

میثم غلامپور

از مطبخ تا آشپزخانه

نگاهی به فرهنگ سستی خورد و خوراک اهالی دماوند و تغییرات آن در دهه‌های اخیر
با مقدمه دکتر شهرام یوسفی فروم و مسعود فروتن



از مطبخ تا آشپزخانه

نگاهی به فرهنگ سنتی خورد و خوراک
اهالی دماوند و تغییرات آن در دهه‌های اخیر

میثم غلامپور



غلامیور، میثم، ۱۳۶۴
 از جمعیت تا آشپزخانه، نگاهی به فرهنگ سبیتی
 خوری و خوراک اهالی ماموند و تغییرات آن در
 دهه های اخیر، میثم غلامیور.
 تهران: میراث اهل قلم، ۱۳۹۰.
 ص ۱۶۰
 ۹۷۸-۶۲۲-۶۶۴۸۹۹-۸
 الهیا
 نگاهی به فرهنگ سبیتی خوری و خوراک اهالی
 ماموند و تغییرات آن در دهه های اخیر.
 لشیزی ایرانی - ماموند
 Damavand - Iranian Cooking
 غذاهای محلی - ایران - ماموند
 Local foods - Iran - Damavand
 دان غذایی - ایران - ماموند
 Food - Iran - Damavand
 لشیزی ایرانی - سبک های محلی
 Cooking, Iranian - Provincial style
 TX۷۷۵
 ۶۴۱/۵۹۵۵۲۴
 ۷۳۷۳۰

از مطبخ تا آشپزخانه

صفحه آر: آژده متقی
نویس: چاپ: اوله پایل ۱۳۹۹. شملوگان: ۵۰ نسخه

مرکز پخش: ۳۳۵۵۵۷۷ - ۰۲۱
پامک: ۰۲۰۳۰۷۷

[illegible]

فهرست ■

۹	یادداشت دکتر شهرام یوسفی فر
۱۳	یادداشت مسعود فروتن
۱۵	دیپاچه نویسنده
۲۵	۱. قدمت و اصالت تاریخی شهر (زمینه تاریخی)
۲۹	۲. اقلیم طبیعی دماوند (زمینه جغرافیایی)
	- تنوع محصولات درختی و کشاورزی
	- خودکفایی شهر
۴۹	۳. ویژگی‌های فرهنگی و اجتماعی (زمینه فرهنگی- اجتماعی)
	- ساده‌زیستی و قناعت
	- سخت‌کوشی و دوری از راحت‌طلبی
	- همراهی و همدلی و همکاری اهالی با هم
۷۹	۴. اسباب آشپزی
۸۹	۵. تدابیر غذایی اهالی
	- تدابیر سلامت‌محور
۱۰۵	۶. نقش محوری گندم در خوردوخوراک سنتی اهالی
۱۱۷	۷. تغییر و تحول در فرهنگ خوردوخوراک اهالی
۱۳۳	منابع
۱۳۷	فهرست ضرب‌المثل‌ها و اشعار محلی
۱۳۹	فهرست واژه‌های خاص یا محلی و خوراک‌ها
۱۴۵	نمایه
۱۴۷	عکس‌ها

تقدیم به

مادربزرگ مادری‌ام لیلا خراطی که
«عزیز» می‌خواندیمش و چادر نمازش
همیشه بوی خدا می‌داد.

یادداشت دکتر شهرام یوسفی^۱

تاریخ سرزمین ایران و مردمان آن، حکایات روایت نشده بسیاری در خود دارد. اکنون مدت زمان زیادی است که از شروع آموزش تاریخ در مفهوم جدید آن در ایران گذشته است. از هنگامی که تدریس تاریخ با رویکرد عمیق تر در مدرسه علوم سیاسی آغاز شد و سپس در دروس دارالمعلمین و دارالمعلمات وسعت یافت و در دانشگاه تهران به تأسیس رشته تاریخ انجامید، تا به امروز که شمار زیادی دانش آموخته تاریخ داشته ایم، انتظار چنین بود که عرصه های مختلف زندگی مردم این سرزمین چنان کاویده شده باشد که حال باید در جستجوی موضوعات نو باشیم. متأسفانه چنین نیست و بلکه باید از تأخیر بسیاری که در بازشناسی میراث فرهنگی و تاریخی خود داشته ایم، نگران باشیم. غلبه برداشت سیاسی از تاریخ ایران باعث گردیده است که بیشتر مطالعات تاریخی در مدار سازمان قدرت سیاسی در جامعه تعریف شود و تفاوت در عنوان ها رفع کننده ماهیت سیاسی مطالعات تاریخی در ایران نیست. درواقع بسیاری از مباحثی که در باب تاریخ مردم در ایران گفته می شود، معطوف به برداشتهای سیاسی از تاریخ است و بسیاری دانسته و نادانسته، در این مسیر طی طریق می کنند. این موضوعات باید در نقد تاریخ نگاری کهن و نیز روش های تاریخ نگاری جدید ما بحث و نقادی شود.

