

تاریخچه ی آبگوشت در ایران !!

۱۵ دی ۱۳۹۳ ساعت ۱۸:۰۹

آبگوشت به هزار و یک دلیل از خوراک‌های کهن ایرانیان است. یکی از این دلایل، شیوه کوچی و عشایری زندگی نیاکان ایران، برپایه فرهنگ دامپروری است. ایرانیان حتی هنگامی که شهرهای کهنی همچون همدان و شوش و پارسه را ساخته بودند، به معنی واقعی یکجانشین نشده بودند و باز شاهان و درباریان، همانند مردمان در راه این شهرها بیلاق و قشلاق می کردند.

آبگوشت به هزار و یک دلیل از خوراک‌های کهن ایرانیان است. یکی از این دلایل، شیوه کوچی و عشایری زندگی نیاکان ایران، برپایه فرهنگ دامپروری است. ایرانیان حتی هنگامی که شهرهای کهنی همچون همدان و شوش و پارسه را ساخته بودند، به معنی واقعی یکجانشین نشده بودند و باز شاهان و درباریان، همانند مردمان در راه این شهرها بیلاق و قشلاق می کردند. این جابه‌جایی فصلی، حتی تا چند دهه پیش، میان قشلاق تهران و بیلاق شمیران هم، برای بعضی خانواده‌های متمول، متداول بود. پس گمان نکنید که زندگی کوچی با پایتخت ۲۰۰ساله اخیر ایران نسبتی ندارد.



آبگوشت، محصول زندگی یکجانشینی است و کباب، خوراک زندگی کوچ‌نشینی و کوچندگان تنها هنگامی که به مقصد نهایی می‌رسیدند، فرصت و شرایط بارگذاشتن آبگوشت را می‌یافتند. اگر به مستندهای این نیم قرن که از زندگی عشایر ایران ساخته شده، نگاهی بیندازید، گله‌های چندهزار سَری را می‌بینید که هر یک از بزها، گوسفندان، گاو و اسبان برای صاحبانشان مهم و محترم‌اند و جان دامداران به جان دام بسته است و بسیار کم پیش می‌آید که دام را سربرند و جز از شیر و فرآورده‌های شیری آنها، تغذیه نمی‌کرده‌اند. اما در راه ناهموار و پرخطر کوچ هر روزه چند سَر از این دام‌های سلامت و پرورار، ناکار و تلف می‌شده‌اند و عشایر پیش از آنکه دام، جان بدهد، آنها را سر می‌بریدند و کباب شام را به راه می‌کردند. کوچ، زمانبندی داشت و می‌بایست که به موقع به مقصد می‌رسیدند و گرنه هزار و یک ضرر و خطر طبیعی، در راه بود. پس فرصت بارگذاشتن آبگوشت تا رسیدن به مقصد، در سفر دست نمی‌داد. آبگوشت ظهر فردا را، از شب قبل باید بارگذاشت و پیشتر مقدمات و مخلفات آن را مهیا کرد که این همه، جز در یکجانشینی ممکن نبوده و نیست.

دیگر اینکه بساط کباب را به سادگی با سیخی چوبی نیز در بیابان می‌توان به راه کرد اما آبگوشت جز در ظرف پخته نمی‌شود. ساکنان فلات ایران هزاران سال پیش، نخستین ابزار و ظرف‌ها را از چوب و سنگ ساختند. اما ظرف چوبی روی آتش کارکردی نداشت و تنها ظرف‌های سنگی به کار می‌آمدند. پس از آن بود که توانایی ساخت سفال حاصل شد و انواع و اقسام ظرف‌ها شکل گرفت. هزاره‌ها ظرف‌های سفالین به کار می‌رفتند، تا انسان ایرانی به راز سنگ‌های معدنی و آب‌کردن و ریخته‌گری فلزات پی برد و از آن ابزار و ظرف ساخت و ظروف فلزی را به میان آورد. جالب است که آبگوشت، هنوز که هنوز است در سه ظرف سنگی، سفالی و فلزی، طبخ و میل می‌شود. انواع دیزی سنگی و سفالی و رویی (رویی به معنای رویین یعنی ساخته شده از فلز روی که به زبان عامیانه به آن روحی هم می‌گویند) هنوز به شیوه هزاره‌های دور، در ایران ساخته و به کار برده می‌شود و این سه نوع

دیزی، یادگاری است از سه عصر سنگ و سفال و فلز در باستان‌شناسی.

