



Totmaj in Persian Literature

Seyed Mehdi Tabatabaei *¹

1. Associate Professor, Department of Persian Language and Literature, Shahid Beheshti University of Tehran.

Received: 08/24/2020

Accepted: 18/11/2020

* Corresponding Author's E-mail:
M_tabatabaei@sbu.ac.ir

Abstract

In the history of Persian literature, foods are among the categories that have entered from popular culture into literary language; in addition to writing independent books on the subject or composing specific poems about them, they have been mentioned in various literary texts. "Ode on Totmajiyye" by Shamsoddin Ahmad Ibn Manouchehr Shast Kolah, an Iraqi poet and a courtier of the Toghrol Seljuk (573-590), is one of the few poems that specifically describes how to cook a meal, which has a very high frequency of use in Persian poetry and prose. However, without understanding all its aspects, it will be difficult to understand the meaning of some verses and phrases of the Persian texts. This research investigates Totmaj and its related issues in a descriptive-analytical way, using library-based and content-analysis methods of Persian literature texts. The main finding, besides clarifying the subject, is to obtain the correct meaning of terms and combinations that have found their way into the Persian literature based on how to cook or eat Totmaj. Moreover, due to the passage of time and the changes occurring in this food, it has become difficult for the literati to understand their meaning.

Keywords: Popular culture; traditional foods; Totmaj; Ode on Totmajiyye.



Research Background

The background for the topic of this research in the Persian literature is the studies that have been done about the Ode on Totmajiyee and its poet. Therefore, the information provided about the Totmaj mostly came with the description of the poem.

This discussion started by Bahar in an article in Mehr Journal (Bahar, 1938) and completed by Qazvini in the article "Unknown Poets: Ahmad ebn Manouchehr Shastkolah" (Qazvini, 1944).

This trend continued in other studies as well, among which we can refer to the article "Ode on Totmaj by Ahmad Ibn Manouchehr Shastkolah in the battle of Molla Sadra" (Chatraei, 2011). Tajbakhsh (2010) has explained this term in this study. The commentators on Nezami's "Haft Peykar" have also provided some explanations about the Totmaj, which will be discussed in the final section of the study.

Goals, questions, and assumptions

The scope of popular literature includes categories such as traditions, beliefs, habits, legends, anecdotes, proverbs, songs and folk poems, and the behaviors like cooking and eating, sewing and dressing, funeral rites, weddings, etc.

The purpose of this study is to determine the method of cooking and eating Totmaj focusing on one of the sub-branches of popular literature. Also, it is aimed to draw the entry path of this food from popular culture to Persian literature.

Main discussion

The oldest and most well-documented information about this food can be seen in the Ode on Totmajiyee, composed by Shamsoddin Ahmad Ibn Manouchehr Shastkolah, an Iraqi poet and a courtier of the Toghrol Seljuk (590-573 AH). In this ode, the method of cooking Totmaj is expressed in a poetic language.

The whole story is that the lover comes to the beloved's house and asks for food, and the cooking method is described as follows:



1. Using a stick, spread the dough on the back of a dish.
2. Cut the Totmaj with a dagger, in the shape of an arrow.
3. Place the Totmaj strings on a clean tablecloth until the moisture of the dough is absorbed.
4. Prepare the butteroil and buttermilk from milk.
5. After pouring water into the pot and lighting the fire underneath it, add garlic and Tezleq.
6. After adding the Totmaj dough to the pot, sprinkle the tail oil and pour buttermilk on it.
7. Finally, put the Totmaj on the table in a large container.

Bread was not used in eating Totmaj; also, leeks and salts were among the substances that were poured into the pot along with Totmaj. Therefore, they were not needed while eating.

It should be noted that in Persian literature, "water of Totmaj" is a symbol of low value. Besides, sharp sticks, called "Totmaj skewer", are mentioned for eating Totmaj, which are not seen in popular literature. On the other hand, Bahar explains this based on "filling the dough with leeks and garlic, and folding it layer by layer" (Bahar, 1938, p. 349), while it has not been mentioned in the ode on Totmajiye, and it seems that Bahar has referred to it as a mental symmetry due to its familiarity with the method of cooking Lakhshak soup.

It should also be mentioned that by changing the shape of Totmaj, and the different variations that come with this food for the people, its application in the Persian literature decreases. Hence, it is difficult to understand the concept of verses written with the approach of how to cook or eat this food.

Conclusion

Every nation and culture has its own customs and traditions that are passed down from generation to generation besides language and race, and form a part of the people's cultural identity making it differ from others. Poets and writers also contribute to this process by reflecting



these issues in their works.

The relationship between popular culture and literary language has long been established in Persian literature in such a way that popular culture has always helped to enrich the literary language, and has been the basis for the discovery of new horizons in literature. This connection can be found in the entry of Totmaj from popular culture into literary language, and the entry of simple and unpretentious terms and combinations, which were formed only to convey meaning in the popular language.

Interestingly, the poets of Persian literature have both referred directly to Totmaj and its related issues, and tried to use it in other themes through ironic and metaphorical devices.

In the meantime, modernization and changes that naturally happen in people's lives may cause difficulties in understanding the meaning of categories derived from popular culture in literary language. Occasionally, a completely general and tangible issue which has been used in an allegorical form in a period of Persian literature history to clarify a particular concept, becomes one of the ambiguities of literature and the changes that occur therein.

Another point is the low effort of lexicographers to record the vocabulary and compositions of popular culture, which has resulted in its abandonment. Nevertheless, one should not easily overlook the usefulness of Persian literature resources and texts in resolving the ambiguities of a subject, and as it is shown in this study, a wide range of information related to a topic can be obtained by comprehensive studies and reference to different sources.

References

- Bahar, M. T. (1938). Shams al-Din Ahmad Ibn Manuchehr ShastKolah. *Mehr Literary Journal*, 5, 347-353.
- Chatraii, M. (2011). The ode of Ahmad Ibn Manuchehre ShastKolah in Mulla Sadra's corpus. *Heritage Report*, 49, 27 29.



Culture and Folk Literature

E-ISSN: 2423-7000

Vol. 8, No. 36

Janury, February 2021



-
- Ghazvini, M. (1944). Unknown poets: Ahmad Ibn Manouchehr ShastKolah. *Yadegar*, 2, 54 70.
- Tajbakhsh, A. (2010). A research on the Turkish words of Shams articles. *History of Literature*, 3(66), 55 70.

تتماج در ادبیات فارسی

سید مهدی طباطبائی*

(دریافت: ۱۳۹۹/۰۶/۰۳ پذیرش: ۱۳۹۹/۰۸/۲۸)

چکیده

غذاها از جمله مقوله‌هایی هستند که در تاریخ ادب فارسی، از فرهنگ عامه به زبان ادبی راه یافته‌اند و افزون بر تألیف کتاب‌هایی مستقل در این خصوص یا سروده شدن اشعاری خاص درباره آن‌ها، در متون مختلف ادبی بدان‌ها اشاره شده است. قصیده «تتماجیه»، سروده شمس‌الدین احمد بن منوچهر شصت‌کله، از شعرای عراق و ندیمان دربار طغرل سلجوقی (۵۹۰ - ۵۷۳ ق.)، از معدود اشعاری است که به‌طور ویژه، چگونگی طبخ هر غذا را توضیح می‌دهد؛ غذایی که بسامد کاربرد آن در شعر و نثر فارسی، بسیار بالاست و بدون احاطه به تمام جوانب آن، درک مفهوم برخی ابیات و عبارات متون فارسی دشوار خواهد بود. این پژوهش در پی آن است تا به روش توصیفی - تحلیلی و استفاده از امکانات کتابخانه‌ای، به بررسی چگونگی طبخ این غذا و مسائل مرتبط با آن از طریق اطلاعات موجود در متون ادب فارسی بپردازد. عمده‌ترین دستاورد این پژوهش، افزون بر رفع ابهام از کلیت موضوع، به‌دست دادن مفهوم صحیح اصطلاحات و ترکیباتی است که بر اساس چگونگی طبخ یا تناول تتماج، به ادب فارسی راه یافته است و بعدها، در اثر گذر زمان و تغییرات به‌وجود آمده در این غذا، پی بردن به مفهوم آن‌ها، اهل ادب را با دشواری‌هایی مواجه کرده است.

واژه‌های کلیدی: فرهنگ عامه، غذاهای سنتی، تتماج، قصیده تتماجیه.

۱. عضو هیئت علمی گروه زبان و ادبیات فارسی دانشگاه شهید بهشتی، تهران، ایران

*M_Tabatabaei@sbu.ac.ir

۱. مقدمه

فرهنگ عامه از جمله ساخت‌های ادبی است که با تأثیرپذیری از زندگی ساده مردم عادی، از درونی‌ترین لایه‌های اجتماع سرچشمه می‌گیرد و پس از چندی - با افزونی‌ها و کاستی‌هایی - به زبان ادبی راه می‌یابد، تا اینکه در گذر زمان، به‌منزله یکی از برجسته‌ترین شاخصه‌های حافظ هویت فرهنگی ملت‌ها مطرح می‌شود.

