



نشریه علمی علم و تمدن در اسلام

سال ششم / شماره بیست و دوم / زمستان ۱۴۰۳



doi: 10.22034/icrs.2025.516642.1327

جایگاه ماهی در زندگی اجتماعی و پزشکی مسلمانان

علی غفرانی^۱ / نرگس کدخدایی^۲

چکیده

ماهی به عنوان یک ماده خوراکی به ویژه در مناطق واقع در حاشیه رودخانه‌ها و دریاها، مورد استفاده فراوان بود. مسلمانان به اقتضای مناطق سکونت خود، با این ماده غذایی بی‌پایان و انواع و اقسام ماهی‌ها آشنایی داشتند و از آنها به شکل‌های مختلف غذایی و دارویی استفاده می‌کردند. ماهی، و انواع حلال و حرام و محدودیت‌ها و ممنوعیت‌های صید آن، هم در قرآن و هم در احادیث دینی وارد شده و در ادبیات و فرهنگ عمومی مردم مسلمان راه یافته است. در این پژوهش، با استفاده از متون تاریخی، حدیثی، پزشکی، ادبی و شعری مسلمانان تا پیش از پیدایش علوم جدید، اطلاعاتی مانند ماهی‌های مرغوب و نامرغوب، عوامل مؤثر در مرغوبیت گوشت ماهی، شیوه‌های پخت ماهی، شیوه‌های نگهداری گوشت ماهی برای مدت طولانی، تأثیر گوشت ماهی در افراد با سنین و طبع‌های مختلف، محدودیت‌ها و مراقبت‌های لازم پس از خوردن ماهی، اهمیت غذایی و دارویی و کاربردهای درمانی و صنعتی گوشت و اجزاء بدن ماهی‌ها، راه‌های خارج کردن استخوان ماهی از گلو و شیوه‌های نظارت محاسبان بر کار ماهی‌فروشان، جمع‌آوری شده و در صدد پاسخ به این سوال است که ماهی چه کاربردها و چه جایگاهی در زندگی اجتماعی و فرهنگ غذایی و حوزه درمانی مسلمانان داشته است؟ یافته‌های پژوهش حاکی از آن است که ماهی در جوامع اسلامی، ضمن داشتن ارزش غذایی و کاربرد درمانی، ارزش اقتصادی محلی داشته و با توجه به شرایط خاص گوشت ماهی و نبود امکانات نگهداری، ارزش صادراتی و اهمیت تجاری نداشته است.

واژه‌های کلیدی: ماهی، گوشت ماهی، نمک سود، فرهنگ غذایی، داروسازی.

۱. دانشیار گروه ایران‌شناسی، دانشکده علوم انسانی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران. (نویسنده مسئول)

a.ghofrani@basu.ac.ir

۲. دکتری تاریخ و تمدن ملل اسلامی، دانشکده الهیات و معارف اسلامی، دانشگاه تهران، تهران، ایران.

na.kadkhodaie@ut.ac.ir

The Place of Fish in Muslim Social and Medical Life

ali ghofrani¹/ narges kadkhodae²

Abstract:

Fish, as a food item, especially in areas along rivers and seas, has been widely used. Muslims, based on their settlement areas, were familiar with this endless food source and various types of fish, utilizing them in various culinary and medicinal forms. Fish, along with halal and haram types and the restrictions and prohibitions on fishing, is mentioned in both the Quran and religious hadiths, and has been integrated into the literature and general culture of Muslim people. In this study, using historical, hadith, medical, literary, and poetic texts of Muslims prior to the advent of modern sciences, information such as the types of good and bad fish, factors affecting the quality of fish meat, methods of cooking fish, ways of preserving fish meat for extended periods, the impact of fish meat on people of different ages and temperaments, restrictions and precautions after eating fish, the nutritional and medicinal significance, and therapeutic and industrial uses of fish meat and parts of fish body, as well as methods of removing fish bones from the throat, and the oversight of market inspectors (muhtaseb) on fishmongers' work, have been collected. The aim is to answer the question of what roles and status fish had in the social life, culinary culture, and medicinal domain of Muslims. The findings of the research indicate that in Islamic societies, fish, while having nutritional and medicinal value, also held local economic value. However, due to the specific conditions of fish meat and the lack of preservation methods, it did not hold export value or significant commercial importance.

Keywords: Fish, fish meat, salted fish, food culture, pharmacology.

۱. Associate Professor, Department of Iranian Studies, Faculty of Humanities, Bu-Ali Sina University, Hamedan, Iran, (Corresponding author) a.ghofrani@basu.ac.ir

۲. Phd of history and civilization of Islamic Nations, Faculty of Theology and Islamic Studies, University of Tehran, Tehran, Iran.

مقدمه

ماهی که در زبان عربی با نام‌های «سَمَك» و «حوت» شناخته می‌شود، دارای گونه‌های متعددی است و یکی از منابع مهم غذایی در جوامع بشری، به‌ویژه در مناطق حاشیه رودخانه‌ها و دریاها، به شمار می‌رود. مسلمانان نیز از دیرباز از گوشت ماهی در تهیه انواع خوراک‌ها و از اجزای دیگر بدن ماهی مانند پوست، استخوان، و حتی امعاء و احشاء ماهی‌های بزرگ در ساخت داروها و رفع سایر نیازهای زندگی استفاده می‌کردند.

در میان مسلمانان، مسائل متعددی درباره ماهی و کیفیت آن مورد توجه قرار گرفته است؛ از جمله ماهی‌های لذیذ و مرغوب یا نامرغوب، عوامل مؤثر در کیفیت گوشت ماهی، تأثیر مصرف آن بر افراد با سنین و مزاج‌های گوناگون و کاربردهای درمانی و دارویی گوشت و اجزای بدن ماهی. پزشکان و نویسندگان مسلمان تجربیات و مشاهدات خود را در این باره به‌صورت مکتوب در اختیار آیندگان قرار داده‌اند. این مقاله با بهره‌گیری از منابع تاریخ پزشکی، متون ادبی و حدیثی و آثار تاریخی مسلمانان تا پیش از ورود به سده‌های جدید، در پی پاسخ‌گویی به چند پرسش اساسی است:

ماهی چه جایگاهی در فرهنگ غذایی مسلمانان داشته است؟

ماهی خوب چه ویژگی‌هایی داشت و بر اساس چه معیارهایی سنجیده می‌شد؟

در هنگام خوردن و پس از خوردن ماهی، رعایت چه نکاتی ضروری بوده است؟

کاربردهای درمانی و دارویی ماهی چه بوده و چگونه به‌کار گرفته می‌شده است؟

پیشینه تحقیق

در زمینه ماهی و موضوعات مرتبط با آن، مقالات متعددی با رویکردهای مختلف نگاشته شده‌اند، اما کمتر پژوهشی مستقیماً به موضوع این مقاله یعنی جایگاه ماهی در فرهنگ غذایی مسلمانان و کیفیت استفاده، پخت، خوردن و کاربردهای دارویی آن در سنت پزشکی مسلمانان پرداخته است.

برای نمونه امیر آهنگران در مقاله‌ای با عنوان «بررسی نقش ماهی در تاریخ اجتماعی و اقتصادی عصر صفوی» مجله تحقیقات تاریخ اقتصادی ایران (سال ۱۳۹۸، دوره ۸، شماره ۱۲)، به بررسی نقش ماهی در جامعه و اقتصاد صفویان پرداخته و نتیجه گرفته که ماهی سهم بسیار اندکی در سبد غذایی مردم آن دوره داشته است.

بخش دیگری از پژوهش‌ها، ماهی را به‌عنوان یک نماد در اسطوره‌ها، سفالینه‌ها، اشعار، مهرها، سکه‌های دوره صفوی و قاجار، و همچنین قالی‌های بافته‌شده در مناطق مختلف ایران مورد بررسی قرار داده‌اند. (برای نمونه

نک: افروغ، ۱۳۹۹؛ خداوردی، ۱۴۰۰؛ حسامی، ۱۳۹۶؛ کاظم‌پور، ۱۳۹۷؛ پاشایی، ۱۳۹۳؛ چیت‌سازان، ۱۳۹۳)

شماری از مقالات منتشرشده در مجله بهداشت مواد غذایی به جنبه‌های علمی و زیست‌محیطی ماهی پرداخته و تأثیر آلاینده‌های شیمیایی ناشی از فاضلاب‌های شهری و صنعتی بر کیفیت گوشت ماهی‌ها را بررسی کرده‌اند. (برای نمونه نک: پیرصاحب، ۱۳۹۳؛ حسینی شکرابی، ۱۳۹۲؛ عسکری ساری، ۱۳۹۳؛ جنت‌مکان، ۱۳۹۳) از جمله معدود مقالاتی که به مسئله مصرف ماهی از منظر فقهی پرداخته، می‌توان به مقاله‌ای با عنوان «بررسی حلیت ماهیان با استفاده از ساختار فلس گونه‌های مختلف» به قلم سید علی اکبر هدایتی در مجله پژوهشنامه حلال (شماره ۱، سال ۱۴۰۰) اشاره کرد که به ابعاد شرعی و ساختاری ماهی‌ها در ارتباط با حلیت مصرف آن‌ها توجه دارد.

