

## جلال‌الدین رفیع‌فر\*

### محمدسعید زنهاری\*\*

(تاریخ دریافت: ۹۶/۲/۱۵ ، تاریخ تأیید: ۹۶/۵/۱۵)

## چکیده

طبق گزارش برخی مورخان و نویسندگان یونانی و رومی، میانه‌روی در مصرف خوراکی‌ها و رعایت اعتدال مزاج، دو اصل مهم در فرهنگ غذایی پارسیان در عهد هخامنشی بوده است؛ اما تاکنون در پژوهش‌های مختلف مربوط به تاریخ هخامنشیان، این موضوع به دقت مورد بررسی قرار نگرفته است. با توجه به این که تنها در منابع کلاسیک تاریخ هخامنشی، به این دو نکته غذایی اشاره شده، در این پژوهش برآنیم تا با بررسی دقیق منابع مذکور، و با دیدگاهی انتقادی نسبت به این آثار و تطبیق منابع کلاسیک با دیگر شواهد تاریخی، باستان‌شناختی، زبان‌شناختی و حتی اسطوره‌شناختی موجود، ضمن بررسی صحت و سقم این گفتار، مشخص نماییم که منظور از پارسیان در منابع نامبرده، کدام گروه‌ها و طوایف قوم پارس است؟ نتایج بررسی‌ها حاکی از آن است که شواهد متعددی در منابع کلاسیک، برای تأیید این سخن در ادوار مختلف تاریخ هخامنشی - دست‌کم از آغاز تا پایان فرمانروایی اردشیر دوم - وجود دارد؛ اما این دو اصل غذایی را، طبق گزارش‌های قابل اطمینان مندرج در منابع کلاسیک، تنها می‌توان به عنوان جزئی مهم از فرهنگ غذایی اشراف و نخبگان نظامی، شاه و دربار و نیز برخی قبایل قوم پارس محسوب داشت؛ نه تمام قبایل و طوایف قوم پارس در روزگار هخامنشیان. **واژه‌های کلیدی:** قوم پارس، اشراف و درباریان، اعتدال مزاج، میانه‌روی، فرهنگ غذایی، منابع کلاسیک.

## ۱- مقدمه

فرهنگ غذایی مردم هر جامعه، در طول تاریخ همواره از مهم‌ترین و در عین حال جالب‌ترین موضوعات تاریخ اجتماعی برای مورخان، جهانگردان و حتی شاعران و نویسندگان بوده است. درباره تمدن بزرگ ایران پیش از اسلام و به ویژه دوره فرمانروایی هخامنشیان، به علل متعدد<sup>۱</sup>، اهمیت این موضوع به مراتب بیشتر است؛ چنان که حتی اگر گفته شود یکی از ویژگی‌های مهم هویت ایرانی در این عهد، خوراکی‌های خاص پارسی بوده است، به هیچ روی گزافه نیست. فرهنگ غذایی ایرانیان در عهد ساسانی، به ویژه با تکیه بر متون دینی زرتشتی و اوستا، موضوع پژوهش‌های نسبتاً زیادی از گذشته تاکنون بوده است؛ اما درباره فرهنگ غذایی پارسیان در عهد هخامنشی، تاکنون تحقیقات چندانی صورت نگرفته و پژوهش‌های انجام‌شده هم تقریباً در تمام موارد، صرفاً بر ارایه فهرستی از خوراکی‌های درباری تأکید داشته‌اند. بنابراین از همین جا اهمیت و ضرورت پرداختن به این موضوع مشخص می‌شود.

یکی از نکات مهمی که در نوشته‌های برخی مورخان یونانی و رومی، در رابطه با آداب غذایی پارسیان، به طور مستقیم و گاه غیرمستقیم بدان اشارات مختصری شده، رعایت اعتدال مزاج در استفاده از مواد غذایی است. این اشارات اگرچه اندک هستند؛ اما ما را به نکات جالب و مهمی در باب فرهنگ غذایی قوم پارس در عهد هخامنشی، رهنمون می‌شوند. در هر فرهنگ غذایی این که چه مواد خوراکی مصرف می‌شود، البته مهم است؛ اما نکته‌ای که شاید اهمیت آن کمتر از نوع خوراکی‌ها نباشد، این است که مواد مصرفی به چه صورتی مورد استفاده قرار می‌گیرد؛ به تعبیر دیگر، چگونگی ترکیب غذاهای مختلف با یکدیگر، مساله‌ای است که در علم تغذیه و طب سنتی ایرانی، فوق‌العاده حایز اهمیت است. در پژوهش‌هایی که تاکنون درباره خوراکی‌های عهد

\* استاد دانشکده علوم اجتماعی دانشگاه تهران (نویسنده مسئول) JRafifar@ut.ac.ir

\*\* دانشجوی دکتری ایران‌شناسی، دانشگاه شهید بهشتی Saeid.zenhari@yahoo.com

<sup>۱</sup> فراوانی اسناد و منابع دست اول برای بررسی فرهنگ غذایی پارسیان، تأکید ویژه بسیاری از مورخان و نویسندگان کلاسیک، بر خوردنی‌ها و نوشیدنی‌های درباری پارسی به عنوان یکی از مهم‌ترین مشخصه‌های هویت و فرهنگ اشرافی پارسی، اقتصاد مبتنی بر کشاورزی و دامپروری در آن عهد و ارتباط آن با مواد غذایی تولیدی در قلمرو هخامنشیان و در نهایت جنبه‌های مرتبط با تاریخ پزشکی و حتی تاریخ اجتماعی که از خلال بررسی دقیق و همه‌جانبه فرهنگ غذایی قوم پارس، در زمان هخامنشیان می‌توان بدان دست یافت، از جمله این دلایل است.

هخامنشی صورت گرفته، به این نکته توجه چندانی نشده است. برخلاف نویسندگان و مورخان یونانی و رومی که از روزگار هخامنشیان تا پایان دوره ساسانی، نوشته‌های ویژه‌ای در باب خوراها و آداب تغذیه داشته‌اند؛ متأسفانه از تمام تاریخ ایران باستان، در میان منابع ایرانی هیچ نوشته مستقلی که به بیان خوردنی‌ها و نوشیدنی‌های آن روزگار پرداخته باشد، در دست نیست. (مزدپور، ۱۳۹۲: ۱۹۵) اگرچه در تعدادی از آثار تاریخی، ادبی و مذهبی دوره اسلامی می‌توان نشانه‌هایی از تداوم آداب و رسوم تغذیه‌ای ایرانیان عهد باستان را ملاحظه نمود؛ اما مشکل اساسی که باعث می‌شود نتوانیم از این آثار به عنوان منابع پژوهش درباره فرهنگ غذایی پارسیان عهد هخامنشی استفاده نماییم، این است که کتب مذکور، از تداوم برخی رسوم غذایی به طور کلی سخن می‌گویند و بیشتر نیز به عهد ساسانی اشاره دارند؛ لذا نمی‌توان به طور خاص رسوم و عادات خوراکی پارسیان عهد هخامنشی را از آن استخراج نمود. بنابراین می‌توان گفت منابع تحقیق درباره فرهنگ غذایی پارسیان در عهد هخامنشی، به طور کلی به دو دسته قابل تقسیم است: منابع تاریخی (مکتوب) و منابع باستان‌شناختی<sup>۲</sup> (غیرمکتوب). منابع باستان‌شناختی، اگرچه برای بررسی برخی وجوه فرهنگ مادی غذایی هخامنشیان، بسیار مفید است؛ اما درباره موضوع پژوهش حاضر، اطلاعات چندانی در اختیار ما قرار نمی‌دهد. منابع تاریخی عبارتند از: الواح بارو<sup>۳</sup> و خزانه<sup>۴</sup> تخت‌جمشید، منابع کلاسیک<sup>۵</sup> و تعدادی از گل‌نشته‌های اکدی<sup>۶</sup> بایگانی بابلی موراشو و قصر<sup>۷</sup>. از برخی قسمت‌های اوستا و حتی متون پهلوی زرتشتی اوایل دوره اسلامی نیز، می‌توان به عنوان منابع مکمل استفاده نمود؛ اما باید توجه داشت که در زمینه فرهنگ غذایی پارسیان و به لحاظ اهمیت و سندیت، نمی‌توان آنها را همپایه منابع نامبرده - به ویژه اسناد تخت‌جمشید و گل‌نشته‌های بابلی - دانست. در میان منابع تاریخی نامبرده، تنها منابع کلاسیک هستند که اطلاعات مفیدی درباره موضوع پژوهش حاضر ارائه می‌دهند؛ اما این بدان معنا نیست که از دو منبع دیگر - یعنی اسناد تخت‌جمشید و اسناد بابلی - نمی‌توان در این زمینه بهره جست، بلکه در موارد زیادی، برای تکمیل و حتی تصحیح گزارش‌های متون کلاسیک در این پژوهش، از این منابع استفاده شده است. در گل‌نشته‌های بارو و خزانه تخت‌جمشید، با طیف وسیعی از موارد خوراکی و جای‌نام‌های جغرافیایی<sup>۸</sup> برخورد می‌کنیم، که در ارتباط با خوراها می‌توانیم استناد کنیم. علاوه بر پیوند اقلیم (جای‌نام‌های جغرافیایی) و مواد غذایی، نکته مهم دیگری که در این اسناد با ارزش وجود دارد، این است که جیره‌های غذایی گروه‌های مختلفی از کارکنان مجموعه بزرگ تخت‌جمشید را، با پایگاه‌های اجتماعی متفاوت ثبت

<sup>۲</sup> منظور از منابع باستان‌شناختی بیش از هر چیز دو مورد است؛ نخست تعدادی از ظروف غذاخوری بازمانده از عهد هخامنشی که شامل مواردی چون بشقاب، کاسه، ریتون، دیگ، قاشق و ... است و عمدتاً در حفاری‌های تخت‌جمشید و پاسارگاد و دیگر مکان‌های استقرار هخامنشیان یافت شده و دیگر نقوش برجسته کاخ‌های هخامنشی در تخت‌جمشید، به ویژه پلکان شرقی کاخ آپادانای داریوش اول که طیف وسیعی از ظروف حمل و نگهداری غذا و نیز خوردنی‌ها و نوشیدنی‌های ملل تابعه را، به عنوان مالیات یا خراج سالیانه به دربار داریوش اول به زیبایی به تصویر کشیده است.

<sup>۳</sup> Persepolis Fortification Tablets. این گل‌نشته‌ها که در در نزدیکی استحکامات شمال غربی تخت‌جمشید پیدا شده، شامل مجوزهایی برای انواع جیره‌های غذایی کارگران (زنان و مردان و کودکان)، کارکنان قربانگاه‌ها و اشراف بلندمرتبه پارسی است. تاریخ این گل‌نشته‌ها، به سال‌های ۵۰۹ تا ۴۹۴ ق.م تعلق دارد. (کورت، ۱۳۸۹: ۲۲) و تمام آنها جز چند مورد اندک، به خط و زبان ایلامی نوشته شده‌اند.

<sup>۴</sup> Persepolis Treasury Tablets این گل‌نشته‌ها نسبت به گل‌نشته‌های بارو، هم از نظر کمی و هم کیفی، اطلاعات کمتری درباره فرهنگ غذایی کارکنان تخت‌جمشید و برخی اقلام خوراکی نامبرده عرضه می‌دارند؛ با این حال، از اسناد بسیار مهم در این زمینه هستند.

<sup>۵</sup> منظور کتب و نوشته‌جات مورخان، جغرافی‌دانان و نویسندگان یونانی و رومی است که به زبان و خط یونانی نوشته شده و اطلاعاتی درباره تاریخ شاهنشاهی هخامنشی دربردارند.

<sup>۶</sup> زبان اکدی (Akkad) همانند زبان‌های عربی، عبری، آرامی و ... یکی از زبان‌های سامی به شمار می‌رود و خود در عهد باستان سه لهجه داشته است؛ اکدی قدیم، بابلی و آشوری؛ بنابراین هرچیز مکتوب به زبان بابلی یا آشوری را می‌توان اکدی دانست.

<sup>۷</sup> kas archive. در ترجمه‌های فارسی، به اشتباه به جای قصر از کسر استفاده شده است که یکی از اشتباهات رایج در ترجمه اصطلاحات زبان اکدی است. این متون شامل موارد گوناگونی از جمله رسید و وصول محصولات اراضی زراعی می‌باشد. (Stolper, 1988: 588) متیو استالپر تحقیقات گسترده‌ای را بر روی این اسناد انجام داده است.

<sup>۸</sup> در این گل‌نشته‌ها، نام حدود ۴۰۰ آبادی ثبت شده است (کخ، ۱۳۸۵: ۸۳)؛ اما تعیین محل دقیق تمام آن‌ها ممکن نیست.

نموده‌اند که خود امکان بررسی وجوه اجتماعی و فرهنگی مرتبط با فرهنگ غذایی عهد هخامنشی را بهتر روشن می‌نماید. درباره اسناد بابلی نیز باید گفت، مهم‌ترین فایده اسناد موراشو و قصر، در این است، که تعدادی از اقلام خوراکی ارسال‌شده به دربار هخامنشی را، به عنوان مالیات و اجاره‌بهای تعدادی از اراضی زراعی سلطنتی، یا اقطاعی شهرهای مختلف شهربانی بابل نام می‌برد و پیداست که این اقلام، از خوراکی‌های اصلی مورد استفاده دربار هخامنشی بوده است. مهم‌ترین این موارد، جو و گندم، گوسفند زنده، و آرد برای تهیه نان بوده است.

