

خمیری به‌عنوان نماد مرد (ابو) و نماد زن (دردا) به آش اضافه می‌کردند که گویسی قصه‌هایی از فولکلور را در خود روایت می‌کرد. قصه‌های زنان و مردانی که به قسوت آش زنده می‌مانند، جالب این‌جاست که ابودردا نام یکی از صحابه پیامبر هم هست و شاید در برخی از روایت‌های فرهنگ عامه در وجه تنسیمی این آش به قصه‌هایی از او برسیم، چنان که علی بلوکباشی در مدخلی چهارشنبه‌سوری در دایره‌المعارف اسلامی، به این آش اشاره می‌کند و آن را به همین ابودردای تاریخی نسبت می‌دهد و معتقد است که مدفن او در تربت‌جام است و به همین دلیل است که در فرهنگ عامه صاحب جایگاهی برای خود است. مشابه این آش با تنها یک مجسمه خمیری هم در متون مربوط به فرهنگ عامه روایت شده است؛ آشی موسوم به آش لبدی محلی که سبزی آن را از هفت مغازه رو به قبله و آردش را از هفت خانه رو به قبله می‌گرفتند و با آن آرد آدمکی می‌ساختند و در آش می‌انداختند و بعد از خوردن آش آدمک را در آب رها می‌کردند. چنان که پیداست در این آیین نمادهای فراوانی از میان گنجینه‌های ملی و مذهبی نهفته است، تقدس سبزی و قله و آب بارزترین این نمادهاست که مردم با تمسک به آن برای خود خیر و نیکی می‌طلبیدند.

گاهی در اعیاد هم آش پخته می‌شد و هنوز هم این رسم در برخی از شهرها و آبادی‌ها به رسم گذشته‌ها باقی است. بهانه‌ای برای یادآوری زندگی جمعی پرشور در گذشته، مثلا محمد رمضانی به‌عنوان فرهنگیار مقاله‌ای که شهزاد دوستی درباره بررسی آش‌های آیینی در مناطق مختلف ایران در مجله فرهنگ مردم نوشته است، روایت می‌کند که در جشن نیمه شعبان در تبریز زنان آش ماست یا آش آماج می‌پزند. همچنین روایت شده است که مردم اهواز با طبخ آشی آیینی که براساس سنتی کهن در دشت و صحرا خورده می‌شد، به استقبال عید فطر می‌رفته‌اند. اما رسم جالب‌تر متعلق به مردم کاشمر است که برای ماه رمضان مثل مسافری محبوب، آش پشت یا می‌پخته‌اند و در عید فطر میان مردم توزیع می‌کردند. این رسم رویکرد اعتقادی و عاطفی مردم را به مناسک ماه رمضان نشان می‌دهد. اما آش‌های آیینی فقط ناظر بر اعیاد مذهبی نبوده‌اند و مناسبت‌های ملی را هم با طعم و عطر خود ماندگار کرده‌اند. مهمترین مناسبت ملی که نام آن با طبخ آش در فرهنگ عامه گر خورده است، جشن چهارشنبه‌سوری است؛ ایرانیان بر این باورند که اگر در شب واپسین چهارشنبه سال، آش رشته بخورند، پس رشته غذای دیگری حاوی رشته بخورند، پس رشته کار در سال پیش روی به دست‌شان خواهد آمد و این روایت فارغ از جنبه خرافی‌اش یک سویه دیگر هم دارد و آن این است که گونه‌ای تلقین به نیک‌اندیشی است و این تلقین گویی در مواد و طعن و عطر آش رشته چهارشنبه‌سوری هم حتی مشهود است. احتمالا مردم یزد هم که در نخستین شنبه سال نو آش می‌پزند تا کسب و کارشان رونق گیرد هم به همین وجه تلقینی آش‌های آیینی باور داشته‌اند.

