

فرایند اسلامی شدن الگوی فرهنگی - اجتماعی تغذیه در ایران تا پایان سده چهارم هجری قمری

مهنازعباسی^۱

حسین مفتخری^۲

نعمت‌الله فاضلی^۳

چکیده: از رخداد‌های بزرگ تاریخ ایران، ظهور و گسترش اسلام در سده‌های نخستین هجری قمری بود. چگونگی اسلامی شدن شیوه زندگی مردم، به ویژه فرهنگ تغذیه، مسئله پژوهش حاضر است. مقاله پیش رو به دنبال فهم تحول نظام معنایی تغذیه، نخست الگوهای فرهنگی تغذیه را در ایران دوره پیشاسلامی بررسی می‌کند، آن‌گاه چارچوب‌های نظری را می‌شناساند که در قالب مفاهیم (حلال، حرام، مستحب و مکروه) نظام معنایی اسلامی را می‌سازد، سپس به بازنمایی نوع تعامل مردم ایران، شامل: طرد، تعدیل (پذیرش)، گزینش و ترکیب می‌پردازد، تا در انتها فرایند تولید نظام معنایی "تغذیه ایرانی - اسلامی" را فهم نماید.

بررسی موضوع فرایند اسلامی شدن الگوی فرهنگی تغذیه با توجه به رویکرد تاریخ فرهنگی، پژوهش را به بهره‌گیری از دیدگاه‌های تفسیری و معناکاوانه رهنمون می‌سازد، تا در طی آن، با دیدن دین به مثابه فرهنگ و نظام معنایی دانستن آن، و کاربست روش فرایندی «کارل سائزمن»، تحول فرهنگی - اجتماعی سده‌های نخستین ایران دوره اسلامی را در مفاهیم نمادین فرهنگ و نیز در زمینه تغذیه، بازآفرینی و بررسی کند.

انطباق آموزه‌های دینی و الگوهای فرهنگی ارائه شده توسط اسلام، با شرایط تاریخی، شیوه زندگی و شرایط اقتصادی و اجتماعی ایران، باعث پذیرش الگوی فرهنگی تغذیه و درونی شدن آن گردیده است. مردم ایران پس از ورود اسلام با اتخاذ سه رویکرد طرد، پذیرش و ترکیب در این فرایند شرکت جستند. از ترکیب آموزه‌های دین اسلام و فرهنگ ایرانی، سفره ایرانی پدید آمد که ویژگی تنوع و تلون و تجمل را از پیشینه باستانی خود و تحریم خوک، شراب و اسراف و نیز تأکید بر رزق حلال را از اسلام گرفته بود.

واژه‌های کلیدی: اسلامی شدن، ایران، تحول نظام معنایی، تغذیه، الگوی فرهنگ، زندگی روزانه

۱ هیئت علمی دانشگاه الزهراء (س) abbasi_m89@yahoo.com

۲ دانشیار دانشگاه خوارزمی moftakhari@tmu.ac.ir

۳ استادیار دانشگاه علامه طباطبایی nfazeli@hotmail.com

تاریخ دریافت: ۹۱/۷/۱۰ تاریخ تأیید: ۹۱/۱۰/۹

The Islamizing Process of Cultural – Social Nutrition Pattern in Iran to the End of 4th. Century A.H.

Mahnaz Abbasi¹
Hosein Moftakhari²
Ne'matullah Fazeli³

Abstract: Emergence and spread of Islam in Iran in the 1st. A.H. centuries is among the great events in the history of Iran. The current research has studied the ways Iranian people's way of life especially their nutrition habits got Islamized. In order to understand the transition occurred in the semantics of nutrition, first, the cultural patterns of nutrition in the pre-Islamic Iran was studied; then the theoretical frame that forms the Islamic semantics (of nutrition) with concepts Such as *Halal* (legitimate), *Haram* (illegitimate), *Mustahab* (recommended), and *Makruh* (disapproved) was introduced, and at the end, the ways Iranian people interacted with such concepts namely rejection, modification (acceptance), selection, and combination were reviewed so that the process of "Islamic Iranian nutrition" semantics coming into existence could be understood.

Studying the Islamizing of nutrition cultural patterns in an approach based on cultural history led the current research to use interpretive and semantic viewpoints so that by considering religion as a culture and semantic system and the application of Carl Salzman process method, it could review and recreate the social and cultural transition of pre-Islamic Iran in the first centuries of emergence of Islam in the symbolic concepts of culture and nutrition.

The correspondence of Islamic teachings and patterns with historical, economic, and social conditions of Iran and Iranian people's way of life has led to adoption and internalization of the (Islamic) nutrition cultural patterns. After the emergence of Islam in Iran, Iranian people took part in the process by taking on the three approaches of rejection, acceptance, and combination. What came to life by the combination of Islamic teachings and Iranian culture was the Iranian meal that had adopted diversity, colorfulness, and luxury from the Iranian ancient history, and illegitimacy of pork, alcoholic drinks, and prodigality, and stress on *Halal* fare from Islam.

Keywords: Islamizing (to become Muslim), Iran, Transition of Semantic System, Nutrition, Cultural Pattern, Daily Life.

1 Scientific Member of Al-Zahra(PBUH) University abbasi_m89@yahoo.com

2 Associate Professor of Islamic History, Kharazmi University moftakhari@tmu.ac.ir

3 Assistant Professor in Allameh Tabataba'i University nfazeli@hotmail.com

مقدمه

از رخدادهای بزرگ تاریخ ایران، ظهور و گسترش اسلام در سده‌های نخستین اسلامی بود. این رخداد بیانگر تحولی عظیم در فرهنگ و شیوه زندگی مردم ایران به شمار می‌آید. با در نظر گرفتن این واقعیت، پرسش اصلی پژوهش پیش رو، بدین قرار است: «اسلامی شدن» شیوه زندگی مردم و از آن جمله شیوه تغذیه چگونه صورت گرفت؟ دو پرسش دیگر نیز بدین گونه است: الگوهای فرهنگی تغذیه رایج در دوره پیشاسلامی چه الگوهایی بود؟ الگوهای شکل گرفته در دوره اسلامی کدام‌ها بودند؟

منظور از «اسلامی شدن» مجموعه تغییراتی است که در ابعاد گوناگون زندگی فردی و جمعی و «الگوهای فرهنگی» رایج در ایران به وجود آمد، تا این الگوها با هنجارها، ارزش‌ها و نظام فقهی اسلامی سازگار شوند. «اسلامی شدن» در این مقاله اشاره به فرایند تحول فرهنگی دارد که با دو روش ایجاد می‌شود:

۱. پیدایش الگوهای فرهنگی جدید تغذیه که دین اسلام آن‌ها را تعریف کرده و به وجود آورده است.

۲. ایجاد تغییر در صورت و محتوای الگوهای فرهنگی رایج و شکل گرفته تغذیه در دوره پیشاسلامی.

مقاله پیش رو درصدد بررسی چگونگی شکل‌گیری و رواج الگوهای فرهنگی تغذیه اسلامی در زندگی مردم ایران بوده است و تلاش می‌کند این فرایند را در چارچوب نگاهی تفسیری - تاریخی بررسی کند. با توجه به این که پژوهش حاضر، فرهنگ را امری مستقل و اثر گذار می‌داند، ضمن توجه به زندگی روزانه گروه‌های مختلف مردم، به بیان تأثیرات فرهنگ بر ابعاد مختلف زندگی انسان، شامل اعتقادات، آداب و رسوم، زندگی روزمره و حتی زبان افراد می‌پردازد. به دلیل سیاسی بودن تاریخ نگاری تا سده هجدهم میلادی و کمبود مستندات تاریخی مربوط به زندگی طبقات عامه در متون، گاهی از مستندات تاریخی مربوط به زندگی حاکمان، برای درک فرهنگ مردم آن دوره و فهم فرایند تحول نظام معنایی تغذیه

۱ اصطلاح «الگو» بر مجموعه‌ای از روش‌های رفتار دلالت می‌کند که در درون فرهنگی خاص با یکدیگر در ارتباط‌اند. الگوهای فرهنگی به رفتار انسان، ثبات، معنی و جهت می‌بخشند و در ضمن هر ملت و گروهی را از سایر ملت‌ها و گروه‌ها متمایز می‌سازند. نک: سیدبیوک محمدی (تابستان ۱۳۷۰)، «الگوهای فرهنگی»، مجله فرهنگ، ویژه‌نامه علوم اجتماعی، کتاب نهم، مؤسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی، ش ۶۴۲، صص ۱۶۰ - ۱۶۱.

استفاده شده است. با توجه به کثرت کاربرد واژگان ذیل، منظور از آن‌ها عبارت‌اند از: فرهنگ. الگوی تاریخی انتقال یافته معناست که در قالب نمادها تجسم می‌یابد و نظامی از ادراکات موروثی است که در اشکال نمادین بیان می‌شود و انسان‌ها به واسطه آن با یکدیگر ارتباط برقرار می‌کنند.^۱

الگوی فرهنگی (culture pattern) را می‌توان سازمانی مشخص از سیماهای فرهنگی تعریف کرد، یعنی رابطه‌ای کامل و پایدار بدون توجه به محتوا و ابعاد آن.^۲ می‌توان گفت که الگوهای فرهنگی نماینده رفتار همه یا اغلب افراد جامعه به شمار می‌روند. تمایزهای فرهنگی ملل مختلف، از تفاوت‌های فرهنگ به طور عام و الگوهای فرهنگی به طور خاص نشأت می‌گیرند. الگوهای فرهنگی واحدهایی بزرگ متشکل از واحدهایی کوچک‌ترند. به عبارت دیگر، الگوها می‌توانند به واحدهای خردتری تجزیه شوند. اجزای تشکیل دهنده یک الگو از خرد تا کلان به ترتیب عبارت‌اند از «صفت مشخصه»، «مجموعه صفات مشخصه» و «الگو».^۳

تغذیه. گرچه در موضوع تغذیه، همه جزئیات آن مانند آداب طبخ، طرز شستشو، نحوه برطرف کردن ناپاکی از خوراکی‌ها (فضله موش)، آداب سفره، تزینات آن، بردن نام خدا پیش از صرف غذا و حتی گستردن سفره (روی زمین نشستن یا دورمیز)، می‌تواند بیانگر فرهنگ تغذیه اسلامی باشد، ولی در اینجا منظور از فرهنگ تغذیه، مراعات یک نظام معنایی خاص برای غذا، یا داشتن نگاه فرهنگی خاص به امر تغذیه است.

فرایند، روندی شامل سه مرحله است: بررسی زمینه‌های موجود در ایران دوره پیشااسلامی، مرحله تبیین که به ارائه چارچوب‌های معنا بخش و دینی جدید می‌پردازد، و مرحله سوم منجر به رواج و گسترش الگوهای فرهنگی می‌گردد.

پژوهش‌های انجام شده در زمینه تغذیه، تاکنون جنبه توصیفی داشته و به ساز و کارهای تبدیل و تحول نظام معنایی زرتشتی به اسلامی پرداخته‌اند. منابع تاریخی موجود (از تواریخ

۱ پیتر برگ (۱۳۸۹ش)، تاریخ فرهنگی چیست، ترجمه نعمت‌الله فاضلی و مرتضی قلیچ، تهران: پژوهشکده تاریخ اسلام، ص ۷۰، به نقل از کتاب معروف گیرتز، تفسیر فرهنگ‌ها، با مشخصات زیر:

Clifford Geertz (1973), *The Interpretation of cultures*, New York, pp. 3-30

۲ ویلیام کولب و جولیس گو لد (۱۳۷۶)، فرهنگ علوم اجتماعی، ترجمه محمد جواد زاهدی مازندرانی، تهران: انتشارات مازیار، ص ۹۱.

۳ سیدیوک محمدی، همان، ص ۱۶۴.

عمومی تا سفرنامه ها)، حاوی اطلاعات پراکنده‌ای هستند و بیش نظری ندارند. با توجه به کاستی موجود، مقاله حاضر، درصدد به کارگیری دیدگاه نظری گیرتر است. بنابراین، پس از ورود اسلام به ایران و تبیین چارچوب‌های اصلی دین، کنشگران، در برخی موارد تعالیم دین اسلام را با شرایط تاریخی، اقتصادی، اجتماعی و شیوه زندگی خود، سازگار یافته و با آمیختن آموزه‌های دین جدید با فرهنگ پیشین، فهم خود را به شکل رفتاری (طرد یا پذیرش)، نشان داده‌اند و این همان خلق معنای جدید و فرهنگ جدید است. نویسندگان معتقدند، آفرینش فرهنگ ترکیبی اسلامی - ایرانی در موضوع تغذیه، نتیجه فرایند مذکور بوده است.