در میان پژوهشگران تاریخ هخامنشی، پی‌یر بریان، هلن سنسیسی‌وردنبورگ، امیلی کورت، آمیگس<sup>۹</sup> هر کدام پژوهش‌های ارزشمندی اختصاصاً درباره خوردنی‌ها و نوشیدنی‌های عهد هخامنشی انجام داده‌اند، که در عین مفید و جدید بودن، نکات زیادی را نیز مغفول گذاشته‌اند.

در این پژوهش در پی پاسخ به سه پرسش مهم هستیم. نخست این که آیا شواهد موجود در منابع کلاسیک، به گونه‌ای اطمینان‌بخش، می‌تواند موید این مطلب باشد که رعایت اعتدال مزاج<sup>۱۰</sup> و میانه‌روی در مصرف خوراکی‌ها، دو اصل غذایی مورد توجه پارسیان و به تعبیر دیگر، دو مولفه مهم در فرهنگ غذایی پارسیان عهد هخامنشی بوده است؟ به عبارت دیگر، چگونه می‌توان از صحت و سقم مطالب مندرج در متون کلاسیک، در این‌باره اطمینان یافت؟

پرسش دوم این است، که منظور از «پارسیان» در منابع کلاسیک تاریخ هخامنشی، کدام طوایف یا قبایل قوم پارسی است؟ همه قوم پارس یا بخشی از آن؟

پرسش سوم این که آیا گزارش‌های منابع کلاسیک، دال بر رعایت اعتدال مزاج و میانه‌روی در مصرف خوراکی‌ها، تنها اختصاص به یک مقطع زمانی دارد، یا این که می‌توان این دو مولفه غذایی را، در ادوار مختلف تاریخ هخامنشی شناسایی نمود؟ در واقع با پاسخ به این پرسش، مشخص خواهد شد که آیا می‌توان از تداوم این فرهنگ غذایی در سراسر دوره حیات هخامنشیان صحبت نمود یا خیر؟

به منظور پاسخ به سوالات فوق، مطالعات و بررسی‌های اولیه بر روی منابع نامبرده، این فرض را مطرح نمود که مجموع شواهد موجود نشان از آن دارد که برخی از طوایف و قبایل پارسی در عهد هخامنشیان، نه تنها با اعتدال مزاج و طبایع چهارگانه آشنایی داشته‌اند؛ بلکه نمونه‌های متعدد در منابع کلاسیک، نشان می‌دهد که در مواردی، ترکیب خوراکی‌های اصیل پارسی نامبرده‌شده، از هماهنگی طبایع غذاهای به‌کاررفته در آن خوراکی‌ها حکایت دارد؛ بنابراین این پژوهش بر پایه این فرضیه شکل گرفته، که رعایت اعتدال مزاج و میانه‌روی در مصرف خوراکی‌ها، هم به صورت نظری و هم عملی، دست‌کم توسط برخی طوایف و قبایل قوم پارس در روزگار هخامنشیان - حداقل از آغاز تاسیس فرمانروایی پارسیان در ۵۵۹ ق.م تا روزگار اردشیر دوم هخامنشی (۳۵۹-۴۰۴ ق.م) که گزارش‌هایی از منابع کلاسیک در این بازه زمانی موجود است - کاملاً رعایت می‌شده است. حاصل سخن آن که، هدف از انجام این پژوهش، تلاش برای فهم یکی از وجوه مهم فرهنگ غذایی قوم بزرگ پارس؛ یعنی رعایت اعتدال مزاج و میانه‌روی در مصرف مواد غذایی است که انجام آن تنها با واکاوی عمیق منابع کلاسیک تاریخ هخامنشی، با کمک دیگر شواهد و مدارک موجود میسر شده است. برای نیل به این مقصود، حجم وسیعی از آثار و منابع، از دید نگارندگان گذشته و مهم‌ترین منابع و ماخذ معتبر مرتبط با موضوع به دقت مورد بررسی قرار گرفته است.

<sup>۹</sup> با این که این فهرست غذایی را بریان و کورت نیز در آثار خود آورده‌اند؛ اما مزیت عمده مقاله آمیگس در این است که با بررسی‌های دقیق گیاه‌شناسی و تطبیق خوراکی‌های نامبرده با اقلیم و جغرافیای پارس، سعی در سنجش صحت یا عدم صحت این مطالب دارد و برای نیل به این مقصود، مطالب بسیار مفیدی را عرضه کرده است.

<sup>۱۰</sup> نظریه طبایع چهارگانه انسان و همانندی آن با عناصر چهارگانه طبیعت، یعنی آب، خاک، آتش و هوا نخستین بار در اعصار قبل از هخامنشیان، در بین ایرانیان شکل گرفت و بعدها در مجموعه‌های پزشکی منتسب به بقراط، پزشک یونانی سده چهارم ق.م، بار دیگر جلوه‌گر شد. (زرشناس، ۱۳۸۷: ۱۲۶)

نکته مهم در این رابطه، نگاه منتقدانه و تحلیل‌گرانه‌ای است که نگارندگان به گزارش‌های تاریخی موجود در آثار نامبرده داشته‌اند؛ تا بدین وسیله از پذیرش بی‌چون و چرای داده‌های تاریخی ارایه‌شده در این آثار، جلوگیری شود. رویکرد نظری دیگر نگارندگان برای محقق شدن هدف مذکور در این مقاله، بر این بوده که تا حد امکان، داده‌های موجود در منابع کلاسیک را، با دیگر شواهد موجود اعم از شواهد جغرافیایی، تاریخی، باستان‌شناختی، علم تغذیه و طب سنتی ایرانی - چه در عهد هخامنشیان و چه در ادوار متاخرتر - تطبیق دهند، تا به یک بینش صحیح در این باره دست یابند. علاوه بر این، در بررسی روایت‌های تاریخی مندرج در متون کلاسیک، نویسندگان به ترجمه‌های صورت‌گرفته از منابع، اکتفا ننموده و به متن یونانی آثار رجوع نموده‌اند.

دامنه زمانی این پژوهش، دربرگیرنده تمام سالیانی است که شاهنشاهی هخامنشی، از بدو تاسیس در ۵۵۹ ق.م تا اضمحلال سیاسی در سال ۳۳۰-۳۳۱ ق.م، بر گستره وسیعی از جهان متمدن آن روزگار حکمرانی داشته است، هرچند که عمده گزارش‌های قابل اعتماد منابع کلاسیک درباره موضوع ما، تا دوره فرمانروایی اردشیر دوم است و نه پایان حیات سیاسی هخامنشیان. دامنه این پژوهش به لحاظ مکانی نیز در برگیرنده شهربانی (استان) وسیع پارس در این دوره است که مسکن اصلی و خاستگاه قبایل و طوایف قوم بزرگ پارس بوده و به لحاظ جغرافیایی به مراتب از استان فارس کنونی بزرگتر بوده است.

## ۲- نگاهی به فرهنگ غذایی پارسیان از دریچه متون کلاسیک

در بخش‌هایی از تاریخ هرودوت، سیروپدیا و آناباسیس گزنفون، جغرافیای استرابو، بزم سوفسطائیان آثنائس، زندگانی اردشیر دوم از پلوتارخوس، کتابخانه تاریخی دیودوروس سیسیلی، و برخی قطعات نقل‌شده در متون کلاسیک از آثاری که اکنون از بین رفته‌اند، می‌توان اشارات موجز و گاه تفصیلی درباره فرهنگ غذایی طوایف و قبایل مختلف پارسیان یافت. بدیهی است که مطالب مذکور در هر کدام از منابع نامبرده به حیث سندیت و استفاده از روایات اصیل، شخص نویسنده کتاب، و نوع خوراک و یا آداب غذایی شرح داده‌شده، یکسان نیست. متأسفانه تاکنون نقش برخی منابع کلاسیک تاریخ هخامنشی، مثل سیروپدیای گزنفون یا زندگانی اردشیر از پلوتارخوس، در بررسی فرهنگ غذایی قوم پارس تا حد زیادی نادیده انگاشته‌شده و به این آثار، چندان که باید توجه نشده است. پژوهش‌هایی که مستقلاً و با نگاهی جامع به تاریخ هخامنشی پرداخته‌اند، از اومستد تا امیلی کورت و واترز، در بیان و شرح فرهنگ غذایی اشراف پرسی، ارجاعات مکرری به تواریخ هرودوت، بزم سوفسطائیان آثنائس و برخی قطعات نقل‌شده از کتزیاس دارند؛ اما همین آثار، از درک و فهم نکات تغذیه‌ای بسیار مهمی که در سه منبع دیگر مربوط به تاریخ هخامنشی در رابطه با فرهنگ غذایی پارسیان ذکر شده است، غفلت ورزیده‌اند. این سه اثر، یکی سیروپدیای گزنفون و دیگری زندگانی اردشیر از اثر بزرگ زندگی‌های موازی پلوتارک است و دیگر جغرافیای استرابو. این سه اثر اگرچه در زمینه تاریخی سیاسی هخامنشیان، دارای اشکالات عدیده‌ای هستند؛ اما در زمینه تاریخ تغذیه و فرهنگ غذایی برخی قبایل قوم پارس، حاوی اطلاعات ارزشمندی است که در هیچ منبع دیگری نیست.

## ۳- بررسی سه روایت تاریخی مهم درباره فرهنگ غذایی پارسیان

در ادامه بر مبنای متون کلاسیک، به بررسی دقیق سه روایت مهم از فرهنگ غذایی پارسیان در عهد هخامنشی خواهیم پرداخت که در آنها به وضوح به رعایت اعتدال مزاج و میانه‌روی در مصرف خوراکی‌ها اشاره شده است. هدف از بررسی این سه روایت مهم، پاسخ به پرسش‌های مطرح‌شده در آغاز مقاله است. رویکرد نظری که توسط نگارندگان این پژوهش، برای فهم کامل هر روایت و بحث درباره آن در نظر گرفته شده، چنین است که هر روایت در سه قسمت مورد بررسی قرار گرفته است.

بدین صورت که ابتدا برای فهم بهتر و عمیق‌تر گزارش تاریخی، به توضیح واژگان متن اصلی پرداخته‌ایم و لذا صرفاً به ترجمه‌ها<sup>۱۱</sup> اکتفا نشده است.

### ۳-۱-۱- روایت نخست؛ فرهنگ غذایی جوانان پارسی تحت تعالیم نظامی

در دو کتاب آناباسیس و سیروپدیا نوشته گزنفون- فیلسوف و مورخ یونانی- مطالب قابل توجهی درباره فرهنگ غذایی پارسیان ذکر شده که در هیچ نوشته دیگری همانند آن نیست و از این نظر بسیار حایز اهمیت است. فرهنگ غذایی صحیح، به خصوص در ادوار نخستین رشد و نمو عقلی و جسمی کودکان بسیار مورد توجه پارسیان بوده است. طبق گزارش گزنفون در آناباسیس، فرزندان ایرانیان برگزیده همه در درگاه شاه تربیت می‌شوند و در آنجا بهترین درس‌های خردمندی و رفتار به آنان داده می‌شود و از دیدن و شنیدن هرچه شرافتمندانه نیست مصون می‌مانند. ( Xenophon IX, 3 ) یکی از این دروس تربیتی، تمرین میانه‌روی در مصرف غذاها بود، تا بدین وسیله تن و جان را زیانی نرسد. طبق گفته گزنفون در سیروپدیا، در میان پارسیان رسم بود که اطفال را از همان ابتدای زندگی، به اعتدال مزاج خو می‌دادند و نکته قابل توجه این‌که، علت توجه اطفال به این خصلت، این بود که بزرگتران خود را بدین خصلت متصف می‌دیدند و بنابراین خود نیز به این خصیصه روی می‌آوردند (Xenophon I, ii: 8 p. 17).

افلاطون نیز در رساله *السیپاد اول*<sup>۱۲</sup> از قول سقراط حکیم، درباره تعلیم و تربیت شاهزادگان هخامنشی سخنانی می‌گوید، از جمله این‌که به اعتقاد آنان به آیین زرتشت اشاره می‌کند و بیان می‌دارد فرزندان را که در خاندان سلطنتی متولد می‌شوند، برای تربیت به دست بهترین مربیان می‌سپارند، تا در پرورش اندام‌های او مواظبت شایسته به عمل آورند و جسم او به بهترین شکل پرورده شود. یکی از مهم‌ترین وجوه این تربیت، کم‌خوری و عادت دادن بدن به میانه‌روی در مصرف خوراکی‌ها بوده است. در واقع تمام مراحل تعلیم و تربیت در عهد هخامنشی، طوری تنظیم می‌گردید که از اوان کودکی، جسم و روح توامان تحت یک اسلوب صحیح و عملی و مفید، برای خود فرد و جامعه پرورش یابد. بدن نیرومند و سالم، و روح قوی و بااراده بار می‌آمد و چنان که دیدیم عاملی که نقش بسیار مهمی در این اسلوب تربیتی داشت، تغذیه صحیح و سالم بود.

