

## درباره واژه حلیم / حلیم

فرهاد قربانزاده\* (دانشجوی دکتری زبان‌شناسی، گرایش آرفا، گروه زبان‌شناسی و آرفا، دانشکده ادبیات و زبان‌های خارجی، دانشگاه علامه طباطبائی، تهران، ایران)

چکیده: حلیم غذایی است رقیق که از گوشت تهیه می‌شود. این واژه را با املاهای حلیم نیز می‌نویسند. در این یادداشت کوشیده‌ایم که دریابیم کدام یک از دو املاهای حلیم و حلیم کهن‌تر و اصیل‌تر است. برای این کار به منابع پیشین نگریسته‌ایم و درستی و نادرستی دیدگاه‌های درج‌شده در آن‌ها را سنجیده‌ایم. همچنین به کاربردهای این واژه در متن‌های کهن اشاره کرده‌ایم و سیر تحول این واژه و ریشه آن را به دست داده‌ایم.  
کلیدواژه‌ها: حلیم، حلیم، هلام، ریشه‌شناسی، فارسی میانه

### ۱- پیشینه پژوهش

از میان فرهنگ‌های کهن فارسی، واژه حلیم / حلیم فقط در فرهنگ بهار عجم با شاهدهی از حکیم زلالی (قرن ۱۱) آمده است: «حلیم: بردبار و در استعمال فارسیان، نام آشی معروف» (لاله‌تیک چند بهار).

پس از فرهنگ بهار عجم، این واژه برای نخستین بار در فرهنگ نظام مدخل شده و در این فرهنگ پس از معنی «خوراک» آمده است: «این معنی عربی نیست. چه در عربی خوراک مذکور را هریسه گویند، نه حلیم. و در فارسی لفظ حلیم برای خوراک مذکور استعاره است که گویا گندم و گوشت زیر گوشت کوب مثل شخص حلیم بردباری می‌کنند» (داعی‌الاسلام، ذیل حلیم). ناگفته پیداست که اشتقاق یادشده عامیانه است و اساسی ندارد.

---

\* farhadghorbantzade@gmail.com

گویا نخستین پژوهشگری که صورت کهن تر واژه هلام را تشخیص داده خیام پور (ص ۱۱۲) است: «هَلِیم [...] در اصل هَلَام [...] یا هَلَام [...] است (اقرب الموارد)».

در فرهنگ فارسی (معین ۱، ذیل هلام) این سخن خیام پور نقل و ریشه آن «از عربی: هَلَام، هَلَام» دانسته شده است. در ادامه نیز آمده است: «نوشتن این کلمه به صورت حلیم غلط است».

فروزانفر در تعلیقات کلیات شمس درباره واژه حلیم یا حلیماب (برای شاهد، ← دنباله یادداشت) آورده است: «تا آنجا که نگارنده اطلاع دارد، لفظ حلیم به جای هر یسه در کتب قدما نیامده و تصور می رود که تحریفی باشد از کلمه هلام (به ضم و نیز فتح اول)» (فروزانفر، ج ۷، ص ۲۶۲).

در فرهنگ بزرگ سخن در برابر ریشه واژه هلام آمده است: «از عربی: هلام». چون در پیکره این فرهنگ شاهی از هلام وجود نداشته، مؤلفان هلام را به حلیم و هلام ارجاع داده اند. این ارجاع نباید ما را گمراه کند که ضبط حلیم بر هلام برتری دارد.

دریابندری نیز معتقد است «معمولاً در کتاب های آشپزی و روی تابلوهای هلام پزی به غلط حلیم نوشته می شود» (دریابندری، ص ۶۷۳).

در بیشتر فرهنگ های عربی به تعریف هلام بسنده کرده اند و به ریشه آن اشاره نکرده اند، برای نمونه: «هَلَامٌ: طَعَامٌ مِنْ لَحْمٍ عَجَلٍ بِجِلْدِهِ، أَوْ مَرَقٌ السُّكْبَاجِ الْمُبَرَّدُ الْمُصَفَّى مِنَ الدُّهْنِ» (فیروزآبادی، ج ۴، ص ۱۹۳). ترجمه این تعریف به نقل از فرهنگ منتهی الارب چنین است: «طعامی است که از گوشت و پوست گوساله ترتیب دهند یا شوربای سكباج است که سرد کرده، از روغن صاف و پاکیزه کرده باشند» (صفی پوری، ذیل «هلم»، ص ۳۴۶۶).<sup>۱</sup>

امام شوشتری (ص ۷۰۴) در فرهنگ واژه های فارسی در زبان عربی واژه هلام را مدخل کرده و از اینجا برمی آید که او این واژه را فارسی می دانسته است: «هلام: یک گونه خوراکی است (فقه اللغة، ص ۴۵۴)».

