نشاط‌الدوله، بی تا: ۶-۳).
پهلوی دوم ۱۹۶۱م	The Art of Persian Cooking	فروغ السلطنه حکمت	آبگوشت، آبگوشت عدس، آبگوشت به، آبگوشت میوه، آبگوشت سیب (Hekmat, 1961: 78-82)

ادامه جدول ۲. پیگیری رد آبگوشت در متون و منوهای آشپزی ایرانی

تاریخ نگارش اثر	اثر	پدیدآورنده اثر	گزارش اثر از انواع آبگوشت
پهلوی دوم ش ۱۳۴۷	هنر آشپزی	رزا منتظمی	آبگوشت، آبگوشت بزباش، آبگوشت به، آبگوشت گندم، آبگوشت لپه و لیموعمانی، آبگوشت نعنای جعفری، آبگوشت بادنجان، آبگوشت فوری بادنجان (منتظمی، بی تا: ۴۹۷-۴۹۴).
معاصر ش ۱۳۷۸	کتاب مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز	نجف دریابندری و فهیمه راستکار	آبگوشت ایرانی: آبگوشت ساده، آبگوشت برنج، آبگوشت بزباش، بُزقُرمه (کرمان)، آبگوشت به (۱) و ۲: کاشان)، آبگوشت چهارمغز، آبگوشت رسمی، آبگوشت کشک و بادنجان (کرمان)، آبگوشت سیر، آبگوشت کشک، آبگوشت کلم قمری، آبگوشت گندم، آبگوشت لپه، آبگوشت میوه (آبگوشت باغی)، آبگوشت نعنای جعفری، آبگوشت گشنیز و آبگوشت‌های خارجی (دریابندری، ۱۳۷۸: ج ۱: ۹۷۴-۹۵۳)
معاصر ش ۱۳۹۴	مستر دیزی	-	دیزی مخصوص، دیزی کلاسیک، دیزی تند، دیزی کم چرب، دیزی بزباش (نک منوی مستر دیزی در تمام شعب)

نتیجه‌گیری

کمتر غذایی در فرهنگ آشپزی ایرانی از ویژگی‌هایی مشابه آبگوشت برخوردار است. تنوع امروزی آن، گونه‌های ملی و محلی آن، حضور همیشگی نام یا دستور طبخ آن در متون آشپزی کهن و نوی ایرانی، مدخل آن در دانشنامه‌های ایران‌شناسی، غیبت آن در منوی رستوران‌های ایرانی، راه‌یافتن آن به قهوه‌خانه‌ها، آداب، ظروف و ابزار خاص پختن و خوردن آن، همراه شدن آن با تحولات اجتماعی - اقتصادی ایران خصوصاً در سده اخیر، یک‌نفره شدن دیزی‌ها، پذیرش

تره‌بار تازه‌وارد به بازار ایران (سیب‌زمینی و گوجه‌فرنگی) در دو سده اخیر، رقابت با هم‌تایان غیر ایرانی (آبگوشت‌ها و سوپ‌های خارجی) و ... همه از ویژگی‌های خاص این خوراک است و کمتر غذای ایرانی تحولاتی را که آبگوشت تجربه کرده، به خود دیده است. تحولاتی که می‌توان از آن با عنوان نقاط عطف تاریخ آشپزی ایرانی و فرهنگ غذایی ایران یاد کرد.

