نفوذ «آش رشته» در تار و پود فرهنگ و تاریخ ایران!

در میان تمام خوراک‌های ایرانی، «آش رشته» موقعیتی بسیار ممتاز دارد. این غذا نه تنها به عنوان منبع تأمین مواد غذایی برای افراد خانواده، بلکه به عنوان بازیگر اصلی بسیاری از فعالیت‌ها و برنامه‌های اجتماعی و فرهنگی جامعه کاربرد دارد در این نوشتار، شما را با پیشینه این غذای محبوب ایرانی و کاربردهای آن در نقاط مختلف کشور بیشتر آشنا کرده‌ایم

جواد نوائیان رودسری – تاریخ ارتباط جدایی ناپذیری از حیات انسانی دارد. برخی از علمای این علم معتقدند که تاریخ را باید به آن چیزی مربوط دانست که نشئت گرفته و پیوسته با زندگی بشری است. این تعریف، درست یا غلط، نشان دهنده این است که نباید تاریخ و تاریخ‌نگاری را محصور به یک سلسله گزارش‌های متعلق به رفتارهای سیاسی یا نظامی بدانیم. تاریخ، وسعتی به گستره پیشینه زندگی آدم‌ها دارد و از این منظر، می‌توان هر جزء از زندگی و نیازهای جامعه انسانی را، بخشی از تاریخ فرض و آن را بررسی کرد. به همین دلیل، خوراک نیز، تاریخی شنیدنی و خواندنی دارد که گاه شیرینی اطلاع از آن، کم از روایات مربوط به رویدادهای هیجان‌انگیز تاریخ ندارد. امروز در صفحه تاریخ، می‌خواهیم چرخی در تاریخ پرفراز و نشیب غذاهای ایرانی بزنیم و از غذایی سخن به میان بیاوریم که جایگاه بلندی در سفره ایرانیان دارد و در زمره غذاهای ملی و آیینی ماست؛ آش رشته!

■ **خراسان؛ قطب تاریخی آش رشته!**

آش رِشْته، از غذاهای ملی و آیینی ایرانیان است. این غَذا افزون بر مصرف غذایی، به مناسبت‌های مختلف که ریشه در باورها و اعتقادات مردم دارد، پخته می‌شود. از اجزاء تشکیل دهندهٔ این خوراک بسیار قدیمی ایرانی، عدس، لوبیا، نخود و انواع سبزیجات مانند تره، جعفری، اسفناج، گشنیز، گاهی برگ چغندر و رشته، با چاشنی کشک یا سرکه، رب انار و آب لیمو و برای تزیین آن، کوفته سرگنجشکی، زیره، دارچین، فلفل، پیاز، سیر و نعناع داغ را می‌توان نام برد. این آش را در کشورهای دیگر مانند ترکیه و ارمنستان نیز می‌پزند. در ترکیه، آش رشته را با عدس، پیاز، کرفس، گوجه‌فرنگی، آب قلم و رشته طبخ می‌کنند. اما در میان مناطق مختلف ایران، خراسان از دیرباز در پخت آش رشتهٔ لذیذ زبانزد بوده‌است.

■ **تاریخ «رشته بینجیندن»**

رشته‌ای که در این خوراک پرسابقه به کار می‌رود، خمیر به درازا بریده‌ای از آرد گندم است؛ از آن جا که آش رشته در فرهنگ مردم ایران اهمیت بسیاری دارد، به موازات آن رشته هرچه باریک‌تر و جلوهٔ آن هرچه ستوده‌تر، در آش رشته حائز اهمیت بوده است. در گذشته و حتی امروز، رشته در منزل تهیه می‌شد، به این صورت که آرد گندم بهاره را به صورت خمیر درمی‌آورند و با کارد به صورت رشته‌های باریک می‌برند. خمیر رشته باید محکم باشد و با کاردی تیز و به سرعت بریده شود. اگرچه امروزه مردم رشته را به صورت آماده از بازار می‌خرند، اما هنوز در برخی شهرستان‌ها و روستاها، زنان خود به صورت سنتی رشته تهیه می‌کنند. به عنوان مثال در ابیانه، آرد گندم را در ظرفی سفالی خمیر می‌کنند و پس از ورز دادن با دست، روی پارچه‌ای پهن می‌کنند و آن را با پارچه‌ای دیگر می‌پوشانند و با پا خمیر را صاف می‌کنند، سپس خمیر را به شکل رشته می‌برند و در معرض آفتاب قرار می‌دهند تا خشک شود. در خراسان که گفتیم شهرتی فراوان در پخت آش رشته دارد، سنت تهیه رشته که در مناطق اطراف مشهد، مانند ازغد به آن «رشته بینجیندن» می‌گویند، بسیار قدیمی و مورد توجه است و برای انجام آن، افراد یک خانواده گرد هم جمع می‌شوند.