واژه های هلام / حلیم و هلام در فرهنگ ریشه شناسختی زبان فارسی (محمد حسن دوست) و فرهنگ ریشه شناسی زبان فارسی (پاول هرن و هاینریش هوبشمان) و غلط نویسیم (ابوالحسن نجفی) و دیگر فرهنگ های مربوط به معرّبات مدخل نشده است.

از آنچه تا اینجا گفته شد پی بردیم که هلام گونه دیگری از هلام است.

۱. ابوریحان بیرونی نیز در الصيدنة فی الطب واژه هلام را مدخل کرده. ترجمه فارسی این مدخل چنین است: «خوراکی است که از گوشت گوساله با پوست تهیه می کنند» (ابوریحان بیرونی، ص ۹۹۷). از سخن ابوریحان بیرونی و فیروزآبادی درباره چگونگی تهیه هلام برمی آید که در گذشته و در برخی جاها هلام را اندکی متفاوت با امروز تهیه می کرده اند.

## ۲- واژه‌های هلیم / حلیم و هلام در متن‌های کهن فارسی

می‌دانیم که برای بررسی خوراک‌واژه‌ها نخست باید به متن‌های پزشکی و آشپزی و دیوان بسحاق اطعمه و سپس به متن‌های عمومی مراجعه کرد. از مراجعه به متن‌های کهن فارسی و به‌ویژه متن‌های پزشکی درمی‌یابیم که واژه هلام واژه‌ای تخصصی در علم پزشکی بوده و گویا فقط در متن‌های پزشکی کاربرد داشته‌است:

قرن ۴: آن بود که یکی را از این گوشت‌ها به آب و نمک اندر پزند و بیرون آرند و به چیزی پاک برنهند تا آب از وی بچکد و آن‌گاه تره‌ها بپزند به خل اندر و این گوشت به وی درافکنند و بردارند (قمری بخاری، ص ۶۰، از کتابخانه دیجیتال نور).

قرن ۵: «مُطَنَجِن‌ها و گوشت‌های بریان‌کرده رطوبت‌های فضلی را از معده پاک کند، [...] چون مَصُوص و هلام» (تقویم‌الصحه، ص ۵۶-۵۵، از google.books).

قرن ۶: «آنچه از گوشت بزغاله کنند آن را فسرد گویند و آنچه از گوشت گوساله کنند هلام گویند» (جرجانی ۲، ج ۳، ص ۴۰۳، ← دهخدا و همکاران، ذیل هلام).

قرن ۶: «هلام از گوشت گوساله» (جرجانی ۱، ج ۱، ص ۶۳۹، از کتابخانه دیجیتال نور).

قرن ۱۲: «هلام (به ضمِ هـ و فتح لام، و الف و میم) ماهیت آن: نوعی غذا است که از گوشت گاو و گاوساله و امثال آن بعد از پختن در آب‌نمک در جا [یابی می‌گذارند تا آب آن چکیده گردد و به‌حسب احتیاج، بقول حاره و یا بارده را با سرکه پخته، گوشت مذکور را در آن می‌اندازند و بقول را بعد از اندک زمانی از آتش برمی‌دارند» (عقلی خراسانی، ص ۸۸۹).

کهن‌ترین شاهدهی که نگارنده برای واژه حلیم یافته از قرن هفتم است. برخلاف هلام، واژه حلیم / هلیم واژه‌ای عمومی بوده و هم در متن‌های عمومی زبان به کار رفته و هم در متن‌های تخصصی فن آشپزی:

قرن ۷: «بریز دیگ حلیماب را که کاسه رسید / ...» (مولوی، ج ۲، ص ۲۱۳، از فرهنگ بزرگ سخن، ذیل حلیم‌آب).