گزنفون ضمن توضیح عادات تغذیه‌ای پارسیان و شیوه تعلیم و تربیت کودکان پارسی، در اثر خود، *سیروپدیا* به نمونه‌ای از خوراکی‌های متداول و مورد مصرف جوانان پارسی در اردوگاه‌های نظامی اشاره می‌کند و این نخستین روایت تاریخی مهم مورد بررسی ماست. طبق این روایت، «در برنامه غذایی جوانان پارسی که تحت تعلیم و تربیت مربیان خود بودند، از سبزیجات به مقدار زیاد استفاده می‌شد، تا آن‌جا که در مواردی در هنگام شکار، غذای آنان، غیر از گوشت شکار، تنها منحصر به سبزی و تکه‌ای نان بود، که آن را از خانه همراه خود می‌آوردند» (Xenophon, Cyropaedia I, ii. 8).

### ۳-۱-۱- توضیح واژگان و اصطلاحات متن

ἄρτον در زبان یونانی یعنی نان. همچنین واژه ὄψων، به هر نوع خوراکی که در آن روزگار با نان خورده می‌شد، اطلاق می‌شده است. معنای تقریبی Κάρδαμο در زبان یونانی، شاهی (تره‌تیزک) است و به تعبیر بهتر یک نوع سبزی شبیه به آن بوده است. (همان).

<sup>۱۱</sup> در میان ترجمه‌های متعددی که تاکنون از منابع کلاسیک مورد بررسی در این پژوهش صورت گرفته، مبنای اصلی نگارندگان، ترجمه لوب (Loeb Classical Library) بوده که در میان ترجمه‌های انگلیسی، معتبرترین ترجمه و در میان دیگر ترجمه‌ها یکی از بهترین‌هاست. با این حال برای فهم بهتر مطلب از سنجش آن با دیگر ترجمه‌ها خودداری نکرده‌ایم.

<sup>۱۲</sup> Alcibiades برخی محققان در صحت انتساب این رساله به افلاطون تردید کرده‌اند، اما مآخذ کهن آن را از آثار افلاطون دانسته‌اند و پول فرایدلندر در نوشتار ذیل صحت این انتساب را مدلل ساخته است. (مجتبایی، ۱۳۵۲: ۲۶-۲۵)

### ۳-۱-۲- بررسی و نقد روایت در بستر تاریخی و جغرافیایی آن

#### ۳-۱-۲-۱. جغرافیای پارس و قوم پارسی

استرابو جغرافی دان رومی برای سرزمین وسیع پارس، سه نوع اقلیم سرد، گرم و معتدل قایل بوده است (ر.ک: کتاب پانزدهم جغرافیا: Strabo, 1966). طبق شواهد موجود و گزارش‌های منابع کلاسیک از جمله هرودوت، گزنفون و استرابو، منطقه زندگی طوایف و قبایل پارسی عمدتاً در ناحیه معتدله و بخشی از ناحیه سردسیری پارس بوده است. اما بیشتر مناطق فارس چه سردسیری، چه گرمسیری و چه معتدل را نواحی کوهستانی یا نیمه‌کوهستانی تشکیل می‌داد؛ چنان‌که حدود هفت سده بعد، مقدسی نیز به درستی قسمت عمده اقلیم فارس را کوهستان‌های پردرخت توصیف می‌کند (مقدسی، ۱۳۸۵: ۶۵۳) و جیهانی می‌گوید: «در فارس هیچ شهری نیست که در آن کوهی نیست» (جیهانی، ۱۳۶۸: ۱۰۹).

شهربانی پارس در زمان هخامنشیان، منطقه‌ای بود که در آن چهار گروه جمعیتی نیمه‌کوچ‌نشین، کوچ‌نشین کامل، روستانشین و شهرنشین با هم تماس داشتند اما تعداد شهرنشینان بسیار اندک بود<sup>۱۳</sup>. فعالیت اقتصادی غالب در شیوه یکجانشینی کشاورزی و در شیوه کوچ‌نشین و نیمه‌کوچ‌نشین، دامپروری بوده است. در فارس علاوه بر مردم یکجانشین، همیشه همانند امروزه جمع کثیری از چادرنشین زندگی می‌کردند و تعدادی از قبایل پارسی را نیز همین چادرنشینان تشکیل می‌دادند (Herodotus, I, 2003: 125). طبق گزارش گزنفون در *سیروپدیا*، پارسیان به دوازده قبیله تقسیم می‌شده‌اند (Xenophon 1, 2, 5, 1980:13). هرودوت اگرچه تعداد قبایل را بیشتر می‌داند اما تنها ده تا از آنها را نام برده است (Herodotus I, 2003: 125). متاسفانه هیچ‌کدام از مورخان کلاسیک، نام تمام قبایل قبایل پارسی را ذکر نکرده‌اند، همچنین، واحدهای اجتماعی کوچکتر از قبیله یعنی طایفه (کلان) را در مورد قوم پارس نام نبرده‌اند. متاسفانه از تقسیمات سیاسی و جغرافیایی پارس در عهد هخامنشیان اطلاعات دقیقی نداریم.

#### ۳-۱-۲-۲. نوع نان مصرفی: نان جو یا گندم؟

متاسفانه توصیف گزنفون از این غذای مخصوص جوانان پارسی در عین ارزشمند بودن، در مواردی مبهم است. برای مثال نوع نان مصرفی به طور دقیق ذکر نشده و لذا به درستی نمی‌دانیم که جوانان پارسی در این موارد، چه نوع نانی را مصرف می‌کرده‌اند؛ نان جو، بلوط یا گندم. بنابراین برای این که بتوانیم بیشتر درباره ابعاد تغذیه‌ای این خوراک بحث نماییم، ناچاریم از تمام شواهد موجود مدد بجوییم. در وهله اول می‌دانیم که در منابع کلاسیک<sup>۱۴</sup> و اسناد باروی تخت‌جمشید از دو نوع نان به عنوان نان مصرفی پارسیان نام برده شده است؛ نان گندم و جو. شواهد جغرافیایی و تاریخی سرزمین پارس، این احتمال را بسیار تقویت می‌کنند که علاوه بر این دو نوع نان، حداقل در جوامع غربی فلات ایران و در مجاورت کوهستان‌های زاگرس، مردمان محلی از نان بلوط نیز در سبد غذایی خود استفاده می‌کرده‌اند. متاسفانه تاکنون توجه اندکی به فرآورده‌های حاصل از بلوط در ایران باستان شده است و شایسته است مطالعات بیشتری بر روی آن انجام گیرد (زنهاری و غضنفری، ۱۳۹۴: ۱۳۰). درخت بلوط از روزگاران کهن به صورت وحشی در مناطق معتدلی چون نواحی حاشیه دریای مازندران و در غرب ایران از سردشت، کردستان، کرمانشاه، ایلام، قسمتی از خوزستان، لرستان، چهارمحال و بختیاری، کهگیلویه و بویراحمد تا فارس پراکنده شده بودند (ازکیا و یوسفی، ۱۳۸۳: ۲۲). این نواحی، گستره وسیعی از قلمرو غربی هخامنشیان را در آن روزگار دربرمی‌گرفت، که به علت مساعد بودن شرایط آب‌وهوایی و نیز امکان کشت و زرع، جمعیت زیادی نیز در آنجا ساکن بودند؛ بنابراین می‌توان گفت مردمان زیادی در این گستره وسیع، در طول سال از

<sup>۱۳</sup> خود قبایل پارسی طبق گزارش هرودوت، دارای چند شیوه معیشت متفاوت کشاورزی، کوچ‌نشین و صحراگردی بوده‌اند. (Herodotus I, 2003: 125).

<sup>۱۴</sup> استرابو، آئناس و هرودوت، گزارش‌هایی در این رابطه دارند. همچنین در فهرست غذایی پولینوس، به نان گندم و جو دربار سلطنتی اشاره شده است.

فرآورده‌های حاصل از درختان بلوط جنگلی بهره می‌برند (زنهاری و غضنفری، ۱۳۹۴: ۱۳۰). با این حال شواهدی مبنی بر این که از این نان، در رژیم غذایی جوانان پارسی تحت تعالیم نظامی استفاده شده باشد، در دست نیست. علت این امر را نیز باید در طبیعت این نان جست. نان بلوط به علت دیرهضمی و سنگینی، تناسب چندانی با فعالیت‌های ورزشی ندارد. به علاوه به علت همین ویژگی، قابلیت مصرف دائمی یا طولانی مدت را هم دارا نیست. حتی در سبد غذایی جوامع غربی و زاگرس نشین فلات ایران نیز، این نان به هیچ روی نمی‌توانسته یک غذای ثابت و دائمی باشد.

دلایل و شواهدی وجود دارد که می‌تواند دال بر این باشد که منظور از نان مذکور در روایت گزنفون نان جو است نه گندم.

نخست این که استرابو در کتاب جغرافیای خود، از مصرف نان جو پس از تمرین‌های نظامی در نزد جوانان پارسی سخن می‌گوید (Strabo XV, 1966: 3,18). این سخن استرابو علاوه بر این که مکمل روایت گزنفون است، با اقلیم پارس و وضعیت کشاورزی و زراعت آن، در عهد هخامنشی تناسب زیادی دارد؛ زیرا می‌دانیم که در عهد هخامنشی، جو از غذاهای اصلی پارسیان بود که به شیوه‌های گوناگون<sup>۱۵</sup> به مصرف می‌رسید و یکی از آنها تهیه نان جو بود (کخ، ۱۳۸۵: ۳۱۹). در میان غلات مورد کشت در شهربانی پارس نیز بیش از همه جو کاشته می‌شد و گندم به مقدار زیاد در پارس کشت نمی‌شد (هیتس، ۱۳۸۶: ۳۲۰؛ داندامایف، ۱۳۶۶: ۱۷). بنابراین دومین دلیلی که می‌تواند تقویت‌کننده مدعای ما باشد، کشت زیاد محصول جو در پارس و مصرف زیاد آن هم در سبد غذایی عامه پارسیان و هم اشراف است. طبق فهرست غذایی پولینوس، می‌دانیم که آردی که با آن نان جو تهیه می‌شد، خود دست‌کم دارای سه درجه کیفی متفاوت بود. بنابراین اگرچه نان جو در مجموع، از کیفیت و طعم پایین‌تری نسبت به نان گندم برخوردار بود؛ ولی خود انواعی داشت. بی‌تردید نان جو مصرفی دربار، با نان جو مصرفی در سفره غذایی عامه مردم، و نیز کارکنان تخت‌جمشید یکسان نبوده است؛ اما نکته قابل توجه این است، که به زعم نگارندگان، مصرف نان جو در تمرین‌های نظامی پارسیان، بر نان گندم ارجحیت داشته که دلایل زیر را می‌توان برای آن برشمرد. دلیل نخست را می‌توان در ماهیت این تمرین‌های نظامی جست. از آنجا که یکی از اهداف مهم انجام این فعالیت‌ها، عادت دادن جسم و روح، به شرایط سخت شبه‌جنگی بود، محیطی برای تحمل برخی شداید غذایی نیز بوده است. بنابراین استفاده از نان جو- و چه بسا نان جو نامرغوب-، به ویژه می‌توانست برای جوانان اشراف‌زاده و بلندمرتبه پارسی، که اکنون در محیطی اردوگاهی و شبه‌نظامی، در معرض آموختن و تعالیم نظامی بودند، ریاضت مفیدی باشد. دلیل دوم چنین است که در قاموس تعالیم نظامی پارسیان، حفظ سلامتی افراد تحت امر فرمانده و تقویت و حفظ و تقویت نیروی جسمانی سربازان یکی از وظایف بزرگ فرمانده‌ها بود و تمرین‌های نظامی سخت و منظمی که جوانان پارسی تحت نظر مربیان خود می‌گذراندند، نه فقط از باب کسب آمادگی در جنگ و مواقع لزوم، بلکه بیشتر یک تمرین جسمانی برای حفظ سلامتی و یک شیوه زندگی بود، که از مهم‌ترین مولفه‌های آن، تغذیه صحیح و معتدل بود؛ بنابراین پیوندی عمیق بین نوع تغذیه مورد استفاده در این محیط شبه‌نظامی و فعالیت‌های رزمی جوانان پارسی وجود داشت. بنابراین، پس از تمرین‌های نظامی و یا در حین این فعالیت‌ها، باید خوراکی مقوی و در عین حال سبک مصرف می‌شد تا به علت سنگینی معده مانع از استمرار فعالیت‌های ورزشی و جسمانی نگردد.

