

فصل‌نامه جندی‌شاپور، دانشگاه شهید چمران اهواز  
سال چهارم، شماره ۱۴، تابستان ۱۳۹۷

## آداب و عادات خوراک در عصر ساسانی

سعیده شاکری<sup>۱</sup> (نویسنده مسئول)  
کلثوم غضنفری<sup>۲</sup>

تاریخ دریافت: ۹۸/۶/۲۸  
تاریخ پذیرش: ۹۸/۷/۱۸

### چکیده:

مبحث خوراک به‌عنوان یکی از جنبه‌های مهم زندگی بشری، نقش پررنگی در هویت‌بخشی فردی و اجتماعی دارد؛ به طوری که با مؤلفه‌های بسیاری مانند جنسیت، طبقه، دین، قومیت، بازار و اقتصاد و فرهنگ ارتباط مستقیمی دارد. در دوره ساسانی به‌عنوان یکی از اعصار مهم تاریخ ایران باستان خوراک آداب و رسوم خاص و مرتبط با خود را داشته که چگونگی آن موضوع پژوهش حاضر است. بررسی و تفحص در این مورد افزون بر کمک به درک فرهنگ این دوره، منجر به شناخت بیشتر تاریخ اجتماعی این عصر خواهد شد. شیوه گردآوری داده‌ها برای پژوهش حاضر کتابخانه‌ای است به این شکل که ابتدا مواد و داده‌های لازم از منابع و مآخذ تاریخی و باستان‌شناسی گردآوری می‌شود و بعد از دسته‌بندی به بررسی، توصیف و تحلیل آنها خواهیم پرداخت. بررسی‌ها نشان می‌دهد که خوراک و آداب غذایی در ایران دوره ساسانی عمدتاً تحت تأثیر دین زردشتی بوده است. علاوه بر دین زردشتی، موقعیت‌ها و اتفاقات مختلف نیز در تعیین چگونگی و فرهنگ خوراک این عصر مؤثر بود. وقوع حوادثی مانند قحطی و یا جنگ باعث تغییر در مسیر زندگی طبیعی روزمره و به تبع آن خوراک می‌شد. **واژگان کلیدی:** خوراک، ساسانیان، دین زردشتی، دربار، مردم.

۱. کارشناس ارشد تاریخ ایران باستان از دانشگاه تهران saeedeh.shakeri@ut.ac.ir

۲. استادیار گروه تاریخ دانشگاه تهران k.ghazanfari@ut.ac.ir

## ۱-مقدمه:

با نگاهی خاص و فرهنگی، خوراک یکی از بارزترین مشخصه‌ها و عوامل در هویت بخشی به جوامع انسانی بوده است. شناخت انواع خوراک و آداب مربوط بدان در یک جامعه، قدمی اساسی برای درک فرهنگ آن جامعه است. عادات و آداب مربوط به خوراک، مانند آداب و مناسک فرهنگی، قادر است قومی را از قومی دیگر تمایز بخشد. موضوع آداب خوراک و عادات و چگونگی آن در عصر ساسانی از جمله مباحثی است که بررسی و تفحص در آن به روشن شدن ابعاد مختلف تاریخ خوراک در عصر ساسانی و به تبع آن تاریخ اجتماعی این عصر خواهد انجامید. موضوع خوراک خود با جنبه‌های تاریخی مختلفی اعم از اجتماعی، اقتصادی، فرهنگی، دینی و سیاسی ارتباط دارد. پژوهش در این مورد خود مستلزم تحقیق گسترده در حوزه‌های مختلف زبان، ادبیات، آیین‌ها و مناسک فرهنگی این عصر است. در این مقاله ما به دنبال پاسخ به این سؤال خواهیم بود که آداب و عادات غذایی ایرانیان عصر ساسانی چگونه بوده است؟

بحث و بررسی حول مباحث مختلف مرتبط با دوره ساسانی در نگاه اول نسبت به سایر دوره‌ها در تاریخ ایران باستان از سهولت بیشتری برخوردار است؛ زیرا اسناد و مدارک، شواهد باستان‌شناختی و متون مختلفی از این مقطع زمانی برجای مانده است. اما از یک طرف بیشتر این مدارک برجای مانده مربوط به تاریخ سیاسی است و از طرف دیگر همین تنوع منابع، خود کار و وظیفه پژوهش‌گر را دشوار می‌نماید. خوشبختانه در خلال متون دینی و سیاسی نکاتی مطرح شده است که گاه به روشن شدن وضعیت اجتماعی، فرهنگی و مذهبی این دوره نیز کمک می‌کند. افزون بر آن جای هیچ شکی نیست که روابط سیاسی و تجاری شاهنشاهی ساسانی با سایر دول و ملل منجر به راه یافتن مسائل مربوط به آنها در متون تاریخی و دینی این سرزمین‌ها شده است. از جمله‌ی این متون می‌توان به تواریخ رومی، ارمنی، چینی، هندی و سریانی اشاره کرد. هم‌چنین با پیروزی اعراب مسلمان بر شاهنشاهی ساسانی و سقوط این سلسله، تحت حکومت و تسلط خلافت اسلامی (اموی - عباسی) تاریخ‌نگاری اسلامی شکل گرفت که تأثیر خدای‌نامه - های بازمانده از دوره ساسانی را می‌توان در آنها یافت که در این مقطع زمانی بخش زیادی از آنها به زبان عربی ترجمه شده بود.

در مورد موضوع مورد بحث این پژوهش یعنی آداب خوراک در عصر ساسانی پژوهشگران چند دسته از منابع را در اختیار دارند. دسته اول آثار و اشیای باستان‌شناختی برجای مانده از این دوره است که شامل ظروف و ظروف مربوط به طبخ و سرو غذا می‌شود. افزون بر آن، باورها و اعمال دینی در همه جوامع شناخته شده بشری یافت می‌شوند. هر سیستم اعتقادی سلیقه خاص خود را در مورد خوراک دارد. هر کدام از ادیان جواب خاصی برای این سؤال دارند که «چه خوراکی برای خوردن پیروان آن دین مجاز است و چه مناسبتی با دستورات دینی دارد؟». دین زردشتی نیز به عنوان یکی از قدیمی‌ترین ادیان جهان، در

هویت بخشی و عادات و آداب زندگی ایرانیان به ویژه در دوره ساسانی نقشی بارز ایفا کرده است. متون دینی زردشتی مسائلی را در مورد احکام و شیوه‌های مورد تأکید در مورد پختن و خوردن خوراک و آداب مربوط به آن دربر می‌گیرد. اوستا، مهم‌ترین متن زردشتی است که در برخی از بخش‌های آن به اعتقادات پیامبر این دین، زردشت و پیروان نخستین او درباره خوراک و چگونگی به عمل آوردن آن، تمیزی و پاکی و مسائلی از این دست نیز اشاره شده است.<sup>۱</sup> در برخی از جلد‌های متن پهلوی دینکرد مانند جلد پنجم، ششم و هفتم درباره احکام دین زردشتی در باب شست و شوی دست‌ها پیش از صرف خوراک<sup>۲</sup>، رعایت سکوت به هنگام خوردن خوراک<sup>۳</sup>، چگونه خوراک خوردن<sup>۴</sup>، خوردن به قدر رفع گرسنگی<sup>۵</sup> و احکام مصرف انواع گوشت<sup>۶</sup> سخن رفته است.

## ۲- پیشینه پژوهش:

طی سالیان اخیر تحقیقات چندی در ارتباط با تاریخ خوراک در ایران صورت گرفته است که در آنها هم به صورت گذرا و پراکنده به آداب و عادات خوراک در عصر ساسانی اشاره شده است. محمد علی امام شوشتری در پژوهشی با عنوان «هنرهای زیبای خوراک‌پزی و خوان‌آرایی در ایران باستان» با تکیه بر منابع عربی ابزارها و موادی که در خوراک‌پزی و سفره‌آرایی به کار می‌رفته، نوشابه‌ها، خوراک‌ها و شیرینی‌ها، آیین‌های مهمان‌داری و بزم‌آرایی در ایران باستان را مورد پژوهش قرار داده است. ژاله آموزگار در مقاله «نمونه‌هایی از هنر خوالیگری در فرهنگ کهن ایرانی» با توجه به نوشته‌های پهلوی به هنر آشپزی در این دوره از تاریخ ایران پرداخته است. سعید نفیسی در تاریخ تمدن ایران ساسانی به شرح برخی مشاغل و مناصب درباری مرتبط با خوراک پرداخته است. تورج دریایی در مقاله ای با عنوان «لیستی از میوه‌ها و آجیل‌ها در سنت زردشتی: طبقه‌بندی ایرانی- یونانی»<sup>۷</sup> به ذکر نام میوه‌ها و خشکبار ایران و شیوه‌های طبقه‌بندی آن‌ها در دنیای باستان پرداخته است. کتابیون مزدآپور در مقاله «نگاهی به خورد و خوراک در ایران باستان» به ذکر انواع خوراک و میوه‌ها، ظروف، ابزار آشپزی و وعده‌های غذایی در این دوره پرداخته

۱. تفضلی، تاریخ ادبیات ایران پیش از اسلام، ص ۳۶.

