

گوناگون، داد سخن داده، و با تضمین آثار شعرای بزرگی، چون حافظ، مولوی، سعدی و دیگران، اشعار شیرین و شیوایی پیرامون خوراکیهای متنوع ایرانی سروده است.

دیوان مولانا بسحق حلاج شیرازی مشهور به شیخ اطعمه نه تنها موجب تفریح خاطر خوانندگان است، بلکه حاوی اطلاعات سودمندی در زمینهٔ غذایی گوناگون ایرانی است. با مطالعهٔ این کتاب می‌توان به انواع پلاوها، آش‌ها، خوراکیها، آچارها، شیرینی‌ها، شربت‌ها و میوه‌هایی که حدود پنج شش قرن پیش مورد علاقه و توجه مردم بوده‌اند پی برد، به همین مناسبت ما به ذکر منتخبی از آثار او مبادرت می‌کنیم. بسحق اطعمه چنانکه ادوارد براون یادآور شده است از شعرا و نویسندگان عصر تیموری است. در این دوره شعرا و گویندگان دیگری چون ابن‌یمین، خواجوی کرمانی، عبیدزاکانی، عماد کرمانی، سلمان ساوجی، حافظ شیرازی و کمال خجندی، بسحاق، (ابواسحق شیرازی) شاعر اطعمه و عده‌ای دیگر آثار و اشعاری از خود به یادگار گذاشته‌اند. بسحق اطعمه که در توصیف غذاهای گوناگون استادی به خرج داده است ظاهراً حرفه‌اش حلاجی بود. دولتشاه حکایت می‌کند که «مفخرالشعرا مولانا ابواسحاق شیرازی (حلاج) علیه‌الرحمه مردی لطیف طبع و مستعد بود، و در شهر شیرازی همواره مصاحب اکابر، از اجناس سخنوری مدح اطعمه اختیار کرده و در این باب کسی چون او سخن نگفته؛ و رساله‌ها که در این باب تألیف نموده مشهور است، اما اگرچه متنعمان را جهت بدرقه اشتها و آرزو، نفعی برساند عاجل، اما مفلسان و بی‌نویان را ضرر می‌رساند، چه آرزو زیاده می‌گرداند، و چون دسترسی نباشد محروم شوند، مصراع: «عسل گویی دهان شیرین نگرده.»

حکایت می‌کنند که به روزگار شاهزاده اسکندر عمر شیخ بهادر که مولانا اسحاق در عهد او همواره ندیم مجلس وی بود چند روزی به مجلس پادشاه نیامد، بعد از حضور شاهزاده پرسید که مولانا چند روز است پیدا نبودی، مولانا زمین خدمت بوسید و گفت ای پادشاه یک روز حلاجی می‌کنم و سه روز پنبه از ریش برمی‌چینم و این بیت برخواند

منع مگس از پشمک قندی کردن      از ریش حلاج پنبه برداشتن است  
... وی بیشتر مصارع خواجه شمس‌الدین محمد حافظ شیرازی را به تضمین در شعر خود می‌آورد... بر سنگی که به تازگی بر قبر این شاعر شیرین سخن قرار داده‌اند، این ابیات منقور است:

زینهارار بگذری روزی به قبر این گدا  
شاد کن روح من مسکین به حلوی دعا  
... عوام شیراز معتقدند که هرکس شب جمعه با نیت خالص به زیارت قبر شیخ  
اطعمه رود و در آنجا بعد از قرائت فاتحه و اخلاص از روح شیخ طلب طعامی نماید مطلوب  
او حاصل گردد و بر آن طعام دست یابد.<sup>۱</sup>»

### دباجه سفره کنزالاشتها:

سپاس بی قیاس و حمد ببحر رازق بی سبب و خالق بی تعب را که حلوی دلپذیر  
بیان بسر انگشت زبان بر طبقچه دهان انسان نهاد.

ادیم زمین سفره عام اوست  
برین خوان یغما چه دشمن چه دوست  
چنان پهن خوان گرم گسترده  
که سیمرخ در قاف روزی خورد  
... و صلوات بیشمار به عدد الحبوب و الثمار بر ... محمد مصطفی، آنکه بزغاله  
بریان بوسیله زبان با او سخن گفتی و از غایت لطافت طبیعت و نهایت حلاوت طینت  
حلوا و عسل دوست داشتی ...

