

تبا‌هه، غذای ایرانی در متون ادبی

دکتر تهمینه عطائی کچوئی

استادیار فرهنگستان زبان و ادب فارسی

به پاس زحمات استاد جمشید مظاهری در تربیت چندین نسل
از محققان و پژوهشگران فرهنگ و ادب ایرانی در دانشگاه اصفهان

چکیده

تبا‌هه (یا طباهجه) نام غذایی ایرانی است که پختن آن به انواع گوناگون در میان بعضی از اقوام ایرانی متداول بوده و اکنون در سیستان و بلوچستان مرسوم است. نام این غذا و شیوه طبخ آن در متون فارسی و عربی دوره‌های مختلف با صورت‌های گوناگون آمده‌است. در گفتار حاضر «تبا‌هه» را در منابع مختلف عربی و فارسی بررسی کرده‌ایم و اطلاعات تازه‌ای را که درباره آن به دست آورده‌ایم، در چند بخش طرح و تحلیل کرده‌ایم: مواد اولیه و روش پخت تبا‌هه، کاربردها و خواص آن. همچنین با تکیه بر متون ادبی، به گروه‌های اجتماعی اشاره کرده‌ایم که معمولاً از آن استفاده می‌کرده‌اند و یا به دلایلی از خوردن آن اجتناب می‌کرده‌اند.

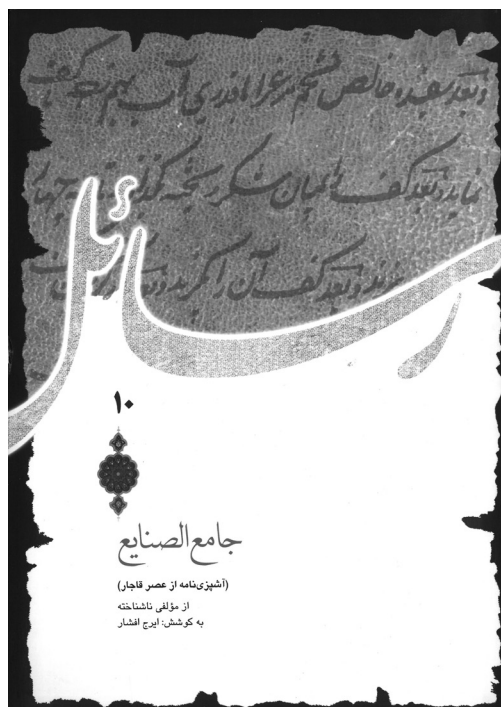
واژه‌های کلیدی: تبا‌هه، طباهجه، روش پخت تبا‌هه، خواص طبّی تبا‌هه، غذاهای ایرانی.

مقدمه

با گسترش اسلام و گرویدن ایرانیان به آن، به‌مرور بعضی از عناصر فرهنگی ایرانیان به صورت‌های گوناگون در میان اعراب، به‌خصوص اهل حکومت پذیرفته شد. از جمله این عناصر فرهنگی، انواع غذاهای ایرانی بود که به‌واسطه عواملی از طریق دستگاه خلافت عباسی، به تدریج در جوامع مسلمان گسترش یافت. چنانکه گفته‌اند بسیاری از خوراک‌های ایرانی در میان عرب‌ها (حتی تا مراکش و مصر) پخته می‌شد و صورت‌هایی از نام فارسی آنها مشهور بود، مانند فالودج، لوزینج، سکباج و... (ر.ک: افشار، ۱۳۸۹: ۲۰-۲۱؛ نیز ناتل خانلری، ۱۳۸۶: ۱۲۶) «تبا‌هه» نیز یکی از این غذاهاست. در گفتار حاضر «تبا‌هه» را در منابع مختلف عربی و فارسی بررسی کرده‌ایم و اطلاعات تازه‌ای را که درباره آن به دست آورده‌ایم، در چند بخش طرح و تحلیل کرده‌ایم: مواد اولیه و روش پخت تبا‌هه، کاربردها و خواص آن، تبا‌هه از منظر جامعه‌شناسی.

پیشینه پژوهش

کتابها و رساله‌های مستقل یا مرتبط با روش پخت غذاها در زبان فارسی کم‌شمار و اغلب از قرن دهم به این سو است. در عین حال آثاری را به زبان عربی و متعلق به قرن سوم هجری به بعد می‌شناسیم که در آنها اطلاعاتی از غذاهای ایرانی هم می‌توان یافت. در روزگار ما، «کتبشناسی آشپزی پیشینه» تألیف ایرج افشار یکی از مهمترین منابع برای پژوهش در پیشینه غذاهای ایرانی است. این کتبشناسی مشتمل بر چند بخش است، از جمله: «دستورنامه‌های آشپزی ایرانی و هندی، سروده‌های فارسی، اهمّ متون عربی درباره طبخ، پژوهش‌های درباره طعم، خوراک‌های بیماران، آداب و مراسم طعام خوردن، ...» (افشار، ۱۳۸۹: ۶۲-۳۳).



