

مقدمه‌ی پژوهشگر

کارنامه‌ی خورش اثر نادر میرزا قاجار، به گفته‌ی اعتماد السلطنه «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 رحاله... و به فارسی خالص برنگاشته.»^۱ 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.

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

۱. اعتماد السلطنه، 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 آذربادگان به روستاها در تابستان به سر می‌بردم به سراو 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... بر خود فرو پیچیدم و اندیشه‌ها کردم که مرا پیشه باید که روزگار بگذرد و روز و شب به سرآید و یادگاری باشد به تازی و پارسی... شبی بانوی من گفت «بیا تا چامه گوئیم 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 ایران زمین چند گونه است؟» گفتم «چه دانم. خوردنی و پختنی زنان سازند و بزند. تو گوی هر آنچه دانی از این دست و من تو را نگارنده باشم.»

او و همسرش - که در تمام کتاب با الفاظی همچون کدبانو، بانوی سرای، بانوی من و خانه‌خدای خطاب شده است - تمام خوراکی‌های مرسوم زمان خودشان را با تقسیم‌بندی دقیق، یک‌یک برمی‌شمردند و به رشته‌ی تألیف در می‌آوردند. نادر میرزا 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 ببینند. از نمونه خاطراتی که نادر میرزا بین دستور غذاها نقل می‌کند، به خاطره‌ی زندانی بودن پدرش می‌توان اشاره کرد.

نخست بار به روزگار مهین شهریار به سال نخست که اورنگ ایران از او به سزایب گرفت و همین شاهزاده، ملک قاسم میرزا، فرمان فرمای آذربایادگان بود، ما را بدان مرز فرستاد با عباس قلی میرزا، پور ابراهیم خان 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، بندی بودیم با نگاهبان.

در جای دیگری نادر میرزا از خاطره‌ی آشنایی اش با راولینسن - دیپلمات و شرق شناس انگلیسی و نخستین کسی که توانست خط میخی را بر اساس کتیبه‌ی بیستون بخواند - 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 این که کدبانوی منزل که در این کتاب بارها مخاطب سخن قرار می‌گیرد شخصیتی ساخته و پرداخته‌ی ذهن نادر میرزا 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 برپایه‌ی اسناد، نامه‌ها و منابع قاجاری، نادر میرزا هنگام تألیف کتاب واقعاً در شهر سراب ساکن بوده است و تمام وقایع تاریخی مذکور در کتابش رخدادهای حقیقی‌اند.

نادر میرزا در کتاب کارنامه 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 گونه کوهها» ورود سیب زمینی به ایران را شرح می دهد:

نزدیک به سی سال است که این گونه سیب زمینی از فرنگ به ایران آمده، در فرنگ نیز این خوردنی تا این سال های نزدیک نبود. ریشه آن از دنیای تازه بدین روی زمین آمده. سال های دراز بزرگان فرانسه این خوردنی نیکو نخوردندی. این را خورش ارزانیان دانستندی، تا یکی از شهریاران فرانسه این خوی زشت به یک سو نهاد. از این رستنی خورش های نیک بساخت و به خون خود بنهاد و سرداران را بخواند. همگی بخوردند و او را بستودند.

نمونه ی دیگری از تسلط نادر میرزا به غذاهای فرنگی آن جاست که در بخش «در گونه پلاوها» از پخت رشته پلوی بدون برنج صحبت می کند و در واقع دستور پخت خوراک اسپاگتی را به روش ایرانی توضیح می دهد.

آشنایی نادر میرزا با زبان های ترکی، مازندرانی، عربی و همچنین احاطه ی 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 حاشیه ی کتاب بیاورد. در ذکر دستور غذاها هم به نام یا شیوه ی پخت غذا اکتفا نمی کند، بلکه سود و زیان خوردنی ها و پختنی ها و زمان مناسب برای خوردن آن خوراک را هم بیان می کند و با آوردن نقل قول هایی از بزرگان و ذکر روایاتی از پیشوایان دین به بررسی خواص درمانی گیاهان و انواع گوشت ها می پردازد.