۲. آموزگار، ژاله و احمد تفضلی، کتاب پنجم دینکرد، ص ۵۲.

۳. همان، ص ۴۸.

۴. میرفخرایی، بررسی دینکرد ششم، ص ۲۱۱.

۵. راشد محصل، دینکرد هفتم، ص ۲۵۹.

۶. آموزگار، ژاله و احمد تفضلی، کتاب پنجم دینکرد، ص ۵۶.

1. List of Fruits and Nuts in the Zoroastrian Tradition: An Irano-Hellenic Classification.

است. ایشان به تداوم برخی سنن آشپزی و خوراک تا دوره‌های اخیر در ایران اشاره می‌کنند.<sup>۱</sup> کانپا در بخشی از کتاب<sup>۲</sup> خود، به بحث در مورد مفاهیم و آداب و رفتارهای شاهانه و سلطنتی دربار ساسانیان پرداخته که قسمتی از آن مربوط به آداب شکار، بزم‌های درباری و انواع ظروف این دوره می‌باشد. دریایی در مقاله‌ای دیگر با عنوان «غذا، پاک‌ی و آلودگی: دیدگاه‌های زردشتیان درباره عادات غذایی دیگران»<sup>۳</sup> به مسئله خوراک از دریچه‌ی نگاه دین زردشتی پرداخته است. هم‌چنین مزداپور در مقاله‌ای دیگر تحت عنوان «خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان» در کتاب تاریخ جامع ایران، انواع خوراک و آداب مصرف آن‌ها در ایران باستان را مورد بحث و بررسی قرار داده است. پژوهش حاضر را به نوعی می‌توان مکمل مقاله‌ی مذکور محسوب کرد، چراکه با بررسی آثاری همچون شایست ناشایست، سور سخن، ارداویراف‌نامه، درخت آسوری، بندهش، مینوی خرد، کارنامه‌ی اردشیر بابکان، گزیده‌های زادسپرم و آثار و متون دوره اسلامی همچون شاهنامه، التاج، آثارالباقیه و منابعی از این دست، آداب خوراک و احکام و مناسک مربوط به آن را مورد تبیین قرار می‌دهد.

### ۳- آداب خوراک در عصر ساسانی:

در رابطه با آداب و رسوم مربوط به خوراک در جامعه ایران عصر ساسانی هم در خلال منابع کهن اطلاعاتی به صورت پراکنده یافت می‌شود که با بررسی و تحلیل آنها می‌توان از برخی ابهامات مربوط به این مسائل کاست. اطلاعات اندکی که از دوره‌ی اسلامی و هم‌چنین پیش از اسلام به دست ما رسیده است، حاکی از آن است که آشپزی و صرف خوراک در دربار ایران و در بین طبقه‌ی اشراف و بزرگان جامعه همواره با تشریفات بسیار همراه بوده است. استفاده از ملزومات متعدد و هم‌چنین رواج انبوه آداب و قواعد دست و پاگیر را می‌توان در راستای جلب نظر مخاطبان به شکوه و عظمت شاهنشاه و سایر اشراف قلمداد نمود. در این عصر در بین زردشتیان مرسوم بود که هر چیز را که می‌خواستند به نیازمندان بدهند تا آن‌جا که می‌توانستند آن را به خوراک تبدیل می‌کردند و هدیه می‌دادند. چنان‌که در نیهاتوم نسک<sup>۴</sup> به دستوران می‌آموزند که اگر مردی به مردی دیگر نان دهد، چنان‌که خودش به قدر کافی نان داشته باشد (ثروتمند باشد - سیر باشد)، هر کار خیری (کرفه‌ای) که آن مرد در حال سیری انجام دهد (سیر بودن با آن نان)، برای مرد

۱. مزداپور، «نگاهی به خورد و خوراک در ایران باستان»، ص ص ۵۴-۵۵.

2. *The Two Eyes of the Earth: Art and Ritual of Kingship between Rome and Sasanian Iran*, university of California press.

3. *Food, Purity and Pollution: Zoroastrian Views on the Eating Habits of Others*.

۴. از نسک‌های گمشدهٔ اوستا.

بخشنده چنان باشد که آن کار نیک را با دست خودش انجام داده است.<sup>۱</sup> از نظر حکمای زردشتی صرف دو وعده غذایی در طول روز بهترین کمک به سلامتی بدن بود. وعده صبحانه که «سور» نامیده می‌شد و غذای شب که به آن «شام»<sup>۲</sup> می‌گفتند.<sup>۳</sup> در ادامه به تفصیل به بحث در مورد رسوم مربوط به خوراک در مناسبت‌های مختلف خواهیم پرداخت.

### ۱-۳- آداب خوراک در موسم جشن‌ها:

بر اساس منابع بازمانده در مناسبت‌های مختلف ایرانیان آداب و عادات خاص غذایی خود را داشتند که در ادامه به آنها می‌پردازیم.

بر اساس گزارش‌های بازمانده در روز عید نوروز که بزرگ‌ترین جشن ایرانیان بود، مردم برای یکدیگر شکر هدیه می‌فرستادند. آیین ساسانیان در این ایام چنین بود که پادشاه به روز نوروز به مردم اعلام می‌کرد که برای ایشان جلوس و از آنان پذیرایی می‌نمود. در روز اول و روز ششم نوروز مراسم‌های معمول ملی برگزار می‌شد. در روز اول، مردم صبح زود برخاسته و به کنار نهرها رفته به هم آب می‌پاشیدند و شیرینی تعارف می‌کردند. روز دوم به دهقانان که قدری مقامشان از توده مردم بالاتر بود اختصاص داده شده بود. روز سوم مخصوص دیدار سپاهیان، موبدان و بزرگان کشور بود. روز چهارم را پادشاه برای نزدیکان و خواص خود قرار می‌داد و در روز پنجم خانواده و خادمان خویش را دیدار می‌کرد.<sup>۴</sup> روز ششم عید، جشن مخصوص سلاطین و محرمان دربار برگزار می‌شد.<sup>۵</sup> (همان: ۳۳۲؛ کریستن سن، ۱۳۹۰: ۱۲۵، ۱۲۶). در این روز قبل از هر چیز، بشقاب سیمین با قند سفید و جوز<sup>۶</sup> هندی تازه و پاک شده به پادشاه تقدیم می‌شد. سپس پادشاه روز را با نوشیدن شیر تازه جوشیده که در آن خرماي تازه انداخته بودند آغاز می‌کرد. بعد خرماهای ریزی را که میان پوست جوز هندی نهاده بودند میل کرده و به کسانی که دوست داشت از آنها می‌بخشید. وی شیرینی‌های مورد پسند می‌خورد. نوشیدن یک جرعه شیر تازه و خوردن پنیر را در آغاز این روز را به فال نیک می‌گرفتند و همه پادشاهان پارس این کار را نیک می‌دانستند.<sup>۷</sup> بیرونی اشاره می‌کند که ایرانیان طبق یک عادت ملی در نوروز به هم قند می‌بخشیدند. هم چنین او گزارش می‌دهد که ایرانیان بر این عقیده بودند

۱. شایست ناشایست، ۱۰: ۵۴.

2. *šām* (۲۶۶: ۱۳۷۳، مکنزی).

۳. وحیدی، خرده اوستا، ص ۱۳۵.

۴. بیرونی، آثارالباقیه، ص ۲۸۵.

۵. .. بیرونی، آثارالباقیه، ص ۳۳۲؛ کریستن سن، ایران در زمان ساسانیان، ص ۱۲۳، ۱۲۶.

6. *gōz* (۸۰: ۱۳۷۳، مکنزی).

۷. جاحظ، نوروز باستانی، ص ۱۵.

که هر کس صبح روز اول نوروز، قبل از سخن گفتن، عسل بخورد در تمام طول سال از ناخوشی‌ها محفوظ خواهد ماند و هر کس صبح روز ششم نوروز قبل از اینکه با کسی حرف بزند قند بخورد از بدبختی نجات خواهد یافت.<sup>۱</sup> از این قبیل اعتقادات تا به امروز نیز در جامعه ایرانی به‌طور کلی ادامه یافته است. به‌طوری که ایرانیان بر این باورند انجام هر گونه کار صواب یا خطا در این روز، بر سرنوشت آنان در سال پیش رو تأثیرگذار خواهد بود.