چارچوب نظری

پژوهش حاضر، با بهره گیری از آراء کلیفورد گیرتز¹ و ارائه دیدگاه نظری وی در باب دین و نظام معنایی دانستن آن و توجه به مناسک و تکیه بر روش فرایندی فیلیپ کارل سالزمن (دیدن تاریخ به مثابه یک فرایند)، سعی دارد با رویکرد تاریخی - تفسیری و معناکاوانه در یابد که در ایران شکل‌گیری فرهنگ اسلامی در زمینه تغذیه، به صورت یک روند، چگونه صورت گرفته است.

در میان تمامی مردم‌شناسان معاصر، گیرتز مهم‌ترین مروج رویکرد تفسیری به دین، به‌طور عام به فرهنگ، در برابر رویکرد تبیینی به این دو موضوع به هم پیوسته است. از آنجا که علوم اجتماعی علوم معناکاوانه هستند، این پژوهش به دنبال شرح و فهم دلایل است، نه علت‌ها. در رویکرد تفسیری گیرتز، کنش‌های اجتماعی مردم ایران و عناصر فرهنگی جامعه، تفسیر و تأویل می‌گردد.

وی، فرهنگ را شبکه‌ای از معناها معرفی کرده است و با نشانه‌شناسی درصدد تفسیر معناست، نه کشف قوانین؛ و معتقد است هر فرهنگی ساختار معنایی دارد و همه عناصر موجود در آن با هم ارتباطی ساختاری دارند. بنابراین، تفسیر ما از فرهنگ مردم یک جامعه، بایستی انسجامی منطقی داشته باشد و همه عناصر موجود در فرهنگ یک اصل واحد را بگویند. گیرتز برخلاف مردم‌شناسان پیش از خود، جامعه را مانند text (متن) دیده، در نتیجه روش‌های (textual متنی) را برای فهم فرهنگ در پیش گرفته، بنابراین معتقد است باید فرهنگ‌ها را گوش کرد.

مقاله پیش رو، طی سه مرحله، ابتدا زمینه‌های فرهنگی موجود در جامعه ایران دوره پیشاسلامی را بررسی می‌کند، آن‌گاه چارچوب‌های کلی معنابخشی را معرفی می‌نماید که در قالب نظام‌های قهقی و بایدها و نبایدها، الگوی فرهنگی تغذیه اسلامی را می‌سازند؛ و در انتها، تعامل و کنش جمعی مردم ایران را در برابر دین جدید به‌شکلی طبقه‌بندی شده، می‌نمایاند.

۱. الگوی فرهنگی تغذیه در ایران پیش از اسلام:

از موضوع‌های مهم برای شکل دادن به الگوهای فرهنگی در هر جامعه، تغذیه است. برای فهم باورها و نظام معنایی تغذیه در دوران ساسانیان، ابتدا باید به اساطیر و متون زرتشتی مراجعه کرد. فرهنگ مردم ایران باستان در زمینه تغذیه، با مراجعه به افسانه‌ها و اسطوره‌های ایرانی و نیز متون کهن، مانند *شاهنامه* و نیز کتاب‌های زرتشتی، فهمیده می‌شود. بررسی اسطوره ایرانی آفرینش نخستین انسان، حاکی از ساختار فکری و ارزشی مردم ایران است.^۱ خلقت نخستین جفت انسانی (مشی و مشیانه) در بندهشن^۲ نیز به کامل‌ترین شکل آمده است. در آنجا آفرینش جفت نخستین را از گیاه (ریواس) می‌داند. در این اسطوره ایرانی، تغذیه گیاهی عالی‌ترین شکل غذایی است و گوشت‌خواری را نماد مرگ می‌شناسد. در ضمن، واسطه بین تغذیه گیاهی و گوشتی را نیز «شیر» اعلام می‌کند و از میان سه گونه تهیه غذا: کشاورزی و دامپروری و شکار، کشاورزی را دارای اولویت و ارزش خاصی معرفی می‌کند؛^۳ چرا که کشاورزی پشتیبان حیات و اهورایی است.

نمونه دیگر که ساخت ارزشی فرهنگ ایرانی را به ویژه تحت تأثیر آموزه‌های زرتشتی نشان می‌دهد، چگونگی تغذیه ضحاک در *شاهنامه* به تشویق ابلیس است. در روایت *شاهنامه*، پیش از آمدن ابلیس نزد ضحاک، تغذیه گیاهی است و ابلیس، با آموزش تغذیه گوشتی، ضحاک را به حد اسفل (انسان خواری) تنزل می‌دهد.

۱ مسعودی نیز، به نقل از کتاب‌های زرتشتیان، کیومرث و شابه و منشابه را مبدأ پیدایش نسل و از گیاه ریواس معرفی می‌کند. نک: ابوالحسن علی‌بن‌الحسین مسعودی (۱۳۷۴ش)، *مروج الذهب ومعادن الجواهر*، ترجمه ابوالقاسم پاینده، ج ۱، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی، چ ۵، ص ۲۱۷.

۲ فرنیغ دادگی (۱۳۶۹ش)، بندهشن، گزارش مهرداد بهار، تهران: انتشارات توس، صص ۸۱-۸۳.

۳ *گزیده‌های زادسیرم* (۱۳۶۶ش)، گزارش محمدتقی راشد محصل، تهران: مؤسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی، صص ۱۲-۱۳.

به روز چهارم چو بنهاد خوان خورش کرد از پشت گاو جوان^۱

بنابراین، فرهنگ ایرانی، با ارزش گذاری خاص خود نسبت به تغذیه، حد آرمانی آن را گیاهی و حد متقابل و اسفل آن را گوشتی معرفی می کند؛ تغذیه میانجی، تغذیه با شیر و تخم - مرغ است.^۲ در این نظام معنایی، اولویت تغذیه گیاهی و لبنی اثبات شده است، به گونه ای که حتی آموزش تغذیه گوشتی را از بیگانه (اهریمن) دانسته اند. پدید آمدن خورش هایی که از انواع گوشت تهیه می شود، اختراع اهریمن به شمار می آید؛ حتی نام پدر ضحاک در اسطوره ها، مرداس (مردخور) ذکر شده است.^۳

الگوی فرهنگی ترجیح تغذیه گیاهی بر گوشتی، در آیین های مربوط به درگذشتگان نیز، خود را نشان می دهد؛ آنجا که به بستگان در گذشته توصیه می شود: «... و اندر آن سه شبه، گوشت تازه را [به] کار نباید کنند... و نیز چیز تر بر سفره نباید گذارند، اگر نان و تخم و مرغ نهاده باشند، خوب است».^۴

نمونه دیگر از فرهنگ تغذیه، نهی از قربانی کردن گاو بود. در فرهنگ پیش از زرتشت، قربانی کردن گاو بسیار مرسوم بود و زرتشت با ایجاد اصلاحات گسترده، سعی در نظام مند و هدفمند کردن قربانی داشت.^۵ بویس، با اشاره به برخی قوانین قربانی در عصر هخامنشیان، از جمله آن که قربانی جز با حضور مغان و خواندن اذکار روحانی صحیح نیست، می نویسد: آن ها از کشتن بی حد و حصر حیواناتی که غذای انسان را تشکیل می دادند، نهی شدند؛ چراکه در عقاید و آیین های پیشین، حیوانات زیادی کشته می شدند و برای خورشید و ماه و آتش و باد و اهورامزدا بر قلّه کوه ها قرار می گرفتند. مانند میترائیسم (مهرپرستی)، که قربانی کردن گاو و ریختن خون او به زمین را موجب زنده شدن طبیعت و به وجود آمدن گیاهان می دانست.^۷

- ۱ ابوالقاسم فردوسی (۱۳۶۶ش)، شاهنامه، به کوشش جلال خالقی مطلق، ج ۱، دفتر ۱، نیویورک: ا.بی.نا، صص ۴۹-۵۱.
- ۲ بهاره مختاریان (۱۳۸۹ش)، «ساختار تغذیه در اسطوره مشی و مشیانه، براساس متون زبان های باستانی ایران»، زبان شناخت، س ۱، ش ۲، تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی، ص ۱۱۶.
- ۳ عبدالحسین زرین کوب (۱۳۵۶ش)، «بسم الله، سفره ایرانی»، از چیزهای دیگر، مجموعه نقد، یادداشت، بررسی و نمایشواره، ۲۵-۹، تهران: انتشارات جاویدان، ص ۱۱.
- ۴ کتابون مزدآپور (۱۳۸۱ش)، نیایش برای درگذشتگان، (سروش بیرمغان)، تهران: نشر ثریا، ص ۳۷۳.
- ۵ احمد تاج بخش (۱۳۸۱ش)، تاریخ مختصر فرهنگ و تمدن ایران قبل از اسلام، تهران: انتشارات یادواره کتاب، ص ۱۳۰.
- ۶ مری بویس (۱۳۸۱ش)، زردشتیان، باورها و آداب دینی آنها، ترجمه عسکر بهرامی، تهران: انتشارات ققنوس، ص ۱۰۴.
- ۷ مهرداد ایزدپناه (۱۳۸۱)، آشنایی با دین زرتشت، تهران: نشر محور، ص ۱۹.

در آیین زرتشت قربانی‌های خونین ممنوع بود، زیرا چارپایانی که غذای بشر را تشکیل می‌دادند و برای او کار می‌کردند، بایستی مورد احترام قرار می‌گرفتند. مخالفت با قربانی کردن گاو در جامعه جدیدالتأسیس کشاورزان اهمیت بسیار داشت.^۲

اعتقاد به تقدس چهار آخشیح(عنصر)، قداست زمین و ارتباط با طبیعت، از آموزه‌های آیین زرتشتی است. این فرهنگ به شکل مجموعه‌ای از نظام‌های نمادین در برخی آیین‌ها و شکل غذاها، نمودار می‌شود.

برای فهم بهتر فرهنگ تغذیه مردم ایران، توجه به تنوع محصولات کشاورزی مدد می‌رساند. بر این اساس، رفتار مردم با زیست جهان بومی خود،^۳ بخشی از فرهنگ مردم هر منطقه را تشکیل می‌دهد و انسان و اقلیم با یکدیگر در تعاملی دوسویه قرار گرفته‌اند.

بنابراین، تنوع خوراکی‌ها در ایران، محصول شرایط آب و هوایی متنوع است؛ به گونه‌ای که مناطق گرم و مرطوب(ساحلی)، مرکز فرآورده‌های دریایی بود و اهالی مناطق سردسیر و کوهستانی، متأثر از سبک معیشت خود، از فرآورده‌های دامی و لبنی استفاده می‌کردند. همچنین در مناطق خزری، اقتصاد کشاورزی، رواج محصولات باغی و غلاتی مانند برنج را سبب می‌شد. اختلاف دمای چندین درجه در شمالی‌ترین و جنوبی‌ترین شهر در مرزهای ایران، چنان تنوعی به سفره‌های ایرانی می‌داد که ذکر آن بارها در کتاب‌های تاریخی آمده است.^۴

تجمل و تقنن موجود در سفره‌های ایرانی، منحصر به دربار پادشاهان نبوده و آثار آن در غذای طبقات پایین‌تر نیز دیده شده است.

تاک که از رستنی‌های قدیم و بومی سرزمین ایران محسوب می‌گردد، زمینه را برای تهیه و تولید شراب‌های مرغوب فراهم می‌کرد.^۵ شاید در آغاز مصارف طی این محصول مد نظر بود، ولی کنجکاو و انگیزه‌های اقتصادی توجیهی برای کاربرد دیگر این محصول گردید (تأثیر دوسویه انسان و اقلیم). بدون شک، تأثیر اقلیم و مناسبت با آب و هوا، از اسباب پیدایش

۱ ر. گیرشمن(۱۳۴۹ش)، *ایران از آغاز تا اسلام*، ترجمه محمد معین، تهران: بنگاه ترجمه و نشر کتاب، چ ۳، ص ۱۸۰.

۲ مهربان خداوندی(۱۳۷۸ش)، *شناسایی زرتشت*، تهران: انتشارات فروهر، ص ۶۶.