بر اساس طب قدیم نادر میرزا خوردنی ها را به چهار دسته ی گرم، سرد، خشک و مرطوب تقسیم می کند و به تشریح خواص هر کدام با توجه به «درجات» که در طب آن زمان معمول بود، می پردازد. منظور از درجات، همان استاندارد است که پزشکان در قدیم برای خواص و کیفیت خوراک ها از لحاظ مزاج چهارگانه و تأثیر آن ها بر بدن مشخص کرده بودند. در درجه ی اول، غذاهایی قرار می گرفتند

که سردی و گرمی آن‌ها معتدل بود و تأثیر بیدی 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 نادر میرزا آشنایی کاملی با طب سنتی و خواص خوردنی‌ها داشته است.

نادر میرزا 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 دختر شاه‌رخ میرزا افشار ازدواج کرده. نادر میرزا 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 نادر میرزا به آذربایجان فرستاده شد اما نادر میرزا 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 نادر میرزا 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 نادر میرزا برای همیشه در تبریز بماند و فرصت دانش‌اندوزی و بهره‌مندی از محضر اساتید بزرگی مانند ملامحمود طسوجی برایش فراهم شود. نادر میرزا 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 آن که محمدرحیم خان نسقچی باشی به حکومت و امارات نظام آذربایجان منصوب شد، نادر میرزا دوباره هدف عداوت و دشمنی قرار گرفت، بازداشت شد و تمام دارایی و اثاثیه اش را مصادره کردند. سال های سخت زندان و حبس با پادرمیانی میرزا کاظم اعتضادالممالک به پایان رسید اما خاطرات تلخ و دل شکستگی نادر میرزا تمام نشد. سال های آخر عمر، بیشتر وقتش را به مطالعه و نویسندگی سپری کرد و در همان تبریز جان سپرد. نادر میرزا را باید از جمله شاهزادگان صاحب قلم و فرهیخته ی قاجاری و در زمره ی نویسندگان، شاعران و تاریخ نگاران با سواد ایرانی به شمار آورد. از آثارش می توان به تاریخ و جغرافی دارالسلطنه تبریز، نوادر الامثال و لغات تشریح انسان اشاره کرد.

این کتاب بر اساس نسخه ی موجود در کتابخانه ی مجلس شورای اسلامی به شماره ی ۸۱۴۵ آماده شده است. نسخه ی خطی ۸۱۴۵ همراه یکی دیگر از تألیفات نادر میرزا با عنوان نوادر الامثال که به زبان عربی است، در مجموعه ی نسخ خطی مجلس نگهداری می شود. علاوه بر نسخه ی موجود در کتابخانه ی مجلس، برای اطمینان بیشتر و رفع برخی شبهات در ناخوانده ها، نسخه ی موجود در کتابخانه ی ملی با شناسه ی ۱۹۰۷۱-۵ نیز بررسی و هر دو نسخه با یکدیگر مقایسه و مقابله شده اند.

در نسخه، مؤلف نام مشخصی برای کتاب پیشنهاد نکرده و عنوان انواع خوراک از نادر میرزا که در ابتدای کتاب دیده می شود، نامی است که مسئول محترم کتابخانه هنگام شماره گذاری و ثبت در مجموعه روی نسخه نوشته است. آقای دکتر احمد مجاهد پیش تر یک بار این نسخه را خوانده اند و انتشارات دانشگاه تهران آن را با عنوان خوراک های 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 کارنامه‌ی خورش به نشر اطراف پیشنهاد شد که مورد تأیید قرار گرفت.

