



سیستان و بلوچستان

حسن احمدی فرد

عکس‌ها: آرشیو

«تباهگ»، اصلش مال دورۀ فراوانی است. امروز سیستان و بلوچستان را نبینید. این جای یک وقتی انبار غله کشور بوده و سرزمین آبادی و آبادانی؛ آب و علف داشته و دد و دام. گله‌ها از علفش سیر می‌شده‌اند و دنبه چاق می‌کرده‌اند. در هامونش ماهی صید می‌شده به چه بزرگی و خرمايش می‌رفته تا آن طرف اقیانوس. روزگار فراوانی بود و برکت. تباهگ هم لابد از همان روز و روزگار، رواج داشته بین اهالی سیستان و بلوچستان. یخچال که نبوده که بشود گوشت‌ها را گذاشت توی یخدايش و درش را بست برای روز مبادا و مهمان‌های سرزده. تباهگ از همان وقت‌ها مد شده بین مردم. یعنی از همان وقت‌ها یاد گرفته‌اند که چطور گوشت را نگهدارند برای صبا و پس‌صبايي که تازه‌خوری مقدور نیست.



اناردان، رنگ تباهگ‌ها را تیره می‌کند



تباهگ‌ها آنقدر روی بند می‌مانند تا کاملاً خشک بشوند



اهالی سیستان و بلوچستان برای نگهداری گوشت، روش خودشان را دارند

به شوری نمک به ترشی انار

یکی دو روز بعد، گوشت‌ها برای تباهگ شدن آماده شده‌اند. اهالی سیستان و بلوچستان اما قبل از آن، به سراغ مطبخ‌شان می‌روند و از لایه‌لای اسباب و اثاثیه، خریطه اناردان را پیدا می‌کنند. اناردان، دانه‌های خشک‌شده انار است. دانه‌ها که زیر آفتاب بمانند خشک می‌شوند و می‌شوند اناردان. آن وقت می‌شود آن‌ها را هم برای هزار و یک پخت و پز دیگر، کنار گذاشت؛ به‌ویژه در زمستان‌هایی که زمین مزارع و باغ‌ها چیزی برای عرضه ندارد؛ اناردان‌ها می‌توانند طعمی بشوند کنار طعم‌های دیگر و رنگی بدهند به غذاها.

اناردان‌ها را می‌کوبند در هاون‌های سنگی، یا می‌ریزند توی دستاس و سنگش را می‌چرخانند تا اناردان‌ها آرد بشوند. کمی هم آرد گندم به اناردان‌های پودر شده اضافه می‌کنند و قدری نمک و ادویه‌هایی که در سیستان و بلوچستان، بیشترش به تندی می‌زند.

آبی می‌ریزند و این‌ها را با هم مخلوط یا درست‌تر آنکه خمیر می‌کنند. حالا گوشت‌های یکی دو شب مانده را می‌خوابانند در خمیر اناردان.

آب گوشت‌ها اگر رفته باشد، اناردان‌ها راحت می‌نشینند روی تن گوشت‌ها؛ اما گوشت‌هایی که خوب نمک‌سود نشده باشند، نمی‌توانند اناردان‌ها را به خودشان بگیرند.

اناردان‌ها گوشت‌ها را می‌پوشانند انگار که دوباره یک لایه پوست کشیده باشند روی گوشت‌ها. حالا وقت آویزان کردن گوشت‌ها و آفتاب‌دادن‌شان است. آرام آرام زیر آفتاب داغ، رنگ تباهگ‌ها از سرخی به سیاهی می‌کشد. گوشت‌ها همان‌جا می‌مانند و باد و آفتاب می‌خورند تا خشک خشک بشوند. کمی که خشک بشوند، می‌شود پارچه نازکی کشید روی‌شان و بچه‌پیچ‌شان کرد تا گرد و خاک، نرود توی جسم گوشت‌ها. گوشت‌ها چند هفته‌ای که بمانند، خشک می‌شوند و می‌شود جمع‌شان کرد.

گوشت‌های تباهگ را می‌شود ماه‌ها و ماه‌ها نگه‌داشت؛ هر وقت هم که لازم شد، می‌شود چند تکه‌شان را انداخت توی قابلمه و مثل گوشت‌های معمولی بار گذاشت. با این تفاوت که تباهگ‌ها برای پخته شدن، چند ساعتی باید بیشتر بجوشند.

زمستان‌های سردی دارد سیستان و بلوچستان؛ چابهار را نبینید و کنارک و زرآباد را. سرمای سراوان و نیک‌شهر و زابل و زاهدان، استخوان می‌ترکانند در چله زمستان. آتش اجاق‌ها باید گرم باشد و انباری خانه‌ها پر از خوردنی تا بشود زمستان را گذرانند و باز به بهار رسید که فصل فراوانی است. تباهگ برای همین روزهاست؛ این که قوتی باشد برای سیر کردن شکم عائله؛ به‌قدر آرد و نانی و گوشت خشکی.

گوشت خشک، چیزی است که ما می‌گوییم؛ می‌گوییم گوشت خشک، یا گوشت نمک‌سود اما اهالی سیستان و بلوچستان می‌گویند تباهگ؛ روشی باستانی دارند برای نگهداری از گوشت؛ برای آن که بشود گوشت را نگه‌داشت در انبار خانه و پستوی مطبخ‌ها؛ آن هم برای ماه‌ها، بلکه برای سالی. گوشت خشک البته فقط مخصوص سیستان و بلوچستان نیست؛ تقریباً همه جایی که گوشت باشد، نمک‌سود کردن هم هست (و دود دادن و...) اما تباهگ ترکیب دیگری هم دارد که آن را از دیگر گوشت‌های خشک نمک‌سود، متفاوت می‌کند.

دام که ذبح شد، هرچقدرش را که بشود تازه‌خوری می‌کنند. اهالی سیستان و بلوچستان برای تازه‌خوری و پخت و پز گوشت تازه، راه و روش‌های زیادی بلدند؛ اما هر چه بماند تباهگ می‌شود. ابتدا گوشت‌های لخم را از استخوان جدا می‌کنند؛ همان‌طوری که اگر در بلاد ینگه دنیا باشد، حتماً آسمش می‌شود استیک. گوشت‌های چسبیده به استخوان را هم می‌شود تباهگ کرد اما اصلاً این راه، برای گوشت‌های لخم است. گوشت‌ها را بعد از شستن، می‌خوابانند توی نمک، آن قدر که چیزی از گوشت‌ها دیده نمی‌شود؛ هر چه است سفیدی نمک است که چسبیده به خیسی گوشت‌ها. بعد آن‌ها را می‌چینند در سبد و می‌گذارند در طاق و طاقچه و بام و بندی که دور از دسترس جک و جانورهای گوشت‌دوست، آتش را پس بدهد. نمک‌ها انگار کمک می‌کنند که گوشت‌ها آب‌شان را زودتر خشک کنند. یک روز که گوشت‌ها در هوای معمول بمانند، نمک‌ها آب را از تن گوشت‌ها می‌کشند و همراه خودشان پایین می‌ریزند. گوشت‌ها اگر نمک نخورند، برای باقی مراحل آماده نمی‌شوند.