بر اساس روایات بازمانده در المحاسن و الاضداد در مراسم جشن نوروز که در دربار ساسانیان برگزار می‌شد، خوانی می‌گسترده و در آن چند عدد نان که از گیاهان و دانه‌های گوناگون پخته بودند، قرار می‌دادند. این نان‌ها از دانه‌های گندم، جو، ارزن، ذرت، نخود، عدس، برنج، کنجد، باقلا و لوبیا بود. مقداری از این دانه‌ها را نیز در سینی می‌ریختند. افزون بر این‌ها، در آن خوان هفت شاخه‌ی تر از درخت‌هایی که به آن‌ها تبرک می‌جستند، قرار می‌دادند، مانند درختان بید، زیتون، به و انار. این شاخه‌ها را گاه یک، گاه دو دو، و گاه سه سه بریده، هر شاخه را به نام یکی از کوره‌های (=شهرستان‌ها) کشور می‌نامیدند. بر هر شاخه کلماتی چون افزود، افزایش، پروار، فراخی و فراهی نوشته شده بود. هم‌چنین هفت کاسه‌ی سپید، پُر از سکه‌های سیمین و یک سکه‌ی زرین که همگی ضرب سال نو بودند، به همراه یک دسته‌ی اسپند در خوان می‌نهادند.<sup>۲</sup> نخستین چیزی که خورده می‌شد، شیر تازه به همراه خرما‌ی تازه بود. سپس مقداری شیر با نارگیل می‌نوشیدند و پس از آن، شیرینی‌های دیگر خورده می‌شد. ایرانیان در این روز با نوشیدن شیر خالص تازه و خوردن پنیر تازه به آن‌ها تبرک می‌جستند.<sup>۳</sup> دلیل خوردن این خوراک‌ها را می‌توان چنین دانست که این دو قسم از لبنیات، از خوراکی‌های اصلی جامعه‌ی دامدار آریایی بود و هم‌چنین خاصیت تازگی آن‌ها را می‌توان در انتخاب‌شان جهت طراوت بخشیدن به بدن در آغاز سال مؤثر دانست. به همین نحو در سایر جشن‌ها نیز مراسمی بود که در آن‌ها انواع مختلف خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها به مصرف می‌رسید، که با مطالعه‌ی این مراسم و آیین‌ها، انواع خوراک آن دوران تا حدی روشن خواهد شد. روز تیر که سیزدهم تیرماه بود، به تیرگان موسوم بود و جشنی با همین نام برگزار می‌شد. در این روز مردم گرد هم آمده و گندم و میوه می‌پختند.<sup>۴</sup>

۱. بیرونی، آثارالباقیه، ص ۳۳۲؛ جاحظ، نوروز باستانی، ص ۱۶.

۲. جاحظ، المحاسن والاضداد، ص ۲۷۷-۷۸؛ زرین کوب، «گزارشی کهن از مراسم نوروز در عصر ساسانیان»، ص ۱۹۲.

۳. جاحظ، همان، همان جا؛ زرین کوب، همان، همان جا.

۴. بیرونی، همان، ص ۳۳۶.

در عید آذر جشن اول که هفتم شهر یور موعداً آن بود، مردمان گرد هم آمده و با هم غذا می‌پختند و تفریح می‌کردند.<sup>۱</sup>

در جشن مهرگان طی چند روز و با اجرای مراسمات مخصوصی گردو و سیر و گوشت چرب و غذاهای گرم میل می‌کردند و شربت‌ها و نوشیدنی‌هایی جهت دفع سرما می‌نوشیدند. در این عید که روز شانزدهم مهرماه برگزار می‌شد، خوردن انار و استشمام گلاب را اسباب صیانت از بدبختی می‌دانستند.<sup>۲</sup> از سنت‌های این روز، بریان کردن گوسفند درسته در تنور بود.<sup>۳</sup> نان مخصوص مهرگان از آمیختن آرد هفت نوع غله گوناگون تهیه می‌شد غله‌ها و حبوباتی مانند گندم، جو، برنج، نخود، عدس، ماش و ارزن. دیگر لازمه‌های سفره مهرگان عبارت بود از: شکر، شیرینی و خوردنی‌های محلی.<sup>۴</sup>

در ایران باستان روز دوم هر ماه، بهمن نامیده می‌شد و روز بهمن از ماه بهمن را که بهمنگان می‌خواندند، جشن می‌گرفتند.<sup>۵</sup> ایرانیان در این روز، مراسم خاصی برپا می‌داشتند، مثلاً دیگ آشی موسوم به «دیگ بهمنجه» بار می‌گذاشتند و در آن همه گونه غلات، حبوبات، سبزی‌های خوراکی و گوشت‌های حلال می‌پختند.<sup>۶</sup> به نوشته‌ی گردیزی بنا بر رسم عجمان «اندر این روز دیگی بپزند و از همه‌ی نبات‌ها و دانگوها<sup>۷</sup> و تخم‌ها و گوشت‌های هر حیوانی اندرو کنند».<sup>۸</sup>

### ۳-۲- آداب خوراک در زمان سختی و جنگ:

وجود سفره‌های رنگین و انباشته از خوراک در دربار شاهان ایران را می‌توان به نوعی جلوه‌ای از شکوه و عظمت این دستگاه دانست. دربار شاهنشاهی بدین نحو نظر مخاطبان داخلی و خارجی را به خود معطوف می‌ساخت و قدرت و ابهت خود را به رخ می‌کشید. وجود فرهنگی دیرپا و پویا در این سرزمین موجب شده بود تا برای موقعیت‌های متفاوت، عکس العمل‌ها و رفتارهای مرتبط با آن‌ها در نظر گرفته شود.

۱. بیرونی، همان، ص ۳۴۲؛ کریستن سن، ایران در زمان ساسانیان، ص ۲۶.

۲. بیرونی، آثارالباقیه، ص ص ۳۳۸-۳۳۹.

۳. سروشیان، «خوراک‌های آیینی و سنتی زردشتیان در ایران»، ص ص ۶۴۹-۶۵۰؛ مزداپور، «خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان»، ص ۲۱۸.

۴. مرادی غیاث آبادی، نوروزنامه، ص ۹۷.

۵. بیرونی، التفهیم، ص ۲۵۷.

۶. بیرونی، همان، همان جا.

۷. دانگو: نوعی غله، و نیز آشی هفت دانه مرکب از نخود و باقلا و عدس و جز آن است (تبریزی، ۱۳۴۲، ج ۲: ۸۲۱).

۸. گردیزی، تاریخ گردیزی، ص ص ۵۲۴، ۵۲۵.

یکی از موقعیت‌های مهم و قابل توجه، ادارهٔ امور به هنگام قحطی و یا وقوع جنگ‌ها بود. در این مواقع پادشاهان ایران اهتمام بر این امر داشتند که مصرف خوردنی‌های گوناگون را ترک کرده و میز پادشاهی را برچینند و به خوراکی ساده اکتفا کنند. در این زمان کسی جز موبدان موبد، دبیرید و افسر بزرگ اسواران ایران (ایران سپاه بد) با شاهنشاه هم‌سفره نمی‌شد. بر سفره شاه جز نان و نمک و سرکه و سبزی خوراکی دیگر نمی‌نهادند و شاه و همراهانش از این خوراک مختصر می‌خوردند. بعد از آن خوان‌سالار طبقی می‌آورد که در آن بزم‌آورد بود و پادشاه و دیگران اندکی از آن خورده و سپس به تدبیر جنگ و تجهیز قوا و راه و رسم دفاع می‌پرداختند. بزم‌آورد نام خوراکی ایرانی بود که از گوشت پخته و تخم مرغ طبخ می‌کردند. آن را در نان نازکی پیچیده و مانند نواله (لقمه) می‌ساختند و با کارد قطعه قطعه می‌کردند و می‌خوردند.<sup>۱</sup> این غذا را در عربی اصطلاحاً «لقمة القاضي»، «لقمة الغازی»، «لقمة الخلفا» و «نرجس المائده» نیز می‌نامیدند.<sup>۲</sup> هم‌چنین آورده‌اند که آن خوراکی از تکه‌های گوشت کباب شده بود که در میان نان سفید لایه لایه بر روی هم می‌پیچیدند و بر آن‌ها سرکه، لیموی نمک زده، گردو و اندکی گلاب و برگ‌های نعناع می‌ریختند. این خوراک ایرانی به دستگاه خلفای عباسی نیز راه یافته بود و نزد بزرگان بغداد آن دوره محبوبیت بسیار داشت.<sup>۳</sup>

تا زمانی که مشکل برطرف نشده بود پادشاه روز را با همین خوراک‌ها می‌گذرانید و زمانی که خطر برطرف می‌شد خوان<sup>۴</sup> شاهی دوباره گسترده شده و آنچه را پادشاه بر خود حرام کرده بود روا می‌کرد و خواص خویش را نیز پذیرفته و بار عام می‌داد.<sup>۵</sup> موبد بزرگ نطقی ایراد می‌کرد، بعد از او وزرا سخن می‌گفتند. افسران عالی‌رتبه در قسمت علیا و عوام در بخش سفلی تالار خوراک می‌خوردند، و مراقبت از آن‌ها بر عهده‌ی رئیس محافظان بود.<sup>۶</sup> پس از اجرای مراسمات مخصوص، حاضرین بر حسب مراتب و درجات‌شان بر سر میز غذا می‌نشستند. پس از اتمام غذا به فرمان شاهنشاه دو بزم یکی درون ایران و یکی خارج از ایران بر پا می‌شد.<sup>۷</sup> این که منظور از خارج از ایران دقیقاً چه مناطقی بوده توضیحی داده نشده است.

### ۳-۳- آداب خوراک در زمان بزم‌های درباری:

۱. بلوک باشی، آشپز و آشپزخانه، ص ۶۶.
۲. مزدایور، «خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان»، ص ۲۱۹؛ برای اطلاع بیشتر به فرهنگ فارسی معین، ذیل بزماورد مراجعه کنید.
۳. مزدایور، «خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان»، ص ۶۶.
۴. (مکنزی، ۱۳۷۳: ۱۶۵) *xwān*.