۱. استادتمام رشته تاریخ و مدرس دانشگاه های تهران، شهیدبهرتی، پژوهشگاه علوم انسانی و...، با کارنامه کاری و پژوهشی پربار که از نخبگان حوزه علوم انسانی معاصر به شمار می رود.

عرصه‌های زندگی مردم در تاریخ ایران، البته محدود به مناسبات قدرت سیاسی و گستره عملکرد آن در جامعه نیست و کافی است با تغییر منظر نگاه به تاریخ ایران، عرصه‌های متفاوت و البته تازه‌ای از زندگی تاریخی مردمان این سرزمین را فهم کرد. عرصه زندگی روزانه در تاریخ اجتماعی ایرانیان از این گونه چشم‌اندازها به تاریخ اجتماعی ایران است که تا حال در نزد محققان تاریخ، بدین حوزه مهم التفات نشده است. در اینجا نیازی نیست مقوله‌های مربوط به این زمینه برشمرده شود و کافی است به موضوع این کتاب، که تلاشی برای فهم مقوله خوراک در زندگی روزانه مردمان منطقه دماوند است، توجه داد.

اگر مروری بر عنوان آثار در دسترس در باب مطالعات تاریخی خوراک در زبان‌های مختلف صورت گیرد، متوجه فاصله‌ای که در این زمینه مطالعات تاریخی با دنیا داریم، خواهیم شد. البته وضع دیگر موضوعات نیز بهتر نیست. اما در مطالعات زندگی روزانه، خوراک و تشریفات مربوط به آن از جمله موضوعات اصلی است. خوراک به عنوان یکی از تاریخی‌ترین و مهم‌ترین نیازهای زیستی بشر بوده است که تا به امروز، در خلال ادوار مختلف تکامل اجتماعی انسان، از ابعاد مختلف گسترش یافته و امروز نیز سهم بسزایی در زندگی او را به خود اختصاص داده است. از این رو اگر امروزه می‌خواهیم بدانیم چرا از یک شمار الگوهای غذایی پیروی می‌کنیم، ذائقه‌های غذایی ما چگونه به وجود آمده است، چرا انواع مشخصی از غذاها، که به آن غذاهای ایرانی گفته می‌شود بیشتر مد نظر ما قرار دارد، چگونگی تغییرات الگوهای تغذیه در بین مردم، و در نهایت تاریخ تکامل اسباب و وسایل دخیل در آماده‌سازی غذاها، آیین‌ها و تشریفات تناول غذا، باورها و ایده‌ها در باب غذا و تأثیرش در جسم و جان آدمی، در بین مردمان گذشته و حال جای بحث بسیار دارد. تاریخ اجتماعی خوراک و غذا در ایران نیازمند پژوهش‌های بسیاری است تا بتوان درک گسترده‌تری از تاریخ اجتماعی ایران به دست آورد.

میثم غلامپور، دانشجوی دوره دکتری ایران‌شناسی دانشگاه شهیدبهشتی، در

درس جغرافیای تاریخی ایران که با گرایش جغرافیای انسانی و اقتصادی تاریخی ایران بحث‌ها مرور می‌شد، عهده‌دار انجام تحقیقی در باب موطن خود، دماوند شد. از بین موضوعات تاریخ اجتماعی، فرهنگ خوراک مردم دماوند در دوره معاصر، مد نظر قرار گرفت. بعد از مدتی معلوم شد ژرف‌نگری و جدیت غلامپور در تحقیقش، کار را بیش از حدود گزارش یک درس دوره دکتری، وسعت داده و جذابیت موضوع باعث شده بود، انگیزه‌های فراتری برای شناسایی ماخذ و جستجوی داده‌های بیشتر نزد وی شکل گیرد. کتاب حاضر، نتیجه اراده محقق جوانی است که با انگیزه علمی و عزم بسیار ستودنی، موضوع خوراک را در زندگی روزانه منطقه دماوند به پژوهش گذاشته و به انجام رساند.

