

فصلنامه علمی - پژوهشی تاریخ اسلام

سال بیست و سوم، شماره نود و یکم

پائیز ۱۴۰۱

همگرایی و واگرایی ایرانیان و عرب‌ها در خوراک و آداب آن پس از فتوحات

تاریخ دریافت: ۱۳۹۸/۳/۳

تاریخ تأیید: ۱۴۰۱/۱۲/۳

۱ ناهید براهوئی

۲ علی ناظمیان فرد

۳ هادی وکیلی

فتوح اسلامی در ایران و مواجهه دو فرهنگ عربی و ایرانی، پس از یک دوره کشاکش، راه را به سوی همگرایی و تعامل گشود و در سایه هم‌کنشی و تأثیرپذیری متقابل، پاره‌ای از عناصر فرهنگی قوم ایرانی در میان قوم عرب جذب شد و ایرانیان نیز از اقتباس به دور نماندند. یکی از عرصه‌های این تعامل، پدیده خوراک است که نوشتار حاضر، می‌کوشد به روش تاریخی با وصف و تحلیل داده‌های جمع‌آوری شده از منابع کتابخانه‌ای، این موضوع را بررسی کند.

یافته‌های این پژوهش نشان می‌دهد که عرب‌ها در گونه‌های مختلف غذا

۱. دانشجوی دکترای تاریخ ایران دوره اسلامی، دانشکده ادبیات و علوم انسانی دانشگاه فردوسی مشهد: (n.barahui@yahoo.com).

۲. دانشیار گروه تاریخ، دانشکده ادبیات و علوم انسانی دانشگاه فردوسی مشهد (نویسنده مسئول): (nazemian@um.ac.ir).

۳. دانشیار گروه تاریخ، دانشکده ادبیات و علوم انسانی دانشگاه فردوسی مشهد: (vakili@um.ac.ir).

و آداب آن، از ایرانیان تأثیر فراوان پذیرفتند و ایرانیان نیز به دنبال پذیرش اسلام و وانهادن برخی از اطعمه و اشربه‌ای که در دین جدید نهی شده بود، به اقتباس پاره‌ای از فرهنگ غذایی مسلمانان روی آوردند.

کلیدواژگان: ایرانیان، اعراب مسلمان، فتوحات، غذاها، آداب غذا خوردن.

مقدمه

فتح ایران به دست عرب‌های مسلمان، زمینه را برای دگردیسی حیات فرهنگی و دینی این سرزمین هموار کرد. احوال ایران زمین تا سال‌ها پس از پایان فتوح اسلامی، در مواجهه با عناصر عربی، در دیالکتیکی از تأثیر و تأثر قرار داشت؛ زیرا با ورود اسلام به ایران و مواجهه دو نظام اجتماعی و فرهنگی متفاوت، به تدریج در جامعه ایرانی تغییراتی پدید آمد که آشکارا از شرایط جدید تأثیر پذیرفته بود. فرهنگ‌پذیری که حاصل تعامل مستمر و مستقیم میان گروه‌هایی از افراد در درون فرهنگ ایرانی و عربی به شمار می‌آمد، برجسته‌ترین جلوه از همگرایی میان دو قوم غالب و مغلوب بود. اگرچه در آغاز، مغلوبان در فاتحان به چشم عناصر بیگانه می‌نگریستند، اما طولی نکشید که در سایه همزیستی و تعامل، نگاه ایرانیان تلطیف یافت و به پذیرش عناصری از فرهنگ عربی در قالب اقتباس و همگرایی انجامید. فتح ایران، موجب آشنایی عرب‌ها با آداب و رسوم ایرانیان شد. علاوه بر این، ساماندهی امور سرزمین‌های مفتوحه، آگاهی‌ها و تجارب گوناگونی را پیش روی مسلمانان نهاد و بسیاری از آداب معاش و تهیه وسایل زندگی را از ایرانیان آموختند.

همگرایی و واگرایی ایرانیان و عرب‌ها در خوراک و آداب آن، بخشی از تأثیرپذیری دو فرهنگ است که در این پژوهش مورد بررسی قرار می‌گیرد. پیش از این، محمدعلی امام شوشتری در مقاله «هنر زیبای خوراک‌پزی و خوان‌آرایی در ایران باستان»، ژاله آموزگار در پژوهشی با عنوان «نمونه‌هایی از هنر خوالیگری در فرهنگ

کهن ایرانی»، کتابیون مزداپور در مقاله «نگاهی به خورد و خوراک در ایران باستان»، تنها به خوراک و آداب آن نزد شاهان ایران در دوران باستان با توجه به متن پهلوی خسرو کواتان و ریذک پرداخته‌اند. همچنین، فرج‌الله فرج‌اللهی در مقاله‌ای با عنوان «آداب مهمانی»، دیدگاه دین اسلام را در باره آداب سفره دسته‌جمعی نوشته است. علاوه بر این مقالات، کتاب سفره اطعمه نوشته علی‌اکبر آشپزباشی، منبع دیگری در خصوص معرفی انواع خوراک‌های ایرانی، ادویه‌جات، ابزارها و ظروف آشپزی است که در عصر قاجار به منظور راهنمایی طولوزان، پزشک فرانسوی، تدوین گردید. افزون بر این، علی بلوکباشی در کتاب آشپز و آشپزخانه؛ پژوهشی انسان‌شناختی در تاریخ اجتماعی هنر آشپزی، به بررسی آشپزی در تاریخ اجتماعی ایران در ادوار تاریخی و نزد اقوام مختلف پرداخته؛ اما اشاره‌ای به تأثیرپذیری و همگرایی و واگرایی میان آنان نداشته است. از این رو، پژوهش حاضر با تمرکز بر فرهنگ خوراک میان ایرانیان و عرب‌ها و سپس همگرایی و واگرایی در خوراک و آداب آن میان این دو، می‌کوشد تا خلاً موجود را پُر کند.

شایان ذکر است که مراد از همگرایی در این پژوهش، یعنی گرایش قوم غالب به مغلوب و برعکس، در خوراک و نوشاک و آداب آن است؛ چنان‌که واگرایی نیز در معنای عدم گرایش ایرانیان به عرب و برعکس، در خوردن و نوشیدن برخی از مواد رایج در میان طرف‌های مقابل فرض شده است.

۱. فرهنگ خوراک در میان ایرانیان و عرب‌ها

خوراک و آداب غذایی، به عنوان یکی از عمده‌ترین عناصر قوام‌بخش مناسبات فرهنگی در حیات فردی و اجتماعی، از اهمیت بسزایی برخوردار بوده است. معمولاً در جوامع بشری، تحول و تنوع در خوراک‌پزی و خوان‌آرایی، به دو عامل بستگی دارد: یکی فراهم بودن مواد غذایی، و دیگری بالا بودن ترازگاه معیشت مردم. در ایران باستان، این دو عامل

موجود بود. از سوی دیگر، به واسطه وجود زمین‌های حاصل‌خیز و اقلیم‌های سه‌گانه: گرمسیر، سردسیر و معتدل، بیشتر مواد خوراکی، میوه‌ها و سبزی‌ها برای آنان فراهم بود.^۱ در آیین زرتشتی، کشاورزی مورد تأکید فراوان قرار گرفته و در متون آن، از کاشتن غله به مثابه کاشتن پارسایی یاد شده است.^۲ «هرچه در خوراک روزانه شایسته است و چون بر آن را بستانند، بن آن بخشکد؛ مانند: گندم و جو و برنج و باقلا و... نخود و دیگر از این نوع را غله خوانند»^۳ و «زرتشت اسپیتمان»^۴ کسی است که غلات و سبزیجات و میوه‌های فراوان می‌کارد.^۵ در متون مقدس زرتشتی، از گندم و جو به عنوان مهم‌ترین و بهترین غلات یاد شده است و در اوستا «گندم، سرور غلات» به شمار آمده است.^۶ علاوه بر گندم و جو، برنج نیز از خوراکی‌های مورد استفاده ایرانیان به شمار می‌آمد.^۷ بنابراین، کافی است که از روی این روایات، به اهمیت کاشت و برداشت غلات نزد پیروان آیین زرتشت پی برد.

