تبرستان
www.tabarestan.info



بسم الله الرحمن الرحیم

تبرستان
www.tabarestan.info

تبرستان
www.tabarestan.info

زعفران

تبرستان
www.tabarestan.info

از دیرباز تا امروز

دایرة المعارف تولید، تجارت و مصرف

محمد حسن ابریشمی

شهرک فناوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شمال شرق ایران

مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران

مؤسسه انتشارات امیرکبیر

تهران، ۱۳۸۳

ابریشمی، محمد حسن
زعفران از دیرباز تا امروز، دایرةالمعارف تولید، تجارت و مصرف / محمدحسن ابریشمی. ـ تهران: امیرکبیر، ۱۳۸۳.
بیست و پنج، ۸۳۲ ص، [۲۴] ص. (تصویر).
ISBN 964-00-0927-X
فهرستنویسی بر اساس اطلاعات فیپا.
چاپ اول: ۱۳۸۳.
۱. زعفران ـ ایران ـ صنعت و تجارت. ۲. زعفران ـ ایران ـ کشت و اصلاح. ۳. زعفران ـ مصارف درمانی. ۴. زعفران. الف. عنوان.
۱۲ الف ۷ ز / HD ۹۱۶۶
۳۳۸/۷۶۱۵۸۴۳۸
کتابخانه ملی ایران
م۸۲-۳۷۰۴۱

تبرستان
www.tabarestan.info

زعفران از دیرباز تا امروز

دایرةالمعارف تولید، تجارت و مصرف

تألیف : محمدحسن ابریشمی

چاپ اول : ۱۳۸۳

چاپ و صحافی : چاپخانه سپهر، تهران

تیراژ : ۲۰۰۰ نسخه

حق چاپ محفوظ است.

شابک X-۰۹۲۷-۰۰-۹۶۴ ISBN 964-00-0927-X

مؤسسهٔ انتشارات امیرکبیر، تهران، میدان استقلال .

WWW.AMIR-KABIR.COM

تقدیم کتاب

با یادی از استاد گرانقدر شادروان دکتر عبدالحسین زرین‌کوب، و ارج نهادن به خدمات ارزندهٔ همسر فرهیختهٔ ایشان، سرکار علیه خانم دکتر قمر آریان؛ این کتاب را به همه فرهیختگان و دست‌اندرکاران درست‌کردارِ تولید و تجارتِ محصولات و فرآورده‌های ایرانی تقدیم می‌دارم.

خدای جهان را فراوان سپاس — که گوهر سپردم به گوهرشناس
بداند، چو از جان در او بنگرد — که جان کنده‌ام، تا که جان پرورد

محمدحسن ابریشمی، نوروز ۱۳۸۳

www.tabarestan.info تبرستان

تبرستان
www.tabarestan.info

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
یادداشت (ایرج‌افشار)	بیست و سه
زعفران (مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران)	بیست و شش
پیشگفتار (مؤلف)	بیست و هفت

تبرستان
www.tabarestan.info

گفتار اول. شناخت زعفران، نام و نشان‌ها

نام‌ها	۱
منشأ زعفران	۱
گیاه‌شناسی زعفران	۱
گونه‌های زعفران (.Crocus L)	۳
گونه‌های دیگر زعفران	۵
معرفی زعفران در منابع ایرانی	۶
واژگان	۶
منشاء واژهٔ کَرکَم، کَرکُم، کُرکُم	۷
واژهٔ کُرکَم در شعر فارسی	۱۴
روستای کَرکَم	۱۶
ریشهٔ واژهٔ زعفران	۱۶
دیگر نامهای زعفران در منابع عربی و فارسی	۱۸
نام زعفران در زبانها و گویش‌های اقوام و ملل	۳۵
دیگر واژگان و اصطلاحات	۳۶
نشان‌ها و نام‌ها	۵۷
الف: جایها	۵۷
۱. دیرزعفران	۵۸
۲. رباط زعفرانی	۵۸
۳. زعفران	۵۸
۴. زعفرانبولی	۵۹
۵. زعفران‌جای	۵۹
۶. زعفران کلا	۵۹

عنوان	صفحه
۷. زعفرانی	۵۹
۸. زعفرانیه	۶۱
۹- کاریز زعفرانی یا زعفرانلو در تبریز	۶۶
۱۰- زِفرون، زعفرانه	۶۷
۱۱- شهر سافرون / سفرن والدن (Saffron Walden)	۶۸
ب. کسان	۶۹
۱- زعفران، به عنوان نام مرد	۶۹
زعفران یا کرکوس	۷۰
ابوزعفران / زعفران	۷۰
میرک زعفران	۷۱
آخوند ملازعفران	۷۱
ملازعفران تَرَکی	۷۲
زعفران خان	۷۲
۲- زعفران، به عنوان نام زن	۷۲
زعفران با ضعف ران	۷۴
زعفران جادو	۷۴
زعفران‌باجی	۷۴
زعفران بانو	۷۴
زعفران شال‌باف	۷۵
زعفران مادر هلال	۷۵
مادموازل زعفران / زعفران خانم	۷۵
ج: طوایف و خانواده‌ها	۷۶
زعفرانی	۷۶
زعفرانی رازی	۷۶
زعفرانی همدان	۷۹
زعفرانی مازندران	۸۰
زعفرانی بغداد	۸۰
زعفرانی بصره	۸۱
زعفرانی واسطی	۸۱
زعفرانی قمی	۸۲
زعفرانی رازی / همدانی؟	۸۲
زعفرانی بخارایی / نیشابور	۸۲

تبرستان
www.tabarestan.info

عنوان	صفحه
زعفرانی دومی [دوما]	۸۳
زعفرانی اصفهانی	۸۳
زعفرانلو	۸۴
زعفری	۸۶
زَعفر جِنّی	۸۶
مآخذ و یادداشت‌های گفتار اول	۸۸

گفتار دوم. جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز

مقدمه، انتقال و انقراض زعفران‌کاری	۱۱۹
مناطق زعفران خیز گذشته و کنونی ایران	۱۲۲
۱. ایالت جبال	۱۲۲
۲. همدان	۱۲۳
۳. رود راور / روذاور / روداور	۱۲۵
۴. نهاوند	۱۲۷
۵. بروجرد	۱۲۸
۶. کرمانشاهان	۱۲۹
۷. قم	۱۳۰
۸. ری	۱۳۶
۹. اصفهان	۱۳۷
۱۰. ایالت پارس	۱۴۰
۱۱. کوه‌کیلویه و لرستان	۱۴۱
۱۲. تبریز و سلطانیه	۱۴۲
۱۳. ایالت مازندران و سواحل دریای خزر	۱۴۳
۱۴. دربند / باب‌الابواب / دربند شروان	۱۴۶
۱۵. قزلر / قبله؟	۱۴۷
۱۶. باکو / باکوه / باکوی / باکویه / بادکوبه	۱۴۷
۱۷. شروان / شیروان	۱۴۸
۱۸. بردعه و گنجه	۱۴۹
۱۹. ماوراءالنهر و خراسان	۱۴۹
۲۰. چغانیان / صغانیان	۱۵۰
۲۱. ویشگرد / واشجرد	۱۵۱
۲۲. شومان	۱۵۱

تبرستان www.tabarestan.info

عنوان	صفحه
۲۳. قوادیان / قبادیان	۱۵۱
۲۴. خراسان قدیم	۱۵۲
۲۵. بَوَن / بَبَن / بَبَنه	۱۵۳
۲۶. بادغیس	۱۵۴
۲۷. قهستان	۱۵۵
۲۸. بیرجند	۱۵۶
نقاط زعفران خیز بیرجند در سال ۱۳۲۹	۱۵۹
۲۹. قائن / قاین / قاینات	۱۶۱
نقاط زعفران‌خیز قاین در سال ۱۳۲۹	۱۶۶
۳۰. زوزن	۱۶۸
۳۱. گناباد	۱۶۹
نقاط زعفران‌خیز گناباد در سال ۱۳۲۹	۱۶۹
۳۲. تون / فردوس	۱۷۰
نقاط زعفران‌خیز فردوس	۱۷۱
۳۳. تربت‌حیدریه	۱۷۲
نقاط زعفران‌خیز تربت حیدریه، در سال ۱۳۲۹	۱۷۳
۳۴. فریمان و دیگر نقاط استان خراسان	۱۷۴
۳۵. کرمان	۱۷۵
۳۶. سیستان / سجستان	۱۷۵
۳۷. کابل	۱۷۷
دیگر مناطق زعفران خیز جهان	۱۷۸
۱. کشمیر	۱۷۸
۲. چین	۱۸۴
انتقال فرهنگ زعفران‌کاری به نواحی مدیترانه	۱۸۷
الف. شام / سوریه	۱۸۷
ب. افریقا	۱۸۹
۱. اُبّه	۱۹۳
۲. اُربُس	۱۹۴
۳. مَجّانَه	۱۹۴
۴. لُربُس	۱۹۴
ج. اَندَلُس	۱۹۵
۱. بیاسه	۲۰۰

تبرستان
www.tabarestan.info

عنوان	صفحه
۲. وادی الحجاره / فَرَج	۲۰۰
۳. بَلنَسیَه	۲۰۰
۴. یَنَشتَه	۲۰۱
۵. اُبَدَه	۲۰۱
۶. فُرمِنیتَره	۲۰۱
۷. رصافه	۲۰۲
د. روم و یونان (در مورد یونان ← صفحات (۶۴۱ و ۷۱۵)	۲۰۳
۱. صقلیه	۲۰۴
۲. روم شرقی (ترکیهٔ کنونی)	۲۰۶
هـ. انگلیس	۲۰۸
مآخذ و یادداشت‌های گفتار دوم	۲۰۹

تبرستان
www.tabarestan.info

گفتار سوم. تاریخچهٔ مصارف زعفران

مقدمه	۲۳۹
قسمت اول. مصارف خوراکی زعفران	۲۴۱
۱. مواد غذایی و خوراک‌های دوران هخامنشیان و اشکانیان	۲۴۱
۲. مواد غذایی وخوراک‌ها در دورهٔ ساسانیان	۲۵۲
۳. مواد غذایی و خوراک‌ها بعد از اسلام	۲۵۶
توابل، ابازیر، افاویه، ادویه، عقاقیر	۲۵۹
مربیات، انبَجات، زعفران معسّل و عصیری، نبات زعفرانی	۲۶۱
ریچار، آچار، آجیل آچار	۲۶۲
کامه، کامخ، مری	۲۶۴
شیرینی‌ها و حلواها	۲۶۶
پیشینهٔ خوراکی‌های زعفران زده	۲۶۷
۱. کلیچه / کلوچه / کلیچه، نان‌های زعفران زده	۲۶۸
۲. شراب زعفرانی	۲۷۲
۳. پالوده / فالوده / فالوذج	۲۷۶
فالوذج کهن	۲۸۰
پالودهٔ شیرافزا	۲۸۱
پالودهٔ کنونی	۲۸۱
۴. زیربا / زیر بای به زعفران	۲۸۲
زیربای را سرکه و انگبین و زعفران می‌باید	۲۸۴

عنوان	صفحه
انواع زیرباج	۲۸۵
زیربای مُعقّد یا مُزّعفر	۲۸۷
زیربای عراق، اباهای مزعفر قهستان	۲۸۸
اباهای مزعفر برای حسن صباح	۲۸۸
زیره با به سرکه	۲۹۰
زیربای شیرین	۲۹۰
زیره جوش	۲۹۰
۵. شله زرد / بهته	۲۹۱
۶. پلو زعفران / مزعفر	۲۹۴
انواع پلو در عصر صفویه	۲۹۶
پلو، غذای ملی ایرانی	۲۹۷
اَرزٌ مُفَلفِل	۳۰۰
جنگ نامهٔ مزعفر و بغرا	۳۰۰
۷. قدید، بهار خوش	۳۰۴
۸. سکبا/ سکباج	۳۰۵
۹. سختو / سغدو	۳۰۸
۱۰. برنج شماله	۳۰۸
۱۱. زناج / زناچ	۳۰۹
۱۲. مُصوّص / مطنجنه / فسوجن/ فسنجان، ماهی	۳۱۰
۱۳. طفشیر / طفشیل، عدسی	۳۱۱
۱۴. نخوداب مزعفر	۳۱۱
۱۵. سنبوسه، قطاب / قطابی	۳۱۲
۱۶.ماهیچه	۳۱۴
۱۷. هریسه، هلیم	۳۱۴
۱۸. اماج، کماج	۳۱۶
۱۹. چنگال / چنگالی، بشنزه / بشنژه	۳۱۷
۲۰. دیگچه	۳۱۸
زعفران در برخی از خوراک‌ها وحلواهای کهن تا اوایل دورهٔ صفویه	۳۱۸
حلواها و شیرینی‌های مزعفر	۳۱۸
۱. حلوای مزعفر	۳۲۰
۲. گوداب	۳۲۱
۳. سنبوسه	۳۲۲

تبرستان
www.tabarestan.info

عنوان	صفحه
۴. زولبیا / زلابیه / زلوبیا	۳۲۳
۵. سوهان	۳۲۳
۶. یخ در بهشت	۳۲۴
۷. مشکوفی / مشکوفه	۳۲۶
۸. مشخته / مسخته، مسقطی	۳۲۷
حلواهای زعفران زدهٔ عهد قاجاریه	۳۲۹
بستنی	۳۲۹
حلوا، حلوایی، حلواپزی	۳۳۰
تزیین نان و حلوا و برخی خوراک‌ها	۳۳۲
قسمت دوم. مصارف غیرخوراکی زعفران	۳۳۶
زعفران در زیبایی و لطافت پوست صورت و بدن	۳۳۶
کرم و ماسک زیبایی زعفران	۳۳۶
رنگ موی با زعفران	۳۳۹
خضاب یا رنگ دست	۳۴۰
قشقه، خال زعفرانی پیشانی هندوان	۳۴۱
شستشوی بت‌ها و بدن، فرهنگ رنگ زرد و زعفرانی در شرق	۳۴۲
رنگ کردن جامه و انواع الیاف	۳۵۰
زعفران در نقش و نگارش	۳۵۳
پنجهٔ زعفرانی	۳۵۳
علامت کشتارگاه بر لاشهٔ دام	۳۵۵
نشان پیروزی	۳۵۵
علامت تجارتی	۳۵۵
جادو، سحر و دعا	۳۵۷
پوست شیر به زعفران نبشته	۳۵۸
طشت به زعفران نوشته	۳۵۸
چهرهٔ به زعفران آغشته	۳۵۹
پوست آهوی به زعفران نگاشته	۳۵۹
نگارش تعویذ با مشک و زعفران	۳۵۹
دعاهای به زعفران نبشته	۳۶۱
حلقهٔ یاسین	۳۶۱
هفت هیکل	۳۶۱
هفت سلام	۳۶۲

تبرستان
www.tabarestan.info

عنوان	صفحه
کفن مزعفر	۳۶۲
حنوط پیکر مردگان	۳۶۳
کاغذ و مرکب تحریر	۳۶۵
تهیهٔ کاغذهای رنگی	۳۶۷
تهیه مرکب تحریر	۳۷۰
جوهر طلایی و نقره‌ای	۳۷۰
مرکب سیاه	۳۷۱
آراستن نسخ خطی	۳۷۳
عطر و بخور	۳۷۴
عرق زعفران	۳۷۹
زعفران افشانی	۳۸۰
زعفران پاشی	۳۸۱
غنایم و هدیه‌ها	۳۸۴
مآخذ و یادداشت‌های گفتار سوم، قسمت اول	۳۸۸
مآخذ و یادداشت‌های گفتار سوم، قسمت دوم	۴۱۷
گفتار چهارم. خواص و خصوصیات زعفران از دیرباز تا امروز	۴۳۱
قسمت اول. خواص و خصوصیات زعفران در طب و داروشناسی قدیم	۴۳۳
زعفران مایهٔ انبساط دل، مقوی قلب و جگر و اندام‌های درون	۴۳۳
باورهای غربیان	۴۳۵
فرح انگیزی و مایهٔ انبساط دل، در سروده‌های سخنوران	۴۳۶
خنده برانگیزی	۴۳۷
نشاط و خنده برانگیزی زعفران در سروده‌ها	۴۳۹
تقویت قوه باه و نیروی شهوانی	۴۴۱
لطافت و زیبایی چهره و پوست	۴۴۳
بهداشت و زیبایی چشم و تقویت بینایی	۴۴۴
بیماری‌های چشم اسب	۴۴۷
داروی گوش	۴۴۸
تقویت هوش و حافظه	۴۴۹
دردسر، درمان سردرد	۴۵۱
درمان زخم‌ها و ورم‌ها	۴۵۳
دستگاه تنفسی	۴۵۵

تبرستان
www.tabarestan.info

عنوان	صفحه
بیماری‌ها و عادات ماهانهٔ زنان	۴۵۵
خواب آوری	۴۵۹
داروی بیهوشی	۴۶۰
ضد برخی جانداران	۴۶۱
کِیف و نَشأهَ (نشئه) مایهٔ رواج مواد مخدر	۴۶۲
فلونیا، ترکیبی از زعفران و مواد مخدر	۴۶۳
برش و برشعثا	۴۶۶
حاصل تجارب پیشینیان در باب خواص و خصوصیات زعفران	۴۶۸
قسمت دوم. زعفران در فرهنگ و باورهای عامه	۴۷۱
دارویی، درمانی و بهداشتی	۴۷۱
تعبیر خواب	۴۷۴
فریب پرستو	۴۷۵
بهشت در پندار ایرانی و عرب	۴۷۶
بهشت شداد، ارم ذات العماد	۴۷۸
بهشت رؤیایی	۴۸۱
حوریان زعفرانی	۴۸۲
مرغان زعفران بال، ستوران زعفران بوی	۴۸۳
زمین‌های سرسبز و حاصلخیز	۴۸۴
مثل‌ها و ضرب‌المثل‌ها	۴۸۷
۱. تراب العمل خیرمن زعفران عطله	۴۸۷
۲. زعفران بر باد دادن	۴۸۷
۳. از خاکی زعفران برآید و از خاکی خار روید	۴۸۷
۴. خارکشتن و چشم داشتن که زعفران بارآرد	۴۸۸
۵. پیاز کشتن همچون زعفران کاشتن نباشد	۴۸۸
۶. هاون زعفران سایی	۴۸۸
۷. الاصفرار الذهب و الزعفران	۴۸۹
زعفران و درازگوش	۴۸۹
کاه و زعفران	۴۹۱
ضرب‌المثل‌های محلی	۴۹۲
رباعی، ترانه و اشعار محلی	۴۹۳
واگوشک و معما (چیستان)	۴۹۵
ترانه لالایی مادران	۴۹۵

تبرستان
www.tabarestan.info

عنوان	صفحه
رمز زعفران	۴۹۶
تمثیل‌ها	۴۹۶
زعفران قصه خویش باز می‌راند	۴۹۶
زعفران گریزان	۴۹۷
جاهلان زعفران نشناس پرمدعا	۴۹۸
مسائل فقهی زعفران	۴۹۸
قسمت سوم. خواص و خصوصیات زعفران در منابع جدید	۵۰۲
منابع ایرانی عصر حاضر	۵۰۲
تحقیقات و تبلیغات نو	۵۰۵
اظهار نظرهای قابل تأمل و تحقیق	۵۰۷
مطالعهٔ میکروسکپی اجزای زعفران	۵۱۲
اجزای تشکیل دهنده و ترکیبات شیمیایی زعفران	۵۱۳
ترکیبات عمومی، عناصر، ویتامین‌های زعفران	۵۱۵
۱. کربوهیدارت‌ها	۵۱۵
۲. مواد معدنی	۵۱۵
۳. ویتامین‌ها	۵۱۵
۴. چربی‌ها	۵۱۸
۵. رنگدانه‌ها	۵۱۸
مواد مؤثره، رنگ، طعم و عطر زعفران	۵۱۸
۱. رنگ زعفران، مواد و ترکیبات	۵۲۰
۲. طعم عمومی زعفران، مواد و ترکیبات	۵۲۲
۳. عطر زعفران، مواد و ترکیبات	۵۲۴
اثر فیزیولوژیکی مواد مؤثره زعفران	۵۲۶
گل پنج روزهٔ زعفران برتر است	۵۲۷
زعفران، رمز ماندگاری مینیاتورهای کهن ایرانی	۵۲۷
مآخذ و یادداشت‌های گفتار چهارم	۵۲۹
گفتار پنجم. زراعت، تجارت و استاندارد زعفران	
قسمت اول. زراعت	۵۶۱
مقدمه	۵۶۱
منابع کهن ایرانی در باب کشاورزی	۵۶۴
زراعت زعفران در متون کهن فارسی	۵۶۵

تبرستان
www.tabarestan.info

عنوان	صفحه
الف. شیوه زراعت زعفران در قرن هفتم و پیش‌تر از آن	۵۶۵
ب. شیوهٔ کشت زعفران به سال ۹۲۱ قمری	۵۶۸
ج. شیوهٔ زعفران کاری در ایرانِ عصر قاجاریه	۵۷۱
د. شیوهٔ زعفران کاری در کشمیر تا قرن ۱۳ هجری	۵۷۲
نوشته‌های نخستین تحصیل کردگان کشاورزی جدید	۵۷۵
۱. دستور زراعت زعفران، سال ۱۳۱۰ ش.	۵۷۶
۲. زعفران، سال ۱۳۱۳ ش.	۵۷۸
زراعت زعفران در قاینات	۵۷۹
۳. زعفران و طرز زراعت آن، ۱۳۱۵ ش.	۵۸۰
۴. طرز زراعت زعفران در اصطهبانات، سال ۱۳۱۷ ش.	۵۸۱
۵. گیاهان خشبوی پزشکی، زعفران و سودهای آن، ۱۳۲۰ ش.	۵۸۲
زراعت امروزی زعفران	۵۸۲
۱. شرایط اقلیمی مناسب برای زعفران کاری	۵۸۳
شرایط آب و هوایی مطلوب برای زعفران کاری	۵۸۴
سرمادوستی و تاریکی‌طلبی زعفران	۵۸۸
۲. انتخاب و تهیهٔ زمین مناسب برای زعفران‌کاری	۵۹۲
۳. آماده کردن زمین	۵۹۳
۴. بهترین موقع کاشت زعفران	۵۹۴
نتیجه، بهترین موقع کشت پیاز زعفران در ایران	۵۹۶
۵. انتخاب بذر (پیاز)	۵۹۷
۶. چگونگی کاشت زعفران	۵۹۹
مروری بر تجارب پیشینیان	۵۹۹
روش‌های کنونی کشت زعفران در ایران	۶۰۲
نتیجه	۶۰۳
۷. آبیاری	۶۰۴
۸. کود	۶۰۸
۹. سله شکنی	۶۱۰
۱۰. وجین	۶۱۰
۱۱. تناوب یا گردش زراعی	۶۱۱
۱۲. کشت مخلوط در زعفران	۶۱۲
برداشت و فراوری زعفران	۶۱۳
خشک کردن زعفران	۶۱۶

تبرستان www.tabarestan.info

عنوان	صفحه
بسته‌بندی زعفران و پیشینهٔ آن	۶۱۶
وضعیت تولید و صادرات زعفران ایران در ۳۰ سال اخیر	۶۲۱
میزان تولید زعفران در شهرستان‌های استان خراسان	۶۲۳
وضعیت سطح کشت و میزان تولید زعفران در استان‌های کشور	۶۲۵
وضعیت کشت و کار زعفران در شهرستان‌های دیگر استان‌های کشور	۶۲۶
جشن زعفران	۶۲۹
شیوهٔ زعفران‌کاری کنونی در کشمیر	۶۳۰
شیوهٔ زعفران کاری کنونی در اسپانیا	۶۳۳
تفاوت‌های وضعیت و چگونگی تولید و فراوری زعفران در ایران و اسپانیا	۶۳۸
افول زعفران کاری در اسپانیا	۶۴۱
زعفران در یونان	۶۴۱
وضعیت تولید زعفران در دیگر کشورهای جهان در مقایسه با ایران	۶۴۳
قسمت دوم. تجارت زعفران (و نیز ← تکملهٔ ۴، ۷۲۰)	۶۴۴
دوره‌های کهن	۶۴۴
تقلبات زعفران	۶۴۶
تجارت زعفران از عصر مغولان تا عهد قاجاریه	۶۵۰
زعفران و زردچوبه در عصر قاجاریه	۶۵۴
میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ۱۳۱۴ تا پایان سال ۱۳۵۷	۶۶۶
میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران ۱۳۵۸ تا پایان ۱۳۸۱	۶۶۸
میزان و ارزش و نرخ دلاری زعفران صادراتی ایران در مقایسه با زردچوبه	۶۷۰
مشتریان زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۲ و ۱۳۷۳	۶۷۰
مشتریان زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۴ و ۱۳۷۵	۶۷۳
مشتریان زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۶ و ۱۳۷۷	۶۷۵
مشتریان زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۸ و ۱۳۷۹	۶۷۷
مشتریان زعفران ایران در سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱	۶۷۹
عمده‌ترین مشتریان زعفران ایران در ده سال اخیر	۶۸۱
قسمت سوم. استانداردها و سنجش درجهٔ مرغوبیت، نرخ زعفران	۶۸۳
پیشینهٔ تاریخی	۶۸۳
استاندارد	۶۸۵
استاندارد زعفران	۶۸۶
استانداردهای زعفران در ایران	۶۸۶
۱. ویژگی‌های زعفران	۶۸۷

تبرستان www.tabarestan.info

عنوان	صفحه
۲. روش‌های آزمون زعفران	۶۸۷
۳. ویژگی‌های میکروبی و روش‌های آزمون زعفران	۶۸۸
۴. آیین کار برداشت و فراوری تا قبل از بسته‌بندی زعفران	۶۸۸
۵. آیین کار استقرار سیستم HACCP از مرحلهٔ برداشت تا بسته‌بندی زعفران	۶۸۹
۶. استاندارد روش نمونه‌برداری زعفران	۶۹۱
۷. آیین کار تجهیزات و تأسیسات کارگاه‌های بسته‌بندی زعفران	۶۹۱
استانداردهای بین‌المللی زعفران	۶۹۱
۱. ویژگی‌ها	۶۹۱
۲. روش‌های آزمون زعفران	۶۹۳
معیارها و استانداردها در سایر کشورها	۶۹۳
۱. معیارهای سازمان نظارت بر مواد غذایی و دارویی در آمریکا (FDA)	۶۹۳
۲. قانون پیشگیری از جعل و تقلب در مواد غذایی هندوستان یا PFA	۶۹۳
۳. استاندارد زعفران در انگلستان	۶۹۴
۴. روش‌های استاندارد آزمون زعفران در اسپانیا	۶۹۴
۵. استاندارد زعفران فرانسه	۶۹۴
نرخ زعفران	۶۹۵
مآخذ و یادداشت‌های گفتار پنجم	۶۹۹
تکمله	۷۱۵
تکمله ۱. زعفران در یونان	۷۱۵
تکمله ۲. اثرات ضدسرطانی زعفران	۷۱۷
تکمله ۳. خواص ضدافسردگی زعفران	۷۱۸
تکمله ۴. تجارت زعفران	۷۲۰
فهرست راهنما	۷۲۳
۱. خوراکی‌ها، مواد غذایی و دارویی و آرایشی، برخی کالاها و طرایف، بعضی‌پدیده‌ها	۷۲۳
۲. رستنی‌ها، کشتنی‌ها، پدیده‌های نباتی و کشاورزی	۷۴۱
۳. اشخاص، اقوام، مذاهب، زبان‌ها و نهادهای مدنی؛ موجودات و پدیده‌های مشهور	۷۵۲
۴. جای‌ها و مواضع واقعی و رؤیایی	۷۷۴
۵. کتب، رسائل، جزوات و نشریات	۷۹۰
کتاب نامه	۸۰۳
الف. منابع فارسی و عربی	۸۰۳
ب. منابع خارجی	۸۳۰

تبرستان www.tabarestan.info

تبرستان
www.tabarestan.info

فهرست جداول

عنوان	صفحه
جدول ۱. نام زعفران در زبان‌های اقوام و ملل مختلف	۳۵
جدول ۲. مختصات جغرافیایی برخی مناطق زعفران‌خیز قدیم و کنونی	۱۴۵
جدول ۳. نقاط زعفران‌خیز بیرجند در سال ۱۳۲۹	۱۶۰
جدول ۴. نقاط زعفران‌خیز شهرستان گناباد در سال ۱۳۲۹	۱۶۹
جدول ۵. نقاط زعفران‌خیز شهرستان فردوس در سال ۱۳۲۹	۱۷۱
جدول ۶. نقاط زعفران‌خیز شهرستان تربت‌حیدریه، در سال ۱۳۲۹	۱۷۴
جدول ۷. نقاط زعفران‌خیز بخش فریمان، در سال ۱۳۲۹	۱۷۴
جدول ۸. درصد تقریبی ترکیبات شیمیائی کلالهٔ خشک ۴ نمونه زعفران	۵۱۴
جدول ۹. اجزای تشکیل دهندهٔ کربوهیدرات‌ها و رنگدانهٔ زعفران	۵۱۴
جدول ۱۰. مقدار تیامین و ریبوفلاوین	۵۱۶
جدول ۱۱. میزان ویتامین‌های B2,B1، در ۱۰۰ گرم زعفران و برخی مواد غذایی	۵۱۷
جدول ۱۲. نمونه‌ای آماری از باورهای عمومی در باب «طعم زعفران»	۵۲۳
جدول ۱۳. ساختمان شیمیایی و تراکم نسبی مواد فرار عمده در زعفران	۵۲۶
جدول ۱۴. ساختمان ۵ ترکیب دیگر زعفران	۵۲۶
جدول ۱۵. شرایط آب و هوایی موضع مناسب برای زعفران	۵۸۵
جدول ۱۶. معدل میانگین شرایط آب و هوایی شهرستان همدان	۵۸۵
جدول ۱۷. معدل میانگین شرایط آب و هوایی شهرستان اصفهان	۵۸۶
جدول ۱۸. معدل میانگین شرایط آب و هوایی شهرستان بیرجند	۵۸۶
جدول ۱۹. معدل میانگین شرایط آب و هوایی شهرستان تربت حیدریه	۵۸۷
جدول ۲۰. معدل میانگین شرایط آب و هوایی شهرستان طبس	۵۸۷
جدول ۲۱. معدل میانگین شرایط آب و هوایی شهرستان اراک	۵۸۸
جدول ۲۲. مقایسه عملیات کشت و کار زعفران در دوره‌های تاریخی گذشته تا امروز	۶۰۵
جدول ۲۳. متوسط وزن اندام‌های جدا شدهٔ گل زعفران	۶۱۴
جدول ۲۴. میزان عملکرد گل تازه و زعفران خشک در هر هکتار	۶۱۵
جدول ۲۵. سهم نسبی هر یک از عوامل خرید و بازاررسانی زعفران	۶۲۱
جدول ۲۶. وضعیت کشت و کار در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۵۲ تا ۱۳۸۱	۶۲۲
جدول ۲۷. میزان تولید زعفران در شهرستان‌های استان خراسان، ۱۳۷۱ تا ۱۳۸۱	۶۲۳
جدول ۲۸. وضعیت کشت و کار زعفران در خراسان، سال ۱۳۷۸ و سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱	۶۲۴
جدول ۲۹. وضعیت کشت و کار زعفران در استان‌های کشور، ۱۳۷۶ تا ۱۳۸۱	۶۲۵
جدول ۳۰. وضعیت کشت و کار زعفران در شهرستان‌های هر استان، ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱	۶۲۶
جدول ۳۱. ویژگی‌های کلالهٔ زعفران در مراحل مختلف تکامل گل	۶۳۲

تبرستان
www.tabarestan.info

عنوان	صفحه
جدول ۳۲. خصوصیات آب و هوایی در ۴ منطقهٔ زعفران‌خیز در نیوکاستیل	۶۳۴
جدول ۳۳. وضعیت کشت و کار زعفران در ۴ منطقه در نیوکاستیل در سال ۱۹۸۶ م.	۶۳۴
جدول ۳۴. مقایسهٔ مشخصات اقلیمی، مناطق زعفران‌خیز ایران با اسپانیا	۶۳۹
جدول ۳۵. مقایسه‌ای از چگونگی کشت و تولید و فراوری زعفران در ایران و اسپانیا	۶۴۰
جدول ۳۶. وضعیت کشت و کار زعفران اسپانیا، در فاصلهٔ ۱۹۰۰ تا ۲۰۰۲ میلادی	۶۴۲
جدول ۳۷. میزان تولید زعفران در استان خراسان، در مقایسه با مقدار کل صادرات، و میزان صادرات به اسپانیا، ۱۳۷۱ تا ۱۳۸۱	۶۴۲
جدول ۳۸. وضعیت کشت و کار زعفران در کشورهای عمدهٔ زعفران‌خیز در سال ۲۰۰۲ میلادی	۶۴۳
جدول ۳۹. نرخ ۱۲۵ نوع کالا در مقایسه با زعفران در عهد کریم‌خان زند (۱۱۷۲ تا ۱۱۹۳ ه)	۶۵۳
جدول ۴۰. مقایسه نرخ هر کیلوگرم زعفران و زردچوبه با ۸۰ کالا در تهران ۱۲۳۱ و ۱۲۳۴ش	۶۵۶
جدول ۴۱. ارزش زعفران و دیگر محصولات صادر شدهٔ ایران در سال ۱۸۸۹ م / ۱۲۶۸ ش	۶۶۰
جدول ۴۲. میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران در مقایسه با زردچوبه و فلفل و خردل (ادویه) وارداتی، ۱۲۶۸ تا ۱۳۱۳ ش	۶۶۳
جدول ۴۳. میزان و ارزش محصولات صادراتی ایران در مقایسه با زعفران، ۱۲۸۳ تا پایان ۱۳۰۹	۶۶۴
جدول ۴۴. میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران در مقایسه بازردچوبهٔ‌وارداتی ۱۳۱۴ تا ۱۳۵۷	۶۶۶
جدول ۴۵. میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران، در مقایسه با زردچوبهٔ وارداتی، ۱۳۵۸ تا پایان ۱۳۸۱	۶۶۸
جدول ۴۶. میزان و ارزش و نرخ دلاری زعفران صادراتی ایران، در مقایسه با زردچوبه وارداتی، ۱۳۷۲ تا پایان سال ۱۳۸۱	۶۷۰
جدول ۴۷. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران در ۱۳۷۲ و ۱۳۷۳	۶۷۰
جدول ۴۸. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۱۳۷۳ و ۱۳۷۴	۶۷۳
جدول ۴۹. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۱۳۷۶ و ۱۳۷۷	۶۷۵
جدول ۵۰. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۱۳۷۸ و ۱۳۷۹	۶۷۷
جدول ۵۱. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱	۶۷۹
جدول ۵۲. عمده‌ترین مشتریان زعفران ایران در ده سال اخیر، به ترتیب میزان (کیلوگرم) واردات	۶۸۱
جدول ۵۳. عمده‌ترین مشتریان زعفران ایران در ده سال اخیر به ترتیب ارزش (هزار دلار) واردات	۶۸۲
جدول ۵۴. ویژگی‌های میکربی زعفران	۶۸۸
جدول ۵۵. درجه‌بندی زعفران براساس میزان بقایای گل و مواد خارجی طبق استاندارد	۶۹۲
جدول ۵۶. ویژگی‌های شیمیایی زعفران خشک برطبق استاندارد ISO 3632-1	۶۹۲
جدول ۵۷. ویژگی‌های شیمیایی زعفران مطابق استاندارد ملی فرانسه	۶۹۵
جدول ۵۸. نرخ زعفران در مقایسه با برخی از کالاها در سال‌های گذشته و ۷ سال اخیر	۶۹۶
جدول ۵۹. وضعیت کشت و کار و نرخ زعفران یونان، در فاصلهٔ ۱۹۸۵ تا ۱۹۹۵ میلادی	۷۱۵
جدول ۶۰. مقایسهٔ عوارض جانبی دو گروه از بیماران افسردهٔ سرپایی با شدت خفیف تا متوسط که تحت درمان با زعفران و ایمی‌پرامین بودند	۷۱۹

www.tabarestan.info تبرستان

یادداشت

نوزده سال پیش [بهمن ۱۳۶۳]، که چاپ نخستین این کتاب اساسی و بزرگ دربارهٔ گیاه «زعفران» به قلم دلپسند نویسندهٔ دانشمند - محمد حسن ابریشمی - انتشار می‌یافت به درخواهی او یادداشتی نوشتم که همراه نوشتهٔ سید محمدعلی جمال‌زاده در آغاز آن چاپ به چاپ رسید. در آن روزگار کتاب در ۳۲۰ صفحه بود و اینک که چاپ دوم به دیدار دوستداران می‌رسد صفحات آن به شمارهٔ ۸۶۸ (۳۶+۸۳۲) رسیده؛ و نشانی است از آن که مؤلف کوشا، کنجکاو و بردبار درین مدت آگاهی‌های تازه به دست آورده، و آمارها و گزارش‌های مربوط به کشت و تولید و بازرگانی را روزگانی کرده است. راهی رفته است که روندگان جویا و پویا در می‌نوردند و می‌کوشند که یاور پژوهشگران پسین باشند.

www.tabarestan.info تبرستان

کتاب زعفران در پنج گفتار درازدامن‌ست. گفتار اول به دریافتهای واژگانی و کاررفتگی آن واژه در نامهای جایها، اشخاص و طوایف اختصاص دارد، و برای هر نکته و موردی توانسته است شواهد متعدد، و گویای مقصود، از متنهای پیشینه بیاورد و سخن خود را به آیین برهانی عرضه دارد. این بخش هشتاد و هفت صفحه‌ای دارای ۵۹۹ پانویس است، یعنی مؤلف درست نموده است که برای هر یک از سخنهای خود کدام مراجع را دیده است. در میان آنها اقوالی را هم که احیاناً شنیده به نام گوینده‌اش نقل کرده است.

در گفتار دوم که **جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز** نام دارد مؤلف براساس منابع اساسی و معتبر بطور دقیق نشان داده است که در ۳۷ گوشه از سرزمین ایران سابقهٔ کشت زعفران وجود داشته، و این نبوده است که زعفران فقط به بیرجند و قائنات اختصاص داشته باشد. ظاهراً چون محصول آن نواحی از طریق خراسان به سایر بلاد می‌رفت به زعفران خراسان منسوب شده بوده است. با پژوهشهای استوار ابریشمی روشن است که سابقهٔ کشت زعفران در جبال - همدان - رود راور - نهاوند - بروجرد - کرمانشاهان - قم - اصفهان - ری - کوه‌کیلویه - لرستان - پارس - تبریز و سلطانیه - مازندران - دربند - باکو - شروان - بردعه - گنجه - ماوراءالنهر و خراسان - چغانیان - واشجرد - قبادیان - بَبَن - بادغیس - قهستان - بیرجند - قائنات - زوزن - گناباد - تون (فردوس کنونی) - تربت حیدریه - کرمان - سیستان - کابل در متون پیشینه ضبط است و برای هر یک از آنها شواهد منظوم یا منثور وجود دارد. ضمناً ابریشمی وضع کنونی را در هر جا که کشت زعفران هنوز مرسوم باشد برگفته، و میزان برآمد و درآمد آن را براساس آمار نشان داده است. از همین باب است که شمارهٔ یادداشتهای او درین فصل به ۵۴۴ رسیده است.

عنوان گفتار سوم **تاریخچهٔ مصارف زعفران** است. در دو قسمت خوراکی (در خوراکیها و ترشیها و آچارها و در خوراکیهای زعفران زده بیست گونه - در شیرینی‌ها هشت گونه) و مصارف

غیرخوراکی (آرایش و زیبایی - نقش و نگارش - جادو و سحر و دعا - کاغذ و مرکب تحریر - عطر و بخور). این گفتار را باید مقدمه‌ای دانست برای گفتار چهارم که بخش اول آن به خواص و خصوصیات پزشکی و دارویی اختصاص دارد و قسمت دومش مطالبی است خواندنی دربارهٔ زعفران در فرهنگ و باور عامه از قبیل ضرب‌المثلها، اشعار محلی و معماها و تمثیلها. گفتار سوم با قسمت سومی پایان می‌گیرد که بر شمارندهٔ خصوصیات زعفران در دانش جدیدست.

پنجمین گفتار حاوی سه قسمت زراعت - تجارت - استانداردهاست. در مقدمهٔ هر قسمت پس از اشاره به پیشینه، به مباحث علمی و تخصصی امور مختلف تولید و تجارت و استانداردهای ملی و بین‌المللی پرداخته است. آمارهای مندرج در این گفتار معمولاً [از منابع دیریاب و گاه منحصر، از سال ۱۲۶۸ به این سو نقل شده، تا] به سال ۱۳۸۱ رسیده است.

ابریشمی سراسر این کتاب را به ۲۶۵۱ یادداشت ارجاعی، توضیحی، تکمیلی مستند ساخته و با روشمندی مراجع پژوهش را شناسانده است. این یادداشتها گویای پی‌گیری مستمری است که او در یافتن مآخذ انجام داده و ما را آگاه می‌سازد ازین که میان چاپ نخستین و این چاپ به چه میزان دگرگونی پیش آمده است. آن قدر که من دریافته‌ام باید بگویم که چون ابریشمی، در گردآوری این مجموعهٔ ماندنی، اغلب متون فارسی و مراجع عمده به زبانهای عربی و انگلیسی را دیده است دیگر درین یادداشت تازهٔ خود نمی‌توانم مأخذی نادیده را به او بشناسانم که او ندیده باشد. حتی موفق شده است که کتاب دیریابی چون *گلزار کشمیر* و *سینوا ایرانیکا* را - که در مقدمهٔ چاپ نخست کتاب به او یادآور شده بودم - بیابد و اطلاعات سودمندی را که در آن مندرج است درین کتاب گرانقدر بگنجاند.

من درست نمی‌دانم ولی به گمان می‌توانم حدس بزنم که در زبانهای دیگر هم کتابی بدین گستردگی و پردادگی دربارهٔ پیازکی چون زعفران هنوز نوشته نشده است. زیرا استخراجهای ابریشمی از متون شعری و نثری دیرینه سال زبان فارسی نشانی است از آن که در زبان ما از دیرزمان سرایندگان و نویسندگان به اقسام گوناگون از لفظ زعفران استفاده کرده و آن را به استعاره و کنایه و تمثیل و تشبیه و مجاز در زیباسازی آثار خود به کار گرفته‌اند و به همین ملاحظه شواهدی که دربارهٔ نام این گیاه در زبان ما وجود دارد نباید در زبانهای دیگر به این اندازه جاندار و متعدد باشد.

مؤلف ارجمند کتاب، با تفحص بصیرانه و پی‌گیری که در اکثر متون مهم زبان فارسی کرده موفق شده است یادداشت‌برداریهای گوناگون دربارهٔ گیاهان و ساختنی‌های از آنها را گردآورد. نمونه دیگر از کارهای گسترده و فراخ دامن او کتابی است که دربارهٔ پسته نوشت و به چاپ رسانید.

در همین زمره است مطالبی از قبیل «نُقل» که به صورت مقاله منتشر کرد و من دربارهٔ آن به موقع نشر چنین نوشته‌ام [بخارا، شماره ۱۶، اسفند ۱۳۷۹]:

«مضامین نوشته‌ای که از آقای محمدحسن ابریشمی دربارهٔ نُقل در مجلهٔ معارف (شمارهٔ تازه، آبان ۱۳۷۹) چاپ شده در جمعی از دوستان نَقل و نُقل مجلس شد. کوششهای او را دربارهٔ زعفران و پسته که به صورت دو کتاب مستقل چاپ شده است می‌شناختم؛ ولی در خیالم خطور نمی‌کرد دربارهٔ مطلبی عادی و کوچک ذخیره‌ای بدین تفصیل و شیرینی در صندوق یادداشتهای خود داشته باشد. معلوم می‌شود تتبع ایشان در متون، که بیشتر برای شناساندن معارف کشاورزی ایران بوده، موجب شده است مواد دیگری را که با تاریخ فرهنگی ملت ما مرتبط است گردآورد و بدین شسته رفتگی در جامهٔ مقاله‌ای عرضه کند. خصوصیت نوشتهٔ او درین است که برای مطالبی از نوع زعفران، پسته، نقل، خرما و و و و همان کاری را کرده است که صد سال پیش لوفر در کتاب *سینوایرانیکا* *Sino-Iranica* انجام داد. لوفر چین‌شناس بود و با مباحث ایرانی آشنایی عمیق داشت. در آن کتاب گیاهان و ادویه‌ای را که منشأ ایرانی یا چینی دارند و میان دو ملت تبادل یافته‌اند بطور عالمانه و بر مبنای زبانشناسی، فرهنگی، فلکوری و تاریخی معرفی کرده است.

www.tabarestan.info

امروز ابریشمی از ایرانشناسان است. ایرانشناسی که دانستن تاریخ ادبیات و جغرافیا و تاریخ ایران در چنبرهٔ علمی اوست. مباحثی که پس از شادروان پیر استاد ما ابراهیم پورداود در زبان فارسی دربارهٔ گیاهان و آثار و احوال آنها توسط ابریشمی طرح می‌شود همان خصوصیت را دارد.

از همین مقالهٔ شیرین «نقل» بر می‌آید که تنقلات طبقات مختلف در ایران در دوره‌های مختلف چه می‌بوده است. ابریشمی از متون پهلوی و اشعار شاعران و نوشته‌های تاریخی و مطایبات عبید و و و و به شما می‌گوید «نقل» چه معنی دارد و چه نقلهایی می‌ساخته‌اند و چه کسانی نقل می‌خورده‌اند. آفرین بر قلم او و بر تازه‌جوئیهای او».

□

باری، ابریشمی اطلاعات زیادی دربارهٔ خرما، انگور، خربزه، ابریشم و... گردآورده که هر یک اگر به شکل کتاب درآید ما را با تاریخ ادبی، علمی و اجتماعی مربوط به آنها، بیش از آنچه در دائرةالمعارف‌ها آمده است، یا بطور جسته گریخته به شکل مقاله داشته‌ایم آشنا خواهد کرد بدین مناسبت باید نوشته‌های او را به ارجمندی نگریست و بر کوشایی او آفرین گفت.

لوس آنجلس - دهم بهمن ۱۳۸۲

ایرج افشار

زعفران

اهمیت رو به رشدی که امروز برای زعفران قائل هستیم. مرهون شناخت نسبی تازه‌ای است که برای این گیاه اسرارآمیز ایجاد شده است. امروز می‌دانیم که زعفران نه تنها یک افزودنی اعجاب‌آور، بلکه در نقش یک داروی گیاهی در پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری‌ها مؤثر بوده، و استفاده از آن در صنایع آرایشی نیز مقوله‌ای مهم است. زعفران را دیگر نمی‌توان صرفاً یک ادویه یا یک مادهٔ غذایی، رنگی، عطری، مادهٔ نشاط‌آور یا به تنهایی یک افزودنی یا یک داروی گیاهی دانست، چرا که در آن واحد همهٔ مشخصات هر یک را در ماهیت خود دارد، و در عین حال سرآمد همه آنها در هر خانه و در بین خانواده‌هاست. همین خصوصیات خاص موجب یکتایی و بی‌همانندی زعفران شده، و پژوهش در باب شناخت هر چه بیشتر این محصول نیز این نکته را ثابت می‌کند که زعفران **زعفران** است.

بی‌گمان ۱۵ سال پیش اهمیت زعفران در ایران، از جنبه‌های مختلف بسیار کمتر بود. در آن ایام در بین تولیدکنندگان زحمتکش خراسان، تعداد افرادی که به زعفران بها داده و فکر و توان و عمر خود را در این راه صرف می‌کردند، از انگشتان یک دست کمتر بودند.

www.tabarestan.info تبرستان

در سال ۱۳۶۶ کتاب *شناخت زعفران ایران* را مطالعه کردم. در سال ۱۳۷۶ به طور تصادفی در همایش زعفران، با مؤلف زحمتکش آن آقای دکتر محمدحسن ابریشمی آشنا شدم. دریافتم که ایشان یکی از پایه‌گذاران تحقیقات نوین دربارهٔ زعفران است و کتاب *زعفران ایران*، *شناخت تاریخی و فرهنگی و کشاورزی* تألیف نامبرده پایه‌ای شد برای مطالعات و تحقیقات بعدی، که در جای جای ایران ادامه یافت. امروز با توجهی عمیق و پیگرِ مسئولان بخش خصوصی و دولتی، زعفران ایران می‌تواند در صدر صادرات کشورمان - به عنوان افتخاری برای این سرزمین باستانی، و معرف و یادآور تفکر ارزشمند، سخت کوشی هوشمندانه ودرست‌کرداری ایرانیان - در چهار گوشهٔ جهان باشد.

هنگامی که اندیشهٔ ایجاد پایگاه زعفران، با حمایت شهرک فنآوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شرق کشور، در سال ۱۳۸۰ به صورت مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران - با اهداف: معرفی زعفران ایران به نحو شایسته؛ ارتقای موقعیت زعفران ایران در بازارهای بین‌المللی، معرفی ایران به عنوان بزرگترین تولید کنندهٔ زعفران جهانی و بالا بردن زمینه‌های مصرف زعفران - شکل گرفت؛ عمده فعالیت‌های مرکز از این قرار تعریف شد: جمع‌آوری اطلاعات مربوط به زعفران و پردازش آنها؛ ایجاد به اصطلاح «وب سایت» اختصاصی متناسب با اهداف مرکز؛ جمع‌آوری کلیهٔ منابع و تحقیقات انجام شده دربارهٔ زعفران در ایران و جهان؛ همکاری در ایجاد مجتمع علمی، پژوهشی و فرهنگی زعفران. با توجه به اهداف وفعالیت‌های تعریف شدهٔ مرکز، و نیز حسن توجه سرکار خانم مهندس مریم اسلامی مدیریت پیشین شهرک فناوری، نسبت به فعال شدن مؤثر مرکز، و علاقمندی ایشان به ارتقای هر چه بیشتر جایگاه شایستهٔ این محصول ملی ایران، پیشنهادهایی از جمله موضوع تحقیق دکتر ابریشمی در جهت تکمیل کتاب *زعفران ایران* را مطرح کردم و یادآور شدم که بیشترین تألیفات و نوشته‌های مستند دربارهٔ زعفران حاصل کوشش‌های بی‌شائبه ایشان است. این پیشنهاد مورد تأیید این مدیر فرهیخته و نواندیش قرار گرفت، که حاصل آن کتاب «*زعفران*» ارزشمند حاضر است. در طی دورهٔ تحقیقات شاهد علاقه و عشق و نیز کوشش‌های خستگی‌ناپذیر، بردبار و پی‌گیر نویسندهٔ بزرگوار آن، در جهت به انجام رساندن این اثر ماندگار بوده‌ام. امید است مسیرها و راه روش‌های تازه‌ای که توسط فرهیختگان سخت‌کوش - چون دکتر ابریشمی - برای زعفران ایجاد شده است، در کنار تعالی علمی، و مطرح شدن هر چه بهتر نام کشورمان، موجبات افزایش اشتغال، ارزآوری و رشد صنعتی در ایران و رضایت هر چه بیشتر مصرف‌کنندگان داخلی و جهانی **زعفران، ارزشمندترین محصول ملی ایران**، را در پی داشته باشد.

علی شریعتی مقدم. مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران.

پیشگفتار

پیشرفت‌های شگفت آور بشر، طی نیم قرن اخیر، در زمینهٔ علوم و فنون، با روندی مبهوت کننده همچنان ادامه دارد. تحولات در باب تولید و فراوری مواد خوراکی و صنایع غذایی نیز بسی چشمگیر و در خور توجه است. در همین احوال، جهانیان - به خصوص مردمان آگاه و مرفه، مخصوصاً درکشورهای غنی و پیشرفته - هر روز توجه بیشتری به مواد صددرصد طبیعی نشان می‌دهند. چراکه این گونه مواد، با خواص و خصوصیات سنجیده و دقیقی که طبیعت به آنها بخشیده، با طبیعت و مزاج آدمی سازگارتر است. علاوه بر کیفیت مرغوبِ طبیعی، ظاهر و چگونگی عرضهٔ این مواد از اهمیت فراوانی برخوردار است، و به یقین ارائه آنها در بسته‌بندی‌های زیبا و مطمئن و پرجذبه خواستاران بیشتری پیدا می‌کند. این دقت و توجه در گزینش مواد طبیعی، به فراورده‌های خوراکی منحصر نمی‌شود؛ بلکه در انتخاب پوشاک، جامهٔ خواب، حوله (هوله)، روسری و کلاه، دستکش و کفش خواستار کالاهایی ساخته شده از مواد طبیعی (چون پنبه، کتان، ابریشم، کرک، پر، پوست و چرم و غیره) هستند. در تهیهٔ نوع عطر، صابون و مواد مختلف بهداشتی و آرایشی پوست و صورت نیز به طبیعی بودن ترکیبات آن‌ها توجه بلیغ نشان می‌دهند. برخی از مردمان مرفه حتی از خوردن میوه‌ها و سبزی‌ها و محصولات کشاورزی، که در پرورش و عمل‌آوری آن‌ها از کودها و مواد دفع آفات شیمیایی استفاده شده است، پرهیز می‌کنند، تا آنجاکه فراورده‌های لبنی و مواد پروتئینی دامی و طیوری راکه از علوفه و دانه‌های طبیعی تغذیه کرده باشند ترجیح می‌دهند.

زعفران ارزشمندترین محصول زراعی و محبوب‌ترین ادویهٔ جهانی، با جاذبه‌های سه گانهٔ طبیعی، رنگ زیبا، رایحه و طعمی دلپذیر، و نیز خواص و خصوصیات کم‌نظیر است، که هر روز ذایقه‌ها و سلیقه‌های بیشتری را در بین اقوام و ملل جلب می‌کند. خواستاران این پدیدهٔ گرانبهای طبیعی رو به فزونی است، و فرهنگ مصرف آن همواره دامنهٔ بیشتری پیدا می‌کند. خواص و خصوصیات و مصارف غذایی، طبی و درمانی، بهداشت و زیبایی قدیم آن مورد توجه قرار گرفته، و مباحث پژوهشی دامنه‌داری را در مراکز علمی و آزمایشگاهی جهانی برانگیخته، و اخیراً در ایران نیز تلاشهایی آغاز شده است. در همین حال، زعفران محصول ایران از نظر کمی و کیفی و نیز از جهت خواص و خصوصیات جایگاه نمایانی در سطح بین‌المللی دارد. این کیفیت و خصوصیات ممتاز، ارمغان طبیعتِ اقلیم‌هایِ مرتفع (بالاتر از ۱۰۰۰ متر از سطح دریا)، با زمستان‌های سرد و سخت و تابستان‌های خشک و سوزانِ حاکم بر نواحی زعفران خیز ایران در کرانه‌های بیابانی است، که گیاه زعفران در دامنه‌های آن می‌بالد، و محصول طبیعی با کیفیتی عالی عاید می‌کند.

آمارهای بازرگانی پانزده سال اخیر دلالت بر آن دارد، که زعفران ایران به تدریج ذایقه‌های بیشتری را در عرصهٔ بین‌المللی تحریک و فریفتهٔ رنگ و رایحه و طعم دلاویز خود می‌کند، به

طوری اکنون دلرباترین ادویهٔ جهانی به شمار می‌آید. روند فزایندهٔ تولید زعفران در ایران، و مصرف آن در کشورهای مرفه همچنان ادامه دارد. امروز از حدود ۲۱۰ تن تولید جهانی زعفران، تقریباً ۲۰۰ تن به ایران اختصاص دارد، که ۷۰ تن آن محصول شهرستان تربت حیدریه است. به نظر می‌رسد که این روند رو به ترقی استمرار پیدا کند. زیرا جهانیان با مصرف زعفران، خواص و خصوصیات و اثرات سودبخش این پدیدهٔ شگفت‌انگیز طبیعی را بیشتر در می‌یابند. مصرف‌کنندگان زعفران، از خوردن آن لذت فراوان می‌برند، و تأثیرات آن را - بر روی قوای جسمی و جنسی، دماغی و اعصاب، قلب و عروق، و نیز لطافت بخشی به پوست و چهرهٔ خود - عملاً کم و بیش دریافته‌اند. در چنین شرایط مساعد و مطلوبی، این وظیفهٔ پژوهشگران و فرهیختگان ایرانی است که در باب شناخت هر چه بیشتر زعفران، و معرفی خواص و خصوصیات و عرضه آن به دیگر اقوام و ملل همت به خرج دهند. به فرمودهٔ استاد زرین‌کوب:

> علاقه و توجه روزافزونی که بازار مبادلات جهانی در این سال‌ها به محصول زعفران ایران نشان می‌دهد، سعی در بهتر شناخت این محصول، و اهتمام و ارزیابی نقش آن را در تاریخ بازرگانی و کشاورزی، طب و تغذیه و در سراسر عرصهٔ فرهنگ ایران و جهان التزام می‌کند. به علاوه توجه به این نکته که آنچه به عنوان محصولات غذایی در هر مرز و بوم به دست می‌آید، در ایجاد و پرورش نیروی حیاتی و سجیه و منش اقوام تأثیر قابل ملاحظه دارد، مطالعه دربارهٔ هر یک از این گونه رستنی‌های مغذی را موجب مزید دقت در تاریخ و فرهنگ اقوام نشان می‌دهد؛ و از این حیث تحقیق درباب محصولاتی چون پسته، زعفران، خرما، بادام و انگور و نظایر آن‌ها برای هر کسی که به تاریخ و فرهنگ ایران و نقش ایرانیان در تاریخ تمدن عالم علاقه دارد جالب، سودمند و آموزنده خواهد بود. شک نیست که تاریخ کشاورزی و تاریخ بازرگانی ایران هم، مثل تاریخ حکمت، هنر و تاریخ ادبیات آن، زمینه‌هایی است که بدون آشنایی با سابقه و تحول آنها، در فهم درست دقایق تاریخ ایران، به نتایج سودمند و قابل اعتماد نخواهد رسید، و تدوین یک تاریخ ترکیبی و تحلیلی از ایران ممکن نخواهد بود؛ چنانکه شناخت احوال اقلیمی و استعدادهای فلاحتی کشور، که حاصل پژوهش‌هایی از این گونه است، به فهم درست جغرافیای انسانی آن کمک ارزنده می‌کند و در تهیهٔ هر گونه طرح توسعه می‌تواند مفید و رهنمایی قابل اعتماد باشد.[1]

استاد گرانقدر جناب آقای ایرج افشار - که همواره از مشوقین مؤلف بوده‌اند - در یادداشت عالمانه خود با معرفی کتاب، و بررسی پنج گفتار آن، کوتاهی پیشگفتار را نیز تضمین کرده‌اند (فهرستهای شش‌گانه انتهای کتاب هنوز تهیه نشده بود، والا ایشان در فواید و مزایای هر یک از آن‌ها برای آگاهی پژوهشگران معاصر و آینده شرح مؤثری می‌نوشتند). با وجود این نویسنده معمولاً در مقدمه بیان می‌کند که چگونه به موضوع مورد تحقیق رهنمون گردیده، و در حین انجام پژوهش با چه مشکلات یا مسائلی مواجه شده، و احتمالاً از چه تسهیلات و امتیازاتی برخوردار بوده است.

اندیشهٔ اولیهٔ تحقیق در باب زعفران و برخی محصولات فلاحتی و پژوهش در باب تاریخ کشاورزی ایران را مدیون عمری مطالعه در منابع کهن و جدید و نیز کسب تجارب علمی و

عملی در امور زراعت و باغبانی طی دوران خدمت در بانک کشاورزی و ۱۶ سال دورهٔ بازنشستگی هستم. نخستین تحقیق و تألیف اینجانب، در سال ۱۳۵۱، طی گذراندن دورهٔ لیسانس جغرافیا، با عنوان *زعفران یا طلای سرخ در تاریخ فرهنگ ایران*، با راهنمایی آقای دکتر رضا شعبانی استادکرسی تاریخ دانشگاه ملی ایران انجام گرفت. پس از آن به پژوهش ادامه داد، و کتابی با عنوان *زعفران طلای سرخ حاشیه کویر* را در اردیبهشت ۱۳۶۲ در ۳۰۸ صفحه تألیف کرد. چهار سال بعد به انتشار کتاب *شناخت زعفران ایران* توفیق یافت. کارشناسان و اساتیدی با تمجید از این اثر مشوق مؤلف شدند. از باب نمونه استاد سیدمحمدعلی جمال‌زاده از جمله نوشت «کتاب *شناخت زعفران ایران* هر کس را متعجب و متحیر خواهد ساخت، چون موضوع کتاب بسیار آموزنده و بی‌نظیر است».[۲] مهندس سیدمصطفی شاه علایی (از قدیمترین کارشناسان کشاورزی ایران) در نامه‌ای طولانی، ابعاد تحقیق را مورد تحلیل قرار داد. کارشناسان سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی مرکز خراسان در «*مروری بر تحقیقات و مطالعات انجام شده در مورد زعفران*» با معرفی این اثر نوشتند «اولین منبعی که در قالب کتاب اختصاصاً در مورد این گیاه نوشته شده، تحت عنوان *شناخت زعفران ایران*، نوشتهٔ محمد حسن ابریشمی است» فصلنامهٔ *رشد / آموزش زیست‌شناسی*، در سال ۱۳۷۰ همین گزارش را منتشر کرد.[۳]

در سال ۱۳۶۷ پیش‌نویس «*زعفران، شناخت تاریخی و فرهنگی و کشاورزی*» را آماده کرد. استاد دکتر عبدالحسین زرین کوب پس از چهار ماه مطالعه، راهنمایی‌هایی سودمند را حاشیه‌نویسی کردند، که با تجدیدنظر اساسی در مباحث آن، پیش‌نویس دوم در سال ۱۳۷۴ آماده گردید. این تألیف از جانب استاد زرین کوب «به جای یک رسالهٔ دکتری در ادبیات فارسی» پذیرفته شد. بسیاری از دوستان فرهیخته و اساتید رشته‌های مختلف مشوقی برای ادامهٔ کار مؤلف دربارهٔ این گونه موضوعات بودند، شادروانان سید محمد محمودیان، دکتر مهرداد بهار، حسن امامی و برادرم محمدعلی ابریشمی؛ و آقایان سیدعبدالله قرشی، محمد سلامتی، محمدرضا رجبی، دکتر هوشنگ اعلم، دکتر نصرالله پورجوادی، حب علی موجانی، علی آگاه، دکتر مرتضی کاخی، دکتر علیرضا طلایی، مهندس سیدعلی میلانی، دکتر جلال رسول‌اف، دکتر عیسی کلانتری، مهندس محمدعلی طهماسبی، دکتر محمدابریشمی، دکتر محمدرضا شفیعی کدکنی، ایرج جاوید، محمود ثباتی، جلال رفیعی، دکتر مرتضی کُتبی، محمدرضاخسروی و نیز دکتر ابرهاردکروگر (استاد دانشگاه مونیخ) از جملهٔ خیل آنان‌اند. تقریظ و نقد و معرفی برخی فرهیختگان از آثار ناقابل اینجانب موجب شد که درپی پژوهشی جامع درباب زعفران برآید. از سال ۱۳۷۶ تا به امروز تلاشی پیگیر در این راه داشته که حاصل آن اثر حاضر است.

در این پژوهش کوشش بر آن بوده است که زعفران از جمیع جهات مورد بررسی دقیق قرار گیرد. در پنج گفتار کتاب مباحث و موضوعات مختلفی با هزاران نکته در باب زعفران مطرح شده، که همگی مستند به منابع کهن تا جدیدترین آثار عصر حاضر است. بی‌گمان این گونه مباحث تخصص‌های رشته‌های مختلف علوم و فنون را طلب می‌کند. که این حقیر هیچ مدان با مطالعه صدها کتاب و مستند به قدر فهم و ادراک خویش بهره گرفته، و به قول ابوالحسن بیهقی در قرن ششم «به مقدار دانش و توانش خویش بیان کرده‌ام»[۴]. با فروتنی یادآور می‌شود که پیروی از شیوه‌ای نو در تحقیق و تدوین این کتاب ویژگی‌ها و خصلت‌هایی به آن بخشیده است. با این

www.kharestan.info

حال کار نو، آن هم در این ابعاد و دامنه، خالی از خدشه و خلل نیست. نگارنده با دو امید یادآور خصلت‌های آن می‌شود؛ نخست این یادآوری حمل بر خودستایی یا چیزی از این قبیل نشود، دوم آن‌که صاحبنظران را به تأمل در مطالب و موضوعات کتاب وادارد تا ضعف یا کم و کاستی آن را گوشزد فرمایند، تا ضمن به گوش جان نیوشیدن در رفع آن بکوشد، و در چاپهای پسین با نام آنان در تکملهٔ پایانی کتاب نقل کند (ممنون خواهد بود اگر نظر یا پیشنهاد خود را به آدرس مؤلف بفرستند):[۵]

۱. اولین ویژگی یا خصلت، تنوع موضوعات و گستردگی مباحث تحقیقی کتاب است. تا کنون در باب شناخت همه جانبهٔ زعفران پژوهشی با این دامنه انجام نشده و معلومات و اطلاعاتی در باب این محصول در یکجا فراهم نیامده است. بر همین اساس طبقه‌بندی مطالب، تبویب موضوعات و مباحث کتاب کاملاً تازگی دارد.

۲. روش تحقیق و تتبع و تدوین مطالب پیروی کورکورانه از روشهای غربیان نیست، بلکه به شیوه‌ای نو به موضوع تحقیق نگریسته و پیوندهایی بین رشته‌های علمی و تخصصی یا فنی با تاریخ و فرهنگ، یا اقتصادو کشاورزی، یا طب‌وداروشناسی در چارچوبهٔ موضوع‌اصلی، **شناخت کلی زعفران**، برقرار کرده‌است.

در انجام این پژوهش از جمع‌آوری اطلاعات، کشت عملی طی ۲ دورهٔ ۵ سالهٔ زعفران در کرت کوچکی در عرصهٔ بانک کشاورزی و باغچهٔ منزل، تا سفر به مناطق زعفران‌خیز و مراجعه به کتابخانه‌های مختلف، تهیهٔ مآخذ و مستندات دور از دسترس، و تحصیل قدیمترین نرخ‌نامه‌ها، آمارهای کشاورزی و بازرگانی تا به امروز، تنظیم آمارها و جداول، تا تدوین و تبویب گفتارهای کتاب و تهیهٔ فهرست‌های پایانی و تکمله، بازبینی نمونه‌های چاپی و ویرایش‌های مستمر رنج فراوان برده و با صرف عمر و دقت و هزینه‌های زیاد این کار را به انجام رسانده‌ام. در حدود دو سال پیش، آقای مهندس علی شریعتی پیشنهاد همکاری اینجانب با مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران و شهرک فناوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شرق کشور، در مشهد، و معاضدت آنها را در انجام تألیف حاضر پیشنهاد کردند. به لحاظ هدف‌های ملی این مؤسسات در معرفی و ارتقای هر چه بیشتر جایگاه زعفران ایران در سطح بین‌المللی، نگارنده پذیرای پیشنهاد شد، و مطابق قراردادی از حمایت‌های مادی و معنوی آنان برخوردار گردید. برخود لازم می‌دانم از مدیران بصیر پیشین و کنونی شهرک فناوری و مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران، بانوان فرهیخته: سرکار خانم مهندس مریم‌اسلامی (اکنون مدیرعامل شرکت‌شهرکهای صنعتی خراسان) و سرکارخانم‌مهندس‌محبوبهٔ‌عسکری و نیز آقای مهندس علی شریعتی، که به تحقیقات علمی و تخصصی‌درباب زعفران و دیگر فراورده‌های غذایی ارج می‌گذارند، صمیمانه تشکر کرده و توفیق آنان را در راه نیل به آرمان‌های ملی این سازمان‌ها آرزو کنم.

در بیش از ۳۲ سال پژوهش در باب زعفران و دیگر محصولات فلاحتی، همسر وفادارم، بانو پروین ابریشمی همواره مرا یاور بوده و شب‌زنده‌داری‌های مستمر ۳۶ ساله را تحمل کرده است؛ از جان و دل زحمات و خدمات او را ارج می‌نهم، به خصوص که همیشه به امور خرید، خانه و فرزندانم خانم پرستو، و آقایان مهندس علی و امیرارسطو ابریشمی به جای مخلص توجه داشته، و فرصت‌های بسیار مغتنمی را برای مطالعه و پژوهش بی‌دغدغهٔ همسر خود فراهم آورده

www.tabarestan.info تبرستان

است.

کار حروفچینی و صفحه‌آرایی توسط مؤسسهٔ هامون انجام گرفته که خانم فاطمه‌نظری و آقای شهرام‌نبی‌پور طی مدت ۶ ماه، آمد و شدهای مکرر، و جرح و تعدیل و اصلاحات عدیدهٔ اینجانب را (بر روی هزاران برگ پیش‌نویس‌های چندمرحله‌ای) با صمیمیت و بردباری تحمل کرده‌اند بدین وسیله از حوصله و خوشرویی و نیز از انصاف آنان سپاسگزاری می‌کند.

***

در پایان یادآور می‌شود که فرم‌های چاپی (بدون فهرست‌های انتهای کتاب) در آذرماه سال ۱۳۸۲ در ۱۲ نسخه تکثیر شد، چهار نسخهٔ آن، توسط شهرک فناوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شرق کشور، برای اظهارنظر اساتید و متخصصان رشته‌های کشاورزی، داروسازی، صنایع غذایی و بازرگانی در مشهد ارسال شده و ۸ نسخه دیگر را مؤلف برای صاحبنظران رشته‌های مختلف کشاورزی، اقتصاد و بازرگانی، تاریخ و فرهنگ و جامعه‌شناسی فرستاده است. اظهارنظرها کم و عموماً تمجیدآمیز است؛ آقایان جناب پروفسور ویلم فلور (Willem Floor)، دانشمند و ایرانشناس نامدار، شرحی به انگلیسی در معرفی این اثر پژوهشی نوشته‌اند، که به عنوان مقدمه در انتهای کتاب آمده است، دکتر حمید بهادر قدوسی (استاد دانشکدهٔ کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد)، دکتر جهانگیر مظهری (استاد کرسی جامعه‌شناسی دانشگاه ملی ایران، که سمت استادی مؤلف را داشتند، شرحی تقریظ‌گونه نیز نوشته‌اند که با عنوان [*دایرة المعارف*] در پی پیشگفتار آمده است.)، دکتر حسین حسینی (استاد دانشکدهٔ داروسازی دانشگاه فردوسی مشهد)، مهندس بهزاد صادقی (کارشناس بازنشستهٔ وزارت کشاورزی)، مهندس عباس همتی کاخکی (کارشناس سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران - مرکز خراسان) طی‌نامه‌هایی باتمجید بسیار از این اثر، پیشنهادهایی را نیز مطرح کرده‌اند. با تشکر فراوان از این فرهیختگان ارجمند، از حوصله‌ای که در مطالعهٔ کتاب به خرج داده‌اند؛ پیشنهادها را حتی‌المقدور در متن اعمال کرده است. تکملهٔ پایانی کتاب نیز پایندان معلومات و اطلاعات روزگانی از منابع جدید است که چکیدهٔ تحقیقات پژوهشگران ایرانی دربارهٔ خواص ضدسرطانی و ضدافسردگی زعفران، و نیز مبحث زعفران یونان، و وضعیت تجارت کنونی زعفران را در بر دارد. شرحی نیز از مدیریت مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران در تاریخ ۱۳۸۲/۱۲/۶ با عنوان زعفران رسیده، که تبیین‌کنندهٔ هدفها و برنامه‌های این مرکز و پیشنهاد همکاری در انجام کتاب زعفران پیش روست. تصاویر رنگی پایان کتاب نیز مرحمتیِ آقای مهندس علی شریعتی مدیریت این مرکز است، که از صمیم قلب معاضدت‌های ایشان را ارج می‌نهد.

محمدحسن ابریشمی ۱۳۸۲/۱۲/۸

۱ـ ابریشمی، پستهٔ *ایران* ۲۵. ۲ـ ابریشمی *شناخت زعفران ایران* ۸. ۳ـ مجلهٔ *رشد / زیست‌شناسی* (شمارهٔ ۲، پاییز ۱۳۷۰) ۴۰. ۴ـ *تاریخ بیهق* ۷۱. ۵ـ آدرس مؤلف: تهران، کدپستی ۱۴۶۴۶۶۴۳۸۴، شهرک ژاندارمری، خ. سرسبز، گلدیس ۸، پلاک ۷ جنوبی، محمدحسن ابریشمی.

[*دایرة المعارف*]

خیال می‌کردم که دیگر در این روزهای رو به پایان از عهدهٔ پرداختن به اثری چنین پربرگ و بار برنخواهم آمد و فرصت برخورداری از این «زعفرانزار» آکنده از رنگ و رایحه را نخواهم یافت؛ ولی چه باید کرد که گویا **ابریشم** و **زعفران** با یکدیگر سر و سری داشته باشند!

دوست شفیق پژوهش پیشه و نازک‌اندیشه‌مان توانسته است، با ظرافت و مهارتی در خورِ شاهکاری شکوهمند، آنچنان کنجکاوی خواننده را برانگیزاند و با آب و تابی آفتابی، دزدانه خواب از دیدگان اهل نظر برباید؛ و آنان را به زیر و بم هزاران سالهٔ تاریخچه زعفران، کاشت، برداشت و بازار آن بکشاند که تا پاسی از نیمه‌شب گذشته عطر و طعم زعفران نچشیده را هم تنها با همان وصف و طرح و شرح آن - به غور و تأمّل وادارد، و تحمل بی‌تابی‌ها و بی‌خوابی‌ها را، با سرزدن بامدادی زعفرانی، خوشگوار گرداند.

www.tabarestan.info تبرستان

در توصیفِ دقت و فراست و پشتکاری که در گردآوری دانستنیهای گوناگون بسیار، و گاه پراکنده و غافلگیر کنندهٔ بکار رفته، همین بس که یادآوری شود بیش از هزار اثر و نوشته در این فرهنگ فرازمند مورد استفاده و مداقه قرار گرفته که به جای خود می‌تواند بهترین راهنمای راستین کوششهایی از این‌دست باشد.

ولی آنچه بیشتر بر والایش این اثر می‌افزاید فرآیند فراموشکاری‌های دوست ماست: چنان در «بحر مکاشفت» فرو می‌رود که از یاد می‌برد نقطهٔ پرگارش کجا است! «*دایرة المعارف*» او از دایرهٔ معرفی زعفران گاه فراتر می‌رود و رفته رفته در برگیرندهٔ نکات جالب از دانشهایی می‌شود که از دور به زعفران نزدیک می‌شوند و بر اثر آن هر چه دربارهٔ خوراکی‌ها و آشامیدنی‌ها و گاهی هم پوشیدنی‌ها و... و ذوق و سلیقهٔ مردمان در باب اینها «*از دیرباز تا به امروز*» از یافته‌های اوست، بی‌دریغ در برابر خوانندهٔ کنجکاو به شوق و نشاط آمده قرار می‌گیرد، چندانکه دیگر هوش و حواسِ چشم برگرفتن از آنها برای او نمی‌ماند.

فریدونکنار

جهانگیر مظهری چهارم دیماه ۱۳۸۲

گفتار اول
شناخت زعفران، نام‌ها و نشان‌ها

نام‌ها

تبرستان
www.tabarestan.info

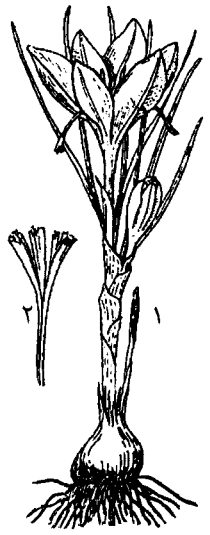
منشأ زعفران

مطابق برخی مستندات تاریخی و بعضی شواهد واژگانی، بسیاری نام و نشان‌های جغرافیایی و فرهنگی - که در گفتار اول و دوم و دیگر بخش‌های کتاب حاضر آمده است - زعفران منشأ از دامنه‌های زاگرس دارد. رویشگاه طبیعی و اولیهٔ آن دامنه‌های نواحی کرمانشاه، همدان، تویسرکان، بروجرد و نهاوند بوده، و دامنهٔ پراکنش آن تا نواحی اراک، قم، گلپایگان و رویدشت اصفهان گسترش داشته است. نام پارسی کهن و پهلوی آن «کَرکَم»، از نام گویشی متداول در بین مردمان مستقر در نواحی مزبور اخذ شده است. مطابق پاره‌ای مستندات نام زعفران خودروی در نواحی همدان «کَرکَمیَس» بوده، که ابن فقیه همدانی در قرن سوم هجری از آن سخن گفته؛ و در منابع بعدی در وجه «کرکیماس» به عنوان نام پارسی زعفران از آن یاد شده؛ و گونهٔ خودروی آن در نواحی الوند با نام «کَرکَمیَس» تا قرن ۱۱ هجری مصطلح بوده، که در برخی از منابع لغت فارسی، چون *برهان قاطع* در وجه «کَرکَمیسَه» ثبت شده است. همان که امروز با نام «جوقاسم» در نواحی اراک و گلپایگان و غیره شهرت دارد.

گیاه‌شناسی زعفران

زعفران، با نام علمی **کرکوس ساتیوس** (*Crocus Sativus L.*)، از تیرهٔ **زنبقیان** (ایری‌داسه/Iridaceae)، گیاهی **علفی** (Herbaceous/Herbace)، و **چندساله** یا **پایا** (Perennial/Perennant; Vivace)، بدون ساقه، دارای سوخ یا نوعی ساقهٔ زیرزمینی غده‌ای پیازشکل موسوم به **کُرم** (Corm)، و در تداول عامهٔ کشاورزی معروف به «پیاز زعفران»، با برگ‌های سبز براق و باریک و بلند (به طول ۱۵ تا ۳۵ سانتیمتر و گاهی بیشتر) شبیه برگ چمن علفی و سبزتر از آن، و گلی بسیار زیبا به رنگ بنفش روشن مایل به ارغوانی است. پوشش گل یا گلپوش شامل سه **گلبرگ** (Petal/Petale) و سه **کاسبرگ** (Sepal/Sepale) همشکل و همرنگ گلبرگ است، که تشخیص آنها به سهولت میسر

نیست، مگر از روی بساک‌ها که در مقابل گلبرگ‌ها جا گرفته‌اند. در درون گل سه **پرچم** (اندام نر، Setamen/Etamine) قرار دارد؛ و هر پرچم شامل **بساک** (Anther/Anthere) زردرنگ، و میله (Filament/Filet) سفیدرنگ کوتاه (به اندازهٔ نصف طول بساک) است. **اندام مادگی** (Pistil)، شامل: **تخمدان** (Ovary/Ovaire) سه خانه‌ای متورم، و **خامه** (Stile) دراز و باریک به طول ۵ تا ۸ سانتیمتر (که قسمت عمدهٔ آن سفید، و به طرف بالا به تدریج رنگ کاهی تا زرد و نارنجی به خود می‌گیرد تا به کلالهٔ سه شاخه می‌رسد)، و **کلاله** (Stigma/Stigmate) سه شاخه، به رنگ قرمز تند، به طول ۲ تا ۳ سانتیمتر و گاهی بیشتر است. هر شاخهٔ کلاله ظاهری شبیه به شیپور (بوق) یا شبه مخروطی بلند و باریک دارد، که قسمت آزاد آن به شش دندانه ختم می‌شود. هر شاخهٔ کلاله در حالت خشک ۱/۵ تا ۲/۵ سانتیمتر طول دارد، و قطر آن در قسمت اتصال به خامه در حدود ۲ تا ۳ میلیمتر، و در قسمت انتهایی دنداردار در حدود ۱ تا ۱/۷ میلیمتر است. اندازهٔ کلاله، بستگی به عوامل مختلفی، چون: وضعیت اقلیمی و موقعیت جغرافیایی زعفران‌زار، بِکر بودن و حاصلخیزی خاک، میزان کود ریخته شده، درشتی پیاز، سال‌های بهره‌برداری، وجین و آبیاری‌های به‌موقع، و مراقبت‌های منظم کشاورز دارد. **سُوخ** (کُرم Corm) یا پیاز زعفران غده‌ای توپر، به اندازه یک فندق تا گردوی متوسط سفیدرنگ، با پوشینه یا پوششی از الیاف فیبری قهوه‌ای رنگِ (شبیه به رنگ الیاف روی نارگیل) باریک و نازک است، این الیاف که محافظ پیاز محسوب می‌شود به موازات یکدیگر از قاعدهٔ پیاز به بالا جوانب پیاز را پوشش می‌دهند. ریشه‌های افشان و کوتاه گیاه زعفران، از اطراف دایرهٔ پیرامونی قاعدهٔ پیاز می‌روید.



شکل زعفران (کروکوس ساتیووس)

۱ـ گیاه گلدار ۲ـ استیگمات (کلاله)

www.tabarestan.info تبرستان

تکثیر گیاه زعفران به وسیلهٔ پیاز آن انجام می‌شود. چراکه گل‌های زعفران - با وجود داشتن اندام‌های تولید مثل - بارور نمی‌شوند، یعنی بذر (تخم) تولید نمی‌کنند. این امر مربوط به نابارور یا نازا بودن طبیعی زعفران، یا به اصطلاح خصلت **اتوتریپلوئید** (Auto Triploid) گیاه است.[۱] بر همین اساس نظریهٔ عدم انسجام تلقیح در گیاه زعفران، به سبب چیدن گل‌های زودرس، را مردود می‌شمارند.[۲] در مراکز تحقیقات بیوشیمی و بیوفیزیک دانشگاه تهران، نظریهٔ ناباروری (اتوتریپلوئید) گیاه زعفران، طی مطالعات و آزمون‌های کارشناسان به اثبات رسیده است.[۳]

هنگام رویش گیاه زعفران نیمهٔ اول پاییز (متناسب با وضعیت اقلیمی مناطق از اواخر مهر تا نیمهٔ آذر)، و دورهٔ رشد آن ادامهٔ فصل خزان و سرتاسر زمستان، و موسم پژمردگی و ریزش برگ‌های آن فصل بهار (تا حدود نیمهٔ اردیبهشت) سال بعد است. پس از آن پیاز زعفران در عمق خاک به اصطلاح به خواب می‌رود، و استراحت کامل، در حدود سه‌ماه، دارد. از اواخر تیرماه پیاز زعفران برای بیدار شدن آماده می‌شود، و سلول‌های رویشی آن فعالیت بسیار کندی را آغاز می‌کند. برخی از زعفران‌کاران در همین موقع - یعنی اواخر تیر تا اوایل مرداد- به آبیاری مزرعهٔ زعفران می‌پردازند. با این اقدام فعالیت سلول‌های رویشی تسریع و تشدید می‌شود، و در نتیجه موقع به گل نشستن مزرعه و برداشت محصول زعفران قدری به جلو می‌افتد. به گمان نگارنده، این اقدام نابهنگام و نابجا، نوعی اخلال در جریان طبیعی فعالیت‌های اندام‌زایی (Organogenesis/Organosenese) پیاز زعفران است، که احتمالاً از مرغوبیت محصول زعفران می‌کاهد.

گونه‌های زعفران (*Crocus L.*)[۴]

جنس **زعفران** یا **کروکوس**، از نظر گیاه‌شناسی دارای گونه‌های مختلف است، که تاکنون ۸۰ تا ۱۰۰ گونهٔ آن را شناسایی کرده‌اند. گونه‌های شناخته‌شده در ایران عبارت‌است از:

۱. **زعفران آلمه یا زرد** (Crocus almehensis *Brickel & Mathew*). این گونه در موضعی به نام آلمه، در نزدیک جنگل گلستان یا پارک ملی گلستان، در سال ۱۳۵۲ ش/ ۱۹۷۳ م، شناسایی و جمع‌آوری شده، و رویشگاه طبیعی آن دامنه‌های ۱۳۰۰ تا ۱۶۰۰ متری از سطح دریا است. گل زعفران آلمه زردرنگ، با خطوط نارنجی تا قهوه‌ای برروی گلپوش است، و معمولاً گل آن در زمستان می‌روید. ارتفاع بوتهٔ آن به حدود ۱۰ سانتیمتر می‌رسد.

۲. **زعفران بنفش** (Crocus michelsonii *b. Fedtsch*). با بوته‌ای در حدود ۸ سانتیمتر، و گلپوش آن بنفش کمرنگ مایل به آبی، و رویشگاه طبیعی آن همراه با رستنی‌های استپی خشکِ شمالِ شرقی خراسان، در ارتفاع ۱۲۰۰ تا ۱۳۰۰ متر از سطح دریاست.

۳. **زعفران سفید** (Crocus biflorus *Miller*). گلپوش این کروکوس سفید با رگه‌های بنفش در

سطح خارجی، و رویشگاه طبیعی آن دامنه‌های ۸۰۰ تا ۲۷۰۰ متر، و جای رویش آن شمال و غرب ایران است. پروفسور پروِندِلبو، این گونه را با نام فارسی «زعفران دو گُل» یاد کرده، که ترجمهٔ نام علمی آن است. صادق مبین برای کروکوس بیفلوروس دو زیرگونه و یک واریته، با گلپوش‌های بنفش رنگ، از این قرار: کروکوس... آنولاتوس (C.annulatuw *Herb.*)، کروکوس... پوزیلوس (C.pusillus *Ten.*)، و واریتهٔ (var. adamii *Gay.*) متذکر شده است.

۴. زعفران خزر (Crocus caspius *Fisch & C.A. Mey.*). گلپوش‌های آن سفیدرنگ، و از بیرون بنفش کم‌رنگ، و کلاله‌های آن زردرنگ است. رویشگاه طبیعی آن حاشیهٔ جنگل‌های منطقهٔ دریای خزر تا ارتفاع ۱۳۰۰ متر است. پوشینهٔ کُرم (Corm) یا ساقهٔ زیرزمینی آن شبیه زعفران معمولی (کروکوس ساتیوس) است.

۵. زعفران زیبا (Crocus speciosus *M. Bieb.*). نام لاتینی این گونه به‌معنای «زعفران زیبا»، با گلپوش آبی‌کمرنگ مایل به بنفش مشتمل بر شش قطعه، با خطوط یا رگه‌های بنفش رنگ و خامهٔ نارنجی رنگ سه شاخه است که در پاییز به گل می‌نشیند. رویشگاه طبیعی آن چمن‌زارهای سمت شمالی البرز، در ارتفاع ۱۰۰۰ تا ۱۸۰۰ متر از سطح دریاست. در دامنه‌های جنگلی رستم‌آباد و جنگل‌های بین تنکابن و چورقه نیز یافت می‌شود. صادق مبین، زیرگونهٔ زعفران زیبا را به نام کروکوس... **مولتیفیدوس** (C.multifidus *Rchb.*)، و جای رویش آن را تمام سواحل شمالی، گرگان، البرز، ارتفاعات تهران متذکر شده است.

۶. زعفران گیلان (Crocus gilanicus *Mathew.*). در پاییز به گل می‌نشیند، گلپوش‌ها به طول ۳ تا ۴ سانتیمتر، بنفش رنگ با رگه‌های بنفش سیر، طول میلهٔ پرچم ۵ میلیمتر و بساک آن نیز ۵ میلیمتر، خامه با کلاله ۳ تا ۴ شاخه در رویشگاه طبیعی آن بین راه اسالم به خلخال، تا ارتفاع حدود ۲۴۰۰ متر است.

۷. زعفران زاگرس (Crocus cancellatus *Herb.*). گلپوش‌های آن به رنگ‌های سفید تابنفش رنگ و در سطح بیرونی با رگه‌های بنفش مایل به ارغوانی و کلالهٔ چندشاخهٔ زرد تا نارنجی است. رویشگاه‌های طبیعی آن دامنه‌های البرز، در ارتفاع ۱۰۰۰ تا ۲۵۰۰ متر، و موسم رویش آن اوایل پاییز است. صادق مبین، برای زعفران زاگرس چهار زیرگونه به نام‌های: **کروکوس... اسکیمپری** (C.schimperi *J. Gay.*)؛ **کروکوس... اسپرونری** (C. sprumeri *Boiss & Heldr.*)؛ **کروکوس... مازیاریکوس** (C. maziaricus *Herb.*)؛ **کروکوس... دیانتوس** (C. dianthus *C. koch.*)، و جای رویش آن را گیلان: جنگل‌های ارتفاعات لاوخانه ثبت کرده، و واریتهٔ آن را از این قرار: C.cancellus var. damaseenus *(Hesb) G. Maw.*، معرفی، و جای رویش آن راکوه گرد (کرمانشاه)، و جنوب غربی اراک ذکر کرده است.

۸. زعفران زاگرس کلاله قرمز (Crocus haussknechtii *Boiss & reut & Maw.*). رویشگاه طبیعی

www.tabarestan.info تبرستان

آن دامنه‌های زاگرس، و موسم به گل نشستن آن اوایل پاییز، گلپوش‌ها شش قطعهٔ بنفش رنگ است. پروندلبو، رویشگاه‌های طبیعی آن را دامنه‌های زاگرس، در ارتفاع ۱۰۰۰ تا ۲۵۰۰ متر، و نام فارسی آن را «**زعفران جوقاسم**» متذکر شده، و می‌افزاید: گل‌های آن همانند زعفران زاگرس در اوایل پاییز (شهریور و مهر) می‌روید، این دو گونه شبیه به هم بوده، ولی **زعفران جوقاسم** به خاطر داشتن خامهٔ منقسم به سه شاخهٔ قرمز روشن، از زعفران زاگرس قابل تشخیص است. زعفران جوقاسم خیلی شبیه گونهٔ پرورش یافتهٔ زعفران خوراکی (Crocus sativus) است، برگ‌های آن کم و به تعداد ۹ تا ۱۴ است، که در زمستان ظاهر می‌شوند. بهنیا اضافه می‌کند که سه کلاله قرمز آن مشابه زعفران معمولی است. اما به لحاظ کوتاهی طول کلاله‌ها قابل بهره‌برداری نیست. صادق مبین، جای رویش این گونه را کوه‌های آفتاب‌روی دالخانی (سنقر)، دامنه‌های بین کرمانشاه و همدان، و ارتفاعات و دامنه‌های کرمانشاه، جیران بلاغ و کوه گرو (در ۲۴ کیلومتری شمال غربی شیراز) متذکر شده است. **زعفران جوقاسم** در واقع از اعقاب همان زعفران وحشی و اولیه‌ای است که به دست انسان‌های مستقر در دامنه‌های زاگرس و الوند اهلی شده و پرورش یافته، و حاصل آن زعفران معمولی خوراکی (Crocus sativus) است. **زعفران جوقاسم**، همان است که در گویش مردمان این مناطق، در قرن سوم تا قرن یازدهم «کَرکَمیس» یا «کرکمیسه» نام داشته، و با نام پارسی **کرکم** و نیز «**کرکیماس**» به معنی زعفران، ریشهٔ لغوی مشترکی دارد. ما در ادامه در ذیل واژهٔ «**کرکم**» و «**زعفران**» بدان خواهیم پرداخت.

۹. زعفران زراعتی یا زعفران خوراکی (Crocus sativus L.). پیش از این به معرفی آن پرداختیم؛ صادق مبین، یک زیرگونه با نام (C. graecus *Heldr*) و جای رویش آن را نواحی تهران و شیرازمعرفی کرده؛ و چهاروارینهٔ این‌گونه را از این‌قرار: (C. sativus var. pallasii *G.Maw.*)؛ (C. automnalis *M.B.*)، (C. hybernus *Friv.*) و (C. campestris *Herb.*) در شمار رستنی‌های‌ایران متذکر شده است.

گونه‌های دیگر زعفران

صادق مبین گونه‌ها و زیرگونه‌های دیگری از کروکوس را در شمار رستنی‌های ایران، از این قرار: **کروکوس کورولکوی** (C.korolkovii *Regel & Mathew.*) جای رویش: بادغیس در افغانستان و شمال‌شرقی ایران؛ **کروکوس اریوس** (C.aerius *Herb.*) و زیرگونهٔ آن (C. sibthorpianus *Herb.*) جای رویش آن کردستان بین خسروآباد و کرند؛ **کرکوس اوکرولوکوس** (C. ocroleucus *Boiss & Gaillardot.*) و جای رویش آن را گیلان ذکر کرده است.

معرفی زعفران در منابع ایرانی

اسم زعفران در پارسی کهن **کُرکُم** (Kurkum) بوده، و در منابع پهلوی با همین نام آمده است.[۵] مثلاً در بندهش، **کُرکُم** همچون نرگس، یاسمن، آلاله، کبیکه، کیده، چمبک، بنفشه، خیری و کاردک در شمار گل‌ها، و نیز در زمرهٔ رنگ گیاهیِ شایستهٔ جامه چون دارپرنیان، زردچوبه، روناس و نیل تعریف شده،[۶] و در بندهش هندی شرحی مشابه آمده است.[۷] بر طبق روایات منابع پهلوی، به باور ایرانیان «منثره سپنته / مارسپند / مانسرسپند» ایزدِ کلام و گفتار است. او دهمین آفرینش مینوی اورمزد و از یاوران اسپندارمذ (امشاسپند موکل بر زمین)، و گل مخصوص او **کُرکُم**، یا گیاه زعفران است.[۸] در منابع کهن ایرانی و فارسی تعاریفی از زعفران نقل شده است. شاید بهترین تعریف از آن عقیلی خراسانی در سال ۱۱۸۵ باشد «زعفران تارهای گلی است شبیه عصفر [قرطم: گلرنگ، کاجیره، کافشه: Carthamus tinctorius *L.*, Carthamus Persicus *willd*]، و بسیار خوشبوی، و زرد تیره رنگ مایل به سرخی، و بی‌خار، و اول گل آن از زمین می‌روید، و بعداً تمام آن [یعنی] ساق و برگ آن. و گیاه آن به قدر یک و نیم شبر [: وجب، ۲۲/۸۸ سانتیمتر][۹] و در هر گلی سه چهار تار [منظور کلاله است، گاهی شاخه‌های کلاله ۵ و ۷ شاخه دیده شده][۱۰] می‌باشد، و آن تارهای بزرگ رنگین خوشبوی تازه [کلاله‌های خشکِ محصولِ همان سالِ برداشت] است؛ و آنچه باریکِ کمرنگِ کم بو است [یعنی خامه] زعفران نیست. بهترین آن - از هرجا که باشد، خواه از مازندران و گیلان و اصطهبانات، و [خواه از] شام و کشمیر و غیر اینها- آن است که به روغن زیتون و غیر آن چرب نکرده باشند، و بسیار خوشبو و تند طعم و خوش‌رنگ باشد که چون در دست بگیرند و بفشارند دست را رنگین نماید، و چون اندکی از آن را در آب اندازند، بدون ساییدن و مالیدن، به اندک‌زمانی آب را رنگین نماید. [متقلبان] مغشوشِ به گلِ معصفر و غیر آن می‌نمایند. و فرق زعفران خالص و مغشوش آن است که آب منقوع [خیسانده] یا ساییدهٔ آن خوش‌رنگ و صاف و خوشبو است، و مغشوش آن تیره‌رنگ و کم‌بو [باشد]»[۱۱].

واژگان

قدیم‌ترین اسنادی که از مصارف خوراکی و غیرخوراکی زعفران برجای مانده مربوط به‌عصر هخامنشیان است. این اقبال خوش را داشته‌ایم که پولی‌ین (Polyen؛ نویسندهٔ نظامی یونانی در قرن دوم میلادی)[۱۲] در رسالهٔ *Stratagemes*، در فهرست انواع و مقادیر مواد خوراکی مصرفیِ روزانهٔ دربار هخامنشیان - به استناد برنامه‌ای که برروی ستونی مفرغی در اقامتگاه شاه پارسیان نصب شده بود - زعفران را به مقدار ۲ **مین** (منه/مینا = ۴۹۸ گرم)[۱۳]، در حدود یک کیلوگرم، ثبت کرده است.[۱۴] نویسندگان قدیم سخت شیفته جلال و شکوه پذیرایی در جشن‌ها و بزم‌های شاهان هخامنشی بوده‌اند.[۱۵] سفره شاهان بعد از کورش، از نظر تنوع و دلپذیری خوراک‌ها،

تحول زیادی پیدا کرد. از جملهٔ خوراک‌های سفرهٔ آنان تافتون‌ها و گرده‌های نان لطیف زعفران زده یا کلوچه‌های شیرین گزارش شده، که از آرد گندم‌های اعلای مصر و یونان و جو خوید و شیره و زعفران می‌ساخته‌اند.[۱۶] مطابق نوشتهٔ پلینی (Pliny/Plinius)، شاهان و مغان از نوعی کِرِم یا روغن ترکیبی (مرهم) معطر استفاده می‌کرده‌اند، که در آمیخته‌ای از عصارهٔ گونه‌ای گیاه سیلیسی (ظاهراً نوعی جگن)، توأم با زعفران و چربی بدن شیر و شراب خرما بوده است.[۱۷] زعفران مصرفی هخامنشیان محصول کدام منطقهٔ امپراتوری بوده، و منشاء گیاه وحشی آن کدام سرزمین است. ما در بحث واژه‌شناسی پاسخ‌هایی برای این پرسش‌ها پیدا می‌کنیم، و در مبحث جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز جهان به جواب‌های کاملی می‌رسیم. رایج‌ترین نام برای زعفران (C. sativs) در جهان باستان کرکم بوده و از حدود قرن پنجم یا ششم میلادی در مناطق غربی ایران عصر ساسانی، نامی گویشی برای این محصول رواج یافته، که عرب‌ها مطابق قواعد تلفظی خود آن را «زعفران» گفته‌اند.

www.tabarestan.info تبرستان

منشاء واژهٔ کَرکَم، کَرکُم، کُرکُم

برخی شواهد و مستندات تاریخی دلالت بر آن دارد، که گیاه زعفران خوراکی (C. sativs) منشا از دامنه‌های زاگرس، به ویژه الوند، دارد. از زعفران مزروعی در عصر مادها اطلاعی مکتوب در دست نیست، اما چون هخامنشیان از محصول زعفران در خوراک‌ها و روغن‌های آرایشی بهره می‌گرفته‌اند، می‌توان اطمینان داشت که مادها زعفران وحشی را در قلمرو خود داشته، و احتمالاً نخستین قومی بوده‌اند که به پرورش آن مبادرت کرده‌اند. بی‌گمان اگر به راستی سومریان و آشوریان، و نیز برخی از اقوام سامی، زعفران را می‌شناخته‌اند، این آشنایی باید، با معرفی این گیاه و فرهنگ مصرف آن، از جانب مردمان مستقر در نواحی زاگرس، و طبیعتاً توسط مادها، عملی شده باشد، بر همین اساس نام اصلی و اولیهٔ آن نیز برخاسته از گویش محلی مردمان بومی همان نواحی است.

ما نمی‌دانیم که مادها زعفران خوراکی و گونهٔ وحشی گیاه آن را چه نامی داده‌اند. اما اطمینان می‌توان داشت که مردمان مستقر در نواحی زاگرس و در نتیجه مادها، برای زعفران نام مشخصی داشته‌اند. این نام از نظر گویش، دارای تلفظی شبیه واژهٔ کرکم karkum یا کرکم kurkum مندرج در منابع پهلوی (فارسی میانهٔ عصر ساسانیان)، یا واژهٔ کرکم karkam فارسی به معنی زعفران بوده است. به گمان نگارنده، در وجه اخیر، یعنی کرکم karkam تداول داشته، زیرا، زعفران خودروی در گویش مردمان نواحی الوند، تا قرن سوم «کَرکَمیسَ» و تاحدود قرن یازده هجری در وجه «کرکمیسه «karkamica» نامیده می‌شده که جزء اول آن واژهٔ کَرکَم است.[۱۸] از سوی دیگر نام گویشی دیگر زعفران کرکیماس karkimas بوده، که به تخفیف حرف«ی»، در وجه کرکماس

می‌تواند گویشی از همان کرکمیسه باشد. فرهنگ‌نویسان قرن یازدهم هجری، و مقدم بر همه میرجمال‌الدین حسین انجوی شیرازی (در سال ۱۰۲۸) مؤلف فرهنگ جهانگیری، و پس از او دیگران به تعریف آن پرداخته‌اند. مثلاً صاحب *برهان قاطع* نوشته است «کَرکَمیسه، به فتح اول و ثالث و میم به تحتانی کشیده و سین بی نقطهٔ مفتوح: نام گلی است خوشبوی که چند رنگ می‌شود، و بیشتر در الوند می‌باشد». کرکمیسه همان زعفران کلاله قرمز دامنهٔ زاگرس است، که اکنون در نواحی همدان، گلپایگان و اراک تحت نام گویشی «جوقاسم» شناخته می‌شود. برابر گفتهٔ شادروان مهرداد بهار نام گویشی «جوقاسم» می‌تواند تبدیلی از همان «کرکمیسه» در تلفظ عامه باشد.[۱۹]

www.tabarestan.info تبرستان

احتمالاً در قلمرو پهناور امپراتوری هخامنشیان نام زعفران با گویش‌های مختلف: کُرکُم kurkum، کَرکَم karkum و کرکم karkam و نیز کَرکَمیس /کَرکَمیسَه و کَرکَماس/کَرکَماس مصطلح بوده است. واژهٔ کَرکَم عصر هخامنشیان به دیگر زبان‌های جهان کهن وارد شده، و مطابق قواعد تلفظی اقوام و ملل، گویش‌هایی مشابه، از این قرار پیدا کرده است: در زبان آرامی: کرکما (karkema)، دراکدی (آکادی): کورکانو (kurkanu)، در آشوری: کُورکانو (kurkano/u)، در عبری: کَرکُم (karkom)، در عربی: کُرکُم (kurmum)، و در تبتی: با نام‌های مختلفی، (از جمله:) گُورکُم (Gurkum)،[۲۰] در سانسکریت: کُنکُوما (Kunkuma) تلفظ شده، و در یونانی: کُرکُوس (Crocus) آمده، که هومر آن را به‌صورت Krokus ثبت کرده است.[۲۱]

برخی از دانشمندان غربی برای ریشه و مبداء واژه‌های «Crocus» و «Saffron» به معنای زعفران، رایج و مصطلح در زبان‌های لاتین و اروپایی، نظریه‌های دیگری دارند. مثلاً، گلین دانیل ضمن شرح آثار فرهنگی و مدنی سومریان (قومی که خود را «سیاه سران» می‌گفتند، و در بین‌النهرین باستان می‌زیستند) می‌گوید «عجیب اینکه هنوز تعداد کمی از لغات سومری مثل: Cane (نیشکر)، Alcohol (الکل)، Dragoman (ترجمان)، Gypsum (سنگ گچ)، Saffron (زعفران)، Nphtha (نفت) در زبان انگلیسی به کار می‌رود».[۲۲] جرج سارتن طی بحثی کلی، دربارهٔ رستنی‌هایی که سومریان می‌شناخته، و نام‌هایی که به آنها داده‌اند، می‌گوید: در مجموع نام ۲۵۰ گیاه در نوشته‌های به خط میخی سومریان (برروی الواح گلی برجای مانده از بایگانی اسناد آنها) آمده است؛ «به این معنی که علمای آشورشناسی می‌دانند فلان کلمه نام گیاهی به زبان سومری است، و نیز می‌دانند که معادل اکدی آن، فلان کلمه است. ولی یقین ندارند که خود این گیاه چیست، و امروز چه نام دارد؟ بعضی از نام‌ها، که ما امروز به کار می‌بریم، از نام‌های سومری اشتقاق یافته است، ولی حتی در چنین حالاتی نیز معلوم نیست که مقصود ما و مردم سومر و آشور، از این نام‌های مشابه گیاه واحدی بوده باشد. ما در اینجا نام چند گیاه را نقل می‌کنیم (اصطلاح میخی را در میان پرانتز می‌نویسیم): سنا یا کاشیه *Cassia* (Kasû)، کاسنی یا شکوریا

Chicory (Kurku)، زیره یا کمون *Cumin* (Kamûnu)، زعفران *Crocus* (Kurkânu)، زوفا (Zupu) *Hysoop*، مُرّ *Myrrh* (Murru)، ناردین *Nard* (Lardu)».[۲۳]

بی‌گمان سومریان نخستین قومی بوده‌اند که در مدخل دروازهٔ مدنیت بشری قرار گرفته و آثار مکتوبی از آنها برجای مانده است. این قوم که در بین‌النهرین می‌زیسته‌اند از یک ناحیهٔ کوهستانی به این منطقه مهاجرت کرده‌اند. اکثر باستان‌شناسان مبداء آنها را نواحی غرب دریای خزر، و برخی از ایران و بعضی نواحی کوهستانی زاگرس متذکر شده‌اند. اما نکته مهم و درخور تأمل و تحقیق این است که سومریان از کجا زعفران را می‌شناخته‌اند؟ چرا که در سرزمین بین‌النهرین زعفران کلاله قرمز به صورت وحشی وجود ندارد، وانگهی کاشت زعفران در این سرزمین رایج نبوده است، و از طرفی بنابر برخی شواهد تاریخی و واژگانی، مبداء گیاه زعفران معمولی (*Crocus sativus*) کوه‌های زاگرس و دامنه‌های الوند است. می‌توان به این نتیجه رسید که اگر واقعاً سومریان گیاه زعفران را می‌شناخته، و مقصود آنها همین زعفران معمولی خوراکی بوده است، آنها باید از نواحی زعفران‌خیز ایران کوچ کرده باشند. از طرفی چون سومریان در نگارش‌های الواح خود، به کوهستانی بودن مبداء اولیه‌شان تصریح کرده‌اند، این اندیشه در ذهن خلجان پیدا می‌کند که شاید سومریان همان بومیان نخستین مازندران و دماوند بوده‌اند - که به خاطر ابداعات و نوآوری‌های شگفت و کارهای خارق‌العاده به «دیو» شهرت پیدا کرده‌اند- وجوه مشترک زیادی، از نظر نوآوری‌ها و خصوصیات، بین دیوان مازندران و سومریان وجود دارد.[۲۴] از سوی دیگر مازندران از مناطق زعفران‌خیز ایران باستان بوده، به‌طوری که در عصر ساسانیان بر محصول زعفران‌زارهای آن مالیاتی مترتب بوده است. در قرن اول هجری نیز، به پیروی از سنت‌های پیشین، خراج سالانه‌ای برای این سرزمین مشخص شده، که در مقاینسه با میزان خراج عصر ساسانیان افزایش فوق‌العاده و غیرعادلانه‌ای پیدا کرده است. زیرا اسپهبد مازندران به پرداخت مقادیر معتنابهی از کالاهای منطقه، از جمله ۴۰۰ خروار زعفران و به روایتی ۴۰۰ بار شتر (با توجه به مقادیر مختلف «خروار» در قدیم، این مقدار زعفران، حداقل ۳۰ تن، و حداکثر ۶۰ تن برآورد می‌شود)[۲۵] موظف شده است.[۲۶] اما به روایت ابن اسفندیار، تاریخنگار مازندرانی، خراج مازندران در عصر ساسانیان، از بابت زعفران، سالانه ۱۰ خروار بوده است؛ آنجا که می‌نویسد: منصور (خلیفهٔ عباسی، ۱۳۶ تا ۱۴۹ هجری) برای فرمانروای مازندران «تاج شهنشاهی و تشریف فرستاد. اصفهبد خوشدل گشت، و برقرار عهد اکاسره خراج طبرستان به خلیفه فرستاد: مبلغ سیصدهزار درهم... و زعفران -که در همهٔ دنیا مثل آن نبود- ده خروار...».[۲۷]

دانشمند امریکایی بارتولد لاوفر، که در سال ۱۹۱۷م نتایج پژوهش‌های خود را در باب روابط فرهنگی مدنی ایران و چین منتشر کرده، تتبعی عالمانه نیز دربارهٔ منشاء و پیشنهٔ زعفران و نام‌های آن در زبان‌های مختلف انجام داده، و از جمله به این نتیجه رسیده است که: اولاً زعفران از

رستنی‌های بومی ایران بوده، و «درواقع در ایران گیاه زعفران خودرو است، و قاعدتاً کشت آن از زمان‌های بسیار دور در این سرزمین آغاز شده است». ثانیاً، به احتمال زیاد، پیاز زعفران و فرهنگ کاشت و مصرف آن از ایران به دیگر نقاط جهان، مخصوصاً به هند -که پیشینهٔ کهنی در تولید زعفران دارد- انتقال یافته است. شواهد و آثار راه‌یابی زعفران از ایران به هند را، می‌توان در واژهٔ سانسکریت والیکه (Valika) -که مراد نامی برای زعفران است- بازجُست. زیرا واژهٔ والیکه «نشأت گرفته از پهلوا» معنی می‌دهد [که منشاء زعفران -یعنی ایران، پارت، پهلوا- را در ماهیت لفظی خود دارد]. «بودائیان افسانه‌ای دارند که می‌گوید: مادیانتیکا (Madhyantika) اولین مُبلّغ سخنان بودا در کشمیر، زعفران را در آنجا کاشته است. اگر در این افسانه هیچ رگه‌ای از حقیقت نباشد، دست کم گواه است بر اینکه گیاه زعفران از خارج به کشمیر وارد شده است. سهم ایرانیان در پراکنش زعفران در سرزمین‌های گوناگون را از نام تبتی «زعفران» می‌توان به روشنی دریافت: کُرکُم kur-kum، گُرگُم gur-kumو گُرگُم gur-gum که ردّ آن را می‌توان به سادگی در: کُرکُم Kurkum و کَرکَم Karkam پارسی یافت، و نه در کُنکُما Kunkuma در سانسکریت [که به معنای زعفران است]. تبتی‌ها این واژه را به مغولستان بردند. و هنوز می‌توان این واژه را در گویش مردمان کلموک / کالموک در کرانهٔ رود ولگا شنید. عده‌ای ریشهٔ این واژهٔ پارسی کُلکِم Kulkem [یا درواقع گویش‌های: کُرکُم، کَرکَم] پهلوی را سامی- و همریشه با واژه‌های: karkuma (کَرکُما) آسوری، Karkom (کَرکُم) عبری، Kurkum (کُرکُم) عربی- می‌دانند؛ اما به نظر برخی ریشهٔ سامی آن محل تردید دارد».[۲۸]

صاحب *فرهنگ جهانگیری*، در سال ۱۰۲۸ هـق، در تعریف «کَرکَمیسه» می‌گوید «نام گلی است خوشبوی که چند رنگ می‌شود، و بیشتر در الوند باشد». مرحوم محمدمعین بر این تعریف می‌افزاید «کرکمیسه/Kakamisa = کرکمیشه... نوشته‌اند بیشتر در کوه الوند روید، با مراجعه به مآخذ این گیاه شناخته نشد».[۲۹] یقیناً این گیاه همان است که اهالی نواحی زاگرس، چون نواحی اراک و گلپایگان و همدان «جوقاسم» می‌گویند، و همان‌طور که اشاره شد گویشی عامیانه از همان کرکمیسه است. داود انطاکی (در سال ۱۰۰۸ هجری) می‌گوید زعفران را به فارسی کَرکیماس می‌نامند.[۳۰] عقیلی خراسانی نیز (در سال ۱۱۸۵ هـق) نام فارسی زعفران را کرکیماس متذکر شده است.[۳۱] واژهٔ کَرکَمیسه یا کَرکَمیشه، مرکب از دو جزء «کَرکَم» و «یسه» یا «یشه» است، که یقیناً جزء اول آن «کَرکَم» پارسی کهن یا میانه به معنای زعفران، و جزء دوم آن احتمالاً «بیشه» بوده که در گویش عامه به تخفیف حرف «ب» مصطلح شده است. در این صورت معنای «زعفران بیشه» یا «زعفران خودروی» را در ماهیت لفظی خود دارد. در متون کهن فارسی به «بیشه زعفران» اشاره شده که مؤید وجود رویشگاه‌های طبیعی زعفران، یا به اصطلاح «زعفران وحشی» است. از باب نمونه اسدی طوسی، ضمن وصف دو موضع «میل‌سنگ» و «دخمهٔ

سیامک» که نام آنها گویای موقعیت کوهستانی آنها نیز هست، می‌گوید:

همه دشت او نوگل و خیزران کُهی بر سرش بیشهٔ زعفران
صف سنبل و بیشهٔ زعفران روان لادن و بیشهٔ خیزران[۳۲]

در کوهستان‌های نواحی بین همدان و اراک و گلپایگان زعفران وحشی یا جوقاسم فراوان است که همانند زعفران در پاییز به گل می‌نشیند، پیاز آن هم کاملاً شبیه زعفران معمولی است، و کلالهٔ قرمزرنگ و سه‌شاخهٔ آن نیز شبیه کلالهٔ زعفران معمولی اما خیلی کوتاه (در حدود ۴ میلیمتر) با بوی اندک است. ابن فقیه همدانی در قرن سوم هجری به استناد منابع قدیمتر، و نیز از قول احمدبن ابی سرح (ابوالعباس احمدبن سرح کاتب) شرحی را دربارهٔ اوصاف همدان و ایالت جبال متذکر شده، و نامهای گویشی رستنی‌ها و گلهای خاص این سرزمین را در وجه معرب ثبت کرده، که برخی از آنها در منابع لغت و داروشناسی نیامده، و بعضی به سبب ناشناخته بودن برای کاتبان تحریف شده، از آن جمله «کرکمیس» یا «کرکمیسه»، که نام گویشی زعفران خودرو است، در وجه «کرکبیس» تحریف شده است. به نوشتهٔ ابن فقیه:

ما راست گل‌ها، شکوفه‌ها و گلزارها و برکه‌ها، از آن دست که در هیچ یک از شهرهایتان نیست. حتی پادشاهان و دیوانیان و توانگرانتان کوشیدند تا از این گونه گلها در باغها و بوستانهای خود برویانند، لیکن هیچ یک در آنجا نَرُست، چونان: زعفران، زردلال (لالهٔ زرد)، جاولال (گاولاله)، کستج [= کشتج: سماروغ، قارچ] و سحاله [شاید: سه گل / سِگل به معنی توت وحشی و تمشک]، کرکبیس [تحریفی از کرکمیس: زعفران خودروی]، نسترن، فدیر [بی‌گمان تحریفی از «فَریر» که گلی خوشبوی و نیز گل گاوزبان است] و سوسن آزاد ز جز اینها از دیگرگونه گل‌های سرزمین جبل، که جز در شهرهای ما در جایی نیست؛ و ما به ویژه ریباس [ریواس] داریم که از آن بهرهٔ دارویی می‌برند.

ابن فقیه همچنین چکامهٔ نغز و زیبای وهب‌همدانی را در ستایش الوند (اروند) کوه، نقل کرده، که گویی زعفران‌زارهای خودروی دامنه‌های آن را تجسم بخشیده، از مضامین اوست:

... آب کوهستان اروند را بانگی است که بازتاب نغمه‌اش در دل گلزارها، به چهچههٔ می[شراب]زده‌ای می‌ماند سخت مست که بخواند... هنگامی که ابر سپید بر سر آنها گرید، لاله‌ها ـ که چون جامه‌های رنگارنگ سر از دل خاک برآورده‌اند ـ بخندند... چون باد دامنکشان بر اروند گذرد پنداری که در هر سویش بازار عطرفروشان بر پای شده است. به درهٔ خوش منظر اروند نگر تا ببینی که بدان جای دری از بهشت گشوده‌اند.[۳۳]

برخی جغرافیانویسان و سیاحان، در فاصلهٔ قرن چهارم تا پایان عصر قاجاریه، به وجود زعفران خودروی در دامنه‌های نواحی همدان، کرمانشاه، بروجرد، و مناطقی از اصفهان و قم تصریح کرده‌اند. مثلاً، مهلبی (قرن ۴ ه) به رویش گیاه زعفران در کرمانشاه اشاره می‌کند؛ ابن حوقل (قرن ۴ ه)، زکریا قزوینی و یاقوت حموی (قرن ۷ ه) و عبدالعلی بیرجندی (قرن ۱۰ ه) به وجود زعفران خودروی در نواحی بروجرد تأکید دارند؛ جابری انصاری از زعفران خودروی در ناحیهٔ ورزنهٔ رویدشت در اصفهان سخن گفته؛ و مأمور فرانسوی. آ دوپره A.Dupre، از زعفران

www.tabarestan.info تبرستان

خودروی در کوههای در بند مشرف بر دره رود دربند از شاخه‌های قمرود گزارش داده است.[۳۴]

بعضی نویسندگان ایرانی و غربی به وجود گلهای کرکمیسه یا کرکمیسَ در آن نواحی تلویحاً اشاره کرده، برخی آن را گل وحشی یا لاله، و بعضی زعفران پنداشته‌اند. از باب نمونه هینریش بروگش، پزشک آلمانی، در سال ۱۸۶۱ م/۱۲۷۸ هـق، در اوایل پاییز در فاصلهٔ بین همدان و اراک (سلطان‌آباد) در کوهستان نزدیک دهکده درمن (درمین، با عرض و طول جغرافیایی ۳۴/۱۵، ۴۹/۲۹، و ارتفاع ۲۰۲۰ متر از سطح دریا)، از وجود «بوتهٔ گل‌های وحشی و لاله‌های رنگارنگ» یاد می‌کند.[۳۵] اعتمادالسلطنه در سال ۱۳۰۰ هـق/۱۸۸۳ م، ضمن وصف چهل‌چشمه، در دامنهٔ کوه کوبره، از نواحی تویسرکان، می‌نویسد «متصل به کوه الوند است، لاله‌های رنگارنگ و توتیا در این کوه بسیار است». همو، در کوه گرد، مشرف به رود شور (در مسیر راه تهران به قم)، گونه‌ای از زعفران خودروی را دیده، و آن را «لالهٔ سفید شش پر معطر» معرفی کرده است.[۳۶] هوگوگروته در سال ۱۹۰۷ م، ۱۳۲۵ هـق، پس از عبور از همدان، برروی بلندی، در حالی که قله‌های پهناور الوند را در سمت چپ خود داشته، نوشته است «در سمت راست، دشت حاصلخیزی دیده می‌شود که رنگش به قهوه‌ای می‌زند، و توسط هزاران نوار سبز و زرد که کشتزارهای گندم، زعفران، توتون، تاکستان و بوستان‌هاست، پوشیده شده».[۳۷] از آنجا که در عصر قاجاریه، کشت زعفران در نواحی همدان رایج نبوده –و حتی پیش‌تر از آن، در حدود قرن هشتم زعفران‌کاری در همدان و بروجرد و نهاوند و رود راور منسوخ شده[۳۸]– احتمالاً گروته زعفران‌زارهای وحشی یا همان کرکمیسهٔ معروف به جوقاسم، را زعفران دست کاشت پنداشته است.

اهالی آبادی‌های دامنه‌های زاگرس و الوند پیاز (کُرم Corm) یا درواقع غدهٔ زیرزمینی زعفران وحشی، یعنی «جوقاسم» را در اوایل بهار تا حدود اردیبهشت، از زمین در می‌آورند، و همچون دسته‌های پیازچه یا تربچه می‌بندند، و در شهرهای اراک، شازند، خمین و گلپایگان به بازار عرضه می‌کنند، و خریداران با سرخ‌کردن در روغن، یا آب‌پز، آن را بر سر سفره می‌آورند. یکی از نویسندگان معاصر در تعریف آن نوشته است: «جوقاسم، غدهٔ خوراکی بیابانی زیرزمینی است، مانند سیب‌زمینی، که روی آن پوششی مانند نارگیل وجود دارد، و پختهٔ آن را می‌خورند».[۳۹]

مطابق نوشتهٔ ابوریحان بیرونی (متوفی ۴۴۰) نام زعفران در سریانی کُرکُما، و در هندی کنکون [گویشی از کمکم، کمکما به معنی زعفران] است، جالینوس قورقوس [معرب: Crocus] نامیده، و در اصفهان به جفران معروف است، اسامی دیگر زعفران عبارت از: جادیّ، جِساد، جسد، ریهقان، مردقوش، رادن، کرکم، عبیرو ایدع است. برگ زعفران را: فید، قَمحه، رِقان، خشیف، رقون، شوران گویند.[۴۰] ظاهراً نام‌هایی که ابوریحان بیرونی به‌عنوان برگ زعفران متذکر شده، منظور کلالهٔ گل زعفران است، زیرا اولاً در منابع لغت اکثر این نام‌ها به‌معنای زعفران آمده

www.tabarestan.info تبرستان

است، ثانیاً برگ گیاه زعفران، که مصرف خوراکی و دارویی ندارد، نمی‌تواند نام‌های گوناگونی بر آن مترتب باشد.

شادروان علی مظاهری می‌گوید «اغلب اصطلاحاتی که در فرنگستان برای اطلاق به زردچوبه به‌کار می‌برند، اصلاً عربی است. اول از همه خود کرکما Curcuma، از الکرکم عربی، یا نام علمی زعفران [Crocus] می‌آید. در پشت سر اصطلاحات غربی زردریشه (انگلیسی: Yellow root، آلمانی: Gelbwurze)، زردچوبهٔ ملون (اصطلاح لاتینی: Curcuma tinctoria) و زعفران هند، نظیر به نظیر اصطلاحات عربی: عروق صُفر، عروق الصباغین و زعفران الهند قرار دارد، که ثابت می‌کند غرب زردچوبه را از طریق عربان شناخته است. به نظر می‌رسد که اعراب خود واژهٔ کُرکُم را از یک [وجه] Crocus/Crocum یونانی لاتینی گرفته باشند که به معنای زعفران (به آسوری: زعفرانو) است».[۴۱] بارتولد لاوفر دربارهٔ زردچوبَ و نام آن در زبان‌های غربی نظریه‌ای دقیق‌تر و با استدلال استوارتری سخن گفته است. او شرحی مبسوط در باب خلط واژهٔ کرکما Curcuma با کروکوس Crocus آورده و می‌گوید «این اشتباه از آنجا ناشی شده که در برخی از منابع شرقی، مفاهیم واژه‌های مربوط به اسامی زعفران و کاجیره (کافشه، گلرنگ، عربی آن: قرطم) در آمیخته است. خاورشناسان نیز سردرگمی شرقیان را تشدید کرده‌اند. عمدتاً به این علت که ما [غربیان] با استفاده از نام علمی کورکوما Curcuma (زردچوبه)، آنان را گمراه کرده‌ایم. [زیرا] این نام علمی از واژه‌ای شرقی مشتق شده که در اصل مربوط به زعفران (Crocus) است؛ اما اعراب نیز آن را با کورکوما (زردچوبه) در انگلیسی خلط کرده‌اند. باید تأکید کرد که واژهٔ سنسکریت کنکوما Kunkuma دقیقاً بر زعفران (Crocus sativus) دلالت دارد، و هیچ‌گاه به‌معنای Curcuma یا زردچوبهٔ ما -که در زبان سنسکریت هری‌درا haridra نامیده می‌شود - نبوده است. آن جنس گیاه که ما کورکوما Curcuma (زردچوبه) می‌نامیم هیچ ربطی با کروکوس Crocus (زعفران) ندارد».[۴۲]

برخی از لغت‌نویسان واژهٔ کُرکُم در عربی را زعفران معنی کرده‌اند.[۴۳] ابوریحان بیرونی می‌گوید «کُرکُم: عرب زعفران را گویند، و بعضی گفته‌اند کُرکم دارویی است از انواع نبات و به زیره مشابهت دارد. و گویند نباتی است که به زعفران ماند».[۴۴] اما ابوالفضل حبیش تفلیسی، علاوه بر معنی زعفران، می‌نویسد «کُرکُم: بعضی گویند زردچوبه است».[۴۵] فرهنگ نویسان فارسی واژهٔ کَرکَم فارسی را علاوه بر زعفران به معنای قوس و قزح آورده‌اند، مثلاً صاحب *برهان قاطع* می‌گوید «کَرکَم بر وزن مرهم: قوس و قزح را گویند و به‌معنی زعفران هم آمده است، و بعضی گویند بیخ ورس است، و آن گیاهی باشد مانند کنجد». برخی از فرهنگ‌نویسان قدیم، چون اسدی‌طوسی[۴۶] و محمدبن هندوشاه نخجوانی واژهٔ کَرکَم فارسی را به معنای قوس و قزح (کمان رستم/آژفنداک) ثبت کرده، و این بیت از بهرامی سرخسی (در قرن پنجم):

«فلک مرجامه‌ای را ماند ازرق مر او را چون طرازی خوب کرکم»

www.tabarestan.info تبرستان

را شاهد آورده‌اند. در یکی از نسخ خطی *صحاح‌الفرس* (تألیف محمدبن هندوشاه نخجوانی در سال ۷۲۸ هـق. مصرع دوم بیت مزبور در این وجه «مر او را چون طرازی چوب کَرکَم» آمده،[۴۷] و در *فرهنگ وفایی* (تألیف ۹۳۳ هـق. نسخهٔ خطی دانشگاه تهران) نیز به همین صورت ثبت شده است.[۴۸] از ثبت اخیر معلوم می‌شود که مؤلفان دو فرهنگ مزبور یا نساخ آنها واژه «کرکم» را به معنای زردچوبه گرفته‌اند. گو اینکه در وجه ثبت شده توسط اسدی طوسی و دیگر فرهنگ‌نویسان، واژهٔ کَرکَم می‌تواند به معنی زعفران باشد. زیرا جامهٔ ازرق کنایه از آسمان نیلگون است، و طراز کرکم تعبیری از اشعهٔ زرین آفتاب یا لمعات زعفرانی‌رنگ خورشید، مخصوصاً به هنگام طلوع و به وقت غروب، تواند بود. در این اوقات شفق به رنگ زعفران خوب در می‌آید که همچون زینت، یا طرازی نگارین، بر جامهٔ نیلگون سپهر تجلی پیدا می‌کند.

عرب‌ها برای زعفران لغات متعددی داشته‌اند، که بیشتر آنها تنها در منابع لغت به معنی زعفران ثبت شده، و در گفتار مردم کمتر رایج بوده است. مثلاً واژهٔ «کُرکُم» پارسی تنها در منابع لغت عربی، و برخی منابع طب و داروشناسی و گاهی در سروده‌های عربی آمده است. اما از نوشتهٔ محمود کاشغری، لغوی ترکستانی، که در سال ۴۶۶ هـ.، لغات ترکی کاشغری، و معادل عربی آنها را ثبت کرده است، معلوم می‌شود که زعفران در ادوار قدیم، احتمالاً در عصر ساسانیان یا شاید پارتیان، با نام «کُرکُم» پارسی به آن نواحی رسیده است؛ به‌طوری که در قرن پنجم هجری به جای لغت «زعفران» عربی، واژهٔ ایرانی «کُرکُم» مصطلح و فراگیر بوده است. مطابق نوشتهٔ کاشغری «کُرکُم: زعفران، و این لغت موافق افتاده است با عربی، زیرا عرب نیز آن را کُرکُم می‌نامد». او در ادامه دو بیت ترکی کاشغری در مرثیهٔ افراسیاب آورده است. از مضمون آن «غم آنان را لاغر و نزار ساخت تا آنجا که گویی رخساره و چهره‌هاشان با زعفران (کُرکُم) اندوده شده است»،[۴۹] در می‌یابیم که همان تعبیرات ایرانی سرایندگان شعر فارسی دربارهٔ زعفران به آن نواحی نیز تسرّی پیدا کرده است.

واژهٔ کُرکَم در شعر فارسی

مطابق مستندات، در حالی که صدها شاعر و سخنور در قلمرو بسیار پهناور در حوزهٔ نفوذ زبان فارسی، طی دوازده قرن گذشته، هزاران مضمون و تعبیر نغز، دربارهٔ زعفران و مشبهات آن سروده‌اند،[۵۰] کمتر سخن‌سرایی واژهٔ کَرکَم یا کَرکُم را به کار برده است. معدود شاعرانی که این واژه را در سروده‌های خویش آورده‌اند، برحسب اتفاق، یا به منظور اوزان و قوافی شعری، و گاهی هم تفهیم معنی «کَرکَم» یا خواص و خصوصیات آن بوده است. از باب نمونه حکیم یوسف‌بن محمد خوافی (از پزشکان و داروشناسان قرن نهم و دهم،[۵۱] اهل مایِیژن آباد / مژن آباد[۵۲] خواف در استان خراسان)، در رسالهٔ منظومی به نام «*رسالهٔ مأکول و مشروب*»، قصیده‌ای

دارد، که متضمن اسامی بسیاری از ادویهٔ گیاهی و معدنی و حیوانی است. او معادل نام‌های عربی ادویه را در فارسی آورده، و از جمله واژهٔ کَرکَم پارسی را برای زعفران عربی متذکر شده، و به خاصیت فرح‌فزایی آن نیز اشاره کرده است:[۵۳]

گویم اسماء ادویه اجناس — که نبات است و معدن و حیوان...
سادج هندی آمده: بیزج — لعبت بربریه: سورنجان...
لوز: بادام، و خوخ: شفتالو — پسته: فستق، انار دان: رمان...
نبود غیر **زعفران**: کَرکَم — که غم از دل برد چو شادنجان...
یوسفی این قصیده از بهرت — زد رقم بر صحیفهٔ دوران

فدایی دوایی، طبیب و شاعر پارسی‌گوی هندی در قرن یازدهم، از پزشکان دربار اکبرشاه (۹۶۳ تا ۱۰۱۴ هـ‌ق) و شاهجهان؛ رساله‌ای منظوم در داروشناسی، به نام *فواید الانسان*، مشهور به *الفاظ الادویه* دارد. او زعفران را با نام پارسی «کَرکَم» معرفی کرده، و تلویحاً مبداء زعفران را روم دانسته، و از زعفران کشمیر نیز یاد کرده است. او طی قطعه‌شعری که به معرفی زعفران پرداخته، نام «زعفران الرومی» را در مجموعِ حروفِ اولِ ابیاتِ سرودهٔ خویش گنجانده است:[۵۴]

زنگ دل، ظلمت بصر ببرد — کَرکَم آن کو فرح به دل سپرد
عطر وی در فرح گواه وی است — به جلا چشم در پناه وی است
فرط بسطی که روح راست ز او — بُگُشد گر زیاده شد، چو عدو
رنگ رخسار، از او چو گل گردد — در سدد فاتح سبل گردد
آورد خنده، هرکه را شرم است — طبع وی خشک، در دویم گرم است
نفس از وی چو وضع حمل آسان — قابض و منضج و محلل دان
اشتهای طعام را سترد — زانکه ترشی ز روی معده برد
لینت آرد به سختی ارحام — جگر و معده را به قوت کام
ره کشمیر رفتم و دیدم — زعفرانش به دست خود چیدم
وقت گل دادنش به فصل خزان — آسمان شد زمین ستاره‌نشان
می‌شدم در رکاب شاهجهان — زعفران زیر پا دوصد میدان
یک دو خرمن گلی که من چیدم — شه نظر کرد و گفت: بخشیدم
وزن کردم، دویست رطل فزود — هفت روز این چنین وظیفه نمود
غیر من هرکه بود بر در تخت — همچنین شد شکفته بروی بخت
یاد آن‌روز و آن گلستان یاد — دل عالم به زعفران شد شاد

فدایی دوایی، در کمال ایجاز به اغلب خواص و خصوصیات شناخته‌شدهٔ زعفران در عصر خویش اشاره کرده است.[۵۵]

ریاض همدانی (میرزا جعفر، از ریاضی‌دانان و شاعران عصر قاجاریه) در قرن سیزده، سرسبزی و زیبایی‌های بهار و تابستان را به زبرجد و مینا، و جلوه‌های خزانی و زمستانی طبیعت را به کَرکُم و کافور تشبیه کرده است:[۵۶]

زمین کان زبرجد بود و مینا — کنون شد معدن کافور و کَرکُم
مگر خود سیم دارد دشت در جیب — مگر الماس دارد کوه در کُم...

www.tabarestan.info تبرستان

روستای کَرکَم

ایرانیان، از زمان‌های بسیار دور، در نامگذاری مواضع و آبادی‌ها و جای‌ها، از اسامی رستنی‌ها و درختان غالب، یا محصولات و فراورده‌های عمدهٔ هر موضع، بهره گرفته‌اند. به طوری در قلمرو فرهنگ ایرانی و زبان فارسی صدها موضع نام خودرا از اسامی پارسی گلها و گیاهان و مزروعات و پدیده‌های کشاورزی اخذ کرده‌اند.[۵۷] از باب نمونه در نواحی زعفران‌خیز قدیم ایران چندین موضع و آبادی نام خود را از زعفران گرفته‌اند، که یادگار دوران رونق کاشت و تولید این محصول در این مواضع است (رجوع کنید به صفحات بعدی، ذیل «ریشهٔ واژهٔ زعفران»: مواضعی که نام خود را از زعفران دارند). نگارنده با تفحص بسیار در فهرست نام‌های جغرافیایی در منابع و متون کهن و عصر حاضر، به موضع یا روستا و آبادی برنخورده است که نام آن «کَرکَم» پارسی کهن و میانه، به معنی زعفران، باشد. با این حال رابینو به استناد نوشتهٔ ابن‌اسفندیار کاتب (در سال ۶۱۲ هـ‌ق)، در شمار روستاهای طبرستان از جمله سه آبادی «کَرکَم، کلم، کندار» را ذکر کرده است.[۵۸] مرحوم دهخدا به استناد متن انگلیسی نوشتهٔ رابینو (ص ۱۳۰)، تلفظ روستای نخست را در وجه «کَرکَم» ثبت کرده است.[۵۹] این وجه تسمیه خلق‌الساعه نبوده، و یقیناً پیشینهٔ تاریخی قدیمتری داشته‌است. رابینو در شرح موضع کلم (که احتمالاً نام گویشی گیاه معروف خوراکی است) می‌گوید: دژی بازمانده از زمان خسروپرویز، در کوه‌های استراباد است، و یکی از استحکامات فرقهٔ اسماعیلیه بوده.[۶۰] بی‌گمان اگر موضع کَرکَم نیز چنین پیشینه‌ای داشته، نام خود را از واژهٔ کَرکَم اخذ کرده، و یادگار دوره رونق کشت و تولید زعفران در مازندران است.

ریشهٔ واژهٔ زعفران

منشاء واژهٔ «زعفران» کاملاً ناشناخته است، و از ریشهٔ آن بی‌خبریم. اما می‌دانیم که عرب‌ها پیش از اسلام (دورهٔ جاهلی) به‌عنوان عطر از آن استفاده می‌کرده،[۶۱] و گاهی در شراب می‌آمیخته‌اند.[۶۲] همچنین مستندات تاریخی موجود، ما را آگاه می‌کند که عربها زعفرانکاری نداشته، و زعفران مصرفی خود را از کرمانشاه و همدان وارد می‌کرده‌اند.[۶۳]

در فرهنگ ایرانی بعد از اسلام و همچنین در شعر و ادب فارسی تنها کلمهٔ عربی زعفران معرف این گیاه بوده است. کلمهٔ کرکم و دیگر کلمات که در منابع لغت و داروشناسی به معنی زعفران آمده در محاورات عمومی و نیز در منابع و متون فارسی کمتر مورد استفاده قرار گرفته است. امروز کلمهٔ زعفران نه تنها در زبان عربی و فارسی رایج است بلکه نام زعفران در زبان‌های اکثر اقوام و ملل نیز مأخوذ از همین کلمه بوده و تلفظی کم و بیش شبیه به آن دارد.

ابوریحان بیرونی می‌گوید «زعفران لغت تازی است، و او را عرب به اسامی مختلف تعریف کرده‌اند، چون: فید، ملاب، عبیر، مردقوش و جساد گفته‌اند».[۶۴] جوالیقی نیز واژهٔ زعفران را عربی

متذکر شده است.[۶۵] رمزی مفتاح می‌گوید «زعفران واژه‌ای عبرانی، به معنی زرد (صَفَران) [اما در عربی «اَصفَران» به‌معنای: زر و زعفران، یا زعفران و ورس آمده است؛ و کلمه «صَفَران» در منابع لغت عربی به معنی زرد دیده نشد]، و نام‌های دیگر آن: جادی، جاد [؟]، جساد، رعبل [؟]، ریهقان، کرکم و کرکیماس است».[۶۶] علی‌بن رسول ترکمانی، مطلبی مشابه دارد، و می‌افزاید «زعفران نباتی است صحرایی شبیه پیاز و گلش را زعفران خوانند».[۶۷] مایرهوف نیز واژهٔ زعفران را از اسامی سامی برشمرده است.[۶۸] کلمهٔ زعفران در زبان عربی از کجا پیدا شده است؟ وقتی اعراب زعفران نداشته‌اند، مآلاً نام آن را از زبان ملت معرّف این گیاه اخذ کرده‌اند. احتمال دارد کلمهٔ زعفران از نامهای موضع یا مواضعی زعفران‌خیز در قلمرو ساسانیان اخذ شده؛ یا برعکس، اسامی برخی از این مواضع کهن، مأخوذ از نام گویشی زعفران در ایران باستان باشد. در خاتمه همین مبحث فهرستی از مواضع و آبادی‌هایی با نام زعفران و زعفرانیه ارائه شده است. برخی از این مواضع در سده‌های نخستین هجری و به یقین در عصر ساسانیان موجود بوده و نامی داشته است. اکثر این مواضع و آبادی‌ها در مناطق زعفران‌خیز قدیم و به طور کلی در قلمرو فرهنگی ایران عصر ساسانی استقرار داشته و هنوز هم مواضع و آبادی‌هایی با نام زعفران در غرب ایران کنونی (ناحیه‌ای که اعراب از آن با نام قرمیسین یاد کرده و به صورت‌های قرماسین و قرماشین نیز نوشته‌اند) برجای مانده است. اکنون این سؤال مطرح است که اسامی مواضع زعفران و زعفرانیه در عصر ساسانیان یا در زبان پهلوی چه بوده است؟ وقتی اعراب نام شهر و ناحیهٔ کرمانشاهان را قرماسین و قرمیسین تلفظ کرده‌اند احتمالاً وجوه تسمیهٔ مواضعی که توسط آنها زعفران و زعفرانیه بیان و ثبت شده در اصل تلفظ دیگری داشته که نامعلوم است. این نظر ابهاماتی دارد زیرا در قلمرو فرهنگ ایرانی همواره مواضع و آبادی‌هایی نام خود را از رستنیها و درختان و کِشتنیها و محصولات فلاحتی اخذ کرده‌اند، به طوری که امروز صدها موضع و آبادی با این گونه اسامی موجود است. در حالی که کمتر موضعی نام خود را به مزروعات و رستنی‌ها یا درختان داده است.

به نظر می‌رسد نام کهن این گیاه و محصول آن در مناطق زعفران‌خیز قدیم ایران، چون همدان و بروجرد و نهاوند و اصفهان، یک واژهٔ گویشی و محلی بوده است، که اعراب این واژه را مطابق قواعد زبانی خود «زعفران» تلفظ کرده‌اند. حمزهٔ اصفهانی (متوفی حدود ۳۵۰) گویشی از این نام محلی را به‌دست می‌دهد. ابوریحان بیرونی گفتهٔ حمزهٔ اصفهانی با این مضمون نقل کرده است: زعفران در پارسی دری نام **کَرکَم** دارد، و در نواحی زعفران‌خیز «**جفران**» گویند، در اصفهان نیز با نام «**جفران**» شناخته می‌شود.[۶۹] در ترجمهٔ فارسی نوشتهٔ ابوریحان (در قرن هفتم)، ذکری از حمزهٔ اصفهانی نشده، و مطلب مزبور با تفاوت، از این قرار آمده است «**جعفران** به لغت اصفهان زعفران را گویند». در نسخهٔ خطی دیگری از همین ترجمه به جای «**جعفران**» همان «**جفران**»

www.tabarestan.info تبرستان

پیش‌گفته آمده است.[۷۰] که ضبط دوم باید درست باشد. احتمال دارد حروف (ج، ف) در کلمهٔ گویشی «جفران»، در اصل «چ» و «پ» در وجه «چپران» بوده، که مطابق رسم‌الخط عربی نوشته شده است. از سوی دیگر، ناحیهٔ زعفران خیزباستانی قم در عهد ساسانیان وجه تسمیهٔ دیگری داشته، که بعد از اسلام تلفظ عربی آن در وجه «صفرا» ثبت شده است. احتمال دارد معنای «زرد»، این کلمهٔ معرب، یا صورت این نام در وجه «صفران» با نام زعفران در گویش مردمان نواحی زعفران‌خیز قدیم، لهجهٔ اصفهانی کهن، یعنی «جفران» یا «چپران»، و نیز لغت «زعفران» ریشهٔ مشترکی داشته‌اند.[۷۱]

نگارنده در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۶۲ تا ۱۳۷۶، در آثار و مقالات خود، دربارهٔ زعفران، نظریه‌ای را مبتنی بر یکی از خواص دارویی آن - یعنی خاصیت سقط‌جنینی زعفران، که در برخی از منابع پزشکی و داروشناسی قدیم به آن اشاره شده - مطرح کرده است: احتمال دارد نام گویشی زعفران در عصر ساسانیان، لفظی عامیانه چون «**زاپران**»، مرکب از کلمات «**زا**» و «**پران**» فارسی باشد، که مفهومی از خاصیت سقط جنینی زعفران را در ماهیت لفظی خود دارد.[۷۲] اما استاد زرین‌کوب معتقد بودند که «این احتمال با ظاهری توجیه‌پذیر منطقی نمی‌نماید».[۷۳] نگارنده نیز با فروتنی این عقیده را پذیرفته است.

www.elbarestan.com

بارتولد لاوفر نظریه‌ای دربارهٔ ریشهٔ لغوی زعفران دارد، او می‌گوید «واژهٔ **زعفران** از عربی وارد فارسی شده است. اول‌بار عرب‌ها زعفران را به اسپانیا بردند، و لغت الزأفران [مخفّف الزَعفَران عربی] Azafran اسپانیولی، أسافرائو Acafrao یا أزافاً و Azafao پرتغالی، سافأو Sffao هند و پرتغالی، زافرانو Zafferano ایتالیایی، سافران Safran فرانسوی، سفرانو Sofrano رومانیایی از واژهٔ عربی زعفران مشتق شده‌اند. همین ریشهٔ عربی اَصفَر asfar [در نسخهٔ چاپی asfor آمده، که ظاهراً اشتباه چاپی است] به معنی «زرد» منشاء واژه‌های رومیایی (لاتینی): سافْلوْ safflow، Safflower (کارتاموس تینکتوریوس/Carthamus tinctorius) [عُصفُر/کاژیره، کافشه/گلرنگ] ماست؛ مثل: azafframllo و alazor اسپانیولی؛ asafroa پرتقالی؛ asfro ایتالیایی؛ safrao فرانسوی؛ zavhran ارمنی کهن، zafran ارمنی امروزی؛ sofran روسی؛ sakparan اویغوری...».[۷۴]

مواضع و جایهایی که نام خود را از «زعفران» گرفته‌اند، و نیز اشخاص و خانواده‌های قدیمی که نام و کنیهٔ آنها به «زعفران» منسوب و معطوف است، در ذیل عنوان «نشان‌ها و نام‌ها» در مبحث بعدی مطرح می‌شود.

دیگر نامهای زعفران در منابع عربی و فارسی

در بسیاری از منابع لغت فارسی و عربی، و نیز در متون داروشناسی قدیم، عموماً ضمن تعریف زعفران واژه‌های دیگری نیز به همین معنی ثبت شده است. گاهی نیز لغاتی با چند معنی، و از

جمله به معنی زعفران آمده است. ریشهٔ برخی از این واژه‌ها نامعلوم است، و بعضی نیز اسامی رستنی‌های دیگر، یا پدیده‌هایی است، که در اساس از نظر رنگ یا وجوه ظاهری دیگری به زعفران شباهت دارند. همین وجوه تشابه باعث خلط معنی و مفهوم این گونه رستنی‌ها یا پدیده‌ها با زعفران شده است. در اینجا بدواً فهرست این گونه واژه‌ها، با شرحی متناسب با مفاهیم آنها ارائه می‌شود، و پس از آن فهرستی از نام زعفران در دیگر زبان‌ها خواهد آمد.

۱. **اَحامره**. این لغت عربی در اکثر منابع لغت «گوشت، زرسرخ» معنی شده، اما دهار آن را «گوشت، شراب، زعفران» معنی کرده است.[۷۵]

۲. **اَحمران**. این لغت نیز با احامره از ریشه حمر، به معنی سرخ یا قرمز است. دهار معنی آن را «گوشت، شراب، زر، زعفران» ثبت کرده است.[۷۶]

۳. **اِرقان** erghan. کلمه‌ای عربی است که به معنی زعفران، و نیز خضاب و زعفران، یا حنا و زعفران آمده.[۷۷] ظاهراً با واژهٔ رقان به معنی زعفران از یک ریشه‌اند. ابوریحان بیرونی رقان را به معنی برگ زعفران ثبت کرده،[۷۸] که منظور همان کلالهٔ زعفران است.

۴. **اَصفَران** asfran. در برخی منابع لغت به معنی زعفران آمده است.[۷۹] در این منابع معمولاً واژهٔ عربی «اَصفَران» به دو پدیده اطلاق شده که یکی از آنها زعفران است، در این وجه: «زعفران و زر»، «زعفران و ورس» و «زعفران و مویز» ثبت شده؛ مثلاً صاحب منتهی‌الارب می‌گوید «**اَصفَران**: زعفران و زر یا زعفران و ورس، یا زعفران و مویز» است.[۸۰] بخش اول واژهٔ «**اَصفَران**» کلمهٔ «**اَصفَر**» به معنی «زرد» تأنیث آن «صفراء» و نیز گویشی معرب از نام باستانی ناحیهٔ زعفران‌خیز قم است[۸۱]، که در لغت‌نامه‌ها از این قرار نیز معنی شده است «اصفر: آنچه رنگ صُفرَه داشته باشد، یعنی همچون زعفران و زر زردرنگ باشد»[۸۲]. به نوشتهٔ حکیم یوسفی خوافی صاحب *بحر الجواهر*، «**اَصفَر سلیم**» نام معجونی است که مارگزیده را نافع بود، و چون زعفران دارد آن را اَصفَر خواندند.[۸۳] عجیب است که از نظر تلفظ و نیز رنگ و معنا و مفهوم بین «اَصفَران» و «زعفران» قرابتی ملاحظه می‌شود؛ همچنین وجوه تشابهی بین دو واژهٔ عربی اَصفر (به معنی زرد و زعفرانی)، و عُصفُر (به معنی: کاژیره، گلرنگ، خَشَک، رنگ زعفران، پالان زعفران، زعفران کاذب، زرد، زردک)[۸۴] وجوه تشابهی از نظر رنگ و تلفظ و املای لاتین به نظر می‌رسد. به طوری که برخی از پژوهشگران غربی **اَصفَر** asfar به معنی رنگ زرد را همریشه و مترادف با نامهای **عُصفُر** در زبان‌های فرانسوی، اسپانیولی و پرتقالی دانسته‌اند.

۵. **ایدَع** eidaæ. این واژهٔ عربی در برخی از منابع لغت به زعفران،[۸۵] در بعضی به زعفران و خون سیاوشان،[۸۶] و در *برهان قاطع* در وجه «اَیدَع» به خون سیاوشان معنی شده است. ابوریحان بیرونی، به استناد بیتی از ابن قیس (از شاعران قرن اول هجری) آن را به معنی بَقَم متذکر شده،[۸۷] که چوب درخت آن به رنگ سرخ زعفرانی است. ابوعبدالله حسین زوزنی

www.tabarestan.info تبرستان

(متوفی به سال ۴۸۶) کلمهٔ التیدیع عربی را به معنی رنگ کردن بـه زعـفران ثـبت کـرده،[۸۸] و ابوجعفر بیهقی «رنگ‌کردن به ایدع و زعفران» مـتذکر شـده است.[۸۹] کـلمهٔ «ایـداع» بـه مـعنی: واجب‌کردن حج را بر خود، به تطیب زعفران آمده است.[۹۰] ابوریحان بیرونی گفتهٔ پـیشینیان را دربارهٔ «ایدَع» نقل کرده، و از جمله نوعی از صمغ خونین رنگ که در سرزمین سقوطر استحصال می‌شود، و نیز رنگ چوب درخت بَقَم متذکر شده است، و می‌افزاید «گویند عندم و ایـدع دم الاخوین [خون سیاوشان] است، و بَقَم را ایدع نیز گویند».[۹۱]

۶. **اَیهَقان** ayhaghan. این واژهٔ عربی با ریشـهٔ نـاشناخته، در بـرخـی از مـنابع داروشـناسی قدیم،[۹۲] و بعضی از لغت‌نامه‌های عربی و فارسی به زعفران معنی شده است.[۹۳] در برخی مآخذ برای آن معنی «انداو دشتی»،[۹۴] و در بعضی «خردل صحرایی»[۹۵] و نیز «خون سیاوشان»،[۹۶] آمده، و ابوالفضل حبیش تفلیسی آن را کیکیز دشتی (تـره‌تیزک) مـعنی کـرده است.[۹۷] احـتمال دارد مفاهیم ایهقان با واژهٔ ریهقان به مـعنی زعـفران درآمـیخته، شـاید دراصـل یک واژه بـوده، کـه فرهنگ‌نویسان گرفتار تشتت شده‌اند (شماره ۲۰ همین مبحث).

۷. **بادانگیز**. این کلمهٔ مرکب فارسی، در هیچ منبعی به معنای زعفران نیامده، تنها مرحوم ناظم‌الاطباء نوشته است «بادانگیز: گویند نام گلی است... و زعفران را نیز گویند».[۹۸] رضاقلی‌خان هدایت، اوصافی از این گل را آورده، اما ذکری از زعفران نکرده است. شاید این گل که ابوریحان بیرونی اوصافی از آن را آورده،[۹۹] شباهتی به زعفران داشته است.

۸. **جاد** Jad. این واژهٔ عربی را، احتمالاً اول بار، ابن بیطار اندلسی (ابومحمد ضیاءالدیـن عبداله‌بن احمد، متوفی ۶۴۴ یـا ۶۴۶ در دمشـق) بـزرگترین گـیاه‌شناس و داروشـناس قـرون وسطی،[۱۰۰] ثبت کرده، و آن را با واژه‌های: جـادی، ریـهقان و کُـرکُم بـه مـعنی زعـفران آورده است.[۱۰۱] پس از ابن‌بیطار، برخی داروشناسان، چون داود انطاکی (متوفی ۱۰۰۸) نوشته است «زعفران: در سریانی کرکم و در فارسی کرکیماس گویند؛ و نیز: جساد، جاد، دعبل و دهلقان نامیده می‌شود».[۱۰۲] مرحوم دهخدا نیز واژهٔ «جاد» را در ذیل «زعفران»، ثبت کرده و مدخل مستقلی به آن اختصاص نداده است.[۱۰۳] احتمال دارد واژهٔ «جاد» در زبان عـربی شـمال افـریقا و انـدلس (اسپانیای اسلامی)، یا گویش‌های محلی در آن نواحی، به معنی زعفران مصطلح بوده است.

۹. **جادی** Jadi. محمدحسین خلف تبریزی، در قرن یازدهم، این واژه را فارسی دانسـته و می‌گوید «جادی: بروزن هادی، زعفران را گویند» رضا قـلی‌خان هـدایت نـیز هـمین تـعریف را آورده،[۱۰۴] محمد پادشاه «جادی» را عربی و به مـعنی «زعـفران ومـی» مـتذکر شـده است.[۱۰۵] ابـوریحان بـیرونی و ادیب‌کـردی نـیشابوری واژهٔ «جـادی» را از نـامهای عـربی زعـفران برشمرده‌اند.[۱۰۶] ابن بیطار،[۱۰۷] و حاج‌زین‌عطار،[۱۰۸] نیز «جـادی» را از اسـامی زعـفران مـتذکر شده‌اند. ابوریحان بیرونی، از قول ابوحنیفهٔ دینوری (گیاه‌شناس ایرانی در قرن سـوم هـجری)

www.sabzesan.net

می‌نویسد: آنکِ جادی گویند، به موضعی منسوب است که آن را جادّیه گویند، و از دیه‌های شام است.[۱۰۹] یاقوت حموی، نام این روستا را «جادّیه» از توابع بلقاء در سرزمین شام، و زعفران موسوم به «جادّی» را منسوب به آن ذکر می‌کند.[۱۱۰] همین انتساب در منابع لغت نیز آمده است. مثلاً محمودبن عمر الزنجی السجزی می‌گوید «الجادی: زعفران، منسوب الی جَادِیّه و هی‌قریَة بالشام، ینبتُ بها الزعفران».[۱۱۱] جوالیقی واژهٔ «جادِی» به معنی زعفران را معرّب دانسته است.[۱۱۲] در لغت‌نامهٔ دهخدا، در ذیل واژهٔ «زعفران» کلمهٔ «جاذی» از نامهای زعفران ذکر شده، که اشتباهی از ناحیهٔ ویرایشگران است.[۱۱۴] احتمالاً «جادی» را «جاذی» خوانده‌اند. کلمهٔ «جاذی» در دیگر منابع نیامده است.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۰. جِساد Jàssad در منابع لغت و داروشناسی قدیم به معنی زعفران آمده،[۱۱۵] زمخشری در *مقدمة‌الادب*، جساد را به‌معنی زعفران ناکوفته آورده،[۱۱۶] و محمدحسین خلف تبریزی می‌گوید «جساد بر وزن فساد، زعفران را گویند، و آن را به عربی شعورالصقالبه خوانند».[۱۱۷] احتمال دارد این واژه ریشهٔ پارسی داشته باشد. حکیم یوسفی خوافی، جساد را «زعفران و امثال ان از رنگهای سرخ و زرد» معنی کرده است.[۱۱۸] در منابع لغت عربی «اجساد، رنگ‌کردن به زعفران» آمده است، اما ابوریحان به استناد کتاب *سرّاللغه* می‌گوید: جامهٔ رنگ کرده به اجساد (جمع جَسَد، مدخل بعدی) و زعفران، را «مجسد» خوانند.[۱۱۹]

۱۱. جَسَد Jassad. ابوریحان بیرونی «جسد» را از نامهای زعفران (درعربی)،[۱۲۰] و زمخشری از نامهای «کافور»[۱۲۱] و برخی به معنی «خون خشک» متذکر شده‌اند.[۱۲۲] بدان لحاظ که تن و بدن آدمی، به خصوص پیکرد مرده، را به عربی «جسد» می‌گویند. و از دیگر سوی مواد خوشبویی (چون: مشک، گلاب، عنبر، ذریره، کافور، قصب‌هندی، صندل ساییده و زعفران) بر پیکر میّت (پس از غسل و شستشو) می‌پاشیدند، که به «حنوط» شهرت داشت، احتمال دارد لغت عربی «جسد» به معنی زعفران و کافور، معطوف به معنی دیگر این کلمه، یعنی تن آدمی و جسد میّت باشد (رجوع کنید به مصارف غیرخوراکی زعفران، ذیل عنوان «حنوط پیکر مردگان»، ۳۶۳).

۱۲. جعفران/جفران. ابوریحان بیرونی از قول حمزهٔ اصفهانی (مورخ و ادیب در قرن چهارم) می‌گوید زعفران را در نواحی زعفران‌خیز «جَفران» گویند، و در اصفهان نیز با نام «جفران» شناخته می‌شود.[۱۲۲] در ترجمهٔ فارسی نوشتهٔ ابوریحان، همین مطلب از این قرار آمده است «... و جعفران به لغت اصفهان زعفران را گویند».[۱۲۳] در یکی از نسخ خطی این ترجمه به جای «جعفران» واژهٔ گویشی متن عربی، یعنی «جفران» ثبت شده است.[۱۲۴] احتمال دارد، در عصر ساسانیان، در نواحی زعفران‌خیز، نام زعفران کلمه یا لفظی شبیه به «جفران» بوده است، که صورت ظاهر پارسی دارد. شاید نام باستانی ناحیهٔ قم، که در سال ۳۸۷ هجری، به استناد منابع کهن در وجه معرب «صفرا» ثبت شده، صورت پارسی آن «چپرا» یا «چفرا» بوده است، و با نام

گویشی «جفران» به معنی زعفران از یک ریشه باشد (رجوع کنید به صفحات پیشین ذیل عنوان «ریشهٔ لغوی زعفران»، و نیز گفتار دوم، ۱۳۰، ذیل عنوان: ۷. قم).

۱۳. حُصّ hoss. ابوالفضل حبیش تفلیسی می‌گوید «حُصّ: نباتی بود که به زعفران ماند».[۱۲۵] ابوریحان بیرونی، «حُصّ» را در عربی به معنی «ورس»، و نامهای دیگر آن را «قندیز» (در ترجمهٔ فارسی: قندید)، «غمر»، «کرکر» متذکر شده، و از قول یحیی و خشکی[۱۲۶] می‌نویسد «گویند انواع ورس مختلف است، و جملهٔ انواع او خشک باشد، و جملهٔ انواع در یمن باشد». و می‌افزاید گفته‌اند از پوست درخت ورس استحصال می‌شود و شبیه زعفران ساییده و کوبیده است. مطابق شرحی که ابوریحان داده، ورس یا حص عبارت از شحنم (شیرابهٔ یا صمغ‌گونهٔ) درخت یا درختچه‌ای به رنگ قرمز یا زعفرانی، یا به قول ارجانی «شبیه‌الزعفران المطحون [آسیاب شده]» است.[۱۲۷] جامهٔ مورّس، یعنی رنگ‌کرده به ورس یا زعفران، و نیز منحصراً رنگ شده به ورس آمده است.[۱۲۸]

۱۴. خَشیف Khashif. در منابع لغت عربی این لغت «زعفران خشک» معنی شده،[۱۲۹] اما ابوریحان بیرونی، لغت‌های: خشیف، قَمحَه، رقان، رقون و شوران را نامهای «ورق/ برگ زعفران» متذکر شده است.[۱۳۰] احتمالاً این کلمه ریشهٔ پارسی کهن دارد.

۱۵. خَلوُق Khalugh. این کلمهٔ عربی، در برخی منابع طب و داروشناسی قدیم، از جمله *اختیارات* بدیعی، به معنی زعفران آمده،[۱۳۱] صاحب تحفه حکیم *مؤمن* می‌گوید «خلوق: زعفران است»[۱۳۲] اما اکثر منابع لغت قدیم «خلوق» را نوعی بوی خوش یا به‌طورکلی بوی خوش و عطر ثبت کرده‌اند.[۱۳۳] مرحوم دهخدا می‌نویسد «خلوق قسمی بوی خوش که قسمت اعظم آن زعفران است، و رنگ آن مایل به سرخی یا زرد [باشد]».[۱۳۴] همین تعریف مقرون به واقعیت است. زیرا عربها در عصر جاهلی از خلوق، که ترکیبی از زعفران و دیگر مواد خوشبوی بوده است، به عنوان عطری گرانقدر استفاده می‌کرده، و معمولاً آن را در ظرفی می‌ریخته و داخل اتاق‌ها و خیمه‌های خود می‌گذاشته‌اند، تا رایحه‌ای خوش به فضا ببخشند.[۱۳۵] این زعفران را از همدان و کرمانشاه وارد می‌کرده‌اند.[۱۳۶]

۱۶. دهلقان dehlaghan. این کلمه در متن عربی نوشتهٔ داود انطاکی در شمار نامهای زعفران آمده است.[۱۳۷] اگر اشتباه چاپی یا تصحیف (مثلاً ریهقان به معنی زعفران) نباشد، باید واژهٔ گویشی، در یکی از نواحی، احتمالاً انطاکیه یا نواحی شام، در قرن دهم یا پیشتر بوده باشد. در دیگر منابع لغت و داروشناسی این کلمه دیده نشد.

۱۷. رادِن raden. این واژهٔ عربی در برخی از متون داروشناسی و منابع لغت، از نامهای زعفران ثبت شده، و در بعضی فرهنگ‌ها با معنی «زدر مایل به سرخ» آمده،[۱۳۸] که درواقع رنگ زعفرانی است.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۸. **زَعبل**. *این کلمهٔ عربی را داود انطاکی، و پس از او نویسندهٔ معاصر مصری رمزی مفتاح* به معنی زعفران آورده‌اند که محمدآبادی باویل نیز آن را نقل کرده است.[۱۳۹]

۱۹. **زَفان** rafan. مرحوم ناظم‌الاطباء، طبیب و لغوی در عصر قاجاریه، می‌نویسند «رفان (اسم پارسی): زعفران و کرکم».[۱۴۰] این کلمه در دیگر منابع داروشناسی و لغت نیامده است. تنها در *فرهنگ شعوری* با عنوان «*لسان‌العجم*» (تألیف شعوری، چاپ عثمانی، در سال ۱۱۵۵ هـق)، کلمهٔ «رفان» به زعفران معنی شده است.[۱۴۱] یقیناً مأخذ ناظم‌الاطباء همین کتاب بوده است، که لغات مجعول و بی‌ریشه در آن فراوان است. و متأسفانه مورد استفاده برخی از فرهنگ‌نویسان و زبان‌شناسان غربی نیز قرار گرفته‌است.[۱۴۲]

۲۰. **رَفون** fafun. این کلمه را تنها ناظم‌الاطباء، از نامهای پارسی زعفران برشمرده، و احتمالاً برگرفته از *فرهنگ شعوری* است.[۱۴۳]

۲۱. **رِقان** reghan. ابوریحان بیرونی رِقان (رقان) را از جملهٔ نامهای عربی برگ زعفران برشمرده،[۱۴۴] که ظاهراً همان کلاله منظور است. حبیش تفلیسی آن را زعفران،[۱۴۵] و محمود زنجی سجزی آن را حنا،[۱۴۶] و برخی فرهنگ‌نویسان به معنی زعفران و حنا متذکر شده‌اند.[۱۴۷] و سیدمحمد حسینی تنکابنی نوشته است «رقان و رقون حناست».[۱۴۸]

۲۲. **رَقون** raghun. کلمهٔ عربی رقون، در منابع داروشناسی و لغت به معنی زعفران،[۱۴۹] و نیز «زعفران و حنا» آمده است.[۱۵۰] در *برهان قاطع* و فرهنگ نفیسی در وجه «رُقون» به معنی حنا ثبت شده، و در حاشیهٔ *لغت‌نامه* آمده است که «رُقون در متون عربی دیده نشد، شاید در فارسی بدین ضبط آمده است». یقیناً لغات «ارقان» و «رقان» و «رقون» از یک ریشه است، محمود زنجی‌سجزی جمع «رَقون» را «رِقّان» ثبت کرده است.[۱۵۱]

۲۳. **رَیهُقَان** rihoghān. این کلمهٔ عربی با معنی زعفران در منابع داروشناسی،[۱۵۲] و کتب لغت ثبت شده است.[۱۵۳] احتمال دارد معانی و مفاهیم این کلمه با واژهٔ عربی ایهقان پیش‌گفته (شماره ۴ در همین مبحث) درآمیخته باشد.

۲۴. **زاپران** zapran. واژه‌ای گویشی در لهجه‌ها فارسی ایران شرقی قدیم، که در وجوه زَپَرو و زَفَرو نیز در برخی نواحی خراسان (مثلاً خواف) تلفظ می‌شود. در لهجهٔ پشتو نیز زاپران تلفظ می‌شود.[۱۵۴]

۲۵. **زافَران** zapharan / **زَردی باخی** zardybakhy. گویش‌هایی از نام زعفران در لهجهٔ کردی است. در یکی از منابع معاصر، نام گویشی زعفران در لهجهٔ کردی «**زَهَفران**» ثبت شده، که احتمالاً از آنِ کردان برون مرزی مستقر در عراق است.[۱۵۵]

زعفر zāphār. این کلمه در برخی از گویش‌های فارسی، از جمله در لهجهٔ بخارایی به معنی زعفران است. در منابع ادبی و کتب لغت نیز «**زعفری**» به معنی «**زعفرانی**» آمده است،[۱۵۶] مثلاً

www.tabarestan.info تبرستان

منوچهری دامغانی می‌گوید: «می‌زعفری خور ز دست بتی * که گویی قضیبی است از خیز ران» ؛ و مولانا جلال الدین محمد بلخی گفته است «کی باشد کان بوسه بر لعل لبت یابم* وانگاه تو بخراشی رخسارهٔ چون زعفر».[۱۵۷] زعفر، مطابق باورهایی از عصر قاجاریه نام یکی از جنیان است (رجوع کنید به نشان‌ها و نام‌ها، ذیل نام اشخاص).

۲۶. زعفران. این واژه عربی، و ریشهٔ لغوی آن ناشناخته، و جمع آن زعافر است. در اشعار و ترانه‌های عربی پیش از اسلام واژهٔ «زعفران» به همین معنی آمده، و در برخی از منابع تاریخی تصریح شده، که عربها به‌عنوان عطر از زعفران بهره می‌جسته، و از نواحی زعفران‌خیز ساسانیان، چون همدان و کرمانشاه آن را وارد می‌کرده‌اند. دربارهٔ کلمهٔ «زعفران» قبلاً به پژوهش پرداخته‌ایم (رجوع کنید به ریشهٔ واژهٔ زعفران و نیز بخش دوم، ذیل «۷.قم»)، این واژه در اکثر نواحی استان خراسان در وجه «زَعفُرو»، و گاهی «زَفِرو» تلفظ می‌شود. ضرب‌المثل بسیار قدیمی در شهرستان تربت‌حیدریه و برخی نواحی خراسان مصطلح است که می‌گویند «زَعفُرونِ نخورده لوْ پوزش زرده» یعنی «زعفران نخورده، لب و پوز [دهان و دور دهان تا زنخدان] او زرد است». این ضرب‌المثل را درمقام رفع اتهام از خود یا دیگران به کار می‌برند، و کسی که به دلیلی لب و دهانش زرد است، متهم به خوردن زعفران یا خوراک زعفرانی می‌شود، در حالی که ممکن است او تنها آن خوراک را مزه کرده و به معده‌اش نرسیده، یا زردی لب و دهان او ناشی از عارضهٔ دیگری باشد.[۱۵۸] در گویش شوشتری زعفران را «زَحفَرون» می‌گویند، مثلاً ملاحسن شوشتری (متخلص به حسنا) گفته است: «هِی هَمَنه بَ پَروَرَ پِی زحفرون* هی مُنه بازیب دَهِه پی گل مُریق: همیشه همه را با زعفران می‌پروراند، و همیشه مرا با گلرنگ گول می‌زند».[۱۵۹]

۲۷. زَرنَب. این کلمهٔ عربی در برخی منابع لغت به معنی زعفران آمده،[۱۶۰] در حالی که در منابع لغت و داروشناسی قدیم، مثلاً حبیش تفلیسی زرنب را «دارویی خوشبوی»،[۱۶۱] و زنجی سجزی آن را «نوعی از بوی خوش»،[۱۶۲] و ابوریحان بیرونی می‌گوید: زرنب برگ درختی است که بوی او عطر باشد، و رویشگاه آن در لنجستان، بین دهک و برشور (پیشاور) است.[۱۶۳] همو اقوال مختلف دیگران دربارهٔ زرنب را نقل کرده،[۱۶۴] و از زعفران سخنی به میان نیاورده است.

۲۸. سَجَنجَل. ثعالبی نیشابوری (۳۵۰ تا ۴۲۹ هق) این کلمه را «آینه/ مرآت» معنی کرده، و افزوده است که برخی از ائمه لغت آن را برگرفته از زبان رومی می‌دانند.[۱۶۵] جوالیقی در قرن ششم این کلمه را به معنی آینه در رومی متذکر شده و نوشته است، بعضی به معنی «شوشهٔ سیمین/ شمش نقره»، و برخی «زعفران» و نیز «زرمذاب» گفته‌اند.[۱۶۶] لغت‌نویسان قرن هشتم، چون دهار «سجنجل» را «آیینهٔ چینی، زعفران»،[۱۶۷] و زنجی‌سجزی و خطیب کرمانی «آیینهٔ رویین و زعفران» معنی کرده‌اند[۱۶۸] و شاهجهانی (در سال ۱۰۴۶) نوشته است «سِجَنجَل: آینه، و *این کلمه در اصل رومی است، و در کلام عرب استعمال یافته*»،[۱۶۹] *غیاث‌الدین محمد رامپوری*

(در سال ۱۲۴۲)، شرح مشابهی آورده است،[۱۷۰] و پس از آن برخی لغت‌نویسان این واژه را «زعفران و آینه» معنی کرده‌اند.[۱۷۱]

۲۹. شَعر. عقیلی خراسانی، در سال ۱۱۸۵ هـق، نوشته است «شعر: به عربی زعفران است».[۱۷۲] ظاهراً در منابع لغت عربی قدیمتر، این کلمه با معنی زعفران نیامده، اما پس از عقیلی، در برخی از فرهنگها برای آن معنی زعفران ثبت شده است.[۱۷۳]

۳۰. شعور الصقالب/شعورالصقالبه. این نام در ظاهر مرکب از دو کلمهٔ عربی «شعور» جمع شَعر (به معنی زعفران)، و «صقالب» یا «صقالبه» جمع صقلاب و صقلابی (به معنی سرخ، و نیز نامی که اعراب، اسلاوها را به آن می‌خواندند)[۱۷۴] است. مرحوم دهخدا به استناد ذخیره *خوارزمشاهی* و *تحفه حکیم مؤمن* می‌نویسد «شعور الصقالب یا شعورالصقالبه زعفران است». اما این نام در ذخیره *خوارزمشاهی* نیامده است. شاید قدیمترین منبع داروشناسی فارسی که این نام را برای زعفران ثبت کرده، *اختیارات بدیعی باشد* که در سال ۷۷۰ علی‌بن حسین انصاری (معروف به حاجی زین‌عطار)، تألیف شده است:[۱۷۵] «زعفران: جادی گویند، و جساد و ریهقان و کرکم و شعور الصقالبه. و بهترین آن تازه بود که به غایت سرخ‌رنگ بود».[۱۷۶] محمد مؤمن حسینی تنکابنی، طبیب شاه‌سلیمان صفوی نوشته است «شعور الصقالبه: زعفران است»،[۱۷۷] عقیلی خراسانی نیز همین تعریف را آورده،[۱۷۸] و صاحب *برهان قاطع* نوشته است «جساد بر وزن فساد زعفران را گویند، و آن را به عربی شعور الصقالب خوانند». نوشتهٔ محمد معصوم شیرازی حکایت از آن دارد که داود انطاکی صاحب *تذکرة اولی الالباب* و عمادالدین محمود شیرازی در رسالهٔ *افیونیه*، ضمن شرح «برشعثا» (داروی مخدّر مرکبی که افیون و زعفران از اجزای اصلی آن است)، از قول هبة اللّه ابوالبرکات (طبیب و فیلسوف یهودی مسلمان شدهٔ بغدادی، در قرن ۶ ه)، تعبیری جالب برای «شعور الصقالبه» به معنی «زعفران» نقل کرده‌اند. به نوشتهٔ آنان این نام کنایه آمیرزا را بدان جهت به آن داده‌اند که «زعفران شبیه موی صقالبه است».[۱۷۹]

۳۱. شوران. مطابق نوشتهٔ ابوریحان بیرونی، برگ زعفران را (در عربی): فید، قمحه، رادن، خشیف گویند، و «رقون نیز گویند، و شوران هم گویند».[۱۸۰] ظاهراً منظور از برگ باید همان کلاله، یعنی قسمت خوراکی و معطر و رنگی، زعفران باشد. زیرا برگ زعفران، که برای آن در منابع کهن خواصی ذکر نشده، نمی‌توانسته است دارای تعدد نام باشد. ابوالفضل حبیش تفلیسی می‌گوید «شوران» به معنی معصفر است،[۱۸۱] که همان گل کاجیره یا کافشه باشد. کلمهٔ بهرمان نیز به همین معنی آمده است.[۱۸۲] کلمهٔ شوران شباهت به واژه‌های ایرانی دارد. این کلمه در اکثر منابع لغت با معنی همان گل کاجیره یا کاژیره ثبت شده است.[۱۸۳]

۳۲. طرنجومالیتس. عقیلی خراسانی می‌گوید «طرنجومالیتس کرکم است که زعفران باشد، و گفته‌اند نوعی از هزار چشان است».[۱۸۴] این کلمه که ظاهراً ریشهٔ یونانی یا رومی دارد، در دیگر

www.tabarestan.info تبرستان

منابع لغت و داروشناسی قدیمتر به معنی زعفران نیامده است.

۳۳. عبیر. ابوریحان بیرونی واژهٔ عربی عبیر را از جملهٔ نامهای زعفران برشمرده است. حبیش تفلیسی، و صاحب *تاج‌الاسامی*، و همچنین دهار این واژه را زعفران معنی کرده‌اند.[۱۸۵] برخی از فرهنگ نویسان عبیر را عطری مرکب از مواد خوشبوی و آمیخته با زعفران متذکر شده‌اند. مثلاً محمود زنجی می‌گوید: عبیر اخلاطهای بوی خوش است، و برخی گویند زعفران باشد.[۱۸۶] شاهجهانی تعریف دیگری دارد «عبیر: خوشبویی است معروف، که از صندل و گل و گلاب و مشک سازند. و بعضی گفته‌اند: خوشبویی است با زعفران آمیخته. و بعضی زعفران تنها گفته‌اند، و این خطاست».[۱۸۷] محمد پادشاه، قول صاحب *سراج‌اللغات* را که گفته است «عبیر: نوعی از بوی‌های خشک که برجامه پاشند» مطابق محاورهٔ عامه دانسته، و افزوده است که در *صراح‌اللغات* (*صراح‌اللغه*)، *مؤید الفضلاء*، *کشف‌اللغات* و هم در *منتخب‌اللغات* آمده است که عبیر «نوعی از خوشبوی است با زعفران آمیخته».[۱۸۸] صاحب فرهنگ محتشمی نیز می‌گوید «عبیر خوشبویی است معروف که از صندل و گل و مشک سازند، بعضی گفته‌اند خوشبویی است با زعفران آمیخته».[۱۸۹] تعریف‌های مزبور اغلب مبتنی بر مفاهیم و تعبیرات واژهٔ عبیر در متون کهن عربی و فارسی، و غالباً در دوره‌هایی از تاریخ، درست است. چراکه در برخی از منابع قدیم «عبیر» به زعفران ترجمه یا معنی شده است. بی‌گمان در برخی از اعصار تاریخی، مخصوصاً در مناطق زعفران‌خیز، در ترکیب عبیریا مواد تشکیل‌دهندهٔ آن از زعفران استفاده می‌شده است. طبیعتاً در برخی نواحی که زعفران در دسترس نبوده، از دیگر مواد خوشبوی، به شرح فوق، بهره می‌جسته‌اند. مطابق برخی مستندات، عبیر را معمولاً به‌صورت خشک و غالباً گَرد تهیه می‌کرده‌اند، و گاهی به‌صورت محلول استفاده می‌کرده، و در مراسمی زعفران و عبیر بر لباس و سر و روی یکدیگر می‌پاشیده‌اند. این مراسم مخصوصاً در هند عصر تیموریان شایع بوده، که تا عصر قاجاریه نیز استمرار داشته است. ناصرخسرو، در دو بیت زیر اشاره به تقلبات مواد گرانبهای زر (با درآمیختن با برنج)، عبیر (با آمیختن با گرد و خاک)، و زعفران (با آمیختن با گیاه زریر) دارد:[۱۹۰]

زرّ مغشوش کم بهاست برنج　　زعفران مزوّرست زریر
تو مزوّرگری مکن چو جهان　　خاک بر من مدم به نرخ عبیر

امیر معزی نیشابوری (م.۵۲۱ هـق) در این بیت تلویحاً اشاره به جامهٔ آمیخته به عبیر، وحلهٔ ابریشمین منقش رنگ شده به زعفران دارد، آنجا که در وصف باد خزان می‌گوید:[۱۹۱]

از ملمع صدره برسازد عبیرین پیرهن　　وز منقش حله بر سازد مزعفر پرنیان

جوهری زرگر بخارایی، در قرن ششم ضمن وصف شراب، به بوی خوش عبیر و خواص نشاط‌آفرین زعفران اشاره می‌کند:[۱۹۲]

www.tabarestan.info تبرستان

لون عـقیق و گـونهٔ یـاقوت و رنگ لعـل — بـوی عـبیر و نکـهت مشک و نسیم‌بان
روی چو زعـفران شـود از وی مـعصفری — وز خـرمی نشـاط دل آرد، چـو زعـفران

ضیاءالدین خجندی فارسی (م. ۶۲۲ هـق) اشاره به عبیرافشـانی و خـاصیت خـنده آوری زعفران دارد:[۱۹۳]

پیشهٔ سنبل جـعد تـو عـبیرافشـاندن — عادت پستهٔ تنگ تو شکر خندیدن...
تا که آرد بـه جـهان از اثـر خـاصیتی — زعـفران در لب انـواع بشـر خـندیدن

سلمان ساوجی در منظومهٔ داستانی جمشید و خورشید می‌گوید:[۱۹۴]

هـمه خـاکش عـبیر و زعـفران بـود — هـمه فـرشش حـریر و پـرنیان بـود

اشرف مازندرانی (از شاعران قرن ۱۱ هجری)، ضمن وصف مراسم عید هولی هندوها ـ که مقارن با جشن نوروز ایرانی است ـ به مراسم پاشیدن محلول زعفران برروی یکـدیگر، اشـارهٔ تلویحی به عبیر افشانی نیز دارد:[۱۹۵]

گـه ز سـرخیّ و زعـفران‌پاشی — رَختِ هَـم را کـنند نـقاشی...
بـای تـا فـرق نـیل مـالیده — غرق روغن چـو شـمع گـردیده
گَـه ز لب زمـهریر مـی‌پاشند — گَـه ز گـیسو عـبیر مـی‌پاشند

گویا پنجابی (نامش نندال به معنی لعل، متولد ۱۰۴۵ در غزنین، متوفی ۱۱۱۶ هـق)، اشاره به مراسم زعفران‌پاشی در عید هولی، با دستگاهی به نام «پیچکاری» دارد[۱۹۶] (پیچکاری کلمه‌ای فارسی مرکب از «پیچ» و «کاری» است،[۱۹۷] که امروز در افغانستان تزریق آمپول را «پیچکاری» می‌گویند):[۱۹۸]

گـل هـولی بـه بـاغ دهـر روکـرد — لب چون غنچه را فرخنده خـو کـرد
گـلاب و عـنبر و مشک و عـبیری — چو باران بارشی از سـو بـه سـو کـرد
زهـی پـیچکاری پـرزعفرانـی — که هر بی رنگ را خوش رنگ و بو کرد

میر عبداللطیف شوشتری، در سال ۱۲۱۹ هـق، در شرح مراسم عید هولی نوشته است «آلتی دارند که آن را پیچکاری گویند، و هرگاه که در آن عبیر یا آب یا چیز دیگری بریزند و بپیچند، هرچه در آن است به قدر ده بیست ذرع فاصله رود. درکوچه و بازارها عوام و روستایی‌ها مست و مدهوش ایستاده‌اند، به هرکس که برخورند از آن آلت به او عبیر پاشند».[۱۹۹] آقا احمد بهبهانی نیز، در سال ۱۲۲۰ شرحی مشابه دربارهٔ مراسم عید هولی آورده است. و مـی‌گوید لبـاس نـو پوشند «و در باغات و خانه‌های یکدیگر، زنان و مردان جمع شوند و شراب خورند و به یکدیگر رنگ سرخ عبیرآمیز و غیره پاشند».[۲۰۰]

۳۴. عنبر. کلمه‌ای عربی و به معنی مادهٔ سقزی و معطری است که از ماهی عنبر یا گاو عنبر (کاشالوت) دفع می‌شود. این کلمه را برخی از لغت‌نویسان، و نیز بـعضی نـویسندگان قـدیم، زعفران معنی کرده‌اند. مثلاً شاهجهانی می‌گوید «عنبر: ماهیی است که در دریای شور می‌باشد. و

www.tabarestan.info تبرستان

زعفران و اسپرک، و سپر که از پوست آن ماهی می‌سازند، و خوشبویی است معروف».[۲۰۱] برخی از لغت‌نویسان بعدی نیز، چون صاحب *منتهی‌الارب*،[۲۰۲] و ناظم‌الاطباء،[۲۰۳] از شاهجهانی پیروی کرده، و برای عنبر معنای «زعفران و اسپرک» آورده‌اند. از نویسندگان، کریم آقسرایی (از مورخان قرن هشتم) در ترجمهٔ این ضرب‌المثل عربی «تراب العمل خیر من زعفران العطله» می‌نویسد: «یعنی خاک عمل از عنبر معزولی به».[۲۰۴] در ترجمهٔ فارسی کتاب *الصیدنه*، تألیف ابوریحان بیرونی، که در فاصلهٔ سالهای ۶۰۷ تا ۶۳۳ هـق، انجام شده، عبیر از نامهای زعفران آمده، اما در نسخهٔ اصلی این ترجمه و در یکی از نسخه بدلها به جای عبیر کلمهٔ «عنبر» ثبت شده است.[۲۰۵] به گمان نگارنده، مأخذ شاهجهانی ـ و دیگر نویسندگانی که عنبر را زعفران معنی کرده‌اند ـ احتمالاً همین ترجمه‌های فارسی نوشتهٔ ابوریحان بیرونی بوده است. در نزد عربهای دورهٔ جاهلی (پیش از اسلام) زعفران عزیزترین خوشبوی‌ها بوده، و عود، عنبر، کافور و مشک نیز مورد استفاده بوده و ارزان گزارش شده است.[۲۰۶] در ایران عصر دیلمیان عنبر شحری چونان زعفران قمی و عود هندی و مشک تبتی و گل سرخ پارسی و سپرغم سمرقندی در شمار بوی‌های خوش به حساب می‌آمده است.[۲۰۷] عود و عنبر و مشک و زعفران در عصر غزنویان در شمار طرایف هند بوده است.[۲۰۸] در ایران باستان زعفران را چون عود و عنبر در مجمره‌های زرین و بخوردان‌ها می‌سوختند. این اقدام مخصوصاً در مراسم و جشن‌ها و نیز استقبال از بزرگان و پیروزمندان به اجرا در می‌آمد. مثلاً به روایت فردوسی، وقتی فریدون بر ضحاک پیروز می‌شود تاج کیانی در اول مهرماه بر سر می‌گذارد، و:[۲۰۹]

بفرمود تا آتش افروختند همه عنبر و زعفران سوختند

یا به روایتی دقیقی، آنگاه که گشتاسب پیروزمندانه به بلخ باز می‌گردد:[۲۱۰]

بفرمود تا آذر افروختند برو عود و عنبر همی سوختند

مراسم دود کردن یا سوختن عود و عنبر و زعفران بعد از اسلام نیز رایج بوده، از آن جمله به روایت *تاریخ طبرستان*، حسام‌الدین اردشیر حسن (از سلسلهٔ آل باوند) در جشن باشکوهی که در قرن ششم برپا کرده، مقادیر معتنابهی عود و عنبر و زعفران را در مجمره‌های زرین سوخته است.[۲۱۱] در عصر باستان و نیز بعد از اسلام زنان جامه‌های خود را با زعفران و مشک (عربی آن: مسک) معطر می‌کردند. به این ترتیب که ظرفی بدون درپوش محتوی زعفران یا عنبر و دیگر مواد خشبو را چند روزی در جامه‌دان قرار می‌دادند تا جامه‌ها رایحهٔ آن مادهٔ خوشبوی فضای محدود جامه‌دان را به خود بگیرند.[۲۱۱] دوزی، خاورشناس مشهور هلندی (۱۸۲۰ تا ۱۸۸۳ م)، به استناد داستانی کهن در هزار و یک شب، از مراسم عطرآمیزی لباس با زعفران و مشک و عنبر و صندل سخن گفته، مستند او این بیت مندرج در *الف‌لیله‌ولیله* است:

«وَتَمیسُ بَینَ مُزعَفرٍ و مُعَصفَرٍ و مُعَنبَرٍ و مُمسَکٍ و مُصندَل

«زن پوشیده از لباسهایی ـ که با زعفران [کاژیره] و عنبر و مشک و صندل معطر شده بود ـ خرامان پیش‌آمد».[۲۱۲] از عنبر و زعفران و کافور و مشک به‌عنوان حنوط، برای خشبو کردن پیکر مردگان بهره می‌گرفته‌اند، که در جای خود بدان اشاره خواهیم کرد.[۲۱۳] ابوریحان بیرونی ضمن وصف عنبر و انواع آن می‌گوید «نیکوتر او عنبر اشهب است». داعی‌الاسلام نیز شرح مبسوطی دربارهٔ عنبر نقل کرده است.[۲۱۴]

۳۵. فَید. کلمه‌ای عربی، که برخی لغت‌نویسان، چون حبیش تفلیسی، زنجی سجزی و خطیب کرمانی آن را زعفران معنی کرده‌اند.[۲۱۵] شاهجهانی آن را «زعفران سوده» متذکر شده است،[۲۱۶] و لغت‌نویسان بعدی نیز، چون صاحب *منتهی الارب* و *اقرب الموارد*، همین معنی را ثبت کرده‌اند.[۲۱۷] ابوریحان بیرونی «فید» را از جمله نام‌های برگ زعفران برشمرده، که یقیناً منظور کلالهٔ گل، یعنی همان قسمت خوراکی زعفران است.[۲۱۸]

۳۶. قُرقُو/قُرقُوس. ابوریحان می‌گوید: زعفران را به رومی انیخوس،[۲۱۹] و نیز قروقوا، و به سریانی کُرکما گویند؛ جالینوس آن را قورقوس ثبت کرده،[۲۲۰] و به هندی کنکون گویند.[۲۲۱] در ترجمهٔ فارسی *کتاب الصیدنه*، نوشتهٔ ابوریحان از این قرار آمده است «زعفران لغت تازی است... به رومی انیخووس گویند و به عبری کُرکُما گویند، به یونانی قرقو گویند و قرقوس. جالینوس گوید: بعضی قرقون گویند، و به هندی کنکون گویند».[۲۲۲] محمد زکریا رازی می‌گوید «قرقومغما» ثفل روغن زعفران است،[۲۲۳] حاج زین‌عطار می‌افزاید که این کلمه یونانی است.[۲۲۴] ریشهٔ این واژه کروکوس (Crocus) یونانی به معنی زعفران بوده، که خود ظاهراً مأخوذ از واژهٔ کَرکَم پارسی باستان است.

۳۷. قُمَحّان. کلمه‌ای عربی به معنی زعفران و نیز ورس (گیاهی با محصول شبیه به زعفران در یمن) آمده،[۲۲۵] در برخی از منابع لغت عربی عصر حاضر نیز کلمات «قُمَحّان» و «قُمَحّه» به زعفران معنی شده است.

۳۸. قُمَحه. ابوریحان بیرونی واژهٔ عربی را از جملهٔ نامهای برگ زعفران برشمرده، که منظور همان کلالهٔ زعفران است. در برخی از منابع لغت عربی نیز برای «قُمَحّه» معنی زعفران آمده است.[۲۲۷]

۳۹. کاشِمِرَ. حکیم رضا علی‌خان حیدرآبادی، از داروشناسان و لغویون هندی در قرن ۱۲ هجری (اهل حیدرآباد دکن)، در کتاب لغت و داروشناسی فارسی خود می‌گوید «کُمکُم اسم زعفران است و در سنسکریت کاشِمِرَ ـ به کاف و الف و شین معجمه و کسرِ میم و سکون تحتانی و فتح رای مهمله ـ یعنی در ملک کشمیر می‌شود».[۲۲۸] نام زعفران در سنسکریت در وجوه مختلف از این قرار ثبت شده است: Kashmiirajan, Kumkuma, Kashmiiran, Nagakeshara.

۴۰. کَرکَرا. این کلمه تنها در تألیفات عقیلی خراسانی، در سال ۱۱۸۵ هـق به معنی زعفران

ثبت شده،[۲۲۹] که قطعاً تصحیفی از واژهٔ کرکم پارسی یا کرکم عربی، و احتمالاً از اشتباهات کاتبان و نسخه‌برداران *قرابادین کبیر* و *مخزن الادویه* است. کلمهٔ کرکرا به معنی زعفران در منابع لغت و داروشناسی قدیم نیامده است.

۴۱. کُرکُم / کَرکُم / کَرکَم. بحث مستقلی دربارهٔ این واژگان در صفحات پیشین همین مبحث آمده است. اصل این واژه پارسی، و در عصر هخامنشیان در وجه کَرکَم مصطلح بوده، و در منابع پهلوی در وجه کَرکُم (karkom)،[۲۳۰]، کُرکُم (kurkum)،[۲۳۱] و در منابع لغت فارسی در وجه کَرکَم ثبت شده است.[۲۳۲] لغت‌نویسان، مثلاً ادیب کردی نیشابوری، در سال ۴۳۸ هـق،[۲۳۳] ابوالفتح احمد میدانی نیشابوری (متوفی ۵۱۸)،[۲۳۴] و صاحب *تاج الاسامی* (در اوایل قرن هفتم)[۲۳۵] واژهٔ «کُرکُم» را در شمار لغات عربی و به‌معنی زعفران آورده‌اند. محمدمؤمن طبیب شاه سلیمان صفوی می‌نویسد «کُرکُم: لغت یونانی و به معنی اصفر است، و نزد جمعی مراد از آن زعفران، و نزد برخی مامیران، و نزد جمعی عروق‌الصفر [زردچوبه] است».[۲۳۶] ابوریحان بیرونی به استناد منابع قدیمتر می‌نویسد «لیث گوید کُرکُم زعفران است، و ابوعمرو گوید کُرکُم و کَرنَب نباتی است که به زعفران شباهت دارد».[۲۳۷] جوالیقی از قول ابن سراج (ابوبکر محمد، متوفی ۳۱۶ هق) گوید: کُرکُم اعجمی [ایرانی] است، و زعفران باشد، واحد آن کُرکُمه است. و در حدیث است: «تَغَیَّر وجهُ جِبریل حتی عاد کانه کُرکُمه».[۲۳۸] احمد شاکر، ویراستار *المعرب* جوالیقی، به استناد منابعی، به دیگر معانی «کُرکُم»، و نیز معرب بودن لغت «کرکم» از پارسی اشاره کرده است.[۲۳۹] در برخی از فرهنگها، لغت فارسی کرکم به معنی قوس و قزح (کمان رستم)[۲۴۰] آمده است.[۲۴۱]

۴۲. کَرکَیماس. داود انطاکی، در سال ۱۰۰۸ هق، نام پارسی زعفران را «**کرکیماس**»، و سریانی آن را «**کرکم**»، اسامی عربی آن را: **جساد، جاد، رعبل و دهلقان** ثبت کرده است.[۲۴۲] عقیلی خراسانی، در سال ۱۱۸۵، نام فارسی زعفران را «**کرکیماس**» و نام هندی آن را «**کیسر**» متذکر شده است.[۲۴۳] او واژهٔ **کرکیماس** را در *قرابادین کبیر* دو بار آورده، و در یک مورد سرکش حرف «ک» اول را انداخته، و در وجه «**لرکیماس**» ثبت کرده است.[۲۴۴] همین وجه اشتباه «لرکیماس»، وارد *مخزن‌الادویه* (بخش نخست *قرابادین کبیر*) چاپ هند شده،[۲۴۵] و به فرهنگ‌های فارسی، چون *آنندراج*،[۲۴۶] *انجمن‌آرای ناصری*،[۲۴۷] و حتی *لغت‌نامهٔ* دهخدا راه یافته است.[۲۴۸] اما از آنجا که ناظم‌الاطباء، پزشک ناصرالدین‌شاه، در زمینهٔ شناخت مفردات و داروهای گیاهی تجاربی فراتر از دیگر لغویون عهد قاجار داشته، از ثبت این واژهٔ مشکوک «لرکیماس» در کتاب لغت خود (*فرهنگ نفیسی*) خودداری کرده است. واژه‌های **کَرکیماس** و **کَرکَمیس**، **کَرکَمیسَه** نامهای گویشی فارسی زعفران از ریشهٔ واژهٔ پارسی کهن «**کَرکَم**» بوده، که در برخی از نواحی زعفران‌خیز قدیم ایران، چون همدان و کرمانشاه و اصفهان تا اوایل دورهٔ قاجاریه

www.tabarestan.info تبرستان

تداول داشته است.

۴۳. ککسل. عقیلی خراسانی نوشته است «**ککسل**: زعفران است، و مقل را نیز گویند».[۲۴۹] عجیب است که عقیلی در تعریف «**مُقل**» می‌گوید «به سریانی مقلا، به رومی **بذالبون**،[۲۵۰] به عربی **قفر و کور**، و به فارسی **بوی جهودان** می‌گویند، برای آنکه یهودان آن را بسیار بخور می‌نمایند. و به هندی **گُوگَل** نامند».[۲۵۱] **مُقل** صمغ سرخ‌رنگ و خوشبویی که از شجرالمقل استحصال می‌شود. ابوریحان می‌گوید: **مُقل** را به رومی **بدولیون** و نیز **بدالیون**، به هندی کلکل (در ترجمهٔ فارسی: **گلگل**) و بعضی **کرکر** (در ترجمهٔ فارسی: **کوکر**)، و در عربی: **مقل، قفر، کور** گویند.[۲۵۲] پلاتس نام هندی مُقل را «**گلگل**» و «**گوگل**» ثبت کرده است.[۲۵۳] از آنجا که کلمهٔ **ککسل** در هیچ یک از منابع لغت و داروشناسی قدیم نیامده است، نگارنده احتمال می‌دهد که «**ککسل**» تحریفی از واژهٔ هندی نام **مُقل** باشد، که در جایی در وجه «**ککل**» ثبت بوده، و برای آن معانی «زعفران و مقل» آمده است. شباهت رنگ **مُقل** با زعفران موجب این اشتباه شده است. بنابراین کلمهٔ «**ککسل**» اشتباه و تصحیفی از نام هندی مُقل بوده، که یقیناً در یکی از منابع هندی یا فارسی و عربی به زعفران نیز معنی شده است.

۴۴. کُمکُم / کُنکُون. ابوریحان بیرونی نام هندی زعفران را «کُنکُون» ثبت کرده،[۲۵۴] که گویشی از کُمکُم مصطلح در زبان هندی و گویش اردو است. حکیم رضاعلی‌خان حیدرآبادی، در قرن ۱۲ هجری نوشته است «زعفران به هندی کُمکُمُ -به ضم هردو کاف، و هر دو میم- است».[۲۵۵] بارتولد لوفر نام سنسکریت زعفران را کُنکُوما (Kunkuma) ثبت کرده،[۲۵۶] و پلاتس نام هندی آن را «کُمکُم» و «کُمکُما» متذکر شده است.[۲۵۷] این نامهای سنسکریت و هندی همگی ریشهٔ مشترکی دارد، که احتمالاً به نام زعفران در مبداء اصلی آن، یعنی کُرکُم پارسی میانه، باز می‌گردد، که خود گویشی از واژه کَرکَم پارسی باستان است.

۴۵. کِیسَر. محمد مؤمن حسینی تنکابنی، طبیب شاه سلیمان صفوی، و پس از او عقیلی خراسانی نوشته‌اند «کیسر: نام هندی زعفران است».[۲۵۸]. حکیم رضاعلیخان حیدرآبادی می‌نویسد «کِیسَر: به کسر کاف و سکون تحتانی و فتح سین و سکون رای مهمله، اسم زعفران است که به هندی کُمکُم نامند».[۲۵۹] میرزاخان ابن فخرالدین می‌گوید «کیسر: به فتح کاف تازی خفیفهٔ مکسور و یای مجهول و سین مهملهٔ مفتوح ورا» باشد.[۲۶۰] میرزاخان ابن فخرالدین تلفظ کلمهٔ هندی «کیسر» را در وجه Kesar آوانویسی کرده است.[۲۶۱] ناظم‌الاطباء این کلمه را پارسی دانسته و تلفظ آن را در وجه Kisar نوشته است؛[۲۶۲] مرحوم دهخدا مأخذ آن را فرهنگ جانسون متذکر شده است.[۲۶۳] بی‌گمان کلمهٔ «**کیسر**» نام زعفران در گویش‌های هندی بوده، که در نواحی مختلف شبه‌قاره در وجه مزبور تلفظ می‌شده است. حیدرآبادی ترکیباتی از این کلمه را در زبان هندی رایج در قرن ۱۲ هجری، و معادل فارسی آنها را از این قرار «کیسر سربام: زعفران نیلوفری»،

www.tabarestan.info تبرستان

«پدم کیسر: یعنی زعفران نیلوفری،» و «کیسرها: یعنی مانند زعفران» ثبت کرده است.[۲۶۴] نام زعفران در گویش‌های شبه‌قارهٔ هند و نواحی تحت تأثیر فرهنگ و زبان هند، از جمله، در بنگالی (Bengali)، گجراتی (Gujrati) و ماراتی (Marathi): کِشَر Keshar، و در نپالی (Nepali): کِسَری Kesari برگرفته از واژهٔ هندی کِسَر Kesar به معنی زعفران است، که در منابع فارسی در وجه کِیسر ثبت شده.

۴۶. لرکیماس. این کلمهٔ اشتباه‌آمیز تصحیفی از واژهٔ کرکیماس پارسی به معنی زعفران است، که در سال ۱۱۸۵ هجری وارد نوشتهٔ عقیلی خراسانی شده،[۲۶۵] و پس از آن به برخی فرهنگ‌های فارسی سرایت کرده است. به چگونگی تحریف آن در ذیل عنوان شماره ۴۲. کرکیماس (صفحات پیشین) اشاره شده است.

۴۷. مَردَقُوش. ابوریحان بیرونی «مردقوش» را از نامهای زعفران برشمرده،[۲۶۶] جوالیقی نیز این واژه را معرب از فارسی، و به معنی زعفران متذکر شده[۲۶۷] حبیش تفلیسی در وجه «مَردَقُوشَه» با معنی زعفران ثبت کرده،[۲۶۸] زنجی سجزی «مَردَقُوش» را زعفران معنی نموده است.[۲۶۹] در *اختیارات بدیعی* و *برهان قاطع* «مردقوش» به معنی مرزنجوش یا مرزنگوش آمده است.

۴۸. ملاب. جوالیقی از قول ابن‌اعرابی (ابوعبدالله محمدبن زیاد اعرابی، متوفی ۲۳۱ هـق) نامهای زعفران را در عربی: **شعر، فید، ملاب، مردقوش و جساد** برشمرده است.[۲۷۰] او می‌گوید **ملاب** معرّب از فارسی، و مَلَبَه یک شاخه از [کلالهٔ] زعفران است. در ترجمهٔ فارسی نوشتهٔ ابوریحان ملاب از نامهای زعفران ذکر شده،[۲۷۱] اما در متن عربی نوشتهٔ او مَلاب نیامده است.[۲۷۲] حبیش تفلیسی **مَلاب** را نوعی بوی خوش،[۲۷۳] و صاحب *تاج‌الاسامی* آن را نوعی از طیب، مانند خلوق، معنی کرده و می‌افزاید برخی گویند خلوق است.[۲۷۴] ادی شیر این واژه را معرب از مُلاب فارسی دانسته،[۲۷۵] که کلمه‌ای مرکب (مُل + آب) است.

۴۹. نَجوان. ریشهٔ این واژهٔ فارسی ناشناخته، و در متون کهن فارسی نیامده است. نخستین بار، در سال ۱۰۲۸ هـ ق، میرجمال‌الدین انجوی شیرازی، در کتاب لغت خویش ثبت کرده و نوشته است «نَجوان. زعفران را گویند».[۲۷۶] پس از آن در فرهنگ‌های عصر صفویه و قاجاریه، چون *برهان قاطع*، *فرهنگ رشیدی*، *انجمن آرا*، *آنندراج*، *فرهنگ نظام*، *فرهنگ نفیسی* و همچنین *لغت نامهٔ* دهخدا همین تعریف نقل شده است. احتمال دارد این نام در یکی از لهجه‌های محلی مصطلح بوده، یا ناشی از اشتباه انجوی شیرازی (در قرن یازده هجری) باشد.

۵۰. وَرد. صاحب منتهی‌الارب واژهٔ «وَرد» در عربی را علاوه بر «گل / گل سرخ»، به معنی «مرد دلیر، زعفران و شیر بیشه» آورده است.[۲۷۷]

۵۱. وَرس. ثعالبی نیشابوری **ورس** را از گیاهان ویژهٔ یمن برشمرده است.[۳۷۸] **وَرس** واژه‌ای

www.tabarestan.info تبرستان

عربی، که زنجی سجزی «زعفران و رنگ زرد»، و صاحب *تاج‌الاسامی* «نباتی سرخ»،[۳۷۹] و صاحب *برهان قاطع*،[۲۸۰] آن را گیاهی زردرنگ معرفی کرده‌اند. محمد مؤمن حسینی، پزشک شاه‌سلیمان صفوی، می‌گوید «**ورس** بار نباتی است مانند پنبه، و مخصوص بلاد یمن، و نبات مزبور تا بیست سال گل و ثمر می‌دهد، و تخمش مانند کنجد است، و بعد از رسیدن شق شده، شبیه به موی زرد و مایل به سرخی مانند زعفران می‌شود، و او را ساییده جامه به او رنگ می‌کنند»[۲۸۱] برخی از نویسندگان قدیم کلمهٔ «**ورس**» در منابع عربی را به «زعفران» ترجمه کرده‌اند. از آن جمله مترجم فارسی متن عربی نوشتهٔ اصطخری (در حدود قرن ۵ تا ۶ هـ ق) دربارهٔ یمن، نوشته است «و آنجا کوهی هست... و گیاه آن کوه زعفران است. همین مطلب در ترجمهٔ فارسیِ توسط محمدبن اسعد تستری، در سال ۶۹۶ق، از این قرار نقل شده است: در آن کوه «گیاهی زرد است، که عرب آن را ورس خوانند». در متن اصلی نوشتهٔ اصطخری به عربی نیز «ورس» آمده است.[۲۸۲] حافظ ابرو نیز، در سال ۸۲۱، ضمن وصف شهر صنعا، با اشاره به همین کوهستان در یمن، می‌گوید «و گیاه آن کوه زعفران است»[۲۸۳] که ظاهراً مطلب را از ترجمهٔ فارسی نوشتهٔ اصطخری اخذ کرده است. زکریا قزوینی، در قرن هفتم، ضمن شرح قلعهٔ مُذَیخِرَه و کوه مزبور می‌نویسد «اصطخری می‌گوید: بر بالای این کوه مزارعی است سیراب، و زراعت آن اسپرک است». قزوینی از قول اصمعی (ابوعبدالله عبدالملک‌بن قریب ۱۲۲ تا ۲۱۳ هـ ق) در وصف یمن می‌نویسد «چهار چیز اَند که پرکرده دنیا را، و نمی‌باشد مگر در یمن: ورس یعنی اسپرک، کندر که آن را عَلک نیز گویند، و خِطر و آن گیاهی است که بدان خضاب کنند».[۲۸۴] از مطالب قزوینی می‌توان دریافت که وی یا مترجم نوشتهٔ او «ورس» را «اسپرک» معنی یا ترجمه کرده است. ابومنصور علی هروی، درحدود سال ۳۵۰، ورس را ترشحات گیاهی در بادیه، و شبیه زعفران وصف کرده است.[۲۸۵] کاتب خوارزمی، درحدود سال ۳۷۰، ورس را دارویی بسیار سرخ چون زعفران ساییده و محصول یمن معرفی کرده است که «برروی پوست درختی مخصوص آشکار می‌شود، و آن را می‌تراشند و جمع می‌کنند».[۲۸۶] ابوعبدالله زوزنی، در قرن پنجم نوشته است «**ورس** نباتی باشد که به زعفران ماند».[۲۸۷] برای وَرس در منابع لغت و داروشناسی نامهای دیگری نیز ثبت شده، در بعضی مآخذ با اصطلاحاتی چون «**زعفران عربی**» و «**زعفران یمانی**» یاد شده و از مصارف دارویی و رنگرزی آن سخن رفته است. مثلاً، آدم متز، به استناد متون قدیم، ضمن شرح مصارف «قرمز دانه» و «نیل» در رنگرزی، به استفاده از وَرس در قرن چهارم هجری پرداخته است، و می‌گوید «برای رنگ زرد از **جوهر زعفران**، عصفر و **زعفران عربی** ـ معروف به ورس، که شبیه دانهٔ کنجد است و در یمن حاصل می‌شد ـ استفاده می‌کردند. شترهای یمن که زعفران عربی به شمال حمل می‌کردند. تحت تأثیر محموله گرانبهایشان زرد می‌شدند. ورس اهمیت و اعتبار زعفران و عُصفر را نداشت، اما زعفران دارای ارزش و اهمیت

www.tabarestan.info تبرستان

فراوان بود».[۲۸۸] برخی از نویسندگان غربی، ورس را با کافشه یا کاجیره اشتباه گرفته، یا مترجمان ایرانی آثار آنها چنین اشتباهی مرتکب شده‌اند.[۲۸۹] مایرهوف می‌گوید: گیاه‌شناسان اروپا گمان برده‌اند که ورس غدهٔ خارجی گیاهی با نام علمی Flemmingia rhodocarpa است، که در هند و نواحی بحری عربستان و حبشه می‌روید.[۲۹۰] مادهٔ قرمز رنگی از غلاف میوهٔ لوبیا شکل آن به دست می‌آید، که به وسیلهٔ آن اشیا را رنگ می‌کنند.[۲۹۱] برخی از لغویون واژهٔ «ورس» عربی را اسپرک معنی کرده و نوشته‌اند «وَرس: اسپرک، و آن گیاهی است شبیه به سمسم [کنجد]، و منبّت [رویشگاه] آن یمن است و بس. می‌کارند آن را و تا بیست سال باقی باشد»[۲۹۲] این لغت‌نویسان به گیاه **فلمینگیا** توجه داشته و آن را اسپرک پنداشته‌اند. علت اشتباه شباهت رنگ زرد زعفرانی اسپرک با مادهٔ استحصالی از گیاه و نیز درختچه ورس است. ورس گیاهی با گونه‌های مختلف، با نام علمی Memecylon tinctorium از ردهٔ دولپه‌ای‌های جداگلبرگ است، که از بافت‌های آن مادهٔ زردرنگی استخراج می‌کنند، که در نقاشی و رنگرزی کاربرد داشت.[۲۹۳]

www.tabarestan.info تبرستان

در متون کهن عربی و فارسی از «زعفران یمانی» با دو معنی یاد شده، یکی همین مادهٔ قرمز یا زرد زعفرانی که از گیاه یا درختچهٔ ورس استحصال می‌شده، و دیگری به معنی **زنگ آهن** (با رنگ قرمز زعفرانی) که بر تیغه پولاد یمانی می‌نشسته است. واژهٔ «زعفران» و نیز «زعفران یمانی» و «زعفران هندی» در متون کانی‌شناسی قدیم از نامهای آهن نیز بوده، مثلاً صاحب *نفایس الفنون* (درحدود سال ۷۴۰) نوشته است «آهن را مریخ و حدید و زعفران یمانی خوانند».[۲۹۴]

به احتمال زیاد در ترجمهٔ متون باستانی و بسیار کهن یونانی و عبری و پهلوی به عربی، نام گیاهانی چون: زرده یا کافشه (عربی آن: عصفر، قرطم)، ورس، هِرد (زردچوبه)، اسپرک ـ و نیز برخی رستنی‌ها یا اندامهای گیاهی و چیزهای دیگری که به نوعی شباهت‌هایی به زعفران داشته‌اند ـ به زعفران ترجمه شده، و موجبات درآمیختن معانی و مفاهیم نامهای مختلفی با زعفران فراهم آمده است. این گونه اشتباهات به فرهنگهای لغت عربی و فارسی، و دیگر زبانها، راه یافته است، که به نوبهٔ خود سبب سردرگمی و اشتباه پژوهشگران و مترجمان عصر حاضر می‌شود. نگارنده تردید دارد که کلمهٔ «زعفران» مندرج در ترجمهٔ فارسی «**ترانه‌های حضرت سلیمان**»، در بخش‌های الحاقی *تورات*،[۲۹۵] به معنی اصل آن در زبان عربی و فارسی، یعنی زعفران معمولی باشد، بلکه همان اشتباهِ ترجمهٔ کلمات **قرطم** یا وَرس (از رستنی‌های نواحی مصر و یمن) به زعفران پیش آمده است. زیرا در قلمرو انبیا و سلاطین بنی‌اسرائیل در عهد باستان کاشت زعفران واقعی معمول نبوده است، و آنها کلمهٔ کَرکَم پارسی باستان (به معنی زعفران) را برای وَرس و قُرطم یا عُصفر به کار برده‌اند. ابوریحان بیرونی نامهای عربی: غَمر، حُصّ (که برخی آن را زعفران معنی کرده‌اند، مورد شمارهٔ ۱۳ صفحات قبل)، کَرکَر، را برای «وَرس» و لغت عربی «بادِر» را برای «وَرس اَحمر»، و «بادِره» را «نوعی وَرس» آورده، و نام سریانی

آن را «وَرشا» متذکر شده است که برخی «ورسا» گفته‌اند. بیرونی از قول لیث می‌افزاید وَرس نیکو را «قندیه» گویند. عقیلی خراسانی بهترین محصول وَرس را تازهٔ آن با رنگِ سرخ مایل به زرد، که قوت آن تا چهارسال می‌ماند، معرفی کرده، و دیگر انواع آن ـ **گونهٔ سیاه معروف به حبشی**، و **گونهٔ سرخ** تیرهٔ آن معروف به **هندی** ـ را برشمرده، و نظر آنهایی که ریشهٔ نوع هندی را کَرکَم پنداشته‌اند، رد کرده؛ و مسعودی از هدیه کردن ورس یمن به اسکندر سخن گفته است.[۲۹۶]

۵۲. هَرد. صاحب *منتهی الارب*، این کلمه را عربی در وجه «هُرد» ثبت کرده و نوشته است «هُرد: بالضم، زعفران و گل سرخ، و بیخ درختی است که بدان رنگ کنند».[۲۹۷] صاحب *تاج الاسامی* می‌گوید «هُرد: چیزی است چون سبرگ [اسپرک] که به وی رنگ کنند».[۲۹۸] کلمات **هُرد** عربی و **هَرَد** فارسی برگرفته از واژهٔ **هری درا** Haridra به معنی زردچوبه در سنسکریت است.[۲۹۹]

عقیلی خراسانی الفاظی چون: **خلاق، دهیا، رهیقان، فاحا، فاسمی، فلطاالط، قرقعنا** و **قرقوبه** را به معنی زعفران آورده که برخی تحریف و بعضی احتمالاً نام گویشی یا اشتباه است.[۳۰۰]

نام زعفران در زبانها و گویش‌های اقوام و ملل

در ذیل عنوان «واژگان» به پژوهش دربارهٔ نام زعفران در زبانهای باستانی و کهن ـ چون: سومری، پارسی باستان و میانه، سریانی، سنسکریت، یونانی، عبری و عربی و غیره ـ پرداختیم. نام زعفران در گویش‌ها و زبانهای اقوام و ملل مختلف، عموماً برگرفته از واژهٔ عربی «زعفران» و واژگان «کَرکَم» و «کُرکُم» ایرانی و «کیسر» هندی است. در اینجا به استناد یکی از منابع جدید، نامهای گویشیِ زعفران در زبانها و لهجه‌های مختلف ـ برحسب تقدم الفبایی لاتینی اسامی اقوام و ملل ـ نقل می‌کنیم:[۳۰۱]

جدول ۱. نام زعفران در زبان‌های اقوام و ملل مختلف

Arabic	(عربی):	Kurkum, Za'faran	Gujrati	(گجراتی):	Keshar
Assami	(آسامی):	Jafran	Hindi	(هندی):	Kesar, Zafraan
Bengali	(بنگالی):	Jafran, Keshar	Hungarian	(مجارستانی):	Füszersáfrány, Sáfrány
Chinese	(چینی):	Fan hung hua	Icelandic	(ایسلندی):	Saffran
Danish	(دانمارکی):	Safran	Indonesian	(اندونزیایی):	Kunyit Kering
Dutch	(هلندی):	Saffraan	Italian	(ایتالیایی):	Zaffarano, Zafferano
Esperanto	(اسپرانتو):	Safrano	Japanese	(ژاپنی):	Safuran
Estonian	(استونی):	Krookus, Safrankrookus	Malay	(؟)[۳۰۲]:	Koma koma
Finnish	(فنلاندی):	Sahrami	Marathi	(ماراتیایی)[۳۰۳]:	Keshar
French	(فرانسه):	Safran	Nepali	(نپالی):	Kesari
Gaelic	(ایرلندی):	Cro, Crodh, Croch	Norwegian	(نروژی):	Safran
German	(آلمانی):	Safran	Pahlawi	(پهلوی):	Kurkum
Greek	(یونانی):	Zaforá			

ادامه جدول ۱. نام زعفران در زبان‌های اقوام و ملل مختلف

Pashto	(پشتو): Zaffaron	Swahili	(سواهیلی)[۳۰۴]: Zafarani
Polish	(لهستانی): Szafran uprawny	Swedish	(سوئدی): Safran
Portuguese	(پرتقالی): Acafrão	Tagalog	(تاگالوگی)[۳۰۵]: Kashubha
Romanian	(رمانیایی): Safran	Tamil	(تامیلی): Kungumapu
Russian	(روسی): Shafran	Telugu	(تلیگویی)[۳۰۶]: Kunkumapave
Sanskrit	(سنسکریت): Kumkuma, Kashmiirajan, Kasmiiran, Nagakeshara	Thai	(تایلندی): Ya faran
		Turkish	(ترکی): Safran
Spanish	(اسپانیایی): Azafrán	Vietnamese	(ویتنامی): Nghe

تبرستان www.tabarestan.info

دیگر واژگان و اصطلاحات

در متون کهن و نیز فرهنگ‌های لغت فارسی و عربی واژه‌ها و اصطلاحاتی ثبت شده که: برخی از آنها کلمهٔ «زعفران» را در لفظ خود دارند، بعضی به معنی «رنگ کرده به زعفران» یا «دارای رنگ زعفرانی» است، تعدادی نیز نام گیاه یا پدیدهٔ دیگری است که از نظر رنگ یا دیگر خواص و خصوصیات شباهتی به زعفران دارند. در اینجا این گونه واژگان و اصطلاحات برحسب تقدم حروف الفبایی مرتب، و برای هر یک شرحی می‌آوریم، و برای بعضی از آنها از متون کهن نظم و نثر شواهدی نقل می‌شود. برخی از واژگان و اصطلاحات مبحث پیشین و این مبحث از آن زردچوبه است، که امروز به لحاظ رنگ زرد خود، رقیبی برای زعفران در برخی خوراک‌ها به حساب می‌آید، اما به قول معروف «این کجا و آن کجا؟»، خواص و خصوصیات زعفران (رجوع کنید به گفتار چهارم)، با زردچوبه قابل قیاس نیست. با این حال فرهنگ مصرف آن در ایران، از عهد قاجاریه، مخصوصاً در نیم قرن اخیر، بسیار شایع شده، به طوری که اکنون درحدود ده درصد از درآمد صادرات زعفران ایران به واردات زردچوبه اختصاص یافته که وزن آن سالانه در حدود ۸ میلیون کیلوگرم است.

۱. آب زعفران. عربی آن ماءالزعفران، از جملهٔ عطرها، و نیز عرق‌های درمان‌بخش کهن ایرانی بوده، که در متون قدیم از آن یاد شده است. مثلاً، ابودلف مهلهل خزرجی، ضمن وصف طبرستان، در سال ۳۴۱ هـ ق، می‌گوید «در آنجا نیز آب زعفران تهیه می‌شود ـ و آن را مانند گلاب تقطیر می‌کنند ـ که مانند آن را در جای دیگر نمی‌توانند بسازند».[۳۰۷] صاحب *حدودالعالم*، در سال ۳۷۲، می‌گوید «ساری شهری است آبادان... و از وی مازعفران و ماصندل و ماخلوق خیزدکی [که] به همهٔ جهان از آنجا برند».[۳۰۸] دیگر جغرافیانویسان قرن چهارم ـ چون: جیهانی، اصطخری، ابن حوقل، مقدسی ـ از ماءالزعفران یا آب زعفران محصول فیروزآباد (گور، معرب آن: جور) در ایالت پارس تمجید کرده‌اند؛ و محمودبن محمود طوسی، در قرن ششم آب زعفران را از فراورده‌های ایالت پارس برشمرده است.[۲۰۹] ابوالقاسم عبدالله کاشانی (به سال ۷۰۰)، با

اشاره به انواع آب زعفران، چگونگی تهیهٔ گونه‌ای از آن را شرح داده، و خواص و خصوصیات آن را متذکر شده است.[۳۱۰] در متون کهن فارسی، و نیز سروده‌های شاعران قدیم، گاهی در ضمن تعبیرات و تشبیهات و دیگر مضامین، از آب زعفران سخن رفته است. مثلاً ظهیری سمرقندی، در حدود سال ۶۰۰ هجری، در *سندبادنامه* می‌گوید «گنده پیری ـ که گردِ آسیایِ حوادث ایام بر سرش نشسته بود، و دست مشعبَذِ [شعبده‌باز] روزگار رخسار او به آب زعفران شسته ـ این معنی شرح داد».[۳۱۱] کسائی مروزی (متوفی ۳۴۱) در وصف گل نرگس می‌گوید:

نرگس نگر، چگونه همی عاشقی کند — بر چشمکان آن صنم خلخلی نژاد
گویی مگر کسی، بشد از آب زعفران — انگشت زرد کرد و به کافور برنهاد[۳۱۲]

این مضامین هم به ترتیب از امیرمعزی نیشابوری (متوفی ۵۲۱)، عبدالواسع جبلی (متوفی ۵۵۵) در اوصاف خزان، و دو بیت ازخاقانی شروانی (متوفی ۵۹۵ ه) در وصف آفتاب برج حمل، و یک بیت از سیف اسفرنگی (متوفی ۶۶۶) است:[۳۱۳]

شُست پنداری رخ آبی به آب زعفران — تا چو دست زعفران آلوده شد برگ چنار
هست پنداری به گرد مُشک و آب زعفران — زاغ اندوده لباس و باغ آلوده و ثار
ای دایره گرد نقطه پرور — ای بوته و ای ترازوی زرد...
برچهرهٔ شنلید خوش تاب — نشره تو کنی به زعفران آب
جنبش ذره‌های خور، بود چنان که شاهدی — بر سر زلف زنگیی، دردمد آب زعفران

اِجساد. در منابع لغت عربی به فارسی به معنی رنگ کرده یا رنگ‌کردن به زعفران یا امثال آن آمده است (رجوع کنید به واژهٔ عربی «جسد» مورد شمارهٔ ۱۱ در صفحات پیشین).

۲. اصل زعفران. مرحوم محمد معین «اصل‌الزعفران» را از جملهٔ نامهای زردچوبه ثبت کرده، و در *لغت‌نامهٔ* دهخدا نیز، به استناد نوشتهٔ معین «اصل‌زعفران» به معنی زردچوبه آمده است.[۳۱۴] در برخی از متون کهن فارسی «اصل زعفران» و «بیخ زعفران» به معنی پیاز زعفران به کار رفته است.

۳. ایداع. ابوعبدالله حسین زوزنی (متوفی ۴۸۶) کلمهٔ «التیدع» عربی را به معنی رنگ‌کردن به زعفران ثبت کرده، و ابوجعفر بیهقی این کلمه را «رنگ کردن به ایدع و هوالزعفران» متذکر شده، و صاحب *منتهی‌الارب* «ایداع» را «واجب کردن حج را بر خود به تطیّب زعفران به جهت احرام» معنی کرده است.[۳۱۵] ابوریحان بیرونی، از قول ابوحنیفهٔ دینوری «**ایدع**» را صمغی سرخ، شبیه به رنگ خون، وصف کرده است.[۳۱۶]

۴. پشهٔ زعفران. محمد پادشاه از قول صاحب *مؤید الفضلا*، نوشته است: «پشهٔ زعفران. ف [فارسی]: شیرازهٔ آتش». یقیناً شرارهٔ آتش منظور بوده است. ناظم الاطبا می‌نویسد «**پشهٔ زعفران:** زغال و اَنگشت افروخته».[۳۱۷] آنچه ناظم‌الاطبا نوشته، به مفهوم «اخگر آتش» است، و معنی اصطلاح «گل آتش» را می‌رساند. کلمهٔ مرکب «پشهٔ زعفران» در *لغت‌نامهٔ دهخدا* نیامده، و احتمالاً

از اصطلاحات محلی و گویشی ناحیهٔ خاصی بوده، و معنی «جرقهٔ آتش» برای آن (به لحاظ شباهت رنگ و اندازهٔ آن به کلالهٔ شکستهٔ زعفران) منطقی‌تر به نظر می‌رسد.

۵. تَنگ زعفران. در سال ۱۱۵۲ه‍ لغت نویس هندی، لاله تیک چند بهار، از قول صاحب *کشف‌اللغات* (از فرهنگهای فارسی قرن ۱۱ در هند)، نوشته است «**تنگ زعفران**: کنایه از برگ‌های زرد که در خزان می‌ریزد». محمد پادشاه تعریفی مشابه دارد، ناظم‌الاطبا می‌گوید «**تنگ زعفران**: برگهای زردی که در پاییز از درخت می‌ریزد». ظاهراً «تنگ زعفران» از اصطلاحات فارسی محلی در هند بوده است. در این بیت فیضی ناگوری دکنی (متوفی ۱۰۰۴ در لاهور) اصطلاح «تنگ زعفران» آمده، که مفهوم محمولهٔ زعفران در آن پیداست:[۳۱۸]

از شکرخنده‌ای که زد بختش تاجران تنگ زعفران بستند

۶. خَلوق. خَلوق نام عربی عطری ترکیبی است، که پیشینهٔ بسیار کهن دارد. قسمت عمدهٔ این عطر را زعفران تشکیل می‌داده است. خلوق ارزنده‌ترین و عزیزترین طرایف و تحفه‌ها در نزد عربهای دورهٔ جاهلی بود، عربها اصنام، یا ۳۶۰ بت سنگی خود، از جمله هُبل و منات، را در خانهٔ کعبه قرار داده بودند؛ و به قول بلعمی در قرن چهارم، آنها را «برکردار مردم جامه‌ها پوشانیده از هر رنگی، و خلوق و زعفران و بوی‌های خوش بر وی کرده».[۳۱۹] به نوشتهٔ بلعمی «بوجهل را به لقب مُصَفَّرالاست خواندندی، و او پیوسته خلوق و زعفران و عطر بر تن و جامه و ازار [شلوار] پای مالیدی».[۳۲۰] مایع خَلوق عطری دلاویز و تند داشت. آن را داخل اتاق یا خیمه قرار می‌دادند تا فضا را تلطیف و خوشبوی کند.[۳۲۱] در عصر هخامنشیان روغن آرایشی خاصی مرکب از پیه‌شیر، شراب خرما، زعفران و عصارهٔ نوعی جگن تهیه می‌کردند (رجوع کنید به: مصارف غیرخوراکی زعفران). بعدها نیز روغن زعفران، به عنوان یک مادهٔ مؤثره در طراوت بخشی به پوست و زیبایی رخسار ـ همانند روغن‌ها یا کِرِمهای آرایشی امروز ـ مصرف می‌شده است. حکیم محمدبن یوسف یوسفی خوافی (پزشک، داروشناس و لغوی در قرن نهم)، در ضمن شرح «خَلوق» می‌گوید «خَلوق: مایهٔ روغن زعفران، که آن را روغن خَلوق نیز نامند. ملین عصب است، و تشنج زایل کند، و نافع است برای اوجاع [دردها] معده، رفع بی‌خوابی؛ و رنگ روی نکو گرداند».[۳۲۲] صاحب *حدودالعالم*، از تهیهٔ ماخلوق (آب خلوق، عرق خلوق) در قرن چهارم در ساری خبر داده است.[۳۲۳] شاعران ایرانی نیز گاهی در مضامین خود به رنگ و عطر زعفرانی «خلوق» اشاره کرده‌اند، مثلاً منشوری سمرقندی (در قرن ۴ و اوایل قرن ۵ ه‍)، در مضمونی بدیع، به پایان نغمه سرایی بلبل ـ چونان لحن خوش قرائت ختم کتاب خدا (توریت: *تورات*) ـ در آغاز پاییز، مقارن با درخشش شمع و چراغ گونهٔ میوه‌های خزانی (مثل: به، نارنج، ترنج، لیمو)، به رنگ خلوق و زعفران اشاره کرده است:[۳۲۴]

بلبل از توریت ختم آورد و آنک باغ را پر چراغ و شمع دارد پر خلوق و زعفران

www.tabarestan.info تبرستان

۷. **خلوقی.** در قدیم علاوه بر حنا بستن دست و پا، از مواد دیگری نیز برای خضاب و رنگ بهره می‌گرفته‌اند. نقش و نگارهایی نیز، چون گل و برگ و شکل درخت و جانوران را، برروی دست با خضاب ایجاد می‌کرده‌اند. شهمردان‌بن ابی‌الخیر، در سال ۴۸۸، ضمن اشاره به این گونه نقش و نگارها، رنگهای مختلفی برای خضابِ دست مطرح کرده، و چگونگی تهیهٔ آنها را شرح داده است. او می‌نویسد «**خضاب و رنگ بر دست**: کاغذ بباید گرفتن، و بر آن شکل و لون که ترا باید، از نقش و صورت جانور یا درخت و هر آنچه ترا باید، برو کردن، و براندازهٔ دست و انگشت بریدن، و آنگاه رنگ بر زَبَر او نهادن». شهمردان، به منظور خضاب دست چگونگی تهیهٔ هفت گونه رنگ را ذکر کرده، که در رنگهای «سرخ، خلوقی، فیروزه‌ای» زعفران به کار رفته است. او درباره رنگ خلوقی می‌گوید «**خلوقی**: خون سیاوشان دو جزو، شنگرف و وسمه و زعفران از هریک یک جزو، مصطکی نیم جزو، خُرد بکوب و با صمغ عربی برگیر و خمیر کن و بر دست بند».[۳۲۵]

۸. **دواءالکَرکَم.** محمدزکریا رازی، در قرن سوم، در معالجهٔ زنی بیمار، که نشانه‌های استسقا داشته است، می‌گوید «برایش چندی ماءالفلافل و چندی دواءالکرکم تجویز کردم». کاتب خوارزمی نوشته است «**کُرکُم**: زعفران، نام **دواءکرکم** از این اسم گرفته شده است». محمدمؤمن حسینی، اجزای دواءالکرکم کبیر را برشمرده، که جزو اصلی و عمدهٔ آن زعفران است.[۳۲۶]

۹. **دُهن الزعفران.** صاحب تحفهٔ حکیم مؤمن می‌گوید «**دهن الزعفران** که **دهن الخلوق** نامند، جهت صلابات و اوجاع [سختی‌ها و دردهای] رحم و معده و تشنج و فساد، رنگ رخسار و رفع بیخوابی و تنقیه [پاک کردن] قروح و جروح [زخم و جراحت] رَحِم نافع است» سپس اجزاء ترکیبی آن را - که جزو عمدهٔ آن را زعفران تشکیل می‌دهد - شرح داده است.[۳۲۷]

۱۰. **رنگِ زعفران.** از نامهای عصفر یا کاژیره است (رجوع کنید به مدخل «عصفر»، شمارهٔ ۴۷، در ادامهٔ همین مبحث).

۱۱. **زرآب / زراب.** صاحب *شرفنامهٔ منیری*، در قرن نهم، «زرآب / زراب» را «زرحل کرده» و «می‌زعفرانی» متذکر شده است. صاحب *برهان قاطع* «کنایه از شراب زردرنگ»، و *فرهنگ جهانگیری* «کنایه از شراب زردچه»، و صاحب *فرهنگ انجمن آرا* «شراب زعفرانی» ثبت کرده‌اند. حسن‌بن محمد نظامی نیشابوری (اواخر قرن ۶ و اوایل قرن ۷) در مطلب خود کلمهٔ مرکب «زرآب» را آورده است که مفهوم زردآب (مدخل بعدی) را نیز دارد «.. و آذریون، از حسد، رخسارِ آتش رنگِ او به زر آب فروشُست، و بسان غمگینان، از اوراق گلناری چهرهٔ زعفرانی بنمود».[۳۲۸]

۱۲. **زردآب / زرداب.** علاوه بر معنی «صفرا» به معنی «زراب» پیشین است. صاحب *برهان قاطع* می‌گوید «کنایه از شراب زعفرانی رنگ نیز هست». داعی‌الاسلام می‌نویسد «**زرداب**: یکی از چهار خلط بدن که عربی آن صفراست». واژهٔ فارسی زرد، رنگ مشهور، از رنگ‌های سه‌گانهٔ

www.tabarestan.info تبرستان

اصلی در نقاشی است. ناظم‌الاطبا می‌گوید «**زرد**: هرچیزی که به رنگ طلا و لیمو یا زعفران باشد، و زعفران رنگ، اصفر، و زعفران، و نوعی از خرما، و نام دهی به اسفراین».[۳۲۹] در منابع قدیم از خرمای اصفر محصول بصره سخن رفته، و اکنون خرمای زرد یکی از ارقام خرمای ایران است.

۱۳. زَرتَک. گویش پهلوی «زردک» است. صاحب *برهان قاطع* می‌گوید «**زرتک** بروزن زردک، آب خَسق [خسک] باشد، و خَسق گل کاویشه را گویند، یعنی آب گل کاویشه، و آب زعفران را نیز گفته‌اند».[۳۳۰] ناظم‌الاطباء آن را در وجه زرتگ / Zartag، و معنی آن را «عصیر [آب] گل کافشه و عصیر زعفران» ثبت کرده است.[۳۳۱] محمد تونجی، در *فرهنگ* (فارسی و عربی) خود معادل عربی «**زرتک**» را «**ماءالزعفران**» آورده، صاحب *فرهنگ جعفری* (در قرن ۱۱)، نوشته است «**زرتک**: زردچوبه و زرشک بود».[۳۳۲]

۱۴. زردَج. مرحوم دهخدا نوشته است «**زردج** معرب زرده، زردک، عصفر»، مرحوم محمد معین می‌گوید «**زردج** رنگ زردی که از گیاه عصفر گیرند، ماءالعصفر»؛[۳۳۳] محمدعلی امام شوشتری، از قول ادی‌شیر (*الفاظ الفارسیةالمعربه*، ۷۸) «زردج» را به معنی «گلرنگ» آورده، و می‌افزاید «این کلمه شکل دیگری از واژه زردک است، که در زبان عربی به صورت زرتک نیز درآمیخته».[۳۳۴]

۱۵. زردک. صاحب *برهان قاطع* می‌گوید «زردک. معروف است، و آن را **گُزر** نیز گویند و معرب آن **جُزر** است؛ و مصغر زرد هم هست، و آن رنگی باشد معروف؛ و **آب زعفران** را نیز گویند؛ و به معنی **زرتک** هم آمده است که **آب گل کاویشه** باشد یعنی زردآب گل کاجیره؛ و **خودرنگ** را هم گفته‌اند، یعنی جامهٔ **مله**».[۳۳۵] در خراسان واژهٔ «زردک» به معنی هویج مصطلح است. کلمهٔ **هویج** از غلط‌های مصطلح و جاافتاده است. که در منابع معاصر، اعم از کشاورزی و گیاه‌شناسی و آشپزی عموماً به همین صورت آورده‌اند. گو اینکه مرحوم دهخدا می‌گوید «کلمهٔ هویج از حوائج‌القدر آمده، و باهاء هوز غلط است». مرحوم دهخدا از قول دزی نوشته است: «**زردق** یا **زردک**،... (فارسی)، **عصارهٔ گل کاویشه**، Le suc du safran batard»،[۳۳۶] و از قول صاحب *تاج‌العروس* می‌نویسد «زردق: معرب زرده» است.[۳۳۷]

۱۶. رنگ زعفران. از نامهای «عصفر»، که در منابع قرن نهم آمده است (رجوع کنید به مدخل شماره ۴۷، در ادامهٔ همین مبحث).

۱۷. زعفران. در معرفی زعفران در مباحث پیشین، گونه‌ها و واریته‌ها یا ارقام مختلف زعفران، همراه با نام علمی و فارسی هریک از آنها را برشمردیم. در مبحث واژگان نیز نامهای مختلف زعفران معمولی در زبانهای فارسی و عربی و دیگر زبانهای جهان باستان و دنیای امروز را آورده، و به ریشهٔ واژگان «کَرکَم» و «زعفران»، نیز پرداخته‌ایم. شادروانان دهخدا و محمدمعین

www.tabarestan.info تبرستان

اسامی مرکب گل و گیاهانی، که در نام خود کلمهٔ «زعفران» دارند، برشمرده‌اند. برخی از این اسامی از آن زعفران معمولی (Crocus sativus)، و بعضی از آن گونه‌ها و زیرگونه‌ها و ارقام یا واریته‌های کروکوس، و تعدادی از آنها نام گلها و گیاهان دارویی یا زینتی است، از این قرار: زعفران ابیض (زعفران سفید)؛ زعفران باغی (زعفران زرد)؛ زعفران چمنی: «زعفران بر دو گونه باشد، زعفران چمنی و زعفران غیرچمنی، زعفران چمنی بهتر باشد»؛[۳۳۸] زعفران زراعتی (زعفران معمولی)؛ زعفران زرد، زعفران اصفر، زعفران باغی، زعفران طلایی با نام لاتینی [علمی] Crocus aureus گونه‌یی زعفران، دارای گلهای زرد و کلالهٔ زردرنگ، که به عنوان گل زینتی کاشته می‌شود؛ زعفران سفید، زعفران ابیض؛ زعفران رومی با نام لاتینی [علمی] Crocus bulbocodium: گونه‌ای زعفرانِ گل، که دارای گلهای زینتی است؛ زعفرانِ گل، گونه‌ای زعفران که جزو گلهای زینتی زیباست، و گلهای رقم‌های متعددش به رنگهای سفید، قرمز، زرد، خاکستری و زرد مایل به سبز می‌باشد؛ زعفران ولایتی [زعفران معمولی].[۳۳۹] گفتنی است که فدایی داویی، شاعر و داروشناس هندی در قرن یازده هجری ضمن قطعه‌ای منظوم «زعفران رومی» را از نامهای زعفران معمولی متذکر شده است.[۳۴۰]

۱۸. **زعفران تجارتی.** کشاورزان عموماً زعفران را، با دسته‌کردن کلاله‌های سه‌شاخه منتهی به قسمتی از میله خامه، به بازار عرضه می‌کنند. این دسته‌ها را به‌صورت منظم و زیبایی روی هم قرار می‌دهند، و گاهی هر دستهٔ کلاله‌های زعفران را با نخی نارنجی رنگ ابریشمین کوتاه می‌بندند. این گونه زعفران، را کشاورزان اصطلاحاً «زعفرانِ دسته» و نیز «زعفران دخترپیچ» می‌گویند، و در بازارهای تجارت مراکز تولید و فروش در استان خراسان با همین عنوان‌ها شهرت دارد. صاحب *ارشاد الزراعه*، در سال ۹۲۱، از آن با نام «زعفران جمندی» یاد کرده است (رجوع کنید به مدخل شماره ۲۳، در ادامهٔ همین مبحث). امروز در بازار تجارت زعفران ایران، برای این محصول اصطلاحاتی چون «زعفران سرگل» یا «زعفران ممتاز» مصطلح است که عبارت از قطعات سرکلاله‌های سه‌شاخهٔ زعفران است. اصطلاح «زعفران پوشال» جدید است، که ابداً شایستهٔ این محصول عزیز و ارزشمند نیست، زیرا به نوشتهٔ مرحوم دهخدا «پوشال (مرکب از پوچ یا پوک یا پوش و آل نسبت) چیزهای سبک و میان‌تهی و هیچکاره چون تراشه و رندهٔ چوب و خردهٔ نجاری...» است.

