۲ آش کمترشناخته‌شده خراسانی ریشه در فصل و سرزمین دارد

روزگار خوش کارداش‌ها

حسن احمدی‌فرد

«آش» کلمه‌ای ترکی است؛ یک کلمه ترکی به معنی غذا که شاید از سده چهار و پنج، وارد زبان فارسی شده و حسابی برای خودش جا باز کرده است؛ تا پیش از آن، آش‌ها با پسوند «با» شناخته می‌شدند و البته آن‌قدر فراوان بودند که نهادِ زبان، برای آن‌ها یک پسوند در نظر بگیرد. «شوربا» شاید یکی از شناخته‌شده‌ترین واژه‌ها از آن جمع پر تعداد باشد. شوربا (در خراسان شُوروا) امروز نام عمومی آبگوشت‌هاست؛ اما با دقت در این مسئله که شکل آبگوشت تنها در این دویست، سیصد سال اخیر با ورود گوجه‌فرنگی و سیب‌زمینی از اروپا (و آمریکا) به ایران، عوض شده است، می‌بینیم که گذاشتن نام شوربا بر روی آبگوشت که آن روزگارها، چیزی جز گوشت و نخود و لوبیا (واحتمالا یکی دو میوه فصلی مثل آلو و به و سیب و...) نبوده، چندان بیراه نیست.
یک مسئله دیگر هم هست؛ همچنان که امروز، آش، مثلا در واژه «آشپزی»، نام عمومی همه غذاهاست و آشپز یعنی کسی که غذا می‌پزد، «با» هم احتمالا می‌توانسته نام عمومی عمده غذاها باشد؛ غذاهایی که البته در چارچوب نظام آیینی ایران‌زمین، تنها از موادی فراهم می‌آمده‌اند که از زمین می‌روید. می‌دانیم که گوشت، جای چندانی در غذاهای ایرانی نداشته است. تقریبا هیچ غذای کهن ایرانی نیست که بر پایه گوشت بنا شده باشد؛ حتی در بین اقوام دامدار کوهپایه‌نشین، باز هم گندم و حبوبات (هدیه‌های مادرِ زمین) اساس غذاها را تشکیل می‌دهند. کباب‌ها، در دربار پادشاهان یا سرای خان‌ها تدارک دیده می‌شده و جایی در میان مردم نداشته است. هنوز هم در فولکلور، کباب و کباب‌خوری ویژه طبقات خاص دانسته می‌شود و در فرهنگ غذایی مردم عادی، جایی ندارد.
به روایت شاهنامه‌ها، ایرانی‌ها تا روزگار جمشید، تنها گیاه‌خوار بوده‌اند. مصرف گوشت، آیینی است که در عهد ضحاک تازی، معمول شد؛ آن هم به راهنمایی اهریمن. از نگاه شاهنامه هم گوشت‌خواری سنتی است که از دربار پادشاهان آغاز شده است...
با این تفاصیل دور نیست که پسوند «با» اشاره به غذاهایی داشته باشد که از گندم و نخود و لوبیا تهیه می‌شده‌اند؛ یعنی همین آش‌ها و شله‌های خودمان.