عکس گروهی در روز فاطمی در سرده صهار در دوره قاجار/عکس آ. شایسته‌نیا/پان در عصر قاجار



کرم‌فروزی طبع‌اشن کربانی در سرخه حساب بست و سبزی بیج الموالوئی

آیین آش

◀ دیگی از سبزی و حبوبات و آرزوها؛ نگاهی به سنت طبخ آش‌های آیینی و بازتاب فرهنگ عامه در آن

| مینومبیدی | تاریخ‌زوه |

بیسستم صفر یا همان اربعین امام حسین (ع) یا آخرین چهارشنبه‌ماه صفر آش نذری می‌پزند. از جمله مظلوم‌زاده در کتاب «آشپزی در فرهنگ مردم کارون» به آش نذری مردم کارون در دهه اول محرم یا اربعین اشاره می‌کند که در گویش محلی به آش «هفت دنگاره» معروف روستاهایش. عطر چوب سوخته، هیزم شعله‌ور، بوی دود و آش گندم را در روزهای محرم در کوچه‌های یزد می‌توان استشمام کرد. آش گندم که به‌طور سنتی روی هیزم پخته می‌شود، آش نذری مرسوم در این روزهاست که گاهی به نام آش حسینی معروف است و اغلب با گوشت شتر یا گوسفندی یا گاو پخته می‌شود که پای نخل بزرگ و نمادین کویر قبیله از گرداندنش قربانی کرده‌اند. آش گندم، یکی از آن غذاهایی است که باعث گرد هم جمع شدن آدم‌های روستا و شهر در کنار هم می‌شده است. معمول است که از چند روز قبل اجاق‌های طبخ آش علم می‌شود تا مردم خیر شوند و برای کمک بیایند. این آش را براساس سنت، معمولا غروب بار می‌گذارند و نیمه‌های شب جـا می‌افند و قبل از سر زدن سبیده، میان مردم توزیع می‌شود یا چنان که اشاره شد، پای نخل و مراسم عزاداری توزیعش می‌کنند، گویی قوتی است تا عزاداران توان اجرای مناسک سوگوری را داشته باشند. البته یزدی جنت‌آبادی روایت دیگری دارد او می‌نویسد «این آش موسوم به آش حسین در مهرجرد اردکان از اهمیت زیادی برخوردار بود بین روزه‌داران، به نیت خیرات بیشتر، بین دو نماز مغرب و مشا انجام می‌گرفت.»

به جز آش گندم در یزد، در بیشتر شهرهای ایران، در دهه اول محرم، اول تا سیزدهم یا

فرهنگ رفتاری است، گونه‌ای احترام و کرنش در برابر نعمت‌های طبیعت و البته گاه نمادی بوده از همکاری جمعی مردم برای تهیه خوراکی دسته‌جمعی چنان که در بسیاری از آیین‌های آغازین طبخ این قبیله غذاها، یزندگان و نیت‌کنندگان به میان مردم می‌رفتند و مایحتاج طبخ غذای آیینی را از خود مردم می‌گرفتند، گویی این غذا حاصل دست‌رنج همه مردم در یک زیست بوم کوچک بود.

گاهی هم این آش‌ها و سنت طبخ‌شان تنها یادآور آدم‌های محبوب و خیر در شهر و روستا بود. نمونه ملموس آن آش موسوم به عباسعلی در کرمانشاه را می‌توان نام برد، سابقه‌ای دویست ساله دارد و یادگاری است از مردی مردودار به همین نام که هر شب ماه رمضان در مسجد آن‌سی می‌پخته و به دست روزه‌داران نمازگزار می‌داده تا روزه خود را با خوردن آن باز کنند، آش که با پوره گندم و حبوبات و سبزی و روغن کرمانشاهی پخته می‌شده است و هنوز هم به همین نام میان مردم محبوبیت دارد.