۱۹. **زعفران / زعفران آهن.** در برخی از متون کانی‌شناسی و صنعت کیمیا و نیز طب قدیم لغت «زعفران»، گاهی به معنی زنگ‌آهن ـ و به عربی «زعفران الحدید» و «زنجارالحدید»[۳۴۱] ـ و در بعضی منابع با نام «زعفران آهن» و «زعفران یمانی» و «زعفران هندی» نیز یاد شده، و گاهی هم دو اصطلاح اخیر برای آهن آمده است. مثلاً شمس‌الدین محمدآملی می‌گوید «آهن را مریخ، حدید و زعفران یمانی خوانند».[۳۴۲] در پاره‌ای از منابع کیمیاوی و متون کهن فارسی و عربی

کلمهٔ «زعفران» در شمار نامهای آهن ثبت شده، و گاه کنایه از این فلز است.[۳۴۳] گاهی هم برای اکسید برخی از فلزات کلمهٔ زعفران استفاده شده، مثلاً شمس‌الدین محمدآملی تدبیر تهیهٔ «زعفران سرب» را شرح داده است. حافظ ابرو (اهل بهدادین خواف) در سال ۸۲۰ هجری، در شرح یک صحنهٔ نبرد، این دو بیت را آورده، که در آن «زعفران» به معنی زنگ آهن یا زعفران الحدید است:

نار کفیده گشت سر سرکشان ز تیغ — زان بار سنگ‌ریزهٔ میدان چو ناردان
وز عکس تیغ چهرهٔ بددل گمان‌بری — کآبستن است تیغ یمانی به زعفران[۳۴۴]

شمس‌الدین احمد افلاکی، در سال ۷۵۴ ه‍ اصطلاح «زعفران الحدید» را طی واقعه‌ای آورده است. نقل مطلب افلاکی و شرحی بر آن از دو جهت اهمیت دارد: نخست، نمونه‌ای از اشاره به این اصطلاح در متون کهن فارسی است؛ دوم، مطلب او حاوی پندی بزرگ برای جویندگان گنج، و بیان مصداقی از ضرب‌المثل «نابرده رنج گنج میسر نمی‌شود» بوده، که جویندگان کیمیا برای دستیابیِ «زر» را به زراعت ترغیب کرده است، با این بیان:

الحکایت: همچنان خدمت ملک الخلفا شیخ امیره‌بگ آبگرمی ابقاالله تعالی روزی حکایت کرد که در جوانی من بنده و آخی مظفرالدین و برادرم مجدالدین با درویشی محبت آورده می‌خواست که ما را علم کیمیا تعلیم دهد، و به اتفاق سوگند خورده بودیم که از این سرّ کسی را اطلاع نباشد. و شب و روز در خدمت آن درویش جدّ بلیغ می‌نمودیم، و مدتی در این کار می‌بودیم، چنانکِ عاجز شدیم، و آنچ مالابدّ آن کار بود بعضی دست می‌داد و بعضی عزیزالوجود بوده امکان حصول آن چیزها نبود. روزی آنَ استاد از ما زعفران حدید طلب داشت. هر چهار به قونیه آمدیم تا آن را حاصل کنیم. در خلوت جایی نزول کرده، علی‌الصباح چون به زیارت حضرت تربت مبارک [مولوی، مولانا جلال‌الدین محمدبلخی] آمدیم، از ناگاه حضرت چلبی از خانهٔ خود بیرون آمده آخی مظفرالدین را از گریبان گرفته نفسی عظیم کرده گفت: ای خر! اگر کیمیا می‌خواهی کشت کن، و اگر سیمیا می‌خواهی عشق مولانا را پیش گیر. همانا که آخی مظفرالدین بیخود گشته همگان حیران گشتیم. حضرت چلبی باز به خانه درآمد. چون از حضرت بازگشتیم. محبت آن فلان را از قلب خود برون انداخته از پیش خود راندیم، و آخی مظفرالدین به رغبت تمام به زراعت مشغول گشته، چندانی اسباب حاصل کرد که توان گفت او در اندک مدتی از منعمان متنعم گشت.[۳۴۵]

کسانی که اکسیر جوانی را، در جستجوی زر، به کیمیا و افسونگری صرف کرده‌اند، درواقع زعفران عمر را همچون کاه بر باد داده‌اند. اما جوانانی که زر را در زراعت جسته و برزگری مزروعات ارزشمندی چون زعفران پرداخته‌اند شادابی و نشاط زر و زعفران را نیز کسب کرده‌اند. یک دانشمند ایرانی قرن ششم نیز بیهوده‌پردازی کیمیاگری را وصف کرده، و ضمن آن به شادی‌آفرین بودن زعفران اشاره نموده است:

او را به علم اکسیر شغفی بوده است... از بوتهٔ آنها که بدین علم مشغولند، دل‌ماندگی و ناامیدی برمی‌آید، از بوته ندانم چه برآید؟ طبعهای مردم از این کار زنگار گرفت، و آن را صیقلی نیافتند. این دریا بی‌قعر است. هرکس از این میدان گوی زند، گوی او در چاه افتد. این آرزو، روزی چند دل جماعتی

www.tabarestan.info تبرستان

چون زعفران شاد دارد، عاقبت به زهر آبرو سکبایی برد. بسیار کس در این معنی نعل در آتش نهادند، عاقبت به خاک بیارمیدند. عندلیب این کار چون مگس سراید، آتش این حال همهٔ جهان را پنبه است، صاحب این صنعت چون شمع ریسمان خویش سیاه کند و خویشتن را خورد، و فواق [سِکسِکه] فتنه بر وی افتد. غم خوردن رایگان است. اما اصحاب این صنعت هرچه دارند هزینه شود، و غم به بهای گران خورند، و جان بر سر این کار نهند.[۳۴۶]

کیست که نداند که کشت و کار را برکتی عظیم است. اکنون (سال ۱۳۸۲) یک هکتار زعفران‌زار، در شرایط مطلوب، به‌طور متوسط ۱۰ کیلو، در حالت عالی ۲۴ کیلو زعفران عایدی دارد، که حداقل ارزش آن (به قرار هرکیلو ۲۵۰ هزار تومان) ۲/۵۰۰/۰۰۰ تومان، و حداکثر شش میلیون تومان می‌شود. دیگر کشتنیها و محصولات و میوه‌ها نیز درآمدی سرشار دارند. به‌طوری که برای هر هکتار باغ پسته و بادام یا گردو در شرایط مطلوب، درآمدی بیشتر از زعفران مترتب است. بنابراین زر را باید از زمین و با زراعت به دست آورد، چه بسیارند کشاورزانی که به برکت زراعت و تمرکز سرمایه و نیروی انسانی خویش در این راه درآمدهای سرشار و فوق‌العاده‌ای کسب می‌کنند.

به نوشتهٔ یکی از فرزانگان ایرانی (به سال ۱۳۳۷ش) در جنب قصر رئیس‌جمهور هند عمارت مجلل وزارت دفاع است که سر در آن طاقی مرتفع دارد «بر بالای این طاق این بیت به خط نستعلیق بسیار درشت کتیبه شده و با رنگ طلا منقش گشته:

کیمیا خواهی زراعت کن که خوش گفت آنکه گفت: زرع ثلثانش زر است و ثلث باقی هم زر است»

بلی زرع (زر+ع) دو ثلث یا ثلثان این کلمه زر و حرف ع در وجه عین نیز به معنی زر مسکوک است. معلوم می‌شود که اکسیر زر را در خاک کشتزارها باید جست و با زراعت زر را کسب کرد. طبیعی است که دولتمردان هند به حکمت این سخن آموزندهٔ پارسی پی برده و آن را بر طاق ایوان وزارت جنگ یا دفاع خود با زر نبشته‌اند، درواقع آنها در آن سالهای بحرانی با آن همه فقر و جهل و نکبتی که دامنگیر ملت هند بوده است، بدون نفت، به جنگ با غول گرسنگی و دیو فقر رفته و عرصهٔ این کارزار مقدس کشتزارها و غلبه بر نیروهای اهریمنی بوده است. حاصل این نبرد پیروزمندانه به واقع زرع بوده که مصداقی از زر مضاعف است، زیرا با زراعت نه تنها حدود یک میلیارد نفر سیر شده‌اند، بلکه با صدور مازاد محصولات زراعی، زر را عاید خزانهٔ خویش کرده‌اند، امروز ما شاهدیم که هندیان دست از کیمیاگری برداشته‌اند، و کشور هند به برکت زراعت در زمرهٔ قدرتها درآمده است، و فردا ابرقدرتی خواهد بود.[۳۴۷]

ابن یمین فریومدی در حدود هفت قرن پیش، روستانشینی و پرداختن به کار زراعت را مایهٔ برکت عمر و دستیابی به زر می‌داند:

کنج عزلت گیر و دهقانی کن ای ابن یمین — تا بدانی کانچه می کاریش در نشو و نما
جُستن گوگرد احمر عمر ضایع کردنست — روی بر خاک سیه آور که یکسر کیمیاست

www.tabarestan.info تبرستان

شهریار بهمنیار پارسی، طرز تهیه و موارد استفادهٔ زعفران الحدید را شرح داده، اما آن را با کلمهٔ **زعفران معرفی** کرده است. او در باب ششم «در تدبیر تکلیسها» می‌گوید:

بگیر پاره‌ای از حدید [آهن] و بشوی به آب بارها، تا آب صاف بیرون آید. آنگاه به آب و نمک بشوی، تاریم و وسخ [ناخالصی‌ها] که باشد برود. و در جام آبگینه کن، و خَل [سرکه] و خَمر بَرو ریز و بجنبان. و هرگاه خشک شود، خل زیادت کن تا زعفران گردد.[۳۴۸]

صاحب *تحفهٔ حکیم مؤمن* کلمهٔ زعفران را به جای اکسید آهن، یعنی زعفران الحدید، ذکر کرده است:

چون زعفران را با زنجار [زنگار] و راسخت [مس سوخته] و شنجرف و سرنج و روغن تخم‌مرغ و زیت‌الشعر و نوشادر سحق و تسقیه و تشویه نمایند مشمع گردد، و چون زجاج و نوشادر را بالسویه با روغن زیتون سرشته در حین ذوب به خورد آن دهند سوادش [سیاهی آن] بالتمام زایل گردد.[۳۴۸]

۲۰. زعفران بیابانی. نام گونه‌ای از عصفر به اسم «کاژیرهٔ صحرایی» یا نام عربی «قُرطُم برّی» و با نام علمی Cartamus Lanatus، و انگلیسی Wooly safflower است.[۳۵۰]

۲۱. زعفران‌آلود، زعفران آگین. زردرنگ، زردزعفرانی، آغشته به زعفران. منوچهری دامغانی، هلال ماه در حال طلوع را به محجن (سرخمیدهٔ عصا، خمیدگی چوب چوگان) زعفرانی رنگ یا به زعفران‌آلوده تشبیه کرده است:

پدید آمد هلال از جانب کوه بسان زعفران آلوده محجن

امیرمعزی نیشابوری (متوفی ۵۲۱)، در وصف پاییز و باد و باران خزانی می‌گوید:

شُست پنداری رخ آبی به آب زعفران تا چو دست زعفران آلوده شد برگ چنار

اشرف مازندرانی، در وصف هندو پسرِ با جامه و کمر چینِ زرد می‌گوید:

چون گل زنبق عبیرافشان گریبان تا به ناف همچو نرگس زعفران آگین کمرچین تا کمر[۳۵۱]

۲۲. زعفران بار. فرح‌فزا، خوشبوی و سرورانگیز؛ حسین بن‌محمدآوی، در سال ۷۲۹ ه، ضمن وصف اصفهان، به آب و هوای خوش و نشاط‌آفرین، و حلوای زعفرانی آن سامان ـ که در شمار شیرینی‌ها و نعمت‌های اصفهان بوده، و با عسل و زعفران ساخته می‌شده ـ اشاره کرده است:

آبش ز لطافت انگبین‌وار بادش ز نشاط زعفران بار
بس ساخته خضر در حریمش حلوای مزعفر از نعیمش[۳۵۲]

۲۳. زعفران جمندی / کمندی. زعفران دسته یا به اصطلاح «زعفران دخترپیچ» را، مردمان خراسان در قرن نهم «زعفران جمندی» یا «زعفران کمندی» می‌گفته‌اند. شاید به لحاظ شباهت به «کمند زلف دلبران» به این نام خوانده‌اند. قاسم‌بن یوسف هروی، در سال ۹۲۱ ه ضمن شرح زراعت زعفران، با اشاره به چگونگی جداکردن کلاله و خامهٔ زعفران از گل، می‌نویسد «چون *پایان ریشه‌ها [کلاله‌های سه‌شاخه‌ای] زعفرانی سفید باشد، آن را زعفران جمندی* گویند، و

اعتبار تمام دارد».[۳۵۳] مولانا فخرالدین علی‌صفی (متوفی، ۹۳۹، فرزند نویسندهٔ پرکار ایرانی ملاحسین واعظ کاشفی سبزواری)، بخشی از کتاب *لطائف الطوائف* خود را به «لطایف دروغ‌گویان» اختصاص داده، و در یکی از لطایف ـ که خالی از لطف نیست ـ از «زعفران سودهٔ کمندی» یاد کرده، که گویشی از همان «جمندی» است، و در ضمن بازگو کنندهٔ مرغوبیتِ زعفران دخترپیچ نیز هست. صفی لطیفه‌ای از ابن البشیر شاعر ـ که به قول او از مشاهیر است ـ در کِذب نقل کرده، و سپس لطیفه‌ای مشابه، از دروغ‌گوییِ شاعرِ معاصرِ خویش، خسروی هروی، از این قرار آورده است:

نظیر این حکایت است آنچه مولانا خسروی شاعر، می‌گفت که: پدر من در وقت ختنه کردن من سوری ساخته بود، و در طعام ختنه‌سوران من، از جمله مصالح صد من زعفرانِ سودهٔ کمندی به کار برده بود. حاضران گفتند این همه زعفران در کدام طعام به کار رفت؟ گفت: چهل من در برنج مزعفر، و سی من در نخوداب و ده من در قلیه‌بای بَغرا، و ده من در حلوا. گفتند این نود من شد، ده من دیگر را کجا به کار بردند؟ خسروی فروماند و به فکر فرو رفت، بعد از مدتی مدید سر برآورد و به نشاط تمام گفت یافتم، ده من دیگر در سنبوسهٔ مرصع.[۳۵۴]

از گفتهٔ فخرالدین پیداست که در تهیهٔ نخوداب زعفران به کار می‌رفته، بسحق اطعمه افزودن گلاب را نیز توصیه می‌کند:[۳۵۵]

گر تو خواهی نخودابی که تو را سود دهد　　زعفران با عرق گل ببر آنجا در کار

۲۴. زعفران رنگ. به رنگ زعفران، زرد، زعفرانی. خاقانی شروانی، با اشاره به تزیین آش سرکه یا سرکه با (معرب آن: سکبا) می‌گوید:

زعفران رنگ نماید سر سکباش ولیک　　گونهٔ خرمگس است، آنکه ز سکبا بیند[۳۵۶]

کلمهٔ مرکب «زعفران رنگ» در متون نظم و نثر فارسی، در مضامین و تعبیرات و تشبیهات فراوان آمده، گاهی هم در وجه «رنگِ زعفران» به کار رفته است، از باب نمونه، ازرقی هروی (قرن ۵ ه) گفته است:

زعفران رنگست و کاغذ پوش این بستان و باغ　　برگ زَر چون کاغذی کَندر زنی در زعفران[۳۵۷]

و خواجوی کرمانی (متوفی ۷۵۳ ه) مضمونی از این قرار دارد:

گرچه رنگ عاشقان از غم شود چون زعفران　　ما همه شادی زرنگِ زعفرانی یافتیم[۳۵۸]

۲۵. زعفران‌ریز.لاله تیک چند بهار، آن را «کنایه از بسیار زردرنگ» و «به معنی اثر زعفران بخشنده» متذکر شده، که به پیروی از او در دیگر کتابهای لغت آمده است. او این بیت را ازخواجه نظامی (نظامی گنجوی) شاهد آورده است:

از آن میوهٔ زعفران ریز شد　　که چون زعفران شادی‌انگیز شد[۳۵۹]

مصرع اول بیت مزبور، در خمسهٔ نظامی چاپ مرحوم وحید دستگردی در این وجه «زر آن میوهٔ زعفران ریز شد» آمده است.

۲۶. زعفران‌زار. به معنی مزرعهٔ زعفران، ظاهراً از حدود قرن هفتم در متون نظم و نثر فارسی آمده است. آصفی قهستانی (متوفی ۹۲۶)، اهل ناحیهٔ زعفران‌خیز قاین (مقیم هرات، معروف به آصفی هروی): با ایهام به گلهای بنفش‌رنگ زعفران‌زار و شبیه به کبودی رخ خویش اشاره می‌کند:

کبودی رخ زردم ز سنگ اغبار است　　ترا خیال که گل کرده زعفران‌زار است[۳۶۰]

بیت مزبور به نام شریفی تبریزی (متوفی ۹۵۶ ه) نیز ثبت شده، که مصرع اول آن در این وجه است «مرا گمان که ز نیل است داغ بر زرنیخ».[۳۶۱] سلیم تهرانی (متوفی ۱۰۵۷ ه، در کشمیر) مضمونی از این قرار دارد:

فزود زردی رخسارم از می‌گلگون　　که باده رنگ مرا آب زعفران‌زار است[۳۶۲]

صادق‌بیگ، از اعاظم ایل افشار و نویسندگان عصر صفوی، رساله‌ای (در مقابل *رسالهٔ لذّات* تألیف معین‌الدین استرآبادی) با عنوان *رسالهٔ حظّیات* نوشته، در دیباچهٔ آن گفته است «این چند کلمهٔ مطایبه‌انگیز لطایف‌آمیز... زعفران‌زاری است که آب از سرچشمهٔ بی سرانجام خورده، و گلدسته‌ای است از سرابستان خودکامی ایام هیچ مدانی آورده...».[۳۶۳]

صهبایی دهلوی (از شاعران و نویسندگان شبه‌قارهٔ هند، در قرن ۱۳) تعبیرات و تشبیهاتی جالب دارد «با لطف کلامش سَجع بلبل، نالهٔ زاغ؛ و با خوبی رقمش خط خوبان، پای کلاغ؛... اهل وفاق را چهره از زعفران‌زارِ عهدش ارغوانی، و اربابِ نفاق را رخ از ارغوان کارِ تیغش زعفرانی».[۳۶۴]

۲۷. زعفرانستان. این کلمهٔ مرکب به معنی زعفران‌زار و مزرعهٔ زعفران در فرهنگها ثبت نشده، اما در سروده‌های مولانا جلال‌الدین محمدبلخی آمده است:

سوی بیماران خود شد شاه مه رویان من　　گفت ای رخهای زرد و زعفرانستان من
زعفرانستان خود را، آب خواهم داد آب　　زعفران را گل کنم از چشمهٔ حیوان من[۳۶۵]

۲۸. زعفران عاشقان. کنایه از چهرهٔ زردگونه و زعفرانی عاشقان است. مولانا جلال‌الدین بلخی گوید:

خرمن گل بود و شد از مرگ شاخ زعفران　　صد گلستان بیش ارزد زعفران عاشقان[۳۶۶]

۲۹. زعفران فلزی. ناظم‌الاطبا، در کتاب پزشکی*نامه* (تألیف ۱۸۸۹م / ۱۳۱۷ ه. ق) به شرح مفردات و مرکبات دارویی قدیم و جدید، تا عصر خود، ازجمله نام مواد ترکیبی «اکسیدانتیموان و اکسید آن» را عبارت از انتیموان زجاجی و **جگرانتیموان** یا **زعفران فلزی** برشمرده است. به نوشتهٔ حکیم اعظم (در سال ۱۳۱۷ ش) از جملهٔ داروهای ابداعی لازاررِیور (Lazare Riviere، ۱۵۸۹ تا ۱۶۵۵م) جیوهٔ شیرین (Mercur doux)، **زعفران فلزات** (Safran des metaux) یعنی **انتیموان**، و نمک ویتریول و روغن‌های عنبر یا شاهبوی و اکلیل الجبل است.[۳۶۷]

۳۰. زعفران کاذب. از نامهای گل کاجیره یا کافشه است (رجوع کنید به مدخل ۴۷ در ادامهٔ

همین مبحث).

۳۱. زعفران گل جعفری. کنایه از زراندوزی و خست، در این بیت اثر شیرازی (میرزا شفیعا، ملاشفیع، از شاعران قرن یازدهم) آمده است:

کسی ز کیسهٔ این ممسکان دنیادار چو زعفران گل جعفری ندارد رنگ

۳۲. زعفران گون. زعفرانی، شبیه زعفران از نظر رنگ یا خواص. این دو بیت از امیرمعزی نیشابوری و ظهیر فاریابی از شاعران قرن ششم است:[۳۶۸]

زعفران و نیل سودستند گویی کز صفت رویشان مرزعفران گونست و لبها نیل فام
چمن چو روی من از باد زعفران گون شد سزد که باز چو معشوق من شود خندان

زعفران‌گونه نیز به همان معنی به رنگ زعفرانی، به صفت و خاصیت شبیه زعفران، از جهت نشاط‌انگیزی و رنگ، نظامی گنجوی گوید:

نمودند کین زعفران گونه خاک کند مرد را بی سبب خنده‌ناک[۳۶۹]

۳۳. زعفران لاله. کنایه از گل یا درواقع جام گل زعفران است. مولانا جلال‌الدین محمدبلخی گفته است:

سیبکی نیم سرخ و نیمی زرد زعفران لاله را حکایت کرد[۳۷۰]

۳۴. زعفران نم‌کشیده. کنایه از چهرهٔ زرد و غمزدهٔ اشک‌آلود است. زلالی خوانساری گوید:

رخش در شبنمِ اشکِ چکیده به رنگِ زعفرانِ نم کشیده[۳۷۱]

۳۵. زعفران هندی. در ناحیهٔ کشمیر زعفران‌کاری پیشینهٔ طولانی دارد که ابوریحان بیرونی از آن یاد کرده است.[۳۷۲] محصول زعفران کشمیر در منابع با عنوان «زعفران هندی» نیامده است، اما در برخی از منابع عربی، برای زردچوبه اصطلاح «زعفران الهند» ثبت شده است.[۳۷۳] صاحب *نفایس الفنون* «زعفران هندی» را از نامهای آهن برشمرده،[۳۷۴] که به معنی زنگ‌آهن نیز هست. بدان لحاظ که آهن و فولاد هند در ساختن انواع سلاحهای قدیم، چون تیغ و خنجر و شمشیر مصرف می‌شده، پولاد و تیغ هندی شهرتی پیدا کرده، که در منابع فارسی گاهی به آن اشاره‌هایی شده است. مثلاً منوچهری دامغانی گفته است:

پس دری کردم از سنگ و در افزاری که بدو آهن هندی نکند کاری[۳۷۵]

۳۶. زعفران یمانی / یمنی. ابوریحان بیرونی به محصول زعفران یمانی اشاره کرده و نوشته است «.. و از پس زعفران رازی در قوت زعفران شامی بود، و شامی از مغربی و یمانی در قوت زیادت باشد».[۳۷۶] در برخی از منابع، محصول گیاه «ورس» را که محصول یمن بوده، به نام «زعفران» و «زعفران یمنی» و «زعفران یمانی» یاد کرده‌اند. مرحوم محمدمعین نامهای «اسپرک» را «اسلیخ، اسلیخ، جهری، زعفران یمنی، بلیهه، ویبه، ویهه، بکم، لیرون، طغشون، بلیخاء» ثبت کرده است.[۳۷۷] در برخی از ترجمه‌های منابع قدیم عربی به فارسی، ورس به اسپرک ترجمه شده

www.tabarestan.info تبرستان

است. علاوه بر این «زعفران یمانی» به معنی آهن و زنگ آهن نیز آمده است (رجوع کنید به مدخل شماره ۱۹، در همین مبحث)، برخی از شاعران ایرانی در مضامین خود به تیغ پولادی یمنی اشاره کرده‌اند. مثلاً، ازرقی هروی (متوفی ۵۲۶)، در این بیت اشاره به تیغ یمانی و تلویحاً زعفران یمانی دارد:

در تیغ، عکس چهرهٔ بَدِدِل، گمان بری کآبستن است تیغ یمانی به زعفران[۳۷۸]

و نیز رجوع کنید به بخش دوم «جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز»، ذیل «الف. شام / سوریه».

۳۷. زعفرانی / زعفرانی خنده. زعفرانی علاوه بر معنی رنگ خاص زعفران، و رنگهای شبیه به آن، نام یکی از ارقام گندم در خراسان قرن نهم و بعد از آن بوده است.[۳۷۹] «**زعفرانی خنده**: خندهٔ بسیار، مأخذش گل‌کردن خندهٔ بی‌اختیار است از تماشای زعفران‌زار». سالک یزدی (قرن ۱۱) می‌گوید:

نی همین صبح خنک پُف بر چرا غم می‌کند زعفرانی خندهٔ خورشید داغم می‌کند[۳۸۰]

۳۸. زعفره. در منابع لغت عربی به فارسی با معانی مشابهی، چون: به زعفران رنگ‌کردن، به زعفران رنگ کرده، رنگ دادن به زعفران آمده است.[۳۸۱]

۳۹. زعفوری. این کلمه به معنی نوعی پارچهٔ ابریشمی بافتهٔ استراباد بوده است. صاحب *حدودالعالم* گوید از استراباد «جامه‌های بسیار خیزد از ابریشم چون مبرم و زعفوری گوناگون»[۳۸۲] مرحوم دهخدا نیز ضمن نقل گفتهٔ مزبور، این کلمه را جامهٔ ابریشمی و نوعی پارچهٔ ابریشمی معنی کرده است. به عقیدهٔ نگارنده این کلمه باید به معنی جامهٔ ابریشمی زردرنگ باشد. ابریشم این ناحیه محصول پیله‌ای زرد بوده است. برطبق اظهارات پاریزه، ایران و ترکستان مبدأ پیلهٔ زرد، و چین موطن کرمهای دارای پیلهٔ سفید است.[۳۸۳] ابودلف نیز در قرن چهارم در سفر به این ناحیه می‌گوید ابریشم استراباد تغییر رنگ نمی‌دهد.[۳۸۴] از همین گفته پیداست که رنگ ابریشم استراباد طبیعی بوده. فخرالدین اسعد گرگانی نیز به گونه‌ای، تفاوت بین ابریشم استراباد و چین قائل می‌شود، چنانکه گویی بام و شام تفاوت دارند:

چو برخیزد ز خواب بامدادی ز من خواهد حریر استارابادی
چو باشد روز را هنگام پیشین ز من خواهد پرند و بهمن چین
شبانگه خواهدم دو رویه دیبا ندیمان از پریرویان زیبا[۳۸۵]

۴۰. زعفری. صاحب برهان *قاطع* می‌گوید «زعفری: زعفرانی باشد که آن را رنگ زده باشند». در دیگر فرهنگها به معنی: زعفرانی، به رنگ زعفران و منسوب به زعفران ثبت شده، در مضامین سرایندگان غالباً به معنی زعفرانی آمده است. مثلاً، منوچهری دامغانی در دو بیت زیر، دست ساقی زیباروی را به ساقهٔ موزون و سفید نی خیزران، و می‌را به رنگ زعفران تشبیه، و تلویحاً به

خاصیت زعفران اشاره کرده، که مایه فرح و انبساط دل است:

مـــی‌زعفری خـــور ز دست بـــتی کـه گـویی قـضیبی است از خـیزران
مـــی‌زعفرانـــی کـه چـون خـوردیش رود سوی دل راست چون زعفران[۳۸۶]

به گمان نگارنده، در آخرین مصرع مزبور، دو کلمهٔ «رودسوی» از اشتباهات نساخ، و درست آن «همه‌سود» است. چراکه یکی از عمده‌ترین خواص دارویی زعفران ـ که در منابع طبی و متون نظم و نثر قدیم بدان اشاره شده ـ فرح‌انگیزی و مفیدبودن آن برای قلب است. به همین دلیل در ترکیب مفرحات و نیز داروهای تقویت کنندهٔ قلب و عروق از آن استفاده می‌کرده‌اند، که ما در بخش «خواص زعفران» بدان پرداخته‌ایم. بنابراین مصرع مزبور در وجه مزبور مقرون با واقعیت نیست، و درست آن «همه سود دل راست چون زعفران» است. دو بیت زیر نیز از سیدانسفی (اهل شهر نخشب = نسف) از شاعران قرن ۱۲ هجری، و مستی کنی از شاعران معاصر است؛ که کلمهٔ زعفری به معنی زعفرانی و زرد را به کاربرده‌اند:

در چـمن سـرو نـدارد قـد رعـنای تـرا پیرهن زعفری و رنگ قبا یاسمنی[۳۸۷]
زرّین ترنج اگر نه فراقش به دل نداشت روی از چه کرد بَر زَبَرِ چرخ زعفری[۳۸۸]

۴۱. شاخ زعفران. کلاله و دیگراندامهای گل و گیاه زعفران. صاحب *بهار عجم* در سال ۱۱۵۲ هـ، می‌گوید «**شاخ زعفران**: در عرف مردم هند بر چیز غریب و نادر اطلاق کنند».[۳۸۹] و از قول سراج المحققین (سراج‌الدین علیخان آرزو، مؤلف *سراج‌اللغات*)[۳۹۰] این بیت را شاهد آورده، که شاعر به مراسم سخت شگفت و عجیب و غریب هندوها در عید هولی (مقارن با ایام نوروز)، با به کار بردن اصطلاح «شاخ زعفران»، اشارهٔ تلویحی کرده است:

پـیش او نـیست سـرخ رو نـوروز به مُلک هند بود شاخِ زعفران هـولی[۳۹۱]

اما در منابع و متون فارسی قدیم «شاخ زعفران» عموماً به معنی قسمت خوراکی گیاه زعفران، یعنی کلالهٔ سه شاخهٔ درون گل، است. در سروده‌ها و مضامین نویسندگان و شاعران اعصار گذشته به فراوانی از آن یاد شده است. مثلاً ظهیری سمرقندی، در مقدمهٔ *سندبادنامه*، ضمن ستایش از قلج طغماج پادشاه آل اسفندیار (ایلک‌خانیان، قطب شاهیان) در قرن ششم، در وصف شمشیر خون‌ریز او نوشته است «هرکجا غمامِ حسامِ برق سیرت او سیل خون روان کرده: از بیخِ ارغوان شاخ زعفران رستست؛ و هرکجا گَندنا پیکر [شمشیر] او در سبزه‌زارِ سرهایِ خصمان مُلک به چرا درآمده است: از شاخ زعفران گل ارغوان دمیده»[۳۹۲] نصرالله منشی، *کلیله و دمنه* را در عصر بهرام‌شاه غزنوی (در حدود نیمهٔ قرن ششم) از عربی به فارسی ترجمه کرده، از مضامین او در باب حمامةالمطوقه است «... از بیم، خون درتن وی چون شاخِ بَقم شد، و پوست براندام وی چون شاخِ زعفران گشت».[۳۹۳] سخن‌سرایان فارسی نیز در مضامین نغز و بدیعی، از «شاخ زعفران» یاد کرده‌اند، مثلاً فرخی سیستانی در قصیدهٔ زیبایی می‌گوید:

چون بسیج راه کردم سوی بُست از سیستان شب همی تحویل کرد از باختر بر آسمان...
لشکر شب دیدم اندر جنگ روز آویخته همچو برگ زعفران بَرگِرد شاخِ زعفران[۳۹۴]

آخرین بیت حکیم فرخی از مضامین بسیار بدیع و تشبیهات شاعرانه است، او شفق را به هنگام غروب خورشید در نظر دارد، در این وقت جنگی بین انبوه لشکرِ نیلگون شب با پرتوِ سرخ خورشید که در حال غروب‌کردن است درگرفته. فرخی در این بیت شب را به گلبرگهای نیلی رنگ گل زعفران تشبیه کرده که خورشید، مشابه کلالهٔ کوچک و سرخ‌رنگ زعفران (یا به قول او: شاخ زعفران) را محاصره کرده‌اند. درواقع فرخی شفق را به هنگام غروب به جام گل زعفران (یعنی مجموعهٔ سه گلبرگ و سه کاسبرگ بنفش مایل به آبی به اضافهٔ سه پرچم زرد و یک میلهٔ کلالهٔ آن که در انتها سه شاخه و قسمت اصلی زعفران مصرفی است) تشبیه می‌کند. منوچهری دامغانی نیز مضمونی دلنشین و زیبا، در وصف گل نرگس، با تشبیهی نغز از زعفران دارد.[۳۹۵] زینتی علوی خراسانی (قرن ۵)[۳۹۶]، سنائی غزنوی (قرن ۶)، کمال‌الدین اصفهانی (قرن ۷)، ابن‌یمین فریومدی(قرن ۸) مضامینی نغز و دل‌انگیز دربارهٔ نرگس با مشبهاتی از زعفران دارند.[۳۹۷] عبدالواسع جبلی در این بیت اشاره به «شاخ زعفران» و «برگ زعفران»، یا درواقع گلبرگهای بنفش‌رنگ زعفران دارد:

شد چو شاخ زعفران از بیم تو شخص عدو وز طپانچه چهرهٔ او گشت برگ زعفران

جبلی در بیت مزبور، دشمن ترسیده از ممدوح خود را به شاخ زعفران ـ یعنی کلاله یا قسمت خوراکی زعفران ـ تشبیه کرده، که چهره‌اش براثر سیلی (طپانچه) به رنگ کبود نیلی مایل به بنفش درآمده، یعنی به رنگ گلبرگ زعفران شده است. اما غالب شاعران قدیم، در تعبیرات و تشبیهات خویش برگ زعفران را به مفهوم زعفران واقعی، یعنی کلالهٔ گل آن، به کار برده‌اند. مثلاً عطار نیشابوری در *مصیب‌نامه* می‌گوید:

شد چو شاخ زعفران از درد او گشت همرنگ زریری زرد او...
آن کنیزک شد چو شاخ زعفران گشت گلنارش چو برگ زعفران[۳۹۹]

بیت و مضمون اخیر را عطار در منطق‌الطیر نیز آورده،[۴۰۰] همچنین، در مثنوی *خسرونامه* «برگ زعفران» به معنی زعفران معمولی و با مفهوم شاخ زعفران به کار برده است.[۴۰۱] کمال‌الدین زیاد اصفهانی (قرن ششم)، ضیاءالدین خجندی فارسی و سیف اسفرنگی (قرن هفتم) نیز «برگ زعفران» و «شاخ زعفران» را با همان معنی و تعبیرات مزبور آورده‌اند.[۴۰۲] لامعی گرگانی (قرن پنجم) اصطلاح «رشتهٔ زعفران» را با همان معنی «شاخ زعفران» در این بیت استفاده کرده است:

من چون به ماه تشرین یک رشته زعفران او چون به ماه نیسان یک دسته یاسمین[۴۰۳]

لامعی در مصرع نخست، به موسم برداشت محصول زعفران در پاییز (تشرین: نوامبر، ۱۰ آبان تا ۱۰ آذر)، و در مصرع دوم به موسم گل یاسمین در بهار (نیسان: مِه، ۱۱ اردیبهشت تا ۱۱

خرداد) اشارهٔ تلویحی دارد؛ و درضمن آن، ظاهر غم‌انگیز و زرد و نزار خویش را به رشتهٔ زعفران تازهٔ خزانی، و متقابلاً نگار خود را به دسته گل پرطراوت و خوشبویِ یاسمینِ بهاری تشبیه کرده است. باید یادآور شد که کلالهٔ تازه و تر، که از جام گل زعفران (در پاییز) جدا می‌شود، تقریباً هیچ بویی ندارد؛ اما وقتی کلاله‌ها را در معرض هوا و گرمای ملایم قرار می‌دهند، مواد مؤثره زعفران فعال می‌شود، و پس از خشک‌شدن آنها رایحهٔ اصلی و دلاویز، زعفران آشکار می‌شود. برخی از شاعران، مثلاً سنجر کاشانی (متوفی ۱۰۲۱ ه)، اصطلاح «گل زعفران» را به جای «شاخ زعفران» یا زعفران به کار برده‌اند.[۴۰۴]

در متون کهن فارسی به پیاز زعفران کمتر اشاره‌ای شده است. در معدود متون فلاحتی و دایرةالمعارفی قدیم، گاهی با عنوان «بیخ زعفران» و «اصل زعفران» و گاهی «تخم زعفران» و به ندرت «پیاز زعفران» آمده است. مثلاً زکریا قزوینی (قرن هفتم)، از کلاله و پیاز زعفران این گونه تعریفی به دست داده «زعفران: گیاهی معروف است، و او را اصلی بود همچون بَصل [پیاز]... و شکوفهٔ آن زعفران بُوَد»[۴۰۵] رشیدالدین فضل‌الله همدانی، در سال ۷۰۰ هجری، گفته است «و زعفران را بیخ کارند. بیخ آن به مقدار فندقی بزرگ باشد، پهن و سفید. و وقت کاشتن آن تابستان بوَد... این ضعیف، بیخ زعفران بسیار به تبریز و سلطانیه برده، و کِشته‌اند؛ بسیار بهتر از همدان [به عمل] آمده».[۴۰۶] قاسم‌بن ابونصر، در سال ۹۲۰ه، توصیه می‌کند که مزرعهٔ زعفران را «آنچه توانند انبار [کود] گاو دهند، که پیاز زعفران زور بسیار می‌طلبد».[۴۰۷] یکی از نویسندگان فارسی‌زبان هندی، در سال ۱۲۷۳ نوشته است «تخم زعفران مانند تخم سیر است... و تخمش به یک کاشت تا هشت و ده سال در چمن‌ها [مزرعهٔ زعفران] پایدار می‌ماند».[۴۰۸] حاجی‌محمد یوسف نوری شیرازی، در عصر ناصرالدین‌شاه، توصیه می‌کند که پیازهای مزرعه زعفران را «چون شش سال از غرس آن بگذرد، در برج جوزا [خرداد] پیاز آن را از زمین برکنند، و در جایی نگاهدارند که ضایع نشود؛ در برج سرطان [تیر] در موضع دیگری غرس نمایند».[۴۰۹] در سروده‌های شاعران نیز گاهی در تشبیهات به «تخم زعفران» اشاره شده، مثلاً، طالب آملی (متوفی ۱۰۲۱) گفته است:

حاشا که فالِ نیم تبسم زند اگر کارند غنچه را به دهن، تخمِ زعفران[۴۱۰]

برخی از نویسندگان معاصر، در نوشتهٔ خود به جای «پیاز زعفران» اصطلاح «بُنهٔ زعفران» آورده‌اند. واژهٔ «بُنه» در متون فارسی به معنای «باروانساب» و نیز «بیخ و بنیاد هر چیز» است، که در اصطلاح کشاورزی مفهوم دیگری دارد؛ و مرحوم دهخدا به شرح معانی مختلف آن پرداخته است. اکنون در بین زعفران‌کاران همان «پیاز زعفران» شناخته شده و مصطلح است.

مولانا جلال‌الدین محمدبلخی از «زعفران لاله» با مفهوم گل زعفران یاد کرده است (رجوع کنید به شماره ۳۳ در همین مبحث).

۴۲. شراب زعفرانی. در عصر ساسانیان زعفران را با شراب درمی‌آمیختند تا گیرایی آن بیشتر شود.[۴۱۱] در متون کهن فارسی از می‌و شراب زعفرانی سخن رفته، که به معنی شراب زعفرانی رنگ و نیز آمیخته با زعفران است. گاهی هم از آن با عنوان «می‌زعفری» یاد شده، و گاهی «زراب» به همین معنی آمده است (رجوع کنید به موارد ۱۱ و ۴۰ همین مبحث). قطران تبریزی، در دو بیت زیر ضمن اشاره به رویش گیاه زعفران در پاییز و ارغوان در بهار، از می زعفرانی یاد کرده است:

الا تا بود زعفران هر خزانی الا تا بود ارغوان هر بهاری
می‌زعفرانیت بادا به کف بَر به پیش اندرون ارغوان رخ نگاری[۴۱۲]

این بیت هم از ساقی‌نامهٔ شرف جهان قزوینی (متوفی ۹۶۸) است:

بیا ساقی آن زعفرانی شراب که جامش سزد ساغر آفتاب[۴۱۳]

۴۳. طاقهٔ زعفران. به معنی یک تار زعفران،[۴۱۴] و به اصطلاح یکی از رشته‌های کلالهٔ سه‌شاخهٔ زعفران است. در برخی نواحی خراسان (چون تربت‌حیدریه و نیشابور و سبزوار) «**لاخ زعفران**» می‌گویند؛ **لاخ** به معنی تار یا رشتهٔ نازک است، که در تهران «**لاغ**» می‌گویند. اصطلاح «**طیلسان مزعفر**» در منابع لغت کنایه از «شعاع آفتاب» ثبت شده است.

۴۴. عبیر. در برخی منابع لغت عربی به معنی زعفران آمده است (رجوع کنید به مدخل شماره ۳۳ در مبحث پیشین). برخی از لغت‌نویسان آن را ماده‌ای معطر ـ مرکب از زعفران با دیگر مواد خشبوی ـ متذکر شده‌اند. مثلاً، دهار، در سال ۸۲۷، نوشته است «عبیر: اخلاطهای بوی خوش و عطر آمیخته و زعفران. و هوأخلاط تجمع بالزعفران».[۴۱۵] ناصرخسرو ضمن اشاره به تقلب در زعفران، با مخلوط کردن زَریر (گیاهی با گلِ زردرنگ)، و تقلب در ترکیب عبیر، با درآمیختن گردِ خاک، در این دو بیت می‌گوید:

زَر مغشوش کم بهاست بِرنج زعفران مزوّرست زَریر
تو مزوّر گری چو جهان خاک بر مَدَم به نرخِ عبیر[۴۱۶]

جوهری زرگر بخارایی (قرن ششم)، مضمونی جالب از عبیر و زعفران در وصف شراب دارد،[۴۱۷] و سلمان ساوجی در منظومهٔ جمشید و خورشید می‌گوید:

همه خاکش عبیر و زعفران بود همه فرشش حریر و پرنیان بود[۴۱۸]

۴۵. عرق زعفران. همان **آب زعفران** است، که از تقطیر مایع زعفران، چون گلاب و عرق بیدمشک استحصال می‌شود. عربی آن ماءالزعفران، از فراورده‌های عمده و مشهور شهر ساری و فیروزآباد در قرن چهارم بوده که مورد تمجید ابودلف، اصطخری و ابن‌حوقل قرار گرفته است. محمدبن محمود طوسی در قرن ششم از آب زعفران ایالت پارس تعریف کرده است (رجوع کنید به مدخل شماره ۱، «آب زعفران» در همین مبحث).

www.sharestan.ir

۴۶. عروق الزعفران. و نیز **عروق الصباغین** از نامهاز زردچوبه است.

۴۷. عُصفر. نام عربی گیاه کاجیره یا کافشه، با نام علمی Carthamus tinctorius، با گلهای قرمزرنگ لوله‌ای باریک دارای مادهٔ رنگی کارتامین Cartamine، که شباهتی از نظر رنگ ظاهری و نیز شکل به کلالهٔ زعفران دارد. به همین دلیل مزوّران در تقلبات زعفران از آن استفاده می‌کنند. در برخی نواحی کاشت گیاه کاجیره معمول بوده است. مثلاً به روایت قشیری نیشابوری، وقتی بایزید بسطامی (متوفی ۲۶۱) از همدان می‌گذشت «تخم عصفر خرید» و به بسطام برد؛ و به قول عطار نیشابوری، چون بایزید «از مکه می‌آمد، به همدان رسید تخم معصفر خرید».[۴۱۹] یعقوبی ضمن وصف شهر تاهرت (مرکز حکومت رستمیان در قرن ۲ و ۳، در آفریقا) از قول عبدالرحمن‌بن محمدرستمی به کاشت عصفر و کتان و کنجد در روستاهای وادی شلف (در شمال افریقا) اشاره کرده است.[۴۲۰]

www.tabarestan.info تبرستان

شباهت ظاهری و رنگ گل کاجیره با زعفران باعث اتخاذ نامهایی چون: زعفران تقلبی، زعفران بیابانی، زعفران کاذب و پالان زعفران برای آن شده است.[۴۲۱] گونهٔ دیگری از این گیاه با نام علمی Cartamus lanatus با نام عربی قرطم برّی، و اسم فارسی زعفران بیابانی است، که در مجاری ساقهٔ آن شیرهٔ قرمزرنگی وجود دارد. این گونه در مناطق شمال و غرب ایران می‌روید. گونهٔ نخست را به لحاظ استفاده از گل آن در مصارف خوراکی و رنگرزی می‌کارند. در خراسان از گل کاجیره در تزیین نان خانگی بهره می‌گیرند. به گمان نگارنده، آنچه در فهرست مواد خوراکی مصرفی در آشپزخانهٔ شهریاران هخامنشی با نام «کُرتُم» آمده است ـ و نویسندگان غربی آن را «هل» احتمال داده‌اند[۴۲۳] ـ باید همین کاجیره باشد، که نام پارسی آن «کُرتُم» بوده، و واژهٔ عربی «قرطم» مأخوذ از آن است. نامهای فارسی و عربی زیادی برای گل کاجیره و مشابه بیابانی آن در مآخذ آمده است. حاج زین عطار در قرن هشتم نوشته است: «عصفر به پارسی خسق خوانند و به اصفهانی گل کاویشه و رنگ زعفران نیز گویند، گل کاجیره هم خوانند».[۴۲۴]

برخی نویسندگان ایرانیِ کتبِ داروشناسیِ قدیم نامهای عصفر در دیگر زبانها را نیز ثبت کرده‌اند. مثلاً صاحب تحفهٔ حکیم مؤمن نام هندی عصفر را «کسبند» نوشته و عقیلی خراسانی «کسمر» ثبت کرده، که ظاهراً وجه اخیر درست است. همچنین عقیلی می‌گوید «کسکوبا: به سریانی عصفر است، که به فارسی کسکونه نامند».[۴۲۵] مرحوم دهخدا در ذیل کلمات عصفر و کاجیره نامهای مختلف این گیاه را از این قرار: احریض، اصبور، اصفور، بهرام، بهرامج، بهرامن، بهرامه، بَهرَم، بهرمان کاغله، پالان زعفران، تاقالان، تربض، تربغ، خسق، خَسک، خسک‌دانه، زرد، زردج، زردک، زرده، زعفران کاذب، سکری، فنیفس، قنطادوس، کابیج، کاجره، کاجیره، کاچره، کاچوره، کاچیره، کاژیره، کاغله، کافشه، کافیشه، کاکیان، کرکم، گلرنگ، گل‌زردک، گل کاغله، مریق، معصفر و نقده ثبت کرده است.[۴۲۶]

در گویش کردی کاجیره یا عصفر را با نامهای «زردی zardi» و «قاقلی ghaghlly» می‌گویند.[۴۲۷] ابوریحان بیرونی قرطم (Carthamus lanatus L.) با شکوفه‌های زرد، و نام سریانی خریغا معرفی کرده، و نام گویشی سجزی (سگزی: سیستانی) آن را «سونک» متذکر شده است، که «بعضی از پارسیان **کاکیان** نامند».[۴۲۸] صاحب *برهان قاطع* می‌گوید «**کاکبان**، بر وزن باغبان، گل کاجیره باشد که به عربی معصفر گویند»[۴۲۹] ابوریحان دربارهٔ عصفر (Carthamus tinctorius)، با نامهای عربی: احریض، مریق، بهرم، فغوه، بهرمان، و نام گویشی سجزی «سیونک»؛ از قول صاحب *یاقوته* نامهای دیگر آن را «شوران»، «خریع» و «هسک توم» متذکر شده، و از قول حمزهٔ اصفهانی می‌گوید شکوفه و گل آن را بَهرامه، و گیاه آن را «هَسک» و دانهٔ آن، قرطم را «هَسک دانه» و «هَسک توم» و نیز «کافیشه» گویند، و عُصفر معرب «هُسکُفر» است؛ و نبات آن را در همدان کاجیره می‌گویند. گل آن را به عربی: بهرم، بهرمان و بهرامج نامند که در رنگرزی جامه به کار می‌رود. گل عصفر را اهل سیستان «یلم» گویند.[۴۳۰] موفق‌الدین ابومنصور هروی می‌نویسد «قرطم به پارسی کاوجیله... و گلش که معصفر خوانندش اندر او پاره‌یی قبض است». مرحوم بهمنیار در حاشیه می‌افزاید «کاوجیله صورتی از کاجیره، واوش ظاهراً زاید است».[۴۳۱] نگارنده گمان می‌کند صورت درست آن در متن اصلی «کاه جیله» بوده که گویشی از «کاجیره است؛ و اعتقاد دارد: کلمهٔ عُصفُر که معرب آن را حمزهٔ اصفهانی «هُسکُفر» متذکر شده، گویشی تعریب‌گونه از واژه‌های فارسی «خسکپر» و «خُشکپر»؛ و کلمات «هُسک» و «هُسک دانه» معرب، یا تلفظی از واژه‌های فارسی «خسک»، «خسق» «خُشک»، و «خسکدانه» یا «خشکدانه» است. به نظر می‌رسد نامهای فارسی و نیز صورت معرب آنها که به گیاه عصفر و دانهٔ آن قرطم و به گل آن داده شده است، مفاهیم کوچک (ریز) و سبکی (پَر) و کم‌بها (کاه) را در ماهیت لفظی خود دارند، چون: خَس (خَسک، خَسق، خسکپر، خسکدانه)، خُشک (خُشکپر، خُشکدانه)، کاه (کاه جیله، کاه‌زیره، کاجیره، کاژیره، کاچوره، و احتمالاً «کاویشه» و «کافیشه» صورتی از «کاه بیشه»، و کابیچ صورتی از کاه‌پیچ، و نیز کافشه، کاغله، کاکبان یا کاکیان از همین ریشه است). نامهای دیگر آن، چون «زرده» و زردگ» و «زردج» و «زردو» نیز معرف رنگ زرد آن در وجه تصغیر است، که البته گویش پهلوی آن نیز در وجه «زرتک» یا «زردک» بوده.

۴۸. قابی، قابیه. کلمهٔ «قابی» به معنی فراهم آورنده به انگشت، و نیز چینندهٔ زعفران است. ابوریحان بیرونی می‌گوید «زنی که زعفران بچیند وقتی رسیده شود [موسم برداشت زعفران]، آن زن را عرب قابیه گویند».[۴۳۲]

۴۹. قرص زعفران. *کنایه از خورشید و آفتاب، در منابع قدیم است. اصطلاحاتی چون: خورشید زعفرانی، چرخ مزعفر و برق زعفرانی از دیگر کنایات مندرج در سروده‌های شاعران عصار پیشین است.*[۴۳۳]

۵۰. کان زعفران. *معدن زعفران. کنایه از آهن و زعفران الحدید و اشاره به معدن آن است.* عنصری و قطران تبریزی، در قرن پنجم، به کان زعفران اشاره کرده‌اند و مجمر اصفهانی (متوفی ۱۲۲۵ هـ) می‌گوید:[۴۳۴]

ز هیبت تو همه، کان زعفران یابند اگر کنند، سر ترتبتِ عدویت باز

۵۱. کشت زعفران. به معنی زعفران‌زار و مزرعهٔ زعفران، امیرخسرو دهلوی در حکایتی منظوم آورده، و طی آن به خاصیت خنده برانگیزی زعفران، و پیامدها و درد و رنج خندهٔ بی‌موقع و بی‌جا، اشاره کرده است.[۴۳۵]

۵۲. گل‌رنگ / گلرنگ. از نامهای جدید که به گل کاجیره یا عصفر داده شده، در متون کهن فارسی و منابع لغت قدیم به این معنی نیامده، بلکه به معنی سرخ و رنگ گل استفاده شده است. فردوسی در شاهنامه، نام اسب رستم را علاوه بر رخش، با نام «گلرنگ» نیز یادکرده است.

۵۳. گل زعفرانی. در ایران قدیم باغ آرایی و تزیین کاخ باغها یا بُستان سراهای بزرگان با انواع گلها معمول بوده است. قاسم‌بن یوسف هروی، چگونگی طراحی و ساخت و تزیین عرصهٔ باغهای ایران در عصر تیموریان را شرح داده، و از انواع گلهای زینتی این باغها، چون: بنفشه، نرگس، سوسن، و زعفرانی و زنبق و غیره یادکرده است.[۴۳۶] ظاهراً گل زعفرانی یا گل زعفران از گونه‌های پرورش یافتهٔ زعفران و حشی یا کرکمیسه، معروف به جوقاسم یا گونه‌های دیگر زعفران خودروی بوده است. صاحب *شاکرنامه* در سال ۹۹۷ هـ، از آن با عنوان «لالهٔ زعفران» سخن گفته است.[۴۳۷] گل زعفران نسبتاً با دوام و از گلهای زینتی بهار بوده است. میرزا عبدالرحیم کلانتر در عصر ناصرالدین‌شاه از گل زعفران در شمار گلهای تزیینی موسم بهار سخن گفته است.[۴۳۸]

۵۴. ماءالزعفران. نام عربی آب زعفران (رجوع کنید به مدخل شماره ۱، در همین مبحث).

۵۵. مُجَسّد. جامهٔ رنگ شده به زعفران،[۴۳۹] از جَسَد عربی به معنی زعفران مأخوذ است.

۵۶. مُخَلِّق. شخصی که چیزی را به بوی خوش و زعفران طلا کند (بمالد)، آنکه خلوق طلا می‌کند[۴۴۰]

۵۷. مَردوع. جامهٔ به زعفران رنگ شده؛ «**ثوب مردوع**: جامهٔ رنگ داده به زعفران».[۴۴۱] ابوعبدالله زوزنی و ابوجعفر بیهقی کلمهٔ «**التیدیع**» را به معنی رنگ‌کردن به زعفران متذکر شده‌اند.[۴۴۲] این کلمات از ریشه «**یدع**» و مشتق از «**ایدع**» عربی به معنی زعفران است؛ و به گیاهان و پدیده‌های نباتی سرخ یا زعفرانی رنگ دیگری چون: کاجیره (عصفر)، خون سیاوشان، بقم و حنا نیز گفته‌اند.

۵۸. مزعفر. ابوالفضل حبیش تفلیسی و دهار «مزعفر» را «به زعفران رنگ کرده»،[۴۴۳] و برخی «زعفرانی» و «زعفران رنگ» معنی نموده‌اند.[۴۴۴] در مضامین شاعران قدیم و متون کهن فارسی نیز

با معانی مزبور به کار رفته،[۴۴۵] و گاهی هم به خوراک‌های زعفران زده نیز اطلاق شده است. مثلاً، عبید زاکانی از خوراک «مزعفر با عسل» و نیز «نخوداب مزعفر» و خسروی هروی از «برنج مزعفر»[۴۴۸] یاد کرده‌اند. **گرنج** از نامهای گویشی فارسی برنج است. واصفی هروی (متوفی حدود ۹۶۰) در نامه‌ای نوشته است «.. گاهی این فقیر را آرزوی گرنج مزعفر می‌شود دانه‌های سیم سرشک بر رخسار زعفرانی می‌ریزد، و شوق ماش و برنجش به رَنج می‌دارد».[۴۴۹] خواندمیر ضمن وصف سفرهٔ غذایی که برای شاه اسماعیل صفوی در کاشان گسترده‌اند، در قطعه شعری انواع خوراکها و از جمله مزعفر را برشمرده، که دانه‌های برنجش به ریزه‌های زر تشبیه شده است.[۴۵۰]

تبرستان www.tabarestan.info

۵۹. مِشک و زعفران. این اصطلاح در بین فارسی‌زبانان افغانستان به معنی «پارچه‌ای که خطوط زرد و سیاه دارد» رایج است.[۴۵۱]

۶۰. معصفر. موفق‌الدین ابومنصور هروی در قرن چهارم نوشته است «گل قرطم را معصفر خوانند»[۴۵۲] حبیش تفلیسی واژهٔ عصفر عربی را معصفر معنی کرده،[۴۵۳] و در برخی از متون کهن فارسی گل کاجیره و گیاه آن با نام «عصفر» و نیز «معصفر» آمده است. شاهجهانی نوشته است «معصفر: به گل کاجِره رنگ کرده شده، و کاجِره فارسی است که آن را به هندی کسوم گویند».[۴۵۴] کلمهٔ معصفر به معنی زرد و زعفرانی رنگ و نیز مزعفر در اشعار سرایندگان و مضامین نویسندگان قدیم آمده است. مثلاً، رودکی و دقیقی کلمهٔ معصفر را به کار برده‌اند،[۴۵۵] و در برخی از متون کهن نیز با همان معانی به کار رفته است. از باب نمونه، سعدالدین وراوینی، در اوایل قرن هفتم، در *مرزبان‌نامه*، طی «داستان درخت مردم پرست» کلمات اتباعی معصفر و مزعفر را به کار برده است: «به شهری از اقاصی بلاد چین درختی بود... باغبان ابداعش از سرچشمهٔ حیات آب داده اطلس فستقی اوراق، و معجر عنابی اغصانش [سرشاخه‌هایش]، از مصبغهٔ [رنگرزی] قدرت رنگ بستهٔ ازل آمده، نه کهنه پیرایان بهارش مطراگری [آرایش‌گری] کرده، و نه رنگ‌رزان خزانش از رنگ معصفری‌گونهٔ مزعفری داده. طبیعتش در اظهار خوارق عادت صفت نخلهٔ مریم اعادت کرده تا چون مزلهٔ قدم فرزندان او شده».[۴۵۶]

۶۱. معدن زعفران. معدن آهن، زنگ آهن، زعفران الحدید (رجوع کنید به مدخل شماره ۱۹، ۲۹، ۵۰ در همین مبحث).

۶۲. مُقَرمَد. جوالیقی کلمهٔ مرکب «ثوب مقرمد» را جامهٔ با رایحهٔ خوش زعفران و عطر متذکر شده، و در برخی منابع لغت «جامهٔ زعفرانی رنگ» معنی شده است.[۴۵۷]

۶۳. مقندی. زعفران و شراب درآمیخته، و نیز عنبر و کافور و مشکِ آمیخته با زعفران.[۴۵۷]

۶۴. مَلبه. در ترجمهٔ فارسی کتاب داروشناسی «صیدنه» اثر ابوریحان بیرونی، واژهٔ «ملاب» به معنی زعفران، و کلمهٔ «ملبه» به معنی یک شاخ زعفران آمده است.[۴۵۹] در حالی که در متن

عربی نوشتهٔ بیرونی ذکری از «ملاب» و «ملبه» نشده، احتمالاً ترجمهٔ فارسی مبتنی بر نسخهٔ عربی دیگری بوده یا از افزوده‌های مترجم یا کاتبان است.

۶۵. بار. آمیختن زعفران با مواد مشابه از نظر ظاهر و رنگ از قدیم الایام معمول بوده است، و مزوران و متقلبان موادی گیاهی یا حیوانی، چون زریر، کاژیره، اسپرک ونیز رشته‌های گوشت گاو را با زعفران مخلوط کرده‌اند. این گونه مواد مغشوش و تقلبی را «بار» می‌گفته‌اند. صاحب *برهان قاطع* می‌گوید «بار: غشی که در زعفران و مشک و غیر آن کنند».

نشان‌ها و نام‌ها

تبرستان www.tabarestan.info

واژهٔ عربی «زعفران»، به عنوان نام مواضع و آبادی‌ها، و نیز اسامی اشخاص و طوایف و حتی مذاهب، در تاریخ فرهنگ و مدنیت ایرانی مطرح بوده، و در مآخذ ایرانی بعد از اسلام ثبت شده است. بررسیهای انجام‌شده نشان می‌دهد که جایگاه زعفران در فرهنگ و مدنیت ایرانی به ویژه در شعر و ادب فارسی ناشی از علاقه و توجه دیرینهٔ ایرانیان به این گیاه، و اهمیت اقتصادی محصول ارزشمند آن در زندگانی آنان، مخصوصاً مردمان نواحی زعفران‌خیز، بوده است.

الف: جایها

در محدودهٔ جغرافیایی بسیار پهناور حوزهٔ نفوذ فرهنگ و مدنیت ایرانی، اسامی صدها شهر و دهکده یا موضع، از اسامی رستنیها و مزروعات و درختان، یا از نام محصولات و میوه‌ها و پدیده‌های کشاورزی گرفته شده است. از آن جمله جایهای بسیاری است که نام خود را از زعفران دارند.

بی گمان گزینش این نام برای مواضع و جایها، به پیروی از سنتهای کهنتر ایرانی صورت گرفته، و معمولاً باتوجه به استعدادهای اقلیمی و کشاورزی آن ناحیه، یا متناسب با موضوعات و مصادیقی خاص و مرتبط با آن موضع اتخاذ شده است. بطوری که می‌توان با اطمینان نظر داد که نام مواضع زعفرانیه یا زعفرانی و زعفران متناسب با موضوعات یا مصادیقی مربوط به این گیاه اتخاذ شده است. اکثر این گونه نامها د رمناطق زعفران‌خیز کهن ایران واقع شده یا در ارتباط با تجارت زعفران در این مواضع بوده است. نام یا کنیهٔ برخی از اشخاص نیز مأخوذ از این گونه یا به نوعی وابسته و منسوب به زعفران مواضع است.

نام مهمترین این گونه مواضع (اعم از موجود یا از میان رفته، به ترتیب الفبا) را در اینجا برمی‌شماریم، و برای برخی شرح و شواهد تاریخی ذکر کرده، و بعضی را در بخش دوم «جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز» معرفی می‌کنیم.

۱. دیرزعفران

پلوتارک (۴۶ تا ۱۲۰میلادی)، ضمن وصف جنگ آرتمی زیوم (Artemisium) در ساحل جزیرهٔ **اوبه** (از جزایر سیکلاد، به موازات ساحل شرقی یونان)، شکست ایرانیان از یونانیان در سال ۴۸۰ قبل از میلاد، از ساخت معبدی به شکرانهٔ این پیروزی خبرداده، که وقف «دیان»، یکی از ربه النوع‌ها، شده است. او در شرح **اوبه** و این معبد می‌گوید «دارای معبدی کوچک متعلق به دیان ملقب به مشرقی، که در مدخل آن درختان و نیم دایره‌ای از ستون‌های سنگ سفید است. چون با دست ستون‌ها را اصطکاک دهند رنگ و عطر زعفران از آن ساطع می‌شود» (پلوتارک، *حیات مردان نامی*، ۲۰۷/۱). این ستون‌های عجیب حکایت از آن دارد که حداقل یونانیان در عصر پلوتارک با رنگ و رایحهٔ زعفران آشنا بوده‌اند؛ در همین حال معبد یا دیرزعفران را تداعی می‌کند که در منابع اسلامی از آن سخن رفته است. دیرزعفران نام دو موضع ظاهراً نزدیک به هم، یا اصولاً یک موضع بوده است: یکی در نواحی موصل، که طبری در ذیل وقایع سال ۲۸۰ یاد کرده، که به دیر عمر زعفران نیز شهرت داشته؛ و دیگری در نزدیک کوههای نصیبین، در شمال غربی موصل واقع بوده است.[۴۶۰]

www.tabarestan.info تبرستان

۲. رباط زعفرانی

نام دو روستا که اکنون موجود است: نخست رباط زعفرانی، بر سر راه سبزوار به نیشابور، که در منابع عهد صفویه و افشاریه با همین نام، و در مآخذ دوره قاجاریه با نامهای: **زعفرانی**، **زعفرانیه**، **رباط زعفرانیه**، **کاروانسرای زعفرانی / زعفرانیه**، از آن یاد شده، و داستان چگونگی بنا و اتخاذ وجه تسمیهٔ آن در افواه عامهٔ مردم شایع بوده، و اکنون با نام **زعفرانیه** موجود است. دوم، **رباط زعفرانی**، از روستاهای بخش سیمینه رود همدان است.

۳. زعفران

نام پنج روستا، یک قصر، و دو موضع در داستانهای کهن است. این روستاها عموماً در نواحی زعفران‌خیز گذشته استقرار یافته، و یادگار دورهٔ زعفران‌کاری در این نواحی است:

الف. زعفران. نام روستایی در ناحیهٔ بادغیس در شمال هرات، از نواحی زعفران‌خیز ایالت خراسان، که در منابع قرن هفتم و هشتم با نام «دیه زعفران» از آن یاد شده است.

ب. زعفران. نام‌دهی از دهستان منصوری در بخش مرکزی اسلام‌آباد (شاه‌آباد) غرب در استان کرمانشاه است.

ج. زعفران. نام روستایی از قلعه شاهین، از توابع قصرشیرین است.

د. زعفران. نام‌دهی از دهستان دیجویجین، که در ۵ کیلومتری شمال غربی اردبیل واقع

است.

هـ. زعفران. ده کوچکی از دهستان بشاریات بخش آبیک شهرستان قزوین است.

و. زعفران. نام یکی از کاخهای قاهره در زمان ملک فاروق بوده، که قاسم غنی در ماجرای طلاق فوزیه، در خاطرات روز ۱۱ فروردین ۱۳۲۷ خود به آن اشاره کرده است «ساعت ۵/۵ رفتم به قصر زعفران به دعوت وزیر خارجه در موضوع پنبه. وزیر مالیه و رئیس‌الوزراء پذیرایی می‌کردند».[۴۶۱] سبب نامگذاری این کاخ بر نگارنده معلوم نشد. اما بدان لحاظ که شیوخ عرب در شب‌های جمعه با چای زعفران پذیرایی می‌کنند، احتمالاً در این کاخ، عصرانه به مهمانان چای زعفران می‌داده‌اند، یا وجه تشابهی از نظر رنگ و دیگر خصوصیات با زعفران داشته است.

ز. زعفران. در متون قدیم فارسی، از مواضعی چون «بیشهٔ زعفران» یا «مرغزار زعفران» سخن رفته است. مثلاً اسدی طوسی، از «بیشهٔ زعفران»، در دو موضع کوهستانی یاد کرده، و در داستان بسیار کهن سمک عیار آمده است «خورشید شاه با صد و هشتاد هزار سوار به مرغزار زعفران فرود آمدند».[۴۶۲]

www.tabarestan.info تبرستان

۴. زعفرانبولی

زعفرانبولی نام یکی از شهرهای شمالی در ترکیهٔ عصر حاضر است (رجوع کنید به گفتار دوم، ذیل عنوان: ۲. روم شرقی/ ترکیهٔ کنونی)

۵. زعفران‌جای

از مواضع بسیار کهن، در ناحیهٔ زعفران‌خیز قدیمی ری بوده، که در قرن ششم اهمیتی داشته است (رجوع کنید به گفتار دوم: ۸.ری).

۶. زعفران کلا

زعفران کلا نام روستایی از دهستان مشهد گنج افروز، بخش مرکزی شهرستان بابل است.

۷. زعفرانی

نام چند موضع، که اکثراً آنها در نواحی زعفران‌خیز گذشته قرار دارد. برخی از میان رفته و بعضی با نام «زعفرانیه» نیز شهرت یافته است:

الف. زمین زعفرانی. در ناحیهٔ تویسرکان، از مواضع زعفران‌خیز قدیمی بوده است.

ب. زعفرانی. نام روستایی در فاصلهٔ بین دو شهر مهران و دهلران (با مختصات جغرافیایی: عرض ۳۰ درجه، طول ۴۶ درجه و ۳۰ دقیقه) برروی برخی از نقشه‌های جغرافیایی (از جمله:

اطلس راههای ایران، نشریهٔ شماره ۱۴۰ گیتاشناسی، ۲۸، ۶۹) آمده است، اما در دیگر منابع جغرافیایی معاصر دیده نشد. به هر حال موضع زعفرانی مزبور در زمرهٔ ناحیهٔ زعفران‌خیز قرمیسین یا کرمانشاه قدیم بوده، که هم‌عرض نواحی زعفران‌خیز قاین است.

ج. زعفرانی. نام دهی از دهستان دیر از بخش خورموج در شهرستان بوشهر واقع در ۷۸ کیلومتری شرق خورموج، در خاورکوه امامزاده است.[۴۶۳]

د. زعفرانی شیراز. یکی از باغهای شیراز با نام باغ زعفرانی، همچون باغ ارم و باغ صاحب اختیار (معروف به بستان نظام‌الدوله) در بیرون شهر، در نزدیک رحمت‌آباد در حوالی باغ بالیوز بوده، که در منابع دورهٔ قاجاریه از آن گفتگو شده است. احتمالاً در این موضع زعفران‌کاری شده است.[۴۶۴]

ه. زعفرانی اصفهان. جابری انصاری، در سال ۱۳۶۲ ه.ق، ضمن معرفی بناهای اصفهان در عهد صفوی و پیش‌تر، که برخی در دورهٔ صفویه و قاجاریه مرمّت شده است، می‌گوید «مسجد زعفرانی جنب حمام زعفرانی از مبانی قدیمه است». و می‌افزاید مساحت «مسجد درب حمام زعفرانی سه قفیز» (در حدود ۳۱۲ متر مربع) است.[۴۶۵]

و. زعفرانی قم. ناحیهٔ قم یکی از قدیمترین مناطق زعفران‌خیز جهان بوده، که زعفران محصول نواحی آن در عصر ساسانیان و بعد از اسلام فراوان بوده است. در منابع عصر قاجاریه از روستایی یا قناتی قدیمی با نامهای کاریز زعفرانی، زعفرانیه، قریهٔ زعفرانی یاد شده است (رجوع کنید به گفتار دوم، ذیل عنوان «۷. قم»)

ز. زعفرانی سبزوار. در منابع عصر صفویه و افشاریه و زندیه با نام «کاروانسرای زعفران» و «رباط زعفرانی» و در منابع عصر قاجاریه با نام زعفرانیه و زعفرانی سخن رفته است. مثلاً میرزا موسی‌خان در سال ۱۲۶۲ از این موضع با نام «زعفرانی» یادکرده است.[۴۶۶]

ح. زعفرانی بغداد. درب زعفرانی یکی از مواضع مشهور در محله کرخ شهر بغداد در قرن سوم هجری بوده است. درب زعفرانی وجه تسمیهٔ خود را از دانشمندی معروف به نام حسن‌بن محمدبن صباح زعفرانی بزاز اخذ کرده، که خود او اهل روستای زعفرانیه (بین بغداد و مداین) بوده است.[۴۶۷] مطابق نوشتهٔ یاقوت حموی، دهکدهٔ زعفرانیه بغداد در نزدیک شهرک کلواذی قرار داشت، و محل بود و باش بازرگانان و سرمایه‌داران و برخی فقهاست؛ و حسن‌بن محمدبن صباح زعفرانی از منسوبان به زعفرانیهٔ بغداد، از یاران امام شافعی بود، هنگامی که شافعی به بغداد آمد، زعفرانی کتابهای خویش را نزد او قرائت کرد. شافعی به وی گفت: تو از کدام قبیلهٔ عرب هستی؟ گفت: من عرب نیستم، بلکه از دهکدهٔ زعفرانیه‌ام... زعفرانی در سال ۲۴۹ درگذشت،[۴۶۸] و درب زعفرانی بغداد نیز به او منسوب است، و گروهی نیز به درب زعفرانی منسوب‌اند.[۴۶۹] جملهٔ کوتاه حسن زعفرانی در پاسخ امام شافعی مبنی بر انکه «من عرب نیستم»

www.tabarestan.info تبرستان

بیانگر این واقعیت مهم فرهنگی است که اهالی نواحی عراق، در قرن سوم هجری، خود را عرب نمی‌دانسته‌اند. بر این اساس ـ بغداد که در سال ۱۴۵ هجری، در موضعی با نام پارسی (باغ داد) یا «بغ‌داد» توسط منصور دوانیقی خلیفه عباسی، در نزدیک تیسفون (مداین) پایتخت ویران‌شدهٔ ساسانیان بنا شده بود ـ فرهنگ ایرانی در بغداد و نواحی آن هنوز غلبه داشته است، و گفته زعفرانی این نظر را تأیید و اثبات می‌کند. امام محمدغزالی داستان جالبی از امام شافعی و زعفرانی موصوف نقل کرده است.[۴۷۰]

۸. زعفرانیه

تبرستان www.tabarestan.info

در منابع قدیم از چند موضع با نام «زعفرانیه» یاد شده، که برخی باقی و بعضی از میان رفته، اهم این مواضع عبارت است از:

الف. زعفرانیهٔ همدان. احتمالاً کهنترین مواضع جهان که نام زعفرانیه داشته در ناحیهٔ زعفران‌خیز همدان بوده، که در منابع کهن ایرانی و اسلامی، در فاصلهٔ بین اسدآباد و همدان، از آن یاد شده است. جای روستای زعفرانیه به احتمال زیاد در حدود روستای کنونی خنداب (در منابع جغرافیایی قدیم خنداد، که تحریفی از خنداب است) تا حدود روستای ویرائی در فاصلهٔ ۱۰ و ۱۵ کیلومتری شرق اسدآباد بوده است. در فاصلهٔ بین زعفرانیه تا همدان، ده عسل (در برخی منابع: ده انگبین) قرار داشته که به احتمال قریب به یقین باید همین روستای کهنوش کنونی، در ۳۰کیلومتری جنوب باختری همدان باشد، زیرا «نوش» به معنی عسل و انگبین، و «کُه» به معنی کوه، و شاید هم مخفف «کهن» است که کوهستانی بودن یا قدمت آن را بیان می‌کند.

ب. زعفرانیهٔ بغداد. شهر کلواذ یا کلواذی در کنار دجله، با اندک مسافتی، در پایین جنوبی‌ترین دروازهٔ بغداد قرار داشت.[۴۷۱] در فاصلهٔ بین کلواذی تا مداین روستای زعفرانیه واقع بود.[۴۷۲] سمعانی روستای زعفرانیه، در پایین شهر کلواذ، را از توابع بغداد متذکر شده، و تصریح کرده است که فروش و تجارت عمدهٔ زعفران در منطقهٔ بغداد به زعفرانیه اختصاص دارد.[۴۷۳] یقیناً نام زعفرانیه برای این موضع خلق‌الساعه نبوده و درکمتر از دو قرن پیشتر از ایجاد بغداد، یعنی در عصر ساسانیان، نیز احتمالاً محل تجارت زعفران بوده، زیرا تا مداین (تیسفون) پایتخت ایران فاصلهٔ اندکی داشته است. شاید عربهای دورهٔ جاهلی که مقادیری از این محصول از ایران وارد می‌کرده‌اند، موضع فروش و عرضهٔ آن در همین جا انجام می‌گرفته است، و شاید واژهٔ عربی زعفران برگرفته از نام این موضع در عهد باستان باشد. همان‌طور که اشاره شد حسن‌بن صباح زعفرانی بزاز منسوب به همین روستا بوده، که خود را عرب نمی‌دانسته است (رجوع کنید به «زعفرانی بغداد» در سطور پیشین).

ج. زعفرانیهٔ انبار. مطابق نوشتهٔ یاقوت دهکدهٔ دیگری با نام زعفرانیه درکنار نهر عیسی قرار

داشته است.[۴۷۴] نهر عیسی شاخه‌ای از فرات بود که به دجله می‌ریخت و نام خود را از عیسی یکی از امرای عباسی داشت. در سر این نهر شهر انبار قرار داشت که ایرانیان آن را فیروز شاپور می‌گفتند، چون شاپور آن را انبار توشهٔ سپاهیان خود کرده بود، و یونانیان به آن پریسابور می‌گفتند، همانطور که اعراب نام شاپور را سابور تلفظ می‌کردند. کلمهٔ انبار، به معنی جای انباشتن غلات، اصلاً فارسی و مأخوذ از کلمهٔ هنبار / همبار (hambar/ahnbar) پارسی میانه (پهلوی) است. لسترنج در باب تاریخچهٔ این شهر می‌نویسد: «شهر انبار واقع در جانب چپ فرات، در زمان عباسیان از شهرهای بزرگ عراق به شمار می‌آمد. این شهر پیش از فتوحات مسلمین وجود داشته... در زمان اعراب اسم فیروزشاپور بر ولایتی که در اطراف آن بود اطلاق می‌شد. گویند به این جهت آن را انبار گفتند که پادشاهان قدیم ایران گندم و جو و کاه برای لشکریان در آن شهر انبار و ذخیره می‌کردند».[۴۷۵] با این اوصاف وجه تسمیهٔ دهکدهٔ زعفرانیه چه بوده؟ احتمالاً این موضع نام خود را به رسم معمول همانند صدها آبادی دیگر از رستنیها و کشتنیها اخذ کرده است. بر این اساس کلمات زعفران و زعفرانیه معرب واژه‌های پارسی بوده که اصل آنها بر ما پوشیده است.

د. زعفرانیهٔ سبزوار. زعفرانیه یا زعفرانی نام دهی از دهستان رباط سرپوشیده، در ۵۰ کیلومتری شرق سبزوار است، که رباط یا کاروانسرای وسیع و با شکوه آن از میان رفته، اما داستان چگونگی بنا و اتخاذ وجه تسمیهٔ زعفرانی آن در منابع ثبت شده است. بنای اصلی، یا شاید تعمیر و توسعهٔ این کاروانسرای پهناور، و درآمیختن مقادیری انبوه زعفران در گل و خشت آن، احتمالاً در دورهٔ شکوفایی صفویان اتفاق افتاده است. زیرا در سال ۱۱۵۱ ه، خنیاگری ارمنی، از همراهان سفیر عثمانی به دربار نادرشاه، به نام آروتین طنبوری، ضمن توقف و بازدید از این بنای عظیم، و تأیید بوی خوش زعفران در فضای آن، داستان مشروح چگونگی بنا و اتخاذ وجه تسمیهٔ آن را از قول اهالی نقل کرده است. او می‌گوید «سراسر کاروانسرا بوی زعفران می‌دهد. کاروانسرایی است بزرگ و زیبا، و داخل آن کوچه کوچه است»؛ به نوشتهٔ همو «چون در کنار کویر قرار گرفته رو به ویرانی نهاده است، و آن را کاروانسرای زعفران می‌نامند.»[۴۷۶] احتمال دارد نام دهستان «رباط سرپوشیده» نیز با این کاروانسرا مربوط باشد. محمدکاظم مروی که *عالم‌آرای نادری* را در فاصلهٔ ۱۱۵۷ تا ۱۱۶۳ هجری نوشته، و نیز محمدهاشم آصف که رستم *التواریخ* را در فاصلهٔ ۱۱۹۳ تا ۱۲۰۹ هجری تدوین کرده، در وقایع عهد نادرشاه نام آن را «رباط زعفرانی» ثبت کرده‌اند.[۴۷۷] نکتهٔ مهم آنکه در تاریخ *عالم‌آرای نادری* ذکری از ایل زعفرانلو نشده، و در هیچ یک از منابع پیش‌تر از آن نامی از «زعفرانلو» نیامده است.

داستان برپایی ساختمان این کاروانسرا یا رباط هنوز هم در شمار افسانه‌های مردم خراسان است. مطابق این داستان، مردم بر آن باور بوده‌اند که بوی تند زعفران از این بنا استشمام می‌شده

و نشاط بیننده را برمی‌انگیخته است. این بیت واعظ قزوینی (۱۰۲۷ تا ۱۰۸۹ هـ.ق) ناظر بر رواج همان باور در عهد صفویه است: (*دیوان واعظ قزوینی*، ۳۸)

به وضع کهنه دیر این جهان، با این دل غمگین بسی خندی، اگر بینی رباط زعفرانی را

شاید ناظم هروی (متوفی ۱۰۸۱ هـ) اصلاً سبزواری، در این بیت اشارهٔ تلویحی به اقدام زعفران به جای کاه در گل ریختن، بازرگانِ بانیِ رباط زعفرانی، دارد: (*دیوان ناظم هروی*، ۳۶۲)

خُلق با نادان و بدخویی به دانا خوب نیست زعفران در گِل مَیَفشان، کاه در معجون مکن[۴۷۷]

این باورها را جهانگردان اروپایی نیز نقل کرده‌اند. مثلاً شیندلر، در سال ۱۲۹۳هـ / ۱۸۷۶م، ضمن شرح داستان برپایی بنای زعفرانی، می‌گوید «بسیار آدم می‌بود، که در وقت رسیدن به این کاروانسرا، با همدیگر می‌گفتند: بوی زعفران در این مکان بسیار تند است».[۴۷۸] پیش‌تر از شیندلر، دانشمند روسی، خانیکف، در سال ۱۸۶۰م / ۱۲۷۶هـ، در بازدید از بقایای برجای ماندهٔ این کاروانسرای زیبا، تعریف‌های فریزر، در سال ۱۸۲۱ن / ۱۲۳۶هـ، دربارهٔ شکوه و عظمتِ گذشتهٔ بنای زعفرانیه را در خور تأیید دانسته، و زمان احداث بنای اولیهٔ کاروانسرا را در دورهٔ ملکشاه سلجوقی احتمال داده است.[۴۷۹] لرد کرزن از این موضع با نام «زعفرانی (زرد یا زعفران‌رو) [؟ شاید زعفرانلو منظورش بوده]» سخن گفته، و داستان تاجری که مقادیری زعفران را در گل آجرهای بنا درآمیخته نقل کرده، و با استناد به باورهای عامه نوشته است:

پس از [پایان] ساختمان، از آن موقع [زعفران‌ها] به صورت ذرات طلا در آجرها درخشندگی دارد. این بنا را می‌گویند روزگاری علاوه بر حمام و دکانها و باغ هزار و هفتصد اتاق داشت.[۴۸۰]

شیندلر نظریه‌ای قابل توجه و بررسی دربارهٔ وجه تسمیهٔ این موضع دارد «من گمان می‌کنم که اسم مربوط به این ده زعفرانلو باشد، نه زعفرانی. چون که در اطراف اینجا جمعیتی از ایل زعفرانلو [مستقر] می‌باشد».[۴۸۱] حدس شیندلر شاید مقرون به واقعیت باشد. زیرا نام این موضع خلق‌الساعه نبوده، و در دورهٔ صفویه نیز وجه تسمیهٔ «زعفرانی» داشته است، و به گمان نگارنده اسکان اولیهٔ طوایفی از کردان شیعی، توسط شاه‌عباس، بدواً در همین جا ـ که بنا به روایت داستانی عامه، هزار و هفتصد اتاق داشته ـ انجام گرفته است. بر این اساس نام ایل زعفرانلو برگرفته از اسم همین موضع بوده است، و بعدها کردهای این ناحیه به نواحی اسفراین و بجنورد و قوچان کوچ کرده، و این نام را در نواحی خراسان پراکنده‌اند. دلیل بارز بر این نظر آن که اسم این موضع، یعنی «زعفرانی» از نظر زمانی، مقدم بر نام «زعفرانلو» در منابع اواخر صفویه و دورهٔ افشاریه ثبت شده، در حالی که نام ایل زعفرانلو در این منابع نیامده، و تنها در مآخذ دورهٔ قاجاریه از ایل زعفرانلو سخن به میان آمده است.

درگزارش یک نویسندهٔ ایرانی، در سال ۱۲۵۹ هـق، به بنای روبه نابودی زعفرانیه اشاره شده است «کاروانسرای زعفرانیه... اهل آنجا هم آسوده‌حال بودند. رباطی در آنجا از عهود سالفه بنا

نهاده‌اند... روی به خرابی نهاده است، به طوری که اگر تعمیر نشود عنقریب خراب خواهد شد».[۴۸۲] در دیگر منابع نیز به خرابی بنای آن اشاره شده است. مثلاً، حکیم‌الممالک در سال ۱۲۸۶ هـق، می‌گوید «رباط زعفرانی که هم به زعفرانیه معروف است، رباطی بوده است از ابنیهٔ قدیمه، که بالمره منهدم و مخروبه شده، و از او جز آثاری باقی نیست».[۴۸۳] ناصرالدین‌شاه در سال ۱۳۰۰ هـق نوشته است «آب زعفرانی از کوه می‌آید... ده زعفرانی به قدر چهل خانوار رعیت دارد». اعتمادالسلطنه در همین سال نوشته است «کاروانسرای زعفرانیه معروف به زعفرانی است... دهکدهٔ زعفرانیه سی خانوار سکنه و حمامی و یخ چالی دارد».[۴۸۴] افضل‌الملک با اشاره به کاشت خربزهٔ بندی و دیمی در زعفرانی، جمعیت آن را پنجاه خانوار متذکر شده است.[۴۸۵] دیگر نویسندگان دورهٔ قاجاریه، چون میرزا قهرمان امین لشکر و نیز اعتمادالسلطنه از این موضع با نام «زعفرانی» و «رباط زعفرانی»،[۴۸۶] و حاج سیاح محلاتی و سدیدالسلطنه با نام «زعفرانیه» و «کاروانسرای زعفرانیه» سخن گفته‌اند.[۴۸۷] هانری ماسه، از قول بریکتو (سرزمین شیر و خورشید ۲۷۸/۲) داستان چگونگی بنا و اتخاذ نام «زعفرانی» این کاروانسرا را نقل کرده است.[۴۸۸]

هـ. زعفرانیهٔ تربت حیدریه. زعفرانیه نام کاروانسرایی در شهر تربت‌حیدریه، واقع در انتهای بازار سرپوشیده‌ای با نام «بازارچهٔ گمرک»، معروف به «بازار گمرک» است. وجه تسمیهٔ این بازار و تیمچه یا کاروانسرای زعفرانیه ـ که به تحقیق در عصر قاجاریه با همین نام‌ها شهرت داشته است ـ[۴۸۹] حکایت از تجارت و صدور زعفران در این موضع دارد. این بازارچه گمرک در بخش شرقی شهر تربت، و بر سر راه رشتخوار (که حافظ ابرو در وجه رشتخار ثبت کرده) و خواف و غوریان و هرات قرار داشته، و قسمتی از راه ابریشم خراسان بوده، که از جنوب هم به اسفزار و فراه و دلارام و گِرِشک به قندهار، و از آنجا از سویی به کشمیر و از دیگر سوی به پنجاب می‌رفته، و درواقع راه مبادلاتی ادویه بوده است. زیرا از همین راه بخش عمدهٔ زعفران ایران به هند می‌رفته، و از آن سو ادویهٔ هند وارد خراسان بزرگ می‌شده است. بی‌گمان زعفران و فرهنگ زعفران‌کاری در اعصار قدیم از همین راه به نواحی کشمیر انتقال یافته است، و مردمان خراسان قدیم در این جابجایی نقش عمده‌ای داشته‌اند. اکنون کاروانسرای زعفرانیه و نیز بازار سرپوشیدهٔ گمرک، تقریباً با همان سبک و سیاق قدیم، در بافت مرکزی شهر موجود است، و هنوز هم این کاروانسرا و بازار گمرک از اعتباری برخوردار است، و محموله‌های تجارتی و محصولات کشاورزی و فراورده‌های دامی خواف و باخرز در این مواضع عرضه می‌شود.

و. زعفرانیهٔ تهران. در باب نام این موضع، که سابقهٔ چندانی نیز ندارد، اظهارنظرهای متفاوت و درخور تأملی ابراز شده است. مهدی بامداد (نویسنده و مورخ معاصر) در ضمن ارائه شرح احوال حسینعلی‌خان (شوهر فرزانه خانم دختر سی و نهم از زوجهٔ چهل و چهارم فتحعلی‌شاه) *اشاره‌ای تلویحی به پیشینهٔ خریداری این ناحیهٔ تهران کرده است: حسینعلی خان «به سال* ۱۲۷۴

قمری درگذشت و در کربلا مدفون گردید». «اراضی باغ فردوس و زعفرانیه را ابتدا حسینعلی خان خریداری نمود، و بنای اولیهٔ باغ فردوس نیز از اوست، و دوستعلی‌خان معیرالممالک پسرش، که بعد ملقب به نظام‌الدوله هم شد، آن را تکمیل و به صورت فعلی درآورد».[۴۹۰] از مطلب مهدی بامداد می‌توان استنباط کرد که موضعِ زعفرانیه در سالهای پیشتر از سال ۱۲۷۴ قمری (فوت حسینعلی خان) با همین نام شهرت داشته است. اما چرا در منابع و مستندات عصر قاجاریه و وقایع پیشتر از سال ۱۲۷۴ ذکری از این موضع با نام زعفرانیه نشده است؟ تا جایی که نگارنده تحقیق کرده، در هیچ یک از منابع و مستندات عهد قاجاریه ذکری از زعفرانیهٔ تهران نشده است. استاد منوچهر ستوده ضمن پژوهشی در این باب به نقل مطلبی از *خاطرات سلیمان بهبودی* (ص ۸۰-۱۷۹) درمورد نام و وجه اشتقاق زعفرانیهٔ تهران پرداخته و آن را مردود شمرده است:

> مرحوم سلیمان خان بهبودی دربارهٔ وجه تسمیهٔ زعفرانیه می‌نویسد: موقعی که خیابان پهلوی از شهر به شمیران امتداد پیدا کرد، یک خیابان فرعی هم از ابتدای زمینهای اسدآباد، که مجاور و هم‌مرز باغ فردوس بود، تا قسمت شمالی باغ سعدآباد یعنی تپهٔ علی‌خان که امروز به نام شهوند است، امتداد یافت. موقعی که برای عبور از خیابان جدید به داخل باغ دری می‌ساختند، درِ آن را زعفرانی رنگ انتخاب کردند. این درِ زعفرانی‌رنگ، خیابان را هم معروف به زعفرانی کرد. از طرف دیگر با کمک شوکت‌الملک، پنجاه من پیاز زعفران در سعدآباد کاشتند، که خوب هم به عمل آمد، این کشت زعفران هم نزدیک خیابان زعفرانی بود، این محصول در نمایشگاه کشاورزی هم به‌مورد نمایش گذاشته شد. کم‌کم این خیابان به نام زعفرانیه خوانده شد.

منوچهر ستوده در خاتمه مطلب سلیمان‌خان می‌افزاید:

> سلیمان بهبودی از بی‌اطلاعی این مطالب را نوشته است. اراضی زعفرانیه بخشودهٔ محمدشاه قاجار به یکی از کنیزان مشهور به زعفران‌باجی بوده است. ظاهراً بازارچهٔ زعفران‌باجی هم در محلهٔ بازار ساختهٔ این کنیز است، والله‌اعلم.[۴۹۱]

در نوشتهٔ اخیر ملاحظات قابل تأملی وجود دارد، اما از آنجا که همچون مطلب سلیمان‌خان بدون سند و مأخذ است، نمی‌تواند دلیلی بر ردّ آن مطلب، یا اثبات نظر خود نویسنده باشد.

جای بسی شگفتی است که نویسندهٔ معاصر، دوستعلی معیرالممالک (نوهٔ دوستعلی خان معیرالممالک و نبیرهٔ حسینقلی‌خان داماد فتحعلی‌شاه) که کتابی با عنوان *یادداشتهایی از زندگانی خصوصی ناصرالدین‌شاه* را تألیف کرده، هیچ ذکری از املاک زعفرانیه، یا حتی اشاره‌ای به خرید اراضی زعفرانیه و باغ فردوس ـ که توسط جدش حسینقلی‌خان (معیرالممالک بزرگ)، آن‌طور که مهدی بامداد نوشته ـ نکرده است. بسیار عجیب و حیرت‌آور است که در کمتر از یک قرن موضعی به اسم زعفرانیه در مرکز ایران شهرتی پیدا می‌کند، و کسی به درستی نمی‌داند که ریشه و وجه اشتقاق این نام از کجا پیدا شده است: از رنگ زعفرانی ساختمان در آن حوالی؟ یا از رنگ زرد زعفرانی در ورودی آن؟ یا از زعفران‌کاری در آن اطراف؟ یا از نام زعفران‌باجی؟ بی گمان موضع زعفرانیهٔ تهران، همچون رباط زعفرانیهٔ سبزوار، نام خود را از زعفران دارد. برای آن رباط

داستانی در افواه، نیز در ادبیات عامیانه، موجود است، اما زعفرانیهٔ تهران ـ با اینکه در مرکز سیاسی و اجتماعی و فرهنگی و ادبی مملکت واقع شده ـ فاقد پیشینهٔ مکتوب و مستند است.

از آن‌جا که ایرانیان، به پیروی از سنتهای کهن و باستانی، نام رستنیها و مزروعات را به مواضع و آبادیها می‌داده‌اند،[۴۹۲] زعفرانیهٔ تهران نیز نام خود را از زعفران دارد. احتمال دارد نام «زعفرانیه» تهران بسیار قدیمی، و مربوط به دوران رونق کشت زعفران در نواحی ری باشد. یا یکی از شخصیت‌های نامدار ری با نام یا کنیهٔ زعفرانی، مثلاً زعفرانی بانی مذهب زعفرانیه در این موضع دفن شده است، و با تجدید کشت زعفران در عصر قاجاریه، این نام تداعی و احیا شده است. اما به گمان نگارنده این نام باید مربوط به گیاه زعفران و ایجاد زعفران‌زاری در این نواحی باشد. و تاریخ احداث این زعفران‌زار را، بعد از سال ۱۳۰۹، درحدود ۱۳۱۳ قمری محتمل می‌داند. زیرا مطابق مستندات در عصر ناصرالدین‌شاه، به سال ۱۳۰۹ نخستین زعفران‌زار تهران را میرزا علی‌اصغر امین‌السلطان (مشهور به اتابک اعظم) در باغ خود دایر می‌کند. این زعفران‌زار در فصل به گل نشستن زعفران (آبان ماه) دو تا سه مرتبه مورد بازدید ناصرالدین‌شاه نیز قرار می‌گیرد.[۴۹۳] در سال ۱۳۱۳ پس از قتل ناصرالدین‌شاه، امین‌السلطان به قم تبعید می‌شود، و باغ بی‌صاحب او، با نام پارک اتابک،[۴۹۴] به پارک عمومی تبدیل می‌شود. طبیعی است، که در آبان‌ماه سال مزبور آن زعفران‌زار به گل نشسته، و توجه همگان را جلب کرده است. ما از محصول آن زعفران‌زار و نیز سرنوشت آن بعد از سال ۱۳۱۳ آگاهی نداریم. اما گلی زیبا با محصولی گران قیمت توجه عام را جلب می‌کند. یقیناً پیازهای زعفران‌زار آن پارک به جای دیگری نقل شده، و آن موضع احتمالاً همین زعفرانیهٔ کنونی تهران بوده است. این هم از تراوشات قلم نویسنده‌ای در عصر ماست که تعبیراتی از نام مواضعی در تهران امروز، در مضمون آن، چون: دربند، یافت‌آباد، فرمانیه، شقایقیه و زعفرانیه گنجانده است:

> دنیا شهر آخرت است: عده‌ای ساکن شمال شهر بهشت‌اند، و عده‌ای در جنوب شهر جهنم دست و پا می‌زنند. اما تو در بند شمال شهر نباش، در جنوب شهر دوزخ هم خدا یافت‌آباد می‌شود. آنجا هم ممکن است ترقی کنی، و یکهو سر از فرمانیهٔ رحمت‌الهی درآوری، از شقایقیهٔ نرسیده به زعفرانیه برخیزی.[۴۹۵]

ز. زعفرانیهٔ قم. در منابع عهد قاجاریه از روستا و کاریزی در نواحی قم با نام زعفرانی یاد شده، که در برخی مآخذ از آن با نام «زعفرانیه» سخن رفته است (رجوع کنید به «زعفرانی» در صفحات پیشین).

۹- کاریز زعفرانی یا زعفرانلو در تبریز

حمدالله مستوفی، در سال ۷۲۰ هـ.ق، ضمن وصف تبریز نوشته است:

> باغستان بسیار دارد، و آب مهران رود که از کوه سهند می‌آید، و نهصد و چند کاریز که ارباب

www.tabarestan.info تبرستان

ثروت اخراج کرده‌اند، که در آن باغات صرف می‌شود، و هنوز کافی نیست. و آب این کاریزها و رود همه مِلکِ [اشخاص] است الا کاریز زاهد به دروازهٔ ری، و کاریز زعفرانی به دروازهٔ نارمیان، و دو دانگ از کاریز رشیدی که بر شش کیلان سبیل است.[۴۹۶]

خواجه رشیدالدین فضل‌اللّٰه همدانی، در سال ۷۰۰ هـ. ق، کتاب *آثار و احیاء* را در زمینهٔ امور زراعت نوشته است. او در این کتاب ضمن شرح چگونگی کاشت زعفران و شرایط اقلیمی مناسب برای گیاه آن، می‌نویسد: «این ضعیف بیخ زعفران بسیار به تبریز و سلطانیه برده، و کشته‌اند، بسیار بهتر از همدان [به عمل] آمده».[۴۹۷] مسلماً این اقدام چندسالی قبل از سال ۷۰۰ هجری بوده است. به احتمال زیاد، نام کاریز زعفرانی که حمدالله مستوفی از آن سخن گفته، برگرفته از همین زعفران‌زاری است که خواجه رشیدالدین فضل‌اللّٰه در تبریز دایر کرده است. همان‌طور که **کاریز رشیدی** نیز به او منسوب است. یقیناً کاریز زعفرانی در عصر قاجاریه بر جای بوده، و همان کاریزی است که نادرمیرزا قاجار با نام **قنات زعفرانلو** ثبت کرده، یا کاتب «زعفرانی را» به اشتباه «زعفرانلو» نوشته است:

کاریز زعفرانلو، امروز به قنات حکیم صاحب شهرت دارد. او مردی پزشک بود از اهل انگلیس... این قنات را رشتهٔ کهنه‌ای بود بخرید و مالی صرف کرد تا آب بسیار بجوشید، و بدانجای که به زمین نشست باغی بزرگ ساخت و درختان غرس کرد، و آن‌جا کوشکی عالی بساخت. بیشتر بهاران به آنجا شدی با زن و فرزند. به آخر که همی خواست فرزندان به لندن بَرد، آن‌جا را بفروخت به دلال حاجی جعفر نام، اکنون او راست.[۴۹۸]

۱۰- زِفرون، زعفرانه

در *تورات* وقتی محدودهٔ سرزمین اسرائیل از جانب پروردگار به موسیٰ ابلاغ گردید، ذکری از موضعی به نام زِفرون شده است:

زمینی که به شما به ملکیت خواهد رسید، یعنی زمین کنعان با حدودش... حد شمالی شما این باشد از دریای بزرگ برای خود **جبل‌هور** را نشان گیرید؛ و از جبل هور تا مدخل **حمات** نشان گیرید، و انتهای حد نزد **صَدَد** باشد، و این حد نزد **زِفرون** بیرون رود و انتهایش **حَصَر عینان** باشد این حد شمالی شما خواهد بود.[۴۹۹]

جیمز هاکس در توضیح موضع **زِفرون** نوشته است:

زفرون (بوی خوش) و آن شهری است که در مرز و بوم شمالی املاک اسرائیل می‌باشد و دور نیست که همان **زعفرانه** باشد که در راه میانهٔ حمص و حمات واقع [است] و به قدر سفر شش ساعت [پیاده] به جنوب شرقی حمات دارد.[۵۰۰]

کلمهٔ **زِفرون** راکه جیمز هاکس «**بوی خوش**» معنی کرده، مبتنی بر مأخذی نیست و در کتاب او از این گونه معانی و تعبیرات اشتباه‌آمیز می‌توان ملاحظه کرد.[۵۰۱] این نوع تعبیرات به منظور مرتبط کردن مزروعات و درختان به سرزمین فلسطین (اسرائیل) و ساختن پیشینهٔ باستانی برای فرهنگ و مدنیت قوم یهود است. وگرنه زعفران همچون پسته و بسیاری محصولات از

www.tabarestan.info تبرستان

پدیده‌های فلاحتی بعد از اسلام به این نواحی انتقال یافته و عنصر مسلمان ایرانی در این جابجایی نقش بارز و نمایانی داشته است.[۵۰۲] اما موضع **زعفرانه** که جیمز هاکس مطرح کرده با موضع شهر سلمیه قابل تطبیق یا در حوالی این موضع است. شهر سلمیه در شمال شرقی شهر حمص به فاصلهٔ حدود ۴۵ کیلومتر و به فاصلهٔ ۳۰ کیلومتر تا شهر حمات در داخل سوریه است (← نقشهٔ عمومی خاورنزدیک، نقشهٔ شمارهٔ ۱۵۲ گیتاشناسی). بی‌گمان زعفرانه نام خود را از زعفران‌زارهای این نواحی دارد و نخستین زعفران‌زارها در قرن اول هجری توسط جمعی از آل بنی‌هاشم و دوستداران ایرانی آنها دایر شده است.[۵۰۳]

تبرستان www.tabarestan.info

۱۱- شهر سافرون / سفرن والدن (Saffron Walden)

این شهر در ۷۰ کیلومتری شمال شرقی لندن، در حوالی کمبریج، بر روی عرض جغرافیایی ۵۲ درجه و ۱ دقیقه، و طول ۱۵ دقیقه از نصف‌النهار گرینویچ قرار گرفته است. شهر سافرون والدن نام خود را از زعفران (Saffron) دارد. داستان انتقال زعفران به این ناحیه و تاریخچهٔ آن بسیار جالب و شنیدنی است. اثرات این گیاه جادویی و جاودانه منحصر به نام این شهر نیست، بلکه در فرهنگ و هنر و در معماری سنتی آن تأثیری ماندنی بر جای گذاشته است. نقش گیاه و گل و کلالهٔ زعفران را برروی گچبریها و نماهای تزیینی و حتی آرم مخصوص شهر می‌توان ملاحظه کرد. این نکته قابل یادآوری است، که انگلیسی‌ها آثار فرهنگی برجای ماندهٔ از ادوار گذشته خود را چگونه ارج می‌نهند، و در حفظ و حراست و نیز معرفی آنها به جهانیان می‌کوشند؟ اکنون آنها اطلاعات دقیقی از چگونگی زعفران‌کاری در این ناحیه در دست دارند، که در زمان ادوارد سوم (۷۷-۱۳۲۷ میلادی) برای نخستین بار کشت شده است. اگرچه زعفران‌زارهای کوچک سفرن والدن از میان رفته است، اما آثار و منقوشاتی از گل و بته‌های زعفران پس از قرنها برجای مانده، و حتی اسناد و دفاتر مربوط به خرید و فروش و واگذاری زعفران‌زارها و نیز اوراق مربوط به نرخ و مقادیر و هدایای زعفران با دقت حفظ شده است.[۵۰۴]

امروزه تصاویر گل زعفران در گچ‌بریهای قدیم و جدید و در زاویهٔ راهروهای جنوبی کلیسای پریش Parish Church و روی لباس نظامیان تالار شهر واقع در میدان بازار سفرن والدن به چشم می‌خورد. در حال حاضر کشت زعفران در این ناحیه و حتی در سفرن والدن به ندرت مشاهده می‌شود. اما این گیاه همه‌ساله در زمینی کوچک در موزهٔ شهر کاشته می‌شود. و حدوداً در پایان ماه اکتبر و آغاز ماه نوامبر (اواخر مهر و اوایل آبان) به گل می‌نشیند. درواقع بیشتر از دویست‌سال است که زعفران کاری در ناحیهٔ سفرون والدن منسوخ شده است. اما تا اواخر قرن نوزده مزارعی چند در این ناحیه وجود داشت، که اسامی آنها، چون: زمین‌های زعفران (Saffron grounds)، مزارع زعفران (Saffron Fieds)، باغهای زعفران (Saffron Gardens) و قطعات یا

کرتهای زعفران (Saffron Piece) حکایت از رواج زعفران‌کاری در گذشته دارد. در آن تاریخ به قطعه‌زمین‌هایی که در ناحیهٔ سفرن والدن به کشت زعفران اختصاص می‌یافت «باغ زعفران» یا سفرن گاردن (Saffron Garden) می‌گفتند، که مساحت آنها بین ۱۰۱۲ تا ۱۲۱۴۰ متر مربع (۱/۴ تا ۳ اکر Acre، و هر اکر = ۴۰۴۷ متر مربع) در نوسان بود. درواقع سفرن گاردن انگلیسی در آن عصر، مفهوم اصطلاح «باغچهٔ زعفران» در فارسی امروزی را داشته است، که در نواحی زعفران‌خیز خراسان «کاله / کلهٔ زعفران» می‌گویند. همچنین دو کلمهٔ مندرج در نام سفرن والدن، در زبان انگلیسی به معنی «دژ زعفران» است، که به شکلی مفاهیم ایرانی «رباط زعفرانی» یا «قلعهٔ زعفران» یا «زعفرانیه» را در ماهیت لفظی خود دارد.[۵۰۵] بر این اساس می‌توان گفت که سفرن والدن، درحقیقت «زعفرانیهٔ لندن» به حساب می‌آید، که انگلیسی‌ها مستندات مکتوب چندصد سالهٔ آن را حفظ کرده‌اند؛ اما ما برای پیشینهٔ زعفرانیهٔ تهران (با قدمتی کمتر از صدسال، یا در همین حدود) سند معتبر و قابل اعتمادی در دست نداریم.[۵۰۶] دلیل آن چیست؟ بی‌همتی ما نویسندگان و پژوهشگران معاصر و نسل‌های پیشین، یا بی‌لیاقتی دولتها، که به امر تحقیق اعتنایی نداشته‌اند؟ یا هردو؟ یا دلایل دیگری نیز دارد؟

www.tabarestan.info تبرستان

ب. کسان

در منابع قدیم فارسی و عربی از اشخاصی با لقب یا کنیهٔ «زعفرانی» یاد شده است، که به دلایلی در عصر خود شهرتی داشته‌اند، و نام آنها در منابع ثبت شده است. همان طور که امروز نیز افرادی نام خانوادگی زعفرانی، زعفرانیان، زعفرانچی و زعفرانلو دارند. تقریباً همهٔ اشخاص و مشاهیری که در منابع قدیم، از آنها با نام «زعفران» یا کنیهٔ «زعفرانی» یاد شده است، خود یا پدرانشان در محدودهٔ جغرافیایی قلمرو فرهنگ ایرانی متولد شده، یا از روستاها و مواضعی با نام زعفران و زعفرانی یا زعفرانیهٔ واقع در محدودهٔ حوزهٔ نفوذ همین فرهنگ برخاسته‌اند؛ اهم اشخاص و فِرق و طوایفی که در نام یا کنیهٔ آنان کلمهٔ «زعفران» آمده، از این قرار است:

۱- زعفران، به عنوان نام مرد

یکی از نکات جالب و شاید شگفتیها در فرهنگ ایرانی انتخاب کلمهٔ زعفران برای نام مردان است. عجیب از آن جهت که در ایران اغلب، انتخاب نام رستنیهای زیبا و ظریف یا گلها و میوه‌های نغز و لطیف تنها برای نام زنان معمول بوده است. ظاهراً گزینش کلمهٔ زعفران برای نام مردان بعد از اسلام رایج شده، اما به یقین این انتخاب به پیروی از سنتهای پیشین انجام گرفته، و احتمالاً در ایران عصر پارتها و عصر ساسانیان انتخاب نام پارسی زعفران، یعنی کَرکَم و نیز تلفظ آن در گویشهای ایرانی (چون کَرکَما و کَرکیماس، کَرکَمیسَ و کَرکَمیسه) برای مردان معمول بوده

است.

زعفران یا کرکوس

ابوریحان بیرونی ضمن شرحی، مبتنی بر قول منابع یونانی، در باب پیدایی زعفران، متذکر شده است که مطابق بیان جالینوس، همبازی **عطارد** یا **هرمس** غلامی **زعفران** نام بوده، و چون خون او بر پهنهٔ دشت ریخته زعفران روییده است.[۵۰۷]

مرحوم زریاب خویی در حاشیه و در توضیح همین مطلب به استناد نوشتهٔ یولیوس برندس می‌گوید «جالینوس، نام جوانی که با عطارد یا هرمس بازی می‌کرده **کرکوس** گفته است که یونانی زعفران است».[۵۰۸] اما به نوشتهٔ پیرگریمال «**کروکوس**، جوانی بود که براثر عشق‌ورزی با الهه‌ای به نام **اسمیلاکس** به زعفران مبدل شد».[۵۰۹]

www.tabarestan.info تبرستان

داستان پیدایی زعفران در ترجمهٔ فارسی قرن هفتم کتاب بیرونی به گونه‌ای کاملاً متفاوت، بدون ذکر نام غلام و نیز بدون اشاره به بازی هرمس یا عشق‌بازی او با الهه، چنین نقل شده‌است: «جالینوس را غلامی بود، سر او بشکستند، و خون او با خاک سرشته شد، و از آن جا نبات زعفران برآمد».[۵۱۰] به هرحال احتمال دارد غلام مزبور از سرزمینهای زعفران‌خیز بوده که در کشمکشهای ایران با یونان به اسارت و بردگی درآمده و نام او **کَرکَم** یا **کرکیماس** یا **کرکمیسه** یا نام **زعفران** در گویش ایرانی آن روزگار بوده که یونانیان آن را «**کرکوس**» تلفظ یا ترجمه کرده‌اند. شاید هم داستان مزبور اصلاً ریشهٔ ایرانی داشته، و از منابع باستانی به یونان راه‌یافته است. این نام باید مربوط به همان ایامی باشد که زعفران توسط ایرانیان به یونانیان و رومیان معرفی شده است.[۵۱۱] روایت مزبور دو مشابه دارد: یکی داستان پیدایی پر سیاوشان یا خون سیاوشان است که در آن با ریختن خون سیاوش از طشت بر زمین گیاهی می‌روید و به این نام مشهور می‌شود. فردوسی داستان غم‌انگیز عشق فرنگیس (دختر افراسیاب) و سیاوش، و قتل ناجوانمردانهٔ سیاوش بر دست گرسیوز را نقل کرده است:

یکی طشت بنهاد زرّین برش — به خنجر جدا کرد از تن سرش...
گیاهی بر آمد همانگه ز خون — بدانجا که آن طشت شد سرنگون
به ساعت گیاهی از آن خون برست — جز ایزد که داند که آن چون برست
گیا را دهم من کنونت نشان — که خوانی همی خون اسیاوشان[۵۱۲]

مشابه دیگر این داستان، سرگذشت کهن و اساطیری گل لاله و چگونگی روییدن آن از خون جوان ادونی در داستانهای فنیقیه است.[۵۱۳] ادیت همیلتون (*سیری در اساطیر یونان و رُم*، ۱۱۲ تا ۱۲۰)، اسطوره‌های مشابهی از چگونگی پیدایش گل‌های نارسیوس (نرگس)، هیاسینتوس (سنبل)، آدونیس (شقایق نعمانی) در اساطیر یونانی را نقل کرده است.

ابوزعفران / زعفران

طبری در ذیل وقایع سال ۱۲۶ هجری، از جمله فتنه‌های این سال «اختلاف یمانیان و نزاریان در خراسان» را گزارش کرده، و درضمن این واقعه از ابوزعفران، وابستهٔ اسدبن‌عبدالله، نام برده که نصربن سیار در تعقیب او بوده است: «کرمانی به نصر گفت گناه من چیست که ابوزعفران آمده». عریب‌بن سعد قرطبی در *دنبالهٔ تاریخ طبری*، ضمن شرح وقایع سال ۳۲۰، از کشته‌شدن خلیفه مقتدر به دست مونس مظفر (از ترکان) خبر داده، و «ابوعلی معروف به زعفران» را از جملهٔ یاران مونس برشمرده است. در شرح این واقعه می‌خوانیم «دستور داد راه مونس و یبلق و پسرش و زعفران و همراهانشان را ببندند... یبلق و زعفران به مونس گفتند: صواب آن است که هرچه رخ نماید سوی موصل شوی». در این وقایع از محسن زعفران نیز گفتگو شده است: «مونس شب را... در موصل بود. محسن زعفران با پیشتازان بر تنگه‌ای بود که مدخل موصل است... فرغانی از احمدبن محسن زعفران چنین آورده است که وی با پدر خویش در اردوگاه مونس بوده، و بیشتر حکایات از او نقل می‌شود».[۵۱۴]

www.tabarestan.info تبرستان

میرک زعفران

واصفی هروی می‌نویسد «در تاریخ ۸۹۹ [هجری] بود که در شهر هرات جوانی پیدا شده بود که او را میرک زعفران می‌گفتند: لاله عذاران گلرخسار از رشک عارض او چهره زعفرانی گشته». همو می‌گوید: میرک زعفران از جوانان سرآمد خراسان بود.[۵۱۵]

آخوند ملازعفران

ملازعفران اهل قندهار، در فتنهٔ افغانها، و قتل عام مردم اصفهان نقشی عمده داشت، و فتوای قتل شاه سلطان حسین صفوی را داد. به قول رستم‌الحکما «عالیجناب فضائل مآب علامی فهامی آخوند ملازعفران که حنفی مذهب بود... خود فتوای قتل خود داد و گفت: اگر در این وقت مرا نکشید، احدی از شما به قندهار و هرات و کابل نخواهد رسید»، چراکه نادرشاه بر اوضاع آشفتهٔ ایران مسلط شده بود، و افغانها می‌گریختند. به قول همو «اشرف شاه [افغان] برآشفته شد و فرمود من شاه سلطان‌حسین را پدر خود می‌دانستم... خدا می‌داند این آتش فتنه و فساد را ملازعفران ظالم بی‌دین برافروخت، و جمع کثیری را به این آتش سوخته و خواهد سوخت، و سپاه قزلباشیه گویا از عقب ما تا قندهار خواهند آمد. مصلحت آن است که عالیجناب آخوند ملازعفران را بکشیم».[۵۱۶] اما مطابق روایت میرزامهدی استرابادی در آن ماجرا ملازعفران افغان اسیر شده، و در راه شیراز به اصفهان خود را در رودخانه انداخته و خودکشی کرده است؛[۵۱۷] و به روایت میرزاخلیل مرعشی صفوی در نزدیک پل خان شیراز ملامیانجیر (مرتضی میانجی) و

ملازعفران به قتل رسیده‌اند.[۵۱۸] محمدکاظم مروی و نیز صاحب *حدیث نادرشاهی* به چگونگی قتل ملازعفران اشاره کرده‌اند.[۵۱۹] استاد باستانی پاریزی می‌گوید.

بنده در تاریخ، حرکت قندهاریها و هوتکی را یک حرکت خارجی نمی‌دانم، و عقیده‌ام هم این است که اگر افغانها، پس از تسلط بر اصفهان، یک نفر متفکر و یک ایدئولوگ (Idéologue، یا به قول [استاد] محمدتقی دانش‌پژوه: اندیشه‌ساز) غیراز ملازعفران داشتند، شاید آنها هم بر پهنهٔ ملک فارس، دویست سیصدسال حکومت می‌کردند، که آنها هم ایرانی بودند؛ منتهی بی‌سیاست و کم تدبیر و ظالم، و فکر می‌کردند سلطنت یعنی همین که اموال اصفهانیها را سوار بر کاروانهای شتر بکنند و به قندهار بفرستند، در حالی که مادر محمود افغان، تنها بر یک شتر سوار بود که به اصفهان رسید.[۵۲۰]

تبرستان www.tabarestan.info

ملازعفران تَرَکی

ملازعفران از افاغنه پشتو زبان قرن ۱۲ بوده طبع شعری داشته، طبیب شاه حسین هوتکی افغان (متولد ۱۱۴۰) برادر محمود افغان بوده است. شاه‌حسین که در قندها کرّ و فرّی داشته ـ و برای توسعه گویش پشتو امثال ملازعفران و شاعرانی را ترغیب می‌کرده ـ سرانجام به دست نادرشاه افشار از پای درآمده است. در *دایرةالمعارف آریانا* شرح حال او از این قرار مندرج است:

زعفران، ملا (تَرَکی)، یک ادیب منور و فاضل دربار شاه حسین هوتکی بود. محمد هوتک مؤلف پته‌خزانه[۵۲۱] می‌گوید: او در حکمت و طب و ریاضی استاد بود. در طب کتابی تحت‌عنوان *گلدستهٔ زعفرانی* طبع نموده. یک قطعه شعر او در پته‌خزانه آمده، که از فتح روب و شال به حضور شاه‌حسین قرائت کرد. شاه حسین شال زعفرانی را به او تحفه داد.[۵۲۲]

زعفران خان

زعفران‌خان نام یکی از خوانین آشوبگر که در قرن سیزده هجری به دست‌اندازی و گروگانگیری در نواحی زعفران‌خیز قاین و بیرجند می‌پرداخته است، و از جمله در سال ۱۲۶۵ هجری امیرعلم‌خان حشمت‌الملک را به اسارت می‌گیرد. اما با تفنگچهٔ کربلایی محمدحسین‌خان از پای درآمده است. (ریاضی هروی، *عین الوقایع*، ۵۸) مطابق تحقیقی که به‌عمل آمد، در نواحی گردیز و غزنین و لوگر و قندهار و هلمند و فراه و اناردره و اسفزار و ادرسکن و شاه بید و برخی از نواحی هرات و نیز جام و باخرز و تایباد و خواف تا نواحی نه و بندان (نهبندان) و طبس مسینا از توابع بیرجند هنوز هم مردانی با نام زعفران هستند، اما تعداد آنها بسیار کم است. گفته می‌شود یکی از یاران ملامحمدعمر رهبر طلبه‌ها، معروف به طالبان، در افغانستان ملازعفران نام داشته، که در سرویس‌های خبری، دورهٔ استیلای آنان بر بخش‌هایی از افغانستان، از او یاد شده است.

۲- زعفران، به عنوان نام زن

در قلمرو فرهنگ ایرانی انتخاب نام رستنیها و گلها و برخی از میوه‌ها اعم از خودروی یا دست

کشت و همچنین نام برخی از محصولات یا فراورده‌های کشاورزی در نامگذاری دختران معمول بوده است. اساس و مبنای انتخاب اسامی رستنیها و گلها و میوه‌ها اعم از خودرو یا مزروع و نیز برخی از پدیده‌های فلاحتی همچون ابریشم و انگبین، همان زیبایی و لطافت یا خصلتهای دیگر نباتی آنها بوده که با زیبایی و ظرافت و خصوصیتهای رعنایی زنان تناسب داشته است. مسلماً چنین ویژگیهایی با خصوصیات مردان مناسب نبوده و مفاهیم این گونه اسامی برای جنس ذکور کمتر مصداقی داشته است. با همهٔ این اوصاف چرا از زعفران به‌عنوان نام زنان استفاده نکرده‌اند و مردانی با این نام خوانده شده‌اند؟ قابل تأمل و تحقیق است. با نگاهی گذرا به فهرست نامهای زنان در قلمرو فرهنگ ایرانی می‌توان به اسامی بسیاری از رستنیها و گلها و میوه‌ها و نیز نامهایی که بنیان و مایهٔ نباتی و فلاحتی دارند برخورد کرد. برخی از این گونه اسامی را می‌توان در مآخذ و متون یافت، اما اکثر آنها هنوز هم در نامگذاری زنان متداول و عمومی است.[۵۲۳]

اکنون این پرسش مطرح می‌شود که چرا ایرانیان زعفران را با آن زیبایی و خصلتها و خواص دلپذیر و ارزشمند، که بر بسیاری از گلها و رستنیها و پدیده‌های کشاورزی و فراورده‌های نباتی برتری دارد، به عنوان نام زنان در قلمرو فرهنگی ایران انتخاب یا مطرح نکرده‌اند. اگر این کلمه عربی است و فارسی‌زبانان از انتخاب نامهای عربی گلها و رستنیها پرهیز داشته‌اند، پس چرا اسامی حنا و رعنا و شقایق و ریحان را برای زنان برمی‌گزیده‌اند؟ و اگر زعفران معرب از کلمه‌ای فارسی بوده، پس چرا این کلمه را همانند دیگر کلمات معرب از واژه‌ها و وجوه تسمیهٔ ایرانی، چون نرجس و ارغوان (معرب ارجوان پارسی) و دیباج (معرب دیبا) و نارنج و ترنج (معرب نارنگ و ترنگ) و بابونج (معرب بابونه، نام شاهزاده خانمی از تبار ساسانیان)،[۵۲۴] به‌عنوان نام زنان انتخاب نشده است؟ اصولاً چرا کلمهٔ زعفران عموماً در بخش شرقی قلمرو فرهنگی ایران به‌عنوان نام مردان انتخاب شده و در سایر بخشهای این قلمرو مطرح نشده است؟ یا چرا اعراب برای نام مردان و زنان از کلمهٔ زعفران استفاده نکرده‌اند؟ در حالی که عربها از اسامی رستنیها، که لطافت و زیبایی چندانی هم بر آنها مترتب نیست، برای مردان و زنان بهره گرفته‌اند، مثلاً مادر هارون‌الرشید خلیفهٔ عباسی نام خیزران داشته که ظرفهای چوبین با آن می‌ساخته‌اند.[۵۲۵] نام مردی هم خشخاش عنبری بوده که از او نیز در وقایع قرن دوم هجری یاد شده است،[۵۲۶] به هرحال پرسشهایی دیگر نیز می‌تواند مطرح باشد که پاسخ به آنها نیاز به بررسی و تحقیق بیشتری دارد.

بی‌گمان رنگ زرد و زعفرانی در بخشهایی از قلمرو فرهنگ ایرانی رنگ مطلوب و دلپذیری نیست. معمولاً رنج و رنجوری و بیماری و درد با رنگ زرد بیان یا با زعفرانی وصف و تفسیر می‌شود. شاید به همین دلیل زیبایی گل و رایحه و رنگ این گیاه تحت‌تأثیر تعبیر و تشبیهات زرد و زاری و ضعف و بیماری قرار گرفته، و کلمهٔ زعفران به‌عنوان نام دوشیزگان ایرانی انتخاب نشده

است. اما به هرحال تا آنجا که نگارنده بررسی کرده، نام چند زن معدود زعفران بوده، که در منابع فارسی قرن گذشته و نزدیک به عصر ما ثبت شده است. نکتهٔ جالب دربارهٔ این معدود زنان آن است که این زعفران بانوها یا زعفران‌باجی‌ها کنیز بوده، یا ضعف ران و رنگ خزان داشته‌اند، از آن جمله:

زعفران با ضعف ران

راهب هروی (از شاعران قرن ۱۳) از دو همسر یا کنیز زن خویش با نامهای زیبا و زعفران یاد کرده است:

دو تن جاریه در سرای من است — یکی نام زیبا و یک زعفران
ولی هردو دارند در وقت کار — یکی ضعف دل وان دگر ضعف ران[۵۲۷]

تبرستان www.tabarestan.info

گفته راهب دلالت بر آن دارد که گزینش واژهٔ زعفران برای اسامی زنان در هرات و برخی نواحی خراسان رایج بوده است.

زعفران جادو

در داستانی تحت عنوان *شیرویه‌بن ملک‌شاه رومی* (از نویسندهٔ نامعلوم که در سال ۱۲۸۳ هـق در تبریز، و به سال ۱۳۰۸ هـق، در بمبئی چاپ شده) از پریانی با نامهای ریحانه و طاووس و زعفران جادو یاد می‌شود که هریک نقشی برعهده دارند:

> به خدمت [سلطان] صاحبقران عرض کرد: شهریارا! روزی زعفران جادو در صهبال سراندیب عبور می‌کند چشمش به جهانبخش می‌افتد، از ترکیب و اندام او خوشش آمده او را از راه می‌برد... زعفران خواب او را می‌بندد؛ حال در جزیرهٔ هندوستان نزد زعفران است. بنده با زعفران دوستی ندارم، اما طاووس دارد...[۵۲۸]

زعفران‌باجی

زعفران‌باجی که از زنان صاحب اسم و رسم تهران در قرن ۱۳ بوده، دست کمی از زعفران جادوی مزبور نداشته است. اعتمادالسلطنه ضمن برشمردن صدور عظام و رجال دولت که تا نهایت سال چهلم سلطنت ناصرالدین‌شاه (تا سال ۱۳۰۴ هـق) بر سر مشاغل و خدمات بوده‌اند، در ذیلِ عنوانِ شغلیِ «ریاست خدمهٔ قهوه‌خانهٔ اندرونی همایونی» نام «زعفران باجی» را ثبت کرده است.[۵۲۹] مطابق نوشتهٔ جعفر شهری، بازارچهٔ زعفران‌باجی ـ که بعداً بازارچهٔ سعادت نام گرفت ـ بازارچه‌ای بوده که مالکیت آن را زعفران باجی دلقک و آوازخوان داشته است.[۵۳۰]

زعفران بانو

ظاهراً امرا و حکام ولایات شمال غربی ایران کنیزکان زیباروی ارمنی و گرجی و چرکس و ترک و گاهی ترکمن و تاجیک و یهودی و غیره را به دربار قاجار هدیه می‌کرده‌اند. برخی از این کنیزکان مناسب با زیبایی و هوش و درایت خویش کسب موقعیت می‌کرده و مورد تفقد شاه واقع می‌شده‌اند. جالب آن که درباریان برای اسامی این کنیزکان کلمات و الفاظی ترکی چون **دَدَه** (به معنی دایه، زن بچه‌نگهدار)، **باجی** (خواهر) یا واژهٔ ترکستانی **بی‌بی** می‌افزودند، چون: دَدَه نسترن، زعفران باجی، بی‌بی‌ناز، گل‌بی‌بی، ظاهراً این کلمات توجیه‌کنندهٔ شغل کنیزی آنان نیز بوده است. فرصت‌الدوله شیرازی (متوفی ۱۳۳۹ قمری) طی نامه‌ای جالب از بانویی زعفران نام یاد کرده که احتمالاً اشاره به همان زعفران‌باجی مشهور (که ذکرش گذشت) یا زعفران خانم فریبای دیگری است. فرصت‌الدوله در پاسخ دستخط معتمدالدوله نامه‌ای فرستاده، که حاوی نکاتی از وضع عمومی کشور، و دانش و بینش دولتمردان، و ظرایف و طرایفی از عصر قجر است. فرصت‌الدوله از جمله نوشته است:

> ...باجی نسترن نان روغنی با پنیر در پیش نهاد، و دده یاسمن چای مسکو با شیر میش دهد، زعفران غلیان عطری از پی رساند، زرافشان گرد دامان افشاند. پس عمامهٔ ترمهٔ کشمیری و عبای ماهوت امیری با کلاه بخارایی و قبای دارایی از خانه جسته بر استرکوه پیکر مصری یا اشهب راهوار نجدی نشسته.

زعفران شال‌باف

قاسمی کرمانی، در رسالهٔ منظومی با عنوان *سفرهٔ سبزی کردن قبلهٔ عالم (شال‌نامه)*،[۵۳۲] نیز از کنیزکی زعفران نام یاد کرده که در دستگاه استاد شالباف معروف به «شاه»، در عصر نادرشاه می‌زیسته، و در زمرهٔ دفتینی (شانهٔ بافندگی) به دستان بافنده بوده است:

کهن اوستادی به کرمان زمین — که نادر بُد و نادرش هم قرین...
به بافندگی بس که آگاه بود — به دفتینیان مطلقاً «شاه» بود...
ز دور و ز نزدیک دفتینیان — بر «شاه» بسته به خدمت میان...
ز مطبخ نه دودی بر آمد نه ظرف — سبه کاسه‌اش بود و دیگش چو برف
نبود ابسمی از خوردنی در میان — به غیر از کنیزی که بُد **زعفران**
کشیدی اگر نقش نان بر زمین — به آبش رساندی کنیزان یقین[۵۳۳]

زعفران مادر هلال

سدید السلطنه، در سال ۱۳۱۴ قمری، ضمن تعریف از میرزا یوسف منشی و هلال پیش خدمت می‌نویسد «هلال خانه‌زاد حاجیه مریم، مادرش زعفران جاریهٔ حاجیه بود، با نگارنده همسال است، و با یکدیگر نشو و نما یافته‌ایم».[۵۳۴]

مادموازل زعفران / زعفران خانم

خانم لنا شنادی، جاسوسهٔ روس، اصلاً اهل یوگسلاوی، همسر و نستن، زنی بسیار زیبا بود، و سالها در ایران برای روسها جاسوسی می‌کرد، و دل جوانان ایرانی را می‌ربود. به لحاظ رنگ موهایش او را «زعفان‌خانم» یا «مادموازل زعفران» لقب داده‌بودند. سرانجام او در کردستان عاشق یکی ازخوانین محلی به نام خلیل‌خان گردید. اما روسها امانش ندادند، و توسط دیگر جاسوسان شوروی به رگبار گلوله بسته شد.[۵۳۵]

ج: طوایف و خانواده‌ها

تبرستان www.tabarestan.info

کلمهٔ زعفران در وجه تسمیهٔ نامِ فرَق و طوایف، و نیز کنیهٔ اشخاص و خانواده‌ها به چشم می‌خورد. این گونه نامها به نحوی با محصول زعفران و مناطق زعفران‌خیز یا اشخاصی که در این مناطق نام زعفران و زعفرانی داشته‌اند مربوط بوده، از آن جمله است:

زعفرانی

در مآخذ و متون کهن به نام برخی از اشخاصی که لقب «زعفرانی» داشته‌انداشاره شده است. معمولاً اکثر این اشخاص در نواحی زعفران‌خیز، یا مواضعی که بنا بر دلایلی نامشان از کلمهٔ **زعفران** اخذ شده، می‌زیسته‌اند. اما گاهی هم برخی اشخاص با نام یا لقب زعفران و زعفرانی از چنان شهرتی برخوردار شده‌اند، که موضع سکونت آنها نام خود را از اسم آنان گرفته، و به زعفرانی و زعفرانیه شهرت یافته است، یا مریدان و پیروان این اشخاص با این گونه نامها شهرت پیدا کرده‌اند، مشهورترین این اشخاص عبارتند از:

زعفرانی رازی

ری از شهرهای باستانی، و از نواحی زعفران‌خیز ایران، در عصر ساسانیان تا حدود قرن ششم است. طبیعی به نظر می‌رسد که کسانی در این ناحیه به سبب تولید و تجارت این محصول، نام یا کنیهٔ زعفران در آن دوره داشته باشند. حداقل سه شخصیت از این کسان، یکی بانی مذهب زعفرانیه، و دو دیگر فقیه، نامشان در منابع آمده است.

۱. **زعفرانی رازی**، نام شخصی جنجالی، و مخالف با خلیفگان عباسی بوده که فرقهٔ زعفرانیه منسوب به اوست. زعفرانیه طایفه‌ای از مذهب نجاریه، و از اصحاب حسین‌بن محمد نجار، و اکثر معتزلهٔ ری و حوالی آن بر مذهب اویند.[۵۳۶] سید مرتضی داعی رازی این طایفه را از فِرَق نجاریان برشمرده که در عصر مأمون پیدا شده است.[۵۳۷] مقدسی در قرن چهارم در ضمن طبقه‌بندی آیین‌ها می‌گوید «مذهب‌های روستایی عبارتند از زعفرانیان و سرخسیان»، و «چهار

لقب است که یک معنی دارند: زعفرانیان، واقفیان، شکاکان و رستاقیان». و می‌افزاید:

بیشتر مردم ری حنفی و نجاری هستند مگر روستائیان این قصبه که زعفرانی مذهبند و در مسألهٔ خلق قرآن تأمل می‌کنند. من از یک تن از داعیان صاحب [اسماعیل بن عباد] شنیدم که می‌گفت: مردم سواد با همهٔ نظریات من نرمش نشان دادند بجز در مسألهٔ خلق قرآن. من خودم ابوعبداللّه پسر زعفرانی را پس از آنکه از مذهب پدرانش برگشته و به مذهب نجاریان روی آورده، به خلق قرآن قائل شده بود، دیدم که مردم روستا [زعفرانیان] از وی دوری می‌کردند.[۵۳۸]

سمعانی نیز دربارهٔ این مذهب می‌گوید: زعفرانیه از فرقهٔ نجاریه است، و از زعفرانی پیروی می‌کنند.[۵۳۹] ابومنصور عبدالقاهر بغدادی از علمای قرن پنجم مقیم نیشابور توضیحی بیشتر دارد، که خالی از تعصب نیست:

www.tabarestan.info تبرستان

در بیان زعفرانیه. آنان پیرو زعفرانی نامی هستند که در ری می‌زیست و اول و آخر سخن این مرد با هم تناقض داشت... تاریخ‌نگاران گویند که چون زعفرانی همی خواست که اندر جهان نامبردار شود، مردی را به مزد گرفت و به مکه فرستاد تا هرگاه حاجیان بدانجا آیند او را دشنام دهد و لعنت کند، تا بدین شیوه در جهان مشهور رگردد. از حماقت پیروان او در ری یکی آن است که گروهی از ایشان از خوردن دانهٔ انگور یا کشمش خودداری می‌کردند، و آن را بر خود حرام کرده‌بودند و می‌گفتند چون زعفرانی آن را بسیار دوست دارد از این رو ما خوردن چیزی که او دوست دارد بر خود روا نمی‌داریم.[۵۴۰]

ابونصر احمد جامی نامقی (معروف به ژنده‌پیل و شیخ جام) در سال ۵۲۷ هـق، نام برخی از مذاهب و فرقه‌ها را از این قرار: مبتدع، مشبه، معتزله، کرّامی، حنبلی، اشعری، زعفرانی، بادنجانی، مرجی، رافضی، اباحتی، و ملحد ذکر کرده است.[۵۴۱] انتخاب لقب زعفرانی در ناحیهٔ زعفران‌خیز ری طبیعی به نظر می‌رسد، اما نام این شخص مجهول است و معلوم نیست چرا مورخان و نویسندگان اعصار کهن از ذکر نام اصلی این شخص پرهیز کرده‌اند. سمعانی می‌نویسد زعفرانیه از فرقهٔ نجاریه است، و از زعفرانی پیروی می‌کنند. این زعفرانی کنیهٔ خود را از کجا داشته است؟ مطابق نوشتهٔ سمعانی کلمهٔ **زعفرانی**، زعفران فروش معنی می‌دهد؛ مرحوم دهخدا نیز می‌گوید زعفرانی منسوب به زعفران است، فروشندهٔ زعفران، دکان زعفران‌فروش باشد.[۵۴۲] اما بدان لحاظ که در روزگار زعفرانی موصوف و رواج مذهب زعفرانیه، ری یکی از نقاط عمدهٔ زعفران‌خیز جهان بوده، محتمل است که بانی مذهب زعفرانی در شمار زعفرانکاران نیز بوده، یا به تجارت زعفران می‌پرداخته است، شاید هم پدر و اجداد او به امور زراعت و بازرگانی زعفران اشتغال داشته‌اند.

۲. فقیه عبدالله زعفرانی. از فقهای ری در نیمه دوم قرن سوم هجری بوده است. خواجه‌نظام‌الملک ضمن شرح چگونگی پیدایی باطنیان و قرمطیان و اسماعیلیان، در نواحی کوهستان (ایالت جبال) و عراق و خراسان، از مردی به نام خلف، مستقر در ده کلین فشاپویهٔ (بشابویه) ری ـ که خلیفهٔ عبداللّه‌بن میمون قداح اهوازی در نواحی ری، آوه، قم، کاشان و

طبرستان بود ـ سخن گفته، که پس از او پسرش احمد خلف، مردی به نام غیاث از ده کلین را خلیفهٔ خود می‌کند. در سال ۲۸۰ هـق، این مذهب فاش می‌شود. خواجه نظام‌الملک می‌نویسد:

> این خبر در قم و کاشان و آبه [آوه] پراگند... مردمان این شهرها رو به غیاث نهادند، و این مذهب را آموختن گرفتند. تا فقیه عبدالله الزعفرانی خبر یافت و بدانست که بدعت است. مردمان ری را برانگیخت [و قصد ایشان کرد. و این غیاث بگریخت] و قصد خراسان کرد[۵۴۳]

فقیه عبدالله زعفرانی، شاید از منسوبان زعفرانی پیشین، یا پسر او ابوعبدالله باشد. یقیناً او نیز کنیهٔ خود را از زعفران دارد، که آباء و اجداد او به کار امور تولید یا تجارت زعفران می‌پرداخته‌اند.

۳. زعفرانی عالم و مفتی ری. در منابع تاریخی ضمن شرح وقایع فاطمیان و نزاریان، و رونق‌گرفتن کار دعوت حسن صباح (سیدنا) در سال ۴۸۶، از پیوستن «جماعتی از معتبران» به حسن صباح سخن رفته است. کاشانی، در قرن هفتم، به استناد منابع قدیمتر، می‌گوید این جماعات:

> بر سبیل دعوت به الموت آمدند. سیدنا ایشان را معزّز و مکرم فرود آورد، و در بیست و دوم صفر رفیقان ناحیهٔ اندوجرد بِستند، و فوجی خصمان بکشتند. همچنین پسر زعفرانی، که عالم و مفتی ری بود، ده هزار حشم حَشَر [سپاه بی‌نظم] به طالقان آورد، و جمعی رفیقان به دفع فتنه او روان شدند... و بعد از رزم سخت، حشم زعفرانی شکسته شد و کشته شدند... و رفیقان بعد از فتح به رستاق رفتند.[۵۴۴]

رشیدالدین فضل‌الله تعداد لشکری حسن صباح را نیز مشخص کرده است:

> پسر زعفرانی مفتی و عالم ری ده هزار مرد حشری به طالقان آورد، و از رفیقان یک هزار مرد به دفع ایشان روان شدند.[۵۴۵]

نکتهٔ جالب دربارهٔ زعفرانی رازی نخستین آن است که نام او را مورخان ثبت نکرده‌اند. او در ناحیهٔ زعفران‌خیز و باستانی ری، فرقه‌ای مذهبی را سازمان می‌بخشد که با عنوان زعفرانیه به وی منسوب و با همین نام مشهور می‌شود، ولی بر سر این شخص چه آمده و در کجا درگذشته؟ و موضع دفن او کجاست؟ ما آگاهی نداریم. اما می‌دانیم که پس از سپری‌شدن حدود هزار سال در همان ناحیهٔ ری موضعی نام زعفرانیه پیدا می‌کند، اما از چگونگی این نامگذاری نیز آگاهی درستی در دست نداریم. بعضی گفته‌اند زنی زیبا با نام زعفران‌باجی در تهران پیدا می‌شود، و شاه ایران را فریفتهٔ خویش می‌سازد، و مجدداً زعفرانیه‌ای را در همان ناحیهٔ ری کهن سامان می‌بخشد که تا امروز شهرت خود را حفظ کرده‌است، اما از سرنوشت این زن زعفران نام نیز آگاهی نداریم. آیا ممکن است موضع زعفرانیهٔ کنونی همان زعفران جای کهن ری باشد؟ آیا امکان دارد که جای دفن زعفرانی بانی فرقهٔ زعفرانیه باشد؟ آیا ممکن است مقبرهٔ زعفرانی فقیه مقارن حسن صباح باشد؟ شاید هم زعفران‌باجی مشهور در این موضع کر و فری داشته، یا در این موضع دفن شده است؟ تردید نیست که سه شخصیت مزبور، در دوران رونق و رواج زعفران‌کاری در ری

www.tabarestan.info تبرستان

می‌زیسته‌اند، و زعفرانیهٔ تهران ظاهراً نام جدیدی است. با این وجود احتمال دارد، این موضع دور از ری، نام قدیمی «زعفرانیه» را (به مناسبت زعفران‌کاری در ایام گذشته، یا دفن یکی از شخصیت‌های معروف به زعفرانی) داشته، و در بین معدود اهالی اطراف این محل در عصر قاجاریه و پیش‌تر از آن رایج بوده، و برای مردمان دیگر نواحی ری ناشناخته مانده است. اما در حدود یک قرن پیش با ایجاد مزرعهٔ زعفران در آن موضع نام قدیمی «زعفرانیه» تداعی و احیا شده، و با جذب سکنه و رونق‌آبادی در آن نواحی شهرت پیداکرده است. این حدس و گمان‌ها تا دستیابی به سندی معتبر دربارهٔ «زعفرانیه» می‌تواند به عنوان نقطه‌نظری مطرح باشد.

www.tabarestan.info تبرستان

زعفرانی همدان

همدان از کهن‌ترین مناطق زعفران‌خیز جهان با روستایی به نام زعفرانیه بوده است، که شخصیت‌هایی از آن برخاسته‌اند. به نوشتهٔ ابن رستهٔ اصفهانی، در قرن سوم، از قصرالصوص (کنگاور کنونی) تا خُنداد ۷ فرسنگ، و از خُنداد تا همدان ۸ فرسنگ است. مطابق نوشتهٔ همو، در فاصلهٔ بین خنداد تا همدان دو روستای زعفرانیه و ده انگبین قرار داشته است.[۵۴۶] ابن خردادبه فاصلهٔ قصرالصوص تا خنداد را ۷، و از آنجا تا ده عسل را ۳ و از ده عسل تا همدان را ۵ فرسنگ مشخص کرده است.[۵۴۷] ابن قدامه می‌گوید از اسدآباد تا زعفرانیه ۶، و از زعفرانیه تا همدان سه فرسنگ است.[۵۴۸] جای احتمالی زعفرانیهٔ همدان در حدود فاصلهٔ بین روستای خنداب (در منابع قدیم به خندان و خنداد تحریف شده) تا حدود نواحی روستای ویرائی کنونی (واقع در فاصلهٔ ۱۰ تا ۱۵ کیلومتری اسدآباد) بوده است. در فاصلهٔ بین زعفرانیه تا همدان از ده عسل یا ده انگبین یاد شده است که باید روستای کهنوش کنونی باشد، که معنی عسل را در ماهیت لفظی خود دارد.[۵۴۹] از روستای زعفرانیه دانشمندان با کنیهٔ زعفرانی سراغ داریم که در قرن سوم و چهارم می‌زیسته‌اند:

۱. **ابی‌العلاء زعفرانی همدانی.** نامش محمدبن حسین‌بن فرج، معروف به ابی‌العلاء ابومیسرهٔ زعفرانی، اهل روستای زعفرانیهٔ همدان، و از دانشمندان و محدثان قرن سوم هجری بوده، که یاقوت دقت و درستی او را در نقل حدیث متذکر کشده است. ابوالعلاء زعفرانی از ابوبکربن ابوشیبه و محمدبن سلمهٔ حرانی (از محدثان قرن دوم و سوم) و طالوت بن عباد صیرفی (ابوعثمان، متوفی ۲۳۸ هـق) روایت نقل کرده، و از وی محمدبن سلیمان حضرمی و ابوسعید احمدبن محمدبن اعرابی بصری (ابن اعرابی، اَواخر قرن سوم) روایت دارند.[۵۵۰]

۲. **ابواحمد زعفرانی.** نام کامل این شخص را که از راویان حدیث در قرن چهارم بوده، سمعانی در وجه «ابی‌احمد قاسم‌بن عبدالله بن عبدالرحمان بن زیاد بلبل زعفرانی همدانی» ثبت کرده،[۵۵۱] و یاقوت بدون کلمهٔ «بلبل» آورده، و او را اهل روستای زعفرانیهٔ همدان، در یک منزلی

راه اسدآباد متذکر شده است. ابواحمد زعفرانی از ابوزرعهٔ رازی (متوفی ۳۰۷ ه) و جز او روایت کرده است، و دارقطنی و ابوحفص‌بن شاهین از وی روایت دارند.[۵۵۲] یاقوت این بیت عربی را در ذیل زعفرانیهٔ همدان از سروده‌های زعفرانی شاعر نقل کرده است:

إذا وَرَدَت مـــــاء ركـــائبی فَلاحَبّذا آروَنـد مـن همدان[۵۵۳]

۳. صاحب *منتهی الارب* می‌گوید «زعفرانیه دهی است به همدان. از آن ده است: قاسم‌بن عبدالرحمن، **شیخ دارقطنی**».[۵۵۴] این مطلب صحیح نیست، زیرا دارقطنی (علی‌بن عمربن احمدبن مهدی بغدادی)، شیعی یا شافعی از محدثان و فقیهان و حافظان نامدار بغداد (متوفی ۳۸۵) در قرن چهارم بوده است.[۵۵۵]

تبرستان www.tabarestan.info

زعفرانی مازندران

در تاریخ طبرستان، شرح اقدامات شاه قاضی رستم‌بن علی (از سلسلهٔ آل باوند در طبرستان) در نیمهٔ اول قرن ششم آمده، که از نظر تاریخ کشاورزی و تجارت دارای اهمیت است. او دستور کاشت نیشکر در آمل را می‌دهد که محصول قابل توجهی عاید می‌شود. به‌علاوه ناوگان دریایی مجهزی در دریای مازندران، مرکب از ۴۰۰ کشتی بزرگ به منظور تجارت تجهیز کرد «که سفر سقصین،[۵۵۶] باکویه و دربند کردندی». وی در شهرهای عمده، به اصطلاح امروز اتاق بازرگانی دایر کرد. که زعفرانی‌نامی عامل یکی از آنها بود «به هر شهری از شهرهای بزرگ وکیلان به بازرگانی تعیین کرد، چون در بغداد: خواجه کیا، اصفهان...، دربند: ابوالحسن تجر، خوارزم: صاین طبری تعویذی، ری: عزالدین محمد مختار، سقصین: احمد عصار، مکه: زعفرانی، سیواس: محمد و جاری؛ این جماعت وکیلان او بودند که به صدهزار و دویست‌هزار دینار تحویل ایشان بودی که به جهت دیوان او خرید و فروخت کردندی». او میهن دوست بود «گفتی مازندران همه مرا ملک و خانه است».[۵۵۷] از آنجا که مازندران از مناطق زعفران‌خیز کهن ایران بوده، زعفرانی مزبور کنیهٔ خود را از این محصول دارد، و یقیناً اجداد او در امر تولید یا تجارت زعفران مشغول بوده‌اند.

زعفرانی بغداد

برخی دانشمندان و فقها لقب «زعفرانی» خود را از روستای زعفرانیه و درب زعفرانی بغداد گرفته‌اند:

۱. **محمدبن صباح زعفرانی**. در فهرست کتابخانهٔ ابن‌طاووس کتابی با عنوان *فضائل الصحابه* تألیف محمدبن صباح زعفرانی ثبت شده است. در همین حال مطابق مستندات محمدبن صباح از یاران امام کاظمؑ (۱۲۸ تا ۱۸۳ هق) بوده «شاید او پدر ابوعلی حسن بن

محمد بن صباح زعفرانی (متوفی ۲۶۰ هـق) شاگرد شافعی است».[۵۵۸]

۲. حسن بن محمدبن صباح زعفرانی بزاز. نام و نسب خود را از زعفرانیهٔ بغداد دارد؛ و درب زعفرانی بغداد منسوب به اوست.[۵۵۹] مطابق نوشتهٔ ابن ندیم، ابوعبدالله حسن بن محمدبن صباح زعفرانی کتاب *المبسوط فی الفقه* را از امام شافعی (متوفی ۲۰۴ هـق) نقل کرده است.[۵۶۰] امام محمد غزالی در مبحث «آداب طعام خوردن دوستان که به زیارت یکدیگر شوند» آدابی را برشمرده و از جمله در این مطلب به شافعی و زعفرانی اشاره کرده است:

> شافعی رض، به بغداد به خانهٔ زعفرانی بودی. هر روز زعفرانی نسخت الوان طعام به طباخه دادی. یک روز شافعی به خط خویش لونی در افزود. چون زعفرانی آن خط بدید در دست کنیزک بدید، شاد شد، و به شکرانه کنیزک آزاد کرد.[۵۶۱]

www.tabarestan.info تبرستان

شاید شافعی مزعفر را بر الوان طعام افزوده، که شادی زعفرانی را برانگیخته است. چرا که مهمان زعفرانی بودن، خوراکهای زعفرانی را نیز تداعی می‌کند، به‌خصوص که زعفران فرح‌فزا و شادی‌انگیز است.

۳. بنان زعفرانی. خطیب روستای زعفرانیهٔ بغداد، ظاهراً پیش از قرن ششم بوده، که سمعانی از او با نام ابوالقاسم بنان‌بن محمد بنان زعفرانی یاد کرده است.[۵۶۲]

۴. دلال زعفرانی. ابوالحسین محمدبن احمدبن محمدبن عبدوس بن کامل دلال زعفرانی، از فقهای بغداد، ظاهراً پیش از قرن ششم، بوده است.[۵۶۳] بی‌گمان اجداد این فقیه به کار تجارت و دلالی زعفران اشتغال داشته‌اند.

زعفرانی بصره

سمعانی (ابوسعید عبدالکریم‌بن ابوبکر، از دانشمندان ایرانی، متوفی ۵۶۲ در مرو) از شخصیت‌هایی با لقب زعفرانی اهل بصره، چون: **ابوهاشم عماربن عمارهٔ زعفرانی، ابومعاویه عبدالرحمان‌بن قیس زعفرانی، حسین‌بن احمدبن بسطام زعفرانی بصری و علی‌بن احمدبن بسطام زعفرانی بصری** یاد کرده، و احتمال داده است که این شخصیت‌ها نسب خود را از زعفران‌فروشی یا بازرگانی گرفته باشند.[۵۶۴] گمان سمعانی مقرون به واقعیت است، زیرا بندر بصره برای زعفران کاری مناسب نیست، و مواضعی با نام زعفرانی و زعفرانیه نداشته یا در منابع ذکر نشده، در حالی که بندر بازرگانی پراهمیتی بوده است.

زعفرانی واسطی

شهر واسط، بین بصره و کوفه، از ساخته‌های حجاج‌بن یوسف (خونخوارترین امرای اموی) در قرن اول هجری بوده، که در عهد عباسیان از میان رفته است. از منسوبان به آن **ابوعبدالله**

محمدبن حسین‌بن سعید زعفرانی واسطی بوده که سمعانی از او یاد کرده است. سمعانی نسب او را از زعفران‌فروشی گمان دارد.[۵۶۵]

زعفرانی قمی

قم از جملهٔ قدیمترین مناطق زعفران‌خیز ایران بوده، که زعفران مرغوب نواحی آن در عهد ساسانیان و بعد از آن تا حدود قرن هفتم شهرتی داشته، و کاریز و روستای زعفرانی یا زعفرانیهٔ قم در عهد قاجاریه، یادگار دورهٔ رونق کشت زعفران در این منطقه بوده است. علاوه بر این شخصیت‌های علمی با لقب زعفرانی از این دیار برخاسته‌اند، از آن جمله **احمدبن اسحق قمی زعفرانی**، از فرزانگان سوم، در عصر مقتدر باللّه خلیفهٔ عباسی، بوده است.[۵۶۶]

www.tabarestan.info تبرستان

زعفرانی رازی / همدانی؟

در عصر دیلمیان، مقارن صاحب‌بن عباد و ابن عمید، شاعری با لقب زعفرانی می‌زیسته است. ابوحیان توحیدی (م. ۳۸۰ هـ‌ق.) در *مثالب الوزیرین* (ص ۱۴۱) می‌گوید:

> روزی درگوشهٔ خانهٔ صاحب نشسته بودم، و چیزی برای او می‌نوشتم، ناگهان وی را در برابر خود دیدم. به احترامش از جا جستم و ایستادم، با گلوی دریده‌ای فریاد زد که بنشین، وراقان پست‌تر از آنند که در مقابل ما بزرگان به ایستند. خواستم چیزی بگویم، **زعفرانی** شاعر اشاره کرد که بردبار باش، این مرد نادانی است[!]. خنده بر من غلبه نمود، و از سبکی او خشمم تبدیل به تعجب شد، زیرا صاحب، آن جمله را در حال خشم خیلی شدید ادا کرد.[۵۶۷]

نام این شاعر را کمتر ثبت کرده‌اند. مثلاً جابری انصاری متذکر می‌شود که در فوت ابوعیسی احمدبن منجم از ادبا و ندمای صاحب‌بن عباد «زعفرانی، جرجانی، ابن‌ابی‌العلاء، سلامی، رستمی، ابی‌محمد خازن، و جوهری و غیر هم نزدیک به بیست قصیدهٔ غراء و شیوا در تعزیت ابوعیسی گفتند که قصاید معروف به برذونیات شد».[۵۶۸] مرحوم احمد بهمنیار در شرح *حال صاحب بن‌عباد*، از ابوالقاسم عمربن ابراهیم زعفرانی در زمرهٔ ندیمان عضدالدوله سخن گفته که اهل عراق بوده است.[۵۶۹] اگر منظور عراق عجم باشد، زعفرانی احتمالاً اهل ری یا همدان یا دیگر مناطق زعفران‌خیز قدیم در این نواحی (چون اصفهان، مازندران، کرمانشاه و غیره) بوده، و اگر مقصود عراق عرب باشد، زعفرانی منسوب به روستای زعفرانیه یا درب زعفرانی بغداد است. یاقوت بیتی از زعفران شاعر در ذیل زعفرانیهٔ همدان در وصف اروند و همدان نقل کرده، که احتمالاً تاییدی بر انتساب وی به زعفرانیهٔ همدان است.[۵۷۰]

زعفرانی بخارایی / نیشابور

ابونصر زعفرانی. امام الحاکم عبدالله نیشابوری (۳۲۱ تا ۴۰۵ ق)، ضمن برشمردن اسامی صدها

دانشمند نیشابور در قرن چهارم و پیش‌تر، از جمله نام احمد نصربن‌محمد اشکاب بخارایی را با کنیهٔ ابونصر زعفرانی ثبت کرده،[۵۷۱] که یقیناً اصلاً اهل بخارا و ساکن نیشابور بوده است، یا اجداد او بخارایی بوده‌اند.

زعفرانی دومی [دوما]

ابن ندیم (متوفی ۳۸۵ ه) در الفهرست، در ذیل عنوان «دومی» نوشته است:

> **دومی**. از نحویان قریب العهد به ما می‌باشد. نامش عمربن جعفر زعفرانی و کنیه‌اش ابواحمد، و *کتاب القوافی* و *کتاب اللغات* از اوست.[۵۷۲]

یاقوت حموی نیز از ابواحمد زعفرانی سخن گفته،[۵۷۳] و مرحوم دهخدا در ذیل «عمر زعفرانی» نوشته است «عمربن جعفربن محمد زعفرانی، مکنی به ابوالقاسم و ملقب به دومی (دوما)، از ادیبان و دانایان به علوم مختلف شعر، ازقبیل عروض و قافیه بود. او راکتاب *العروض* است در پنج جلد بزرگ، یاقوت گوید آنها را به خط مؤلف دیدم که وقف جامع حلب بود».[۵۷۴] مرحوم حاجی شیخ‌عباس قمی به جای «دومی» کلمهٔ «رومی» آورده، که احتمالاً اشتباه چاپی است، اما وی زعفرانی را همان شاعر عصر صاحب‌بن عباد متذکر شده است «زعفرانی. ابوالقاسم عمربن جعفر، لغوی ادیب و شاعر معروف به رومی [دومی: دوما]، معاصر صاحب‌بن عباد و مادح اوست».[۵۷۵] به نظر می‌رسد که زعفرانی دومی همان زعفرانی شاعر باشد که در ذیل «زعفرانی رازی / همدانی» در سطور بالاتر از او یاد کردیم. زعفرانی دومی از دوستان و معاشران صاحب بن عباد، و در خدمت ابوالفضل‌بن عمید در ری بوده، دور نیست که اهل ری باشد.

مرحوم بهمنیار در شرح حال صاحب‌بن عباد از **ابوعبدالله نحوی زعفرانی** نیز ذکری به میان آورده که از معاصران صاحب‌بن عباد بوده است.[۵۷۶] شاید او هم از همان زعفرانی‌های ری یا بغداد در قرن چهارم، یا زعفرانی دومی مزبور باشد، که کنیه‌های آنان در متون قدیم درآمیخته یا توسط کاتبان و نساخان گرفتار اشتباه و تحریف شده است.

زعفرانی اصفهانی

از شاعران قرن ۱۲ هجری، ملقب به امیناست. به قول حزین لاهیجی «زعفران فروختی، آزادگی فطری [داشت]، و به غایت شکفته‌رو و بدیهه گو بود. در شعر ماهرو صحبتش کیفیت خوشی داشت».[۵۷۷] ناحیهٔ اصفهان به‌خصوص بخش قدیمی آن، معروف به «جی»، از مناطق زعفران‌خیز کهن ایران بوده، و یقیناً در آن روزگار تولید و تجارت زعفران در این نواحی رونقی داشته،[۵۷۸] اما در قرن دوازدهم، یعنی در عصر امینا زعفرانی، کشت زعفران در نواحی اصفهان منسوخ شده است. با این حال به لحاظ تولید انواع شیرینی‌ها در این شهر، مصرف زعفران قابل‌توجه بوده، به طوری که زعفران‌فروشی از پیشه‌های مستقل به حساب می‌آمده است. از گفتهٔ حزین لاهیجی

www.farhangestan.info

دربارهٔ خصوصیات شکفته‌رویی و بدیهه‌گویی امینا زعفرانی، در می‌یابیم که مضمون سرودهٔ سنائی غزنوی دربارهٔ خواص زعفران واقعیت داشته است، و کسانی که همواره در معرض رایحهٔ زعفران قرار دارند، پرحرف و بدیهه گوی، و زعفران‌خواران بشاش و شکفته‌روی هستند.[۵۷۹]

زعفرانلو

در شمار طوایفی از کردان ایرانی، که شاه‌عباس صفوی، به منظور تأمین امنیت سرحدات شمال شرقی ایران در مقابل ازبکها و ترکمن‌ها، در ایالت خراسان اسکان داد، جمعی بـه «زعـفرانـلو» شهرت یافته‌اند. نادرشاه افشار، هنگامی که هنوز لقب طهماسب‌قلی داشت و به شاهی نرسیده بود، دختر سام بیگ وکیل، فرزند قراخان، از کردهای چشمگزک زعفرانلو، را به زنی گرفت «بعد به واسطهٔ این وصلت طهماسب قلی‌خان از اکراد مزبور استفاده زیادی نمود، و بعد هم همان اکراد سبب مرگ او گردیدند».[۵۸۰] در هیچ یک از منابع تاریخی دیگر متون عـصر صـفویان، کوچکترین اشاره‌ای به نام ایل زعفرانلو نشده است. به احتمال زیاد قدیمترین سند دربارهٔ نام «زعفرانلو» را باید در منابع دورهٔ زندیه جستجو کرد، و شاید نخستین کسی که از افراد این طایفه سخن به میان آورده است ابوالحسن غفاری کاشانی باشد، که کـتاب *گـلشن‌مراد* را در فـاصله ۱۱۹۴ تا ۱۱۹۸ هجری تألیف کرده، و وقایع تاریخی را تا سال ۱۲۰۶ بر آن افزوده است. غفاری، ضمن شرح حملهٔ احمدشاه افغان ابدالی (درانی) به خراسان و محاصرهٔ مشهد، در سال ۱۱۸۴ ه، می‌گوید:

> نواب شاهرخ [نوهٔ نادرشاه] از استماع این خبر به غایت پریشان و مضطر گشته، به قدری کـه در دسترس داشت از ایلات نواحی مشهد، مثل: اکراد، افشار، بیات و غیره هم استمداد کرد... جمعی از خـوانـین و سـرکردگان اکـراد و غـیره، مـثل: مـحمدحسین‌خان کـردقراچـورلو، جـعفرخـان زعـفرانـلو، فضل‌علی‌خان کرد، خدابخش‌خان کوانلو، رضاقلی‌خان خورد اویماق و غیره هم، که در دربار شاهرخ حاضر بودند از وقوع این مقدمه اندیشیده، و به جهت حفظ ناموس خود، از نواب شاهرخ اسـتدعای ترخّص نموده، رخت به مقام و اُلکا [بوم، ناحیه]ی خود کشیدند.[۵۸۱]

در منابع عصر قاجاریه از ایل و سرکردگان زعفرانلو به فراوانی سخن رفته است.[۵۸۲] در سال ۱۲۱۰ هجری شمس‌خان زعفرانلو از سران مقتدر طایفهٔ زعفرانلو از درِ اطاعت با آقامحمدخان قاجار درآمد،[۵۸۳] در سال ۱۲۱۱ خوانین شمال خراسان لشکرهای انبوهی فراهم آورده، در ناحیهٔ جهان ارغیان (در شمال منطقهٔ بام در ناحیهٔ صفی‌آباد اسفراین) گرد آمدند، از آن جمله ابراهیم‌خان کردشادلو حاکم اسفراین و امیرگونه‌خان زعفرانلو و محسن‌خان زعفرانلو از بزرگان چناران، و با هریک انبوهی از لشکریان این طوایف همراه بود، به قول محمدفتح‌الله ساروی در همان ایام «با هریک فوجی از جنود و جوقه‌ای از جیوش... انضمام یـافتند».[۵۸۴] پـژوهشگر مـعاصر، اقـای قدرت‌الله روشنی زعفرانلو به استناد نوشتهٔ اعتمادالسلطنه، واقعه انتقال کردهای چشمگزک را به خراسان توسط شاه عباس اول، نقل کرده، و از قول همو نوشته است «.. و شاهقلی سلطان جد

www.tabarestan.info تبرستان

ایلخانیهای زعفرانلو را لقب امیرالامرایی داد».[۵۸۵] باید یادآور شد که انتساب «زعفرانلو» به شاهقلی سلطان در عهد قاجاریه معمول شده، وگرنه هنوز طایفه و ایلی به نام «زعفرانلو» در آن عصر وجود خارجی نداشته است. در برخی از منابع عهد صفوی از این سردار کرد که مدتی والی هرات بوده با نام و لقب «شاه قلی‌سلطان استاجلو»[۵۸۶] و «شاه قلی‌سلطان کرد»[۵۸۷] سخن رفته است. اما یکی از معاصران این شخص، یعنی شرف‌الدین بدلیسی، در سال ۱۰۰۵ ه، نوشته است «شاهقلی سلطان استاجلوی چاوشلو، که در آخر والی هرات شده بود، به راقم حروف نقل نمود که پدرم نوکر محمدخان بود، همراه او متوجه دیار بکر بود...».[۵۸۸] آقای روشنی می‌نویسد:

عمادالدین قزوینی از شهری به نام ظاخر نامی می‌برد... و همچنین ایلاتی در داخل خاک عراق فعلی به نام زاخر داریم، که مرکز آن زاخو هم‌مرز میان دیاربکر و بتلیس می‌باشد... باید نام ایل زعفرانلو تغییریافتهٔ زاخر باشد که این نام را از مبداء تا مقصد با خود آورده باشند.[۵۸۹]

www.tabarestan.info تبرستان

آقای روشنی زعفرانلو با قاطعیت می‌نویسد:

... اما نام زعفرانلو روی این ایل قابل تأمل است، به طوری که اولاً هیچ نسبتی با گیاه زعفران که از گونهٔ زنبقها و دارای ساقهٔ زیرزمینی است ندارند، و درثانی در کوچ‌های متعددی که داشته‌اند این نام از محل پرورش این گیاه که بیشتر در جنوب و شرق خراسان کشت می‌شود و دیگر نواحی ایران به ارث نبرده‌اند. پس باید در تغییر نام این تیره به مبداء کوچ اولیه چشمگزک‌ها پرداخت.[۵۹۰]

مطالب مزبور، نوشتهٔ دوست بزرگوار ما آقای زعفرانلو، نامستند و اشتباه‌آمیز است، چراکه اولاً محل پرورش زعفران درگذشته مناطق کردنشین غرب ایران، و قدیمتر از نواحی زعفران‌خیز استان خراسان، بوده، و حتی چندین موضع در نواحی کردنشین ایران و عراق و ترکیه نام خود را از زعفران اخذ کرده است. ثانیاً اشخاص و طوایفی در همین نواحی نام زعفران یا لقب و کنیهٔ زعفرانی و زعفرانیه داشته که برخی از آنها نام خود را از این محصول یا مواضعی با نام زعفران و زعفرانیه اخذ کرده‌اند، بنابراین طایفهٔ زعفرانلو نیز می‌تواند نام خود را از این گونه مواضع اخذ کرده باشد. ثالثاً نام «زعفرانلو» ابداً و اصلاً در منابع عصر صفویه ثبت نشده، و مخصوصاً این نام سالها بعد از انتقال کردهای چشمگزک به خراسان پیدا شده، نوشتهٔ یکی از پژوهشگران نیز مؤید آن است.

طایفه‌ای از اکراد غرب ایرانِ [عصر صفوی] به نام ایل چشمگزک، به امر شاه عباس صفوی به سرپرستی شاهقلی سلطان به شمال‌شرقی خراسان کوچانده شدند؛ تا در ناحیهٔ مذکور سکنی گزینند، و پاسداران مرز و بوم این خطه درمقابل حملات ازبکها و ترکمن‌ها گردند. این طایفه که بعداً به ایلات مهم زعفرانلو، شادلو، کاوانلو، عمارلو و قراچورلو تقسیم گردیدند، با همه خوی و خصلت صحراگردی حقاً پاس پاسداری را خوب نگهداشتند، چنانکه هیبت آنان همواره در دل دشمن بود.[۵۹۱]

نگارنده با توجه به مطالب مزبور، و دلایلی که در همین بخش در شرح زعفرانی یا زعفرانیهٔ سبزوار آورده، گمان می‌کند که طایفهٔ زعفرانلو نام خود را از همین موضع اخذ کرده است. همان‌طور که چندین موضع نام کنگر و کنگرلو و کنگرستان و کنگرشاه موجود، و نیز طایفهٔ

قدیمی کنگرلو (که پیشینه‌اش به عهد صفویان می‌رسد)، نام خود را از گیاه کنگر گرفته‌اند.

زعفری

اکثر فرهنگ‌نویسان قرن یازده هجری کلمهٔ «زعفری» را از این قرار معنی کرده‌اند «زعفرانی بود که منسوب به زعفران و رنگ زرد زعفران است»،[۵۹۲] و این بیت منوچهری دامغانی را شاهد آورده‌اند:

می‌زعفری خور ز دست بتی که گویی قضیبی است از خیزران[۵۹۳]

در منابع قدیم کلمهٔ زعفری برای نام و اشخاص و جایها ذکر نشده، اما این کلمه در قرن حاضر به عنوان نام خانوادگی اشخاص یا مؤسسات منسوب به آنان مطرح است. از آن جمله از شاعران و ناشران معاصر کریم زعفری فرزند رحیم، متولد ۱۲۹۷ ش، که به سال ۱۳۲۰ مؤسسهٔ مطبوعاتی زعفری زنجان را تأسیس کرده و کتابهایی را به چاپ رسانده، این بیت از اوست:

خواب شیرین نمونهٔ مرگ است زعفری مرگ آخرین برگ است[۵۹۴]

www.tabarestan.info تبرستان

زَعفر جِنّی

از آنجا که زعفری به معنی زعفران یا منسوب به زعفران است، مطابق قاعده زَعفر باید به مفهوم زعفران یا مخفف این کلمه باشد.[۵۹۵] اما زعفر جنی، که در فرهنگ عامه نامی آشناست، ظاهراً در اذهان مردمان قدیم، از اجنهٔ جوانمرد و احتمالاً زرد هیأت یا زعفرانی جامه‌بوده و نام وی برگرفته از همین باور است. مرحوم دهخدا نوشته است:

زعفر جنی: در تداول عامه پادشاه مسلمان جنی [است] که گویند به روز عاشورا به مدد حسین‌بن علیؑ، با لشکر خویش بیامد، و حضرت علیه‌السلام به او اجازهٔ حرب نداد، و فرمود، از انصاف و مردی دور است، چه شما آنان را ببینید و ایشان [لشکر یزید] شما را نبینند.[۵۹۶]

نام زعفر جنی در منابع عصر قاجاریه ذکر شده، عمان سامانی (متوفی ۱۳۲۲ ه) در مثنوی گنجینه *الاسرار*، ضمن شرح وقایع کربلا، از آمدن زعفر جنی برای درهم شکستن لشکریان یزید، سخن به میان آورده، و از جمله گفته است:[۵۹۷]

از برای جان فشانی نزد شاه زعفر جنی فراز آمد ز راه...
عارفی گوید شبی از روی حال داشتم با زعفر از غیرت جدال...
تا سحر چشمم از این سودا نخفت دل به غیر از شنعت زعفر نگفت...
گفتم ای سالار دین زعفر منم آنکه در پای تو بازد سر منم...

افضل‌الملک، به سال ۱۳۳۲ قمری، طی شرحی موعظه‌گرانه، اشارهٔ تلویحی به پیدایی این پندار در عصر صفویه دارد:

ترقی و تنزل هر قومی، و غلبه یا شکست هر پادشاهی، که در تاریخ خواندیم یا در عهد خودمان به

چشم دیدیم، یک فلسفه و حکمتی در کار دیدیم، که دانستیم ذلت فلان قوم به واسطهٔ مغایرت دین با دولت است... یا فلان ملت را دیده‌ایم که بی‌علم بوده، و دولت اسباب آن را فراهم نیاورده، هم دولت و هم ملت از سایر دول و ملل عقب‌مانده‌اند. فلان شاه را دیده‌ایم که، به واسطه تهور و شجاعت، کار خود را با خارجه خوب از پیش برده، ولی به واسطهٔ بَطش [: سختگیری] شدید در داخله و استبداد سخت، داخلهٔ ایران از او رنجیده، مثل نادری را کشته‌اند. در کار سلطان حسین صفوی که نگاه می‌کنیم می‌بینیم که از حماقت و نادانی تابع فلان ساحر و طلسم ساز شده و بیست هزار تومان [قیمت یک تن زعفران در آن ایام، و ۲۷۰ میلیون تومان به نرخ آبان ۱۳۸۲][۵۹۸] به میراعظم افسونگر داده که طلسم برای او بسازد، و ختم زعفرجنی برپا دارد که هزارهزار جن با حربهٔ آتش در میدان حاضر کند که با هفت هزار افغانی بی‌نام، و ننگ بجنگند. پس کار چنین شاهی معلوم است، به آنجا می‌کشد که در تواریخ دیده‌اید.[۵۹۹]

تبرستان
www.tabarestan.info

مآخذ و یادداشت‌های گفتار اول

۱. محمدرضا بهنیا، *زراعت زعفران* (دانشگاه تهران، ۱۳۷۰)، ۲۳؛ بهنیا این نظریه، یعنی نازا بودن طبیعی گیاه زعفران را به استناد به مأخذ زیر ابراز داشته است:

Karasawa. K. 1940; Karyological studies in Crocus 11. Jap. Journal, Bot. 11,1.

۲. تراب امیرقاسمی، *زعفران طلای سرخ ایران* (تهران، نشر آیندگان، ۱۳۸۰)، ۲۹.

۳. سید محمود غفاری، مقالهٔ «مطالعات سیتوژنتیکی زعفران زراعی و مسایل مربوط به بەنژادی آن» ارائه شده در اولین همایش بررسی مسائل زعفران، قاین، ۱۷ آبان ۱۳۶۷؛ در مرکز تحقیقات بیوشیمی و بیوفویزیک دانشگاه تهران، مطالعات و آزمون‌هایی برروی گیاه زعفران به وسیلهٔ آقایان آقامحمدی، ابراهیم‌زاده، استیلائی، غفاری، کیالاشکی، نوری انجام گرفته است.

www.tabarestan.info تبرستان

۴. مطالب این مبحث مبتنی بر منابع زیر است:

- *Wendlebo, Per. Tulips and Irises of Iran their Relatives,* Botanical Institute of Iran, Tehran, 1977,

ـ ترجمهٔ کتاب مزبور با عنوان: *لاله‌ها و زنبق‌های ایران و گونه‌های مجاور*، پِر وِندِلبو (مؤسسهٔ گیاهشناسی ایران، تهران، ۱۳۵۶)، ۶۴ تا ۶۷.

ـ محمدرضا بهنیا، *زراعت زعفران*، ۱۸ تا ۲۱

ـ صادق مبین، *رستنی‌های ایران* (دانشگاه تهران، ۱۳۵۹)، ج ۱، ۴۴۲ تا ۴۴۶

۵. دیونیل مکنزی، *فرهنگ کوچک زبان پهلوی*، ترجمهٔ مهشید میرفخرایی (تهران، پژوهشگاه، ۱۳۷۹)، ۲۵۴.

۶. فرنبع دادگی، *بندهش*، گزارنده مهرداد بهار (تهران، توس، ۱۳۶۹)، ۸۷، ۸۸.

۷. *بندهش هندی* (متنی به زبان پارسی میانه، پهلوی ساسانی) ترجمهٔ رقیهٔ بهزادی (تهران، مؤسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی، ۱۳۶۸)، ۵۸، ۱۱۱.

۸. ژالهٔ آموزگار، *بخارا* (مجلهٔ شماره ۳۲، مهر و آبان ۱۳۸۲)، مقالهٔ «جادوی سخن در اساطیر ایران».

۹. سید محمدعلی جمال‌زاده، *گنج شایگان* (تهران، کتاب تهران، ۱۳۶۲)، ۱۶۹؛ مرحوم جمال‌زاده ذرع مقصر را ۱۰۴ سانتیمتر، و هر وجب را $\frac{۲۲}{۱۰۰}$ ذرع متذکر شده، که برابر ۲۲/۸۸ سانتیمتر است.

۱۰. محمدحسن ابریشمی، *شناخت زعفران ایران* (تهران، توس، ۱۳۶۶)، ۲۵؛ نگارنده در گناباد، کلالهٔ ۷ شاخه‌ای از زعفران، که توسط آقای حسن پهلوان (ارزیاب بانک کشاورزی) ارائه شد ملاحظه کرده، و در تربت حیدریه کلاله ۵ شاخه (محصول مزرعه‌ای درابرود) دیده است. همچنین عکس رنگی از کلالهٔ ۱۲ شاخه‌ای را که آقای مجتبی دانشگر (کارمند بانک کشاورزی شعبهٔ تربت‌حیدریه)، در سال ۱۳۶۵ گرفته بود، نگارنده آن را رؤیت کرده است.

۱۱. سید محمدحسین‌خان بن میرمحمد عقیلی علوی خراسانی شیرازی، *مجمع‌الجوامع* (شامل: *مخزن الادویه*، *قرابادین کبیر*، *ذخایرالتراکیب*)، تهران ۱۲۷۷ قمری؛ این کتاب با عنوان *قرابادین کبیر*، در تهران توسط کتابفروشی محمودی (بدون تاریخ)، در ۱۲۹۰ صفحه به صورت افست چاپ شده، که مورد استفاده و استناد نگارنده قرار گرفته است، صفحات ۲۳۰، ۹۸۹؛ و نیز محمدحسین عقیلی خراسانی، *مخزن الادویه* (تهران، ۱۳۵۵، افست شده از روی چاپ کلکته به سال ۱۸۴۴م)، ۴۷۲.

۱۲. پولی‌ین (Polyene) نویسندهٔ نظامی یونانی را نباید با پلینی بزرگ (Pliny/Plinius) طبیعی‌دان رومی (۲۳ تا

۷۹م) و پلینی کوچک (۶۱ تا ۱۱۴م) برادرزاده و فرزندخواندهٔ پلینی بزرگ اشتباه کرد.

۱۳. مقدار مین (منه) متداول در زمان داریوش پادشاه هخامنشی ۴۹۸ گرم بوده است، رجوع کنید به: ابوالحسن دیانت، *فرهنگ تاریخی سنجش‌ها و ارزش‌ها* (تهران، انتشارات نیما، ۱۳۶۷)، ۴۳۴/۱.

۱۴. پرفسور پی‌یر بریان، *تاریخ امپراتوری هخامنشیان*، ترجمهٔ مهدی سمسار (تهران، انتشارات زریاب، ۱۳۷۷)، ۶۰۹.

۱۵. پی‌یر بریان، همان، ۶۰۶.

۱۶. فردیناند یوستی، *یک روز از زندگانی داریوش*، ترجمهٔ صادق رضازادهٔ شفق (تهران، کمسیون معارف، ۱۳۱۴)؛ رحیم‌زادهٔ صفوی، *ایران اقتصادی* (تهران، ۱۳۰۸)، ۴۸/۱؛ محمد حسن ابریشمی، *شناخت زعفران ایران* (تهران، توس، ۱۳۶۶)، ۴۱.

۱۷. پی‌یر بریان، *همان*، ۵۶۷؛ مالکوم کالج، *پارتیان*، ترجمهٔ مسعود رجب‌نیا (تهران، انتشارات سحر، ۱۳۵۷)، ۸۱؛ ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۴۳؛ مالکوم کالج استفاده از این مرهم آرایشی را در عصر پارتها متذکر شده است.

۱۸. فرنبغ دادگی. *بندهش*، ۸۸، ۱۸۴؛ شادروان مهرداد بهار، تلفظ «کرکم» را در وجه **Karkom** ثبت کرده است؛ *بندهش هندی*. ۵۹، ۱۱۱، ۲۷۶؛ خانم بهزادی «کرکم» را در وجه **Kurkum** آورده؛ دیوید نیل مکنزی، همان، ۲۵۴ در وجه اخیر ثبت کرده است؛ در *برهان قاطع*، «کرکم» بر وزن مرهم به معنی زعفران آمده است. واژهٔ کرکمیسه در *فرهنگ جهانگیری*، ۱۱۰۶؛ در *برهان قاطع*، ۱۶۲۴ تعریف شده است. ابن‌فقیه همدان (*البلدان*، ۶۰)، که خود اهل همدان بوده، در قرن سوم هجری، ضمن اشاره به پرورش گلهای کوهی در باغ و بوستانهای همدان، چون انواعی از لاله و زعفران و سوسن آزاد، از زعفران خودروی کوهی با نام «کرکبیس» یادکرده، که قطعاً در متن اصلی نوشتهٔ او «کرکمیس» بوده، که کاتب تنها نسخه منحصر به فرد برجای ماندهٔ کتاب او به اشتباه «کرکبیس» نوشته، زیرا نام گویشی همدانی این گیاه را نمی‌دانسته است. به هرحال «کرکمیس» نام گویشی بسیار کهن زعفران خودروی در نواحی الوند بوده، که احتمالاً واژهٔ «کرکم» پارسی و پهلوی مأخوذ از آن است.

۱۹. نگارنده، در ایام نوروز سال ۱۳۷۲، که به دیدن استاد مهرداد بهار رفته بودم، احتمال تبدیل واژهٔ «کرکمیسه» به «جوقاسم» را از نظر قواعد گویشی پرسیدم ایشان نظر مثبت داشتند.

۲۰. در مورد نام‌های زعفران در زبان تبتی، و واژهٔ «گورکم/**Gurkum**»، به استناد نوشتهٔ بارتولد لاوفر در ادامه گفتگو کرده‌ایم.

۲۱. درمورد واژهٔ کَرکَم و نامهای مشابه آن در دیگر زبان‌های ملل قدیم، رجوع کنید به: ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۴؛ و نیز توضیحات شادروان محمد معین در حاشیهٔ *برهان قاطع*، ذیل «کرکم»، ۱۶۲۷.

۲۲. گلین دانیل، *تمدنهای اولیه و باستان‌شناسی خاستگاه آنها*، ترجمهٔ هایدهٔ معیری (تهران، مؤسسهٔ مطالعات و تحقیقات فرهنگی، ۱۳۶۳)، ۸۰، ۸۱.

۲۳. جورج سارتن، *تاریخ علم*، ترجمهٔ احمد آرام (تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۷)، ۸۷/۱.

۲۴. نگارنده در این باب پژوهش کرده، که گزارش آن در ماهنامهٔ *گلچرخ* (شماره‌های ۲ و ۳ اردیبهشت تا مرداد ۱۳۷۱، صفحات ۱۴۵ تا ۱۴۸ و ۲۱۰ تا ۲۱۶) با عنوان «مشترکاتی از دیوان و پیشدادیان با سومریان»، در تهران به چاپ رسانده است.

۲۵. جمال‌زاده، *گنج شایگان*، ۱۶۸، ضمن اشاره به میزان مَن در مناطق مختلف، می‌گوید میزان خروار هم

www.tabarestan.info تبرستان

متفاوت است. چنانکه خروار معمولی، که خروار دیوانی هم نامیده می‌شود ۱۰۰ من تبریز (۳۰۰کیلوگرم) و خروار استرآباد ۹۰ من تبریز (۲۷۰کیلوگرم)، و خروار اسبی ۲۰ من شاهی (۱۲۰کیلوگرم) است. مرحوم محمد معین می‌نویسد: خروار برطبق قانون مصوب ۱۳۰۴ ش، برابر ۳۰۰کیلوگرم، ولی طبق معمول یک خروار ۱۰۰ من تبریز است (*فرهنگ فارسی*، ۱۴۱۵، ذیل «خروار»). با این حال ۴۰۰ بار شتر باید درحدود ۴۰ تن یا بیشتر بوده باشد.

۲۶. درمورد خراج زعفران مازندران: ابن فقیه همدانی، ۱۵۳؛ محمدبن طاهر مقدسی، ۴۵/۶؛ بلاذری، ۴۷۲؛ محمدبن محمود طوسی، ۲۴۸ سخن گفته‌اند؛ و نیز رجوع کنید به گفتار دوم، جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز ذیل عنوان «۱۳. ایالت مازندران و سواحل دریای خزر».

۲۷. بهاءالدین محمدبن حسن‌بن اسفندیار کاتب، *تاریخ طبرستان*، به کوشش عباس اقبال (تهران، پدیده، ۱۳۶۶)، ۱۷۵

28.Laufer Berthold, *Sino-Iranica* Chicago 1919.

www.tabarestan.info تبرستان

کتاب مزبور حاصل پژوهش‌های بارتولد لاوفر دانشمند امریکایی است. از این دانشمندانی چون پطروشفسکی در *کشاورزی و مناسبات ارضی در ایران عهد مغول*، مرحوم ابراهیم پورداود در *هرمزد نامه*، پرویز ناتل خانلری در *زبانشناسی و زبان فارسی*، بهره‌ها گرفته‌اند. این کتاب توسط فاضل ارجمند مهرداد وحدتی به فارسی ترجمه شده، که توسط مرکز نشر دانشگاهی در دست چاپ است. مواردی که نگارنده از بارتولد لاوفر نقل کرده، مبتنی بر دستنویس همین ترجمهٔ ویرایش نشده است. در همین جا از مرحمت آقای وحدتی، و نیز دوست عزیزم آقای حُب علی موجانی که کپی دستنویس را در اختیار اینجانب قرار دادند، عمیقاً سپاسگزاری می‌کند.

۲۹. محمد معین، *فرهنگ فارسی*، ۲۹۴۹، ذیل «کرکمیسه» و «کرکمیشه».

۳۰. داود انطاکی، *تذکره اولی‌الالباب و الجامع للعجب العجاب*، به تصحیح علی‌شیری (بیروت، ۱۴۱۱ هـق، ۱۹۹۱م)، ۲۵۳.

۳۱. سیدمحمدحسین عقیلی خراسانی شیرازی، *قرابادین کبیر* (چاپ عکسی از روی نسخهٔ خطی، تهران، کتابفروشی محمودی، بی‌تا)، ۹۸۹؛ در جای دیگر (ص ۲۳۰)، خطاط سرکش حرف ک را انداخته، و در وجه «لرکیماس» ثبت کرده، که به همین صورت اشتباه وارد *لغت‌نامهٔ* دهخدا شده است. این مورد اشتباه را حضوراً به مسؤولان مؤسسهٔ لغت‌نامه توضیح داده‌ام، که استاد محمد دبیرسیاقی برای تجدید چاپ یادداشت کردند.

۳۲. حکیم ابونصر علی‌بن احمد اسدی طوسی، *گرشاسب‌نامه* (تألیف سال ۴۵۸ه)، به کوشش حبیب یغمائی (تهران، طهوری، ۱۳۵۴)، ۱۸۳، ۳۲۰.

۳۳. ابن فقیه همدانی، *مختصر البلدان*، ترجمهٔ ح. مسعود (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۹)، ۴۸، ۴۹، ۶۰؛ ابیاتی از قصیدهٔ محمدبن بشار را، زکریا قزوینی، *آثار البلاد*، ۲۹۲/۲، نیز نقل کرده است.

۳۴. در باب زعفران خودروی در مناطق یاد شده رجوع کنید به گفتار دوم، جغرافیای تایخی مناطق زعفران خیزگذشته و کنونی ایران، ذیل عناوین: «۱. ایالت جبال»، «۲. همدان»، «۵. بروجرد»، «۶. کرمانشاه»، «۷. قم»، «۹. اصفهان».

۳۵. هینریش بروگش، *سفری به دربار سلطان صاحب‌قران*، ترجمهٔ مهندس کردبچه (تهران، اطلاعات، ۱۳۶۸)، ۳۳۲.

۳۶. اعتمادالسلطنه، *مرآة‌البلدان*، به کوشش عبدالحسین نوائی و میرهاشم محدث (دانشگاه تهران، ۱۳۶۷)، ۲۳۱۲؛ *روزنامهٔ خاطرات*، به کوشش ایرج افشار (تهران، امیرکبیر، ۱۳۷۷)، ۵۵۴.

۳۷. هوگو گروته، *سفرنامهٔ گروته*، ترجمهٔ مجید جلیلوند (تهران، نشر مرکز، ۱۳۶۹)، ۱۷۸.

۳۸. رجوع کنید به گفتار دوم، جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز ایران، ذیل عنوان «۲. همدان».

۳۹. جواد غیائی گلپایگانی، *فرهنگ عامهٔ گلپایگان*، (تهران، علم و ادب، ۱۳۷۸)، ۳۱.

۴۰. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه فی‌الطب*، به‌کوشش عباس زریاب خوئی (تهران، مرکز نشر دانشگاهی، ۱۳۷۰)، ۳۱۲؛ صیدنه، ترجمهٔ فارسی نیمهٔ اول قرن هفتم، به کوشش منوچهر ستوده و ایرج افشار (تهران، ۱۳۵۸)، ۳۴۰.

۴۱. علی مظاهری، *جادهٔ ابریشم*، ترجمهٔ ملک‌ناصر نوبان (تهران، پژوهشگاه، ۱۳۷۳)، ۸۴۰.

۴۲. بارتولد لوفر، *سینوایرانیکا*، رجوع کنید به یادداشت شماره ۲۸. (Laufer Barthold, *Sino-Iranica*, P. 310.)

۴۳. ادیب یعقوب کردی نیشابوری، *کتاب البلغه* (فرهنگ عربی به فارسی، تألیف ۴۳۸ هق) به کوشش مجتبی مینوی و فیروز حریرچی (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۵)، ۱۲۴؛ ابوالفتح احمدبن محمد میدانی نیشابوری، *السامی فی‌الاسامی* (چاپ عکسی از نسخهٔ خطی ۶۰۱ هق، تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۵)، ۱۹۵.

۴۴. ابوریحان بیرونی، صیدنه، ۵۹۷.

۴۵. ابوالفضل حبیش تفلیسی، *قانون الادب*، ۱۴۸۵.

۴۶. حکیم ابونصر علی اسدی طوسی، *لغت فرس*، به کوشش محمد دبیرسیاقی (تهران، طهوری، ۱۳۵۶)، ۱۳۶.

۴۷. محمدبن هندوشاه نخجوانی، *صحاح‌الفرس*، به کوشش عبدالعلی طاعتی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر، ۱۳۴۱)، ۲۲۴؛ حاشیهٔ همین صفحه.

۴۸. *فرهنگ وفایی*، تألیف حسین وفایی (نسخهٔ خطی به شماره ۴۱۹۰/۱ کتابخانهٔ مرکزی دانشگاه تهران)، ۱۳۳؛ اما در «فرهنگ فارسی» تألیف حسین وفایی (براساس دستنویس‌های موجود در چین)، به کوشش تِن هوی جوی (دانشگاه تهران، ۱۳۷۴)، ۱۷۲، در بیت بهرام سرخسی «خوب کرکم» آمده است.

۴۹. محمودبن حسین کاشغری، *دیوان لُغاتُ التُرک*، به کوشش سید محمد دبیرسیاقی (تهران، پژوهشگاه، ۱۳۷۵)، ۸۹۰.

۵۰. نگارنده در کتاب *زعفران ایران*، ۳۲۰ تا ۵۶۰، تحت عنوان «زعفرانستان» مضامین گوناگون، از ۴۴۰ شاعر را طی ۱۲ قرن، نقل کرده است.

۵۱. نیّر واسطی، *تاریخ روابط پزشکی ایران و پاکستان* (راولپندی، ۱۳۵۳ ش/۱۹۷۴م)، ۳۴، مولانا حکیم یوسف‌بن محمد خوافی «پزشک نامی و مؤلف بلندپایهٔ مکتب پزشکی بود. وی در دورهٔ بابریان نخستین کسی بود که وسیلهٔ گسترش روابط و دوستی از راه پزشکی بین اهل فارس و هند اسلامی گردید. یوسفی در هند در خدمت بابر و همایون [از سلاطین تیموری هند] بود». ما در کتاب حاضر از کتاب *بحرالجواهر* او نیز بهره‌گرفته‌ایم. به لحاظ آنکه خواف در عصر تیموریان در شمار توابع هرات به حساب می‌آمده ـ و پیشتر در زمرهٔ نواحی نیشابور بوده ـ دانشمندان این سرزمین، و از جمله یوسفی حکیم به هرات نیز منسوب شده‌اند، و در منابع به نام مولانا یوسفی هروی از او یاد شده است. پیش از آن بزرگان این خطه غالباً به نیشابور منسوب شده‌اند.

۵۲. کاتبان و نسخه برداران و مصححان اغلب منابع جغرافیایی قدیم و متون تاریخ و ادبی کهن نام این

www.alborzfan.info

موضع را «مایژن‌آباد» ثبت کرده‌اند، در حالی که تلفظ بخش اول نام این موضع با دو«ی» در وجه «مایی» بر وزن «آبی» و سکون حرف «ژ»، و در مجموع در وجه «مایژن آباد» است. مایژن‌آباد در برخی متون با تخفیف یک «ی» در وجه «مایژن‌آباد» (در گویش به سکون حرف «ی») ثبت شده، و اکنون در گویش و عرف به صورت «مژن‌آباد» در آمده است.

۵۳. حکیم محمدبن یوسف طبیب، مشهور به یوسفی [خوافی *اهروی*]، *رسالهٔ مأکول و مشروب*؛ منظم به *انوار حکمت*، تألیف امام محمد غزالی، به کوشش سیدسعید میررحمت علی‌شاهی، با مقدمهٔ عبدالحسین سپنتا (اصفهان، چاپخانهٔ خانقی، ۱۳۳۷)، ۳۹ تا ۴۱ به اختصار.

۵۴. فدائی دوائی، *فوائدالانسان*، معروف به *الفاظ الادویهٔ منظوم*، به کوشش شیخ‌الهی بخش محمد (لاهور، ۱۳۳۳ هـ‌ق)، ۴۵.

۵۵. رجوع کنید به گفتار چهارم خواص زعفران، کلیهٔ خواصی که در این دوایی اشاره کرده، مورد بحث قرارگرفته است.

۵۶. *دیوان میرزا جعفر ریاض همدانی*، با مقدمهٔ سیدحسن مشکان طبسی (تهران، ۱۳۱۸)، ۱۳۷.

۵۷. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۵۶۹ تا ۵۷۲.

۵۸. هـ. ل. رابینو، *مازندران و استرآباد*، ترجمهٔ وحید مازندرانی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۳)، ۱۹۸.

۵۹. *لغت‌نامه*، ذیل «کَرکَم».

۶۰. رابینو، *همان*، ۱۹۸.

۶۱. رجوع کنید به گفتار چهارم، مصارف غیرخوراکی زعفران.

۶۲. رجوع کنید به گفتار چهارم،مصارف خوراکی زعفران، از باب نمونه، به روایت دینوری (قرن سوم)، مُلَکیه دختر ضیزن (سردار عرب در عصر شاپور ساسانی)، که بر شاپور عاشق بود، به پدر خیانت کرد، و دَرِ قلعه را که در محاصره بود برروی سربازان ساسانی گشود، به این ترتیب «مُلَکیه نگهبانان دروازه‌یی را با شراب زعفران مست کرد و همه خوابیدند» و دروازه را گشود (*اخبار الطوال*، ۲۷۵).

۶۳. رجوع کنید به گفتار دوم، جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز ایران، ذیل عناوین «۲. همدان» و «۶. کرمانشاه».

۶۴. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۰.

۶۵. جوالیقی. *المعرب*، ۱۷۳.

۶۶. رمزی مفتاح، *احیاءالتذکره* (قاهره، ۱۳۷۲ هـ‌ق/۱۹۵۳م)، ۳۵۵؛ و نیز رجوع کنید به: *ظرایف* و *طرایف*، ۶۹۵.

۶۷. علی‌بن رسول ترکمانی، *المعتمد فی الادویة مفرده* (بیروت، ۱۳۹۰هـ/۱۹۷۵م)، ۲۰۲؛ و نیز *ظرائف* و *طرائف*، ۶۹۵.

۶۸. شیخ ابوعمران اسرائیلی قرطبی، *شرح اسماء العقار*، ۱۳۵؛ مایرهوف در حاشیهٔ صفحه در باب ریشهٔ سامی کلمهٔ زعفران توضیح داده است. و نیز رجوع کنید به منوچهر امیری، فرهنگ داروها و واژه‌ها، ۱۹۰.

۶۹. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه فی الطب*، ۳۱۲؛ ابوریحان ضمن تعریف زعفران نوشته است «زعفران... الکرکم بالدریه، حمزه [اصفهانی]: هو جفران و طسوج الزّعفران باصفهان یعرف بجفران».

www.tabarestan.info تبرستان

۷۰. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۰ و نیز حاشیهٔ صفحه.

۷۱. رجوع کنید به گفتار دوم، مناطق زعفران خیز گذشته و کنونی ایران، ذیل عنوان «۷. قم».

۷۲. نگارنده، اول بار این نظریه را در کتابی با عنوان «*زعفران طلای سرخ حاشیهٔ کویر*»، تکثیر در ۱۰۰ نسخه (موجود در کتابخانهٔ وزارت کشاورزی)، و نیز در مقاله‌ای با همان عنوان مندرج در مجلهٔ زیتون (شماره ۲۵، دورهٔ ۳۵، تیر ۱۳۶۲، ص ۵۲ تا ۵۷)، و بعداً در کتاب شناخت زعفران ایران (تهران، توس، ۱۳۶۶)، ۲۸؛ و همچنین در کتاب زعفران ایران، *شناخت تاریخی و فرهنگی و کشاورزی* (مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۶)، ۲۹، مطرح کرده است.

۷۳. شادروان استاد گرانقدر عبدالحسین زرین‌کوب، این نکته را شفاهاً به نگارنده گوشزد کردند.

74. B. Laufer, *Sino-Iranica*, P. 312.

www.tabarestan.info تبرستان

۷۵. قاضی‌خان بدر محمددهار، *دستور الاخوان* (تألیف سال ۸۲۷)، به کوشش سعیدنجفی اسداللهی (تهران، بنیاد فرهنگ، ۱۳۴۹)، ۱۴.

۷۶. دهار، *دستورالاخوان*، ۱۷.

۷۷. *قانون الادب*، ۱۶۷۳/۳؛ *لغت‌نامه*، ذیل «ارقان» به استناد *مؤید الفضلاء*، صاحب *منتهی‌الاب*، ۲۱، می‌گوید «ارقان: درختی است سرخ، حنا، زعفران، دم الاخوین که خون سیاوشان باشد، و آفتی که می‌رسد زراعت مردم را [زنگ گندم]...»، *مهذب الاسماء*، ۱۵؛ *لغت‌نامه* ذیل «ارقان».

۷۸. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه فی الطب*، ۳۱۲.

۷۹. *مهذب الاسماء* ۱۹؛ *لغت‌نامه*، ذیل «اَصفَران» به استناد: *بحرالجواهر*، *اقرب الموارد*، *قطرالمحیط*.

۸۰. *منتهی الارب*، ۶۹۰.

۸۱. *لغت‌نامه*، ذیل «اصفر»، به استناد: *منتهی‌الارب*؛ *آنندراج*؛ *غیاث اللغات*، *مؤیدالفضلا*، *مهذب‌الاسماء*. فرهنگ نفیسی (ناظم‌الاطباء)، *لغت‌نامه*، به نقل از یوسفی خوافی در *بحرالجواهر*، ذیل «اصفر»؛ درمورد نام باستانی قم، رجوع کنید به گفتار دوم ذیل عنوان «۷. قم».

۸۲. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «اصفر» به نقل از *اقرب‌الموارد*، *قطرالمحیط*.

۸۳. یوسفی خوافی، *بحرالجواهر*؛ رجوع کنید به *لغت‌نامه*، ذیل «اصفر سلیم».

۸۴. رجوع کنید به ذیل عنوان «دیگر واژگان و اصطلاحات» شماره ۱۵ و ۴۷ در همین مبحث در متن، دیگر نامهای عُصفُر آمده است.

۸۵. *السامی فی الاسامی*، ۱۹۵؛ *منتهی الارب*؛ *بحرالجواهر*؛ *لغت‌نامه*، ذیل «ایدَع».

۸۶. *مهذب الاسماء*، ۲۸؛ در وجه اَیْدَع «زعفران و خون سیاوشان».

۸۷. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۱۰۳.

۸۸. زوزنی، *المصادر*، ۲۲۱/۲.

۸۹. همانجا، حاشیهٔ ۲۲۱/۲، توضیح مصحح «*المصادر*» مرحوم تقی بینش.

۹۰. *لغت نامه*، ذیل «ایداع» به استناد *منتهی‌الارب*.

۹۱. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۱۰۳.

۹۲. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۰؛ در *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲ «ایهقان» نیامده، اما «ریهقان» به معنی زعفران ثبت شده است.

۹۳. *السامی فی الاسامی*، ۱۹۵؛ *کتاب البلغه* (تألیف ۴۳۸ ه)، ۱۲۴؛ *مهذب الاسماء*، ۲۸؛ *لغت‌نامه*، ذیل «ایهقان».

۹۴. *تاج الاسامی*، ۳۷.

۹۵. *برهان قاطع*، ۲۰۰، «ایهقان: بر وزن پهلوان، خردل صحرایی... که به عربی جرجر خوانند».

۹۶. *مهذب الاسماء*، ۲۸ «اَیهُقَان: زعفران، خون سیاوشان و تره‌میره».

۹۷. ابوالفضل حبیش تفلیسی، *قانون الادب*، ۱۶۵۵.

۹۸. ناظم الاطباء، *فرهنگ نفیسی*، ۴۹۹/۱.

۹۹. رضاقلی‌خان هدایت، *فرهنگ انجمن ارای ناصری* (تهران، چاپ سنگی، ۱۲۸۸ هق)، ۱۳۸، «بادانگیز: گلی است که هرگاه مزارعان خواهند غله به باد دهند، و بادنمی‌وزد، آن گل را به‌دست مالیده برگ آن را به هوا پاشند، به حکم خدای‌تعالی باد در حرکت آید، و کاه از غله جدا شود». ابوریحان بیرونی، در قرن پنجم شرحی مشابه برای «بادانگیز گل» متذکر شده است (صیدنه، ۷۱۱).

۱۰۰. شرح حال ابن‌بیطار با تفاوتهایی در *دایرةالمعارف فارسی*، به سرپرستی غلامحسین مصاحب (تهران، فرانکلین، ۱۳۴۵)، ۱۵؛ فرهنگ عمید (دایرةالمعارف جغرافیا و تاریخ)، حسن عمید (تهران، جاویدان، ۱۳۴۶)، ۶۰؛ آمده است.

۱۰۱. ابن بیطار، *جامع المفردات الادویه و الاغذیه* (بولاق، ۱۲۹۱ هق)، ۱۶۲/۲.

۱۰۲. داود انطاکی، *تذکرهٔ اولی‌الالباب و الجامع للعجب العجاب*، چاپ علی‌شیری (بیروت، ۱۴۱۱ ه، ۱۹۹۱ م)، ۲۵۳.

۱۰۳. *برهان قاطع*، ۵۵۳.

۱۰۴. *فرهنگ انجمن آرای ناصری*، ۲۹۱

۱۰۵. *آنندراج/فرهنگ جامع فارسی*، ۱۲۸۷.

۱۰۶. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه فی‌الطب*، ۳۱۲؛ صیدنه، ۳۴۰؛ میدانی نیشابوری، *السامی فی‌الاسامی*، ۱۹۵.

۱۰۷. ابن‌بیطار، *جامع‌المفردات*، ۱۶۲.

۱۰۸. علی‌بن حسین انصاری، معروف به حاج زین‌عطار، *اختیارات بدیعی*، ذیل «زعفران».

۱۰۹. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲؛ صیدنه ۳۴۰.

۱۱۰. ابوشهاب‌الدین ابی‌عبدالله یاقوت بن عبدالله الحموی الرومی بغدادی (یاقوت حموی)، *معجم‌البلدان* (بیروت، ۱۳۹۹ هق/۱۹۷۹م)، ۹۲/۲.

۱۱۱. *مهذب‌الاسماء*، ۶۴.

۱۱۲. جوالیقی، *المعرب*، ۱۰۸.

۱۱۳. قاسم‌بن یوسف هروی، *ارشاد الزارعه*، به کوشش عبدالغفار نجم‌الدوله (تهران، ۱۳۲۳، هق)، ۱۲۹؛ به کوشش محمدمشیری (تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۶)، ۲۱۰.

۱۱۴. *لغت‌نامه*، ذیل «زعفران».

۱۱۵. *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲؛ صیدنه، ۳۴۰؛ *اختیارات بدیعی*، ذیل «زعفران»؛ داود انطاکی، *تذکره*، ۲۵۳؛ *السامی فی الاسامی*، ۱۹۵.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۱۶. ابوالقاسم محمودبن عمر زمخشری، *پیشرو ادب/مقدمة‌الادب*، به کوشش سیدمحمدکاظم امام (دانشگاه تهران، ۱۳۴۲)، ۳۰۸/۱.

۱۱۷. *برهان قاطع*، ۵۷۱/۲.

۱۱۸. یوسفی خوافی، *بحرالجواهر*؛ و نیز *لغت‌نامه*، ذیل «جساد».

۱۱۹. *لغت‌نامه*، ذیل «جساد» به نقل از: *منتهی‌الارب*؛ *کتاب الصیدنه*، ۶۱۶؛ «*سرّاللغه*: ثوب مجسد مصبوغ به اجساد و هوالزعفران».

۱۲۰. *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲، *صیدنه*، ۳۴۰.

۱۲۱. *مقدمة الادب*، ۳۰۷/۱.

۱۲۲. محمودبن عمر زنجی سجزی، *مهذب‌الاسماء*، ۶۹.

۱۲۲. *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲.

۱۲۳. *صیدنه*، ۳۴۰.

۱۲۴. همان جا، حاشیهٔ صفحه.

۱۲۵. ابوالفضل حبیش تفلیسی، *قانون الادب*، ۸۱۷.

۱۲۶. *صیدنه*، ۷۰۶؛ نام یحیی وخشکی در این جمله «... ویحیی وخشکی گویند انواع ورس مختلف است»؛ در کتاب *الصیدنه*، ۶۱۵ «قال یحیی والخشکی: ضروب الورس یکون ببلاد یمن». اما به گمان نگارنده «یحیی وخشکی نام و کنیهٔ یک شخصیت، یعنی «یحیی» منسوب به «وخش» یا اهل «وخش» یا «وخشک» است. وخش از شهرهای ماوراءالنهر در کرانهٔ جیحون، در موضع پیوستن رود و خشاب به جیحون است. ظاهراً مقدمهٔ جمله در این وجه بوده است: «قال یحیی وخشکی...»، «یحیی وخشکی گوید...».

۱۲۷. کتاب *الصیدنه فی‌الطب*، ۶۱۵؛ *صیدنه*، ۷۰۶.

۱۲۸. کتاب *الصیدنه فی‌الطب*، ۶۱۶، و توضیح شادروان عباس زریاب خویی، در حاشیهٔ ۶۱۷.

۱۲۹. *اقرب الموارد*؛ *تاج العروس*؛ *لسان العرب*؛ *منتهی‌الارب*؛ و نیز رجوع کنید به *لغت‌نامه*، ذیل «خشیف».

۱۳۰. *کتاب الصیدنه فی‌الطب*، ۳۱۲، *صیدنه*، ۳۴۰؛ نامهایی که برای برگ زعفران آمده، یقیناً مربوط به کلالهٔ زعفران است.

۱۳۱. *اختیارات بدیعی*، ذیل «زعفران».

۱۳۲. محمدمؤمن حسینی تنکابنی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، با مقدمهٔ میر سید احمد روضاتی (تهران، کتابفروشی محمودی، ۱۳۶۱)، ۳۵۲.

۱۳۳. ابوالفضل حبیش تفلیسی، *قانون الادب*، ۱۲۳۲/۳؛ *تاج‌الاسامی*، از مؤلفی ناشناخته در قرن هفتم یا پیشتر، به کوشش علی اوسط ابراهیمی (تهران، مرکز نشر دانشگاهی، ۱۳۶۷)، ۱۶۱.

۱۳۴. *لغت‌نامه*، ذیل «خلوق».

۱۳۵. رجوع کنید به گفتار چهارم، مصارف غیرخوراکی زعفران،

۱۳۶. رجوع کنید به گفتار دوم جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز، ذیل عناوین: «۲. همدان» و «۶. کرمانشاه».

۱۳۷. داود انطاکی، *تذکرة‌اولالباب*، ۲۵۳.

۱۳۸. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه فی‌الطب*، ۳۱۲؛ *صیدنه*، ۳۴۰؛ ابوالفضل حبیش تفلیسی، ۱۶۰۷/۳؛

تبرستان www.tabarestan.info

محمودبن عمر زنجی سجزی، ۱۳۱؛ *ملخّص اللّغات*، ۳۱؛ *لغت‌نامه*، ذیل «رادِن».

۱۳۹. داود انطاکی، *تذکره اولیٰ‌الاباب*، ۶۳؛ رمزی مفتاح، *احیاء التذکره*، ۳۵۵؛ محمدآبادی باویل، *ظرایف و طرایف*، ۶۹۵.

۱۴۰. ناظم‌الاطباء، *فرهنگ نفیسی*، ۱۶۷۳؛ ذیل «رفان».

۱۴۱. *فرهنگ شعوری لسان العجم*، ج ۲، ورق ۲۰؛ رجوع کنید به *لغت‌نامه*، ذیل «رفان».

۱۴۲. مرحوم دهخدا مقاله‌ای با عنوان «منشأ لغات مجعول فرهنگهای فارسی پس از دساتیر» در مجلهٔ *یغما* (ش ۱، سال چهارم، تهران، ۱۳۳۰) به چاپ رسانده، که در مقدمهٔ *برهان قاطع* (چاپ محمدمعین، ۶۰، ۶۱) با عنوان «*فرهنگ شعوری*» نیز آمده است: «این کتاب که نامش *لسان العجم* و مشهور به *فرهنگ شعوری* است، در دو مجلد ضخیم، تقریباً در ۲۰۰۰ صفحهٔ نیم ورقی [رحلی] در سال ۱۲۵۵ ه‍.ق، یعنی در ۲۱۵ [اکنون ۲۶۹] سال پیش در استانبول با حروف سربی به طبع رسیده است». مرحوم دهخدا از راه یافتن لغات مجعول در این کتاب، به فرهنگ‌های عصر قاجاریه، خبر داده و نوشته است، فرهنگ نویسانی چون: «جانسن، ریچاردسن، اشتینگاس، گولیس، لاستن، منسکی، پیانکی، دمزن، صاحب: آنندراج [محمد پادشاه]، فرزند شیدا [فرهنگ نفیسی] مرحوم ناظم‌الاطباء و فرهنگ نظام و شاید فولرس و دساسی و حتی دزی نیز رسیده و همه به این دام درافتاده‌اند...».

۱۴۳. *فرهنگ نفیسی*، ۱۶۷۶؛ مأخذ ناظم‌الاطباء *فرهنگ شعوری* باید باشد؛ رجوع کنید به توضیح ۱۴۲ فوق.

۱۴۴. ابوریحان بیرونی، *کتاب صیدنه*، ۳۱۲؛ در صیدنه، ۲۴۷، ۳۴۰ «رقان» به معنی زعفران نیامده، بلکه «رقان، رقون» به معنی حنا آمده است.

۱۴۵. ابوالفضل حبیش تفلیسی، *قانون الادب*، ۱۶۱۸.

۱۴۶. محمود بن عمر زنجی سجزی، *مهذب الاسماء*، ۱۴۵.

۱۴۷. *اقرب الموارد*؛ *آنندراج*، *فرهنگ نفیسی*؛ *لغت‌نامه*، ذیل «رقان».

۱۴۸. سید محمد حسین حسینی تنکابنی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، با مقدمهٔ میرسیداحمد روضاتی، ۴۲۴.

۱۴۹. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲، *صیدنه*، ۲۴۷، ۳۴۰؛ ابوالفضل تفلیسی، *قانون الادب*، ۱۶۱۸.

۱۵۰. زنجی سجزی، *مهذب الاسماء*، ۱۳۸؛ حسن خطیب کرمانی، *ملخّص اللّغات*، ۳۵، شاهجهانی، *منتخب اللّغات*، ۲۲۵؛ *لغت‌نامه*، ذیل «رقون».

۱۵۱. *مهذب الاسماء*، ۱۳۸.

۱۵۲. ابوریحان بیرونی، *الصیدنه*، ۳۱۲؛ در صیدنه «ایهقان» ثبت شده است.

۱۵۳. *السامی فی الاسامی*، ۱۹۵؛ *قانون الادب* ۱۶۵۵/۳؛ *مهذب‌الاسماء*، ۱۴۱؛ *منتهی‌الارب*؛ *لغت‌نامه*، ذیل «ریهقان».

۱۵۴. *افغانستان قاموس*، عبدالله افغانی (کابل، ۱۳۳۵)، ۱۱۰، ۲۱۵.

۱۵۵. امیر امینی، *فرهنگ گیاهان دارویی و کاربرد سنتی آنها در کردستان* (کرمانشاه، انتشاراتی طاق بستان، ۱۳۷۴)، ۸۸؛ سرهنگ اورنگ، *فرهنگ اورنگ* (تهران، به هزینهٔ شاهرخ افلاتون، ۱۳۳۷)، ۱۷۹، می‌نویسد «زعفران معرب زَهَفران، کردی زَهَفران، زافران، انگلیسی **Saffron** ریشه‌ها همانند است». کلمهٔ «زهفران» در دیگر منابع نیامده، و ریشه لغوی آن قابل تردید است.

۱۵۶. تقی‌الدین اوحدی بلیانی، *سرمهٔ سلیمانی* (فرهنگ فارسی به فارسی)، به کوشش محمود مدبری (تهران، مرکز نشر دانشگاهی، ۱۳۶۴)، ۱۳۲.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۵۷. *دیوان منوچهری دامغانی*، به کوشش محمد دبیرسیاقی (تهران، زوار، ۱۳۴۷)، ۶۸؛ مولانا جلال الدین محمد مولوی، *کلیات شمس تبریزی* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۷)، ۴۱۱.

۱۵۸. از دوستان عزیز و فرزانه‌ام آقایان: محمدرضا خسروی، باقر جعفری، علی‌اکبر محسن‌زاده و نیز آقایان سیدعبدالله قرشی، محمدابراهیم ابوترابیان و احمد بهبودی که کاربرد این ضرب‌المثل در گویش تربت‌حیدریه و نیشابور را یادآور شدند متشکرم.

۱۵۹. محمد باقر نیرومند، *واژه‌نامه‌ای از گویش شوشتری* (تهران، فرهنگستان زبان ایران، ۱۳۵۵)، ۲۳۰.

۱۶۰. از آن جمله *منتهی الارب*، ۵۰۴/۱؛ *آنندراج/فرهنگ جامع فارسی*، ۲۲۱۸؛ *لغت‌نامه*، ذیل «زرنب». اما در منابع لغت قدیم به معنی زعفران نیامده است.

۱۶۱. ابوالفضل حبیش تفلیسی، *قانون الادب*، ۱۵۸/۱.

۱۶۲. محمودبن عمر زنجی سجزی، *مهذب الاسماء*، ۱۴۸.

۱۶۳. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۳۶؛ *کتاب الصیدنه*، ۳۰۹.

۱۶۴. بیرونی، *صیدنه* ۳۳۶، از قول یحیی وخشکی می‌گوید: زرنب برگ سیسنبر است و از صندل تیز بوی‌تر است؛ و از قول بولس می‌آورد که: زرنب از جملهٔ افاویه، یعنی از عطرهای نباتی است؛ و از قول ارجانی می‌افزاید «بوی اوبه شبه بوی اترج است، و قوت او در ادویه چون قوت جوزبویا است».

۱۶۵. شیخ محمد حسن بکائی، *اَلدّلیل اِلی فِقهِ اللُّغة و سِرِّ العرَبیَّةِ للثعالبی* (مشهد، آستانةالرضویة المقدسه، محرم ۱۴۰۷)، ۱۲۰.

۱۶۶. جوالیقی، *المعرب*، ۱۷۹.

۱۶۷. قاضی‌خان بدر محمد دهار، *دستورالاخوان*، به کوشش سعید نجفی اسداللهی (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۰)، ۳۳۱/۱.

۱۶۸. محمودبن عمر الزنجی السجزی، *مهذب الاسماء*، ۱۵۷؛ حسن خطیب کرمانی، *ملخّص اللّغات*، ۴۱.

۱۶۹. شاهجهانی، *منتخب اللغات* (تهران، انتشارات علمیه اسلامیه، بی‌تا)، ۲۶۱.

۱۷۰. غیاث الدین محمد رامپوری، *غیاث اللغات*، به کوشش منصور ثروت (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۳)، ۴۵۹.

۱۷۱. *منتهی الارب*؛ *آنندراج/فرهنگ جامع فارسی*؛ *الفاظ الادویه*؛ *لغت‌نامه*، ذیل «سجنجل».

۱۷۲. عقیلی خراسانی، *مخزن الادویه*، ۹۴۷.

۱۷۳. کلمهٔ «شَعر» در کتب لغت، چون: *منتهی‌الارب*، *اقرب الموارد*، *آنندراج*، *فرهنگ نفیسی* «زعفران» معنی شده است (*لغت‌نامه*، ذیل «شَعر»).

۱۷۴. مرحوم دهخدا (*لغت‌نامه*، ذیل «صقلاب») به استناد *دایرةالمعارف اسلامی فرانسه* می‌نویسد این کلمهٔ معرب، بدون شک مأخوذ از کلمهٔ یونانی اسکلابنوی / اسکلابوی (Sklabenoi/Sklaboi) می‌باشد. مؤلف *قاموس الاعلام (ترکی)* آرَد: «اعراب اسلاوها را به این نام (صقلاب) می‌خوانند...». صقالبه و صقالب بخشی از اروپا بوده که اسلاوها و سرزمین آنها را در بر می‌گرفته است. صاحب *حدود العالم* (ص ۱۸۷) شرحی درباره محدودهٔ جغرافیایی «صقلاب» در سال ۳۷۲ هـق، آورده است.

۱۷۵. حاج زین عطار کتاب *اختیارات بدیعی* را برای شاهزاده خانم بدیع‌الجمال، از زنان امیر مبارزالدین محمد (از آل مظفر) نوشته است (رج کنید به: محمدعلی طبری، *زبدةالاثار*، ۹؛ محمود مدبری، *فرهنگ کتابهای فارسی* ۴۱/۱).

تبرستان www.tabarestan.info

۱۷۶. حاج زین‌عطار، *اختیارات بدیعی* ذیل «زعفران».

۱۷۷. محمد مؤمن حسینی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۵۴۲.

۱۷۸. عقیلی شیرازی، *مخزن الادویه*، ۹۴۷.

۱۷۹. محمد حسین خلف تبریزی، *برهان قاطع*، ۵۷۱، ذیل «جساد»؛ محمد معصوم شیرازی، *طرائق الحقایق*، ۶۰۳/۲.

۱۸۰. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲؛ *صیدنه*، ۳۴۰.

۱۸۱. ابوالفضل حبیش تفلیسی، *قانون الادب*، ۱۶۳۰.

۱۸۲. تفلیسی، *همان*، ۱۶۵۶.

۱۸۳. *لغت‌نامه*، ذیل «شوران».

۱۸۴. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۴۶۶؛ *مخزن‌الادویه*، ۹۶.

۱۸۵. *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲؛ *صیدنه*، ۳۴۰؛ *قانون الادب*، ۶۷۰؛ *تاج‌الاسامی* (از مؤلفی ناشناخته در قرن هفتم)، ۳۵۷؛ *دستورالاخوان*، ۴۲۵.

۱۸۶. محمودبن عمرزنجی سجزی، *مهذب الاسماء* ۲۱۷.

۱۸۷. شاهجهانی، *منتخب*، ۳۴۸.

۱۸۸. *آنندراج/فرهنگ جامع فارسی*، ۲۸۸۷.

۱۸۹. محمد وزیرالدین خان، فرهنگ محتشمی (تألیف ۱۲۹۲ هق)، به کوشش پرویز البرز (تهران، فتحی، ۱۳۷۰)، ۲۰۲.

۱۹۰. *دیوان ناصرخسرو*، به کوشش مجتبی مینوی و مهدی محقق (دانشگاه تهران، ۱۳۶۵)، ۱۹۹.

۱۹۱. *کلیات دیوان امیر معزی*، به کوشش ناصر هیری (تهران، مرزبان، ۱۳۶۲)، ۵۷۷؛ ابریشمی، *زعفران ایران*.

۱۹۲. *مونس الاحرار*، ۸۶/۱؛ *تذکرهٔ الشعراء*، ۹۲؛ *مجمع الفصحاء*، ۵۰۴/۱؛ *سلم السموات*، مرقوم پنجم، ۳۹.

۱۹۳. *تاریخ بیهقی*، به کوشش سعید نفیسی، تعلیقات، ۱۳۶۷؛ در *پیرامون تاریخ بیهقی*، ۳۵۱.

۱۹۴. سلمان ساوجی، جمشید و خورشید، به کوشش ج.پ. آسموسن و فریدون و همن (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۸)، ۱۷.

۱۹۵. اشرف مازندرانی، *دیوان اشعار* (تهران، بنیاد موقوفات افشار، ۱۳۷۳)، ۱۵۳ تا ۱۵۶، شرح مراسم عید هولی هندوان را ـ که خود شاهد بوده ـ به نظم کشیده است.

۱۹۶. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۵۷، حاشیهٔ صفحه.

۱۹۷. از توضیحات شاعر نامدار معاصر، آقای محمد قهرمان، که از راه لطف اشعار کتاب «*زعفران ایران*» را، با حوصله و دقت مطالعه کرده، و شرح و حواشی زیادی در جهت رفع اشتباهات چاپی و غیر آن نوشته‌اند؛ عبدالله افغانی نویس، *لغات عامیانهٔ فارسی افغانستان*، ۹۸ نیز می‌گوید «پیچکاری: انجکسیون، تزریق مادهٔ مایع در بدن انسان». ظاهراً، مطابق توضیحاتی که از پیچکاری آمد، این دستگاه شباهتی به تلمبهٔ امشی داشته یا شبیه انجکسیون بوده است.

۱۹۸. گویا پنجابی *اغزنوی*، *دیوان گویا* (تهران، ۱۳۴۲)، ۳۱.

۱۹۹. میرزا عبدالطیف خان شوشتری، *تحفةالعالم*، به کوشش صمد موحد (تهران، طهوری، ۱۳۶۳)، ۳۷۰.

تبرستان www.tabarestan.info

۲۰۰. احمدبن محمدعلی بهبهانی، *مرآت الاحوال جهان نما*، به کوشش علی دوانی (قم، مرکز فرهنگی قبله، ۱۳۷۲)، ۲۰۲.

۲۰۱. شاهجهانی، *منتخب اللغات*، ۳۵۱.

۲۰۲. *منتهی‌الارب*، ۸۸۴.

۲۰۳. *فرهنگ نفیسی*، ۲۴۱۶.

۲۰۴. محمود بن محمد المشتهر بالکریم الاقسرایی، *مسامرة‌الاخبار*، به کوشش عثمان توران (آنقره، چاپخانهٔ انجمن تاریخ ترک، ۱۹۴۳ م)، ۹۴؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۱۲۷.

۲۰۵. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۰ و حاشیهٔ همان صفحه.

۲۰۶. *تاریخنامهٔ طبری*، ۱۱۶.

۲۰۷. ثعالبی نیشابوری، *غرراخبار ملوک فرس*، ۴۵۱.

۲۰۸. سعید نفیسی، در *پیرامون تاریخ بیهق*، ۴۷.

۲۰۹. حکیم ابوالقاسم فردوسی، *شاهنامه*، به کوشش محمددبیر سیاقی (تهران، علمی، ۱۳۴۹)، ۵۸.

۲۱۰. *دیوان دقیقی طوسی*، (چاپ سیدمحمد دبیرسیاقی)، ۸۸، (چاپ محمدجواد شریعت)، ۸۳.

۲۱۱. ابن اسفندیار کاتب، *تاریخ طبرستان*، به کوشش عباس اقبال آشتیانی (تهران، کلالهٔ خاور، ۱۳۶۶)، قسم سوم، ۱۲۱؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۲۵۴.

۲۱۲. ا.پ.آ.دزی، *فرهنگ البسهٔ مسلمانان*، ترجمهٔ حسینعلی هروی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۵۹)، ۱۴، ۲۹۵.

۲۱۳. رجوع کنید به: گفتار سوم کتاب حاضر، ذیل عنوان «حنوط پیکر مردگان».

۲۱۴. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۴۹۳؛ سیدمحمدعلی داعی الاسلام، *فرهنگ نظام* (تهران، دانش، ۱۳۶۳)، ۶۹۸/۳.

۲۱۵. *قانون الادب*، ۵۲۳؛ *مهذب الاسماء*، ۲۵۳؛ *ملخّص اللّغات*، ۷۶.

۲۱۶. *منتخب اللغات*، ۳۹۹.

۲۱۷. *لغت‌نامه*، ذیل «فید».

۲۱۸. *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲؛ *صیدنه*، ۳۴۰.

۲۱۹. شادروان عباس زریاب خویی، در توضیح واژهٔ انیخوس در حاشیه می‌افزاید «Onykhes به معنی اظفار الطیب است» (*کتاب الصیدنه*، ۳۱۳، حاشیه صفحه). مرحوم دهخدا (*لغت‌نامه*، ذیل «اظفار الطیب»)، نامهای فارسی گویشی اظفار الطیب را به استناد منابع مختلف، از جمله: ناخن خوش، ناخن پریان، ناخن دیو، ناخن خرس، ناخن صدف و ناخن بویا ثبت کرده است. ظاهراً صدف یا فلسِ جانوری دریایی بوده است.

۲۲۰. واژهٔ قورقوس یا قرقوس وجهی معرب از واژهٔ کرکوس (Crocus) یونانی و لاتینی به معنی زعفران است. و الفاظ «قروقوا» و «قرقو» و «قرقون» گویش‌هایی معرب و تحریف شده از همین واژه بوده، که در منابع قدیمتر و پس از ابوریحان بیرونی ثبت شده است.

۲۲۱. *کتاب الصیدنه فی الطب*، ۳۱۱ و ۳۱۲.

۲۲۲. *صیدنه*، ۳۴۰ و ۳۴۱.

۲۲۳. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۴۸۶؛ گفته رازی را نقل کرده است.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۲۴. *اختیارات بدیعی*، ذیل قرقومغما (در نسخه خطی «قرقومعما» ثبت شده).
۲۲۵. حبیش تفلیسی، *قانون الادب*، ۱۶۵۱، *منتهی الارب؛ لغت‌نامه*، ذیل «قمحان».
۲۲۶. *المنجد* (بیروت، دارالشرق، ۱۹۸۶ م)، ۶۵۳، ذیل «قمحان» و «قمحه».
۲۲۷. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲؛ *صیدنه*، ۳۴۰؛ *المنجد*، ۶۵۳، ذیل «قمحه».
۲۲۸. حکیم رضا علیخان حیدرآبادی، *تذکرة‌الهند/یادگار رضایی* (حیدرآباد دکن، ۱۲۸۳ هق)، ۶۵۶.
۲۲۹. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۴۸۷؛ *مخزن‌الادویه*، ۴۸۷.
۲۳۰. فرنبغ دادکی، *بندهش* ۸۷۰، ۱۸۲، ۱۸۴.
۲۳۱. *بندهش هندی*، ۵۹، ۱۱۱.
۲۳۲. *برهان قاطع*، ذیل «کرکم».
۲۳۳. ادیب کردی نیشابوری، *البلغه*، ۱۲۳.
۲۳۴. میدانی نیشابوری، *السامی فی الاسامی*، ۱۹۵.
۲۳۵. *تاج الاسامی*، از مؤلفی ناشناخته، ۴۸۳.
۲۳۶. محمد مؤمن حسینی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۷۲۱.
۲۳۷. *لغت‌نامه*، ذیل «کرکم» به نقل از ترجمهٔ *صیدنه*.
۲۳۸. جوالیقی، *المعرب*، ۲۹۱.
۲۳۹. جوالیقی، *همان*، ۲۹۱. احمد شاکر ویراستار *المعرب* در حاشیه در توضیح کلمهٔ کُرکُمه افزوده است: اختلف فی هذا، فقال ابن سراج ماتری، و وافقه ابن سیده، و قال «قیل هوفارسی». و فی *النهایة*: «هوالزعفران، و قیل العصفر، و قیل شیء کالورس، و هو فارسی معرب». و فی *اللسان* عن ابن حمزه: «عروق صفر معروفة، و لیس من أسماء الزعفران». و فی*الجمهرة* (۳۴۸/۳): «هوالصبغ أصفر، و یقال هوالذی یسمی العروق، و هوالهُرد فی بعض اللغات». و «الهرد» بضم الهاء و سکون الراء، و هو عروق یصبغ بها. و انظر هذه المواد فی المعتمد. و انظر ایضاً مامضی (ص ۸ س ۱۰).
۲۴۰. ابوریحان بیرونی، *التفهیم*، ۱۶۵، از کمان رستم (به معنی قوس و قزح) سخن گفته است.
۲۴۱. *لغت فرس*، ۳۵۰؛ *صحاح الفرس*، ۲۲۵؛ *فرهنگ فارسی مدرسهٔ سپهسالار*، ۲۰۹؛ *تحفة‌الاحباب*، ۲۸۸؛ *مجمع الفرس*، ۱۰۹۹؛ *فرهنگ رشیدی*، ۱۱۲۰؛ *فرهنگ انجمن آرای ناصری*، ۵۸۰؛ *فرهنگ آنندراج*، ۳۳۹۴؛ *فرهنگ نظام*، ۲۳۴/۴.
۲۴۲. داود انطاکی، *تذکرة‌اولی‌الالباب*، ۲۵۳.
۲۴۳. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۹۸۹؛ نام پارسی زعفران را «کرکیماس» ثبت کرده است.
۲۴۴. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۲۳۰؛ در اینجا نوشته است «زعفران را به سریانی کرکم، و به فارسی لرکیماس و به هندی کیسر نامند»، که سرکش (ک) راکاتب یا نسخه‌بردار، یا خود مؤلف از قلم انداخته است.
۲۴۵. عقیلی خراسانی، *مخزن الادویه*، ۴۷۲؛ *مخزن الادویه*، بخش نخستین قرابادین کبیر را تشکیل می‌دهد، چون در *قرابادین کبیر* (ص ۲۳۰) واژه کرکیماس به اشتباه در وجه لرکیماس ثبت شده، این اشتباه به *مخزن الادویه* و فرهنگهای فارسی عصر قاجاریه راه یافته است.
۲۴۶. *فرهنگ آنندراج*، ۳۶۸۸.
۲۴۷. *فرهنگ انجمن آرای ناصری*، ۶۵۸.

تبرستان
www.tabarestan.info

۲۴۸. *لغت نامه*، ذیل «لرکیماس».

۲۴۹. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۴۸۸؛ *مخزن الادویه*، ۱۰۱۶.

۲۵۰. ابوریحان بیرونی آن را «بدالیون» ثبت کرده (*کتاب الصیدنه*، ۵۸۵؛ *صیدنه*، ۶۶۳)، و ظاهراً هر دو درست است.

۲۵۱. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۴۰۹؛ *مخزن الادویه*، ۸۳۹.

۲۵۲. *کتاب الصیدنه*، ۵۸۵، *صیدنه*، ۶۶۳.

253 Plats T.J.A *Dictionari of Urdu, Classical Hindi, and English*, Oxford. 1960 pp.910, 925.

۲۵۴. *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲؛ *صیدنه*، ۳۴۱.

۲۵۵. حکیم رضاعلیخان حیدرآبادی، تذکرة الهند، ۳۸۰.

تبرستان www.tabarestan.info

256. B. Laufer, *Sino-Iranica*, pp. 319.

257. Plats T.J.A. *Dictionari*, pp. 849.

۲۵۸. محمدمؤمن حسینی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۷۴۹؛ عقیلی خراسانی، *مخزن الادویه*، ۴۷۴، ۱۰۲۲.

۲۵۹. حیدرآبادی، *تذکرة‌الهند*، ۶۲۸.

۲۶۰. میرزا خان‌فخرالدین محمد، *تحفة‌الهند*، به کوشش نورالحسن انصاری (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۴)، ۲۵۵/۱.

۲۶۱. *تحفة‌الهند*، ۶۹۸/۱، توضیح ویرایشگر کتاب.

۲۶۲. *فرهنگ نفیسی*، ۲۸۷۳، ذیل «کیسر».

۲۶۳. *لغت نامه*، ذیل «کیسر».

۲۶۴. حیدرآبادی، *تذکرة الهند*، ۵۷۷، ۶۲۹.

۲۶۵. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۲۳۰؛ *مخزن الادویه*، ۴۷۲؛ *لغت‌نامه*، ذیل «لرکیماس».

۲۶۶. *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲، ۵۷۲، *صیدنه*، ۳۴۰.

۲۶۷. جوالیقی، *المعرب*، ۳۱۰

۲۶۸. *قانون‌الادب*، ۸۴۸.

۲۶۹. *مهذب‌الاسماء*، ۳۰۳

۲۷۰. جوالیقی، *المعرب*، ۳۱۶.

۲۷۱. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۰.

۲۷۲. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲.

۲۷۳. حبیش تفلیسی، *قانون الادب*، ۱۹۶.

۲۷۴. *تاج الاسامی*، ۵۰۹

۲۷۵. جوالیقی، *المعرب*، حاشیهٔ صفحه ۳۱۶؛ *لغت‌نامه*، ذیل «ملاب».

۲۷۶. *فرهنگ جهانگیری*، ۷۱۹. *برهان قاطع*، ۲۱۱۹.

۲۷۷. *منتهی‌الارب فی لغة العرب*، ۱۳۰۹، ذیل «ورد».

۲۷۸. ثعالبی نیشابوری، *لطایف المعارف*، ۲۲۰.

۲۷۹. *مهذب الاسماء*، ۳۷۰؛ *تاج الاسامی*، ۶۱۲.

۲۸۰. *برهان قاطع*، ۲۲۷۱.

۲۸۱. *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۸۶۴.

۲۸۲. ابواسحق ابراهیم اصتخری، *مسالک و ممالک* [از مترجمی ناشناخته]، به کوشش ایرج افشار (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۷)، ۲۶؛ *ممالک و مسالک*، ترجمهٔ محمدبن اسعد تستری، به کوشش ایرج افشار (تهران، بنیاد موقوفات افشار، ۱۳۷۳)، ۲۸؛ مقایسه شود با متن عربی: ابی‌اسحاق ابراهیم‌بن محمدفارسی اصطخری معروف بالکرخی، طبع دخویه (بریل، ۱۹۲۷؛ افست شده در تهران، کتابخانهٔ صدر، بی‌تا)، ۲۴.

۲۸۳. *تاریخ حافظ ابرو*، نسخهٔ مخطوط کتابخانهٔ ملک به شمارهٔ ۴۱۴۳، ورق ۳۶؛ نسخهٔ موزهٔ بریتانیا، به شماره ۹۳۱۶، ورق ۵۶.

۲۸۴. زکریاءبن محمدبن محمود قزوینی، *آثارالبلاد و اخبارالعباد*، ترجمهٔ محمدمرادبن عبدالرحمان (در قرن ۱۱ هق)، به کوشش سیدمحمد شاهمرادی، (دانشگاه تهران، ۱۳۷۱)، ۷۳، ۷۹.

۲۸۵. موفق‌الدین ابومنصور علی‌هروی، *الابنیه عن حقایق الادویه*، به کوشش احمدبهمنیار (تهران، دانشگاه تهران، ۱۳۴۶)، ۳۳۸.

۲۸۶. ابوعبدالله محمد کاتب خوارزمی، *مفاتیح‌العلوم*، ترجمهٔ حسین خدیوجم (تهران، علمی و فرهنگی، ۱۳۶۲)، ۱۶۲.

۲۸۷. ابوعبدالله حسین زوزنی، *المصادر*، به کوشش تقی بینش (مشهد، کتابفروشی باستان، ۱۳۴۰)، ۲۱۷/۲، ذیل «التوریس: به ورس رنگ کردن».

۲۸۸. آدم متز، *تمدن اسلامی در قرن چهارم*، ترجمهٔ علیرضا ذکاوتی قراگوزلو (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۲)، ۱۷۵/۲.

۲۸۹. آدم متز، همانجا، آمده است «.. زعفران عربی معروف به ورس (به معنی گل کاویشه) که شبیه دانهٔ کنجد است». مطلب داخل پرانتز اشتباه است، اگر افزودهٔ مترجم محترم آقای ذکاوتی نباشد، آدم متز گرفتار خطا شده است.

۲۹۰. شیخ ابوعمران موسی‌بن عبیدالله اسرائیلی قرطبی، *شرح اسماءالعقار* (به عربی)، به کوشش ماکس مایرهوف (با ترجمه و تفسیر آن به فرانسوی از همین دانشمند در یک مجلد، قاهره ۱۹۴۰ م)، ۱۲۳؛ و نیز رجوع کنید به: منوچهر امیری، *فرهنگ داروها و واژه‌های دشوار* (*کتاب الابنیه*)، ۴۰۱.

۲۹۱. محمد معین، *فرهنگ فارسی*، ۵۰۰۴، ذیل «ورس».

۲۹۲. *اقرب الموارد*؛ *منتهی الارب*؛ *لغت‌نامه*، ذیل «ورس»؛ زکریا قزوینی در قرن هفتم گوید «ورس نباتی است که آن را به یمن کارند. سالی بکارند و بیست سال بماند. اگر آن را طلی کنند [بر بدن بمالند] کلف و بهق را زایل کند» (*عجایب المخلوقات*، ۲۷۹).

۲۹۳. محمد معین، *فرهنگ فارسی*، ۵۰۰۴، ذیل «ورس».

۲۹۴. شمس‌الدین محمدبن محمد آملی، *نفایس الفنون فی‌عرایس العیون*، به کوشش حاج‌میرزا ابوالحسن شعرانی (تهران، اسلامیه، ۳۷۹ هق)، ۸۲/۳؛ و نیز: بهروز ثروتیان، *فرهنگ اصطلاحات و تعریفات نفایس الفنون* (تبریز، مؤسسهٔ تاریخ و فرهنگ ایران، ۱۳۵۲)، ۴، ۱۵۲.

۲۹۵. *کتاب مقدس*، یعنی کتب عهد عتیق و عهد جدید (پاریس، انجمن پخش کتب مقدسه، ۱۹۷۷ م)، ۱۰۰۰ تا ۱۰۰۶؛ کتاب غزل غزلهای سلیمان، باب چهارم، بند ۱۴.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۹۶. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۶۱۵ تا ۶۱۷؛ *صیدنه*، ۶۰۶ تا ۶۰۸؛ عقیلی خراسانی، *مخزن‌الادویه*، ۸۸۴؛ مسعودی، *اخبارالزمان*، ۱۴۷.

۲۹۷. *منتهی الارب*، ۱۳۵۷.

۲۹۸. *تاج الاسامی*، ۶۲۶.

۲۹۹. *برهان قاطع*، ۲۳۲۱، توضیح شادروان محمد معین در حاشیهٔ صفحه.

۳۰۰. عقیلی خراسانی، *مخزن الادویه*، ۹۲۷، ۹۲۸، ۹۳۲، ۹۷۴، ۹۷۵، ۹۸۲، ۹۸۳.

۳۰۱. این مطالب، از آدرس اینترنتی www-ang.kfunigraz.ac.at، با معاضدت فرزندم آقای علی ابریشمی، اخذ شده است.

