

تاریخ و فرهنگ، سال چهل و هفتم، شماره پیاپی ۹۵،
پاییز و زمستان ۱۳۹۴، ص ۸۳-۵۵

دکان‌های غذایی و غذاهای آماده در ایران دوره اسلامی* (قرن دوم تا هفتم هجری)

کبری نودهی / دانشجوی دکتری دانشگاه اصفهان^۱

دکتر هادی وکیلی / دانشیار دانشگاه فردوسی مشهد^۲

چکیده

ایران طی قرون دوم تا هفتم هجری یکی از دوره‌های پررونق تاریخی خود را پشت سر گذاشت. این رونق در ابعاد مختلف بروز کرد. یکی از این حوزه‌ها، حوزه اقتصاد و زندگی مادی مردم بود. به واسطه بهبود نسبی سطح درآمد اقشار مختلف مردم و رشد زندگی شهری و نیز تجربه سطح معینی از اقتصاد پولی، بازار در ایران با تحولاتی روبه‌رو و مشاغل جدیدی به آن اضافه شد؛ از جمله، دکان‌هایی که مواد غذایی و غذاها در آن به فروش می‌رسید. دکان‌هایی که به دلیل توجیه اقتصادی، گاه یک گروه از مواد غذایی مانند لبنیات را به صورت تخصصی در چندین مغازه می‌فروختند. علاوه بر فروش مواد خام، یکی دیگر از ویژگی‌های این تحول وجود دکان‌هایی بود که به تهیه و فروش غذاهای آماده و تدارک مکانی برای صرف آن می‌پرداختند. این مقاله می‌کوشد بر اساس متون سده‌های دوم تا هفتم هجری، علل پیدایی و رونق این دکان‌ها را بررسی کند و نیز ویژگی‌ها و نوع محصولات آن‌ها را شرح دهد.

کلیدواژه‌ها: دکان‌های غذایی، خوراک، ایران دوره اسلامی.

* تاریخ وصول: ۱۳۹۳/۰۳/۲۸؛ تاریخ تصویب نهایی: ۱۳۹۵/۰۲/۲۰

1 . Email: nodehi14@gmail.com

2 . Email: vakili355@yahoo.com

DOI: 10.22067/history.v47i12.36461

مقدمه

هم‌زمان با آغاز حرکت تمدن اسلامی از قرن دوم و دوران شکوفایی آن از سده چهارم به بعد، وجوه مادی این تمدن نیز به اوج رونق دست یافت. یکی از این ابعاد، خوراک و مسائل مربوط به آن بود. علی‌رغم تصور عموم که دکان‌های فروش غذا را در فرهنگ ایرانی محدود می‌دانند، با بررسی منابع مشخص می‌شود در ایران نیز انواع این دکان‌ها و به نوعی رستوران‌ها وجود داشته است. با این حال، یافتن اطلاعات در باب تاریخ اجتماعی، به‌ویژه این مبحث در ایران قرون مدنظر، کاری دشوار است و باید به‌طور جسته‌گریخته و در کتاب‌های غیرتاریخی نظیر آثار عرفانی و ادبی و داستانی از آن سراغ گرفت. به‌طور پراکنده نویسندگانی از جمله مرتضی‌راوندی در مجلد پنجم تاریخ اجتماعی ایران و محمد مناظر احسن در زندگی اجتماعی در عصر عباسیان به این موضوع در قرون مورد نظر اشاراتی داشته‌اند. اما به تعداد اندکی از این دکان‌ها توجه داشته، دلایل رونق آن‌ها را پرداخته بررسی نکرده‌اند. دکان‌های غذایی در پژوهش‌های محققان اقتصاد و بازار مانند شهرام یوسفی‌فر و علی بحرانی‌پور نیز آنچنان که بایسته بوده مورد توجه قرار نگرفته و به‌عنوان بخشی از کلیت مد نظرشان نقشی حاشیه‌ای داشته است. دانشنامه جهان اسلام نیز در دو مدخل «دکان» و «بقالی» به بخشی از کارکردهای دکان‌های غذایی پرداخته است. ردگیری این مغازه‌ها در قرون بعد به‌ویژه صفویه بدین سو، به دلیل باقی ماندن منابع اختصاصی در این باره به سهولت امکان‌پذیر است.

ایرانیان از قدیم دارای دکان‌های غذایی بوده‌اند. لفظ دکان که گویا به فارسی قبل از اسلام باز می‌گردد (منفرد، ۱۷/۸۵۶)، از وجود این اماکن در ایران باستان حکایت دارد. این کلمه در اشعار اولین شعرا بزرگ فارسی‌زبان که پرورش‌یافته پهنه خراسان بودند، به کار رفته است. باید در نظر داشت خراسان اولین جایی بود که فارسی دری در آن شکل گرفت و بسیاری از عناصر زبان پهلوی را در خود حفظ کرد. شاعرانی نظیر اسدی طوسی و رودکی و فردوسی این واژه را به معنای مکانی برای بیع و شری (خرید و فروش) به کار برده‌اند (دهخدا، «دکان»). تغییرات در حوزه اجتماعی و تمدنی ایران به‌کندی رخ می‌داد؛ مگر آنجا که با ایدئولوژی و مذهب حاکم در تضاد بود. برای نمونه، بسیاری از آداب و رسوم باستان مانند جشن نوروز در دوره اسلامی نیز تداوم یافت و حتی میان اعراب هم نفوذ کرد؛ چراکه اسلام با آن برخوردی نداشت. از این رو، می‌توان گفت برخی از این دکان‌ها در ایران باستان نیز وجود داشت.

زندگی شهرنشینی خود مستلزم وجود این دکان‌ها بود؛ چنانکه از وجود قصابی (فردوسی، ۸/۲۵۰، ۲۵۱) و نانوايي و نیز خوراک‌های مختصر آماده در بازار ایران باستان اطلاع داریم (دریایی، ۱۱۲). علی‌رغم نبود شواهد کافی از وجود سایر اغذیه‌فروشی‌ها، می‌توان احتمال داد تعداد دیگری از این دکان‌ها نیز موجود

بوده‌اند. این نکته را با توجه به سفره غذای ایرانیان و نیز تجملات فراوانی درمی‌یابیم که در غذای خلفا و بزرگان دوره اسلامی گزارش شده و به گفته محققان، برگرفته از ایران باستان بوده است. با توجه به رونقی که دیگر ابعاد تمدنی ایران پس از اسلام به خود دید، شاید بتوان از گسترش این دکان‌ها در دوره اسلامی نیز سخن گفت.

این دکان‌ها در شهرها، به‌ویژه شهرهای بزرگ، از عوامل اصلی حیات شهری به حساب می‌آمدند. با بهبود زندگی مادی، افزایش جمعیت شهری، ورود به اقتصاد پولی و نیز افزایش این مبادلات در شهرها، امکان تهیه ارزاق عمومی به‌طور مستقل توسط افراد و خانواده‌ها تا حد زیادی منتفی شد. از آن پس ارائه این خدمات را شبکه‌ای از کشاورزان، کوچ‌نشینان، بازرگانان و بازاریان عهده‌دار شدند. اما جامعه اسلامی علاوه بر تولید و توزیع و عرضه مواد خام غذایی، مرحله دیگری را نیز تجربه کرد: طبخ غذا و فروش آن. در این مرحله، گاه با چنان رونقی روبه‌رو بودند که به‌ناچار به مرحله عرضه تخصصی هم گام نهادند. برای نمونه، می‌توان از عرضه انواع محصولات لبنی در دکان‌های جداگانه نام برد. دکان‌های غذایی ایران را به‌طور کلی می‌توان به دو دسته تقسیم کرد:

۱. دکان‌هایی که مواد خام غذایی عرضه می‌کردند؛ مانند گندم، حبوبات، گوشت، میوه و...؛
۲. دکان‌هایی که غذاهای آماده می‌فروختند؛ مانند دکان‌های کباب‌پزی، بریان‌گری، حلواپزی، بوردی و... که مشتریان خاص خود را داشتند و سودآوری معقول آن‌ها سبب ادامه حیات این دکان‌ها می‌شد.

دکان‌های غذایی: عوامل پیدایی و رونق‌ناشی و مطالعات فرسنگی

پس از فتح و پایان جنگ و شورش‌ها، ایران حیات جدید خود را تحت تعالیم اسلام آغاز کرد. اعراب مستقر، رفته‌رفته جذب تمدن ایرانی شدند و این تمدن نیز پذیرای آموزه‌های اسلام گردید. ورود به دنیای جدید، وادی‌های تازه‌ای به روی ایران و ایرانی گشود. خیزش جهان اسلام به سوی تمدن عظیم خود به‌ویژه پس از استقرار خلافت عباسی سرعت گرفت. خلافت اسلامی بخش‌های متنوعی به لحاظ نژاد، جغرافیا، اقتصاد، فرهنگ و... را شامل می‌شد که با برداشتن موانع و اتخاذ روح تساهل و مدارای اسلامی ظهور تمدنی شکوفا را موجب شد. هر کدام از این اجزا، به‌ویژه نقاط با پیشینه تمدنی قوی‌تر، در ابعاد مختلف شاهد رونق و گسترش شدند. یکی از این نقاط ایران بود که به گفته عده‌ای فعال‌ترین بخش آن به حساب می‌آمد (مطهری، ۳۲۲).

بسیاری از تحولات تمدن اسلام و البته ایران، در همین جغرافیای به‌هم‌پیوسته ریشه داشت: اتصال به

واحدی بزرگ‌تر با یک مرکز فرماندهی به نام اسلام. کشورهایی که پیش‌تر با هم در حال ستیز بودند، به مناطق مختلف امپراتوری واحد اسلام تبدیل شدند. مرزها و کینه‌ها برداشته شد؛ چون کشور جزئی از پیکره بزرگ‌تری شد که خطر مهمی آن را تهدید نمی‌کرد. دیگر روم مقتدری در کار نبود که سرزمین ایران را به‌طور مستقیم تهدید کند. دشمنان شرقی را نیز مرزبانان دولت‌های شرق مانند سامانیان به‌خوبی مدیریت و کنترل می‌کردند.

از پیامدهای این جغرافیای گسترده اسلامی و امنیت حاکم بر آن، ارتقای تولیدات اقتصادی از جمله تولیدات کشاورزی (به دلیل تمرکز نیروی انسانی روستاها بر کشاورزی به‌جای جنگ) و نیز بهبود ارتباطات و حمل‌ونقل و افزایش گستره آن بود. چون دشمن درخور توجهی باقی نمانده بود و نگاه به بیرون و مراقبت از مواضع خارجی از میان رفته بود، مسلمان ایرانی فرصت یافت توانش را به‌گونه‌ای متمرکزتر صرف ابعاد دیگری از جمله اقتصاد کند. کشاورزی و باغداری از وجوه مهم تولید در دنیای کهن بود که در این دوره ارتقا یافت.

تولیدات کشاورزی فراتر از اقتصاد معیشتی بود. مازاد تولید صادر می‌شد. بخشی از صادرات آن درون شهری و بخشی برون‌شهری و از ایالتی به ایالت دیگر بود. میان شهرها و روستاهای آن پیوستگی بالایی برقرار بود و اغلب محصولات کشاورزی و تره‌بار برای رفع نیاز خود روستائیان و ساکنان شهرها تولید می‌شد؛ اما بخش قابل ملاحظه‌ای نیز به دیگر نقاط صادر می‌گردید. مازاد تولید برای عرضه در بازار به میزان چشمگیری در دستور کار قرار داشت. این امر سبب دگرگونی و تنوع مواد غذایی در نقاط مختلف شد. در تولید و صدور این محصولات، سرمایه شخصی بازرگانان، نقش اصلی را داشت و دولت‌ها در این مبادلات تأثیر چندانی نداشتند. این درحالی بود که دولت بزرگ‌ترین مالک ارضی و عمده‌ترین صاحب صنایع تبدیلی بود و در نتیجه، بزرگ‌ترین قدرت اقتصادی قلمرو خود محسوب می‌شد (رودنسون، ۵۷ و ۵۸).