... اما بعد چنین گوید اضعف عباد ابواسحاق ... در زمانی که درخت جوانی  
سایه گستر بود و شاخ شادمانی از میوه امانی بارور، سخنی چند علی سبیل الارتجال  
مناسب هر مقال دست می داد، با خود اندیشه کردم که حکمت آن است که سمند سخن  
به طریقی در میدان فصاحت رانم و شیلان سخن چنان در خوان عبارت کشم که  
غذاخوران سفره لذت، به نواله هر چه تمامتر رسند و ارباب بلاغت در آن حیران مانند تا  
موجب زیادتی قبول و شهرت گردد و این بیت شنیده بودم که:

سخن هر چه گویم همه گفته اند  
برویم او را همه رفته اند  
چند روز در این فکر بودم که با وجود اوصاف فردوسی که نمک کلام او چاشنی  
دیگر هر طعامست، و مثنویات نظامی که نیت ابیات او طعمه طوطیان شکر زبانست  
طیبات سعدی که در مذاق اهل وفاق بالاتفاق چون عسل شیرینست، و غزلیات خواجه  
جمال الدین سلمان که در کام اهل کلام به مثابه شیر و انگبین است، و با دستگاه طبع

۱. تلخیص از دیوان مولانا بسحق حلاج شیرازی مشهور به شیخ اطعمه، ناشر کتابفروشی معرفت شیراز. از ص  
الف به بعد (با تصحیح کامل ناشر).

خواجوی کرمانی که زیره‌بای بیانش علاج سودازدگان سلسله سخنست و باد قایق مقالات عماد فقیه که نطق شیرین او ادویه‌ایست خوشبوی و اشربه دلجوی و با طلاقت الفاظ و متانت معانی حافظ که خمیرست بیخمار و شرابست خوشگوار، و دیگر شعرا که هریک شهره شهری و اعجوبه دهری بوده‌اند من چه خیال پَرَم که خلائق محظوظ گردند، در این اندیشه بودم که بامدادی موافق که دود اشتهای صادق از مطبخ معده بالا گرفته بود چنانکه معهود می‌باشد، ناگاه محبوب سیمین بر و مطلوب ماه پیکر، بادام چشم، شکر لب ترنج غبغب نارستان پسته دهان چرب زبان شیرین بیان، ماهی اندام حلوا کلام فندق چال، مشکین خال چنانچه شاعر گوید:

از خنده شیرین نمکدان دهانش خون می‌رود ازدل چونمکسوده کبابی

از در درآمد و گفت که به غایت بی اشتهایم و ممتلی شده‌ام چاره چیست. گفتم چون آنست که پیش حکیم رفت و گفت عین شده‌ام از برای او الفیه و شلفیه ساخت چون او بخواند در حال دخترکی بکر، در کنار کشید. من نیز از برای تو رساله سفره‌ای سازم که چون یکبار بخوانی اشتهایت پیدا شود... نام این سفره کنزالاشتها کردم...

گوش و هوش و دل و جان یکنفسی بامن دار  
تابدانی که غرض چیست مرا، زین اشعار  
دلبری هست مرا لب شکر و پسته دهان  
گل رخ و سرو قد و سیم تن و لاله عذار  
اشتهایم نبود هرچه مرا پیش آرند  
بیم آنست کزین غصه بگردم بیمار  
گفتمش این مثل اوست که عین شده بود  
رفت و کرد او مرض خودبه حکیمی اظهار  
آن حکیم از جهت رغبت شهوت راندن  
ساخت الفیه و شلفیه برای آن یار  
چند صورت به قلم کردم مصور زن و مرد  
جمع کرد آن زن و آن مردبه شکل بسیار  
مرد عین چو بدیدش بشدش زودنعوظ  
در زمان دختر بگری بکشید اوبه کنار

بعد شاعر برای تحریک اشتها به وصف اغذیه گوناگون می‌پردازد و از خوراکیهایی نام می‌برد که نام و مفهوم بعضی از آنها برای مردم این دوران روشن نیست، به همین مناسبت قبل از نقل زبده‌ای از اشعار او برای درک آثار شیخ پاره‌ای از اصطلاحات و لغات مشکل دیوان شیخ اطعمه را برای اطلاع خوانندگان از لغت نامه دیوان او نقل می‌کنیم:

آچار - انواع ترشیا و پرورده‌ها که برای گشودن اشتها خورند.

آردی روغن - حلوی آرد گندم.

