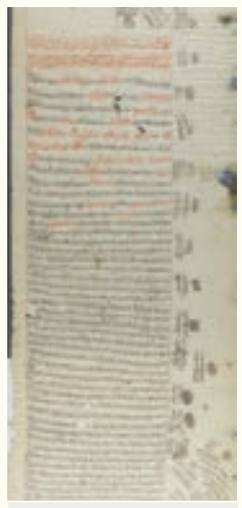
نگاهی به پیشینه اطعام عزاداران در مجالس مذهبی و تاریخ پدید آمدن انواع غذای نذری به‌ویژه شله در مشهد

غذای باستانی، نذر عزای حسینی

هما سعادتمند| پرچم سیاه عزا، دسته‌های سینه‌زن، عطر اسپند و صدای سنج، ردیف دیگ‌های کبودرنگ نذری و خیمه‌های سبزپوش تعزیه‌خوانی، میان کوچه‌هایی که به زیارت حرم می‌روند، همه و همه، یک نما یا تصویر ثابت در ذهن ما از محرم‌هایی است که شهر را به جلوه‌گاه ارادت به شهدای دشت کربلا تبدیل می‌کند. این تصاویر البته هرکدامشان رسومی هستند که آیین‌های عزاداری دیار مشهد را حداقل از پنج قرن پیش تا به امروز شکل داده‌اند و یکی‌شان، اطعام عزاداران در دسته‌جات و هیئات مذهبی است؛ رسمی که نظیرش در مشهد فراوان دیده می‌شود و ریشه‌اش را می‌توان در وقف یافت.



وقف‌نامه پنج قطعه ملک و باغ در شهر طبس برای مصارف تعزیه‌داري امام حسین(ع) و اطعام ایتام و مجانین/۴۶۲۱ قمری

وقف قسمتی از املاک امیر علم‌خان حشمت‌الملک حکمران قاینات و سیستان برای مصارف فقرا، عزاداري امام حسین(ع) و هزینه‌هاي مدرسه در بیرجند/۲۹۲۱قمری

موقوفاتی با تأکید بر اطعام عزاداران

سحر روزهای ماه محرم به‌ویژه تاسوعا و عاشورا، وقتی کبوتر گلبانگ اذان روی گلدسته می‌نشیند، میزبانان و بزرگان هیئت‌ها، سوای همه هماهنگی‌هایی که برای برپایی پرشور عزاداری اباعبدا... انجام می‌دهند، خاکستر گرگرفته، زیر دیگ‌هایی می‌اندازند که زنان، چند روز مانده به محرم، از انبارها درآورده و شسته‌اند تا همه‌چیز برای اطعام و پذیرایی از زائر و مجاور عزادار در مشهد، آماده باشد.

اسناد باقی‌مانده از پنج قرن پیش نشان می‌دهد که سنت اطعام عـزاداران در محرم‌های مشهد، قدمتی هم‌عصر صفویان دارد؛ موقوفاتی از این دوران در حرم مطهر رضوی باقی مانده است که محل مصرفشان، اطعام عزاداران اباعبدا...(ع) در دهه اول محرم به‌ویژه تاسوعا و عاشورا و سیاه‌پوشان حضرت‌رضا(ع) در دهه آخر صفر است.

برای نمونه «ابوالحسن صاحب‌نسق» در سال ۱۱۲۹ قمری، برخی اموال خود را وقف برپایی مجلس عزاداری در ۲۱ رمضان، عاشورا و اربعین حسینی کرده است.

براساس طومار وقف‌نامه دیگری، «محمدحسین الشریف» در سال ۱۲۵۴ قمری، یک دانگ‌ونیم از مزرعه حسین‌آباد دریاچه در حومه شهر کرمان را وقف کرده است تا یک‌ثلث از درآمد آن، چنان که متولی آستان قدس صلاح می‌داند، در اطراف حرم مطهر و مسجد گوهرشاد، خرج عزاداران ماه محرم و صفر و پذیرایی از آنان شود.