این امر تا آنجا گسترش یافت که برخی مناطق به عرضه بعضی مواد غذایی شهره شدند و به‌گونه‌ای تخصصی به تولید و صدور آن پرداختند؛ مانند گلاب شیراز (اصطخری، ۱۳۳؛ ابن‌حوقل، ۶۵)، زیره کرمان (مقدسی، ۶۹۳)، زعفران خراسان، خربزه خوارزم (اصطخری، ۲۰۸) و امثال آن. این سرعت انتقال و اصولاً امکان ارتباط میان نقاط مختلف جهان اسلام، هم غذاهای گوناگون را به آن‌ها شناساند و هم مواد جدیدی را به غذاهای سابق آنان افزود. البته باید یادآوری کرد که از نظر غذایی، غنی‌ترین بخش جهان اسلام خود ایران بود که رژیم‌های غذایی مسلمانان دیگر مناطق را دگرگون کرد (افشار، مقدمه). بهبود

کشاورزی و تجارت محصولات مرتبط با آن به ارتقای وضعیت مالی کارکنان مستقیم و غیرمستقیم این دو حوزه انجامید.

رشد شهرنشینی یکی دیگر از این عوامل بود (راوندی، ۱۰۲/۵، ۲۵۶-۲۷۵). این تحول کم و بیش در تمام نقاط جهان اسلام در جریان بود و فارغ از دولت‌های، در قالب حرکتی پیشبرنده شکل و محتوای جهان اسلام را دگرگون کرد. امنیت، سیاست، اقتصاد و فرهنگ عوامل درهم‌تنیده‌ای بودند که به‌گونه‌ای پیچیده و متقابل بر روی هم اثر می‌گذاشتند. شهرنشینی، در ابعاد مختلف آن، مهم‌ترین عرصه ظهور و بروز روابط متقابل این عوامل بود. از یک سو، زندگی شهری در پی رونق اقتصاد و امنیت گسترش یافت و مکان مناسبی برای بروز حیات فرهنگ اسلامی شد. از سوی دیگر، حیات شهرنشینی به تکامل عوامل ایجاد خود می‌انجامید. مظاهر زندگی شهری دچار تغییر و تحول شد و اشکال پیچیده‌تری به خود گرفت. بازارها یکی از کانون‌های اصلی شهرهای اسلامی و قلب تپنده اقتصادی آن‌ها بودند که در این دوره به شکوه خاصی دست یافتند (یوسفی فر، ۱۳۹۰، ۲۹-۵۶). بازار مواد غذایی، به‌ویژه یکی از نشانه‌ها و نتایج اصلی رشد شهرنشینی و گسترش نیازهای شهرنشینان و ورود به دوره‌ای متفاوت بود.

ابن خلدون، اندیشمند مسلمان سده هشتم، در نظریه عصیبت خود به این مرحله، عمران حضری یا شهری می‌گوید (ابن خلدون، ۱/۷۵). در مرحله عمران شهری، جامعه از حالت بدوی خارج می‌شود و رونق و تکلف و تجمل ابعاد آن را فرامی‌گیرد. ابن خلدون نیاز بشر را در حوزه خوراک به دو ساحت تقسیم کرده است:

۱. نیازهای ضروری که برای ادامه حیات لازم است؛ مانند گندم، جو، غله و...؛

۲. مواد تقنینی مانند خورش‌ها و میوه‌ها و... (همو، ۲، ۷۱۷).

آنچه در ایران سده‌های مدنظر رخ داد، عبور از مرحله اول و ورود به مرحله غیرضروری‌ها و افزایش تشریفات بود. وجود دکان‌هایی که غذاهای آماده می‌فروختند، نمادهایی از این تغییر به حساب می‌آمد. دکان‌هایی که نه تنها غذاهای ارزان متناسب با توان مالی عامه مردم، بلکه غذاهای تقریباً اعیانی مانند لکانه، بریانی، انواع شیرینی‌ها و حلواها عرضه می‌کردند.

وجود این دکان‌ها و تداوم حضورشان در بازارهای اسلامی نشان‌دهنده وجود تقاضا برای این اماکن بود. بخشی از مشتریان آن‌ها خود بازاریان بودند. آنان احتمالاً به دلیل زیادی کار یا دوری خانه که هر دو از رونق اقتصادی حکایت دارد، زمانی برای ترک دکان نداشتند و غذا را از یکی از این اغذیه‌فروشی‌ها تهیه و مصرف می‌کردند. بخشی دیگر از مشتریان، مسافران و کاروانیان بودند. عبور و مرور مسافران و

جهانگردان، طلاب علوم، بازرگانان و کاروان‌های تجاری و زیارتی (راوندی، ۱۱۱/۵) از تبعات یکپارچگی جهان اسلام بود. همچنین، اقشار مختلف مردم به دلایل گوناگون مشتری این دکان‌ها می‌شدند. حضور نیروهای نظامی نیز از عوامل رونق این دکان‌ها بود. البته این اردوها خود نوعی بازار سیار داشتند (فخر مدبر، ۲۸۶) که به نظر می‌رسد اجزای اصلی شکل‌دهنده آن پیشه‌وران و صاحبان مشاغل شهرهای مجاورشان بودند. غذا از نیازهای اصلی اردوهای نظامی بود. این امر خود در بازارگرایی دکان‌های غذایی مؤثر بود.

شبکه تولید، توزیع، نظارت و مصرف

غذاهای عرضه‌شده در دکان‌ها چند مرحله را طی می‌کردند: تولید، توزیع، آماده‌سازی و طبخ. بسیاری از مواد غذایی این دکان‌ها و کلاسبدهایی ایرانیان در داخل کشور تولید می‌شد و به‌ویژه به روستاهای اطراف بستگی داشت. اگرچه مردم و دکان‌داران از مواد غذایی دیگر مناطق ایران و حتی سایر بخش‌های امپراتوری اسلامی و خارج از آن نیز استفاده می‌کردند، به نظر می‌رسد رقم این مواد چندان بالا نبود و مربوط به مواد غذایی با ماندگاری طولانی بود. سبزیجات، میوه‌ها، انواع غلات و فراورده‌های لبنی و گوشتی بیشتر در اطراف شهرها تولید می‌شد. محصولات کشاورزی بزرگ‌ترین گروه غذایی ایرانی‌ها، غالباً در روستاها و توسط ساکنان آن انجام می‌گرفت. با اینکه تلاش و اولویت آنان رفع نیازهای خانواده بود، مازاد تولید اغلب کفاف نیاز سالانه شهرها را می‌داد. مازاد تولید را یا روستاییان خود به بازرگانان عرضه می‌کردند یا مقادیری را به‌عنوان مالیات به دولت می‌پرداختند و بدین ترتیب، راهی شهرها می‌کردند. پیشرفت مناسبات شهری تا حد زیادی به رشد مناسبات کشاورزی و گسترش اقتصاد زراعی بستگی داشت (یوسفی‌فر، ۱۳۸۷، ۸)، اما روستاها نیز خود پس از رشد شهر و شهرنشینی به‌طور متقابل تحت تأثیر آن قرار می‌گرفتند. روستاهای قرون مدنظر را به‌طور کلی به دو دسته می‌توان تقسیم کرد:

۱. روستاهای در حال دادوستد با شهر؛

۲. روستاهای وابسته به اقتصاد بازار و دارای اقتصاد طبیعی (خودبسنده و دارای اقتصاد معیشتی) که فقط با مالکان خود و مأموران مالیات دولت طرف بودند (همو، ۱۶).

روستاهای نوع اول بیشتر به عرضه محصولات به شهرها می‌پرداختند. دورنمای سودآوری آن باعث می‌شد برخی سرمایه‌داران شهری در این روستاها سرمایه‌گذاری کنند (همو، ۸). بدین ترتیب، این روستاهای مرتبط با شهر می‌توانستند هم نیازهای معمول و هم نیازهای سفارشی را تأمین کنند. سلیقه‌های

مصرف کنندگان از طریق این سرمایه‌گذاران و دیگر مجاری ارتباطی مانند تردد تجار شهری یا اقامت برخی طبقات در بعضی فصول در این روستاها منتقل می‌شد.

کوچ‌نشینان نیز در تهیه و تأمین فرآورده‌های لبنی و گوشتی شهرها، در کنار روستاییان و البته با درصدی بالاتر، نقش داشتند. حلقه واسط در انتقال مازاد تولیدات این دو گروه به شهرها، بازرگانان خرد بودند. هرکدام از آنان انبارهایی برای ذخیره‌سازی اجناس خریداری شده در بازار یا دیگر مکان‌ها داشتند (ابن حوقل، ۱۶۸). این امر به خصوص برای مواد با ماندگاری طولانی ممکن بود؛ اما مواد فسادپذیر مانند سبزیجات، میوه‌ها، شیر، ماهی و ... به سرعت به محل مورد نظر برده و فروخته می‌شد. پس از توزیع مواد غذایی، به جز دکان‌ها و مشاغلی که مواد خام می‌فروختند، دکان‌داران آماده طبخ و عرضه آن به مصرف کنندگان می‌شدند.

مشتریان دکان‌های غذایی طیف متنوعی از اقشار مردم بودند که بسته به وضعیت مالی، خریدار غذاهای آماده بودند. دکان‌هایی مانند نانوبی، آردفروشی، بقالی و قصابی مشتریانی از همه طبقات داشتند؛ اما بعضی دکان‌ها مشتری‌های خاص خود را داشتند. جگرپزی، بریانگری، لکانه‌پزی، حلواپزی و امثال آن پذیرای طبقات متوسط و بالا بودند؛ چراکه غذاهای آنان جزو غذاهای گران به حساب می‌آمد (بسحق اطعمه، ۲۶). در مقابل، عمده مشتریان مغازه‌هایی مانند بوردی و آش‌فروشی و هریسه‌پزی، قشرهای پایین جامعه بودند (همو، ۲۸، ۲۹). اما به طور کلی باید گفت بیشترین استقبال کنندگان از این دکان‌ها، خود بازاریان بودند که همسایگان آن‌ها به شمار می‌رفتند. مسافران و کارگران حاضر در شهر نیز که از خانه دور بودند، دیگر مشتریان این دکان‌ها بودند. به سبب وجود این‌گونه خریداران، صاحبان مغازه‌های غذایی مکانی هم برای صرف آن تدارک می‌دیدند (مقدسی، ۱۲۹). گاهی اوقات این مکان، طبقه بالای دکان بود (منفرد، ۸۵۷/۱۷). این‌ها دکان‌هایی نظیر طبّاخی (دهلوی، ۱۳۶) و آش‌فروشی بودند که غذاهای خود را در خوان یا خوانچه‌هایی، به نحوی آراسته، به مشتریان عرضه می‌کردند (بیغمی، ۹۸). خانواده‌ها نیز از دیگر مشتریان آن‌ها بودند.

در قرون بعدی، به ویژه پس از حمله مغول و رواج صوفیگری که خانقاه‌های بسیاری در ایران برپا گردید، تعداد زیادی از این افراد جذب این مکان‌ها (بسحق اطعمه، ۱۱۹) و از عوامل بی‌رونقی دکان‌ها شدند. خانقاه‌ها به چند طریق به اطعام فقرا و مسافران اقدام می‌کردند:

۱. محصولات زمین‌های وقفی خانقاه‌ها؛

۲. نذورات مردمی؛

۳. غذاهای آماده‌ اهدایی مردم به خانقاه‌ها (بخاری، ۱۸۳؛ بسحق اطعمه، ۱۹۷).
 درباره‌ قیمت غذاها یا سطح آن به نسبت درآمد اقشار مصرف‌کننده در منابع اطلاعی منعکس نشده‌است؛ اما می‌دانیم در کنار فروش نقدی، فروش نسیه نیز وجود داشت (قشیری، ۲۴۱؛ غزالی، ۲/۲۷۵).

نظارت بر دکان‌های غذایی همواره وجود داشت. این مهم بر عهده‌ سازمان حسبه بود که اساسی‌ترین بخش وظایف آن، نظارت بر بازارها بود. این وظیفه در چند محور انعکاس می‌یافت که به‌ویژه درباره‌ دکان‌های غذایی مصداق داشت: صحت و سلامت ترازوها و پیمان‌ها، عاری‌بودن خریدوفروش از نیرنگ، مبارزه با احتکار، توجه به نظم و آبادانی بازار و نیز نرخ‌بندی کالاها (صرامی، ۹۹). این سازمان، برای حضور مستمر و نظارت دقیق، مکانی با عنوان دکه‌ حسبه در بازار داشت و از دستیارانی به نام عریف یا عریف‌السوق برای نظارت کامل و سریع‌تر بهره می‌برد؛ زیرا مشاغل و تخصص‌های غذایی فراوانی در بازارها، به‌ویژه شهرهای بزرگ، وجود داشت و محتسب نمی‌توانست با آگاهی‌های محدود خود، غش و دیگر رفتارهای فریبکارانه را در تمام این مشاغل تشخیص دهد. این همکاران محتسب را نایب نیز می‌نامیدند. در بسیاری از مواقع عریف و حتی محتسب از میان اصناف مختلف برگزیده می‌شدند تا اشراف آن‌ها به فنون مشاغل، به حذف ناراستی‌ها سرعت ببخشد (ساکت، ۳۴۴؛ ابن‌اخوه، ۲۱۲، ۲۱۶، ۲۱۸).
 به‌طور کلی، نظارت‌های سازمان حسبه بر مشاغل و دکان‌های غذایی به چهار دسته تقسیم می‌شد: بهداشت، گران‌فروشی و احتکار، اوزان و نیز غش.