مطالعه این کتاب برای علاقمندان مباحث تاریخ اجتماعی ایران جالب است از این جهت که چگونه می‌شود مضمون‌های ناب و ابتکاری را از محیطی که در آن زندگی می‌کنیم، به دست آورد و پژوهش‌هایی در ربط با زندگی مردم انجام داد. این رویکرد قالب‌های تکراری و مضمون‌های کهنه را در مطالعات جامعه ایران، می‌گسلد و ظرفیت‌های بی‌پایان تحقیق در تاریخ اجتماعی ایران را بر روی محققان جوان می‌گشاید. توجه به این امر از نظر تاریخ ایران اهمیتی مضاعف دارد که در حد اشاره به آن باید پرداخت.

جامعه ایران در شمار آن دسته جوامع بشری معاصر است که بخش مهمی از موارث معنوی و تاریخی آن با سرعت شگفت‌آوری در حال ناپدید شدن است. از بین علل گوناگون دخیل در این امر، شکل نگرفتن بنیادهای روشن‌اندیشی در باب وضعیت کنونی جامعه ایران و بی‌تفاوتی در باب آنچه متعلق به زمان نزدیک به ماست، نقش اصلی را دارد. در واقع تغییرات اجتماعی شتابان که پیامد تجدد و نوسازی جامعه ایران در دوره معاصر بود، سبب گردید قسمت درخوری از موارث معنوی ایرانیان دستخوش غفلت و بی‌اعتنایی سهوی و عمدی قرار گرفته و ثبت و ضبط نگردد. بخش‌هایی از مناسبات فرهنگی و اجتماعی که پاره‌های حافظه جمعی ما را می‌ساخت، از دسترس به‌دور ماند و در هیاهوی بسیار

برای هیچ گم شد. فعالیت‌هایی که به عنوان تاریخ شفاهی در کشور رایج است بیشتر معطوف به حوزه قدرت تعریف شده و کنش‌گران آن حوزه‌ها را مورد توجه قرار می‌دهد. در حالی که در فرهنگ‌های توسعه‌یافته تمرکز تاریخ شفاهی به مستندسازی پاره‌های فرهنگی و اجتماعی در حال زوال و فراموشی جوامع است. فاصله‌ها و تفاوت‌های ما با جوامع توسعه‌یافته در حوزه‌های علمی و تحقیقاتی، در این‌گونه سیاست‌گذاری‌ها، برنامه‌ریزی‌ها، رصد جریان‌ها و فرآیندهای فرهنگی و اجتماعی نمایان می‌شود. آنچه از موارث معنوی دیروز و امروز را که در می‌یابیم و برای آیندگان ثبت و ضبط می‌کنیم، در برابر آنچه در حال از دست رفتن است، در حکم هیچ است.

یادداشت مسعود فروتن^۱

وقتی کتاب از مطبخ تا آشپزخانه را می‌خواندم، به دوره نوجوانی بازگشتم؛ سال‌های دبستان.

وقتی بهار از نیمه می‌گذشت و دشت و دمن و دامنه کوه، از سبزه و جوانه و گل‌های وحشی، انسان‌ها را به تماشا می‌خواند، هم‌کلاسی‌های من خبر می‌کردند که جمعه همراه مادرهایشان به صحرا می‌روند که سبزی صحرایی بچینند و من کنجکاوانه همراه آنان می‌رفتم. می‌خواستم بدانم که بین آن همه گیاهی که بر زمین روییده، مادران دوستان من از کدام راه، گیاهان قابل استفاده برای غذا را می‌شناسند و می‌چینند.

در همان سال‌ها، ایام عید که می‌شد، با اندک بهانه‌ای به دیدن دوست و هم‌کلاسی دماوندی می‌رفتم و آن‌قدر در حیاط منزل آنها می‌ماندم و راجع به درس و کلاس و هم‌کلاسی صحبت می‌کردیم که مادر آنها وسط بحث راجع به مشق شب عید، با بشقابی پر از توتک و حلواالوز از در اتاق وارد حیاط می‌شد و ما را به خوردن آنها دعوت می‌کرد. حالا بعضی از مغازه‌های شهر، توتک می‌پزند و می‌فروشند ولی مزه آن توتک زیر دندان ماندنی‌تر بود. شاید که عشق مادرانه چاشنی آن بود و حالا نوشته‌های میثم غلامپور که در قالب کتابی روانه بازار

۱. نویسنده، مجری، بازیگر و کارگردان سینما و تلویزیون که گرچه زاده دماوند نیست، دوره کودکی و نوجوانی پر خاطره‌اش را در دماوند گذرانده است.