این نوع از ادبیات، از مهم‌ترین شاخصه‌ها در تشخیص فرهنگ هر قومی است که با ژرفکاوی در آن می‌توان به چگونگی زندگی، باروها و رفتارهای اجتماعی آنان پی برد. از طرف دیگر، پژوهشگران، فرهنگ عامه را زمینه‌ساز ادبیات کلاسیک شمرده‌اند:

تمام کارهای ادبی با فولکلور آغاز می‌شود. ادبیات عامیانه (فولکلور) گرچه نیاز قشر ضعیف جامعه را برآورده می‌کرد و به نوعی مبتذل می‌نمود، ولی با این همه، طبقه مرفه و حاکم نیز در نوشته‌های خود از آن بهره برده‌اند. در واقع، ادبیات عامیانه در بیشتر موارد نه تنها زیرساخت ادبیات کلاسیک ایران بود، بلکه ملل دیگر نیز از این ادبیات بهره برده‌اند (بهار، ۱۳۷۰، ص. ۱۵۵).

پیشینه سه‌هزار ساله ادبیات عامه در ایران، بیانگر گستردگی و دیرینگی این نوع ادبیات در ایران است؛ دیرینگی‌ای که اخیراً با پژوهش‌های علمی و دانشگاهی شایسته‌ای مواجه شده است و پژوهشگران این حوزه کوشیده‌اند تا غبار زمان را از روی آن بزدایند.

گستره ادبیات عامه، مقوله‌هایی مانند آداب و رسوم، عقاید، عادات، افسانه‌ها، حکایت‌ها، مثل‌ها، ترانه‌ها و اشعار عامیانه و رفتارهایی چون شیوه طبخ و تناول غذا، لباس دوختن و لباس پوشیدن، آداب و رسوم کفن و دفن، مراسم عروسی و ... را در بر می‌گیرد که در این پژوهش، با محوریت یکی از زیرشاخه‌های آن، به شیوه طبخ و تناول تتماج پرداخته خواهد شد. همچنین، کوشیده خواهد شد تا خط سیر راه‌یابی این غذا از فرهنگ عامه به ادب فارسی ترسیم شود.

۲. پیشینه تحقیق

پیشینه‌ای که درخصوص موضوع این پژوهش در ادب فارسی وجود دارد، بحث‌هایی

است که درباره قصیده تتماجیه و شاعر آن انجام گرفته است؛ از همین رو، اطلاعاتی که درباره تتماج ارائه شده، بیشتر در ضمن توضیحات درباره این قصیده بوده است. این بحث را ملک الشعرای بهار در مقاله‌ای با عنوان «شمس‌الدین احمد بن منوچهر شصت‌کله» در مجله مهر شروع کرد (بهار، ۱۳۱۷) و محمد قزوینی در مقاله «شعرای گمنام: احمد بن منوچهر شصت‌کله» آن را تکمیل کرد (قزوینی، ۱۳۲۳). این روند در پژوهش‌های متأخر هم دنبال شده است که از آن میان می‌توان به مقاله «قصیده تتماج احمد بن منوچهر شصت‌کله در جنگ ملاصدرا» اشاره کرد (چترایی، ۱۳۹۰).

البته اسماعیل تاج‌بخش (۱۳۸۹) در مقاله «پژوهشی در واژه‌های ترکی مقالات شمس» این واژه را توضیح داده است. همچنین شارحان هفت‌پیکر نظامی هم درباره تتماج توضیحاتی ارائه کرده‌اند که در قسمت پایانی پژوهش بدان‌ها پرداخته خواهد شد.

۳. تعریف واژگان و اصطلاحات کلیدی

تتماج: «نوعی از اغذیه معروف نزد ترکان است که آن را از آرد و سیر و ماست ترتیب می‌داده‌اند» (قزوینی، ۱۳۲۳، ص. ۵۳) و در مناطق مختلف، آن را لاخته/ آش لخشک، اطره، و بورک/ بورق هم نامیده‌اند.

قصیده تتماجیه: قصیده‌ای در ۵۷ بیت، سروده شمس‌الدین احمد بن منوچهر شصت‌کله، از شعرای عراق و ندیمان دربار طغرل سلجوقی (۵۹۰-۵۷۳ق) که در آن به شیوه پخت تتماج اشاره شده است.

۳-۱. خاستگاه تتماج

در قصیده تتماجیه، این غذا را تورانی شمرده‌اند:

هست این خورشی که کرده بودند	ترتیش از ابتدا به توران
آسیمه در آرزوی او شد	رستم پی رخس تا سمنگان
چون خورد، به زال زر فرستاد	تحفه صفتش به زاولستان

(بهار، ۱۳۱۷، ص. ۳۵۱)

و مولوی هم در تمثیلی، آن را غذای ترکمانان می‌شمارد:

ترکمان را گر سگی باشد به در	بر درش بنهاده باشد رو و سر
کودکان خانه دُمش می‌کشند	باشد اندر دست طفلان خوارمند
باز اگر بیگانه‌ای معبر کند	حمله بر وی همچو شیر نر کند
که أَشْدَاءُ عَلَى الْكُفَّار شد	با ولی گل، با عدو چون خار شد
ز آب تتماجی که دادش ترکمان	آن‌چنان وافی شده است و پاسبان

(مولوی، ۱۳۶۲، ج. ۳، ص. ۱۸۸)

و از همین روست که خاقانی، «تتماجی» را شغلی برای ترکان می‌داند:

که گهی خوردی ترکان طلبند	که همه در رخ ترکان نگرند
همه ترکان فلک را پس از این	خلق تتماجی ایشان شمرند

(خاقانی، ۱۳۵۷، ص. ۷۵۸)

۲-۳. ریشه‌شناسی تتماج

کاشغری پس از اینکه پیشینه تتماج را به زمان ذوالقرنین برمی‌گرداند، ریشه‌شناسی عامه‌ای برای آن ذکر می‌کند که درست به نظر نمی‌رسد: «پس ترکان چون آن غذا بدیدند آن را "تُتْمَاج" نامیدند و اصل آن "توتماج" است، یعنی گرسنه مدار، دو الف برای تخفیف حذف گردید و معنی در مجموع آنکه "گرسنه مدار خویشتن را، بگیر این را و بخور"» (همان، ص. ۴۲۹).

مؤلف فرهنگ نظام آن را آشی دانسته که با سماق پخته می‌شود؛ از همین رو، احتمال داده است که این واژه، مرکب از تُتْمَ (به معنی سماق) و آج (مبدل آش فارسی) باشد (داعی‌الاسلام، ۱۳۶۳، ذیل «تتماج»؛ این در حالی است که در متون کهن، از پخته شدن تتماج با سماق سخنی به میان نیامده است).

نائبی آن را شکل گرفته از «توت + ما (پسوند) + آج (پسوند)» می‌داند و بر این باور است که پسوند «آج» در این واژه، به معنی «آش» باشد؛ همان‌طور که در دو آش «أماج» و «بلماج» هم، چنین مفهومی دارد (نائبی، ۱۳۸۰، ص. ۸۴).

برخی از منابع هم تتماج را برگرفته از مصدر ترکی «توتماق/دوتماق» شمرده و بیش از بیست معنا برای آن ذکر کرده‌اند که مشهورترین آن‌ها «گرفتن» است^۱ (هادی،

۱۳۷۹، صص. ۳۰۶ - ۳۰۸).

از یک منظر کلی می‌توان ادعا کرد که نمی‌توان به ریشه‌شناسی‌هایی که دربارهٔ تتماج انجام گرفته است، نگاه قطعی داشت.

۳-۳. تتماج در ادب عامه

در باورهای عامه، تتماج را غذایی می‌دانند که ذوالقرنین آن را برای گروهی از ترکان که او را در سفر ظلمات همراهی می‌کردند فراهم آورده است:

تتماج: غذای معروفی است نزد ترکان. و به اعتقاد و گمان ایشان از ذخایر ذوالقرنین است بدین توضیح که ذوالقرنین چون از ظلمات بیرون آمد، غذای مردم کم شد. پس از گرسنگی به او شکایت بردند و گفتند: «بِزْنی تُتْمَا آج». یعنی، ما را گرسنه نگه مدار و راه ما گشاده دار و بگذار تا بازگردیم به وطن‌هایمان. پس ذوالقرنین با دانشمندان رای زد و سرانجام این غذا را پیدا کردند. و آن بدن را نیرومند و چهره را گلگون می‌کند و زود نمی‌گوارد و بعد از خوردن آن دوبرابر شوربا خورده می‌شود (محمود کاشغری، ۱۳۷۵، ص. ۴۲۹)

این غذا در ابتدا، به دلیل سهولت در طبخ و همچنین ارزان‌قیمت بودن، غذای عموم مردم بوده است، اما رفته‌رفته تغییراتی در نحوهٔ طبخ و مواد آن رخ داد که در برخی سرزمین‌ها، غذایی اعیانی و ارزشمند محسوب می‌شده است. آنچه از ادب عامه برمی‌آید این است که تتماج و سایر شکل‌های آن، امروزه دوباره غذایی برای عموم مردم است تا جایی که در شعرهای محلی، در کنار غذاهایی مانند اشکنه و انواع آش ذکر می‌شود:

بُپُرس از او شِکِم زارمُرده	که یگ من آشکِنه رَنیشتا کی خُورده؟
پَرندُوشَنه سَر «تَلخِ پیوک»	نِخُورْدی آش لِخْشَک و خِلُوک؟
(عباسی فهندری، ۱۳۹۵، ص. ۲۶)	

برگردان: از آن شکمی که در اثر زاری زیاد، مرده است بپرس که چه کسی یک من اشکنه را به‌عنوان صبحانه خورده است؟ و چه کسی پریشب، در کنار «استخرِ پیاوک»، آش لخشک را به همراه آش خَلوک خورده است؟

۳-۴. نام‌های دیگر تتماج

بر اساس اطلاعاتی که از متون به‌دست می‌آید شکل بریدن خمیر آش‌ها، در نام‌گذاری آن‌ها دخیل بوده است:

بدین قسم که آرد را با آب و نمک به قدر ضرور خمیر سخت نموده بر روی تخته پهن کرده، رشته‌های بسیار باریک طولانی از کارد ببرند ...، این را به فارسی «آش رشته» و به ترکی «اوماج» نامند ... و اگر آن را مدور یا مربع و یا به اشکال دیگر بریده، به همان قسم طبخ نمایند «بغرا» و به فارسی «آش برگ» و «ماه‌پچه» و به ترکی «ططماج» گویند (عقیلی علوی، ۱۳۸۵، ج. ۳، ص. ۱۰۳ - ۱۰۴).

این غذا که با استفاده از خمیرهای چندلایه، در اغلب کشورهای جهان پخته می‌شود، نام‌های متفاوتی دارد که در ادامه، به برخی از معروف‌ترین آن‌ها اشاره می‌شود:

۳-۴-۱. لاخته / آش لخشک^۲

ملک‌الشعراى بهار و علامه قزوینی، تتماج و لاخته را یکی می‌دانند. قزوینی، آرد و ماست و سیر را مواد تشکیل‌دهنده آن می‌داند:

تتماج چنانکه اشاره شد کلمه‌ای است ترکی و به معنی نوعی از اغذیه معروف نزد ترکان است که آن را از آرد و سیر و ماست ترتیب می‌داده‌اند و به فارسی آن را لاخته می‌گفته‌اند و امروز نیز در نواحی خراسان غذایی معمول است. تقریباً به همان ترتیب و همان اجزاء که مابین عامه به اسم لخشک معروف است و آرد را خمیر کرده و پهن نموده، بعد مانند رشته آن را می‌بریده‌اند و قطعاً نوعی از آش رشته خودمان با به نحو متیقن رشته بوده است؛ گرچه شاید آش رشته نبوده است (قزوینی، ۱۳۲۳، ص. ۵۳).

ملک‌الشعراى بهار اطلاعات بیشتری دربارهٔ تتماج ارائه می‌دهد:

لغتی است ترکی و آن را به فارسی، لاخته و لخشه و در خراسان، «لخشک» گویند و برهان قاطع آورده که لاخته و لاخته نوعی از آش آرد باشد و بعضی گویند آش تتماج است. و آنچه از غیر برهان به‌دست آمده آن است که لاخته یا تتماج غذایی است که از خمیر آرد گندم پزند و آن چنان است که خمیر را ورقه کرده و حشو آن را از تره و سیر آکنده، آن را لا بر لا کرده و به کارد مانند لوزینه بریده و

با دوغ یا ماست و روغن می‌پزند و این خورش خاص ترکمانان و تورانیان بوده است و با آن مردم به خراسان رسیده است. آنچه امروزه در خراسان آن را «آش لکشک» نامند نیز خمیرهایی است که به طریق مذکور لا بر لا با سیر و پیاز بریده و آن را در آب ماست یا دوغ و کشک با تره و جیوبات و توابل می‌پزند (۱۳۱۷، ص. ۳۴۹).

۳-۴-۲. اَطرِیه

«لاخشه را که آش رشته معروف خودمان قسمی از آن بوده است، به عربی اطریه می‌گفته‌اند به کسر همزه و تخفیفِ یا» (قزوینی، ۱۳۲۳، ص. ۵۳). اطرِیه لغت عربی است و به فارسی «آش آرد» و «رشته» نامند ... از اغذیه معروفه اهل ایران و خراسان و توران است؛ خصوص اهل خراسان. و شامل ماهیچه و رشته قطایف و بغرا و غیرهاست و آن انواع است؛ خواه از آرد گندم خالص سازند؛ بدین قسم که آرد را با آب و نمک به قدر ضرور خمیر سخت نموده بر روی تخته پهن کرده، رشته‌های بسیار باریک طولانی از کارد ببرند هر مقدار که خواهند و در آب گرم جوشان یا در آب یخنی گرم جوشان یا در آب قلیه جوشان بریزند و طبخ نمایند تا پخته گردد و طعم خامی آن زایل شود و مصالح حاره و افایه به قدر ضرور داخل کرده، فرود آورند و تناول نمایند (عقیلی علوی، ۱۳۸۵، ج. ۳، صص. ۱۰۳-۱۰۴).

۳-۴-۳. بورک / بورق

گولپینارلی تتماج را غذایی می‌داند که آرد را خمیر و پهن و به قطعات کوچک قسمت می‌کنند و با سیر و ماست می‌پزند. او نام ترکی این غذا را در استانبول، «تاتار بورکی»^۳ نامیده است (گولپینارلی، ۱۳۷۱، ج. ۳، ص. ۳۴۳).

مطابق گفته ترک‌شناس اتریشی، آندره تیتزه، «börek» برگرفته از «bûrak» فارسی است که به خوراکی‌ای که با خمیر چندلایه درست شود اشاره دارد. خود این واژه هم به نوبه خود از ریشه ترکی «bûr» - به معنای «پیچاندن» - است که به شیوه دستکاری ورقه‌های نازک خمیر برای پدید آمدن محصولی لایه‌لایه اشاره دارد (Lee, 2019).

در مقاله «تاریخ بورک» به این نکته هم اشاره شده است که در قرن هفتم میلادی، با مهاجرت ترکان به غرب، بورک در سراسر آسیای میانه شناخته شد تا اینکه در ابتدای قرن یازدهم میلادی، سلجوقیان پخت آن را در ایران و نواحی شرق آناتولی رواج دادند. بورک که خمیر چندلایه جزء اصلی آن بود، محتوای درونی آن، بر اساس ذائقه مردم و در دسترس بودن موارد تغییر کرد. این غذا از طریق مغولان به چین راه یافت با این تفاوت که محتویات آن عسل و گردو بود و آن را در اجاق می‌پختند و نه بر روی آتش. پس از آن، گونه‌های مختلف بورک را می‌توان در یونان، بالکان، کریمه، بوسنی، تونس، الجزایر، رومانی، لندن، برلین و نیویورک سراغ گرفت (ibid).

به نظر می‌رسد که بورک، شکل دیگری از بورق است که در رساله ماده‌الحيوان هم بدان اشاره شده است. توضیحاتی که نورالله، آشپز شاه عباس صفوی، از این غذا ارائه می‌دهد دگرگونی پخت این غذا در آن روزگاران را نشان می‌دهد:

اما صفت بورق آن است که آرد اعلا را از آردبیز والا به در کنند و با روغن اعلا و خمیر مایه و شیر، خمیر نمایند؛ به دسّمال دستار سفید آب‌کشیده بپوشانند تا ساعتی بایستد و بعد از آن، قیّمه اعلا با دنبه به‌مانند دانه خشخاش بکشند و تف داده بگذارند که مهرآ شود و به روغن مبدل شود و پیاز بسیار و ادویه به حدّ اعتدال در او بریزند و بعد از آن، آب لیمو داخل نمایند و قند چاشنی نمایند و بلدرچین یا کبوتربچه، اگر این‌ها نباشند، مرغ مهرآشده ریزه کنند و داخل قیّمه نمایند و ادویه تا مزه ادویه و آب لیمو جذب کند. بعد از آن بگذارند که قیّمه سرد شود و خمیر مذکور را کنده مقابل گردوی پوست‌دار بگیرند و او را تنک نموده، به طبق نقره یا مس سفید روغن آب کرده و صاف نموده بریزند و آن ورق را بیندازند و با روغن بریزند تا شش ورق؛ و بعد از آن مرغ را چیده و قیّمه بر سر او ریزند و به قاعده مذکور، شش ورق دیگر بر بالای آن بیندازند و بعد از آن، کنار او را برابر طبق، بلکه پایین‌تر برند و طبق دیگر بر سر او نهاده، بالا و زیر او آتش بریزند و به هوای آتش سرخ نمایند که نسوزد و اندرونش خام نباشد و بعد از آنکه سرخ شود، روغن او را گرفته، به طرف دیگر بگردانند و قند را به آب سماق پخته، بدو بپاشند و بلکه بر روی بورک با نثار مذکور، چیزهای مناسب می‌نویسند و این صنعت طبّاخ است (افشار، ۱۳۳۲، ص. ۲۲۲).