۳ ابراهیم موسی‌پور(۱۳۸۶ش)، «تاریخ اجتماعی، رویکردی نوین به مطالعات تاریخی»، *فصلنامه تاریخ و تمدن اسلامی*، س ۳، ش ۶، ص ۱۴۷. [بر اساس مکتب آنال].

۴ عبدالحسین زرین کوب، همان، ص ۱۰؛ نیز کتاب‌هایی مانند *جوامع الحکایات*، فرج بعد از شدت و *جامع التمثیل*.

۵ برتولد اشپولر(۱۳۸۶ش)، *تاریخ ایران در قرون نخستین اسلامی*، ترجمه مریم میر احمدی، ج ۲، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی، ص ۴۰۹.

بعضی غذاها و خورشها در برخی مناطق بوده است.^۱

تنوع محصولات که ناشی از شرایط اقلیمی ایران بوده، در دوره‌های اسلامی نیز توجه مورخان اسلامی را به خود جلب کرده است. آنان در گزارش‌های خود به کاشت و برداشت بعضی محصولات در بعضی مناطق اشاره می‌کنند. مقدسی شاهد محصول‌هایی چون زعفرانی نیکو در شهر «دبیل» واقع در شمال غربی ایران، مویز در «یهودیّه» اصفهان و خرما در نرماشیر کرمان بوده، و گفته است که مردم این منطقه خرما را بر زمین افتاده را بر نمی‌دارند.^۲ شاید اشاره مقدسی کنایه از فراوانی این محصول در این منطقه بوده باشد. ابودلف درباره حوالی بصره و مرغوبیت نیشکر آنجا در مقایسه با دیگر نقاط اهواز سخن می‌گوید و این که شکر آنجا بنا بر روش «سیستانی» عمل می‌آید و در شهر نیشابور، علاوه بر معادن مس آن، به ریواس بسیار درشتش اشاره می‌کند.^۳ اصطخری به بازرگانی شتر در خراسان و مصرف آب چاه در آنجا پرداخته است.^۴

برخی از آموزه‌های متون زرتشتی در فرهنگ رفتاری مردم مشهود و در مواردی رفتار مردم مغایر با متون بوده است. آشنایی با گیاهان مختلف و خواص آن‌ها، مانند شناخت گیاه کافور،^۵ و استفاده از عطرها مختلف در مراسم آیینی و یا زندگی در شخصی، خود را می‌نمایاند. گرایش به طبیعت و محصولات برآمده از زمین را می‌توان در گاهنبارها و جشن‌های زرتشتیان به صورت استفاده از میوه‌های خشک (لُرک)^۶ مشاهده کرد. در برخی متون منظوم پهلوی مانند «درخت آسوریگ» از گفتگوی نمادین درخت با برخی جانداران و بیان فواید و کارکردهای

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی

- ۱ زرین کوب، همان، ص ۱۹.
- ۲ ابوعبدالله محمد بن احمد مقدسی (۱۳۸۵ش)، *احسن التقاسیم فی معرفة الاقالیم*، ترجمه علینقی منزوی، تهران: انتشارات کومش، ج ۲، صص ۵۶۴، ۵۷۹ و ۶۹۲.
- ۳ مسعربن المهلهل ابودلف الخزر جی (۱۳۴۲ش)، *سفرنامه ابودلف در ایران (۳۴۱هق)*، ترجمه ابوالفضل طباطبایی، با تعلیقات و تحقیقات ولادیمیر مینورسکی، تهران: انتشارات فرهنگ ایران زمین، صص ۸۶-۸۸.
- ۴ ابواسحاق ابراهیم بن محمد اصطخری (۱۳۶۸ش)، *مسالك و ممالک*، به اهتمام ایرج افشار، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی، ج ۳، ص ۲۱۵.
- ۵ کافور، ماده معطر جامدی است که از برخی گیاهان از قبیل ریحان و بابونه و دو نوع درخت تهیه می‌شود. نک: محمد معین (۱۳۶۴ش)، *فرهنگ فارسی*، ع ۶، ج ۳، تهران: انتشارات امیرکبیر، ج ۷، ص ۲۸۴۸.
- ۶ آرتور کریستین سن (۱۳۷۹)، *ایران در زمان ساسانیان*، ترجمه غلامرضا رشید یاسمی، تهران: انتشارات دنیای کتاب، ص ۶۲۰.
- ۷ لُرک (Lork) آجیل هفت مغزی است که در مراسم مذهبی، مانند گاهنبارها، سدره پوشی و عروسی، پس از نیایش و تبرک، بین حضار تقسیم می‌شود.

درخت سخن رفته است.^۱ مورخان اسلامی از اعجاب سربازان فاتح عرب در برخورد با «کافور» و این که آن را به جای نمک در دیگ غذا می ریختند، خبر می دهند.^۲

مطلب دیگر که در بحث نحوه تعامل ایرانیان پیش از اسلام با آیین زرتشت، شایسته توجه است و بخشی از فرهنگ تغذیه دوره پیشاسلامی به شمار می رود، موضوع نوشیدنی ها و مشروبات الکلی است. در مینوی خرد چنین آمده: «از خوراکیها کدام ارجمندتر است؟ پاسخ می دهد: شیر گوسفندان، از غلات: گندم، از میوه ها: خرما و انگور و می به اندازه». ^۳ در همان کتاب پس از توضیح درباره خوبی ها و بدی های شراب می نویسد: «درباره می پیداست که گوهر نیک و بد به می آشکار تواند شد. از به اندازه خوردن می این چند نیکی بدو می رسد: غذا را هضم کند (گوارد) و آتش (بدن را) بیفزود و هوش و حافظه و تخم و خون را بیفزاید». ^۴ علی رغم مجاز دانستن مصرف شراب - البته به اندازه - متون مقدس زرتشتی، مست کردن را جایز نمی شمارند.

در جای جای پژوهش حاضر به تفاوت فرهنگ مکتوب (متون مقدس) و فرهنگ جاری مردم اشاره شده است. یکی از مصادیق این تفاوت، موضوع مصرف مشروبات الکلی است. متون تاریخی از رواج تهیه مشروب و فروش آن در ایران دوره ساسانی گزارش می کنند. در این کتاب ها به نواحی شراب سازی که بیشتر منشأ ساسانی داشته، اشاره شده است. در آنجا گواراترین شراب را شراب بلخی، مرو رودی، بوشنگی، بُستی و جوری می دانند. در جای دیگر از کاربرد شراب در مراسم آیینی زرتشتی، حتی در دوران اسلامی، سخن رفته است. ^۵ گزارش هایی نیز درباره تهیه شراب مرغوب توسط مردی مجوسی و عرضه آن به مردم، حاکی از رواج این نوشیدنی در میان افراد جامعه اسلامی بوده است. ^۶

- ۱ منظومه درخت آسوریک (۱۳۴۶)، متن پهلوی ترجمه فارسی ماهیار نوایی نژاد، تهران: انتشارات بنیاد فرهنگ ایران، صص ۴۱-۴۹؛
- ۲ جعفر شهیدی (۱۳۶۲)، تاریخ تحلیلی اسلام تا پایان امویان، تهران: مرکز نشر دانشگاهی، ص ۱۲۰؛ نیز عبدالحسین زرین-کوب (۱۳۷۳)، تاریخ مردم ایران (کشمکش با قدرتها)، تهران، انتشارات امیرکبیر، ص ۵۹.
- ۳ مینوی خرد، (۱۳۶۴)، ترجمه احمد تفضلی به کوشش ژاله آموزگار، تهران: انتشارات توس، ج ۲، صص ۳۱-۳۴.
- ۴ همان، ص ۳۲.
- ۵ ثعالی نیشابوری (۱۳۶۸)، تاریخ ثعالی مشهور به غرر اخبار ملوک الفرس و سیرهم، ترجمه محمد فضائی، تهران: نشر نقره، ص ۴۴۹.
- ۶ حدودالعالم من المشرق الى المغرب (۱۳۶۲)، به کوشش منوچهر ستوده، تهران: انتشارات طهوری، ص ۱۳۶.
- ۷ ابودلف، همان، ص ۷۳.

آذرگشنسب درباره پادشاهان هخامنشی می‌نویسد: هیچ نباید مست شوند، مگر در روز جشن مهرگان که لباس گرانبهای ارغوانی می‌پوشیدند و به می‌گساری می‌پرداختند.^۱ یکی از نوشیدنی‌ها که در مراسم آیینی زرتشتیان پیش از اسلام رواج داشته، افشیره هوم^۲ بوده. هوم گیاهی بود که به صورت خودرو در کوه‌ها می‌روید. گرچه منابع در باره سکرآور بودن آن تردید کرده‌اند، ولی بر خلسه‌آور بودن آن صحه گذاشته‌اند. دلیل اصلی رواج این آیین در دوره ساسانی آن بوده که تا به امروز نیز جاری و زنده است.^۳

آیین نوشیدن افشیره هوم

کریستین سن به آیین نوشیدن هوم همراه با طرز تهیه و افراد شرکت کننده و تکالیف روحانی مراسم^۴ آن، به شکل مشروح سخن گفته است.

ماریان موله اسطوره‌های مربوط به شربت هوم، طرز تهیه و علت تقدیس آن را بیان می‌کند و می‌نویسد: «در خود یسنا در می‌یابیم که هوم به خاطر خشنود کردن فروشی، ستایش می‌شود».^۵

دوشن گیمن نیز، هوم را بیش از یک گیاه، یک ایزد می‌داند که برایش قربانی می‌کردند. بنابراین، قربانی کردن هومه، قربانی کردن یک ایزد در حال مرگ برای ایزدی دیگر بوده است. علاوه بر آن، پس از خیرات، موبد و مؤمن قربانی را به سلامتی زندگی بی‌پایان و رستاخیز می‌نوشیدند.

وی قربانی کردن هومه در حین یسناخوانی را اساساً عملی زندگی بخش می‌داند.^۶ اما در مورد نوشیدنی‌های طبیعی مورد علاقه ایرانیان، می‌توان از مخلوط گلاب و عسل نام برد. آنان این نوشیدنی را چنان مهم می‌دانستند که حتی با آن از اسرای معروف پذیرایی می‌کردند. از دیگر نوشیدنی‌ها در مناطق کوهستانی، مخلوط شیر و عسل بود.^۷

۱ آذرگشنسب (۱۳۷۲)، *مراسم مذهبی و آداب زرتشتیان*، تهران، انتشارات فروهر، ص ۲۳۴.

۲ هومه (homa)، هوم مخلوطی از شیر و عصاره گیاه موسوم به «هذائنی پتا» که برای نوشیدن به موجودات الهی نثار می‌شده است.

۳ مهردادبهار (۱۳۸۴)، *پژوهشی در اساطیر ایران*، (پاره نخست و دوم)، تهران: انتشارات آگه، ص ۴۹۲.

۴ کریستین سن، همان، صص ۲۳۷ - ۲۳۸.

۵ ماریان موله [بی‌تا]، *ایران باستان*، ترجمه ژاله آموزگار، تهران: انتشارات دانشگاه تهران، صص ۷۹ - ۸۲.

۶ زاک دوشن گیمن (۱۳۷۵)، *دین ایران باستان*، ترجمه رؤیا منجه، تهران: انتشارات فکر روز، صص ۱۳۷ و ۱۴۱.

۷ اشپولر، همان، صص ۴۰۲ و ۴۱۲.

علی‌رغم نهبی متون از مصرف گوشت، درباره غذاهای متنوع عصر ساسانی، به چهار خورش خراسانی، رومی، شاهی و دهقانی اشاره می‌شود، که در خورش شاهی و رومی برنج نقش عمده داشت و در همه آن‌ها گوشت ماده اصلی را تشکیل می‌داد. خورش شاهی به دستور «ولاش» و خورش دهقانی نیز عبارت بود از گوشت نمک‌سود و نارسود با تخم‌مرغ.^۱

۲. الگوی فرهنگی تغذیه در ایران دوره اسلامی

۲.۱. معرفی نظام معنایی اسلام

در انسان‌شناسی اسلامی تمامی خلقت و کائنات برای انسان، و انسان نیز برای عبودیت آفریده شده است.^۲ حال که هستی برای رسیدن انسان به تکامل خلق شده است، پس هر عمل یا شیئی که این حرکت تکاملی را دچار نقص و کاستی کند، ممنوع معرفی می‌گردد. معنای رمزی نهان در کلیه نهبی‌ها و حرمت‌ها، پیشگیری از رسیدن آسیب به جسم یا روح انسان و یا آسیب‌های فردی و اجتماعی است. در این نظام معنایی، تغذیه نیز از همین الگو تبعیت می‌کند: کلیه مشروبات الکلی که باعث سلب هشیاری انسان شود،^۳ حرام معرفی می‌گردد و به همین گونه است مصرف گوشت خوک و مردار و خون و هر آنچه با نام غیر خدا ذبح شده باشد.^۴ تعمق در آیات قرآن در زمینه تحریم مشروبات الکلی، نشانگر تدریجی بودن تغییر الگوهای فرهنگی تغذیه است؛ چراکه این تحریم، طی سه مرحله و در یک دوره هفده ساله^۵ انجام شد. گرچه در فرهنگ رفتاری مردم پایبندی به این منع، کم‌رنگ بود.

