

فصلنامه تخصصی ادبیات استان یزد
سال هفتم / شماره سیزدهم
بهار ۱۴۰۲
۹۴ صفحه
۶۰۰۰۰ تومان

با همکاری مؤسسه ادبی و انتشاراتی یادداشت نو

صاحب امتیاز و مدیر مسئول: اکبر رنجبر
سر دبیر: محمد صادقی رنجبر
مشاور سر دبیر: زهرا دهقان دهنوی
مدیر اجرایی: امین رنجبر
همکاران این شماره: ابوالفضل رفیعی جوزم
مرضیه رنجبر، مرضیه فتحی و امین رنجبر
طراح جلد و صفحه آرا: مرضیه دهقان

لیتوگرافی چاپ و صحافی: دانا

دفتر مرکزی:

یزد، میدان مارکار، کوچه ۴ دهم فروردین

شماره تماس:

۰۹۱۳۲۵۷۶۹۵۶ - ۰۹۳۷۱۸۷۳۰۱۵ - ۳۶۲۶۵۳۹۱

ارسال مقالات و مطالب:

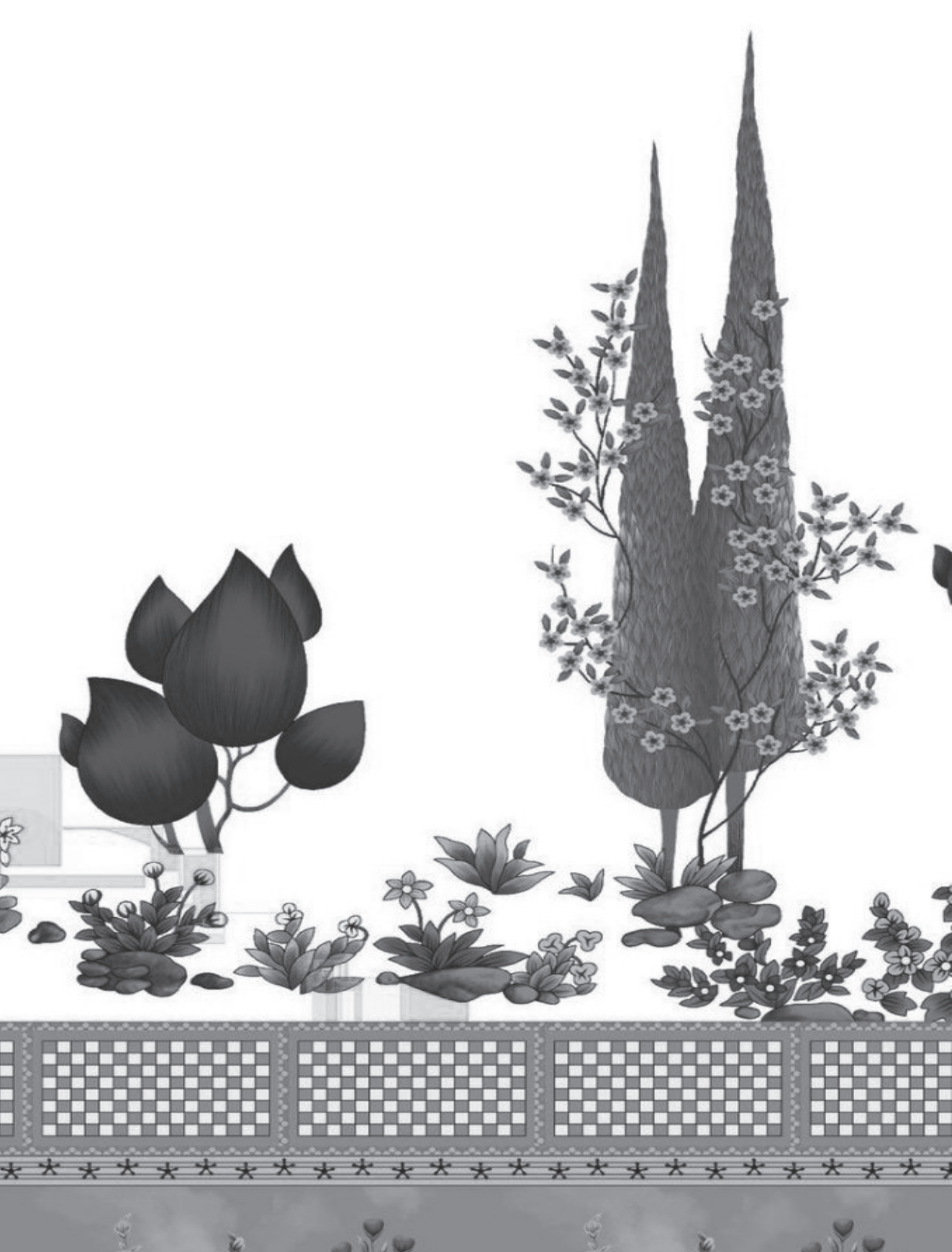
adabestaneyazd@gmail.com



تصویر پشت جلد: آیت الله محمد حسین بهجتی (شفق)

فهرست مطالب

سخن مدیر مسئول	۴
اهمیت چاپ کتاب علمی، تاریخی و ادبی الانبیه عن حقایق الادویه دکتر غلامرضا هاتفی اردکانی	۶
تجلی انواع اسطوره در سروده های مقاومت و پایداری زکریا اخلاقی اکبر رنجبر دکتر هادی حیدری نیا دکتر محمود صادقی زاده	۲۲
دریچه های از نقد اجتماعی در اشعار وحشی بافقی دکتر مهدی صادقی دکتر فضل الله رضایی اردانی سی خاطره از مهدی آذریزدی حسین مسرت	۳۸
تاریخچه شیرینی پس (پست) کرامت یزدانی	۵۸
اشعار ادبستان	۸۰
	۸۴





تاریخچه شیرینی پس (پست)

کرامت یزدانی (اشک)

نویسنده و پژوهشگر

