



**بررسی ساختار نوشتاری
کتاب‌های آشپزی در زبان فارسی**

تألیف:

سالومه رستم پور

انتشارات سرافراز

بررسی ساختار نوشتاری کتاب‌های آشپزی در زبان فارسی

✱ تالیف: دکتر سالومه رستم پور

✱ ناشر: سرافراز

✱ چاپ و صحافی: سرافراز

✱ تعداد صفحات: ۷۴ صفحه

✱ نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۰

✱ شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۵۶۳۵-۹۴-۲

✱ شمارگان: ۱۰۰ جلد

✱ قیمت: ۲۵۰۰ تومان



سازمان اسناد و کتابخانه ملی

کلیه حقوق برای ناشر محفوظ است.

سرشناسه	رستم پور، سالومه، ۱۳۴۵ -
عنوان و نام پدیدآور	بررسی ساختار نوشتاری کتاب‌های آشپزی در زبان فارسی / تالیف سالومه رستم پور.
مشخصات نشر	کرج: سرافراز، ۱۳۹۰.
مشخصات ظاهری	۷۴ ص.
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۵۶۳۵-۹۴-۲
موضوع	فن نگارش -- آشپزی
موضوع	آشپزی ایرانی -- اصطلاح‌ها و تعبیرها
موضوع	آشپزی ایرانی
موضوع	آشپزی ایرانی -- متون قدیمی تا قرن ۱۴.
رده بندی کنگره	PN۱۳۹۰ ۴/۱۴۷: ۵ب
رده بندی دیویی	۸۰۸/۰۲:
شماره کتابشناسی ملی	۲۴۴۶۳۷۶

مرکز بخش: نمایشگاه و فروشگاه تخصصی کتاب دانشگاهی خوارزمی
کرج - رجائی شهر - بلوار مؤذن شرقی - پلاک ۳۲ - تلفن: ۴۴۴۳۶۹۶-۴۴۲۱۵۹۵

۱.....	دیباچه.....
۷.....	فصل اول.....
۷.....	بررسی نوشتاری دو رساله آشپزی در دوره صفویه.....
۱۳.....	فصل دوم.....
۱۳.....	مقایسه تطبیقی دو کتاب آشپزی دوره قاجاریه.....
۲۳.....	فصل سوم.....
۲۳.....	بررسی نوشتاری دو کتاب آشپزی زمان معاصر.....
۳۱.....	فصل چهارم.....
۳۱.....	بررسی واژگانی نام غذاهای فست فود در زبان فارسی.....
۳۷.....	فصل پنجم.....
۳۷.....	اصطلاحنامه آشپزی در زبان فارسی.....
۷۳.....	منابع.....

دیباچه

واژگان زبان آینه فرهنگ مردمی است که به آن صحبت می‌کنند. واژگان پیوستگی مستقیم و کاملی با پدیده‌های فرهنگی جامعه دارند. پدیده‌های فرهنگی موجد و خالق واژگان هستند. میان آنها و واژگان زبان رابطه بسیار نزدیکی وجود دارد. هرچند گفته شده، توانایی یادگیری زبان از آغاز تولد به طور بالقوه در نهاد بشر به ردیفه گذاشته شده است؛ اما به جهت آن که پدیده‌های فرهنگی در بافت یک جامعه به وجود می‌آید؛ پس انسان باید زبان را درون اجتماع و از اجتماع بیاموزد؛ زیرا هرگونه تغییر اجتماعی موجب پدیداری یا نابودی پدیده‌های فرهنگی می‌شود و همین در خلق، مرگ و یا تغییر واژگان زبان تاثیر مستقیم می‌گذارد.

پدیده‌های فرهنگی به طور اتفاقی به وجود نمی‌آیند یا تغییر نمی‌کنند بلکه بر اثر ارتباط جوامع با یکدیگر، تغییر در نظام حاکمیت و یا حتی به دلیل رخ دادن یک