قرن ۸: «به وقت افطار که روزه گشادی، شربتی بخوردی و سه ملعقه طعام: یکی حلیم گندم و یکی ترشی و یکی برنج» (ابن‌بزاز، ص ۸۹۲، از کتابخانه دیجیتال نور).

قرن ۹: «این کار کسی است که او را کمالِ حلمی باشد، مانند آش حلیم، و از این جهت است که بعضی از خواتین این آش بی‌نمک پزند» (بسحاق اطعمه، ص ۲۴۳، شاهد دیگر: ص ۱۷؛ نیز، ← دهخدا و همکاران).

قرن ۱۰: «اگر گندم زیاده باشد، [...] کفچه بزنند تا حلیم و گوشت برسد» (محمدعلی باورچی، ص ۶۵).

قرن ۱۱: «در چند وقت دعای ایشان [= زنان] مستجاب می‌شود: [...] در وقت باز کردن دیگ حلیم و سمنو» (آقا جمال خوانساری، ص ۵۳-۵۴، از کتابخانه دیجیتال نور).  
از این رو، می‌توان دریافت که واژه هلام دست‌کم از قرن هفتم رفته‌رفته دستخوش فرایند اماله<sup>۱</sup> شده و واژه halēm پدید آمده است. نویسندگان و شاعران و کاتبان نیز به تأثیر از واژه عربی حلیم به معنی «بردبار»، واژه فارسی هلیم را با املائی حلیم نوشته‌اند. این آمیختگی هلیم / حلیم با حلیم به روشنی در شاهد بسحاق اطعمه در سطرهای پیشین دیده می‌شود و چنان‌که در آغاز این یادداشت دیدیم، داعی‌الاسلام نیز لفظ هلیم / حلیم را با واژه عربی حلیم در معنی «بردبار» از یک ریشه دانسته بود. در یکی دو قرن اخیر این واژه را با املائی هلیم نیز نوشته‌اند.

### ۳- ریشه واژه هلام در فارسی میانه

با مراجعه به پیکره فارسی میانه تیتوس<sup>۲</sup> در می‌یابیم که واژه هلام، برخلاف آنچه تاکنون گفته شده است، عربی نیست و ریشه در فارسی میانه دارد.<sup>۳</sup> این واژه در متن پهلوی خسرو قبادان و ریدک (بند ۳۱) به کار رفته است:

bē abāg gōr ī juwān kē pad aspast <ud> jaw parward ēstēd ud pīh dārēd,  
u-š pad sik ī truš ... (?) ud čāšnīg ēwēnīhā dahēnd u-š pušt pad halām nihēnd,  
afsardī ān weh <us> xwastar.

بهار halām را به «الام (آرام؟)» [کذا] برگردانده است: «گور جوان [...] را به شیر ترش پزند و چاشنی آلات دهند و پشت به الام (آرام؟) نهند» (بهار، ص ۱۶۰).

معین هلام یا هلیم را در ترجمه‌ای که از خسرو قبادان و ریدک به دست داده نیآورده است. در ترجمه فارسی فرهنگ کوچک پهلوی potted meat به «هلام، گوشت قرمه» برگردانده شده و به هلیم اشاره نشده است (مکنزی؛ MacKenzie: halām).

منشی‌زاده به نقل از فرهنگ کوچک پهلوی، معنی halām را potted meat «گوشت پخته / قرمه‌شده / کنسرو شده» نوشته، که دقیق نیست، ولی به درستی آن را با halim سنجیده و واژه اخیر را نیز صورت جدیدتر\* halēm دانسته است (Xusrōv I Kavātān ut Rētak, p. 70).

۱. به فرایند تبدیل واکه ā (به‌ویژه در وام‌واژه‌های عربی) به ē (یای مجهول) اماله می‌گویند. این فرایند واجی در فارسی مثال‌های پرشمار دارد و ما در اینجا به یادکرد چند مثال بسنده می‌کنیم: افعی: افعی، بلی: بلی، جهاز: جهیز، حوالی: حوالی، رکاب: رکیب، راست: ریست (راست‌وریست)، کتابه: کتیبه، لحام: لحم، مهماز: مهمیز.