از متون بازمانده از دوران پیش از اسلام که نام برخی خوراکهای رایج آن روزگار را بازگو می‌کند، متن پهلوی «خسرو قبادان و ریدک» است که اطلاعاتی از غذاهای عهد ساسانی به دست می‌دهد. «خسرو قبادان و ریدک» رساله‌ای است شامل پاسخ‌هایی که ریدک [= غلام]ی به نام خوش‌آرزو و از نجّای دربار، به پرسش‌های خسرو پرویز درباره غذاها، سرودها و گل‌ها و عطرها و... می‌دهد. متن عربی این رساله را ابومنصور ثعالبی در «غُرر اخبار ملوک‌الفرس و سیرهم» به خسرو پرویز نسبت داده و ضمن ترجمه احوال او آورده است (ر.ک: معین، ۱۳۶۳: ۱۰۲-۸۰؛ تفضلی، ۱۳۸۶: ۲۸۹). جز این رساله مختصر چیزی از آن روزها نداریم.

در متون فارسی که در توضیح غذاهای ایرانی نوشته شده و منتشر شده‌اند نیز اشاره‌ای درباره تباهه نیامده است.

پیش از این درباره «تباهه» تنها یک پژوهش لغوی منتشر شده است با عنوان: «تباهه و گونه‌های آن در متون فارسی و عربی» (فرهنگ‌نویسی، ش ۱۱، اسفند ۱۳۹۵، ص ۱۳۵-۱۴۵). براساس این مقاله، واژه «تباهه» در متون نظم و نثر فارسی و عربی قرون پنجم تا هشتم و از قرن نهم به بعد در فرهنگ‌های لغت و کتب ادویه به صورت‌های دیگر مانند «طباهج، طباهجة، طباهيج، تباهچه، و ...» آمده است (ر.ک: ندیمی هرندي- عطائی کچوئی، ۱۳۹۵: ۱۳۵-۱۴۵).

مواد و روش پخت تباهه

دایره مصداقی «تباهه» در منابع مختلف بسیار متنوع و گوناگون است و آن چنان گسترده است که از کباب (گوشتی که بر سیخ می‌کشند) تا بورانی و خایگینه (غذایی بدون گوشت) را شامل می‌شود؛ ابومنصور حسن بن نوح قمری بخاری، از پزشکان معروف سده چهارم هجری، در *التنوير في الاصطلاحات الطبّية* که از کهنترین کتب اصطلاحات طبّی است، نوشته‌است:

«الطباهجة: ما يقطع من اللحم و يحرك في قدر على النار حتى ينشوى» (قمری، ۱۴۱۱: ۵۰-۵۱) [= طباهجه گوشتی است که قلیه کنند و در دیگ بر روی آتش به هم زنند تا بریان شود].
حُبیش تفلیسی در بخش سوم *کفایة الطب* (تألیف: ۵۵۰ ق) پس از ذکر کاربردها و خواص «تباهه ترش»، روش پخت آن را چنین نوشته‌است:

«گوشت گوسفند به کارد پاره کنند و پودینه [= پونه، نعناع] در وی کنند و هر رطلی را با یک وقیه روغن کنجد تازه قلیه کنند و چهاریک او آب و لختی نمک و دانگی زعفران با وی بیامیزند و چون گوشت نیم‌پخته شود، اندکی پیاز و پودینه در وی کنند و بجوشانند [متن: کند و بجوشاند]، چندانکه آبش خشک شود. پس از آن گشنیز و کرویّه [= کراویا، زیره رومی] و زیره و دارچینی از هر یک اندکی با آب غوره یا آب تتری [= سماق] یا آب لیمو، هر کدام خواهند، به قدر حاجت با وی بیامیزند و نیز لختی سداب و سَعْتَر [= آویشن] در وی کنند و بپزند و به کار دارند، نیک بود.» (تفلیسی، ۱۳۹۰: ۲/۴۳۵).

تفلیسی در همانجا از «تباهه شور» هم سخن گفته و روش پخت آن را چنین نوشته‌است:

«گوشت گوسفند را پاره کنند و با هر رطلی یک وقیه روغن کنجد بیامیزند و آنگه قلیه کنند و اندکی گشنیز کوفته و لختی عود و دارچینی با وی بیامیزند و چون نیم‌پخته شود، به قدر حاجت بر وی ریزند و نیز اندکی سداب تر بر وی کنند و چون پخته شود، به کار دارند.» (همانجا).

از متون کهن، *الطبیخ* کاتب بغدادی^۱ (تألیف: ۶۲۳ ق) به تفصیل تباهه را معرفی کرده و در روش پخت آن آورده‌است:

«صنعتها أن یؤخذ لحم مشرح یقطع صغاراً و تقطع الألیة و تشرح و تجعل فی القدر و علیها شیء یسیر من الماء و نصف درهم ملح مدقوق و دانق [متن: + «و» (!)] زعفران. فإذا انسلت الألیة و اخرج حمها یلقى اللحم علی الدهن و یلقى علیه قطع بصل و طاقات ننع و کرفس و یحرک حتی ینشف ماؤها ثم یلقى علیه کسفرة یابسه و کمن و کراویا و دارصینی و زنجبیل، الجمیع مدقوقاً ناعماً. و یفرد نصف الأباذیر لیطرح بعد النضج. ثم یؤخذ خل خمر و ماء حصرم و ماء لیمون فیمزج و یلقى علیه من جملة الأباذیر شیء. و من احب أن یضیف الیه شیئاً من ماء السماق فعل. ثم یسقی تلك المیاء حالاً فحالاً حتی یتکامل النضج و یرش علیها المرّ العتیق - إن لم یکن بماء السماق - و یضاف الیها باقی الأباذیر و شیء یسیر من فلفل و یزین رأسها بصفر البیض و یرش