### ۳-۲-۱-۳- سبزیجات عنصری مهم در فرهنگ غذایی جوانان پارسی

به طور کلی چنان که از منابع کلاسیک برمی‌آید، خوراک‌هایی که جوانان پارسی تحت تعالیم نظامی در محیط اردوگاه‌های آموزشی و نظامی مصرف می‌کردند، به چند طریق تامین می‌شد؛ نخست مصرف گونه‌های خاصی از میوه‌های وحشی و

<sup>۱۵</sup> طبق فهرست غذایی پولینوس، خوراک‌های تهیه‌شده از جو در دربار عبارت بود از: آرد جو (با سه درجه کیفیت متفاوت)، جو مرواریدی (Hulled barley)، خوراکی تهیه‌شده از جو و جو مخصوص حیوانات پرواری دربار (Amigues, 2003: 7-9 & Briant, 2002: 286-287). در جیره غذایی کارکنان تخت‌جمشید نیز جو به چند طریق به مصرف می‌رسید؛ به صورت خام، بریانی جو، جوانه جو همراه شراب و آبجو (کخ، ۱۳۸۵: ۶۳-۶۲).

خودروی جنگلی و کوهستانی مثل گلابی، پسته کوهی و بلوط، دوم تکه‌ای گوشت<sup>۱۶</sup> که از طریق شکار (Xenophon I, ii. 8.) P: 17 و با تلاش و سختی بدست می‌آمد، و احتمالاً به طریق کباب‌شده مورد استفاده قرار می‌گرفت، و سوم خوراکی‌هایی که جوانان پارسی از خانه با خود به اردوگاه می‌آوردند؛ (همان) که طبق گزارش گزنفون، منحصر به مقداری نان و سبزی بود. با دقت در این برنامه غذایی، متوجه می‌شویم که یک عنصر مهم آن، سبک و قابل هضم بودن غذا به هنگام فعالیت‌های ورزشی و نظامی و دیگر وجود مواد غذایی مفیدی مثل سبزیجات است که به عنوان مکمل مفیدی جهت انجام ورزش‌های نظامی در نظر گرفته می‌شده است. میوه‌ها و سبزیجات، بیشترین مقدار این جیره غذایی را تشکیل می‌دهند و این خود نکته قابل توجهی است. بی‌شک پارسیان در نتیجه استفاده زیاد از سبزیجات، به صورت تجربی، به پاره‌ای خواص مهم آن و نقشی که در حفظ سلامتی جسمانی آنان داشته، پی‌برده بودند. منابع کلاسیک، تنها به سه مورد از کاربردهای سبزیجات و گیاهان خوراکی در بین پارسیان اشاره کرده‌اند. نخست همراه با تکه‌ای نان، به عنوان یک خوراک متداول و رایج در بین جوانان مشغول تمرین خدمت نظام، که تحت تمرین‌های طاقت‌فرسا و سخت قرار داشتند؛ چنان‌که در روایت گزنفون بدان اشاره شد، دوم به عنوان چاشنی غذاهای اصلی در بین اقشار مرفه‌تر و دربار شاهی. در این باره می‌توان به فهرست مواد خوراکی دربار هخامنشی که توسط پولینوس ارایه شده توجه نمود. در این فهرست از چند گونه سبزیجات نام رفته که عبارتند از: شاهی، سیر، پیاز، تعدادی از گیاهان دارویی مرغوب که هویت دقیق آن‌ها ذکر نشده، گیاه سیلفیوم silphium، شوید خشک، کرفس و دانه گلرنگ<sup>(7-9: Amigues, 2003)</sup>، و در نهایت کاربرد سوم سبزیجات، به عنوان نوعی دارو جهت درمان و بهبود برخی از امراض جسمی. علاوه بر این، اشارات اندکی در برخی اسناد و گل نبشته‌های تخت جمشید است که نشان از مصرف سبزیجات به عنوان خوراک روزانه و متداول تنی چند از کارکنان بلندپایه پارسی دارد<sup>۱۷</sup> (کخ، ۱۳۸۵: ۶۸).

### ۳-۱-۳- نتایج بررسی‌ها

#### ۳-۱-۳-۱- شناسایی دو اصل غذایی مهم؛ میانه‌روی و رعایت اعتدال مزاج

گزنفون پس از آن‌که به غذای مخصوص جوانان پارسی تحت تعالیم ورزشی و نظامی اشاره می‌کند، می‌گوید ممکن است فردی از خود بپرسد خوردن این غذای ساده یعنی نان و سبزی چه لذتی دارد، یا این‌که مگر نوشیدن آب خالی هم لذتی خواهد داشت؛ اما لذات آن غذا را کسی می‌داند که واقعاً گرسنه باشد (Xenophone, Cyropedia I, ii: 11. P. 21). یکی از مهم‌ترین اصول صحیح غذایی پارسیان، که با ویژگی‌های آمادگی نظامی دایمی و با خصلت دوران اولیه فتوحات آنها ارتباط داشته است، این بود که تا زمانی که کاملاً گرسنه نمی‌شدند، هیچ‌گونه غذایی مصرف نمی‌کردند و در هنگام خوردن و آشامیدن افراط نمی‌کردند. این خود از بهترین اصول فرهنگ غذایی است که علم پزشکی امروز آثار و فواید مثبت آن را برای بدن انسان نشان داده است. اما در کنار موارد ذکر شده، مزیت تغذیه‌ای مهم دیگری که در این خوراک وجود دارد، رعایت اعتدال مزاج در انتخاب اجزا و ترکیبات آن است. برای فهم دقیق این موضوع، باید نگاه عمیق‌تری به روایت گزنفون و مفاهیم لغوی آن داشته باشیم. درباره نوع سبزیجات مورد استفاده، باید گفت چه منظور و مقصود گزنفون از واژه *Kάρδαμο* شاهی بوده باشد و چه نوعی دیگر از سبزیجات خوراکی و یا گیاهان دارویی خوراکی، آنچه مسلم است، این‌که انتخاب این ترکیب برای خوراک مخصوص بعد از تمرین‌های نظامی، اتفاقی نبوده و مبتنی بر دلایل منطقی متعددی بوده است. نکته دیگر این‌که، اقلیم نیمه‌خشک پارس و هوای آن با مصرف سبزیجات تناسب زیادی دارد و در نهایت این‌که، به لحاظ تناسب طبع خوراکی‌ها نیز، هماهنگی خوبی بین نان جو و شاهی وجود دارد. شاهی دارای طبعی گرم و خشک و گیاهی نیرو بخش است؛

<sup>۱۶</sup> درباره این‌که چه نوع گوشتی مصرف می‌شده، متأسفانه منابع کلاسیک اطلاعات چندانی در اختیار ما نمی‌گذارند.

<sup>۱۷</sup> با این حال در الواح باروی تخت جمشید سخنی از سبزیجات تازه نیست.



در حالی که طبع نان جو سرد است و این ترکیب یک ترکیب متعادل از نظر مزاج و طبع غذاها به شمار می‌رود. بنابراین آنچه گفته شد، میانه‌روی و رعایت اعتدال مزاج، دو مولفه مهم در این خوراک مخصوص پارسی است.

### ۳-۲- روایت دوم؛ مراسم ازدواج اشراف پارسی

اگرچه استرابو در کتاب جغرافیای خویش، نسبت به تاریخ هرودوت و آثار پلوتارک و گزنفون، اشارات کمتری به فرهنگ غذایی پارسیان دارد، اما به مواردی در این رابطه اشاره می‌کند که در بقیه منابع کلاسیک روایات مشابهی همانند آن نیست و از این نظر حایز اهمیت است.

روایت دومی که در این پژوهش به توضیح و تفسیر آن خواهیم پرداخت، روایتی است از استرابو درباره ازدواج پارسیان. طبق این روایت، «پارسیان پس از ازدواج، در آغاز اعتدال بهاری زفاف را انجام می‌دهند. داماد آن‌گاه وارد حجله عروس می‌شود که در تمام روز نخست، تنها یک دانه سیب درختی خورده باشد، یا به خوردن اندکی مغز استخوان شتر (یا مغز شتر) کفایت کرده باشد» (Strabo XV, 1966, 3, 17: 178-79).

در اینجا نیز همانند روایت پیشین، برای شناسایی دقیق خوراک مورد نظر و بحث درباره ابعاد تغذیه‌ای آن، نخست به توضیح اصطلاحات و واژگان متن اصلی خواهیم پرداخت.

### ۳-۲-۱- توضیح اصطلاحات و واژگان متن اصلی

در این روایت دو واژه کلیدی وجود دارد که باید درباره آنها به بحث بپردازیم؛ سیب و مغز استخوان شتر (یا مغز شتر). خوراک مخصوصی که پلوتارک از آن با عنوان خوراک مخصوص زفاف در نزد پارسیان نام می‌برد، غذایی مختصر و سبک و مرکب از این دو ماده خوراکی است.

μήλο در زبان یونانی به معنای سیب است و واژه κάμηλος به معنای شتر و واژه μωελός، هم به معنای مغز و هم مغز استخوان به کار رفته است؛ بنابراین ترکیب لغوی κάμηλος μωελός به معنای مغز شتر یا مغز استخوان شتر است. مغز استخوان شتر را به عنوان یک خوراک مخصوص پارسی، برای نخستین و آخرین بار در این روایت استرابو است که می‌بینیم و اگرچه در دیگر گزارش‌های منابع کلاسیک، نظیری برای آن وجود ندارد.

### ۳-۲-۲- نقد و بررسی روایت در بستر تاریخی، باستان‌شناختی، اسطوره‌ای و جغرافیایی آن

#### ۳-۲-۲-۱- پارسیان شترپرور

در روایت استرابو به مغز استخوان شتر، به عنوان یکی از خوراکی‌های مخصوص مراسم زفاف در نزد پارسیان اشاره شده است. برای سنجش صحت و سقم این روایت، نخست باید نگاهی به پیشینه پرورش شتر و استفاده از آن در نزد پارسیان داشته باشیم و تمام شواهد موجود در این زمینه را مورد بررسی قرار دهیم تا در وهله نخست، به پاسخ یک پرسش مهم دست یابیم و آن این‌که آیا اصلاً استفاده از فرآورده‌های دامی شتر، نزد قبایل مختلف پارسی در آن روزگار رواج داشته است یا خیر؟ اثبات صحت این روایت استرابو، در درجه نخست بسته به پاسخ این پرسش است.

شتر به عنوان یک دام، در طول تاریخ و از گذشته تا حال، همواره جزئی مهم از فرهنگ زندگی مردمان چادرنشین و غیریکجان‌نشین آسیایی و خصوصاً خاورمیانه بوده است که دو کاربرد مهم آن، تولید گوشت و شیر<sup>۱۸</sup> برای این جوامع بوده است (Fowler, 2010: 11). در طول تاریخ، همواره شیر شتر، یکی از غذاهای اصلی و مهم‌ترین فرآورده غذایی این حیوان برای چادرنشینان و اقوام کوچرویی بوده است که به پرورش شتر مشغول بودند (FAO, 2017: Camel). از آنجا که شتر جانوری

<sup>۱۸</sup> از حدود ۳۰۰۰ سال قبل، استفاده از شیر شتر در تمام مناطق خاور نزدیک و خاورمیانه باستان رواج داشته است.

است چندمنظوره با کاربردهای مختلف و مفید، همچون استفاده از شیر، گوشت، پشم، برای حمل و نقل و باربری و حتی استفاده در کشاورزی، بنابه نوع معیشت و اقتصاد غالب و نوع اقلیم و جغرافیای طبیعی، در هرکدام از مناطق مستعد پرورش شتر در جهان باستان یک یا چند مورد از استفاده‌های مذکور، بیشتر بوده است. در سرزمین پارس زادگاه هخامنشیان، طبق الواح باروی تخت جمشید<sup>۱۹</sup> و دیگر شواهد موجود، استفاده از شتر ابعاد گوناگونی داشت؛ از باربری گرفته تا مصرف گوشت<sup>۲۰</sup> و شیر و پوست (چرم) آن، تجارت و استفاده‌های جنگی. اما، در پارس از شتر عمدتاً به عنوان وسیله‌ای برای باربری و حمل و نقل استفاده می‌شده است و استفاده‌های خوراکی از این حیوان مثل شیر و گوشت در مرتبه بعدی اهمیت قرار داشته است.

بنابر آنچه گفته شد، جای تردید باقی نمی‌ماند که پرورش شتر و به تبع استفاده از فرآورده‌های خوراکی آن، دست‌کم بین سه قبیله نامبرده از پارسیان و اشراف و درباریان<sup>۲۱</sup> رواج داشته است. از طرف دیگر، سه قبیله نامبرده و خصوصاً مغها و هخامنشیان، از قبایل سطح بالای مادی و پارسی، هم به لحاظ موقعیت اجتماعی و هم سطح مالی بوده‌اند. شواهد تاریخی درباره مصرف گوشت شتر در بین پارسیان عهد هخامنشی، تنها منحصر به متون کلاسیک است. جالب این که شواهدی که در این باره در برخی منابع کلاسیک دیده می‌شود نیز، همگی تنها به مصرف این خوراک، در بین پارسیان متمول یا دربار شاهی اشاره دارند نه عامه قبایل پارسی؛ از آن جمله، یکی سخن هرودوت است که بیان می‌دارد پارسیان متمول در ضیافت باشکوهی که در زادروز تولد خود برپا می‌کنند خوراک‌هایی مصرف می‌نمایند، که یکی از آنها گوشت شتر کباب شده است. آنتائس نیز در وصف سفره شاهانه هخامنشیان به نقل از آنتیفان<sup>۲۲</sup> از شترهای بزرگ کباب‌شده‌ای که خوان شاه پارسی را می‌آراسته‌اند، سخن می‌گوید. حاصل سخن آنکه بخش اول خوراک مخصوص پارسی مذکور، مغز استخوان شتر است و شواهد متعددی دال بر انتساب این روایت به اشراف پارسی یا حتی دربار وجود دارد، و نمی‌توان برخلاف سخن استرابو آن را به عامه پارسیان منتسب دانست.