ملاقه‌ای که غم و شادی را هم می‌زند
آش‌های آیینی را به مناسبت‌های مختلف می‌پزند و می‌خورند مثلا در دوره بیارداری و به‌عنوان ویار مادر، در هنگام تولد نوزاد آن‌سی به نام عقیقه که گویی دعای انسان‌ها بوده است. برای بقای نوزاد و مطالبه سلامتی او از کائنات، یا در هنگام روییدن نخستین جوانه‌های دندان در دهان طفل، وقت رفتن به زیارت مکه، کربلا و مشهد و پشت پای مسافر و به نیت به سلامت بازگشتن او، در ماه‌های محرم و صفر، وقت افطار در ماه رمضان، در عیدنوروز و شب یلدا، گویی آش‌ها مسیر حیات انسان‌ها را در عطر و بوی خود پاس می‌دارند اما در این میان، وجه

بشنوی و به کار بندی. کم آید و همه شما یید.» نصف دریا بندری تحلیل و تفسیر این روایت را به مخاطبان قصه‌های خوش طعم کتابش واگذار می‌کند و درباره استنباط خود، چیزهایی می‌نویسد که به نظر می‌توانند تکه‌های کوچکی از تاریخ اجتماعی باشند:

«یکی از عبرت‌هایی که نگارنده گرفته این است که در زمان شیخ ابوسعید سبزی موسوم به کما یا کوما را (که ظاهرا در آن روزگار کما تلفظ می‌شده است) طواف‌ها در کوچه‌های نیشابور می‌فروخته‌اند و آن را با همه نعمت‌ها برابر می‌دانستند. این رسم گویا امروز برافتاده است ولی خود سبزی کما در زمین‌های اطراف نیشابور هنوز فراوان به دست می‌آید.»

این کما که مشاهیرش را در دیگر آش‌های محلی مثل آش کارده هم می‌توان باز یافت، شاید نمادی‌تر از هر آش دیگری باشد، چراکه قصه آش، قصه عرفان و زندگی تهیدستان در کویر است و خود نشان می‌دهد که آش‌ها با همه سادگی‌شان، خود چه تاریخ‌ها و چه زندگی‌هایی در دل دارند. غذایی با ارزش غذایی بالا به خاطر نشوینش بر مواد متنوعی مثل سبزیجات، غلات، حبوبات، گوشت، ادویه‌جات و چاشنی‌های طبیعی که رفته‌رفته با شرکت مداومش در آیین‌ها و رسوم مختلف، خود صبغه‌ای تاریخی گرفته است که فقط جنبه خوراکی و درمانی ندارد، بلکه وجه آیینی نمادینی هم در آن وجود دارد که گوشه‌هایی از تاریخ اجتماعی را می‌نمایاند. غذایی که گاه و بی‌گاه با مناسبت خاص، به مناسبت‌هایی خاص و به صورت گروهی طبخ می‌شود، گویی بهانه‌ای است برای نمایش فرهنگ، آداب و رسوم فولکلور چراکه پختن و خوردنش در این مناسبت‌ها نوعی

بشنوی و به کار بندی. کم آید و همه شما یید.» نصف دریا بندری تحلیل و تفسیر این روایت را به مخاطبان قصه‌های خوش طعم کتابش واگذار می‌کند و درباره استنباط خود، چیزهایی می‌نویسد که به نظر می‌توانند تکه‌های کوچکی از تاریخ اجتماعی باشند:

«یکی از عبرت‌هایی که نگارنده گرفته این است که در زمان شیخ ابوسعید سبزی موسوم به کما یا کوما را (که ظاهرا در آن روزگار کما تلفظ می‌شده است) طواف‌ها در کوچه‌های نیشابور می‌فروخته‌اند و آن را با همه نعمت‌ها برابر می‌دانستند. این رسم گویا امروز برافتاده است ولی خود سبزی کما در زمین‌های اطراف نیشابور هنوز فراوان به دست می‌آید.»