نام‌ها و انواع ماهی‌ها

ماهی از تنوع گسترده‌ای برخوردار است. (دمیری، ۱۴۱۵، ج ۱: ۳۹) به روایت یاقوت حموی (د. ۶۲۶ق)، در جزیره تیس واقع در دریای مصر، ۷۹ گونه ماهی می‌زیست که وی نام همه آن‌ها را در آثار خود ذکر کرده است. (یاقوت، بی‌تا، ج ۲: ۵۳) مقدسی (۳۸۰-۳۲۴ق) نیز در گزارش خود از بصره، به وجود ۲۴ نوع ماهی اشاره دارد که از رود دجله صید می‌شدند و با نام‌هایی چون شیم، زجر، جَرّی، شَلِق، رُنْجور، ساح، شام، کرتک، شَلانی، دِبْقه، رماین، بَیضاوی، اربیان، بَراک، برسوح، اسبول، جُواف (حراق)، ربلتی (ربیشی)، عین، سحدان و مارماهی شناخته می‌شدند. (مقدسی، ۱۳۶۱: ج ۱، ۱۸۲)

دانشمندان و پزشکان مسلمان در آثار خود به گونه‌های مختلف ماهی و ویژگی‌های تغذیه‌ای و دارویی آن‌ها اشاره کرده‌اند. ابن سینا (۴۲۸-۳۷۰ق) بهترین انواع ماهی را به ترتیب شامل شبوط، بَنّی، مارماهی، کنعد و فرسیوک دانسته و گوشت ساج دریایی را نیز مطلوب برشمرده، در حالی که گوشت رجز و سبله ماهی را به دلیل غلظت بالا، نامطلوب دانسته است. (ابن سینا، ۱۳۸۹، ج ۲: ۲۵۶)

محمدبن زکریای رازی (۳۱۳-۲۵۱ق) نیز از گونه‌ای ارزشمند به نام بَنّی یاد کرده که در رودخانه‌های کارون، نیل، دجله و فرات صید می‌شده است. (رازی، ۱۳۷۸: ۷۹۸) وی همچنین از ماهی ریز دیگری به نام هازبا یاد کرده که در دجله زندگی می‌کرد. (رازی، ۱۳۷۸: ۹۹۱) ابوریحان بیرونی (د. ۴۴۰ق) در الصیدنه فی الطب، از خواص تغذیه‌ای و درمانی چند گونه ماهی سخن به میان آورده و ماهی شبوط (کپور) را یکی از بهترین انواع دانسته که در دجله و فرات یافت می‌شد. (بیرونی، ۱۳۸۳: ۶۴۹)

بیرونی درباره ماهی یا جرّث می‌نویسد که فلس تنها در ناحیه گلو وجود دارد و دم آن شبیه دم مار است. به نوشته او، شیعیان و یهودیان از خوردن این ماهی پرهیز می‌کنند. وی به حدیثی از پیامبر اسلام (ص) اشاره کرده که می‌فرمود: «لَا تَأْكُلُوا السَّلَورَ وَالْانْقَلِيسَ». (رازی، ۱۳۷۸: ۳۹۷)

نوعی دیگر از ماهی به نام رَعَادَه در سرزمین مصر شناخته شده بود. گوشت این ماهی هنگامی که بر عضوی از بدن قرار می‌گرفت، آن عضو را بی‌حس می‌کرد و برای تسکین سردرد کاربرد داشت. (بیرونی، ۱۳۸۳: ۵۴۲) حافظ ابرو (د. ۸۳۳ق) درباره آن می‌نویسد: «تا زمانی که رَعَادَه زنده باشد، به سبب لزوجت پوست، نگه داشتن آن در دست ممکن نیست؛ اما پس از مرگ، مانند سایر ماهیان قابل خوردن است و ضرری ندارد. (حافظ ابرو، ج: ۱؛ ۲۹۳؛ مقایسه شود با دمیری، ۱۴۱۵: ج ۲: ۴۰)

انصاری شیرازی (۸۰۶-۷۲۹ق) در اختیارات بدیعی از ماهی طریخ یا شاه‌ماهی سخن گفته که دارای طبعی گرم و خشک است و در مناطق آذربایجان، تبریز و دریای قلزم یافت می‌شود (انصاری شیرازی، ۱۳۷۱: ۲۸۲) در مغرب آن را با نام‌های سَرْدین یا عَرَم نیز می‌شناختند. (ابن بیطار، ۱۴۱۲: ج ۳: ۴۲؛ ابن خلف تبریزی، ۱۳۸۰: ذیل ماده «سردین» و «عَرَم») وی همچنین به نوعی ماهی کوچک به نام ربیثا اشاره کرده که از ناحیه هرمز صید می‌شده و در گرمسیر آن را «ماهی دشته» می‌نامیدند. از این ماهی، ماهیابه تهیه می‌شده و نوع خشک‌شده آن نیز خوراکی بوده است. گفته می‌شود که طبیعت این ماهی گرم‌تر از میگو، با معده سازگارتر، و البته تشنگی‌آور بوده است. (انصاری شیرازی، ۱۳۷۱: ۱۸۶)

سببیا یا ماهی مرکب نیز از جمله ماهیان شناخته‌شده در ناحیه بیت المقدس بوده است (حکیم مؤمن، ۱۳۹۰: ج ۱: ۷۷۳) این ماهی دیرهضم، شکم‌ران و جلادهنده دندان معرفی شده و لعابی سیاه از بدنش خارج می‌شده که به دلیل شباهت به مرکب، برای نگارش قابل استفاده بوده است. (انصاری شیرازی، ۱۳۷۱: ۲۴۱) دلفین نیز به‌عنوان ماهی سیاه‌بزرگی شناخته شده که در زبان عربی به آن «خنزیر البحر» گفته‌اند، چراکه سر آن شبیه سر خوک است. گوشت این ماهی سرد، غلیظ و دیرهضم توصیف شده است. (انصاری شیرازی، ۱۳۷۱: ۱۶۷) در زبان فارسی به آن «بینی‌دراز» و در گویش دیلمی «کچه‌ماهی» گفته می‌شود و دارای بدنی بدون فلس است. (حکیم مؤمن، ۱۳۹۰: ج ۱: ۴۰۱)

ماهی در قرآن و حدیث

در چند آیه قرآن، ماهی به عنوان یکی از غذاهای حلال مورد توجه قرار گرفته است. در اهمیت خوردن ماهی از نظر قرآن همین بس که در حال احرام حج، که شکار و مصرف حیوانات صحرا ممنوع است، صید حیوانات

دریایی (ماهی) و مصرف آن‌ها مجاز شمرده شده است. به عنوان نمونه، در سوره مائده آیه ۹۶ آمده است: «أُجِلَّ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَ طَعَامُهُ مَتَاعاً لَّكُمْ وَلِلسَّيَّارَةِ وَ حُرِّمَ عَلَيْكُمْ صَيْدُ الْبَرِّ مَا دُمْتُمْ حُرُمًا».

آیات دیگری نیز به خوردن گوشت ماهی اشاره دارند که به شرح زیر هستند:

«وَهُوَ الَّذِي سَخَّرَ الْبَحْرَ لِنَاكُلُوا مِنْهُ لَحْمًا طَرِيًّا وَ تَسَخَّرِجُوا مِنْهُ جَلِيَّةٌ تَلْبَسُونَهَا وَ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ». (سوره نحل: ۱۴)

«وَمَا يَسْتَوِي الْبَحْرَانِ هَذَا عَذْبٌ فُرَاتٍ سَائِغٌ شَرَابُهُ وَ هَذَا مِلْحٌ أُجَاجٌ وَ مِنْ كُلِّ تَأْكُلُونَ لَحْمًا طَرِيًّا ... وَ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ». (سوره فاطر: ۱۲)

«قَالَ أَرَأَيْتَ إِذْ أَوْنَا إِلَى الصَّخْرَةِ فَإِنِّي نَسِيتُ الْخُوتَ وَ مَا أَنَسَانِيهِ إِلَّا السَّيِّطَانُ أَنْ أَذْكُرَهُ وَ اتَّخَذَ سَبِيلَهُ فِي الْبَحْرِ عَجَبًا». (سوره كهف: ۶۳)

«وَ اسْأَلْهُمْ عَنِ الْقَرْيَةِ الَّتِي كَانَتْ حَاضِرَةَ الْبَحْرِ إِذْ يَعْدُونَ فِي السَّبْتِ إِذْ تَأْتِيهِمْ حِثَانُهُمْ يَوْمَ سَبْتِهِمْ شُرْعًا وَ يَوْمَ لَايَسْتَيْتُونَ لَا تَأْتِيهِمْ». (سوره اعراف: ۱۶۳)

در اخبار و احادیث منقول از پیامبر اسلام (ص) و ائمه معصومین (ع) نیز روایات زیادی در مورد ماهی، انواع حلال و حرام آن و اهمیت خوردن ماهی دیده می‌شود. (ابن اخوه، ۲۰۰۱: ۹۲؛ دمیری، ۱۴۱۵: ج ۲، ۴۲) به عنوان مثال یکی از اقلامی که رسول خدا (ص) از یهودیان بنی جنبه ساکن در مقنا، در نزدیکی ایله در ساحل شمالی دریای سرخ به عنوان مالیات دریافت کردند، یک چهارم از صید ماهی آن‌ها بود. (ابن سعد، ۱۳۷۴: ج ۱، ۲۶۳)

طبرسی (د. ۵۴۸ق) به نقل از اصبع بن نباته آورده است: «با حضرت علی (ع) بیرون شدیم ... به بازار ماهی فروشان رسیدیم، فرمود: جری و مارماهی و هر ماهی که در آب مرده باشد، نفروشید». (طبرسی، ۱۳۶۵: ج ۱، ۲۱۱)

از امام علی (ع) روایت شده است که فرمود: «ماهی تازه گوشت بدن را ذوب می‌کند». او همچنین فرمود: «مداومت نکند بر خوردن ماهی که بدن را لاغر می‌کند و بلغم را می‌افزاید و نفس را سنگین می‌کند». (کلینی، ۱۴۰۷: ۳۲۳؛ شازده احمدی، ۱۳۸۸: ۲۳۶-۲۳۵)

از امام صادق (ع) (شهادت ۱۴۸ق) نیز روایاتی در مورد گوشت ماهی نقل شده است که عمدتاً معنای نهی و کراهت از خوردن ماهی را دارد. به عنوان مثال، از امام صادق (ع) نقل شده است: «گوشت ماهی تازه بدن را می‌گدازد». (طبرسی، ۱۳۶۵: ج ۱، ۳۰۷)

شایان ذکر است که از نظر اسلام، خوردن گوشت ماهی‌های فلس‌دار حلال است و ماهی‌های بی‌فلس حرام هستند. (طبرسی، ۱۳۶۵: ج ۲، ۳۹۹) همچنین ماهی‌هایی که از گوشت ماهی‌های کوچک یا موجودات دیگر تغذیه می‌کنند، غالباً حرام و سایر ماهی‌ها حلال هستند. (نجم آبادی، ۱۳۶۶: ۱۲۸) در کتاب طب‌الرضا (ع) آمده است: «ماهی‌های بدون فلس چون از ماهی‌ها و کرم‌ها تغذیه می‌کنند، خوردنش خون را مسموم می‌کند و موجب بروز کبیر و خارش‌های پوستی می‌شود. از این جهت، در شریعت اسلام ممنوع است». (طب‌الرضا، ۱۳۸۱: ۱۴۳)