درکنار همه این‌ها، یک وقف‌نامه با نام «نادرعلی‌خان» با قدمت ۱۱۴۵ قمری (دوره افشار) نیز هست که در آن واقف، درآمد بخشی از اموالش را به درست کردن شربت در ایام عاشورا برای پذیرایی عزاداران و تهیه یخ در فصول گرم اختصاص داده است.

موقوفه «سیدعلی»، فرزند سیداسماعیل، طومار جالب دیگری است که در سال ۱۲۶۱ قمری سیاهه شده است و در آن، واقف به‌صراحت اشاره‌کرده است با درآمد یک ثلث از موقوفاتش، مجلسی برای عزاداری در ماه محرم و صفر برپا شود و در آن، علاوه‌بر مرثیه‌خوانی و سینه‌زنی، با آب و «آش ذاکرین» (یکی از انواع آش که در ایام مذهبی پخته می‌شود) از عزاداران پذیرایی شود.

«ابراهیم محی‌الدینی‌راوری» هم در سال ۱۴۲۰ قمری، قناتی در کرمان را وقف آستان قدس‌رضوی می‌کند تا عواید حاصل از آن صرف برگزاری مجالس جشن ولادت و سوگواری و شهادت حضرت‌رضا(ع) شود. او در طومار موقوفه‌اش، هزینه‌ای هم برای پذیرایی از عزاداران درنظر گرفته است.

قاجار و رواج اطعام عزاداران در محرم و صفر

سیاهه موقوفات آستان قدس‌رضوی نشان می‌دهد گرچه اطعام و پذیرایی از عزاداران در ایام محرم و صفر از گذشته (به‌ویژه دوره صفوی) وجود داشته، چندان در ایران باب نبوده است و نشانه‌های رواج و گسترش آن را می‌توان به‌وضوح در دوره قاجار تماشا کرد. درواقع مهم بودن برگزاری مناسک دینی در نظر شاهان قاجار، سبب تغییر سبک عزاداری‌های محرم و ورود آیین‌های جدیدی مانند شبیه‌خوانی و اطعام زائران (درقالب نذور) به آن می‌شود که البته در ابتدا یک پذیرایی مختصر، محدود به چای و قلیان بوده است؛ برای نمونه یکی از سیاحان که در دوره قاجار مراسم محرم را دیده است، در این‌باره می‌نویسد: «ماه‌های محرم و صفر در ایران، مراسم عروسی و جشن برگزار نمی‌شود و بر سردر خانه‌ها، پرچم‌های سیاه نصب می‌کنند و مؤمنان برای ثواب، چای و قلیان رایگان می‌دهند.».

این پذیرایی‌های مختصر به‌مرور جایشان را به پخت انواع غذای نذری در این ایام می‌دهند؛ نخستین این غذاها، پلوی ساده با گوشت بوده است که اعیان و اشراف در مجالس مذهبی طبخ می‌کرده‌اند. درمقابل، عوام به‌دلیل تنگ‌دستی، نذورشان بیشتر به نان و ماست و توزیع آن میان دسته‌های عزادار در روز تاسوعا خلاصه می‌شده؛ زیرا اختصاص به حضرت عباس(ع) داشته است.

ایران دوره قاجار، نذوری هم‌ویژه اربعین و صفر داشته که معروف‌ترینش، «آش شله‌قلمکار حضرت سجاد(ع)» بوده است؛ چیزی شبیه حلیم‌های امروزی. ناگفته نماند که باب شدن شله‌زرد و پلوخورش قیمه به‌عنوان غذاهای ویژه اطعام در ماه محرم و صفر هم به همین دوران بازمی‌گردد. «نادرمیرزا قاجار» درکتاب «خوراک‌های ایرانی» که به آشپزی دوره قاجار اختصاص دارد، می‌نویسد: «قیمه متعلق به دوره ساسانیان است، اما ازآنجاکه زنان می‌توانسته‌اند در پخت این خورش، بدون نیاز به دخالت مردان (برای ذبح گوسفند و شقه‌کردن آن) از تکه‌های گوشت قورمه (که آن را از قبل آماده داشته‌اند) استفاده کنند، این غذا هم خیلی زود جایش را درمیان غذاهای رایج مجالس عزاداری پیدا می‌کند».