■ **«رشدیه»، نخستین آش رشته تاریخ**

در اندک اسناد به جا مانده از غذاهای ایران باستان، نامی از آش رشته نیامده‌است، اما در متون عربی مربوط به آشپزی و کتاب‌های تاریخی و ادبی سده‌های دوم تا پنجم قمری، به سبب تأثیرپذیری از فن آشپزی ایرانی‌ها، نام فارسی غذاها نیز دیده می‌شود. به رغم نام نبردن از آش رشته در کنار انواع آش‌ها (تفشیله یا آش عدس، شیرازیه یا آش ماست، دوغباج یا آش دوغ)، غذایی به نام «رشدیه» دیده می‌شود که امام شوشتری آن را خوراک رشته معنا کرده‌است. گویا رشدیه یا رشیدیه در فرهنگ‌های لغت، معرب رشته و نوعی غذا معنا شده است. در یکی از کتاب‌های آشپزی دوره‌های بعد با عنوان «الطبیخ» (تألیف: سده ۷ق)، رشته نام خوراکی متشکل از گوشت، عدس و دارچین بوده است که پس از پخته شدن در آب، به آن رشته می‌افزودند. به هر حال واژهٔ رشدیه، شاهدی بر کاربرد رشته در خوراک‌های ایران باستان و دور از ذهن نماندن کاربرد رشته در آش نیز هست. از دورهٔ صفویه به بعد، نام آش رشته و شیوهٔ طبخ آن در متون آشپزی دیده می‌شود. در رساله‌های آشپزی این دوره، دستور پخت آش رشته به این صورت است که ابتدا شکم مرغ را با گوشت قیمه، نخود، پیاز و دارچین پر می‌کنند و می‌دوزند و با چند تکه گوشت همراه نمک، دارچین و نخود در دیگ می‌اندازند تا آب‌پز شود، یا گوشت و مرغ را مانند آب گوشت می‌پزند، سپس آن‌ها را از دیگ بیرون می‌آورند و رشته، اسفناج و گشنیز ریزشده را به آن می‌افزایند و پس از چند دقیقه دوباره گوشت مرغ را به دیگ باز می‌گردانند. این آش رشته نیازی به «قاتُغ» (= به ترکی ماست) ندارد و چاشنی آن آب لیموست. در روشی دیگر، آش رشته را با مرغ و گوشت، عدس، باقالی، «سیاه چشمک» (لوبیای چشم بلبلی) و لوبیا قرمز، همراه سبزیجاتی از جمله «گِزِر» (هویج)، شلغم، کلم، اسفناج و «گندنا» (تره) و مرزه تهیه می‌کردند. «علی‌اکبر خان آشپزباشی»، آشپز نامی دورهٔ قاجار، در میان انواع آش‌ها، از آش رشته نام برده‌است و پس از بیان صفت خمیر مناسب برای رشته، چنین توضیح می‌دهد که برای طبخ آش رشته، عدس، نخود و لوبیا قرمز را جدا می‌پزند و اسفناج، برگ چغندر، تره و «شبت» (شوید) را به آن می‌افزایند و پس از کمی پختن، رشته را می‌ریزند. اگر از چاشنی کشک استفاده شود، آن را با نعناع داغ می‌خورند یا با سیر داغ و در این صورت هنگام کشیدن آن در ظرف رویش گوشت قیمه می‌ریزند و اگر بدون کشک باب میل بود، زردچوبه می‌افزایند و با سرکه می‌خورند. روش طبخ آش رشته در ادوار مختلف با هم تفاوت‌هایی دارد؛ اما حضور آن در همه جا احساس می‌شود.

