درخشان پرودگار

اللهم زدنا احدا صمدا قیوما

سرشناسه : نادرمیرزا قاجار، ۱۲۴۲-۱۳۰۳هـ.ق.
عنوان و نام پدیدآور : کارنامهٔ خورش : دستور غذاهای نادرمیرزا قاجار/ به کوشش نازیلا ناظمی.
مشخصات نشر : تهران: نشر اطراف، ۱۳۹۹.
مشخصات ظاهری : ۲۷۰ ص.
شابک : ۹۷۸-۶۲۲-۹۹۲۲۴-۹-۱
وضعیت فهرست نویسی : فیپا
یادداشت : بر اساس نسخه خطی موجود در کتابخانه مجلس شورای اسلامی به شماره ۸۱۴۵.
موضوع : آشپزی ایرانی -- تاریخ -- قرن۱۳ق.
رده بندی کنگره : ۹الف/TX۷۲۵
رده بندی دیویی : ۶۴۱/۵۹۵۵
شماره کتابشناسی ملی : ۵۲۳۳۴۹۳

❖ کارنامهٔ خورش ❖

دستور غذاهای نادرمیرزا قاجار

به کوشش نازیلا ناظمی

ویرایش : فاطمه ستوده
باز بینی نهایی متن : زهره ترابی
با تشکر از امین شیرپور
دبیر فنی : محمدرضا لری‌چی
طرح جلد : حمید قدسی
چاپ : کاج صحافی : ثمونه
شابک : ۹۷۸-۶۲۲-۹۹۲۲۴-۹-۱
چاپ اول : ۱۳۹۹، ۲۰۰۰ نسخه

اطراف

همه‌ی حقوق چاپ و نشر این اثر برای «نشر اطراف» محفوظ است. هر گونه تکثیر، انتشار و بازنویسی این اثر (چاپی، صوتی، تصویری، الکترونیکی) بدون اجازه‌ی کتبی ناشر ممنوع است. نقل برش‌هایی از متن کتاب با ذکر منبع آزاد است.

تهران، خیابان شریعتی ، خیابان قبا، کوچه کوروش، پلاک ۱۴، واحد ۲- تلفن: ۲۲۸۹۰۵۵۷
Atraf.ir

کارنامهٔ خوش

دستور غذاهای نادرمیرزا قاجار
به کوشش نازیلا ناظم



عنوان کارنامهٔ خورش و سرفصل‌ها براساس دست‌خط خود نادرمیرزا بازطراحی شده است

❖ بدان که نخست باید خورنده را به راستی خواهش خوردن باشد و در گرسنگی خورَد که گواریدن آن آسان شود و تن فربه کند و نیرو دهد و رنج و نالانی نیاورد و خورنده شادان زید و گفتار خوب کند و هر چه گوید از روی دانش و بینش بُوَد. چه، اگر به سیری و بی‌خواهشی خورَد، رنجور گردد و گفتارها سرسری گوید و خوردنی گوارا نبُوَد و آشامیدن نوش نگردد و تن نپرورد. بسا باشد که فربهی آرد، آن‌چنان بُوَد که گاوان خورند و ندانند که چه می‌خورند ❖

فهرست

۳۷ | **درهمه گونهٔ آش‌ها است**
که به پارسی «با» گویند

۷۵ | **درشناختن پلاوها**
که از برنج و دیگر چیزها پزند

۱۱۱ | **درگونهٔ مسمن‌ها**
که به تازی «ادام» گویند

۱۵۷ | **درگونهٔ بریان‌ها**
که از ماهی و دیگر پرندگان پزند

۱۸۵ | **درگونهٔ کوفته‌ها**
که به همه روزگارِ سال پزند و خورند

۱۹۵ | **درگونهٔ کوکوها**
که در کشخرا ایران پزند

۲۰۵ | **درگونهٔ بورانی‌ها**
که برای مزیدن پلوها و چلوها نهند

۲۱۹ | **درگونهٔ خورش‌ها**
که چندگونه است همه نیکو

۲۳۱ | **درگونهٔ آبگوشت‌ها**
که بانیروترین خوردنی‌هاست



یادداشت اول

نوشته‌ی پیش رو گرچه به طور عمده به مسائل آشپزی پرداخته اما بی‌گمان اثری تاریخی است، زیرا تاریخ فقط تاریخ سیاسی نیست. اغلب در تعریف تاریخ آن را به آگاهی‌ها و اخبار گذشتگان محدود می‌کنیم و از تمام وقایع گذشته، تنها حیات سیاسی را تاریخ می‌شماریم. حال آن‌که تاریخ، شالوده‌شناسی حیات اجتماعی و تمام آگاهی‌هایی است که اساس حیات کنونی را می‌سازند. اعتبار و ارزش وقایع تاریخی به‌خاطر خود گذشته نیست، حوادث گذشته از آن روی اهمیت دارند که تبار و ریشه‌های زندگی جاری انسان را نشان می‌دهند و گذشته نیز فارغ از اکنون اصالتی ندارد. به بیان دیگر، به باور ما تعریف تاریخ با تاریخ‌پژوهی که بازنویسی سرگذشت پیشینیان است و علم‌الاخبار که به نقل روایت‌های گذشتگان می‌پردازد، به هم آمیخته است و از ترکیب ناهمگون این مفاهیم چنین برمی‌آید که تاریخ به معنای گذشته‌شناسی است و گذشته تمام