به گواهی تاریخ اساطیری ایران، تنوع خوراکی‌ها و پختن غذاها، از زمان جمشید آغاز شد.^۸ نویسندگان یونانی در آثارشان از خوراکی‌ها و مواد غذایی هخامنشیان بسیار یاد

۱. امام شوشتری، «هنر زیبای خوراک‌پزی و خوان‌آرایی در ایران باستان»، مجله بررسی‌های تاریخی، ش ۱، ص ۹۹.
۲. وندیداد، ص ۲۴.
۳. بندهش هندی، ص ۱۱۱.
۴. Sepantman: نام خانوادگی زرتشت.
۵. موبد اردشیر آذرگشسب، مراسم مذهبی و آداب زرتشتیان، ص ۴۴.
۶. مینوی خرد، ص ۳۱.
۷. درخت آسوریک؛ متن‌های پهلوی، ص ۱۲۱.
۸. طبری، تاریخ طبری (تاریخ الرسل والملوک)، ج ۱، ص ۳۶۹.

کرده‌اند. گزنفون (۳۵۴ق.م)^۱ در یادداشت‌های خود آورده است آنچه آشپزان در آشپزخانه شاهان هخامنشی می‌پختند و بر سر میزهای غذا می‌گذاشتند، از دلپذیرترین مواد با طعم و بوی خوش تهیه می‌شد.^۲ در نوشته‌های دوران ساسانی (۲۲۴-۶۵۱م) نیز متن کوتاهی با عنوان «خسرو کواتان و ریذک» بر جای مانده است که نشان می‌دهد بزرگ‌زادگان این خاندان، از دوران کودکی به یادگیری دانش‌ها و هنرهای گوناگون می‌پرداختند؛ از جمله این هنرها، هنر خوراک‌پزی بود.^۳ از خلال گفت‌وگوهای خسرو و ریذک و متن پهلوی درخت آسوریک، می‌توان در خصوص بهترین غذاها، نوشیدنی‌ها، میوه‌ها و مهم‌تر از آن، فرهنگ خوراک در دوران ساسانی، به اطلاعات سودمندی دست یافت.

از سوی دیگر، در سرزمین عربستان به علت برخورداری از اقلیم گرم و خشک قاره‌ای و بارش اندک باران، آب به میزان کافی یافت نمی‌شد و ساکنان این سرزمین، آب آشامیدنی خود را از چاه استحصال می‌کردند. این مقدار آب، برای کشاورزی و زراعت کافی نبود. از آنجا که شهر مکه در دره‌ای ناهموار واقع شده بود و شرایط اقلیمی امکانی برای کاشت محصول نمی‌داد، اگر گیاهی در مدت کوتاهی از سال می‌روید، به مصرف دام و چهارپایان می‌رسید و ساکنان آن ناگزیر بودند مواد غذایی مورد نیاز خود را از نواحی مجاور، مخصوصاً از منطقه طائف و یمامه تهیه کنند.^۴ عرب‌ها به جز میوه درخت خرما و فرآورده‌های لبنی حاصل از شیر شتر، به مواد غذایی دیگری دسترسی نداشتند. معیشت آنها بسیار ساده بود. اگر با مقداری جو و خرما و شیر، غذایی فراهم می‌کردند، از معیشت

۱. Xenophen: فیلسوف، مورخ و سرباز یونانی.

۲. گزنفون، زندگی‌نامه کوروش، ص ۱۹۳-۱۹۴.

۳. خسرو کواتان و ریذک؛ متون پهلوی، ص ۷۳-۷۶.

۴. صالح احمد العلی، عرب کهن در آستانه بعثت، ص ۱۰۶.

آنها با صفت مرفه یاد می‌شد.^۱ بدین ترتیب، مردم این سرزمین بهره‌چندانی از هنر خوراک‌پزی و خوان‌آرایی نداشتند و در بحبوحه فتوح اسلامی که به ایران راه یافتند، از شکوه و عظمت تمدن ایرانی اظهار شگفتی نمودند؛ چنان‌که وقتی برای آنها گرده‌های نان نازک شفاف آوردند، گمان کردند این گرده‌ها، نامه‌هایی است که به دستشان می‌دهند و یا چون در گنجینه‌های خسرو به کافور دست یافتند، آن را در خمیر نان به جای نمک به کار بردند.^۲ پس از فتح ایران، عرب‌ها، همچون دیگر بانیان امپراتوری‌ها، به برخی از مسائل مادی و راه و رسم زندگی رعایای جدید خود، همگرایی نشان دادند. شیوخ قبایل عرب که معاشرت با خانواده‌های ثروتمند ایرانی برایشان آسان‌تر بود، به‌زودی از تجمل‌گرایی این خانواده‌ها اقتباس کردند؛ چنان‌که هنوز چند سال از حضور عرب‌ها در ایران نگذشته بود که خوراک‌های ایرانی در میان آنها رواج یافت و بر سر میزهایی که به تقلید از ایرانیان برای خود ساخته بودند، قرار گرفت.^۳ بدین سان، عرب‌ها به خوراک‌ها و آداب آنها و رسوم و فرهنگ ایرانی، همگرایی نشان دادند. سال‌ها بعد، آداب و رسوم ایرانی همچون فرهنگ دیگر سرزمین‌های فتح‌شده در دربار خلفای اموی (۴۱-۱۳۲ق) و عباسی (۱۳۲-۵۶۵ق) رواج یافت. از سوی دیگر، با گرایش ایرانیان به دین اسلام، برخی از سنن و آداب زرتشتی، جای خود را به سنت‌های اسلامی داد که در ادامه، به آن خواهیم پرداخت.

۲. همگرایی و واگرایی در خوراک‌ها

زندگی عرب‌ها در صدر اسلام بسیار ساده بود. مردم به غذای مختصر اکتفا می‌کردند. گفته‌اند که شیر، یکی از بهترین مواد غذایی در سفره عرب به شمار می‌رفت و با این

۱. شوقی ضیف، *العصر الجاهلی*، ص ۸۸ - ۸۹.

۲. بلاذری، *فتوح البلدان*، ص ۳۷۷؛ طبری، *تاریخ طبری (تاریخ الرسل والملوک)*، ج ۴، ص ۱۴۹۴.

۳. ا.ج آربری، *میراث ایران*، ص ۱۳۱.

