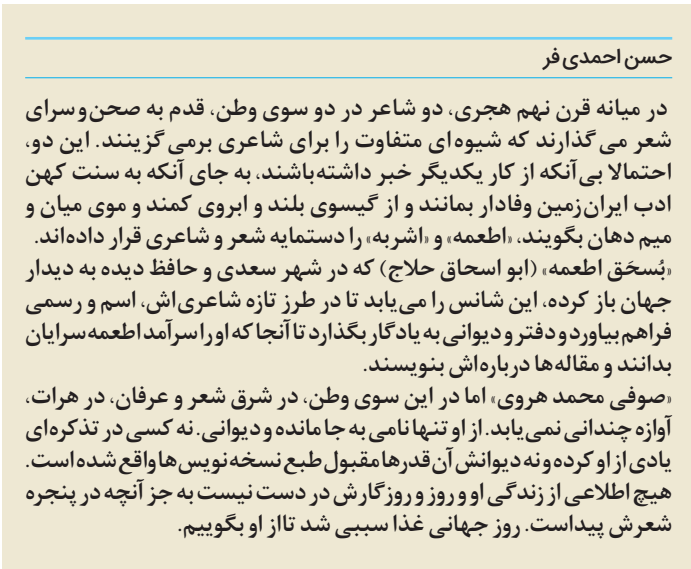


نقد جان می‌دهم از بهر کباب ته‌نان...

دیوان اطعمه «صوفی محمد هروی» پر از خوراکی‌هایی است که ۵۰۰سال پیش در خراسان پخت می‌شده‌اند



حسن احمدی‌فر

در میانه قرن نهم هجری، دو شاعر در دو سوی وطن، قدم به صحن وسرای شعر می‌گذارند که شیوه‌ای متفاوت را برای شاعری برمی‌گزینند. این دو، احتمالا بی‌آنکه از کار یکدیگر خبر داشته‌باشند، به جای آنکه به سنت کهن ادب ایران‌زمین وفادار بمانند و از گیسوی بلند و ابروی کمند و موی میان و میم دهان یگویند، «اطعمه، و «شر به، را دستمایه شعر و شاعری قرار داده‌اند. «بُسخِ اطعمه، (ابو اسحاق حلاج) که در شهر سعدی و حافظ دیده به دیدار جهان باز کرده، این شانس را می‌یابد تا در طرز تازه شاعری‌اش، اسم و رسمی فراهم‌بیاورد و دفتر و دیوانی به یادگار بگذارد تا آنجا که او را سرآمد اطعمه‌سرایان بدانند و مقاله‌ها درباره‌اش بنویسند.

صوفی محمد هروی، اما در این سوی وطن، در شرق شعر و عرفان، در هرات، آوازه‌چندانی نمی‌یابد. از او تنها نامی به جا مانده و دیوانی، نه کسی در تذکره‌ای یادی از او کرده‌ونه دیوانش آن قدرها مقبول طبع نسخه‌نویس‌ها واقع شده‌است. هیچ اطلاعی از زندگی او و روز و روزگارش در دست نیست به جز آنچه در پنجره شعرش پیداست. روز جهانی غذا سببی شد تااز او بگوییم.

- نسخه‌ای یادگار قرن نهم

از دیوان صوفی تنها یک نسخه باقی مانده که تاریخ نگارش آن سال ۸۷۸ هجری قمری و به خط «یعقوب بن اسحاق اسمعیلی قهستانی» است و به شماره ۱۴۵۰ در کتابخانه‌مجلس سنا موجود است، این عمده اطلاعی است که از روز و روزگار صوفی محمددر دست‌است که در مقدمه «دفتر اشعار صوفی محمد هروی» آمده، کتابی که به همت استاد مرحوم «ابرج افشار سیستانی» چاپ شده است.