مراسم ذبح گوسفند برای غذای نذری محرم/ تهران، دوره قاجار

اطعام عزاداران در مشهد

اطعام عـزاداران در ایام محرم و صفر در خراسان و مشهد نیز (سوای موقوفات حرم مطهر رضوی) در همین دوره قاجار رواج پیدا می‌کند و شامل انواع حلوا، پلو و آش‌های مختلف می‌شده است اما معروف‌ترین و بی‌گمان پرطرفدارترینشان، شله مشهدی است که ازقضا تاریخی بسیار شنیدنی دارد؛ غذایی باقی‌مانده از ایران باستان که مردم، آن را در هنگام جنگ‌ها و قحطی‌ها طبخ می‌کرده‌اند.

مشهورترین قصه درباره تاریخچه پخت شله، آن را به دوران مغول بازمی‌گرداند. روایت است در زمان حمله مغول به ایران و شروع قحطی، مردم خراسان برای رفع گرسنگی و کمک به نیازمندان، دیگ بزرگی را در وسط شهر قرار می‌دهند تا هرکسی هر نوع ماده خوراکی از حبوبات و غله دارد، در آن بریزد. این حبوبات آن‌قدر می‌پخت تا شل و نرم می‌شد و به این صورت، شله ابداع می‌شود. این روایت تاحدودی درست است اما کامل نیست؛ زیرا برابر برخی روایت‌ها، این غذا پیش از دوران مغول هم در ایران وجود داشته است و پیشینه آن به دوره ایران باستان بازمی‌گردد و ریشه در مهربانی و نوع‌دوستی ایرانیان دارد. بسیاری از تاریخ‌نگاران به احتمال، شله را همان «آش بهمنگان زرتشتی» یا برگرفته از آن می‌دانند که بعدها تغییرنام داده است؛ «بهمنگان»، یکی از جشن‌های ایران باستان است که در آن، آشی شبیه شله پخته می‌شده است. ماجرا از این قرار است که در روزگار باستان وقتی زندگی ایرانیان برپایه کشاورزی بوده، هر کشاورز بسته به مقدار زمینی که داشته، یک نوع غله کشت می‌کرده است. غلات این کشاورزان معمولا در اوایل یا نیمه بهمن، تمام می‌شده است و مردم برای کمک به یکدیگر و طلب فراوانی نعمت از خداوند، دیگ بزرگی را در وسط شهر قرار می‌دادند تا هرکسی هر نوع غله و حبوبات دارد، در آن بریزد. پخت این غذا تا زمانی که نوروز فرامی‌رسید و زمین برای کشت دوباره جان می‌گرفت، ادامه پیدا می‌کرد. این غذا را ایرانیان چون به‌صورت همگانی می‌پختند، بعدها نیز به‌عنوان راهکاری برای زنده ماندن در جنگ‌ها، خشک‌سالی‌ها و قحطی‌ها استفاده می‌کردند.

یک نقاشی مینیاتوری عصر سلجوقی از پخت آش

شله از چه زمان، مشهدی می‌شود؟

سؤال دیگری که پیش می‌آید، این است که پس چرا شله که یک غذای ایرانی است، تنها در خراسان و به‌ویژه مشهد باقی مانده است؛ آن‌قدر که به «شله‌مشهدی» معروف شده است. ریشه این اتفاق را باید در حمله‌های بسیاری دانست که به خراسان می‌شده است. سوای حمله مغول (که در تاریخ بسیار مشهور است)، خراسان به‌دلیل موقعیت جغرافیایی و قرارگرفتن در مرزهای ایران، همیشه هدف تاخت‌وتاز ترکمانان و ازبکان و دیگر اقوام بوده است، حتی در زمان جنگ جهانی اول و دوم، هم این مشهد است که برای مدت‌های طولانی به اشغال دولت‌های روس و انگلیس درمی‌آید. ازقضا مشهدی‌ها، پخت شله را در همه این دوران، به‌ویژه در قحطی سال ۱۲۹۶ خورشیدی تجربه می‌کنند.