۳۰۲. Malay (مالیی)، زبان مردمان مالزیا و اندونزیا

۳۰۳. Marathi، از زبانهای هند و آریایی، زبان مردم ماهاراشترا (Maharashtra) در هند.

۳۰۴. Swahili (سواهیلی / سواحیلی) زبان رسمی تانزانیا، کنیا، و نیز اوگاندا و ایالات شرقی زئیر، بیش از پنجاه میلیون با آن صحبت می‌کنند.

۳۰۵. Tagalog (تاگالوگی) یکی از زبانهای اصلی مردم فیلیپین است.

۳۰۶. Telugu (تلوگویی)، از زبانهای هندی است.

۳۰۷. *سفرنامهٔ ابودلف در ایران*، ترجمهٔ سیدابوالفضل طباطبائی (تهران، زوار، ۱۳۵۴)، ۸۰.

۳۰۸. *حدود العالم*، ۱۴۵.

۳۰۹. جیهانی، *اشکال العالم*، ۱۲۵؛ اصطخری *مسالک و ممالک* ۱۳۳؛ ابن حوقل، *صورةالارض*، ۶۵؛ مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۶۶۰؛ محمدبن محمود طوسی، *عجایب المخلوقات*، ۳۵۵.

۳۱۰. ابوالقاسم عبدالله کاشانی، *عرایس الجواهر و نفایس الاطایب*، به کوشش ایرج افشار (تهران، انجمن آثار ملی، ۱۳۴۵)، ۳۲۲.

۳۱۱. *سندباد نامه*، ۱۸۰.

۳۱۲. عوفی، *لباب الالباب*، ۳۷/۲؛ دو بیت مندرج در متن، با تفاوتهایی، در دیگر منابع، چون: *اشعارکسائی مروزی* (چاپ جعفر شعار، تهران، ۱۳۶۸)؛ *کسائی مروزی* (چاپ محمدامین ریاحی، تهران، ۱۳۶۷)؛ مهدی حمیدی، بهشت سخن، ۲۳/۱؛ ذبیح‌الله صفا، گنج سخن، ۷۴/۱؛ محمد دبیرسیاقی، *پیشاهنگان شعر فارسی*، ۱۳۵، آمده است.

۳۱۳. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۵۵، ۳۶۶؛ خاقانی شروانی، مثنوی *تحفةالعراقین*، به کوشش یحیی قریب (تهران، کتابهای جیبی، ۱۳۵۷)، ۲۸.

۳۱۴. محمد معین، *فرهنگ فارسی*، ۱۷۳۳؛ *لغت‌نامه*، ذیل «زردچوبه».

۳۱۵. ابوعبدالله حسین زوزنی، *المصادر*، ۲۲۱/۲؛ و توضیح مصحح در حاشیه از قول ابوجعفر بیهقی؛ *منتهی‌الارب*، ۱۳۸۴، ذیل «یدع».

۳۱۶. *کتاب الصیدنه*، ۸۶.

۳۱۷. محمد پادشاه، *آنندراج*، ۹۳۵؛ ناظم الاطباء، *فرهنگ نفیسی*، ۷۳۹.

۳۱۸. لاله تیک چندبهار، *بهار عجم*، ۵۵۱؛ *آنندراج*، ۱۲۰۹؛ *فرهنگ نفیسی*، ۹۸۸؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۴۰.

تبرستان www.tabarestan.info

۳۱۹. بلعمی، *تاریخنامهٔ طبری*، ۳۷.

۳۲۰. *همان*، ۱۱۶.

۳۲۱. ابوالفرج اصفهانی، *کتاب الاغانی*، ترجمهٔ محمد حسین مشایخ فریدنی (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۸)، قسمت اول از کتاب اول، ۲۵۹: عمربن أبی ربیعه (از نامدارترین ترانه‌سرایان عرب، اهل مکه، ۲۶ تا ۹۳ هق) در وقایع عشقی خود به این نکات اشاره تلویحی دارد.

۳۲۲. حکیم محمد ارزانی، *طب اکبر*، تألیف سال ۱۱۱۲ هق (لکهنو، ۱۲۸۵ قمری)، ۱۳۱/۱؛ این مطلب را از حکیم یوسفی نقل کرده است.

۳۲۳. *حدود العالم*، ۱۴۵.

۳۲۴. جنگ خطی شماره ۲۴۴۹ کتابخانهٔ مرکزی دانشگاه تهران؛ و نیز سدید مدبری، *شرح احوال و اشعار شاعران بی‌دیوان* (تهران، پانوس، ۳۷۰)، ۴۲۹.

۳۲۵. شهمردان‌بن ابی‌الخیر، *نزهت‌نامهٔ علائی*، به کوشش فرهنگ جهانپور (تهران، مؤسسهٔ مطالعات و تحقیقات فرهنگی، ۱۳۶۲)، ۵۱۵ تا ۵۱۸.

۳۲۶. محمد زکریا رازی، *قصص و حکایات المرضی*، ۶۶؛ ابوعبدالله محمد کاتب خوارزمی، *مفاتیح‌العلوم*، ۱۶۴؛ محمدمؤمن حسینی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۱۰۰۲.

۳۲۷. *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۱۱۳۶.

۳۲۸. *لغت‌نامه*، ذیل «زرآب»، به نقل از *شرفنامهٔ منیری*، و نیز *تاج المآثر*، تألیف تاج‌الدین حسن نیشابوری لاهوری، مشتمل بر تاریخ سلاطین دهلی از ۵۸۷ تا ۶۱۴ هجری.

۳۲۹. *برهان قاطع*؛ *لغت‌نامه*، ذیل «زردآب»؛ سیدمحمد علی داعی الاسلام، *فرهنگ نظام*، ۴۳۴/۳؛ منصور ثروت، *فرهنگ کنایات*، ۱۷۴.

۳۳۰. *برهان قاطع*، ۱۰۱۰، ذیل «زرتک»

۳۳۱. ناظم الاطباء، *فرهنگ نفیسی*، ۱۷۵۱.

۳۳۲. محمد تونجی، *المعجم الذهبی* (بیروت، دارالعلم، ۱۹۶۹ م)، ۳۱۳؛ محمد مقیم تویسرکانی، *فرهنگ جعفری*، ۲۵۲.

۳۳۳. *لغت‌نامه*، ذیل «زردج»؛ *فرهنگ فارسی*، ۱۷۳۲، ذیل «زردج».

۳۳۴. سید محمدعلی امام شوشتری، *فرهنگ واژه‌های فارسی در زبان عربی* (تهران، انجمن آثار ملی، ۱۳۴۷)، ۳۰۷.

۳۳۵. *برهان قاطع*، ۱۰۱۲، ذیل «زردک».

۳۳۶. *لغت‌نامه*، ذیل «زردک»، به استناد:

Dozy Reinhart. *Supplement aux Dictionnaires arabes*. deuxieme edition. pp. 585.1.

۳۳۷. *لغت‌نامه*، ذیل «زردک»، به استناد: *تاج العروس*، تألیف سیدابوالفیض محمدبن محمد، مشهور به مرتضی حسینی (قاهره، ۱۳۰۷ هق)، ۳۶۹/۶.

۳۳۸. از یادداشتهای مرحوم دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «زعفران».

۳۳۹. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «زعفران»؛ محمدمعین، *فرهنگ فارسی*.

۳۴۰. فدایی دوایی، *فوائد الانسان*، مشهور به: *الفاظ الادویه*، ۴۵.

www.tabarestan.info تبرستان

۳۴۱. محمد زکریا رازی، *کتاب الاسرار*، ترجمهٔ حسینعلی شیبانی (دانشگاه تهران، ۱۳۴۹)، ۱۰۴؛ *الاسرار و سرالاسرار*، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه (تهران، کمیسیون ملی یونسکو، ۱۳۴۳)) ۵؛ شهریار بهمن پارسی، *تجارب شهریاری*، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه (تهران، نشریهٔ شماره ۲۵ یونسکو در ایران، منضم به کتاب *الاسرار و سرالاسرار* تألیف محمد زکریا رازی، ۱۳۴۳)، ۲۰؛ عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۴۵۵، *مخزن‌الادویه*، ۹۳۴.

۳۴۲. شمس‌الدین محمدآملی، *نفایس الفنون*، ۸۲/۳ به بعد؛ بهروز ثروتیان، *فرهنگ اصطلاحات و تعریفات نفایس الفنون*، ۵، ۱۵۰، ۳۵۸.

۳۴۳. حسنعلی شیبانی، *راهنمای نامگذاری پیوندهای شیمیایی معدنی* (تهران، ۱۳۵۳)، ۱۷۶، می‌نویسد: در اوایل قرن بیستم یولیس روسکا (Julius Ruska) ضمن پژوهش دربارهٔ منابع کیمیاگری کانی‌شناسی کهن ایرانی و اسلامی، فهرستی از نامها و کنایات را در این گونه منابع ارائه داده و از جمله سی و هفت نام برای آهن برشمرده که نمونه‌از آنهاست: «الشدید (قوی)، المریخ، الزعفران، الهندی، فولاد (معرب پولاد پارسی)، النماهی (از واژهٔ پارسی نرماهن)، الشابورقان [و نیز] الشبرون (از واژهٔ پارسی شاپورگان گرفته شده)، ارض‌طاوس (زمین پارس)، الحدید، الحقیر (کوچک)، الادقار (روباه سرخ)، العبدالاسود (بردهٔ سیاه)، الاحمر...»

۳۴۴. حافظ ابرو، *زبدةالتواریخ*، به کوشش کمال حاج سیدجوادی (تهران، وزارت ارشاد و نشر نی، ۱۳۷۲)، ۷۸۶/۲؛ حسن روملو، *احسن‌التواریخ*، به کوشش عبدالحسین نوائی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۹)، ۴۳۷، همین بیت را با کمی تفاوت ثبت کرده است.

۳۴۵. شمس‌الدین احمد افلاکی، *مناقب العارفین*، به کوشش تحسین یازیجی (تهران، دنیای کتاب، ۱۳۶۲)، ۸۹۲/۲.

۳۴۶. نجم‌الدین ابوالرجاء قمی، *تاریخ الوزراء*، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه (تهران، مؤسسهٔ مطالعات و تحقیقات فرهنگی، ۱۳۶۳)، ۲۲۸.

۳۴۷. محمدحسن ابریشمی، «*تاریخچهٔ کشاورزی ایران*»، مندرج در *کتاب کشاورزی سال ۱۳۷۴* (تهران، مجلهٔ گزارش، ۱۳۷۶)، ۱۵.

۳۴۸. شهریار بهمنیار پارسی، *تجارب شهریاری*، ۴۰.

۳۴۹. محمدمؤمن حسینی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۹۶۳.

۳۵۰. اسماعیل زاهدی، *واژه‌نامهٔ گیاهی نام علمی گیاهان* (دانشگاه تهران، ۱۳۷۳)، ۵۱.

۳۵۱. *دیوان منوچهری*، ۶۴؛ بدیع‌الزمان فروزانفر، *سخن و سخنوران* (تهران، خوارزمی، ۱۳۶۹)، ۱۴۲؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۳۹، ۴۵۸.

۳۵۲. حسین‌بن محمد آوی، ترجمهٔ *محاسن اصفهان*، از عربی به فارسی، به کوشش عباس‌اقبال (تهران، مجلهٔ یادگار، ۱۳۲۸)، ۱۰؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۱۲.

۳۵۳. قاسم‌بن یوسف هروی، *ارشاد الزراعه*، ۲۱۱؛ ممکن است در اصل «کمندی» بوده و کاتب آن را «جمندی» خوانده باشد.

۳۵۴. مولانا فخرالدین علی‌صفی، *لطائف الطوائف*، به کوشش احمد گلچین معانی (تهران، اقبال، ۱۳۶۷)، ۴۱۴.

۳۵۵. ابواسحاق اطعمه، *دیوان مولانا بسحق حلاج شیرازی*، مشهور به شیخ اطعمه (شیراز، کتابفروشی

www.tabarestan.info تبرستان

معرفت، ۱۳۶۰)، ۸.

۳۵۶. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۷۳.

۳۵۷. *همان*، ۳۴۷.

۳۵۸. *همان*، ۴۰۵.

۳۵۹. لاله تیک چند بهار، *بهار عجم*، ۱۱۶۵؛ بهروز ثروتیان، *فرهنگ کنایات*، ۱۷۵.

۳۶۰. *دیوان آصفی هروی*، به کوشش هادی ارفع کرمانشاهی (تهران، طهوری، ۱۳۴۲)، ۲۴؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۲۶.

۳۶۱. امین احمد رازی، *هفت اقلیم*، ۲۳۲/۲.

۳۶۲. *دیوان کامل محمدقلی سلیم تهرانی*، به کوشش رحیم رضا، ۷۹؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۳۵.

۳۶۳. محمدعلی تربیت، *مقالات تربیت* (تهران، دنیای کتاب، ۱۳۵۵)، ۷۱.

۳۶۴. صهبایی دهلوی، *کلیات صهبایی* (کانپور هند، ۱۲۹۵ ه)، ۲۰.

۳۶۵. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۹۵.

۳۶۶. *همان*، ۳۹۴.

۳۶۷. علی‌اکبرخان حکیمباشی ناظم‌الاطبا، *پزشکی‌نامه* (تهران، ۱۳۱۷ ه/ ۱۸۹۹ م)، ۱۱۵؛ علی پرتو (حکیم اعظم)، *گنجینهٔ دارو درمان* (تهران، ۱۳۱۷)، ۱۰۵.

۳۶۸. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۷۸.

۳۶۹. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «زعفران گونه».

۳۷۰. مولانا جلال‌الدین محمدمولوی رومی، *کلیات شمس تبریزی* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۷)، ۳۸۹.

۳۷۱. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۴۹.

۳۷۲. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۳؛ و نیز رجوع کنید به مدخل شماره ۱۹ با عنوان «زعفران / زعفران آهن» در همین مبحث.

۳۷۳. علی مظاهری، *جادهٔ ابریشم*، ترجمهٔ ملک ناصر نوبان (تهران، پژوهشگاه علوم انسانی، ۱۳۷۳)، ۸۳۸، ۸۴۱.

۳۷۴. بهروز ثروتیان، *فرهنگ اصطلاحات و تعریفات نفایس الفنون*، ۱۵۰.

۳۷۵. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «آهن».

۳۷۶. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۳؛ و نیز رجوع کنید به مدخل شماره ۱۹ در متن همین مبحث.

۳۷۷. محمد معین، *فرهنگ فارسی*، ۲۳۲، ذیل «اسپرک».

۳۷۸. *دیوان حکیم ازرقی هروی*، به کوشش علی‌عبدالرسولی (دانشگاه تهران، ۱۳۳۶)، ۸۵. در *دیوان ازرقی هروی* به کوشش سعید نفیسی (مشهد، زوار، ۱۳۳۶)، ۸۲، بیت مندرج در متن کتاب حاضر در این وجه ثبت شده است «وز عکس تیغ چهرهٔ بددل گمان بری* کابستنست تیغ یمانی به زعفران».

۳۷۹. قاسم‌بن یوسف هروی، *ارشاد الزراعه*، ۸۰ تا ۸۴، نام ۲۰ رقم گندم و موقع و جای کاشت هریک را مشخص کرده، از آن جمله ارقام: زعفرانی، شتردندان و حویجی است.

۳۸۰. سیالکوتی مل، *مصطلحات الشعراء* (لکهنو، ۱۲۷۰ ه‍ق)، ۱۵۶؛ *بهار عجم*، ۱۱۶۵؛ *آنندراج*، ۲۲۲۳.

۳۸۱. زوزنی، *المصادر*، ۶۳۷/۲؛ دهار، *دستورالاخوان*، ۳۱۸؛ *منتهی الارب*؛ *لغت‌نامه*، ذیل «زعفره».

www.tabarestan.info تبرستان

۳۸۲. *حدودالعالم*، ۱۴۴.

۳۸۳. تقی بهرامی، *تاریخ کشاورزی ایران* (دانشگاه تهران، ۱۳۳۰)، ۹۹.

۳۸۴. ابودلف، *سفرنامهٔ ابودلف*، ۸۳.

۳۸۵. فخرالدین اسعد گرگانی، *ویس و رامین*، ۴۰.

۳۸۶. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۴۰ و حاشیهٔ همانجا.

۳۸۷. *کلیات آثار سیدای نسفی*، به کوشش اعلاخان افصح‌زاد و اصغر جانفدا (دوشنبه، دانش، ۱۹۹۰ م)، ۴۱۷.

۳۸۸. *هفتاد سالگی فرخ*، به کوشش مجتبی مینوی (تهران، ۱۳۴۴)، ۱۴۵.

۳۸۹. *بهار عجم*، ۱۳۵۸.

۳۹۰. سراج المحققین لقبی است که صاحب *بهارعجم* به سراج‌الدین علیخان آرزو، شاعر و لغوی فارسی زبان هندی، در قرن ۱۲ هجری، *مؤلف سراج‌اللغات* داده (از توضیحات استاد محمد قهرمان، در حاشیهٔ *زعفران ایران*، ۵۱۰)، کتاب *سراج اللغات* در سال ۱۸۵۰ م در هند به چاپ رسیده است.

۳۹۱. عید هولی، از جشن‌های بهاری هندوها، مقارن با ایام نوروز ایرانیهاست، که در آن حرکات و رفتارهای عجیب، انجام می‌داده و از جمله مایع زعفران را (با دستگاهی به نام پیچکاری) بر یکدیگر می‌پاشیدند، که در منابع قرن یازدهم به آن اشاره شده است.

۳۹۲. محمدبن ظهیری سمرقندی، *سندبادنامه*، به کوشش احمد آتش (تهران، کتاب فرزان، ۱۳۶۲)، ۱۵.

۳۹۳. *کلیله و دمنه*، انشای ابوالمعالی نصرالله منشی، به کوشش مجتبی مینوی (دانشگاه تهران، ۱۳۴۳)، ۱۸۹.

۳۹۴. *دیوان حکیم فرخی سیستانی*، به کوشش محمد دبیرسیاقی، ۳۳۳.

۳۹۵. دیوان *منوچهری دامغانی*، ۲۰۸؛ منوچهری در مسمطی ضمن وصف بهار و شکفتن گلهای نرگس و پیلگوش (: زنبق) در باغ، به ترسیم گلهای نرگس پرداخته است. او گل نرگس را چنان تجسم بخشیده که جام گل با گلبرگهای سفید کافوری، کلاله‌ها و پرچمهای زعفران رنگ را در میان گرفته است:

آمد به باغ نرگس، چون عاشق دژم — وز عشق پیلگوش درآورده سر بهم
زو دسته بست هرکس مانند صد قلم — بر هر قلم نشانده بر او پنج شش درم
اندر میان هر قلمی زد یکی شکم — آکنده آن شکمش به کافور و زعفران

۳۹۶. قطعه شعر زیبایی از زینتی علوی محمودی خراسانی، در برخی منابع (چون: *لباب‌الالباب*، ۴۰/۲؛ *مجمع الفصحاء*، ۶۹۰/۲؛ *دایرةالمعارف آریانا* ۶۴۶/۵؛ *سیری در شعر فارسی*، ۶۹۰) ثبت شده، از جملهٔ مضامین آن است:

وان نرگس بین چشم باز کرده — نازان به همه باغ و بوستان بر
عطار مگر وصل کرد عمدا — کافور ریاحین به زعفران بر

۳۹۷. این ابیات به ترتیب از: سنائی غزنوی، کمال‌الدین اصفهانی، ابن‌یمین فریومدی است (*زعفران ایران*، ۳۶۲، ۳۸۵، ۴۰۸).

گلوی نرگس پرزعفران شده است، از آن — به طبع باز سایدش ز خنده دهن
به خنده زان چو ستاره، سپید دندانست — که زرد کرده دهان را، به زعفران نرگس
نرگس رعنا ز مستی سر نهاد بر پای سرو — غنچه را لب از خواص زعفران خندان شود

www.tabarestan.info تبرستان

۳۹۸. *دیوان عبدالواسع جبلی*، به کوشش ذبیح‌الله صفا (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۱)، ۳۳۴.

۳۹۹. شیخ فریدالدین عطار نیشابوری، *مصیبت‌نامه*، به کوشش نورانی وصال (تهران، زوار، ۱۳۶۴)، ۲۳۸.

۴۰۰. شیخ فریدالدین محمدعطار نیشابوری، *منطق‌الطیر*، به کوشش سیدصادق گوهرین (تهران، علمی و فرهنگی، ۱۳۶۸)، ۱۴۶.

۴۰۱. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۸۸.

۴۰۲. *همان*، ۳۸۰، ۳۸۳، ۳۹۱؛ این ابیات به ترتیب از: کمال‌الدین زیاد اصفهانی، ضیاءالدین خجندی فارسی و سیف اسفرنگی است:

رنگ زرد و رخ خفتگان است — هر جای که برگ زعفرانی است
برگ ترنج شد عوض برگ شنبلید — شاخ درخت نیز بدل شاخ زعفران
همه شکوفهٔ تیمار و رنج بار آورد — بری که خصم تو از شاخ زعفران برداشت

این هم از مضامین نشاط اصفهانی (قرن سیزدهم) است:

دوستت را گرچه در می زعفران افکنده‌ام — عارضش را همچو شاخ ارغوان آورده‌ام
دشمنت را گرچه هردم چون به ساغر کرده‌ام — چهره‌اش را همچو برگ زعفران آورده‌ام

۴۰۳. *دیوان لامعی گرگانی*، به کوشش محمد دبیرسیاقی (تهران، اشرفی، ۱۳۵۵)، ۱۳۸.

۴۰۴. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۵۱؛ این بیت از سنجر کاشانی است:

چیدن توان به دامن در گلستان رَزم — از چهرهٔ عدوی تو گلهای زعفران

۴۰۵. زکریا محمدبن محمود قزوینی، *عجایب المخلوقات*، به کوشش نصرالله صبوحی (تهران، مرکزی، ۱۳۶۱)، ۲۶۱.

۴۰۶. رشیدالدین فضل‌الله همدانی، *آثار و احیاء*، به کوشش منوچهر ستوده و ایرج افشار (تهران، مؤسسهٔ مطالعات اسلامی، ۱۳۶۸)، ۲۰۳، ۲۰۵.

۴۰۷. قاسم‌بن ابونصر هروی، *ارشادالزراعه*، ۲۱۰.

۴۰۸. کرپارام، *گلزار کشمیر* (لاهور، ۱۸۷۱ م)، ۳۹۰.

۴۰۹. حاجی محمدیوسف نوری شیرازی، *مفاتیح الارزاق* (نسخهٔ خطی دانشگاه تهران، به شماره ۹۹۱۵) ورق ۲۹ ب.

۴۱۰. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۵۲.

۴۱۱. رجوع کنید به گفتار سوم، مصارف خوراکی زعفران.

۴۱۲. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۴۳.

۴۱۳. *همان*، ۴۳۴.

۴۱۴. *لغت‌نامه*، ذیل «طاقه».

۴۱۵. *دستورالاخوان*، ۴۲۴/۲.

۴۱۶. ابریشمی، *همان*، ۳۴۶.

۴۱۷. جوهری زرگر بخارایی قصیده‌ای در وصف شراب دارد، از جملهٔ مضامین آن قصیده است (*مونس الاحرار*، ۸۶/۱؛ *تذکرةالشعراء*، ۹۲؛ *مجمع الفصحاء* ۵۰۴/۱؛ *سلم السموات*، مرقوم پنجم، ۳۹):

لون عقیق و گونهٔ یاقوت و رنگ لعل — بوی عبیر و نکهت مشک و نسیم و بان
روی چو زعفران شود از وی معصفری — وز خرمی نشاط دل آرد چو زعفران

www.tabarestan.info تبرستان

۴۱۸. سلمان ساوجی، جمشید و خورشید، ۱۷.

۴۱۹. ابوالقاسم عبدالکریم قشیری نیشابوری، *رسالهٔ قشیریه*، ۱۶۳؛ عطار نیشابوری، *تذکرةالاولیاء*، ۱۶۴. نگارنده، قبلاً بر این گمان بوده که منظور از «تخم عصفر» و «تخم معصفر» در دو مأخذ یاد شده، پیاز زعفران بوده (رجوع کنید به: *زعفران ایران*، ۱۴۳)، اما اکنون معتقد است که کاشت گیاه عصفر یا گل کاجیره در ناحیهٔ زعفران‌خیز همدان، در قدیم رایج بوده است.

۴۲۰. یعقوبی، *البلدان*، ۱۳۷.

۴۲۱. امیر امینی، *فرهنگ گیاهان دارویی*، ۶۰؛ اسماعیل زاهدی، *واژه‌نامهٔ گیاهی*، ۵۱؛ محمد معین، *فرهنگ فارسی*، ۳۷۸۶، ذیل «کاجیره».

۴۲۲. علی زرگری، *گیاهان داروئی*، ۵۶۴/۳.

۴۲۳. رجوع کنید به گفتار سوم، مصارف خوراکی زعفران، ذیل عنوان «مواد غذایی و خوراک‌های دوران هخامنشیان و اشکانیان» در کتاب حاضر.

تبرستان
www.tabarestan.info

۴۲۴. *اختیارات بدیعی*؛ *لغت‌نامه*، ذیل «عصفر».

۴۲۵. *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۷۲۶؛ عقیلی خراسانی، *مخزن الادویه*، ۱۰۱۴.

۴۲۶. *لغت‌نامه*، ذیل «عصفر» و «کاجیره».

۴۲۷. امیر امینی، *همان*، ۶۰.

۴۲۸. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۴۸۶؛ *صیدنه* ۵۴۶.

۴۲۹. *برهان قاطع*، ۱۵۷۳، ذیل «کاکبان».

۴۳۰. *کتاب الصیدنه فی‌الطب*، ۴۲۸، *صیدنه*، ۴۸۴.

۴۳۱. *الابنیه عن حقایق الادویه*، ۲۴۹، و حاشیهٔ همانجا.

۴۳۲. ابوریحان بیرونی، صیدنه، ۳۴۰؛ دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «قابی»، به نقل از *منتهی‌الارب*؛ «قابیه. ازقبو، زنی که گیاه عصفر چیند و گرد آوردن آن را».

۴۳۳. این ابیات به ترتیب از سیف اسفرنگی (دو بیت نخست)، ابن‌یمین فریومدی (بیت ۳)، و ابن‌حسام خوسفی (بیت ۴ و ۵) نمونه‌ای از این گونه کنایات است (ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۹۲، ۴۰۸، ۴۲۴، ۴۲۵)

از تیغ بندگان تو بر چرخ سایه افتاد — شد از نهیب، چشمهٔ خورشید زعفرانی
با صولت عزم تیز کارت — رخسارهٔ برق زعفرانی
خنده ز خاصیت است صبح دوم را از آنک — در دهن آفتاب، قرص مزعفر گرفت
هر شامگه این قرص مزعفر بنهد چرخ — از سفرهٔ انعام تو بر خوان مزرّد
گر بنان نبی‌ص در طلب معجز است — بر طبق لاجورد قرص مزعفر گرفت

این بیت هم از واصفی انصاری (از شاعران قرن نهم) است که واصفی هروی نقل کرده است (*بدایع الوقایع*، ۴۲۵/۲):

گردون ز ناله‌ام خفقان داشت بهر آن — وقت غروب برد فرو قرص زعفران

لبیبی خراسانی، از سرایندگان قرن چهارم و اوایل قرن پنجم، ماهِ در حالِ طلوع را با چهرهٔ زعفرانی (مزعفر) عشاق هجران‌کشیده، مقایسه کرده است (عوفی، *لباب‌الالباب*، ۴۱/۲):

زمانی بود مه بر زد سر از کوه — به رنگ روی مهجوران مزعفر

ضیاءالدین نخشبی، در قرن هشتم، (*طوطی‌نامه*، ۳۷۱)، در یکی از حکایات خود می‌گوید «چون قرص مزعفر خورشید در تنور گرم مغرب زدند، و نان کافوری ماه بر خوان زمردین مشرق نهادند... جوانی خوب صورت دیدم گویی در یک دست او سیبی خراسانی و در دست دوم اَنبهٔ هندستانی. آن هر دو به من داد...»

۴۳۴. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۳۷، ۳۴۳، ۴۸۹؛ این دو بیت به ترتیب از عنصری بلخی و قطران تبریزی است:

از فـزونی عکس روی زرد اعـدا روز جـنگ — تـیغ او نشگفت اگر مر زعفران را کان شود
بـه کـان زعـفران مـاند بـه روز رزم تـیغ تـو — بسا چون ارغوان رویان کز آن چون زعفران کردی

۴۳۵. امیرخسرو دهلوی (متوفی ۷۲۵ ه)، *تغلق نامه*، به کوشش ابوالحسن فریدآبادی سیدهاشمی (حیدرآباد دکن، ۱۳۵۲ هـق)، ۵۰، می‌گوید «حکایت:

حـدیث تـو بـدان مـاند کـه گـاهی — بـه دیـهی بیشه‌بُـود و صـیدگاهی
خـری نـاگـه ز آخُـر بـر کـران شـد — گـذرگاهش بـه کشت زعـفران شـد
از آن نـزل تـنعم کآمـدش پـیش — همی خورد و همی خندید با خویش
جـوان شـیریش نـاگـه دیـد خـندان — بـه خـنده او هـمیش بـنمود دنـدان
ز پس با خنده و بازی زدش گاز [دندان] — بـه خـنده هـم سگـالش کـردکت بـاز
بـه عـذرش گـفت شیر ای یـار جـانی — چـنین کـن خـنده [ای] گر مـی‌توانی
مـلک کـاین بـذله گـفت از بـهر صـوفی — چـو مکّـی خـنده زد بـر قـول کـوفی

۴۳۶. *ارشادالزراعه*، ۲۸۱.

۴۳۷. *شاکرنامه*، سرودهٔ شاکر در سال ۹۹۷، به کوشش نجم‌الرشید، مندرج در فصلنامهٔ *نامهٔ* پارسی (شماره ۱، بهار ۱۳۷۶، تهران)؛ شاکر «در بیان گلها» می‌گوید:

بـبا تـا زنـم خـیمه گـرد چـمن — شکـفته‌است سـوسن، گـل نسـترن
بـنفشه گـل و لالهٔ زعـفران — هـم از سـنبل و نـرگس و ارغـوان
ریـاحین دگـر یـاسمین در بـهار — ببینم چـو شـاکـر بـه چشم اعـتبار

۴۳۸. میرزا عبدالرحیم کلانتر ضرابی، *مرآة‌القاسان / تاریخ کاشان*، ۱۹۷.

۴۳۹. *آنندراج*، ۳۸۵۴؛ *لغت‌نامه*، ذیل «*مُجَسّد*» به نقل از *منتهی الارب*.

۴۴۰. *لغت‌نامه*، ذیل «*مُخَلِّق*»؛ *آنندراج*، ۳۸۹۶.

۴۴۱. *آنندراج*، ۳۹۳۷؛ *لغت‌نامه*، ذیل «مردوع»، به نقل از *منتهی‌الارب*.

۴۴۲. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۹.

۴۴۳. ابوالفضل حبیش تفلیسی، *قانون الادب*، ۵۷۴/۲؛ دهار، *دستورالاخوان* ۵۷۶/۱.

۴۴۴. *لغت‌نامه*، ذیل «مزعفر».

۴۴۵. از باب نمونه، زرد رویی دریانوردان را ـ که ناشی از کمبود موادغذایی و ویتامین‌ها در طی سفرهای طولانی بوده ـ باروی مزعفر خویش مقایسه و تشبیه می‌کند، و مضامین دیگری نیز با مشبهٔ مزعفر دارد ابریشمی، (*زعفران ایران* ۳۸۷):

کی نماید آبرویم در چنین دریا که من — روی خود چون مرد دریایی مزعفر یافتم
نی‌نی که خون دل به سرآمد زروی من — از سیل اشک سرخ مزعفر نمی‌شود

۴۴۶. *کلیات عبید زاکانی*، (چاپ مرحوم عباس‌اقبال آشتیانی)، رسالهٔ دلگشا، ۱۰۹.

www.tabarestan.info تبرستان

۴۴۷. عبید زاکانی، منتخب *لطائف* (استانبول، ۱۳۰۳ هـق)، ۲۳.

۴۴۸. فخرالدین علی صفی، *لطایف الطوایف*، ۴۱۴.

۴۴۹. زین الدین محمود واصفی، *بدایع الوقایع*، ۸۶/۱.

۴۵۰. خواندمیر، *حبیب‌السیر*، ۴۷۴/۴، خواندمیر ضمن وصف مجلس و محفل شاه اسماعیل در کاشان، می‌نویسد «بکاولان و خوانسالاران آغاز کشیدن اطعمه کرده، از خوانهای رنگارنگ، که مشتمل بود بر نعمت‌های گوناگون... از وصف کیفیت آن بنان فصاحت بیان قاصر، مثنوی:

مهیا گشت خوانهای مرصع — به نعمتهای گوناگون ملمع
ز ظرف سیم و زر گردید هر خوان — سپهری پر ز مهر و ماه تابان
به هر ظرفی طعام از رنگ دیگر — ز لعموترش و حلوا و شکر
ز اطباق برنج آمد در آن سور — کواکب‌سان هزاران قبه نور
ز بریان و کباب بره و قاز — ز مردم گشت پنهان صورت آز
ندانم چون کنم وصف مزعفر — طبقها بود پر از ریزهٔ زر
جبین قلیه زنگی بود پرنور — ز روغن چون سواد دیدهٔ حور»

۴۵۱. عبدالله افغانی نویس، *لغات عامیانهٔ فارسی افغانستان* (کابل، ۱۳۶۴)، ۵۳۸.

۴۵۲. *الابنیه*، ۲۴۹.

۴۵۳. *قانون الادب*، ۵۸۴.

۴۵۴. *منتخب اللغات*، ۳۹۸.

۴۵۵. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۲۴، ۳۲۶.

۴۵۶. جوالیقی، *المعرب*، ۲۵۴؛ دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «مقرمد» به نقل از *اقرب الموارد*، *منتهی‌الارب*.

۴۵۷. سعدالدین وراوینی، *مرزبان نامه*، به کوشش میرزامحمدخان قزوینی (لیدن، ۱۳۲۷ هـق / ۱۹۰۹ م)، ۱۵۱؛ به کوشش محمدروشن، ۲۸۵.

۴۵۸. *قاموس المحیط*، ریشهٔ (ق.ن.د)، و نیز، سیدمحمدعلی امام شوشتری، *فرهنگ واژه‌های فارسی در زبان عربی*، ۵۴۲.

۴۵۹. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۰.

۴۶۰. *تاریخ طبری*، ۶۶۵۹؛ یاقوت حموی، *معجم البلدان*، ۵۱۱/۲.

۴۶۱. *خاطرات دکتر قاسم غنی*، به کوشش محمدعلی صوتی (تهران، کاوش، ۱۳۶۷)، ۱۶۷؛ از دوست عزیزم آقای حسین میلانی نیز که به این مطلب اشاره کرد، سپاسگزارم.

۴۶۲. *سمک عیار*، ۲۸۷/۱.

۴۶۳. *فرهنگ جغرافیایی ایران* ۱۲۲/۷؛ در یکی از مآخذ نسبتاً جدیدتر، یعنی *فرهنگ آبادیها و مکانهای مذهبی کشور*، محمدحسین پاپلی یزدی (مشهد، بنیاد پژوهشهای اسلامی آستان قدس، ۱۳۶۷)، ۲۹۱. از روستای زعفرانی (مندرج در *فرهنگ جغرافیای*) با نام مزرعهٔ زعفرانی یاد شده است. وجه اشتقاق و مأخذ نامگذاری این موضع بر نگارنده معلوم نشد. ممکن است در این موضع شله‌زرد و دیگر خوراکهای زعفرانی چون پلوزعفران برای زائران امامزادهٔ آنجا تهیه می‌شده و نام زعفرانی را از خوراکها اخذ کرده است. احتمال دارد از این موضع زعفران به خارج صادر می‌شده و بارانداز زعفران یا انبار زعفران بوده است. این احتمال مقرون به واقعیت است، زیرا، یک واگوشک محلی بوشهری، راز این نامگذاری را می‌گشاید (رجوع کنید به گفتار چهارم،

www.tabarestan.info تبرستان

قسمت دوم، ذیل معما و چیستان).

۴۶۴. فرصت شیرازی، *آثار عجم* (بمبئی، ۱۳۵۴ هـق)، ۵۱۱، ۵۲۰، علیرضا آریان‌پور، *پژوهشی در شناخت باغهای ایران*، ۱۴۷.

۴۶۵. حاج‌میرزا حسن جابری انصاری، *تاریخ اصفهان*، به کوشش جمشید مظاهری (اصفهان، مشعل، ۱۳۷۸)، ۱۲۳، ۱۳۳.

۴۶۶. میرزا بزرگ (میرزا موسی) قائم‌مقام، *اقامة‌البرهان*، ۲۷۳؛ می‌گوید «در منزل زعفرانی به حمام رفتم، قطیفه گرفتم، شخصی گفت عقربی در قطیفهٔ شماست، او را کشتم».

۴۶۷. امام ابی‌سعد عبدالکریم‌بن محمد منصور تمیمی، *الانساب*، به کوشش عبدالرحمن بن یحیی معلمی (حیدرآباد دکن، ۱۳۸۶ هق / ۱۹۶۶ م)، ۲۹۸/۶.

۴۶۸. ابن ندیم (*الفهرست*، ۳۸۹) تاریخ وفات حسن بن محمدصباح زعفرانی را سال ۲۶۰؛ و فصیحی خوافی (*مجمل فصیحی*، ۳۳۵/۱) سال ۲۵۶ ثبت کرده‌اند.

۴۶۹. یاقوت حموی، *برگزیدهٔ مشترک یاقوت*، ترجمهٔ محمد پروین گنابادی (تهران، ابن‌سینا، ۱۳۴۵)، ۱۰۵؛ *معجم‌البلدان*، ۴۴۸/۲، ۱۴۱/۳، *لغت‌نامه*، ذیل «درب».

۴۷۰. امام‌محمد غزالی، *کیمیای سعادت*، ۲۹۴/۱.

۴۷۱. لسترنج، *سرزمینهای خلافت شرقی*، ۳۴.

۴۷۲. ابن‌رسته، *الاعلاق النفیسه*، ۲۱۷.

۴۷۳. سمعانی، *الانساب*، ۲۹۸/۶.

۴۷۴. یاقوت حموی، *معجم البلدان*، ۱۴۱/۳؛ صفی‌الدین بغدادی، *مراصدالاطلاع*، ۶۶۶.

۴۷۵. لسترنج، *سرزمینهای خلافت شرقی*، ۳۲، ۷۲.

۴۷۶. محمدامین ریاحلی، *سفارتنامه‌های ایران* (تهران، توس، ۱۳۶۸)، ۱۶۰؛ *سفرنامهٔ اروتین طنبوری* یا *تاریخ طهماسبقلی*، در صفحات ۱۱۱ تا ۱۶۲ آمده است. از دوست عزیز و فرزانه‌ام آقای فیروز منصوری نیز که به این مأخذ اشاره کرد، و مآخذ دیگری نشان داد قلباً سپاسگزارم.

۴۷۷. محمدکاظم مروی، *عالم‌آرای نادری*، ۷۰۲/۲؛ محمدهاشم آصف (رستم الحکما)، *رستم التواریخ*، ۲۴۲.

۴۷۸. ا. هوتوم شیندلر (ناظر تلگراف خانهٔ مبارکه دولت علیهٔ ایران)، *سفرنامهٔ خراسان*، منضم به: سه *سفرنامه*، به کوشش قدرت‌اللّٰه روشنی (دانشگاه تهران، ۱۳۴۷)، ۱۹۳؛ در باب کاروانسرای زعفرانی داستانی از این قرار نقل کرده است «می‌گویند تاجری بسیار پولدار در اینجا کاروانسرا می‌ساخت. در این اثنا تاجری با چند بار زعفران عبور می‌کرد. او را پرسیدند به کجا می‌روی و از کجا آمدی؟ گفت: به بغداد رفته بودم که زعفرانم را بفروشم. دیدم فروختن [محموله] من در بغداد منفعت ندارد، چون که زعفران [در] آنجا از این ارزان‌تر است. حال زعفران خودم را پس آوردم و بسیار ضرر کشیدم، و بی پول هستم. تاجر پولدار که کاروانسرا می‌ساخت، همهٔ زعفران را گرفته، عوض کاه میانِ گِل می‌انداخت که از آن آجر بسازند؛ و به تاجر زعفران، عوض زعفران، جواهر روی مال او بار نمود و او را مرخص کرد. می‌گویند از همین جهت است که اسم این مکان زعفرانی شده، و بسیار آدم می‌بود که در وقت رسیدن به این کاروانسرا، با همدیگر می‌گفتند بوی زعفران در این مکان بسیار تند است» (مقایسه کنید با یادداشت شماره ۴۸۸ در سطور پایین‌تر).

www.tabarestan.info تبرستان

۴۷۹. *سفرنامهٔ خانیکف/ خانیکوف*، ۱۰۰.

۴۸۰. جرج. ن. کرزن، *ایران و قضیهٔ ایران*، ۲۵۹/۱.

۴۸۱. شیندلر، *سفرنامهٔ خراسان*، ۱۹۴؛

۴۸۲. *سفرنامهٔ بخارا*، از مؤلفی ناشناخته (در سال ۱۲۵۹ و ۱۲۶۰ هق)، به کوشش حسین زمانی (تهران، پژوهشگاه، ۱۳۷۳)، ۲۴.

۴۸۳. حکیم‌الممالک، *روزنامهٔ سفر خراسان*، به کوشش ایرج افشار (تهران، فرهنگ ایران‌زمین، ۱۳۵۶)، ۱۳۷.

۴۸۴. ناصرالدین شاه، *سفرنامهٔ خراسان*، به خط میرزا محمدرضا کلهر، به کوشش ایرج افشار (تهران، بابک، ۱۳۶۱)، ۲۱۰؛ اعتمادالسلطنه، *روزنامهٔ مرآت السفر*، ۸۴.

۴۸۵. افضل الملک، *سفرنامهٔ خراسان و کرمان*، ۴۵، ۱۳۸.

۴۸۶. میرزا قهرمان امین لشکر، *روزنامهٔ سفرخراسان*، ۱۹۱؛ اعتمادالسلطنه، *مطلع الشمس*، ۶۶۲/۱ و ۸۵۹/۲.

۴۸۷. *خاطرات حاج سیاح محلاتی*، ۱۲۶؛ *سفرنامهٔ سدیدالسلطنه*، ۲۰۶، ۲۴۵.

۴۸۸. هانری ماسه، *معتقدات و آداب ایرانی*، ترجمهٔ مهدی روشن‌ضمیر (تبریز، تاریخ و فرهنگ ایران، ۱۳۵۷)، ۲۱۵، نوشته است: «روستای زعفرانی، نامش را مدیون کاروانسرای خود است که به رنگ مایل به زرد است. بنا به افسانهٔ محلی، این کاروانسرا به هزینهٔ یک نفر وارث توانگر بنا نهاده شد. این توانگر برای اینکه بتواند ثروت بیکرانش را مصرف کند دستور داد که به ملاط بنا صدها من زعفران بیامیزند» (مقایسه شود با یادداشت شماره ۴۷۸ در سطور بالاتر).

۴۸۹. از دوستان و همشهریان ارجمندم آقایان: حاج محمد مجتهدی، مهدی تهرانچی، حسین میلانی، اباصلت اسدی، مرتضی کاخی و عباس رضایی‌زاده (متولدین سالهای ۱۲۸۸ تا ۱۳۱۸) که مستند به اقوال سالخوردگان و منسوبان و خاطرات شخصی دربارهٔ بازار گمرک و تیمچهٔ زعفرانیه پیشینهٔ این دو موضع در عصر قاجاریه و پهلوی اطلاعاتی را ارائه کردند صمیمانه سپاسگزارم. گزارش‌های مأموران انگلیسی نیز گفتار دوستان اینجانب را تأیید می‌کنند. کنسولگری انگلیس در سال ۱۹۰۳ م در تربت حیدریه تأسیس شده و در گزارش آنها از تجارت محصولات کشاورزی و دامی عمدهٔ تربت، با چهار بازار سرپوشیده با ۲۴۰ باب مغازه و ۵ کاروانسرا و سه رباط برای پذیرایی ۲۰۰۰ نفر، و ۴۰ کارخانهٔ ابریشم‌کشی، با ۳۰۰۰ واحد مسکونی، با جمعیتی حدود ۱۲ تا ۱۵ هزار نفر سخن رفته است و «بیشتر مردم عادی شهر از قرایی‌ها هستند، اما تجار عمده و صنعتگران یزدی‌اند» (فرهنگ *جغرافیایی ایران / خراسان*، ترجمهٔ کاظم خادمیان، ۲۱۵، ۲۱۷).

۴۹۰. مهدی بامداد، *شرح حال رجال ایران* (تهران، زوار، ۱۳۶۳)، ۹۳/۶.

۴۹۱. منوچهر ستوده، *جغرافیای تاریخی شمیران* (تهران، پژوهشگاه، ۱۳۷۱)، ۴۰۶/۱.

۴۹۲. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۵۶۹، ۵۷۲.

۴۹۳. اعتمادالسلطنه، *روزنامهٔ خاطرات اعتمادالسلطنه*، ۹۸۰، ۱۰۳۹.

۴۹۴. پارک اتابک به تملیک بانک شاهی درآمد و سفارت روس به آنجا انتقال یافت. پس از انحلال بانک شاهی، املاک و سرمایه آن به بانک کشاورزی ایران انتقال یافت. اکنون سفارت روسیه در همین محل قرار دارد و سند مالکیت آن به نام بانک کشاورزی است.

۴۹۵. احمد عزیزی، *رودخانهٔ رؤیا*، (تهران، انتشارات برک، ۱۳۷۱)، ۲۰، ۷۶.

تبرستان www.tabarestan.info

۴۹۶. حمدالله مستوفی، *نزهت‌القلوب*، ۷۷.

۴۹۷. خواجه رشیدالدین فضل‌الله همدانی، *آثار و احیاء*، ۲۰۵.

۴۹۸. شاهزاده نادرمیرزا (قاجار)، *تاریخ و جغرافیای دارالسلطنهٔ تبریز*، به کوشش محمد مشیری (تهران، اقبال، ۱۳۶۰)، ۴۹.

۴۹۹. *تورات*، سفر اعداد، باب ۳۴، نشانهٔ ۹؛ *عهد عتیق*، ۲۶۶.

۵۰۰. جیمز هاکس، *قاموس کتاب مقدّس*، ۴۴۳.

۵۰۱. برای مثال در سفر پیدایش (نخستین بخش *تورات*) از موضعی با نام حصون تامار سخن رفته (باب ۱۴ نشانهٔ ۷؛ *عهد عتیق*، ۱۷) جیمز هاکس در یک مورد می‌گوید «حصون تامار: یعنی بریدن درخت خرما»، و در جای دیگر می‌گوید «حصون تامار یعنی بارآوری خرما» (*قاموس کتاب مقدس*، ۳۲۵، ۳۴۷)؛ که هر دو معنا از واقعیت به دور است زیرا کلمهٔ تامار با تمر عربی همریشه و به معنی خرما، و کلمهٔ حصون عبری همانند معادل آن در عربی جمع کلمهٔ حصن به معنای قلعه و دژ باشد.

۵۰۲. محمدحسن ابریشمی، *پستهٔ ایران*، ۱۸ تا ۲۶؛ *زعفران ایران* ۱۱۱.

۵۰۳. رجوع کنید به گفتار دوم، جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز، ذیل عنوان «الف- شام / سوریه».

۵۰۴. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۵۷۴ تا ۵۹۴، در ذیل عنون تاریخچهٔ زعفران در بریتانیا، اطلاعات مشروحی آمده است.

۵۰۵. *همان*، ۵۵.

۵۰۶. رجوع کنید به عنوان «۸. زعفرانیه» ذیل «و. زعفرانیه تهران» در همین مبحث.

۵۰۷. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه فی‌الطب*، ۳۱۳.

508. Berendes J. *Die pharmazie bei den alten kulturvolkern*, Heidelsheim, 1965.

۵۰۹. پیر گریمال، *فرهنگ اساطیر یونان و رُم*، ۲۱۷/۱؛ میرچا الیاده، *رساله در تاریخ ادیان*، ترجمهٔ جلال ستاری (تهران، سروش، ۱۳۷۶)، ۲۸۸؛ نمونه‌های دیگری از رویش رستنی‌های با منشاء خون قهرمانان ذکر کرده است «از خون آتیس: بنفشه، از خون آدونیس، گل سرخ و شقایق دمیدند. به هنگام نزاع خدایان جوانسال، از پیکر ازیریس: گندم و گیاه maat و نیز همهٔ انواع گیاهان روییدند».

۵۱۰. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۳.

۵۱۱. ابریشمی *شناخت زعفران ایران*، ۴۰.

۵۱۲. فردوسی، *شاهنامه* (چاپ سیدمحمد دبیرسیاقی)، ۵۸۶، (چاپ بروخیم)، ۶۶۴.

۵۱۳. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۵۷.

۵۱۴. *تاریخ طبری*، ۴۴۲۱، ۴۴۲۳؛ عریب‌بن سعد قرطبی، *دنبالهٔ تاریخ طبری*، منضم به *تاریخ طبری*، ۶۹۵۶ تا ۶۹۵۸.

۵۱۵. واصفی هروی، *بدایع الوقایع*، ۴۰۵/۱، ۳۴۴/۲.

۵۱۶. محمد هاشم آصف (رستم الحکما)، *رستم التواریخ*، ۱۸۸، ۱۹۰.

۵۱۷. میرزا مهدی استرآبادی، *جهانگشای نادری*، ۱۴۸.

۵۱۸. میرزا خلیل مرعشی صفوی، *مجمع‌التواریخ*، ۵۰، ۸۰.

۵۱۹. محمد کاظم مروی، *عالم‌آرای نادری*، ۲۵، ۲۶، ۱۱۶.

www.tabarestan.info تبرستان

۵۲۰. محمد ابراهیم باستانی پاریزی، مجلهٔ *یغما* (تهران، شماره ۳۲۸، بهمن ۱۳۵۴)، ۶۷۲ مقالهٔ «گرفتاریهای قائم مقام در کرمان و یزد».

۵۲۱. *پَتَه خزانه*، کتابی است به لهجهٔ پشتو که به امر شاه حسین، توسط محمد هوتک تألیف شده، لفظ «پَتَه» از واژه‌های گویشی ایرانی و به معنی پنهان یا مکتوم و پوشیده، و خزانه کلمهٔ عربی به معنی گنجینهٔ پارسی است. واژهٔ گویشی «پَتَه» را صادق هدایت (*توپ مرواری*، ۹۰) در این مطلب «یا دست از سرمان بردارید یا پته‌تان را روی آب می‌اندازم»، و جمال میرصادقی (*چشمهای من*، ۹۳) در این جمله «دو روز دیگر که تَقَش در می‌آمد پتهٔ پسره روی آب می‌افتاد» و دیگر نویسندگان معاصر به کار برده‌اند (رجوع کنید به: ابوالحسن نجفی، *فرهنگ فارسی عامیانه*، ۲۳۰).

۵۲۲. *دایرةالمعارف آریانا* (کابل، ۱۳۲۸ تا ۱۳۳۶ ش)، ۶۲۳/۳.

۵۲۳. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۵۶۲ تا ۵۶۸. در ذیل عنوان «گلها و گیاهان در نامهای ایرانی» نام زنان برگرفته از رستنی‌ها و گلها را مورد بررسی قرار گرفته است.

۵۲۴. به روایت طبری (*تاریخ طبری*، ۲۵۱۷)، در سال ۳۱ هجری، ابن عامر پس از گشودن شهرهای طوس و ابیورد «با مردم ابرشهر [نیشابور] صلح کرد، و دو دختر از خاندان خسرو [ساسانی] به او دادند: بابونج [معرب بابونه]، و طهمیج یا طمهیج، که آنها را با خود ببرد». به گمان نگارنده دو کلمهٔ اخیر باید تحریفی از طیهوج (معرب تیهو) باشد، که ابوریحان بیرونی نامهای گویشی (*کتاب الصیدنه فی‌الطب*، ۴۱۵) نامهای محلی سیستانی و بلخی آن را «شوسک» و «شیشی» ثبت کرده، و صاحب *برهان قاطع* برای واژه‌های «شوشک» و «شیشی» معنی «تیهو» متذکر شده است. دلیل این گمان آن است که ایرانیان هنوز هم اسامی جانداران و پرندگان زیبا و ظریف را چون: آهو، غزال، غزاله، پرستو، پروانه، پوپک (هدهد)، چلچله، سبزقبا، بلبل (هزاردستان)، قمری، فاخته، طوطی، طاووس و هما را، به پیروی از سنت‌های کهن پیشین، برای نام دوشیزگان برمی‌گزینند.

۵۲۵. مسعودی، *مروج‌الذهب*، ۳۶۶/۲.

۵۲۶. بلاذری، *فتوح البلدان*، ۵۰۸.

۵۲۷. احمد گلچین معانی، *تاریخ تذکره‌ها*، ۲۴۰/۱؛ به نقل از *تذکرهٔ خرابات*.

۵۲۸. *شیرویهٔ ابن ملکشاه رومی* (تهران، علمی، بی‌تا)، ۲۳۴.

۵۲۹. محمدحسن‌خان اعتمادالسلطنه، *المآثر و الاثار*، به کوشش ایرج افشار (تهران، اساطیر، ۱۳۷۴)، ۴۹/۱.

۵۳۰. جعفر شهری، *تاریخ اجتماعی تهران در قرن سیزدهم* (تهران، رسا، ۱۳۶۹)، ۱۲۳/۱.

۵۳۱. فرصت‌الدولهٔ شیرازی، *دیوان فرصت*، به کوشش علی زرین‌قلم (تهران، سیروس، بی‌تا)، ۵۰۰؛ *منشآت فرهاد میرزا معتمدالدوله*، به کوشش غلامرضا طباطبایی مجد (تهران، علمی، ۱۳۶۹) ۳۴؛ باستانی پاریزی، *هشت الهفت* (تهران، نوین، ۱۳۶۳)، ۴۶۲.

۵۳۲. عنوان *شال‌نامه* را آقای ایرج افشار با صلاحدید آقای محمدابراهیم باستانی پاریزی به این اثر داده است (ادیب قاسمی کرمانی، *کلیات آثار ادیب قاسمی کرمانی*، ۳۸۱).

۵۳۳. ادیب قاسمی کرمانی، *کلیات آثار ادیب قاسمی کرمانی*، به کوشش ایرج افشار (تهران، انتشارات مرکز کرمان‌شناسی، ۱۳۷۲)، ۳۸۵.

۵۳۴. محمدعلی سدیدالسلطنه، *التدقیق فی سیرالطریق / سفرنامهٔ سدیدالسلطنه*، به کوشش احمداقتداری (تهران، به‌نشر، ۱۳۶۲)، ۲۹.

تبرستان www.tabarestan.info

۵۳۵. مجلهٔ *اطلاعات هفتگی* (تهران، شماره ۷۲۲، ۱۶ تیرماه ۱۳۳۴)، ۶.

۵۳۶. شهرستانی، *توضیح‌الملل*، ترجمهٔ کتاب *الملل و النحل*، ترجمهٔ مصطفی بن خالقداد هاشمی (در سال ۱۰۲۱)، به کوشش سید محمدرضا جلالی نائینی (تهران، ۱۳۵۸)، ۱۱۴/۱.

۵۳۷. سیدمرتضی داعی رازی، *تبصرة‌العوام*، ۶۲.

۵۳۸. مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۵۱، ۵۹۰.

۵۳۹. سمعانی، *الانساب*، ۳۰۱/۶.

۵۴۰. ابومنصور عبدالقاهر بغدادی، *ترجمهٔ الفرق بین‌الفرق*، ۱۵۲.

۵۴۱. احمد جامی نامقی، *بحارالحقیقه*، ۱۲۱؛ به نقل از مقالهٔ مرحوم محمدتقی دانش پژوه «آثار و سخنان شیخ جام»، مندرج در *فرهنگ ایران زمین* (شماره ۱۶، ۱۳۴۸)، ۲۶۵.

۵۴۲. سمعانی، *الانساب*، ۳۰۱/۶؛ دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «زعفرانی».

۵۴۳. خواجه‌نظام‌الملک، *سیرالملوک* (*سیاست‌نامه*)، به اهتمام هیوبرت دارک (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۷)، ۲۸۴؛ *سیاست‌نامه*، به کوشش عباس اقبال آشتیانی (تهران، اساطیر، ۱۳۶۹)، ۲۶۲، قسمت داخل قلاب [ ] برگرفته از این کتاب است. این مطالب را شادروان سعید نفیسی، در تعلیقات *تاریخ بیهقی*، ۸۵۱، ۸۵۳، نیز نقل کرده است (از دوست عزیز و فرزانه‌ام آقای علیرضا آریان‌پور که مطلب سعید نفیسی را یادآور شدند، متشکرم).

۵۴۴. جمال‌الدین ابوالقاسم کاشانی، *زبدة‌التواریخ*، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه (تهران، مطالعات و تحقیقات فرهنگی، ۱۳۶۶)، ۱۵۰.

۵۴۵. رشیدالدین فضل‌الله همدانی، *جامع‌التواریخ* (قسمت اسماعیلیان و فاطمیان و نزاریان)، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه و محمد مدرسی زنجانی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۵۶)، ۱۱۴.

۵۴۶. ابن رسته، *الاعلاق النفیسه*، ۱۹۶.

۵۴۷. ابن خردادبه، *المسالک و الممالک*، ۲۰.

۵۴۸. قدامة بن جعفر (ابن قدامه)، *کتاب الخراج*، ۳۴.

۵۴۹. رجوع کنید به صفحات پیشین، ذیل «زعفرانیهٔ همدان».

۵۵۰. یاقوت حموی، *معجم البلدان*، ۱۴۱/۳؛ برگزیدهٔ *مشترک* یاقوت، ۱۰۵؛ *مراصدالاطلاع*، ۶۶۶، ذیل «زعفرانیه».

۵۵۱. سمعانی، *الانساب*، ۲۹۹/۶.

۵۵۲. یاقوت، *معجم البلدان*، ۱۴۱/۳.

۵۵۳. *همان*، همانجا.

۵۵۴. *منتهی الارب*، ۵۰۶/۱، ذیل «زعفر».

۵۵۵. *لغت‌نامه*، ذیل «دارقطنی».

۵۵۶. سقصین / سقسین. از بنادر شمالی دریای خزر بوده که پیش از قرن هشتم هجری از میان رفته است.

۵۵۷. بهاءالدین محمدبن اسفندیار کاتب، *تاریخ طبرستان* (بخش‌های الحاقی، قسمت سوم)، ۸۹.

۵۵۸. اِتان گلبرک، *کتابخانهٔ ابن طاووس و احوال و آثار او*، ترجمهٔ سیدعلی قرائی و رسول جعفریان (قم، کتابخانهٔ عمومی مرعشی، ۱۳۷۱)، ۲۵۵؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۷۱.

www.tabarestan.info تبرستان

۵۵۹. رجوع کنید به مدخل شماره ۷ و ۸ «زعفرانی / زعفرانیه بغداد» در ذیل عنوان جایها.

۵۶۰. ابن‌ندیم، *الفهرست*، ۳۸۸؛ بلاذری، *فتوح‌البلدان*، ۱۰۸، اشاره به نقلِ روایت از شافعی توسط حسن‌بن محمد زعفرانی دارد.

۵۶۱. غزالی، *کیمیای سعادت*، ۲۹۴/۱.

۵۶۲. سمعانی، *الانساب*، ۳۰۰/۶.

۵۶۳. *همان*، ۲۹۹/۶

۵۶۴. *همان*، ۳۰۰/۶

۵۶۵. *همان*، ۳۰۱/۶

۵۶۶. حسن‌بن محمد قمی، *تاریخ قم* (تألیف در سال ۳۷۸ به عربی)، ترجمهٔ حسن‌بن علی قمی (در سال ۸۰۵)، به کوشش سیدجلال طهرانی (تهران، ۱۳۱۳)، ۱۵۳.

۵۶۷. علی‌اصغر فقیهی، *آل بویه و اوضاع زمان ایشان*، ۵۰۲.

۵۶۸. جابری انصاری، *تاریخ اصفهان* ۳۰۱.

۵۶۹. احمد بهمنیار، *شرح حال صاحب‌بن عباد* (دانشگاه تهران، ۱۳۴۴)، ۶۴.

۵۷۰. یاقوت حموی، معجم *البلدان*، ۱۴۱/۳.

۵۷۱. ابوعبدالله حاکم نیشابوری، *تاریخ نیشابور*، ترجمهٔ محمدبن حسین خلیفهٔ نیشابوری، به کوشش محمدرضا شفیعی کدکنی (تهران، آگاه، ۱۳۷۵)، ۱۳۳؛ *تاریخ نیشابور*، به کوشش بهمن کریمی (تهران، ابن‌سینا، ۱۳۳۹)، ۶۳؛ در چاپ اخیر نام و کنیهٔ زعفرانی از این قرار آمده است «احمدبن نصربن محمدبن اشکات النجاری ابونصر زعفرانی»، که ثبت استاد شفیعی کدکنی درست به نظر می‌رسد.

۵۷۲. ابن ندیم، *الفهرست*، ۱۴۱.

۵۷۳. یاقوت حموی، معجم *الادباء*، ۵۹/۱۶.

۵۷۴. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «عمر زعفرانی».

۵۷۵. حاج شیخ عباس قمی، *هدیة الاحباب* (تهران، کتابخانهٔ صدوق، ۱۳۶۲)، ۱۴۵.

۵۷۶. احمد بهمنیار، *شرح حال صاحب‌بن عباد*، ۱۳۱.

۵۷۷. شیخ محمدعلی حزین، *تذکرهٔ حزین* (اصفهان، تایید، ۱۳۳۴)، ۱۱۹.

۵۷۸. رجوع کنید به گفتار دوم «جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز گذشته» ذیل عنوان «۹. اصفهان».

۵۷۹. سنائی غزنوی، *حدیقه الحقیقه و شریعة‌الطریقه*، به کوشش محمدتقی مدرس رضوی (دانشگاه تهران، ۱۳۶۸)، ۳۱۹؛ و نیز رجوع کنید به خواص زعفران در گفتار چهارم.

۵۸۰. مهدی بامداد، *شرح حال رجال ایران* (تهران، زوار، ۱۳۶۳)، ۱۱۴/۶.

۵۸۱. ابوالحسن غفاری کاشانی، *گلشن مراد*، به کوشش غلامرضا طباطبایی مجد (تهران، زرین، ۱۳۶۹)، ۶۳۴.

۵۸۲. مهدی بامداد، *همان*، ۱۵۸/۴.

۵۸۳. مثلاً: *افضل التواریخ*، ۴۰۵؛ *مرآت الوقایع*، ۱۷/۳؛ *گزارش ایران*، ۴۰، *سفرنامهٔ فریزر* ۳۵۲، ۶۱۰؛ رجوع کنید به: ابریشمی، *زعفران ایران*، ۶۶.

۵۸۴. محمد فتح‌الله ساروی، *تاریخ محمدی ـ احسن التواریخ*، به کوشش غلامرضا طباطبایی مجد (تهران،

www.tabarestan.info تبرستان

امیرکبیر، ۱۳۸۱)، ۲۸۶.

۵۸۵. قدرت‌اللّٰه روشنی زعفرانلو، مقاله «طوائف کرد خراسان» مندرج در: *اشراقینامه*، به کوشش سیدمحمد دبیرسیاقی (قزوین، حدیث امروز، ۱۳۸۱)، ۱۴۴؛ اعتمادالسلطنه، *مطلع الشمس*، ۱۶۰.

۵۸۶. مثلاً میرزابیگ جنابدی، *روضة الصفویه* (تألیف سال ۱۰۳۶) به کوشش غلامرضا طباطبایی مجد (تهران، بنیاد موقوفات افشار، ۱۳۷۸)، ۹۵۱، از او با نام «شاهقلی سلطان استاجلو» یاد کرده است.

۵۸۷. ملا جلال‌الدین منجم (متوفی ۱۰۲۹)، *تاریخ عباسی*، به کوشش سیف‌اللّٰه وحیدنیا (تهران، وحید، ۱۳۶۶)، ۵۵، نام او را «شاهقلی سلطان کرد» ثبت کرده است.

۵۸۸. امیر شرف‌خان بدلیسی، *شرفنامه / تاریخ مفصل‌کردستان*، به کوشش محمدعباسی (تهران، علمی، ۱۳۴۳)، ۵۳۲.

تبرستان www.tabarestan.info

۵۸۹. قدرت‌اللّٰه روشنی زعفرانلو، *همان*، ۱۵۲، ۱۵۳.

۵۹۰. *همان*، ۱۵۲.

۵۹۱. رمضانعلی شاکری، *اترکنامه / تاریخ جامع قوچان* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۵)، ۵۴.

۵۹۲. *مجمع‌الفرس*، ۶۹۸؛ فرهنگ جعفری، ۲۶۱؛ *برهان قاطع*، ۱۰۲۱؛ *سرمهٔ سلیمانی*، ۱۳۲.

۵۹۳. *دیوان منوچهری دامغانی*، ۴۶۲.

۵۹۴. کریم نیرومند و کریم زعفری، *سخنوران و خطاطان زنجان* (زنجان، مؤسسهٔ مطبوعاتی زعفری، ۱۳۴۷)، ۸۹، ۲۸۴.

۵۹۵. میرزا ملا احمد، *یاد یار مهربان* (تهران، توس، ۱۳۸۰)، ۳۸۳؛ از شاعری به نام مذهّب اهل فرارود (ماوراءالنهر) در قرن ۱۲ هجری، صاحب مثنوی *شاه و گدا*، این بیت را از او نقل کرده که در آن کلمه زعفر به معنی و مفهوم زعفران است:

نمودی برق ابر تیرهٔ او چو رنگ زعفر و رخسار هندو

۵۹۶. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «زعفر جنی».

۵۹۷. عمان سامانی، *گنجینة الاسرار*، به کوشش حبیب‌اللّٰه فضائلی (اصفهان، انتشارات میثم‌تمار، ۱۳۶۳)، ۸۹ تا ۹۳.

۵۹۸. رجوع کنید به گفتار پنجم، تولید، تجارت و استاندارد زعفران.

۵۹۹. غلامحسین افضل‌الملک، *رکن الاسفار (سفرنامهٔ مازندران و وقایع مشروطه)* به کوشش حسین صمدی (قائم‌شهر، انتشارات جرس، ۱۳۷۳)، ۱۰۴.

گفتار دوم

جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز

www.tabarestan.info تبرستان

مقدمه، انتقال و انقراض زعفران‌کاری

مطابق مستندات تاریخی اکثر مناطق زعفران‌خیز گذشته و کنونی جهان در فاصلهٔ عرض‌های جغرافیایی ۲۹ تا ۴۲ درجهٔ شمالی، دربین آسیای مرکزی در شرق تا اسپانیا در غرب پراکنده است.[۱] به ندرت در عرض‌های جغرافیایی بالاتر کاشت زعفران انجام گرفته است. مثلاً در فرانسه، در ناحیهٔ گیتینه (Gatine/Gatinais)، برروی عرض جغرافیایی ۴۶ درجه و ۴۰ دقیقه کاشت زعفران در قدیم معمول شده و هنوز هم رایج است،[۲] یا مثلاً در ناحیهٔ سافرن والدن (در جنوب کمبریج شایر، در ۷۰ کیلومتری شمال شرقی لندن) برروی عرض جغرافیایی ۵۲ درجه، در حدود قرن ۱۴ میلادی زعفران‌کاری آغاز شده، اما به‌تدریج به لحاظ از دست رفتن مواد لازم در خاک، و بیشتر به سبب وضعیت جوّی و اقلیمی نامناسب، از رواج افتاده است.[۳]

برابر برخی شواهد واژگانی، و مستندات تاریخی، ایرانیان در معرفی زعفران و فرهنگ کاشت و مصرف به اقوام و ملل باستان، و مخصوصاً بعد از اسلام نقش بارزی داشته‌اند. زعفران مبداء از ایران‌زمین داشته، و نام پارسی باستان و صورت پهلوی آن **کَرکَم** یا **کَرکُم** به دیگر زبانهای منتقل شده، و نام عربی «**زعفران**» نیز توسط مسلمانان در بین ملل مختلف اشاعه پیدا کرده است.[۴] نخستین زعفران‌زارهای جهان توسط ایرانیان در ایالت باستانی ماد، در نواحی الوند و دامنه‌های زاگرس ایجاد شده، و بعدها به دیگر نواحی زعفران‌خیز گذشته و قدیم ایران تسری پیدا کرده است. در این گفتار بدواً مناطق زعفران‌خیز گذشته و کنونی ایران، به استناد منابع تاریخی و جغرافیایی کهن، مورد بررسی و تتبع قرار می‌گیرد، و در پی آن نتایج پژوهش در باب دیگر نواحی زعفران‌خیز جهان می‌آید. اما ابتدا اشاره‌یی دربارهٔ چگونگی انتقال پیاز زعفران، و اشاعه فرهنگ کاشت آن در دیگر نواحی، و همچنین علل انقراض زراعت زعفران در مناطق زعفران‌خیز گذشته لازم می‌نماید.

مطابق مستندات تاریخی، ایرانیان از دیرباز تا به امروز، همواره بزرگترین تولیدکنندهٔ زعفران

جهان بوده‌اند. در اعصار باستان ضمن صدور زعفران به بسیاری از نقاط جهان، خواص آن را به یونانی‌ها، رومی‌ها، هندی‌ها، چینی‌ها و اقوام سامی از جمله عربها معرفی کردند. بعد از اسلام، در فاصلهٔ قرن اول تا چهارم فرهنگ زراعت زعفران و شیوهٔ برداشت محصول آن را به امم اسلامی پیرامون مدیترانه آموختند. به این ترتیب که نخستین زعفران‌زارها به وسیلهٔ ایرانیان تبعید شده توسط معاویه، در نواحی شام دایر شد. سپس کاشت زعفران در شمال افریقا و اندلس (اسپانیای اسلامی) و صقلیه (سیسیل) رواج یافت.[۵] در جابجایی و ترویج زراعت زعفران در نواحی مزبور اقوام ایرانی همچون رستمیان و بنوطبری و نیز عناصر شیعی به ویژه اسماعیلیان مؤثر بوده‌اند. کاشت زعفران در نواحی غرب دریای خزر احتمالاً در اوایل قرن اول هجری، و در ماوراءالنهر و برخی از نواحی خراسان، بعد از شکست ایرانیان در جنگ قادسیه و نهاوند انجام شده است.

www.tabarestan.info

در اکثر مناطق زعفران‌خیز قدیم ایران و دیگر نقاط جهان کاشت زعفران به کلی منسوخ شده است. برخی از این مناطق قرن‌ها عمده‌ترین تولیدکنندهٔ زعفران جهان بوده، و بعضی از نظر کیفیت و مرغوبیت محصول شهرت عالمگیر پیدا کرده‌اند. با این همه در بسیاری از مناطق زعفران‌خیز گذشته، با وجود انقراض زعفران‌کاری، مواضع و آبادی‌هایی با نام «زعفران» و «زعفرانی» و «زعفرانیه» موجود است.[۶] به راستی علت از میان رفتن زعفران‌کاری چه بوده است؟ چرا کاشت زعفران از یک منطقه به ناحیهٔ دیگری انتقال یافته است؟ انقراض زراعت زعفران در این گونه مناطق علل مختلفی داشته اما مهمترین عامل همانا از دست رفتن مواد و عناصر خاص موردنیاز گیاه زعفران در خاک زمین‌های این نواحی بوده است. زیرا مواد تأمین‌کنندهٔ رنگ و رایحهٔ زعفران محدود است، و ویژگی‌های خاصی باید داشته باشد. بنابراین نمی‌توان این مواد را ـ که گیاه زعفران در حیطهٔ ریشهٔ خود جذب کرده است ـ با کودهایِ معمولیِ شیمیایی و حیوانی تأمین کرد. چرا که مواد و ترکیبات مورد نیاز گیاه زعفران همانند دیگر مزروعات نیست. بنابراین با استمرار طولانی و چندصد سالهٔ کاشت و برداشت محصول زعفران، خاک زمین قدرت تأمین مواد و ترکیبات خاص مورد نیاز گیاه را از دست داده، و در نتیجه درجهٔ کیفیت و مرغوبیت محصول زعفران به شدت افول کرده، و موجب از دست رفتن شهرت زعفران منطقه را فراهم آورده است. به همین ترتیب با انتقال پیاز زعفران به مناطق جدید، و بکر از نظر زراعت این محصول، آوازهٔ مرغوبیت زعفران تولیدی در این مناطق به تدریج بالا گرفته، و قرنها این شهرت را حفظ کرده است. در حالی که کیفیت محصول این گونه مناطق نیز به تدریج پایین آمده، و معروفیت مناطق زعفران کاری جدیدتر، باعث انقراض کشت این محصول در مناطق قدیم و قدیمتر گردیده است.

در عهد باستان زعفران سرزمین ماد (ایالت جبال)، مخصوصاً زعفران نواحی همدان و

کرمانشاه و قم و جی اهمیت داشته، و در دهه‌های پیش از هجرت زعفران مازندران، ری (رازی) و فارس به آنها افزوده شده، و در ادوار بعد زعفران ماوراءالنهر و خراسان و سپس قهستان بر این فهرست اضافه، و ری و کرمانشاه و مازندران از آن حذف شده است. همانطور که اکنون زعفران گناباد و بجستان و فردوس و تربت‌حیدریه کم‌کم جای زعفران قاین و بیرجند را می‌گیرد. و در نواحی اخیر باغستانهای زرشک رو به توسعه و شهرت می‌گذارد.

در همین حال، امروز شاهدیم که زعفرانکاری در نواحی زعفران‌خیز کهن، چون: اصفهان، اراک، آذربایجان، پس از قرنها آغاز شده و در برخی مناطق چون شاهرود و شهریار و کرج کاشت زعفران را تجربه می‌کنند. بی گمان باتوجه به نرخ گران زعفران، در دیگر مناطق زعفران‌خیز قدیمی، و همچنین نواحی مستعد این تجربه تکرار خواهد شد و زعفران‌زارهای ایران رونق و توسعهٔفوق‌العاده‌ای پیدا خواهد کرد. مطابق مستندات تاریخی زعفرانکاری در بیرجند و قاین مقارن با حملهٔ مغولان آغاز شده، و در عصر خواجه رشیدالدین فضل‌الله رو به توسعه گذاشته و از نظر مرغوبیت بر زعفران نواحی زعفران‌خیز کهن رجحان پیدا کرده است.

تحولات در جابجایی مناطق کاشت زعفران در اعصار گذشته بسیار کند انجام گرفته است. ما هم اکنون شاهد انتقال پیاز زعفران به مناطق جدید هستیم و اخبار افزایش میزان محصول را در این گونه مناطق از وسایل ارتباط جمعی می‌شنویم. این نکتهٔ مهم قابل ذکر است که در برخی از مناطق زعفران‌خیز قدیم، پس از قرنها شهرت، به احتمال زیاد عوامل دیگری چون: زلزله‌های مهیب مثلاً در ری،[۷] یا قتل‌عام‌های فجیع مثلاً در قم،[۸] موجب انقراض همیشگی کاشت زعفران در این نواحی شده است. خشکسالی دهشتناک قاینات در سال ۱۲۷۸ ق /۱۲۳۹ش باعث توقف زعفران‌کاری در این منطقه شد،[۹] اما خشکسالی‌های بسیار سخت و ویرانگر سالهای ۱۳۲۴ تا ۱۳۲۷ ش در قاینات بی‌سابقه بود «در نتیجه این وضعیت اغلب آبادی‌های چشمه‌سار به کلی از سکنه خالی شده، و باغ و بوستانها به کلی سوخته است». در حدود ۱۸۰۰۰۰ نفر به نواحی شمالی خراسان مهاجرت کردند،[۱۰] و برخی مقادیری پیاز زعفران را با خود به نواحی دیگر از جمله تربت‌حیدریه بردند، و کاشت زعفران در این نواحی رونقی بسیار پیدا کرد. به‌طوری که در پنج سالهٔ اخیر (۱۳۷۶ تا ۱۳۸۱) تربت‌حیدریه با بیش از ۷۰ تن محصول زعفران، در حدود $\frac{۱}{۳}$ کل تولید جهانی، بزرگترین و عمده‌ترین منطقه زعفران‌خیز دنیای امروز به حساب می‌آید، و مقام اول تولید، در مقایسه با دیگر مناطق زعفران‌خیز ایران و جهان، را به خود اختصاص داده است. در جدول ۲ مختصات جغرافیایی برخی از نواحی زعفران‌خیز قدیم ایران یا مواضع و آبادی‌هایی در محدودهٔ هریک از آنها نقل شده است.

مناطق زعفران خیز گذشته و کنونی ایران

محدوده یا بستر جغرافیایی فرهنگ و مدنیت ایرانی بخش عظیمی از دنیای باستان را به خود اختصاص می‌دهد،[۱۱] و بعداً نیز بخش‌های پهناوری از سرزمین‌های جهان اسلام را در بر می‌گیرد.[۱۲] بنابراین در اینجا محدودهٔ جغرافیایی فرهنگ و مدنیت ایران باستان و ایران بعد از اسلام مورد توجه است. بر همین اساس ابتدا مناطق زعفران‌خیز گذشته را به تفکیک در محدودهٔ بستر جغرافیایی فرهنگ و مدنیت ایران قدیم، به مفهوم بسی وسیعتر از عرصهٔ محدود در مرزهای سیاسی کشور، مورد بررسی قرار می‌دهیم، که سرزمین‌های ماوراءالنهر قدیم و ایالت خراسان کهن و نواحی غرب دریای خزر را در بر می‌گیرد، و در ادامه دیگر نقاط زعفران‌خیز جهان را مورد پژوهش قرار می‌دهیم.

www.tabarestan.info تبرستان

۱. ایالت جبال

مبداء گیاه زعفران دامنه‌های زاگرس به ویژه الوند در ایالت ماد قدیم است. نخستین زعفران‌زارهای جهان نیز در همین نواحی ایجاد شده است. سرزمین‌های کوهستانی پهناوری که بعد از اسلام، جغرافیانویسان تحت‌نام جبال، جبل، قوهستان (وجهی معرب از کوهستان) و کهستان نامیده‌اند مثلاً ابن فقیه همدانی شهرهای کوهستان (جبل) را همدان، ماسبذان، مهرجان قذق، صیمره (کمره)، قم، نهاوند (ماه بصره)، دینور (ماه کوفه) و کرمانشاه برشمرده است و می‌گوید «این ناحیه را شهرهای پهلویان نامند».[۱۳] همو گلها و رستنی‌های سرزمین جبال را از جمله زعفران، لالهٔ زرد، گاولاله، سماروغ، **کرکمیَس** (= **کرکمیسه**: زعفران خودروی، **جوقاسم**)، نسترن، گل گاوزبان و سوسن آزاد برمی‌شمارد، و شگفتی‌های شهرهای جبل را «چون میوه‌های سرهٔ بسیار، زعفران، انواع پنبه، گونه‌گونه فراورده‌های دلپذیر از شیر چون پنیر ولور» متذکر شده است.[۱۴] صاحب *حدودالعالم*، در سال ۳۷۲ هـ، محدودهٔ سرزمین جبال را وسیعتر، و حد شمالی آن را کوه دیلمان، جنوب آن خوزستان و مشرق آن برخی از حدود پارس و کرکس کوه و بعضی از نواحی خراسان، و مغرب آن را برخی از حدود عراق و بعضی از حدود آذربادگان برشمرده، و شهرهای عمدهٔ آن را ثبت کرده، که تقریباً غالب مناطق زعفران‌خیز عهد باستان و بعد از اسلام تا قرن هفتم، چون: سپاهان (اصفهان)، بروگرد (بروجرد)، رامن، کرج رودراور، رود راور، نهاوند، کرمانشاه، ری و قم را شامل می‌شود. ظاهراً ناسخان این کتاب همدان را از قلم انداخته‌اند. همو در وصف «ناحیت جبال و شهرهای وی» می‌نویسد «ناحیتی است بسیار کشت و برز و آبادان، و جای دبیران و ادیبان و بسیار نعمت؛ و از وی کرباس و جامهٔ ابریشم... و زعفران خیزد».[۱۵]

از حدود قرن پنجم تا پایان عهد قاجاریه، بخش‌های عمدهٔ سرزمین جبال با نام «**عراق عجم**» معروف شده و گاهی هم در برخی منابع تحت نام «**عراق**» آمده است. در مورد وسعت و نیز

شهرها و آبادی‌های عراق عجم نیز همانند ایالت جبال تفاوت نظرهایی در بین جغرافیانویسان وجود دارد. در اینجا نواحی زعفران‌خیز: همدان، رود راور، نهاوند، بروجرد، کرمانشاهان، قم، ری، اصفهان مورد بررسی قرار می‌گیرد و سپس به ایالت پارس و دیگر نواحی زعفران‌خیز ایران قدیم (به مفهوم جغرافیایی بسی وسیعتر از امروز آن) می‌پردازیم.

۲. همدان

در ایالت ماد نخستین زعفران‌زارهای جهان دایر شده، که مرکز عمدهٔ آن نواحی همدان بوده است. عربها قبل از اسلام زعفرانِ همدان را به‌عنوان عطر استفاده می‌کرده‌اند.[۱۶] ابن فقیه همدانی در قرن سوم هجری، ضمن شرح پیشینهٔ همدان «کهن‌ترین شهر جبل» که سلیمان‌بن داود پیامبر از یکی طاقهای آن گذر نموده، از قول محمدبن بشّار (شاید بشّاربن برد)[۱۷] چکامه‌ای نغز در ستایش از آب چشمه‌ساران کوه‌الوند (اروند) همدان ـ رویشگاه طبیعی گیاه زعفران ـ نقل کرده، که در آن از جمله گفته است:

همی گویم به بلندی روید و به سوی راست گرایید، تا به باران آبهای قله‌های همدان رسید. شهری که خاکش بوتهٔ زعفران است و آبش انگبین است آمیخته با آبهای قلهٔ کوهساران. و آب سرد خودآمیزهٔ روح و روشنی‌جان، و مایهٔ استواری بدن انسان و جانوران است به خاطر مجانستی که با تن‌ها دارد...

ابن فقیه همدانی، همچنین ضمن برشمردن انواع گل‌های خودروی ناحیهٔ همدان و شهرهای نواحی آن، از زعفران خودروی با نام گویشی «کَرکَمیسَ» خبر داده است؛[۱۸] ابن حوقل، زکریا قزوینی و ملا علی بیرجندی از زعفران خودروی در نواحی بروجرد سخن گفته‌اند (رجوع کنید به شمارهٔ «۷. بروجرد» در ادامهٔ همین مبحث).

محمدبن حسن قمی، در سال ۳۸۷ هـ، به استناد منابع قدیمتر، میزان مالیات بر هر جریب مزروعات و دیگر محصولات همدان یا به قول او ضیعت‌ها (آنچه بر مِلک رعایا مقرر کرده‌اند) از این قرار ثبت کرده است:

ضیعت‌های مال همدان: گندم و جو و نیژو [عدس] ۸ دِرهم و ۲ دانگ دِرهمی، کِشتی که آب از بیخ کشد [کشتی دیم] ۳ دِرهم و دانگی، انواع بقول و خضریات ۱۶ درهم، کروم [تاکستان] ۲۸ درهم، شنبلیده و جاورس ۳ درهم و دانگی، زعفران ۴۳ دِرهم و ۲ دانگ، نخود و کنجیده ۱۰ درهم، درخت میوه به هر سه درخت یک درهم، طاقات [درختان جوز یا گردوی بی‌شاخ و فرع] به هر درخت یک درهم، جوز درخت نیکو ۲ درهم و [درخت] میانه یک درهم و چهار دانگ [و درخت] دون ۴ دانگ درهمی، حوضی دوشاب [شیرهٔ انگور] یک درهم، پنبه ۶۲ [؟ شاید ۱۲ یا ۱۶] درهم، آسیاها ۳۰ درهم، معاهدان [ارزیابان] هر سری ۲۴ درهم.[۱۹]

مقدسی در قرن چهارم محصولات همدان و بخش‌های آن را پارچه، زعفران، اسپیدروی (قلع)، پوست روباه و سمور، کفش (پوتین) و پنیر برشمرده است.[۲۰] محمدبن محمود طوسی در ضمن وصف کوه الوند، که قلهٔ پربرفش یادآور زمستان و دامنهٔ آن «همیشه ربیع [بهار]، و در

زیروی تابستان بود». همو از قول شخصی در اسکندریه، که مدت یک ماه دره‌ها و دامنه‌های الوند را گردش کرده، به ستایش درختان بالای کوه و زعفران‌زارهای پای آن پرداخته، و این مواضع را برتر و دل‌انگیزتر از صغد سمرقند و شعب بوان برشمرده است.[۲۱] آدم متز، در بررسی تمدن اسلامی در قرن چهارم متذکر می‌شود که زعفران به لحاظ گرانی در بیشتر بلاد مانند شام، جنوب فارس کاشته می‌شد، اما مرکز اصلی آن میدیای قدیم (ایالت ماد) یا همین منطقه همدان بود.[۲۲] خاقانی شروانی در قرن ششم در ستایش الوند و همدان و زعفران‌زارهایش گفته است:

کار همدان چه دست بالاست — کاروند [که اروند] قرارگاه عنقاست...
شهری بینی بهشت مرزش — دهقان فلک بکشت و وَرزَش
نعمت دروی ز جنت افزون — گاوِ گردون چو گاو گردون
آبش به لطافت انگبین‌وار — بادش ز نشاط زعفران‌بار
بس ساخته خضر در حریمش — حلوای مزعفرانِ نعیمش...
یاقوت و زر است خاک و خاراش — زانست هوا مفرح آناش
گر برزگرش دِرمَنه کارد — خاکش همه زعفران برآرد
زآنست که مرز روذ راور — نعمتکده‌ای است شادی‌آور
هر روز ز چرخ رهروانش — آیند هزار کاروانش
خود کل عراق مهد جانهاست — اما همدان بهار آنهاست
اکناف عراق باغ دنیاست — اما همدان بهار معناست[۲۳]

در قرن هفتم کاشت زعفران در قهستان و قاینات رواج پیدا کرد، و شهرت مرغوبیت زعفران بیرجند، نواحی زعفران‌خیز قم و همدان را به تدریج تحت‌الشعاع قرار داد. رشیدالدین فضل‌الله همدانی در اواخر قرن هفتم نوشته است «بهترین زعفران از آن قهستان، از آنِ بیرجند بود؛ و بعد از آنِ قم و دیگر از آنِ همدان و رود راور و نهاوند [باشد]».[۲۴] با این حال هنوز میزان محصول قاینات به پای نواحی همدان و کرمانشاه نرسیده بود. چرا که رشیدبن فضل‌الله در فهرست کالاهای ارزشمندی که از قلمروهای مغولان یا به قول او «ممالک ایران و توران و هند و روم و شام»، سالانه برای او می‌رسیده به دقت ثبت کرده، که از جمله مقادیر زعفران: از همدان و کرمانشاه و بروجرد ده هزار مثقال (در حدود ۴۷ کیلوگرم)، از جبل دماوند هزار مثقال (در حدود ۴/۷ کیلوگرم) و از روم هزار مثقال بوده است.[۲۵] صاحب صورالاقالیم، در سال ۷۴۸ ه، به استناد منابع قدیمتر، مضمونی تمجیدآمیز از محصولات و فراورده‌های همدان، چون: زعفران، عسل (انگبین)، روغن، گردو و بادام (جوز و لوز) دارد.[۲۶] در قرن هشتم کاشت زعفران در نواحی همدان رو به کاستی گذاشته، و تنها در ناحیهٔ رود راور و احتمالاً ناحیهٔ رامن (در هفت فرسنگی همدان) مقادیری زعفران کشت می‌شده است. با این حال شاردن، سیاح فرانسوی که در فاصلهٔ سالهای ۱۰۷۵ تا ۱۰۸۸ ه، دو سفر به ایران داشته است، ایران را موطن واقعی گیاهان طبی برشمرده،[۲۷] و زعفران محصول ایران را عالی‌ترین نوع آن در تمام عالم متذکر شده است و می‌افزاید: محصول

www.tabarestan.info تبرستان

زعفران سواحل دریای مازندران (کاسپین) را بهترین می‌دانند و بعد از آن محصول همدان است.[۲۸] ظاهراً شاردن اشاره به محصول زعفران سواحل غربی دریای خزر، یعنی باکو/بادکوبه، دارد؛ و آوازهٔ زعفران نواحی همدان هنوز در اذهان عمومی بوده است. در گفتار اول کتاب حاضر به موضع زعفرانیهٔ همدان و اشخاص منسوب به آن اشاره، و نیز اشخاصِ با کنیهٔ زعفرانی گفتگو شده است.

۳. رود راور / روذاور / روداور

رود راور از کوره‌های ایالت ماد یا جبال قدیم، در جنوب کوه الوند، نزدیک تویسرکان کنونی، از قدیمترین مناطق زعفران‌خیز جهان، و در زمرهٔ نواحی همدان، که در منابع کهن در وجوه: روداور، رودراور، روداورد، روذراور ثبت کرده‌اند. ابن فقیه همدانی در قرن سوم نوشته است:

رود راور نهاوند، که طول آن سه فرسنگ است، و در آن نود و سه دهکدهٔ پیوسته به هم هست با باغهای منظم و نهرهای جاری، گیاه خشکش زعفران، و میوه‌هایش: انگور، انار، گردو، بادام، سیب و امرود است، و جز آن گونه‌گونه میوه‌ها دارد.[۲۹]

رودراور به لحاظ جلوه‌های طبیعی، از زیباترین و مطبوع‌ترین نواحی امپراتوری ساسانی به شمار می‌رفت، و صادرات زعفران آن مشهور بود.[۳۰] نویسندگان و شاعران ایرانی و عرب در قرن اول تا چهارم هجری در نگارشها و سروده‌های عربی خود، رود راور را چونان بهشت برشمرده و از زعفران بسیار مرغوب آن ستایش‌ها کرده‌اند. مثلاً ابن فقیه همدانی، از قول ابن‌ابی سرح (ابوالعباس احمدبن ابی سرح کاتب) مطالبی بسیار ستایش‌آمیز، از گفته‌های یکی از سیاحان دمشقی ـ مبنی بر برتری‌های رود راور بر همهٔ نقاط زیبای دنیای آن روزگار ـ نقل کرده،[۳۱] که از آن جمله است:

... هیچ آبادیی ندیدم که هوایش خوشتر و آبش گواراتر و نعمتش فزونتر از رودراور باشد. تو چه گمان داری دربارهٔ آبادیی که گیاه خشکش ریحان و زعفران بود، و آشامیدنیش انگبین و روغن و میوه‌اش انگور و انار.[۳۲]

نویسندگان و شاعران قرن چهارم و بعد از آن نیز به ستایش از رود راور پرداخته‌اند. اصطخری روستای رود راور، که مرکز آن شهر کرج رودراور بوده، بزرگترین منطقهٔ زعفران‌خیز ایالت جبال ذکر کرده و نوشته است:

در آنجا زعفران بیشتر از تمامت شهرهای کوهستان مرتفع [برداشت] می‌شود، و از زعفران آنجا در تمامت عراق و نواحی آن حمل می‌افتد، از بسیاری و نیکویی آن.[۳۳]

ابن حوقل نیز از فراوانی و مرغوبیت زعفران رود راور تمجید کرده،[۳۴] و جیهانی نوشته است: رودراو را جایی است با نعمت فراوان و فراخی تمام. و بدانجا زعفران باشد که در جملهٔ ولایت جبال عشر آن نتواند بود.[۳۵] خاقانی شروانی در قرن ششم، در اشعار خود از زعفران رودراور یاد

کرده است (رجوع کنید به مبحث پیشین: همدان)؛ و قمر اصفهانی (نظام قمری، متوفی ۶۱۴ ه) تعبیراتی از زعفران رودراور و صحرای رودآور دارد:[۳۶]

در غمت ای انس جان کار منست از جهان — بر رخ چون زعفران از مژه رود آوری
تا رایت نیکویی برافراشته‌ای — کارم همگی زیر و زبر داشته‌ای
صحرای رخم که دیده رودآور اوست — رودراور به زعفران کاشته‌ای

مطابق نوشتهٔ محمدبن حسن قمی، در ایام فرس (ساسانیان) کرج را «بوهین کره» یعنی خرمنگاه کرج می‌گفته‌اند. یاقوت در قرن هفتم، رود راور را از کوره‌های نزدیک نهاوند، و رویشگاه زعفران معرفی کرده، و قصبه (مرکز) آن را کرج ابودلف، در نیمه راه همدان به نهاوند و به فاصلهٔ هفت فرسنگ تا هریک از آنها، متذکر شده، و ابوالفداء در سال ۷۲۱ ه، زعفران رودراور را نیکو و فراوان وصف کرده است.[۳۷]

از قرن هشتم به بعد رودراور آن اعتبار پیشین را به تدریج از دست داده، اما شهرت و آوازه زعفران آن برجای بوده است. شمس‌الدین محمد انصاری دمشقی (متوفی ۷۲۷ ه)، رودراور را در شمار توابع نهاوند ـ که به قول او ماه بصره نام دارد ـ آورده، مشتمل بر ۲۴ روستا، که بزرگترین آنها رودراور است.[۳۸] در سال ۷۴۰ ه، حمدالله مستوفی می‌گوید:

رودراور قصبه‌ای است ای قصبات سرکان و توی... هوایش معتدل است و آبش از کوه الوند جاری است و زمینش مرتفع تمام باشد، و در آنجا زعفران بسیار باشد، و بدین سبب آن زمین را زعفرانی خوانند.[۳۹]

جلال عضدیزدی (متوفی حدود ۷۵۴) مضمونی از دشت‌رودآور، و تشبیهی از زعفران محصول آن دیار دارد:[۴۰]

ز اشک چهرهٔ من هست دشت رودآور — عجب نباشد اگر بار زعفران آورد

به نظر می‌رسد که از حدود قرن نهم زعفران‌کاری در این ناحیه رو به افول گذاشته و احتمالاً رو به انقراض کامل بوده است. زیرا مجدالدین محمدحسینی در سال ۱۰۰۴ه، نوشته است: پیش از این در رودراور زعفران بسیار کشت می‌کرده‌اند.[۴۱] حاج‌زین العابدین شروانی، در شرح شهرک تویسرکان، در سال ۱۲۳۷ ه، می‌گوید:

در آنجا قصبه‌ای بوده موسوم به رودآور، و در فترات هلاکوخان [منظور دورهٔ فترت و انقراض ایلخانان، یعنی سالهای ۷۳۶ تا ۷۴۵ ه، است][۴۲] رو به خرابی نموده است. بعد از انهدام رودآور، عموم ناس به اعتضاد هم قصبهٔ تویسرکان را احداث کرده‌اند.[۴۳]

شروانی در سال ۱۲۴۲ ه، می‌گوید «رودآور قدیم قصبه‌ای بوده قریب به تویسرکان و زعفران فراوان حاصل می‌شده، اکنون اثری از آن پیدا نیست». همو در سال ۱۲۴۸ ه، رودراور را دارالامارهٔ قدیم تویسرکان، و نیز زادگاه اصلی حافظ شیرازی برشمرده است.[۴۴] جهانگیرمیرزا، در سال ۱۲۶۸ ه، ضمن ترجمهٔ *آثارالبلاد*، و شرح آب و هوای خوب و محصول زعفران مرغوب

www.tabarestan.info تبرستان

آن در قرن هفتم، اضافه می‌کند که:

مترجم قریب ۱۵ سال در آن ولایت مانده‌ام. حال رودراور دهی است، و قصبهٔ آن محال، بالاتر از رودراور، به نیم فرسنگی واقع شده، نامش «توی»، و قصبهٔ دیگری دارد موسوم به «سرکان». مابین این دو قصبه سه ربع فرسنگ راه می‌باشد. آب و هوایش در تابستان بسیار خوش است، ولیکن زعفران در این تاریخ اصلاً نباشد.[۴۵]

اکنون روستای رود راور، در ۳ کیلومتری غرب تویسرکان، دهی از دهستان کرزان رود به حساب می‌آید، که از نظر وضعیت اقلیمی شباهتی به همدان و تویسرکان دارد، ارتفاع همدان و تویسرکان و رودراور از سطح دریا بیشتر از ۱۷۰۰ متر است (رجوع کنید به جدول شماره ۲ در همین گفتار).

www.tabarestan.info تبرستان

در قرن سوم هجری کاشت عصفر (کاژیره /کافشه) که از نظر رنگ شباهتی به زعفران دارد، در همدان معمول بوده، به روایت قشیری (قرن پنجم) و عطار نیشابوری (قرن ششم)، بایزید بسطامی (متوفی ۲۷۳ ه) وقتی پیاده از مکه باز می‌گشت در همدان تخم عصفر خریده و به بسطام برده است. نگارنده احتمال داده بود که منظور راویِ اولیه از تخم عصفر، پیاز زعفران بوده، و دلایلی نیز آورده است؛ و اکنون آن احتمال را قابل تردید می‌داند.[۴۶] اما به هرحال انتقال مزروعات اعم از زعفران یا عصفر یا پسته و دیگر مزروعات و میوه‌ها توسط ایرانیان ازجایی به جای دیگر، اولاً علاقه و توجه آنان را به رستنی‌ها و مزروعات می‌رساند، ثانیاً دلالت بر آن دارد که عناصر ایرانی در لباس عارفان و عیاران یا صوفیان و قلندران و نیز جریان‌های شیعی در انتقال تخم رستنی‌ها و فرهنگ فلاحت آنها نقش مؤثری داشته‌اند.

۴. نهاوند

ابن فقیه از قول ابن کلبی می‌گوید: نهاوند کهن‌ترین شهر جبل (کوهستان، ایالت ماد) بوده؛ و نیز می‌گوید: نهاوند را نوح ساخته، و در اصل نوح آوند بوده است. همو به استناد منابع قدیمتر از محصول قصب‌الذریره «که همان کافور است» در صحرای نهاوند یاد کرده است. که چون «به درون نهاوندش آورند، بوی آن بپراکند، و آن را به شهرها برند». و می‌نویسد «گیاه نهاوند از همهٔ شهرهای خدا فزونتر است».[۴۷] با این حال ابن فقیه اشاره‌ای به محصول زعفران نهاوند ندارد. جغرافیا نویسان قرن چهارم، مثلاً اصطخری از نهرها و بوستانها و میوه‌های بسیار و زعفران محصول نهاوند تمجید کرده؛ و جیهانی مطلبی مشابه آورده، می‌گوید «نهاوند بر کوهی است.... و بدانجا زعفران است».[۴۸] حسن‌بن محمد قمی، در سال ۳۷۸ ه، به استناد نوشتهٔ شیخ‌ابوالحسن عبادبن عباس (در سال ۳۳۵ ه) رسم‌های خراج «در روزگار عجم [ساسانیان] و در زمان اسلام» نقل کرده و از جمله وضایع (آنچه بر مِلک رعایا مقرر کرده‌اند) نواحی زعفران‌خیز نهاوند و همدان را ثبت نموده، که از نظر نرخ مالیات بردرآمد محصولات مختلف این نواحی دارای

اهمیت است. او می‌نویسد:[۴۹]

من در آخر دفتری که در آن ذکر این طسوق [جمع طسق: مقدار خراج بر هر جریب زمین زراعتی] وضیعت‌ها [آب و زمین زراعتی] بوده، ذکر ضیعت‌های همدان و نهاوند یافتم، که آن را نیز یاد کنم [در نسخهٔ چاپی: کردم] و آن اینست: وضایع ماه البصره که آن نهاوند است: گندم آب داده به هر جریبی شش درهم و نیم دانگ درهمی، جو چهاردرهم و نیم، گندم که آب از زمین کشد درهمی و نیم دانگ درهمی، جو درهمی و چهاردانگ درهمی، مرجو [= مرجمک: عدس] دو درهم، نخود چهار درهم، شنبلیده [شنبلیله] چهار دانگ درهمی، سبدز [شبدر] دو دانگ درهمی، کروم [تاک‌ها، درختان انگور]، هرجوی چهار درهم، کنجید [کنجد] چهار درهم، زعفران سی‌درهم، جاورس یک درهم و نیم، پنبه پانزده درهم.

صاحب *حدودالعالم*، در سال ۳۷۲ ه، نهاوند را جایی با نعمت و میوه‌ها و زعفران نیک وصف می‌کند.[۵۰] ابن حوقل نیز از باغها و میوه‌های خوب نهاوند و صدور آن به عراق خبر داده و افزوده است «زعفران رود راور را به همین جا می‌آورند».[۵۱] در منابع بعد از قرن چهارم ذکری از زعفران محصول نهاوند دیده نشد. مختصات جغرافیایی نهاوند و همدان و رودراور در جدول ۲ نقل شده است.

www.tabarestan.info تبرستان

۵. بروجرد

نام بروجرد در متون کهن فارسی در وجود «بروگرد» و «وروگرد» نیز آمده است. عربها نام ایالت **ماد** را در ترکیب نام یا نسبت برخی از شهرها در وجه «**ماه**» تلفظ کرده‌اند. مثلاً بخشی از ایالت ماد را که خراج سالانهٔ آن به کوفه تعلق داشت «ماه کوفه» می‌گفتند، و آن بخش که به بصره تعلق می‌گرفت «ماه بصره» می‌گفتند. مراکز ماه کوفه دینور و کرمانشاه (قرماسین) بود، و نهاوند و بروجرد مراکز ماه بصره به شمار می‌رفت.[۵۲] اصطخری، بروجرد/وروگرد را شهری فراخ نعمت و زعفران‌خیز معرفی کرده،[۵۳] جیهانی می‌گوید «وزیر ابی‌دلف در آنجا منبر نهاده»، و از میوه‌های نیک بسیار و زعفران بروجرد سخن گفته،[۵۴] ابن حوقل از صدور میوهٔ آن به کرج ابودلف و همدان و دینور، و محصول زعفران بسیار بروجرد خبر داده است.[۵۵] صاحب *حدودالعالم* در سال ۳۷۲ ه، نوشته است «بروگرد: شهرکی است خرم و با نعمت، از وی زعفران و میوه‌های نیک خیزد».[۵۶] یاقوت در قرن هفتم، نام بروجرد را به فتح اول در وجه «بَروجرد» ثبت کرده و آنجا را رویشگاه زعفران متذکر شده،[۵۷] زکریا قزوینی آن را «شهری نیک با فراوانی همه‌چیز، و آبهای روان و اشجار و فواکه و ثمار» معرفی کرده است، و می‌گوید: در آنجا زعفران می‌روید.[۵۸] در حاشیهٔ مطلب مزبور، یکی از نویسندگان معاصر اظهارنظر اشتباه‌آمیزی کرده، و به جای زعفران آن نواحی، تریاک را گمان برده است.[۵۹] ابوالفداء، در سال ۷۲۱ ه، از زعفران بروجرد سخن گفته، و از قول ابن حوقل نوشته است «در بروجرد زعفران روید». ابن فقیه همدانی از زعفران خودروی،

با نام گویشی «کَرکَمیس» در ناحیهٔ همدان و شهرهای اطراف آن در سرزمین جبال سخن گفته است. زکریا قزوینی و یاقوت حموی از رویش طبیعی زعفران در نواحی بروجرد خبر داده‌اند، و عبدالعلی بیرجندی (متوفی ۹۳۴ ه) به این نکته آشکارا تصریح می‌کند «بروجرد شهری است به قرب همدان، آب و اشجار و فواکه بسیار بود [در] آنجا. و در زمین آن زعفرانِ خودروی بود».[۶۰] حمدالله مستوفی می‌نویسد:

آب و هوایش وسط است، و شرابش نیکوست، و درو زعفران بسیار بود. خرما باد [خرم‌آباد] شهر نیک بود و خرما بسیار است.[۶۱]

مجدالدین حسینی، در عصر صفویه، مطلبی مشابه حمدالله مستوفی نقل کرده،[۶۲] اما در این عصر در بروجرد زعفران‌کاری رایج نبوده است. اعتمادالسلطنه نیز مطلب حمدالله مستوفی را به‌صورت اشتباه‌آمیزی نقل کرده است.[۶۳] مختصات جغرافیایی بروجرد در جدول شماره ۲ آمده است.

www.tabarestan.info تبرستان

۶. کرمانشاهان

مطابق برخی مستندات، در عصر ساسانیان زعفران کرمانشاه انبوه بوده، و مقادیری از آن به جزیرةالعرب صادر می‌شده است، که در شستشوی بت‌ها و عطرآگین کردن بتکده استفاده می‌کرده‌اند.[۶۴] ابوالفداء نوشتهٔ مُهلّبی[۶۵] در قرن چهارم از کتاب *مسالک و ممالک* او را از این قرار نقل کرده است:

در *العزیزی*[۶۶] آمده است که قرماسین بزرگترین و مهمترین شهر جبل است. شهری است آبادان با مردم بسیار، و در آن زعفران روید.

نام کرمانشاه در منابع قدیم عربی، و به تبع آن در برخی متون کهن فارسی در وجوه: قَرماسین، قَرمیسین آمده است. یاقوت می‌گوید «قَرمیسین تعریب کرمان‌شاهان است»، و مشاهیری را با نسبت «قرمیسینی» یاد کرده.[۶۷] در قرن هفتم هنوز کاشت زعفران در کرمانشاه رایج بوده، زیرا در زمرهٔ تحفه‌هایی که برای خواجه‌رشیدالدین فضل‌الله همدانی رسیده، از جمله ده هزار مثقال (در حدود ۴۷ کیلوگرم) زعفران محصول همدان و کرمانشاه و بروجرد بوده است.[۶۸] در اواسط قرن ۱۲ هجری، ژان‌اوتر (فرستادهٔ لویی پانزدهم به دربار نادرشاه)، در بازدید از کرمانشاه نوشته است:

سرزمینی حاصلخیز، با باغهای میوه و تاکستانهای انگور فراوان است. از نظر کشت پنبه و گندم، و دامپروری بسیار مستعد، و کشت زعفران هم میسر است.[۶۹]

ژان اوتر احتمالاً اهل نواحی زعفران‌خیز فرانسه بوده، یا شرایط اقلیمی مناسب برای کاشت این محصول را می‌دانسته است، یا در محل اطلاعاتی در باب پیشینهٔ زعفران در آن نواحی کسب کرده است. وجود مواضع و روستاهایی با نام «زعفران» در منطقه کرمانشاه نیز یادگار روزگار

رونق زعفران‌کاری در آن نواحی است.[۷۰] هم‌اکنون در برخی از نواحی استان کرمانشاه کشت زعفران آغاز شده است. در جدول شماره ۲، مختصات جغرافیایی کرمانشاه، و نیز شهر ایلام، به منظور مقایسه با دیگر مناطق زعفران‌خیز قدیم و کنونی نقل شده است.

۷. قم

مطابق برخی مستندات تاریخی موجود، ناحیهٔ باستانی قم، چون همدان و کرمانشاه، از قدیم‌ترین مناطق زعفران خیز جهان بوده، و در عصر ساسانیان نام گویشی دیگری داشته است، که عرب‌ها آن را «صفرا» تلفظ کرده‌اند. از سوی دیگر لغت «صفراء» در عربی به معنای «زرد» است. بر این اساس احتمال دارد نام اصلی ناحیهٔ قم در گویش پهلوی عصر ساسانی (معرب آن: صفرا) با لغت «زعفران» نسبتی داشته یا حتی همریشه باشند. شاید نام گویشی زعفران یا گیاه خودروی آن در این ناحیه «زرد» بوده، که بر ناحیهٔ موصوف اطلاق شده است، و عرب‌هایی که در قرن اول هجری در این ناحیه بود و باش پیدا کرده‌اند، ترجمهٔ عربی این نام «صفرا» را به آن داده‌اند. دیگر احتمال آن که نام زعفران و گیاه آن در گویش اهالی این ناحیه «چفرا» یا «چپرا» بوده، که تحت قواعد تلفظی زبان عربی، نام «صفرا» پیدا کرده است. در همهٔ حالات، با توجه به مستنداتی که در ادامه نقل می‌شود، از نظر پیشینهٔ تاریخی و واژگانی لغت «زعفران» قابل تحقیق و مطالعه بیشتر به نظر می‌رسد.

برخی شواهد تاریخی دلالت بر آن دارد که دامنهٔ پراکنش زعفران خودروی، با نام گویشی کهن «کرکمیس» و کنونی «جوقاسم» علاوه دامنه‌های ارتفاعات همدان، بروجرد و کرمانشاه، تا نواحی تویسرکان، گلپایگان، اصفهان، خمین و قم گسترده بوده است. برخی نویسندگان و جغرافیانویسان بعد از اسلام، از سدهٔ سوم هجری تا عصر حاضر، به وجود زعفران خودروی در دامنه‌های نواحی مزبور تصریح کرده‌اند. سیاحان اروپایی نیز گاهی به این نکته اشاره کرده‌اند. مثلاً، دو قرن پیش، به سال ۱۸۰۷ م / ۱۲۲۲ هـ، آ. دوپره A.Dupre، مأمور فرانسوی، از طریق بغداد، جادهٔ بین همدان و کرمانشاه را پیموده «در راه اصفهان خط سیری کمی غیرعادی» یعنی از طریق کمیجان (در حدود ۸۰کیلومتری شرق همدان و ۸۵کیلومتری شمال (اراک) و کوکه (در ۴ کیلومتری خمین) به اصفهان و سپس شیراز و بندرعباس رفته است.[۷۱] دو پره در سفرنامهٔ خود به وجود زعفران خودروی، در کوه‌های دربند تصریح کرده و یادآور شده است که بزهای کوهی با خوردن زعفران خودروی، فادزهر در شکم آن‌ها ایجاد می‌شود که برای دفع سموم مؤثر است. پزشک معروف هلندی، شلیمر (L.Schlimmer) معلم دارالفنون در سال ۱۸۵۱ م / ۱۲۶۷ هـ، در سفری که از شیراز به بندرعباس داشته، ضمن نقل نوشتهٔ دوپره، می‌گوید در دربنده (Derbende) بین راه شیراز به بندرعباس، زعفران ندیدم ؛ و می‌افزاید که تقریباً همهٔ بزهای کوهی فادزهر

دارند، بدون آن که زعفران خورده باشند.[۷۲] شلیمر در مورد موضع دربند که دوپره از آن در سفرنامه‌اش یاد کرده، گرفتار اشتباه شده است. زیرا، آلفونس گابریل مسیر سفر دوپره را از همدان به کمیجان و کوکهٔ خمین و اصفهان، به شرحی که در فوق گذشت، کاملاً مشخص کرده است. بنابراین «کوه‌های دربند» منظور ارتفاعات مشرف بر دره‌های رودخانهٔ دربند، مهمترین شاخهٔ جنوبی قمرود (به طول ۲۸۸ کیلومتر)، است. این رود از دهستان گله زن در خمین می‌گذرد و در دهستان روانج وارد شهرستان قم می‌شود.[۷۳] ظاهراً رود دربند نام خود را از موضع دربند، در کنار یکی از سرشاخه‌های این رود، در ۱۲ کیلومتری جنوب خمین اخذ کرده است.

در یک رسالهٔ به زبان پهلوی با عنوان «*خسرو قبادان وریدک وی*»، از مؤلفی ناشناخته، از اواخر عهد ساسانیان، که متضمن نام برخی از گل‌ها، رستنی‌ها و میوه‌های تر و خشک (نُقل، شوینک، تنقلات) است، ذکری از زعفران نرفته، اما در ترجمهٔ عربی این رساله از زعفران قمی و بونی گفتگو شده است. در متن پهلوی این رساله، ریتک (: ریدک، غلام خوبروی) به این پرسش خسرو (انوشیروان) پورقباد که: کدام (گل و گیاه) خشبوتر است، پاسخ شایسته‌ای داده، و نام برخی از گلها و رستنی‌های عهد ساسانی را با مشبهاتی دلپذیر بازگفته است.[۷۴] اما در متن عربی این پرسش و پاسخ مطالبی مندرج است، که در متن پهلوی نیامده، خسرو از ریدک می‌پرسد:

> بوی بهشت چون است؟ ریدک گفت: هرگاه مَیِ خسروانی و سیب شامی و گل سرخ پارسی و شاهسپرم سمرقندی و بالنگ مازندرانی و نرگس مسکی (؟)[۷۵] و بنفشهٔ سپاهانی، و زعفران قمی و بونی، و نیلوفر سیروانی، ونّد (آمیختهٔ سه گانه‌از) عود هندی و مشک تبتی و عنبر شحری[۷۶] را در یک جا گردآوری می‌توانی بوی بهشت را دریابی، که به پرهیزگاران نوید داده شده است.

بی‌گمان مطلب مزبور الحاقی، و از افزوده‌های ثعالبی مرغنی یا کاتبان کتاب اوست. زیرا در متن پهلوی نیامده، درثانی، نام قم بعد از اسلام و پس از احداث این شهر شهرت پیدا کرده است. عمدهٔ مطلب مزبور، از جمله «زعفران قمی» برگرفته از گفته‌های ابودلف، در یک مناظره بین او و دیگری، در حضور عضدالدوله دیلمی، در قرن چهارم هجری است (← صفحه ۱۳۴)، بنابراین مطلب به عصر ساسانیان ارتباطی ندارد. سمعانی در *اللباب*[۷۷] می‌گوید «قم را در سال ۸۳ هجری، عبدالله‌بن سعدان و اخوص [در *تاریخ قم*: احوص] و اسحق و نعیم و عبدالرحمن معروف به بنی سعدبن مالک [*تاریخ قم*: ملک] بن عامر الاشعری بنا کردند».[۷۸] محمدبن حسن قمی، در سال ۳۸۷ هـ، به استناد منابع کهن دربارهٔ ناحیهٔ قم و نیز موضع شهر آن مطالبی نقل کرده، و از جمله متذکر شده است که ایرانیان (عجمیه) گاهی نام مواضع را مختصر می‌کنند «چنانچه **انار** در اصل **اناربار** بوده است، بعد از آن اختصار کردند در او، و گفتند **انار**؛ و **انار** اسم وادی قم بوده، و **بار** اسم کناروادی و رهگذر آن، و این رستاق را اناربار نام کردند، از برای آنک برکنار وادی واقع شده». همو دربارهٔ نام باستانی موضع قم می‌گوید:

> چنین گویند که قم را در قدیم‌الایام **صفرا** نام نهادند و **صفرا** خواندند، و در روزگار عجم

www.tabarestan.info تبرستان

[ساسانیان]، تا آنگاه که آل سعدبن ملک [بن عامر اشعری، در سال ۸۲ ه] نزول کردند به قم، آب عزیزالوجود و کم بوده است. و در *کتاب سیرالملوک* عجم چنین آورده‌اند که چون بهرام گور به جانب بلاد ارمنیه می‌رفت، اتفاقاً رهگذر او بردیهی بود از تخوم [حدود] ساوه، که آن را طخرود می‌گویند، بدین دیه آتشکده بنا نهاد و آتش در آن برافروخت و بازاری در آن پدید کرد، و قم و رستاقها [روستاها]ی آن را بنا نهاد، و آن را مزدجان نام نهاد و به مزدجان بارو کشید.[۷۹]

احتمال دارد نام گویشی «**جفران**» به معنی زعفران در اصفهان قرن چهارم و پیش‌تر با نام باستانی قم «**صفرا**» که وجه پارسی آن «**چپرا**» یا کلمه‌ای مشابه بوده، از یک ریشه باشد (رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عنوان: دیگر نامهای زعفران در منابع عربی و فارسی، ذیل: ۱۲ جعفران/جفران). مطابق نوشتهٔ محمدبن حسن قمی، در موضع قم، پیش از اسلام و در قرن اول هجری قریهٔ ممجان واقع بوده، و ناحیهٔ ابرشتجان در همان نزدیکی محصول زعفران داشته، مراسم بسیار کهن نثار زعفران نیز معمول بوده است. برابر نوشتهٔ او، احوص سردار کوفی که تحت تعقیب حجاج‌بن یوسف (یکی از امرای عبدالملک مروان خلیفهٔ اموی، در سال‌های ۷۲ تا ۹۵ ه، در ممالک شرق اسلامی) قرار داشت، با جمعی از کوفیان به ناحیهٔ ابرشتجان می‌آید. در آنجا به نبرد با دیلمیان می‌پردازد و پیروز می‌شود، و بزرگان ابرشتجان چون یزدانفار و خُربنداد (به معنی نیکبخت) و مردم مَقدَم او و یارانش را گرامی می‌دارند:

آنگاه که احوص و اصحابش با اسیران دیلم و سرها به نزدیک رسیدند، چون مردم ابرشتجان ایشان را بدیدند، در بگشادند، و به استقبال بیرون دویدند، و بر سر احوص دراهم و زعفران نثار کردند... [یزدانفار] از احوص درخواه کرد که بدین ناحیت مقیم شود، و اجابت کرد و راضی شد. پس اتفاق کردند بر آنکِ احوص به قریهٔ ممجان ـ که در میان ناحیت واقع شده است ـ فرود آید... پس احوص به ممجان فرود آمد، در سرایی که به نزدیک دولکاب، که الیوم [امروز، سال ۳۸۷ ه] معروف است به سرانجبین... از املاک و ضیاع و اراضی خرید تا صاحب املاک شد.[۸۰]

قمی به استناد کتابی کهن،[۸۱] شرحی در باب مساحت کردن زمین‌های زراعتی و باغها و میزان مالیات سالانه نقل کرده، و از جمله نوشته است «زمین زعفرانی که خراب شده باشد، خراج آن یک نیمهٔ آبادان است... و به هر صد جریب زمین غله و پنبه و انگور و زعفران و خضریات [آنچه که امروز تره‌بار گویند] شانزده درم و چهار دانگ درهمی حق مسّاح و معابر [به اصطلاح امروز: کارشناس اندازه‌گیر و ارزیاب][۸۲] است». از نگارش‌های محمدبن حسن قمی می‌توان دریافت که در پاره‌ای از نواحی قم میزان محصول زعفران در واحد سطح، کمتر از دیگر نقاط بوده، دربارهٔ برخی محصولات دیگر نیز این نکته صدق می‌کرده است. مطابق نوشتهٔ او میزان مالیات سالانهٔ مالیات بر محصولات در برخی از نقاط قم به قرار زیر بوده است:

درخت در همهٔ رساتیق به هر جریبی ۳۸ درهم، کروم [تاکستان] به همهٔ رساتیق جز از: طبرش داخل، جاست و فالق به هر جریبی ۳۲ درهم؛ زعفران به همهٔ رستاقها جز از: طبرش داخل، جاست و فالق به هر جریبی ۶۲ درهم، طبرش داخل و جاست و فالق به هر جریبی ۴۲ درهم؛ تره‌ها و خیارزارها

و جالیزها و جزر [: گزر، هویج] و شلجم [شلغم] و پیاز و سیر و سایر خضریات در همهٔ رستاقها جز از طبرش داخل و جاست و فالق به هر جریبی ۲۵ درهم، جوز [گردو] درخت اصل و تام یک درم؛ درخت میوه‌دار به هر ده درخت یک درهم.[۸۳]

در نواحی قم، در عهد ساسانیان، محصولات متنوعی به دست می‌آمده، و مالیاتی برای هریک از این محصولات مترتب بوده، که یقیناً محمد بن حسن قمی به کتابی کهن در این باب دست یافته است. در قرن چهارم نیز محمدبن حسن قمی میزان این مالیاتها را به استناد منابع قدیمتر تنظیم کرده است. مطابق نوشتهٔ او، دیگر محصولات قم، که از آنها مالیات گرفته می‌شده، از این قرار بوده است؛ درختان: پسته، بادام، زیتون، سنجد، زعرورچه (زالزالک)، امرود، زردآلود، شفتالو و آلوچه؛ دیگر محصولات: گندم، جو، مرجو، نیژو (مرجمک، مژو، مژانه: عدس)، کسن (کسنه، دانه‌ای سیاه رنگ با طعم بین ماش و عدس: مُلک)، نخود، چاورس (گاورس) شنبلیده (شنبلیله)، کنجیده (کنجد)، پنبه، قرطم (کافشه، کاجیره)، سبدز (شبدر) و «رطاب که به زبان قمی اسپس [اسپست، یونجه] گویند».[۸۴]

جغرافیانویسان قرن چهارم و بعد از آن، به شیعی بودن و نیز کثرت عرب تباران قم، و برخی محصولات آن اشاره کرده‌اند.[۸۵] اصطخری از محصول فراوان پسته و فندق، و چگونگی ذخیرهٔ آبهای زمستانی در مخازن زیرزمینی سخن گفته،[۸۶] ابن حوقل به استفاده از دولاب در آبیاری باغها اشاره کرده، مقدسی قم را شهری بزرگ با روستاهای گسترده، و رو به ویرانی وصف کرده، و محصولات آن را کرسی، لگام، پارچه و زعفران بسیار متذکر شده.[۸۷] مهلبی شهر قم را از بلاد جبل، در مرغزاری با ابعاد ده فرسنگ در ده فرسنگ، با محصول پسته‌ای بی‌نظیر وصف کرده؛ و ابن عبدربه اندلسی (متوفی ۹۴۰ م / ۳۲۸ هـ)، در وصف زعفران قم این بیت را نقل کرده است «تَسحَبُ ثوَبینِ مِنَ خَلُوقٍ ـ قَدافَنَیا زَعفِران قُمّا»؛[۸۸] و صاحب *حدودالعالم* نوشته است:

قم شهری است بزرگ و ویران، و کشت بسیار، و مردمانی شیعی‌اند، و بلفضل پسر عمید از آنجا بود، و از وی زعفران خیزد.[۸۹]

ثعالبی نیشابوری در اواخر قرن چهارم و اوایل قرن پنجم، شرح مناظره و گفتگوی مطایبه‌آمیزی که بین ابوعلی‌هاشمی (یا هاشمی) با ابودلف مهلهل خزرجی، در حضور عضدالدوله دیلمی (متوفی، ۳۷۲ ه) رخ داده، نقل کرده است. در این گفتگو، ابودلف طرایف و ظرایف منسوب به بسیاری از شهرهای دنیای اسلام در قرن چهارم را برشمرده،[۹۰] و از آن جمله میوه‌ها و محصولات و گلهای مختلف را ذکر کرده است:

از خوردنی‌ها: سیب‌های شام، خرمای عراق، موز یمن، جوزهندی، باقلای کوفه، شکر اهواز، عسل اصفهان، فانیذ [شکر سرخ] مسکان [از نواحی مکران قدیم]، خرمای کرمان، شیرهٔ ارجان، انجیر حلوان، انگور بغداد، عناب گرگان، گلابی بُست، انار ری، شاه میوهٔ نهاوند، به نیشابور، کشمش طوس، ملبّن [حلوای مغزین][۹۱] مرو و خربزهٔ خوارزم. از بوییدنی‌های: مشک تبت، عود هند، عنبر شحر،[۹۲] کافور

www.tabarestan.info تبرستان

قنصور،[۹۳] ترنج (اترج) مازندران، نارنج بصره، نرگس گرگان، نیلوفر سیروان، گل سرخ جور [: گور، فیروزآباد]، منثور [گل شب‌بوی] بغداد، زعفران قم، شاه اسپرم سمرقند، عضدالدوله را گفتار او خوش آمد.[۹۴]

ثعالبی نیشابوری، در جای دیگر ضمن وصف گل سرخ جور، می‌نویسد «به خوشبوییِ گل سرخ جور پیدا نمی‌شود، و مانند: بنفشهٔ کوفه، شب‌بوی بغداد، زعفران قم، نیلوفر سیروان، نارنج صیمره، ترنج طبرستان و نرگس گرگان جای نخستین دارد».[۹۵] بر این اساس «زعفران قمی و بونی» که ثعالبی مرغنی (از معاصران ثعالبی نیشابوری)، از قول صاحب رسالهٔ پهلوی «*گفتگوی خسرو قبادان وریدک او*» ثبت کرده، یقیناً الحاقی، و برگرفته از همین گفته‌های ابودلف خزرجی در حضور عضدالدوله است. به‌خصوص که از «زعفران بونی» تا قرن چهارم، در هیچ مأخذی تا قرن چهارم ذکری نشده است. به‌نظر می‌رسد دیگر طرایفی که در رسالهٔ مزبور منسوب به برخی شهرها آمده مأخوذ از مناظرهٔ مزبور بوده، که توسط ثعالبی مرغنی یا نساخ کتاب او، به عنوان پاسخ ریدک به خسرو پورقباد آمده است.

ابوریحان بیرونی، در حدود سال ۴۳۹ ه، زعفران محصول نقاط مختلف جهان اسلام (برحسب درجهٔ مرغوبیت و شهرت هریک از آنها در قرن پنجم) را ثبت کرده، و مشخصات مرغوبترین زعفرآنهارا برشمرده است. مطابق نوشتهٔ بیرونی، بهترین زعفران آن باشد که شَعر یا کلالهٔ آن:

درشت و سطبر بود، و لون او سرخ باشد، در غایت سرخی، که به سپیدی [خامه] مشوب [آمیخته] نباشد، و ماوراء زعفران، چیزی که به او مشابهت دارد، به او هم آمیخته نباشد. و از پس او زعفران زرد [در متن عربی، بدون کلمهٔ زعفران: زردج] در قوت از انواع دیگر زیادت باشد، و او آن نوع است که نشسته [در متن چاپی: شسته][۹۶] باشند و پاکیزه باشد؛ و پس از زعفران زرد زعفران اصفهانی است، و اصفهانی دو نوع است: نوعی زعفران اصفهانی و نوعی زعفران قمی است. و زعفران قمی از زعفران جیی [منسوب به جی: نام قدیمی بخشی از اصفهان] به باشد. و از پس زعفران اصفهانی زعفران رازی است[۹۷]...

به گمان نگارنده آنچه ابوریحان بیرونی به‌عنوان مرغوبترین زعفران و مقدم بر زعفران اصفهانی و غیر معرفی کرده، یعنی «زعفران زرد»، قابل تأمل و تحقیق است، چراکه در ادامه می‌گوید زعفرانی که رنگ زرد بر آن غالب باشد فرومایه‌ترین نوع است. از طرفی چون در متن عربی به جای «زعفران زرد» کلمهٔ «**زردج**» آمده، محتمل است که کلمهٔ «صفرا» که نام باستانی قم بوده، ترجمهٔ همین کلمه باشد؛ چراکه «صَفرا» تأنیث کلمه «اصفر» به معنی زرد است. بنابراین نام باستانی قم باید چیزی در مایهٔ «**زرد**» و «**زردک**» باشد، که احتمالاً نام گویشی زعفران بوده است. صاحب تاریخ قم *روایتی از امام زین‌العابدین*ع، و او از جدش پیامبرص، نقل کرده، که در آن زمین موضع قم به زعفران تشبیه شده که *احتمالاً* تعبیری از نام باستانی آن «زرد» یا «*صفرا*»، است:

او فرمود که در آن شب که مرا ازین کلبهٔ غبری [: خاکی] بر آن گنبد خضرا آوردند، نظر صائب من بر

بقعه‌ای افتاد به زمین جبل، به غایت سبز و خرم و زمین او از زعفران نیکوتر و بوی از مشک خوشتر... پس جبرئیل علیه‌السلام راگفتم حبیبی این چه بقعه است، و مأوی و منزل کدام قوم است؟ جبرئیل ع فرمود یا رسول‌الله این بقعه را قم گویند[۹۸]...

در قرن ششم زعفران محصول قم رو به افول نهاده، و در قتل‌عام اهالی قم توسط مغولان در سال ۶۱۷ زعفران‌زارهای قم تقریباً از میان رفته، و مخصوصاً ناحیهٔ جاست رونقی پیدا کرده است. چرا که در سال ۶۵۶ ه، خواجه نصیرالدین طوسی، ضمن وصف مشخصات زعفران مرغوب نوشته است «بهترین زعفران قهستانی و بادغیسی وجاستی بود».[۹۹] جاست یکی از نواحی قم بوده، که احتمالاً تحریفی از جاسب کنونی است. جاست در فارسی به معنی حوض یا جایی که انگور را فشار دهند و بمالند تا آب آن را برای شیره بگیرند، که در خراسان چرخشت می‌گویند. این معنی در مناطق مزبور مصداق پیدا می‌کرده، زیرا در آن نواحی تهیهٔ حلوای مغزین و آرده از دوشاب انگور پیشینهٔ طولانی داشته است. از طرفی نام قرای سبعهٔ ناحیهٔ جاسب در عهد قاجار با اسامی که در قرن چهارم ثبت شده است، با تحریفاتی مطابقت دارد،[۱۰۰] به همین دلیل «جاسب» باید تحریف شدهٔ همان جاست باشد. ابوالقاسم عبدالله کاشانی، مطلب خواجه‌نصیرالدین را نقل کرده و جاست را از نواحی قم و کاشان برشمرده است:

زعفران اجناس است، و در همه جای باشد... و بهترین آن قهستانی و بادغیسی، و جاستی باشد از اعمال قم و کاشان. و آن به غایت سرخ و خوش رنگ و تیز بوی بود، و در ریشه‌های او از سفیدی اندک‌مایه باشد. و جاستی حادالرایحه، قلیل‌البیاض، خفیف الوزن، دقاق‌الشعر [باریک کلاله] و شدیدالحمره [سرخ تند]، و کثیرالصبغ [با رنگ‌دهی فراوان] و خوشبوی بر آتش.[۱۰۱]

کاشت و برداشت زعفران در نواحی قم، از عهد ساسانیان تا روزگار ایلخانان، حداقل ۸۰۰ سال، رواج داشته است. این برداشت‌های متوالی، خاک زمین‌های مزروعی قم را فقیر، و از نظر تأمین مواد ویژهٔ رنگ و عطر زعفران، خالی کرده و از مرغوبیت زعفران این نواحی به شدت کاسته است. به همین دلیل بدواً زعفران نواحی جاست شهرت پیدا کرده، و از حدود قرن هفتم زعفران نواحی بیرجند و قاین آغاز، و زعفران‌زارهای نواحی بادغیس توسعه پیدا کرده و احیا شده است. به طوری که در سال ۷۰۰ زعفران نواحی بادغیس و قاینات (قهستان) از نظر تولید زعفران مرغوب آوازه‌ای کسب کرده، و هر روز بر این شهرت افزوده شده است. در همان سال ۷۰۰ رشیدالدین فضل‌الله همدانی نوشته است:

زعفران: به حسب آب و هوا و زمین هر ولایتی متفاوت شود، و بهترین زعفران از آنِ ولایت قهستان، از آنِ بیرجند بود، و بعد از آن ولایت قم، و دیگر از آنِ همدان و رود راور و نهاوند [است].[۱۰۲]

از نوشتهٔ رشیدالدین فضل‌الله کاملاً پیداست، که زعفران نواحی قم و دیگر نواحی زعفران‌خیز قدیم شهرت و آوازهٔ چندصدسالهٔ خود را به تدریج از دست داده، و جای آن‌ها را زمین‌های بکر و غنی (از نظر سرشار بودن مواد مورد نیاز گیاه زعفران) نواحی قهستان و بیرجند

گرفته است. تا آنجا که در منابع جغرافیایی قرن هشتم دیگر ذکری از زعفران نواحی قم به میان نیامده است. به یقین در حملهٔ مغولان که شهر قم کاملاً منهدم گردید،[۱۰۳] مزارع زعفران نیز که محصول آنها از شهرت و مرغوبیت افتاده بود، گرفتار آفت موش‌ها شد. برخی از زعفران‌کاران قم که جان سالمی به در برده بودند، طی مهاجرت به نواحی مذهبی خراسان و فارس، پیاز زعفران را به همراه بردند، و در نواحی مستعد این دو ایالت، همچون بیرجند و قاین در قهستان، و اصطهبان و شیراز در فارس مبادرت به زعفران‌کاری کردند.[۱۰۴]

قریه زعفرانی و قنات زعفرانی که در منابع عصر قاجاریه وصف شده، نام خود را از دورهٔ رونق زعفران‌کاری در این نواحی اخذ کرده است. افضل‌الملک، و محمدتقی اربابی، در عهد قاجاریه از قریهٔ زعفرانی و قنات زعفرانی، در جنب قریهٔ سراجهٔ قم یاد کرده، و از غله و خربزهٔ خوب و پنبه‌کاری آن سخن گفته‌اند.[۱۰۵] به منظور مقایسهٔ مختصات جغرافیایی قم با دیگر نقاط زعفران‌خیز قدیم و کنونی، مختصات روستاهای: سراجه و طایقان قم و نیز شهر تفرش (طبرش قدیم) در جدول ۲ نقل شده است.

www.tabarestan.info تبرستان

۸. ری

ری در شمار شهرهای باستانی ایران بوده، که زعفران آن تا حدود قرن ششم شهرت داشته است. ابن فقیه همدانی از قول محمدبن اسحاق (متوفی ۱۵۱ه) نوشته است:

> ری با هوای خوب و بناهای شگفت، دروازهٔ تاجران و جایگاه فاجران است. ری عروس جهان، و شاهراه دنیا و میانجی خراسان و گرگان و عراق و طبرستان است، و در خلقت بهترین سرزمین است...[۱۰۶]

زعفران‌کاری در ری پیشینهٔ کهن دارد. اشخاصی با نام و کنیهٔ زعفرانی، در قرن اول تا پنجم هجری، منسوب به این شهر بوده، که بعضی از آنها به کشت و کار زعفران یا تجارت آن اشتغال داشته‌اند.[۱۰۷] ابوریحان بیرونی درجهٔ مرغوبیت زعفران رازی را پس از زعفران محصول قم و جی و اصفهان متذکر شده و نوشته است «از پس زعفران رازی در قوت زعفران شامی است، و شامی از مغربی و یمانی در قوت زیادت باشد».[۱۰۸] تقریباً عین همین مطلب را حاجی زین عطار در قرن هشتم نقل کرده، که یقیناً برگرفته از نوشتهٔ بیرونی است.[۱۰۹] در قرن پنجم و ششم در ری موضعی با نام «زعفران جای» گزارش شده که محل عزاداری شیعیان ری در ایام محرم و روز عاشورا بوده است. عبدالجلیل قزوینی رازی در قرن ششم، ضمن اشاره به ابهت و عظمت برپایی مراسم سوگواری توسط ترکان و اهل تسنن در ری، با حیرت می‌گوید که آنان در این موسم عاشورا «جامه‌ها چاک کردند و خاک پاشیدند، و عالِم سربرهنه کرد، و زاری‌ها کردند، که حاضران می‌گفتند زیادت از آن بود که به زعفران جای کند شیعت».[۱۱۰] قوامی رازی در قرن ششم در این

بیت اشارهٔ تلویحی به مراسم سوگواری و گریه و زاری شیعیان در این موضع دارد:

آرد به زعفران جای هر سال گریه‌ها آن زعفران‌که خاصیتش خنده‌آورد[۱۱۱]

مرحوم حسین کریمان موضع «زعفران جای» را در فاصلهٔ میان حرم حضرت عبدالعظیم و امامزاده احتمال می‌دهد، با این استدلال که «چون برحسب عرف و عادت عزاداری همیشه در نزدیکی اماکن مقدسه برگزار می‌شود».[۱۱۲] و در جای دیگر با اطمینان می‌نویسد «بی‌گمان زعفران جای مکانی بوده که در آن محل زعفران کاشته می‌شده است».[۱۱۳] یقیناً این موضع به زعفران منسوب بوده، شاید در محدودهٔ زعفران‌زارهای ری واقع بوده یا مزارعی موقوفه با کشت و کار زعفران داشته است. گرچه احتمال دارد، در موضع زعفران جای در ایام سوگواری محرم انواع خوراکهای زعفران‌دار (چون انواع حلوا، شله‌زرد، هلیم و هریسه) تهیه می‌شده، یا جای نگهداری زعفران‌های نذری به این منظور بوده است. در آن موقع روستای طهران در شمار توابع ری بوده است.[۱۱۴]

www.tabarestan.info تبرستان

عبدالله ثانی مشهور به بهشتی هروی (متولد ۱۰۰۶ هـ. در هرات) در سفرنامهٔ منظوم خود در بازدید از تهرانِ قرن یازدهم، خاک این سرزمین را فرح‌انگیز، چون زعفران، وصف کرده است:

امروز ز ملک ری در ایران شهری نبود به فیض تهران...
عشرت ثمر زمین پاکش خاصیت زعفران خاکش[۱۱۵]

درمورد زعفران‌کاری در تهران، و نیز موضع زعفرانیهٔ کنونی در گفتار اول گفتگو کردیم. این نکتهٔ شایان توجه را باید یادآور شوم که نگارنده در سال ۱۳۶۳ مقداری پیاز زعفران را در محل بانک کشاورزی (واقع در خیابان جلال‌آل احمد)، با مساعدت باغبان مسئول،[۱۱۶] در کرت کوچکی کشت نمود. نتیجه بسیار عالی بود، گلهای زعفران در سال دوم خیلی درشت، و طول کلالهٔ سه‌شاخه از مشابه آن در قاین و تربت‌حیدریه بیشتر، و از نظر عطر و رنگ‌دهی مزیت داشت. در جدول شماره ۲، مختصات جغرافیایی شهرری، تهران، شهریار و دماوند، به منظور مقایسه با برخی نقاط زعفران‌خیز قدیم و کنونی، نقل شده است.

۹. اصفهان

اصفهان نیز از قدیمترین مناطق زعفران‌خیز ایران بوده، و محصول زعفران آن در عصر ساسانیان شهرت فراوان داشته، به‌طوری که در قرن اول هجری، شهرت زعفران و عسل و توتیای اصفهان در نزد عربها زبانزد بوده است. به نوشتهٔ مافروخی اصفهانی، وقتی حجاج‌بن یوسف، فرمانروای شرق جهان اسلام، در سالهای ۷۲ تا ۹۵ هـ، وهزادبن‌یزداد انباری را به تولیت امور اصفهان تعیین کرد، به لحاظ گردنکشی از او رنجید، و بدو نوشت که تو را در سرزمین پهناور و پرنعمت اصفهان گماردم که گیاهش زعفران و گُل، و کوههای آن نقره و سرمهٔ چشم، و درختان آن گردو و بادام و

فندق (الجوز و اللوز و الجلوز[۱۱۷]) است.[۱۱۸] عیسی‌بن حمادبن زغبه، به استناد منابع قدیمتر شنیده بود که گفته‌اند: «ای اهل اصفهان که دشت شما همه زعفران است و کوه همه انگبین، و شما را در هر سرایی چشمه‌ای آب شیرین و خوشگوار»، و عیسی از محمدبن عبدوس فقیه مطلب مزبور را جویا شده، و او پاسخ داد «شهر ما بدین صفت است که گفتی».[۱۱۹] در منابع عربی و فارسی قدیم شهرت زعفران و عسل و سرمهٔ اصفهان بازتابهایی دارد. مثلاً افضل‌الدین ابوحامد در قرن ششم نوشته است «حجاج‌بن یوسف، اصفهان به عالمی داد، و گفت: من ترا شهری دادم که سنگ آن سرمه و گیاه آن زعفران و مگس آن زنبور انگبین است».[۱۲۰] زکریا قزوینی از وجه تشابه اقلیمی و شرایط آب و هوایی بیت‌المقدس و اصفهان، و چگونگی استقرار و بود و باش یهودیان در موضع یهودیه ـ که بعداً اصفهان نام گرفت ـ سخن گفته، و نوشته است «و آن شهری است که خاک آن توتیا و گیاه آن زعفران، و پس‌افکندهٔ مگس آن عسل مصفی است».[۱۲۱] مطلب مزبور در منابع بعدی؛ با کم و بیش تفاوتهایی نقل شده است.[۱۲۲]

در اشعار سرایندگان عرب و ایرانی نیز به محصول زعفرانِ اصفهان اشاره شده است. مثلاً ابن‌فقیه همدانی، در قرن سوم، به استناد منابع قدیمتر، ابیاتی از شاعران عرب در وصف آب و هوای اصفهان نقل کرده، که از جملهٔ مضامین آنها است: «اصفهان را زعفران و انگبین سره است، و هم اسبانی که همواره در زیر برگستوان ایستاده‌اند».[۱۲۳] ابن‌رستهٔ اصفهانی نیز در قرن سوم، زعفران محصول اصفهان را برتر از محصول دیگر مناطق زعفران‌خیز برشمرده، و ضمن تمجید از رنگ و رایحهٔ آن می‌گوید: در بازارها و چهارسوق‌هایی که زعفران اصفهان عرضه می‌شود، زعفران دیگر جایها خرید و فروش نمی‌شود.[۱۲۴] جغرافیانویسان قرن چهارم، از جمله اصطخری، ابن‌حوقل، جیهانی از محصولات اصفهان و نیز زعفران آن سخن گفته‌اند.[۱۲۵] مافروخی اصفهانی، در قرن پنجم ضمن وصف باغهای چهارگانهٔ (باغ: احمد سیاه، بکر، فلاسان، کاران) اصفهان، در مورد باغ بکر می‌گوید «کنارش همه نرگس و ارغوان، و میانش همه سمن و زعفران» است. نویسندگان دیگری نیز، به استناد منابع قدیم، زعفران اصفهان را بی‌مانند برشمرده‌اند.[۱۲۶] شرف‌الدین شفروهٔ اصفهانی ضمن قصیده‌ای به خاک زعفرانی اصفهان اشاره کرده است:

دیدی تو اصفهان را، آن شهر خلد پیکر — آن صدرهٔ مقدس، وان عدنِ حورپرور...
شهری چو خلد اکبر، هم میوه‌هاش باقی — هم فرشهاش مشکین، هم ترتبش مزعفر[۱۲۷]

حسین‌بن محمد آوی، مترجم *کتاب محاسن اصفهان* (در سال ۷۲۹) قصیده‌ای در وصف اصفهان دارد. از مضامین اوست.

اصفهان شهری‌ست همچون خال[۱۲۸] برروی زمین — خطه‌ای دلخواه‌تر از خط یار نازنین...
دفن کوهش سرمه و زرگشت، دشتش زعفران — آب نابش خمر جنت، خاک پاکش عنبرین[۱۲۹]

ابوریحان بیرونی از قول حمزهٔ اصفهانی می‌نویسد «وجَفران به لغت اصفهانی زعفران را

گویند» و می‌افزاید «زعفران زرد» در قوت از ارقام دیگر زعفران زیادت باشد، و «پس زعفران زرد زعفران اصفهانی است، و اصفهانی دو نوع است: نوعی زعفران اصفهانی است، و نوعی زعفران قمی است، و زعفران قمی از زعفران جیی به باشد؛ و از پس زعفران اصفهانی زعفران رازی است».[۱۳۰] عبدالله ثانی در قرن یازده، در روزگار پررونق صفویان، اشاره به تجارت انبوه مشک و زعفران در قیصریهٔ اصفهان دارد:

از شوکت قیصریه قیصر — از قصر برون نیاورد سر
بیش است به هر دکان عطار — مشک از من و زعفران ز خروار

والهٔ اصفهانی نیز در قرن دوازده هجری، در عهد فتحعلی‌شاه قاجار، به زعفران اصفهان، به پیروی از نوشته‌های پیشین اشاره کرده است:

این گلستان است یا رب یا بهشت جاودان — یا جهان جان و یا جان جهان یا اصفهان...
مضمر اندر آب صافش صاف و تسنیم و معین — مدغم اندر خاک پاکش پاک مشک زعفران[۱۳۱]

ظاهراً در اطراف اصفهان گل کافشه یا گلرنگ کشت می‌شده، یا احتمالاً گیاه زعفران خودروی، یعنی کَرکَمیسَ یا کَرکَمیسه، در برخی نواحی وجود داشته، که برخی آن را زعفران پنداشته‌اند. مثلاً اولیویه (G.B. Olivier) فرانسوی در سال ۱۷۹۶م / ۱۲۱۱ ه، مقارن سلطنت آقامحمدخان، در بازدید از روستاهای اصفهان، با اشاره به عمران و آبادی آنها در عصر صفویه و رفاه عامه در آن روزگار، می‌گوید: دهاتی که موجب ثروت و تمول بودند تمام خراب شده است. با وجود این باز هم بلوکات اصفهان از حاصلخیزترین مناطق ایران. محصول آن گندم، جو، لوبیا، عدس، ذرت و عسل است. میوه‌ها و سبزی‌ها از هر جنس به فراوانی به عمل می‌آید. پنبه، تنباکو، روناس، کنجد، کرچک و زعفران نیز از محصولات اینجاست،[۱۳۲] احتمال دارد که الیویه گل‌کافشه را به جای زعفران گرفته باشد، شاید هم که زعفران خودروی در آن نواحی دیده است.

حسن جابر انصاری اشاره‌ای صریح به وجود زعفران خودروی در برخی نواحی اصفهان دارد. او ضمن نقل گفتهٔ حجاج‌بن یوسف دربارهٔ اصفهان، موضع قدیم کاشت و رویشگاه طبیعی **زعفران خودروی** را در نواحی اصفهان در اوایل قرن حاضر مشخص کرده است:

> از اشعار عرب پدیدار می‌شود، که پیشین زمان دهقانان زعفران در آن‌جا عمل آورده‌اند. مخصوصاً به حدود ورزنهٔ رویدشت، جایی است که آن را شهر سبا نامند، و امروز ویرانه است؛ گلرنگ شبیه زعفران در آنجا بسیار یافت می‌شود. و گاهی نخ زعفران از مزارعی که گل آن خودروییده آورند.[۱۳۳]

منظور از «نخ زعفران» در مطلب جابر انصاری، باید همان کلاله یا قسمت خوراکی و با رنگ و رایحهٔ زعفران باشد، که از گلهای زعفران خودروی، با نام گویشی «جوقاسم» و نام گویشی کهن «کَرکَمیس» و «کَرکَمیسه»، استحصال شده است. اعتمادالسلطنه و نیز میرسیدعلی جناب به استناد منابع قدیم، میوه‌های خوب و زعفران مرغوب اصفهان را در اعصار گذشته متذکر شده‌اند.[۱۳۴] لسترنج نیز به استناد منابع جغرافیایی ایرانی و اسلامی قدیم درباب اصفهان نوشته

www.tabarestan.info تبرستان

است:

> اصفهان یک مرکز تجارتی بود... زعفران و اقسام میوه‌ها در نواحی آن ـ که وسیعترین و پرآب‌ترین نقطهٔ ایالت جبال بود ـ به خوبی به عمل می‌آمد. مقدسی گوید: چون بخت‌النصر یهودیان را از بیت‌المقدس کوچانید، یهودیان شهری که به سرزمین خودشان همانند باشد غیر اصفهان نیافتند، و در آنجا فرود آمدند.[۱۳۵]

اکنون در برخی از نواحی استان اصفهان، از جمله در شهرستان‌های اردستان، اصفهان، برخوار و میمه، تیران و کرون، سمیرم، فریدن، فریدون‌شهر، کاشان، گلپایگان، مبارکه، نائین، نجف‌آباد و نطنز، کشت زعفران انجام شده، که نتیجه توفیق‌آمیز بوده است. به‌منظور شناخت نسبی وضعیت اقلیمی برخی مناطق مستعد کاشت زعفران در جدول ۲، مختصات جغرافیایی: اصفهان، ورزنهٔ گلپایگان و سمیرم نقل شده است.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۰. ایالت پارس

اطلاعات برجای مانده از مواد خوراکی موردمصرف در آشپزخانه‌های دربار هخامنشیان بیانگر این واقعیت است که روزانه دومین (هرمین: ۴۹۸ گرم؛ جمعاً در حدود یک کیلوگرم) زعفران مصرف می‌کرده‌اند.[۱۳۶] این مقدار زعفران، یعنی سالانه درحدود ۳۶۰ کیلوگرم از کدام زعفران‌زارها تأمین می‌شده است. به احتمال زیاد از نواحی همدان می‌رسیده، یا احتمالاً در نواحی مستعد ایالت پارس زعفران‌زارهایی دایر بوده است. منابع اسلامی از محصول زعفران شیراز در قرن چهارم خبر داده‌اند. احتمال دارد در مواضعی از این ایالت در عهد هخامنشیان و بعد از آن کشت زعفران رایج بوده، و بعداً به نواحی شیراز و فیرزآباد تسری پیدا کرده است. بی‌گمان مقادیری زعفران نیز در تهیهٔ عطر و بخور و نیز آب زعفران یا به اصطلاح عرق زعفران ـ که چون گلاب با دستگاه تقطیر استحصال می‌شد ـ به کار می‌رفت. تهیهٔ انواع عطرها و عرقیات در فیروزآباد (گور / جور) و شاپور و بعدها شیراز رواج بسیار داشت. گلاب تولیدی در شهر جور بسیار انبوه بود و شهرت جهانی داشت، و از جمله به: حجاز، یمن، شام، مصر، مغرب، خوزستان و خراسان صادر می‌شد.[۱۳۷] از جملهٔ عرقیات طبی و معطری که در قرن چهارم در شهر فیروزآباد استحصال می‌شده: مأءالقیصوم (عرق بومادران / آب برنجاسف)، ماءالطلع (عرق کاردو / آب شکوفهٔ خرما)، ماءالخلاف (عرق بیدمشک) و ماءالزعفران مسوسن[۱۳۸] (عرق زعفران خوشگوار؟) بوده است،[۱۳۹] که عرق کاردو یا عرق طلعانه و نیز عرق بومادران (ماءالقیصوم) خاص جور (فیروزآباد) گزارش شده است.[۱۴۰] مسلماً در نواحی فیروزآباد محصول زعفران داشته‌اند که عرق آن را استحصال می‌کرده‌اند. مقدسی، از سپرغمی زیبا در نواحی شیراز یاد کرده، و می‌نویسد «خیاری دارند که مانند خارپشت است، زعفران ارزان نیز دارند».[۱۴۱] محمدبن محمود طوسی در قرن ششم محصولات و فراورده‌های فارس را «توزی [نوعی پارچهٔ نازک و لطیف]، کتان، مومیایی، گلاب،

سوس [درختی است: شاید: سوسن، یا همان مسوسن سطور بالاتر]، سعتر [آویشن]، گوگرد، نفت، زیتون، آب مرغان،[۱۴۲] زعفران و دیباج» برشمرده است.[۱۴۳] اکنون استهبان عمده‌ترین مرکز تولید زعفران در استان فارس است. دز منابع جغرافیایی قدیم ذکری از کشت زعفران در این ناحیه نشده است. اول بار عقیلی خراسانی، در سال ۱۱۸۵ ه‍ این ناحیه را، با نام اسطهبانات، در زمرهٔ مناطق زعفران‌خیز ثبت کرده، و درجهٔ مرغوبیت زعفران آن را، بعد از محصول زعفران کشمیر متذکر شده است. حاج میرزاحسن نوری فسایی، در عصر ناصرالدین‌شاه، در شرح این ناحیه می‌گوید:

بلوک اصطهبانات. در اصل استهبانات است... هوای این بلوک در کمال اعتدال است. نارنج و انار و انجیر [و نیز] میوه‌های سردسیری را به وجه خوبی [می] پروراند. کشت آن: گندم، جو، پنبه، خشخاش، نخود، عدس، کنجد و زعفران است.[۱۴۴]

تقی بهرامی، از قدیمترین کارشناسان کشاورزی تحصیل‌کردهٔ غرب، در سال ۱۳۱۳ ش، به استناد نخستین آمارهای فلاحتی (۱۰-۱۳۰۹ ش) ضمن شرح چگونگی زراعت زعفران نوشته است:

زعفران عمدهٔ ایران در خراسان، فارس و کرمان زراعت می‌شود. در خراسان سالانه سیصدهزار مثقال [۱۴۰۶/۲ کیلوگرم]، از فارس بیست هزار [۹۴ کیلوگرم]، و از کرمان در حدود صد مثقال [۴۷۰ گرم] زعفران به‌دست می‌آید.[۱۴۵]

همو، در سال ۱۳۱۶ ش، محصولات اصطهبانات را عبارت از: گندم، جو، کنجد، خشخاش، عدس و زعفران برشمرده است؛ یکی از کارشناسان در سال ۱۳۱۷، نرخ ۵ گرم زعفران خشک در اصطهبان را در ماه آبان (موقع برداشت محصول) برابر ۲/۵ ریال متذکر شده است، و می‌گوید بعداً قیمت آن تا ۵ ریال ترقی می‌کند. بر این اساس در سال ۱۳۱۷ش قیمت خرده‌فروشی زعفران کیلویی ۵۰۰ ریال بوده، که امکان افزایش آن در ماههای بعد از برداشت، تا ۱۰۰۰ ریال وجود داشته است.[۱۴۶] در حال حاضر علاوه بر استهبان، در نواحی آباده، اقلید، بوانات، سپیدان و مرودشت کشت زعفران در جریان است، که نتایج آن در جدول ۳۰ بازتاب دارد. در جدول شماره ۲، مختصات جغرافیایی: شیراز فیروزآباد و استهبان نقل شده است.

۱۱. کوه کیلویه و لرستان

علی‌بن حسین انصاری شیرازی، معروف به حاج‌زین‌عطار، در سال ۷۷۱ ه‍، شرحی مبسوط در باب زعفران و خواص و خصوصیات آن آورده، و از جمله نوشته است:

بهترین زعفران سرخ‌رنگ باشد و تیزبوی، و از کوه کیلویه خیزد، بعد از آن خراسانی که معروف به [زعفران] بیرگندی، و بعد از آن رودآوری، بعد فرنگی که به مصری معروف است ـ و بیشتر قلب [تقلبی] بود.[۱۴۷]

www.tabarestan.info تبرستان

از آن جهت که حاج‌زین عطار ساکن لرستان بوده، احتمالاً در قرن هشتم زعفران‌کاری در یکی از نواحی کوه کیلویه آغاز شده، و در آن منطقه شهرت پیدا کرده است. اعتمادالسلطنه در توضیح و شرح این منطقه می‌گوید «کوه کیلویه یکی از بلوک معظمهٔ فارس است» و یکی از دلایل وجه تسمیهٔ آن را وجود انبوه درختان «کیلو» می‌داند، و در توضیح آن می‌گوید «کیلو به کسر کاف اسم میوه‌ای است که شیرازی‌ها کیالک و اصفهانی‌ها کویچ و تهرانی‌ها زالزالک، و قزوینی‌ها کهری گویند، و درخت این میوه در کهکیلویه بسیار است».[۱۴۸] در دیگر منابع ذکری از زعفران این منطقه نشده است.

پژوهشگران روسی، مناطق کاشت زعفران را در ایران «در عراق عجم، قم و لرستان» متذکر شده، و در توضیح «عراق عجم نوشته‌اند: در قرن نهم و دهم میلادی این ناحیه (ماد قدیم) معمولاً «جبال» نامیده می‌شد.[۱۴۹] ظاهراً منظور از لرستان باید منطقهٔ بروجرد باشد، که از نواحی زعفران‌خیز قدیم ایران به حساب می‌آمده است. اصطلاح لر بزرگ و لر کوچک، تقریباً بر همهٔ سرزمین‌هایی اطلاق می‌شد که طوایف لر می‌زیستند. تا دورهٔ صفویه سرزمین‌های لر بزرگ را با نامهای کهگیلویه و بختیاری می‌نامیدند. از قرن ۱۶ م / ۱۰ هـ، به این سو، لرکوچک به نام خاص لرستان شناخته شد. بعداً (در قرن ۱۹م) لرستان به دو ناحیه پشتکوه و پیشکوه تقسیم می‌شد، و در زمان حاضر لرستان معمولاً به پیشکوه اطلاق می‌شود و پشتکوه کمابیش مطابق شهرستان ایلام است.[۱۵۰] پطروشفسکی نیز در بررسی‌های تاریخی خود با عنوان: *کشاورزی و مناسبات ارضی در ایران عهد مغول*، مطلبی مشابه، ضمن ارائه فهرست محصولات و فراورده‌های این منطقه، از این قرار آورده است:

> لر بزرگ و لرکوچک (لرستان): غلات، میوه‌های سردسیری و انگور فراوان. در نقاط پست زعفران و لیمو و نارنج و ترنج، در جنوب (سیمره) نخل خرما، مراتع، در بعضی نقاط شراب می‌اندازند.[۱۵۱]

اکنون روستایی با نام زعفران، در ۱۶ کیلومتری جنوب غربی پل‌دختر (نزدیک به رود کرخه، در سرحد استان ایلام) موجود است، که احتمالاً از نقاط زعفران‌خیز این نواحی در روزگار قدیم بوده، و وجه تسمیهٔ آن از دورهٔ رونق زعفران‌کاری در این منطقه است. در جدول شماره ۲، مختصات جغرافیایی دهدشت (برای کهکیلویه)، الیگودرز و خرم‌آباد و الشتر را (برای لرستان)، به منظور مقایسه با برخی نقاط زعفران‌خیز قدیم و کنونی نقل شده است.

۱۲. تبریز و سلطانیه

در منابع تاریخی و جغرافیایی قدیم اشاره‌ای به کاشت زعفران در تبریز و سلطانیه نشده است، اما خواجه‌رشیدالدین فضل‌الله همدانی، در قرن هفتم، ضمن شرح چگونگی زراعت زعفران، به دو نکتهٔ بسیار مهم، یکی اشارهٔ تلویحی به رویش **زعفران خودروی** در زمین‌های ولایت سردسیر،

که همدان باشد، و دیگر به اقلیم سردسیری که برای زعفران مناسب‌تر است. او می‌گوید:

> پیش مردم چنان [باوری] باشد که مگر [: فقط] زعفران هرجایی نمی‌آید. جهت آن نمی‌کارند. نه چنان است، زعفران در اکثر زمین‌های گرمسیر و سردسیر بیاید. لیکن در سردسیر بهتر آید. چه [گیاه] آن فی‌نفس‌الامر ارتفاعی [: محصولی] سردسیری است... و این ضعیف بیخ [: پیاز] زعفران بسیار به تبریز و سلطانیه برده، و کِشته‌اند بسیار بهتر از همدان آمده. تجربه کرد که در اکثر مواضع که بکارند نیکو آید. و کم مؤونت [کم‌خرج] است و بسیار فایده. از این جهت متاعی نیکوست و در هر ولایتی نمی‌باشد و قیمتی تمام دارد.[۱۵۲]

کاریز زعفرانی و نیز کاریز رشیدی تبریز، که حمدالله مستوفی در سال ۷۴۰ ه، یاد کرده است، نام خود را از زعفران‌زارها و قنات احداثی رشیدالدین فضل‌الله همدانی دارند.[۱۵۳] کاریز زعفرانی تا عهد قاجاریه موجود بوده، و در این دوره به کاریز زعفرانلو شهرت داشته است.[۱۵۴] اعتمادالسلطنه ضمن وصف آذربایجان، اظهار نظر می‌کند که «مِد» یعنی «ماد»، که «در تواریخ یونانی و رومی ضبط است، همین آذربایجان است. محصول عمدهٔ این مملکت گندم، جو، برنج، ذرت، زعفران، خشخاش، توتون، کتان و پنبه است». او شهرهای آذربایجان را برشمرده، که تقریباً شهرهای کنونی آذربایجان شرقی و غربی است. با این حال نظر او دربارهٔ ایالت ماد ناقص بوده، زیرا این سرزمین بخش بزرگی از ایالت جبال را در بر می‌گرفته است.[۱۵۵] و محصول زعفران نیز از آن نواحی جبال بوده است. به هر حال نقاط مستعدی برای کشت زعفران در نواحی آذربایجان و سلطانیه وجود دارد که قابل بررسی و تجربه است. اکنون در شهرستان‌های مرند و هشترود کشت و کار زعفران آغاز شده که نتایج آن در جدول ۳۰ بازتاب یافته است. مختصات جغرافیایی تبریز و سلطانیه به منظور مقایسه با دیگر نقاط زعفران‌خیز قدیم و کنونی در جدول ۲ مندرج است.

۱۳. ایالت مازندران و سواحل دریای خزر

برخی شواهد و مستندات تاریخی حکایت از آن دارد، که مازندران در عصر ساسانیان، همچنین بعد از اسلام ـ تا روزگار صفویان، و حتی تا عهد قاجاریه ـ از نواحی عمدهٔ زعفران‌خیز ایران بوده است. مطابق نوشتهٔ ابن فقیه همدانی (قرن سوم) وقتی اسپهبذ مازندران در نیمهٔ دوم قرن اول هجری از یزیدبن مهلّب شکست‌خورد موظف به پرداخت خراج سالانهٔ نقدی و جنسی از جمله چهارصدخروار زعفران شد.[۱۵۶] دیگر مورخان اسلامی و ایرانی همینْ رقم چهارصد خروار خراج سالانهٔ زعفران را نیز تأیید کرده‌اند، از آن جمله مطهربن طاهر مقدسی به همین مورد اشاره کرده،[۱۵۷] اما بلاذری مقدار زعفران خراج سالانهٔ اسپهبذ مازندران را چهارصد بار اشترجمّاز ثبت نموده است.[۱۵۸] محمد طوسی نوشته است: «یزیدبن مهلّب از خراسان بیامد به طبرستان، جنگ کرد با اصفهبذ دیلم، پس صلح کرد با وی، هر سال چهارصد هزار درم و چهارصد خروار زعفران،

www.tabarestan.info

و هرسال چهارصد مرد، بر سر هر مردی سپری و جامی سیمین».[۱۵۹] سند دیگری از ابن اسفندیار کاتب موجود است که حکایت از اهمیت محصول زعفران مازندران در قرن دوم هجری دارد و طی آن تلویحاً به خراج زعفران در عصر پادشاهان ساسانی نیز اشاره شده است:

مطابق نوشتهٔ ابن اسفندیار، هدایایی که برای منصور دوانیقی از مازندران رسیده به روال خراج سالانه عصر ساسانیان بوده است. ابن اسفندیار می‌گوید منصور دوانیقی اسپهبد مازندران را با مکر و غدر می‌فریبد، و در ادامهٔ از میزان و نوع خراج طبرستان که برای خلیفه فرستاده می‌شد یاد می‌کند، و می‌افزاید: مبلغ سیصد هزار درهم، و «زعفران که در همهٔ دنیا مثل آن نبود ده خروار، انار دانک سرخ ده خروار، ماهی شور ده خروار».[۱۶۰] مؤلف *تاریخ رویان* همان مطالب ابن اسفندیار در باب، میزان خراج طبرستان را نقل کرده است: «سیصد هزار درم سپید، جامهٔ ابریشمین سیصد تا... زعفران بی‌نظیر ده خروار».[۱۶۱]

تهیهٔ عرقهای گیاهی (نبات الماء) از قدیم‌الایام در ایران رایج بوده و عرق زعفران یکی از مهمترین محصولات طبرستان بوده است. صاحب *حدود العالم* ضمن معرفی شهرهای طبرستان به وصف محصولات آن چون فرش و حصیر طبری و چوب شمشاد و نیشکر و نارنج و ترنج طبری پرداخته، و دربارهٔ ساری نوشته است «از وی مازعفران و ماصندل و ماخلوق خیزدکی به همهٔ جهان از آنجا برند».[۱۶۲] ابودلف نیز آب زعفران طبرستان را، که همچون گلاب تهیه می‌شده وصف کرده که در همهٔ عالم بی‌مانند بوده است.[۱۶۳] در *تاریخ طبرستان* از مصرف بی حد و حساب نبات‌الماء و سوختن عود و عنبر و زعفران در دربار حسام‌الدوله اردشیر باوندی سخن رفته است.[۱۶۴] در عصر صفویه نیز برخی از جهانگردان و پزشکان به زعفران مازندرانی اشاره کرده‌اند، مثلاً حکیم مسیحا (مسیح کاشانی، متوفی به سال ۱۰۶۶) طبیب دربار صفویان در ترکیب دارویی خود از زعفران مازندرانی یادکرده،[۱۶۵] و همچنین شاردن محصول زعفران سواحل دریای مازندران را بهترین نوع دانسته و پس از آن محصول ناحیهٔ همدان را تمجید کرده است:

> زعفران در نواحی مختلف ایران می‌روید، ولی محصول سواحل دریای کاسپین را بهتر از همه می‌دانند، و بعد محصول همدان است.[۱۶۶]

ویلیام هالینگبری، از همراهان سرجان ملکم، در سال‌های ۱۷۹۹ تا ۱۸۰۱ م (۱۲۱۳ تا ۱۲۱۵ ه) نوشته است.

> در ایران بیشتر انواع سبزیجات و گل‌های ویژهٔ اروپا پرورش داده می‌شود... بهترین زعفران در ایران تولید می‌شود، و مرغوبترین نوع آن محصول مازندران است.[۱۶۷]

زعفران محصول ایالت مازندران عمدتاً در نواحی ساری و نواحی دماوند و فیروزکوه کشت می‌شده، و احتمالاً روستای زعفران کلا، از دهستان مشهد گنج افروز، در بخش مرکزی شهرستان بابل، یکی از مواضع کاشت زعفران در این سرزمین بوده است.[۱۶۸] در قرن هفتم، از جمله اقلام

www.tabarestan.info تبرستان

زعفرانی که برای خواجه رشیدالدین فضل‌الله همدانی، از قلمروهای ایلخانان، می‌رسیده هزار مثقال (۴/۷کیلوگرم) زعفران از جبل دماوند بوده است.[۱۶۹] به نظر می‌رسد که در برخی از مواضع مازندران، مخصوصاً نواحی سردسیر که بارندگی‌های کمتری دارد، و در دامنه‌های کوهستانی (مثلاً روستای نرگس زمین) استقرار یافته است، کشت زعفران توفیق‌آمیز باشد. در جدول شماره ۲، مختصات جغرافیایی روستای نرگس‌زمین (از دهستان زیرکوه‌سورتیجی در بخش چهاردانگهٔ ساری، به فاصلهٔ حدود ۶۲کیلومتری جنوب شرقی ساری)، و نیز شهر فیروزکوه، به منظور مقایسه مواضع فرضی زعفران‌خیز قدیم مازندران با مختصات برخی نقاط زعفران‌خیز گذشته و کنونی ایران، نقل شده است.

www.tabarestan.info تبرستان

پاره‌ای از مناطق زعفران‌خیز قدیم ایران، در غرب دریای مازندران قرار داشته که در عهد قاجاریه به تصرف روسها درآمده، و مطابق عهدنامهٔ گلستان از ایران جدا شده است. در ادامهٔ همین مبحث به بررسی پیشینهٔ تاریخی زعفران‌کاری در این نواحی می‌پردازیم.

جدول ۲. مختصات جغرافیایی برخی مناطق زعفران‌خیز قدیم و کنونی، و بعضی نقاطِ مستعدِ زعفران‌کاری

ردیف	مختصات جای	ارتفاع از سطح دریا	عرض دقیقه	عرض درجه	طول دقیقه	طول درجه
۱	استهبان	۱۷۰۰	۰۷	۲۹	۰۲	۵۴
۲	اصفهان	۱۷۵۳	۳۸	۳۲	۳۸	۵۱
۳	الشتر (لرستان)	۱۶۰۰	۵۱	۳۳	۱۵	۴۸
۴	الیگودرز	۱۹۹۰	۲۴	۳۳	۴۱	۴۹
۵	ایلام	۱۴۴۰	۳۸	۳۳	۲۵	۴۶
۶	بجستان	۱۲۵۰	۳۱	۳۴	۱۰	۵۸
۷	بروجرد	۱۵۷۰	۵۳	۳۳	۴۵	۴۸
۸	بیرجند	۱۴۷۰	۵۳	۳۲	۱۳	۵۹
۹	تبریز	۱۴۰۰	۰۵	۳۸	۱۷	۴۶
۱۰	تربت‌حیدریه	۱۳۵۰	۱۶	۳۵	۱۳	۵۹
۱۱	تفرش	۱۵۰۰	۴۱	۳۴	۰۰	۵۰
۱۲	تویسرکان	۱۸۵۰	۳۳	۳۴	۲۷	۴۸
۱۳	تهران	۱۳۴۵	۴۵	۳۵	۳۰	۵۱
۱۴	خرم‌آباد (لرستان)	۱۲۰۰	۲۹	۳۳	۳۱	۴۸
۱۵	دماوند	۱۹۵۰	۴۳	۳۵	۰۴	۵۲
۱۶	دهدشت (کهگیلویه)	۸۲۰	۴۷	۳۰	۳۴	۵۰
۱۷	رودراور (تویسرکان)	۱۷۳۰	۳۴	۳۳	۲۴	۴۸
۱۸	ری	۱۰۶۰	۳۴	۳۵	۲۶	۵۱
۱۹	زوزن (خواف)	۷۶۲	۲۱	۳۴	۵۲	۵۹
۲۰	سراجه قم	۸۶۳	۲۸	۳۴	۴۷	۵۸
۲۱	سلطانیه	۱۷۸۵	۲۶	۳۶	۴۷	۴۸

ادامه جدول ۲. مختصات جغرافیایی برخی مناطق زعفران‌خیز قدیم و کنونی، و بعضی نقاطِ مستعدِ زعفران‌کاری

ردیف	مختصات جای	ارتفاع از سطح دریا	عرض		طول	
			دقیقه	درجه	دقیقه	درجه
۲۲	سمیرم	۲۴۵۰	۲۵	۳۱	۳۴	۵۱
۲۳	شاهرود	۱۳۸۰	۲۵	۳۶	۵۸	۵۴
۲۴	شهریار	۱۱۶۵	۴۰	۳۵	۰۳	۵۱
۲۵	شیراز	۱۵۳۰	۳۷	۲۹	۳۲	۵۲
۲۶	طایقان / داغون (قم)	۱۰۸۰	۲۹	۳۴	۴۱	۵۰
۲۷	طبس	۶۶۰	۳۵	۳۳	۵۵	۵۶
۲۸	فردوس	۱۲۷۵	۰۰	۳۴	۰۹	۵۸
۲۹	فیروزآباد	۱۳۲۵	۵۰	۲۸	۳۴	۵۲
۳۰	فیروزکوه	۱۹۶۰	۴۵	۳۵	۴۶	۵۲
۳۱	قاین	۱۴۴۰	۴۳	۳۳	۱۱	۵۹
۳۲	قم	۹۲۰	۴۰	۳۴	۵۵	۵۰
۳۳	کاشان	۹۴۰	۵۹	۳۳	۲۸	۵۱
۳۴	کاشمر	۱۰۶۰	۱۴	۳۵	۲۷	۵۸
۳۵	کرج	۱۵۲۰	۵۲	۳۵	۵۹	۵۰
۳۶	کرمان	۱۷۵۵	۱۷	۳۰	۰۴	۵۷
۳۷	کرمانشاه	۱۴۰۰	۱۸	۳۴	۰۳	۴۷
۳۸	گلپایگان	۱۸۳۰	۲۷	۳۳	۱۵	۵۰
۳۹	گناباد	۱۱۰۰	۲۱	۳۴	۴۱	۵۸
۴۰	مشهد	۹۷۰	۱۷	۳۶	۳۵	۵۹
۴۱	ملایر	۱۷۶۰	۱۷	۳۴	۴۹	۴۸
۴۲	نرگس‌زمین (ساری)	۸۲۰	۱۳	۳۶	۲۲	۵۳
۴۳	نهاوند	۱۶۷۰	۱۲	۳۴	۲۲	۴۸
۴۴	نیشابور	۱۲۵۰	۱۲	۳۶	۴۷	۵۸
۴۵	ورزنه (گلپایگان)	۱۷۸۲	۳۲	۳۳	۳۰	۵۰
۴۶	همدان	۱۸۰۰	۴۷	۳۴	۳۱	۴۸

www.tabarestan.info تبرستان

۱۴. دربند / باب‌الابواب / دربند شروان

زعفران‌کاری در غرب دریای مازندران، احتمالاً بعد از شکست ایرانیان در جنگ‌های قادسیه و نهاوند، و مهاجرت گروهی زردشتیان و مسیحیان، از نواحی زعفران‌خیز نهاوند و همدان و کرمانشاه به آن نواحی ـ که آتشکده‌هایی دایر داشت ـ انجام گرفته است. ناحیهٔ دربند از قدیمترین مناطق زعفران‌کاری در غرب دریای خزر است. نام پارسی دربند از عهد قباد اول ساسانی است. خسروانوشیروان باروی استواری در آن ناحیه، به طول ۷ فرسنگ، از کوه به دریا کشید، و آن نواحی را درمقابل اقوام و قبایل بیگانه مستحکم کرد. بعد از اسلام عربها نام پارسی آن را «باب‌الابواب» گفتند. شهر دربند را، به موجب عهدنامهٔ گلستان (۱۲۲۸ ه / ۱۸۱۳ م) دولت ایران

به روسیه واگذار کرد. این شهر در جنوب شرقی داغستان، در کنار دریای خزر، در دشت ساحلی باریکی در حد فاصل دریا و جبال بزرگتر قفقاز، در ۲۲۵ کیلومتری شمال‌غربی باکو واقع است. روسها آن را دربنت (Derbent) می‌گویند.[۱۷۰]

جغرافیانویسان قرن چهارم، اصطخری، ابن‌حوقل از محصول زعفران بسیار باب‌الابواب سخن گفته‌اند.[۱۷۱] صاحب *حدودالعالم*، در سال ۳۷۲ ه، نوشته‌است «دربند خزران شهری است بر کران دریا... و از وی جامهٔ کتان و زعفران‌خیزد».[۱۷۲] مقدسی می‌گوید: از بردعه ابریشم بسیار، و از دربند باب‌الابواب پارچه‌های کتان، برده، زعفران و استرهای نیکوخیزد.[۱۷۳] یاقوت، در قرن هفتم، از این ناحیه با نام باب‌الابواب و دربند و نیز دربند شروان یادکرده و از محصول زعفران آن سخن گفته است.[۱۷۴] ابوالفداء در قرن هشتم، از قول مهلبی در *العزیزی* نام آن را «باب الحدید» متذکر شده، و به محصول زعفران آن اشاره کرده است.[۱۷۵] حمدالله مستوفی باب‌الابواب را «اقصی حد ایران» برشمرده و می‌گوید مغول آن را دمور قاپی / تمورقپو خوانند، اما از زعفران آن سخنی نگفته است.[۱۷۶] حاج سیاح محلاتی در عهد قاجار دربارهٔ آن نوشته است:

> دربنت، که این بندر دربند می‌باشد... الحق بندر بدی است... پایتخت داغستان است. تجارت آنجا [عبارت] از ابریشم و زعفران و انگور و شراب می‌باشد... کاروانسرا دارد اما درکمال بی‌نظمی، کوچه‌ها بسیار کثیف، تجارت بی‌قاعده، زراعت آنجا منحصر است به زعفران و روناس؛ اهالی شیعه، ولی خُلقاً خیلی بهتر از مردم سایر داغستان هستند.[۱۷۷]

۱۵. قزلر / قبله؟

حاج سیاح محلاتی در عهد قاجاریه در بازدید از نواحی قفقاز و داغستان، از شهری به نام «قزلر» با جمعیتی ۱۲ هزارنفر، سخن گفته، و کالاهای آن را پنبه، ابریشم، پشم، روناس و زعفران متذکر شده است، و می‌گوید «قزلر جزیره مانندی است میان رود ترک، نی‌زار فراوان، گاومیش بسیار و کوچه‌های پرگرد و غبار دارد».[۱۷۸] احتمالاً شهر قزلر همان شهرک «قَبَله» قرن چهارم هجری در نزدیک دربند باشد، که مقدسی می‌گوید نهر در بیرون شهر قبله جریان دارد، و حمدالله مستوفی می‌گوید: قبله را قبادبن فیروز ساخته و حاصلش ابریشم و غلات و دیگر حبوبات است. شاید هم شهرک قارص یا قرص در ناحیهٔ ابخاز مجاور تفلیس، جزء جبال قبق یعنی قفقاز بوده است.[۱۷۹]

۱۶. باکو / باکوه / باکوی / باکویه / بادکوبه

در متون کهن فارسی و عربی نام این شهر در وجوه: باکوی، باکویه، باکوه، باکُه، و در منابع عصر صفویه در وجه بادکوبه و گاهی بادکوب آمده است.[۱۸۰] در این منابع ذکری از زعفران محصول باکو نشده است. اما در سال ۱۱۸۵ ه، عقیلی خراسانی شرحی دربارهٔ خواص و خصوصیات زعفران آورده و از جمله نوشته است:

www.fallahestan.info فلاحستان

منبت [رویشگاه] زعفران اماکن بسیار است: از مازندران در دیه مسمی [موسوم] به بادکوه، که عوام باکو نامند، و اسطهبانات، گیلان، شام، مصر، مغرب و کشمیر و غیرها؛ و بهترین همه کشمیری پس [از آن] اسطهباناتی، پس مازندرانی و باکویی و پس [از آن] جاهای دیگر...[۱۸۱]

حاج زین‌العابدین شیروانی، که خود اهل شروان بوده، در کتابهای جغرافیایی عرفانی خود، در سال‌های ۱۲۳۷ تا ۱۲۴۸ ه، مطالبی کم و بیش مشابه دربارهٔ بندر باکو، در سه مرحله‌ای شهر شماخی، از این قرار نقل کرده است:

بادکوبه. آن را باکویه نیز گویند که مخفف بادکوبه است، چه بیشتر اوقات در آن خاک باد کم نمی‌گردد، و گاهی چنان می‌وزد که عمارات و حیوانات را ضرر و نقصان فاحش می‌رساند... در آن بندر سه هزار خانه، و خلقش شیعه مذهب، و اکثر ایشان بی‌ادبند حاصلش زعفران و نفت سیاه و سفید که به امصار و اقطار می‌برند، و در ملک مازندران و گیلان و شیروان و روس و فرنگ به قیمت مناسب می‌خرند.[۱۸۲]

www.tabarestan.info تبرستان

میرزا محمدحسین فراهانی، در سال ۱۳۰۲ ه، شهر باکو را بسیار کم درخت و کم آب، و متاع آن نفت و زعفران وصف کرده است، که به همه‌جا می‌برند.[۱۸۳] در برخی نواحی خراسان، مثلاً در تربت حیدریه، دو ضرب‌المثل از عهد قاجاریه متداول است که حکایت از آوازهٔ زعفران باکو در آن نواحی دارد: یکی در مورد تحفهٔ بسیار گرانبها و نادر، که می‌گویند «پندِری زعفرون باکویه» یا در این وجه «مَگِر زعفرون بادکویه»، دیگر درمورد وزن کردن که فروشنده دقت زیادی به کفهٔ تراوز نشان می‌دهد، خریدار می‌گوید «عمو! زعفرون باکو که نِ مِ کشی».[۱۸۴]

ظاهراً زعفران باکو یا بادکوبه را، از نواحی دربند و شیروان می‌آورده، و از این بندر صادر می‌شده است. زیرا اعتمادالسلطنه، که همراه ناصرالدین‌شاه از این شهر بازدید کرده، نوشته است «در اطراف بادکوبه علف و سبزه، بلکه هیچ قسم نبات و گیاه، نمی‌روید. نه این است که زمین استعداد ندارد، بلکه حرارت جوف زمین [به لحاظ گازهای طبیعی نفت][۱۸۵]، مانع روییدن گیاه است».[۱۸۶] بادکوبه در سال ۱۸۰۶ به تصرف روسها درآمد و برطبق معاهدهٔ گلستان (در سال ۱۸۱۳ م) دولت ایران رسماً آن را به روسیه واگذاشت.

۱۷. شروان / شیروان

شهر شروان در ناحیهٔ اران یا آلبان، در سال ۱۸۱۳ م / ۱۲۲۸ ه، برطبق معاهدهٔ گلستان، به همراه شهرهای: دربند، قوبه و باکو از تصرف ایران خارج شد. به نوشتهٔ ابوالفداء، این شهر را نوشروان بنا کرده است، جهت تخفیف «نو» را حذف کرده شروان گفته‌اند.[۱۸۷] در منابع جغرافیایی اسلامی ذکری از محصول زعفران این دیار نشده است؛ اما ژوبر، فرستادهٔ ناپلئون به دربار فتحعلی‌شاه در سال ۱۸۰۶ م / ۱۲۲۱ ه، در بازدید از رشت، از بود و باش عده‌ای از ارمنی‌های تاجرپیشهٔ اهل هشترخان در رشت خبرداده است، که کالاهایی به این شهر وارد، و اجناسی از ایران صادر

می‌کرده‌اند، این اقلام از نظر تاریخی بازرگانی دارای اهمیت است، در بین کالاهای وارداتی زعفرانِ محصولِ شیروان به چشم می‌خورد:

ارمنی‌ها: آهن، مس، فولاد و اشیاء مسی و حلبی و آهنی، سینی‌های آهنی لعابدار، آیینه، بلور، چای، کاغذ، ماهوت‌های زمخت، نخ، زربفت و سیم‌بفت‌های کار مسکو، قرمز دانه، مقدار کمی بافته‌های کتانی و زعفران شیروان با خود می‌آورند. از ایران به هشترخان: برنج، مقدار بسیاری ابریشم، پنبه، هر نوع پارچه (پارچه‌های یزد و کاشان)، مازوی کردستان و مقداری پوست سمور آبی گیلان و جز اینها صادر می‌کنند.[۱۸۸]

خاقانی شروانی، که خود اهل این دیار بوده، خصلت‌ها و خصوصیات گیاه زعفران را در ابیات خود، طی مضامینی دلپذیر آورده است.[۱۸۹]

www.tabarestan.info تبرستان

۱۸. بردعه و گنجه

بردعه یا برذعه از شهرهای باستانی، پایتخت قدیم ناحیهٔ اران بوده، که به قول بلاذری، به دست قباد اول ساسانی بنا شده است. اکنون باردا (Barda) گفته می‌شود، و در ۲۲ کیلومتری رود کورا در داخل جمهوری آذربایجان است. از این شهر را با نام «بردع» نیز یاد کرده‌اند. نظامی گنجوی اشارهٔ تلویحی به زعفران‌زارهای بردع دارد:

خوشا ملک بردع که اقصای وی — نه اردیبهشت است بی گل نه دی...
زمینش به آب زر آغشته‌اند — تو گویی در آن زعفران کشته‌اند[۱۹۰]

احتمال دارد زعفران‌کاری در نواحی اطراف برذعه ـ که اندراب نام داشت و ناحیه‌ای حاصلخیز و مصفا بود ـ انجام می‌شده است.

شهر گنجه را عربها جنزه می‌گفتند. مطابق برخی مستندات شهر گنجه در سال ۲۴۵ هـ بنا شده، و پس از انحطاط بردعه به عنوان کرسی یا مرکز ناحیهٔ اران در آمده است این شهر نیز مطابق عهدنامهٔ گلستان (۹ شوال ۱۲۲۸ هـ / اکتبر ۱۸۱۳ م) از ایران جدا گردید. جمال‌الدین عبدالرزاق اصفهانی، در قرن ششم هجری اشاره ضمنی به زعفران‌زارهای گنجه داشته است:

چو شهر گنجه اندر کل آفاق — ندیدستم حقیقت در جهان خاک
که رنگ خلد و بوی مشک دارد — گلابش آب باشد زعفران خاک[۱۹۱]

۱۹. ماوراءالنهر و خراسان

شهر آموی یا آمویه در شمال ایالت پهناور خراسان قدیم قرار داشت. به همین لحاظ ایرانیان نام آموی یا آمودریا را برای رود جیحون به کار می‌بردند، و سرزمین‌های شمالی آن سوی یا بالای رود جیحون را «ورزرود» یا «ورازرود» می‌گفتند. عربها بعد از اسلام آن را ماوراءالنهر نامیدند، که ترجمهٔ همان ورازرود است، و رودکی به هر دو نام اشاره دارد.[۱۹۲] برخی از مورخان و

جغرافیانویسان، سرزمین ماوراءالنهر را در زمرهٔ خراسان قدیم آورده‌اند.[۱۹۳]

کاشت زعفران در برخی نواحی خراسان مثل بَوَن، و ماوراءالنهر چون: چغانیان، قبادیان، ویشگرد و شومان پیشینهٔ کهنی دارد. در منابع قرن چهارم به محصول زعفران این نواحی اشاره شده است. شاید زعفران‌کاری در این مناطق مقارن با دورهٔ انقراض ساسانیان، و عقب‌نشینی جماعاتی از ایرانیان، در مقابله با اعراب، به سوی شمال شرقی خراسان، آغاز شده باشد. اما به احتمال زیادتر، در فاصلهٔ قرن دوم و سوم هجری، توسط ایرانیان، مخصوصاً عناصر وابسته به جریانهای مبارزاتی، چون باطنیان و اسماعیلیان، انجام گرفته است. مطابق نوشتهٔ جغرافیانویسان قرن چهارم، عمده‌ترین مناطق زعفران‌خیز ماوراءالنهر، در حد فاصل بین دورود وخش و سرخان قرار داشته، که اکنون در جنوب‌غربی تاجیکستان تا داخل مرزهای ازبکستان گسترده است.

www.tabarestan.info تبرستان

زعفران‌کاری در نواحی ماوراءالنهر، با هجوم مغولان به ایران (در سال ۶۱۷ ه) رو به نابودی گذاشته، و تنها در ناحیهٔ شومان (حصار شادمان، شهر حصار کنونی) احتمالاً تا قرن هشتم ادامه داشته، یا شهرت پیشین زعفران این نواحی در اذهان ایرانیان باقی بوده است، زیرا بسحاق اطعمهٔ شیرازی (متوفی ۸۳۰ ه)، شاعر خوراکپرداز ایرانی، در این بیت اشاره به زعفران ماوراءالنهر دارد، که به گمان گفتهٔ او مبتنی برآوازهٔ شهرت قدیمتر محصول این سرزمین بوده است:

شهریاری کو به ملک خوان که چون شاه‌برنج زعفران از ماوَرَاَلنهر آورند او را خراج[۱۹۴]

۲۰. چغانیان / صغانیان

چغانیان که عربها در وجه تعریب آن را صغانیان می‌نامیدند، از مناطق زعفران‌خیز ماوراءالنهر بود. جغرافیانویسان قرن چهارم، مثلاً جیهانی از صدور زعفران از چغانیان، و اصطخری از محصول زعفران فراوان صغانیان درواشجرد سخن گفته‌اند. ابن حوقل مطالبی مشابه نقل کرده. و نوشته است «از چغانیان تا واشجرد زعفران و پوست سمور و سنجاب و روباه و جز آن به دست می‌آید»،[۱۹۵] صاحب *حدودالعالم* می‌نویسد «از چغانیان جامهٔ پشمین و پلاس و زعفران بسیار خیزد».[۱۹۶] طوسی در قرن ششم متاع چغانیان را «زعفران، باقلی، ترکش، اسپانی نیکو و اشتران» بر شمرده، و یاقوت (در قرن هفتم) آن را متصل به اراضی ترمذ متذکر شده است.[۱۹۷] اکنون از چغانیان اثری برجای نیست، بخشی از آن در غرب کافر نهان (کافرنگن) در جنوب تاجیکستان، و بخش بزرگتر آن در داخل ازبکستان افتاده، که با نواحی شمال شرقی ترمذ مطابقت دارد.[۱۹۸] لسترنج، احتمال می‌دهد که شهر **چغانیان**، همان **سر آسیای** جدید (اکنون در داخل ازبکستان، در کنار یکی از سرشاخه‌های رود سرخان دریا) باشد؛ و بارتولد جای آن شهر را **دهنو** ـ در جنوب سرآسیا و با فاصلهٔ کمی از آن، که اکنون شهر معتبری در ازبکستان است ـ احتمال داده، و ناحیهٔ

چغانیان را درهٔ رود سرخان مشخص کرده است.[۱۹۹]

۲۱. ویشگرد / واشجرد

ویشگرد یا واشگرد، معرب آن واشجرد، از شهرهای قدیمی ماوراءالنهر، به قول یعقوبی (قرن سوم)، بزرگترین شهر ناحیهٔ ختل، در چهار فرسنگی سرحد ترکستان، شهری با عظمت و سرزمینی با وسعت، با هفتصد دژ استوار است.[۲۰۰] اصطخری و ابن حوقل از زعفران‌زارهای پرمحصول واشجرد و شومان تا چغانیان تعریف کرده‌اند، که به دیگر نقاط جهان صادر می‌شده است؛ و صاحب *حدودالعالم* شهر ویشگرد را جایی استوار در میان کوه و صحرا، بر حد میان چغانیان و ختلان و موضع تربت شمس بلخی، با زعفران بسیار معرفی کرده است.[۲۰۱] ابوریحان بیرونی زعفران محصول اصفهان، قم، جی و ری را از نظر مرغوبیت برترین، و پس از آن زعفران محصول مناطقی از خراسان و ماوراءالنهر و سیستان را، چون: زعفران بونی از نواحی هرات، و سوانی از والشتان (حدود ناحیهٔ بست و زمین داور)، و شومانجی (منسوب به شومان) از ویسگرد (ویشگرد)، و سپس زعفران درغوز (دُرغش، درغوش)ی از درمشان (از نواحی سیستان)، و بعد از همه زعفران کشمیری را متذکر شده است.[۲۰۲] یاقوت نیز به زعفران محصول واشجرد اشاره کرده، و ابوالفداء واشجرد را به اندازه ترمذ متذکر شده است.[۲۰۳] لسترنج موضع واشجرد را در قسمت علیای رود قبادیان در باختر پل سنگی احتمال داده،[۲۰۴] و بارتولد جای آن را در محل فیض‌آباد کنونی مشخص کرده است، و می‌افزاید وشگرد شهرت خود را بیشتر مدیون تولید زعفران در قرن ۱۰م/۴ه، بوده است.[۲۰۵] شهر فیض‌آباد، یا جای واشجرد / وشگرد کهن، اکنون در شرق شهر دوشنبه در شمال شهرک نارک و رود وخش موجود است.

۲۲. شومان

جغرافیانویسان قرن چهارم، شهر شومان را از نواحی زعفران‌خیز ماوراءالنهر متذکر شده‌اند (سطور بالاتر، موارد ۲۰ و ۲۱). صاحب *حدودالعالم* می‌گوید: «شومان شهری است استوار... و از وی زعفران‌خیزد بسیار». یاقوت در قرن هفتم، شومان را کوچکتر از ترمذ، با اراضی کشت زعفران متذکر شده است.[۲۰۶] در منابع عصر تیموریان و بعد از آن، از شومان با نام «حصار شادمان» و به اختصار «حصار» سخن رفته،[۲۰۷] و اکنون حصار شهری معتبر است که در غرب دوشنبه، در کنار راه‌آهن منتهی به ترمذ قرار دارد.

۲۳. قوادیان / قبادیان

قوادیان از شهرهای عصر ساسانی است، که نام خسرو ساسانی «قباد» را در لفظ خود دارد.

www.tabarestan.info تبرستان

مقدسی در قرن چهارم قوادیان و نیز شومان را از شهرهای چغانیان برشمرده است.[۲۰۸] بعداً چغانیان از میان رفته، به‌طوری که حمدالله مستوفی در سال ۷۴۰، واشجرد و شومان را از توابع قوادیان، و همهٔ آن نواحی را از توابع خراسان متذکر شده است:

قوادیان را کیقباد اول ساخت. شهری کوچک است، و قصبات نویده [نویدک]، واشجرد و شومان از توابع اوست. هوای گرمسیر دارد و در او زعفران بسیار بود.[۲۰۹]

بارتولد از قول مقدسی، موضع نویده را از گذرگاه‌هایی میانِ کرکوه سمرقندیان ذکر کرده، در حالی که مقدسی نویدک را چون بیکند و کشفغن و و طواویس و غیره از نواحی نموجکث متذکر شده است.[۲۱۰] شهر قبادیان، زادگاه حکیم ناصرخسرو، اکنون در جنوب‌غربی تاجیکستان، در فاصلهٔ نسبتاً نزدیک به مرز ازبکستان و افغانستان، در مسیر راه‌آهن ایوج به قرقان تپه و دوشنبه موجود است.

احتمال دارد در نواحی زعفران‌خیز ماوراءالنهر قدیم، مواضع و روستاهایی با نام «زعفران» وجود داشته است، و شاید هنوز هم برخی از آنها، در فاصلهٔ بین مسیر رودهای وخش و سرخان دریا، در تاجیکستان و ازبکستان کنونی موجود باشد.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۴. خراسان قدیم

ایالت خراسان قدیم بسیار پهناور و شامل بخش‌های عمدهٔ افغانستان و ترکمنستان کنونی، و استان خراسان و شاهرود فعلی بوده است. انوری ابیوردی (متوفی ۵۷۵ ه)، در قطعه شعری ضمن وصف خراسان چهار شهر عمدهٔ آن را: بلخ، مرو، هرات و نیشابور، و مساحت آن را صد در صد فرسنگ برشمرده است.[۲۱۱] حافظ ابرو، در سال ۸۱۹ ه، محدودهٔ خراسان در زمان تیموریان را بسی وسیعتر متذکر شده،[۲۱۲] و نوشته است «زمین خراسان، در طول از بسطام است تا غزنی که تخمیناً دویست فرسخ باشد، و در عرض از سجستان تا آب آمویه که تقریباً صد و پنجاه فرسنگ باشد. تکسیر [: مساحت] این مسافت سی‌هزار فرسنگ [مربع] باشد».[۲۱۳]

زعفران‌کاری در برخی نواحی خراسان، چون ماوراءالنهر، بعد از اسلام در حدود قرن دوم تا سوم هجری رایج شده است. عمده‌ترین نواحی زعفران خراسان در نواحی گنج روستای قدیم، و ناحیهٔ قهستان بوده که در منابع قرن چهارم تا هفتم به آن اشاره شده است. در ادامهٔ بحث ابتدا به ناحیهٔ گنج روستا ـ که بعداً نام بادغیس جای آن را گرفته است ـ می‌پردازیم، که قدیمترین ناحیهٔ زعفران‌کاری در ایالت خراسان قدیم بوده، و پس از آن ناحیهٔ قهستان مطرح می‌شود که از حدود قرن هفتم زعفران‌زارهای آن به محصول نشسته و شهرت عالمگیر پیدا کرده است. به گمان نگارنده، جریانهای مخالف خلیفگان عباسی و سلاطین ترک‌تبار، مخصوصاً شیعیان اسماعیلی، *در انتقال فرهنگ زعفران‌کاری به این نواحی نقش داشته‌اند.*

۲۵. بَوَن / بَبَن / بَبَنه

بر طبق نوشته‌های جغرافیانویسان قرن چهارم، در قسمت خاوری ناحیهٔ بادغیس، که از ۱۳ فرسنگی شمال شرقی هرات شروع می‌شد، ناحیهٔ گنج روستا قرار داشت، که عربها آن را کنج رستاق می‌گفتند. ناحیهٔ گنج روستا سه شهر با نامهای: بَوَن، کیف و بَغشوُر، داشت. مرکز یا قصبهٔ این ناحیه بَوَن یا بَبَن بود، که صاحب *حدودالعالم* آن را جایی بسیار نعمت و با محصول دوشاب معرفی کرده است.[۲۱۴] بعداً، شاید در قرن پنجم یا ششم نام گنج روستا به فراموشی سپرده شده و بَوَن و بَغشور به بادغیس ملحق شده است. شهر بَوَن در حملهٔ مغولان از صفحهٔ روزگار حذف شده اما نام آن ظاهراً تا مدتی در اذهان بوده است. برطبق نوشتهٔ حافظ ابرو، در حملهٔ چنگیزخان «چند شهر معتبر مثل کالوین و بغشور و دیگر قصبات ـ که در هریک قریب بیست هزار و سی هزار مردم بودند» قتل عام شدند.[۲۱۵] لسترنج نیز ضمن اشاره به انهدام ناحیهٔ گنج روستا در حملهٔ مغولان، قلعهٔ مور را همان بغشور احتمال داده، و به دیدار یاقوت حموی از شهر بَوَن در سال ۶۱۶، یک سال پیش از حملهٔ مغولان، اشاره کرده است.[۲۱۶] احتمالاً نخستین بار جیهانی، در قرن چهارم، از محصول زعفران بَوَن یاد کرده است:

> گنج رستاق: شهر آن بَوَن باشد، و کیف و باغشور از آن جمله است، و نشست امراء در بَوَن باشد. بَوَن بزرگتر از پوشنج است، و در آنجا زعفران می‌خیزد که از همهٔ زعفران‌ها نیکوتر باشد. بَوَن و کیف را بُستان‌هاست و آبهای روان است و زرع و باغ بسیار. اما باغشور برکنار بیابان است.[۲۱۷]

در دیگر منابع جغرافیایی قرن چهارم سخنی از زعفران ناحیهٔ بَوَن به میان نیامده است. حسین‌بن محمد ثعالبی مرغنی (متوفی ۴۲۹ ه)، در سال ۴۱۲ ضمن شرح گفتگوی خسرو و ریدک (غلام) او، از «زعفران قمی و بَوَنی» یاد کرده است.[۲۱۸] اما همان‌طور که در بررسی پیشینهٔ زعفران قم دلایلی ارائه شد،[۲۱۹] این مطلب الحاقی از ثعالبی مرغنی یا کاتبان و نساخ کتاب اوست. زیرا در متن رسالهٔ پهلوی «*خسرو قبادان وریدک وی*»[۲۲۰]، و نیز ترجمه‌ای که محمدعوفی از گفتگوی خسرو و خوش آرزو نقل کرده، ذکری از «زعفران قمی و بونی» نشده است.[۲۲۱] از آنجاکه ثعالبی اهل مرغن از بلاد ناحیهٔ غور، در جنوب غربی ناحیهٔ بَوَن و بادغیس، بوده و در عهد او زعفران ناحیهٔ بَوَن شهرتی داشته، مطلبی بر ترجمهٔ متن پهلوی افزوده است. چراکه مطالب نقل شده توسط ثعالبی مرغنی، مشابه مضامینی است که در مناظره ابوعلی ابودلف خزرجی در مجلس انس عضدالدوله فناخسرو، در شیراز و در قرن چهارم بیان شده، با این تفاوت که در آن مناظره تنها از «زعفران قمی» سخن به میان آمده است.[۲۲۲] ثعالبی نیشابوری در جای دیگری نیز که طرایف منسوب به شهرها را برشمرده، تنها از «زعفران قم» سخن گفته و اشاره‌ای به «زعفران بَوَنی» نکرده است.[۲۲۳] همین عدم اشاره اولاً دلیلی بر ردّ انتساب *تاریخ ثعالبی*، یعنی *غُررِ اخبار ملوکِ الفُرس و سِیَرِهِمْ*، به ثعالبی نیشابوری است؛ و ثانیاً حکایت از شهرت محدود زعفران

بَوَنی دارد. چراکه زعفران نواحی قم، چون ابرشتجان، در قرن اول هجری، و حتی در عصر ساسانیان مطرح بوده و معروفیتی در طی چند قرن کسب کرده، اما زعفران بَوَن در اول راه بوده است. همان‌طورکه طی پنج سال (۸۰-۱۳۷۶) اخیر تربت‌حیدریه بزرگترین منطقهٔ تولید زعفران ایران و جهان شناخته شده، اما نتوانسته شهرت و آوازهٔ زعفران قاین را تحت‌الشعاع قرار دهد، و جای آن را در اذهان، مخصوصاً در نقاط دوردست، بگیرد. باتوجه به این واقعیت که در آن روزگار وسائل اطلاع‌رسانی کُند و محدود، و اکنون هزاران بار بیشتر و پیشرفته‌تر شده است. برهمین اساس می‌توان نتیجه گرفت که جیهانی از وزرای سامانیان و اهل بخارا، و ثعالبی مرغنی اهل مرغن در ناحیهٔ غور در همسایگی ناحیهٔ گنج رستاق، آوازهٔ شهرت زعفران بون به گوششان رسیده است، اما دیگر جغرافیانویسان قرن چهارم آگاه نشده‌اند. چندی بعد، یعنی در حدود سال ۴۳۹ ه، ابوریحان بیرونی از زعفران بونی و دیگر مواضع یادکرده، که شرح آن در همین مبحث (ذیل، مورد ۲۱. ویشگرد / واشجرد) آمده است.

نام بَوَن (بر وزن گَوَن) را برخی جغرافیانویسان در وجه بَوَن، بَبَن، بَبَنه ثبت کرده‌اند،[۲۲۴] اما در برخی از منابع، مثلاً در *تاریخ نامهٔ هرات* (ص ۱۶۰) در وجه «بنبه» آمده، که قطعاً اشتباه نسخه‌بردار یا چاپی است. اکنون نام و نشانی از ناحیهٔ بَوَن بر روی نقشه‌ها موجود نیست، اما جای آن احتمالاً در حدود دیه زعفران، از نواحی بادغیس بوده، که سیف هروی در معرفی و آغاز حکومت مجدالدین کالوینی در هرات به سال ۶۳۸ ه می‌گوید «در این سال ملک مجدالدین کالوینی به حکومت هرات رسید... محتد [اصل] ش از دیه زعفران، و مولدش کالیون، و پدرش خداوند مال و نعمت و تدبیر و سیدالرؤسای بادغیس بود».[۲۲۵]

احتمالاً زعفران‌کاری در نواحی گنج رستاق، مربوط به دورهٔ نفوذ باطنیان و اسماعیلیان در نواحی هرات و غور و نیز ماوراءالنهر بوده، که شرح آن را خواجه‌نظام‌الملک آورده، و عطاملک جوینی چگونگی نفوذ اسماعیلیان در قهستان و قاین و مؤمن‌آباد را شرح داده است.[۲۲۶]

۲۶. بادغیس

ناحیهٔ بادغیس که به خاطر جنگلهای پسته و نیز مرغزارهای کم‌نظیرش در اکثر منابع مورد تمجید قرارگرفته، متأسفانه همواره مورد تاخت و تاز قبایل ترک و تورانی بوده است. مثلاً نظامی عروضی، ضمن شرح اقامت طولانی نصربن احمد سامانی در بادغیس ـ که رودکی نیز از همراهانش بوده ـ نوشته است «بادغیس خرم‌ترین چراخوارهای خراسان و عراق است».[۲۲۷] یا مثلاً، جنگ سال ۶۷۸ ه ایرانیان با مغولان بر سر تصرف مراتع بادغیس درگرفت.[۲۲۸]

با ویرانی شهرهای گنج روستا، از جمله شهر و ناحیهٔ بَوَن، در حملهٔ مغولان در سال ۶۱۷ ه، کشت زعفران در آن نواحی رو به افول گذاشته، و پیاز زعفران به نواحی غربی و جنوب غرب،

یعنی به نواحی بادغیس و قهستان (قاینات) انتقال یافته است. ناحیهٔ بَوَن نیز در شمار نواحی بادغیس درآمده، و احتمالاً دیه زعفران که ما از آن (در سطور بالاتر) یاد کردیم، در نزدیک شهر زعفران‌خیز قدیمی بَوَن قرار داشته که از میان رفته است.

ظاهراً نخستین کسی که از زعفران ناحیهٔ بادغیس و قهستان یاد کرده، خواجه‌نصیرالدین طوسی است، که در عصر هولاکوخان (۶۵۳ تا ۶۶۳ ه) در کتاب *تنسوخ‌نامهٔ ایلخانی* متذکر شده،[۲۲۹] پس از او، ابوالقاسم عبدالله کاشانی، در سال ۷۰۰ ه، تقریباً همان مطلب خواجه‌نصیرالدین را نقل کرده، و نوشته است «بهترین زعفران قهستانی و بادغیسی و جاستی باشد، از اعمال قم».[۲۳۰] پس از آن در دیگر مآخذ ذکری از زعفران بادغیسی نیست، و جای شهرت آن را زعفران قهستان، یعنی قاینات، نواحی قاین و بیرجند گرفته است. مثلاً حمدالله مستوفی (در سال ۷۴۰)، حافظ ابرو (در سال ۸۱۹)، و اسفزاری (در سال ۸۹۸) در کتابهای جغرافیایی خود ذکری از زعفران بادغیس نکرده‌اند، در حالی که از شهرت و مرغوبیت زعفران قاینات سخن گفته‌اند. حافظ ابرو حدود بادغیس را: از شرق کرخ و برخی نواحی هرات و رود غرجستان، از شمال آب مرغاب و حدود آن، از غرب اعمال سرخس و جام و کوسویه، از جنوب اعمال فوشنج و هرات؛ و دیه‌های آباد آن را: حلیل، زعفران، چل‌دختران، تودن سوکی [شهرکی]، لنگر شیخ نورا [الدین بایزید]، لنگر امیرغیاث، مروچق، بادام تو، تخت ملک، ترناباد [ترناب]، قراباغ، سجاد [چکاد] برشمرده است.[۲۳۱] اکنون ولایت بادغیس در داخل افغانستان در شمال شرقی ولایت هرات بین ولایات غور و فاریاب و ناحیهٔ مرغاب در جنوب ترکمنستان قراردارد و مرکز آن قلعه‌نو است، که باید همان دهستان قدیم باشد. یاقوت نام بادغیس را برگرفته از «بادخیز» پارسی، یعنی جای خیزش باد «قیام‌الریح» متذکر شده است.[۲۳۲]

۲۷. قهستان

در منابع قدیم، تا قرن هفتم، سخنی از زعفران ناحیه قهستان درمیان نیست. اول بار خواجه‌نصیرالدین طوسی نوشته است «بهترین زعفران قهستانی و بادغیسی و جاستی بود».[۲۳۳] حافظ ابرو، به استناد منابع قدیمتر، اندازهٔ محیط پیرامونی قهستان را زیادتر از صدفرسنگ، و نواحی آن را در سال ۶۵۵ ه، عبارت از جنابد [گناباد]، بیرجند، تون [فردوس]، زیرکوه، بجستان، نهارجان، دشت بیاض، طبس گیلگی [طبس کنونی]، رقه، شاخن، فشارود، طبس مسینا [در شرق بیرجند] و خوسف برشمرده است.[۲۳۴] قهستان تعریبی از کهستان فارسی، و مفهوم کوهستانی بودن این سرزمین را در ماهیت لفظی خود دارد.

بارتولد می‌گوید «ناحیهٔ قهستان اهمیت خاصی در تاریخ ایران ندارد».[۲۳۵] برخلاف نظر او، مرحوم محمدتقی دانش‌پژوه می‌نویسد «قهستان یکی از مراکز مهم اسماعیلیان بود، و خواجهٔ

طوسی مدتی در دژهای آن می‌زیست و بیشتر همت خود را به تألیف کتب مقصور می‌داشت و کتب خود را به نام رهبران آن مذهب می‌کرد».[۲۳۶] که نمونهٔ آن «اخلاق محتشمی، که به نام ناصرالدین محتشم قهستان: شاهنشاهی ناصری قاهری شهریار ایران خسرو آفاق، می‌باشد».[۲۳۷] به قول یکی از ادبای معاصر «اسماعیلیان بزرگترین سدّ سلطهٔ عربان و ترکان و مغولان بودند، و عربان [عباسیان] برای تمکّن سلطهٔ خود بر ایرانیان، ترکان را پر و بال می‌دادند».[۲۳۸] به احتمال زیاد جریانهای شیعی قم و شیعیان اسماعیلی در انتقال فرهنگ زعفران‌کاری در نواحی عمدهٔ زعفران‌خیز قلمروهای ایران و دنیای اسلام نقش بارزی داشته‌اند.

رشیدالدین فضل‌الله همدانی و ابوالقاسم عبدالله کاشانی زعفران قهستان را بهترین برشمرده‌اند، و حمدلله مستوفی در سال ۷۴۰ه، گفته است: «زعفران در بسیار جای‌ها بود، اما بهترینش کهستانی است، و بادغیسی، و از آن هرچه به سرخی زند بهتر بود».[۲۳۹] معین‌الدین اسفزاری، در سال ۸۹۸ ه، اسامی نه بلوک قهستان را برشمرده، و می‌گوید «یکی از قلعه‌ها که به حسن صباح و اتباع او منصوب [برپا ساخته] بود قلعهٔ مؤمناباد است»، و می‌گوید:

> پوشش اکثر مردم هرات از قهستان است، از مله و خودرنگ و غیرآن. و از آن جا زعفران بسیار حاصل شود، و در بعضی بلوکات او میوهٔ خوب می‌باشد، خصوصاً در مؤمناباد.[۲۴۰]

از اواخر عهد قاجاریه اصطلاح «قاینات» با محدودهٔ بسی کوچکتر، جای «قهستان» را گرفته که قاین و بیرجند شهرهای عمدهٔ آن به حساب می‌آمده است.

۲۸. بیرجند

قدیمترین مستند درمورد زعفران ناحیهٔ بیرجند را میتوان در سروده‌های پوربهای جامی (متوفی اواخر قرن هفتم) یافت که فرهنگ‌نویسان آن را ثبت کرده‌اند. مثلاً سروری کاشانی، در اوایل قرن یازده هجری در تعریف بیرجند نوشته است:

> بیرگند: نام شهری است زعفران خوب از آن آرند، و بیرجند معرب آن است. مثالش، پوربهای جامی گوید:
>
> قطعهٔ دیگر از آن بنده بُرد — در نشابور آن پلید بدسیَر
> خواند بر ترشیزیان و یک منی — زعفران بیرگندی کرد جَر[۲۴۱]

پوربها در ابیات خود به هجو شاعری پرداخته، که قطعه شعری از او را در نیشابور ربوده، و برای ترشیز (کاشمر) یان به نام خود خوانده، و با جَرّ (به چاپلوسی و شیرین‌زبانی) از ترشیزیان یک من زعفران بیرجندی گرفته است. خواجه رشیدالدین فضل‌الله همدانی، در سال ۷۰۰ نوشته است:

> بهترین زعفران از آنِ ولایت قهستان، از آنِ بیرجند بود، و بعد از آنِ قم، و دیگر از آنِ همدان و رود راور و نهاوند [باشد].[۲۴۲]

www.tabarestan.info تبرستان

حمدالله مستوفی در سال ۷۴۰ یادآور می‌شود که:

[برجند] قصبه‌ای است، و در آن قصبه زعفران بسیار باشد، و چند موضع توابع دارد، و در دیه‌های آن انگور و میوه باشد. نزاری شاعر از آن موضع است.[۲۴۳]

علی‌بن حسین انصاری، در سال ۷۷۰، ضمن شرح خصوصیات و خواص زعفران، می‌گوید:

بهترین آن تازه بود، که به غایت سرخ‌رنگ باشد، و تیزبوی، و از ولایت فارس از کوه کیلویه خیزد، آن نوع بهترین انواع زعفران است. بعد از آن خراسانی که معروف بود به بیرگندی،[۲۴۴] و بعد از آن رود آوری...[۲۴۵]

حافظ ابرو در سال ۸۱۹، ضمن اشاره به کاریزهای چند فرسنگی بیرجند، و شیوهٔ خاص کشاورزان در لای‌روبی قنات، می‌گوید:

تبرستان www.tabarestan.info

ناحیت بیرجند: مردم آن ناحیت اکثر بازرگان باشند... و درین قریه زعفران بسیار کارند، و این بیت از آن سعدالدین نزاری [قهستانی] است:

کشمان بیرجندی بهشتی معین است گویی صفای خاطر پاکیزهٔ من است.[۲۴۶]

قهستان، مخصوصاً قاین و بیرجند گرفتار خشک‌سالی‌های دهشتناک فراوان بوده، آفت ملخ نیز لطمات سنگینی بر محصولات زراعی و میوه‌های آن نواحی وارد می‌کرده، نزاری قهستانی در قطعه‌ای به شرح خسارات ملخ بر باغ و بوستانهای بیرجند، در قرن هفتم، پرداخته‌است.[۲۴۷]

در سال ۱۰۰۴ مجدالدین محمد حسینی نوشته است «برکند: قصبه‌ای است، و در آنجا زعفران بسیار می‌باشد».[۲۴۸] در سال ۱۰۴۶ هـ، رشیدالدین حسینی یادآور می‌شود «بیرگند شهری است در خراسان، که زعفران در آن خوب می‌شود، بیرجند معرب آن است».[۲۴۹]

ذوالفقار کرمانی، در سال ۱۲۸۸ هق، در بازدید از بیرجند، و تعریف از فرش قاینات «خاصه قالی و قالیچه» و پارچهٔ برک «که در تمام دهات قاینات» می‌بافند، می‌گوید «پیاز زعفران را در خاک قاینات خیلی خوب به‌عمل آورند»، و می‌نویسد «دیگر آنکه زعفران سربیشه بسیار خوب می‌شود».[۲۵۰] در سال ۱۸۷۵م / ۱۲۹۲ هـ، کلنل مک گرگر، با اشاره به هجوم و غارتهای ترکمانان و افغانان و بلوچها در این نواحی، و صنعت قالی‌بافی، و محصول گندم بیرجند، می‌گوید «ولی تریاک، زعفران و ابریشم نیز به مقدار قابل ملاحظه‌ای به‌عمل می‌آید».[۲۵۱] کلنل ییت، در سال ۱۸۹۳م/۱۳۱۱ هـ، در گزارش خود می‌نویسد «شنیدم که، در طول سال ۳۸۰۰ بار شتر: خشکبار، پوست، زعفران و تریاک توسط تجار بیرجندی به بندرعباس ارسال می‌شد».[۲۵۲] حاج سیاح محلاتی، در اواخر عهد قاجاریه از بیرجند دیدن کرده و اظهار داشته «آنجا از قاین آبادتر، و تجارتش غالباً زعفران است، و همه با امیر [قاینات] طرف‌اند».[۲۵۳] میرزا خانلرخان اعتصام‌الملک، در ۱۲۹۴ هـ، در بازدید از بیرجند، در گزارش خود می‌نویسد:

اگرچه جای آبادی است، و به قدر پنج هزار خانه دارد، ولی به وضع دهات، و دکاکین و بازارش مثل دهات. خانه‌ها محقر و کثیف... و هوایش گرم و خشک، و آبش شور است. هوای شب خیلی خوب

است، روزش گرم می‌شود. در خود بیرجند هیچ قسم میوه نیست، مگر اندکی توت، قدری عناب.[۲۵۴]

همو، خشکسالی را یکی از علل فقر منطقه برمی‌شمارد «اگر خشکسالی نشود، تخمی بیست سی تخم عاید می‌شود». از روابط مالک و زارع می‌گوید که هزینهٔ بذر بین آنان مساوی، و گاو شخم زمین با رعیت و سایر مخارج با ارباب است. درختان عناب هریک مالکی داشته، و هر درخت ۷ تا ۸ من محصول داشته، که در بازار «از من ۱۴ شاهی تا ۱۰ شاهی فروش می‌رود، که پنج [تا] شش هزار [دینار] می‌شود».[۲۵۵] او از محصول زعفران نواحی بیرجند سخن نگفته، اما از دیگر محصولات و فراورده‌های برخی روستاها، مثلاً «انار و انجیر و خربزه بسیار ممتاز» ناحیهٔ خوسف تمجید کرده است.[۲۵۶] یکی از مأموران انگلیسی، که در سال ۱۹۱۳ م/۱۳۳۱ ه، رییس بانک شاهی شعبهٔ بیرجند بوده، در گزارشهای خود، محصولات و فراورده‌های بیرجند را: گندم، جو، بادام، گردو، خربزه، پنبهٔ سفید، پنبهٔ قهوه‌ای (که به آن مَلَه می‌گویند)، ابریشم، پشم، قالی، پوست روباه، کرک بز و «مقادیر زیادی زعفران مرغوب» برشمرده است.[۲۵۷]

بعد از قاجاریه بیرجند رو به آبادی نهاده، و امیر قاینات (شوکت‌الملک) توجه بلیغی در ارتقای سطح فرهنگ به خرج داده است. در حدود سال ۱۳۲۰ ش، میرزاغلامعلی‌خان محمودی (نوهٔ خانلرخان اعتصام‌الملک) که رییس ادارهٔ مالیهٔ بیرجند بوده، گزارشی مبسوط از اوضاع اقلیمی و اقتصادی و اجتماعی بیرجند و قاین در جراید انتشار داده، که محمدحسین آیتی در سال ۱۳۲۷ مطالب آن را تأیید و نقل کرده است.[۲۵۸] مطابق نوشتهٔ آو، میزان بارندگی سالانهٔ شهرستان بیرجند را در حدود ۵۰ میلیمتر، و تغییرات در جه حرارت را بین ۳۸ تا درجهٔ سانتیگراد تا ۸ درجه زیرصفر، و منطقه را خشک و کم آب برشمرده، و از معدود ییلاقات باصفا و مناظر دلگشا با انواع میوه‌ها و نیز پراکندگی این نقاط یادکرده است.[۲۵۹] و می‌گوید «تمام قاینات استعداد خوبی از برای پسته و بادام دارد... از چند سال پیش اهالی توجه خاصی به پسته‌کاری نموده‌اند و طولی نخواهد کشید که محصول پستهٔ این شهرستان به میزان قابل‌توجهی خواهد رسید» او به کمبود میزان غلات بیرجند اشاره کرده و نوشته است:

> به غیر از گندم و هندوانه، خربزه و چغندر نیز به طور دیم کاشته می‌شود. محصولات زراعتی قاینات عبارت از: گندم، جو، ارزن، پنبه. عدس، لوبیا، نخود، باقلا و انواع بقولات است. زراعت تریاک تا سال ۱۳۱۵ که کشت آن ممنوع نبود در اغلب آبادی‌ها معمول بود. زراعت زعفران نیز از قدیم در قاینات معمول بوده و هست، و از موقعی که زراعت تریاک در قاینات ممنوع شده است، بر توسعهٔ زراعت زعفران افزوده‌اند. مخصوصاً در دو سال اخیر بهای آن از مثقالی دو سه ریال به ۸ الی ۱۰ ریال ترقی نموده، و متجاوز از سالی پنج میلیون ریال پول بهای زعفران، عاید اهالی قاینات می‌شود، و روز به روز هم زراعت مذکور توسعه داده می‌شود.[۲۶۰]

میرزا غلامعلی‌خان از توسعهٔ مراکز فرهنگ و آموزشی بیرجند در حدود سال ۱۳۲۰ با تمجید سخن گفته، تعداد دبستانهای بیرجند را ۶، دبیرستان ۲، دانشسرای پسران و دختران را ۲

www.tabarestan.info تبرستان

باب، با مجموعاً ۱۱۶۲ نفر محصل دختر و پسر متذکر شده است. در بخش‌های بیرجند جمعاً ۱۵ باب دبستان، از جمله یک دبستان دخترانه در قاین یک دبستان مختلط درمود، و بقیه پسرانه با قریب هزار نفر محصل دختر و پسر دایر بوده است. در کلاس‌های شبانهٔ سالمندان در بیرجند ۵۹۷ نفر به کسب تحصیل اشتغال داشته‌اند.[۲۶۱] جمع فرهیختگانی که از این مراکز آموزشی کسب علم کرده‌اند در تحولات اقتصادی و اجتماعی و سیاسی ناحیه و استان و کشور تأثیرگذار بوده‌اند. پژوهشگر انگلیسی، خانم لمتون، در سال ۱۹۵۲ م/۱۳۳۱ ش، ضمن بررسی عقب‌ماندگی روستاهای ایران را بی‌سوادی و فقر فرهنگ و بهداشت عمومی ناشی از بی‌اعتنایی دولت‌ها برشمرده و در حاشیه متذکر می‌شود که «بیرجند یکی از موارد مهم استثنایی است. در بین روستاییان این ناحیه شمار افراد باسواد نسبتاً فراوان است. می‌گویند که ۸۰٪ سربازان وظیفهٔ بیرجندی باسوادند».[۲۶۲] استاد باستانی پاریزی در آبان ۱۳۵۴، ضمن تعریف از فرزانهٔ ایرانی، غیاث‌الدین منصور دشتکی (متوفی ۹۴۸) که در سفر حج ۴۰۰ جلد کتابش در آب ریخت، می‌نویسد:

> تصور بفرمایید که آدم عازم خانهٔ خدا باشد، و به جای قالی و پتو و پسته و تریاک، و انواع کالاهایی که در بازار زبیر خریدار دارد کتاب همراه ببرد. قهستان و قاین البته زعفرانش همیشه باب دندان آدمیان بوده است، ولی مردم عالِم، بیرجند را به امثال ملاباقی قاینی ریاضی‌دان و زمین‌شناس [و البته ملاعلی بیرجندی منجم و دانشمند، متوفی ۹۳۴ ه] می‌شناسند، نه به تریاک و زعفران.[۲۶۳]

این بیت هم از قطعه شعری، سرودهٔ شاعرِ معاصر بیرجندی (سعید عندلیب)، در وصف زیبایی‌ها و محصولات این شهر است.

شهرم بهشت خرم صاحبدلان است بُستان عناب و زرشک و زعفران است[۲۶۴]

زعفران‌کاری در بیرجند و قهستان، مقارن با شکل‌گیری قلاع اسماعیلیان در این نواحی، احتمال داده می‌شود. شاید از ایالت جبال (عراق عجم)، و شاید از نواحی زعفران‌خیز گنج روستا یا بادغیس، و احتمالاً زوزن، پیاز زعفران به قهستان، توسط جریانهای اسماعیلی، انتقال یافته باشد. ملکشاه سلجوقی، در سال ۴۸۵ ه، غزل سارغ را «نامزد رفع ملاحدهٔ قهستان کرد... غزل سارغ آن جماعت را در حصار دره، که متصل سیستان است، از مضافات مؤمناباد، محصور کرد، و به جنگ ایشان مشغول شد. پیش از استخلاص خبر فوت ملکشاه به او رسید. از آنجا برخاست و لشکر او متفرق شدند. آن جماعت نیز چون طاغیان الموت دست تطاول به هر طرف دراز کردند».[۲۶۵]

نقاط زعفران خیز بیرجند در سال ۱۳۲۹

در اکثر منابع عصر قاجاریه تا زمان حاضر، زعفران بیرجند تحت‌الشعاع آوازهٔ زعفران قاین بوده، و غالباً محصول زعفران قاین و بیرجند و نواحی آنها تحت عنوان «زعفران قاینات» و «زعفران

قاین» ثبت شده است. در خاتمهٔ این مبحث نقاط زعفران‌خیز بیرجند، در سال ۱۳۲۹ ش، بدون ذکر روستاهای زعفران‌خیز قاین که در آن ایام در شمار توابع بیرجند محسوب می‌شد، از فرهنگ *جغرافیایی* ایران (استان نهم/خراسان) استخراج و نقل می‌شود. محصول عمدهٔ اکثر این روستاها غلات و تریاک نیز گزارش شده، که در این جدول، از ذکر و تکرار آنها خودداری شده است.

جدول ۳. نقاط زعفران‌خیز بیرجند در سال ۱۳۲۹ (بدون روستاهای شهرستان قاین)

روستا	دهستان	بخش	جمعیت	محصولات عمده، به جز غلات و تریاک
اوجان	شاخنات	درمیان	۵۶۵	زعفران، چغندر
برکوک	شاخنات	درمیان	۵۵۹	زعفران، شلغم
بزغنج	القورات	حومه	۲۸۱	زعفران، عناب
جینان	شاخنات	ذرمیان	۱۰	زعفران، شلغم
چاج	نهارجانات	حومه	۵۲۱	زعفران، ابریشم
حسن‌آباد	شاخنات	درمیان	۷۰	زعفران، شلغم
خراشاد	نهارجانات	حومه	۹۲۸	زعفران، میوه
خشک	شاخنات	درمیان	۱۴۱۷	زعفران
خَنگ	القورات	حومه	۹۲۴	زعفران، میوه
دستگرد	نهارجانات	حومه	۱۹۳	زعفران، میوه
دل‌آباد	القورات	حومه	۳۱۲	زعفران
رُبَخت	القورات	حومه	۵۴۹	زعفران
ساقدر	شاخنات	درمیان	۳۳۴	زعفران
سورگ	نهارجانات	حومه	۳۸۸	زعفران، میوه، ابریشم
شیرخند	شاخنات	درمیان	۳۲۴	زعفران، لبنیات
فلارگ	القورات	حومه	۲۳۴	زعفران
فنود	نهارجانات	حومه	۷۲۹	زعفران، انگور
قیس‌آباد	قیس‌آباد	خوسف	۸۳	زعفران
کلاته‌حسین	نهارجانات	حومه	۱۰	زعفران، میوه
کلاته‌بالا	شهاباد	حومه	۱۵	زعفران، میوه
گُل	گُل فریز	خوسف	۲۳۶	زعفران، میوه
ماهوسگ	القورات	حومه	۲۴۸	زعفران
مبارک‌آباد	شاخنات	درمیان	۲۱۶	زعفران
مَزداب بالا	القورات	حومه	۷۴۰	زعفران
مَزیدآباد	نهارجانات	حومه	۱۸	زعفران، گردو
مهدی‌آباد	شهاباد	حومه	۸۷	زعفران
مهموئی	شاخنات	درمیان	۱۴۶۷	زعفران، بن‌شن، چغندر
میربکْ	شاخنات	درمیان	۴۸۹	زعفران، بن‌شن
نصرآباد	نهارجانات	حومه	۲۴۱	زعفران، میوه
نُقره	نهارجانات	حومه	۸	زعفران، میوه
نوفرست	نهارجانات	حومه	۸۸۳	زعفران، بن‌شن، میوه

www.tabarestan.info تبرستان

۲۹. قائن / قاین / قاینات

قائن که بیشتر در وجه قاین تلفظ می‌شود، یکی از شهرهای قدیم ناحیهٔ قهستان در سرزمین خراسان، است که نام آن در منابع جغرافیایی قرن چهارم هجری و پس از آن آمده در منابع قرن سوم ذکری از آن نیست. مثلاً بلاذری، ابن‌رستهٔ اصفهانی، ابن فقیه همدانی، ابن خردادبه و ابن قدامه از قاین سخنی نگفته‌اند. اصطخری قاین را قصبهٔ مرکزی قوهستان (کوهستان)، به اندازه سرخس، و سردسیر، با مردمی شیعه معرفی کرده، ابن حوقل مطالبی مشابه متذکر شده است. جیهانی از دیه‌های پراکنده، و صنعتگران ماهر و زیرک قاین و آبهای کاریز آن سخن گفته،[۲۶۶] صاحب *حدودالعالم* می‌گوید «قاین قصبهٔ کوهستان... و جایی سردسیر است».[۲۶۷] مقدسی مساحت قوهستان را هشتادفرسنگ سنگین در هشتاد فرسنگ، و «قصبهٔ آن را قاین، و شهرهایش: تون، جنابذ، طبس‌عناب، طبس خرما، رقه، خور، خوشت، کری» برشمرده است.[۲۶۸] ناصرخسرو در سال ۴۴۴ ه، قاین را شهری بزرگ و استوار، و مسجدی با ایوانی عظیم وصف کرده است.[۲۶۹] ابوالفداء در سال ۷۶۱ ه، قوهستان را از کوره‌های خراسان و قصبهٔ آن را قاین، و از جمله شهرهایش ینابذ (گناباد) و زوزن برشمرده است.[۲۷۰]

بی‌گمان زعفرانکاری در نواحی قهستان بعد از حملهٔ مغولان (۶۱۷ ه) در نواحی قاین و بیرجند آغاز شده، در منابع قرن هفتم، اول بار از زعفران قهستانی و نیز زعفران بیرجند سخن رفته، و از زعفران قاین ذکری نشده است، در حالی که قطعاً در نواحی قاین کشت زعفران نیز رایج شده و به نام زعفران قهستانی شهرت یافته است.

به احتمال زیاد زعفرانکاری در نواحی زعفران‌خیز قدیمتر خراسان و ماوراءالنهر ـ که در منابع جغرافیایی قرن چهارم، و نیز در *کتاب الصیدنهٔ* تألیف ابوریحان بیرونی در قرن پنجم اشاره شده ـ با حملهٔ مغولان از رونق افتاده و مقارن با همان ایام پیاز زعفران از نواحی مزبور یا از نواحی زعفران‌خیز ایالت جبال، به نواحی قهستان منتقل شده است. بنابراین کاشت زعفران در نواحی قاین و بیرجند، مقارن با فروکش‌کردن حملهٔ تاتاران، رایج شده، و به تدریج اهمیت و شهرتی پیدا کرده است. به‌گمان اسماعیلیان در انتقال فرهنگ زعفرانکاری در این نواحی نقش داشته‌اند. جغرافیانویسان قرن هفتم، چون یاقوت حموی و زکریا قزوینی، و اوایل قرن هشتم، چون انصاری دمشقی (متوفی ۷۲۷) و ابوالفداء، کوچکترین اشاره‌ای به محصول زعفران قهستان یا قاین و بیرجند ندارند. در حالی که خواجه‌نصیرالدین طوسی، پوربها جامی، ابوعبدالله کاشانی و رشیدالدین در قرن هفتم، در آثار (غیرجغرافیایی) خود، به محصول زعفران قهستان و بیرجند اشاره کرده‌اند. نخستین جغرافیانویسی که از زعفران قاین تمجید کرده، حمدالله مستوفی در سال ۷۴۰ ه است. از نوشتهٔ او می‌توان استنباط کرد، که مردمان قهستان، به ویژه اسماعیلیان، به لحاظ پایداریهایی که درمقابله با هجوم عوامل خلفای آل‌عباس و امرای آل سبکتکین و آل

www.tabarestan.info تبرستان

سلجوق و مغولان به خرج داده‌بودند، فرزندانی جنگاور و دوراندیش تربیت کردند. آنها برای تأمین و ذخیرهٔ خوراک اسبان و دامهای خود به کشت گونه‌ای غله به نام جوترش (که هنوز هم در خراسان به جوتروش شهرت دارد) می‌پرداختند، که بسیار پرمحصول، و خیلی نیروبخش برای اسب‌ها و فربه‌کنندهٔ دامهاست. درواقع محصولی استراتژیکی به حساب می‌آمد و در دژها ذخیره می‌شد. آب شهر نیز در دسترس بود و مقاومت درمقابل مهاجمان را بهتر امکان‌پذیر می‌کرد. مستوفی می‌گوید:

> قاین شهری بزرگ است، و حصاری محکم دارد، و چند کاریز آب اندرون شهر دارد در زیر زمین چنانچه در بیشتر خانه‌ها سرداب‌ها ساخته باشند... و هوای معتدل دارد و حاصلش غله و میوه و زعفران بسیار باشد. و اکثر مردم آن شهر سپاهی باشند، و همه کس را آلات حرب مهیا باشد. و در هر وقتی که چهل‌روز از تابستان می‌گذرد، [نوعی غله] زراعت می‌کنند و در اول قوس [آذر] می‌درونند، و حاصل بسیار دارد و آن را جوِترش خوانند، و بر چهارپایان به غایت سازگار باشد و نیک فربه شوند.

www.tabarestan.info تبرستان

مستوفی، در ادامه قلعه‌دره را با «حصاری محکم» و مؤمناباد را ولایتی با چندپاره دیه و قلعهٔ محکم معرفی کرده است «که ملاحده ساخته‌اند».[۲۷۱] حافظ ابرو ضمن وصف قهستان و تسخیر آن توسط اسماعیلیان، پس استیلای آنان بر الموت (در سال ۴۸۳ ه)، و نیز تخریب دژهای استوار قهستان در سال ۶۵۵ ه توسط هلاکو، می‌گوید «در ایامی که ملحدان مسؤول شدند و تختگاه ایشان الموت بود، اعیان ایشان قهستان مسخر کردند و مدتها در تصرف ایشان بود. تا آن زمان که پادشاه گیتی‌ستان هولاکوخان بن تولی‌بن چنگیزخان به خراسان آمد، قلاع ایشان را به تمام مسخر گردانید».[۲۷۲]

زین‌العابدین شروانی ضمن وصف قهستان و ولایات قاین و بیرجند می‌گوید «اکثر حبوب و غلات در آنجا خوب می‌شود، و زعفران بسیار حاصل می‌گردد آب اکثر بلادش از قنوات است، و اغلب مردمش شیعه‌مذهب، و حکام آنجا قوم عرب‌اند».[۲۷۳] پولاک پزشک ناصرالدین‌شاه ـ که نخستین بار بذر چغندر قند را، در سال ۱۲۷۴ ه، به ایران آورد ـ ضمن شرح مصارف زعفران در ایران ـ می‌گوید زعفران را در ناحیهٔ قاین خراسان می‌کارند.[۲۷۴] سیف‌الدوله در سال ۱۲۸۰ ه.، نوشته است «زعفران قاین بهترین زعفران‌های عالم است. قراء و مزارع و قنوات بسیار در اطراف این ملک افتاده است»[۲۷۵] در سال ۱۲۸۷ ه، خشکسالی دهشتناکی جنوب خراسان، مخصوصاً از تربت‌حیدریه گرفته تا قاین و بیرجند تلفات انسانی بسیار وارد کرد و کشت و کار زعفران تقریباً متوقف شد.[۲۷۶] کلنل مک گرگر، در سال ۱۲۹۲ه/۱۸۷۵م، در بازدید از این شهر ویران شده، از زمین‌هایی که به ایجاد باغ‌ها اختصاص یافته، در عین تمجید از زیبایی و صفای آنها، انتقاد کرده است:

> شهر قاین بسیار فقیر است، و حداکثر ۸۰۰ باب خانه دارد... باغهایی که دور آن را گرفته دورنمای زیبایی به آن می‌دهد... به نظر من کار درستی نیست، که از این همه زمین حاصلخیز به منظور باغ

استفاده شود، که درواقع نیاز اولیهٔ مردم به شمار نمی‌آید و تنها حالت تفنن دارد... محصول عمدهٔ قاین زعفران است که مقدار زیادی به خبیص و از آنجا به بندرعباس صادر می‌شود.[۲۷۷]

مأموران انگلیسی ناپیر و مولابخش (H.D. Napier, Maula Bakhsh)، در قرن ۱۹ م، در گزارش خود، یادرآور می‌شوند که:

در روزگار خوش گذشته بلوک قاین می‌توانست مقادیر فراوانی ابریشم تولید کند، اما امروز تولید آن به نسبت گذشته کاهش یافته و جای آن را کشت زعفران و گندم و تریاک گرفته است.[۲۷۸]

در عصر قاجاریه زعفران عمده‌ترین محصول قاین پس از ابریشم بود. اما با رواج کشت تریاک و اشاعهٔ اعتیاد محصول ابریشم به شدت کاهش یافت. زرشک و زعفران قاین و بیرجند به تمام نواحی ایران حمل می‌شد، به گفتهٔ کلنل ییت، در سال ۱۸۹۴ م، قاین در طول ده سال گذشته شاهد از رونق افتادن بازار ابریشم و رونق بازار زعفران بوده است. علت بالارفتن نرخ زعفران است که تا چندی پیش هر ۷ مثقال زعفران به یک قران معادل یک پنی برای هر اونس (۲۸/۳ گرم) بود، اما اکنون ۲/۵ مثقال به یک قران فروخته می‌شود «اکثر ساکنین شهر را سیدها و ملاها تشکیل می‌دهند، که هر دو گروه در ایران جزو طبقهٔ کارگر محسوب نمی‌شوند...». در سال ۱۸۹۶ م/۱۳۱۳ ه، تولید ابریشم مجدداً موردتوجه قرارگرفت، و مقادیری ابریشم قاین به مشهد می‌رفت.[۲۷۹] سرزمین مرتفع و کوهستانی قاین دره‌های کوچک با خاک حاصلخیز دارد که در نواحی مختلف آن پراکنده است. کشاورزان قاینی با دقت از آبهای زیرزمینی و بارندگی بهره می‌گیرند. روستاهای زیاد و درعین حال کوهستانی و دوردست آن با سختی محصول زعفران و دیگر فراورده‌ها را به دست می‌آورند. زرشک و زیره و عناب و کشک و پسته و بادام، و در قدیم برک و کرک این نواحی خواستاران زیادی داشته است. به گزارش وانلیس در سال ۱۹۰۳ م، وضعیت روستای خرواج، در قسمت شمال گردنهٔ خونیک از این قرار: جمعیت ۱۲۰ نفر، بیشتر آنها سید، دارای ۱۰۰ واحد مسکونی، با ۷۰ خروار محصول غله، ۲/۵ پوند (۱۳۰۰ گرم) زعفران، با آب کاریز، و ۲۵ رأس گاو، ۴۰۰ گوسفند و بز بوده است. یا مثلاً روستای خونیک در ۱۸ کیلومتری جنوب قاین را دارای ۲۴ نفر سکنه، ۸ واحد مسکونی، با ۱۴ رأس گاو، ۵۰۰ گوسفند، ۲/۵ تن غله و مقداری زعفران متذکر شده است. همین مقادیر اندک زعفران تولیدی در روستاهای پراکنده و دوردست قاین جمع و انبوه می‌شده و به اطراف و اکناف می‌رفته است. به قول وانلیس «قاین و مناطق اطراف آن تقریباً کل زعفران مصرفی ایران را تولید می‌کند».[۲۸۰] به گزارش مأموران انگلیسی در دره‌های حاصلخیز کوهستانهای قاین علاوه بر گندم، زعفران و انواع مختلف خشکبار، پسته و بادام و پنبه به عمل می‌آید، و فرش و برک و ابریشم خام و پنبه از محصولات آنجاست.[۲۸۱] مطابق گزارش آنها، در سال ۱۹۰۶ م / ۱۳۲۴ ه، صنعت نوغانداری در قاین مجدداً احیا شده، و کشت و تولید زعفران اهمیت زیادی یافته و مناطق اطراف قاین به

www.tabarestan.info

کشت این محصول اختصاص پیدا کرده است، زیرا زعفران درآمد بسیار بالایی دارد.[۲۸۲]

اعتصام‌الملک در عهد قاجاریه (به سال ۱۲۹۴ ه) در گزارش یا بـه قـول خـودش «راپـرت اطلاعات... در مأموریت به قاین» از ولایت و حکومت آنجا برای قاینات دو قصبه برمی‌شمارد: یکی قاین و دیگری بیرجند که مرکز حکومت است، و می‌افزاید:

اگرچه شهر قاین آبادتر و آبش بیشتر و هوایش بهتر و برای زندگانی راحت‌تر است، لیکن چـون بیرجند به سرحد ولایت نزدیکتر است، و اغلب اوقات سوار ترکمن و افغان و بلوچ و هـزاره بـه ایـن ولایت می‌تازند، حکام، بیرجند را مسکن خود قرارداده‌اند؛ دیگر در ولایت قاین شهر و قصبه نیست، هرچه هست دهات و مزارع است، و کلیتاً قاطبهٔ آبادی‌های آن ولایت به فراخور خودش کم‌آب است، و صحراها و کوهسار جمعاً خشک و بی‌آب و علف، و آبادی‌ها از یکدیگر دور، میوه و مأکولاتش بسیار کم، محصولشان اغلب جو و گندم و ارزن است. در قاین و بلوک بیهود [در متن چـاپی بـه اشـتباه: پهود][۲۸۳] زعفران، و در بیرجند فی‌الجمله زرشک و عنابی دارد... رعیتِ بسیار فـقیرِ زحـمتکش دارد. بسیار بادقت زراعت می‌کنند. از بس کم آب است طوری مواظب‌اند و به دقت زراعت می‌کنند کـه در هیچ فصلی نمی‌گذارند یک قطره آب به هدر برود. از هر قطعه زمین سالی دو سه حاصل برمی‌دارند، معذالک در غایت عسرت گذران می‌کنند. اغلب رعیتش نان ارزن می‌خورند که قادر به نـان جـو هـم نیستند. زمین زراعت بسیار است، آب نیست...[۲۸۴]

بی‌گمان کم آبی و اقلیم خشک، در فقر مردمان سخت‌کوش قاین و قاینات تأثیر مسـتقیم داشته، اما امیر قاینات با اقدامات عمرانی و فرهنگی در بیرجند، لوله‌کشی آب و مـخصوصاً ایجاد مراکز آموزشی دخترانه و پسرانه، موجب ارتقای سـطح بـهداشت و دانش، و تـربیت و تحویل نخبگان و دانشمندانی به جامعه شده است. حاج سیاح محلاتی، کـه در اواخـر عـصر قاجاریه به نواحی تربت حیدریه و گناباد و قاین بیرجند سفر کرده، به گوشه‌ای از زندگانی تیره و تار مردمان نواحی زعفران‌خیز این نواحی اشاره کرده، و از ظلم و ستمی که بررعایا وارد می‌شده، با تأثر و افسوس زبان به انتقاد گشوده است. او در مسیر مشهد به بیرجند گفتارهایی از این دست دارد:

به شور حصار که ده کوچکی [در ۴۰ کیلومتری شرق کدکن بر سر راه رباط سنگ] است رسیدیم، و در خانه‌ای منزل کردیم. انسان اگر دهات ایران را گردش کند می‌فهمد که ظـلم یـعنی چـه. بـیچارگان سوخته و برشته در یک خانه، تمام لباسشان به قیمت جل یک اسب آقایان نیست... سال به سال، شش ماه به شش ماه گوشت به دهنشان نمی‌رسد... بعد از ظهر وارد شهر تربت [حیدریه] شدیم ده بزرگی به نظر می‌آید. هر قبیل نعمت ارزان و فراوان، لکن مردم بسیار پریشان. صنعت ضعیفی از نساجی دارند، و باید همه نحو جور حکام راکشیده، توقعات ایشان را به جا بیاورند...[۲۸۵] به طرف دشت بیاض حرکت کردیم... جای باصفای خوبی بود، لکن مردم نزد شخص غریب نمی‌رفتند... گفتم: زراعت شما از چه قبیل است؟ گفتند: زراعت عمدهٔ قاین زعفران است. گفتم چه بهتر از آن است! به حقیقت محصول شما جواهر است، با این زراعت که با نخود و مثقال به فروش می‌رسد، چرا شما را پریشان می‌بینم؟ با اینکه در ولایت ما محصول گندم و جو است، که از خرواری سه قران تا سه تومان بیشتر به فروش نمی‌رسد، وضع آنها از شما بهتر است. گفتند اگر ایشان جو خرواری سه قران تا سه تومان بفروشند، و ما زعفران

www.tabarestan.info تبرستان

سیری یک تومان بفروشیم باز وضع ایشان بهتر از ما باید باشد، زیرا به موجب امر امیر، هیچ‌کس به قدر ذرّه‌ای حق نگاهداشتن یا فروختن [زعفران را] به احدی غیر کدخدا ندارد، آن هم به قیمتی که کدخدا می‌گوید، درعوض قرضِ مالیاتی که پیشکی داده‌اند و کدخداها هم همه را جمع می‌کنند که مال امیر است... از قاین وارد بیرجند شدیم...[۲۸۶]

مرحوم جمال‌زاده، در سال ۱۳۳۵ ه‍/۱۹۱۶م. نباتات رنگی ایران را: حنا، روناس، مازو، کافشه، قره‌چهره،[۲۸۷] نیل و قرمزدانه برشمرده، و می‌افزاید «روناس در حوالی دریاچهٔ ارومیه و کاشان و اصفهان و یزد، زعفران مخصوصاً در قاین و بیرجند، کافشه در حوالی اصفهان و ورامین، قره‌چهره در خراسان و حوالی قزوین به عمل می‌آید».[۲۸۸] ایرج‌میرزا در سال ۱۳۴۰ قمری، به بیرجند رفته و مهمان شوکت‌الملک (امیر قاینات) بوده، و به خواست امیر دفتر شعری برای او سروده، از آن جمله قطعه‌ای از آن با عنوان «زعفران قاین» به چاپ رسیده، گزیده‌ای از ابیات اوست:

چو در دَلوِ [بهمن] هزار و سیصد و چل — مرا شد در خراسان کار مشکل
توافق کرد اقبال بلندم — گذر افتاد، سوی بیرجندم...
مرا در حضرتش مهمان پذیرفت — به صد خوشرویی و احسان پذیرفت...
چو مقبول آمدش اشعار زشتم — به فرمانش من این دفتر نوشتم...
سخن بردن بر این مرد سخندان — بود چون عرض حشمت بر سلیمان
همانا، زر به کان آورده‌ام من — به قاین، زعفران آورده‌ام من[۲۸۹]

مسعود کیهان، در سال ۱۳۱۱ ش، ضمن برشمردن مهمترین نباتات رنگی، در باب زعفران نوشته است:

زعفران در قاینات و کرمان به عمل می‌آید. زعفران قاینات درجه اول، و زعفران کرمان ذر درجهٔ دوم واقع است. تجارت خارجی زعفران، در سنه ۱۳۰۳ ش، ۸۰۰۰ کیلوگرم در ایران به‌عمل آمده که ۶۵۰۰ کیلوی آن به افغانستان و هندوستان و بین‌النهرین صادر شده. صادرات زعفران در سنهٔ ۱۳۰۹ ش، ۲۰۸،۱۰۵ قران بوده. زعفران سابقاً در قاینات زیاد به‌عمل می‌آمده، و حالیه [در ۱۳۱۱ ش] کمتر به آن اهمیت می‌دهند، در صورتی که این گیاه مصرف زیاد طبی و غیرطبی دارد و ممکن است رشتهٔ تجارت مهمی را تشکیل دهد.