بهداشت: یکی از تذکرات اصلی محتسبان به صاحبان دکان‌های غذایی رعایت بهداشت بود. این مسئله برای دو دسته از مواد غذایی کمتر بود: یکی مواد غذایی خشک مانند حبوبات و گندم و دیگر مواد غذایی که به پخت و فراوری نیاز نداشتند. اما دیگر مشاغل مانند نانوائی، قصابی، بریانگری، عصارای و شربت‌سازی را محتسبان همواره بازرسی می‌کردند. شست‌وشوی ظروف استفاده‌شده در مراحل آماده‌سازی یا عرضه‌ محصول نهایی از موارد تأکید ناظران حسبه بود؛ چراکه به‌طور مستقیم با سلامت جامعه در ارتباط بود. این ظروف می‌بایست با آب تازه و سالم شسته می‌شد. به نظافت افراد شاغل در دکان‌ها نیز به‌اندازه‌ نظافت ظروف توجه می‌شد. از جمله، الزام به استفاده از سربند یا دهان‌بند یا شستن دست‌ها پیش از شروع کار از توصیه‌های همیشگی متولیان امر حسبه بود (کاشفی سبزواری، ۲۶۶، ۲۶۷). تمیز نگه داشتن معابر نیز بسیار اهمیت داشت. آنان نباید پسمانده‌های غذاها را در معابر رها می‌کردند (ابن‌اخوه، ۸۹). مراقبت از نیامیختن غذای مانده با غذای سالم از دیگر وظایف بهداشتی مأموران حسبه بود (همو، ۹۷).

گران‌فروشی و احتکار: محتسبان معمولاً در تعیین نرخ کالاها و خدمات دخالتی نمی‌کردند، مگر در صورت شکایت مردم یا در مواقع غیرعادی به خصوص، در هنگام بروز عوامل تهدیدکننده؛ عواملی مانند قحطی، خشکسالی، جنگ یا محاصره‌های طولانی مدت که خوراک و به‌طور مشخص تر، قوت غالب مردم را تهدید می‌کردند. در این زمان، دولت‌ها توسط حسبه بر امنیت غذایی نظارت می‌کردند (ماوردی، ۵۰۶). حکومت‌ها همواره تلاش می‌کردند قیمت مواد غذایی را متعادل نگه دارند؛ چراکه این مسئله از عوامل اساسی آرامش جوامع تحت کنترلشان به حساب می‌آمد (سپفی هروی، ۵۰۵).

اوزان: بازرسی ترازوها و پیمانانه‌ها نیز از مباحث مهم ورود محتسبان به امر نظارت بر بازار بود. در این راستا، روش‌های عمده آنان عبارت بود از: آزمون این ابزارها در دکان‌ها از سویی و جلوگیری از استفاده از اوزان و پیمانانه‌هایی که رایج نبودند و اندازه‌گیری محصول عرضه‌شده با ابزارهای خودشان از سوی دیگر (مستوفی، ۱۳۳۶، ۳۶).

غش: غش در معامله از دیگر موارد ورود محتسبان به دکان‌های غذایی و کنترل آن‌ها بود. محتسبان نظارت می‌کردند تا دکان‌داران از مواد نامرغوب یا شب‌مانده برای تهیه غذا استفاده نکنند؛ مانند به‌کاربردن کاجیره به جای زعفران (ابن اخوه، ۸۰).

دکان‌ها و مشاغل مرتبط با غذا همگی در طول سال فعالیت دائمی نداشتند. برخی از آن‌ها مانند میوه‌فروشی و بوردی و یخ‌فروشی به‌طور ویژه در تابستان‌ها و ماه‌های گرم سال مشغول ارائه خدمات بودند؛ چرا که کشت و برداشت محصولات باغی و زراعی در این زمان انجام می‌شد. افزون بر این، در این ماه‌ها مشتریان بیشتری برای این مغازه‌ها یافت می‌شد. این امر به‌ویژه به سبب هوای مناسب برای عبور کاروان‌های زیارتی و تجاری و دیگر مسافرت‌ها بود. اما، دکان‌های دائمی مانند نانوايي به‌واسطه پیوند اساسی با زندگی مردم پیوسته به مشتریان خود خدمات می‌دادند. دکان‌هایی مانند قصابی و شربت‌سازی و حلواپزی نیز دائمی بودند؛ زیرا به محصولات فصلی وابسته نبودند و نیز می‌توانستند مواد لازم را در تمام طول سال ذخیره کنند. بسیاری از این دکان‌داران برای اینکه با تعطیلی روبه‌رو نشوند، مواد لازم را یا خود انبار می‌کردند یا از بازرگانانی می‌خریدند که آن‌ها را ذخیره کرده بودند. تعطیلی دکان‌های غذایی، به‌ویژه نانوايي‌ها و بقالی‌ها، با حساسیت نگریده می‌شد. برقراری و خدمت‌رسانی آن‌ها به‌عنوان نمادی از امنیت غذایی و به‌طور کلی، امنیت سیاسی و اقتصادی و اجتماعی جامعه نمودار می‌شد و از عوامل ارزیابی آرامش روانی مردم به حساب می‌آمد (هروی، ۴۶۶، ۵۰۸، ۵۲۳). دولت‌ها و حکومت‌ها نیز نگاه ویژه‌ای به این حوزه داشتند و گاه، به بهای خالی شدن خزانه و ذخیره خود می‌کوشیدند فضا را عادی کنند (فخر

مدیر، ۱۰۷).

غلات، به‌ویژه گندم، مهم‌ترین و حساس‌ترین ماده غذایی به حساب می‌آید و در الگوی کشاورزی تمام مناطق ایران جایگاه ویژه‌ای داشت. نویسندگان کتب جغرافیایی و تاریخی در ذکر محصولات کشاورزی شهرها و مناطق، اغلب غله را به‌عنوان اولین رقم تولیدات ذکر کرده‌اند (قزوینی، ۱۵۲، ۱۵۴). حتی در نقاطی که به تولید محصولات ویژه فروش در بازار تخصص یافته بود، نیز کشت گندم در اولویت قرار داشت. درواقع، اکثر مناطق به دلیل اهمیت گندم، خود تأمین آن را به عهده می‌گرفتند؛ زیرا خرید غله از دیگر مناطق ممکن بود با دشواری‌هایی فراوانی روبه‌رو شود. برای نمونه، جنگ‌ها (ابن عربشاه، ۱۴۳؛ بسحق اطعمه، ۱۹۷) و خشکسالی‌های منطقه‌ای می‌توانست ورود این محصولات و در نتیجه، امنیت غذایی ساکنان را با مشکلاتی روبه‌رو کند.

شهرهای ایران در این قرون بسته به موقعیت سیاسی، جغرافیایی، تجاری و مذهبی اهمیت و وسعت متفاوتی داشتند و به‌ویژه، از نگاه حیات اقتصادی دارای مراتب متعددی بودند. جمعیت مستقر در آن‌ها، از شهری به شهر دیگر، متناسب با این عوامل متغیر بود. شهرهای پرجمعیت‌تر نیازهای بیشتری نیز در حوزه غذایی داشتند. به همین دلیل، شمار دکان‌های غذایی در شهرهای اصلی بیشتر بود. شهرهایی مانند بغداد، اصفهان، شیراز، نیشابور، هرات، مرو و تبریز اغلب، این دکان‌ها را در خود جای می‌دادند؛ اما در شهرهای کم‌جمعیت‌تر که در مسیر راه‌های ارتباطی اصلی نیز نبودند، تعداد این دکان‌ها به موارد ضروری و پرمشتری محدود می‌شد و دکان‌هایی که غذایشان تفریحی و تقلاتی محسوب می‌شد، به‌ندرت به چشم می‌خورد.

محل استقرار دکان‌های غذایی دو گونه بود: یا به‌طور پراکنده در بازارهای اصلی جای داشتند یا میدان‌ها و راسته‌هایی مستقل برای آنان ایجاد می‌شد (کلاویخو، ۲۸۷؛ سعدی، ۱۳۵۹، ۸۳). عام‌ترین شکل آن‌ها نوع اول بود. در امتداد راسته‌های مشاغلی مثل پارچه‌فروشی، دکانی از سنخ دکان‌های غذایی نیز وجود داشت (دهلوی، ۱۳۶). حضور این دکان‌ها در بازار به‌واسطه مشتریانش که بیشتر از بازاریان بودند، الزامی می‌نمود؛ اما آن‌ها به سبب نوع کارشان، همواره دیگر بخش‌های بازار را تهدید می‌کردند. آتش‌سوزی از عمده مشکلات همجواری این دکان‌ها بود؛ چنانکه بازار بخارا به این دلیل کاملاً از میان رفت (نرشخی، ۱۱۳). احتمالاً به همین واسطه بود که گاه این دکان‌ها به میدان‌هایی خاص منتقل می‌شدند که تمام مشاغل غذایی از جمله قصابی، نانوايي، میوه‌فروشی، طبخ‌ی و ... در آن جمع بودند. ساعات ارائه خدمات آن‌ها نیز از دیگر دکان‌ها بیشتر بود (کلاویخو، ۲۸۷). مسائل بهداشتی نیز از دیگر عوامل ناهماهنگی این دکان‌ها با کلیت بازار بود که این مسئله را محاسبان به‌دقت زیر نظر می‌گرفتند.

به جز دکان های غذایی که مکان خاصی داشتند، مواد غذایی در جایگاه های موقت یا دست فروشی ها نیز فروخته می شدند. عوامل احتمالی که باعث می شد این مشاغل به نوعی خانگی در ایران بسیار باشند، عبارت بود از: نداشتن توان مالی برای تهیه دکان یا مقدار کم کالای عرضه شده و امکان فروش سریع تر آن. دست فروشان، غذا یا مواد غذایی را که در خانه تهیه کرده بودند، در طبق یا دیگر ظروف قرار می دادند و در بازار یا محله های مسکونی حرکت و با تبلیغ آن، مردم را به خرید تشویق می کردند. آنان به مشتریان شناخته شده خود نسیه نیز می دادند (سعدی، ۱۳۵۹، ۱۴۸)؛ اما رویکرد اصلی، معامله نقدی بود (مولوی، ۲۶۳). از جمله دست فروشان می توان به شیرینی فروشان (بخاری، ۲۱۳)، خرما فروشان یا تمارها (عطار، ۱۹۰۵، ۱۰۳/۱؛ میدانی، ۱۴۵) و سقاها اشاره کرد (کریمی، ۶۵).

اسلام که با ورودش دین زرتشتی را از زندگی مادی و معنوی ایرانیان عقب زده بود و نفوذی آرام اما پایدار در عمق فرهنگ و تمدن ایرانی به جا گذاشته بود، اصلی ترین عامل شکل دهنده چهره غذایی این تمدن نیز شد (وکیلی، ۱۲۷-۱۴۴). فرق اسلامی در برخی موارد جزئی درباره بعضی از مواد غذایی اختلاف فهم داشتند؛ اما درباره آنچه در دکان های مدنظر این مقاله عرضه می شد، اختلافی وجود نداشت. در دکان های غذایی نیز می بایست حلال و حرام به دقت رعایت می شد؛ برای نمونه، در قصابی ها گوشت حیوانات حلال، در ماهی فروشی ها و ماهی پزی ها ماهی های حلال و در شربت سازی ها شربت های غیر مسکر و امثال آن.