نکته دیگر اینکه، شله در گذشته فقط ترکیب گندم با حبوبات مختلف بود و اصلا گوشت نداشت. درواقع شله وقتی به‌عنوان یک غذای همگانی پایش به مراسم و آیین‌های مذهبی مانند نذری‌های مردم در ماه محرم و رمضان باز می‌شود، به شکل امروزینش طبخ می‌شود. یعنی از این دوران به بعد است که اغنیا و ثروتمندان شهر که نذری داشتند، برای خوشمزه‌تر شدن شله و همچنین ایجاد قوت و احساس سیری در میهمان، گوشت را هم به ترکیب حبوبات اضافه می‌کنند و شله امروزی پدید می‌آید.

دیگر غذاهای رایج در ایام محرم و صفر

یک زن خراسانی در حال پختن آش / دوره قاجار

پس از شله، حلیم دیگر غذای رایج در مجالس عزاداری است که در مشهد هم بسیار پخته می‌شود. نام دیگر حلیم در قدیم «بلغور خدا» یا «بلغور خیر» بوده که اشاره به همان بخشش در راه خدا و همکاری مردم برای رفع گرسنگی نیازمندان دارد؛ البته در نواحی مختلف خراسان، غذاهای بسیاری با ترکیب بلغور و شبیه حلیم وجود دارد که به آن «غلور» می‌گویند. جالب اینکه پخت حلیم یا انواع غلور آن‌قدر رایج بود که در دوره تیموری به آشپزخانه حضرتی، «غلورخانه حضرتی» نیز می‌گفته‌اند. به‌نوشته «غیاث‌الدین خواندمیر»، نویسنده کتاب «روضة‌الصفا» امیرعلیشیر در این روزگار در حرم امام‌رضا(ع) مکانی به نام «غلورخانه» دایر و در آنجا غذایی شبیه حلیم برای اطعام زائر و مجاور فقیر، ضعیف و یتیم طبخ می‌کند. دیگچه، سومین غذایی است که می‌توان آن را پای ثابت مجالس و عزاداری‌های مذهبی مشهد دانست. این غذا را که ترکیبی از برنج و شیر است، مشهدی‌ها بیشتر در مناسبت‌های ماه صفر می‌پزند و پخت آن در ایام شهادت حضرت زهرا(ع) نیز عمومیت دارد. مرحوم «ابراهیم شکورزاده‌بلوری» در کتاب «عقاید و رسوم مردم خراسان» در این‌باره می‌نویسد: «پس از پخت دیگچه حضرت زهرا(س) که مراسم آن ویژه زنان است، صاحب نذر دو عدد شمع روشن کرده، روی سر دیگ می‌گذارد و درمقابل دیگ، دو رکعت نماز حاجت می‌خواند و اگر زنان دیگر هم حاجتی داشته باشند، وضو گرفته و دو رکعت نماز می‌خوانند...».

مراسم پخت غذا برای اطعام عزاداران در محرم / تهران دوره قاجار

عکس ها: آرشیو کتابخانه ملی ایران

منبع:
در نوشتن این گزارش علاوه بر اطلاعات مندرج در اسناد و طومار موقوفات آستان قدس رضوی از کتاب «پژوهشنامه مطالعات اسنادی و آرشیوی، مرکز اسناد آستان قدس رضوی»، مقاله «بررسی تحلیلی جنبه‌های مصرفی موقوفات آستان قدس رضوی در دوره صفویه» از دکتر ابوالفضل حسن آبادی، مقاله «نگاهی به نذورات مردم در دوره قاجار» نوشته رقیه ابراهیمی، کتاب «عقاید و رسوم مردم خراسان» تالیف دکتر ابراهیم شکورزاده، یادداشت‌های حسن احمدی‌فر و شادی شاملو و گفت‌وگوی با جواد نواییان رودسری استفاده شده است.