است، ما را به گذشته‌های مان به سفر می‌برد. نوشته‌های غلامپور علاوه بر کنجکاوی درباره غذاهای محلی این شهر تاریخی، ما را سوار بر بال صفحه‌های کتاب می‌کند و تاریخ دماوند را برای ما بازگو می‌کند و این بزرگ‌ترین امتیاز کتاب از مطبخ تا آشپزخانه است.

با خواندن این کتاب، آنچه درباره دماوند می‌دانستیم بازخوانی شد و آنچه نمی‌دانستیم، به دانسته‌های ما افزون شد و این حرکت را میثم غلامپور، هنرمندانه و آگاهانه با جملات تصویرگرانه انجام داده است.

هرکس از دماوند خاطره‌ای دارد، با خواندن این کتاب خاطراتش را مرور می‌کند و هر دماوندی برای آنچه که شاید از ذهنش پاک شده باشد، نیاز دارد که این کتاب را در خانه‌اش داشته باشد.

دیباچه نویسنده

«گزینش خوراک است که سرنوشت ملت‌ها را رقم می‌زند»^۱؛ از این دست جملات از قول بزرگان و نویسندگان جهان، در وصف اهمیت خوراک در زندگی ما آدم‌ها، نمونه‌های متعددی را می‌توان برشمرد. این وسط اما به رابطه غذا و فرهنگ، کمتر پرداخته شده است. خوراکی که ما می‌خوریم، برخلاف چیزی که شاید در نگاه اول به نظر برسد، تنها رفع‌کننده نیاز گرسنگی و تشنگی جسمان نیست و برعکس، می‌تواند حکایت‌ها از باورهای فرهنگی ما داشته باشد. درواقع اینکه ما آدم‌ها چه چیزی را به عنوان غذا سر سفره‌هایمان می‌آوریم، جدا از اینکه با وضع معیشت یا اقلیم محل زندگی‌مان مرتبط است، پیوندی جدانشدنی با «فرهنگی» دارد که در آن زندگی می‌کنیم و با آن عجینیم. ردپای فرهنگ را در فرآیند آشپزی از همان انتخاب مواد اولیه تا روش ترکیب و آماده‌سازی و طبخ و حتی سرو غذا می‌توان دید. برای همین است که شناخت فرهنگ غذایی (چیزی که بوده و هست) می‌تواند نقشی مهم در بازشناسی فرهنگ و تغییرات فرهنگی و اصلاً هویت مردم نواحی مختلف داشته باشد.

نگارنده با چنین نگاهی به نگارش این کتاب دست زده و در آن به بررسی فرهنگ خوردوخوراک قدیم و سنتی اهالی شهر دماوند پرداخته و معتقد است

۱. جمله‌ای به نقل از ژان بری یات ساراوین در: ستندیک، تام، خوراک و تاریخ، ترجمه محسن مینوخر، تهران: چشمه، ۱۳۹۳، ص ۹.

چنین موضوعی، فراتر از عنوانش، می‌تواند در فهم هرچه بهتر دماوند و مردمش هم، نقشی کلیدی داشته باشد. در اینجا البته این نکته را نیز نباید از قلم انداخت که مراد از دماوند در کتاب حاضر، بخش اصلی و مرکزی این شهر است و پژوهش درباره مناطق و روستاهای اطراف، مجال و همتی دیگر می‌طلبد. این بخش مرکزی که در دره‌ای خوش آب و هوا و در حصار کوه‌هایی از رشته‌کوه البرز قرار گرفته، جدا از چندین و چند محله فرعی، شامل چهار محله بزرگ و اصلی به نام‌های درویش، قاضی، چالکا و قَرامه است؛ محله‌هایی که حداقل از دوره قاجار به همین نام‌ها شناخته شده‌اند.^۱

به نظر می‌رسد خوردوخوراک دماوندی‌ها تا پیش از چند دهه اخیر و درواقع پیش از روبرو شدن اهالی شهر با جنبه‌های مختلف تجدد، دارای هویتی محلی و خاص با ویژگی‌های بومی و اصیل بوده است. برای همین، در این کتاب، بیشتر به فرهنگ قدیم و دست‌نخورده مردم شهر توجه شده که البته در این زمینه سدی بزرگ به نام منابع وجود داشت. می‌توان ادعا کرد که درباره غذاهای محلی و قدیمی دماوند منابع مکتوب تاریخی انگشت‌شمارند. راه چاره‌ای که می‌ماند، رفتن سراغ نسل‌های قدیمی‌تر و کمک گرفتن از حافظه آنهاست؛ البته اگر حافظه‌شان یاری کند و حوصله‌اش هم باشد. این گونه است که تکیه‌گاه و منبع اصلی این کتاب، خاطرات شفاهی قدیمی‌های شهر بوده که در قالب بیشتر از بیست ساعت گفت‌وگوی دو یا چند نفره با پرسش‌های نیمه‌سازمان‌یافته از زبان‌شان شنیده و ثبت و ضبط شده است. با توجه به همین مسأله، بخش بزرگی از اطلاعات درباره فرهنگ خوردوخوراک اهالی دماوند، وابسته به حافظه گفت‌وگوشوندگان است و در نتیجه با توجه به سن و سال یکی‌دو نفر از آنها می‌توان گفت که این اطلاعات از دهه ۱۳۱۰ عقب‌تر نمی‌رود؛ اما نکته اینجاست که فرهنگ قدیم تغذیه اهالی تا پیش از روبرو شدن با جنبه‌هایی از تجدد، تغییر چشمگیری نداشته و فقط خدا