### ۳-۲-۲-۲- سیب پارسی یا نماد عشق‌ورزی یونانی

اما بخش دوم خوراک پارسی مخصوصی که استرابو به آن اشاره می‌کند، سیب است. برخلاف واژه قبلی، که در فهم لغوی آن مشکلی نداشتیم، در این جا یک مساله اساسی که با آن روبه‌رو هستیم، فهم دقیق واژه  $\mu\eta\lambda\omicron$  است که در ترجمه‌های جغرافیای استرابو به سیب (apple) برگردانده شده است. ، یکی از مشکلات عمده پژوهشگران، هنگام بررسی فرهنگ غذایی پارسیان در عهد هخامنشی، در عرصه ترجمه دقیق واژگان متون کلاسیک، خود را نشان می‌دهد<sup>۲۳</sup>. اکتفا به ترجمه‌های صورت‌گرفته از متن اصلی، بدون هیچ کنکاش علمی دیگر قطعاً ما را به نتیجه مطلوب نخواهد رساند؛ بنابراین در این قسمت از پژوهش،

<sup>۱۹</sup> تعدادی از الواح ایلامی باروی تخت جمشید، جیره غذایی مخصوص شترها را ثبت نموده‌اند. با توجه به این موضوع و نیز از آنجا که شتر استفاده‌های متعددی در عهد هخامنشیان و به ویژه برای برخی قبایل پارسی داشته است، احتمالاً برنامه منظمی برای پرورش و رسیدگی به شتران، برای مصارف مختلف وجود داشته است.

<sup>۲۰</sup> مصرف گوشت شتر، غیر از بادیه‌نشینان و مردمانی که این حیوان را پرورش می‌دادند، طبق گزارش مورخان کلاسیک، در سفره شاهان هخامنشی نیز رواج داشته است. از این رو می‌توان این فرض را کاملاً محتمل دانست که جایگاه‌های مخصوصی در نقاط مستعد قلمرو هخامنشیان به پرورش شترهای پروراری، برای آشپزخانه شاه اختصاص داده شده بوده است.

<sup>۲۱</sup> اشراف پارسی به علت تمول مالی، قدرت دستیابی به عناصر فرهنگی و غذایی متعددی را داشته‌اند. آنها می‌توانستند از گوشت پرندگان و حیواناتی استفاده نمایند که شاید حتی در سراسر محیط زندگی آنان نیز پرورش داده نمی‌شد. این موضوع همواره در طول تاریخ برای اشراف و درباریان وجود داشته و خاص دوره هخامنشی هم نبوده است. در حالی که عامه قبایل پارسی و افرادی که از تمول مالی زیادی برخوردار نبودند، تنها قادر به استفاده از محصولات غذایی بودند، که یا خود پرورش می‌دادند و یا با هزینه اندک به طریق مبادله کالا به کالا و یا خرید نقدی برای آنان قابل حصول بود.

<sup>۲۲</sup> Aniphanes

<sup>۲۳</sup> متأسفانه به گونه‌ای دیگر، با این مشکل هنگام بررسی الواح باروی تخت جمشید نیز مواجه هستیم. برای مثال، تعدادی از نام‌های ایلامی میوه‌های نامبرده در این اسناد، هنوز برای ما روشن نیست (هیئتس، ۱۳۸۶: ۲۹۶)

سعی خواهیم کرد این مساله را عمیق‌تر مورد بررسی قرار دهیم. ده‌ها گونه سیب در جهان وجود دارد و سیب واژه‌ای است مشترک برای توصیف تمام این گونه‌ها. در واقع در تاریخ اروپا طبق یک سنت زبانی تا قرن هفدهم، واژه سیب به جز توت‌ها، به عنوان واژه عمومی برای تمام میوه‌ها، از جمله انواع مغزدارها مورد استفاده قرار می‌گرفت (Sauer, 1993: 109). چنان‌که از روایت‌های متفاوت و گوناگون نویسندگان کلاسیک نیز برمی‌آید، واژه سیب در این آثار، صرفاً به خود میوه سیب (apple) اطلاق نمی‌شده؛ بلکه چند نوع میوه بومی پارس را سیب نامیده‌اند. آثناس باز به نقل از فیلوتیموس<sup>۲۴</sup> در کتاب سوم اثر وی با نام **خوراک‌ها** می‌گوید: سیب پارسی در مقایسه با دیگر سیب‌ها، درشت‌تر، توپرتر (پرگوشت‌تر)، نرم‌تر و پرآب‌تر است و وقتی آن را با فشار باز کنند، روغن زیادی از آن به بیرون می‌تراود. جالب این‌جاست که آثناس این توصیفات را در بخش توصیف هلوها در اثر خویش آورده و مشخص است که منظور وی از سیب پارسی (Persian apple) چیزی نیست جز هلوی پارسی. اما تئوفراستوس<sup>۲۵</sup> فیلسوف و نویسنده یونانی در کتاب گیاه‌شناسی خود، سیب مادی را گیاهی معرفی می‌کند که میوه آن خوردنی نیست و بیشتر استفاده‌های درمانی و دارویی دارد (سامی، ۱۳۸۹: ۱۸۲). حدود پنج سده بعد از تئوفراستوس، پلی‌نیوس<sup>۲۶</sup> نیز به خواص دارویی این گیاه اشاره می‌کند؛ اما در هیچ‌کدام از این توصیفات، میوه این گیاه یا درخت را خوردنی توصیف نکرده‌اند. از مجموع توصیفات مذکور، چنین مستفاد می‌شود که یونانیان و بعد رومیان، طبق سنت زبانی که پیش‌تر گفته شد، به چندین نوع میوه در سرزمین پارس و یونان، که خاصیت درمانی و یا استفاده خوراکی داشته‌اند سیب می‌گفته‌اند که وجه اشتراک تمام آن‌ها شکل کروی و مغزدار بودن آن میوه‌ها بوده است؛ آنچه مسلم است، این‌که استرابوی جغرافی‌دان که آشنایی کم‌وبیش خوبی با جغرافیای پارس داشته، در این روایت از میوه‌ای خوردنی نام می‌برد و نه گیاهی با مصارف درمانی صرف؛ پس این مقدار اطمینان حاصل خواهد شد که منظور استرابو از میوه نامبرده، نمی‌تواند همان چیزی باشد که تئوفراستوس و پلی‌نیوس معرفی نموده‌اند. بنابراین ما با واژه‌ای سر و کار داریم که یا بر سیب شیرین درختی اطلاق شده و یا بر میوه‌ای کره‌ای شکل همانند سیب که همان ترنج یا هلو است. همانند مورد قبل، که به بررسی پیشینه پرورش شتر در نزد قبایل پارسی پرداختیم، در اینجا نیز نخست باید از وجود محصول سیب، ترنج یا هلو در اقلیم پارس اطمینان حاصل نماییم. در وهله نخست باید گفت که هلو به همراه چند میوه دیگر از جمله زردآلو در عهد اشکانیان از راه تجارت، از چین وارد ایران شده است؛ بنابراین میوه نامبرده تنها می‌تواند سیب شیرین درختی و یا ترنج باشد.

طبق الواح باروی تخت‌جمشید، می‌دانیم که کاشت و پرورش میوه‌های گوناگون از جمله سیب، در منطقه جنوب غربی کاخها رواج زیادی داشته است<sup>۲۷</sup> (کخ، ۱۳۸۵: ۳۲۱). از محصول سیب پارس، بارها در الواح باروی تخت‌جمشید سخن رفته است. در گل‌نشته‌ای که متعلق به دوره فرمانروایی داریوش اول است، از کاشت بیش از هزار اصله نهال سیب در باغ سلطنتی (پردیس) تخت‌جمشید سخن به میان آمده است (Kuhrt, 2007: 510-11) که نشان از اهمیت زیاد و توجه پارسیان به این گونه‌ی درختی است. بنابراین می‌توان گفت، به احتمال زیاد منظور استرابو از میوه نامبرده، سیب درختی شیرین بوده است و نه ترنج.

اما یک بحث اساسی دیگر که درباره سیب می‌توان مطرح نمود، منشا این روایت استرابو است. اگرچه در نگاه اول، عناصر اصیل ایرانی چندی از جمله نوع خوراک نامبرده و اعتدال بهاری، می‌تواند قرینه‌ای باشد بر ایرانی بودن اصل این روایت، اما باید توجه داشت که برخی عناصر موجود در این روایت، با اساطیر و فرهنگ یونانی نیز ارتباط تنگاتنگی دارد که فهم منشا آن

<sup>24</sup> Phylotimus

<sup>25</sup> Theophrastos

<sup>26</sup> Plinius

<sup>۲۷</sup> در انبار غذایی تخت‌جمشید، میوه‌ها علاوه بر حالت تازه، به صورت خشک‌شده نیز مورد استفاده قرار می‌گرفت، و این راهی برای افزایش عمر نگهداری و حفاظت از آنها بود.

را تا حدی دشوار می‌نماید. می‌دانیم که سبب در فرهنگ یونانی، از زمان اساطیری تا روزگار حیات استرابو و سده‌ها بعد از آن، به صورت نمادین با عشق و زناشویی و نیز خدایان عشق و باروری در پیوند بوده است.<sup>۲۸</sup>

### ۳-۲-۳- نتایج بررسی‌ها

#### ۳-۲-۳-۱- قرینه‌های دلالت روایت بر اشراف پارسی

غیر از دلایل مذکور، دلایل متعددی که می‌تواند موید این امر باشد چنین است:

- نخست اینکه پارسیان خود شامل چندین قبیله و طایفه بودند که هرودوت و گزنفون هر کدام، برحسب اطلاعاتی که از زندگی و معیشت پارسیان در روزگار حیات خود داشته‌اند، تعدادی از آنان را برشمرده‌اند. بی‌تردید محیط‌های جغرافیایی متفاوت، شیوه‌های معیشت متمایز از یکدیگر، اخلاق و عادات متفاوت و پایگاه اجتماعی و فرهنگی که هرکدام از این قبایل داشته‌اند، سبب می‌شده که رسوم متفاوتی نیز بین آنان شکل بگیرد. بر این مبنا، به هیچ‌وجه نمی‌توان پذیرفت که تمام پارسیان ازدواج خود را به یک شکل و با آدابی یکسان برگزار می‌نموده‌اند.<sup>۲۹</sup> پس بی‌تردید استرابو از گروه‌ها و طوایف خاصی از پارسیان سخن می‌گوید و نه تمام آنها و آنچه بر مبنای مدارک موجود می‌توان گفت، این است که منظور وی، پارسیان اشرافی و درباری هستند و نه اقشار پایین جامعه پارسی.

#### ۳-۲-۳-۲- ارتباط خوراک مخصوص زفاف با آیین‌های مغانی:

اشاره به مغز استخوان شتر، خود به خوبی گواه این مساله است که پای یک قربانی در میان است و استخوان مذکور، از شتر قربانی شده‌ای باشد که در مراسم ازدواج پارسی، سربریده‌اند. زیرا مغز استخوان تنها باید به صورت تازه و بلافاصله پس از کشتن حیوان مصرف شود. از طرف دیگر، چون شتر حیوانی است که در اختیار تمام قبایل و طوایف پارسی نبوده است، صحبت از شتر می‌تواند این روایت را به طوایف و قبایل خاصی از قوم پارس محدود نماید، که به پرورش شتر اشتغال داشته‌اند. از آنجا که در عهد هخامنشیان (اگر نه همیشه لاقلاً در بسیاری موارد) مراسم قربانی با حضور مغان انجام می‌گرفت (گیرشمن، ۱۳۸۶: ۱۸۱)، لذا چنانچه در اینجا با یک آیین قربانی مواجه باشیم، احتمالاً می‌توان ردپای مغان و آیین‌های مذهبی خاص آنان را نیز، در مراسم ازدواج پارسیان یافت.

پیش‌تر دیدیم که مغان، خود از قبایل پرورش‌دهنده‌ی شتر در عهد هخامنشی و در پارس بوده‌اند. هرچند که در منابع کلاسیک در هیچ‌جا صحبتی از قربانی کردن شتر در مراسم مذهبی و عرفی پارسیان نیست، اما فرض صحت روایت استرابو هم غیرمنطقی نیست. این خوراک به نظر نمادین می‌آید و احتمالاً ارتباطی با آیین‌های مذهبی مغان داشته است.