- آردینه - آنچه از آرد سازند.
- آزاد میوه - بادام شکری.
- ارده - حلوی کنجار، کنجد و خرما و جز آن.
- اشکنبه - سیراب و سیرابی اشکنبه پزرا گویند.
- افشره - شربت قندی که لیمو و ترنج و مانند اینها بدان افشردند.
- امرود - شاه میوه.
- انگبین - عسل و شیر.
- اوماج - (ترکی است) خمیر را مالند، تا دانه دانه شود.
- با - به معنی آش است و معرب آن باج و به آخر کلمات افزایند مانند کشک با وزیره با و جز اینها.
- بادرنگ - خیار.
- باورچی - آشپز.
- بخرک - بادام کوهی.
- برسوله - داروی بیهوشی.
- برگ - انواع رشته.
- برنج - مراد از برنج پلاو است.
- بریان - گوشتی که نخست قدری با آب بجوشانند پس از آن در روغن یا روی آتش سرخ کنند.
- بریان مخلآ - بریانی که با تره و پودنه و ترخان و نان و پیاز ترتیب دهند.
- بغرا - آش خمیری است که بغراخان اختراع کرده است.
- بگران - ته دیگ و ته دیزی.
- بگرانی - نوعی مرکباتست.
- بورانی - آنچه از بقول پزند و بر روی آن ماست ریزند.
- بورک - ظاهراً همان بغراست.
- پالوده - نشاسته است که پخته شده و شیرینی بر آن افزایند.
- تابه بریان - گوشتی که در میان تاوه پزند و با سرکه و سیر و بادنجان در تنور گذارند تا کباب شود.

تتماج - نوعی از آش آرد است.

تذرو - قرقاول.

ترک - ترحلوا.

ترید - نانی که در آبگوشت یا غیره بشکنند.

جلاّب - گلاب و شربت.

جوز آغند - یعنی جوز قند مانند برگ زردآلویا شفتالو.

جوش بره - بورکی را گویند که از قیمه و سبزی پیا کنند.

چنگال - نانی که در روغن خرد کنند و بمالند و قدری شیرینی بر آن زنند.

حبشی - آش سماق.

حسرة الملوک - بریان دل و جگر.

حسو - اوماج.

حضوری - ماحضر.

حلیم - آشی که با گندم و گوشت مهرا سازند.

حویج - دیگ افزار و حویج خانه، شربتخانه است.

خاگینه - تخم مرغی که در روغن می پزند.

خرک - خرمای نارسیده.

خشکار - نانی که آرد آن با سبوس آمیخته باشد.

خوان و خوانچه - سفره، مائده.

خوانسالار - سفره چی.

خیار هندی - هندوانه.

دوشاب - شیرۀ انگور.

ریچار - لیچار، انواع مربا.

زیره با - آش زیره.

سپیدبا - آش ساده و آش ماست.

صابونی - نوعی حلواست.

عاشقبا - آشی که با سرکه و آب لیمو پزند.

کالبا - نوعی آش.

کیپا - شیردان که با نخود و برنج و پیاز و اندکی قیمه پر ساخته اند.

لوت - هر نوع غذای لذیذ را گویند.

ماقوت - نوعی حلوا.

مخلا - بورانی بادمجان.

مرغ مسمن - مرغ پرواری.

مزعفر - پلاوی که در آن زعفران باشد و زرده پلونی نیز گویند.

نرگسی - برانی سبزی.

هفت میوه - کشمش، انگور، طایفی، انجیر خشک، قیصی، قاق شفتالو، خرما،

آلوی بخارا.

اکنون نمونه ای چند از اشعار او را نقل می کنیم:

من دگر بهر تویک سفره بسازم اکنون کاشتها آوردت گرتو سخوانی یکبار  
ابتدای سخن:

ابتدا می کنم این سفره به نام رزاق که کریم است و رحیم است و غفور و ستار  
سپس با تضمین از شعرای بزرگی چون سعدی، مولوی و حافظ به سرودن اشعار  
جالبی پیرامون لذیذترین غذاها می پردازد:  
سعدی فرماید:

بامدادان که تفاوت نکنند لیل و نهار در جواب او گوید:

بامدادان که بود از شب مستیم خمار وصف تتماج پر از قلیه چه شاید کردن  
گر ز ماهیت ماهیچه بگویم رمزی بر سرخوان چویبایی قدح جوش بره  
رشته پولاو چوپا بر سر این سفره نهد صحن کاجی چوپراز روغن و دوشاب بود  
مولوی می فرماید: دل ندارد هر که او را درد نیست.

شیخ اطعمه در جواب گوید:

هیچ نعمت چون برنج زرد نیست هیچ شربت همچو آب سرد نیست

در میان نان و بریان گرد نیست  
لیک همچو قلیه صاحب‌درد نیست  
در میان لوت خواران مرد نیست  
ارده و خرما مرا در خورد نیست  
خواجه حافظ گوید: هر آن نصیبه که پیش از وجود نهاده است...