در آماده‌سازی کارنامه‌ی 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. عنوان بندی فصل‌ها و پاراگراف بندی مجدد، تمایز میان نقل قول‌های 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 - عباراتی که نویسنده افعال آن‌ها را حذف کرده بود یا عبارات محاوره‌ای وارد متن شده بود- 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 کلمات 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 «العهدۃ 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 اصطلاحات آمده در متن و اطلاعات تاریخی مورد نیاز را هم در پی نوشت شرح داده‌ایم. توضیح برخی کلماتی که مؤلف با شکلی متفاوت از شیوهی رایج کنونی نوشته هم در پی نوشت 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 اصطلاحات 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 - و نه فقط پژوهشگران تاریخی - آماده شده است، به درخواست نشر اطراف دواژه 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 نیم فاصله استفاده می‌شود، در متن اصلی همانند نسخه‌ی خطی از همزه استفاده کرده‌ایم.

در پایان گفتنی است به جز کارنامه 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 سرزنند:

رساله‌ی 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 الاطعمه والاشربه 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 اطعمه: تألیف میرزا علی اکبرخان آشپزباشی. آشپز مخصوص ناصرالدین شاه.

بی تردید انجام این پژوهش بدون مساعدت همکاران محترم نشر اطراف امکان پذیر

نبود، پس بر من واجب است امتنان و سپاسگزاری ام را نسبت به دوستان ابراز دارم ❖

و ما توفیق الا بالله علیه توکلت و الیه انیب

نازیلاناظمی - تابستان ۱۳۹۸

کارنامہ خوش

دستورغذائے نادر میرزا قاجار

❖ نَسَبُ الْمُؤَلَّفِ ❖

نادر ابن بديع الزّمان الملقّب به صاحب اختيار بن محمد قلى الملقّب به مُلك آرا بن فتحعلی شاه قاجار. أمّه جهان سلطان بنت محمد تقی الملقّب به حسام السلطنة بن سلطان المذكور. أمّه أبیه شاه زنان. بنت شاهرخ بن رضا قلى بن نادر شاه افشار. أمّ أمّه. أمّ كلثوم بنت صفر على خان قاجار من طایفة الموسومة به كُهنه لو. أمّ أمّ أبیه من سادات نيشابور. أمّ شاهرخ. بن رضا قلى بن نادر شاه افشار. أمّ شاهرخ فاطمة سلطان بنت السطان الأعظم الشهيد سلطان حسين الصفوى، أمّ مُلك آرا، آسيه بنت امير الامراء محمد خان قوينلو قاجار. أمّ حسام السلطنة، زينب بنت على توشمال من طایفة البختيارى. سمعتُ من جدّى حسام السلطنة أنّها شريفة. إن كان انشاء الله تعالى. نسب الصفوية المنتهى الى موسى بن جعفر، عليهما السلام، ممّا لا ريب فيه. فأقولُ مقتخراً أنا ابنُ سيّد الناس جميعاً وكفانى سُؤدداً وفخراً. وُلدتُ به مدينة استرآباد قاعدة جُرجان فى زماننا يوم الجمعة سلخ

شهر رمضان المبارك عند طلوع الشمس سنه اثنتين وأربعين ومئتين
بعد الالف^٣ من الهجرة و نشأت في حِجرِ جدتي شاه زنان، بنت
السلطان شاهرخ إلى أن بلغت إلى ثمانية سنه فحينئذ مات جدتي
السلطان الأعظم المشهور المعروف الممدوح في الأفاق ما العظمة
و حسن الخلق و الخلق و الهمة العليا و الكرم و أبا القَيم. هو الذي
حارب مع الروس ثلاثين سنة و بضع سنين مع ضعف الاسلام و قوة
الروس غيرة و أنفة. و قد مالوا إلى الصلح غير مرة إلى أن آل الأمر إلى
هزيمة عساكره به گنجة هزيمة لاتجيز. فأجاب إلى الصلح و هو كاره
و بذل من المال ما لا يحصى^٤.