منابع

- آشپزباشی، میرزا علی‌اکبر خان (۱۳۵۳). *سفره اطعمه*. تهران: بنیاد فرهنگ ایران.
- آموزگار، ژاله (۱۳۸۶). *نمونه‌هایی از هنر «خوالیگری» در فرهنگ کهن ایرانی*. زبان، فرهنگ، اسطوره. تهران. صص ۲۷۷-۲۷۳.
- استندیج، تام (۱۳۹۴). *خوراک و تاریخ*. ترجمه محسن مینوخرد. تهران: نشر چشمه.
- اعتمادالسلطنه، محمدحسن خان (۱۳۶۳). *المآثر و الآثار*. به کوشش ایرج افشار. تهران: اساطیر.
- افشار، ایرج (۱۳۸۹). *آشپزی دوره صفوی*. تهران: سروش.
- انجوی شیرازی، عضدالدوله میر جمال‌الدین حسین بن فخرالدین حسن (۱۳۵۱). *فرهنگ جهانگیری* (جلد ۲). ویراسته دکتر رحیم غفیفی. مشهد: دانشگاه مشهد.
- باورچی بغدادی، حاجی محمدعلی (۱۳۸۹). کارنامه در باب طبخ‌های و صنعت آن. آشپزی دوره صفوی. به کوشش ایرج افشار. تهران: سروش، صص ۱۷۹-۶۳.
- برومبژ، کریستین (۱۳۸۴). *آشپزی گیلان*. ترجمه آزیتا همپارتیان. همایش خوراک و فرهنگ. به کوشش علیرضا حسن‌زاده، تهران: پژوهشکده مردم‌شناسی - مهرنامگ، صص ۱۳۰-۱۰۵.
- بسحق اطعمه شیرازی (مولانا جمال‌الدین ابواسحق حلاج اطعمه شیرازی) (۱۳۸۲). *کلیات بسحق اطعمه شیرازی*. تصحیح منصور رستگار فسایی. تهران: مرکز نشر میراث مکتوب.
- _____ (۱۳۹۳). *وصف طعام (دیوان اطعمه)*. بر اساس نسخه تصحیح شده میرزا حبیب اصفهانی. ویرایش محسن آزمون. تهران: چشمه.
- بلوکباشی، علی (۱۳۹۳). *قهوه‌خانه و قهوه‌خانه‌نشینی در ایران*. مجموعه از ایران چه می‌دانم؟/ ۱۱۶. تهران: دفتر پژوهش‌های فرهنگی.

- بی‌نا (از مولفی ناشناخته) (۱۳۸۹). *جامع‌الصنائع (آشپزی‌نامه از عصر قاجار)*. به کوشش ایرج افشار. تهران: میراث مکتوب.
- بی‌نا (۱۳۹۱). *خوردنی‌های محلی استان کرمان*. مرکز کرمان‌شناسی.
- پاینده لنگرودی، محمود (۱۳۷۵). *فرهنگ گیل و دیلم (فارسی به گیلکی)*. تهران: امیرکبیر.
- پورداد، ابراهیم (۱۳۸۰ الف). *سیب‌زمینی*. هرمزنامه. تهران: اساطیر، صص ۱۷۸-۱۷۳.
- پورداد، ابراهیم (۱۳۸۰ ب). *گوجه فرنگی*. هرمزنامه. تهران: اساطیر، صص ۱۸۱-۱۷۹.
- حسن‌دوست، محمد (۱۳۹۳). *فرهنگ ریشه‌شناختی زبان فارسی* (جلد دوم (پ-د)). فرهنگستان زبان و ادب فارسی. تهران: نشر آثار.
- دریابندری، نجف (۱۳۷۸). *مستطاب آشپزی از سیر تا پياز* (جلد ۱ و ۲). با همکاری فهیمه راستکار. تهران: کارنامه.
- دهخدا، علی‌اکبر (۱۳۶۳). *امثال و حکم* (جلد ۱). تهران: امیرکبیر.
- رضایی باغبیدی، حسن (۱۳۷۸). *ساسانیان و زردشتیان در چین و ژاپن. جرعه بر خاک؛ یادنامه استاد دکتر یحیی ماهیارنوابی*. به کوشش محمود جعفری‌دهقی با همکاری علی شهیدی. تهران: مرکز دایره‌المعارف بزرگ اسلامی، صص ۴۱-۲۵.
- روغنی، سیدداود (شاطرداود) (۱۳۸۵). *نان سنگک؛ مطالعه‌ای مردم‌شناختی*. به اهتمام جواد صفی‌نژاد. تهران: اختران.
- ریشارخان، یوسف (مودب‌الملک) (۱۳۲۱). *طبخ ایرانی و فرنگی*. تهران.
- ریشارد، ژوزفین (نشاط‌الدوله) (بی‌تا). *طباخی نشاط*. تهران: کتابخانه (غلامحسین) مظفری.
- سلطان محمود بن محمد (۱۳۸۸). *آداب‌المضیفین و زادالاکلین*. به کوشش ایرج افشار. تهران: میراث مکتوب.
- شاملو، احمد (۱۳۸۱). *کتاب کوچه (حروف آ-ج)*. با همکاری آیدا سرکیسیان. تهران: مازیار.
- شایگان، داریوش (۱۳۹۳). *افسون‌زدگی جدید؛ هویت چهل‌تکه و تفکر سیار*. ترجمه فاطمه ولیانی. تهران: فرزانه روز.