#### ۳-۲-۳-۳- شناسایی دو اصل غذایی مهم؛ میانه‌روی و رعایت اعتدال مزاج

با دقت در خوراک مذکور، متوجه می‌شویم که نکات تغذیه‌ای مفید متعددی در آن وجود دارد. از جمله این‌که، مختصر و سبک بودن آن، باعث حفظ سلامتی و مانع از کسالت می‌شود و به علاوه، باعث راحتی معده و بدن، به هنگام آمیزش جنسی می‌شود. می‌دانیم که طبق طب سنتی ایرانی و پزشکی مدرن امروزی، آمیزش با معده پر، می‌تواند عواقب جسمی ناگواری به دنبال داشته باشد. اما صرف سبک بودن غذا در این مورد کافی نیست بلکه باید مقوی هم باشد تا انرژی لازم برای فعالیت

<sup>۲۸</sup> در یونان باستان، سبب پیشکشی برای آفرودیت در نظر گرفته می‌شد و انداختن سبب به سوی کسی، نماد اظهار عشق به آن فرد، و متقابلاً گرفتن سبب، پذیرفتن عشق را نشان می‌داد. (Reiss, 2015: 123).

<sup>۲۹</sup> از این‌رو در تمام روایت‌هایی که فرهنگ غذایی پارسیان را به تصویر می‌کشند، باید نخست از تمام شواهد موجود برای شناسایی پارسیان نامبرده در روایت بهره گرفت و این همان کاری است که ما در روایات سه‌گانه مورد بحث در این پژوهش، بدان پرداخته‌ایم.

جنسی را فراهم نماید و این غذا این ویژگی را دارد. طبع معتدل سیب و ارتباط آن با طبع معتدل فصل بهار و به ویژه اعتدال بهاری خود نکته جالب دیگری است. استفاده از میوه قبل از زفاف تاکید دیگری است بر استفاده زیاد از میوه‌ها نزد پارسیان، که نکته غذایی مثبتی است.

### ۳-۳- روایت سوم؛ مراسم تاجگذاری جانشین شاه هخامنشی در پاسارگاد

اگرچه اشارات نسبتاً زیادی به انواع خوراکی‌هایی که در زمان هخامنشیان در دربار یا توسط اشراف مصرف می‌شده، در منابع مختلف (خصوصاً نوشته‌های مورخان کلاسیک) وجود دارد؛ اما نمونه‌های بسیار اندکی از ترکیب غذاهای مختلف و چگونگی مصرف آنها با یکدیگر در آن روزگار در دست داریم. در واقع ما خیلی خوش‌وقت بوده‌ایم که پلوتارخوس به چند مورد از غذاهای مخصوص پارسیان ضمن شرح زندگانی اردشیر دوم در اثر معروف خویش اشاره کرده است. سومین و آخرین روایت مورد بحث ما، گزارشی است ارزشمند از این نویسنده. طبق گفته پلوتارخوس: «پس از درگذشت هر کدام از شاهان هخامنشی، شاه جدید باید طی مراسم نمادینی که در پاسارگاد، نخستین پایتخت آیینی هخامنشیان، برگزار می‌شد، اعمال ویژه‌ای را انجام می‌داد که یکی از آنها مصرف خوراک خاصی بود که شاه آن را به صورت نمادین و به عنوان جزیی از برنامه تاجگذاری، تناول می‌نمود. این خوراک که به گفته پلوتارخوس غذایی آماده‌شده از انجیر بود، به همراه جرعه‌ای شیر ترش مصرف می‌شد».

در میان سه روایتی که در این پژوهش به نقد و بررسی آنها پرداختیم، این روایت از چند جهت مهم‌تر و حاوی نکات قابل توجهی درباره رعایت اعتدال مزاج و مایه‌روی در فرهنگ غذایی پارسیان است. در ادامه طبق روال معمول، ابتدا واژگان متن اصلی اثر را مورد بررسی قرار می‌دهیم.

### ۳-۳-۱- توضیح اصطلاحات و واژگان

γάλα<sup>۳۰</sup> در زبان یونانی به معنای شیر است. واژه σῦκο به معنای انجیر و σῦκων، صورت جمع این واژه یعنی انجیرها است. واژه οἶν γάλακτος به معنای شیر ترش‌مزه یا شیر دارای خاصیت اسیدی است. در واقع واژه (ξίνος) به معنای ترش<sup>۳۱</sup> است. و روی هم رفته، این ترکیب لغوی معنای شیر ترش‌مزه می‌دهد.

### ۳-۳-۲- نقد و بررسی روایت

خوراک نامبرده، دارای دو بخش اصلی است؛ نخست انجیر یا غذایی تهیه‌شده با انجیر و دوم یک نوشیدنی. خوشبختانه برای فهم پاره نخست این خوراک، مشکل چندانی در فهم اصل روایت نداریم، جز آن که ماهیت دقیق این غذای تهیه شده با انجیر، بر ما روشن نیست. طبق گزارش پلوتارخوس، خوراکی که از انجیر تهیه شده و یا منحصرأ شامل چند عدد انجیر بوده، در یک سبد یا ظرفی سبلی شکل، برای شاه آورده شده و وی آن را تناول کرده است<sup>۳۲</sup>. انجیر یکی از خوراکی‌های اصلی و مهم در نزد قبایل پارسی (دست کم تعدادی از آنها) و دربار هخامنشی بوده است. اشارات متعددی در الواح باروی تخت جمشید و منابع کلاسیک وجود دارد که بر مصرف انجیر در جیره غذای کارکنان تخت جمشید و همچنین دربار شاه تاکید کرده است. به علاوه سرزمین وسیع پارس، خود دارای جوامع انبوهی از درختان انجیر کوهی بود که به صورت خودرو رشد می‌کردند و مورد استفاده جوامع محلی یکجانشین و کوچ‌روان پارسی نیز بوده است. اما درباره بخش دوم این خوراک نمادین یا سنتی، باید بیشتر به بحث پردازیم.

<sup>30</sup> gala

<sup>31</sup> Sour

<sup>32</sup> در ترجمه لوب، از این خوراک با عنوان کیک انجیری (Cake of Figs) نام برده شده و این بدین معناست که خوراک مذکور، دارای ترکیباتی به جز انجیر هم بوده است. هرچند که می‌توان آن را صرفاً چند عدد انجیر هم در نظر گرفت. به هرصورت پلوتارک از خوراکی نام می‌برد که ماده اصلی آن انجیر است و همین برای ما کافی است.

در وهله اول باید گفت، روایت پلوتارخوس درباره این خوراک نمادین، به صراحت بیان می‌دارد که همراه با خوراکی تهیه‌شده از انجیر (یا منحصراً تعدادی انجیر) شاه هخامنشی از یک نوشیدنی که در جامی برای وی آماده کرده بودند، استفاده می‌کرده است؛ بنابراین خوراکی که همراه با انجیر مصرف می‌شده، یک نوشیدنی است نه هیچ‌گونه لبنیات دیگری مثل ماست یا پنیر. به کار بردن لفظ جام برای مصرف این خوراک، ما را مطمئن می‌سازد که منظور وی صرفاً یک نوشیدنی است و نه چیز دیگر. طبق بندهشن ایرانی، اولین فرآورده دامی که نخستین زوج بشر یعنی مشی و مشیانه مصرف می‌نمایند، شیر است<sup>۳۳</sup> (بند ۳۲۱ بخش ۱۹: ۱۴۵) و این خود نشان از اهمیت این نوشیدنی سنتی بین ایرانیان از کهن‌ترین ایام تا زمان هخامنشیان است.

### ۳-۲-۱- شیر شتر

اگر منظور پلوتارخوس از دو واژه مذکور، به راستی شیر ترش مزه بوده و نه نوشیدنی دیگری مثل دوغ، آنگاه نخستین احتمال منطقی این است که شیر نامبرده شیر شتر باشد؛ زیرا در میان تمام دام‌های اهلی که قبایل پارسی پرورش می‌دادند، تنها شتر بود که شیر آن طعمی مایل به ترشی و شوری داشته است. اگرچه شیر شتر معمولاً شیرین است، اما گاهی اوقات ممکن است طعمی نسبتاً شور داشته باشد. البته طعم و بوی شیر شتر تابعی از شرایط محیطی محل زیست این حیوان و نیز تغذیه گیاهی اوست (Fowler, 2010: 296). به علت همین طعم بخصوص، در فرهنگ ما ایرانیان، از دیرباز شیر شتر را دوغ شتر هم نامیده‌اند. بنابر آنچه پیش‌تر گفته شد، مجموع شواهد تاریخی، باستان‌شناختی و جانورشناسی، حاکی از آن است که تعدادی از قبایل پارسی از جمله قبیله هخامنشیان، و مغ‌ها به پرورش شتر (دست‌کم شتر دوکوهانه) مبادرت نموده‌اند؛ بنابراین استفاده از برخی فرآورده‌های دامی این حیوان مثل شیر و گوشت در بین قبایل مذکور رایج بوده است. در مراسم تاجگذاری شاه جدید، جانشین شاه هخامنشی در طی یک مراسم نمادین پیوند خود را با قبیله و زادگاه خویش بیان می‌داشته و احتمالاً این نوشیدنی بدین منظور استفاده می‌شده است.

### ۳-۲-۲- شیر اسب

احتمال دیگری نیز وجود دارد و آن این که منظور از شیر ترش در این روایت، شیر ترش‌شده اسب باشد که در طول تاریخ، به عنوان یک نوشیدنی مسکر، نزد برخی اقوام چادرنشین و صحراگرد مثل مغولان رواج داشته است. در فرهنگ غذایی اقوام ایرانی نیز از روزگاران کهن‌تر از هخامنشیان، چیزی شبیه قمیز وجود داشته است و آن نوشابه الکلی هور<sup>۳۴</sup> است که آن را از تخمیر شیر مادیان می‌ساختند (مزدایور، ۱۳۹۲: ۱۹۹). شیر اسب در برخی متون دینی پهلوی ستایش شده است (گزیده‌های زاداسپریم، ۱۳۷۶: ۲۵۰ به نقل از مزدایور: ۱۹۹). همچنین از دوشیدن (گزیده‌های زاداسپریم فصل ۳۴: بند ۱۶) و نوشیدن (وندیداد و زند آن؛ فرگرد ۵: بند ۵۲) آن در متون دیگری صحبت شده. این نمونه‌ها در عین حال، نشانگر نقش مهم اسب در زندگانی کهن اقوام ایرانی است (مزدایور، ۱۳۹۲: ۱۹۹).

اما نکته مهم این است که هیچ شواهدی از مصرف شیر اسب در بین مغان، قبیله هخامنشی، دربار و شخص شاه در دست نداریم. به علاوه طعم ناخوشایند این شیر نسبت به شیر گاو، گوسفند، بز و حتی شتر نمی‌توانسته این نوشیدنی را تبدیل به یک نوشیدنی رایج در بین اشراف پارسی نماید.

<sup>۳۳</sup> مشی و مشیانه آن هنگام که از زمین برستند، نخست آب، سپس گیاه، سپس شیر و بعد از آن گوشت خوردند (بندهشن، بند ۲۱۰-۲۱۱).

<sup>۳۴</sup> صورت اوستایی آن (hura)، صورت پهلوی (hur) و معادل انگلیسی آن کومیز و کومیس (koumiss) است (مزدایور، ۱۳۹۲: ۱۹۹).

### ۳-۳-۳-۳- دوغ پارسی

جدا از دو احتمال مذکور، چنانچه این نوشیدنی نمادین را چیزی جز شیر در نظر بگیریم، احتمال منطقی دیگری نیز وجود دارد و آن این که پلوتارخ در توصیف یک نوشیدنی اصیل پارسی یعنی دوغ دچار اشتباه شده است. دوغ یک نوشیدنی اصیل ایرانی بوده و طبیعتاً برای فردی مثل پلوتارخ که در فرهنگ رومی جامعه خود می‌زیسته، نمی‌توانسته نوشیدنی چندان آشنایی باشد. دوغ از غذاهای بسیار کهن ایرانی، و یکی از خوراکی‌های مهم، در معیشت دامپرووری، کوچ‌نشینی و روستایی ایرانیان باستان، از عهد آریاییان تا پایان دوره ساسانی بوده است. مصرف دوغ از مدت‌ها قبل از هخامنشیان، در بین اقوام آریایی نیز رواج داشت. زیرا بسیاری از آریاییان به دامپرووری اشتغال داشتند و استفاده از فرآورده‌های حیوانی در بین آنان، کاملاً رایج بوده است.<sup>۳۵</sup> نام این فرآورده حیوانی، حتی گاهی وارد نام‌های اشخاص نیز شده است؛ مثلاً چنان که می‌دانیم، طبق اوستا مادر زرتشت دوغدوی نام داشت در بندهشن نیز این مطلب عنوان شده است (بند ۲۳۶ بخش ۲۰: ۱۵۲).

