

(خوراک در دوران هخامنشیان)



چکیده

هخامنشیان نام سرسلسله دودمان خود ، هخامنش را به عنوان نام سلسله انتخاب نمودند. سلسله هخامنشی از سال ۵۵۰ پیش از میلاد تا ۳۳۰ قبل از میلاد ادامه یافت ، اینان توانستند یونان و بابل را زیر سلطه خود در آوردند و با پذیرا شدن فرهنگها و آداب و رسوم و شیوه‌های زندگی سرزمین‌های تحت حاکمیت خود به یک کل واحد تبدیل گردند.

از میان تمامی شیوه‌ها و روش‌های زندگی اقوام تحت حاکمیت ، می‌توان به ضرورت‌های درونی هر جامعه انسانی اشاره نمود. یکی از آن ضرورت‌ها نیاز غذایی انسانها بوده‌است، این رویکرد زیستی از ابتدای زندگی اجتماعی بشر حائز اهمیت و دارای جایگاه ویژه‌ای بوده است، در این دوران تاریخی خوراک نیز دارای جایگاه خاص و پر اهمیت گردیده که علاوه بر کاربری مواد خام اولیه و شیوه‌های طبخ، ذکر این نکته ضروریست که به نوعی بیانگر مرتبه اجتماعی افراد جامعه نیز بوده‌است. منابع اولیه دستیابی به لیست مواد غذایی مصرفی در این دوران شامل صفحاتی از اوستا، مقداری از تابلتهای ایلامی از تخت جمشید، و متن‌هایی که به وسیله نویسندگان یونانی نوشته شده‌اند، می‌باشد. حال در این جستاری که پیش روست در نگاه کلی به مقوله خوراک در دوران هخامنشیان پرداخته شده‌است.

کلید واژه گان

خوراک هخامنشیان، منابع غذایی تخت جمشید، اوستا، نوشته‌های یونانی، خوراک جشنها، مرتبه اجتماعی
براساس خوراک

مقدمه

خوراک و نحوه دستیابی به آن و طبخ غذا یکی از رفتارهای زیستی انسانها می باشد زیرا که از ابتدا حضور انسانها به عنوان موجودی که قدرت تعقل و تصمیم گیری در شئون زندگی اجتماعی خود را داراست، به منظور حفظ بقای خود تلاش‌های بسیاری نموده است و اینکه پاسخ گویی به رفع این نیاز اساسی ، انسان را بر آن داشت که به روشهای مختلف به حصول این امر بپردازد. نتیجتاً ابتدا به امر کشت و برداشت گیاهان من جمله گندم ، جو، و حبوبات پرداخته زیرا که روش طبخ آنان آسان تر بوده و سپس از طریق شکار به دستیابی مواد غذایی مورد نیاز خود می پرداخته است و در ادامه با تشکیل زندگی روستا نشینی و همچنین در روند پیشرفت آن زندگی شهرنشینی رونق می یابد و مشخصاً با تشکیل امپراتوری هخامنشی در ایران موفق به ایجاد و دستیابی به اصول پیشرفته تر در خصوص مواد غذایی و خوراک و همچنین روشهای طبخ آن دست می یابند ، لذا در این چند سطر که پیش روست به بررسی و مطالعه مواد غذایی و شیوه‌های مصرفی در دوران هخامنشیان پرداخته شده است تا از این طریق بتوان به رویکرد کلی در این زمینه دست یافت.

خوراک در دوران هخامنشیان

عملکرد وسیع در رابطه با خوراک در این دوران و دوران‌های پیش تر، فقط شامل طبخ آن نمی شود بلکه ترکیبی از تجهیزات و روش‌های آماده سازی مواد اصلی، تکنیک‌ها و نحوه آماده سازی غذا در فصول مختلف سال نیز می شده است.

منابع قابل دسترس ، به هر حال، فقط اشاراتی خیلی جزئی به این موارد می کنند و آن شامل صفحاتی از اوستا، بخش‌هایی در تابلتهای ایلامی از تخت جمشید، و متن‌هایی که به وسیله نویسندگان یونانی مکتوب شده‌اند.