نوشیدنی مقوی، دلخوش بودند و قناعت می کردند. گوشت، از غذاهای اشراف بادیه نشین عرب بود.^۱ شهرنشینان طبعاً بیش از صحرانشینان به غذای خود توجه داشتند. بهترین غذای آنان، ترید بود؛ نان را پاره پاره می کردند و آبگوشت روی آن می ریختند و روی آن گوشت می نهادند.^۲ نام هاشم، جدّ پیامبر ﷺ از این کلمه گرفته شده بود؛ نام واقعی اش، عمرو بود. زمانی که در مکه قحطی آمد از شام آرد خرید و برای مردم نان خرد می کرد (هشتم). پس از آن، به هاشم معروف شد.^۳ علاوه بر این، عرب‌ها، غذاهای دیگری نیز داشتند که در تهیه آن، گوشت و حبوبات و خرما به کار می رفت. سبزیجات در غذاهای آنها مصرف نمی شد؛ زیرا سرزمین عربستان خشک بود و از سبزیجات بی بهره بودند. به طور کلی، سفره غذایی آنها رنگارنگ نبود و غذا را هم ساده می پختند و از مواد اندکی در ترکیب و طبخ آن استفاده می کردند؛ از باب نمونه، رَغیده و رَهیده، از شیر و آرد درست می شد. عَصیده، از روغن و آرد و وَضِیعه، از آرد و عسل و روغن تهیه می شد.^۴

در ابتدای حملات عرب‌های مسلمانان به سرزمین ایران، آنان تحریمی برای استفاده از غذاهای ایرانیان نداشتند؛ به عنوان مثال، در سال ۱۲ هجری، خالد بن ولید (۲۱ق) به سربازان عرب مستقر در کنار رود فرات فرمان داد غذایی را که ایرانیان تدارک دیده بودند، بخورند.^۵ این فرمان بر این اساس توجیه شد که حضرت محمد ﷺ چنین غذاهایی را به نشانه پیروزی صرف می کرد. یک سال بعد، سربازان مسلمان در محلی میان رودهای فرات و دجله، انبارهای خواروبار خاندان سلطنتی ساسانی را تسخیر و ضبط نمودند.^۶ افزون

۱. عبدالملک مرتاض، بررسی نشانه‌شناختی و مردم‌شناختی معلقات سبع، ص ۳۲۰.

۲. حسن، تاریخ سیاسی اسلام، ج ۱، ص ۴۹۷.

۳. ابن هشام، السیرة النبویة، ج ۱، ص ۹۰.

۴. حسن، تاریخ سیاسی اسلام، ج ۱، ص ۴۹۶.

۵. طبری، تاریخ طبری (تاریخ الرسل والملوک)، ج ۴، ص ۱۴۹۱ - ۱۴۹۲.

۶. همان، ص ۱۴۹۴.

بر این، سربازان عرب مسلمان، از نان، گوشت کباب‌شده و غذاهایی نظیر: خامه، آرد و خرما که ایرانیان پخته بودند، مصرف کردند؛^۱ اما پس از فتوح اسلامی در سرزمین ایران، عرب‌ها با غذاهای متنوع ایرانی آشنایی یافتند. آنان در ابتدا به استفاده از خوراک‌های ایرانیان زرتشتی واگرایی نشان دادند. قوانین اسلامی، بیشتر خوراک‌هایی را که زرتشتیان تهیه می‌کردند، ناپاک و بنابراین، نامناسب برای مصرف به شمار می‌آورد. فقهای مسلمان، به‌خصوص حنفی‌ها، این تحریم‌ها را به پیامبر اکرم صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ نسبت داده‌اند؛^۲ زیرا پیامبر صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ با زرتشتیان هجر بر اساس شرایطی پیمان صلح منعقد نمودند که از جمله این شرایط، نخوردن گوشت ذبح‌شده توسط زرتشتیان و سهیم نشدن در غذای آنان بود.^۳ مجادله میان فقهای مسلمان در استفاده از خوراک‌های غیرمسلمانان، در قرون نخستین اسلامی تداوم یافت. با حذف شروط قانونی مقررشده از سوی جامعه مسلمان اولیه، برخی از مواد غذایی مسئله‌دارتر از بقیه شدند؛ برای مثال، شیر، پنیر، ماست و دیگر فرآورده‌های لبنی که طبق متن پهلوی درخت آسوریک مورد مصرف شاهنشاه و درباریان ساسانی بود،^۴ استفاده از آن نزد مسلمانان ممنوع شد؛ زیرا از یک سو پنیر حاوی ماده‌ای غیرقابل استفاده برای مسلمانان است که برای مایه‌پنیر و به اصطلاح دلمه کردن شیر، لازم بود و از سوی دیگر، اساس ممنوعیت در آن، ذبح باطل حیواناتی بود که مایه‌پنیر از آن فراهم می‌شد. همچنین، شیر، کره و فرآورده‌های لبنی دیگر، در صورت تهیه شدن در ظروف زرتشتیان، نجس محسوب می‌شد.^۵

۱. همان؛ چوکسی، ستیز و سازش، ص ۱۵۹.

۲. قدوری، مختصر القدوری، ص ۲۰۶.

۳. قدامه بن جعفر، الخراج وصناعة الكتابة، ص ۲۲۵؛ ابن حنبل، مسند الامام ابن حنبل، ج ۳، ص ۱۹۶.

۴. درخت آسوریک؛ متن‌های پهلوی، ص ۱۲۴.

۵. چوکسی، ستیز و سازش، ص ۱۶۰.

چوکسی،^۱ بر این عقیده است که فقها و علمای مسلمان برای حل این معضلات اجتماعی به دلیل مصرف فراوان برخی اقلام غذایی، به استخراج و ساختن احادیثی مبنی بر تأیید استفاده از خوراک‌های تهیه‌شده توسط زرتشتیان روی آوردند؛ با این شرط که «معلوم نشود اثری از مردار یا خوک در آنها وجود دارد.»^۲ در سده سوم هجری، احمد بن حنبل (وفات ۲۴۱ق) حکم داد که غذاهای تهیه‌شده به دست جوامع ذمی، از جمله زرتشتیان، برای مصرف مسلمانان مناسب‌اند.^۳ نظر به اینکه سهمیم شدن در خوراک به معنای خوردن همراه با ظروف مشترک بود، امام بخاری توصیه کرد مسلمانان از ظروف زرتشتیان پس از کامل شسته شدن استفاده کنند.^۴ بنابراین، راهکارهایی برای استفاده از این خوراک‌ها همراه با رعایت احکام فقهی توسط فقیهان پیشنهاد شد.

ایرانیان زرتشتی نیز در برخوردهای نخستین با قوانین اسلامی، روشی واگرایانه در پیش گرفتند. آنان چند نوع خوراک را که به دست مسلمانان تهیه می‌شدند و موبدان مصرف آنها را از لحاظ قانونی ممنوع کرده بودند، ناپاک به شمار آوردند. طبق قانون، زرتشتیان نباید به مبادله غذا با مسلمانان می‌پرداختند؛ زیرا مسلمانان از مقررات زرتشتی پیروی نمی‌کردند.^۵ برای زرتشتیان خرید و فروش گوشت به صورت مسئله‌ای حقوقی درآمد؛ زیرا گاو، بز و گوسفند را مقدس می‌شمردند و کشتن آنها را ممنوع می‌دانستند.^۶ بنا به رأی

۱. Jamsheed Choksi: پروفیسور ایران‌شناس در بخش مطالعات اوراسیای مرکزی، تاریخ و هیئت علمی خاورمیانه و اسلام‌شناسی در دانشگاه ایندیانا بلومینگتون.

۲. همان.

۳. ابن حنبل، مسند الامام ابن حنبل، ج ۲۹، ص ۳۶۸.

۴. بخاری، صحیح بخاری، ج ۷، ص ۷۷.

۵. چوکسی، ستیز و سازش، ص ۱۶۱.

۶. روایت پهلوی، ص ۱۹ و ۷۷.