ماهی در ضرب‌المثل‌ها و باورهای عامیانه

ماهی در ضرب‌المثل‌ها، ادبیات عامیانه و باورهای عمومی مسلمانان جایگاه ویژه‌ای دارد و در بسیاری از مناطق به کار رفته است. به عنوان نمونه ابن‌بطوطه (۷۷۹-۷۰۳ق) روایت می‌کند که در هرمز ضرب‌المثلی رایج بود: «خرما و ماهی، لوث پادشاهی»، که به معنای غذای پادشاهان بودن خرما و ماهی است. (ابن‌بطوطه، ۱۳۷۶: ج ۱، ۳۳۴) ضرب‌المثل‌های دیگری نیز در فرهنگ مردم وجود دارد که همگی از ویژگی‌های خاص ماهی سخن می‌گویند، مانند: «ماهی بزرگ، ماهی کوچک را می‌خورد»، «ماهی از دریا چو در صحرا فند، می‌طپد تا باز در دریا فند»، «ماهی، ماهی را خورد، ماهی خوار هر دو را»، «ماهی از سر گنده گردد، نی ز دم، عقل او راند بر عقل دوم» (مولوی)، «گرد دریا و رود جیحون گردد، ماهی از تابه صید نتوان کرد» (سنایی) (دهخدا، ۱۳۵۲: ج ۳، ۱۳۹۶-۱۳۹۵) همچنین در برخی روایت‌ها آمده است: «ماهی، سگ‌ماهی را مغلوب نمی‌کند». (طبری، ۱۳۷۵: ج ۱۰، ۴۵۳۵) و «ماهی نمی‌تواند شیرماهی را بخورد». (ابن اثیر، ۱۳۷۱: ج ۱۴، ۲۸۲)

در اشعار و قطعات ادبی، ماهی به‌طور نمادین به کار رفته و مفاهیم مختلفی را به ذهن می‌آورد. ناصر خسرو در یکی از اشعار خود می‌گوید: «همه احوال دنیائی چنان ماهی است در دریا، به دریا در تو را ملکی نباشد ماهی‌ای غازی» (ناصر خسرو، ۱۳۶۵: قصیده شماره ۲۴۴)، که اشاره به بی‌ثباتی و ناپایداری دنیا دارد. در اشعار مولوی نیز این استعاره‌های مرتبط با ماهی به‌طور وسیع به کار رفته‌اند، مانند «ماهی با آب عاصی کی شود». (مولوی، بی‌تا: دفتر پنجم، بخش ۸۵، تعجیل فرمودن پادشاه ایاز را) همچنین یکی دیگر از ضرب‌المثل‌ها که در بین مردم رواج دارد، به ترکیب «ماهی و ماست» اشاره دارد که در آن عزرائیل به عنوان نماد مرگ بیان می‌کند: «ماهی و ماست! عزرائیل می‌گوید باز تقصیر ماست؟ نظیر لا تأکل السمک و تشرب اللبن». (دهخدا، ۱۳۵۲: ج ۳، ۱۳۹۶)

در باورهای عامیانه مردم نیز ماهی نقش مهمی ایفا می‌کند. در بسیاری از مناطق ایران برای درمان بیماری یرقان، ماهی ریز زنده خورده می‌شود. در خراسان، برای کودکانی که سن آن‌ها بین ۷ تا ۱۱ سال است، ۷ ماهی قرمز ریز به صورت زنده به آن‌ها داده می‌شود تا بخورند. این رسم در منطقه الموت نیز رایج است. (جانب الهی، ۱۳۹۰: ۲۰۱)

حرفه ماهیگیری به عنوان یکی از مشاغل سخت، پرزحمت و پرخطر شناخته می‌شده و نیازمند مهارت‌های خاصی بود. از این رو، افراد توانگر تمایلی به ورود به این حرفه نداشتند و اغلب مردم نیازمند و فقیر جامعه، به ماهیگیری و ماهی‌فروشی مشغول می‌شدند. (ابن عبری، ۱۳۷۷: ۱۹۶) ماهی‌فروشان که به آن‌ها «سماک» گفته می‌شد (شیخلی، ۱۳۶۲: ۹۹) در فرهنگ و تاریخ اسلامی جایگاه خاصی داشتند. جاحظ، ادیب معروف بصره (د. ۲۵۵ق)، در جوانی ماهی‌فروشی می‌کرد. (شیخلی، ۱۳۶۲: ۱۲۸) در منابع تاریخی نیز اشاره‌های جالبی به ماهی و ماهیگیران آمده است. در دوره امویان (۱۳۲-۴۰ق)، برای تحقیر جدیع کرمانی (د. ۱۲۹ق)، جنازه او را همراه با یک ماهی به دار آویختند تا به این وسیله او را به عنوان ماهیگیر و نه یک مرد جنگی تحقیر کنند. (ابن اثیر، ۱۳۷۱: ج ۱۴، ۲۸۵) همچنین ابن اثیر (د. ۶۳۰ق)، مورخ بزرگ سده هفتم هجری، معتقد بود که خبر ماهیگیر بودن پدر بنیان‌گذاران دولت بویه (احمد، علی، حسن) در سده چهارم هجری (۴۴۷-۳۲۴ق) دروغی است که دشمنان این خاندان ساخته‌اند تا آن‌ها را تحقیر کنند. (ابن اثیر، ۱۳۷۱: ج ۱۹، ۲۹۰) با وجود این تحقیرها، برخی خلفای عباسی بغداد مانند امین (د. ۱۹۸ق) و واثق (د. ۲۳۲ق) در هنگام فراغت از امور دولتی به ماهیگیری در دجله بغداد می‌پرداختند. (طبری، ۱۳۷۵: ج ۱۲، ۵۴۳۶؛ ابن عبری، ۱۳۷۷: ۱۸۵، ۱۹۶)

ماهی خوب، بهترین حالت مصرف

پزشکان مسلمان به دقت به ارزش غذایی و کیفیت انواع ماهی‌ها توجه داشته و در آثار خود درباره آن‌ها اظهار نظر کرده‌اند. بسیاری از آنها ماهی‌های دریایی را بر ماهی‌های رودخانه‌ای ترجیح می‌دادند (اسرائیلی، ۱۴۱۲: ۱۴۸) و ماهی‌هایی که در آب‌های جاری زندگی می‌کردند را بر ماهی‌های آب‌های راکد و کم‌حرکت برتر می‌دانستند. (ابن زهر، ۱۴۱۹: ۳۱؛ جرجانی، ۱۳۹۱: ج ۱، ۴۰۸) آنها همچنین بر این باور بودند که گوشت ماهی‌های ریز از ماهی‌های درشت بهتر است. (ابن زهر، ۱۴۱۹: ۲۹) و ماهی‌های جوان نسبت به ماهی‌های پیر ارزش غذایی بالاتری دارند، چرا که گوشت ماهی‌های پیر گرم‌تر و خشک‌تر از ماهی‌های جوان است.

(صبری یمنی، بی تا: ۴۸؛ اسرائیلی، ۱۴۱۲: ۱۵۵-۱۵۴) در عین حال، ابن بیطار برخلاف دیگران، ماهی های بزرگ را بهتر از ماهی های کوچک می دانست. (ابن بیطار، ۱۴۲۷: ۲۰۴)

ابن سینا نیز توصیه کرده که در انتخاب ماهی باید دقت کرد تا از ماهی های بسیار بزرگ، خشک، چرب، سخت گوشت و بدبو پرهیز شود. بهترین گوشت ماهی، آن است که بتوان به راحتی آن را با دست از هم جدا کرد. برای ماهی های سفت گوشت، باید از ماهی های کوچکتر استفاده کرد و برای ماهی های سست گوشت، ماهی های بزرگ جثه مناسب ترند، البته نه به اندازه ای که خیلی بزرگ باشند. همچنین ابن سینا می گوید که گوشت ماهی سفت گوشت نمک سوده بهتر از ماهی تازه است. (ابن سینا، ۱۳۸۹: ج ۲، ۲۵۶؛ مقایسه شود با رازی، ۱۳۷۸: ۱۵۸؛ اسرائیلی، ۱۴۱۲: ۱۵۳)

ابن زهر (متوفی سده پنجم هجری) اعتقاد داشت که بهترین ماهی ها آن هایی هستند که لزوجت کمی دارند و خون آن ها زیاد است. او همچنین تأکید می کرد که ماهی هایی که خون آن ها قرمز است، از ماهی هایی که خون آن ها زرد باشد، بهتر هستند. یکی از بهترین انواع ماهی ها از نظر ابن زهر، ماهی معروف به رضاضی بود که آن را از آب های سرد و خوش گوار سنگی چشمه ها صید می کردند. (ابن زهر، ۱۴۱۹: ۲۹)

پزشکان مسلمان علاوه بر توجه به ویژگی های ماهی ها، به ارتباط بین محیط زیست و کیفیت گوشت آن ها نیز دقت داشتند. از نظر آنان، بهترین مکان برای صید ماهی های با کیفیت، آبگیرهای سنگی و در درجه دوم، آب هایی بود که در مسیر جریان آن ها ریگزار وجود داشت. آب های شیرین و روشن که دور از آلودگی ها بودند، ماهی های مرغوب تری داشتند. همچنین به عقیده پزشکان مسلمان، آبگیرهای گل آلود، مرداب ها، آب های بیابانی و دریاچه هایی که به رودخانه ای نپیوندند، محل مناسبی برای پرورش ماهی های با کیفیت نبودند. ماهی های دریایی به ویژه آن هایی که همیشه در دریا زندگی می کنند و در مکان هایی باز و وسیع شنا می کنند، لطیف تر و بهتر هستند. (جرجانی، ۱۳۹۱: ج ۱، ۴۰۸؛ رازی، ۱۳۷۸: ۱۵۸) از دیدگاه ابن ربن طبری، ماهی هایی که در آب های سریع جریان زندگی می کنند، نسبت به ماهی هایی که در آب های آرام زندگی می کنند، پرتحرک تر بوده و گوشت آن ها مفیدتر است (ابن ربن طبری، ۱۴۲۳: ۲۷۵) همچنین از نظر مجوسی و ابن سینا، ماهی هایی که در دریا زندگی می کنند یا به رودخانه ها می روند، به دلیل حرکت های زیاد در برابر جریان آب، دارای گوشت بهتر و مفیدتر هستند. (مجوسی، ۱۳۸۷: ج ۱، ۵۴۸؛ ابن سینا، ۱۳۸۹: ج ۲، ۲۵۶) سید اسماعیل جرجانی نیز بر این نکته تأکید داشت که کیفیت گوشت ماهی به نوع خوراک آن ها بستگی دارد. به نظر او، ماهی هایی که از ریشه گیاهان خوب و گیاهان مطلوب تغذیه می کنند، بهتر از ماهی هایی هستند که از ریشه گیاهان ناسالم یا آلودگی هایی که مردم در آب می ریزند، تغذیه می کنند. (جرجانی، ۱۳۹۱: ج ۱، ۴۰۸)

علاوه بر این، مجوسی و ابن بطلان بغدادی به این نتیجه رسیدند که ماهی برای افراد با مزاج‌های گرم، جوانان، و در فصل تابستان و در مناطق گرمسیر مفیدتر است. (مجوسی، ۱۳۷۸: ج ۱، ۵۴۸؛ ابن بطلان، ۱۳۵۰: ۷۰)

محدودیت‌ها و مراقبت‌های خوردن ماهی

از نظر نویسندگان و پزشکان مسلمان، ماهی از جمله غذاهای سرد و تر به شمار می‌رود. (ابن ربن طبری، ۱۴۲۳: ۲۷۵؛ اخوینی بخاری، ۱۳۷۱: ۲۲ و ۱۳۹؛ ابن بطلان، ۱۳۵۰: ۷۰) البته شدت و ضعف سردی و تری ماهی‌ها یکسان نیست؛ به طور مثال، ماهی‌هایی مانند کوسه‌ماهی و جری و مارماهی سردی و تری بیشتری دارند. ماهی شور، به طور کلی گرم و خشک است و هر چه کهنه‌تر شود، گرمی و خشکی آن افزون‌تر می‌شود.