حیات اجتماعی را در بر می‌گیرد نه صرفاً حوادث سیاسی.
بنابراین در صورتی که تاریخ را به گذشته‌ی سیاسی محدود نسازیم و آن را همه‌ی زندگی سیاسی، اقتصادی و فرهنگی گذشته بدانیم، می‌توانیم بگوییم که آثار تاریخی، تمام نوشته‌هایی به شمار می‌روند که حاوی اطلاعات و تصویری کامل از گذشته‌اند، نه لزوماً سرگذشت شاهان و بزرگان یا سلسله‌نگاری. کتاب پیش رو با عنوان کارنامهٔ خورش هم حاوی اصول و قواعد آشپزی و فواید غذاها و خوراکی‌ها است، هم رخدادهایی سیاسی و اجتماعی را روایت می‌کند که شاید از این دیدگاه هرگز مطرح نشده‌اند: زندانی شدن نویسنده در زمان محمدشاه، ماجراها و وقایع دیدار او با پدرش، برکناری او از حکومت به خاطر دشمنی، شورش شاهسون‌ها، دیدارش با رئیس شاهسون‌ها، آشنایی با خارجی‌های تبریز از جمله سر هنری راولینسن و ماجرای بازگشت وی به امور دیوانی و حواشی آن.
اما درباره‌ی نویسنده باید در نظر داشت که شاهزادگان قاجار دو دسته بودند، دسته‌ای معدود که فاضل و باکمالات بودند و اندیشه‌ی خدمت داشتند. در رأس آنان عباس‌میرزا که با تربیت میرزاعیسی فراهانی ملقب به میرزا بزرگ، یگانه‌ای بود با اندیشه‌ی بر کشیدن ایران‌زمین. همچنین فرهادمیرزا قاجار از دسته‌ی همین شاهزادگان فرهیخته بود و بالاخره شاهزاده‌ی فاضل دیگری از همین گروه، مثل نادرمیرزا قاجار که نویسنده‌ی این کتاب است. نادرمیرزا با وجود زجر و ناراحتی‌هایی که بر او تحمیل شد، از مسیر انصاف و فرهیختگی بیرون نرفت و هرگز در دسته‌ی دوم که شاهزادگانی الدنگ و عیاش بودند، در نیامد. به همین سبب گذشته از خدمات دیوانی، توانست آثاری مانند تاریخ و جغرافیای دارالسلطنه‌ی تبریز و چندین کتاب دیگر از جمله همین کتاب آشپزی را پدید آورد.
کارنامهٔ خورش را باید از جمله آثار ارزشمند این شاهزاده دانست که به شکلی بسیار ظریف، تاریخ، ادبیات و سرگرمی را با یکدیگر تلفیق کرده و به بهانه‌ی

آموختنِ آنچه سفره‌های قاجاریان را زینت می‌داد، ناگفته‌های بسیار گفته است. بسیار جای خوشوقتی است این نسخه‌ی خطی توسط سرکار خانم ناظمی تصحیح و آماده‌ی چاپ شده است. نزدیک به دو دهه است افتخار همکاری با ایشان را دارم و آثار تاریخی خطی زیادی را به یاری و همکاری وثیق ایشان عرضه کرده‌ایم، از جمله روزشمار تحولات ایران در عصر قاجار، مآثر سلطانیه عبدالرزاق بیک دنبلی، سیاست‌نامه‌های قاجاری، رسائل مشروطیت و دو جلد تاریخ قاجاریه، تاریخ ذوالقرنین خاوری شیرازی و کتاب دیگری که به زودی منتشر خواهد شد. امید است کتاب پیش رو، نظر تمامی اهل کتاب و به‌ویژه دوستداران تاریخ سیاسی، اجتماعی و فرهنگی قاجار را جلب کند و اثری ماندگار شود ❖

دکتر غلامحسین زرگری‌نژاد

پاییز ۱۳۹۸

مقدمه‌ی پژوهشگر

کارنامهٔ خورش اثر نادرمیرزا قاجار، به گفته‌ی اعتمادالسلطنه «کتابی است در انواع اطعمه و الوان اغذیه‌ی ایرانی و کیفیت طبخ و ترکیب و ترتیب هریک از آش‌ها و خورش‌ها و هرگونه پختنی‌های مردم این مملکت از اهالی حضاره و ایلات رَحاله... و به فارسی خالص برنگاشته.»[1] ولی این اثر بدیع، تنها دستوری برای پخت غذا نیست بلکه فرهنگ‌نامه‌ای از آداب و رسوم، روابط اجتماعی و اصطلاحات عامه‌ی مردم ایران است. امروزه بسیاری از کلمات و اصطلاحاتی که در این کتاب به کار رفته‌اند، با ورود و گسترش واژگان بیگانه فراموش شده‌اند و یادآوری آن‌ها غنای زبان فارسی را در توصیف جزئیات زندگی روزمره معلوم می‌کند.

نادرمیرزا دلیل تألیف این کتاب را دلتنگی به خاطر اقامت اجباری در یکی از

---

۱. اعتمادالسلطنه، محمدحسن خان. المآثر و الآثار، انتشارات سنایی، تهران: ۱۳۰۶.

روستاهای آذربایجان که تیول او بوده و دور ماندن از کتاب‌ها و کارهای دفتری بیان می‌کند.