### ۳-۳-۳-۳- نتایج بررسی‌ها

#### ۳-۳-۳-۱- پیوند خوراک نمادین تاجگذاری با آیین‌های مقدس مغانی

با توجه به پیوند میان این خوراک نمادین و مغان، شاید بتوان ارتباطی بین خوراک خاص آیین تاجگذاری و آیین‌های مقدس مغانی یافت. درباره اعتقادات و مراسم دینی مغان، که بنابر تصریح برخی متون کلاسیک از جمله هرودوت با اعتقادات مذهبی و آیین‌های پارسیان تفاوت داشته، اطلاعات بسیار اندکی در دست داریم (گیرشمن، ۱۳۸۶: ۱۸۱)؛ اما آنچه که مسلم است، این که به علت سابقه دیرینه این قوم در انجام امور دینی و تشریفات مذهبی در دربار پادشاهی ماد و حتی پیش‌تر از آن، هخامنشیان از آنان در انجام امور مذهبی خود بهره گرفتند و لذا بنابر شواهد موجود، محدوده اختیارات و اقدامات مذهبی آنان در عهد هخامنشی، دست‌کم در سطح دربار شاهی، زیاد و قابل توجه بوده است؛ متون کلاسیک، انجام امور متعددی از قبیل حفاظت از آرامگاه کوروش، انجام برخی از تشریفات مراسم تاجگذاری شاهان جدید، انجام قربانی و امور مذهبی (Strabo XV, 1966:3, 13 & Herodotus I, 2003: 101, 107, 132) و حتی بخشی از برنامه تعلیم و تربیت شاهزادگان هخامنشی را به آنان نسبت داده‌اند. یکی از وظایف و یا به تعبیری، اختیارات مذهبی مغان در آن عهد، تهیه نوشابه سکرآور هوم بود که در مراسم دینی پارسیان کاربرد داشت (همان: ۱۸۲).<sup>۳۶</sup>

وجود شیر در این خوراک نمادین، می‌تواند ارتباطی با خوراکی‌های دینی و مقدس مغان و حتی شاید نوشابه مقدس هومه داشته باشد؛ زیرا شیر به عنوان یکی از اجزای مهم برخی از خوراکی‌های مقدس، در آیین‌های مذهبی مغان وجود داشته است.<sup>۳۷</sup>

اگر چه که هم احتمال شیر شتر بودن و هم دوغ بودن نوشیدنی مورد نظر پلوتارخوس، در این روایت بسیار است و در واقع هیچ شاهدی برخلاف آن وجود ندارد؛ اما با توجه به پیوند مراسم تاجگذاری با مغان و آیین‌های آنان، به زعم نگارندگان، پلوتارخوس در این روایت، نوشیدنی مقدس هومه را توصیف نموده که از چند سده قبل از هخامنشیان، نوشیدنی مقدسی نزد زرتشتیان بوده و بعدها مغان که بخشی از تعالیم زرتشت را پذیرفتند، آن را به مثابه یک نوشیدنی نمادین و

<sup>۳۵</sup> مصرف دوغ نه تنها بین جوامع کوچ‌نشین پارسی، که در بین شهرنشینان نیز رواج گسترده‌ای داشت. اول به علت این که فعالیت دامپرووری تنها مختص روستاها و ایلات نبود و در بین شهرنشینان نیز به عنوان فعالیتی پرسود کم‌وبیش رواج داشت و ثانیاً بدان علت که در تبدلات اقتصادی بین جوامع مختلف پارسی، این محصولات دامی خرید و فروش می‌شد. ظاهراً عدم اشاره نویسندگان کلاسیک به دوغ، به عنوان یک نوشیدنی اصیل پارسی، به علت عدم شناخت این نوشیدنی بوده است.

<sup>۳۶</sup> در الواح باروی تخت جمشید، از این نوشابه و منافع فروش آن سخن رفته است (گیرشمن، ۱۳۸۶: ۱۸۲).

<sup>۳۷</sup> شیر فرآورده اصلی گاو مقدس است و لذا هم در دین زرتشتی و هم آیین مغانی، اهمیت و جایگاه خاصی داشته است.

مقدس، نزد خود حفظ نمودند. می دانیم که بخشی از آداب مذهبی مغان و ایرانیان، ناظر به خوردن خوراک‌های خاصی بود، که به لحاظ دینی مقدس و سفارش شده به شمار می‌رفتند. برای مثال، در تشریفات عبادتی شریتی که از مخلوط نمودن شیر شاخه هومه با آب و شیر بدست می‌آمد، نوشیده می‌شد (بار کای، ۱۳۸۹: ۷۸).

### ۳-۳-۳-۲- خوراک پارسی یا مادی؟

متأسفانه اطلاعات مندرج در منابع کلاسیک تاریخ هخامنشی، درباره اعتقادات مذهبی و آیین‌های دینی مغان، چندان زیاد نیست که به وسیله آن، بتوان به تصویری روشن و گویا دست یافت. اما در میان همین اطلاعات اندک و ناقص، دو نکته مهم وجود دارد و آن این است که مغان را با دو مفهوم در پیوند دانسته‌اند؛ نخست اجرای مراسم مذهبی (مثل نیایش، خواندن ادعیه و قربانی)، که خود با مفهوم دین زرتشتی در پیوند است و دیگر نژاد مادی. حال آن که می‌دانیم، شواهد موجود دال بر آن است که علیرغم اطلاق لفظ مادی به پارسیان عهد هخامنشی، در مواردی مثل جنگ‌های مدیک و ...، مورخان یونانی و رومی تاریخ هخامنشی مثل هرودوت، گزنفون، پلوتارک و استرابو<sup>۳۸</sup> به خوبی تمایز بین دو قوم پارس و ماد را شناخته بودند و آنان را دو قوم متمایز از یکدیگر تلقی می‌کرده‌اند.

مفهوم نژادی از مغان، بدین صورت قابل تفسیر است که تا پایان عهد هخامنشی، دنیای غیرایرانی مغان را، به عنوان روحانیون مادی می‌شناسد و در عهد اشکانیان و ساسانیان، اقوام باستانی از جمله یونانیان و رومیان و به طور مشخص مورخان کلاسیک، به طور کلی کاهنان و روحانیون اقوام ایرانی زبان را که کیش آنان منشا ایرانی داشت، مغان یا مجوسان می‌نامیدند (دیاکونوف، ۱۳۸۶: ۳۴۶؛ علی‌یف ۱۳۸۸: ۵۱۴). یعنی مفهوم مادی مغان، در گذر زمان به ایرانی تبدیل می‌شود. بنابر آنچه تاکنون گفته شد، انتظار می‌رود که در آیین نمادین مصرف خوراک مخصوص تاجگذاری شاه جدید هخامنشی، ما با خوراکی مواجه باشیم که یا به طور کامل هویت مادی دارد و یا دست‌کم بخشی از آن مرتبط با آیین‌های مغانی و شاید مادی است. در هر صورت چه این مغان را از تبار پارسیان بدانیم و چه مادها، آنچه مسلم است، این که در بررسی این خوراک نمادین، و به تعبیر بهتر این فرهنگ غذایی، دست‌کم چهار عنصر پارسی وجود دارد که باعث می‌شود بتوانیم آن را بخشی از فرهنگ غذایی پارسیان به شمار آوریم؛ نخست مصرف‌کننده خوراک<sup>۳۹</sup>، یعنی وجود شخص شاه هخامنشی که خود بالاترین فرد پارسی است، دوم اجرای مراسم در نخستین پایتخت آیینی هخامنشیان در اقلیم پارس و در جوار آرامگاه کورش - بنیادگذار شاهنشاهی پارسیان - سوم مصرف خوراکی‌هایی کاملاً پارسی که هم از محصولات طبیعی اقلیم پارس است و هم از اقلام خوراکی نامبرده در فهرست خوراک‌های سلطنتی دربار هخامنشی، و چهارم توجه به این نکته مهم، که در عهد هخامنشیان، مغها تنها در سرزمین ماد نمی‌زیستند؛ بلکه طبق برخی شواهد موجود، از جمله گزارشی از استرابو، می‌دانیم که طوایفی از مغان، در نواحی شمالی و سردسیری فارس زندگی می‌کردند.

### ۳-۳-۳-۳- شناسایی دو اصل غذایی مهم؛ میانه‌روی و رعایت اعتدال مزاج

در هر صورت چه این خوراک را مرتبط با آیین‌های مغانی بدانیم و چه ندانیم، چه نوشیدنی مذکور را دوغ فرض نماییم چه شیر شتر و چه نوشابه هومه، آنچه مسلم است، این که در این خوراک، دقیقاً به تعادل مزاج و هماهنگی و تناسب طبایع خوراک‌ها، توجه شده است. انجیر یا غذایی که با آن درست شده بوده، از نظر مزاج، طبعی گرم داشته است و دوغ یا شیر نیز مانند اکثر لبنیات دیگر، دارای طبعی سرد می‌باشد. خوردن شیر (نوشابه هومه) به همراه انجیر، دقیقاً مصداق همان چیزی است که در طب سنتی با عنوان مصلح غذا شناخته می‌شود، تا طبع آن را ملایم و معتدل گردانند. هر دو غذا، هم انجیر و هم شیر از

<sup>۳۸</sup> استرابو با دقت تمام، هم سرزمین مادها و پارسیان، و هم قوم پارسی و مادی را از هم جدا می‌کند. این موضوع بیش از هر جای دیگر، در فصل سوم از کتاب پانزدهم جغرافیای وی مشخص است که در آن به توصیف سرزمین پارس می‌پردازد.

<sup>۳۹</sup> اگر نگوییم تنها مصرف‌کننده این خوراک، لاقلاً مهمترین شخص مصرف‌کننده این خوراک نمادین و شاید مقدس، در روز تاجگذاری.



خوراک‌هایی بود که هم با منطقه جغرافیایی خاستگاه پارس‌ها یعنی ایالت پارس و هم با شیوه معیشت بسیاری از قبایل پارسی یعنی کوچ‌نشینی و نیمه‌کوچ‌نشینی، تطابق داشت. اما نکته‌ی مهم غذایی دیگری نیز در آن نهفته است. شیرترش ضمن این که از نظر طبع غذایی، مصلح انجیر است، خوراکی سبک و هاضم نیز هست و این نکته جالب دیگری است که می‌تواند دلیل بر آگاهی عمیق برخی از پارسیان آن عهد، از طبایع مختلف خوراک‌ها و چگونگی استفاده صحیح از آنها باشد. با توجه به وجود عناصر خوراکی اصیل ایرانی مثل شیر (نوشابه هومه) و انجیر، احتمالاً پلوتارک از منبعی پارسی، برای این گفتار خود استفاده کرده است. در مراسم تاجگذاری، غذایی سبک و در عین حال مقوی، باید به صورت نمادین مصرف می‌شد تا باعث سنگینی معده و خمودی و کسالت شخص شاه نشود و در عین حال انرژی و نشاط لازم را به وی بدهد و این ترکیب غذایی، یکی از بهترین غذاهای سنتی پارس‌ها و شاید مغان بوده است که هم مسایل مذکور به بهترین نحو در آن رعایت شده و هم توجه به اعتدال مزاج، دقیقاً در آن منظور شده است.<sup>۴</sup>

#### ۴- نتیجه‌گیری

این پژوهش، نخستین تحقیق جدی درباره فرهنگ غذایی پارسیان در عهد هخامنشی است؛ اما در عین حال می‌تواند مقدمه‌ای باشد بر انجام پژوهش‌های بیشتر و بهتر در این زمینه. بیشتر پژوهش‌های مربوط به تاریخ هخامنشی، گونه‌های مختلف خوراکی‌ها و نوشیدنی‌هایی را که مصرف آن در بین مردمان زیادی، در گستره وسیع شاهنشاهی بزرگ هخامنشی رواج داشته است، مورد بررسی قرار داده‌اند؛ اما در میان موضوعات متعددی که پژوهشگران تاریخ هخامنشی تاکنون بدان پرداخته‌اند فرهنگ غذایی قوم پارس، هیچ‌گاه چنان که باید مورد توجه نبوده است. بسیاری از این محققان، به پیروی از نویسندگان کلاسیک، تنها به ذکر نمونه‌هایی از سفره‌های باشکوه درباری پرداخته‌اند. اگر چه انجام این پژوهش‌ها در ادوار مختلف زمانی، بسیار ارزشمند بوده و همچنان نیز هست؛ اما منجر به ترسیم یک سیمای مشخص و حتی نسبتاً دقیق، از فرهنگ غذایی پارسیان (چه اشراف و درباریان و چه عامه پارسیان) در این روزگار نشده است؛ این موضوع علل متعدد دارد، از جمله این که، کلی بودن موضوع پژوهش - یعنی بررسی جامع تاریخ شاهنشاهی هخامنشی - در بسیاری موارد، امکان دقت و ریزینی‌های مورد انتظار را از محقق گرفته است. برای رفع این مشکل، در این پژوهش مختصر، کوشیده‌ایم با محدود نمودن دامنه موضوع فرهنگ غذایی، به طوایف و قبایل مختلف قوم پارس در عهد هخامنشیان، تامل بیشتری در این رابطه داشته باشیم. دیگر این که، گاه مطالب و گزارش‌های موجود در منابع کلاسیک، درباره خوردنی‌ها و نوشیدنی‌های مورد استفاده پارسیان، به مثابه حقایقی مسلم انگاشته شده و لذا محقق، از تفسیر و نقد آن مطالب خودداری نموده است. سوم آن که در مواردی برخی مطالب بسیار مهم در منابعی همچون سیروپدیای گزنفون، به علت ارزش نه‌چندان زیاد تاریخ‌نگارانه این آثار، نادیده گرفته شده است. به علت اهمیت و وسعت زیاد موضوع فرهنگ غذایی پارسیان، امکان پرداختن به تمام جوانب آن در یک مقاله میسر نیست؛ لذا در این مقاله تلاش شد تا به یکی از مهم‌ترین نکات مغفول‌مانده در باب فرهنگ غذایی پارسیان پرداخته شود.