نویسنده در ادامه از غذایی به نام «جالقمه» نام می‌برد که شبیه «بورق» است،
الاً مرغ نداشته باشد و خمیر نیز به همان دستور بگیرند. فاما خمیر او را به چند
نوبت تنک کنند و باز گنده گرفته، به قاعده تنک نموده و قیمه در میان او نهاده،
ببندند و کنار او را به دست، پیچ‌پیچ می‌بندند و به روغن سرخ نموده و قند را با
آرد سماق و عطر صلایه کرده بپاشند (همان، ص. ۲۲۳).

۵-۳. چگونگی طبخ تماج بر اساس قصیده تماجیه

دیرین‌ترین و مستندترین اطلاعات دربارهٔ این غذا، در قصیده تماجیه، سرودهٔ
شمس‌الدین احمد بن منوچهر شصت‌کله، از شعرای عراق و ندیمان دربار طغرل
سلجوقی (۵۹۰ - ۵۷۳ ق.)، دیده می‌شود. ابیات این قصیده در جُنگ ملاصدرا ۳۶ بیت
است که ملک‌الشعرای بهار در پژوهشی، ۴۹ بیت آن را تصحیح و معرفی کرده، و
ذبیح‌الله صفا در ذیل همان پژوهش، شش بیت دیگر بر آن افزوده است. (بهار، ۱۳۱۷،
صص. ۳۴۷ - ۳۵۲). بعدها علامه قزوینی دو بیت دیگر را به آن افزود (قزوینی، ۱۳۲۳،
صص. ۵۲ - ۷۰) تا مجموع ابیات این قصیده به ۵۷ بیت برسد.
در این قصیده، شیوهٔ طبخ تماج، به زبان شاعرانه بیان شده است. کلیت ماجرا از
این قرار است که معشوق به خانهٔ عاشق می‌آید و از او غذایی طلب می‌کند که شیوهٔ
طبخش بدین شرح است:

وز سنبله جمله دانه بستان	رو گاو سپهر زود دربند
گردون بود آسیای گردان	باید که چو خُرد کرد خواهی
مه حمال است و مهر طحان،	هرچند در آسیای گردون
برسخته زحل به برج میزان	آن به که به اختیار باشد
از چشمهٔ کوثر آب حیوان	وز بهر سرشتش بیاور
یک چوبه ز تیر پور دستان	یک دشنه ز ذوالفقار حیدر
بر پشت طبق بسی بگردان	تا همچو سپر کنی بدان تیر
ماندهٔ شکل‌های پیکان	پس هر سپری به دشنه می‌ر
درخواه به عاریت ز رضوان	یک سفره ز سُندس و ستبرق
وز گرد بهشت نیک بفشان	از زنگ عبیر پاک بستر

ثور ار چه نر است، ماده گردد	تا شیر دهد تو را ز پستان
ز آن شیر بگیر دوغ و روغن	شاید نگرفت خوار و آسان
آب از سر چاه زمزم آور	آتش ز کلیسیای رهبان
هیزم همه شاخه‌های طوبی	با عود و عبیر و مشک سوزان
آبش خوش و روغنش مَرَوَق	سیر اندک و ترلقش فراوان
سیرش همه چون عبیر خوشبوی	آبش همه با گلاب یکسان
روغن بگداز [و] دوغ در کن	تا ساختنش رسد به پایان
از هیکل ماهتاب کن صحن	وز قُرسه آفتاب نه خوان
سیخش همه لعل و چمچه یاقوت	کفگیر شبه، عقیق غرقان
آلت همه زین صفت به دست آر	بر کارگه از فسون و داستان
منشین و مرا به بینوایی	بر آتش انتظار منشان»

(بهار، ۱۳۱۷، صص. ۳۵۱ - ۳۵۲)

آنچه از قصیدهٔ تتماجیه برمی‌آید این است که با استفاده از چوبهٔ تیر، خمیر را بر پشت طبق پهن می‌کنند و با دشنه‌ای، آن را به شکل پیکان می‌برند:

یک دشنه ز ذوالفقار حیدر	یک چوبه ز تیر پور داستان
تا همچو سپر کنی بدان تیر	بر پشت طبق بسی بگردان
پس هر سپری به دشنه می‌بر	ماندهٔ شکل‌های پیکان

(همان، ص. ۳۵۱)

منظور از تیر تتماج، چوبه‌ای است که با آن خمیر تتماج را باز می‌کنند؛ چوبی نازک‌تر و درازتر از وردنه‌های معمولی که در شکل زیر کاملاً مشخص شده است:



شکل ۱: وردنه‌های نازک و دراز یا تیر تتماج (منبع: آرشیو شخصی)

Picture 1: Long thin rolling pin or shaft for totmaj (Reference: personal archive)

باید توجه داشت که پیچیدن تیر تتماج بر خود، دستمایه مضمون‌پردازی شاعران بوده است:

تا آرد ز خمره رخت بر بست پیچان شده‌ام چو تیر تتماج
(اطعمه شیرازی، ۱۳۸۲، ص. ۵۶)

و:

ندارم بهر بغرا یک سپر آرد همی پیچم به خود چون تیر تتماج
(همان، ص. ۱۹۷)

بریدن تتماج با دشنه، آن هم به شکل پیکان، مرحله بعدی از پختن تتماج است. به نظر می‌رسد دلیل تشبیه کردن بریده‌های خمیر به پیکان تیر، بریدن منظم - و احتمالاً لوزی‌شکل - آنها بوده است که از مقایسه دو شکل زیر می‌توان به این شباهت پی برد:



شکل ۲: بریده‌های خمیر تتماج (<https://yemekciyiz.net/corba/kiymali-tutmac-corbasi/>)

Picture 2: Pieces of Totmaj dough. Reference (<https://yemekciyiz.net/corba/kiymali-tutmac-corbasi/>)

در شعر فارسی هم به قطعه‌های کشیده و بلندبالای تتماج اشاره شده است:
خندق کاجی گرش پهنا نکوست باروی تتماج را بالا خوش است
(اطعمه شیرازی، ۱۳۸۲، ص. ۱۱)

بعد از بریدن رشته‌های تتماج، باید آن را بر روی سفره‌ای تمیز بگذاریم:
یک سفره ز سُنَدَس و ستبرق درخواه به عاریت ز رضوان
از زنگ عبیر پاک بستر وز گرد بهشت نیک بفشان
(بهار، ۱۳۱۷، ص. ۳۵۱)

ظاهراً این کار به منظور کم شدن رطوبت خمیر انجام می‌شده است.
پس از آن، باید درپی فراهم آوردن روغن حیوانی و دوغ از شیر بود:
ثور ار چه نر است، ماده گردد تا شیر دهد تو را ز پستان

ز آن شیر بگير دوغ و روغن شاید نگرفت خوار و آسان
(همان، صص. ۳۵۱ - ۳۵۲)
لوازمی که در طبخ یا خوردن تتماج از آنها استفاده می‌شود، سیخ، چمچه، کفگیر، و غزقان (دیگ) است:

سیخش همه لعل و چمچه یاقوت کفگیر شبه، عقیق غزقان
(همان، ص. ۳۵۲)

بعد از ریختن آب در دیگ و روشن کردن آتش در زیر آن:
آب از سر چاه زمزم آور هیزم همه شاخه‌های طوبی
آتش ز کلیسیای زُهبان با عود و عبیر و مشک سوزان
(همان)

سیر و ترلق را به آن اضافه می‌کنند:
آبش خوش و روغنش مُروَق سیر اندک و ترلقش فراوان ...
سیرش همه چون عبیر خوشبوی آبش همه با گلاب یکسان
(همان)

سیر از اصلی‌ترین موادی که در پختن تتماج به‌کار می‌رود: «گویند طغرل اول سلجوقی چنان ساده‌دل بود که چون در نیشابور بر تخت نشست، لوزینه پیش او آوردند؛ بخورد و تا آن روز ندیده بود. گفت: خوب تتماجی است ولی در آن سیر نکرده‌اند!» (بهار، ۱۳۱۷، ص. ۳۴۹).

ترلق هم ظاهراً همان «تزلب» و «تزلق» است که فرهنگ‌ها در توضیح آن آورده‌اند: دنبۀ برشته که بر روی بغرا و دگر آتش‌ها ریزند (سروری، ۱۳۳۸، ذیل «ترلق»). این واژه در متون هم در همین مفهوم به‌کار رفته است: «پیکِ کباب، که بی‌سامانی‌های قهستانِ تزلقِ بغرا، دیده بود، در مَمکلتِ باشوکتِ [شاه] قلیه‌برنج، حیران و جگربریان بماند» (اطعمۀ شیرازی، ۱۳۸۲، ص. ۲۳۸).