حادثه طبیعی غیر مترقبه مثل سیل یا زلزله پدیدار می‌شوند. از جمله عواملی که به خوبی می‌تواند تغییرات فرهنگی جامعه‌ای را نشان دهد و بر خلق، مرگ یا تحول واژگانی آن نیز تاثیر گذارد، نوع خوراک و نحوه غذا خوردن مردم است. واژگانی که در یک نظام فرهنگی به کار می‌رود، بسیار شفاف و روشن تحولات فرهنگی را پدیدار می‌سازد، به طور مثال با توجه به نام غذاهای متداول در ایران می‌توان چنین نتیجه گرفت که نفوذ فرهنگی جوامع غربی در سال‌های اخیر در این کشور بسیار بیشتر از دوره‌های دیگر بوده است. اسامی مثل "شاتوریان"، "بیف استرگانف"، "پیتزا" و کلماتی از این گونه این ادعا را ثابت می‌کنند. هر چند اگر درباره طریقه پخت و طرز آماده کردن این غذاها تحقیق شود، دریافته می‌شود که بسیاری از آنها بن ایرانی دارند. مثلاً، براساس دو رساله آشپزی "کارنامه" و "مادة العیوة" ایرانیان در دوره صفویه رشته بسیار می‌خوردند. آنها رشته را به اشکال مختلف به وجود می‌آوردند و بر هر یک نامی خاص گذارده بودند؛ نام‌هایی مثل: "بند قبا"، "کلاف" و "مفتول"؛ اما پس از ورود غربیان به خصوص ایتالیایی‌ها به ایران این اسامی به "لازانیا"، "ورمیشل" و "اسپاگتی" تغییر کردند.

آشپزی ایرانی یکی از سه مکتب مهم و مادر در علم تغذیه و آشپزی در جهان است. ایران به لحاظ وضعیت خاص جغرافیایی دارای فراورده‌های غذایی بسیار متنوع و مرغوبی است. این کشور از قدیم الایام کانون فرهنگی مهمی در جهان به خصوص خاورمیانه بوده است. بنابراین وجوه فرهنگی مختلفی از این کشور به دیگر نقاط جهان برده شده است. یکی از این وجوه فرهنگی "آشپزی و علم تغذیه" است. تاثیر شیوه آشپزی ایرانی در جهان خصوصاً در منطقه خاورمیانه موجب شده تا دو شاخه مهم آشپزی جهان معاصر یعنی آشپزی "هندی" و آشپزی "ترکی-عربی" از آن منشعب شود. البته نفوذ آشپزی ایرانی در هند به این معنا نیست که مردم این سرزمین تا پیش از نفوذ شیوه آشپزی ایرانی دارای سبک خاصی در آشپزی نبوده‌اند. هندیان فرهنگ بسیار کهن و غنی دارند؛ اما پس از آن که "پادشاهان گورکانی" فرهنگ ایرانی و زبان فارسی را به هندوستان بردند، شیوه آشپزی ایرانی هم به آن کشور برده شد. آشپزی ایرانی بسیار بر آشپزی هندی تاثیر گذاشت؛ به طوری که هندیان بسیاری از فراورده‌های خود را با کلمات ایرانی نام‌گذاری کردند؛ مثل "چاول، کیمه و چنتی" که همان "چلو، قیمه و چاشنی" فارسی است.

ایرانیان غذا را آهسته می‌خوردند و در هنگام خوردن ساکت بودند، آنها دست خود را به غذا نمی‌آلودند. آداب خوردن غذا، نحوه تزیین و آرایش غذاهای ایرانیان بر فرهنگ سایر جوامع هم تاثیر گذاشته است. براساس آثار و ابزار برجامانده از ایران باستان مثل؛ "کارد کوچک، چنگال دوشاخه و ظروف پایه دار" می‌توان نتیجه گرفت که ایرانیان از قدیم الایام در هنگام غذا خوردن از وسایل خاصی مثل "قاشق و چنگال" استفاده می‌کردند. آنها با دست غذا نمی‌خوردند. نقش‌های باستانی موجود بر کتیبه‌های ایرانی به خوبی نشان می‌دهند که ایرانیان حتی کم درآمدترین‌شان به هنگام غذا خوردن از میز و صندلی استفاده می‌کردند. فردوسی بارها در شاهنامه درباره آیین و آداب غذا خوردن ایرانیان سخن گفته است؛ او بهترین مثال در این زمینه را در داستان "آمدن بهرام گور به خانه پالیزبان" (شاهنامه چاپ مسکو، ج ۷، ص ۳۸۰-۳۸۵) آورده است. غذا خوردن ایرانیان آدابی داشت؛ درباره این آداب حکما و نویسندگان زیادی صحبت کرده‌اند. مثلاً دینوری در کتاب عیون الاخبار می‌نویسد: "در آیین نامک خوانده‌ام مردی از بزرگان به پسرش اندرز می‌داد که هر زمان لقمه در دهان داری به چپ و راست هود می‌چپ... او هیچ گاه لقمه را با کارد بر ندارد." (دینوری، عیون الاخبار، ۱۳۵۹، ص ۷۶)