۵. جاحظ، نوروز باستانی، ص ۲۲۳.

۶. کریستن سن، ایران در زمان ساسانیان، ص ۲۹۵.

۷. جاحظ، همان، همان جا.



از اسناد و مدارک مکتوب و غیرمکتوب (مادی) چنین استنباط می‌شود که زندگی درباری و اشرافی، افراطی، اسراف، دلپذیر و لذت‌بخش بوده است. در متن پهلوی خسرو و ریدک، شرح خوراک‌ها، نوشابه‌ها، تنقلات و بازی‌ها و سرگرمی‌های گوناگون اشراف و بزرگان آمده است. در این بزم‌های سلطنتی، درباریان گرد می‌آمدند و به خوردن، نوشیدن، تفریح، رقص و پایکوبی می‌پرداختند. تصویر این بزم‌ها بر روی دیس‌ها و بشقاب‌های نقره‌ای نقش بسته و شاه را نشسته و نوازندگان را در حال نواختن و دختران را در حال پایکوبی نشان می‌دهند<sup>۱</sup> (تصاویر شماره ۷، ۸، ۹).



بشقاب نوازندگان، سده هفتم میلادی، یافت شده در طبرستان، جنس نقره، زراندود، محل نگهداری: موزه بریتانیا  
(<http://www.farsnews.com/newstext.php?nn=13920712000495>)

پرتال جامع علوم انسانی

۱. خسرو و ریدک، ۶۲؛ دریایی، شاهنشاهی ساسانی، ص ۱۵۶.



آفتابه یا ابریق با نقش زنان، ایران، قرن ششم - هفتم میلادی، جنس نقره، زرانود شده

(<https://www.metmuseum.org/art/collection/search/325865>)

بر اساس بررسی‌های پژوهشگران شباهت‌هایی بین رسوم و آداب غذایی دربارهای ایران ساسانی و روم وجود داشته است. مذاقه در منابع رومی و ایرانی نشان می‌دهد که بارگاه و دربار ساسانیان و رومیان به سنت‌ها و نمادهای مکتب غذایی خود ارزش می‌نهادند و این مراسم را برای خوش‌گذرانی و هم‌چنین بحث و رقابت برگزار می‌کردند. هر دو دربار، سنت‌های غذایی خود را ترویج می‌دادند و از وجود غذاهای مشابه و مراسمات لذت می‌بردند. اعضای دربار در عین غذا خوردن، در فضای ملاقات رسمی، بر تخت تکیه داده و محل بزم فرمانروا به طور مستقیم با جایگاه و فضای اجتماعی در ارتباط بوده است<sup>۱</sup>.

1. canepa, p 183.

در حالی که شاه و میهمانانش به صرف خوراک و عیش و نوش می پرداختند، تردستان و سایر شعبه‌ها بازان به عملیاتی نظیر ریسمان یا رسن بازی، زنجیربازی، تیرک یا دار بازی، مار بازی، پرش با حلقه یا حلقه بازی، تیر بازی، طاس بازی، راه رفتن از روی طناب یا بند بازی، معلق بازی، جادوی خیمه زرشکی و خیمه سرخ، تیر و سپر بازی، زره یا زین بازی، گوی بازی، نیزه بازی، شمشیر بازی، چوگان بازی، تردستی با بطری (شیشه بازی) و میمون بازی در دربار می پرداختند. ضمن آن که آشپز (خوالیگر) در کنار آتش و خوراک به کار خود مشغول بود و دهان خود را نیز با پارچه‌ای بسته بود تا خوراک شاهانه آلوده نشود.<sup>۱</sup>

در این گونه بزم‌ها، پادشاه و میهمانانش بر گرد خوانی جمع می شدند. خدمت‌گزاران در طبقه‌های سیمین آراسته و به زبور، گوشت‌های کباب شده، کبک دری همراه با سیب زمینی و لیموی شیرین که تتگ در کنار هم چیده شده بود، می آوردند؛ هم چنین بره‌ای خرد را که به شیر میش پرورده و با اسپرغم خوشبو شده بود به همراه غازی که گرد مروارید پاشیده بر آن می درخشید می آوردند. میگساران باده‌ی گلرنگ می آوردند و می‌پیمودند، و میهمانان ساعت‌ها، و گاه سرتاسر شب را باده می نوشیدند.<sup>۲</sup>

#### ۴-۳- هم سفره شدن با شاه، سفره شاهانه و آداب مربوط به آن:

شکل حضور شاهنشاه بر سر سفره به هنگام بزم‌ها و میهمانی‌های درباری در دوره‌های مختلف متفاوت بوده است. با توجه به منابع مکتوب می توان چنین گفت که در دربار هخامنشی، هم سفره شدن با پادشاه لزوماً به معنای نشستن بر سر یک سفره و یک میز نبوده است. مجالست و هم‌نشینی مستقیم با شاهنشاه به ندرت اتفاق می افتاد. در بیشتر مواقع این هم‌نشینی در دو اتاق مجزا که در مقابل هم قرار داشتند اتفاق می افتاد. شاه در یک اتاق و میهمانان او در اتاقی دیگر به صرف خوراک می پرداختند. شاه آنان را از پشت پرده‌ای که مقابل در او یخته شده بود می دید ولی میهمانانش نمی توانستند او را ببینند.<sup>۳</sup>

صرف خوراک در کنار شاهنشاه و در دربار پادشاهی آداب مخصوصی داشت که همگان ملزم به رعایت آن بودند. هنگامی که شاه غذا می خورد، کسی نمی بایست به او نگاه می کرد و هیچ‌کس نباید دست به پیش‌دستی او دراز می کرد. از دیگر آیین‌های شاهی یکی نیز این بود که پیش روی هر مهمان یک ظرف از همان خوراک شاه گذاشته می شد و شاه نباید هیچ وقت خوراک ویژه‌ای بخورد، زیرا چنین رفتاری نشانه‌ی نخوت و خودپسندی و موجب پست شدن ارج شاه بوده است.<sup>۴</sup>

۱. خسرو و ریدک، ۶۲؛ دریایی، شاهنشاهی ساسانی، ص ۱۵۸.

۲. چیتانی، بهار خسرو، ص ۹۳، ۹۴.

3. Plutarch: 5, 3

۴. التاج، ص ۷۸.

از دیگر آیین‌ها این بوده که بر سر سفره و خوان شاهنشاه هیچ کس نمی‌بایست با او به شوخی یا جدی سخن می‌گفت و اگر خودش نیز سخنی بر زبان می‌راند، کسی نمی‌بایست جواب می‌داد.<sup>۱</sup> می‌توان چنین فرض کرد که این قانون جهت رعایت رسم زمزمه کردن یا واج/باج گرفتن بوده است که در میان زردشتیان رواج داشت و البته حفظ حرمت و قداست شاهنشاه نیز در این مسئله نمی‌توانست بی‌تأثیر باشد. واژه‌ی باج (واج قدیم) بخش مهمی از فرهنگ واژگان دینی زردشتی حداقل از زمان ساسانیان است و آن ورد ضروری و ویژه‌ای است که مقدم بر، همراه با یا به دنبال عملی خوانده می‌شود. این دعا همیشه به زبان اوستایی خوانده می‌شود و با هدف قاعده‌مند کردن اعمال آیینی با چارچوبی نمادین از گفتار مقدس به کار گرفته می‌شود.<sup>۲</sup>

بعد از اتمام غذا، هیچ یک از نزدیکان شاه و پیرامونیان او نباید پیش روی او دست خود را می‌شستند. تنها کسی مجاز به این کار بود که در پایگاه و بزرگی و خاندان هم‌شأن و هم‌سنگ او بود.<sup>۳</sup> برخاستن از سر خوان شاهی نیز آداب مخصوصی داشت که میهمانان ملزم به رعایت آن بودند. رسم معهود این بود که چون شاهنشاه از خوراک خوردن بازایستاد، دیگران نیز از هر سو برخیزند و مجلس را ترک کنند؛ به طوری که به وسیله پرده‌ها و دیوارهای کاخ از چشم او پنهان باشند. اگر بار دیگر می‌بایست به حضور می‌رسیدند، شایسته بود که پس از برخاستن او از سر خوان خوراک باشد. چنان‌چه دوباره برای پذیرفتن آنان می‌نشست، افراد می‌بایست اجازه‌ی مجدد می‌گرفتند.<sup>۴</sup>

راجع به جایگاه و ترتیب نشستن بر سر سفره‌ی سور نیز قول‌هایی برجای مانده است. بدین قرار که هرکسی می‌بایست جای خود را بشناسد و در همان محل بنشیند. در غیر این صورت او را از آن‌جا بلند کرده و به جای فروتر می‌نشانند که این عمل او را در نظر جمع خوار می‌کرد.<sup>۵</sup>

جایگاه بلندمرتبه و تقدس شاهنشاه در میان ایرانیان، هم‌سفره شدن با وی و میهمان او شدن را افتخاری بس بزرگ جلوه می‌داد. با مطالعه توارینخ کلاسیک یونانی به قدمت این باور در میان ایرانیان آگاه می‌شویم.<sup>۶</sup> آنان که با آداب و رسوم آشنایی داشتند یا از طبقه نجبا و مردم فهیم محسوب می‌شدند و لذت‌شان نه از

۱. همان، ص ۸۰.