● **آش و اشکنه را چطور تعریف کنیم؟**

قبل از پرداختن به باقی ماجراها، اجازه بدهید به رسم اهل دانش، یکی دو مفهوم را تعریف کنیم تا در ادامه، کارِمان برای پرداختن به آش‌ها راحت‌تر باشد. پذیرفتیم که «با» پسوند عمومی همه غذاهایی بوده که با گندم و نخود و لوبیا پخت می‌شده است؛ اما تنوع این غذاها بسیار زیاد است؛ پس به ناچار باید دسته‌بندی‌های دیگری هم به کار بگیریم. من این غذاها را (که تقریبا همه غذاهای کهن ایرانی را شامل می‌شود) به سه دسته تقسیم می‌کنم. این تقسیم‌بندی به قول استاد شفیعی کدکنی «من درآوردی» است؛ و طبیعی است که استادان صاحب‌نظر باید درباره آن و قدرت شمولیتش نظر بدهند و راهنمایی کنند، اما نقدا این تعریف می‌تواند کارِ ما را، راه بیندازد. «با»ها به سه دسته تقسیم می‌شوند؛ «شله»ها، «آش»ها و «اشکنه»ها.
دسته نخست این تعریف، غذاهایی است که گندم و بلغور، پایه آن را تشکیل می‌دهند. می‌دانیم که گندم و بلغور و آرد، خاصیت لعاب‌دار بودن به غذا می‌دهند. گندم از آن خوراکی‌هایی است که به اصطلاح آشپزها، «وی» می‌کند. این وی کردن، همان چیزی است که در متون تاریخی، «ری کردن» به معنی زیاد شدن، ثبت شده است. این خاصیتی است که تنها در گندم (وجو) وجود دارد. پس می‌توان این خاصیت را محور تعریف دسته اول «با»ها قرار و نام آشنای «شله» را به آن‌ها داد.
اما پیش از رد شدن از شله‌ها، یک نکته را اضافه کنم؛ می‌دانیم که برنج هم همین خاصیت وی کردن وری کردن را دارد. برنج، به عنوان دانه خوراکی، یکی دو دوره پس از گندم وارد فرهنگ غذایی ما شده است، اما درست به دلیل همین مشابهت با گندم، عموما در شله‌ها حضور دارد. پس شله‌ها غذاهایی هستند که پایه آن را بلغور و برنج تشکیل می‌دهد. از این منظر، حلیم نیشابوری و غلور بیرجندی هم در دسته شله‌ها قرار می‌گیرند؛ دسته‌ای که در آن، شله مشهدی (همان غلورِ خراسانی) پرچمدار است.
آش‌ها در دسته دوم قرار می‌گیرند؛ غذاهایی که در پخت آن، حبوبات محور است و گندم در آن به شکل «رشته» حضور دارد. دسته‌ای از غذاها هم هستند که نه گندم و مشتقات آن، در آن‌ها محوریت دارد و نه حبوبات. این دسته از غذاها که می‌توان از آن‌ها به عنوان «فست‌فود»های کهن ایرانی یاد کرد، اشکنه‌ها هستند. اشکنه‌ها عموما غذاهای ساده‌ای هستند که خیلی زود آماده می‌شوند و کمک می‌کنند تا نان، راحت‌تر و خوش‌طعم‌تر مصرف شود. اشکنه‌ها در واقع قاتق نان هستند و درست از همین منظر، نان ترید کردن هم می‌تواند محور دیگری برای تعریف اشکنه‌ها باشد. اشکنه‌ها هم مثل آش‌ها و شله‌ها فهرست بلندبالایی دارند که خلاقیت مظلومانه مادرها، برای تهیه غذا از کمترین مواد خوراکی، آن‌ها را به شدت متنوع کرده است.
با احترام به همه عشاق سینه‌چاک دیزی، اجازه بدهید، آبگوشت را وارد این دسته‌بندی‌ها نکنیم. این‌طوری هم به آن باور کهن گیاه‌خواری بیشتر توجه کرده‌ایم و هم فرصتی فراهم آورده‌ایم تا به آبگوشت‌های متنوع ایرانی و فهرست بلندبالایشان، در دسته‌ای مجزا پرداخته شود. اشکنه‌های خراسانی هم کم نیستند؛ آن‌قدر که حتما می‌توانند سوژه یکی دو صفحه از صفحات «خراسانیات» باشند؛ نقدا اما قرار است به آش‌ها بپردازیم؛ به یکی دو فقره از آش‌های خراسانی.

● **لخشک و خلووک؛ دو آش خوش‌خور**

«آش لخشک» و «آش خلووَک» دو آش خراسانی است که در سال‌های پیش از این، پای ثابت غذاهای بهاری بوده‌اند. حالا اما پخت و پز آن‌ها کم و کمتر شده است. فوت و فن پخت این آش‌ها پیش مادربزرگ‌ها مانده و کمتر به مادرها منتقل شده است. من، به ناچار برای اطلاع از چند و چون این آش‌ها، از یکی از مادربزرگ‌ها کمک گرفتم. جزییاتی که در ادامه می‌نویسم برگرفته از توضیحات «حاج خانم شکفته» است؛ مادری از جمع مادران کهن‌سال خراسانی، اهل تربت جام که جزئیات دقیقی از آش‌های منطقه می‌داند.
همچنان که گفتم، آش، غذایی است که با گندم و حبوبات، هدیه‌های مادرِ زمین، پخت می‌شود. در این میان، بهار، آغاز زندگی دوباره زمین است؛ جشن‌های بهاره هم، جشن‌های نوزایی زمین است؛ از نوروز بگیرید تا سیزده‌به‌در. برای همین هم سبزی‌های بهاره، یعنی گیاهانی که در بهار از زمین می‌رویند، جای ویژه‌ای در آش‌ها دارند و آش‌ها هم پای ثابت آیین‌های خراسان‌زمین هستند.
باوری قدیمی وجود دارد که می‌گوید سبزی‌های بهاره، قوت زمین را در خود دارند. مادران ما، سبزی‌های بهاره را می‌شناخته و می‌دانسته‌اند که هر کدام چه خاصیتی دارد و می‌تواند چه طعمی به غذا‌ها بدهد. سبزی‌های بهاره هم فهرست بلندبالایی دارند. آشناترهایشان، تُرشک (در گویش خراسانی: ساق تروشک یا سیخ تروشک)، پیچک (پاپیچک)، بومادران، برغست، گندمک، پاکلاغی و سیچ است. به این فهرست باید «مَستار» را هم اضافه کرد که گیاه کوهپایه‌هاست و «زِرقچّه» که در گندمزارها می‌روید. از همه این سبزی‌ها در آش استفاده می‌شود. اصلا یک پایه سنت سیزده‌به‌در که همه خانواده به در و دشت می‌آمده‌اند این بوده که سبزی‌های بهاره بچینند و با آن آش بپزند؛ آشی که به کنایه به آن آش چهل گیاه هم می‌گفته‌اند. یکی از این آش‌های چهل گیاه و چهل دانه، آشی است کمتر شناخته‌شده به نام آش خلووک. مادران ما در بهار، دیگ آش را روی آتش می‌گذاشته‌اند و کاسه‌ای آردِ تف‌داده هم حاضر می‌کرده‌اند. آن‌ها سبزی‌هایی را که از دشت و دمن چیده بودند می‌ریختند توی دیگ تا بجوشد؛ بعد به آن، کرابیه (زیره سبز) و تخم شوید و تخم گشنیز و... اضافه می‌کردند. آش خلووک می‌توانسته حبوبات داشته باشد یا نداشته باشد. ساعتی که محتویات دیگ می‌جوشیده، چند ملاقه از آب آن، بر می‌داشته‌اند و با آن، آردها را خمیر می‌کرده‌اند. گلوله‌های خمیر را به اندازه گردو در می‌آورده و بعد آرام آرام به دیگ آش اضافه می‌کرده‌اند. گاهی هم گلوله‌ها را با انگشت سوراخ می‌کرده‌اند (خلووک قال کرده) تا بهتر بپزد. گلوله‌های خمیر ساعتی در دیگ آش می‌مانده و آش را حسابی لعابدار می‌کرده، بعد آن‌ها را از دیگ بیرون می‌کشیده‌اند. کشک فراوانی هم می‌ساییده‌اند تا آش را خوش‌خورتر (در گویش خراسانی: خوش خُورام) کند. آش‌پزها توی هر کاسه، دو سه ملاقه آش می‌کشیده‌اند با ملاقه‌ای کشک. اگر هم کسی می‌خواسته یکی از آن گلوله‌های خمیر را هم چاشنی آشش می‌کرده است.

● **فسیل‌های زنده‌ای از روزگاران کهن**

آش لخشک اما کاملا شبیه همین آش‌های معمول است؛ با این تفاوت که به جای رشته، خمیر لخشک داشته است. قبل از اینکه رشته‌های آشیِ حاضر و آماده، کار آش‌پزهای بی‌حوصله امروزی را کم کند، مادرها خودشان، رشته آششان را می‌بریده‌اند. رشته بریدن جزئی از آش پختن‌های قدیم بوده است. برای این کار، خانم‌های خانه‌دار، یک تغار کوچک، خمیر آماده می‌کرده‌اند؛ بر خلاف خمیر نان، خمیر رشته نباید وربیاید. برای همین هم آن‌ها بلافاصله بعد از خمیر کردن، رشته را می‌بریده‌اند. مادرها زواله خمیر را با نی باریک و بلندی به نام «تیراش» (تیرِ آش) پهن می‌کرده‌اند و به دو طرف آن، آرد می‌زده‌اند؛ بعد خمیر را مثل یک پارچه چند بار تا می‌زده و روی خودش برمی‌گردانده‌اند. بعد با کارد مخصوصی به نام «کارداش» (کاردِ آش)، خمیرها را باریک باریک می‌بریده‌اند. آش بُری یا همان رشته‌بریدن، سنت دورهمی‌های زنانه بوده است. رشته‌ها یا همان‌طور تازه‌تازه به دیگ آش اضافه می‌شده‌اند، یا آن‌ها را روی ریسمانی پهن می‌کرده‌اند تا خشک شود و بعدها به کار آش‌پزی بیاید.
اما احتمالا در شکلی کهن‌تر، رشته را نه به صورت رشته‌های باریک، بلکه به شکل همان خمیر پهن شده، در دیگ آش می‌ریخته‌اند. این گونه از پخت آش، که هنوز در خراسان کم و بیش رایج است، آش لخشک نام دارد. در واقع آش لخشک همان آش معمولی است؛ با این تفاوت که رشته آن، به صورت نابریده به آش اضافه شده است. مادرهای باحوصله، گاهی برای خوش‌خور شدن آش لخشک، به خمیر آن کرابیه و تخم شوید و تخم گشنیز هم اضافه می‌کرده‌اند.
بگذارید به این دستور آشپزی، یک نکته تاریخی هم اضافه کنم. حتی اگر نپذیریم که خمیر لخشک، شکل کهن‌تر همین رشته معمولی است، اما روشن است که بین واژه لخشک و رشته (رشتک) ارتباط پیوسته‌ای وجود دارد؛ حتی می‌توان احتمال داد که هر دو واژه شکل متفاوتی از یک واژه کهن باشند. در این میان، تقید پدران و مادران ما، برای اضافه کردن خمیر (آرد گندم) به آش، چه در آش خلووک و چه در آش لخشک، که چندان خوش‌خور هم نیست، نمی‌تواند صرفا جنبه کیفیت‌بخشی به غذا داشته باشد و احتمالا سری در باورهای کهن دارد؛ باورهای کهنی که انگار غذا را بدون حضور گندم و مشتقات آن، غذا نمی‌دانسته‌اند. هرچه هست این دو آش خراسانی، فسیل‌های زنده‌ای هستند که از دوران کهن به ما رسیده‌اند و حتما حاوی پیام‌های فراوانی از آن روزگاران بسیار ناشناخته هستند.

مسعود نبی‌دوست

خدا تخته تراش نیست

تیره و نژاد کلماتی که من در میانه‌شان بزرگ شده‌ام برمی‌گردد به روستای کوچکی در جنوب خراسان. من نسل دوم از خانواده‌ای بودم که از «بیهود» به مشهد کوچ کرده بودند و دایره‌ای وسیع از لغات و اصطلاحات و کنایه‌های محلی تا حتی اوسنه‌ها و باورهای عامیانه خراسانی میانشان مصطلح و مرسوم بود. اما از بد روزگار، خیلی نمی‌گذرد از زمانی که به صرافت نوشتنشان افتاده‌ام و از این بین، فارغ از همه مثل‌ها و باورها، حکمت‌های بسیاری را گم کرده‌ام که حالا دیگر بعید است بشود جایی جستشان.
به قدری که در یادم مانده، از میان همه این ادبیات عامه، بخش زیادی از آن، پیرامون زندگی و خانواده می‌گشت. خیلی‌اش هم در ستایش «سازگاری» بود و «قناعت» یا در رد اضداد این‌ها. برای نمونه، «زن کاری، مرد کاری، تا بِچِله روزگاری» همیشه حول و حوش خانه و زندگی ما شنیده می‌شد. معنایش هم به گمانم تأکیدی بود بر همپایی و همراهی در میان زن و شوهر و اینکه هرکدام باید باری متناسب خودشان از زمین بردارند تا امور بگذرد. یا «مرد روده، زن رودبند» تکیه کلام مادربزرگ مادری‌مان که در ستایش قناعت زنانه و اداره دخل و خرج زندگی گفته می‌شد و اینکه اگر مرد خرجش را نفهمد، از زن توقع است حواسش به امور باشد.
قدیمی‌های فامیل ما هم مثل خیلی دیگر از خراسانی‌ها زندگی جفت و جور که می‌دیدند، «خدا تخته تراش نیست، [ولی] به هم اندازه» توی دهنشان می‌گشت و این طوری می‌خواستند بگویند که زن و شوهرِ تازه لنگه هم هستند و این خوب است. بر خلاف این، هر وقت زندگی‌ای را به قاعده نمی‌دیدند، لابد به رسم مألوف همان سال‌ها، بار طعنه و کنایه را طرف زن زندگی سنگین می‌گرفتند و می‌گفتند: «همساده‌ها یاری کُنِن تا ما شوهرداری کُنِم.»
«صد تا پیه‌سوز بسوزونِن و یک دختر شوهر بِدِن» کنایه‌ای است از لزوم طول و تفصیل خواستگاری و حکمتِ درآوردن زیر و بم زندگی خواستگار، اما «شیر، نر و ماده نداره» را وقتی به کار می‌بردند که زن خانه نک و نال کند که مثلا «من زنم و کاری از دستم ساخته نیست». در میانه دعوا و کدورت زن و شوهری هم وقتی به کوتاه آمدن هر ۲ طرف یا دست کم یک بر ماجرا توصیه می‌کردند، «دوتا «من» نِمِشه. یکی باید «نیم من» باشه.» کارکرد پیدا می‌کرد و خلاصه به گمانم، هیچ کجای این ماجراها از خواستگاری و مراسم تا زندگی و اختلافات و خوشی‌هایش نباشد که قدیمی‌ها چیزی به طعنه و کنایه و مثل درباره‌اش نگفته باشند. تازه این فقط آن چیزی است که در چهاردیواری خانه ما می‌شد یافت. مابقی‌اش را خدا عالم است!

بچله: فعل از مصدر چلیدن، روان شدن
همساده (همسَده): همسایه
پیه‌سوز: چراغ فتیله‌ای روغنی

تولد ساقه‌های ترش از میان سنگ‌ها

درباره آیین بومی پرورش و برداشت ریواس که ثبت ملی شده است

سیده نعیمه زینبی

خیلی بعید نیست که ریواس به مشهد زودتر از دیگر شهرها برسد و مشهدی‌ها بیشتر آن را بشناسند. این ساقه‌های ترش‌مزه در نیشابور و دامنه جنوبی بینالود می‌روید. روستاهای میرآباد، برفریز، خرو، درود، گرینه، صومعه، سوقند و بوژان از مناطقی است که مستعد پرورش و رشد این گیاه بومی هستند. ریواس گیاهی خودرو است که بیشتر در مناطق کوهپایه و سردسیر سر از زمین بیرون می‌آورد و به آبیاری نیاز ندارد. اگرچه با زمینی که خاک نرم و آسمانی پرباران دارد رفاقت بیشتری دارد. ریشه کلمه ریواس از رواش، ریواج یا رواچ است. سابقه‌اش هم به جایی در چین و زمانی قبل از میلاد مسیح بازمی‌گردد که در طول سالیان دراز به نیشابور رسیده است تا «دانش بومی پرورش و فراوری ریواس در نیشابور» در سال ۹۵ ثبت ملی شود. فروردین تا خرداد فصل برداشت ریواس است. آیین اصیل پرورش این ساقه‌های ترش نسل به نسل میان بومی‌ها گشته است. آیینی ویژه که ارزش حفظ و انتقال به آیندگان این دیار را دارد.

● **هرچه شیب ریواس‌گاه کمتر، ریواس مرغوب‌تر**

روستاییان دامنه‌های جنوبی بینالود شهرستان نیشابور هر سال در نیمه اسفندماه به ریواس‌گاه می‌روند تا ریواس سال بعدشان را بکارند. کشت‌گاه‌هایی که از پدر به پسر ارث رسیده است. ریواس‌گاه هر خانواده و هر روستا معلوم است و دیگر روستاها به آن احترام می‌گذارند و به رسمیت می‌شناسند. گاهی اهالی زمین‌های ریواس را شفاهی به یکدیگر واگذار می‌کنند و بعضی اوقات بابت این انتقال، وجهی میانشان رد و بدل می‌شود. ریواس‌گاه هرچه شیب کمتری داشته باشد مرغوب‌تر است و گیاه با تراکم بیشتری می‌روید. اجتماعی خودجوش هر سال در جنوب ارتفاعات بینالود اتفاق می‌افتد که دانش و مهارت آن از پدر خانواده به فرزند یا افراد نزدیکش منتقل شده است. گروه‌هایی کوچک میان اهالی شکل می‌گیرد که بیش از ۴ نفر نیست تا صرفه اقتصادی برایشان داشته باشد. از ۱۱ روز مانده به پایان سال تا نیمه‌های خرداد سال بعد فرایند تولید ریواس ادامه دارد.
زنان با تهیه محصولات مختلف در این آیین سنتی مشارکت دارند. شربت ریواس، خوشاب، کوکوی ریواس، حلوای ریواس، پودر ریواس، خورشت ریواس، اشکنه ریواس، سوخاری برگ ریواس بخشی از محصولاتی است که از فراوری این گیاه به دست می‌آید. خانواده‌های روستایی یک سال انتظار می‌کشند تا فصل ریواس از راه برسد تا همه کار کنند و درآمد یک سالشان را به دست بیاورند.

● **زندگی در خنچه**

ریواس کارها برای شروع کار باید یک خنچه بسازند. جایی که بشود اطراق کرد و گاه خستگی از آن بهره برد. یک چهاردیواری که از روی هم چیدن تعدادی سنگ یا با پلاستیک ساخته می‌شود. اطراق‌گاهی که لوازم کار و زندگی ریواس کار برای چند روز در آن چیده می‌شود. کسی که برای ریواس کاری یا ریواس چینی می‌آید معمولا بعد ۳ یا ۴ روز اطراق به قصد روستا حرکت می‌کند تا مایحتاج چند روز آینده‌اش را به خنچه بیاورد و خود را برای چند روز کار سخت آماده کند. از پرورش تا برداشت ریواس در یک کارگاه اتفاق می‌افتد. کارگاه در اصطلاحِ ریواس کاران همان نقطه‌ای است که یک ریواس خودرو در آن روییده است. ریواس خودرو در اصطلاح محلی ریواس قاقری گفته می‌شود که اگر قرمز شود دیگر نمی‌توان استفاده کرد.

● **تولد ریواس در سنگ‌چین**

ریواس کار با نام خدا کارش را از اولین کارگاه شروع می‌کند و بوته ریواسی که حدود ۲۵ سانتی‌متر بالا آمده است، شنه گود می‌کند. اطراف ریواس سنگ‌چین می‌شود و خاک نرم روی آن ریخته می‌شود تا پنهان شود. برگ‌های کوچک تازه بعد از دو هفته با شکافت خاک نمایان می‌شوند. ریواس کار دوباره آن را سنگ‌چین می‌کند و روی آن خاک می‌ریزد. ریواس دوباره برای زندگی تلاش می‌کند و از دل خاک بیرون می‌آید. هرچه مراحل سنگ‌چین بیشتر شود ارتفاع محصول بیشتر می‌شود. ریواس قدرت و قوت خود را به رخ می‌کشد و با ساقه‌های قوی خود خاک روی سرش را می‌ترکاند و به سمت بالا حرکت می‌کند. ریواس کار محل برداشت را با یک برگ بزرگ ریواس نشان می‌کند. بوته که بیرون می‌آید فصل ریواس کنی فرا می‌رسد و دیگر نوبت ریواس کنان است که به میدان بیایند و از این دشت‌های زیبا برای خودشان نانی فراهم آورند.

● **گیاه با برکت؛ برای ریواس کار و ریواس کن**

ریواس کنان از اهالی روستا هستند که در فصل رویش این گیاه با کارگری کردن روی ریواس‌گاه‌های دیگران امرار معاش می‌کنند. آن‌ها تیشه دست می‌گیرند و آرام خاک‌ها را کنار می‌زنند و ساقه گیاه را از میان سنگ‌های تیز و برنده بیرون می‌کشند. ساقه‌های درشت و تازه ریواس رخ عیان می‌کنند تا با فرود آمدن داس از ریشه جدا شوند. بوته‌ها به داخل توبره ریخته و سپس به داخل خنچه منتقل می‌شود.

پی‌نوشت: این مطلب بر اساس تحقیق فرامرز صابرمقدم، مدیر وقت دفتر ثبت آثار ملی استان تهیه شده است.