آغاز این نامه 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 بسزد.^٥

دیباچه

ستودن مَر آن را سزد که نتوانیم گفت آن کیست و کجاست و چه باشد. او را خانه نیست که بدان جا روی آریم و نتوانیم شناخت که هر چه بود تا بدانش خوانیم. خرد او آفریده. با آفریده آفریننده را نتوان یافت. دادار بود و نبود.

خداوند هست و خداوند نیست ❖ که ما بندگانش و ایزد یکی است

یک است نه دورا که انبازش نیست - الهاً، فرداً، احداً، صمداً، قیوماً - یزدان جاویدان بزرگ توانا.

پس درود بر و خُشورِ گزین و پیام آور باقرین و جانشین و فرزندان او را رواست که شاهراه‌اند بدان درگاه و راه‌نماینده بدان بارگاه. جایگاه نموداری پرده‌های خدایند و گنجور رازهای نهفته و بدان‌ها راهنمای، به ویژه شاهنشاه کشور آفرینش و کارپرمای جهان دانش و بینش، شکننده گردن‌گردن‌کشان از پَرمان

پیام آور، و رهاننده گمراهان از اخگر سوزنده دوزخ به پیمان پیمانده دادگر. فرزانه فرزند عبدمناف و پیمان پیمانای قاف تا قاف، ابن عم الرسول و زوج البتول، علة الایجاد و الابداع، خلاصة الوجود و الاختراع، قامع اعداء الدین و الکُفَّار، مُحیی شریعة النبی العربی المختار، دست نیرومند بازوی داوری و شاخ برومند بوستان دادگری، علی امیرالمؤمنین^(ع).

پس از ستایش و درود، همی گوید بنده خاکسار نیازمند به آمرزش دادار، نادر، پور بدیع الزمان قاجار صاحب اختیار، سالی چنان افتاد که به آذربایادگان^۶ به روستاها در تابستان به سر می بردم به سراو^۷ و آن دهکده ها مرا بود به فرمان شاهنشاه و آن جای بودند خانگی و فرزندان من. مرا خوی بود به نگاه کردن در نامه های تازی و پارسی. و آن فراهم نبود، ازیرا که یک تنه به لشکرگاه آمده بودم که شهنشاه زاده، جانشین اوزنگ ایران به اوجان^۸ پرده سرای زده بود. سپس نبشته آمد از تبریز که بچگانم نالان اند و شکستن تب کودکان را، ستوران فرستادم که به کوهسار آیند و آب تازه کنند. بیامدند. بس سبک بار و نامه ها به کُنج ها ماندند. درها بسته و نگین زده، نگاهبان گماشته بودند، ناخوانده و بی دانش که سیاه از سپید ندانستی و به هیچ چاره نتوانستم تا از نامه ها بدان جای آرم. بر خود فرو پیچیدم و اندیشه ها کردم که مرا پیشه باید که روزگار بگذرد و روز و شب به سر آید و یادگاری باشد به تازی و پارسی. چامه و چکامه ها نبشته بودم. نیک آمد که کارنامه تازه نویسم، بدان گونه که گس ننوشته باشد.

بدین اندیشه بودم، شبی بانوی من گفت «بیاتا چامه گویم 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 «خورش های ایران زمین

چند گونه است؟» گفتم «چه دائم. 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 «وَإِنِّي وَإِنْ قَصَصْتُ فِيهِ أَحْسَنُ الْقِصَصِ، فَإِنِّي جَمَعْتُهُ جَمْعَ الظِّيرِ فِي الْقَفْصِ مِنْ فَضَلَاتِ الْفُضْلَاءِ وَ نَفَثْتُ عُقُولَ الْعُقَلَاءِ وَ لَوْ أَدَانَ اللَّهُ تَعَالَى لِكُلِّ كَلِمَةٍ مِنْهُ أَنْ تَذَهَبَ لَخَلَا الْوَرَقُ عَنْهُ. كَمَا لَوْ تَرَكَ الْقَفَاظُ كُلَّ طَائِرٍ وَ شَانَهُ لَعَادَ كُلُّ ظَيْرٍ مَكَانَهُ.»^۱ پشتوانه آن یگانه‌دادار خواهم و نیروی سخن گفتن از سخن‌آفرین.