عليها ماء ورد و يمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة و تترك على النار حتى تهدأ و ترفع.» (کاتب بغدادی، ۱۹۶۴: ۱۷-۱۶) [=مقداری دنبه را قليه می کنند و در تابه می ریزند و به آن مقدار کمی آب و نیم درم نمک ساییده و یک دانگ زعفران می افزایند و تابه را بر روی آتش می گذارند. وقتی دنبه ها آب شد، مقداری گوشت را در قطعات کوچک قليه می کنند و در تابه می ریزند، و مقداری خلال پیاز و نعناع و کرفس را به آن اضافه می کنند و به هم می زنند. وقتی آب آنها تماماً جذب گوشت ها شد، بر آن گشنیز خشک می پاشند. سپس مقداری ساییده کمون [=زیره کرمان]، کراویا [=زیره رومی]، دارچین و زنجبیل را، به مقداری از مخلوط سرکه، شیره انگور، آب لیمو و در صورت تمایل مقداری آب سماق می افزایند و آن را اندک اندک به تابه اضافه می کنند تا آنکه غذا نضج یابد. سپس خلال پیاز و نعناع و کرفس را که قبلاً افزوده بودند از تابه بیرون می کنند و مقداری آبکامه^۲ کهنه - اگر آب سماق باقی نمانده باشد - و مقداری از همان ادویه [=ساییده کمون و کراویا و دارچینی و زنجبیل] را همراه با کمی فلفل اضافه می کنند و روی غذا را با زرده تخم مرغ تزیین می کنند و بر آن گلاب می پاشند و بر کناره های تابه پارچه پاکیزه می کشند و بر روی آتش می گذارند تا بپزد و جا بیفتد.] و از جمله آثاری که در آن اشاره وار از تباهه سخن گفته شده است، کتاب *حکایة ابي القاسم البغدادی* تألیف ابوالمطهر آزدی (ف ظاهراً اوایل قرن ۵) است. مؤلف در این کتاب اطلاعات ارزشمندی درباره اصفهان و بغداد قرن چهارم هجری به دست داده است. ضمناً واژه های معرب فارسی در آن فراوان است که نام خوراکی ها بیشترین سهم را دارند (ر.ک: آذرنوش، ۱۳۷۳: ۲۵۶-۲۶۶). یکی از غذاهایی که مؤلف نام برده و با اشاره ای از آن گذشته است، طباهجه [=تباهه] است. بنا بر نوشته او در بغداد از «آب توت و آب انگور» برای معطر کردن تباهه استفاده می شده است:

«و طباهجات تتفکّه بها من شرط الملوک کاعراف الديوک و مدققات و مطجنات مطیبه بمزّی و الطباهجة المعروفة بالمؤلفة و العطرية المعمولة بماء التوت و ماء العنب متبعة بخبيص مشتمع مطيب بماء الورد و العرق الکافوری القصوری [ظ: الفنصوری]...» (ابوالمطهر آزدی، ۱۹۰۲: ۴۱) [=تباهه هایی همچون تاج های خروسان که از آن لذت می برند، از لوازم پادشاهان است، و کوفته ها و بریانی های خوشبو شده با آبکامه و تباهه معروف از مواد و خوشبوکننده های آن از جمله آب توت و آب انگور، همراه با حلوی آمیخته و خوشبو شده با گلاب و عرق کافور فنصوری.]

مؤلفان فرهنگ های لغت فارسی عموماً تعریف دقیقی از تباهه به دست ندهاند و اطلاعاتی که برای آن آورده اند ناقص است. آنان عموماً تباهه را «گوشت نرم و نازک که شرحه شرحه کرده، بریان کنند» گفته اند و به ندرت نکته قابل توجهی درباره پخت آن آورده اند که ما در متون نظم و نثر فارسی و عربی نیافته باشیم. از آن جمله است:

● *مجمع الفرس*، تألیف ۱۰۲۸ق در ایران، (ذیل تواهه):

«نام طعامی است مرکب از گوشت و بادنجان چنانکه مرغی در آن باشد.» (سروری، ۱۳۳۸: ۱/۳۲۶)

نخستین بار، در اینجا به وجود بادنجان در ترکیب تباهه اشاره می‌شود. بعدها در *برهان قاطع* (تألیف: ۱۰۶۲ ق، هند) و *فرهنگ نفیسی* (پایان تألیف: ۱۳۴۲ ق)، تباهه، «قلیه بادنجان و بادنجان پخته» (برهان تبریزی، ۱۳۷۶: ۱/ ۴۶۵) و «بورانی بادنجان؛ کشک بادنجان» (ناظم‌الاطباء، ۱۳۱۸: ۲/ ۷۸۷) دانسته شده‌است. در *فرهنگ نفیسی*، علاوه بر این، آمده‌است: «تخم مرغ بریان کرده با گوشت و سرکه و فلفل و لوبیا». وجود لوبیا در ترکیب تباهه، نخست‌بار در اینجا مطرح می‌شود.^۲

● *لغت‌نامهٔ دهخدا* (ذیل طباهج):

«گوشت کوفته با پیاز که در روغن کنجد سرخ کنند.» [در اینجا به مأخذی اشاره نشده‌است و ظاهراً نظر تعریف‌نگاران معاصر است.]