بخش اول: اوستا

در اوستا بخش‌هایی شامل منابع غذا و نحوه آماده سازی آن می‌باشد، شیر (paiiah-gauu) از گاو، گوسفند، بز، مادیان که می‌توانسته به صورت جوشیده‌باشد یا بصورت خامه مورد استفاده قرار می‌گیرد، واژه (haoma) (هوم بیانگر یک نوشیدنی می‌باشد که با شیر استفاده می‌شده است. (Hoffmann, ۱۹۶۷)، کره (yaoyna) و پنیر (fsuta) نیز مورد توجه و استفاده بوده‌اند.

گوشت خصوصا گوشت گاو (gauu) که با عنوان کلمه (xasta) نشان داده می‌شود، ریشه اصلی لغت مشخص نمی‌باشد، اما بر طبق ترجمه های متون پهلوی، معنی پخته یا خام را ایفا می‌نماید، چنانکه قهرمان افسانه‌ایی (گرشاسب)، گوشت را در کتری فلزی پخته است. که این امر بیانگر اهمیت مصرف گوشت در میان مردمان آن دوران می‌باشد. غلات (yauua) به صورت خشک یا پخته، به منظور آماده سازی نان مورد استفاده قرار می‌گرفتند. بیشترین غلات اولیه مورد استفاده گندم می‌باشد.

روش‌های آماده سازی غلات، شناخته شده نیست، به هر حال، در یک صفحه اوستا، غلات (yauua) مورد استفاده برای انسان‌ها بوده است، نوشیدنی انگور مورد استفاده غلیظ یا بدون آب بوده (anapa)، گوشت، غلات، یا نان با یکدیگر مورد استفاده قرار می‌گرفتند. به نظر می‌رسد که خوراک‌های گیاهی و حیوانی در رژیم غذایی نقش اصلی و اساسی داشته‌اند، البته توضیح چندانی در رابطه با نحوه طبخ غذاها داده نشده‌است، اما واژه (pek) در اوستا اشاره به (طبخ) غذاهای قابل خوردن به وسیله آتش اشاره می‌کند. هرچند افرادی که در اوستا معرفی می‌شوند، قبایلی رمه دار و کشاورزانی هستند که در رژیم غذایی آنان همه مواد اولیه گیاهی و حیوانی مورد استفاده قرار می‌گیرند. (w.Geiger, ۲۲۹)

بخش دوم : تابلتهای گل نوشته‌های ایلامی

گل نوشته‌های ایلامی (Hallock, ۱۹۶۹) در پرسه پولیس، شامل ثبت نام افراد یا گروه‌های روزانه، ماهانه و دیگر فاصله‌های زمانی می‌باشند، که جیره غذایی در یافت می‌کردند و مشخصات ثبت شده افراد شامل شغل، سن و جنس می‌باشند. غلات خصوصا خام که در متون با خط میخی (yava) و در متون سومری (SEGAI SE.BAR) نامیده شده‌اند اما معادلش در متون ایلامی آشکار نگردیده است، البته جو بیشتر پخته و یا به منظور تخمیر آن مورد استفاده قرار می‌گرفته‌اند، دیگر غلات، که در گل نوشته های ایلامی به آن اشاره می‌گردد شامل گندم می‌باشد، به ایلامی واژه تار-مو (Tar-mu) اشاره می‌گردد. آرد غلات اغلب بیشتر از غلات مورد

استفاده قرار می‌گرفته اند، و در واقع به منظور تهیه نان بوده است. در میان حیوانات گوسفند و بز که به منظور استفاده از گوشت و شیر آن نگهداری می‌شدند بیشتر مورد توجه قرار می‌گرفتند، به چندین گونه ماکیان (پرنده) نیز به عنوان خوراک اشاره گردیده‌است، انواع مختلفی از نوشیدنی‌ها (Gestin) و شربت جو (KAS) که دارای ارزش غذایی یکسان بوده اند مطرح می‌گردند.