■ **فعالیت فرهنگی با آش رشته!**

آش رشته در سفره ایرانی، تنها حُکم یک غذای خشک و خالی را ندارد و برای آن شخصیتی ویژه فرض کرده‌اند. مثلاً ممکن است آش رشته به سبب نیت و هدفی که برای پخت آن مد نظر است، نامی دیگر داشته باشد. آش «پشت پا» و آش «ابودردا» (که در خراسان هم طبخ می‌شود) از این جمله‌اند. آش پشت پا یا «قفابا» همان آش رشته است که ۳ یا ۷ روز پس از مسافرت فردی به نیت سلامت و کوتاهی سفر وی می‌پزند. مردم راور کرمان این آش را «عقب‌پا» می‌نامند و مراسم پخت آش عقب پا، همراه سلام و صلوات و دود کردن اسفند، به نیت خوش گذشتن به مسافر است. در ابیانه، تهیهٔ مواد این آش در اختیار زن حمامی قرار می‌گیرد و پخت آن در دیگ‌های مسی است و این آش بیشتر به مناسبت مسافرت طولانی اعضای خانواده مثلاً سفر حج یا سفر مشهد امام رضا(ع) یا هنگام سربازی رفتن پسر خانواده به این نیت که به سلامت باز گردد، پخته می‌شود. در سروستان، خداحافظی مسافر با آشنایان و خویشاوندان ضروری است، در غیر این صورت میان آن‌ها کدورت پیش می‌آید و پس از رفتن مسافر یکی دو روز بعد آش «پشت پا» یا «پشت سری» می‌پزند. در شاهرود سه روز پس از رفتن مسافر آش رشتهٔ پشت پا می‌پزند و آن را میان همسایه‌ها و خویشان تقسیم می‌کنند و رسم است هنگامی که آش رشته را به کسی می‌دهند، توصیه می‌کنند که ظرفش را نشوید، زیرا در غیر این صورت حادثه‌ای برای مسافر پیش خواهد آمد! آش رشته در مراسم مذهبی مختلف با آدابی خاص پخته می‌شود. از رایج‌ترین زمان‌های پخت این آش، ماه‌های رمضان و صفر است. در خانواده‌های مسلمان ایرانی، افطاری دادن در ماه رمضان سنتی با فضیلت است و در سفره افطاری، آش رشته از مهم‌ترین خوراک‌هاست.

■ **محوریت آش رشته در تاریخ اجتماعات زنانه**

از دیگر مراسمی که در آن‌ها آش رشته می‌پزند، انواع سفره‌هایی است که از روزگار پیشین به مناسبت‌های مختلف توسط زنان برگزار می‌شده.

> خراسانی‌ها سفره حضرت ابوالفضل(ع) را برای شفای بیمار و سلامت مسافر، پیدا شدن مال مسروقه و رفع گرفتاری‌ها برگزار می‌کنند. از غذاهای معمول در این سفره آش رشته است که هنگام خوردن آن دست به دعا برمی‌دارند. در کازرون معمولاً این سفره در زیارتگاهی به نام «بی‌بی زبیده خاتون» شب یا روز جمعه پهن می‌شود. از مواد اصلی آن افزون بر میوه، آجیل و شیرینی، آش رشته است که پس از تقسیم آن میان مهمانان، برای کسانی که به عللی نیامده‌اند، نیز فرستاده می‌شود