نکته بسیار مهم دیگر در آیه ۱۷۳ بقره آن است که: بعد از ذکر موارد حرمت غذاها، به حیوان حلال گوشتی اشاره می‌کند که با نام غیر خدا ذبح شده باشد. توجه این مطلب در چارچوب نظریه گیرتز به این گونه است که جاری دانستن نظام معنایی و تفکر اسلامی در کلیه امور زندگی برای یک مسلمان الزامی محسوب می‌شود (مفهوم نیت خیر). بردن نام خدا، به هنگام عمل کشتن حیوان، مسلمان را در فضایی قدسی و معنوی قرار می‌دهد و حتی به تغذیه

۱ کریستین سن، همان، ص ۶۲۱

۲ «و ما خلقت الجن و الانس الا ليعبدون». الذاریات / ۵۶.

۳ «اتما الخمر و الميسر و الانصاب و الازلام رجس من عمل الشيطان فاجتنبوه». مائده / ۹۰ و ۹۱ و نیز سوره بقره / ۲۱۹.

۴ «اتما حرم عليكم الميتة و الدم و لحم الخنزير و ما اهل به لغير الله». بقره / ۱۷۳ و مائده / ۳؛ انعام / ۱۴۵ و نحل / ۱۱۵.

۵ تحریم قطعی مشروبات الکلی بعد از واقعه کوچاندن یهود بنی نضیر در سال ۴ هجری انجام شد.

او معنایی اسلامی (ذیح)^۱ می‌بخشد. پس از ذکر باید‌ها و نباید‌های قرآن، به مفهوم برخی احادیث اسلامی می‌پردازیم که نظام فرهنگی تغذیه اسلامی را در قالب مستحب و مکروه تفسیر می‌کنند.

توصیه به خوردن غذای ساده و پرهیز از تنوع مواد خوراکی در یک وعده غذایی، مصرف نمک پیش از غذا، با آرامش غذا خوردن، نگریستن به طعام، دست نبردن به غذا پیش از گرسنگی، دست کشیدن از غذا پیش از سیری کامل، با معده پر پا به حمام ننهادن، با معده سنگین به رختخواب نرفتن، با دست راست غذا خوردن، بیشتر مصرف کردن گیاهان و پرهیز از خوردن گوشت به مقدار زیاد، برخی از آموزه‌های متون دینی اسلامی است که همه آن‌ها دلایل مستند پزشکی و عقلانی داشته و برخی از آن‌ها در فرهنگ تغذیه ایران دوره اسلامی مورد عمل قرار گرفته است.

پس از ذکر موارد بالا، در الگوی فرهنگی تغذیه اسلامی، به آیینی به نام «روزه» اشاره می‌شود. این آیین، مسلمان را در حوزه اموال شخصی و غذای حلال خود نیز محدود و مقید می‌کند تا نظام معنایی جدیدی ایجاد نماید که مبتنی بر ساده‌زیستی، تسلط بر خواهش‌های تن، و در یک کلام، بندگی است. گرچه - مانند بسیاری از دستورات دینی دیگر - شرط صحت روزه، آسیب نرساندن به خود و دیگران است، ولی شاید پس از نماز، بارزترین نماد مسلمانی به شمار می‌آید.

در الگوی فرهنگی تغذیه اسلامی، آیین روزه از جمله الگوهایی است که از طرف اسلام وضع شده، بنابراین هم محتوا و هم شکل آن را اسلام تعیین کرده است. در آیین اسلام، تشریح روزه ارائه نظام معنایی جدیدی است که با وجود شباهت به روزه مانوی، از نظر معنا با آن متفاوت است. این مناسک عبادی، مسلمانان را به کنش جمعی فرا می‌خواند. روزه اسلامی، به دلیل مشابهت با پرهیز از مصرف گوشت در ۴ روز از ماه و همن، ماه گوش و رام،^۲ سازگاری با نظام تغذیه ایران، عدم حذف مواد خوراکی خاص از برنامه غذایی، کوتاه بودن ایام آن، معافیت افراد سالمند و ناتوان و زنان (در شرایط خاص)، مورد پذیرش جامعه ایران قرار گرفت.

۱ بردن قسمت مشخصی از گلوی پرنده و چاربا که براساس حکم فقها جزئیات آن معین می‌شود. مثلاً برای شتر، از طریق چاقو زدن به بالای سینه ذیح انجام می‌شود(نحر). در آیات ۳ و ۴ مائده، مسلمانان از خوردن هر حیوانی که خفه شده یا بر اثر ضربه خوردن یا شاخ زدن حیوانی دیگر مرده باشد، یا حیواناتی که با پرتاب شدن مرده باشند و یا نیم خورده یک جانور وحشی، ممنوع شده است.

۲ کوروش نیکنام(۱۳۸۱ش)، آیین/اختیار، تهران: نشر تبیس، ص ۱۷۰.

بعدها، برپایی عیدفطر و جشن‌های شادی به این مناسبت، آن را به یکی از جشن‌های بزرگ ایرانیان مسلمان مبدل ساخت.

روژه ماه رمضان، الگویی فرهنگی برای تغذیه و زندگی روزانه فرد مسلمان است که خرده فرهنگ‌های متعددی به همراه خود می‌آورد. سفره‌افطار، خوراکی‌های موجود در آن، رسیدگی به فقرا و مستمندان، دوری از اسراف و ولخرجی، سلوک معنوی در عین رها نکردن جسم مادی، از موارد شایان ذکر آن است.

از نظر واژه نیز، اختصاص کلمه فارسی «روزه» برای این عمل و به کار نگرفتن معادل عربی آن، «صوم» یا «صیام»، نشان دهنده پذیرش جمعی مردم است. این در حالی است که در کلیه کتاب‌های عربی دانشمندان فارسی زبان، با اصطلاح قرآنی صوم در این خصوص سخن گفته شده است. ضرب‌المثل‌های بسیار زیادی درباره مفهوم روزه و فرهنگ رمضان نیز، از دیدگاه گیرتر، می‌تواند دلالت بر نظام نمادین روزه در بین مسلمانان باشد.

فرهنگ عینی مسلمانان ایران سده نخست، دلالت بر رواج حرمت گوشت خوک دارد. شاید بتوان دلایل این رفتار را، نبودن شرایط زیست محیطی برای پرورش این حیوان، آموزه‌های آیین زرتشتی مبنی بر مقدس دانستن گوشت حیوانات (حتی بز و گوسفند و گاو)، و عدم عمومیت مصرف گوشت خوک در بین طبقات عامه مردم، دانست.

۲.۲. بررسی تعامل‌ها

۲.۲.۱. تماس دو فرهنگ، فرایند و تعامل‌ها

پس از ارائه چارچوب‌های کلی معنابخش هر دو آیین و اشاره کوتاه به نحوه تعامل مردم با دین پیشین، به یکی از مراحل فرایند اشاره می‌شود، که در طی آن ارزیابی فرهنگ گیرنده از عناصر اشاعه یافته صورت می‌گیرد و عناصر از تفسیر و درک افراد دریافت کننده می‌گذرند، به گونه‌ای که برخی از ویژگی‌های وارد شده قبول یا رد می‌شوند.^۱

۲.۲.۱.۱. واکنش طرد و عدم پذیرش

در آغاز هر دو طرف یکدیگر را ناپاک می‌دانستند: مسلمانان از غذاهای تر زرتشتیان ایرانی،

۱ رابرت ال. بی (۱۳۸۹)، *الگوها و فرایندها*، ترجمه رحیم فرخ‌نیا، تهران: انتشارات جامعه شناسان، ص ۱۱۳.

مانند پنیر، ماست و شیر، استفاده نمی‌کردند. زرتشتیان نیز در مقابل از گوشت گاو، بز و گوسفند مسلمانان نمی‌خوردند. بنابر قانون، زرتشتیان نمی‌بایستی به مبادله غذا با مسلمانان می‌پرداختند. فقهای مسلمان نیز - به خصوص حنفی‌ها - این تحریم غذای زرتشتیان را به پیامبر^(ص) نسبت می‌دادند. امابه زودی این دیوارهای بلند و صف کشیدن‌های در برابر یکدیگر، به دلیل ضرورت همجواری و ارتباط متقابل انسان‌ها، از میان برداشته می‌شد.

نمونه دیگری از واکنش طرد، درباره مصرف مشروبات مطرح است. نهی صریح قرآن و احادیث از مواد سکرآور، هرگونه استعمال، مصرف، تولید و توزیع آن را ممنوع اعلام می‌کرد. برخی از محققان، میل به مصرف مشروبات را مانند جنگ از ویژگی‌های درونی و بعد غیرالهی وجود انسان می‌دانند که تحت هیچ فرهنگی در نمی‌آید، و علی‌رغم نهی اکید دین، همواره وجود داشته است.^۱

تردیدی نیست که عدم پذیرش این حکم در جامعه ایران پس از اسلام، عمومی نبود و تنها شامل گروهی از افراد جامعه شد. ولی از آنجا که موضوع این تحقیق فرهنگ و زندگی روزانه مردم است، باید انواع کنش‌های جمعی، مطرح شود. در تفسیر شرایطی که این دوگانگی را ایجاد می‌کند، می‌توان اجمالاً به انگیزه‌های سودجویانه و افراط در خوشگذرانی اشاره کرد. این واکنش در نهایت منجر به بروز پدیده فرهنگ مخفی مشروبات گردید که از سال‌های نخست آغاز شد و تا پایان حکومت عباسیان نیز ادامه یافت.

یکی دیگر از نمونه‌های طرد، عدم پذیرش دستور روزه بود. شکل‌هایی از روزه در بین پیروان ادیان و ملل دیگر متداول بود. در گرایش مانوی که برخی آن را از فرق زرتشتی برشمرده‌اند، نیز، با دستوری با ماهیت روزه روبه‌رو بوده‌ایم. برخی نیز معتقدند، که آئین زرتشت با دستور روزه، به دلیل کاهش نیروی بدنی، مخالفت می‌ورزید؛ چراکه بنابر این اعتقاد، هدف اصلی انسان، کار و تلاش در راستای پیشرفت دنیوی و معنوی است. سفارش‌های متون زرتشتی به انسان و کار و تلاش در این جهان به منظور ازدیاد محصول در اقتصاد مبتنی بر کشاورزی، ارائه الگویی از دینی است که هم به امور دنیوی افراد توجه می‌کند و هم به مسائل معنوی و روز بازپسین. بدین علت است که در کتاب‌های فقهی زرتشتی، برای کسی که روزه بگیرد، کیفر و مجازات تعیین می‌شود. در *وندیداد* (فرگرد چهارم، بند ۵۰) چنین آمده است:

۱ حسن طارمی (۱۳۷۵)، «باده در قرآن و حدیث»، *دانشنامه جهان اسلام*، ج ۱، تهران: بنیاد دایرة المعارف اسلامی، صص ۱۷۵-۱۷۸.

«کسی که روزه بگیرد در آخرت بالاترین کيفر را که در این دنیا مقرر است، خواهد دید. مانند اینکه: اعضای بدن فناپذیر وی با یک کارد فولادین بریده شود». دایره امر و نهی متون زرتشتی درباره ظروف غذا، منحصر به نهی از خوردن و آشامیدن در ظرف‌های سفالی و چوبی به علت نجاست پذیر بودن آن‌هاست.^۱

۲.۱.۲. واکنش پذیرش و تعامل با فرهنگ جدید و بررسی انواع آن

پژوهش‌های جدید از عدم تداوم رابطه خصمانه در این زمینه خبر می‌دهد^۲ و این که اعراب از آغاز از غذای ایرانیان می‌خوردند. در عین حال، این پژوهش‌ها به تفاوت برخورد شیعیان با این موضوع و نگاه اهل تسنن اشاره می‌کنند. اهل تسنن در همه احکام شرعی، زرتشتیان را ناپاک - تر از یهودیان و مسیحیان می‌دانستند؛ ولی شیعیان همه را به یک چشم می‌نگریستند و در کلیه احکام ذبح، حمام، خوراکی‌ها و ورود به مسجد، با آنان مانند سایر اهل کتاب برخورد می‌کردند.