۱. اعتمادالسلطنه، محمدحسن خان، مطلع‌الشمس، به اهتمام تیمور برهان لیموده‌ی، جلد اول، تهران: فرهنگسرا، ۱۳۶۲، ص ۱۱ و ۱۲، عین‌السلطنه، قهرمان میرزا سالور، روزنامه خاطرات عین‌السلطنه، به کوشش مسعود سالور و ایرج افشار، جلد اول، تهران: اساطیر، ۱۳۷۴، ص ۷۸۷.

می‌داند که چند دهه یا حتی چند سده، دگرگونی محسوسی نداشته است. برای همین، مراد از «قدیم» یا «گذشته» در این کتاب، درواقع خیلی پیشتر از زمانی است که حافظه قدیمی‌های شهر، به اصطلاح قد می‌دهد.

در نهایت از دل بررسی و تحلیل همین گفت‌وگوها و یکپارچه کردنشان، فصل‌بندی فعلی کتاب، به دست آمده است. در جریان پژوهش و نگارش این اثر، بارها و بارها پرسش‌های جدید و ابهام‌ها و حتی تناقض‌های فراوان پیش می‌آمد که نگارنده را ناچار به گفت‌وگوی دوباره و چندباره و کنکاش بیشتر می‌کرد. به‌جز این‌ها در لابه‌لای سطرهای این اثر هر جا هم که مناسب دیده شده، منابع مکتوب، شامل کتاب‌ها و مقالات و حتی روزنامه‌ها و اسناد قدیمی و آرشیوی، چاشنی متن اصلی کتاب شده‌اند؛ حتی هرازگاهی برای آوردن شاهد مثال و همین‌طور نشان دادن پیشینه، به منابع مربوط به دوره قاجار هم توجه شده است.

کتاب، با نگاهی کوتاه به قدمت تاریخ دماوند شروع شده تا نشان داده شود که با شهری روبرو هستیم که تاریخی کهن دارد و مگر می‌شود این شهر با سال‌ها انباشت تجربه اهالی‌اش و انتقال سینه‌به‌سینه و نسل‌به‌نسل آن، فرهنگ خوردوخوراکی غنی نداشته باشد؟ جدا از پیشینه تاریخی، نوع اقلیم هم مثل هر جای دیگری، در چندوچون خوردنی‌های دماوندی‌ها، به‌خصوص در قدیم، نقشی به شدت پررنگ داشته است. برای همین، در فصل بعدی، به اقلیم طبیعی شهر پرداخته شده که تنوع محصولات درختی و کشاورزی را به دنبال داشته است. با چنین تنوعی، دماوند در گذشته، در تأمین مواد اولیه خوراک اهالی، تا حد زیادی خودکفا بوده و این خودکفایی موضوع مبحثی دیگر از کتاب قرار گرفته است. جدا از این‌ها، فصل بعدی به تأثیر فرهنگ غالب اهالی قدیم دماوند در سروشکل دادن به تغذیه آنها اختصاص دارد و در آن بر «ساده‌زیستی و قناعت»، «سخت‌کوشی و دوری از راحت‌طلبی» و «همراهی و همدلی و همکاری اهالی با هم» به عنوان سه ویژگی این فرهنگ تأکید شده است.

در فرهنگ خوردوخوراک سنتی دماندی‌ها در کنار تأثیرپذیری‌اش از این عوامل تاریخی، جغرافیایی و فرهنگی - اجتماعی، ابزارهایی نقش‌آفرین بودند که هر کدام کارکرد خاص خودشان را داشتند؛ کارکردهایی که از نگهداری و تبدیل و دگرگون کردن شکل یا آماده‌سازی مواد غذایی گرفته تا پخت‌وپز و توزیع و حتی سرو غذا را شامل می‌شد. در فصل «اسباب آشپزی» به همین ابزارها پرداخته شده است. از آنجایی که اهالی بر اساس تجربه‌های تاریخی که پشت سرشان داشتند، هم در نگهداری، هم در تهیه خوردنی‌ها و هم در استفاده دارویی از مواد خوراکی در دسترسشان، تدابیر متنوعی را به کار می‌بردند، در فصل بعدی کتاب به برخی از آنها اشاره شده است.

