

آشنایی با نظرات دوستان عضو کلاس و شنونده "درس گفتارهای بیهقی".

مهدی سیدی:

با درود به همه دوستان

چون شنوندگان محترم کانال تنها می توانند به این بنده سیدی پیام بدهند، با اجازه ی ایشان از این پس ذیل همین عنوان گاه بعضی از نظرات این عزیزان را (با لطف شیرین خانم سیدی، مدیره ! کانال) به اطلاع همه ی اعضا می رسانیم.

اولین مورد را هم با داستان "قدید" می آغازیم.

"المقامه فی اوصاف القدیدیه"

چون در جلسه ی بیست و سوم تاریخ بیهقی از "قدید" سخن به میان آمد و این بنده سیدی توضیح مختصری در باب آن دادم، بعد هم سرکار خانم جهانپور توضیحات مفصل تری ارائه کردند، دیگر دوستان نیز شروع به ارائه اطلاعا بیشتری فرمودند، که تنها من مخاطب ایشان بودم. اینک شرح ما وقع.

ماجرا با این توضیح جناب آقای مهندس هادی قائمی آغاز شد:

هادی قائمی:

«از آنجا که بحث در مورد واژه "قدید" در کلاس بیهقی هنوز جاری است و تا استاد سیدی لختی "قدید" واقعی و عینی، اهدایی دوستداران تاریخ بیهقی را به جلسه آورند، این رباعی کمال الدین بندار رازی (درگذشته ۴۰۱ ق) خالی از لطف نیست:

با بط می گفت ماهیی در تب و تاب:

«غم نیست، به جوی رفته باز آید آب»

بط گفت: «چو من "قدید" گشتم تو کباب

«دنیا پس مرگ ما چه دریا چه سراب!»

(هدایت، مجمع الفصحا ص ۴۴۰)

مهدی سیدی در پاسخ به هادی قائمی:

«درد بر حضرت "قایم الدوله و قدید المله" (هم ردیف با: حضرت یمین الدوله و امین المله، سلطان محمود، رحمه الله!)، با این شعر قشنگ.

اما این جور که کار دارد پیش می رود ما باید به فکر تالیف یک کتاب "فرهنگنامه ی خور دنیها و آشامیدنیهای تاریخ بیهقی"، یا دست کم یک مقاله ی "المقامه فی اوصاف القدیده" برای نشر در کانال "درس گفتارهای بیهقی" هم باشیم!

امان از دست شما یاران نا اهل! که به قول زنده یاد استاد محمدقهرمان: "مارا سحرخیز که کردید، می ترسم نماز خوان هم بکنید!"

جناب آقای مهندس قایمی،

سرکار خانم جهانپور

بدون شوخی، جدا پیشنهاد دارم که یکی از شما دو بزرگوار مقاله یی در باره ی "قدید" بنویسد. برای شروع کار و جمع اوری اطلاعات هم، از توضیح مختصر ما (سیدی - یاحقی) در تعلیقات تاریخ بیهقی، نیز فهرست "خور دنیها و آشامیدنیها ی" همین کتاب، دیگر رجوع به کتاب دیوان "شیخ بسحق اطعمه" معروف به "شیخ شکمو" (شاعر همدوره ی حافظ) ذیل قدید، نیز یاد داشتهای خانم جهانپور، و همین شعر شروع بفرمایید.

بنده سیدی هم شنبه آینده گوشتهای قدید رسیده را به کلاس می اورم و تحویل دبیر کانال شیرین خانم می دهم. عجالتا هم اظهار نظر یکی از شنوندگان افغانستانی کانال درسگفتارها در باره قدید را به اطلاع شما می رسانم. ↓

نصیر آرین:

جناب استاد بزرگوار درد بر شما، من نصیر آرین هستم دانشجوی دکتری دانشگاه علامه و اهل غزنه، در مورد تعدادی از کلمه ها و مکانها مثل قدید و سکاوند نظری دارم اگر جناب عالی اجازه بفرمایند بنویسم.

مهدی سیدی در پاسخ به نصیر آرین:

درد بر شما، حتما لطف کنید. در ضمن برای بنده که غزنه قدیم و غزنی کنونی را ندیده ام بفرمایید که این دو چقدر از هم و چقدر از کابل فاصله دارند؟ ممنون.

نصیر آرین در پاسخ به مهدی سیدی:

تا حال سعادت شنیدن دو سه جلسه درس شما را از طریق تلگرام داشته ام و بسیار استفاده کرده ام.