به استناد همان مقدمه می‌دانیم که صوفی در عهد «سلطان حسین بایقرا، می‌زیسته است. در سایه حکمرانی «امیرعلیشیرنواپی،

«مولانا صوفی محمد هراتی، شاعر سده نهم هجری است که در عهد سلطان بایقرا(۸۴۲-۹۱۱ هجری قمری) در هرات می‌زیسته‌است. در این دفتر، مجموعه‌ای از غزلیات، قصاید، ترجیع‌بند، مقطعات، رباعیات و... گردآوری شده است. مضامین شعرها درباره غذاها و ابزار آشپزخانه‌است... در این دفتر افزون‌بر شعر، بخش‌هایی نیز به‌نثر درباره‌موضوع یاد شده اختصاص دارد. دیوان حاضر شامل دوگونه شعر است، اشعار معمولی و دیوان اطعمه... نظر شاعر در سرودن غزلیات نقیضه‌پردازی اطعمه‌ای به غزل‌های شاعران پیش از خود بوده است،

یعنی صوفی محمد غزل‌های شاعران مشهور را انتخاب می‌کرده و غزلی در همان وزن و ردیف و قافیه می‌گفته است.

در آیینه‌دیوان اطعمه صوفی محمد، می‌شودتصویری از فرهنگ غذایی شرق ایران‌زمین را در بیش از پانصد سال پیش دید. آنچه در ادامه می‌خوانید (البته اگر حوصله شید و بخوانید) شرح اطعمه‌ای است که در یکی از همین غزل‌های غذایی آمده است. برای نمونه،حضرت حافظ، غزلی دارد با این مطلع که:

در همه دیر مغان نیست چو من شیدایی

خرقه جایی گرو باده و دفتر جایی

صوفی محمد هروی در جواب او سروده است که:

دارم امروز تمنا، طبق بغرابی

برسان بار خدایا به کرم از جایی

سر به کوئین فرو ناؤزم از عیش و نشاط

گر فتد در کف من کاسه گندم‌وایی

نقد جان می‌دهم از بهر کباب ته‌نان

ره بازار بگو تا یکنم سودایی

نشوی غافل از احوال دل من زنهار

هر که از بهر تصدق، بیزی حلوائی

حاصل از عمر همین است غنیمت داری

هر که ای خواجه ترا دست دهد گییایی

این هوس دارم و یایم مگر این، در جنت

کاسه شیربرنج و طبق خرمایی

در تمنای رخ قلیه‌برنج این ساعت

همچو «صوفی» نبود در دو جهان شیدایی

- دارم امروز تمنا، طبق بغرابی

«بغرا» اولین غذایی است که در غزل صوفی، به آن

اشاره شده است. فرهنگ‌نویس‌ها «بُغرا، یا بقرا، را از خوراک‌های کهن ایرانی که از رشته، گلوله‌یا تکه‌های مربع شکل خمیر، به همراه خورش تهیه می‌شود،» یاد کرده‌اند.

در «دانشنامه فرهنگ مردم ایران» این‌هم آمده است که «تهیه بغرا را برای نخستین‌بار به بغراخان از خوانین ترکستان در سده ۴ و ۵ قمری ۱۰ و ۱۱ میلادی نسبت داده‌اند. در گذشته این خوراک را بغراخانی می‌نامیدند، اما به‌مرور لفظ خانی از آن حذف و به بغرا معروف شد.»

نیز اینکه به گواه «محمدحسین عقیلی علوی خراسانی» پزشک‌نامدار سده‌دوازدهم‌هجری ومؤلف کتاب مخزن‌الادویه «برخی بغرا را اصلا خوراک مردم خراسان دانسته‌اند.»

اما آن‌هایی که در شرق خراسان در محدوده تربت جام و تایباد و خواف و سرخس و صالح‌آباد و فریمان زیسته‌اند می‌دانند که «بغرا، نام کتاب‌است درباره آشی کهن که در قدیم با گوشت، و این سال‌ها و سده‌ها بی‌گوشت فراهم می‌آید، آشی خراسانی به نام «خلووک»

آش خلووک هم مثل آش «لخشک، (دیگر آش خراسانی) رشته ندارد و به جای آن، تکه‌های خمیر است که به آش، طعم می‌دهد. آش خلووک، درواقع تکه‌های خمیری است که در آب (قدیم‌آب گوشت) جوشیده‌و به آن سیر و کشک فراوان اضافه‌شده‌است.