(ابن سینا، ۱۳۸۹: ج ۲، ۲۵۷؛ مقایسه شود با اسرائیلی، ۱۴۱۲: ۱۵۰-۱۴۸)

اگرچه گوشت ماهی با تمام مزایایی که برایش ذکر شده، ممکن است برای برخی افراد مشکل‌ساز باشد، متخصصان و پزشکان مسلمان محدودیت‌هایی را در خوردن گوشت ماهی و مراقبت‌هایی را پس از آن توصیه کرده‌اند. به‌ویژه افراد بلغمی و سردمزاج (مجوسی، ۱۳۸۷: ج ۱، ۵۴۸؛ ابن بیطار، ۱۴۱۲: ج ۳، ۴۳)، همچنین پیران که بلغم در بدنشان غالب است (عقیلی علوی شیرازی، ۱۳۸۵: ج ۲، ۲۶۲)، مبتلایان به بیماری صرع و بیماران کلیوی (اخوینی بخاری، ۱۳۷۱: ۴۹۳)، باید از خوردن گوشت هر نوع ماهی اجتناب کنند. (ابن سینا، ۱۳۸۹: ج ۳، ۱۵۶)

بر اساس روایتی از امام صادق (ع) (طبرسی، ۱۳۶۵: ج ۱، ۱۴۶) و همچنین به سفارش یوحنا بن ماسویه، افراد مبتلا به جرب نیز نباید ماهی بخورند. (ابن ابی اصیبعه، ۱۳۸۶: ۴۶۱) همچنین، به دلیل شوری ماهی، برای مبتلایان به ضعف بینایی و بیماری‌های چشمی نیز مصرف آن زیان‌آور توصیف شده است. (رازی، ۱۳۸۷: ۴۴۹؛ صبری یمنی، بی‌تا: ۹۶)

ابن سینا به مسافران توصیه کرده که از غذاهای تشنگی‌آور، از جمله ماهی، دوری کنند یا آن را کم مصرف کنند. (ابن سینا، ۱۳۸۹: ج ۱، ۴۲۸)؛ زیرا تمامی ماهی‌ها تشنگی‌آور هستند (رازی، ۱۳۸۷: ۳۳۰؛ ابن بطلان، ۱۳۵۰: ۷۰) و خوردن ماهی شور به‌ویژه موجب ایجاد تشنگی مفرط می‌شود. (زهرای، ۲۰۰۴: ۶۰۳) شاید از همین رو، محمد بن زکریای رازی رساله‌ای به نام فی تعطیش السمک و العله فیه (رازی، ۱۴۲۲: ج ۱، ۱۶؛ نجم‌آبادی، ۱۳۶۶: ۳۸۲) یا رساله‌ای دیگر با عنوان فی العله الّتی لها صار السمک الطّری مُعطِشاً تألیف کرده بود. (ابن ابی اصیبعه، ۱۳۸۶: ج ۳، ۳۹)

حکیم میسری، شاعر قرن چهارم هجری (تولد ۳۲۴ ق) این موضوع را به نظم بیان کرده است:

«از شور و تلخ و شیرین گو بهره‌یز ز ماهی خوردن او را گو که بگیریز». (حکیم میسری، ۱۳۷۳: ۲۰۴)

رعایت برخی نکات بهداشتی و مراقبتی پس از خوردن گوشت ماهی ضروری است و متخصصان بر آن تأکید کرده‌اند. از جمله این نکات، اجتناب از خوردن گوشت سردشده ماهی است (رازی، ۱۴۲۲: ج ۵، ۳۲۷) که به‌طور معمول برابر با سم تلقی شده و موجب مسمومیت، عرق سرد و یا بیماری‌هایی مانند فالج و رعشه می‌شود. (شیرازی، بی تا: ۱۹۰) به نوشته محمدبن زکریای رازی، کسی که ماهی سرخ کرده، سرد شده و در جایی نمناک مانده را بخورد، نشانه‌هایی مشابه با مسمومیت قارچی برایش پدید می‌آید. (رازی، ۱۳۷۸: ۴۱۲؛ حکیم میسری، ۱۳۷۳: ۲۳۱)

از دیگر مراقبت‌ها در مصرف گوشت ماهی، اجتناب از خوردن شیر و ماست به همراه ماهی است، چراکه به اعتقاد اخوینی بخاری (د. ۳۷۱ ق)، این ترکیب موجب بهق و برص می‌شود (اخوینی بخاری، ۱۳۷۱: ۵۹۱)؛ و به نوشته ابن سینا، موجب ابتلا به جذام می‌شود. (ابن سینا، ۱۳۸۹: ج ۱، ۳۹۱) محمدبن زکریای رازی (رازی، ۱۴۱۹: ۱۲۵) و جرجانی (جرجانی، ۱۳۴۵: ۲۲۶-۲۲۵) و دیگران نیز با بیان‌های مختلف این مطلب را تأکید کرده‌اند.

یوحنا بن ماسویه (ح ۲۴۳-۱۶۳ یا ۱۷۲ ق) از خوردن ماهی پس از خوردن آش دوغ اجتناب می‌کرد (ابن ابی اصیبعه، ۱۳۸۶: ۴۷۱) به روایت ابن اثیر، در سال ۱۶۲ ق، عبدالرحمن بن زیاد بن انعم، قاضی افریقا که بیش از نود سال داشت، پس از خوردن ماهی و نوشیدن دوغ در سفره حاتم درگذشت. (ابن اثیر، ۱۳۷۱: ج ۱۶، ۱۷) خوردن همزمان گوشت ماهی و تخم مرغ نیز منع شده است، زیرا به اعتقاد قدما، این ترکیب در معده انسان موجب نفرس، قولنج، بواسیر و درد دندان می‌شود. (طب الرضا، ۱۳۸۱: ۶۷ و ۲۳۳؛ نامه زرین سلامت، ۱۳۸۹: ۹۱) خوردن همزمان ماهی شور با سبکبا (آش سرکه) و غوره (آش غوره) نیز زیان‌آور توصیف شده است (جرجانی، ۱۳۸۱: ۱۷)

بر اساس برخی روایات، در فصل تابستان، پس از خوردن ماهی تازه، نباید بلافاصله به خواب رفت؛ زیرا طبع ماهی سرد است و خواب نیز بدن را سردتر می‌کند، که ممکن است منجر به تشدید سردی مغز، اعصاب و احشاء و در نتیجه درد سر و شکم شود. خواب پس از خوردن ماهی ممکن است موجب سستی و بی‌حسی اندام‌ها گردد. (نامه زرین سلامت، منسوب به امام رضا (ع)، ۱۳۸۹: ۶۷)

حمام کردن، به‌ویژه با آب سرد، پس از خوردن ماهی نیز زیان‌آور توصیف شده است؛ زیرا ممکن است موجب بروز بیماری‌هایی همچون فلج شود (طب الرضا، ۱۳۸۱: ۶۸ و ۲۳۶) صادقی مترجم کتاب طب الرضا (ع) در

تبیین این مطلب آورده است: «ماهی برای هضم و جذب کامل نیاز به حرارت زیادی دارد و هنگامی که ماهی می‌خوریم، حرارت معده و امعاء ما افزایش می‌یابد. در این زمان، آب سردی که از خارج وارد بدن می‌شود، اثر ناگهانی دارد و موجب اختلال در نظم اعصاب، تصلب عروق و شکستن آن‌ها و تحریک ناگهانی اعصاب و توقف آن‌ها و در نتیجه فلج و سخته می‌شود». (طب‌الرضا، ۱۳۸۱: ۲۳۹)

به توصیه ابن‌سینا، مناسب نیست که غذاهایی مانند ماهی پس از ورزش‌های سنگین مصرف شوند؛ زیرا این غذاها تباه می‌شوند و موجب اختلال در خلط‌ها می‌گردند. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۱، ۳۸۳؛ جرجانی، ۱۳۹۱: ج ۱، ۳۹۲) مصرف بیش از حد برخی ماهی‌ها نیز ممکن است موجب مشکلات و حتی بیماری‌های مختلف شود. (بیرونی، ۱۳۸۳: ۲۸۶). امام صادق (ع) فرموده‌اند: «خوردن خرما پس از ماهی تازه، اثرات منفی آن را از بین می‌برد». (کلینی، ۱۴۰۷: ۳۲۳) همچنین، برای رفع تشنگی که پس از خوردن ماهی ایجاد می‌شود، مصرف کاهو توصیه شده است. (انصاری شیرازی، ۱۳۷۱: ۱۸۶) ابن‌بطلان بغدادی از طبیبان سده پنجم هجری نیز دفع مضرت ماهی را با خوردن شربت انگور ذکر کرده است. (ابن‌بطلان، ۱۳۵۰: ۷۰)