در سال ۱۳۱۲ ش، جمع کل زعفران تولیدی قاینات ۲۶۰،۰۰۰ مثقال (۱۲۱۸/۷۵ کیلوگرم)، و نرخ آن هر مثقال ۱/۵ ریال (کیلویی ۳۱۹۶ ریال) گزارش شده است.[۲۹۰]

در حدود سال ۱۳۲۰ ش، میرزاغلامعلی‌خان محمودی، دربارهٔ قاینات گزارشی تهیه کرده و به اوضاع اقلیمی و اقتصادی و اجتماعی این منطقه پرداخته است. او ضمن اشاره به استقرار اسماعیلیان در نواحی قاین می‌گوید «آنها به‌علت کناره بودن و صعوبت عملیات سوق‌الجیشی این صفحات را انتخاب نموده‌اند، که خرابه‌های اغلب قلعه‌های آنها تا امروز باقی است. بقایای اسماعیلیان در قاینات زیادند، و با کمال آرامی به شغل زراعت اشتغال دارند». او از فقر و فاقه مردمان قاینات سخن گفته است، و اظهار امیدواری می‌کند که باتوجه به سخت‌کوشی و قناعتی

www.tabarestan.info تبرستان

که دارند، بتوانند بی‌مهری‌های طبیعت را جبران نمایند، و می‌افزاید «آنچه باعث امیدواری است استعداد و هوش خدادادی مردم این سرزمین است». میرزاغلامعلی‌خان از توسعهٔ کشت زعفران در قاینات خبر داده، و دیگر تولیدات و فراورده‌ها و صنایع دستی روستاییان را عبارت از: قالی، برک، جاجیم، کرباس، ابریشم‌بافی، گیوه و گلیم متذکر شده است، و می‌گوید «قالی و قالیچهٔ قاینات اگر به لطافت و ظرافت قالی و قالیچهٔ کرمان و کاشان نباشد، یقیناً در استحکام و دوام و ثبات رنگ بر قالی‌های سایر نقاط مزیت دارد.»[۲۹۱] تعریف‌های او دربارهٔ قاینات علاوه بر قاین شامل بیرجند نیز هست. در سال ۱۳۲۷، محمدحسین آیتی، ضمن نقل گزارش میرزاغلامعلی‌خان، شرح مبسوطی دربارهٔ نواحی مختلف قاینات آورده، و محصولات و فراورده‌های مختلف نواحی بیرجند و قاین را متذکر شده، و از شهرت زعفران روستای مهموئی (در ۶۰ کیلومتری جنوب قاین در نیمه‌راه بیرجند) سخن گفته است.[۲۹۲] در سال ۱۳۲۹ ش، محصولات قاین: غلات، تریاک، شلغم، چغندر، ارزن، قالی، قالیچه، محصولات جالیزی، و عمده‌ترین محصول آن زعفران و تریاک گزارش شده است.[۲۹۳] در سال ۱۳۳۴ با ممنوعیت کشت تریاک در ایران، کاشت زعفران رونق بیشتری گرفته است. در همین سال احمد احمدی بیرجندی نوشته است:

> پسته‌کاری و بادام‌کاری رونق فراوانی پیدا کرده است... از محصولات مهم و معروف بیرجند و قائنات زعفران است، که همه‌ساله مقدار زیادی از آن به خارج از ولایت صادر می‌شود. زراعت زعفران، از قدیم‌الایام در بیرجند و حدود آن شیوع داشته، و چون زراعت باصرفه‌ای است، و مخصوصاً در زمستان محتاج به آب می‌باشد، اکثر کشاورزان به زراعت آن اقدام کرده‌اند... کتیرا، انغوزه، ترنجبین و شیرخشت در این سامان به عمل می‌آید.[۲۹۴]

نقاط زعفران‌خیز قاین در سال ۱۳۲۹

در سال ۱۳۲۹ ش، دایرهٔ جغرافیایی ستاد ارتش، حاصل پژوهش‌های خود را در استان نهم (خراسان) منتشر کرده است. در آن موقع قاین یکی از بخش‌های پنج‌گانهٔ شهرستان بیرجند محسوب می‌شد، که مشتمل بر پنج دهستان: مرکزی، نیم بلوک، پسکوه، زهان و زیرکوه با ۲۸۶ روستا و جمعاً ۶۵۴۳۶ نفر جمعیت داشت، که از آن ۵۰۰۷ نفر در مرکز قاین می‌زیستند. در این پژوهش آب و هوای بخش قاین در فصول چهارگانه متغیر، دهستان زیرکوه و پسکوه گرم و خشک، نیم بلوک نسبتاً معتدل و تقریباً دشت، پسکوه گرمسیر و سایر مناطق معتدل گزارش شده، که محصول عمدهٔ آنها: غلات، زعفران، تریاک، شلغم، چغندر و ارزن بوده است.[۲۹۵] در اینجا نقاط زعفران‌خیز هریک از دهستان‌های قاین با ذکر تعداد جمعیت (در داخل پرانتز) در سال ۱۳۲۹، از گزارش مزبور نقل می‌شود:[۲۹۶]

۱. روستاهای زعفران‌خیز دهستان مرکزی قاین. *اِسفشاد* (۴۰۰)، *اَنجول* (۱۴۰)، *اَندریک*

(۳۰۹)، بزن‌آباد (۶۰۴)، بیدمشک (۱۰۰)، پَهنائی (۸۳۶)، جنت‌آباد (۶۶)، حیدرآباد (۲۳)، خرواج (۲۶۳)، خونیک گدار (۲۵۹)، زَز دُنبَل (۲۲۴)، روشک (۸۳)، روم (۶۷۱)، زمانی (۳۹۱)، زوک (۶۱)، سینَندَر (۱۲۸)، شاهیک (۴۴)، شیرمُرغ (۲۰۰)، عشق‌آباد (۱۸)، علی‌آباد بالا (۷۹)، کلاته‌بالا (۹۸۱)، گُلیخ / گُلخ (۲۸۹)، گوشیگ (۱۴۳)، مَهمونی (۱۴۰)، نصیر (۱۲۳)، وَرزَق (۱۷۶)، وَرزَک (۴۰۶)، وَرنجان (۵۲)، وزق (۷۸).

۲. دهستان نیم بلوک. حاصلخیزترین دهستان‌های قاین، مشتمل بر ۴۶ آبادی با ۱۴۴۶۰ نفر جمعیت، و محصول عمده آن زعفران،[۲۹۷] و نقاط زعفران‌خیز آن، در سال ۱۳۲۹، از این قرار بوده است: اسفیان (۱۱۰)، بادام دره (۴۰)، بُز بیشه (۶۱)، بکاباد (۵۹۵)، تَتلو (۶۰)، ثقوری (۵۱)، جُوزَندر (۵۱)، چَرمه (۱۸۳۹)، خرمُنج (۲۶۳)، خضری (۱۷۳۱)، خُنج (۲۰۵)، خوشکان (۷۹)، خوک (۷۹)، دشت‌بیاض (۱۷۸۱)، دهشک (۶۱۵)، علی‌رنگی (۱۱)، فتح‌آباد (۱۰۳)، کرقُند (۱۱۱۴)، کلاته‌سری (۴۴۱)، کلاته‌مرتضی (۲۸)، کلاته‌ملا (۳۴)، کلاته‌میرزا (۵۹)، گِریمنج (۶۷۴)، گزنِشک (۲۳۸)، مَزراب (۲۴۴)، میم (۲۷۲).

حمدالله مستوفی نوشته است «دشت بیاض شهری ندارد، ولایتی است و قصبهٔ آن را فارس گویند».[۲۹۸] حافظ ابرو می‌گوید دشت بیاض ۶ روستا و ۲۰ مزرعه دارد؛ و از جمله نام روستاهای «خوک» و «میم» را در شمار روستاهای آن ثبت کرده است.[۲۹۹]

۳. دهستان پسکوه. با موقعیتی کوهستانی شامل ۳۷ آبادی و جمعیت ۱۴۱۴۴، و روستاهای عمدهٔ آن نوغاب (۳۸۵) و چاهک (۱۰۵۲)،[۳۰۰] که نقاط زعفران‌خیز آن در سال ۱۳۲۹ از این قرار بوده است: اَفریز (۵۶۸)، آویز (۴۵۰)، بادامِسک (۴۶۰)، بادامک (۵۱)، باراز (۸۶۰)، بِریشک (۸۲)، بزبیشه (۶۱)، تجن (۵۰)، تیغدر (۶۸۱)، جَزنان (۱۳۸)، چادِه (۵۷)، چَدان (۲۲۱)، خونیک (۱۰۵)، دره خاکستر (۵۶)، رَمشک (۲۰۲)، سرآب (۱۸۸)، سفتوک (۲۱۵)، شَندان (۱۵۸)، فلک (۱۶۶)، کُره (۱۵۰۷)، کلاته‌سعید (۱۱۰)، گوراب (۵۹)، محمدآباد (۱۱۶)، مَرکمَرج (۱۷۳)، نَعلکَندَر (۷۳)، نیگ (۵۱۱).

۴. دهستان زهان. با ۵۰ آبادی و جمعیت ۷۴۷۱ نفر، روستاهای مهم آن اسفدن (۷۶۲) و افین (۶۵۵)، و محصول عمدهٔ آن در سال ۱۳۲۹ زعفران، تریاک و غلات گزارش شده،[۳۰۱] و نقاط زعفران‌خیز آن از این قرار بوده است: اِسفدن (۷۶۳)، اَمین (۵۵)، پیش‌بَر (۳۲۱)، خسروی (۷۸)، سیج (۹۹)، فتح‌آباد (۱۰۳)، قلعهٔ دختر (۱۳۰).

۵. دهستان زیرکوه. حمدالله مستوفی در سال ۷۴۰، سه قصبهٔ زیرکوه را: اسفدان، اشیر، شارخت، و محصول آن را غله، پنبه، ابریشم و انگور متذکر شده است.[۳۰۲] حافظ ابرو تعداد روستاهای آن را بسیار برشمرده و نام ۱۷ روستا را، از جمله: آبیز، استند، اسفاد و فندخت را ثبت کرده است.[۳۰۳] اهالی این دهستان از نظر شجاعت و میهن‌پرستی و پاسداری و حفاظت از مرز

www.tabarestan.info تبرستان

نقاط مرزی با افغانستان مورد تمجید قرار گرفته‌اند. دهستان زیرکوه در سال ۱۳۲۹ دارای ۱۶۱ آبادی با جمعیت ۱۰۴۰۷ نفر و روستای عمدهٔ آن بهناباد (۶۲۱) و آبیز بوده[۳۰۴] و نقاط زعفران‌خیز آن: آبیز (۱۳۵۹)، اردکول (۲۱۹)، اِستند (۸۵)، اِسفاد (۶۱۱)، بِهن آباد (۶۱۰)، حاجی‌آباد (۳۳۴)، فندخت (۶۷۷) و یزدان‌آباد (۷۴) گزارش شده است.

۳۰. زوزن

زوزن یکی از قدیمترین شهرهای باستانی ایران بوده، که اکنون از توابع خواف در شرق تربت‌حیدریه، به صورت روستایی درآمده است. نیکاندروس کلفنی (سدهٔ سوم پیش از میلاد) وقتی از درخت پسته یاد می‌کند، می‌گوید این درخت در درهٔ رود خواسپس در ناحیهٔ سوزیانا می‌روید. به احتمال زیاد شهر زوزن همان «سوزیانا» و خواف ـ که مرکز یا شهر اصلی آن «رود» است ـ باید همان «خواسپس» باشد.[۳۰۵] یاقوت گفتار ابوالحسن بیهقی را در باب انتقال آتش که زردشتیان، در ایام باستان، از آذربایجان به سیستان و دیگر جای‌ها از طریق زوزن، و چگونگی توقف اشتر حامل آتش مقدس در زوزن و برپایی آتشکده در آن موضع را نقل کرده، معروفیت و شهرت شهر زوزن را به سبب کثرت علما و ادبایی که داشته «بصرهٔ کوچک» متذکر شده است.[۳۰۶] مخالفت مردمان این نواحی با دودمان اموی، و برخاستن به‌آفرید و جریان به‌آفریدیه (به‌آفریدیان) از این ناحیه در قرن دوم هجری از وقایع تاریخی بعد از اسلام است. به هرحال در باب زعفران این ناحیه در منابع جغرافیایی قدیم ذکری نشده، اما ابوالحسن باخرزی (متوفی ۴۶۷ ه)، که اهل باخرز در همسایگی خواف و زوزن بوده، از شتران نر و زعفران‌زارهای زوزن، در کتاب *دمیة‌القصر و عصرة اهل العصر*، با تمجید سخن گفته است:

> ... خلاصه اینکه: نیشابور دوازده ناحیه داد، و زوزن در میان آنها سر است. زوزن به آسیابی ماناست که بر مدارش دانش چرخد. خاکی دارد بس گرامی، بوستانی است به مردان بزرگ آراسته. به من خبر رسیده است که شیخ صعلوکی [؟ سهل بن محمد صعلوکی نیشابوری فقیه شافعی، متوفی ۴۰۴ ه] زوزن را دیده، و گفته است: شهری است دارای شتران نر بسیار. خدا بیابانهای زعفران‌زار زوزن را سیراب بدارد. در زوزن کسی از علم و ادب بی‌بهره نیست... به همین جهت است که زوزن را بصره کوچک نامیده‌اند.[۳۰۷]

احتمال دارد زعفران‌کاری در ناحیهٔ زوزن مقارن با بَبَن و گنج روستا، به میزانی محدود، رایج شده، و شاید از این ناحیه زعفران به‌بین و بادغیس رفته باشد. یقیناً در انتقال پیاز زعفران به این ناحیه و دیگر نواحی خراسان، آمد و شدهایِ عناصرِ جریان‌های مخالف خلیفگان عباسی و سلاطین ترک تبار تابع آنها نقشی داشته‌اند. شهر زوزن ودیگر نواحی خواف گاهی در شمار قهستان به حساب می‌آمده و تا سال ۱۳۶۷ از توابع تربت حیدریه بوده؛ اما در تقسیمات کشوری جدید در زمرهٔ توابع شهرستان خواف درآمده است. در حال حاضر در برخی از نواحی خواف و

رشخوار و باخرزکشت زعفران رو به گسترش است.

۳۱. گناباد

گناباد از شهرهای کهن و باستانی ایران، و یکی از مناطق زعفران‌خیز کنونی خراسان است. کاشت زعفران در گناباد سابقهٔ چندانی ندارد. به گفتهٔ سلطان‌حسین تابنده: زیرهٔ سبز (کراویه) و زعفران که در چندسال اخیر معمول شده، پس از منع کشت تریاک زیادتر گردیده است ولی جای تریاک را نمی‌گیرد. همو، محصولات کاخک را غلات و زعفران و مقداری کم ابریشم، و صادرات منطقهٔ بجستان را زعفران و پنبه و پشم و انجیر متذکر شده است.[۳۰۸] در سال ۱۳۱۶ میزان زعفران تولیدی شهرستان گناباد ۵۵ کیلوگرم بوده است.

www.tabarestan.info تبرستان

نقاط زعفران‌خیز گناباد در سال ۱۳۲۹

در سال ۱۳۲۹ نقاط زعفران‌خیز گناباد، که عمده‌ترین محصول آنها زعفران (و نیز تریاک و غلات) گزارش شده، از این قرار بوده است:[۳۰۹]

جدول ۴. نقاط زعفران‌خیز شهرستان گناباد در سال ۱۳۲۹

روستا	دهستان	بخش	جمعیت	محصول عمده
استاد	کاخک	جویمند	۶۴۹	زعفران، ابریشم، میوه
ایدو	کاخک	جویمند	۱۳۵	زعفران، میوه
باغ آسیا	مرکزی	جویمند	۶۹۸	زعفران
بجستان	از بخش‌های دوگانهٔ گناباد		۲۴۹۶	زعفران، زیره، ابریشم، میوه، انار
جویمند	شامل ۱۵ روستا	جویمند	۱۹۲۹۳	زعفران، بن‌شن، ابریشم، زیره
چاه‌فالیز	لب‌کویر	بجستان	۹۲	زعفران، پنبه
خاتومه	زیبد	جویمند	۲۰	زعفران، ابریشم
خوش‌منزل	میان تکاب	بجستان	۶۰	زعفران، ابریشم
خیبری	مرکزی	جویمند	۸۳۹	زعفران
دُلوئی	زیبد	جویمند	۱۲۹۳	زعفران، میوه
رضو	کاخک	جویمند	۲۵۲	زعفران،ابریشم
روچی	زیبد	جویمند	۴۶۲	زعفران
رهن	مرکزی	جویمند	۶۳۰	زعفران
ریاب	مرکزی	جویمند	۸۲۰	زعفران
سقی	زیبد	جویمند	۶۴۹	زعفران، ابریشم
سِنو	زیبد	جویمند	۶۱	زعفران، ابریشم
شمس‌آباد	کاخک	جویمند	۳۰	زعفران، ابریشم

ادامه جدول ۴. نقاط زعفران‌خیز شهرستان گناباد در سال ۱۳۲۹

روستا	دهستان	بخش	جمعیت	محصول عمده
شیرازآباد	زیبد	جویمند	۱۶۲	زعفران، ابریشم
قصبه‌شهر	مرکزی	جویمند	۳۱۹۸	زعفران
قلندرآباد	مرکزی	جویمند	۳۲۷	زعفران، بن‌شن، چغندر
قوژد	مرکزی	جویمند	۱۶۵۰	زعفران، بن‌شن
کاخک	کاخک	جویمند	۴۸۳۰	زعفران، ابریشم
کلات	زیبد	جویمند	۴۶۹	زعفران، ابریشم
کورشک	کاخک	جویمند	۸۵	زعفران، ابریشم
کوه‌قلعه	کاخک	جویمند	۴۵	زعفران، ابریشم
مند	مرکزی	جویمند	۶۹۶	زعفران
موسبرز	زیبد	جویمند	۱۲۰۵	زعفران، ارزن
نجم‌آباد	مرکزی	جویمند	۱۸۹	زعفران
نوده	بیدخت	جویمند	۲۲۹	زعفران
نوغاب	مرکزی	جویمند	۲۳۵۵	زعفران

تبرستان www.tabarestan.info

۳۲. تون / فردوس

در منابع جغرافیایی قرن چهارم شهر تون را آباد و پرجمعیت، با صنعت بافندگی کرباس و زیلوهایی مانند جهرمی و پلاس، و با کشت و برز بسیار معرفی کرده، و از نواحی کوهستان و نیشابور برشمرده‌اند.[۳۱۰] ناصرخسرو در قرن پنجم از باغهای بسیار و چهارصد کارگاه زیلوبافی و درختان پستهٔ بسیار در شهر تون سخن گفته «شهر تون شهری بزرگ بوده است، اما در آن وقت که من دیدم اغلب خراب بود».[۳۱۱] ابوالفداء و انصاری دمشقی از آن با نام «تون قهستان» نیز یاد کرده‌اند. مارکوپولو نیز از سرزمین قهستان در وجه تون و قاین (Tunocain)[۳۱۲] با شهرها و روستاهای زیاد، و دژهای فراوان، و آب و هوای معتدل، و فراوانی یادکرده، و می‌افزاید: ساکنان محلی می‌گویند که در این ناحیه جنگ سختی بین اسکندر، شاه مقدونیه، و داریوش درگرفته است. شهرها آباد، و همه‌گونه وسایل آسایش در آنها موجود است. آب و هوایش معتدل، و مردمش مسلمان و از نژادی زیبا هستند. به خصوص زنهایشان، که به عقیده من زیباترین زنان جهان‌اند.[۳۱۳] یاقوت، حمدالله مستوفی، حافظ ابرو و اسفزاری، در فاصلهٔ قرن هفتم تا اواخر قرن نهم از تون سخن گفته، اما به محصول زعفران در این ناحیه اشاره‌ای نکرده‌اند. احتمالاً در برخی نواحی تون که در جوار نقاط زعفران‌خیز قاین قرار داشته، پیشینهٔ کشت زعفران طولانی‌تر است. یکی از پژوهشگران معاصر ضمن اشاره به استعدادهای اقلیمی منطقه برای پرورش درختان پسته، می‌گوید «حتی امروز که طلای سرخ، زعفران، راه را بر همه تولیدات حیاتی دیگر بسته است، همیشه مورد نظر بوده است».[۳۱۴]

در سال ۱۳۱۱ ش نام قدیمی «تون» به «فردوس» تغییر کرده، ظاهراً این تغییر نام توسط نخبگان محلی اتخاذ شده است.[۳۱۵] در سال ۱۳۱۲ ش، از کل ۳۶۰,۰۰۰ مثقال (۱۶۸۷/۵ کیلوگرم) زعفران تولیدی استان خراسان، سهم شهرستان فردوس ۱۰,۰۰۰ مثقال (۴۶/۹ کیلوگرم) گزارش شده است.

نقاط زعفران‌خیز فردوس

در سال ۱۳۲۹ نقاط زعفران خیز شهرستان فردوس، که عمده‌ترین محصول آنها زعفران (و نیز غلات و تریاک) بوده، از این قرار گزارش شده است.

www.tabarestan.info تبرستان

جدول ۵. نقاط زعفران‌خیز شهرستان فردوس در سال ۱۳۲۹

روستا	دهستان	بخش	جمعیت	محصول عمده
آویز	مصعبی	حومه	۶۵	زعفران، پنبه
باغ دهک	موردستان	بشرویه	۲۰	زعفران، پنبه، ابریشم
بُسطاق	سرایان	حومه	۳۹۸	زعفران، پنبه، ابریشم
بوشادان	مصعبی	حومه	۲۵	زعفران، ابریشم، بن‌شن، میوه
بیدسگان	مصعبی	حومه	۷۹۴	زعفران، پنبه، زیره، ابریشم
خرو	برون	حومه	۲۹۷	زعفران، پنبه، ابریشم
خورزاد	مصعبی	حومه	۳۰۵	زعفران، پنبه،
دره پَر	مصعبی	حومه	۴۳	زعفران، پنبه،
دره‌پهن	مصعبی	حومه	۵۰	زعفران، زیره، پنبه، ابریشم، میوه
رحمت‌آباد	خانکوک	حومه	۳۰	زعفران، زیره، پنبه، ابریشم، میوه
زیرک	موردستان	بشرویه	۱۸۰	زعفران، ارزن، ابریشم، پنبه، میوه
سرایان	سرایان	حومه	۳۴۲۶	زعفران، زیره، پنبه، ابریشم، میوه
عباس‌آباد	مصعبی	حومه	۲۰	زعفران، بن‌شن، زیره، میوه
کاظم‌آباد	مصعبی	حومه	۱۰۸	زعفران، زیره، پنبه، ابریشم، میوه، بن‌شن
کریمُوی	مصعبی	حومه	۶۶۴	زعفران، پنبه، ابریشم
گزبو	مصعبی	حومه	۱۰	زعفران، پنبه
گستج	مهوید	حومه	۹۴۵	زعفران، پنبه، ابریشم، میوه
مصعبی	مصعبی	حومه	۵۸۲	زعفران، پنبه، ابریشم، میوه، زیره
موردستان	موردستان	بشرویه	۷۵	زعفران، ارزن، پنبه، ابریشم، میوه
نَرم	مصعبی	حومه	۴۱۰	زعفران، پنبه، ابریشم، میوه

ادامه جدول ۵. نقاط زعفران‌خیز شهرستان فردوس در سال ۱۳۲۹

روستا	دهستان	بخش	جمعیت	محصول عمده
نوبهار	مصعبی	حومه	۱۵۱	زعفران
نوده	مصعبی	حومه	۲۸۲	زعفران، زیره، پنبه، ابریشم، میوه

در سال ۱۳۲۹ شهرستان فردوس دارای سه بخش: حومه، بشرویه، و طبس، با ۴۵۳ آبادی و جمعیت کل ۵۵۸۷۸ نفر، و جمعیت شهر فردوس ۹۸۲۹ نفر، و حومهٔ آن مشتمل بر ۵۶ روستا با جمعیت ۱۸۵۹۴ نفر، و محصول عمدهٔ آن علاوه بر غلات و تریاک (که در همهٔ روستاها عمومی بوده) عبارت از پنبه، خشکبار، میوه، زعفران، زیره و ابریشم گزارش شده است.[۳۱۸]

www.tabarestan.info

۳۳. تربت‌حیدریه

در سال ۲۸ هجری و به قولی سال ۲۹، عبدالله‌بن عامر کریز، در زمان خلافت عثمان‌بن عفان، نواحی بیهق (سبزوار)، جوین، اسبرائن (اسفراین)، ارغیان (بعداً جهان وارغیان نام گرفت)، باخرز، زام / جام (بعداً تربت‌جام)، بشت (محولات و ترشیز)، اشبند (ازغند)، رخ، زاوه و خواف را تسخیر کرد.[۳۱۹] همهٔ نواحی مزبور از توابع نیشابور (ابرشهر)، و از شهرها و قصبات عصر ساسانیان و پیش‌تر از آن بوده است. شهرستان تربت‌حیدریه پنج ناحیهٔ باستانی ازغند، رخ، زاوه، خواف و بخشی از بشت (محولات) را در بر گرفته است. این شهرستان بسیار مستعد، اکنون عمده‌ترین و مهمترین منطقهٔ زعفران‌خیز جهان است، که مقام اول تولید، در بین همهٔ مناطق زعفران‌خیز ایران و دنیای عصر حاضر راکسب کرده است. به‌طوری که از حدود ۲۰۰ تن کل زعفران تولیدی جهان، درحدود ۷۰ تن در این شهرستان حاصل می‌شود.

شکل‌گیری آغازین بنیاد آبادی این شهر، بعد از فوت عارف غریبی، به نام قطب‌الدین حیدر،[۳۲۰] به سال ۶۱۳ ه،[۳۲۱] در حول مزار او، در نقطه‌ای به فاصلهٔ چهارفرسنگ تا مرکز ناحیهٔ باستانی‌زاوه انجام گرفته است. قطب‌الدین حیدر از شاهزادگان ترکمن سالور بوده، و مریدان و خانواده و اعقاب ثروتمندش، برای مرقد او مزاری ساخته و موقوفات پهناوری در اطراف آن مشخص کرده‌اند. به‌طوری که در قرن هشتم یکی از قرای معتبر ولایت زاوه و محولات درآمده است. حافظ ابرو (که خود اهل بهادین خواف در همان منطقه بوده)، «ولایت زاوه و محولات» را با دیه‌های آباد و باغستانهای بسیار با همه‌نوع میوه، مشتمل بر ۲۲ قریه و ۳۹ مزرعه معرفی کرده، و اسامی قریه‌های آن را «ازغند، ریوند، علی‌آباد، فرامیشان، فرزق، باغ [؟ باغ سلطانی]، سده نوبهار، بارزار [اکنون «برزار» به شهر پیوسته]، قریهٔ تربت مقدسهٔ مزار شیخ قطب‌الدین حیدر [اکنون تربت حیدریه/حیدری]، حسن‌آباد، تُرُسک، رباط، مختشاباد [به شهر پیوسته]، عبدل‌آباد، جنبد [باید فیض‌آباد کنونی باشد]، موسی‌آباد [در جنب مختشاباد، به شهر پیوسته]، آغویه،

دوغ‌آباد، علویی، سنجان» ثبت کرده است.[۳۲۲] اکنون تقریباً در همهٔ روستاهای مزبور زعفران‌کاری رایج است اما در منابع قدیم از کشت زعفران در نواحی زاوه و محولات و خواف (به جز در ناحیهٔ زوزن) ذکری نشده، و به احتمال زیاد در هیچ یک از روستاهای نواحی مزبور پیشینهٔ زعفران‌کاری از دورهٔ قاجاریه تجاوز نمی‌کند. بی‌گمان اگر هم کشت زعفران در نقاطی انجام می‌گرفته، میزان محصول آن بسیار ناچیز بوده است. مثلاً در سال ۱۳۱۲ ش، از کل ۳۸۲۲۰۰ مثقال (۱۷۹۱/۵۶ کیلوگرم) زعفران تولیدی خراسان ۲۰۰ مثقال (کمتر از یک کیلو) سهم بخش رشخوار، و ۱۲۰ مثقال (۵۶۲ گرم) سهم بخش زاوه گزارش شده است.[۳۲۳]

زعفران‌کاری در معدود نقاط شهرستان تربت‌حیدریه در عصر قاجاریه، در دوره‌های خشکسالی قاینات عملی شده است. چراکه رعایای قاین در سالهای خشک‌سالی به شهرستانهای دیگر کوچ می‌کرده و برای کارگری و باغبانی و کشاورزی به نواحی تربت‌حیدریه می‌آمده‌اند. آنها مقادیری پیاز زعفران نیز با خود حمل می‌کرده و در موضع استقرار خود می‌کاشته‌اند. دلیلش آن است که زعفران‌کاری در روستاهای: سرهنگ و علاقه توسط عده‌ای از کشاورزان قاین، در خشکسالی‌های ۱۳۲۴ تا ۱۳۲۷، به این روستاها آمده، و به کاشت زعفران در این دو روستا و نیز روستای عسگرد / اسگرد (که در حدفاصل دو روستای مزبور، به فاصلهٔ حدود ۴ کیلومتر تا هریک قرار دارد) مبادرت کرده‌اند. اکنون نیز زعفران‌کاری در هر سه روستای مزبور ادامه دارد و محصول خوبی هم برداشت می‌کنند، در عین این که هنوز از کشاورزان مهاجر به این نواحی در سال ۱۳۲۴ در زراعت زعفران فعال هستند، و اعضای خانوادهٔ آنها کثرتی پیدا کرده است.[۳۲۴] روستای آبدارو و شیله‌گشاد در شرق علاقه، به فاصلهٔ حدود ۱ تا ۳ فرسنگ، و روستای شاهداب یا شاداب در جنوب آن (در ۵ کیلومتری شمال نسر قرار دارد؛ روستای کلاته ثم در شمال غربی در فاصلهٔ سه‌فرسنگی روستای زعفران‌خیز سرهنگ واقع شده و اکنون در همهٔ روستاهای مزبور، به جز شیله‌گشاد (به خاطر کم‌آبی)، کاشت زعفران ادامه دارد. از سویی، چون اکثریت کشاورزان روستای شاهداب / شاداب، از طایفهٔ هزاره یا به اصطلاح محلی «خاوری» هستند، با جمعی از ساکنان نواحی فریمان، چون قلندرآباد، کته شمشیر، صومعه و سفید سنگک قرابت قبیله‌ای دارند، پیاز زعفران و فرهنگ زراعت آن به نواحی فریمان، درحدود سال ۱۳۲۴ ش انتقال یافته است.

نقاط زعفران‌خیز تربت حیدریه، در سال ۱۳۲۹

در سال ۱۳۲۹، نقاط زعفران‌خیز شهرستان تربت حیدریه، که محصول عمدهٔ آنها زعفران (و نیز غلات و تریاک) بوده، از این قرار گزارش شده است:[۳۲۵]

جدول ۶. نقاط زعفران‌خیز شهرستان تربت‌حیدریه، در سال ۱۳۲۹

روستا	دهستان	بخش	جمعیت	محصول عمده
آبدارو	نسر	کدکن	۳۰۷	زعفران،خشکبار
سرهنگ	نسر	کدکن	۳۳۸	زعفران، بن‌شن
شاهداب / شاداب	نسر	کدکن	۲۵	زعفران، پنبه
شیله‌گشاد	بالارخ	کدکن	۱۴۴	زعفران، خشکبار
علاقه	بالارخ	کدکن	۵۱۸	زعفران، بن‌شن
کلاته‌ثم	پایین‌رخ	کدکن	۳۶	زعفران، چغندر

www.tabarestan.info تبرستان

۳۴. فریمان و دیگر نقاط استان خراسان

فریمان از شهرهای جدید، و آباد کردهٔ رضاشاه در سال ۱۳۱۳ است. پیشینهٔ زعفران‌کاری در برخی از روستاهای فریمان، واقع در سرحد شهرستان تربت حیدریه، به حدود سال ۱۳۲۴ می‌رسد، که عده‌ای از زعفران کاران قاینی به آن نواحی مهاجرت کرده‌اند (مبحث پیشین، ۳۳. تربت حیدریه). در سال ۱۳۲۹ فریمان از بخش‌های شهرستان مشهد به حساب می‌آمده، که نقاط زعفران‌خیز آن به قرار جدول ۷ گزارش شده است.[۳۲۶]

جدول ۷. نقاط زعفران‌خیز بخش فریمان، در سال ۱۳۲۹

روستا	دهستان	جمعیت	محصول عمده
سفیدسگک	مرکزی	۷۸۴	زعفران، میوه، چغندر
صومعه	مرکزی	۹۹۲	زعفران، غلات
قلندرآباد	مرکزی	۲۵۵۷	زعفران، غلات، بنش، چغندر

به گزارش یکی از مأموران انگلیسی در قرن ۱۹ میلادی، پیاز زعفران را حاکم بجنورد به نام خان‌بابا خان پسر حیدرقلی‌خان ملقب به سهام‌الدوله از بیرجند وارد کرد، و کشت آن چندسالی توفیق‌آمیز بود، اما به دلایل نامعلومی کشت آن متوقف و منسوخ شد.[۳۲۷] در دیگر منابع، تا آنجا که نگارنده تتبّع و تفحّص کرده، در منابع قدیم تا اواخر عهد قاجاریه گزارشی، دربارهٔ کاشت زعفران در نقاط زعفران‌خیز کنونی استان خراسان (به جز قاینات)، ثبت نشده است. در حدود دهه سی (۴۰-۱۳۳۰ ش) جمعی از کشاورزان گنابادی به روستای برج در بخش نوخندان شهرستان درگز مهاجرت کرده‌اند. آنها پس از اصلاحات ارضی (در سال ۱۳۴۲)، با به‌دست آوردن آزادی‌عمل، به کشت زعفران مبادرت کرده‌اند.[۳۲۸]

۳۵. کرمان

کرمان همواره به تولید زیره شهرت داشته، و «زیرهٔ کرمان» به عنوان یک تحفه در ادبیات عرب و ایرانی همواره مطرح بوده، اما در منابع قدیم هیچگاه سخنی از زعفران کرمان نرفته است. در سال ۱۳۱۱ ش، مسعود کیهان، زعفران قاینات را درجه یک و زعفران کرمان را در درجهٔ دوم متذکر شده است (رجوع کنید به مباحث پیش، ۲۹ قاین). مرحوم دهخدا در لغت‌نامه مطلبی مشابه نقل کرده «زعفران، رستنیی است رنگی، در قاینات و کرمان به عمل می‌اید. زعفران قاینات در درجهٔ اول و زعفران کرمان در درجهٔ دوم واقع است». تقی‌بهرامی، در سال ۱۳۱۳ ش، می‌گوید «زعفران عمدهٔ ایران در خراسان و فارس و کرمان زراعت می‌شود»، او آمار تولید زعفران ایران در سال ۱۳۰۹ ش را نقل کرده، که در آن میزان تولید خراسان ۳۰۰ هزار مثقال، فارس ۲۰ هزار مثقال و کرمان ۱۰۰ مثقال بوده است.[۳۲۹] در سال ۱۳۱۴ میزان زعفران تولیدی خراسان ۱۷۴۰ کیلوگرم، فارس ۹۰ و کرمان ۲۵ کیلوگرم گزارش شده است.[۳۳۰] در همان ایام در رفسنجان نیز کشت زعفران به مقدار محدود، اما با محصول خوب، رایج بوده است.[۳۳۱]

www.tabarestan.info تبرستان

۳۶. سیستان / سجستان

مورخان یونانی، سرزمین واقع در مسیر سفلای هیرمند را در درانگیانا (Derangiana) می‌خواندند، نام بومی (ایرانی) این ناحیه زرنک / زرنگ بود، که عربها ان را زرنج می‌گفتند. در سال ۱۲۸ پیش از میلاد، پس از هجوم سکاها به این ناحیه نام آن به سکستانه (سرزمین سکاها) تبدیل شد، و سکستان یا سگستان (به همان معنی) نامهای دیگر این ناحیه است که در مآخذ اسلامی وجه معرب آن «سجستان» ثبت شده. به مناسبت وقوع آن در جنوب خراسان، نیمروز نیز خوانده‌اند که در شاهنامه نیز این نام آمده است. در دورهٔ عباسیان سیستان به معنی اعم شامل زابلستان، زمین داور، ورخج، و شهرهای مهم آن: فراه، جوین، بست و رخج بوده است. در تعیین خط مرزی ایران با افغانستان، به حکمیت انگلیس در حدود $\frac{۲}{۵}$ این سرزمین داخل ایران، و بقیهٔ آن در داخل خاک افغانستان قرار گرفت.[۳۳۲]

در برخی از نواحی سیستان کاشت زعفران در قرن چهارم و پنجم رایج بوده است. صاحب *حدودالعالم*، در سال ۳۷۲، ضمن اشاره به محصولات و فراورده‌های سیستان چون: فرش بَرکِردارِ طبری، زیلو بَرکِردارِ جهرمی، خرمای خشک و انگزد (انغوزه)، از ناحیهٔ زمین داور و دو شهر آن «تک» و «دَرغُش» در سرحد غور، یاد کرده و نوشته است «اندر دَرغُش زعفران روید بسیار، و پیوسته است به ناحیت درمشان بُست».[۳۳۳] جیهانی، زمین داور را در کرانهٔ رود هیرمند، و توابع آن را بغنین، خلج، جاس، دَرغُش، تل (تک)، و تکناباد متذکر شده است.[۳۳۴] ابوریحان بیرونی، پیش از سال ۴۳۹، نواحی زعفران‌خیز آن عصر را، برحسب مرغوبیت محصول

درجه‌بندی کرده است. او مشخصات زعفران خوب را درشتی شاخه‌های کلاله (غلیظ‌الشعرة) و سرخی تند (شدید الحمرة) متذکر شده، و بهترین زعفران را از نواحی اصفهان، از ناحیهٔ قم «زعفران قمی» و از ناحیهٔ جی «زعفران جیی»، پس از آن زعفران رازی، و بعد زعفران شامی و مغربی معرفی کرده است. او می‌گوید زعفران خراسان از نظر رنگ و درشتی کلاله به پای زعفران اصفهان نمی‌رسد، و زعفران بونی از توابع هرات را بهتر از زعفران سوانی از نواحی والشتان برمی‌شمارد. و پس از آن زعفران شومان (شومانجی) از ویسگرد، و سپس زعفران درغوزی از نواحی دارَمشان (درمشان) متذکر می‌شود.[۳۳۵] و به گفتهٔ او «زعفران درمشانی را سپیدی برلون او غالب باشد. اما در عمل و قوت از زعفران کشمیری زیادت باشد. و به سیستان او را زعفران سبورک (شبورک) گویند».[۳۳۶] دَرغوز و دَرغوش گویشی از همان دَرغُش (بر وزن سرخوش) است، که یاقوت در وجه «درغوز» از نواحی سیستان متذکر شده.[۳۳۷] مطابق نوشتهٔ صاحب *تاریخ سیستان*، ناحیهٔ والشتان در ردیف بُست و زمین داور بوده.[۳۳۸] و ابوالحسن بیهقی نوشته است «حاکمیان و فندقیان که اسلاف من بودند ـ قرارگاه اصلی ایشان قصبهٔ سیوار است از نواحی والشتان از نواحی بست».[۳۳۹] مقدسی، زمین داور را در مرز غور، و ابوزید بلخی آن را متصل به سگستان،[۳۴۰] و یاقوت آن را در وجه «زمنداور»، ولایتی گسترده در سرحد رخج و بست و غور متذکر شده‌اند.[۳۴۱] اسفزاری، در سال ۸۹۸ ه، ضمن وصف قندهار می‌نویسد «در نواحی آن ولایت مردم اوغان [افغان] می‌باشند... قندهار به گرمسیری متصل است، و گرمسیر را باخترزمین می‌گویند، و یکی از شهرهای آن زمین داور است که دارالملک سوری بوده که جد سلاطین غور بوده است».[۳۴۲]

به گمان نگارنده ناحیهٔ والشتان در داخل افغانستان کنونی، در جنوب ولایت غور، در حدود نواحی شهر ترینکوت در ولایت اورزگان واقع بوده است؛ و احتمالاً «زعفران سوانی» منسوب به «سور» بوده، که سلاطین سوری نسب خود را از آن موضع گرفته و به آن سوران گفته‌اند. پژوهشگر افغانی، مرحوم عبدالحی حبیبی در تعلیقات *طبقات ناصری* می‌گوید «والشتان یا بالشتان از بلاد و قلاع معروف غور بود»، و به استناد پته *خزانه* (منبعی که به آن دسترسی نیست) می‌نویسد «پسر امیر پولاد سوری، در حدود سال ۱۳۹ ه، تمام قلاع غور را، که از آن جمله بالشتان است، به دست آورد».[۳۴۳] در صورتی که این گمان نگارنده درست باشد، در نوشتهٔ ابوریحان «زعفران سورانی» بوده که توسط نساخ تصحیف شده است. به هرحال، به جز صاحب *حدودالعالم*، دیگر جغرافیانویسان قرن چهارم و بعد از آن ذکری از زعفران سیستان و نواحی آن چون دُرغش، والشتان و سوان یا سوران نکرده‌اند. احتمالاً پیاز زعفران از ناحیهٔ بَوَن از نواحی بادغیس و غور به سیستان رسیده است.

۳۷. کابل

صاحب *حدودالعالم*، مناطق زیادی از جمله بخش‌های جنوبی استان خراسان، چون «نه» (نه‌وبندان = نهبندان)، و سیستان و بلوچستان، چون «سراوان» را همانند: غور، سیستان، طاق، کش، فره، قرنی، خواش، بست، چالکان (احتمالاً جالق کنونی)، زمین داور، بغنی، شلنگ، خوانین، رخد، کهک (احتمالاً جای سد کهک در زابل)، بالش، غزنی (غزنین)، کابل، رستاخ، پروان، بدخشان و چندین شهرک و آبادی دیگر را در ذیل عنوان «سخن اندر ناحیت حدود خراسان و شهرهای وی» آورده و شرحی متذکر شده است.[۳۴۴] او کابل را شهرکی که «اندر وی مسلمانان‌اند و هندوان‌اند، و اندر وی بت‌خانه‌ها» معرفی کرده است.[۳۴۵] یکصدسال پیش‌تر از صاحب *حدودالعالم*، جغرافیانویس ایرانی ابن‌خردادبه، در سال ۲۷۲ ه، دربارهٔ کابل نوشته است:

> کابل ازمرزهای طخارستان است؛ و شهرهایش: فارواف، ازران، خُواس، خشک و خبره است؛ و به کابل عودی است که به خوبی آن نیست. نارگیل و زعفران و هلیله دارد. زیرا کابل به سرزمین هند محدود می‌شود.

مرحوم سعید نفیسی نیز، ضمن شرح میزان و نوع مالیات‌های نقدی و غیرنقدی (که در سال ۲۱۱ و ۲۱۲ هجری برای قلمرو عبدالله‌بن طاهر، توسط دارالخلافهٔ عباسیان مشخص شده بود)، دربارهٔ ناحیهٔ کابل می‌نویسد:

> مالیات کابل ۲/۰۰۰/۵۰۰ درهم نقد، و ۲۰۰۰ کنیز ترک از طایفهٔ غز به ارزش ۶۰۰/۰۰۰ درهم می‌شد. در آن زمان کابل انتهای خاک تخارستان به شمار می‌رفت، و شهرهای عمدهٔ آن: فارواف، ازران، خواس، خشک و خبره (خیبر کنونی) بود؛ و چون همسایهٔ هندوستان بود، از آنجا: عود، نارگیل، زعفران و هلیله به ایران می‌آوردند.

در واقع زعفران در زمرهٔ اقلام مالیاتی کابل به دارالخلافهٔ بغداد حمل می‌شد، از زعفران محصول ناحیهٔ کشمیر بوده است.[۳۴۶] یاقوت حموی مطلبی مشابه از قول ابن فقیه همدانی (قرن سوم) آورده، که مطابق آن سرزمین کابل از سرحد تخارستان تا هند گسترده است، و عود و نارگیل و زعفران و هلیله دارد.[۳۴۷] اما ابوالفداء، کابل را بارانداز (فرضه) هند معرفی، و به استناد «*قانون المسعودی فی‌الهیئة والنجوم*» نوشتهٔ ابوریحان بیرونی (در سال ۴۲۶ ه) می‌گوید:

> قلعهٔ کابل نخست مستقر پادشاهان ترک بود، و سپس برهمنان در آن جای گرفتند. هلیلهٔ کابل معروف است، و گویند «هلیلهٔ کابلی»، ولی در آنجا هلیله هیچ حاصل نشود. اما چون فرضهٔ بازرگانان است، هلیله و دیگر چیزها برند و بدان نسبت دهند. کابل از ثغور مسلمانان درمقابل هند بود، و شهر غزنه در مغرب آن است.[۳۴۸]

براین اساس، احتمالاً زعفران از نواحی خراسان و ماوراءالنهر یا از کشمیر به کابل وارد می‌کرده‌اند. بدان لحاظ که هندوها بت‌های خود را به زعفران معطر می‌کردند، و در مراسم مذهبی و جشن «هولی» و نیز سوزاندن اجساد مردگان مقادیر زیادی زعفران مصرف داشته، و زعفران مصرفی خود را از نواحی زعفران‌خیز وارد می‌کرده‌اند.

www.tabarestan.info تبرستان

اسدی طوسی ضمن وصف چگونگی پی‌ریزی شهر زرنج توسط گرشاسب، شرحی از نبرد او با شاه کابلستان آورده است. گرشاسب عموزاده‌اش نوشیار را مأمور نبرد می‌کند، شاه کابل هم عموزادهٔ خود انبارسی را به رزم می‌فرستد. انبارسی بدست نوشیار کشته می‌شود، و لشکر او از هم می‌پاشد.

همانگه شه کابل اندر رسید — همه دشت و کُه کشته و خسته دید...
تن کشته انبارسی بازجست — برو رخ به خون دو دیده بشست
یکی عود با زعفران برفروخت — مر آن کشته را تن به آتش بسوخت
هم از بهر آن کشته بر انجمن — بسی کس به آتش فکندند تن[۳۴۹]

مطابق روایت مزبور اولاً در نواحی کابل عود و زعفران بوده، ثانیاً در مراسم سوزاندن میت دودکردن مواد خوشبوی چون عود و زعفران مرسوم بوده است. در دیگر متون کهن فارسی، احتمالاً ذکری از زعفران کابلی نشده است.

www.tabarestan.info تبرستان

دیگر مناطق زعفران خیز جهان

در مباحث قبل پیشینهٔ نقاط زعفران‌خیز پراکنده در گسترهٔ فرهنگی «ایران» به مفهوم جغرافیایی بسی وسیعتر آن در قدیم مورد بررسی قرار گرفت. در این قسمت، طی دو مبحث نواحی شرق و غرب مناطق مزبور مورد پژوهش قرار می‌گیرد. سرزمین کشمیر و چین در مبحث نخست، و در مبحث بعد انتقال فرهنگ زعفران‌کاری به نواحی مدیترانه و دیگر نقاط جهان بررسی می‌شود.

۱. کشمیر

در برخی از منابع عربی و فارسی «زعفران الهند» به معنی زردچوبه، و اصطلاح «زعفران هندی» برای آهن و زنگ‌آهن آمده است.[۳۵۰] بنابر پژوهش‌های بارتولدلوفر، زعفران و فرهنگ کاشت و مصرف آن از ایران به دیگر نقاط جهان، از جمله به هند انتقال یافته است. راه‌یابی زعفران به هند، در ماهیت لفظی واژهٔ سانسکریت والیکه (Valika) به معنی زعفران نهفته است، که منشاء آن «پهلوا، پارت» را نشان می‌دهد.[۳۵۱] به گمان نگارنده، احتمالاً زعفران‌کاری در قرن اول هجری یا پس از آن در برخی نواحی هند آغاز شده است. به این ترتیب که جماعاتی از ایرانیان در مناطق زعفران‌خیز سرزمین جبال، که نتوانستند در مقابل اعراب مقاومت کنند، و همچنین حاضر نشدند از دیانت زردشتی خود دست بردارند، بدان راضی شدند که ترک دیار کنند. اینان ابتدا به نواحی خراسان و ماوراءالنهر آمده و ساکن شده و کشت زعفران را آغاز کرده‌اند. به احتمال زیاد آغاز کشت زعفران در نواحی ماوراءالنهر، چون: چغانیان (صغانیان)، وشگرد (ویسگرد، واشجرد، ویشگرد)، قوادیان (قبادیان) و برخی نواحی خراسان چون: بَوَن (بَبَن، بَبنه)، زوزن، *بعد از شکست یزدگرد سوم، و عقب‌نشینی‌های ایرانیان به این نواحی، و نیز مهاجرتهای*

مرحله‌ای گروه‌های بسیاری از آنان به نواحی سیستان و همچنین برخی نواحی هند، و از جمله کشمیر، انجام شده است.

جکسن، مستشرق معروف امریکایی، از مهاجرت زردشتیان ایران به هند، بعد از پیروزی اعراب بر یزدگرد سوم، سخن گفته است. بسیاری از زردشتیان در برابر مسلمانان مقاومت کردند و کشته شدند. «معدودی نیز آزادی دینی خود را در قبول تبعید به هند یافتند، و بدان سرزمین رفتند، و اجداد پارسیان امروز بمبئی شدند».[۳۵۲] مرحوم پورداود، در پژوهشی با عنوان *ایرانشاه/ تاریخچهٔ مهاجرت زردشتیان به هندوستان*، به استناد نوشتهٔ جکسن، ورود جمعی از زردشتیان به هند را در سال ۷۱۶م /۹۷ هـ (یعنی ۶۵ سال بعد از کشته‌شدن یزدگرد سوم)، و ملحق شدن گروهی دیگر از زردشتیان را به جمع پیشین در شهر سنجانا، در سال ۷۷۵م/۱۵۸هـ، متذکر شده است.[۳۵۳] همو، به استناد نوشتهٔ پژوهشگری در سال ۱۸۹۸ م، یادآور می‌شود که در شمال هندوستان نیز مهاجرین زردشتی بودند، ولی طوری از میان رفتند که امروز اثری هم از آنان به جای نمانده است.[۳۵۴] سرزمین خواف، در دوران پیش از اسلام، یکی از مراکز پررونق زردشتیان به شمار می‌رفته،[۳۵۵] و شهر زوزن در همین ناحیه جای روشن نگهداشتن آتش مقدس در عهد باستان بوده است.[۳۵۶] زردشتیانی که حاضر به قبول دین اسلام نشدند، جمعی از شهرک سنجان خواف ابتدادر کُهستان خراسان متواری زیستند، و سپس از طریق جزیره هرمز راه گجرات هند را در پیش گرفتند، و در موضعی در آن دیار شهری ساختند، و به یاد وطن مألوف در ایران، به آن نام «سنجان» دادند.[۳۵۷] بهمن کیقباد پسر دستور هرمز دیار، سرایندهٔ «*قصهٔ سنجان*» در باب مهاجرت پارسیان به هند (که خود از اعقاب همان اهالی سنجان خواف خراسان بوده) به استناد نقل گفته‌های پیشینیان، از جمله می‌گوید:

مر او را نام سنجان کرد دستور بسان ملک ایران گشت معمور[۳۵۸]

سنجان شهر کوچکی در ناحیهٔ گجرات هندوستان است، که اسپانیایی‌ها پس از استیلای بر برخی نواحی گجرات (در سال ۱۵۵۹ م) شهر سنجان را (Sint John) نام دادند.[۳۵۹]

سرزمین کشمیر شرقی‌ترین ناحیهٔ زعفران‌خیز با پیشینه‌ای قدیم است. در کتاب *مهابهارات*، بزرگترین منظومهٔ قدیمی به زبان سانسکریت، تجارت زعفران و برخی کالاها برای برهمنان ممنوع و گناه، و فروش تنبول ثواب به حساب آمده است: «اگر برهمن شراب، نمک، کنجد، زعفران، چهارپایه، زمین، شهد[عسل]، گوشت و طعام را بفروشد، او دوزخی است و هرگز روی فلاح نبیند».[۳۶۰] مطالب این کتاب با این که در زمان‌های مختلف نوشته شده، دلیلی بر سابقهٔ تجارت این محصول در هند است، اما دلالت بر کاشت زعفران در این سرزمین ندارد. احتمالاً قدیمترین سند مکتوبی، که بعد از اسلام از کِشت زعفران در ناحیهٔ کشمیر خبر می‌دهد از آن دانشمند ایرانی ابوریحان بیرونی است. بیرونی زعفران هریک ازمناطق زعفران‌خیز عصر خویش

www.tabarestan.info تبرستان

را برحسب درجهٔ مرغوبیت آنها برشمرده است (رج به مورد ۳۶. سیستان / سجستان، در همین مبحث)، و مرغوب‌ترین زعفران را پس از زعفران درغوشی، زعفران محصول کشمیر متذکر شده است. او زعفران کشمیری را از نظر کاربرد یا خواص ضعیف و بوی آن را سنگین (رائحته ثقیله)، که اکثراً با روغن و گوشت گاو آمیخته و مغشوش است، برمی‌شمارد.[۳۶۱]

منظومه‌ای به زبان سانسکریت که پاندت کلهن کشمیری در سال ۵۴۵ قمری سروده، به سال ۹۹۷ قمری توسط ملاشاه محمدشاه‌آبادی کشمیری باهمان عنوان *راج ترنگینی* به نثر فارسی ترجمه شده است. در این کتاب ـ که مشتمل بر تاریخ کهن سرزمین کشمیر است ـ اوصاف کشمیر و شهرها و آبادی‌هایی از آن در قرن ششم آمده است:

> کشمیر آن است که آب آن در هوای گرم، سرد؛ و در هوای سرد گرم است... از جملهٔ خوبیهای دیگر وی آن است که زعفران‌زار است، و آب آن مختلط به برف است، و انگور شیرین دارد.[۳۶۲]

www.tabarestan.info تبرستان

مهمترین ناحیه زعفران‌کاری در کشمیر اطراف شهرک پنیر (که پامپرنیز تلفظ شده) کنار رود جهلم است که به قول جهانگیر گورکانی، در سال ۱۰۲۰ ه، تنها در این ناحیه از کشمیر زعفران‌کاری رایج است.[۳۵۳] کلهن کشمیری، درمورد پیشینهٔ اسطوره‌ای شهرک پنیر سخن گفته، که بنیان آن را یکی از راجه‌های کشمیر به نام پدم، پی‌افکنده است. و می‌افزاید «پدم قصبهٔ پنیر ـ که در اصل پدم‌پور بوده ـ آبادان ساخت، که زعفران‌زار است».[۳۶۴] صابرآفاقی مصحح *راج‌ترنگبینی* در توضیح می‌نویسد «پنیر / پدم‌پور Pademapura: تلفظ آن پامیر است. قریه‌ای است برکنار رود جهلم،... برای کشت زعفران شهرت جهانی دارد».[۳۶۵] کلهن کشمیری، شهر کهنه مو/کهن‌موه (Kohnamusa) را از ساخته‌های راجه کهگندر برشمرده است.[۳۶۶] صابر آفاقی در توضیح می‌گوید: کهن‌موه، دهکده‌ای، در سه میلی شمال غربی پام‌پور، زادگاه شاعر بلهن کشمیری، که از لحاظ کشت زعفران مشهور است.[۳۶۷]

بی‌گمان کاشت زعفران در ناحیهٔ کشمیر هند پیشینهٔ کهنی دارد. انتقال فرهنگ زعفران‌کاری از ایران به هند قطعی به نظر می‌رسد، مطابق استدلال بارتولد لوفر، این اقدام باید در عهد باستان عملی شده باشد. اما آنچه مسلم است زعفران از گیاهان بومی ایران است، و به اعتقاد نگارنده باید احتمالاً پیاز زعفران در قرن اول یا دوم هجری توسط پارسیان به هند رفته باشد. بعد از اسلام، با مهاجرت نخستین پارسیان به این سرزمین، آمد و شدهای بین ایران و هند و تبادلات فرهنگی افزایش یافته، و سپس با تسخیر شبه‌قاره توسط سلاطین غزنوی، و بعدها وسیلهٔ تیموریان، این گونه مبادلات دامنه و اوج بیشتری پیدا کرده است. مثلاً انتقال زعفران به‌عنوان یک تحفه و طرایف یا محصول گران قیمت به هندیان معرفی شده و سپس فرهنگ تولید و مصرف آن، همانطور که اشاره شد، در قرون مقدم هجری معمول گردیده است. به همین جهت ملاحظه می‌کنیم که زعفران بدواً همچون یک محصول گیاهی قداست‌آمیز برای شستشوی بت

اعظم یا بت منات مورداستفاده قرارگرفته، به‌طوری که فرخی سیستانی ضمن وصف تسخیر هند به دست سلطان‌محمود و در هم شکستن بت «منات» در شهر سومنات، به چگونگی شستشوی بت مزبور با زعفران و شیر و شکر و آب رود گنگ توسط هندوان اشاره کرده است:

فسانه گشت و کهن شد حدیث اسکندر — سخن نو آر که نو را حلاوتی است دگر...
ز بهر سنگی چندین هزار خلق خدای — بقول دیوفر و هشته بر خطر لنگر
فریضه هر روز آن سنگ را بشستندی — به آب گنگ و به شیر و به زعفران و شکر[۳۶۸]

بعدها، در عصر تیموریان هند، نثار زعفران به منظور خوشبو کردن فضا، در اعیاد و جشن‌ها معمول شد؛[۳۶۹] این سنت نیز به پیروی از سنت‌های کهن ایرانی انجام می‌شده است. که در مصارف غیرخوراکی زعفران بدان پرداخته‌ایم.

به روایت محمدشبانکاره، پس از پیروزی سلطان‌محمود برنندا، پادشاه هند، در سال ۴۱۴ ه، با او صلح کرد. محمود از نندا، یک میلیون (هزارهزار) دینار طلا «و سیصد سرپیل و چندهزار خروار متاع هندوستانی از: عود، عنبر، مشک، زعفران و طرایف، اینها بُستد و بازگشت».[۳۷۰] محمدشبانکاره، ضمن شرح فتح سومنات به دست محمود غزنوی، در سال ۴۱۶ ه، دربارهٔبتخانهٔ سومنات می‌گوید «بتی بود در آنجا، از سنگ رسته، و هفت پرده بر او بسته، و بت مرصع و پرده‌های مرصع در آنجا نهاده بودند، و شمع‌ها و مشعل‌ها و عود و عنبر و مشک و زعفران؛ و هرپادشاهی که بیامدی در آنجا سجده کردی».[۳۷۱]

سلطان‌محمود غزنوی در اشاعه سنتهای کهن و ترویج فرهنگ ایرانی و زبان فارسی در سرتاسر شبه‌قارهٔ هند نقش بسزایی داشته، و بی‌تردید طی لشکرکشیهایش به این سرزمین غنائم فراوانی به چنگ می‌آورده است، اما بعید می‌نماید که زعفران در زمرهٔ این غنائم باشد. احتمالاً در زمرهٔ هدایایی که از هند به دربار ایران می‌آمده، زعفران کمتر مطرح بوده است. زیرا زعفران ایران همواره شهرت جهانی داشته است. مثلاً در فهرست هدایای مفصلی که پادشاه هند برای سلطان ابوسعید، (پسر الجایتو، از سلسلهٔ ایلخانان) به سال ۷۲۸ قمری فرستاده است زعفران دیده نمی‌شود.[۳۷۲]

مورخان و تذکره‌نویسان هدایا و ارمغان‌هایی که بین زین‌العابدین (حکمران کشمیر، در بین عامه معروف به زینل‌شاه کبیر) و ابوسعید (سلطان تیموری در خراسان ۸۵۵ تا ۸۷۲ ه) مبادله شده است با تفاوتهایی ثبت کرده‌اند.[۳۷۳] ابوسعید سلطان، برای سلطان زین‌العابدین، از خراسان «اسپان تازی و شتران بختی» فرستاد، و زین‌العابدین «از این معنی خوشحال گشته، دربرابر آن خروارها زعفران، قرطاس [کاغذ]، مشک، شال، کاسه‌های بلورین و غرائب کشمیر... روانه گردانید».[۳۷۴]

جهانگیر گورکانی، پادشاه هند، در حدود ۱۰۲۰ه، ضمن وصف کشمیر و زیبایی‌های آن، از

www.tabarestan.info تبرستان

کاشت کل لالهٔ جوغاشی (نوعی لالهٔ سیاه‌رنگ) در پشت بام خانه‌ها، و زعفران‌زارهای آن سخن گفته است. جهانگیر به خاطر رغبت و توجه همسر ایرانیش (نور جهان بیگم، دختر غیاث‌بیگ طهرانی) به درخت چنار، این درخت را از ایران، برای کاشت و پرورش، به کشمیر برد، و کاشت آن را ترویج کرد.[۳۷۵] علاوه بر این برای جهانگیر از ایران انار یزد و خربزهٔ کاریز تایباد (که در قدیم به خربزهٔ پل بند شهرت داشت) به ارمغان برده‌اند.[۳۷۶] در عصر شاهجهان فرزند جهانگیر گیلاس و گل زنبق توسط ظفرخان احسن تربتی به کشمیر انتقال یافت.[۳۷۷] بی‌گمان آمد و شدهای ایرانیان به نواحی کشمیر موجب اشاعهٔ فرهنگ ایرانی، و از جمله کاشت و پرورش برخی رستنی‌ها و کشتنی‌های بومی ایران در آن سرزمین‌شده، و یقیناً پیاز زعفران و فرهنگ کاشت آن در زمان قدیم‌تری، احتمالاً در قرن اول تا دوم هجری، از ارمغان‌های پارسیان به مردمان آن سامان بوده است.

جهانگیر به تشریح گیاه زعفران، و تفاوت آن با دیگر رستنی‌ها، پرداخته، و به میزان زعفران کشمیر نیز اشاره کرده، که البته برخی مطالب او اشتباه‌آمیز است. او فاصلهٔ ناحیهٔ زعفران‌خیز پنیر یا پدم‌پور را تا شهر کشمیر (سری‌نگر / سرینگار) ده کروه به حساب امروز در حدود ۲۴/۵ کیلومتر می‌شود) مشخص کرده،[۳۷۸] و از جمله نوشته است:

> منبع دریا [رود] بهت چشمه‌ای است در کشمیر، ویرناک نام. ویرناک به زبان هندی مار را می‌گویند... چون این آب به موضع پدم‌پور [در متن چاپی به اشتباه «بم‌پور» آمده]،[۳۷۹] که در دَه کروهی شهر است می‌رسد، زیاده می‌گردد؛ و تمام زعفران کشمیر در این موضع حاصل می‌شود. معلوم نیست که در هیچ‌جای عالم این مقدار زعفران می‌شده باشد. هر سال به وزن هندوستان پانصدمن [= ۱۴۸۰۰ کیلوگرم]، که چهار هزار من[۳۸۰] ولایت [منظور به طور عام ایران و خاص خراسان است][۳۸۱] بوده باشد... جمیع گلهای عالم، اول شاخ و بعد از آن برگ و گل برمی‌آورند، به خلاف زعفران ـ که چون از زمین چهارانگشت [تقریباً ۸ سانتیمتر] ساق آن سر می‌زند، گل سوسنی رنگ مشتمل بر چهار برگ [؟۶ برگ] شگفته می‌گردد، و چهار ریشهٔ نارنجی [اشتباه، بعداً در سطور پایین‌تر سه ریشه می‌گوید] مثل گل معصفر در میان دارد به درازای یک بند انگشت، زعفران همین است. در زمین شد یار [: شیار] کردهٔ آب نادیده در میان کلوخ‌ها برمی‌آید.[۳۸۲] بعضی جا یک کروه و بعضی نیم‌کروه زعفران‌زاری است.[۳۸۳]

همو در جای دیگر، ضمن وصف گیاه و گل و کلاله زعفران، و مزد کارگرانی که کلاله را از گل جدا می‌کنند، سخن گفته است:

> بته‌اش به زمین پیوسته می‌باشد، گلش چهاربرگ دارد[۳۸۴] و بنفش رنگ است به کلانی گل چنبه،[۳۸۵] و از میانش سه شاخ زعفران رسته؛ پیازش را می‌نشانند، و در سالی که خوب می‌شود، چهارصدمن به وزن حال می‌آید [که] سه‌هزار و دوصد من به وزن خراسان بوده باشد. نصف حصهٔ خالص [ظاهراً منظور خالصه به معنی ملک شاهی است]، و نصف حصهٔ رعایا معمول است. و سیری به ده روپیه خرید و فروخت می‌شود و احیاناً نرخ کم و زیاد هم می‌شود. و رسم مقرر است که گل زعفران را وزن کرده به اهل حرفه می‌دهند، و آنها [گلها را] به خانه‌های خود برده، زعفران را چیده می‌آرند، و موافق ربعی [عایدی، حاصل کشت] که از قدیم بسته‌اند، نیم وزن آن نمک در وجه اجوره

می‌گیرند، و نمک در کشمیر نمی‌باشد، از هندوستان می‌آورند.[۳۸۶]

در عصر شاهجهان، و پیش از آن زعفرانکاران کشمیری، مردم را برای زعفران چیدن به بیگاری می‌گرفته‌اند. اما ظفرخان احسن تربتی که صوبه‌دار یا فرماندار نظامی کشمیر بوده به این وضع خاتمه داده است. ظفرخان که خود شاعر و اصلاً اهل تربت حیدریه در خراسان بود، این اقدام ناصواب را به شاهجهان گزارش کرده که منجر به صدور فرمان سلطان شده است. در این فرمان به جزئیات امر اشاره شده، و از جمله چنین آمده است:

... چون همگی همت والا نهمت [بلند آرزو] مصروف و معطوف بر رفاهیت خلق است، بنابراین بعضی از اموری که در خطهٔ کشمیر دلپذیر باعث آزار سکنهٔ آن دیار می‌شد، حکم فرمودیم که برطرف باشد. از جملهٔ آن مقدمات، یکی آن است که: وقت چیدن زعفران، مردم را به عنف می‌بردند که زعفران بچینند، و قلیلی نمک به علت اجورهٔ آن به آن مردم می‌داند. و از این جهت به آن جماعت آزار بسیار می‌رسید. حکم فرمودیم که تکلیف چیدن زعفران اصلاً به کسی نکنند. و آنچه تعلق به خاصهٔ شریفه داشته باشد مزدوران را راضی ساخته اجورهٔ واقعی بدهند، و آنچه تعلق به جاگیر داشته باشد، گل زعفران به جنس حوالهٔ جاگیردار نمایند، تا به هر طریق که خواهند بچینند.[۳۸۷]

خواجه محمد اعظم‌شاه کشمیری، ضمن اشاره به اقدام مزبور، از انتقال برخی از گل‌ها و میوه‌های ایران به کشمیر سخن گفته است:

ظفرخان در سنه ۱۰۴۳ به نظامت صوبهٔ [کشمیر] مقرر گردید... و باغ گلشن که نزدیک پل تبتیان است، بنا نموده اوست. انواع درخت میوه و اقسام گل از ولایت [خراسان] به سعی و تردد تمام آورده، در این دو باغ مذکور نهال نموده است. خصوصاً گل زنبق و گل گلاب و میوهٔ گیلاس، که پیشتر در کشمیر نبود، در عهد او بهم رسید. و اکثر بدعات سلطانی و بیگاری زعفران و تکلیف طرح آن و سائر ممنوعات شرعی به حسن سعی مرفوع گشت. چنانچه به موجب عرض او، فرمان رفع این بدعات صادر شده، نقل آن بر سر دروازهٔ مسجد جامع بر سنگی نوشته‌اند، از آن باز کالنقش فی‌الحجر شده.[۳۸۸]

یکی از پژوهشگران ایرانی، در سال ۱۳۲۵، از انتقال جمعی از کشاورزان و باغبانان ایرانی در دورهٔ ۵۲ ساله پادشاهی سلطان زین‌العابدین (۸۲۴ تا ۸۷۶ ه)، و به اصطلاح کشمیریان «زینل شاه کبیر»، به همراه نهال‌های میوهٔ خراسان سخن گفته است.[۳۸۹]

در سال ۱۰۱۰ ه، امین احمد رازی، ضمن وصف مهارت کشمیریان در بافت شال کشمیری و «دو هزار خانهٔ شالبافی» می‌گوید «آنچه قابل ایراد باشد زعفران است که هر سال چهارصد من هندوستان [= ۳۲۰۰ من خراسان قدیم = ۱۱۸۴۰ کیلوگرم][۳۹۰] به حصول می‌پیوندد». آذربیگدلی (قرن ۱۲ ه)، با اشاره به شال ترمهٔ کشمیر، می‌گوید «کشمیر خاکش فرحناک و هوایش عشرت‌انگیز است... و زعفران بسیار در آن دیار به عمل می‌آید».[۳۹۱] ژان اوتر، در سال ۱۷۳۴م/۱۱۴۷ه، صادرات هند، از طریق بنگال (مرکز آن کلکته)، به بصره را شامل انواعی پارچه و فلز، زعفران، آبنوس، صندل، حسن‌لبه، صمغ، زنجبیل پرورده و برنج متذکر شده است.[۳۹۲] صدها شاعر پارسی‌گوی هند، و دهها شاعر ایرانی که به هند رفته‌اند، مضامین فراوانی در باب

زعفران دارند. مثلاً منیر لاهوری (متوفی ۱۰۵۴) ضمن وصف کشمیر و زعفران زارهای آن سامان می‌گوید:

به وصفش بسکه کردم نکته‌رانی — قلم را گشت گونه زعفرانی...
دم وصفش پی فکر معانی — کشیده باده‌های زعفرانی...
اگر داری سر و برگ تماشا — میان زعفران‌زارش بیاسا[۳۹۳]

ظفرخان احسن‌تربتی (متوفی ۱۰۷۳)، از سرداران شاهجهان و پسرش عالمگیر؛ گفته است:

هزاران ناز ای کشمیر بر باغ جنان داری — که در فصل خزان، جوشِ بهارِ زعفران داری
به کشمیر و کابل شبابم گذشت — به عیش و طرب با شرابم گذشت
به کشمیر فصل بهار و خزان — گهی لاله چیدم گهی زعفران[۳۹۴]

فدایی دوایی از شاعران و پزشکان دربار شاهجهان نیز قطعه‌شعری در وصف زعفران‌زارهای کشمیر و خواص و خصوصیات زعفران دارد، که در گفتار اول (ذیل عنوان: واژهٔ کرکم در شعر فارسی) نقل شده است. ترکی نور محلی، معروف به ترک‌علیشاه (اهل نورمحلِ حیدرآباد در ناحیهٔ دکن) داستان حماسی راماین[۳۹۵] را با عنوان *فرخ‌نامه* به نظم کشیده، و در آن وسوسهٔ پرداختن به بازرگانی و خرید و فروش طرایف و ظرایفی چون: دیبای چین، پولاد هندی، لعل بدخشان، فیروزهٔ لدّاخ، مشک ختن، عقیق یمن، قبای رومی، قصب کانپور، قند و اشتر پنجاب، سمند (اسب) ایرانی، پیل سراندیب، کلاه دهلی، مشبک کمر لاهوری، سپرسندی، کمان چاچی، تیغ گجراتی، سنان جیلمی، غلامان چینی و کنیزان رومی، به زعفران کشمیر نیز اشاره کرده است:

ز کشمیر از زعفران چندبار — هم آیینه‌های حلب بی‌شمار[۳۹۶]

به گزارش پژوهشگران معاصر هندی، کشت زعفران در هندوستان محدود به ایالت جامو و کشمیر است، که سطح زیرکشت آن در درهٔ بمپور ۲۲۰۰، و در کشمیر به ۱۴۰ هکتار می‌رسد. میزان محصول زعفران در سال ۱۹۷۴م در حدود ۵/۶ تن، و در سال ۱۹۸۴م به حدود ۱۰ تن رسیده است. کشت زعفران در ایالت اوتارپرادش، در بخش‌های کومون Kumaon و اوتارخندا Uttarkhanda توفیق‌آمیز، با راندمان ۲/۵ تا ۳/۲ کیلوگرم در هکتار گزارش شده است. در ناحیهٔ کینور Kinnaur از توابع هیماچال پرادش Himachal Pradesh کشت زعفران به صورت آزمایشی انجام گرفته که استمرار پیدا نکرده است.[۳۹۷] در سال ۲۰۰۲ م، میزان محصول زعفران هندوستان ۳ تن گزارش شده است.

۲. چین

در برخی از منابع جدید و بعضی دایرةالمعارف‌ها، منشاء زعفران به‌طور کلی خاور زمین یا آسیا و در بعضی ایران یا هند را به‌عنوان مبداء معرفی شده است. در پاره‌ای از منابع دربارهٔ پیشینهٔ زعفران در چین نیز اظهارنظرهای مبهمی وجود دارد. مثلاً به نوشتهٔ یکی از معاصران «مبداء

اصلی زعفران را قارهٔ آسیا، از آن جمله کشورهای چین و ایران می‌دانند».[۳۹۸] اما در *دایرةالمعارف بریتانیکا* درمورد انتقال زعفران به چین اظهارنظری از این قرار آمده است: کشت زعفران در ایران و چین سابقهٔ طولانی دارد، و حدس زده می‌شود، که پس از هجوم مغولان، به چین معرفی شده است.[۳۹۹]

محمدبن محمود طوسی، در سال ۵۵۶ ه، روایتی نقل کرده است که حکایت از روابط فرهنگی و مدنی بین ایران و چین در عهد باستان دارد. در این روایت، به کنایه از فراوانی زعفران در چین و فقدان آن در ایران اشاره شده، که بی‌گمان به دور از واقعیت است. به احتمال زیاد، این روایت مبتنی بر منابع پهلوی، یا شنیده‌های دهان به دهان قدیمتر بوده، که پیش از آن مورداستفاده اسدی‌طوسی (همشهری محمد طوسی) قرارگرفته است. محمد طوسی در تعریف سرزمین پارت (پهله / پهلوا / پهلوی / پهلویه) می‌گوید:

> بلاد الپهلویه بسیار است، از سرحد آذربایجان تا آخر زمین فارس تا سیستان و تا ماوراءالنهر؛ و قطب بلاد پهلویان قهستان است، قطب قهستان همدان است، و قطب فارس اصطخر است، و جای اکاسره. گویند که فغفور ملک الصین نامه بنبشت به افریدون ملک ایران که: هزار مَلِک در لشکر من است. و آفتاب از جانب من برمی‌آید، و هزار بتخانه دارم، در هر خانه چندان مال که در مملکتِ افریدون، و ولایت من معدن زر است و سیم و لاجورد و جواهر، و درختهای وی طبرخون و خدنگ، و گیاهش سنبل و زعفران، و سنگش بیجاده، و مردمش به صورت پری، در همهٔ ولایت من یکی زشت نباشد، همه روی سپید، سیاه‌گیسو، پیکر فرشته. صنعت ایشان دیبابافی و مقراضی و ملکی. و از چین تا لب جیحون ملک من است.[۴۰۰]

نظیر همین روایت را اسدی طوسی در *گرشاسب‌نامه* آورده، اما در آن ذکری از زعفران نشده، و به جای آن از محصول گیاهی دیگر، یعنی عود، سخن رفته، که با واقیعت مطابق است. از طرفی دیگر در ایران درخت عود نبوده و همواره این محصول از بلاد هند یا چین به ایران وارد می‌شده است. از مقابلهٔ روایت اسدی طوسی با آنچه صاحب *عجایب المخلوقات* نقل کرده، می‌توان استنباط کرد که او مآخذ یا مستندات دیگری از دورهٔ ساسانی در دست داشته، یا مطلب خود را از مآخذ کهنِ از میان رفته، چون *شاهنامهٔ ابومنصوری* یا *گرشاسب‌نامهٔ* ابوالمؤید بلخی یا *کارنامک* اردشیر بابکان و غیر آن اخذ کرده است؛ به هرحال مشترکات و تفاوتهای بین دو روایت اسدی‌طوسی و همشهری او محمدطوسی در خور تأمل و توجه است.[۴۰۱] احتمال دارد صاحب *عجایب المخلوقات*، با استفاده از منابع عربی، مطالب را نقل، و کلمهٔ «عود» را به زعفران» ترجمه کرده باشد.

روابط ایران و چین در عهد ساسانیان، به لحاظ گسترش قلمروهای دو کشور، رو به توسعه بوده، مخصوصاً روابط بازرگانی از اهمیت زیادی برخوردار شده است. در منابع چینی آن زمان، نام ایران در وجه پوسو (Po-Sso) ثبت شده، که آوانویس گویش چینی «پارس» است.[۴۰۲] در این

گزارش‌ها، از جمله به مواد کانی و مصنوعات و منسوجات و برخی حیوانات ایران اشاره شده،[۴۰۳] و برخی از مزروعات و پدیده‌های فلاحتی، از این قرار «کندر، زعفران و سایر مواد خوشبو، فلفل، شکر، خرمای ایرانی، گل تاج‌الملوک، هلیله» و نیز «حبوبات پنج‌گانه» آمده، و یادآوری شده است که در پوسو «برنج و ارزن نیست».[۴۰۴] گیرشمن، در بررسی «حیات اقتصادی و اجتماعی» پارتیان می‌گوید:

> در تعقیب نخستین سفارتهایی که چین به ایران فرستاد، اسپست [یونجه] مو، و سپس خیار، پیاز، زعفران و یاسمن به شاهنشاهی آسمانی [: چین] وارد شد، و در آن کشور شروع به کاشت آنها کردند. درعوض ایران از چین زردآلو و هلو و سپس کرم ابریشم وارد کرد، نیشکر از هند وارد می‌شد، و در همان عهد به کاشت آن شروع کردند.[۴۰۵]

www.tabarestan.info تبرستان

به نوشتهٔ دیاکونف، فرستادهٔ دولت چین به ایران در عهد پارتها، به نام چژان تسیان، در بازگشت تخم رز انگور و یونجه را از ایران به چین برد.[۴۰۶] دیاکونف از زعفران ذکری نکرده است. ظاهراً انتقال پیاز زعفران ایران به چین، آن طور که گیرشمن گفته است، در عهد پارتها نبوده، بلکه در آن زمان چینی‌ها با محصول زعفران آشنا شده‌اند: به استناد منابع چینی، روابط ایران و چین در عهد مهرداد دوم (اشک نهم، ۷۶ تا ۱۲۴ پیش از میلاد) و فغفور چین به نام ووتی (Wu-Ti) برقرار شد.[۴۰۷] با این حال روابط فرهنگی و تجاری چندان گسترده نبود. حتی ساسانیان، در سراسر تاریخ خود مناسبات منظمی با چین نداشتند، زیرا تجارت با این سرزمین به وسیلهٔ واسطه‌ها، بالاخص سغدیان ـ که کرسی مملکت آنان سمرقند بود ـ انجام می‌گرفت.[۴۰۸] با این حال کلمهٔ «فغفور» لقب پادشاهان چین، به معنی پسر آسمان یا پسر خدا، که ریشه در واژه‌های کهن پارسی و پهلوی (بغ / فغ: اوستایی + پور: پهلوی)[۴۰۹] دارد، از روابط باستانی بین این دو کشور کهن حکایت می‌کند. همچنان که ابن‌ندیم، از قول جیکی‌چینی (در سال ۳۵۶ ه)، می‌نویسد: معنی بغبور (وجهی از: بغپور) به زبان چینی «پسر آسمان» است.[۴۱۰] چینی‌ها به امپراتور تین‌تسومی، به همان معنی فرزند عرش (آسمان) می‌گفتند.[۴۱۱] که این معلوم می‌دارد که ایرانیان در عهد باستان، این لقب را به پارسی ترجمه کرده‌اند. پژوهش‌های دقیق و عالمانهٔ بارتولد لوفر، در سال ۱۹۱۷ م۱۳۳۶/ ه، نیز مؤید آن است که چینی‌ها در فاصلهٔ قرن سوم میلادی (۲۲۰ تا ۲۶۵ م، دوره‌ای که قلمرو چین در دست سه پادشاه بود) و دورهٔ دو سلسلهٔ پیاپی (تسین، سوئی، از ۲۶۵ تا ۶۱۸ م) تا پایان دورهٔ سلسلهٔ تانگ (سال ۶۱۸ تا ۹۰۶ م/ ۲۹۳ ه) با محصول زعفران (و نه با گیاه و چگونگی زراعت و فرهنگ مصرف آن) آشنا شدند. اما انتقال و رواج فرهنگ مصرف زعفران در دورهٔ سلاطین سلسلهٔ مغولی یوان، در فاصلهٔ سلطنت قوبلای قاآن (مؤسس سلسله، در سال ۱۲۶۰ م / ۶۵۸ ه) تا سلطنت طغاتیمور (۱۳۳۲ م / ۷۳۲ ه) انجام گرفته است. بارتولد لوفر می‌گوید:

> دربارهٔ آشنایی چینیان با زعفران باید دو دورهٔ طولانی را از یکدیگر متمایز کرد: دورهٔ اول، از قرن

سوم میلادی تا پایان دورهٔ دودمان تانگ که طی آن چینیان اطلاعاتی دربارهٔ گیاه (بوته) و محصول زعفران پیدا کردند، و گاه آن را به رسم پیشکش می‌گرفتند؛ دورهٔ دوم، دورهٔ مغول (۱۲۶۰ تا ۱۳۶۷ م) است که طی آن مسلمانان محصول زعفران را عملاً وارد چین کردند، و مصرف آن متداول شد.[۴۱۲]

اکنون چین در شمار کشورهای زعفران خیز درآمده، و بر طبق آمار ۲۰۰۲ میلادی، سطح زیر کشت ۵۰۰ هکتار و میزان محصول یک تن گزارش شده است.

انتقال فرهنگ زعفران‌کاری به نواحی مدیترانه

سرآغاز نفوذ سیاسی و فرهنگی ایرانیان در سواحل آسیایی و افریقایی و اروپایی مدیترانه به عصر هخامنشیان بازمی‌گردد که بازتاب آن را می‌توان در منابع یونانی و عبرانی، از جمله در *تاریخ* هرودوت و نوشته‌های *تورات*، بازیافت. اما نفوذ واقعی فرهنگ و مدنیت ایرانی در این سرزمینها، بعد از اسلام، بدون سپاهی و سلطان، تنها به همت جماعتی ایرانی هوشمند، در عصر خلافت معاویه از حدود سال ۴۰ هجری آغاز شده و بیشتر از پنج قرن استمرار یافته است. انتقال پیاز زعفران و بذر برخی مزروعات و نهال پسته و نیز فرهنگ باغبانی ایرانی به این نواحی از همین دوره شروع شد. در این مبحث ابتدا پژوهش در باب نقاط زعفران‌خیز نواحی آسیایی مدیترانه و نیز یمن و ترکیه را آغاز می‌کنیم، و سپس به نقاط زعفران‌خیز نواحی افریقا و اروپا می‌پردازیم. این نقاط در غرب حوزهٔ نفوذ فرهنگ ایرانی قرار داشته، و برخی از آنها در دوره‌هایی از تاریخ در شمار نواحی قلمروهای سیاسی شهر یاران ایران باستان بوده است.

www.tabarestan.info تبرستان

الف. شام / سوریه

از جنبهٔ تاریخی اصطلاح «سوریه» آن بخش از کرانهٔ شرقی مدیترانه مشتمل بر سوریه و لبنان کنونی، بیشتر خاک اسرائیل (فلسطین) و اردن، و بخش‌هایی از شمال جزیرةالعرب است. دمشق، با نام لاتینی داماسکوس (Damaskus)، یا دمشق‌الشام یا (به اختصار) شام، کرسی یا پایتخت سرزمین سوریه به حساب می‌آمد. ابوبکر مأموریت گشودن آن را به خالدبن ولید محول کرد، و در سال ۱۴ ه، به دست مسلمانان افتاد. عثمان در سال ۳۶ ه، معاویه را حکمران شام کرد.[۴۱۳] دشمنی او با ایرانیان آغاز شد. معاویه در راستای اهداف جاه‌طلبانه‌اش، ضمن مبارزه با مخالفان خلافتش، جماعاتی کثیر از ایرانیان را از ایالات خراسان و جبال و فارس به شام تبعید کرده و در اطراف دارالخلافهٔ خویش دمشق اسکان داده بود. تبعیدیان ایرانی به اصطلاح شورشیان (یا در واقع هوشمندان بافرهنگ) بودند که تاب و تحمل ستم خلیفهٔ اموی را نداشته و آشکار و پنهان با او و دودمان بنی‌امیه مبارزه می‌کرده‌اند. کثرت ایرانیان تبعیدی به نواحی شام به اندازه‌ای زیاد بود که جمعیت بسیاری از شهرهای نواحی دمشق را ایرانیان تشکیل می‌دادند، یا بر دیگر امم اسلامی

غلبه داشتند. یعقوبی، در سال ۲۷۸ ه، ضمن وصف بلاد شام، به انبوهی جمعیت ایرانیان در شهرهای ساحلی آن اشاره کرده است:

> کورهٔ عَرقه، و آن شهری است کهن که قومی از پارسیان جا به جا می‌شوند... و شهر اَطرابلس که اهالی آن مردمی از پارسیان‌اند، و معاویةبن ابی‌سفیان آنان را بدانجا منتقل کرده بود... و جُبیل و صیدا و بیروت، و اهل این کوره‌ها همه‌شان قومی از پارسیان‌اند که معاویةبن ابی‌سفیان آنان را بدانها منتقل ساخته بود.[۴۱۴]

یعقوبی، بعلبک را از شهرهای باشکوه شام برشمرده است «که مردم آن قومی از پارسیان‌اند».[۴۱۵] شهر حمص نیز محل تجمع مخالفان خلیفگان اموی بود، که عده‌ای از ایرانیان (موالی، بندگان)، نخستین زعفران‌زارها را با یاری مولایشان عبدالله‌بن صالح‌هاشمی دایر کردند. یعقوبی می‌گوید: سلمیه شهری است در بیابان که عبدالله بن‌صالح بن‌عبدالله بن‌عباس‌بن عبدالمطلب آن را بنا کرد، و نهری به سوی آن جاری ساخت، و در زمین آن آب پیدا کرد، تا در آن زعفران زراعت شد. مردم آن از اولاد عبدالله‌بن صالح هاشمی و موالی ایشان و برخی از مردم به هم آمیختهٔ بازرگان و کشاورزاند.[۴۱۶]

شهر سلمیه در ۷ فرسنگی شمال شرقی حمص، و ۵ فرسنگی جنوب شرقی حماة واقع شده است. مطابق نوشتهٔ جیمز هاکس، در همین ناحیه موضعی به نام «زعفرانه» موجود است.[۴۱۷] علاوه بر این، در نزدیک دمشق دیر مُرّان برفراز تپه‌ای قرار داشت، که مطابق نوشتهٔ یاقوت حموی، مشرف بر باغهای سرسبز و زعفران‌زارهای نیکوی آن ناحیه بود.[۴۱۸] بی‌گمان «زعفران‌شامی» که ابوریحان بیرونی، در قرن پنجم، درجهٔ مرغوبیت آن را مقدم بر «زعفران مغربی» یاد کرده، محصول نواحی مزبور بوده است.[۴۱۹]

فشار امویان بر ایرانیان و طرفداران آل‌ابوطالب موجب سازمان یافتن مخالفان علیه دودمان اموی گردید و شورشها و طغیانهایی را برانگیخت. یکی از این شورشها علیه نعمان‌بن بشیر حاکم ناحیهٔ حمص سازمان یافت. شورش بسیار پردامنه بود، به‌طوری که نعمان تاب مقابله و مقاومت را از دست داد و به شهر زعفران‌خیز سلمیه گریخت، و در آنجا به سال ۶۵ هجری کشته شد. نعمان یکی از دشمنان سرسخت آل‌ابوطالب و دوستداران آنان، و از یاران نزدیک معاویه و ناقل پیراهن عثمان به شام بود.[۴۲۰]

جریان‌های شیعی، بین ایران و شام و افریقا پرنفوذ و گسترده بود، عناصری از اسماعیلیان و فاطمیان آمد و شدها و مبادلاتی داشتند. ناصرخسرو در سال ۴۳۸ ه، در بازدید از این نواحی، شهر (طرابلس) را با محصولاتی چون نارنج و ترنج، لیمو، موز، خرما و نیشکر معرفی کرده است و می‌گوید «مردم این شهر همه شیعه باشند، و شیعهٔ هر بلاد مساجد نیکو ساخته‌اند». همو، شهر صور را با نعمت فراوان متذکر شده است که «مردمانش بیشتر شیعه‌اند».[۴۲۱] حدود نیم قرن قبل از سفر ناصرخسرو، به شام و سواحل افریقایی مدیترانه، یک جریان مذهبی دیگر در نواحی دمشق

www.tabarestan.info تبرستان

و لبنان پیدا شد، که اعقاب ایرانیان تبعیدی آن را سازمان دادند. این جریان در سال ۴۰۷ ه، توسط محمدبن اسماعیل درزی با همدستی حمزةبن علی زوزنی (اهل زوزن در ناحیهٔ خوافِ خراسان) موجودیت یافت و نام درزی پارسی (به معنی خیاط) یا دروزی گرفت. و برخی از افراد و خانواده‌های دروزی نام یا لقب ایرانی داشتند.[۴۲۲] مطابق نوشتهٔ یاقوت، موضع مِصیاب که برخی مِصیاف می‌گفتند، از دژهای مستحکم و استوار اسماعیلیه در ساحل مدیترانه‌ای شام، نزدیک به طرابلس بود.[۴۲۳] حافظ ابرو شهر مِصیاف با قلعه‌ای حصین و بستانها، و موضع آن را «در پایان جبل لگام» به فاصلهٔ یک روز تا حما (حماة) متذکر شده و می‌گوید «ابتدا اسماعیلیه در آن موضع دعوت کرده بودند، و مرکز دعوت ایشان بوده است».[۴۲۴] حافظ ابرو، ضمن شرح دشمنی مبالغه‌آمیز اهالی حمص با امیرالمؤمنین علیؑ در عصر معاویه، می‌گوید «چون آن ایام بگذشت، در تشیع هیچ قوم غلو نکردند که ایشان».[۴۲۵] سخن در باب جریان‌های مذهبی بین ایران و شام و شمال افریقا بسیار است. یکی از نتایج حرکت این جریانها، و آمد و شدهای ایرانیان و عناصر شیعی در این سرزمین‌ها، انتقال برخی از مزروعات و میوه‌ها چون زعفران و پسته، و نیز فرهنگ باغبانی و آبیاری ایرانی به سواحل مدیترانه‌ای شام و شمال افریقا بوده است.

www.tabarestan.info تبرستان

ب. افریقا

جفا و ستم امویان بر ایرانیان تبعیدی و آل ابوطالب در شهرهای دمشق و شام ـ که در سطور پیشین بدان اشاره شد ـ موجبی برای گریز یا مهاجرت آنان به نواحی شمالی افریقا شد. همین ایرانیان بودند که نخستین زعفران‌زارهای بلاد شمال افریقا و مغرب را دایر کردند. از گزارشهای یعقوبی در می‌یابیم که ایرانیان مهاجر از نظر تعداد انبوه، و از نظر تحرکهای فرهنگی و اجتماعی و دینی شدیداً فعال، و در ترکیبِ جمعیتیِ بسیاری از شهرهای آن نواحی مطرح بوده‌اند. از جمله در ترکیب جمعیت شهرهای زویله و قیروان و باغایه جماعاتی ایرانی اهل خراسان گزارش شده است.[۴۲۶] به نوشتهٔ یعقوبی:

> اطرابلس شهری است کهن و باشکوه بر ساحل دریا، آباد و پرجمعیت؛ و اهالی آن مردمی به هم آمیخته‌اند... پس از اطرابلس سرزمین نفوسه همه‌شان قومی عجم و اباضی مذهب‌اند. آنان را رییسی است که وی را الیاس گویند، و از فرمان وی بیرون نروند، و منازلشان در کوه‌های اطرابلس است... خراجی به پادشاهی نمی‌دهند و فرمانی نمی‌برند مگر از رییسشان در تاهرت که رییس اباضیه است، و او را عبدالرحمان‌بن‌رستم گویند، و او از پارس است؛ و دیار نفوسه از حد اطرابلس از طرف قبله تا نزدیک قیروان به هم پیوسته است.[۴۲۴]

یعقوبی، ضمن وصف شهر قیروان و باجه متذکر می‌شود که مردمی به هم آمیخته از طوایف عرب «و اصنافی از عجم از مردم خراسان، و کسانی که از کارمندان و سپاهیان و بنی‌هاشم بدانجا

وارد شدند». «و از قیروان تا شهر باجه سه منزل است، و شهر باجه شهری بزرگ است... و قومی از سپاهیان قدیم بنی‌هاشم و قومی از عجم در آن ساکن‌اند». همو سرزمین زاب را پهناور، با «شهری کهن که آن را باغایه گویند، و قبیله‌هایی از جند و عجمانی از مردم خراسان، و عجم‌هایی از همان عجم‌های ناحیه، از باقی‌مانده‌های روم، در آن سکونت‌دارند»[۴۲۸] در آن روزگار «عجم» ایرانیانی بودند، که همراه ارتش خلفا، برای سرکوب شورشهای بربرها به مغرب آمدند، و از این روی از عربها تمیز داده می‌شدند، و نام «عجم» برایشان اطلاق می‌کردند. ابن صغیر که از معاصران رستمیان بوده، تاریخ آنان را با عنوان عجم نوشته است.[۴۲۹]

اصطلاح «مغرب» که جغرافیانویسان قدیم، به سرزمین‌های گستردهٔ شمال افریقا، از غرب مصر تا اقیانوس اطلس داده بودند، طرابلس (لیبی)، تونس، الجزایر و مراکش (مغرب) را در بر می‌گرفت، و عربها در آن زمان این سرزمین‌ها را «افریقیه» می‌گفتند.[۴۳۰]

عبدالرحمان‌بن رستم‌بن بهرام، در سال ۱۴۴ ه از قیروان (در تونس) به مغرب میانه (الجزایر کنونی) گریخت، و براساس تفکرات اباضیه، به تأسیس حکومت رستمیان پرداخت، و یاران فراوانی پیدا کرد، و از شهرهای دور و نزدیک به سوی او شتافتند «تا آنجا که اباضیهٔ تاهرت گفتند؛ هیچ فرد غریبی به تاهرت نمی‌آمد مگر اینکه در آن وطن می‌گزید». جمعی از بصریان با اموالی به خدمت او رفتند. همان‌گونه که ایرانیان کرانه‌های بیابانی علاقه و توجهی خاص به باغ و بوستان و کشتزار دارند، عبدالرحمن با کمک یارانش:

> به عمران و سازندگی و احیای اراضی موات پرداختند. در باغها نهال کاشتند، و رودها را به جریان انداختند. آسیاب ساختند، و صاحب مستغلات و... شدند. سرزمین آنها توسعه یافت.[۴۳۱]

عبدالرحمن با درایت تمام به سرشماری مردمان سرزمین خود پرداخت، و تعداد مستمندان را مشخص کرد، و به تأمین نیازهای اولیه و ملزومات آنان پرداخت. او بیشتر اموال زکات را برای فقیران هم مذهب خود درنظر می‌گرفت، و بقیه را در راه مصالح مسلمانان صرف می‌کرد. «و کارش پیوسته براساس اتحاد و وحدت کلمه بود».[۴۳۲] در دورهٔ افلح‌بن عبدالوهاب (۲۱۱ تا ۲۴۰ ه) نوهٔ عبدالرحمان‌بن رستم، عمران و آبادی رونق بسیار گرفت و شهر تا هرات و بلاد مغرب میانه، درنتیجهٔ دادگری و درایت افلح، مردمان زیادی را جذب کرد. او متعتقد بود که «حق خواهی بالاترین ایثار است». افلح جوانمرد و کریم بود. در عهد پادشاهی او قصرها ساخته‌شد و ثروت مردم فزونی یافت، میدان‌ها امن و ارزاق فراوان گشت «عجم قصرهایی ساختند، نفوسه، العدوه را بنیان گذاشتند». ابن‌الصغیر می‌افزاید «مکرر برای من روایت کرده‌اند که عجم، سردسته‌ای به نام ابن‌ورده داشت. او بازاری به نام خود ـ بازار ابن ورده ـ بنا نهاده بود... ابن ورده از بزرگان عجم بود، و بازماندگان او که در شهر مجانه سکونت دارند، دیده می‌شوند».[۴۳۳] کلمهٔ «وَردَه» در نام این شخصیت ایرانی، برگرفته از واژهٔ پهلوی وَردَ/Varda، به معنی گل سرخ، و معرب آن «ورد»، به

همین معناست. رونق و شکوه فرهنگ ایرانی در نواحی مزبور تا بدان پایه رسید که ناحیهٔ تاهرت را ایران یا عراق (عجم) مغرب می‌گفتند، و به قول یعقوبی:

شهر بزرگ همین شهر تاهرت است که بس ارجمند و با عظمت است، و عراق مغرب نامیده می‌شود؛ و آن را مردمی بهم آمیخته است و قومی از پارسیان که آنان را ـ بنو محمدبن افلح[۴۳۵] بن عبدالوهاب‌بن عبدالرحمان‌بن رستم پارسی ـ گویند. به زور بر آن دست یافته‌اند. عبدالرحمان‌بن رستم والی افریقا بود، و فرزندان وی به تاهرت رفتند و اباضی مذهب و سرآمد اباضیان شدند.[۴۳۶]

رستمیان جماعاتی، اصلاً ایرانی، مردمانی هوشمند و بافرهنگ بودند، که برخی از نویسندگان، از جمله یاقوت حموی نسب مؤسس این سلسله را تا شهر یاران ساسانی، چون بهرام‌گور و شاپور ذوالاکتاف، ثبت کرده‌اند.[۴۳۷] بهرام جدعبدالرحمن از موالی عثمان‌بن عفان، مردی پارسا و عادل و دین‌دار بوده است. به نوشتهٔ یکی از پژوهشگران ایرانی، که در سال ۱۳۵۰ از الجزایر دیدار کرده است:

www.tabarestan.info تبرستان

رستمیان گذشته از این که حکومت را در دست داشتند، مردمانی عالم و علم‌دوست بودند، و می‌توان گفت زعامت دینی و سیاست را به عهده داشتند. رستمیان مردمانی آزادمنش بودند، چنانکه به دشمنان اباضیه، یعنی دشمنان حکومت خود، نیز همان‌اندازه مجال فعالیت می‌دادند که به پشتیبانان خود، و همین آزادمنشی آنان بود که سبب شد ابوعبدالله‌شیعی بر آنان دست یابد... هنوز هم پیروان اباضیه در شهرهای بجایه و تاهرت و نواحی شمال شرقی الجزایر [در سرحدات تونس] زندگی می‌کنند.[۴۳۸]

مطابق نوشتهٔ محمدبن محمود طوسی، شهر طنجه (در ۶۰ کیلومتری جنوب غربی جبل‌الطارق، در مراکش / مغرب) و ناحیهٔ سوس‌الاقصی، در عهد امویان در دست فرزندان امام‌حسنؑ بوده است. در واقع ادریس‌بن عبدالله از نوادگان آن حضرت، در سال ۱۶۹ ه، از جور عباسیان به طنجه و شهر لیله می‌گریزد، و در شهر قابس نخستین دولت شیعی را بنیان نهاد، که دو قرن، تا سال ۳۶۴ ه، حکومت کردند. ادریسیان میان فاطمیان مصر و امویان اندلس در محاصره بودند.[۴۳۹]

شیعیان اسماعیلی، که اسماعیل‌بن جعفر (متوفی ۱۴۳ ه) را، پس از امام‌جعفر صادقؑ، امام می‌دانند، در قرن سوم هجری، در شرق و غرب عالم اسلام، به تبلیغ و دعوت پرداختند. از دو فرزند اسماعیل، یکی به نام محمدبن اسماعیل «معروف به محمد مکتوم، به حدود دماوند رفت، و اعقاب او چندی در خراسان و قندهار به نشر دعوت خویش پرداختند، و عاقبت به هند رفتند؛ پسر دیگر اسماعیل، نامش علی، به شام و مغرب [شمال افریقا] رفت و در آنجا به تبلیغ دعوت اهتمام نمود».[۴۴۰] به قول جوینی «اولاد اسماعیل متواری شدند، و از مدینه برفتند بر جانب عراق [ایران] و خراسان، و بعضی بر جانب مغرب»[۴۴۱]. پس از این فرار، یک جریان شیعی فعال دیگر در جنوب ایران (خوزستان و فارس)، در حدود سال ۲۵۰ شکل گرفت، و سازمانی نیرومند پیدا کرد، و از آنجا به بحرین و کوفه و سپس به شهر زعفران‌خیز سلمیه در ناحیهٔ حمص

شام سرایت کرد، و در تونس مرکزیت یافت، که منجر تشکیل خلافت فاطمیان گردید.

در سال ۲۸۰ ه، ابوعبدالله شیعی (الداعی) یکی از داعیان شیعه، در میان قبیلهٔ کتامه، از قبایل بربر، ظهور کرد، و در سال ۲۹۶ در شهر اربس برابراهیم اغلب پیروز شد، و شهرهای رقاده و نواحی قیروان و افریقیه را به تصرف درآورد؛ و شهر تاهرت را تسخیر کرد و سلسلهٔ رستمیان را برانداخت دولت خلفای فاطمی موجودیت پیدا کرد، که سرزمین‌هایی را تصرف، و تا سال ۵۶۷ ه، خلافت کردند. در همهٔ دوره‌های مزبور، ایرانیان مستقر در نواحی ساحلی شام و شمال افریقا روابط فرهنگی و قومی خویش را با آمد و شدهای مکرر به ایران حفظ کرده، و با جریان‌های شیعی و مخالف خلفای عباسیان در وطن خود ارتباط داشتند، و با سلاطین ترک غزنوی و سلجوقی در ستیز بودند. در واقع آمد و شدهای ایرانیان تبعیدی در قرن اول و دوم هجری که کمتر شده بود، در قرن سوم توسط جریان‌های اسماعیلی تجدید و تقویت شد. مسیرهای ارتباطی بین اسماعیلیان ایران و سواحل مدیترانه طی قرن چهارم و پنجم، همان مسیرهای قدیمی و کم و بیش منطبق با همان خط سیری است که ناصرخسرو قبادیانی در سفر هفت‌ساله‌اش (از سال ۴۳۷ تا ۴۴۴ ه) از نواحی زعفران‌خیز خراسان تا سواحل مدیترانه طی کرده است.

غرض از شرح مزبور، پرداختن به جریانهای تاریخی و مذهبی نیست، بلکه آشکارکردن نقش عنصر ایرانی و مخصوصاً شیعیان در اشاعهٔ فرهنگ ایرانی و انتقال برخی از مزروعات و پدیده‌های کشاورزی در این جریانها و جابه‌جاییها منظور است. ایرانیان نه‌تنها زعفران و بعضی از سبزیها و گلها و میوه‌ها را در شمال افریقا اشاعه دادند، بلکه نامهای ایرانی آنها را نیز رواج دادند. در همین جریانها بود که زعفران و پسته و گردو و انار توسط عناصر ایرانی در آن نواحی کاشته شد، و از آنجا به سواحل اروپایی مدیترانه سرایت کرد.

عثمان کعاک دانشمندان تونسی ضمن شرح چگونگی انتقال برخی رستنیها و کشتنیها توسط ایرانیان به تونس، یادآور می‌شود که در دورهٔ مهلبیها و اغالبه برای نخستین‌بار از ایران مرکبات (نارنج و لیمو) به شهرهای ساحلی مدیترانه انتقال یافت، همچنانکه آلبالو و گیلاس و درختان میوه‌داری چون گردو پسته و فندق و شاه‌بلوط ارمغان ایران است.[۴۴۲]

در فاصلهٔ سالهای ۲۵۴ تا ۲۹۲ ه، امرای سلسلهٔ طولونیان یا بنی‌طولون بر مصر حکومت کردند و شام را بر قلمرو خود افزودند. این سلسله منسوب به غلامی به نام طولون است، که حاکم بخارا به همراه هدایایی برای مأمون فرستاد. حکمرانان طولونی به حشمت و شکوه و علاقهٔ به خیرات شهرت داشته‌اند. احمدبن طولون کاخ باغی باشکوه و میدانی بزرگ در القطایع (بین فسطاط و موضع قاهره که بعداً ساخته شد) احداث کرد. پسرش خمارویه، آن میدان را به باغی چونان بهشت بدل ساخت، که یادآور پردیس‌های ساسانیان بوده گونه‌هایی از مرغان چون

www.tabarestan.info تبرستان

بوقلمون در آن رها کرد. برجی برای آشیانه پرندگان در آن ساخت. شبکهٔ آبیاری شگفتی با لوله‌های سرب، همانند شبکهٔ آبیاری قطره‌ای کنونی، دایر کرد. زعفران و میوه‌هایی از دوردست به آنجا منتقل کرده[۴۴۳] «گلها و گیاهان پیوندی فراوان در آن باغ کاشته شد، که از آن جمله بوتهٔ زعفران بود... از خراسان و سایر نقاط درختان میوهٔ عالی برای خمارویه هدیه فرستادند. مثلاً از خراسان [نهال] درختان زردآلویی رسیده بود که پیوند بادام داشت».[۴۴۴]

ترکانی که بر این نواحی حکومت کردند، از نواحی ماوراءالنهر و فرغانه بودند، که فرهنگ ایرانی در آن سرزمین‌ها ریشه‌دار بود. به طولونیان اشاره کردیم. پس انقراض آنان، دولتی دیگر از ترکان فرغانه توسط محمد بن طُغج، در مصر برپا شد، و راضی در سال ۳۲۸ هـ، لقب «اخشید» به او داد، که از القاب ایرانی قدیم بود، و به حکومت اخشیدیان شهرت یافت. اخشیدیان رقیبی نیرومند داشتند که حمدانیان شیعی‌مذهب شمال بودند. پایتخت حمدانیان ابتدا (در سال ۳۱۷ هـ) موصل بود. بعد به شمال شام آمدند، و حلب و حمص را از نایب اخشیدیان در شام گرفتند، و تا سال ۳۹۴ حکومت کردند و تسلیم فاطمیان شدند.[۴۴۵]

مقدسی در قرن چهارم، محصولات افریقا را: روغن، پسته، زعفران، بادام، برقوق (آلوچه/زردآلو) برشمرده است.[۴۴۶] جغرافیانویسان قرن چهارم، نقاط زعفران‌خیز شمال افریقا را ذکر نکرده‌اند. اما یاقوت حموی و زکریا قزوینی در قرن هفتم، ابوالفداء و انصاری دمشقی در قرن هشتم، نام برخی از نقاط زعفران‌خیز آن نواحی را متذکر شده‌اند.

اکنون در بین کشورهای آفریقایی، میزان تولید زعفران مراکش (مغرب) اهمیتی دارد. برطبق آمار سال ۲۰۰۲ م، میزان تولید زعفران مراکش ۳ تن و سطح زیر کشت به ۲۵۰۰ هکتار رسیده است.

۱. اُبّه

شهر اُبّه در قلمرو حکمرانان اغالبه یا بنی‌اغلب بود، که تحت حمایت خلیفگان آل‌عباس بودند. یعقوبی در قرن سوم می‌گوید: شهر اُبّه از طرف مغرب، آخر شهرهای ناحیهٔ زاب، و انتهای حوزهٔ حکمرانی بنی‌اغلب و سیاه‌پرچمان (عباسیان) است. مقدسی فاصلهٔ قیروان تا اُبّه را همچون فاصلهٔ لافس، تونس و مرسی الخرز تا قیروان سه مرحله مشخص کرده است.[۴۴۷] یاقوت می‌گوید: شهر اُبّه از ناحیهٔ اربس در افریقا است که به فراوانی میوه و کثرت زعفران‌زارهایش شهرت دارد.[۴۴۸] اکنون شهر قیروان در فاصلهٔ ۱۵۶ کیلومتری جنوب شهر تونس و ۶۰ کیلومتری غرب سوس (سوسه) قرار دارد، و موضع شهر اُبّه در حدود سرحد غربی کشور تونس با الجزایر بوده است.

۲. اُربُس

یعقوبی، شهر اُربُس را جایی آباد و بزرگ، با مردمی در هم آمیخته (از عرب و عجم و بربر)، در دو منزلی شهر قیروان متذکر شده،[۴۴۹] و یاقوت آن را در غرب قیروان و محصول عمدهٔ آن را زعفران برشمرده است، و می‌گوید اربس به شهر عنبر «بلدالعنبر» شهرت دارد.[۴۵۰] این نام به لحاظ فراوانی زعفران در این ناحیه اتخاذ شده، چرا که واژهٔ «عنبر» علاوه بر معنای مشهور (مادهٔ استحصالی از ماهی عنبر یا کاشالوت)، در منابع لغت عربی به معنی «زعفران» نیز آمده است.[۴۵۱]

۳. مَجّانَه

تبرستان www.tabarestan.info

به نوشتهٔ یعقوبی، شهر مَجّانَه در چهار منزلی شهر قیروان، در میان کوه‌ها و درّه‌هایی واقع شده، و دارای معادن نقره، آهن، سنگ سرمه، مرداسنگ وارزیز است «و اصنافی از عجم، بربر و جز ایشان آنجایند».[۴۵۲] مقدسی فاصلهٔ بین مَجّانَه و هر یک از شهرهای: تبسّه، باغای (باغایه)، دوفانه، عین‌العصافیر، دارملّول، طُنبه، مَقّرَه و مَسیلَه یک مرحله مشخص کرده است.[۴۵۳] به نوشتهٔ زکریا قزوینی، شهر مجانه را «قلعهٔ بُسر» می‌گویند، زیرا بانی اولیهٔ آن بُسربن ابی ارطاه بوده است. مجانه زعفران‌زارهای بسیار دارد. یاقوت نیز شرح مشابهی نقل کرده،[۴۵۵] و انصاری دمشقی (متوفی ۷۲۷ ه) از این شهر با نام «مجانةالطواحین» یاد کرده و می‌گوید: از این جهت به این نام معروف شده است که از کوهی سنگ آسیا می‌برند (طاحونه به معنای آسیاب است). و می‌افزاید: در زمین‌های این ناحیه زعفران کشت می‌شود.[۴۵۶]

۴. لُربُس

مقدسی در قرن چهارم، می‌گوید «باجه میان قیروان و دریاست» و سپس از شهری به نام «لُربُس» یاد کرده و نوشته است «لُربُس، زیر کوه بُورَغ، کشتزارهای زعفران دارد. بارویش با سنگ، آب آشامیدنی مردم از چاه است. پیرامون آن و پیرامون باجه بازارهای موسمی هست».[۴۵۷] ظاهراً موضعی که در نوشتهٔ یعقوبی در وجه «للس» ثبت شده، همین «لُربُس» زعفران‌خیز است، که توسط نساخ تحریف گردیده. یعقوبی می‌گوید «از قابس تا قیروان چهار منزل است، اول آنها عین‌الزیتونه که بی‌کس است، سپس للس که قصری است آباد، سپس غدیرالاعرابی...».[۴۵۸] در مغرب دو شهر با نام باجه ذکر کرده‌اند، که یکی در افریقیه (تونس) و دیگری از بلاد اندلس بوده است.[۴۵۹] یقیناً زعفران در نواحی استیلای مسلمانان کاشته شده است، و عناصر ایرانی شیعی نقش انتقال این گیاه را داشته‌اند در الجزایر کشت زعفران استمرار داشته، و در سالهای تحت استعمار فرانسه، مقادیری از زعفران تولیدی نواحی زعفران‌خیز این کشور به خارج صادر می‌شده است. اریک نیژل (Eric Nigelle) که در آن موقع در الجزایر بوده، از کارخانهٔ بسته‌بندی زعفران در

دهکدهٔ باب‌العود در نزدیک شهر الجزیره خبر داده، که توسط جمعی از دختران کار بسته‌بندی انجام می‌گرفته است، و می‌گوید «دسته‌ای از دختران الجزیره را دیدم که از کارخانه خارج می‌شوند، و رنگ آنها زعفرانی است، اما همگی خوشحال و خندان هستند».[۴۶۰] او تلویحاً به خاصیت نشاط آفرینی و خنده‌برانگیز زعفران اشاره کرده است. در حال حاضر نیز کشت زعفران به میزان محدود در الجزایر رایج است.

ج. اَندَلُس

سرزمین اَندَلُس (Andalos) یا گاهی اَندُلُس (Andolos) به اسپانیولی آندالوتیا (Andalutia) یا اسپانیای امروز، در سال ۹۲ ه‍/۷۱۱م، توسط طارق‌بن‌زیاد، غلام موسی‌بن نصیر، حکمران اموی افریقیه تسخیر و در سال ۹۳ ه‍، به دست مسلمانان افتاد.[۴۶۱] برخی جغرافیانویسان اسلامی شمال افریقا را «افریقیه» و گاهی «مغرب» نامیده، و بعضی سرزمین اندلس را در شمار «مغرب» آورده‌اند. مثلاً مقدسی در قرن چهارم می‌گوید «من مغرب را با اندلس یکجا نهادم، چنان که هیتل (سرزمین هیاطله) را با خراسان نهادم». محمودبن محمدطوسی، در سال ۵۵۶ ه‍، نوشته است:

> المغرب: مغرب ناحیتی است فراخ، در آن شهرهای بسیار، چنانکِ بولس و برقه و قیروان و اندلس و افریقیه و غیرها... و جمله مغرب را طارق‌بن زیاد گشود، و موضع قیروان دو هزار و پنجاه میل است. از آنجا غلام آرند، و خر و میعه [صمغِ خشبویِ درختی در بلاد روم]؛ و ازمغرب بُسدّ [اصلِ مرجان] و مرجان و مُذَهَّب [زراندود]، زمرد، زعفران، ارزیز [قلع]، فولاد و کندس [: کندش، خربق سفید] آرند.[۴۶۲]

با تسلط مسلمانان بر اندلس، بسیاری از مزروعات و میوه‌ها و گلها و پدیده‌های فلاحتی مشرق‌زمین، که برخی از آنها منشاء ایرانی داشت، به آن سرزمین انتقال یافت. در دو مبحث پیشین، چگونگی انتقال پیاز زعفران و فرهنگ زراعت آن از ایران، به نواحی شام و شمال افریقا، مورد بررسی قرار گرفت، و به نقش جریانهای شیعی و عناصر ایرانی در جابه‌جایی مزروعات و میوه‌ها و رستنی‌های بومی مشرق‌زمین، به‌ویژه ایران، پرداخته شد. این جابه‌جایی‌ها در قلمرو مسلمانان استمرار پیدا کرد، و بسیاری از گلها و گیاهان و درختان و پدیده‌های فلاحتی به جزایر و سواحل اروپایی مدیترانه و دیگر مناطق راه‌یافت. در اینجا پاره‌ای از نوشته‌های دانشمندان غربی و اسلامی، دربارهٔ رستنی‌ها و پدیده‌هایی که توسط مسلمانان به اسپانیا انتقال یافته و به اروپاییان معرفی شده است:

> عربان همهٔ روشهای کشاورزی را که در مغرب آسیا معمول بوده به اسپانیا بردند. قنات حفر کردند، تاک نشاندند، کشت بسیاری گیاهان و میوه‌های دیگر چون: برنج، زردالو، هلو، انار، پرتقال، نیشکر، پنبه و زعفران را رواج دادند... این رونق کشاورزی یکی از مفاخر اسپانیای مسلمان (اندلس)، و هم یکی از

www.tabarestan.info تبرستان

نعمت‌های جاویدان بود که عربان به آن سرزمین دادند.[۴۶۳]

عرب در مصر و بین‌النهرین کشت زمین و فن آبیاری را فراگرفت. طولی نکشید که در این فن استاد شد، تا آنجا که از دشت والانس (Valance) اسپانیا باغ و گلزاری ساخت. عرب بسیاری از درختان و نباتات تازه به اروپا آورد، از قبیل: لوبیا، شاهدانه زعفران و گل‌هایی مثل یاسمن و یاس.[۴۶۴]

خانم زیگرید هونگه، در کتابی باعنوان «*فرهنگ اسلام در اروپا*»، فهرستی از رستنی‌ها و پدیده‌ها و موادی که همراه اسامی عربی یا معرب خود، توسط مسلمانان، به اروپا انتقال یافته ثبت کرده است، که در اینجا برخی از آنها نقل می‌شود: قهوه، شکر، قیسی، موز، نارنج، آرتیشو، برنج، پنبه، اسفناج، آلوسیاه، زعفران، زیره، جوزهندی، دارچین، زنجبیل، کافور، عنبر، نبات، قند، لیمو، لیموناد، نارنج، خلال نارنج، الکل، شربت، عرق، و ده‌ها نام دیگر؛ برخی از این نامها ریشهٔ ایرانی و فارسی دارند، که در وجه معرب به دیگر زبان‌ها رفته است. همو می‌نویسد:

با روی کار آمدن عبدالرحمن سوم، دولتی نصیب اندلس گردید که شایستگی آن را داشت... در مدت پنجاه سال با بینش، تفاهم و کشور داریِ حقیقتاً خردمندانه، به قلهٔ جهان متمدن رهبری کرد... ثروت مردم این سرزمین که ثمرهٔ تلاش پیگیر و تجربیات مسلمانان در عمارت و زراعت و آبیاری کشور بود، همواره رو به فزونی می‌رفت... کشاورزان را رسماً تعلیم می‌دادند تا کشت و رسیدگی به انار، هلو، بادام، قیسی، پرتقال، لیمو، شاه‌بلوط، موز، خرما، هندوانه، مارچوبه و قبل از هرچیز نیشکر و پنبه را بیاموزند، محصولاتی که هنوز امروزه هم قسمت مهم صادرات اسپانیا را تشکیل می‌دهد.[۴۶۵]

در نتیجه کوشش مسلمانان اندلس، میوه‌هایی چون توت‌فرنگی، لیمو، به، خرما، انجیر، موز، انار، پسته، بادام و زعفران از نقاط دیگر جهان به اروپا رسید. شاه‌توت آنجا را به بغداد می‌بردند. باغ‌های اسپانیا بسیار پهناور بود. پیرامون باغ‌ها را با چمن‌های گل سرخ و درختچه‌های سرسبز، یا نی محصور می‌کردند.[۴۶۶]

گوستاو لوبون با اشاره به دورهٔ تسلط کامل مسلمانان (اعراب) بر مدیترانه، به تجارت زعفران و پنبه و نیز فراورده‌های صادراتی غرناطه، قرطبه و طلیطله، و وضعیت درخشان و پراهمیت بنادر اسپانیایی مالقه و کارتاژ در عصر حکومت‌های اسلامی پرداخته، و با مقایسهٔ آن موقعیت با وضع خلوت و بی‌رونق عصر خود (۱۸۴۱ تا ۱۹۳۱ م)، می‌گوید «واقعاً رقت‌آور است».[۴۶۷] لوبون می‌نویسد:

هم اکنون در اسپانیا برای آبیاری وسیله‌ای، جز آنچه اعراب ساخته‌اند، موجود نیست. اینها در زمین‌های حاصلخیز اسپانیا: نیشکر، توت، برنج، پنبه، موز و غیره کاشتند. و همین اسپانیایی که اکنون جز سواحل جنوبی آن، در حقیقت بیابانی خشک و برهنه نیست، در آن روزگار به واسطهٔ اعراب ـ که از روی اسلوب فنی صحیح زراعتی دست به کار کشت و زرع شده بودند ـ بهشت برین بود.[۴۶۸]

امیرعلی، از دانشمندان مسلمان هندی (متوفی ۱۹۲۸ م) می‌گوید:

در مسئله فلاحت هنوز هیچ‌کدام از کشورهای عالم به پای اسپانیای عصر اعراب نرسیده است. اعراب مسألهٔ فلاحت و کشاورزی را به‌صورت علمی درآوردند... اسپانیا در کشت: برنج، نیشکر، پنبه، زعفران و اسفناج و نیز بسیاری دیگر از میوه‌های عمده و بقولات و سبزی‌ها مدیون اعراب می‌باشد،

www.tabarestan.info تبرستان

زیرا که آنها را اعراب به اسپانیا آورده بودند.[۴۶۹]

در اکثر منابع غربی کاشت زعفران در اندلس را مربوط به دورهٔ استیلای اعراب بر سواحل افریقایی و اروپایی مدیترانه متذکر شده‌اند، گو اینکه معدود تبلیغاتی در باب پیشینهٔ باستانی زعفران‌کاری در اسپانیا می‌شود، و حتی زعفران را از رستنی‌های بومی این سرزمین قلمداد می‌کنند.[۴۷۰] باید خاطرنشان کرد که نشر فرهنگ و تمدن اسلامی، به خصوص انتقال و معرفی گلها، میوه‌ها، مزروعات و از جمله زعفران، و دیگر پدیده‌های فلاحتی و آبیاری و فرهنگ باغبانی و زراعت آنها به اسپانیا و دیگر مناطق اروپا را منحصراً توسط عنصر عرب قلمداد کردن، اگر غرض‌ورزی نباشد، اشتباه است، زیرا عربها خود با بسیاری از این پدیده‌های فرهنگی و فلاحتی توسط ایرانیان آشنا شدند و نامهای ایرانی و پارسی آنها را مطابق قواعد زبانی و تلفظی خویش معرب کردند. بنابراین عنصر ایرانی در جابه‌جایی پیاز زعفران، و انتقال فرهنگ زراعت و فراوری و مصرف آن، به دیگر نقاط جهان، مخصوصاً به نواحی شام و شمال افریقا و سیسیل (صقلیه) و اندلس و دیگر نقاط اروپا نقش بارزی داشته است.[۴۷۱]

بی‌گمان، در اسپانیا نقاط مستعدی برای کشت و پرورش گیاه زعفران، شبیه به مناطق زعفران‌خیز ایران، از نظر اقلیمی و خاک و شرایط آب و هوایی وجود داشته، که منجر به کاشت و تولید آن شده است. ابن‌بطوطه، که در فاصلهٔ سالهای ۷۲۵ تا ۷۵۳ ه، بسیاری از مناطق جهان را زیر پا گذاشته، به این شباهت اشاره کرده است:

> غرناطه پایتخت کشور اندلس و عروس شهرهای آن است. حومهٔ این شهر در تمام دنیا بی‌نظیر است... عده‌ای از دراویش عجم، به مناسبت شباهتی که آب و هوای غرناطه با آب و هوای ممالک آنان دارد، در این شهر اقامت گزیده‌اند.[۴۷۲]

سرپرسی سایکس، دانشمند و مأمور زبردست انگلیسی، که در سال‌های ۱۸۹۲ تا ۱۹۱۸ م، در ایران بوده، و ده هزار مایل در ایران سفر کرده، به بررسی شباهت‌های اقلیمی ایران و اسپانیا، و مردمان این دو سرزمین پرداخته است:

> شباهت ایران به اسپانیا: کشور ایران از بسیاری جهات شباهت تامه دارد به اسپانیا. همین که مسافر، از سمت شمال، از خاک فرانسه خارج شد، به واسطهٔ جبال پیرنه (Pyrenes)، به فلاتی صعود می‌کند که به‌طور متوسط ۲۰۰۰ الی ۳۰۰۰ پا ارتفاع دارد، و کوه‌های ناهموار آن موسوم به سیرا (Sierras)، یا «اره» می‌باشد، و این نامی است با مسمّی. اراضی آن چول وبی‌درخت است، و چون شخص قریبِ به چهارصد میل مسافت پیمود، از ولایت گرمسیری اندلس عبور می‌کند، که مطابق ناحیهٔ ساحلی پست ایران است قبل از آن که به دریا برسد. اما در طرف شمال، برای این که مشابهت کامل باشد، ولایات مجاور دریای بیسکاین (Biscayan) با فلات اسپانیا، به اندازهٔ ولایات کنار بحر خزر با سایر نقاط ایران تفاوت دارد. از این گذشته، اگر چه ایرانی‌ها را فرانسویان مشرق‌زمین خوانده‌اند، لیکن شاید مناسب‌تر این باشد، که ایشان را با اسپانیایی‌ها مقایسه کنند، چرا که عادات و کلیهٔ آداب زندگانی مردم اسپانیا شبیه ایران می‌باشد.[۴۷۳]

سیدمحمدتقی فخر داعی، در سال ۱۳۲۳، در توضیح مطلب مزبور، در حاشیه می‌افزاید:

سبب این امرِ [شباهت] تا یک اندازه همانند بودن اوضاع طبیعی این دو کشور است. لیکن قدری هم ارتباط و اتحاد خون و عِرق در این مشابهت دخالت دارد. زیرا که قسمتی از مردم اسپانیا اعقاب ایرانی‌ها هستند که همراه عرب در موقع تسخیر اسپانیا به آن شبه‌جزیره رفته‌اند، و در آن ناحیهٔ دور از وطن برای خود شهری نظیر شیراز بنا کرده، و شرابی به عمل آورده، که هنوز هم به اسم ایرانی آن به نام «شری» خوانده می‌شود. مقصود شهر «شریش» است، و عجب آنکه شراب خوب شیراز کمال مشابهت را با شری دارد.[۴۷۴]

تردید نیست که ایرانیان در فتوحات شمال افریقا و سواحل مدیترانه‌ای اروپا نقش داشته، و در انتقال برخی از پدیده‌های فرهنگی و مدنی مؤثر بوده، و قطعاً جماعاتی از آنان در آنجا مقیم شده، یا همان‌طور که ابن بطوطه اشاره‌ای دارد، گروهی به آن سامان مهاجرت کرده‌اند. اما انتساب بنیاد شهر «شری» به شیرازیان، یا برشمردن وجه تسمیهٔ ایرانی برای آن عاری از واقعیت و بدون ارائه مستند، و مبتنی بر باورهای ذهنی یا شنیده‌هاست. مرحوم مجتبی مینوی با تلخی این ارتباط و انتساب را رد کرده است.[۴۷۵]

حکومت مسلمانان بر شبه‌جزیرهٔ ایبری (مجموعهٔ سرزمین اسپانیا و پرتغال)، به سبب روی کار آمدن سلسله‌های مختلف و رقابت‌های شکننده بین آنان موجب ضعف حکومت اعراب ـ یا به قول اسپانیایی‌ها «مورها» ـ شد. در فاصلهٔ سالهای ۵۵۱ تا ۵۵۶ هـ، حکومت دینی سیاسی دیگری به نام «موحدون» به وجود آمد، و بر مرابطون در اندلس و شمال افریقا پیروز گردید. دولت جدید در سال ۶۰۹ هـ/ ۱۲۱۲ م، از مسیحیان شکست خورد، پس از آن تا بیش از دو قرن و نیم حکومت اسلامی در غرناطه متمرکز بود، و سلسلهٔ امرای بنی‌نصر یا بنی‌الاحمر بر آن حکومت می‌راندند. مؤسس این سلسله محمدملقّب به الغالب‌باللّه، در سال ۶۳۵ هـ، غرناطه را تصرف، و قصر سلطنتی معروف «الحمراء» را بنا کرد، ولی خراجگزار فردیناند دوم پادشاه کاستیل بود. در سال ۸۹۷ هـ/ ۱۴۹۲ م، غرناطه به دست مسیحیان افتاد، و مسلمانان و یهودیان را بیرون کردند، این اقدام مقارن با کشف قارهٔ آمریکا بود.[۴۷۶] ایگناز گلدزیهر (Ignaz Goldziher)، پس از مطالعهٔ نهضت شعوبیه در عراق و ایران، منابع و مواد اسپانیایی، برای یافتن جای پاهایی از شعوبیه در اسپانیا را مورد بررسی قرار داد، در بررسی خود یک رسالهٔ ادبی قرن یازدهم میلادی پیدا کرد، که در آن استدلال‌های شعوبیهٔ شرقی تکرار شده بود، این کمبود آثار اسپانیایی نشان می‌دهد که آنها چیزی مثبت برای مقابله با عربها نداشتند.[۴۷۷] مونتگومری وات، پیشرفت‌های فرهنگی و مدنی و کشاورزی و هنری اندلس را، به گونهٔ نقش ایرانیان در پیشبرد تمدن و فرهنگ اسلامی تعبیر می‌کند:

[تحولات] به همان اندازهٔ عاملِ عربی، مدیون عامل ایبریایی و یا بخشی از آن می‌باشد. در اینجا ما با یکی از شگفتی‌های پررمز و راز مواجه هستیم. درست همان‌طور که نبوغ ایرانی در اسلام چیزی

یافت که آن را بارور کرد، و گل‌های پررنگ و بوی آن را به بار آورد؛ به نظر می‌رسد که درمورد ایبریا نیز چنین باشد.[۴۷۸]

مطابق نوشتهٔ کالمنت، در عصر حکومت اعراب بر اندلس، برای آبیاری درختان میوه، اصول سدسازی و نهربندی و جدول‌کشی را در اسپانیا به خصوص در جلگه والانس رایج کردند. در اینجا هم بیشتر واژه‌های اسپانیولی فعلی در امر آبیاری برگرفته از لغات عربی است. در قرن ۹ و ۱۰ م/۳ و ۴ ه، تحولات فرهنگی و کشاورزی گسترده و ریشه‌داری در اندلس، توسط حکومت‌های اسلامی ایجاد شد:

کشت برنج در شبه‌جزیرهٔ ایبری رو به توسعه رفت... نباتات طبی و عطری و لیفی، در میان مزارع غله و باغات و مراتع، مساحت نسبتاً زیادی را اشغال می‌کردند. کشت زعفران، چه در جلگهٔ والانس و چه در حوالی سویل، به وسیلهٔ اعراب مرسوم گردید.[۴۷۹]

ابن‌هانی (ابوالقاسم محمدبن هانی الازدی الاندلسی)، از شاعران و فرهیختگان اسپانیای اسلامی، متولد سال ۳۲۶ ه / ۹۲۸ م در ناحیهٔ زعفران‌خیز اشبیلهٔ اسپانیا، در ۲۷ سالگی به سبب تهمت ارتداد اسپانیا را ترک گفت و به نزد فاطمیان مصر رفت. وی را که متنبّی غرب لقب داده‌اند، در قطعه شعری، در وصف سفینه‌های جنگی المعز خلیفهٔ فاطمی، به پوست تحریر پرداخت شده با زعفران و عطر اشاره کرده، که تقلیدی از شیوهٔ پرداخت پوست تحریر برای خسروپرویز بوده است:

... آنها موج دریا را چنان در بر می‌گیرند که گویی روغنی است که فتیله‌های چراغ در آن غوطه‌ور است. آب دریا، گرچه بیشتر تاریک است، چون پوستی است که با زعفران و عطر آمیخته باشد، آنها را جز باد، لگامی نیست...[۴۸۰]

داستان فتح آندلس توسط مسلمانان در عهد پادشاهی دون رودریگو Don Rodrigo، در سال ۷۱۱م/۹۲ ه، با ماجراهای عبرت‌آموز آخرین شاهان ساسانی، و از جهاتی به داستان خسرو و شیرین شباهتی دارد. افسانه‌ای از عشق و تجاوز رودریگو، به دختر کنت هولیان (از سرداران اسپانیا) و خواهرزادهٔ اوپاس (رییس شهر اشبیله / سویلیا) به نام فلوریندا (به معنی گلندام) بر سر زبانها بوده، که توسط برخی شاعران فرنگی با عنوان «*بالاو*» به نظم درآمده است. مطابق مضامین این منظومه، هولیان با یاری اوپاس در نامه‌ای به فرمانده عرب می‌نویسد «سوگند یاد می‌کند، که هرگاه عربها او را برعلیه دون رودریگو کمک کنند، کشور اسپانیا را تسلیم آنها نمایند». شاعر سپس به وصف اسپانیا پرداخته و بر هولیان تاخته است «مادرِ وطن اسپانیا! ای سرآمد کشورهای جهان وای بر تو ای از همهٔ سرزمین‌ها بهتر... کشوری که پر از باغ‌های میوه است، و زعفران مفرح می‌روید، با قصور باشکوه زینت‌یافته، و ثروتش از حد و حساب خارج است. مردی خائن آن را می‌فروشد، و همهٔ این جاه و جلال را بر باد می‌دهد...».[۴۸۱]

در منابع و متون کهن نقاط زعفران‌خیز اسپانیا از این قرار آمده است:

www.tabarestan.info تبرستان

۱. بیاسه

ادریسی (ابوعبدالله محمدبن‌محمد عبدالله ادریس) معروف به شریف ادریسی (چون سیدبود، متولد در شهر سبتهٔ مراکش به سال ۴۹۳، متوفی ۵۶۰ ه)، از جغرافیانویسان بزرگ قرن ششم، شهر بیاسه را به فاصلهٔ ۲۰ میلی‌شهر جیّان، برروی تپه‌ای مشرف بر رودی که به قرطبه می‌رود (رود اشبیله)، معرفی کرده است، که «گرداگرد آن زراعت می‌شود، و زعفران فراوان از آن به دست می‌آید»[۴۸۲] زکریا قزوینی از وجود غاری بی‌انتها درفاصلهٔ بین بیاسیه و بَسطَه به نام «شیمه» سخن گفته، یاقوت بیاسه را از شهرهای بزرگ اندلس، از کورهٔ جیان و به فاصلهٔ دو فرسنگی تاجیان، و با محصول زعفران معرفی کرده است و می‌گوید زعفران بیاسه در بلاد مغرب شهرت دارد.[۴۸۳] انصاری دمشقی، بیاسه را همچون اُبَّده، سنتبیسه، قَیجاطَه، شَقُورَه، شنط در شمار توابع جیان متذکر شده است.[۴۸۴] ابوالفداء، بیاسه را شهری بر کرانهٔ رود اشبیله، بالاتر از شهر اشبیله، و ناحیهٔ حاصلخیز و پرکشت و زرع معرفی کرده است که «از آن زعفران خیزد، و زعفران آن را به همهٔ آفاق ببرند». همو می‌گوید «بیاسه از اعمال جیان است، و از آن زعفرانِ بسیار خیزد».[۴۸۵] حافظ ابرو، در سال ۸۱۹ ذکری از زعفران بیاسه نکرده است، و ضمن شرح مسیر نهر اشبیله می‌گوید که منبع نهر از جبال شقوره است که به جهات جیان می‌رود، و «بر شهر بیاسه و مدینهٔ ابده باز می‌گردد و...». مطلب حافظ ابرو بر گرفته از نوشتهٔ ابوالفداء است.[۴۸۶]

شهر بیاسه، اکنون با نام بَیِزَا / بَیسا (Baeza)[۴۸۷] با عرض جغرافیایی ۳۸ درجه و ۱ دقیقه (تقریباً هم عرض تبریز) و طول ۴ درجه و ۴ دقیقهٔ غربی، در جنوب شرق اسپانیا، در ۷۲ کیلومتری شرق شهر کوردوبا واقع است.[۴۸۸]

۲. وادی الحجاره / فَرَج

شریف ادریسی در قرن ششم، شهروادی الحجاره را، در ناحیهٔ شارات اندلس، در ۵۰ میلی خاور طلیطله، شهری زیبا و استوار، با نیکی‌ها و نعمت‌های زیاد، و آبهای گوارا معرفی کرده «که بر دو کنار آن باغ‌ها، تاکستانها و کشتزارهاست، و زعفران فراوان از آن به دست می‌آید که به سایر نواحی فرستاده می‌شود».[۴۸۹] یاقوت می‌گوید: فَرَج از شهرهای اندلس، به وادی الحجاره معروف است، ابوالفداء و حافظ ابرو نیز به این نکته اشاره کرده،[۴۹۰] اما از زعفران این ناحیه سخنی نگفته‌اند. نام کنونی این شهر اکنون «گوادالاخارا» Guadalax/j/ara،[۴۹۱] مرکز یکی از استان‌های پنجاه‌گانه اسپانیا،[۴۹۲] در فاصلهٔ حدود ۴۲ کیلومتری شمال‌شرقی مادرید قرار دارد.

۳. بَلَنسیَه

شریف ادریسی، شهر بلنسیه را، در ناحیهٔ مرباطر،[۴۹۳] در زمینی هموار، با کشتزارها و باغها، و

www.tabarestan.info تبرستان

بازار و تجارت پررونق معرفی کرده، زکریا قزوینی بلنسیه را از شهرهای کهن اندلس، با اقلیمی نیک، خاکی حاصلخیز و محصول زعفران بسیار خوب برشمرده[۴۹۴] و افزوده است «به هیچ جای از محال اندلس زعفران نباشد الی در آن، چنانچه از کوهستان [ایالت جبال] بر زمین رود راور».[۴۹۵] گفتهٔ قزوینی درمورد رود راور از نواحی زعفران‌خیز کهن ایران درست، اما درمورد عدم وجود زعفران در دیگر نواحی زعفران‌خیز اندلس اشتباه است، چون قبل از او شریف ادریسی و سپس یاقوت حموی نقاط زعفران‌خیز دیگری را در اندلس ذکر کرده‌اند. یاقوت بلنسیه، معروف به مدینة‌الرّاب، را از شهرهای مشهور اندلس، متصل به ناحیهٔ تدمیر در شرق قرطبه و تدمیر، معرفی کرده، که اکثر درختان آن «قراسیا» (قارآسیا، به معنی درخت آلوبالو/آلبالو) و زعفران‌زارهایی در نواحی آن است.[۴۹۶] ابوالفداء بلنسیه را شهری در مشرق اندلس، با جویبارهای خروشان، و باغها و تفرجگاه‌های پیرامونی معرفی کرده است که «در آنجا جز نغمات دل‌انگیز مرغان نتوان شنید»، و از قول ابن‌سعید می‌گوید «بلنسیه از دیگر شهرهای اندلس روشن‌تر، و آسمانش همواره صاف است».[۴۹۷] اکنون بَلَنسیَه، با نام والنسیَه/والنسیا Valencia در شرق اسپانیا، در کرانهٔ دریای مدیترانه، در کنار خلیج والنسیا قرار دارد.[۴۹۸]

www.tabarestan.info تبرستان

۴. یَنَشتَه

ینشته از شهرهای اندلس بوده، که در قرن هفتم یاقوت از زعفران مشهور آن سخن گفته است. این شهر در ناحیهٔ زعفران‌خیز بلنسیه (والنسیا) قرار داشته است.[۴۹۹]

۵. اُبّدَه

یاقوت می‌گوید، اُبّدَه از شهرهای اندلس در ناحیهٔ جیان، معروف به «ابده‌العرب» است. ابوالفداء در سال ۷۲۱ نوشته است:

> نزدیک به بیاسه شهر اُبَدَّه است، دور از نهر اشبیله، چشمه‌ای دارد که به آب آن زعفران کارند. ابده شهری اسلامی است، و در عهد دولت امویان ساخته شده.[۵۰۰]

یاقوت نام این شهر را در وجه اُبّدَه (به تشدید: ب)، و ابوالفداء در وجه ابدَّه (به تشدید: د) ثبت کرده است. اکنون با اسم اُبِدَ / اَوبِداَ (Ubeda) در فاصلهٔ حدود ۷ کیلومتری شمال شرق بیزا/Baeza (بیاسه قدیم) برروی عرض جغرافیایی ۳۸ درجه و ۵ دقیقه، و طول ۴ درجه و ۶ دقیقه غربی موجود است.

۶. فُرمِنیتَره

به نوشتهٔ زکریا قزوینی، در قرن هفتم، فرمنیتره جزیره‌ای در بحر محیط (دریای مدیترانه) است:

طول آن بیست کروه،[۵۰۱] و عرض آن سه کروه، و آن در وسط دریاست. هوایی خوش و خاکی پاک دارد. آب چاه‌های آن شیرین است... حکایت کنند که به آنجا منبت [کشتزار]ی از زعفران جیّد [: نیکو] است، آن چنان که به هیچ جا بِه از آن پیدا نمی‌شود.[۵۰۲]

در متن عربی نوشتهٔ قزوینی طول و عرض جزیرهٔ فرمنیتره ۳×۲۰ میل مشخص شده، و در ترجمهٔ دیگری از نوشتهٔ او از جمله آمده است «فرمنیتره... بیست میل درازی این جزیره، و سه میل عرض دارد... زعفران در آنجا به عمل آید که به ولایات دیگر برند».[۵۰۳] اکنون جزیرهٔ فرمنیتره با نام فرومنترا/فَرمِنتِرَه/فُورمِنتِراَ/Formentera، یکی از جزایر چهارگانهٔ اسپانیا در دریای مدیترانه، به مساحت ۴۰ مایل، و جمعیتی در حدود ۳۰۰۰ نفر است.[۵۰۴] با درنظرگرفتن تفاوت و اختلاف در اندازه میل، طول و عرضی که قزوینی ثبت کرده تاحدودی به واقعیت نزدیک است، اما جزیره مزبور تقریباً مثلث‌شکل است.

www.tabarestan.info تبرستان

۷. رصافه

یاقوت، رصافهٔ قرطبه را از ساخته‌های عبدالرحمن‌بن معاویة بن عبدالملک، اولین پادشاه اموی اندلس متذکر شده؛[۵۰۵] ابوالفداء، رصافه را از مشهورترین متنزهات بلنسیه برشمرده،[۵۰۶] شمس‌الدین سامی شرحی مشابه یاقوت آورده است.[۵۰۷] مرحوم دهخدا، به استناد به نوشته صاحب *حلل السندسیه* می‌گوید «شهری است در خاور اندلس، واقع در بلنسیه که دارای مناظر طبیعی و باغ و بستانها می‌باشد، و در آنجا زعفران خوب به دست می‌آید».

دو نکته درمورد اندلس قابل ذکر است: نخست آن که، زکریا قزوینی ضمن وصف شهر لبله از بلاد قدیمی اندلس در نزدیک شهر اشبیله، می‌گوید «از آن‌جا آرند عصفر جیّد [نیکو] و عنابی که در آفاق نظیر ندارد».[۵۰۹] معلوم می‌شود که در قرن هفتم عصفر (گل کاجیره / کافشه) از جملهٔ صادرات اسپانیا بوده است. این مادهٔ رنگی ضمن آن که شباهتی به زعفران دارد و در تقلبات آن به کار می‌رفته و مصارف خوراکی، طبی و نیز رنگرزی داشته است. نکته دوم مهاجرت برخی از فرزندان امامان شیعه، از جمله اولاد امام حسنؑ، امام حسینؑ، امام محمدباقرؑ و امام جعفرصادقؑ است، که اسامی آنان را ابواسماعیل ابراهیم طباطبا، در قرن پنجم هجری، ثبت کرده.[۵۱۰] مهاجرت آل ابوطالب به نواحی اندلس حکایت از آن دارد که آنها دوستدارانی در آن سرزمین داشته‌اند، و جریان‌های شیعی با نواحی شمال افریقا و شام و ایران مرتبط بوده‌اند.

اکنون مناطق اصلی کشت زعفران در اسپانیا عبارت از، آلباست Albecete، بالثار Balcares، آلیکانته Alicante، سیوداد رآل Ciudad Real، کوئنکا Cuenca، گودالاجارا Guadalajara، مورسیا Murcia، سوریا Soria، تِروِل Teruel، تولِدو Toledo، والنسیه Valencie، زاراگوزا Zaragoza است.

د. روم و یونان

روم از کشورهای باستانی است، که از ۷۵۳ تا ۵۰۰ پیش از میلاد پیشینه‌ای افسانه‌ای دارد. از حدود ۵۰۰ تا ۲۷ پیش ازمیلاد دولت جمهوری، و از آن به بعد تا ۳۹۵ میلادی حکومت امپراتوری داشته و پایتخت آن شهر رم بوده است. در سال ۳۹۵ م، به دو امپراتوری روم غربی (پایتخت رم)، و روم شرقی یا امپراتوری بیزانس (پایتخت آن بیزانیس، قسطنطنیهٔ بعدی، استانبول کنونی) تجزیه شده است.[۵۱۱] در منابع اسلامی کلمهٔ روم، علاوه بر شهر رم، به سرزمین آسیای صغیر و توابع آن اطلاق شده، و گاهی هم علاوه بر آسیای صغیر (آناتولی، ترکیهٔ کنونی)، سرزمین‌ها و جزایر شمالی دریای مدیترانه، یعنی بخشهایی از شبه‌جزیرهٔ بالکان و ایتالیا و سیسیل را در بر می‌گرفته است. صاحب *حدودالعالم*، در سال ۳۷۲ ه، محدودهٔ روم را بسی پهناورتر متذکر شده، و حد غربی ان را اندلس، و از جمله بلغری (بلغارستان) و مقدونیه (و بخش‌هایی از یونان) را از توابع آن برشمرده و می‌گوید «دیگر ناحیت [روم] مقدونیه است، و اسکندر رومی از این ناحیه‌بود».[۵۱۲] (درباره زعفران یونان رجوع کنید به صفحه ۶۴۱ و ۷۱۵).

در جزیرهٔ آتشفشانی / ترا/ تیرا (The/i/ra) معروف به سانتورین (Santorin) از مجمع‌الجزایر سیکلاد (Cyclades) در ۱۲۰ کیلومتری شمال جزیره کرت، در جنوب شرقی یونان در دریای اژه، آثار شهر کهنی در زیر خاکسترهای آتشفشانی، در سال ۱۹۰۰ کشف شد. برروی دیوارهای ساختمان‌های مختلف و آتشکده‌ها، تصویرهای رنگی نقاشی شده است، که به قول ایگور رزینف، در این نقاشی‌ها «آبی آسمان، سبزی درختها، سوسن شکوفا، زعفران، مورد و شاخه‌های پیچک را نشان می‌دادند. نقش‌های فراوان زنبق بر سرامیک‌ها حتی تمام اتاق‌ها را می‌پوشاند».[۵۱۳] توسیدید (Thucidide، مورخ یونانی حدود ۴۶۰ تا ۴۰۰ پیش از میلاد) از تشکیلات مدنی جزایر سیکلاد، و استیلای پادشاهی به نام مینوس (Minos) بر جزایر مزبور سخن گفته است. برخی دانشمندان این تمدن را مربوط به ۱۴۰۰ تا ۲۴۰۰ سال پیش از میلاد،[۵۱۴] و بعضی تمدن مینوس کهن را تا ۳۴۰۰ سال پیش از میلاد حدس زده‌اند.[۵۱۵] در تصاویر کشف شده در جزیرهٔ کرت (Crete)، شاهِ شهر کنس (Cnosse/Cnossus) تاج و گردن‌بندی از گل زنبق و جقه‌ای از پَر دارد.[۵۱۶] با این توضیح بعید می‌نماید که در تصاویر مزبور نقش گل‌زعفران معمولی (Crocus sativus) آمده باشد. تصاویر ابتدایی مربوط به چندهزار سال قبل، نمی‌تواند گویای گونهٔ گیاه باشد؛ بنابراین احتمالاً نقش گونه‌ای زنبق یا گونه‌ای از کرکوس‌های آن نواحی را بر دیوارها ترسیم کرده‌اند. به‌خصوص که هیچ‌یک از مورخان عهد باستان اشاره به محصول زعفران در یونان و روم قدیم ندارند. و کشت زعفران در برخی از این نواحی بعد از اسلام رایج شده است.[۵۱۷]

در برخی از دایرةالمعارف‌های جدید، مطالبی کم و بیش مشابه از این قرار آمده است: در

زمان‌های قدیم سیسیل و آسیای صغیر از مراکز عمدهٔ کشت زعفران بوده است. در یونان قدیم رنگ زعفران، رنگ و عطری شاهانه بود، و از رایحهٔ آن در سالن‌های دادگاه و تآتر و نیز حمام‌ها استفاده می‌کردند. رومی‌ها در قدیم حاشیهٔ جامهٔ خود را با زعفران رنگ می‌کردند. بعدها زعفران در یونان و روم فراوان شد و به‌عنوان عطر مورد استفادهٔ روسپی‌ها نیز قرار می‌گرفت.[۵۱۸] تا آنجا که نگارنده بررسی کرده، در منابع کهن اشاره به رویش طبیعی گیاه زعفران معمولی، یعنی کروکوس ساتیوس (Crocus Sativus) نشده، و اصولاً همان‌طور که در مباحث پیش (گفتار اول. شناخت زعفران) یادآور شدیم، این گیاه بومی سرزمین ایران بوده، که در عهد باستان به ملل قدیم یونان و روم معرفی شده، اما کاشت آن در اسپانیا (اندلس) و سیسیل (صقلیه) بعد از اسلام انجام گرفته است. پیشینه نقاط زعفران‌خیز اسپانیا مورد بررسی قرار گرفت، و در اینجا به سابقهٔ مناطق زعفران‌خیز روم قدیم، به مفهوم جغرافیایی بسی وسیع‌تر آن در منابع اسلامی، می‌پردازیم.

www.tabarestan.info تبرستان

۱. صقلیه

در منابع اسلامی «صَقَلیَّه» نام جزیرهٔ سیسیل Sicily / سیسیلیا Sicilya (با تلفظ ایتالیایی: سیچیلیا) است، که در برخی مآخذ در وجه «سقلیه» ثبت شده است. مثلاً، ابن اعثم کوفی (متوفی ۳۱۴ هـ)، وقتی معاویه از عثمان اجازهٔ فتح این جزیره را می‌خواهد، در وصف آن می‌گوید:

> سَقَلیّه جزیره‌ای است عظیم و بزرگ، و طول و عرض آن سه‌شبانه‌روز راه. دروی چشمه‌های آب خوش، و درختان بسیار، انواع میوه، اجناس ریاحین و انهار و باغ و بستان، زراعت بسیار، و کِشتگاه ملک روم فی‌الجمله.[۵۱۹]

اما فتح جزیرهٔ سیسیل به دست مسلمانان در سال ۸۲۷ م / ۲۱۲ هـ، آغاز شد و در سال ۸۳۲ م / ۲۱۷ هـ، شهر پالرمو مرکز آن سقوط کرد. قوای مسلمانان «از جمله اعراب، بربرها، مسلمانان اسپانیا، اهالی کرت، و احتمالاً برخی از پارسیان بود».[۵۲۰] حکومت این جزیره به دست اغالبه افتاد «ساکنان جزیرهٔ سیسیل در دوران حکومت بنی‌اَغلَب، از اقوام و گرایش‌های مذهبی گوناگون، از قبیل: سیسیلی‌ها، مسیحیان، مسلمین، یونانیان، لمباردیائیان، یهودیان، اعراب، بربرها، و حتی تعدادی ایرانی و سیاهپوست بودند».[۵۲۱] در سال ۹۰۹ م / ۲۹۶ هـ، «حکومت بنی‌اغلب با انقلاب فاطمیان به پایان رسید. فاطمیان شیعهٔ اسماعیلی بودند. سیاست خلفای فاطمی در این دوره مبتنی بر مصلحت‌اندیشی و سعه صدر بود و تبلیغات اسماعیلیه در سیسیل، با دقت و فراست تمام ادامه داشت.[۵۲۳] در سال ۹۴۷ م / ۳۳۵ هـ «قبیله‌ای اصیل به نام بنوطبری با اصل و منشأی ایرانی در پالرمو علیه ابن‌عطاف قیام کرد، که حسن‌بن علی کلبی [از سوی خلیفهٔ فاطمی] برای مقابله با این شورش از افریقیه به پالرمو اعزام شد؛ و حکومت وی به تأسیس سلسلهٔ نیمه‌مستقل کلبیان انجامید، که بالغ بر نود سال بر جزیره سیسیل فرمان

راندند».[۵۲۳] در زمان حکومت کلبیان کشاورزی جزیرهٔ سیسیل «با نظام آبیاری بسیار عالی تقویت می‌شد. شیوهٔ آبیاری ایرانیان نیز وارد گردید، و در کنار آن سیستم آبیاری رومی هم حفظ می‌شد».[۵۲۴] مسلمانان فن کشت نیشکر و آسیاب‌کردن را به سیسیل و اروپا آوردند. «همچنین کشت شاه‌توت، پرورش کرم ابریشم، کشت پاپیروس، درخت سماق برای استفادهٔ دباغی و رنگرزی، کشت میوه‌هایی از قبیل خرما و میوه‌های مغزدار مثل پسته را معمول داشتند».[۵۲۵] تجارت خارجی سیسیل به‌طور عمده در دست مسلمانان بود، و برخی از تجار غله و برده و احشام اصلاً ایرانی بودند.[۵۲۶] واژه‌های عربی یا معرب در زمینهٔ امور زراعت و تجارت و غیره وارد گویش سیسیلی شده، که برخی از آنها هنوز مصطلح است، و تعداد آنها به دویست می‌رسد.[۵۲۷] در بین این واژه‌های سیسیلی، بعضی چون: Pistachio (پسته)، Bazzariotu (بازار)، Carvana (کاروان) ریشهٔ فارسی دارد.[۵۲۸] واژهٔ سیسیلی Zafferano و ایتالیایی Zaffarano به معنی زعفران نیز مشتق از عربی است، و احتمالاً توسط قبیلهٔ ایرانی بنوطبری، که اصلاً از منطقهٔ زعفران‌خیز کهن مازندران بوده‌اند، پیاز زعفران و فرهنگ فلاحت آن به سیسیل انتقال یافته است.

زکریا قزوینی، ضمن وصف شهر بَلَرمُ(پالرمو) در صقلیه، از قول ابن‌حوقل موصلی به مقبرهٔ ارسطاطالیس، و مساجد فراوان آن شهر اشاره کرده، و در مورد جزیرهٔ صقلیه و آبادانی آن شرحی آورده است. مطابق نوشتهٔ او در صقلیه جانوران درنده، و نیز حیوانات اهلی چون: اسب، شتر، گاو، خر، قاطر و گوسفند فراوان است؛ و کانی‌هایی چون: طلا، نقره، مس، ارزیز (قلع)، زاک (زاچ)، سرمه، نشادُر و سیماب (زیبق) دارد. انواع درختان میوه و مزروعات و باغ و درخت در آن جزیره بسیار است و زعفران نیکو در آنجا به عمل می‌آید. درختان صقلیه اکثر فندق و صنوبر (درخت چلغوزه Pinus Pinea)،[۵۲۹] و درخت جنگلی نیز بسیار است. او همچنین به وجود سه چاه نفت (نفط) در جزیرهٔ سیسیل اشاره کرده است.[۵۳۰] خواجه رشیدالدین فضل‌الله همدانی در حدود قرن هفتم از محصول زعفران روم سخن گفته، که یقیناً منظور آسیای صغیر (ترکیهٔ کنونی) است. که در مبحث بعد به آن پرداخته‌ایم.

برخی از سفرنامه‌نویسان اروپایی به زعفران ایتالیا اشاره‌هایی دارند. مثلاً، پیتردلاواله، در سال ۱۶۱۷ م / ۱۰۲۵ ه (که خود اهل رم در ایتالیا بوده) در بازدید از جنوب شبه‌قارهٔ هند، از بنگلور به ناحیه‌ای به نام اولالا می‌رود، که توسط پادشاهی اداره می‌شود. شاه از او پرسش‌هایی می‌کند، و از جمله درباره زعفران می‌پرسد. دلاواله می‌نویسد:

> پاسخ دادم که چون حمل زعفران بسیار آسان است، برای اعلیحضرت خواهم فرستاد. زیرا در نواحی ما به‌وفور یافت می‌شود... مطمئناً اگر روزی ایتالیا را دیدم. در ارسال این هدایا، برای بسیاری از دیگر پادشاهان، که از نزدیک می‌شناسمشان، کوتاهی نخواهم کرد.[۵۳۱]

www.tabarestan.info تبرستان

۲. روم شرقی (ترکیهٔ کنونی)

همان‌طور که اشاره شد، مورخان و نویسندگان اسلامی، از آسیای صغیر (ترکیهٔ کنونی) با نام «روم» و از شهرهای آن باعنوان «بلاد روم» یاد کرده‌اند. در نواحی محدودی از این سرزمین کاشت زعفران رایج بوده، که در منابع قرن هفتم و هشتم هجری اشاره‌هایی موجود است. مثلاً، خواجه رشیدالدین فضل‌الله همدانی (مقتول به سال ۷۱۸ ه) در اواخر قرن هفتم فهرستی از کالاهای ارزشمندی، که همه‌ساله از قلمروهای مغولی، یا به قول او «ممالک ایران و توران و هند و روم و شام» برای او می‌رسیده، ارائه داده، که در آن نوع و مقدار و جای تولید هر کالا را معلوم کرده است. در این فهرست مقادیر زعفران ارسالی از: همدان و کرمانشاه و بروجرد ۱۰،۰۰۰ مثقال، از جبل دماوند ۱۰۰۰ مثقال، و از روم نیز ۱۰۰۰ مثقال ثبت شده است.[۵۳۲] اکنون باید دید این مقدار زعفران محصول کدام منطقه در روم شرقی بوده است در حدود نیم قرن بعد، ابن بطوطه در سال ۷۵۰ ه، در سفر به آسیای صغیر راه‌های زیادی را طی کرده، و از شهرهای زیادی سخن گفته است. در بخشی از مسیر خود از برصه (بورسا، در فاصلهٔ ۴۱ کیلومتری جنوب دریای مرمره) به شهر یزنیک (ایزنیک، در کنار دریاچه‌ای به همین نام)، و از آنجا به قریه مکجا، و سپس کاویه (گیوه / Gheiva) و بعد به ینجا (ینگجه) رسیده که با طارقلی (Tarakli) منطبق است.[۵۳۳] ابن بطوطه پس از عبور از این آبادی به شهر کبنوک رفته که اکنون برروی نقشه در وجه «گوینوک» و در شمار توابع استان بولو (Bolu)، در ۹۳ کیلومتری جنوب غرب شهر بولو نزدیک به سرحد استانهای آداپازاری (Adapazari) و بیله‌جیک (Bilecik) و اسکی‌شهر (Eskisehir) و آنکارا (Ankara) است.[۵۳۴] ابن‌بطوطه می‌نویسد:

> کبنوک شهر کوچکی است که کفار روم در آن سکونت دارند. آنان تحت ذمهٔ مسلمانان‌اند. فقط یک خانوار مسلمان وجود دارد که حکومت شهر هم در همین خانوار است. کبنوک از قلمرو سلطان ارخان است. در این شهر در خانهٔ پیرزن کافری منزل کردیم... در این شهر درخت و مو نیست، زراعت آن نیز منحصر به کشت زعفران است. پیرزن به خیال این که ما بازرگانیم و برای خرید زعفران آمده‌ایم، مقدار زیادی از آن را پیش ما آورد، و برای فروش عرضه کرد.[۵۳۵]

ابن‌بطوطه از کبنوک به شهر مُطرُنی (اکنون «مُدُرنو»، در ۵۲ کیلومتری جنوب غربی بولو)، و سپس کردی‌بولی (اکنون گرده یاگردی بولی/ Gardi Bali در ۵۰ کیلومتری غرب شهر بولو). و از آنجا به شهر برلو رفته است. بحث ما دربارهٔ همین شهر «برلو»، و توضیحات دربارهٔ مسیر ابن‌بطوطه به همین خاطر است. مترجم ترکی *سفرنامهٔ ابن‌بطوطه* شهر برلو را با زعفران بولی یا سافران بولو مطابق می‌داند، و دیفرمری مترجم فرانسوی این سفرنامه آن را شهر بُیالو/ Boyalu، در جنوب غربی قسطمونیه احتمال داده است.[۵۳۶] محمدجواد مشکور، در معرفی قلمرو امرای سلسلهٔ اسفندیاریان (۶۹۰ تا ۸۳۲ ه)، مملکت آنها را شامل: قسطمونی، سینوپ، برغلو برشمرده، و شهر اخیر، یعنی برغلو، را با زعفران بولی / پولی، مطابق دانسته است.[۵۳۷] در ثبت

گویش نام این شهرها در منابع قدیم و جدید معمولاً لفظ «لو» در وجه «لی» و شهرهایی که نام آنها به حرف «ی» ختم می‌شود، گاهی با «و» آمده است. به گمان نگارنده، نظر مترجم ترکی *سفرنامهٔ ابن بطوطه* که شهر «برلو» را با «زعفران بولی / بولو» مطابق دانسته، درست است. زیرا راه اصلی کنونی، برای رفتن از شهر گردی بولی (گرده) به قسطمونی از شهر زعفران بولو / بولی می‌گذرد. وانگهی لفظ «بولو» در انتهای نام این شهر شباهتی به گویش نام «برلو» دارد، و در عین حال دلیلی برروا‌ج کشت زعفران در این ناحیه بعد از سفر ابن‌بطوطه است. شاید این اقدام در اواخر عهد اسفندیاریان انجام گرفته باشد، و با انتقال زعفران‌کاری از کبنوک به ناحیهٔ برلو، به لحاظ شهرت و مرغوبیت محصول، نام «زعفران بُلو / بولو / بولی» به آن داده‌اند.

گزارش ابن بطوطه از شهرهای بلاد روم بیانگر این واقعیت است، که در بسیاری از شهرهای آسیای‌صغیر خانقاهایی پررونق دایر بوده، و تشکیلات صوفیان و فتیان و عیاران در نقاط مختلف این سرزمین دارای نفوذ و اعتباری پرقدرت شده است. به قول مترجم ایرانی رَحلهٔ او:

> اطلاعاتی که در این قسمت از سفرنامهٔ ابن بطوطه، راجع به رسوم و عادات مردم بلاد روم و تمایلات متصوفانه و زندگی فتیان، منعکس می‌باشد از نفیس‌ترین مطالب آن ـ به‌خصوص از نقطهٔ نظر تحقیق در تاریخ ایران ـ است. چه می‌دانیم که در همین اوان شیخ صفی‌الدین اردبیلی و پسر او در میان همین مردم بساط ارشاد گسترده بودند، و پس از یکی دو نسل مریدان ترک‌زبان آنان به‌عنوان دسته‌های قزلباش از آسیای صغیر سرازیر شده به سوی شرق و جنوب ایران یورش بردند و حکومت دنیاییِ مقتدری برای مرشدان و پیران خود تأسیس کردند.[۵۳۸]

از دیگر سوی، در همان روزگار، یک جریان شیعی بسیار پرنفوذ، با معنویتی فراگیر، در بلاد روم شکل گرفت که منشاء از خراسان داشت. در آن دوران فرقهٔ بکتاشیه توسط حاجی‌بکتاش ولی (متوفی ۷۳۸ ه)، اصلاً اهل نیشابور در خراسان، موجودیت یافت. پیروان بکتاشیه «خانقاه‌ها و تکیه‌های بزرگ در بلاد عثمانی داشته‌اند و مشایخ آنها غالباً نزد عامه، و در بعضی موارد نزد سلطان و امرا نیز، محترم و به کرامات منسوب بوده‌اند».[۵۳۹] ظاهراً آنها گرایشی به طریقت حیدری (منسوب به قطب‌الدین حیدر، متوفی ۶۱۳ ه،[۵۴۰] در تربت‌حیدریه)، و ارتباطی با حروفیه داشته‌اند. بعداً تشکیلات نظامی ینی‌چری به بکتاشیه پیوسته، و سلطان محمود دوم عثمانی (حکومت ۱۲۲۳ تا ۱۲۵۵ ه) سپاه ینی‌چری را منحل کرده و بکتاشیه را برانداخته است. حُبّ امام علیؑ و اعتقاد به دوازده‌امام و احترام زیاد به امام جعفرصادقؑ، شیوهٔ پیروان این طریقت است. امروزه بکتاشیه در میان مردمان آلبانی، ترکیه، سوریه، مصر و ترکهای مقیم اروپا و مسلمانان مقدونیه و کوزوا رواج دارد.[۵۴۱] بی‌گمان این جریان‌های مذهبی، در انتقال مزروعات و میوه‌ها و فرهنگ کشاورزی و باغبانی آن به بلاد روم و حتی جزایر و سواحل مدیترانه‌ای قلمرو عثمانی مؤثر بوده، و به احتمال زیاد انتقال پیاز زعفران و کاشت و ترویج آن در نواحی کبنوک و زعفران بولی توسط پیروان و رهروان این طریقت‌ها انجام گرفته است.

www.tabarestan.info تبرستان

تاورنیه، جهانگرد فرانسوی، در فاصلهٔ ۱۶۳۲ تا ۱۶۶۸ میلادی، در شش سفر به ایران، اطلاعات ارزشمندی از اوضاع و احوال ایران و تا حدودی عثمانی به دست داده است. او در نخستین سفرش، در مسیر خاک عثمانی به ایران از قصبهٔ بزرگ تورکال گذشته به شهر «توکات» رسیده، و از حاصلخیزی زمین، و رودی، با منشاء از ارض‌روم، در پیرامون آن سخن گفته، و به میوهٔ فراوان و شراب عالی اشاره کرده، و نکته عجیبی را دربارهٔ محصول زعفران آن ناحیه متذکر شده است:

تنها نقطه‌ای که در آسیا زعفران فراوان می‌روید آن‌جاست، و بهترین متاعی که به هندوستان حمل می‌شود زعفران است، و در محل یک لیتر [؟] آن به سیزده تا چهارده فرانک فروخته می‌شود. برحسب سال و فصل همان مقدار هم موم به‌عمل می‌آید، زیرا که زعفران را بدون موم نمی‌توان حفظ کرد.[۵۴۲]

به‌نظر می‌رسد ترجمهٔ مطلب خدشه‌دار باشد، یا تاورنیه گرفتار اشتباه شده است. زیرا نگارنده (با بیش از ۳۰ سال پژوهش در باب این محصول) به چنین مطالبی برنخورده است که زعفران را با موم درآمیزند یا واحد سنجش میزان آن لیتر باشد. شاید پدیدهٔ نباتی دیگری منظور بوده است. اگر زعفران واقعی در ناحیهٔ توکات (Tokat، در ۱۰۰ کیلومتری شمال شهر سیواس، برروی عرض جغرافیایی ۴۰ درجه و ۹ دقیقه، و طول ۳۶ درجه و ۱۹ دقیقه) به دست می‌آمده، محتمل است که، همانند کشمیریان قدیم، زعفران را با عسل درمی‌آمیخته‌اند که به آن «زعفران معسل» می‌گفته‌اند.

میرزا محمدحسین فراهانی، در سال ۱۳۰۳ هـ. ق، در بازدید از استانبول و بغاز بسفر، دربارهٔ میزان گمرکی که از اتباع خارجی و کالاها در عثمانی دریافت می‌شده نوشته است «گمرک از رعیت خارجه صدپنج می‌گیرند، و از رعیت داخله میزان درستی ندارد. اسمش عشر است. اما هرقدر توانستند می‌گیرند، خاصه از تنباکو و توتون و تریاک و زعفران، گمرک این چهار متاع بسیار است».[۵۴۳]

هـ. انگلیس

دربارهٔ پیشینهٔ زعفران‌کاری در انگلیس، شرحی در گفتار اول (ص ۲۰۸)، ذیل عنوان «جایها»، مدخل «۱۱. شهر سافرون / سفرون والدن» آمده است. فرد ریچاردز، در سال ۱۹۳۱ م، اشاره‌ای تلویحی به پرورش «زعفران» در گلدان دارد:

در ایران، به استثنای یکیٌ دو محل چمن وجود ندارد، و کسانی که چمن دارند، آن را با همان غروری نشان می‌دهند، که یک بانوی گلباز در انگلستان اولین بوتهٔ زعفران خود را نشان می‌دهد. چمن در مشرق‌زمین یک نوع تجمل گران‌قیمت به‌شمار می‌رود.[۵۴۴]

مآخذ و یادداشت‌های گفتار دوم

۱. محمدحسن ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۵۹؛ نگارنده در این تألیف عرضهای جغرافیایی ۳۰ تا ۴۰ درجه را متذکر شده، و اکنون برابر مستندات تاریخی، در فاصلهٔ بین ۳۰ تا ۴۲ درجه را درست‌تر می‌داند.

۲. برگرفته از خطابهٔ آقای ژن‌ماریه تایرسلین (Jean Marie Thiercelin) در همایش جشن زعفران، در تاریخ ۱۳۸۱/۸/۱۰، در قاین؛ نامبرده در امر تولید و تجارت زعفران در فرانسه فعالیت می‌کند.

۳. رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عنوان «سافرون والدن».

۴. رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عنوان‌های «واژگان» و «کرکم» و «زعفران»؛ و نیز عنوان «۷. قم» در همین گفتار

۵. در ادامهٔ همین گفتار در ذیل عناوین: شام، مغرب، اندلس، صقلیه و روم به این نکات اشاره شده است.

۶. رجوع کنید به گفتار اول ذیل عنوان‌های: جایها، زعفرانیه، زعفرانی، زعفران.

۷. رجوع کنید در ادامهٔ همین گفتار، ذیل عنوان: ۸. ری

۸. رجوع کنید در ادامهٔ همین گفتار ذیل: ۷. قم

۹. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۲۱۱ تا ۲۱۳.

۱۰. *همان*، ۲۱۵.

۱۱. هرودوت، *تاریخ هرودوت*، ج ۳، ۱۸۵ تا ۱۹۵؛ قلمرو حکومتی داریوش هخامنشی، و حاکم‌نشین‌ها یا ساتراپهای بیست‌گانهٔ آن را وصف کرده است. این قلمرو بخش عظیمی از جهان باستان را در برمی‌گیرد. در اعصار بعدی، یعنی دورهٔ اشکانیان و ساسانیان، نیز قلمرو فرهنگ و مدنیت ایرانی در حال رکود نبوده، و بر دیگر اقوام و ملل باستان تأثیراتی گذاشته و تأثرپذیریهایی نیز داشته است.

۱۲. ابن رستهٔ اصفهانی، *الاعلاق النفیسه*، ۱۲۱ تا ۱۲۴، ضمن وصف سرزمین ایران (ایرانشهر)، بخش‌های تابعه آن را برشمرده است. این بخش‌ها محدودهٔ بسیار پهناوری از جهان اسلام را در بر می‌گیرد.

۱۳. ابن‌فقیه، *مختصرالبلدان*، ۲۳.

۱۴. ابن فقیه، *همان*، ۶۰، ۸۶؛ در متن نوشتهٔ ابن فقیه به جای «کرکمیس» کلمهٔ «کرکبیس» آمده که از اشتباهات کاتب متن عربی بوده است.

۱۵. *حدود العالم*، ۱۳۹ تا ۱۴۳.

۱۶. بلعمی، *تاریخنامهٔ طبری*، ۱۱۶/۱.

۱۷. به احتمال زیاد قصیده از آن بشاربن بدر است. زیرا محمدبن بشار در منابع دیده نشد. بشاربن بدر از شاعران ایرانی که در تغییر سبک شعر عربی اثر آشکاری دارد. بشار از شاهزادگان تخارستان بوده که حمزهٔ اصفهانی در الاغانی نام شانزده پشت او را که همگی نامشان پارسی بوده ثبت کرده است. بشار در سال ۹۵ ه نابینا به دنیا آمد. در برخی اشعارش علاقه وی به ایران کهن و تمایلات شعوبی مشهود است. این کور روشندل در شعر تشبیهاتی دارد که چشم‌دارها مانند آن را نمی‌توانند بیاورند. به فرمان مهدی خلیفهٔ عباسی در سال ۱۶۷ به اتهام زندقه هفتاد ضربه شلاق زدند و در زیر ضربات تازیانه درگذشت (دهخدا، *لغت‌نامه*، مصاحب، *دایرةالمعارف فارسی*، ذیل: بشار)

۱۸. ابن فقیه همدانی، *البلدان*، ۳۹، ۶۰؛ و نیز رجوع کنید به گفتار اول کتاب حاضر، ذیل عنوان «منشأ واژهٔ

www.tabarestan.info تبرستان

کَرکَم».

۱۹. محمدبن حسن قمی، *تاریخ قم*، ۱۲۱.

۲۰. مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۵۰۲.

۲۱. محمدبن محمودطوسی، *عجائب المخلوقات*، ۱۲۷.

۲۲. آدم متز، *تمدن اسلامی*، ۱۷۵/۲.

۲۳. خاقانی شروانی، *تحفةالعراقین*، به کوشش یحیی قریب (تهران سازمان کتابهای جیبی، ۱۳۵۷)، ۹۰؛ محمد معصوم‌بن خواجگی اصفهانی، *خلاصةالسیر* به کوشش ایرج افشار (تهران، علمی، ۱۳۶۸)، ۶۶، برخی از همین ابیات خاقانی را نقل کرده است.

۲۴. رشیدالدین فضل‌الله همدانی، *آثار و احیاء*، ۲۰۳.

۲۵. رشیدالدین فضل‌الله همدانی، *سوانح الافکار رشیدی*، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه (دانشگاه تهران، ۱۳۵۸)، ۱۷۷، ۱۷۸؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۸۰.

تبرستان www.tabarestan.info

۲۶. *صورالاقالیم* / *هفت کشور*، ۶۰.

۲۷. *سیاحتنامهٔ شاردن*، ۴۶/۴.

۲۸. *همان*، ۵۷/۴

۲۹. ابن‌فقیه، *مختصرالبلدان*، ۶۱.

۳۰. غلامحسین مصاحب، *دایرةالمعارف فارسی*، ذیل «روذراور»، ۱۱۱۶/۱.

۳۱. ابن فقیه، *مختصر البلدان*، ۶۲؛ گفتار ابی‌سرح را دربارهٔ رودراور از این قرار نقل کرده است «یکی از دمشقیان که سیر آفاق کرده بود، و گرد شهرها گشته، / مراگفت: به غوطهٔ دمشق و اسکندریهٔ مصر و صنعای یمن شده‌ام، خورنق کوفه و سواحل دجله و فرات و بغداد و عراق و شبدیز کرمانشاه و زرن رود [زاینده‌رود] اصفهان و جندی‌شاپور اهواز و شعب بوان شیراز و سرو و سربان ری و مستشرف با کرخی و شاپور فارس را دیده‌ام، نیز راغ‌های همدان و سغدسمرقند و بلخ خراسان و رودخانهٔ رزیق و ماجان مرو را دیدار کرده‌ام، لیک هیچ آبادیی ندیدم که هوایش خوشتر و آبش گواراتر و نعمتش فزونتر از رودراور باشد...

۳۲. ابن فقیه، *همان*، ۶۲.

۳۳. ابواسحاق ابراهیم اصطخری، *ممالک و مسالک*، ترجمهٔ محمدبن اسعد تستری، به کوشش ایرج افشار (تهران، بنیاد موقوفات افشار، ۱۳۷۳)، ۲۰۷؛ *مسالک و ممالک*، ترجمهٔ قرن ۵ یا ۶، توسط مترجمی ناشناخته، به کوشش ایرج افشار، ۱۶۵؛ با کمی تفاوت، نام «کرج» را در وجه «کره» ثبت کرده است. *مسالک الممالک* (متن عربی)، به کوشش دخویه، ۱۹۹.

۳۴. ابن حوقل، *صورةالارض*، ۱۱۲.

۳۵. جیهانی، *اشکال العالم*، ۱۴۲.

۳۶. نظام قمری، *دیوان نظام‌الدین محمود قمر اصفهانی*، به کوشش تقی بینش (مشهد، باران، ۱۳۶۳)، ۹۰، ۲۳۷.

۳۷. محمدبن حسن قمی، *تاریخ قم*، ۲۳؛ یاقوت حموی، *معجم‌البلدان*، ۷۸/۳؛ ابوالفداء، *تقویم البلدان*، ۷۲.

۳۸. شمس‌الدین محمدبن ابی‌طالب انصاری دمشقی، *نخبةالدهر فی عجائب البرّ و البحر*، ترجمهٔ سیدحمید طبیبیان (تهران، فرهنگستان ادب و هنر، ۱۳۵۷)، ۳۱۳.

۳۹. حمدالله مستوفی، *نزهت القلوب*، به کوشش گای لسترنج (تهران، دنیای کتاب، ۱۳۶۲)، ۷۳.

۴۰. جلال عضدیزدی، *دیوان جلال‌الدین عضد یزدی*، به کوشش احمد کرمی (تهران، انتشارات ما، ۱۳۶۶)، ۳۹؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۰۶.

۴۱. مجدالدین محمدحسینی، *زینت المجالس* (تهران، سنائی، ۱۳۶۲)، ۷۷۶.

۴۲. استانلی لین‌پول، *طبقات سلاطین اسلام*، ترجمهٔ عباس‌اقبال (تهران، دنیای کتاب، ۱۳۶۳)، ۱۹۶؛ دورهٔ فترت سلاطین ایلخانی در فاصلهٔ سال ۷۳۶ تا ۷۴۵ ه بوده که ۸ سلطان بعد از سلطان ابوسعید، با نامهای: ارپا، موسی، محمد، طغاتیمور، جهان تیمور، ساقی‌بیک [خاتون]، سلیمان شوهر ساقی بیک و نوشیروان بر تخت نشسته‌اند.

۴۳. حاج‌زین‌العابدین شروانی / شیروانی، *ریاض‌السیاحه*، به کوشش اصغر حامد (تهران، کتابفروشی سعدی، ۱۳۳۹)، ۶۶۸؛ همو، *حدائق السیاحه*. (تهران، سازمان چاپ دانشگاه، ۱۳۴۸)، ۲۵۷.

۴۴. همو، *بستان السیاحه* (تهران، سنائی، بی‌تا) ۲۹۹، شروانی این رباعی را از حافظ شیرازی شاهدی دال بر تولد لسان‌الغیب در رودراور آورده، که در دو اثر دیگر او (موارد ۴۳ و ۴۴) نیز ثبت شده است:

مقبول همه خواص و مشهور عوام — خوش لهجه وموزون حرکت بدر تمام
در خطهٔ شیراز به نام است مدام — رودآوری و محمد و حافظ نام

۴۵. زکریابن محمدبن محمود قزوینی، *آثارالبلاد و اخبارالعباد*، ترجمهٔ جهانگیر میرزا قاجار، به کوشش میرهاشم محدث (تهران، امیرکبیر، ۱۳۷۳)، ۴۴۱، توضیحات مترجم در داخل متن.

۴۶. ابوالقاسم قشیری نیشابوری، *رسالهٔ قشیریه* (عربی)، ترجمهٔ ابوعلی عثمان (درقرن ۵ یا ۶ ه)، به کوشش بدیع‌الزمان فروزانفر (تهران، علمی و فرهنگی، ۱۳۶۱)؛ شیخ فریدالدین عطار نیشابوری، *تذکرةالاولیاء*، به کوشش محمداستعلامی (تهران، زوار، ۱۳۶۰)، ۱۶۵؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۱۴۳ تا ۱۴۵.

۴۷. ابن فقیه، *البلدان*، ۹۳، ۹۴.

۴۸. اصطخری، *مسالک الممالک* (متن عربی)، ۱۹۹؛ *ممالک و مسالک*، ۲۰۷؛ *مسالک و ممالک*، ۱۶۰؛ جیهانی، *اشکال العالم*، ۱۴۲.

۴۹. حسن‌بن محمد قمی، *کتاب تاریخ قم*، ترجمهٔ حسن‌بن علی قمی، به کوشش سیدجلال‌الدین طهرانی (تهران، مطبعهٔ مجلس، ۱۳۱۳)، ۱۰۱، ۱۲۰.

۵۰. *حدودالعالم*، ۱۴۱.

۵۱. ابن حوقل، *صورةالارض*، ۱۱۱.

۵۲. قدامةبن جعفر، *کتاب الخراج*، ترجمهٔ حسین قره‌چانلو (تهران، نشر البرز، ۱۳۷۰)، ۱۴۲.

۵۳. اصطخری، *مسالک‌الممالک* (متن عربی)، ۱۹۹؛ *مسالک و ممالک*، ۱۶۵؛ *ممالک و مسالک*، ۲۰۶.

۵۴. جیهانی، *اشکال‌العالم*، ۱۴۲.

۵۵. ابن حوقل، *صورةالارض*، ۱۱۱.

۵۶. *حدودالعالم*، ۱۴۱.

۵۷. یاقوت، *معجم‌البلدان*، ۴۰۴/۱.

۵۸. زکریا قزوینی، *آثارالبلاد*، ترجمهٔ محمدمرادبن عبدالرحمان، ۳۲/۲؛ ترجمه جهانگیر میرزاقاجار، ۳۶۶؛ ترجمهٔ عبدالرحمن شرفکندی، ۹۶.

www.tabarestan.info تبرستان

۵۹. در بهمن ۱۳۲۹ ش، آقای حسینعلی باستانی راد، در حاشیهٔ *آثارالبلاد*، ترجمهٔ جهانگیر میرزاقاجار، در توضیح محصول زعفران رودراور و بروجرد مطالبی اشتباه‌آمیز و غلط نوشته است: «... نگاره تصور می‌کند صاحب *آثارالبلاد* یا کاتب نسخه سهو کرده، تریاک را با زعفران اشتباه و التباس کرده‌اند، چه علاوه بر اینکه در هیچ منبع و تألیفی به این موضوع اشاره نشده، و سابقه‌ای در دست نیست. اصولاً هوا و کیفیات طبیعی این دو شهر هم متناسب با زراعت زعفران نبوده، و به جز شهر قاین، که هم‌اکنون هم زعفران کشت می‌شود، جای دیگر معروف نیست».

۶۰. ابوالفداء، *تقویم البلدان*، ترجمهٔ عبدالمحمد آیتی (تهران، بنیاد فرهنگ، ۱۳۴۹)، ۴۸۳؛ ملاعلی بیرجندی، *ابعاد و اجرام*، به کوشش محسن ناجی نصر آبادی (بیرجند، ۱۳۸۱)؛ و نیز رجوع کنید به عنوان «۲. همدان» در صفحات پیشین در همین مبحث.

تبرستان www.tabarestan.info

۶۱. حمدالله مستوفی، *نزهت القلوب*، ۷۰.

۶۲. مجدالدین محمدحسینی، *زینت‌المجالس*، ۷۷۵.

۶۳. اعتمادالسلطنه، *مرآت‌البلدان*، به کوشش عبدالحسین نوائی و میرهاشم محدث (دانشگاه تهران، ۱۳۶۷)، ۳۲۴؛ مطلب *نزهت‌القلوب* را به این صورت نقل کرده است: «برجود [بروجرد]: شهر بزرگی است در لرکوچک. هوای ملایمی دارد. آبش سالم است. نخل و زعفران خوب در آن به‌عمل می‌آید، سابقاً خیلی معتبر بوده. مؤلف گوید برجود همان بروجرد است». ظاهراً نسخهٔ خطی دیگری در اختیار اعتمادالسلطنه بوده، و کاتب آن نام «خرماباد» متن را خرما پنداشته و نخل را به جای آن ثبت کرده است. اعتمادالسلطنه در سال ۱۲۷۶ ه. از بروجرد دیدار کرده، و از «باغ‌شاه» و دیگر باغها و فصل بهار آن تعریف کرده، و می‌گوید آن را «دارالسرور» نامیده‌اند، و «می‌توان گفت با صفاترین اغلب شهرهای ایران است.».

۶۴. بلعمی، *تاریخنامهٔ طبری*، ۱۱۶/۱.

۶۵. حسن‌بن محمد (یا احمد) مهلبی، از وزرا و ادبای ایرانی دربار آل‌بویه، که دانشمندانی چون صولی‌ها از ندیمان او بودند. حسن مهلبی کتاب *مسالک و ممالک* را نوشته که از میان رفته، اما ابوالفداء و حافظ ابرو از مطالب این کتاب نقل کرده‌اند.

۶۶. مهلبی کتاب *مسالک و ممالک* را برای العزیز خلیفهٔ فاطمی مصر (۳۶۵ تا ۳۸۶) تألیف کرد که باعنوان کوتاه *العزیزی* از آن یاد می‌شود، کرا چکوفسکی، *تاریخ نوشته‌های جغرافیایی*، ترجمهٔ ابوالقاسم پاینده (تهران، علمی و فرهنگی، ۱۳۷۹)، ۱۸۶.

۶۷. یاقوت، *معجم‌البلدان*، ۳۳۰/۴.

۶۸. رشیدالدین فضل‌الله همدانی، *سوانح الافکار*، ۱۷۷، ۱۷۸؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۸۰.

۶۹. *سفرنامهٔ ژان اوتر* (عصر نادرشاه)، ترجمهٔ علی اقبال (تهران، جاویدان، ۱۳۶۳)، ۷۱.

۷۰. رجوع کنید به گفتار اول ذیل عنوان «جایها».

۷۱. آلفونس گابریل، *تحقیقات جغرافیایی راجع به ایران*، ترجمهٔ هومان خواجه نوری (تهران، ابن سینا، ۱۳۴۸)، ۱۹۴؛ گابریل مسیر سفر دوپره را شرح داده است، که در متن حاضر نقل شد. دوپره، نام شهرک کمیجان را در وجه Kumasun، و نام کوکه از توابع خمین را در وجه Kuka ثبت کرده است.

72. L.Schlimmer; *Terminologie Medico-pharmaceutique* et Francaise-Persane; Universite de Teheran, 1970. PP. 168.

مهدی نراقی، *خوردنی‌های شفابخش* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۳)، ۱۵۴؛ مطالبی از قول شلیمر، از جمله در باب زعفران خودروی کوه‌های دربنده نقل کرده است.

۷۳. عباس جعفری، *گیتاشناسی ایران، رودها و رودنامهٔ ایران* (تهران، گیتاشناسی، ۱۳۷۶) ۲۱۷، ۳۳۷؛ در تعریف رود دربند، به قمرود عطف توجه داده، و در شرح قمرود می‌گوید «شهرستان‌های فریدن، گلپایگان، خمین، محلات و قم، استان‌های اصفهان، قم و مرکزی، دائمی، ریزابهٔ قره‌چای حوضه دریاچهٔ نمک، طول ۸۸ کیلومتر... این رودخانه طی ریزابه که مهم‌ترین آنها رودخانهٔ دربند نام دارد» سپس همو، مسیر جریان رودخانهٔ دربندو قمرود را متذکر شده است.

۷۴. محمد معین مجموعهٔ مقالات، به کوشش مهدخت معین (تهران، انتشارات معین، ۱۳۶۴)، ۸۰ تا ۱۰۲؛ مجموعهٔ ترجمهٔ فارسی رسالهٔ *خسرو قبادان وریدک وی*، به همراه متن عربی آن، به استناد نوشتهٔ ابومنصور عبدالملک‌بن محمد ثعالبی، نقل کرده است. در متن ترجمهٔ فارسی ذکری از «زعفران قمی و بونی» نیامده، اما در متن عربی به این نکته اشاره شده، که ترجمهٔ فارسی آن در ادامهٔ همین مطلب در متن کتاب حاضر آمده است.

۷۵. نرگس در اینجا منسوب به موضع یا شهری باید باشد. از طرفی عربها «مشک» را «مسک» می‌گویند. بنابراین احتمال دارد نرگس مشکی، منسوب به موضع مشک، یا رباط مشک یا مشکان در ایالت پارس باشد که حمدالله مستوفی (*نزهت القلوب*، ۳۵، ۱۷۷، ۱۸۸) و نیز پیش‌تر از آن جغرافی نویسان قرن چهارم از آن یاد کرده‌اند. به گمان نگارنده این موضع «مشک» یا «مسک» در نواحی بهبهان در فاصلهٔ بین فهلیان شولستان تا بهبهان بوده که نرگس زارهای آن در منابع تاریخی و جغرافیایی قدیم وصف شده است. مثلاً ملک شاه‌حسین سیستانی (*احیاءالملوک*، ۴۸۰) پس از عبور از فهلیان شولستان می‌گوید «از آنجا به بهبهان رسیدم. به سیر نرگس‌زار آن بلده رفتم. بیست فرسخ در چهار فرسخ نرگس‌زار بود. شش قسم نرگس مشاهده شد».

۷۶. شحر: همان است که در *حدودالعالم* (متن چاپی، ۱۶۸)، به اشتباه در وجه «شجر» آمده «شهری است بر کران دریا، و از وی اشتران نیک خیز و لبان از آنجا برند به همهٔ جهان». لبان به معنی کندر دریایی نیز هست. مرحوم دهخدا به استناد نوشتهٔ سمعانی (*الانساب*، ذیل: شحری) می‌نویسد «منسوب به شحر واقع در عمان» و می‌افزایشد: شحر درمیان ساحل عمان و عدن است، و عنبر شحری را از این ساحل آرند. ثعالبی نیشابوری (*ثمارالقلوب*، ۳۷۴) از قول صاحب کتاب *المسالک و الممالک*، می‌نویسد «شحر جزیره‌ای است در دویست فرسخی عمان».

۷۷. سمعانی در سال ۵۵۰ کتاب مشهور و گرانقدر خود با عنوان «*الانساب*» را در چند جلد منتشر کرد. ابن اثیر، مورخ معروف، در قرن هفتم آن را مختصر کرد و عنوان *اللباب* داد. همان مختصر نیز در قرن نهم به وسیلهٔ سیوطی، با عنوان *لب الباب* خلاصه شد. این کتاب و نیز *العزیزی* مورداستفادهٔ یاقوت و ابوالفداء و حافظ ابرو بوده است.

۷۸. ابوالفداء، *تقویم البلدان*، ۴۷۲، به استناد *اللباب*.

۷۹. محمدبن حسن قمی، *تاریخ قم*، ۲۲، ۲۳.

۸۰. محمدبن حسن قمی، *همان*، ۲۴۹.

۸۱. *همان*، ۱۰۷، قمی تصریح می‌کند که «کتابی یافتم که در آن ذکر مال‌ها که هر سال به قم معین و وضع کرده بودند، و بر آن دستور نوشته».

۸۲. رجوع کنید به *لغت‌نامه*، ذیل «مُعابر».

www.tabarestan.info تبرستان

۸۳. *همان*، ۱۲۱.

۸۴. *همان*، ۱۰۷، ۱۱۰، ۱۱۲، ۱۱۹، ۱۲۱.

۸۵. اصطخری، *مسالک الممالک* (متن عربی)، ۲۰۱؛ اصطخری، *مسالک و ممالک* (ترجمهٔ فارسی از قرن ۵ یا ۶)، ۱۶۶؛ ابن حوقل، *صورةالارض*، ۱۱۳؛ جیهانی، *اشکال العالم*، ۱۴۳.

۸۶. اصطخری، *ممالک و مسالک*، ترجمهٔ محمدبن اسعدبن عبدالله تستری، ۲۰۸، ۲۰۹؛ چگونگی انبارکردن آب در مخازن در متن عربی کتاب نیامده، احتمالاً از افزوده‌های مترجم در قرن هفتم است.

۸۷. ابن حوقل، *صورةالارض*، ۱۱۳؛ مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۵۸۴، ۵۹۲؛ لسترنج، *سرزمین‌های خلافت شرقی*، ۲۴۵.

۸۸. ابوالفداء، *تقویم البلدان*، ۴۸۷، به نقل از مهلبی، *العزیزی / مسالک و ممالک*؛ ابن عبدوربّه اندلسی (شهاب‌الدین احمد)، *عقدالفرید*، به کوشش احمد امین، ابراهیم الابیاری (بیروت، ۱۹۴۹ م / ۱۳۶۸ هـ.)، ۲۴۹/۵؛ محمد آبادی باویل، *ظرایف و طرایف*، ۵۱۹.

۸۹. *حدودالعالم*، ۱۴۲.

۹۰. ثعالبی نیشابوری، *لطائف المعارف*، ترجمهٔ علی‌اکبر شهابی خراسانی (مشهد، آستان قدس، ۱۳۶۸)، ۲۷۲ تا ۲۷۶.

۹۱. ملبّن یا حلوای ملبّن، از شیره (دوشاب) انگور و مغز پسته درست می‌کردند، که جلدالفرس هم گفته می‌شد. ابن بطوطه (*سفرنامه*، ۶۰۱) از جلد الفرس یا ملبن یادکرده؛ حلوای مغزین یا فراته در همان مایهٔ ملبن و جلدالفرس بوده است.

۹۲. رجوع کنید به یادداشت شماره ۷۶.

۹۳. قنصور از شهرهای جزیرهٔ جاوه بوده است. ابوالفداء (*تقویم البلدان*، ۴۱۹) در وجه قنصور ثبت کرده است، حمدالله مستوفی (*نزهت القلوب*، ۲۹۶) به‌صورت «قیصور»، و در برخی منابع به‌صورت «فیصور» آمده است.

۹۴. ثعالبی، *لطائف المعارف*، ۲۷۲ تا ۲۷۶.

۹۵. ثعالبی نیشابوری، *ثمارالقلوب فی المضاف والمنسوب*، ترجمهٔ رضا انزابی نژاد (مشهد، دانشگاه فردوسی، ۱۳۷۶)، ۵۴۸.

۹۶. در متن چاپی «شسته» آمده که اشتباه است، زیرا اولاً زعفران را نمی‌شویند، در ثانی در متن عربی «غیر مغسول» آمده که به معنی ناشسته است.

۹۷. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۱؛ *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲.

۹۸. محمدبن حسن قمی، *تاریخ قم*، ۹۲؛ روایت را از امام جعفر صادقؑ، و او از پدرش امام محمد باقرؑ «و از پدرش امام‌زین‌العابدینؑ و او از جدّش» نقل کرده است.

۹۹. خواجه نصیرالدین طوسی، *تنسوخ‌نامهٔ ایلخانی*، به کوشش محمدتقی مدرس رضوی: (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۸)، ۲۶۰.

۱۰۰. محمدبن حسن قمی، *تاریخ قم*، ۱۳۸، مقایسه شود با *مرآت البلدان*، ۱۹۵۶ تا ۱۹۶۰؛ اعتمادالسلطنه نام قراء سبعهٔ جاسب را از این‌قرار ثبت کرده است: گردکان (*در تاریخ قم: کردکان*)، دسقونقان (*تاریخ قم: وسقونقان*)، دشتگان (*تاریخ قم: وشتگان*)، رز (*تاریخ قم: زر*)، هزارجان (*تاریخ قم: هزاذکان*)، سحکان (*تاریخ قم:*

www.tabarestan.info تبرستان

بمحکان)، جاسب (*تاریخ قم*: جاست).

۱۰۱. ابوالقاسم عبدالله کاشانی، *عرایس الجواهر و نفایس الاطایب*، به کوشش ایرج افشار (تهران، انجمن آثار ملی، ۱۳۴۵)، ۲۶۵.

۱۰۲. خواجه‌رشیدالدین فضل‌الله همدانی، *آثار و احیاء*، ۲۰۳.

۱۰۳. ج.ج. ساندرز، *تاریخ فتوحات مغول*، ترجمهٔ ابوالقاسم حالت (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۱)، ۶۲، ۶۳، رنه گروسه، *امپراتوری صحرانوردان*، ترجمهٔ عبدالحسین میکده (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۴)، ۴۰۳.

۱۰۴. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۸۴.

۱۰۵. غلامحسین ادیب کرمانی (افضل‌الملک)، *تاریخ و جغرافیای قم*، ۱۹۵؛ محمدتقی‌بیک ارباب، *تاریخ دارایمان قم*، ۹۱.

تبرستان www.tabarestan.info

۱۰۶. ابن فقیه، *البلدان*، ۱۰۷.

۱۰۷. رجوع کنید به گفتار اول ذیل عناوین «کسان» و «جایها».

۱۰۸. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۱؛ *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲.

۱۰۹. علی‌بن حسین انصاری (معروف به حاجی زین‌عطار)، *اختیاراتِ بدیعی*، ذیل «زعفران».

۱۱۰. نصیرالدین عبدالجلیل قزوینی رازی، *نقض*، معروف به *بعض مثالب النواصب فی‌النقض*، به کوشش میرجلال‌الدین محدث (تهران، انجمن آثار ملی، ۱۳۵۸)، ۳۷۳.

۱۱۱. *دیوان قوامی رازی*، ۱۶.

۱۱۲. حسین کریمان، *ری باستان* (تهران، دانشگاه ملی، ۱۳۵۵)، ۹۸/۱.

۱۱۳. *همان*، ۵۹۸/۱.

۱۱۴. محمدبن علی راوندی، *راحة الصدور* (تألیف ۵۹۹ ه) به کوشش محمداقبال (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۴)، ۲۹۳ از طهران، و ری سخن گفته است؛ یاقوت (*معجم‌البلدان*، ۵۱/۴) طهران را از روستاهای ری برشمرده است.

۱۱۵. عبدالله ثانی مشهور به بهشتی هروی، *نورالمشرقین*، به کوشش نجیب مایل هروی (مشهد، آستان قدس رضوی، ۱۳۷۷)، ۲۱۱.

۱۱۶. در همین جا برخود لازم می‌دانم از آقای داور زنی باغبان سحرخیز و زحمتکش بانک کشاورزی در آن سالها سپاسگزاری کنم که مدت ۳ سال در حفظ و وجین و نگاهداری این کرت کوچک زعفران تلاش کرد.

۱۱۷. جلوز، جلوزه به معنی چلغوزه یا میوهٔ درخت صنوبر است، و نیز به فندق جلوز گفته می‌شده. در اینجا واژهٔ چلغوزه مناسب نیست و این درخت خاص نواحی کشمیر و قندهار و غزنین است، کلمهٔ فندق انتخاب شد. زیرا در برخی نواحی اصفهان، از جمله نواحی قم محصول پسته و فندق بسیار داشته است (اصطخری، *مسالک و ممالک*، ۱۶۶).

۱۱۸. مفضل‌بن سعد ما فروخی اصفهانی، *محاسن اصفهان*، ترجمهٔ حسین‌بن محمدآوی، به کوشش عباس اقبال (تهران، *مجلهٔ یادگار*، ۱۳۲۸)، ۸۰.

۱۱۹. مافروخی، *همان*، ۸۰.

۱۲۰. افضل‌الدین ابوحامد احمدکرمانی، *عقدالعلی للموقف الاعلی* (تهران، چاپخانهٔ خاور، ۱۳۳۹)، ۷۲؛ *همان*، به کوشش علیمحمد عامری با مقدمهٔ باستانی پاریزی (تهران، روزبهان، ۱۳۵۶)، ۱۳۵؛ مرحوم عامری به نقل از نویری (*نهایت الارب*، ۳۶۲/۱) نوشته است «وَحکی انّ الحجّاج ولی بعض خواصّة اصفهان، فقال له،

قدوّلیتک بلده حجرها الکحل و ذبابه النحل و حشیشها الزعفران».

۱۲۱. زکریا قزوینی، *آثار البلاد*، ترجمهٔ محمدمراد عبدالرحمان، ۱۷/۲.

۱۲۲. مثلاً صاحب *صورالاقالیم*، ۶۰؛ میرزا غلامحسین افضل کرمانی، *سفرنامهٔ اصفهان*، ۵۰؛ حیدرعلی ندیم الملک، *تاریخ مختصر اصفهان* (مندرج در *فرهنگ ایران زمین*، ج ۱۲ سال ۱۳۴۳)، ۱۴۸، به زعفران و عسل و سرمه و چشمهٔ آب خوشگوار اصفهان اشاره کرده‌اند.

۱۲۳. ابن فقیه همدانی، *البلدان*، ۱۰۱.

۱۲۴. ابن رسته، *الاعلاق النفیسه*، ۱۸۵.

۱۲۵. اصطخری، *ممالک و مسالک*، ۲۰۶؛ جیهانی، *اشکال العالم*، ۱۴۱؛ ابن حوقل، *صورةالارض*، ۱۰۶؛ محمد مناظر احسن، *زندگی اجتماعی در حکومت عباسیان*، ۱۲۵.

تبرستان www.tabarestan.info

۱۲۶. مافروخی، *محاسن اصفهان*، ۲۷.

۱۲۷. *همان*، ۱۱۷.

۱۲۸. در متن چاپی به جای «خال» کلمهٔ«خاک» آمده که اشتباه نساخ یا چاپی است زیرا «خال» و «خط» با «روی» یار و در اینجا «روی زمین» موزون می‌نماید. تصحیح این کلمه از شاعر توانا استاد محمد قهرمان، و توضیح از نگارنده است؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۱۲.

۱۲۹. مافروخی، *محاسن اصفهان*، ترجمهٔ حسین‌بن محمدآوی، ۳۲.

۱۳۰. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۰، ۳۴۱؛ *کتاب الصیدنه فی‌الطب*، ۳۱۲.

۱۳۱. عبدالله ثانی (مشهور به بهشتی هروی)، *نورالمشرقین* (سفرنامهٔ منظوم از عهد صفوی)، به کوشش نجیب مایل هروی (مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۷)، ۲۲۱؛ *دیوان آقامحمد کاظم والهٔ اصفهانی*، به کوشش رضا عبداللهی (تهران، برگ، ۱۳۷۱)، ۴۹۲.

۱۳۲. *سفرنامهٔ اولیویه*، ترجمهٔ محمدطاهر میرزا، به کوشش غلامرضا ورهرام (تهران، اطلاعات، ۱۳۷۱)، ۱۲۲.

۱۳۳. شیخ حسن جابر انصاری، *تاریخ اصفهان وری و همهٔ جهان* (اصفهان، روزنامهٔ خرد، ۱۳۳۱)، ۱۰؛ حاج میرزا حسن‌خان جابری انصاری، *تاریخ اصفهان*، به کوشش جمشید مظاهری (اصفهان، مشعل وبهی، ۱۳۷۸)، ۹.

۱۳۴. اعتمادالسلطنه، *مرآة البلدان*، ۲۰۷۷/۴؛ میرسیدعلی جناب، *الاصفهان*، به کوشش عباس نصر (اصفهان، گلها، ۱۳۷۱)، ۲۱۶.

۱۳۵. لسترنج، *سرزمین‌های خلافت شرقی*، ۲۲۰.

۱۳۶. رجوع کنید به گفتار سوم تاریخچهٔ مصارف زعفران.

۱۳۷. اصطخری، *مسالک الممالک* (متن عربی)، ۱۵۲؛ ترجمهٔ فارسی با عنوان: *ممالک و مسالک*، ۱۴۴؛ با عنوان: *مسالک و ممالک*، ۱۳۳، جیهانی، *اشکال العالم*، ۱۲۵؛ ابن حوقل، *صورةالارض*، ۶۵، می‌گوید گلاب جور را به بلاد دیگر حتی مغرب، بلاد روم، اندلس، رومیه، و زمین فرنگ و مصر و یمن و بلاد هند و چین می‌برند، و آن را به همهٔ گلابهای دیگر برتری می‌دهند، و مقدار زیادی از آن در سایر بلاد در سایر اعمال فارس به دست می‌آید، اما حاصل جور فراوان‌تر است.

۱۳۸. در متن عربی نوشتهٔ اصطخری «ماءالزعفران مسوسن» در ترجمهٔ فارسی آن، با عنوان: *ممالک و مسالک*، «آب زعفران مسوسن» آمده و در ترجمه فارسی دیگر آن: *مسالک و ممالک*، ۱۳۳ در این وجه ثبت شده

است «گلاب پارس از جور خیزد... و آب طلع آنجا چکانند، و هیچ جای دیگر ندانند. زعفران و آب بید [عرق بید] بهتر از آن‌که به دیگر جای باشد». معنی «مسوسن» در منابع لغت نیامده، اما ابوریحان بیرونی (*الصیدنه فی الطب*، ۵۷۹) از ماء المسوس به‌عنوان پادزهر (تریاق) یاد کرده، و در منابع لغت نیز «مسوس» به معنی خوشگوار و نیز تریاق و پادزهر ثبت شده است. شاید در اینجا عرق زعفران یا ماءالزعفران مسوسن به مفهوم آب زعفران خوشگوار باشد. جیهانی به جای «مسوسن» کلمهٔ «ملبوس» را آورده، که احتمالاً اشتباه نساخ یا چاپی است (*اشکال العالم*، ۱۲۵). شاید هم در اصل سوسن بوده است.

۱۳۹. اصطخری، *مسالک الممالک*، ۱۵۳؛ جیهانی، *اشکال العالم*، ۱۲۵.

۱۴۰. ابن حوقل، *صورة الارض*، ۶۵.

۱۴۱. مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۶۶۰.

۱۴۲. چشمه‌ای در نیمه‌راه اصفهان به شیراز (ناظم‌الاطباء)؛ چشمه‌ای در کوهسار سمیرم به قمشه، که به اعتقاد عوام آب آن را برای دفع ملخ برند، و بر کشتزارها و باغ‌ها پاشند، متعاقب آن مرغان در رسند و ملخ‌ها را به منقار دو نیمه کنند؛ آب‌سار (*لغت‌نامه*، ذیل: مرغان).

۱۴۳. محمدبن محمود طوسی، *عجائب المخلوقات*، ۲۵۵.

۱۴۴. حاج‌میرزا حسن حسینی فسایی، *فارسنامهٔ ناصری*، به کوشش منصور رستگار فسایی (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۷)، ۱۲۵۵.

۱۴۵. تقی بهرامی، *کتاب فلاحت* (تبریز، مطبعهٔ حسینی، ۱۳۱۳)، ۲۳۹/۱.

۱۴۶. تقی بهرامی، *فرهنگ روستایی / دایرةالمعارف فلاحتی* (تهران، ۱۳۱۶)، ۸۱۹؛ جعفر مدنی، مجلهٔ فلاحت، فروردین ۱۳۱۷، مقالهٔ «طرززراعت زعفران در اصطهبانات».

۱۴۷. علی‌بن حسین انصاری، *اختیارات بدیعی* (نسخهٔ خطی)، ذیل «زعفران».

۱۴۸. بابن و هوسه، *سفرنامهٔ جنوب ایران*، ترجمهٔ *محمدحسن خان اعتمادالسلطنه*، به کوشش میرهاشم محدث (تهران، دنیای کتاب، ۱۳۶۳)، ۱۲۲؛ توضیح اعتمادالسلطنه.

۱۴۹. ن. و. پیگو لوسکایا، آ.یو.یاکوبوسکی و دیگران، *تاریخ ایران*، ترجمهٔ کریم کشاورز (تهران، پیام، ۱۳۵۴)، ۲۴۰.

۱۵۰. غلامحسین مصاحب، *دایرةالمعارف فارسی*، ۲۴۹۱، ذیل «لرستان».

۱۵۱. ایلیاپا ولویچ پطروشفسکی، *کشاورزی و مناسبات ارضی در ایران عهد مغول* (ترجمهٔ کریم کشاورز (تهران، نیل، ۱۳۵۷)، ۴۲۷.

۱۵۲. رشیدالدین فضل‌اله همدانی، *آثار و احیاء*، ۲۰۳، ۲۰۵.

۱۵۳. حمدالله مستوفی، *نزهت القلوب*، ۷۷.

۱۵۴. نادرمیرزا قاجار، *تاریخ و جغرافیای دارالسلطنهٔ تبریز*، به کوشش غلامرضا طباطبائی مجد (تبریز، ستوده، ۱۳۷۳)، ۶۶.

۱۵۵. اعتمادالسلطنه، *مرآت البلدان*، ۳۲؛ شهرهای معروف آذربایجان را: تبریز، اردبیل، مراغه، ارومیه، خوی، سلماس، ساوجبلاغ، قراچه‌داغ، خلخال، اشنویه، اهر، دهخوارقان (آذرشهر)، مرند، اوجان، میانج، گرمرود ذکر کرده است.

۱۵۶. ابن فقیه همدانی، *البلدان*، ۱۵۳.

تبرستان www.tabarestan.info

۱۵۷. مطهربن طاهر مقدسی، *آفرینش و تاریخ*، ترجمهٔ محمدرضا شفیعی کدکنی (تهران، بنیاد فرهنگ، ۱۳۵۲)، ۴۵/۶.

۱۵۸. بلاذری، *فتوح البلدان*، ۴۷۴.

۱۵۹. محمدبن محمود طوسی، *عجایب المخلوقات*، ۲۴۸.

۱۶۰. ابن اسفندیار کاتب، *تاریخ طبرستان*، ۱۷۵.

۱۶۱. مولانا اولیاءالله آملی، *تاریخ رویان*، به کوشش منوچهر ستوده (تهران، بنیاد فرهنگ، ۱۳۴۸)، ۵۸.

۱۶۲. *حدودالعالم*، ۱۴۵.

۱۶۳. *سفرنامهٔ ابودلف*، ۸۰.

۱۶۴. *تاریخ طبرستان*، قسم سوم، ۱۱۹ تا ۱۲۱.

۱۶۵. رساله‌ای با عنوان: *انوار حکمت*، تألیف امام محمد غزالی، در سال ۱۳۳۱ در اصفهان به کوشش عبدالحسین سپنتا به چاپ رسیده، پس از خاتمه آن رسائل دیگری درزمینهٔ طب و داروشناسی از حکیم یوسفی خوافی (قرن دهم) و دیگران چاپ شده است. نسخهٔ حکیم مسیحا، و ذکر «زعفران مازندرانی» در صفحهٔ ۶۰ این کتاب مندرج است.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۶۶. *سیاحتنامه شاردن*، ۵۷/۴.

۱۶۷. ویلیام هالینگبری، *روزنامهٔ سفر هیئت سرجان ملکم به دربار ایران* (تهران، کتاب‌سرا، ۱۳۶۳)، ۴۹.

۱۶۸. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۲.

۱۶۹. رشیدالدین فضل‌الله همدانی، *سوانح الافکار*، ۱۷۷؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۸۰.

۱۷۰. غلامحسین مصاحب. *دایرةالمعارف فارسی*، ۹۶۶.

۱۷۱. اصطخری، *ممالک و مسالک*، ۱۹۰؛ ابن حوقل، *صورةالارض*، ۸۸؛ ابن حوقل با نام «مدینةالباب» از آن یاد کرده است.

۱۷۲. *حدودالعالم*، ۱۶۴.

۱۷۳. مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۵۶۴.

۱۷۴. یاقوت، *معجم البلدان*، ۳۰۳/۱.

۱۷۵. ابوالفداء، *تقویم البلدان*، ۴۴۷.

۱۷۶. حمدالله مستوفی، *نزهت القلوب*، ۱۸۰.

۱۷۷. *سفرنامهٔ حاج سیاح به فرنگ*، به کوشش علی دهباشی (تهران، نشر ناشر، ۱۳۶۳)، ۳۶۵.

۱۷۸. *همان*، ۳۹۴.

۱۷۹. مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۷۵۷؛ حمدالله مستوفی، *نزهت القلوب*، ۹۲؛ لسترنج، *سرزمین‌های خلافت شرقی*، ۱۹۵.

۱۸۰. *سفرنامهٔ ابودلف*، ۱۰۴، تعلیقات مینورسکی بر سفرنامه ابودلف؛ *سفرنامهٔ ابن فضلان*، ترجمهٔ سیدابوالفضل طباطبائی، مقدمهٔ مترجم؛ ابوالفداء (*تقویم البلدان*، ۴۴۸) به نقل از *اللباب*، «باکوی» متذکر شده است، مقدسی (*احسن التقاسیم*، ۵۵۷) باکوه ثبت کرده است.

۱۸۱. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۲۳۱؛ *مخزن الادویه*، ۴۷۲.

۱۸۲. حاج‌زین العابدین شیروانی، *ریاض السیاحه*، ۱۱۹؛ *حدیقةالسیاحه*، ۱۵۳؛ *بستان السیاحه*، ۱۲۹.

۱۸۳. *سفرنامهٔ میرزامحمدحسین فراهانی*، به کوشش مسعودگلزاری (تهران، فردوسی، ۱۳۶۲)، ۶۶.

۱۸۴. از دوست فرزانه‌ام آقای مرتضی کاخی که یکی از این دو ضرب‌المثل را به خاطر نگارنده آورد سپاسگزارم. از سالخوردگان همشهری خود تحقیق کردم این دو ضرب‌المثل از اواخر عهد قاجاریه در تربت حیدریه متداول بوده، و اکنون رو به فراموشی است.

۱۸۵. اعتمادالسلطنه، *مرآت‌البلدان*، ۲۵۰، می‌گوید: «معادن نفت در بادکوبه به حدی است، که اگر شخص عصایی در زمین فرو برد، بعد به واسطهٔ کبریتی، هوایی را که از روزنهٔ زمین خارج می‌شود، آتش زند مشتعل می‌شود».

۱۸۶. *همان*، ۲۵۱.

۱۸۷. ابوالفداء *تقویم البلدان*، ۴۵۷.

۱۸۸. ب.امده. ژوبر، *مسافرت در ارمنستان و ایران*، ترجمهٔ علیقلی اعتماد مقدم (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۷)، ۳۳۳.

تبرستان www.tabarestan.info

۱۸۹. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۷۴.

۱۹۰. نظامی گنجوی، *خمسهٔ نظامی*، ۹۹۷.

۱۹۱. *دیوان کامل استاد جمال‌الدین محمدبن عبدالرزاق اصفهانی*، به کوشش وحید دستگردی (تهران، سنائی، ۱۳۶۲)، ۴۱۳؛ امین‌احمد رازی، *تذکرهٔ هفت اقلیم*، ۲۹۹/۳.

۱۹۲. رودکی در این بیت به هر دو نام اشاره کرده است (سعید نفیسی، *محیط زندگی و احوال و اشعار رودکی*، ۴۵۶):

اگر پهلوانی ندانی زبان ورز رود را ماوراء النهردان

۱۹۳. مثلاً، ابن فقیه، *البلدان*، ۱۷۱، از قول بلاذری، خراسان را دارای چهار جزء، و یک جزء آن را ماوراءالنهر متذکر شده، مقدسی نیز گفته بلاذری را نقل کرده (*احسن التقاسیم*، ۴۵۷)، قدامةبن‌جعفر (*الخراج*، ۱۳۹ تا ۱۴۱)، و بعداً صاحب *تاریخ سیستان* (۲۶، ۲۷)، بعد از سال ۴۴۵، شهرها و نواحی عمدهٔ ماوراءالنهر را در زمرهٔ خراسان آورده‌اند.

۱۹۴. بسحاق اطعمه، *دیوان مولانا بسحٰق حلاج شیرازی*، به کوشش حاج میرزا حبیب اصفهانی (شیراز، معرفت، ۱۳۶۰)، ۵۱

۱۹۵. جیهانی، *اشکال العالم*، ۱۷۸، اصطخری، *مسالک و ممالک* ۲۳۴؛ *ممالک و مسالک*، ۳۰۹، ۳۲۰؛ ابن حوقل، *همان*، ۹۵، ۲۰۵.

۱۹۶. *حدودالعالم*، ۲۰۵.

۱۹۷. محمدبن محمود طوسی، *عجایب المخلوقات*، ۲۰۴؛ یاقوت، *معجم‌البلدان*، ۴۰۹/۳.

۱۹۸. محمدجعفر یاحقی و مهدی سیدی، *از جیحون تا وخش* (مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۸)، ۱۸۳، می‌گویند: ناحیه ترمذ تقریباً با چغانیان قدیم انطباق می‌یابد.

۱۹۹. لسترنج، *سرزمین‌های خلافت شرقی*، ۴۶۸؛ بارتولد، *ترکستان نامه*، ۱۸۵.

۲۰۰. یعقوبی (احمدبن ابی‌یعقوب)، *البلدان*، ترجمهٔ محمدابراهیم آیتی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر، ۱۳۴۳)، ۶۸.

۲۰۱. اصطخری، *مسالک و ممالک*؛ ۲۳۴، *ممالک و مسالک*، ۳۰۹، ۳۲۰؛ ابن حوقل، *همان*، ۲۰۵؛

حدودالعالم، ۱۱۰.

۲۰۲. ابوریحان‌بیرونی، *الصیدنه*، ۳۱۳؛ صیدنه، ۳۴۲، ۳۴۳، با کمی تفاوت، مثلاً «زعفران بونی» را ندارد.

۲۰۳. یاقوت، *معجم البلدان*، ۳۵۳/۵.

۲۰۴. لسترنج، *همان*، ۴۶۸.

۲۰۵. و.و. بارتولد، *ترکستان نامه*، ترجمهٔ کریم کشاورز (تهران، بنیاد فرهنگ، ۱۳۵۲)، ۱۸۱.

۲۰۶. یاقوت، *معجم البلدان*، ۳۷۴/۳.

۲۰۷. لسترنج، *همان*، ۴۶۸.

۲۰۸. مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۷۰، ۳۸۷، شهر و ناحیهٔ (خورهٔ) صغانیان را در دو جا با تفاوت نقل کرده است: «صغانیان خوره‌ای است، و شهرهایش: دارزنگی، باسند، سنکرده، بهام، زینور، ریگدشت، شومان، قوادیان، اندیان، دستجرد، هنبان است» و در جای دیگر، قوادیان و اندیان و سنکرده را حذف کرده و شهرهای بوراب و باساب را در زمرهٔ توابع چغانیان آورده است.

۲۰۹. حمدالله مستوفی، *نزهت‌القلوب*، ۱۹۲.

۲۱۰. بارتولد، *ترکستان نامه*، ۲۰۳؛ مقایسه شود با نوشتهٔ مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۷۰، ۳۸۷، در فهرست اسامی مواضع *احسن التقاسیم* ذکری از «نوید» نشده است.

۲۱۱. *دیوان انوری*، به کوشش محمدتقی مدرس رضوی (تهران، علمی و فرهنگی، ۱۳۶۴)، ۵۶۹؛ «این قطعه را فتوحی گفت و به انوری بست...» اما حافظ ابرو، همان، ۱۳، ابیاتی از این قطعه را با کمی تفاوت به نام انوری ثبت کرده است:

چار شهرست خراسان و در چار طرف — که وسطشان به مسافت کم صد درصد نیست...
بلخ شهری‌ست در آکنده به اوباش ورنو — در همه شهر و نواحیش یکی بخرد نیست
مرو شهری‌ست به ترتیب همه چیز درو — جد و هزلش متساوی و هری هم بدنیست
حبذاشهر نشابور که در ملک خدای — گر بهشتی‌ست همان‌ست وگرنه خود نیست

۲۱۲. حافظ ابرو، *تاریخ حافظ ابرو* (مجلد دوم، بخش جغرافیای خراسان)، به کوشش [خانم] دوروتیا کراووسکی (ویسبادن، انتشارات اطلس توبینکن، ۱۹۸۲ م)، ۱۱. دربارهٔ خراسان نوشته است «عرصهٔ وسیع دارد. حد شرقی آن منبع آمویه [جیحون] و جبال بدخشان، کوههای تخارستان و بامیان، اعمال بلاد غزنی و کابل، ماورای جبال غور که منبع هیرمند است؛ حدغربی آن بیابانی که فاصله است میان خوارزم و خراسان، و حدود دهستان و جرجان تا بحر خزر، و بعضی از حدود قومس [دامغان]، و بیابانی که میان خراسان و حدود قومس و ری افتاده؛ و حد شمالی خراسان منتهی می‌شود به جیحون...؛ و جنوبی خراسان حدود سند است و کابل و غزنی و اعمال سجستان و بیابانی که فاصله است میان کرمان و خراسان و بیابان فارس».

۲۱۳. حافظ ابرو، *همان*، ۱۲.

۲۱۴. لسترنج، *همان*، ۴۳۹.

۲۱۵. حافظ ابرو، *همان*، ۳۱، ۳۲.

۲۱۶. لسترنج، *همان*، ۴۳۹، ۴۴۰؛ *حدودالعالم*، ۹۳.

۲۱۷. جیهانی، *اشکال العالم*، ۱۶۸.

۲۱۸. حسین‌بن محمد ثعالبی مرغنی، *شاهنامهٔ کهن*، پارسی *تاریخ غررالسیر*، ترجمهٔ سید محمدروحانی

www.tabarestan.info تبرستان

(دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۲)، ۳۹۴؛ متن عربی این کتاب اشتباهی به نام عبدالملک‌بن محمد ثعالبی با عنوان *غرر اخبار ملوک الفرس و سیرهم*، نیز چاپ و منتشر، و با عنوان *تاریخ ثعالبی* ترجمهٔ محمد فضائلی (تهران، نشر نقره، ۱۳۶۸)، انتشار یافته، که مطلب مورد اشاره در صفحه ۱۴۵۱ این کتاب مندرج است.

۲۱۹. رجوع کنید به عنوان «۷. قم» در همین مبحث.

۲۲۰. محمد معین، *مجموعهٔ مقالات*، به کوشش مهدخت معین (تهران، معین، ۱۳۶۴)، ج ۱، ۹۸، ۹۹.

۲۲۱. محمدعوفی، *جوامع الحکایات*، به کوشش محمدرمضانی (افست شده از روی نسخهٔ خطی اوایل قرن هفتم، تهران، کلالهٔ خاور، ۱۳۳۵)، ۲۹۷.

۲۲۲. ثعالبی نیشابوری، (ابومنصور عبدالملک بن محمد)، *لطائف المعارف*، علی‌اکبر شهابی خراسانی (مشهد، آستان قدس، ۱۳۶۸)، ۲۷۶.

۲۲۳. ثعالبی نیشابوری، *ثمار القلوب*، ۵۴۸.

۲۲۴. مثلاً اصطخری (متن عربی: *مسالک الممالک*، ۲۶۹) «بَبَن»؛ ابن حوقل (*صورةالارض*، ۱۷۵، ۱۸۹) در دو وجه بدون اعراب «ببن» و «ببنه»؛ مقدسی (*احسن التقاسیم*، ۴۴۰) در وجه «بَبْن»، ابوالفداء (*تقویم البلدان*، ۵۲۹) از قول صاحب *اللباب* در وجه «بَون» و «ببنه» و یاقوت (*معجم البلدان*، ج ۱، ۳۳۴، ۵۱۲)، هر سه وجه «بَبَنه»، «بَون» و «بَوَن» ثبت کرده‌اند.

۲۲۵. سیف هروی، *تاریخ نامهٔ هرات*، به کوشش محمد زبیر صدیق (کلکته، ۱۳۶۲ ه/ ۱۹۴۳ م)، ۱۲۳، ۱۲۴.

۲۲۶. خواجه‌نظام‌الملک، *سیرالملوک* (*سیاستنامه*)، به کوشش هیوبرت دارک (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۷)، ۲۹۷ تا ۳۰۶؛ *تاریخ جهانگشای*، ۲۰۰/۳ به بعد.

۲۲۷. نظامی عروضی، *چهارمقاله*، ۳۷؛ منظور از «عراق» ایالتِ جبال یا عراق عجم است.

۲۲۸. غلامحسین مصاحب، *دایرةالمعارف فارسی*، ۳۶۴، ذیل «بادغیس».

۲۲۹. خواجه‌نصیرالدین طوسی، *تنسوخ نامهٔ ایلخانی*، ۲۶۰.

۲۳۰. ابوالقاسم عبدالله کاشانی، *عرایس الجواهر*، ۲۶۵.

۲۳۱. *تاریخ حافظ ابرو*، (معروف به *جغرافیای حافظ ابرو*)، نسخهٔ خطی موزهٔ بریتانیا، به شمارهٔ ۹۱۳۶، ورق ۲۵۳، ۲۵۴؛ نسخهٔ کتابخانهٔ ملک به شمارهٔ ۴۱۴۳، ورق ۱۶۴.

۲۳۲. یاقوت، *معجم البلدان*، ۳۱۸/۱.

۲۳۳. خواجه نصیرالدین طوسی، *تنسوخ نامه*، ۲۶۰.

۲۳۴. حافظ ابرو، *تاریخ حافظ ابرو*، بخش جغرافیای خراسان، به کوشش دوروتیا کراوولسکی، ۴۱ تا ۴۸.

۲۳۵. ولهلم بارتولد، *جغرافیای تاریخی ایران*، ۱۷۱.

۲۳۶. *اخلاق محتشمی*، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه (دانشگاه تهران، ۱۳۶۱)، ۳۹، مقدمهٔ چاپ دوم.

۲۳۷. *همان*، مقدمهٔ محمدتقی دانش‌پژوه بر چاپ دوم، ۱۰.

۲۳۸. *دیوان حکیم نزاری قهستانی*، به کوشش مظاهر مصفا (تهران، علمی، ۱۳۷۱)، ۴۶/۱، از مقدمهٔ مظاهر مصفا.

۲۳۹. کاشانی، *عرایس الجواهر*، ۲۶۵؛ گفتهٔ کاشانی در ذیل مورد شمارهٔ ۲۶. بادغیس و قولِ رشیدالدین فضل‌الله، در ذیل شماره ۲۸. ببرجند، نقل شده است. بخش‌هایی از *نزهت‌القلوب*، نوشتهٔ حمدالله مستوفی، هنوز هم به چاپ نرسیده، مرحوم دهخدا که نسخهٔ خطی کاملی از این اثر ارجمند را در دست داشته، دز

تبرستان www.tabarestan.info

جای‌جای *لغت‌نامه* شواهدی از آن نقل کرده (و از جمله مطلب مندرج در متن کتاب حاضر را) در ذیل «زعفران» آورده است.

۲۴۰. معین‌الدین محمد زمچی اسفزاری، *روضات الجنات فی‌اوصاف مدینة هرات*، به کوشش سیدمحمدکاظم امام (دانشگاه تهران، ۱۳۳۸)، ۳۲۷/۱.

۲۴۱. سروری کاشانی (محمد قاسم‌بن حاجی محمد)، *فرهنگ مجمع الفرس*، به کوشش محمد دبیرسیاقی (تهران، علمی، ۱۳۳۸)، ۱۲۶/۱.

۲۴۲. رشیدالدین فضل‌الله همدانی، *آثار و احیاء*، ۲۰۳.

۲۴۳. حمدالله مستوفی، *نزهت القلوب*، ۱۴۴.

۲۴۴. *اختیارات* بدیعی، نسخهٔ متعلق به آقای خلیل مستوفی (مدیر کتابفروشی مستوفی، شاه‌آباد) که در سال ۱۳۶۳ کپی مدخل زعفران آن را تهیه کردم، ذیل «زعفران»، به‌جای بیرگندی کلمهٔ «مکندی»؛ در اختیارات بدیعی، نسخهٔ خطی نگارنده «ساکندی»، اختیارات بدیعی (چاپ تهران، ۱۳۷۱) به کوشش محمدتقی میر «بیلکندی» آمده، که به لحاظ گمنام بودن بیرگند یا بیرجند در آن عهد، کاتبان تصحیف کرده‌اند.

۲۴۵. *اختیارات* بدیعی، نسخ خطی، ذیل «زعفران»، *همان* نسخهٔ چاپی، ۲۰۵.

۲۴۶. حافظ ابرو، *تاریخ حافظ ابرو*، به کوشش دوروتیا کراوولسکی، ۴۳.

۲۴۷. *دیوان نزاری قهستانی*، ۱۵۲/۱؛ نزاری از جمله می‌گوید:

چه دهم شرح ببرجند و ملخ — از سبه رود خود مپرس ای اخ...
صفت تره‌زارها هیهات — چون کنم مشتبه به کوسه ز نخ...
در شتا خوش به سر بریم امسال — باده از آب برف و نقل از یخ...

۲۴۸. مجدالدین محمد حسینی، *زینت المجالس*، ۸۰۱.

۲۴۹. عبد رشیدبن عبد الغفور حسینی، *فرهنگ رشیدی*، به کوشش محمدعباسی (تهران، بارانی، ۱۳۳۷)، ۳۷۳/۱؛ ذیل «بیرگند».

۲۵۰. ذوالفقار کرمانی، *جغرافیای نیمروز*، به کوشش عزیز عطاری (تهران، میراث نشر مکتوب، ۱۳۷۴)، ۱۹۸، ۱۹۹.

۲۵۱. کلنل سی.ام. مک گِرگُر، *شرح سفری به ایالت خراسان*، ترجمهٔ مجید مهدی‌زاده (مشهد، آستان قدس، ۱۳۶۶)، ۱۵۸/۱.