روحانیون زرتشتی، مسلمانان تنها زمانی مجاز به ذبح حیوانات در سکونتگاه زرتشتیان بودند که این عمل برای آنها اجتناب‌ناپذیر می‌نمود؛ زیرا چنین عملی در آیین‌های ایرانی، در شمار قربانی به حساب نمی‌آمد.^۱

ایرانیان نقش بسزایی در معرفی انواع غذاها به عرب‌ها داشتند. عرب‌ها غذاهای گوناگون را از ایرانیان گرفتند و آنگاه که در مناطق گسترده و سرشار از ثروت‌های طبیعی سکونت یافتند، از ایرانیان در خوراک و آداب آن تقلید کردند.^۲ همچنین، پس از ورود اسلام و گرایش ایرانیان به زبان عربی، نام برخی از خوراک‌های ایرانی نیز تحت تأثیر زبان عربی تغییراتی یافت و عرب‌ها به تدریج تحت تأثیر ذوق ایرانی، به تکلف در اغذیه روی آوردند. وجود شماری از لغات فارسی در خصوص خوراک‌ها و لوازم سفره در زبان عربی، حاکی از این تقلید و تأثیرپذیری است؛ به عنوان مثال، سَکباج، لُوزینج، فَلَودج، کَعک، خوان، طَسْت، اِریق و جز آنها که خیلی زود هم وارد عربی شدند^۳، نمونه‌هایی از این مدعا به شمار می‌روند. از سوی دیگر، برخی از خوراک‌ها در زبان عربی با همان نام فارسی خوانده می‌شدند.

بعضی پژوهشگران بر این عقیده‌اند که چون مواد خوراکی چندانی در عربستان به دست نمی‌آمد، خوراک‌پزی در آنجا به شکل یک هنر پدید نیامد تا نیازمند نهادن واژه برای نشان دادن مفهوم‌های این هنر شوند.^۴ بنابراین، هنگامی که عرب‌ها با خوراک‌ها و نوشیدنی‌های ایرانی آشنا شدند، با همان نام ایرانی از آنها یاد کردند یا تغییرات مختصری با توجه به واژگان عربی در آن پدید آوردند. از جمله این غذاها می‌توان به موارد ذیل اشاره کرد:

۱. چوکسی، ستیز و سازش، ص ۱۶۱.

۲. مکی، تمدن اسلامی در عصر عباسیان، ص ۱۴۷.

۳. عبدالحسین زرین‌کوب، تاریخ مردم ایران، ج ۲، ص ۵۸ - ۵۹.

۴. امام شوشتری، «هنر زیبای خوراک‌پزی و خوان‌آرایی در ایران باستان»، مجله بررسی‌های تاریخی، شماره اول، ص ۱۱۱.

- شیرازی: نوعی ماست آب چکیده همراه با سبزی خشک؛
- جُرذق: نان کلفت گرد. شکل فارسی واژه، گردک یا گرده است؛
- کباب: گوشت بریان شده؛
- فَنَدقیه: خورشی از فندق؛
- تَباهه: گوشت پخته نرم و نازک را گویند و به معنای قلیه بادمجان پخته و کباب خاگینه هم است^۱؛
- بَرَم آورت: نوعی کلوچه یا لقمه آماده؛ بدین صورت که گوشت پخته و تره و خاگینه را در نان می‌پیچیدند و مانند نواله سازند و با چاقو تکه‌تکه کنند^۲؛
- سَمید: نان سفید از مغز گندم که در دوره اموی استفاده می‌شد^۳؛
- سَکباج: آش سرکه^۴.
- علاوه بر خوراک‌ها، بسیاری از شیرینی‌های ایرانی نیز مورد توجه عرب‌ها قرار گرفت. از مهم‌ترین آنها می‌توان به این موارد اشاره نمود:
- فالوتک: یا پالوده، شبیه حلوا که از مغز گندم با عسل خالص و روغن پخته می‌شد^۵؛
- فوانید یا پانید: شکری سرخ‌رنگ یا زردگون؛ اما مانند شکر یا قند تصفیه نشده و خشک نگردیده است^۶. آن را قند مکرانی نیز می‌گفتند؛ زیرا در دوران باستان، بهترین نوع

۱. همان، ص ۱۱۲-۱۱۴؛ درخت آسوریک؛ متن‌های پهلوی، ص ۱۲۳.

۲. بهرام فره‌وشی، فرهنگ پهلوی، ص ۷۴.

۳. ابن طفطقی، تاریخ فخری، ص ۱۴۷.

۴. ثعالبی، خاص الخاص، ص ۴۵.

۵. ابن قتیبه، عیون الأخبار، ج ۳، ص ۲۰۳.

۶. ابراهیم پورداود، هرزنامه، ص ۳۲-۳۳.

آن در مکران درست می‌شد و در قرن چهارم هجری، مقدسی از وجود این شیرینی در نواحی کرمان و مکران یاد نموده است.^۱

در مورد شراب و نوشیدنی‌های سکرآور، عقاید زرتشتیان ایرانی و عرب‌های مسلمانان، متفاوت بود. در ایران باستان به نوشیدنی‌ها به قدری ارج می‌نهادند که ابداع شراب را به جمشید نسبت داده‌اند. در *ارداویرافنامه* آمده است هنگامی که گشتاسب خواست زرتشت جایگاهش را در آن جهان بدو بنماید، سه جام می‌منگ^۲ نوشید و جایگاهش را در آن جهان دید.^۳ باده‌نوشی، از اعمال رایج زرتشتیان بود و در میان آنها هر کودکی که متولد می‌شد، در همان ایام خانواده وی شرابی در خم می‌گذاشتند و آن را تا شب ازدواج او نگه می‌داشتند تا در آن شب، به عنوان میمنت صرف شود.^۴

بزرگ‌ترین نشانه رواج شراب‌خواری در بین عرب‌ها، در روزگاران پیش از اسلام وجود آیات متعدد قرآن کریم است که بر حرمت این ماده در دوره اسلامی تأکید دارد و مسلمانان را از نوشیدن آن منع می‌کند. خداوند در آیه ۲۱۹ سوره بقره^۵، مضرات نوشیدن شراب را بیشتر از منافع آن برمی‌شمارد و از این عمل با عنوان گناه بزرگ یاد می‌نماید. به نظر اکثر فقهای مسلمان، هر نوشیدنی سکرآور خمر به‌شمار می‌رود؛ چه از انگور و چه از غیر آن، مانند: خرما، کشمش، گندم، جو، برنج و عسل گرفته شده باشد. آنان به احادیث متعددی استناد کرده‌اند که هر مسکری را - بدون منحصر شدن آن در نوع خاص - خمر و

۱. مقدسی، *احسن التقاسیم فی معرفة الأقالیم*، ج ۲، ص ۷۰۰.

۲. نوعی نوشابه مخدر.

۳. *ارداویرافنامه*، ص ۲۵.

۴. محمد معین، *مزدیسنا و تأثیر آن در ادبیات پارسی*، ص ۲۶۷.

۵. بقره، آیه ۲۱۹: «يَسْئَلُونَكَ عَنِ الْخَمْرِ وَالْمَيْسِرِ قُلْ فِيهِمَا إِثْمٌ كَثِيرٌ وَمَنَافِعُ لِلنَّاسِ وَإِثْمُهُمَا أَكْبَرُ مِن نَّفْعِهِمَا وَيَسْئَلُونَكَ مَاذَا يُنْفِقُونَ قُلِ الْعَفْوَ كَذَلِكَ يُبَيِّنُ اللَّهُ لَكُمْ الْآيَاتِ لَعَلَّكُمْ تَتَفَكَّرُونَ.»