گر غباری هست جلو آرزو زقند  
گر چه بسورک داغدار قلیه شد  
هر که روزی کله تنها خورد  
حالیست مستغرق لوزینه ام  
در جواب گوید:

هوای آن به دل هر که می زند باد است  
که قفل حقه کیپا به پاچه نگشاد است  
که این عجزه عروس سفره ماست  
که ترک صحبت شیرین نه کار فرهاد است  
برنج زرد و غسل روزی خداداد است  
سعدی گوید: صبحی مبارکست نظر بر جمال دوست

هر آن هریسه که پیش از غروب نهاده است  
کسی به جوهر یکدانه نخود برسد  
دگر مگوی که نان، نو عروس سفره ماست  
من آن نیسم که زحلوا عنان بگردانم  
حسد چه می بری ای کاسه لیس بر بسحاق  
سعدی گوید: صبحی مبارکست نظر بر جمال دوست

صبحی مبارکست نظر بر جمال دوست  
بر خوردن از درخت امید وصال دوست  
در خانه جای رخت بود یا مجال دوست  
خواجه حافظ گوید: تا زمیخانه و می نام و نشان خواهد بود.

چشم چو کله دید دلم بامداد گفت  
ز دبر ترید پاچه و گفتا غنیمتست  
کیپا که میپزی مکنش اینهمه پیاز  
خواجه حافظ گوید: تا زمیخانه و می نام و نشان خواهد بود.

سر ما در قدم کله پزان خواهد بود  
بر همانیم که بودیم و همان خواهد بود  
برخ دنبه بریان نگران خواهد بود  
که زیارتگه حاجات من آن خواهد بود  
سالها سجده گه گنده خوران خواهد بود

تا زکیپا و کدک نام و نشان خواهد بود  
حلقه سفره نانم زازل در گوش است  
چشم آندم که خورم نان تهی از حسرت  
بر سر تربت لوزینه گلابی بزنی  
بر زمینی که بود دیگ گه قلیه برنج  
در جواب حافظ گوید:

که چنان زوشده ام بی سروسامان که مپرس  
که چنانم من از این کرده پشیمان که مپرس  
چشمکی می زند آن کله بریان که مپرس  
من چنان عاشقمش ازین دندان که مپرس  
گفت گرهست ترا هاضمه چندان که مپرس

دارم از کله و کیپا گله چندان که مپرس  
کس به بالای مزعفر مکند آش ترش  
روزه داری و ریاضت هوسم بود ولی  
گر چه پالوده ندارد سر دندان رهی  
گفتم ای دل زقطایف چه قدر بتوان خورد

گفت آن دیده ام از آتش سوزان که میرس...<sup>۱</sup>

حال مطبخ دلم از بره بریان پرسید

\*\*\*

نزد پنیر و گرد کان یک دوسه چار و پنج وشش  
کوفته هم بکن در آن یک دوسه چار و پنج وشش  
گرسنه‌ی به گرد خوان یک دوسه چار و پنج وشش  
بر سر کله شیردان یک دوسه چار و پنج وشش

خربزه خوش بود به نان یک دوسه چار و پنج وشش  
گر توبه مخلف و تهو قلبه برنج می پزی  
پیش کباب گرم و نان و کاسه ماست خوش بود  
در لب سفره سعی کن کز پی هم فرو کنی  
در جواب شیخ آذری گوید:

بلکه بانان نیز اگر بریان نباشد گو مباح  
گر نخود با زیره کرمان نباشد گو مباح  
چون به چنگ افتد اگر دندان نباشد گو مباح  
زیره و گشنیز اگر بر آن نباشد گو مباح  
رشته و کاجی اگر در خان نباشد گو مباح  
گر پیاز گنده در انبان نباشد گو مباح

عاشق نانم اگر ترخان نباشد گو مباح  
لحم و روغن اولا باید که باشد در برنج  
دنبه کشکک بر آن صورت که من می خواهمش  
گنده می باید که باشد تخم مرغش در میان  
چون برنج زرد لیمونی ترا در سفره نیست  
ور کماج گرم و یخنی داری اندر توشه دان  
در اقتفای شعر معروف سعدی گوید:

رسید از دست کیپائی به دستم  
که از بوی دلاویز تو مستم  
ولیکن با برنج و نان نشستم  
و گرنه آن کمینم من که هستم

صباحی در دکانی، شیردانی  
بدو گفتم که بریان یا کبابی  
بگفتا پاره‌ای اشکنبه بودم  
کمال همنشین در من اثر کرد