«تباهه» در بیته^۴ هجوآمیز از انوری (ف ۵۸۵ ق) و بیت‌هایی^۵ از فرهنگ منظوم پارسی ادیب‌الممالک فراهانی (ف ۱۳۳۵ ق)، شاعر سنت‌گرای عصر مشروطه، غذایی ساده یعنی گوشتی که به سیخ بزنند تلقی شده‌است.

امروزه در میان بعضی اقوام ایرانی مانند قوم بلوچ پخت «تباهه» هنوز رواج دارد. برای تهیهٔ این غذا در زمستان گوسفندی ذبح می‌کنند و گوشت آن را تکه تکه می‌کنند و لابه‌لای آن ادویه می‌ریزند و خشک می‌کنند و در طول زمستان به تدریج می‌پزند و به مصرف می‌رسانند. (رک: سعیدیان، ۱۳۸۸: ۴۴) در کشورهای عربی نیز «طباهج» در معنی کباب تابه‌ای هنوز کاربرد دارد.

کاربردها و خواص تباهه

در متون فارسی و عربی، چه آنها که موضوعشان ادویه یا طب سنتی است و چه آنها که اشاره‌وار مطالبی دربارهٔ غذاها آورده‌اند، به نمونه‌هایی از نوع مصرف تباهه برمی‌خوریم:

● «تباههٔ ترش» برای درمان بلغم و صفرا و نیز «تباههٔ شور» برای درمان فراموشی و بیماری بلغمی: «تباههٔ ترش کسی را مختار [= سازگار، مناسب] است که بلغم بسیار و صفرا در معده به‌هم آید.» (ابن بطالان بغدادی، ۱۳۵۰: ۹۵)

«طباهج ترش: او معتدل است، معدهٔ گرم را سود دارد و صفرا بنشانند. ... طباهج شور ... فراموشی و بیماری بلغمی را سود دارد» (تفلیسی، ۱۳۹۰: ۲/ ۴۳۵).

● «تباههٔ خشک» برای دفع مضرّ شراب سپید و تُنک: «دفع مضرّش با سپیدباها و توابل [ح تابل: ادویه] و تباههٔ خشک^۶ کنند تا زیان ندارد و منفعت کند.» (خیام، ۱۳۱۲: ۶۲)

● برای تقویت معده و جذب رطوبت آن: «[طباهج ترش]: شکم را ببندد و معده را قوی کند. ... طباهج شور: او به طبع گرم است. تری‌های معده را کم کند» (تفلیسی، ۱۳۹۰: ۲/ ۴۳۵).

«طباهیج: ... مقوٰی [معدّه] و مُجَفِّفِ رطوبتِ او [است]» (مؤمن حسینی، ۱۳۷۶: ۵۷۷).

● برای تقویت قوهٔ باه:

«إنَّ الاطعمة التي تزيد في الباه هي الطباهجات» (نوری، ۱۴۶/۱۲) [= غذاهایی که قوهٔ باه را زیاد می‌کنند انواع تباهه است].

● برای آنان که در نقاهت‌اند و معدۀ قوی دارند:

«طباهیج: ... موافق ناقهین قوی‌المعدة و مقوی اعضاء و مضرّ ضعیف الاحشاء است.» (مؤمن حسینی، ۱۳۷۶: ۵۷۷)

● برای آنان که مشاغل سنگین و سخت دارند یا پُرکارند:

«[طباهج شور]: کسانی را شاید که کارها به رنج کنند یا بسیار کنند» (تفلیسی، ۱۳۹۰: ۴۳۵/۲).

● مصرف «تباهۀ شور» همراه با نان میدۀ (= نانی که از آرد بی‌سبوس پزند):

«از همه نان‌ها این نوع [میدۀ] پرورش‌دهنده‌تر است و با شورها و تباهۀ شور خورند.» (ابن‌بطلان بغدادی، ۱۳۵۰: ۳۱)

● مصرف تباهه پیش از غذاهایی مانند شواء (= بریانی):

«و کذلک یجب أن یقدّم ما هو أكثر رطوبة من الطباهجات و أشباهها ...؛ فأما ما یكون إلى الجفوف كالطباهجات الیابسة فإنه کالمناسب لكل أنواع الغذاء ...؛ وجب أيضا أن یقدّم الشواء بعد الثرائد و القلايا و الطباهجات» (بلخی، ۱۴۲۶: ۴۰۸-۴۰۹) [= باید درابتدا صرف شود غذاهایی که رطوبت زیاد دارد از طباهجات و غذاهای مشابه ...؛ اما [صرف] غذاهای خشک مانند طباهجات خشک با هر نوع غذایی مناسب است ...؛ باید بریانی را بعد از ثرائد و قلايا و طباهجات خورد.]

● مصرف تباهه پس از حجامت (= خون‌گیری):

«و اگر زمستان بود بعد از حجامت تباهه باید خورد.» (درخشان، ۱۳۶۲: ۱۰۷)

● مصرف حلوی انگبین پس از «تباهۀ ترش»:

«[طباهج ترش]: آنچه به آب لیمو پزند طعام را هضم کند و بگوارد و اما پی‌ها را زیان دارد و علاجش آن است که بعد از او حلوی انگبین خورند» (تفلیسی، ۱۳۹۰: ۴۳۵/۲).