> سالی چنان افتاد که به آذرآبادگان به روستاها در تابستان به سر می‌بردم به سَراو و آن دهکده‌ها مرا بود به فرمان شاهنشاه و آن‌جای بودند خانگی و فرزندان من. مرا خوی بود به نگاه کردن در نامه‌های تازی و پارسی. و آن فراهم نبود، ازیرا که یک‌تنه به لشکرگاه آمده بودم... بر خود فرو پیچیدم و اندیشه‌ها کردم که مرا پیشه باید که روزگار بگذرد و روز و شب به سر آید و یادگاری باشد به تازی و پارسی... شبی بانوی من گفت «بیا تا چامه گوییم که شب بس دراز است و افسون خواب، چامه است.» گفتم «نخست تو گوی و من نیز داستانی به یاد آرم و دیگر شب گویم.» سرود که «خورش‌های ایران‌زمین چند گونه است؟» گفتم «چه دانم. خوردنی و پختنی زنان سازند و پزند. تو گوی هر آنچه دانی از این دست و من تو را نگارنده باشم.»

او و همسرش ـ که در تمام کتاب با الفاظی همچون کدبانو، بانوی سرای، بانوی من و خانه‌خدای خطاب شده است ـ تمام خوراک‌های مرسوم زمان خودشان را با تقسیم‌بندی دقیق، یک‌یک برمی‌شمرند و به رشته‌ی تألیف در می‌آورند.

نادرمیرزا در این اثر بنا به رسم تاریخ‌نگاران و نویسندگان قاجاری ضمن بیان موضوع اصلی کتاب، به بیان خاطراتی از تاریخ زندگی خود و گوشه‌ای از حوادث سیاسی و اجتماعی آن عصر می‌پردازد. داستان، خاطره، شعر، گزارش‌های اجتماعی، راهنمای عملی و قالب‌های متنوع دیگر در این متن با قلم و شیوه‌ای ساده کنار یکدیگر آمده‌اند، بدون این‌که هماهنگی و وحدت کل متن آسیب ببیند. از نمونه خاطراتی که نادرمیرزا بین دستور غذاها نقل می‌کند، به خاطره‌ی زندانی بودن پدرش می‌توان اشاره کرد.

نخست‌بار به روزگار مهین‌شهریار به سال نخست که اورنگ ایران از او به سزا زیب گرفت و همین شاهزاده، ملک قاسم میرزا، فرمان‌فرمای آذرآبادگان بود، ما را بدان مرز فرستاد با عباس‌قلی میرزا، پورِ ابراهیم‌خان که برادر نیای من بود از یک مادر، نه از یک پدر. از تبریز با اسب و ساز راه که آن بزرگ ما را فرموده بود. این نخست سواری بود که من در زندگانی خود کرده بودم، ازیرا که پیش از آن ما را سواری نفرموده بودند و به فرمان شاهنشاه در اردبیل و تبریز، بَندی بودیم با نگاهبان.

در جای دیگری نادرمیرزا از خاطره‌ی آشنایی‌اش با راولینسن ـ دیپلمات و شرق‌شناس انگلیسی و نخستین کسی که توانست خط میخی را بر اساس کتیبه‌ی بیستون بخواند ـ و دیگر انگلیسی‌های ساکن تبریز حرف می‌زند و مستنداتی درباره‌ی این مسافران در اختیارمان می‌گذارد. لابه‌لای دستور پخت غذایی مخصوص آذربایجان، به شرح شورش ایلات شاهسون و ماجرای مذاکره و دیدارش با رئیس ایل و ذکر خصوصیات او می‌پردازد و اطلاعات جامعی در این زمینه به مخاطب می‌دهد. در کمتر کتابی از آثار تاریخی عصر قاجاریه، وقایع چنین مستند و دقیق ثبت شده‌اند.

حدسی هست مبنی بر این‌که کدبانوی منزل که در این کتاب بارها مخاطب سخن قرار می‌گیرد شخصیتی ساخته و پرداخته‌ی ذهن نادرمیرزا باشد و او که نویسنده‌ای زبردست بوده، با ساخت این شخصیت دستورات آشپزی را در قالب داستان و قصه بیان کرده است اما باید توجه داشت که بر پایه‌ی اسناد، نامه‌ها و منابع قاجاری، نادرمیرزا هنگام تألیف کتاب واقعاً در شهر سراب ساکن بوده است و تمام وقایع تاریخی مذکور در کتابش رخدادهای حقیقی‌اند.

نادرمیرزا در کتاب کارنامهٔ خورش غیر از شرح وقایع سیاسی، به چگونگی ورود برخی خوراک‌ها و سبزیجات به ایران و رواج مصرف آن‌ها میان مردم می‌پردازد.

در بخش «در گونهٔ کوکوها» ورود سیب‌زمینی به ایران را شرح می‌دهد:

> نزدیک به سی سال است که این‌گونه سیب‌زمینی از فرنگ به ایران آمده، در فرنگ نیز این خوردنی تا این سال‌های نزدیک نبود. ریشهٔ آن از دنیای تازه بدین رویِ زمین آمده. سال‌های دراز بزرگان فرانسه این خوردنیِ نیکو نخوردندی. این را خورش ارزانیان دانستندی، تا یکی از شهریاران فرانسه این خوی زشت به یک سو نهاد. از این رستنی خورش‌های نیک بساخت و به خوان خود بنهاد و سرداران را بخواند، همگی بخوردند و او را بستودند.

نمونه‌ی دیگری از تسلط نادرمیرزا به غذاهای فرنگی آن‌جاست که در بخش «در گونهٔ پلاوها» از پخت رشته‌پلوی بدون برنج صحبت می‌کند و در واقع دستور پخت خوراک اسپاگتی را به روش ایرانی توضیح می‌دهد.