حرام شمرده و یا حاصل شدن خمر از عصاره پنچ، شش یا نه ماده - بنا بر اختلاف موجود در روایات - را تصریح کرده‌اند. بنابراین، در کتب حدیثی اهل سنت و شیعه، گزارش‌های فراوانی مبنی بر حرمت شرب خمر و مسکرات نزد مسلمانان وارد شده است.^۱

پیامبر اسلام ﷺ برای مجازات شرابخوار، چهل ضربه شلاق حد تعیین نمودند؛ اما پس از آن، در پی گرایش برخی مسلمانان به شرب خمر، در زمان خلیفه دوم مجازات آن به هشتاد ضربه شلاق رسید.^۲ رسم نوشیدن شراب، در دربار امویان و عباسیان رواج داشت. خلفای عباسی گاه شراب می‌نوشیدند؛ اما اجازه نمی‌دادند دیگران بر سفره ایشان شرابخواری کنند.^۳ هنگامی که بختیشوع طیب از شوش به بغداد آمد و در قصر الذهب به حضور منصور (۱۳۶-۱۵۸ق) رسید، منصور فرمان داد که به وی غذا دهند. او درخواست شراب کرد و به منصور اطلاع دادند. منصور بی‌اعتنایی کرد و بختیشوع از آب دجله نوشید.^۴

جاحظ در کتاب التاج، از عادات و رسوم خلفای اموی و عباسی در نوشیدن شراب بسیار یاد نموده است.^۵ به منظور آرام کردن افکار عمومی علیه این وضع، گاه کوشش می‌شد که نوشیدن شراب را با وجود ممنوعیت آن در قرآن، با تعبیر و تفسیرهای طولانی موجه جلوه دهند؛ چنان‌که در باب یازدهم قابوسنامه و فصل بیست و نهم سیاستنامه، اگر چه

۱. بخاری، صحیح بخاری، ج ۶، ص ۴۴ - ۴۵؛ مسلم بن حجاج، صحیح مسلم، ص ۹۴۷ - ۹۴۸؛

الشیخ الحر العاملی، وسائل الشیعة إلى تحصیل مسائل الشریعة، ج ۸، ص ۲۳۳ و ۲۴۱.

۲. ابن قاسم، المدونة الكبرى، ج ۶، ص ۲۶۱؛ منزی، المختصر همراه الإمام الشافعی، ص ۲۶۶؛

طوسی، الخلاف فی الأحكام، ج ۵، ص ۴۹۰؛ کلینی، الکافی، ج ۷، ص ۲۱۴.

۳. طبری، تاریخ طبری (تاریخ الرسل والملوک)، ج ۱۱، ص ۵۰۲۴.

۴. همان.

۵. جاحظ، التاج: آیین کشورداری در ایران و اسلام، ص ۱۵۱ - ۱۵۲.

به‌صراحت به ممنوعیت قرآنی اشاره می‌شود، اما با وجود این، توصیه‌هایی نیز در مورد نوشیدن شراب، فواید و مضراتش و اینکه در میهمانی‌ها همراه غذا، شراب نیز باید منظور شود، به چشم می‌خورد.^۱ با وجود حرمت شرب خمر، عنصرالمعالی (وفات ۴۸۰ق) در *قابوسنامه* به فرزندش در مورد نوشیدن شراب با میانه‌روی چنین توصیه می‌نماید: «شراب خوردن را نگویم که بخور و نگویم که مخور که جوانان، به قول کسی، از فعل جوانی باز نگردند... اما اگر نخوری، سود دوجهانی با تو بود و هم خشنودی ایزد جل‌وعلا، و هم از ملامت خلق رسته باشی و از نهادن و سیرت بی‌عقلان و از افعال محال رسته باشی.»^۲

افزون براین، غزالی (وفات ۵۰۵ق) در *نصيحة الملوك* دور بودن از شراب را از فرایض میان بندگان و حق تعالی یاد نموده است.^۳ وی خوردن مقداری از شراب را برای حاکمان و پادشاهان جایز می‌داند و زیاده‌روی در مصرف شراب را نهی می‌کند و می‌گوید: «مستی شراب، از بیرون بود. وای بر آن که به مستی شراب اندر بماند.»^۴ با توجه به موارد یادشده، می‌توان گفت که اعراب مسلمان در ابتدا نسبت به شرب خمر که از رسوم جامعه زرتشتی بود، واگرایی نشان دادند؛ اما به تدریج عقاید ناشی از واگرایی، رنگ باخت و نوشیدن شراب و باده‌گساری، یکی از سرگرمی‌های آنان گردید.

۳. همگرایی و واگرایی در آداب خوراک

ایرانیان باستان، آداب و رسوم خاصی برای پذیرایی از مهمان داشتند؛ به گونه‌ای که رفت‌وآمد و حضور مهمان را نشان از داشتن فره ایزدی برای میزبان می‌دانستند. باور

۱. عنصرالمعالی، *قابوسنامه*، ص ۴۷ - ۴۹؛ خواجه نظام الملک، *سیاست‌نامه*، ص ۱۴۶.

۲. عنصرالمعالی، *قابوسنامه*، ص ۴۷.

۳. غزالی، *نصيحة الملوك*، ص ۸.

۴. همان، ص ۷۰.

آنان این بود که «باید در را به روی مردمان گشاده داشت؛ چه اگر کسی در را به روی مردمان گشاده ندارد، پس مردمان به خانه او نرسند. زمانی که مردمان به خانه کسی نرسند، پس رسیدن ایزدان به آن خانه نباشد. زمانی که رسیدن ایزدان به آن خانه نباشد، پس او (صاحبخانه) را فره نباشد.»^۱ نویسندگان یونانی نیز در آثارشان ضیافت دادن را یکی از ویژگی‌های مهم خون‌گرمی پارسیان نوشته‌اند و اهمیت مهمانی در نزد ایرانیان، با قید تعداد و ارزش ظروف، مورد تأکید قرار گرفته است. اشیای گرانبهایی که در میان غنایم گرفته‌شده از لشکرهای پارسی بوده، گواه وفور سور و مهمانی است.^۲

همانند ایرانیان، بر زمینه زندگی سخت و بی‌رحم صحرا و قحط و خشکسالی‌ها، در نظر عرب خصلتی بالاتر از گرم وجود نداشت. در آن شرایط، عرب توانگر، فقیر را می‌نواخت و چه بسا که در قحطسالی شترش را می‌کشت تا عشیره را اطعام کند؛ همچنان که ذبح شتر برای میهمانان یا در راه‌ماندگان صحرا، مایه روشنی چشم و رضایت باطنی‌اش بود.^۳ چکامه‌سرایان عرب نیز کشتن شتر و اطعام کردن مهمان را با افتخار در اشعار خود منعکس نموده‌اند.^۴ اعراب اعتقاد داشتند که شراکت در خوراک، به‌وجودآورنده ارتباط میان کائنات است و این رفتار، موجب به‌وجود آمدن یا تحکیم تعهدات اجتماعی میان افراد می‌شد. بنابراین، مشارکت در خوردن نان و نمک، سبب به‌وجود آمدن نوعی تعهد معنوی می‌شد.^۵ یکی از مواردی که پیغمبر ﷺ تعجیل در آن را مباح دانستند، تسریع

۱. دینکرد ششم، ص ۱۸۷.