- گرفتد در کف من کاسه گندم‌وایی

«گندم‌وا» هم که در بیت دوم غزل غذایی صوفی محمد آمده، غذایی است بازمانده از عهد کهن. می‌دانیم که در ایران‌زمین و خراسان‌زمین، عمده غذاها بنا بر سنتی آیینی، یا از بلغور گندم فراهم می‌آمده‌اند یا از آرد گندم، دسته اول «شله‌ها هستند و دسته دوم «آش‌ها و «اشکنه‌ها، این هر دو دسته در متون فارسی عموما، با پسوند «با، (که «وا، هم صورت دیگر آن‌است) شناخته‌می‌شوند. از این‌منظر پس «گندم‌وا، همان «آش گندم، است که‌بی‌شباهت‌به‌شله‌مشهدی هم نیست.

«کباب ته‌نان، همان «نان و کباب، متداول امروزی است، با این توضیح که ترکیب «کباب ته‌نان،(کبابی که زیر آن نان قرار دارد) از منظر ساخت جمله احتمالا مشابه «پلوی ته‌چین، است، یعنی پلویی که مخلفاتش، ته‌ان چیده شده‌است. درباره نحوه پخت کباب در آن روز و روزگار هم اگرچه نمی‌توان از سر دقت، چیزی گفت اما به نظر می‌رسد آنچه در روزگار صوفی محمد، کباب گفته‌می‌شده، بی‌شباهت به کباب‌های امروزی نبوده و گوشت سرخ شده بر آتش معمولا با عنوان «بریان، نام‌برده‌می‌شده و این‌هر دو بایان (عمدتا، نان، کُتک، که همان‌نان لواش امروزی باشد) صرف‌می‌شده است. نیز اینکه در روزگار او، کباب احتمالا غذای خانگی نبوده و عمدتا در بازار عرضه می‌شده است.

- هر که از بهر تصدق، بیزی حلوائی

حلواها، به ویژه در خراسان زمین فصلی بلند در

مقوله خوراکی‌ها هستند. حلواها در آن روزگارها هم عموما از آرد گندم فراهم می‌آمده‌اند و از آنجایی که گندم، در فرهنگ کهن ایران‌زمین مقدس بوده‌است، حلواها هم در مراسم آیینی پخت می‌شده‌اند و جلوه آیینی داشته‌اند. اینکه امروزه روز هم حلوا در آیین سوگ، نقش پررنگی دارد، بازمانده همان باور است. بماند که حلوائی هم هست که مشخصا کارکرد آیینی نام‌عمومی غذاهایی است که در شکمبه گوسفند پخت می‌شده‌اند و می‌شوند. «کله گییا، از کرمان تا لرستان، طرفداران فراوان دارد اما یزدی‌ها، پیش‌تر از دیگران این خوراکی کهن را به نام خودشان، ثبت ملی کرده‌اند.

کله گییا را می‌شود «دلمه شکمبه» هم دانست. طرف‌داران این غذا، مواد دلمه را که شامل برنج نیم پخت و گوشت و لپه و ... است، در تکه‌های شکمبه می‌ریزند و مثل «همیان،‌های قدیمی (همان کیسه‌های کوچک سکه) بالای آن را جمع کرده و نخ پیچ می‌کنند یا درز آن را با نخ و سوزن می‌دوزند و می‌گذارند مثل سیراب و شیردان یا مثل کله‌پاچه، بجوشد و بپزد، «گییا، روزگار صوفی محمد هم خوراکی است از همین دست، به ویژه در بسیار از موارد همراه «کله، آمده است.

- کاسه شیربرنج و طبق خرمایی

می‌شود حدس زد که «شیربرنج، هم در خراسان‌زمین، از همان روزگار صوفی محمد تا امروز، غذای رایجی است. به‌ویژه همراهی «طبق خرما، با «شیربرنج، توجه به مزاج‌شناسی و سردی و گرمی خوراکی‌ها را نشان می‌دهد. شیربرنج طبعی سرد دارد، پس باید همراه یک خوراکی گرم صرف‌شود. چنانکه امروزه روز هم مثلا اهل‌الی جنوب خوراک‌ماهی را همراه خرمای‌خورند... «دیگچه، خرمای می‌شود شکل دیگری از همین شیربرنج دانست. دیگچه هم در مشهد و هم در هرات، غذایی است که به صورت نذری پخته می‌شود.