در رابطه با میوه‌ها در متون ایلامی کلمات زیادی را به کار برده‌اند که شامل این کلمات اختصاصی نظیر (mi-ik-tam)، (mygdyyn)، (miva) می‌باشند و مغزها و دانه‌ها که حداقل تعدادی از آنان احتمالاً به صورت خشک مصرف می‌شدند. گلابی، سیب به صورت نوشتاری (ha-su-ur) نامیده می‌شدند، انجیر (pi-ut)، خرما (MA)، توت‌ها (du-ud da)، پسته و کنجد (se.Gis-G) و مانند اینها با این کلمات نامگذاری می‌شدند. علاوه بر اینها، نام بسیاری از مواد اولیه که نامشان مجهول است به منظور پخت غذاهای احتمالاً معمولی یا خوش آب و رنگ کاربرد داشته است. البته باید به این نکته توجه کرد که تفسیر بیشتر این واژه‌ها، قطعی نبوده و اغلب براساس توجه به ریشه‌یابی لغت می‌باشند. در این متون هیچ‌گونه توضیح و تعریفی در رابطه با نحوه طبخ و پخت غذاها داده نشده‌است.

بخش سوم : متون یونانی

جزئیات بسیاری از روش آشپزی پارسی‌های باستانی در چندین مورد از دست نوشته‌های نویسندگان یونانی یافت شده‌اند، گزارش‌های یونانی اساساً شامل ضیافت‌های سلطنتی، جشن‌های تولد، و خوراک‌های لذیذی است که مشخصاً برای پادشاه تهیه می‌شده‌اند. ضیافت‌های مجلی که به منظور پذیرایی از پادشاه تدارک دیده می‌شدند بسیار افسانه‌ای بوده‌اند، معمولاً ۱۵۰۰۰ هزار مرد، به منظور پذیرایی کردن در تخت جمشید در نظر گرفته می‌شدند که از این میان ۴۰۰ نفر آموزش دیده و خبره در راس امور پذیرایی بودند. (Ketziar- Dinon apad)

پادشاه در این گروه‌ها شرکت نمی‌کرد، اما در این میهمانی‌ها و گرد همایی‌های مجلل، اقوام نزدیک او نظیر مادر و همسر حضور بهم می‌رساندند، و از زمان اردشیر دوم (۴۰۵-۳۵۹) قبل از میلاد برادر جوانترش نیز حضور داشتند. تفسیرها و توضیحات ارائه شده در رابطه با ضیافت‌های سلطنتی، که توسط هراکلیدس (Heracleides) باز نمایی شده، اشاره می‌کند به صرفه جویی در خوراک که مشخصاً توسط پارسیان رعایت می‌گردیده‌است، ظاهراً انواع متنوعی از غذاها سرو می‌گردیده است: تعداد قابل ملاحظه‌ای از حیواناتی نظیر

اسب‌ها، شترها، گوزن‌ها، ماکیان، غزال‌ها، و انواع حیوانات کوچکتر، و پرندگان را نیز شامل می‌گردیده، که در میان آن می‌توان به شتر مرغ عربی، غاز، و خروس اشاره نمود.

سهم بندی هر مقدار غذا با توجه به تعداد میهمانان مشخص می‌شده است، اما این امکان نیز وجود داشته که آنها می‌توانستند با خودشان هر آنچه که بر روی میز باقی مانده بود را ببرند، و بیشترین سهم از گوشت‌ها و دیگر غذاها به گارد سلطنتی و مقدار باقی مانده به دیگر گروه‌های نظامی که توسط پادشاه مشخص می‌گردید، اختصاص داده می‌شد.