2. Kotwal and Boyce, p 56.

۳. التاج، ص ۷۹.

۴. همان، همان جا.

۵. اندرز آذرباد به پسرش، ۸۸.

۶. اومستد، تاریخ شاهنشاهی هخامنشی، ص ۱۸۳.

خوردن خوراک، بلکه خوش وقتیشان از این جهت بود که بر سر میز پادشاه نشسته و با او هم سفره می‌شدند و این مقام و درجه‌ای بود که همه کس به آن نایل نمی‌آمد زیرا پادشاه به آن‌ها لطف و عنایت خاصی داشت.<sup>۱</sup> بر اساس گزارش جاحظ هرگاه پادشاه کسی را می‌نواخت و مایه انس و مورد ملاطفت قرار می‌داد تا آن‌جا که با وی خوراک را صرف می‌کرد، لازم بود که آن شخص در صرف خوراک زیاده‌روی نکند، زیرا این خصلت در برابر شاه از چند جهت مذموم بود: نخست آن که پرخوری نشان آزمندی و دلگی است. دوم آن که پرخوری علامت بی‌خودی و بی‌فکری است و مخصوصاً در برابر پادشاهان یک نوع بی‌ادبی است. سوم آن که پیوسته به خوراک‌ها دست بردن و پیاپی جنبیدن که لازمه آن است، یک نوع اظهار جرأت و بی‌باکی است و به‌هرحال در پرخواری و مخصوصاً بر سر میز پادشاهان هیچ‌گونه حسنی منظور نیست مگر آن که آدمی دلفک باشد.<sup>۲</sup>

اگر پادشاه چیزی در برابر مهمان خود می‌نهاد، آن شخص باید می‌دانست که این اکرام نه برای خوردن اوست، که اگر شاه مقصودش از این عمل مرحمت نباشد، ناچار قصد دارد که او را بسنجد و میزان کف نفس و خودداری وی را بداند و معلوم بدارد که او تا چه حد می‌تواند در برابر خواسته‌های نفس خویش خودداری کند. بنابراین هرگاه چیزی به او دهد یا خوراکی در برابر شخص می‌نهادند، کافی بود که سر فرود آورده، دست بر آن گذارد که این کار نشانه‌ی ادب و سپاس‌گزاری بوده است.<sup>۳</sup>

دعوت افراد برای قرار گرفتن بر سر سفره شاهنشاه کارکردها و منظرهای متفاوتی می‌توانست داشته باشد. علاوه بر آزمودن میزان حرص، آز، طمع و میزان کف نفس اشخاص، از این طریق آن‌ها را نمک‌گیر کرده و به خود مدیون می‌ساختند. بدین جهت می‌توان گفت که از خوراک در جهت مقاصد سیاسی نیز بهره‌برداری می‌شده است.

آذرباد مهر اسپندان پسر خود را چنین نصیحت کرده است: ای فرزندم در مهمانی کردن‌ها میانه‌روی کن تا مهمان‌دار باشی یعنی مردم به جهت مهمان شدن نزد تو آیند و روند.<sup>۴</sup>

در مورد رفتن به مهمانی نیز رعایت اعتدال را توصیه می‌کردند. چنان که آذرباد مهر اسپندان توصیه می‌کند زود به زود به مهمانی و سور بزرگان مرو تا ستوه آور نباشی!<sup>۵</sup>

۱. التاج، ص ۷۵.

۲. همان، همان جا.

۳. همان، ص ۷۶، ۷۷.

۴. مسکویه، جاویدان خرد، ص ۴۷.

۵. اندرز آذرباد مهر اسپندان، ۱۵۱؛ مزدایور، (خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان)، ص ۲۱۵.

کسانی که به طعام خوردن بر سفرهٔ کسی روند درحالی که او را به طعام خوردن در آن مجلس نطلبیده باشد؛ اگر اهانت شنیدند و خوار شدند، سزاوار نیست که جز خود کسی را ملامت کند.<sup>۱</sup> از مانی چنین نقل کرده‌اند که فرمود خانه‌ای که نتوان کسی را مهمان کرد، نمی‌بایست ساخت.<sup>۲</sup> در یک صحنه که فردوسی در شاهنامه به تصویر کشیده است، بهرام گور پادشاه ساسانی را در حال پختن خوراک و خرد کردن گوشت در خانه‌ی یک سقای فقیر و مهمان‌نواز می‌بینیم. میزبان بلند همت و جوان‌مرد در برابر گرو نهادن رخت و مشک آب فروشی‌اش این خوراک‌ها را خریداری کرده است. زیرا بهرام برای آزمایش صحت سخاوت و مهمان‌نوازی او، دستور داده بود تا کسی از او آب نخرد تا رفتارش را در زمان تنگ‌دستی مشاهده کند و بلند نظری او را ببیند و آزمایش کند. این داستان می‌تواند نشان دهنده‌ی غنای طبع و روحیه مهمان‌نوازی ایرانیان به صورت کلی و حتی در میان مردمان فقیر و تنگ‌دست باشد:<sup>۳</sup>

به بازار شد، مشک و آلت ببرد	گروگان به پر مایه مردی سپرد
خرید آنچه بایست و آمد دمان	به نزدیک بهرام شد شادمان
بدو گفت: یاری ده اندر خورش	که مرد از خورش‌ها کند پرورش!
ازو بستند آن گوشت بهرام زود	برید و بر آتش خورش‌ها فزود

داستان میهمان شدن بهرام گور بر زن پالیزبان نیز گوشه‌ای از فرهنگ مهمان‌نوازی ایرانیان را آشکار می‌سازد که بر اساس آن میزبان به رغم عدم شناخت دقیق بهرام به همسرش می‌گوید که باید برای بهرام بره‌ای بکشند و آداب مهمان‌داری را به جای آورند:<sup>۴</sup>

بشد شاه بهرام و تن را بیشست	کزان ازدها بود ناتندرست
بیامد نشست از بر آن خصیر	به در خانه بر پای بد مرد پیر
بیاورد چپین و بنهاد راست	برو تزه و سرکه و تازه ماست
بخورد اندکی نان و نالان بخفت	به دستار چینی رخ اندر نهفت
چو از خواب بیدار شد، زن به شوی	همی گفت کای زُستِ ناشسته روی،
بره کشت باید ترا کین سوار	بزرگست و از تخمه نامدار،
که برز کیان دارد و فرّ ماه	نماند همی جز به بهرام شاه!

۱. مسکویه، همان، ص ۷۲.

۲. ده اندرز آذرباد و دیگر پوریودکیشان، ۳؛ اشه و سراج، آذرباد مهرسپندان، ص ۱۲۱.

۳. فردوسی، شاهنامه، ج ۶، ص ص ۴۲۶-۴۲۹.

۴. فردوسی، شاهنامه، ج ۶، ص ۴۶۹، ۴۷۰.

## ۴-۴- آداب و احکام نوشیدن شراب و میگساری:

در هنر ساسانی و در میان سپاهیان و جنگجویان، و هم‌چنین در ادبیات این دوره جشن‌ها و پایکوبی‌ها همواره با وجود شراب ثبت شده است.<sup>۱</sup> اما نوشیدن شراب می‌بایست به اندازه باشد. در متون باقی‌مانده بارها تأکید شده است که از زیاده‌روی در مصرف شراب باید پرهیز شود. بر اساس روایت جاحظ در بزم‌های شاهی، میزان نوشیدن شراب برای مهمانان و ندیمان بستگی به رأی و نظر پادشاه داشت اما شهریاران نیز به ظرفیت هر کس توجه داشته و در میگساری این نکات را رعایت می‌کردند و آن‌چه را از گنجایش و طاقت ندما خارج بود تکلیف و اجبار نمی‌کردند زیرا از انصاف شاهان به دور بود که ندیمی را بیش از حد به نوشیدن مجبور کنند. چه بسا به واسطه این کار انسانی می‌مرد. پادشاهان نیک سرشت و پاک فطرت همان‌طور که به سلامتی و تندرستی خود توجه داشتند به سلامتی و صحت خواص و نزدیکان‌شان نیز علاقه‌مند بودند. زیرا نظم و سازمان دربار وابسته به وجود آن‌ها بود.<sup>۲</sup>