آریایی‌هایی که از سرزمین‌های یخبندان و سرد جنوب سبیری به خونیرس (یا همان ایران امروزی) مهاجرت کرده بودند، پایه خوراک‌شان محصولات دامی بود؛ اما پس از سکونت در ایران و انتخاب زندگی کشاورزی نوع خوراک‌شان تغییر عمده‌ای یافت. این تغییر به سمت گیاه‌خواری سوق پیدا نمود. چرا که شرایط جغرافیایی خاص ایران مانند فراوانی عناصر گیاهی و تعدد محصولات مختلف باعث شد که سفره آنان رنگین و لباس‌هایشان متنوع و ذهنشان بارور و مشربشان نیز به همان روال گسترده باشد.

با بررسی فرهنگ و تاریخ ایران باستان، در می‌یابیم که شیرینی‌پزی در ایران قدمت دیرینه‌ای دارد و هر منطقه‌ای در این سرزمین، شیرینی خاص خود را داراست. **پس (پست)**، یکی از شیرینی‌های طبیعی و بسیار مقوی و خوشمزه‌ای است که در گذشته در روستای تاریخی ترکان، واقع در شهرستان مروست استان یزد تهیه می‌شده است. ظاهر این شیرینی، مانند شیرینی سنتی «لندو» است که در سیستان و بلوچستان از قدمت دیرینه‌ای برخوردار می‌باشد. البته لندو از ترکیبات دیگری درست می‌شود

وجه تسمیه و تاریخچه «پس» (پست)

با وجود این که روستای تاریخی ترکان، گذرگاه تاریخی و دروازه سوق الجیشی و فرهنگ و تمدن سه استان فارس، کرمان و یزد بوده است؛ و مهاجران زیادی از روستا و شهرهایی مثل سرچهان، بوانات، نیریز، میبد، خورمیز، یزد و... با گویش و لهجه‌های مختلفی به این روستا وارد شده‌اند؛ اما زبان و گویش اصلی و بومی آن دستخوش تغییر و تحول