یکی از مفسرین یونانی میهمانی تراژان (Thracian) که توسط پادشاهی اودرسیان odrysian بین قرون ۵ تا اوایل ۳ ق.م اداره می‌شده و تحت حاکمیت پادشاهی هخامنشیان بحساب می‌آمدند و در حال حاضر شامل کشورهای بلغارستان، جنوب شرقی رومانی، یونان شمالی و قسمت غربی ترکیه بوده‌است، فیلسوف و ستاره شناس آتنی به نام آریستوفن آکارننس Aristophanes Acharnens می‌باشد که به عنوان مامور از دربار هخامنشی باز می‌گردد، و گویای این امر است که در یک وعده غذایی، یک گاو نر سرو شده که کاملاً در اجاق پخته شده و پرنده‌ای به بزرگی قهرمان یونانی cleonymus کلیونیماس (پادشاه اسپارتا) که احتمالاً شتر مرغ بوده است. البته جای تاسف است زیرا منوی غذایی که کتزیاس (ctesias) مورخ یونانی در کتاب خود تحت عنوان "باج و خراج پرداخت شده سرتاسر آسیا (Tributes paid throughout Asia) نام می‌برده، باقی نمانده‌است. (Jacoby, fragmente IIIc, ۵۱۲-۱۵ no ۵۳)

آتنی‌ها صریحاً اشاره می‌کنند که شناختی به فلفل و سرکه نداشتند، پولیانوس polyaenus مورخ یونانی در رابطه با لیست اجناس و اقلام مورد نیاز برای صبحانه رسمی، ناهار، شام به منابعی که کتزیاس از دربار هخامنشی ارائه می‌دهد، تکیه می‌نماید.

بر طبق نوشته‌های پولیانوس (polyaenus)، الکساندر، در کاخ سلطنتی پارسیان یک لیستی را مشاهده می‌کند، که بر یک لوح برنزی بر روی یک ستون نصب گردیده، جائیکه دیگر قوانین به فرمان کوروش، نصب می‌گردیده است که اندکی خلاصه می‌شدند.

محتوی لوح نصب شده در تخت جمشید در بردارنده خطوط خوانده شده زیر می‌باشد: آرد گندم ۳۰۰ ارتبه (artabe)، بلغور ۳۰۰ ارتبه (artabe)، نان گندم ۱۰۰۰ ارتبه (artabe)، نوشابه‌ای مرکب از شیر و جو ۱۰ ارتبه (artabe)، هل شکاف دار مرغوب (ptisane) ۱۰ ارتبه، لازم به ذکر است که واحد اندازه گیری تحت عنوان (ارتبه artabe)، شکل یونانی یکی از واحدهای حجم در زمان هخامنشیان است، این واژه در آرامی اردب، در ایلامی

ایر- تی- به، در اکدی اردبو، در ارمنی اردو، و در مصری (قبطی) و عربی اردب است. هینتس گنجایش این واحد را در ایران باستان برابر با ۱/۲۹ لیتر تعیین کرد.

در سده‌های ۱۸ و ۱۹ میلادی، هر اردب ۷ کیلو غله بوده‌است، در حال حاضر، یک اردب در مصر برابر با ۱۹۸ لیتر، یعنی ۱۵۰ کیلو گندم، ۱۲۰ کیلو جو، ۱۴۰ کیلو ذرت، ۱۵۵ کیلو باقلا و ۱۵۷ کیلو عدس است. (دایره المعارف اسلامی)