● مصرف زیرپا پس از «تباهۀ شور»:

«[طباهج شور]: چون پیوسته خوردند مَنش [= قی کردن] کند و تشنگی فزاید و علاجش آن است که پس وی زیرپا خورند» (تفلیسی، ۱۳۹۰: ۴۳۵/۲).

تباهه از منظر جامعه‌شناسی

از منظر جامعه‌شناسی، مطالعه دربارهٔ انواع خوردنی‌ها، نوشیدنی‌ها، مواد اولیهٔ آنها، کیفیت طبخ، آداب و مراسم طعام خوردن و نوشیدن حائز اهمیت فراوان است. مطالعه دربارهٔ خورد و خوراک پیشینیان «گوشه‌هایی از نحوهٔ زندگی و حتی کیفیت وضع مدنی و اجتماعی مردم را روشن می‌سازد.» (افشار، ۱۳۸۹: ۲۰) از فوائد جانبی بررسی و مطالعهٔ «تباهه» دریافتِ نکات جامعه‌شناسانه است:

۱- تباهه، غذای اشرافی و شاهانه

«تباهه» خوراک ویژه طبقات مرفّه اجتماع بوده است و این به خصوص از عبارت ابوالمطهر ازدی در کتاب *حکایه ابی القاسم البغدادی* برمی آید آنجا که گفته است: «طباهجة من شرط الملوك» (ابوالمطهر ازدی، ۱۹۰۲: ۴۱) [= تباهه از لوازم پادشاهان است] شعر ابن رومی نیز بر شاهانه بودن «تباهه» دلالت دارد:

طباهجة كأعرافِ الديوكِ تروقُ العينَ، من شرطِ الملوكِ
هَلُمَّ إلى مساعدتي عليها فليستْ لمثلِ ذلكِ بالتَّروكِ

(ابن رومی، ۱۴۲۳: ۵۸/۳)

[= تباهه‌ای همچون تاج‌های خروسان که چشم را روشن کند، از لوازم پادشاهان است. هر چه زودتر بگذار تا بدان دست یابم، که تو از آن چیزی باقی نمی‌گذاری.] علاوه بر شاهان، «تباهه» از غذاهای مطلوب صاحبان مناصب مانند مفتیان و قاضیان به شمار می‌آمده است. سیدعزالدین مطهر^۷، گوینده ایرانی ساکن هند (درگذشت: ۷۹۱ ق)، ظاهراً به طریق طنز گفته است:

نه مردمفتی وقاضی شدم که دارم دوست بهین تباهچه‌ای یا لطیف حلوائی

(ر.ک: مطهر، ۱۹۹۸: ۳۳۹)

گذشته از این، در مجالس و بزم‌های اهل عیش و عشرت، «تباهه» در کنار آلات موسیقی و جام شراب و غلام و طنّاز از اسباب لذّت بوده است؛ چنانکه ابن تغری بردی (ف ۷۰۴ ق) از شاعری به نام ابن قزل (ف ۶۵۶ ق) نقل کرده است:

عَجَلْ إِلَى فَعْنَدِي سَبْعَةً كَمَلَتْ وَ لَيْسَ فِيهَا مِنَ اللَّذَاتِ إِعْوَاژُ
طَاژٌ وَ طَبْلٌ وَ طَنْبُورٌ وَ طَاؤُ طَلَا وَ طُفْلَةٌ وَ طَبَاهِيحٌ وَ طَنْاژُ

(ابن تغری بردی، ۱۳۸۳: ۵/۳۵۸)

[= هر چه زودتر بیا، من هفت چیز در اختیار دارم که مجلس مرا کامل کرده است و هیچ کمبودی از لذّتها ندارم: تار و طبل و طنبور و جام زرّین شراب و غلام و تباهه و طنّاز.]

۲- امتناع زاهدان و صوفیان از خوردن تباهه

چنانکه دیدیم «تباهه» در حقیقت غذای متنعمان و خاصّ مجالس عیش و طرب بوده و غذایی گران و اشرافی محسوب می‌شده است. درست از همین رو، زاهدان و صوفیان خصوصاً زاهدان نخستین غالباً از خوردن تباهه امتناع می‌کرده‌اند. در «بستان‌العارفین و تحفة‌المريدین» حکایتی آمده است که نشان می‌دهد مُريدان سفیان ثوری (ف ۱۶۱ ق)، «تباهه» خوردن شیخ خود را منافی زهد تلقی می‌کردند:

«یکی از یاران سفیان گفت: «نزدیک سفیان اندر شدم. [تبا‌هه می‌خوردم. گفت [=گفتم]: یا [ابا] عبدالله! مردمان را زهد فرمایی [او تبا‌هه خوری؟!]. گفت: ای عجب! من حلال را حرام نکرده‌ام. پس خواند: قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ [۳۲/الاعراف]» (ابونصر احمد بن خیر نیشابوری^۸، ۱۳۵۴: ۳۷۱)