بنابراین از واکنش‌های ایرانیان در برابر فرهنگ نوظهور، پذیرش و تعامل مثبت بود که البته هم شکل‌های متفاوت و هم زمینه‌های متنوعی داشت، که در ذیل شرح آن‌ها می‌آید: برخی از محققان، ضرورت‌های جنگی را آغاز ارتباط میان دو گروه دانسته‌اند و برای نمونه به رفتار خالد بن ولید در سال ۱۲ هـ.ق، در حاشیه رود فرات اشاره می‌کنند که خالد به سربازان مستقر خود در آنجا فرمان داد غذایی را که ایرانیان تدارک دیده بودند، بخورند. اساس این فرمان را نیز تبعیت از سیره پیامبر^(ص)، مبنی بر مصرف چنین غذاهایی به نشانه پیروزی، می‌دانست.^۳

نوع دیگری از تعامل، چرخش نظرات نخبگان و دانشمندان هر دو فرهنگ به سمت تسهیل روابط اجتماعی بود. روایت منسوب به سلمان فارسی که زندگی او دو فرهنگ را به هم مرتبط ساخته بود، می‌گوید: «اگر دوستی در میان آنها دارید، در غذای او سهم شوید و همراه با او سواری کنید بدون اینکه از تعالیم او پیروی کنید». در سده سوم هجری قمری احمد بن حنبل نیز غذاهای تهیه شده به دست اعضای جوامع ذمی - از جمله زرتشتیان - را

۱ مطهر بن طاهر مقدسی (۱۳۷۴)، *آفرینش و تاریخ*، ترجمه محمد رضا شفیعی کدکنی، ج ۴ و ۶ تهران: انتشارات آگه، ص ۵۷۳.

۲ جمشید گرشاسب چوکسی (۱۳۸۱)، *ستیز و سازش زرتشتیان مغلوب و مسلمانان غالب در جامعه ایران نخستین سده‌های اسلامی*، ترجمه نادر میرسعیدی، تهران: انتشارات ققنوس، ص ۱۵۹.

۳ همان‌جا.

برای مصرف مسلمانان مناسب دانست.^۱

از سوی دیگر، ضرورت ارتباط تجاری در امر غذا، منجر به جعل احادیث با منشأ کوفی و بصری گردید و فقهای چهارگانه مذهب اهل سنت، تسلیم این میل فراگیر شدند و اقلام مواد غذایی را، مادام که معلوم نشود اثری از مردار یا خوک در آن‌ها وجود دارد، برای خوردن مناسب دانستند.^۲

به عکس، بزرگان زرتشتی هم که گاو، بز و گوسفند را مقدس به شمار می‌آوردند، خرید گوشت از غیرزرتشتیان را مجاز نمی‌دانستند، مگر هنگام مواجهه با درد و مرگ؛ در برابر نیز دادن گوشت به غیرزرتشتیان را جایز نمی‌شمردند، مگر آن که مطمئن باشند آن فرد خواهد مُرد.^۳ نتیجه تساهل، توسعه روابط دو طرف و سهیم شدن در غذا و تجارت مواد غذایی، تعدیل احکام مذهبی به نفع روابط مادی و اقتصادی بود.

چرخش و تعدیل دیگر در احکام مربوط به شکار حیوانات بود که فقهای زرتشتی، حیوانی را که به دست مسلمانی کشته و قصابی شده بود، خوردنی می‌دانستند؛ اما مسلمانان تنها در صورتی مجاز به خوردن گوشت حیوانی بودند که حتماً به روش اسلامی ذبح شده باشد. در حالی که در مورد ماهیان، به دلیل پاک دانستن دریا، مسلمانان ماهیان صید شده توسط زرتشتیان را نیز مباح می‌دانستند.^۴ مطلب دیگر درباره شکار، تغییر نظام معنایی آن است، به گونه‌ای که شکار، که در عصر ساسانیان از تفریحات و سرگرمی‌های اشراف بود، در دوره اسلامی اهمیت اقتصادی یافت.^۵

نمونه دیگری از تعامل، تعدیل احکام زرتشتی بود: حیواناتی مانند گاو، بز و گوسفند، در متون زرتشتی مقدس به شمار می‌آمد، چون با خوردن گوشت آن‌ها، گناه آن حیوان بر ذمه زرتشتیان قرار می‌گرفت.^۶ این تقدیس و پرهیز از استفاده، در دوران اسلامی تعدیل شد و به راحتی در سفره ایرانیان مسلمان قرار گرفت.

۱ یعقوب‌بن‌ابراهیم‌القاضی‌ابویوسف (۱۹۹۰م)، الخراج، صححه شیخ احمد شاکر، لبنان - بیروت: دارالحدیث، صص ۸۲-۸۷؛ ابن‌حنبل، مسند، ج ۱، بیروت: دارالفکر، صص ۳۰۲ و ۳۰۵.

۲ چوکسی، ستیز و سازش، ص ۱۶۰.

۳ داستان دینیک (۲۵۳۵ شاهنشاهی)، متن پهلوی ۹۲ پرسش، ویراسته هیرید تهمورس دینشاهی انکلسار یا، به کوشش ماهیار نوابی نژاد، شیراز: مؤسسه آسیایی دانشگاه پهلوی، ص ۴۰.

۴ چوکسی، همان، ص ۱۶۱.

۵ اشپولر، همان، ج ۲، ص ۴۰۶.

۶ روایت پهلوی (۱۳۶۷)، ترجمه مهشید میرفخرائی، تهران: مؤسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی، ص ۱۹؛ چوکسی، همان‌جا.

گونه دیگری از تعامل، تأمین منافع مالی و اقتصادی بود. استقرار اعراب در ایران، آمیزش روزافزون آنان با ایرانیان را سبب می‌شد؛ به طوری که به تدریج احکام مذهبی نیز به سمت تعامل هرچه بیشتر با یکدیگر و تأمین منافع مالی متمایل شد. قطعاً سود مالی زرتشتیان ایجاب می‌کرد تا با مسلمانان آزادانه‌تر به خرید و فروش بپردازند. این همزیستی منجر به پدید آمدن فرهنگی مشترک در امر تغذیه شد، به گونه‌ای که برخی منابع از یکسان دانستن غذای (گوشتی) مسلمانان با زرتشتیان اطلاع می‌دهند.^۱

یکی از مصادیق مشخص تأمین سود، بحث فروش و تولید مشروبات الکلی بود. جوادعلی، با ذکر این مقدمه که اعراب سابقه چندانی در پرورش تاک نداشتند و به همین دلیل کیفیت شراب آن‌ها متوسط بود، و این که تحریم شراب بنابر قرآن، تجارت آن را به جماعت‌های یهودی و مسیحی مختص گردانیده بود؛ چنین نتیجه می‌گیرد: پس اعراب از قدیم با شراب آشنا بودند، ولی کمتر به آن روی می‌آوردند.^۲ تسخیر کشورهای غیرمسلمان، طبعاً آشنایی با انواع جدید باده را برای مسلمانان میسر ساخت.

تهیه مشروب از موادی مانند خرما، انجیر، آلبالو، توت، گندم و جو، نیشکر و عسل، و صدور احکام قهقی درباره هر کدام از آن‌ها، دلالت بر تداول و رواج آن در بین مردم، حتی سال‌ها پس از ورود اسلام به ایران، می‌کند. بنابراین زرتشتیان ایران، با توجه به اجازه بزرگان دینی خود، اقدام به تهیه و فروش مشروب نموده‌اند. در سال‌های نخست حضور اسلام در ایران، به دلیل سود مالی و نیز اقبال فراوان اعراب، بهترین نوع شراب توسط ایرانیان و گاهی موبدان به فروش می‌رسید.^۳

۲.۱.۳. بررسی فرایند ترکیب یا گزینش

آنچه در اینجا مورد بحث قرار می‌گیرد، نتیجه فرایند است. بدین معنی که می‌خواهیم بدانیم در پایان همه تعدیل‌ها، حذف‌ها و قبول‌ها، آنچه در سده چهارم هجری قمری به بعد بر فضای فرهنگی جامعه ایران تسلط داشت، کدام الگوی تغذیه بود. آیا الگوی برجای مانده باستانی و زرتشتی محض بود؟ آیا الگوی فرهنگی تغذیه اسلامی محض بود؟ و یا ترکیبی از هر دو؟

۱ مقدسی، همان، صص ۵۷۳ و ۵۷۴.

۲ جوادعلی (۱۹۵۲)، تاریخ العرب قبل الاسلام، ج ۸، بغداد: مطبعة النقیض، صص ۱۶۲-۱۶۵.

۳ تفضلی، همان، صص ۳۱-۳۴.

آنچه در آغاز باید گفت، این است که آداب و فرهنگ غذا خوردن در ایران سده چهارم، مانند سایر آداب دیگر، ترکیبی بود از آداب باستانی ایران با آداب و رسوم اسلامی.^۱ احکام اسلامی درباره خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها، فرهنگی واحد را به کلیه مسلمانان ارائه کرده که مبتنی بر حلال و حرام (طاهر و نجس) بوده است. این احکام مسلمان را از غیرمسلمان جدا ساخت. فقه اسلامی، پس از تعیین حلال و حرام، به کشتار آیینی (ذبح) امر می‌کند، که در آن نیت قربانی کننده به عمل اعتبار می‌بخشد. دین اسلام این چارچوب‌های کلی معنابخش را ارائه کرده بود و مردم ایران سعی کردند این آرمان‌های جدید را که در قالب حلال و حرام معرفی شده بود، با شکل زندگی روزانه و شرایط زیستی و کشاورزی و محصولات غذایی متنوع‌شان ترکیب کنند تا از آن ترکیب و التقاط، فرهنگ اسلامی سربرآورد.

در غذاهای گوشتی ایران ساسانی، گوشت خوک^۲ و سمور و خرگوش از لذیذترین گوشت‌های سرد بوده‌اند.^۳ این غذاها با عنوان‌های حرام و مکروه از فهرست غذاها حذف شدند. الگوی غذایی که سربازان عرب فاتح با خود به ایران آورده بودند نیز، بسیار ساده و بی‌تکلف بود و شامل خرما، لبنیات و گاهی گوشت می‌شد که عمده شیر و گوشت هم از شتر فراهم می‌گردید. پس از فتح ایران و دیگر کشورها، ذائقه اعراب کم‌کم با غذاها و خورش‌های ایرانی آشنا شد. پس از پایان جنگ اَلیس که بین خالد بن ولید و سپاه ساسانی روی داد، عرب‌ها که تا آن وقت نه نان تُنک (رقاق) دیده، و نه حلوای شکر چشیده بودند، در برخورد با این خوردنی‌ها دست و پایشان را گم کردند.^۴

در همان حال که کتاب‌های اخلاق، ساده زیستی در غذا را به عنوان یک ارزش فرهنگی ترویج می‌کرد، در سطح حکام و رؤسای جامعه، نوعی برگشت به سنت‌های خسروانی مشاهده می‌شد. حکام (به ویژه عباسیان) سعی بر تقلید کامل از حکومت‌های ساسانی و تأسیس

۱ زرین کوب (۱۳۵۶)، صص ۱۲ و ۱۳.

۲ ادوارد و یوهان کمپو (۱۳۸۸)، «احکام خوراکیها»، دایرة المعارف نوین جهان اسلام، ج ۱، تهران: نشر کنگره - نشر کتاب مرجع، ص ۱۰۶.

۳ اشپولر معتقد است که ایرانیان هیچ‌گاه گوشت خوک نمی‌خوردند (نک: به ص ۴۰۱). کریستین سن و زرین کوب، از زبان ریدک خوش آرزو (غلام خسرو پرویز)، در توصیف لذیذترین گوشت، از خوک نام می‌برند؛ ولی ثعالبی، پس از نوشتن کلیه پرسش و پاسخ‌های خسرو پرویز و غلام، هیچ نامی از خوک نمی‌برد. نک: عبدالملک بن محمد بن اسماعیل ثعالبی نیشابوری (۱۳۶۸)، تاریخ ثعالبی مشهور به غرر اخبار ملوک الفرس و سیرهم، ترجمه محمد فضاللی، تهران: نشر نقره، ص ۴۴۷.