آشنایی نادرمیرزا با زبان‌های ترکی، مازندرانی، عربی و همچنین احاطه‌ی کامل به قواعد دستوری و لغت فارسی به او این مهارت را بخشیده که نام غذاها، گیاهان و برخی اصطلاحات آشپزی را بتواند به چهار زبان در متن و حاشیه‌ی کتاب بیاورد. در ذکر دستور غذاها هم به نام یا شیوه‌ی پخت غذا اکتفا نمی‌کند، بلکه سود و زیان خوردنی‌ها و پختنی‌ها و زمان مناسب برای خوردن آن خوراک را هم بیان می‌کند و با آوردن نقل قول‌هایی از بزرگان و ذکر روایاتی از پیشوایان دین به بررسی خواص درمانی گیاهان و انواع گوشت‌ها می‌پردازد.

براساس طب قدیم نادرمیرزا خوردنی‌ها را به چهار دسته‌ی گرم، سرد، خشک و مرطوب تقسیم می‌کند و به تشریح خواص هرکدام با توجه به «درجات» که در طب آن زمان معمول بود، می‌پردازد. منظور از درجات، همان استانداردی است که پزشکان در قدیم برای خواص و کیفیت خوراک‌ها از لحاظ مزاج چهارگانه و تأثیر آن‌ها بر بدن مشخص کرده بودند. در درجه‌ی اول، غذاهایی قرار می‌گرفتند

که سردی و گرمی آن‌ها معتدل بود و تأثیر بدی بر بدن نداشت؛ در درجه‌ی دوم خوردنی‌هایی بودند که تأثیر خود را بر بدن نشان می‌دادند اما ضرری برای بدن نداشتند؛ درجه‌ی سوم غذاهایی که مضر بودند اما باعث مرگ نمی‌شدند و در درجه‌ی چهارم خوردنی‌هایی قرار داشتند که سمی بودند و موجب مرگ مصرف‌کننده می‌شدند. با مطالعه‌ی کتاب آشکار می‌شود نادرمیرزا آشنایی کاملی با طب سنتی و خواص خوردنی‌ها داشته است.

نادرمیرزا قاجار در آخرین روز ماه رمضان سال ۱۲۴۲ قمری به دنیا آمده و در سال ۱۳۰۳ قمری هم در تبریز از دنیا رفته است. او پسر بدیع‌الزمان میرزا ملقب به صاحب‌اختیار و نواده‌ی فتحعلی‌شاه قاجار است که با دخترشاهرخ میرزا افشار ازدواج کرده. نادرمیرزا پس از دوران کودکی و همزمان با درگذشت فتحعلی‌شاه، به همراه پدرش از استرآباد به تهران آمد. مدتی پس از روی کار آمدن محمدشاه و وزارت یافتن حاج میرزا آقاسی، بدیع‌الزمان، پدر نادرمیرزا به آذربایجان فرستاده شد اما نادرمیرزا که در این زمان درس می‌خواند، در تهران ماند. از اقامت بدیع‌الزمان در آذربایجان زمان زیادی نگذشته بود که در پی بروز مخالفت‌ها و اغتشاشات علیه محمدشاه جمعی از شاهزادگان و پسران فتحعلی‌شاه از جمله بدیع‌الزمان دستگیر و زندانی شدند. دوران زندانی بودن پدر در آذربایجان و بازگشت نادرمیرزا به آن‌جا دورانی سخت و دردناک برای او بود. چنان‌که خودش در متن کتاب بارها با اندوه و تأسف به آن اشاره می‌کند. با وجود این، حبس پدر موجب شد نادرمیرزا برای همیشه در تبریز بماند و فرصت دانش‌اندوزی و بهره‌مندی از محضر اساتید بزرگی مانند ملامحمود طسوجی برایش فراهم شود. نادرمیرزا پس از تکمیل تحصیلات، در سن بیست و پنج سالگی، در همان آذربایجان که ولیعهدنشین شاهان قاجار بود، وارد امور دیوانی شد و منصب

مأمور امور مالیاتی را دریافت کرد ولی در سال ۱۲۹۸ هجری و بعد از آن‌که محمدرحیم‌خان نسقچی‌باشی به حکومت و امارات نظام آذربایجان منصوب شد، نادرمیرزا دوباره هدف عداوت و دشمنی قرار گرفت، بازداشت شد و تمام دارایی و اثاثیه‌اش را مصادره کردند. سال‌های سخت زندان و حبس با پادرمیانی میرزا کاظم اعتضادالممالک به پایان رسید اما خاطرات تلخ و دل‌شکستگی نادرمیرزا تمام نشد. سال‌های آخر عمر، بیشتر وقتش را به مطالعه و نویسندگی سپری کرد و در همان تبریز جان سپرد. نادرمیرزا را باید از جمله شاهزادگان صاحب‌قلم و فرهیخته‌ی قاجاری و در زمره‌ی نویسندگان، شاعران و تاریخ‌نگاران با سواد ایرانی به شمار آورد. از آثارش می‌توان به تاریخ و جغرافی دارالسلطنه تبریز، نوادر الامثال و لغات تشریح انسان اشاره کرد.

این کتاب بر اساس نسخه‌ی موجود در کتابخانه‌ی مجلس شورای اسلامی به شماره‌ی ۸۱۴۵ آماده شده است. نسخه‌ی خطی ۸۱۴۵ همراه یکی دیگر از تألیفات نادرمیرزا با عنوان نوادرالامثال که به زبان عربی است، در مجموعه‌ی نسخ خطی مجلس نگهداری می‌شود. علاوه بر نسخه‌ی موجود در کتابخانه‌ی مجلس، برای اطمینان بیشتر و رفع برخی شبهات در ناخوانده‌ها، نسخه‌ی موجود در کتابخانه‌ی ملی با شناسه‌ی ۱۹۰۷۱ـ۵ نیز بررسی و هر دو نسخه با یکدیگر مقایسه و مقابله شده‌اند.