۲۵۲. کلنل چارلز ادوارد. بیت، *سفرنامهٔ خراسان و سیستان*، ترجمهٔ قدرت‌الله روشنی زعفرانلو و مهرداد رهبری (تهران، یزدان، ۱۳۶۵)، ۶۸.

۲۵۳. حاج محمدعلی سیاح محلاتی، *خاطرات حاج سیاح*، به کوشش حمید سیاح (تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۶)، ۱۴۶.

۲۵۴. *سفرنامهٔ میرزاخانلرخان اعتصام‌الملک*، به کوشش منوچهر محمودی (تهران، فردوسی، ۱۳۵۱)، ۱۸۹.

۲۵۵. *همان*، ۱۹۳.

۲۵۶. *همان*، ۲۱۴.

۲۵۷. اف. هیل، *نامه‌هایی از قهستان*، ترجمهٔ محمدحسن گنجی (مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۸)، ۳۶.

۲۵۸. محمدحسین آیتی، *بهارستان / در تاریخ و تراجم رجال قائنات و قهستان* (تهران، شرکت سهامی

چاپ، ۱۳۲۷)، ۲۴ تا ۲۸.

۲۵۹. *همان*، ۲۵.

۲۶۰. *همان*، ۲۵، ۲۶.

۲۶۱. *همان*، ۲۸.

۲۶۲. ا.ک.س. لمتون، *مالک و زارع در ایران*، ترجمهٔ منوچهر امیری (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۵)، ۶۷۵.

۲۶۳. محمدابراهیم باستانی پاریزی «گرفتاری‌های قائم‌مقام فراهانی در کرمان و یزد»، مندرج در مجلهٔ *یغما* (شماره ۳۲۶، آبان ۱۳۵۴)، ۴۸۸؛ مطلب داخل کروشه افزودهٔ ابریشمی، مؤلف کتاب حاضر، است.

۲۶۴. ابوالحسن آیتی، *خاطراتی از بیرجند* (بی‌جا، انتشارات مرفق، ۱۳۷۶)، ۱۵.

۲۶۵. عطا ملک جوینی، *تاریخ جهانگشای*، به کوشش محمد قزوینی (لیدن، ۱۹۳۷ م)، ۲۰۳/۳.

۲۶۶. اصطخری، *مسالک و ممالک*، ۲۱۵؛ *ممالک و مسالک*، ۲۸۷؛ *مسالک الممالک* (متن عربی)، ۲۷۴؛ در متن عربی به شیعه‌بودن اهل قاین اشاره‌یی نشده؛ اما چون ترجمه‌های فارسی دوگانه مربوط به قرن ۵ تا ۷، و قدیمی است، احتمالاً در متن نسخه‌های عربی که در دست مترجمان فارسی بوده از شیعه بودن اهالی قاین سخن رفته است؛ ابن حوقل صورة الارض، ۱۸۰؛ جیهانی، اشکال العالم، ۱۷۰.

۲۶۷. *حدودالعالم*، ۹۰.

۲۶۸. مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۴۳۶.

۲۶۹. *سفرنامهٔ* حکیم *ناصرخسرو قبادیانی*، به کوشش محمددبیرسیاقی (تهران، زوار ۱۳۵۶)، ۱۷۱.

۲۷۰. ابوالفداء، *تقویم البلدان*، ۵۱۲.

۲۷۱. حمدالله مستوفی، *نزهت القلوب*، ۱۴۶.

۲۷۲. حافظ ابرو، *همان* (به کوشش کراوولسکی)، ۴۰.

۲۷۳. حاج زین‌العابدین شروانی، *حدائق السیاحه* (تهران، سازمان چاپ دانشگاه تهران، ۱۳۴۸)، ۳۷۹.

۲۷۴. پولاک، *سفرنامهٔ پولاک / ایران و ایرانیان*، ترجمهٔ کیکاووس جهانداری (تهران خوارزمی، ۱۳۶۱)، ۳۶۹.

۲۷۵. *سفرنامهٔ سیف‌الدوله*، ۳۸۸.

۲۷۶. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۲۰۹ تا ۲۱۳، شرح این خشکسالی مهیب و خانمان برانداز نقل شده است.

۲۷۷. کلنل مک گرگر، *شرح سفری به ایالت خراسان*، ۱۵۲/۱.

۲۷۸. *فرهنگ جغرافیایی ایران / خراسان*، ترجمهٔ کاظم خادمیان (مشهد، آستان قدس، ۱۳۸۰)، ۷۱۰.

۲۷۹. کلنل بیت، *همان*، ۶۲؛ سرپرسی سایکس، *ده هزار میل در ایران / سفرنامهٔ ژنرال سرپرسی سایکس*، ترجمهٔ حسین سعادت نوری (تهران، لوحه، ۱۳۶۳)، ۴۰۱.

۲۸۰. *فرهنگ جغرافیایی ایران / خراسان*، ۳۳۰، ۴۰۲.

۲۸۱. *همان*، ۷۰۰.

۲۸۲. *همان*، ۷۱۱.

۲۸۳. *سفرنامهٔ میرزا خانلرخان اعتصام‌الملک*، به کوشش منوچهر محمودی (تهران، چاپخانه فردوسی،

۱۳۵۱)، ۲۹۳، ۲۹۴ از دهکده یا روستایی به نام «پهود» در نزدیک خضری یاد کرده است. به یقین «پهود» اشتباه نساخ یا چاپی است، زیرا در مسیری که اعتصام‌الملک از افریز به خضری حرکت کرده، بر سر راهش روستای «بیهود» قرار داشته و از آن سخن گفته است. موضعی به نام «پهود» در آن نواحی وجود ندارد.

۲۸۴. اعتصام الملک، *همان*، ۳۱۳، ۳۱۴.

۲۸۵. *خاطرات حاج‌سیاح*، ۱۳۷.

۲۸۶. *همان*، ۱۴۳ به بعد.

۲۸۷. حسین بایبردی، *تاریخ ارسباران* (تهران، ابن‌سینا، ۱۳۴۱)، ۲۵، در توضیح «قره قات»، می‌گوید: در جنگل‌های قراجه داغ ارسباران یافت می‌شود. چیدن آن خیلی زحمت دارد. از گیاهانی است که در تنظیم فشارخون مؤثر است. مرحوم معین (*فرهنگ فارسی*، ذیل: قره‌قاط) می‌گوید: درختچه‌ای است از تیرهٔ زغال‌اخته‌ها... میوه‌اش سته و گوشتی است، و دارای مزهٔ ترش... چون برگها و ریشه و جوانه‌های این گیاه مقادیر زیادی تانن در بر دارد از آنهاجهت تهیهٔ تانن استفاده می‌کنند، و همچنین آنها را در نقاشی و رنگرزی و دباغی به کار می‌برند». از این رنگ گیاهی با نامهای «قره چهره» و «سیاه چهره» نیز یاد شده است.

۲۸۸. سید محمدعلی جمال‌زاده، *گنج شایگان* (برلین، چاپخانهٔ کاویان، ۱۳۳۵ ه. ق)، ۳۶.

۲۸۹. مجلهٔ *یغما*، شماره ۹۰، دی‌ماه ۱۳۳۴؛ سیدهادی حائری، *ایرج‌میرزا، افکار و آثار* (تهران، جاویدان، ۱۳۶۴)، ۶۸.

۲۹۰. مسعود کیهان، *جغرافیای مفصل ایران* (تهران، ابن‌سینا، ۱۳۱۱)، ۱۹/۳؛ ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۲۵۵.

۲۹۱. محمدحسین آیتی، *همان*، ۲۶، ۲۷.

۲۹۲. آیتی، *همان*، ۱۹.

۲۹۳. *فرهنگ جغرافیایی ایران* (تهران، دایرهٔ جغرافیای ستاد ارتش، ۱۳۲۹)، ۲۹۲.

۲۹۴. مجلهٔ *یغما*، شماره ۹۲، اسفند ۱۳۳۴؛ احمد احمدی بیرجندی، مقالهٔ «بیرجند».

۲۹۵. *فرهنگ جغرافیایی ایران*، آبادی‌های استان ۹ خراسان (تهران، دایرهٔ جغرافیایی ستاد ارتش، ۱۳۲۹)، ۲۹۲.

۲۹۶. *همان*، ۱ تا ۴۴۴؛ نام آبادی‌های زعفران‌خیز قاین و بیرجند از این مأخذ استخراج و سپس تفکیک شده، که در جدول ۳ و ۴ مندرج است.

۲۹۷. *همان*، ۴۳۲.

۲۹۸. حمدالله مستوفی، *نزهت‌القلوب*، ۱۴۴.

۲۹۹. حافظ ابرو، *همان*، ۴۵.

۳۰۰. *فرهنگ جغرافیایی*، ج ۹ / استان خراسان، ۷۷.

۳۰۱. *همان*، ۲۰۱.

۳۰۲. حمدالله مستوفی، *همان* ۱۴۵.

۳۰۳. حافظ ابرو، *همان*، ۴۴.

۳۰۴. *فرهنگ جغرافیایی*، ج ۹ / استان خراسان، ۲۰۳.

۳۰۵. *دانشنامهٔ جهان اسلام*، زیرنظر غلامعلی حدادعادل (تهران، بنیاد دایرةالمعارف، ۱۳۷۹)، ۶۳۱/۵، ذیل

www.tabarestan.info تبرستان

مقالهٔ «پسته» نوشتهٔ محمدحسن ابریشمی.

۳۰۶. یاقوت، *معجم‌البلدان*، ۱۵۸/۳؛ محمدرضا خسروی، *جغرافیای تاریخی ولایت‌زاوه* (مشهد، آستان قدس ۱۳۶۶)، ۱۴۴.

۳۰۷. ابریشمی، شناخت زعفران ایران، ۱۰۹، ۱۱۶.

۳۰۸. سلطان حسین تابنده، *تاریخ و جغرافیای گناباد* (تهران، سازمان چاپ دانشگاه، ۱۳۴۸)، ۷۴، ۱۴۰، ۱۷۷.

۳۰۹. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۲۵۶؛ *فرهنگ جغرافیایی*، ج ۹ / استان خراسان، اسامی نقاط زعفران‌خیز گناباد از ۴۴۰ صفحهٔ این مأخذ استخراج شده است.

۳۱۰. جیهانی، ۱۵۶؛ مقدسی، ۴۷۱؛ *حدودالعالم*، ۹۰؛ و نیز محمدجعفر یاحقی و خدیجهٔ بوذرجمهری، *فردوس / تون* (مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۴)، ۲۴ تا ۲۶.

۳۱۱. *سفرنامهٔ حکیم ناصرخسرو*، ۱۷۰.

۳۱۲. *سفرنامهٔ مارکوپولو*، با مقدمهٔ جان ماسفیلد، ترجمهٔ حبیب‌الله صحیحی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۵۰)، ۳۵؛ نام تونُکاین، در وجه **Timocain** ثبت شده، و مترجم محترم آن را قومس پنداشته؛ در حالی که درترجمهٔ دیگر *سفرنامهٔ مارکوپولو*، معروف به ایل میلیونه، ترجمهٔ س. منصور سجادی و انجلاد وی جوانی رمانو (تهران، بوعلی، ۱۳۷۱)، ۴۴، این نام در وجه **Tunocain** آمده، و همین درست است.

۳۱۳. *سفرنامهٔ مارکوپولو*، با مقدمهٔ جان ماسفیلد، ۵۰، ۵۱؛ *همان*، معروف به ایل میلیونه،۵۲.

۳۱۴. محمدجعفر یاحقی و خدیجهٔ بوذرجمهری، *همان*، ۲۷.

۳۱۵. دلیل اتخاذ این نامگذاری در سال ۱۳۱۱ ش، آن است که مرحوم مسعود کیهان در جلد اول کتاب پرارج خود با عنوان «*جغرافیای مفصل ایران*» (چاپ تهران، مطبعهٔ مجلس، ۱۳۱۰) صفحه ۱۳۰ نام این شهرستان را «تون» ثبت کرده است، و به کلمه «فردوس» نام جدید ان اشاره‌ای ندارد. اما یک سال بعد که جلد سوم این کتاب (تهران، مطبعهٔ مجلس ۱۳۱۱) را انتشار داده، تنها در فهرست آن (در صفحهٔ ۵۰۲) هر دو نام «تون ـ فردوس» را ثبت کرده، اما در متن کتاب نام جدید را نیاورده است. درج این دو نام در فهرست کتاب نشان می‌دهد که نام جدید کاملاً تازگی داشته، و مرحوم کیهان تنها به ثبت آن (شاید با ناباوری) اکتفا کرده است. در مآخذی که نگارنده در دسترس داشته، چون: *فرهنگ جغرافیایی ایران* (ج ۹، چاپ ۱۳۲۹)؛ *لغت‌نامهٔ دهخدا*، ذیل «فردوس»؛ *دایرةالمعارف فارسی*، ذیل «تون» و «فردوس»، *فرهنگ فارسی* (تألیف محمدمعین) جلد ۵ و ۶ (اعلام) ذیل «تون» و «فردوس»؛ *دایرةالمعارف / فرهنگ عمید*، جغرافیا و تاریخ (تهران، جاویدان، بی‌تا)، ذیل این دونام؛ *فرهنگ تطبیقی نامهای قدیم و جدید مکانهای جغرافیایی ایران* (تألیف علیرضا چکنگی، مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۸)، و همچنین *فردوس / تون* (تألیف جعفر یاحقی و خدیجهٔ بوذرجمهری)، کوچکترین اشاره‌ای به تاریخ تغییر نام «تون» به «فردوس» نشده است. یقیناً نام «فردوس» توسط فرهنگستان نیز اتخاذ نشده، زیرا این مؤسسه در سال ۱۳۱۴ دایر شده، بنابراین نام «فردوس» باید توسط مردم و نخبگان آن دیار درحدود سال ۱۳۱۱ رایج شده باشد. متأسفانه در همهٔ منابع مزبور در ذیل نام «تون» مضمونی کم و بیش مشابه از این قرار «نام سابق فردوس»، و در ذیل «فردوس» مضمونی چون «نام قدیم آن تون بوده» آمده است.

۳۱۶. *نشریهٔ احصائیهٔ اداره کل فلاحت و صناعت* (تهران، ۱۳۱۲)؛ و نیز، ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۲۵۵.

www.tabarestan.info تبرستان

۳۱۷. *فرهنگ جغرافیایی ایران*، جلد ۹ / استان خراسان؛ نام آبادی‌های زعفران‌خیز فردوس از ۴۴۰ صفحهٔ این مأخذ استخراج شده است.

۳۱۸. *همان*، ۲۸۲ و ۲۸۳، محصول ابریشم و زیره از جدول افزوده شد.

۳۱۹. بلاذری، *فتوح‌البلدان*، ترجمهٔ محمدتوکل (تهران، نشر نقره، ۱۳۶۷)، ۵۶۲؛ ظاهراً «اشبند» باید «ازغند» باشد، که پیشینهٔ بسیار کهنی دارد.

۳۲۰. زکریا قزوینی، *آثار البلاد*، ۱۴۴/۲؛ قزوینی درحدود نیم قرن بعد از فوت قطب‌الدین حیدر می‌گوید «زاوه شهری است به خراسان که شیخ حیدر به آن منسوب است، او مردی مشهور است، و خوارق عجیبه از وی به ظهور می‌آمد. درگرما به آتش می‌آمد و به سرما در میان برف فرو می‌شد... صاحب کتاب [قزوینی] گوید که: شنیدم، بسیار بود که امراء و اهل ثروت نزد او می‌آمدند، و همین که او را می‌دیدند خود را از پشت اسب می‌انداختند و پشمینه‌پوش می‌گشتند. و دیدم از اتراک مملوکانی را در غایت حُسن با لباس پشمینه در بر، و پابرهنه راه می‌رفتند، می‌گفتند که آنها، اصحاب حیدراند».

۳۲۱. فصیحی خوافی، *مجمل فصیحی*، ۲۸۸/۲، که اهل همان نواحی بوده، در ذیل وقایع ۶۱۳ ه، نوشته است «وفات الشیخ السالک المجذوب شیخ قطب‌الدین حیدرزاوه‌ای؛ و هو [او] قطب‌الدین حیدربن تیموربن ابوبکربن سلطان شاه‌بن سلطان‌خان السالوری درزاوه، و او صد و ده ساله بود».

۳۲۲. حافظ ابرو، همان، به کوشش دوروتیا کراوولسکی، ۴۱؛ به لحاظ اختصار کلمه «قریه» از جلو نام روستاها حذف شد. اسامی روستاها ـ پس از مقابله با کپی از دو نسخهٔ خطی *تاریخ حافظ ابرو* (نسخهٔ کتابخانهٔ ملک، به شماره ۴۱۴۳؛ نسخهٔ موزهٔ بریتانیا، به شمارهٔ ۹۱۳۶)، با توجه به آشنایی نگارنده (که خود اهل تربت‌حیدریه هستم) با نام روستاهای شهرستان ـ تصحیح شد، و اسامی درست آنها در متن کتاب حاضر ثبت شده است. اکنون مختشاباد و موسی‌آباد و بارزار به شهر پیوسته، اما نام آنها در اسناد مالکیت رسمی مندرج است. روستای جنبد که دانشمندانی نیز بدان منسوب بوده‌اند، در ناحیهٔ محولات قرار داشته، که یاقوت (*معجم البلدان*، ۱۶۸/۲)، به استناد منابع پیشین، آن را از روستاهای ناحیهٔ بست (بشت) از نواحی نیشابور متذکر شده است. احتمالاً موضع آن در نواحی فیض‌آباد کنونی در بخش محولات باشد.

۳۲۳. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۲۵۵.

۳۲۴. از آقای خلیل ابریشمی (دوست ارجمند و برادر عزیزم که زحمت تحقیق محلی را تقبل کرد و به مخلص یاری رساند) سپاسگزارم؛ درمورد خشکسالی قاین رجوع کنید به «۲۹. قاین» در همین مبحث، در متن کتاب حاضر.

۳۲۵. *فرهنگ جغرافیایی ایران* / استان خراسان، ذیل هریک از نام روستاهای مندرج در متن.

۳۲۶. *فرهنگ جغرافیایی ایران*، ذیل از روستاهای: سفید سنگک، صومعه، قلندرآباد، در مورد پیشینهٔ فریمان، همان ۲۸۴؛ دایرةالمعارف فارسی، ۱۸۹۳.

۳۲۷. *فرهنگ جغرافیایی ایران* (خراسان)، ترجمهٔ کاظم خادمیان، ۱۲۸.

۳۲۸. مجموعهٔ سخنرانی‌های، *مسائل جغرافیایی ناحیه‌ای ایران* (مشهد، دانشگاه فردوسی، ۱۳۵۴)، ۸۴، مقالهٔ مرحوم عباس سعیدی، با عنوان «نگاهی به ویژگی‌های انسانی شمال خراسان».

۳۲۹. تقی بهرامی، *کتاب فلاحت* (تبریز، ۱۳۱۳)، ۲۳۹.

۳۳۰. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۲۵۶.

www.tabarestan.info تبرستان

۳۳۱. تقی بهرامی، *جغرافیای کشاورزی ایران*، (دانشگاه تهران، ۱۳۳۳)، ۴۸.
۳۳۲. *دایرةالمعارف فارسی*، ذیل «سیستان».
۳۳۳. *حدودالعالم*، ۱۰۲، ۱۰۳.
۳۳۴. جیهانی، *اشکال العالم*، ۱۶۳.
۳۳۵. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه فی‌الطب*، ۳۱۲، ۳۱۳؛ *صیدنه* ۳۴۲، ۳۴۳.
۳۳۶. بیرونی، *صیدنه*، ۳۴۳.
۳۳۷. یاقوت، *معجم‌البلدان*، ۴۵۱/۲.
۳۳۸. *تاریخ سیستان*، ۲۰۶، ۲۰۸.
۳۳۹. ابوالحسن بیهقی، *تاریخ بیهق*، ۱۰۱.
۳۴۰. مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۴۴۴.
۳۴۱. یاقوت، *معجم‌البلدان*، ۱۵۱/۳.
۳۴۲. اسفزاری، *روضات الجنات*، ۳۴۱/۱.
۳۴۳. منهاج سراج، *طبقات ناصری*، به کوشش عبدالحی حبیبی، ۳۳۵/۲؛ توضیحات حبیبی، ذیل عنوان «۲۷. والشتان».
۳۴۴. *حدود العالم*، ۱۰۱ تا ۱۰۵.
۳۴۵. *همان*، ۱۰۴.
۳۴۶. ابن خردادبه، *المسالک و الممالک*، ۳۰؛ فارواف، احتمالاً تصحیفی از «پروان» در شمال غربی کابل؛ ازران، اکنون آزره در جنوب شرقی کابل در ولایت لوگر؛ خواش، احتمالاً «خوش» در جنوب کابل در ولایت لوگر؛ خشک، شاید «خاک جبار» کنونی در جنوب کابل باشد؛ سعید نفیسی، *تاریخ تمدن ساسانی* (دانشگاه تهران، ۱۳۳۱)، ۳۰۷/۱.
۳۴۷. یاقوت، *معجم البلدان*، ۴۲۶/۴.
۳۴۸. ابوالفداء، *تقویم البلدان*، ۵۴۳
۳۴۹. اسدی طوسی، *گرشاسب نامه*، ۲۳۹.
۳۵۰. رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عنوان: دیگر واژگان و اصطلاحات «۳۵. زعفران هندی».
۳۵۱. رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عنوان «منشاء واژهٔ کَرکَم، کَرکُم، کُرکُم».
۳۵۲. *سفرنامهٔ جکسن / ایران درگذشته و حال*، ترجمهٔ منوچهر امیری و فریدون بدره‌ای (تهران، خوارزمی، ۱۳۵۳)، ۸۵، ۴۰۷.
۳۵۳. ابراهیم پورداوود، *ایرانشاه* (بمبئی، انجمن زردشتیان، ۱۹۳۶ م). ۹.
۳۵۴. پورداود، *همان*، ۹ به استناد:

D. Ménant, *Les Parsis Hisoire des Communant'* Zoroatriennes de 1'Inde Parsis 1898.

۳۵۵. محمدرضا خسروی، *جغرافیای تاریخی ولایت زاوه*، ۱۵۰.
۳۵۶. رجوع کنید به ذیل عنوان «۳۰. زوزن» در همین گفتار.
۳۵۷. عبدالحسین زرین‌کوب، *تاریخ ایران بعد از اسلام* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۳)، ۳۷۶، ۳۷۷، ۵۸۹.
۳۵۸. ابراهیم پورداوود، *همان* ۶۰؛ محمدرضا خسروی، *همان*، ۱۵۰.

تبرستان www.tabarestan.info

۳۵۹. پورداوود، *همان*، ۲.

۳۶۰. *مهابهارت*، ترجمهٔ غیاث‌الدین علی قزوینی (متوفی ۱۰۲۳ ه)، به کوشش سیدمحمدرضا جلالی نائینی (تهران، طهوری، ۱۳۵۸)، ۶۵/۳. رجوع کنید به مدخل بعدی در متن کتاب حاضر.

۳۶۱. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۳۱۳؛ صیدنه، ۳۴۳.

۳۶۲. پاندت کلهن کشمیری، *راج ترنگینی / تاریخ کشمیر* (در ۵۴۵ ه)، ترجمهٔ فارسی (در قرن دهم هجری) از ملامحمد شاه‌آبادی (راولپندی، مرکز تحقیقات فارسی، ۱۳۵۳)، ۴۵.

۳۶۳. نورالدین محمد جهانگیر گورکانی، *جهانگیرنامه / توزک جهانگیری*، به کوشش محمدهاشم (تهران بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۹)، ۳۵۸.

۳۶۴. پاندت کلهن کشمیری، *راج ترنگینی*، ۱۴۵.

۳۶۵. *همان*، توضیح صابر آفاقی، ۳۶۳.

۳۶۶. *همان*، ۴۸؛ کلهن کشمیری می‌گوید: راجه کهگندر «دو شهر که یکی کهاگ (Khagi) و دیگری کهنه مو (Kohnamusa) نام داشت آبادان کرد»

۳۶۷. *همان*، ۳۹۴، توضیح صابر آفاقی.

۳۶۸. *دیوان حکیم فرخی سیستانی*، به کوشش محمد دبیرسیاقی (تهران، زوار، ۱۳۴۹)، ۷۰.

۳۶۹. شبلی نعمانی، *شعرالعجم*، ترجمهٔ سیدمحمدتقی فخرداعی (تهران، دنیای کتاب، ۱۳۶۳)، ۳۳/۳.

۳۷۰. سعید نفیسی، *در پیرامون تاریخ بیهقی*، ۴۷/۱، به نقل از *مجمع الانساب* شبانکاره‌ای؛ همین مطلب در *مجمع الانساب* (به کوشش میرهاشم محدث، ۵۶) چاپ تهران به گونه‌ای دیگر آمده، و در آن ذکری از زعفران نشده است.

۳۷۱. نفیسی، *همان*، ۵۳/۱؛ این مطلب نیز در *مجمع الانساب* (چاپ تهران، ۵۶) دروجهی کاملاً متفاوت، بدون ذکر مشک و عود و عنبر و زعفران، آمده است.

۳۷۲. محمدبن علی‌بن محمد شبانکاره، *مجمع الانساب*، به کوشش میرهاشم محدث (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۳)، ۲۸۸.

۳۷۳. نظام‌الدین ملااحمد مقیم هروی، *طبقات اکبری* (کلکته، انجمن آسیایی بنگال، ۱۹۳۵)، ۴۳۶/۳؛ حسام‌الدین راشدی، *تذکرةالشعرای کشمیر* (کراچی، ۱۳۴۶)، ۱۳۱۸؛ محمدقاسم هندوشاه استرآبادی، *تاریخ فرشته / گلشن ابراهیمی* (لکهنو، ۱۸۶۳ م / ۱۲۸۱ ه)، مقالهٔ دهم، ۶۶۰.

۳۷۴. مقیم هروی، *طبقات اکبری*، ۴۳۶/۳.

۳۷۵. *دایرةالمعارف فارسی*، ۲۲۳۶، ذیل «کشمیر».

۳۷۶. جهانگیر گورکانی، *جهانگیرنامه*، ۱۵۳۰.

۳۷۷. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۱۰۴.

۳۷۸. جهانگیر گورکانی، *همان*، ۳۳۸؛ اندازهٔ هر کروه در عصر خود را ۵۰۰۲ ذرع و «هر ذرعی بیست و چهارانگشت باشد»؛ در اینجا ظاهراً «ذراع شرعی» منظور است که برابر با ۲۴ انگشت، و هر انگشت ۶ جو (در عرض)، و هر جو ۳/۴ میلیمتر است، و براین اساس اندازهٔ هر کروه به حساب امروز تقریباً ۲۴۵۰ متر می‌شود درمورد ذراع شرعی و «جو» رجوع کنید به: ابوالحسن دیانت، *فرهنگ تاریخی سنجش‌ها* (تهران، ۱۳۶۷)، ۱۶۴، ۱۶۵.

تبرستان www.tabarestan.info

۳۷۹. توضیح درمورد «پدم‌پور» در متن کتاب حاضر، در سطور بالاتر (معطوف به مأخذ شمارهٔ ۳۶۵) آمده است.

۳۸۰. ابوالحسن دیانت، *همان*، ۴۴۱/۱، «من هرات ۳/۷۰۰ کیلوگرم، در سال ۶۱۸ ه» در متن کتاب حاضر،، در سطور بالاتر (معطوف به مأخذ شمارهٔ ۳۶۵) آمده است.

۳۸۱. بدان لحاظ که پادشاهان گورکانی هند، اصلاً اهل خراسان و ماوراءالنهر بودند، مردمان اهل ایران به ویژه خراسان را که به هند سفر می‌کردند، آنها را اهل ولایت یا ولایتی (به مفهوم همولایتی) می‌گفتند، و آنچه به ایران و خاصه به خراسان مربوط می‌شد، منسوب به «ولایت» می‌کردند.

۳۸۲. ظاهراً به لحاظ بارندگیهای خزانی، رطوبت کافی برای رشد و رویش گیاه زعفران در کشمیر ایجاد می‌شود، وگرنه در ایران باید زعفران‌زار بدواً آبیاری شود، و بعد از گاورو شدن یک شیار سطحی کم‌عمق زده شود، و پس از آن غلاف گل زعفران از زمین بیرون می‌آید.

۳۸۳. جهانگیر گورکانی، *همان*، ۵۵.

۳۸۴. گفتهٔ جهانگیر درست نیست، زیرا گل زعفران دارای ۶ برگ است که سه‌تای آن گلبرگ و سه‌تای آن کاسبرگ می‌باشد، این ۶ برگ همرنگ و بنفش مایل به آبی است. عجیب است که در منابع هندی تعداد گلبرگها و کاسبرگهای زعفران ناحیهٔ کشمیر به تفاوت ۳ و ۴ مطرح شده، آیا ممکن است که واریتهٔ یا رقم (نوع) خاصی از زعفران در آن نواحی بوده است؟

۳۸۵. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۵۹۲ تا ۵۹۴، پژوهشی در باب «گل چنبه» انجام داده است.

۳۸۶. جهانگیر گورکانی، *همان*، ۳۵۸.

۳۸۷. محمدصالح لاهوری، *عمل صالح*، به کوشش غلام یزدانی (کلکته، ۱۹۳۹ م)، ۵۴۳/۱؛ سیدحسام‌الدین راشدی، *همان*، ۴۷/۱.

۳۸۸. سیدحسام‌الدین راشدی، *تذکرةالشعرای کشمیر*، ۳۴/۱؛ به نقل از: *تاریخ اعظمی* (*واقعات کشمیر*)، تألیف خواجه محمداعظم شاه کشمیری، در قرن ۱۲ ه.

۳۸۹. سیدمحمد رضوی (نمایندهٔ وزارت فرهنگ ایران در هند)، *کشمیر / نامهٔ کشمیر*، به کوشش شرف‌الدین کتبی (بمبئی، ۱۳۲۵)، ۱۹؛ می‌نویسد: کشمیریان از هندو و مسلمان در عهد زین‌العابدین «زینل‌شاه کبیر آشنا و متمایل شده‌اند و در زمان او پای ایرانیان به کشمیر باز شده، و از آن وقت است که ایران در کشمیر نفوذ کرده، و چنان ریشه دوانیده است. که تا ابد باقی خواهد ماند. سلطان زینل‌شاه کبیر، تمدن را به دست اهل معرفت و صنعتگران و نیز زارعان و کارگران ایرانی به کشمیر نقل داده است. از خراسان و شیراز باغبان آورده، و نهال‌های چنار و انواع میوهٔ خراسان را به کشمیر رسانید و نشانیده است... میوه‌های گوناگون در چشمِ [مردمان] کشمیری مثل این است که تازه از ایران رسیده، و رنگ و بوی ایران دارد».

۳۹۰. رجوع کنید به یادداشت پانوشت ۳۸۰ در سطور پیشین.

۳۹۱. لطفعلی بیگ آذربیگدلی، *آتشکدهٔ آذر* (نیمهٔ دوم)، به کوشش میرهاشم محدّث (تهران، امیرکبیر، ۱۳۷۸)، ۴۴۱.

۳۹۲. *سفرنامهٔ ژان اوتر* (عصر نادرشاه)، ترجمهٔ علی اقبالی (تهران، جاویدان، ۱۳۶۳)، ۱۹۹.

۳۹۳. سیدحسام الدین راشدی، *همان*، ۱۵۳۹/۳.

۳۹۴. راشدی، *همان*، ۱۷۸۰/۴؛ محمد قهرمان، *صیادان معنی* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۷۸)، ۴۰۲.

www.tabarestan.info

۳۹۵. *راماین* = راما. *سرگذشت راما*، یکی از دو حماسهٔ منظوم هند، اثر مردی به نام والمیکی، که بدواً راهزن بوده و بعداً در زمرهٔ قدیسین هند درآمده است.

۳۹۶. ترک علیشاه (ترکی نورمحلی)، *فرخ‌نامه* (ترجمهٔ منظوم راماین)، به کوشش مولوی محمد نادرعلی (حیدرآباد دکن، ۱۳۱۵ ه)، ۸۳.

۳۹۷. محمد باقر حبیبی و عبدالرضا باقری، *زعفران*، ترجمهٔ پژوهش دانشمندان هندی (مشهد، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی، مرکز خراسان، ۱۳۶۸)، ۱۴.

۳۹۸. هادی کریمی، *گیاهان زراعی* (دانشگاه تهران، ۱۳۵۴)، ۲۴۰.

۳۹۹. *دایرةالمعارف بریتانیکا*، مقالهٔ «Saffron»: *The New Encycolopaedia Britanica*, Chicago 1985

۴۰۰. محمدبن محمود طوسی، *عجایب المخلوقات*، ۱۹۰.

۴۰۱. اسدی طوسی، *گرشاسب‌نامه*، به کوشش حبیب‌یغمایی (تهران، طهوری، ۱۳۵۴)، ۳۶۸ تا ۳۷۱؛ خلاصهٔ روایت اسدی طوسی از این قرار است. فغفور چین خطاب به فرستادهٔ گرشاسب، از جمله می‌گوید:

بدو گفت شاهت گه نام و لاف — که باشد که راند زبان بر گزاف
زمین نیست گرد سپاه مرا — نه خورشید یک بارگاه مرا...
چو خواهد جهان خور به زرآب شست — ز گیتی برین بوم تابد نخست
دربن شهر بتخانه دارم هزار — که هریک به از گنج او شست بار
همه کشورم کان سیمست وزر — گُهش معدن لاژورد و گهر
درختش طبر خون و بیشه خدنگ — گیا سنبل و عود، و بیجاده سنگ
پریچهرگانش بُت دلنواز — ددش یوز و مرغانش طوطی و باز...
طرایف همیدون ز گیتی فزون — هم از خسروی دیبه گونه گون

و فرستادهٔ گرشاسب در پاسخ فغفور از جمله چنین گفته است:

مزن زشت بیغاره ز ایران زمین — که یک شهر او به زما چین و چین...
به ایران شود باژ یکسر شهان — نشد باژ [: باج] او هیچ جای جهان
از ایران جز آزده هرگز نخاست — خرید از شما بنده هرکس که خواست...
ز کان و شبه وز گُه سیم و زر — ز پولاد و پیروزه و از گهر...
هم از دیبه و جامهٔ گونه‌گون — به ایران همه هست از این فزون
سراسر به طاووس مانید نر — که جز رنگ چیزی ندارد هنر...
ز تن جای ناخن به یکسو سرست — دل اندر میانست کو مهترست
ز پیرامن چشم خونست و پوست — میان اندرست انکه بیننده اوست...
هنرها سراسر به گفتار نیست — دو صد گفته چون نیم کرداد نیست...
چه نازی به چندین بت و بتکده — که فردا بود پاک بر همزده
دگر باره فغفور شد تیز خشم — بر افراخت تاج و برافروخت چشم
برانـدش بخواری و زخم درشت — بدرید و بنداخت نامه ز مشت

مطابق روایت اسدی طوسی، نریمان مأمور جنگ با فغفور چین می‌شود و پس از پیروزی آن گنجینه‌ها را به ایران می‌آورد (*گرشاسب‌نامه*، ص ۳۷۱ تا ۳۸۱).

۴۰۲. شیرین‌بیانی، *هشت مقاله درزمینهٔ تاریخ* (تهران، توس، ۱۳۵۲)، ۷۱.

۴۰۳. کتابی با عنوان «*مجموعهٔ منابع تاریخی روابط چین و مغرب‌زمین*» در ۶ جلد از منابع باستانی چین

فراهم آورده‌اند، که جلد ۴ آن باعنوان «*روابط چین و ایران در دوران باستان*» در دسترس است (شیرین‌بیانی، همان، حاشیهٔ صفحهٔ ۷۳)؛ در رسالهٔ «*معرفی منابع چینی مربوط به ایران*»، مواد کانی و مصنوعات ایران: طلا، نقره، توتیا، عقیق، زمرد، الماس، مس، شنگرف، جیوه، نمک، زرنیخ زرد؛ و نیز: مرجان، کهربا، فولاد، مروارید، شیشه‌های شفاف و تیره و بلور؛ چرم گوزن قرمز، چندین نوع بافته‌های ابریشمی و پنبه‌ای، تافته، قالی و قالیچه؛ و جانوران شبیه حیوانات چین و «اسب‌های فوق‌العاده» خرهای بزرگ و شتر گزارش شده است (شیرین‌بیانی، ۷۳، ۷۴).

۴۰۴. شیرین بیانی، *همان*، ۷۴.

۴۰۵. ر. گیرشمن، *ایران از آغاز تا اسلام*، ترجمهٔ محمدمعین (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۴)، ۳۴۰، ۱۳۴۱.

۴۰۶. م.م. دیاکونف، *اشکانیان*، ترجمهٔ کریم کشاورز (تهران، پیام، ۱۳۵۱)، ۷۲؛ همو، *تاریخ ایران باستان*، ترجمهٔ روحی ارباب (تهران بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۶)، ۳۰۰؛ در این مأخذ اخیر به اشتباه، انتقال زَز انگور و یونجه از چین به ایران قلمداد شده است.

۴۰۷. لوهوئی ـ مین، *تاریخ چین*، ترجمهٔ ناهید شروقی (تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۴)، ۱۷؛ علاءالدین آذری، *تاریخ روابط ایران و چین* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۷)، ۲۰.

۴۰۸. احسان یارشاطر، بیکرمان، ا.د.ه. بیوار و دیگران، *تاریخ ایران* (از سلوکیه تا فروپاشی دولت ساسانیان)، گردآورنده، جی.آ.بویل، ترجمهٔ حسن انوشه (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۸)، ۲۷۱/۳، قسمت اول.

۴۰۹. محمدمعین، *فرهنگ فارسی*، ۵۵۱، ۸۲۸، ذیل «بغ = فغ» و «پور».

۴۱۰. ابن ندیم، *الفهرست*، ۶۲۶؛ علاءالدین آذری، *همان*، ۱۸، پانوشت شمارهٔ ۲.

۴۱۱. آذری، *همان*، همان‌جا.

412. Laufer Barthold, *Sino - Iranica*, P. 310.

۴۱۳. مصاحب، *دایرةالمعارف فارسی*، ذیل «دمشق» و «سوریه».

۴۱۴. یعقوبی، *البلدان*، ۱۰۶.

۴۱۵. یعقوبی، *همان*، ۱۰۴، ۱۰۶.

۴۱۶. یعقوبی، *همان*، ۱۰۳.

۴۱۷. جیمز هاکس، *قاموس کتاب مقدس* (تهران، طهوری، ۱۳۴۹)، ۴۴۳.

۴۱۸. یاقوت حموی، *معجم‌البلدان*، ۵۳۳/۲.

۴۱۹. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲؛ صیدنه، ۳۴۱.

۴۲۰. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «نعمان»؛ یاقوت حموی، *همان* ۲۴۰/۳، ذیل «سلمیه».

۴۲۱. *سفرنامهٔ* حکیم *ناصرخسرو*، ۲۱، ۲۴.

۴۲۲. ابریشمی، *پستهٔ ایران*، ۲۴.

۴۲۳. یاقوت، *معجم‌البلدان*، ۱۴۴/۵.

۴۲۴. حافظ ابرو، *جغرافیای حافظ ابرو*، به کوشش صادق سجادی، ۳۴۹/۱.

۴۲۵. همو، *همان*، ۳۴۵/۱.

۴۲۶. یعقوبی، *البلدان*، ۱۲۴، ۱۲۷، ۱۲۹.

www.tabarestan.info تبرستان

۴۲۷. یعقوبی، *همان*، ۱۲۵.

۴۲۸. *همان*، ۱۲۷ تا ۱۲۹.

۴۲۹. ابن الصغیر، *تاریخ بنی‌رستم*، ترجمهٔ حجت‌الله جودکی (تهران، وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی، ۱۳۷۵)، ۹؛ از مقدمهٔ مترجم.

۴۳۰. *همان*، ۷، از مقدمهٔ‌مترجم؛ دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «مغرب».

۴۳۱. ابن‌الصغیر، *همان*، ۳۸.

۴۳۲. *همان*، ۴۲.

۴۳۳. *همان*، ۶۹، ۷۰، با اختصار.

۴۳۴. محمد معین، *فرهنگ فارسی*، ۵۰۰۰؛ ذیل «وَرد».

۴۳۵. در ترجمهٔ فارسی «*البلدان*» به جای نام «افلح»، به اشتباه کلمهٔ «افلج» آمده، که احتمالاً از اشتباهات چاپی نسخهٔ عربی بوده است.

۴۳۶. یعقوبی، *البلدان*، ۱۳۲.

۴۳۷. یاقوت، *معجم‌البلدان*، ۸/۲، ذیل «تاهرت».

۴۳۸. سیدجعفر شهیدی مقالهٔ «الجزایر»، مجلهٔ *یغما*، شماره ۲۲۶، مرداد ۱۳۵۲؛ همو، *از دیروز تا امروز* (تهران، نشر قطره، ۱۳۷۲)، ۷۱۵، با کمی تفاوت.

۴۳۹. محمدبن محمود طوسی، *عجائب المخلوقات*، ۲۶۷؛ ادریس‌بن ادریس بن عبدالله، از اعقاب امام حسینؑ ذکر شده که اشتباه است. مطابق نوشتهٔ او ادریس بن ادریس، به امر هارون‌الرشید، توسط شماخ طبیب، مسموم شد؛ ادامهٔ مطلب ادریسیان، از: فیلیپ ک. حتّی، *تاریخ عرب*، ترجمهٔ ابوالقاسم پاینده (تبریز، کتابفروشی حقیقت، ۱۳۴۱)۸، ۵۷۸/۱.

۴۴۰. غلامحسین مصاحب، *دارةالمعارف فارسی*، ۱۴۷، ذیل «اسماعیلیه».

۴۴۱. عطاملک جوینی، *تاریخ جهانگشای*، به کوشش محمدقزوینی (لیدن، مطبعهٔ بریل، ۱۹۳۷ م)، ۴۸/۳؛ و نیز، رجوع کنید به: خواجه نظام‌الملک، *سیرالملوک*، ۲۲۸ به بعد؛ ابن خلدون، *العبر / تاریخ ابن‌خلدون*، ۱۳/۳، ۴۹/۳؛ ابن‌صغیر، *تاریخ بنی‌رستم*، مقدمهٔ مترجم، ۸.

۴۴۲. *دانشنامهٔ جهان اسلام*، زیرنظر غلامعلی حداد عادل (حرف: ب ـ پ/۵، تهران، ۱۳۷۹)؛ ۶۲۸. مقالهٔ «پسته»، نوشتهٔ محمدحسن ابریشمی؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۱۱۴.

۴۴۳. تقی‌الدین احمد مقریزی، *الخطط مقریزیه* (بولاق، ۱۲۷۰ ه)، ۳۱۷/۱؛ متز، *تمدن اسلامی*، ۱۲۳/۲؛ جرجی زیدان، *تاریخ تمدن اسلام*، ۹۶۶.

۴۴۴. جرجی زیدان، تاریخ تمدن اسلام، ۹۶۶.

۴۴۵. فیلیپ ک. حتی، *تاریخ عرب*، ۸۵۸/۱، ۵۸۷/۱.

۴۴۶. مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۴۳۴/۱.

۴۴۷. یعقوبی، *همان*، ۱۳۱؛ مقدسی، *همان*، ۳۵۴.

۴۴۸. یاقوت، *معجم‌البلدان*، ۸۵/۱؛ صفی‌الدین بغدادی، *مراصدالاطلاع*، ۲۱/۱.

۴۴۹. یعقوبی، *همان*، ۱۲۸.

۴۵۰. یاقوت، *همان*، ۱۳۶/۱.

تبرستان www.tabarestan.info

۴۵۱. رجوع کنید به گفتار اول کتاب حاضر: ذیل عنوان «دیگر نامهای زعفران در منابع عربی و فارسی»، مدخل «۳۴. عنبر».

۴۵۲. یعقوبی، *همان*، ۱۲۸.

۴۵۳. مقدسی، *همان*، ۳۵۵.

۴۵۴. زکریا قزوینی (زکریا بن محمد محمود القزوینی)، *آثار البلاد و اخبار العباد*، متن عربی (بیروت، ۱۳۸۰ ه)، ۲۶۰؛ *آثارالبلاد*، ترجمهٔ محمدبن مراد عبدالرحمان (قرن ۱۱ ه)، به کوشش سیدمحمد شاهمرادی (دانشگاه تهران، ۱۳۷۱)، ۳۴۱/۱؛ *آثارالبلاد*، ترجمهٔ جهانگیر میرزا قاجار، به کوشش میرهاشم محدث (تهران، امیرکبیر، ۱۳۷۳)، ۳۱۷.

۴۵۵. یاقوت، *همان*، ۵۶/۵.

۴۵۶. شمس‌الدین محمدبن ابی‌طالب انصاری دمشقی، *نخبةالدهر فی عجائب البرّ و البحر*، ترجمهٔ سیدحمید طبیبیان (تهران، فرهنگستان ادب و هنر، ۱۳۵۷)، ۴۰۴.

تبرستان www.tabarestan.info

۴۵۷. مقدسی، *احسن‌التقاسیم*، ۳۲۲.

۴۵۸. یعقوبی، *همان*، ۱۲۶.

۴۵۹. یاقوت، *معجم‌البلدان*، ۳۱۴/۱؛ حافظ ابرو، *جغرافیای حافظ ابرو* (چاپ سیدصادق سجادی)، ۲۵۲/۱.

۴۶۰. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۶۵.

۴۶۱. مصاحب، *دایرةالمعارف فارسی*، ۲۶۶، ذیل «اندلس».

۴۶۲. محمدبن محمود طوسی، *عجائب المخلوقات*، ۲۶۸.

۴۶۳. فیلیپ ک. حتّی، *تاریخ عرب*، ۶۷۷.

۴۶۴. آلبرماله و ژول ایزاک، *تاریخ قرون وسطی*، ترجمهٔ عبدالحسین هژیر (تهران، ابن‌سینا، ۱۳۴۳)، ۱۳۱.

۴۶۵. خانم زیگرید هونکه، *فرهنگ اسلام در اروپا*، ترجمهٔ مرتضی رهبانی (تهران، دفتر نشر فرهنگ اسلامی، ۱۳۶۰)، ج ۱، ۲۷ تا ۳۳، ۱۸۷/۳.

۴۶۶. *دانشنامهٔ جهان اسلام* (تهران، بنیاد دارةالمعارف، ۱۳۷۵)، ذیل مقالهٔ «باغ»، ۵۷۶.

۴۶۷. گوستاو لوبون، *تمدن اسلام و عرب*، ترجمهٔ سیدهاشم حسینی (تهران، کتابفروشی اسلامیه، ۱۳۵۸)، ۶۹۶.

۴۶۸. همو، *همان*، ۳۳۸.

۴۶۹. امیرعلی، *تاریخ عرب و اسلام*، ترجمهٔ سیدمحمدتقی فخرداعی گیلانی (تهران، گنجینه، ۱۴۰۱ ه‍ق)، ۵۴۵.

۴۷۰. اخیراً در برخی از رسانه‌های تصویری پیشینهٔ کاشت زعفران در اسپانیا را به ادوار باستان می‌رسانند؛ مثلاً، فیلم مستند تلویزیونی که از جریان زعفرانکاری و تاریخچهٔ زعفران در این کشور تهیه کرده‌اند. در گفتار این فیلم مستند (که روز ۲۹ تیر ۱۳۷۵ ساعت ۱۲/۵ تا ۱۳ از شبکه ۲ تلویزیون جمهوری اسلامی ایران پخش گردید) زعفران به گونه‌ای معرفی می‌شود که گویی از رستنیهای بومی اسپانیا بوده، و کاشت آن از ادوار باستان در آن سرزمین رایج شده است. در گفتار فیلم تأکید می‌شود که اعراب، پس ازتسخیر اسپانیا توسط مسلمانان، با زعفران و فرهنگ زعفرانکاری آشنا شده و آن را اشاعه داده‌اند. در پایان این فیلم مستند، گوینده اشاره‌ای به زعفران ایران می‌کند و با ارائه تصاویری از مراسم شیعیان در روز عاشورا و همچنین توزیع شله زرد مزیّن به

خلال مغز پسته و بادام سخن می‌گوید.

۴۷۱. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۱۱۱ تا ۱۱۵؛ همو، *پستهٔ ایران*، ۱۹ به بعد؛ و نیز مباحث: الف. شام، ب. افریقا، در همین گفتار کتاب حاضر.

۴۷۲. ابن بطوطه، *سفرنامهٔ ابن بطوطه / رحله ابن بطوطه*، ترجمهٔ محمدعلی موحد (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۵۹)، ۷۷۹، ۷۸۱.

۴۷۳. ژنرال سرپرسی سایکس، *تاریخ ایران*، ترجمهٔ سیدمحمدتقی فخر داعی گیلانی (تهران، وزارت فرهنگ ۱۳۲۳؛ چاپ سوم، علمی، ۱۳۴۲)، ۹/۱.

۴۷۴. *همان*، توضیح حاشیه، ازمترجم.

۴۷۵. مجلهٔ *یغما* (تهران، شماره ۹، آذر ۱۳۳۰)، ۳۹۵، مقالهٔ مجتبی مینوی، با عنوان «الجنون فنون ـ وجه تسمیه سازی و اشتقاق سازی»، مرحوم مینوی خطاب به مترجم کتاب *تاریخ ایران*، تألیف سرپرسی سایکس می‌نویسد «... اما شریش یا خِرز، از بلاد اسپانیا ـ که شراب شری به آن منسوب است ـ قبل از رفتن عرب به اسپانیا، و حتی قبل از میلاد مسیح هم وجود داشته است، و نمی‌توان گفت که بچه‌های شیراز آن را بنا کرده، و به نام وطن خویش نامیده‌اند».

۴۷۶. غلامحسین مصاحب، *دایرةالمعارف فارسی*، ۱۱۹، ذیل «اسپانیا»، ۲۶۶، ذیل «اندلس».

۴۷۷. مونتگومری وات، *اسپانیای اسلامی*، ترجمهٔ محمدعلی طالقانی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۵۹)، ۶۲.

۴۷۸. همو، *همان*، ۲۰۲.

۴۷۹. کالمت، *تاریخ اسپانیا*، ترجمهٔ امیر معزی / حسام‌الدوله (تهران، چاپ آشنا، ۱۳۶۸)، ۱۱۰.

۴۸۰. مونتگومری وات، *همان*، ۳۵۹.

۴۸۱. محمود پوررضا، مجلهٔ *یغما* (تهران، مرداد ۱۳۴۶، شمارهٔ مسلسل ۲۲۹)، ۲۵۲ تا ۲۵۹، مقالهٔ «اسپانیا در فتح عرب».

۴۸۲. شریف ادریسی، *نزهت المشتاق فی اختر الافاق*، بخشی از این کتاب با عنوان «در توصیف اندلس» ترجمهٔ مرحوم احمد آرام، مندرج در *محیط ادب*، به کوشش حبیب یغمائی، سید جعفر شهیدی و دیگران (تهران، مجلهٔ یغما، ۱۳۵۷)، ۳۵.

۴۸۳. قزوینی، *آثارالبلاد* (متن عربی)، ۵۱۲؛ ترجمهٔ فارسی: (چاپ میرهاشم محدث) ۵۹۰؛ (چاپ سید محمد شاهمرادی) ۳۳۵/۲؛ یاقوت، *معجم البلدان*، ۵۱۸/۱.

۴۸۴. انصاری دمشقی، *نخبةالدهر*، ۴۱۴.

۴۸۵. ابوالفداء، *تقویم البلدان*، ۲۰۲، ۲۱۳.

۴۸۶. حافظ ابرو، *جغرافیای حافظ ابرو* (چاپ صادق سجادی)، ۱۴۱/۱؛ مقایسه شود با مطلب ابوالفداء *تقویم البلدان*، ۶۳.

۴۸۷. شریف ادریسی، *همان*، پانوشت شماره ۲۲۷، نام بیاسه را در وجه Baeza ثبت کرده است.

488. *Webster's New Geografical Dictionary* Philippines Copyright 1980. pp. 105, 1143.

۴۸۹. شریف ادریسی، *همان*، ۲۰.

۴۹۰. یاقوت، *همان*، ۲۴۷/۴؛ ابوالفداء، *همان* ۲۱۴؛ *جغرافیای حافظ ابرو*، ۲۷۱/۱؛ انصاری دمشقی، *همان*،

www.tabarestan.info تبرستان

۴۱۶، به جای «فَرَج» به اشتباه «هرح» آمده است.

۴۹۱. شریف ادریسی، *همان*، ۴۷، پانوشت شماره ۱۰۱؛ مقایسه شود با *فرهنگ جغرافیایی وبستر* (مأخذ ۴۸۸)، ۴۸۹.

۴۹۲. *گیتاشناسی کشورها* (تهران، گیتاشناسی، ۱۳۶۲)، ۱۲۰.

۴۹۳. «مرباطر، باگویش اسپانیولی Murviedro، نام قبلی شهر Sagunto، در فاصلهٔ حدود ۳۷کیلومتری شمال شهر والانسا (بلنسیه)، نزدیک کرانهٔ مدیترانه در شرق اسپانیا.

۴۹۴. شریف ادریسی، *همان*، ۵، ۲۳، ۴۷.

۴۹۵. زکریاقزوینی، *آثارالبلاد* (متن عربی)، ۵۱۳؛ ترجمه فارسی: (چاپ: میرهاشم محدث)، ۵۹۰؛ (چاپ شاهمرادی)، ۳۳۵/۲.

تبرستان
www.tabarestan.info

۴۹۶. یاقوت، *همان*، ۴۹۰/۱.

۴۹۷. ابوالفداء، *همان*، ۲۱۷.

۴۹۸. *فرهنگ جغرافیایی وبستر* (مأخذ شماره ۴۸۸)، ۱۱۴۲، ۱۲۷۶.

۴۹۹. یاقوت، *همان*، ۴۵۱/۵.

۵۰۰. یاقوت، *همان*، ۶۴/۱؛ ابوالفداء، *همان*، ۲۰۲.

۵۰۱. در ترجمهٔ فارسی *آثارالبلاد* (چاپ میرهاشم محدث)، ۶۲۹ به جای «کروه» واحد «میل» آمده است. کروه از آحاد مسافت متداول هند است، که در افغانستان نیز مستعمل است. در هندی «کوس» و در سنسکریت «کروش» و اندازهٔ آن دو میل انگلیسی، قریب ۳۵۲۰گز، و مقدار میل عربی ۱۹۷۳/۲ متر است (ابوالحسن دیانت، *فرهنگ تاریخی سنجش‌ها و ارزش‌ها*، ج ۱، ۳۷۷، ۴۶۱).

۵۰۲. زکریا قزوینی، *آثارالبلاد*، ترجمهٔ فارسی (چاپ شاهمرادی)، ۳۸۷/۲.

۵۰۳. زکریا قزوینی، ترجمهٔ فارسی (چاپ میرهاشم محدث)، ۶۲۹، متن عربی، ۵۴۹.

۵۰۴. *فرهنگ جغرافیایی وبستر* (مأخذ شمارهٔ ۴۸۸)، ۴۰۴، ۱۱۴۲.

۵۰۵. یاقوت، *همان*، ۴۸/۳.

۵۰۶. ابوالفداء *همان*، ۲۱۷.

۵۰۷. شمس‌الدین سامی، *قاموس الاعلام* (ترکی، استانبول، ۱۳۰۸ ه)، ۲۲۸۴.

۵۰۸. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «رصافه»، مرحوم دهخدا در ذیل شرح مندرج (در متن کتاب حاضر) مأخذ خود را *معجم‌البلدان*، *لباب‌الانساب*، *قاموس الاعلام* و *حلل السندسیه* (ج ۱، ص ۲۱۷ و ۲۱۸) ذکر کرده، چون درسه مأخذ اول ذکری از زعفران رصافه نشده، یقیناً از *حلل السندسیه* مطلب را نقل کرده است، که نگارنده به این مأخذ دسترسی پیدا نکرد.

۵۰۹. زکریا قزوینی، *آثارالبلاد* (چاپ شاهمرادی)، ۳۹۴/۲؛ (چاپ محدث) ۶۳۵؛ متن عربی، ۵۵.

۵۱۰. ابواسماعیل ابراهیم بن ناصربن طباطبا، *مهاجران آل ابوطالب*، ترجمهٔ محمد رضا عطائی (مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۲)، ۷۵، ۷۶.

۵۱۱. مصاحب، *دایرة المعارف فارسی*، ۴۸۷، ۶۳۱، ۱۱۳۱؛ ذیل «بیزانس»، «ترکیه»، «روم».

۵۱۲. *حدودالعالم*، ۱۸۳، ۱۸۴.

۵۱۳. ایگور رزینف، *زمین و بلای ناگهانی*، ترجمهٔ نینا و شیوا رویگریان (تهران، انتشارات خامه، ۱۳۶۹)،

۱۵۴؛ حفاری‌های اکتشافی توسط آرنوراوانس باستان‌شناس انگلیسی انجام گرفته است.

۵۱۴. آلبرماله، ژول ایزاک، *تاریخ ملل شرق و یونان*، ترجمهٔ عبدالحسین هژبر (تهران، ابن‌سینا، ۱۳۴۲)، ۱۶۰.

۵۱۵. هنری لوکاس، *تاریخ تمدن*، ترجمهٔ عبدالحسین آذرنگ (تهران، کیهان، ۱۳۶۶)، ۱۶۶/۱.

۵۱۶. آلبرماله، ژول ایزاک، *همان*، ۱۶۰.

۵۱۷. رجوع کنید به عنوان «ج. اسپانیا» در همین گفتار، در ادامه همین مبحث در این باره گفتگو شده است.

۵۱۸. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۳۹، ۴۰، به نقل از *دایرةالمعارف بریتانیکا* و *انسیکلوپدی گیاهی*، ۳۳۱؛ ذیل «Crocus» و «Saffran»؛ متأسفانه نگارنده مشخصات کتاب‌شناسی انسیکلوپدی گیاهی که ظاهراً به انگلیسی بوده یادداشت نکرده، و تنها عنوان آن را به فارسی و شمارهٔ صفحه را یادداشت نموده است.

۵۱۹. ابن اعثم کوفی، *الفتوح*، ترجمهٔ محمدبن احمد مستوفی هروی (در قرن ۶ ه)، به کوشش غلامرضا طباطبائی مجد (تهران، انتشارات انقلاب اسلامی، ۱۳۷۲)، ۳۰۸.

۵۲۰. عزیز احمد، *تاریخ سیسیل در دورهٔ اسلامی*، ترجمهٔ نقی لطفی و محمدجعفر یاحقی (تهران، علمی و فرهنگی، ۱۳۶۲)، ۱۳.

۵۲۱. عزیز احمد، همان، ۳۲.

۵۲۲. همو، *همان*، ۴۱، ۴۳.

۵۲۳. همو، *همان*، ۴۹.

۵۲۴. همو، *همان*، ۶۰.

۵۲۵. همو، *همان*، ۶۱.

۵۲۶. عزیز احمد، *همان*، همان جا، به استناد:

Smit, Denis Mack A *History of Sicily: Medival Sicily 800 - 1713,* London 1968. P.7

۵۲۷. عزیز احمد، *همان*، ۱۴۵.

۵۲۸. عزیزاحمد، *همان*، ۱۴۵، ۱۵۲.

۵۲۹. از اواخر عهد قاجاریه واژهٔ «صنوبر» برای درخت سفیدار مصطلح شده، در حالی که این لغت به معنی درخت چلغوزه، نوعی کاج که میوهٔ آن شبیه میوهٔ کاج معمولی، و درون آن دانه‌های خوراکی چون تخمهٔ آفتابگردان درشت و پرمغز قرار دارد که به عنوان آجیل استفاده می‌شود، و از آجیل‌های مقوی و گران قیمت است. این درخت از نظر قامت و زیبایی در سروده‌های شاعران فارسی بسیار آمده است. در منابع قدیم رویشگاه‌های طبیعی آن در کوه‌های نواحی غزنین ذکر شده، و اکنون از ارمغان‌های افغانستان است، که در آجیل‌فروشی‌های مشهد عرضه می‌شود. دو گونهٔ درخت صنوبر با نام علمی Pinus pinea، Pinus gerardiana میوهٔ خوراکی دارند.

۵۳۰. زکریا قزوینی، *آثارالبلاد* (متن عربی)، ۱۵۸، ۲۱۵ تا ۲۱۷، ترجمهٔ فارسی (چاپ امیرهاشم محدث)، ۲۱۴، ۲۷۱؛ (چاپ محمدشاهمرادی)، ۲۰۴، ۲۷۹.

۵۳۱. *سفرنامهٔ پیتردلاواله*، ترجمهٔ محمود بهفروزی (تهران، نشر قطره، ۱۳۸۰)، ۱۴۹۳.

۵۳۲. رشیدالدین فضل‌الله همدانی، *سوانح‌الافکار رشیدی* (معروف به *مکاتیب رشیدی*)، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه (دانشگاه تهران، ۱۳۵۸)، ۱۷۷، ۱۷۸؛ ابریشمی *زعفران ایران*، ۸۰

www.tabarestan.info تبرستان

۵۳۳. *سفرنامهٔ ابن بطوطه / رحله‌ابن بطوطه*، ترجمهٔ محمدعلی موحد (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۵۹) ۳۴۷، توضیح پانوشت.

۵۳۴. تطبیق نام شهرهایی که ابن‌بطوطه ذکر کرده، با نام‌های جدید و تعیین موضع کنونی آنها، علاوه بر استفاده از پانوشت‌های *سفرنامهٔ ابن‌بطوطه* (ص ۳۴۶ تا ۳۵۳) و مأخذ شماره ۴۸۸، از *نقشهٔ راهنمای ترکیه* (نقشه شماره ۱۶۲، انتشارات گیتاشناسی، تهران) بهره گرفته‌ام.

۵۳۵. *سفرنامهٔ ابن بطوطه*، ۳۴۷.

۵۳۶. *همان*، ۳۵۲، توضیح حاشیهٔ صفحه.

۵۳۷. محمدجواد مشکور، *اخبار سلاجقهٔ روم* (تهران، کتابفروشی تهران، ۱۳۵۰)، ۱۶۳.

۵۳۸. *سفرنامهٔ ابن بطوطه*، ۳۲، مقدمهٔ محمدعلی موحد، مترجم کتاب.

۵۳۹. غلامحسین مصاحب، *دایرةالمعارف فارسی*، ۴۳۶، ذیل «بکتاشیه».

۵۴۰. فصیحی‌خوافی، *مجمل فصیحی*، ۲۸۸/۲، تاریخ فوت قطب‌الدین حیدرزاوه‌ای را ۶۱۳ ه تعیین کرده، اما در *دانشنامهٔ جهان اسلام*، ۶۵۲، ذیل «بکتاشیه» به اشتباه ۶۱۸ ه ثبت شده است.

۵۴۱. مصاحب، *همان*، همانجا؛ دانشنامه جهان اسلام، همان‌جا.

۵۴۲. ژان باتیست تاورنیه، *سفرنامهٔ تاورنیه*، ترجمهٔ ابوتراب نوری (اصفهان، تأیید، ۱۳۳۶)، ۲۷.

۵۴۳. حسینی فراهانی، *سفرنامهٔ میرزا محمدحسین فراهانی*، به کوشش مسعود گلزاری (تهران، فردوسی، ۱۳۶۲)، ۱۰۳.

۵۴۴. فرد ریچاردز. *سفرنامهٔ فردریچاردز*، ترجمهٔ مهین‌دخت صبا (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۳)، ۱۵۰.

www.tabarestan.info تبرستان

تبرستان
www.tabarestan.info

گفتار سوم

تاریخچهٔ مصارف زعفران

www.tabarestan.info تبرستان

مقدمه

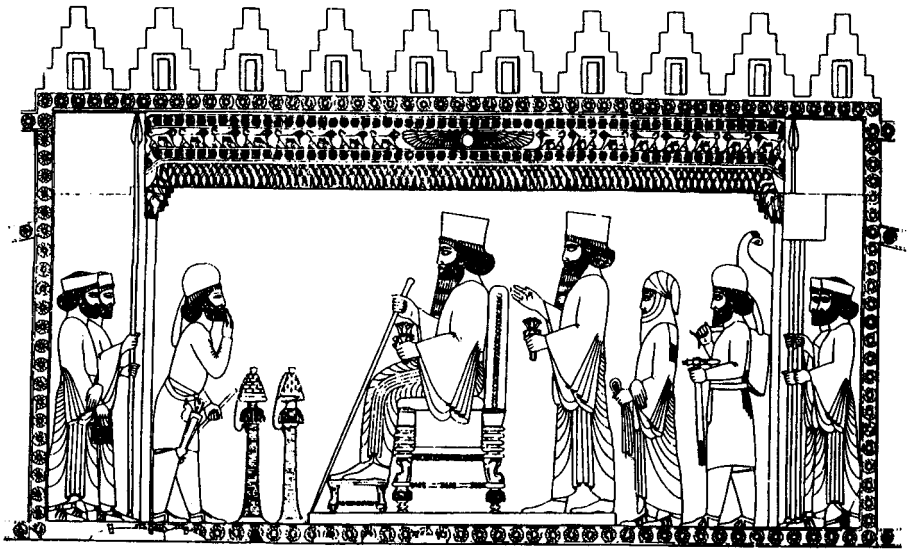
از دورانی که گیاه زعفران - با گل زیبای نابهنگام پاییزی و کلالهٔ رایحه‌انگیز - در رویشگاه طبیعی اولیهٔ آن، در دامنه‌های الوند و زاگرس، انسان‌های کنجکاوی را به خود جلب کرده، زمینهٔ شناخت آن عملی شده است. شاید رویش گل آن در خزان، و برآمدن برگها در پی آن، و رشد زمستانی گیاه زعفران توجه بومیان را به این رستنی شگفت معطوف کرده است؛ حتی موجبی در تقدم شناسایی زعفران، نسبت به دیگر مزروعات، شده باشد. به هر حال همین خصوصیات، عطر دلاویز و رنگ زیبای گل و کلالهٔ زعفران، در انتقال پیاز آن از دامنهٔ کوه‌ها به کشتزارهای اولیه یا نخستین زعفران زارها، توسط مردمان مستقر در آن نواحی مؤثر افتاده است. باید توجه داشت که دو شهر باستانی **همدان** و **حلوان** از کهن‌ترین شهرهای جهان، رویشگاههای طبیعی گیاه زعفران را، در دامنهٔ کوه‌های اطراف خود داشته‌اند. بنابراین اول بار مردمان همین نواحی، که مادها بوده‌اند، به پرورش پیاز زعفران خودروی همت گمارده و نخستین زعفران زارهای دنیای کهن را دایر کرده‌اند. احتمال دارد نامی که به این گیاه داده‌اند «**کرکمیس**» باشد؛ شاید راز و رمز این پدیدهٔ طلای سرخ را بومیان مدتها مکتوم نگه‌داشته‌اند.

در کتیبه‌های **تیگلت پیلسر** (Tiglath-Paileser) شاه آشور، در حدود ۱۱۰۰ سال پیش از میلاد، از همدان به بنام **اَمدَنه** (Amadana) یاد شده، و در منابع یونان باستان با نام **اکباتان** / اکبتانا (Ecbatana) آمده و **کتسیاس**، نویسندهٔ یونانی که پارسی باستان را نیکو می‌دانسته، در وجه **اگبتنه** (Agbatana) ثبت کرده است.[1] قیام **اربکس** (Arbaces) شاه **مادای** یا **ماد**، در عصر **اسرحدون** (Asarhaddon، مقتول به سال ۶۸۱ پیش از میلاد) استان‌های حلوان (در منابع یونانی **خالا** /xala، جای آن در جنوب سرپل زهاب بوده) و همدان را فراگرفت، و به تدریج دیگر استان‌های تابع آشور آزاد شد.[2] وجود این مراکز مدنی با پیشینهٔ بسیار طولانی در نواحی رویشگاه‌های طبیعی گیاه زعفران، یقیناً در شناخت آن مؤثر بوده است. علاقهٔ ایرانیان، از دیرباز تاکنون، به گل و گیاه و سبزه، به خاطر اقلیم خشک این سرزمین به صورت ذاتی و جبلی درآمده است. مستندات

تاریخی حکایت از آن دارد که مردمان ایران زمین همواره توجهی خاص به رستنی‌ها داشته‌اند. به طوری که گزنفون در شرح زندگی کورش بزرگ به این نکته تصریح کرده است که «پیش از این کودکان گیاه‌های مختلف را می‌شناختند و آثار نیک و بد آنها را می‌دانستند».[۳] از آن جا که هخامنشیان زعفران را می‌شناخته‌اند، و در فهرست مواد مصرفی در تهیهٔ خوراکهای آنان آمده است، می‌توان نتیجه گرفت که پیش‌تر زعفران شناسایی شده، و همچنین زعفران مصرفی هخامنشیان از ایالت ماد می‌رسیده است. در این بخش پیشینهٔ مصارف خوراکی و غیرخوراکی زعفران، از عهد هخامنشیان تا عصر حاضر، را تا آنجا که منابع در دسترس اجازه می‌دهد، مورد تتبع و تحقیق قرار می‌دهیم.

تبرستان www.tabarestan.info

سنگ نگاره‌های تخت جمشید از با ارزش‌ترین مستندات تاریخی است که جلوس داریوش را در مراسم نوروزی به نمایش می‌گذارد. این نگاره‌ها، نمایندگان اقوام و ملل مختلف تابع هخامنشیان را نشان می‌دهد، که با گزیده‌ترین کالاهای سرزمین خود، برای تقدیم به پیشگاه شهریار، در حال حرکت اند. نفر آخر در هیأت نمایندگی مادها، انبانی را حمل می‌کند، که می‌تواند محتوی زعفران محصول ایالت ماد باشد (تصویر و شرح صفحهٔ ۶۱۷). دو بخوردان پیش روی داریوش دلالت بر خوشبو کردن فضای کاخ‌ها در این گونه مراسم، با مواد معطر چون زعفران و عود، دارد(رجوع کنید به صفحهٔ ۳۷۴).



تصویر بازسازی کامل نگارهٔ داریوش در تخت جمشید (برگرفته از هایدماری کخ، ۱۱۶)

قسمت اول

مصارف خوراکی زعفران

بدان لحاظ که زعفران یک مادهٔ غذایی و رنگ و رایحه بخش خوراکهاست، و از دیگر سوی استفادهٔ طبی و درمانی و بهداشتی دارد، پیشینهٔ مصارف آن در دو مبحث جداگانه قابل بررسی است. نخست استفاده از زعفران در انواع خوراکهای گرم و سرد؛ دوم مصارف دارویی و درمانی آن که خود مشتمل بر سه قسمت است: اول مصارف دارویی و طبی زعفران که جنبهٔ خوراکی دارد؛ دوم مصارف بهداشتی و درمانی غیرخوراکی آن، که از جمله در بیماری‌های پوستی یا معالجات و تقویت قوای شنوایی و بینایی و غیره کاربرد داشته است؛ سوم مصارف زعفران به عنوان عطر و بخور که در منابع کهن از آن یاد شده است. به منظور بررسی پیشینهٔ زعفران در عهد باستان، با نگاهی گذرا به تاریخ ایران، به معرفی مواد غذایی وخوراکهای دوران هخامنشی و اشکانی، و سپس ساسانی، و به دنبال آن به مصارف مواد غذایی بعد از اسلام پرداخته است.

www.tabarestan.info تبرستان

۱. مواد غذایی و خوراک‌های دوران هخامنشیان و اشکانیان

از چگونگی مصارف خوراکی زعفران در عهد باستان مستنداتی موجود است، اما از چگونگی مصرف آن در عهد مادها سندی در دست نیست. در عهد هخامنشیان زعفران مصارف خوراکی و غیرخوراکی داشته است. در زمان کورش خوراکهای دربار ساده‌تر بوده و تنوع چندانی نداشته است. داریوش بزرگ بعد از کورش، نمونهٔ یک فرمانروایی قوی و خردمندانه در تمام دنیای باستان ایجاد کرد. او که در عصر خویش و در بین قوم خود بهترین سوار وماهرترین تیرانداز، و نمونه‌ای از یک پهلوان و یک جوانمرد عادل بود و با این سجایا و خصلت‌ها، به خوراک و پوشاک خود و یاران و سربازانش توجه تمام داشته، و نسبت به تدارک مواد وخوراکهای مقوی و مغذی اهتمام می‌ورزیده است. بی‌گمان آنچه به عنوان محصولات غذایی در هر مرز و بوم به دست می‌آید، در ایجاد و پرورش نیروی حیاتی و سجیه و منش اقوام تأثیر قابل ملاحظه دارد.[۳] تأمین مواد غذایی مورد نیاز بدن و برخورداری از نعمت‌ها در حد لازم را نباید با شکمبارگی و تقویت نیروهای جسمانی به منظور مقاصد جاه طلبانه و شهوانی درآمیخت. آن طور که مورخان باستان خاطرنشان کرده‌اند، شاهان هخامنشی پس از داریوش در بند حرمسراها، توطئه خواجه سرایان، تجملات بی‌حد و تنوع بخشی به خوراکها بوده‌اند. آنها دلیل عمدهٔ سستی و سقوط

امپراتوری هخامنشی را همین تنعم‌طلبی‌های شاهان متذکر شده‌اند. با این حال برخی از آنها، از پای بندی شاهان نسبت به پیروی از سنن قومی پارسیان سخن گفته‌اند. گزنفون با اشاره به این نکته، یادآوری می‌شود که ایرانیان به پیروی از سنتهای کهن، در غذا خوردن تابع آداب و رسومی هستند «در آداب غذا خوردن هیچ یک از رسوم دیرین خود را فراموش نکرده‌اند، ولی رفته رفته، هر روز بر اغذیهٔ لذیذ خود افزوده‌اند». گزنفون، ایجاد تنوع در خوراکهای خوشمزه، و لباس‌های مجلل هخامنشیان را موجب تنبلی و رخوت شاهان و زوال حکومت هخامنشیان ذکر کرده است.[۴] اینجا و آنجا، در نوشته‌های دیگر مؤلفان یونانی نیز از همین قبیل علت‌های سطحی و عامیانه را می‌یابیم؛ مثلاً آتنه (Athenaios/Atenee ، قرن ۲ و ۳ پیش از میلاد)، دلیل زوال یک پادشاه را تناول غذای خوب و سفرهٔ پرتنوع دانسته، و روایت **کلئارک / کلآرخوس** (Clearques ، از همکاران یونانی کورش کوچک در حدود ۴۰۰ پیش از میلاد) را با همین مضمون نقل کرده است. استرابون نیز شرح و بسطی در همین باب متذکر شده است.[۵] اگر چه مورخان یونانی، سفره و خوراکهای پرتنوع هخامنشیان و اثرات «تضعیف کننده» آن را، به عنوان علت سقوط امپراتوری ایران تعبیر کرده‌اند، اما جانشینان داریوش «علی رغم تجملات درباری، در طول قرن‌ها این اعتقاد زردشتی گری را، به داشتن بدنی ورزیده و سالم، حفظ کرده‌اند».[۶] هرودوت نیز، از تنوع بخشی خوراکهای ایرانیان، در جشن سالگرد تولدشان سخن گفته است:

> پارس‌ها عادت دارند که روز تولد خود را جشن بگیرند. در آن روز آنها حق خود می‌دانند که غذایی مطبوع‌تر از غذای روزهای دیگر صرف کنند. توانگران در زادروز خود گاو نر، اسب، شتر یا خری کباب کرده و جلو مهمانان می‌برند، ولی تنگدستان از حیوانات کوچکتر استفاده می‌کنند.

هرودوت در شرح عادت‌های ایرانیان می‌گوید «پارس‌ها به شراب بسیار علاقه دارند»، «از تمام ملل دیگر جهان بیشتر استعداد اخذ عادات و رسوم خارجیان را دارند... انواع لذاید و خوشی‌ها که نزد دیگر ملل مشاهده می‌کنند، خود بدان مشغول می‌شوند»؛ به کودکان خود از سن ۵ سالگی تا ۲۰ سالگی، فقط سه چیز می‌آموزند: اسب سواری، تیراندازی و راستگویی[۷].

نویسندگان یونانی، از تلاش جستجو گرانهٔ آشپزان دربار هخامنشی، به منظور تهیهٔ مواد غذایی تازه، و تدارک خوراک جدید نیز سخن گفته‌اند «هر چند که ضرورت داشته باشد مواد لازم را از نقاط بسیار دور به دربار بیاورند». مثلاً هارپال از خلیج فارس، برای شاه، ماهی به بابل آورد[۸]؛ پاداشهایی نیز دریافت می‌داشتند. پلوتارک در شرح زندگانی اردشیر می‌گوید:

> وقتی هدایا و تحف خدمتش می‌آوردند، خود را بسیار بشاش و خرسند نشان می‌داد، و بیش از آنچه عرضه داشته بودند عوض می‌داد... روزی یکی از رعایایش به نام رمیز (Romise) انار بسیار بزرگ و زیبایی به حضورش آورد. شاه با شعف فراوان بانگ برآورد: «قسم به خورشید (میترا Mithra) که این مرد اگر حکومت شهری را به وی واگذار کنند، به سرعت شهر بزرگی به وجود خواهد آورد».[۹]

پی‌یر بریان، با استناد به منابع باستانی متعدد، دربارهٔ «سفرهٔ شاهانه و پردیس‌های سلطنتی»،

شرح و وصفی محققانه از کاخ باغ (پردیس)های زیبا و سفرهٔ گسترده و بسیار رنگارنگ خوراکهای هخامنشیان آورده،[۱۰] و از جمله نوشته است:

چه در نقوش برجستهٔ «خراجگذاران» پرسپولیس، و چه در تصاویری که در متون کلاسیک عرضه می‌کنند، در همه جا این حقیقت آشکار است که اقوام مطیع در غنا و ثروت شاه بزرگ و دربار او سهم خود را ادا می‌کرده‌اند. در میان نشانه‌های آشکار این تمکن و ثروتمندی، یونانیان بالاخص توجه خاصی به سفرهٔ شاهانه داشته‌اند. گزنفون در تصویر انتقادی که از شاه بزرگ [منظور کورش کوچک پسر داریوش دوم است] در **اژزیلاس** [Agesillas، پادشاه اسپارت] آورده است، می‌نویسد «از نظر پارسیان، مردم سراسر جهان را در می‌نوردند تا بتوانند مشروبی به لذت بیاشامند، و هزاران تن در تلاش آنند که به تسکین اشتهای خود بپردازند». شمار متعدد دیگری از مؤلفان یونانی نیز همین موضوع را مطرح کرده‌اند، و دایماً نوشته‌اند که شاه بزرگ هر کس راکه بر روی سفرهٔ او خوراکی تازه‌ای می‌گذاشت، غرق در پاداش و جایزه می‌کرد. در واقع سفرهٔ شاه، به مثابهٔ نمادی از قدرت مادی و سیاسی شاه بزرگ به شمار می‌رفت.[۱۱]

www.tabarestan.info تبرستان

همو در خاتمه نتیجه می‌گیرد:

بنابراین سفره و پردیس دو عنصر عظمت و بزرگداشت شکوه و جلال پادشاهی‌اند... باری، زیباترین زنان امپراتوری باید به زیبا کردن شب‌های شاه بزرگ بپردازند، به همان گونه که زیباترین فرآورده‌های سرزمین‌های گوناگون به زیباکردن میز طعام او می‌پردازند؛ و عطر هوش‌ربای نباتات بومی سراسر جهان، تُکهت خود را به دنبال شاه بزرگ در گردش‌های بهشتی‌اش می‌کشانند.[۱۲]

آشپزان و خدمه در تهیهٔ خوراکهای پرتنوع و رنگارنگ سفرهٔ دربار هخامنشی، و نیز عطر و رایحه بخشیدن به فضای جایگاه شهریار از زعفران بهره می‌گرفته‌اند. گونه گونی غذاهای سفرهٔ شاه هخامنشی چنان چشمگیر و پرآوازه بوده است که **توئیس** (Thuys) پادشاه **پفلغونیه / پفلگونی** (Paphlagonia/Paphlagonie، منطقه‌ای قدیمی در ساحل شمالی آسیای صغیر)، فخر و افاده می‌کرد که سفره‌ای به رنگارنگی شاه بزرگ دارد.[۱۳] مقدار خوراکی که روزانه در دربار هخامنشی فراهم می‌شده بسیار انبوه بوده است. چنان که **دینون** (Dinon، مورخ یونانی معاصر فیلیپ مقدونی، حکومت ۳۵۹ تا ۳۳۶ پ م) و **کتزیاس** (Ctesias مورخ و طبیب یونانی که در سالهای ۴۱۵ تا ۳۹۸ پ م، در دربار ایران بود) یادآوری می‌کنند که شاه هر روز ۱۵۰۰۰ نفر را غذا می‌داده است.[۱۴]

این اقبال خوش را داشته‌ایم که **پولی‌ین** (Polyene، نویسندهٔ نظامی یونانی در قرن دوم میلادی) در رسالهٔ *Stratagemes*، برنامهٔ غذایی و مواد خوراکی مصرفی روزانهٔ دربار هخامنشی را ـ که بر روی ستونی مفرغی حک شده بود ـ ارائه داده است.[۱۵] در این فهرست میزان و نوع مواد غذایی مختلفی ثبت شده است، که از نظر مقدار بسیار زیاد و غیر عادی به نظر می‌رسد. مقدار زعفران مصرفی بر روی این ستون برابر ۲ مین (هر مین ۴۹۸ گرم)، در حدود یک کیلوگرم ثبت شده است.[۱۶] انواع دیگر مواد غذایی از این قرار: انواع گوشت شامل: چارپای بزرگ، چارپای

کوچک (نر)، اسب، بره، آهو، غاز چرب، غاز جوان، کبوتر، پرندگان کوچک گوناگون؛ انواع آرد مرغوب از گندم درجه ۱ و ۲، دانه‌های خوراکی، ادویه و چاشنی‌ها و دانه‌های معطر از جمله: رازیانه، سیاهدانه، گل شوید، زیرهٔ حبشی [زیرهٔ سیاه]، دانهٔ کُرتم [که آن را هل؟ متذکر شده‌اند؛ اما به گمان نگارنده باید همان تخم کافشه یا کاجیره یا عصفر باشد، که عربها آن را «قُرطم» گویند، و این نام احتمالاً معرف نام پارسی آن است]، دانهٔ جعفری، دانه‌های معطر، بولاغ اوتی رنده شده، سلمه (Mercuriale، گیاهی از تیرهٔ اسفناجیان به نام سرمک، معرب آن «سرمق» که در آش مصرف دارد)، ارزن، دانهٔ خردل، کپر (Capre میوهٔ غوره مانند درخت کپرا که در سرکه نگهداری می‌کنند) نمک زده که از آن دلمهٔ لذیذی به نام ابیرتکی Abyrtaki تهیه می‌کردند، کنجد، سیر، پیاز، ترب سیاه و ترب قرمز نمک زده، انواع روغن تهیه شده از: شیر، بادام شیرین، کنجد، تربنت (Terebinthe، نوعی درخت پسته که تربانتین از ان استحصال می‌شود)، آقنیتون (Acanthe، از انواع کنگر)؛ و دیگر مواد و پدیده هایی چون: عسل سفت، کشمش سیاه، شیرهٔ انگور، موم زیره، سرکه، شراب، نمک، عصارهٔ تخمیر نشدهٔ سیب شیرین، عصارهٔ سیلفیوم (Silphium، یوستی آن را تره تیزک دانسته، اما ظاهراً باید انغوزه باشد، که عصاره یا شیرهٔ استحصالی صمغ مانند آن کاربرد غذایی و دارویی داشته و گیاه آن «انگدان» که در برخی نواحی خراسان، با نام «کما» در نوعی آش استفاده می‌کنند)، شیر، شیر غلیظ شده، بادام شیرین خشک آمده است.[۱۷] پولی ین پس از ثبت نام مواد خوراکی و مقادیر استفادهٔ روزانهٔ آنها در دربار هخامنشیان، به استناد نوشته‌های ستون مفرغی، همان باور یونانیان را از قول اسکندر متذکر شده است:

> اسکندر در برابر چشم‌های از حرص گرد شدهٔ سربازان خود به خنده افتاد. فرمان داد تا ستون مفرغی را بشکنند، و به دوستان خویش خاطرنشان ساخت که این رژیم غذایی تن و روان آدمی را ناتوان می‌کند، و دلیل آن شکست پارسیان است که اخیراً اتفاق افتاد.[۱۸]

نکتهٔ عجیب آن که، تقریباً همه مندرجات ستون مفرغی (نقل شده توسط پلی‌ین)، با کم و بیش تفاوت‌هایی، در سفرنامهٔ منسوب به فیثاغورث آمده است. این سفرنامه که برخی نگارش آن را در قرن ۱۷ میلادی متذکر شده‌اند، به احتمال زیاد نویسنده‌اش رسالهٔ پلی‌ین را در دسترس داشته است. تفاوتهایی که از نظر نوع و مقدار مواد غذایی و غیره وجود دارد، احتمالاً مربوط به تعدد نسخ رساله، و برخی نکات ناشی از ترجمهٔ فارسی آنهاست. مثلاً در *سیاحتنامهٔ فیثاغورث* به جای دانهٔ جعفری: «تخم کرفس»؛ به جای زیرهٔ حبشی «زیرهٔ زنگباری» ؛ به جای بولاغ اوتی رنده شده: «تره تیزک خرد شدهٔ بیخته»؛ به جای میوهٔ درخت کبروتوضیح آن شرحی از این قرار آمده است «کبر: اصحاب من این خورش بسیار لذیذ است که با گوشت قیمه کرده پخته می‌شود»؛ و به جای این مواد غذایی نباتی و حیوانی: ترب سیاه و قرمز نمک زده، موم زیره، بره، کبوتر، چارپای بزرگ و کوچک؛ به ترتیب: شلغم شور در سرکه پرورده، زیره / کمون، بزغاله، قمری /

www.tabarestan.info تبرستان

موسیجه، گاو و گوسفند آمده؛ با این حال ذکری از «زعفران» و «دانهٔ کرتم» و برخی مواد دیگر نشده است. از طرف دیگر مقادیر مواد مصرفی مندرج در دو نوشته با هم مطابقت دارد.[۱۹] در نوشتهٔ منسوب به فیثاغورث، شرح بیشتری دربارهٔ مندرجات ستون موصوف ذکر شده، که خود دلیلی است بر آنکه نویسندهٔ این سیاحتنامه منابع و اطلاعات بیشتری در اختیار داشته است. مثلاً می‌نویسد «شگفتم آید از اینکه گردکان - که میوه‌ای است شاهانه و تنها درباریان اجازهٔ خوردن آن را دارند ـ چرا در مصارف مائدهٔ شاه نامش نیامده»[۲۰] اما شگفت‌تر آن که در فهرست پلی ین «خرما» ثبت نشده است، در حالی که نخل از درختان عمدهٔ سرزمین پارس قدیم بوده، و نقش‌های آن در سنگ نگاره‌های تخت جمشید و مهرهای هخامنشیان به صورت بارزی نمایان است، و «به قول استرابون، در ترانه‌های ایرانی به ۱۶۰ نوع استفاده‌ای که از نخل می‌شده، اشاره شده است».[۲۱] علاوه بر میوه‌ها و مواد غذایی مزبور، انار، به، سیب، گلابی، توت و آلو نیز در دربار هخامنشیان مصرف می‌شده است.[۲۲]

www.tabarestan.info تبرستان

در یک لوح پرسپولیس، از انواع گوناگون درخت میوه، چون به و گلابی و غیره که در پردیس شاهی غرس شده‌اند، یاد شده است. یونانیان بالاخص از این موضوع آگاهی داشته‌اند. زیرا بسیاری از این درخت‌ها و درختچه‌ها را از شرق میانهٔ دوران امپراتوری پارس به یونان آورده و در آنجا به زمین نشانده بودند، که در میان آنها می‌توان از توت وانار و بدون شک درختان متعدد دیگر نام برد.[۲۳]

رومی‌ها به پسته «گردو و یا فندق ایرانی» می‌گفتند، که بیرون از مرزهای ایران در سرزمین‌های وسیعی راه یافته بود.[۲۴] هخامنشیان ادویه و مواد و فراورده‌های مختلف هند و عربستان و دیگر سرزمین‌های قلمرو خود را، از آن جمله، شترمرغ، درنا، دارچین، فوفل، سدر، زغال اخته، عطریات و چوب‌های گران قیمت و دیگر پدیده‌هایی چون: آبنوس، صندل، کندر، بلسان، لادن و مرمکی را در دسترس داشته‌اند.[۲۵] به علاوه جنگل‌های پسته (Pistacia vera) در عرصه‌ای پهناوری در ایالت پارت و شمال شرقی امپراتوری گسترده بوده است. احتمالاً درختان پستهٔ معمولی و محصول آن را تحت نام عمومی «بنه» یا «تربنت» نامیده‌اند. همچنین درخت صنوبر، یعنی درخت چلغوزه یا درخت ناژ (Pinus Gerandiana *wait*) به صورت خودروی در دامنهٔ کوه‌های سرحدی با هند (در نواحی قندها رو غزنین و شمال خاوری بلوچستان) در قلمرو هخامنشیان فراوان بوده، که میوهٔ آن «چلغوزه» در شمار مقوی‌ترین آجیل‌های خوشمزه است. از این درخت نیز چون درخت تربنت مادهٔ تربانتین، استحصال می‌کنند. در متون کهن فارسی از درخت چلغوزه منحصراً با نام «صنوبر» یاد شده، و در متون جغرافیایی قدیم رویشگاه آن نواحی مزبور مشخص گردیده است.

داریوش سوم، چون دیگر شهریاران هخامنشی، در سفرهای جنگی، خزانه و حرمسرا و کنیزکان و خدمتکاران و آشپزخانه و مواد غذایی لازم را همراه می‌برده است. پارمنیو (پرمنیون) در نامهٔ خود به اسکندر، پس از تصرف دمشق، اطلاعاتی از گنجینه‌ها و ارابه‌هایی که به دست او

می‌افتد، واز جمله خدمه و کارکنان داریوش، که به دست و پایش افتاده‌اند، گزارش داده است. نامهٔ او توسط آتنه (آتنائوس) نقل شده، که از جمله نوشته است:

کشف کردم که تعداد کنیزان شاه که آلات موسیقی می‌نوازند ۳۲۹ نفر؛ مردانی که تاج گل درست می‌کنند ۴۶ نفر؛ پیشخدمت و آذوقه‌رسان ۲۷۷ نفر؛ دیگ‌بان یا آشپز ۲۹ نفر؛ شیرینی‌پز ۱۳ نفر؛ پیاله‌دار ۱۷ نفر، شراب صاف کن ۷۰ نفر و عطرساز ۴۰ نفر بود.[۲۶]

مصرف شیر روزانهٔ دربار هخامنشی، مطابق ثبت پلی‌ین ۲۰ مریش (در حدود ۲۰۰۰ لیتر)، انواع روغن ۲۸ مریش (۲۸۰۰ لیتر)، شیرهٔ انگور ۵ مریش (۵۰۰ لیتر)، عسل سفت ۱۰۰۰ مین (۴۹۸ کیلوگرم)، انواع آرد گندم ۱۰۰۰ ارتاب (در حدود ۵۲۰۰۰ پیمانهٔ یک لیتری) و انواع آرد جو ۱۰۰۰ ارتاب (۵۲۰۰۰ لیتر)، کنجد ۱۰ ارتاب (۵۲۰ لیتر) بادام شیرین ۳ ارتاب (۱۵۶ لیتر) و دیگر مواد حکایت از آن دارد که انواعی از نان و شیرینی تهیه می‌شده، و مقداری از یک کیلو زعفران مصرفی روزانه در تزیین و ترکیب آنها مورد استفاده قرار می‌گرفته است. همچنین الی ین / الیان (Elinaos/Elien نویسنده رومی سدهٔ ۲ و ۳ میلادی) از تهیه و مصرف پنیر، و آتنه از انواع مواد لبنی را در عصر هخامنشیان متذکر شده‌اند.[۲۷] اگر چه هنوز برنج و نیشکر مورد استفاده نبوده، ولی انواع آرد غلات وعسل و شیرهٔ انگور و عصارهٔ سیب و جو پرورده (آرد سمنو) جای مواد مزبور را پر می‌کرده است. کتزیاس (Ctesias، مورخ و طبیب یونانی، پزشک پروشات همسر داریوش دوم و طبیب اردشیر دوم) تصریح به تهیهٔ روغن آقنیتون در کرمان برای شاه دارد، و:

امی نتاس خاطرنشان می‌کند که در سرزمین پارس «در کوهستانها انواع تربنت (پستهٔ وحشی)[۲۸] بنه (پستهٔ کوهی [خنجک]) و گردوهای پارسی، که از آنها مقادیر زیادی روغن برای شاه تهیه می‌کنند» وجود دارد (نقل از آتنه، کتاب دوم، ۶۷ الف)؛ در عوض کتزیاس به فلفل و سرکه اشاره نمی‌کند، در حالیکه پولی‌ین از این هر دو ماده یاد می‌کند.[۲۹]

پی‌یر بریان که مطالب مزبور را نقل کرده است (اگر متن مزبور درست ترجمه شده باشد) گرفتار خطا بوده، زیرا پولی‌ین، در نقل مندرجات ستون مفرغی هخامنشیان، نام «فلفل» را نیاورده است.[۳۰] ظاهراً هیچ یک از مورخان و نویسندگان عهد باستان، به مصرف فلفل، یا حتی شناخت درخت و محصول آن، در عهد هخامنشیان اشاره‌یی نکرده‌اند. پی‌یر بریان نتیجه می‌گیرد که: آنچه در متن پولی ین بسیار جالب است تنوع فراوان چاشنی‌ها و رستنی‌های معطر است «و این نکته نباید موجب حیرت شود، زیرا پارسها به این مواد از جهت کاربرد طبی آنها، که در اصل تفاوت زیادی با کاربرد غذایی‌شان نداشته است، اهمیت بسیار می‌دادند»[۳۱] نگارنده بر این گمان است که در بین چاشنی‌ها و گیاهان معطر، مندرج در نوشتهٔ پولی‌ین، «زعفران» با خواص طبی و خاصیت نشاط آفرینی، و رنگ و رایحه فراوانی که دارد، بیشتر از دیگر مواد در ترکیب و تزیین و جلوهٔ بخشیدن به خوراکها مورد توجه بوده است. از توضیح پولی ین، دربارهٔ میوهٔ درخت «کپر» چنین بر می‌آید که «شکم پرندگان را باید با مواد چاشنی مانند پر می‌کردند، و گوشت نیز اغلب به

www.tabarestan.info تبرستان

صورت قرمه و نمک سود مصرف می‌شد».[۳۲] پلوتارک ضمن وصف مراسم تاجگذاری اردشیر در پاسارگاد، از جمله به تهیهٔ خوراک خاصی از انجیر و خوردن دوغ، و نیز استفاده از ردای کورش بزرگ (که شباهت به رسم واگذاری خرقه در نزد دراویش و صوفیان دارد)، به پیروی از سنت‌های قدیمتر اشاره کرده است:

هر یک از پادشاهان ایران که باید بر تخت سلطنت جلوس کنند به آن محل می‌آمدند. لباس خود را خارج نموده، ردای سلطنتی کورش اول را بر تن می‌کردند و خود را متبرک می‌ساختند. خوراکی که از انجیر درست شده بود می‌خوردند و سپس یک جرعه ماست می‌نوشیدند. شاید بعضی مراسم مخفی و محرمانه نیز مجری و معمولی می‌داشتند.[۳۳]

گزنفون در شرح لشکرکشی کورش بزرگ، علاوه بر مصرف گوشت گاو، گوسفند و بز، به استفادهٔ پارسها از گوشت خوک و «زیتون معطر» اشاره نموده، و نیز گفتار توصیه‌آمیز و پندآموز او را به سپاهیان و سردارانش نقل کرده، از آن جمله است:

همقطاران من... هر کس بالا پوش سبک و ساده‌ای بر تن داشته باشد از مرض در امان، و با سلامتی و عافیت قرین خواهد بود. غذای خود را نمکین و مطبوع کنید، زیرا اگر اشتهای شما بهتر تحریک شود سلامت مزاجتان پایدارتر خواهد بود.[۳۵]

کورش آن چنان رفتار جوانمردانه‌ای با ملل مغلوب داشت که «هر کشوری مازاد محصول خویش را از قبیل دام و میوه و کارهای هنری، با رضا و رغبت به حضورش تسلیم می‌کرد. شهرها، در اهدای بهترین محصولات خود بر یکدیگر پیش دستی می‌کردند».[۳۶]

اگر چه به نوشتهٔ گزنفون «پارسیان پیوسته اغذیهٔ تازه اختراع می‌کنند که شامل غذاهای مقاوم نیز می‌شود»، و همچنین پولیارخوس (Polyarkhos) هم، به نوبهٔ خود دربارهٔ «انواع شیرینی‌ها»یی که پارسیان اختراع کرده‌اند داد سخن می‌دهد. اما به نوع و نام این شیرینی‌ها و غذاها اشاره نمی‌کنند.[۳۷] با این حال، فردیناندیوستی در اثر خود با عنوان «*یک روز از زندگی داریوش*» به استناد منابع باستانی، به بررسی خوراکها و سفرهٔ هخامنشیان و آداب و رسوم پارسیان پرداخته است. مطابق نوشتهٔ او، در ضیافت‌های شاهانه، تمامی مهمانان، پیش از نشستن بر سر سفره، تاج گل بر سر می‌گذارند، شاه نیز تاج گلی بر سر دارد. تهیهٔ تاج گل توسط خدمهٔ خاصی انجام می‌شده است.[۳۸] به نوشتهٔ همو:

خوان‌های شاه از سفره‌های زرد و گرانبهاست، و روی آن ظرف‌های گوناگون زرین و سیمین و نگارین گذاشته است. گوشت مرغ و گوشت شکار، که هر روز تعداد زیادی از آنها کشته می‌شود، با سلیقهٔ مخصوصی آماده است. شاهان ایران به نام میهن دوستی خوراک [محصول کشور] بیگانه را تناول نمی‌کنند، و گفته‌اند وقتی خدمتکار خشایارشا انجیر آتن بر سفرهٔ شاه گذارده بود، شاه قدغن فرمود تا بار دیگر این کار را نکنند.[۳۹]

یوستی در ادامه اغلب مواد غذایی مندرج در لوحه مفرغی که پولی‌ین نقل کرده، در سفرهٔ شاه تجسم بخشیده است:

www.tabarestan.info تبرستان

اینک نوع خوراکهای خوان شاهی که برای مهمانان بر خوان می‌نهند: تا فتون‌ها و گرده‌های لطیف زعفران زده، که از سه جور گندم اعلای مصر و یونان و سه قسم جو و گندم سیاه تهیه می‌شده؛ کلوچه‌هایی که از جو خوید [جوانهٔ جو، یا در واقع آرد سمنو] ساخته شده و آن را با یک نوع شیرهٔ تلخ مزه و تره ـ که در مملکت ماد می‌روید ـ صرف می‌کنند. یک قسم گوشت خر و شتر هم دیده می‌شود، و می‌گویند این‌ها را موقع پختن [کباب کردن]، مانند همان [لاشهٔ درستهٔ] گاو که در جشن تاجگذاری می‌پزند، تمام تن پخته، سپس پاره کرده‌اند. گذشته از این‌ها گوشت غاز، بوقلمون، شتر مرغ، ماکیان و انواع پرندگان موجود است. پیاز و سیر و حتی انگوزه [انغوزه]، که هنوز هم اهالی سیستان آن را همیشه بر سفره دارند، جزو خوراکهاست. در مقابل تعجب و نفرتی که از نام «سیلفیوم» در ما حاصل شد، همسایهٔ ما پی برد، و به ما گفت شما اشتباه می‌کنید، این آن نیست که مترجم یونانی شما Silphium ترجمه کرده، [بلکه] مقصود خوراکی است که با یک نوع تره تیزک [شاید منظور «کما» باشد]، که نه تنها با مزه است بلکه برای تندرستی هم سود دارد. معلوم می‌شود هنوز در این روزگار فلفل از هند به ایران نیامده، و در هر صورت نویسندگان یونانی آن را در ایران ندیده‌اند.[۴۰]

یوستی، متذکر می‌شود که در عهد هخامنشیان، صرف شیرینی‌های زیاد یک عادت بوده است «امروز هم درایران شیرینی خوردن عادت است. و بعد از غذا اقسام حلویات صرف می‌شود، و همهٔ مردم از شاه تا دیگران در سراغ شیرینی‌های نوساخت هستند».[۴۱] نوع این شیرینی‌ها از همان گونه‌های رایج در عهد ساسانیان، چون «کلیچه»، «خشکنانک»، «لوزینه»، «گوزینه» و انواعی از حلواهای مغزین و غیره بوده است.

مطابق گزارش استرابون، خوراک روزانه ایرانی‌ها عبارت از: نان، شیرینی آرد جو، هل [باید همان کرتم یا قرطم پیش گفته باشد]. انگبین، نمک، گوشت پخته، کباب، شراب و نیز آب خالص بوده است.[۴۲] خانم کخ به استناد الواح تخت جمشید می‌گوید، در فهرست جیره‌های کارگران جو، غلهٔ نیم‌کوب، شراب آن هم به میزان فراوان دیده می‌شود. در موقع کمبود شراب به کارگران ریواس تخمیر شده داده می‌شد. در ناحیهٔ ایلام بیشتر آب جو و کمتر شراب مصرف می‌شده است.[۴۳] گزنفون در بازگشت از ایران به یونان، در ناحیهٔ ارمنستان، به تهیهٔ نوعی آب جو اشاره کرده، و از محصول گندم و جو و لوبیا (در ترجمهٔ فارسی «ذرت» آمده)، و وجود پیروان خدای خورشید سخن گفته است.[۴۴] گزنفون در گزارش مسیر لشکرکشی کورش کوچک، از تهیهٔ «نان ارزن»، «شراب خرما»، «نوشابه‌های ترش که با جوشانیدن خرما تهیه می‌کردند»، «خرماهای درشت ممتاز به رنگ عنبر» و نیز «گل خرما» اشاره کرده است. منظور او از گل خرما با توجه به توضیحی که می‌دهد «همین که گل خرما را از درخت جدا کنند تمام درخت پژمرده می‌شود» چیزی است که به «پنیر خرما» شهرت دارد، و با قطع جوانهٔ انتهایی نخل، از تراوشات شیرهٔ آوندی حاصل می‌شود و نخل می‌میرد. گزنفون همچنین به تهیهٔ شیرینی و تنقلاتی از اقسام دیگر خرما اشاره کرده است «این تنقلات پس از صرف شام لقمهٔ دلچسبی به شمار می‌رفته، ولی *زود تولید دردسر می‌کرده است*».[۴۵]

www.tabarestan.info تبرستان

در عرصهٔ قلمروهای پهناور هخامنشیان مواد غذایی و سبزی‌ها و دانه‌ها و میوه‌های خوراکی دیگری شناسایی شده که مورد استفاده قرار می‌گرفته است. مثلاً هرودوت در وصف قومی از سکاها در دامنهٔ کوهها (احتمالاً آرال جنوبی) از درختی با نام پونتیک Pontique، به ارتفاع درخت انجیر و میوه‌ای به اندازهٔ باقلا و هسته دار یاد می‌کند، که عصارهٔ غلیظ و سیاهرنگ آن را با شیر می‌خورده‌اند «و با قسمت غلیظ ته‌نشین آن نوعی شیرینی تهیه می‌شود که با همان تغذیه می‌کنند».[۴۶] مطابق نوشتهٔ هرودوت، سکاها در مومیایی جسد مردگان «از مشک کوبیده و مواد معطر، و دانه‌های جعفری و نعنا»، و مصریان «از گرد صمغ خالص و دارچین و دیگر ادویهٔ معطر، به استثنای کندر» استفاده می‌کرده‌اند.[۴۷] او در تعریف عربستان می‌نویسد «کشوری است که کندر و صبر و فلوس و دارچین و لادن (Ledanume) تولید می‌کند».[۴۸] هرودوت در تعریف مصر، از تهیهٔ نانی از محصول گیاهی ناشناخته به نام الیرا (Olyra)، و تهیهٔ نوعی شراب از جو، و استحصال روغن کرچک، و تهیهٔ نانی از مغز میوهٔ نوعی شقایق «که مصریان آن را لوتوس / Lotus می‌نامند»، و استفادهٔ خوراکی از دانه‌های تازه و خشک زیتون شکل نوعی شقایق دیگر سخن گفته است.[۴۹]

در لوحه‌های دیوانی (کشف شده در تخت جمشید) به اسامی میوه‌هایی بر می‌خوریم که هنوز شناخته نشده است. خانم کخ با اشاره با این نکته می‌افزاید:

> ازگیل از میوه‌های بومی ایران است، و آشوری‌ها آن را از ایران به آشور بردند. آلبالو و گیلاس برای نخستین بار در بین النهرین به عمل آمده، سپس به ایران راه یافته است... لیمو از هندوستان به غرب آمده است، یونانی‌ها اول بار در ایران با این میوه آشنا شدند و از این روی به آن «سیب مادی» و «سیب پارسی» لقب داده‌اند. در لوح‌های موجود، به بعضی از مواد غذایی اصلی مطلقاً برنخورده‌ایم. اما به احتمال زیاد ایرانی‌ها هم حبوبات را می‌شناخته‌اند و کشت می‌کرده‌اند. ایرانی‌ها هم مانند هیتی‌ها (حتی‌ها) و آشوری‌ها قادر به کشت لوبیا، عدس، نخود، نخود سبز بوده‌اند... پیاز، تره و سیر از ضمائم اصلی سفرهٔ همهٔ مناطق ایران بود. کاهو در مصر، آشور و بابل کشت می‌شد. خیار، کدو و خربزه نیز در ایران و کشورهای همسایه از اجزای غذای عمومی بوده است... شاید لوح‌های هنوز خوانده نشده بتواند ارزش و اعتبار بعضی از میوه‌ها و غلاتی را، که هنوز با آن‌ها آشنا نشده‌ایم، روشن کند.[۵۰]

روزگار هخامنشیان با حملهٔ اسکندر به ایران تباه شد. او در سال ۳۳۶ پیش از میلاد به تخت سلطنت نشست «به قول خودش با آهن و آتش به آسیا آمد». تخت جمشید را به آتش کشید، شهر کورش در کنار سیحون را خراب کرد، کشتارهای او در سغد و بسیاری نقاط بی‌رحمانه بود. با وجود آن همه آتش و فتنه وخون و ویرانگری نام «اسکندر کبیر» به او داده‌اند، اما آنچه از او بر جای مانده همین نام و شهر اسکندریه است.[۵۱] با آنکه بعد از عهد اسکندر نام و نشانی از هخامنشیان در خاطر نسل‌های بعد نماند، اما میراث آنان برای تاریخ ایران پر مایه، عظیم، و خاطره‌انگیز بود. شیوهٔ حکومت آنها بر پهناورترین عرصه‌های جهان باستان، کاملترین امپراتوری در دنیای شرق تلقی شد. از نظر تشکیلات در دنیای آن عصر بی‌سابقه بود، تعداد بسیاری از اقوام

عالم را تحت لوای واحد درآورد و برای همهٔ آن اقوام حقوق وامتیازات مساوی با مسئولیت مشترک تأمین کرد.[۵۲] اما اسکندر و جانشینان او با این که از برخی خوی و خصلت‌های و سنت‌های ایرانی، چون پوشیدن لباس، ازدواج با زنان ایرانی، خورد و خوراکها، عطر و نثار گل و تهیهٔ تاج گل و غیره پیروی کردند، نتوانستند انسجامی در بین اقوام و ملل مغلوب، و تشکیلاتی در خور سامان بخشند. جانشینان اسکندر، یعنی سلوکی‌ها نیز روزگارشان با دسیسه‌ها و جنگ سپری شد. خوراکهای ایرانیان، به پیروی از سنت‌های کهن پیشین، همان‌هایی بود که در زمان هخامنشیان رواج داشت، اما در این دوره آن شکوه و گستردگی سفره‌های شهر یاران گذشته را نداشت. مردمان هم آن دل و دماغ سابق را نداشتند. یونانیان با بسیاری از رستنی‌ها و مزروعات بومی قلمروهای هخامنشی، از جمله زعفران آشنا شدند، و با برخی خوراکهای ایرانی خو گرفتند .در این میان، زنان ایرانی در اشاعه این گونه خورد و خوراک‌ها نقش بارزی داشته‌اند.

دورهٔ مقدونی و یونانی تاریخ ایران در حدود ۸۰ سال استمرار یافت. در فاصلهٔ سال‌های ۲۵۶ تا ۲۵۰ پیش از میلاد، در باکتریا (ناحیهٔ بلخ) و ایالت پارت علیه انتیوخوس دوم قیام هایی انجام شد. قیام در پارت توسط ارشک علیه سلوکیان منجر به تشکیل حکومت ایرانی اشکانیان یا پارتها گردید. آنان مردمانی جنگجو و مقاوم بودند و به طبیعت و خوراک‌های چوپانی عادت داشتند. نوشتهٔ استرابون، متضمن واقعیاتی از فرهنگ و خوراکهای پارتهاست:

> کودکان را به شیکبایی در برابر گرما و سرما و تغییر هوا، گذشتن از رودخانه‌های وحشی و خروشان، بدان گونه که جنگ‌افزارها و جامه‌هایشان خشک بماند، عادت می‌دهند. هم چنین باید بیاموزند که همچون چوپانان گله‌ها را به چرا ببرند، در هوای آزاد بخوابند، از میوه‌های [درختان] خودروی مانند پسته، بلوط و گلابی‌های جنگلی بخورند. خوراک روزانهٔ آنان پس از ورزش، نان گندم، نان جو، تره تیزک، دانه‌های نمک، گوشت کباب کرده یا پخته در آب است. نوشابهٔ آنها آب است. کودکان با [زیور] طلا آراسته می‌شوند. اصولاً به درخشش طلا اهمیت بسیار داده می‌شود.[۵۳]

پارتیان از حدود ۲۲۴ پیش از میلاد تا ۲۲۴ میلادی (۴۴۸ سال، یعنی حدود دوبرابر دورهٔ فرمانروایی هخامنشیان) حکومت کردند. در این دوران طولانی، آنها همواره با مسائل دشمنان بالقوهٔ غربی و شرقی (رومیان و قبایل بیابانگرد) مواجه بودند. سرانجام اردوان (آرتابانوس) پنجم از اردشیر ساسانی، هماورد خویش، در سال ۲۲۴ میلادی شکست خورد، و حکومت پارتیان منقرض گردید.[۵۴] در دوران پارتیان همان مواد غذایی رایج در عصر هخامنشیان از جمله زعفران مصرف داشته است. تهیه برگهٔ انواع میوه‌ها چون زردآلو، سیب و خربزه، با توجه به علاقه پارتیان به میوه‌های خشک وتر، رایج بوده است. برگه یا کشتهٔ خربزه خاص خراسان بوده، که به پیروی از سنت‌های پیشین بعد از اسلام نیز استمرار داشته،[۵۵] و تا حدود ۵۰ سال پیش در نواحی فریمان رایج بوده است.[۵۶] در دورهٔ سلوکیان ودوران اشکانیان، داد و ستد محصولات و پدیده‌های بین شرق و غرب دنیای قدیم رونق بیشتری گرفت. رومیان و یونانیان با

مصارف و کاربردهای زعفران آشنایی بیشتری پیداکردند. علاوه بر این، بسیاری از گل و گیاهان و مزروعات و میوه‌ها شرق به آنها معرفی شد. آنان در زمینه‌های فنون کشاورزی و باغبانی و آبیاری نیز درس‌هایی از ایرانیان آموختند. ریواس، انغوزه، پسته، هلو و زردآلو را از ایران گرفتند. انغوزه (صمغی که از گیاه کما یا انگدان استحصال می‌شود)، آشکارا نقش مهمی در آشپزی ایرانی قدیم داشته است، و:

> با وجود بوی نامطبوعی، که از نامهابی‌ادبانهٔ گوناگونش (گُه شیطان و غیره) به مشام می‌رسد، بهای گرانی داشته است. رومیان آن را از ایران گرفتند، و نام Laser Parthicum یا Leser Cyrenaicum Vel Parthium دادند. نام اخیر به این حقیقت اشاره دارد که Silphicum سیرنائیک [ظاهراً نوعی «کما» است]، که روزگاری مشهور و تولید اصلی این سرزمین بود، در دورهٔ رومیان نایاب شده بود، اما تولید ایران در دورهٔ پارتیان چندان مرغوبیت داشت که به عنوان جانشین محصول سیرنائیک پذیرفته شده بود. در کتب اقربادین هنوز از انغوزه در میان داروها نام می‌رود، اما یافتن کاربرد دارویی برای آن تحولی بوده که در دورهٔ اخیر پیدا شده است.[۵۷]

کاربرد دارویی و خوراکی انغوزه، برخلاف نظریه فوق، بسیارکهن است. پارتها با خواص و خصوصیات آن کاملاً آشنا بوده‌اند. محمدزکریارازی، در قرن سوم هجری از جمله دربارهٔ آن نوشته است:

> در انغوزه خاصیت عجیبی - شبیه به آنچه در دارچین و زنجبیل واشترخار است ـ وجود دارد؛ و آن این است که از خود انغوزه اندکی باد تولید می‌شود، و همین امر بعضی از پزشکان را به اشتباه انداخته است، به تصور آن که انغوزه و امثال آن کمک به رفع نفخ نمی‌کند، در حالی که چنین نیست، بلکه این ماده در رفع بادهای حاصل از خوردن غذاهای غلیظ و سنگین کمک بسیار می‌کند... انغوزه با سرکه غذا را لطافت می‌دهد، و آن را لذت بخش و سریع الهضم می‌کند.[۵۸]

کتاب آشپزی رومیان، نوشتهٔ اپیکیوس (Apicius) دستور پختن «گوشت بزغاله یا بره به شیوهٔ پارتی» را برای ما حفظ کرده است: تفالهٔ فلفل، سداب، پیاز، آلوچهٔ بی‌هسته، و مقدار اندکی انغوزه و برخی از ادویه (زردچوبه در تاریخ آشپزی ایرانی تا عهد صفویه، کاربرد غذایی چندانی نداشته، و به جای آن زعفران مصرف می‌شده است) بود که در تهیهٔ این خوراک باید به کار می‌رفت. خوراکی دیگر در کتاب اپیکیوس عبارت از «جوجه به روش پارتی» است، که بیشتر طعم و مزه خود را از انغوزه (انگدان) می‌گیرد. مطابق نوشتهٔ استرابون انغوزه در نواحی بلخ می‌روید، و برای هضمِ بهترِ گوشت مورد استفادهٔ ایرانیان قرار می‌گیرد. ریواس از رستنی‌های بومی ایران، و نام‌های یونانی و رومی آن برگرفته از واژهٔ revas پارسی و پهلوی است. ریواس نیشابور در جهان شهرت داشت.[۵۹] ریواس از ایران به یونان و روم صادر می‌شد. به نوشته پلینی یونانیان بهترین نوع گردو را Persicum می‌نامیدند، و رومیان کشت آن را در سرتاسر اروپا گسترش دارند. پستهٔ ایرانی در دورهٔ یونانی مآبی بر یونانیان شناخته شد، اما کشت آن در ایتالیا نخستین بار در سدهٔ یکم میلادی، و احتمالاً از طریق خاور نزدیک به ایتالیا برده، شد.[۶۱] دربارهٔ آشنایی

غربیان با هلو، پلینی می‌گوید «چنان که نام هلو Persica نشان می‌دهد، بر مردم آسیای صغیر و یونان بیگانه و ناآشنا بوده، و از ایران وارد شده است».[۶۲] اما فندق از غرب به ایران آمد.[۶۳]

بازرگانی با چین در دورهٔ مهرداد دوم و پس از آن رونقی پیدا کرد. اجناس چینی از حدود پرثوه (ولایت پهله / پارت) و گرگان تا مصر می‌رفت. زردآلو و هلو مقارن همین اوقات از چین به ایران آمد و از ایران به اروپا رفت. سیاح و گزارشگر چینی به نام چانگ چین / چان کین (Chans-Chien) بعد از سال ۲۱۸ پیش از میلاد، تخم یونجه و انگور را از ایران به چین برد. شتر یک کوهانه که چینی‌ها آن را اسب آسمانی خواندند از فرغانه، و شترمرغ که آن را «مرغ پارتی» نامیدند، از تیسفون به قلمرو خاقان چین راه یافت.[۶۴] فرهنگ ایرانی در عصر پارتها و در پی آن در عهد ساسانیان، و البته بعد از اسلام، در ترکستان و بخش‌هایی از چین نفوذ کرد «نه تنها مانویت بلکه مسیحیت نسطوری را نیز ایرانیان به چین آوردند... زخنهٔ ایرانیان در سراسر آسیای میانه و چین آشکارا به دو علت: یکی علاقهٔ مفرط آنان به بازرگانی، ودیگر تمایل آنها به تبلیغ آیین خود در میان بیگانگان بود».[۶۵]

www.tabarestan.info تبرستان

۲. مواد غذایی وخوراک‌ها در دورهٔ ساسانیان

در عهد حکومت بیش از چهارصد سال (۲۲۴ تا ۶۵۱ م) ساسانیان، همانند تقریباً تمام دولت‌های باستانی، کشاورزی شکل غالب و برتر فعالیت‌های اقتصادی را تشکیل می‌داد. اکثر جمعیت در روستاها می‌زیستند و معیشت آنان از کشت و زرع تأمین می‌شد.[۶۶] از میان آنها گروهی به کشاورزان صاحب زمین و مرفه تبدیل شدند، که به آنها دهگان (dahigan/dehgan) می‌گفتند. بنابر مدارکی که از منابع تاریخی به دست آمده است، در سدهٔ چهارم میلادی، بیشتر محصولات و فراورده‌های کشاورزی که تا به امروز وجود دارد، در ایران تولید می‌شد؛ غلات، میوه‌ها، انگور و خرما و غیره، فراورده‌های رنگین: زعفران و روناس و غیره، محصولات تکنیکی: کتان و کنف و پنبه، و حتی سی نوع گل از ان جمله بودند. برنج که کاشت آن در زمان پارتیان، در بخش‌هایی از ایران، در نواحی باکتریا (بلخ قدیم)، بابلیونیا (بابل)، سوزیا (شوش)، با نام گوشی وریز veriz ایرانی شرقی، رایج بود، که نامها یونانی و نیز نامهای آن در زبان انگلیسی و فرانسه این محصول، و نیز «برنج» در فارسی ریشه در همین نام گویشی عصر پارتها دارد. برنج و نیشکر از هند به ایران رسیده، و مخصوصاً کشت نیشکر در خوزستان از رونقی برخوردار شده است. نیل هندی در کرمان به عمل می‌آمد.[۶۷]

جشن‌های ایرانی - به جز جشن سده و چهارشنبه سوری - پیشینه‌ای بسیار طولانی، شاید *فراتر از تاریخ مکتوب و مدون دارد. این جشن‌ها آشکارا جنبهٔ کشاورزی داشت، و به اعمال کشت و کار مربوط بود؛ به ویژه جشن نوروز احترامی خاص در نزد ایرانیان داشت. در این عید به*

یکدیگر هدیه می‌دادند، به استراحت و شادی می‌پرداختند. گونه‌های مختلف شیرینی و تنقلات تدارک می‌دیدند، و در دید و بازدیدها به یکدیگر هدیه می‌کردند[۶۸] در سدهٔ ششم میلادی، ایران از نظر اقتصادی به اوج ترقی و تعالی رسید، از همه مهمتر مسئله آبیاری و کشاورزی به گونهٔ چشم‌گیری پیشرفت کرد.[۶۹]

در عهد ساسانیان خوراکها تنوع زیادی پیداکرد. زعفران در رنگ و رایحه بخشیدن به خوراکها و غذاهای گوناگون ساسانیان به فراوانی مصرف می‌شد. ساسانیان در آشپزی و تهیهٔ شیرینی‌ها، از جانشینان کورش پیشی گرفتند. از متن پهلوی گفتگوی خسرو کواتان و ریدک او، در می‌یابیم که ساسانیان دهها گونه غذا و شیرینی داشته، و در تهیهٔ آنها از انواع گوشت و فراورده‌های دامی و کشاورزی و طبیعی مختلفی بهره می‌گرفته‌اند. مثلاً در تهیهٔ خوراکهای پختنی از گوشت مرغانی چون: ماکیان (مرغ و خروس خانگی)، تذرو، کبک، چکاوک، کلنگ زرد، سار سیاه، قرقاول و مرغابی؛ چرندگان چون: گاو، شتر، گوسفند، بزغاله، گراز، خوک، گورخر، گاومیش، گوزن، آهو و غیره استفاده می‌کردند. این پرندگان و چرندگان را به شیوه‌های خاص، با خوراکهای مقوی پروار میکردند. مثلاً به ماکیان شاهدانه و زیتون، به جای چینهٔ معمولی، می‌دادند. گوشت گورخری را که با یونجه و جو پروار شده بو، در ماست می‌پروردند. گوشت آهوی جوان را نیز در آمیخته‌ای از سرکهٔ تند و خردل تیز با زیرهٔ سبز و زیرهٔ سیاه و شوید می‌خواباندند. شیرینی‌های بسیار دلپذیر و خوشمزه و رنگارنگی چون: لوزینه، گوزینه، جوزقند، رنگینک، نان‌شیرینی روغنی (خشکنانک)، نان شیرینی مغز بادام با هلو، سنبوسه، حلوای انگشتی، و انواع دیگر حلواها، و نیز پالودهٔ سیب و به تهیه می‌کردند. در تهیهٔ انواعی از غذاها و شیرینی‌ها و پالوده، زعفران مصرف می‌شد.

داستان گفتگوی خسرو (انوشیروان) پورقباد و غلام (ریدک) او مربوط به دورهٔ شهریاری نوشروان، در فاصلهٔ سالهای ۵۳۱ تا ۵۷۹ میلادی است. سه روایت کم و بیش متفاوت از این داستان موجود است: نخست متن پهلوی با عنوان رسالهٔ «خسرو کواتان [قبادان] و ریدک وی»، دوم ترجمهٔ عربی این داستان، که توسط ثعالبی مرغنی نقل شده، سوم ترجمهٔ فارسی آن که وسیلهٔ محمد عوفی، در اواخر قرن ششم یا اوایل قرن هفتم به رشتهٔ نگارش درآمده است. تفاوتهای مطالب سه متن مزبور، برخی مربوط به تعدد متن پهلوی داستان، و بعضی احتمالاً ناشی از اعمال سلیقهٔ مترجمان، در گزینش لغات عربی معادل واژه‌های پهلوی، است. اما به طور قطع در ترجمهٔ عربی این متن پهلوی، نکته‌ای که دربارهٔ «زعفران قمی و بونی» آمده، الحاقی، و از افزوده‌های ثعالبی یا کاتبان نوشتهٔ اوست.[۷۰] در اینجا به ذکر نام خوراکها و مواد غذای مندرج در متن پهلوی (و ترجمهٔ فارسی آن)، [۷۱] ر نیز در متن عربی (و دو ترجمهٔ فارسی آن) می‌پردازیم؛[۷۲] و عین ترجمهٔ فارسی، بخشی از داستان را (دربارهٔ خوراکها و شیرینها)، از روایت محمد عوفی،

در یادداشت‌های پایانی همین بخش نقل می‌کنیم.[۷۴]

مطابق مطالب متن پهلوی، گوشت تازهٔ چرندگان را در یخ می‌خوابانده، و افسرده یا منجمد آن را در تهیهٔ غذاها استفاده می‌کرده‌اند. ریدک در پاسخ خسرو، بهترین گوشتها را بر شمرده است، و می‌گوید «اما گورنر، که با یونجه و جو پروار شده، پیه یافته، و گوشتش را در ماست خوابانده، وبدان چاشنی‌های مختلف داده، و پشتش را در یخ گذاشته باشند، منجمد آن بهتر و خوش‌تر است». ثعالبی مرغنی که این گفتگوی بین خسرو پرویز و غلام او را متذکر شده است، پاسخ غلام (ریدک)، در باب بهترین گوشت‌ها، را از این قرار نقل کرده است:

ریدک گفت: گوشت برهٔ شیرخواری که از دو میش شیرخورده، و دوماه چریده باشد، و پشم و پوست از او پاک کرده، در تنور کباب کنند؛ یا شورباپی [در متن عربی: شورباج، که معرب از فارسی است] که با گوشت بزغالهٔ فربهی پخته باشند. یا سکباجی [متن عربی: سکباج] که با گوشت، ماده گاو فربهٔ و نیامیخته با نر، پخته باشند. پرویز گفت: نیکو گفتی، اکنون بگو خوش‌مزه‌ترین چیزها چیست؟ گفت: زردهٔ تخم مرغ و مغز [متن پهلوی این پرسش و پاسخ اخیر را نیز فاقد است].

در این گفتگو، مطابق متن پهلوی، بهترین شیرینی‌ها در تابستان؛ لوزینه، گوزینه، جوزقند، نان روغنی، حلوای انگشتی، خاصه شیرینی‌هایی که با پیه غزال ماده آماده، و در روغن گردو پخته شود؛ اما در زمستان نان شیرینی‌ها یا حلواهایی که مغز بادام و هلو دارد و «برفینه» (ظاهراً همان است که در خراسان «برف و شیره» می‌گویند)، و «طبرزد و گشنیز» (ظاهراً نبات، شاید هم پالودهٔ گشنیز)؛ «اما با پالوده‌ای که از شیرهٔ سیب و به سیمین تهیه شده باشد، هیچ حلوایی رقابت نتواند کرد» ثعالبی، بهترین شیرینی‌ها را از قول ریدک از این قرار نقل کرده است:

شیرینی [متن عربی: ملبقه] که با آرد برنج و شیر تازه و چربی آهو و قند درست کنند؛ [نان برنجی] و نیز جوزینه [معرب گوزینه] درست شده از روغن بادام و شربت گلاب؛ و پس از آن لوزینه که با نبات و گلاب [متن عربی: جلاب] درست کرده باشند؛ و پس از آن پالوده [در متن عربی: فالوذج] که با شکر و انگبین [متن عربی: عسل] درست کنند.

مطابق متن پهلوی، ریدک در پاسخ خسرو که «کدام شب چره [متن پهلوی شوینک:savenak]ها خوشترند؟» می‌گوید: نارگیل که با شکر خورند... پستهٔ گرگانی برشتهٔ (بوداده) با آب نمک (شورابک)، و عدسی که با آبکامگ آمیزند. و خرمای حیره که به مغز گردو آکنده باشند. پستهٔ تازه و هلوی ارمنی و بلوط و شاه بلوط که شکر آلود کنند. اما با شاهدانهٔ نیشابوری که در پیه بز کوهی بریان کنند....» ثعالبی به جای شوینک، لغت «نقل» را آورده، و از قول ریدک بهترین نقل‌ها را از این قرار متذکر شده است:

مغز بادام کوبیدهٔ پوست کندهٔ جوز هندی [نارگیل] تازه با نبات [طبرزد]؛ و دانهٔ انار آمیخته با گلاب و شربت قند سفت؛ و سیب شامی / شاهی [متن عربی: تفاح الشای] و قومسی [معرب: کومش، دامغان]، و نیز خرمای آزاد همراه بادام، قیسی هلوی ارمنی [مفلق الخوخ الارمنی] و بالنگ طبری [اترج الطبری].

در منابع کهن و متون اسلامی نیز، از خوشگذرانی‌های افسانه‌آمیز دربار ساسانیان، و استفاده

آنها از تجملات پرزرق و برق چون تخت طاقدیس و گنج بادآورد و دیگر زیورهای شگفت سخن گفته‌اند. فردوسی چگونگی ساختن تخت طاقدیس را توسط خسرو پرویز و گوهرهای گرانبهای به‌کار رفته در آن، و عظمت و شکوه، شرحی هم از مبانی و کیفیات نجومی و دیگر شگفتی‌های آن به نظم در آورده است.[۷۵] دانشمندان غربی نیز پژوهش‌هایی در این باب دارند، مثلاً هرتسفلد رسالهٔ بدیعی دربارهٔ تخت طاقدیس نگاشته است.[۷۶] ثعالبی مرغنی (متوفی ۴۲۹ ه) شرحی مبسوطی از تجملات و کالاها و خواسته‌های گران بها و بی‌نظیر دربار خسرو پرویز متذکر شده است.[۷۷] بنا به روایت تئوفانس، وقتی هراکلیوس (Heraclius؛ در منابع اسلامی: هرقل) قیصر روم شهر دستگرد را، در سال ۶۲۸ م، تسخیر کرد غنیمت‌های هنگفتی به دست آورد. از آن جمله سیصد لوای رومی، که در جنگ‌ها به دست ایرانیان افتاده بود، با مقدار کثیری سیم غیرمسکوک، و خوانچه‌هایی، که برای جشن‌های دینی به کار می‌رفته، فرش‌های زربفت، پارچه‌های ابریشمی، جامه‌های حریر، پیراهن‌های سفید بی‌شمار، شکر، زنجبیل، فلفل و غیره، مقدار بسیار عود و مواد معطره دیگر یافتند. «در باغ بزرگی که جزء قصر خسرو [پرویز] بود، و آن را فردوس (Paradis) می‌گفتند، شترمرغ، غزال، گورخر، طاووس، تذرو، شیر و پلنگ بسیار دیدند»[۷۸] شهر مزبور که خسرو پرویز در آنجا قصری با شکوه داشته، در یک منزلی شرق شهر نهروان، پس از غارت توسط هراکلیوس به آتش کشیده شده، و خرابه‌های آن تا قرن چهارم هجری به نام «دستگرد کسرویه» مشهور بوده است.[۷۹] بدان لحاظ که زعفران در شمار ادویه و عطر بوده و نیز کاربرد رنگرزی و پزشکی و درمانی در عصر خسرو پرویز داشته، و از فلفل و زنجبیل ودیگر ادویه گران‌بهاتر است، یقیناً مقادیری از آن در شهر دستگرد انبار می‌شده است. ابن حوقل ضمن وصف پارس، خصلت‌های شهر یاران، و خادمان و کارگزاران و ندیمان آنان را با رفتار غالباً جوانمردانه، پرهیز از گفتارهای زشت بر شمرده، و می‌گوید، و از جمله ویژگی‌های آنان: آماده کردن شیرینی و میوهٔ پیش از غذا، زیاده روی در زیبایی‌ها و تجملات خانه، جامه، سفره و رقابت با یکدیگر در این موارد در میان همهٔ آنان شایع است.[۸۰]

در منابع پهلوی بر جای مانده از عهد ساسانیان نام بسیاری از جانوران اهلی و وحشی و گونه‌هایی از آن‌ها ثبت شده است. مثلاً انواع پرندگان در هشت دسته و مشتمل بر یکصد و ده گونه؛ ماهی ده گونه؛ شتر دو گونه (یک کوهانه و دو کوهانه)؛ گوسفند گونه‌های با دنبه، بی‌دنبه، بز، خربز، آهو، و پاژن (بز کوهی)؛ گونه‌های گاو: سپید، خشین (کبود)، سرخ و زرد و سیاه، گوزن، گاومیش، شتر گاوپلنگ (زرافه) و گاوماهی ذکر شده است.[۸۱] در بندهش ده‌ها گل و گیاه و دانه و میوه، برحسب برخی خصوصیات یا مصارف مختلف آنها طبقه‌بندی شده است. مثلاً زعفران (کَرکَم) همانند دار پرنیان (بقم)، زردچوبه، روناس و نیل در شمار رنگ، مورد استفاده در رنگرزی جامه‌ها بر شمرده؛ و از سوی دیگر آن را همانند: نرگس، یاسمن، نسترن، آلاله [لاله] کبیکه، کیده،

www.tabarestan.info تبرستان

چمبک [گمبک][۸۲]، خیری، زردک [زرده] بنفشه و کاردک در زمرهٔ گل آورده است. همچنین ازافزار (دیگ‌افزار) سخن گفته، که منظور ادویهٔ خوشبوی افزودنی در خوراکهاست، که زعفران را نیز شامل می‌شود. نام غلات و دانه‌ها در بندهش از این قرار: گندم، جو، برنج، گِرگِر (مُلک که به عربی «جلبان» گویند)[۸۳] مژو (عدس)، بَنو (ماش)، ارزن، گاورس و نخود ثبت آمده است. همچنین از سپندان (خردل)، راسن (گیاهی با بیخ خوشبوی تند یا تیز)[۸۴] و آویشن نیز یاد شده است.[۸۵] نویسندهٔ بندهش، و ظاهراً به پیروی از او طبری و مسعودی و بلعمی نام سی گونه میوه را با کم و بیش تفاوتهایی ثبت کرده‌اند. در مجموعهٔ منابع مزبور نام میوه‌ها از این قرار: آلو، آلوچه (بلعمی، الخ)[۸۶] آبی (گلابی، در بندهش: به) انار (نار)، انبرود (امبرود، امرود، خوج، نوعی گلابی)، انجیر، انگور، بادام، بادرنگ، بلوط، پسته (وَن گرگانی)[۸۷]، پستنک[۸۸] (طبری و مسعودی: عناب)، ترنج (طبری، مسعودی، اترج)، توت (بلعمی: تود)، خربزه، خرما، خیار، زردآلو، سنجد، سیب، شاهلوک (معرب آن «شاهلوج»: آلوی زرد)، شاه بلوط، شفتالو، فندق، کنار (بلعمی: نبق، میوهٔ درخت سدر، لوکچه) کوکنار (خشخاش)، کوهج[۸۹] (طبری، مسعودی: زعرور = زالزالک)، گوْز (معرب آن «جوز»، گردو، چارمغز)، نارگیل (بلعمی: گوْز هندی) و موز ثبت کرده‌اند.[۹۰]

در عصر ساسانیان خوراکها و شیرینی‌ها تنوع بیشتری پیدا کرده، و مخصوصاً در عهد خسرو پرویز تنعم‌طلبی‌ها به افراط کشیده و خوشگذرانی‌ها از حد گذشته است. خوراک مردمان عادی و کشاورزان ساده بوده، و میزان مالیات و فشار بر رعایا فزونی گرفته است. مجد خوافی، در سال ۷۳۳ هـ با استناد به منابع قدیمتر می‌گوید «در تواریخ ملوک عجم دیده‌ام که عادت اکاسره [جمع «کسری/کسرا» معرب خسرو] آن بود که طعامی که از بهر ایشان متعیّن بودی، هیچ کس از رعایا مثل آن نساختی، و اگر کسی بساختی زحمت دیدی».[۹۱] در برخی از متون کهن عربی و فارسی نام پهلوی یا معرب بعضی غذاها و شیرینی‌ها عهد ساسانیان ثبت شده، که برخی از آنها هنوز مصطلح است. در ادامهٔ همین بخش نام و پیشینهٔ این گونه خوراکها و حلواها و شیرینی‌های زعفران‌دار مورد بررسی قرار گرفته است.

۳. مواد غذایی و خوراک‌ها بعد از اسلام

عربستان در شمار خشک‌ترین و گرم‌ترین مناطق است. خشکی هوا و شوری خاک رویش گیاهان را دشوار می‌کند. در یمن، و برخی واحه‌ها، گندم و جو می‌کارند. نخل خرما عروس نباتات عربستان است. در طائف تاک فراوان است؛ ویک نوع نوشابهٔ الکلی به نام «نبیذ» از کشمش و خرما استحصال می‌کردند؛[۹۲] و این اسم را از واژهٔ پارسی باستان نی پیت (nipita) گرفته بودند.[۹۳] خرما و شیر در میان خوراک‌های بادیه‌نشینان از همه معروف‌تر است. بعد ازگوشت شتر، غذای اساسی خرماست.[۹۴] برای بت‌ها، و نیز حسب و نسب و قبیله و ناموس خود حرمتی خاص قائل

بودند. در باده‌گساری افراط می‌کردند، در سرودن شعر دستی داشتند، و زنان نیز با برخورداری از آزادی‌های محدود توانستند در نغمه‌سرایی و آواز تحولی ایجاد کنند، و با به وجد آوردن مردان، الهام بخش مضامینی دلپذیر می‌شدند.

شهر باستانی حیره، در ۵ کیلومتری جنوب شرقی نجف، در کنار فرات، پایتخت سلاطین لخمی (لخمیان)، تابع دولت ساسانی بود. در شارستان حیره جلوه‌های فراوانی از فرهنگ و تمدن ایرانی آشکارا به چشم می‌آمد. مخصوصاً دربار شاهان لخمی، در حدی محدودتر، به شیوهٔ ساسانیان اداره می‌شد، و شکل ایرانی به خود گرفته بود. و سفره و خوراکها و شیرینی‌ها همان رنگ و رایحه و طعم خوان خسروان را داشت. در این دربار زعفران علاوه بر مصارف معمول، با شراب نیز آمیخته می‌شد، که بعدها مورد تقلید امویان قرار گرفت (رجوع کنید به: شراب و زعفران، در ادامهٔ همین گفتار). پروفسور ر.لوی دربارهٔ موقعیت فرهنگی و بازرگانی حیره، از جمله می‌گوید:

> در این محل پادشاهان لخمی عرب، که قرن‌ها دست نشاندهٔ ساسانیان بودند، دربار ساسانیان را تقلید می‌کردند؛ و بازرگانان، زوار، شعرا و سایر مسافران افکار بسیاری را از این دربار اقتباس، و به شهرهای شبه جزیرهٔ عربستان و سایر جاها منتقل می‌کردند. این مسافران در عین حال از کالاهای محصول ایران آنچه خوششان می‌آمد می‌خریدند و می‌بردند. لغات و اسامی ایرانی این اجناس، حتی در قدیم‌ترین [مضامین] ادبیات عرب به کار رفته است.[۹۵]

نام پارسی (پهلوی) مواد و محصولات و پدیده‌ها و رستنی‌های بسیاری از ایران به عربها رسیده است. از باب نمونه از گلها و سپرغم‌ها، چون: «وَرد» معرب از واژهٔ پهلوی vard/varda،[۹۶] به معنی عام آن «گل» و خاص آن «گل گلاب»؛ **زربی** به معنای گل زرد[۹۷]؛ **بنفسج** معرب بنفشه و پهلوی آن «ونفشک» **جلاب** معرب گلاب[۹۸]؛ **زراوند** از گیاهان دارویی که به گفتهٔ ابن بیطار: در مغرب (شمال افریقا) آن را «شجره رستم» گویند؛[۹۹] **نارنج** معرب نارنگ؛ **کَرکَم** معرب از واژهٔ پهلوی کَرکَم به معنی زعفران، و دیگر نامهای ایرانی (پهلوی، فارسی) که در عصر ساسانیان و دوره اسلامی معرب شده فراوان است.

آشپزی و شیرینی‌پزی در حیره به همان شیوهٔ معمول دربار ساسانیان بوده انواع غذاها حلواها و «انواع شیرینی، از قبیل قاووت، کامخ، لوزینه، فالوده، زلابیه و... که از ایرانیان گرفته و آموخته بودند»[۱۰۰] تهیه می‌شد. **کامخ** از خوراکهای کهن ایرانی بود که از شیر و شونیز (سیاه دانه) و بادرو «آنچه بدین ماند از تره‌ها» می‌ساختند.[۱۰۱] زعفران مصرفی اعراب جاهلی از کرمانشاه و همدان وارد می‌شد.[۱۰۲]

بعد از اسلام، تا روی کارآمدن معاویه، خوراکهای مسلمانان ساده، و عربها بر همان شیوه‌های پیشین خوراکشان خرما و شیر و نان بود. اما خوانِ خوراکهایِ خلیفه معاویه همان تنوع و شکل و محتوای شهر یاران ساسانی را پیدا کرد. حتی از نظر تعدد غذاها پیشی گرفت. به نوشتهٔ

جرجی‌زیدان «نخستین بار معاویه خوراکها و شیرینی‌های ایرانی را معمول داشت.»[۱۰۳] برابر مستندات تاریخی معاویه اولین خلیفه‌ای بود که جامهٔ ابریشین پوشید، و در ظروف زرین و سیمین می‌خورد و می‌نوشید. او چنان در استفاده از خورد و خوراک شاهانه و بهره‌وری از تجملات حریص بود که عمر با سرزنش او را «کسرای عرب» خطاب کرد.[۱۰۴] به نوشتهٔ مورخان، بر خوان خلیفه معاویه هفتاد گونه خوراک می‌چیدند.[۱۰۵] احنف‌بن‌قیس (متوفی ۶۹ه) خوراکی خاص را در سر سفره معاویه دیده، و به سختی گریسته، چراکه با سفرهٔ امام علی ع مقایسه کرده است. این خوراک بسیار مقوی و محرک با غذائیت بالا و کیفیت ممتاز، شباهتی به سوسیس یا کالباس‌های امروزی داشته است. خواجه نصیرالدین طوسی که عین مطلب را از منابع عربی نقل کرده،[۱۰۶] شرح و ترجمه فارسی آن را از این قرار نوشته است:

احنف گوید: در پیش معاویه رفتم. خوان بنهادند، و گرم و سرد و شیرین و ترش بیاوردند، چندان که من تعجب بسیار کردم، از بسیاری طعام‌ها. پس لونی بیاوردند که نمی‌دانستم آن چیست. گفتم: این چیست؟ گفت: رودهٔ بط [مرغابی]، زردهٔ خایهٔ مرغ درو کرده؛ و در نسخه‌ای، مغز سرگنجشک درو کرده، و به روغن پسته بریان کرده، و طبر زد بروپاشیده. احنف گوید من بگریستم. معاویه گفت: چرا می‌گریی؟ گفتم مرا یاد آمد علی را که روزی به نزد او بودم، وقت روزه گشادن به نزدیک رسید. فرمود که امشب با ما مقام می‌کنی؟ گفتم: منت دارم. پس انبانی بخواست. بیاوردند، مهر نهاده بود. گفتم: چیست در انبان گفت پوست جو. گفتم: می‌ترسی که چیزی از آنجا برگیرند، یا با آن بخل می‌کنی؟ گفت از هر دو هیچ کدام نیست، و لیکن می‌ترسم که حسن و حسین به روغن زیت یا گاو چرب کنند. گفتم: حرام باشد؟ یا امیرالمؤمنین. گفت نی، و لیکن واجب بود بر امامان حق، که خود را از ضعیف‌ترینان مردم شمرند، تا درویش از درویشی خود گمراه نشود. معاویه گفت: سخنِ کسی گفتی که فضل او را انکار نتوان کرد.[۱۰۷]

در روزگار عباسیان آشپزخانه‌ها رونق خارق العاده‌ای پیدا کرد. رسالاتی در باب خوالگیری نوشته شد. تنوع و تعدد و رنگارنگی خوراکهایِ گرم و سرد خوانِ خلیفگان حیرت‌انگیز بود. گوشه‌هایی از کامجویی‌ها و لذت‌طلبی‌های افسانه‌آمیز آل‌عباس در *هزارویک‌شب* بازتاب یافته است. خواشخواری خلیفگان و سفارشهایی که به خوالیگران و حلواپزان می‌دادند، شاید در ذهن خسروان ایران خطور نکرده بود. برخی پندارهای تجربی آشپزان ساسانی را با هزینه‌های هنگفت تجدید یا کامل کردند. از باب نمونه خوالیگران خسروان ماکیان‌ها را با شاهدانه و زیتون پرورش می‌دادند؛ اما خلیفگان برای مرغان مصرفی در آشپزخانهٔ خود سازمان مرغداری مستقلی با امکاناتی وافر و بودجه‌ای کلان، زیر نظر کارشناسانی مجرب، ایجاد کردند. مسؤلان این سازمان به جوجه‌های مرغان خوراکهای بسیار مقوی و مغذی، چون مغز پسته، بادام و فندق یا گردوی آمیخته با شیر گاو، پروار می‌کردند، تا گوشت آن مغذی و لطیف‌تر و لذیذتر و در عین حال بسیار نیروبخش و زودهضم شود.[۱۰۸]

خوالیگران زعفران را در ترکیب و تزیین غذاها و حلواها و تنقلات گوناگونی به کار می‌بردند. حکما یا طبیبان خاص خلیفگان، به منظور، برانگیختن قوای تحلیل رفتهٔ آنان، در ترکیب

معجون‌ها و مفرحات بسیار مقوی و نشاط آفرین، زعفران را به کار می‌بردند. روغن بادام شیرین (دهن اللوز) و روغن پسته (دهن الفستق) در تهیهٔ خوراکها و ساخت شیرینی و حلواها، از جمله لوزینه و زلابیه (زولبیا) به کار می‌رفت.[۱۰۹] از خیلی قدیم، بعضی خلفا یا پادشاهان، وقتی بر سر سفره می‌نشسته‌اند، پزشکان مخصوص را در کنار خود داشته‌اند، تا در هنگام صرف غذا به آنها شراب‌ها و جوارش‌های مناسب تجویز کنند.

محمد زکریا رازی در قرن سوم، خوراکها و شیرینی‌های معمول در عهد عباسیان را بر شمرده، و خواص و خصوصیات هر یک را شرح داده است. از جمله شیرینی‌ها یا حلواهایی با نام‌های فارسی یا معرب، چون: حلوای‌خبیص (فارسی آن: افروشه)، عصیده، لوزینه، قطایف، زلابیه، روغن جَردنگ، جوزاب، پالوده، خشکنانک، شهدانک، شیرروغن، شکرینک، خبیص فارسی (خبیصه فارسیه)، ناطف، بهط و ملبن را متذکر شده است.[۱۱۰] در رنگ و رایحه بخشی به برخی از شیرینی‌ها و حلواهای مزبور از زعفران بهره می‌گرفته‌اند. به این گونه خوراکهای زعفران‌دار در جای خود اشاره شده است.

رازی، مواد غذایی گوناگون مصرفی را، از جمله انواع مختلف گوشت‌های: دام، طیور، شکار، ماهی؛ و نیز تخمِ مرغ و دیگر پرندگان[۱۱۱]؛ فراورده‌های لبنی؛[۱۱۲] سبزی‌ها و رستنی‌های خوراکی[۱۱۳]؛ میوه‌های تر و خشک،[۱۱۴] و از همه مهم‌تر نام و خواص خوراکهای متعدد و رایج در آن روزگار رابر شمرده است؛[۱۱۵] و از مصرف قهوه و خواص آن سخن گفته است «قهوه عطش آور و سوزاننده و گرم کننده است. اگر با آویشن کوهی و روغن زیتون خورده شود، این خاصیت تشدید می‌گردد. معده را از بلغم پاک و اشتها را باز می‌کند».[۱۱۶] رازی، نام انواع ترشی‌ها و ویژگی هر یک را نیز متذکر شده است.[۱۱۷] نامهای پهلوی یا معرب این گونه مواد غذایی و خوراک‌ها بیانگر پیشینهٔ بسیار طولانی آنها در ایران است. علاوه بر مواد غذایی و خوراکها و شیرنی‌های مزبور، انواعی از مرباها و پروردهٔ برخی از میوه‌ها و گلها و دیگر اندامهای برخی گیاهان تهیه می‌شد. ادویه‌ای که امروز مصرف می‌شود، در قدیم تحت نامهای دیگر مصطلح بوده، ودر متون کهن، با کم و بیش تفاوت، تعریف شده، و از زعفران نیز در این تعاریف سخن رفته است:

توابل، ابازیر، افاویه، ادویه، عقاقیر

در منابع برجای ماندهٔ فارسی، در زمینه پزشکی قدیم، واژه‌های عربی و معرب توابل، ابازیر، افاویه، ادویه و عقاقیر تعریف شده است. ابو منصور حسن بن نوح قمری بخاری (از پزشکان قرن سوم و چهارم) این تعاریف فارسی را ظاهراً اول بار ثبت کرده است:

توابل آن چیزهاست که طعام را بوی خوش کند، چون: نمک، خل [سرکه] و زعفران.

ابازیر آن بود که اوی دیگ را خوش آید، و گروهی ازو تَر بود، چون: گشنیز و پوذینه [پودنه/ پونه]؛ و

گروهی از وی خشک بود، چون: گشنیز خشک، و زیره و کراویا [زیرهٔ سبز/کراویه] و آنچه به ایشان ماند.
افاویه: داروها بود که خوشبو، و بوی او چون: قرنفل و دارچین و آنچه به ایشان ماند.[۱۱۸]

واژهٔ «ابزار» فارسی، و به معنی «دیگ ابزار» یا «آنچه در دیگ کنند پختن را» و «آنچه بدان طعام خوشبو کنند» تعریف شده، و جمع عربی این واژه «ابازیر» است. سید اسماعیل جرجانی، پزشک و داروشناس، در سال ۵۰۴ ه، طی مبحث «اندر شناختن منفعت و مضرت و خاصیت ابزارهای دیگ‌ها» نامهای انواع «ابازیر» را (ضمن شرح خواص هر یک)، از این قرار: زیره [منظور زیرهٔ سیاه معروف به زیرهٔ کرمان است]، کراویا [زیرهٔ سبز]، دارچینی، قرفه [نوعی دارچینی]، پودنهٔ دشتی، پلپل [معرب آن: فلفل]، قرنفل، شونیز [سیاه دانه] زنجبیل، خاولنجان [خولنجان]، زعفران، سرکه، «حِرَف: تخم سپندان سرخ است، طبیبان حب الرشاد گویند»، «خردل: تخمی سپیداست و گِرد، تخم نوعی از اسفندان است، و نزدیک ما [گرگان] او را اسفندانِ گِرد گویند»، «انجدان: به پارسی انگدان گویند»، نمک، گشنیز خشک و نانخواه [تخمی خوشبو که بر روی خمیر نان، پیش از تنور، پاشند] ثبت کرده است.[۱۱۹]

شمس‌الدین محمد آملی، در سال ۷۳۵ ه، زعفران را همانند: مشک، عنبر، عود هندی، سنبل، کافور، صندل، قسط، قرنفل، جوز بویا و قاقله در زمرهٔ «ریحانات» آورده؛ و توابل را: گشنیز خشک، کمون (زیرهٔ سیاه)، سعتر، کراویا، نانخواه، شونیز، فلفل، دارچینی، انجدان، خردل، سماق بر شمرده است؛ و می‌گوید «اشتر غار بیخ انجدان خراسانی است».[۱۲۰]

مرحوم دهخدا در ذیل «ابزار» به استناد مأخذی قدیمتر (با عنوان: *بهارات*) نوشته است «فرق ابزار با توابل آن است که ابزار از ترینه باشد، و توابل از ادویهٔ یابسه [خشک]؛ و به جای یکدیگر نیز استعمال شود». دهخدا می‌افزاید «این که لغویون عرب این کلمه را جمع بزر گویند غلط است. چه این کلمه فارسی است، و اسم جنس است نه جمع، چنان که‌افزار و اوزار صورت دیگران است. جمع عربی آن ابازیر است». کلمهٔ «ادویه» جمع «دوا» به معنی داروهاست اما در تداول عامه به معنای همان «ابازیر» مصطلح است. به قول مرحوم دهخدا «ادویه، عقاقیر... گاه از آن عموم دیگ افزارها مراد است چون: زیره و کراویا، پودنهٔ دشتی، فلفل، زردچوبه، هل، میخک، دارچین، قرنفل، شونیز، زنجبیل، خولنجان، زعفران، حرف (حب الرشاد، تخم سپندان)، خردل (تخم سپندان گرد)، قرفه، انجدان، جوزبویا، گشنیز، نانخواه و غیره».[۱۲۱]

قمری بخاری در تعریف «عقاقیر» نوشته است «نامی‌است که بر همهٔ داروها افتد، و فرق میان معجون‌ها و گوارش‌ها آن است که: معجون، هم طلخ بود و هم شیرین، و هم گنده [بدبو]، و هم خوش؛ و گوارش نبود، مگر به مزهٔ خوش بود هر آینه». ثعالبی نیشابوری «عقاقیر» را داروهای درمان بخش تعریف کرده است، که در معالجات به صورت دوا (ادویه)، یا توابل و افاویه در خوراکها یا عطر و بخور مصرف می‌شود.[۱۲۲]

www.tabarestan.info تبرستان

دیگ ابزار و توابل از چندگونه است: بهری از حیوان است، و بهری از نبات و بهری از میوه‌ها و شکوفه‌ها، چون: پلپل و زیتون و زعفران؛ و بهری تخم هاست چون: زیره و گشنیز؛ و بهری تره هاست چون: چکندر و سپاناخ [چغندر و اسفناج]؛ و بهری اصول [ریشه] است چون: شلغم و گزر؛ و بهری روغن هاست چون: شیروزیت؛ و بهری آبهاست چون: سرکه و آبغوره؛ و بهری چوبهاست چون: دارصینی و زنجبیل؛ و بعضی از فضلات حیوان است چون: انگبین و خایه [تخم‌مرغ] و شیر؛ و بهری از معادن است چون نمک.[۱۲۳]

مربیات، انبجات، زعفران معسّل و عصیری، نبات زعفرانی

این تعاریف فارسی، از قرن سوم تا اوایل قرن چهارم، است:

انبجات، آن چیزهاست که به شکر یا به عسل پرورده باشند تا یکی شود، چون: بنفشه و گلنگبین. مربیات پرورده‌هااند، و آن چیزها که پرورده آید تا هر دو بوی یکدیگر گیرند، و لیکن یکی نشوند، چون: «هلیلهٔ پرورده» و «زنجبیل» و آنچه بذیشان ماند.[۱۲۴]

www.tabarestan.info تبرستان

ابوریحان بیرونی ضمن وصف انبه (انبج معرّب از اَنَب هندی)، به اطلاق نام «انبجات» بر پروردهٔ زنجبیل و هلیله (هلیلج) ولیمو اعتراض کرده، و نوشته است: اطلاق انب بر ماورای «اَنَبَ» از آن افتاده است که عامه جملهٔ «مربیات» را «انبجات» می‌گویند؛ و در ادامه می‌افزاید:

سبب آن که اسم «انبجات» بر مجموع «مربیات» به طریق مجاز، منطلق [اطلاق] شد آن بود که از عراق مربیات به اطراف می‌بردند، و نیکوتر و لذیذتر از مربیات در میان او «اَنَب» بود و رغبت عامه به او بیشتر. لاجرم به طریق استعارت نام «انب» را بر انواع «مربیات» اطلاق کردند.[۱۲۵]

اخوینی بخاری، از پزشکان قرن چهارم، اصطلاح «انبجات» را به کار نبرده، و به جای آن، واژهٔ پارسی «پرورده» را آورده که در خراسان و ماوراءالنهر تداول داشته است. اخوینی از جمله در معالجهٔ برخی بیماری‌ها: «زنجبیل پرورده»، «شقاقل پرورده»، «بنفشهٔ پرورده»، «هلیله پرورده» و نیز «عسل خیار چنبر»، «انگبین ترنج پرورده»، «انگبین زنجبیل پرورده»، «گوارش زنجبیل پرورده به سرکا [سرکه]» و «انگبین شقاقل پرورده» و «انگبین اصفهانی خوشبوی» تجویز کرده است.[۱۲۶]

مطابق نوشتهٔ ابوریحان بیرونی، زعفران را با شیرهٔ انگور (شیرج العنب) می‌آمیخته‌اند و آن را «زعفران ممسوح» می‌گفته‌اند. در برخی نقاط زعفران خیز مقدار شیرهٔ انگور (عصیر) بیشتر به کار می‌رفته، که به «زعفران عصیری» شهرت داشته است «زعفران عصیری آن بود که عصیر را در زعفران به افراط بریزند، بیشتر از آن که در ممسوح ریزند، تا اجزای به همدیگر برگرفته شود». نوعی دیگر شباهتی به پرورده گلشکر و بنفشهٔ به عسل داشته است، که به آن «زعفران معسل» می‌گفته‌اند: «معسلی آن بود که زعفران را با عسل به هم آمیخته باشند، تا جرم او گران شود، و نقل او از موضعی به موضعی دیگر آسان‌تر بود».[۱۲۷]

پروردهٔ اندامهای گیاهی (ریشه، جوانه، برگ، گل و کلاله گل، چون زعفران)، با خواص و خصوصیات دارویی و خوراکی و معطر، بیشتر جنبه صادراتی داشته، که به نقاط دیگر حمل

می‌شده است. علاوه بر این، این گونه فراورده‌های پرورده در عسل یا شکر و شیره، در فصولی که میوهٔ تازه در دسترس نبوده، مخصوصاً در زمستان مصرف می‌شده است. در منابع قدیم از پرورده‌های مختلف میوه و اندامهای نباتی سخن رفته، که بیشتر توسط طبیبان و داروشناسان برای تقویت بیماران و نیز سالخوردگان تجویز و توصیه می‌شده است. پروردهٔ رستنی‌ها و میوه‌ها با عسل بسیار نیروبخش و دلپذیر بوده است. مخصوصاً در آمیختن اندامهای نباتی، چون هلیله، بلیله، بیل (میوه‌ای هندی چون «به» یا سفرجل)، گلشکر، لیمو، ترنج، خیار چنبر و غیره، با عسل به منظور حفظ خواص و خصوصیات دارویی و خوراکی آنها تا مدتی دراز، انجام می‌شده است. زعفران نیز که با عسل آمیخته می‌شده به همین منظور بوده، که به «زعفران معسل» شهرت داشته است. عسل از مواد فسادناپذیر بوده، و موجب حفظ مواد پرورده می‌شده است. محمد بن محمود طوسی، در سال ۵۵۶ه، به همین نکته اشاره کرده است:

> بهترین شراب‌ها عسل است، و عسل خازن ادویه است. زیرا که ادویه‌ها بکوبند و در عسل کنند تا عسل وی را نگه دارد، و عسل حافظ قوی است، تا [آنجا که] اگر گوشت تازه در عسل نهند، بعد از مدتی بدر آید تازه.[۱۲۸]

پروردهٔ اندامهای گیاهی با شکر نیز معمول بوده، که اکنون شکل مرباها را پیدا کرده است. اما پرورده‌های با عسل به مراتب مقوی‌تر با خواصِ پردوامِ بیشتر است. خواجه رشیدالدین فضل اله همدانی از «هلیله کابلی پرورده با عسل» و «خیار چنبر پرورده» سخن گفته، و شمس تبریزی از «شکر چاشنی داده» یاد کرده است.[۱۱۹] به گمان نگارنده «شکر چاشنی داده» تداعی گر «نبات» یا شیرینی بلورین معروف است؛ و احتمال می‌دهد که وجه تسمیهٔ «نبات» ریشه در همین اقدام آمیختن چاشنی‌ها، یا افشره‌های گیاهی (با خواص مختلف درمانی و تقویتی) با شکر نهفته است. زیرا گزینش واژهٔ «نبات» به معنی «گیاه» برای این پدیدهٔ مصنوعی، به لحاظ همان آمیختن عصاره‌های گیاهی اتخاذ شده، و ماهیت لفظی نام آن «نبات» بیانگر همین واقعیت است. نام **نبات**، در پهلوی tawarzat یا tabarzad و **تبرزد** و معرب آن **طبرزد** بوده است. احتمالاً از آن زمان که آمیختن افشره یا عصارهٔ برخی از اندامهای نباتات طبی و تقویتی، چون زعفران، با شکر معمول شده، نام با مسمای «نبات» تداول پیدا کرده است. اصطلاح **شاخ نبات**، صرف نظر از مشابهت آن با ساقهٔ نهال، نیز تأییدی بر این نظر است.

ریچار، آچار، آجیل آچار

در سفره‌های ایرانی از دیرباز تا کنون، علاوه بر انواع مرباها، یا به اصطلاح قدیم انبجات و مربیات، انواع ترشی و شور نیز، جای نمایانی دارد. لغت نویسان فارسی برای ترشی نامهای ریچار، آچار، ریچار و لیچار ثبت کرده‌اند. عربها کلمهٔ «رواصیر»، با ریشهٔ پارسی، را برای ترشی‌ها

www.tabarestan.info تبرستان

به کار برده‌اند. لغویون قرن چهارم و پنجم «رواصیر»، را «آچارها» یا «ریچارها» معنی کرده‌اند. مثلاً قمری بخاری (قرن ۳ و ۴ ه) می‌گوید «**رواصیر** آچارها بود و وی آن است که تره‌ها اندر آب‌های ترش بپزند، چون خَلّ [سرکه] و آب غوره و ناردان و آنچه بـه ایشـان مـاند».[۱۳۱] ادیب کـردی نیشابوری[۱۳۲] و ادیب نطنزی[۱۳۳] در قرن پنجم، **رواصیر** را **ریچارها** معنی کرده‌اند. زمخشری در قرن پنجم، لغت «ریصار» را «آچار، پیاز با سرکه» و جمع آن را «رواصیر» متذکر شده است،[۱۳۴] صاحب *تاج الاسامی* نیز تعریفی مشابه دارد.[۱۳۵]

مرحوم دهخدا می‌نویسد «**رواصیر**... جمعی است بر مفردی، چون **روصار** یا **ریصار** معرب از **ریچارد** یا **لیچار** فارسی، یعنی ترشی‌ها با ادویهٔ حاره برای خوش طعمی و گوارش طعام»؛[۱۳۶] و در تعریف **آچار** می‌گوید «پرورده‌ها و ترشی‌ها در آب لیـمو و سـرکه و امـثال آن، تـرشی، چاشنی...»؛ و می‌افزاید «آجیل که بدان زعفران و آبلیمو و گلپر زنند».[۱۳۷]

ما فروخی اصفهانی، در قرن پنجم، به استناد منابع قدیمتر از خشک کردن گوشت گوسفند و گاو «که آن را **بهار خوش** خوانند» خبر داده است. این گوشت را با افزودن ادویه و زعفران و نمک به شیوه‌ای قدید یا خشک می‌ساخته‌اند که کیفیت آن تغییر نمی‌کرده است، و «دوست به دوست بر سبیل تحفه و طریق هدیهٔ خوبتر تحفه‌ای و کـامکارتر نـقلی آن را دانسـته...»[۱۳۸] هـمو، بـه نگهداری طولانی مواد غذای، و نیز مراسم شب یلدا اشاره کرده است، که به پیروی از سنت‌های پیشین، با تنقلات و خوراکها و شیرینی‌های مختلف پذیرای مهمانان می‌شده‌اند:

> از آن جمله آن که: هر کدخدای از اصفهان - اگر درویش بوده است و اگر توانگر - به حسب حال کدخدایی خویش مأکولات زمستانی، و مخللات [۱۳۹]، و سـردخانه‌ها [بـا هـمین مـعنی امـروزی] از شیرینی‌های گوناگون، و شیرازهای [۱۴۰] نظیف، و ریچار لطیف، و کامه‌های کامکار، و خیار و بادنجان و بقول [انواع سبزی‌ها] و غیرآن؛ از تمامت میوه‌ها و نـباتات صـحرایی و کـوهی بـه انـواع حـموضات [ترشی‌ها]، و الوان لبنیات، و اصناف عصارات [افشرهٔ میوه‌ها و غیره]، وادهان [روغن‌ها]، و دسومات و سمنیات [چربش‌ها و گوشت‌های] پرورده، - چندان که تا آخر سال بماند، و هیچ از آن به فساد نیامده و تغییر نپذیرفته - ترتیب کرده باشند؛ که اگر در شب یلدا سی مرد به مهمان آمده‌اند، از مهمانی عاجز نیایند.[۱۴۱]

خواجه رشید الدین فضل الله، در قرن هفتم موقوفاتی عظیم در تبریز و یزد سامان داده، و مبالغ زیادی را صرف تهیهٔ خوراکها و شیرینی‌ها در پذیرایی‌ها از جمله در «عیدین [فطر، قربان]، و دیگر اعیاد و ایام عاشورا و نوروز»[۱۴۲] می‌کرده است. او با دقت نوع و مقدار و ارزش مـواد اصلی کلیهٔ خوراکها و شربتها را مشخص کرده از جمله می‌گوید «هر سال این پانصد دینار [طلا] را در وجه کلیچه و حلوا و نان‌های نازک از تنک و گرده، و انگور آونگ و دیگر فواکه و میویز و خرما و قصب، و دوشاب و مغز جوز، و پنیر و بادام و لبنیات و مخللات[۱۴۳] و ریچارات و دیگر طعامها و آش‌ها و غیره صرف کند»[۱۴۴]. در صورتحسابی که او ثبت کرده نـوع مـواد غـذایـی

مختلف را عبارت از: گندم، آرد نشاسته، نان، برنج، پیاز، باقلی و چغندر؛ گوشت: شتر، گاو، گوسفند، مرغ، کبوتر؛ تخم‌مرغ؛ روغن، روغن گاو، روغن دنبه، روغن کنجد؛ توابل، زعفران، سرکه؛ عسل، شیرهٔ انگور، گلاب، عرق بید؛ قند، شکر، مغز بادام و مغز جوز بر شمرده و انواع خوراک‌ها و شیرنی‌ها و مقدار آنها را برحسب «صحن» یعنی قدح و نیز سینی و طبق بزرگ، از این قرار «برنجِ به دانه [پلو][۱۴۵]، بیست صحن»، «کشکک، یا جوذاب [معرب گوداب، خوراکی از گوشت و برنج و شکر]، ده صحن»، «قلیهٔ ترش و شیرین، ده صحن»، «آنِک بر سر برنج نهند، مرغ و کبوتر ده پاره»، «سنبوسه که بر سر برنج نهند، بر هر صحنی چهار عدد»، «باقلی آب، ده صحن»، «حلاوات پالوده یا حلوای گرم بیست صحن»، «قطایف، بیست صحن»، «گوسفند بریان، دو سر»، «بریان عاده/ عادی، سیزده صحن»، «آش صد کاسه» متذکر شده است.[۱۴۶]

موقوفات رشیدالدین فضل‌اله علاوه بر خانقاه، «دارالضیافه»، «دارالمساکین» و دارالشفا با «داروخانه» تأسیس کرده که مبالغ زیادی صرف خوراکها و داروهای مسافران و مجاوران و مساکین و مراجعان می‌کرده است. در دارالضیافه هر چاشتگاه «هفتاد کاسه آش» توزیع می‌شده است: «حلیمانه: بیست کاسه»، مصالح اصلی آن «گندم نه من، گوشت پنج من»، «ترشی [آش] سی و پنج کاسه» مواد اصلی «گوشت هشت من، ناردان یا میویز یا سماق یا سرکه یا ماست پنج دانگ»، «نخوداب» با مواد «نخود دو من، گوشت سه من و ربع منی»، «سایر حوایج این آش‌ها: پیاز، چغندر، زیره، گشنیز و زعفران دو دانگ»[۱۴۷] رشیدالدین فضل الله در این موقوفات مقادیر زیادی نان مصرف می‌کرده است. او انواع نان را: نان تنک «از آنچ زنان غلامان قزوینی می‌پزند، که آن بریان و خاص و نیکو می‌باشد، به شیوهٔ عراق»؛ نان فِرَنی «کوچک خاص که چهار عدد از آن یک من باشد»؛[۱۴۸] نان گردهٔ سیاوانی «به موجب آنک در دیه سیجان [تبریز] معهود است که می‌پزند»[۱۴۹] بر شمرده است. نوع نان سیاوانی، احتمالاً با خمیر ورنیامده (فطیری) پخت می‌شده است. در تربت حیدریه این نوع نان ضخیم با خمیر وَرنیامده را «فطیر آسیاوانی» می‌گویند که معمولاً آسیابان‌ها آن را درست می‌کردند. رشیدالدین از «خمیر برآمده» سخن گفته، و به تهیه نان مخصوصی که امروز «نان خشخاشی» می‌گویند اشاره کرده است: «نان غلامان قزوینی - که ایشان به شیوهٔ عراق می‌پزند - به غایت نیکو و بریان بپزند، و تخمه‌ها بر آن کنند»[۱۵۰] تخمه به دانه‌هایی چون کنجد، سیاه‌دانه، خشخاش، کراویه، نانخواه (زنیان) - که بر روی خمیر نان، قبل از تنور، می‌ریزند - گفته می‌شده است.[۱۵۱] واژهٔ «تخمه» که امروز برای تخم کدو، هندوانه، خربزه و آفتاب‌گردان بو داده مصطلح است، پیشینه‌ای فراتر از عصر قاجاریه ندارد.

کامه، کامخ، مری

در برخی از متون کهن فارسی و عربی از «کامه» و معرب آن «کامخ» و جمع آن «کوامخ» سخن

رفته است. مثلاً به روایت نظامی عروضی، به استناد منابع قدیمتر، برنامهٔ غذایی شبانهٔ یحیی بن فضل برمکی، در قرن دوم هجری، را از جمله: کوامخ، رواصیر و زیربای معقد (مزعفر) برشمرده، و همچنین از خوراکها و خورش‌هایی چون: لبنیات، ترشی‌ها، نخوداب گوشت ماکیان یک ساله، حلوای زردهٔ مرغ به انگبین ،کامه و انبجات سخن گفته است.[۱۵۲] خاقانی شروانی در نامه‌ای به شهاب الدین می‌گوید «گفتار مجلس بهانه است... صحن حلوا به صحنات می‌گراید؛ و از شانِ انگبین ترنجبین میل می‌کند؛ و همانا که کام و مری، آبکامه و مری می‌خواهد، که از لوزینه مری سیرگشته است...».[۱۵۳]

مرحوم محمد قزوینی، در حاشیهٔ مطلب نظامی عروضی، به استناد *لسان العرب* می‌افزاید «کوامخ جمع کامخ است، معرب کامه و آن نان خورشی است که از فودنج [پودنه] و شیر و ادویهٔ حاره سازند».[۱۵۴] مطابق نوشتهٔ محمد زکریا رازی، نمی‌توان کامخ‌ها را به مقدار زیاد روی غذا صرف نمود، و نباید بر آن اعتماد داشت، و فقط می‌توان با آن سفره را رنگین ساخت، و پس از خوراک اول و چربی، اندکی از آن را صرف کرد تا اشتها را باز کند. کامخ برنده غذا و اشتهاآور است. کامخ‌های شور هم همین خاصیت را دارند، و تمامی آنها تشنگی آور و سوزاننده (غذا) می‌باشند. اگر مدتی طولانی از آن بخورند برای چشم زیان دارد. رازی انواع کامخ‌ها را چون «کامخ انجدان / انغوزه» و کامخ: کبر، فلنجمشک (معرب پلنگ مشک)[۱۵۵]، بادروجی، طرخونی، فوتنج (پودنه) وصف کرده و خواص هر یک را متذکر شده است.[۱۵۶] قمری بخاری، چگونگی تهیهٔ «مری» یا «آبکامه» و نیز «کوامخ» یا «کوامیخ» در قرن سوم را شرح داده، که بی‌گمان مسبوق به پیشینهٔ طولانی‌تری بوده است:

> **مری**: آبکامه است و چنان بود که نان پودینه [پونه]دار، و نمک و آب را همه با یک جا بیامیزند، و به آفتاب گرم بنهند تا رسد، و آنگاه بپالایند، و آبش را «مری» گویند.
>
> **کوامیخ**: کامه‌هاست، که گِردَه گِردَه و اصل همه «بوده» [گویشی از فوده][۱۵۷] است. و چنان است که آرد جو را خمیر کنند فطیر، و زواله‌ها کنند، و [بر روی]کاه اندر بنهند تا چهل روز که گره گیرد، و این را «بوده» گویند، و آنگاه شیر تازه به وی بر ریزند و به آفتاب گرم نهند و هر روز بجنبانند و شیر می‌افزایند تا برسد. و چون رسید برگیرند و بعضی را به سداب برافکنند و آن را «کامهٔ شونیزی» گویند، و همچنین به کبر، بادرو، پودینه و آن چه بدین ماند از تَره‌ها [برافکند].[۱۵۸]

مری که همچون چاشنی و ترشی به عنوان ادویه در خوراک استفاده می‌شد، در آمیخته‌ای از آرد، پودنه، دارچین، زعفران، نمک و بعضی از سبزی‌های خوشبوی دیگر بود. خمیر گونه‌ای از این اجزا ساخته می‌شد و پس از آمیختن باگلاب، برای چهل روز در آفتاب نهاده و هر سپیده دم و غروب بر هم می‌زدند. از کالاهای خاص شهر مرو در خراسان تا قرن چهارم، مری، آبکامه، فلاته (حلوای مغزین)، سرکه و اشترغار بود.[۱۵۹]

شیرینی‌ها و حلواها

ایرانیان از دیرباز تاکنون به انواع شیرینی علاقه و توجهی خاص داشته‌اند. در دربار هخامنشیان ۲۹ خوالگیر و ۱۳ شیرینی‌پز به‌کار تهیهٔ انواع غذاها و شیرینی‌ها می‌پرداخته‌اند.[۱۶۰] پس از آن در عصر ساسانیان و دوران خلیفگان اموی و عباسی شیرینی‌ها تنوع بیشتری پیداکرده، و نام پهلوی برخی از آن‌ها به صورت معرب در بین مسلمانان مصطلح شده، و بعضی از این اسامی معرب به زبان فارسی بازگشته است. در منابع لغت عربی و فارسی و متون کهن طب و داروشناسی و ادبی و تاریخی، از دیرِ باز تا پایان عهد قاجاریه، نام گونه‌های مختلف شیرینی و انواع حلواها و تنقلاب ثبت شده، از آن جمله است:

www.tabarestan.info تبرستان

آب دندان، آرد روغن، آزاد میوه، آفروشه / افروشه، اخمسه، اخمیمه، اردِه /اردهی، اسیوطیه، اطریه، افطلوا، انگبینه، انگشت پیچ، انگشت عروسان / عروس، انگشتو، البانوا (؟)، بادام قندی، بادامی، بادبزنی، باد صبا، باسدق / باسلق، باغلوا/ باقلوا، بتابه، برفینج / برفینه، برنجی، بستنی، بسندود، بشنزه/ بشنژه، بشارج / پشاره / پیشاره / پیشباره / پیشپاره / پیشیاره (حلوای بریده)، بقسمات/بکسمات، بلاط (که بندق توصیف کنند)، بیلقانی، پادرازو/پادرازی، پاره / پارهٔ سمرقندی،پاشان، پرطاووس، پرکینج / پرکنج، پرکینج سپید، پسته‌ای، پستهٔ قندی، پشمک / پشمی، پفک، پوست پسته، پوست هندوانه (با پسته مغز، مشک و گلاب)، پیره، تالفه،تر، تَرک، تَرینه، ترنج، جلد الفرس، جوزاغند / جوزقند، جوزی، چنگالی / چنگال / چنگ مال، حاجی بادام، حلقه چی (زولبیا)، حما، حویجی، خان احمدی، خدودترک / خدود اغانی، خبیصه / خبیص / خبیصهٔ یقطین (از روغن و خرما) خشتی، خشخاشی، خشکار/ خشکنانج، خشکنانج شامی / مصری، خوش نرم، خلیفتی، دنف پسته‌ای، ذوالفقار، رأس العصفور، ردیهٔ مکشوفه، رُسته، رشتهٔ ختایی، رنگینک، روح افزا، روغن جوش، زبان، زبان بره، زردک، زعفرانی، زردهٔ تخم‌مرغ، زلابی/ زلابیه / زلوبیا / زولبیا، زقلیع، زلنبع، زنجبیلی/ زنجفیلی، سابوری (معرب شاپوری)، ساق عروس / عروسان، ساق خادم، سرخ سفید، سکرّان، سکری، سمنو / سمنک (در گویش هرات وافغانستان)، سنبوسه / سنبوسک / سنبوسق، سنبوسهٔ قندی، سنبوسهٔ مرصع، سنبوسهٔ نغز، سوهان، شاه افروشه، شب غریب، شفارج (وجهی معرب از پیشپاره / پشاره)، شکر بادام، شکر برگ / بره / بوره / بیره / بیزه / پیره، شکر پاره، شکرقلم، شکرنگ، شکره، شکری / شکرینه، شله‌زرد، شهد/ شهید، شیر/شیری، شیر فلاته، شیرمرغ، صابونی / صابونیه، طنطانی/ تنتنانی، عاضدیه، عصیده، عقید، غبیدا/ غبیده، غراب / غرابیه، فالوده / پالوده / فالودج / فالوذق، فراته/ فراتق / فراطه، فرخشه/ فرخشته، فرک اوساط، فرنی/فرنیه، فستقیه، قاووت، قاهریه، قبیت/ قبیته / قبیط/ قبیطی، قُرص، قُرضیه، قطاب / قطاف / قطیفه / قطایف، قطاع، قمیطا، کاجیک، کاچیک / کاچی، کاک/ کک، کاک ترکی، کبیتا، کعب الغزال، کعب الغزال هیاجی، کشیک هوی (؟) /، کعک، کلاشکن /کلاه شکن، کلچه /کلیجه /کلوچه، کلمبه /کلنبه، کِله کِنو، کماج، کنجد /کنجدین، کوله، گردکان /گردویی، گز/ گز انگبین، گلاج / گولانج، گل زرد، گل سرخ، گلشکر / گلقند / گلنگبین، گمیتا، گوزینه / جوزینک / جوزینق / جوزینج، گوش فیل، لبابیه، لقیمات القاضی، لوزیه، لوزینه / لوزینک / لوزینج / لوزینق، لوزینهٔ خرما، مازیارج، ماقوت، مالکانه، مالیده، ماهی قندی، مأمونی، مُبَهَّشَره، مجروده، مجسمه، مژانه/ مژانهٔ خرما، مزوجه، مسختی / مسخته / مسقطی، مسمن، مسیر یقطین، مشاش، مشبک، مشکوفه / مشکوفی، مشکینک، مصطنعیه، مُغَضَّن، مقرص/ مقرضه، مقراضی/ مقرصه، مقعود، مُلبّن، منفوشه، میوه قندی، نارگیلی، نارنجک، نازک نارنجی، ناطف، ناف‌پری، نفیس، نان سمنو، نان میده (و انواع مختلف

شیرینی‌های که واژهٔ «نان» در اول آنها می‌آید، چون: نان بادامی، پسته‌ای، کنجدی، نخودی، مسمون، بهشتی، مربایی، گردویی و غیره) نقل (چون نقل: بادام، بید مشک، پسته، چلغوزه، خشخاش، زعفرانی، نخودی)، نمکزی، نمشکری / نیم شکری / نیم اشکنی، هاشمی، یخ در بهشت، یقتین / یقطین.

بی‌گمان تعدادی از این نام‌ها به یک نوع شیرینی یا حلوا تعلق داشته، که در گویش‌های محلی نواحی مختلف حوزهٔ نفوذ زبان فارسی یا عربی رایج بوده است. برخی از این نام‌ها منسوخ شده، و بعضی چون «سنبوسه» به نوعی خورش یا خوراک پختنی نیز اطلاق می‌شده است. بعضی از این اسامی اصلاً پارسی بوده که به صورتی معرب شده است. در عین حال پاره‌ای از این نام‌های معرب به زبان فارسی بازگشته ودر برخی از گویش‌ها مصطلح شده است. در انواعی از این شیرینی‌ها وحلواها زعفران نیز به کار می‌رفته است، که هنوز هم به پیروی از سنت‌های کهن پیشین، استفاده از زعفران در ترکیب یا تزیین آنها رایج است. بعضی از این نام‌ها، چون «سنبوسه» با پیشینهٔ بسیار کهن، و نیز «قطاب» که هر یک بر دو گونه خوراکی اطلاق می‌شود: یکی در شمار شیرینی‌ها، که از آردگندم و شکر و انواع مغز (گردو، بادام و پسته) تهیه می‌شود، و دیگری بدون شکر و مغزها، درونش انباشته از انواعی از سبزی‌ها و گاهی گوشت و مواد دیگر است.

پیشینهٔ خوراکی‌های زعفران زده

براساس پاره‌ای مستندات بر جای مانده از عهد هخامنشیان و پارتها، از مصرف زعفران در خوراکهای ایرانیان آگاهی داریم، اما نام این گونه غذاها و حلواها و شیرینی‌ها و شربت‌ها در منابع باستانی ثبت نشده است.نام برخی از این خوراکی‌ها در منابع پهلوی، بر جای مانده از عصر ساسانیان، آمده است، ولی در باب چگونگی تهیه یا پختن، و نیز مواد اصلی به کار رفته در آنها اطلاع چندانی در دست نیست. با این همه برخی از این نام‌ها، چون «گوزْینه» و «لوزینه»، واژه‌های پهلوی (پارسی میانه): گوْز به معنی گردو (گردکان، چارمغز) و لوز به معنی بادام را در ماهیت لفظی خود دارند. یا مثلاً نام‌های مرکب «سکبا» و «زیره با»، نام مواد اصلی آنها یعنی «زیره» و «سک / سرکه» و نیز نوع غذا «با» به معنی آش را به روشنی تبیین می‌کنند. با این حال نوع ابازیر و افاویه یه به اصطلاح ادویهٔ به کار رفته در آنها، از جمله زعفران، را نمی‌دانیم. برای پی بردن به مواد استفاده شده در این گونه خوراکی‌ها. از منابع تاریخی و ادبی، طب، خوالگیری و دیگر متون بعد از اسلام می‌توان سود جست. افزون بر این، بدان لحاظ که ایرانیان همواره سخت پای‌بند پیروی از سنت‌های کهن پیشین بوده‌اند، می‌توان با استفاده از کاربرد زعفران در انواع غذاها و حلواها و آش‌ها و شربت‌های کنونی، به پیگیری پیشینهٔ تاریخی آنها در منابع و متون پرداخت. چرا که در آداب و رسومِ چگونگیِ تهیهٔ برخی از خوردو خوراکهای ایرانیان از دورهٔ هخامنشیان تا پایان دورهٔ قاجاریه تغییر و تحول چندانی روی نداده است. مثلاً رسم تهیهٔ کلوچهٔ

نوروزی، یا تزیین روی نان - با گل کاجیره، زعفران، سبزی یا دانه‌هایی چون کنجد و سیاه دانه - پیشینهٔ باستانی دارد، که هنوز هم به پیروی از همان سنت‌های کهن، کم و بیش در برخی از قلمروهای فرهنگ ایرانی رایج است. با این همه پیشینهٔ برخی از خوراکهای زعفران‌دار بسیار مبهم و ناشناخته است. مثلاً نام و نشان «شله زرد» معروف و رایج کنونی، در منابع و متون کهن تا دورهٔ قاجاریه ثبت نشده است. با این حال می‌توان نام یا نامهای قدیم‌تر این حلوا، یا خوراک‌های مشابه آن را حدس زده، یا براساس شواهد و مستندات به یقین اظهار نظر کرد.

۱. کلیچه / کلوچه، نان‌های زعفران زده

تبرستان www.tabarestan.info

تزیین روی کلوچه و نان و برخی شیرینی‌ها و حلواها پیشینهٔ بسیار کهنی دارد. کلوچه یا کلیچه با نام پهلوی kulačas، از شیرینی‌ها بسی دلپذیر و بسیار خوشمزهٔ متداول ایرانی، با پیشینهٔ باستانی است. در عصر هخامنشیان تهیهٔ آن معمول بوده، و در شمار انواع شیرینی‌های زعفران زده، به حساب می‌آمده است.

در عصر ساسانیان - به پیروی از سنت‌های کهن پیشین - ساختن انواع شیرینی و نان و کلوچهٔ زعفران زده معمول بود. همچنین مِی یا شراب زعفران تهیه می‌شد. امرای محلی و بزرگان عرب، به تقلید از دربار ایران، این گونه خوراکی‌ها و تنقلات را تدارک می‌دیدند. داستانی از عهد شاپور ساسانی پسر اردشیر، و غلبهٔ او بر ضیزن از امرای عرب - و سقوط دژ مستحکم او در کوههای تکریت - در منابع کهن آمده است. دختر ضیزن به شاپور دل می‌بازد. این داستان توسط مورخان اسلامی با روایت‌هایی کم و بیش متفاوت نقل شده است. ابوحنیفهٔ دینوری (متوفی ۲۸۳ ه)، نام این دختر را «مُلَکیه» ثبت کرده است. مطابق روایت او، ضیزن در نبرد با شاپور، در دژ تسخیرناپذیر شهر موضع می‌گیرد. اما ملکیه دختر او، که سخت عاشق شاپور است، به پدر خیانت می‌کند، و به او پیغام می‌فرستد که:

> حاضر است راه ورود به شهر را به او نشان دهد، به شرط آن که شاپور با او ازدواج کند. شاپور به او وعده داد. ملکیه، نگهبانان دروازه‌یی را با شراب زعفران مست کرد و همه خوابیدند. دستور داد دروازه را گشودند. شاپور و سپاهیانش وارد شهر شدند؛ شاپور ضیزن را گرفت و کشت...[۱۶۲]

بلعمی نیز همین داستان را نقل کرده، اما نام دختر فریفتهٔ شاپور را «نضیره» متذکر شده است. مطابق روایت بلعمی، پس از راه‌یابی شاپور به شهر، با نضیره ازدواج می‌کند. شاپور چون لطافت بدن نضیره را در بستر می‌بیند، با حیرت از او می‌پرسد: «پدرت ترا چه طعام دادی؟». نضیره مواد ترکیبی خوراک مغذی و لطیف روزانهٔ خود را بر می‌شمارد، و می‌گوید پدرم مرا طعامی تدارک می‌دید که «از مغز استخوان گوسفند و بره و گاو» با «مسکه[۱۶۳] و انگبین سپید» و آرد جواره (جواری: ذرت) در می‌آمیخت «و آن را گردکردی چون کلیچه، و اندر پاتیله به روغن گاو بریان

کردی، و مرا به جای طعام آن دادی، و به جای آب مِی‌روشن پنج ساله؛ و من هرگز نان و آب نخوردم. شاپور گفت: آن پدر که تو را چنین پرورد با او وفا نکردی و حق او نشناختی، کس را به تو امید مباد»؛ و او را به شیوه‌ای سخت بکشت.[۱۶۴]

تزیین روی انواعی از نان و نیز کلیچه با نقش و نگار زعفرانی، هنوز هم به پیروی از همان سنت عصر هخامنشیان، در برخی از نواحی قلمروهای فرهنگی ایران قدیم معمول است. شاردن با اشاره به حضور کلیچه در سفرهٔ صبحانه، و مراسم جشن و عروسی، به تزیین روی نان در ایران عهد صفویه سخن گفته است «از مطالعه و بررسی تاریخ هرودت چنان بر می‌آید که از کهن‌ترین روزگاران رسم بر این گونه بوده است، جز نان لواش روی اقسام دیگر نان‌ها، دانه‌هایی که خاصیت آرام‌بخش دارند، نظیر دانه‌های خشخاش یا کنجد و شاهدانه و دانه...می‌افشانند».[۱۶۵]

شیرینی‌های نوروزی و دیگر ایام برای کودکان ایرانی بسیار عزیز بود، همان طور که اکنون علاقهٔ مفرط آنان چشم گیر است. چه شایسته و بسیار مفید و مغذی است که کودکان را به انواع برگه و خشکبار عادت دهند. در منابع قدیم نیز اشاره‌هایی به دلبستگی کودکان به انواع شیرینی می‌توان یافت. مثلاً قشیری، در قرن پنجم، از انبانی شیرینی نذری یاد می‌کند، که یک ایرانی برای ابواقطع بصری برده است «گفتم سرش بگشای. وی بگشاد. کعک مصری و مغز بادام مقشر و شکر و کعب الغزال بود. از هر یکی قبضه‌ای برگرفتم، گفتم: باقی را نزدیک کودکان بر به هدیه از من...».[۱۶۶]

مرحوم فروز انفر، در توضیح واژهٔ «کلیچه»، به چگونگی تهیهٔ آن در نواحی طبس پرداخته، و خمیر آن را از آرد خوب بیخته و روغن‌کم، هرمن (۳ کیلوگرم) آرد، پنج سیر (۳۷۵گرم) روغن مشخص کرده است، و می‌افزاید «روی آن را به زعفران یا آب سبزی‌ها نقش و نگار می‌کنند، و این نان را فقط در ایام عید نوروز می‌پزند، و کلیچه را [کِلچّه] با کسر لام و تشدید چ بدون یا تلفظ می‌کنند». همو اشاره به تزیین نان با «کنجد و زعفران و سیاه دانه و نظایر آن» دارد. در بیشتر نواحی روستایی خراسان، دو تا سه روز پیش از نوروز، مقدار زیادی کلوچه و تافتون و قِلفتی و نان‌ها تزیین شده به گل کاجیره و زعفران و شنبلیلهٔ خشک یا کنجد و سیاهدانه می‌پرداختند.[۱۶۷]. در بعضی نقاط خراسان، از جمله فردوس، کنجد پوست کندهٔ سفید «را در آب زعفران می‌ریزند، و پس از آن که رنگ گرفت، روی زواله‌های نان می‌ریزند». در بیرجند و روستاهای آن «خشکی» می‌پزند که قسمتی نان بزرگ است «که از آرد و روغن و زعفران فراهم می‌شود، و رویش سیاه دانه هم می‌پاشند»، و در عید و دید و بازدیدها با یک پیاله شیرهٔ انگور و یک بشقاب قلیه کدو (= کدو حلوایی + عدس + کشک) در سینی بزرگ جلو مهمان می‌گذارند تا به اصطلاح هم نمک شود.[۱۶۸]

بهاءالدین ولد بلخی (پدر جلال الدین محمد بلخی)، در قرن ششم، در تقریرات خود از نان

کاک «پونگ زده» سخن گفته است؛ و مرحوم فروز انفر در توضیح این نان می‌نویسد «پونگ در بشرویه و حدود طبس سبزه مانندی است که بر روی نان و ماست و دیگر مواد خوردنی بهم رسد». بسحاق اطعمه نیز به تزیین نان پهن با تخمه یا دانه‌های خوشبوی اشاره کرده است «چو نانِ پهن می‌بینم که بر رو تخمه‌ها دارد». برخی از پژوهشگران معاصر، چون ماسل بازن و کریستیان بر مبرژه، در گزارشی، از تهیهٔ نان مخصوصی که به مناسبت جشن‌ها و مناسبات استثنایی (که پختن آن به شیرینی‌پزی شباهت دارد) اوصافی آورده‌اند «کماچ یا کمچ که به خمیر آن شیر، کرهٔ آب شده، ماست، مغز گردوی خرد شده و زعفران (در دیلمان)، و یا فقط تخم مرغ و شیر (دراشکور) اضافه می‌کنند. این نان را اغلب در اعیاد، یا هنگامی که یکی از اعضای خانواده به مسافرت می‌رود تهیه می‌کنند».[۱۷۰]

در شوشتر برای عید نوروز سه نوع کلوچه با نام‌های «تقکی»، که مدور و ساده است» و شکری که غالباً لوزی است، و «خرموهی (خرمایی) که خرما را بازنجبیل مخلوط کرده درون آن می‌گذارند، و مدور و کوچک... کلوچهٔ خرموهی را با قالب مخصوصی مهر می‌زنند که خوش نما شود».[۱۷۱] کلوچه‌های لاهیجان و نواحی شمال ایران را نیز با مهری نقش و نگار می‌کنند، و معمول شده است که نام کلوچه‌پزی سازنده را بر روی آن نقش می‌کنند.

در قدیم نیز تزیین روی کلوچه و دیگر شیرینی‌ها با مغز پسته و دانه‌هایی چون کنجد معمول بوده است .مثلاً ابوسعید ابوالخیر (متوفی ۴۴۰ه)، که مدتی در نیشابور بود و باش داشته است، روزی، در ماه رمضان، به خادم خود خواجه حسن مؤدب می‌گوید «برو بر سر چهار سوی کرمانیان، و آن جا کاک‌پزی است، و کاک پاکیزه نهاده و، و کنجد و پسته مغز در وی نشانده، ده من کاک بستان. فراترشو، منقا [مویز] فروشی است، ده من منقابستان، و در دو ایزار فوطهٔ کافوری [بقچهٔ بزرگ سفید] بند، و به نزد استاد ابوبکر اسحاق برو و بگوی امشب باید که روزه بدین گشایی»[۱۷۲]. از گفتهٔ ابوسعید معلوم می‌شود که در قرن چهارم و پیش‌تر از آن کاک‌پزی و کاک فروشی در یک جا بوده است، و فروشگاه خشکبار را منقافروشی می‌گفته‌اند. علاوه بر این صرف شیرینی یا روزه‌گشایی در افطار با شیرینی معمول بوده، که اکنون زولبیا رواج بیشتری پیدا کرده است. ابوالعلاء جاروتی، در حدود قرن هشتم از محفظه‌ای، که به منظور نگهداری انواع حلوا و شیرینی و خوراکی‌ها ابداع شده، سخن گفته است، که آن را چاشت دان می‌گفته‌اند:

> **چاشت دان**: سفره صندوق را گویند؛ و آن صندوقی بود که چون از همش باز کنند، گرد مانند سفره شود و در آن جا گوشت یخنی و کلیچه و حلوا و غیره در نهند و بار کنند، و چون در راه فرود آیند به چاشت خوردن مشغول شوند.[۱۷۳]

نام عربی کلیچه را، ظاهراً به لحاظ شکل گرد و مدورش «قرص» و «قرصه» نام داده‌اند. رنگ زرد و زعفران‌زدهٔ روی کلیچه پس از پخته شدن نوعی درخشش پیدا می‌کند. برخی شاعران، در

www.tabarestan.info تبرستان

مضامین خود قرص ماه و خورشید را به کلیچهٔ زعفران زده تشبیه کرده‌اند. مثلاً مجیر بیلقانی (متوفی ۵۸۶ ه) می‌گوید:

گردون که قرص ماه بسی خورَد ز بخل — چون من کسی نواله نسازد ز اخترش
دانم که ثابته **ناخوش** کلیچه‌ای است — هر چند بینم از ره صورت مزعفرش

زنگی بخاری، انواع نان (اخباز) را عبارت از: رغیف، قرص (کلیچه)، رقاق، کعک و فرانی بر شمرده، و از حلاوات (شیرینی‌ها): فالوذج، قطایف و لوزینه را ذکر کرده است. **خبزالابازیر** به معنی نان ادویه یا چاشنی زده را «با خرمای خشک، کنجد پوست کنده و خشخاش سرخ شده و گلاب و مقشر بادام یا پسته می‌پختند». این گونه نان‌ها با زعفران و سبزی‌های خوشبوی و دانه‌هایی چون کنجد و سیاه دانه تزیین و منقش می‌شد. کلیچه‌ها به شکل‌های متفاوت با نقش‌های گوناگون بود. نظامی گنجوی به تنوع کلیچه‌های روغنی آمیخته به طیب (سبزی‌ها و مواد خوشبوی، چون گلاب و زعفران) اشاره کرده است:

وز **کلیچه** هزار جنس غریب — پرورش یافته به روغن و طیب
همان قرصهٔ شکر آمیخته — جو کنجد بر آن گرده‌ها ریخته

بسحاق اطعمه با اشارهٔ تلویحی به تزیین کاک، از نقش و نگار روی کلیچه با زیرهٔ کرمان، که شباهت به خط غبار پیدا کرده، سخن گفته است:

تحسین نان پزان سمرقند کرده‌اند — کایشان حدیث کاک به منبر نوشته‌اند
و ان خط خورد زیرهٔ کرمان غباروار — برعارض **کلیچه** چه در خور نوشته‌اند[۱۷۴]

سعدی در مضمونی زیبا، از مشبهات قرص ماه، با ایهام، به کلیچهٔ (قرص، قرصه) زرد زعفران زردهٔ رایج در ایام نوروزی اشاره می‌کند:

زمستان است و بی‌برگی بیا ای باد نوروزی — بیابان است و تاریکی بیا ای قرص مهتابم

سنت کهن تزیین روی کلوچه به زعفران در فرهنگ ایرانی در بین اقوام و ملل دیگر نیز رایج شده، و حتی به متون ادبی آنها نیز راه یافته است. مثلاً شکسپیر در افسانهٔ زمستان *Awinters Tale*، به استفاده از زعفران در رنگ‌آمیزی کلوچه‌ها اشاره می‌کند: «دلقک آن‌گاه که صورت خرید برای جشن را مرور می‌کند، می‌گوید: و زعفرانی باید برای رنگین ساختن شیرینی‌های آشپز ارباب». هم اکنون نیز زعفران از اسپانیا (و مقادیری از ایران) به انگلستان وارد می‌شود؛ واز آن در رنگ و رایحه بخشیدن غذاها و شیرینی‌ها استفاده می‌کنند «زعفران برای ساختن بیسکویت و کیک زعفرانی در نواحی نورتمبرلند Northumberland، دون Devon، کورنوال Cornwall و ایرلند، به ویژه در ایام عید پاک (Easter Time) مورد استفاده قرار می‌دهند».

خلیل خراسانی (از نویسندگان قرن ۱۱ ه در عظیم‌آبادِ ناحیهٔ پتنهٔ هند) در رقعهٔ تبریکی، با تعبیرات و تشبهاتی دلپذیر، میوه‌ها و شیرینی‌ها را متذکر شده، و به تخمه (دانه‌های معطر و خوش رنگ و طعم، که روی نان و حلوا و شیرینی می‌ریزند) روی کلیچه اشاره کرده است:

www.tabarestan.info تبرستان

در این روز عشرت افروز... انجیر شیر مالیده، ناشپاتی [گلابی] قند ریزه در شیر کرده، گل خیری از تخمهٔ کلیجه ساخته، کیله [موز در زبان هندی] به پختن حلوای عید پرداخته...امروز خلعت زیبایی گل رعنا در بر است که جامه‌اش ارغوانی ابرهٔ [رویهٔ لباس] زعفرانی آستر است. نخل بند چمن به آیین‌بندی بزم گلشن پرداخته است.[۱۷۵]

تهیهٔ انواع نان روغنی و شیرینی و کلوچه از سنت‌های کهن ایرانی بود، مقداری از این گونه شیرینی‌های تزیین شده با دانهٔ کنجد و کوفتهٔ مغز پسته و منقش به نگارهای زعفرانی، برای بزرگان هدیه می‌بردند. این سنت در روستاها نیز با دقت بیشتری انجام می‌شد. زکریا قزوینی در شرح روستای نضیرآباد در ناحیهٔ قزوین، از «شیخ قریه» که مردی ظریف و شیرین گفتار بود و «فخر المعالی بن نظام الملک» که او صاحب قریه و نیز «مردی تازه و طرفه‌گو» بود، داستانی نقل کرده، که به سنت تهیهٔ نان‌های روغنی «مرغن» و کلوچه‌ها و گرده‌های نان تزیین شدهٔ نوروزی، در قرن هفتم اشاره شده است:

www.tabarestan.info تبرستان

حکایت کننده که شیخ از فخرالمعالی گندمی به قرض خواست. فخر المعالی قبول کرد که بفرستد. روز دیگر بارها از پشک پرکرده فرستاد. چون نوروز رسید، و معتاد اهل آن قریه بود که در آن روز کشاورزان به جانب دهخدایان به رسم هدیه سفره‌ها -که در آن نان‌های مرغن و کلیجه و گرده‌ها باشد - فرستند؛ پس شیخ قریه در سفره‌ها قرص‌های سرگین پیچید و به فخرالمعالی فرستاد. چون فخرالمعالی آن را دید به غضب آمد. شیخ گفت: ای خداوند! جای غضب نیست، که این نان‌های همان گندم است که گاه تخم‌ریزی [موقع کاشت] به من فرستاده بودی.[۱۷۶]

کلیچه پزی از نانوایی و شیرینی سازی جدا بوده، و حرفهٔ مستقلی به حساب می‌آمده است. مثلاً، حیدر کلیچه‌پز هروی در هرات کلیچه‌پزی داشته اما به هند رفته و به شاعری پرداخته، در شمار شاعران قرن نهم هجری درآمده است.

۲. شراب زعفرانی

از علاقهٔ مفرط ایرانی‌ها به انواع شیرینی سخن بسیار گفته‌اند. هنوز هم به پیروی از همان سنت‌های پیشین مصرف انواع شیرینی در ایران بسیار زیاد است. گو این که قند و شکر و نبات مصرفی با چای، از حدود یک قرن پیش بر رژیم غذایی ایرانیان افزوده شده است. آن طور که از منابع یونانی و متون باستانی نگاشته بر لوحه‌های کشف شده در تخت جمشید بر می‌آید مصرف روزانهٔ شراب در دربار هخامنشیان، بعد از کورش، بسیار زیاد بوده است. به طور یکه پولی ین میزان آن را در حدود ۵۰ هزار لیتر متذکر شده است.[۱۷۷] هرودوت نوشته است «پارس‌ها به شراب بسیار علاقه دارند... به علاوه عادت دیگر آنها چنین است که مسائل بسیار مهم را در حال مستی و بی‌عقلی مورد بحث قرار می‌دهند.»[۱۷۸] آتنه نامهای پارسی انواع پیاله و جام‌های شراب عهد هخامنشی را، چون بتی‌که *Batike* (نوعی پیالهٔ پارسی) و لابرونیا *Labronia* (نوعی جام مَی) متذکر شده است. در شمار غنیمت‌هایی که مقدونیان در خزانهٔ گرانبهای پارس

به دست آوردند، صراحی‌های شراب به شکل نیم تنه آهو، تنگ‌های جواهرنشان و جام‌هایی منقش بود. این گونه ساغرها و صراحی‌های عهد هخامنشی در موزه‌های ایران و دیگر نقاط جهان جایجگاه شایسته‌ای دارند. دیگر نویسندگان دنیای باستانی به باده نوشی‌های افراطی ایرانیان اشاره کرده‌اند. در شمار خدمهٔ داریوش در دمشق، که به دست لشکریان اسکندر گرفتار آمدند، از جمله هفتاد نفر شراب صاف کن و هفده نفر پیاله دار بوده است.[۱۷۹] مورخ رومی آمی ین مارسلین، در قرن چهارم میلادی، ضمن وصف خصلت‌های ایرانیان می‌گوید «بهترین جنگجویان دنیا هستند، ولی در کار جنگ خدعه و مهارتشان بیشتر از شجاعتشان است... در زمینهٔ عیش و نوش و عیاشی و رابطهٔ با زنان هیچ حد و اندازه نمی‌شناسند».[۱۸۰]

ویل دورانت می‌گوید در عصر هخامنشیان محصول عمدهٔ کشاورزی و مادهٔ غذایی گندم و جو بود و گوشت فراوان مصرف می‌شد «و شراب زیادی می‌نوشیدند، و کورش به سربازان خود شراب می‌داد».[۱۸۱]

در مدخل پیشین (کلوچه / کلیچه) به استفاده از شراب زعفران، در بیهوش کردن نگهبانان دژی در عصر شاپور ساسانی اشاره شد. بعد اسلام خلفای اموی نیز، که در حد افراط از شهر یاران ایرانی تقلید می‌کردند، در شراب خواری و عیش و نوش ید طولایی داشتند:

> یزدبن معاویه، از میان خلیفگان نخستین کسی بود که مستی پیشه کرد، و یزید الخمور (یزید شرابها) لقب یافت... یزید هر روز به شراب می‌نشست؛ در صورتی که ولید اول یک روز در میان بدین کار می‌پرداخت؛ و هشام هر روز جمعه از پس نماز؛ و عبدالملک هر ماه فقط یک بار شراب می‌نوشید؛... یزید دوم به دو کنیز رامشگر خود سلامه و حبابه سخت دل بسته بود... ولید دوم دلبستگی به شراب را از پدر خود یزید دوم به ارث برده بود.[۱۸۲]

پس از معاویه تجملات و شکوه کاخ‌های اموی فزونی گرفت. خلیفگان آب نماها یا حوض‌هایی درون کاخ‌های خود را - به تقلید از همان اپدنه یا آبدان‌های هخامنشی و ساسانی، اما با شکوه بیشتر - ساخته بودند، اما به جای آب درون آنها را پر از شراب، و گاهی مِی و زعفران می‌کردند. مثلاً مطابق نوشتهٔ ابوالفرج اصفهانی، ولید بن یزید در مواقع باده‌گساری، در پشت پرده‌ای مشرف بر آبدان (آبگیر) با کنیزکان زیبایش می‌نشست به طوری که مغنیان او را نمی‌دیدند. اما او از ترانه‌ها و آواز رامشگران سرمست می‌شد. روزی چنان تحت تأثیر آواز شورانگیز معبدبن وهب (از خنیاگران معروف عرب) قرار گرفت که:

> دستور داد پرده را بردارند. آنگاه جامهٔ نازک و خوشبویی که بر تن داشت در آورد، و خود را در حوض شراب انداخت. غوطه‌یی بزد و جرعه‌ای بنوشید و بیرون آمد. برایش جامهٔ تازه آوردند، و او را با مجمر [بخور سوز] و عطر خوشبوی کردند، و در جای خود قرار گرفت.

روزی دیگر ولید بن یزید دستور داد برکه را پر از گلاب کردند و با مشک و زعفران در آمیختند، و او در جایگاه خود به شراب نشست، معبد ترانه‌ای ساز کرد. هنوز آواز او به پایان

نرسیده بود که ولید سرمست خود را در برکه انداخت و غوطه‌ای چند بزد. لباسش را به همان ترتیب عوض کردند. معبد آوازی دیگر، به خواست ولید، خواندن گرفت. ولید سرمست‌تر در برکه پرید. باز همان کارهای سابق چند نوبت تکرار شد، یعنی خلیفه «خود را در برکه انداخت و جامهٔ تازه پوشید و شراب نوشید و به معبد نیز نوشانید».[۱۸۳] واژهٔ فارسی «آهون» از جمله به معنای «آبدان» یا «اَپَدَنه» پارسی کهن است. ناصر خسرو قبادیانی (۳۹۴ تا ۴۸۱ ه) در هزار سال پیش، گویی کاخ اَپَدَنهٔ (آپادانا) هخامنشیان یا کاخ باغِ ولید بن یزید با آبگیر پرآب ومِی و زعفران او را تجسم بخشیده است:

در بـــاغ و راغ مـــفرش زنگـاری پرنقش زعفران و طبرخون است...
مشـرق ز نـور صـبح سـحرگاهان رخشـان بسـان طارم زریـون است
گـــویی مـــیان خـــیمهٔ پـیروزه پـر آب زعـفران یکـی آهـون است

باده گساری‌های ولیدبن یزید، در بزم‌های افسانه‌ای با ساقیان زیباروی و خـنیاگـران چـیره دست، و غوطه در آبدان پر می‌و گلاب و زعفران مستی‌های او را شدت مـی‌بخشید، و پـرش مستانهٔ او در آبدان تلاطم و ارتعاشی در مِیِ‌زعفران ایجاد می‌کرد؛ به قول طالب آملی:

از مـی‌ناخورده از دست نسـیم موج بد مستی کند در آبدان[۱۸۴]

ولید طبعی شاعرانه داشته و سروده‌هایی از او بر جای مانده است، از جمله مـضامینی در خمریات و می‌زعفرانی دارد. او خطاب به ساقی می‌گوید «ای یزید! مرا با جام گلودار شراب بده که به طرب آمده‌ام. نای به ناله درآمد. شراب بده، شراب بده که گناهان من آن قدر زیاد شد که دیگر کفاره ندارد». همو می‌گوید: «این زرد چهره، که در جام چون زعفران است، بازرگانانش از عسقلان [شهری در فلسطین جنوبی] به اسارت آورده‌اند، قدح را نمودار می‌کند.»[۱۸۵]

شاعران ایرانی نیز اشاره‌هایی به شراب زعفرانی یا می‌زعفری دارند. مثلاً منوچهری دامغانی مضمونی زیبا با تعبیراتی دلنشین در این باب دارد:

مـــی زعـــفری خـــور ز دست بـنی کـــه گـــویی قـضیبی است از خـیزران
مـی زعـفرانـی که چـون خـوردیش [همه سود] دل راست چون زعفران[۱۸۶]

منوچهری، ساق سپید ساقی خوب روی را به نی (قضیب) خیز ران تشبیه کرده است، و در عین حال به خاصیت مِیِ در آمیخته با زعفران، که برای قلب و عروق مفید است، اشارهٔ تلویحی دارد. قطران تبریزی (متوفی ۴۶۵ ه) نیز در مضامینی بدیع، از رویش خزانی گیاه زعفران، و گل ارغوان در بهار سخن گفته، و برای ممدوح خویش، عمری دراز با اقبالی خوش آرزو کرده است، که همواره لاله رخی در پیش، و مِیِ‌زعفرانی در دست داشته باشد:

الا تـــا بـــود زعـفران هـر خـزانـی الا تـــا بـــود ارغـــوان هـر بـهاری
مـــی زعـفرانـیت بـادابـه کـف بـر به پیش اندرون ارغوان رخ نگاری[۱۸۷]

برخی از شاعران، مثلاً شرف جهان قزوینی (متوفی ۹۶۸ ه) به «شراب زعفرانی»، و بعضی به

درآمیختن می‌و زعفران اشاره کرده‌اند. با بافغانی شیرازی از آمیختن نقل زعفرانی با مِیِ‌گلگون سخن گفته است: عرق به مفهوم امروزی، در عهد مغولان رایج شد. اولئاریوس، در عهد صفویه نوشته است «شراب ایرانی عالی است... شراب سفید اصلاً نگهداری نمی‌کنند، و به آن زعفران می‌زنند تا قرمز شود» [۱۸۸]. اما آمیختن زعفران با شراب منحصراً برای رنگ و رایحه بخشی نبود؛ بلکه زعفران را به خاطر خواصی که به شراب و دیگر شربتها می‌بخشید استفاده می‌کردند. مثلاً ابوعلی‌سینا، برای لطافت و زیبایی پوست، داروهای خوراکی و مالشی بر روی پوست، تجویز کرده که زعفران از اجزای ترکیبی آنهاست. از جمله دربارهٔ داروهایی که موجب تسریع گردش خون در همه بافت‌های بدن می‌شود، و موجبات تقویت و لطافت و زیبایی پوست را فراهم می‌آورد، نوشته است:

> باید خون را در بدن به حالت گسترده عمومی منتشر کرد، به داروهای تناولی از قبیل: صمغ انگدان، فلفل، مشک زمین [گیاهی خوشبو، عربی آن «سعد»، فارسی آن مشکک، تا پالان] و میخک که در غذا باشد و زعفران است. زعفران ضمن انتشار خون در بدن، رنگ مناسب و پسندیده‌تری به خون می‌دهد. به ویژه اگر زعفران را در شراب سیکی ریزند و بخورند، بسیار خوب است. به وزن یک درهم [طبی = ۲/۴ گرم] زعفران با شراب سیکی تناول شود. حسل [صعتر، پونهٔ کوهی] بخورند نیز خوب است. حسل به وزن دو درهم را با نیم درهم زعفران و با شکر مخلوط کنند و بخورند.[۱۸۹]

مِیِ پخته معرب آن میپختج یا شراب سیکی (شرابی که بر اثر پختن یا جوشاندن ثلث آن بر جای ماند: مثلث) جنبهٔ دارویی و انواع مختلفی نیز داشته است. اخوینی بخاری انواعی از آن، چون: میپختهٔ آبی (گلابی)، سیب، نار و انگور را یاد کرده؛ جرجانی نوشته است «میفختج معروف است. خداوند درد کلیه و مثانه را سود دارد، و خداوند ضیق النفس [تنگی نفس] را سود دارد، و سینه را پاک کند». حکیم مؤمن به استناد کتاب *جامع* امین الدوله (پزشک ارغون شاه) در سال ۶۸۶ چگونگی تهیه میبه (می‌پخته) را با آب سیب ترش و عسل و شراب کهنه شرح داده، که در ترکیب آن زعفران و بعضی عقاقیر بکار رفته است. عقیلی خراسانی می‌نویسد «میپختج رفع خمار کند». ظاهراً زعفران در ترکیب مِیِ پخته یا میبه، به لحاظ فرح‌فزایی و گیرایی بیشتر آن می‌افزوده‌اند. جمالی یزدی، در سال ۵۸۰ ه، می‌گوید «اگر از پوست سماروغ (قارچ) بیابانی با زعفران بسایند، هر که را در شراب قدری اندک بدهند، در حال مست شود»؛ ابن بیطار از قول رازی، در آمیختن زعفران را با شراب، مایهٔ مستی و نشاط مفرط تا سرحد جنون متذکر شده است. علی‌بن حسین انصاری (ظاهراً از قول ابن جزله صاحب *منهاج البیان*) می‌گوید «چون زعفران را با شراب بیاشامند، مستی زیاده کند، و تفریح بخشد، تا به حدی که گاه باشد از غایت فرح به دیوانگی کشد». [۱۹۰]

میبه (معرب «مِیِ بِه» باشد) در شمار شراب دارویی بود. حکیم یوسفی خوافی، صاحب بحر *الجواهر* می‌گوید «میبه: شرابی است که از مِی و بِه گرفته می‌شود، و آن برای ضعف معده

سودمند است و گویند آن بهی است که در می‌پخته شود».[۱۹۱] مرحوم دهخدا، به استناد نسخه‌ای که از ذخیره *خوارزمشاهی* در دست داشته، چگونگی تهیهٔ «میبه» و اجزای آن را نقل کرده است؛ که با متن نسخهٔ چاپ عکسی تفاوت دارد. سید اسماعیل جرجانی در شرح چگونگی تهیه میبه و خواص و خصوصیات آن می‌گوید:

صفت میبه: معده را قوت دهد و قی و فواق [سکسکه] باددار و خداوند درد جگر را سود دارد... بگیرند عصارهٔ آبی [گلابی] جوشانیده و به نیمه بادآورد [کنگر، گیاهی کوهی] یک من، عصارهٔ سیب کوهی نیم من، شراب کهن نیم من، انگبین نیم من به قوام آرند، و نخست بگیرند عودهندی کوفته دو درمسنگ، [هر درم سنگ در حدود ۲/۵ گرم] مصطکی و شاخ زعفران از هر یک یک درمسنگ، بسباسه یک درمسنگ و نیم، سنبل، قرنفل، جوزبوا، هال [هل]، قاقله، دارچینی، زنجبیل از هر یک نیم در مسنگ همه نیم کوفته در صره کتان بندند و در این، آبها کنند، و به آتش آهسته بجوشانند تا به نیمه باز آید و به دست بمالند. و در این شراب و انگبین افکنند و جوشی چند بدهند، نه بسیار. و همه در قرابهٔ کنند با صُرّه [کیسهٔ] داروها، و هفت روز در آفتاب نهند، و هر روز آن صُرّه را بجنبانند و در آن شراب بفشارند و روز هفتم صُرّه بیرون اندازند، و شراب به وقت حاجت بکار دارند. [مقدار مصرف] شربت یک اوقیه [در حدود ۲۸ گرم] با اندکی شراب.[۱۹۲]

در منابع لغت فارسی کلمهٔ «زرداب» به معنی «شراب زعفرانی» یا کنایه از آن ثبت شده است.

۳. پالوده / فالوده / فالوذج

پالوده، پهلوی آن پالودگ / پالوتک، Paludag / palutak،[۱۹۳] معرب آن فالودج / فالوذج / فالود / فالودق؛ خوراکی شیرین، از جمله شیرینی‌های باستانی ایرانیان بوده، که در روزگار پیش از اسلام به عربستان راه یافته است.[۱۹۴] پالوده چنان بر کام عربها خوش آمده است، که چندین نام و کنیه، چون: سرطراط، سریط، ابوسایغ، رعدید، صُغُرّق، زَجراج / زَجراجَه، علاء/ ابوالعلاء به آن داده بودند.

پالوده انواع مختلفی داشت، و آن را با مغز پوست گرفتهٔ پسته، بادام یا گردو، و شکر یا عسل، و مواردی با دوشاب و شیرهٔ انگور تهیه می‌کردند. اجزای دیگر پالوده زعفران بود. گونه‌ای از آن زعفران بیشتری داشت که به «پالودهٔ زعفرانی» معروف بود. مثلاً احمدبن حسین کاتب ضمن شرحی دربارهٔ خانقاه فیروزآباد میبد (از نواحی یزد) و تمجید از بانی نیکوکار آن، که هر افطار در رمضان سال ۸۶۱ هـ از مردم پذیرایی می‌کرده است، می‌افزاید «.. و شب سفرهٔ عالی بکشید، مشتمل بر لوت [اقسام طعام‌های لذیذ در نان تنک پیچیده]، حلوا، برنج زرد [ظاهراً پلو زعفران زده یا شاید شله زرد] و سفید و فالودهٔ زعفرانی».[۱۹۵] در تهیهٔ پالوده از روغن: بادام، کنجد، گردو، پسته یا زیتون استفاده می‌کردند. محمد زکریا رازی انواع فالوذج را در شمار حلواهای مقوی و سنگین یا *ثقیل الهضم* بر شمرده و می‌گوید «*آن قسم از فالوده را که با عسل بسازند بسیار حرارت‌بخش است، خاصه اگر روغن آن گردو یا زیتون باشد. نوعی که با شکر و روغن بادام*

می‌سازند معتدل است».[۱۹۶]

پالوده از شیرینی‌های رایج در عصر ساسانیان بوده، و در دربار شاهان حیره نیز تهیه می‌شده، و از همین ناحیه به عربستان راه یافته است. به قول بلعمی «و اندر طعام رقاده رسم پالوده نبود، عبد مناف رسم پالوده نهاد. و چندان‌پالوده بکردی با عسل که همهٔ حجاج بخوردندی».[۱۹۷] به روایتی دیگر عبدالله بن جدعان (جودعان)، فالوذج را در مکه عرضه کرد تا نیاز زائران را برآورد.[۱۹۸] به همین دلیل «فالوذج ابن‌جدعان» «همانند مضیرهٔ معاویه» و «ثرید غسان» مَثَل گردید.[۱۹۹] مضیره یا دوغبا، آشی بود که با شیرترش شده تهیه می‌شد. ثرید (معرب: ترید / تریت پارسی) خوراک محبوب عربان، و عبارت از آشگینه (اشکنه)ای بود «که با تکه‌های نان خیسانده در آبگوشت فراهم می‌شد و با گوشت می‌خوردند». ملوک غسان آن را اشاعه دادند «بعضی گفته‌اند که از مغز و زردهٔ تخم مرغ درست می‌کردند».[۲۰۰]

پالودهٔ ایرانی از عهد ساسانیان تا دورهٔ صفویه، با آنچه که اکنون به «فالوده» شهرت دارد از نظر مواد اصلی و ترکیب و ساخت به طور کلی تفاوت داشته است. نظامی گنجوی در داستان شورانگیز خسرو و شیرین، که مایه از رویدادهای عصر ساسانیان دارد، طی ابیات زیر، مواد تشکیل دهندهٔ پالودهٔ کهن را تا حدودی مشخص کرده که زعفران و شکر یا عسل و مغز پسته از آن جمله است:

بسی پالوده‌های زعفرانی به شکر خندشان دادم نهانی[۲۰۱]

نظامی در بیت مزبور اشارهٔ تلویحی به شادی آفرینی و خنده برانگیزی زعفران دارد. پالوده در ترکیب خود روغن و شکر یا عسل و نشاسته و خلال مغز پسته و بادام داشته و در تزیین آن نیز از کوفتهٔ مغز بادام و پسته استفاده می‌شده است. ظاهراً، قبل از تناول پالودهٔ زعفرانی (زرد)، روغن داغ، و عسل یا شیرهٔ قند اضافی می‌ریخته، و به آن جلای تازه‌ای می‌داده‌اند. نوعی از آن نیز تنها با روغن، شاید هم بی شکرو عسل، اما در شمار شیرینی‌ها بوده است:

همه **پالوده‌ای** را کو بود زرد به چربی یا به شیرینی توان خورد
من آن **پالودهٔ** روغن گذارم که جز نامی ز شیرینی ندارم[۲۰۲]

پالوده ظاهراً به صورت نواله یا لقمه در می‌آمده، و احتمالاً ظاهری به شکل راحت الحلقوم و باسلق داشته، و به رنگ‌های زرد تا عقیقی (متناسب با میزان زعفران) بوده است. به گمان نگارنده فالوذج قدیم همین شیرینی معروف به «مسقطی» کنونی بوده که در عهد قاجاریه نوع دلپذیر و مرغوب آن، احتمالاً توسط شیرینی‌پزان ایرانی، به لحاظ علاقه‌ای که عربها به آن نشان داده‌اند، در شهر مسقط به تهیهٔ آن پرداخته‌اند، که بعداً به ایران نیز صادر می‌شده است. مرحوم دهخدا اصل نام این حلوا را «مسخته» متذکر شده است.[۲۰۳] اکنون بهترین نوع آن در شهر لار تهیه می‌شود. مواد اصلی و اجزای آن عبارت از نشاسته، شکر، روغن حیوانی، خلال مغز پسته یا

www.tabarestan.info تبرستان

بادام و زعفران است. رنگ زرد جلادار و شفاف این شیرینی و مزه و بوی خوش آن بسیار دلپذیر است. خلال مغز پسته یا بادام درون آن را می‌توان مشاهده کرد. به گمان نگارنده، مسخته یا مشخته که عربی آن «مشاش» ذکر شده است (با توجه به تعاریفی که اسدی طوسی[۲۰۴]، و ابوالعلاء جاروتی و محمدبن هندوشاه نخجوانی از آن به دست داده‌اند، [۲۰۵] و اوصافی که بسحاق اطعمه از «مشاش» در مضامین خود آورده است) این شیرینی نوعی سوهان شفاف و جلادار بوده است. به هر حال مسقطی کنونی نوعی از پالوده قدیم ایرانی است. نظامی گنجوی، در منظومه بسیار نغز و دلنشین خسرو و شیرین می‌گوید:

بخوردی زان نواله لقمه‌ای چند چون مغز پسته و **پالودهٔ قند**[۲۰۶]

گونه‌ای از پالوده ساده، و احتمالاً بی‌زعفران، ولی با شیرینی بیشتر تهیه می‌شده، و ظاهراً صاف و شفاف یا شیری‌رنگ بوده، نظامی گفته است:

چه حلوا پخته‌ای در جوش این جیبش که هر کو می‌خورد می‌گوید العیش
در آن **پالودهٔ** پالوده چون شیر ز شیرینی نکردی هیچ تقصیر[۲۰۶]

طبرسی (قرن ۶ه) به استناد منابع قدیم، در ضمن وصف اخلاق حضرت پیامبرص، مطلبی نقل کرده که در عین حال متضمن چگونگی تهیهٔ فالوذج ایرانی در عهد آن حضرت است:

> یکی از اصحاب روزی پالوده برایش آورد. حضرت از آن میل کرد، و از آورنده پرسید: این از چیست ای اباعبدالله؟ گفت پدر و مادرم فدایت: روغن را در دیگ سنگی می‌ریزیم، و بر آتش می‌نهیم تا بجوشد. آنگاه مغز گندم را می‌گیریم و بر آن روغن و عسل می‌ریزیم، و به هم می‌زنیم تا سرخ شود؛ و این فالوده که می‌بینید به دست می‌آید. پیغمبر ص فرمود: این طعام بسیار خوبی است.[۲۰۷]

پالودهٔ ایرانی شگفتی عربها را برانگیخته بود. خوردن فالوذج آرزو به شمار می‌آمد. یکی از شوخ طبعان آن روزگار در ستایش آن گفته است «اگر موسی با فالوذج نزد فرعون می‌آمد، هر آینه رسالت او را می‌پذیرفتند. ولی او با عصا نزد فرعون رفت».[۲۰۸] خلفای عباسی خوالیگران وشیرینی‌پزان ماهری داشتند. تفنن‌ها و ریزه کاری‌هایی دلپذیر، در تهیهٔ انواع خوراکها و شیرنی‌های بسیار خوشمزه، اعمال می‌کردند «غذاهای ایرانی، چون یخنی لذیذی با نام سکباج و حلوایی عالی موسوم به پالوده از آن جمله بود».[۲۰۹] پالوده در شمار غذاهای روزانهٔ یعقوب لیث بود، که به غلامان خود نیز می‌داد. برای او هر روز ۲۰ گوسفند می‌کشتند که در پنج دیگ مسی پخت می‌شد؛ دیگ‌های سنگی (هرکاره) نیز داشت، که خوراکهای مورد علاقه‌اش را در آنها می‌پختند «هر روز پنج دیگ برنج و اقسام حلوا و پالوده نیز فراهم بود».[۲۱۰] چند گونه پالوده معمول بود. نوعی از آن مواد مقوی و مغذیِ گران قیمت داشت «زیرا از مغز بره و روغن پسته و عسل یا شکر تهیه می‌شد».[۲۱۱] فالوذجیه یک خوراک گوشتی بود که پختن آن شبیه «خشخشیه» و «مصوص» دقیق بود. گوشت را به آرامی سرخ می‌کردند، و سپس در آب جوشان می‌افکندند و چاشنی سرکه و کرفس و زعفران می‌ریختند و بر روی آتش می‌نهادند تا جا بیفتد؛ در تهیهٔ

www.tabarestan.info تبرستان

خشخشیه از آرد خشخاش و ادویه استفاده می‌شد.[۲۱۲]

اخوینی بخاری، در معالجهٔ بیمارانی «پالودهٔ به شکر و روغن و بادام» و «پالودهٔ‌تر ازشکر و روغن بادام و نشاسته» تجویز کرده است.[۲۱۳] معلوم می‌شود پالودهٔ‌تر شباهتی به‌تر حلوای کنونی داشته است. او «پالودهٔ به شکر و روغن بادام» را چون افروشه در شمار شیرینی[۲۱۴]، و از نظر غذائیت یا مقوی بودن در ردیف «غذاهای معتدل» چون گوشت بره و جوژه (جوجه)، و در زمرهٔ «طعام زودگوار» چون کشکاب متذکر شده است.[۲۱۵] ابن بطلان بغدادی «پالوده» را در ردیف مواد «لزج و بسیار روغن» چون بخله (خرفه) و کسب (کنجاره و عصارهٔ روغن) و گوز آورده و آن را لطیف‌تر از قطایف و سودمند برای مزاج‌های سرد و پیران متذکر شده است.[۲۱۶] جرجانی «فالوذج با روغن بادام و شکر ونشاسته» را مفید و مقوی برای معده دانسته؛[۲۱۷] و دنیسری در قرن هفتم گفته است، فالوذج که با عسل سازند «محرور [گرم مزاج] را نشاید».[۲۱۸]

فالوذج با نشاسته و عسل (یا شکر) و روغن و زعفران، ظاهراً شفاف بوده، و خلال‌های مغز پسته و بادام درون آن دیده می‌شده، و با تزیین زمینهٔ زعفرانی رنگ روی آن، با نیم کوب مغز پسته و بادام، جلوهٔ بسیار دلپذیری پیدا می‌کرده، که به ظاهر به مراتب پر جذبه‌تر و مطلوبتر از لوزینج (باقلوا) داشته است. به همین دلیل عربها «چیزی را که خوب دیدار و ناخوب اندرون باشد به پالودهٔ بازاری (فالوذج السوق) مانند کنند» و فالوذج السوق و نیز «فالوذج الجسر» ضرب المثلی عربی برای اشخاص خوش ظاهر و بد باطن است.[۲۱۹]. چراکه در فالودهٔ بازاری و سرپل مواد نامرغوب و تقلبی استفاده می‌کرده‌اند. مثلاً به جای خلال مغز بادام، قطعات سیر را درون آن می‌ریخته، و ظاهر آن را رندانه می‌آراسته‌اند. اما در فالوذج خانگی دست پخت کدبانوها مواد اولیهٔ اصیل و ممتاز به‌کار می‌رفت؛ و این فالوذج بازاری بود، که از نظر موادگران قیمت و مغذی چون روغن پسته و عسل و زعفران و خلال پسته و بادام فقیر، اما خوش ظاهر و دلفریب بوده است. از اهمیت فالوذج همین بس، که به قول خطیب بغدادی، میزبانی که با فالوذج از مهمانان پذیرایی می‌کرد به «خوش سلیقگی» شناخته می‌شد، و به گفته قاضی جرجانی به چنین میزبانی عنوان «ابومضی» یعنی «پدر خرد» داده می‌شد.[۲۲۰]

محمد عوفی (متوفی حدود ۶۳۰) در یکی از حکایات از پالودهٔ گرم سخن گفته است: یکی از مشایخ اهل طریقت می‌گوید «... خوان پیش بنهاد و سفره از روی آن برداشت. دیدم طبق پالوده گرم بود... آن پالوده را تناول کردیم».[۲۲۱] عبدالرحمن جامی (در قرن نهم) نیز به پالودهٔ گرم در نگارشهای خوداشاره کرده است.«مطایبه: دو شاعر بر یک مائده [خوراک] جمع آمدند. پالوده آوردند به غایت گرم. یکی از ایشان به دیگری گفت: این پالوده گرم‌تر است از حَمِیم و غَسَّاق که فردا در جهنم خواهی آشامید...»[۲۲۲] از شوخی شاعر معلوم می‌شود که پالودهٔ گرم به رنگ مس گداخته (حمیم) و زرداب و خونابه (غَسّاق) بوده،[۲۲۳] که ناشی از زعفران در آمیخته با آن است.

www.tabarestan.info تبرستان

سنائی غزنوی نیز به رنگین بودن پالودهٔ بازاری (فالوذج السوق) و نیز کفگیر یا پالونه‌ای که آن را در موقع پختن به هم می‌زنند اشاره کرده است:

بسیار همه رنگ به پالونهٔ آهن بگذار همه رنگ به پالودهٔ بازار[۲۲۴]

نظامی گنجوی، در داستان بهرام گور، (*هفت پیکر / بهرام نامه*)، در یک جا ظاهر پالوده را شفاف، چون عسل چرب، تجسم بخشیده؛ و در جایی دیگر به استفاده از شیره انجیر و مغز بادام، در ترکیب یا تزیین آن سخن گفته است:

انگبینی به روغن آلوده چرب و شیرین چو صحن **پالوده**...
شهد انجیر و مغز بادامش صحن **پالوده** کرد در جامش[۲۲۵]

ثعالبی نیشابوری در قطعه شعری، منسوب به سَرِی موصلی، در اوصافی از فالوذج را، *کتاب یتیمة الدهر*، آورده است. مرحوم دهخدا ابیات این قطعه را نقل کرده و نوشته است «نمی‌دانم در این قطعه مراد از پالوده [فالوذج] چیست؟... و این فالوذج مانند فیرنی امروز به نظر می‌آید مُطَیّب [خوشبو شده] و در آن بادام مقشر». اما مضامین سری موصلی، با شرحی که در باب پالوده گفته شد، مطابقت دارد. از آن جمله او پالوده را به شیشهٔ سرخ و سپید تشبیه کرده، که چونان جامهٔ عروس آغشته به مایع زعفران (خلوق) است.[۲۲۶]

در ساختن فالوذج علاوه بر خلال مغز پسته و بادام و زعفران، مقدار هم مشک می‌زده‌اند. در تزیین آن نیز از مشک و محلول زعفران (خلوق) استفاده می‌کرده‌اند. بسحاق اطعمه در تضمین غزل «اگر آن ترک شیرازی...» حافظ، سروده‌ای دارد که در آن به تزیین پالوده اشاره کرده است:

چه آرایی به مشک و زعفران رخسار **پالوده** «به آب و رنگ‌وخال‌وخط چه‌حاجت روی زیبارا»[۲۲۷]

فالوذج کهن

عقیلی خراسانی، در سال ۱۱۸۵ ه‍ انواع پالودهٔ قدیم و نیز فالودهٔ کنونی و چگونگی تهیهٔ هر یک را شرح داده است، و می‌گوید:

> **فالوذج** معرب پالوده است، که به اصطلاح قدیم اطبا، عبارت از حلوای نشاسته است، که در جام‌ها و نعلبکی‌ها و پیاله‌ها کرده، روغن پسته یا بادام بر آن ریخته می‌خورند. صنعت [تهیهٔ] آن: نشاسته را در آب حل کرده طبخ نمایند و عندالطبخ [هنگام پختن] قند یا نبات یا فانیذ و امثال آن از شیرینی‌ها، به قدری که ذائقه آن را شیرین [تشخیص دهد] داخل کرده طبخ نمایند تا پخته و غلیظ [شود] و به حدا انعقاد رسد. و اگر خواهند همین قسم برآورده و در ظروف کرده روغن پسته یا بادام بر آن ریخته تناول نمایند؛ و اگر خواهند قدری روغن گاو تازه یا گوسفند تازه، و یا مسکهٔ گاو داغ کرده در آن ریزند ؛ و قدری بریان نموده در ظروف برآورند، آن گاه روغن بادام یا پسته بر آن ریخته تناول نمایند و اگر قدری مشک خالص با زعفران سوده اضافه نمایند بهتر است.[۲۲۸]

با این همه، فالوذج قدیم که در متون کهن عربی و فارسی از آن سخن رفته، دارای خلال مغز پسته یا بادام بوده، و زعفران و روغن و نشاسته از اجزای اصلی و تزیینی آن است. عقیلی

www.tabarestan.info تبرستان

خراسانی چگونگی تهیه فالودهٔ کنونی و نیز گونهٔ شیرازی را شرح داده و از آن‌ها با عناوین «فالودهٔ به اصطلاح جدید» و «فالودهٔ مرواریدی» یاد کرده است.