پس از افزودن خمیر تتماج به دیگ، بر روی آن روغن دنبه می‌پاشند و دوغ می‌ریزند:

روغن بگداز [و] دوغ در کن تا ساختنش رسد به پایان
(همان)

و درنهایت، تتماج را در صحن (طبق بزرگ)، بر سر خوان می‌آوردند:
از هیکل ماهتاب کن صحن وز قُرسُ آفتابِ نِه خوان
(همان)

۳-۶. نحوه خوردن تتماج

در خوردن تتماج از نان استفاده نمی‌شد؛ از همین روست که صاحب قصیده تتماجیه،
آن را هم نانخورش می‌داند و هم نان:^۴

چون برگ گل اندر آب کافور هم نانخورش آمده است و هم نان
(همان)

همچنین، تره و نمک از موادی بود که به همراه تتماج در دیگ ریخته می‌شد.
بنابراین، در هنگام تناول، به آن‌ها هم نیازی نبود:

باشند خورندگانش فارغ از زحمت تره و نمکدان
(همان)

تتماج را با استفاده از چوب‌های سرتیز یا خار، تناول می‌کردند که شصت‌کله از آن
با عنوان «نیزه» یاد کرده و دلیل آن را ساخته شدن تتماج با تیغ و تیر دانسته است:
گر زخم خورد به گاه خوردن لایق بود ار چه نیستش آن
طعمی که به تیغ و تیر سازند الا که به نیزه خورد نتوان
(همان)

این خار یا چوب‌های سرتیز را «سیخ تتماج» هم گفته‌اند که شواهد مثال فراوانی بر
کاربرد آن در ادب فارسی وجود دارد:

چشم بدخواه تو خلیده به خار هم بر آن‌سان که سیخ در تتماج
(سوزنی سمرقندی، ۱۳۳۸، ص. ۱۴۶)

و:

شبی عشق فریبنده، بیامد جانب بنده که بسم‌الله که تتماجی برای تو پزیدستم ...
به دست من به‌جز سیخی از آن تتماج او نآمد ولی چون سیخ سرتیزم در آنچه مستفیدستم
(مولوی، ۲۵۳۶، صص. ۵۳۱-۵۳۲)

و:

بر سرِ خوان چو بیابی قدح جوشِ بره سیخ چوین به رخس زن که بود با گل خار
(اطعمه شیرازی، ۱۳۸۲، ص. ۱۶)

و:

«... روزی در دست هریکی از ما کاسه تتماجی پیدا شد؛ در خاطر من گذشت چه بودی اگر سیخی بودی. به مجرد این خاطر از صحبت ایشان دور افتادم» (بخاری، ۲۰۱۰، صص. ۱۵۳ - ۱۵۴).



شکل ۳: آش تتماج یا tutmaç çorbası که در ترکیه طبخ شده است

(<https://yemekciyiz.net/corba/kiymali-tutmac-corbasi/>)

Picture 3: Totmaj cooked in Turkey, which is called “tutmaç çorbası”
(Reference: <https://yemekciyiz.net/corba/kiymali-tutmac-corbasi/>)

۳-۴. تتماج و مسائل مرتبط با آن در متون ادب فارسی

افزون بر قصیده تتماجیه، در سایر متون ادب فارسی هم می‌توان درباره تتماج اطلاعاتی به‌دست آورد که در ادامه به آن‌ها پرداخته می‌شود.

۳ - ۱-۴. تتماج انداختن و سرِ دیگ را گذاشتن

ظاهراً برای اینکه رشته‌های خمیر بریده‌شده در هنگام افزوده شدن به دیگ جوشان، به یکدیگر نچسبند، آن‌ها را رشته به رشته و یکی‌یکی در دیگ می‌نهادند. پس از آن،

روغن به آن می‌افزودند و بعد از گذاشتن سرپوش دیگ، آن را برای مدتی در همان حالت رها می‌کردند تا به‌طور کامل بپزد:

نقل کرده‌اند که یکباری درویشان در غدیوت^۵ در منزل شیخ شادی تتماج می‌پختند و اتفاقاً بعضی از درویشان تتماج را به غفلت در دیگ می‌انداختند و مزاح می‌کردند. چون تتماج انداختن تمام کردند، خدمت خواجه ما - قدس‌الله روحه - از قصر عارفان رسیدند. قوی به هیبت شیخ شادی را گفتند که سر دیگ را استوار پوش. پس روی به آن درویشان کردند و فرمودند که این چه عمری است که شما می‌گذرانید؟ مرا چندین کار بود؛ دیدم که شما تتماج را به غفلت می‌اندازید، به تعجیل آمدم. آن جماعت که غافل بوده‌اند احوال ایشان دیگر شد و بیخود شدند. شیخ شادی درخواست کرد، حضرت خواجه از ایشان عفو فرمودند و شیخ شادی را گفتند: سر دیگ را گشای! شادی نظر کرد؛ آن تتماج انگوربا شده بود و حال آن بود که فصل بهار بود، چنانکه معهود می‌بود در تتماج و روغن انداخته بودند و آن واقعه، سبب ارشاد بسیاری از خلق شد (بخاری، ۲۰۱۰، صص. ۱۸۰ - ۱۸۱).

۲-۴-۳. به دنبه کشیدن تتماج

ظاهراً برای خوش‌طعم شدن تتماج، بر روی آن دنبه می‌ریختند که در اصطلاح، «به دنبه کشیدن» نامیده می‌شد. در حبیب‌السیر به نقل از روضه‌الصفاء آمده است که

خواجه سیدی‌احمد در ایام وزارت، روزی به جهت مهمی به خانه مولانا فصیح خوافی که وزیر میرزا بایسنقر بود، تشریف حضور ارزانی فرمود. جناب مولانا چند طبق تتماج به دنبه کشیده؛ خواجه سیدی‌احمد به چشم عبرت در آن آش نگریست و روی به مولانا فصیح آورده، به زبان عتاب گفت که مردم حرام خورند و چنین خورند؛ در آن اثنا، دست خواجه بر طبقی خورده، مقداری شوربا بر دستارخوان ریخت. روز دیگر مولانا در سر دیوان، به وقتی که خواجه سیدی‌احمد حاضر بود، با بعضی مردم می‌گفت که دیروز خواجه سیدی‌احمد به خانه ما آمده بودند دستارخوان را چرب ساختند. خواجه سیدی‌احمد این سخن شنوده، گفت: مولانا! خاطر مشویش مدار که در آن آش، آن‌قدر روغن نبود که به ریختن آن دستارخوان چرب شود^۶ (خواندمیر، ۱۳۸۰، ج. ۴/ صص. ۲ - ۳).

از متون ادب فارسی برمی‌آید لایه‌ای از روغن دنبه، روی تتماج را می‌پوشانده است:

از روغن دنبه گشت روشن در صحن و قدح ضمیر تتماج
(اطعمه شیرازی، ۱۳۸۲، ص. ۵۶)

۳-۴-۳. آب تتماج

آبی که تتماج در آن پخته می‌شد، بی‌ارزش بود و اغلب در مقابل حیوانات ریخته می‌شد:

آب تتماج است آب روی عام که سگ شیطان از آن یابد طعام
(مولوی، ۱۳۶۲، ج. ۳، ص. ۱۸۸)

و:

آب تتماجی نریزی در تغار تا سگ چندی نباشد طعمه‌خوار
(همان، ص. ۳۶۷)

در این حالت، آب تتماج، نماد کم‌ارزشی است. در معارف بهاء ولد آمده است: «نعمت دنیا چون آب تتماج است که پیش سگان ریزند» (محمدبلخی، ۱۳۸۲، ص. ۳۰۹) و استاد فروزانفر در توضیح آن آورده‌اند: «آب تتماج درمورد تحقیر و بیان کم‌قیمتی و اندک‌بهای چیزی به‌کار می‌رود» (همان، ص. ۴۶۳).

در مواقعی هم دیده می‌شود که انسان‌ها از آب تتماج می‌نوشند:

چو نوشیدم ز تتماجش فروکوید چون سیرم چو تزلق روترش کردم کز آن شیرین بریدستم
(مولوی، ۲۵۳۶، صص. ۵۳۱-۵۳۲)

و:

بکنی و بخسم خوردند و مست گردند و خراب ز آب تتماجی که باشد سرد و بی‌تیکوز و سیر
(نقل از: هدایت، بی‌تا، ذیل «تیکوز»)

۳-۴-۴. برگ تتماج

اگرچه برگ تتماج در لغت‌نامه دهخدا به‌عنوان «قسمی از آش» (دهخدا، ۱۳۳۷، ذیل «برگ») معرفی شده است، ظاهراً قطعه‌های خمیر را به شکل برگ می‌بریدند:^۷

به هر برگی از آن تتماج، بشکفته است نوعی گل شکوفه کرد هر باغی که چون من بشکفیدستم
(مولوی، ۲۵۳۶، صص. ۵۳۱-۵۳۲)

در قصیدهٔ تتماعیه هم به برگ تتماع اشاره شده است:
خود ساخته بودم از شبانه برگش قَدَری به قدر امکان
(بهار، ۱۳۱۷، ص. ۳۵۲)