در نسخه، مؤلف نام مشخصی برای کتاب پیشنهاد نکرده و عنوان انواع خوراک از نادرمیرزا که در ابتدای کتاب دیده می‌شود، نامی است که مسئول محترم کتابخانه هنگام شماره‌گذاری و ثبت در مجموعه روی نسخه نوشته است. آقای دکتر احمد مجاهد پیش‌تر یک بار این نسخه را خوانده‌اند و انتشارات دانشگاه تهران آن را با عنوان خوراک‌های ایرانی منتشر کرده است. اما در خوانش جدید

این نسخه‌ی خطی با توجه به تکرار دو واژه‌ی «کارنامه» و «خورش» در متن و تأکید مؤلف بر این دو واژه عنوان کارنامهٔ خورش به نشر اطراف پیشنهاد شد که مورد تأیید قرار گرفت.

در آماده‌سازی کارنامهٔ خورش علاوه بر خوانش دوباره و دقیق از نسخه‌ی خطی و رفع ابهام‌ها تلاش کردیم که با ویرایش و خوش‌خوان‌سازی، لذت خواندن این کتاب تاریخی را به طیف گسترده‌ای از خوانندگان پیشکش کنیم.

تغییراتی که برای راحت‌خوانی و وضوح متن اعمال کرده‌ایم با دقت فراوان و با قید وفاداری به متن اصلی انجام شده‌اند. عنوان‌بندی فصل‌ها و پاراگراف‌بندی مجدد، تمایز میان نقل‌قول‌های مستقیم و غیرمستقیم و اضافه کردن نشانه‌های سجاوندی، اعراب‌گذاری و کمک گرفتن از نیم‌فاصله برای خوانش درست کلمات و اسم غذاها از جمله کارهایی است که روی متن انجام شده است.

در موارد معدودی ــ عباراتی که نویسنده افعال آن‌ها را حذف کرده بود یا عبارات محاوره‌ای وارد متن شده بود ــ با افزودن برخی کلمات یا افعال به متن و یا حذف برخی از واژگان، زمینه‌ی روان‌تر شدن جملات فراهم شده است. در این موارد معدود برای آن‌که افزوده‌های ما قابل تشخیص باشد، آن‌ها را داخل دو قلاب [ ] قرار داده‌ایم.

بعضی کلماتِ با چند ضبط مختلف را نیز برای آسان‌خوانی متن یکسان‌سازی کردیم. بخشی از اشعاری که مؤلف در متن آورده بود، با اصل شعر تفاوت‌هایی داشت و ما برای روان شدن متن، شعرها را مطابق دیوان شاعر جایگزین کردیم. اما روایات و احادیث بدون تغییر در متن باقی مانده‌اند «العهدة علی الراوی.»

در بخش پی‌نوشت‌ها برخی نکات پیچیده‌ی متن را که شاید برای مخاطب امروزی به آسانی قابل درک نباشد، توضیح داده‌ایم و موارد اشتباهی را که تصحیح شده‌اند ذکر کرده‌ایم. همچنین برای آگاهی بیشتر خوانندگان، اشخاص،

مکان‌ها و اصطلاحاتِ آمده در متن و اطلاعات تاریخی مورد نیاز را هم در پی‌نوشت شرح داده‌ایم. توضیح برخی کلماتی که مؤلف با شکلی متفاوت از شیوه‌ی رایج کنونی نوشته هم در پی‌نوشت آمده است.

برای سهولت استفاده از کتاب شماره‌ی صفحات اصل نسخه که معمولاً در تصحیح نسخ خطی در آغاز هر صفحه قرار می‌گیرد، حذف شده است.

بسیاری از لغات و اصطلاحاتِ مورد استفاده‌ی نویسنده در روزگار ما ناآشنا هستند. این کلمات در متن اعراب‌گذاری شده‌اند و معنای آن در انتهای کتاب، در بخش واژگان و اصطلاحات آمده است.

از آن جایی که این کتاب برای استفاده‌ی مخاطب عمومی ـ و نه فقط پژوهشگران تاریخی ـ آماده شده است، به درخواست نشر اطراف دو واژه که ممکن بود در عرف باعث برداشت نادرست بشوند حذف شد که اصل آن کلمات را در بخش واژگان و اصطلاحات آورده‌ایم. همچنین خلاف روش ویرایش معمول انتشارات که به جای همزه از «ی» با نیم‌فاصله استفاده می‌شود، در متن اصلی همانند نسخه‌ی خطی از همزه استفاده کرده‌ایم.

در پایان گفتنی است به جز کارنامهٔ خورش کتاب‌ها و متن‌های دیگری درباره‌ی آشپزی، انواع غذاها و آداب و رسوم پذیرایی از گذشته‌های دور در ایران وجود داشته که امیدواریم مخاطبان مشتاق به این کتاب‌ها هم سربزنند:

رسالهٔ سور سخن: این رساله به زبان پهلوی و مربوط به دوره‌ی ساسانی است. سور سخن به چگونگی سخنرانی بر سر سفره و آداب پذیرایی می‌پردازد.

مادة الحیوة: این کتاب آشپزی را در دوره‌ی صفویه محمد علی باورچی و نورالله آشپز نوشته‌اند و به کوشش ایرج افشار به چاپ رسیده است.

جامع الصنایع: از نویسنده‌ای نامعلوم در دوره‌ی قاجار. این کتاب هم به تصحیح ایرج افشار رسیده است.