در قدیم پلو یا چلو را در مجمعه‌های بزرگی می‌کشیدند، که به آنها «قاپ» یا «قاب» می‌گفتند و چند نفر با دست از یک قاپ مشترک، غذا می‌خوردند. ممکن بود که چند آدم بزرگ و پرخور با پیری یا کودکی نحیف و کم‌غذا در قاپی همسفره و هم‌غذا شوند. این بود که تقسیم غذا عادلانه نبود و یکی به اصطلاح، قاپ دیگری را می‌زدید و غذای بیشتری می‌خورد. این بود که ایده «قاپ شخصی» به میان آمد که برای هر کس قاپ کوچکی غذا بکشند و آن را در پیش وی بگذارند. این بود که این «پیش‌قاپ» را «بُشقاب» نامیدند. یک قاپ بزرگ پر از غذا سر سفره می‌آمد و چند قاپ کوچک خالی (بُش به ترکی: خالی) گرد آن می‌چیدند و برای هر بشقاب، جدا غذا می‌کشیدند. اما آبگوشت چه برای یک تن پخته شود، چه هزار تن، محتوای هر دیزی جدا، درون خود آن می‌پزد و گوشت و نخود و آب، برای هر دیزی به پیمانه برابر ریخته می‌شود و تبعیضی در میان نیست. مانند پلو همه را در یک دیگ نمی‌پزند و پس از پخت، غذا را نمی‌کشند، بلکه اول سهم خام هر دیزی کشیده می‌شود و پس از تقسیم، پخت آغاز می‌گردد.

اما پختن و خوردن آبگوشت کار ساده‌ای نیست. شاید همگان به پختن آن کاری نداشته باشند اما همه از خوردن آن لذت می‌برند. اما اگر یک خارجی از راه برسد و یک دیزی سنگی داغ با سنگک و ریحان جلویش بگذارد، شاید لذتی از لذیذی آن نبرد. چراکه خوردن آبگوشت آموزش می‌خواهد. با قاشق از دهانه تنگ دیزی چیز زیادی بیرون نمی‌آید، مگر اینکه دیزی را کج کنید و برای کج کردن هم، دست خواهدسخت، مگر آنکه با تکه نانی گوشه ظرف را بگیرید و در این کار حتی دستمال کاغذی هم، کمک تکه نان را نخواهد کرد. البته بعضی از دیزی‌های سفالی دو دسته کوچک در دو طرف دارند که در این موقع به دستگیری خورنده می‌آیند.

آبگوشت دو بخش دارد، بخش «تر» که به آن «ترید» می‌گوییم و بخش «خشک» که «کوبیده» می‌خوانیم. همان آب و گوشت که روی هم آبگوشت را پدید آورده‌اند. تقریباً با هم پخته می‌شوند اما جدا خورده می‌شوند. اما عمل آوردن این دو بخش به عهده آشپز نیست و شاید تنها خوراکی باشد که خورنده نیز در کار طبخ شریک است. اگر این دو بخش را جدا نکنید، تبدیل به سوپی نه چندان دلچسب خواهد شد و اگر هر یک از این دو بخش را خوب به عمل نیاورید، یعنی مثلاً کوبیده را آبدار بردارید، لطفی نخواهد داشت. خلاصه آنکه آبگوشت خوردن کار هر کسی نیست و اگر برای نخستین بار کسی سر سفره آبگوشت بنشیند، بی‌راهنما به راحتی از ماجرا سر در نخواهد آورد.

گوجه‌فرنگی و سیب‌زمینی دو جزء لاینفک آبگوشت‌های امروزی‌اند و برای ایرانیان شاید تصور آبگوشت بی‌سیب‌زمینی و گوجه‌فرنگی ممکن نباشد. اما شاید ندانید که این دو محصول فرنگی تا صد سال پیش از این، در ایران ناشناخته بوده‌اند. اما آبگوشت پیش از واردات این دو نیز، با گوشت و آب و نخود، آبگوشت بوده. ایرانی همان طوری این دو محصول فرنگی را در دیزی کرد و به آن دو رنگ ایرانی بخشید که جانشینان یونانی اسکندر و مغولان وارث چنگیز را به ایرانیان اصیل و ایران دوست تبدیل کرد.

آدرس مطلب :

<https://www.cafetari.kh.com/news/۳۵۱۹۴/درایران-آبگوشته-تاریخچه>