گذشته از این، بعضی زاهدان و صوفیان به دلایلی همچون ریاضت نفس، گوشت‌خواری را ترک می‌کردند (ر.ک: پورجوادی، ۱۳۸۹: ۶۲-۳۷). برای نمونه شیخ ابواسحاق ابراهیم کازرونی معروف به شیخ مرشد (ف ۴۲۶ ق)، هرچند در ابتدای سیر و سلوک خویش، گوشت می‌خورد، اما بر اثر واقع‌های دست از خوردن گوشت کشید و تا پایان عمر همچنان گیاه‌خوار ماند. (ر.ک: محمود بن عثمان، ۱۳۳۳: ۹۷) بعدها او اسباب تبا‌هی کار یکی از مریدان را خوردن تبا‌هه می‌دانست: «نقل است که مریدی اجازت خواست که خویشان را پرسشی کند. شیخ او را اجازت نداد. پس اتفاق چنان افتاد که برفت و خویشان تبا‌هه پخته بودند. وی نیز به موافقت ایشان لقمه‌ای چند بخورد. چون به خدمت شیخ آمد، اتفاقاً او را با درویشی مناظره افتاد و جرم به طرف وی شد و جامه‌ها که پوشیده بود به غرامت به درویشان داد و برهنه بماند. شیخ چون او را بدید گفت: تبا‌هه بود که کار تو تبا‌هه بکرد.» (عطار نیشابوری، ۱۳۲۵: ۲/۲۹۳)

۳- صوفیان و نام مستعار برای تبا‌هه

در گذشته صوفیان در میان خود برای بعضی غذاها القاب و اسامی خاص و مستعار و غالباً طنزآمیز وضع کرده بودند. توجه به این القاب و اسامی گوشه‌ای از جامعه‌شناسی تصوف را در دوره‌هایی از تاریخ نشان می‌دهد.^۹ از جمله بنا به گزارش راغب اصفهانی (ف ۴۰۶ یا ۴۲۲ ق) به تبا‌هه «الزَّرْزُورُ الصَّنَاجُ» می‌گفته‌اند (ر.ک: راغب اصفهانی، ۱۴۲۰: ۷/۲۲۴) که ظاهراً ناظر به بعضی از خواص آن بوده‌است.

نتیجه

خوراک و غذا یکی از عناصر فرهنگی قابل توجه در هر اجتماع است. «تبا‌هه» یکی از این غذاهاست که نام آن به صورت‌های مختلف در متون کهن فارسی و عربی آمده‌است و دایره مصداق آن در متون کهن و فرهنگ‌های لغت، تنوع فراوانی دارد. «تبا‌هه» در کتاب‌های آشپزی و متون طبّی غالباً به نوع‌هایی از «کباب که به سیخ می‌زنیم» و «کباب تابه‌ای همراه با ادویه‌های متنوع» اطلاق شده‌است و در فرهنگ‌های لغت علاوه بر «گوشت تازه‌ای که بریان کنند»، «خوراک بادمجان» و «نوعی خاگینه» را نیز شامل می‌شود. در طب سنتی نیز به سبب کاربرد و خواص این غذا به گونه‌های مختلف آن از جمله تبا‌هه ترش، تبا‌هه شور و تبا‌هه خشک اشاره شده‌است. گفتار حاضر همچنین نشان می‌دهد مطالعه موردی و دقیق غذاها، گذشته از آنکه ما را با عناوین و نوع خوراک پیشینیان آشنا می‌کند، اطلاعات فرهنگی و جامعه‌شناختی از گروه‌های اجتماعی در دوران حیات خود به دست می‌دهد.

آن گونه که از متون کهن دریافت می‌شود، به سبب ماهیت اشرافی «تباهه»، این خوراک از غذاهای مطلوب توانگران به شمار می‌رفته‌است و صوفیان از خوردن آن غالباً امتناع می‌کرده‌اند.

یادداشت‌ها

۱- کاتب بغدادی: محمد بن حسن بن محمد ابن کریم مشهور به کاتب بغدادی (۵۸۰-۶۳۷ ق)، در اواخر عهد عباسیان می‌زیست و سی‌وسه سال قبل از سقوط خلافت عباسی، در سال ۶۲۳ ق کتاب *الطَّبِیخ* را در ذکر انواع غذاهای آن دوران تألیف کرد. نسخه‌ای از این کتاب به خط وی در کتابخانه ایاصوفیه استانبول محفوظ است که داوود الجلبی براساس همین نسخه، آن را چاپ کرده‌است. (رک: مقدمه *الطَّبِیخ*، ص ۸-۷).

۲- آبکامه: (= المَری)، و در تعریف آن نوشته‌اند: «مَری: شیء يعمل بالخبز والملح والماء، تخلط جميعاً، و یوضع فی الشمس الصیفیة إلی أن یدرک، ثم یصفی، فیکون مائه مریاً و یسمى ثقله نبا» (قمری، ۱۴۱۱: ۵۴-۵۳) [= غذایی است که با نان و نمک و آب تهیه کنند. همه آنها را یکجا با هم بیامیزند و در آفتاب گرم تابستان بنهند تا برسد و آنگاه بیالایند و آبش را مری [= آبکامه] گویند و تفاله آن را نبا گویند.] ظاهراً کاربردی مشابه چاشنی‌هایی معروف به «سُس» داشته‌است.

۳- از کاربرد بادنجان و لوبیا در طبخ تباهه معلوم می‌شود که یا سلاقی مردم با گذر زمان در پخت آن تغییر کرده‌است یا نویسندگان این فرهنگ‌ها اطلاعات دقیقی از طرز طبخ تباهه نداشته‌اند.