علم الطبخ الاطمعه والاشرابه والمزورات و المعاجین: رساله‌ی آشپزی از دوره‌ی قاجار باز هم از نویسنده‌ای نامعلوم.
رساله‌ی مختصری از طبخ ایرانی و فرنگی: تألیف و ترجمه‌ی موسیو ریشارخان (مؤدب الملک).
سفره‌ی اطمعه: تألیف میرزا علی‌اکبرخان آشپزباشی. آشپز مخصوص ناصرالدین‌شاه.

بی‌تردید انجام این پژوهش بدون مساعدت همکاران محترم نشر اطراف امکان‌پذیر نبود، پس بر من واجب است امتنان و سپاسگزاری‌ام را نسبت به دوستان ابراز دارم ❖

و ما توفیق الا بالله علیه توکلت و الیه انیب
نازیلا ناظمی ـ تابستان ۱۳۹۸

کارنامهٔ خوش

دستور غذاهای نادر میرزا قاجار

❖ نَسَب المُؤلف ❖

نادر ابن بديع‌الزّمان الملقّب به صاحب‌اختيار بن محمدقلی الملقّب به مُلک‌آرا بن فتحعلی‌شاه قاجار. اُمّه جهان‌سلطان بِنتِ محمدتقی الملقّب به حسام‌السلطنه بن سلطان المذکور. اُمّه أَبیه شاهِ زنان، بِنتِ شاهرخ بن رضاقلی بن نادرشاه افشار. اُمّ اُمّه، اُمّ کلثوم بِنت صفر علی‌خان قاجار مِن طایفة الموسومةُ به کُهنه‌لو[1]. اُمّ اُمّ أَبیهِ مِن ساداتِ نیشابور[2]. اُمّ شاهرخ، بن رضاقلی بن نادرشاه افشار. اُمّ شاهرخ فاطمة سلطان بنت السطان الأَعظم الشهید سلطان حسین الصّفوی، اُمّ مُلک‌آرا، آسیه بنتُ امیرالامرأ محمدخان قوینلو قاجار. اُمّ حسام السّلطنه، زینب بِنتُ علی توشمال مِن طایفة البختیاری. سمعتُ مِن جَدّی حُسام السّلطنة أَنّها شریفة. اِن کانَ انشاءاللهُ تعالی. نَسبُ الصّفویة المنتهی الی موسی بن جعفر، علیهُماالسّلام، مِمّا لاریب فیه. فَأَقولُ مفتخراً أنا ابنُ سیّد النّاس جمعیاً و کفانِی سُؤدُداً و فخراً. وُلدُت به مدینةِ استراباد قاعدة جُرجان فی زمانِنا یوم الجمعهِ سَلخ

شهر رمضان‌المبارک عند طلوع الشّمس سَنهُ اِثنَینَ و أربعینَ ومِئَتَین بعد الالفِ[۳] مِنَ الهجرةِ و نَشَأتُ فی حِجرِ جَدّتی شاهِ زنان، بِنت السّلطان شاهرخ اِلی أن بَلَغت اِلی ثَمانیة سَنه فَحِینئذٍ ماتَ جدیَ السّلطانُ الاَعظمُ المشهورُ المعروفُ الممدوحُ فی الآفاقِ ما العظمة و حُسن الخُلقِ و الخَلقِ و الهمّةِ العُلیا و الکَرم و أبا الفَیّم، هوَ الَّذی حاربَ مَعَ الرؤس ثَلاثِینَ سَنة و بِضعَ سِنینَ مَعَ ضعفِ الاسلام و قوّة الرُّوسِ غیرةً و أنفةً. و قد مالُوا الی الصُّلحِ غیرَ مَرّةٍ الی أَن آل الأَمر اِلی هَزیمةِ عَساکرِهِ به گنجةَ هزیمةً لاتجبرُ، فأجابَ الی الصّلحِ و هوَ کاره وَ بذلَ مِن المالِ ما لایُحصی.[۴]

آغاز این نامهٔ نامی، روز نخست محرم سال یک هزار و دویست و نود و دو و انجام آن نیز به روز اول همان ماه به سال یک هزار و سیصد و یک از ماه روز تازی دست داد. سپاس یزدان را سِزد.[۵]

دیباچه

ستودن مَر آن را سزد که نتوانیم گفت آن کیست و کجاست و چه باشد. او را خانه نیست که بدان‌جا روی آریم و نتوانیم شناخت که هر چه بود تا بدانَش خوانیم. خِرد او آفریده. با آفریده آفریننده را نتوان یافت. دادارِ بود و نبود.

خداوندِ هست و خداوندِ نیست ❖ که ما بندگانیم و ایزد یکی است

یک است نَه دو را که انبازش نیست - الهاً، فرداً، احداً، صمداً، قیوماً - یزدان جاویدان بزرگ توانا.

پس درود بر وَخشورِ گزین و پیام‌آور بافَرین و جانشین و فرزندان او را رواست که شاهراه‌اند بدان درگاه و راه‌نماینده بدان بارگاه. جایگاهِ نموداریِ پرده‌های خدایند و گنجور رازهای نهفته و بدان‌ها راهنمای، به ویژه شاهنشاه کشور آفرینش و کارپرمای جهان دانش و بینش، شکنندهٔ گردنِ گردن‌کشان از پَرمان

پیام‌آور، و رهانندهٔ گمراهان از اخگر سوزندهٔ دوزخ به پَرمانِ پَرماندهٔ دادگر. فرزانه‌فرزند عبدمناف و پَرمان‌پَرمای قاف تا قاف، ابن عمّ الرسول و زوج البتول، علّة الایجاد و الابداع، خلاصة الوجودِ و الاختراع، قامعُ اعداء الدین و الکُفّار، مُحیی شریعة النّبی العربی المختار، دست نیرومند بازوی داوری و شاخ برومند بوستان دادگری، علی امیرالمؤمنین(ع).

