

بررسی تاریخچه آشپزی در ایران



تاریخچه

در تاریخ افسانه‌های ایران آمده است که پختن غذا و خوردنی از دوران پادشاهی ضحاک آغاز شد. پیش از آن دیوها به این هنر آشنایی داشتند و انواع آش‌ها و باهای خوش و خوردنی‌های لذیذ را می‌پختند. از میان نوشته‌هایی که از زبان پهلوی در دست است در رساله دلکش خسرو کواتان و ریتک (خسرو و ریدگ) نکاتی دربارهٔ خورش‌ها و خوردنی‌ها و شیوهٔ بکار بردن و چگونگی آن‌ها در دوره ساسانی به دست می‌آید که در تنظیم تاریخ آشپزی در ایران مآخذ معتبر است. نام بسیاری از طعام‌های ایرانی و اصطلاحات طبخ‌ی که معرب شده است در کتاب‌های زبان عربی دیده می‌شود. در زبان عربی کتاب‌های چندی در زمینهٔ آشپزی وجود دارد که با پخت‌وپز ایرانیان بی‌ارتباط نیست چه از حیث اصطلاح و واژه میان این دو دسته شباهت‌هایی دیده می‌شود. این امر احتمالاً به این سبب بوده است که در دستگاه‌های دیوانی و اداری خلفای عباسی تعداد زیادی از ایرانیان دخیل بودند و طبعاً آداب و عادات آنان در زندگی اعراب نفوذ کرده، از جمله روش آشپزی ایران در زمان عباسیان مورد توجه قرار گرفته است.

آشپزی ایران در دوره ی معاصر

تعریف آشپزی ایرانی در قالبی کلی به علت وجود تنوع بسیار در روش‌ها و مواد غذایی کاری دشوار به نظر می‌رسد. از این رو بهتر آن است که روش‌ها و اصولی که در اکثر دوره‌ها و در اکثر مناطق وجود داشته است را سنگ محک بگیریم و از روش‌ها و اصولی که تنها در دوره‌ای خاص و یا تنها در منطقه‌ای خاص باب بوده است فاکتور بگیریم تا تعریفی که از این آشپزی ارائه می‌شود از عمومیت بیشتری برخوردار باشد. اطلاعات اندکی که از دوره ی اسلامی و پیش از اسلامی به دست آمده است، نشان می‌دهد که آشپزی در دربار ایران و همچنین در طبقه ی مرفه و اشراف جامعه همواره با تشریفات بسیار همراه بوده است. همچنین اطلاعات به دست آمده از دربار عباسیان جای شکی باقی نمی‌گذارد که دربار عباسی راه و رسم آشپزی دربار ساسانی را در میان اشراف زمان خود ادامه داده است. با این وجود ردپای آشپزی "درباری" ایرانی کمتر در آشپزی معاصر و امروزی ایران دیده می‌شود. ریشه ی آشپزی ای که امروز در ایران سراغ داریم را احتمالاً می‌توان در قرون چهارده تا شانزده

میلادی جستجو کرد: زمانی که مغول ها و تیمور، ایران را به تصرف خود در آوردند و در نتیجه رسم و رسوم آشپزی و غذاهای این مناطق به داخل ایران نفوذ کرد و با رسم و رسوم آشپزی ایران آن زمان، سبک و شیوه‌ای ترکیبی و جدید ساخت که تقریباً همانی است که امروزه از آشپزی ایران سراغ داریم .

گزارش های به دست رسیده از آشپزی ایران از قرون چهارده و پانزده میلادی تصویری کلی از آشپزی مردم ایران در شهر های بزرگ را به نمایش می گذارد. سوپ هایی به غلظت پوره با نام "آش" که معمولاً از غلات، سبزیجات و گیاهان تهیه می شده، بی شک شباهت بسیاری به آش های امروزی داشته است و از جمله غذاهایی است که از آن زمان تا کنون بر سر سفره ی ایرانیان وجود داشته است. در عوض، استفاده از لبنیات چنان که پیشتر نیز گفت شد احتمالاً از تاثیرات آسیای میانه در زمان مغول ها و تیمور است. پاستا نیز در همین دوره وارد فلات ایران شده است و به شکل های مختلفی مانند راویولی، نودل، و دامپلینگ اما با اسامی اغلب ترکی مورد مصرف قرار می گرفته است .