در مورد میگساری شاهان ساسانی، داستانی که از دربار اردشیر بزرگ نقل می‌کنند جالب توجه است. چنین آورده‌اند که او دو تن از جوانان هوشمند را گمارده بود که در شب‌نشینی‌ها حاضر باشند، تا آن‌چه را که پادشاه به هنگام مستی و میگساری می‌گوید در دفتری یادداشت کنند و رسم چنان بود که یکی از ایشان کلمات شاه را باز می‌گفت و دیگری می‌نوشت و این وقتی بود که مستی بر شاه چیره گشته، سخنی بر خلاف قانون گفته باشد. بامدادان که خسرو بار می‌داد، وقایع نگاران آن‌چه شبانگاه به دفتر یادداشت کرده بودند برایش باز می‌خواندند. هرگاه شاه چیزی بر خلاف قانون گفته بود، خود را بدین نحو مجازات می‌نمود که آن روز جز نان و پنیر چیزی نمی‌خورد، و این همه رعایت بدان جهت بود که بتواند آیین کشور را نگهداری کند، و بر این قدرت داشتن که دیگران را به هنگام تخلف و سرکشی به عقوبت رساند.<sup>۳</sup>

در شاهنامه فردوسی نیز داستانی وجود دارد که مربوط به عصر ساسانی است. بر اساس آن در دوره بهرام گور چشمان یکی از ندیمان او به نام کیروی به دلیل مستی بیش از حد در هنگام خواب توسط کلاغ از حدقه بیرون آورده می‌شود و به دلیل این حادثه ناگواری که اتفاق می‌افتد شاهنشاه دستور منع نوشیدن شراب را صادر می‌کند.<sup>۴</sup>

هم‌آنکه برآمد ز درگه فروش که ای نامداران با فرّ و هوش،

1. Daryaei, "Food, Purity and Pollution: Zoroastrian Views on the Eating Habits of Other", p 239.

۲. جاحظ، نوروز باستانی، ص ۹۲.

۳. التاج، ص ۹۵.

۴. فردوسی، شاهنامه، ج ۴: ص ۴۴۰-۴۴۲.

حرامست می بر جهان سر بسر اگر پهلوانست، اگر پیشه ورا!  
 با توجه به عدم وجود اسناد و شواهد کافی، دلیلی برای تأیید یا رد این داستان شاهنامه نداریم اما ذکر این داستان، خود نشان می‌دهد که نوشیدن می در این عصر تابع رسوم و آداب خاص خود بوده است.

#### ۴-۵- مناصب و مشاغل مرتبط با خوراک:

وجود مناصب متعدد در دربار شاهنشاهی ایران، سابقه‌ای طولانی داشته است. عظمت و گستردگی دربار موجب گشته بود افراد متعددی با مناصب مختلف در خدمت شاهنشاه و خانواده‌ی او باشند. با مطالعه‌ی توارخ کلاسیک، برخی از مناصب مرتبط با خوراک و تغذیه در دربار هخامنشی را خواهیم شناخت که بعداً در دوره‌ی ساسانی نیز با مناصبی مشابه آن‌ها مواجه خواهیم شد.

یکی از این دست مشاغل، شراب‌دار یا جام‌دار سلطنتی بود که در دربار هخامنشی به قابل اعتمادترین افراد واگذار می‌شد. چنان‌که در زمان اردشیر اول، نحمیا جام‌دار بود و در زمان حکمرانی کمبوجیه، فرزند برخاسپ، یکی از درباریان عالی‌رتبه این منصب را برعهده گرفته بود.<sup>۱</sup> در دربار ساسانی نیز شراب‌ها سپرده می‌شد یا شراب‌دار بوده و او شراب را در مجلس ضیافت در میان حاضران پخش می‌کرده است. ظاهراً نام آبادی معروف بیرون شهر یزد که اکنون میبد به ضم یاء تلفظ می‌کنند همین کلمه است و به مناسبت کسی است که این منصب را در دوره‌ی ساسانیان داشته است.<sup>۲</sup> هم‌چنین در عصر هخامنشی با منصبی با عنوان خوراک‌آزمای سلطنتی روبه‌رو هستیم که در دوره‌ی ساسانیان شخصی با عنوان و لقب پذیرخوراگر/ پذیرخوراگر چنین مسئولیتی را عهده‌دار بوده است.<sup>۳</sup> درباره صاحب این منصب گفته‌اند که وظیفه‌اش مراقبت از خوراک پادشاه بوده و از کلمه پیداست که مرکب از «پذش» به معنی پیش و «خورا» از فعل خوردن است و کسی بوده که در حضور شاه و پیش از او از خوراک وی می‌چشیده تا او را از زهرآلود نبودن غذا مطمئن سازد. این یکی از مناصب مهم دربار ساسانی بوده و از جمله کسانی که این منصب را داشته‌اند نام مهران گشنسب را که از نجیب‌زادگان زمان هرمزد چهارم بوده است در تاریخ ضبط کرده‌اند.<sup>۴</sup> منصب دیگری که اصطلاح آن هنوز رایج است منصب «خوان‌سالار» بوده که مسئول و مأمور تهیه‌ی خوراک پادشاه بوده و سرپرستی از خوان شاهنشاه را برعهده داشته است.<sup>۵</sup>

۱. جونز، شاه و دربار در ایران باستان، ص ۲۶۷.

۲. نفیسی، تاریخ تمدن ایران ساسانی، ص ۳۰۲.

۳. جونز، همان، همان جا.

۴. نفیسی، همان، ص ۳۰۵، ۳۰۶.

۵. نفیسی، همان، ص ۳۰۲.



با نیرومندتر شدن دولت ساسانی، بالتبع دربار شاهنشاهی نیز به همان اندازه وسعت و رونق یافت. به هنگام پادشاهی اردشیر اول در فهرست درباریان تنها نام سی تن از بزرگان آمده، ولی در زمان شاهنشاهی شاپور یکم این شماره به هفتاد تن رسید. در این فهرست از پایه‌های تازه‌ای چون خزانه‌دار شاهی، اسب‌دار، آخورید، نخجیرید، شراب‌کش، شمشیردار، سراختر شماران و پیشگویان، زندان بان، دژخیم، دردار، یا دروازه‌بان و دیگران یاد شده است.<sup>۱</sup>

فعالیت اقتصادی در شهرها توسط بازرگانان انجام می‌گرفت که جزو طبقه‌ی هوتخشان محسوب می‌شدند. داد و ستد و بازرگانی در بازار انجام می‌شد که امروزه نیز در شهرهای کوچک و بزرگ ایران مرکز اقتصادی هستند. گمان می‌رود که همانند امروزه هر گروه از کسبه و پیشه‌وران<sup>۲</sup> قسمت و ویژه‌ای از بازار را در اختیار داشتند. در این میان برخی از حرفه‌ها و پیشه‌ها در ارتباط با خوراک و اسباب و وسایل آن بود. از این جمله می‌توان به مشاغلی مانند: نقره‌کار، ظروف چینی ساز، کوزه‌گر یا سفال‌گر، نانوا، کاسه یاپیاله‌ساز (پیاله‌گر)<sup>۳</sup>، دباغ (پوست‌گر)، آشپز خوراک‌های سرپایی کوچک در بازار (خوالیگر) و سفره‌دوز یا خوان‌گر اشاره کرد.<sup>۴</sup>

آشپز را خوالی‌گر می‌گفتند. لفظ خورش‌گر را نیز برای این عمل به کار می‌بردند، اما خوالی‌گر کاربرد و استفاده‌ی بیشتری داشت.<sup>۵</sup> کسی که رومیزی یا سفره می‌دوخت را در اصطلاح «خوان‌گری» می‌گفتند. این واژه ممکن است با لغت «خوانگ» به معنای پارچه روی میز غذا که معمولاً از پوست تهیه می‌شد در ارتباط باشد.<sup>۶</sup> با توجه به آثار برجای مانده از تمدن هخامنشی می‌توان گفت که استفاده از وسایل و ابزارهای مربوط به صرف خوردن خوراک در ایران به دوره‌های بعد نیز سرایت کرده است.

#### ۶- اصطلاحات، ابزارها و ظروف خوراک‌پزی و خوان‌آرایی:

۱. لوکونین، تمدن ایران ساسانی، ص ۱۰۷.

2. *pēšag kār* (مکنزی، ۱۳۷۳: ۱۲۵).

3. *paygālgar* (مکنزی، ۱۳۷۳: ۲۱۲).

4. Daryaei, "Bazzars, Merchants, and Trade in Late Antique Iran", p 404.

۵. فردوسی، شاهنامه، ج ۱، ص ۵۶.

۶. تفضلی، «فهرستی از صنایع و پیشه‌های عصر ساسانی»، ص ۵۶.

واژه‌های چاشت<sup>۱</sup> و شام از دوران‌های قدیم برای ما به یادگار مانده است.<sup>۲</sup> سور<sup>۳</sup> که معنای خوراک بامدادی یا صبحانه را می‌داده امروزه معنای عام یافته است.<sup>۴</sup> غذایی که مردم را به آن دعوت می‌کنند («سور») می‌نامند. هم‌چنین این کلمه‌ای در زبان فارسی به معنی جشن عروسی یا خوراکی است که در این جشن تهیه می‌بینند.<sup>۵</sup> با دقت در مورد این مسئله، به تغییرات و تحولات صورت گرفته در کاربرد برخی کلمات در طول ادوار متمدنی تاریخی پی خواهیم برد.