این کما که مشاهیرش را در دیگر آش‌های محلی مثل آش کارده هم می‌توان باز یافت، شاید نمادی‌تر از هر آش دیگری باشد، چراکه قصه آش، قصه عرفان و زندگی تهیدستان در کویر است و خود نشان می‌دهد که آش‌ها با همه سادگی‌شان، خود چه تاریخ‌ها و چه زندگی‌هایی در دل دارند. غذایی با ارزش غذایی بالا به خاطر نشوینش بر مواد متنوعی مثل سبزیجات، غلات، حبوبات، گوشت، ادویه‌جات و چاشنی‌های طبیعی که رفته‌رفته با شرکت مداومش در آیین‌ها و رسوم مختلف، خود صبغه‌ای تاریخی گرفته است که فقط جنبه خوراکی و درمانی ندارد، بلکه وجه آیینی نمادینی هم در آن وجود دارد که گوشه‌هایی از تاریخ اجتماعی را می‌نمایاند. غذایی که گاه و بی‌گاه با مناسبت خاص، به مناسبت‌هایی خاص و به صورت گروهی طبخ می‌شود، گویی بهانه‌ای است برای نمایش فرهنگ، آداب و رسوم فولکلور چراکه پختن و خوردنش در این مناسبت‌ها نوعی

از سمنویزان آل‌احمد تا آش کمای شیخ ابوسعید ابی‌الخیر
دود همه حیاط را گرفته بود و جنجال و بیابورو بیش از همه سال بود. «زن‌ها ناهارشان را سر پا خورده بودند و هر چه کرده بودند، نتوانسته بودند بچه‌ها را بخوابانند. مردها را از خانه بیرون کرده بودند تا بتوانند چادرهایشان را از سر بردارند و توی بچه‌ها بگذارند و به احتی این طرف و آن طرف بدوند. داد و بی‌داد بچه‌ها که نحس شده بودند و خودشان نمی‌دانستند که خوابشان می‌آید -سرروصدای ظرف‌هایی که جایه‌جا می‌کردند- و برو بیای زن‌های همسایه که به کمک آمده بودند و تروق کفش تخته‌ای سبکینه، کلفت خانه -که دیگران هیچ امتیازی بر او نداشتند- همه این سرروصداها از لب بام هم بالاتر می‌رفت و همراه دود دمه‌ای که در آن بعدازظهر از همه فضای حیاط برمی‌خاست، به یاد تمام اهل محل می‌آورد که خانه حاج عباس قلی آقاندزی می‌پزند. و آن هم سمنوی نذری. چون ایام فاطمیه بود و سمنو نذر خاص زن حاجی بود.»

قصه سمنویزان جلال آل‌احمد را شاید به یاد بیابورید. قصه‌ای که در آن محوریت با دیگ سمنوی است که به‌مثابه یک عنصر فولکلوریک، خود یک گردهم‌آیی زنانه خلق کرده است، حواشی این روایت را که خود بسیاری از بنیان‌های زیست اجتماعی تاریخ معاصر را در محافل و تکه‌های کوچکتر هویت جمعی، تشکلی می‌دهد، رها می‌کنیم و به همسان وجه نمادین دیگ بزرگ سمنو بازمی‌گردیم که خود یک نما از زندگی چهره‌به‌چهره و حیات و هویت جمعی انسان‌ها و به‌ویژه زنان است. گویی آنها به بهانه آن دیگ جوشان، گرد هم جمع می‌شدند تا اخبار و دانسته‌های خود را از زندگی آدم‌های اطراف نقل کنند، این شاید خود نشانه‌ای برای ضرورت یک خبررسانی محلی و کوچک بوده است، گونه‌ای تاریخ شفاهی. این همزیستی حول محور یک خوراک که به دلایل و انگیزه‌های معنوی پخته می‌شود، چنان پرزگ و شورانگیز است که حتی به میان متون عرفانی و کتاب‌های تاریخی هم راه گشوده است. برای فهم این ماجرا، بد نیست نگاهی بیندازیم به روایت طنازانه نجف دریا بندری در «کتاب مستطاب آشپزی؛ از سبیر تا پياز» که در آن دستور طبخ یک آش سنتی را با روایتی از کتاب «اسرار التوحید فی مقامات الشیخ ابی‌سعید» آغاز می‌کند. روایتی درباره آش کمای نیشابوری، سبزی کویری معطری که ظاهرا براساس نقل قولی که دریا بندری روایت می‌کند، طواف‌کنندگان و درآویش می‌کنده‌اند و اطراف خاقتاها و محافل عرفا می‌فروخته‌اند و با فروختن آن امرار معاش می‌کرده‌اند. این سبزی، ظاهرا سبزی خودرویی است که سالیان سال است با آغاز بهار، در زمین‌های شمال کویر می‌روید و قطر ساقه آن به ۵ الی ۱۰ سانتی‌متر و ارتفاع آن به ۱۰۰ الی ۱۵۰ سانتی‌متر می‌رسد. دریا بندری به بوی بسیار تند این سبزی اشاره می‌کند که پس از پخته‌شدن ملایم می‌شود و معتمد است مردم محلی -بیشتر مردم نیشابور و جنبه خراسان- به این سبزی خواص دارویی بسیاری نسبت می‌دهند و با آن آش و کوکو بو زانی درست می‌کنند. اما آنچه از همه این داده‌ها مهمتر و ناظر به تاریخ اجتماعی انسان‌های کویری است، در نقل قول دریا بندری از کتاب اسرار التوحید فی مقامات الشیخ ابی‌سعید، به تصحیح محمدرضا شفیعی کدکنی نهفته است، براساس این نقل قول، ظاهرا آش چند روزی به نیشابور می‌رود و آن جا داستانی درباره این سبزی پیش می‌آید که هم این سبزی صحرائی و هم زیست برخی از آدم‌های کویر را وارد روایت تاریخ می‌کند:

«در اول مجلس از شیخ سؤال کردند که این‌جا بزرگی است او را استاد امام بلقاسم قشیری می‌گویند. می‌گوید که بنده به حق قدم به خدای رسد، شیخ چه گوید؟ شیخ گفت: نی ایشان چنین می‌گویند که بنده با یک قدم به خدای رسد. پس مریدان استاد امام پیش استاد امام آمدند و این سخن گفتند. استاد امام گفت: نورسیدند که چگونه؟ دیگر روز شیخ را سوال کردند که وی گفتی که مرد به یک قدم به خدای رسد. شیخ گفت بلی امروز همین گویم و تا قیامت همین گویم. گفتند چه گونه‌ای شیخ؟ گفت: میان بنده و حق یک قدم هست و آن آن است که یک قدم از خود بیرون نهی تا به حق رسی. در جمله تو می‌نویای در میانه چون شیخ این سخن گفت، بر در خاقتا طوافی آواز می‌داد: «کما و همه نعمتی» شیخ گفت: از آن مرد غافل

زنان، جامعه تاریخی ایران و پیشینه مشارکت اجتماعی

طبابت‌های زن حاج حبیب‌الله بقال

می‌شد به او رجوع می‌کردند». روش‌های تجربی و کاربرد داروهای سنتی، مهمترین حمله‌وزیر در درمان بیماری‌ها در آن روزگار به شمار می‌آمد «اگر کودکی درد دل داشت، "خوردوانه" می‌داد که چند کف دست با آب بخورد، خوب می‌شود و من هر وقت درد دل داشتم همان "خوردوانه" را که بسیار تند هم بود می‌خوردم فوراً خوب می‌شدم و اگر بچه‌ای ورم گلو داشت، مالیدن شیره قره‌قوروت را روی ورم گلو توصیه می‌کردند و از این قبیل دواهای سنتی و گیاهی». این نویسنده و پژوهشگر البته شمار بیماری‌های کودکان را در گذشته اندک می‌داند؛ هرچند پاره‌ای از آنها مرگ‌ومیرشان را در پی می‌آورد «بیماری‌های کودکان در آن زمان در مقایسه با امروز نسبتاً کم بود بیشترین بیماری‌ها را در آن زمان‌ها حصه (که دامنه

جلوه‌های حضور اجتماعی زنان در روزگار گذشته جامعه ایران در شهرها برخلاف روستاها اندک بوده است. نوشته‌ها و منابع تاریخی، نشانه‌هایی پرشمار از مشارکت اجتماعی زنان در اداره کارهای شهرها دربرندارند. پاره‌ای روایت‌های تاریخی اما از حضور اندک زنان در برخی گسسته‌ها همچون طبابت (زیست‌نامه؛ از کودکی تا نود سالگی» در باره حضور زنان در طبابت قدیم چنین آورده است «در مواقع بیماری هم که برای بچه‌ها پیش می‌آمد، ابتدا به زن سرشته‌مند محله مراجعه می‌کردند. در محل ما زن حاجی نامی بود، زن همان حجاج بیابانگی بقال. مسورد اعتمد، ساکنین محل که اگر بچه‌هاشان مریض