آن چه با عنوان سفره مطرح می‌شود، بیشتر حضور اجتماعی زنانی است که توسط صاحب نذر دعوت می‌شوند. هر سفره نام خاصی دارد و دعا و روضه و اعمال خود را می‌طلبد. سفرهٔ پهن شده با انواع خوراک‌ها، پس از تقسیم آن‌ها میان حاضران جمع می‌شود. آش رشته نقش مهمی در برپایی چنین مراسمی دارد. مثلاً خراسانی‌ها سفره حضرت ابوالفضل(ع) را برای شفای بیمار و سلامت مسافر، پیدا شدن مال مسروقه و رفع گرفتاری‌ها برگزار می‌کنند. از غذاهای معمول در این سفره آش رشته است که هنگام خوردن آن دست به دعا برمی‌دارند. در کازرون معمولاً این سفره در زیارتگاهی به نام «بی‌بی زبیده خاتون» شب یا روز جمعه پهن می‌شود. از مواد اصلی آن افزون بر میوه، آجیل و شیرینی، آش رشته است که پس از تقسیم آن میان مهمانان، برای کسانی که به عللی نیامده‌اند، نیز فرستاده می‌شود. آش رشته در آداب و رسوم مربوط به فرارسیدن سال نو نیز جایگاهی دارد. در کاشان و آبادی‌های پیرامون این شهر، روز اول اسفند آش رشته می‌پزند و معتقدند که با پختن و خوردن آش رشته، رشتهٔ زندگی بهتر به دستشان می‌آید. در زنجان، درست کردن قاووت، به نیت بچه‌دار شدن، رفع بیماری‌ها و برآورده شدن حاجت‌ها، بهانه‌ای برای پخت آش رشته است؛ زیرا شبی که قرار است، قاووت درست کنند، همسایه‌ها و آشنایان برای شام دعوت می‌شوند. غذای این شام هر چیزی می‌تواند باشد، اما آش رشته با کشک حتماً باید در سفره باشد و زمان درست کردن قاووت، ۳ شب جمعهٔ آخر چلهٔ بزرگ یا اولین شب چلهٔ کوچک است و از گندم بو داده، تخم خربزه، توت خشک، زنجبیل، ریشهٔ شیرین بیان، نخود و آردسنجد تهیه می‌شود.

■ **آش رشته در دیگر ادیان**

خوب است بدانید که زرتشتیان نیز در آیین‌های خود آش رشته می‌پزند. برای مثال در جشن «سال گیری» که از جشن‌های سنتی آنان است، آش رشته با کشک، شکر و کماج شیرین تهیه و با پشمک، باقلوا و انواع شیرینی خورده می‌شود. یا پس از مراسم عروسی، در روز سوم آش رشته می‌پزند، اما رشتهٔ آن را باید عروس بریده و داماد آن را در دیگ انداخته باشد. نزد ارمنیان ایران نیز، در جشن «سارکیس» که ۲۵ روز پس از سال نو مسیحی است، آش رشته پخته می‌شود.

صفحه آرایی
واحد صفحه‌آرایی روزنامه خراسان سفارش می‌پذیرد
روزنامه مجله ویژه نامه کتاب
اینفوگرافیک گرید لوگو
۰۵۱۳۷۰۰۹۳۹۰
layout@khorasannews.com

آگهی دعوت
شرکت لوله و پروفیل طوس
(بامسئولیت محدود)
ثبت شده به شماره ۲۲۹۵۰۴ و شناسه ملی ۱۰۳۸۰۰۹۷۹۶۶
بدینوسیله از کلیه شرکاء محترم شرکت لوله و پروفیل طوس (بامسئولیت محدود) ثبت شده به شماره ۲۲۹۵۰۴ دعوت می‌شود برای تشکیل مجمع عمومی فوق العاده در ساعت ۸ صبح در تاریخ ۱۴۰۲/۰۹/۰۶ و مجمع عمومی عادی به طور فوق‌العاده در ساعت ۹ صبح در تاریخ ۱۴۰۲/۰۹/۰۶ در محل مرکز اصلی شرکت حضور بهم رسانند.
◄ دستور جلسه ساعت ۸ :
۱- اصلاح مواد اساسنامه در تصمیمات پیش بینی نشده سامانه
۲- هر گونه تصمیمی که در صلاحیت مجمع باشد.
◄ دستور جلسه ساعت ۹ :
۱- انتخاب/تعیین سمت مدیران
۲- تعیین سمت مدیران
۳- انتخاب مدیران
۴- تعیین دارندگان حق امضاء
۵- هر گونه تصمیمی که در صلاحیت مجمع باشد.
هیات مدیره شرکت لوله و پروفیل طوس