شیوه‌های طبخ و انواع غذاهای پخته شده از ماهی

در فرهنگ غذایی مسلمانان، ماهی به شیوه‌های مختلف پخته می‌شد. از متون تاریخی و روایات مختلف چنین برمی‌آید که گاهی ماهی را در آب می‌پختند. ابن‌سینا این روش را توصیه می‌کرد و معتقد بود که بهترین شیوه پخت ماهی، آن است که ابتدا آب را به جوش آورده و سپس ماهی را در آن بیاندازند. ماهی پخته، برخلاف ماهی‌های سرخ‌شده یا کبابی، سریع‌تر هضم می‌شود. آب‌پز ماهی شور و به‌ویژه آب‌پز ماهی «جَزّی» که نمک‌سود است، بسیار تقویه‌کننده بوده و برای حقه‌های خشکاننده کاربرد دارد. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۲، ۲۵۷) ماهی آب‌پز که در اصطلاح «ماهی‌آبه» نامیده می‌شود، با اغلب طبع‌ها سازگاری بیشتری دارد و سنگینی طعام‌های چرب را از معده برطرف می‌کند. برای افرادی که طبع گرم دارند، توصیه می‌شود ماهی آب‌پز را با سرکه و برای افرادی با طبع سرد، با سبزی «سعتر» (مرزه) و روغن جوز مصرف کنند. (جرجانی، ۱۳۹۱: ج ۱، ۴۰۹-۴۰۸) روش دیگر پخت ماهی، تهیه آن به شکل «اسفیدوا» (آش سفید) بود که ابن‌سینا آن را بهترین نوع خوراک ماهی می‌دانست. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۲، ۲۵۷)

در روش سوم، ماهی در ماهی‌تابه یا در «مَقْلّی» (مکی، ۱۳۸۳: ۱۵۳) یا «طَبَق» و «صاج» (رازی، ۱۳۷۸: ۶۱۴) کباب می‌شد. به نظر می‌رسد که این روش پخت بدون استفاده از روغن انجام می‌شد. روش چهارم، سرخ کردن ماهی در روغن بود. ماهی سرخ‌شده با ادویه‌جات برای کسانی که معده نیرومند دارند، مناسب است، اما

ماهی برشته ارزش غذایی بیشتری دارد. در خصوص ماهی‌های نمک‌سود، هر چه تازه‌تر باشند، بهتر است و در درجه دوم، آن‌هایی که مدت نمک‌سود شدنشان کوتاه‌تر است، بهترند. ماهی شور که در سرکه پرووده شده یا با دیگر افزودار زده می‌شود، از دیگر ماهی‌های شور بهتر است. (مجوسی، ۱۳۸۷: ج ۱، ۵۴۸؛ ابن سینا، ۱۳۸۹: ج ۲، ۲۵۷) این ماهی اگر با روغن، پیاز و نان خورش‌های گرم و تیز سوزنده ترکیب شود، معتدل می‌شود. (صیبری یمنی، بی تا: ۴۸)

به روایت ابن بطوطه، در مقدشو نوعی خوراک به نام «کوشان» تهیه می‌شد که ترکیبی از جوجه، گوشت، ماهی و حبوبات بود. (ابن بطوطه، ۱۳۷۶: ج ۱، ۳۱۰) این خوراک از گوشت پرندگان و ماهی تهیه می‌شد که در داخل شکم آنها سبزیجات و ادویه‌جات و گاهی دانه‌هایی قرار می‌دادند و سپس با سرکه می‌پختند. (نجم‌آبادی، پاورقی آبله و سرخک رازی، ۱۳۷۱: ۴۹)

«صحناء»، نوعی شوربا بود که از گوشت مانده نهنگ یا هر ماهی بزرگ دیگر تهیه می‌شد. ابتدا دو یا سه روز آن را می‌گنجانند، سپس در آب، نمک و ادویه می‌خوابانند تا به شوربای دلخواه برسد. این غذا معمولاً پیش از وعده اصلی، به عنوان اشتهاآور مصرف می‌شد. (رازی، ۱۳۷۸: ۳۰۶) همچنین صحناء به عنوان چاشنی از ماهی شور نیز تهیه می‌شد که آن را «صیر» می‌نامیدند. برای تهیه این چاشنی، ماهی ریز یا بزرگ را تکه‌تکه می‌کردند، آن‌ها را چند روز در آب نمک می‌خوابانند تا تکه‌ها از هم جدا شود، سپس آن‌ها را جمع می‌کردند. (بیرونی، ۱۳۸۳: ۶۷۸)

به نوشته جرجانی، ماهی‌هایی که بوی ناخوشایند دارند، به‌ویژه ماهی‌های چرب، برای افرادی با معده سرد زیان‌آور است. برای رفع زیان این نوع ماهی‌ها، باید آن‌ها را با روغن جوز یا روغن زیتون بریان کرد و به آن‌ها فلفل و نمک افزوده و بعد از آن زنجبیل پرورده و شراب خالص به مقدار اندک مصرف شود. همچنین برای مقابله با تشنگی ناشی از این ماهی‌ها، افراد می‌توانند صبر کرده و بعد از مدتی سکنجبین میل کنند. (جرجانی، ۱۳۹۱: ج ۱، ۴۰۹-۴۰۸؛ مقایسه شود با مجوسی، ۱۳۸۷: ج ۱، ۵۴۸) در هنگام طبخ ماهی به صورت بریان، نباید درپوش ظرف را ببندند؛ زیرا در این صورت بخار در آن جمع شده و باعث سمی شدن آن می‌شود. (عقیلی علوی شیرازی، ۱۳۸۵: ج ۲، ۴۸)

درآوردن استخوان ماهی از گلو

یکی از مشکلات رایج هنگام خوردن ماهی، فرو رفتن استخوان‌های ریز آن در گلو بود که گاهی به سختی از بدن خارج می‌شد. پزشکان مسلمان برای رفع این مشکل روش‌های مختلفی را پیشنهاد کرده بودند. یکی از این

روش‌ها این بود که اسفنجی را به نخ می‌بستند و آن را به اندازه‌ای که بتوان به راحتی فرو برد، آماده می‌کردند. سپس شخص نخ را بلعیده و با نوشیدن آب، اسفنج باد می‌کرد و با کشیدن نخ، استخوان یا خار از گلو خارج می‌شد. (کرمانی، ۱۳۶۲: ج ۱، ۳۱۷)

ابن سینا نیز به روش‌های مختلفی برای بیرون کشیدن استخوان ماهی از گلو اشاره کرده است. او توصیه می‌کرد که اگر استخوان در گلو گیر کرده باشد، می‌توان از ابزارهایی چون پر یا چوبک‌های سفت برای بیرون کشیدن آن استفاده کرد. در صورتی که استخوان به عمق بیشتری رفته باشد، پیشنهاد می‌کرد که بیمار سوپ بنوشد تا استخوان به سمت پایین حرکت کند و در صورتی که این روش کارساز نبود، با استفاده از سکسکه، قی کردن یا به کمک انگشت، استخوان خارج شود. یکی از داروهای امتحان شده برای این مشکل، نوشیدن گرد ترتیزک با آب گرم و سپس قی کردن آن بود. همچنین او روش‌های دیگری را نیز بیان کرده که شامل استفاده از نخ محکم به تکه‌ای گوشت و بلعیدن آن بود تا نخ همراه با استخوان بیرون کشیده شود. (ابن سینا، ۱۳۸۹: ج ۳، ۳۶۱)

در برخی مناطق ایران، مسئولیت خارج کردن استخوان ماهی بر عهده افرادی بود که به آنها «خاش‌وگیران» گفته می‌شد. در کنار آنها، رگ‌زن‌ها نیز برخی داروهای ساده همراه داشتند و در مواقعی به بیرون کشیدن استخوان‌های ماهی از گلوی بیمار کمک می‌کردند. (جانب‌اللهی، ۱۳۹۰: ۱۶۴) در داستان‌های کهن مانند هزار و یک شب نیز از روش‌های جراحی برای بیرون کشیدن اجسام از گلو یاد شده است. در این داستان، دلاکی که به کار جراحی مشغول بود، با استفاده از ابزارهای خاصی همچون مرهم بلسان و تیغ ماهی، شیء گیر کرده در گلو را از بدن بیمار خارج می‌کرد. (الگود، ۱۳۵۶: ۷۶)

یکی دیگر از روش‌های سنتی برای خارج کردن استخوان ماهی، مشت زدن به پشت گردن و بین دو کتف بیمار بود. اگر تیغ ماهی در گلو فرو رفته باشد، توصیه می‌شود که بیمار روغن نیمه‌گرم بنوشد و با غرغره کردن و سرفه‌های شدید، استخوان از گلو خارج شود. در صورتی که اجسام خورده شده در معده باقی بمانند، خوردن مقدار زیادی پوره سیب‌زمینی به بیمار می‌تواند کمک کند تا آن‌ها به راحتی از بدن خارج شوند. (حاجی شریفی، ۱۳۸۸: ۳۱۴)

کاربردهای درمانی، دارویی و صنعتی ماهی

خوردن ماهی، چه به صورت پخته و چه خام، و همچنین استفاده از اجزای مختلف بدن ماهی برای درمان بیماری‌ها و ساخت داروها همواره مورد توجه پزشکان مسلمان بوده است. در این راستا، برخی حکیمان مسلمان دستورالعمل‌های خاصی برای بهره‌برداری از خواص درمانی ماهی ارائه کرده‌اند. به عنوان مثال،

اخوینی بخاری معتقد بود که خوردن ماهی شور برای درمان مالیخولیا و ماهی تازه برای درمان بیماری داء الثعلب مفید است. (اخوینی بخاری، ۱۳۷۱: ۲۴۷-۲۴۴) برخلاف بسیاری از پزشکان مسلمان که از خوردن همزمان ماهی با ماست پرهیز می‌کردند، محمدبن زکریای رازی به‌ویژه برای درمان آبله، مصرف ماهی رودخانه و ماست تازه را توصیه می‌کرد. (رازی، ۱۳۷۱: ۵۲)

به اعتقاد ابن‌سینا، ماهی «رعاده» یا «لرزمای» برای تسکین درد مفاصل بسیار مؤثر است. اگر این ماهی را در روغن سرخ کرده و روغن آن را بر بدن بمالند، درد مفاصل، البته به شرط کهنه نبودن درد، از بین می‌رود. همچنین این ماهی برای درمان بیماری بواسیر نیز مفید و مؤثر دانسته شده است. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۲، ۳۰۸؛ مقایسه شود با رازی، ۱۴۲۲: ج ۶، ۲۹۰) ابن‌سینا همچنین بر این باور بود که پیه ماهی، برای درمان بیماری‌های چشمی، به‌ویژه آب چشم سودمند است و اگر با عسل ترکیب شود، موجب تقویت بینایی خواهد شد. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۲، ۳۱۸؛ جمالی‌زدی، ۱۳۸۶: ۹۱) در برخی روایات نیز آمده که زهری ماهی شُبوط در داروهای چشمی مورد استفاده قرار می‌گرفته است. (انصاری شیرازی، ۱۳۷۱: ۲۴۷)