نشده است؛ بنابراین اهالی روستای ترکان به زبان فارسی رایج که به گویش خاصی بیان می شود، تکلم می کنند و بسیاری از واژه ها و ترکیبات زیبای فارسی را در گویش خود حفظ کرده اند. از نظر نشانه شناسی، کلمات و اصطلاحات این مردم تحت تأثیر نوع زندگی و طبیعت اطراف ایشان شکل گرفته است.^۱

گویش مردم روستای ترکان، جزئی از گویش های مناطق کویری^۲ است که در روستاها و شهرک های مرکزی ایران و آبادی های حاشیه کویر از حوالی قم تا حوالی یزد، کرمان و نزدیک شیراز متداول است. این گویش، بازمانده اصل و دگرگون و ساییده شده گویش های باستانی مانند اوستایی، پارسی باستان، سکایی و زبان پارسی میانه مانند پهلوی، پارسیک و سغدی است؛ بنابراین می توان گفت که گویش روستای ترکان، از آغاز، اوستایی و پارسی باستان و پارسیک جنوبی بوده است. در زمان ساسانیان، زبان مردم ایران، زبان پارسیک یا پهلوی ساسانی بوده و این لهجه ای از زبان پهلوی اشکانی به شمار می رفت که در جنوب ایران رواج داشت؛ بنابراین پیش از اسلام، چون این سرزمین جزو پارس بوده، به همان لهجه پهلوی اشکانی سخن می راندند و می توان گویش کنونی مردم این سامان را بازمانده زبان پارسیک یا پهلوی ساسانی دانست.

امروزه نیز تعداد زیادی از واژه های اصیل پارسی باستان و پهلوی اشکانی و پهلوی ساسانی^۳ در آن وجود دارد و بسیاری از کلماتی که در گویش مردم این روستا به کار برده می شود همان واژگان زرتشتی است که هنوز هم در زبان زرتشتیان یزد، کرمان و دیگر نقاط زرتشتی نشین وجود دارد که این نشان از وسعت تاریخ آن دارد و می تواند خود دلیلی بر اثبات غنای تاریخی این روستا باشد.^۴

۱. مثلاً به رنگ سبز یشمی، ماسی و به رنگ کِرم، نخودی می گویند و به رنگ قرمز، لاکمی می گویند.

۲. جزئی از گویش های مرکزی ایران است.

۳. وجود واجگونه (L) به جای (R) که در پهلوی هر دو به یک شکل نوشته می شود. مانند واژه pol بجای por در پهلوی pol به معنی پُر است. در روستای ترکان از دیدگاه زبان شناسی بسیار حائز اهمیت و دقیقاً معادل پهلوی است، البته امروزه کمتر مشاهده می شود، ولی با بررسی کاربرد واژه ها توسط کهنسالان این روستا این مورد به خوبی آشکار است. مثلاً به انجیر، «انجیل» و به نی ریز «نیلیز» می گویند.

۴. مثلاً: آرت: (ärt) آرد. هم پیوند با واژه artak در زبان پهلوی است. آروس: (ärüs) این واژه به معنی عروس است. این واژه از ریشه اوستایی اَرَز به معنی سپید است که به معنای آراسته و زیبا نیز به کار می رود.

تایخچه و وجه تسمیه واژه «پس» و یا «پست» نیز به زبان‌های باستان می‌رسد.

این واژه از ریشه piStra- اوستایی و piSt- و piS- پهلوی اشکانی و pist و یا pis پهلوی ساسانی آمده است؛ به معنی: «ساییدن، آرد کردن، خمیرکردن، ترکیب کردن برخی مواد خوردنی». در زبان سانسکریت هم به صورت pinasti آمده است. (حتی گروهی از چله‌نشینان و فقیران هندوستان نیز، مرکبی از جگر آهو و مغز بادام و امثال آن را درست می‌کردند و می‌خوردند و تا چند روز نیاز به طعام نداشتند.)