۴- ابن بیت را در دیوان انوری چاپ مدرّس رضوی نیافتیم، ولی در فرهنگ جهانگیری (انجو شیرازی، ۱۳۵۱: ۵۶۹/۱)، ذیل «تباهه» آمده‌است.

۵- در فرهنگ منظوم پارسی ادیب‌الممالک فراهانی می‌خوانیم:

سیخ تباهه «بابزن»، کش خوانده بعضی «تابزن» «پاشنگ» باشد آبن، جلاب خود «آخ» بُود

(ادیب الممالک فراهانی، ۱۳۸۶: ۲/۱۰۶۴)

«گردنا» سیخ تباهه، وز تنور آمد «بلسک» هست «بلگن» منجیق، و تیره و تاریک «دُخش»

(همان: ۲/۱۰۷۱)

در متن چاپی به جای «تباهه» در هر دو بیت به غلط بتاهه آمده‌است!

۶- «تباهه خشک» احتمالاً تباهه‌ای بوده‌است شبیه به آنچه که امروزه در میان قوم بلوچ روج دارد و در متن مقاله بدان اشاره شد.

۷- دیوان اشعار سیدعزالدین مطهر بن عبدالله بن علی حسنی شامل قصائد، ترکیبات، ترجیعات و اشعار پراکنده است که دکتر عبدالرزاق آن را تصحیح کرده و به زبان اردو مقدمه‌ای بر آن نوشته و در اسلام‌آباد پاکستان در ۱۹۹۸ میلادی منتشر کرده‌است. همچنین استاد احمد گلچین معانی به شرح احوال و ارائه نمونه اشعار او پرداخته‌است. (رک: گلچین معانی، ۱۳۴۵: ۱۰۱-۱۲۵)

۸- عباراتی که درون قلاب آورده‌ایم به سبب محو بودن در متن چاپی نیامده‌است. ما با دسترسی به تصویر رنگی آن دست‌نوشته و نسخ دیگر *بستان‌العارفین* و به کمک منابع جنبی این بخش را تکمیل کردیم. گفتنی است که این حکایت در *حلیه‌الاولیاء* هم با تفاوت‌هایی آمده‌است. (رک: ابونعیم اصفهانی، ۱۴۱۶: ۷/۷۰)

۹- نصرالله پورجوادی دو فرهنگ کوتاه از القاب و اسامی غذاها نزد صوفیان (متعلق به اوایل قرن هشتم هجری) را همراه با تصویر دستنوشته آنها و مقدمه‌ای کوتاه قبلاً منتشر کرده و در آنجا سبب وضع این نوع القاب و اسامی را از جانب بعضی صوفیان شکمبارگی آنان دانسته‌است (ر.ک: پورجوادی، ۱۳۸۰: ۴۲-۳۵).

منابع

الف) فارسی

- آذرنوش، آذرتاش. (۱۳۷۳)، «ابومطهر ازدی»، *دایرةالمعارف بزرگ اسلامی*، زیر نظر کاظم موسوی بجنوردی، تهران: مرکز دایرةالمعارف بزرگ اسلامی، ج ۶، ص ۲۵۶-۲۶۶.
- ابن بطلان بغدادی. (۱۳۵۰)، *تقویم الصّحّة*، ترجمه قدیم فارسی از مترجمی ناشناس، تصحیح غلامحسین یوسفی، تهران: بنیاد فرهنگ ایران.
- ابونصر احمد بن خیر نیشابوری، فقیه. (۱۳۵۴)، *بستان العارفین و تحفة المریدین*، [منتخب رونق‌المجالس و بستان العارفین و تحفة المریدین]. به کوشش احمدعلی رجایی، تهران: دانشگاه تهران.
- ادیب‌الممالک فراهانی. (۱۳۸۶)، *دیوان*، از ندگی و شعر ادیب‌الممالک فراهانی، نوشته و تنقیح سیدعلی موسوی گرمارودی، تهران: قدیانی.
- افشار، ایرج. (۱۳۸۹)، *آشپزی دوره صفوی (کارنامه و رساله ماده الحیة)*، چ دوم، تهران: سروش.
- انجو شیرازی، میر جمال‌الدین حسین بن فخرالدین حسن. (۱۳۵۱)، *فرهنگ جهانگیری*، ویراسته رحیم عفیفی، مشهد: دانشگاه فردوسی مشهد.
- برهان تبریزی، محمدحسین بن خلف. (۱۳۷۶)، *برهان قاطع*، به اهتمام محمد معین، چ ششم، تهران: امیرکبیر.
- پورجوادی، نصرالله. (بهار ۱۳۸۰)، «دو فرهنگ طنزآمیز از اصطلاحات صوفیان در اسامی غذاها»، *نامه فرهنگستان*، ش ۱۷، ص ۳۵-۴۲.
- پورجوادی، نصرالله. (تابستان ۱۳۸۹)، «پرهیز از گوشتخواری در تصوف»، *نامه فرهنگستان*، ش ۴۲، ص ۶۲-۳۷.
- تفضلی، احمد. (۱۳۸۶)، *تاریخ ادبیات ایران پیش از اسلام*، چ پنجم، تهران: سخن.
- تفلیسی، ابوالفضل حبیب بن ابراهیم. (۱۳۹۰)، *کفایة الطّب*، تصحیح زهرا پارساپور، تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.
- خیام، عمر [منسوب به ~]. (۱۳۱۲)، *نوروزنامه*، به سعی و تصحیح مجتبی مینوی، تهران: کتابخانه کاوه.
- درخشان، مهدی. (پاییز ۱۳۶۲)، «رساله ذهبیه (در علم طب) منسوب به حضرت رضا^(ع)» [مترجم به خط و ترجمه ابوعلی حسن بن ابراهیم سلماسی (اوایل قرن هفتم) محفوظ در کتابخانه فاتیح استانبول به شماره ۵۲۹۷] *مجله دانشکده ادبیات و علوم انسانی دانشگاه تهران*، ش ۱۰۱ و ۱۰۲ و ۱۰۳ و ۱۰۴.
- دهخدا، علی‌اکبر. (۱۳۷۷)، *لغتنامه*، زیر نظر محمد معین و سیدجعفر شهیدی، چ دوم از دوره جدید، تهران: دانشگاه تهران.
- سروری، محمد قاسم بن حاجی محمد کاشانی. (۱۳۳۸)، *مجمع‌الفرس*، به کوشش محمد دبیرسیاقی، تهران: علمی.