بقالی

بقال در لغت به معنای سبزی فروش است (میدانی، ۹۶)، اما در فرهنگ عامه ایران به معنای خواروبار فروش بوده است (تفلیسی، ۱۴۳/۱). به طور کلی، هر آنچه به حوزه غذایی مربوط بود، در این دکان پیدا می شد؛ مانند خرما، لبنیات، ارده، برنج، ترشی و مویز (بسحق اطعمه، ۲۶-۲۷؛ سنایی، ۴۱۱/۲). حتی گزارش کرده اند که آنان میوه های فصل را نیز می فروختند (جامی، ۱۳۶۹، ۱۱۲؛ عطار، ۱۹۰۵/۱: ۱۴۹). بقالی ها عام ترین دکان های غذایی (کولن، ۶۰۳/۳) و در مناطق با رشد و جمعیت کمتر، حداقل مکان عرضه محصولات غذایی بوده اند. واژه دکان در اصل برای این مکان ها به کار می رفت (کریمی، ۵۲۱/۱) و سپس به دیگر مکان های فروش کالا نیز اطلاق شد. بقالی ها نه تنها در بازار، بلکه در محلات مسکونی نیز واقع بودند تا نیازهای خانوارها در کمترین زمان ممکن رفع شود (سعدی، ۱۳۵۹، ۸۳). در دروازه های شهرها نیز وجود این دکان ها ضروری بود؛ چراکه مردم به هنگام ورود به شهر و خروج از آن نیازهایی

داشتند (همو، ۱۶۱).

آسیابانی و آردفروشی

آسیابانی و آردفروشی از مشاغل مرتبط با خوراک بودند (کردی نیشابوری، ۱۰۴، ۱۰۷). این دو به شدت به هم پیوسته بودند؛ چراکه آردفروشان آرد دکان خود را از آسیابان می خریدند یا خود آسیا داشتند. اما بیشتر فرهنگ‌های لغت تا سده‌های هفتم و هشتم این دو شغل را به صورت جداگانه آورده‌اند (ادیب‌نطنزی، ۳۳، ۳۶؛ میدانی، ۷، ۹؛ کردی نیشابوری، ۱۰۴، ۱۰۷). آسیاها، به ویژه نوع آبی و بادی آن، از مناطق مسکونی دور بودند. شاید به همین دلیل، صاحبان آسیاها یا افرادی مستقل، دکان‌هایی برای عرضه آرد به وجود آوردند.

اصلی‌ترین جزء آسیا سنگ‌های آن بود (گاوآن، ۱۱۰). بعد از مدتی با کند شدن سنگ‌ها، باید آن‌ها را می تراشیدند (ابن‌اخوه، ۷۴). به آسیاهایی که با جریان آب به حرکت درمی آمدند، آب آسیا و آسیاب گفته می شد (قوام فاروقی، ۳۰). خراسی نوعی دیگر از آسیا بود که برای چرخش سنگ‌ها از چهارپایان استفاده می شد (نخجوانی، ۱۴۳؛ اسدی طوسی، ۵۹). نوع سوم آسیایی بود که با نیروی باد حرکت می کرد (ابن‌یمین، ۵۷۳). این آسیا به ویژه در خراسان ساخته می شد و به کار می رفت (حافظ‌ابرو، ۴۴). آسیاها معمولاً شخصی بودند؛ اما بعضی از مؤسسات مدنی مانند خانقاه‌ها نیز مالکیت برخی از آن‌ها را دارا بودند. این آسیاها را واقفان به خانقاه‌ها واگذار می کردند (هروی، ۷۵).

غلاتی که مردم به آسیابان تحویل می دادند، تمیز بود؛ اما غلات متعلق به آسیابان که از کشاورزان و تجار خریده بود، می بایست غربال می شد تا سنگ و خاک و خاشاک از آن جدا شود. تحویل غلات نیز به دو صورت بود: یا صاحب غله آن را منتقل می کرد یا آسیابان آن را از منازل مشتریان به آسیا می برد (ابن‌اخوه، ۷۴-۷۵). مردم پس از کسر حق الزحمه آسیابان، آرد خود را تحویل می گرفتند. این اجرت ممکن بود سبوس گندم یا آرد باشد (غزالی، ۱۵۰/۲). سهم آسیابان بسته به مناطق مختلف از یک‌دهم تا یک بیستم متغیر بود. آسیابان بسیار دقت می کرد که آرد غلات گوناگون از هم جدا باشد؛ چون حبوبات و غلات مختلفی برای آسیا کردن به آنان تحویل داده می شد (رازی، ۸۴). مردمی که کشاورزی نمی کردند؛ ولی قصد داشتند نان خود را در منزل بپزند، ناچار بودند آرد را بخرند. آنان آرد را از آسیابان یا آردفروش می خریدند. صاحبان این مشاغل گندم را از کشاورزان می خریدند و پس از آرد کردن می فروختند (عطار، ۱۳۸۴، ۶۶۱؛ بخاری، ۱۵۹).

رزازی

رزاز به معنای برنج کوب است (ادیب نظری، ۴۳). او شلتوک برنج را با دنگ می کوبید و برنج را از آن جدا می کرد. وی گاه این کار را در جایی دیگر انجام می داد و سپس، محصول نهایی را در دکان برای فروش عرضه می کرد (بسحق اطعمه، ۷۲). این شغل ویژه مناطقی مانند شمال ایران یا خوزستان بود که برنج از محصولات اصلی آن ها به شمار می رفت (اصطخری، ۱۷۲).

نانوایی

نان اساسی ترین قلم در سبب غذایی ایرانیان بود تا جایی که از غذا خوردن به نان خوردن هم تعبیر می کردند (فخر مدبر، ۱۴۵). مهم ترین دکان غذایی موجود در شهرها نانوایی بود. روستاییان و برخی طبقات شهرها نشان را خود تهیه می کردند (عبید زاکانی، ۱۶۰)؛ اما در شهرها بیشتر مردم نان را از نانوایی ها می خریدند. نان عمده ترین نماد غذایی ایرانی بود و فراوانی یا قحطی مواد غذایی را با قیمت نان نشان می دادند (هروی، ۱۳۰؛ مستوفی قزوینی، ۱۲۴). این اهمیت تاکنون نیز باقی مانده است. نان پزی و نانوایی بر دو نوع بود:

۱. نانوایانی که آرد از آن خودشان بود و پس از پخت، آن را می فروختند؛
 ۲. نانوایانی که دکان نانوایی داشتند، اما خمیر آماده شده مردم را می پختند و در ازای آن، حق الزحمه می گرفتند. این حق الزحمه معمولاً بخشی از نان ها بود (بخاری، ۱۸۸؛ ابن اخوه، ۷۸).
- در نانوایی ها، نان هایی با ادویه های مختلف نظیر زردچوبه، زعفران، سیاه دانه و کنجد نیز پخت می شد (هروی، ۱۰۱). احتمالاً قیمت این نان ها از نان های ساده بیشتر بود. برای شمارش نان در روش وجود داشت: عددی و وزنی. در شمارش عددی از الفاظ گرده و قرص استفاده می کردند (مجد خوافی، ۲۳۹؛ عطار، ۱۳۵۵، ۱۰۲؛ ابن یمین، ۵۰۴). به گرده و غیف هم می گفتند (سمرقندی، ۲۶۶). در روش وزنی، من به کار می رفت (فخر مدبر، ۱۰۷) و برای این کار، نانوایان ترازویی در دکان داشتند (مولوی، ۵۵۶). این روش رایج تر بود.

نان ها را به طور کلی به دو دسته خشکانه و ترانه تقسیم می کردند. به نان های تازه، ترانه اطلاق می شد (مباشری، ۲۰۱). نان ها، برحسب روش پخت و شکل آن ها، نام های متفاوتی داشتند که به چند نمونه از آن ها اشاره می کنیم: نان میده که بیشتر برای ثروتمندان تهیه می شد (بغدادی، ۳۷)، فطیر (فطوره چپی، ۳۰۴)، نان خاکسترپز یا کماج (مسعودی، ۳۱۶/۲؛ تفلیسی، ۸۰۵/۲). نان خشکار (فطوره چپی، ۳۰۵). نان تابگی یا غریاسنگ (هندوشاه بن سنجر، ۱۹۹)، خشکناک، بقسماط (ابن اخوه، ۱۴۰)، نان فرانی یا فرنی

(کاتب خوارزمی، ۱۵۹)، یخه، یعنی تنک (بیهقی، ۱۳۵۰، ۳۱۱) و نان خولفا و نان مله که از خانواده نان سنگک به شمار می‌رفتند. گویا سنگک انواع بیشتری داشت که از نام‌ها و چگونگی آن‌ها اطلاعی یافت نشد. فقط اشاره به «انواع» آن باقی مانده است و نه نام آن‌ها (رازی، ۱۵، ۱۵۰). این نان را بر سنگ‌ریزه‌هایی می‌پختند که روی آتش داغ شده بود. سنگک بیشتر در صحراها و میان کوچ‌نشینان تهیه می‌شد (بغدادی، ۳۳).

ایرانیان از غلات دیگر نیز برای تهیه نان استفاده می‌کردند. پس از گندم، جو اصلی‌ترین ماده برای پخت نان بود. این نان را به‌ویژه فقرا بسیار مصرف می‌کردند؛ چون قیمت کمتری داشت (سمرقندی، ۳۰۶). گاهی نیز گندم و جو را با هم می‌آمیختند که نان تهیه‌شده از آن را فخره می‌نامیدند (مباشری، ۲۰۱). از ترکیب غلات و حبوبات نیز نوعی نان می‌پختند که به آن نان کشکین می‌گفتند (هندوشاه‌بن‌سنجر، ۲۵۴؛ نخجوانی، ۲۵۴). ایرانیان از تمام غلات در دسترس برای تهیه نان استفاده می‌کردند. آنان نان ذرت و بلوط و ارزن نیز داشتند (قزوینی، ۷۶؛ ابن بطوطه، ۲۰۵؛ بسحق اطعمه، ۲۸). نان تنها غذای بسیاری از مردم فقیر بود (دهلوی، ۴۱۱). به همین دلیل، به آن مخلفات دیگر می‌افزودند و آن را به‌عنوان یک وعده کامل غذایی مصرف می‌کردند (همو، ۱۰۸).

در نانوبی تقسیم کار وجود داشت. اولین فردی که کار را شروع می‌کرد، خمیرکن بود (کردی نیشابوری، ۱۰۷). او بعد از بیختن آرد، خمیرمایه را در آب حل (تفلیسی، ۴۲۷/۱) و خمیر را آماده می‌کرد. سپس خمیر به‌صورت قطعات کوچک یکسانی به نام زواله درمی‌آمد (همو، ۸۷۲/۲). شاطر پس از پهن کردن زواله روی بالشت نان که مرقاط خوانده می‌شد (همو، ۹۴۶/۲)، آن را به تنور می‌زد. نان پخته‌شده را با نان‌چین از تنور بیرون می‌آوردند (همو، ۹۲۹/۲). نانوبان وسیله‌ای دیگر به نام نهین داشتند که گویا نوعی سرپوش بود. آنان پس از زدن خمیر به تنور، این ابزار را روی دهانه تنور قرار می‌دادند تا از خروج حرارت جلوگیری و به پخت سریع‌تر نان کمک کند. به تنور نانوبی داش نیز می‌گفتند (قواس غزنوی، ۱۳۱) که آن را تنورتاب می‌ساخت و نصب می‌کرد (میدانی، ۹۹). به مکان قرارگرفتن تنور در دکان نانوبی نیز مخبز می‌گفتند (تفلیسی، ۷۳۵/۲) که احتمالاً در قسمت عقب دکان بود. مخبز حتمه می‌بایست دارای دودکش می‌بود (ابن‌اخوه، ۷۷). ایرانیان به آن دودآهنگ نیز اطلاق می‌کردند (قواس غزنوی، ۱۳۱). در ایران دو نوع تنور وجود داشت: تنوری که روی سطح قرار می‌گرفت و تنوری که داخل زمین کار گذاشته می‌شد (تفلیسی، ۶۶۴/۲).

چنانکه مشاهده شد، ایرانیان تنوع بسیاری در نان‌ها داشتند؛ چراکه اصلی‌ترین عنصر غذایی ایرانی نان

بود. اما همه انواع نان در همه نانوائی ها تهیه نمی شد؛ بلکه برخی نانوائی ها تنها يك نوع نان می پختند و برخی دیگر چند نوع. از آنجا که پخت هرکدام از این نان ها ابزار و امکانات متفاوتی نیاز داشت، بعید بود که يك نانوائی همه این نان ها را پخت کند. گویا نان هایی که زمان و مکان بیشتری می طلبید، تنها در صورت سفارش فردي تهیه می شد.