ضرب‌المثل: پست خوردن و نای زدن به هم راست نیاید!

واژه «پس» یا «پست» را به معنای «آرد سرخ شده» هم گرفته‌اند و آرد سرخ شده، ماده‌ی اصلی برای بسیاری از حلواهای ایرانی است.

کلمه «پس» یا «پست»، در فصل ۹، بند ۱۰ کتاب: «کارنامه اردشیر بابکان» هم آمده است. در این فصل و بند کتاب یادشده، دختر اردوان اشکانی که زن اردشیر بابکان است، می‌خواهد به نفع برادران خود به جان شوهرش سوءقصد کند. پس زهری را که برادرانش از هندوستان برایش فرستاده بودند با «پس» یا همان «پست» می‌آمیزد تا آن را همراه چیز دیگری که آن نیز زهرآلود است، به شاه گرسنه که از شکار به خانه بازگشته بود بخوراند.

از سوی دیگر، وقتی به شعر سنتی و عامیانه‌ی «آی قصه قصه قصه نون و پنیر و پسه»، می‌نگریم، متوجه می‌شویم که ترکیب «نون و پنیر و پسته» تناسبی ندارد و بهتر به نظر می‌رسد که به روال امروزی «نان و پنیر با چیز دیگری، مثل گردو» همراه باشد؛ و طبیعتاً منظور از «پسته» در این شعر چیزی جز پسته‌ی امروزی است (؟) که می‌شود گفت همان «پس» یا «پست» است.

حتی در «بند ۴۲» رساله‌ی پهلوی موسوم به «درخت آسوریک»؛ که مناظره‌ای است بین درخت خرما و بز، توالی همین سه یعنی، «نان و پنیر و پسه»، با اختلافی جزئی دیده می‌شود: «نان و پست و پنیر»

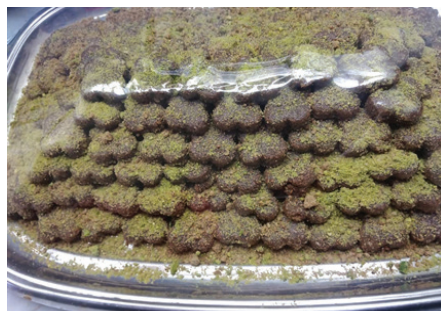
بدین شمار، «نون و پنیر و پسه»، به خوبی می‌تواند یادگار و بازمانده‌ای از ترکیب بسیار کهن (پس یا پست) باشد که در قالب موزون و شعری حفظ شده است.

در بند ۴۲ و ۴۳ کتاب «درخت آسوریک»، بز مفاخره می‌کند و به خود می‌نازد که: «انبان را از (پوست) من درست می‌کنند برای بازرگانان که «نان و پست و پنیر» و هرگونه

خوردی روغنی (حلو) کافور و مشک سیاه و خز تخاری بسیار جامه‌ی شاهوار پوشاک دخترکان را در انبان می‌آوردند فراز به شهر ایران (یعنی ایرانشهر و کشور ایران)^۱. معمولاً این واژه «پس» یا «پست» به هر گونه ترکیبی از مواد خوراکی مقوی و یا هر گونه آردی را می‌گویند.

مواد لازم برای تهیه پس (پست)

مخلوطی از توت خشک، کنجد، مغز پسته و مغز گردو، در جوغن سنگی (هاون) کوبیده می‌شود. سپس کمی آب روی آن پاشیده و حسابی مالیده می‌گردد تا سفت شود و بعد به هر شکلی که می‌خواهند در می‌آورند.



۱. دکتر کتابون مزداپور و دکتر ژاله آموزگار، خوراکی‌های باستان