گفتار نخست

از پیش بیاید دانست که گر نام‌های خوردنی‌ها به زبان دیگر باشد، مرا باید بخشود. ازیرا که خورش‌های ایران‌زمین از همه 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 بود 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 کویال بودی. چه چاره؟ اکنون چون زنانم و به گوشه نشسته، به داده‌یزدان 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 دم شمشیر خود خوریم، نه چون سرپوشیدگان به کوی اندرو و اندوه‌نان پاره بریم و گس را پروای ما نباشد. افسوس دیری نباید که این دوده بزرگ نامدار را نام نماند و یکباره چون درخت کهن از پای برافتد.

شاهنشاه ایران دانشمندی بی‌مانند است. توأم 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 بهره تمام دارد و دبیری زبردست باشد. سواری چابک و مبارزی هول است. بادِ بزان را که نشانه کند، روا باشد. پزنگ زنی استاد است. آن‌گاه که سخن گوید، شکر شکنند و دُر افشانند. با این همه آرایش‌ها و مسافرت که دو نوبت به فرنگستان فرمود، همانا دانسته باشد که ایچ کس اورنگ شهنشاهی نَسْتد، مگر به اورند دودمان خود. تیمور نبود مگر تنی از قوم بَرلاس^۱. نادر نبود، مگر تنی از دوده افشار. محمدشاه شهید^۲ نبود، مگر تنی از اُرومه قاجار. عثمان جُق نبود مگر مردی از عشیرت سلجوق. همه به نیروی قوم خود به شهریاری رسیدند.

به روزگار درشت اینان که به گرد تخت شاه پَره زده‌اند، کجا مانند ما بینوایان را جان به کف باید نهاد، که گر این پادشاهی تباہ گردد، هر یک نامور است، زُیده 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 آذربادگان چون دزدان تاختن کرد. بزرگان 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، باده تن بسنده است. به روز بد تا جان داریم برانیم و نَبه‌لیم که تار مویی از پادشاهزاده بر گنند.» بدین سخن من نیک بیارامید. این جا سخن بریده باید که جای گفتار نیست. خاموشی بهتر و باز به خوالیگری^{۱۳} گراییدن.

گفتار در آنچه خوالیگری را باید

خاتون گفت «نخست باید پختنی را از آن‌گونه پزند که پسندیده و پاکیزه باشد و این ستوده نگردهد، مگر آن‌که آنچه شمرده آید گرد آرند؛ و آن این است: دیگدان‌ها پاک و اسپید به روی اندود بُود اگر مس باشد. بهترین دیگ‌ها زرین است. پس سیمین، پس مسین به روی اسپید کرده. اگر به زر و سیم آن‌دایند، 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 ایران زمین، روغن نیکو به کرمان باشد، بدان کوهستان که گوسپندان سبزه زیره خورند. چون از روغن کرمان بگذرد، به فراهان و کوهستان فارس و قرغان نیکو شود. به آذربادگان همه جای نیکو شود، به ویژه به کوهستان سراو 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 فربه و جوان بُود. اگر گوسپند بُود، بَرّه و شیشک یک ساله گوسفند نیکوتر است و باید نرینه بُود، ازیرا که گوشت گوسپند پیر و ماده رنجوری‌ها آورد و مزه آن نیز بد باشد. همگی پزشکان را رأی چنین است.