۳-۴-۵. قطعهٔ تتماع

به نظر می‌رسد قطعهٔ تتماع، همان برگ تتماع باشد که در زبان ترکی بدان «جُب» گویند. در دیوان لغات‌الترک دربارهٔ جُب آمده است: «هر قطعه از تتماع. گویند: "بیر جُب یکِل". یعنی، هر قطعه از تتماع و همچنین است برای پاره‌های لطیفه (لاخشه و اِطریه، آتش رشته)» (محمد کاشغری، ۱۳۷۵، ص. ۵۶۰). در همین کتاب، «تتماع جُوبی» هم به معنای «نام هر تکه از خمیر آتش رشته» آمده است. در این عبارت، «جوب» همان «جُب» است که در عبارت بالا معنا شده بود (همان، ص. ۴۲۹).^۸

۳-۴-۶. خاصیت مشهور تتماع

شناخته‌شده‌ترین خاصیت تتماع، خمارشکنی یا برطرف کردن سرگرانی پس از باده‌خواری است که در قصیدهٔ تتماعیه هم به آن اشاره شده است:

گفتم که ز خوردنی چه سازم اندر خورِ خوردِ چون تو مهمان؟
در پیش تو سر کشم به تحفه در پای تو جان کنم به قربان
گفتا که تکلفی نخواهم هرچ آن به خمار در خوردن آن
(بهار، ۱۳۱۷، ص. ۳۵۱)

در تاریخ آل سلجوق، تتماع را تنها علاج درد مخمور شمرده‌اند: چون سلطان از سیران فرو آمد، شرف تاج‌الدین را گفت که از شراب دوشین در سر خمار دارم و یک دو صحن تتماع که علاج درد مخمور رنجور جز بدان نتوان کرد حاضر است؛ اگر خداوند تجشّم فرماید تا به هم تناول رود و خمارشکنی تقدیم افتد، از بنده‌نوازی قدیم بعید نباشد (مشکور، ۱۳۵۰، ص. ۳۰۶)

۳-۴-۷. استفاده از مواد دیگر در طبخ تتماع

توصیفی که تا قرن هفتم از تتماع در ادب فارسی دیده می‌شود، غذایی ساده و فقیرانه

است که به سادگی آماده می شود. رفته رفته در پختن آن تغییراتی رخ می دهد که یکی از آنها، «قلیه در تتماج کردن» است. بدین ترتیب که پاره هایی از گوشت را همراه تتماج سرخ می کردند تا خوش گوارتر شود:

وصف تتماج پر از قلیه چه شاید کردن؟
که به هر برگ نبشته است هزاران اسرار
(اطعمه شیرازی، ۱۳۸۲، ص ۱۴)

گاه قلیه را بر روی تتماج می ریختند:

ماست آب گرم چون ما در دهان می آورد
در قلع تتماج را چون قلیه بر سر می کنند
(همان، ص. ۱۲۷)^۹

از همین روست که زرین کوب، آن را غذایی می داند که با آرد و سبزی و اندک گوشت پزند (زرین کوب، ۱۳۸۷، ج. ۱، ص. ۲۱۸).

همین گونه است استفاده کردن از سرکه، ماست و کشک در طبخ این غذا:

دیوان مزعفر همه اندوده کج قند
ما سرکه صفت در پی تتماج چو خشتیم
(همان، ص. ۱۶۵)

تتماج به ماست همچو اسب بوز است
شهباز برنج مرغ دست آموز
(همان، ص. ۱۸۴)

در لاک فلک مالد کشکِ مه و خور زهره
باشد که به دست آرد سررشته تتماجی
(همان، ص. ۲۰۶)

همچنین، ظاهراً بعدها برای پختن تتماج از رشته های بریده شده قبلی استفاده می شد و این گونه نبود که خمیر را بلافاصله پس از برش دادن، در دیگ بریزند؛ از همین روست که در متون ادب فارسی به استفاده کردن از «رشته» در طبخ تتماج اشاره شده است:

ای بر سر شیلانت صد رشته به تتماجی
در خوان تو می بینم صد رشته به زنّاجی
در لاک فلک مالد کشکِ مه و خور زهره
باشد که به دست آرد سررشته تتماجی
(اطعمه شیرازی، ۱۳۸۲، ص. ۱۸۴)

شاید به همین دلیل است که پاول بوئل، به استفاده کردن از رشته در طبخ تتماج اشاره کرده است (Buell, 2006, p. 187).

۴. بررسی تتماج و مسائل مربوط به آن در دو بیت از نظامی

عموماً شاعران برای اینکه مفهومی را در ذهن مخاطبان خویش جای گیر کنند به دنبال تمثیل‌هایی برگرفته از زندگی روزمره هستند تا مخاطب بتواند به راحتی با آن ارتباط برقرار کند و از طریق آن، به مفهوم اصلی راه یابد. نظامی گنجوی در مقدمه هفت‌پیکر از مخاطب خویش می‌خواهد از دنیا و آنچه در آن است، قطع تعلق کند و آسمانی بیندیشد. تمثیلی که او برای روشن شدن این مفهوم ذکر می‌کند، برگرفته از تتماج و مسائل مرتبط با آن است:

خار کز نخل دور شد تاجش به که سازند سیخ تتماجش
آری آن را که در شکم دهل است برگ تتماج به ز برگ گل است
(نظامی، ۱۳۸۷، ص. ۱۰۷؛ ۱۳۹۵، ص. ۴۴)

شارحان هفت‌پیکر، در توضیح این دو بیت، مواردی را مطرح کرده‌اند که به‌طور خلاصه بدان‌ها پرداخته می‌شود.

وحید دستگردی، تتماج را آش رشته یا آش برگ، و سیخ را چیزی می‌داند که بدان آتش را زیر و رو می‌کنند، مثل سیخ حمام (نظامی، ۱۳۹۵، ص. ۴۴). ثروتیان، تتماج را آش سماق، برگ تتماج را «نزل و توشه و غذای تتماج»، و سیخ را وسیله‌ای می‌داند که برای به هم زدن تتماج از آن استفاده می‌کنند. او در ادامه، تحقیق بیشتر درباره سیخ را گوشزد می‌کند، چراکه

معلوم نیست [نظامی] آن را به معنی «بهمن» به کار برده و مراد از آن «قاشق» است و یا اینکه معنی بابزن و سیخ امروزی را دارد و غرض از تتماج نیز غذای خاص دیگری است و مخصوصاً وجود «سیخک» در بیت بسحق اطعمه معنی خاص را برای تتماج و سیخ تتماج به گمان می‌آورد:

شرح سیخک چه بگویم که ز بوی خوش او من شدم مست و نشسته است کبابی هشیار
(نظامی، ۱۳۹۵، صص. ۴۲۷-۴۲۸).

برات زنجانی، دو بیت هفت‌پیکر را بدین شکل گزارش کرده است:

خار کز نخل دور شد تاجش به که سازند سیخ تتماجش
خار آن را که در شکم دهل است برگ تتماج به ز برگ گل است
(نظامی، ۱۳۹۲، ص. ۴۰)

و در توضیح آن نگاشته است:

سیخ: چوب یا میله‌ای از آهن که برای کباب کردن تکه‌های گوشت و یا به هم زدن آتش تنور به کار می‌رود. **تتماج:** نوعی آش. **تاج:** کنایه از خوشه خرما که به منزله تاج درخت خرماست. **خار:** تعلق خاطر، خارخار. **دهل در شکم بودن:** باد در شکم افتادن، کنایه از پرخوری. **برگ:** توشه، زاد، آذوقه، اینجا به معنی غذا (همان، ص. ۲۴۷).

مفهومی که سه شارح از این دو بیت به دست داده‌اند، بدین ترتیب است:

وحید دستگردی:

خار، که تاج سر نخل است، وقتی از سر نخل دور شد، سیخ تتماج باید بشود. تو هم از نخل عالم علوی اگر به زیر افتادی و علاقه به دنیا پیدا کردی، چون سیخ تتماج طعمه آتش می‌شوی. مردم دهل شکم فراخ معده علاقه به برگ تتماج دارند و از این سبب جهان علوی و آخرت را به برگ تتماج دنیا می‌فروشند (همان، ۱۳۹۵، ص. ۴۴).

برات زنجانی: «وقتی که درخت خرما از بار افتاد درخت خرما و خارهای آن در خدمت آتش قرار می‌گیرد، یعنی برای سوزاندن به کار می‌رود. برای شکم‌خوار که علاقه زیاد به غذا دارد آش تتماج از برگ گل بهتر است» (همان، ۱۳۹۲، ص. ۲۴۷).

بهروز ثروتیان:

ظاهراً بیت تمثیل است برای بیان امر خلاف و وجود اختلاف در یک چیز و می‌گوید تاج خار و شاخه نخل تا زمانی که بر روی درخت است بار شیرین خرما می‌دهد و چون از نخل جدا بشود همان تاج خار به سیخی بدل می‌شود که برای به هم زدن تتماج از آن استفاده می‌کنند ... آری برای آن کسی که معده‌اش خالی و گرسنه است غذای تتماج از برگ گل سرخ بهتر است. شاعر باز بیت را برای بیان اختلاف یک چیز و ناسازگاری طبع تمثیل آورده و می‌گوید: معده همان معده است لیکن اگرچه برای قبض آن از برگ گل سرخ استفاده می‌کنند و برای نرم شدن معده، آش تتماج مفید است. با این همه برای گرسنه همان آش تتماج بهتر از گل سرخ است (نظامی، ۱۳۸۷، ص. ۴۲۷ - ۴۲۸).