اما در میان همه مواد خوراکی قدیم مردم دمانود، می‌توانیم بیشترین نقش و سهم را از آن گندم بدانیم و برای همین هم در فصلی مجزا و مفصل از «نقش محوری گندم در خوردوخوراک سنتی اهالی» سخن به میان آمده است. تقریباً در بیشتر فصل‌های این کتاب، نگاه نگارنده بیشتر متوجه فرهنگ سنتی و قدیمی تغذیه دمانودی‌ها بوده اما فصل آخر، قصه متفاوتی دارد. در این فصل به تغییر و تحولات همه‌جانبه‌ای پرداخته شده که آرام‌آرام در فرهنگ خوردوخوراک اهالی، به‌خصوص در مواجهه با جنبه‌هایی از تجدد، رخ داده است؛ تغییر و تحولاتی که سبب شده از این فرهنگ و هویت محلی، شیری بماند بی‌یال و دم و اشکم.

موضوع این کتاب جدا از اهمیتی که می‌تواند برای فهم بهتر فرهنگ مردم دمانود داشته باشد، از جنبه‌هایی دیگر، از جمله در حوزه آشپزی هم دارای اهمیت است. آشپزی ایرانی که به قول نجف دریابندری، مترجم و نویسنده نامی در کتاب مستطابش، در کنار آشپزی چینی و رومی یکی از سه مکتب مادر در آشپزی جهان به شمار می‌رود^۱، برای ما ایرانیان میراثی غنی از گذشتگانمان و بخشی از هویتمان است و درخور شناختن و نگهداری. این وسط، فرهنگ تغذیه اهالی

۱. دریابندری، نجف با همکاری فهیمه راستکار، کتاب مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز، جلد اول،

چاپ هشتم، تهران: کارنامه، ۱۳۸۴، ص ۶۵.

هر کدام از شهرها و روستاهای ایران، مثل تکه‌های یک پازل در این چیزی که آشپزی ایرانی می‌نامیمش، سهم دارند. درواقع آشپزی ایرانی، وحدتی است در عین کثرت. برای همین، هرچه پژوهش‌های میدانی بیشتر و بیشتری درباره فرهنگ خوراک جای‌جای ایران‌زمین و درواقع گستره‌ای از هویت‌های محلی آشپزی، انجام شود، می‌توان به فهمی هرچه بهتر از فرهنگ آشپزی ایرانی رسید. در این زمینه کارهای به اصطلاح زمین‌مانده زیادند و فرهنگ خوردوخوراک دماوند هم یکی از آنهاست که درباره‌اش تا پیش از این، هیچ تحقیق علمی و جدی و حتی ژورنالیستی انجام نشده بود. حالا دیگر با این پژوهش، می‌توان امیدوار بود، دماوند هم در سطرهای کتاب‌ها و پژوهش‌هایی که از این به بعد درباره غذای ایرانیان نگارش می‌شوند، سهمی داشته باشد؛ درست برخلاف حالا که این شهر از داشتن کوچکترین سهمی در این زمینه محروم است. البته این کتاب را نباید به چشم یک کتاب صرف آشپزی دید بلکه درواقع کتابی است که دستور پخت خوراکی‌های قدیمی خاص یا محلی و منحصربه‌فرد دماوند هم چاشنی متن اصلی‌اش شده است.

ازجمله ویژگی‌های این کتاب، تلاش برای موجزگویی و ایای نگارنده از زیاده‌نویسی است که آفت رایج خیلی از آثار مشابه به شمار می‌رود. به‌خصوص در حوزه تواریخ محلی، معمولاً نویسندگان، فارغ از اینکه عنوان کتابشان به کدام جنبه از یک روستا یا شهر مرتبط می‌شود، اشتباهی زیادی دارند تا به جنبه‌های مختلف آن منطقه، از جغرافیای تاریخی گرفته تا نام‌شناسی بپردازند؛ جنبه‌هایی که خیلی‌هایشان به کلی بی‌ارتباط با موضوع کتابند و هیچ کمکی به فهم بهتر آن نمی‌کنند و تنها کارکردشان زیاد شدن حجم کتاب و افزایش قیمتش و البته خسته کردن مخاطب است.