استفاده از ملزومات متعدد و مختلف بر سفره و میز خوراک پادشاهان در شاهنشاهی‌های ایران باستان سابقه‌ای طولانی داشته است. به‌طوری که ما شاهد نقوش برجسته‌ی مربوط به خدمتکاران شاه هخامنشی، درحالی که یکی از آن‌ها دستمال سفره‌ای در دست دارد هستیم.<sup>۶</sup> از دیگر آیین‌های درباری یکی این بود که دستمال سفره‌ی شاه باید مانند دستمال رو خشک کنی‌اش سفید و پاک باشد و هیچ وقت یک دستمال را دو بار بکار نبرند مگر این که به‌خوبی شسته باشند.<sup>۷</sup> رسم بر این بود که بر کناره‌ها و حاشیه‌های سفره‌ی شاهی جملاتی می‌نگاشتند. از خوان نوشیروان چنین وصف داده‌اند که به اقسام گوهرها و جواهرات آراسته شده و جملاتی بر حاشیه‌ی آن نگاشته شده بود.<sup>۸</sup> بنا به قول مسعودی فحوای جملات این‌گونه بوده است: «هر کس غذا از حلال خورد و مازاد آن به حاجت‌مند دهد گوارایش باد. هر آن چه را به اشتها خوری، تو آن را می‌خوری و هر چه را بی‌اشتها خوری، آن تو را می‌خورد».<sup>۹</sup>

از جمله آیین‌ها و مراسمی که در ایران باستان برای آن اهمیت زیادی قائل بودند زیبا کردن و آراستن ابزار-های غذاخوری و سفره‌آرایی و تمیز و پاک نگه‌داشتن آن‌ها بوده است. علاوه بر این که بر لبه‌ی سفره‌ها و خوان‌ها جملاتی مانند «گوارا باد» و «شاد باشید» و «شاد خورید» می‌نگاشتند که انسان را به خوردن تحریک می‌کرد، برای زیبا و چشم‌نواز کردن ظروف نیز، بر کاسه‌ها و جام‌ها تصویرهای زیبا نقاشی و کنده‌کاری می‌کردند.<sup>۱۰</sup> (تصویر شماره ۱۰).

۱. *Cāšt* (۲۲۷: ۱۳۷۳) (مکنزی).

۲. شایست ناشایست، ۱۲: ۳؛ مزدایور، «خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان»، ص ۲۲۲.

۳. *sūr- bazm* (۲۶۴: ۱۳۷۳) (مکنزی).

۴. درخت آسوری، ۳۷؛ مزدایور، «نگاهی به خورد و خوراک در ایران باستان»، ص ۵۴؛ مزدایور، «خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان»، ص ۲۲۳.

۵. آذرنوش، میرزایی و ترکاشوند، «وام واژه‌های فارسی در کتاب الامتاع والمؤانسة ابو حیان توحیدی»، ص ۲۵.

۶. کوک، «ظهور هخامنشیان و بنیان‌گذاری امپراطوری هخامنشی»، ص ۴۷.

۷. التاج، ص ۷۹.

۸. مسعودی، مروج الذهب، ص ۲۶۲.

۹. مسعودی، همان، همان جا.

۱۰. امام شوشتری، «هنرهای زیبای خوالی‌گری و خوان‌آرایی در ایران باستان»، ص ۱۱۵.



این جام در مازندران کشف و در موزه بریتانیا نگهداری می‌شود. جامی با کنده کاری‌ها و نقره کاری‌های شگفت‌انگیز که از خصوصیات دوره ساسانی است.

(<http://www.farsnews.com/newstext.php?nn=13920712000495>)

بر سر سفره حتما شاخه‌ی سبز درخت و گل می‌گذاشتند که بخشی از آداب سفره بوده است.<sup>۱</sup> شاید بتوان علت این کار را طراوت و تازگی بخشیدن به خوان یا میز غذا دانست. چنان‌که اطلاع داریم در میان خوان یا سفره مهرگانی، گل «همیشه شکفته» می‌نهادند و پیرامون آن را با گل‌های دیگر آذین می‌کردند.<sup>۲</sup>

۱. مزداپور، «نگاهی به خورد و خوراک در ایران باستان»، ص ۵۳.

۲. مرادی غیاث آبادی، نوروزنامه، ص ۹۶.

از اسباب ذیل نیز می‌توان به‌عنوان ابزارهای خوراک‌پزی در این دوره یاد کرد: پدشخور<sup>۱</sup>؛ کاسه یا بشقابی از جنس سفالین، آهنین، سربین و حتی چوبی بوده است<sup>۲</sup>. کفچه<sup>۳</sup> که قاشق است، کف‌گیر، سبوی، کارد<sup>۴</sup>، جام، افسان که سنگ چاقو تیزکن برای تیز کردن کارد فولادین بوده<sup>۵</sup>، کواره که سفال و ظروف سفالین بوده است، دیگ که از انواع جنس‌های مختلف همچون آهنی ساخته می‌شد، بریزن که اجاق یا تابه بوده، چرخشت و خم قیف، دمینه که بادبزن بوده برای برپا کردن آتش، زغال و انواع هیزم، جوال، جواز که چوب برنج‌کوبی و جوکوبی است. ور گودالی بوده که در آن آتش می‌افروختند و به معنای اجاق و تور نیز بود. کلک هم جای افروختن آتش است. واژه نفت هم از قدیم به‌کار می‌رفته و در آتشکده‌ها نیز گاهی اوقات از گاز طبیعی جهت روشن نگه داشتن آتش استفاده می‌شده است<sup>۶</sup>. سفره و مشکیزه که باید سفره‌ی چرمین باشد<sup>۷</sup>.

دستورات اکیدی مبنی بر شستن دستها قبل و بعد از غذا وجود داشت. البته نظافت دست‌ها مختص به مواقع غذا خوردن نمی‌شد و هنگام بامداد و نیایش هم رعایت می‌شده است<sup>۸</sup>. هم‌چنین با جامه ناپاک نمی‌بایست بر سر سفره حاضر می‌شدند. پس از طعام دندان را با دندان‌فرش یعنی مسواک، پاک می‌کردند و دهان را شست‌وشو می‌دادند. اصطلاح قدیمی «نوش‌جان» نیز بازمانده از «نوش و خوش» پهلوی است<sup>۹</sup>.

#### نتیجه:

اطلاعات بازمانده در حوزه‌ی آداب و عادات خوراک بیشتر مربوط به شاهان، شاهزادگان و قشر مرفه جامعه ساسانی است. فرهنگ ایران ساسانی مجموعه‌ای عظیم و پیچیده از آداب و آیین‌ها در رابطه با خوراک را در خود جای داده بود که این مسئله از یک سو مدلول شکوه و جلال دربار ساسانی در آن روزگار

1. *padišxwar* (مکنزی، ۱۳۷۳: ۱۱۷).

۲. شایست ناشایست، ۳: ۳۱؛ مزدایور، «خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان»، ص ۲۲۱.

3. *kafča* (مکنزی، ۱۳۷۳: ۹۶).

4. *kārd* (مکنزی، ۱۳۷۳: ۹۸).

۵. شایست ناشایست، ۱۰: ۲۸؛ مزدایور، «نگاهی به خورد و خوراک در ایران باستان»، ص ۵۳؛ مزدایور، «خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان»، ص ۲۲۱.

۶. مزدایور، «نگاهی به خورد و خوراک در ایران باستان»، ص ۵۳.

۷. درخت آسوری: ۳۷؛ مزدایور، «خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان»، ص ۲۲۱.

۸. دینکرد پنجم، ۱۲: ۷.

۹. ارداویراف نامه، ۳: ۱۰-۱۱؛ مزدایور، «نگاهی به خورد و خوراک در ایران باستان»، ص ۵۳، ۵۴؛ مزدایور، «خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان»، ص ۲۲۳.

بوده است و از سوی دیگر تحت تأثیر دین زردشتی و آداب مربوط بدان بوده است. مناصب متعددی در رابطه با پخت و تهیهی خوراک در دربار ساسانی وجود داشت که نشانگر اهمیت این مسئله نزد ساسانیان می‌باشد.

بررسی‌ها نشان می‌دهد که جهت برگزاری جشن‌های دین زردشتی در دربار شاهی هنجارها و آداب مخصوصی وضع شده بود. علاوه بر این، در این درگاه بزم‌های متنوع و متعددی برپا می‌شد و خوراک‌های گونه‌گون جهت مصرف در آن‌ها تهیه می‌شد. شراب در بزم‌های ساسانیان جایگاه ویژه‌ای داشت. البته دستور دین زردشتی مبنی بر رعایت اعتدال در مصرف شراب در میان شاه و درباریان یک الگوی رفتاری در این باب بود، اما با توجه به برخی شواهد و حکایات برجای مانده از این عصر که در متن مقاله بدانها پرداخته شد می‌توان حدس زد که قوانین دینی به صورت مطلق رعایت نمی‌شده است. در زمان وقوع مصیبت‌هایی مانند جنگ و قحطی نیز آداب خاصی در نظر گرفته شده بود؛ چنان‌که در زمان صلح و امنیت خوراک روش‌ها و مناسک خاص خود را داشت. این مسئله ما را به این امر رهنمون می‌سازد که در فرهنگ غذایی ایران ساسانی جهت موقعیت‌های مختلف، رفتارهای متناسب با آن را در نظر گرفته شده بود.