بریان پزی

در دکان های بریان پزی چهارپایانی نظیر گوسفند، بز، گوساله و شتر را پس از خالی کردن شکم و رنگین کردن گوشت با ادویه هایی مانند زعفران، درون تنور قرار می دادند و سپس در آن را می بستند. تنوری که در دکان های بریان پزی به کار می رفت، ظرافت تنورهای نانوائی را نداشت و گل مخصوص نیز نمی خواست. فقط شکل آن با تنور نانوائی یکسان بود. هیزم هایی که برای بریان کردن استفاده می شد، می بایست خشک می بود تا دود نکند (علی صفي، ۳۰۸). بریان پزان پس از آماده شدن گوشت، آن را آویزان می کردند تا مشتریان هر نوعی را که می خواستند، انتخاب کنند (قشیری، ۴۹۷).

لکانه پزی

در لکانه پزی، لکانه را به فروش می رساندند. لکانه، گوشت کوبیده گوسفند بود که آن را به همراه ادویه جات، درون روده گوسفند جای می دادند. سپس، آن را به سیخ می زدند و پس از بریان کردن، درون تابه می گذاشتند و سرخ می کردند (ابن اخوه، ۱۱۵-۱۱۸).

جگر پزی

جگر پزان در مغازهای جدا پس از تمیز کردن جگرها، آن ها را به سیخ می کشیدند و در تنور قرار می دادند و پس از کباب شدن، زیره یا گشنیز خشک یا هر دو را به آن می افزودند. گاهی نیز جگر را بریان می کردند و می فروختند (همانجا). آن ها از جگر غذای لذیذ دیگری نیز می پختند که به آن جگر آکنند می گفتند. این خوراک عبارت بود از دل و جگر گوسفند همراه با ادویه ها که آن ها را می پختند و در روده و شکنبه همان حیوان قرار می دادند (دهستانی، ۳/ ۱۳۹۴؛ جاروتی، ۳۱). پوت نیز از دیگر غذاهایی بود که در جگر پزی تهیه می شد؛ اما اطلاعی از مواد و نحوه تهیه آن باقی نمانده است (فطوره چي، ۳۱۰).

تره فروشی

ایرانیان قدیم معمولاً به سبزی فروش، تره فروش می گفتند (میدانی، ۹۶؛ تفلیسی، ۲/ ۶۶۳؛ کردی

نیشابوری، ۱۰۵)، اما گاهی عنوان باقالی فروش نیز به کار می‌رفت (ادیب نطنزی، ۶۱). این به دلیل شغل مستقل باقالی فروشی بود که این نوع از سبزیجات (باقالی) را به فروش می‌رساند (همو، ۶۲).

بواردی

بواردی به دکان‌هایی گفته می‌شد که سبزیجات را می‌پختند و می‌فروختند. بواردیان انواع سبزی نظیر کلم، شلغم، چغندر، بادمجان و مانند آن را که در حجم وسیع تولید می‌شد (فرائد السلوک، ۴۳۲)، پس از تمیزکردن، در دیگ‌های جداگانه می‌پختند. سپس، درون طبق‌هایی قرار می‌دادند و به فروش می‌رساندند (دهلوی، ۴۰). سبزیجاتی مانند شلغم و چغندر را در ظرفی که متعلق به خودشان بود، به مشتری می‌دادند و خریدار آن‌ها را همان جا می‌خورد. چون بیشتر این مغازه‌ها در بازار بودند، خریداران فراوانی از بازاریان داشتند که از این مواد به‌عنوان میان‌وعده و تنقلات استفاده می‌کردند. اما مردمی که این مواد را از بازار می‌خریدند، آن‌ها را به منزل می‌بردند و از خوردن آن‌ها به‌صورت ایستاده و در آن مکان خودداری می‌کردند (ابوروح، ۱۴۶).

مهم‌ترین مشتریان مغازه‌های بواردی، فقرا بودند (ابن طقطقی، ۴۴؛ بسحق اطعمه، ۲۸)؛ چرا که سبزیجات، به‌جز پیاز، هیچ‌گاه شامل مالیات و خراج نمی‌شدند (قاضی ابویوسف، ۷۵)، بنابراین، قیمت کمتری داشتند. از انواع سبزیجاتی که فقرا به‌همراه نان می‌خوردند، می‌توان به این‌ها اشاره کرد: تره، کدو، گرز (هویج)، شلغم (هجویری، ۶۹)، اسفناج (جرجانی، ۴۲)، تربوز (ترب)، بادنجان، زردک، خیار (قاضی ابویوسف، ۷۷) و شبت (شوید) (فطوره‌چی، ۳۰۸). مردمان ثروتمند این غذاها را بسیار بی‌ارزش تلقی می‌کردند و این بی‌مایگی در متون ادبی ما نیز منعکس شده است (سعیدی، ۱۳۴۶، ۲۶۶؛ بسحق اطعمه، ۲۸). از دیگر سبزیجات به شلغم و باقالی پخته می‌توان اشاره کرد که آن‌ها را با نان می‌خوردند (قشیری، ۶۲۹). مردم برخی از سبزیجات وحشی مانند خبیز را نیز می‌پختند و می‌خوردند. جلبان گیاه خودروی دیگری بود که مردم، به‌خصوص برزگران، آن را هم به‌صورت خام و هم به‌صورت پخته، مصرف می‌کردند (ابن‌اخوه، ۲۵۹).

قصابی

قصابان، با رعایت اصول اسلامی، گوشت مورد نیاز مردم شهرها و روستاها را تأمین می‌کردند. بیشترین حیواناتی که در قصابی‌ها ذبح می‌شدند، گوسفند و گاو و بز بودند. محبوب‌ترین آن‌ها، گوشت گوسفند بود. ایرانیان برای این حیوان در هر سنی که بود، نامی به کار می‌بردند (فرائد السلوک، ۴۶۳). عرضه گوشت

شکار نیز معمول بود (محمدبن منور، ۲۳۸). اگرچه به نظر می‌رسد نزد بزرگان و ثروتمندان رایج‌تر بود. گوشت آهو و گوزن و دیگر چهارپایان حلال‌گوشت از این جمله بود. گوشت این چهارپایان در سن شیرخواری طرفداران بیشتری داشت و به خصوص، ثروتمندان بسیار خرید می‌کردند (جرفادقانی، ۱۵۰). برای جلوگیری از نجس شدن معابر عمومی، ذبح حیوان مقابل در دکان ممنوع بود (غزالی، ۲/۷۳۰). رعایت بهداشت و وسایل کار از جمله تخته نیز در اولویت قرار می‌گرفت (ابن‌اخوه، ۸۹). در میان اقلیت‌ها، مصرف گوشت خوک به فراوانی مصرف گوشت گوسفند در میان مسلمانان بود و این گوشت به طور عادی در بازارهایشان خرید و فروش می‌شد (ناصرخسرو، ۶).

قصاب‌ها برای آنکه راحت‌تر بتوانند حیوان ذبح‌شده را پوست بکنند، قسمتی از پوست را سوراخ می‌کردند و در آن می‌دمیدند (شهیدی، ۲/۶۵). پس از پوست‌کندن، لاشه را به قناره آویزان می‌کردند (غزنوی، ۷۹). قسمت‌هایی را که در قصابی به فروش نمی‌رفت، برای مشاغل دیگر کنار می‌گذاشتند و به آنان می‌فروختند؛ مثلاً شکنجه به شکنجه‌فروش (تفلیسی، ۲/۸۴۳) و جگر به جگرپزان (ابن‌اخوه، ۸۴) و کله‌پاچه به کیپا‌پزها (سنایی، ۶۴۹) فروخته می‌شد. قصاب‌ها گوشت را به روش‌هایی برای نگهداری به مدت طولانی‌تر ماندگار می‌کردند؛ از جمله به دو روش نمک‌سود و قورمه. در روش نمک‌سود یا قدید، گوشت را به صورت نازک می‌بریدند و نمک می‌زدند و خشک می‌کردند (قزوینی، ۱۳۷). گوشت قدید در مسافرت‌های طولانی یا در قحطی‌ها و محاصره‌ها بسیار مصرف می‌شد (سراج، ۱۳۰). در روش قورمه نیز گوشت را به صورت قطعات ریز درمی‌آوردند و در روغن همان حیوان سرخ می‌کردند. قورمه را یا در شکنجه یا در خنبره‌هایی (خم یا خمیره) نگه می‌داشتند (بیهقی، ۲۶۸).

کیپا‌پزی

کیپا‌پزی از دیگر مغازه‌های مرتبط با غذاهای گوشتی بودند. کیپا‌پزی را کله‌پزی یا دکان رؤاسی (سنایی، ۶۴۹) و در برخی منابع، پاچه‌فروش نیز می‌گفتند (ادیب نظری، ۳۲). کیپا خود در واقع نوعی از طعام بود، اما در فرهنگ عامه بیشتر به معنای کله‌پز استفاده شده است. برای تهیه کیپا، روده باریک گوسفند را پاک و آن را با گوشت قیمه، دال نخود، برنج و مواد دیگر پر می‌کردند و سپس، در روغن می‌پختند (دهخدا، ذیل کیپا). کیپا‌پزان موهای کله و پاچه را با آب گرم می‌کنند و بینی حیوان را می‌شکافتند و از هر نوع آلودگی پاک می‌کردند. سپس، کله و پاچه را در دیگ می‌انداختند و دارچین، زاج سفید، نمک و مصطکی به آن می‌افزودند و آن را می‌پختند. گفتنی است مصطکی نوعی صمغ بود که از درختی به همین نام گرفته می‌شد

(ابن‌اخوه، ۱۲۳-۱۲۸). مردم علاوه بر خوردن کله‌پاچه در دکان رؤاسی، برای اهل خانه نیز از این مغازه خرید می‌کردند (عطار، ۱۳۸۴، ۵۴؛ همو، ۱۹۰۵، ۱/۴۴).

آب‌گوشت‌پزی

آب‌گوشت‌پزی از دیگر واحدهای غذایی گوشتی بود. آب‌گوشت‌پزان که به طبّاخان نیز معروف بودند، از گوشت حیوانات مورد تأیید اسلام آب‌گوشت تهیه می‌کردند و در ظروفی می‌ریختند و به مردم می‌فروختند. این مغازه‌ها نیز مکانی داشتند که خریداران می‌توانستند غذا را در آنجا صرف کنند (ابن‌اخوه، ۱۲۳-۱۲۸).

هریسه‌پزی

مغازه‌های هریسه‌پزی هم در بازار و هم در مبادی ورودی شهرها و روستاها، یعنی دروازه‌ها، قرار داشتند. مغازه‌هایی که کنار دروازه‌ها برای تازه‌واردان و خود اهالی که برای کارهای خود از شهر خارج می‌شدند، مکان خوبی برای صرف غذا بودند (نرشخی، ۱۱۳). هریسه را که در ایران باستان نیز تهیه می‌شد (کریستن‌سن، ۴۹۹). هریسه‌پزان کار خود را از نیمه‌شب آغاز می‌کردند و می‌بایست تا بامداد هریسه را آماده می‌کردند. حبوبات به کار رفته در هریسه را بیشتر به صورت نیمه‌کوبیده استفاده می‌کردند. این کار را با هاون‌های سنگی (میدانی، ۴۴۳) یا چوبی (نخجوانی، ۲۷۲) انجام می‌دادند. بهترین هریسه را با گوشت گوسفند نر تهیه می‌کردند. آن‌ها گوشت را شب در آب‌نمک می‌گذاشتند تا باقی‌مانده خون و رگ گوشت از آن جدا شود. سپس، بامداد آن را در دیگ قرار می‌دادند و مواد دیگر را هم به آن می‌افزودند و هریسه را می‌پختند. از ادویه‌هایی که برای هریسه به کار می‌بردند، به فیل‌گوش و دارچین می‌توان اشاره کرد. روغن آن هم می‌بایست تازه می‌بود تا طعم هریسه را بهتر کند. برای هریسه از انواع روغن بهره می‌بردند (ابن‌اخوه، ۱۳۳). این غذا را بیشتر در فصل زمستان طبخ می‌کردند و گاهی به آن برنج و شیر هم می‌افزودند (بغدادی، ۸۵). هریسه از غذاهایی بود که برای اطعام و توزیع میان فقرا آماده می‌شد (علی‌صفی، ۳۱۵).