در ادامه با محتویات لوح نصب شده در تخت جمشید موارد زیر ذکر گردیده‌است: کشمش سیاه ۳ تالان، میوه گیاه silphium سیلفیوم (یک نوع گیاه باستانی همراه با گل زرد رنگ که در یونان می‌روید)، کنسرو انار ترش ۱ (ارتبه)، شلغم آب پزboiled Turnip، هندوانه کوهی آماده شده در نمک capers in brime، نمک ۱۰ ارتبه، سس شیرین و ترش، شوید خشک شده، شاه دانه کرفس، روغن کنگر (آکانتوس) acanthus oil، روغن بادام شیرین oil from sweet almond، بادام شیرین خشک شده dried almond sweet که تمامی موارد مذکور به دستور پادشاه به منظور مصرف روزانه ناهار و شام تنظیم می‌گردیده و مقدار مصرفی سربازان در این موارد بسیار زیاد بوده‌است، البته ذکر این نکته ضروری است که در شرق نزدیک جهت برگزاری جشن‌ها و میهمانی‌های رسمی اختصاص مواد اولیه غذایی در مقیاس وسیع کاملاً طبیعی و ضروری بوده‌است اما ذکر تعداد نفرات دقیقاً مشخص نمی‌باشد (Lewis, ۱۹۸۷, p.۱۹-۸۷) و زمان برگزاری میهمانی‌های مجال به اینصورت کاملاً مرتبط با حضور پادشاه در آن مکان و مرتبط با جشن و مراسم آیینی بوده‌اند. (Calmeyer, ۱۹۸۰, p.۵۸)

در ادامه مطالبی که در متون یونانی در خصوص برگزاری میهمانی‌های این دوره عنوان شده شباهتی با میهمانی‌های مربوط به دوره آشور نصیر پال دوم Assurnasir pal در کاخ در شهر نیمرود Nimrud دیده می‌شود که مرجع آن لیست غذایی به خط میخی می‌باشد و در ارتباط با رژیم غذایی تقریباً ۷۰۰۰۰ هزار نفر، لیست مواد غذایی اختصاص یافته بود، و به نظر می‌رسد که به احتمال قوی، مقدونیان شبیه چنین سندی را نیز در کاخ پادشاه پارسی (تخت جمشید) نیز یافته‌اند.

بر طبق نوشته‌های هردوت هنگام جشن تولد، مقدار غذاهای آماده شده بسیار فراوان بوده، افراد ثروتمند گاو، اسب یا شتر سرو می‌نمودند که همه در اجاق پخته می‌شدند، و افرادی که استطاعت مالی چندانی نداشتند به هر حال حیوانات کوچکتر را استفاده می‌کردند، و غذاهایی که از غلات پخته می‌شدند کم تر بوده و بیشتر به عنوان دسر استفاده می‌شدند.

در روزهای جشن در تخت جمشید به دستور داریوش اول، نان خاصی پخته می‌شده که گندم آن از آشور Assur با آب رودخانه فرات پخته می‌شده و نوشیدنی انگور از سوریه و آتن فرستاده می‌شده است. استرابو اشاره می‌کند که آب آشامیدنی مورد استفاده توسط پادشاه از رودخانه ایی به نام (Eulaeus) نزدیک شهر شوش واقع بوده و به نام کرخه امروزی می‌باشد که سبک‌ترین آب نوشیدنی به حساب می‌آمده آب رودخانه مذکور جوشیده می‌شده است و هنگام سفر، آنها را در ظرف‌های نقره‌ای قابل حمل ریخته، و در واگنهایی حمل می‌کرده‌اند. Jacoby, fragment IIIc, p. ۵۰۹.

از دیگر خوراکی‌های مورد اهمیت در میان مردم این دوره می‌توان به نان و شیرینی اشاره نمود که جو، آرد گندم را با میوه و شیر به صورت حریره مخلوط می‌نمودند و شیرینی با کیفیت عالی می‌پختند و در بین کارکنان سلطنتی عده‌ای نانوا و شیرینی‌پز نیز بوده‌اند که همواره در حین سفرها، که از تخت جمشید به شوش یا بالعکس صورت می‌پذیرفته، پیشاپیش عده‌ای از این قنادان را روان می‌کردند، تا هنگام ورود پادشاه به محل جدید نان و شیرینی تازه آماده باشد. کاشت و تولید میوه مخصوصا در حوزه دیوانی در جنوب غربی تخت جمشید بسیار زیاد و متنوع بوده است که به نام‌های توت، آلو، سیب و گلابی برمی‌خوریم، بیشتر میوه‌ها به صورت پرورشی و یا وحشی وجود داشت.