سعیدیان، عبدالحسین. (۱۳۸۸)، *سرزمین و مردم سیستان و بلوچستان*، تهران: انتشارات آرام - انتشارات علم و زندگی.

عطار نیشابوری، فریدالدین محمد بن ابراهیم. (۱۳۲۵)، *تذکرة الاولیاء*، تصحیح رنولد الن نیکلسون، چ دوم، تهران: دنیای کتاب.

گلچین معانی، احمد. (تابستان و پاییز ۱۳۴۵)، «سید مطهر»، *مجله دانشکده ادبیات مشهد*، ش ۶ و ۷، ص ۱۰۱-۱۲۵.

محمودبن عثمان. (۱۳۳۳)، *فردوس المرشديه فی اسرار الصمدیه*، با مقدمه و تصحیح ایرج افشار، تهران: کتابخانه دانش.

مطهر، سیدعزالدین. (۱۹۹۸)، *دیوان*، ترتیب و تصحیح و مقدمه دکتر عبدالرزاق، اسلام آباد: خدابخش اورینتل. معین، محمد. (۱۳۶۳)، *مجموعه مقالات*، به کوشش مهدخت معین، تهران: معین.

مؤمن حسینی، محمد. (۱۳۷۶)، *تحفة حکیم مؤمن*، با مقدمه میرسیداحمد روضاتی، تهران: سنائی. ناتل خانلری، پرویز. (۱۳۸۶)، *زبان شناسی و زبان فارسی*، تهران: توس.

ناظم الاطباء نفیسی، علی اکبر. (۱۳۱۸)، *فرهنگ نفیسی*، تهران: کتابفروشی خیتام. ندیمی هرندي، محمود؛ تهمینه عطائی کچوئی. (اسفند ۱۳۹۵)، «تباہ و گونه های آن در متون فارسی و عربی»، *فرهنگ نویسی*، شماره ۱۱، ص ۱۴۵-۱۳۵.

ب) عربی

ابن الرومی. (۱۴۲۳ق/ ۲۰۰۲م)، *دیوان*، شرح احمد حسن بسج، بیروت: دار الکتب العلمیه، الطبعة الثالثة. ابن تغری بردی، یوسف. (۱۳۸۳ق/ ۱۹۶۳م)، *التَّجْوِید الرَّاهِرَة فی ملوک مصر و القاهرة*، قاهره: وزارة الثقافة و الارشاد القومي، المؤسسة المصرية العامة.

أبوالمطهر أزدی، محمدبن احمد. (۱۹۰۲م)، *حکایة ابي القاسم البغدادی*، صححه آدام متر، هایدلبرگ. أبونعیم اصفهانی، احمدبن عبدالله. (۱۴۱۶ق)، *حلیة الاولیاء*، بیروت: دارالکتاب العربی. البخی، أبی زید أحمدبن سهل. (۱۴۲۶ق/ ۲۰۰۵م)، *مصالح الأبدان والأنفس*، تحقیق و دراسة محمود مصری، قاهره: المكتب الإقليمي لشرق المتوسط (منظمة الصحة العالمية)، معهد المخطوطات العربية (المنظمة العربية للتربية والثقافة و العلوم).

راغب اصفهانی، حسین بن محمد. (۱۴۲۰ق/ ۱۹۹۹م)، *محاضرات الأدباء و محاورات الشعراء و البلاغاء*، حققه و ضبط نصوصه و علّق حواشیه: عمر الطباع، بیروت: دار ارقم بن ابی الارقم.

القمری، ابومصور الحسن بن نوح. (۱۴۱۱)، *التنوير فی الاصطلاحات الطبّیة*، تحقیق: وفا تقی الدّین، «المجمع اللغة العربية بدمشق»، المجلد السادس و الستون، الجزء ۱، جمادی الآخر، ص ۳۲-۶۴.

الکاتب البغدادی، محمد بن الحسن بن محمد. (۱۹۶۴)، *الطبیخ*، و ذیل علیه بکتاب معجم المآکل دمشقیه، أعاد نشره: فخری البارودی، بیروت: دار الکتاب الجدید.

نوبری، احمدبن عبد الوهاب. (بی تا)، *نهاية الأرب فی فنون الأدب*، قاهره: دارالکتب و الوثائق القومیه.