جدی گرفتن پانویس‌ها را می‌توان یکی دیگر از ویژگی‌های کتاب به شمار آورد. درواقع در پانویس‌ها جدا از ارجاع به منابع، مطالبی آمده که اهمیتهایشان اگر بیشتر از متن اصلی نباشد، کمتر از آن نیست؛ مطالبی که از دستور پخت برخی

خوردنی‌های محلی تا نکاتی درباره موضوع مورد بحث را شامل می‌شود. اینکه چرا با وجود چنین اهمیتی، از گنجاندن آنها در متن کتاب پرهیز شده، از آنجایی آب می‌خورد که درباره هر کدامشان این طور استنباط شده که آوردنشان در متن اصلی به اصطلاح سخته ایجاد و مثل وصله‌ای ناجور، ذهن خواننده را از موضوع، پرت می‌کرد. برای همین توصیه می‌شود که به این پانویس‌ها در حد متن اصلی توجه شود و به آنها به چشم یک نوشته حاشیه‌ای نگاه نشود.

از آنجایی که متن اصلی این کتاب بر پایه خاطرات شفاهی دماوندی‌های قدیمی بوده، نگاه نگارنده بیشتر به قوت غالب عموم اهالی تمرکز داشته و نه قشر و دسته‌ای خاص. این را می‌توان یکی از ویژگی‌های این اثر تلقی کرد؛ به‌ویژه که چنین نگاهی، برخلاف نگاه غالب کتاب‌های باقی‌مانده آشپزی از دوره‌های مختلف تاریخی است. درواقع کتاب‌های معدودی که درباره آشپزی در دوره‌های تاریخی مثل صفویه و قاجاریه به نگارش درآمده و باقی مانده‌اند، بیشتر از غذاهایی حکایت دارند که در دربار و سفره اعیان، می‌شد سراغشان را گرفت؛ درنتیجه در آنها چندان خبری از خوردنی‌های عامه مردم نیست. به سبب چنین نگاهی است که بسیاری از داوری‌ها در کتاب‌هایی که بر مبنای چنین پژوهش‌هایی، به فرهنگ خوردوخوراک ایرانیان پرداخته‌اند، به بیراهه رفته و سر از ناکجاآباد درآورده‌اند.

موضوع این اثر، با توجه به تکیه‌اش به منابع شفاهی به جای منابع مکتوب، از آن دست موضوعاتی است که امکان حفظ و ثبتشان با گذر سال‌ها و ضعیف شدن حافظه‌ها و عوض شدن نسل‌ها، کمتر و کمتر می‌شود. اهمیت اصلی کتاب هم شاید با همین نکته مرتبط باشد. درواقع می‌توان ادعا کرد که اگر این موضوع در این برهه زمانی ثبت و ضبط و مکتوب نمی‌شد، شاید در سینه قدیمی‌های شهر می‌ماند و بخشی از میراث فرهنگی‌مان را برای همیشه از دست می‌دادیم.

این نکته را نیز نباید از قلم انداخت که در لابه‌لای سطرهای این کتاب،

واژه‌های قدیمی و به گوش ناآشنای فراوانی مرتبط با خوردوخوراک به کار رفته است؛ واژه‌هایی که از نام غذاها و انواع خوردنی‌ها گرفته تا اسامی ظروف و برخی سنت‌ها و... را شامل می‌شود. تلاش شده تا هر واژه خاص و محلی که برای نخستین بار در متن آمده، به شکل برجسته (بُولد) باشد. نگارنده در گردآوری این لغات، به‌شدت مدیون چهره‌هایی است که برای نگارش کتاب با آنها به گفت‌وگو نشسته است. کشف چنین واژه‌هایی و استنباط معنای صحیح از آنها، کاری وقت‌گیر بود و طاقت‌فرسا. این واژه‌ها، برای کم کردن ضریب خطا در نگارش معنایشان، بارها با واژه‌نامه کتاب گویش دماوندی به قلم و همت مهدی علمداری و همچنین کتابی دیگر به همین نام ولی قدیمی‌تر، از علی تیموری‌فر تطبیق داده شده‌اند. البته گاهی نیز ماجرا برعکس بوده است؛ یعنی برخی از لغات، اولین بار در این واژه‌نامه‌ها دیده شده‌اند و بعد به کنکاش درباره صحت و سقمشان پرداخته شده است. این وسط، تعدادی از واژه‌ها هم هستند که با وجود خاص بودنشان، کاربردی فراتر از دماوند داشته‌اند. برای ثبت املاي صحیح یا رایج‌تر این دست واژه‌ها، به مجلدات مختلف لغت‌نامه دهخدا مراجعه شده است.