ابن‌سینا درباره‌ی مزاج ماهی نیز دیدگاه خاصی دارد. به اعتقاد او، ماهی تازه که موجب افزایش بلغم آبکی و سستی اعصاب می‌شود، تنها برای معده‌هایی مناسب است که بسیار گرم باشند، زیرا خونی که از این نوع گوشت تولید می‌شود، رقیق است. از نظر وی، انواع ماهی نمک‌سود، به‌ویژه «ماهی جری»، خاصیتی دارند که پیکان و خارها را از بدن بیرون می‌کشند. در ادامه، او به خواص درمانی دیگر اجزای ماهی می‌پردازد. مثلاً اگر سر ماهی‌های خشک‌شده در آفتاب (قدید) را بسوزانند و خاکستر آن را بر زخم‌هایی که منجر به رویش گوشت اضافه می‌شوند، بگذارند، روند رشد غیرطبیعی گوشت متوقف می‌شود. همچنین این خاکستر، زگیل و زوائد چشمی موسوم به «تو» را از بین می‌برد. آب‌پز ماهی شور، برای شست‌وشوی قرحه‌های گندیده مفید است و در درمان آن‌ها کاربرد دارد. ماهیابه و دیگر ماهی‌های کوچک نیز در علاج زخم‌های متعفن سودمندند. اگر با آب‌پز ماهی شور چندین نوبت تنقیه شود، درمان درد ناحیه سرین به خوبی حاصل خواهد شد. البته باید توجه داشت که آب‌پز ماهی تازه ممکن است موجب سستی اعصاب گردد. ابن‌سینا به نوعی ماهی کوچک اشاره کرده که شامیان آن را «حیر» می‌نامیدند. اگر از آن «آب‌کامه» تهیه شود، برای درمان زخم‌های دهان مفید است. همچنین پوست ماهی‌ای به نام «سیفیانوس» که در آب‌های اطراف بیت‌المقدس یافت می‌شود، اگر بر پلک گرم‌شده مالیده شود، فایده دارد. این پوست را می‌سوزانند و به عنوان یکی از داروهای چشمی برای انسان و حیوانات مورد استفاده قرار می‌دهند. اگر این ماده با نمک ترکیب شده و در چشم کشیده شود، بیماری ناخن (ناخنک) را از بین می‌برد. ماهی جری، چه تازه و چه نمک‌سود، برای پاکسازی نای (قصبه‌الریه) و صاف کردن

صدا مفید است. ماده‌ی سریشمی ماهی اگر در سوپ ریخته و خورده شود، از خون بالا آوردن جلوگیری می‌کند. چینه‌دان (تخمدان) ماهی سیفیانوس نیز خاصیت ملین دارد، گرچه هضم آن دشوار است. به‌طور کلی، خوردن گوشت ماهی جری تازه و همچنین آب‌پز انواع دیگر ماهی، ملین است. برای فردی که تازه دچار قرح‌هی روده شده است، نشستن در آب‌پز نمکین ملخ دریایی نمک‌سود، سودمند خواهد بود. همچنین، اگر سر ماهی خشک‌شده در آفتاب را بسوزانند و خاکستر آن را بر جای گزیدگی سگ‌ها یا نیش کژدم بگذارند، درمان مؤثری خواهد بود.

به‌طور کلی، هر نوع ماهی و سوپ تهیه‌شده از آن، در دفع اثر سم‌ها و نیش گزندگان کاربرد دارد. همچنین آورده‌اند که نوشیدن آب‌گوشت ماهی‌ای به نام «الینه» برای درمان جای گزیدگی سگ‌ها، نیش حشرات موذی و مار مفید است؛ پاشیدن آب گوشت این ماهی نیز به موضع زخم، تأثیر درمانی دارد. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۲، ۲۵۷-۲۵۸؛ رازی، ۱۴۲۲: ج ۶، ۲۲۰؛ حکیم مؤمن، ۱۳۹۰: ج ۱، ۲۴۱)

در آثار پزشکان و دانشمندان مسلمان، استفاده‌های درمانی و کاربردی گوناگونی از ماهی و فرآورده‌های آن ثبت شده است که نشان از تجربه، آزمون‌گری و نگرش دقیق آنان به عناصر طبیعت دارد. سیداسماعیل جرجانی در آثار خود به مواردی از این بهره‌برداری‌ها اشاره کرده است؛ از جمله آنکه برای تهییج قی در فرد مارگزیده، توصیه می‌کرد مقدار زیادی ماهی نمک‌سود به بیمار خورانده شود. (جرجانی، ۱۳۴۵: ۴۰۴) و پس از آن سایر مراحل درمان مارگزیدگی را به انجام رسانند. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۷، ۵۵) درمان نیش کژدم نیز با نهادن گوشت ماهی شور یا نمک‌سود بر موضع آسیب‌دیده انجام می‌گرفت. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۷، ۹۴؛ رازی، ۱۴۲۲: ج ۵، ۲۹۰) برای درمان چرک گوش که با درد همراه بود، ماهی شور را در آب می‌پختند و آب آن را در گوش می‌چکاندند. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۳، ۲۸۷؛ جرجانی، ۱۳۹۱: ج ۲، ۳۲۰) همچنین اگر اثر زخم‌ها بر زبان یا بن دندان‌ها باقی می‌ماند، ماهی شور را سوزانده و خاکستر آن را بر موضع می‌نهادند. (جرجانی، ۱۳۹۱: ج ۱، ۶۹۱)

ابن‌سینا نوشیدن آب‌گوشت ماهی را برای درمان بیماری یرقان مفید می‌دانست. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۴، ۳۴۱) و پیه دلفین را دارویی سودمند برای تسکین درد مفاصل معرفی می‌کرد. (انصاری شیرازی، ۱۳۷۱: ۱۶۷) همچنین مصرف ماهی شور و ماهی تازه، از دیدگاه وی، خاصیت شیرافزایی داشت. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۳، ۵۶۸) ابن‌سینا و دیگر طبیبان مسلمان بر این باور بودند که خوردن گوشت برخی انواع ماهی مانند سگ‌ماهی، مارماهی، جری و ریثا یا ریثا، اگر تازه، گرم و به همراه پیاز خام مصرف شود، به تقویت قوای جنسی کمک می‌کند. (ابن‌سینا، ۱۳۸۹: ج ۲، ۲۵۸؛ ابن‌زهر، ۱۴۱۹: ۲۹؛ رازی، المنصوری فی الطب، ۱۳۷۸: ۳۱۹؛ ابن‌بیطار، ۱۴۲۷: ۲۰۴؛ مجوسی، ۱۳۸۷: ج ۱، ۵۴۸)

از امعاء، پوست و دیگر اجزای خشک‌شده‌ی بدن ماهی نیز نوعی سریشم یا چسب پودری تهیه می‌شد که در زبان عربی «غراء» یا «غری» خوانده می‌شد. (بیرونی، ۱۳۸۳: ۷۵۷) سریشم ماهی، ماده‌ای منجمد و شبیه به پیه، به رنگ‌های سفید، بیضی، سیاه و ابلق بود که در شکم دلفین یافت می‌شد. (جرجانی، ۱۳۸۱: ۳۱۹) بهترین نوع آن سفید بود. (انصاری شیرازی، ۱۳۷۱: ۳۱۵) این ماده خاصیت گرم و خشک داشت و در داروهای ضد بیماری برص کاربرد داشت. همچنین برای درمان سعه (نوعی بیماری پوستی)، تاول‌های بدن و گری چرکین به کار می‌رفت. سریشم ماهی در ترکیب مرهم‌هایی برای درمان قرحه‌ی سر نیز کاربرد داشت و اگر با سرکه خورده می‌شد، مانع بالا آوردن خون از سینه می‌گشت. (رازی، ۱۴۲۲: ج ۶، ۲۷۵؛ ابن سینا، ۱۳۸۹: ج ۱، ۳۵۶) افزون بر کاربردهای دارویی، اجزای بدن ماهی در ساخت ابزار و اشیای کاربردی نیز مورد استفاده قرار می‌گرفت. دندان ماهی‌های بزرگ، بسیار ارزشمند بود و از آن برای ساخت دسته‌ی چاقو و قبضه‌ی شمشیر بهره می‌بردند. (طوسی، خواجه نصیرالدین، ۱۳۶۳: ج ۱، ۲۱۳) گاه حتی از استخوان ماهی برای ساخت سلاح نیز استفاده می‌شد. (گردیزی، ۱۳۶۳: ۴۶۲) در برخی مناطق، مردم استخوان ماهی را به جای تیر یا مصالح ساختمانی بر سقف خانه‌های خود می‌انداختند. این شیوه در مناطقی مانند بلادالزنج (قزوینی، ۱۳۷۳: ۵۹) و بندر جاسک (ابن بطوطه، ۱۳۷۶: ج ۱، ۳۲۴) رایج بود. در اردبیل نیز برای درمان کچلی، استخوان مار و ماهی را می‌سوزاندند، خاکستر آن را با کره می‌آمیختند و بر زخم‌ها و مواضع خالی از مو می‌مالیدند. (جانب‌اللهی، ۱۳۹۰: ۲۱۴) روایتی جالب از سلیمان تاجر سیرافی، به کاربرد استخوان نهنگ در ساخت خانه‌ها اشاره دارد. او می‌نویسد که در فاصله‌ی ده فرسخی سیراف، قریه‌ای وجود داشت به نام «تاین» که خانه‌هایی ظریف داشت و سقف آن‌ها از استخوان‌های ماهی تال (نهنگ) ساخته می‌شد. صیادان پس از شکار این ماهی، آن را در آفتاب خشک می‌کردند و گوشتش را قطعه‌قطعه می‌کردند. سپس چاله‌هایی حفر می‌کردند تا چربی حاصل از ذوب شدن چشم این ماهی در گرمای آفتاب، در آن‌ها جمع شود. این چربی‌ها به صاحبان کشتی‌ها فروخته می‌شد و آنان از آن برای بستن سوراخ‌ها و شکاف‌های کشتی بهره می‌بردند. این ماده به قیمتی گران به فروش می‌رفت. (سلیمان تاجر سیرافی، ۱۳۸۱: ۱۳۹) مقدسی نیز در گزارشی می‌نویسد که مردم یمن بیشتر چراغ‌های خود را با صیفه، نوعی روغن ماهی که از بندر مهره به دست می‌آمد، روشن می‌کردند. (مقدسی، ۱۳۶۱: ج ۱، ۱۴۱)

نظارت محتسب بر ماهی‌فروشان

در گذشته، در شهرها و مناطقی که دسترسی به آب دریا یا رودخانه وجود داشت، دکان‌هایی برای فروش ماهی خام یا سرخ‌شده به چشم می‌خورد. (شیخلی، ۱۳۶۲: ۶۷) در شهر بغداد، ماهی‌فروشان بازاری جداگانه داشتند

و در آن انواع ماهی عرضه می‌کردند. (شیخلی، ۱۳۶۲: ۵۷) این تفکیک، نه تنها برای نظم‌بخشی به بازار، بلکه برای رعایت بهداشت و جلوگیری از انتشار بوی ناخوشایند نیز انجام می‌شد.