۲. پی‌یر بریان، وحدت سیاسی و تعامل فرهنگی در شاهنشاهی هخامنشی، ص ۲۳۷.

۳. شوقی ضیف، العصر الجاهلی، ص ۸۰.

۴. إمرؤ القیس، معالقات سبع، ص ۲۲.

۵. صالح احمد العلی، عرب کهن در آستانه بعثت، ص ۳۲۴.

در اطعام مهمان است.^۱ در قابوسنامه در گرمی‌داشت و اکرام مهمان آمده است: «چو مهمان در خانه تو آید، هرکس را پیش باز می‌فرست و تقریبی همی کن و تیمار هرکس بسزای او می‌دار؛ چنان که بوشکور گوید:

اگر دوست مهمان بود یا نه دوست شب و روز تیمار مهمان نکوست.^۲

شستن دست‌ها پیش از صرف غذا، از رسومی بود که هم نزد اعراب و هم ایرانیان متداول بود؛ زیرا دست، در اثر کار و تماس با اشیای مختلف، آلوده می‌شد و باید به نظافت آن پرداخته شود.^۳ همچنین، در احادیث رسول خدا ﷺ آمده است که شستن دست‌ها قبل از صرف غذا، موجب فراوانی رزق و روزی می‌شود.^۴

از دیگر آداب زرتشتیان بر سر خوان، «زمزمه» و «باژ گفتن» بود و می‌توان آن را یکی از مهم‌ترین رسوم دینی آنان دانست. «در نزد شاهان ساسانی، چون خوان می‌گسترند، نخست بر خوان زمزمه می‌کردند و زیر لب دعا خواندن را زمزمه گویند و هنگام خوردن، هیچ‌کس یک کلمه نمی‌گفت تا اینکه خوان برداشته شود.»^۵ کلمه باژ که باج، باز، واج و واژ هم گفته می‌شود، در اوستا «وَج» و در پهلوی «واج» و «واجک» می‌باشد و به معنای کلمه، سخن و گفتار و گوشن است و کلیه ادعیه مختصر را که آهسته بر زبان می‌رانند، باژ می‌گفتند^۶ و مراسم دینی بود که با درجات مختلف، ساده یا مفصل برگزار می‌شد و

۱. ابوعلی بلعمی، تاریخ بلعمی، ص ۱۰۱ - ۱۰۲.

۲. عنصرالمعالی، قابوسنامه، ص ۵۲.

۳. دینکرد پنجم، ص ۵۲.

۴. ابن قتیبه، عیون الأخبار، ج ۳، ص ۲۱۴.

۵. ابن واضح یعقوبی، تاریخ یعقوبی، ص ۲۱۶؛ ابوعثمان عمر بن بحر جاحظ، التاج: آیین‌کشورداری

در ایران و اسلام، ص ۱۶.

۶. خرده اوستا، ص ۸۳.

هدف آن، صرف غذا با حفاظ مطمئن کلام مقدس بود که قطع آن با سخنان عادی، اثرش را از بین می‌برد.^۱ طی این مراسم، دعاهایی کوچک به زبان پارسی که در بسیاری از قطعات خرده اوستا آمده، به آواز معمولی خوانده می‌شد.^۲ باژ گفتن را می‌توان از مهم‌ترین اصول و آداب خوراک زرتشتیان دانست؛ زیرا قراین نشان می‌دهد در سخت‌ترین شرایط، زرتشتیان ملزم به اجرای آن بودند. شاهد این مدعا، باژ گرفتن یزدگرد سوم آخرین شاهنشاه ساسانی هنگام گریز از مقابل اعراب بر سر خوان آسیابان مرو است؛^۳ اما با گرایش ایرانیان به دین اسلام، زمزمه زرتشتیان جای خود را به نام یاد خداوند در ابتدای خوردن خوراک داد. در متون اسلامی، از آداب طعام خوردن آن است که اول، «بسم‌الله» و در آخر، «الحمدلله» گویند.^۴

سکوت و خاموش ماندن در هنگام غذا خوردن، از آداب مهم ایرانیان باستان بود و در متون دینی زرتشتیان، بسیار بر آن تأکید شده است و غذا خوردن در حال سخن گفتن، از جمله گناہانی است که از همه سخت‌ترند.^۵ «در هنگام غذا خوردن، سخن مگو تا از تو نسبت به خرداد و مرداد امشاسپندان، گناه گران سر نزنند.»^۶ در متن روایت پهلوی، دلیل دیگر خاموش ماندن هنگام خوردن، این گونه آمده است: «در خوردن جایی که پیشگاه (سالار مراسم) نشیند، دو ایزد کنار پیشگاه ایستد و برای بقیه، هر تنی، یک ایزد در کنار

۱. مری بویس، زردشتیان، باورها و آداب دینی آنها، ص ۱۶۹.

۲. محمد معین، مزدیسنا و تأثیر آن در ادبیات پارسی، ص ۲۵۶.

۳. خرده اوستا، ص ۸۴.

۴. ابن قتیبه، عیون الأخبار، ج ۳، ص ۴۳؛ ابن وراق، الطبیح (واصلاح الاغذیة المأكولات وطبیات الاطعمة المصنوعات)، ص ۵۱۲.

۵. دینکرد پنجم، ص ۴۶ - ۴۸.

۶. مینوی خرد، ص ۷.

ایستد. اگر به هنگام خوردن گفت‌وگو کند، [ایزد] از آنجا برود و با هر تنی دیوی ایستد و آلودگی در می‌کند و هر تنی که گفت‌وگو کند، یک هزار دیو آبتن شود.^۱

مسعودی (وفات ۳۴۵ق)، سکوت و آرامش در هنگام غذا خوردن را به کیومرث نسبت می‌دهد و می‌گوید وی نخستین کسی بود که این رسم را برقرار نمود.^۲ نزد زرتشتیان هرچه از درون انسان بیرون آید، پلید است. بنابراین، برای جلوگیری از پریدن آب دهان و آمیختن آن با خوراک و پلیدی آن، زمزمه و سپس سکوت بر سفره زرتشتیان رعایت می‌شد.^۳ در باره سخن گفتن به وقت غذا خوردن، آرای متفاوتی میان مسلمانان وجود داشت. گروهی آن را نیکو، و عده‌ای دیگر آن را ناپسند می‌دانستند. عنصرالمعالی سخن گفتن بر سر خوان با مهمان را شرط اسلام دانسته است.^۴ در عین حال، برخی ترجیح می‌دادند که فقط صاحبخانه سخن گوید تا وقت خوردن مهمانان از دست نرود. همچنین، هدف از سخن گفتن میزبان، فراهم نمودن آسایش و تشویق مهمان برای خوردن بوده است تا تعارف را کنار بگذارد.^۵

نزد ایرانیان و اعراب، پُرخوری و حرص به خوراک، از رفتارهای زشت و ناپسند و نشان از پستی و شکم‌بارگی است. پادشاهان ایران اگر می‌دیدند کسی نسبت به خوراک حریص است، او را از طبقه مردم موقر خارج می‌کردند و به دسته مسخرگان و دلقک‌ها ملحق می‌نمودند. با این عمل، شخص را از درجه احترام و تعظیم به پایه تحقیر فرو

۱. روایت پهلوی، ص ۶۸.

۲. مسعودی، مروج الذهب، ج ۱، ص ۲۱۶ - ۲۱۷.

۳. ثعالی، شاهنامه کهن، ص ۱۶۴.