شارح خود به خوبی می‌داند مفهومی که از بیت دوم ارائه کرده است، کاستی‌هایی

دارد. بنابراین، پیشنهاد می‌کند تا به جای واژه «خاری» در بیت دوم، واژه «آری» از نسخه‌بدل‌ها به متن اصلی بیاید تا مفهوم بیت درست شود (همان، ص. ۴۲۸).
با توجه به آنچه در این پژوهش ارائه شد، به راحتی می‌توان به مفهوم این دو بیت پی برد. البته در دو بیت نظامی، نکته‌ای به دایره اطلاعات ما دربارهٔ تتماج افزوده می‌شود و آن استفاده از خارهای درخت خرما به منزلهٔ سیخ تتماج است.
از منظر نظامی، انسان تا آن زمان که آسمانی می‌اندیشد، خاری است که بر فراز قامت نخل ایستاده است و کسی نمی‌تواند او را نادیده بگیرد، اما همین که به دنیای دون می‌پردازد، از نخل بر زمین می‌افتد و بهتر است از او (در امور پست دنیوی و) به عنوان سیخ تتماج استفاده شود. اندیشهٔ آسمانی مانند برگ گل است و اندیشهٔ زمینی مانند برگ تتماج؛ البته برای آنکه شکم‌بنده است، برگ تتماج (نصیبهٔ مادی) بهتر از برگ گل (نصیبهٔ معنوی) به نظر خواهد آمد.

۵. تفاوت کاربرد تتماج در ادب عامه با کاربرد آن در ادبیات

باید توجه داشت که در ادب فارسی «آب تتماج»، به منزلهٔ نمادی برای کم‌ارزشی است؛ همچنین از چوب‌های سرتیزی به نام «سیخ تتماج» برای خوردن تتماج نام برده شده است که این موارد در ادب عامه دیده نمی‌شود. از طرف دیگر، توضیحات ملک‌الشعرای بهار مبنی بر «آگندن حشو خمیر از تره و سیر، و آن را لا بر لا کردن» (بهار، ۱۳۱۷، ص. ۳۴۹) در حالی است که در قصیدهٔ تتماجیه از آن سخنی نرفته است و به نظر می‌رسد که بهار، به قرینهٔ ذهنی و به دلیل آشنایی با شیوهٔ طبخ آش لخشک، به آن اشاره کرده است.

نکتهٔ دیگر آنکه با تغییر شکل تتماج و گونه‌های مختلفی که از این غذا در میان مردم راه می‌یابد، کاربرد آن در ادبیات فارسی کم‌رنگ می‌شود و به همین دلیل، درک مفهوم ابیاتی که با رویکرد به نحوهٔ طبخ یا خوردن این غذا سروده شده، با دشواری همراه است.

۶. نتیجه

هر قوم و فرهنگی برای خود رسوم و سنت‌هایی دارد که در میان نسل‌ها جریان پیدا می‌کند، هم‌پای زبان و نژاد، بخشی از هویت فرهنگی آن قوم را شکل می‌بخشد و باعث تمایز آن از دیگران می‌شود. شاعران و نویسندگان هم با انعکاس این مسائل در آثار خویش، به تداوم این جریان کمک می‌کنند.

ارتباط فرهنگ عامه با زبان ادبی از دیرباز در ادبیات فارسی به وجود آمده است به گونه‌ای که فرهنگ عامه، همواره به غنی‌تر شدن زبان ادبی کمک کرده و دست‌مایه‌ای برای کشف افق‌های جدید در ادبیات فاخر بوده است. این ارتباط را می‌توان در سیر ورود تتماج از فرهنگ عامه به زبان ادبی پی گرفت و راه یافتن اصطلاحات و ترکیبات ساده و بی‌پیرایه‌ای را که صرفاً برای انتقال مفهوم در زبان عامه شکل گرفته بود، به زبان ادبی مشاهده کرد. جالب اینکه شاعران ادب فارسی، هم نگاه مستقیم به تتماج و مسائل مرتبط با آن داشته‌اند و هم کوشیده‌اند تا با بهره‌گیری کنایی و استعاری از آن، به مضمون‌سازی‌های دیگر بپردازند.

در این میان، نو شدن زمانه و تغییراتی که به دنبال آن در زندگی مردم به وجود می‌آید، ممکن است مشکلاتی را در درک مفهوم مقوله‌های راه‌یافته از فرهنگ عامه به زبان ادبی به وجود آورد تا جایی که گاه، مسئله‌ای کاملاً همگانی و ملموس که در یک دوره از تاریخ ادب فارسی در قالب تمثیلی برای روشن کردن مفهومی خاص به کار گرفته شده است، با گذر زمان و دگرگونی‌هایی که در آن روی می‌دهد، خود به یکی از ابهامات اهل ادب تبدیل شود.

نکته دیگر، اهتمام اندک فرهنگ‌نویسان به ثبت و ضبط واژگان و ترکیبات فرهنگ عامه است که به مهجور شدن آن‌ها کمک کرده است. با وجود این، نباید از کارگشا بودن منابع و متون ادب فارسی در برطرف کردن ابهام‌های یک موضوع به آسانی چشم پوشید و همان‌گونه که در این پژوهش مشخص شد، می‌توان با مطالعه‌ای جامع و در کنار هم نهادن مطالب پراکنده از یک موضوع، گستره‌ای از اطلاعات مرتبط با آن موضوع را به دست آورد.

پی‌نوشت‌ها

۱. این مصدر وقتی درباره مایعات به کار رود مفهوم «بسته شدن و از حالت مایع به جامد نزدیک شدن» می‌دهد که می‌تواند به قوام گرفتن این غذا در روند طبخ اشاره داشته باشد.
۲. لاخته در *لسان‌العرب*، کلمه‌ای فارسی، به معنی رشته آمده است (ابن‌منظور، ۱۴۱۴ق، ج. ۱۴/ ص. ۱۴۶).

3. Tatar boregi

۴. از همین رو، ضبط این بیت در دیوان بسحق اطعمه، نادرست است:
نصیحت همین است جان برادر که تتماج بی‌نان مخور تا توانی
(اطعمه شیرازی، ۱۳۸۲، ص. ۲۲۱)
در نسخه‌بدل‌ها، «با نان» آمده است که درست به نظر می‌رسد.
۵. «نام دهی به بخارا و شیخ شادی غدیوتی بدان‌جا منسوب است» (دهخدا، ۱۳۳۷، ذیل «غدیوت»).
۶. منظور سیدی‌احمد این بود که فصیح‌خوایی بسیار خسیس است و در پختن تتماج، از روغن زیاد استفاده نمی‌کند.
۷. محمد پادشاه، در توضیح «برگ بغرا»، به شکل برگ بریدن خمیر آن آش اشاره کرده و بیتی از سلیم تهرانی به‌عنوان شاهد مثال آورده است:
برگ بغرا لطیف چون نسرین همه تن گوش از پی تحسین
(۱۳۳۵، ذیل «برگ»)
۸. نویسنده مقاله «درباره ترجمه دیوان لغات‌الترک»، چون از اصطلاح «قطعه تتماج» آگاهی ندارد، درباره این واژه و ترجمه آن آورده است: «در زبان فارسی، قطعه برای آش به‌کار نمی‌رود؛ باید ترجمه می‌شد "مقداری، اندکی از آش تتماج"» (موسوی، ۱۳۷۶، ص. ۱۳۷). باید توجه داشت که تتماج، آش در معنی عمومی آن نیست که نتوان برای بخشی از آن، از واژه «قطعه» استفاده کرد.
۹. در دو بیت دیگر از دیوان بسحق اطعمه هم به این نکته اشاره شده است:
عاقل نگردد مایل به اُماج تا قلیه ببند بر روی تتماج
ماهیچه تیر است، تتماج پیکان کجکول سینه، صندوق اُماج
(اطعمه شیرازی، ۱۳۸۲، ص. ۱۱۴)

و:

هر متاعی ز معدنی خیزد گنده از آش و قلیه از تتماج
(همان، ص. ۲۲۰)

منابع

ابن‌منظور، ج. (۱۴۱۴ق.). *لسان‌العرب*. بیروت: دار صادر.

اطعمه شیرازی، ج. (۱۳۸۲). کلیات. تصحیح م. رستگار فسایی. تهران: میراث مکتوب.
افشار، ا. (۱۳۳۲). رساله ماده الحیوان اثر نورالله، آشپز شاه عباس صفوی. فرهنگ ایران زمین، ۱،
۲۰۵-۲۷۰.