محتسبان که مأمور نظارت بر بازار و اصناف بودند، برای هر صنف بازاری خاص تعیین می‌کردند. فروشندگان ماهی خام موظف بودند که محل کسب خود را دور از مسیرهای اصلی و گذرگاه‌های عمومی انتخاب کنند تا بوی ماهی موجب آزار رهگذران نشود. (شیخلی، ۱۳۶۲: ۱۱۸) از جمله وظایف محتسب، نظارت بر رعایت نکات بهداشتی توسط ماهی‌فروشان و ماهی‌پزان بود. محتسب ماهی‌پزان را موظف می‌کرد روزانه ظروف و طبق‌های حمل ماهی و همچنین ترازوهای خود را بشویند و هر شب، نمک کوبیده بر آن‌ها بپاشند تا از تعفن و آلودگی جلوگیری شود. همچنین آنان باید ماهی را شکافته، کاملاً تمیز شسته، و سپس نمک‌سود می‌کردند. در هوای گرم، لازم بود ماهی را بیشتر بخیسانند تا از بوی بد آن جلوگیری شود. پس از این مراحل، آرد بر روی ماهی می‌پاشیدند و پس از خشک شدن، آن را می‌پختند. استفاده از آرد ابوملیح (کاجیره) برای خوشرنگ کردن یا تازه جلوه دادن ماهی ممنوع بود. همچنین نباید ماهی را در هنگام پخت در آب خیسانند، این کار موجب سفتی و ناپختگی آن می‌شد. مخلوط کردن ماهی کهنه با ماهی تازه نیز ممنوع بود.

محتسب موظف بود همواره از کیفیت و شیوه‌ی پخت ماهی پخته بازرسی کند. ماهی‌پزان حق نداشتند ماهی را با پیه خارج‌شده از شکم خودش بپزند. آنان باید در طبخ ماهی، از روغن‌هایی چون روغن کاجیره یا روغن کنجد تازه استفاده می‌کردند. استفاده از روغن بزر و روغن‌های متفرقه ممنوع بود. آنان اجازه نداشتند ماهی را پیش از پخت کامل از دیگ یا تابه بیرون بیاورند. در فرآیند کباب کردن نیز، ماهی‌پزان باید تمام مراحل آماده‌سازی از شست‌وشو و تمیز کردن تا کباب کردن را در حضور مشتری انجام می‌دادند و تنها پس از آنکه ماهی به‌طور کامل پخته می‌شد، آن را از آتش‌دان درمی‌آوردند. در مورد ماهی‌هایی که از نواحی دور می‌آمدند یا به علت کساد بازار در انبارها باقی می‌ماندند، فلس آن‌ها را باقی می‌گذاشتند و سر و خیشومشان را نمک‌سود می‌کردند تا از تولید کرم جلوگیری شود. از دیگر وظایف ماهی‌پزان، ریختن ماهی‌های فاسد به مزبله‌های خارج شهر بود. (ابن اخوه، ۱۱۹)

نتیجه‌گیری

ماهی در فرهنگ غذایی و پزشکی مسلمانان از جایگاه ویژه‌ای برخوردار بوده و این اهمیت در متون دینی، پزشکی، تاریخی و ادبی مسلمانان تا سده‌های جدید به وضوح قابل مشاهده است. در متون اسلامی، ماهی به‌عنوان غذای حلال و مفید در تقویت بدن و درمان بیماری‌ها شناخته شده و در قرآن و احادیث منقول از

معصومین(ع) از گوشت ماهی و اثرات خوردن آنها سخن رفته است. محتوای اینگونه احادیث اغلب بر عدم مطلوبیت گوشت ماهی دلالت دارد.

مسلمانان با توجه به شرایط جغرافیایی و محیطی خود، اطلاعات زیادی در مورد انواع ماهی‌ها، ویژگی‌های تغذیه‌ای و دارویی آن‌ها جمع‌آوری کرده و این آگاهی‌ها را در قالب‌های مختلف علمی ثبت کرده‌اند. با توجه به ویژگی‌های ذکر شده برای ماهی و سخنان حکیمان در باره کیفیت گوشت ماهی و مراقبت‌های لازم به هنگام خوردن گوشت ماهی، ماهی سهم اندکی در برنامه غذایی مسلمانان داشت.

انواع ماهی ارزش اقتصادی محلی داشته و در بازارهای مناطق نزدیک به محل صید خرید و فروش می‌شد و با توجه به شرایط خاص گوشت ماهی و نبود امکانات نگهداری، از صادرات و تجارت ماهی سخنی گفته نشده است. ماهی از قدیم، هم در خانه‌ها و هم در بازارهای شهرهای ساحلی، به شکل‌های مختلف پخته و در بازارها به مشتریان عرضه می‌شد.

در سنت پزشکی مسلمانان، ماهی تنها یک ماده‌ی خوراکی ساده نبود، بلکه به عنوان دارویی چندمنظوره برای درمان بیماری‌های متنوع کاربرد داشت. این روش‌ها و دستورالعمل‌های درمانی، بازتاب‌دهنده‌ی نگاه چندوجهی و دانش جامع و توجه دقیق حکما و صنعتگران مسلمان به طبیعت و موجودات دریایی و خواص دارویی موجود در ماهی‌ها و توانمندی پزشکان و حکیمان دوران اسلامی در مواجهه با مشکلات روزمره و بیماری‌هاست. این اهمیت به‌ویژه در عصر طلایی اسلام و در متون علمی و پزشکی آن دوران به‌وضوح مشهود است. نظام نظارتی محتسبان بر بازارها و مواد غذایی، نشان از دقت، نظم و توجه به بهداشت عمومی در جامعه اسلامی دارد. این سخت‌گیری‌ها نه تنها به سلامت مردم کمک می‌کرد، بلکه به ارتقای کیفیت عرضه‌ی غذا در بازارها می‌انجامید. دقت در پخت، نگهداری و فروش ماهی، گواهی بر حساسیت فرهنگی و اجتماعی نسبت به خوراک و سلامت عمومی بود. در حوزه صنعت، استفاده از اجزای مختلف بدن ماهی، از جمله استخوان‌ها و چربی آن، در ساخت ابزار و محصولات مختلف نشان‌دهنده اهمیت اقتصادی و درمانی ماهی در جوامع گذشته است.

کتابنامه

قرآن کریم.

آهنگران، امیر (۱۳۹۸). «نقش ماهی در تاریخ اجتماعی و اقتصادی عصر صفوی»، مجله تحقیقات تاریخ اقتصادی ایران، دوره ۸، شماره ۱۲.

- ابن ابی اصیبعه، احمد بن قاسم (۱۳۸۶). عیون الانباء فی طبقات الاطباء، ترجمه سید جعفر غضبان، تهران، دانشگاه علوم پزشکی ایران.
- ابن اثیر، عزالدین علی (۱۳۷۱). الكامل فی التاریخ، ترجمه ابوالقاسم حالت و عباس خلیلی، تهران، موسسه مطبوعاتی علمی.
- ابن اخوه، محمد بن محمد قرشی (۲۰۰۱). معالم القربه فی احکام الحسبه، تعلیقات و حواشی ابراهیم شمس-الدین، بیروت، دارالکتب العلمیه.
- ابن بطلان. (۱۳۵۰). تقویم الصحه، مترجم ناشناس، تصحیح غلامحسین یوسفی، تهران، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران.
- ابن بطوطه، شمس الدین محمد بن عبدالله اللواتی الطنجی (۱۳۷۶). سفرنامه ابن بطوطه، ترجمه محمد علی موحد، تهران، آگه.
- ابن بیطار، عبدالله بن احمد (۱۴۲۷). الدرہ البهیة فی منافع الابدان الانسانیة، تصحیح حمدی دمر داش، مکه، مکتبه نزار مصطفی الباز.
- ابن بیطار، عبدالله بن احمد (۱۴۱۲). الجامع لمفردات الأدوية و الأغذیه، بیروت، دارالکتب العلمیه.
- ابن خلف تبریزی، محمد حسین (۱۳۸۰). فرهنگ فارسی برهان قاطع، تهران، نیما.
- ابن ربن طبری، علی بن سهل (۱۴۲۳). فردوس الحکمه فی الطب، بیروت، دارالکتب العلمیه.
- ابن زهر، عبد الملک (۱۴۱۹). النشاط و القوه و الشفاء فی الأغذیه (کتاب الأغذیه)، بیروت، دارالکتب العلمیه.
- ابن سعد (۱۳۷۴). طبقات، ترجمه محمود مهدوی دامغانی، تهران، فرهنگ و اندیشه.
- ابن سینا، حسین بن عبدالله (۱۳۸۹). قانون، ترجمه عبدالرحمن شرفکندی، تهران، سروش.
- ابن عبری (۱۳۷۷). تاریخ مختصر الدول، ترجمه عبدالمحمد آیتی، تهران، علمی و فرهنگی.
- ابن قیم جوزیه، محمد بن ابی بکر (۱۹۸۳). الطب النبوی، بیروت، دار و مکتبه الهلال.
- اخوینی بخاری، ربیع بن احمد (۱۳۷۱). هدایه المتعلمین فی الطب، تصحیح جلال متینی، مشهد، دانشگاه مشهد.
- اسرائیلی، اسحاق بن سلیمان (۱۴۱۲). الأغذیه و الأدوية، بیروت، مؤسسه عزالدین.
- افروغ، محمد (۱۳۹۹). «بازشناسی انواع نقشه ماهی درهم در قالی فراهان»، مجله مطالعات تاریخ فرهنگی، شماره ۴۵

افروغ، محمد (۱۳۹۰). نقوش قالی دست‌باف ایرانی عناصر و نمادهای هویت ملی، فصلنامه مطالعات ملی، س ۱۲، ش ۴.