\*\*\*

که حلیم است برای دل و جان افکار  
روغن سبز برویش شده چون خط نگار  
پسند ما گوش کن و در عمل آور ز نهار  
در زمانی که کند دایه ز خوابت بیدار  
نخوری هیچ دگرتا بود آن در بازار  
زعفران با عرق گل بسر آنجادر کار

... شوربا چند خوری دست به گندم با، زن  
ماستبائی که پر از لحم مُهرآ باشد  
کشکبا گر چه غلیظت تریدش باید  
چه لطیفست به صبحی قده شیر برنج  
گردانی که چه نرمست کدوبا، موجود  
گرتو خواهی نخود آبی که تورا سود دهد



گیزی باشد بر کوفتها گرد و صغار  
مطبخی خیز و برودیگ کلان نه بر بار

قلیة باقلی و قلیة سیب و ریواس  
عشق سختودل ما برد به یغما امروز

\*\*\*

گوش کن تا بشمارم ز طعام بازار  
از شعف سرخ برآمد به مثال گلنار  
در زمانی که بود سبزی و ناناش به کنار  
برود از دل هر مستمعی صبر و قرار  
قاز و مرغابی و دراج و کلنگ و طیّار  
اردهی فاخته و مخلفهای قرقار  
همه در روغن خود غرق شده تا منقار  
جوفهاشان همه پر کرده به مشک تاتار  
بوی نسرين و قرنفل برود در افطار

فصل ثالث چونهادیم به توفیق خدای  
تابه بریان چودگر صحبت با دنجان دید  
وصف بریان مخلاً چه بگویم با تو  
و ربگویم صفت قیمة و خاگینه نرم  
... باش تا کوبی مرغ مسّن برسد  
داغ پا سرخ و تهو باشد و دراج سفید  
کبک و گنجشک و کبوتر بچه های فربه  
پایها کرده به بالا همه در صحن برنج  
این چنین مرغ مسّن چو تواز هم بدری

\*\*\*

ای که صفرات گرفتست ز پارو پیرار  
تمر هندی و سماقست و دگر آش انار  
ای دل از آش چنین دست مداری ز نهار  
شرح آن راست نیاید به هزاران طومار  
زیره با، همچو مفرّج ز برای بیمار  
لوحش الله دگر از آش زرشک خوشخوار  
که به مرسوم تو افزون بکنم صد دینار  
سالها شد که به داغ حبشی ام بیمار  
که نیابی به از آن لقمه دگر در بازار  
بروای خادم و چالاک به! تعجیل بیار

فصل رابع همه از آش ترش خواهم گفت  
دست در آش ترش زن که به غایت خوبست  
آش آلو چوخوش و معتدل آمد به مزاج  
آرزویی که تورا هست به آب لیمو  
غوره با، روشنی چشم ضعیفان باشد  
صفت آش بنه کردم و عقلم می گفت  
مطبخی قلیة شامی بپز از بهر دلم  
چند ازین آش ترش نزد من آری همه روز  
... دست در دامن کشکک زن و اندیشه مکن  
مرهم جان و دل ماست هر یسه روغن

\*\*\*

تا تروتازه بچینی توز شاخ اشجار  
مثل شفتالو و تالانه و انگور و انار  
بازانجیر و زبیری و خیبار خوشخوار

... فصل سادس صفت میوه بیاید کردن  
زانکه در خوان چنین میوه ضرورت باشد  
سیب و زردآلو و آلوچه و آلبالو

که ز لیرش نبود در همه چین و بلغار  
کز بزرگی بود آن تخم دوتا یک خروار

چه بگویم صفت خربزه خوار زمی  
... هست در شهر ابرقوه خیار هندی

\*\*\*

نقلهائی که منور شود از وی ابصار  
با طبقهای پر از نقل و برویش دستار  
شربت صندل و حماض تو یک یک بشمار  
گل شکر باشد و گل قند و شراب دینار  
زنجبیل عدنی رخ کندت چون گلنار  
قصب انجیر و دگر سرمش اسفید بیار

... فصل سابع همه از شیر و شربت گویم  
خادم شربت پیرف و عرق پیش آور  
آمدم با صفت اشربه عطاران  
قرص لیموی و گوارشت لطیف عنبر  
لوحش الله زمربای ترنج و به و سیب  
نخود و کشمش و پسته خرک و میوه تر

\*\*\*

مستمع باش و زمانی دل و جان با من دار  
کاک و فرنی و نمکزی ز بر شیرین کار  
حلقه چی باشد و ما قوت پر از مشک تثار  
نگشاید ز خجالت درد کان عطار  
مرد کاری چوبه چنگال زنی اول بار