با ورود دین اسلام به ایران بسیاری از آداب و سنن فرهنگی ایرانیان تغییر کرد. یکی از مسائل فرهنگی آنها که دستخوش تغییر شد، آداب و فرهنگ غذا خوردن بود. البته در این دین درباره آداب غذا خوردن بسیار سخن گفته شده است. آیات بسیاری در قرآن کریم وجود دارد. کلمه "اطعام" یا غذا بیش از چهل و هشت بار و کلمه "خوردن" بیش از صد و نه بار در قرآن کریم آورده شده است. درباره این کلمات خداوند متعال در قرآن کریم از زوایای مختلفی صحبت کرده است. خداوند متعال زمانی درباره معانی خاص آنها صحبت کرده است:

"و چهارپایان را خلق کرد خدای برای شما که در آنها گرمی است برای شما که از پشم آنها لباس گرم کننده تهیه کنید تا از سرما نگاهتان دارد و منفعت‌های دیگر در آنهاست از شیر دادن و باربردن و از گوشت آنها می‌خورید." (سوره نحل، آیه ۵)

نیز در آیاتی هم آنها را از نظر مسائل اجتماعی و اقتصادی بررسی کرده است. بنابر تعالیم قرآن کریم هرگز پذیرفتنی نیست که مسلمانی در فقر و گرسنگی شدید به سر برد و در مقابل افرادی باشند که امکانات مناسب و خوب داشته‌اند؛ اما نسبت به فقر شدید هم‌کیشان خود بی‌تفاوت باشند و نکوشند تا نیازهای فردی و اجتماعی آنها را برطرف کنند. اطعام

کردن نیازمندان از دستورهای موکد دین اسلام است و در قرآن بارها در این باره صحبت شده است:

"آنانکه اجابت کردند پروردگار خود را در بندگی و برپا داشتند نماز را و کارایشان با مشورت از عقلا انجام پذیرد که در خطا واقع نشوند و از آنچه روزی دادیم ایشان را انفاق کنند." (سوره شوری، آیه ۳۸)

نخستین تغییری که در عادات غذا خوردن ایرانیان مسلمان شده روی داد این بود که دیگر آنها بر روی میز غذا نمی‌خوردند بلکه غذای خود را بر سفره در روی زمین می‌خوردند. آنها معتقدند که خم شدن بر سفره به هنگام غذا خوردن به معنای شکرگزاری از نعمات الهی و احترام به برکتی است که خداوند متعال بر آنها ارزانی داشته است. ایرانیان مسلمان شده خوردن غذا را با به زبان آوردن کلماتی مثل این عبارت "بسم الله الرحمن و الرحیم" شروع می‌کنند و با سپاس از خداوند و ذکر "الحمد لله" به پایان می‌برند.

کتاب‌های ادبی و اجتماعی موجود در زبان و ادبیات فارسی دارای آثاری با موضوع تعلیمی و تربیتی به نام "اندرزنامه‌ها" هستند. نویسندگان "اندرزنامه‌ها" بسیار به عادات غذایی افراد توجه کرده‌اند؛ مثلاً آنها در این کتاب‌ها درباره چگونگی و موعد غذا خوردن صحبت کرده‌اند.

"اما اول به حدیث طعام خوردن، بدان که عادت مردم بازاری چنان رفته است که بیشتر طعام به شب خورند و آن سخت زیان‌کارست، دایم با تخمه باشند و مردمان سپاهی پیشه را عادت چنان است که وقت و ناوقت ننگرند، هر وقت که یابند خورند و بدان مشغول باشند و این عادت ستوران باشد که هر گه که علف یابند همی‌خورند و مردمان خاص و محتشمان به شب‌انروزی اندر یک بار نان خورند و این اندر طریق خویشتن‌داری نیکوست ولیکن تن ضعیف گردد و مردم بی‌قوت بود."

"یوسفی، ۱۳۶۲، ص ۷۸-۷۹"

همچنین در تمام این آثار به افراد توصیه شده است، پرخوری نکنند؛ زیرا پرخوری فرد را بیمار می‌کند.

اندرون از طعام خالی دار	تا در او نور معرفت بینی
تهی از حکمتی بعلت آن	که پری از طعام تا بینی

"خزائلی، ۱۳۶۱، ص ۳۶۲"

پیامبر اسلام نیز افراد را به کم خوردن و به اندازه خوردن تشویق می‌کند.
 "هر گاه مرد خوراک خود اندک کند درونش از نور آگنده می‌شود".