## 2. TITUS

۳. نخستین بار دکتر احمدرضا قائم‌مقامی توجه مرا به وجود این واژه در فارسی میانه جلب کرد. از ایشان سپاسگزارم.

عریان متن را چنین ترجمه کرده است: «اما در مورد گور نر که با یونجه و جو پرورده شده است و پیه ندارد، آن را به سرکه ترش مالیدن و (به آن) به آیین چاشنی دهند (و سپس) (گوشت) پشت آن را برای هلام بگذارند. افسرده آن بهتر و خوش تر است» (جاماسب‌آسانا، ص ۵۷).  
با وجود اشاره کوتاه، ولی راه‌گشای منشی‌زاده، آذرنوش در ترجمه کتاب به فرانسوی، halām را ترجمه نکرده (AzARNOUCHE, p. 50) و در تعلیقات این بند (p. 117) نیز ارتباط میان هلام و حلیم را یادآور نشده است.

#### ۴- املاي حلیم / حلیم

از آنجاکه در زبان فارسی، از گذشته تا اکنون، همواره واژه‌های فارسی دارای واج h را با حرف «ه» نوشته‌ایم، دقیق‌تر آن است که امروز نیز این واژه را با املاي حلیم بنویسیم. با وجود این، فرهنگستان زبان و ادب فارسی در فرهنگ املاي خط فارسی (صادقی و زندی مقدم) و دستور خط فارسی (ص ۸۱) املاي حلیم را اصل دانسته است که پذیرفتنی نمی‌نماید<sup>۱</sup>. در دستور خط فارسی (ص ۷۲) آمده است: «در تصویب شیوه املاي این واژه‌ها ضوابط ذیل، به ترتیب اولویت، رعایت شده است: ۱. املاي رایج‌تر: مثلاً صورت‌های آذوقه، حوله، حلیم، تالار، قداره، قورباغه، و... به همین اعتبار انتخاب شده‌اند. ۲. ...». در پاسخ باید گفت که توجه به بسامد هنگامی اهمیت دارد که خاستگاه و ریشه واژه مبهم باشد یا واژه‌ای دو املاي درست داشته و املاي پربسامدتر پذیرفتنی‌تر از املاي کم‌بسامدتر باشد. در اینجا با هیچ‌یک از این دو حالت روبه‌رو نیستیم.  
گفتنی است که در تصحیح متن‌های کهن نباید در املاي حلیم دست بُرد.<sup>۲</sup>

#### ۵- نتیجه‌گیری

واژه پهلوی halām هم به فارسی نو راه یافته و هم به عربی. این واژه در عربی به دو صورت هلام و هلام تلفظ شده است. گونه هلام دست‌کم از قرن هفتم رفته‌رفته دستخوش فرایند اماله شده و واژه halēm پدید آمده است. واژه اخیر بر اثر آمیخته شدن با واژه عربی حلیم، از قدیم با «ح» نوشته شده است. در یکی دو قرن اخیر این واژه را با املاي حلیم نیز نوشته‌اند و همین املا پذیرفتنی‌تر است.

۱. دکتر علی اشرف صادقی، پس از خواندن یادداشت پیش رو، در گفت‌وگویی حضوری به نگارنده فرمودند که در ویراست بعدی فرهنگ املاي خط فارسی باید حلیم و مشتقات آن به حلیم اصلاح شود.  
۲. مصحح کتاب خوراک‌های ایرانی (نادر میرزای قاجار) هر جا واژه حلیم به کار رفته آن را با املاي حلیم ضبط کرده و در تعلیقات چنین آورده: «در تمام کتاب به صورت حلیم آمده است» (ص ۲۴۶). این تصرف در متن پذیرفته نیست و موجب گمراهی پژوهشگر می‌شود.