ماهی‌فروشی و ماهی‌پزی

دکان‌های ماهی‌فروشی و ماهی‌پزی بیشتر در شهرها و مناطقی وجود داشت که به دریاها و رودخانه‌ها نزدیک بودند؛ به‌ویژه در سواحل دریای مازندران و دریای عمان و خلیج فارس که صید ماهی از مشاغل

اصلی ساکنان آن بود. حاشیه نشینان رودهای بزرگ و حتی جویبارها نیز ماهی مصرف می کردند (نوشاهی، ۳۱۳)؛ چنانکه ماهی فروشی برای مردم سیستان، همسایگان دریاچه بزرگ هامون و رود هیرمند، (اسفزاری، ۲۳۸؛ حدود العالم، ۱۶ و ۴۳) و نیز ساکنان خوارزم (اصطخری، ۲۳۷؛ مقدسی، ۴۱۵) شغلی مهم بود. در کنار ماهی، خرچنگ دریایی که لربیان خوانده می شد (بغدادی، ۷۲-۷۳) و صدف و حلزون دریایی نیز فروخته و مصرف می شد. حلزون دریایی مصرف محدودتری داشت و فقط دریانوردان و غواصان آن را می خوردند (خوارزمی، ۱۶۱). ملخ دریایی یا میگو یا لار میگو نیز طرفداران محدودی داشت (علیشیر نوایی، ۴۰۳). مسلمانان همه روزه برای خرید ماهی مراجعه می کردند؛ اما مسیحیان روزهای یکشنبه، دوشنبه، چهارشنبه و جمعه به خرید ماهی می رفتند. بنابراین، در این چهار روز تقاضا برای ماهی زیاد می شد؛ در نتیجه، قیمت افزایش می یافت و مسلمانان ناراضی می شدند (احسن، ۱۱۱). یهودیان نیز محدودیت زمانی برای خرید ماهی نداشتند و به جز روز هفتم از ماه آذار رومی، در تمام سال ماهی مصرف می کردند (گردیزی، ۳۴۱). ماهی شور، مغمور، طریخ و صحنی از انواع ماهی ها بود که فروش بیشتری داشت (بغدادی، ۷۱-۷۳). در دکان های ماهی پزی، ماهی هم به صورت بریان (عطار، ۱۳۸۴، ۶۱۷) و هم به صورت سوخاری فروخته می شد (رازی، ۸۴-۸۶).

لبنیات فروشی

مغازه هایی که به فروش لبنیات مشغول بودند، شیرفروشی نیز خوانده می شدند (کرمنی، ۵۸۰). انواع لبنیات گاه در مغازه های جداگانه به فروش می رسیدند. بدین معنی که سرشیر، تو، توی یا زبده در زبده فروشی (بخاری، ۱۷)، پنیر در پنیرفروشی (میدانی، ۸۲)، کره و روغن زرد در مغازه های جدا (علی صفی، ۳۴۴) عرضه می شد. گاه همه لبنیات به علاوه دیگر مواد غذایی در بقالی ها به فروش می رسید (سعدی، ۱۳۴۶، ۲۵۱). این گسترش و دکان های تخصصی به جمعیت و تعداد مشتریان آن ها بستگی داشت. در لبنیات فروشی ها شیر را معمولاً در مشک هایی با اندازه های مختلف نگهداری می کردند (تفلیسی، ۵۵۹/۲؛ ابن اخوه، ۲۲۲). برای سایر انواع لبنیات از ظروف دیگر استفاده می کردند که گاه اسامی خاص مانند ماستدان داشتند (میدانی، ۳۸۲).

ماست، دوغ، کره و کشک از دیگر فرآورده های لبنی ایرانیان بود. ماست را هم به صورت تازه و هم به صورت چکیده تهیه و عرضه می کردند. ماست چکیده به ماست کیسه ای و ماست شیراز هم معروف بود (رازی، ۵). کشک یا ترف به دو صورت کشک سیاه یا قراقروت و کشک سفید تهیه می شد. کشک در پخت

غذاها کاربرد فراوانی داشت و جزء اصلی از آشها بود (فطوره‌چی، ۳۱۵). ماستینج نوعی دیگر از لبنیات بود (اصطخری، ۳۱۵) که درباره نحوه تهیه آن اطلاعی پیدا نشد. دکان‌های لبنیاتی برای تهیه پنیر از روش‌های متعددی استفاده می‌کردند (هروی، ۲۷۳). پنیر خشک (بیهقی، ۱۳۱۸، ۱۳) و پنیر پخته و پنیر سرخ‌شده با روغن از انواع آن به حساب می‌آمد (بغدادی، ۵۲-۵۳). لبا یا فله محصول دیگر این دکان‌ها بود که از ترکیب شیر به‌علاوه شیر آغوز تهیه می‌شد (رازی، ۱۰۸). برای تهیه آن از ترکیب زرده تخم مرغ و شیر تازه نیز استفاده می‌کردند (هروی، ۲۷۳). این محصول را از خانواده ماست به حساب می‌آوردند (نخجوانی، ۲۸۵). مصرف لبنیات، به‌خصوص در مناطق کوهستانی، رواج بیشتری داشت (اصطخری، ۱۶۷).

آش‌فروشی

مغازه‌هایی هم بودند که انواع آشها را تهیه می‌کردند (ارجانی، ۲۲۹/۳). این نوع مغازه‌ها شلوغ‌ترین دکان‌ها بودند؛ چراکه آش جزو غذاهای ارزان به حساب می‌آمد (بسحق اطعمه، ۸۷). آشها از غذاهای عام ایرانیان به شمار می‌رفتند. به این آشها و نیز غذاهای آبدار به‌طور عموم خردی می‌گفتند (فطوره‌چی، ۳۰۸) که انواع بسیار متنوعی داشت. این غذاها چه در میان طبقات بالا و چه در میان طبقات پایین جامعه طبخ می‌شدند. البته، آش‌هایی را که به گوشت یا مخلفات گران‌قیمت نیاز داشتند، فقرا تهیه نمی‌کردند. این دسته از غذاها که اسامی آن‌ها اغلب به «با» ختم می‌شد، به مفهوم آش و غذاهایی شبیه به آن است. به چند نمونه از آشها اشاره می‌کنیم: سک‌با، اسپیل‌با، زیره‌با، شوربا، نخودبا، دوغ‌با، زرشک‌با، شیرازبا و نیز کرنبا (بغدادی، ۸۲-۸۸). مواد اصلی در بیشتر این آشها گوشت و گندم بلغور بود. بلغور را در آسیابها و منازل تهیه می‌کردند (خوارزمی، ۱۶۰). هرکدام از این آشها علاوه‌بر اینکه غذا بود، به‌عنوان دارویی برای بیماری‌های مختلف نیز استفاده می‌شد (همانجا). آش‌فروشان کاسه‌هایی داشتند و حضوری از مشتریان پذیرایی می‌کردند (جامی، ۱۸۵۸، ۲۹۴). به‌طور کلی، غذاهای بازاری چندان قابل قبول نبود و اگرچه مردم از آن‌ها می‌خریدند، هیچ‌گاه آن‌ها را در مقایسه با غذای خانگی مطلوب نمی‌دانستند (ارجانی، ۳/۲۲۹).

قنادی و حلواپزی

قنادی‌ها انواع شیرینی را برای فروش عرضه می‌کردند: زولبیا، انواع نقل‌ها، شیرینی‌ها و کلیچه‌ها

(علی صفی، ۴۱۱). این شیرینی های آماده گاهی به دیگر نقاط نیز ارسال می شدند (مقدسی، ۴۷۵). شکر فروشی از مشاغل نزدیک به قنادی ها بود (محمد بن عثمان، ۸۱). همچنان که از زولبیا پیزی به عنوان دکانی جداگانه یاد شده است (ابن اخوه، ۱۰۳). دکان های حلوا پیزی نیز، جدای از قنادی ها، به تهیه انواع بسیار متفاوت حلوا مشغول بودند. حلوا گاه تا چهل نوع نیز می رسید که به چند نمونه معروف آن اشاره می شود: حلوای صابونی (ابن اخوه، ۱۴۰)، حلوای خبیص (رازی، ۱۸۴) که ایرانیان به آن فروشه نیز می گفتند (جرجانی، ۸۹)، حلوای لوزینه (فطوره چی، ۳۱۲)، حلوای قطائف (رازی، ۱۸۵؛ جرجانی، ۸۹)، حلوای ناطف (بغدادی، ۱۰۵؛ رازی، ۱۸۸)، حلوای شکری یا شکر نیک (انصاری، ۵۳۶؛ ابن اخوه، ۱۴۰)، حلوای عسیده (رازی، ۱۸۵)، حلوای سمید (ابن اخوه، ۱۶۰) و حلوای گرز یا گرز در انگبین (عطار، ۱۳۸۴، ۳۵۳) که گاهی اوقات آن را خشک می کردند و در قطعات کوچک می بریدند و مانند نان خشک مصرف می نمودند (دهلوی، ۱۳۴). نوعی دیگر از حلوای خشک که برای سفر مناسب بود، حلوای مالکانه نام داشت که در آن هفت مغز نیز به کار می بردند (نخجوانی، ۲۸۹؛ اسدی طوسی، ۱۵۱). عسل نیز در دکان حلوایی به فروش می رسید. محصولات را برای جلب مشتری در طبق ارائه می کردند. از این رو، به منظور جلوگیری از تجمع حشرات و آلودگی، از بادبزین برای دور کردن آن ها استفاده می نمودند (سمنانی، ۳۵۷).

روغن گیری

روغن گیری یا روغن گیری (علیشیر نوایی، ۱۴۹) از دیگر مشاغل مرتبط با حوزه غذاها بود که به نام های دهان و عصار نیز خوانده می شد (کریمینی، ۲۴۱، ۴۵۷). کارگاه روغن کشی از دکان فروش آن مجزا بود (مقدسی، ۴۱۳). ایرانی ها از مواد مختلفی روغن می گرفتند که به طور کلی به دو دسته تقسیم می شدند: روغن های گیاهی و روغن های حیوانی. روغن های حیوانی را از طریق کره یا پیه و دنبه حیوانات ذبح شده تهیه می کردند (مولوی، ۲۱۷/۱). از روغن های گیاهی معروف می توان به روغن کنجد و زیتون اشاره کرد (بسحق اطعمه، ۲۸؛ ابن اخوه، ۲۱۹) که از طریق آسیا کردن روغن گیری می شدند. گاه، روغن زیتون به صورت جداگانه در دکانی اختصاصی به فروش می رفت که به صاحب این دکان زیت فروش می گفتند (همو، ۲۷۲).

آسیای روغن گیری معمولاً از نوع خراسی بود (نخجوانی، ۱۴۳). عصارها بیشتر از گاو برای گردش خراسی استفاده می کردند (سعدی، ۱۳۵۹، ۱۴۳، ۱۶۷). آن ها مواد اولیه ای را که داخل زنبیل هایی آماده کرده بودند، کم کم درون آسیا می ریختند (میدانی، ۲۰۴). مواد پس از خمیری شدن با حالت فشار در

کونین قرار می‌گرفت تا روغن آن بچکد. کونین سبب گونه‌ای یافته‌شده‌ای از الیاف گیاهی بود (اسدی طوسی، ۱۶۳). گفتنی است که وسایل عصاره‌گیری بیشتر از جنس چوب بود (همو، ۱۰۷). روغن تهیه‌شده را در ظروف مختلف نگهداری می‌کردند. از این ظروف در منابع با اجناس و نام‌های متنوعی یاد شده است؛ مانند خم، دبه، روغن، روغندان، لوراور، مشک روغن و خیک روغن (قواس غزنوی، ۹۲۷؛ میدانی، ۲۰۴). پیمان‌های که در برخی از عصاره‌ها برای فروش استفاده می‌شد، تشه نام داشت (قواس غزنوی، ۱۳۶). ظروف روغن در اندرون دکان جای داشت که به‌نوعی انبار محسوب می‌شد و متصل به محوطه اصلی آن بود (روزبهان ثانی، ۷۷).

شربت‌فروشی

در شربت‌فروشی انواع شربت‌های مفوح و دارویی تهیه می‌شد که به‌خصوص در فصل تابستان طرفداران فراوانی داشت (ابن‌اخوه، ۱۲۹-۱۴۲). نگاه ایرانیان به شربت‌ها بیشتر نگاهی طبی بود و نوشیدنی‌های تفریحی متنوع را نیز با توجه به ویژگی‌های طبیشان، در زمان‌ها و مکان‌ها و حالات گوناگون بدن استفاده می‌کردند (حسام خوبی، ۱۳۶). در این قسمت نیز به چند نوع از آن اشاره می‌شود: جلاب (مباشری، ۲۰۶) که بهترین آن با جلاب ناحیه فارس که شهرت جهانی داشت تهیه می‌شد (همدانی، ۱۸)، گلشکر (سعدی، ۱۳۴۶، ۲۵۱؛ حسام خوبی، ۱۳۸)، شربت نیشکر (فخر مدبر، ۷۰)، شربت سکنجبین (فطوره-چی، ۳۲۰)، سکنجبین بزوری- نوع شیرین تر و معطر شربت سکنجبین - (جرجانی، ۱۰۵؛ ابن حوقل، ۶۵). شربت‌هایی که با میوه‌ها و خشکبار آن تهیه می‌شدند عمومیت بیشتری داشتند. شربت‌سازان از انواع میوه‌های فصل و در دسترس، شربت تهیه می‌کردند. پر مصرف‌ترین شربت‌ها برای عامه مردم، شربت‌هایی بود که از مویز و کشمش تهیه می‌شد (ثعالبی، ۲۴۶). شربت مویز در بسیاری مواقع به عنوان نوشیدنی افطار استفاده می‌شد (دهلوی، ۶۴).