پالودهٔ شیرافزا

عقیلی خراسانی ضمن شرح انواع فالوده، گونه‌ای درمانی، مفید برای افزایش شیر، زنان وضع حمل کرده (موضعات) را، از این قرار متذکر شده است:

فالوده، جهت ازدیاد لبن [شیر] موضعات، صنعت [تهیهٔ] آن: نشاستهٔ تازه دو مثقال، در شیره [روغن] مغز چلغوزه، و شیرهٔ برنج و مغز پنبه دانه، ومغز تخم خیاربن [خیار بالنگ و خیار شنگ]، و مغز انچکک [انچوچک، تخم امرود، گلابی وحشی جنگلی] و مغز حب السمنه [تخم نوعی کنگر]، و مغز حب الزلم [تخم کنگر] و تخم چغندر، و مغز بادام و مغز پسته و مغزبن [بنه]، و شیرهٔ خسک دانه [روغن تخم کاجیره]، و مغز هستهٔ آلوبالو، و مغز فندق و تخم اسپست، و دانهٔ هیل، و آب بستان افروز [تاج خروس]، از هر یک پنج مثقال، زعفران دو دانگ [ثلث مثقال]، و نبات به قدر ضرور، علی الرسم به آتش ملایم زعفران را به گلاب سوده، و در آخر اضافه نموده، در کاسهٔ چینی کرده؛ سه روز، هر صبح یک کاسه بیاشامند.[۲۲۹]

پالودهٔ کنونی

برخی مستندات تاریخی و منابع ادبی و بعضی شواهد واژگانی حکایت از آن دارد که در عصر تیموریان ساختن انواع پالوده یا فالوذج بر همان شیوهٔ قدیمی و کهن با نشاسته و روغن و عسل یا شکر و مغز بادام یا پسته و زعفران معمول بوده، و گاهی هم از روغن استفاده نمی‌شده است. مثلاً محمدبن هندو شاه نخجوانی، در قرن هشتم، می‌گوید «پالوده: حلوایی باشد که از عسل و بادام و نشاسته سازند»[۲۳۰] در فرهنگ فارسی منسوب به قطران (که احتمالاً تألیف آن مربوط به قرن ۸ تا ۱۰ ه، است) «پالوده حلوایی است معروف»[۲۳۱] تعریف شده؛ حافظ سلطان علی اوبهی هروی، در سال ۹۳۶ ه، می‌گوید «پالوده حلوای معروف است»[۲۳۲] در عصر صفویان ساختن فالوده به شیوهٔ کنونی رایج شده و عمومیت پیدا کرده، چرا که مایهٔ چندانی نداشته است. مثلاً محمدحسین خلف تبریزی، در سال ۱۰۶۲ه، در تعریف آن می‌گوید: «پالوده معروف است؛ و آن چیزی باشد که از نشاسته پزند و با شربت قند خورند و معرب آن فالوذج باشد».[۲۲۳] دیگر فرهنگ نویسان قرن ۱۱ هجری در ذیل واژهٔ «پالوده» تنها نوشته‌اند «معروف است»،[۲۳۴] یعنی نیاز به شرح و توضیح ندارد؛ چرا که تهیهٔ فالوده در وجه کنونی در عصر صفویه رایج و فراگیر بوده است. با این حال در بین فارسی زبانان شبه قارهٔ هند و نواحی چین «پالوده» را به همان مفهوم قدیم آن می‌شناخته‌اند. مثلاً حسین وفائی، که فرهنگ فارسی خود را، در اوایل قرن دهم هجری، در چین نوشته است، می‌گوید «پالوده: حلوایی است معروف»؛[۲۳۵] و عبدالرشید

حسینی تتوی، اهل ناحیهٔ تته در هند، در قرن یازدهم هجری، می‌نویسد «پالوده: حلوای فالوده است».[۲۳۶]

فالودهٔ ایرانی کنونی در عصر صفویه، توجه اروپاییان را جلب کرده است. مثلاً پیتر و دلاواله، در سال ۱۶۱۸م / ۱۰۲۷ هـ، در بازدید از ایران، به رواج این خوراکی در تابستان اشاره کرده و می‌گوید: «خیار را با خوراکی دیگری به نام فالوده می‌خورند که لازم است ما ایتالیایی‌ها آن را بشناسیم». او سپس چگونگی تهیهٔ نوع سفید و گونهٔ زعفرانی آن را شرح داده، و مواد آن را نشاستهٔ سفید، زعفران (در نوع زعفرانی)، مقدار زیادی گلاب و شکر، مغز بادام رنده شده، دانه خرفه با مقداری برف یا یخ بر شمرده است، و می‌افزاید «با توجه به وجود یخ و نشاسته هم غذاست و هم نوشیدنی، و ترکیبی است که غذاییت داشته و طعم و عطر خوب دارد».[۲۳۷] شاردن نیز به رواج این خوراکی اشاره کرده و نوشته است «هنگام صبحانه انواع میوه و اقسام مربا و شیرینی پالوده (paloude) که ترکیبی از نشاسته و شکر است، دوشاب، کلوچهٔ قندی کوچک و بعضی اوقات قطعات کوچک گوشت قیمه میل می‌کنند»[۲۳۸] محمد مؤمن حکیم، پزشک شاه سلیمان صفوی نیز چگونگی تهیهٔ آن را از نشاسته شرح داده است «نشاسته را با شکر، که مایل به شیرینی گردد، چندان جوش دهند که چون سرد شود بسته گردد. پس در طبقی کرده، بعد از بسته شدن به کارد ریزه کنند و با شربت قند و عسل و هل، به حسب امزجه، استعمال نمایند». عقیلی خراسانی چگونگی تهیهٔ آنچه اکنون به فالودهٔ شیرازی معروف است، با نام «فالودهٔ مرواریدی» شرح داده، و افزودن شربت بید مشک و گلاب و تخم ریحان را توصیه کرده است.[۲۳۹] در عصر قاجاریه تهیه پالودهٔ میوه‌ها چون به، سیب و دانه‌های خوشبوی و طعم چون هل و گشنیز متداول بود. میرزا علی اکبرخان آشپزباشی چگونگی تهیهٔ پالودهٔ سیب، پرتقال، نارنج، نارنگی و انار را شرح داده است.[۲۴۰]

۴. زیربا / زیر بای به زعفران

یکی از خورش‌های کهن ایرانی «زیربا» یا «زیروا» بوده، که در پخت آن گوشت گوسپند و سرکه و زعفران به کار می‌رفته است. فردوسی، خوراکهای دهقانی و برخی «خورش‌ها» یا به اصطلاح امروز «غذاها»ی عهد ساسانیان، چون **شیربا** (شیربرنج؛ نوعی جغرات‌با، شیر مایه زدهٔ بسته، که در آن میوهٔ خشک ریزند)، زیربا، هریسه (هلیم) و برهٔ بریان را بر شمرده، و به پختن خورش‌ها در دیک سنگی (هرکاره) و نگهداشتن شراب در کدو، واستفاده از سنجد به عنوان نقل (مزهٔ شراب) درداستان بهرام گور اشاره کرده است. وقتی بهرام از نخجیر باز می‌گردد، به آبادی دور افتاده‌ای می‌رسد. زنی سبوی آب بر کتف را می‌بیند، و جای برآسودنی می‌جوید. زن که همسر بر زین دهقان، از پالیزبانان روستا بود، به شیوهٔ سنتی مهمان نوازی می‌گوید «تو این خانه چون خانهٔ

خویش دار». بهرام وارد شد. میزبان «حصیری بگسترد و بالش نهاد»:

بیاورد زن خوان و بنهاد راست برو تره و سرکه و نان ماست

برزین، همسر را گفت که مهمان ما «بزرگ است و از تخمهٔ شهریار» بره را برایش بریان کنم. سفره را گسترد و تخم مرغ (خایه) و پودنه (ترهٔ جویبار) و ران بره بر خوان نهاد:

چو شد کشته دیگی هریسه بپُخت ببرد آتش از هیزم نیم سُخت
بیاورد خوانی بر شهریار برو خایه و ترهٔ جویبار
یکی پای بریان ببرد از بره همان پخته چیزی که بد یکسره
چون بهرام دست از خورش‌ها بشست همی بود بی خواب و ناتندرست
چو شب کرد بر آفتاب انجمن کدوی می و سنجد آورد زن

خوراک بعد از شیر گاو (شاید «بلغور شیر» یا «بلغور به شیر» که تهیهٔ آن از شیر و گندم و زعفران یا زرچوبه در خراسان رایج است و در هر کاره می‌پزند) بود «به هر کاره در شیربا پخته شد». اما بهرام به «شیربا» راضی نبود، و آرزوی «زیربا» می‌کرد:

نهاد از برش کاسهٔ **شیربا** چه نیکو بدی گربدی **زیربا**[۲۴۱]

زیربا، خورشی بس مقوی و مغذی و شاهانه بود، که دهقانان و مردمان کم درآمد توان تهیهٔ آن را نداشتند؛ محمدبن منور میهنی، چگونگی تأمین هزینهٔ آن را، توسط ابوسعید ابوالخیر، شرح داده است. شیخ ابوسعید (متوفی، ۴۴۰ ه) سال‌ها در نیشابور زیسته و مریدانی بی‌ریا چون استاد بو عمرو و حسن مؤدب داشته است. دیگر مریدان او هدایا و تحف قابل توجهی برایش می‌آوردند. او همه را در راه خدا هزینه می‌کرد، و صوفیان را میزبان می‌شد:

یک روز شیخ را سفطی [سبدی] عود آورده بودند و هزار دینار زر. شیخ، حسن مؤدب را گفت: صوفیان را زیروایی و حلوایی ساز. و سنت شیخ چنان بودی که هر که شیخ را چیزی آوردی، بیشتر آن بودی که هم در پیش وی خرج فرمودی و به حضور او به کار بردندی. شیخ بفرمود تا آن سفط عود به یکبار بر آتش نهادند، بوی عظیم برخاست... و سفره‌ای عظیم نیکو بنهادند با چندان تکلف و بوی عظیم [زیربا و حلوا] برخاست....

به روایت محمدبن منور «روزی شیخ ابوسعید ناراحت بود...» بوعمرو، دو کیسه (صره) پانصد دیناری طلا آورد:

پیش شیخ بنهاد. شیخ گفت: یا حسن! این بردار و گاو و گوسفند خر. گاوان هریسه‌ساز و گوسفندان زیر بایِ مُزعفِر معطرساز، ولوزینهٔ بسیار بساز، و هزار شمع به روز برافروز، و عود و گلاب بسیار بساز. فردا به پوشنگان سفره نِه - و آن دیهی‌ست بر کنار نیشابور، و به غایت خوش که تماشاگاه اهل نیشابور باشد - و در شهر صلا آوازده، و بگو: هر که را می‌باید طعامی، که نه بدین سرای منت بود و نه بدان سرای خصومت، بیاید. حسن گفت: این جمله بساختم و ندا در شهر دادم. دو هزار مرد زیادت به پوشنگان آمدند. و شیخ با جمع بیامد، و خاص و عام را بر سفره بنشاند. به دست مبارک خویش بر ایشان گلاب می‌ریخت و عود می‌سوخت، و خلق طعام می‌خوردند... و سنت جملهٔ مشایخ همین بوده

است که آنچه پدید آمده است هم در روز خرج می‌کرده‌اند، از اندک و بسیار، هیچ چیز فردا را باز ننهاده‌اند.

جمال الدین ابی سعید (متوفی ۵۴۱ ه) یکی دیگر ازاعقاب ابوسعید، روایت فوق را با کمی تفاوت نقل کرده است «.. استاد بوعمر و برفت و دو صره بیاورد، در هر یکی پانصد دینار... شیخ گفت: یا حسن! این برادر و گاوان و گوسپندان بسیار بخر. از گاوان هریسه‌ای بساز، واز گوسپندان زیر بای به زعفران، و لوزینهٔ به شکر بساز....»[۲۴۲]

تهیهٔ زیربای خوب ودلپذیر کارِ خوالگیر ماهر بود. او تناسب دقیق بین اجزای به کار رفته در آن چون: گوشت، زعفران، زیره، نمک، آب و دیگر مواد لازم را به تجربه دریافته است. در *مرزبان‌نامه* -که مطالب و داستان‌های آن مبتنی بر منابع کهن ایرانی است، و در حدود سال ۶۰۷ تا ۶۲۲ ه، توسط سعدالدین وراوینی تحریر شده - داستان جالبی درباره عملکرد متناسب چهار خلط (مادّه) در بدن انسان سالم، و نسبت تأثیر بین اجزای زیربای خوب، آمده است. مطابق این روایت، حکیمی برای جمعی در باب حکمت سخن می‌گفت، طباخی نیز در شمار جمع بود. حکیم «به اعتدال اخلاط و ارکان رسید، که هر که را سودا و صفرا و خون بلغم راست و متساوی الامر باشد، غالباً مزاج کلی او برقرار اصل بماند. و همچنین آفتاب چون به نقطهٔ اعتدال ربیعی [بهاری] رسد، ساعات زمانی روز و شب به یک مقدار باز آید...» آشپز از گفتار حکیم نتیجه می‌گیرد که در همهٔ خوراک‌هایی که می‌پزد، باید اجزا را از نظر مقدار مساوی بگیرد تا اعتدالی به خوراک دهد، طباخ:

پنداشت که مراد از اعتدال تسویت [برابری] مقداری است، ومعتدل را بدین معنی فهم کرد. برفت و دیگی زیره با بساخت، وگوشت و زعفران و زیره و نمک و آب و دیگر توابل و توابع آن، جمله راست [مساوی] کرد. چون بپرداخت، پیش استاد کار نهاد و جهل خویش ظاهر گردانید.[۲۴۳]

زیربای را سرکه و انگبین و زعفران می‌باید

بعضی دانشمندان و فرهیختگان ایرانی، هوشمندانه به تألیف آثاری متضمن پند نامه‌ها و سیر ملوک، به منظور راهنمایی و گاهی هشدار به خلیفگان و سلاطین ظالم پرداخته‌اند. در این گونه تألیفات، حکایات و مضامینی بس آموزنده و دلپذیر آورده‌اند که در برخی از آنها، گاهی به انواع خورش‌ها و جلواها اشاره شده است. از آن جمله یحیی بن ساعد، تألیفی با عنوان *حدایق السیر* را برای علاءالدین کیقباد اول سلجوقی (۶۱۶ تا ۶۳۴ ه) نوشته است. در این کتاب فصلی «در صدق حدیث، و باید که پادشاه راستگو و راست کردار بود....» اختصاص یافته است. در این فصل حکایتی از سلطانی دیو سیرت و دروغ پرداز، از دست نشاندگان خلیفهٔ عباسی در مُلک نیمروز آمده است. وقتی فرستادهٔ خلیفه به دربار شاه نیمروز می‌آید، سلطان او را به شکار *می‌برد، و دروغ‌های بس شگفت می‌گوید. فرستادهٔ خلیفه دلیل می‌جوید، و وزیر سلطان مرتباً به*

www.tabarestan.info تبرستان

توجیه دروغ‌های شاخدار شاه می‌پردازد:

در اثنای صید، پادشاه با رسول [خلیفه] گفت که: روزی در صید به نوک تیر پای پسین آهو را در گوش وی دو ختم! رسول گفت: این چگونه واقع شود؟ وزیر گفت: پادشاه عالم راست می‌فرماید؛ آهو به پای پسین گوش می‌خارید، تیر پادشاه بر پای وی آمد، و پای وی را به گوش دوخت... روز دیگر فرمود که: در شکارگاه تیری بر خرگوشی زدم، تا به نزدی خرگوش رسیدن، بریان شده بود! رسول گفت چگونه شاید؟ این وزیر گفت: در شکارگاه درخت خشک بسیار است، تیر پادشاه بر خرگوش گذر کرد و به سنگ آمد، و از سنگ آتش بجست و در خاشاک افتاد و برافروخت. خرگوش از اضطراب زخم تیر در آتش افتاد و کباب شد... روز دیگر در شکارگاه، هم بدین رسول گفت که: تیری در خرگوشی زدم، چون نزدیک رسیدم خرگوش زیره بایی لطیف پحه شده بود! چنان که من با جملهٔ لشکر خود از آن خوردیم و سیر گشتیم!! رسول گفت چگونه شاید که این معنی متحقق گردد؟ وزیر، مجال تفکر در تصحیح این محال عظیم تنگ دید... از اسب فرو جست و گفت: اینک بند و اینک پای، و تیغ تو و گردن من. چندان که در تصحیح این محال جهد می‌کنم، زیربا را سرکه و انگبین وزعفران می‌باید، و در آن کوهسار، مجال یافتن آن ممکن نیست. پادشاه خجل فروماند....[۲۴۴]

در مضامین شاعران قدیم نیز به زیربا و زعفرانِ آمیخته در آن اشاره شده است. مثلاً اثیرالدین اخسیکتی (اهل شهر اخسیکت در فرغانه، متوفی ۵۷۷ ه) در قصیده‌ای به وصف صبح و شتر راهوار پرداخته، و طی آن افق سحرگاهی راکه به صبح نزدیک می‌شود به زیباترین و جهی تجسم و ترسیم کرده است. در این وقت از صبح، روشنایی روز به تدریج بر تاریکی شب غلبه می‌کند، و پرتوهای نوری از صافی (راوق) هوای تیرهٔ آسمان سحرگاهی می‌گذرد. در پی آن خندهٔ (بسیم) پیروزمندانهٔ صبح، در کرانهٔ شرق، ظاهر می‌شود. در این هنگام پرتو (شعاع) زرد زعفرانی رنگ خورشید از ناودان بام فلک بر افق تیره فرو می‌ریزد، و لمعات شعاع آن در تاریکی نفوذ می‌کند. اثیرالدین اخسیکتی رنگ‌آمیزی زیبای افق را، در این وقت و موقعیت صبحگاهان، به وضعیت زیربایِ زعفران زده تشبیه کرده است، که در آمیختن رنگ زرد زعفرانی با دیگر اجزای آن در سطح ظرف زیربا آغاز می‌شود:

چون شب به آفتاب رخ شاه داد جان — یک رنگ شد قبای گهربفت آسمان...
در ناودان بسیم سحر راوق شعاع — چون **زیربا** که رنگ پذیرد ز زعفران

این هم از مضامین نظیری نیشابوری (متوفی ۱۰۲۲ ه)، و تشبیهات شاعرانه از شعاع خورشید و زعفران است:

فلک به سوی غذاخانهٔ تو برد آتش — که شعلهٔ سحری عنبرین دخان برخاست...
به مطبخ تو خطوط شعاعی خورشید — پی شکفتگی دل چو زعفران برخاست[۲۴۵]

انواع زیرباج

مطابق برخی شواهد و مستندات، زیربا / زیروا/ زیرباج / زیرباجیه، از خورش‌های کهن ایرانی بوده، که در ترکیب و تزیین انواعی از آن زعفران به کار می‌رفته است. نوعی از آن، که بسیار

پرتکلف و تشریفات بوده، و برخلاف نام آن، زیره نداشته است. احتمالاً در ایران باستان، این گونه را در دیگ سربسته در زیر آتش دیگدان یا تنور می‌پخته‌اند. در گونه‌ای از آن زیره استفاده می‌شده، و نوعی از آن شیرین بوده است. اخوینی بخاری، (*هدایت المتعلمین*، ۵۹۶، ۷۴۰) از زیربا «شیرین کرده به شکر» و «شیرین کرده به انگبین» سخن گفته است.

زیروایی که ابوسعید ابوالخیر تدارک دیده بود از نوع مزعفر، بازعفران و گوشت گوسفند تهیه شده، و گونه دیگر آن که وزیر شاه نیمروز اشاره کرده با گوشت و سرکه و انگبین و زعفران بوده است.دستور تهیهٔ زیرباج موصوف را محمدبن حسن کاتب بغدادی (باکنیهٔ ابوالمعالی و لقب کافی الکفاة، متوفی ۵۶۷ ه) شرح داده است، مطابق نوشتهٔ او برای تهیهٔ زیرباج باید گوشت (گوسفند) فربه را تکه کرده و به صورت قطعات خرد در آورد، و با قدری آب، و کمی نخود بی‌پوست و اندکی دارچینی و نمک در دیگ نهاد. چون به جوش آمد کف آن برگیرند. سپس رطلی (در حدود ۳۳۰ گرم) سرکه، و ربع رطل (۸۳ گرم) شکر، یک اوقیه (حدود ۲۸ گرم) مغز بادام پوست گرفته و با گلاب آمیخته در دیگ ریزند؛ و به اندازه یک درهم (حدود ۳ گرم) گشنیز خشک کوفته با فلفل و مصطکی بیخته بر آن افزایند. سپس با زعفران آن را رنگین کنند. کاتب بغدادی میافزاید، هر که خواهد می‌تواند زیرباج را با نشاسته و زعفران بار کند، و بر روی آن کفی خلال مغز بادام بریزد، و اندکی گلاب بر آن بیفزاید، و سر دیگ را با پارچه‌ای پاکیزه بپوشاند و بر روی آتش نهد، تا گرمای آن فرو نشیند، سپس سر دیگ را باز کند « و هر که خواهد در آن [گوشت] مرغ نهد، مرغی را که در آب شسته باشد از مفاصل قطعه قطعه کند، و چون دیگ به جوش آمد آن را بر گوشت بریزد تا بپزد».[۲۴۶]

> زیرباج از اغذیه ملطفه.... و مضرامزجهٔ بارده [سردمزاجان] است؛ و طریق تربیت او - چنان که در *شفاء الاسقام* [و *دواءالآلام*][۲۴۷] مذکور است - آن است که گوشت را به قدر یک رطل ریزه کرده، و اگر مرغ باشد از بندها جدا کنند، بادار چینی و نخود مقشر و روغن کنجد و آب جوشانیده، و نیم رطل سرکه، و ربع رطل جلاب [گلاب] با شکر سفید، و یک اوقیه بادام محلول در گلاب، و یک درهم گشنیز خشک، و مثل اوعود و سداب و قلیلی زعفران اضافه کنند.[۲۴۸]

عقیلی خراسانی نیز علاوه بر نقل «زیرباج» مزبور، دو نوع دیگر را به استناد نوشتهٔ نفیس بن عیوض کرمانی، شارح *الاسباب و العلامات*،[۲۴۹] در قرن نهم هجری نقل کرده، که در یکی زیرهٔ کرمانی (زیرهٔ سیاه) و دیگری زیرهٔ سبز (کراویه) به کار رفته است. گونهٔ دیگری از زیرباج را، به استناد کثیر *الفواید در اغذیه*، آورده، که از نظر مواد و شیوهٔ تهیه شبیه نوع مندرج در *شفاءالاسقام* است.[۲۵۰]

مناظر احسن، به استناد نوشتهٔ کاتب بغدادی، در تعریف زیر باج می‌نویسد «خوراکی بود ترش، ساخته از پیه، نخود پوست کنده، سرکه، شکر و بادام شیرین، دارچین، فلفل، مصطکی صاف شده، زعفران و گلاب» *احتمالاً در متن مورد استفاده مناظر احسن به جای پیهٔ (شحم)*،

www.tabarestan.info تبرستان

گوشت (لحم) بوده، چراکه گوشت مادهٔ اصلی این خورش است. ظاهراً ابازیر، چون فلفل و زعفران، را بعد از پختن گوشت می‌افزوده‌اند. نظامی گنجوی در داستان شورانگیز خسرو و شیرین می‌گوید:

هنوز این زیربا در دیگ خام است هنوز اسباب حلوا ناتمام است[۲۵۱]

زیربای مُعقّد یا مُزّعفر

نظامی عروضی، در حدود سال ۵۵۰ ه، حکایتی دلپذیر، از مهارت یک پزشک پارسی و درایت وزیری ایرانی (در قرن دوم هجری) نقل کرده، و طی آن نام چند خورش، از جمله «زیربای مُعقّد» آمده که قابل بررسی است؛ فضل یحیی بر مکی را عارضه‌ای پیدا می‌شود، حکیم جاثلیق پارسی را از شیراز فرا می‌خواند:

فضل بن یحیی را بر سینه قدری بَرَص پدید آمد... حکیم جاثلیق را از پارس به بغداد آورد. و با او به سِرّ بنشست. و بر سبیل امتحان گفت مرا در پای فتوری می‌باشد، تدبیر معالجت همی باید کرد. حکیم جاثلیق گفت: از کل لبنیات و ترشی‌ها پرهیز باید کردن، و غذا نخودآب باید خوردن به گوشت ماکیان یک ساله، وحلوا[ی] زردهٔ مرغ را به انگبین باید کردن و از آن خوردن؛ چون ترتیب این غذا تمام نظام پذیرد، [آنگاه] من تدبیر ادویه بکنم. فضل گفت: چنین کنم. پس فضل بر عادت، آن شب از همهٔ چیزها بخورد، و زیربای معقد ساخته بودند، همه به کار داشت، و از کوامخ و رواصیر هیچ احتراز نکرد. دیگر روز جاثلیق بیامد، و قاروره [شیشهٔ ادرار مریض] بخواست، و بنگریست، رویش برافروخت، و گفت: من این معالجت نتوانم کرد. ترا از ترشی‌ها و لبنیات نهی کرده‌ام، [اما] تو [که] زیربای خوری، و از کامه و انبجات پرهیز نکنی، معالجت موافق نیفتد. پس فضل بن یحیی بر حدس و حذاقت آن بزرگ آفرین کرد، و علت خویش با او در میان نهاد، و گفت: ترا بدین مهم خواندم، و این امتحانی بود که کردم. جاثلیق دست به معالجت برد...[۲۵۲]

مرحوم محمد قزینی، در توضیح «زیربای مُعقّد» نوشته است «مُعقّد به صیغهٔ اسم مفعول از باب تفعیل یعنی غلیظ و سطبر و افصح معقد از باب افعال است».[۲۵۳] هر دو کلمهٔ مزبور، برای خورشی لطیف و خوشمزهٔ «زیربا»، با توجه به خصوصیات و مشخصاتی که از آن به دست داده‌ایم، غامض و پرابهام به نظر می‌رسد. وانگهی این کلمات معنی «غلیظ» ندارد. به گمان در اصل «زیربای مزعفر» بوده که نساخ بد نوشته و قرائت کرده‌اند. تا آنجاکه نگارنده تتبع، و جستجو کرده، نام خوراک «زیربای مزعفر» در منابع و متون قدیم آمده، و زیربای معقد در جایی ندیده است. در برخی از منابع از «حلوای معقود» یا «عقید» سخن رفت که در کتب لغت نوعی حلوای بسته معنی شده است. مثلاً بناکتی (در سال ۷۱۷ ه)، در وقایع سال ۶۱۶ ه، می‌نویسد ناصر (احمدبن ناصرالدین الله بن مستضی) خلیفهٔ عباسی «در بغداد دارالمضیف (مهمان‌سرا) بسیار بساخت... ودر آنجا گوسفندان و نان رقاق و حلوای معقود دادندی».[۲۵۴]

www.tabarestan.info تبرستان

زیربای عراق، اباهای مزعفر قهستان

ایالت ماد یا جبال که بعدها به عراق و عراق عجم شهرت پیدا کرده، در عهد باستان به تولید زعفران شهرت داشته و بعد از اسلام نیز تا عصر تیموریان کاشت این محصول کم و بیش رایج بوده است. طبیعی است که در نواحی مختلف این سرزمین زعفران خیز، انواع خوراک‌ها و خورش‌ها و گونه‌های مختلف حلوا وشیرینی زعفران زده پیشینهٔ دور و درازی داشته باشد. نظامی گنجوی در منظومهٔ شورانگیز هفت پیکر یا *بهرام‌نامه*، سفره‌ای با خوراکهای مختلف، از جمله زیربای عراق، (که برای بهرام گور تهیه کرده‌اند)، از این قرار وصف کرده است:

خورده‌هایی چه گویم از حد بیش — خوانی آراسته نهاد به پیش
گرده‌ها و کلیچه‌های رقاق — بره‌و مرغ و زیربای عراق
برخی از پسته برخی از بادام — چند حلوا که آن نبودش نام
از ری انگور و از سپاهان سیب — میوه‌های لطیف طبع فریب
خود همه خانه نارپستان بود... ۲۵۵ — بگذر از نار نقل مستان بود

بعد از حملهٔ مغولان به ایران، در سال ۶۱۷ ه، که زعفران کاری در نواحی قهستان، از جمله بیرجند و قاین رایج شد،[۲۵۶] تهیهٔ خورش‌ها و اباها و حلواهای زعفران در این نواحی معمول شده است. ابن حسام خوسفی قهستانی (اهل شهرک خوسف، در ۳۵ کیلومتری جنوب غربی بیرجند متوفی ۸۷۵ ه، در خوسف) از زعفران کاران، که هر روز به زعفران زار رفتی و سروده‌های خویش بردستهٔ بیل نوشتی، به اباهای مزعفر، یا خورش‌های زعفران زدهٔ روستایی قهستان، و بریانی (کباب، کباب کوبیده) اشاره کرده است، و در مضامین خود تشبیهاتی از کلیچه (قرص) مزعفر و گردهٔ مزعفر نیز دارد:

شب مردم ده تحفه کشیدند به پیشش — بریانی خوش طعم و اباهای مزعفر[۲۵۸]

حکیم یوسفی (پزشک و لغوی اهل مژن آباد خواف در قرن نهم)، زیرباج یا «شوربای خراسانی» را از این قرار تعریف کرده «زیرباج. نام شوربای است که از سرکه و میوه‌های خشک ساخته باشند، و به زیره و زعفران خوشبو سازند، و قدری شیرینی اضافه کنند». زعفران علاوه بر رنگ و رایحه بخشیدن به خوراکها، به لحاظ خاصیت نشاط‌آفرینی، در شمار مفرحات به حساب می‌آمد، و برای بیماران و رنجوران مفید بود؛ بسحاق اطعمه به این نکته اشاره می‌کند:[۲۵۹]

غوره‌با روشنی چشم ضعیفان باشد — **زیره‌با**، همچو مفرح ز برای بیمار

اباهای مزعفر برای حسن صباح

در ترکیب خورش‌ها و شربت‌های افراد گرفتار بیماری مالیخولیا و جنون از زعفران استفاده می‌کرده‌اند. خواجه رشیدالدین فضل الله طبیب و وزیر عهد ایلخانان، داستان حسن صباح و رفتن او به اصفهان نزد «رئیس ابوالفضل» از یاران او را نقل کرده است. به روایت او، حسن صباح

www.tabarestan.info تبرستان

«روزی در اثنای شکایت روزگار و تعصب سلطان و ارکان دولت... گفت: ای دریغا! اگر دو کس چنانچه باید با من یکدل و یک جهت بودندی، من جواب آن ترک [ملکشاه] و این روستایی [خواجه نظام الملک طوسی] بگفتمی». ابوالفضل می‌پنداشت که به سبب عبادات زیاد و روزهٔ ماه رمضان، حسن «را مرضی دماغی تولد نموده، از روی اعتقاد معالجهٔ مرض مالیخولیایی - بی آنکه بر او اظهار کند - پیش گرفت؛ و شربت‌های معطر و غذاهای مزعفر مقوی مزاج و مرطّب [مرطوب کننده] دماغ به وقت افطار به نزد حسن می‌آورد. [اما او] چون مأکول و مشروب معطر و مزعفر مشاهده نمود، بر خیال ابوالفضل آگاه شد، ودر حال عزیمت انتقال کرد». حسن بعداً بر الموت دست یافت. رئیس ابوالفضل نزد او رفت. حسن از او «پرسید که‌ای رئیس مالیخولیا مرا بُوَد یا ترا؟ آش معطر و مزعفر مرا می‌بایست یا ترا؟ دیدی که چون دو یار مساعد یافتم چگونه به سخن خود وفا نمودم»[۲۶۱] همین واقعه را دیگر مورخان ایرانی با تفاوتهایی نقل کرده‌اند. مثلاً ابوالقاسم کاشانی (در سال ۷۰۰ ه) ضمن نقل این داستان، پرسش حسن از ابوالفضل را از این قرار ثبت کرده است «از او پرسید... مرا شراب معطر و ابای مزعفر می‌بایست یا ترا؟»[۲۶۱] حافظ ابرو (در سال ۸۱۹ ه) می‌گوید: حسن «پرسید... آش معطر و مزعفر مرا می‌بایست یا ترا؟»[۲۶۲]. دولتشاه سمرقندی حتی مواد دیگری را بر آن افزوده است. رئیس ابوالفضل گمان برد حسن «را علت مالیخولیا عارض شده است. آن روز روغن بادام وافتیمون آورد، و در طعام زعفران و ادویه - که مناسب رفع سوداست - اضافه کرد...»[۲۶۳] غمگین اصفهانی (محمدکاظم)، اشاره‌ای به آش زعفرانی دارد:

فدای زردرخانی که از طبایخ دنیا نخورده‌اند مگر **آش زعفران** قناعت

حکیم شفائی اصفهانی، از پزشکان و سخنوران عصر صفوی، اشاره به خاصیت زعفران در درمان مالیخولیا (ماخولیا) دارد:

به عذرخواهی کام امید صفرایی فقاعی از شکر و ناردان فرستادی...
علاج خشکی ماخولیا دماغ مرا شراب و آب و گل و زعفران فرستادی[۲۶۴]

در دولت آبادزاوه، از شهرک‌های تابع تربت حیدریه، خوراکی به نام «زیره تو» برای زن زاچ «زائو» درست می‌کنند، ابتدا آرد گندم را در تابه بریان می‌کنند، سپس روغن حیوانی آن قدر اضافه می‌کنند، که چون حریره، رقیق شود. پس از آن زیرهٔ سیاه و زعفران و شکر می‌افزایند، و روی آتش ملایم آن را به هم می‌زنند یا به اصطلاح «تَوْ» (گویشی از «تاو» با مفهوم داغ کردن و نیز تاب دادن) میدهند. در تربت حیدریه به زن زائو روغن حیوانی خالص و نبات و زردهٔ تخم مرغ یا «یک کاسه کاچی درست می‌کنند، و مقداری زیره، بادیان، زعفران، هل باد (هل غراب، دانه‌ای بی‌بو شبیه هل) و هل رسمی نیز کوبیده روی آن می‌پاشند» می‌خورانند؛ اگر برایش دل وردار (دلپذیر) نبود، آش حلبه درست می‌کنند.[۲۶۵]

www.tabarestan.info تبرستان

زیره با به سرکه

فرهنگ نویسان عصر صفویه، اکثراً زیره‌با را، همانند صاحب *برهان قاطع* از این قرار تعریف کرده‌اند «آشی را گویند که با گوشت مرغ فربه و زیره و سرکه پزند». دوزی (R.Dozy، خاورشناس هلندی، ۱۸۲۰ تا ۱۸۸۳ م) در تعریف زیر باج رایج در قرن سیزدهٔ هجری می‌گوید: امروز غذایی مرکب از شکر و مغز بادام و سرکه است. مرحوم دهخدا می‌افزاید «زیر باج معرب، زیره‌با، زیربا: مرقه‌ای است از سرکه و میوه‌های خشک، به زعفران و زیره خوشبوی کرده و شیرینی دروی. آش دوشاب با زیره». و در تعریف «زیرباجیه» می‌نویسد «آشی که در آن سرکه و میوه‌های خشک ریزند، و به زعفران معطر کنند، و زیره و سایر توابل افکنند، و طعم آن شیرین سازند».[۲۶۶]

www.tabarestan.info تبرستان

زیربای شیرین

ظاهراً در قدیم زیربای برحسب سلیقه‌ها و طبایع، معمولاً بدون نمک، و با مزهٔ ترش یا شیرین یا میخوش، با زیره و زعفران و گاهی گشنیز و سیاه دانه تهیه می‌شده است. مثلاً محمدزکریا رازی‌زیربا را برای نوعی از تب و نوبه تجویز و تأکید می‌کند که «مفید است به شرط آن که سیاه دانه کم داشته باشد و ترشی آن به حد کافی باشد».[۲۶۷] مطابق برخی شواهد، نوعی از زیربا با عسل یا شکر و نیز دوشاب (شیرهٔ انگور یا شیرهٔ خرما) شیرین می‌شده و سرکه نداشته است. مثلاً زمخشری، ادیب و لغوی (متوفی ۵۳۸ ه) در تعریف آن می‌گوید «زیرباج: زیربا، آش دوشاب با زیره»[۲۶۸] نظامی گنجوی، در داستان بهرام گور (هفت گنبد)، خوان خورش‌ها و خوراکی‌های کهن را مشتمل بر «کلیچه‌ها»، «گرده‌های نان سپید»، «حلوای پرورده به قند» و دیگر خوردنی‌ها را وصف کرده است و می‌گوید:

زیربایی به زعفران و شکر نارپایی ز **زیربا** خوشتر
برهٔ شیر مست بلغاری ماهی تازه مرغ پرواری[۲۶۹]

زیره جوش

احتمال دارد زیربای بدون زیرهٔ قدیم، همین خوراک (زیره جوش) کنونی متداول در اراک باشد، که به پیروی از سنت‌های کهن در آن زیره به کار نمی‌رود؛ و شاید زیربای مزعفری که رییس ابوالفضل برای حسن صباح تدارک دیده، از همین گونه خورش بوده است:

اراکی‌ها عقیده دارند، در ماه رمضان شکم شخص روزه دار آب می‌گیرد، و برای رفع آن بعد از افطار زیره جوش، که غذای چرب و شیرین است، می‌خورند. برای تهیهٔ زیره جوش برای پنج نفر: پنج سیر آرد، ربع کیلو روغن حیوانی، سه استکان شکر، سه استکان آب و یک قاشق چایخوری زعفران لازم است. ابتدا روغن را داغ کرده، بعد زعفران را می‌سایند و داخل روغن می‌ریزند. آرد را هم در روغن داغ بو می‌دهند، آن گاه شکر را در آب حل کرده و داخل ظرف روغن داغ ریخته و خوب به هم می‌زنند تا جا

بیفتد. این خوراک بسیار مقوی است، و آن را بعد از افطار می‌خورند.[۲۷۰]

۵. شله زرد / بهته

لفظ «شُل» مخالف «سفت» مصطلح در فارسی کنونی ریشهٔ ناشناخته‌ای دارد. داعی الاسلام، در سال ۱۳۴۶ ه، در تعریف «شولی» می‌نویسد: «آش روانی که از آرد پزند (در تکلم یزدی)، مادهٔ این لفظ با شل و شله یکی است». واژهٔ گویشی «شوله» در هرات و برخی نواحی خراسان، با همین معنی مصطلح است، و شله زرد را نیز «شوله زرد» تلفظ می‌کنند.[۲۷۲] ظاهراً اول بار، میرجمال الدین حسین انجوشیرازی، در سال ۱۰۲۸ ه، واژهٔ «شله» را در *فرهنگ جهانگیری*، از این قرار تعریف کرده «شله: نوعی از طعام معروف است، و آن را شله پلاو نیز خوانند». محمد حسین خلف تبریزی در سال ۱۰۶۲ه، عین همین تعریف را نقل کرده است.[۲۷۳] واژهٔ «شله» را حاجی محمدعلی باورچی، آشپز شاه اسماعیل صفوی، در سال ۹۲۷ ه، در وجه «شیله» ثبت کرده، و انواعی از «شیله پلا» چون: شیله پلاو مرغ، شیله پلاو دراج، شیله پلاو با گوشت کبوتر بچه، تیهوج و بره بر شمرده، که تهیهٔ آن‌ها شبیه هلیم یا هریسهٔ گندم است؛ و در آن برنج، نخود پوست‌کنده، گوشت، پیاز قیمه، زیرهٔ کرمانی، گزر، کلم و اسفناخ (اسفناج) و «ادویهٔ گرمِ کوفته» به کار می‌برده‌اند، «و کفچه زنند، چنانکه حلیم [هلیم] دار شود».[۲۷۴] نورالله، آشپز شاه عباس اول، به سال ۱۰۰۳ه، انواع «شله پلاو» را عبارت از شله پلاو: ساده، مرغ، لیمو، نارنج، غوره، تمر [هندی]، سماق، آلوچه، رب انار، انار دانه، زرشک و زغال [اخته] ذکر کرده و نحوهٔ تهیهٔ آن را شبیه «شله پلاو»[۲۷۵] ساده متذکر شده است.[۲۷۶] سلیم تهرانی (متوفی ۱۰۵۷ه) ازخوراکهای چون جوجه‌کباب، دو پیازه (تاس کباب)، خشکه (چلو)، خشکهٔ مزعفر، آش رشته، آش تتماج، ماهیچه، قلیه کدو، حبشی (سماق‌با)، پلاو، ماهی، بریانی، آش غوره، گیپا، مغز قلم، تخم مرغ، دیگ‌جوش، هلیم، مرغ پرورده، کله پاچه، شیردان، بغرا (نوعی آش و گونه‌ای پلاو)، سنبوسه، ساق عروس، بورانی، شیر و شکر (بستنی؟) یاد کرده[۲۷۷] و از شله در این ابیات سخن گفته است:

سوی سفره چو سایه گستر گشت — خشک شد خشکه و **شله** برگشت...
بود در آش مالی آن کافر — چون **شله** گرم تا دم آخر[۲۷۸]

اصطلاح «شُلَه زرد» در عصر قاجاریه رایج شده و در مضامین شاعران شوخ طبع و خوراکپرداز این دوره، چون گرجی اصفهانی (دو بیت زیر)، و تقی دانش مستشار اعظم (بیت سوم) از آن سخن رفته است:

بس قصهٔ **شله‌زرد**، گفتم — گفت این سخنت ز مضحکات است
زمانه زرد و ضعیف و نحیف و زار مرا — ز فرقت **شله زرد** و، غم مزعفر کرد
بس قاب زد از آن **شله زرد مزعفری** — ریش و سبیل و صورت سوری سمند شد[۲۷۹]

رضا قلی خان هدایت، در سال ۱۲۸۸ه، در ذیل «شله» می‌نویسد «طعامی معروف و آشی که

آن را شله زرد گویند»[۲۸۰] میرزا علی اکبر خان آشپزباشی، در سال ۱۳۰۹ه، باب هفتم کتاب خود «*سفرهٔ اطعمه*» را به خوراک‌های مختلف نذری (نذورات) اختصاص داده و «شله زرد» را در شمار آش‌ها، و شیوهٔ تهیه را از این قرار آورده است «شله زرد: و آن چنان باشد که برنج را مانند شله بریانی پخته، و شیرینی مانند عسل و شیرهٔ شکر و قند و شیره زده، زعفران در گلاب ساییده داخل نمایند؛ در ظرف که کشیدند روغنِ داغ کرده و دارچینی کوبیده رویش ریزند، به شرح شله قلمکار نذر کنند»[۲۸۱] اکنون روی شله زرد را روغن نمی‌ریزند، اما در برخی نواحی ظاهراً از روغن در موقع پختن استفاده می‌کنند.

بی‌گمان تهیهٔ شله زرد پیشینهٔ طولانی دارد، اما نام آن چیز دیگری بوده است مناظر احسن ضمن و صف خوراکهایی که در قدیم از برنج تهیه می‌شده، به استناد نوشته‌های جاحظ، خورازمی و کاتب بغدادی شرحی دربارهٔ بَهطّه (در متن ترجمهٔ فارسی «بَهتّه» آمده است) دارد، که به سبب داشتن شیره و شکر و زعفران شباهتی به شله زرد دارد:

> گونهٔ دیگری از خوراک برنج بَهطّه (bhatta) نام داشت. واژهٔ بَهتّهٔ [بهطه] فارسیِ وام گرفته از bhat سانسکریت، به معنی برنج آب‌پز است. بهته هم [مانند ارز مفلفل] با دنبه و چاشنی‌ها پخته، و با زعفران رنگ، و با شیره یا شکر شیرین می‌شد.

اما جهانگیر پادشاه گورکانی هند (از ۱۰۱۴ تا ۱۰۳۷ ه)، در شرح اداب و رسوم کشمیریان می‌گوید «مدار خورش اهل کشمیر بر برنج است. اما زبون می‌شود، و خشکه و نرم می‌پزند، می‌گذارند که سرد شود، و بعد از آن می‌خورند؛ و آن را بهته می‌گویند. طعام گرم خوردن رسم نیست».[۲۸۲]

مرحوم ابوالقاسم پاینده، در ترجمهٔ *مروج الذهب*، در شرح خلافت مستکفی، اصطلاح «شله‌زرد» را به کار برده که ظاهراً در متن عربی «بهطه» بوده است. به روایت مسعودی، مستکفی در سال ۳۳۳ه، محفل بزم شگفتی با حضور سخنوران ترتیب داد که در آن شاعران گونه‌های مختلف خوراک‌ها و مواد ترکیبی و تزیینی هر یک را وصف می‌کردند. هم زمان آشپزان دارالخلافه غذای وصف شده را تدارک می‌دیدند. به روایت مسعودی، شاعران به استناد سروده‌ها و مضامین سخنوران پیشین، خورش‌های مختلفی را یاد کرده و خوالیگران به سرعت آن را تهیه و به محفل مستکفی می‌آورده‌اند. از جمله دو تن از آنان مضامینی دربارهٔ شله‌زرد نقل کرده‌اند، و جلوهٔ زعفران را در این خوراکی ستوده‌اند:

> دیگری گفت: ای امیر مؤمنان، محمود بن حسین در وصف شله‌زرد گوید: شله زردی که از برنج خوب درست کنند چون عاشق زرد گونه باشد؛ رنگ آن از هنر آشپز ماهر، روشن و شگفت‌انگیز نماید؛ چون طلایی است که با رنگ گلی پیوسته و با شکر اهواز آمیخته و در روغن فرو رفته است. چون کره نرم و چون عنبر خوشبو است. میان جام چون ستاره در تاریکی است. چون عقیقی است که رنگ زرد پررنگ دارد، و به گردن خوبرویی آویخته است، و مایهٔ آرامش دل پریشان است.

www.tabarestan.info تبرستان

دیگری گفت: ای امیر مؤمنان، از یکی از متأخران نیز سخنی در وصف شله‌زرد به یاد دارم که گوید: شله زردی که رنگ عقیق دارد، و مزهٔ آن به ذائقهٔ من چون مِی است، از شکر خالص و زعفران خوب درست شده، و در روغن مرغ فرو رفته، مزه‌اش خوش است و بوی عطر دارد. بوی خوش از ظرف بر می‌خیزد و در مقابل شیرینی اش تاب نمی‌توان آورد.[۲۸۳]

مولانا جلال الدین محمد بلخی، بر سبیل مثال از خوراکی سخن گفته که گویی منظور «شله‌زرد» کنونی است «بعضی هستند که از ضعف طاقت انگبین ندارند تا به واسطهٔ طعامی مثل زرد برنج و حلوا و غیره توانند خوردن تاقوت گرفتن تا به جایی رسد که عسل را بی‌واسطه می‌خورد».[۲۸۴] مرحوم فروزانفر در توضیح «زرد برنج» می‌گوید ظاهراً مواد غذایی است که از برنج، روغن، شکر و زعفران سازند، و امروز آن را «شله‌زرد» نامند؛ و گویا در این بیت بسحق اطعمه هم بدین معنی است:

حسد می‌بری ای کاسه لیس بر بسحق **برنج زرد** و عسل روزی خدا داد است[۲۸۵]

از گفتهٔ مولوی و نیز بسحق اطعمه در می‌یابیم که «زرد برنج» را با عسل تهیه می‌کرده یا با عسل می‌خورده‌اند. ظاهراً شیرینی (حلاوه)، یعنی عسل و شیرهٔ قند، را در کنار زرد برنج می‌گذاشته‌اند. بسحق اطعمه با اشاره به این نکات از برنج زرد لیمویی نیز سخن گفته است، که شاید نوعی از برنج بوده، یا شله زرد کم زعفران را در نظر داشته است.[۲۸۶]

برنج زرد پر از روغن و رفیق شفیق اگر حلاوه بود در برش زهی توفیق
برنج زرد و مرغ و قند با هم همه کس دوست دارند من هم
چون **برنج زرد لیمویی** ترا در سفره نیست رشته و کاچی اگر در خوان نباشد گو مباش
ما برای صلح حلوا در میان آورده ایم گر **برنج زرد** از قندش غباری بر دل است

صاحب *حدود العالم*، در سال ۳۷۲ ه، از «برنج زرد» محصول دمشق سخن گفته است.[۲۸۷] حکیم باقر حسین بهادر، دو قرن پیش به برنج سفید مایل به زردِ ناحیهٔ سکداس در مُلک کرناتک هند اشاره کرده است که پس از پختن «همچون زعفران زرد می‌شود»[۲۸۸]. احتمالاً خورش یا حلوای «زرد برنج» مندرج در متون کهن فارسی با برنج محصول دمشق و سکداس رابطه‌ای ندارد.

کلمهٔ مزعفر در تعبیرات و تشبیهات شاعران قدیم عموماً به معنی زرد زعفرانی یا به زعفران رنگ شده، و کمتر با مفهوم خورش یا خوراک زعفرانی است. شاعران قرن هفتم به بعد این کلمه را گاهی در مضامین خود، به معنی پلو زعفرانی یا حلوا و دیگر خوراکی‌های مزین به زعفران، به کار برده‌اند. شاید در این دو بیت، از بسحق اطعمهٔ شیرازی و بدرشروانی، از شاعران قرن نهم، کلمهٔ «مزعفر» اشاره به «شله‌زرد» یا پلو یا خورش و حلوایی دیگر باشد:

خور بر رواق نیلی چون رو نهد به زردی یاد آیدم مزعفر در صحن لاجوردی[۲۸۹]
مزعفر در نظر دارد ز روی زرد هر روزه شب از چشم پر آب خود دو کاسه شوربا دارد[۲۹۰]

www.tabarestan.info تبرستان

۶. پلو زعفران / مزعفر

ابن بزاز اردبیلی، در سال ۷۵۹ ه، کتاب *صفوة الصفاء* را در شرح مناقب شیخ صفی‌الدین ابواسحاق اردبیلی (متوفی ۷۳۵ ه) جد شاه اسماعیل صفوی نوشته، و در آن گاهی به اوضاع، و احوال سیاسی واجتماعی و اقتصادی و فرهنگی آن روزگار ایرانیان اشاره کرده است. گاهی نیز از آداب و رسوم ایرانی، مثلاً در این روایت، به پختن نان مخصوص عید فطر، توسط نانوایان اشاره کرده و از برنج مزعفر سخن گفته است. احتمالاً قدیم‌ترین سند مکتوبی که در آن واژهٔ «پلاو» آمده، همین کتاب است. بی‌گمان این واژه مسبوق به سابقه بوده، که در عهد شیخ صفی شناخته شده و در برخی از گویش‌های ایرانی رایج بوده است؛ از مضمون روایتی که ابن بزار نقل کرده، معلوم می‌شود که برنج به اصطلاح امروز «کته پلو» نبوده بلکه در وجه «پلو» دانه دانه تهیه می‌شده است:

www.tabarestan.info تبرستان

حکایت: اخی شادی خباز اردبیلی گفت: آخر رمضان بود، شیخ [صفی‌الدین اردبیلی] قُدِّسَ سِرُّهُ، مرا طلب فرمود؛ برفتم پیره ابراهیم کُرد چُست بیامد، و دستم بگرفت و در مطبخ برد. دو روز کار کردم؛ نان از برای عید می‌پختم. در آن نان پختن دستم بسوخت. شبی پیش از صبح شیخ، قُدِّسَ سِرُّهُ در مطبخ آمد. پیش رفتم تا شرف دستبوس دریابم شیخ نظر فرمود، دستم سوخته دید. به دست مبارک دستم بگرفت، دست در مالید، در حال خوش شد، و اثر سوختگی زایل شد. شاد شدم واز سر این شادی به خانه شدم چون نماز صبح روز عید بگزاردم [در متن چاپ: بگذاردم]، در خاطرم بگذشت چه بودی که شیخ از برای من کاسه‌ای برنج مزعفر فرستادی. بعد از ساعتی دیدم که خادمی آمد و کاسه‌ای برنج مزعفر آورد و گفت: شیخ فرمود اگر اخی شادی را دوستی رنجور باشد از این پلاو بدهد. دوستی داشتم عظیم رنجور. چنانک از وی امید بریده بودیم، و چندی گذشته بود که طعام و شربت نخورده بود، و امید از حیات بریده. من آن برنج را پیش او بردم، و گفتم: شیخ فرستاده است، بخور تا صحت یابی. گفت: مرا حالی نیست، تو دانه‌ای از آن در دهان من نه. دو سه دانه در دهان او نهادم، بخورد و گفت: بیشتر بده! بدادم بخورد، گفت: لقمه بزرگتر کن؛ چنان کردم. در حال بازنشست، و آن کاسهٔ پلاو را با من بخورد، و صحت یافت.[۲۹۱]

تمشک تالشی (با نام علمی *Rubus Raddenus Focke*) را «هَندَل» می‌گویند. به گفتهٔ مرحوم دهخدا «هَندَل» نامی است که در آستارا به درخت تمشک دهند.[۲۹۲] اما ظاهراً این نام گویشی بسیار قدیمی است، و آنچه در متن چاپی نوشتهٔ ابن بزاز اردبیلی در وجه «هنده پلاو» آمده، باید «هندل پلاو» باشد. به روایت ابن بزاز اردبیلی جمعی به خانهٔ اخی شهاب از مریدان شیخ صفی‌الدین اردبیلی می‌روند. در راه هوس «هندل پلاو» یا به اصطلاح امروز «تمشک پلو» و عسل می‌کنند:

از مشاهیر است به روایات که نوبتی پیره عزالدین با ملکشاه قصاب و حاجی علیشاه کوتلان اردبیلی [؟ شاید: کوتوالان اردبیلی]، از هما شهره به محمود آباد می‌رفتند. ملکشاه قصاب گفت: اگر اخی شهاب با خبر باشد ما را هنده [هندل] پلاو دهد؛ وهنده پلاو پیش اردبیلیان متعارف باشد. حاجی علیشاه گفت: اگر اخی شهاب کار کرده باشد عسل با پلاو بیارد... چون به خانه رفتند هنده‌پلاو بیاوردند.

و روی با ملکشاه کرد و گفت: خانه خراب! تو اردبیلی هنده پلاو خواستی، بخور. و کاسهٔ عسل بیاورد و پیش حاجی علیشاه نهاد و به وی گفت: هان! عسل با پلاو بخور که در راه چنین خواسته بودی.[۲۹۳]

عبید زاکانی (متوفی ۷۷۲ ه) نیز در حکایت موش و گربه آنجا که موش‌ها خوراکی‌هایی برای گربه به ارمغان می‌برند ـ از پلو سخن گفته است:

وان دگر دوری **پلو** دردست افشـــره آب لیـــمو عـمانا

در همهٔ نسخه‌های چاپی موش و گربه صریحاً واژهٔ «پلو» آمده است. بدان لحاظ که در منابع قدیم، تا دورهٔ قاجاریه همه جا نام این غذا در وجه «پلاو» ثبت شده، محتمل است که این بیت الحاقی باشد. عبید در رسالهٔ دلگشا از «مزعفر با عسل» نیز یاد کرده که منظور شیرین پـلو یـا خوراک زعفرانی دیگری است.[۲۹۴] بسحق اطعمه از پلو در وجه «پولاو» در یک بند از ترجیع بند خود از «رشته پلاو» تمجید کرده، از جملهٔ ابیات او با ردیف «پولاو» است:

ای واقف حال رشته پـولاو بشنو تو کمال رشته پولاو...
هرگز نپزد کسی چـوبسحاق در دهر خیال رشته پـولاو...

شادروان علی مظاهری، تهیه و رواج «پلو» را از عهد مغولان متذکر شده، و می‌گوید: آش و پلاو هر دو کلمهٔ مغولی است، از چیزهای تازه «ارشته» یـا «رشـته» است کـه عـربان آن را گـاه «قطایف» گویند که محرف ختایی است، و گاه «رشیدیه» که محرف «رشته» است. در آن عصر فلفل پلو، با فلفل سیاهِ درسته با برنج تهیه می‌کردند، نورالله آشپز شاه عباس دستور تهیهٔ آن را نوشته است. اشرف مازندرانی (متوفی ۱۱۱۶ ه) در این بیت، خال عذار یار را به دانهٔ فلفل در پلو، و زلفان روی بناگوش او را به بخار یا دود چلو تشبیه کرده است:[۲۹۵]

خال مشکین بر عذارش همچو فلفل در **پلاو** در بناگوش سفیدش زلف چـون دود **چـلاو**

واعظ بیهقی (ابوسعید حسن شیعی سبزواری) در قرن هشتم با نـقل ایـن گـفتهٔ پـیامبرص «اُطلُب الخیَر عندَ حِسانِ الوجوهِ: حاجت بر نیکرویان عرضه دارید» داستان جالبی از پـزشکی مسیحی خوبروی و حاذق و هوشمند آورده است:

درویش می‌گشت. طبیبی ترسا را دید که نیکوروی بود و جماعتی به گِرد وی درآمده. گفت: هر چند بیگانه است، اما نکوروی است. حاجت بر وی عرضه دارم. فرا پیش وی داشت، و گفت: ای استاد ببین تا مرا چیست؟ طبیب دست برزَگ [نبض] وی نهاد، و گفت: درویش بنشین. طبیب غلام را گفت: درویش را به خانه بر و بگو تا مزعفری در غایت تکلف جهت او مهیا سازند، و وی را سیر گردانند. غلام درویش را به خانه برد و آنچه طبیب فرموده بود به جای آورد. طبیب نیز باز آمد. درویش خواست که بیرون رود گفت: ای درویش بنشین [؛ پس به] در [ون] خانه رفت و صره‌ای زر بیرون آورد، و گفت: این سی دینار زر است. بستان که درد تو را دوا این است. درویش زر بستد، و بیرو آن آمد. دست در حلقهٔ در زده رو سوی آسمان کرد و گفت: خداوندا! مرا دردی بود که دوای آن به نزدیک این مرد بود، از من دریغ نداشت، اگر چه دشمن بود. وی را نیز دردی است و آن کفر و بیگانگی است. دوای آن ایمان و معرفت است از وی دریغ مدار. طبیب بیرون آمد، و گفت: ای درویش دست از حلقه در بدار که دردمرا دوا فرستاد، و گفت:

اشهد لا اله الا الله و...[۲۹۶]

شاعران قدیم، چون سراج الدین راجی (قرن ۸ ه) واعظ قاینی (قرن ۹ه) بسحق اطعمه (قرن ۸و۹ه) فتاحی نیشابوری (متوفی ۸۵۲ ه) و سلیم تهرانی (متوفی ۱۰۵۷ ه) کلمهٔ «مزعفر» را با معنی پلو زعفرانی، در ابیات زیر، بکار برده‌اند:

چو نانِ جوَت باشد و کشک — به مرغ و مزعفر میفزای رشک
ریم و خون بادا نصیب قوم کایشان دین رها — از پی سکباج و از بهر مزعفر کرده‌اند[۲۹۷]
در دیدهٔ اسحق نه زر دارد و نی سیم — شش نان تنک دارد و یک صحن مزعفر[۲۹۸]
چو خوانت را بیاراید ذخیره — مزعفر بر طبق مینما [؟ منمای] خیره
دو پیازه ز دیدنش‌تر شد — خشکه از بیم او مزعفر شد[۲۹۹]

خواند میر،خوان شاهانه‌ای را در قرن نهم، طی قطعه شعری، وصف کرده، و به ظروف سیمین و زرین خوراکهایی چون حلوای شکری، لیموترشی، قلیه زنگی اشاره نموده و گفته است:

مهیا گشت خوان‌های مرصع — به نعمت‌های گوناگون ملمع...
ز اطباق برنج آمد در آن سو — کواکب سان هزاران قبهٔ نور
زبریان و کباب بره و غاز — ز مردم گشت پنهان صورت آز
ندانم چون کنم وصف مزعفر — طبق هابود پر از ریزهٔ زر...[۳۰۰]

برخی از نویسندگان از پلو زعفرانی با عناوینی چون «برنج مزعفر» «گرنج مزعفر» و «مزعفر» یاد کرده‌اند. مثلاً جمال الدین اردستانی (متوفی ۸۷۹ ه) از «صحن‌های مزعفر» یعنی قاب‌های پلو زعفرانی، سید علی اکبر خطایی (در سال ۹۲۲ ه) از «بره‌های بریان و برنج‌های مزعفر»، فخرالدین واصفی (متوفی ۹۳۹ ه) از «برنج مزعفر» سخن گفته‌اند. واصفی هروی (متوفی ۹۶۰ ه) در نامه‌ای نوشته است «گاهی این فقیر را آرزوی گرنج مزعفر می‌شود؛ دانه‌های سیم سرشک بر رخسار زعفرانی می‌ریزد، و شوق ماش و برنجش به رنج می‌دارد»[۳۰۱] حبله رودی (در سال ۱۰۴۹ه) از «یک وزیری [دوری قاب] مزعفر پلو با سه عدد مرغ مسمی شده» گفتگو کرده، که در اصل «پلاو» بوده است.[۳۰۲] مرحوم دهخدا در یک قرن پیش (۱۳۲۵ هق) در سر مقالهٔ صور اسرافیل نوشته است «مگر روز یکشنبه به چشم خودشان ندیدند که بچه مچه‌های طهرون حمله به مجلس آوردند... مگر اینها خودشان را پرت چی در مدرسهٔ وی نداشتند که بدانند از چلو و خورش‌های پرزعفران آنجا گربه‌های مدرسه هم مست بودند، و زیادی شام و نهار آنها بازار مرغ فروش‌ها را رنگین کرده بود»[۳۰۳]

انواع پلو در عصر صفویه

حاجی محمد باورچی (آشپز شاه اسماعیل) در سال ۹۲۷ ه، و نورالله (آشپز شاه عباس اول) در

سال ۱۰۰۳ ه، نام انواع مختلف خوراک‌ها و شیرنی‌ها رایج در ایران آن روزگار، و دستور تهیه، و نیز توضیح در باب وجوه تسمیهٔ برخی از آنها را ثبت کرده‌اند. در اینجا فهرستی از اسامی پلو براساس نوشته‌های آنان نقل می‌شود:

آلوبالو پلاو، انار پلاو، باقلا پلاو، بره پلاو، بریان پلاو، بریان پلاو شیر، پلاو: آب لیمو، آب نارنج، ترشی، دانه، ساده، سرخ، سماق، شیرین، غوره، نرگسی؛ جوشپره پلاو، جوک پلاو، چوپلاو، چینا پلاو، خرما پلاو، خشکه پلاو، دانه پلاو، دانه پلاو: تیهوج، دراج، کبک، کبوتر بچه، مرغ؛ دولمهٔ پلو، رب انار پلاو، رشته پلاو، زرد پلاو، زرشک پلاو، سارو پلاو، سبزی] پلاو، ستل پلاو، سرخ پلاو، سماق پلاو، سنجری پلاو، سوسوپلاو، سیاه / سیه پلاو، شاه توت پلاو، شکر پلاو، شله پلاو، شله پلاو: آلوچه، انار دانه، تمر[هندی]، رب انار، زرشک، زغال [اخته]، ساده، سماق، غوره، لیمو، مرغ، نارنج؛ شیر پلاو، شیله / شله پلاو: تیهوج، دراج، کبوتر بچه، مرغ ؛ عدس پلاو، عنبر پلاو، قورمه پلاو، قبولی پلاو، قبولی ساده، قبولی مزعفر، قلیه پلاو، قوشدلی پلاو، قیمه پلاو، لقمه پلاو [لوبیا پلاو ندارد،] لیتی پلاو، لیمو پلاو، ماش پلاو، متنجن/ مطنجن پلاو، مرصع پلاو، مزعفر پلاو، مشک پلاو، نارنج پلاو، نجفی پلاو، یزدادی پلاو.[۳۰۴]

www.tabarestan.info تبرستان

پلو، غذای ملی ایرانی

اروپایی‌ها در بازدید از ایران از دورهٔ صفویه تا قرن حاضر، از میوه‌ها و خوراکهای ایرانی تعریف‌های زیادی کرده‌اند. پیتر دلاواله، در سال ۱۶۱۷ م / ۱۰۲۵ه، ضمن تمجید از طعم دلپذیر پلو ایرانی، که با خلال مغز پسته و بادام و کشمش و زعفران تهیه می‌شود می‌افزاید «طرز طبخ و چاشنی زدن غذاهای مردمان این کشور را می‌پسندم، مانند طبخ برنج، که بیش از هر غذایی دوست دارم...این غذاها آن قدر برای سلامتی مفیداند، که تصمیم دارم همیشه، حتی در ایتالیا، از آن استفاده کنم .اگر خدا بخواهد طرز تهیهٔ آنها را یاد خواهم گرفت. اطمینان دارم عدهٔ زیادی آنها را خواهند پسندید». پیتر دلاواله فرق پلو و چلو را نیز تشخیص داده[۳۰۵]، و از گفتار او معلوم است که در ایتالیا برخی خوراکهای ایرانی، چون پلو را نمی‌شناخته‌اند. فیگوئروآ، سفیر اسپانیا در دربار صفوی، در سال ۱۶۱۸ م / ۱۰۲۷ه، از پخت پلوهای رنگارنگ در اصفهان سخن گفته است.[۳۰۶] شاردن، بعد از سال ۱۶۳۳م، طی شش سفر به ایران، شرح مبسوطی درباره پلو و چگونگی تهیه انواع آن: با عصارهٔ آلبالو، شیرهٔ توت، آب انار، افشرهٔ شاه توت، شکر و زعفران و معطر کردن انواع از پلو با گرد رازیانه آورده، و از پلو با کباب بره و جوجه کباب تمجید کرده است «این نوع پلو بسیار خوشمزه و مطبوع می‌باشند»، به گفتهٔ همو «پلوعمده‌ترین غذای ایرانیان است».[۳۰۶] اولئاریوس، در سال ۱۶۶۳ م / ۱۰۷۴ه، ضمن وصف پلاو Plau، گونه‌های مختلف آن با انار دانه، آلبالو، خلال مغز بادام یا پسته، زعفران و بنشن، و نیز اسفناج، کلم با گوشت مرغ، قرقاول، کبک، غاز، اردک و ماهی را متذکر شده است.[۳۰۸] کمپفر، در سال ۱۶۸۳ م / ۱۰۹۴ه، با اشاره به رنگهای مختلف پلو، از چلو کباب تمجید کرده است.[۳۰۹] اولیویه، پزشک فرانسوی در سال

۱۷۹۶ م / ۱۲۱۱ه، شرحی از چگونگی تهیهٔ پلو با زعفران، خلال مغز پسته و بادام، کشمش و نیز رب انار و آلبالو آورده و افزوده است «خورش‌های خوب، به الوان مختلف نیز در ایران می‌پرند»[۳۱۰] گاسپار دو رویل ،در سال ۱۸۱۲ م / ۱۲۲۷ه، شرحی از این قرار نوشته است:

دست پخت ایرانیان را نباید دست کم گرفت. به نظر من آشپزی آنها بر آشپزی ایتالیایی‌ها و اسپانیولی‌ها برتری دارد. ایرانی‌ها مانند برخی ملل اروپایی یک غذای ملی دارند... غذای ملی ایران پلو است. پلو انواع و اقسام مختلف دارد. پلو با: کشمش، انگور فرنگی، دانهٔ انار، پسته، بادام، زعفران، سبزی، خلر، به، دارچین، وانیل و غیره. در خانهٔ بزرگان عادی است که پنج یا شش نوع پلو را در یک وعده غذا بر سر سفره مشاهده نمود.[۳۱۱]

بارون فیودور کورف، از سیاحان روسی در سال ۱۸۳۴ م / ۱۲۵۰ه، باجمعی اروپایی مهمان حسنعلی قاجار بوده، پذیرایی تشریفاتی را: اول قلیان، بعد حلوای رنگارنگ، دوباره قلیان «بعد قهوهٔ معطر مسکوی بدون شکر»، سپس چای شیرین که «از زیادی شکر به اندازهٔ شیره غلیظ شده بود» سپس پیش خوراک‌ها را عبارت از پنیر گوسفند، پیازچه، تربچه و سبزی‌های معطر شمرده و افزوده است «بعد انواع مختلف نیمرو، آبگوشت، بزباش، فسنجان، کباب، پلو با گوشت، کشمش، زعفران، مغز بادام، و بالاخره گوسفندان بزرگ بر سیخ کشیده و بریان شده... من انواع غذاهایی که روی میز اروپایی خودمان چیده بودند شمردم، نودونه دیس بود».[۳۱۲] اوژن فلاندن در سال ۱۸۴۱م/ ۱۲۵۷ه، می‌گوید ایرانیان به فراخور حال دو یا سه رنگ پلو با کشمش و مغز بادام و زعفران درست می‌کنند «سفره‌ای بی‌پلو نمی‌شود».[۳۱۳] پولاک ،در سال ۱۸۵۱م/۱۲۶۷ ه، می‌گوید «ادویه در طبخ ایرانیان استعمال زیاد ندارد، گاه و بیگاه قدری فلفل، دارچین، هل و بیشتر از همه زعفران به برنج یا حتی نان‌های تفننی می‌افزایند. اما مصرف گیاهان، ریشه‌ها و تخم‌های معطر، مانند مرزنجوش، آویشن، زیره، رازیانه نعناع و پیاز، و سیر بر آن چه گفته شد فزونی دارد، زیادی مصرف سیر در نواحی ساحلی دریای خزر حیرت آور است. پیاز حتی خام در بین طبقات مرفه هم محبوبیت دارد».[۳۱۴] فوریه پزشک ناصرالدین شاه با تمجید از چلو و چلو زعفران با کباب، و جوجه کباب مخصوص «که گاهی دانه‌های انار یا غوره در شکم آنها انباشته» یاد کرده است.[۳۱۵] هنری بایندر، در عصر ناصرالدین شاه، از سه نوع پلوایرانی، کته، چلو و پلو با زعفران یاد کرده می‌گوید «پلو با کباب بره است». جان ریشار، پزشک امریکایی، در سال ۱۸۹۱ م / ۱۳۰۸ه، می‌گوید سفرهٔ ایرانی انواعی از خوراکها و شربت‌ها و از جمله پلو، و نوع زعفرانی آن دارد.[۳۱۶] اوژن اوبن، در سال ۱۹۰۶ م / ۱۳۲۴ه، می‌نویسد «برنج به صورت پلو و چلو سرآمد دست پخت ایرانی است». او در حاشیه به شرح و وصف خورش‌های: قرمه سبزی، فسنجان، قیمه، قیمهٔ کنگر، قیمهٔ آلو، و تفاوت پلو و چلو؛ و انواع پلو، چون سبزی پلو و پلو زعفران پرداخته است و می‌افزاید «در بالای پلو قطعاتی از گوشت مرغ، خرما، آلبالو، تمشک و زرشک می‌گذارند». هانری دالمانی در سال ۱۹۰۷ م تعریفی مشابه از سفرهٔ ایرانی و انواع پلو

دارد.[۳۱۷] هرمان نوردن در سال ۱۹۲۷ م / ۱۳۰۷ش، می‌نویسد:

> برنج غذایی است که سفرهٔ ایرانی بدون آن رونقی ندارد؛ و اغلب ایرانیان سفرهٔ بی برنج را سفرهٔ بدون شام و نهار به حساب می‌آورند. برنج به انواع مختلف تهیه می‌شود. بعضی اوقات ساده به رنگ سفید، گاهی به آن زعفران می‌زنند، و بعضی اوقات با مخلوطی از خلال پسته و بادام تهیه می‌شود که بسیار مطبوع است.[۳۱۸]

خانم مریت هاکس روزنامه‌نگار انگلیسی در سال ۱۹۳۳م / ۱۳۱۲ ش، در دیدار کرمان از «جوجه کباب همراه مقدار فراوانی زعفران» و دیگر خوراک‌های ایرانی چون آش غوره، دلمهٔ کدو، برنج با مرغ تمجید کرده و گفته است «رؤیاترین آنها خورشی، بامجموعه‌ای از تکه‌های گوشت بره، با چاشنی‌های اسرارآمیز و کِشتهٔ [برگه] آلو بود».[۳۱۹] ثروتمندان سفره‌های رنگین داشتند و آشپزان در تنوع بخشیدن به خورش‌ها و انواع پلو ماهر بودند. میرزاعلی اکبرخان آشپزباشی ناصرالدین شاه، نام ۲۸ رقم پلو، و چگونگی تهیهٔ هر یک را متذکر شده، که در برخی از آنها چون: قبولی پلاو، شیر پلاو و ته چین پلاو زعفران به کار رفته است.[۳۲۰] اما کشاورزان و روستاییان و مردمان متوسط الحال ایرانی، حتی نام برخی از انواع پلو در روزگار قاجاریه به گوششان نخورده بود. مثلاً، میرزا عبدالرحیم کلانتر در عصر ناصرالدین شاه (به سال ۱۲۸۸ه) در مورد خوراک طبقات ثروتمند و متوسط و فقیر کاشان گزارشی ارائه داده است. اغنیا صبحانه‌شان «چون ربع روز بگذرد، چه زمستان و تابستان از تره بار، یا مشروبی مانند آب نارنج یا لیمو یا غوره یا تمر تبرید [خنک کردن] کامل نمایند؛ و چون آفتاب به وسط الزوال [ظهر] رسد به صرف ناهار پردازند، ولی در نان خورش ناهار به خوردن مطبوخات اصراری ندارند». «چون شام شود... دست راست را باآب سرد بشویند و شام حاضر کرده، چلاب و پلاب با انواع خورش‌ها از گوشت طیور و بره و ماهی - هر زمان هر چه یافت شود - ولی غالباً گوشت گوسفند و روغن‌کرهٔ گوسفند و گاو، و اغلب ترشی‌ها از قبیل آب غوره، آب‌لیمو، آلوی بخارا، ناردان، سماق، سکنجبین، غوره، ریواس و غیره ترش کنند...». «اما متوسطین... در خوردن شام به خوردن چلو و پلو و خورش‌های سرخ کرده عادتی ندارند... اما هفته‌ای یک شب یا دو شب ترتیب چلاو یا پلاو نمایند؛ و فقرا و ضعفا قوتشان نان است. و هفته‌ای یک یا دو نوبت گوشت طبخ نمایند؛ و شب‌های عید رمضان و عید نوروز و شب اول اسفند شرط است که برای خود پلاو بپزند». ذائقه ایرانی به پلو عادت کرده بود، این علاقه به خصوص به چلوکباب و پلو زعفرانی همواره بیشتر شده است. در آن سوی مرزهای کنونی ایران، مثلاً در ارمنستان و آذربایجان و گرجستان سفرها رنگ غذاهای ایرانی عصر قاجاریه را دارد؛ و همچون ایران انواعی از خوراک‌های روسی چون «بُرش» یا غربی چون «سوپ» و مواد غذایی مانند «سُس»، کالباس، سوسیس، ژامبون و غیره بر آن افزوده شده است. جلال آل احمد در مرداد ۱۳۴۳ ش، به مهمانخانه‌ای در باکو می‌رود، و خوراک‌های تابستانی آن سامان را از این قرار وصف کرده است:

سرناهار آبدوغ‌داد، با خیار خرد کرده و در آن شبت و تره؛ و اسمش روی فهرست غذا به روسی «سوپ ناسیونال» عیناً فقط کشمش کم داشت و مختصری مغز گردو. بعد پلو با خورش آلو دادند، و پلوته دیگ هم داشت، نان لواش ته دیگ انداخته و حسابی زعفران... از دیزی‌ها حظّ کردم.[۳۲۱]

ایرانیان از دورهٔ هخامنشیان تا پایان کار صفویه، از زرد چوبه استفاده نمی‌کرده، و در انواع خوراک‌ها و خورش‌ها و شیرینی‌ها از زعفران بهره می‌گرفته‌اند. اما در دورهٔ قاجاریه که فقر و نکبت دامنگیر ایرانیان شده، زعفران از طعامهایشان رخت بر بسته و به تدریج زرد چوبه جای‌گزین آن شده است. آهنگ فزایندهٔ میزان زردچوبهٔ مصرفی در آشپزخانه‌های ایرانی از دورهٔ قاجاریه تا امروز حیرت‌انگیز است. این درحالی است که زردچوبه از نظر خواص وخصوصیات با زعفران قابل قیاس نیست. آیا مایهٔ روسیاهی نیست که زعفران ایران با ویژگی‌های بی‌نظیرش را، بیگانگان استفاده کنند، و ما از محل درآمد ارزی این طلای سرخ، سالانه در حدود ۸/۰۰۰/۰۰۰ کیلوگرم زردچوبه وارد کنیم؟ حکیم سوری شاعر خوراک‌پرداز اواخر عهد قاجاریه خوش گفته است «مکن از زردچوبه به روسیهم* در پلو به که زعفران باشد».

www.tabarestan.info

اَرزّ مُفَلفِل

برنج یا گرنج فارسی را به عربی اُرز یا اَرُزّ می‌گویند. هادی خلیفهٔ عباسی برادر هارون الرشید، خوراکهای ساخته شده از برنج را دوست داشت. یعقوب لیث (متوفی ۲۶۵ ه) سفره‌اش بی‌برنج نبود. یکی از خوراک‌های دلپذیر که خواهان بسیار داشت ارزّ مفلفل بود، که با فلفل تهیه می‌شد، و دیگر اجزای آن را علاوه بر برنج، روغن (دنبه)، زعفران، دارچین، گشنیز، مصطکی و ادویهٔ عاری از نمک تشکیل می‌داد. برخی بر آن نظراند که ارز مفلفل برابر «پلو» ترکی است.[۳۲۲] واژهٔ «پلو» احتمالاً از گویش‌های محلی ایرانی است و نباید ریشهٔ ترکی داشته باشد.

جنگ نامهٔ مزعفر و بغرا

ابواسحاق شیرازی مشهور به بسحاق اطعمه، (متوفی حدود ۸۳۰ ه) شاعر لطیف طبع و خوراکپرداز،مضامینی بسیار دربارهٔ همهٔ خوراک‌های رایج در ایران قدیم، به خصوص دورهٔ تیموریان دارد. او در سروده‌های خود از زعفران در خورش‌ها و حلواهای گوناگون، و بیشتر از همه در باب مزعفر، عموماً به معنی «پلو زعفران» داد سخن می‌دهد. از سروده‌ها و گفتار نثر بسحاق پیداست که به این خوراک دلپذیر علاقهٔ خاصی داشته، وحتی در مقایسه با دیگر غذاها و خورش‌ها توجه او تعصب‌آمیز بوده است. از مضامین او در *داستان مزعفر و بغرا*، و نیز *رسالهٔ ماجرای برنج و بغرا* معلوم می‌شود که «پلو زعفرانی» محبوب عموم ایرانیان بوده و در واقع یک خوراک ملی ایرانی به حساب می‌آمده است. بسحاق در این بیت، با استقبال از سرودهٔ سعدی،

سبب دلبستگی خود به «پلوزعفرانی» را بیان می‌کند:

درشعرمن از[ار]آن همه ذکر مزعفراست کزهرچه می‌رود سخن دوست خوشتراست[۳۲۳]

بسحاق در منظومه بسیار دلنشین «*جنگنامه*» یا «*داستان مزعفر و بغرا*» جنگی خونین بین انواع خوراکهای و شیرینی‌های معمول در قلمروهای فرهنگی و سیاسی ایران در دوره تیموریان به راه انداخته است. از یک سو «مزعفر»، خوراک ملی ایرانیان، سرداریِ کثیری از خوراکی‌ها را بر عهده دارد، در دیگر سوی «بغرا» خورشِ اصلاً ترکستانی، با سپاهی انبوه از خوراکها، صف‌آرایی کرده‌اند. بغرا نوعی از آش، یا گونه‌ای ممتاز از خورش‌های ترکان و تاتار تباران نواحی خراسان قدیم و ماوراء النهر بوده است. این خوراکی اکنون در برخی نواحی استان خراسان وافغانستان با نام «آش لخشک» مشهور است.[۳۲۴] این همان گونه آشی است که بیهقی در وقایع سال ۴۲۲ه، از آن با نام «لاکشته» یادکرده،[۳۲۵] و در منابع لغت و طب و داروشناسی قدیم نام هایی چون: اطریه، تتماج، شاه افروش، لاخشته، لاخشه، لخشک و بغرا و غیره ثبت شده است. این خوراک یا آش خمیری، که رشته‌های آن پهن (۱ تا ۲ سانتیمتر) و دراز آمیخته به انواع سبزی‌های کوهی، منسوب به بغراخان (متوفی ۳۸۳ ه / ۹۹۴ م) از امرایِ (ایلک خانیه یا آل افراسیاب) ترک تبار ماوراءالنهر بوده و از طعام‌های معمولی مردم ترکستان شرقی به حساب می‌آمده است. آش دیگری در آسیای میانه معمول گردیده به «لغمان» مشهور است، که نام پزندهٔ بهترین نوع آن بوده «ممکن است لغمان نام تازهٔ بغراباشد».[۳۲۶]

بسحاق اطعمه، که در دل آرزوی پایان استیلای تیموریان تاتار تبار بر ایران را داشته، در آن شرایط واحوال سختِ اختناقِ سیاسی، این منظومهٔ دل‌انگیز و شیوا را سروده است. این داستان در واقع جنگی همه جانبهٔ سیاسی و اجتماعی بین خوراک ملی ایرانیان (مزعفر) و خورش معمول ترکان وتاتاران (یعنی آش بغرا) است. خلاصهٔ این منظومه راکه مشتمل بر ۱۵ باب، و به پیروی از سبک و وزن *شاهنامهٔ* فردوسی است، در اینجا نقل می‌کنیم. داستان از ابتدای پیدایش برنج شروع می‌شود: از زمان شالی، تا حمل به آشپزخانه، یعنی آبیاری شالیزار تا برداشت محصول و... به تفصیل بیان می‌شود. برنج ازبسیاری رنجی که در مراحل مختلف کاشت و داشت و برداشت و برنجکوبی دیده و عقوبتهایی که از سر گذرانیده است، دعا می‌کند که در قبال آن همه صعوبت و سختی به درجات عالی ارتقا پیداکند، و با گوشت و روغن و زعفران درآمیزد، و هم راز و همدم واقع شود:[۳۲۷]

چو شلتوک آمد به دنیای دون به چاهی ز کربال شد سرنگون...
چو آبش برآورد دهقان ز چاه فرو برد هر یک به وحلی سیاه
شب و روز منزل به منزل برید به‌دکان‌رزاز[برنج فروش]صبحی رسید...
چو بادام آمد برون از سه پوست به امید پالودهٔ وصل دوست
چو بنشست یک لحظه آن بی‌گناه به پهلوی خود دید ماش سیاه

بنالید، کی رازقِ غیب دان — مرا لحم و روغن ده و زعفران
مکن این همه خونم اندر جگر — ز نعمت بنه تاج قندم به سر

دعای برنج مستجاب می‌شود و با همدمان خود (زعفران و گوشت و روغن) صمیمانه هماهنگ شده و در نتیجهٔ آمیختن با آنها مبدل به پادشاه خوراکها می‌شود و عنوان مزعفر پیدا می‌کند؛ چراکه زعفران بر روی دوری پلو، چون تاجی از طلای سرخ جلوه‌گر می‌شود:

دعایش قبول آمد از آب روی — دگر باره گشت آب قندش به جوی
مزعفر شد و تاج بر سر نهاد — اساس حکومت چه در خور نهاد

چون بنیاد حکومت بر تعیین دولتی نیرومند باید استوار باشد، مزعفر طعامهای نزدیک اطراف خود را به مناصب گوناگون دربار خویش تعیین می‌کند و برنج سفید (پلوساده) را خلیفه یا ولیعهد کرد و:

وزارت به فرنی و پالوده داد — امارت به ما قوت آسوده‌داد
بگفتا خلیفه بود بعد من — برنج سفید اندر این انجمن

www.tabarestan.info تبرستان

بعد از تعیین خزانه دار که به گیپا[۳۲۸] و فرماندهی لشکر به یخنی (گوشت پخته) و سمت مترجمی (دیلماج) به جوش بره[۳۲۹] می‌دهد. در این وقت شاهنشاه مزعفر هوس جهانگشایی می‌کند و لشکری انبوه در اطراف او جمع می‌شود. بنابراین دیلماج خود یعنی جوش بره را به دربار بغراخان می‌فرستد، و از آش بغرا، که خود سلطانی به حساب می‌آید و بر سر سفره می‌نشیند، خراج می‌طلبد:

بر او جوش بره بشد دیلماج — که بستاند از خوان بغرا خراج
چو بشنید بغرا حکایت ز یام [: پیک] — بجوشید چون سرکه از آن پیام
بگفتا منم خوان بغرای کُرد — که از هیبتم دنبه شد خرد و مُرد
مزعفر شد از ترس من روی زرد — از آنش عسل در دهن دایه کرد

بسحق اطعمه در ابواب بعدی منظومهٔ *جنگ نامه مزعفر و بغرا* به ترسیم موضع جنگ و وصف تسلیحات پرداخته و ترکیب لشکریان مزعفر را معلوم کرده است: سپهدارِ مزعفر که سماق باشد از راه عراق، و لشکریان او مرکب از گرده‌های نان‌خانگی یزد، آش انار از اصفهان، آش زیره از کرمان، تمرهندی از هرمز، ماهی از بصره، هریسه (هلیم) از شوشتر، و از تبریز و بغداد بریانی به سرداری نان و دوغ و احشام از خرلخ یا قرلق فراهم می‌آیند، آنگاه شاهنشاه مزعفر:

مزعفر روان عرضِ لشکر بداد — به هر یک ز دانه نخود، زر بداد
بپوشید چُست، از زلیبی زره — به خفتان زد، از بند پشمک گره
ز شاخ نباتش، به کف فیلگوش — ز قرص مشاشش، سپرُبد به دوش

لشکریان بغرا و مزعفر در برابر هم صف‌آرایی کردند. بسحق می‌گوید، در این هنگام نان به میانجی گری بر میخیزد، اما طرفین نمی‌پذیرند. نبرد سختی آغاز می‌شود؛ و بغرا زخمی مهلک می‌خورد و از مرکب فرو می‌غلتد، به سختی بر می‌خیزد و وصیت‌نامهٔ خود را به خراسان

می‌فرستد:

چو بی‌برگ بغرا به خاک اوفتاد — به تندیِ شیر قضا دل نهاد

سپاهیان بغرا شاهد جان باختن سپهدار خویش بودند و ماتم زده: پیاز پیرهن درید، سیر خاک بر سر ریخت، نمک و سرکه روی کبود کردند، و خمیرکاه و خاشاک بر سر و روی خود پاشید:

دل قیمه از غم، به صد پاره شد — نخود بیخود، از قلیه آواره شد
فغان از دل آردینه بخاست — ببستند بر خود، کفنهای ماست
به پای مزعفر نهادند سر — بگفتند: ای نعمت نامور
چو ماهیچه ما، حلقه گوش تو بیم — خمیر رهِ نان فروش تو بیم
مزعفر، از ایشان نکرد انتقام — رها کرد ایشان، به انعام عام...
ز بادام، ناگه بر آمد خروش — که‌ای پسته، بر رمز ما دار گوش:
خراسان ز شیر از گو، پُر مَرنج — به بغرا اگر غالب آمد، برنج
که اینست حلوایِ خوان جهان — که هر روز، آشی بود در میان
مزعفر و گر هم شود روی زرد — نه آنست کین اشتلوم [:زور] کرد وخورد
چو بادام بودش سخن با نظام — چو حلوا، به او شد حکایت تمام

بسحق به رواج آش بغرا در سرزمین پهناور خراسان تأکید دارد، اما پلو زعفران شیراز را برتر می‌شمارد:

اگر چه ملک خراسان گرفته‌ای بغرا — کجا رسی تو، به گرد مزعفر شیراز

بسحاق اطعمه در ابیات دیگری مضامینی دلپذیر از پلو زعفران (مزعفر) دارد، از آن جمله است:

رشته پولاو (پلو) چو پا بر سر این سفره نهد — نرگسی در قدمش سیم و زر آرد به نثار
چراغ‌روی‌مزعفربه‌سفره‌چون شمعی‌است — که آفتاب به پروانه خواهد از وی نور
وصف برنج زرد و خط سبز ماستبا — بر نرگسی چو لالهٔ احمر نوشته اند
لوت خواران دید پیرامون خوان — مرغ ومساقوت ومزعفر در میان
ز پاکبازی قندم خوش آمد این معنی — که کرد خورده خود در سر مزعفر ما
میان ماومزعفر محبت از لی است — گواه شربت قند و حلاوهٔ عسلی است
برای صلح حلوا در میان آورده ایم — گر برنج زرد از قندش غباری بر دل است
امروز مرغ و قند دگر در مزعفر است — امروز زله هر چه ببندی ز خوان رواست
پیش‌از آن دم که مزعفر شکفد همچون گل — داغ او چون حبشی بر دل عاشقبا بود
مزعفر آن چنان باید برای صوفیان پختن — که روغن زیروبالا قندومرغش درمیان‌باشد
گو بترس از ظلمت قبر و سیاهی نامه‌ات — آنکه آش سرکه که بر روی مزعفر می‌کند
ز روی ما ستبا دارد برنج زرد سرسبزی — ز مغز پسته می‌یابد دل لوزینه فیروزی
سجادهٔ مزعفرتر شد به خون قلیه — آب نبات گردد تا گردد آن نمازی[۳۳۰]

بسحاق در داستان شورانگیز «*رسالهٔ ماجرای برنج و بغرا*» با نثری شیوا و شیرین همراه با ابیاتی نمکین، جنگی لفظی بینِ برنج (پلو) و بغرا (آش) را به رشتهٔ تحریر درآورده است. هر یک از آنان

رجز خوانی هایی دارند. مشاوران و درباریان و ندیمان آنان خوراکیهای بسیار گوناگونی هستند، که در جدل‌های لفظی، هر یک مواضعی متفاوت و گاه سهمی شورانگیز می‌گیرند. بغرا وقتی می‌شنود شاعری طی مضمونی، به تحقیق پلو خورش را برترین خوراکها بر شمرده است، به خروش می‌آید. بسحاق در مقدمهٔ این داستان می‌گوید:

رسالهٔ ماجرای برنج و بغرا، به نام یزدان، مزعفرخوران مطبخ فصاحت، و گیپاداران سفرهٔ بلاغت، و بورک‌اندازان قزغان [دیگ بزرگ] عبارت، و دنبه پردازان بریان اشارت، چنین کرده‌اند روایت که: طباخان شیلان نعمت الهی و باورچیانِ گرد عالمِ نامتناهی چون تربیت مطعومات وتربیت مأکولات همی کردند که هر یک را به حیثیت باید ساخت و به کیفیت باید پرداخت؛ ناگاه آوازها تفی ازحویج خانهٔ غیب و خوان نعمت لاریب شنیدند که می‌گفت:

به غیر قلیه برنج این طعام‌ها هیچ است «هزار بار من این نکته کرده‌ام تحقیق»
بغرا چون این حدیث پریشان ازو شنید دیوانه شد به خویش و گریبان همی درید

منتو و جوش بره و ماهیچه را بخواند و به تتماج و سنگریزه [نوعی آش] چِنَغی [چِنَغ / چِنَخ: در گویش خراسانی و تاجیکی زِنَخ/ چانه] زدن گرفت و گفت: بر رأی دقیق و فکر عمیق شما پوشیده و پنهان نیست که من از پهلوانان خراسانم، که سینهٔ روی زمین است؛ و از هیبت نیرهٔ [آتش] سیخ و صلابت تبرزین کفچهٔ من دل حلوای‌تر در شکم طشت می‌لرزد. با وجود گُردان ویلانِ مثل شما که در پای تخت منید، و زمان زمان کف در دهان می‌آورید گله گله لشکر یاغیان جوع به یک لحظه تار و مار می‌کنید، چگونه شاعری کذابِ خام طبع نفی ما همه کند، و اثبات برنجی شورهٔ پشتِ روستایی کربالی [کربال از نواحی فارس که برنج آن شهرت فراوان داشته].. اکنون بیایید به حکم نصّ «شاور هم فی الامر» هر یکی نُقل تدبیری و حلوای تقریری بر یکدیگر در صحن [قدح با ظرف بزرگ، بشقاب] اخلاص نهیم و بر طبق [مجموعه، سینی بزرگ] اختصاص.. [۲۳۱]

در پاسخ بغرا، هر یک بهانه‌ای می‌تراشند، اول «ماهیچه»، که نوعی آش با رشته‌های دراز است «بنیاد سخن نهاد» و قد دراز و بی‌عقلی «اسکلت الطویل احمق» را مصداق خود بیان کرد. «سنگریزه گفت: که ما نیز مشتی کودکانیم در عین قصور به نسبت قد و قامت ماهیچه...»؛ «منتو گفت: من چند بار قیمه در دل دارم که راه نفس زدن ندارم... رشته و کاچی گفتند که این شاعر خود آشی در کاسهٔ ما کرده است که لوت خواران به چشم حقارت در ما نگاه می‌کنند...». در این ماجرا از خورشها و خوردنی‌های بسیاری سخن رفته که از نظر تاریخ تغذیه و پیشینهٔ هر یک از این خوراکی‌ها دارای اهمیت است.

۷. قدید، بهار خوش

خشک کردن گوشت در ایران باستان سابقه داشته، و بعد از اسلام نیز استمرار یافته است. مطابق برخی شواهد و مستندات تاریخی گوشت تازهٔ گوسفند را به قطعات دراز می‌بریده و نمک سود کرده و ادویه بر آن می‌پاشیده‌اند. برابر نوشتهٔ محمدزکریای رازی ادویهٔ آن «از قبیل آویشن، نانخواه و فلفل» بوده است «و اگر زیره اضافه کنند طبیعت گوشت را گرم‌تر کند»[۳۳۲]؛ اخوینی

بخاری نیز از «قدید به نانخواه» سخن گفته،[۳۳۳] و جرجانی می‌گوید «قدید به سبب توابل که بر روی کرده باشند گرم‌تر باشد، و نارسو[د] گرم نباشد؛ و قدیدی که توابل او گشنیز خشک کرده باشند گرم نباشد .اگر نخست گوشت تازه را یک شب به سرکه اندر نهند، پس دیگر توابل بر کنند بدان گرمی نباشد و زودتر گوارد».[۳۳۴] در زمرهٔ توابلی که بر گوشت تازه می‌ریخته و بعد خشک می‌کرده‌اند زعفران بوده است. مخصوصاً در مناطق زعفران خیز باستانی این اقدام صورت می‌گرفته است؛ مثلاً در قرن اول هجری جمعی عرب به سرداری احوص، در ناحیهٔ قم در کنار چشمهٔ بشک و به روایتی آتشمرزه مقام کردند «اهل عجم آن چشمه را مبارک می‌دانستند» متولی و پاک کنندهٔ آن چشمه خربنداد بود. خربنداد پیش احوص رفت «بفرمود تا به پیش خربنداد نان مله که به شیر سرشته بودند، و ریسمان‌ها از گوشت پختهٔ قدید کرده و به آلات گرم مثل زعفران و ابازیر و دارچینی و غیره استعمال نموده و شراب عراق آوردند. خربنداد گفت این موضع بس مبارک است نشاید در آن شرب کردن...»[۳۳۵] ما فروخی در قرن پنجم، با اشارهٔ تلویحی پیرویِ اصفهانیان از سنت‌های قدیمتر، از تهیهٔ گوشت خشک کرده در اصفهان خبر داده است «که آن را بهار خوش می‌خوانند». به لحاظ نمک سود و ادویهٔ تند و خوشبوی چون فلفل و زعفران، در طول سال «تغییری بدان راه نیافته، نه از جهت طعم و نه ازبوی، و نه منتن [بدبو] گشته و نه کِرم در افتاده». قدید اصفهان به نقاط دوردست در سبدهای مخصوص صادر می‌شده است «که دوست به دوست بر سبیل تحفه و طریق هدیهٔ خوبتر، تحفهٔ کامگارتر نقلی دانسته».[۳۳۶]

در قدیم وقتی شهرها و آبادی‌های به محاصرهٔ دشمن در می‌آمد، گوشت قدید خوراک اصلی و نجات بخش بود. مثلاً دژنشینان ایرانی قلعهٔ کالیون در کوهستان بادغیس، به سال ۶۱۹ هـ، یک سال در محاصرهٔ مغولان مقاومت کردند «که ذخیرهٔ قلعه گوشت قدید و پستهٔ بسیار بود».[۳۳۷] حکیم میسری، استفادهٔ زود هنگام از گوشت قدید کاملاً خشک نشده یا نپخته را، موجب مسمومیت متذکر شده است.[۳۳۸] اخوینی بخاری از «قلیهٔ خشک با پلپل و دارچینی و گشنیز خشک و آنچ بدین ماند» و قلیهٔ خشک با دیگر مواد خوشبو چون زعفران یاد کرده،[۳۳۹] که ظاهراً بریانی و گوشت سرخ کرده یا شاید قدید منظور است. ناصرخسرو نیز به «قلیه هارونی» اشاره کرده، که احتمالاً خورش شاهانه و منسوب به خلیفه هارون الرشید بوده است:

از حلق چون گذشت شود یکسان با نان خشک قلیهٔ هارونی

بسحق اطعمه نیز در این بیت، به رایحهٔ خوش توابلِ قلیه اشاره کرده است:

چنان از قلیه می‌آید شمیم زیره و گشنیز که‌برگل درسحرگاهان نسیم‌بادنوروزی[۳۴۰]

۸. سکبا/ سکباج

سکبا از خوراکهای کهن با نام ایرانی (سرکه + با) بوده که عربها را خوش آمده است و آن را

«سکباج» تلفظ کرده، و در چهار فصل و سفر و حضر بر سفره می‌گذاشتند، و بدان نامهای «مخ الاطعمه» یعنی مغز خورش‌ها، و «سید المرق» یعنی سر آبگوشت یا مهتر اشکنه‌ها داده‌اند. سکبا با گوشت و سرکه و مواد مختلفی چون هویج یا بادنجان، پسته یا بادام، کشمش و انجیر خشک و شیرهٔ خرما وادویه و زعفران تهیه می‌کردند. مطابق متون کهن عربی، ابتدا گوشت را در آب با گشنیز و دارچین و نمک جوشانده می‌شد. کف و گشنیز را از روی دیگ بر می‌گرفتند؛ و گشنیز خشک و پیاز و ترهٔ شامی (گندنا، ترهٔ کنونی) وهویج یا بادنجان پوست کنده و نیمه پخته در دیگ می‌ریختند. چون همهٔ اینها به پختن نزدیک می‌شد، آمیخته‌ای از شیرهٔ خرما و شراب سرکه بدان می‌افزودند، و تا یک ساعت می‌جوشانیدند. اندکی از آب گوشت را برداشته با زعفران می‌آمیختند ونیز بادام شیرین پوست کنده (یا پسته) وکشمش و انجیر خشک به آن افزوده می‌شد. پیش از آوردن سکباج بر سر سفره، قطراتی چند گلاب، به منظور خوشبویی بیشتر، می‌افشاندند.[۳۴۱]

در منابع ایرانی و فارسی نیز از سکبا و انواع مختلف آن یاد شده است. مثلاً اخوینی بخاری گونه‌هایی از سکبا را در معالجات بیماری‌هایی تجویز کرده است. مثلاً او از «سکبا به گوشت گاو»، و «سکبا به گوشت گاو و برگ ترنج و کرفش [کرفس]، و گشنیز خشک و اندکی گل معصفر» و «سکبا به گوشت گاو و ستونهٔ [شاید راستهٔ گوشت اطراف ستون فقرات منظور است] وی، به [سرکه] و زعفران پخته و کرویا [زیرهٔ سبز] به کار دارد»، «سکبا به ماهی»، و «سکبا به کبر و کرویا و برگ کرفش و سداب»، «سکبا به کبر و سپاناخ [اسفناج]، و آب نخود سیاه» سخن گفته است.[۳۴۲] جرجانی در وصف و خواص سکبا می‌گوید «مردم گرمی دار را سود دارد، و مرطوبان را نیز، به سبب آن که رطوبت را تقطیع کند». او مواد افزودنی بر سکبا (علاوه بر گوشت و سرکه) را جهت مرطوب مزاجان، از این قرار توصیه کرده است «چاشنی انگبین کند، و اندکی انگژد [انغوزه] در افکند، و به کرویه و گوژ بوا و قرنفل و سداب و کرفس و پودنه و سیر خوش [طعم و بو] کند، و لختی انجیر اندر ریزند و زعفران تمام اندرو کند»؛ و می‌افزاید برای گرم مزاجان (محرور) «چاشنی شکر کنند، و از تره‌ها کاهو و کسنه [کاسنی] و کرفس کنند».[۳۴۳]

در متون کهن ادبی نیز اوصافی از این خورش دلپذیر آمده است. مثلاً قاضی حمید الدین بلخی، در سال ۵۵۱ ه، مقامه‌ای با عنوان «فی السکباج» نوشته است. از گفتار او چنین بر می‌آید که برای شرکت در بزم رقعه یا به اصطلاح امروز کارت دعوت، متضمن نشانی (جای میقات) و موقع، می‌فرستاده‌اند؛ و نیز در شب یلدا بزم هایی پرتکلف بر پا می‌شده، و انواع تنقلات و خورش‌های رنگارنگ حاضر بوده است. قاضی حمیدالدین در این مقامه علاوه بر سکباج ،از لوزینهٔ مدهن و مکفن (باقلوای پوشیده از شیره و روغن)، حلوای صابونی، قطایف، مأمونی (نوعی شیرینی) و حلوا و عسل و نیز از شکر عسکر (محصول نیشکر شهر از میان رفتهٔ «عسکر

www.tabarestan.info تبرستان

مکرم» در خوزستان) یادکرده است. برابر نوشتهٔ او، در شهر مردی توانگر و در عین حال بخشنده و جوانمرد می‌زیست. یک روز:

خواست که اخوان صفا را بر گوشهٔ خوان صفا جمع کند...میقاتی و میعادی مرقوم بنهاد، و از شب‌ها شب یلدا معین بود و خورش سکبا از خورش‌ها مبیَّن، و بر سکباج مزعفر معطر قرار دادند، و لوزینهٔ مدهّن و مکفّن اختیار کردند... کاسات [کاسه‌ها] سکباج چون بدر [قرص کامل ماه] در صدر جای گرفت. چشمهٔ خورشید از آن صفا تیره گشت و دیده‌ها در آن سکبا خیره گشت... سرکهٔ او چون روی بخیلان، و زعفران او چون گونهٔ علیلان، چون چهرهٔ عاشقان مخلل [؟ شاید دارای خلال پسته] و چون لب معشوقان مُعسل؛ به مغز بادام ملوز، و به شکر عسکر مطرز، و به زعفرانِ مطیب مزعفر، بیت:

به رنگ چهرهٔ بیمار لیکن اندر وی دوای دلشدگان و شفای بیماری[۳۴۴]

خاقانی شروانی به تهیهٔ سکبا با گُل کاجیره (معصفر) اشاره می‌کند، و می‌گوید این آش با زعفران «قوت دل» می‌دهد «بر امید زعفران کوقوت دل بر دهد * معصفر خوردن به سکبا بر نتابد بیش از این». خاقانی در *تحفه العراقین* نیز مضمونی دربارهٔ سکبای مزعفر دارد. شاعران دیگری چون مسعود سعد لاهوری، و واعظ قزوینی مضامینی در این باره دارند.[۳۴۵]

فردوسی در داستان عبرت‌آموز ضحاک به چگونگی پیدایی مارها بر دوش این سلطان بیدادگر اشاره می‌کند، و ضمن آن مشخصات خوراکی شبیه به سکبا را می‌آورد. با این تفاوت که به جای سرکه از شراب کهنه استفاده شده است. مطابق روایت حکیم طوس، در آن روزگار کشتن جانداران معمول نبود، و بر همه جا دادگری حاکم بود. با پیروزی ضحاک بر جمشید، ظلم همه جا را فراگرفت. آغاز فتنه‌ها زیر سر اهریمن بود. او به صورت جوانی آراسته بر ضحاک ظاهر شد، و خود را خوالیگر معرفی کرد. ضحاک آشپزخانه‌ای می‌سازد واو را به خوالیگری می‌گمارد. اهرمن که نیت کشتن جاندارن (و انسان‌های با خرد) را دارد، روز نخست خورشی با زردهٔ تخم مرغ، روز دوم «خورش‌ها از کبک و تذرو سفید» و «سوم روز خوان را به مرغ و بره» می‌آراید، که بر ذائقهٔ ضحاک خوش می‌آید:

به روز چهارم چو بنهاد خوان خورش ساخت از پشت گاو جوان
بدو اندرون زعفران و گلاب همان سالخورده می و مشک ناب

ضحاک که چنین خورش‌ها نچشیده بود «شگفت آمدش زان هشیوار مرد»؛ از جوان خواست آرزویش را بازگوید تا برآورد. اهرمن با سپاس، بوسه‌ای بر کتف او آرزو کرد. چون بر دوش او بوسه زد، ما رهایی برآمدند و اهرمن ناپدید شد. دردی شدید روان ضحاک را تیره‌تر کرد. هیچ کس در مان آن را نشناخت. اهرمن دگر بار، با ظاهر پزشک، بر ضحاک ظاهر شد، و مغز انسانی را برای تسکین او تجویز کرد. به این ترتیب اهرمن پس از آن رواج کشتن پرندگان و چرندگان، کشتن انسان و انهدام مغز و اندیشه، و مبانی بی دادگری در جهان راگسترد. او به ضحاک گفت این ماران را «به جز مغز مردم مده‌شان خورش * مگر خود بمیرند از این پرورش»[۳۴۶]

www.tabarestan.info تبرستان

۹. سختو / سغدو

بسحاق اطعمه با زبان چرب و کلام شیرینش، بخشی از نگارش‌های خود را به «شرح اسامی بعضی از اغذیه، که به اصطلاح قوم گفته‌ایم» اختصاص داده است. برای هر یک از خوراک‌های اقوام ایرانی رایج درعصر تیموریان (و پیش‌تر) تعاریفی نغز و دلنشین آورده و با چاشنی طنزر و نمکین در آمیخته، از آن جمله به شرح سه خوراک زعفران زدهٔ «سختو، زناج، برنج شماله» پرداخته است. در اینجا این خوراک‌ها را مورد بررسی قرار می‌دهیم.

سُختُو از خوراک‌های بسی جالب و کهن ایرانی است. برخی گفته‌اند که نام آن در اصل «سغدو» منسوب به سرزمین سغد بوده، که در گویش عامه بر اثر کثرت استعمال «سختو» شده است.[۳۴۷] بعضی این بیت از سراج الدین قمری آملی (قرن ۶ و ۷) را شاهد آورده‌اند:

بسا شب که از گوشت آکنده ایم چو سغدو دل و سینه و روده‌ها[۳۴۸]

بسحاق اطعمه، در تعریف آن ،با تعبیرات طنز گونه‌ای گفته است «السختو: چرب رودهٔ گوسفند فربه که اندرونش از برنج و زعفران و پیاز و نخود با داروهای گرم و گوشت و جگربند با دنبه و پیه پر کنند. بعضی سخت و قوی باشد و بعضی نرم و باریک، بعضی دراز و کوتاه و محبوب خاطر زن و مرد باشد. و شخصی بینی، که در حالت سیری، از آن سختو یک کز [سفت، خشک و منقبض] و یک گزبه هوس بخورد و از ادخال [وارد کردن] باک ندارد».[۳۴۹]

بسحاق «سختو» را در شمار طعام‌های بازاری، رایج در قرن هشتم و نهم، چون: تابه بریان، بریان، مخلا، قیمه، خاگینه، سیخک (کباب چنجهٔ امروز)، برنج، کباب، زناج، شراحی (نوعی کباب، گوشت خام کوبیدهٔ سرخ کرده و ادویه زده)، مرغ مسمن ودیگر پرندگان چون: غاز، مرغابی، دراج، کلنگ، زاغ پاسرخ، تیهو (تهو)، دراج سفید، فاخته، کبوتربچه (مخلف)، کبوتر بغدادی (قرقار)، کبوتر، کبک، گنجشک (که درون آنها آکنده از دانه‌ها و سبزی‌های خوشبوی می‌کرده‌اند) آورده است. از مضامین او پیداست که سختو را حلقه وارد درون دیک نهاده و می‌پخته‌اند از جمله مضامین اوست:

مار **سختو** که چو او حلقه زند دربُنِ دیگ من بپیچم به خود از آرزویش همچون مار
هزار پیرهن از نان پهن اگر دوزند به قد و قامت **سختو** قصیر می‌آید
شمع **سختو** چون سراز جیب قدح‌برمی‌کند گنبد گیبا به نور خود منور می‌کند
عشق **سختو** دل ما برد به یغما امروز مطبخی خیز و برو دیگ کلان نِه بَر بار[۳۵۰]

۱۰. برنج شماله

بسحاق اطعمه، از چند رقم برنج مشهور در قرن هشتم، چون: برنج کربال (از نواحی فارس)،[۳۵۱] برنج گلبار (از نواحی اصفهان)،[۳۵۲] برنج زرد، برنج صابونی، برنج مرشدی،[۳۵۲] و برنج شماله یاد کرده است. اما برنج زرد و برنج شماله نوعی از پلو زعفران زده بوده است. بسحاق می‌گوید:

www.tabarestan.info تبرستان

البرنج شماله: مزعفری که در مابین شعاعین [ظاهراً پرتوماه و خورشید منظور است] مانند شفق پیدا شود در محله‌ای از محلات شیراز، و آن مزعفر مانند شمع افروخته باشد، و نان‌های حریر بیز مانند والای [پارچه با پوشش بسیار نازک][۳۵۴] فانوس گرد آن گردانیده باشند، و از هر طرف انوار پیه سوز جناب قلبه در آن مشتعل گردیده باشد، که مغز قلم در اندرون عاشقبا پیدا و هویدا باشد...

این شمع‌ها که بر دل بسحاق برفروخت از رهگذار نور برنج شماله بود[۳۵۵]

میرزا حبیب اصفهانی، از شاعران و نویسندگان قرن ۱۳ ه، می‌نویسد «برنج شماله: شماله به معنی شمع است. مراد بسحاق از برنج شماله، پلاو مزعفر است که در وقت او در شیراز متداول بوده است. گویند آن را در روشنایی فانوسی مخصوص، و با آدابی خاص می‌پختند». میرزایف می‌گوید «برنج شماله: پلاو شمعی، پلاو با زعفران حاضر شده».[۳۵۶]

www.tabarestan.info تبرستان

۱۱. زناج / زناچ

بسحاق اطعمه در تعریف این خوراکی نوشته است «الزناج: روده‌ای که بر آن چربش نباشد؛ و اندرونش به گوشت و دنبه و پیاز و برنج بیاکنند، و جبه‌ای از زعفران بپوشانند و در روغن دنبه بریان کنند، چنانچه از تردی در دهن بگدازد...»؛ و به اقتفای این مصرع سعدی «مشنو ای دوست که بعد از تو مرا یاری هست» با اشاره به خوراک «چنگال / چنگالی» می‌گوید:

مشنو ای نان که به جز دنبه مرا یاری هست یا به جز مالش چنگال مرا کاری هست
خواستم پردهٔ نان از سر **زناج** کشید تا بدانند همه خلق که زناری هست[۳۵۷]

باورچی بغدادی، در سال ۹۲۷ ه، چگونگی تهیهٔ آن را شرح داده، و می‌گوید «زناج را لغانه گویند».[۳۵۸] فرهنگ نویسان قرن دهم به بعد تعاریفی مشابه نوشتهٔ بسحاق اطعمه نقل کرده‌اند .مثلاً صاحب *برهان قاطع* می‌نویسد «زناج. چرب روده گوسفند را گویند که دنبه و برنج را با هم کوفته در میان آن پر کرده با روغن بریان کرده باشند، و به عربی عصیب خوانند؛ و با جیم فارسی [زناچ] هم آمده است».[۳۵۹] سروری کاشانی این بیت بسحاق اطعمه را نیز شاهد آورده است:

پیش سختو که مباراست کمر بستهٔ او نتوان گفت که ز نار نهالی دارد[۳۶۰]

رضا قلی خان هدایت، پس از تعریف «زناج» این بیت احمد اطعمهٔ شیرازی (متوفی حدود سال ۸۰۰ ه) را شاهد گرفته است:

خیال قامت زناچ می‌پزم دایم تو دست کوته ما بین و آستین‌دراز[۳۶۱]

میرزایف، در تعریف «عصیب» می‌گوید: «خوراک معمولی، رودهٔ گوسفند را با گوشت پاره‌ها، دل و جگر و پاره‌های دنبه و دارو وار همچون مورچ [فلفل]، زعفران پر کرده پزند».[۳۶۲] مورچ در فارسی تاجیکی به معنای فلفل است که در فارسی عامیانهٔ افغانی به آن «مرچ»، و به فلفل سیاه «مرچ سیاه» و به فلفل قرمز «مُرچ سرخ» می‌گویند.[۳۶۳]

۱۲. مُصوّص / مطنجنه / فسوجن / فسنجان، ماهی

خوراکها و خورش‌های مختلفی از گوشت مرغ و جوجه و دیگر پرندگان خوش گوشت در عصر ساسانیان رایج بود. عرب‌ها نیز با این گونه خوراکها آشنا شدند، و خوالگیران خلیفگان در تنوع بخشی به آنها هنر به خرج دادند. خوراک‌های مرغ وجوجه انواعی با نامهای: حامضه، مصوص، ممقور، مُطّجن / مطنجن / مطنجنه / طبنجین / طیجن / طیجین، مقلو، اسفید باج، خشخشیه، فولاذجیه و حلویه تهیه می‌شد. برای پختن حامضه (که ترش بود) از آب انار یا سماق و لیمو و حتی سرکه استفاده می‌شد «برای پختن مصوص (خورش مرغ) گوشت را پس از خیساندن در چاشنی سرکه و کرفس و زعفران می‌پختند». در برخی دیگر از خورش‌های مرغ از زعفران استفاده می‌شد. برای پختن حلویه از زعفران یا ادویهٔ معمولی و خلال مغز بادام و پسته و کشمش، و نان شیرینی ویژه‌ای به نام مُبَهْشَرَه و قُرَضیه بهره می‌جستند.[۳۶۴] اخوینی بخاری از مصوص تذرو، مصوص جوژه (جوجه)، مصوص کبک و مصوص کندشک (گنجشک) سخن گفته، و برای تقویت بیماران تجویز کرده است.[۳۶۵] مرحوم دهخدا در مورد «مطنجن» می‌نویسد «خورشی است از گوشت و پیاز سرخ کرده و مغز گردکان و آلو و گوجهٔ برغانی و چاشنی از شکر و قند زنند. اصل این کلمه مطجن باشد، یعنی در تابه پخته، واصل مطجن اشتقاق گونه و تقریبی از تابه است»[۳۶۶] در این گونه خوراک‌ها و خورش‌ها زعفران، برحسب سلیقه‌ها، استفاده می‌شد. و در تزیین آنها نیز از زعفران و سبزی‌های خوشبوی و خلال پسته و بادام و کوفتهٔ مغز گردو به کار می‌بردند.

در عصر صفویه واژهٔ «مطنجنه» جای مصوص را گرفته، با ورچی بغدادی (در سال ۹۲۷ ه) آشپز شاه اسماعیل، انواع مطنجنه را: مرغ، خروس بچه، کبوتر بچه ،دراج، تیهوج، ماهی، گوسفند بره بر شمرده و چگونگی تهیهٔ آن را شرح داده است. او شستن گوشت گوسفند و بره را با زعفران یا ماست توصیه کرده، که ظاهراً خواباناندن گوشت در محلول زعفران، یا ماست منظور است.[۳۶۷] احتمالاً در دورهٔ قاجاریه، واژهٔ «فسوجن» به جای مطنجنه به کار رفته که بعداً به «فسنجان» بدل شده است. میرزا علی اکبر خان آشپز ناصرالدین شاه، ده‌گونه فسوجن را شرح داده است.[۳۶۸]

همان طور که در عصر هخامنشیان، شکم پرندگان را با ادویه و زعفران و مواد خوشبوی می‌آکندند،[۳۶۹] در عصر خلیفگان علاوه بر مرغ برای ماهی همین شیوه را به کار می‌بردند. با ماهی نیز خوراک‌های متنوعی تهیه می‌کردند. برجسته‌ترین آنها سمک مشوی یا ماهی بریان سرخ شده بود، که از ماهی تازهٔ پوست کنده می‌پختند:

شکم ماهی را باز می‌کردند و با دقت می‌شستند و خشک می‌کردند، و درون و بیرون آن را با روغن کنجد و زعفران آغشته و به گلاب اندود می‌کردند. سپس خمیری می‌ساختند از: مقداری سماق کوبیده،

اندکی آویشن نرم شده، اندکی سیر پوست کندهٔ ساطوری، مغز گردو با کمی گشنیز له شده، زیره، دارچین، مصطکی و روغن کنجد تازه با نمک؛ این خمیر را در شکم ماهی می‌گذاشتند، و ماهی را با نخ پنبه‌ای محکم می‌بستند و به سیخ می‌کشیدند، ودر اجاقی با آتش ملایم می‌گذاشتند، و پیرامون آن را خوب می‌پوشانیدند، و می‌گذاشتند تا خوب پخته شود.[۳۷۰]

۱۳. طفشیر / طفشیل، عدسی

در منابع قرن سوم و چهارم از «طفشیر» سخن رفته، و در منابع بعد در وجه «طفشیل» آمده، که خوراکی از عدس پوست کندهٔ پخته شده با سرکه و ادویه بوده است. در تاریخ بلعمی در وجه «تفشیر» و در ذخیرهٔ خوارزمشاهی و منابع لغت به صورت «طفشیل» ثبت شده است.[۳۷۱] اخوینی بخاری در معالجهٔ ورم مفاصل می‌گوید: «اگر آماس گرم بود غوربا به شکر؛ و طفشیر به سرکا [سرکه] و چکندر [چغندر] و زعفران و از عدس و شکر و گوشت جوژه داری [بخوری]؛ و چُن کار به آخر آید زیربابه شکر وسرکا، واگر مادت بلغمی بود سپیدبا ونخوداب دارد».[۳۷۲] از این طعام با نام «عدسی» نیز یاد شده است.

۱۴. نخوداب مزعفر

نخوداب از خورش‌های کهن و مورد توجه ایرانیان بوده، اخوینی بخاری، به فراوانی در معالجات بیماری‌های مختلف تجویز کرده؛ و جمالی یزدی، در سال ۵۸۰ ه، نوشته است «هر که را از خوردن گوشت گاو چاره نبود، آن را به سرکه و زعفران باید پخت، و قاقله و زیره و قرنفل و سداب اندر دیگ باید کرد، پس به فانید شیرین کنند تا زیان نکند»[۳۷۳]. معلوم می‌شود که گوشت گاو چندان مصرفی نداشته است. بسحاق اطعمه توصیه می‌کند که نخوداب مفید، باید زعفران و گلاب داشته و گوشت آن کاملاً پخته (مهرا) باشد.

گر تو خواهی نخود آبی که تو را سود دهد　　زعفران با عرق گل ببر آنجا در کار
گوشت باید که مهرا شده باشد در وی　　زخم هایی که درو خیره بماند ابصار[۳۷۴]

به گمان نگارنده کلمهٔ زخم در مصرع دوم بیت آخر «لخم» به معنای گوشت بی‌استخوان بوده، که توسط نساخ تحریف شده است، زیرا «زخم» در اینجا مخل معنا و مفهوم می‌باشد.

عبید زاکانی، در *اخلاق الاشراف* می‌گوید:

از بزرگان عصر یکی با غلام خود گفت: از مال خود پاره‌ای گوشت بستان و از آن طعامی بساز، تا بخورم و ترا آزاد کنم. غلام شاد شد. بریانی ساخت و پیش او آورد. خواجه بخورد و گوشت به غلام سپرد. دیگر روز گفت: بدان گوشت نخود آبی مزعفر بساز تا بخورم و ترا آزاد کنم. غلام فرمان برد و بساخت و پیش آورد. خواجه زهر مار کرد؛ و گوشت به غلام سپرد. روزی دیگر گوشت مضمحل شده بود و از کار افتاده. گفت: این گوشت بفروش و پاره‌ای روغن بِستان، و از آن طعامی بساز تا بخورم و ترا آزاد کنم. گفت ای خواجه... اگر هر آینه خیری در خاطر مبارک می‌گذرد، به نیّت خدا، این گوشت پاره را

آزاد کن.[۳۷۵]

یکی از خصلت‌های ایرانیان قدیم پرهیز از دروغ و دروغ گویان بوده است. هرودوت در این باب می‌گوید «به عقیدهٔ پارس‌ها بدترین و سنگین‌ترین کارها دروغ گفتن و پس از ان قرض کردن است. استدلال آن‌ها این است: کسی که قرض می‌کند گاه مجبور می‌شود دروغ بگوید».[۳۷۶] اما وقتی خلیفگان و سلاطین ظالم یاریا کار باشند، دروغ رواج پیدا می‌کند، و لطیفه‌های گزنده و هزل‌های نیش‌دار و دو پهلو شایع می‌شود، و مردم حکومت را به مسخره می‌گیرند. عهد تیموریان نمونه‌ای جالب، برای ظهور طنزپردازانی چون عبید زاکانی و بسحاق اطعمه و برخی نویسندگان و شاعران گمنام دیگر است. فخرالدین علی صفی (فرزند ملاحسین واعظ کاشفی سبزواری) در همان دوره لطایفی از دروغ گویان نقل کرده و از جمله لطیفه‌ای از کذب از شاعری به نام ابن بشیر آورده، و سپس به لطیفه‌ای مشابه از خسروی هروی (از شاعران قرن نهم) ودروغ بس عجیب او پرداخته، که ضمن آن به مصارف زعفران در آن روزگار اشاره شده است:

نظیر این حکایت است آنچه مولانا خسروی شاعر، می‌گفت که: پدر من در وقت ختنه کردن من سوری ساخته بود، ودر طعام ختنه سواران، من از جمله مصالح صد من زعفرانِ سودهٔ کمندی به کار برده بود. حاضران گفتند این همه زعفران در کدام طعام به کار رفت؟ گفت: چهل من در برنج مزعفر، و سی من در نخوداب وده من در قلیه بای بغرا، و ده من در حلوا، گفتند این نودمن شد، ده من دیگر را کجا بکار بردند؟ خسروی فرو ماند و به فکر فرو رفت، بعد از مدتی مدید سربرآورد و به نشاط تمام گفت یافتم، ده من دیگر در سنبوسهٔ مرصع.[۳۷۸]

بسحاق اطعمه، به افزودن گلاب و زعفران، در آبگوشت بزم عروسی، اشاره کرده است:

از برای نو عروس و رنگ و بوی آبگوشت شیشهٔ آب گلی بر زعفران خواهم فشاند[۳۷۹]

میرزایف، پژوهشگر تاجیک در توضیح نخوداب می‌گوید: شوربایی که به آن نخود اندازند، «نخود بلزه» که در بخارا مشهور است، نوعی از همین طعام است.[۳۸۰]

۱۵. سنبوسه، قطاب / قطابی

ابن بطوطه (متوفی ۷۷۹ ه) در سفر به شبه قارهٔ هند از خوراکی‌هایی یادکرده، از جملهٔ شیرینی‌ها به: مقرصه، جلد الفرس، لقیمات القاضی که در هند «هاشمی» می‌نامیدند، قاهریه، خشتی، حلوای‌صابونی، و نیز از سنبوسه سخن گفته است.[۳۸۱] مردم دهلی در قرن هشتم آن را سموسک (گویشی از سنبوسهٔ فارسی) می‌گفته‌اند. ابن بطوطه در تعریف آن می‌نویسد «سموسک. عبارت است از گوشت کوبیده با مغز بادام و گردو و پسته وسیر و ادویه، در درون لفاف نازکی از نان –که در روغن سرخ شده – قرار دارد»[۳۸۲]. سنبوسه گونه‌های مختلفی داشت. مواد ترکیبی آن در نواحی مختلف تفاوت می‌کرد. از نظر ظاهر مثلث شکل بود، و مواد درون خمیر لواش آن تفاوت می‌کرد. در نوعی از آن گوشت قیمه با سبزی و ادویه، نوعی بدون گوشت با سبزی وادویهٔ

خوشبوی، و گونه‌ای با مغزها (بادام، پسته یا گردو) و چون شیرینی تهیه می‌شد. در همه انواع زعفران را در شمار ادویه، برحسب سلیقه و ذائقه و نیز تزیین سنبوسه استفاده می‌کردند. در عصر شاه اسماعیل صفوی و یقیناً پیش‌تر از آن، مطابق نوشتهٔ باورچی (در سال ۹۲۷ ه) جزو اصلی سنبوسه عبارت ازگوشت قرمز، قیمه شدهٔ برشته کرده به روغن، ودیگر اجزای آن پیاز قیمه، سماق کوفته، قدری دارچینی، زیره و گشنیز کوفته است که درون خمیر نان سنبوسه قرار می‌گیرد. برای مرصع کردن سنبوسه «آردمیدهٔ سفید خوب [را] با قدری نمک مثل خمیر زلیبیا بلماج [آشی شبیه حریره] کنند» و اگر زعفران خواهند، به آب سرد حل کرده داخل بلماج کنند. اگر سنبوسه به رنگ سبز خواهند زعفران با قدری نیل بسایند «پس مغز بادام مقشر و مغز پستهٔ مقشر و کشمش سبز، آن مقدارکه می‌خواهند، و آن بلماج قدری [بیفزایند]؛ و اگر سرخ خواهند قدری بستان افروز [گل تاج خروس] بجوشانند و بیفشارند و بدان بلماج ریزند». سنبوسه را درون بلماج (از هر رنگ که باشد) فرو برند و برکشند وداخل روغن داغ گذارند. و مقداری «از آن بلماج درکنار سنبوسه در میان روغن بیفشانند. چون بلماج خود را بگیرد، از میان روغن بردارند و در روی سنبوسه هموار کنند، و از مغز بادام و کشمش و مغز پسته که با بلماج آلوده کرده در روی سنبوسهٔ هموار بچینند، و از تخم مرغ پختهٔ از میان دو بریده، یکی در میان و هر گوشه‌ای یکی با بلماج در روی مصالح بچسبانند و زود به کفگیر در روی سنبوسه از روغن گرم بیفشانند که روی سنبوسه بدان روغن درست بپزد وهوای آتش نگاه دارند، که زیر سنبوسه نسوزد. چون نیک پخته شود برون آرند و قند ساویده بیفشانند.»[۲۸۳]

باورچی، چگونگی تهیهٔ دو گونه قطاب را شرح داده، که از نظر مواد شبیه سنبوسه، ولی از نظر شیوهٔ پخت متفاوت است.[۳۸۴] جرجانی از سنبوسه یاد کرده،[۳۸۵] فخرالدین علی صفی از سنبوسهٔ مرصع با زعفران سخن گفته است (مبحث: نخوداب مزعفر، پیشین).

در داستان شورانگیز سمک عیار از برخی خورش‌ها و حلواها یاد شده است. مثلاً می‌گوید «این باغ تفرج گاه دختر جام شاه است... سحرگاه برفت، و طعام از هر دستی، از کلیچه و حلوای شکر و سنبوسه و سه مرغ پخته از ایشان مانده است... فرخ رو گفت روا باشد که از آش بازار بهتر است، بیاورد...»[۳۸۶]

بسحاق اطعمه، به دو گونه سنبوسه اشاره کرده، که یکی سنبوسهٔ موصوف و دیگری گونه‌ای شیرینی مثلث شکل، که درونش به جای گوشت و سبزی و زعفران وادویه، آکنده از مغز بادام و مغز پسته و گردو، و شبیه قطاب شیرینی است. بسحاق، مجلس بزم و خنیاگری، با حضور بسیاری از خوراک‌ها و میوه‌های مشهور برخی نواحی،[۳۸۷] و شیرینی‌ها و حلواها را تجسم بخشیده که درمخالفت با بغرا و طرفداری از پلو زعفرانی (مزعفر) اظهار وجود می‌کنند و برخی با رامشگری و شادمانی به محفل گرمی بخشیده‌اند:

www.tabarestan.info تبرستان

سرمش کاشانی چندان قطره زده بود که کف بر دهان آورده بود. مغنیان تنبورهٔ حلوای کدو وکنگریان تنبک نواز ابلوج قند، و دفافان دق دقیق کلاج، و طاسک زنان نان کرجی، و بر بط زنان سنبوسه به قانون ادوار قطایف دوشابی، و پردهٔ پر رشتهٔ خطائی، و نغمهٔ کوچک لوزینهٔ شکری آواز این بیت بزرگانه را، به رغم مخالف بغرا به گوش عشاق با نوا می‌رسانیدند:

هست سلطان مزعفر را به دور خوان ما تاج قند و تخت حلوا نان قبا روغن کمر[۳۸۸]

سنبوسهٔ با شکر و مغز را «سنبوسه شکر بوره» و «سنبوسهٔ نغز» می‌گفتند. سنبوسهٔ با گوشت را آکنده از قیمهٔ پرزعفران و گاهی آمیخته با خلال مغز بادام و پسته می‌ساختند. روی سنبوسه را با زعفران تزیین و منقش می‌کردند. بسحاق اطعمه به استفاده از قیمهٔ گوشت، و نیز درخشش قیمهٔ زعفران زده در درون سنبوسه اشاره کرده است، که چون روغن زلال و قندیل شیشه (زجاج) جلا دارد:

قیمه می‌خواست که در خلوت سنبوسه رود رشته دام ره او آمد ودر دام افتاد[۳۸۹]
می‌درخشد قیمه در سنبوسه همچون آفتاب بر مثال روغن صافی و قندیل زجاج[۳۹۰]

بسحاق واژهٔ «قطابی» را در قصیده‌ای با گویش محلی با عنوان «وله فی الکردیات واللریات» در شمار خوراکها متذکر شده است[۳۹۱]

۱۶. ماهیچه

ماهیچه نوعی از آش رشته بوده، که در آن ادویه و زعفران به کار می‌رفته است. رشته‌های این آش دراز و دوکی شکل و خمیده، چون هلال ماه یا نیم حلقه، بوده است. ظاهراً این آش به «پیلس» شباهت داشته، که خود نوعی آش شبیه «شولی یزدی» بوده است.[۳۹۲] بسحاق اطعمه برخی از آش‌های رایج در قرن هشتم را بر شمرده.[۳۹۳] و «ماهیچه» را در زمرهٔ آنها آورده است:

گرز ماهیّت ماهیچه بگویم رمزی نخوری رشته که این نیست چنین پیلس وار
چو ماهیچه ما، حلقه گوش تو یییم خمیرِ ره نان فروش تو یییم[۳۹۴]

محسن تأثیر تبریزی، از شاعران قرن ۱۱ هجری، اشارهٔ تلویحی به هلالی شکل بودن رشتهٔ ماهیچه دارد:

سفرهٔ او را فلک با نوال کاسهٔ ماهیچه بود از هلال[۳۹۵]

۱۷. هریسه، هلیم

هریسه از آش‌های کهن ایرانی است، که در برخی از انواع آن زعفران به کار می‌برده‌اند. مثلاً، باورچی آشپز شاه اسماعیل، در سال ۹۲۷ ه، در هریسهٔ شیر با برنج و هریسهٔ مغز پسته، زعفران را به کار برده است. اجزای هریسهٔ برنج با شیر را: گوشت سه من، گندم سفید یک من، برنج سه چارک (۲ کیلو و ۲۵۰ گرم)، شیر گوسفند دومن با قدری نمک مشخص کرده است، و می‌گوید

بعد از آماده شدن «در حال کشیدن قدری قند محمودی به مشک کوفته در روی هریسه بیفشانند و رغن آن اگر روغن بادام باشد بهتر باشد... اگر خواهند گوشت و گندم و برنج داخل کنند بی شیر در محل کفچه زدن، اگر چنانچه زعفرانی خواهند در دیگی که یک من گندم و سه چارک برنج به کار کرده‌اند دو مثقال [حدود ۱۰ گرم] زعفران خوش رنگ باید که به آب حل کنند؛ و بعد از آن قدری آب گرم داخل کنند و کفچه زنند و نمک به قدر [لازم] بکنند و در محل کشیدن اگر روغن گاو [کره] بر روی او ریزند خوب باشد، و اگر قند را با قدری زعفران صلایه کنند و در روی او ریزند همرنگ او شود». علاوه بر تزیین هریسه، ظرف آن نیز اهمیت داشته است. باورچی می‌گوید: اگر این هریسه در چینی سفید کشند بهتر نماید.[۳۹۶]

هریسه خواستاران زیادی داشته و هریسه پزان را بازاری پررونق بوده است. آتش‌سوزی مهیب بخارا، در سال ۳۲۵ه، از دروازهٔ سمرقند آغاز شد «و جملهٔ بازارها بسوخت، و آغاز آن ازدکان هریسه‌پزی بود».[۳۹۷] در پخت هریسه تقلباتی انجام می‌گرفت «برخی به هریسه گیاه گوش فیل (قلقاس) می‌آمیزند و بعضی گوشت کله را در نهان با آن مخلوط می‌کنند، و بعضی دیگر هریسهٔ شب مانده را به هریسهٔ تازه می‌آمیزند».[۳۹۸]

بسحاق اطعمه شیوه‌های کهن پخت و تزیین هریسه، از مرحلهٔ کفچه خوردن بسیار گوشت، تا ریختن روغن و پختن آن در شبانگاه و زردی روی نوع زعفران زدهٔ هریسه ونیز تزیین روی آن، با دارچین، در ابیات زیر مستقیم و تلویحی اشاره کرده است.[۳۹۹]

مرهم جان و دل ماست هریسه روغن — برو ای خادم و چالاک به تعجیل بیار
به وقت صبح شود از هریسه‌ات پیدا — که کفچه نیک‌زدی یانه‌در شب‌دیجور
به ریش سینه سحر مرهم از هریسه ستان — که این معامله تا صبحدم نخواهد ماند
سرخی دارچینی از روی هریسه کم مباد — ناز سیاه دانه بر نان تنک بود فقط
کالباخوردم ومیلم به هریسهٔ زرتست — لیکن از آن زرت و آب و هوای ملبار[۴۰۰]

هریسهٔ تنوری نیز تهیه می‌کردند. پس از کفچه زدن وریختن ادویه، دیگ در بسته را شب در زیر آتش تنور می‌گذاشتند و به اصطلاح دم می‌کردند. خوراک عدسی را نیز به همین ترتیب می‌پختند. این بیت ناصر خسرو ناظر بر تهیهٔ هریسهٔ تنوری وتناول آن در جاشتگاه است:

اگرت خواب نگیرد ز بهر چاشت شبی — که در تنور ننهدت هریسه یا عدسی[۴۰۱]

هلیم همان هریسه است که به غلط به «حلیم» شهرت یافته است. البته در منابع و متون قدیم، همه جا در وجه «حلیم» آمده است، شاید به سبب «حلم» و بردباری در کفچه زدن حلیم‌پز، یا تحمل این خوراک از کفچه خوردن بدین نام شهرت یافته است. بسحاق اطعمه در *رسالهٔ ماجرای برنج وبغرا* به این نکته اشاره کرده است. وقتی از جانب خوراک‌های مختلف برای رساندن پیغام بغرا برای سلطان مزعفر (پلو زعفران)، داوطلب می‌جویند، هر یک با بهانه هایی شانه خالی می‌کنند، تا نوبت به یخنی و بریان می‌رسد:

یخنی و بریان گفتند: الشباب شعبة من الجنون. ما جوانان درشت خوییم و ناگاه گنده فروگوییم، این کار کسی است که او راکمال حلمی باشد، مانند آش حلیم. و از این جهت است که بعضی از خواتین این آش بی‌نمک پزند، و از برای تحمل و سازگاری به خورد شوهران دهند... حلیم گفت من نفسی به غایت جان تنگم و قوة الظهرم [نیروی پشتم] از ستون هریسه می‌آید، و با وجود بی آزاری و شب زنده داری و صبح خیزی ودارچینی بیزی او، من که باشم که در آیم به شماری باری... هریسه از آن‌جا که پختگی او بود چون این سخنان از حلیم بشنید، در جواب این مصرع گفت: هر چه هنر بیش بلا بیشتر...[۴۰۲]

بسحاق از حلیم با نام «گندمبا» یعنی آش گندم نیز یاد کرده است:

شور با چند خوری دست به گندمبازن که حلیم است برای دل و جان افکار[۴۰۳]

سیدا نسفی از «حلیم ساز» سخن گفته، و زلالی خوانساری در تعریف «پیر زال» به «حلیم بی‌نمک» اشاره کرده است.[۴۰۴]

شوخ حلیم سازکه پیوند اوست سست کار من شکسته ازو می‌شود درست
لبش از گفتن و پختن محک بود همه جوش حلیم بی‌نمک بود

www.tabarestan.info تبرستان

۱۸. اماج، کماج

اماج یا آماچ که در فرهنگ‌ها در وجه «اوماج» نیز آمده، به قول صاحب *آنندراج* «در برخی بلاد **سلطان سنجری** گویند غالباً [بر آن باورند که] مخترعه سلطان سنجر است».[۴۰۵] نوعی از آش، به قول صاحب *صراح اللغه* «اوماج: آرد هاله، سخینه» است[۴۰۶] در خراسان اماج را با آرد و روغن و مختصری زعفران تهیه میکنند. به این ترتیب که به مواد مزبور «قدری آب می‌زنند و در کف دست می‌مالند و با فشار از یک الک درشت رد می‌کنند. از آن طرف الک دانه‌های خمیر به شکل ماش یا دانهٔ خشخاش بیرون می‌آید که به زبان خراسانی اماج خوانده می‌شود» و از آن آشی با نام «آش اماج» تهیه می‌کنند.[۴۰۷]

جرجانی در قرن پنجم انواع نان را بر شمرده، و از جمله نوشته است «نان کماج: وی را به تازی خبز المله گویند. سخت بد باشد، فوت [؟ شاید «فُودَ» یا «فُودَه» به معنی خمیر] خاکستر گرفته باشد، و میان اوخام و لزج باشد»[۴۰۸] نان کماج با خمیر ور نیامده و به اصطلاح فطیری تهیه می‌شده است. زواله‌ای بزرگ از خمیر را در زیر خاکستر داغ یا آتش می‌پخته‌اند. شبانان مخصوصاً در پختن نان کماج مهارت پیدا می‌کرده‌اند. در واقع شیوهٔ پختن این نان به همان شیوهٔ روزگار آشنایی انسانها با پختن نان، در مدخل تاریخ مدنیت انجام می‌گیرد. به قول قاسم ابن ابونصر هروی این شیوه را جبرئیل به حضرت آدم آموخته است «بعد از آن خمیری برگرفت وکماجی ساخت و در میان آتش نهاد تا پخته شد». در خراسان نان کماج را با آش اماج نذر می‌کنند.[۴۰۹] بسحاق اطعمه اشاره‌ای به زیر آتش، یا خاکستر و آتش قرار دادن خمیر نان کماج، و نیز ترید کردن آن در یخنی دارد، و از اماج نیز سخن گفته، ابیات زیر از او است: بسحاق، در بیت

اول «در شرح حال روغن» از زبان او سخن می‌گوید:

گاه در کاچی شدم، گه در اوماج — ساعتی در کاک روزی در کماج
هر کماج از زیر آتش خوش نمی‌آید برون — خالصی باید که از آتش برون آید سلیم
اشتها در مطبخ فکر من است اما چه سود — چون نمی‌داند کنون همکاسه فرنی از اوماج
گر به راه تیغت آید سنگ و سندان در نبرد — خرد سازد چون کماج و یخنیش در یکدیگر
بهر کاچی و عدسی در خانه‌ای باشم مقیم — با کماج گرم و یخنی من که باشم در سفر

از بیت نخست بسحاق اطعمه معلوم می‌شود، که در پختن کماج از روغن نیز استفاده می‌شده است. در داستان‌های نغز و دلنشین سمک عیار نیز به تهیهٔ کماج با روغن و عسل و شیر اشاره شده است «کماجی بیاورد، مقدار پنج من، به شیر و روغن و عسل پخته».[۴۱۰]

www.tabarestan.info تبرستان

۱۹. چنگال / چنگالی، بشنزه / بشنزه

در فرهنگ‌ها، مثلاً *برهان قاطع* تعریف «چنگال» از این قرار آمده است «نان گرمی را گویند که با روغن و شیرینی در یکدیگر مالیده باشند، و آن را چنگالی نیز گویند.» تهیهٔ چنگالی در نواحی مختلف ایران تفاوت‌هایی دارد. در برخی نواحی خراسان چنگالی را از فطیر خرد کرده در روغن یا ادویه و گاهی با زعفران و زیره تهیه می‌کنند، پس از چنگ زدن و در آمیختن مواد، روی آتش به هم می‌زنند. در ناحیهٔ خورو بیابانک «چنگالی آمیزه‌ای از خرمای زرد، روغن حیوانی، زعفران، هل، دارچین، زنجبیل، لواش سمنو، سیاه دانه و کنجد است که پس از چنگ زدن و مالیدن، از خوردنی‌های سفرهٔ نوروزی به شمار می‌رود».[۴۱۱] احمد اطعمه به «چنگال خرما» و نیز واژهٔ «بشنزه» یا «بشنزه» به معنی چنگالی و نیز از مشتن (سرشتن ومالیدن) چنگال (با روغن و نان) اشاره کرده است:[۴۱۲]

قلیه را پوشد کدو الیان [دنبه] سبز از خرمی — می‌دهد چنگال خرما را قبای ششتری
سرشتند با مهر بشنزه گویی — وجودم در آن دم که بُد طین لازب
مگر مالم به پای دنبه دستی — غرض از مشتن چنگالم این است

بسحاق اطعمه نیز در شرح احوال «چنگال» از زبان او به ترکیب مواد اصلی آن اشاره کرده، ودر شرح حال «روغن» و «نان» و «خرما» و سرنوشت آنها که باید چنگ خورد و سرشته و به چنگالی بدل شوند، از زبان هر یک از آنها سخن گفته است (بیت ۴ و ۵):[۴۱۳]

گفت اصلم روغن و خرما و نان است — ذوق شیرینی من در دهان است
آردی و روغن به من دال آمده است — نام من از غیب چنگال آمده است
آردی روغن و حلوای برنجی و زلیب — مرد کاری، چوبه چنگال زنی اول بار
این زمان در دست چنگالم اسیر — می‌خورم مالش ز هر برنا و پیر
چنگ چنگالی مرا دارد به دست — گوشمالم می‌دهد هر جا که هست

۲۰. دیگچه

مرحوم دهخدا می‌گوید: «دیگچه نوعی غذا که از شیر و برنج و گلاب و شکر به عنوان غذای نذری پزند». نام این خوراک «دیگچه» ظاهراً جدید، و در دورهٔ قاجاریه مصطلح نبوده است. در تربت حیدریه، مشهد و برخی نواحی خراسان در تهیهٔ دیگچه از زعفران نیز استفاده می‌کنند، برخی هم بدون زعفران آن را می‌پزند. نوع نذری آن را «دیگچهٔ حضرت زهرا(س)» نیز می‌گویند.

زعفران در برخی از خوراک‌ها وحلواهای کهن تا اوایل دورهٔ صفویه

حاجی محمدعلی باورچی، آشپز شاه اسماعیل صفوی، در سال ۹۲۷ ه، کتاب *کارنامه* را در باب طباخی و صنعت آن نوشته، و چگونگی تهیهٔ بسیاری از خورش‌ها و غذاها و حلواهای کهن ایرانی رایج در عصر تیموریان و عهد صفویه را شرح داده است. بی‌گمان برخی از این خوراک‌ها پیشینهٔ بسیار طولانی‌تری داشته، که به وسیلهٔ باورچی شرح و تفسیر شده است. در انواع متعددی از این خوراک‌ها زعفران برای طعم و عطر بخشیدن یا تزیین آنها استفاده می‌شده است. باورچی ضمن شرح خوراک‌های زیر، به درآمیختن زعفران در آنها اشاره کرده است: کماج مرصع، ماهیچه، بغرای مرصع، بغرای خوارزمی، بغرا بر ،سرانگشتی، چوش پره (جوش بره) منتو، تتماج، بند قبا، برگ بید، لنگ قبا، لنگ بره، بولانی، نخوداب رقیق، هریسهٔ شیر با برنج، هریسهٔ مغز پسته، قبولی پلاو، رشته پلاو مرغ، مزعفر پلاو، کله ماچان، زرد پلاو با مرصع، سنبوسهٔ مرصع، سنبوسهٔ شکر بوره، قلیه‌های بورانی، بادنجان برشته، بریان گوسفند، مطنجنهٔ گوشت گوسفند، مطنجنهٔ بره، گیپای گوشت مرغ، چرب رودهٔ گوسفند.[۴۱۴]

حلواها و شیرینی‌های مزعفر

ایرانیان از قدیم به شیرینی و حلوا علاقه و توجه بلیغی داشته، ودر ساختن گونه‌های مختلف آن اهتمام به خرج داده‌اند. درمباحث مربوط به خوراکهای ایران باستان در عهد هخامنشیان و پارتها و ساسانیان به آن اشاره کردیم. بعد از اسلام این گونه شیرینی‌ها تنوع و رونق بسیاری پیدا کرد. معاویه به خوراکها و شیرینی‌های ایرانی علاقه داشت. هارون الرشید سفره‌ای شاهانه از انواع خورش‌ها و حلواها می‌گسترد، در مجلس او، از این که فالوذج ولوزینج کدام بهترند صحبت به میان می‌آمد، ذوق مأمون در باب انواع خوردنی‌ها در مطاوی کتب ادب آمده است.[۴۱۵] هزینهٔ آشپزخانهٔ متوکل سالانه دویست هزار دینار طلا بود، این هزینه شامل خرید وسایل آشپزخانه واقلامی چون یخ و شراب نمی‌شد. معتضد ماهانه ده هزار درهم هزینهٔ آشپزخانه می‌کرد، هر خوالگیر روزانه سی دینار می‌گرفت.[۴۱۶] امویان در شام و عباسیان در بغداد زعفران مصرفی خود را، از همان مناطق زعفران خیز عصر ساسانیان تأمین می‌کردند؛ میزان مصرف زعفران در انواع

خورش‌ها و حلواها در دار الخلافه‌های آنان بالا بود. اما در دربار خلفای فاطمی مصر ،که از مناطق زعفران خیز به دور بودند، میزان زعفران مصرفی ناچیز بوده است. در یکی از کتب صورت مخارج سالیانهٔ عزیز خلیفهٔ فاطمی (۹۷۵م / ۳۶۵ هـ تا ۹۹۶ م / ۳۸۶ هـ)، در فصل مربوط به شیرینی‌پزی، در یک صورتحساب ارقام زیر به چشم می‌خورد:

آرد هزار بار [هر بار الاغ حدود ۷۰ تا ۹۰ کیلوگرم]، قند ۳۵ تن، شکر ۳۰ تن، پستهٔ پوست کنده ۲۵۰ کیلو، بادام ۳۵۰ کیلو، فندق ۱۵۰ کیلو ، میوه‌های مختلف ۳۰ تن، کشمش ۲۳ تن، عسل ۲۳۵ کیلو، روغن کنجد ۹ تن، نقل بادیان ۱۵۰ کیلو، گلاب ۲۲ کیلو، مشک ۵ پیمانه، زعفران ۴۵۰ گرم، کافور ۵۰ گرم.[۴۱۷]

www.tabarestan.info تبرستان

انواع شیرینی‌ها و حلواهایی که در آنها زعفران به کار می‌رفته زیاد است. اسامی انواع شیرینی و حلوا را قبلاً بر شمردیم. در ترکیب و تزیین برخی از آنها زعفران استفاده می‌شده، که هنوز هم به پیروی از سنت‌های کهن، مرسوم است. در مناطق مختلف قلمروهای فرهنگ ایرانی، هر جا که محصول زعفران و پسته و بادام یا گردو فراوان بود، تهیهٔ انواع شیرینی و حلوا و مربا و شربت بالا می‌گرفت، و تنوع خورش ها وخوراک در مقایسه با دیگر مناطق بیشتر می‌شد. مخصوصاً زعفران و پسته به لحاظ رنگ دلپذیرشان در ترکیب و تزیین شیرینی‌های گوناگون به کار می‌رفت. مثلاً در ناحیهٔ هرات که میزان محصول پسته در عصر تیموریان فراوان و چشم گیر بود در تهیهٔ مربای زردک (هویج معمولی)، مربای پوست هندوانه ،و حلوای مغز بادام (که اجزای اصلی آن مغز بادام پوست کنده، آردمیده، دوشاب و روغن بود)، و حلوای مغزی سفید (از مغز گردو و دوشاب) از مغز پستهٔ خلال یا کوبیده ،درترکیب و تزیین آنها استفاده می‌کردند. به جای شکر از شیره انگور (دوشاب) به کار می‌بردند.[۴۱۸] چراکه هرات به سبب فراوانی و تعدد گونه‌های انگور (صد و بیست لون)[۴۱۹] و دوشاب عالی، و پستهٔ فراوان و شیرینی‌های مرغوب شهرت فراوان داشته و شیرینی مصرفی خراسان را تأمین می‌کرده است.[۴۲۰] مثلاً بسحاق اطعمه در *رسالهٔ ماجرای برنج و بغرا*، که در آن قهرمانان داستان مزعفر (پلو زعفران) که سلطان فارس معرفی شده، با بغرا (آش لخشک) که فرمانروای خراسان باشد درگیری‌های شیرین و شنیدنی پیش آمده است. خوراک‌ها و خورش‌ها و حلواها و دیگر خوردنی‌های جانبدار طرفین، برخی رجزخوانی و بعضی پا در میانی می‌کنند و بعضی بهانه می‌آورند. بسحاق اطعمه (با توجه به پستهٔ فراوان محصول جنگل‌های پستهٔ خراسان و ماوراءالنهر، که به ساختن حلواهای پسته و مغزین شهرت داشتند)، جلسهٔ حلواها را تجسم بخشیده که به فکر چاره‌جویی بوده‌اند:

> مجموع حلواها که طلب داشته بود به خرگاه درآمدند... در آن میان [حلوای] صابونی روی به سوی حلوای پسته آورد، فرمود که: تو از جانب خراسانی، و زبان چرب و دهان خندانی باید که به یک طرفة العین پیغام ما به بغرا برسانی، و او را در این مجلس حاضر گردانی. حلوای پسته از پوست به درآمد، و افسونی برخواند و چشم بر هم نهاد و سه قدم زد، سردر سبزه‌زاری برآورد، و پیغام صابونی به بغرا

رسانید. بغرا...[۴۲۱]

در برخی از مناطق زعفران خیز باستانی و کهن ایران، چون فارس و اصفهان که درختان بادام و گردو داشتند ،یا چون قم که علاوه بر بادام و گردو، محصول پستهٔ فراوان داشت، تهیهٔ انواع شیرینی‌ها و حلواهای مغزین رایج شد، و مخصوصاً زعفران و پسته در ترکیب و تزیین برخی از این شیرینی‌ها و حلواها جایگاه نمایانی پیداکرد. به طوری که هنوز هم سوهان قم -که زعفران و پسته از اجزای آن است - شهرت دارد، و مصرف زعفران و مغز پسته و دیگر مغزها در انواعی از حلواها و شیرینی‌های اصفهان و فارس رایج است. در عصر تیموریان هنوز آوازهٔ زعفران محصول بیرجند و قاینات و با دغیس خراسان به گوش بسحاق اطعمه نرسیده بود. یا تهیهٔ مزعفر تنها در فارس مخصوصاً در شیراز رواج داشت، چراکه پس از شکست بغرا (حکمران خراسان) از مزعفر (سلطان فارس)، یاران و سرداران بغرا -که عبارت از انواعی از آش‌ها و خوراک‌های بی‌زعفران، چون ماهیچه، تتماج، بولانی، منتو، اوماج، حَسُّو، سنگریزه وسرانگشتی بودند - تسلیم شدند و مزعفر جوانمردانه آنها را عفو کرد، و با فراخواندن آنان:

بـه هـر یک بسی مـزدگانی بـداد همـه خـلعت زعـفرانـی بـداد...
بـرافکـند حـلوا بـه شـادی نـقاب رخ قند شستی به برف و گلاب[۴۲۲]

جهانگردان غربی در عهد صفویه و دورهٔ قاجاریه از انواع شیرینی‌ها و مرباهای ایرانی تمجید کرده‌اند. مثلاً، اولیویه، پزشک و سیاح فرانسوی، در سال ۱۷۹۶م / ۱۲۱۱ه، با اشاره به انواع مرباهای تهیه شده از میوه‌ها و نیز گل‌ها و شکوفه‌های معطر در ایران می‌نویسد «در ساختن حلویات و مرباها ایرانیان را مهارتی تمام باشد؛ به طوری که من در هیچ مملکتی به آن خوبی ندیدم و نخورده‌ام»[۴۲۳] در اینجا به برخی از حلواها و شیرینی‌های کهن می‌پردازیم.

۱. حلوای مزعفر

تهیهٔ حلواهای زعفرانی یا حلوای مزعفر، با آرد میده یا آرد گندم، و نیز با آرد برنج با روغن و زعفران، و شکر یا عسل و دوشاب پیشینهٔ بسیار کهنی دارد. از تنوع خورش‌های خوان معاویه سخن گفتیم، او به انواع حلوا نیز علاقه داشته و مطابق مستندات تاریخی خلیفه‌ای پرخوار بوده است. در متون کهن فارسی و عربی داستان‌هایی از تنوع خوراک‌های روزانه او نقل کرده‌اند واعظ بیهقی، در قرن هشتم داستانی نقل کرده، که مطابق آن، پس از وفات حضرت علیؑ، معاویه به منظور جلب و جذب طرفداران آل ابوطالب، و یاران آن حضرت تمهیداتی اندیشیده است:

می‌خواست که دوستان او را از دوستی او بگرداند. هر کسی را تحفه‌ای و هدیه‌ای می‌فرستاد. روزی ابوالاسود الدئلی را انواع حلوا فرستاد، و میان آنها شهد مزعفر. ابوالاسود دخترکی داشت پنج شش ساله، بدوید و از آن شهد پاره‌ای در دهن نهاد. پدرش گفت: دور انداز که آن زهر است. گفت: ای پدر مزعفر چگونه زهر باشد؟ گفت: نمی‌دانی که پسر **هند** فرستاده است تا ما را از دوستی شاه مردان

بگرداند. دخترک آن شهد را از دهان بیفکند. شعر:

أباالشّهد المُزعفر یَابن هند عَلیک تبیع احساناً و دیناً
مَعاذَاللّه لَیْسَ یَکُوْن هٰذا وَ مَولا نا اَمیرُ المُؤمِنینا[۴۲۴]

میرزا محمد باقر رضوی متن عربی این داستان، و دو بیت مزبور را با تفاوتی نقل کرده است.[۴۲۵] در متون کهن فارسی نیز از حلوای مزعفر سخن رفته، و در سروده‌های شاعران نیز آمده است. مثلاً نظامی گنجوی، با اشاره به نشاط‌آفرینی رنگ زرد، می‌گوید «زردی است آنکه شادمانی ازوست * ذوق حلوای زعفرانی ازوست» خاقانی شروانی، اشاره به سنت قدیم ایرانی، یعنی تهیهٔ انواع شیرینی و حلوای عید، به رنگ زرد و زعفرانی دارد «شاخ چنارگویی حلوای عید زد* کالوده ماند دست به آب معصفرش».[۴۲۶]

www.tabarestan.info تبرستان

صهبایی دهلوی شرحی با تعبیرات شاعرانه دربارهٔ حلوای زعفرانی دارد.[۴۲۷] ادیب الملک مراغه‌ای (قرن ۱۳) و فخرالدین طباطبائی (قرن ۱۴) گفته‌اند:

یخ در بهشت کرده بر سر نثار پسته حلوای زعفرانی اندر طبق کشیده[۴۲۸]
ز شیرینی حلوایش نسودم گلاب و زعفران بر آن فزودم[۴۲۹]

۲. گوداب

زمخشری کلمهٔ «جوذاب» را «گوداب، برنج در زیر بریان، ته‌چین»[۴۳۰]؛ و فرهنگ نویسان قرن ۱۱ به بعد «گوداب» را «دوشاب» و نوعی آش معروف به «حبشی» متذکر شده‌اند.[۴۳۱] اما ظاهراً حلواگونه یا خوراکی از برنج و انگبین یا دوشاب و زعفران، با ته‌چینی از نان یا خرما و مغزها و دیگر مواد غذایی آمیخته با ادویه بوده است. این بطلان گونه‌هایی از آن را بر شمرده، و برخی از مواد و اجزای آنها، و خواص و خصوصیات و فصل تناول هر یک را شرح داده، و بهترین هر گونه را متذکر شده است. او از «گوداب رقاق»، «گوداب نان»، «گوداب خربزه و خبیص اللوز»، «گوداب خشخاش، به شکر و روغن بادام و مرغ خانگی»، «گوداب قطایف، آنچه به گوز مغز و انگبین بُوَرد»، «گوداب به گوشت کبوتربچه»، و نیز «گوداب خرما، به خرمای تازه» سخن گفته است. در برخی از انواع این خوراک شیرین یا ته‌چین از زعفران بهره می‌گرفته‌اند. مثلاً ابن بطلان ضمن شرح «گوداب خرما» می‌گوید «زود هضم شود... و تن را فربه گرداند، و قولنجیان و سردگوهران را سود دارد، و بادها بشکند، خصوصاً چون وقت پختن انگبین و زعفران با آن یار کنند».[۴۳۲] در منابع لغت عربی به فارسی، برای «جوذاب» معنی «گوداب» آمده است؛ و ادیب یعقوب کردی نیشابوری، در سال ۴۳۸ ه، علاوه بر این برای «ابوُ الفَرَج» معنی «گوداب» ثبت کرده، که از کنیه‌های این خوراکی است.[۴۳۳] ظاهراً در مناطقی که انواع مغز (پسته، بادام و گردو) فراوان بوده «گوداب قطایف»، و در مناطق خرما خیز «گوداب خرما» تهیه می‌کرده‌اند. سوزنی سمرقندی، در این بیت به «گوداب» اشاره‌ای دارد «گندمم امید کرد و گرنجم وعده داد * کز توهّم

وز تخیّل می‌پزم گوداب و کشک».

۳. سنبوسه

سنبوسهٔ با گوشت و قطاب، در مبحث خوراک‌های زعفران دار، معرفی شد. سنبوسهٔ نغز یا سنبوسهٔ شکر بوره، در شمار حلواها یا شیرینی‌ها به حساب می‌آمد. بسحاق اطعمه «سنبوسهٔ نغز» را چون: کاک، نمکزی، صابونی، مشکوفی، حلقه‌چی، ماقوت، پالوده، قطایف، ساق عروسان، حلوای شکر، حلوای گوْز، حلوای برنجی، چنگال و حلوای شونز (سیاه دانه) در شمار حلواها (حلاوات) متذکر شده است. روی سنبوسه شکر بوره را با زعفران تزیین و منقش می‌کردند، بسحاق به نقش آن اشاره می‌کند «بر نقش شکر بوره هر کس که خطا گیرد».[۴۳۶] این نقش‌های نگارین، شبیه به خط تعویذ (دعا) و طلسم به زعفران، یا چون خطوط کوفی بود، در تهیهٔ سنبوسهٔ نغز یا شکر بوره، در روی خمیر لواش، آمیخته‌ای از نیم کوفتهٔ مغز بادام با شکر و زعفران می‌گذاشتند، و در وجه مثلث اطراف خمیر را روی هم قرار می‌دادند، یا کناره‌های خمیر لواش را همانند قطاب، زنجیره می‌کردند. در تهیهٔ سنبوسه از مغز پسته یا گردو، و به جای شکر از عسل یا دوشاب نیز بهره می‌جستند، که بستگی به سلیقه و نیز فراوانی مواد مزبور در مناطق داشت. روی خمیر سنبوسه را با زعفران تزیین یا منقش می‌کردند. شکل مثلثی سنبوسه نیز چون دعا، یا تعویذی بود، که در پارچه می‌دوختند، و برای برکات یا چشم زخم بر بازو یا گاهی بر کلاه می‌دوختند. سلیم تهرانی در مضمونی به این نکته اشاره‌ای دارد «هر که گیرد به دست سنبوسه * همچو تعویذ می‌کند بوسه»[۴۳۷]؛ بسحاق اطعمه نیز به تعویذ سنبوسه اشاره می‌کند «دوزمش تعویذ از سنبوسه بر ترک کلا»،[۴۳۸] و از پختن آن در روغن جوشان سخن می‌گوید:

تا جوش چو روغن نزنی بر سر آتش هرگز نرسی از لب سنبوسه به کامی[۴۳۹]

زمخشری در قرن پنجم «سنبوسق» معرب سنبوسهٔ فارسی را «سنبوسه، شکر پیره» معنی کرده است.[۴۴۰] شکر پاره و شکر بوره و شکر بیزه گویش هایی از همان «شکر بیره» است؛ سنائی غزنوی و نظامی گنجوی از آن با نام «شکر بوزه» و «شکر بوره» یاد کرده‌اند؛[۴۴۱] برخی هم چون عمید لومکی در قرن هفتم از آن با نام «شکر برگ» سخن گفته‌اند «نهال امید من بی‌نوا را * شکر برگ لعلش دوا می‌فرستد»[۴۴۲] صهبایی دهلوی، می‌گوید «شکر پاره را شکر برگ و شکرک نیز گویند».[۴۴۳] صاحب *فرهنگ نظام* می‌نویسد «شکر بورک و شکر بوره: قسمی از شیرینی که از شکر ساخته می‌شد، و نام‌های دیگرش شکر پاره و شکر قلم بوده است.»[۴۴۴] و صاحب *آنندراج* آن را «شکر بره» ذکر کرده است.[۴۴۵]

محمدعلی باورچی آشپز اسماعیل صفوی، در سال ۹۲۷ ه، شرح چگونگی تهیه و پخت آن را، که یقیناً مبتنی بر سنت‌های کهن ایرانی بوده - شرح داده است:

بیارند یک من [۳کیلوگرم] آردمیده، و یک چارک و نیم [۱/۱۲۵کیلوگرم] روغن گوسفند، و قدری نمک، خمیر کنند؛ و نیم من [۱/۵کیلوگرم مغز] بادام مقشر، و نیم من قند [با اندکی] مشک ساویده، و یک چارک مغز پسته و مغز بادام بکوبند و قند داخل کنند و با هم به مالند که خمیر شود و گلاب بیفشانند و خمیر را زواله کنند مقابل تخم مرغ، و در روی تختهٔ نرم [صاف] یا سنگ نرم پهن کنند، و از قند و بادام و پستهٔ ساویده در میان او بنهند و لبش بر یکدیگر زنجیره کنند و روی آن را به منقاش [آلت نقاشی] بگیرند و آرایش کنند و قدری زعفران در آن حل کرده در روی او بمالند و منقش سازند که خوب نماید و در فر نهند تا پخته گردد، وهوای او نیکونگاه دارند که نگذرد [؟ نگذارد][۴۴۶]

۴. زولبیا / زلابیه / زلوبیا

از دیگر شیرینی‌هایی که در ترکیب آنها زعفران به کار می‌رفت همین زولبیای امروزی است. قاسم بن یوسف هروی، در سال ۹۲۷، شرح چگونگی تهیهٔ «زلوبیا» را نقل کرده که در ترکیب آن زعفران به کار رفته است.[۴۴۷] پیشینهٔ این شیرینی بسیار طولانی و احتمالاً قدیمتر از عهد ساسانیان است. محمد زکریا رازی در شرح خواص آن می‌گوید «زلابیه: نوع عسلی آن تولید حرارت می‌کند... نوع شکری آن کمتر تولید گرمی می‌کند، چون این حلوا با فطیر [خمیر ور نیامده] تهیه می‌شود». ابوریحان بیرونی در شرح «اِطریه» می‌گوید «به لغت پارسی شاه افروش گویند. و گفته‌اند زلیبیا[۴۴۸] و قطایف و آنچ از فطیر [و عسل][۴۴۹] سازند او را اِطریه گویند»[۴۵۰] بیرونی سپس به خوراک دیگری که «در ماوراءالنهر اکواء گویند» اشاره کرده که به گمان برخی «اطریه» است.[۴۵۹] ابن بطلان، در قرن پنجم گفته است «زلیبیا سبکتر از لوزینه و قطایف بود».[۴۵۲] بسحاق اطعمه از زولبیا با نام‌های: زلیب، زلیبی، زلوبیا، و حلقه‌چی یاده کرده،[۴۵۳] و از رنگ سرخ ماقوت و زلیبی زعفران زده در این مصرع «ز ماقوت سرخ و زلیبی زرد» سخن گفته،[۴۵۴] و به تهیهٔ این شیرینی برای ایام عید (نوروز)، و شکل حلقه زنجیروار زولبیا در این دو بیت اشاره کرده است:

چون برای عید حلوای مشوش می‌کند — خاطر از بهر برنج و حلقه‌چی غش می‌کند
یا ز زنجیر زلیبی حلقه در گوشش کنم — یا زطوق حلقه چی گردن‌به چنبرگیرمش[۴۵۵]

گرجی اصفهانی (متوفی ۱۲۸۹ ه) اشاره به تهیه زولبیا در ماه رمضان دارد:

تمام ماه خورم حسرت مَه رمضان — از آن که از دل و جان مایلم زلیبا را
در حقله ما، جمع پریشان، نبُد امسال — ماه رمضان نام و نشانی ز زلیبا

۵. سوهان

از دیگر حلواها یا شیرینی‌های قدیمی سوهان است، که زعفران از مواد اصلی انواعی از آن به شمار می‌رود. این شیرینی ایرانی، ظاهراً در عصر تیموریان رواج یافته، که حلوایی بس مفید و مغذی، و از آردمیده (سمنو)، مغز پسته یا بادام پوست کندهٔ بو داده و عسل یا شکر و زعفران تهیه می‌شده است. بسحاق اطعمه در تعریف و مشابهت قبیته با سوهان می‌نویسد:

www.tabarestan.info تبرستان

قبیته، نوعان: نوع گردکانی و نوع کنجدی؛ و باید بدانی که چندان که عزت اردهٔ دوشاب در نزد لران است، حرمت قبیتهٔ کنجدی در نزد کردان صد چندان است:

اگر خواهی که دندان‌ها به یخنی تیز گردانی قبیته‌کنجدی بستان که‌دارد هیأت سوهان[۴۵۷]

حسینی تنکابنی (حکیم مؤمن)، چگونگی تهیهٔ سوهان با مغز پسته را در عصر صفویه شرح داده و آن را مولد خون «و تقویت اعصاب و باه» متذکر شده؛[۴۵۸] عقیلی خراسانی طرز تهیهٔ هفت گونه حلوای سوهان را نقل کرده است.[۴۵۹] برخی از شاعران، چون سلیم تهرانی (قرن ۱۱ه)، و شاه گلشن برهان پوری (از شاعران شبه قارهٔ هند، متوفی ۱۱۴۰ه) با مضامین شیرین از سوهان سخن گفته‌اند. بعضی از جهانگردان غربی نیز از سوهان قم تمجید کرده‌اند. مثلاً، گابریل ،از صدور سوهان مرغوب قم به دورترین شهرهای ایران، در سال ۱۹۳۳م / ۱۳۱۲ش، گزارش داده، و نوشته است: سوهان قم از آرد گندم و شکر و کره گرفته شده از شیر و پسته تهیه می‌شود، و بازار قم را رایحهٔ خوش این شیرینی گرفته است.[۴۶۱] مسیوریشارخان مؤدب الملک (در سال ۱۳۲۰ه)، مواد لازم و دستور تهیهٔ انواع سوهان، چون: سوهان بادامی، سوهان عسلی، سوهان قمی و سوهان میرزایی را نقل کرده، که تنها در سوهان عسلی از زعفران، استفاده شده است.[۴۶۲] در کتاب‌های طباخی و شیرینی‌پزی معاصر نیز چگونگی تهیهٔ انواع سوهان آمده است. مثلاً خانم فرح شیرین علاوه بر انواع سوهان مزبور، از «سوهان حاجی» نیز یاد کرده (که ظاهراً نام آن منسوب به حلواپزی معاصر است)، و در تهیهٔ دو نوع «سوهان قمی» و «سوهان عسلی» از زعفران استفاده کرده است. تهیهٔ حلوای سوهان و حلوای ارده در قم عصر قاجاریه رواج زیادی داشته است به طوری که در سال ۱۲۹۵ه، در فهرست اصناف قم ۴۹ حلوایی موجود بوده، در حالی که مثلاً تعداد نانوایی‌ها ۴۶، قصابی‌ها ۱۸، عطاری ۵۷ گزارش شده است. در افغانستان به این شیرینی «سوانک» می‌گویند، و از این قرار تعریف شده است «نوعی از شیرینی که از شیرهٔ گندم سبز [؟ سمنو] پزند».[۴۶۳]

۶. یخ در بهشت

از حلواهای رایج در ایران، از عصر تیموریان تا روزگار ماست. یقیناً پیش از قرن هشتم نیز رایج بوده، بسحاق اطعمه در رسالهٔ *ماجرای برنج و بغرا*، از یخ در بهشت (و دیگر حلواهایی که برای نجات برنج همکاری کرده‌اند) یاد کرده است. مطابق این داستان، برنج خشک کربال (از نواحی فارس)، را می‌گیرند، و در بند شکنبه برای پختن گرفتار می‌کنند، تمر هندی برای آزار بیشتر برنج پیشنهاد می‌کند که او با همشهریانش را با برنج در شکنبه همراه کنند تا با زبان هندی گفتگو، و آزار برنج را بیشتر کنند. حلقه‌چی از کنار مطبخ می‌گذرد و «دل نازکش بر حال برنج، زار بسوخت، و زودِ زود بر حلوای صابونی دوید» و به او گفت روا مدار «همنشین دیرینه و یار پیشینه‌ات در

www.tabarestan.info تبرستان

زندان شکنبه مقید و معذب باشد:

صابونی این خبر ناصواب بشنید صبرش نماند و کسوت صبوری بدرید، و رقعه‌ای به گلاج نوشت که بی‌توقف باید که پالودهٔ به روغنِ تمام آلوده، و فرنی از حرارت آلوده، و لوزینهٔ سینه گنجینه، و رشتهٔ ختائی، و قطایف شکری جمع‌آری؛ و کاغذی دیگر فرستاد به کلاشکن شیرین بدن، که تو نیز یخ در بهشت روغن سرشت، و ترک ریحان و... و ساق عروسان و آرد روغن چرب دامن، و مشکوفیِ مرغوب هر صوفی، بر هیأت مجموعی... در وقت چاشت جمع‌آوری تا ما که صابونی‌ایم بیابیم و ماجرای برنج و بغرا بداریم... ۴۶۴

بسحاق اطعمه، در رسالهٔ *خوابنامه* نیز اشاره به یخ در بهشت و برخی از حلواها و خوراک‌های زعفران زده دارد:

تبرستان www.tabarestan.info

شبی در واقعه [ای] دیدم، خیرالنا و شر الاعدائنا، که مرا در گنبدی بردند که خشتش از **تتماج** بود، اندودش به **ماست** کرده بودند، قندیلی چند از **پیاز سرخ** آویخته، ایزار [قسمت پایین دیوار که نمای سنگ دارد]ی از **لیچارد** بر او بسته، چهار جام از جام **نان مشوش** نهاده، درّی دیدم از دو تختهٔ **کلاشنِ دوشابی**، و حلقه‌اش از **زلیب عسلی**... خاک آن از **بشنزه** بود، بوریایی از **نیشکر** در آن گسترده، نمدی از **قاووت** انداخته، قبری در میان آن بقعه بود مانند سنگ مرمر. چون نیک نگاه کردم از **یخ در بهشت** تراشیده بودند و به جای گلاب روغن کنجد در آن استاده بود... ۴۶۵

حکیم مؤمن در عصر صفویه چگونگی تهیه یخ در بهشت و خواص آن را متذکر شده است، و از جمله می‌گوید «حلوای مشهور به یخ در بهشت: سریع الانحدار [زود هضم] و کثیرالغذا، و موافق اکثر امزجه [مزاج‌ها] و جهت ناقهین [مریضان رو به بهبودی در دورهٔ نقاهت] و ضعف احشاء مفید است، و بهترین حلویات است». ۴۶۶ میرزاعلی اکبرخان، آشپز ناصرالدین شاه می‌گوید «**یخ در بهشت**، و آن هم **فرنی** است ولی اندکی نشاسته به جهتِ بستنش داخل آرد برنج کنند و مغزِ هل در آن ریزند، و ظرف پهنی مغز پستهٔ کوبیده در آن ریزند و پهن کرده، یخ در بهشت را روی آن پهن نموده، بگذارند سرد شود، بعد لوز لوز بریده، در دوری چیده قند کوبیده رویش پاشند». ۴۶۷

ادیب الملک مقدم مراغه‌ای، در رمضان سال ۱۲۷۵ه، بر سر دو سفرهٔ افطاری در قزوین و تبریز مهمان بوده، و غذاها و خوردنی‌های معمولِ در روزگار قاجاریه را بر سر سفرهٔ متمولین تجسم بخشیده است. در سفرهٔ افطاری خانواده‌های ایرانی با توجه به وضع معیشتی آنها، نمونه‌هایی از این خوراکی‌ها حاضر بوده است. ادیب الملک سفرهٔ افطاری نصرالدوله فیروز میرزا در تبریز را وصف کرده، و از یخ در بهشتِ تزیین شده با کوفتهٔ مغز پسته سخن گفته است:

از هر چه در تصور آری بر سفره بود حاضر — با قند و یخ همانا **پالوده** پروریده
یخ در بهشت کرده بر سر نثار پسته — **حلوای زعفرانی** اندر طبق کشیده
گرم و لطیف و نازک هر جا **کباب جوجه** — بر تن قبای خامی از هر طرف دریده
کوبیده، با لطافت در کاسه‌ها نهاده — **شامی** به هر مکانی با احترام چیده... ۴۶۸

گرجی اصفهانی (متوفی ۱۲۸۹ ه)، مضامینی از یخ در بهشت دارد، از آن جمله است:

بهشت، در سر **یخ در بهشت** خواهم هشت اگر چه جایگهم، در جحیم و اعراف است
برای خاطر **یخ در بهشت** رو به بهشت کِنارَه جوی ز حور و قصور رضوان باش[۴۶۹]

مؤدب الملک، در یک قرن پیش (۱۳۲۱ ه)، چگونگی پخت یخ در بهشت (با آرد برنج، شکر، شیر، هل و گلاب و مغز پسته) را نقل کرده است. نجف دریا بندری نویسندهٔ معاصر، دستور تهیهٔ آن را شرح داده، و مواد و اجزای آن را: آرد برنج، شکر، شیر، هل و گلاب، مغز پسته و زعفران متذکر شده است.[۴۷۰]

۷. مشکوفی / مشکوفه

مشکوفی از حلواهای کهن ایرانی است. بسحاق اطعمه در عهد تیموریان از آن سخن گفته[۴۷۱]، و آن را خوراکی اشرافی به حساب آورده است. چرا که «سعتر» - به قول صاحب *غیاث اللغات* «فقرا از آن نان خورشی سازند... و به فارسی آویشن گویند» - و نان را شایستهٔ صوفی و مشکوفی را لایق خود بر می‌شمارد «نان وسعتر و صوفی، ما و مرغ و مشکوفی * آن به اوست شایسته، وین به ماست ارزانی»، و آن را چون کلاه ماهرویان بر سر کاک نشانده است «رخ **کاک** گشته درخشان چو ماه * ز **مشکوفیش** بود بر سر کلاه»[۴۷۲] صاحب *کشف اللغت* می‌گوید «**مشکوفی** نام حلوایی [مغز] بادام را سوده با شکر بپزند. و از جو هر لفظ مستفاد می‌شود که مشک را هم در آن دخلی باشد».[۴۷۳] ظاهراً بسحاق اطعمه در این بیت به این نکته اشاره‌ای دارد «باز **صابونی و مشکوفی و سنبوسهٔ نغز** * **حلقه‌چی** باشد و **ماقوت** پر از **مشک تتار**»[۴۷۴] صاحب *برهان قاطع* می‌گوید «**مشکوفه**: نوعی از حلوای مغز بادام و شکر است، و آن را مشکوفی هم می‌گویند.»؛ در گویش مردمان بابل «مشکافی» و ملایر «موشکوفی» تلفظ می‌شود.[۴۷۵] میرزا علی اکبر خان آشپزباشی، آن را در وجه «**مُشکُفی**» با تخفیف حرف «و»، و عملاً بدون مغز بادام و گلاب و زعفران، به شرح چگونگی تهیهٔ آن پرداخته است:

> نشاسته را در آب ریخته و قدری گذارده، ترش آبش را گرفته، با آب در دیگ ریخته، و بر آتش گذارده، و متصل بر هم زده -که گلوله نشود - و پخته و شیرینی داخل نموده بگذارند سرد شود؛ و آن را لرزانک نیز گویند. ماه مبارک رمضان موسم آن است.[۴۷۶]

مسیو ریشارخان، در عصر قاجاریه، دستور تهیهٔ آن را به این شرح نقل کرده است:

> **مشکوفی**: آب را جوش آورده، و نشاسته را شسته در آن ریخته شور داده، و هل و گلاب و زعفران هم در بین پختن بریزند. موقع برداشتن قند یا شیره بپاشند.[۴۷۷]

ادیب الملک مراغه‌ای در رمضان سال ۱۲۷۵ ه، بر سر دو سفرهٔ افطاری در تبریز و قزوین مهمان بوده، که خوردنی‌ها را به نظم و نثر تجسم بخشیده است. *سفرهٔ افطاری ایرانی در تبریز (مبحث پیشین: یخ در بهشت) و قزوین تفاوت چندانی نداشته، در همهٔ بلاد، برحسب وسع ایرانیان این گونه خوردنی‌ها، در سفره‌ها حاضر بوده است. مشکوفی نیز چون یخ در بهشت*

www.tabarestan.info تبرستان

ماقوت و فرنی از حلواهای رایج ماه رمضان به شمار می‌رفت، که روی آن با زعفران یـا تـخم ریحان یا کوفتهٔ مغز پسته و بادام، با خطوط و نگارهایی تزیین می‌شد، که گاهی دارای معنا و مفهوم قداست‌آمیز بود. ادیب الملک در قزوین مهمان یکـی از صـاحب مـنصبان شـهر (شـیر محمدبک) بوده، که تدارک افطاری دیده است:

چشم گشودم دیدم افطار است و شیرمحمد در تدارک کار. **چای** موجود بود و **سکنجبین و یخ**، صفر اشکن مزاج‌هایِ ضعف آلود. **پالوده** به **عرق** کشیده، و **حلوا** به طبق شیرینی چیده، و **شربت** بـه **بیدمشک** پروریده. سفر گسترده و خوردنی آورده. **پنیر شور** و **سبزی** چشمک می‌زد و **فرنی** طعنه به **پشمک. ماست** سربسته چون ملایی به طمع نشسته. **شیر برنج** در اشاره بود و **مربای خیار** و **نارنج** در استشاره. در **مشکوفی** به خط کوفی بسم الله نوشته و از **کباب** بی سؤال به سیخ گذشته. **یخنی** روزه را تفسیر و معنی می‌کرد و **شامی** دلیل و برهان بی‌معنی می‌آورد.[۴۷۸]

www.tabarestan.info تبرستان

۸. مشخته / مسخته، مسقطی

در یکی از نسخه‌های *لغت فرس*، تألیف اسدی طوسی در قرن پنجم (چاپ مرحوم عباس اقبال، ۴۵۸)، یکی از شیرینی‌ها در این وجه تعریف شده است «**مشخته**: حلوایی بود صافی و درشت و به تازی او را **مَشاش** خوانند، **چین در چین** بود»، و بیتی از کسایی مروزی شاهد آورده است.[۴۷۹] در دو نسخه دیگر *لغت فرس* (چاپ دبیر سیاقی، و چاپ مجتبایی و صادقی) نام این حلوا ثبت نشده است. ابوالعلاء جاروتی (در قرن هشتم) نیز برای «مشخته» عـیناً تـعریف مـزبور را نـقل کرده؛[۴۸] محمد هندوشاه نخجوانی نیز همین تعریف را برای «مشخته» آورده، و در یکی از نسخ نوشتهٔ او به جای کلمهٔ «صافی» کلمهٔ «صابونی» ثبت شده، و در نسخهٔ خطی دیگر به درستی «صافی» آمده است.[۴۸۱] واژهٔ **مشاش**، احتمالاً نام گویشی نوعی حلوا، شاید شبیه سـوهان، در شیراز بوده، که تحت نام گویشی «مشخته» در مرو یا نواحی محدودی از سرزمین خراسـان در دوره‌ای محدود، شهرت داشته است.

یقیناً واژهٔ «مشاش» به این معنی عربی نیست. مرحوم محمدمعین می‌گوید «در قاموس‌های عربی دیده نشد».[۴۸۲] از مضامین بسحاق اطعمه معلوم می‌شود که شیرینی مشاش براق و جلادار (چون سپر رویین و نگین انگشتری)، و در وجوه مدور و مربع بوده است. بسحاق اطـعمه در داستان *مزعفر و بغرا*، ضمن شرح پوشش و سلاح مزعفر، می‌گوید «ز شاخ نباتش به کف فیل گوش * ز قرص مشاشش سپر بُد بدوش».[۴۸۳] و در رسالهٔ *خوانبامه* می‌نویسد: «پیری نورانی دیدم... یک بند **بکسمات** [نان روغنی به ریسمان کشیده] در دست داشت، و آنش تسبیح بود؛ هیکلی از **انجیر** حمایل کرده؛ تعویذی چند از **لوزینهٔ شکری** بر بازو بسته؛ پاره‌ای **مشاش** مربع در نگین انگشتری نهاده بود، و دیوان این فقیر در کنار داشت»[۴۸۴]. حسین وفایی، در اوایل قرن دهم نوشته است «**مشخته**: حلوایی باشد که آن را **مشاش** گویند»[۴۸۵]. صاحب *برهان قـاطع* در

تعریف مشاش می‌گوید «**انگبینه** را گویند، و آن عسلی باشد قوام داده که بر طبق ریزند و پهن کنند تا سرد شود و سخت گردد، و در وقت خوردن دندان گیر باشد.»[۴۸۶] از تعریف اخیر **سوهان عسلی** ساده مستفاد می‌شود، و با وصفی که بسحاق اطعمه به دست داده می‌تواند مطابقت داشته باشد. اما با شیرینی **مسقطی** کنونی شباهتی ندارد، چون مسقطی نرم و شبیه **راحت الحلقوم** است.

مرحوم دهخدا در تعریف «مسقطی» می‌نویسد «نوعی شیرینی از نشاسته و هیل که به شکل لوزی می‌برند و زمخت تراز راحت الحلقوم است». ظاهراً اول بار چگونگی تهیهٔ «مسقطی» را مؤدب الملک در اواخر دوره قاجاریه (۱۹۰۳ م / ۱۳۲۱ ه) نقل کرده، که یقیناً مبتنی بر تجارب پیشینیان بوده است. او دو نوع «مسقطی بازار» و «مسقطی خانگی» را وصف کرده و مواد اصلی آن‌ها را (نشاسته، قند، آب) و اجزای دیگر آن را (هل، گلاب، و در مسقطی خانگی به اضافه مغز پسته و بادام) با ذکر مقادیر، متذکر شده است.[۴۸۷] میرزاعلی‌اکبرخان آشپز ناصرالدین شاه حتی نام این حلوا را ثبت نکرده است. از نوشتهٔ مؤدب الملک می‌توان دریافت که پختن این حلوا یا شیرینی در بازار نیز رایج بوده است. اما به راستی نام «مسقطی» از کجا آمده است. مرحوم دهخدا در یادداشتی می‌نویسد «حلوای مسقطی: نوعی حلوا (شیرینی)، و اصل آن **مسخته** است، و عرب **مشاش** گویند».[۴۸۸] همان طور که گفته شد «مشاش» نوعی حلوا شبیه سوهان عسلی، و نام گویشی فارسی است؛ و مسقطی شبیه راحت الحلقوم، یا در واقع نوعی از همان پالودهٔ ایرانی در قدیم است (رجوع کنید به «پالوده» در همین مبحث). آقای دریا بندری، از نویسندگان معاصر می‌گوید «این مسقطی طلایی رنگ، در قرن گذشته، در سبدهای کوچک برگ خرما از بندر مسقط به سواحل ایرانی خلیج فارس می‌آمد، و سپس در بندرعباس و لنگه و میناب و بوشهر شبیه آن ساخته می‌شد، و هنوز هم می‌شود».[۴۸۹] برای این نظر مستندی ارائه نشده، اما مستندات گمرک ایران (در سال‌های ۱۹۰۹ م / ۱۳۲۷ ه ۱۹۱۶ م / ۱۳۳۵ ه، که محمدعلی سدید السلطنهٔ مینابی بندرعباسی، معروف به کبابی، مسئول گمرک بندر عباس در عهد قاجاریه ارائه داده) موید آن است. مطابق نوشتهٔ او واردات ایران «از مسقط: حیوان، چوب، میوه جات، خرما، شیرینی‌آلات، قران [سکه] ایران، مواد حیوانیه، منسوجات پنبه، علوفه و فشنگ» به بندرعباس بوده است. مطابق همین آمار، صادرات ایران از طریق بندرعباس صدها قلم کالا، از جمله موادی چون «زعفران، بادام، پسته، روغن حیوانی، گل سرخ، زیره، انجیر وغیره»، و مخصوصاً شیرینی‌های ایرانی، محصول یزد و کرمان و نواحی دیگر، بوده است.[۴۹] نگارنده گمان می‌کند. شیرینی پزان‌ایرانی از نواحی لار و یزد و اصفهان یا شیراز، به لحاظ استقبال عربها از انواع حلواهای ایرانی، کارگاههایی در عمان و مسقط دایر کرده، و با هنرنمایی محصول مرغوب و دلپذیرتری از این شیرینی ساخته‌اند، که به نواحی ساحلی خلیج فارس صادر می‌شده است. دریا بندری

چگونگی تهیهٔ دو نوع مسقطی را نقل کرده که مواد اصلی نشاسته، روغن، شکر و هل و گلاب در آنها مشترک است. اما نوع اول دارای مغز پستهٔ کوبیده یا مغز بادام خلال کرده، و نوع دوم (مخصوص جنوب) دارای زعفران، و تزیین شده با خلال مغز بادام یا پسته است.[۴۹۱]

حلواهای زعفران زدهٔ عهد قاجاریه

میرزا علی اکبر خان آشپزباشی ناصرالدین شاه. دوازده گونه حلوا و چگونگی تهیهٔ هر یک را شرح داده، که در ترکیب برخی از آنها چون: حلوای‌خان‌احمدی شیرازی‌ها، ترحلوا، حلوای شیر، حلوای تخم مرغ از زعفران استفاده شده، و در تزیین بعضی از آنها، مغز پسته و هل به کار رفته است.[۴۹۲]

www.tabarestan.info تبرستان

مؤدب الملک، حلواهای متنوعی از گُل و حبوبات و دیگر حلواهای رایج در عهد قاجاریه را بر شمرده، و چگونگی پختن هر یک را نقل کرده، که در برخی از آنها زعفران به کار رفته، از آن جمله، حلوای: نشاسته، برنج(تر حلوا)، ماش، لوبیا، نخود، قلندری، پوست نارنج، پوست بالنگ، زردک، چغندر، گل بِه، گلِ زرد، گلِ سفید، گلِ نسترن، گلِ یاس و بهار نارنج است.[۴۹۳]

بستنی

امروزه یکی از دلپذیرترین پدیده‌های دِسِرگونه مخصوصاً در تابستان، بستنی است، که گونه‌های مختلفی از آن، با مغز پسته و زعفران و گلاب و غیره تهیه می‌شود. در عصر ساسانیان تهیه برفینه، یا برف آمیخته با شیرهٔ نبات (طبرزد) با دانه‌ها یا مواد خوشبوی رایج بوده است. مثلاً در گفتگوی بسیار جالب و دلنشین خسرو قباد ساسانی با ریدک خوش آرزو، از برفینهٔ طبرزدِ گشنیز (varfrenak I tavarzat ut gišniz acarak) در شمار بهترین حلوا یا شیرینی (rogan-xrartik) زمستانی به حساب آمده است.[۴۹۴] طبیعتاً بستنی تکامل یافته یا فراوردهٔ مصنوعی برفینهٔ باستانی است. برخی احتمال می‌دهند که در قرن ۱۷ میلادی بستنی در ایتالیا ابداع شده،[۴۹۵] اما پیشینهٔ برفینه در ایران قدیمی‌تر از عهد ساسانیان بوده، که تهیهٔ آن، به پیروی از سنت‌های کهن، در دورهٔ قباد رواج داشته، و هنوز هم متداول است. بسحاق اطعمه ضمن باز گفتن مفاهیم نام خوردنی‌ها، احتمالاً به آمیختهٔ برف با شربت قند یا شیرهٔ نیشکر، در این بیت اشاره‌یی دارد «خوان نمک، ماهی سمک، خرما خرک، حلوا ترک * نقل قرصک، قند شربت، برف آب و نی شکر». خوردن برفینه در بسیاری از نواحی برف خیز ایران در زمستان‌ها رایج بود، و به آن «برفِ شیره» یا «برف و شیره» می‌گفتند که آمیخته‌ای از برف با دوشاب و گاهی چند قطره گلاب بود، ودر زیر کرسی تناول می‌کردند. گرجی اصفهانی در عهد قاجاریه می‌گوید «خورم بس برف و شیره، شیر برفی است * به چشمم شرزه شیرِ دشتِ اَرژن».[۴۹۶]

میرزاابوطالب خان، از مسلمانان شیعه مذهب هند، در سال ۱۲۱۹ ه/ ۱۸۰۴م، شرح دیدارهایش از عثمانی و اروپا را به زبان فارسی نوشته است. او در لندن با انواعی از این پدیده - که هنوز نام بستنی مصطلح نبوده - پذیرایی شده، که از آن با نام «یخ بچه» یاد کرده است. او در پاریس (پرس) نیز بستنی خورده، و نوشته است «یخ بچه‌های پرس چون ایران و هند بهتر از ملک انگلند می‌شود».[۴۹۷] بستنی در ایران به شکل امروزی در عهد قاجاریه رواج پیداکرد. بستنی فروشی‌ها پر رونق بود. به منازل نیز دم و دستگاه بستنی‌سازی وارد شد؛ و بعضی در تهیهٔ انواع آن به رنگهای زرد و زعفرانی و قهوه‌ای و سبز، با زعفران و کاکائو و کوفتهٔ مغز پسته، و نیز تزیین روی آن هنر نمایی می‌کردند. اعتماد السلطنه در شرح مواد و پدیده‌های وارداتی به ایران دورهٔ قاجاریه می‌نویسد «استعمال شوکولات، که اصل مادهٔ آن خستو (کاکائو) است... رواج بستنی فروشی در بازار و برزن»در همین زمان صنعت کنسروسازی نیز به ایران وارد شده است.[۴۹۸] ناظم الاطبا، در کتاب لغت خود کلمهٔ مرکب «شکراندا» را به «بستنی که با شکر سازند» معنی کرده است. معلوم نیست این کلمه در کجا مصطلح بوده یا در کدام نوشتهٔ عهد قاجاریه آمده است. همو کلمهٔ «بستنی» را «هر شربت فسردهٔ یخ بسته» متذکر شده است.[۴۹۹] میرزا علی اکبر خان آشپزباشی ناصرالدین شاه، چگونگی ساخت هفت گونهٔ آن را با نامهای بستنی: آب لیمو، آبِ انار، شربتِ آلوبالو، تمرِ گجرات، شیر، عرق بید مشک و بستنیِ ماست، شرح داده است.[۵۰۰]

ادیب الملک مراغه‌ای، در رمضان ۱۲۷۵ ه، خوراک‌ها و تنقلات افطاری در تبریز، به میزبانی «حاجی میرزا محمدخان دبیر مهام خارجه» را وصف کرده و از: پالودهٔ نارنج، شربت ترنج، «بستنی یخ پرورده»، با غلوا [باقلوا][۵۰۱]، حلوای پشمک، حلوای شیر، کوکو، فسوجن، یخ در بهشت، فرنی، برانی خیار، دلمهٔ کلم، پلاو، کته چلاو، بقلمه، کوفته، یخنی، قیمهٔ قرمه‌سبزی، ماست، مربای پسته، مربای بالنگ، ماست و چای برای پذیرایی دویست نفر، سخن گفته است.[۵۰۲] در تزیین و ترکیب برخی از خوردنی‌های مزبور، چون بستنی، حلوای شیر، یخ در بهشت، پلو و باغلوا از زعفران استفاده می‌شده است.

حلوا، حلوایی، حلواپزی

بی‌گمان انواع شیرنی‌ها، به خصوص شیرینی‌های مغزی و زعفران زده یا منقش به تخمه‌هایی چون کنجد و سیاه دانه و غیره، مورد علاقه و توجه ایرانیان بوده، و مخصوصاً شیرینی‌هایی که در ایام عید و نوروز تهیه می‌شده کودکان را جلب می‌کرده است. سیف فرغانی، در قرن هفتم به این نکته اشاره کرده است «دل مرا به تو از جمله میل بیشتر است * که میل طفل بود بیشتر به شیرینی».[۵۰۳] دیگر شاعران نیز از نقل و حلوای عید مضامین شیرینی دارند. مثلاً، بسحاق اطعمه می‌گوید:

شکایت می‌کند عقلم ز دست نُقل نوروزی — که در سالی نمی‌گردد مرا مشتی از آن روزی
چون برای عید حلوای مشوش می‌کند — خاطر از بهربرنج وحلقه چی‌غش‌می‌کند[۵۰۴]

این ابیات هم از سلمان ساوجی و صائب تبریزی، با مضامینی از حلوای عید است:

جهانیان همه حلوای عید می‌جستند — ز لعل او که عسل آیتی است در شانش
مدعا از وصل لب از بوسه شیرین کردن است — روز ماتم بهتر از عیدی که بی‌حلوا بود[۵۰۵]

شیرینی سازی‌ها قدیم را حلواپزی می‌گفتند و در شماره اصناف پررونق بود؛ مخصوصاً در ایام نوروز و دیگر اعیاد و ماه رمضان، شب یلدا و چهارشنبه سوری مشتریان بیشتری داشتند. شهر قم در عهد قاجاریه دارای ۴۹ باب حلوایی بود، که از نظر تعداد چهارمین صنف به شمار می‌آمد، و نانوایی‌ها (۴۶ باب) مقام پنجم را داشت، مقام اول از آن بزازی (۷۷ باب)، دوم بقالی (۷۰ باب)، سوم عطاری (۵۷ باب) بود.[۵۰۶] برخی محله‌ها یا بازارها در قدیم به حلواپزان منسوب بوده، و به «بازار حلوافروشان» یا «محلهٔ حلواپزان» شهرت داشته است حتی در داستان‌ها کهن به این گونه اسامی بر می‌خوریم. مثلاً در داستان سمک عیار آمده است «سمک به بازار حلواگران آمد، و کلوچه و شکر بوره وحلوا خواست... و چندین من شکر و نبات بخرید».[۵۰۷]

مصرف شیرینی در زمستان‌ها بیشتر می‌شد. نرشخی از قول طبری و او به استناد منابع کهن - احتمالاً عصر ساسانیان - در وصف بخارا، از جمله به تشکیل بازاری ده روزهٔ زمستانی اشاره کرده که کالاهایی چون «پوستین» و «ماهی شور و ماهی تازه» و «آنچه بیشتر از آن جا [بخارا] خاستی بیشتر حلوای مغزین بودی از دوشاب کرده» عرضه می‌شده است. نرشخی در ادامه به روزگار خود (قرن چهارم هجری) اشاره کرده که آن بازار قدیم به جمعه بازار بدل شده است «اما امروز به روزگار ما هر آدینه بازار باشد».[۵۰۸] کارگاه‌های شیرینی پزی یا حلواپزی و همچنین شخص حلوافروش را «حلوایی» نیز می‌گفتند. سمعانی (اهل مرو، متوفی ۵۶۲ه)، در *کتاب الانساب* «حلوائی» را منسوب به حلوا، حلواساز و حلوافروش متذکر شده است.[۵۰۹] برخی از افراد حلواپز مشهور بوده و به سبب ابداع شیرنیی جدید یا ایجاد تحول در نوعی شیرینی شهرت پیدا کرده‌اند. مثلاً «حلوای ذوالفقار» که در برخی از منابع لغت فارسی آمده[۵۱۰]، منسوب به حلواپزی به نام «ذوالفقار» در عصر صفویه، و به احتمال زیاد از شیرینی‌پزان یزد بوده است. زیرا محسن تأثیرتبریزی، از شاعران آن روزگار، که سمت دیوانی و وزارت یزد را داشته، در مثنوی «*ثمرالحجاب*» اشارهٔ تلویحی به ذوالفقار حلوایی دارد «ابروانش به شکّر ایمایی * به مثل ذوالفقار حلوایی»[۵۱۱] برخی از این حلواپزان، خود یا اعقابشان طبع شعری داشته و نام آنها در تذکره‌ها ثبت شده است. از آن جمله: تاج الدین علی معروف به تاج حلوائی (از سخنوران قرن ۸)، حافظ حلوایی (قرن ۹)، صادق حلوایی سمرقندی و عبداله حلوایی مشهدی (قرن ۱۰) از

شاعران عصر تیموریان و صفویه بوده‌اند.[۵۱۲]

تزیین نان و حلوا و برخی خوراک‌ها

امروز آراستن روی انواع خورش‌ها و خوراک‌ها و حلوا و شیرینی هنری به حساب می‌آید. این نقش و نگارهای روح‌پرور، طعم و مزهٔ خوراکی‌ها را دلپذیرتر می‌کند، به خصوص رنگ زرد زعفرانی، جلوه‌ای خاص به آنها می‌بخشد و حقیقتاً فرح‌فزا و شادی آفرین است. میوه‌های با رنگ زرد و زعفرانی (آلو، زردآلو، انبه، انار، انجیر، انگور، خرما، خرمالو، خربزه، و گرمک، به، سیب، گلابی و انواع مرکبات) و گونه‌های مختلف گل‌ها جذبهٔ سرورانگیز و جلوهٔ و جلای ماه و خورشید را دارند. نظامی گنجوی به این رنگ دلنواز و خاصیت سرورانگیز آن اشاره‌هایی دارد. از آن جمله می‌گوید:

زردیست آنکه شادمانی ازوست ذوق حلوای زعفرانی از وست
آنچه بینی که زعفران زردست خنده بین ز آنکه زعفران خوردست
نور شمع از نقاب زردی تافت گاو موسی بها ز زردی یافت
زر که زرد ست مایهٔ طربست طین اصفر عزیز از این سببست[۵۱۳]

در ترکیب و تزیین خورش‌ها و خوراک‌های مختلف تنها از زعفران استفاده می‌شد، و زردچوبه در ایران تا عصر قاجاریه چندان مصرف خوراکی نداشت، و از آن در ساختن مرهم‌ها و داروهای زخم‌های پوستی، به خصوص حیوانات و اسب، استفاده می‌کردند، که کاربردهای درمانی آن در فَرَس نامه‌ها آمده است.

تزیین روی انواع نان و کلیچه در ایران پیشینهٔ بسیار طولانی دارد، و هنوز هم، به پیروی از سنت‌های کهن عهد هخامنشیان، متداول است، و بسی تنوع و تکامل در آراستن انواع شیرینیِ و حلوا و خورش و دیگر خوراکها پدید آمده است؛ تا آنجا که خوراک آرایی هنری به حساب می‌آید. در دورهٔ صفویه و احتمالاً پیش‌تر از آن، در برخی از قلمروهای زبان فارسی، به نقش و نگارهای روی شیرینی و حلوا، بدان لحاظ که شکل گل و گیاه به آن می‌دادند، به «گل حلوا» شهرت پیدا کرده بود، که احتمالاً در برخی از گویش‌های محلی مصطلح است. سراج الدین علی خان اکبر آبادی (ملقب به آرزو، متوفی ۱۱۶۹ه) از فرهنگ نویسان شبه قارهٔ هند، در تعریف آن می‌نویسد «گل حلوا: نقش‌هایی که در حلوا سازند، از پسته و بادام و زعفران و جز آن؛ تأثیر [تبریزی] گوید: خونبار شد ز لعل تو چشم پر آب ما * رنگین شده است از گل حلوا شراب ما».[۵۱۴]

نقش‌های تزیینی روی نان، شیرینی، حلوا، آش و پلو و دیگر غذاها، با توجه به نوع و رنگ آنها، و مناسبت تهیهٔ هر یک تفاوت می‌کرد. گاهی این نقش و نگارهای تزیینی دارای مفاهیم یا تعبیرات بود. مثلاً در تزیین حلوا، شله زرد و دیگر خوراک‌های نذری یا مناسبت‌هایی دیگر

www.tabarestan.info

(چون غذاهای مختلف ایام تعزیهٔ محرم و صفر و دیگر ماه‌ها، شب برات در نیمهٔ شعبان، مراسم مختلف سوگواری مردگان اعم از تدفین و ختم و پرسهٔ سوم و هفتم و چهلم و سالگرد فوت، و افطاری ماه مبارک رمضان) نام ائمه یا کلمات مقدس را با محلول زعفران یا گرد دارچین یا نعنا داغ و غیره (متناسب با نوع و رنگ اصلی غذا) نقش می‌کردند. اما این نقش‌های تزیینی، در شیرینی‌ها و دیگر خوراک‌های ایام نوروزی، شب یلدا، چهارشنبه سوری و اعیاد و جشن‌ها و مهمانی‌ها و مراسم عروسی و بزم و سفر تفاوت می‌کرد، گاهی گل و بته و غنچه، و گاهی کلمات مفهوم‌دار، چون «نوش جان» و «گوارا» یا «خوش باشید» و غیره نقش می‌کردند. در این تزیین‌ها نیز از کوفتهٔ مغز پسته و بادام و گردو یا خلال آنها، شکر یا قند کوبیده، زعفران ساییده یا محلول آن، دارچینی، و دانه‌های خوشبوی چون زیره، کنجد و سیاه‌دانه و تخم ریحان، و در برخی غذاهای سبزی‌های خشک و خوشبوی یا نعنا داغ و غیره، متناسب با انواع خوراک‌ها بهره می‌گرفتند، که هنوز هم شیوه‌های هنرمندانه‌تر آن رایج است. مثلاً احمد اطعمهٔ شیرازی در قرن هشتم به تزیین و نقش خطوط مفهوم دار روی تَرَک (تر حلوا) با تخم ریحان اشاره می‌کند، که با خط زلف بناگوش محبوبش ایهام دارد «تخم ریحان این تَرَک بر دست * از دلم غصهٔ خط دلبر».

پختن انواع نان در ایران سابقهٔ طولانی دارد. روی نان‌ها را معمولاً با انواع دانه‌ها چون سیاه دانه و کنجد، یا سبزی‌های معطر و خوشبو، و گل کاجیره یا زعفران تزیین می‌کردند. آرد سبوس گرفته و دو بار بیخته با غربال (پرویزن، یا شعربیز، که در منابع «حریر بیز» نیز آمده) را خمیر می‌کردند، و نان لواش نازک از آن تهیه می‌شد. این نوع نان‌ها را در مناطق مختلف تحت نام‌های: نان رقاق، نان حریر بیز، نان حواری، نان دشتری، نان دوالکه، نان دوپرویزنی، نان دوپری می‌گفتند، مثلاً نظامی گنجوی در *شرفنامه* می‌گوید:

حریره **رقاقِ دو پرویزنی** چو مهتاب تابنده از روشنی
همان **گردهٔ** نرم چون لیف خز کزو پخته شد گردهٔ گرده پز[۵۱۶]

بسحاق اطعمهٔ شیرازی مضامینی بس نغز از تزیین انواع نان (تنک، پهن حریر بیز، دو پری) و تزیین‌روی آنها دارد.[۵۱۷]

کتاب **نان** بگشا تا جواب برخوانی خطی که بر ورقش شد **ز تخمکان** مسطور
غیر **نان تنک** و **تخم سیه** چیست دگر آن که بر نسترن از غالیه خالی دارد
چو**نان پهن** می‌بینم که بر رو **تخمه‌ها** دارد به ماهی‌شور می‌گویم‌که‌آبست‌آن‌حبابست‌این
در کارگاه سفره چه نازک بریده‌اند بر قدر **مرغ**، اطلس **نان حریر بیز**
می‌نهم از شاخ **ترخان** زلف بر روی **پنیر** می‌کشم از برگ **نعنا** و سمه بر ابروی **نان**
نسبت ماه به **نان دوپری** نتوان کرد از کجا تا به کجا، بی بصری نتوان کرد
بر رخش **تخم سیه** دیدم و گفتم با او نسبت روی تو با ماه و پری نتوان کرد

اکنون تزیین کباب با ریحان انجام می‌شود، کبابی‌ها هم در کنار کباب (بریان) ریحان

می‌گذارند. در قرن هشتم، از ترخون (= راقوته) استفاده می‌شده است، بسحاق اطعمه می‌گوید:

دل گفت چو **راقوته** بریان کردم — گل بود به سبزه نیز آراسته شد
در خور **بریان** کجا بودی همه سبزی — منصب راقوته هیچ گیاه ندارد

کالجوش یا کله‌جوش را **ماستبا** می‌گفتند، و برای تزیین آن از نعنا داغ استفاده می‌کردند، بسحاق می‌گوید:

ماستبایی که پر از لحم مُهرا باشد — **روغن سبز** به رویش شده چون خط‌نگار
به روی **ماستبا** آن **روغن سبز** — ز روی سبزه و آب روان به

کوفته‌های بزرگ را «**گنده**» می‌گفتند، و درونش را با انواع سبزی خوشبوی و مواد مغذی چون مغز پسته و بادام و گردو همراه با قیمه پر می‌کردند. گاهی کبوتر بچه (**مُخَلَّف**) یا جوجه مرغ، یا تخم مرغ پختهٔ درسته درون آن می‌نهادند؛ وقتی به دو نیم می‌شد، منظرهٔ مطبوع و اشتها برانگیزی پیدا می‌کرد:

هر کس که دید **کوفته‌های** به تخم مرغ — این **گنده‌های قلیه** به چشمش حقیر شد
گنده می‌باید که باشد **تخم مرغش** در میان — **زیره** و **گشنیز** اگر بر آن نباشد گو مباش
گنده هرگز رو نگرداند ز **لیموی تُرُش** — گر کنندش همچو نارنجی به روی نان دو نیم

بسحاق اطعمه از «**حلیم**» و نیز نام‌های دیگر آن «**هریسه**» و «گندمبا» و همچنین از آش خاله بی بی، فرنی، قاووت، پالوده، حلوای ترک، مخلف (کبوتر بچه) و برخی غذاها، شیرینی‌ها، حلواها و آش (با)ها و تزیین هر یک در ابیات زیر با مضامین نغز و شیرین سخن گفته، و از دوری یا بشقاب بزرگ (به اصطلاح امروز: دیس) با نقش گل یاد، و توصیه کرده که قطایف (شیرینی قطاب) را در آن بچینید.[۵۱۸]

سرخی **دارچینی** از روی **هریسه** کم مباد — تاز **سیاه دانه** بر **نان تنک** بُوَد نقط
توتیای **دارچینی** سرمه‌ای است — کز برای چشم **گندمبا**خوش است
پالوده به رنگ اطلسِ مشهور است — **قاووت** به قطنی و نمد موصوف است
گاه چون **بادام** بر **پالوده** چشمک می‌زدم — گاه همچون **پسته** با **لوزینه** خندان بوده‌ام
پیوسته جو بسحاق من از سبزی **پسته** — بر عارض **فرنی** خط ز نگار نویسم
صد بار از زر **گزر** و جوهر **نخود** — خاتون **رشته** در زر و زیور گرفته ایم
خط **حلاوه**، **مشک ختایی** — خال **کلیچه**، **زیرهٔ کرمان**
بیاور **صحن گل** زیر **قطایف** — که ظرفِ آن ز طرفَ گُلستانِ به
مشاطگان **قیمه** ز **روغن** نهاده‌اند — بر روی نوعروس **قتق** زلف و خال‌ها
بر نقش **شکر بوره** هر کس که خطا گیرد — نقشش به حرام ارخود صورتگر چین باشد
گر نهی **شمع مزعفر** بر **حلوای عسل** — از چراغ تو به خورشید رسد پرتو تو
استاد که از اطلسِ **نان** سفرهٔ خوان دوخت — مغزیش ز **حلوای بن** و **پسته** به زه بست
برنج و شیر و روغن گر چه خوب است — ولی با **لحم** و **قند** و **زعفران** به
ز روی **ماستبا** دارد برنج زرد سرسبزی — ز **مغز پسته** می‌یابد دل **لوزینه** فیروزی
ز تاریکی بخت **خاله بی بی** یاد کن آخر — شبی کز شمع کافوری **سختو** مجلس افروزی

www.tabarestan.info تبرستان

عـزم حـمام شکـم کـردست خـاتون **بـرنج**
خـادمش چـادر ز **قـند سـوده** بـر سـر مـی‌کرد

صـحن **مـاقوت** بـه هـر **مـغز** تـفأل مـی‌کرد
اولیـن قـرعه کـه افـتاد بـه بـادام افـتاد

خـواهـی زِرشکِ **آش زِرشک** آوری بـه رَشک
یک مشت **قـلیه** بـر سـر صـحن **بـرنج** ریـز

طفل **برنج** بین که چه خوش در کنار خوان
لوح **کـلاشکن** بـه کـنارش نـهاده‌انـد

روا بـود کـه **مـزعفر** بـه **نـاربا** هـردم
خـراب‌سـازی و **کـاچی به تـخمکان** مـعمور

از **مشک** و **قـند** و **روغـن** و **بـادام** و **تـخمکان**
ایـن رمـز بـر **تَـرَک** بـه خـطی‌تر نـوشته‌انـد

کـز بـهر لرزهٔ تب **پـالودهٔ عسـل**
تـعویذ چشـم زخـم بـه شکـر نـوشته‌انـد

وصـف **بـرنج زرد** و خـط سـبز **مـاستبا**
بـر نـرگسی چـو لالهٔ احـمر نـوشته‌انـد.

رمـزی کـه **قـلیهٔ گـزرش** بـا **پـیاز** بـود
در **کشکـبا** بـه **بـرگ چـغندر** نـوشته‌انـد

و صـاف حسـن **دنـبهٔ بـریان** بـه خـط سبز
خـوش بـر بـیاض چـهرهٔ **کـنگر** نـوشته‌انـد

بوی بریان می‌رسد **ترخان** بدان خواهم فشاند
بر **مزعفر حلقه‌چی** بر دور **نان** خـواهـم فشاند

از بـرای نـوعروس رنگ و بـوی **آبگـوشت**
شـیشهٔ **آب گـلی** بـر **زعـفران** خـواهـم فشاند

تـا شـود رخسـار **بـغرا** ارغـوانی هـمچو گل
قـطره‌های لاله‌گون از **نـاردان** خـواهـم فشاند

در نسیب،[۵۱۹] دختر **سـنبوسه** و خـاتون **مـرغ**
قـند بر صـحن **برنج** گشـنگان خـواهـم فشاند

بر سـر **کـاچی** که دایـم میـزدم تشـنیع و طـعن
این‌زمان بر عذرخواهی **تخمکان** خواهم فشاند

هـیکل **مـخلف** نـدانـم در **مـزعفر** گـیرمش
یا به **مشک** و **زعـفران** و **عـود** و **عـنبر** گیرمش

یـا درون پـرسازمش از **قـیمه** و **داروی گـرم**
یـا ز **خـاگـینه** بـرون در سـیم و در زر گـیرمش

یاد خود از گـرد **سـماق** و **نـاردان** سـر تـا قـدم
جـمله در لعـل تـو و یـاقوت احـمر گـیرمش

یـا بـلورین سـینهٔ چـون کشتیَش در **آبگـوشت**
از **نـخود** هـمچون صـدف در لوءلوء تـرگیرمش

یـا بـه جـای زنگ زر بـندم به پـایش **کـوفته**
یـا زَدُرّ **لوبـیا** چَـنگِل بـه جـوهر گـیرمش

www.tabarestan.info تبرستان

قسمت دوم

مصارف غیرخوراکی زعفران

زعفران به لحاظ رنگ و رایحهٔ بسیار دلپذیرش از قدیم‌ترین ایام تاریخ، به عنوان عطر و بخور، روغن‌های آرایشی و زیبایی، رنگ موی و خضاب، شستشوی بدن و بت‌ها، رنگ الیاف و جامه‌ها، پرداخت و جلا و رایحه بخشیدن به پوست‌های تحریر، و بعدها تهیهٔ کاغذهای رنگین، ساخت جوهر طلایی، زرد، سرخ و انواعی از مرکب تحریر، و مصارف غیرخوراکی دیگر کاربرد داشته است. در این قسمت کاربردهای مختلف زعفران به استناد منابع تاریخی و مستندات مورد تتبع و بررسی قرار می‌گیرد.

www.tabarestan.info تبرستان

زعفران در زیبایی و لطافت پوست صورت و بدن

یکی از خواص عمدهٔ زعفران لطافت بخشی به پوست بدن است. مصرف خوراکی آن سبب بشاشت و شادابی چهره و پوست می‌شود. این خاصیت زعفران از دیرباز مورد شناسایی و توجه قرار گرفته، و در منابع قدیم به آن اشاره شده است. زعفران همانند الکل در مخاط دهان و معده و دستگاه گوارش خیلی زود جذب می‌شود. حتی محلول آن در الکل و روغن‌های آرایشی از راه منافذ پوست قابل جذب است. به همین دلیل در قدیم، به منظور طراوت بخشی و زیبایی چهره و پوست، زعفران را با چربی و شراب و دیگر مواد درمی‌آمیخته، و به عنوان «کرم آرایشی» و «ماسک زیبایی» امروزی، مورد استفاده قرار می‌داده، و همچنین از زعفران برای «رنگ مو» یا خضاب و نیز رنگ کردن الیاف برخی از بافتنی‌ها چون انواعی از فرش و جامه بهره می‌گرفته‌اند.

کرم و ماسک زیبایی زعفران

اختراع انواع روغن‌ها و معجون‌های آرایشی، و نیز مواد و ترکیباتی که مایهٔ لطافت و زیبایی پوست می‌شود، بسیار قدیمی است. اقوام ایرانی هزاران سال پیش، با تهیه این گونه روغن‌ها و ساخت معجون‌ها آشنا شده بودند. مثلاً مطابق نوشتهٔ هرودوت، اقوامی از سکاها، آمیخته‌ای از «چوب سرو، سدر و عود را با آب» بر روی سنگی ناهموار به صورت خمیری غلیظ درمی‌آوردند و شبانگاه بر روی چهره و اندام خود می‌مالیدند «وقتی فردای آن روز خمیر را برمی‌دارند پوست آنان شفاف و درخشان است».[1] در همان روزگار، ساخت و استفاده روغن‌های آرایشی، در بین

بانوان و نیز مردان و مغانِ پارس‌ها رایج بود. مثلاً پلوتارک می‌گوید: کورش استعمال وسمه را در چشم و همچنین مصرف بعضی روغن‌ها را برای جلای پوست مجاز دانست. زیرا چشم‌ها را زیباتر می‌کند و لطافت پوست بهتر جلوه‌گر می‌شود. کورش فرمانهایی در جهت ارتقای بهداشت عمومی صادر کرد.[۲] پلین (Pline، طبیعی دادن رومی ۲۳ تا ۷۹م) یادآوری می‌کند که پادشاهان و مغ‌ها، به تن و بدن خود، با استفاده از مرهم عجیبی - که از یک نوع گیاه جگن سیلیسی توأم با زعفران و چربی بدن شیر درست شده است - ظاهری آراسته و زیبا می‌داده‌اند.[۳] یوستی، در شرح زندگانی داریوش می‌گوید «شاه ایران تن خود را، روغنی معطر مخصوص می‌مالید، و آن عبارت بود از مخلوط روغن گل آفتاب گردان که در پیه شیر پخته و با زعفران و شراب خرما تعبیه می‌شد».[۴] استفاده از این به اصطلاح کِرِم یا روغن گران قیمت، خاصِ شاهانِ هخامنشی و مغان و ثروتمندان بوده است. پلوتارک نیز از روغن معطر گرانبهایی یاد کرده که احتمالاً مادهٔ معطر آن را زعفران تشکیل می‌داده است. مطابق نوشتهٔ او، وقتی آنتالسیداس (Antalcidas، از سرکردگان اسپارتی) به دیدار اردشیر می‌شتابد، شاه با هدیهٔ تاج گلی فرو برده در روغن معطر، او را مورد تفقّد قرار می‌دهد.[۵] استفاده از روغن معطر زعفران دار، در عصر پارتها نیز استمرار داشته است. پلینی، به تجملات و جواهرات بانوان خوش پوش پارتی، و استفاده از روغن آرایشی زعفران دار، اشاره کرده است.[۶]

بدان لحاظ که برابر بسیاری مستندات، ایرانیان همواره سخت پای بندِ پیروی از آداب و سنن پیشینیان خود بوده و هستند، می‌توان یقین داشت که در عصر ساسانیان نیز تهیهٔ روغن آرایشی زعفران دار موصوف استمرار داشته است. حتی مستندات و شواهد استفاده از نوع ناقص آن در بین عربهای قبل از اسلام موجود است. مثلاً خالد بن ولید (متوفی ۲۱ ه) از صحابهٔ پیامبر و سرداران نامی مسلمانان، که رومیان را در شهر قنسرین (شهر باستانی خلکیس Chalkis در سوریهٔ شمالی، معروف به حلبِ کهنه) شکست داد، در زمان خلافت عمر حکمران این شهر باقی ماند. طبری، در ذیل وقایع سال ۱۷ ه از قول ابوالمجاهد می‌نویسد:

> خالد به حمام شد، و از پی نوره، تن خویش را با جوشاندهٔ زعفران آمیخته با شراب مالش داد. عمر بدو نوشت: شنیده‌ام خویشتن را به شراب مالش داده‌ای خدا ظاهر و باطن شراب را حرام کرده است؛ چنان که ظاهر و باطن گناه را حرام شمرده، مسح شراب را نیز چون نوشیدن آن حرام کرده و باید شستهٔ شراب را به تن خویش نمالید که نجس است، و اگر کرده‌اید نکنید. خالد بدو نوشت: ما شراب را کشتیم که وسیلهٔ شستشو شد و دیگر شراب نبود. عمر بدو نوشت: به گمانم خاندان مغیره بلیهٔ خشونت دارند. خدا شما را بر این صفت نمی‌راند؛ و قضیه به همین جا ختم شد.[۷]

در منابع طب و داروشناسی قدیم، ترکیبات مواد مختلفی، با آمیخته‌ای از زعفران، برای زیبایی و لطافت پوست صورت و بدن تجویز و توصیه شده است. مثلاً اخوینی بخاری، در قرن چهارم، نسخه‌ای در این باب، به همراه دستور غذایی، دارد، که برای معالجهٔ افراد زرد رویِ بدون

مرض و علت، نوشته است:

کسی کو را روی زرد بود، بی‌بیماری و بی‌برقان، نیک سود دارد مر این کس را گوشت آبه، به گوشت فربه که به وی انگژد [انغوره] کرده بودند، و قلیهٔ انگژدی همچنین، و شراب شیرین دار همچنین...

او پرهیز از سیاه دانه (نانخواه) و کراویه و سداب را توصیه می‌کند «این همه روی زرد کنند». و می‌افزاید «دواء الکرکم [زعفران] روی رنگین کند چُن سبب ضعیفی جگر بود. و اگر هر شبی بر روی [صورت] زعفران برانداید [بمالد]، و بامداد بشوید خوب آید». او سپس دستورالعمل تهیهٔ «طلی/طلا» یعنی مواد دارویی و آرایشی مالیدنی بر روی پوست و صورت، یا به اصطلاح امروزی «ماسک زیبایی» را شرح داده است:

صفت طلی که روی را سرخ کند: زعفران و کندر و مُرّ و مصطکی، این همه را بساید و به آب پیاز خام‌تر کند، یا به آب پیاز پیلغوش [پیلگوش: زنبق]، و پیاز سپید به [بهتر] بود از هر دو. طلی کند [بر چهره بمالد] آن شب، و بامداد بشوید. و گویندکی [که] اگر غذا نخوداب دارد، و هر بامداد دو درم زوفای خشک با دو دانگ [۰/۸۴ گرم] زعفران بخورد سخت موافق آید، چند روز بر این جمله بباشد. ولکن من می‌گویم این مقدار زعفران بسیار بود.[۸]

مقدار مصرف خوراکی به این منظور نیم دانگ (در حدود ۰/۲ گرم) کافی و اثر بخش است. ابوعلی سینا، خوردن زعفران را به منظور زیبایی و لطافت بخشی پوست، چنین استدلال می‌کند که «زعفران ضمن انتشار خون در بدن، رنگ مناسب و پسندیده‌ای نیز به خون می‌دهد، به ویژه اگر زعفران را در شراب سِیِکی ریزندو بخورند بسیار خوب است».[۹] همو ترکیبی خمیرگونه یا «ماسک زیبایی» نوع دیگری را به منظور لطافت و زیبایی بخشی پوست صورت تجویز کرده است:

آرد با قلی و آرد جو از هر یک یک جزء، آرد نخود یک جزء، عدس پوست کنده و کتیرا و نشاسته از هر یک نیم جزء، بزر خربزه دو جزء، زعفران در اندازه‌ای که داروها را زرد کند. مخلوط این‌ها را شب بر چهره مالند و فردای آن شب وسیلهٔ آب پوست خربزه و آب پز [گل] بنفشه و امثال آن چهره را بشویند.[۱۰]

ابن بطلان بغدادی، امولسیونی خمیرگونهٔ آمیخته با زعفران و حنا و بوره (بورق: بورات دو سود) را به منظور تهیهٔ «ماسک زیبایی» تجوزیر کرده، و دستورالعمل ساخت آن را نوشته است:

چون خواهی که گونهٔ روی بیفروزد و تازه گردد: [بباید] با قلی در آب آغاری [بخیسانی] هفت روز در میان خربزه می‌گردان. و پس از آن در میان شیر تازه، آنگه خشک گردان و نیک بسای، و با کم مایه ریشهٔ زعفران [منظور کلالهٔ زعفران، یعنی قسمت خوراکی آن] و حنا و بوره بیامیز، و بکار بر؛ آنگاه از گرمابهٔ بیرون آیی، و جامهٔ پاک بپوش، و یک شبانه روز گرد زنان نگرد تا نافع باشد.[۱۱]

طِلا در لغت به معنی شراب کهنه و غلیظ، و در اصطلاح قدیم به معنای داروهای مایع یا خمیری و روغن‌های مالیدنی بر اندام‌های بدن، و طِلا یا طِلی کردن به معنی مالیدن این گونه مواد و داروهاست. جرجانی در قرن پنجم نوعی طلی یا «ماسک زیبایی» را با مواد و ترکیبات زیر تجویز کرده است:

www.tabarestan.info تبرستان

رنگ روی روشن کردن: بگیرند آرد باقلی، و آرد نخود و آرد جو و نشاسته و کتیرا و تخم ترب کوفتهٔ نرم، همه اندر شیر تازه بسرشند، یا اندر کشکاب، و اول شب طلی کنند و همهٔ شب صبر کنند، و بامداد به آب گرم بشویند، و اندرین آب سپوس گندم و بنفشهٔ خشک باید که پخته باشند، و پالوذه و شیر تازه و پیه بط [مرغابی] و پیه مرغ و مغز استخوان، و انار شیرین و زردهٔ خایهٔ مرغ نیم بِرشتَ [برشته] و انجیر خشک و ترب و گندنا و اندکی اَنگزَد و اندکی زعفران و اندکی شیرِ خوردن، این جمله را صافی کند و تازه [به مصرف رساند تا روی] افروخته دارد.[۱۳]

حکیم مؤمن تنکابنی، طبیب شاه سلیمان صفوی، نیز نسخه هایی به منظور لطافت و زیبایی چهره، در ذیل عنوان «درغسولات» نوشته است (غِسل به معنی مواد شویندهٔ سر و صورت و بدن، چون صابون و سدر و مواد ترکیبی دیگر است)، از جمله می‌گوید «زعفران، روناس، کندر، مصطکی بالسویه با آب پیاز سرشته، قدری از آن را با آب گرم [به صورت] بمالند، و بعد از سه ساعت بشویند».[۱۴] کوفتهٔ زوفای خشک و زعفران و شکر سفید را به همین منظور توصیه کرده است.[۱۵] عقیلی خراسانی نیز همین نسخه و توصیه را نقل کرده است.[۱۶]

www.tabarestan.info تبرستان

رنگ موی با زعفران

قبل از اسلام، امپراتوران ساسانی سرزمین‌های اعراب و یمن را تحت تسلط خود داشتند. در آن روزگار بسیاری از پدیده‌های فلاحتی و از جمله زعفران به عرب‌ها معرفی شده است. عرب‌ها از زعفران به عنوان خضاب استفاده می‌کردند. به نوشتهٔ ابن رستهٔ اصفهانی «اولین کسی که با رنگ [وسمه] خضاب کرد عبدالمطلب بن هاشم [متوفی ۵۷۹ م] بود که مردی از مردم حمیر وی را در یمن بدان خضاب آشنا کرده بود».[۱۷] جرجی زیدان می‌گوید عرب‌ها خضاب را از ایرانیان فراگرفتند «و ایرانیان از هندیان آموخته بودند... پس از ظهور اسلامی خضاب، یعنی رنگ کردن مو شایع و متنوع گشت. مثلاً با زعفران خضاب زرد، با حنا خضاب سرخ، و با رنگ [وسمه] خضابِ سیاه و باگوگرد خضابِ سفید رنگ صورت می‌گرفت. نخستین کسی که ریش خود را با زعفران خضاب کرد جریر شاعر بود».[۱۸] مستندی در دست نیست که ایرانیان از هندیان خضاب را گرفته باشند. وانگهی مطابق مستندات تاریخی، جریر شاعر، متولد سال ۲۸ هـ در یمامه، متوفی ۱۱۰ هـ بوده است. در حالی که پیش‌تر از او، عثمان (خلافت ۲۳ تا ۳۰ هـ) و معاویه (متولد ۱۵ قبل از هجرت، متوفی ۶۰ هـ) ریش خود را به زعفران خضاب کرده‌اند. صاحب *مجمل التواریخ*، در وصف عثمان نوشته است «مردی سفید روی، لونش به زردی آمیخته، و نیکوروی... و مویش تا بازوها بپوشیدی، و ریش خود را به حنا و زعفران خضاب کردی، و کس به کشتن او هیچ شادی نکرد، مگر عمروالعاص».[۱۹] به نوشتهٔ همو «معاویه مردی بود دراز بالا و سپید و نیکوروی، و ریش را به حنا و زعفران خضاب کردی».[۲۰] مطابق روایت طبری، پیامبرص با حنا خضاب می‌کرد، و همچنین ابوبکر و عمر نیز با حنا خضاب می‌کرده‌اند. طبری در روایت دیگری

از قول خالد بن ابی بکر می‌نویسد «عمر ریش خود را زرد می‌کرد، و سر خود را حنا می‌بست».[۲۱] مطابق نوشتهٔ طبری حضرت امام حسینؑ در روز عاشورا «و با وسمه خضاب کرده بود».[۲۲] طبری از قول سلیمان نوفلی، در ذیل وقایع سال ۱۵۸ هـ ضمن شرح فوت خلیفه منصور دوانیقی، دربارهٔ خصوصیات او می‌گوید: منصور با زعفران خضاب می‌کرد، چون ریش او کم پشت و نرم بود خضاب وسمه نمی‌گرفت.[۲۳]

برخی پزشکان ایرانی، چگونگی تهیهٔ انواع خضاب‌های سیاه، سرخ و سفید را شرح داده‌اند. مثلاً ابوعلی‌سینا دربارهٔ تهیهٔ خضاب با رنگ خرمایی نوشته است «زاج بلوری [شَّب، کات کبود]، نمک سیاهرنگی که دباغان به کار می‌برند، با زعفران در هم مخلوط باشند، و در آب حل شوند، رنگ مو است».[۲۴] جرجانی ضمن شرح انواع خضاب‌های سرخ و اشقر (سرخ مایل به زردی)، دربارهٔ خضاب به رنگ زعفرانی می‌گوید «شَّب و اسفرک و زعفران را به هم بسرشند و طلی کنند».[۲۵] عقیلی خراسانی چگونگی ساخت انواع خضاب‌ها را متذکر شده است.[۲۶]

غالیه به معنی عطرهای ترکیبی از مواد خوشبوی، و نیز آمیخته‌ای از مشک و زعفران و جز آن است که موی را بدان خضاب کنند.

خضاب یا رنگ دست

امروز رنگ کردن ناخن با رنگ‌های مختلف معمول است. در ایران قدیم ناخن را حنا می‌بستند، که هنوز هم در برخی از روستاهای ایران علاوه بر ناخن، کف دست و پا را حنا می‌بندند. در برخی از منابع کهن فارسی به مراسم حنابندان در مراسم نوروز و جشن‌های ملی و مذهبی و عروسی‌ها اشاره شده است. در بعضی از متون قدیم به انواع مختلف رنگ کردن یا خضاب پرداخته شده، و دستور ترکیب مواد رنگی آمده است. مثلاً شهمردان ابی‌الخیر در سال ۴۸۸ هـ برای خضاب دست به رنگ‌های: سرخ، سبز به رنگ طوطکی، زر (طلایی)، سیم سپید، خلوقی، طاووسی، سیاه، فیروزه‌ای شرحی نوشته، که در سه رنگ آن زعفران به کار رفته است. مطابق نوشتهٔ او، در خضاب دست به رنگ‌های مزبور، نقش و نگارهای جالبی در روی آن ایجاد می‌کرده‌اند، او می‌گوید:

> **خضاب و رنگ بر دست:** کاغذ بباید گرفتن و بر آن شکل و لون که ترا باید از نقش و صورت جانور یا درخت، هر آنچه ترا باید، برون کردن، و براندازهٔ دست و انگشت بریدن؛ و آن گاه رنگ بر زَبَر آن نهادن.[۲۷]

شهمردان چگونگی ساخت و استفادهٔ رنگ‌های مختلف خضاب زعفران‌دار را شرح داده است:

> ***رنگ سرخ:*** *قلقند [نوعی زاج، سرخ یا سبز] بقم، زاج و گل سرخ از هر یک یک درم [۲/۵۲ گرم]،*

خون سیاوشان و مصطکی از هر یک یک مثقال [۴/۵۶ گرم]، حنای تازه پنج مثقال، زعفران خالص نیم درم [۱/۲۶ گرم]؛ هر یک را جداگانه بباید کوفتن و پختن، و به آب برگ سنجد و زردهٔ خایه [۲۹] در آغشتن و طلی کردن [مالیدن] بر دست، و یک ساعت بگذاشتن. رنگ آید سرخ، نیکوتر از هر چه خدای تعالی آفریده.[۳۰]

[رنگ] خلوقی: خون سیاوشان دو جزو، شنگرف [سولفور قرمز جیوه] وسمه و زعفران از هر یک یک جزو، مصطکی نیم جزو، خُرد بکوب، و با صمغ عربی برگیر و خمیر کن و بر دست بند.[۳۱]

[رنگ] فیروزه‌ای: زنگار [زنجار: کربنات دوکوئیور] پنج مثقال، زرنیخ زرد و زاج ونیل از هر یک یک مثقال، مرو [گیاهی خوشبوی]، و زعفران نیم دانگ [در حدود ۰/۲ گرم]، قلقند و صمغ عربی از هر یک یک مثقال، جمله [را] بکوب، و به سِرکه آغشته کن و بر دست نِه، رنگی نیکو آید.[۳۲]

www.tabarestan.info تبرستان

قشقه، خال زعفرانی پیشانی هندوان

خال درشت و زعفرانی رنگی که بر پیشانی هندوها می‌بینیم، پیشینهٔ طولانی دارد. جهانگیر پادشاه گورکانی هند، در سال ۱۰۲۰ ه در دیدار از ناحیهٔ کوبندوال هند، می‌گوید «هندویی بود ارجن نام در لباس پیری و شیخی... بر پیشانی او انگشتی از زعفران [نقش بود]، که به اصطلاح هندوان قشقه گویند، و آن را شگون می‌دانند».[۳۳] پیتردلاواله، در سال ۱۶۱۷م / ۱۰۲۵ ه، در دیدار از ناحیهٔ اولالا در هند، که پادشاه و مردم آن به زعفران علاقهٔ زیادی داشته‌اند، می‌گوید: زعفران را با صندل مخلوط می‌کنند و برای رنگ کردن پیشانی استفاده می‌کنند.[۳۴] اولئاریوس در بازدید از اصفهان پایتخت صفویه، در سال ۱۶۵۴م/۱۰۷۴ه با اشاره به حضور اقوام و ملل مختلف، تعداد هندیان دایمی در این شهر را ۱۲۰۰۰ نفر متذکر شده است و می‌نویسد: اکثر آنان خطی بر پیشانی با زعفران کشیده‌اند که من نتوانستم مفهوم این کار را بفهمم.[۳۵] کیخسرو اسفندیار بن آذرکیوان ،در قرن ۱۱ه می‌گوید «قشقه از زعفران و صندل است». میرزا مهدی استرآبادی، در تعبیرات و تشبیهات *درهٔ نادری* می‌گوید «صبح صادق، به آیین هندوان، از شفق زعفران برجبین رنگ صندل سود».[۳۶] در آمیختن صندل با زعفران، رنگ قشقه را جلا دارد و براق می‌کند، و گاهی به جای زعفران از شنجرف استفاده می‌کرده‌اند.[۳۷] شاعران پارسی گوی اشاره هایی به خال زعفرانی رنگ قشقه بر پیشانی هندوها دارند.[۳۸] مثلاً ناظم هروی (از شاعران قرن ۱۱ه) می‌گوید «چراغ از تیرگی در کلبهٔ من * چومَدِ زعفران بر روی هندوست».[۳۹] سلیم تهرانی (متوفی ۱۰۵۷ه) گفته است «حبشی داغدار چهرهٔ اوست * زعفران گرچه زینت هندوست». فدایی کرمانی (از شاعران قرن ۱۲ ه مقیم یزد)، در منظومهٔ داستانی *خرم و زیبا*، به تغییر قیافه دادن با زعفران مالی بر پیشانی (قشقه)، و به صورت و هیأت هندیان درآمدن اشاره کرده است «به رسم هندیان چندل [= صندل] در میان زد * جبین و گوش را هم زعفران زد».[۴۰] مقبل اصفهانی (متوفی ۱۱۵۷ ه) گفته است «از زعفران برای همین قشقه می‌کشند * این کافران که عاشق رنگ شکسته‌اند». محمد صادق بیگدلی (قرن ۱۳ ه)، می‌گوید «آتش پرستد شاخ

درخت از آنک * هندو صفت به جبهه نگاریده زعفران».[۴۲] قشقه را به هندی «تلک» می‌گویند، و بیشتر زنان هندو مذهب، خالی به رنگ‌های زرد، قرمز و سیاه، در بین دو ابرو می‌گذارند.[۴۳] نویسندگان ایرانی، چون حاجی پیرزاده، در سال ۱۳۰۴ ه‍ در بازدید از بمبئی[۴۴]، سدید السلطنهٔ کبابی در شرح هندوهای بت پرست، به رنگ زعفرانی پیشانی هندوها اشاره کرده‌اند.[۴۵] علی اصغر حکمت می‌نویسد «این رنگ که معمولاً از مادهٔ معطری مانند چوب صندل و زعفران، با خاکستر مقدس اجساد مردگان فراهم شده و با سرگین گاو عجین کرده‌اند، ساخته می‌شود».[۴۶]

شستشوی بت‌ها و بدن، فرهنگ رنگ زرد و زعفرانی در شرق

پرستش بت‌ها در بین ایرانیانِ ادوارِ باستانی رایج نبوده، اما در بین اقوام و قبایل همسایه آنان، چون عرب‌ها و هندی‌ها، بت و بت پرستی، رواج داشته است. شستشوی بت‌ها با محلول زعفران یا آمیختهٔ آن با مشک و عود و عنبر (خُلوق)، و مالیدن زعفران و خلوق بر پیکر بت‌ها پیشینهٔ باستانی دارد. پیش از ظهور اسلام بت‌های خانهٔ خدا (مزگت) را با زعفران و خلوق رنگ و رایحه می‌بخشیده‌اند. به نوشتهٔ منسوب به بلعمی در قرن چهارم:

> به مزگت مکه اندر سیصد و شصت بُت بود - جز آن که در خانه کعبه از هُبَل و منات و بتان دیگر - همه از سنگ کرده بود، بر کردار مردم جامه پوشانیده از هر رنگی، و خلوق و زعفران و بوی‌های خوش بروی کرده.[۴۷]

خلیفگان هر یک پوششی بر روی کعبه می‌نهاده‌اند. به روایت طبری، در سال ۱۶۰ ه‍ مهدی خلیفهٔ عباسی:

> پوششی را که بر کعبه بود بکند، و پوششی نو بر آن پوشانید. گفته‌اند سبب آن بود که حاجبان کعبه بدو خبر داده بودند که بیم دارند کعبه از بسیاری پوشش که بر آن هست ویران شود. پس مهدی بگفت تا هر چه پوشش بر کعبه هست بردارند تا برهنه بماند. آنگاه بگفت تا عطر زعفران آلود به همهٔ خانه مالیدند. گویند وقتی به پوشش هشام رسیدند آن دیبای قطور یافتند، اما پوشش‌های اسلاف وی عموماً از کالای یمن بود.

خواند میر مورخ دیگر ایرانی، همین واقعه را نقل کرده و از جمله نوشته است «مهدی امر فرمود آن جامگان را فرو گرفته، بر فقرا و مستحقان تقسیم نمودند؛ و دو جامهٔ زربفت در کعبه پوشانید، و گفت تا به مشک و زعفران دیوارهای بیت الله را بیندودند». اما اصطخری می‌گوید «کسوت خانهٔ کعبه در شوشتر سازند».[۴۸]

طبرسی (از علمای قرن ۶ ه‍)، از قول امام ششم نوشته است «برای کعبه بهتر از ریاط [پرده جامهٔ نرم و لطیف] سابری =[سابوری، معرب شاپوری] که به زعفران رنگ شده باشد، نیست».