چهارپایان کوه و دشت نیز چنین باید، مگر غُرم که ماده آن نیکوتر است. از پرندگان، ماکیان و خروس هر دو نیکو است و بر این روش است دیگر پرندگان. جوجه ماکیان آن‌گاه خوردنی باشد که خروش کرده باشد. و از آن کبک و تَدرو، پرهای دینگی ریخته و رنگین پر آورده بُود و تَدرو نر، دُم چون خنجر برآورده. و شم و کبوتر پره‌های مردار فرو ریخته و مرغابی‌ان پریدن نیک آموخته. اگر نه چنان باشند که یاد کردم، در تن نیرو نی‌آورد 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 توابل گویند: هیل، ده درم. دارچین، پنجاه درم. ریشه گون هندی، هشتاد درم. گل سوری 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 استیم همواره استوار کنند که بوی ستوده آن تباہ نشود. پس هرگاه خواهند به کار برند، برخی چهار درم میخک و سی درم زیره کرمانی بر دارو افزایند. نیک نباشد مگر آن‌که بر پلو افشانند. بهترین و نیکوترین داروی خورش همان گونه نخستین است و مراراً این است که دارو به اندازه هفته کوبند و به کار برند. پس به تازگی کوبند.

سخن دیگر: هیزم باید خشک و پر مغز بُود. چون هیزم طاق و سَقَز" و بادام و زردآلو که هیزم تر و بی‌مغز چون بید و صنوبر پختنی تباہ کند.

سخن دیگر: در همه خورش‌های ترش و باها^{۱۴} و بریان‌ها و پختنی‌ها پلپل و نمک به ناچار باید، که بی پلپل و نمک بسی بی مزه است. پلپل را نیک نباید ساییدن که سوده آن جگر را خسته کند و مزیدن آن نیز نیکو نباشد. نمک را هر چه نیکوتر ساینند و نرم سازند، ستوده‌تر است.

کان نمک در ایران زمین، به همه کشورهای کان نمک باشد، جز مازندران و طبرستان و گیلان. نمک مازندران از دو سوی آرند. از دشت آرند ترکمانان و آن از کان و نمک سنگ است و بس نیکو. دیگر از سمنان آرند، از دریای نمک که به دشت جندق است. چون خشت بُرند و آن زبون است. و به رشت از آذربادگان برند، از کانی که مامان گویند که روستایی است از خلخال و این نمک در اسپیدی و مزه به جهان بی مانند است. و به تبریز نیز دو گونه است: نخست به کانی بُود که در سه فرسنگی شهر است و دیگر از دریای خُنجست که به هشت فرسنگی بُود. و گونه نخست نیکوست نه چون نمک مامان. سراویان^{۱۵} از دو کان نمک گیرند، نخست به کانی که به روستایی است که او را دوزدوزان^{۱۶} گویند و دیگر به روستایی که آندراب نامند. هر دو را از مرداب^{۱۷} گونه گیرند که چون باد وزد به کنار گرد آید. و هر دو زبون است و اندکی تلخ. مرد نخست آفرینش آفریدگار، دست زورآور دادار، شیر بیشه توانایی پروردگار، علی علیه السلام فرماید «مَنْ ابْتَدَأَ غَدَانَهُ بِالْمِلْحِ أَذْهَبَ اللَّهُ عَنْهُ سَبْعِينَ نَوْعًا مِنَ الدَّاءِ مِنْهَا الْجُدَامُ وَ التَّبَرُّصُ»^{۱۸} ابوطالب مأمونی^{۱۹} گوید:

لَا بُدَّ مِنَ مِلْحٍ إِذَا شِئْتَهُ ❖ مِنَ الْبَازِيرِ بِأَلْوَانِ

فَوَجْهَهُ أَبْرَشُ ذَوْغَثَّةً ❖ بَيْنَ ثَالِثِ اللَّيْلِ وَ خِيَلَانِ

وَهَاتِهِ مِنْ خَيْرِ حَلِطٍ لَهُ ❖ إِدَامُ زُهَادٍ وَ بُهَانِ^{۲۰}

پیام‌آور تازی فرماید «افْتَحُوا بِالْمِلْحِ وَ اخْتَمُوا بِالسُّكَّرِ»^{۲۱}