طرح شناسایی و مرمت کتیبه‌های سنگی منطقه ثامن

حسینیه قفل‌گرها با موقوفه‌های گم‌شده

سیده‌نعیمه زینبی| چندی پیش، طرح «مرمت و حفاظت از کتیبه‌های منطقه ثامن» در شهرداری قدیمی‌ترین منطقه شهری مشهد آغاز شد و مرمت‌کاران، کارشان را از مسجد «پایاب» در ابتدای کوچه «حمام‌حاج‌نوروز» آغاز کردند. در این طرح، هجده کتیبه در منطقه ثامن شناسایی شد تا در مرحله بعد، مرمت و در مکان خودشان جانمایی شود. بعد از بررسی و شناسایی کتیبه‌های سنگی منطقه ثامن، کار مطالعه و خوانش این کتیبه‌ها آغاز شد و هم‌زمان کتیبه‌هایی که بر اثر گذشت زمان آسیب دیده و فرسوده شده بودند، مرمت شدند.

در مرحله بعد، برای حفاظت از این یادگارهای تاریخی ارزشمند، نصب پوشش حفاظتی برای لوح‌های سنگی در دستور کار شهرداری منطقه ثامن قرار گرفت. معرفی این کتیبه‌ها که بسیاری از آن‌ها وقف‌نامه آب‌انبار، مسجد یا حسینیه هستند، می‌تواند به شناسایی هویت و میراث به‌جای‌مانده از نیاکان این خاک کمک کند.

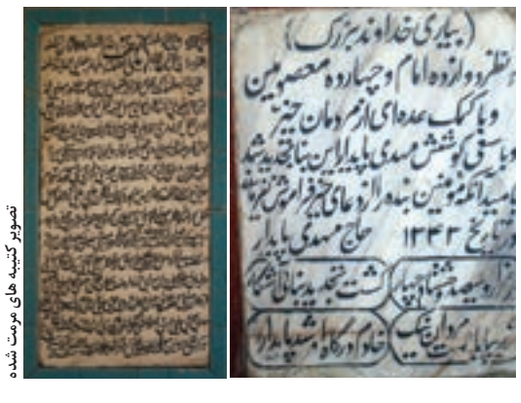
حجت عابدی، مسئول اجرای این طرح، و حامد طهماسبی، کارشناس ارشد تاریخ، خوانشگر متون سنگی هستند. کتیبه قفل‌گرها یکی از این لوح‌های سنگی است که در کمرکش عیدگاه، جاخوش کرده است و ما در این مطلب به آن می‌پردازیم. طهماسبی با ما همراهی می‌کند تا متن روی سنگ‌ها را بخوانیم.