بعد از اسلام استفاده از زعفران در خانهٔ خدا به هنگام حج ممنوع شده است. مثلاً به نوشتهٔ محقق حلّی (فقیه بزرگ شیعی، متوفی ۶۷۴ ه‍) «گفته‌اند [استفاده] از بوی‌ها حرام نبود الا چهار

چیز: مشک، عنبر، زعفران، و ورس، و آن گیاهی است به یمن، و گفته‌اند کافور و عود نیز». به گفتهٔ همو، اگر کسی بوی‌های خوش مزبور را بکار برد «گوسفندی بروی لازم بود. اگر رنگ کردنی باشد و اگر مالیدنی یا بخور یا در طعام بکار برده شود. و در خُلوق کعبه باکی نَبُوَد، اگرچه با زعفران آمیخته باشد».[۴۹]

در منابع فارسی قدیم نیز اشاره‌هایی به شستشوی بت‌ها وجود دارد. مثلاً فرخی سیستانی، ضمن وصف تسخیر هند توسط محمود غزنوی، و در هم شکستن بت «منات» در شهر «سومنات» به چگونگی شستشوی بت سنگی مزبور (که همان نام بت عرب‌ها را داشته) با زعفران و شیر و شکر و آبِ [زرد رنگ] رود گنگ توسط هندوان اشاره کرده است «فریضهٔ هر روز آن سنگ بشستندی * به آب گَنگ و به شیر و به زعفران و شکر»؛ مختاری غزنوی در این بیت به شستشوی بت با زعفران تلویحاً اشاره می‌کند «رخ شنگرف گون نارنگ، زیر برگ زنگاری * بت رومی است آلوده به زعفران پیکر».[۵۰] به نوشتهٔ محمد شبانکاره‌ای، در سال ۴۱۶ هـ سلطان محمود پس از تسخیر شهر سومنات، بتکده را ویران می‌کند «بتی بود در آن جا از سنگ رسته و هفت پرده بر او بسته، و بت مرصع و پرده‌های مرصع در آنجا نهاده بودند. و شمع‌ها و مشعل‌ها و عود و عنبر و مشک و زعفران؛ و هر پادشاهی که بیامدی در آنجا سجده کردی».[۵۱]

عرب‌ها علاوه بر شستشوی بت‌ها، تن و جامهٔ خویش را با زعفران معطر می‌کردند «زعفران را با عطرها به آب بزدندی کافران قریش، و آیین ایشان چنان بود. و بر خویشتن و بر جامه مالیدندی تا همهٔ تن ایشان و جامه زرد شدی و باک نداشتندی؛ زیراکه از همه بوی‌های خوش ایشان را زعفران عزیزتر بودی».[۵۲]

به باور **شاکتیان** (یکی از فرقه‌های مذاهب هندی‌ها) **شیو** یا **مهادیو** (بزرگترین فرشته)، زنی فناناپذیر به نام **«مایاشکتی»** دارد. در تصور و پندار شاکتیان، این زن که همهٔ موجودات عالم شیفتهٔ اویند، دارای هیأتی با جامهٔ فاخر و آراسته به گل و شکوفه و معطر به غالیه و زعفران و صندل است.[۵۳] این گونه باورها حکایت از علاقه و توجه عرب‌ها و هندی‌ها قدیم به رنگ زرد و زعفرانی دارد. از این دلبستگی هندی‌ها و اقوام شبه قارهٔ هند و برخی نواحی چین به رنگ زرد و زعفران مستندات زیادی موجود است. مثلاً به نوشتهٔ یکی از نویسندگان ایرانی که در سال‌های ۱۳۲۰ تا ۱۳۲۵ هـ در هند به سیر و سفر پرداخته، و از آداب و رسوم، اقوام مختلف سردرآورده، از جمله در همین باب نوشته است:

> کیفیت عروسی کردن هندیان... در هنگام عروسی چند روز قبل از شب حنابندان، بر بدن داماد و عروس زردچوبه با زعفران می‌مالند، و لباس زرد می‌پوشند، و در مکان خلوت می‌نشانند، و در این اوقات کمتر از آن مکان بیرون می‌آیند، و این ایام را **ماثیون** می‌نامند.[۵۴]

در داستان شیرین و شگفت سمک *عیار*، از تغییر لباس و چهره برای رخنه در شهرها یا ورود

به دربارها برای جاسوسی و این گونه اقدامات، شواهدی وجود دارد. از آن جمله است «.. پس تاج دخت پاره‌ای زعفران و سفیداب معجون کرد و در رخسار بمالید تا به رنگ کنیزکان شد... و جامهٔ سازِ آن شهر در پوشید».[۵۵]

پیشینهٔ عزت رنگ زرد و زعفرانی در بین اقوام آسیایی را در منابع کهن می‌توان پی گرفت. ظهیری سمرقندی، در سال ۶۰۰ هـ در *سندبادنامه*(که مایه‌های داستانی آن ایرانی و از عهد انوشیروان است)، به «سرادق مزعفر» یعنی خیمهٔ رنگ کرده به زعفران اشاره می‌کند.[۵۶] حافظ ابرو (متوفی ۸۳۳ هـ) نیز از خیمه‌های اطلس زرد در چین سخن گفته است. به نوشتهٔ او، وقتی فرستادگان شاهرخ تیموری، در سال ۸۲۵ هـ به دربار چین گسیل می‌شوند، خاقان آنها را در خیمهٔ بزرگی با پوشش اطلس زرد به حضور می‌پذیرد. ظاهراً حافظ ابرو خود در زمرهٔ گروه اعزامی بوده است. او می‌گوید «مقدار سایبان‌ها چهارده گزی بود از اطلس زرد»، و می‌افزاید «دیوارهای قالبی در ختای زود می‌سازند». به طوری که در موضع فرود پادشاه چین، در یک شب، دیواری ۵۰۰ قدم در ۵۰۰ قدم به بلندی ۱۰ گز و عرض ۴ قدم ساخته‌اند، و «در اندرون آن از اطلس زرد، و چتر مربع به چهار ستون، که بلندی هر یک مقدار بیست و پنج گز بود، بر پای کرده، و در گرد آن دیگر خیمه‌ها و سایبان‌ها همه زرد اطلس زر نشان کرده».[۵۷] همو، از رعایت رسوم در بار خاقان توسط فرستادگان شاهرخ خبر داده است، که مطابق رسم آنان، نامهٔ شاهرخ و مکتوب امیرزاده بایسنقر را، تقدیم خاقان کرده‌اند. فرستادگان، این نامه‌ها را «در اطلس زرد پیچیده به دو دست بلند گرفته – که قاعدهٔ ختائیان است – که هرچه تعلق به جانب پادشاه دارد، در زرد می‌پیچیند». حافظ ابرو در گزارش دقیق خود، دربارهٔ ختاییان می‌نویسد «رسم ایشان آن که لباس سپید در تعزیت می‌پوشند».[۵۸] تقریباً عین همین مطالب را حسن روملو نقل کرده، که یقیناً برگرفته از نوشتهٔ حافظ ابرو است.[۵۹]

پیتر دلاواله، در سال ۱۶۱۷م/۱۰۲۵ هـ در وصف آداب و رسوم هندیان، از جمله قوم «بانیان‌ها» می‌گوید «بانیان‌ها در موقع جشن و سرور از سر تا پا به رنگ سفید ملبس هستند، منتهی لباس آنان در روی سینه با مادهٔ زعفران به رنگ زرد تیره درآمده، و دستار آنها نیز با همین ماده رنگ شده است. در داخل رنگ زرد با صندل نقطه‌های قرمز گذاشته‌اند، و این دو رنگ به اندازه‌ای متداول و مورد علاقهٔ آنان است، که حتی در پیشانی خود نیز خال‌هایی با همان شیوه می‌گذارند».[۶۰] همو، با اشاره به تنوع فرهنگی و قومی در نواحی مختلف هند، و تشریفات آنها، می‌افزاید «با این اختلاف که رنگ سبز مورد علاقه و نظر پادشاهان **اولالا** است، چنان که رنگ قرمز باب طبع پادشاهان **بنگال**، و سفید مخصوص پادشاهان دیگر از جمله **ونک تاپانایکه** است».[۶۱] این سه رنگ سبز و زعفرانی و سفید اکنون در پرچم ملی هند اعتباری دارد. اما داستان پیدایی این رنگ‌ها را مرحوم علی اصغر حکمت از این قرار متذکر شده است:

www.tabarestan.info تبرستان

به موجب قانون اساسی پرچم هند از سه رنگ که به طور افقی از بالا به پایین زعفرانی و سفید و سبز است متساویاً ترکیب شده... انتخاب این الوان سه گانه حکایتی شیرین دارد، و آن چنان است که در سال ۱۹۲۱م کمیتهٔ عمومی حزب کنگرس در شهر بیزاوادا در اندراپرادش، در تحت ریاست مهاتما گاندی تشکیل شده بود، جوانی از اهل آن ولایت بیرقی مرکب از دو رنگ قرمز و سبز ساخته، به نشانی دو عنصر هندو و مسلمان، تقدیم گاندی نمود. وی آن را پسندید، و یک قسمت سفید بر آن الحاق کرد که نمایندهٔ سایر مذاهب هند باشد، و چرخ را هم نقش آن قرار داد که رمز جنبش و ترقی است. بعدها در سال ۱۹۳۱م وقتی که کمیتهٔ عمومی حزب کنگرس، این بیرق سه رنگ را به علامت پرچم ملی قرار داد، تصریح نمودند که این الوان ربطی به عناوین مذهبی ندارد، بلکه **زعفرانی** علامت **شجاعت**، و **سفید** علامت صدق و صلح، و **سبز** نشانهٔ ایمان است.[۶۲]

تبرستان www.tabarestan.info

مرحوم علی اصغر حکمت، در سال ۱۳۳۶ش، که سفیر ایران در هند و سیام بوده نوشته است: راهبان بودایی در سراسر ممالک بودایی، از آن جمله مملکت تایلند باید موی سر و موی روی را تراشیده، جامهٔ زرد بپوشند «در شهرهای تایلند، از آن جمله در بانکوک، این گونه راهبان مجرد باطیلسان زعفرانی، در هر کوی و برزن فراوان دیده می‌شود. در سال گذشته (نوامبر ۱۹۵۶م) پادشاه کنونی تایلند خود نیز دورهٔ تعلیم مذهبی خود را مانند یکی از راهبان عادی به سر آورد». حکمت سروده‌ای نیز در وصف سیام دارد، که در آن نیز به جامهٔ زرد راهبان اشاره می‌کند:

دیدم به سیام خلقی همه شاد نظمی به کمال، مُلکی به نظام...
آن راهب فرد با جامهٔ زرد از ناقهٔ نفس بگرفته زمام[۶۳]

محمد ربیع ابن ابراهیم، در گزارش فرستادهٔ شاه سلیمان صفوی به دربار پادشاه سیام، در سال ۱۰۹۶ هـ / ۱۶۸۵م، به پوشش روحانیان بودایی این سرزمین از جنس «کرباس زرد کرده» اشاره می‌کند.[۶۴] اما پیشینهٔ گرایش مردمان شبه قارهٔ هند و سرزمین‌های شرقی آسیا به رنگ زعفرانی و زرد بسیار قدیمی‌تر است. مثلاً مسعودی در قرن چهارم هجری، ضمن وصف بر همنان، و احترامی که هندوان به آنها می‌گذارند، می‌گوید: آنان «حیوانی نخورند، و مردان و زنان برهمن نخ‌های زرد، چون حمایل شمشیر، به گردن آویزند تا از دیگر هندوان مشخص گردند».[۶۵] عنصری بلخی نیز در این بیت به زیور زعفرانی هندیان اشاره می‌کند

نکارد به هندوستان زعفران کس از آن پس که شان زعفران بود زیور[۶۶]

در عهد تیموریان هند، زعفران و عبیر مالی بر جامه و لباس معمول بوده است. اشرف مازندرانی، در وصف هندو پسری خوبروی می‌گوید:

چون گل زنبق عبیر افشان گریبان تا به ناف همچو نرگس زعفران آگین کمرچین تا کمر[۶۷]

سلیم قلی تهرانی (متوفی ۱۰۵۷ هـ)، که سالها مقیم هند بوده، در مضامین خود به شستشوی بتان با زعفران، و نیز قشقهٔ پیشانی برهمنان، و ضعف دینی آنان اشاره کرده، و از قرص صندل (نشان قشقه) سخن گفته است:

بستان را چهره‌های ارغوانی شده چون بت پرستان زعفرانی
برهمن شد ز کار خود معطل رخ او ضعف دین را قرص صندل

درخت صندل، که در منابع فارسی از آن با نام‌های: چندل، چندال و چندان یاد شده، درخت بسیار مفیدی، با چوب سرخ رنگ و معطر و ضد موریانه است. این درخت در نواحی ساحلی خلیج فارس رشد می‌کند. مطابق گزارشی در سال‌های ۱۳۰۵ تا ۱۳۰۷، تعداد ۲۰۰ نهال آن در بوشهر کاشته شده که به شکل بیشه‌ای کوچک درآمده، اما به دستور فرماندار بوشهر به آتش کشیده شده است.[۶۹]

رنگ زرد، مخصوصاً زعفرانی، برای بیشتر جوامع آسیایی رنگی دلپذیر و مورد ستایش بوده، و هنوز هم، در شبه قارهٔ هند، اندونزی، مالزی، فیلیپین، تایلند، ویتنام، تایوان، چین، ژاپن، تبت و مغولستان و ترکستان رنگی زیبا و مورد احترام است.[۷۰] فارسی زبانان شبه قارهٔ هند، رنگ زرد را «شکسته رنگ» یا «رنگِ شکسته» و به اختصار «شکسته» می‌گفته‌اند. سلیم قلی تهرانی می‌گوید «شکسته رنگ اهل درد را سامان رعنایی است * چون هندو گر خود آرایی کنم بر زعفران غلطم».[۷۱]

به نظر می‌رسد هندوان و دیگر قبایل و اقوام بت‌پرست، که بتهای طلایی را می‌پرستیده‌اند، به رنگ زرد و طلای سرخ تا حد پرستش علاقه داشته‌اند. احتمال دارد زینتهای زرین کنونی، و عشق به زر و زینت زرین، ریشه در همان آیینهای کهن و پرستش بتهای طلایی، و خورشید به عنوان بُت داشته باشد. علاقه به رنگ زرد و زعفرانی، و علامت زعفران بر پیشانی گذاشتن، و زعفران به تن و جامه مالیدن، و بتها را به زعفران آغشتن مربوط به همان آیینهای باستانی و کهن بت پرستی است. عید هولی نیز یادگاری از همان سنتها و مراسم آن روزگاران است که بعداً هندوان به زعفران پاشی می‌پردازند، و بودائیان لباس زرد را با حرمت می‌نگرند. عربهای جاهلی نیز علایق و آیینهایی کم و بیش مشابه هندیان داشته‌اند.[۷۲] نظامی گنجوی، به شادی آفرینی زر و زعفران اشاره می‌کند، اما زر را برای بذل و بخشش دلپذیرتر برمی‌شمارد «زر ز بهر بذل کردن، نَزِپیِ زردی بود* گر تو خرسندی به زردی چه زر و چه زعفران» اشرف مازندرانی تعلیل و تعبیری از همین خصوصیات زر و زعفران (در قرن ۱۱ه) دارد «با وجود زردرویی عشرت از ما سرخ روست * همچو جام زر خواص زعفران داریم ما»؛ این هم تعبیر دیگری با مضمونی مشابه از شفیعا شیرازی، از شاعران قرن ۱۱ هجری است «شادکامی کی شود بی زر میسر در جهان * خلق را خنداند از رنگ طلایی زعفران».[۷۳]

برخی از عرفای مسلمان مقیم هند نیز جامهٔ زرد زعفرانی می‌پوشیده‌اند. مثلاً لعلی بدخشی در شرح حال نورالدین ملک‌یارپرّان (متوفی، ۶۸۰ ه، درد هلی)، می‌گوید «وی لاری الاصل است، و مرید شیخ دانیال خلجی... در عهد سلطان غیاث الدین بلبن، به دهلی آمد... گویند که

وی دائم جامهٔ زرد می‌پوشیده».[۷۴]

برخی از سلاطین محلی هند نیز، به پیروی از سنت‌های قدیمتر، نشان‌ها و نگارهایی با رنگ زعفران را بر تن و جامه نقش می‌کرده‌اند، و این رسم تا قرن ۱۳ هجری معمول بوده، و حتی رنگ زیبای زرد نشانهٔ سلطنتی آنان به شمار می‌آمده است. مثلاً، ولای حیدرآبادی (متوفی ۱۳۴۴ هـ اهل نلوّرِ حیدر آبادِ دکن، معروف به شمس العلماء) در توضیح کلمهٔ «بوی» در این بیت از سروده‌های خود «او در برش گرفت و به یکرنگیش نواخت * با بوی همدمی ز گل زعفران گرفت» می‌نویسد: «مقصود شعر این است که ممدوح ما چون از بوی زعفران، بوی همدمی یافت، و او را بر خود کشید، و به یکرنگی نواخت. و این اشاره است به رنگ زرد که نشان سلطنت آصفی است».[۷۵]

برخی از سلاطین اصلاً کرد ایرانی نیز کلاه زرد بر سر می‌گذاشته‌اند. مثلاً جمال الدین محمد واصل، در شرح احوال شرف الدین عیسی بن عادل، پادشاه ایوبی (۵۹۲ هـ / ۱۱۹۶ م) می‌نویسد «با وجود دلاوری و مهابت بسیار کم تکلف بود... و بر سر کلوته‌ای زرد بدون جقه می‌نهاد».[۷۶] این کلاه زرد را «کلوته» می‌گفتند. قلشقندی در *صبح الاعشی* آورده است که «ایوبیان، به طریق متداول در دولت اتابکی، کلاه زرد بدون دستار بر سر می‌نهادند».[۷۷] کلوته واژه‌ای فارسی است که فرهنگ نویسان ثبت کرده‌اند «کلاهی پنبه‌دار باشد، و گوش اطفال را بپوشد، و بعضی درویشان بر سر گیرند. سوزنی گفته: صوفی شدی و صوف سیه شد لباس تو * چون صوفیان کلوته به سر بر عقیق رنگ».[۷۸] گفتهٔ سوزنی سمرقندی مشخص می‌کند که کلوتهٔ صوفیان عقیق (زرد تا سرخ) رنگ بوده است. در منظومه‌های کهن ایرانی نیز اشاره‌های به شادی برانگیزی جامهٔ زرد شده است. مثلاً ایرانشان بن ابی الخیر در منظومهٔ داستانی *بهمن نامه* به این نکته اشاره می‌کند «چو بهمن چنان دید دل شاد کرد * بیاراست او را به دیبای زرد».[۷۹] نظامی گنجوی نیز در منظومهٔ شورانگیز بهرام گور (*بهرام نامه*، هفت پیکر)، ضمن اشاره به خصوصیات رنگ زرد، که حتی خاصیت شادی‌انگیز زعفران را ناشی از این رنگ می‌داند، از ارزش و اعتبار گاو زرد حضرت موسیؑ، و خاک زرد (طین اصفر) نواحی تبت، سخن می‌گوید:

زردی است آنکه شادمانی از اوست ذوق حلوای زعفرانی ازوست
آنچه بینی که زعفران زردست خنده بین زانکه زعفران خوردست
نور شمع از نقاب زردی تافت گاو موسی بها به زردی یافت
زر که زرد ست مایهٔ طرب ست طین اصفر عزیز از این سبب ست.[۸]

نظامی در مصرع دوم بیت سوم، اشاره به آیهٔ ۶۹ سورهٔ بقره «قالُوا اُدع لنا رَبَک یبیّن لنّا ما لَونها قال انّه یقول اِنها بقرة صفراء فاقع لونها تسرّ الناظرین» دارد. در این آیه کلمهٔ «صفراء» تأنیث اصفر به معنی «آنچه رنگ صُفَره داشته باشد، یعنی همچون زعفران و زر زرد رنگ باشد.»[۸۱] معین الدین محمد نیشابوری، در قرن ششم هجری در ترجمه و تفسیر این آیه نوشته است:

www.tabarestan.info تبرستان

گفتند بخوان خداوند خود را تا پیدا کند برای ما که رنگ آن گاو چیست؟ موسیؑ گفت خداوند تعالی می‌گوید ماده گاوی است زرد، نیک زرد، که از آن زردتر نباشد، و زردی او تازه و دِرَفشان [تابان] باشد، به حدی که شاد کند کسانی را که درو نگرند، و رنگ زرد را این خاصیت است؛ و در خبر است که هر کِ رنگ زرد کفشی را در پای کند شاد باشد تا در پای دارد.[۸۲]

نکتهٔ آخری که معین الدین محمد نیشابوری، دربارهٔ کفش زرد رنگ بیان می‌کند، ظاهراً باوری ایرانی است. چرا که ویل دورانت در وصف جامه شهریاران هخامنشی می‌گوید «امتیاز پادشاه در آن بود که شلوار قلاب دوزی شده با نقش و نگار سرخ می‌پوشید و دکمه‌های کفش وی به رنگ زعفرانی بود»[۸۳]؛ و خانم هاید ماری کخ می‌گوید «از بقایای رنگ در نگاره‌های کاخ داریوش در تخت جمشید می‌فهمیم که کفش‌های شاه و خدمتکارش سرخ رنگ بوده است». اما نقش رنگی آجرِ لعابدار سرباز هخامنشی، به دست آمده از کاخ داریوش در شوش، رنگ زعفرانی کفش را به نمایش می‌گذارد.[۸۴] گو این که محلول زعفران، متناسب با غلظت آن، از رنگ زرد کمرنگ تا قرمز خونین می‌تواند باشد، و عنوان «طلای سرخ» برای این محصول بیانگر زردی یا سرخی طلا (زر) و رنگ اصلی کلالهٔ خشک زعفران است.

عرب‌ها، جامهٔ زرد و زعفرانی کم رنگ تا پر رنگ قرمز را عموماً با زعفران یا عصفر (گل کاژیره) رنگ می‌کردند. به جامه‌های زرد و زعفرانی و زعفرانی رنگ معمولاً «معصفر» می‌گفته‌اند. جامهٔ زرد را در مراسم شادمانی و مخصوصاً عروسی می‌پوشیده‌اند، و پس از مراسم مدتی بر تن داشته‌اند. مثلاً طبرسی از قول حکم بن عُیَینَه می‌نویسد:

بر امام صادقؑ وارد شدم. روپوشی رنگ شده به کاژیره (عصفر) به تن داشت که اثر رنگ زرد آن بر گردنش مانده بود. حضرت فرمود: ای حکم، دربارهٔ این لباس چه می‌گویی؟ عرضه داشتم: ما این گونه جامه‌ها را برای تازه جوانان می‌پسندیم، اکنون چه می‌توانم گفت که شما پوشیده‌اید. فرمود: ای حکم «چه کس زینت هایی را که خدا برای بندگانش آفریده، و روزی حلال را حرام تواند کرد». ای حکم من تازه عروسی کرده‌ام.

ظاهراً در مراسم سوگ و غم نیز جامهٔ زرد می‌پوشیده‌اند. مثلاً طبرسی از قول زواره می‌گوید «حضرت باقر (ع)، برای خواندن نماز بر یکی از کودکان خود، از خانه بیرون رفت، و جبهٔ خز زرد رنگ و عمامهٔ خز زرد و عبایی خز زرد بر تن داشت».[۸۵]

در ادبیات عربی و فارسی در باب مناظرهٔ بین قلم و شمشیر رساله‌هایی به نثر و نظم نوشته شده است. قلم را دبیران و وزیران، و شمشیر را سلاطین و سرداران به دست می‌گیرند. در رساله‌ای با عنوان *مناظرهٔ بین السیف و القلم*، اثر ابوصاعد محمد یعقوبی طوسی، که در سال ۷۸۹ هـ کتابت شده است، شمشیر به قلم از جمله می‌گوید «پیوسته کارد بر سرت می‌زنند... *سوداهای مجنونی را حلوای صابونی انگاشته...*» قلم به شمشیر با شماتت می‌گوید:

آنکِ به حکم رنگ صفره [زرد زعفرانی قلم] بر آن مجبول [سرشته] بوده‌ام، مرا مریض و معلول

می‌خوانی. پس همانا در زعم تو از جهت علت و نقصان اصفرار [زرد شدن] «الاصفر الذهب و الزعفران» گفته باشند. هیهات! هیهات! انقذک اللّه من الهلکات:

صورت خود بین و تاب او نگر زردی زر بسین و آب او نگر[۸۶]

نظامی‌گنجوی از خصوصیات خاک زرد (طین اصفر) تبت، در داستان اسکندر (پس از پیروزی بر داریوش و حرکت به سمت شرق آسیا) می‌گوید:

ز هندوستان شد به تبت زمین ز تبت درآمد به اقصای چین
چو بر اوج تبت رسید افسرش به خنده درآمد همه لشکرش
بپرسید این خنده از بهر چیست به جایی که بر خود بباید گریست
نمودند کین زعفران گونه خاک کند مرد را بی‌سبب خنده ناک
عجب ماند شه زان بهشتی سواد که چون آورد خندهٔ بی‌مراد[۸۷]

در منابع قدیمتر از خاصیت عجیب خاک تبت گفتگو شده است. مثلاً مسعودی، در قرن چهارم هجری در این باب می‌گوید:

هوا ودشت و آب و کوهستان تبت خاصیتی شگفت‌انگیز دارد، و انسان در آنجا پیوسته خندان و خوشدل باشد، و رنج و غم و اندیشهٔ پریشان بدو نرسد، عجایب میوه‌ها، گل‌ها، چمن‌ها، هوا ورودهای آن به شمار در نیاید. در این دیار طبیعت دَموی [منسوب به دم = خون] در حیوان ناطق و غیرناطق نیرو گیرد، و در آنجا پیر غمین و فرتوت یافت نشود، بلکه پیران و جوانان و نورسان همه بر یکسان طربناک باشند. رقّت طبع و زنده دلی و نشاط مردم آنجا بیش از حد است... با همدیگر سخت مهربان باشند و همگان عاشقی کنند، همهٔ شهرها [در تبت] چنین باشد.[۸۸]

نویسندگان غربی نیز اشاره هایی به این خصوصیات سرزمین تبت دارند. مثلاً جیمز هیلتون، اساس داستان *افق گمشده* را بر همین ویژگی‌های سرزمین تبت قرار داده است، زیرا زیبا رویان تبتی، که سن بالایی دارند، اگر آن سرزمین را ترک کنند، به سرعت پژمرده و فرتوت می‌شوند.[۸۹]

رنگ قرمز زعفرانی تا رنگ زرد در بین اقوام و ملل مختلف شرق آسیا به عنوان سرآمد رنگ‌ها از نظر جذبه و زیبایی تلقی می‌شود. تقدس رنگ زرد و توجه به رنگ زعفرانی در بین مردمان این نواحی ناشی از وضعیت خاک و اقلیم این مناطق، و مولود خاک نسبتاً حاصلخیز نوع **لس** یا **لؤس** (Luees) است. خاک زرد رنگ لس، با دانه‌های ریز و نسبتاً پوک و سبک، بخش‌های پهناوری از غرب و شمال غرب چین و سرزمین تبت را زیر پوشش داشته، که در دوران‌های یخ بندان به واسطه باد و طوفان‌های شدید به سرزمین‌های غربی پراکنده شده، و تقریباً تمامی دره‌ها و دامنه‌های بخش هایی از آسیای میانه و شمال افغانستان و بخش هایی از ایران را فرا گرفته است.[۹۰] به طوری که دامنهٔ پراکنش این خاک در نواحی سرخس و زور آباد و بجنورد و جاجرم و گرگان و کویر مرکزی قابل پیگیری است. مثلاً سون هدین، بیابان نورد مشهور، در سال ۱۹۰۴م، ضمن سفر در نواحی بین خور و بیابانک و جندق و انارک می‌گوید «شن‌های این جا هم مانند ترکستان شرقی زرد رنگ است، اما کمی خشن‌تر از شن‌های **تاکلاماکان** است».[۹۱] خاک لس علت

و مایهٔ اصلیِ رنگِ رود خانه زرد، و دریای زرد را - که نام دیگر دریای چین است - تشکیل می‌دهد؛ و نیز به حرمت برکت این خاک است که روحانیان بودایی ردا و لباس زعفرانی رنگ می‌پوشند.[۹۲] عربها نیز رود زردِ یا **هوانگهو**، و نیز دریای چین را «اصفر» می‌گویند.

بارتولد لوفر، پژوهشگر امریکایی، که بررسی‌های شایان توجهی در باب روابط فرهنگی ایران و چین، و برخی گیاهان بومی آنها، به عمل آورده، نوشته است:

ساکنان ناحیهٔ کو - لین [از توابع چین] بعد از استحمام زعفران بر بدن خویش می‌مالیدند، با این هدف که بدن خود را به هیأت بدن طلایی بودا درآورند. بی‌شک زرد چوبه - که آن نیز به عنوان یک ماده رنگی مصرف می‌شود - بر بدن خود نمی‌مالیدند، بلکه به این منظور از زعفران استفاده می‌کردند. مادران آنان گَردِ زعفران را به عنوان یک مادهٔ مقوی بر بدن نوزاد خود می‌مالیدند.[۹۳]

www.tabarestan.info تبرستان

رنگ کردن جامه و انواع الیاف

دربارهٔ انواعی از جامه و پوشش‌های زرد و زعفرانی، و جایگاه این رنگ در فرهنگ جوامع و ملل و مذاهب سرزمین‌های: هند، چین، عرب و ایران کم و بیش در مبحث پیشین گفتگو شد. شادروان علی مظاهری نوشته است «در فرش‌های قدیمی ایران و ترکیه همهٔ رنگ‌هایِ زرد از زردچوبه است».[۶۴] و باز هم در این باره می‌نویسد:

خصوصیت دافع حشره بودن زردچوبه برای مصنفان غربی و به طور کلی دانشمندان ناشناخته است. من خود به کرات آن را در مورد فرش‌های کهنهٔ بید زده آزموده‌ام. این پروانه‌ها پشم را تا پود [در واقع: تون = تار = چله] قالی تراشیده بودند، چرا که مادهٔ رنگیش [به جز رنگ زرد] آنها را بد نمی‌آمد. نقشه‌های به رنگ سیاه، آبی و سرخ، به کلی از بین رفته بود. برعکس پشم همهٔ نقشه‌های به رنگ زرد، یعنی [رنگ] ناشی از زردچوبه دست نخورده بر جای مانده بود.[۹۵]

مطالب مزبور مبالغه‌آمیز و اشتباه به نظر می‌رسد، زیرا، الیاف بکار رفته در «تار» و «پود» قالی، بسته به جنس (ابریشم، پشم، کرک، موی و پنبه) آنها، درجهٔ رنگ پذیری متفاوتی از زردچوبه دارند. به همین دلیل رنگ‌های گیاهی متفاوتی، چون: زعفران، کاژیره، اسپرک، ورس، زریر و حنا، برای رنگرزی الیاف به رنگ زرد کم رنگ تا نارنجی پر رنگ استفاده می‌شده است. احتمال دارد، مادهٔ زرد رنگ همهٔ این مواد، یا یکی از آن‌ها، دارای این خصوصیت، یعنی دافع حشرات، باشد. در متون کهن ایرانی به چنین خاصیتی برای زردچوبه اشاره نشده، در حالی که برای زعفران خاصیت ضد مارمولک و غورباغه آمده ست. و حتی برای حنا، به چنین خاصیتی تصریح شده است: «گذاشتن حنا در لباس مویینه مانع کرم زدن، و برگ آن را نیز این اثر است».[۹۶] وانگهی درجهٔ ثبات رنگ زعفران و حنا بر روی پشم بیشتر از زردچوبه است. نگارنده تأثیرپذیری رنگ زرد تند و زردِ ملایم و کمرنگِ گیاهانِ حنا و زعفران و زردچوبه را شخصاً بر روی الیاف آزموده، و به این نتیجه رسیده که: ثبات و درجهٔ رنگ حنا بر روی پشم بیشتر از

زردچوبه و زعفران است. به همین دلیل حنا را بیشتر برای خضاب موی ریش و سر استفاده می‌کرده‌اند، و برخی از زعفران به این منظور بهره گرفته‌اند. اما کسی از زردچوبه برای خضاب استفاده نکرده است. رنگ قرمز یا زعفرانی تند از اهمیت زیادی برخوردار بوده است، واژهٔ قرمز را اروپاییان Qirmiz (کِرمز) تلفظ می‌کنند که از لغت عربی «قرمز» اخذ شده[۹۷]، که احتمالاً با واژهٔ «کرکمیسه» و «کرکم» فارسی همریشه است.[۹۸] برای رنگ قرمز از قرمزدانه و رنگ‌های گیاهی روناس و بقم (دار پرنیان) و حنا، برای رنگ آبی از نیل، و برای رنگ زرد از عصفر یا قرطم (کاژیره) و زعفران و زردچوبه استفاده می‌کردند. در بندهش، از متون پهلوی عصر ساسانی، مواد گیاهی که در رنگ کردن جامه به کار می‌رفته به: زعفران، دار پرنیان (بقم)، زردچوبه، روناس و نیل تصریح شده،[۹۹] و از مادهٔ گیاهی دیگری سخن رفته، که پطروشفسکی آن را «وخه» قرائت کرده، و مهرداد بهار آن را "wh'h" آوا نویسی نموده است.

برخی شواهد و مستندات واژگانی موجود است، که دلالت بر استفادهٔ از زعفران در رنگرزی انواع الیاف بافتنی‌ها، اعم از فرش و گونه‌های مختلف جامه دارد. در شهرهای مختلف خراسان انواع جامه‌ها بافته می‌شد جامه‌های حریر و زربفت و نیز ملحفه (ملافه)های رنگ کرده به زعفران و کاژیره (عصفر) می‌بافتند. عرجی (ابوعبدالله بن عمره از شاعران و ندیمان متوکل، متوفی ۲۷۸ ه)، در یکی از ترانه‌هایش می‌گوید «در یک مجلس شب نشینی خوشبوی... همه روپوش‌ها (ملاحف) هروی پوشیده بودند، که با زعفران و عصفر رنگ شده بود».[۱۰۱] در شهرک ویذار در نزدیک سمرقند جامهٔ پنبه‌ای به رنگ زعفرانی می‌بافتند که با نام «ویذاری» شهرت جهانی داشت، و از جامه‌های فاخر، با ارزش ۲ تا ۲۰ دینار طلا بود. ادریسی از لطافت و سبکی جامهٔ ویذاری سخن گفته است.[۱۰۲] مقدسی در قرن چهارم می‌گوید «از دبوسیه و وذار [گویشی از: ویذار] جامه‌های وذاری خیزد که به رنگ مُصمّت [یکرنگ] است». برخی سلاطین بغداد آن «دیبای خراسانی» می‌گفته‌اند.[۱۰۳] ثعالبی نیشابوری «نوشادر، جامهٔ وذاری، جیوه و فندق» را از طرایف سمرقند برشمرده است.[۱۰۴] بیهقی، در ذیل وقایع سال ۴۲۲ ه از حضور یکی از بزرگان به نام «حصیری» در نزد سلطان محمود غزنوی سخن گفته و به جامه زرد زعفرانی او اشاره کرده است «امیر در میان خلوتی اندر شراب، هرچه رفته بود با حصیری بگفت؛ و حصیری آن روز در جبه‌یی بود زرد مزعفری،[۱۰۵] و پسرش در جبهٔ بنداری [؟ اشتباه، درست آن: بذاری، گویشی از وذاری][۱۰۶] سخت محتشم، و بر آن بُرده بودنشان».[۱۰۷] شاعران ایرانی نیز به جامهٔ زعفرانی یا مزعفر اشاره کرده‌اند. مثلاً، بدیعی بلخی، ازشاعران قرن چهارم یا پنجم، می‌گوید «بپویشد از نور مهر آسمان * مزعفر یکی جامهٔ پرنیان»[۱۰۸]، یا فرخی سیستانی در قصیدهٔ مشهود خود «باکاروان حله برفتم ز سیستان»، در این مصرع «تا هست جامه گیرد از او رنگ زعفران»،[۱۰۹] اشاره به جامهٔ رنگ کرده به زعفران (مزعفر) دارد. قادری از شاعران قرن پنجم در این مصرع «قبای آن بت رومی،

www.tabarestan.info تبرستان

مزعفر دیبهی ملحم»[۱۱۰]، از زیباروی (بت) رومیِ با قبای دیبا (دیبه) سفید (ملحم) به زعفران رنگ کرده سخن گفته است. امیر معزی نیشابوری در این بیت ظاهراً به جامهٔ نو (حله) با نقش ابریشم دوزی زعفرانی رنگ اشاره می‌کند «از ملمع صدره برسازد عبیرین پیرهن * وز منقش حله برسازد مزعفر پرنیان». خاقانی شروانی تعبیرات و تشبیهاتی شاعرانه از خورشید در حال غروب، در آسمان آبی مغرب دارد، چونان که گویی آن را در آب دریای گرم مغرب (افریقا) شستشو (غسل) داده، و کفن زرد یا به زعفران نبشته، حله‌ای در پوشیده‌اند، که در سیاهی گور شب فرو می‌رود «ویحک زهر شبانگه در آب گرم مغرب * غسلش دهند و پوشند آن حلهٔ مزعفر». بدرچاچی (از شاعران ماوراءالنهر، اهل شهر چاچ، در قرن ۸ ه)، مضمونی از طلوع خورشید دارد «زان پیش کآسمان را خیاط چرخ دوزد * بر خرقهٔ کبودش یک پارهٔ مزعفر». در هند در ایام نوروزی جامهٔ زرد می‌پوشیده‌اند. امیر خسرو دهلوی (متوفی ۷۲۵ ه) می‌گوید «هرچه زرد جامهٔ نوروز بود * توسن تندش ادب‌آموز بود»[۱۱۱]. ظاهراً در قدیم پوشیدن شال گردن رنگ کرده به زعفران نیز معمول بوده است. مثلاً جهانگیر پادشاه تیموری هند، وقتی شال زرد زعفرانی رنگ بر گردن داشته، همسر ایرانی او نور جهان بیگم (دختر غیاث بیگ تهرانی) با دیدن جهانگیر، گفته است «نیست جانا بر گریبان تو رنگ زعفران * زردی رخسار من گشته گریبان گیر تو».[۱۱۲]

در قدیم جامهٔ صوفیان و زاهدان از جنس پشمینه یا موینه و زمخت، و جامهٔ عابدان سپید و سبک، و روحانیان مذاهب جامه‌های سیاه یا زرد داشته‌اند. شهمردان بن ابی الخیر، در شرح خواص گوهرهای خواتیم (نگین‌های انگشتر) و انتساب هر یک به ستارگان، ضمن اشاره به جامه (زیّ) عابدان و رهبانان، به ترکیب دُخنه (مواد معطر دودکردنی) با زعفران پرداخته است:

> مشتری: به وقت حاجت خواستن از او، جامهٔ سپید و زرد پوشد، و انگشتری عقیق دارد، بر او نقش کرده «حج»، و برزی عابدان و رهبانان برآید؛ و در برابر مشتری بایستد، و این دخنه بر آتش همی فکند: کافور، صندل سرخ، مرجان، مازوی سبز بی‌سوراخ و زعفران آب بدو نارسیده، بهم آرند جمله به وزن یکدیگر راست.[۱۱۳]

دُزی، در شرح لغت «غفاره» عربی، به معنای روسری یا قطعه پارچهٔ روسری سر زنان می‌گوید «به نظر می‌رسد این کلمه در قدیم به معنای نوعی طاقیهٔ زنان بوده است». برخی شاعران عرب به غفائر(جمع غفاره) قرمز زعفرانی یا آغشته به زعفران اشاره کرده‌اند. طرطور به کلاه بوقی یا کله قندی شکلی می‌گفتند که در بلاد شام و مصر و عثمانی زنان و مردان بر سر می‌گذاشته‌اند. در *هزار و یکشب* از غلالهٔ آبی و طرطور قرمز سخن رفته، در قرن ۱۹میلادی در بیروت و نواحی شام زنان ما رونیت و دروزی از طرطور استفاده می‌کرده‌اند.[۱۱۴] مقریزی می‌گوید همه ساله در مصر مراسم نوروزی برپا می‌شد، و دلقکی پر گوشت و چاق را «طرطوری از برگ خرما بر سرش نهاده امیر نوروزش نام می‌دادند»؛ *اما در سال ۷۸۷ ه، برگزاری آن تعطیل شد.*[۱۱۵] واژهٔ «غُلاله» در *فارسی به معنی کلاله یا گلاله، اما در عربی از جمله به معنی جامهٔ نازک زیرین زنان است «ظاهراً*

غلاله در قدیم همیشه به رنگ زرد بوده است».[۱۱۶] نویری در تاریخ مصر، در وقایع سال ۶۴۳ هـ، نقل می‌کند که در مخاصمهٔ بین دو امیر، تحفه‌هایی بین آنان رد و بدل می‌شود که مفاهیم تحقیر داشته است:

> ملک صالح اسماعیل برای امیر صاحب معین الدین بن شیخ: یک سجاده، یک ابریق و یک عصای درویشی فرستاد، و دستور داد که به او بگویند: بهتر است به این کار مشغول شوی [یعنی زاهد گردی] تا به جنگ با پادشاهان. اما صاحب معین به نوبهٔ خود برای او یک چنگ ایرانی، یک قره‌نی و یک غلالهٔ ابریشمی زرد و قرمز فرستاد و چنین پیغام داد: آنچه شما به جهت من فرستاده بودید برای من مناسب است، اکنون من آنچه را که شایستهٔ شماست می‌فرستم [یعنی خنیاگری کنید].[۱۱۷]

www.tabarestan.info تبرستان

زعفران در نقش و نگارش

زعفران در شمار قدیم‌ترین رنگ‌های طبیعی به حساب می‌آید که در ترسیم نقش و نگارهای کهن، و خطوط دارای مفاهیم مورد استفاده قرار گرفته است. از زعفران به عنوان مرکب سرخ تا زرد کم رنگ بهره می‌گرفته، و آن را در ترکیب مرکب تحریر سیاه و سبز و برخی رنگهای دیگر به کار می‌برده‌اند. افزون بر این‌ها در نقوش تذهیب و تشعیر و غیره کاربرد داشته است. قدیم‌ترین نوع مصارف زعفران در نگارش، نقوش، تهیه رنگها، پرداخت کاغذ و این گونه کاربردهای آن را در همین مبحث مورد بررسی قرار می‌دهیم.

پنجهٔ زعفرانی

حکیم فردوسی در روایات *شاهنامه*، از نگارش شگفتی سخن می‌گوید، که اولاً شباهتی به رسم انگشت نگاری کنونی دارد، ثانیاً بیانگر نوعی نوشته یا رموز خط تصویری (هیروگلیفی) است. مطابق روایت او: سیاوش در توران زمین دو همسر اختیار می‌کند، یکی جریره، دختر پیران ویسه، دیگری فرنگیس دختر افراسیاب. جریره از سیاوش صاحب فرزند می‌شود، و نامه‌ای به سیاوش، با علامتی از نقش دست کودک بر آن، می‌فرستد. نام این کودک را فرخ فرود می‌گذارند، و نشان دست او را با محلول یا به اصطلاح مرکب زعفران، نقش می‌کنند، و بدین وسیله سیاوش را از تولد فرزندش آگاه می‌کنند:

همان مادر کودک ارجمند — جریره سر بانوان بلند
بفرمود خفته به فرمان بران — زدن دست آن خُرد در زعفران
نهادند بر پشت آن نامه بر — که نزد سیاوخش خود کامه بر[۱۱۸]

اسدی طوسی نیز در *گرشاسب نامه* روایتی از چگونگی تولد نریمان نقل کرده، و خبر تولد او را تنها با یک علامت یا نشان دست کودک به اطلاع نریمان می‌رسانند. با این تفاوت که در اینجا نگارش نقش دست آمیخته‌ای از مواد مختلف بر روی قطعه‌ای دیبا (حریر) است:

فرستاد با نامه‌ای بر حریر به گرشاسب گردنکش گردگیر
بر آن نامه از دست کودک نشان زمشک‌وگلاب‌ومی‌وزعفران[۱۱۹]

در واقع نقش زعفرانی دست کودک، همه مفاهیمی که باید گفته می‌شده، در ماهیت تصویری و رنگ آن نشان گنجانده بوده، و پدر با مفاهیم و تعبیرات آن آشنایی داشته است. شاید برای مژدهٔ تولد پسر، نشان پنجهٔ دست راست، و برای دختر نشان دست چپ مفهوم پیدا می‌کرده است. اگرچه این اقدام داستانی و تخیّلی به نظر می‌سد، اما پیش از ابداع خط با این گونه نقوش و نشان‌ها منظور خود را بیان می‌کرده‌اند.

نشان پنجهٔ زعفرانی بعدها به عنوان علامت مخصوص سلاطین ترک و تاتار درآمده است. مثلاً سیدی علی کاتبی دریا سالار ترک (عثمانی)، که شرح سفرهای خود به ایران و ماوراءالنهر و هند را، در سال ۹۶۴ هـ به ترکی نوشته، وقتی به دربار همایون پادشاه گورکانی رفته است، به «پنجه زعفرانی» اشاره می‌کند. او احوال سلطان محمود بکری را به همایون بازگو می‌کند، و می‌افزاید:

... و تقاضا کردم عهدنامه‌ای برای او [سلطان محمود] فرستاده شود. پادشاه قبول فرمود. عهدنامه نوشته شد، و پادشاه به جای طغرا، پنجهٔ دست خود را به زعفران آلوده ساخت، و در بالای عهدنامه زد، و آن عهدنامه برای سلطان محمود فرستاده شد.[۱۲۰]

کاتبی در ادامه بیتی به ترکی با این مضمون گفته است «پنجهٔ زعفرانیش پنجهٔ آفتاب را پست گردانید * این مثل مشهور باشد که دست بالای دست بسیار است».[۱۲۱]

جهانگیر پادشاه تیموری هند نیز به نشان پنجهٔ خود، که برای جلب اعتماد و تسلی برخی از بزرگان می‌فرستاده، اشاره کرده است «... او را تسلّی نموده، و امیدوار عنایت و مراحم شاهی ساختند، و فرمان عنایت عنوان و نشان پنجهٔ مبارک را به او دادند.» محمد هاشم نویسندهٔ هندی در توضیح مطلب جهانگیر می‌گوید «نشان پنجهٔ مبارک پادشاهان گورکانی به منظور اعتبار بخشیدن به احکام و پیمان‌ها که می‌بستند، پنجه دست خویش را در جای آن می‌نهادند. برای این کار از زعفران استفاده می‌شد»[۱۲۲]. غلامعلی نقوی از مورخان هند، که در سال ۱۲۲۰ هـ / ۱۸۰۶م، تاریخ سلسلطه سلاطین اوده و تیموریان هند را با عنوان *عمادالسعادت* نوشته است، در یکی از وقایع می‌گوید:

فرستادن بهاؤ، پنجه زعفرانی، با عهدنامه و قَسم، و دستار سفید دکنی، با سرپیچ مرصع الماسی - به صیغهٔ مبادلهٔ دستار، که رسم هند است - نزد جنابِ عالی نواب شجاع الدوله و التماس مصالحه با شاه شاهان به الحاح تمام ...[۱۲۳]

به گمان نگارنده، به لحاظ حرمت رنگ زرد زعفرانی در نزد ملل آسیایی، شاهان پنجه زعفرانی را بر بالای نامه می‌زده‌اند، از سوی دیگر نقش پنجه زعفرانی بر روی نامه تداعی کنندهٔ کلمهٔ «اللّه» است، به همین دلایل مکتوبات خود را با این نشان مزین می‌کرده‌اند. به یاد دارم که در

www.tabarestan.info تبرستان

برخی از روستاهای خراسان، خانه‌های کاهگلی گنبدپوش را، با پنجه آغشته به گل سفید تزیین می‌کردند، و در واقع نام خدا را به نمایش می‌گذاردند. در منابع قدیم به نوشتن کلمهٔ «اللّه» بر دیوار و سقف خانه‌ها در خراسان، از جمله در شرح احوال ابوسعید ابوالخیر اشاره شده است «شیخ بفرمود بر در و دیوار و سقف آن [خانه] بنوشتند که: اللّه اللّه اللّه...».[۱۲۴]

علامت کشتارگاه بر لاشهٔ دام

در ایران و سرزمین‌های تحت سیطره خلیفگان، مقررات دارویی و بهداشتی (قبل از سقوط بغداد و واژگونی خلافت عباسیان) وضع شده بود، که اجرای آن جدی گرفته نمی‌شد. اما مقرراتی که در مورد مواد غذایی وضع شده بود، به اجرا درمی آمد. مخصوصاً در مورد کشتار دام و عرضهٔ انواع گوشت جدی بود:

> تمام کشتارها باید در کشتارگاه رسمی انجام می‌گرفت. گوشت بز از گوشت گوسفند جدا نگهداری می‌شد، و با زعفران علامت گذاری می‌گردید. برای اطمینان بیشتر دنبهٔ گوسفند تا آخر در روی لاشهٔ آن نگاهداشته می‌شد.[۱۲۵]

چه خوب است که امروز نیز به جای علامت‌های بنفش و نیلی و سرخ روی لاشه‌های دام، که یقیناً از مواد شمیایی و جوهرهای استامپ است، از رنگهای گیاهی ارزان قیمت چون نیل، حنا، روناس و غیره بهره گیرند.

نشان پیروزی

مطابق یکی از داستان‌های *هزار و یکشب*، جمعی از پهلوانان ایرانی (عجم) در حضور شهریار به هنرنمایی و نیزه بازی مشغول بودند. پهلوانی غریب در آن جمع حاضر بود. درخواست مبارزهٔ شرطی کرد، و خطاب به پادشاه، که رضایت داده بود، گفت:

> آن شرط اینست که نیزهٔ بی‌سنان به من بدهند، و کهنه‌ای زعفران آلود بر سر نیزهٔ من بیندازند، و هر شجاعی که ترا هست به مبارزت برآید، و نیزهٔ با سنان بردارد، و اگر بر من غالب آید من خون خود بر وی حلال کنم، و اگر بدو چیره شوم در سینهٔ او با زعفران علامتی بگذارم... دلیران پیش رفتند و به غریب حمله کردند. غریب توکل به خدای یگانه کرده از ابراهیم خلیل یاری جست. دلیری که به غریب حمله کرده بود طاقت جنگ نیاورده، غریب علامتی با آن زعفران در سینهٔ او بگذاشت... دلیری دیگر به مبارزت برآمد، غریب علامتی به سینه او بگذاشت...[۱۲۶]

علامت تجارتی

اکنون تقریباً بر همهٔ کالاهای مصنوعی نشانی به عنوان علامت تجارتی یا علامت ثبت شده، و نیز نوشته‌ای دال بر جای ساخت آن کالا به چشم می‌خورد. بسیاری از کالاها به تدلیس (دروغ و

www.tabarestan.info تبرستان

تقلب) علامت کارخانه‌های معروف جهان یا خیلی شبیه آن را تقلید می‌کنند، یا جنس ساخته شده را به کشورهای صنعتی پرآوازه، با نوشتن «ساخت... Made in»، منسوب کرده مشتریان را می‌فریبند. در دنیای قدیم نیز این اقدامات رایج بوده است، و علامت تجارتی را در برخی نواحی با زعفران منقش می‌کرده‌اند. مثلاً، شهر بصنا (بصنی) از شهرهای قدیم خوزستان، به قول مقدسی در قرن چهارم «زن و مردش، فرش بافی و پشم ریسی می‌کنند»؛[۱۲۷] و به گفته ابن‌حوقل «پرده‌های معروف در سراسر دنیا... که بر آن‌ها ساخت بصنی نوشته می‌شود، در ناحیهٔ بصنی به دست می‌آید، و گاهی هم در شهرهای برذون و کلیوان و جز آن پرده هایی می‌بافند و بر آنها به تدلیس ساخت بصنی می‌نویسند».[۱۲۸]

مقدسی می‌گوید «در واسط [از شهرهای کنونی عراق] پرده‌هایی می‌سازند، و رویش می‌نویسند «ساخت بصنّا» و به جای آن به فروش می‌رسد، ولی مانند آن نیست.» اصطخری، و نیز صاحب *حدود العالم* به شهرت جهانی پرده‌های شهر بصنی، و نیز تقلب دیگر شهرها اشاره کرده‌اند.[۱۲۹] به هر حال زدن مُهر بر روی مصنوعات و بافت‌های نواحی مختلف ایران قدیم، به پیروی از سنت‌های کهن پیشین معمول بوده که نمونه‌هایی از آن در موزه‌های جهان به چشم می‌خورد. جنس مُهری که بر روی بافتنی‌ها می‌زده‌اند، معمولاً از جنس چوب‌های سخت بوده که بر روی آن جای ساخت یا نام سازنده «عمل استاد...» به صورت معکوس نقر یا حک می‌شده، که پس آغشته کردن به زعفران یا جوهری دیگر و زدن آن بر روی انواع پارچه، مضمون مهر نقش می‌شده است.

صاحب *مجمل التواریخ*، در سال ۵۲۰، به استناد منابع ناشناخته، به معرفی شاهانِ هند پرداخته، و از جمله در ذیل عنوان «حدیث ملک کشمیر و هال» نوشته است:

> گویند که هال از فرزندان سنجراره بود... و به زمین هندوستان ملک یافت... و بدان زمین جامه‌های نیکو بافتندی، و بیرون [از مُلک] نتوانستندی برد، مگر تا نشان مَلِک بر آن جامه بودی که پای خونینِ به زعفران آلود بر آن جامه نهادی. پس چنان افتاد که از آن جامه زنِ مَلِک کشمیر بخرید، و بدوخت. چون پیش ملک اندر رفت نشان پای دیدی بر آن، رشکش آمد، گفت: این چیست و از کجا آوردی؟ زن گفت: از فلان بازرگان خریدم. ملک او را بخواند، و از آن حال باز پرسید. بازرگان گفت نشان پای ملک هال است. سوگند خورد که برود و پای [هال را] ببرد...[۱۳۰]

ظاهراً نقش پای پادشاه را به صورت قالب چوبین ساخته و بر روی پارچهٔ تولیدی نقش می‌کرده‌اند. در آن روزگار قالب چوبین را برای آماده کردن، یا دلایلی نامعلوم، شاید عمل آوری و دوام قالب، در آب خون می‌زده‌اند. مثلاً ابوالفضل حبیش تفلیسی، از دانشمندان نامدار قرن ششم، دستورالعمل‌هایی برای تهیهٔ رنگهای مختلف کاغذ و جامه و نقش و نگار کردن یا مالیدنی (مذهون)، ضمن اشاره به این نکته، در تهیهٔ رنگ زنگاری به همین منظور، از زعفران استفاده کرده است:

تبرستان www.tabarestan.info

بدان که: رنگ‌ها که بر کاغذ خواهند که بکار برند او را به صمغ عربی باید آمیختن، و اگر از جهت مدهون خواهند - یعنی از بهر آلت چوب - او را بر زردهٔ خایه باید آمیختن تا تابنده بود، یعنی که زود به زبان نیاید [ظاهراً به مفهوم پوسته ندهد] و هر رنگی که از بهر نقش قالبی خواهند از برای جامه‌ها، او را به آب خون باید آمیختن، اکنون صفت هر یکی را مختصر، جداگانه یاد کنیم، که بر آموزنده آسان بود:

زنگاری: زنگار [= زنجار: کربنات دوکوئیور] را سرکه در وی کند و چون سرمه بساید، و آب صمغ عربی با وی بیامیزد، و لختی آب زعفران با وی بیامیزد تا روشن گردد و روان شود. و اگر خواهد که سبز نیکو کند آب زعفران بر وی افزاید بدان مقدار که رنگ او خواهد.

حبیش تفلیسی در ادامه چگونه تهیه رنگ‌های: شنگرفی، لاجوردی و ۱۴ رنگ دیگر را شرح داده است.[۱۳۱]

تبرستان www.tabarestan.info

جادو، سحر و دعا

سحر و جادو در فرهنگ و تمدن بشری پیشینه‌ای فراتر از حکمت و دانش دارد. مقام و منزلت جادوگران و ساحران در نزد شاهان و ملل باستانی، به سبب هراس از نیروهای ناشناختهٔ اهریمنی آنان، بسی شامخ و بلند بوده است. اقوام و ملل بت پرست بیشتر به این گونه خرافات و اباطیل معتقد بوده‌اند. هندوها، عرب‌ها، مغولان و تاتاران خطوط و رموز طلسم و سحر و جادو را با رنگ زرد و عموماً با زعفران، یا بر پوست و کاغذ به زعفران رنگ کرده می‌نگاشته‌اند. برای برآوردن آرزوها و آمال‌ها، برای دفع بلایای طبیعی، دیو، جن و پری، درندگان، حشرات، و معالجهٔ و بیماری‌هایی چون جنون و مالیخولیا، از جفر و جادو بهره می‌گرفته‌اند. افسونگران خطوط و رموز تعویذگونه‌ای که عموماً ناخوانا (لایقرء) و نامفهوم بود، بر پاره پوستی زرد رنگ یا کاغذ با زعفران می‌نوشتند، و آن را در پارچه‌ای زرد می‌دوختند، و برای بستن به بازو یا انداختن به گردن آماده می‌کردند.

در ایران باستان، اهریمن و همه نیروهای اهریمنی به تاریکی و جهل منسوب بود، و هرمزد مظهر نور و روشنایی و خرد به حساب می‌آمد؛ برای رفع و دفع اهریمن و پلیدی‌ها و دیو جهل از یزدان و نیروهای اهورایی مدد می‌جستند. بعد از اسلام نیز جفر و جادو حرام شمرده شد، و خرافه و خرافه پرستی نهی گردید، گره گشایی و رفع گرفتاری‌ها به مدد خرد و اندیشه توصیه شد، و بلایای سخت و دشواری‌ها و بیماری‌های لاعلاج را باید از حضرت باری درخواست کرد (بستگی‌ها را گشایش از در یزدان طلب). اما با هجوم قبایل ترکستانی چون غزان و تاتاران و مغولان، که به شدت به تأثیر جفر و جادو اعتقاد داشتند، و از اثرات آن هراسناک (منکر)، دامنهٔ خرافه پرستی در ایران وسعت گرفت.

شاید ضربات سهمگین خرافه پرستی و باطل اندیشی مغولان بر بدنه و پیکر فرهنگ و دانشهای ایرانی، کمتر از کشتارها و ویرانگیهای مخوف آنان نبوده است. پایین بودن دانش

عمومی و بی‌ایمانی و قضاوت و موهوم پرستی تاتاران موجب شد که اعتقاد به سحر و جادو و همچنین عقیده به قدرت مطلقهٔ ستارگان بر سرنوشت انسانها، به صورت خارق العاده‌ای رشد کند. این گونه عقاید باطل و جاهلانه چنان ریشه در افکار عمومی دوانید که ثمرات تلخ آن قرنها در کام ملت تحت سیطرهٔ مغولان باقی ماند. نتایج زیانبار این ضربات خردکننده را هنوز هم بر پیکر فرهنگ و اندیشهٔ اقوام آسیایی می‌توان ملاحظه کرد. ایران در عصر مغولان و ایلخانان و تیموریان و بعد از آن گرفتار این گونه موهومات و خرافه پرستی سلاطین و حکمروایان کم خرد بوده، که در عهده سلطان حسین صفوی، و دورهٔ قاجاریه دامنه و عمق بیشتری پیدا کرده است. نمونه هایی از این گونه باورها و پندارهای اوهام‌آمیز را در اینجا نقل می‌کنیم، که در آنها از زعفران برای نوشتن تعویذها و دعاها استفاده شده، یا زعفران نقشی داشته است:

www.tabarestan.info تبرستان

پوست شیر به زعفران نبشته

مجدالملک یزدی، از وزرای اباقاخان و احمد (از سلاطین ایلخانی)، که به تزویر، زمینه ساز گرفتاری‌هایی برای عطا ملک جوینی گردید، خود به سال ۶۸۱ ه، در دام دسیسه‌ای شگفت گرفتار آمد «به واسطهٔ آن که تعویذی شیخ عبدالرحمان ساخته، و درا قمشهٔ [جامه‌های] او تعبیه کرده بود»،[۱۳۲] به جادوگری متهم شد. به قول رشید الدین فضل الله همدانی «در میان اقمشهٔ او پاره‌ای پوست شیر یافتند. به خطی نامقر [ناخوانا]، و چیزی به زردی و سرخی بر آن نوشته».[۱۳۳] این خطوط و رموز تعویذ نبشته به زعفران هول و هراس مغولان را برانگیخت. به قول خواند میر «در میان اقمشهٔ مجدالملک مقداری از پوست شیر بیرون آمد که به زعفران و شنجرف سطری چند بر آن نوشته بودند. و چون اتراک منکر سحر می‌باشند از آن نوشته خائف گشتند. در آن باب قیل و قال بسیار واقع شد. آخر الامر به استصواب قامان [جادوگران چینی و مغولی] و بخشیان [ساحران و کاهنان مغول] مقرر گشت که آن تعویذ را به آب آغشته، عصارهٔ آن را مجد الملک بیاشامد تا نتیجه به او عاید گردد. مجد الدین از قبول این معنی ابا و امتناع نمود». قطعه قطعه‌اش کردند، سرش را به بغداد و دیگر اعضای بدن او را به دیگر بلاد فرستادند. دیگر نویسندگان و مورخان، چون سلطان حسین واعظ استرآبادی،[۱۳۴] به ماجرای این تعویذ یا جادو نبشتهٔ زعفران اشاره کرده‌اند.

طشت به زعفران نوشته

ابوالمجد محمدبن مسعود تبریزی، در ذیحجهٔ ۷۲۲ ه، به استناد و منابع قدیم‌تر، در ذیل عنوان «دعوات و افسون‌ها»، که ظاهراً برگرفته از رساله‌ای در جفر و جادو، تألیف قرن هفتم یا پیش‌تر از آن است، می‌نویسد «افسون زنی که دشخوار زاید: این حروف بنویسید به زعفران بر طشت، و

بدان طشت آب بدو دهه تا بخورد. در حال آن درد ساکن شود و زادن بر وی آسان گردد. اینست: یاودود، یاودود، یا...».[۱۳۵]

چهرهٔ به زعفران آغشته

یکی از پژوهشگران غربی به استناد نوشتهٔ مورخان عصر صفوی (*احسن التواریخ*، ۱۶۰) می‌گوید، یکی از وزرای خراسان و متولی مرقد امام در مشهد، در سال ۱۵۵۱ م/۹۵۸ ه (در عهد شاه طهماسب صفوی)، به زندان طولانی محکوم شد. زیرا گزارش رسید بود که قدرتی بر خورشید و ستارگان یافته که ممکن است او را بر شاه مسلط کند. می‌گفتند او گوساله‌ای زرد رنگ در زیر آفتاب نگاهداشته بود، و صورت خود را به زعفران رنگ می‌کرد، و لباس خود را هم رنگ می‌زد. به فرمان شاه او را در صندوقی محبوس ساختند، به طوری که دستهایش بیرون بود تا نتواند کارهایی را که مستلزم دست زدن است انجام دهد.[۱۳۶]

پوست آهوی به زعفران نگاشته

در عصر مغولان و پس از آن کتب و رسالات جفر و جادو رواج یافت. ملا حسین واعظ کاشفی سبزواری، از نویسندگان پر کار عهد تیموریان کتابی با عنوان *اسرار قاسمی* نوشته، که در آن از انواع طلسمات و تعویذها گفتگو کرده است. بر طبق دستورالعمل او برخی از نگاشته‌هایِ خطوط و رموزِ افسون‌ها باید با زعفران نقش شود. مثلاً برای افسون یا طلسمِ تعویذ گونه‌ای، برای جلب محبت، می‌گوید «بگیرد پوست آهو، و صورت عقاب بر آن نگارد، با پر و بال گشاده، و سر او چون شیر. پس بنویسد در زیر سر او سی قاف [ق]، و بالای سر او بیست قاف، و در پیش سر او دوازده قاف و پیشِ پَرا و پانزده قاف، و دربارداد [خورجین نو، و نیز ظرف چینی و سفال آب ندیده] نو نهد که درون او روغن داده باشند و حروف و شکل [طلسم] را به زعفران حل کرده بنویسند؛ محبت عظیم در دل از آن پیدا شود.»[۱۳۷] صاحب *اقامت البرهان*، در عصر قاجاریه نوشتن دعایی مشتمل بر آیاتی از *قرآن* کریم را «چون خواهد که پیش یکی از ارباب حاجات‌رود» توصیه می‌کند که «آن را به پوست آهو به زعفران و گلاب بنویسد، و از بوی خوش آن را بخور کند و بر بازوی راست بندد.»[۱۳۸]

نگارش تعویذ با مشک و زعفران

نویسندگان هند کتب و رسالات زیادی در زمینهٔ جفر و جادو تعویذ و دعا نوشته‌اند. در این گونه آثار، نگارشِ انواع طلسم و تعویذ، ونیز خط و نقوش و رمزهای آن‌ها، با محلول زعفران با مشک یا گلاب توصیه شده است. مثلاً محمد عبدالرشید صاحب لاهوری، در رسالهٔ *مجربات سلیمانی*

www.tabarestan.info

(حصهٔ اول؛ *سرمهٔ سلیمانی*، در تعویذات)، در باب نگارش تعویذ جلب یا جذب محبت می‌گوید «اگر تعویذ مُحبّ نویسد، در عروج [به بالا رسیدن] ماه قلم در دست گیرد، و کاغذ بر زانوی راست نهد و چیزی از شیرینی در دهان گیرد، و شکر در فتیلهٔ [چراغ پیه سوز] روشنی اندازد، و تعویذ را با مشک و زعفران نویسد...»[۱۳۹]

در متون کهن فارسی و سروده‌های شاعران نیز به نگارش تعویذِ نبشته با مشک و زعفران اشاره شده است. مثلاً قاضی حمید الدین ابوبکر بلخی، قاضی القضات شهر بلخ در قرن ششم، در مقامهٔ «فی‌العشق و المعشوق و الحبیب و المحبوب» از عاشقی سخن می‌گوید که با طلسم یا تعویذی به زعفران نبشته (کاغذ مزعفر) توسط پیری شعبده‌گر (مشعبد)، به معشوق گم کرده‌اش می‌رسد. عاشق که سرگردان به دنبال یار می‌گردد، می‌گوید:

> با دل بی فرمان تضرع می‌کردم... ناگاه در میان راه پیری مرقع پوش سخن فروش دیدم، که برخاست و ندا در داد به چپ و راست که: علت قلبی، که آن را عشق می‌گویند، که [چه کسی] است؟ و عاشقی مأیوسِ محبوس کجاست تا تعویذ عاشقی و دوستی که از زمین کشمیر آورده‌ام به نام وی از نیام بیرون آورم و بر وی و مقصود وی بیازمایم ... پس گفتم اگر این [تعویذ: طلسم به زعفران نبشته] راه بنماید و این در بدین کلید بگشاید، تراست کیسه و هر نقدی که در اوست و دستارچه و هر عقدی که بر اوست. پیر صاحب اندیشهٔ مشعبد [شعبده‌گر] پیشه قطعه کاغذ مزعفر در پاره حریری اخضر[: سبز] بیرون آورد و بر سر نهاد و به دست راست به من داد... بِستُدَم و به مهر در بر گرفتم و در محلت او [معشوق] هنوز بیست گام ننوشته بودم و به سر محله نگذشته که مقصود را دیدم خندان با حسن صد هزاران چندان...[۱۴۰]

خاقانی شروانی نیز در قرن ششم مضامینی در همین باب دارد. مثلاً در این ابیات می‌گوید «از پی تعویذ جان‌ها ساقیان * آب و مشک و زعفران آمیخته»؛ «از زعفران روی من و مشک روی دوست * تعویذ کرده‌ام، زمن آن دیو ازین گریخت». خاقانی در مضامینی دیگر تعبیراتی از مُعَزِّم (عزایم خوان، طلسم نویس)، و نگارش خطوط رمزآمیز طلسم بر روی کاغذ (قرطاس)، و برگ زر (یقیناً رَز یعنی تاک) دارد «خورده می‌چندان به طاس زر که بر قرطاس سیم * خور طلسم نو به آب زعفران انگیخته»؛ «و اینک خزان مُعَزِّم عیدی است بهر صرع * بر برگ زر [رَز] نوشته طلسم مزعفرش». در بیماری صرع که حواس بیمار مختل می‌شود، و با کف دهان همراه است، در قدیم این مرض راناشی از جن و پری‌زدگی می‌پنداشته‌اند. به همین دلیل از جادوگران یا افسون خوانان (مُعَزِّمان) یاری می‌جسته‌اند. خاقانی در این بیت به خطوط رمزگونهٔ طلسم به زعفران نوشتهٔ افسونگران اشاره می‌کند، و در آن خم کف کردهٔ شراب یا سرکه را به دهان کف کردهٔ مصروع، و خطوط و رموز طلسم را به رگبرگ‌های برگ رَز در خزان تشبیه کرده است «خم چو پری گرفته‌ای یافته صرع و کرده کف * خط مُعَزِّمان شده برگ رَز از مزعفری».[۱۴۱]

بدر شروانی (متوفی ۸۵۴ ه) به کتابت تعویذ جلب محبت با زعفران و مشک اشاره دارد «عکس رخ تو بر ورق روی زرد من * تعویذ دوستی است به مشک و به زعفران».[۱۴۲] دعا و

تعویذ نوشته شده را در قطعه پارچه‌ای زرد یا سبز از نوع وال (والا، نوعی حریر، اطلس) می‌دوختند، در یک *جُنگ خطی* آمده است «و دعا را نوشته در والای زرد گیرند». عبدی بیگ شیرازی (متوفی ۹۸۸ ه را در اردبیل) اشاره تشبیهی به پوشش عناب رنگ تعویذ دارد «در اطلس دوخته تعویذ عناب * که ایمن باشد از آفت زهر باب»[۱۴۳] میرزا لاهوری به زعفران پاشی مراسم عید هولی هندوها، و نیز تأثیر بیشتر تعویذ به مشک و زعفران نوشته اشاره کرده است:

چون آن هندو که گاه شادمانی لباس خویش سازد زعفرانی
چو تعویذی است کآنرا بهر تأثیر به مشک و زعفران سازند تحریر[۱۴۴]

تبرستان www.tabarestan.info

دعاهای به زعفران نبشته

در قدیم برخی از دعاها و آیات قرآنی را، به منظور تیمن و تبرک، و نیز رفع حاجات و دفع بلایا، با زعفران و گلاب یا مشک بر انواعی از پارچه (چون برد یمانی) یا کاغذ و غیره می‌نوشته‌اند، مثلاً صاحب *اقامة البرهان*، در عهد قاجاریه، نوشتن آیات قرآنی و دعاهایی را با زعفران توصیه می‌کند. مثلاً با نقل دعایی متذکر می‌شود که آن را بر ظرف سفالی «به آب مُورد و ریحان و زعفران و مشک بنویسد، به آب باران کانون اول [ماه دسامبر، ۱۱ آذر تا ۱۰ دی] آن را بشوید، و آن آب را بر هر زمین و بُستان که بپاشد نفع و برکت بسیار بینند».[۱۴۵] دعاهایی دیگری را نیز با زعفران آمیخته با گلاب و مشک نیز می‌نوشته‌اند، از آن جمله است: حلقهٔ یاسین، هفت هیکل، هفت سلام، کفن به زعفران نوشته.

حلقهٔ یاسین

یکی از دعاهای رایج بود، که هنوز هم در برخی منازل پیدا می‌شود. سورهٔ یاسین را با زعفران بر طوماری حلقه مانند (از جنس کاغذ یا پارچهٔ سفید) می‌نوشتند، و هر ماه از داخل آن حلقه می‌گذشتند تا از آفات و بلیات مصون باشند.

هفت هیکل

نوشته‌ای، با محلول زعفران یا مشک و گلاب و زعفران که مشتمل بر هفت دعاست. در هر روز هفته یک دعا از هفت هیکل را خوانند، که موجب امن و سلامت باشد.[۱۴۶] محمد ناموس خواری فریومدی (در قرن هشتم ه) سرگذشتی از تحریر هفت هیکل، توسط عارفان نیشابور در قرن چهارم هجری نقل کرده است:

محمد بن عبدالله گوید: روزی امیر احمد میکال نیشابوری مرا بخواند... و یک دسته جامهٔ مرتفع [گرانبها] داد، و ده دینار نیشابوری. و مرا گفت فردا نیت روزه کن، و غسل کن، و با هیچ کس سخن مگوی، و به نزد من آی. دیگر روز همچنان کردم، و پیش او رفتم. مشربهٔ پر آبِ زمزم بیاورد، و یک

شمامهٔ [خوش بوی‌ها] کافور و مشک و زعفران، و یک برد یمانی و یک ردا؛ و گفت این هفت هیکل را بدین آب زمزم و کافور و مشک و زعفران بر این برد یمانی و ردا بنویس، و نسخه به من داد. نوشتم، و از بهر خود نسخه گرفتم؛ و این نسخه ابوسعید خرگوشی [نیشابوری، متوفی ۴۰۷ هـ] بدو داده بود، و من نسخهٔ خود با نسخهٔ ابوسعید مقابله کردم.[۱۴۷]

هفت سلام

هفت سلام عبارت است از سلام‌های مندرج در *قرآن کریم*، شامل: سلام قولاً من رب الرحیم (سورهٔ ۳۶ یس، آیهٔ ۵۸) سلام علی ابراهیم (سورهٔ ۳۷ الصافات، آیهٔ ۱۰۹)، سلام علی نوح فی العالمین (سورهٔ ۳۷، آیهٔ ۷۷)، سلام علی موسی و هارون (سورهٔ ۳۷، آیه ۱۲۰)، سلام علی الیاسین (سورهٔ ۳۷، آیهٔ ۱۳۰)، سلام علیکم طبتم فادخلوها خالدین (سورهٔ ۳۹ الزمر، آیه ۷۳)، سلام هی حتی مطلع الفجر (سورهٔ ۹۷ القدر، آیهٔ ۵) است.[۱۴۸] هفت سلام را معمولاً با زعفران می‌نوشته‌اند. ظاهراً بر روی کاسه‌های آبخوری نقش زعفرانی هفت سلام تعبیه می‌شده است، یا در قزوین چنین رسمی معمول بوده است. واعظ قزوینی، در قرن ۱۱ هـ به این نکته اشاره می‌کند:

چو کاسه‌یی که نویسند هف[۱۴۹] سلام در آن ز زعفران رخم نقش کاسهٔ زانوست[۱۵۰]
به مُشکِ جرم مه، و زعفران پرتو مهر قضا به کاسهٔ گردون نوشته هفت سلام[۱۵۱]

احتمالاً هفت سلام را بر روی کاسهٔ سفالین نقش می‌کرده و پس از لعاب دادن و به کوره رفتن و پختن، استفاده می‌کرده‌اند. موریس داماس به استفاده از زعفران برای رنگ زرد، و قرمز دانه برای رنگ سرخ، در آجرهای لعابی بین النهرین قدیم را متذکر شده است.[۱۵۲]

کفن مزعفر

نوشتن آیات قرآنی و دعاها بر روی کفن با زعفران، در برخی نواحی رایج بوده، و احتمالاً هنوز هم در بعضی از نواحی متداول است. کفن‌های به زعفران نوشته را به اماکن مقدس می‌بردند و طواف می‌دادند. خاقانی شروانی مضمونی به شعر در باب خورشید دارد که همان تعبیرات را به نثر، در *منشآت* خود آورده، و در آن به کفن مزعفر یا نوشته به زعفران اشاره کرده است: «... نبینی که به هر شامگاه، که آن شاهد غمزه زن، که آفتاب است، چون در خفقان افتد، یرقان پدید آورد، مصروع شود، از سر کوه در بن دریا افتد. کفن مزعفرش در پوشند، به چشمهٔ گرم غسلش برآوردند، در حفرهٔ مغرب نهند؛ فلک چه کند؟ سیاه در کند، صد هزار قطرهٔ اشک، یعنی ستارگان، بر چهره پدید آورد...»[۱۵۳]

حنوط پیکر مردگان

مستندات تاریخی حکایت از آن دارد که مومیایی کردن پیکر مردگان از زمان‌های دور انجام می‌شده است. پیشرفت در این مورد شگفت‌انگیز بوده، به طوری که هنوز اجساد مردگان مصری از چند هزار سال پیش، نسبتاً سالم و قابل تشخیص بر جای مانده است. هرودوت از پیشرفت‌های پزشکی در مصر[۱۵۴]، و مراسم سوگواری[۱۵۵] و مومیایی کردن اجساد مردگان سخن گفته است. مطابق نوشتهٔ او، پس از خارج کردن مغز و اعماء و احشاء درون شکم میّت و شستشوی آن با شرابِ خرما و گَرد مواد معطر «آنگاه شکمِ مرده را از گَردِ صمغِ خالص و دارچین و دیگر ادویهٔ معطر، به استثنای کندر، پر می‌کنند، و آن را می‌دوزند.» هرودوت از رواج مومیایی در گروس (در منطقهٔ کیف، در ناحیهٔ پیچ بزرگ رود دنیپر Dnieper) خبر داده است، که درون شکم میّت را «از مشک کوبیده و مواد معطر، دانه‌های جعفری و نعنا انباشته می‌کنند».[۱۵۶]

ابوطاهر محمد طرسوسی (از نویسندگان و راویان اهل طرسوس در آسیای صغیر در قرن ۶ه) در *داراب‌نامه*، قصهٔ رفتن اسکندر به سراندیب و زیارت روضهٔ آدمؑ، می‌نویسد «اسکندر و پوراندخت هر دو بیامدند... صورت مهابیل را دید بر تختی نشسته گردپای [چهار زانو]... اسکندر در آن قامت مهابیل همی نگریست... در این بود که مهابیل از تخت بر زمین افتاد و صد پاره شد... اسکندر بفرمود تا حکیمان آمدند، و آن استخوان‌ها را هر چه به بند فرو گرفته بودند باز کردند، و به مشک و زعفران بیالودند...».[۱۵۷] زعفران و مشک که بر پیکره مهابیل زده‌اند، شباهت به حنوط دورهٔ اسلامی دارد، معلوم می‌شود طرسوسی این رسم عصر خود را تا دورهٔ اسکندر و دارا تعمیم داده است. استفاده از مواد معطر، چون زعفران و مشک و کافور، برای شستشو و آغشتن پیکر میت بعد از اسلام رواج بسیار یافته، که احتمالاً از مصریان گرفته شده است. به این گونه مواد «حنوط» می‌گفته‌اند:

> **حنوط**: عطر مردگان، بوی خوش، و هر ادویه‌ای که از فساد جلوگیری می‌کند، از قبیل: ذریره، مشک، عنبر و کافور و جز آن، از قصب هندی و صندل، که جسد میت را پس از خشک شدن با آنها پر کنند، تا از پوسیدن آن تا زمان درازی جلوگیری نماید.[۱۵۸]

در ایران باستان پیکر میت را در دخمه‌های مرتفع قرار می‌دادند، که زردشتیان به آن «ستودان»، یا «استودان» می‌گویند. مطابق روایت فردوسی پیکر میت را با مواد خوشبوی آغشته می‌کرده و درون دخمه می‌نهاده‌اند. مثلاً، وقتی جریره، همسر سیاوش، درکنار فرزندش فرخ فرود، دست به خودکشی می‌زند، برایش «دخمه‌ای» شاهوار تدارک می‌بینند، و «سرش را به کافور کردند خشک * تنش را به دبق و گلاب و به مشک»؛[۱۵۹] یا وقتی «شیده» سردار تورانی در جنگ با ایرانیان کشته می‌شود، شهریار ایران فرمان می‌دهد:

پس از کشتنش مهربانی کنید یکی دخمهٔ خسروانی کنید

سرش را به دبق و مُشک و گُلاب بشویید، و تن را به کافور ناب[۱۶۰]

ظاهراً کلمهٔ «دَبق» باید معرب واژهٔ «دبه» فارسی باشد. دبه ظرفی بود که از سریش می‌ساختند، و برای نگاهداری روغن به کار می‌رفت.[۱۶۱] یوسفی خوافی (*بحرالجواهر*، ذیل دبق)، لغت دبق را مویزج عسلی، وزمخشری (*مقدمة الادب*، ۳۳۷)، صمغ درخت سلم معنی کرده‌اند. حاج زین عطار می‌نویسد: دبق را اقسوس گویند. دانه‌ای است مشابه زرشک و دانهٔ مُورد. عطاران شیراز مویز عسلی گویند. به هر صورت دبق برای چسبیدن مواد ترکیبی حنوط، چون کافور و مشک و زعفران، بر پیکر میت استفاده می‌شده است.

در قلمروهای اسلامی مراسم کفن و دفن بزرگان بسیار پر خرج و با تکلف بود. در غسل و تکفین سلاطین و ثروتمندان آن قدر اسراف و اتلاف و ریخت و پاش می‌شد که از روح اسلام به دور بود.[۱۶۲] مثلاً، سیف الدولة بن حمران، از فرمانروایان حلب (متوفی ۳۵۶ ه) را، نه بار با آمیخته‌ای از آب، روغن نیلوفر، صندل، کافور و گلاب شستند. سپس سه بار با آب خالص غسل دادند. بعد از آن با یک قواره پارچه دبیقی به ارزش پنجاه دینار خشکش کردند؛ و آن پارچه به شخص غسل دهنده که قاضی کوفه بود رسید، و این علاوه مزد غسل دادن بود. سپس جسد او را از زعفران و کافور مالیده روی گونه‌ها و گردنش صد مثقال غالیه، و در چشم و گوشش سی مثقال کافور گذاشتند. بهای کفنش هزار دینار بود. آنگاه جسد را در تابوت گذاشته، بر آن کافور پاشیدند.[۱۶۳]

مطابق گزارش سلیمان سیرافی، در قرن سوم هجری، نوعی مومیایی یا در واقع حنوط در چین رایج بوده است، چینیان جسد پادشاهان را در شیره درخت صبر(صبر زرد) و کافور قرار می‌داده‌اند.[۱۶۴] معمولاً مواد به کار رفته در حنوط، متناسب با فراوانی هر یک از مواد خوشبوی تغییر می‌کرده، ولی کافور از اجزاء اصلی بوده، و مواد دیگری چون: زعفران ذریره (قصب الذریره/قصب هندی)، صندل، سدر، سداب، مشک و عنبر در آن به کار رفته است.[۱۶۵] سخنوران مضامینی دربارهٔ حنوط دارند. مثلاً منوچهری می‌گوید «از دانهٔ انگور بسازید حنوطم * وز برگ رَز سبز ردا و کفن من».[۱۶۶] فرخی سیستانی گفته است «بُخُور و لباس عدوی ترا * زمانه چه خواند حنوط و کفن».[۱۶۶] سید حسن غزنوی، در این بیت به حنوط زعفرانی اشاره می‌کند «بدخواه تو ز هیبت تو هست بر زمین * محبوس گور گشته چو مشک و چو زعفران».[۱۶۸] خاقانی شروانی می‌گوید «سازم ز دل مرده را حنوطی * کز آینه زعفران ببینم». هموراست «گر بُدی مَه بُد زمین مرده پس از بهر حنوط * تودهٔ کافور و تنگ زعفران افشانده‌اند». خاقانی در رثای فرزندش «وحید» مضامینی غم‌انگیز دارد، از آن جمله است:

روی من کاه است، خاکی کاش از خون گِل شدی تا به خون دل سر خاک وحید اندود می...
اول از خوناب دل رنگین ازارش بستمی بعد از آن از زعفرانِ رخ حنوطش سود می[۱۶۹]

خاقانی در جای دیگر می‌گوید «زعفران رخ ظالمان کند گه عدل * حنوط جیفهٔ ظلمی که سر بریدهٔ اوست».[۱۷۰] سراج الدین قمری آملی (متوفی ۶۲۵ ه)، ظاهراًدر رثای فرزند، یا عزیزی از دست رفته‌اش به نام ایاس (= ایاز) گفته است:

ای جـان مـن ایـاسک مـن گـر تـوانـمی جان را چو اشک بر سر خاکت فشانمی...
بـا رنگ زرد، چـون زر تـابوت تـو نـیم ای کاشکی حنوط تـو را زعفرانـمی[۱۷۱]

در قرن دهم نیز زعفران به عنوان حنوط کاربرد داشته، بابا فغانی شیرازی (متوفی ۹۲۵ه) گفته است «چه کند عطر پیرهن عاشق * فکر کن زعفران و کافورش».

حنوط کردن، به معنای مالیدن مواد خوشبوی چون کافور و زعفران است. معمولاً این مواد را پس از غسل دادن پیکر میّت، بر هفت عضو سجده (پیشانی، دو کف دست، دو سر زانو، دو انگشت بزرگ‌پا) می‌مالند.[۱۷۲] اکنون تنها از کافور و سدر به این منظور استفاده می‌شود.

www.zaferan.ir

کاغذ و مرکب تحریر

در عصر ساسانیان هنوز کاغذ به ایران نرسیده بود. برای نوشتن نامه‌ها و اسناد از حریر یا پوست پرداخت شدهٔ نازک استفاده می‌کردند. کریستن سن می‌نویسد:

پرویز همه قسم لذایذ را استقبال می‌کرد. ذوق او نسبت به عطریات را، در روایت بلاذری دریافتم، که چون بوی پوست‌های تحریر را دوست نداشت مقرر فرمود که نامه‌ها را بر کاغذی [؟] که به گلاب و زعفران آغشته باشد بنویسند.[۱۷۳]

اگر مطلب کریستن سن درست ترجمه شده باشد، کلمهٔ «کاغذ» نادرست است. زیرا استفاده از کاغذ در ایران بعد از اسلام رایج شد. ابتدا در سال ۲۷۵۱م/ ۱۳۴ه به سمرقند راه یافت، و از آنجا به دیگر بلاد اسلامی رسید.[۱۷۴] تا زمان منصور دوانیقی «دومین خلیفهٔ عباسی»، به همان شیوهٔ پیشین، مکتوبات را بر پوست و گاهی بر حریر می‌نوشتند. مثلاً طبری، در ذیـل وقـایع سـال ۱۴۴ه از نامه‌ای که عیسی بن موسی (از بزرگان آل عباس، متوفی ۱۶۷ ه) بر حریری زرد نوشته است سخن می‌گوید.[۱۷۵] در نوشتهٔ بلاذری، که کریستن سن به روایت او اشاره کرده، ذکری از کاغذ نشده است. بلاذری به استناد منابع قدیم‌تر، که مبتنی بر روایت ابن جابان، و از ابن مقفع است، می‌گوید در عصر ساسانیان صورتحساب‌های خراج و هزینه‌ها و سایر نگارش‌ها را بر روی پوست می‌نوشته‌اند، اما چون خسرو پـرویز از بـوی پـوست‌های تـحریر خـوشش نـمی‌آمد، دستوری صادر کرد، مبنی بر اینکه:

هیچ صاحب دیوانی صورت خراج خود را نباید نزد وی فرستد مگر آن که روی پوست آغشته به زعفران و گلاب نگاشته شده باشد، و پوستهای مربوط به ارسال مال نزد وی و دیگر اسناد، همگی به همان گونه زعفران آلوده باشد، و به همین سان رفتار کردند. چون صالح بن عبدالرحمن تولیت خراج عراق را برعهده گرفت، این مقفع از سوی او خراج کوره‌های دجله و به قولی بهقباد را بستاند و مالی

بیاورد که سندش را بر پوست زعفران آلوده نگاشته بود. صالح بخندید و گفت اگر این را کسی جز او آورده بود بر وی عیب می‌گرفتم، این سخن را از آن روی گفت که به کار عجمان وقوف داشت.[۱۷۶]

از نوشتهٔ بلاذری چنین برمی‌آید، که خلفای اموی شام، زودتر از خلفای عباسی در بغداد، به استفاده از کاغذ دست یازیده‌اند، و پرداخت کاغذ با زعفران در عهد امویان و اوایل دورهٔ عباسیان استمرار داشته است:

ابوالحسن [مداینی] گوید جمعی از مشایخ کاتبان مرا روایت کردند که در شام دیوانها را بر کاغذ می‌نوشتند و نامه هایی که پادشاهان بابت ارسال اموال و دیگر امور به بنوامیه می‌نگاشتند نیز به همان گونه بود. چون منصور بر سر کار آمد و زیر خود ابوایوب موریانی را بفرمود که نامه‌های مربوط به ارسال اموال بر روی پوست نوشته و به زعفران آغشته شود، و کار بر همین منوال جریان یافت.[۱۷۷]

برخی از نویسندگان ایرانی، پوست تحریر پرداخت شده با گلاب و زعفران، در عصر ساسانیان، را کاغذ چینی گرفته‌اند. مثلاً رحیم زادهٔ صفوی، در سال ۱۳۰۸ش، نوشته است «ایرانیان شطرنج را از هند، و کاغذ را از چین گرفته، با زعفران و گلاب تکمیل و صیقلی می‌کردند.»[۱۷۸] مرحوم علی مظاهری، ضمن شرح زردچوبه و خصوصیات آن، مطلب قابل تأمل و بحث انگیزی مطرح کرده است. او با اشاره به خاصیت «دافع حشره» بودن زدرچوبه، می‌گوید «طعم زردچوبه سخت مورد کراهت حشرات انگلی و غیرانگلی است.»[۱۷۹] و می‌افزاید:

این خواص زردچوبه، از مطالعه کنندگان دقیقی مانند حُن‌ها [هونها] پوشیده نمانده بود. کاغذهایی که پارسیان قرون وسطا (یعنی مانویان طُرفان[تورفان]) از چین وارد می‌کردند، یک طرفش به رنگ زرد بود. من خود متون قدیمی را بر این کاغذها زیر نظر گرفتم، و هرگز در آن‌ها کرم خوردگی ندیدم. چنین کاغذهایی در چند دستنوشتهٔ کمیاب تورفان مشاهده می‌شود. اغلب دستنوشته‌های اسلامیان چین که هیأت الّونه (Ollonne) از پکن به پاریس بازآورده، و از ترکستان چین به دست آمده، بر چنین کاغذهایی نگاشته شده است. در خود چین کاربرد آن‌ها سخت رایج است. شماری دستنوشته یا باسمه‌هایی[حکاکی روی چوب] که به وسیلهٔ هیأت پلیو (Pelliot) از «توئن - هوآنک» باز آورده‌اند همین ویژگی را نشان می‌دهد. منابع اسلامی گزارش می‌دهند که خسرو دوم شاه ساسانی، به دبیر خود توصیه کرده بود که گزارش‌ها را به «پوست آهوی رنگ شده به زعفران» به وی عرضه کنند. باید باور کرد که در مورد واژه‌های پوست آهو و زعفران باید به معنای کاغذ چینی عمل آمده با زردچوبه گرفته شود، که بایگانی‌ها را مصون نگاه می‌دارد، زیرا که در آسورستان [عراق کنونی، که پایتخت ساسانیان مداین در آنجا بود] کِرم در اندک مدتی بهترین کاغذ را از میان برمی‌دارد. من دستنوشته‌ای عراقی را، از کتابخانهٔ شخصی الفارابی، دیدم که به یک ردیف مهر و امضای کتاب دوستان عراق مزین بود. این دستنوشته، شگفتا، که کمترین کرم خوردگی نداشت. این دستنوشته در طول هزار سال حشرات گوناگون را تاب نیاورده بود، مگر به این دلیل که کاغذش قبلاً با اکسید مس (به فارسی کات کبود) عمل آورده شده بود.[۱۸۰]

در نوشته شادروان علی مظاهری نکات بحث انگیزی مطرح است. نخست، استناد ایشان، به

عدم کرم خوردگی کاغذهای پارسیان مانوی (کشف شده در ناحیهٔ تورفان در سر چین)، به دلیل بکار رفتن زردچوبه در عمل آوری کاغذهاست. این نظر قطعی و اثبات شده نیست که زردچوبه موجب حفظ کاغذ در مقابل حشرات شده باشد. زیرا احتمال این که در این کاغذها مواد دیگری بکار رفته باشد، وجود دارد. مثلاً ممکن است در عمل آوری کاغذ از کافور استفاده کرده باشند، که خاصیت ضد حشره بودن آن در منابع قدیم آمده است، یا حتی زعفران به کار رفته باشد، چرا که در مومیایی کردن مردگان و نیز حنوط از این مواد استفاده می‌شده است. خاصیت ضد حشره بودن کافور تا آنجاست که در قدیم تخت شاهان را، به منظور دور کردن حشرات، از چوب درخت کافور می‌ساخته‌اند. مثلاً صاحب *تحفة العالم*، ضمن وصف ناحیهٔ پیگو، از نواحی زیر بادات (برمهٔ سفلی)، در شرح خواص کافور می‌گوید «از چوب درخت آن به جهت دفع هوام [حشرات گزنده] و جانوران موذی، برای شاه تختی سازند که بر آن نشیند و خوابد. هیچ جانور موذی، حتی مگس و پشه، نزدیک آن تخت نرود.»[۱۸۱] دوم، آن که در عمل آوری کاغذها در قدیم از زعفران و حنا و کاژیره استفاده می‌شده است (رجوع کنید به «تهیهٔ کاغذهای رنگی» در ادامهٔ همین مبحث)، اما در عصر قاجاریه، استفاده از زردچوبه به این منظور معمول شده، که علت آن ارزانی واردات این محصول به ایران بوده است. سوم، پندار مرحوم مظاهری (دربارهٔ پوست تحریر به زعفران و گلاب آغشتهٔ مورد استفادهٔ خسرو پرویز) درست نیست که می‌گویند «در این مورد واژه‌های پوست آهو و زعفران باید به معنای کاغذ چینی عمل آمده با زرد چوبه گرفته شود»، به چه دلیل؟ می‌دانیم که شاهان و قاطبهٔ مردم ایران، پیروی از سنت‌های گذشته را به آسانی رها نمی‌کرده‌اند. در مورد عمل آوردن پوست تحریر با زعفران و گلاب به فرمان خسرو پرویز، همان طور که بلاذری اشاره کرده است (سطور بالاتر)، در دوران اسلامی نیز به پیروی از سنت‌های پیشین، این اقدام شایع بوده، و ابن مقفع (متوفی ۱۴۲ه)، اسناد را بر پوست عمل آمده با زعفران نوشته است. وانگهی، مطابق نوشتهٔ بار تولد، کاغذ در واپسین دهه‌های نیمهٔ نخست سدهٔ دوم هجری، توسط اسیران چینی، در شرق عالم اسلامی (خراسان) بر مسلمانان شناخته، و ابتدا در خراسان و سپس به تدریج در دیگر بلاد اسلامی رواج یافت.[۱۸۲] در حالی که ظاهراً در عهد حیات ابن مقفع هنوز استفاده از کاغذ رایج نبوده است.

تهیهٔ کاغذهای رنگی

تهیهٔ کاغذهای رنگی برای خطاطی پیشینهٔ طولانی دارد، و احتمالاً در قرن پنجم رایج بوده است. مثلاً، ازرقی هروی (متوفی ۵۲۶ ه) در این بیت، ضمن وصف خزان اشاره به کاغذ رنگ شده به زعفران دارد «زعفران رنگست و کاغذ پوش این بستان و باغ * برگ زَر چون کاغذی کاندرزنی در زعفران».[۱۸۳] در عصر تیموریان و صفویه رسالات زیادی در باب چگونگی تهیه مرکب و نیز

پرداخت و رنگ کردن کاغذ با زعفران و دیگر مواد رنگی چون کاژیره (مَعصفر)، حنا و غیره نوشته شده است. مثلاً سلطانعلی مشهدی، از خطاطان بزرگ جهان اسلام در قرن نهم در شرحی منظوم به چگونگی تهیهٔ مرکب و نیز کاغذ رنگ شده به زعفران و حنا پرداخته، و کاغذ سمرقندی و ختایی خوب را به این منظور توصیه کرده است، و می‌گوید:

هیچ رنگی به از حنائی نیست — با تو گویم که رنگ آن از چیست
زعفران و حنا و قطره‌ای چند — از مداد است، بیش از این مپسند
خط بر آن خوب و هم طلا خوبست — زینت خط خوب و مطلوبست
چشم را رنگ سرخ و زرد و سفید — تیره سازد، چو دیدن خورشید
بهر خط، نیمرنگ می‌باید — تا از اودیده‌ها بیاساید
رنگهایی که تیره رو باشد — خط رنگین در او نکو باشد
کاغذی کان کبود رنگ بُوَد — از سفیداب دلپسند بُوَد[۱۸۴]

در رسالهٔ دیگری با عنوان «*در بیان کاغذ، مرکب و حل الوان*»، از مؤلفی ناشناخته در قرن نهم[۱۸۵]، که در پایان نسخهٔ چاپی *تحفهٔ حکیم مؤمن* نیز به چاپ رسیده است.[۱۸۶] نویسنده رنگ سفید (بیاض) کاغذ را برای قوهٔ بینایی (باصره) مضر متذکر شده، و مخصوصاً «گونه»، یا زردِ کمرنگ دادن به کاغذ را برای چشم مفید تشخیص داده است. او بهترین کاغذهای روزگار خود را کاغذ: بغدادی، دمشق، آمل و سمرقند برشمرده و افزوده است «کاغذ را اندک گونه دهند بهتر باشد، به سبب آن که بیاض قوهٔ باصره را ضعیف می‌کند.» او دستور تهیهٔ کاغذ به رنگ‌های: زرد، سرخ، آل، کبود، زنگاری، خودرنگ، کاهی، عودی، سبز، گلگون، فریسه/فریسی (سبزچمنی به رنگ گیاه «فریز» که در برخی نواحی خراسان «فِریزگ / فِرزگ می‌گویند)، و نارنجی را شرح داده که زعفران در ترکیب رنگ‌های زرد، گلگون، نارنجی، زرد پریده رنگ (مجازاً=گونه) از اجزای اصلی است:

رنگ زرد: قدری زعفران بی‌غش را، که نیک تلخ باشد، و زرد رنگ بُوَد، ریشه ریشه از یکدیگر جدا کند، و در شیشه اندازد، و هر یک مثقال [۴/۶ گرم] زعفران را پنج سیر[۳۷۵ گرم] آب پاک بیامیزد، و سرِ شیشه محکم کند. و در آفتاب نهد سه روز، تا تمامت شیرهٔ آن بیرون آید، و جِرم او چون کاه بماند. آنگاه آن را به رکویِ [قطعهٔ کرباس] پاکِ نازک بپالاید، و در قدح چینی بگذارد تا نیک صاف شود. پس در طبقی [چاپ مایل هروی: قدحی] پاک و بزرگ ریزد و پهن کند و کاغذ را در آن بپالاید، و چندان توقف کند، که رنگ در مجموع اجزای کاغذ اثر کند. آنگاه پارهٔ کرباس پاک را بر طنابی اندازد، و کاغذ را بر بالای آن کرباس افکند، و در سایه خشک کند، بعد از آن مهره زند.

رنگ گلگون: قدری رنگ لاک[۱۸۷] و زعفران با یکدیگر بیامیزد و کاغذ بدان رنگ کند، و اگر زعفران زیادت کند بهتر آید.

رنگ نارنجی: قدری زعفران و شاهاب گل معصفر [سر آبِ گل کافشه/کاجیره] با هم بیامیزد، و کاغذ را به نم در وی بگذارد، و بعد از آن در سایه خشک کند. و اگر اول کاغذ را آل [سرخ] کند، پس از آن به زعفران برآرد بهتر بود.

و چند نوع **گونه** [زرد پریده رنگ] اختراع کرده‌اند که خط بروی به غایت خوب آید [از آن جمله]:

www.tabarestan.info تبرستان

- قدری حنا و زعفران و کبودک [عصارهٔ سرخ بید] با هم بیامیزند و کاغذ بدان رنگ کنند.
- **دیگر**: اندکی سیاهی و زعفران و آب غوره مختلط کنند و کاغذ بدان گونه دهند.[۱۸۸]

در رسالهٔ خطی دیگری منضم به مجموعه‌ای به شماره ۵۳۴۴/۵ متعلق به مدرسهٔ غرب همدان، که شادروان محمد تقی دانش پژوه در آبان ۱۳۵۶ (هنر و مردم، شماره ۱۸۱) به چاپ رسانده است. به گمان نگارنده، این رساله مربوط به قرن ۹ تا ۱۱، و نویسندهٔ آن اهل خراسان بوده، زیرا در آن روزگار، آنچه که امروز «زعفران دختر پیچ» یا «زعفران دسته» می‌گویند، به «زعفران جمندی» یا «زعفران کمندی» شهرت داشته، که در منابع عصر تیموریان از آن یاد شده است (رجوع کنید به گفتار اول «دیگر واژگان و اصلاحات»، ۲۳. زعفران جمندی/کمندی). در متن چاپی اشتباهاتی وارد شده از جمله به جای «کمندی» لفظ «کمیدی» آمده است. نوشته‌های این رساله، مخصوصاً در مورد ساخت کاغذ زرد رنگ و استفاده از زعفران، شباهتی به مطلب پیشین (سطور بالاتر) دارد:

رنگ زرد: از زعفران بی‌غش، که تلخ باشد و ریشه‌های او دراز و باریک باشد، و از یکدیگر متفرق و سطبر، و به هم نچسبیده [در متن چاپی به اشتباه: چسبیده] و خوبتر آن کمندی [در متن چاپی به اشتباه: کمیدی] و به هر [در متن چاپی: بهتر] مثقال او پنجاه مثقال آب صافی در شیشه کند، و سر آن محکم کند، و دو [در متن چاپی، در] روز در آفتاب بگذارد، پس به کرباس بپالاید، در قدح چینی کند تا صاف شود، و جِرم او چون کاه [که] شده باشد بیندازد، و بعد از آن در طبق بزرگ ریزد، و کاغذ بدان رنگ کند. بعد از آن پارهٔ کرباسِ پاک در طنابی اندازد، و کاغذ بر بالای آن کرباس افگند تا در یکدیگر نچسبد. و در سایه خشک کند. هر چند دیرتر خشک می‌شود [اما] بهتر باشد.[۱۸۹]

به گمان نگارنده مطلب پیشین برگرفته از نسخهٔ اصلی رسالهٔ اخیر یا رونوشت آن بوده، که چون مفهوم «کمندی»، را نمی‌دانسته حذف کرده است. خطاطان و نویسندگان دیگری نیز در اواخر عهد تیموریان و عصر صفویه، چون مجنون هروی / مشهدی (در *خط سواد*)، حسین عقیلی رستمداری(*ریاض الابرار*)[۱۹۰]، بابا شاه اصفهانی(*آداب المشق*)[۱۹۱] صیرفی (*گلزار صفا*)[۱۹۲] چگونگی ساخت کاغذ رنگ زرد و نارنجی را شرح داده‌اند، که زعفران از اجزای اصلیِ رنگ ذکر شده است.

در دورهٔ قاجاریه به جای زعفران از زردچوبه در رنگ کردن کاغذ استفاده می‌شده است.[۱۹۳] در یک نسخهٔ خطی به شماره ۳۰۴/۸ متعلق به کتابخانهٔ نوربخش، از کاربرد زردچوبه نیز در ساخت کاغذهای به رنگ: مفرد زرد، سبز طوطکی، نارنجی و آبی مفرط سخن رفته است. در این رساله در ساخت کاغذ به رنگ زعفرانی از زعفران استفاده شده که چگونگی دستورالعمل آن شبیه به رسالات پیشین است.[۱۹۴]

تهیه مرکب تحریر

زعفران افزون بر مصارف رنگ بخشی به خوراک‌ها و انواع جامه و الیاف و کاغذ، و نوشتن تعویذ و طلسم و دعا، در تحریر کتب و رسالات و فرمان‌ها و غیره استفاده می‌شده است، که در مباحث پیشین به آنها اشاره شد. علاوه بر[۱۸۹] این در تهیهٔ مرکب تحریر نیز کاربرد داشته است. در منابع قدیم اشاره‌هایی در این باب وجود دارد. در آمیختن مشک با محلول زعفران یکی از ترکیبات رایج در تهیهٔ مرکب تحریر در قدیم بوده، که گاهی با گلاب نیز ممزوج می‌شده است. شاعران در تعبیرات و تشبیهات خویش از ترکیب مرکب تحریر مضامینی دارند. مثلاً عثمان مختاری، ضمن وصف خامه (قلم) و تراوشات کلک ممدوح خویش، از شباهت رنگ قلم نی به زعفران، شباهت و نوک قلمِ آغشته در مرکب به سرمه، تعبیری زیبا از خاصیت نشاط آفرینی زعفران، و روشنی بخشی سرمه برای چشم، دارد:

جنبش و سیرش ز مغز و دل، خرد برد و سخن — قالب و فرقش به روز شب، ضیا داد و ظَلم
اوست آن پیوسته گویی، کش خُمش باشد دهان — و اوست آن بسیار خواری کش تهی باشد شَکم
شخص و فرقش زعفران و سرمه را ماند، و زین — شاد و روشن باشد از فعلش دل و چشم حشَم

همو، در تعلیل شاعرانهٔ دیگری، به خاصیت زعفران و سرمه در کلک ممدوح خویش اشاره می‌کند، و ظاهراً به ترکیب سرمه (سیاهی) و زعفران در تهیهٔ مرکب تحریر نیز عطف توجه می‌دهد:

خلق به کلک تو شاد و روشن چشمند — ای دل و چشمت به لهو و نور سزاوار
زان که شد از زعفران و سرمه مرکب — وین دو صفت زین دو گوهر آید ناچار[۱۹۰]

فردوسی در *شاهنامه*، و اسدی طوسی در *گرشاسب نامه*، به ترکیب زعفران با گلاب، در تهیهٔ مرکب اشاره کرده‌اند.[۱۹۶] در داستان‌های دلنشین *سمک عیار*، گاهی، از بهره‌گیریِ ترکیبِ زعفران و مشک برای نوشتن نامه، سخن رفته است. مثلاً، هامان و زیر خورشید شاه، قلم را به دو انگشت (بنان) برمی‌گیرد و با مرکب مشک و زعفران نامه‌ای می‌نویسد:

> قلم و دوات خواست... قلم در بنان گرفت و سر او به مشک و زعفران آلود کرد و آن مشک او را اسیر گردانید. پس او را بر صحیفهٔ کافور جولان داد تا آنچه در دل بود بر بیاض صحیفه بنمود: اول نام یزدان یاد کرد که این نامه از من که خورشید شاه بن مرزبان شاه پادشاه ایران و توران و دیگر هامان وزیر، وزیر ارمنشاه، به ارمنشاه پادشاه ماچین. بداند و آگاه باشد که آمدن ما برین ولایت تقدیر یزدانست...[۱۹۷]

جوهر طلایی و نقره‌ای

ابوالفضل حبیش تفلیسی، از نویسندگان پر کار قرن ششم، رساله‌ای به نام *بیان الصناعات*، در حیل و صنایع دارد. او چگونگی تهیهٔ چندین نوع مرکب تحریر سیاه و دیگر رنگ‌ها را شرح داده،

www.tabarestan.info تبرستان

و در ذیل عنوان «اندر آمیختن حبر[جوهر تحریر] و مداد [مرکب تحریر] و چیزهایی که دبیران را شاید»، از جمله دستورالعمل تهیهٔ نوعی از مرکب طلایی را به این شرح نوشته است:

مدادی که مانند زر نماید: بستاند ده درم سنگ [۲۵/۲ گرم]، ارزیز[قلع]، و او را در پاتیله‌ای کند، و یک رطل به کوچک [در حدود ۴۶۰ گرم] آب در وی کند، و ارزیز را بدو بمالد، وزان پس به آتشی نرم وی را بجوشاند تا رنگ ارزیز به آب بیرون آید. پس بپالایدش، و سه درم سنگ [۷/۵۶ گرم] زعفران ریشه [سرگل] با وی بیامیزد، ودیگر باره همی جوشاند، چندان که زعفران جمله بیندازد. پس از آن آب را صافی کند، ودو درم سنگ صمغ عربی کوفته بر وی ریزد. پس از آن که سرد شود همی جنباند تا سخت نیکو و پاکیزه گردد و بکار برد.[۱۹۸]

جمالی یزدی، در سال ۵۸۰ هـ شرحی، از نظر مقادیر مشابه، اما از نظر مادهٔ اصلی، به جای «ارزیز» مادهٔ «عروق» به‌کار برده است. ظاهراً منظور روناس است که عربی آن «عروق احمر، فوه الصباغین»، و شاید هم زردچوبه باشد که در منابع از آن با نام‌های «عروق الزعفران، عروق الصفر، عروق صفر»، آمده است؛ که بعید می‌نماید، زیرا از زردچوبه، در منابع بعدی به این منظور، استفاده نشده است. کلمه «عروق» جمع «عِرق» به معنای ریشه است، جمالی یزدی می‌گوید:

در نوشته که مانند زر پیدا آید: ده درم سنگ عروق در پا تیلهٔ پاکیزه کنند، و چندان آب برو باید افگند که اندر آن بتوان مالید. پس بباید جوشید تا آنکه که چون رشته بدوزنی رنگ گردد به غایت. پس از آن آب صافی کنند و مقداری آب مازو زود بر و باید کرد، نه بسیار. و دو درم سنگ صمغ عربی برو افگند پیش از آن که سرد شود، و بباید جنبانید نیک. مدادی باشد هم رنگ زر.[۱۹۹]

خواجه نصیرالدین طوسی، به فرمان هولاکوخان، کتابی با عنوان «*تنسوخنامهٔ ایلخانی*» در باب جواهرشناسی نوشته است. او ضمن شرح خواص و خصوصیات سنگ میکا (طلق، معرب تلک)، شیوهٔ تهیهٔ مرکب طلایی و نقره‌ای را با طلق شرح داده است:

اگر طلق را محلول کنند، و قدری صمغ عربی و زعفران با او بیامیزند و بدو چیزها بنویسند، چون خشک شود مانند زر باشد، ولی بی‌زعفران مانند نقره [شود][۲۰۰]

ابوالقاسم کاشانی، در سال ۷۰۰ هـ عیناً مطلب مزبور را نقل کرده، و می‌افزاید «طلق را به کوفتن به هیچ وجه خُرد نتوان کرد». و طریقهٔ خُرد کردن آن را، با یخ و سنگ ریزه درون کرباس زند نیچی (کرباس بافتهٔ زندنیج از توابع بخارا) و مالش با دست، و پالایش آن «چون شیر، از کرباس» شرح داده است. حکیم مؤمن نیز شرحی دربارهٔ رنگ طلایی جلادارِ نقره‌ای، طلایی و فستقی (سبز پسته‌ای)، نقل کرده، که در رنگ طلایی آن از زعفران استفاده شده است.[۲۰۱]

مرکب سیاه

نویسندگان و خطاطان دورهٔ تیموریان و صفویه و پس از آن، دستورالعمل تهیهٔ مرکب تحریر به رنگ سیاه و دیگر رنگ‌ها را به رشته تحریر یا نظم درآورده‌اند. مثلاً، سراج شیرازی (یعقوب بن حسن) از خطاطان قرن نهم هجری شرحی در باب تهیهٔ دو نوع مرکب را نقل کرده، که در ترکیب

www.tabarestan.info تبرستان

آنها زعفران از اجزای اصلی است. اجزاء نوعی از آن عبارت از «دودهٔ نفت یا دودهٔ بزرِ پاکِ روغن گرفته ۱۰ مثقال، صمغ عربی ۴۰ مثقال، زعفران زعفرانِ ریشهٔ خالص [کمندی،] ۳ مثقال، زنگارِ قبرسیِ پاک ۳ مثقال، نیلِ سرآبِ خالص ۵ مثقال، مرقشیثا [=مرقشیشا، پیریت / سولفور آهن] سوخته ۵ مثقال، نمکِ هندیِ طبرزد ۲ مثقال، صبرِ سقوطری ۲ مثقال» است.[۲۰۲]

میر علی هروی از خطاطان قرن دهم، از شاگردان سلطانعلی مشهدی، از قول میر علی تبریزی (از خوشنویسان قرن نهم) دستورالعمل ساخت مرکبی را به تفصیل نقل کرده است:

قبلة المتقدمین خواجه میر علی تبریزی اَلبَسَهُ اللّه بحلل النور، واضع خط نسخ تعلیق در خصوص ساختن مرکب فرموده است، که در میان خطاطان و خوشنویسان تا حال همچون مدادی پیدا نگشته و در قدر و قیمت [آن] مانند طلای احمر است. چون نویسندگان را واجب و لازم است که ادوات کتابت و نوشتن را فراهم نمایند، لهذا صورت آن در این اوراق مقید گردید، بدان که مرکب را به انواع ساخته‌اند، لیکن به نوعی بهتر و قسمی خوشتر بر این وجه است: ده درم زاج قبرسی، پنج درم مازو و پانزده درم برگ مُورد، و حنا و وسمه از هر یک پنج درم، نوشادرکانی نیم درم، صمغ عربی سی و پنج درم، زعفران یک درم، نبات مصری یک درم. اولاً مقدار هفت من آب صاف در دیگ سنگی کنند، و بجوشانند که سه من و نیم آن بماند. پس مازو و صمغ و برگ حنا هر یکی در ظرفی کنند و چندان آب در سر هر یک بریزند که معمور گردد، و مازو را پیش از آن که در آب ریزند بشکنند چنانکه هر یک پنج و شش پاره شود، پس در خریطه‌ای از کرباس آب ندیده کرده و در خمیر گرفته ودر تنور تافته نهند، یا بر سر خشتی گذارند تا پخته شود. آن گاه دوده و نشادر را در هاون کنند، و صمغ حل کرده را در روی آن ریزند، آن مقدار که مانند خمیر گردد، و بسیار بکوبند. پس آب مازو و آب زاج و آب برگ حنا و مُورد را صاف کرده با یکدیگر بیامیزند، و در دیگ کنند و به آتش نرم بجوشانند، و تجربه نمایند که چون بر کاغذ نویسند از روی دیگر نشر نکند. و بعد از آن از دیگ بیرون آورند، و اندک اندک از آن آب بر سر هاون ریزند و سحق کنند تا این تمام شود، پس آن زعفران و نبات مصری را در آب جوشیده حل سازند و صاف نموده در هاون ریزند، و باز اندک اندک از همان آب جوشیده می‌ریزند و صلایه می‌کنند تا وقتی که معلوم می‌شود به کمال رسیده، از هاون بیرون آورند، و به حریر بپالایند، و در ظرفی چینی یا زجاجی کنند و به کار برند. این مدادی باشد که از کاغذ نرود، هر چند که به آب‌تر شود. و شک نیست که هر چند صلایه بیشتر کنند بهتر شود. منقولست که به یک مدّ سی بیت نوشته‌اند، و این فقیر را اتفاق افتاده که به یک مدّ هیجده بیت کتابت کردم.[۲۰۳]

خطاط ناشناخته‌ای در قرن نهم، و در رساله‌ای با عنوان «*در بیان کاغذ، مرکب و حل الوان*»[۲۰۴] چگونگی ساختن مرکبی را با اجزاء بیشتری شرح داده، که مبتنی بر منابع قدیم‌تر است «متقدمان در باب آداب مرکب نسخه‌های منتخب و مجرب مرتب کرده‌اند. و آنچه از همه بهتر و آسان‌تر بود این است...».[۲۰۵] در ساخت این نوع مرکب نیز زعفران بکار رفته است.

در یکی از نسخه‌های چاپی رسالهٔ جوهریه، تألیف سیمی نیشابوری، از منشیان و خطاطان قرن هشتم تا نهم هجری، چند نوع مرکب وصف و چگونگی تهیه هر یک نقل شده که در برخی از آنها زعفران بکار رفته (اما به احتمال زیاد بعداً الحاق شده) از آن جمله آمده است:

نوعی دیگر: یکی از شاگردان *ملک الکتاب جمال الدین یاقوت رحمة‌الله علیه* ترکیب کرده و به

غایت پسندیده است، بیت:

دود شش کن هر یک از صبر و نبات و صمغ نه　　زعفران دو، نیل دو، زنگار دو، نیکو بسای
وانگهی این جمله حل کن با گلاب و آب مُورد　　گر همی خواهی مرکب ساختن این است رای[۲۰۶]

خطاطان قرن دهم، از آن جمله: مجنون هروی / مشهدی (در *سواد الخط*)، فتح الله سبزواری (*اصول و قواعد خط سته*)، حسین عقیلی رستمداری (*ریاض الابرار*)، درویش محمد بخاری (*فواید الخط*)، بابا شاه اصفهانی (*آداب المشق*)، و مؤلف ناشناخته *حلیة الکتاب*[۲۰۷]، قاضی احمد قمی (*گلستان هنر*)[۲۰۸]، دستور العمل انواعی از مرکب را، که در آنها از زعفران استفاده شده، ولی مادهٔ اصلی «دوده» روغن کتان یا روغن بزرک است. زعفران علاوه بر نوشتن سرفصل‌ها و عناوین رساله‌ها و فرمان‌ها، در تصحیح نسخه‌های خطاطی شده نیز بکار می‌رفته، در واقع غلط‌گیری دستنوشته‌ها با مرکب قرمز زعفرانی انجام می‌گرفته است. یک شاعر فارسی زبان هند، در قرن ۱۳هـ در این بیت اشاره تلویحی به همین نکته دارد «نامه از نعت رسول و آل او رنگین کنم * خط کشد بر خط خوبان کلک من از زعفران».[۲۰۹]

www.tabarestan.info تبرستان

آراستن نسخ خطی

زعفران علاوه بر استفاده در تحریر کتب و رسالات و تعویذها، چه در متن و چه حاشیه و عنوان، در دیگر عملیات تزیینی نسخ خطی یا دیگر مکتوبات کاربرد داشته است. کتابخانهٔ معظم آستان قدس رضوی در مشهد دست به اقدام بسیار جالبی زده که به راستی آموزنده و در عین حال دیدنی است. این اقدام شایان توجه عبارت از فراهم آوردن همهٔ امکانات و مواد و لوازم تحریر و تزیین نسخ خطی کهن از قدیمترین زمانها، تا شیوه‌های نوین ترمیم و تحریر خدشه‌های وارد شده بر نسخ است. نمونه‌ها و موادی که در این موزهٔ دیدنی، در تالاری بزرگ در حاشیهٔ کتابخانه با دقت و ظرافت و زیبایی خاصی فراهم آمده جداً تماشایی و چشم نواز است. مثلاً انواع کاغذهای قدیم، مواد رنگ‌کنندهٔ کاغذها، مواد مختلف تزیین و ترمیم حواشی و متن و عنوانها و نیز مواد و ترکیباتی که در ساخت و پرداخت جلد و ته دوزی و شیرازه و صحافی به کار می‌رود فراهم آورده و با نظم و ترتیبی خاص درون قفسه‌های شیشه‌ای قرار داده‌اند. از جمله مواد رنگی: زعفران، زردچوبه، نیل، حنا، روناس، کافشه، مازو، برگ گردو، پوست انار، لاجورد، زنگار، زاک، سفیداب، شنگرف و دیگر مواد گیاهی و معدنی قابل ذکر است. در تزیین و تذهیب نسخه‌های خطی و مکتوبات مختلف نیز از زعفران استفاده می‌شده که مواردی نقل گردید.

مرحوم مهدی بیانی، امور و وسایل تزیین یک نسخهٔ خطی را عبارت از: تذهیب، ترصیع، تشعیر، تحریر، حل کاری، افشان، مرکب الوان، عکاسی، قطاعی برمی‌شمارد. در کار تذهیب و ترصیع و تشعیر از زعفران استفاده می‌شود:

تذهیب: نقوش منظم هندسی و جز آن است که با خطوط مشکی و آب طلای فقط، تزیین شده است، و رنگ دیگری در آن بکار نرفته و یا کم به کار رفته است. ممکن است آب طلایی که در یک تذهیب بکار رفته است از یک رنگ بیشتر باشد، یعنی بر حسب اینکه زر خالص باشد یا با مقادیر مختلف نقره و مس آمیخته شده باشد، رنگ آن، زرد و سبز و سرخهای متنوع می‌شود. ممکن است آب طلای بکار برده شده، ساده یا صیقلی و شفاف باشد، در این صورت به آن زر اطلاق اصطلاح: خام و پخته می‌شود.

ترصیع: اگر در نقوش مذکور در تذهیب، جز آب زر، محلول شنگرف و لاجورد و سفیداب و زنگار و زعفران و سیلو [رنگ سبز در نقاشی قدیم][۲۱۰] و غیره، بکار رفته و نقش و نگار، رنگ برنگ شده باشد آن را مرصع گویند. معمولاً هر نقش مرصع، مذهب نیز هست، ولی عکس آن لازم نیست.

تشعیر: نوعی تذهیب ساده است که نقوش درهم و ریز، و به ظاهر نامنظمی دارد، ولی با دقت نقوش مرتب آن معلوم می‌شود. تشعیر سازی معمولاً با آب طلا می‌شود، ولی گاهی به الوان دیگر هم تشعیر سازی شده است.[۲۱۱]

www.tabarestan.info تبرستان

امروز «اصطلاح «زرکوب» برای جلدِ کتاب شناخته شده و مشهور است. اما در عصر صفویه، مطابق تعریف صاحب *چراغ هدایت*، به معنی «کسی که ورق طلا و نقره سازد» بوده، که این بیت طغرا مشهدی (متوفی ۱۰۷۸ ه) را شاهد آورده است «می‌زنم بر روی گاهی در سرابستان غم * گوییا زرکوبِ رنگ زعفرانم کرده‌اند.»

عطر و بخور

کلالهٔ زعفران علاوه بر مصارف خوراکی و درمانی همواره به عنوان رنگ و عطر نیز کاربرد داشته است. ویل دورانت به استناد منابع باستانی می‌گوید: ایرانیان نخستین بار گردهای آرایشی و عطرها را اختراع کرده‌اند[۲۱۳]. بهره وری ایرانیان از زعفران به عنوان عطر و بخور بسیار کهن و قدیمی است. بی‌گمان زعفران در زمرهٔ نخستین اسپرغمها و گیاهان خوشبو است که مورد شناسایی ایرانیان قرار گرفته، و در تهیهٔ انواع عطرهای روغنی و آبی و همچنین روغنهای آرایشی به کار می‌رفته است. ایرانیان در تهیهٔ انواعی از عطرها از روش تقطیر استفاده می‌کرده‌اند. استحصال عرق زعفران یا ماءالزعفران نیز با همین روش، همچون تهیهٔ گلاب و عرق بیدمشک، انجام می‌گرفته، و محصول مازندران و فارس با نام آب زعفران شهرتی فراوان داشته است.

منقوشات تخت جمشید بیانگر توجه بلیغ ایرانیان به عطر و بخورها و گیاهان خوشبو در عصر هخامنشیان است. شاه اسپرمی که داریوش به دست دارد، و دو بخوردان جلو او، در سنگ نگاره‌های تخت جمشید، دلیلی بارز برای اثبات این علاقه و توجه پارسها به گل و بویهای خوش و بخور، عطر و عود و عبیر و عنبر است، مستندات تاریخی حکایت از آن دارد که زعفران نیز در زمره این گونه مواد خوشبوی همچون عطر و بخور مصرف می‌شده است.

مطابق اوصاف هرودوت ایرانیان در بزمها و جشنهای ملی و سنتی، و مراسم استقبال و

شادمانیهای پیشواز از بزرگان، تاجی از گل یا از برگ مورد بر سر می‌گذاشته، و گل افشانی و آذین بندی و سبزه آرایی می‌کرده‌اند؛ و با سوختن عطر و عود و بخورهای خوشبو و گیاهان معطر، یا پاشیدن آنها، معابر و فضاها و درون کاخها را خوشبو می‌نموده‌اند.[۲۱۴] پلوتارک نیز به فرو بردن تاج در روغن بسیار معطر توسط اردشیر اشاره کرده است.[۲۱۵] در *تورات* نیز از عطریات و روغنهای خوشبوی که در دربار هخامنشیان استفاده می‌شده سخن رفته است.[۲۱۶] بلسارا معتقد است که ارتباط بنی‌اسرائیل با هخامنشیان باعث شد که بسیاری از عادات و آیینهای ایرانی مورد توجه آنان واقع شود، و به تدریج جزء رسوم و حتی قوانین آنها قرار گیرد، به طوری که «پس از ظهور مسیحیت نیز اغلب آن مراسم و عادات با حال سابق، یا با جزیی تغییر، در بین آنان باقی ماند».[۲۱۷] بی‌تردید اختراع انواع عطر و بخور توسط ایرانیان و بهره‌گیری از گلها و اسپرغمها و مواد خوشبوی در مراسم و آیینها، توجه اتباع هخامنشیان را جلب کرده است، و آنها نیز در مراسم و آیینهای ملی و مذهبی خویش از این سنت ایرانی پیروی کرده‌اند. به نظر می‌رسد استعمال بخور و عطر و بویهای خوش در کنیسه و کلیسا، و نثار یا اهدای تاج و حلقه گل به پیروی و تقلید از همان سنتهای کهن ایرانی باشد.

برخی شواهد و مستندات تاریخی حکایت از مصرف زعفران به عنوان عطر و بخور در ادوار باستان دارد. مواد خوشبوی دیگری نیز به این منظور استفاده شده است. مثلاً به روایت دقیقی طوسی، وقتی گشتاسب پیروزمندانه به بلخ باز می‌گردد «بفرمود تا آذر افروختند * برو عود و عنبر همی سوختند» یا وقتی اسفندیار بر اریکهٔ شهریاری می‌نشیند «به پیشش همی عود می‌سوختند * تو گفتی همی آتش افروختند».[۲۱۸] بر این اساس مجمره‌های آتش یا دو بخوردانی که در پیش داریوش، در سنگ نگاره‌های تخت جمشید، به چشم می‌خورد به منظور خوشبوی کردن فضای کاخ بوده است. (← ص ۲۴۰) در این مجمره‌ها که مواد خوشبو را می‌سوزانده‌اند، زعفران باید در شمار این مواد باشد. چرا که از بهترین مواد خوشبوی محصول ایران بوده است. فردوسی، ضمن شرح مراسم جشن تاجگذاری فریدون، پس از پیروزی بر ضحاک، در روز اول مهر ماه، مبدأ جشن مهرگان، به سوختن زعفران اشاره می‌کند:

به روز خجسته سر مهر ماه — به سر بر نهاد آن کیانی کلاه...
بفرمود تا آتش افروختند — همه عنبر و زعفران سوختند[۲۱۹]

عطر و بخور سازی در دربار هخامنشیان بر عهدهٔ متخصصانی خبره و کارآمد بود. در فهرست خدمهٔ داریوش، که آتنه آن را نقل کرده است، از جمله ۱۴ نفر عطر ساز به چشم می‌خورد.[۲۲۰] به هنگام جشن تولد و نوروز و مراسم عروسی تعدادِ مجمره به دستان افزایش می‌یافت. مثلاً در مراسم جشن ازدواج نریمان، به دستور شاه افریدون، شصت هودج یا کجاوه (عماری) و تخت روان (مهد) و دویست کنیز مجمر و جام به دست بسیج می‌شوند، به روایت اسدی طوسی

«عماری بیاراست با مهدشست * کنیزک دو صد جام و مجمر به دست».[۲۲۱] تهیهٔ مواد گران قیمت انواع عطر و بخور، هزینه‌های زیاد ایجاد می‌کرد، به خصوص که عود و عنبر از نواحی دور دست، از جمله هند می‌آورند. نظامی گنجوی در داستان شورانگیز خسرو و شیرین، ضمن اشاره به رسم خوشبو کردن فضای کاخ‌های ساسانی،همین نکته را خاطر نشان می‌کند «به هنگام بخور عود و عنبر * خراج هند بودی خرج مجمر». نظامی به درآمیختن مشک و زعفران برای خوشبو کردن فضا اشاره دارد، وقتی خسرو به قصر شیرین می‌رود، شیرین به کنیزی کاردان دستور اجرای مراسم استقبال را می‌دهد «زخار و خاره خالی کن میانش * معطر کن به مشک و زعفرانش».[۲۲۲]

در دورهٔ تسلط اسکندر، بر قلمروهای هخامنشیان، و بعد از آن در عهد پارتها، تبادل فرهنگی بین ایران و یونان و روم گسترش یافت برخی از سنت‌های ایرانی مورد تقلید اروپاییان قرار گرفت. زعفران مورد توجه آنان واقع شد؛ حاشیهٔ جامهٔ صاحب منصبان رومی را با زعفران رنگ می‌کردند؛ از بوی خوش آن در فضاهای اتاق‌ها، سالن‌ها و حمام‌ها بهره می‌گرفتند، به طوری که زعفران از عطرهای محبوب و رایج در غرب شده بود.[۲۲۳] عرب‌ها نیز از زعفران و همچنین «خلوق» که ترکیبی از زعفران و دیگر مواد خوشبوی بود، استفاده می‌کردند؛[۲۲۴] و همچنین در شستشوی بت‌ها و معطر کردن تن و جامهٔ خود زعفران و خلوق را بکار می‌بردند. به روایت بلعمی، عرب‌ها قبل از اسلام «زعفران را با عطرها به آب بزدندی، کافران قریش و آیین ایشان چنان بود، و بر خویشتن و بر جامه مالیدندی تا همه تن ایشان و جامه زرد شدی، و باک نداشتندی. زیراکه از همهٔ بوی‌های خوش ایشان را زعفران عزیزتر بودی.»[۲۲۵]

مطابق روایتی که طبری نقل کرده است، در مراسم ازدواج خدیجه، دختر خویلد بن اسد، قبل از ظهور اسلام، با حضرت محمد ص، از عطر زعفران استفاده شده است. خدیجه به پیروی از سنت‌های قدیم‌تر عرب‌ها «گاوی بکشت، و پدر را عطر زعفران آلود زد، وحله‌ای بپوشاند.»[۲۲۶] همان طور که گفته شد، زعفران را از نواحی همدان و کرمانشاه وارد می‌کردند. در روزگار جاهلی عطر فروشی نیز از کارهای تجاری پر رونق بود، و زنان به این کار می‌پرداختند. مثلاً، نام عبدالله‌بن ابی ربیعه در جاهلیت بحیر بود، رسول خدا ص، او را عبداله نامید. مادر او اسماء «دو مدینه به‌کار عطر فروشی می‌پرداخت.»[۲۲۷] در عصر امویان نیز خوشبو کردن فضای داخل اتاق‌ها و خیمه‌ها با محلول «خلوق» یا زعفران، یا بخور مواد معطر رایج بوده است. مثلاً عمر بن ابی ربیعه، وقتی دیدارِ یکی از زیبارویان برایش میسر می‌شود «شادمان شد، و خانه را با مجمر خوشبو کرد.» یا در خیمهٔ فاطمه دختر عبدالملک مروان در مکه «ظرفی پر از عطر خلوق» گزارش شده، که ابوالفرج اصفهانی واقعهٔ شنیدنی، معاشقهٔ او را به صورت ناشناس با عمربن ابی ربیعه، و نشانی گذاشتن عمر با کف دست آغشته به خلوق (با رایحه و رنگ غلیظ زعفران) بر در خیمه، به منظور شناسایی معشوق، نقل کرده است.[۲۲۸]

www.tabarestan.info تبرستان

دربارهٔ تقلید خلیفگان اموی و عباسی از آداب و سنن شهر یاران ایرانی گفتگو کردیم. هارون الرشید، حتی همچون داریوش - آن طور که در سنگ نگاره‌های تخت جمشید شاهدیم - بر روی صندلی می‌نشست، و از رایحهٔ بخورها سرمست می‌شد. طبری از قول یکی از مقربان هارون به نام محمد می‌نویسد:

به نزد رشید درآمدم... پوشش نازکی بر او بود و جامهٔ زیرین رشیدی با خطهای پهن به رنگ قرمز سیر[لباس شهریاران ایرانی، که اکثر ارغوانی گزارش شده است]، در اطاقی که وی بود کنف مرطوب نبود که وی را آزار می‌داد. خنکی کنف را از جای دیگر به اطاق می‌رسانیدند، اما مقابل آن نمی‌نشست. نخستین کس بود که هنگام تابستان اطاق خوابگاه روزانهٔ وی سقف کاذب داشت. و این از آن روی بود که شنیده بود که خسروان هر روز سقف اطاق خویش را از برون گِل اندود می‌کردند که گرمای خورشید را از آنها بدارد، و او نیز سقف کاذبی ساخت که مجاور سقف اطاق خوابگاه روزانهٔ وی بود. محمد گوید: شنیدم تغاری[مرحوم پاینده در حاشیه می‌گوید در متن عربی کلمهٔ تغاری آمده] از نقره داشت که در روز گرما، عطر دار، عطر و زعفران و علفهای خوشبو[سپر غمها] و گلاب در آن می‌نهاد. آنگاه به اطاق خوابگاه روزانهٔ وی می‌برد. هفت روپوش نازک از قصب رشیدی خاص زنان به نزد وی می‌بردند، روپوشهای نازک را در آن عطر می‌آغشتند، هر روز هفت کنیز می‌آمدند، و هر کنیزی لباس خویش را می‌پوشید. سپس روپوش نازک را روی آن می‌پوشید و بر صندلی سوراخ‌داری می‌نشست، و روپوش نازک را در اطراف صندلی رها می‌کرد که آن را می‌پوشاند. آنگاه زیر کرسی، عود آلوده به عنبر می‌سوختند، تا وقتی که روپوش کنیز خشک شود چنین می‌کردند. این کار در اطاق خواب روزانهٔ وی بود، که اطاق از بوی بخور و عطر خوش می‌شد.[۲۲۹]

خنکی سیستم مزبور، عیناً به کولرهای آبی ایرانی کنونی شباهت داشته، که توسط کانال به داخل ساختمان هدایت می‌شده است. گزنفون می‌گوید، ایرانیان «در تابستان به سایهٔ درختان اکتفا نمی‌کنند، بلکه برای خود وسایلی ابداع کرده‌اند تا هوا را خنک کنند»، و مونتنی (*آزمایش‌ها*، ج ۳، قسمت ۹)، در باب همین ابداع ایرانیان می‌گوید «بسیار مایل بودم که بدانم پارسیان قدیم، چه وسایلی اختراع کرده بودند، تا هوا را به قول گزنفون خنک و مفرح نمایند». طبری، چگونگی خنک کردن فضاهای بستهٔ کاخ‌های ساسانیان، و اقدام منصور خلیفهٔ عباسی را شرح داده، و در پی او ابن اثیر، و هندوشاه بن سنجر نخجوانی به شرح «خیش خانه» یا در واقع کولر آبی ابداعی ایرانیان پرداخته‌اند.[۲۳۰]

کریستن سن می‌نویسد «مسلماً در قصور و کاخ‌های خسرو بوی عود و عنبر اشهب و مشک و کافور و صندل، پیوسته هوا را معطر می‌داشته است.»[۲۳۱] اما کریستن سن زعفران را که در دسترس‌ترین عطر و بخور ایرانیان بوه، از قلم انداخته است. چراکه ما می‌دانیم زعفران افشانی و بخور زعفران، قبل از اسلام در ایران رایج بوده است، و نه تنها عبری‌ها و رومی‌ها از ایرانیان تقلید کرده‌اند، بلکه توسط شهریاران ایرانی تبار، به پیروی از سنت‌های کهن پیشین استمرار داشته است. مطابق مستندات تاریخی، سلسله شهر یاران آل باوند قرن‌ها بعد از اسلام حکومت کرده‌اند. به روایت *تاریخ طبرستان*، که شرح جشن‌ها و بزم‌های پرخرج و با شکوه حسام الدین

اردشیر بن حسن، از پادشاهان آل باوند، در قرن ششم، را نقل کرده، به گل افشانی و بخور زعفران و مواد خوشبوی اشاره کرده است «بساط‌های مرصع بازکشیدندی... و مطربانی اختیار [برگزیدهٔ] جهان داشتی که همگی را جامگی و اقطاع و اسب و تجمل بود، به خروارها ریاحین، از گل و بنفشه و نسترن و نسرین و خیری و نرگس مفتق [:گشوده، شهلا] و یاسمین و ترنج و نارنج و لیمو و شکوفه‌های درخت و خوید و شنبلیله بریختندی، و قنطره‌های نبات و شکر و قند و طبرزد و اصناف میوه‌های خشک و تر هر یک بر طبق نهادند، و به هرگام در پس حریفان، فراشی با مجمره‌های زرین عود و عنبر و زعفران سوختندی.»[۲۳۲]

استفاد از بخور، علاوه بر رایحه بخشی به فضای کاخ‌ها و اتاق‌ها، خاصیت درمان بخش و ضد حشره نیز داشته است. مثلاً ابوعلی سینا در معالجهٔ بیماری آسم (ربو) از جمله توصیه می‌کند که «مرّ، دارچین ختایی، کوشنه و زعفران با هم بخور شوند».[۲۳۳] برای بخور علاوه عود و عنبر و کُندر و زعفران از ماده‌ای دیگر، یعنی ریشهٔ گیاهی به نام «اصل السوس» استفاده می‌کرده‌اند، که به سریانی «عقارشوشا» می‌گفتند. ابوریحان درباره اصل السوس می‌گوید «مغان سیستان او را بوی هیربدان گویند، و او را در گورستان‌ها و خانه‌ها بخور کنند.»[۲۳۴] عقار شوشا نام خود را از «شوش» پایتخت هخامنشیان اخذ کرده، و احتمالاً مبداء از نواحی خوزستان داشته یا پروش آن در آن منطقه انجام گرفته است.[۲۳۵]

در قدیم برخی مواد معطر یا ترکیبی از آن‌ها را در اتاق‌ها و فضای باز دود می‌کرده‌اند که به آن «دُخنَه» گفته می‌شد. برخی فرهنگ نویسان در تعریف آن نوشته‌اند «دُخنَه. عطری بود که بر آتش افکنند از بهر چشم بد.» اکنون دود کردن اسپند، یا سپنج و کندر به همین منظور معمول است. شهمردان ابی الخیر برای هر یک از ستارگان نوعی دُخنَهٔ ترکیبی متذکر شده و می‌گوید «هر ستاره‌ای را دُخنَه‌ای است، و عزیمتی [وِرد، افسون] و دعایی که به وقت حاجت بکار دارد.» او برای ستارگان مشتری و عطارد و زهره دُخنه‌هایی با ترکیب مواد متفاوت برشمرده که زعفران از اجزای آنهاست.[۲۳۶] امام فخر رازی و دنیسری نیز مطالبی مشابه نقل کرده‌اند.[۲۳۷]

این مندویهٔ اصفهانی، در قرن چهارم، در باب شناخت عطریات «*رسالهٔ فی اصول الطیب و المرکبات العطریه*» را به عربی برای صاحب بن عباد طالقانی نوشته، که در آن از دو نوع عطر با زعفران سخن گفته، یکی معروف به **مخمّس زعفرانی** و دیگری موسوم به **زعفرانی** است. مُخمّس زعفرانی مرکب از مشک، عنبر، عود هندی، کافور ریاحی و زعفران از هر یک ده مثقال است. بیشتر مطالب این رساله رانویسنده‌ای ناشناس، شاید در قرن پنجم به فارسی برگردانده، و با عنوان *عطرنامهٔ علائی* نوشته شده است. در *عطر نامهٔ علائی* چگونگی ترکیب مواد عطر «*زعفرانی مخمّس*» از این قرار آمده است:

مُخمّس چنان باشد که ده مثقال عنبر، ده مثقال عود هندی، ده مثقال کافور ریاحی و ده مثقال

زعفران جمله بسایند، الا عنبر که بباید گداختن مفرد [به تنهایی]؛ اول عود سوده بر عنبر افکندن پس زعفران پس کافور پس مشک، و نیک بجنبانیدن در تور تا یکسان شود. پس بر صلایه [سنگ سایش، هاون] گسترانیدن و باز کشد. از ترکیب‌ها، که کافور اندر آن بود و زعفران، هیچ ازین خوشبوتر نیست.[۲۳۸]

شهمردان، ابی الخیر تهیه انواع عطرها و غالیه‌های رایج در قرن پنجم هجری را برشمرده، و چگونگی ساختن هر یک را شرح داده است. در گونه‌هایی از این عطرها یا غالیه‌ها، به اسامی: خروالفار «این را خروالفار خوانند از آنکه مانند گوی موش است»، زعفرانی، مثلث، کافوری، بوقماشه و مُطرّا، زعفران بکار رفته، و همچنین در «ساختن نور» و «ساختن سکّ مُشک» از زعفران استفاده شده است.[۲۳۹]

ابوالقاسم کاشانی در ذیل عنوان «صفت غالیهٔ زرد مستعمل نساء» دستور ساختن عطر رایج در بین زنان، در قرن هفتم، را نقل کرده، که زعفران، عود هندی، مشک چینی (مسک صینی)، عود، عنبروبان اجزای آن است. صاحب *تحفهٔ حکیم مؤمن* نیز چگونگی تهیهٔ انواع عطر و بخور را در ذیل «سعوطات» نقل کرده است.[۲۴۰]

www.tabarestan.info تبرستان

عرق زعفران

در منابع لغت و متون کهن از عرق زعفران با نام‌های: ماءالزعفران، مازعفران، آب زعفران، و گاهی زردک یاد شده است. عرق زعفران را، همچون گلاب، با دستگاه تقطیر استحصال می‌کرده‌اند. آب زعفران، به عنوان عطر استفاده می‌شده، و مصارف خوراکی و دارویی نیز داشته است. پیشینهٔ تهیهٔ عرق زعفران بسی طولانی است، و احتمالاً به عصر هخامنشیان می‌رسد. شهر شاپور به تهیهٔ انواع عطرها، در قرن سوم هجره، شهرهٔ جهان بوده است.

صنعت عطر سازی در ایالت پارس شکوفایی داشت. عطر را از بنفشه، نیلوفر، نرگس، کارده، شکوفهٔ خرما، بومادران و زعفران و بیدمشک می‌گرفتند.[۲۴۱] ابن فقیه همدانی، در قرن سوم به تهیهٔ انواع عطرها در شاپور اشاره کرده است.[۲۴۲] جغرافیانویسان قرن چهارم، چون: اصطخری، ابن حوقل، مقدسی، جیهانی و صاحب *حدود العالم*، از صنعت عرق‌گیری، و انواع عرقیات گیاهی شهر گور (= جور: فیروز آباد)، و از جمله محصول عرق زعفران آن، تمجید فراوان کرده‌اند. محمد بن محمود طوسی، در قرن ششم، آب زعفران را در شمار فراورده‌های فارس متذکر شده،[۲۴۳] و ظاهراً پس از آن تهیهٔ این محصول رو به رکود گذاشته، و در منابع بعد از آن ذکری از آب زعفران فیروزه آباد نشده است.

ابودلف نیز از آب زعفران محصول طبرستان - که همچون گلاب تهیه می‌شده - تمجید کرده، که در همهٔ عالم بی‌مانند بوده است. صاحب *حدود العالم* از «مازعفران» محصول ساری در قرن چهارم سخن گفته است.[۲۴۴] خواجه نصیرالدین طوسی و به تقلید از او ابوالقاسم کاشانی به

مصرف زعفران در تهیهٔ داروها و عطرها و رنگها اشاره کرده‌اند.[۲۴۵] شهمردان بن ابی‌الخیر و دنیسری در ساخت دُخَنه (دود کردنی) خاص ستارهٔ عطارد از آب زعفران بهره گرفته‌اند.[۲۴۶] مسعودی نکتهٔ جالبی در باب آب زعفران و گلاب و دیگر مایعاتِ مرکبِ تقطیری نوشته است.

این گفتهٔ گروهی از متقدمان است، اما آنچه به عیان و تجربه شخصی می‌توان دریافت این است که همهٔ مایعات مزه دار چون: سرکه، نبید، آب گل و زعفران و قرنفل وقتی با قرع و انبیق [دستگاه تقطیر] تقطیر شود، بوی و طعم آن در مایع تقطیر شده بماند، ولی طعم و بوی مایعات شور، به خصوص اگر دوبار تقطیر شود، و مکرر حرارت بیند، تغییر می‌کند.[۲۴۷]

در منابع قدیم، به شستشو و آب کشیدن ظروف آشپزخانه با زغال و زعفران اشاره شده است. در خانهٔ توانگران آب کشیدن ظروف غذاخوری و آشپزخانه با آب‌های معطر، آمیخته با زعفران و عصارهٔ برگ یا شکوفهٔ تازهٔ ترنج و لیمو رایج، بوده است.[۲۴۸]

www.tabarestan.info تبرستان

زعفران افشانی

مطابق برخی شواهد و مستندات تاریخی، ایرانیان در ادوار باستان، به هنگام جشن و پیروزی و استقبال از بزرگان و قهرمانان، به گل افشانی و عطر و گلاب و مشک و مِی، می‌پرداخته‌اند. در این گونه مراسم گاهی از زر و زعفران نیز استفاده می‌شده است. منابع یونانی و متون کهن فارسی و عربی به مراسم گل افشانی اشاره‌های زیادی کرده‌اند.[۲۴۹] در یکی از متون کهن فارسی، وقتی بهشت افسانه‌ای شداد وصف می‌شود، شداد دستور می‌دهد گوهرها و زر و سیم بسیار در کاخ‌ها و در و دیوار بکار برند «فرمود بندقها [گلوله‌ها]ی مشک و زعفران ترکیب کردند و در شوارع و طرق قصور انداختند».[۲۵۰] در واقع بهشت به باورِ قدما چنین اوصافی داشته است. فردوسی در شاهنامه، به مراسم زعفران افشانی ایرانیان، در استقبال از بزرگان و پیروزمندان و برخی جشن‌ها، اشاره هایی دارد. مثلاً وقتی رستم پیروزمندانه از نبرد با تورانیان باز می‌گردد، ایرانیان با آذین بندی و آراستن شهر، اقدام به نثار مشک و مِی زعفران می‌کنند:

همه بال پیل از کران تا کران — پر از مشک بوی و می و زعفران
بسی زعفران و درم ریختند — ز بر مشک و عنبر همی بیختند[۲۵۱]

یا آنگاه که زال به سیستان بازمی‌گردد، مردم شادی‌ها کردند، و «بسی مشک و دینار بربیختند * بسی زعفران و درم ریختند». یا وقتی که سیاوش آهنگ رفتن به نزد سودابه را می‌کند، سپهدار ایران دستور می‌دهد «پرستندگان نیز با خواهران * زبر جد فشانند با زعفران». به هنگامی که کیخسرو از توران زمین بازمی‌گردد، خنیاگران در این مراسم نقشی شادمان برانگیز عهده دار می‌شوند:

همه شهر یکسر بیاراستند — مِی و رُود و را مشگران خواستند
درم ریختند از بَر و زعفران — چو دینار و مشک از کران تا کران[۲۵۲]

در عصر ساسانیان نیز رسم زعفران افشانی رایج بوده است. زیرا در قرن اول هجری، وقتی مردم ابرشتجان قم، از پیروزی احوص، سردار کوفی، بر دیلمان آگاه شدند، درِ دژِ قلعه را «بگشادند، و به استقبال بیرون دویدند، و بر سر احوص دراهم [درهم‌های رایج عصرِ ساسانی هنوز در دست مردم بوده است] و زعفران نثار کردند، و شادی نمودند از ظفر یافتن احوص بر دیلم».[۲۵۳] بی‌گمان این اقدام، به پیروی از سنت‌های ریشه دارِ کهن، انجام گرفته است. اجرای این گونه مراسم تا عصر قاجار معمول بوده، به طوری که وقتی نایب حسین کاشی پیروزمندانه وارد کاشان می‌شود، به پیروی از سنتهای پیشین، مردم سکه و گل بر سرش می‌فشانند:

نثارش زر و سیم بسیار شد گذرگاه او نیک گلبار شد...
ببارید گل آن چنان بر سرش که گردید رشک جنان معبرش[۲۵۴]

یقیناً مراسم نثار سکه و نقل بر سر عروس و داماد، و همچنین دود کردن عود و اسپند در این گونه مراسم، به پیروی از همان سنتهای کهن ایرانی است. به نظر می‌رسد که نثار زر و زعفران در نواحی زعفران خیز قدیم، همانند ابرشتجان قم، رواج داشته، و هر کجا گل فراوان بوده، یا در فصل گل، نثار گل انجام می‌گرفته است. در مواضع و شهرهایی که زعفران و گل نبوده، گلاب افشانی، یا پاشیدن آب زعفران ودود کردن عطر و بخور انجام می‌شده است. در واقع ایرانیان با عطر و گل‌افشانی و بخور مواد خوشبوی و تمهیداتی مشابه رنگ و رایحهٔ گلهای بهاران و زیباییهای آن را در فضایِ محافلِ بزمها و جشنهای خویش تجلی می‌بخشیده، و با نثار زر و زعفران صفا و شادمانی را مضاعف می‌کرده‌اند.

مطابق گزارش غربیان، طی یک رسم رومی، زعفران سیسیلی را در شراب می‌خیساندند، و برای خوشبو کردن فضای تماشاخانه‌ها آن را به اطراف می‌پاشیدند.[۲۵۵] این آیین شباهت به سنت‌های ایرانی دارد که فردوسی در مضامین خود بدان اشاره کرده است (سطور بالاتر). بعد از اسلام، به جای زعفران و مِی‌افشاندن، آمیخته‌ای از گلاب و مشک یا گلاب تنها نثار می‌کردند. مثلاً ابوسعید ابو الخیر (متوفی ۴۴۰ ه) در یک مهمانی عام که در پوشنگان نیشابور تدارک دید، بیش از هزار نفر شرکت کردند، و با «هریسه و زیربای به زعفران» پذیرایی می‌شدند، و شیخ ابوسعید «به دست خود بر ایشان گلاب می‌پاشید، و عود می‌سوخت، و خَلق طعام می‌خوردند».[۲۵۶] این رسم در مجالس سوگ و سرور هم اکنون متداول است، و به جای عود غالباً از اسپند استفاده می‌کنند.

زعفران پاشی

ابن فقیه همدانی در قرن سوم هجری، ضمن شرح داستان شبدیز، می‌گوید این اسب را «شاه هند به قباد پیشکش کرده بود» و دربارهٔ نقش آن در طاق بستان می‌نویسد «از شگفتی‌های کرمانشاه، که

خود نیز یکی از شگفتی‌های عالم است. صورت شبدیز است. صورتگر آن فطوس بن سنمار رومی است، سنمار همان سازندهٔ خور نق کوفه است.... تاکنون مانند آن دیده نشده است. من از دانشمندان و آگاهان بسیار شنیده‌ام که گفته‌اند: شبدیز کار مردمان نیست».[۲۵۷] ابن فقیه در ادامه سروده هایی از شاعران عرب در وصف این نقش، و زعفران پاشی بر آن را نقل کرده است: «آن هنگام که صورت شبدیز را با زعفران بیامیختند، چیزی نمانده بود که بانگ کند. گویا خسرو بزرگ و شیرین و سالخورده موبد موبدان، به عمداً بر آنان، عطرِ زعفران آگین پاشیده‌اند، و اکنون بدان صورت درآمده‌اند که گویی در پوشش‌هایی ارغوانی اند».[۲۵۸] اعتماد السلطنه داستان را به گونه‌ای دیگر آورده، و عین ابیات مضمون مزبور را نقل کرده است «.. یکی از ملوک به طاق بستان رسید. بعد از تجرع اقداح راح [جرعه جرعه نوشی جام‌های شراب]، و تأمل در صور مرتسمه[نقش‌های ترسیمی] به شگفت آمد؛ امر کرد زعفران و سایر مطیبات بر مرتسمهٔ خسرو و شیرین و شبدیز مالیدند، و یکی از شعرا در این معنی گفته است:

و کان شبدیزان یحمحم لما — حلق الوجه منه بالزعفران
و کان الهمام کسری و شبدیز مع — الشیخ مؤبد المؤبدان
من خلوق قد ضخموهم جمیعاً — اصبحوا فی مطارف الارجوان[۲۵۹]

زعفران پاشی در هند، در عصر تیموریان هند، رواجی فوق العاده پیدا کرده است. پادشاهان گورکانی، که مروج زبان فارسی و آداب و رسوم ایرانی در شبه قارهٔ هند بودند. جشن نوروز را به شیوهٔ ایرانی برپا می‌کردند و اعیاد اسلامی را نیز به رسوم ایرانیان قدیم جشن می‌گرفتند. یکی از بزرگترین جشنها و مراسم سنتی هندوها، عید یا جشن بهاری، مقارن با نوروز ایرانیان به نام «هولی» است. هندوان در روز اول بهار جشنی بزرگ با مراسمی خاص و بسیار عجیب برگزار می‌کردند که برای تماشاچی غیرهندو جنون‌آمیز به نظر می‌رسیده است. اشرف مازندرانی (در قرن ۱۱ه)، که ناظر این جشن و اجرای آیین خاص آن بوده، با دقت بیشتری آنچه را مشاهده کرده به رشتهٔ نظم کشیده است. از جمله یادآور می‌شود که هندوان در این روز از زن و مرد، و پیر و جوان از خانه‌ها بیرون می‌ریزند و در کوی و بزرن مست و لایعقل می‌گردند، و بر روی هم آب زعفران می‌پاشند، و به گِل بازی و حرکات شگفت و غیرقابل باور می‌پردازند، در این ابیات: اشرف مازندرانی گوشه‌ای از مراسم را به تصویر کشیده است.

ساقیا پردهٔ حجاب بکش — وز جمال حیا نقاب بکش...
تا زنم داستان هولی هند — سر کنم شرح بوالفضولی هند...
همچو هولی در انجمن رفتم — گوش کن بر سر سخن رفتم
باز سودای هند طغیان کرد — رسم دیوانگی نمایان کرد...
رسم آزرم از جهان رفته — آب از چشم دلبران رفته
نه پدر عزّت پسر دارد — نه پسر حرمت پدر دارد

www.tabarestan.info تبرستان

مـــرد و زن جـمله گشـته دیـوانـه هـــند گـــردیده یک پـری خـانه...
مـــرد و زن، دخـتر و پسـر درهـم زشت و زیـبا و خـیر و شـر در هـم
گـویا عـقد روز و شب بگسـیخت شَـبَه و دُر بـــه یکـدگر آمـیخت
هـــمه در بـــی حـــمینی یکســان پـــاچی هـــندو بـــاجی ایـــران
در مـــیانشان نگـــاه اهـــل تـمیز گـــرم بُـــزگیری غـــلام و کـــنیز
بـــا صـــفایی چـنانکه مـی‌دانـی مـــرد و زن در لبـــاس عـــریانی...
ز آب و خـاکی که بـر هـم افشـانند هـــمچو خـرها بـه گـل فـرومانند
بسکـــه پـــاشند آب از هـــمه سـو هـند گـردیده یک سـبوی زلو[۲۶۰]
چون خراطین[۲۶۱] تـمام خـاک بسـر چـــون ســـمندر مـیان خـاکسـتر
پـــیر و بـرنام تـمام خـاک نشـین جـو و گـندم شـده اسـت روی زمـین
گـــه زِ سـرخـیّ و زعـفران پـاشی رختِ هـــم راکـــنند نـــقاشی
گه ز سرخی حریف ضرب شوند گه ز روغن جوان چرب شوند [؟ کذا]
پـــای تـــا فـــرق نـــیل مـــالیده غـــرق روغـن چـو شـمع گـردیده
گـــه ز لب زمـــهریر مـــی‌پاشند گـــه ز گـــیسو عـــبیر مـــی‌پاشند
لبشان تـا بـه نـاف از پـان[۲۶۲] سـرخ از کـمر جامه تـا گریبان سـرخ[۲۶۳]

دیگر شاعران نیز به زعفران پاشی هندی‌ها در مراسم جشن و شادمانی و اعیاد اشاره هایی دارند، مثلاً منیر لاهوری (متوفی ۱۰۵۴)، می‌گوید «چو آن هندو که گاه شادمانی * لباس خویش سازد زعفرانی.»[۲۶۴] و در جای دیگر می‌گوید «کنددستان طرازی، معنی بکر * که پاشد زعفران بر جامهٔ فکر».[۲۶۵] گویا پنجابی یا غزنوی (از پارسی گویان هند، متوفی ۱۱۱۶ه)، مضمونی جالب دربارهٔ مراسم عید هولی دارد:

گـل هـولی بـه بـاغ دهـر رو کـرد لب چون غنچه را فرخنده خو کرد
گـــلاب و عـنبر و مشک و عـبیری چو باران بارشی از سو به سو کرد
زهـــی پـــچکاری پـــر زعـفرانـی که هر بی‌رنگ را خوش رنگ و بو کرد
کـــلال افشـــانی دست مـــبارک زمین و آسمان را سرخ رو کرد[۲۶۶]

عبدالطیف شوشتری، در قرن ۱۲ از هند دیدار داشته، و می‌گوید «دیگر از اعیاد بزرگ هولی بر وزن خونی است. که مطابق با نوروز سلطانی، و این عید تا یک ماه امتداد دارد،... آلتی دارند که آن را پیچکاری می‌گویند، و هرگاه در آن عبیر یا آب یا چیز دیگر پر کنند و پیچند، هرچه در آن است به قدر ده تابیست ذرع فاصله رود... شنیدم در سرکار آصف الدوله [منظور شهر لکهنو در هند است] هیجده هزار پیچکاری از طلا و نقره بود که در آن روز بازی می‌کردند.»[۲۶۷] پیچکاری کلمهٔ مرکب (پیچ + کاری) فارسی است، که اکنون در افغانستان به دستگاه آمپول زنی (انژکسیون) و نیز آمپول زدن «پیچکاری» می‌گویند. یقیناً دستگاه زعفران پاشی هندی‌ها شباهتی به انژکسیون بدون سوزن داشته است. شیخ ابوالفضل مبارک ناگوری (مقتول به سال ۱۰۱۱ه)، ضمن وصف جشن دربار گورکانیان به مناسبت تولد اکبر شاه به همین مراسم اشاره کرده است:

www.tabarestan.info تبرستان

در سراپرده عصمت و سرادق عزت بساط نشاط‌انگیز بگستراندند... پرستاران گلچهره به گلاب افشانی، شوق را آبروی تازه دادند. ارغوان لباسان نوشخند به زعفران پاشی سیمبران را به زر گرفتند.[۲۶۸]

سراج الدین علی آرزو (سراج المحققین)[۲۶۹]، در این بیت اشاره به مراسم زعفران پاشی در عید هولی دارد «به پیش جلوهٔ او نیست سرخ رو نوروز * به ملک هند بود شاخ زعفران هولی».[۲۷۰] فدایی کرمانی، در داستان منظوم خرم و زیبا، اشاره به مراسمی در بتخانه‌های هند دارد «جبین و گوش را هم زعفران زد * چو هندویی که از بتخانه آید».[۲۷۱] شبلی نعمانی، از تأثیر عمیق افکار و اندیشه‌های شیخ عبدالنبی بر اکبرشاه پادشاه هند سخن می‌گوید «این انجذاب و از خودرفتگی مذهبی اکبرشاه بر اثر صحبت این مرد به جایی رسید، که به دست خود مسجد را جاروب می‌کرد. او یک وقتی در روز جشن میلاد رنگ زعفران روی لباس‌ها پاشیده، و شیخ عبدالنبی که این را دید، به اندازه‌ای غضبناک شد که با چوب دستیش وی را نواخت».[۲۷۲]

جهانگردان اروپایی نیز به مراسم زعفران پاشی هندیان اشاره هایی دارند. مثلاً پیتر دلاواله، در سال ۱۶۱۷ م/ ۱۰۲۵ هـ ضمن اشاره به رنگ قشقه بر پیشانی هندیان، درباره گروهی از هندیان معروف به «بانیان» می‌گوید در موقع جشن از سر تا پا جامهٔ سپید می‌پوشند «منتهی لباس آنان در روی سینه با مادهٔ زعفران به رنگ زرد تیره درآمده و دستار آنها نیز با همین ماده رنگ شده است... و بعضی اوقات ضمن بازی و تفریح رنگهای قرمز و زرد به روی یکدیگر می‌پاشند، و من تصور می‌کنم این امر قسمتی از آداب و رسوم مذهبی آنان را تشکیل می‌دهد». شاردن نیز، به سال ۱۶۷۹م، که شاهد مجلس عروسی سه شاهزاده خانم در دربار سلطان گلکنده (از شهرهای ناحیهٔ کوناتاگا در حدود حیدر آباد هند) بوده، به گلاب افشانی و نیز زعفران پاشی در این مراسم، بر روی جامه‌ها اشاره کرده است «به طوری که لباس چهار دامن ایشان رنگین می‌گشت».[۲۷۳]

عید هولی مقارن با ایام نوروز ایرانی است، اما تحویل سال و آغاز بهار را هندی‌ها، و برخی از مسلمانان شمال هند جشن می‌گیرند، و آن روز جشن را «بسنت» می‌گویند. جشن گل نیز در فصل بهار «بسنت» گفته می‌شود. صائب تبریزی قصیده‌ای با همین ردیف دارد. عزیز لکهنویی یا کشمیری، استاد کرسی فارسی در کالج لکهنو (متوفی ۱۳۳۳ قمری)، اشاره به جامهٔ زرد پوشیدن هندی‌ها در جشن «بسنت» دارد «چو آید زعفران در زرفروشی * کنم یاد بسنت و زرد پوشی».[۲۷۴]

غنایم و هدیه‌ها

زعفران چون زر و گوهرها در شمار کالاهای ارزشمند به حساب می‌آمده، که به عنوان تحفهٔ جشن و عروسی و باج و خراج هدیه می‌شده است. مثلاً به روایت فردوسی، وقتی سیاوش با

فرنگیس نامزدی می‌کند، گلشهر بانو خوانچه‌های سیمین و زرین با جامه‌های پارسی و «همه صد طبق مشک و صد زعفران * همی رفت گلشهر با خواهران»؛[۲۷۵] یا وقتی زال به زابلستان بازمی‌گردد، سپهدار ایران هدایی برایش می‌فرستد، از آن جمله، طبق‌هایی «پر از مشک و کافور و پر زعفران * همه پیش بردند فرمانبران».[۲۷۶] اسدی طوسی نیز به غنایمی که در فتوحات نصیب گرشاسب و سردارانش طی نبردهای مختلف می‌شود، اشاره هایی دارد:

شمرده شد از نافه سیصد هزار — صد از سلهٔ زعفران شصت بار[۲۷۷]
به خروارها عنبر و زعفران — هم از فرش و از دیبهٔ بیکران
ده از عنبر و زعفران بود نیز — ده از عود و کافور و هرگونه چیز[۲۷۸]

بعد از اسلام نیز زعفران در شمار خراج و هدایا به حساب می‌آمده، مثلاً اسپهد مازندران، در قرن اول هجری، به پیروی از شیوهٔ عهد ساسانیان، به پرداخت سالانه ۴۰۰ خروار زعفران متعهد شده است.[۲۷۹] از تحفه‌های عجیب، سه گونه هدایایی بوده، که مأمون کاغذ نوشته‌هایی را درون تعداد فراوانی از گلوله (بندوق) هایی ساخته شده از مشک و زعفران نهاده است. نوعی از این نوشته‌ها متضمن نام اقطاعات (درآمدهای شهر و املاک دولتی)، دیگری اسامی خلعت‌ها و عطایا و نوع سوم شمار تعداد سکه‌های زر سرخ بوده است. حسین بن علی خزاعی نیشابوری، در اوایل قرن ششم، شرح دعوتی خاص توسط مأمون عباسی را نقل کرده که متضمن اوصاف این هداياست:

... دگر روز به تهنیت باز آمدند. مأمون بفرمود تا سه طبق بیاورند سیمین. بر هر یکی بندقه‌ها [ی] مشک و زعفران سرشتهٔ پر کرده، و در میان آن خطها تعبیه کرده به اقطاعات و ولایات شهرها و ده‌ها، و یکی را خطها به خلعت‌ها و عطاها، و یکی را از زر سرخ پر کرده. آن یکی را بر وزراء و ندما و خواص نثار کردند، و دیگر بر حجاب و عمال و قواد [پرده داران، عاملان و بزرگان]، و زر بر حاشیه [اطرافیان] و خدم. هر که را از آن بندقی یادو یا سه به دست افتاد بشکستند، و آن چه در آن جا از خزینه و دیوان طلب کردند؛ بدادند او را؛ و مأمون بفرمود تا درویشان را صدقات بسیار دادند.[۲۸۰]

در سال ۲۴۶ هـ متوکل مقداری زعفران، با هدایایی دیگر، به دربار امپراتور روم فرستاد.[۲۸۱] طبری در ذیل وقایع این سال، می‌گوید: نصر بن ازهرشیعی فرستادهٔ متوکل این مأموریت را پیدا کرد، و از قول نصر می‌افزاید «هدایی همراه داشتم، نزدیک به یک هزار نافهٔ مشک بود، و جامه‌های حریر و زعفران بسیار، و تحفه‌های دیگر».[۲۸۲]

پس از پیروزی سلطان محمود، در سال ۴۱۴ هـ بر لشکریان هند، پادشاه آن سرزمین به نام نندا، درخواست صلح کرد. سلطان محمود با گرفتن یک ملیون دینار طلا و غنایمی پذیرفت، از آن جمله «سیصد سرپیل و چند هزار خروار متاع هندوستانی از عود و عنبر و مشک و زعفران و طرایف، این‌ها همه بستد و بازگشت.»[۲۸۳]

زعفران از کالاهای گران قیمت و در شمار تحفه‌های مناطق زعفران خیز به حساب می‌آمده

است. در عصر قاجاریه رد و بدل کردن این کالا در نواحی خراسان، به ویژه قهستان و قاین و بیرجند به عنوان هدیه و تحفه و سر راهی رایج بوده است. مثلاً، میرزا خانلرخان اعتصام الملک (که مدتی به عنوان بازرس از طرف دربار قاجار در آن نواحی مأمور بوده است)، برای شاهزاده خانم عمادالملک، که مادرش از طبس عازم تهران بود «یک قالیچهٔ سرحمام خیلی خوب، با یک قهوه سینی زرشک، و یک دوری زعفران» با کاغذی فرستاده است. و شاهزاده خانم هم برای او «هل و گل داده بود».[۲۸۴]

امیر قاینات با درباریان و مأموران حکومتی قاجاریه بِده بِستان هایی داشته، و همواره زعفران در شمار تحفه هایی بوده که به آنها اهدا می‌کرده است. مثلاً در سال ۱۲۸۸ ه میرزا معصوم خان مأمور حکومتی ناصرالدین شاه در بیرجند از حشمت الملک تحف و هدایایی می‌گیرد که طمع بیشتر می‌کند. «هر ساعت آدمی نزد حشمت الملک می‌فرستد، یک نوع تمنایی و خواهشی می‌کند. دو رأس اسب خوب... بعد مال آبداری، و قبل مُنقّل خودِ حشمت الملک را به جهت خود خواهش کرد. حشمت الملک جهت او فرستاد... شب کاغذی به حشمت الملک نوشته که شما از هر جهت کمال التفات را در حق بنده فرموده‌اید. از شما خواهش دارم که جهت جناب وزیر امور خارجه فلان اسب، که سواری خود شماست با یک نفر شتر بادی و فلان مال آبداری و هزار مثقال زعفرانِ قاین سوقات بدهید، که با ورود به دارالخلافه، امیر تومانی با نشان تمثال مبارک گرفته بفرستم، تا بدانید که از خود من چه کار ساخته می‌شود.» حشمت الملک همه درخواستها را برآورده است، به اضافه «یا بوی تاطوی [؟] که چهل تومان خریده بود» برای معصوم خان گسیل می‌دارد.[۲۸۵]

در سال ۱۳۰۵ ه «یک تفنگ دو میلهٔ شکاری و یک دست فرش قالینی نسج برجند، و پنجصد مثقال زعفران و دویست روپیهٔ قران از امیر علم خان قاینی به رسم هدیه و تحفه» برای دربار افغانستان می‌رسد. شاه افغان بهای قالی راکه سفارش خود او بوده است به میرزا ربیع تاجر قاینی می‌پردازد «و دو توپ ابرهٔ کشمیری خز ظلماتی و دوتوب کمخواب بنارسی و دوتوپ الوان کشمیری مصحوب [فرستادهٔ] او برای امیر علم خان عطا و ارسال نمود.»[۲۸۶]

کلنل ییت، به همراه گروهی از مأموران انگلیسی، در ژانویهٔ ۱۸۹۴ م / رجب ۱۳۱۱ ه، وارد شهر بیرجند می‌شوند؛ و مورد پذیرایی بسیار گرم امیر قاینات، حشمت الملک (پسر شوکت‌الملک) و برادرش قرار می‌گیرند. ییت از قالی‌های گران قیمت از جنس کرک، بافتهٔ روستای دُرُخش، و رنگ و نقش زیبای آن که «با قیمت بسیار بالایی در تهران و استانبول به فروش می‌رسد»، و نیز از روستای بندان، با جمعیت ۳۰۰ خانوار «که همگی آنها به بافت بَرَک – یا پارچه‌های پشمی [کرک شتر] – اشتغال داشتند» تعریف کرده، و هنگام ترک بیرجند به دیدار امیر و برادرش رفته است، و می‌گوید:

www.tabarestan.info تبرستان

او و برادرش زحمات زیادی را برای پذیرایی از ما، در طول اقامتمان متقبل شدند... این دو برادر اجناسی چون ۴۵ کیلوگوشت، ۲۳ کیلو شکر، ۴۵ کیلو روغن، ۲۰ رأس گوسفند، ۱۳۶ کیلو برنج، ۱۳۶ کیلو نان، ۴/۵ کیلو چای، و چند بطری شربت و آبلیمو و مقدار زیادی زعفران و مواد دیگری برای ما فراهم کردند. افراد گروه ما به راستی نتوانستند این محبت‌ها را جبران کنند. حتی خود من نیز به سختی توانستم هدایای کوچکی برای آنها تهیه نمایم.[۲۸۷]

همین برخوردهای گرم و پذیرایی‌های شایان و حسن سلوک امیران قاینات با مأموران دولتی قاجار و نیز مأموران و جهانگردان خارجی، یکی از علل عمران و آبادی و تحولات فرهنگی و اجتماعی در شهرستان بیرجند بوده است.

در سال ۱۳۲۱، محمد رفیع خان سر دستهٔ دزدان، در راه‌های نواحی کویری خراسان و سمنان، دستگیر و در جندق زندانی می‌شود. از جملهٔ اموال مسروقهٔ کشف شده، چندانبان زعفران، متعلق به مشهدی هادی سمنانی، بود. یک انبان از زعفران‌ها را با مبلغی لیرهٔ طلا محمد رفیع خان به حاج سید علی محمد برادرزن میرزا محمد حسن کلانتر جندق.می‌دهد «اگر بتواند مراتب آزادی آنها را فراهم آورد. اما نتوانست، و همین زعفران‌ها مایهٔ سرمایهٔ او شد، و از متمولین جندق و بیابانک گردید.»[۲۸۸]

رشوه و هدیه دادن به درباریان و وابستگان خلفا و سلاطین یا حکمرانان، به منظور کسب مقام، یا منافع بیشتر، و ضایع کردن حق دیگران، پیشینهٔ طولانی دارد. معمولاً در عصر سلاطین و حکومت‌های فاسد و ضعیف، که بنیادهای حکومت سست می‌شده، دادن رشوه و هدیه از جانب فرصت‌طلبان به عوامل دولت و دربار رونق بیشتر پیدا می‌کرد، علاوه بر زیورهای زر و سیم و جامه‌های ابریشمین، کالاهای گرانبها چون تریاق (پادزهر، تریاک)، عطر و زعفران پیشکش می‌کردند. هدیهٔ زعفران و دیگر کالاها به ظاهر رشوه به حساب نمی‌آمده، اما در ماهیت عمل تفاوتی با سکه‌های طلا نداشته است. برخی حکمرانان سخت ناظر بر اعمال عوامل و اطرافیان خود بوده، و ثروت و موقعیت آنها را با دقت زیر نظر داشته‌اند. روایاتی که از امام علی ع نقل می‌کنند که بسیار آموزنده است. خلیفهٔ دوم نیز در این باب بسیار دقیق و سنجیده عمل می‌کرده است.[۲۸۹]

تبرستان www.tabarestan.info

مآخذ و یادداشت‌های گفتار سوم، قسمت اول

۱. جکسن، *سفرنامهٔ جکسن / ایران درگذشته و حال*، ۱۷۳؛ حسن پیرنیا، *ایران باستان*، ۱۷۸.

۲. ن - پیگو لوسکایا، *شهرهای ایران*، ترجمهٔ عنایت الله رضا (تهران، علمی و فرهنگی، ۱۳۶۷)، ۵۷.

۳. از «تقریظ» استاد ارجمندم شادروان عبدالحسین زرین کوب بر پستهٔ *ایران* (صفحهٔ بیست و پنج)؛ و نیز: *روزگاران ایران* (تهران، سخن، ۱۳۷۴)، ۸۸.

۴. گزنوفون (گزنفون)، *کورش نامه*، ۳۳۵.

۵. پی‌یر بریان، *امپراتوری هخامنشی*، ۶۱۱؛ به استناد: آتِنِه، کتاب چهارم، ۱۵۰ ب؛ همو، کتاب دوازدهم، ۵۳۹ ب؛ الی ین VH پنجم، ۱؛ استرابون، کتاب پانزدهم، فصل ۳، بند ۲۲؛

۶. بانوموریس بولیس، *تاریخ کیش زردشت* (ج ۲، *هخامنشیان*)، ترجمهٔ همایون صنعتی زاده (تهران، توس، ۱۳۷۵)؛ یوزف ویسهوفر، *ایران باستان*، ترجمه مرتضی ثاقب فر (تهران، ققنوس، ۱۳۷۸)، ۶۰.

۷. *تاریخ* هرودوت، ترجمهٔ هادی هدایتی (دانشگاه تهران، ۱۳۳۶)، ج ۱، ۲۱۷ تا ۲۱۹ (بندهای ۱۳۳، ۱۳۵، ۱۳۶)؛ هرودوت، *تواریخ*، ۷۴.

۸. پی‌یر بریان، *امپراتوری هخامنشی*، ۶۱۶؛ به نقل از آتِنِه، کتاب چهارم، ۱۴۴؛ دیودور، کتاب هفدهم، ۱۰۱، بند ۴.

۹. پلو تارک، *حیات مردان نامی*، ترجمهٔ رضا مشایخی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۶)، ۴۵۸/۴.

۱۰. پی‌یر بریان، *همان*، ۴۴۵ تا ۴۵۰.

۱۱. همو، *همان*، ۴۴۵، به استناد (آتنه، کتاب ۴ و کتاب ۱۲).

۱۲. همو، *همان*، ۴۵۰.

۱۳. همو، *همان*، ۶۱۸.

۱۴. همو، *همان*، ۶۰۶، به نقل از آتنه، کتاب چهارم، ۱۴۶ پ.

۱۵. همو، *همان*، ۶۰۷.

۱۶. همو، *همان*، ۶۰۹.

۱۷. همو، *همان*، ۶۰۷ تا ۶۱۰ به اختصار؛ مقادیر هر نوع خوراکی و مواد غذایی برحسب واحدهای قدیم ثبت شده است.

۱۸. همو، *همان*، ۶۱۰.

۱۹. *سیاحتنامهٔ فیثاغورث در ایران*، ترجمهٔ یوسف اعتصامی (تهران، کمیسیون معارف، ۱۳۱۴). ۱۰۵ تا ۱۱۰.

۲۰. *همان*، ۱۱۱.

۲۱. خانم هایدماری کخ، *از زبان داریوش*، ترجمهٔ پرویز رجبی (تهران، کارنگ، ۱۳۷۶)، ۳۱۶.

۲۲. همو، *همان*، ۳۲۱؛ پی‌یر بریان، *همان*، ۶۱۹.

۲۳. پی یر بریان، *همان*، ۶۱۹.

۲۴. خانم هایدماری کخ، *همان*، ۳۲۱.

۲۵. حسن پیرنیا، *ایران باستان*، ۱۵۱۱.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۶. یوزف ویسهوفر، *ایران باستان*، ۶۰؛ پی‌یر بریان نیز همین فهرست خدمتگزاران یا خدمهٔ مختلف مندرج در متن حاضر را با تفاوتی نقل کرده، که البته جمع آن اشتباه است (شاید مترجم محترم این اشتباه را مرتکب شده باشد): «صیغه‌های شاهی نوازنده *(musourgoi)* ۳۲۹ [نفر]؛ بافندهٔ تاج‌ها *(stephanoklopi)* ۴۶ ؛ آشپزها *(opsopoioi)* ۲۷۷؛ شاگرد آشپزها *(khytrepsoi)* ۲۷۷ نفر؛ آشپزهای متخصص طعام‌های لبنی *(galaktourgoi)* ۱۳؛ آماده کنندهٔ مشروبات *(potematopioi)* ۱۷؛ صاف کنندگان شراب *(oinoethetoi)* ۷۰؛ عطرسازان *(myropoioi)* ۱۴؛ جمع ۷۹۶ [نفر]». اولاً جمع ارقام فوق ۱۰۴۳ نفر می‌شود اگر فرض کنیم که رقم ۲۷۷ تکرار و اشتباه است، باز هم جمع آن ۷۶۶ می‌شود؛ در حالی که تعداد خدمه در نوشتهٔ ویسهوفر جمعاً ۸۲۱ نفر است. در سیاحتنامه منسوب فیثاغورث خدمهٔ مزبور از این قرار آمده: «قریب ۳۰۰ خوالیگر (آشپز)؛ بیش از ۳۰۰ زن برای رامش و کامرانی؛ هفتاد پاسبان برای شرابخانهٔ شاه؛ پنجاه نفر عطرکش؛ بیست نفر اتاقدار، برای ترتیب خوابگاه شاه با بیش از ششصد صنعتکار برای نگاهداری پیرایه‌های شاه» *(سیاحتنامهٔ فیثاغورث*، ۱۱۲).

۲۷. پی‌یر بریان، *همان*، ۶۰۷ تا ۶۰۹، ۶۱۶.

۲۸. ظاهراً «تربنت» در نوشتهٔ آتنائوس (آتنه) به طور کلی پیستاکیا (Pistacia) یعنی خانوادهٔ «بنه» و به عبارتی «پسته» است. اما طبق آخرین بررسی‌های گیاهشناختی گونهٔ پیستاکیا آتلانتیکا / P. atlantica دارای سه زیرگونهٔ است که پیستاکیا آتلانتیکا کابلیکا / Subsp cbulica *(Stocks) Rech.f.* یکی از زیرگونه‌ها می‌باشد که از مترادف‌های قدیمی و مردود برای آن: پیستاکیا کابلیکا و پیستاکیا تربنیتوس است (رجوع کنید به: *دانشنامهٔ جهان اسلام*، مقالهٔ «پسته» نوشتهٔ محمدحسن ابریشمی، ۶۲۸ تا۶۳۶).

۲۹. پیر بریان، *همان*، ۶۱۷.

۳۰. پی یر بریان، *همان*، ۶۰۷ تا ۶۱۰، فهرست مندرجات ستون مفرغی پولی ین نقل شده، و تنها در ردیف ۶۲، «سرکه» ثبت شده، و ابداً «فلفل» در این فهرست نیامده است.

۳۱. پی یر بریان، *همان*، ۶۱۷.

۳۲. پی یر بریان، *همان*، ۶۱۶، ۶۱۷.

۳۳. پلوتارک، *حیات مردان نامی*، ۴۵۶/۴.

۳۴. گزنفون، *کورش نامه*، ۱۶۳، ۲۱۸ (کتاب ۵، فصل ۲؛ کتاب ۶، فصل ۲)

۳۵. همو، *همان*، ۳۲۴ (کتاب ۶، فصل ۲).

۳۶. همو، *همان*، ۳۲۴ (کتاب ۸، فصل ۶).

۳۷. پی‌یر بریان، *همان*، ۶۱۹؛ به نقل از گزنفون، *سیروپدی* (کتاب ۸، فصل ۸، بند ۱۶)، (آتنه، دوازدهم، ۵۴۵ ث).

۳۸. فردیناند یوستی، *یک روز از زندگانی داریوش*، ترجمهٔ رضا زادهٔ شفق (تهران، کمسیون معارف، ۱۳۱۴)، ۲۵.

۳۹. یوستی، *همان*، همان جا.

۴۰. یوستی، *همان*، ۲۶.

۴۱. یوستی، *همان*، ۲۳.

۴۲. هایدماری کخ، *همان*، ۳۱۹، به استناد استرابون (کتاب ۱۵، بند ۵).

۴۳. همو، *همان*، ۳۲۰.

www.tabarestan.info تبرستان

۴۴. گزنفون، *لشکرکشی کورش* یا *بازگشت ده هزار نفر*، ترجمهٔ ع. وحید مازندرانی (تهران، ابن سینا، ۱۳۵۲)، ۱۸۵؛ هایدماری کخ، *همان* ۳۲۱؛ ضمن نقل همین مطلب از گزنفون (*Anabase, IV, 5,26ff.*) «گندم و جو و لوبیا و شراب جو» متذکر شده، در حالی که وحید مازندرانی به جای لوبیا کلمهٔ «ذرت» را انتخاب کرده است.

۴۵. گزنفون، *لشکرکشی کورش*، ۵۹، ۱۰۰، ۱۰۱.

۴۶. *تاریخ هرودوت* ۹۲/۴ (کتاب ۴، بند ۲۳).

۴۷. *همان*، ۱۷۴/۲ (کتاب ۲، بند ۸۶)، ۱۳۰/۴ (کتاب ۴، بند ۷۱).

۴۸. *همان*، ۲۰۳/۳ (کتاب ۳، بند ۱۰۷).

۴۹. *همان*، ج ۲، ۱۶۹، ۱۷۷ (کتاب ۲، بندهای ۷۷، ۹۲، ۹۴).

۵۰. هایدماری کخ، *همان*، ۳۲۱، ۳۲۲.

۵۱. پیرنیا، *ایران باستان*، ۱۹۳۹ تا ۱۹۴۲.

۵۲. عبدالحسین زرین‌کوب، *روزگاران* (تهران، سخن، ۱۳۷۸)، ۱۲۹.

۵۳. ولفگانگ کناوت، *آرمان شهر یاری ایران باستان*، ترجمهٔ سیف الدین نجم آبادی (تهران، وزارت فرهنگ و هنر، ۱۳۵۹)، ۱۰۰.

۵۴. ویسهوفر، *همان*، ۱۵۳، ۱۹۳، ۲۷۳.

۵۵. مثلاً، ابن فقیه همدانی در قرن سوم، *البلدان*، ۸۸، از صدور برگه (کشتهٔ) خربزهٔ خراسان به بغداد سخن گفته، و پس از آن اصطخری، ابن حوقل، مارکوپولو، و دیگران به این محصول خراسان اشاره کرده‌اند. حافظ ابرو و اسفزاری در قرن نهم از کشتهٔ خربزه با نام «قاق خربزه» یاد کرده‌اند. واژهٔ «قاق» به احتمال زیاد گویشی از «کاک» فارسی در ترکی جغتایی، همچون صفتی برای خشک کردهٔ برخی میوه‌ها (چون: خربزه، شفتالو، زرد آلو و امرود، یا دیگر خوردنیها مثلاً نان) از قدیم در خراسان و ماوراءالنهر متداول بوده، و واژهٔ کاک به معنی نان شیرینی مخصوص که ابوسعید ابولخیر (۳۵۷ تا ۴۴۴ ه) از «کاک کنجد و مغز پسته در وی نشانده» در نیشابور طلب کرده است (*اسرار التوحید*، ۸۰) و نیز رجوع کنید به: *دانشنامهٔ جهان اسلام*، مقالهٔ «برگه» نوشتهٔ محمد حسن ابریشمی، ۱۸۷ تا ۱۹۰ (حرف: ب، ۳). به تحقیق، هنوز هم به نان خشک در استان خراسان «نان قاق» می‌گویند، و هر چیز شکننده و ترد و نازک را به «نان قاق» تشبیه می‌کنند، شگفت آن که همان واژهٔ «کاک» پارسی اکنون در سبزوار مصطلح است، آنها به نان خشک، به ویژه نان خشک کردهٔ تنوری، «نان کاک» می‌گویند. خشک کردن تنوری به این ترتیب انجام می‌گیرد که بعد از پخت نان‌ها، و فروکش کردن آتش، نان‌ها را در تیرهٔ چوبین (تیر آش) می‌کشند، و نان‌ها را به صورت عمودی بر روی محور افقی داخل تنور می‌گذارند، و ساعاتی روی تنور داغ را می‌پوشانند. پس از آن نان‌های بسیار مطبوع و بریان و ترد را بیرون می‌آورند. این نان خوشمزه را با ماست یا پنیر و پونه (ترهٔ جویبار) صرف می‌کنند (از توضیحات دوست فرزانه و گرامیم آقای علیرضا آریان‌پور، پژوهشگر و نویسندهٔ اهل سبزوار). آریان پور، در ادامهٔ مطلب، ضمن نقل داستان غم‌انگیز کشته شدن یزدگرد سوم (آخرین پادشاه ساسانی، در سال ۶۵۱ م) به دست آسیابانی در مرو (به روایت *شاهنامه*، چاپ دبیر سیاقی، ۲۵۸۲)، احتمال می‌دهد «نان کشکین» و «ترهٔ جویبار» که آسیابان برای خوراک یزدگرد پیشنهاد کرده همین «نان کاک» و «کشک» و «پونه» بوده که فردوسی در این وجه بیان کرده است:

اگر نان کشکینت آید به کار وزین نا‌سزا ترهٔ جویبار...
بدو گفت شاه آنچه داری بیار خورش نیز با برسَم آید به کار

تبرستان www.tabarestan.info

سبک مرد بی مایه چبین نهاد برو تره و نان کشکین نهاد

بیت اخیر را صاحب *فرهنگ جهانگیر* (ص ۵۸۰)، به شاهد «چبین: طبقی که از چوب بید بافته باشند» در این وجه ثبت کرده است:

بگسترد کرباس و چبین نهاد به چبین بر آن نان کشگین نهاد

محمود کاشغری «*دیوان لغات الترک*، ۷۴۲، ۷۵۳، ۸۱۹)، در سال ۴۶۶، واژه‌های ترکی ترکستانی «قاق» و «قق» را «پاره و نیمهٔ شفتالو» و جز آن، و معادل عربی آن را «فلیق» متذکر شده، که ظاهراً منظور برگهٔ شفتالو و دیگر برگه هاست. کلمهٔ «قق» هم اکنون در شهرستان تربت حیدریه به معنی پوست نرم روی پوست استخوانی پسته و بادام مصطلح است. گمان نمی‌رود که این واژه‌های گویشی محلی، مبنا و ریشه در لغات ترکی ترکستانی داشته باشد. در همین حال واژهٔ گویشی دیگری در وجه «قِق» به معنی گوشتی که سخت دیرپز است، و در داخل دیگ پس از ساعاتی هنوز سفت وناپز باشد، در برخی نواحی خراسان مصطلح است.

۵۶. در سال‌های ۱۳۴۱ تا ۱۳۴۴ که نگارنده در بانک کشاورزی شعبهٔ تربت جام خدمت می‌کرد. در روستای پل بند (از نواحی باخرز در ۴۲ کیلومتری شمال غربی تا یباد)، ونیز در مشهد ریزه (در نیمه راه تا یباد به پل بند)، از روستاییان سالخورده شنیده است که در این نواحی در قدیم، خربزهٔ پوست کندهٔ قطعه شده را خشک کرده، و با نام گویشی «کیشتهٔ خربزه» همچون دیگر کشته (برگه)ها در نوروز و زمستان همچون آجیل ودیگر تنقلاب استفاده می‌نموده‌اند. همین شیوهٔ خشک کردن خربزه در نواحی فریمان نیز معمول بوده، که نگارنده از اهالی قلندر آباد و فریمان شنیده است. نام «پل بند» یا «پل بندان» در نوشته‌های حافظ ابرو (*جغرافیای حافظ ابرو*، چاپ خانم کراوولسکی، ۳۸) و اسفزاری (*روضات الجنات*، ۱۳۰، ۱۳۲) به اشتباه در وجوه «فلمبدابـاد» و «قلبندان» آمده که تحریفی از «فلبندان» و «پلبندان» است. اسفزاری خربزهٔ محصول فلبندان را بی‌نظیر از نظر لطافت و حلاوت وصف کرده و نوشته است «خربزهٔ او یکی به ده من و هندوانهٔ او یکی بیست من بر می‌آید در کمال لطافت و حلاوة... و از هر طرف تا صد فرسنگ آن خربزه را می‌برند». مشهد ریزه نیز، نام آن را حافظ ابرو (*همان*، ۳۸) و اسفزاری (*همان*، ۲۲۸) در وجه «رِزه» ثبت کرده‌اند. اسفزاری می‌گوید «در ولایات باخرز اکثر میوه‌های خوب می‌شود از خربزه و دوشاب وجوز و بادام و ناشپاتی و غیره، و حلوای ناطف که از رزهٔ با خرز حاصل می‌شود در هیچ جای دیگر بدان لطافت و نازکی و حلاوت حاصل نمی‌آید».

۵۷. احسان یار شاطر، بیکرمان، ا. و. ه. بیوار ودیگران، *تاریخ ایران*، پژوهش دانشگاه کمبریج، ترجمهٔ حسن انوشه (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۸)، ج ۳، قسمت ۱، ص ۹۱، ۶۷۹.

۵۸. ابوبکر محمد زکریا رازی، *منافع الاغذیه و مضارها / بهداشت غذایی*، ترجمهٔ عبدالعلی علوی نائینی (تهران، تابان ۱۳۴۳)، ۱۵۲.

۵۹. ثعالبی نیشابوری، *لطائف المعارف*، ترجمهٔ علی اکبر شهابی (مشهد، آستان قدس، ۱۳۶۸)، ۲۳۹، می‌نویسد «عمرو بن لیث [حکومت ۲۶۵ تا ۲۸۷ ه] دربارهٔ نیشابور می‌گفت. چرا نجنگم، برای شهری که گیاهش ریواس و خاکش نُقل و سنگش فیروزه است؟ مقصودش از نُقل خاک خوردنی آنجاست، که نظیر آن در روی زمین یافت نمی‌شود، و از زوزن [در ناحیهٔ خواف] نیشابور به همه شهرهای نزدیک و دور برده می‌شود، و برای شاهان و بزرگان هدیه می‌برند. گاهی در مصر و شهرهای مغرب هر رطلی از آن به یک دینار فروخته می‌شود». همین مطلب را به اختصار افضل الدین ابوحامد کرمانی (*عقد العلی للموقف الاعلی*،۷۲) نقل کرده است. اما گونه‌های ریواس (*Rheum L.*)، از این جنس سه گونه (با نامهای *R. turkestanicum Janish* Ribes) (

L., R. persicum *Los.* در ایران می‌روید، و گونه R.Persicum خاص این سرزمین است (ولی اله مظفریان، *فرهنگ گیاهان ایران*، ۴۵۷، شماره ۶۳۳۱).

۶۰. نظر نویسندگان *تاریخ ایران* (پژوهش دانشگاه کمبریج) در باب کاشت درختان پستهٔ ایرانی در ایتالیا در قرن اول میلادی، مبتنی بر افسانه‌ای است که به ویتلیوس (Vitellius، حکومت در سال ۶۹ میلادی) نسبت می‌دهند، که بذر یا نهال پسته را به ایتالیا برده و کاشته است. برای این داستان سند معتبری ظاهراً وجود ندارد (ابریشمی، *پستهٔ ایران*، ۱۳۱)، بنابر مستندات تاریخی، درختان پسته در قرن سوم تا چهارم هجری به سیسیل و بخش‌های جنوبی اروپا در ساحل مدیترانه منتقل شده است.

۶۱. احسان یار شاطر، بیکرمان و دیگران، *تاریخ ایران*، ۶۷۹/۳؛ پرویز رجبی، *هزاره‌های گمشده* (تهران، توس، ۱۳۸۱) ۲۸۷/۴.

تبرستان www.tabarestan.info

۶۲. احسان یارشاطر، *همان*، ۶۸۰/۳؛ پرویز رجبی، *همان*، ۲۷۸.

۶۳. احسان یارشاطر، *همان*، ۶۸۰/۳.

۶۴. عبدالحسین زرین کوب، *تاریخ مردم ایران* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۷۳)، ۳۵۵/۱.

۶۵. یارشاطر، بیکرمان، *همان*، ج ۳، قسمت اول، ۳۷۴، ۳۷۵.

۶۶. ویسهوفر، *ایران باستان*، ۲۳۶.

۶۷. آ. گرانتوسکی، م. آ. داندامایو، و دیگران، *تاریخ ایران* (تهران، پویش، ۱۳۵۹)، ۱۷۱؛ در مورد واژهٔ دهقان (dehgan) رجوع کنید به مکنزی، *فرهنگ کوچک زبان پهلوی*، ۲۴۵؛ در مورد پیشینهٔ برنج رجوع کنید به *دانشنامهٔ جهان اسلام*، مقالهٔ «برنج».

۶۸. ن. و. پیگولوسکایا، آ. یو. یاکوبوسکی، و دیگران، *تاریخ ایران* (تهران، پیام، ۱۳۵۴)، ۸۴.

۶۹. آ. گرانتوسکی، و دیگران، *تاریخ ایران*، ۱۷۱.

۷۰. رجوع کنید به گفتار دوم، جغرافیای تاریخی مناطق زعفزان خیز (ذیل عنوان شماره ۷. قم) در کتاب حاضر، دلایل الحاق «زعفران قمی و بونی» ذکر شده است.

۷۱. متن پهلوی مبتنی بر:

xusro i kavatan ut retak ed & tr. Davoud Monchi Zadeh, in *Monumentum Georg Morsenigtierne* It (= *Acta Iranica*, 22) Leiden 1982.

۷۲. ترجمهٔ فارسی متن پهلوی، مبتنی بر: محمد معین، *مجموعهٔ مقالات*، به کوشش مهدخت معین (تهران، معین، ۱۳۶۴)، ج ۱، ۸۹ تا ۹۳، مقالهٔ «خسرو قبادان و ریدک وی»؛ کریستن سن، *ایران در زمان ساسانیان*، ۴۹۹ تا ۵۰۱.

۷۳. متن عربی مبتنی بر: ابو منصور عبدالملک ثعالبی، *غرر اخبار ملوک فرس*، به کوشش ه. زتنبرگ (پاریس، ۱۹۰۰م)، ۷۰۷، ۷۰۸؛ محمدمعین، *همان*، ۸۹ تا ۹۳؛ ترجمهٔ فارسی متن عربی به استناد: حسین‌بن محمد ثعالبی مرغنی، *شاهنامهٔ کهن پارسیِ تاریخ غرر السیر*، ترجمهٔ سید محمد روحانی (دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۲)، ۳۹۳، ۳۹۴؛ با استفاده از: عبدالملک بن محمد بن اسماعیل ثعالبی نیشابوری، *تاریخ ثعالبی*، مشهور به *غرر اخبار ملوک فرس و سیرهم*، ترجمهٔ محمد فضائلی (تهران، نقره، ۱۳۶۸)، ۴۴۷ تا ۴۵۱.

۷۴. محمد عوفی *جوامع الحکایات*، به کوشش محمد رمضانی، چاپ افست از نسخهٔ خطی (تهران، کلالهٔ خاور، ۱۳۳۵) ؛ ۲۹۷؛ «پرویز گفت: کدام گوشت‌ها خوشتر؟ [ریدک] گفت: گوشت برهٔ دو ماهه، بعد از آن که دو ماه

چریده باشد، چون او را در میان سنگ تافته بریان کنند. پرویز گفت: نیکو گفتی، مرا بگوی که از لطایف اطعمه چه چیز خوشتر؟ گفت: المعّ [زردهٔ تخم مرغ] بالمخ [مغز]، زردهٔ بیضه که با مغز استخوان خایگینه سازند. پرویز گفت: از گوشت‌های مرغ کدام لذیذتر؟ گفت: تذرو و کبک فربه و کبوتر بچهٔ پرورده و ماکیان جوان تازه که به کال [: تره، کدو؛ ممکن است «گال» به معنی «گاورس» نوعی ارزن باشد] و روغن زیت غذا یافته باشند. پرویز گفت صواب گفتی؛ از ترشی‌ها چه چیز بهتر است گفت: گوشت گوساله که با سرکهٔ کهن و سپندان [خردل] و کامه سازند. پرویز گفت :از شکاری‌ها کدام لذیذتر؟ گفت گوشت آهو برهٔ فربِه شرحه [قطعه، پاره] کرده، که آن را با سرکه و سپندان و شبت و کرویا و سیروزیره بکوبند و با بره تباهه [کباب] کنند. پرویز گفت: دور نیست، از حلواها مرا خبر کن؟ گفت: آنچ از شکر طبرزد با نشاستهٔ برنج و اندکی شیر گوسفند و روغن پیه آهو سازند؛ و یا گوزینه که از شکر طبرزد و بادام مقشّر، که با پوست آن را بریان کرده باشند، پس پوست آن جدا کرده بسازند، و به گلاب وکافور آن را معطر کنند. پرویز گفت نیکو گفتی، از شراب‌ها مرا خبر کن؟ گفت :شراب انگوری یا قوت رنگِ باقوت که کهن شده باشد، و صاف گشته، و از انواع آن هیچ چیز بهتر از قطربلی یا سوری [قطربل: دربین النهرین، نزدیک بغداد] نیست. پرویز گفت از نقل‌ها کدام نیکوتر؟ گفت: بادام مغز بریان کرده که بر یک آب گذشته باشد، با شکر طبرزد؛ یا مغز جوزهندی تازه؛ با انار دانهٔ که به گلاب معطر کرده باشند؛ یا سیب شامی؛ با آنکِ هیچ چیز از حماض [ترشی اترج و نارنج، ترشک] و ترنج طبری نباشد...».

۷۵. حکیم ابوالقاسم فردوسی، *شاهنامه*، به کوشش محمد دبیرسیاقی (تهران، اقبال، ۱۳۴۴)، ۲۴۸۴ تا ۲۴۸۹؛ *شاهنامه* به کوشش عباس اقبال آشتیانی (تهران، بروخیم، ۱۳۱۵)، ۲۸۷۷ تا ۲۸۸۲.

۷۶. کریستن سن، *ایران در زمان ساسانیان*، ۴۸۸، چگونگی پیدا شدن «قصهٔ تخت طاقدیس» را در کتاب تاریخ عمومی ساکسن (*Sachsishe Weltchronik*) متذکر شده، و به رسالهٔ هر تسفلد در این باب اشاره کرده است.

۷۷. حسین بن محمد ثعالبی مرغنی، *شاهنامهٔ کهن / تاریخ غرر السیر*، ترجمهٔ سید محمد روحانی (دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۲)، تا ۳۹۶.

۷۸. کریستن سن، *همان*، ۴۹۰.

۷۹. لسترنج، *سرزمین‌های خلافت شرقی*، ۶۷.

۸۰. ابن حوقل، *صورة الارض*، ۵۷.

۸۱. *گزیدهٔ زاد اسپرم*، ترجمهٔ محمد تقی راشد محصل (تهران، مطالعات و تحقیقات فرهنگی، ۱۳۶۶)، ۱۴.

۸۲. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۶۱۹، نام این گل را در وجه «کنبه» ثبت کرده، که مرحوم عباس زریاب خویی مصحح کتاب آن را «گنبد» پنداشته است؛ با نورقیه بهزادی مترجم بندهش هندی، نام این گل را «چمپا» قرائت کرده، و پطروشفسکی (*کشاورزی و مناسبات ارضی*، ۳۲۵) نام آن را به درستی «کمبه» خوانده است، اما متذکر می‌شود که «معنی کلمهٔ کمبه معلوم نشد». ما اکنون این گل را می‌شناسیم و آن نوعی از گلهای لالهٔ خودروی لاله زارهای پهناور نواحی بهبهان است که اهالی همان نام پهلوی آن را در وجه «گنبک» تلفظ می‌کنند (ماهنامهٔ کشاورزی: *دام کشت و صنعت*، شمارهٔ ۲۹، اردیبهشت ۱۳۸۱، مقالهٔ «گل در فرهنگ ایرانی» نوشتهٔ محمد حسن ابریشمی؛ باتشکر از دوست عزیزم آقای طالب سعادت که نام گویشی گل گنبک را یادآوری کرد).

۸۳. *خراسان پژوهی* (فصلنامه مرکز خراسان‌شناسی، شماره ۱، تابستان ۱۳۷۷)، ۲۳ تا ۴۰، مقالهٔ «ملک خراسان» پژوهشی از محمد حسن ابریشمی.

۸۴. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۲۹۰؛ بیرونی از قول رازی می‌نویسد «بیخ راسن بزرگ باشد، و لون او

سیاه بود، و بوی او خوش باشد وتیز... و به لغت سکزی او را نیو گویند».

۸۵. بندهش، ۷۸، ۸۷.

۸۶. بندهش، ۸۸، «آلوچه» و در توضیح مرحوم مهرداد بهار می‌نویسد در هر دو نسخهٔ بندهش «lg؛ آلوی کوهی، آلوچه». در متن *تاریخ بلعمی*، ۹۲، «الخ» آمده، و مرحوم ملک الشعرا بهار در پانوشت می‌افزاید «الخ یا الغ، در جنوب خراسان بر نوعی گوجهٔ پیوند نشده اطلاق می‌شود».

۸۷. «ون» به معنی بنه است و «ون گرگانی» به معنی درخت پسته دلالت بر پیوند پسته بر درخت بنه دارد (رجوع کنید، به *دانشنامهٔ جهان اسلام*، ذیل «پسته» نوشتهٔ محمد حسن ابریشمی). اما توسط مترجمان بندهش به اشتباه «درخت گرگانی» ترجمه شده است.

۸۸. در *تاریخ بلعمی*، ۹۲، لفظ «میسک» و در نسخه بدل‌ها «لسک (مثل: نسک)، پستک» ثبت شده، در هر دو نسخهٔ بندهش، ۸۸، ۱۸۳، مطابق توضیح مهرداد بهار، در وجه **sywk/kswk** (؟) آمده است. بدان لحاظ که طبری (*تاریخ طبری*، ۷۸) و مسعودی (*مروج الذهب*، ۲۷/۱؛ *اخبار الزمان*، ۶۷) این کلمه را «عناب» متذکر شده‌اند، تردید نمی‌ماند که در متن نوشتهٔ بلعمی ونیز بندهش واژهٔ «پستنک» بوده که به معنی سنجد گرگان یا عناب و نیز غبیرا است. این کلمه در نوشتهٔ ابوریحان بیرونی (*کتاب الصیدنه*، ۴۴۸) در وجه «سیلیسک» و (صیدنه، ۵۰۵) در وجه «سنسک» و (در نسخه بدل‌ها) در وجوه «سلسبک» و «سلسنک» و «سلسک» در ذیل «غبیرا» ثبت شده، که همگی این الفاظ تحریفی از واژهٔ «پستنک» مزبور است.

۸۹. بندهش، ۸۸، ۱۸۳، مرحوم مهرداد بهار به استناد هر دو نسخهٔ بندهش نام این میوه را در وجه **kwwh'n** ثبت کرده است. از آنجا که طبری (*تاریخ طبری*، ۷۸) و مسعودی (*مروج الذهب*، ۲۷/۱ *اخبار الزمان*، ۶۷) نام آن را «زعرور» به معنی زالزالک، ثبت کرده‌اند یقیناً آنچه در بندهش آمده «کوهج» (به معنی زالزالک / زعرور) است که ابوریحان بیرونی (*کتاب الصیدنه*، ۳۱۴) متذکر شده است، و لغت نویسان فارسی در وجوه «کویج» و «کویژ» ثبت کرده‌اند. ابومنصور هروی (*الابنیه*، ۱۷۲) می‌گوید «ز عرور را به پارسی ازدف خوانند».

۹۰. مجموعهٔ این نامها از منابع: بندهش، ۸۸، بندهش هندی، ۱۱۲؛ *تاریخ طبری*، ۷۸؛ *تاریخ بلعمی*، ۹۲؛ مسعودی (*مروج الذهب*، ۲۷/۱؛ *اخبار الزمان*، ۶۷) استخراج و به ترتیب الفبایی ارائه شده است.

۹۱. مجد خوافی، *روضهٔ خلد*، به کوشش حسین خدیوجم (تهران، زوار، ۱۳۴۵)، ۲۲۷.

۹۲. فیلیپ گ. حتی، *تمدن عرب*، ترجمهٔ ابوالقاسم پاینده (تبریز، کتابچی حقیقت، ۱۳۴۴)، ۲۷/۱.

۹۳. محمد معین، *فرهنگ فارسی*، ۴۶۶۹؛ دهخدا، *لغت‌نامه* ذیل «نبیذ»؛ محمدعلی امام شوشتری، *فرهنگ واژه‌های فارسی در عربی*، ۶۶۲.

۹۴. فیلیپ گ. حتی، *همان*، ۲۷/۱، به نقل از ابن قتیبه، *کتاب عیون الاخبار* (چاپ قاهره، ۱۹۳۰)، ۲۰۹/۳ تا ۲۱۳/۳.

۹۵. سیزده تن از خاورشناسان، *میراث ایران*، زیر نظر ا. ج. آربری، ترجمهٔ احمد بیرشک، بهاءالدین پازارگاد و دیگران (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۶)، ۱۲۲.

۹۶. ابی منصور جوالیقی، *المعرب*، ۱۵۰؛ محمد معین، *فرهنگ فارسی*، ذیل «ورد».

۹۷. محمد علی امام شوشتری، *فرهنگ واژه‌های فارسی‌درعربی*، ۳۰۶؛ به نقل از *قاموس المحیط*.

۹۸. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «جلاب، گلاب»؛ محمد معین، *فرهنگ فارسی*، ذیل «بنفسج»؛ محمدعلی امام شوشتری، *همان*، به نقل از *عیون الاخبار*، ۱۰۶/۲.

www.tabarestan.info تبرستان

۹۹. ابن بیطار، *الجامع لمفردات الادویه و الاغذیه*، ۱۵۰/۲؛ محمدعلی امام شوشتری، *همان*، ۳۰۶.

۱۰۰. خدامراد مرادیان، *کشورحیره* (تهران، بنیاد نیکوکاری نوریانی، ۱۳۵۵)، ۱۱۲.

۱۰۱. ابومنصور حسن بن نوح القمری البخاری، *کتاب التنویر*، به کوشش سید محمد کاظم امام (تهران، نوریانی، ۱۳۵۲)، ۹۲.

۱۰۲. رجوع کنید به گفتار دوم، ذیل عناوین «۲. همدان»، «۶. کرمانشاه».

۱۰۳. جرجی زیدان، *همان*، ۴۹۷.

۱۰۴. جرجی زیدان، *همان*، ۹۷۳؛ محمدبن عقیل علوی حضرمی، *معاویه را بشناسید*، ترجمهٔ عطاردی (تهران، انتشارات مرتضوی، ۱۳۵۲)، ۷۸؛ ذبیح الله محلاتی، *کشف الهاویه* (تهران، مرکز نشر کتاب، ۱۳۸۴ هـ.ق.)، ۱۶۶.

۱۰۵. علوی حضری، *همان*، ۳۸۳.

۱۰۶. خواجه نصیر الدین طوسی، *اخلاق محتشمی*، به کوشش محمدتقی دانش پژوه (دانشگاه تهران، ۱۳۶۱)، ۴۴۷، ۴۴۸؛ مرحوم دانش پژوه در حاشیهٔ مطلب عربی می‌گوید «در شرح *نهج البلاغه* ابن ابی الحدید (دیباچه) مانند این هست (۶/۱)؛ و نیز در *اعیان الشیعه* ۱۴۸/۳.

۱۰۷. *همان*، ۴۴۸.

۱۰۸. فیلیپ ک. حتی *همان*، ۴۲۴؛ جرجی زیدان، *همان*، ۹۷۲؛ عبدالحسین زرین کوب، *از چیزهای دیگر* (تهران، جاویدان، ۱۳۶۴)، ۱۴.

۱۰۹. محمد مناظر احسن، *زندگانی اجتماعی درحکومت عباسیان*، ترجمهٔ مسعود رجب نیا (تهران، علمی و فرهنگی، ۱۳۶۹)، ۱۲۱، ۱۲۷؛ عبدالحسین زرین کوب، *از چیزهای دیگر*، ۱۵.

۱۱۰. ابوبکر محمدبن زکریا رازی، *منافع الاغذیه و مضارها / بهداشت غذایی*، ترجمهٔ عبدالعلی علوی ناثینی (تهران، تابان، ۱۳۴۳)، ۱۷۴، ۱۸۳ تا ۱۸۸.

۱۱۱. رازی، *همان*، ۶۷ تا ۹۶؛ انواع گوشت و فراورده‌های دامی و طیور و ماهی را بر شمرده و خواص هر یک را شرح داده است. از جمله گوشت‌ها: طری (گوشت تازه)، قدید (خشک)، جزور (پروار) گوسفند، بز، بره و بزغاله، گاو، شتر، آهو، گورخر، بز کوهی و خرگوش؛ نعام (شتر مرغ)، ماکیان (مرغ خانگی)، تیهو، دراج، تذرو، کبک، قبّره (چکاوک)، کبوتر (ورشان)، فاخته، قطا (نوعی کبوتر)، کروان (نوعی کبک)، حبا(مرغ ابله)، گنجشک، مرغابی، کراکی (نوعی مرغابی)، غاز؛ انواع ماهی: هاز با، شور، سهک (بدبو)، ربیتا، صحناّء (شور نمک زده)، روبیان (اربیان: میگو)؛ تخم طیور: مرغ، مرغابی، غاز، شتر مرغ، کبک و دراج ؛ و اندامهای حیوانات گوناگون: کله، پاچه، شکمبه، جگر، جگر سفید، طحال (سپرز)، قلوه (گرده، کلیه)، دل، مغز بر شمرده و خواص و چگونگی استفاده از هر یک را متذکر شده است.

۱۱۲. رازی *همان* ۱۱۴ تا ۱۱۹، فراورده‌های لبنی را: شیر، ماست، پنیر، مسکه / کره (زبد)، راثب (خامه، سرشیر) سمن آزاد (چربی روی شیر و ماست)، کشک، مَصل (ترف، قره قروت)، رخنین (نوعی قره‌قروت)؛ و خوراکهای لبنی از جمله «لوز رطب» مانند پنیر بوده، ظاهراً از شیر و خرما و مغز بادام تهیه می‌شده است؛ «کشکیه: از پختن گوشت با کشک تهیه می‌شود» را متذکر شده است.

۱۱۳. رازی، *همان*، ۱۰۸ تا ۱۴۶، سبزی‌ها و رستنی‌ها خوراکی را از این قرار: کاهو، کاسنی (هندبا)، کرفس، تره، تره تیزک، طرخون، گشنیز (کزبره)، کراث (نوعی تره)، نعناع، پونه (فوتنج، فونج، پودنه)، آویشن (صعتر)،

www.tabarestan.info تبرستان

بادرنجوبه «که نام دیگرش ترنجان است»، «برسیانا:: که سبزی خراسان، و برگ آن شبیه بادرنجوبه است» [برسیانا در فرهنگ‌ها نیامده است]، سخر [نوعی تره در خراسان]، فلبوط (ترهٔ شامی)، راسن (زنجبیل شامی)، پیاز، تلبیاز «تندترین اقسام پیازهاست، همچنان که بشلانه ملایم‌ترین اقسام آن است» سیر (ثوم)، کنگر (کنجر)، هلیون (مارچوبه)، کدو، بادنجان، چغندر، خرشف (کنگر فرنگی)، اسفناج، ورغشت (قنابر) [در خراسان «برغست» گویند]، کلم (کرنب)، کلم قمری (قنبیط)، شلغم (شلجم)، هویج /گزر (جزر)، شنبلیله (حلبه)، سذاب/ سداب (اسپند)، فجل (نوعی تربچه)، شبت (شوید)، باذروج (ترهٔ خراسانی، ریحان کوهی)، شبدروحشی (جند قوقی)، قطف [سرمق / سرمک: اسفناج رومی]، کاسنی بیابانی (طرحشقوق)، «بقلهٔ یمانیه: خاصیت تبرید و چسبندگی آن از قطف کمتر... از تمام سبزی‌ها اعتدالش بیشتر است»، «حبّه:: نام دیگر آن حسینی، لطیف و حار، و خواص آن مانند آویشن برگ دراز به نام بُرم است، با این تفاوت که برم از آن بزرگتر و با بوی مطبوع‌تر است. از همین نظر برای معده مفیدتر است»؛ انواع قارچ (سماروغ): فطر، کماة، دنبلان، غوشنه، کشینج؛ رازی از دورستنی با نام «کبلکان» و «مثار» سخن گفته، که مترجم فارسی نوشتهٔ رازی «کبلکان» را به «گوش فیل» ترجمه کرده است. رازی می‌گوید «مثار از کبلکان لطیف‌تر و هضم آن سریع‌تر است. اندکی قبض و تلخی و تندیِ شبیه تره دارد، و چنین به نظر می‌رسد که گویی نوعی از تره است. باید آن را کوبید و با گوشت پخت» [احتمالاً گیاهی صحرایی بهاری، که در تربت حیدریه با نام «بزغیج» گفته می‌شود و شبیه تره نازک و خوراکی است، منظور باشد]. رازی همچنین از «جمار» که به پنیر خرما مشهور است، و نیز طلع (غلاف خوشهٔ خرما) در شمار پدیده‌های رستنی خوراکی یاد کرده است.

۱۱۴. رازی، *همان* ۱۵۴ تا ۱۸۳، انواع میوه‌های تررا عبارت از: خرما، انگور، انجیر، جمیز (نوعی انجیر)، زردآلو، خوخ (شفتالو)، فلیق (هلو)، آلو، امرود، انار، سیب، بالنگ، به، کنار (میوه درخت سدر)، توت، توت شامی، شاه توت، خربزه، خربزهٔ مز (ترش و شیرین)، هندوانه (خربزهٔ هندی)، خیار، خیار چنبر، خیار بالنگ (قثاء)، خربزهٔ نارس (کالک) [در خراسان «سیبچه» می‌گویند] و موز بر شمرده؛ و میوه‌های خشک را: خرمای خشک، خرمای نارس (بسر)، خرمای‌ترد (قصب)، زبیب (مویز)، کشمش، انجیر خشک، نارجیل (نارگیل)، گردو، بادام، پسته، فندق، بنه «بطم: که آن را حبةالحضراء هم می‌گویند»، دانهٔ صنوبر [چلغوزه]، عناب، آلوی خشک، سیب و به و شفتالوی خشک [برگه]، کنجد و شاهدانه متذکر شده و «طین خراسانی» یا گِل خوردنی (که از نواحی زوزن در خواف به دست می‌آمده) در همین شمار آورده است.

۱۱۵. رازی *همان*، ۹۷ تا ۱۰۹، علاوه بر شرح خواص و خصوصیات مواد مزبور، که در تهیهٔ انواع خوراکها و شیرینی‌ها و ترشی‌ها و شربت‌ها به کار می‌رفته است، نام خوراک‌ها و شیرینی‌های مختلف را با شرح خواص و خصوصیات هر یک معرفی کرده است. نام‌های عربی و معرب و فارسی این غذاها، و شرح کوتاه شدهٔ نوشتهٔ رازی از این قرار است: سکباج [معرب «سکبا»، آش سرکه]: اسفید باج [معرب «اسپید با» آش سادهٔ بدون ادویه، شوربا]: مضیره [دوغ با، غذایی که با گوشت و ماست و افاویه / ادویه، درست می‌کنند]: مصلیه «از پختن گوشت، با آب شیری که پنیر آن را گرفته باشند، تهیه می‌شود، عیناً شبیه به مضیره یا آش دوغ است»، کشکیه «از پختن گوشت با کشک تهیه می‌شود»؛ زیربا [زبروا، آش زیره]: حصرمیه [آش یا آبگوشت غوره، شبیه سماق با]: «دیکبریکه [غذایی با گوشت، شیر، نخود، سرکه و ادویه]، غذای لطیف مطبوعی که برای معده از سکبا سازگارتر است»؛ مطنجنه [غذایی با گوشت و روغن و مرّی]: «طباهجه [شبیه مطنجنهٔ بدون روغن] و مطنجنه خواص دیکبریکه را دارند»؛ ریباسیه و سماقیه «این غذاها و همچنین آبگوشتی که با سیب یا امثال آن تهیه می‌شود، در

مزاج تولید برودت می‌کند و شکم را قبض می‌نماید»؛ هریسه [هلیم] «غذایی است که با گوشت و گندم پوست کنده و بعضی ادویه تهیه می‌کنند»؛ «شواء [کباب تنوری، گوشت سرخ کرده] بریان خوراکی پرقوه و با خاصیت غذایی زیاد»؛ کباب؛ کردناک [کردناج / گردناک] یا کباب سیخ که به دور خود می‌چرخد»؛ کرنبیه و قنبیطیّه «خاصیت این دو غذا، که اولی با کلم،دومی را با قمری (نوعی کلم) تهیه می‌کنند، مانند اسفیدبا است»؛ «الفتیه: شوربایی که با شلغم تهیه شود، نفخ آور و کیفیت غذایی آن بسیار است و قوه باه را تحریک می‌کند»؛ «جزریّه [معرب از «گزر» به معنی زردک / هویج] یعنی طعامی که با هویج درست کنند، خواص آن عیناً شبیه اسفید با است»؛ «قریص... خواصی شبیه به سکبا دارد»؛ هلام: از گوشت گوساله با برگ انغوزه تهیه می‌کنند؛ مصوص [گوشتی که با سرکه بپزند مخصوصاً گوشت پرندگان] «با گوشت پرنده این غذا خواصی شبیه به قریص دارد، مگر نوعی که از جوجه درست کرده و شکمش را از سداب و سیر پر کنند»؛ سلاقه «معمولاً با ماست و سلق [چغندر] و گوشت پرندگان و گوشت بزغاله تهیه می‌کنند»؛ جرجانیه «این غذا را با آب انار و آب سیب و سبزی‌های خوشبوی درست می‌کنند». ظاهراً برنج به صورت پلو در آن روزگار مصرف نمی‌شده، رازی در ذیل برنج نوشته است «اگر با برنج طعامی به شکل اسفید با تهیه نمودند باید با فلفل و دارچین خورده شود». «سرکه و روغن زیتون: گوشت چون با روغن زیتون و سرکه پخته شود، همان خاصیت سکبا را دارد، غذایی لطیف و رافع تب، و برای مسافرانی که در گرمای شدید حرکت می‌کنند، بسیار مناسب است».

۱۱۶. رازی، *همان*، ۱۱۰.

۱۱۷. رازی، *همان*، ۱۰۹، ۱۱۰، رواصیل (ریچارها) و پنیر کهنه و زیتون [شوربا با سرکه] را چون کامخ‌ها (کوامخ) شبیه و در یک جا آورده و توصیه می‌کند که نباید به زیاد، روی غذا، صرف کرد. او انواع ترشی‌ها یا ریچارها را از این قرار، ترشی: خیار، پیاز، سیر، شلغم، اشترخار، بادنجان، کبر (میوهٔ ترش مزه به شکل خیار به اندازهٔ بلوط)، کبر آب «همان کبر است با آب نمک» ناراب [آب انار]، شلماب «که از نان به دست می‌آید» متذکر شده است.

۱۱۸. قمری بخاری، *التنویر*، ۶۱.

۱۱۹. سید اسماعیل جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، چاپ عکسی از روی نسخهٔ خطی، به کوشش سعید سیرجانی (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۵)، ۱۴۱، ۱۴۲.

۱۲۰. شمس الدین محمد بن محمود آملی، *نفایس الفنون فی عرایس العیون*،به کوشش میرزا ابوالحسن شعرانی (تهران، اسلامیه، ۱۳۷۹ ه ق)، ۱۳۴، ۱۳۵، ۱۳۸.

۱۲۱. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «ابازیر» و «ادویه».

۱۲۲. قمری بخاری، *التنویر*، ۶۳ ؛ محمد حسن بکائی، *الدلیل الی فقه اللغه و سرالعربیه للثعالبی*، (مشهد آستان قدس، ۱۴۰۷ه‍ق)، ۱۵۸.

۱۲۳. ابن بطلان بغدادی، *تقویم الصحه*، ترجمه به فارسی، در سال ۵۱۷ه‍، توسط مترجمی نامعلوم، به کوشش غلامحسین یوسفی (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۰)، ۴۵، ۴۶.

۱۲۴. قمری بخاری، *التنویر*، ۶۳.

۱۲۵. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۸۰؛ صیدنه، ۹۷.

۱۲۶. ابوبکر ربیع بن احمد الاخوینی البخاری، *هدایت المتعلمین فی الطب*، به کوش جلال متینی (مشهد، دانشگاه فردوسی، ۱۳۶۴)، ۲۲۷، ۲۵۶، ۳۱۹، ۳۵۷، ۵۰۸، ۵۰۹، ۶۷۲، ۷۱۳، ۷۲۵.

۱۲۷. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۳۱۲؛ صیدنه، ۳۴۲.

۱۲۸. خواجه رشید الدین فضل اله همدانی، *سوانح الافکار*، ۲۵۷.

۱۲۹. شمس الدین محمد تبریزی، *مقالات شمس تبریزی*، به کوشش محمد علی موحد (تهران، خوارزمی، ۱۳۶۹)، ۳۴/۲؛ «شاه می‌گوید: ای مردک برنج به دانه می‌خوری... زیره بای با قصب خوری... شیربرنج خوری با شکر چاشنی داده». «برنج به دانه» به گمان نگارنده باید «پلو» باشد. دربارهٔ پلو در همین بخش به تتبع پرداخته‌ایم.

۱۳۰. *لغت نامه*، ذیل «طبرزد»، محمد معین، *فرهنگ فارسی*، ذیل «طبرزد»؛ مکنزی، *فرهنگ کوچک زبان پهلوی* در وجه تبرزد Tabarzad ثبت کرده است.

۱۳۱. قمری بخاری، *کتاب التنویر*، ۶۰؛ در نسخهٔ چاپی به اشتباه به جای «رواصیر» لفظ «واصیر» آمده است.

۱۳۲. ادیب کردی نیشابوری، *کتاب البلغه* (تألیف سال ۴۳۸ ه)، ۱۴۳.

۱۳۳. بدیع الزمان ادیب نطنزی (قرن پنجم)، کتاب منسوب به او *المرقاة*، به کوشش سید جعفر سجادی (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۶)، ۶۷.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۳۴. زمخشری، *مقدمه الادب*، ۳۴۷.

۱۳۵. *تاج الاسامی*، از مؤلفی ناشناخته، ۲۰۳.

۱۳۶. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «رواصیر».

۱۳۷- *همان*: ذیل «آچار».

۱۳۸. مفضل بن سعد بن حسین مافروخی اصفهانی، *محاسن اصفهان*، ترجمهٔ حسین بن محمد آوی (در سال ۷۲۹ ه) به کوشش عباس اقبال (تهران، یادگار، ۱۳۲۸)، ۶۴.

۱۳۹. مخللات، در منابع لغت دیده نشد، شاید انواعی از خلال یا مربای خلال، چون خلال پسته یا بادام، لیمو و ترنج و غیره؛ شاید هم تنقلات دندان گیر (به اعتبار خلال).

۱۴۰. شیراز: ماست چکیده در آمیخته با سبزی‌های کوهی چون آویشن و کاکتو و خارمشک، در خراسان بنهٔ دانه نبسته یا به اصطلاح اخکوک (چغاله) آن را در داخل ماست می‌کنند، و آن را در داخل مشک می‌ریزند.

۱۴۱. مافروخی، *همان*، ۶۴، ۶۵.

۱۴۲. رشیدالدین فضل اله همدانی و *قفنامهٔ ربع رشیدی*، به کوشش مجتبی مینوی و ایرج افشار (تهران، انجمن اثار ملی، ۱۳۵۶)، ۱۹۹.

۱۴۳. رجوع کنید به توضیح ۱۳۹ بالاتر.

۱۴۴. رشیدالدین فضل الله، *وقفنامه*، ۲۰۳.

۱۴۵. رجوع کنید به یادداشت شماره ۱۲۹ بالاتر؛ در ادامهٔ همین مبحث نیز به پیشینهٔ «پلو» پرداخته شده است.

۱۴۶. رشیدالدین فضل اله، *وقفنامه*، ۱۹۹ تا ۲۰۲.

۱۴۷. همو، *همان*، ۱۴۱.

۱۴۸. همو، *همان*، ۱۶۰.

۱۴۹. همو، همان‌جا؛ و نیز، ۱۴۲؛ می‌نویسد «از آنجِ در تبریز مشهور است به نان سیجانی، و تقریباً نیم من باشد، به درویشان مسکین دهند».

۱۵۰. همو، *همان*، ۱۶۱.

۱۵۱. در خراسان، از جمله تربت حیدریه، بر روی خمیر نان، قبل از تنور رفتن؛ گل کاجیره، شنبلیله، کراویه، پیاز رنده شده با مقداری زردچوبه و گاهی زعفران در آمیخته را می‌مالند. نانی که به این ترتیب از تنور بیرون می‌آید، رایحه‌ای خوش و طعمی بسیار دلپذیر دارد، و رنگ آن باغچهٔ پر گل کوچکی را تداعی می‌کند.

۱۵۲. نظامی عروضی، *چهار مقاله*، به کوشش محمد بن عبدالوهاب قزوینی (لیدن، مطبعهٔ بریل، ۱۹۰۹م، تجدید چاپ: تهران، اشراقی، بی‌تا) ۸۶.

۱۵۳. افضل الدین بدیل خاقانی شروانی، *منشآت خاقانی*، به کوشش محمد روشن (دانشگاه تهران، ۱۳۴۹)، ۱۰۱.

۱۵۴. محمد قزوینی، در حواشی و تعلیقات :نظامی عروضی، *چهار مقاله*، ۲۵۸.

۱۵۵. فَلنجُمشک، گیاهی از خانوادهٔ نعناع؛ معرب از نام فارسی «پلنگ مشک»، در برخی از گویش‌های ایرانی حرف «ل» به «ر» تبدیل؛ و «فرنجمشک» تلفظ شده است. مثلاً ابوحنیفهٔ دینوری (گیاه شناس ایرانی قرن سوم) در *کتاب النبات* (شماره ۴۷) می‌گوید «الصبابع القینات هی الرّیحانه الّتی تسمّیٰ بالفارسیّه الفَر نَجمُشک و هو با قصی ارض العرب کثیر، بریّ لا یرعاه شیء...». ابوریحان بیرونی «اصابع الفتیات» را نام عربی «فلنجمشک / فرنجمشک» ثبت کرده (*کتاب الصیدنه*، ۴۶۸، و حاشیهٔ صفحه) و همین درست است (*لغت نامه*، ذیل «اصابع الفتیات» و نیز فرنجمشک).

۱۵۶. رازی، *منافع الاغذیه*، ۱۱۰، ۱۱۱.

۱۵۷. صاحب *برهان قاطع*، ۱۵۰۵، می‌گوید «فوده: بروزن دوده، خمیر خشکی را گویند که از آب کامه سازند، و آن خورشی است مشهور در اصفهان» در برخی نواحی خراسان واژهٔ «رفوده» یا «روفوده» را به وسیله‌ای بالش مانند می‌گویند که زواله خمیر نان را روی آن پهن کرده بر تنور می‌زنند. این واژهٔ مرکب (از: رو + فوده)، مفهوم خمیر را در ماهیت لفظی خود دارد. محمد مؤمن حسینی (*تحفهٔ حکیم مؤمن*، چاپ سنگی، ۱۹۹)، می‌گوید «فودج: مایهٔ آبکامه است و بعضی ترشی‌ها را نیز مایه می‌شود؛ و آن را از آرد جو و آرد گندم که با آب خمیر کرده باشند بی نمک ترتیب می‌دهند، و در برگ انجیر پیچیده در ظرفی کرده در سایه می‌گذارند تا متعفن شود و خشک گردد». کلمهٔ «فودج» وجه معربی از «فوده» است. اخوینی بخاری (*هدایت المتعلمین*، فهرست داروها و خوردنیها، ۸۲۲، ۸۴۸) به دفعات واژهٔ «بودهٔ نان» را به همان معنی که قمری بخاری متذکر شده، در نسخه‌های درمان بخش خود آورده است، اما استاد جلال متینی مصحح محترم کتاب مزبور، آن را «بورهٔ نان» خوانده، در حالی که در نسخه بدل‌های این کتاب (*هدایت المتعلمین*، ۲۰۹، ۲۱۴) در وجه «فودهٔ نان» آمده، ودر مواردی شکل قدیم گویش آن در وجه «بوذه» و «فوده» ثبت شده است (همان طور که «نبید» دروجه «نبیذ» نیز مصطلح بوده و در متون کهن آمده است). به هر حال «بودهٔ نان» را ناظم الاطباء با همین معنی ثبت کرده، و واژهٔ «فوده» در *برهان قاطع* و دیگر فرهنگ‌ها ثبت شده، و کلمهٔ مرکب «رفوده» هنوز در برخی نواحی خراسان از جمله تربت حیدریه و کاشمر مصطلح است که در هرات و برخی نواحی خراسان «رفیده» می‌گویند.

۱۵۸. مناظراحسن، *همان*، ۱۲۵؛ *حدود العالم*، ۹۴.

۱۵۹. قمری بخاری، *التنویر*، ۶۱.

۱۶۰. ویسهوفر، همان، ۶۰؛ و نیز رجوع کنید به یادداشت شماره ۲۶؛ و نیز مبحث «۱. مواد غذایی و خوراک‌های دوران هخامنشیان و اشکانیان» در صفحات پیشین.

۱۶۱. مکنزی، *فرهنگ کوچک زبان پهلوی*، ۲۸۷.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۶۲. ابوحنیفه احمدبن داود دینوری، *اخبار الطوال*، ترجمهٔ محمود مهدوی دامغانی (تهران، نشر نی، ۱۳۶۴)، ۷۵.

۱۶۳. واژهٔ فارسی «مِسکَه» به معنی «کره» هنوز در برخی نواحی خراسان (تربت حیدریه، نیشابور، مشهد سبزوار، تربت جام، کاشمر و غیره) و در بین فارسی زبانان افغانستان و آسیای میانه رایج است. اخوینی بخاری (*هدایت المتعلمین فی الطب*، ۱۶۳) در قرن چهارم، این واژه را در وجه «مستکه» ثبت کرده است.

۱۶۴. ابوعلی محمد بن محمد بلعمی، *تاریخ بلعمی*، به کوشش محمد تقی بهار، محمد پروین گنابادی (تهران، وزارت فرهنگ، ۱۳۴۱)، ۸۹۵؛ ابن بلخی، *فارسنامه*، ۶۲؛ همین داستان را نقل کرده، و خوراک دختر را «مغز استخوان، مسکه، انگبین و شراب مروق» متذکر شده است.

۱۶۵. ابوالقاسم عبدالکریم بن هوازن قشیری، *رسالهٔ قشیریه*، ترجمهٔ ابوعلی حسن بن احمد عثمانی، به کوشش بدیع الزمان فروزانفر (تهران، علمی و فرهنگی، ۱۳۶۱)، ۲۵۶.

۱۶۶. شوالیه شاردن، *سفرنامهٔ شاردن*، ترجمهٔ اقبال یغمایی (تهران، توس، ۱۳۷۴)، ۸۳۴.

۱۶۷. بهاءالدین ولد، *معارف*، به کوشش بدیع الزمان فروزانفر (تهران، طهوری، ۱۳۵۲)، ج ۲، ۲۰۸، ۳۰۷؛ از توضیحات مرحوم فروزانفر.

۱۶۸. ابراهیم شکورزاده، *عقاید و رسوم عامهٔ مردم خراسان* (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۶)، ۸۴، ۸۷.

۱۶۹. بهاءالدین ولد، *معارف*، ۱۳۲/۲؛ از توضیحات مرحوم فروزانفر در تعلیقات *معارف*، ۳۰۷/۲؛ دیوان بسحاق اطعمه، ۹۲.

۱۷۰. ماسل بازن، کریستیان بر مبرژه و همکاران، *گیلان و آذربایجان شرقی*، ترجمهٔ مظفر امین فرشچیان (تهران، توس ۱۳۶۵)، ۱۶۶.

۱۷۱. محمد باقر نیرومند. *واژه‌نامه‌ای از گویش شوشتری* (تهران، وزارت فرهنگ و هنر، ۱۳۵۵)، ۳۷۴؛ در شوشتر کلوچه را «کلچه» می‌گویند.

۱۷۲. محمدبن منور میهنی، *اسرارالتوحید فی مقامات شیخ ابی سعید*، به کوشش ذبیح الله صفا(تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۱)، ۸۰.

۱۷۳. ابوالعلاء جاروتی معروف به صفی کحال، *فرهنگ مجموعة الفرس*، به کوشش عزیزالله جوینی (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۶) ۱۹۷.

۱۷۴. *دیوان مجیر بیلقانی*، ۱۲۸؛ نظامی گنجوی خمسه، ۷۶۷؛ ۱۰۰۸ ؛ محمدبن محمود زنگی، *بستان العقول* [انواع نان]، ۱۶۸؛ مناظر احسن، *همان* (خبزالابازیر)، ۱۷۵؛ *دیوان بسحاق اطعمه*، ۲۳.

۱۷۵. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۱۶۶، ۵۸۸.

۱۷۶. زکریا قزوینی، *آثار البلاد*، ترجمهٔ مراد بن عبدالرحمان، ۲ / ۲۷۰.

۱۷۷. پی‌یر بریان، *تاریخ امپراتوری هخامنشیان*، ۶۰۹، ۶۲۰.

۱۷۸. *تاریخ هرودوت*، ۲۱۷/۱ (کتاب ۱، بند ۱۳۳).

۱۷۹. پی‌یر بریان، *همان*، ۶۲۲، ۶۲۶، ۶۲۷؛ ویسهوفر، همان، ۶۰.

۱۸۰. سید محمدعلی جمال زاده، *خلقیات ما ایرانیان* (آلمان، نوید، ۱۳۷۱)، ۶۹.

۱۸۱. ویل دورانت، *تاریخ تمدن / کتاب اول / مشرق زمین گاهوارهٔ تمدن*، ترجمهٔ احمد آرام (تهران، اقبال، ۱۳۴۳)، ۵۲۶.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۸۲. فیلیپ ک. حتی، *تاریخ عرب*، ۲۹۳.

۱۸۳. ابوالفرج اصفهانی، *کتاب الاغانی*، ترجمهٔ محمد حسین مشایخ فریدنی، قسمت اول از کتاب اول، ۱۰۲، ۱۰۳.

۱۸۴. *دیوان ناصر خسرو*، ۲۵۶؛ *کلیات اشعار ملک الشعراء طالب آملی*، به کوشش طاهری شهاب (تهران، سنائی، ۱۳۴۶)، ۸۰؛ *بهار عجم* ۱۴۰/۱.

۱۸۵. مسعودی، *مروج الذهب*، ۲۱۸/۲.

۱۸۶. *دیوان منوچهری دامغانی*، به کوشش محمد دبیر سیاقی (تهران، زوار، ۱۳۴۷)، ۶۸؛ در متن چاپ به جای [همه سود] کلمات «رودسوی» آمده، که مفهوم آن نارساست. زیرا منوچهری به عمده‌ترین خاصیت زعفران، یعنی سودمند بودن آن برای دل و فرح فزایی، اشاره کرده است. به همین دلیل در مفرحات و ترکیبات داروهای مفید برای قلب، پزشکان قدیم استفاده می‌کرده‌اند (رجوع کنید به گفتار چهارم، خواص زعفران).

۱۸۷. *دیوان قطران تبریزی*، از روی نسخهٔ مرحوم محمد نخجوانی (تهران، ققنوس، ۱۳۶۲)، ۳۷۵.

۱۸۸. قاضی احمد قمی، *خلاصة التواریخ*، به کوشش احسان اشراقی (دانشگاه تهران، ۱۳۵۹)، ۴۲۵/۱؛ محمد ابراهیم باستانی پاریزی، *نان جوودوغ گو* (تهران، دنیای کتاب،۱۳۶۲)، ۳۹۰؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۳۴؛ آدام اولئاریوس، *سفرنامهٔ اولئاریوس*، ترجمهٔ احمد بهپور (تهران، ابتکار، ۱۳۶۳)، ۲۶۳؛ *اصفهان خونین شاه صفی / سفرنامه از آدام اولئاریوس*، ترجمهٔ حسین کرد بچه (تهران، هیرمند، ۱۳۷۹) ۶۲۹؛ می‌نویسد: ایرانی‌ها شراب سفید را دوست ندارند .اگر شراب سفید باشد، آن را با رنگ‌های مصنوعی به رنگ قرمز در می‌آورند.