پس از ستایش و درود، همی گوید بندهٔ خاکسارِ نیازمند به آمرزش دادار، نادر، پورِ بدیع‌الزمان قاجار صاحب‌اختیار، سالی چنان افتاد که به آذرآبادگان[۶] به روستاها در تابستان به سر می‌بردم به سَراو[۷] و آن دهکده‌ها مرا بود به فرمان شاهنشاه و آن جای بودند خانگی و فرزندان من. مرا خوی بود به نگاه کردن در نامه‌های تازی و پارسی. و آن فراهم نبود، ازیرا که یک‌تنه به لشکرگاه آمده بودم که شهنشاه‌زاده، جانشین اورَنگ ایران به اوجان[۸] پرده‌سرای زده بود. سپس نبشته آمد از تبریز که بچگانم نالان‌اند و شکستن تب کودکان را، ستوران فرستادم که به کوهسار آیند و آب تازه کنند. بیامدند. بس سبک‌بار و نامه‌ها به کُنج‌ها ماندند. درها بسته و نگین‌زده، نگاهبان گماشته بودند، ناخوانده و بی‌دانش که سیاه از سپید ندانستی و به هیچ چاره نتوانستم تا از نامه‌ها بدان‌جای آرم. بر خود فرو پیچیدم و اندیشه‌ها کردم که مرا پیشه باید که روزگار بگذرد و روز و شب به سر آید و یادگاری باشد به تازی و پارسی. چامه و چکامه‌ها نبشته بودم. نیک آمد که کارنامهٔ تازه نویسم، بدان گونه که کَس ننوشته باشد.

بدین اندیشه بودم، شبی بانوی من گفت «بیا تا چامه گوییم که شب بس دراز است و افسون خواب، چامه است.» گفتم «نخست تو گوی و من نیز داستانی به یاد آرم و دیگر شب گویم.» سرود که «خورش‌های ایران‌زمین

چند گونه است؟» گفتم «چه دانم. خوردنی و پختنی زنان سازند و پزند. تو گوی هر آنچه دانی از این دست و من تو را نگارنده باشم.»
بانو همی گفت و من همی نوشتم شب‌ها، تا این نامه به انجام آمد، بس نیکو و نغز. و مرا این درست است که چنو نامه تاکنون ننوشته‌اند. من خود نستایم و به خدای جهان پناه برم از خودستایی که مرد دانا را نشان نادانی است. این گفته‌های من پزشکان و فیلسوفان و چامه و چکامه‌سرایان به روزگار گذشته در نامه‌های خود گفته‌اند هر یک به جایی، من این‌ها به یک جا فراهم آورده‌ام و چنان گویم که دانشمندی تازی گفته است «وَ اِنّی و اِن قَصَصتُ فیهِ أحسَنُ القِصَص، فانّی جَمَعتُهُ جَمعَ الطَّیرِ في القَفص مِن فضلاتِ الفُضلاءِ وَ نَفثَةُ عُقولِ العُقلاءِ وَ لَو أذِنَ اللّٰهُ تعالی لِکل کلمةٍ منهُ أَن تَذهَبَ لَخَلا الوَرَقُ عنهُ. کَما لَو ترَکَ القَفّاصُ کُلَّ طایرٍ و شانَهُ لعادَ کُلُّ طَیرٍ مَکانَهُ.»[۹] پشتوانهٔ آن یگانه‌دادار خواهم و نیروی سخن گفتن از سخن‌آفرین.

گفتار نخست

از پیش بباید دانست که گر نام‌های خوردنی‌ها به زبان دیگر باشد، مرا باید بخشود. ازیرا که خورش‌های ایران‌زمین از همهٔ جهان آموخته‌اند، هر یک از شهری و کشوری و روستایی است. من بیچاره بودم به یاد کردن نام آن خورش به زبان کشورش، خواه پهلوی بُوَد یا تازی یا طبری که بیشتر خورش‌ها مردم طبرستان ساخته‌اند، گرچه مرا سزاوار نیست که از این دست سخن گویم و نویسم. مرا بایستی چون پدر و نیاکان اگر سخن گفتمی، از رزمگاه و تیغ و کوپال بودی. چه چاره؟ اکنون چون زنانم و به گوشه نشسته، به دادهٔ یزدان پاک، دلخوش.

هر گاه که به یاد آرم آن نژاد و نیکوبندگی‌ها که پدرم به درگاه نیای خود شاهنشاه سی سال به گرگان و دشت تُرکان کرده، نتوانم دانست که چرا چون من و برادران در درگاه شاهنشاه، سرهنگ و سپاهی نباشیم که راه نیاکان ما است و نان از دَم شمشیر خود خوریم، نه چون سرپوشیدگان به کوی اندر و اندوه نان‌پاره بریم و کَس را پروای ما نباشد. افسوس دیری نپاید که این دودهٔ بزرگ نامدار را نام نمانَد و یکباره چون درخت کهن از پای برافتد.