... فصل ثامن چوترا آرزو حلوا باشد  
کاینک از صحن حلاوات برون می آید  
باز صابونی و مشکوفی و سنبله نغز  
حبذا طاس قطایف که زبوی خوش او  
آردی روغن و حلوی برنجی و زلیب

\*\*\*

کام خود از رطب و آرده کنجد بردار  
نظری کن به یمین و نظری کن به یسار  
به یسارت چه بود، نان و پنیر و ریچار  
در عقب ذکر مبار است تو خاطر خوشدار  
چون سران از سر رغبت بخور و شرم مدار  
آن زمان دست به سوی عمل و جربه درآر  
دگرش نان و قوارد قدحی دری دار  
قدحی کرده پراز کنگرو کنب خوشخوار  
بردلت کشف شود چند هزاران اسرار  
آن زمان از سر گردوی کنک مغز درآر  
در چپ و راست نه و کام خود از هردو گذار

... فصل تاسع قدمی نه بر دکان بقال  
در پس جای نشین وز سر تمکین تمام  
به یمینت چه بود، کشکنه و بورانی  
در مقابل چه بود، دنبه گرد و فربه  
کاسه آرده و دوشاب گرت پیش نهند  
باز بر خمیره دوشاب زن و روغن خوش  
چون دلت سوخت نگه کن برخ دنبه قدید  
کدک و کشک نهادست و تغار لور و دوغ  
آرده و بخرک و سیلان، چویک اشکم بخوری  
باز میویز فراوان به تنقل می خور  
سیدی پر ز پنیر و طبقی پر خرما

چون سما کشته درخشان به نجوم سیار  
می برند از پی آن کله و کیسپادر کار  
که بریزند در او روغن کنجد هموار  
می خورای مردک خرمرگ به خاطر کم آر  
می خورند این دو سه در سربند کلبار  
ترها رسته تر و سبزو بسان زنگار  
هر که اینها نخورد نقش بود بر دیوار  
تا شود گرسنه آن سیر، که خواند یکبار.<sup>۱</sup>

شیر و انجیر فروچیده برویش کفچه  
... بامدادان چوترید کدک و پاچه زند  
قلیة چند جگر بند دلم می طلبد  
غازی اسب و سر گاو و شکنبۀ اشتر  
... قوت کردان چه بود نان بلوت آش الم  
گزر و شلغم و چندر کلم و ترب و کدو  
کاین همه قوت بود بازار وجود  
گفت بسحق چنین شعر زانواع طعام

\* \* \*

صبح بغرا، چاشت یخنی، قلیه شب، کیاسحر  
آب سرد و آتش گرم و نقل خشک و میوه نر  
بعضی از مواد غذایی است، چنانکه در

هر طعامی در زمانی لذت دیگر دهد  
گربری ما را به مهمان، واجب آید چار شرط  
قسمتی از دیوان شیخ اطعمه سرگذشت  
شرح حال روغن گوید:

یک به یک می گفت با او شرح حال  
هر گلی از مرغزاری چیدمی  
شیر بودم بعد از آنم کرد ماست  
بر سرم بگذشت چندین گرم و سرد  
تازه می بودم به بوی گوسفند  
ساعتی در کاک روزی در کماج...<sup>۲</sup>

روغن آمد از پی او در مقال  
... هر زمان در سبزه ای گردیدمی  
مایه ام بنهاد مقداری که خواست  
در میان مشک بازم مسکه کرد  
مدتی در جنگ افتادم ببند  
گاه در کاجی شدم گه در اوماج

### انواع اغذیه ترکیبات و خصوصیات آنها در قرون وسطی

آش - خوراکی است از سوپ غلیظتر که با اقسام سبزیها و حبوبات می پزند و  
بیشتر انواع آن گوشت هم دارد، آش رشته متداولترین آنهاست که با خمیر گندم، نخود،  
لوبیا قرمز، عدس و اسفناج، تره و جعفری می پزند و اغلب آن را با کشک و گاه با سرکه و

۱. همان کتاب، ص ۱۰ به بعد.

۲. همان کتاب، ص ۳۱.

یا ساده می خورند.

آش پشت‌پا - آش رشته ای است که برای شگون مسافر، پس از گذشتن چند روز (روز باید طاق باشد) طبخ می کنند.  
آش شله قلمکار - گوشت فراوان دارد و آن را به طور نذری می پزند و به فقرا و مساکین می دهند.

آش ابودردا - این آش را جهت بهبود بیمار می پزند.<sup>۱</sup>

در لغت نامه دهخدا، «آش طعامی رقیق و آشامیدنی» توصیف شده است که با برنج و سبزی و دانه‌ها و ترش‌ها و چاشنیها آمیخته است.