- شهری، جعفر (۱۳۶۸-۱۳۶۷). *تاریخ اجتماعی تهران در قرن سیزدهم (زندگی، کسب و کار و...)* (۶ جلد/ ج ۱: ۱۳۶۷ و ج ۲-۶: ۱۳۶۸). تهران: موسسه خدمات فرهنگی رسا- انتشارات اسماعیلیان.
- شهری، جعفر (۱۳۷۱). *تهران قدیم* (جلد ۱ تا ۵). تهران: معین.
- صدیقی، مریم (۱۳۹۴). *قهوه‌خانه در آینه اسناد*. تهران: نشر علم.
- صوفی محمد هروی (۱۳۸۶). *دفتر اشعار صوفی*. به کوشش ایرج افشار. تهران، میراث مکتوب.
- عضدی، رامک و بازرگانی، سیاوش (۱۳۸۴). *آبگوشت. دانشنامه ایران* (جلد ۱). تهران: مرکز دایره‌المعارف بزرگ اسلامی، صص ۱۶۵-۱۶۴.
- _____ (۱۳۹۱). *آبگوشت. دانشنامه فرهنگ مردم ایران* (جلد ۱). تهران: مرکز دایره‌المعارف بزرگ اسلامی، صص ۶۱-۵۹.
- فره‌وشی، بهرام (۱۳۸۱). *فرهنگ زبان پهلوی*. تهران: دانشگاه تهران.
- _____ (۱۳۸۸). *فرهنگ فارسی به پهلوی*. تهران: دانشگاه تهران.
- فکوهی، ناصر (۱۳۸۴). *انسان‌شناسی خوراک؛ نگاهی به مفهوم غذاهای قومی - جماعتی*. همایش خوراک و فرهنگ، به کوشش علیرضا حسن‌زاده. تهران: پژوهشکده مردم‌شناسی - مهرنامگ، صص ۳۸-۲۱.
- گیلانی، محمدکاظم (۱۳۹۲). *حفظ‌الصحه ناصری*. تهران: انتشارات طب سنتی ایران.
- مزدایور، کتایون (۱۳۸۴). *نگاهی به خورد و خوراک در ایران باستان*. خوراک و فرهنگ. به کوشش علیرضا حسن‌زاده. تهران: پژوهشکده مردم‌شناسی - مهرنامگ.
- _____ (۱۳۹۳). *خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان. تاریخ جامع ایران* (جلد سوم). تهران: مرکز دایره‌المعارف بزرگ اسلامی. صص ۲۲۸-۱۹۵.
- منتظمی، رزا (بی‌تا). *هنر آشپزی* (چاپ اول: ۱۳۴۷- چاپ هفتم بی‌تا). تهران: شرکت سهامی افست عام.
- نادر میرزا قاجار (۱۳۸۶). *خوراک‌های ایرانی*. پژوهش احمد مجاهد. تهران: دانشگاه تهران.
- ناظری، مهرداد و هنرپور، ایمان (۱۳۹۴). *قهوه پسامدرن و تفکر کافی‌شاپی*. تهران: نشر علم.

- نورالله (آشپز شاه‌عباس اول) (۱۳۸۹). *ماده‌الحيوه؛ رساله در علم طباطبائی*. آشپزی دوره صفوی. به

کوشش ایرج افشار. تهران: سروش، صص ۲۳۸-۱۸۱.

- Burke, Andrew & Elliott, Mark (2008). *Iran*. Lonely Planet.
- EIr & Ramazani, N. (1985). "ĀB-GŪŠT". *Encyclopaedia Iranica*. Edited by E. Yarshater, Vol. I, London, Boston & Henley: Routledge & Kegan Paul, pp. 47-48.
- Ghanoonparvar, Mohammad R. (1990). "BOZBĀŠ" *Encyclopaedia Iranica*. Edited by E. Yarshater, Vol. IV, London & New York: Routledge & Kegan Paul, p. 425.
- Hekmat, Forough (Forough-es-Saltaneh) (1961). *The Art of Persian Cooking*. Doubleday & Company. New York.
- Jamasp-Asana, J.M. (1897-1913). *Pahlavi Texts*. Bombay.
- Mahdavi, Shireen. (2015). "QAJAR DYNASTY xiv. Qajar Cuisine". *Encyclopaedia Iranica*. Edited by E. Yarshater. online edition, available at: <http://www.iranicaonline.org/articles/qajar-14-cuisine>.
- Malcolm, John. (1829). *The History of Persia: From the Most Early Period to the Present Time*. Vol II. Murray. London.
- Vigne, Godfrey Thomas (1840). *A personal narrative of a visit to Ghuzni, Kabul, and Afghanistan, and of a residence at the court of Dost Mohamed*, with notices of Runjit Sing, Khiva, and the Russian expedition. London.