در نهایت باید تشکری ویژه کنم از تعدادی از اهالی دماوند که با صبوری پای پرسش‌های بی‌شمارم نشستند و با پاسخ‌هایشان نقشی مهم در جریان پژوهش این اثر بازی کردند.

اولین آنها پیرمردی است ساده و صمیمی به نام **محمدصادق حاجی نوروزی**؛ از نسل قدیمی‌هایی که زندگی‌شان با کار پیوندی ریشه‌دار داشت و برای همین، از باغداری و بتابی گرفته تا زنبورداری و شیرینی‌پزی را تجربه کرده است. حافظه مثال‌زدنی‌اش در کنار خوش‌صحبتی و دانش و حوصله‌اش و البته سن و سالش، این قدر به کار این کتاب آمده که بیشتر از ده ساعت با او به گفت‌وگو نشسته‌ام با صدها پرسش. از **فاطمه حاجی آخوندی** نیز باید به شکل ویژه یاد کرد که هم کدبانویی است آشنا به غذاها و محلی و قدیمی و البته فوت‌وفن‌ها و انواع تدابیر

غذایی و هم بانویی است که تا وقتی توان جسمی اش اجازه می‌داد، به کارهای دشوار بیرون از منزل هم می‌پرداخت؛ به‌خصوص کارهای مرتبط با کشاورزی که بیشتر، کارهایی مردانه شناخته می‌شوند و سخت. این جور بانوان در این دوره و زمانه، نادرند؛ به‌ویژه که در کنار چنین ویژگی‌هایی، حسن خلق و تواضع را در حد اعلایش دارد. مجموع این‌ها سبب شده تا دو بار گفت‌گوی مفصل با او، در به سرانجام رساندن این کتاب سهم چشمگیری داشته باشد.

گفت‌وگوهای کتاب البته به این‌ها محدود نمی‌شود. **غلامعلی رضانی** اولین نفری از اهالی قدیم شهر بود که از او درخواست گفت‌وگو شد و متواضعانه پذیرفت و حرف‌هایش در جهت دادن به سیر کتاب تأثیرگذار بود. **سیف‌الله محمدیان** از چهره‌های فرهنگی قدیمی دماوند است که از سال‌های جوانی اش اهل ذوق بوده و دست به قلم و گفت‌وگو با او در هرچه کامل و غنی و بهتر شدن یافته‌های مسیر پژوهش این اثر کارگشا بود. **حسین مشهدی عباسی** که جزء معدود دماوندی‌هایی است که شغل کشاورزی را همچنان در شهر برپا نگه داشته، بدون چشمداشت در منزلش در پاسخ به پرسش‌هایم، از چندوچون خوردنی‌های قدیم شهر گفت. **فاطمه صفری** از آن کدبانوهای قدیمی و اصیل است که در گذشته غذاها و به‌خصوص شیرینی‌جات محلی اش زبانزد بود و او هم با مهربانی تمام، از دستور پخت غذاهای محلی سخن گفت. در نهایت **منیره لطیفی** که با گشاده‌رویی، روش تهیه غذاهای اصیلی که در جریان پژوهش به آنها رسیده بودم را در قالب پرسش و پاسخ، بازگو کرد. حالا که صحبت از تشکر است جا دارد از دکتر شهرام یوسفی‌فر و مسعود فروتن نیز تشکری بلندبالاتر که هردو با روی باز و بی‌منت نگرارش یادداشتی برای این کتاب را پذیرفتند. همچنین از دکتر علی بلوکباشی استاد نامی مردم‌شناسی و صاحب کتاب ماندگار آشپز و آشپزخانه که بزرگوارانه متن پیش از چاپ کتاب را خواند و نکاتی را تذکر داد، دکتر مهدی علمداری پیشکسوت دماوندپژوهی، اصغر موحد، علی مشهدی عباسی و محسن سلطان‌محمدی نیز، هم باید یاد شود و هم تشکری صمیمانه.

در کنار همه این‌ها البته ویژه‌ترین تشکر، به مادرم، اکرم حاج‌علی‌بیگی تعلق دارد که در همه مراحل این اثر همراهم بود و پرسش‌های فراوان و گاه و بیگاهی که در جریان کار به ذهنم می‌رسید را تا جایی که به‌خصوص از مادر بزرگم به خاطر داشت، صبورانه پاسخ می‌داد؛ به‌خصوص که تهیه تقریباً همه عکس‌های پایانی کتاب را هم به شدت مدیون او هستم.