۴ کریستین سن، همان، ص ۶۲۰.

۵ زرین کوب، همان، ص ۱۳.

تیسفونی جدید در بغداد داشتند. خرج‌های متکلفانه، آراستن سفره‌ها و ضیافت‌های پراوازه در اثر نفوذ برامکه، در ترویج ذوق و غذای ایرانی در بین طبقات ممتاز تأثیر بسیار داشت. خلیفه و آموزش‌دیدگان دوران عباسی، توجه خاصی به علوم غذایی داشتند؛ به گونه‌ای که این علوم، اهمیت زیادی پیدا کرد. از کتاب‌های متقدم آن عصر، مانند الطیخ و راق، این گونه برمی‌آید که خلفای عباسی و خانواده و وزیران ایشان هر یک کتاب‌های آشپزی ویژه‌ای متنضم دستورهایی برای تهیه خوراک‌های مناسب داشتند: مانند کتاب‌های واثق، معتصم و معتضد. هارون الرشید بدون پزشک بر سفره نمی‌نشست.^۱

این فرهنگ دوگانه در مورد نوشیدنی‌های الکلی نیز خود را نمایان می‌ساخت. در فرهنگ رسمی و بیرونی خلافت اسلامی، چه در عصر اموی و چه در عصر عباسی، مجاز بودن مسکرات مشاهده نشده و مسلمانان حتی از حضور در مجلسی که در آن شراب نوشیده می‌شود، نهی شده‌اند. در کتاب‌های روایی، مانند «کافی»، از همنشینی نکردن با باده‌گسار، سلام نکردن به او، نرفتن به عیادت وی، حاضر نشدن در تشییع جنازه او و اعتماد نکردن به وس، در امور مالی سخن گفته شده است.^۲ فقها همچنین از جاری کردن ۸۰ تازیانه بر مست می‌گویند.^۳ پس علی‌رغم نهی قرآن و با وجود تلاش‌های عمر دوم (۹۹ - ۱۰۱ ه.ق)، شراب‌خواری، در دربار امویان رایج بود. عباسیان نیز که تحت تأثیر فرهنگ ایرانی قرار داشتند، نوشیدن شراب را از جمله لذایذ زندگی می‌دانستند. نوشیدن شراب، حتی در دربار حکومت‌های محلی صفاری، آل‌بویه، سامانی، غزنوی و سلجوقی نیز متداول بود.^۴ مجازات شراب‌خواری در انظار عمومی به صورت یک قانون، همواره وجود داشت، اما این قانون در عمل به ندرت اجرا می‌شد. بعدها مسلمانان شراب‌خواری را تا حد زیادی ترک کردند. اشیپولر، یکی از علل ترک شراب‌خواری را مخالفت با بدعت گزارانی مرتد از اسلام، مانند «بابک» و «مقنع» می‌داند که به نوشیدن شراب اهمیت بسیار می‌دادند.^۵

۱ محمد مناظر احسن (۱۳۶۹)، زندگی اجتماعی در حکومت عباسیان، ترجمه مسعود رجب نیا، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی، ص ۱۳۴.

۲ محمد بن یعقوب کلینی رازی (۱۳۷۵)، الکافی، تصحیح ومقابله علی اکبر غفاری، ج ۶ بیروت: دار الکتب الاسلامیه، صص ۳۹۶ - ۳۹۸.

۳ ابوحامد امام محمدبن محمد غزالی (۱۴۰۶ق)، احیاء علوم الدین، ج ۲، بیروت: [بی‌نا]، ص ۳۶۶.

۴ اشیپولر، همان، صص ۴۰۹ و ۴۱۰.

۵ اشیپولر، همان، صص ۴۱۱ - ۴۱۳.

شایان ذکر است که گرچه به تفاوت فرهنگی درون جامعه ایران پس از اسلام اشاره شد، اما شاکله و صورت بیرونی فرهنگ و تمدن اسلامی در سده‌های نخست هجری قمری، دینی و اسلامی بود. به طور قطع در عموم بازارهای در شهرهای اسلامی گوشت خوک و یا مشروبات الکلی آزادانه به فروش نمی‌رسید. ولی در اینجا به تعدادی از گزارش‌هایی اشاره می‌شود که توسط سفرنامه‌نویسان انجام گرفته است، تا از خلال آن‌ها به فهم بهتر شرایط فرهنگی - اجتماعی جامعه ایران نایل شویم.

ناصر خسرو در گزارش خود به سال ۴۳۴ هـ.ق در مسیر عبورش از تبریز و خوی و وان، درباره بازار «وسطان» می‌گوید: در آنجا گوشت خوک را مانند گوشت گوسفند می‌فروختند و زنان و مردان ایشان بر دکان نشسته شراب می‌نوشیدند بی‌تحاشی.^۱

مقدسی نیز از قُضاع (آبجو) نامبردار شهری^۲ و قرماسین (کرمانشاه) سخن گفته است.

شاید بتوان یکی از دلایل وجود مشروبات در جامعه اسلامی را، نگاه ابزاری به این نوشیدنی برای حفظ سلامت انسان، تفسیر کرد. علاوه بر جواز مصرف طی خمر، در همه مکاتب فقهی به کاربرد طی شراب و خاصیت «پلشت بری» آن اشاره کرده‌اند.^۳ محمد بن زکریای رازی (م: ۳۲۰ هـ.ق)، پس از ذکر تأثیرات مثبت انواع نوشابه‌های سکرآور، بیماری‌های ناشی از افراط و مداومت در شراب را بر شمرده است. در مواردی شستشوی زخم‌ها (قروح خیشه و آکله) با شراب صورت می‌گرفت.^۴

آنچه به‌طور خلاصه درباره نحوه تعامل در فرهنگ تغذیه بین ایران و اسلام رخ داده است، نوعی تأثیر و تأثر بود؛ بدین گونه که غذاهای متنوع و با کیفیت ایرانیان کم‌کم به سفره مسلمانان عرب وارد گردید (تأثر)، و گوشت خوک هم به دلیل حرام بودن، از طرف مسلمانان و زرتشتیان به حاشیه رانده شد (تأثیر).

حذف گوشت خوک و خرگوش از سفره ایرانیان، به دلیل رواج و رونق گوشت گاو، بز و گوسفند، واکنش مثبت ایرانیان را در پی داشت. به تعبیر دیگر، فهم مردم ایران از این نهی، برپایه متون دینی بود. ولی در خصوص مشروبات، برداشت و فهم مردم ایران، با توجه به

۱ ناصر خسرو قبادیانی مروزی (۱۳۷۰)، سفرنامه، به کوشش محمد دبیرسیاقی، ج ۳، تهران: انتشارات زوار، ص ۹.

۲ ابو عبدالله محمد بن احمد المقدسی (۱۳۸۵)، احسن التقاسیم فی معرفة الاقالیم، ترجمه علینقی منزوی، ج ۲، تهران: انتشارات کومش، ص ۵۸۲.

۳ ابوعلی سینا (۱۳۶۲)، قانون در طب، ترجمه عبدالرحمن شرفکندی (هه‌زار)، تهران: انتشارات سروش، صص ۳۹۳-۳۹۶.

۴ دانشنامه جهان اسلام (۱۳۷۵)، «باده»، زیر نظر مصطفی میرسلیم، ج ۱، تهران: بنیاد دایرة المعارف اسلامی، ص ۱۷۳.

شرایط اقتصادی، تاریخی و اجتماعی، به گونه‌ای دیگر صورت گرفت. در اینجا به برخی از این نکات اشاره می‌شود:

وجود شرایط اقلیمی مناسب و پرورش انبوه درخت‌های تاک، به علاوه میل طبیعی انسان به افراط در خوش‌گذرانی، وجود آموزه‌های خاص آیین زرتشت که ارتباط با طبیعت و شادی و تلاش را در کنار هم آمیخته و فرهنگ شادزیستی و شادخواری ایرانیان را به وجود آورده بود؛ داشتن شرایط برای تحصیل سود و منفعت مالی از طریق تولید و فروش این محصولات، مجاز دانستن مشروب هوم در مناسک آیینی و زیاده‌طلبی انسان، باعث فهمی متفاوت گردید که علی‌رغم نهی متون دینی زرتشتی از مست کردن، باز هم با این پدیده روبه‌رو بوده‌ایم.

در بدو ورود اعراب مسلمان نیز، میل طبیعی به خوشی و سرمستی از پیروزی بر ایرانیان، از سوی برخی فاتحان، زمینه تقاضای این فرآورده را ایجاد کرد. از طرفی، مجاز دانستن فروش شراب به اعراب از نظر موبدان، به‌علاوه انگیزه قوی اقتصادی برای ایرانیان مغلوب، باعث شد، پس از تثبیت خلافت اسلامی در ایران، دربار خلفای اموی و سپس عباسی، محلی برای عرضه بهترین شراب‌های ایرانی گردد. این تقاضا، به‌رغم نهی قانونی خلفا، قوی‌ترین زمینه و بستر برای فعالیت تولیدکنندگان این مواد بود؛ و بدین گونه با وجود اعلام مجازات برای تظاهر به مشروب خواری، فعالیت زیرزمینی و پنهان برخی افراد در قلمرو اسلامی همچنان ادامه داشت. نتیجه این کنش و واکنش دو سویه، پدید آمدن الگوی فرهنگی غذایی در زندگی روزمره خاص جامعه ایران و برخاسته از فضای فکری و دینی و اقلیمی ایران بود. فرهنگی که باید و نبایدهای اسلامی در رأس آن وجود داشته و در عین حال دارای تنوع و رونق خاصی بوده است. از خرده فرهنگ‌های موجود در الگوی فرهنگی تغذیه ایرانی، اسلامی می‌توان برای نمونه این مفاهیم را نام برد: رزق حلال، حرمت مهمان، نذورات، برکت و حرمت نان و گندم، قرار دادن ظروف آب (وقف) برای سیراب کردن تشنگان.

ابن‌حوقل از اخلاق مردم فارس برای تهیه غذاهای مختلف و رونق دادن به سفره با خوردنی‌ها و فراوانی طعام و نیز آماده کردن شیرینی و میوه پیش از غذا، سخن می‌گوید.^۱ مقدسی درباره دعوت کردن مهمان در اصفهان برای نان و پنیر و فراهم کردن غذاهای متنوع و

۱ در آیین زرتشتی نوشیدن شراب باعث کندشدن پیشرفت گناه و رواج اعمال نیک می‌گردد، به ویژه هنگامی که مسلمانان به اعتدال بنوشند. مینوی خرد (۱۳۷۶)، صص ۳۱-۳۴؛ چوکسی، همان، ص ۱۶۵.

۲ ابوالقاسم محمدبن‌حوقل (۱۳۴۰)، صورة الارض، ترجمه جعفر شعرا، تهران: انتشارات بنیاد فرهنگ ایران، صص ۵۷ و ۱۶۷-۱۶۹.

گونگون سخن می‌گوید.^۱ ابن بطوطه به معرفی غذایی به نام «هریسه» می‌پردازد که در زاویه‌ها به مسافران و تازه واردان می‌دادند.^۲ وی برخی از غذاهای متداول مردم ایران در آن سال‌ها را این گونه شرح می‌دهد: در مدرسه تستر (شوشتر) با غذاهای لذیذی از واردشوندگان پذیرائی می‌کردند که عبارت بود از: برنج با فلفل که با روغن پخته بودند، به اضافه جوجه بریان و نان و گوشت و حلوا.^۳ مقدسی صفحات متعددی از کتاب خود را به ذکر محصولات متنوع زراعی و باغی استان‌های مختلف ایران اختصاص داده است.^۴ اشاره به نوعی شیرینی به نام «افروشه» در منطقه «بیار»،^۵ وجود پیخ در برخی شهرها مانند ارگان فارس،^۶ پخت نوعی نان در شهرستان (از قصبات گرگان) که گویی با روغن خمیر می‌شد،^۷ وجود لیمویی که مانند زردآلوی ترش بوده و به آن «انبج» می‌گفته‌اند،^۸ از جمله گزارش‌های مقدسی است، که علاوه بر تنوع اقلیمی منطقه، نشان از رواج فرهنگ تغذیه اسلامی در اغلب شهرها در سده چهارم هجری قمری دارد.