شربت نیلوفر، گل سرخ، لیموی سایل، لیموی مستوی، لیموی مرمل، سکنجبین اناری، به‌مشک‌آمیز، پوست‌ریشه‌کاسنی، شاهتره، صندل سفید، صندلین، تمره‌ندی، بارهنگ، زرشک، عناب، خشخاش، مورد، مارچوبه، استخودوس و... از دیگر شربت‌هایی بود که تهیه و مصرف می‌شد (ابن‌اخوه، ۱۴۳).

سرکه‌فروشی

دکان سرکه‌فروشی (مولوی، ۱/ ۱۷۵؛ نظامی، ۱۶۶) از دیگر اغذیه‌فروشی‌های ایران بود. سرکه‌فروش به تهیه انواع سرکه، ترشی‌ها یا مخللات می‌پرداخت. ترشی‌ها از انواع سبزی‌ها مانند بادنجان و شلغم تهیه می‌شد

که تا چهار ماه ماندگاری داشت (بغدادی، ۵۱). تهیه و فروش آبخوره نیز توسط این دکان گزارش شده است (مولوی، ۱۰۹۴/۲).

میوه فروشی

علاوه بر مغازه‌هایی که به فروش غذاها و مواد غذایی می‌پرداختند، دکان‌هایی نیز مختص فروش میوه بود که در بیشتر شهرها وجود داشت (ابن بطوطه، ۴۲۸). در مناطق مختلف به دلیل نبود امکانات حمل و نگهداری میوه، میوه‌های خاص همانجا به فروش می‌رفت. اما به کرات پیش می‌آمد که میوه صادر می‌شد و در دیگر شهرها هم عرضه می‌گردید (ابن حوقل، ۱۰۶؛ اصطخری، ۱۶۵). انگور، خربزه، خرما، سیب، گلابی، انار و ... به میزان فراوانی به مناطقی که این محصولات نبود و یا کمتر بود ارسال می‌شد (قاضی ابویوسف، ۲۰۳). برای مثال خربزه خراسان و خوارزم را که عالی‌ترین نوع خربزه بود، در صندوق‌های سربی که با یخ پر می‌شد قرارداد، به دربار خلافت ارسال می‌کردند (ثعالبی، ۲۶۴). این صادرات برای برخی شهرها به حدی بود که درآمد اول آن شهر محسوب می‌شد. امر صادرات میوه گاهی توسط خود اهالی آن منطقه انجام می‌گرفت و گاهی تقاضا برای میوه (به دلیل مرغوبیت نوعی از آن در منطقه‌ای خاص) چنان بالا می‌رفته است که تاجران از مناطق دیگر برای خرید و تجارت میوه به آن منطقه رفته، تجارتی پر سود را برای خود رقم می‌زدند (قزوینی، ۶۹). اینگونه میوه‌ها دارای قیمت بالاتری بود. بنابراین در مغازه‌های میوه‌فروشی انواع متنوعی از میوه‌ها وجود داشت. درباره فروش میوه‌ها نیز می‌توان از عرضه تخصصی صحبت کرد، چنانکه در منابع از عناوینی مانند انگورفروش (قواس غزنوی، ۲۰۹)، جوزفروش (تقلیسی، ۷۴۹/۲) و خرمافروش (میدانی، ۱۴۵) نام برده شده است.

گسترش میوه‌فروشی‌ها و عرضه انواع گسترده از سوی آنان بعد از استقرار کامل اسلام در ایران و ثبات سیاسی - فرهنگی حاکم بر قلمرو اسلامی بوجود آمد. همچنانکه قبلا هم گفته شد، بعد از یکپارچه‌سازی سرزمینهای تصرف شده توسط نیروهای خلافت، امکان عرضه میوه‌های دیگر سرزمین‌ها که تا قبل از آن به واسطه جدایی سیاسی کمتر امکان‌پذیر بود فراهم شد و سبب غذایی مسلمانان از تنوع چشمگیری برخوردار شد. امنیت برقرار شده و امکانات نقل و انتقال سریع (نه به طور گسترده)، موجب شد میوه‌های آسیب‌پذیر نیز در کمترین زمان ممکن در ایالت‌های همجوار به فروش برسد. اگرچه به دلیل عمل‌آوری میوه‌ها که غالبا در فصل گرم سال بود، انتقال میوه با مشکلات و هزینه‌های بسیار همراه بود و حجم اصلی صدور میوه به شهرهای درون ایالت انجام می‌شد (اسفزاری، ۱۰۱، ۱۸۱، ۱۹۹).

به طور کلی قیمت میوه و به خصوص صیفی جات مانند هندوانه، خربزه و... پایین بود (مستوفی قزوینی، ۵۳). فقرا در فصل میوه می‌توانستند انواع میوه‌ها را تهیه و مصرف کنند (دهلوی، ۳۰۵). باغداران غالباً به دلیل فسادپذیری محصولشان، مجبور بودند با بهای اندک آن را در اسرع وقت به فروش برسانند و از آنجا که اکثر این میوه‌ها در محدوده شهرها تولید می‌شد و هزینه حمل و نقل نداشت، به نسبت برخی از اقلام غذایی قیمت پایین‌تری داشت.

نتیجه

با آغاز تمدن اسلامی بسیاری از ابعاد مادی و معنوی این تمدن در قرون دوم تا هفتم هجری به اوج خود رسید. جهان اسلام به ویژه در وجوه مادی خود شاهد گسترش بسیاری بود. زندگی شهری که معلول فضای سیاسی، اقتصادی و اجتماعی این قرون بود، در دل خود تحولات بیشماری از جمله رونق زندگی مادی و سطوحی از اقتصاد پولی را تجربه کرد. در پی این تحولات، بازار جهش عظیمی یافت و از جمله مشاغل بسیاری با توجه به شرایط و نیازمندی‌های جدید شکل گرفت. به نظر می‌رسد میان مولفه‌های عمومی فرهنگی تمدنی این سده‌ها و رشد کمی و کیفی دکان‌های غذایی و چگونگی عرضه مواد خام و پخته توسط آنها نسبتی منطقی و مستقیم دیده می‌شود.

سلامت و کارایی بسیاری از ابعاد تمدنی می‌تواند به وسیله حوزه خوراک آزمون شود. آنچه در این قرون مشاهده شد نشان از صحت مجاری دخیل در این قلمرو داشت. تولیدات کشاورزی و دامی در سایه امنیت و سیاست‌های حمایتگرانه حاکمیت و نظام اجتماعی کشور رشد بسیاری را نشان می‌داد. مازاد تولیدات به سرعت توسط شبکه بازرگانان محلی، ملی و فراملی به سایر نقاط صادر می‌گردید. از دیگر کارکردهای جریان صادرات، انتقال بازخوردها، سلاقی و تقاضای مشتریان به شبکه تولید بود که در برخی مواقع باعث دگرگونی در اقلام تولیدی مناطق می‌گردید. پویایی این بخش‌ها به حوزه عرضه مواد غذایی نیز سرریز شد. پیش از این قرون عرضه مواد غذایی اغلب شامل مواد خام می‌گردید اما تنوع، سرعت و ضمانت انتقال مواد خوراکی باعث به وجود آمدن واحدهایی در مجموعه بازار گردید که تبدیل به نماد زندگی پررونق ایرانیان شد: دکان‌هایی که غذاهای آماده شده را به مشتریان شهرنشین ارائه می‌دادند. سودآوری این دکان‌ها آن‌چنان بود که برخی از آنها به سمت طبخ غذاهایی رفتند که جزو سبد غذایی خانوارهای ثروتمند محسوب می‌گردید. این تعداد از دکان‌ها مشتریانی از طبقات ویژه داشتند، مانند بریانگری که محل مراجعه طبقات بالای جامعه بود. اما خریداران برخی از دکان‌های غذایی دیگر به دلیل

ویژگی های عام سفره ایرانی مانند جایگاه بی بدیل نان، عموم طبقات بودند. دکان های غذایی ابتکارات زیادی در تهیه غذا داشتند و از الگوسازان سبب غذایی به حساب می آمدند. آن ها به دلیل وجود مشتریان عبوری مانند طلاب، کاروانیان و مسافران، مکانی نیز برای صرف غذا در اختیار داشتند. وجود این بخش خود نشانه دیگری از موفقیت این دکان ها در پاسخگو بودن به نیازهای جامعه متمدن اسلامی - ایرانی این سده ها می باشد.

بازارهای ایرانی اگرچه با شوق این مجموعه دکان ها را در دل خود پذیرا شدند، اما همواره به دلیل مسایل بهداشتی و ایمنی با آنان مناقشه داشتند. این عوامل و نیز اهمیت امنیت غذایی جامعه در منظومه مشروعیت و کارآمدی نظام حاکم سبب می شد حاکمیت این حوزه را با یکی از بازوهای اجرایی اش یعنی نهاد حسبه تحت نظارت درآورد. نظارت و اشراف حاکمیت می توانست در چهره های مختلف مانند انتقال این دکان ها به راسته های مخصوص ایشان، نظارت بر عرضه غذای حلال و پاک، مبارزه با عوامل چالش - زای جریان عادی تولید و عرضه محصولات غذایی مانند ناامنی، اجحافات مالیاتی و امثال آن نمایان شود.

کتابشناسی

ابن خلدون، عبدالرحمن، مقدمه ابن خلدون، ترجمه محمد پروین گنابادی، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران، ۱۳۵۹.

ابن اخوه، محمد بن احمد، معالم القریه فی احکام الحسبه، ترجمه جعفر شعار، علمی فرهنگی، تهران، ۱۳۶۷.

ابن بطوطه، سفرنامه، ترجمه علی محمد موحد، علمی فرهنگی، تهران، ۱۳۶۱.

ابن طقطقی، محمد بن احمد تاریخ فخری، ترجمه محمد وحید گلپایگانی، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران، ۱۳۶۰.
ابن عربشاه، احمد بن محمد، عجایب المقدور و نوادر فی اخبار تیمور، ترجمه محمدعلی نجاتی، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران، ۱۳۳۹.

ابن یمین فریومدی، دیوان اشعار، تصحیح حسینعلی باستانی راد، سنائی، تهران، ۱۳۴۴.

ابوروح، لطف الله بن ابی سعد، حالات و سخنان ابو سعید، تصحیح محمدرضا شفیعی کدکنی، سخن، تهران، ۱۳۸۴.

احسن، محمد مناظر، زندگی اجتماعی ایرانیان در عصر عباسیان، ترجمه مسعود رجب نیا، علمی فرهنگی، تهران، ۱۳۸۰.

احوال و سخنان خواجه عبدالله احرار، تصحیح عارف نوشاهی، نشر دانشگاهی، تهران، ۱۳۸۰.

ادیب نظری، بدیع الزمان، المرقاه، تصحیح سیدجعفر سجادی، بنیاد فرهنگ ایران، تهران، ۱۳۴۶.