تاتو در بند قلبیه ونانی	کی رسی در بهشت رحمانی
خوردن اینجا روا نمی دارند	در بهشت آش و سفره کی آرند

ناصر خسرو

«در حجره نشسته بودیم و آش کدو می پختیم» - «بخاری».

نه همچو دیگ سیه رو شوم ز بهر شکم  
نه دست کفچه کنم از برای کاسه آش  
ابن یمن

انواع آش: آش آبغوره، آش آب لیمو، آش آب نارنج، آش آلو، آش آلوچه، آش سرکه، آش شلغم، آش کشک، آش سماق...  
آش آلوچه خوش و معتدل آمد به مزاج  
ای دل از آش چنین دست مداری زنهار

بسحق اطعمه  
آش آلوزرد که برای شفای بیماران می پزند. آش ارزن، آش اماج، آش امام  
زین العابدین که در آن انواع سبزیها و گوشت کنند، و آن را به نذر به فقرا بخشند و آن را  
شله قلمکار نیز گویند، آش انار، آش اسفناج، آش رشته، آش پشت‌پا، آش جو، آش تمر  
(از تمر هندی).

حلیم - آشی که از گندم، گوشت و نخود پزند و آن را در هم پیوندند و عرب آن را  
هریسه خوانند.

آش درهم جوش - آشی که سبزیها و حبوبات گوناگون در آن ریخته باشند...<sup>۲</sup>

«با» به معنی آش است چنانکه گویند ماست با، زیره با، و کدوبا، آلبا، اناربا، جوجه با، زرشک با، سرکه با، شوربا، گندم با، سماق با، و جز اینها.

اگر شور بایی به چنگ آوری      من مرده را بازارنگ آوری  
نظامی

هر روز از برای سگ نفس بوسعید      یک کاسه شوربا و دو تانانت آرزوست  
سعدی

ایرج میرزا گوید: «خادم او جوجه با، به خدمت او برد.  
باب زن - همان سیخ کباب است که با آن مرغ و گوشت‌های دیگر را کباب کنند.  
مرغ بریان، طوی گویا شود بر با بز - «سنائی».<sup>۱</sup>  
کالیوس یا اشکنه قروتی - «کالیوس بر وزن آبنوس به معنی کالجوش است، و آن نان ریز کرده باشد که با کشک و روغن و مغز گردکان و ادویه گرم جوشانیده خورند و آن را در خراسان اشکنه قروتی گویند.»<sup>۲</sup>

سکبا - نام آشی است که از سرکه و گوشت و بلغور و میوه خشک پزند و آن چنانست که گندم را بلغور کنند، و در سرکه بخیسانند و هر وقت که بخواهند صرف کنند وجه تسمیه اش سرکه با آش است... دفع مضرت با سکبا و سماق و ناربا کنند.  
«نوروزنامه»

گریزای شوربائی بر در اینها شوی      دولت سکبا دهند از چهره و آنگه شوربا  
خاقانی

نقلست که ده سال بود تا ذوالنون را سکبایی آرزو می کرد... تذکره اولیاء.  
معدّه حلویایی بود حلوا کشد      معدّه صفرایی بود سکبا کشد<sup>۳</sup>

مولوی  
هریسه - غذایی که از گندم نیم کوبیده و گوشت به دست می آید.  
زیره با، آش دوشاب، بازیره، سفیدبا، آش اسفناج با ماست، ناربا، آش انار، پالوده، از مغز گندم با عسل خالص و روغن پاک شبیه به حلوا - زولوبیا - خمیری که با

۲. برهان قاطع، پیشین، ص ۸۸۰.

۱. لغت نامه دهخدا، پیشین، ص ۲۵.

۳. تلخیص از لغت نامه دهخدا، ص ۵۵۵.

روغن زیتون و شیره مخلوط می شد - گوذآب یا جوذآب آب برنج در زیر بریان یا ته چین - گوشت بریان - شوربا یعنی ترکیبی از روغن سبزی و نمک - ترهاله یا ترهلوا. کشکینه - طعامی از گندم و جو و سرشیر و گاهی کمی گوشت. دست افشار - عسلی که بدون کمک آتش تهیه شده است. سر بریان شده گوسفند - شیربرنج - خاکینه - گبری یا آش گبر - آش کلم - آش رشته یا کشلی تتماج یا آش آرد - ابکامه خورشی از ماست شیرۀ تخمه هندوانه، خمیر خشک و سرکه.