پرورش زنبور عسل بسیار متداول بوده و انجیر و خرما برای مردم اهمیت خاصی داشته و غذای اصلی مردمان به حساب می‌آمده، گردو و پسته نیز حائز اهمیت بوده، و رومی‌ها به پسته "گردو یا فندق ایرانی" می‌گفتند که بیرون از مرزهای ایران در سرزمین‌هایی راه یافته بود

لبنیات هم از تولیدات خانگی بوده‌است، و در لوح‌ها از شیر و پنیر به عنوان غذای اصلی مردمان این دوران عنوان می‌شود، در کنار همه موارد ذکر شده میوه و سبزیجات نیز به عنوان غذای مصرفی در این دوران مطرح بوده‌است (کخ ۱۳۷۹، ص ۳۲۱-۳۲۰).

در نگاهی که به سیستم غذایی دوران هخامنشی پرداخته شد، به گوشه‌ایی از دستاوردهای مطالعاتی وسیعی که در این زمینه انجام شده است می‌توان دست یافت که در واقع رژیم غذایی و سبک تغذیه طبقه حاکمه و مردمان در آن روزگاران را آشکار می‌کند تا بتوان از این طریق تصویر واضح از شیوه زندگی مردمان گذشته را مطالعه نمود.

- ۱) هرودت ، " تاریخ هرودت "، ترجمه وحید مازندرانی، تهران :علمی و فرهنگی، ۱۳۸۷
- ۲) دائره المعارف بزرگ اسلامی، مرکز پژوهش‌های ایرانی و اسلامی
- ۳) ماری کنخ، هاید " از زبان داریوش...."، ترجمه دکتر پرویز رجبی، تهران ۱۳۷۹
- ۴) مقدسی، محمد، " احسن التقاسیم "، به کوشش دخویه، لیدن ۱۹۰۶ م

References:

- ۱) p.calmeyer, "Textual sources for the Interpretation of Achaemenian Palace Decorations , "Iran ۱۸, ۱۹۸۰, ۵۵-۶۳
- ۲) w.Geiger, ostiranische kultur im Altertum , Erlangen, ۱۸۸۲; Germany pp.۲۲۸-۲۹
- ۳) A.c.Gunter, "The Art of Eating and Drinking in Ancient Iran," Asian Art, ۱۹۹۸, pp. ۷- ۵۴
- ۴) R.T. Hallock, "perspolis fortifications Tablets, The University of Chicago oriental institute Publication ۹۲, ۱۹۶۹
- ۵) Idem, "The Evidence of the persepolis Tablets," camb,Hist. Iran II, ۱۹۸۵, pp. ۵۸۸- ۶۰۹
- ۶) w.Hinz, " Neve were im Altpersischen, wiesbaden, ۱۹۷۳, pp. ۸۰- ۸۹.
- ۷) K.Hoffmann, "Awestisch haoma yo gauua, "Mss ۲۱, ۱۹۶۷. pp. ۱۱-۲۰.
- ۸) D.M.lewis, "The King's Dinner, in Achaemenid History II. The Greek sources, proceedings of the Groningen ۱۹۸۴ Achaemenid History Work shop, leiden ۱۹۸۷, pp. ۱۹- ۸۷
- ۹) Arrian, Anabasis of Alexander, vol II: ۵-۷, Iranica, Cambridge, MA: Harvard University press
- ۱۰) Jacoby, f. (۱۹۲۳-۵۸), Die fragment der griechischen Historiker, Berlin: Buchanandlung,leiden:E.lj
- ۱۱) Lewis, D.(۱۹۸۷), The Kings Dinner:in Achaemenid History II. Edited by H.sancisi weerdenburgA, Kurt, ۱۹- ۸۷
- ۱۲) Eilers, w."Iran and Mesopotamia" , the Cambridge History of Iran, vol.III(۱),Ed E yarshater, Cambridge ۱۹۸۳
- ۱۳) M.J, "l Etalon des mesures Assyriennes",JA, ۱۸۷۴ vol. ۱۷