آگهی مزایده
شهرداری قوچان در نظر دارد باستناد مصوبه شماره ۱۵۰۲/ش مورخ ۱۴۰۲/۷/۱۹ شورای اسلامی شهر قوچان و بر اساس ماده ۱۳ آئین نامه مالی شهرداری ها مصوب ۴۶/۴/۱۲ با اصلاحات بعدی، نسبت به فروش تعداد ۳۷ قطعه زمین واقع در اراضی تلاشگران، فاز سنگین اقدام نماید. لذا از اشخاص واجد شرایط دعوت می گردد جهت دریافت اسناد شرکت در مزایده با بهره گیری از سامانه تدارکات الکترونیک دولت www.setadiran.ir و با شماره مزایده ۲۰۰۲۰۹۱۱۶۳۰۰۰۰۰۱ به صورت الکترونیکی در مزایده شرکت نمایند. کلیه اطلاعات موارد شامل مشخصات، شرایط و نحوه خرید در برد اعلان عمومی سامانه مزایده (www.setadiran.ir)، قابل مشاهده، بررسی و انتخاب می باشد.
شماره تماس جهت کسب اطلاعات مربوطه: ۰۵۱۴۷۲۱۷۳۰۰
روابط عمومی شهرداری قوچان
۴۳۴۶۷

آگهی مناقصه حفر چاه آب
شرکت فدک قدرتکسا در نظر دارد انجام حفاری و تجهیز یک حلقه چاه آب کشاورزی به عمق ۱۵۰ متر، قطر حفاری ۱۸ اینچ و قطر لوله جدار ۱۴ اینچ را در اراضی روستای دستگردان شهرستان مشهد از طریق مناقصه واگذار نماید. از شرکت های حفاری دارای پروانه صلاحیت معتبر دعوت به عمل می آورد تا از تاریخ درج آگهی لغایت ساعت ۱۲ مورخ ۱۴۰۲/۰۸/۲۸ به نشانی: مشهد بزرگراه شهید سردار سلیمانی-حدفاصل میدان جمهوری اسلامی و میدان جهاد -مجتمع آبادگران ساختمان اداری آفتاب طبقه نهم - تلفن: ۳۸۷۱۸۷۲۰-۰۵۱ و ۰۹۱۲۵۵۱۱۹۶۴ مراجعه و ضمن ارائه مدارک شناسایی یا معرفی نامه معتبر نسبت به اخذ اسناد مناقصه اقدام و پس از تکمیل آنها و واریز مبلغ سپرده شرکت در مناقصه، پاکت پیشنهاد خود را تا ساعت ۱۲ مورخ ۱۴۰۲/۰۸/۲۸ به نشانی اعلام شده تحویل نمایند. جلسه بازگشایی پاکت ها ساعت ۱۴ مورخ ۱۴۰۲/۰۸/۲۸ در محل فوق و حضور پیشنهاد دهندگان در جلسه مذکور آزاد می باشد.
امور قراردادهای شرکت
۴۳۴۲۷

آگهی دعوت به تشکیل مجمع عمومی عادی بطور فوق العاده
شرکت مسافربری عدل مشهد سهامی خاص ثبت شده به شماره ۶۵۳۰ و شناسه ملی ۱۰۳۸۰۲۲۳۴۸۶
بدینوسیله از کلیه سهامداران شرکت دعوت می شود تا در جلسه مجمع عمومی فوق العاده که در ساعت ۹:۰۰ مورخ ۱۴۰۲/۰۹/۱۱ در آدرس خراسان رضوی، شهرستان مشهد، بخش مرکزی، شهر مشهد، محله خرمشهر، بزرگراه شهید کلانتری، میدان انقلاب اسلامی، پلاک ۰، ساختمان پایانه مسافربری شهرداری مشهد، ساختمان اداری، طبقه همکف کدپستی ۹۱۷۳۸۱۸۴۴۶ تشکیل می گردد حضور بهمراه رسانند.
دستور جلسه: ۱. انتخاب / تعیین سمت مدیران ۲. انتخاب بازرسان ۳. تعیین دارندگان حق امضا
هیئت مدیره شرکت
۴۳۵۲۳