آچار - پیاز ترشی و سبزی ترشی...<sup>۱</sup>

حلیم - یکی از غذاها که بر حسب مواد اولیه اش اقسامی دارد: حلیم گوشت با گوشت گوسفند چربی دار و پیاز و نخود پخته می شود، روی آن روغن داغ کرده و دارچین و شکر می ریزند - حلیم بادمجان با گوشت، لوبیای سفید، بادمجان، پیاز و ادویه طبخ می شود و ممکن است ساده یا با کشک صرف شود و روی آن نعنای داغ می ریزند.<sup>۲</sup>

پلو - طعامی است که از برنج کنند و در آن گوشت و کشمش و خرما و مانند آن با ادویه کنند. آن را اقسام است اگر با یکی از حبوبات مانند عدس و باقلی و لوبیا و ماش پخته شده باشد، با اضافه آن کلمه عدس پلو، باقلی پلو، لوبیاپلو، ماش پلو، سبزی پلو، و آلوبالو پلو و زرشک پلو و هویج پلو و کلم پلو و امثال آن، و اگر بی گوشت و چیزهای دیگر باشد آنرا چلوپلا و خوانند.<sup>۳</sup>

ابن بطوطه که در نیمه اول قرن هشتم هجری در ممالک اسلامی به سیر و سیاحت پرداخته، ضمن توصیف مدرسه امام شوشتری می نویسد: در این مدرسه «به هر کس به اندازه خوراک چهارتن غذا می دادند، خوراک نوعاً عبارت بود از برنج با فلفل که با روغن پخته بودند به اضافه جوجه بریان و نان و گوشت و حلوا.<sup>۴</sup>»

۱. شاهنشاهی عضدالدوله، پیشین، ص ۳۰۹ به بعد.

۲. دایرة المعارف فارسی، ص ۸۶۳.

۳. لغت نامه دهخدا، پیشین، ص ۴۲۶.

۴. سفرنامه ابن بطوطه، پیشین، ص ۱۸۲.

## غذاهای لذیذ و اشتها آور

«ما غذاهائی می شناسیم، که آدم پرخورده را را به اشتها آرد: ترنج که با خرده عود و عنبر آمیخته شود و با پنیر تند و رطب تازه و سرکه تیز و بورانی بادمجان که دل ببرد و مارچوبه که مطلوب همه است و لوزینه که در روغن و شکر فرورفته است درآمیزد و ساقی نرم گفتار که نگاهی سخت دارد و قمری که نغمه های تازه برای تومی خواند در این محفل شرکت جوید. در این حال، غمزده اگر مستی نکند عذری ندارد.»

... این رومی می گوید: «ای که خوردنی خوب می جوئی دو پاره نان بر گیر و بر یکی از آن پاره های گوشت جوجه بگذار و قطعات جوز و لوز را بطور متقاطع روی آن جای بده و پنیر و زیتون را چون نقطه ها بر آن بیفزای، تخم مرغ پخته نیز روی آن بگذار و مختصری نمک بر آن علاوه کن... آنگاه نان را روی آن بگذار و گاز بزن.

ابراهیم موصلی در وصف سنبوسه گوید:

ای که از بهترین غذاها می پرسی از مجرب ترین کسان پرسیده ای. گوشت پاکیزه قرمز بگیر و آن را با چربی بکوب و پیاز و ترب بر آن بیفزای، پس از آن سداب فراوان با دارچین و یک مشت گشنیز با کمی قزفل با زنجبیل بریز و خوب بکوب آنگاه آن را دردیگ بگذار و آب بریز و بر آتش نه و دیگ را ببوشان تا آب آن تمام شود آنگاه اگر خواهی آن را در نان پیچ و یا قسمتی از آن را در آرد بغلطان و در روغن سرخ کن و در ظرف بنه و با خردل بخور که بهترین غذاهائی است که با شتاب آماده توان کرد. پس از آن یکی از شاعران برای مستکفی شعری در وصف مارچوبه خواند و دیگری در وصف خوراک برنج سخنها گفت و شاعر دیگری در مزایای حلیم داد سخن داد و گفت در این حلیم غیر از گوشت و دنبه و مرغابی چاق گندم سپید ماش و لوز کوبیده نیز باید افزود و دیگران در وصف شله زرد و قطاب و دیگر ماکولات سخنها گفتند.<sup>۱</sup>

قلیه - نوعی خوراک از گوشت است که در تابه یا دیگ بریان کنند. «و اگر شرح آن غذا که مردم سازند از دیگ پختها و قلیه ها و بریانهای حلاوی، گرد آید سخن دراز شود (جامع الحکمتین).

امروز طرز تهیه قلیه معمولی چنین است، گوشت را بار کنند و نخود و لپه و باقلا و