جناب استاد فقط در مورد دوتا کلمه (قدید و سکاوند) می خواهم معلومات کوچکی بدهم، اینکه خانم جهانپور گرامی در مورد قدید گفتند و حدس و گمان های زیادی را بر شمردند، درست، اما قدید که کابلی ها و استان های شمالی افغانستان بدان (لاندی) می گویند، مطلق گوشت خشک شده است. دلیل خشک کردن این گوشت را عدم دسترسی مردم به بازار و زمستان های

سرد و طولانی می گویند. گوسفند یا گوساله‌ای را که از اول سال تا اواخر پاییز برای لاندی کردن یا قدید کردن نگه می دارند، گوسفند یا گوساله‌ی قدید می گویند. این گوشت نمک شده را در طول زمستان استفاده می کنند. در غزنی و استان‌های همجوار آن مثل لوگر، گردیز، وردک و بامیان و ... قدید کردن مراسم خاصی دارد، شبی که گوسفند یا گوساله را می کشند همه‌ی دوستان و اقارب را دعوت می کنند و مهمانی می دهند و دقیقاً اسم این مهمانی «شب قدید» است.

مهدی سیدی:

ممنون جناب آقای اریان از توضیحاتتان در هردو مورد.

اما قدید کلاً همان گوشت خشک کرده است، که حتماً در جاهای مختلف حوزه‌ی تمدنی ایران، اعم از ایران و افغانستان و تاجیکستان به صورتهای اندکی متفاوت باهم درست می کرده اند، که یک نوعش هم در ولایت شما بوده است، لذا منافاتی با دیگر انواع نداشته و ندارد. قلعه سکاوندراهم بنده نیز بنا بر منابع در جنوب فتح اباد کنونی و شرق برکی و جنوب شرق کابل شناسایی کرده ام، که در نقشه‌ی جدید نام جایهای بیهقی ملاحظه خواهید فرمود. بازهم توضیحات شمارا بانام خودتان در ویرایش جدید تاریخ بیهقی خواهم آورد. ممنون بازهم راهنمایی بفرمایید. با احترام مهدی سیدی.

هادی قائمی در پاسخ به مهدی سیدی:

پس از دست کم دوبار زمین بوسه دادن به رسم سپاس از مراجع حضرت استادی برای نام های چنین نیکو یافتن ، جسارت توضیح این که این رنجور به گوشه ای نشسته و بی نصیب از انواع دولت ها را چه نسبتی است با قائم الدوله بودن؟ (بر عکس نهند نام زنگی کافور) حالا گرچه آن قدیدالمله بودنش اگر به معنی سوخته و کباب شده ملت بیهقی خوان باشد ، بادا که سزاوار گردم .

به هر حال وظیفه خردی را دو بار زمین بوسه دادم تا بیم نا اهلان نمازخوان استاد را از سحرخیزی روگردان نساخته باشد .

اما اندیشه تدوین نوشتاری در باب فرهنگ خوردنیها و آشامیدنی های تاریخ بیهقی ، مبارک است آن هم در آستانه ماه مبارک رمضان که می توان به رسم تاریخ بیهقی برای خوردنیها و آشامیدنی ها ، داد شعبان به تمامی داد (البته در مورد برخی آشامیدنی ها ، قدری احتیاط را واجب شمرده اند) و لذا پرداختن به آن بسیار مسعود وار و یمین الدوله (از یمین خیزد) خواهد بود که چون انجامش را به بنده و سرکار فضیلت آثار خانم جهان پور اشاره فرموده اید ، ناگفته پیداست که " آنجا که عنقا پر ریزد از پشه ای چه خیزد ؟ " و بسیار شایسته خواهد بود که ایشان با قبول زحمت پرداختن به این مهم را به مدد دانش و سزاواری خویش بر قلم پر توانشان جاری سازند تا همه داد شعبان را در خوردنیها و آشامیدنی بیهقی به تمامی داده آید .

فاطمه جهانپور در پاسخ به مهدی سیدی:

امر مبارک و میمونی خواهد بود. واژه قدید در متونی همچون تاریخ قم، ذخیره خوارزمشاهی، فرهنگ السامی فی الاسامی میدانی نیشابوری به همین شکل و با همین معنی آمده، معادل فارسی‌اش را بنظرم اولین بار متن محاسن اصفهان مربوط به قرن ۵ به صورت بهارخوش آورده است و بعدها فرهنگ سروری و جهانگیری نیز چنین نوشته‌اند. در متون پهلوی فعلا معادلی نیافته‌ام چه بسا با واژه خامیز xamix معادل باشد البته با تردید بسیار. امروزه در میان هموطنان بلوچ سنت خشک کردن گوشت رواج دارد که به آن تباهگ tabaheg میگویند که لایه های گوشت خام را با پودر انار ترش و آب لیمو پوشانده روی طناب پهن کرده در برابر آفتاب گذاشته، خشک میکنند. گویا غذای مطبوع شبهای رمضان است.

مهدی سیدی:

جناب آقای مهندس قایمی
دبیرمحترم مقامه "قدید یه"
دوتکه گوشت قدید واصل شده ، که درپی تصویر اندو تکه به رویت همه ی دوستان می
رسد.