شاهنشاه ایران دانشمندی بی‌مانند است. توانم گفت که این شهریار به فرهنگ از شاهان گذشته برتر است، ازیرا که شاهنشاه عالم و فاضل باشد و به چند لغت سخن گوید، تازی و پارسی و ترکی و فرانسوی که امروز مدار گفتار فرنگان بدان لغت است، نیکو داند. و از علوم ریاضی چون هندسه و طبیعی و فنون رزم بهرهٔ تمام دارد و دبیری زبردست باشد. سواری چابک و مبارزی هَول است. بادِ بزان را که نشانه کند، روا باشد. پَرنگ‌زنی استاد است. آن‌گاه که سخن گوید، شکّر شِکند و دُر افشاند. با این همه آرایش‌ها و مسافرت که دو نوبت به فرنگستان فرمود، همانا دانسته باشد که ایچ کس اورنگ شهنشاهی نَستد، مگر به اورند دودمان خود. تیمور نبود مگر تنی از قوم بَرلاس[۱۰]. نادر نبود، مگر تنی از دودهٔ افشار. محمدشاه شهید[۱۱] نبود، مگر تنی از اُرومهٔ قاجار. عثمان جُق نبود مگر مردی از عشیرت سلجوق. همه به نیروی قوم خود به شهریاری رسیدند.

به روزگار درشت اینان که به گِرد تخت شاه پَره زده‌اند، کجا مانند ما بینوایان را جان به کف باید نهاد، که گر این پادشاهی تباه گردد، هر یک نامور است، زُبده نیک‌دار، نه که بی‌نام است، ارزانی باید شدن. من به چشم خود دیدم بدین روزگار نزدیک که کُردکی شیاد با بند و فسون، مشتی فرومایه و سرسری،

گِرد کرد و به گوشه‌ای از مُلک آذرآبادگان چون دزدان تاختن کرد. بزرگانِ درگاه ولیعهد ایران را پروای شاهزاده نبود. هر کس آسودگی خود همی جست. شهنشاه‌زاده سخت پَریش بود. روزی بار یافتم و گفتم «دل نگاه‌دار که تو را بدین شهر دویست تن خویشاوند باشد که هر یک تن، با ده تن بسنده است. به روز بد تا جان داریم برانیم و نَبهلیم که تار مویی از پادشاه‌زاده بر کَنند.» بدین سخن من نیک بیارامید. این‌جا سخن بریده باید که جای گفتار نیست. خاموشی بهتر و باز به خوالیگری[۱۲] گراییدن.

گفتار در آنچه خوالیگری را باید

خاتون گفت «نخست باید پختنی را از آن‌گونه پَزند که پسندیده و پاکیزه باشد و این ستوده نگردد، مگر آن‌که آنچه شمرده آید گِرد آرند؛ و آن این است: دیگدان‌ها پاک و اسپید به روی اندود بُوَد اگر مس باشد. بهترین دیگ‌ها زرین است. پس سیمین، پس مسینِ به روی اسپید کرده. اگر به زر و سیم اَندایند، بس نیکوست. پس سنگین و سفالین که به زبان پهلوی، هر کاره گویند و برخی از پختنی‌ها به دیگ سنگین و سفالین پزند و بهتر آید، چنان‌که به جای خود بگویم.»

سخن دیگر: روغن باید پاک و خوشبوی و ساده باشد. در ایران‌زمین، روغن نیکو به کرمان باشد، بدان کوهستان که گوسپندان سبزهٔ زیره خورند. چون از روغن کرمان بگذرد، به فراهان و کوهستان فارس و قرغان نیکو شود. به آذرآبادگان همه‌جای نیکو شود، به ویژه به کوهستان سَراو که گیاه نیکو دارد. از چارپایان روغن میش نیکوتر است. پس روغن گاوی، سپس گاومیش. روغن گاو را چربی کمتر است و سازگارتر.

سخن دیگر: گوشت باید فَربه و جوان بُوَد. اگر گوسپند بُوَد، برّه و شیشک یک سالهٔ گوسفند نیکوتر است و باید نرینه بُوَد، ازیرا که گوشت گوسپند پیر و ماده رنجوری‌ها آورد و مزهٔ آن نیز بد باشد. همگی پزشکان را رأی چنین است.

چهارپایان کوه و دشت نیز چنین باید، مگر غُرم که مادهٔ آن نیکوتر است. از پرندگان، ماکیان و خروس هر دو نیکو است و بر این روش است دیگر پرندگان. جوجهٔ ماکیان آن‌گاه خوردنی باشد که خروش کرده باشد. و از آن کبک و تَذَرو، پرهای دینگی ریخته و رنگین پر آورده بُوَد و تذرو نر، دُم چون خنجر برآورده. وُشم و کبوتر پرهای مردار فرو ریخته و مرغابیان پریدن نیک آموخته. اگر نه چنان باشند که یاد کردم، در تن نیرو نیاورد و رنجوری‌ها آورد.

سخن دیگر: داروها که خورش را شاید باید نیکو و تازه و بی‌اندازه خوشبوی باشد و آن دارو چنین کنند که یک‌یک همی گویم. داروی خورش‌ها که تازیان تَوابل گویند: هیل، ده درم. دارچین، پنجاه درم. ریشهٔ گَون هندی، هشتاد درم. گل سوریِ به سایه خشک کرده، صد درم سنگ. همگی را نیک خشکانیده، به هاون نهند و فرو کوبند و نیک بیزند که نرم گردد و به جایی از آبگینه یا چینی ریزند و اِستیم همواره استوار کنند که بوی ستودهٔ آن تباه نشود. پس هرگاه خواهند به کار برند، برخی چهار درم میخک و سی درم زیرهٔ کرمانی بر دارو افزایند. نیک نباشد مگر آن‌که بر پلو افشانند. بهترین و نیکوترین داروی خورش همان گونهٔ نخستین است و مرا رأی این است که دارو به اندازهٔ هفته کوبند و به کار برند. پس به تازگی کوبند.

سخن دیگر: هیزم باید خشک و پر مغز بُوَد. چون هیزم طاق و سقّز[۱۳] و بادام و زردآلو که هیزم تَر و بی‌مغز چون بید و صنوبر پختنی تباه کند.