برای یافتن پاسخ پرسش نخست آغاز تحقیق، حاصل بررسی‌های نگارندگان در این مقاله، مشخص نمود که شواهد تاریخی، جغرافیایی، زبان‌شناختی و باستان‌شناختی متعددی در منابع کلاسیک، الواح باروی تخت‌جمشید، برخی اسناد بابلی و ... وجود دارد که نشان می‌دهد برخی قبایل و گروه‌های قوم پارسی، به معنای کامل کلمه نه تنها با مفاهیم اخلاط اربعه و اعتدال مزاج آشنا بوده‌اند؛ بلکه در عمل آن را در انتخاب و مصرف خوراک‌هایشان به کار می‌بسته‌اند. برای یافتن پاسخ پرسش

---

<sup>۴</sup> هرودوت می‌گوید: پارس‌ها معمولاً غذای مقوی سنگین کمتر می‌خورند و بیشتر به غذاهای سبک علاقه دارند که همه را یک‌جا بر سر سفره نمی‌آورند. چنان که هرودوت می‌گوید، در این خوراک نمادین هم، شاهد مصرف چند غذای سبک و در عین حال مقوی هستیم. شاید بتوان گفت، این تنها بخشی از خوراک نمادینی بوده که شاه در روز تاجگذاری مصرف می‌کرده و نه تمام آن.

دوم، پس از نقد و بررسی هر روایت از منظرهای گوناگون تاریخی و غیرتاریخی، طبق مدارک و شواهد موجود به این نتیجه رسیدیم که دو اصل غذایی مورد نظر ما دو مولفه مهم غذایی در فرهنگ غذایی تمام قبایل و طوایف پارسی نیست و تنها به بخشی از این قوم بزرگ تعلق دارد.

اما در پاسخ به پرسش سوم آغاز پژوهش، باید گفت که گزارش‌های دال بر رعایت اعتدال مزاج و میانه‌روی در این عهد، هم مربوط به زمانی است که شاهنشاهی هخامنشی دوره فتوحات خود را سپری می‌کند و هم دوران استقرار و تثبیت شاهنشاهی و صلح و ثبات. هم مربوط به زندگی درباری و تشریفاتی شاهان پارسی است، هم مراسم ازدواج و هم اردوگاه‌های تعالیم نظامی جوانان پارسی. هم مربوط به خوراک‌های نمادین و مقدس است و هم خوراک‌های متداول و روزانه و در نهایت این‌که هم مربوط به زمانی است که پایتخت سیاسی هخامنشیان در تخت‌جمشید واقع بوده و هم زمانی که پایتخت به شوش منتقل شده است. بنابراین می‌توان اطمینان داشت که رعایت دو اصل غذایی مذکور در نزد پارسیان تنها محدود به زمان و مکان مشخصی نیست و در ادوار مختلف حیات سیاسی شاهنشاهی هخامنشی تداوم دارد.

طبق شواهد موجود تاریخی، رعایت اعتدال مزاج، به مثابه یک اصل غذایی مهم، که بنابه گزارش‌های برخی از منابع کلاسیک، پارسیان آن را معمولاً رعایت می‌کردند، منتج از عوامل و علل گوناگونی بوده است، از جمله پرهیز از زیاده‌خوری، خوردن غذاهای سبک و قابل هضم به هنگام فعالیت‌های بدنی سخت مثل شکار و تمرین‌های نظامی، استفاده زیاد از میوه‌ها و سبزیجات در کنار مواد غذایی دیگر و همچنین شناخت طبایع خوراک‌های مختلف و بهره‌گیری درست از آنها.

برای فهم دقیق اصطلاحات و واژگان مرتبط با فرهنگ غذایی پارسیان، نه تنها نمی‌توان به ترجمه‌ها اکتفا نمود؛ بلکه باید به اصل متون یونانی رجوع نمود. در بسیاری موارد، ترجمه‌های نادرست یا نه‌چندان دقیق از واژه‌های یونانی، موجب بدفهمی محققان و در نتیجه استنباط‌ها و نتیجه‌گیری‌های ناصواب پژوهشگران خواهد شد. بررسی فرهنگ غذایی قوم پارسی در عهد هخامنشی، موضوعی است پیچیده و دارای ظرافت‌های خاص خود که برای رسیدن به رهیافتی نو در این زمینه، نمی‌توان صرفاً به متون تاریخی تکیه نمود. علومی مثل جغرافیا، باستان‌شناسی، زبان‌شناسی تاریخی، علم تغذیه و پزشکی و طب سنتی ایرانی، همه از علوم کمکی هستند که باید از آنها برای تکمیل پازل مبهم فرهنگ غذایی پارسیان در عهد هخامنشی استفاده نمود. حتی گاهی برخی منابع تاریخی و جغرافیایی دوره اسلامی، می‌توانند مکمل خوبی برای منابع کلاسیک عهد هخامنشی باشند و چنان که در این پژوهش دیدیم، در موارد متعددی می‌توان از آثار جغرافیایی نویسندگان مسلمان، برای شناخت بهتر اقلیم پارسی و تاثیر آن بر فرهنگ غذایی پارسیان استفاده نمود.

بررسی‌های مداوم و مکرر نگارندگان بر روی فرهنگ غذایی پارسیان در عهد هخامنشی، نشان می‌دهد که قبایل مختلف پارسی علیرغم تمام اختلافاتی که در سطوح متفاوت فرهنگی، اجتماعی و سیاسی با یکدیگر داشته‌اند، از مولفه‌های تغذیه‌ای کم‌وبیش مشابهی برخوردار بوده‌اند که بیش از هر چیز دیگر، ریشه در جغرافیای سرزمینی یکسان، عادات و رسوم کهن غذایی مشترک شکل‌یافته در اعصار گذشته و در مواردی شیوه‌های معیشتی (سبک‌های زندگی) مشابه دارد؛ چرا که شاهان هخامنشی نیز، علیرغم مقام بالای سیاسی خود نسبت به قبایل فرودست جامعه، خود از همین قبایل برخاسته بودند و چنان که شواهد مکتوب تاریخی نشان می‌دهد، بسیاری از عادات زندگی قبیلگی را دست‌کم در زمینه فرهنگ غذایی، حفظ کرده بودند.

## منابع

- ازکیا، مصطفی؛ یوسفی، جلال (۱۳۸۳)، «دانش بومی استفاده از بلوط در شهرستان ممسنی»، *مجله انسان‌شناسی*، شماره ۶، صص ۱۳ تا ۳۷.
- بار، کای، آسموسن؛ بویس، مری (۱۳۸۹)، *دیانت زرتشتی*، ترجمه فریدون وهمن، تهران: نشر ثالث.
- *پندهشن* (۱۳۸۶)، ترجمه و تصحیح مهرداد بهار، تهران: انتشارات توس.

- جیهانی، ابوالقاسم بن احمد (۱۳۶۸)، *اشکال العالم*، ترجمه علی بن عبدالسلام کاتب، با مقدمه و تعلیقات فیروز منصوری، مشهد: شرکت به نشر.
- داندامایف، محمد (۱۳۶۶)، *تاریخ سیاسی و اقتصادی هخامنشیان*، ترجمه میرکمال نبی پور، تهران: نشر گستره.
- دیاکونوف، ایگور میخائیلوویچ (۱۳۸۶)، *تاریخ ماد*، ترجمه کریم کشاورز، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- زرشناس، زهره (۱۳۸۷)، «دارو و درمان در سنت اوستایی»؛ مندرج در *ایران نامه*، به کوشش حمید یزدان پرست، جلد چهارم، تهران: انتشارات اطلاعات، صص: ۱۲۱ تا ۱۲۸.
- زنهاری، محمدسعید؛ غضنفری، کلثوم (۱۳۹۴)، «تاملی پیرامون خوراک‌ها، گیاهان و فرهنگ غذایی عهد هخامنشی»، مندرج در؛ *مجموعه مقالات اولین کنگره بین‌المللی تاریخ پژوهی*، به کوشش مهدی کریم‌شاهی بیدگلی، تهران: نشر هم‌میهن. صص ۱۲۰ تا ۱۴۰.
- سامی، علی (۱۳۸۹)، *تمدن هخامنشی*، جلد اول، تهران: انتشارات سمت. در متن ۱۳۸۹ آمده
- علی‌یف، اقرار حبیب اوغلو (۱۳۸۸)، *پادشاهی ماد*، ترجمه کامبیز میربهاء، تهران: انتشارات ققنوس.
- کخ، هایدماری (۱۳۸۵)، *از زبان داریوش*، ترجمه پرویز رجبی، تهران: نشر کارنگ.
- کورت، امیلی (۱۳۸۹)، *هخامنشیان*، ترجمه مرتضی ثاقب‌فر، تهران: انتشارات ققنوس
- گیرشمن، رومن (۱۳۸۶)، *ایران از آغاز اسلام*، ترجمه محمد معین، تهران: موسسه انتشارات نگاه. در متن ۱۳۸۶ آمده
- مجتبیایی، فتح‌الله (۱۳۵۲)، *شهر زیبای افلاطون و شاهی آرمانی در ایران باستان*، تهران: انتشارات انجمن فرهنگ ایران باستان.
- مزداپور، کتیون (۱۳۹۲)، «خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها در ایران باستان»، مندرج در *تاریخ جامع ایران*، جلد سوم، تهران: مرکز دایره المعارف بزرگ اسلامی. در متن ۱۳۹۲ آمده
- مقدسی، ابو عبدالله محمد بن احمد (۱۳۸۵)، *احسن‌التقسیم فی معرفه‌الاقالیم*، ترجمه علینقی منزوی، جلد ۱-۲، تهران: انتشارات کومش.
- هینتس، والتر (۱۳۸۶)، *داریوش و ایرانیان؛ تاریخ فرهنگ و تمدن هخامنشیان*، ترجمه پرویز رجبی، تهران: نشر ماهی.
- Amigues, S., (2003), "pour la table du grand roi", *Journal des savants*, pp. 3-59.
- Briant, Pierre, (2002), *From Cyrus to Alexander; a History of the Persian Empire*, Tr to English: Peter. T. Daniels. Eisenbrauns Publisher.
- FAO, (2017), Available at: <http://www.fao.org/agriculture/dairy-gateway/milk-production/dairy-animals/camels>, (accessed 14 June 2017).
- Fowler, Murray E., (2010), *Medicine and surgery of camelids*, in collaboration with P. Walter Bravo, – 3rd ed. Blackwell Publishing.
- Herodotus, (2003), *The Histories*, Translated to English by Aubrey De Sélincourt, Revised with an introduction and notes by John Marincola, England, Penguin Classics.
- Kuhrt, Amelie, (2007), *The Persian Empire: A Corpus of Sources from the Achaemenid Period*. New York :Routledge.
- Reiss, Marcia, (2015), *Apple*, London: reaktion books Ltd.
- Sauer, Jonathan D., (1993), *Historical Geography of Crop Plants: A Select Roster*, CRC Press.
- Stolper, Matthew.W., (1985), *Entrepreneurs and Empire*; TheMuraŠû Archive, the Murašû Firm, and Persian Rule in Babylonia, Leiden: Nino publisher.
- \_\_\_\_\_ (1988), "The Kasr Archive", *American Journal of Archeology*, Vol.92, No.4, pp.587-588
- Strabo, (1966), *The Geography of Strabo, Volume VII: books 15-16*, H. L. Jones (ed.), Cambridge, Mass: Loeb Classical Library, Harvard University Press.
- Xenophon, (1876), *Cyropaedia or Institution of Cyrus and The Hellenics or Grecian History*, English Translation by: J.S.Watson & Henry Dale. London.
- \_\_\_\_\_, (1897), *Cyropaedia of Xenophon: Abridged for Schools*. (Greek Text), by: C.W. Gleason(Roxbury Latin School), NewYork, Cincinnati, Chicago: American Book Company.
- \_\_\_\_\_, (1960), *Cyropaedia*, English Translation by: Walter Miller, Vol. 1-2, Cambridge and Massachuse'ts, Loeb Classical Library. Harvard University Press.
- \_\_\_\_\_, (1961), *The Geography of Strabo, Volume V: books 10-12*, H. L. Jones (ed.), Cambridge, Mass: Harvard University Press.
- \_\_\_\_\_, (1966), *The Geography of Strabo, Volume VII: books 15-16*, H. L. Jones (ed.), Cambridge, Mass: Loeb Classical Library, Harvard University Press
- \_\_\_\_\_, (1967), *The Geography of Strabo, Volume VIII: book 17*, H. L. Jones (ed.), Cambridge, Mass: Harvard University Press.

- \_\_\_\_\_, (1980), *Anabasis. Books I-VII*, English Translation by: Carleton L. Brownson, London & New York: Loeb Classical Library, Harvard University Press.
- \_\_\_\_\_, (2008), *Cyropaedia: The Education of Cyrus*, Dodo Press. English Translation by: F.M Stawell & Henry. G. Dakyns.
- \_\_\_\_\_, *Cyropaedia*, English Translation by: Walter Miller. Vol 2. Books V-VIII. London & New York: Loeb Classical Library. Harvard University Press.