۴. عنصرالمعالی، قابوسنامه، ص ۵۰.

۵. ثعالی، خاص الخاص، ص ۴۵.

می‌آوردند.^۱ ایرانیان از روی شکم‌خوارگی و پُرخوری، افراد را می‌آزمودند.^۲ در دین اسلام نیز این شیوه، مذموم و ناپسند دانسته شده است و در آیات قرآن، زیاده‌روی در خوراک منع شده است.^۳ پیامبر اسلام ﷺ و یارانش در غذا قناعت می‌ورزیدند. این کار به واسطه فقر یا بخل نبود، بلکه به علت زهد و از جان‌گذشتگی بود. ایشان فرمود: «انسان هیچ ظرفی را پُر نمی‌کند که از شکم بدتر باشد. برای فرزند آدم چند لقمه که او را نگه دارد، کافی است.»^۴

در ایران باستان، خوراک را با قاشق و چنگال می‌خوردند؛ بدین دلیل که دست آلودن به خوراک را زشت می‌دانستند و حتی برخی از بزرگان در هر نوبت خوراک، قاشق و چنگال را عوض می‌کردند؛^۵ اما اعراب غذا را با دست می‌خوردند و از به‌کار بردن چاقو پرهیز می‌کردند و می‌پنداشتند مایه فساد غذا و مانع لذت می‌شود. آنان بر این اعتقاد بودند که بهترین غذا، آن است که کف دست خورنده با آن تماس بگیرد و کف دست، برای قدرت و خوردن آفریده شده است.^۶ در اسلام نیز خوراک با دست برداشته می‌شد و پس از اتمام خوراک، انگشتان ابتدا به دهان و سپس به دستار خوان پاک می‌شد.^۷

۱. همان.

۲. امام شوشتری، «هنر زیبای خوراک‌پزی و خوان‌آرایی در ایران باستان»، مجله بررسی‌های تاریخی، شماره اول، ص ۱۱۸.

۳. اعراف، آیه ۳۱: «كُلُوا وَ اشْرَبُوا وَ لَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ.»

۴. حسن، تاریخ سیاسی اسلام، ج ۱، ص ۴۹۶ - ۴۹۷.

۵. امام شوشتری، «هنر زیبای خوراک‌پزی و خوان‌آرایی در ایران باستان»، مجله بررسی‌های تاریخی، شماره اول، ص ۱۲۲.

۶. عبدالملک مرتاض، بررسی نشانه‌شناختی و مردم‌شناختی معلمات سبع، ص ۳۱۹.

۷. غزالی، کیمیای سعادت، ص ۲۹۹.

نتیجه

درست است که ایرانیان در طول سال‌های فتح، به چشم عناصر بیگانه به عرب‌ها می‌نگریستند و از همگرایی فرهنگی با آنان اجتناب می‌ورزیدند، اما طولی نکشید که با فرونشستن غبار فتح و زوال اندوه، کشمکش‌های ناشی از شکست و هزیمت، آرامشی در سراسر ایران زمین پدید آمد که رفته‌رفته زمینه را برای پذیرش قوم غالب بیگانه و همزیستی و تعامل با آنها فراهم کرد. فرهنگ‌پذیری که از پیامدهای تعامل سازنده میان ایرانیان و عرب‌ها بود، راه را به پذیرش عناصری از فرهنگ هر دو سو باز کرد و دامنه آن از خریدوفروش و ازدواج و سکونت فراتر رفت و به خوراک و نوشاک و پوشاک نیز کشیده شد.

بسیار طبیعی می‌نمود که گروهی از تازیان که در داخل ایران ساکن شده بودند، به اقتضای شرایط محیطی، از خوردنی‌ها و نوشیدنی‌های مناطق مختلف ایران بهره‌مند شوند و رفته‌رفته آن مواد را در سفره غذایی خود به کار گیرند. در این میان، قوم غالب گرچه به لحاظ نظامی توانسته بود پیروزی را برای خود رقم بزند، اما به لحاظ فرهنگ غذایی، متأثر از اقلیم خشک عربستان، در مرتبه نازل‌تری قرار داشت و اینکه در مواجهه با فرهنگ بالاتر، میزان اقتباس او به مراتب بیشتر می‌نمود. یافته‌های این پژوهش نشان می‌دهد که میزان تأثیرپذیری عرب‌ها در خوراک و آداب آن، به مراتب بیش از ایرانیان بود. البته در این میان، ایرانیان مسلمان نیز به تاسی از پیام‌آور دین جدید، برخی از عناصر فرهنگ غذایی را از عرب مسلمان برگرفتند و در درون فرهنگ خود نهادینه کردند. در کنار همگرایی، مواردی از واگرایی از هر دو سو نیز دیده می‌شد که نشان از نوعی ممانعت فرهنگی در اقتباس و امتزاج داشت.

منابع

۱. قرآن کریم.
۲. آذرگشسب، موبد اردشیر، ۱۳۵۸، مراسم مذهبی و آداب زرتشتیان، تهران، فروهر.
۳. آربری، ا. ج، ۱۳۳۶، میراث ایران، زیر نظر: احسان یارشاطر، تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب.
۴. ابن حنبل، احمد، ۲۰۰۱، مسند الامام احمد بن حنبل، محقق: شعيب الارنؤوط و آخرون، بی جا، مؤسسة الرسالة.
۵. ابن طقطقی، محمد بن علی بن طباطبا، ۱۳۸۹، تاریخ فخری، ترجمه: محمد وحید گلپایگانی، تهران، انتشارات علمی و فرهنگی.
۶. ابن قتیبه، ابی محمد عبدالله بن مسلم، ۱۹۸۳، عیون الأخبار، ج ۳، قاهره، المؤسسة المصرية لعامة للتألیف.
۷. ابن قاسم، عبدالرحمن، ۱۳۲۴، المدونة الكبرى، قاهره، بی نا.
۸. ابن وراق، ابی محمد المظفر بن نصر، ۲۰۱۲، الطبخ (اصلاح الاغذية المأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات)، تحقیق: احسان ذوالنون التامری و محمد عبدالله القدحات، الطبعة الأولى، بیروت، دار الصادر.
۹. ابن هشام، ۱۳۷۵، السيرة النبوية، ترجمه: سید هاشم رسولی، تهران، کتابچی.
۱۰. امام شوشتری، محمد علی، ۱۳۴۷، «هنرزیبای خوراک پزی و خوان آرایسی در ایران باستان»، مجله بررسی های تاریخی، سال سوم، ش ۱.
۱۱. ۱۳۷۲، ارداویرافنامه، ترجمه: رحیم عفیفی، تهران، توس.
۱۲. الحرّ العاملی، الشیخ محمد بن الحسن، بی تا، وسائل الشیعة الی تحصیل مسائل الشریعة، ج ۸، بتصحیحه و تحقیقه: الحاج الشیخ محمد الرازی، بیروت، دار احیاء التراث العربی.
۱۳. العلی، صالح احمد، ۱۳۸۴. عرب کهن در آستانه بعثت، ترجمه هادی انصاری، تهران، شرکت چاپ و نشر بین الملل وابسته به موسسه انتشارات امیرکبیر،
۱۴. إمرؤ القیس، ۲۵۳۵، معالقات سبع، ترجمه: عبدالمحمد آیتی، تهران، انتشارات اشرفی.