بخاری، ص. (۲۰۱۰). انیس الطالبین و عدة السالکین. استانبول: مکتبه الحقیقه.
بهار، م.ت. (۱۳۱۷). شمس الدین احمد بن منوچهر شصت کله. مجله ادبی مهر، ۵، ۳۴۷-۳۵۳.
بهار، م.ت. (۱۳۷۰). بهار و ادب فارسی. به کوشش م. گلین. تهران: شرکت سهامی کتاب های
جیبی.

تاجبخش، ا. (۱۳۸۹). پژوهشی در واژه های ترکی مقالات شمس. تاریخ ادبیات، ۳ (۶۶)، ۵۵-
۷۰.

چترایی، م. (۱۳۹۰). قصیده تتماج احمد بن منوچهر شصت کله در جنگ ملاصدرا. گزارش
میراث، ۴۹، ۲۷-۲۹.

خاقانی، ا. (۱۳۵۷). دیوان. تصحیح ض. سجادی. تهران: زوار.
خواندمیر، غ. (۱۳۸۰). تاریخ حبیب السیر. زیر نظر: م. دبیرسیاقی. تهران: خیام.
داعی الاسلام، س.م.ع. (۱۳۶۳). فرهنگ نظام. تهران: شرکت دانش.
دهخدا، ع.ا. (۱۳۳۷). لغت نامه. تهران: دانشگاه تهران.
زرین کوب، ع.. (۱۳۸۷). سر نی. تهران: علمی.

سروری، م. (۱۳۳۸). فرهنگ مجمع الفرس. به کوشش م. دبیرسیاقی. تهران: علمی.
سوزنی سمرقندی، ش. (۱۳۳۸). دیوان. تصحیح ن. شاه حسینی. تهران: امیرکبیر.
عباسی فهندری، ع. (۱۳۹۵). سمندر خان سالار. تربت حیدریه: دانشوران رشید.
عقیلی علوی شیرازی، س.م.ح. (۱۳۸۵). خلاصه الحکمه. تصحیح ا. ناظم. قم: اسماعیلیان.
قزوینی، م. (۱۳۸۸). یادداشت های قزوینی. به کوشش ا. افشار. تهران: دانشگاه تهران.
قزوینی، م. (۱۳۲۳). شعرای گمنام: احمد بن منوچهر شصت کله. یادگار، ۲، ۵۴-۷۰.
گولپینارلی، ع. (۱۳۷۱). نثر و شرح مثنوی. تصحیح ت. سبحانی. تهران: سازمان چاپ و
انتشارات وزارت ارشاد اسلامی.

محمد بلخی، ب. (۱۳۸۲). معارف. تصحیح ب. فروزانفر. تهران: طهوری.
محمد پادشاه (شاد) (۱۳۳۵). فرهنگ آندراج. به کوشش م. دبیرسیاقی. تهران: کتاب فروشی
خیام.

محمود کاشغری، م. (۱۳۷۵). دیوان لغات التترک. ترجمه و تنظیم و ترتیب الفبایی م. دبیرسیاقی.

- تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.
- مشکور، م.ج. (۱۳۵۰). *اخبار سلاجقه روم به انضمام مختصر سلجوقنامه ابن بی بی*. تهران: کتابفروشی تهران.
- موسوی، م. (۱۳۷۶). درباره ترجمه دیوان لغات‌الترک. *نامه فرهنگستان*، ۱۰، ۱۱۸-۱۴۳.
- مولوی، ج. (۲۵۳۶). *کلیات دیوان شمس تبریزی*. تصحیح: م. عباسی. تهران: طلوع.
- مولوی، ج. (۱۳۶۲). *مثنوی معنوی*. تصحیح: ر. نیکلسون. تهران: امیرکبیر.
- نائبی، م.ص. (۱۳۸۰). *واژگان ترکی در فارسی*. تهران: محمدصادق نائبی.
- نظامی، ا. (۱۳۹۲). *هفت پیکر*. تصحیح: ب. زنجانی. تهران: دانشگاه تهران.
- نظامی، ا. (۱۳۸۷). *هفت پیکر*. تصحیح: ب. ثروتیان. تهران: امیرکبیر.
- نظامی، ا. (۱۳۹۵). *هفت پیکر*. تصحیح: ح. وحید دستگردی. به کوشش س. حمیدیان. تهران: قطره.
- هادی، ا. (۱۳۷۹). *فرهنگ ترکی نوین*. تبریز: احرار.
- هدایت، ر. (بی تا). *فرهنگ انجمن آرای ناصری*. تهران: اسلامیه.

References

- Abbas Fahnadri, E. (2016). *Samandarkhan Salar* (in Farsi). Daneshvaran Rashid.
- Afshar, A. (1953). The thesis of animal materials written by Noorollah, the chef of Shah Abbas. *The Culture of Iran*, 1, 205-270.
- Aghili Alavi Shirazi, S. M. H. (2006). *A summary of philosophy* (edited by Esmaeel Nazem). Esmaeelian.
- Atameh Shirazi, J. (2003). *Generalities* (edited by Mansoor Rastegar Fasayi). Mirase Maktoob.
- Bahar, M. T. (1938). Sham al-Din Ahmad Ibn Manoochehr Shast Kalleh. *Mehr Literary Journal*, 5, 347-353.
- Bahar, M. T. (1991). *Bahar and Persian Literature* (edited by Mohammad Golban). Pocket Books Co.
- Bokhari, S. (2010). *Forgotten students and others* (in Arabic). Maktab al-Haghighah.
- Buell, P. D. (2006). Steppe food ways and history. *Asian Medicine*, 16 Jul 2006. 171-203.
- Chatrayi, M. (2011). Sonnet of Tatmaj Ahmad Ibn Manoochehr Shast Kalleh in Mollasadra fight. *Report on Heritage*, 49, 27-29.
- Daie al-Eslam, S. M. E. (1984). *The culture of system* (in Farsi). Knowledge Co.
- Dehkhoda, A. A. (1958). *Dictionary*. Tehran University.

- Ghazvini, M. (1944). Unknown poets: Ahmad Ibn Manoochehr Shast Kalleh. *Yadegar*, 2, 54-70.
- Ghazvini, M. (2009). *Ghazvini writings* (edited by Eraj Afshar). Tehran University.
- Goolpinarli, E. (1992). *prose and description of Masnavi* (edited by Tofiqh Sobhani). The Organization of Publishing and Spread of Islamic Guidance Ministry.
- Hadi, A. (2000). *Dictionary of modern Turkish* (in Farsi). Ehraz.
- Hedayat, R. (n.d.). *Dictionary of Naseri ideas* (in Farsi). Eslamieh.
- Ibn Manzoor, J. (1984). *The language of Arabic* (in Arabic). Dar Sadr.
- Khaghani, E. (1978). *Divan* (edited by Ziaodin Sajjadi). Zavar.
- Khandmir, Gh. (2001). *History of Habib al-Seyr* (edited by Seyed Mohammad Dabir Siaghi). Khayam.
- Lee, A. (2009). A history Of Börek: a celebrated dish of the Ottoman empire that spread far and wide. *History Today*, 9 September 2019.
- Mahmood Kashghari, M. (1996). *Divan of Turkish vocabulary* (translated into Farsi by Mohammad Dabir Siaghi). Institute of Humanities and Cultural Studies.
- Mashkor, M. J. (1971). *News of Saljooghies in Rome and a summary of Saljoogh Nameh of Ibn Bibi* (in Farsi). Tehran Bookstore.
- Mohammad Balkhi, B. (2003). *Knowledge* (edited by Badi al-Zaman Foroozanfar). Tahoori.
- Mohammad Pasha (1956). *Dictionary of Anenderaj* (edited by Mohammad Dabir Siaghi). Khayam Bookstore.
- Molavi, J. (1981). *Divan of Shams Tabrizi* (edited by Mohammad Abbasi). Toloo.
- Molavi, J. (1983). *Masnavi Manavi* (edited by Reynold Reynold Allleyne Nicholson). Amirkabir.
- Moosavi, M. (1997). On the translation of Divan of Turkish vocabulary. *Farhangistan Letter*, 10, 118-143.
- Naebi, M. S. (2001). *Turkish vocabulary* (in Farsi). Mohammad Sadegh Naebi.
- Nezami, A. (2008). *Haft Peykar* (edited by Behrooz Servatian). Amirkabir.
- Nezami, A. (2013). *Haft Peykar* (edited by Barat Zanjani). Tehran University.
- Nezami, A. (2016). *Haft Peykar* (edited by Hassan Vahid Dastgerdi). Ghatreh.
- Soroori, M. (1959). *Dictionary of Majma al-Fars* (edited by Mohammad Dabir Siaghi). Elmi.
- Soozani Samarghandi, Sh. (1959). *Divan* (edited by Naser al-Din Shahhosseini). Amirkabir.
- Tajbakhsh, E. (2010). A research on the Turkish words in Shams's essays. *History of Literature*, 3(66), 55-70.
- Zarinkoob, A. (2008). *The secret of Ney* (in Farsi). Elmi.
- <https://yemekciyiz.net/corba/kiymali-tutmac-corbasi/>