"جامع الصغیر، روایت از ابی هریره"

دیگر آن‌که در این آثار درباره ترتیب و نظم در غذا خوردن هم صحبت شده است.
 "اما تو به خویشتن مشغول باش. نخست بر بوارد خوردن درنگ همی کن، آنگه بعد از آن کاسه فرمای نهادهن".
 "یوسفی، ۱۳۶۲، ص ۸۰"

مطابق بررسی و پژوهش کتاب‌های تعلیمی و سایر آثار برجا مانده در زبان و ادب فارسی، به نظر می‌رسد که غذای اصلی ایرانیان تا قبل از دوران کنونی "نان" بوده است؛ زیرا نویسندگان این آثار هر جا خواسته‌اند درباره غذا صحبت کنند یا از آن مثالی بیاورند، بیش از همه به "نان" توجه کرده‌اند؛ حتی در موارد بسیار از این واژه و ترکیبات آن مثل "نان خوردن" به معنای مطلق "غذا خوردن" استفاده کرده‌اند:
 "آن کسانی که با نو نان خوردند حاضر فرمای کردن تا با نو نان خوردند، اما نان بشتاب مخور و آهسته باش".
 "یوسفی، ۱۳۶۲، ص ۷۹"

آنچه نگارنده را ملزم به تحقیق و بررسی در فرهنگ و آیین "غذا خوردن" ایرانیان کرده است؛ شیوه نگارش کتاب‌های آشپزی برجا مانده از دوره‌های پیشین است. نویسندگان کتاب‌های آشپزی در زبان فارسی هرچند از سبک و سیاق زمانه خود استفاده کرده‌اند؛ اما هر یک دارای روشی خاص نگارشی بودند. مثلاً جملات کتاب‌های آشپزی در دوران‌های پیشین "خبری" بود برخلاف شیوه نگارشی جملات کتاب‌های آشپزی دوره کنونی که غالباً جملات "امری" است.

"قاب دهم حویج پلاوست و طبخ آن دو قسم باشد یک قسم آنکه حویج را رنده کرده و در پیاز داغ سرخ نموده با گوشت بریان لای پلاو گذارند".
 "میرزا علی اکبرخان آشپزباشی، ۱۳۵۳، ص ۱۳"

"برنج را با اندکی نمک در ۴-۵ پیمانه آب روی آتش تیز به جوش بیاورید و کف آن را بگیرید. آتش را کم کنید، در دیگر را نیمه باز بگذارید".

"نجف دریابندری، ۱۳۷۸، ص ۶۵۸"

به علاوه واژگان کتاب‌های آشپزی دوره‌های پیشین برخلاف دوره کنونی متداول در سایر متون فارسی و یا قرصی از زبان‌های دیگر خصوصاً زبان‌های غربی نیست.

"آن به ها را در میان دو خمیر پهن کرده بنهند و کناره هر دو زواله را به سرانگشت محکم کنند چنانکه از هم جدا نشود و با هم بچسبد و سر کماجدان را در بالای او نهند." "ایرج افشار، ۱۳۶۰، ص ۴۲"

دو عبارت "زواله" به معنای "گلوله آرد خمیر کرده که به مقدار یک قرص نان ساخته شده باشد" و "کماجدان" به معنای "ظرف مسی یا سفالی به شکل دیگ که در آن خورش پزند."

کتاب حاضر برگرفته از طرح پژوهشی با همین عنوان است که با حمایت دانشگاه آزاد اسلامی واحد اسلامشهر اجرا شده است. در این کتاب سعی شده است؛ کتاب‌های آشپزی زبان فارسی را از دوره "صفویه" تا زمان کنونی به لحاظ اصول ادبی و نکات زبان‌شناسی بررسی کند.

فصل اول

بررسی نوشتاری دو رساله آشپزی در دوره صفویه

آثار مکتوب هر ملتی در طی اعصار متمادی به یک شیوه و روش نوشته می‌شود؛ بلکه نویسندگان و شاعران هر دوره سبک و شیوه خاصی را برمی‌گزینند. به نظر می‌رسد نویسندگان هر دوره به طور ناخودآگاه و به صورت تصادفی شیوه نگارشی خود را انتخاب می‌کنند. این باور نمی‌تواند درست باشد؛ زیرا آنها شیوه نوشتاری خود را براساس عوامل مختلفی مثل محیط اجتماعی، حوادث تاریخی، تعاملات فرهنگی و بافت متداول زبانی دوره خود برمی‌گزینند.