آگهی تبدیل وضعیت
دفتر خدمات مسافرت هوایی
نظر به اینکه مجوز فعالیت دفتر خدمات مسافرت هوایی مجلل گشت ایرانیان واقع درشهر مشهد با صاحب امتیازی آقای نادر مقدم سپهر در شرف تبدیل وضعیت دفتر از حقیقی به حقوقی میباشد لذا از کسانیکه از دفتر مذکور ادعا و یا شکایتی دارند دعوت بعمل می آید که مراتب را حداکثر ظرف مدت دو ماه از تاریخ این آگهی بطور کتبی به سازمان هواپیمائی کشوری دفتر نظارت بر شرکتهای حمل و نقل هوایی و امور فرودگاهها اعلام نمایند.
دفتر خدمات مسافرت هوایی مجلل گشت ایرانیان
۴۳۵۴۸

آگهی مناقصه عمومی یک مرحله ای (نوبت دوم)
شرکت آب و فاضلاب استان خراسان شمالی در نظر دارد از محل منابع اعتبارات عمرانی بر اساس قانون برگزاری مناقصات پروژه مشروحه ذیل را از طریق مناقصه عمومی یک مرحله ای در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (WWW.SETADIRAN.IR) انجام و به شرکتهای ذیصلاح واگذار نماید.٪

شماره مناقصه	نام و مشخصات خدمات مورد نیاز	مدت	برآورد اولیه (ریال)	مبلغ تضمین (ریال)
۱۴۰۲-۴۴	پروژه آبرسانی شهرستان جاجرم (انتقال آب چاه های شماره ۱ و ۲ پارک جنگلی) از محل منابع اعتبارات عمرانی (اوراق مشارکت ، اسناد خزانه اسلامی - ریالی)	۶ ماه	۴۳،۴۸۰،۰۰۰،۰۰۰	۲،۱۷۴،۰۰۰،۰۰۰
۱۴۰۲-۴۵	آبرسانی و شبکه توزیع آب مسکن ملی شهر جاجرم مطابق مشخصات فنی پیوست محل تامین اعتبار ریالی نقدی میباشد و در صورت پرداخت از محل اسناد خزانه اسلامی حفظ قدرت خرید مطابق بخشنامه ها و دستورالعمل ها پرداخت میگردد	۶ ماه	۳۱،۶۶۰،۰۰۰،۰۰۰	۱،۵۸۳،۰۰۰،۰۰۰

*جهت اطلاع از مهلت زمانی دریافت اسنادمناقصه، ارائه پیشنهادات و تحویل پاکات، زمان و مکان شروع بازگشایی پاکات به سامانه تدارکات الکترونیکی دولت مراجعه شود.
*سایر توضیحات تکمیلی و شرح کار در اسناد اعلام شده است که لازم است مناقصه گران حداکثر ظرف ۷ روز پس از انتشار آگهی از طریق سامانه فوق الذکر اخذ و اقدام نمایند.
*ضمناً هزینه چاپ آگهی در دو نوبت به عهده برنده مناقصه می باشد.
روابط عمومی و آموزش همگانی شرکت آب و فاضلاب استان خراسان شمالی
۴۳۳۲۰

آگهی دعوت به تشکیل مجمع عمومی فوق العاده
شرکت مسافربری عدل مشهد سهامی خاص ثبت شده به شماره ۶۵۳۰ و شناسه ملی ۱۰۳۸۰۲۲۳۴۸۶
بدینوسیله از کلیه سهامداران شرکت دعوت می شود تا در جلسه مجمع عمومی فوق العاده که در ساعت ۹:۰۰ مورخ ۱۴۰۲/۰۹/۰۹ در آدرس خراسان رضوی، شهرستان مشهد، بخش مرکزی، شهر مشهد، محله خرمشهر، بزرگراه شهید کلانتری، میدان انقلاب اسلامی، پلاک ۰، ساختمان پایانه مسافربری شهرداری مشهد، ساختمان اداری، طبقه همکف کدپستی ۹۱۷۳۸۱۸۴۴۶ تشکیل می گردد حضور بهمراه رسانند.
دستور جلسه: ۱- انتقال سهام
هیئت مدیره شرکت
۴۳۵۲۸

مزایده ماشین آلات
زودتر با خبر شوید ...
مشاهده تمامی آگهی های خراسان بزرگ
www.mozayedemonaghese.com