نیز یک توضیح دیگر در باره ی وضع قدید در افغانستان واصل شده، که توسط یکی از دانشجویان کارشناسی ارشد ادبیات فارسی دانشگاه یزد (اهل حدود قلعه ی نای پیرامون غزنی افغانستان) و از شنوندگان در سگفتارهای بیهقی است. ان را هم جهت آرشو در پرونده ی "قدیده" خدمتتان می فرستم.

ابتدا توضیح دوست افغانستانی مان (آقای حبیب میرزایی) ↓

حبیب میرزایی:

سلام بر استاد ارجمند، مباحث شما را در کانال بیهقی با اشتیاق دنبال می کنم، خودم از غزنی هستم و از نزدیک منطقه نای لمان. خیلی خوشحالم که چنین عالمانه بیهقی را به خوانش گرفته اید و خرسندم از اینکه پژوهشگران گرانسنگی چون شما را داریم. من به قسمت ۱۴ رسیده ام و در حال گوش دادن به بقیه بخش ها هستم. فقط اگر ممکن است فایل هارا ام پی تری کنید تا حجم آن کاسته شود. فایلها حجم سنگینی دارند. این باعث می شود که هم مصرف اینترنت بالا باشد و به خاطر کندی ان، حتی داندلود فایلها هم سخت است.

در بخش تلفظ کلمه‌ها، واژه خوازه نظرم را جلب کرد که شما واو را تلفظ نکردید. در زبان گفتگوی مردم افغانستان خوازه دقیقا همان داربست در ایران است. تلفظ آن به شکل /xava^za/ است.



قلعه نای، عکس ارسالی آقای حبیب میرزایی

توضیحات مهدی سیدی درباره عکس قلعه:

تصویری را که آقای میرزایی فرستاده اند، عکس "قلعه ی نای" مشهور است که از حبسگاههای مسعودسعدسلیمان بوده، در تاریخ بیهقی هم دوبار با نام "قلعه نای مسعودی" از آن یاد شده است. (بنگرید به نقشه ی نام جایهای تاریخ بیهقی، هم به تعلیقات جغرافیایی ما در جلد دوم تاریخ بیهقی).

حبیب میرزایی:

تا اینجا که من رسیده ام، سخن از قدید هم به میان آمده است! اصل واژه عربی است و احادیث و روایاتی هم در مورد کراحت استفاده از آن آمده است. این واژه در غزنی به صورت قدید استفاده می شود ولی در هرات و دیگر مناطق کشور به نام «گوشت لُند» /land/ به کار برده می شود. گوسفندان نر خصی شده و جوان -که نظر به سن و سالشان به نام دو دندان و چهار دندان- نامیده می شوند، برای این گوشت به صورت جداگانه پرورش داده می شود. این گوسفندان در اواسط تیرماه (خزان) و قبل از باریدن برف حلال (ذبح) می شوند. گوشت را نمک سود کرده و توسط چوبی به نام (قدیدچوب) به سیخ می کشند در بیرون از خانه ها و در آفتاب می گذارند تا خشک شود. غزنی آن زمان خیلی سرد است و خبری از مگس و دیگر حشرات نیست از این رو کرمی در قدید اصلا دیده نمی شود. این گوشت خیلی پر طرفدار و بسیار گران هم هست و حتی به صورت هدیه به شهرها و کشورهای خارج از کشور هم فرستاده می شود. کسانی که شبی قدید می خورند آن را به عنوان غذای هوسانه و لاکچری! در فیس بوک و اینستاگرام شان نشر می کنند.

غذای کچیری گوشت لند از غذاهای معروف و پرطرفدار در هرات است.

البته باید یاد آوری کنم که وزارت صحت افغانستان خوردن گوشت قدید را یکی از عوامل اصلی وفور سرطان معده در کشور یاد کرده است.

مهدی سیدی:



تصویر دوتکه گوشت "قدید" شده اهدایی از روستای کارده (در اصل کارنده) ولایت توس (بهار ۱۳۹۸)

هادی قائمی در پاسخ به مهدی سیدی:

با درود و سپاس

گفت : قدید با " قاف" باشد یا با "غین" ؟

گفت : " قاف" و "غین" بگذار از بهر خدای ، که قدید با گوشت باشد !

(حکایتی قدیمی با دستکاری قدید به جای قیمه)

و خدا را شکر که در این زمانه گران یابی گوشت ، پرونده مقامه ی "قدیدیه" کم کم پروارتر می شود . باشد که مطالبش چنان فربه و دندانگیر گردد که اشتهای مشتریان را خوراکی در خور ، خوراند .

مهدی سیدی در پاسخ به هادی قائمی:

حضرت "قدید المله" گرامی ،

جناب آقای مهندس قائمی

حالا که به سبب گرانی گوشت و عتیقه شدن قدید دست و دهان همگیان از این دو عنصر نادر الوجود عزیز کوتاه شده، به مصداق "وصف العیش نصف العیش" بهتر که به مرور خاطرات تکرار نشدنی خود با روزگار وصل این عزیزان "شادروان" بپردازیم.
ان الله مع الصابرين!