ابن حوقل اغلب مردم جبال (کوهستان) را دامپرور و غذای اصلی آنان را لبنیات و مایستنج (= ماستینه) می‌داند.^۹ وی غذای مردم طبرستان، دیلم و گیلان را برنج و ماهی و سیر ذکر می‌کند، و در جایی دیگری از کتابش، قوت غالب مردم خزر را برنج و ماهی می‌داند و این که از ناحیه روس، عسل و موم و کرک به آنجا می‌آورند.^{۱۰} ابن فضلان، درباره طرز غذا خوردن پادشاه اسلاوها و استفاده از کارد برای بریدن گوشت، توضیح می‌دهد و این که پادشاه پس از اتمام غذا، شراب عسل درخواست کرد.^{۱۱} در جای دیگر وی به استفاده از روغن ماهی و نیز تهیه غذا از جو و گوشت اشاره می‌کند.^{۱۲} خوارزمی در *مفاتیح العلوم*، فرهنگ غذاهای رایج تا سده چهارم و مواد ترکیبی آن‌ها و طبخشان را توضیح داده، سپس به شرح خواص گیاهان و داروها

۱ مقدسی (۱۳۸۵)، ص ۵۸۰.

۲ ابن بطوطه، همان، ص ۲۳۵.

۳ همان، ص ۲۰۲.

۴ مقدسی، همان، صص ۴۷۵، ۵۲۴، ۶۴۵ و ۶۸۸.

۵ همان، ص ۵۴۷.

۶ همان، ص ۶۳۴.

۷ همان، ص ۵۲۳.

۸ همان، ص ۷۰۹.

۹ ابن حوقل، همان، ص ۱۱۶.

۱۰ همو، همان، صص ۱۲۳ و ۱۳۳.

۱۱ احمد بن العباس بن راشد بن حماد بن فضلان (۱۳۴۵)، *سفرنامه*، ترجمه ابوالفضل طباطبائی، تهران: بنیاد فرهنگ ایران، ص ۸۲.

۱۲ همان، ص ۲۹؛ در آنجا درباره نگهداری غذا در چاهی در زیرزمین سخن گفته است.

پرداخته است.^۱

می‌توان در فرهنگ تغذیه ایران اسلامی، رگه‌هایی از عقاید زرتشتی را مشاهده کرد: مواردی مانند پرهیز از سررفتن غذا روی آتش یا گفتن «بسم الله» هنگام آب ریختن بر روی آتش برای خاموش کردن آن، نشان از همان فرهنگ قداست آتش و نزدیک نکردن آب به آن است، که البته در دوره اسلامی، ایرانی مسلمان با «بسم الله» دفع شر می‌کند. نکته دیگر که همان فرهنگ اولویت غذای گیاهی بر گوشتی را بازتاب می‌دهد، وجود شمار زیاد و متنوع آش‌ها، خوراکی‌ها و خورشت‌هایی است که عنصر اصلی و مواد تشکیل دهنده آن را سبزی‌ها، صیفی‌ها، غلات و حبوبات و گیاهان فراهم می‌آورد و اکنون نیز به نام غذاهای سنتی ایرانی شناخته می‌شوند.

از سوی دیگر، بهره‌گیری اعراب از غذاهای ایرانیان تا حدی بود که شمار زیادی از لغات فارسی در مورد غذا و سفره در فرهنگ و زبان عربی وارد شده است؛ مانند: «لوزینج، فالودج، بزماورد، اسفید باج، طست، ابریق، کعک و سکباج».^۲ در رساله «التبصر بالتجارة» از آن جاحظ، با آن که متن کتاب در باره بازرگانی و کالاهای قیمتی و سنگ‌های گرانبها و محصولات شهرها بوده است،^۳ می‌توان به تعدادی از واژگان فارسی موجود در متن عربی آن اشاره کرد؛ مانند: ترنج (اترج)، گاو میش (جاموس)، پسته (فستق)، شاه اسپرغم (شاه سبرم)، دارچین (دارصینی) و شکر (سکر).^۴

این فرهنگ تغذیه ایرانی، با خود آدابی از غذا خوردن را به همراه آورد که به نمونه‌ای از آن اشاره می‌شود. مسعودی می‌نویسد: گویند کیومرث نخستین کس بود که بفرمود تا هنگام غذا آرام گیرند تا طبیعت سهم خود بگیرد و تن را با غذایی که بدان می‌رسد اصلاح کند و جان آرام گیرد... زیرا وقتی انسان در ضمن غذای خود به چیزی اشتغال ورزد، قسمتی از تدبیر او متوجه جایی می‌شود که خاطر به آن داده و این، نفوس حیوانی و قوای انسانی را زیان

۱ ابوعبدالله محمد بن احمد بن یوسف کاتب خوارزمی (۱۳۶۲)، *مفاتیح العلوم*، ترجمه حسین خدیوم جم، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی، ج ۲، ص ۱۵۹.

۲ محمد مناظر احسن، همان، ص ۱۱۰؛ زرین کوب (۱۳۷۳)، ج ۲، ص ۵۸.

۳ عمرو بن بحر جاحظ (۱۴۰۳/ق ۱۳۶۱ ش)، *التبصر بالتجارة*، تحقیق حسن حسینی عبدالوهاب، ج ۲، بیروت: دارالکتب الجدید، صص ۳-۱۷.

۴ آدرتاش آدرنوش (زمستان ۱۳۷۵)، «رساله التبصر بالتجارة» جاحظ و واژه‌های فارسی آن»، مقالات و بررسی‌ها، تهران، انتشارات دانشگاه تهران، ص ۱۷۶.

رساند.^۱

این ادب اصیل ایرانی، به انضمام قناعت در مصرف و ادب و مهمان‌نوازی که گاهی خود را به شکل سفره‌های رنگارنگ نشان داده، از ویژگی‌های غذای روزانه و سفره ایرانی مسلمان و ترکیبی است از تمدن گذشته و اخلاقیات ارزشمند اسلامی و نیز پایبندی به احکام فقهی اسلام در زمینه تغذیه. نمونه‌ای از این ترکیب رادر کتاب *سفره اطعمه* (از عصر ناصرالدین شاه) می‌توان مشاهده کرد. در آنجا پس از توضیح در باره نحوه پخت حلواي آردی، می‌نویسد: «وقتی طفل متولد شود، نذر جناب خامس آل عبانموده و سالی یک دفعه در محرم و صفر بپزند». در جای دیگر، در توصیف لرزانک که نوعی شیرینی با نشاسته است، موسم آن را ماه رمضان می‌داند.^۲ به بیان دیگر، در غذاهای ایرانی تفنن با مناسبت‌های اسلامی پیوند خورده است. برخی محققان تأثیرات عمده آموزه‌های دینی در رفتارهای تغذیه‌ای مردم ایران را در دو محور احکام و توصیه‌ها می‌دانند و معتقدند، در بخش احکام، اسلام هیچ خوراک معینی را به عنوان غذای دینی مقدس تشریح نکرده است، ولی برخی خوراکی‌ها، مانند خوک، مردار، شراب و خون، ممنوع شدند.^۳

نتیجه‌گیری

با ورود اسلام و شکل‌گیری آن در منطقه، بخشی از ابعاد زندگی مردم ایران، به تدریج تحت تأثیر باورهای اسلامی قرار گرفت. یکی از آن ابعاد، شیوه تغذیه بود. در پاسخ به پرسش چگونگی اسلامی شدن شیوه تغذیه، می‌توان گفت: مطالعه متون مقدس زرتشتی و اساطیر، ادبیات و فرهنگ رفتاری ایران دوره پیشاسلامی، محقق را به ترجیح الگوی تغذیه گیاهی بر تغذیه گوشتی و پرهیز از مصرف گوشت چارپایان، رهنمون می‌سازد. از دیگر سو، شرایط مساعد اقلیمی ایران برای پرورش تاک، کاربردهای طی، لذت جویی و شادزیستی ایرانیان و عدم ممنوعیت فقه زرتشتی، مصرف مشروبات را در ایران متداول کرده بود. وسعت جغرافیایی ایران و تولید انواع محصولات کشاورزی، دریایی و دامی، به انضمام داشتن تمدنی دیرپا و رفاه

۱ ابوالحسن علی بن الحسین مسعودی (۱۳۷۴)، *مروج الذهب*، ترجمه ابوالقاسم پاینده، ج ۱، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی، صص ۲۱۶-۲۱۷.

۲ میرزا علی اکبر خان آشپز باشی (۱۳۵۳ش)، *سفره اطعمه*، تهران: انتشارات بنیاد فرهنگ ایران، صص ۵۵ و ۷۶.

۳ ابراهیم موسی پور (پاییز و زمستان ۱۳۹۰)، «مناسبات دین با فرهنگ غذایی مردم در دوران صفوی - قاجاری» *تاریخ و تمدن اسلامی*، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، س ۷، ش ۱۴، ص ۱۳۵.

نسبی، ارمغانی از سفره‌های رنگارنگ، تنوع در خوراکی‌ها و آشامیدنی‌ها، تنوع در ظروف پذیرائی، داشتن آداب و رسوم متعدد و نیز اشعار، داستان‌ها و ضرب‌المثل‌های گوناگون در زمینه خوراکی‌ها را به همراه آورده بود.^۱

ورود اسلام به ایران، ورود نظام معنایی جدیدی بود که در طی آن، مسلمانان با مفاهیم فقهی حلال و حرام، تحریم مشروبات الکلی، تحریم گوشت خوک و توصیه به کشتن حیوانات با روشی مخصوص (ذبح یا نحر) آشنا شدند؛ دین اسلام چارچوب‌های نظری خود برای تغذیه را، ضمن آیات قرآن، و آداب اخلاقی تغذیه را نیز در خلال احادیث معصومین^(ع)، معرفی کرد و پس از آن مردم ایران با اتخاذ سه رویکرد در این فرایند شرکت جستند و نظام معنایی جدیدی را آفریدند:

۱. واکنش یا تعامل منفی (عدم پذیرش و طرد). در آغاز زرتشتیان ایران و مسلمانان همدیگر را ناپاک می‌دانستند و از غذاهای یکدیگر نمی‌خوردند؛ ولی به زودی این دیوارهای بلند و صف کشیدن در برابر هم به دلایل ضرورت همجواری و ارتباط دو سویه، از میان برداشته شد.

۲. تعامل مثبت (پذیرش)، که اغلب به شکل تعدیل ظاهر می‌شد، از جمله: استفاده از غذای همدیگر در شرایط جنگی، چرخش نظرات نخبگان هر دو فرهنگ به سمت تسهیل روابط اجتماعی و صدور احکام فقهی آسان‌تر در زمینه تجارت مواد غذایی. تعدیل دیگر از سوی مردم به منظور کسب منافع اقتصادی با فروش مشروبات الکلی صورت گرفت.

۳. تعامل به شکل ترکیب یا گزینش، ترکیبی از آداب و رسوم باستانی و آداب اسلامی؛ بدین گونه که در آغاز ذائقه اعراب از غذاهای بسیار ساده به غذاهای متنوع و رنگارنگ ایرانی متمایل شد. در همان حال که در کتاب‌های ادب و اخلاق، ساده‌زیستی و بی‌تکلف بودن در غذا، به عنوان معیاری برای تهذیب و تربیت اخلاقی معرفی می‌گردید، در سطح حکام و رؤسای جامعه، برگشت به سنن خسروانی مشاهده می‌گردید. حکام عباسی سعی داشتند از حکومت‌های ساسانی تقلید کنند. این موضوع به بروز پدیده تفاوت فرهنگ رسمی و بیرونی خلافت اسلامی با فرهنگ درونی و واقعی مردم منجر گردید.

بر اساس چارچوب نظری تحقیق (نگاهی تفسیری و معناکاوانه به دین و دیدن دین به مثابه

۱ برای آشنایی با نمادهای سمبلیک تغذیه ایرانی، نک: محمود روح الامینی (۱۳۷۹)، *نمودهای فرهنگی و اجتماعی در ادبیات فارسی، تهران: انتشارات آگاه*. وی در بخش نخست کتاب، پژوهشی مردم‌شناختی در منظومه درخت آسوریک ارائه کرده است.