حسینیه ۲۰۰ساله با بنای ۱۲ساله؟

البته ازحسینیه قفل‌گرها با سابقه‌ای دویست‌ساله، آنچه برای ما باقی مانده است، امروزه همین کتیبه است. زیرا بنای تاریخی حسینیه در سال ۱۳۹۰ خورشیدی به بهانه نوسازی، به‌طورکامل تخریب و از نو بنا شد؛ به همین دلیل آنچه اکنون با نام حسینیه قفل‌گرها می‌شناسیم، به‌لحاظ ساختمان، ارزش معماری و تاریخی ندارد. اما اگر از وجه تاریخی آن بگذریم، این بنا که یک هیئت قدیمی با عمر طولانی نیز دارد، میراث‌دار هویت مردم مشهد است و در حافظه تاریخی محله عیدگاه به یادگار مانده است. کتیبه این بنا نیز در سال ۱۳۱۶ هجری قمری نگاشته شده و در زمان تجدیدبنای آن، دوباره در محوطه حسینیه جانمایی شده است. متن کتیبه با عبارت «ا... هو الواقف علی الضمایر» که از قدیم مرسوم بود در ابتدای وقف‌نامه‌ها نوشته شود، شروع می‌شود. پس از آن شعر «ای سرگشته جدا ز تیغ دشنه/ اندر لب آب با لبان تشنه// باقر ز برای سال تاریخ بکش/ جانم به فدای آن شهید تشنه» که به واقعه کربلا و ارادت واقف به امام‌حسین(ع) اشاره می‌کند، در لوح سنگی حکاکی شده است. سپس با عبارت «مخفی نماند موقوفات تکیه قفل‌گرها» به این شرح فهرست شده است: «موقوفات مرحوم حاجی‌محمدبن‌مرحوم حاجی‌علی و نه باب دکان با حوالی، وصل به حسینیه قفل‌گرها مع (با) محوته با یک باب حوالی وصل به حوض قفل‌گرها و طرفی به محوته حاجی‌محمدحسن می‌باشد و یک باب حوالی (لغت کهن به معنای خانه) جنب بارو و محوته کل خاتون و محوته چاووش‌ها وصل باروی شهر با دیوار خانه عالیجاه شاهزاده مهدی‌قلی‌میرزا که سالی پنج من روغن‌چراغ به حسینیه می‌دهد، دو باب دکان عصاری و سبزی‌فروشی موقوفه مرحوم حاجی‌عبدا... وقف مسجد و حسینیه مزبور و یک باب دکان حاجی‌علی‌اکبر وصل به حوض قفل‌گرها (حوض مزبور با نام آب‌انبار قفل‌گرها، حدفاصل مسجد و حسینیه قفل‌گرها، جنب مغازه‌کلیدسازی، قرار دارد) موقوفه مرحوم حاجی‌محمدصادق: سه باب دکان که دو باب مع طویله روبه‌روی حسینیه مزبور و یک باب دیگر مع طویله و انبار که واقع است بر دم قبرستان، موقوفه مرحوم حاجی‌اسماعیل: یک باب دکان دم قبرستان، مع انبار وصل به موقوفات حاجی‌صادق. موقوفه مرحوم حاجی‌آقایی: یک باب دکان صباغی در خیابان سفلا (خیابان نواب‌صفوی) درب کاروان‌سرای دارزوار و نصف دکان بقالی وصل به حوالی حاجی‌حسن و نصف از دکان صباغی، نصف حوالی، وصل به دکان روبه‌روی حوالی حاجی‌فریدون و یک باب حوالی نایب‌رمضان حدی به حوالی حاجی‌حسن و ممر خواص می‌باشد و چهار کوره گچ‌پزی درب دروازه عیدگاه و دو باب دکان باشد». موقوفاتی که برای یک تکیه بسیار زیاد به نظر می‌رسد ولی احتمالا اگر از هیئت امنا سراغ آن‌ها را بگیریم، می‌گویند هیچ‌کدام دیگر وجود ندارد و در طرح‌های توسعه‌ای اطراف حرم مطهر، تخریب یا تصرف شده‌اند؛ البته واقف در آخر این کتیبه، حجت را بر کسانی که بخواهند وضعیت موقوفه‌اش را تغییر بدهند، معلوم می‌کند: «هرکس تغییر دهد این موقوفه را، به لعنت خدا و رسول گرفتار شود. به خون جناب سیدالشهدا شریک باشد. سنه ۱۳۱۶».

۶۸ سال بعد، کتیبه دیگری برای این موقوفه نگاشته می‌شود که به بازسازی آن اشاره می‌کند و باتوجه‌به زمان، زبان آن‌هم امروزی‌تر شده است: «به‌یاری خداوند بزرگ و نظر دوازده امام و چهارده معصوم و با کمک عده‌ای از مردمان خیر و با سعی و کوشش مهدی پایدار، این بنا تجدید شد» و در آخر با این امید که مؤمنان، او را از دعای خیر فراموش نکنند، همین موضوع را با زبان شعر نیز بیان کرده است: «در هزاروسیصدوهشتادوچهار/ گشت تجدید بنایی آشکار// شد به‌پا با جمعیت مردان نیک/ خادم درگاه او شد پایدار».

طبق گفته طهماسبی، کارشناس تاریخ، این دو کتیبه در شرایط خوبی نگهداری می‌شوند و نصب یک تابلوی راهنمای گردشگری در نمای بیرونی دیوار حسینیه قفل‌گرها در راسته کوچه عیدگاه، می‌تواند به شناسایی بهتر این اثر کمک کند.



تصویر کتیبه های مرمت شده