هم‌نشینی با شاهنشاه ساسانی بر سر سفره مشروط به رعایت رفتارها و مناسک خاصی بود. این آداب نشان‌دهنده‌ی جایگاه بلند مرتبه‌ی شاه ساسانی و برتری مطلق او نسبت به اتباع شاهنشاهی بود. یکی از دستورات دین زردشتی در باب آداب خوراک، نهی انسان‌ها از حرص ورزیدن نسبت به خوراک بود. این مسئله در دربار ساسانی نیز بسیار مورد تأکید بود. چنان‌که اگر شخصی در حضور پادشاه نسبت به خوردن خوراک‌ها حرص می‌ورزید و ولع نشان می‌داد، از جایگاه خویش تنزل می‌یافت و حتی به جرگه‌ی دلقکان می‌پیوست.

فرهنگ دیرپای ایرانی آداب زیادی را در رابطه با خوراک در خود جای داده بود. مردم عادی جامعه ساسانی نیز از این قاعده مستثنی نبودند. آداب متعددی در مورد فرهنگ خوراک ایرانیان این دوره در منابع به ثبت رسیده است. برای مثال رسم خوراک دادن به نیازمندان، شستن دست‌ها پیش و پس از خوردن غذا و ترتیب نشستن بر سر سفره را می‌توان ذکر کرد.

#### منابع و مأخذ:

- آذرنوش، آذرتاش، فرامرز میرزایی و مریم رحمتی ترکاشوند، ۱۳۹۳، «وام واژه‌های فارسی در کتاب الامتاع والمؤانسة ابوحيان توحیدی»، دو ماهنامه علمی پژوهشی جستارهای زبانی، بهمن و اسفند ۱۳۹۳، دوره ۵، شماره ۵، صص ۱-۱۴.
- آسانا، جاماسب جی، ۱۳۹۱، متن‌های پهلوی، ترجمه سعید عریان، تهران: علمی.

- آموزگار، ژاله و احمد تفضلی، ۱۳۸۶، کتاب پنجم دینکرد، تهران: معین.
- ارداویراف نامه (متن انتقادی پهلوی)، ۱۳۸۲، ویراستار کیخسرو دستور جاماسپ جی جاماسپ آسا، تهران: توس.
- اشه، رهام و شهین سراج، ۱۳۷۹، آذرباد مهرسپندان، تهران: فروهر.
- امام شوشتری، محمدعلی، ۱۳۴۷، «هنرهای زیبای خوالی گری و خوان آرای در ایران باستان»، مجله‌ی بررسی‌های تاریخی، اردیبهشت ۱۳۴۷، شماره یک، سال سوم، صص ۹۷-۱۲۴.
- اومستد، آلبرت تن آیک، ۱۳۹۰، تاریخ شاهنشاهی هخامنشی، ترجمه محمد مقدم، تهران: امیرکبیر.
- بلوک باشی، علی، ۱۳۹۲، آشپز و آشپزخانه: پژوهشی انسان شناختی در تاریخ اجتماعی هنر آشپزی، تهران: فرهنگ جاوید.
- بیرونی، ابوریحان، ۱۳۵۲، آثارالباقیه، ترجمه اکبر دانا سرشت، تهران: ابن سینا.
- بیرونی، ابوریحان، ۱۳۶۲، التفهیم، به کوشش جلال‌الدین همایی، تهران: بابک.
- تبریزی، محمد حسین بن خلف (برهان)، ۱۳۴۲، برهان قاطع، ج ۲، به اهتمام محمد معین، تهران: ابن سینا.
- تفضلی، احمد، ۱۳۷۶، تاریخ ادبیات ایران پیش از اسلام، به کوشش ژاله آموزگار، تهران: سخن.
- تفضلی، احمد، ۱۳۸۵، «فهرستی از صنایع و پیشه‌های عصر ساسانی»، جامعه و اقتصاد عصر ساسانی، حسین کیان راد، تهران: سخن، صص ۴۷-۶۰.
- جاحظ، ابوعثمان عمرو بن بحر، ۱۳۸۴، نوروز باستانی، ترجمه و تألیف محمودرضا افتخارزاده، تهران: مدبر.
- جاحظ، ابو عثمان عمرو بن بحر، بی تا، المحاسن و الاضداد، بی جا: دار مکتبه العرفان.
- جاحظ، ۱۳۸۶، التاج، ترجمه حبیب‌الله نوبخت، تهران: آشیانه کتاب
- جونز، لولین، ۱۳۹۴، شاه و دربار در ایران باستان، ترجمه فریدون عباسی، تهران: نیلوفر.
- چیتانی، پیتر، ۱۳۷۴، بهار خسرو، ترجمه میرجلال‌الدین کزازی، تهران: مرکز.
- دریایی، تورج، ۱۳۹۰، شاهنشاهی ساسانی، ترجمه مرتضی ثاقب فر، تهران: ققنوس.
- راشد محصل، محمدتقی، ۱۳۸۹، دینکرد هفتم، تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.

- زرین کوب، روزیه، ۱۳۸۶، «گزارشی کهن از مراسم نوروز در عصر ساسانیان»، بخارا، فروردین و اردیبهشت ۱۳۸۶، شماره ۶۰، صص ۱۹۱-۱۹۲.
- سروشیان، مهوش، ۱۳۸۱، «خوراک‌های آیینی و سنتی زرتشتیان در ایران»، سروش پیر مغان، یادنامه‌ی جمشید سروشیان، به کوشش کتابیون مزداپور، تهران: ثریا، صص ۶۲۹-۶۶۲.
- فردوسی، ابوالقاسم، ۱۳۸۶، شاهنامه، به کوشش جلال خالقی مطلق، تهران: مرکز دایرة المعارف بزرگ اسلامی.
- کریستن سن، آرتور، ۱۳۹۰، ایران در زمان ساسانیان، ترجمه غلامرضا رشید یاسمی، تهران: صدای معاصر.
- لوکونین، ولادیمیر، ۱۳۹۰، تمدن ایران ساسانی، ترجمه عنایت‌الله رضا، تهران: علمی و فرهنگی.
- ماهیارنوابی، یحیی، ۱۳۸۶، درخت آسوری، تهران: فروهر.
- مرادی غیاث آبادی، رضا، ۱۳۸۶، نوروژنامه، پنجاه گفتار در زمینه پژوهش ایرانی، تهران: نوید شیراز.
- مزداپور، کتابیون، ۱۳۸۷، «نگاهی به خورد و خوراک در ایران باستان»، خوراک و فرهنگ، به کوشش علیرضا حسن زاده، تهران: مهرنامگ، صص ۳۹-۵۵.
- مزداپور، کتابیون، ۱۳۶۹، شایست ناشایست، تهران: مؤسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی.
- مزداپور، کتابیون، ۱۳۹۳، «خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان»، تاریخ جامع ایران، ج ۳، زیر نظر کاظم موسوی بجنوردی، تهران: مرکز دایرةالمعارف بزرگ اسلامی، صص ۱۹۵-۲۲۸.
- مسعودی، علی‌بن حسین، ۱۳۷۴، مروج الذهب و معادن الجواهر، ترجمه ابوالقاسم پاینده، تهران: بنگاه ترجمه و نشر کتاب.
- مسکویه، ابوعلی، ۱۳۵۵، جاویدان خرد، ترجمه تقی‌الدین محمد شوشتری، تهران: مؤسسه مطالعات اسلامی دانشگاه مک گیل شعبه تهران.
- مکنزی، د. ن، ۱۳۷۳، فرهنگ کوچک زبان پهلوی، ترجمه مهشید میرفخرایی، تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.
- میرفخرایی، مهشید، ۱۳۹۳، بررسی دینکرد ششم، تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.
- نفیسی، سعید، ۱۳۸۳، تاریخ تمدن ایران ساسانی، تهران: اساطیر.

- وحیدی، حسین، ۱۳۶۸، خرده اوستا، تهران: بنیاد فرهنگی سرن سروشیان.
- Canepa, Matthew.p. 2009. *The Two Eyes of the Earth: Art and Ritual of Kingship between Rome and Sasanian Iran*, university of California press.
  - Daryae, Touraj. 2010. “Bazzars, Merchants, and Trade in Late Antique Iran”, *Comparative Studies of South Asia, Africa and the Middle East*, Vol. 30, No. 3, pp. 401-409.
  - Kotwal, F.M.Boyce.M. 1971. “Zoroastrian Baj and dron I”, *Bulletin of the School of Oriental and African Studies*, University of London, vol.34. No.1. pp. 56-73.
  - Daryae, Touraj. 2012. “Food, Purity and Pollution: Zoroastrian Views on the Eating Habits of Other”. *Iranian Studies*. Volume 45. Number 2, pp. 229-242.
  - Plutarch, 1919. *Lives*, translated by Bernadotte Perrin, Leob Classical Library 99. Cambridge, MA: Harvard University Press.
  - Williams, A. V., 1988, “BĀJ (1)”, *Encyclopaedia Iranica*, available online at <http://www.iranicaonline.org/articles/baj-zoroastrian-observance>.