فرهنگ)، مردم ایران، پس از دریافت آموزه‌های متون دینی، آن احکام را با شرایط اقتصادی، اجتماعی و تاریخی خود ترکیب نمودند و به فهمی تازه دست یافتند که این فهم جدید، همان نظام نمادین معنایی اسلامی - ایرانی است که در زیر به برخی از ویژگی‌های آن اشاره می‌شود: در اولویت قرار دادن دستورات فقه اسلامی، شامل ذبح، حلال، حرام، مکروه، همراه با اصول تعالیم اخلاقی در باب تغذیه، مانند قناعت در مصرف، دوری از اسراف، توجه به محرومان و نیازمندان، پایبندی به آیین و مناسک روزه.

منابع و مأخذ

- آذرگشسب، اردشیر (۱۳۷۲)، *مراسم مذهبی و آداب زرتشتیان*، تهران: انتشارات فروهر.
- آذرنوش، آذرتاش (زمستان ۱۳۷۵)، «رسالة «التبصر بالتجارة» جاحظ و واژه‌های فارسی آن»، مقالات و بررسی‌ها، دفتر ۵۹-۶۰، تهران: انتشارات دانشگاه تهران.
- آشپرباشی، میرزا علی اکبرخان (۱۳۵۳)، *سفرة اطعمه*، تهران: انتشارات بنیاد فرهنگ ایران.
- ابن اثم، یعقوب بن ابراهیم القاضی ابویوسف (۱۹۹۰م)، *الخراج*، صححه شیخ احمد شاکر، لبنان، بیروت: دارالحدیث.
- ابن بطوطه (۱۳۶۱)، *سفرنامه*، ترجمه محمدعلی موحد، تهران: علمی و فرهنگی، چ ۳.
- ابن حوقل، ابوالقاسم محمد (۱۳۴۰)، *صورة الارض*، ترجمه جعفر شعار، تهران: انتشارات بنیاد فرهنگ ایران.
- ابن فضلان، احمد بن العباس بن راشد بن حماد (۱۳۴۵)، *سفرنامه*، ترجمه ابوالفضل طباطبائی، تهران: انتشارات بنیاد فرهنگ ایران.
- ابودلف الخزر جی، مسعربن المهلهل (۱۳۴۲)، *سفرنامه ابودلف در ایران (۳۴۱ هـ ق)*، ترجمه ابوالفضل طباطبائی، با تعلیقات و تحقیقات ولادیمیر مینورسکی، تهران: انتشارات فرهنگ ایران زمین.
- ابوعلی سینا (۱۳۶۳)، *قانون در طب*، ترجمه عبدالرحمن شرفکندی (هه ژار)، تهران: انتشارات سروش.
- ابویوسف، القاضی، یعقوب بن ابراهیم (۱۹۹۰م)، *الخراج*، صححه شیخ احمد محمد شاکر، لبنان - بیروت: دارالحدیث.
- احسن، محمد مناظر (۱۳۶۹)، *زندگی اجتماعی در حکومت عباسیان*، ترجمه مسعود رجب‌نیا، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- اشپولر، برتولد (۱۳۸۶)، *تاریخ ایران در قرون نخستین اسلامی*، ترجمه مریم میراحمدی، ج ۲، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- اوشیدری، جهانگیر (۱۳۷۴)، *دانشنامه مزدیسنا*، تهران، نشر مرکز.
- ایزدپناه، مهرداد (۱۳۸۱)، *آشنایی با دین زرتشت*، تهران: نشر محور.

- برگ، پیترو (۱۳۸۹)، تاریخ فرهنگی چیست، ترجمه نعمت‌الله فاضلی و مرتضی قلیچ، تهران: پژوهشکده تاریخ اسلام.
- بویس، مری (۱۳۸۱)، زردشتیان، باورها و آداب دینی آنها، ترجمه عسکر بهرامی، تهران: انتشارات قنوس.
- بهار، مهرداد (۱۳۸۴)، پژوهشی در اساطیر ایران، پاره نخست و دوم، تهران: نشر آگه.
- تاج بخش، احمد (۱۳۸۱)، تاریخ مختصر فرهنگ و تمدن ایران قبل از اسلام، تهران: انتشارات یادواره کتاب.
- ثعالی نیشابوری، عبدالملک بن محمد بن اسماعیل (۱۳۶۸)، تاریخ ثعالی (مشهور به غرر اخبار ملوک الفرس و سیرهم)، ترجمه محمد فضائی، تهران: نشر نقره.
- جاحظ، عمرو بن بحر (۱۴۰۳ق/۱۳۶۱ش)، التبصر بالتجاره فی وصف ما یتظرف فی البلدان من الامتعة الرفیعه و الاعلاق النفسه و الجواهر الثمینه، تحقیق حسن حسنی عبدالوهاب، بیروت، دارالکتاب الجدید، چ ۲.
- جوادعلی (۱۹۵۲م)، تاریخ العرب قبل الاسلام، ج ۸، بغداد: مطبعة التفیض.
- چوکسی، جمشید کرشاسپ (۱۳۸۱)، ستیز و سازش زرتشتیان مغلوب و مسلمانان غالب در جامعه ایران نخستین سده‌های اسلامی، ترجمه نادر میرسعیدی، تهران: انتشارات قنوس.
- حدود العالم من المشرق الی المغرب (۱۳۶۲)، به کوشش منوچهر ستوده، تهران: انتشارات طهوری.
- خداوندی، مهربان (۱۳۷۸)، شناسائی زرتشت، تهران: انتشارات فروهر.
- خوارزمی، ابوعبدالله محمد بن احمد بن یوسف کاتب (۱۳۶۲)، مفاتیح العلوم، ترجمه حسین خدیو جم، تهران: انتشارات علمی فرهنگی، چ ۲.
- خورشیدیان، اردشیر (۱۳۸۶)، پاسخ به پرسش‌های دینی زرتشتیان، تهران: انتشارات فروهر.
- داتستان دینیک (۲۵۳۵ شاهنشاهی)، متن پهلوی ۹۲ پرشش، ویراسته هیرید تهمورس دینشاجی انکلساریا، به کوشش ماهیار نوایی نژاد، شیراز: مؤسسه آسیایی دانشگاه پهلوی.
- دارمستر، جیمز (۱۳۸۲)، مجموعه قوانین زردشت یا ونیدیداد اوستا، ترجمه موسی جوان، ویرایش علی اصغر عبداللهی، تهران: انتشارات دنیای کتاب.
- دانشنامه جهان اسلام (۱۳۷۵)، «باده»، زیر نظر مصطفی میرسلیم، ج ۱، تهران: انتشارات بنیاد دایرة المعارف اسلامی.
- درخت آسوریگ (۱۳۴۶)، متن پهلوی ترجمه فارسی ماهیار نوایی نژاد، تهران: انتشارات بنیاد فرهنگ ایران.
- رابرت، ال. بی (۱۳۸۹)، الگوها و فرایندها، ترجمه رحیم فرخ‌نیا، تهران: انتشارات جامعه‌شناسان.
- روایت پهلوی (۱۳۶۷)، ترجمه مهشید میرفخرائی، تهران: مؤسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی.
- روح الامینی، محمود (۱۳۷۹)، نموده‌های فرهنگی و اجتماعی در ادبیات فارسی، تهران: انتشارات آگاه، چ ۳.
- زرین کوب، عبدالحسین (۱۳۵۶)، «بسم الله، سفره ایرانی» از چیزهای دیگر، (مجموعه تقد، یادداشت، بررسی و نمایش واره) (۹-۲۵)، تهران: انتشارات جاویدان.
- ——— (۱۳۷۳)، تاریخ مردم ایران، کشمکش با قدرتها، ج ۲، تهران: انتشارات امیر کبیر.
- شهیدی، جعفر (۱۳۶۲)، تاریخ تحلیلی اسلام تا پایان امویان، تهران: مرکز نشر دانشگاهی.

- طارمی، حسن (۱۳۷۵)، «باده در قرآن و حدیث»، *دانشنامهٔ جهان اسلام*، ج ۱، تهران: بنیاد دایرة المعارف اسلامی.
- غزالی، ابوحماد امام محمد بن محمد (۱۴۰۶ ق)، *احیاء علوم الدین*، ج ۲، بیروت: [بی‌نا].
- فردوسی، ابوالقاسم (۱۳۶۶)، *شاهنامه*، به کوشش جلال خالقی مطلق، ج ۱، دفتر ۱.
- فرنیغ دادگی (۱۳۶۹)، *بندهشن*، گزارش مهرداد بهار، تهران: انتشارات توس.
- قبادیانی مروزی، ناصر خسرو (۱۳۷۰)، *سفرنامه*، به کوشش محمد دبیرسیاقی، تهران: انتشارات زوآر، چ ۴.
- کریستین سن، آرتور (۱۳۷۹)، *ایران در زمان ساسانیان*، ترجمهٔ غلامرضا رشید یاسمی، تهران: انتشارات دنیای کتاب.
- کلینی رازی، محمد بن یعقوب (۱۴۰۱ ق)، *الکافی*، تصحیح و مقابلهٔ علی اکبر غفاری، ج ۶، بیروت: دارالکتب-های الاسلامیه.
- کمپو، یوهان ادواردو (۱۳۸۸)، «احکام خوراکیها»، *دایرة المعارف نوین جهان اسلام*، ج ۱، تهران: نشر کنگره - نشر کتاب مرجع.
- کولب، ویلیام، جولوس گو لد (۱۳۷۶)، *فرهنگ علوم اجتماعی*، ترجمهٔ محمد جواد زاهدی مازندرانی، تهران: انتشارات مازیار.
- *گزیده‌های زاد سپرم* (۱۳۶۶)، ترجمهٔ محمد تقی راشد محصل، تهران: انتشارات مؤسسهٔ مطالعات و تحقیقات فرهنگی.
- گیرشمن، ر (۱۳۴۹)، *ایران از آغاز تا اسلام*، ترجمهٔ محمد معین، تهران: انتشارات بنگاه ترجمه و نشر کتاب، چ ۳.
- گیمن، ژاک دوشن (۱۳۷۵)، *دین ایران باستان*، ترجمهٔ رؤیا منجم، تهران: انتشارات فکر روز.
- محمدی، سیدیو ک (تابستان ۱۳۷۰)، «الگوهای فرهنگی»، *مجلهٔ فرهنگ*، ویژه‌نامهٔ علوم اجتماعی، مؤسسهٔ مطالعات و تحقیقات فرهنگی، کتاب ۹، ش ۶۴۲.
- مختاریان، بهاره (۱۳۸۹)، «ساختار تغذیه در اسطورهٔ مشی و مشیان، براساس متون زبان‌های باستانی ایران»، *زبان شناخت*، س ۱، ش دوم، تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.
- مزدپور، کتابون (۱۳۸۱)، *نیایش برای درگشتگان، سروش پیرمغان*، تهران: نشر ثریا.
- مسعودی، ابوالحسن علی بن الحسین (۱۳۷۴)، *مروج الذهب ومعادن الجواهر*، ترجمهٔ ابوالقاسم پاینده، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی، چ ۵.
- _____ (۱۳۶۴)، *التنبيه والاشراف*، ترجمهٔ ابوالقاسم پاینده، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- معین، محمد (۱۳۶۴)، *فرهنگ فارسی*، ج ۶، تهران: انتشارات امیر کبیر.
- مقدسی، ابو عبدالله محمد بن احمد (۱۳۸۵)، *احسن التقاسیم فی معرفة الاقالیم*، ترجمهٔ علینقی منزوی، تهران: انتشارات کومش، چ ۲.
- مقدسی، مطهر بن طاهر (۱۳۷۴)، *آفرینش و تاریخ*، ترجمهٔ محمد رضا شفیعی کدکنی، تهران: نشر آگه.
- موسی‌پور، ابراهیم (۱۳۸۶)، «تاریخ اجتماعی، رویکردی نوین به مطالعات تاریخی»، *فصلنامهٔ تاریخ و تمدن*

- اسلامی، س سوم، ش ۶.
- (پاییز و زمستان ۱۳۹۰)، «مناسبات دین با فرهنگ غذایی مردم در دوران صفوی-قاجاری»، فصلنامه تاریخ و تمدن اسلامی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، س ۷، ش ۱۴، صص ۱۱۳-۱۴۱.
- موله، ماریان.م [بی تا]، *ایران باستان*، ترجمه ژاله آموزگار، تهران: انتشارات دانشگاه تهران.
- مینوی خرد (۱۳۶۴)، ترجمه احمد تفضلی، به کوشش ژاله آموزگار، تهران: انتشارات توس.
- Geertz, clifford (1973), *the Interpretation of cultures*, selected essays, New York: Basic Books, pp. 90-112.



پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی