

یک دستورِ غذا از قرنِ ششم

راوندی در کتابِ معروفِ خود «راحة الصدور و آية السرور در تاريخ آل سلجوق» در سببِ تالیفِ کتاب (ص ۵۷ چاپ امیر کبیر ۱۳۶۴) که درست در آستانه‌ی ورود به قرنِ هفتم هجری نوشته شده است (۵۹۹-۵۶۰۳ ق) می گوید:

امیر الشعرا و سفیر الکُبرا شمس الدین احمد بن منوچهرِ شصت کُله که قصیده‌ی تُتماج گفته است، حکایت کرد که سید اشرف به همدان رسید و در مکتب ها می گردید و می دید تا که را طبع شعر است. مصراعی به من (شصت کُله) داد تا بر آن وزن دو سه بیت گفتم، به سمع رضا اصغا فرمود

از این گفتار فهمیده می شود که کسی به نام «شمس الدین احمدِ شصت کله» قصیده‌ای تاثیرگذار دارد در توصیفِ نوعی غذا به نام «تُتماج» طوری که راوندی او را به اعتبارِ همین قصیده به مخاطبانش معرفی می کند. و باز از همین عبارات معلوم می شود که «شمس الدین احمدِ شصت کله» پیش از مرگِ سید اشرف حسن بن ناصرِ علویِ غزنوی (۵۶۵ ه ق) شاعری شناخته شده بوده است.

راوندی همچنین از ممارستِ او بر شاهنامه یاد می کند و سه بیت از اشعارش را برای نمونه می آورد. با این حال از کتابِ راوندی طرزِ درستِ تلفظِ «شصت کله» فهمیده نمی شود، دهخدا در لغت نامه با اعرابِ «شصت کُله» ثبت کرده است و در توضیحاتی که دارد -برای خواننده‌ی کنجکاو- بعضی از خوانش های دیگر را هم مشخص می کند. از تردید در طرزِ تلفظ و ناشناخته بودنِ شاعرِ توجّه ما به نامِ قصیده جلب می شود که مشهور به «قصیده‌ی تُتماجیه» است و این نام نیز به قدرِ نامِ شاعر و حتا بیش از آن نام معلوم است. تتماجیه یعنی قصیده‌ای در توصیفِ تتماج و تتماج غذایی است که در این نوشته تا حدِ ممکن به آن خواهیم پرداخت.

قصیده با تعداد متفاوتی بیت در نسخه های خطی قدیمی - در بیشترین حالت ۵۷ بیت - دیده شده است.¹

تُماج

تُماج نام غذایی است که بعضی آن را مرکب از «تُم» ترکی به معنی سماق و «آج» فارسی در مجموع به معنای «آش سماق» پنداشته اند.² در حالی که به نظر می رسد قسمت دوم تُماج «اوماج» یا «اُماج» یا چنانکه کرمانی ها تلفظ می کنند «اُماچو» است و آن به معنای گلوله های خمیر است و تُماج باید ترکیبی باشد از همین خمیرها و لبنیات و سبزی که اصالتاً یک غذای ترکی محسوب می شده است. شاهی که شکل این غذا را نشان می دهد نحوه ی خوردن آن با ابزاری به نام «سیخ» است که آن را از آش بودن می اندازد و غلظت آن را شبیه به «فُندو» غذای معروف سویسی می کند که عیناً با سیخ های مخصوصی خورده می شود. در قصیده ی تُماجیه هم به سیخ اشاره شده است:

سیخش همه لعل و چُمچه : یاقوت (سیخش از لعل و ملاقه اش از یاقوت)

کفگیر: «شبه»، عقیق: «غزقان» (کفگیر از سنگ شبه و دیگش از عقیق)

نظامی در جایی اشاره ای دارد که شکل این سیخ فهمیده می شود:

خار کز نخل دور شد تاجش

به که سازند سیخ تُماجش (برگ درخت خرما را به جای سیخ تُماج به کار می برده اند)

همچنین در ابیات اشارات مکرری هست به «آب تُماج» که نشان می دهد دوغ مَشکی مورد استفاده را کیسه می کردند تا آب آن بچکد و غلیظ شود. این آب را ترکمانان برای تهیه ی خوراک سگ استفاده می کرده اند. مولوی در مثنوی مکرر به این معنی اشاره دارد:

1) برای دیدن جزئیات اسامی نسخ و تعداد ابیات نگاه کنید به

http://research.iaun.ac.ir/pd/chatraeiold/pdfs/PaperM_9958.pdf (مهرداد چترایی)

2) کتاب The Mongol Empire and Its Legacy نیز بر همین پایه نام این غذا را Tutum-Ash ثبت کرده است

آبِ تَتَمَاجِ اسْتِ آبِ رُویِ عَامِ

کِه سَگِ شَیْطَانِ اَزُویِ یَابِدِ طَعَامِ

زَابِ تَتَمَاجِیِ کِه دَادَشِ تَرکَمَانِ

آن چَنانِ وافیِ شَدَسْتِ وِ یَاسَبانِ

قَصیدِیِ تَتَمَاجِیِهِ :

گَفْتَمِ کِه : زِ خُورْدَنِیِ چِه سَازَمِ ؟

اِنْدَرِ خُورِ خُورْدِ چُونِ تُو مِهُمانِ

دِرِ یایِ تُو سِرِ کَشَمِ بِه تَحْفِه

دِرِ یایِ تُو جَانِ کَنَمِ بِه قَرَبانِ

گَفْتَا کِه : « تَکَلْفِیِ نِخِواهِمِ »

هَرچِ آنِ بِه خَمارِ دِرِ خُورِنْدِ آنِ

از « تکلفی نخواهم » معلوم می شود که تتماج یک غذای تشریفاتی تلقی نمی شده بلکه برعکس ساده و فرودست بوده است . از « هرچ آن به خمار در خورند آن » نیز می فهمیم که جنبه ی « مزه » در مجلس می خوارگی داشته و مثل کشک و بادمجان یا حُمصُ یا باباغانوج و امثال این غذاها به خوبی تغییرِ ذائقه ایجاد می کرده است .

رُویِ گاوِ سِیْهَرِ زُودِ دِرِ بِنْدِ

وِزِ سُنْبُلِه جَمَلِه دَانِه بَسْتانِ

مواد لازم : گندم

(کارهایت را تعطیل کن و قدری گندم بردار)

باید که چو خُرد کرد خواهی

گردون بود آسیای گردان

(گندم ها را آرد کن .)

هر چند در آسیای گردون

مه حمّال است و مهر طحّان

(اگر چه خورشید و ماه در آسیای فلک حکم حمال و

آسیابان را دارند)

آن به که به اختیار باشد

برسخته زُحل به برج میزان

(بهتر است که تو چانه هایی کوچکتر مثل زحل را

در ترازو بگذاری)

وز بهر سرشتنش بیاور

از چشمه ی کوثر آب حیوان

(آرد را با آب خمیر کن و چانه هایی مساوی به کمک

ترازو بسنج و آماده نما .)

یک دشنه ز ذوالفقار حیدر

یک چوبه ز تیر یورِ دستان

وسایل مورد نیاز : یک کارد تیز آشپزخانه و یک تیر

چوبی برای پهن کردن خمیر

تا همچو سیر کنی بدان تیر

بر پشت طبق بسی بگردان

با کمک تیر چانه را پهن کرده چندین بار روی صفحه بی
که داری ورز بده

یس هر سیری به دشنه می بر

ماننده ی شکل های بیکان

با کارد خمیر پهن شده را به شکل مثلث / لوزی های
کوچک بر

یک سفره ز سندس و ستبرق (سندس و ستبرق هر دو اشاره به ابریشم دارند)

در خواه به عاریت ز رضوان

از زنگ عبیر پاک بستر

وز گرد بهشت نیک بفشان

خمیر باید بماند لذا باید آن را در یک پارچه ی کاملاً تمیز

بپیچی

ثور ار چه نر است، ماده گردد

تا شیر دهد تراز یستان

مواد لازم : شیر

ز آن شیر بگير دوغ و روغن

شاید نگرفت خوار و آسان

(شیر را در مَشک بزن تا روغنش از دوغش جدا شود.)

آب از سر چاه زمزم آور

آتش ز کلیسیای رُهبان

هیزم همه شاخه های طوبی

با عود و عبیر و مشک ، سوزان

آبش خوش و روغنش مروق (مروق = صاف)

سیر اندک و ترلقش فراوان (ترلق = ترلغ = سبزی)

مواد لازم : آب ، کره ی صاف شده ، سیر به مقدار

کم ، سبزی جات به مقدار زیاد

[گر باده خورم بگو فلک را

تا جدی و حَمَل کند به بریان]

[باید که چو کافران ببینند

آرند به معجزاتش ایمان]

این دو بیت که در گروه آمده احتمالاً از یافته های علامه قزوینی در مونس الاحرارند³ و البته ابیاتی مجهول که فرض اضافه کردن گوشتِ گوسفند یا بز را به غذا در ذهن خواننده ایجاد می کند. حَمَل و جَدَى که نام دو صورتِ فلکی هستند همچنین به معنی برّه و بزغاله اشاره دارند. شاعر در این دو بیت خشم و غیرتِ آسمان را از باده نوشی میهمان و میزبان با قربانی کردنِ دو صورتِ فلکی حمل و جدی نمایش داده تا همگان و به ویژه کافران بدانند و درس بگیرند. آیا این ابیات به ما می گویند که افزودن گوشتِ گوسفند به این ترکیب آن را مطلوب تر و به ویژه مناسب تر برای مزه ی باده نوشی می کند؟ چیزی که بیشتر با بعضی شواهد همخوانی دارد این که «تتماج با شراب تباین دارد»! مولوی می گوید:

رزق ما از کاسِ زرین شد عقار (شراب)

وان سگان را آبِ تتماج از تغار

این تباین بیش از این که ناشی از ماهیتِ غذا باشد به تباینِ تَجَمُّلِ مجلسِ باده در مقابلِ ایللیاتی بودن و حاضری و سردستی بودنِ تتماج مربوط می شود. این مطلب از تعارفِ ابتدای قصیده هم معلوم است؛ میزبان می پرسد چه برایت درست کنم؟ و مهمان پاسخ می دهد؛ «یک چیز ساده که با شراب بخوریم». در دو بیتِ اخیر در واقع شاعر می گوید اگر بخواهیم که مجلسی شاهانه و متناسب با باده نوشی های درخورِ بزرگان داشته باشیم بد نیست که کبابی هم بریان کرد و با تتماج خورد.

سیرش همه چون عبیر خوشبوی

آبش همه با گلاب یکسان

روغن یگداز و دوغ در کن

در اینجا دستور غذا دیگر تمام می شود و از این پس قدری به ریشه ی غذا و وسایل لازم برای خوردن آن خواهد پرداخت. این ابیات ناروشن قدیمی ترین دستوری ست که از آشپزی در زبان فارسی داریم. با این که در بامداد شکل گیری شعر فارسی قصیده ای بلند و درخشان از رودکی موجود است که در آن طرز درست کردن شراب را با دقتی بسیار خوب توضیح داده است اما می توان گفت که تتماعیه یک استثنا در میان قاعده ی نامبارک چشم پوشی بر فرهنگ غذا خوردن در همه ی گستره ی ادبیات کهن ماست.

آن چه از همین دستور ناقص دریافت می شود غذایی ست که شباهت چندانی به آش ندارد و در دستور آن هم هیچ صحبتی از سماق در میان نیست. تتماع بیشتر به نظر می رسد شبیه به دیماج است. دیماج که هم اکنون در قزوین پخته و بیشتر بعنوان عصرانه خورده می شود تقریباً همین ترکیب را دارد غیر از این که در آن پیاز و زردچوبه بجای سیر استفاده شده و بجای دوغ کیسه ای، پنیر را جایگزین نموده است. این البته خود رفتاری غیر فرهنگی ست که ما غذاها را به هم شبیه کنیم و اصرار بورزیم که این همان است با فلان تغییر اما می توان دوغ را در ذیل این یا آن نام دسته بندی کرد و احیاناً در یک گروه قرار داد. تشابه چشمگیر در نام های تتماع و دیماج فرد را وسوسه می کند که ایشان را خویشاوند نزدیک یکدیگر بیندارد. در زیر دستور العملی مفروض و مبتنی بر حدسیاتی برگرفته از متن تتماعیه را ببینید:

آرد گندم را با آب خمیر می کنیم به چنین خمیری که مخمر ندارد پتیر می گویند. پهن کردن پتیر بسیار سخت است با کمک آرد و تیر و طاس پتیرها را پهن کرده به شکل لوزی های کوچک ریز ریز می کنیم. پتیرها را در پارچه ای می پیچیم تا قدری بیات شوند. در این فاصله سبزی های خورده شده را با کمی سیر در کره ی برگرفته از دوغ به آرامی تفت می دهیم و کنار می گذاریم. پتیرها را در

کره سرخ می‌کنیم تا شکننده شوند . دوغ را در کیسه می‌کنیم تا چکیده شود .
دوغ چکیده ، سبزی جاتِ سرخ شده و پتیرها را مخلوط می‌کنیم و می‌گذاریم تا
جا بیفتد .

از هیکل ماهتاب کن سحن (سحن= بشقاب)

وز قُربه ی آفتاب نه خوان

سیخش همه لعل و چمچه یاقوت

کفگیر شبّه، عقیق غزقان

آرایش میز غذا البته باید با وسایلی که در بالا آمده همراه باشد . وجودِ سحن هم به
جای کاسه، آش و آبکی نبودنِ تتماع را تأیید می‌کند .

هست این خورشی که کرده بودند

ترتیش از ابتدا به توران (منشا این غذا ترکی ست)

آسیمه در آرزوی او شد

رستم بی رخس تا سمنگان

چون خورد، به زال زَر فرستاد

تحفه صفتش به زاولستان

(از زمان های بسیار کهن از سرزمین های تورانی به

حوزه ی ایرانِ فرهنگی آمده است)

گر زخم خورد به گاه خوردن

لایق بود ار چه نیستش آن

طعمی که به تیغ و تیر سازند

(این مصرع نشان می دهد که مهمترین عنصر در این غذا

نان است)

الا که به نیزه خورد نتوان

(اشاره ی دوباره به خوردن با سیخ که پیش از این تصریح

داشت)

[در لذت او هزار صحبت

در صحبت او هزار برهان]

[باشند خوردگانش فارغ

از زحمت تره و نمکدان]

(تماچ خود بخود پرمزه است و نیازی به چاشنی ندارد)

[کس منکر لذتش نیایی

از حد عراق تا خراسان]

(در روزگار شاعر همگان در همه ی حوزه های فرهنگ

ایرانی تماچ را می شناخته اند)

طبع آن طلبد و گرچه باشد

بر خوان خورش از هزار الوان

...

[چون برگ گل اندر آب کافور

(رنگِ تماچ بر به سفیدی می زند و تکه های

سرخ شده ی خمیر در آن قرمزند)

هم نان خورش آمده است و هم نان]

کاچی ش وزیر و رشته نایب

یخنی حاجب، هریسه دربان

(تماچ حدافل بر چهار غذای محبوب ؛ کاچی ، رشته ،

یخنی و هریسه برتری دارد)

مهرانِ راد

هشتم فوریه ی ۲۰۲۰

اتاوا