اعتیاد چگونه زبر پوست جامعه تاریخی ایران زیسته است

یک شوخی تلخ تاریخی؛ از هر نفر، یکی معتاد به تریاک

تن فرض کنیم (ممکن است ۱۰۰۰۰۰۰ تن باشد) این طور تخمین زده‌اند که در سال ۱۹۲۳-۱۹۲۴ هر ۱۰۰۰۰۰ تن مقدار ۴۵۹ پاوند تریاک مصرف کرده‌اند. با نظر گرفتن این نکته که مجمع اتفاق ملل برای ۱۰۰۰۰۰ تن مصرف ۱۲ پاوند تریاک خام را جایز دانسته است می‌بینیم که مصرف آن در ایران ۲۸ برابر میزانی است که مجمع مزبور قانوناً مجاز دانسته است) «او سپس کشت خشخاش سخن می‌راند که زمینه‌ساز گسترش کشت خشخاش در این سرزمین بوده است. به خاطر داشت که در ایران موضوع تریاک را به‌عنوان پیشه و کسب مورد توجه قرار می‌دهند نه نوعی اعتیاد. طرز عجیب کشت این محصول و فاصله‌های زیاد بین شهرها و مسأله جمع‌آوری و حمل تریاک به انبارهای دولتی، نظارت بر این کار رادشوار و قاچاق آن را آسان می‌سازد.»

می‌کنند و اینچنین «درسال ۱۹۱۴ (۱۹۱۴ میلادی) تنها در شهر تهران شهرداری عده معتادان به تریاک را ۲۵،۰۰۰ تن تعیین کرد درحالی که کل جمعیت تهران در حدود ۲۵۰،۰۰۰ تن بود». او البته به روایت‌هایی اشاره می‌کند که وضع را در دیگر شهرها وخیم‌تر نشان می‌دهد «می‌گویند در شهر کرمان در کنار صحرایی که بین ایران و افغانستان واقع شده و ۶۰،۰۰۰ تن جمعیت دارد تعداد ۲۵،۰۰۰ تن به تریاک معتاد می‌باشند... در ایران به‌طور شوخی و مزاح می‌گویند که در کرمان «از هر سه تن چهار تن معتاد به تریاک هستند». ریچاردز سپس وضع یادشده را تحلیل می‌کند تا نشان دهد ایران اوایل سده چهاردهم خورشیدی تا چه اندازه با پدیده اعتیاد گسترده روبه‌رو بوده است، آمار مستند وی ژرفای فاجعه را به روشنی می‌نماید هر گاه جمعیت ایران را ۱۲۰،۰۰۰،۰۰۰

اعتیاد به مخدرها در سرزمین ایران، آنگونه که تاریخ روایت کرده است، پیشینه‌ای دراز دارد. این پدیده که از جنبه‌های تاریخ اجتماعی و اقتصادی، کمتر بررسی شده، در لایه‌های زیرین جامعه ایران، پیامدهایی بر جای گذاشته، که به گونه‌ای نادیده، مردمان این سرزمین را در دوره‌های گوناگون از خود متاثر کرده، دامنه آن را به روزگار کنونی رسانده است. فرد ریچاردز، جهانگرد و نقاش انگلیسی که در دوره پهلوی اول به ایران آمده است، درباره آمار معتادان تریاک در پاره‌ای شهرهای ایران در آغاز سده چهاردهم خورشیدی، گزارشی ارایه می‌کند که با بررسی دیگر منابع و گزارش‌های تاریخی در این باره، درست به نظر می‌آید و نمایانگر یک واقعیت تلخ تاریخی در آن روزگار می‌تواند باشد. او در روشنی «سفرنامه فرد ریچاردز» نخست از تهران شروع