۱۵. بخاری، محمد بن اسماعیل، ۱۹۸۴، صحیح ابی عبدالله البخاری، تحقیق و تعلیق: محمود النواوی، ج ۶، مکه المكرمة، مكتبة الحفظة الحديثة.
۱۶. بخاری، محمد بن اسماعیل، ۱۴۲۲، صحیح بخاری، محقق: محمد زهیر بن ناصر الناصر، بی‌جا، دار الطوق النجاة.
۱۷. بریان، پی‌یر، ۱۳۶۸، وحدت سیاسی و تعامل فرهنگی در شاهنشاهی هخامنشی، ترجمه: ناهید فروغان، تهران، اختران.
۱۸. بلاذری، احمد بن یحیی، ۱۳۳۷، فتوح البلدان، ترجمه: محمد توکل، تهران، نشر نقره.
۱۹. بلعمی، ابوعلی، ۱۳۸۶، تاریخ بلعمی، ترجمه و تصحیح: ملک الشعراى بهار، محمد پروین گنابادی، تهران، هرمس.
۲۰. بندهش هندی، ترجمه و تصحیح: رقیه بهزادی، تهران، مؤسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی.
۲۱. بویس، مری، ۱۳۸۹، زردشتیان، باورها و آداب دینی آنها، ترجمه: عسکر بهرامی، تهران، ققنوس.
۲۲. پورداود، ابراهیم، ۱۳۳۱، هرمزدنامه، تهران، ایران‌شناسی.
۲۳. ثعالبی، ابی منصور عبدالملک بن محمد اسماعیل، ۱۳۲۶، خاص الخاص، تصحیح: الشیخ محمود السمکری، القاهرة، طبع بمطبعة السعادة بجوار محافظة مصر.
۲۴. ثعالبی، حسین بن محمد، ۱۳۷۲، شاهنامه کهن، ترجمه: سید محمد روحانی، مشهد، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.
۲۵. جاحظ، ابو عثمان عمر بن بحر، ۱۳۴۳، التاج آیین کشورداری در ایران و اسلام، ترجمه: محمد علی خلیلی، تهران، کتابخانه ابن سینا.
۲۶. چوکسی، جمشید کرشاسب، ۱۳۸۵، ستیز و سازش، ترجمه: نادر میرسعیدی، تهران، ققنوس.
۲۷. حسن، حسن ابراهیم، ۱۳۶۰، تاریخ سیاسی اسلام، ترجمه: ابوالقاسم پاینده، تهران، جاویدان.
۲۸. ۱۳۱۰، خرده‌اوستا، تفسیر پورداود، بمبئی، انتشارات انجمن زرتشتیان بمبئی.

۱۳۴۷.۲۹، خسروکواتان وریدک؛ ترجمه چند متن پهلوی، مترجم: ملک الشعرا بهار، تهران، مرکز نشر سپهر.

۱۳۷۱.۳۰، خسروکواتان وریدک؛ متون پهلوی، به اهتمام: سعید عریان، تهران، کتابخانه ملی.

۳۱. خواجه نظام الملک، ۱۳۸۷، سیاستنامه، به اهتمام: هیوبرت دارک، تهران، شرکت انتشارات علمی و فرهنگی.

۱۳۸۲.۳۲، درخت آسوریک؛ متن‌های پهلوی، پژوهش: سعید عریان، تهران، سازمان میراث فرهنگی کشور.

۱۳۸۶.۳۳، دینکرد پنجم، ترجمه: ژاله آموزگار و احمد تفضلی، تهران، معین.

۱۳۹۴.۳۴، دینکرد ششم، ترجمه: مهشید میرفخرایی، تهران، پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.

۱۳۶۷.۳۵، روایت پهلوی، ترجمه: مهشید میرفخرایی، تهران، پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی.

۳۶. زرین کوب، عبدالحسین، ۱۳۹۰، تاریخ مردم ایران، ج ۲، تهران، امیرکبیر.

۳۷. ضیف، شوقی، ۱۳۶۴، العصر الجاهلی، ترجمه: علیرضا ذکاوتی قراگزلو، تهران، امیرکبیر.

۳۸. طبری، محمدبن جریر، ۱۳۷۵، تاریخ طبری (تاریخ الرسل والملوک)، ترجمه: ابوالقاسم پاینده، تهران، اساطیر.

۳۹. طوسی، محمد، ۱۳۸۲، الخلاف فی الأحکام، تهران، انتشارات دانشگاه تهران.

۴۰. عنصر المعالی، قابوس بن وشمگیر، ۱۳۵۲، قابوسنامه، به اهتمام: غلامحسین یوسفی، تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب.

۴۱. غزالی، ابو حامد محمدبن احمد، ۱۳۱۷، نصیحة الملوک، تصحیح: جلال‌الدین همایی، تهران، مجلس.

۴۲. —، ۱۳۴۵، کیمیای سعادت، تهران، کتابخانه و چاپخانه مرکزی.

۴۳. فره‌وشی، بهرام، ۱۳۴۶، فرهنگ پهلوی، تهران، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران.

۴۴. قدامت‌بن جعفر، ۱۹۸۱، *الخراج وصناعة الكتابة*، شرح و تعلیق: محمدحسین الزبیدی، عراق، دار الرشید النشر.
۴۵. قدوری، احمدبن محمد، ۱۴۱۸، *مختصر القدوری فی الفقه الحنفی*، بیروت، دار الکتب العلمیة.
۴۶. کلینی، محمدبن یعقوب، ۱۴۰۷، *الکافی «ط - الاسلامیة»*، ج ۷، تهران، دار الکتب الاسلامیة.
۴۷. گزنفون، بی تا، *زندگینامه کوروش*، مترجم: خشایار رخشانی، تهران، انجمن پژوهشی ایران‌شهر.
۴۸. مرتاض، عبدالملک، ۱۳۸۶، *بررسی نشانه‌شناختی و مردم‌شناختی معلمات سبع*، ترجمه: سید حسین سیدی، مشهد، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.
۴۹. مزنی، اسماعیل، بی تا، *المختصر همراه الامام الشافعی*، بیروت، دار المعرفة.
۵۰. مسعودی، ابوالحسن علی بن حسین، ۱۳۴۴، *مروج الذهب*، ج ۱، ترجمه: ابوالقاسم پاینده، تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب.
۵۱. مسلم بن حجاج، ۲۰۰۷، *صحیح مسلم*، حق اصوله و خرج احادیثه علی الکتب السنة و رقمه: الشیخ خلیل مأمون شیحا، بیروت، بی تا.
۵۲. معین، محمد، ۱۳۲۶، *مزدیسنا و تأثیر آن در ادبیات پارسی*، تهران، دانشگاه تهران.
۵۳. مقدسی، ابو عبدالله محمدبن احمد، ۱۳۶۱، *احسن التقاسیم فی معرفة الأقالیم*، ج ۲، ترجمه: علینقی منزوی، تهران، شرکت مؤلفان و مترجمان ایران.
۵۴. مکی، محمدکاظم، ۱۳۸۳، *تمدن اسلامی در عصر عباسیان*، ترجمه: محمد سپهری، تهران، سمت.
۵۵. مینوی خرد، ترجمه: احمد تفضلی، تهران، توس.
۵۶. ۱۳۶۱، *وندیداد*، ترجمه: سید محمدعلی حسینی داعی الاسلام، تهران، دانش.
۵۷. یعقوبی، احمدبن ابی یعقوب ابن واضح، ۱۳۷۱، *تاریخ یعقوبی*، ترجمه: محمدابراهیم آیتی، تهران، انتشارات علمی و فرهنگی.