- ارجانی، فرامرز بن خداداد، سمک عیار، تصحیح پرویز ناتل خانلری، بنیاد فرهنگ ایران، تهران، ۱۳۴۷.
- اسدی طوسی، علی بن احمد، لغت فرس، به کوشش محمد دبیرسیاقی، طهوری، تهران، ۱۳۵۶.
- اسفزاری، معین الدین محمد الزمعی، روضات الجنات فی اوصاف مدینه هرات، به اهتمام محمد اسحاق، درپاسری، کلکته، بی تا.
- اصطخری، ابواسحاق ابراهیم، مسالک وممالک، به کوشش ایرج افشار، بنگاه ترجمه ونشر کتاب، تهران، ۱۳۴۷.
- افشار، ایرج، آشپزی در دوره صفوی، انتشارات صدا و سیمای جمهوری اسلامی ایران، تهران، ۱۳۶۰.
- افلاکی، احمد بن اخی ناطور، مناقب العارفین، بی تا، آنکارا، ۱۹۵۹.
- انصاری، عبدالله بن محمد، طبقات الصوفیه، تصحیح محمد سرور مولائی، بنیاد فرهنگ ایران، تهران، ۱۳۸۶.
- بخاری، صلاح بن مبارک، انیس الطالبین و عده السالکین، تصحیح خلیل ابراهیم صاری اوغلی، به کوشش توفیق ه. سبحانی، انجمن آثار و مفاخر فرهنگی، تهران، ۱۳۸۳.
- بسحق اطعمه، احمد بن حلاج، کلیات بسحق اطعمه شیرازی، تصحیح منصور رستگار فسایی، میراث مکتوب، تهران، ۱۳۸۲.
- بغدادی، ابن بطلان، تقویم الصحه، مترجم: ناشناس، تصحیح غلامحسین یوسفی، بنیاد فرهنگ ایران، تهران، ۱۳۵۰.
- بلخی، جلال الدین محمد، دیوان شمس کبیر، تصحیح بدیع الزمان فروزان فر، طلایه، تهران، ۱۳۸۴.
- بیغمی، محمد بن احمد، فیروزشاه نامه، به کوشش ایرج افشار و مهران افشاری، چشمه، تهران، ۱۳۸۶.
- بیهقی، ابوالفضل، تاریخ بیهقی، تصحیح علی اکبر فیاض، دانشگاه مشهد، مشهد، ۱۳۵۰.
- بیهقی، علی ابن زید، تاریخ بیهق، تصحیح احمد بهمنیار، اسلامیه، تهران، بی تا.
- ، تتمه صوان الحکمه، ترجمه ناصر الدین منشی یزدی، خودکار و ایران، تهران، ۱۳۱۸.
- تفلیسی، حبیب بن ابراهیم، قانون ادب، به اهتمام غلامرضا طاهر، بنیاد فرهنگ ایران، تهران، ۱۳۵۰.
- ثعالبی، منصور، لطائف المعارف، ترجمه و نگارش علی اکبر شهابی خراسانی، به نشر، مشهد، ۱۳۶۸.
- جاروتی، عبدالمومن، مجموعه الفرس، به اهتمام عزیزالله جوینی، بنیاد فرهنگ ایران، تهران، ۱۳۵۶.
- جامی، عبدالرحمن، نفحات الانس، تصحیح ویلیام ناسولیس، مولوی غلام عیسی و مولوی عبدالحمید، لیسلی، کلکته، ۱۸۵۸.
- ، بهارستان، تصحیح ی. ادیب، صابر، تهران، ۱۳۶۹.
- جرجانی، اسماعیل، ذخیره خوارزمشاهی، تصحیح محمدرضا محرری، فرهنگستان علوم پزشکی، تهران، ۱۳۸۲.
- جرفادقانی، ناصح بن ظفر، ترجمه تاریخ یمینی، به اهتمام جعفر شعار، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران، ۱۳۵۷.
- حدودالعالم من المشرق الی المغرب، به کوشش منوچهر ستوده، دانشگاه تهران، تهران، ۱۳۴۰.

- حسام خویی، مجموعه آثار حسام الدین خویی، تصحیح صغری عباس زاده، میراث مکتوب، تهران، ۱۳۷۹.
- خوارزمی، محمد بن احمد، مفاتیح العلوم، ترجمه حسین خدیوچم، بنیاد فرهنگ ایران، تهران، ۱۳۴۷.
- دهخدا، علی اکبر، لغت نامه دهخدا، دانشگاه تهران، تهران، ۱۳۷۲.
- دهستانی، حسین بن اسعد، فرج بعد از شدت، تصحیح اسماعیل حاکمی، اطلاعات، تهران، ۱۳۶۴.
- دهلوی، حسن، فوائد الفواد، تصحیح توفیق ه. سبحانی، زوار، تهران، ۱۳۸۵.
- دهلوی، خواجه حسن، فوائد الفواد، تصحیح محمدلطیف ملک، روزنه، تهران، ۱۳۷۷.
- رازی، زکریا، منافع الاغذیه و مضارها، ترجمه سید عبدالعلی علوی نائینی، تابان، تهران، ۱۳۴۳.
- رازی، نجم الدین، مرصاد العباد من المبدأ الی المعاد، به اهتمام حسین حسینی نعمت اللهی، سنائی، تهران، بی تا.
- روزبهان ثانی، ابراهیم بن صدر، تحفه اهل عرفان، تصحیح حواد نوربخش، یلدا قلم، تهران، ۱۳۸۳.
- سراج، منہاج، طبقات ناصری، تصحیح عبدالحی حبیبی، دنیای کتاب، تهران، ۱۳۶۳.
- سعدی، گلستان، به کوشش خلیل خطیب رهبر، صفی علی شاه، تهران، ۱۳۴۶.
- ، بوستان، تصحیح غلامحسین یوسفی، خوارزمی، تهران، ۱۳۵۹.
- سمرقندی، کمال الدین عبدالرزاق، مطلع سعدین و مجمع بحرین، به اهتمام عبدالحسین نوایی، مطالعات و تحقیقات فرهنگی، تهران، ۱۳۷۲.
- سمنانی، علاءالدوله، مصنفات فارسی، تصحیح نجیب مایل هروی، علمی و فرهنگی، تهران، ۱۳۸۳.
- سنایی، مجدود بن آدم، حدیقه الحقیقه، تصحیح مدرس رضوی، دانشگاه تهران، تهران، ۱۳۸۳.
- عطار نیشابوری، فریدالدین، الهی نامه، اسلامی، تهران، ۱۳۵۵.
- ، تذکره الاولیا، در، تهران، ۱۳۸۴.
- ، تذکره الاولیا، تصحیح رینولد نیکلسون، مطبعه لیدن، لیدن، ۱۹۰۵.
- علیشیرنوایی، میرنظام الدین، مجالس النفاث، به اهتمام علی اصغر حکمت، ترجمه سلطان محمد فخری هراتی و حکیم محمدشاه قزوینی، تهران، ۱۳۶۳.
- علی صفی، فخرالدین، لطائف الطوائف، به اهتمام احمدگلچین معانی، اقبال، تهران، ۱۳۵۲.
- غزالی، محمد، احیاء علوم الدین، ترجمه حسین خدیوچم، علمی فرهنگی، تهران، ۱۳۸۶.
- غزنوی، سدید الدین، مقامات ژنده پیل، تصحیح حشمت موید، علمی فرهنگی، تهران، ۱۳۸۴.
- فخرمدبر، محمد بن منصور، آداب الحرب والشجاعه، به اهتمام محمد سرور مولائی، بنیاد فرهنگ ایران، تهران، ۱۳۵۴.
- فوائد السلوک، تصحیح نورانی وصال و غلامرضا افراسیابی، پاژنگ، تهران، ۱۳۶۸.
- فردوسی، ابوالقاسم، شاهنامه، به کوشش سعید حمیدیان، قطره، تهران، ۱۳۷۳.

- فطوره‌چی، مینو، سیمای جامعه در آثار سنایی، امیرکبیر، تهران، ۱۳۸۴.
- قاضی ابویوسف، کتاب الخراج، ترجمه میرعلی اصغر شعاع، وزارت مالیه، تهران، ۱۳۵۵.
- قزوینی، زکریا بن محمد، آثار البلاد و اخبار العباد، ترجمه عبد الرحمن شرفکندی، اندیشه جوان، تهران، ۱۳۶۶.
- قشیری، عبدالکریم بن هوازن، رساله قشیری، تصحیح بدیع الزمان فروزانفر، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران، ۱۳۴۵.
- قواس غزنوی، فخرالدین مبارکشاه، فرهنگ قواس، به اهتمام نذیر احمد، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران، ۱۳۵۳.
- قوام فاروقی، ابراهیم، شرفنامه منیری یا فرهنگ ابراهیمی، تصحیح حکیمه دبیران، پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی، تهران، ۱۳۸۵.
- کردی نیشابوری، ادیب یعقوب، کتاب البلغه، تصحیح مجتبی مینوی و فیروز حریری، بنیاد فرهنگ ایران، تهران، ۱۳۵۵.
- کریستن‌سن، آرتور، ایران در زمان ساسانیان، ترجمه، غلامرضا رشید یاسمی، ابن سینا، تهران، ۱۳۳۱.
- کلاویخو، سفرنامه کلاویخو، ترجمه مسعود رجب نیا، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران، ۱۳۴۴.
- کولن، ژ.س. «بقال»، دانشنامه جهان اسلام، بنیاد دایره المعارف اسلامی، تهران، ۱۳۷۶.
- مباشری، محبوبه، فرهنگ عامه در مثنوی، سازمان چاپ و انتشارات، تهران، ۱۳۸۷.
- مجد خوافی، روضه خلد، تصحیح محمود فرخ، به کوشش حسین خدیوچم، زوار، تهران، ۱۳۴۵.
- محمد بن منور، اسرار التوحید فی مقامات شیخ ابی سعید، الیاس میرزا بوراغانسکی، پطرزبورگ، بی‌تا.
- محمود بن عثمان، مفتاح الهدایه و مصباح العنایه، تصحیح منوچهر مظفریان، فرهنگستان زبان و ادب فارسی، تهران، ۱۳۸۰.
- مستوفی، حمدالله بن ابی بکر، نزهه القلوب، به کوشش محمد دبیر سیاقی، طهوری، تهران، ۱۳۳۶.
- ، ذیل تاریخ گزیده، بنیاد موقوفات دکتر محمود افشار یزدی، تهران، ۱۳۷۲.
- مسعودی، علی بن حسین، مروج الذهب و معادن الجواهر، ترجمه ابوالقاسم پاینده، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران، ۱۳۴۷.
- مطهری، مرتضی، خدمات متقابل اسلام و ایران، صدرا، تهران، ۱۳۷۹.
- مقدسی، محمد بن احمد، احسن التقاسیم فی معرفه الاقالیم، ترجمه علینقی منزوی، شرکت مولفان و مترجمان، تهران، ۱۳۶۱.
- منفرد، افسانه، «دکان»، دانشنامه جهان اسلام، بنیاد دایره المعارف اسلامی، تهران، ۱۳۹۱.
- مولوی، جلال‌الدین، فیه ما فیه، تصحیح بدیع الزمان فروزانفر، نگاه، تهران، ۱۳۸۶.
- میدانی، احمد بن محمد، السامی فی الاسامی، به کوشش محمد دبیرساقی، بنیاد فرهنگ ایران، تهران، ۱۳۵۴.

- ناصر خسرو، سفرنامه، تصحیح محمد دبیر سیاقی، زوار، تهران، ۱۳۵۹.
- نخجوانی، محمد بن هندوشاه، صحاح الفرس، به اهتمام عبدالعلی طاعنی، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، تهران، ۱۳۵۵.
- نرشخی، ابوبکر، تاریخ بخارا، ترجمه ابو نصر احمد بن محمد بن قبادی، تصحیح مدرس رضوی، سنائی، تهران، بی تا.
- نظامی گنجوی، هفت پیکر، به کوشش حسین پژمان بختیاری، پگاه، تهران، ۱۳۷۰.
- وکیلی، هادی و کبری نودهی، «آداب خوراک در ادبیات عارفان و صوفیان ایران»، ادیبان و عرفان، دوره ۴۴، ش ۲، زمستان ۱۳۹۰، ص ۱۲۷-۱۴۲.
- هجویری، علی بن عثمان، کشف المحجوب، تصحیح محمود عابد، سروش، تهران، ۱۳۸۴.
- هروی، سیف بن محمد بن یعقوب، تاریخ نامه هرات، تصحیح محمد زبیر الصدیقی، به اهتمام خان بهادر خلیفه محمد اسدالله، بیتست، کلکته، ۱۹۴۳.
- هروی، قاسم بن یوسف، ارشاد الزراعة، به اهتمام محمد مشیری، دانشگاه تهران، تهران، ۱۳۴۶.
- همدانی، احمد بن محمد، مختصر البلدان، ترجمه ح. مسعود، بنیاد فرهنگ ایران، تهران، ۱۳۴۹.
- یوسفی فر، شهرام و معصومه بدالله پور، «بررسی تحولات کارکردی بازار آمل از گذشته تا کنون»، پژوهشهای انسان شناسی ایران، سال اول، شماره دوم، ۱۳۹۰، صص ۵۶-۲۹.
- یوسفی فر، شهرام، تاملاتی بر زندگی شهری و روستایی ایران در سده های میانه، کتاب ماه تاریخ و جغرافیا، شماره ۱۲۶، ۱۳۸۷، صص ۸-۲۵.