- غلام حلقه به گوشان نان فروش

«قلیه‌برنج، یعنی برنج همراه با تکه‌های گوشت، چیزی مشابه «چلوگوشت،‌ها یا «استامبولی،‌های امروزی. شاید «قابلی‌پلو، هم بازمانده همین «قلیه‌برنج، باشد. چنان‌که می‌دانیم قابلی‌پلو در آن جغرافیا و در میان آن مردم، غذای رایج و پرطرفدار است. در این میان نکته مهم آنکه صوفی محمد، نه تنها در این غزل که



عکس متشابه به عنوان خام‌سروزمین ایران، ایران، در هرات

در همان «دیوان اطعمه» اش، نامی از «پلو، یا «چلو، نمی‌برد. می‌شود حدس زد که این دو کلمه ترکی (پلو، یا «پلاو، یا «پلا، به معنی برنجی که همراه ماده غذایی دیگری مثل لوبیا، سبزی یا... پخت می‌شود و «چلو، یا «چلاو، یا «چلا، به معنی برنجی است که به تنهایی آبکش شده و پخت می‌شود) نه از شرق و از رهگذر هجوم ترکان سلجوقی و غزنوی ...، بلکه احتمالا از شمال غرب در روزگار صفویه و یا قاجار به فرهنگ غذایی ماراه پیدا کرده‌اند.

این ارزبایی شتاب‌زده را با غزلی دیگر از دیوان اطعمه صوفی محمد هروی به پایان می‌برم که در جواب این مطلع حضرت حافظ سروده است:

صبا به تنهیت پیر می‌فروش آمد

که موسم گل و سترین ناز و نوش آمد

- هر که ای خواجه ترا دست دهد گییایی

«گییا، خوراکی است که صوفی، در بیت پنجم به آن اشاره کرده است. «گییا، هنوز هم در بخش‌های وسیعی از ایران‌زمین خوراکی محبوبی است. گییا، نام عمومی غذاهایی است که در شکمبه گوسفند پخت می‌شده‌اند و می‌شوند. «کله گییا، از کرمان تا لرستان، طرفداران فراوان دارد اما یزدی‌ها، پیش‌تر از دیگران این خوراکی کهن را به نام خودشان، ثبت ملی کرده‌اند. کله گییا را می‌شود «دلمه شکمبه» هم دانست. طرف‌داران این غذا، مواد دلمه را که شامل برنج نیم پخت و گوشت و لپه و ... است، در تکه‌های شکمبه می‌ریزند و مثل «همیان،‌های قدیمی (همان کیسه‌های کوچک سکه) بالای آن را جمع کرده و نخ پیچ می‌کنند یا درز آن را با نخ و سوزن می‌دوزند و می‌گذارند مثل سیراب و شیردان یا مثل کله‌پاچه، بجوشد و بپزد، «گییا، روزگار صوفی محمد هم خوراکی است از همین دست، به ویژه در بسیار از موارد همراه «کله، آمده است.

- کاسه شیربرنج و طبق خرمایی

می‌شود حدس زد که «شیربرنج، هم در خراسان‌زمین، از همان روزگار صوفی محمد تا امروز، غذای رایجی است. به‌ویژه همراهی «طبق خرما، با «شیربرنج، توجه به مزاج‌شناسی و سردی و گرمی خوراکی‌ها را نشان می‌دهد. شیربرنج طبعی سرد دارد، پس باید همراه یک خوراکی گرم صرف‌شود. چنانکه امروزه روز هم مثلا اهل‌الی جنوب خوراک‌ماهی را همراه خرمای‌خورند... «دیگچه، خرمای می‌شود شکل دیگری از همین شیربرنج دانست. دیگچه هم در مشهد و هم در هرات، غذایی است که به صورت نذری پخته می‌شود.

- غلام حلقه به گوشان نان فروش

«قلیه‌برنج، یعنی برنج همراه با تکه‌های گوشت، چیزی مشابه «چلوگوشت،‌ها یا «استامبولی،‌های امروزی. شاید «قابلی‌پلو، هم بازمانده همین «قلیه‌برنج، باشد. چنان‌که می‌دانیم قابلی‌پلو در آن جغرافیا و در میان آن مردم، غذای رایج و پرطرفدار است. در این میان نکته مهم آنکه صوفی محمد، نه تنها در این غزل که



نشانی از ساختمان هلال احمر، دهه ۳۰ قرن چهارده خورشیدی

میدان‌ین نبرد به رسمیت شناخته شد. بد نیست این را هم بدانید که با توجه به نگاه ویژه امیراعلم که سال‌ها در هیئت رئیس‌ه شیر و خورشید سرخ ایران بود به خراسان، مشهد پس از تهران دومین نقطه از ایران بود که جمعیت شیر و خورشید سرخ به عنوان آسپ‌زده انجام داد. ناگفته نماند که درست در همین سال بود که در جریان کنفرانس مهم دیپلمات‌های جهان در شهر ژنو برای جلوگیری از آنچه «فجایع جنگ، می‌نامیدند، نشان شیر و خورشید سرخ به عنوان نشان ویژه ایران در کنار نشان‌های هلال احمر و صلیب سرخ به عنوان نشان امدادی و دارای مصونیت در

تربت حیدریه خراسان اجرایی شد. بر اساس اسناد باقی‌مانده از آن دوران در جریان این وقایع جمعیت شیر و خورشید سرخ خراسان ضمن اعزام پزشک و پرستار و دارو به مناطق زلزله‌زده، تلاش‌هایی را هم برای رساندن غذا و پوشاک به مردم آسپ‌زده انجام داد. ناگفته نماند که درست در همین سال بود که در جریان کنفرانس مهم دیپلمات‌های جهان در شهر ژنو برای جلوگیری از آنچه «فجایع جنگ، می‌نامیدند، نشان شیر و خورشید سرخ به عنوان نشان ویژه ایران در کنار نشان‌های هلال احمر و صلیب سرخ به عنوان نشان امدادی و دارای مصونیت در



گفتارهایی در باب تاریخ و فرهنگ شهر بهشت (قسمت سیزدهم)
کوهسنگی و اسرار شگفت انگیز آن (بخش دوم و پایانی)

مرضیه ترابی

در قسمت قبل شروع کردیم درباره کوهسنگی صحبت کردن، تفرجگاهی نام آشنا و محبوب در جنوب شهر مشهد که شاید خیلی‌ها اصلا درباره تاریخچه آن چیزی ندانند. گفتمیم که این مکان، محل نخستین کوه‌خواری ثبت‌شده تاریخ‌مشهد است و طی جنگ جهانی اول، محل زدو خورد نیروهای حکومتی و اشرازی بوده که امنیت شهر را مختل می‌کردند. قبل از اینکه بخواهم وارد بحث اصلی شوم و یکی دو مورد دیگر از ویژگی‌های تاریخی کوهسنگی را بگویم، بد نیست به یک باور عمومی درباره این کوه اشاره کنم. قدیمی‌ها معتقدند که این کوه محل آثراق کاروان امام‌رضا(ع)، هنگام عزیمت آن حضرت از مدینه به مرو بوده‌است و امام(ع)، هنگامی که به این کوه رسید، فرمود تا از سنگ آن دیزی درست کنند و در آن غذا بپزند. باور خیلی‌ها چنین است که این روایت تاریخی باعث شده صنعت تولید دیزی سنگی در مشهد رواج یابد و البته سنگ‌های کوهسنگی اعتبار ویژه‌ای برای تولید این نوع از ظروف پیدا کنند. اما واقعیت آن است که ما حتی درباره اقامت امام رضا(ع) در کنار کوهسنگی، گزارش مستندی نداریم، چه برسد به روایت سفارش آن حضرت درباره ساخت دیزی‌هایی که به «هرکاره، یا به قول مشهدی‌ها «هرکره» مشهورند با سنگ‌های کوهسنگی. اگر نگاهی به گزارش‌های متون تاریخی و جغرافیایی قرن سوم و چهارم ببیندازیم، می‌بینیم که نوغان و روستاهای حوالی آن، از دیرباز و شاید پیش از شهادت امام رضا(ع) به ساختن دیزی‌های سنگی شهرت داشته‌اند. در هیچ کدام از آن منابع، حرف و حدیثی از قصه سفارش ثامن الحجج(ع) در میان نیست و به نظر می‌رسد این داستانی غرفی باشد که اهالی منطقه، برای رونق بازرگانی خود ساخته‌اند و قدمت آن هم به احتمال زیاد، از دوره صفویه فراتر نمی‌رود. این مقدمه را عرض کردم تا بچثمان درباره تاریخچه کوهسنگی کامل‌تر و دقیق‌تر باشد. یادمان به‌مانند که خیلی از گزارش‌های ظاهر تاریخی که در میان مردم رواج دارد، بدون استناد و پیشینه‌درخوری است و باید آن‌ها را در چارچوب حکایات و روایات بومی و فولکلوریک پذیرفت و نه بیشتر. بگذریم، حالا برویم سراغ ادامه تاریخ شگفت‌انگیز کوهسنگی.

- آغاز سلطنت شاه عباس یکم

احتمالا خیلی‌ها نمی‌دانند که کوهسنگی، محل برگزاری مراسم تاج‌گذاری شاه عباس یکم در بُهْم مهر سال ۹۶۷ خورشیدی است. البته در آن زمان فرمانروای صفوی سن و سالی نداشت و حدودا ۱۷ ساله بود. مرشدقلی‌خان استاجلو که سبقت‌للیگی شاه‌عباس را برعهده داشت، با سوءاستفاده از ناتوانی سلطان محمد خدابنده، فرمانروای صفوی و پدر شاه‌عباس، تصمیم گرفت او را به حکومت برساند و خودش، به عنوان نایب‌الحکومه، به همه‌کاره ایران تبدیل شود. مراسم تاج‌گذاری، عصر روز دهم ذی‌القعدة، یعنی در شب ولادت امام رضا(ع) برگزار شد. اینکه محل برگزاری مراسم کجای کوهسنگی بوده است، دقیقاً معلوم نیست. برخی معتقدند که مراسم را بالای یکی از قله‌های کوهسنگی برگزار کردند و بعضی دیگر بر این باورند که مراسم در دامنه‌کوه برگزار شده است. به هر حال، مرشدقلی‌خان استاجلو، بعد از این مراسم به عنوان «وکیل دیوان عالی» منصوب می‌شود. مسئولیتی که به وی اجازه دخالت در همه امور را می‌داد. اما شاه عباس هم در برابر لِّله خود خیلی دست بسته عمل نکرد. بعد از قتل علی‌قلی‌خان شاملو، یکی از نزدیکان شاه عباس، به دست مرشدقلی‌خان، فرمانروای جوان صفوی تصمیم به حذف فیزیکی لِّله خودگرفت. هم‌زمان، مرشدقلی‌خان هم که شاه عباس را آدم سربه‌راه و حرف گوش‌کنی نمی‌دید، مصمم شد که او را حذف کند و حکومت را به ابوطالب‌میرزا، شاهزاده دیگر صفوی بسپارد. اما شاه عباس که پی به این نقشه برده بود، پیش‌دستی کرد و با همکاری «أَمَت بیگ، «کوشک‌اوغلی استاجلو، و «حسن بیگ چاوشلو، که همگی از دشمنان مرشدقلی‌خان بودند، او را در نزدیکی بسطام به‌قتل رساند و به این ترتیب، دوران فرمانروایی مستقل شاه عباس شروع شد.

- اسرار خودکشی محمدحسین جهانیانی

کسانی که در بازدیداز کوهسنگی مشهد، از پلکان زیبایی آن که به‌قله منتهی می‌شود، صعود کرده‌اند، احتمالا سنگ‌قبری قدیمی را در حاشیه‌گذرگاه دیده‌اند. سنگ‌قبری به‌تاریخ «هفتم‌سرطان، (هفتم تیر) سال ۱۲۰۲ خورشیدی که متعلق به «رئیس ارکان حرب لشکر شرق (فرمانده‌ستاد) است، سرهنگی به‌نام «محمدحسین میرزای جهانیانی، که دلیل فوت وی، خودکشی (انتحار) ذکر شده. برخی به‌اشتباه گمان می‌کنند این محمدحسین جهانیانی، همان نظامی معروف کودتای ۲۸ مرداد است که با زاهدی در سرنگونی حکومت مصدق همکاری کرد و با دربار پهلوی، ارتباط نزدیکی داشت و به ریاست شهربانی کل کشور رسید درحالی‌که چنین نیست. جهانیانی مدفون در کوهسنگی در سال ۱۳۰۲ و در دوره قاجار درگذشته است و جهانیانی وابسته به دربار در سال ۱۳۳۳ خورشیدی. اطلاعات ما در باره محمدحسین جهانیانی محدود است. البته شاید بعد از این، اسناد بیشتری به دست بیاید تا هم از سوابق او بیشتر بدانیم و هم علت خودکشی وی را بشناسیم. درباره انتحار مرحوم جهانیانی، یک روایت معروف، اما نه چندان معتبر وجود دارد. می‌گویند که زمان خودکشی وی، مدت کوتاهی پس از اعلام نتیجه‌آزمون اعزام نظامیان به اروپا برای ادامه تحصیل بوده است. آزمونی که نتیجه آن ۱۳ خرداد ۱۳۰۲ اعلام شد. احتمال دارد که انتحار محمدحسین میرزای جهانیانی ۳۲ ساله، به دلیل موفق نشدن در این آزمون بوده باشد. اما به دلایلی، احتمال وقوع چنین اتفاقی زیاد نیست. چون بعید به نظر می‌رسد جوانی ۳۲ ساله که فرماندهی لشکر خراسان را برعهده داشت و در آن سن کم، به درجه سرهنگی رسیده بود، چنان بی‌استعداد باشد که در آزمون اعزام رد شود و از طرفی، با چنین ظرفیت هوشی و توانمندی نظامی، بعید است کسی مانند جهانیانی، حتی با قبول نشدن در آزمون اعزام، دست به خودکشی زده باشد. پس علت این انتحار چیست؟ برای فهم این قضیه، نیازمند اسناد و منابع دقیق هستیم و آنچه عرض می‌کنم، صرفا جنبه احتمال دارد. زمان خودکشی جهانیانی، مصدق با قدرت گرفتن رضاخان سردارسپه در تهران است. او بعد از کودتای سوم اسفند ۱۲۹۹، وزیر جنگ شد و تا رسیدن به‌نخست‌وزیری، در این مقام ماند. مشهور است که رضاخان میانه خوبی با ژاندارمری نداشت این البته مربوط به سابقه روابط تیره میان ژاندارم‌ها و قزاق‌ها بود. می‌دانیم که رضاخان، بعدها سرتیپ خزائی را که از نیروهای قزاق و مورد اعتماد خودش بود، به فرماندهی لشکر شرق، یعنی لشکر خراسان منصوب کرد. این رویداد، البته با تحقیر افسرانی تحصیل کرده مانند محمدحسین جهانیانی همراه بود و آن‌ها، عملا شرافت نظامی خود را بر باد رفته می‌دیدند. بعید نیست که ریشه انتحار محمدحسین میرزا، توهین به شرافت نظامی‌اش باشد، رفتاری که قبل از او هم سابقه داشت. مثلا کلنل فضل...خان، افسر زبده و وطن‌پرست ژاندارمری، بعد از امضای قرارداد ۱۹۱۹ که در حکم تسعمره شدن ایران و تسلط انگلیس بر کشور ما بود، دست به انتحار زد. البته در این میان، می‌شود ماجرای خودکشی را پیچیده نکرد و آن را حاصل یک شکست عشقی یا بیماری روحی دانست. ا...ا.علم.