الگود، سیریل (۱۳۵۶). تاریخ پزشکی ایران و سرزمین‌های خلافت شرقی، ترجمه باهر فرقانی، تهران، امیرکبیر.

انصاری شیرازی، علی‌بن حسین (۱۳۷۱). اختیارات بدیعی، تهران، شرکت دارویی پخش رازی.
بیرونی، ابوریحان محمد بن احمد (۱۳۸۳). الصيدنه فی الطب، ترجمه باقر مظفرزاده، تهران، فرهنگستان زبان و ادب فارسی.

پاشایی، ژیلا (۱۳۹۳). «ظهور نقش مایه ماهی آیین مهر در مهرهای دوره قاجار و فلوس‌های دوره صفوی»، مجله گنجینه اسناد، ش ۹۴.

پیرصاحب، مقداد و دیگران (۱۳۹۳). «بررسی تأثیر پسابهای فاضلاب شهری و صنعتی بر تغییرات میزان کروم و وانادیوم در بافت عضله ماهی لوک»، مجله بهداشت مواد غذایی، ش ۱۶.

جانب‌اللهی، محمدسعید (۱۳۹۰). پزشکی سنتی و عامیانه مردم ایران با نگاه مردم‌شناختی، تهران، امیرکبیر.
جرجانی، اسماعیل بن حسن (۱۳۸۱). یادگار در دانش پزشکی و داروسازی، تصحیح مهدی محقق، تهران، دانشگاه تهران.

جرجانی، اسماعیل بن حسن (۱۳۹۱). ذخیره خوارزمشاهی، قم، موسسه احیای طب طبیعی.
جرجانی، اسماعیل بن حسن (۱۳۴۵). الاغراض الطبیة و المباحث العالئیه، تهران، بنیاد فرهنگ ایران.

جمالی یزدی، مطهر بن محمد (۱۳۸۶). فرخ‌نامه، تصحیح ایرج افشار، تهران، امیرکبیر.
جمعی از نویسندگان (بی‌تا). کتب طبی انتزاعی، برگرفته از نرم‌افزار جامع طب.

جنت‌مکان، شیما (۱۳۹۳). «ارتباط تجمع زیستی جیوه، کادمیوم و آرسنیک با ترکیبات شیمیایی پروتئین، چربی و خاکستر عضله ماهی کفال طلایی تالاب انزلی»، مجله بهداشت مواد غذایی، ش ۱۶.

چیت‌سازان، امیرحسین (۱۳۸۵). نمادگرایی و تأثیر آن در فرش ایران، فصلنامه علمی پژوهشی انجمن علمی فرش ایران، شماره ۴ و ۵.

حاجی شریف، احمد (۱۳۸۸). دائرة المعارف گیاه درمانی ایران، تهران، حافظ نوین.
حافظ ابرو، شهاب‌الدین عبدالله خوافی (۱۳۷۵). جغرافیای حافظ ابرو، تهران، میراث مکتوب.

حسامی، وحیده (۱۳۹۶). «مطالعه نماد ماهی و کاربرد فرم آن در قالی‌های صفوی و قاجار»، مجله نگارینه هنر اسلامی، ش ۱۴.

حسینی شکرابی، سید پژمان (۱۳۹۲). تعیین ترکیبات شیمیایی تقریبی و الگوی الکتروفورنیک پروتئین گوشت ماهی شوریده در دریای عمان، مجله بهداشت مواد غذایی، ش ۹.

حکیم مؤمن، محمد مؤمن بن محمد زمان (۱۳۹۰). تحفه المؤمنین، تصحیح مؤسسه احیای طب طبیعی، نور وحی.

حکیم میسری (۱۳۷۳). دانشنامه در علم پزشکی، تصحیح برات زنجانی، تهران، دانشگاه تهران.

خداوردی، مهدی (۱۴۰۰). بررسی نقوش شاخص سفال گناباد و معنای نمادین آنها، مجله هنرهای صناعی ایران، دوره چهارم، شماره ۱.

دمیری، کمال الدین محمد بن موسی (۱۴۱۵). حياه الحيوان الكبرى، تصحیح و تقدیم احمد حسن بسج، بیروت، دارالکتب العلمیه.

دهخدا، علی اکبر. (۱۳۵۲). امثال و حکم، تهران، امیرکبیر.

دهخدا، علی اکبر، لغت نامه (۱۳۴۴). زیر نظر محمد معین، تهران، چاپخانه دانشگاه تهران.

رازی، محمد بن زکریا (۱۳۷۱). آبله و سرخک (الجدری و الحصبة)، ترجمه محمود نجم آبادی، تهران، دانشگاه تهران.

رازی، محمد بن زکریا (۱۳۷۸). المنصوری فی الطب، تصحیح حازم بکری صدیقی، تهران، دانشگاه علوم پزشکی تهران.

رازی، محمد بن زکریا (۱۴۱۹). من لایحضره الطیب، تصحیح محمد امین الضناوی، قاهره، دار رکابی.

رازی، محمد بن زکریا (۱۴۲۲). الحاوي في الطب، بیروت، دار احیاء التراث العربی.

زهرای، خلف بن عباس (۲۰۰۴). التصريف لمن عجز عن التأليف، تصحیح صبحی محمود حمامی، کویت، مؤسسه الکویت للتقدم.

سلیمان تاجر صیرافی (۱۳۸۱). سلسله التواریخ یا اخبار الصين و الهند، ترجمه حسین قرچانلو، تهران، اساطیر.

شازده احمدی، نورالدین (۱۳۸۸). نهج الطبابة (احادیث پزشکی حضرت علی (ع))، قم، سرور.

شیخلی، صباح ابراهیم سعید (۱۳۶۲). اصناف در عصر عباسی، ترجمه هادی عالمزاده، تهران، مرکز نشر دانشگاهی.

شیرازی، محمود بن الیاس (بی تا). گیائیه، قم، مؤسسه احیای طب طبیعی.

صبیری یمنی، مهدی بن علی. (بی تا). شفاء الأمه ترجمه الرحمه فی الطب و الحکمه، تصحیح میرهاشم محدث، تهران، اطلاعات.

طب الرضا (۱۳۸۱). ترجمه نصیرالدین امیر صادقی، تهران، معراجی.

طبرسی، حسن بن فضل (۱۳۶۵). مکارم الاخلاق، ترجمه سید ابراهیم میرباقری، تهران، فراهانی.

طبری، محمد بن جریر (۱۳۷۵). تاریخ طبری، ترجمه ابوالقاسم پاینده، تهران، اساطیر.

طوسی، خواجه نصیرالدین محمد بن محمد (۱۳۶۳). تنسوخ نامه ایلخانی، تحقیق مدرس رضوی، تهران، اطلاعات.

عسگری ساری، ابوالفضل (۱۳۹۲). مطالعه اثر روش های پخت بر غلظت عناصر ضروری نیکل، روی، مس و آهن در ماهی کپور، مجله بهداشت مواد غذایی، شماره ۹.

عقیلی علوی شیرازی، سید محمد حسین (۱۳۸۵) خلاصه الحکمه، قم، اسماعیلیان.

قزوینی، زکریا بن محمد (۱۳۷۳). آثار البلاد و اخبار العباد، ترجمه میرزا جهانگیر قاجار، تهران، امیرکبیر.

کاظم پور، مهدی (۱۳۹۷). «نشانه شناسی نقش ماهی با رویکرد عرفانی در سه نمونه از سفالینه های عصر معاصر»، مجله هنرهای صناعی اسلامی، ش ۳.

کرمانی، محمد کریم بن ابراهیم (۱۳۶۲). دقائق العلاج، ترجمه عیسی ضیاء ابراهیمی، کرمان، چاپخانه سعادت.

کلینی، محمد بن یعقوب (۱۴۰۷). الکافی، تهران، دار الکتب الاسلامیه.

گردیزی، عبدالحی بن ضحاک (۱۳۶۳). زین الاخبار، تحقیق عبدالحی حبیبی، تهران، دنیای کتاب.

مجوسی، علی بن عباس (۱۳۸۷). کامل الصناعه الطیبیه، قم، جلال الدین.

مقدسی، محمد بن احمد (۱۳۶۱). احسن التقاسیم فی معرفه الاقالیم، ترجمه علی نقی منزوی، تهران، مؤلفان و مترجمان ایران.

مکی، محمد کاظم (۱۳۸۳). تمدن اسلامی در عصر عباسیان، ترجمه محمد سپهری، تهران، سمت.

مولوی، جلال الدین محمد بن محمد (بی تا). مثنوی معنوی، تصحیح رینولد الین نیکلسون، موسسه مطبوعاتی علی اکبر علمی، تهران.

میرجلیلی، محمد، و دیگران (۱۳۸۵). «اصول صحیح تغذیه از دیدگاه قرآن، سنت و طب»، مجموعه مقالات

قرآن و طب، مشهد، بنیاد پژوهش های قرآنی حوزه و دانشگاه، ج ۴؛ ص ۳۹۱-۴۰۹.

ناصر خسرو (۱۳۶۵). دیوان اشعار، تصحیح مجتبی مینوی و مهدی محقق، تهران، دانشگاه تهران.

نامه زرین سلامت ترجمه الرساله الذهبیه منسوب به امام رضا (ع) (۱۳۸۹). ترجمه محمد دریایی، مشهد، بنیاد پژوهش‌های اسلامی.

نجم آبادی، محمود (۱۳۶۶). تاریخ طب در ایران پس از اسلام (از ظهور اسلام تا دوران مغول)، تهران، دانشگاه تهران.

هدایتی، سیدعلی‌اکبر (۱۴۰۰). «بررسی حلیت ماهیان با استفاده از ساختار فلس گونه‌های مختلف»، مجله پژوهشنامه حلال، شماره ۱.

یاقوت حموی، شهاب الدین ابوعبدالله (بی‌تا). معجم البلدان، بیروت، دار الفکر.