در آشپزی امروز افغانستان، تاجیکستان، ترکمنستان و ازبکستان درست کردن راویولی که با مواد متنوعی پر می شود (مانند پیراشکی) از جایگاه ویژه ای برخوردار است. در این مناطق برنج و غذاهای حاوی برنج در آشپزی، بخصوص آشپزی های مناسبی و مجلسی از جایگاه بخصوصی برخوردار نیستند. این در حالی است که در ایران، برنج جایگاهی ویژه در آشپزی ایرانی دارد. این اهمیت از زمان صفویان آغاز شد و به مرور تا اواخر قرن شانزدهم میلادی به یکی از مهمترین ارکان تشکیل دهنده ی آشپزی ایرانی تبدیل گشت. از این زمان به بعد دو روش کلی در آشپزی ایران شکل گرفت: اول "چلو خورش" و دوم "پلو" که هر دو ریشه در آشپزی آسیای میانه داشته و به مرور از قرن های آغازین حکومت صفوی در ایران تکامل یافته و به صورت امروزی در آمده است. محبوبیت برنج باعث شد که ایرانیان به فکر کشت آن بخصوص در نواحی ساحلی دریای خزر بیفتند. اما طعم برنج هندی با وجود قیمت گران تر آن همچنان ترجیح داده می شد. این امر باعث واردات عمده ی

بذر برنج هندی بویژه از نواحی شمال غربی هند شد و پس از مدتی برنج ایرانی نیز از کیفیتی مطلوب برخوردار گشت. بر خلاف افغانستان و آسیای میانه، برنج قوت غالب ایرانیان شد و پاستا تقریباً از سفره ی آنان حذف گشت. همچنین گندم و بلغور که برای مدتی طولانی در سبب غذایی ایرانیان قرار داشت، محبوبیت خود را در مقابل برنج از دست دادند. برنج که اکنون به غذایی رسمی در دربار صفوی تبدیل شده بود، توجه گورکانیان هند را به خود جلب کرد و تاثیر بسزایی در شکل گیری آشپزی مدرن هند بر جای گذاشت. شاهد این مدعا نیز لغات

و اصطلاحات آشپزی در فرهنگ آشپزی هندوستان (بویژه هندوستان شمالی) است که اغلب واژه های فارسی هستند .

شاید بتوان گفت شکلی از آشپزی ایرانی که در دوره ی صفوی و تحت تاثیر آشپزی آسیای میانه شکل گرفت و به مرور تکامل یافت، بهترین نمونه از آشپزی ایرانی بخصوص آشپزی مجلسی ایرانی است. این سبک آشپزی بسیار متمایز از سبک آشپزی عثمانی است که ترکیبی از آشپزی ترکیه ی آسیای میانه و آشپزی کهن مدیترانه با آشپزی ایرانی بود. امروزه هنوز هم آشپزی ایرانی تفاوت های پایه‌ای بسیاری با آشپزی کشورهای اطراف مانند ترکیه، کشورهای عربی حاشیه ی خلیج فارس و کشورهای حوزه ی شبه جزیره ی بالکان دارد که همگی بیشتر تاثیرپذیر از آشپزی عثمانی بوده اند. مثلا در حالیکه برنج، اصلی ترین رکن آشپزی ایرانی به شمار می رفته، همواره در آشپزی عثمانی غایب بوده است و در عوض سبزیجاتی همچون گوجه فرنگی، سیب زمینی، فلفل دلمه ای و ذرت و همچنین مواد غذایی دیگری همچون بوقلمون که در آشپزی عثمانی به وفور استفاده می شده، تا قرن نوزدهم وارد ایران و آشپزی آن نشد .

تهیه و تنظیم : شکوفه افشاری راد