### منابع

- آقا جمال خوانساری، محمدبن حسین، کلثوم‌ننه، قم، آل عبا، ۱۳۸۲.
- ابن‌بزاز، صفوة‌الصفاء، به کوشش غلامرضا طباطبایی مجد، تهران، زریاب، ۱۳۷۶.
- ابوریحان بیرونی، الصیدنه فی الطب، ترجمه باقر مظفرزاده، تهران، فرهنگستان زبان و ادب فارسی، ۱۳۸۳.
- امام‌شوشتری، محمدعلی، فرهنگ واژه‌های فارسی در زبان عربی، تهران، انجمن آثار ملی، ۱۳۴۷.
- بسحاق اطعمه، کلیات بسحق اطعمه شیرازی، به کوشش منصور رستگار فسایی، تهران، میراث مکتوب، ۱۳۸۲.
- بهار، محمدتقی، ترجمه چند متن پهلوی، به کوشش محمد گلبن، تهران، وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی، ۱۳۷۹.
- جاماسب‌آسانا، جاماسب جی دستور منوچهر جی (گردآورنده)، متن‌های پهلوی، ترجمه سعید عربان، تهران، علمی، ۱۳۹۱.
- جرجانی، اسماعیل بن حسن (۱)، اغراض‌الطیبه، به کوشش حسن تاج‌بخش، تهران، دانشگاه تهران، ۱۳۸۵.
- جرجانی، اسماعیل بن حسن (۲)، ذخیره خوارزمشاهی، قم، مؤسسه احیای طب اسلامی، ۱۳۹۱.
- خیام‌پور، عبدالرسول، «غلط مشهور»، نشریه دانشکده ادبیات دانشگاه تبریز، شماره ۲-۳، ۱۳۲۸.
- داعی‌الاسلام، محمدعلی، فرهنگ نظام، تهران، دانش، ۱۳۰۵-۱۳۱۸.
- دریابندری، نجف، کتاب مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز، با همکاری فهیمه راستکار، تهران، کارنامه، ۱۳۷۹.
- دستور خط فارسی، ویراست جدید، تهران، فرهنگستان زبان و ادب فارسی، ۱۴۰۱.
- صادقی، علی‌اشرف و زهرا زندی مقدم، فرهنگ املائی خط فارسی، تهران، فرهنگستان زبان و ادب فارسی، ۱۳۹۴.
- صفی‌پوری، عبدالرحیم بن عبدالکریم، منتهی‌الارب، به کوشش علیرضا حاجیان‌نژاد، تهران، سخن، ۱۳۹۷.
- عقبلی خراسانی (۱۹۷۶)، مخزن‌الادویه، تهران، سازمان انتشارات و آموزش انقلاب اسلامی، افست از روی چاپ ۱۸۴۴ کلکته.
- فیروزآبادی، مجدالدین محمدبن یعقوب، قاموس‌المحیط، بیروت، دارالجمیل، چهار جلد، ۱۳۷۱ قمری / ۱۹۵۲.
- قمری بخاری، ابومنصور حسن بن نوح، التنویر، به کوشش محمدکاظم امام، تهران، بنیاد نیکوکاری نوریانی، ۱۳۵۲.
- لاله‌تیک چند بهار، بهار عجم، به کوشش کاظم دزفولیان، تهران، طلایه، ۱۳۸۰.
- محمدعلی باورچی، «کارنامه درباب طب‌اخ‌ی و صنعت آن»، در: کارنامه و ماده‌الحیاء؛ متن دو رساله در آشپزی از دوره صفوی، به کوشش ایرج افشار، تهران، سروش، ۱۳۶۰.
- معین، محمد (۱)، فرهنگ فارسی، تهران، امیرکبیر، ۱۳۴۲-۱۳۴۷.

معین، محمد (۲)، «خسرو قبادان و ریدک وی»، در: مجموعه‌ی مقالات دکتر محمد معین، تهران، به کوشش مهدخت معین، جلد ۱، ۱۳۶۴.

مکنزی، دیوید، فرهنگ کوچک پهلوی، ترجمه‌ی مهشید میرفخرایی، تهران، پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی، ۱۳۷۳.

مولوی، کلیات شمس، به کوشش بدیع‌الزمان فروزانفر، تهران، امیرکبیر، ۱۳۷۸.  
نادر میرزای قاجار، خوراک‌های ایرانی (به فارسی سره)، به کوشش احمد مجاهد، تهران، دانشگاه تهران، ۱۳۸۴.

MACKENZIE, David N., *A Concise Pahlavi Dictionary*, Oxford University Press, 1971.

*Xusrōv I Kavātān ut Rētak*, in: *Monumentum Georg Morgenstierne*, ed. by Davoud Monchi-Zadeh, Brill, Leiden, 1982.