۱۸۹. شیخ الرئیس ابوعلی سینا، *قانون در طب*، ترجمهٔ عبدالرحمن شرفکندی (تهران، سروش، ۱۳۶۷)، ۱۴۶/۵.

۱۹۰. اخوینی بخاری، *کتاب هدایت المتعلمین*، ۱۵۸، ۴۲۹، ۵۸۹؛ سید اسماعیل جرجانی، *کتاب الاغراض الطبیه و المباحث العلائیه* (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۵ افستِ نسخهٔ مکتوب سال ۷۸۹)، ۵۹۵؛ *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۱۰۹۵ ؛ عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۹۸۹، ۹۹۰؛ جمالی یزدی، *فرخنامه*، ۱۶۶؛ ابن بیطار، *همان*، ۱۶۳/۲؛ علی‌بن حسین انصاری، *همان*، ذیل «زعفران».

۱۹۱. حکیم یوسفی خوافی، *بحر الجواهر*، ذیل «میبه»، مرحوم دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «میبه»، با استناد به *بحر الجواهر* و دیگر منابع به تعریف آن پرداخته؛ و از نسخه‌ای که از ذخیرهٔ *خوارزمشاهی* در دست داشته، شرحی دربارهٔ «میبه» نقل کرده که در خور توجه است: «بگیرند آبی را و پاک کنند و بکوبند و آب او بکشند، و یک شب بنهند تا صافی شود. دیگر روز بپالایند، و ثفل [دُرد، ته نشین] آبی را اندر شراب کهن‌تر کنند، یک شب و یک روز بجوشانند و بمالند و بپالایند. یک من از این شراب و یک من از آب آبی پالوده بهم بیامیزند، و نیم من انگبین برنهند، و سنبل و دارچین و قرنفل و مصطکی و قاقله و کبابه از هر یک یک درمسنگ، عود هندی نیم درمسنگ، زعفرانِ شاخ چهار دانگ، همه را نیم کوفته اندر خرقه بندند فراخ و اندرین شراب افکنند و می‌پزند و آن را هر ساعت می‌پزند و آن را هر ساعت همی مالند، چون شراب پخته شود و به قوام آید این خرقه از وی جدا کنند و بفشارند و دانگی مشک سوده بر وی پراکنند و بیامیزند».

۱۹۲. جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، به کوشش سعید سیرجانی، ۷۱۵، ۷۱۶.

۱۹۳. مکنزی، *فرهنگ کوچک زبان پهلوی*، ۲۰۸ "Paludag"؛ اونوالا، ۶۰۲ آن را **Palutak** ثبت کرده است؛

www.tabarestan.info تبرستان

توضیح محمد معین، *برهان قاطع* در ذیل «پالوده» به استناد:

Unvala J.M. *King Husrav and his Boy* Paul Geuthner Paris.

۱۹۴. محمد ناظر احسن، *زندگی اجتماعی در حکومت عباسیان*، ۱۲۱؛ *لغت‌نامه*، ذیل «پالوده».

۱۹۵. احمد بن حسین بن علی کاتب، *تاریخ جدید یزد*،به کوشش ایرج افشار (تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۷)، ۲۸۴.

۱۹۶. ابوبکر محمد بن زکریا رازی، *منافع الاغذیه*، ۱۸۴.

۱۹۷. دهخدا، *لغت نامه*، ذیل «پالوده» به نقل از *تاریخ طبری*، ترجمهٔ بلعمی (*تاریخ بلعمی*).

۱۹۸. مناظر احسن، *همان*، ۱۲۱.

۱۹۹. ابومنصور ثعالبی نیشابوری، *ثمار القلوب*، ۱۰۶.

۲۰۰. مناظر احسن، *همان*، ۱۷۷؛ ثعالبی، *ثمار القلوب*، ۱۰۶.

۲۰۱. نظامی گنجوی، *کلیات خمسه*، ۴۱۹؛ *خسرو و شیرین*، به کوشش بهروز ثروتیان، ۷۴۲.

۲۰۲. نظامی، *خسرو شیرین*، ۵۲۴؛ *کلیات خمسه*، ۳۲۵؛ مصرع اول در این وجه «هر آن پالوده‌ای که خود بود زرد» است.

۲۰۳. دهخدا، *لغت نامه*، ذیل «مسقطی».

۲۰۴. اسدی طوسی، *لغت فرس*، به کوشش عباس اقبال آشتیانی (تهران، چاپخانهٔ مجلس، ۱۳۱۹)، ۴۵۸؛ *لغت‌نامه*، ذیل «مشخته».

۲۰۵. ابوالعلاء جاروتی، مجموعة*الفرس*، ۲۵۶؛ محمد بن هندوشاه نخجوانی، *صحاح الفرس*، ۲۹۰.

۲۰۶. نظامی، *کلیات خمسه*، ۲۹۵؛ *خسرو و شیرین*، ۴۵۵؛ ۷۴۴.

۲۰۷. رضی‌الدین ابونصر حسن‌بن فضل طبرسی، *مکارم‌الاخلاق*، ترجمهٔ سیدابراهیم میرباقری (تهران، فراهانی، بی‌تا)، ۵۶/۱.

۲۰۸. مناظر احسن، *همان*، ۱۲۱.

۲۰۹. فیلیپ. ک. حتی، *همان*، ۴۲۴.

۲۱۰. مسعودی، *مروج الذهب*، ۶۰۴/۱.

۲۱۱. جرجی زیدان، *تاریخ تمدن اسلام*، ۹۷۲.

۲۱۲. مناظر احسن، *همان*، ۱۰۷.

۲۱۳. اخوینی بخاری، *همان*، ۲۴۴، ۳۶۰، ۳۷۲، ۳۸۵.

۲۱۴. *همان*، ۴۴۲.

۲۱۵. *همان*، ۲۴۴، ۳۶۰.

۲۱۶. ابن بطلان بغدادی، *تقویم الصحه*، ۲۱، ۱۰۲، ۱۰۳.

۲۱۷. جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، به کوشش سعید سیرجانی، ۱۴۶.

۲۱۸. شمس الدین محمد دنیسری، *نوادر التبادر لتحفة‌البهادر*، به کوشش محمد تقی دانش پژوه و ایرج افشار (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۰)، ۱۱۳.

۲۱۹. ثعالبی نیشابوری، *ثمار القلوب*، ۴۰۵؛ ابراهیم احدب طرابلسی، *فرائد اللآل‌فی‌مجمع الامثال* (بیروت، ۱۳۱۲ه)، این دو ضرب المثل را نقل کرده است: «فَأُلوذَجُ السّوقِ فَلانٌ وَ یُرَی» و «فَالوُذَجَ الجِسرِ لَمِن قَد نَظَرَا».

۲۲۰. *مناظر احسن، همان* ۱۲۱؛ *به نقل از خطیب بغدادی، تاریخ* ۱۴۷/۵؛ *قاضی جرجانی، منتخب*، ۹۵.

تبرستان www.tabarestan.info

۲۲۱. سدید الدین محمد عوفی، *جوامع الحکایات و لوامع الروایات* (گزیده) به کوشش جعفر شعار (تهران، انقلاب اسلامی، ۱۳۶۳)، ۲۰۳.

۲۲۲. مولانا عبدالرحمن جامی، *بهارستان* (تهران، مرکزی، ۱۳۴۰؛ افست شده از روی چاپ و ینه، ۱۸۴۶م)، ۷۸؛ *بهارستان جامی*، به کوشش اسماعیل حاکمی (تهران، اطلاعات، ۱۳۶۷)، ۸۶؛ در چاپ اخیر به جای «حمیم» به اشتباه «جهنم» آمده است؛ زمخشری (*مقدمة الادب*، ۲۷۷) لغت «حَمِیم» را «مس گداخته، نوشابهٔ دوزخیان از مس گداخته»، و «غساق» را «ریم دوزخیان، خونابهٔ دوزخیان» معنی کرده است.

۲۲۳. صاحب *لسان التنزیل*، به کوشش مهدی محقق (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۴)، ۳۶؛ در قرن چهارم یا پنجم، لغت «غساق» را «خون وریم دوزخیان؛ و قیل آنچ برود از زرد آب ایشان» متذکر شده است.

۲۲۴. حیکم سنائی غزنوی، *دیوان حکیم ابوالمجد مجدودبن آدم سنائی غزنوی*، به کوشش محمد تقی مدرس رضوی (تهران ،سنائی ۱۳۶۳)، ۲۰۷.

۲۲۵. حکیم نظامی گنجه‌ای، *کلیات خمسه* (*هفت پیکر / بهرام نامه / هفت گنبد*)، ۶۶۶، ۷۶۰.

۲۲۶. ثعالبی نیشابوری در *یتیمة الدهر*، قطعه شعر منسوب به سری موصلی را، با شرحی کوتاه از این قرار آورده است (دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل پالوده): و قال یصف جام فالوذج و یعبث با بی‌بکر الخالدی و یشیرالی انه یمیل الی البرطیل:

اذا شئت ان تحتاج حقا بباطل	و تغرق خصماً کان غیر غریق
فسائل ابابکر تجد منه سالکاً	الی ظلمات الظلم کل طریق
ولاطفه باشهدالمخلق وجهه	و ان کان بالالطاف غیر حقیق
با حمر مبیض الزجاج کأنه	رداء عروس مشرب بخلوق
له فی الحشی برد الوصال و طیبه	و ان کان یلقاء بلون حریق
کانّ بیاض اللوز فی جنباته	کواکب لاحت فی سماء عقیق

۲۲۷. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۳۵؛ محمد قدرت الله گوپالی، *تذکرة نتایج الافکار*، به کوشش اردشیر خاضع (بمبئی، ۱۳۳۶)، ۳۰.

۲۲۸. عقیلی خراسانی، *مجمع الجوامع*، مجلد ثانی، منضم به *قرابادین کبیر*، ۱۱۲۲.

۲۲۹. عقیلی خراسانی، *همان*، همان جا.

۲۳۰. محمد بن هندوشاه نخجوانی، *صحاح الفرس*، ۲۶۷.

۲۳۱. *فرهنگ فارسی مدرسهٔ سپهسالار*، منسوب به قطران، به کوشش علی اشرف صادقی (تهران، سخن، ۱۳۸۰)، ۶۶.

۲۳۲. اوبهی هروی، *تحفة الاحباب*، ۹۵.

۲۳۳. *برهان قاطع*، به کوشش محمد معین، ۳۵۸.

۲۳۴. مثلاً صاحب *فرهنگ جهانگیری*، ۲۳۹؛ مقیم تویسرکانی (*فرهنگ جعفری*، ۷۱)، بلیانی (*سرمهٔ سلیمانی*، ۵۸)، سروری (*مجمع الفرس*، ۲۶۹)، در تعریف آن نوشته‌اند «پالوده معروف است».

۲۳۵. حسین وفایی، *فرهنگ فارسی*، به کوشش تن هوی جوی / دانشیار زبان و ادبیات فارسی در دانشگاه پکن (دانشگاه تهران، ۱۳۷۴)، ۵۸.

۲۳۶. عبدالرشید حسینی تتوی، *فرهنگ رشیدی*، ۲۳۳.

۲۳۷. *سفرنامهٔ پیترو دلاواله*، ۹۷۱.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۳۸. *سیاحتنامهٔ شاردن*، ۲۶۴/۴.

۲۳۹. محمد مؤمن حسینی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۱۱۰۳؛ عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۱۱۲۲.

۲۴۰. میرزاعلی اکبر خان آشپزباشی، *همان*، ۷۲، ۷۳.

۲۴۱. فردوسی، *شاهنامه*، به کوشش محمد دبیر سیاقی، ۱۸۷۲ تا ۱۸۷۵.

۲۴۲. محمد بن منور میهنی، *اسرار التوحید فی مقامات الشیخ ابی سعید*، به کوشش محمدرضا شفیعی کدکنی (تهران، آگاه، ۱۳۶۶) ۹۸، ۹۹، ۱۲۰؛ جمال الدین ابوروح لطف الله بن ابی سعید، *حالات و سخنان ابوسعید ابوالخیر*، به کوشش محمدرضا شفیعی کدکنی (تهران، آگاه، ۱۳۶۶)، ۶۷.

۲۴۳. *مرزبان نامه*، تحریر سعد الدین وراوینی، به کوشش محمد روشن (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۷)، ۳۲۶، ۳۲۷.

۲۴۴. یحیی بن صاعد بن احمد، *حدایق السحر*، به کوشش عباس صدری، مندرج در *فرهنگ ایران زمین* (شماره ۲۵، ۱۳۶۱، تهران)، ۲۷۱.

تبرستان www.tabarestan.info

۲۴۵. *دیوان اثیرالدین آخسیکتی*، به کوشش رکن الدین همایون فرخ (تهران، رودکی، ۱۳۳۷)، ۲۲۹؛ عبدالباقی نهاوندی، *مآثر رحیمی*، به کوشش عبدالحسین نوایی (تهران، انجمن آثار و مفاخر، ۱۳۸۱)، ۱۲۹/۳.

۲۴۶. محمدبن حسن کاتب بغدادی، *کتاب الطبیخ*، به کوشش داود چلبی (موصل، ۱۹۳۴م)، ۱۳، ۱۴؛ به نقل از تعلیقات استاد محمدرضا شفیعی کدکنی، بر *اسرار التوحید*، ۵۲۲.

۲۴۷. *شفاءالاسقام و دواء الآلام*، تألیف خضر بن علی بن خطاب معروف به حاجی پاشاقونوی، در سال ۸۱۳ ه‍/۱۴۱۰ م، است.

۲۴۸. محمد مؤمن حسینی طبیب، *تحفه حکیم مؤمن*، به خط محمد علی تهرانی (تهران، چاپ افست، کتابفروشی مصطفوی، ۱۳۷۸ ه‍) ۱۴۰؛ نسخهٔ خطی نگارنده، ذیل «زیرباج».

۲۴۹. *الاسباب و العلامات* از تألیفات نجیب الدین سمرقندی پزشک و داروشناس، که در حملهٔ مغولان به ایران، در محاصرهٔ هرات، به سال ۶۱۸ه‍، کشته شد، دویست سال بعد نفیس بن عیوض کرمانی تفسیری به عربی با عنوان *شرح الاسباب* یا *موجز الاسباب*، بر آن نوشت، و به الغ بیک تیموری تقدیم کرد (سیر الگود، *تاریخ پزشکی ایران*، ترجمهٔ باهر فرقانی، تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۶، ص ۳۴۵).

۲۵۰. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۹۹۴.

۲۵۱. مناظر احسن، *همان*، ۱۸۹ (به استناد: *طبیخ*، ۱۳، ۱۴؛ دوزی Dozy، ذیل Supp) ؛ نظامی گنجوی، *کلیات خمسه (خسرو شیرین)*، ۳۳۴.

۲۵۲. احمد نظامی عروضی، *چهارمقاله*، به کوشش محمدبن عبدالوهاب قزوینی (لیدن، ۱۳۲۷ ه‍/ ۱۹۰۹ م ؛ تجدید چاپ: تهران، اشراقی، بی تا)، ۸۶.

۲۵۳. *همان*، ۲۵۸، حواشی *چهار مقاله* از شادروان محمد قزوینی.

۲۵۴. فخرالدین ابوسلیمان داود بناکتی، *روضةاولالباب فی معرفة التواریخ و الانساب* / *تاریخ بناکتی*، به کوشش جعفر شعار (تهران، انجمن آثار ملی، ۱۳۴۸)، ۲۰۹.

۲۵۵. حکیم نظامی گنجوی، *کلیات خمسه (هفت پیکر / هفت گنبد / بهرام نامه)*، ۷۸۹، ۷۹۰.

۲۵۶. رجوع کنید به گفتار دوم کتاب حاضر، ذیل عنوان‌های «۲۷. قهستان، ۲۸. بیرجند، ۲۹. قاین / قاینات».

۲۵۷. دولتشاه سمرقندی، *تذکرة الشعراء*، به کوشش محمد رمضانی (تهران، کلالهٔ خاور، ۱۳۳۸)، ۳۳۰؛

ابریشمی *زعفران ایران*، ۴۲۴؛ دولتشاه، سمرقندی می‌نویسد «مولانا محمد حسام الدین، مشهور به ابن حسام... از دهقنت نان حلال کردی، و گاوبستی و صباح که به صحرا رفتی تا شام اشعار خود را بر دستهٔ بیل نوشتی، و بعضی او را ولی حق شمرده‌اند».

۲۵۸. *دیوان محمدبن‌حسام خوسفی* (معروف به ابن حسام)، به کوشش احمد احمدی بیرجندی و محمد تقی سالک (مشهد، ادارهٔ کل اوقاف و حج، ۱۳۶۶)، ۹۴، ۱۳۱، ۱۸۱، ۵۷۱.

۲۵۹. محمدبن‌یوسف طبیب خوافی. *بحرالجواهر* (تهران، ۱۲۸۸ ه‍ق، چاپ سنگی)، ذیل «زیربا»، «زیرباج» ؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۱۸۴؛ *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۰.

۲۶۰. رشیدالدین فضل الله همدانی، *جامع التواریخ*، به کوشش محمد تقی دانش پژوه و محمد مدرسی زنجانی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۵۶)، ۱۱۲، ۱۱۳.

۲۶۱. جمال الدین ابوالقاسم کاشانی، *زبدة التواریخ*، به کوشش محمد تقی دانش پژوه (تهران، مطالعات و تحقیقات فرهنگی، ۱۳۶۶)، ۱۴۹.

۲۶۲. حافظ ابرو، *مجمع التواریخ السلطانیه*، به کوشش محمد مدرسی زنجانی (تهران، اطلاعات، ۱۳۶۴)، ۲۰۲.

۲۶۳. دولتشاه سمرقندی، *تذکرة الشعراء*، ۱۰۷، ۱۰۸؛ *دیوان اشعار غمگین اصفهانی*، به کوشش مجید اوحدی یکتا (تهران، سپهر، بی‌تا)، ۲۳.

۲۶۴. *دیوان حکیم شفائی اصفهانی*، به کوشش لطفعلی بنان (تبریز، ادارهٔ کل ارشاد اسلامی، ۱۳۶۲)، ۱۷۴.

۲۶۵. ابراهیم شکورزاده، *عقاید و رسوم عامهٔ مردم خراسان*، ۱۰۸؛ از دوستان و همولایتی‌های عزیزم آقایان ابا صلت اسدی و غلامعلی بهروز، که «زیره تو» رایج درزاوه را برایم تشریح کردند سپاسگزارم.

۲۶۶. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «زیرباج» و «زیرباجیه».

۲۶۷. ابوبکر محمد بن زکریا رازی، *منافع الاغذیه*، ۱۰۱.

۲۶۸. زمخشری، *مقدمة الادب*، ۳۴۳.

۲۶۹.*نظامی گنجوی*، *کلیات خمسه*، ۷۶۶.

۲۷۰. سیداحمد وکیلیان، *رمضان در فرهنگ مردم* (تهران، سروش، ۱۳۷۰)، ۱۹۲.

۲۷۱. سید محمد علی داعی الاسلام، *فرهنگ نظام*، تألیف به سال ۱۳۴۶ ه‍/ ۱۹۲۷م، به عثمان علیخان پادشاه دکن تقدیم کرده (حیدر آباد دکن، ۱۳۵۸ه‍)، ۵۷۲/۳.

۲۷۲. محمد آصف فکرت، *فارسی‌هروی* (دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۶)، ۱۴۰، «شوله» را به معنی آش برنج، شوله‌زرد را «غذایی مرکب از برنج و روغن و زعفران و شکر» و دیگر انوع آن را شله: برنج (با روغن و تخم شنلید و شکر) ؛ شویت (آش برنج با شبت)؛ کلم؛ قروت (کشک) و ماش متذکر شده که در همهٔ آنها برنج جزء اصلی است. در تربت حیدریه نیز به شله زرد «شوله زرد» می‌گویند.

۲۷۳میرجمال‌الدین حسین انجو شیرازی، *فرهنگ جهانگیری*، ۱۶۲۷؛ محمد حسین خلف تبریزی، *برهان قاطع*، ۱۲۹۰.

۲۷۴. حاجی محمدعلی باورچی، *کارنامه در باب طباخی و صنعت آن*، به کوشش ایرج افشار، با عنوان *آشپزی دورهٔ صفوی* (تهران، سروش، ۱۳۶۰)، ۱۱۳.

۲۷۵. نورالله، آشپز شاه عباس، *ماده الحیوه*، *رساله درعلم‌طباخی*، به کوشش ایرج افشار با عنوان: *آشپزی*

تبرستان www.tabarestan.info

دورهٔ صفوی (همان پیشین)، ۲۴۸، نحوه تهیه شله پلا و ساده را از این قرار نوشته است: «گوشت بره می‌باید و مرغ داخل نمایند، و بعد از کف گرفتن و صاف کاری آب گوشت جدا نموده، گوشت بره را بدان بیندازند، و نخود مقشر و قلم دارچینی و پیاز و زیرهٔ کرمانی و فلفل و زنجبیل و قرنفل و هیل بیندازند و روغن بسیار، چنانچه یک من برنج را سه چار یک [۳/۴ من = ۲ کیلو و ۲۵۰ گرم] روغن بدهند. و چون گوشت مهرا شود، برنج [را] انداخته و کوفتهٔ بره بیندازند، و سبزی او جزر [گزر: هویج] و اسفناج است، و ادویهٔ حارهٔ کوفته بیندازند، و دانهٔ مصطکی را به آب سرد کوفته، و از دستار سفید گذرانیده داخل نمایند و نمک نموده بکشند». منظور از ادویه حاره، ادویه گرم و تند است. اگر هم زعفرن در آن به کار می‌رفته، در شمار همین ادویه آمده است.

۲۷۶. نورالله، آشپز شاه عباس، *همان*، ۲۴۸، ۲۴۹.

۲۷۷. *دیوان کامل محمد قلی سلیم تهرانی*، به کوشش رحیم رضا، استاد دانشگاه ناپل ایتالیا (تهران، ابن سینا، ۱۳۴۹)، ۵۸۸ تا ۵۹۳.

۲۷۸. سلیم تهرانی، *همان*، ۵۸۸، ۵۸۹.

۲۷۹. *دیوان میرزا عبدالله گرجی اصفهانی* (معروف به میرزاشتها)، به کوشش امین خضرائی (تهران، ۱۳۷۰)، ۸۵، ۹۹؛ تقی دانش مستشار اعظم، ضیاء لشکر)، *کلیات حکیم سوری* (تهران، اقبال، ۱۳۱۸ ش)، ۲/۳۰.

۲۸۰. رضا قلی خان هدایت، *فرهنگ انجمن آرای ناصری*، به خط میرزا آقای کمرئی به سال ۱۲۸۸ (تهران، چاپ افست کتابفروشی اسلامیه، بی تا)، ۵۱۴.

۲۸۱. میرزاعلی اکبر خان آشپزباشی، *سفرهٔ اطعمه*، افست شده از روی نسخهٔ خطی، تحریر شده به سال ۱۳۰۱ ه (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۳)، ۷۷.

۲۸۲. مناظر احسن، *همان*؛ به استناد: جا حظ، *بخلاء*، ۱۱۵؛ خوارزمی، *مفاتیح العلوم*، ۱۰۱؛ بغدادی، *طبیخ*، ۳۱ تا ۳۳؛ نورالدین محمد جهانگیر گورکانی، *جهانگیرنامه*، ۳۴۱.

۲۸۳. ابوالحسن علی بن حسین مسعودی، *مروج الذهب و معادن الجوهر*، ترجمهٔ ابوالقاسم پاینده (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۷)، ۷۳۷.

۲۸۴. مولانا جلال الدین محمد بلخی (مشهور به مولوی)، *فیه مافیه*، به کوشش بدیع الزمان فروزانفر (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۹)، ۱۹۶.

۲۸۵. توضیح مرحوم فروزانفر، در تعلیقات کتاب *فیه مافیه*، ۳۳۹.

۲۸۶. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۴۵، ۷۹، ۸۱، ۸۹.

۲۸۷. *حدودالعالم*، ۱۷۳.

۲۸۸. حکیم باقر حسین خان بهادر، *جامع الاشیاء* یا هشت چمن (مَدَرس، ۱۹۵۰م)، ۲۴۶؛ پورداود، *هرمزدنامه*، ۶۵، حاشیهٔ صفحه.

۲۸۹. محمد قدرت الله گوپالی (هندوستانی)، *تذکرهٔ نتایج الافکار*، به کوشش اردشیر خاضع (بمبئی، ۱۳۳۶)، ۳۰.

۲۹۰. بدر شیروانی، *دیوان بدر شیروانی*، به کوشش ابوالفضل هاشم اوغلی رحیموف (مسکو، ۱۹۸۵م)، ۱۰۵.

۲۹۱. *ابن بز از اردبیلی، صفوة الصفا*، به کوشش غلامرضا طباطبائی مجد (تبریز، ۱۳۷۳)، ۳۳۶.

۲۹۲. *ولی الله مظفریان، فرهنگ نامهای گیاهان ایران (تهران، فرهنگ معاصر، ۱۳۷۷)، ۴۶۵؛ دهخدا،*

www.tabarestan.info تبرستان

لغت‌نامه، ذیل «هندل»؛ با تشکر از دوستان عزیزم آقایان: حسین جوهری، هوشنگ خستوئی، موسی علایی‌نوین و صمد نصیری، که دربارهٔ واژهٔ گویشی «هندل» در آستارا و اردبیل توضیح دادند.

۲۹۳. ابن بزاز اردبیلی، *همان*، ۱۱۸۷.

۲۹۴. عبید زاکانی، *کلیات عبیدزاکانی*، به کوشش عباس اقبال آشتیانی (تهران، اقبال، ۱۳۴۶)، ۱۷۰، مصرع اول «آن یکی خوانچه پلوبر سر»؛ *همان* به کوشش پرویز اتابکی (تهران، تهران مصور، ۱۳۴۳)، ۳۳۱، مصرع اول به همان صورت؛ *همان*، به کوشش محمد جعفر محجوب (نیویورک ۱۹۹۹)، ۳۹۷؛ عبید از «مزعفر و عسل» در *رسالهٔ دلگشا*، مندرج در *کلیات عبید* (به کوشش عباس اقبال، ۱۰۹) سخن گفته است.

۲۹۵. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۲۸؛ نورالله آشپزشاه عباس صفوی، *رسالهٔ مادة الحیوة*، به کوشش ایرج افشار(تهران، فرهنگ *ایران زمین*، دفتر سوم، پاییز ۱۳۳۲)، ۲۳۲؛ *دیوان اشرف مازندرانی*، به کوشش محمد حسن سیدان (تهران، بنیاد موقوفات افشار، ۱۳۷۳)، ۳۷۸؛ علی مظاهری، *زندگی مسلمانان در قرون وسطا*، ۱۳۳.

۲۹۶. حسن شیعی سبزواری (واعظ بیهقی)، *مصابیح القلوب*، به کوشش محمد سپهری (تهران، دفتر نشر میراث مکتوب، ۱۳۷۵)، ۲۹۶.

۲۹۷. سروری، *مجمع الفرس*، ۱۰۹۰، ذیل «کشک»؛ آیتی، *بهارستان*، ۲۲۴.

۲۹۸. گوپالی، *تذکرهٔ نتایج الافکار*، ۳۰.

۲۹۹. محمد یحیی بن سیبک، مشهور به فتاحی نیشابوری، *دستور عشاق*،به کوشش ر. س. گرین سیلدز (برلین، ۱۹۲۶م؛ چاپ دوم، تهران، وحید، ۱۳۶۳)، ۳۷۷؛ *دیوان محمدقلی سلیم تهرانی*، ۵۸۸.

۳۰۰. خواند میرغیاث الدین بن همام الدین حسینی، *حبیب السیر*، به کوشش محمد دبیر سیاقی (تهران، خیام، ۱۳۵۳)، ۴۷۴/۴.

۳۰۱. جمال الدین احمد اردستانی، *مرآة الافراد*، ۲۲۵؛ سید علی اکبر خطائی، *خطای نامه*، ۶۹؛ فخرالدین علی صفی، *لطائف*، ۴۱۴؛ *واصفی هروی*، *بدایع الوقایع*، ۸۶/۱؛ حبله رودی، *جامع التمثیل*، ۵۴.

۳۰۲. مولانا فخرالدین علی صفی، *لطایف الطوائف*، به کوشش احمد گلچین معانی (تهران، اقبال، ۱۳۶۷)، ۴۱۴؛ زین الدین محمود واصفی هروی، *بدایع الوقایع*، به کوشش الکساندر بلدروف (تهران، بنیاد فرهنگ، ایران، ۱۳۵۰)، ۸۶/۱.

۳/۳. دهخدا، *صور اسرافیل*، شماره ۲۰، ۱۱ ذیحجهٔ ۱۳۲۵ قمری، ۷؛ همو، *چرند و پرند*، ۷۲.

۳۰۴. حاجی محمدباورچی و نورالله، *کارنامه*، متن دو*رساله در آشپزی از دورهٔ صفویه*، به کوشش ایرج افشار (تهران، سروش، ۱۳۶۰)، ۲۵۶ تا ۲۶۹؛ نام انواع پلو از «فهرست خوراکی‌ها و حوایج آنها» استخراج شده است.

۳۰۵. *سفرنامهٔ پیترو دلاواله*، ۴۶۴، ۹۷۰.

۳۰۶. *سفرنامهٔ فیگوئروآ*، ۲۲۸.

۳۰۷. *سفرنامهٔ شاردن*، ترجمهٔ اقبال یغمایی، ۷۳۵، ۷۳۶.

۳۰۸. *سفرنامهٔ اولئاریوس*، ترجمهٔ حسین کردبچه، ۶۳۱، ۶۵۲؛ *همان*، ترجمهٔ احمد بهپور، ۲۷۱.

۳۰۹. *سفرنامهٔ کمپفر*، ۲۷۲.

۳۱۰. *سفرنامهٔ اولیویه*، ۱۶۶.

۳۱۱. گاسپار دروویل، *سفر در ایران*، ترجمهٔ منوچهر اعتماد مقدم (تهران، شباویزی، ۱۳۶۴)، ۸۳.

www.tabarestan.info تبرستان

۳۱۲. *سفرنامهٔ بارون فیودورکورف*، ۱۹۶.

۳۱۳. *سفرنامهٔ اوژن فلاندن*، ۲۵۳.

۳۱۴. *سفرنامهٔ پولاک*، ۹۳.

۳۱۵. فوریه، *سه سال در دربار ایران*، ترجمهٔ عباس اقبال (تهرا، اقبال، ۱۳۶۳)، ۴۵.

۳۱۶. *سفرنامهٔ هنری بایندر*، ترجمهٔ کرامت الله افسر (تهران، فرهنگ سرا، ۱۳۷۰)، ۴۶۲؛ جان ریشار، *بیست سال در ایران*، ترجمهٔ علی پیرنیا (تهران. نوین، ۱۳۶۳)، ۱۹۳.

۳۱۷. ژان اوبن، *ایران امروز*، ۳۴۶، ۳۴۷؛ هانری دالمانی، *از خراسان تا بختیاری*، ۲۲۸.

۳۱۸. هرمان نوردن، *زیر آسمان ایران*، ترجمهٔ سیمین سمیعی (دانشگاه تهران، ۱۳۵۶)، ۴۷.

۳۱۹. مریت هاکس، *ایران افسانه و واقعیت*، ترجمهٔ محمد حسین نظری نژاد و دیگران (مشهد، آستان قدس، ۱۳۶۸)، ۹۳.

www.tabarestan.info تبرستان

۳۲۰. میرزا علی اکبر خان، *سفرهٔ اطعمه* ۱۵ تا ۱۷.

۳۲۱. میرزا عبدالرحیم کلانتر ضرابی، *تاریخ کاشان*، یا *مرآت القاسان*، به کوشش ایرج افشار (تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۶)، ۲۴۶ تا ۲۴۸ به اختصار؛ جلال آل احمد، *سفرروس* (تهران، برگ، ۱۳۶۹)، ۱۶۰.

۳۲۲. مناظر احسن، *همان*، ۱۱۵، ۱۷۷.

۳۲۳. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۳۸.

۳۲۴. امیر شالچی، *فرهنگ گویشی خراسان بزرگ*، ۲۶۹؛ احمد دانشگر، *همان*، ۱۴.

۳۲۵. *تاریخ بیهقی*، به کوشش ادیب پیشاوری (طهران، ۱۳۰۷ ه‍ ق، به خط محمد حسن گلپایگانی)، ۲۲۰، «لاکشته»؛ *همان*، به کوشش سعید نفیسی (تهران، سنائی ۱۳۱۹)، ۲۶۱، «لاکشته و رشته [پلاو]» ؛ *همان*، به کوشش علی اکبر فیاض (دانشگاه مشهد، ۱۳۵۰)، ۲۸۸، «لاکشته».

۳۲۶. عبد الغنی میرزایف، *ابواسحاق وفعالیت ادبی‌او* (دوشنبه، دانش، ۱۹۷۱)، ۱۳۱؛ این آش در تربت حیدریه به «آش لخشک» معروف است.

۳۲۷. دیوان بسحاق، ۱۲۱؛ میرزایف، *ابواسحاق*، ۲۸.

۳۲۸. خوراک پختنی، مشتمل بر برنج و لپه و گوشت و زرشک و مغز گردو و بادام و پسته که در تکه‌های شکمبهٔ گوسفند پیچیده و می‌پزند.

۳۲۹. خوراکی با نام جوش بره، در برخی گویشها جوش پره، و مطابق ثبت *غیاث اللغات* جوش بیره، عبارت از قطعات خمیر، بریده شده به شکل مثلث و مربع و مستطیل، پخته شده در آب و ادویه دیگر مواد مرکب از گوشت قیمه و سبزی‌های مختلف بیابانی، که به اشکال مختلف می‌پزند و روی آن را با ماست و کشک تزیین می‌کنند، این خوراک در کابل و بدخشان و هرات معمول است. خوراک جوش بره در *برهان قاطع* از این قرار تعریف شده «نام آشی است مشهور که آن را از خمیر به اندام مثلث و مربع طولانی ساخته، از گوشت و سبزی و مصالح پر کنند، و در آب جوشانند، و ماست و کشک بر بالای آن ریخته بخورند، و با جیم و بای فارسی (چوش پره) آمده است». مرحوم دهخدا هم همین تعریف را نقل کرده است (*لغت نامه*، ذیل: جوش بره) اما خوراک مزبور شباهتی به‌آش ندارد. نگارنده در کابل این خوراک را با وصفی که شد ملاحظه کرده است. این خوراک تقریباً شبیه لازانیای کنونی است، با این تفاوت که به جای کشک و ماست، از پنیر مخصوص (پنیر پیتزا) استفاده می‌شود و خمیر آن قطعات مستطیل منظم است. به نظر می‌رسد که در جوش بره، قطعاً خمیر شبیه گوش بره

بریده می‌شده، و محتمل است که نام آن منبعث از همین شباهت بوده. صاحب *آنندراج* در ذیل جوشبیره (جوش بیره) می‌گوید «طعامی است که از آرد فطیر سازند و قیمه در آن ریزند و قوسی [کمانگیر تبریزی؟ قوسی شوشتری] از *مؤید الفضلا* به تشدید موحده بدون تحتانی [جوش بره] آورده، سلیم [تهرانی گوید]:

آورد بـــهر جـــوشبیرهٔ او ران خود را به پای خود آهو»

پیداست که خوراک اخیر شباهتی به آش ندارد. در همین حال در بیت مزبور مندرج در *دیوان سلیم تهرانی* (ص ۵۹۳) به جای جوشبیره، «جوش بره» آمده است.

۳۳۰. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۷، ۲۱، ۲۴، ۳۰، ۳۴، ۴۶، ۵۸، ۶۵، ۷۶، ۹۸، ۹۹.

۳۳۱. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۳۴ تا ۱۳۶ به اختصار.

۳۳۲. رازی، *منافع الاغذیه*، ۸۲.

۳۳۳. اخوینی بخاری، *کتاب هدایت المتعلمین*، ۳۷۵.

۳۳۴. جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، ۱۳۳.

۳۳۵. حسن بن محمد قمی، *کتاب تاریخ قم* (تألیف در سال ۳۷۸ ه، به‌عربی)، ترجمهٔ حسن بن علی قمی (به سال ۸۰۵ ه)، به کوشش سید جلال الدین طهرانی (تهران، مطبعهٔ مجلس، ۱۳۱۳)، ۲۴۷.

۳۳۶. مفضل بن سعدبن حسین مافروخی اصفهانی، *محاسن اصفهان*، ترجمهٔ حسین بن محمد آوی، به کوشش عباس اقبال (تهران، مجلهٔ *یادگار*، ۱۳۲۸)، ۶۴.

۳۳۷. منهاج سراج، *طبقات ناصری*، به کوشش عبدالحی حبیبی (لاهور، ۱۹۵۳)، ۱۳۰/۲.

۳۳۸. حکیم میسری، *دانشنامه در علم پزشکی*، به کوشش برات زنجانی (تهران، مؤسسه مطالعات اسلامی مک گیل، ۱۳۶۶)، ۲۲۵.

۳۳۹. اخوینی بخاری، *کتاب هدایت المتعلمین*، ۳۴۲، ۳۹۶، ۴۳۸، ۴۹۷.

۳۴۰. *دیوان ناصر خسرو*، به کوشش مجتبی مینوی و مهدی محقق (دانشگاه تهران، ۱۳۶۵)، ۳۸۲؛ دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «هارونی»؛ *دیوان بسحاق اطعمه*، ۹۸.

۳۴۱. مناظر احسن، *همان*، ۱۱۰؛ به استناد: وراق، ۷۵، ۸۸؛ بغدادی، *طبیخ*، ۹، ۱۰؛ جاحظ، *بخلاء*، ۱۱۰؛ ازدی، *حکایات*، ۴۰؛ ابن جزله، *منهاج البیان* (نسخه خطی موزهٔ بریتانیا، به شماره ۵۹۳۴)، ۱۲۳؛ منجد، *خلفاء*، ۷۹.

۳۴۲. اخوینی بخاری، *کتاب هدایت المتعلمین*، ۳۶۴، ۳۹۹، ۴۰۹، ۴۳۷، ۴۴۸، ۴۷۸، ۴۹۳.

۳۴۳. جرجانی، *ذخیره خوارزمشاهی*، به کوشش سعید سیرجانی، ۱۳۵.

۳۴۴. قاضی حمید الدین ابوبکر عمر بن محمود بلخی، *مقامات حمیدی*، به کوشش رضا انزابی نژاد (تهران، مرکز نشر دانشگاهی، ۱۳۶۵)، ۶۴ تا ۶۶ به اختصار؛ محمد تقی بهار، *سبک‌شناسی* (تهران، سیمرغ، ۱۳۵۶)، ۳۴۴/۲؛ با کمی تفاوت.

۳۴۵. خاقانی شروانی، دیوان ۳۳۹؛ *تحفةالعراقین*، ۲۰۸؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۴۹، ۳۷۳، ۳۷۶، ۴۱۳.

۳۴۶. فردوسی، *شاهنامه*، ۲۹، ۳۰.

۳۴۷. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۹۴؛ از توضیحات میرزا حبیب اصفهانی، در سال ۱۳۰۳ه، بروازه‌های *دیوان بسحاق*، ذیل «سختو».

۳۴۸. سروری، *مجمع الفرس*، ۷۹۳.

تبرستان www.tabarestan.info

۳۴۹. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۷۸.

۳۵۰. *همان*، ۶۷،۹، ۶۹.

۳۵۱. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۴۰؛ حسینی فسایی (*فارس نامهٔ ناصری*، ۱۴۵۳) و حقایق نگارخورموجی (*نزهت الاخبار*، ۱۰۲) به برنج محصول کربال اشاره کرده‌اند. بسحاق اطعمه، از قول «سِیربد اصل، از آنجا که گنده دماغی و ناپاکی و نرو مادگی اوست» به عیب جویی برنج محصول کربال پرداخته، که شالیزارهایش در کنار رود کر در ناحیهٔ کربال قرار دارد «... روز و شب بر لب رود کربال جای دارد و از عطش فریاد می‌دارد...».

روز آب کـر خـوران و شب انـدر کنار کُرْ شَرمیش باد از این کُر و کَربال و کُرْ خوری

گلبار از نواحی اصفهانی، که در عصر تیموریان برنج آن معروف بوده است. اسفزاری (*روضات الجنات*، ۱۷۲/۱)، در سال ۸۹۸، با تمجید از برنج مرورود مرغاب (مروچاق)، آن را برتر از برنج گلبار دانسته است «مردم هرات را از آنجا [مرغاب و مرو چاق] تمتع بسیار است... خصوصاً برنج آن جا با تکلفی می‌شود که در سفیدی و پالیدگی و پاکیزگی و شفافی، برنج گلبار راکله بار [سر، برجسته‌تر]است، چنانچه به همهٔ ولایات خراسان از آن برنج می‌برند» ؛ *دیوان بسحاق اطعمه*، ۸۹.

۳۵۳. بسحاق اطعمه، *همان*، ۳۵ «برنج زرد و صابونی اگر داری غنیمت دان» ؛ *همان*، ۸۱ «چون حبشی است احمدی، گشت برنج مرشدی».

۳۵۴. وال. نوعی حریر بسیار نازک «دعا را نبشته در والای زرد گیرند» از جنگی خطی، به نقل از لغت‌نامهٔ ذیل «وال»

۳۵۵. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۷۷؛ بسحاق در جای دیگر دیوان خود (ص ۶۶) مصرع دوم را در این وجه آورده است «از رهگذر بوی برنج شماله بود».

۳۵۶. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۹۰، توضیحات میرزا حبیب اصفهانی؛ میرزایف، *ابواسحاق و فعالیت ادبی او*، ۱۳۱.

۳۵۷. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۴۲، ۱۷۹.

۳۵۸. باورچی بغدادی، *کارنامه*، ۱۷۶.

۳۵۹. *برهان قاطع*، ۱۰۳۳.

۳۶۰. محمد بن قاسم کاشانی (سروری) *مجمع الفرس*، ۶۵۷/۲.

۳۶۱. رضاقلی خان هدایت، *فرهنگ انجمن آرای ناصری*، ۴۵۶.

۳۶۲. میرزایف، *همان*، ۱۳۹.

۳۶۳. افغانی نویس، *همان*، ۵۳۱.

۳۶۴. مناظر احسن، *همان*، ۱۰۷.

۳۶۵. اخوینی بخاری، *همان*، ۸۵۷.

۳۶۶. دهخدا، *لغت نامه*، ذیل «مطنجن».

۳۶۷. باورچی بغدادی، *کارنامه*، ۱۶۲ تا ۱۶۶.

۳۶۸. میرزاعلی اکبر خان، *سفرهٔ اطعمه*، ۲۰، ۲۱.

۳۶۹. رجوع کنید به مبحث «۱. مواد غذایی و خوراک‌های دوران هخامنشیان و اشکانیان» در همین گفتار.

۳۷۰. مناظر احسن، *همان*، ۱۱۲؛ به استناد: کاتب بغدادی، *کتاب الطبیخ* (چاپ داود چلبی، موصل ۱۹۳۴

www.tabarestan.info تبرستان

م)، ۶۰؛ وراق، *کتاب الطبیخ*، ۳۳.

۳۷۱. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «طفشیر» و «طفشیل».

۳۷۲. اخوینی بخاری، *همان*، ۵۶۷.

۳۷۳. اخوینی، *همان*، ۸۶۰؛ ابوبکر مطهر جمالی یزدی، *فرخنامه*، به کوشش ایرج افشار (تهران، امیرکبیر، ۱۳۴۶)، ۴۰.

۳۷۴. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۸.

۳۷۵. عبید زاکانی، *منتخب لطایف*، ۲۳؛ *اخلاق الاشراف*، به کوشش اصغر حلبی (تهران، اساطیر، ۱۳۷۴)، ۱۶۳ تا ۱۶۵ با کمی تفاوت.

تبرستان
www.tabarestan.info

۳۷۶. *تاریخ هرودوت*. ۲۲۰/۱.

۳۷۷. فخرالدین علی صفی، *لطایف الطوایف*، ۴۱۴.

۳۷۹. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۷۲.

۳۸۰. میرزایف، *ابواسحاق*، ۱۴۵.

۳۸۱. *سفرنامهٔ ابن بطوطه*، ۴۶۵، ۴۶۶، ۶۰۱.

۳۸۲. *همان*. ۴۶۶.

۳۸۳. باورچی، *همان*، ۱۳۸ تا ۱۴۰ به اختصار.

۳۸۴. باورچی، *همان*، ۱۴۰ تا ۱۴۲.

۳۸۵. *لغت نامه*، ذیل «سنبوسه».

۳۸۶. *سمک عیار*، ۴۱۱/۳.

۳۸۷. بسحاق اطعمه (*دیوان*، ۱۴۲)، میوه‌های طرفدار مزعفر را بر سر سفره از این قرار متذکر شده است: انگور مثقالی، خربزهٔ مجدی، انجیر وزیری، گردکان تَرِ کاغذی، امرود حسینی، شفتالوی بیضایی، انار اردستانی، سیب اصفهانی و «سرمش کاشانی»؛ و سرمش، کشتهٔ زردآلوی آکنده به مغزهایی چون بادام و گردو یا پسته است، که در برخی نواحی قیصی / قیسی می‌گویند؛ هلو و شفتالوی خشک آکنده به مغز و شکر نیز به «جوزاقند» و در برخی مناطق به «قیصی» شهرت دارد.

۳۸۸. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۴۲، ۱۴۳.

۳۸۹. *همان*، ۷۰.

۳۹۰. *همان*، ۵۱.

۳۹۱. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۲۵.

۳۹۲. *دیوان بسحاق*، ۱۲۵، می‌گوید «ولیکن به پیلس چنین شد قرار * که برتوسن سرکه گردد سوار» واژهٔ «پیلس» در فرهنگ‌های فارسی نیامده و ظاهراً «شولی یزدی» باید باشد. اما میرزایف (ابواسحاق و فعالیت ادبی او، ۱۳۳) «پیلس» را «نوعی تربد» متذکر شده است.

۳۹۳. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۷ تا ۱۰؛ انواع آش‌ها را: بورک، تتماج، ماهیچه، پیلس، جوش بره، خاله بی بی، رشتهٔ پولاو (پلو)، نرگسی، کاچی؛ شوربا، هلیم، ماستبا، کشکبا، و آش‌های ترش را آش: انار، سماق، آبلیمو، بنه، زیره با، زرشک و حبشی ذکر کرده است.

۳۹۴. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۷، ۱۳۲.

۳۹۵. *دیوان محسن تأثیر تبریزی*، به کوشش امین پاشا اجلالی (تهران، مرکز نشر دانشگاهی، ۱۳۷۳)، ۱۱۳.
۳۹۶. باورچی، *کارنامه*، ۹۶ تا ۹۸.
۳۹۷. نرشخی، *تاریخ بخارا*، ۱۳۱.
۳۹۸. ابن اخوه، *آیین شهرداری*، ۱۰۰.
۳۹۹. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۰، ۱۴، ۲۰، ۶۹، ۸۱، ۸۶.
۴۰۰. در بیت آخر «کالبا» همان کشکبا، ونیز «کالجوش»، معروف به اشکنهٔ کلجوش یا کالجوش است. کلمه «زرت» فارسی معرب آن «ذرت»، و «ملیبار»، از نواحی شبه قارهٔ هند که در برخی منابع در وجه «ملبار» آمده، و به «مالابار» معروف است.
۴۰۱. *دیوان ناصر خسرو*، ۳۶۲.
۴۰۲. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۴۸.
۴۰۳. *همان*، ۷.
۴۰۴. سید انسفی (از شاعران قرن ۱۱)، *کلیات آثار*، به کوشش جابلقا داد علیشایف (دوشنبه، دانش، ۱۹۹۰ م)، ۴۵۹؛ *آنندراج*، ۱۵۴۸، ذیل «حلیم»؛ این بیت را از «زلالی» شاهد آورد که ممکن است از زلالی شیرازی (متوفی ۹۴۱ ه) باشد.
۴۰۵. *آنندراج*، ۵۰۲.
۴۰۶. *لغت‌نامه*، ذیل «اوماج».
۴۰۷. شکورزاده، *همان*، ۱۸؛ چگونگی تهیهٔ «آش اماج» در خراسان را شرح داده است.
۴۰۸. جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، چاپ افست از روی نسخهٔ خطی، به کوشش سعید سیرجانی، ۱۳۱.
۴۰۹. قاسم بن یوسف هروی، *ارشادالزراعه*، ۴۴؛ شکورزاده، *همان*، ۱۶ تا ۲۰، چگونگی تهیهٔ «آش اماج کماج» در خراسان را متذکر شده، و دیگر آش‌های نذری را، آش: ابودردا، آش سرکوچه (بلغور شیر)؛ و نذورات دیگر را حلوای دوازده امام، دیگچه حضرت زهرا(س)، سفرهٔ بی‌بی سه شنبه (سفرهٔ بی‌بی‌حور و بی‌بی نور)، سفرهٔ حضرت ابوالفضل، سفرهٔ حضرت رقیه خاتون، سمنو، آجیل مشکل‌گشا، نون و ماست گنبد خشتی بر شمرده است.
۴۱۰. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۷، ۱۸، ۳۲، ۵۱، ۸۳.
۴۱۱. عبدالکریم حکمت یغمائی، *برساحل کویر نمک* (تهران، توس، ۱۳۷۰)، ۳۹۶.
۴۱۲. سروری، *مجمع الفرس*، ۱۹۸، ۱۳۵۰، به شاهد «مشتن به معنی سرشتن» (در اشعار بسحاق اطعمه نیز آمده که دارای معنی سرشتن و نیز مالیدن است)؛ محمد دبیرسیاقی، مجلهٔ *یغما* (شماره ۲۲۹، مرداد ۱۳۴۶)، مقالهٔ «احمد اطعمه» ۲۴۸ تا ۲۵۱.
۴۱۳. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۲، ۳۰ تا ۳۳، ۶۱.
۴۱۴. اسامی خوراک‌های زعفران دار عصر صفوی، از صفحات مختلف *کارنامه* (تألیف محمد علی باورچی) استخراج شده است.
۴۱۵. مرتضی راوندی. *تاریخ اجتماعی ایران* (تهران، نشر ناشر، ۱۳۶۳)، ۴۰۴/۶.
۴۱۶. مناظر احسن، *همان*، ۱۶۰، ۱۶۱.
۴۱۷. ابریشمی، *پستهٔ ایران*، ۳۶.
۴۱۸. قاسم بن یوسف هروی، *ارشاد الزراعه*، ۲۵۹ تا ۲۶۱.

تبرستان www.tabarestan.info

۴۱۹. نظامی عروضی، *چهارمقاله*، به کوشش محمد بن عبدالوهاب قزوینی (لیدن، ۱۹۰۹م/ ۱۳۲۷ه)، ۳۱؛ می‌گوید «در سواد هری [هرات] صد و بیست لون انگور یافته شود، هر یک از دیگری لطیف‌تر و لذیذتر، و از آن دو نوع است که در هیچ ناحیت ربع مسکون یافته نشود: یکی پرنیان و دوم کلنجری...».

۴۲۰. مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۴۷۵؛ فراورده‌های هرات را مویز طایفی و کشمش سبز و سرخ (کشمش پلوی، که در برخی نواحی خراسان، چون تربت حیدریه به «گِلَه» شهرت دارد)، پسته «و بیشتر شیرینی خراسان» متذکر شده است.

۴۲۱. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۵۹.

۴۲۲. *همان*، ۱۳۱.

۴۲۳. *سفرنامهٔ الیویه*، ۱۶۶.

۴۲۴. واعظ بیهقی، ابوسعید حسن شیعی سبزواری، *مصابیح القلوب*، ۲۵۴.

۴۲۵. میرزا محمد باقر رضوی، *کتاب شجرهٔ طیبه*، به کوشش سید محمد تقی رضوی (تهران، حیدری، ۱۳۵۲)، ۳۵؛ در متن عربی روایت، دو بیت مزبور از این قرار نقل شده است:

ابا شهدالمزعفر یابن هند نبیع الیک اسلاما و دینا

فلاوالله لیس یکون هذا و مولینا امیرالمؤمنینا

۴۲۶. مولوی امام بخش صهبائی دهلوی، شرح *مینا بازار* (کانپور، ۱۹۰۳م)، ۸۰.

۴۲۷. نظامی گنجوی، *کلیات خمسه*، مثنوی هفت پیکر، ۵۲۵؛ *دیوان خاقانی شروانی*، ۲۲۲.

۴۲۸. ادیب الملک مراغه‌ای، *دافع الغرور*، ۱۳۱.

۴۲۹. فخرالدین طباطبائی، *کلیله و دمنهٔ منظوم* یا *پیمانهٔ پند*، ۲۷.

۴۳۰. زمخشری، *مقدمة الادب*، ۳۴۵.

۴۳۱. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «گوداب».

۴۳۲. ابن بطلان بغدادی، *تقویم الصحه*، از مترجمی نامعلوم با تاریخ کتابت ۵۱۷ ه، به کوشش غلامحسین یوسفی (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۰)، ۸۸، ۹۸ تا ۱۰۰.

۴۳۳. *المرقاة*، منسوب به بدیع الزمان ادیب نطنزی، به کوشش سید جعفر سجادی (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۶)، ۶۹؛ ادیب یعقوب کردی نیشابوری، *کتاب البلغه*، ۱۴۱، ۲۶۷.

۴۳۴. *دیوان* حکیم *سوزنی‌سمرقندی*، به کوشش ناصرالدین شاه حسینی (تهران، چاپخانهٔ سپهر، ۱۳۴۴)، ۳۵۶.

۴۳۵. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۲.

۴۳۶. *همان*، ۵۷.

۴۳۷. *دیوان سلیم قلی‌تهرانی*، ۵۹۳.

۴۳۸. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۰۴.

۴۳۹. *همان*، ۱۰۰.

۴۴۰. زمخشری، *مقدمة الادب*، ۳۴۷.

۴۴۱. سنائی غزنوی: *حدیقة الحقیقه*، ۶۴۸؛ نظامی گنجوی، *کلیات خمسه*، ۱۰۱۶ (مثنوی *شرفنامه*).

۴۴۲. سید محمد علی داعی الاسلام، *فرهنگ نظام*، ۵۳۳؛ شعر عمیدلومکی را به شاهد «شکربرگ» آورده

تبرستان www.tabarestan.info

است.

۴۴۳. مولوی امام بخش صهبایی دهلوی، شرح *مینا بازار* (کانپور، ۱۹۰۳م)، ۷۸.

۴۴۴. *فرهنگ نظام*، ۵۳۳.

۴۴۵. محمد پادشاه، *آنندراج*، ۲۶۴۷.

۴۴۶. حاجی محمد علی باورچی، *کارنامه در باب طباخی و صنعت آن*، ۱۴۲.

۴۴۷. قاسم بن یوسف هروی، *ارشاد الزراعه*، ۲۵۹.

۴۴۸. در متن عربی (*کتاب الصیدنه*، ۶۰) «زلابیه» و در ترجمهٔ آن (صیدنه، ۷۱) «زلیبیا» آمده است.

۴۴۹. در متن عربی (*کتاب الصیدنه*، ۶۰) مطلب از این قرار آمده است: «و قال الایدی: الزلابیه و القطائف و ما یعمل من الفطیر و سقی العسل فهو اطریه».

۴۵۰. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه*، ۶۰؛ از قول فارابی در *دیوان الادب*، اطریه را طعام اتراک معرفی کرده است؛ صیدنه، ۷۱؛ نام فارابی نیامده است.

۴۵۱. ابوریحان بیرونی، صیدنه، ۷۱؛ در شرح «اطریه» از جمله می‌نویسد «گفته‌اند طعام ترکان است. و کیفیت او آن است که گوشت را خرد بکوبند و بپزند، از سریشهٔ [خمیر، سرشتهٔ] فطیر به شکل رشته ببرند و در دیگ اندازند و توابل بر آن بار کنند، و او را رشته گویند و در ماوراءالنهر اکواء گویند» این همان آشی است که بیهقی دروجه «لاخشه» یا «لاختشه» از آن یاد کرده و اکنون در خراسان «لخشک» می‌گویند. صاحب *لسان العرب* ذیل «طری» نیز «اطریه» را طعامی تعریف کرده است که به فارسی «لاخشه» می‌گویند.

۴۵۲. ابن بطلان، *تقویم الصحه*، ۱۰۳؛ حاشیهٔ صفحه، به استناد متن عربی *تقویم الصحه*.

۴۵۳. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۲، ۵۸، ۶۰، ۶۱، ۷۲، ۱۰۶، ۱۲۴، ۱۵۰، ۱۶۷.

۴۵۴. *همان*، ۱۲۴.

۴۵۵. *همان*، ۷۸، ۱۷۵.

۴۵۶. گرجی اصفهانی، *دیوان میرزا عبداله گرجی اصفهانی*، ۶۶، ۷۰.

۴۵۷. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۸۰.

۴۵۸. *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۱۱۰۱.

۴۵۹. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۹۲۲.

۴۶۰. *دیوان سلیم قلی تهرانی*، ۵۵۸؛ *تذکرهٔ خوشگو*، ۱۶۸/۳

۴۶۱. آلفونس گابریل، *عبورازصحاری ایران*، ترجمهٔ فرامرز مجد سمیعی (مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۱)، ۶۲.

۴۶۲. مؤدب الملک (مسیوریشارخان)، *طبخ ایرانی‌وفرنگی* (تهران، چاپخانهٔ فردین، ۱۳۲۰ ه)، ۸۵ تا ۸۷.

۴۶۳. فرح شیرین، *فنون‌جدیدآشپزی* (تهران، گنجینه، ۱۳۶۰)، ۴۴۳، ۴۴۵؛ محمد نقی بیک ارباب، *تاریخ دارالایمان قم* (قم، حکمت، ۱۳۵۳)، ۶۱؛ افغانی نویس، *لغات عامیانهٔ فارسی‌افغانستان*، ۳۵۵.

۴۶۴. *دیوان بسحاق اطعمه* ۱۵۶ تا ۱۵۹ به اختصار.

۴۶۵. *همان*، ۱۶۶، ۱۶۷ به اختصار.

۴۶۶. *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۱۱۰۳.

۴۶۷. *میرزا علی اکبر خان آشپزباشی، سفرهٔ اطعمه*، ۴۱، ۴۲.

۴۶۸. *ادیب الملک مراغه‌ای، دافع الغرور*، ۱۳۱.

www.tabarestan.info تبرستان

۴۶۹. گرجی اصفهانی، *دیوان*، ۸۱، ۱۲۰.

۴۷۰. نجف دریابندری، *کتاب مستطاب آشپزی* (تهران، نشر کارنامه، ۱۳۷۹)، ۱۵۵۲.

۴۷۱. *دیوان بسحاق اطعمه* ۱۵۸، ۱۶۸.

۴۷۲. *همان*، ۹۸، ۱۲۲.

۴۷۳. *بهار عجم*، ۱۹۲۲؛ به نقل از *کشف اللغت*، ذیل «مشکوفی».

۴۷۴. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۲.

۴۷۵. *برهان قاطع*، ۲۰۱۶؛ از راهنمایی دوستان آقایان عباس مظلومیان (اهل بابل) محمدفراهانی و فضل‌الله اسدی (اهل ملایر) که نام گویشی «مشکوفی» را متذکر شدند؛ متشکرم.

۴۷۶. میرزا علی اکبر خان آشپزباشی، *سفرهٔ اطعمه*، ۵۵

۴۷۷. مؤدب الملک، *همان*، ۱۳۲.

۴۷۸. ادیب الملک مراغه‌ای، *همان*، ۳۶، ۳۷.

۴۷۹. *لغت‌نامه*، ذیل «مشخته»؛ *لغات فرس اسدی* (به کوشش پاول هرن، از روی نسخهٔ خطی کتابخانه واتیکان، کتابت در سال ۷۳۲)؛ *لغت فرس*، به کوشش عباس اقبال آشتیانی (تهران، مطبعهٔ مجلس، ۱۳۱۹)، ۴۵۸، این بیت کسایی مروزی را شاهد آورده است «آری کودک مؤاجر آید کورا * زود بیاموزیش به نغز و مشخته». نگارنده در منابع نظم و نثر قدیم، این نام گویشی را ندیده، و احتمالاً در دورهٔ محدودی در نواحی خاصی از خراسان و ماوراءالنهر تداول داشته است.

۴۸۰. ابوالعلاء جاروتی، *فرهنگ مجموعة الفرس*، ۲۵۶.

۴۸۱. محمد بن هندو شاه نخجوانی، *صحاح الفرس*، ۲۹۰، و حاشیهٔ همان صفحه.

۴۸۲. *برهان قاطع*، ۲۰۱۰؛ توضیح مرحوم محمد معین در حاشیهٔ صفحه، در توضیح «مشاش».

۴۸۳. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۱۲۴.

۴۸۴. *همان*، ۱۶۸.

۴۸۵. حسین وفایی، *فرهنگ فارسی*، ۱۹۶.

۴۸۶. *برهان قاطع*، ۲۰۱۰.

۴۸۷. مؤدب الملک، *همان*، ۱۲۹.

۴۸۸. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «مسقطی».

۴۸۹. نجف دریابندری، *همان*، ۱۵۵۱.

۴۹۰. محمد علی سدید السلطنه (کبابی)، *اعلام الناس فی الحوال بندرعباس / بندرعباس وخلیج فارس*، ۱۸۵ تا ۱۸۷، ۵۴۱ تا ۵۵۷.

۴۹۱. نجف دریابندری، *همان*، ۱۵۵۰، ۱۵۵۱.

۴۹۲. میرزاعلی اکبر خان آشپز باشی، *سفرهٔ اطعمه*، ۴۸ و ۴۹.

۴۹۳. مؤدب الملک، *همان*، ۶۳ تا ۷۰.

۴۹۴. داود منشی‌زاده، متن پهلوی و ترجمهٔ انگلیسی «*خسرو کواتان* (قباد) وریدک»، ۷۲، بند ۴۰؛ با مشخصات کتابشناسی:

"Davood Monchi-zadeh "*Xusro i Kavatan ut retak* Pahlavi text" , transeription and translation. In

www.tabarestan.info تبرستان

Monumentum Georg Morgenstierne II(=Acta Iranica, 22) , Leiden, 1982, pp. 47-91.

۴۹۵. غلامحسین مصاحب، *دایرة المعارف فارسی*، ۴۲۸، ذیل «بستنی»

۴۹۶. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۷۵؛ *دیوان گرجی اصفهانی*، ۱۷۲.

۴۹۷. *مسیرطالبی* یا *سفرنامهٔ میرزا بوطالب خان*، ۹۱، ۳۱۰.

۴۹۸. اعتماد السلطنه، *الماثر و الآثار* (تهران، سنائی، افست شده از روی چاپ لوحی ۱۳۰۶ ه)، ۱۲۹.

۴۹۹. ناظم الاطباء، فرهنگ نفیسی، ۶۰۰، ذیل «بستنی»، ۲۶۰۳، ذیل «شکراندا».

۵۰۰. میرزا علی اکبر خان، *سفرهٔ اطعمه*، ۷۱.

۵۰۱. با قلوا/ باغلوا. این شیرینی دلپذیر پیشینه‌اش با نام «لوزینک» به عهد ساسانیان می‌رسد. باقلوا را در عصر تیموریان علاوه بر مغز بادام و پسته با عدس نیز می‌پخته‌اند. به آن دلیل که نام پهلوی عدس **mijug** و فارسی آن «مژو» بوده. این شیرینی را «مژانه» می‌گفته‌اند، که ابوالعلاء جاروئی (فرهنگ *مجموعة الفرس*، ۲۵۶) در قرن هشتم آن را «مژانه، لوزینه بود» تعریفی کرده است. نامهای گویشی این شیرینی با تلفظ و املاهای متفاوتی - در وجوه: بقلوا، بقلوه، بقلاوه، با قلوا، باقلبا، با قلوه و باغلوا- در منابع فارسی دورهٔ صفویه تا پایان عصر قاجاریه آمده است. ظاهراً اول بار در سال ۹۲۷ حاج محمد علی باورچی (*کارنامه*، ۱۸۱ تا ۱۸۳) نام این شیرینی را در وجه «بقلوا» ثبت کرده، و چگونگی تهیهٔ چهارگونهٔ آن را شرح داده است. در سال ۱۰۰۳، نورالله آشپز شاه عباس (*مادة الحیوة*، ۱۹۷)، نوشته است «بدان که باقلاوا به اقسام است، و آنچه مشهور است به عدس پزند. والا به مغز پسته و بادام اعلاست؛ و این کمینه به مغز گردوی‌تر و مغز فندق‌تر [نیز] به عمل آورد، و استاد پسند و مستحسن افتاد. و اصل او آن است که از نان لواش پزند». ادیب الملک مراغه‌ای که نام این شیرینی را همه جا درکتاب خود «باغلوا» ثبت کرده، به گمان نگارنده درست و اصح است، زیرا این کلمه مرکب از کلمات «باغ» و «لوا» به معنی لواش است. ادیب الملک به معانی دو واژهٔ مزبور در کلمهٔ «باغلوا» توجه داشته، که دارای مفهوم و تعبیری درست و دلپذیر است، و به یقین ریشهٔ ترکی برای این نام نمی‌شناخته است. فارسی زبانان افغانستان نیز نام این شیرینی را «بغلاوه» می‌خوانند و می‌نویسند، از آن جمله در تعریف آن نوشته‌اند «بغلاوه: نوعی است از حلویات» (افغانی نویس،۵۲). در واژهٔ گویشی «بغلاوه نیز واژه «یغ» مخفف «باغ» و «لاوه» همان «لاوک» به معنای نان لواش است. بنابراین «باغلوا» «بغلاوه» یک واژه مرکب فارسی است، و در فارسی پیشینهٔ حداقل ۶۰۰ ساله دارد. در حالیکه در منابع ترکی پیشینهٔ این واژه (که برخی آن را ترکی پنداشته‌اند) به این حد نمی‌رسد.

۵۰۲. ادیب الملک مراغه‌ای، *همان*، ۱۴۳ تا ۱۴۵.

۵۰۳. *دیوان سیف فرغانی*، ۳۷۱.

۵۰۴. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۶۱، ۹۷.

۵۰۵. *آنندراج*، ۱۵۴۷؛ به شاهد «حلوای عید».

۵۰۶. محمد تقی بیک ارباب، *تاریخ دارالایمان قم*، ۶۱، ۶۲.

۵۰۷. سمک عیار، ۲۰۲/۲.

۵۰۸. نرشخی، *تاریخ بخارا*، ۲۱.

۵۰۹. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «حلوائی».

۵۱۰. آنندراج، ۱۵۴۶؛ دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «حلوا».

۵۱۱. *دیوان محسن تأثیر تبریزی*، ۱۸۳.

www.tabarestan.info تبرستان

۵۱۲. سعید نفیسی، *تاریخ نظم و نثر در ایران و زبان فارسی* (تهران، فروغی، ۱۳۶۳)، ۳۰۵، ۶۳۴، ۶۳۹، ۶۷۱، ۷۶۳.

۵۱۳. نظامی گنجوی، *کلیات خمسه* (هفت پیکر)، ۵۲۵.

۵۱۴. سراج الدین علی خان اکبر آبادی، *چراغ هدایت*، به کوشش منصور ثروت (منضم به *غیاث اللغات*)، ۱۲۱۰؛ ذیل «گل حلوا».

۵۱۵. سروری، *مجمع الفرس*، ۳۰۶؛ به شاهد «تَرَک» نوعی حلوا (حلوای‌تر).

۵۱۶. نظامی گنجه‌ای، *شرفنامه*، به کوشش بهروز ثروتیان (تهران، توس، ۱۳۶۸)، ۳۱۱.

۵۱۷. *دیوان بسحاق اطعمه*، ۵۴، ۵۹، ۷۳، ۷۶.

۵۱۸. ابیات از صفحات مختلف *دیوان بسحاق اطعمه* استخراج و نقل شده است.

۵۱۹. وصف و تمجید از جمال و زیبایی زن در شعر و غزل را «نسیب» می‌گویند.

www.tabarestan.info تبرستان

مآخذ و یادداشت‌های گفتار سوم، قسمت دوم

۱. *تاریخ هرودوت*، ۱۳۳/۴.

۲. گزنفون، *کورش نامه*، ۲۸۵، ۲۸۶.

۳. پی یر بریان، *امپراتوری هخامنشیان*. ۵۶۷؛ به نقل از پلین (Plinius)، *تاریخ طبیعی* (کتاب ۲۴، ۱۶۵).

۴. یوستی، *یک روز از زندگانی داریوش*، ۱۷.

۵. پلوتارک، *حیات مردان نامی*، ۴۸۲/۴ «زندگانی اردشیر» بند ۲۸.

۶. مالکوم کالج، *پارتیان*، ۸۱.

۷. *تاریخ طبری*، ۱۸۷۵.

۸. اخوینی بخاری، *کتاب هدایت المتعلمین فی طب*، ۵۸۷.

۹. شیخ الرئیس ابوعلی سینا، *قانون در طب*، ۱۴۶/۵.

۱۰. ابوعلی سینا، *همان*، ۱۴۷/۵.

۱۱. ابن بطلان بغدادی، *تقویم الصحه*، ۱۵۸ و ۱۵۹.

۱۲. در متون قدیم فارسی، به جای «تخم مرغ» عموماً «خایه مرغ» آمده، و خوراک «خاگینه» یا «خایگینه» نام خود را از همین وجه تسمیه اخذ کرده است.

۱۳. سید اسماعیل جرجانی، *تُحفهٔ علائی*، به کوشش علی اکبر ولایتی و محمود نجم آبادی (تهران، اطلاعات، ۱۳۶۹)، ۲۵۰.

۱۴. *تحفهٔ حکیم مؤمن*، با مقدمهٔ سید احمد روضاتی، ۱۱۸۶.

۱۵. همو، *همان*، ۱۱۸۷.

۱۶. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۱۱۱۹.

۱۷. ابن رستهٔ اصفهانی، *الاعلاق النفیسه*، ۲۶۶.

۱۸. جرجی زیدان، *تاریخ تمدن اسلام*، ۹۵۰.

۱۹. *مجمل التواریخ والقصص*، ۲۸۶.

۲۰. *همان*، ۲۹۷.

۲۱. *تاریخ طبری*، ۱۳۱۰.

۲۲. *همان*، ۲۰۳۲، ۳۰۶.

۲۳. *همان*، ۵۰۱۳.

۲۴. ابوعلی سینا، *قانون در طب*، ۱۳۹/۵.

۲۵. جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، ۶۱۹.

۲۶. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۹۳۲ تا ۹۳۴.

۲۷. شهمردان بن ابی الخیر، *نزهت نامهٔ علائی*، ۵۱۵.

۲۸. در فرهنگ‌ها «قلقند» به معنای زاج سرخ یا سبز آمده، اما در اینجا یقیناً زاج سرخ منظور است. حسنعلی شیبانی (*راهنمای نامگذاری پیوندهای شیمیایی معدنی*، ۴۶۵) نیز «قلقند» را معادل زاج سوری یا زاج سرخ آورده است.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۹. رجوع کنید به توضیح شماره ۱۲ در سطور بالاتر.

۳۰. شهمردان بن ابی الخیر، *نزهت نامه*، ۴۲.

۳۱. همو، ۵۱۷.

۳۲. همو، ۵۱۸.

۳۳. نورالدین محمد جهانگیر گورکانی، *جهانگیرنامه*، ۴۲.

۳۴. *سفرنامهٔ پیتر دلاواله*، ۱۴۹۳.

۳۵. *سفر نامهٔ اولئاریوس*، ترجمهٔ احمد بهپور، ۲۴۲.

۳۶. کیخسرو اسفندیار، *دبستان مذاهب*، ۱۵۳؛ میرزا مهدی استر آبادی، *درهٔ نادری*، به کوشش سید جعفر شهیدی (تهران، علمی و فرهنگی، ۱۳۶۶)، ۲۹۹.

۳۷. مثلاً مایل بهگری (احسن الله، از شاعران قرن ۱۲ هند)، در این بیت (*گلزار جاویدان*، ۱۲۲۲) به این نکته اشاره می‌کند «بر جبین آن ماه از شنجرف دارد قشقه‌یی * گوییا شام غریبان را شفق پیداست این».

۳۸. مثلاً سیف الحکما شجاعی دماوندی (از شاعران قرن ۱۰)، *کاروان هند*، ۶۱۶؛ ارادت خان واضح ساوجی (قرن ۱۲)، *آنندراج*، ذیل «قشقه»؛ ولانلوری حیدر آبادی (قرن ۱۳)، *کلیات نظم ولا*، ۴۸، مضامینی دربارهٔ قشقه دارند.

۳۹. *دیوان ناظم هروی*، ۱۴۹.

۴۰. *دیوان کامل محمد قلی سلیم تهرانی*، ۵۸۸؛ محمد فدائی کرمانی، *خرم و زیبا*، سروده به سال ۱۱۶۲ (تهران، علی اکبر علمی، ۱۳۳۰)، ۱۶۷.

۴۱. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۸۳؛ *دیوان حاج محمدصادق بیگدلی شاملو*، به کوشش غلامحسین بیگدلی (تهران، فتحی، ۱۳۶۸)، ۱۵۸.

۴۲. میر عبداللطیف شوشتری، *تحفة العالم*، به کوشش صمد موحد (تهران، طهوری، ۱۳۶۳)، ۳۶۰.

۴۳. صابر آفاقی، در تعلیقات *راج‌ترنگینی*، ۴۲۸.

۴۴. *سفرنامهٔ حاجی پیرزاده*، ۱۲۸/۱.

۴۵. محمد علی خان سدید السلطنهٔ کبابی، *اعلام الناس فی‌احوال بندرعباس/بندرعباس و خلیج فارس*، ۳۸۵.

۴۶. علی اصغر حکمت، *سرزمین هند*، ۲۹۱.

۴۷. *تاریخنامهٔ طبری*، گردانیده منسوب به بلعمی، به کوشش محمد روشن (تهران، نشر نو، ۱۳۶۶)، ۳۷.

۴۸. *تاریخ طبری*، ۵۰۹۹؛ خواند میر، *مآثرالملوک*، به کوشش میر هاشم محدث (تهران، رسا، ۱۳۷۲)، ۹۳؛ اصطخری، *مسالک و ممالک*، ۹۲.

۴۹. رضی الدین ابونصر حسن طبرسی، *مکارم الاخلاق*، ترجمهٔ سید ابراهیم میرباقری (تهران، فراهانی، بی‌تا)، ۱۹۸/۱. محقق حلّی، *مختصر نافع*، ۱۰۷، ۱۳۷.

۵۰. *دیوان حکم فرخی‌سیستانی*، ۷۰؛ *دیوان عثمان مختاری*، ۱۳۸.

۵۱. سعید نفیسی، در *پیرامون تاریخ بیهق*، ۵۳/۱.

۵۲. *تاریخنامهٔ طبری*، گرداننده منسوب به بلعمی، ۱۱۶.

۵۳. کیخسرو اسفندیار، *دبستان مذاهب*، ۱۶۷/۱.

۵۴. آقا محمد بن محمد علی بهبهانی، *مرآت الاحوال جهان نما*، به کوشش علی دوانی (قم، قبله، ۱۳۷۲)، ۲۱۲.

۵۵. *سمک عیار*، ۳۰۰/۵.

۵۶. محمد بن ظهیر سمرقندی، *سندبادنامه*، به کوشش احمد آتش (افست شده در تهران، فرزان،۱۳۶۲)، ۱۱۱.

۵۷. حافظ ابرو، *زبدة التواریخ*، به کوشش سید کمال حاج سید جوادی (تهران، وزارت فرهنگ و ارشاد،۱۳۷۲)، ۸۴۴، ۸۴۵، ۸۵۷.

۵۸. حافظ ابرو، همان، ۸۴۰، ۸۵۰.

۵۹. حسن روملو، *احسن التواریخ*، ۱۵۶، ۱۶۴.

۶۰. *سفرنامهٔ پیترو دلاواله*، ترجمهٔ شعاع الدین شفا، ۷۲.

۶۱. *سفرنامهٔ پیترو دلاواله*، ترجمهٔ محمد بهفروزی، ۱۴۸۲.

۶۲. علی اصغر حکمت، *سرزمین هند*، ۴۰۳.

۶۳. علی اصغر حکمت، در *ملک سیام* (دهلی نو، ۱۳۳۶ ش)، ۴.

۶۴. محمد ربیع ابن ابراهیم، *سفینهٔ سلیمانی*، به کوشش عباس فاروقی (دانشگاه تهران، ۱۳۷۸)، ۱۱۷.

۶۵. مسعودی، *مروج الذهب*، ۷۱/۱.

۶۶. *دیوان عنصری بلخی*، ۴۳.

۶۷. *دیوان اشرف مازندرانی*، ۲۶۵.

۶۸. *دیوان کامل محمد قلی سلیم تهرانی*، ۵۷۷.

۶۹. کریم ساعی، *جنگل‌شناسی*(دانشگاه تهران، ۱۳۲۷)،۲۸۶/۱؛ مرحوم کریم ساعی (متوفی ۱۳۲۲ ش)، نقل کرده است که در سال‌های ۱۳۰۵ تا ۱۳۰۷، ناخدای یکی از کشتی‌های بادی زنگباری به نام سلیمان، نهال درخت صندل را به ایران می‌آورد. کارگزاری در بوشهر ۲۰۰ اصلهٔ آن را در کنار مرداب و شهر غرس می‌کند و به شکل بیشهٔ کوچکی درمی‌آید. پس از چندی به دستور فرماندار بوشهر آن را می‌سوزانند. کارگزار بوشهری مجدداً ۱۰۰ نهال دیگر صندل را می‌کارد و بیشهٔ تازه می‌سازد، ولی باز هم به سرنوشت بیشهٔ پیشین گرفتار می‌شود. مرحوم دهخدا این ماجرا را (*لغت نامه*، ذیل: چندل) نقل کرده است. مرحوم ساعی مصداقی واقعی از تلاش

تبرستان www.tabarestan.info

بوده است. آقای درویش کسرایی از صاحب منصبان قدیمی بانک کشاورزی، ماجرای جالبی نقل می‌کند: مرحوم ساعی به وزارت جنگ، در حدود سال ۱۳۱۹ ش، پیشنهادی می‌دهد، مبنی بر این که پادگان ارتش که در نزدیک پارک ساعی کنونی بوده است، سربازانش در این موضع برای تمرین سنگرکنی چاله هایی حفر کنند، و درخت عرعر در آنها غرس نمایند. پیشنهاد قبول می‌شود، و جنگل ساعی یادگاری از تلاش‌های آن مرحوم بوده که اکنون به پارک ساعی مشهور است. ساعی از کارشناسان زبدهٔ وزارت کشاورزی بوده است. چه خوب است مسؤلان کشاورزی و باغبانی کشور در فکر احیای صندل کاری برآیند.

۷۰. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۲۷۴.

۷۱. *دیوان کامل سلیم قلی تهرانی*، ۳۲۸.

۷۲. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۲۷۵.

۷۳. *دیوان قصاید و غزلیات نظامی گنجوی*، به کوشش سعید نفیسی (تهران، فروغی، بی‌تا) ۲۴۳. *دیوان اشرف مازندرانی*، ۱۹۳؛ *دیوان شفیای شیرازی*، ۲۴۶.

۷۴. میرزا لعل بیگ لعلی بدخشی، *ثمرات القدس من شجرات الانس*، به کوشش سید کمال حاج سید جوادی (تهران، پژوهشگاه، ۱۳۷۶)، ۱۰۲۳.

۷۵. ولای حیدر آبادی (خان بهادر عزیز جنگ، شمس العلماء متخلص به ولا)، *کلیات نظم ولا* (حیدر آباد دکن، ۱۳۲۸ه)، ۱۹.

۷۶. جمال الدین محمد بن سالم بن واصل، *مفرج الکروب فی اخبار بنی ایوب / تاریخ ایوبیان*، ترجمهٔ پرویز اتابکی (تهران، انقلاب اسلامی، ۱۳۶۹)، ۲۲۷.

۷۷. *همان*، ۲۲۷، توضیح مترجم در حاشیهٔ صفحه.

۷۸. محمد پادشاه، *آنندراج / فرهنگ جامع فارسی*، ۳۴۵۵.

۷۹. ایرانشان ابی الخیر، *بهمن نامه*، ۴۱۹.

۸۰. نظامی گنجه‌ای، *کلیات خمسه (هفت پیکر)*، ۷۲۵.

۸۱. دهخدا، *لغت نامه*، ذیل «صفراء» و «اصفر»؛ به استناد *اقرب الموارد* و *قطرالمحیط*.

۸۲. معین الدین محمد بن محمود نیشابوری، *تفسیر بصائریمینی*، به کوشش علی رواقی (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۹)، ۹۳؛ امید مجد، شاعر توانای جوان و پرکار که اصلاً نیشابوری است، در ترجمهٔ منظوم «قرآن مجید»، مضمون آیهٔ ۶۹ سورهٔ بقره را، بسی نغز و زیبا به نظم آورده است (*قرآن مجید*، ترجمهٔ منظوم، تهران، بی‌تا)، ۱۰، آیهٔ ۶۹:

بگفتند می‌پرس از ایزد کنون که خود رنگ آن گاو چونست چون
بگفتا که زرین بود رنگ آن که بینندگان را نشیند به جان

۸۳. ویل درانت، *تاریخ تمدن*، کتاب اول، *مشرق زمین: گاهوارهٔ تمدن*، ترجمهٔ احمد آرام (تهران، اقبال، ۱۳۴۳)، ۵۲۴/۱.

۸۴. خانم پروفسور هاید ماری کخ، *از زبان داریوش*، ترجمهٔ پرویز رجبی (تهران، کارنگ، ۱۳۷۶)، ۲۴۷؛ خانم کخ، تصویر (تصویر شمارهٔ ۷) آجر لعابدار کاخ دایوش را به صورت رنگی آورده، که رنگ کفش‌ها آشکارا زعفرانی است. ظاهراً اصل آن در دیوار موزهٔ ایران باستان نصب، و به نمایش گذاشته شده است.

۸۵. طبرسی، *مکارم الاخلاق*، ۱۹۷/۱.

تبرستان www.tabarestan.info

۸۶. ابوصاعد محمد یعقوبی طوسی، *مناظرهٔ بین السیف و القلم*، به‌کوشش ایرج افشار، مندرج در *یادگارنامهٔ حبیب یغمائی*، به‌کوشش غلامحسین یوسفی، محمد ابراهیم باستانی، ایرج افشار (تهران ،توس، ۱۳۵۶)، ۳۸ تا ۵۰.

۸۷. نظامی گنجه‌ای، *کلیات خمسه (شرفنامه)*، ۱۰۵۵.

۸۸. مسعودی، *مروج الذهب*، ۱۵۵/۱.

۸۹. جیمس هیلتون، *افق گمشده*، ترجمهٔ مهرداد نبیلی (تهران، سازمان کتابهای جیبی، ۱۳۴۵)؛ داستان عاشقانه‌ای است که در تبت روی می‌دهد، چون زیبا روی تبتی آن سرزمین را ترک می‌کند پیری به سراغش می‌آید.

۹۰. محمد تقی سیاه پوش، مقالهٔ «سمبولیزم رنگ سیاه» مندرج در مجلهٔ یغما (تهران، شمارهٔ ۳۲۷، آذر ۱۳۵۴)، ۵۴۸.

www.tabarestan.info تبرستان

۹۱. سون هدین، *کویرهای ایران*، ۲۷۲، ۲۷۵.

۹۲. محمد تقی سیاه پوش، *همان*، ۵۸۴.

93. Laufer, B. 1919. Sino Iranca, pp. 319.

۹۴. علی مظاهری، *جادهٔ ابریشم*، ۸۳۸.

۹۵. مظاهری، *همان*، ۸۳۹.

۹۶. عقیلی خراسانی، *مخزن الادویه*، ۲۶۹.

۹۷. احمد یوسف حسن، دانالدو. هیل، *تاریخ مصور تکنولوژی اسلامی*، ترجمهٔ ناصر موفقیان (تهران، علمی و فرهنگی، ۱۳۷۵)، ۲۳۳.

۹۸. احتمال دارد واژه قرمز مصطلح در فارسی و عربی با واژه‌های کرکمیسه و کرکیماس و کرکم پارسی به معنی زعفران هم ریشه باشد، زیرا از سویی رنگ قرمز در واقع رنگ اشباع شدهٔ زعفرانی است، و از سویی دیگر ابوریحان بیرونی برای کلمهٔ «قرمیس» عربی به معنی قرمز، واژهٔ پارسی «کرمیس» را ذکر کرده است (*کتاب الصیدنه فی‌الطب*، ۴۹۰). گو اینکه حمزهٔ اصفهانی رنگ قرمز را از این قرار تبیین می‌کند: «پشم رنگ کرده را کرمیز گویند، و مراد ایشان کرمی است به بلاد آذربیجان بر نوعی از درخت بید باشد و آن بید را کرمج گویند» (صیدنه، ۲۹۹)، و حبیش تفلیسی نیز «القرمز» را «کِرِم رنگ» معنی کرده (*قانون ادب*، ۷۴۲/۲). اما جوالیقی قرمز را «رنگ سرخ ارمنی» متذکر شده است (*المعرب*، ۲۷۱). رازی در *الحاوی* (چاپ حیدر آباد، ۳۱۱/۲) قرمز را نوعی از رنگها ذکر کرده است. مؤلف *حدود العالم* (ص ۱۵۹) در سال ۳۷۲ تصریح کرده که از شهر دون مرکز ارمینیه: «کرمی خیزد که از وی رنگ قرمز کنند». به هر حال در متون فارسی کلمه قرمز و قرمیز (تلفظ کنونی در شهرهایی از خراسان) ذکر شده، از جمله در سروده‌های منجیک ترمذی (قرن چهارم) و بهرامی سرخسی (قرن پنجم) آمده است (*پیشاهنگان شعر پارسی*، ۱۵۵؛ *شاعران بی‌دیوان*، ۲۴۱، ۴۰۴):

بخواه آن که بکرده‌ست، تا به شیشه بود — به گونه قرمز باطل، به بوی مشک محال

به گاه خشم او گوهر شود همرنگ شونیزا — چنو خشنود باشد من کنم زانقاس قرمیزا

۹۹. بندهش، ۸۸؛ *بندهش هندی*، ۱۱۱؛ پطروشفسکی، *کشاورزی و مناسبات ارضی*، ۳۲۶.

۱۰۰. پطروشفسکی، *همان*، ۳۲۶؛ مهرداد بهار، بندهش، ۱۸۳؛ یادداشت شماره ۲۸، در توضیح فصل «دربارهٔ چگونگی گیاهان».

۱۰۱. ابوالفرج اصفهانی، *کتاب الاغانی*، ترجمهٔ محمد حسین مشایخ فریدنی، ۲۲۹/۲.

۱۰۲. ابن حوقل، *صورة الارض*، ۲۴۵؛ بار تولد، *ترکستان نامه*، ۲۳۱/۱؛ مناظر احسن، *همان*، ۸۲، به استناد ادریسی، با مشخصات کتابشناسی:

Idrisi Geographie, trans. by P.A. Jaubert, Paris, 1838-40, I, P.243.

۱۰۳. مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۴۷۶.

۱۰۴. ثعالبی نیشابوری، *لطائف المعارف*، ۲۶۱.

۱۰۵. در نسخه‌های چاپی *تاریخ بیهقی* (چاپ ادیب پیشاوری، ۱۶۸؛ چاپ سعید نفیسی، ۱۹۴؛ چاپ قاسم غنی و علی اکبر فیاض، ۱۷۱) آمده است «حصیری آن روز در جبهٔ زرد مزعفری بود...». مرحوم دهخدا (*لغت نامه*، ذیل «مزعفری»، «بنداری») به استناد همین منابع «جبهٔ زرد مزعفری» آورده است. اما مرحوم علی‌اکبر فیاض در چاپ بعدی این کتاب (ص، ۲۱۲)، کلمهٔ «مزعفری» را به «مرغزی» تصحیح کرده و در حاشیه به نسخ خطی دیگر که در وجه «مزعفری» بوده اشاره کرده است. مزعفری به معنای «رنگ کرده به زعفران» است که با زردی مناسبت دارد.

۱۰۶. جبه بنداری درست نیست. زیرا در هیچ مأخذی از این جامه سخن نرفته است. یقیناً در نوشته بیهقی «بذاری» بوده که گویشی از «وذاری» است، و کاتبان و نساخان آن را «بنداری» خوانده‌اند. کلمه بنداری نام حرفه و شغل هایی چون تجارت و ملکداری و گوهر فروشی و غیره است، که تناسبی با جامهٔ زرد ندارد. در حالی که جبهٔ ویذاری (بذاری) از جامه‌های فاخر زرد زعفرانی یکدست بوده ست.

۱۰۷. ابوالفضل بیهقی، *تاریخ بیهقی*، به کوشش ادیب پیشاوری، ۱۶۸؛ به کوشش سعید نفیسی، ۱۹۴؛ به کوشش قاسم غنی و علی اکبر فیاض ۱۷۱؛ به کوشش علی اکبر فیاض، ۲۱۲؛ «ملحم مرغزی» جامهٔ ابریشمی سفید ناحیهٔ مرو شهرتی داشته که در منابع قدیم از آن یاد شده است.

۱۰۸. محمود مدبری، *شرح احوال و اشعار شاعران بی‌دیوان* (تهران، پانوس، ۱۳۷۰)، ۵۰۵.

۱۰۹. *دیوان حکیم فرخی سیستانی*، ۳۳۰.

۱۱۰. محمد بن بدر جاجرمی، *مونس الاحرار فی دقائق الاشعار*، به کوشش میرصالح طیبی (تهران، انجمن آثار ملی، ۱۳۵۰)، ۴۸۳؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۵۶.

۱۱۱. دهخدا، *لغت نامه*، ذیل «مزعفر»؛ محمد پادشاه، *فرهنگ مترادفات*(تهران، خیام، ۱۳۴۶)، ۱۵، همو، *آنندراج*، ۱۲۹۶، ذیل «جامهٔ عید».

۱۱۲. در نوروز ۱۳۸۰ به اتفاق آقای محمد عظیمی به خدمت دوست فرزانه و همشهری عزیزم استاد محمد قهرمان غزل سرای نامدار معاصر رسیدم، جمعی از ادبا و شاعران خراسانی آنجا بودند. آقای علی باقرزاده (متخلص به بقا) این مطلب را بیان کرد.

۱۱۳. شهمردان بن ابی الخیر، *نزهت نامهٔ علائی*، ۳۸۴.

۱۱۴. ر.پ.آ. دزی، *فرهنگ البسهٔ مسلمانان*، ترجمهٔ حسینعلی هروی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۵۹)، ۲۹۴، ۲۴۸ تا ۲۵۰.

۱۱۵. دزی، *همان*، ۲۵۷.

۱۱۶. دزی، *همان*، ۳۰۲.

۱۱۷. دزی، *همان*، ۳۰۱، ۳۰۲.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۱۸. فردوسی، *شاهنامه*، به کوشش محمد دبیر سیاقی، ۵۵۷.

۱۱۹. اسدی طوسی، *گرشاسب نامه*، ۴۳۳.

۱۲۰. سید علی کاتبی، *مرآت الممالک*، ترجمهٔ محمود تفضلی و علی گنجه‌لی (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۵)، ۹۶.

۱۲۱. کاتبی، *همان*، ۹۷؛ بیت ترکی از این قرار است «زعفرانلیغ سی کون پنجه سینی قیلدی پست * بو مثل مشهور دور کیم دست بالای دست».

۱۲۲. جهانگیر، *جهانگیرنامه* (*توزک جهانگیری*)، ۱۵۶، ۵۲۲.

۱۲۳. غلامعلی خان نقوی دهلوی، *عمادالسعادت* (نولکشور، کانپور، ۱۸۹۷ م)، ۱۹۲.

۱۲۴. محمد بن منور میهنی، *اسرار التوحید*، به کوشش محمدرضا شفیعی کدکنی، ۱۷.

۱۲۵. سیریل الگود، *تاریخ پزشکی ایران و سرزمین‌های خلافت شرقی*، ترجمهٔ باهر فرقانی (تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۶)، ۳۱۳.

۱۲۶. *هزار و یکشب*، به کوشش محمد رمضانی، با مقدمهٔ علی اصغر حکمت (تهران، کلالهٔ خاور، ۱۳۱۵)، ۴۲۲.

۱۲۷. مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۶۰۹.

۱۲۸. ابن حوقل، *صورة الارض*، ۲۸.

۱۲۹. مقدسی، *همان*، ۶۲۲؛ اصطخری، *مسالک و ممالک*، ۹۲؛ *حدود العالم*، ۱۳۹.

۱۳۰. ابوالفضل حبیش بن ابراهیم تفلیسی، *بیان الصناعات*، به کوشش محمدرضا قلیچ خانی، منضم به: *رسالاتی در خوشنویسی* (تهران، روزنه، ۱۳۷۳)، ۱۲۷.

۱۲۱. *مجمل التواریخ*، ۱۱۸.

۱۳۲. رشید الدین فضل الله همدانی، *جامع التواریخ*، به کوشش بهمن کریمی (تهران، اقبال، ۱۳۶۲)، ۷۸۷.

۱۳۳. رشید الدین فضل الله همدانی، *همان*، همان جا.

۱۳۴. خواند میر (غیاث الدین بن همام، معروف به خوندمیر)، *دستور الوزراء*، به کوشش سعید نفیسی (تهران، اقبال، ۱۳۵۵)، ۲۸۲؛ سلطان حسین واعظ استر آبادی، *دستورالوزراء*، به کوشش اسماعیل واعظ جوادی (تهران، بنیاد فرهنگ، ۱۳۴۵)، ۴۳.

۱۳۵. ابوالمجد محمدبن مسعود تبریزی، *سفینهٔ تبریز*، چاپ عکسی از روی نسخهٔ خطی کتابخانهٔ مجلس شورای اسلامی (تهران، مرکز نشر دانشگاهی، ۱۳۸۱)، ۲۴۶.

۱۳۶. سیریل الگود، *تاریخ پزشکی ایران و سرزمین‌های خلافت شرقی*، ترجمهٔ باهر فرقانی (تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۶)، ۴۰۷؛ مطلبی که الگود، از قول *احسن التواریخ* نقل کرده، در *احسن التواریخ* (تألیف حسن روملو)، و *احسن التواریخ* (تألیف محمد ساروی، معروف به *تاریخ محمدی* نیامده است؛ احتمال اینکه برگرفته از *احسن التواریخ* (تألیف شمس الدین محمد موسومی خراسانی) معروف به *تاریخ خیرات* یا *اصح التواریخ* باشد نیز موجو نیست، چراکه این تاریخ، وقایع تا قرن نهم را دارد، در حالی که واقعه موصوف در قرن دهم روی داده است. بنابراین کتابی که با عنوان «*احسن التواریخ*» در دسترس مؤلف مزبور بوده، که بر نگارنده مجهول است.

۱۳۷. ملا حسین کاشفی سبزواری، *اسرار قاسمی* (تهران، علمی، بی‌تا)، ۱۴۳.

www.tabarestan.info تبرستان

(تهران، وحید، ۱۳۶۶)، ۴۰۳.

۱۳۹. محمد عبدالرشید عبدالعزیز صاحب لاهوری، *مجربات سلیمانی*، حصهٔ اول: *سرمهٔ سلیمانی* (لاهور، ۱۹۱۹ م)، ۱۸.

۱۴۰. قاضی حمید الدین ابوبکر بلخی، *مقامات حمیدی*، به کوشش رضا انزابی نژاد (تهران، مرکز نشر دانشگاهی، ۱۳۶۵)، ۱۳۷.

۱۴۱. *دیوان خاقانی شروانی*، به کوشش سید ضیاءالدین سجادی، ۲۲۲، ۳۹۳، ۴۳۰، ۴۹۱، ۵۶۸.

۱۴۲. *دیوان بدر شیروانی*، به کوشش ابوالفضل هاشم اوغلی رحیموف (مسکو، ۱۹۸۵ م)، ۶۳۰.

۱۴۳. دهخدا، *لغت نامه*، ذیل «وال»؛ عبدی بیگ شیرازی، *دوحة الازهار*، به کوشش ابوالفضل هاشم اوغلی رحیموف (مسکو، دانش، ۱۹۷۴ م)، ۱۰۶.

۱۴۴. منیر لاهوری، *مثنوی در صفت بنگاله* (کراچی، بی‌تا)، ۵۱.

۱۴۵. میرزا موسی قائم مقام فراهانی، *همان*، ۴۲۷؛ در صفحات دیگر، ۴۰۳، ۴۰۷، ۴۱۰، ۴۱۵، ۴۲۰، ۴۲۵،... به نوشتن دعاهایی با محلول زعفران اشاره کرده است.

۱۴۶. غیاث الدین محمد رامپوری، *غیاث اللغات*، ۹۶۷، ذیل «هفت هیکل».

۱۴۷. محمد بن علی ناموس خواری فریومدی، *کتاب الحکمه فی الادعیه و الموعظه للأمه* (تألیف حدود ۷۲۷ ه)، به نقل از مجلهٔ *یادگار* (فروردین و اردیبهشت ۱۳۲۸)، ۱۲۶.

۱۴۸. *برهان قاطع*، ۲۳۴۸.

۱۴۹. دوست شاعر و فرزانه‌ام آقای محمد قهرمان، در توضیح این بیت نوشته است، به ضرورت وزن باید به جای هفت «هف» خوانده شود و گرنه در متن دیوان واعظ قزوینی به صورت «هفت» آمده است.

۱۵۰. *دیوان واعظ قزوینی*، ۱۰۹.

۱۵۱. *دیوا واعظ قزینی*، ۵۰۰.

۱۵۲. موریس داماس، *تاریخ صنعت و اختراع*، ترجمهٔ عبدالله ارگانی (تهران، امیر کبیر، ۱۳۶۲)، ۱۷۰/۱.

۱۵۳. افضل الدین بدیل بن علی خاقانی شروانی، *منشآت خاقانی*، به کوشش محمد روشن (تهران، دانشگاه تهران، ۱۳۴۹)، ۲۱۲.

۱۵۴. *تاریخ هرودوت*، ۱۷۲/۲، بند ۸۴؛ می‌گوید «علم طب به قدری در مصر خوب تقسیم شده، که هر طبیبی فقط یک مرض را معالجه می‌کند، نه تمام امراض را. به همین جهت همه جا پر از طبیب است. بعضی طبیب چشم، برخی طبیب سر، بعضی طبیب دندان، و بعضی طبیب شکم، و دسته‌ای دیگر طبیب امراض داخلی هستند».

۱۵۵. *تاریخ هرودوت*، ۱۷۳/۲، بند ۸۵؛ «وقتی مردی نسبتاً محترم در خانه‌ای می‌میرد، تمام زنان آن خانه سر و حتی صورت خود را به گِل آلوده می‌کنند. سپس مرده را در خانه می‌گذارند، و خود سینه‌ها را لخت می‌کنند. مردان نیز به نوبهٔ خود لباس خود را با کمربند می‌بندند، و سینه می‌زنند. وقتی این مراسم انجام گرفت جنازه را برای مومیایی کردن حمل می‌کنند».

۱۵۶. *تاریخ هرودوت*، ۱۷۴/۲ (بند ۸۶)، ۱۳۰/۴ (بند ۷۱).

۱۵۷. ابوطاهر محمد بن حسن طرسوسی، *داراب نامه*، به کوشش ذبیح الله صفا (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۵۶)، ۳۰۱/۲.

تبرستان www.tabarestan.info

۱۵۸. دهخدا، *لغت نامه*، ذیل «حنوط».
۱۵۹. فردوسی، *شاهنامه*، به کوشش محمد سیاقی، ۷۲۶.
۱۶۰. فردوسی، *همان*، ۱۱۴۴.
۱۶۱. نگارنده در سال ۱۳۲۵، در تربت حیدریه چگونگی ساخت دبه‌های سریشی را دیده است. قالبی از گل (به شکلِ دلخواهِ دبه‌ای که مورد نظر است) می‌سازند بعد از سفت شدن گل، روی آن را چرب می‌کنند، سپس سریش می‌مالند، روی سریش را قطعات کاغذ روی هم می‌چسبانند، گاهی قطعات پارچهٔ کوچک در لابلای، قطعات کاغذ سریش می‌زنند، آنقدر کاغذ و سریش روی هم می‌چسبانند که ضخامت آن به حدود یک سانتیمتر برسد. بعد از پایان کار، روی آن را مقداری سریش می‌مالند، و می‌گذارند خشک شود. سپس گل را از داخل آن خارج می‌کنند، و چند روز آن را چرب می‌کنند و در آفتاب می‌گذارند.
۱۶۲. آدام متز، *تمدن اسلامی*، ۱۳۱/۲.
۱۶۳. آدام متز، *همان*، ۱۳۲/۲.
۱۶۴. سلیمان تاجر سیرافی، *اخبار الصین و الهند*، ۷۰.
۱۶۵. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۶۷.
۱۶۶. دهخدا، *لغت نامه*، ذیل «حنوط».
۱۶۷. *دیوان فرخی سیستانی*، ۳۱۰.
۱۶۸. *دیوان سید حسن غزنوی*، ۲۵۳.
۱۶۹. *دیوان خاقانی شروانی*، ۱۰۷، ۱۶۸، ۲۶۶، ۴۴۳.
۱۷۰. خاقانی شروانی، *منشآت خاقانی*، ۲۵۳.
۱۷۱. *دیوان سراج الدین قمری آملی*، ۳۱۹.
۱۷۲. مصاحب، *دایرة المعارف فارسی*، ۸۶۹/۱، ذیل «حنوط کردن»
۱۷۳. کریستن سن، *ایران در زمان ساسانیان*، ۴۸۹.
۱۷۴. *دایرة المعارف فارسی*، ۲۱۴۴، ذیل «کاغذ»، «تاریخچهٔ کاغذ».
۱۷۵. *تاریخ طبری*، ۴۸۲۳.
۱۷۶. بلاذری، *فتوح البلدان*، ۶۴۷.
۱۷۷. بلاذری، *همان*، ۶۴۷.
۱۷۸. رحیم زادهٔ صفوی، *ایران اقتصادی*، ۱۰۵/۱.
۱۷۹. علی مظاهری، *جادهٔ ابریشم*، ۸۳۸.
۱۸۰. مظاهری، *همان*، ۸۳۹.
۱۸۱. میر عبدالطیف خان شوشتری، *تحفةالعالم*، ۳۶۸.
۱۸۲. نجیب مایل هروی، *کتاب آرایی در تمدن اسلامی* (مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۲)، شانزدهٔ مقدمه، به نقل از بار تولد، *ترکستان‌نامه*، ۲۶۷/۱؛ اما این مطلب در صفحه مزبور، در *ترکستان نامه* نیامده است. کاغذ در سال ۷۵۱ م / ۱۳۴ هـ به سمرقند رسید، و از آن جا به بلاد اسلامی وارد شد (*دایرة المعارف فارسی*، ۲۱۴۴).
۱۸۳. *دیوان ازرقی هروی*، به کوشش سعید نفیسی، ۷۹.
۱۸۴. سلطان علی مشهدی، *صراط السطور*، (تهران یساولی، ۱۳۵۵)، ورق ۳؛ عبدالحی حبیبی، هنر عهد

www.tabarestan.info تبرستان

تیموریان (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۵)، ۲۴۳؛ قاضی احمد قمی، *گلستان هنر*، ۷۰.

۱۸۵. نجیب مایل هروی، *کتاب آرایی در تمدن اسلامی*، ۴۴ مقدمه.

۱۸۶. *تحفهٔ حکیم مؤمن* با مقدمهٔ روضاتی، ۱۲۳۱ تا ۱۲۳۴؛ *همان*، با مقدمهٔ محمود نجم آبادی، ۳۷۵، ۳۷۶.

۱۸۷. قلیچ خانی، *همان*، ۴۱۱؛ مایل هروی، *همان*، ۶۰، به جای «لاک»، «لال» ثبت کرده‌اند؛ اما در دو نسخهٔ منضم به *تحفهٔ حکیم مؤمن* «لاک» ثبت شده، بدان لحاظ که این ماده در شمار مواد رنگ کننده است، ثبت اخیر ارجح به نظر می‌رسد.

۱۸۸. قلیچ خانی، *همان*، ۴۱۱؛ مایل هروی، *همان* ۶۰؛ *تحفهٔ حکیم مؤمن* (با مقدمهٔ روضاتی) ۱۲۳۲؛ (با مقدمهٔ محمود نجم آبادی)، ۳۷۶.

۱۸۹. مجلهٔ هنر و مردم، شماره ۱۸۱، آبان ۱۳۵۶، مرحوم دانش پژوه مقالهٔ مبسوطی با عنوان «رنگ سازی درکاغذ و رنگ زدایی از آن» در ۲۰ صفحه (ص ۱۶ تا ۳۵) چاپ کرده، و ضمن معرفی منابع فراوان در این باب، به چاپ چند نسخه رسالهٔ خطی، از جمله نسخه خطی کتابخانهٔ خانقاه نوربخش (به شماره ۳۰۴/۸) و نسخهٔ خطی مدرسهٔ غرب همدان (به شماره ۵۳۴۴/۵) را به چاپ رسانده است. مطلب مندرج در متن کتاب حاضر، در صفحهٔ ۳۴ مجلهٔ مزبور آمده است.

۱۹۰. مجنون رفیقی هروی / مشهدی (مجنون چپ نویس)، *سواد الخط اخط و سواد*؛ مایل هروی، *همان*، ۱۹۵؛ قلیچ خانی، *همان*، ۲۶۲: مایل هروی بخش مربوط به خطاطی، *ریاض الابرار* تألیف حسین عقیلی رستمدای (قرن نهم) را با عنوان «خط و مرکب» چاپ کرده است؛ مایل هروی، *همان*، ۳۳۶.

۱۹۱. بابا شاه اصفهانی، *آداب المشق*؛ مایل هروی، *همان*، ۱۵۷؛ قلیچ خانی، *همان*، ۲۳۳.

۱۹۲. صیرفی، *گلزار صفا*؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۴۵ تا ۴۴۷.

۱۹۳. فصلنامهٔ *بانک و کشاورزی* (تهران، شمارهٔ ۶۸، تابستان ۱۳۷۸)، مقالهٔ «زردچوبه در ایران» پژوهشی از محمد حسن ابریشمی، ۷۰.

۱۹۴. مجلهٔ هنر و مردم (شماره ۱۸۱، آبان ۱۳۵۶)، ۳۳ رسالهٔ «دربارهٔ کاغذ رنگارنگ» نسخهٔ خطی کتابخانهٔ خانقاه نوربخش (رجوع کنید به یاداشت ۱۸۹).

۱۹۵. *دیوان عثمان مختاری*، ۲۱۴، ۳۲۲.

۱۹۶. اشعار فردوسی و اسدی طوسی در باب مرکب زعفرانی در همین مبحث ذیل «پنجه نگاری» آمده است.

۱۹۷. *سمک عیار*، ۲۸۹/۱.

۱۹۸. حبیش تفلیسی، *بیان الصناعات*، به کوشش حمیدرضا قلیچ خانی، *همان*، ۱۲۹.

۱۹۹. ابوبکر مطهر جمالی یزدی، *فرخ نامه*، ۳۶۰.

۲۰۰. خواجه نصیرالدین طوسی، *تنسوخ نامهٔ ایلخانی*، ۱۷۰.

۲۰۱. ابوالقاسم عبدالله کاشانی، *عرایس الجواهر*، ۱۸۷؛ *تحفهٔ حکیم مؤمن* (با مقدمهٔ روضاتی)، ۹۷۰؛ (با مقدمهٔ نجم آبادی)، ۲۹۴.

۲۰۲. یعقوب بن حسن سراج شیرازی، *تحفة المحبین*، به کوشش محمد تقی دانش پژوه، کرامت رعنا، ایرج افشار (تهران، میراث مکتوب، ۱۳۷۶)، ۹۸.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۰۳. میر علی هروی، *مداد الخطوط* (تهران، یساولی، ۱۳۵۵)، ۶.

۲۰۴. قلیج خانی، *همان*، ۴۰۷ تا ۴۱۸، این رساله را با عنوان «*رساله دربارهٔ کاغذ، رنگ‌آمیزی، خط اَوهَل و خط مشجره*»؛ مایل هروی، *همان*، ۵۵ تا ۶۷، همین رساله را با عنوان «رساله در *بیان کاغذ، مرکب و حل الوان*» چاپ کرده‌اند.

۲۰۵. قلیج خانی، *همان*، ۴۱۵، ۴۱۶؛ مایل هروی، *همان*، ۶۴، ۶۵.

۲۰۶. سیمی نیشابوری، جوهریه، قلیج خانی، *همان*، ۲۷۹، ۲۸۰.

۲۰۷. برای اطلاع از دستورالعمل‌های تهیهٔ انواع مرکب که در آنها زعفران بکار رفته، و نام رساله‌ها و خطاطان که در متن کتاب حاضر آمد، به صفحات این دو مأخذ رجوع فرمایید: نجیب مایل هروی، *همان*، ۱۰۹، ۱۹۲، ۱۹۳، ۳۳۴، ۳۳۹، ۳۶۸، ۴۱۵، ۴۱۶، ۵۰۲؛ قلیج خانی، *همان*، ۲۲۲، ۲۵۹، ۲۶۰، ۴۱۵، ۴۱۶.

۲۰۸. قاضی میر احمد قمی، *گلستان هنر*، به کوشش احمد سهیلی خوانساری (تهران، منوچهری، ۱۳۵۹)، ۱۶۸.

۲۰۹. مولی بخش صاحب آزاد، ساکن اکبر آباد هند، در قصیده‌ای تقریظ گونه بر فرهنگ *آنندراج* سروده است؛ *آنندراج*، ۴۶۹۷.

۲۱۰. قاضی میر احمد قمی، *گلستان هنر* (از توضیحات احمد خوانساری، مصحح کتاب)، ۲۰۳.

۲۱۱. مهدی بیانی، *کتابشناسی کتابهای خطی*، به کوشش حسین محبوبی اردکانی (تهران، انجمن آثار ملی، ۱۳۵۲)، ۶۶۱.

۲۱۲. سراج الدین علی اکبر آبادی، *چراغ هدایت*، منضم به *غیاث اللغات*، ۱۱۳۰، ذیل «زرکوب».

۲۱۳. ویل دورانت، *تاریخ تمدن*، ۵۲۵/۱.

۲۱۴. هرودوت، *تواریخ*، ۴۵۷، ۷۲۸؛ حسن پیرنیا، *ایران باستان*، ۷۲۸، ۱۵۱۸.

۲۱۵. پلوتارک، *حیات مردان نامی*، ۴۸۲/۴.

۲۱۶. *کتاب مقدس*، *عهد عتیق*، *کتاب استر*، ۷۷۳.

۲۱۷. پ.پ. بلسارا، *ایران و اهمیت آن در ترقی و تمدن بشر*، ترجمهٔ عبدالحسین سپنتا (بمبئی، ۱۹۳۶م)، ۱۲۷.

۲۱۸. *دیوان دقیقی طوسی*، به کوشش محمد جواد شریعت (تهران، اساطیر، ۱۳۶۸)، ۸۳، ۸۸.

۲۱۹. فردوسی، *شاهنامه*، به کوشش محمد دبیر سیاقی، ۵۸/۱.

۲۲۰. پی‌یربریان، *تاریخ امپراتوری هخامنشیان*، ۶۲۲.

۲۲۱. اسدی طوسی، *گرشاسب نامه*، ۴۳۰.

۲۲۲. حکیم نظامی گنجه‌ای، *کلیات خمسه*، ۲۹۴، ۳۱۳.

۲۲۳. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۴۰.

۲۲۴. در مورد «خلوق»، رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عنوان «دیگر واژگان و اصطلاحات»، مورد «۶. خلوق»، صفحه ۳۸.

۲۲۵. *تاریخنامهٔ طبری*، گردانیده منسوب به بلعمی، ۱۱۶.

۲۲۶. *تاریخ طبری*، ۸۳۴.

۲۲۷. ابوالفرج اصفهانی، *کتاب الاغانی*، ۱۲۴/۱.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۲۸. همو، ۱/۱۵۰، ۱/۲۵۹.

۲۲۹. *تاریخ طبری*، ۵۳۸۵.

۲۳۰. گزنفون، *کورش نامه*، ۳۳۶؛ طبری، *تاریخ طبری*، ۵۰۱۷؛ ابن اثیر، *الکامل*، ۳۱/۶؛ هندوشاه نخجوانی، *تجارب السلف*، ۱۰۵، حسن قاضی طباطبائی، *تعلیقات و حواشی بر تجارب السلف*، ۷۵.

۲۳۱. کریستن سن، *ایران در زمان ساسانیان*، ۴۹۸.

۲۳۲. ابن اسفندیار کاتب، *تاریخ طبرستان*، قسم سوم، ۱۲۱.

۲۳۳. شیخ الرئیس ابوعلی سینا، *قانون در طب* (ج ۳، بخش ۱)، ۴۱۳.

۲۳۴. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه فی الطب*، ۳۵۶؛ *صیدنه*، ۴۰۷.

۲۳۵. ابریشمی، زعفران ایران، ۲۵۳.

۲۳۶. شهمردان بن ابی‌الخیر، نزهت *نامهٔ علائی*، ۳۸۳ تا ۳۸۵.

۲۳۷. امام فخر رازی، *جامع العلوم*، به کوشش میرزا محمد ملک الکتاب شیرازی (بمبئی، ۱۳۲۳ هـ‌ق)، ۱۳۴ تا ۱۳۷؛ دنیسری، *نوادر التبادر*، ۸۱ تا ۸۴.

۲۳۸. ابن مندویه، *رسالهٔ فی اصول الطیب و المرکبات العطریه*؛ نویسنده‌ای ناشناخته، *عطرنامهٔ علائی* (این دو کتاب با عنوان «دو رساله در شناخت عطر» توسط مرحوم محمد تقی دانش پژوه، در *فرهنگ ایران زمین*، ج ۱۵، ۱۳۴۷، از صفحه ۲۲۲ تا ۲۷۶ به چاپ رسیده است، مطلب مندرج در متن کتاب حاضر از صفحات ۲۴۳ و ۲۷۱ نقل شده است).

۲۳۹. شهمردان بن ابی الخیر، *همان*، ۵۴۶ تا ۵۵۱.

۲۴۰. ابوالقاسم کاشانی، *عرایس الجواهر*، ۲۸۹؛ محمد مؤمن حسینی طبیب، *تحفهٔ حکیم مؤمن* ۱۱۶۶.

۲۴۱. متز، *همان*، ۲/۲۰۰.

۲۴۲. ابن فقیه همدانی، *مختصر البلدان*، ۱۷.

۲۴۳. اصطخری، *مسالک و ممالک*، ۱۳۳؛ ابن حوقل، *صورة الارض*، ۶۵؛ مقدسی، *احسن التقاسیم*، ۶۶۰؛ جیهانی، *اشکال العالم*، ۱۲۵؛ *حدود العالم*، ۱۴۵؛ محمد بن طوسی، *عجایب المخلوقات*، ۲۵۵.

۲۴۴. ابودلف، *سفرنامه*، ۱۱۹ تا ۱۲۱؛ *حدود العالم*، ۱۴۵.

۲۴۵. خواجه نصیرالدین طوسی، *تنسوخ نامهٔ ایلخانی*، ۲۶۰؛ ابوالقاسم کاشانی، *عرایس الجواهر*، ۲۶۵.

۲۴۶. شهمردان ابی الخیر، *نزهت نامهٔ علائی*، ۳۸۵، دنیسری، *نوادر التبادر*، ۸۴.

۲۴۷. مسعودی، *مروج الذهب*، ۱/۱۲۶.

۲۴۸. مناظر احسن، *همان*، ۱۴۲؛ می‌نویسد «وسایل آشپزخانه با دقت و تمیز و شسته می‌شد... پس با گرد زغال و زعفران، در صورت امکان و سرانجام با برگ تازهٔ ترنج یا لیمو آب می‌کشیدند. در خانهٔ توانگران وسایل با آب معطر هم آب کشیده می‌شد». چون مطلب کمی نامفهوم به نظر رسید، نگارنده استنباط خود را در متن کتاب حاضر نوشته است.

۲۴۹. نگارنده تحت عنوان «*گل در فرهنگ ایرانی*» در مجلهٔ *کشت دام و صنعت*، شماره‌های ۲۹ تا ۳۵، ماه‌های اردیبهشت تا آبان ۱۳۸۱، و مجلهٔ *گزارش*، شمارهٔ ۱۴۵ فروردین ماه ۱۳۸۲، مقالاتی نوشته است، که به گل افشانی و استفاده از گل در مراسم و جشن‌های مختلف به پژوهش پرداخته، که در شکل کتابی برای چاپ آماده می‌شود.

تبرستان www.tabarestan.info

۲۵۰. *تجارب الامم فی اخبار ملوک العرب و العجم*، به کوشش رضا انزابی نژاد و یحیی کلانتری (دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۲)، ۶۲.

۲۵۱. فردوسی، *شاهنامه*، ۹۱۵.

۲۵۲. *همان*، ۱۲۹، ۴۷۳، ۱۲۱۴.

۲۵۳. حسن بن محمد قمی، *تاریخ قم*، ۲۴۹.

۲۵۴. منتخب السادات یغمائی، *حماسهٔ فتحنامهٔ نایبی*، به کوشش علی دهباشی (تهران، اسپرک، ۱۳۶۸)، ۱۳۴.

۲۵۵. خدیجه بوذرجمهری، فصلنامهٔ *تحقیقات جغرافیایی* (مشهد، شمارهٔ ۳، سال سوم، زمستان ۱۳۶۷)، ۱۶۹ به بعد «*تاریخچهٔ زعفران در بریتانیا*»، ترجمهٔ کتابچه‌ای با عنوان *(The saffron crocus)* که عیناً در کتاب *زعفران ایران*، ۵۷۴ تا ۵۸۹، تألیف محمد حسن ابریشمی نقل شده است.

۲۵۶. جمال الدین ابوروح ابی سعد (میهنی)، *حالات و سخنان ابوسعید ابوالخیر*، به کوشش محمدرضا شفیعی کدکنی (تهران، آگاه، ۱۳۶۶)، ۶۷.

۲۵۷. ابن فقیه همدانی، *همان*، ۲۹.

۲۵۸. ابن فقیه، *همان*، ۳۳.

۲۵۹. اعتماد السلطنه، *مرآت البلدان*، ۳۴۹/۱.

۲۶۰. زلو:مخفف زالو؛ در خراسان نیز در وجه «زُلُو» تلفظ می‌کنند.

۲۶۱. خراطین: کرم خاکی

۲۶۲. ترکیبی است مخدر، شبیه نسوار، که به جای آهک از زرنیخ استفاده می‌کنند، و برگ تنبول از اجزای آن است. تهیهٔ نسوار در ایران، در شهرهای مرز شرقی، چون تایباد، رایج بود، یک نوع نشأ (نشئه) دهنی دارد، و برای دندان‌ها بسیار مضر است. رنگ نسوار به لحاظ برگ تنباکوی آن سبز رنگ، و پان سرخ رنگ است.

۲۶۳. اشرف مازندرانی، *دیوان اشعار*، ۱۵۳ تا ۱۵۶ به اختصار.

۲۶۴. منیر لاهوری، *مثنوی در صفت بنگاله*، ۵۱.

۲۶۵. سید حسام الدین راشدی، *تذکرهٔ شعرای کشمیر*، ۱۵۳۹.

۲۶۶. *دیوان گویا*، ۳۱.

۲۶۷. شوشتری، *تحفة العالم*، ۲۷۹، به اختصار.

۲۶۸. شیخ ابوالفضل مبارک ناگوری، *اکبرنامه*، به کوشش غلامرضا طباطبائی (تهران، پژوهشکده، ۱۳۷۲) ۳۶/۱.

۲۶۹. دوست فرزانه‌ام آقای محمد قهرمان، در حاشیهٔ «سراج المحققین» (*زعفران ایران*، ۵۱۱) می‌نویسد: لقبی است که مؤلف *بهار عجم* (تألیف ۱۱۵۲ ه) به سراج الدین علیخان آرزو داده بود.

۲۷۰. *بهار عجم*، ۱۳۵۸.

۲۷۱. فدایی کرمانی، *خرم و زیبا*، ۷۹.

۲۷۲. شبلی نعمانی، *شعرالعجم*، ۳۳/۳.

۲۷۳. *سفرنامهٔ پیتر دلاواله*، ترجمهٔ شجاع الدین شفا، ۶۸؛ *سیاحتنامهٔ شاردن*، ترجمهٔ محمد عباسی، ۲۹۴/۴؛ *سفرنامهٔ شاردن*، ترجمهٔ اقبال یغمایی، ۸۲۹.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۷۴. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۵۱۷؛ توضیح اقای محمد قهرمان در حاشیهٔ همین مطلب دربارهٔ «بسنت»، از راه لطف بر نوشتهٔ صاحب این قلم؛ و نیز دربارهٔ «بسنت» رجوع کنید به دهخدا، *لغت نامه*، و نیز *فرهنگ نظام*، ذیل همین واژهٔ هندی.

۲۷۵. فردوسی، *شاهنامه*، ۵۴۲.

۲۷۶. *همان*، ۱۲۸.

۲۷۷. اسدی طوسی، *گرشاسب نامه*، ۴۱۴.

۲۷۸. *همان*، ۱۹۹، ۲۳۴.

۲۷۹. رجوع کنید به گفتار اول، ذیل «۱۳. ایالت مازندران».

۲۸۰. حسین بن علی خزاعی نیشابوری، *روض الجنان و روح الجنان فی تفسیر قرآن* (مشهور به: *تفسیر ابوالفتوح رازی*)، به کوشش محمد جعفر یاحقی و محمد مهدی ناصح (مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۵)، ۱۵۸/۷.

۲۸۱. حسن ابراهیم حسن، *تاریخ سیاسی اسلام*، ۲۷۴/۲؛ مونتگمری وات، *تأثیر اسلام در اروپا*، ۴۵.

۲۸۲. *تاریخ طبری*، ۶۰۷۰.

۲۸۳. سعید نفیسی، در *پیرامون تاریخ بیهقی*، ۴۷/۱؛ مرحوم نفیسی مطلب را از *مجمع الانساب* تألیف محمد شبانکاره‌ای نقل کرده است؛ اما در *مجمع الانساب* چاپ میرهاشم محدث (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۳) این مطلب نیامده است.

۲۸۴. *سفرنامهٔ میرزا خانلرخان*، ۲۲۶.

۲۸۵. ذوالفقار کرمانی، *جغرافیای نیمروز*، به کوشش عزیزالله عطاردی (تهران، میراث مکتوب، ۱۳۷۴)، ۱۳۶.

۲۸۶. ملافیض محمد کاتب هزاره، *سراج التواریخ* (تهران، مؤسسه تحقیقات و انتشارات بلخ، ۱۳۷۳)، ۴۹۵/۳.

۲۸۷. بیت (کلنل چارلزادوارد)، *سفرنامهٔ خراسان و سیستان*، ۶۸.

۲۸۸. اسماعیل هنر یغمائی، *جندق و قومس در اواخر دورهٔ قاجاریه*، به کوشش عبدالکریم حکمت یغمائی (تهران، نشر تاریخ ایران، ۱۳۶۳)، ۳۷.

۲۸۹. ابوالقاسم اجتهادی، *وضع مالی مسلمین* (تهران، سروش، ۱۳۶۳)، ۱۰۳ «روایت شده است که ابوموسی اشعری، سجادهٔ کوچکی به عاتکه بنت زید، زن عمر، هدیه داد. هنگامی که خلیفه از جریان مطلع گردید، ضمن سرزنش عاتکه بر قبول این هدیه، ابوموسی را احضار، و با شدت هر چه تمام‌تر سجاده را به صورت او پرتاب کرد؛ و گفت: با اجازهٔ چه کسی به زن من هدیه داده‌ای؟ آن را بردار که زن مرا به آن حاجت نیست. سیاست عمر، فقط در این سخت‌گیری و جلوگیری از تفویت [فوت شدن] و تضییع حقوق مسلمین خلاصه نمی‌شد. او علاوه بر این‌ها درصدد سر و سامان دادن به وضع مالی مسلمانان، و طرح‌ریزی اساسی برای مالیهٔ آنان برآمد».

www.tabarestan.info تبرستان

گفتار چهارم

خواص و خصوصیات زعفران از دیرباز تا امروز

www.tabarestan.info تبرستان

در گفتارهای پیشین، بسیاری از مصارف خوراکی و غیرخوراکی، و نیز برخی از خصوصیات زعفران مورد پژوهش و بررسی قرار گرفت. در منابع طب و داروشناسی و برخی دایرةالمعارفی قدیم و متون کهن مطالب فراوانی در باب خواص مختلف و خصوصیات زعفران مندرج است. بسیاری از این مطالب پیشینهٔ کهن و باستانی دارد، که بازتاب‌های آن به صورت گسترده‌ای در اذهان عمومی باقی بوده، و با نقل دهان به دهان از نسلی به نسل بعد انتقال یافته، و در منابع بعد از اسلام ثبت شده است. اما بعضی از این مطالب مبتنی بر مطالعات و تجارب یا اظهار نظرهای پزشکان و داروشناسان یونان باستان، چون جالینوس و پلینی، و دنیای اسلام چون علی بن ربن طبری، محمد زکریا رازی، حنین بن اسحاق، ابومنصور هروی، اخوینی بخاری، ابن بطلان بغدادی، ابوعلی سینا، ابوریحان بیرونی، سید اسماعیل جرجانی، ابن بیطار و دیگران، دربارهٔ خواص زعفران و مواد و ترکیبات درمان بخش آن است. آمیخته‌ای از باورهای عمومی با اظهار نظرهای دانشمندان در باب خواص و خصوصیات زعفران وارد فرهنگ عامه شده، و به نوبهٔ خود، گاه با تغییر و دگرگونی، به متون کهن، و برخی از منابع طب و داروشناسی و دایرةالمعارفی، راه یافته است. در این گونه مطالب، از خواص و ویژگی‌های مختلف، و اثرات مفید زعفران و ترکیبات آن با دیگر ادویه، در تقویت قلب و دستگاه گردش خون، دستگاه تنفسی، تقویت قوهٔ بینایی و شنوایی، قوه باه و نیروهای جسمانی و شهوانی، تقویت هوش و حافظه و قوای دماغی و اعصاب، فرح فزایی و شادی آفرینی، بهداشت و زیبایی پوست و صورت، سخت زایی و بیماری‌های زنان، و همچنین خواص تسکین دهنده و درمان بخش آن در بسیاری از بیماری‌ها و ضعف قوا و نارسایی‌های اندام‌های بدن سخن رفته است. برخی از این خواص و خصوصیات، چون سرورانگیزی و خنده آفرینی و تقویت دل و نیز گرانی قیمت زعفران شهرت عام پیدا کرده، و در سروده‌های شاعران مطرح شده، و در شمار مضامین دلپذیر و حتی ضرب المثل‌ها درآمده است.

در متون کهن به خواص برگ و پیاز (Crom) زعفران نیز اشاره شده است. مثلاً، در یکی از

متون قدیم، تجربهٔ تهیهٔ آرد، از خشک شده پیاز زعفران آمده است؛ زکریا قزوینی (*عجایب المخلوقات*، ۲۶۱)، در قرن هفتم به این خصوصیات پیاز (بصل) زعفران اشاره می‌کند «زعفران گیاهی معروف است، و او را اصلی بود همچون بصل، آرد سازند و مردم شهر از آن [پیاز] خورند. و شکوفه آن زعفران بود. بصل آن بکوبند همچون حلبه بود، اگر خشک کنند آرد بود» از سویی دیگر پیاز گونهٔ وحشی زعفران، معروف به **جو قاسم**، در برخی نواحی چون اراک، تویسرکان و گلپایگان، همانند سماروغ (قارچ)، به عنوان یک مادهٔ غذایی (به صورت سرخ کرده در روغن یا پخته در شیر)، در اوایل بهار مصرف می‌شود. براساس این دو تجربه می‌توان اطمینان داشت که پیاز زعفران مصرف خوراکی داشته است، و می‌توان در تهیهٔ غذاها و نان شیرینی‌ها از آن بهره گرفت. نگارنده پیاز زعفران معمولی را همچون جو قاسم با شیر و روغن آزموده است، مزهٔ مطبوعی دارد؛ و گمان می‌کند که می‌تواند خوراکی دلپذیر برای دائقهٔ عموم باشد. همچنین آرد خشک شدهٔ زعفران، برای تهیهٔ نان‌های روغنی یا انواعی از بیسکویت یا مخلوط آرد گندم قابل استفاده به نظر می‌رسد، که می‌تواند تحولی در صنایع غذایی نواحی زعفران خیز خراسان ایجاد کند. برخی از پزشکان قدیم برای برگ گیاه زعفران، خاصیت التیام بخشی به زخم‌های تازه را متذکر شده‌اند. این گونه خواص و ویژگی‌های زعفران و اندام‌های گیاه آن، می‌تواند در برنامهٔ کار پژوهشی و آزمایشگاهی مؤسسات تحقیقاتی، داروشناسی و مواد غذایی، به خصوص مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران قرار گیرد.

زعفران با همهٔ ویژگی‌هایی که دارد، مورد حرمت عرب‌ها بوده است. اما یک باور بسیار کهن در باب ساخت بهشت شداد در اذهان جاهلی وجود داشته، که در متون کهن اسلامی ثبت شده است. به پندار آنان در ساخت و پرداخت این بهشت و نیز جنّت رؤیایی آنها مقادیری بی‌حساب زعفران و انواعی از گوهرها بکار رفته است. افزون بر این‌ها زعفران در روایات دینی، تاریخی و ادبی جایگاه نمایانی دارد، حتی برای دیدن زعفران در خواب، تعبیرات و تأویلاتی آمده است. در این گونه مطالب که باورها و پندارهای کهن عامه را بازتاب می‌دهد، گاه مطالبی بس شنیدنی و گاه شگفت‌انگیز می‌توان یافت. همهٔ این مطالب جایگاه زعفران در فرهنگ عامه را به نمایش می‌گذارد که قابل بحث و بررسی است.

در عصر حاضر نیز تحقیقات و آزمایش‌هایی پیرامون شناخت اجزای تشکیل دهنده و مواد مؤثره و نیز ترکیبات شیمیایی زعفران انجام شده، که قابل توجه و مطالعه است. در این گفتار مطالب مختلف در باب خواص و خصوصیات زعفران، با همهٔ ویژگی‌های آن در پندارها و باورهای پیشینیان، و نیز حاصل تجارب دانشمندان قدیم، و نتیجهٔ مطالعات پژوهشگران معاصر در سه قسمت، با عناوین «*خواص و خصوصیات در طب و داروشناسی قدیم*»، «*زعفران در فرهنگ و باورهای عامه*» و «*خواص و خصوصیات زعفران در منابع جدید*» مطرح می‌شود.

قسمت اول

خواص و خصوصیات زعفران در طب و داروشناسی قدیم

پزشکان و داروشناسان قدیم، در شرح خواص و خصوصیات زعفران، از مقوی بودن آن برای قلب و عروق، دستگاه تنفسی، قوای بینایی و شنوایی و باه، اعصاب و مغز، هوش و حافظه و لطافت بخشی به پوست و بشره و بسیاری خواص دیگر سخن گفته، و در معالجات بیخوابی، بیماری‌های پوستی، زخم‌ها، زایمان و بیماری‌های زنان، مالیخولیا و جنون، سردرد، غم زدگی و خیلی از ضعف‌ها و نارسایی‌های جسمی و روحی از زعفران بهره گرفته‌اند. به برخی از این گونه خواص و خصوصیات زعفران (در قسمت دوم از گفتار سوم ذیل: مصارف غیرخوراکی زعفران) اشاره شده، در این قسمت به شرح خواص و خصوصیات زعفران، به تناسب شهرتی که در طب سنتی داشته و در منابع و متون مختلف آمده است، می‌پردازیم.

www.tabarestan.info تبرستان

زعفران مایهٔ انبساط دل، مقوی قلب و جگر و اندام‌های درون

به عقیدهٔ پزشکان و داروشناسان قدیم، زعفران دارای طبیعت یا مزاج گرم و خشک و اندکی قابض است. براساس تجارب آنان، زعفران گردش خون را تسهیل می‌کند، به قلب نیرو می‌بخشد، و برای دستگاه گردش خون مفید است. سُدَد یا بستگی‌های عروق (رگها) خونی دل و جگر و دیگر اندام‌های درونی را می‌گشاید. به همین دلیل در ترکیب داروهای قلبی، به ویژه آنهایی که باید سریعاً جذب خون شود، و به قلب و عروق برسد، بهره می‌گرفته‌اند. مثلاً علی بن ربن طبری، در سال ۲۳۶ ه،[۱] زعفران را با طبیعت گرم و خشکیِ متوسط و گشایندهٔ عروق، و تسکین دهندهٔ دردهای با منشاء کبدی متذکر شده است.[۲] اکثر پزشکان و داروشناسان در آثار خود از خاصیت تقویت کنندگی قلب و عروق سخن گفته‌اند. مثلاً ابومنصور هروی (در حدود سال ۳۵۰ ه) زعفران را با خواص محلل و نضج آور معرفی می‌کند که «قوت اندام‌های باطن کند... و داروها را به همهٔ اندام برساند».[۳] ابوعلی سینا زعفران را توان بخش قلب و دستگاه تنفس متذکر می‌شود،[۴] و به خاصیت سریع الجذب بودن آن در دستگاه گوارش و رسیدن آن به خون و عروق و قلب اشاره، و توصیه می‌کند که به داروهای ویژه قلب زعفران افزوده شود، تا زودتر به رگهای این عضله برسد.[۵] بوعلی می‌گوید «زعفران ضمن انتشار خون در بدن، رنگ مناسب و پسندیده‌ای نیز به خون می‌دهد».[۶] به نوشته ابوریحان بیرونی، در بسیاری از ترکیبات دارویی و

معجون‌های مفید برای معده و کبد زعفران را وارد می‌کنند؛ زعفران «جگر و معده را تقویت کند و بول از مثانه براند».[۷] ابن بطلان بغدادی می‌گوید «زعفران گرم و خشک است، اندام‌های درونی را قوی گرداند و سده‌ها بگشاید، و غذا در مجاری بگذراند، و دل‌ها را شاد کند». سید اسماعیل جرجانی، زعفران را چون، سنبل الطیب، گل گاوزبان (لسان الثور) و عود هندی در شمار داروهایی «که دل را سود دارد» برشمرده،[۹] و می‌گوید زعفران مفرح است و دل را قوی گرداند، و می‌افزاید «اندر وی قوتی است که معده و جگر قوی کند و قوه باه زیادت کند»؛ و در جای دیگر می‌نویسد «زعفران احشارا قوت دهد، دم زدن آسان کند»[۱۰] حبیش تفلیسی می‌گوید «خوردن زعفران دل را قوی کند»[۱۱]. جمالی یزدی می‌نویسد «بزرگان و پزشکان آن را **مفرح القلب** خوانند، از آن که دل شاد گرداند.»[۱۲] ابن بیطار (متوفی ۶۴۴ ه)، به خواص مقوی بودن آن برای قلب و احشاء، و نیز تقویت جوهر روح و سرور انگیزی زعفران اشاره کرده است.[۱۳] خواجه نصیرالدین طوسی نوشته است «خاصیت زعفران بسیار است... دل را قوت دهد، و نشاط بسیار آورد. بسطی به افراط دارد و به غایت نیکو باشد». ابوالقاسم کاشانی عین همین مطلب را نقل کرده است. داود انطاکی نیز به همین خواص زعفران اشاره کرده است.[۱۴] دیگر پزشکان و داروشناسان در این باب گفتارهایی کم و بیش مشابه دارند. مثلاً علی بن حسین انصاری، که کتاب خود را در حدود ۷۷۰ ه، با عنوان *اختیارات بدیعی* نوشته است می‌گوید «زعفران مقوی احشاء... مقوی دل و جگر، و مفرح و منوّم [خواب آور] و باه‌انگیز است، بول براند و سدهٔ جگر بگشاید».[۱۵] محمد مؤن حسینی تنکابنی در عصر صفویه و عقیلی خراسانی در عهد زندیه[۱۶] شرحی مبسوط دربارهٔ خواص مختلف زعفران، از جمله خاصیت مفید بودن آن برای اندامهای درونی، نقل کرده‌اند، که متضمن عقاید و تجارب پیشینیان و یافته‌های خود آنان است.

زعفران در ترکیب داروهای مقوی قلب و مفرحات به صورت شربت و معجون و غیره وارد می‌شده است. محمد یوسف یوسفی خوافی، از پزشکان و داروشناس قرن نهم، در کتاب *علاج الامراض*، در تعریف داروهای مفید برای قلب گفته است:

> **ادویه قلبیه**: دواهایی که به قلب بالخاصیه نفع می‌دهند، به حسب حرارت و برودت بکار برند. مثل: مصطکی، دارچینی، فرنجمشک، با درنجبویه، گشنیز خشک، ابریشم خام،، مروارید [ساییده]، طباشیر، گاوزبان، آملهٔ مقشر، پوست اترج، زعفران، قاقله، جوزبواو مانند آن.[۱۷]

حکیم محمد ارزانی، از پزشکان و داروشناسان هند، در قرن ۱۱ ه، معاصر اورنگ زیب، پادشاه گورکانی، که آثاری به فارسی دارد، با نقل مطلب مزبور از یوسفی خوافی، و همچنین نظرات دیگر پزشکان قدیم ایران، یونان، هند و عرب از جمله متذکر می‌شود که: قلب شریف‌ترین اعضای بدن است، و در علاج، و داروهای آن احتیاط بسیار باید کرد. سپس از ماهیت و طبیعت داروهای مختلف سخن می‌گوید و مثال‌هایی در این باب می‌آورد، و از جمله

www.tabarestan.info تبرستان

می‌گوید:

قرص کافور مزعفر که خورده شود، طبیعت قوت زعفران را جدا کرده به روح [جوهر جسم: جان] می‌رساند تا روح بدان افروزد و قوت گیرد. و قوت کافور و جز آن را به گوهر دل می‌رساند تا مزاج گرم معتدل گردد.

حکیم ارزانی در ادامه، افزودن مواد با طبیعت سرد (بارد) چون کافور، و مواد گرم چون زعفران را متناسب با مزاج‌ها تأکید می‌کند، و می‌افزاید «در ترکیب زعفران با ادویهٔ باردهٔ قلبیه نفعی دیگر این است که قوّت زعفران، قوت ادویهٔ بارده را به دل رساند؛ زیرا که داروی سرد گذرنده نباشد». او داروهای مفید برای قلب را بر حسب طبیعت آن‌ها در سه گروه: آنچه به اعتدال قرین است چون گل گاوزبان؛ آنچه گرم است چون: زعفران، قرنفل، بادرنجبویه و تخم آن، شاهسفرم و تخم آن، برگ ترنج و پوست آن؛ و آنچه سرد است چون: کافور، طباشیر، گِل مختوم، سیب، تراشهٔ ترنج، گشنیزتر و خشک و... طبقه بندی کرده است.[۱۸]

پزشکان قدیم، زعفران را در ترکیب داروهای مفرح (شادی آفرین) که مایهٔ انبساط دل می‌شود به کار می‌برده‌اند. مثلاً محمد هادی بن صالح شیرازی، از طبیبان عهد نادرشاه، در سال ۱۱۴۱ه، در کتاب «چشمهٔ زندگی»، شربتی مفید برای قلب را از این قرار توصیه کرده است: «سیب شیرین مفرح قلب و مقوی حرارت غریزی است، خصوصاً هرگاه آبش را گرفته با تخم ریحان و اندکی زعفران و عرق بیدمشک بیاشامند».[۱۹] بی‌تردید، یکی از خواص بارز و شناخته شدهٔ زعفران، ایجاد نشاط و سرور است، غم‌ها را زایل می‌کند، و حالتی شعف‌انگیز در مصرف کننده به وجود می‌آورد.[۲۰]

باورهای غربیان

نظرات و باورهای پزشکان یونان و روم قدیم، دربارهٔ خواص و خصوصیات زعفران، در برخی منابع عربی و متون کهن فارسی آمده است. به این گونه اظهار نظرها و پندارها کم و بیش در مباحث مختلف کتاب حاضر اشاره شده است. خواص فرح فزایی، تقویت قلب و جگر و اندامهای درونی، مغز و دماغ و حافظه و این گونه خصوصیات زعفران به منابع اروپایی نیز راه یافته، و گاهی با باورها و مطالب افسانه‌آمیز درآمیخته، از آن جمله است، مطالب زیر، که پاره‌ای خواص و ویژگی‌های زعفران، و باورها و پندارهای غربیان را بیان می‌کند:

رومیان از دیرباز با خواص درمانی زعفران آشنا بودند. پزشکان سیلیسیایی، همراه آنتونی و کلئوپاترا (ملکهٔ مصر، در سال ۳۰ پیش از میلاد خودکشی کرد) بودند، به منظور صفای چهره و تسکین کبد از غلبهٔ صفرا مصرف زعفران را تجویز می‌کردند. از زعفران برای فرو نشاندن آماس چشمها و علاج سرفه و ذات الجنب بسیار استفاده می‌کردند.

سابقاً زعفران را در کیسه‌های کوچکی پیچیده، به گردن افراد مبتلا به آبله می‌آویختند و معتقد بودن

که سبب تسریع آبله‌ها و تسکین بیمار می‌شود. استفاده از این کیسه‌ها در سفرهای دریایی و برای مقابله با «دریازدگی /Sea-Sickness» توصیه شده است.

در *گیاهنامهٔ کولپپر (Culpeper)*، آمده است که «زعفران گیاه آفتاب و در زیر برج اسد است، بنابراین ضرورتی ندارد که بپرسیم چرا موجب تقویت دل می‌شود. در آن واحد از استفاده بیشتر از حد آن خودداری کنید، زیرا خورشید هم که سرچشمه نور است، ممکن است چشم را خیره کند، و مصرف بیش از حد یک داروی نیروی بخش به جای تسکین قلب به آن صدمه می‌زند. زعفران به مغز جان می‌بخشد چرا که خورشید علاوه بر آن که در برج اسد سکنا دارد، در حمل نیز مورد ستایش قرار می‌گیرد.»

خوردن شربت زعفران قبل از صبحانه به عنوان درمان جوش و کورک و نیز به منظور پیشگیری در برابر بیماری طاعون مورد استفاده بوده است. در *گیاهنامهٔ تورنی فورت (Tournefort)* اخطار شده است که مصرف بیش از حد زعفران ممکن است سبب مرگ آدمی از خنده بشود. بوئرهاوی *(Boerhaave)*، زعفران را جزو سموم تخدیر کننده قلمداد کرده است. هنری استیفن می‌گوید: «زعفران را بایستی به تمام سوپها، سُسها و غذاهای مخصوص پرهیز چهل روزه [مسیحیان] اضافه کرد. بدون زعفران نخود هم خوب نمی‌پزد».[۲۱]

www.tabarestan.info

فرح انگیزی و مایهٔ انبساط دل، در سروده‌های سخنوران

زعفران با مواد مؤثره‌ای که دارد، به عنوان یک مادهٔ کیف‌آور مورد استفاده قرار می‌گرفته است. از سوی دیگر خاصیت شادی آفرینی و مقوی قلب بودن آن، شهرتی شگفت و فراگیر پیدا کرده، و زبانزد خاص و عام شده است. به طوری که در متون مختلف تاریخی و ادبی و سروده‌های شاعران، مستقر در حوزهٔ نفوذ زبان فارسی - که بخش پهناوری از آسیا را دربرمی‌گرفت - طی ۱۲ قرن به فراوانی از این خواص زعفران یاد شده است. سخن سرایان در مضامین مختلف خویش در تعبیرات تعلیل‌ها و تشبیهات متنوع، به خاصیت نشاط آفرینی یا خواص فرح فزایی و مقوی بودن آن برای قلب یا انبساط دل اشاره‌های فراوانی دارند. در اینجا به عنوان نمونه، از مضامین برخی از شاعران قدیم، بر حسب تقدم تاریخی، تا قرن هفتم هجری نقل می‌شود:

عیاضی سرخسی (قرن پنجم)

ز روی عدو شاد شد روز جنگ — که دل را بود شادی از زعفران[۲۲]

مسعود سعد سلمان لاهوری (متوفی ۵۱۵ ه)

خورد مگر زعفران که گشتش اندام زرد — اکنون شادی دهد دل را چون زعفران

باد بزان همی جهد اکنون ازین نشاط — کش هست بی‌کرانه و بی‌مرز زعفران[۲۳]

امیر معزی نیشابوری (متوفی ۵۲۶ ه):

شد دل طاووس شاد از شنبلید از بهرآنک — زعفران رنگست و دل را شاد دارد زعفران

سنائی غزنوی (متوفی، ۵۴۵ ه):

تا طبیعت زعفران را رنگ اعدای تودید — مایهٔ شادی جدا کرد از مزاج زعفران[۲۴]

مختاری غزنوی /عثمان مختاری (متوفی ۵۴۹):

غبار اسب تو اندر نشاط خدمت تو — به نفس مردم، در طبع زعفران آید

چشم را بی الفت او خواب ندهد کوکنار — طبع را بی‌جود او شادی نیارد زعفران
دلشاد گشت نارنگ از زعفران باغ — آنک دلیل شادی روی معصفرش
روی اعداش زعفران رنگ است — زان دل اولیاش مسرور است
نعمت کنون بود که هوا شد چو کیمیا — شادی کنون رسد که زمین شد چو زعفران[۲۵]

خاقانی شروانی (متوفی ۵۵۹ ه):
بر امید زعفران کو قوت دل بر دهد — معصفر خوردن به سکبابرنتابد بیش از این[۲۶]

جوهری زرگر بخارایی (از شاعران قرن ششم)، طی قصیده‌ای در وصف شراب، از جمله گفته است:
لون عقیق و گونهٔ یاقوت و رنگ لعل — بوی عبیر و نکهت مشک و نسیم بان...
روی چون زعفران شود از وی معصفری — وز خرمی نشاط دل آرد چو زعفران[۲۷]

ظهیر فاریابی (متوفی ۵۹۸ ه)
از روی زرد حاسد غمناک او نمود — کاندر زمانه خاصیت زعفران برفت[۲۸]

مؤید نسفی (از شاعران قرن ششم):
دل‌ها اگر به خامهٔ چون زعفران ربود — جان عدو به خنجر چون گند نابرد[۲۹]

نظامی گنجوی (متوفی ۶۱۴ ه):
از آن میوهٔ زعفران ریز شد — که چون زعفران شادی‌انگیز شد
سیاهان مغرب که زنگی و شند — به صفرای آن زعفران دلخوشند[۳۰]

نحیب جرفاد قانی (گلپایگانی، قرن ۶ و ۷):
بنفشه را طمع خوشدلی کجا باشد — درین دربار که شادی به زعفران نرسد[۳۱]

شمالی دهستانی (از شاعران قرن ششم، دهستان از نواحی گرگان قدیم):
تا زعفران بود طرب خلق را سبب — خصمان تو به چشم نبینند زعفران[۳۲]

کمال الدین اصفهانی (مقتول به دست مغولان، ۶۳۵ ه):
در نام تو نهاد قضا، روح خلق را — خاصیتی که دل را، با زعفران نهاد[۳۳]

دعویدار قمی (قرن ششم و اوایل قرن هفتم):
چو زعفران رخ من ز شادی غم تست — خمیر مایهٔ شادی نه زعفران آمد[۳۴]

مولانا جلال الدین محمد بلخی (متوفی، ۶۷۲ ه):
از روی زعفران من ارشاد شد عدو — نی روی زعفران من از ورد احمر است[۳۵]

پس از قرن هفتم شاعران بسیاری به خاصیت مقوی بودن زعفران برای قلب و فرح انگیزی آن اشاره کرده‌اند.

خنده برانگیزی

خاصیت فرح فزایی و انبساط دل زعفران، موجبی برای ایجاد باوری پر دامنه در باب خنده برانگیزی در بین عامه در ادوارد کهن است. اکثر پزشکان قدیم به خواص نشاط آفرینی زعفران اشاره کرده‌اند، اما برخی از آنان یادآور می‌شوند که زیاده از دو تا سه تا سه درم سنگ آن موجب خنده‌های شدید پی هم، و منجر به مرگ می‌شود. در مقدار مصرفی زعفران که موجب مرگ با

شادی یا خنده می‌شود، اختلاف نظر است. مثلاً ابوعلی سینا نقل می‌کند که «گویند اگر سه مثقال زعفران را یک مرتبه بخوردند، از شادی سکته کنند و می‌میرند»[۳۶] برخی از اطبا و داروشناسان قدیم چون: ابن ابیطار، علی بن حسین انصاری و داود انطاکی به پیروی از ابن سینا، خوردن سه مثقال زعفران را مرگ آور به تفریح یا خنده متذکر شده‌اند؛[۳۷] بعضی چون جرجانی معتقدند که «سه درم سنگ مردم را از شادی بکشد»؛ و ابوالفضل حبیش تفلیسی می‌گوید «اگر کسی چهار درم سنگ زعفران بخورد، خواب خوش آرد، و ناچار بود که از خنده هلاک شود».[۳۸] هر درم سنگ طبی در حدود ۲/۵ گرم، و هر مثقال در حدود ۴/۶۸ گرم است. بر این اساس مقدار ۷ تا ۱۴ گرم زعفران را یک جا خوردن، به تناسب وزن اشخاص، کشنده است. محمد بن محمود طوسی، در قرن ششم هجری، در ذیل عنوان «فی السموم» نکات قابل تحقیقی دربارهٔ گیاه گشنیز نیز مطرح کرده است. او به شرح انواع سم و عوارض آن پرداخته و نوشته است «بعضی [از سموم] به اذیت [گداختن و ذوب شدن] کشند چون سم مار؛ بعضی به اجماد [فسردن و سخت شدن پیکر] کشد چون سم کژدم؛ بعضی به تفریح کشد چون زعفران؛ بعضی به اندوه کشد چون آب گشنیز. و زهر را جراحتی نَبوُد و نه صدمه‌ای، و لیکن خاصیتی باشد که آفریدگار داند، و در چیزی آفریند».[۳۹] با این همه جهانگیر پادشاه تیموری هند، در سال ۱۰۲۰ ه، گزارش عجیبی برخلاف نظرات و تجارب مزبور ارائه داده است، که مبالغه‌آمیز به نظر می‌رسد. او آزمایشی هولناک انجام داده، و نتایج آن را از این قرار، ظاهراً منشی او، نوشته است:

> چون به تواتر، در نوشتهٔ کتب طب، خصوص *ذخیرهٔ شاهنشاهی* [منظور *ذخیرهٔ خوارزمشاهی* است] ثبت یافته بود که خوردن زعفران خنده می‌آورد، و اگر بیشتر خورده شود آن قدر خنده کند که بیم هلاکت باشد، با حضرت شاهنشاهی [جهانگیر] به جهت امتحان [خنده آوری زعفران]، کسی واجب القتلی را از زندان طلب فرموده، در حضور خود ربع سیر، که چهل مثقال باشد [هرمن هندوستان برابر ۸ من ایران آن عصر بوده است][۴۰] خورانیده، و اصلاً تغییری را در احوالش راه نیافت. روز دیگر مضاعف آن، که هشتاد مثقال باشد، خورانیدند، لبش به تبسم آشنا نشد، تا به خنده چه رسد، و مُردن خود چه صورت دارد.[۴۱]

آزمایش نابخردانه مزبور، حداقل از نظر مقدار، قابل تردید می‌نماید. خوردن بیشتر از ۱۸۰ گرم در روز نخست، و ۳۶۰ گرم در روز دوم زعفران، حیرت آور و باورنکردنی است، شاید مرد واجب القتل هندی جادوگر بوده، یا زعفران محصول کشمیر خاصیتی نداشته است. خاصیت خنده برانگیز و مرگ ناشی از مصرف زعفران در اکثر منابع طب قدیم بازتاب یافته است. علاوه بر این جراید ایران از این نوع مرگ در ستون حوادث خود اشاراتی دارند. مثلاً، مطابق خبر *روزنامهٔ کیهان* (شماره ۶۷۳۶ مورخ ۱۳۴۴/۱۰/۷)، زنی که به منظور سقط جنین زعفران زیادی خورده، *از شدت قهقهه در بیمارستان مشهد جان سپرده است.*[۴۲] *جمال الدین عبدالرزاق اصفهانی در مضامین خود تصریح می‌کند که خوردن بیش از اندازهٔ معمول، همان حدی که*

پزشکان قدیم متذکر شده‌اند، چون زهر عمل می‌کند و موجب مرگ می‌شود (مبحث بعد).

نشاط و خنده برانگیزی زعفران در سروده‌ها

سخنوران زیادی، در قلمرو و حوزهٔ نفوذ زبان فارسی از قرن‌ها پیش به خاصیت خنده برانگیز زعفران، در مضامین خود با تعبیرات و اشارات شاعرانهٔ خویش یاد کرده‌اند. در این جا نمونه هایی از سروده‌های سخنوران قدیم، تا قرن هفتم، نقل می‌شود:

مسعود سعد سلمان:

زعفران اصلی بود مرخنده را هست این درست — هرکه او خندان نباشد، خنده‌ش آرد زعفران
چون خزان مربوستان را زعفران داد ای شگفت — پس چرا باز ایستاد از خنده خندان بوستان۴۳

امیر معزی نیشابوری:

آن که از سنبل نقاب ارغوان آرد همی — عیش او بر چهرهٔ من زعفران کارد همی۴۴

مختاری غزنوی:

گلوی نرگس پر زعفران شده است از آن — به طبع باز نیاسایدش ز خنده دهن۴۵

نظامی گنجوی:

لیک چون شه نشاط جان خواهد — وز پی خنده زعفران خواهد
شنبلید سرشک در دیده — زعفران خورده خندیده۴۶

قوامی رازی (نیمه اول قرن ششم):

آرد به زعفران جای هر سال گریه‌ها — آن زعفران که خاصیتش خنده آورد

قوامی رازی دررا پیشهٔ نانوایی داشته، در این بیت ضمن اشاره به این نکته به خاصیت طرب انگیزی زعفران نیز عطف توجه داده است:

نانی که من ز آتش چون ارغوان پزم — آرد چو زعفران طرب اند دل حزین۴۷

سید حسن غزنوی (م، ۵۵۶ ه):

گر زعفران به خنده درآرد پس از چه رو — گرینده کرده گونهٔ چون زعفران مرا۴۸

جمال الدین عبدالرزاق اصفهانی (م، ۵۸۸ ه):

اگر در خاصیت خیزد از زعفران خنده — مرا در گریه افزاید کِم از رخ زعفران خیزد
چو خنده آید از زعفران، چه معنی که ابر — ز زعفران که به باغ است می‌شود گریان؟۴۹
حلم تو چون زعفرانست ارچه دل را قوتست — چون ز اندازه بدر شد زهر گردد زعفران
شد چهرهٔ مبارک تو زعفران صفت — زیرا همی بخندد ازو جان انس و جان

عزالدین شروانی (قرن ششم، همشهری و معاصر خاقانی)، رباعی:

گل را چو دهن بازگشاید خنده — با عمر دو روزه‌اش خوش آید خنده
گرنه دهنش ززعفران آکندند — با عمر چنین، که را برآید خنده؟۵۰

ظهیر فاریابی:

چمن چو روی من از باد زعفران گون شد — سزد که باز چو معشوق من شود خندان ۵۱

ضیاء الدین فارسی خجندی (م، ۶۲۲ ه):

تا که آرد به جهان، از اثر خاصیتی — زعفران در لب انواع بشر خندیدن۵۲

کمال الدین اصفهانی:

www.tabarestan.info تبرستان

سزد که تاج ور آید به بوستان نرگس — که هست بر چمن باغ مرزبان نرگس
به خنده زان چو ستاره سپید دندان است — که زرد کرد دهان را به زعفران نرگس[۵۳]

سراج الدین قمری آملی (م، ۶۲۵ ه):

این کشتزار نیلی بر روی دشمنت — از بهر زهر خندهٔ او گشت زعفران
روی خصم تو بینم شوم اندرخنده — زعفران غمزده را افکند اندر شادی[۵۴]

عطار نیشابوری (م، ۶۱۷ ه):

در روی من شکسته دل خند — گر موجب خنده زعفران است[۵۵]
آن نقد نگر که در میان دارد گل — یعنی که کنار زرفشان دارد گل
گل می‌خندد که زعفران خورد بسی — شک نیست در آن که زعفران دارد گل[۵۶]

سیف اسفرنگی (م، ۶۶۶ ه):

جام تو به گریه دربخندید — شد گونهٔ زعفران شکسته
در سایهٔ شنبلید و نسرین — چون روح ز زعفران بخندد[۵۷]

مولانا جلال الدین محمد بلخی:

هان ای پسر هان ای پسر، خود را ببین در من نگر — زیرا ز بوی زعفران گویند خندان می‌رسد[۵۸]

فرید احول اسفراینی (از سرایندگان قرن هفتم):

گل از خنده اگر بشکفت، نه شگفتست زان معنی — که خندان باشد آن کو را دهان پر زعفران باشد[۵۹]

صدر قونوی (م، ۶۹۰ ه، از نویسندگان و شاعران قونیه در آسیای صغیر):

چرا گریان کنی هر دم به جای آنکه خندانی — نه اول همچو گل بودی به آخر زعفران گشتی[۶۰]

سلطان ولد بلخی (م، ۷۱۲ ه)

رخسار عاشقان را کردی تو زعفرانی — رخسار تو چو لاله، خندان چرا نباشد؟[۶۱]

امیر خسرو دهلوی (م، ۷۲۵):

بر رخ زرد من بخند و بگو — خنده‌انگیز زعفران که تراست
مخند شاه به زرهای زعفرانی رنگ — به جان تو که به خندیدنی نمی‌ارزد[۶۲]

سراج الدین سگزی (اهل سیستان مقیم هندوستان در قرن هفتم):

زعفران گر خنده آرد چشم من گریان چراست — زانکه رویم خود ز آب زعفران دارد اثر؟[۶۳]

از قرن هشتم به بعد صدها شاعر در سرتاسر قلمرو پهناور زبان فارسی مضامین بسیار متنوعی در باب خنده برانگیزی زعفران سروده‌اند، که برخی تازه و نو، بعضی نغز و دل‌انگیز و پاره‌ای تکراری است[۶۴]. اما با تأسف در عصر حاضر در این باره کمتر مضمونی شاعرانه به چشم می‌خورد؛ گویی عروس خیال شاعران در حجلهٔ تیره و تار پدیده‌های مدنی مدرن گرفتار آمده، یا فضای اقتصادی و اجتماعی حاکم بر جامعهٔ کنونی بشری عرصهٔ زندگانی و حیطهٔ تخیلی آنان را تنگ کرده است. شاید هم بوی و رایحهٔ دل‌انگیز و خاصیت انبساط و فرح انگیزی زعفران را، سختی‌های روزگار و غم و غصه‌های جان فرسا، از صفحهٔ خاطر و ذهن رقیق و حساس آنان زدوده باشد.

www.tabarestan.info تبرستان

تقویت قوه باه و نیروی شهوانی

بسیاری از پزشکان و داروشناسان قدیم، از جمله خواص عمدهٔ زعفران را تقویت قوه باه و برانگیزاننده نیروهای شهوانی برشمرده‌اند. ابوعلی سینا زعفران را «شهوت برانگیز» متذکر شده،[۶۵] ابوریحان بیرونی می‌گوید «چشم را روشن کند و باه را مقوی است»،[۶۶] جرجانی نظر مشابهی دارد «اندر وی قوتی است که قوه باه زیادت کند».[۶۷] حبیش تفلیسی می‌گوید «زعفران شهوت جماع انگیزد».[۶۸] زکریا قزوینی می‌نویسد: زعفران قوه باه بیفزاید و فرح آورد و دل را قوی کند.[۶۹] ابن بیطار به خاصیت تقویت بخشی نیروهای شهوانی و جماع در زعفران اشاره می‌کند.[۷۰] دنیسری می‌گوید «آفریدگار تبارک و تعالی، عادت چنان راندست که، فرزند از آب پدر و مادر آفریند... و تدبیر آنکه هر دو آب قوی گردد آن است که عطرهای خوش به کار دارند، چون مثلث، که از مشک و زعفران و عود خام سازند، و بوی کافور دور دارند، و طعام‌های موافق خورند، چون، برنج به شیر [شیر برنج یا شیر پلو]، زرده خایهٔ نیم برشت، هریسه، برهٔ فربه، مرغان فربه و حلوا به شکر و آنچه بدین ماند».[۷۱] علی بن حسین انصاری می‌نویسد: زعفران مفرح و منوم (خواب آور) و باه برانگیز است و قوت پشت بیفزاید.[۷۲] حکیم مؤمن «زعفران را مدر بول، با قوهٔ قابضه و محرک باه و مقوی جوهر روح حیوانی» متذکر شده، و عقیلی خراسانی مطلبی مشابه نقل کرده است.[۷۳]

اطبای قدیم معجون‌های گوناگونی برای افزایش قوهٔ باه و نیروی شهوت و جماع تجویز کرده‌اند، که در اکثر آنها زعفران در شمار اجزای اصلی و مواد مؤثره ترکیبات این گونه داروهاست. بعضی از پزشکان، مفرحات و معجون‌های خاصی ابداع نموده، و بر اثر بخشی فوق العاده آن‌ها، در تقویت قوای شهوانی تأکید کرده‌اند. مثلاً علی بن حسین انصاری طبیب شاه شجاع، در سال ۷۷۰ ه، کتاب اختیارات بدیعی را، به نام شاهزاده خانم بدیع الجمال (همسر محبوب امیر مبارزالدین محمد، و ما در شاه شجاع و سلطان بایزید)[۷۴]، مشتمل بر دو مقاله نوشته، مقالهٔ اول آن دربارهٔ داروهای بسیط (مفردات)، و مقالهٔ دوم آن در باب داروهای ترکیبی (مرکبات) است. او در مقالهٔ دوم (که شاید برای تقویت قوای تحلیل رفتهٔ و نیروهای خفتهٔ همسر بدیع الجمال نوشته)، انواع مختلف معجون‌ها و مفرحات منتسب به حکمای قدیم، از جمله: سقراط، جالینوس، ابن هلال، معین الدین، رشید الدین (فضل الله همدانی)وزیر، عطائی تبریزی، مولانا رفیع الدین و ابوالبرکات حکیم را نقل کرده،[۷۵] و ترکیبات ابداعی خود را نیز آورده است. مثلاً در تعریف خواص معجونی قوی از ابداعات خود می‌گوید «لبوب کبیر، نسخهٔ مؤلف کتاب، و خاصیت این معجون آن است که دل و دماغ را قوت دهد، و نشاط دهد، و منی بیفزاید، و گُرده و پشت محکم گرداند و قضیب سخت کند و نعوذ تمام آورد، و در مجامعت قوهٔ هر چه تمام‌تر دهد، به عنایتی که مفعول بگرید».[۷۶] او در ترکیب معجون ابداعی خود مواد محرکه و نیروبخش

زیادی، از آن جمله زعفران، وارد کرده است.[۷۷]

پزشکان دیگری نیز نسخه‌های فراوانی برای تحریک قوای شهوانی و جماع تجویز کرده‌اند، که در بسیاری از آن‌ها زعفران از مواد اصلی است. مثلاً جلال الدین عبدالرحمن سیوطی (از پزشکان اهل اسیوط مصر، متوفی ۹۱۱ هـ، فصلی از کتاب خود را به «تقویت الجماع و هوستون بابا» اختصاص داده، و ۵۶ نسخهٔ متنوع با ترکیبات مختلف، برای این منظور تجویز کرده، که در برخی از آنها زعفران بکار رفته است.[۷۸] اغلب این گونه مواد و ترکیبات دارویی محرک قوهٔ باه را برای سلاطین و خوانین می‌ساخته‌اند. حتی برخی از معجون‌ها به نام شاهان معروف می‌شده است. مثلاً سیوطی نسخه‌ای را با عنوان «تقویة جماع السلطان سلیم» شرح داده است.[۷۹] بعضی از پزشکان ایرانی که طبع شعری داشته‌اند، این گونه نسخه‌ها را به رشته نظم کشیده‌اند. مثلاً دوایی سمرقندی معروف به ملاباقی طبیب، از سخنوران و پزشکان در قرن ۱۱ هجری، به قول خودش «ترکیب مادة الحیاتی ترتیب داده، و اجزای آن ترکیب را در کسوت نظم» درآورده است. در شمار مواد اجزای این ترکیب از زعفران نیز استفاده شده است.[۸۰] در همان روزگار حیکم نظام الدین علی کاشانی، از پزشکان حاذق درباره شاه طهماسب، که طبع شعر داشته است. در پاسخ پرسش منظوم یکی از درباریان شاه صفوی - که علاج ضعف قوای جنسی را پرسیده است - طی قطعه شعری، مواد ترکیبی معجونی بسیار قوی را، به منظور برانگیختن قوای شهوانی، متذکر شده است.[۸۱] صاحب فرهنگ جهانگیری تنها یک بیت از آن قطعه را به شاهد «چغوک» آورده است «چغک به معنی چِغُک، گنجشک را گویند، و آن را چغنه نیز خوانند. حکیم نظام الملک در بیان اجزای ترکیبی که به جهت تقویت باه نیک باشد گفته است: زعفران و سقنقور و مغز چلغوره* به مشک و عنبر و مغز چغوک آمیزد». در *لغت نامه* نیز بیت مزبور به شاهد «چغوک» نقل شده، اما به اشتباه به «نظامی» منسوب گردیده است. سقنفور نوعی سوسمار بیابانی با پوست صاف است که داروشناسان قدیم، گوشت آن را به منظور برانگیختن نیروهای شهوانی تجویز، و خوردن آن را با زعفران توصیه کرده‌اند. مثلاً شهمران بن ابی الخیر در باب خواص سقنقور گفته است:

> منی را زیاد کند. از اعضای او گُرده و پیه و ناف بهتر است، هر که از او یک درم بخور شهوتش به حد کمال رسد، سردی مزاج را سود دارد، و قضیب را قایم سازد، و نیارامد تا شور بای عدس خورد. و طریق خوردن او آن است که روزی که خواهند خورند، از جملهٔ سردی پرهیز کنند، و بعد او را بریان کرده، زعفران پراکنند و بخورند، شهوت پیدا آید، نوع دیگر آن است که بعد از پختن زعفران پراکنند، و در دهان گیرند لعابش را فرو برند همین خاصیت دهد.[۸۴]

محمد بن ایوب حاسب طبری، از دانشمندان قرن پنجم، در کتابی با عنوان *تحفة الغرائب* (که منسوب به اوست)، مواد ترکیبی معجونی بسیار قوی، و مفید برای برخی از ضعف‌های بدن، از جمله قوای شهوانی و باه، نسخه‌ای از قول جالینوس نقل کرده، که زعفران از اجزای آن است

(رجوع کنید به صفحات بعد، ذیل عنوان: مالیخولیا و بیماری‌های مغز و دماغ).[۸۳]

برخی از پزشکان اروپایی نیز زعفران را در شمار داروهای باه برانگیز آورنده‌اند. مثلاً صاحب بلوغ الابتهاج فی صحة الازدواج، در قرن ۱۹ م، گفته است:

> از نباتات معطره مثل سعتر [نعنا]، شبت، پودینه، ترنجان، مریمیه Sage، فیصله[؟] Labilis جمیع برای عدم شهوت و ضعف قوه باه قابل استعمال‌اند، و نیز کرفس بستانی و خرشوف Artichoke و مارچوبه را در قدیم مثل سبزی آلات مصرف می‌نمودند. جوز بسباسه یعنی جوز گل، میخک، دارچینی، زنجبیل، وانیلیا، زعفران، فلفل و غیره چیزهای معطر دوران دم [جریا خون] راتسریع و حرارت غریزی را تزیید، و افعال هضیمه را تسهیل، و اعضای تناسلیه را تحریک می‌نماید. مقدار استعمال از دو نیم نخود تا ده نخود [۰/۵ تا ۲ گرم] است.[۸۴]

www.tabarestan.info تبرستان

لطافت و زیبایی چهره و پوست

در مباحث پیش به اثرات لطافت بخشی زعفران بر روی پوست بدن، و سابقهٔ کاربرد آن در ترکیب روغن‌های آرایشی و دیگر مواد و ترکیبات مورد استفاده در بهداشت و زیبایی پوست، و صورت اشاره کردیم. علاوه بر این خوردن زعفران نیز موجب زیبایی و لطافت چهره و پوست بدن می‌شود. ابوعلی سینا معتقد است که اگر خون پاک و صاف، و در زیربافت‌های پوست به خوبی در جریان باشد، به پوست لطافت و روشنی می‌بخشد، و پوست زیبایی و سرخی مطبوع پیدا می‌کند.[۸۵] برخی از داروها یا ترکیبات خوراکی جریان خون را تسهیل می‌کنند، و رقیقی و روانی به خون می‌دهند، از آن جمله هلیلهٔ پرورده، و داروهای ترکیبی با زعفران است. به نوشتهٔ ابن سینا موادی چون انغوزه (صمغ انگدان) فلفل، سُعد (مشک زمین) و میخک خون را در بدن به حالت گسترده انتشار می‌دهند. اگر این مواد در غذا باشد به زعفران نیاز دارد. چراکه «زعفران ضمن انتشار خون در بدن، رنگ مناسب و پسندیده نیز به خون می‌دهد. به ویژه اگر زعفران را در شراب سیکی ریزند و بخورند بسیار خوب است. به وزن یک درهم زعفران با شراب سیکی تناول شود».[۸۶]

جرجانی زعفران را در زمره داروهایی که «رنگ روی افروخته دارد» برشمرده است. و در جای دیگر می‌گوید: خوردن زعفران «روی را نیکو کند».[۸۷] محمد بن محمود طوسی در تعریف خصوصیات وَرد (گل سرخ) می‌افزاید «به تبت گلی است هر که ببوید زرد شود. و زعفران همین فعل دارد؛ و هر که بخورد سرخ روی شود.»[۸۸] ابن بیطار اندلسی نیز گفته‌های دیسقوریدوس (طبیب و گیاه شناس یونانی در قرن اول میلادی) و اسحاق بن سلیمان اسرائیلی (متوفی ۳۲۰ هـ، متولد مصر، مقیم قیروان تونس) پزشک یهودی، مبنی بر لطافت بخشی و رنگ نیکو دادن به بشره و پوست، را نقل کرده است.[۸۹] سنائی غزنوی، در قرن ۶ هـ، در این بیت:

زعفران خوار تازه روی بود زعفران سای یاوه گوی بود[۹۰]

ضمن تأیید خاصیت طراوت بخشی زعفران به پوست صورت، در مصرع دوم نکتهٔ عجیبی دربارهٔ خاصیت رایحهٔ زعفران، (کسانی که در معرض بوی آن قرار دارند) مطرح کرده است، که همانند گفتهٔ طوسی (دربارهٔ اثر بوی زعفران بر روی پوست) تازگی دارد. نظریه طوسی، قرن‌ها بعد، توسط دانشمند فرانسوی، اریک نیژل (Eric Nigelle)، در کتاب «*خوشی و تندرستی به وسیلهٔ گل‌ها*»[۹۱] تأیید و در این وجه بیان شده است:

هنگامی که در الجزیره بودم، روزی از کوچه‌ای در دهکدهٔ باب العود نزدیک شهر عبور می‌کردم، دسته‌ای از دختران الجزیره‌ای را دیدم از کارخانه خارج می‌شوند و رنگ آن‌ها زعفرانی است، ولی همگی خوشحال و خندان هستند. علت آن را از اشخاص پرسیدم. به من گفتند که این عده در کارخانه‌ای کار می‌کنند که محصول زعفران این دهکده را بسته بندی کرده، و به خارج صادر می‌کنند، و چون این‌ها هر روز با زعفران سروکار دارند تأثیر زعفران در آن‌ها این شده که چهره آن‌ها را به این رنگ درآورده و باعث خنده و شادی آن‌ها گردیده است.[۹۲]

www.tabarestan.info تبرستان

اما اظهار نظر عجیب سنائی غزنوی را مبنی بر آن که «زعفران سای یاوه گوی بود»، نگارنده با سی سال تحقیق و مطالعه در باب زعفران[۹۳]، تاکنون در منابع پیش از عصر سنائی (قرن ششم و قبل از آن)، و مآخذ پس از او تا امروز، تا آنجا که به متون و منابع قدیم دسترسی داشته، چنین مطلبی در جایی ندیده است. به این منظور درصدد تحقیق برآمد، طی چند سال، با مراجعه به مراکز بسته بندی و انبارهای زعفران، و عمده فروشان این محصول، دریافتم که گفتهٔ سنائی درست است. زیرا کسانی که همیشه در معرض مستقیم رایحهٔ زعفران هستند، واقعاً بشاش و تازه روی، و در عین حال پرگوی هستند، و بیشتر از معمول حرف می‌زنند. حتی کسانی که مدتی از کار زعفران (بسته بندی، فروشندگی) و معرض رایحهٔ آن دور بوده، یا به کلی کار را رها کرده، کم حرف شده‌اند.[۹۴]

ناظم الاطباء، پزشک عهد قاجاریه به نکاتی در همین باب اشاره کرده است «مادهٔ عامل زعفران عبارت از دهن [اسانس، روغن] فرار، علاوه بر این دارای دهن ثابت و آلبومن و املاح می‌باشد... ضد تشنج و هیستری است، و در اشخاص عصبانی و سریع التأثر، استنشاق آن اغلب اوقات خطرناک است، و ممکن است در آنها حالت خدرات [سستی و خواب رفتگی‌ها] و یک نوع مستی آورد، که بعضی اوقات بدون خطر نخواهد بود.[۹۵]

بهداشت و زیبایی چشم و تقویت بینایی

یکی از خواص مهم زعفران صفا و روشنی بخشی به چشم، افزایش میزان دید و تقویت قوهٔ باصره است. پزشکان قدیم به همین منظور از زعفران در ترکیب داروهای چشم بهره می‌گرفته‌اند، و برای تقویت بافت‌ها یا نسوج چشم و جلا و روشنی بخشی به آن، محلول زعفران را برای شستشوی چشم توصیه می‌کردند. اکثر پزشکان و داروشناسان ایرانی و اسلامی به این گونه

خواص زعفران اشاره کرده، و در معالجات انواعی از بیماری‌های چشم به عنوان یک مادهٔ موثر بکار می‌بردند. مثلاً ابوعلی سینا دربارهٔ خواص زعفران از جمله می‌گوید «دیده را جلا دهد، ریزش اشک را منع کند. با به چشم کشیدن [اکتحال] آن، کبودی چشم که از بیماری پیدا شده باشد، علاج شود». ابوریحان بیرونی نیز به خاصیت روشنی بخشی زعفران به چشم اشاره کرده است.[۹۶]

ابومنصور هروی در قرن چهارم، نسخه‌ای به منظور افزایش قدرت بینایی تجویز کرده است «حرمل که سپند خوانند گرم است... و چون بکوبند و به انگبین بسرشند و زهرهٔ ماکیان اندرو کنند و زعفران و عصارت رازیانه، سود کند تاریکی بصر را، و وجع [درد] مفاصل را»، ابومنصور مقدار مصرف (روزانه) این شربت را ۳ درم سنگ (۷/۵ گرم) مشخص کرده است. ابن جزّار قیروانی (متوفی ۳۶۹ هـ/ ۹۷۹ م) پزشک اهل تونس، در داروهای ترکیبی تقویت چشم و بینایی از زعفران نیز بهره گرفته است.[۹۷]

در طب سنتی و داروشناسی قدیم، آمیخته‌ای از داروهای ترکیبی که برای تقویت یا درمان چشم بکار می‌رفت «شیاف» گفته می‌شد. مثلاً شهمردان بن ابی الخیر، در سال ۴۸۸ هـ در مبحث «اندر داروی چشم» انواعی از شیاف و ترکیبات مختلف داروهای چشم و چگونگی تهیه و مصارف هر یک را شرح داده است.[۹۸] در برخی از این داروها و شیاف‌ها از زعفران استفاده شده، از آن جمله در انواعی از شیاف: سپید که «سَبَل و وسلاق و سپیده در چشم را فایده دهد»[۹۹]، «دیگر: از بهر تقویت روشنایی و آب باز دارد»، «دیگر: سپیدی را که بر چشم افتاده باشد سود دارد»، «دیگر: از بهر باد و ناخنه»، «دیگر. بادکه در چشم بود سود دارد»؛ حصر می:[۱۰۰] «درد چشم و گرمی را سود دارد»، «دیگر: از بهر درد قوی و ناخنه و حرارت» زعفران بکار رفته است. شهمردان در ذیل عنوان «برود و آبها»، یعنی داروهای خنک، و خنک کننده که در چشم کشند، می‌نویسد «برود و آبها. از بهر روشنایی و قوت مأمون خلیفه ساخته است: پوست خایه [تخم مرغ] چهار درم، حضض مکی [کحل خولان: Lycium babarum][۱۰۱] سه درم، زعفران دانگی با آب غوره بکار دارند».[۱۰۲] دیگر پزشکان و داروشناسان قدیم انواع مختلفی از شیاف و داروهای مفید برای تقویت قوه بینایی و روشنی و شفافی چشم تجویز کرده‌اند، که زعفران از اجزای بسیاری از آنهاست.

جرجانی در تعریف خواص زعفران می‌گوید «بیماری‌های چشم را سود دارد. هرگاه به چشم اندر کشند چشم را بزداید».[۱۰۳] همو دربارهٔ خواص گیاه اسپند (حرمل) می‌نویسد «حرمل: هزار اسفند است. دیسقوریدوس گوید وی را با عسل و شراب و زهرهٔ مرغ خانگی و زهرهٔ کبک و آب بادیان و زعفران بسایند، ضعیفی چشم را سود دارد».[۱۰۴] جرجانی در تهیهٔ انواعی از سرمه و کحل برای زیبایی و بهداشت و درمان چشم از زعفران بهره گرفته است. مثلاً در تهیهٔ سرمه‌ای که

www.tabarestan.info تبرستان

چشم را سیاه کند، از سرمهٔ اصفهانی، مشک، کافور، زعفران و دود روغن زیتون استفاده کرده است. و دربارهٔ چگونگی تهیه سرمه درمان بخش بیماری دمعه (اشک ریزش چشم) می‌گوید «صفت کحل اصفر: بگیرند زعفران یک مثقال، کافور ریاحی نیم دانگ نرم بسایند دمعه را سود دارد».[۱۰۵] جرجانی در برخی بیماری‌های چشم از ترکیبات دارویی زعفران دار استفاده کرده است. ابن ابی اصیبعهٔ دمشقی (متوفی ۶۶۸ ه)، به استناد *کتاب فی محنة الطبیب الفاضل*، چگونگی درمان قرحهٔ چرکین چشم را توسط جالینوس، با ترکیبی از جوشاندهٔ حلبه (شنبلیله) و آب گل سرخ و «آبی که زعفران نکوبیده در آن جوشانیده شده» نقل کرده است.[۱۰۶]

جمال الدین ابوبکر مطهر یزدی می‌گوید «اگر زمرد را با زعفران بسایند و در چشم کنند چشم را نیکو کند، و بصر تیز گرداند، و روشنایی قوت دهد، و چون بسیار در وی نگرند همچنین باشد».[۱۰۷] او برای سپیدی چشم نیز ترکیبی را توصیه کرده که زعفران از اجزای آن است.[۱۰۸] ابن بیطار اندلسی نیز به خاصیت زعفران در روشنی بخشی چشم اشاره کرده است.[۱۰۹] زکریا قزوینی می‌گوید «چشم را روشن گرداند».[۱۱۰] علی ابن حسین انصاری می‌نویسد «چشم را جلا دهد، و تاریکی زایل کند؛ و آب رفتن وی باز دارد چون با شیر زنان در چشم کشند».[۱۱۱] حسینی تنکابنی در باب خواص زعفران شرح مبسوطی دارد، و از جمله اکتحال (سرمه کشیدن) زعفران را موجب جلای چشم و رفع زرقه (کبودی) آن برمی‌شمارد، و ضماد زعفران را مانع «سیلان رطوبات چشم» متذکر می‌شود.[۱۱۲] او در انواع مختلف چشم درد، ترکیبات دارویی با اجزای گوناگون را شرح داده، که در برخی از آنها زعفران بکار رفته است.[۱۱۳] فدایی دوایی، از پزشکان و داروشناسان هندی، معاصر جهانگیر پادشاه گورکانی، در قطعه شعری ضمن معرفی زعفران، با اشاره به نام پارسی «کرکم» آن، دربارهٔ خاصیت روشنی بخشی و جلای آن به چشم، می‌گوید:

زنگ دل ظلمت ببرد کرکم آن کو فرح به دل سپرد
عطر وی در فرح گواه وی است به جلا چشم در پناه وی است[۱۱۴]

سیریل الگود، نویسندهٔ *تاریخ پزشکی ایران*، با تمجید فراوان از محمد حسین نوربخشی طرشتی ملقب به بهاء الدوله، از پزشکان دورهٔ تیموریان، معاصر سلطان حسین بایقرا (۸۷۷ تا ۹۰۸ ه)، می‌گوید: *کتاب خلاصة التجارب* او را یکی از بهترین و جالب‌ترین کتب درسی پزشکی می‌دانم که تا امروز نوشته شده است.[۱۱۵] بهاء الدوله در درمان ملتحمهٔ حاد چشم، معروف به وردینج[۱۱۶]، شیوه‌ای خاص متذکر شده، و در داروهای ترکیبی درمان آن از زعفران نیز استفاده کرده است.[۱۱۷]

محلول زعفران خاصیت ضدعفونی و لطافت بخشی به پوست و بافت‌های بدن دارد. ایرانیان قدیم به تجربه به این خواص زعفران پی برده، و از زمان‌های دور در شستشوی چشم و گوش از آن استفاده می‌کرده‌اند. تا حدود ۵۰ سال پیش که آبها آلوده و وضع بهداشت شهرها

بسیار تأسف‌انگیز بود، هر بامداد که کودکان از خواب بیدار می‌شدند، چشم هایشان آماسیده و قی کرده بود تا جایی که پلک‌ها به هم می‌چسبد و کودک جایی را نمی‌دید، زیرا پلک‌ها باز نمی‌شد. در این گونه مواقع مادران چای پر رنگی در نعلبکی می‌ریختند، و با مایع وِلَرم یا نیم گرم چای، با پنبه‌ای پلک‌ها و دور حلقهٔ چشم را شستشو می‌دادند، تا چشم گشوده شود، و قی یا مواد ترشحی آن زدوده گردد. در واقع، این عمل به پیروی از سنت‌های کهن پیشین انجام می‌شد، و یادآور روزگاران کهن‌تری بود که چشم را با محلول زعفران شستشو می‌دادند. شستشوی چشم با محلول رقیق زعفران بسیار مفید و روشنی بخش چشم و مایهٔ تقویت نسوج دستگاه بینایی است. به همین دلیل پزشکان قدیم شستشوی چشم را با محلول زعفران توصیه می‌کرده‌اند. اما بعدها، مخصوصاً در عهد قاجاریه که مصرف چای عمومی شد، به جای محلول زعفران، چای غلیظ به این منظور رایج گردید، چرا که چای دور از دسترس نبود، و از نظر بهداشتی نیز برای شستشوی چشم مفید است. هنوز هم در برخی از نواحی روستایی برای شستشوی چشم کودکان از محلول چای استفاده می‌کنند.

www.tabarestan.info

بیماری‌های چشم اسب

مبارک شاه معروف به فخر مدبر، در اواخر قرن ششم بخشی از کتاب *آداب الحرب و الشجاعه* را به عنوان «اندر معالجت علت اسب» اختصاص داده است. او در درمان انواعی از بیماری‌های چشم اسب، داروهایی تجویز کرده، که زعفران از اجزای اصلی آن است.[۱۱۸] امام فخر رازی برای علاج بیماری برص چشم، دارویی ترکیبی توصیه کرده که اجزای آن پوست جو، روغن گاو است که پنج روز بر چشم اسب نهند؛ و برای روز ششم دارویی آمیخته از: زنجبیل، فانیذ (شکر سرخ)، زعفران، مشک دانک از هر یک مساوی «بیکدیگر بیامیزند و بکوبند و آنگاه در چشم اسب کنند».[۱۱۹]

دربارهٔ اسب (عربی: فَرَس) رسالاتی چند بر فارسی نوشته شده، از آن جمله رساله‌ای توسط مؤلفی ناشناخته، شاید مربوط به قرن ششم یا هفتم نوشته شده، که در آن، ترکیبات دارویی مختلفی در معالجات بیماری‌های اسب مندرج است. از جمله داروهایی در معالجهٔ بیماری‌های چشم اسب نقل شده، که در ترکیب برخی از آن‌ها: چون «در مداوای سفیدی که در چشم افتد»، «در معالجهٔ اسبی که در چشم ریش بوده به آب سیاه» و «در معالجهٔ ناخنه که در چشم اسب پدید آید» از زعفران استفاده شده است.[۱۲۰] در فَرَس‌نامهٔ منظومی سرودهٔ شخصی با تخلص یا نام «صفی»، مربوط به عهد صفویه، احتمالاً دورهٔ شاه طهماسب، در ترکیب دارویی به منظور جراحت چشم اسب زعفران به کار رفته است.[۱۲۱]

نظام الدین احمد گیلانی، از پزشکان پرکار ایرانی، که در قرن ۱۱ ه، فرس نامهٔ معروف به

مضمار دانش را نوشته[۱۲۲]، در داروهای معالجه بیماری‌های چشم اسب، چون: ناخنه، شب کوری، جراحت و آب سیاه و لکهٔ سفید از زعفران بهره گرفته است.[۱۲۳] مثلاً در معالجهٔ ناخنهٔ چشم اسب می‌گوید «زعفران، مشک، سنبل، صبرونیل از هر یک یک دانگ، و پوست هلیله زرد دو دانگ، مجموع را نرم صلایه کرده با عسل صاف معجون سازند و مکرر با پر یا با میل در چشم کشند، و این معالجه آب سفید و سیاه را نیز ببرد».[۱۲۴]

داروی گوش

زعفران از روزگاران قدیم تا عصر حاضر، در طب سنتی ایرانی، برای ترکیب داروهای بهداشتی و درمانی گوش مصرف داشته است. جرجانی نسخه‌ای در بهداشت و تمیز کردن گوش دارد، که دستوالعمل تهیهٔ قرص‌ها (اقراص) آن را شرح داده است «صفت اقراص خربق: گوش را از شوخ، و عصب حساسه را از خلط غلیظ پاک کند. بگیرند خربق سپید دو مثقال، نطرون [بورهٔ ارمنی] شانزده مثقال، زعفران سه مثقال؛ همه را بکوبند به سرکه بسایند، و اقراص کنند، و به وقت حاجت در سرکه حل کنند و به گوش چکانند».[۱۲۵] در نسخهٔ دیگری، پاک کردن آلودگی‌های درون گوش، شیاف تهیه شده از گیاه مامیثا (معروف به: کتله، طوسک، گل کبوتر با نام علمی: Scabiosa L.)[۱۲۶] را توصیه می‌کند و می‌نویسد «از بهر گوش شیاف مامیثا بساید به آب، و سودهٔ آن رانیم گرم کند و به گوش اندر چکاند؛ و یا شیافی از سنبل و زعفران و مامیثا و گل سرخ سازند هم بر این گونه بکار دارند»[۱۲۷]، همو می‌گوید «پالودن پلیدی از گوش: اندکی شبّ (زاج) با زعفران و شراب انگوری و انگبین بهم آمیخته و سرشته و بلیة [: پلیته = فتیله]ای از پشم بدان‌تر کنند و به گوش اندر نهند».[۱۲۸] افضل الدین ابوحامد کرمانی (در قرن ۶ ه) ضمن توصیه‌های بهداشتی دربارهٔ گوش، نسخه‌ای برای گوش درد تجویز کرده است:

> حسّ سمع [شنوایی] عزیزترین حس‌ها است، باید که در نگاهداشتن آن مبالغه نمایند، و نگذارند که بادهای سرد و آوازهای ناخوش، چون بانگ طبل و بوق، از نزدیکی به وی رسد. و هر هفته قطره‌ای روغن گُل نیم گرم در او چکانند، و در گرمابه گوش بر تابهٔ گرم نهد تا اگر خلطی سخت شده باشد بگدازد و نرم شود و بیرون آید. گوش را پاک سازد، و اگر در وی درد پیدا آید، بگیرد مرزنگوش و زعفران نساویده و روغن گل و سرکه، بجوشاند و صاف کند، و نیم گرم قطره‌ای در وی چکاند. اگر درد از حرارت باشد روغن گل و سرکه و اندک افیون بجوشاند و نیم گرم درو چکاند.[۱۲۹]

محمد بن محمود طوسی، در سال ۵۵۶ ه، توصیه‌های بسیار جالبی در بهداشت و تغذیه و حفظ تندرستی، و نیز پرورش و آموزش کودک دارد.[۱۳۰] او از جمله در مورد جراحت (ریش) بدن کودک، و تمیز کردن گوش او می‌گوید:

> اگر بر طفل ریشی ظاهر شود مشمّع اسپیداب بر آن کند، و اگر بر ران‌ها ظاهر شود گُل و حنا بر آن کند. اگر از گوش وی آب زرد آید، صوف [پشم]ی در آب زعفران و انگبین نهد و بر آن نهد.[۱۳۱]

www.tabarestan.info تبرستان

در طب قدیم اصطلاح «قطورات» عبارت از مایع یا دارویی است که بر عضوی بچکانند، و در عرف اطبا مخصوص چشم و گوش و بینی بوده است. علی بن حسین انصاری، محلول زعفران را به منظور رفع ورم‌هایی که در بن گوش از گرمی ایجاد شده، توصیه کرده است.[۱۳۲] صداهای گوش را طنین (صدای باریک و ریز) و دویّ (صدای نرم و غلیظ) می‌گفتند[۱۳۳]. حسینی تنکابنی انواعی از «قطور به جهت دویّ و طنین» و بیماری‌های گوش تجویز کرده است:

قطور جهت دویّ و سدّه، از اجتماع چرک، و طنین نافع، و مسمی به «قرص خربق» است: خربق سفید ۲ [جزو، یا مثقال]، بورهٔ سرخ ۵، زعفران ۳؛ با سرکه یا ادهان [روغن‌های] بچکانند. قطور دیگر جهت چرک و درد قرحهٔ گوش: مُرّ صاف، صبر زرد، زعفران با روغن بادام شیرین تقطیر نمایند.[۱۳۵]

هنوز هم، در برخی قلمروهای فرهنگ ایرانی در بهداشت و درمان گوش از زعفران بهره می‌گیرند. مثلاً در خراسان «اگر گوش کسی باد بگیرد، و سنگین شود، قدری زعفران با اندکی روغن خام مخلوط می‌کنند، و در گوش می‌چکانند».[۱۳۵]

www.tabarestan.info

تقویت هوش و حافظه

ملامحمد باقر مجلسی، در ذیل عنوان «نوادر و کلیات طب معصومین» داروهای ترکیبی درمان بخش از قول ائمه نقل کرده، که برخی از آن دربارهٔ تقویت ذهن و حافظه است. در بعضی از این داروها زعفران به کار رفته، که نسخهٔ آن منسوب به امام علی ع است: «زعفران پاک، سُعد [مشک زمین، سُعد کوفی]، و به آنها عسل آمیزد، و هر روز دو مثقال بخورد». همو نوشته است.

از داروها برای حافظه: از ابی بصیر است که به امام صادق (ع) گفتم: چگونه می‌توانیم این علمی که شما برای ما گستردید حفظ کنیم؟ فرموده: ده درهم قرنفل و مانندش کندرنر بگیر و نرم بکوب، هر روز ناشتا کف کن [ظاهراً منظور: کف دستی بخور].

نسخهٔ دیگر برای کند ذهن و کم یاد: سنای مکی، سعد هندی، فلفل سفید، کندر نرو زعفران خالص، اجزاء را برابر کوبیده، و با عسل آمیخته و هفت روز پی در پی روزی یک مثقال بخورد.

مجلسی نسخهٔ دیگری نیز نقل کرده که «برای حافظه به تجربه رسیده است: مویز سرخ بی‌هسته ۲۰ درهم [هر درهم ۲/۵ گرم]، سعد کوفی یک مثقال [۴/۶ گرم]، کندر نر ۲ درهم، زعفران نیم درهم، همه را بکوبند و با آب رازیانه خمیر کنند تا به سفتی معجون برسد. هر روز ناشتابه وزن یک درهم بخورند».[۱۳۶]

صاحب *یواقیت العلوم* (در نیمهٔ دوم قرن ۶ ه)، در پاسخ به این پرسش «مسئله: علت فراموش کردن چیزها، و کندی ذهن و خاطر، از چیست؟»، نوشته است:

جواب: تباهی حفظ و کندی خاطر یا از خشکی دماغ بود یا از تری دماغ به افراط. مَثَلِ دماغ در قبول علم‌ها مِثل موم است در قبول نقش. هرگاه که سخت خشک بود نقش نپذیرد؛ و هرگاه سخت گداخته بود فراگیرد، ولیکن نگاه ندارد؛ هرگاه معتدل بود میان سختی و نرمی، فراگیرد و نگاه دارد. همچنین حال مزاج دماغ: اگر به غایت گرم و خشک بود، هیچ فرانگیرد، و علاج او غذاهای مُرَطب

[مرطوب‌تر] چون کدوی پخته و امثال آن... و از مجربات حفظ، یکی این نسخت است، که در خواب آموخته‌اند. کندر، سعد، فلفل سپید، زعفران، هر یکی چند [به اندازهٔ] یکدیگر بگیرد، و خرد بساید، و به صافی معجون کند؛ و هر روز یک درم سنگ [در حدود ۲/۵ گرم] بخورد.[۱۳۷]

ابن بیطار، از قول حنین بن اسحاق (خودکشی، ۲۶۰ ه) پزشک عیسوی، در کتاب *التریاق*، به خاصیت زعفران در تیره کردن حواس، و تقویت دستگاه تنفس اشاره کرده؛ بر عکس داود انطاکی از خواص زعفران در تقویت حواس و برانگیختن شهوت باه سخن گفته است. ظاهراً گفتهٔ حنین در باب زعفران آمیخته با شراب صدق می‌کند. زین العابدین بافقی، در سال ۱۲۲۴ ه، از طبیبان عهد قاجاریه، ترکیبات دارویی به منظور تقویت ذهن و حافظه تجویز کرده است:

به جهت قوت حافظه: معجونی که نسیان زایل کند... و این معجون از تألیفات حکمای هند است، اما باید تا مدت یک ماه مداومت نماید، و از حموضات [ترشی‌ها] و لبنیات اجتناب نماید. صفت آن، مُرّ صاف، سعد هندی، کندر، زعفران و دارچینی از هر یک مساوی کوبند و بیخته با عسل معجون سازند. شربتی پنج مثقال با آب حل نموده بنوشند.[۱۳۹]

www.tabarestan.info

مالیخولیا و بیماری‌های مغز و دماغ

بدان لحاظ که مواد مؤثره زعفران سریعاً، از راه مخاط دهان و دستگاه گوارش، و نیز از راه منافذ پوست با سرعت کمتر، وارد جریان گردش خون می‌شود، اثرات آن بر روی مغز و اعصاب بازتاب پیدا می‌کند. به همین دلیل پزشکان قدیم برای سرعت بخشیدن به رسیدنِ داروها به قلب و مغز، در ترکیب آنها زعفران را وارد می‌کرده‌اند. افزون بر این زعفران دارای خواص ضد تشنج، و درمان بخش بیماری‌های مغز و دماغ است. با توجه به این خاصیت و خصوصیات زعفران، در غذاها و ترکیب داروهای بیماران مختلف بکار می‌رفته است. مثلاً عطاش از یاران حسن صباح، که رفتار و گفتار او، دربارهٔ قیام، را ناشی از خشک دماغی و مالیخولیا پنداشته، برایش غذاهای زعفران دار (مزعفر)، و با طبیعت مرطوب و تر (مرطب) تدارک دید. حسن صباح با هوشیاری به نیّت او پی برد، و با قهر از پیش او از اصفهان برفت.[۱۴۰]

پزشکان و داروشناسان قدیم به خاصیت ضد تشنج و تأثیر زعفران بر روی مغز و اعصاب اشاره کرده و در داروهای بیماری‌های مغزی و جنون از آن به عنوان یک مادهٔ موثر بهره می‌گرفتند. مثلاً جرجانی در «دواهای معجونات اصحاب وسواس و مالیخولیا» زعفران با بکار برده ست.[۱۴۱] حاسب طبری، ترکیبی گوارنده، با خواص مختلف از جمله فرونشاندن سرخ باد یا حمره (بادهای سور/ سرخ) و جنون را، از این قرار نقل کرده است:

صفت گوارش جالینوس: همه اندام‌ها را قوت دهد، و باد بشکند، و بسیاری بول که از سردی مثانه باشد بازدارد، جماع را قوت دهد، بوی دهان خوش کند، گونه صاف کند و بادهای سور و دیوانگی و درد سر که از سردی بود، خداوند نقرس را قوت دهد، بهق [لک و پیس، کک و مک] را سود دارد، سیاهی موی را خوب باشد؛ هر که از این معجون بیست و یک روز بکار دارد، از این بیماری‌ها ایمن

گردد. این [مواد ترکیبی و اندازهٔ آنها]: سنبل، قرنفل، فلفل سفید، قرفه، قاقله، سلیخه، خولنجان، زعفران، قسط، دارفلفل، سعد، عود، بلسان، حب الآس [مُورد دانه]، اسارن، قصب الذریره از هر یکی یک جزو، مصطکی پنج جزو و شکر چند[به اندازهٔ] وزن همه داروها، با انگبین مصفا بسریشند. بعد از یک هفته، شربتی دو مثقال به ناشتا، و اگر از پس طعام به ساعتی خورند روا باشد؛ و هر چند کهنه بود بهتر بود.[۱۴۲]

حکیم شفائی اصفهانی (متوفی ۱۰۳۷ ه) از پزشکان عصر صفوی، در قطعه شعری خطابه طبیب معاصر خود مسیح کاشانی، که برایش نسخهٔ و داروهایی به هدیه فرستاده، به خاصیت درمان بخش زعفران در معالجهٔ ماخولیا (مالیخولیا) اشاره کرده است:[۱۴۳]

زهی مسیح، که سوءالمزاج طبع مرا — مزاج معتدلی رایگان فرستادی...
علاج خشکی مالیخولیا دماغ مرا — شراب و آب گل و زعفران فرستادی

در برخی از منابع اروپایی، به استفادهٔ پزشکان و عطاران یا داروشناسان قدیم، از زعفران در معالجهٔ این گونه بیماران یاد شده است. مثلاً سلسوس (Celsus) ساختن مرهم زعفران، و مالیدن آن را بر پیشانی دیوانگان تجویز می‌کرد؛ و جرارد (Gerard) می‌گفت: استفادهٔ معتدل از زعفران برای مغز خوب است، و شعور آدمی را تیز و سرزنده می‌کند. خواب آلودگی و خماری را از چشم آدمی می‌زداید. شخص را با نشاط می‌کند، و برای درمان بیماری‌های ریوی و تقویت قلب مفید است.[۱۴۴] این گونه مطالب نشان می‌دهد، که همهٔ تجارب اطبا، و باورهای ایرانی و شرقی، دربارهٔ خواص و خصوصیات زعفران، جهان قدیم را در نوردیده، و به اطبا و عطاران اروپا نیز رسیده است.

دردسر، درمان سردرد

خوردن زعفران برای برخی اشخاص، با مزاج‌ها و طبیعت خاص، حساسیت هایی ایجاد می‌کند. مخصوصاً مصرف آن در بعضی افراد موجب سردرد، تهوع، و اختلالات گوارشی می‌شود. ابومنصور هروی، در قرن ۴ ه، برخی از این گونه خصوصیات و خواص زعفران را متذکر شده است:

زعفران گرم است اندر درجهٔ دوم، و خشک اندر اول، و اندراوی [اندر آن] اندکی قبض است. و اوی از داروهای محلل است و نضج آورد. و قوت اندام‌های باطن کند، چون بخورند یا بر اندام طلا کنند... وا درارالبول آرد، و گونه نیکو کند، و معده را زیان کند، و درد سر آورد و سرسنگی [سنگین] گرداند، و گوشاسپ [خواب] آورد، و مغز را بیا کند، سر پاک کند و معده؛ و صفار [زردی] آرد، و اصلاحش بذر کرفس است.[۱۴۵]

ابومنصور در تعریف خواص مشک، نسخه‌ای از مشک و کافور با زعفران تجویز کرده است که «در بینی، بازافکنند... صداعی که از سردی و تری بود ببرد، ولقوه نیز؛ و مغز سر را قوت دهد، و سرد مزاج را ضعیفی اندام قوی گرداند.»[۱۴۶]

www.tabarestan.info تبرستان

ابوریحان بیرونی دربارهٔ خواص زعفران می‌گوید «بول را از مثانه براند، و درد سر آرد». بیرونی در تعریف مشک، از قول ارجانی، نسخه‌ای شبیه نسخهٔ ابومنصور تجویز کرده است «مشک... لطیف است و اعضا را مقوی است و خاصه دل را، و اگر با مقداری کافور و زعفران در بینی ریخته شود، درد سر را، که از سردی و رطوبت باشد، منفعت کند».[۱۴۷] برخی پزشکان حتی بوییدن رایحهٔ زعفران را موجب سردرد دانسته‌اند. مثلاً جرجانی می‌گوید «خوردن او و بوییدن او درد سر آرد؛ و طلی کردن دردسر را سود دارد.»[۱۴۸] و در جای دیگر می‌گوید «عفونت‌ها را به صلاح آرد... دم زدن را آسان کند، و ماده را از چشم باز دارد، و زداینده است. لیکن بوی آن صداع [دردسر] آرد، و اگر در شراب بدهند بخواباند، و حواس را تیره کند و رعونت [کم عقلی] آورد».[۱۴۹]

علی بن حسین انصاری، از جمله خواص زعفران را: مقوی آلات تنفس، معده و جگر، دماغ، قوه پشت، ونیز پاک کنندهٔ مثانه و گُرده، التیام بخش دردهای مفاصل ساق و زانو، ورم‌های گرم در بن گوش «و درد سرو شقیقه را که از سردی بود» بر شمرده است.[۱۵۰] قاسم بن ابونصر هروی در سال ۹۲۱ ه، نوشته است «جالینوس حکیم [گوید]: درد سرو خواب آرد، ریش [زخم]ی که محکم شده باشد، یا رسیده باشد، نرم کند».[۱۵۱] حکیم مؤمن، زعفران را با خاصیت پاک کنندهٔ گُردهٔ و مثانه و بشره «و رسانندهٔ قوهٔ ادویه به اعضا» و تسکین دهندهٔ «درد سر بارد» و «رفع بی‌خوابی و صداع شدید... و مداومت او مکدر حواس و مضر اعصاب، و مصلحش انیسون و سکنجبین» متذکر شده است.[۱۵۲]

از پزشکان عهد ناصرالدین شاه، ناظم الاطبا می‌گوید «گَرد زعفران از عوامل محرک و ضد تشنج و مدر حیض است، و مقدار شربت آن از ۲ دسی گرم تا ۲ گرم است».[۱۵۳] علیرضاخان تفرشی، در سال ۱۳۰۹ ه‍ ق، نوشته است «زعفران: محرک و مدر و طمث و قدر شربتش ۱ تا ۱۰ نخود است».[۱۵۴] در *مفاتیح الادویهٔ ناصری* (که ترجمه و تقریرات معتمد السلطان میرزا حسین خان طبیب ناصرالدین شاه، و تألیف میرزا عبدالحسین خان امین الاطباء است) در مورد خواص زعفران آمده است:

> عمل فیزیولوژی: به واسطه حدت طعم، تحریک ترشح بزاق کرده و بر تشنج الیاف عضلانی معده می‌افزاید و بدین جهت ممد عمل هضم است. بوی زعفران مانند سایر گلهای تندبوی، سبب صداع [سردرد] و دوار [سرگیجه] شود، خاصه در اهل اروپ، و بدین واسطه او را داخل نرکوتیک [نارکوتیک: مخدر] شمرده‌اند. محل استعمال: زعفران به طور محلل در بعضی اورام مختلفه و همچنین در جراحات مستعمل است، به جهت تغییر دادن حالت ریمی [چرکی] و وجع [درد] در اوجاع حاصله از خروج دندان نیز بسیار مفید است، اگر به محلول ذیل پنبه آلوده به محل بروز دندان بمالند، وجع را ساکن و خروج [دندان را آسان] خواهد نمود: گرد زعفران نیم گرم، براکس (بوره) یک گرم، طنطور مرمکی ۱۰ گرم، گلیسردامین ۱۰ گرم».[۱۵۵]

www.tabarestan.info تبرستان

درمان زخم‌ها و ورم‌ها

ابوعلی سینا می‌گوید: زعفران دمل و جوش را می‌گدازد و ورم آن را فرو می‌نشاند. بر روی ورم سرخ مالند مفید است. او در ترکیب داروهای درمان بخش مواضع آسیب دیدهٔ بدن زعفران را بکار برده، از جمله در نسخه‌ای نوشته است «کتیرا و زعفران را با موم و روغن مخلوط کنند و بر محل آسیب دیده بمالند».[۱۵۶] اخوینی بخاری در معالجهٔ دردهای مفاصل (اوجاع المفاصل دموی)، داروی ترکیبی، از این قرار تجویز کرده است «نرسک [عدس] بی پوست، اکلیل الملک و نرسک با پوست آن از هر یک ده درم سنگ، شیاف مامیثا پنج درم سنگ، اقاقیا دو درم سنگ، زعفران سه درم سنگ، این همه را بکوبد و ببیزد، و ترکند با آب گشنیز و روغن گل، ضمادی کند».[۱۵۷] ابوریحان بیرونی می‌گوید «خاصیت او آن است که ورم‌ها را بنشاند، و غثیان آورد و ماده را نضج دهد».[۱۵۸] جرجانی می‌نویسد «ورم‌ها را تحلیل کند و سده بگشاید و عفونت‌ها را به صلاح آرد. و هیچ خلط را یاری ندهد... با موم و روغن صلابت رحم را و ریش‌ها را سود دارد».[۱۵۹] ابوبکر جمالی یزدی می‌گوید «زعفران را بر زخم‌ها کنند ساکن کند».

حبیش تفلیسی می‌نویسد «اگر وی را بر آماس‌ها طلا کنند [بمالند] آماس را تحلیل کند».[۱۶۰] علی بن حسین انصاری، زعفران را محلل و منضج و مصلح عفونت و بلغم، متذکر می‌شود.[۱۶۱] داوود انطاکی مالیدن محلول زعفران با روغن بادام را آرام کنندهٔ درد، و با فرفیون تسکین دهندهٔ دردهای نقرس دانسته است. حکیم مؤمن ضمن شرح خواص مویز (عربی آن زبیب) می‌گوید «ضماد او با زعفران و زردهٔ تخم مرغ و عصفر [گل کافشه/کاجیره] جهت گشودن دمل و تحلیل صلابات بی‌نظیر است».[۱۶۲]

حبیش تفلیسی تألیف دیگری با عنوان *بیابان الطب* دارد، که مشتمل بر دورهٔ کاملی از شناسایی بیماری‌ها، سبب و علایم، و نیز چگونگی درمان هر یک از آنهاست. او در ذیل عنوان «اندر علت‌های دهان و دندان»، از جمله می‌گوید «یک نوع آن که وجود علت‌هایش بر لب باشد، چنان که شکافتکی لب، و آماس، و ناسور در وی پدید آید». تفلیسی در شرح بیماری یا علت ناسورلب (با نام انگلیسی Fistula)، می‌گوید «سببش افزونی خون غلیظ بود که در وی گرد آید، و از زیادتی ناسور بشود...». سپس داروهایی برای آن تجویز کرده و یادآور شده است «پس اگر به آنچه گفتیم زایل نشود، تدبیرش آن است که به درازای وی [برجستگی وَرَم ناسور] را بشکافد، و به ناخن گیره [مقراض ناخن‌گیر] زیادی پوست را ببرد، و دیگر هر دو جانب بریده را به هم آرد، و به ابریشم بدوزد تا کجی لب راست شود، وزان پس زعفران و گل خشک و انزروت را خُرد بساید و بر وی ضماد کند و محکم بندد؛ و دیگر روز بگشاید، و مرهم بر وی نهد؛ و غذا مزورهٔ [آشی خوش‌ظاهر بدون گوشت و چربی، پرهیزانه] ناردان یا غوربا [آش غوره] خورد تا شفا یابد». (کتاب *بیابان الطب* چاپ نشده، نسخهٔ خطی آن توسط سیدحسین رضوی برقعی طی مقالهٔ

«نوشتاری کهن در دندان پزشکی» مندرج در مجلهٔ *دندان‌پزشکی امروز*، شماره ۲، فروردین ۱۳۷۶، معرفی، و مطالبی از کتاب نقل گردیده، مطلب فوق برگرفته از این مقاله است). از نوشتهٔ تفلیسی مشخص می‌شود که عمل جراحی بر روی اندام‌ها - به منظور علاج برخی از علت‌ها و بیماری‌ها، که درمان آن‌ها پس از استفاده از داروهای مختلف میسر نگردد - انجام می‌شده است. در همین حال از الیاف یا نخ نازک ابریشم به جای نخ جراحی بهره می‌گرفته‌اند.



استفاده از زعفران در ترکیب انواع ضمادها و مَرهم‌ها و نیز داروهای مالیدنی بر روی پوست و اندام‌ها معمول بوده، اما از دورهٔ صفویه استفاده از زردچوبه به این منظور رواج بیشتری پیدا کرده است. ترکیبات دارویی مالیدنی یا به اصطلاح طلی (طلا) کردن بر روی اندام‌های بدن به منظور تسکین درد رایج بوده است. مثلاً محمد مهدی بن علینقی، در سال ۱۱۴۱ هجری (مقارن با فتنهٔ افاغنه، و قیام نادرشاه)، در رسالهٔ طبی خود، داروهایی برای درمان درد مفاصل تجویز کرده، و از جمله نوشته است «طلا برای درد مفاصل: مالیدن مغز گاو با شیر یا روغن بابونه، در این نوع [درد] نافع است. طلای دیگر: صبر زرد، مرمکی و زعفران با اجزای مساوی را با آب کلم طلا نمایند» (*رسالهٔ [طبی] محمدمهدی بن علینقی؛ منضم به طب سنتی*، تألیف لطفعلی بریمانی، ۶۶۳).

مطابق بسیار شواهد و مستندات، و برابر نوشته‌های منابع پزشکی قدیم، در طب سنتی ایران از روزگار باستان تا عهد قاجاریه، برای معالجهٔ انواع زخم‌ها و کوفتگی‌ها و دمل و جوش‌های چرکین، داروهای ترکیبی مختلف تهیه و تجویز می‌شده که در برخی از آن زعفران از اجزای اصلی است. اما از دورهٔ قاجاریه در ترکیب این داروها زردچوبه جای زعفران را گرفته است. بر همین

اساس طبیبان و داروسازان سنتی، در تهیهٔ انواع ضماد و روغن‌هایِ ترکیبیِ التیام بخش و مسکن، در معالجهٔ انواعی از جراحت‌ها و ورم‌ها و کورک و دانهٔ چرکین، از زردچوبه استفاده می‌کرده‌اند، که هنوز هم در برخی نواحی معمول یا خاطره‌های آن باقی است.

دستگاه تنفسی

مطابق برخی مستندات، در ایران باستان، با بخور برخی از مواد، از جمله زعفران، فضای کاخ‌ها را خوشبو، و در عین حال ضدعفونی، می‌کردند. حنین بن اسحاق (م ۲۶۰ ه) زعفران را تسهیل کنندهٔ تنفس و مقوی دستگاه تنفسی برشمرده است.[۱۶۳] ابوعلی سینا، در باب خواص زعفران می‌گوید: «بیمارانی که از التهاب حجاب حاجز و پیچش شکم رنج می‌برند، زعفران یا روغن زعفران را بوی کنند به خواب روند، و نفس روان شود، و ابزار تنفسی را نیرو بخشد».[۱۶۴] علی بن حسین انصاری می‌گوید: زعفران «مقوی آلات تنفس بود».[۱۶۵] حسینی تنکابنی، با اشاره به خاصیت تقویت دستگاه تنفسی، می‌افزاید «چون اندرون سیب را خالی کرده، زعفران پر کرده، بو کنند جهت خناق و ذات الجنب و خفقان بی‌عدیل است». داود انطاکی نیز همی مطلب را آورده، و در درمان شوصه (نوعی ذات الجنب) بر سام (ذات الجنب) و خناق مجرب دانسته است.[۱۶۶]

به نوشته برخی از منابع غربی، در روم قدیم با این گونه خواص زعفران آشنا بوده، و در درمان سرفه و ذات الجنب از آن استفاده بسیار می‌کردند.[۱۶۷]

بیماری‌ها و عادات ماهانهٔ زنان

در منابع پزشکی قدیم داروهای ترکیبی مختلفی در باب بیماری‌های دستگاه تناسلی زنان و نیز اختلالات عادات ماهانهٔ آنان تجویز شده است. مثلاً ابوعلی سینا، دارویی مرکب از زعفران با موم یازده تخم مرغ، با دو چندان روغن زیتون را برای معالجهٔ سخت شدن زهدان و بهم آمدن دهانهٔ آن،و زخم (قرحه)های چرکین (پلید) زهدان تجویز کرده است.[۱۶۸] جرجانی می‌گوید: زعفران «با موم و روغن صلابت رحم و ریش‌ها را سود دارد». برای گرمابخشی به رحم از زعفران و گرم دانه بهره می‌گرفتند. جرجانی در تعریف گرم دانه می‌نویسد «محمد زکریا [رازی، قرن ۳ ه] گوید این دارو را بستوده‌اند، زنان بکار دارند رحم را گرم کند». گرم دانه یا گردمانه (معرب آن: جرم دانق، جرمادنق) شباهتی به مورد دانه دارد. امام فخر رازی، در قرن ششم هجری، ضمن شرح نارسایی‌ها و ضعف‌های اندام‌های تولید مثل، فصلی را به درمان رحم، و تجویز داروهایی به این منظور، اختصاص داده است «فصل نهم در گرم کردن رحم: بگیرند مشک و زعفران، در شراب ریحانی بجوشانند، و خرقه [قطعه‌ای پشم] به آن‌تر کنند، و به خویشتن بردارند؛ و اندکی گرم دانه با اندکی روغن زیبق به خویشتن بردارند، و بسیار بکار نبرند تا سخت گرم نشود».[۱۶۹]

در برخی منابع طب قدیم، نظریه‌ای مطرح شده است، که ظاهراً از نظر ابوعلی سینا ناصواب، یا قابل تردید، بوده است. چرا که خود او نیازموده، و از قول دیگری نقل کرده «شخصی گفته است: زعفران را به زنی دادم، که در بچه آوردن به زحمت و درد آفتاده بود، فوراً زایید».[۱۷۰] اگر این نظر مبتنی با موازین شناخته شدهٔ طبیبان پیشین بود، بوعلی آن را تجربه، و با ذکر نام گوینده، در باب آن اظهار نظر می‌کرد. همین تجربه را حاج زین عطار (علی بن حسین انصاری) نقل کرده، و میزان زعفران مصرفی را از قول ابن جزله صاحب *منهاج البیان فی ما یستعمل الانسان*، مشخص کرده است «ضمادات از وی [زعفران]، چون مستعمل کنند، درد رحم و مقعد را نیکو بود... چون با زردهٔ تخم مرغ، زنی که دشوار زاید، بیاشامد [به] مقدار دو درم، در ساعت بار بنهد؛ و صاحب *منهاج* گوید یک درم [۲/۵ گرم] تمام بود». التیام بخشی زعفران در درمان دردها و جراحات رحم و مقعد، به صورت ضماد، را ابن بیطار نیز، به استناد منابع قدیمتر نقل کرده است.[۱۷۱]

یک باور عامیانهٔ شگفت در برخی منابع طب و داروشناسی نقل شده که ظاهراً پیشینهٔ باستانی داشته است. محمد بن ایوب حاسب طبری (قرن ۴ و ۵ ه) این باور را نقل کرده، که یقیناً مبتنی بر منبعی قدیمتر یا رایج در بین عامه بوده است «اگر گویی [گلوله‌ای] کنند از ده درم سنگ [۲۵ گرم] زعفران، و سوراخی اندر وی کنند، به موی خوک، و بر شکم زن آبستن بندند، زادن بر وی آسان گردد و از خطر برهد». این تجربهٔ عجیب در منابع دیگری نیز، با حذف موی خوک، آمده است.[۱۷۲] بی‌گمان باور نکردنی نیز هست. نگارنده قصد داشت این گونه مطالب را در بخش چهارم «باورها و مثل‌ها» بیاورد، اما طبقه بندی موضوعات آنها موجب سردرگمی می‌باشد.

در طب قدیم کلمهٔ «حُمول» اصطلاحاً به «دوایی که بر پارچه آلوده، و در دُبُروقُبُل [پس و پیش] نهند» گفته می‌شد. حکیم مؤمن دربارهٔ زعفران می‌گوید:

> حمول [زعفران] او جهت درد رحم و مقعد [نافع است].. و چون ده درهم آن را به آب سرشته، مثل گردکان مدور ساخته، [بر شکم حامله] تعلیق [آویزان] نمایند جهت عسر ولادت [سخت زایی]، و اخراج مشیمه [بچه دان، پرده‌ای که بچه را درون شکم زن نگه می‌دارد] زنان و مادیان بالخاصیه مجرب [است]. و روغن او - که پنجاه مثقال [= ۲۳۴ گرم] او را در سه رطل و نیم [= ۱۴۷۴ گرم] روغن زیتون یا روغن کنجد، پنج روز خیسانده، هر روز بر هم زده، صاف کرده باشند - در سیم گرم و خشک، و ملّین عصب و صلابت رحم و مُسخّن [داروی گرم، گرمی بخش] و منوّم [خواب آور] و محلّل، و تدهین [روغن مالی] بینی و سعوط [چکاندن] آن جهت ذات الجنب، و طلای او جهت تنقیهٔ [زدودن] قروح [جراحات چرکین] رحم و اعضاء و قروح خبیثه، و حمول او با موم و مغز استخوان جهت قرحهٔ خبیثهٔ رحم نافع [است]. و برگ گیاه او جهت التیام جراحت تازه و منع ریختن مواد [مترشحهٔ زخم] به اعضای مفید [است].[۱۷۳]

حکیم ارزانی، در باب بیماریهای دستگاه تناسلی زن و مرد، داروهای زیادی تجویز کرده است، از جمله، دربارهٔ درد شدید زخم داخل رحم می‌گوید «جهت تسکین درد او افیون و زعفران در شیر زنان حل کرده برداشتن فرمایند».[۱۷۴]

در عصر قاجاریه، که دنیای غرب با تحول اقتصادی و صنعتی و اجتماعی بی‌سابقه‌ای پیش می‌رفت، حکومت قاجار رو به افول، و جامعهٔ ایرانی با فقر و جنگ و نکبت و بیماری دست به گریبان بود. دربار ایران پزشکانی غربی را به خدمت گرفته و طب ایرانی در سراشیب سقوط کامل بوده است. شاهان قاجار توجه بلیغی به حرمسراها و مخصوصاً آشپزخانه‌های خود مبذول می‌داشته‌اند. طبابت در پایتخت و ولایات به دست عطاران و داروفروشان کم اطلاع و بی‌سواد می‌افتد، جفر و جادو رونق می‌گیرد، و مرتاضان و دعانویسان بازارگرمی پیدا می‌کنند. رمالان و کولیان، با توبره‌هایی مملو از داروهای عجیب در شهرها و آبادی‌های ایران حرکت می‌کنند، و نسخه‌های شگفت انگیزی می‌پیچند. دراویش و نقالان در امور طب و بهداشت دخالت و اظهار نظر می‌کنند. چای و تنباکو نقل مجلس همهٔ خانه‌ها می‌شود. تنباکو به واقع همهٔ ایران را تسخیر کرد. با رواج غلیان، مردان و زنان کارآمد گرفتار دود و دم آن شدند، و اغلب در دام افیون افتادند. ملامحمد حسین مرتاض نیستانکی سروده‌ای در تعریف این دو پدیدهٔ رایج در عهد قجر دارد، و از جمله می‌گوید «ز چای آید آگاهی، زغلیان فکرت و وجدان». نیستانکی که به زعم خود از علمای آن روزگار است و دستی در طب هم دارد، نو یافته (طریفه)ها و بافته‌های خود را با عنوان «گوهر شبچراغ» منتشر کرده است. در واقع انتشار این گونه مطالب دلالت بر تاریکی و جهل حاکم بر جامعهٔ ایرانی در عصر قاجاریه دارد، که خر مهره‌ها را گوهر شبچراغ می‌پندارند. مرتاض نیستانکی نائینی در این کتاب، به درمان دردهای فراگیر مردمان آن دوره نیز پرداخته، و داروهای عجیب برای درمان بیماری‌های مختلف نوشته، و حتی دربارهٔ تهیهٔ داروی بیهوشی مطالبی شگفت نقل کرده، از جمله طرایف اوست «طریفه: گویند هرگاه برگ چغندر را بجوشانند و بر موی مالند سیاه شود. طریفه [دیگر] به جهت درد دندان: بار درخت چنار، که تیغ دارد، در غلیان بکشند مجرب است». نیستانکی از قول صالح بن محمد قائینی، صاحب کتاب *عمل الصالحین*، نسخه‌های نیروبخشی از جمله در باب تقویت باه نقل کرده که در ترکیب آن زعفران یا زردچوبه را توصیه کرده است:

> پیاز را، که او را بصیله گویند، به جهت زیادتی منی و قوه باه و نافع بودن از برای سرد مزاج، و مضر است از برای محرورین [گرم مزاجان]، و مصلح اوزرشکبا و سماقبا [باشد]. طریقهٔ [تهیهٔ] او آنست که گوشت را قیمه کند و در روغن بریان کند، و دو [برابر] وزن گوشت پیاز ریخته و قدری دارچینی و زیرهٔ کرمانی و گشنیز و نمک در او ریزند و بپزند تا مهرا شود، و آن قدر آب داشته باشد که نسوزد. و اگر زردچوبه و زعفران قدری داخل کنند بهتر باشد و به جهت مبرور [سرد مزاج] اگر سیر داخل کنند انفع اشیاء است.[۱۷۵]

میرزا علی اکبر خان کرمانی، ملقب به ناظم الاطباء، پزشک ناصرالدین شاه، در سال ۱۳۱۷ هـق، پزشکی *نامه* را نوشته، و در آن اطلاعات جامع و روز را تا عصر خود نقل کرده است. او در بخشی از این کتاب به «زعفران و دیگر مدرات حیض» پرداخته است، و در تعریف مدرات حیض

می‌گوید «مدرات حیض عواملی را می‌نامند که در اثر آنها بالخاصیه خون حیض جریان می‌یابد؛ و مدرات حیض، بُقُول [گیاهان دارویی] خاص، آن داروهایی راگویند که در رحم اثر مخصوصی دارند، اگرچه در ادرار حیض اغلب اوقات بی‌اثر باشند...»، او از قول بوشاردا، ادویهٔ حیض را به سه دسته تقسیم می‌کند که زعفران در دستهٔ نخست قرار می‌گیرد «قسم اول، که مدرّات حیض [است]، بقُوُل خاص نامیده می‌شوند، عبارتند از بعضی محرکات عمومی، از قبیل زعفران و بومادران، که قلیل الاثرند، و افسنتین که قوی الاثر است».

ناظم الاطباء با استفاده از منابع غربی، ترکیبات دارویی زعفران‌دار را برای درمان بیماری‌ها مختلف از جمله تشنج، درد دندان، تسهیل خروج دندان، سوء طمث [حائض شدن]، و چگونگی هر یک را شرح داده است. نمونه‌ای از این داروها نقل می‌شود:

www.tabarestan.info تبرستان

تعفین زعفران: بگیرند زعفران خُرد کرده یک [جزء]، الکل ۸۰ درجه ۱۰ [جزء]، مدت ده روز بخیسانند، و با فشار از پارچه گذرانیده،باکاغذ [صافی] صاف کنند. این تعفین[شربت تخمیری] محرک و ضد تشنج و مدر حیض است. مقدار شربت آن ۴ تا ۲۰ گرم است.

شراب مدر حیض: بگیرند شراب سفید ۳۰۰ [گرم]، تعفین زعفران ۲۰ [گرم]، استات آمونیاک ۲۰ [گرم]، شربت بومادران ۱۲۵ [گرم]، مخلوط کنند، و مقدار شربت آن ۳۰ گرم است.[۱۷۶]

در همین باب در *تاریخ اسپانیا* داستانی آمده است مبنی بر اینکه ایزابل ملکهٔ اسپانیا[۱۷۷]، به هنگام دوره قاعدگی‌های ماهانه گرفتار درد شدید می‌شد. پزشکان دربار داروهایشان اثر بخش نبود، و کوشش هایشان به جایی نمی‌رسید. تا این که سفیر فلورانس آنان را به تهیهٔ دارویی، که مادهٔ اصلی آن زعفران بود، راهنمایی کرد. آن دارو تهیه شد، و ملکه با مصرف آن، به کلی از دردها و عوارض شدید دورهٔ قاعدگی، آسوده گشت. از آن زمان تاکنون زعفران در اسپانیا جایگاه شایسته‌ای دارد، و می‌گویند چون ملکهٔ اسپانیا با مصرف زعفران از آلام قاعدگی رهایی یافت، اسپانیولی‌ها، با توجه به این حسن پیشینهٔ زعفران، با علاقه در مصرف آن زیاده روی می‌کنند.[۱۷۸]

ظاهراً در منابع اروپایی به این خاصیت زعفران بیشتر توجه شده است، بر این اساس زنان اسپانیا از پیشگامان ترویج فرهنگ مصرف زعفران در قارهٔ اروپا بوده‌اند. در حالی که در قلمروهای فرهنگ ایرانی، به خواص نشاط آفرینی و باه برانگیزی آن اهمیت بیشتری داده، و مخصوصاً مردان در بازگویی و اشاعهٔ این گونه خواص و خصوصیات زعفران، و در نتیجه ترویج هر چه بیشتر مصرف آن، در انواع مفرحات ،معجون هاو خوراک‌های محرک و تقویت کنندهٔ نیروهای شهوانی نقش بارزی داشته‌اند. بی‌گمان شرایط اقلیمی خشک و بیابانی حاکم بر این قلمروها، و شرایط آب و هوایی معتدل و مرطوب مدیترانه‌ای غالب بر آن سرزمین‌ها (اسپانیا و غرب)، این گونه تفاوت‌های آشکار و نهان را در طبیعت و مزاج مردمان، به خصوص در بین فرمانروایان آنان، ایجاد کرده است. تا آنجا که آن بانوی امپراتور، مردانه پای در میدان حمایت از کریستف کلمب می‌گذارد، که منجر به کشف قارهٔ امریکا می‌شود «گویند ایزابل حتی حاضر شد

جواهرات خود را گرو بگذارد، تا وسایل سفر پویشی کریستف کلمب فراهم شود».[۱۷۹] او به لحاظ محبوبیت مردمی، توجه و علاقهٔ عامه را، حتی به مادهٔ درمان بخش مصرفی‌اش، جلب کرده، و پیشینهٔ مصرف زعفران در اسپانیا را اعتبار بخشیده است. اما در مقابل سلطان ایران، فتحعلی شاه قاجار، سرزمین‌های زرخیز ایران را از دست داد، و حتی از تأمین هزینهٔ تهیهٔ لباس سادهٔ سربازان سردار رشید عباس میرزا، در بحبوحهٔ جنگ‌های روس علیه ایران، سرباز زد، و مردانگی را به صدها زن حرمسرای پرخرجش نشان داد که لکه‌هایش از تاریخ زدودنی نیست، بگذریم.

یکی از پزشکان فرانسوی، که کتاب او، در قرن ۱۹ میلادی، با عنوان *بلوغ الابتهاج فی صحة الازدواج*، به فارسی ترجمه، در ترکیب داروهای «مطمثات» و «مقویات» از زعفران بهره گرفته شده است. او در تعاریف خود می‌گوید:

> **مطمثات:** معالجاتی که سبب رفع سد حیض و عسرت طمث [سختی جریان خون حیض] شود، آن را مطمثات تسمیه گرده‌اند... اگر عسرت و عدم طمث معمولی باشد، ده نخود [نزدیک ۲ گرم] سفوف [گرد، کوفته و بیختهٔ] زعفران هر روز بخورد.
>
> **مقویات:** جهت تقویت باه چند ادویهٔ مقویه را مخلوط کرده، استعمال باید نمود. مثلاً زعفران، زنجبیل، میخک، جند بید استر و بسباسه، از هر یک یک مثقال و ربع مثقال [در حدود ۶ گرم] گرفته، بسیار نرم کوبیده، و با عسل حل کرده معجون بسازند. و مقدار خوراک از ده نخود الی بیست نخود است.[۱۸۰]

در قدیم پزشکان و داروشناسان غربی مصرف زعفران را در درمان بیماری‌ها و اختلالات عادات ماهانهٔ زنان توصیه کرده‌اند. دم کردهٔ ۱۵ گرم زعفران در لیتر، و نوشیدن روزانهٔ ۲ تا ۳ فنجان از آن، اثرات درمانی بخشی مهمی در معالجهٔ اختلالات قاعدگی (Dymenrrheess) دارد، قاعدگی را تحریک کرده، دردکمر توأم با اختلالات آن را تسکین می‌بخشد.[۱۸۱] از خاصیت قاعده آوری زعفران برای سقط جنین استفاده‌های غیرقانونی شده است. در فارماکوپه، پودر زعفران به مقدار ۰/۲ تا یک گرم، تنطور زعفران ۲ تا ۵ گرم مصرف دارد.[۱۸۲]

خواب آوری

خاصیت خواب آوری زعفران از جانب پزشکان و داروشناسان قدیم تأیید شده است. ابوعلی سینا می‌گوید «خواب آور است و مایهٔ تیرگی حواس...»،[۱۸۳] علی بن حسین انصاری نیز زعفران را خواب آور (منوم) متذکرشده است و می‌افزاید «چون بپزند و آب آن بر سر ریزند بی‌خوابی را به غایت نافع بود که سبب آن بلغمی بود».[۱۸۴] حکیم مؤمن و عقیلی خراسانی نیز زعفران را موجب «رفع بی‌خوابی» دانسته‌اند.[۱۸۵]

حکیم میسری، از شاعران و پزشکان قرن چهارم هجری، دارویی که برای بیماری سُبات

www.tabarestan.info تبرستان

(چرت زدن) تجویز کرده، مرکب از زعفران و سرکه تند است. این دارو را بر پیشانی می‌مالیده، یا به اصطلاح طلی (طلا) می‌کرده‌اند:

سبات آنست که پنداری که خواب است — نه نطق و نه سؤالت را جواب است...
طلی کن زعفران و سرکهٔ تیز — به پیشانیش بر می‌مال و مستیز[۱۸۶]

غنودن یا چرت زدن ویژهٔ تریاکی‌ها، که در حال خواب و بیداری، چشم باز و بسته و سر به بالا و پایین حرکت می‌کند، معروف به «پینکی» بوده، که در برخی از نواحی خراسان مصطلح است. ناظم سبزواری (یا ناظم هروی، متوفی ۱۰۸۲) با اشاره به خاصیت خواب آوری و پینکی کوکنار، که حاصل و نتیجه (یا به تعبیر شاعر گل) آن رنگ زرد و زعفرانی ناشی از استعمال تریاک است، با موعظه و هشدار در این رباعی می‌گوید:

از نشأهٔ کوکنار، ای صحبت دوست — بگریز که رنگ زعفرانی گل اوست
همخوابه او مشو که این مادر خواب — جز نطفهٔ پینکی ندارد در پوست[۱۸۷]

تبرستان www.tabarestan.info

حکیم اکبر ارزانی (از پزشکان و داروشناسان هندی، معاصر اورنگ زیب، متوفی ۱۱۲۶ ه) که آثارش را به فارسی نوشته، دارویی خواب آور تجویز کرده، که مقادیر وزن مواد آن را بر حسب: دانگ (۰/۴۲ گرم)، طسوج (۰/۱۷ گرم) و درم (۲/۵۲ گرم)، از این قرار متذکر شده است «قرص منوم حار [خواب آور گرم]: تخم شبت [شوید] دو درم؛ زعفران، مُرّ، بزرالبنج [شاهدانه] از هر یک دانگی؛ افیون یک طسوج [مجموعهٔ مزبور را] کوفته و بیخته به لعاب حلبه [شنبلید] قرص سازند».[۱۸۸] همو در جای دیگر در معالجهٔ بادهای قلنج و تحلیل ریاح (بادها)، انواع ترکیبات دارویی حقنه (تنقیه، اماله) و شیاف را متذکر شده، و از جمله در تهیهٔ نوعی شیاف نوشته است «صفت شیافی که در یک روز به اراده نضج دهد [مادهٔ بیماری را بپزاند]، و به تسکین درد و آوردن خواب مخصوص است: جندبید استر[۱۸۹]، زعفران، مُرّ، سکبینج [معرب سکبینهٔ فارسی، نوعی صمغ گیاهی]، افتیمون و افیون از هر یک برابر گیرند و شافه سازند».[۱۹۰]

داروی بیهوشی

سیریل الگود، ضمن شرح داروهای بیهوشی، و ابداع آن توسط پزشکان ایرانی و اسلامی، ترکیب برخی از آنها را متذکر شده است. از جمله تهیه نوعی بخور بیهوشی بود که مواد اصلی آن را: تخم نعنا، شقایق، سیکران [شوکران] سیاه، فربیون، تریاک مصری، گز، شیرهٔ فشردهٔ یاسمن و یک نوع بوتهٔ زعفران تشکیل می‌داد. این بخور چیز فوق العاده‌ای نیست، اما این روش نیز همانند بیهوش کردن از راه استنشاق است، که ابن ماسویه (پزشک ایرانی، متوفی ۲۴۳ ه) آن را ابداع کرده، و نام آن را «اسفنج بیهوشی» گذاشته بود.[۱۹۱]

همان طور که در خواص زعفران و نیز شراب زعفرانی اشاره شد، از خصوصیات زعفران سریع جذب شدن آن در مخاط و دهان و معده و دستگاه گوارش و حتی از راه بشره و پوست

است، که وارد خون می‌شود، و روی مغز و سلسله اعصاب تأثیر می‌گذارد. بنابراین خواص آرام بخشی و خواب آوری آن بازتاب پیدا می‌کند. طبیعی به نظر می‌رسد که درآمیختن آن با شراب و مواد بیهوش کننده و مسکر و مخدر، اثرات آنها را تشدید و تسریع می‌کند. در اشعار سرایندگان فارسی نیز گاهی به این گونه نکات اشاره شده است. مثلاً اشرف مازندرانی (قرن ۱۱ ه) می‌گوید:

بـــرای بـــردن دلهـا زد از بـو به جام زعفران بیهوش دارو[۱۹۲]

ضد برخی جانداران

بخور کردن مواد خوشبوی در فضای کاخ‌ها و فضای باز، از قدیم الایام در ایران معمول بوده است. دو بخوردان جلو داریوش در سنگ نگاره‌های تخت جمشید دلالت بر پیشینهٔ باستانی این اقدام دارد، (تصویر صفحهٔ ۲۴۰) که یقیناً مبتنی بر پیروی از سنت‌های کهن‌تری رایج بوده است. هنوز هم بخور کردن موادی چون کندرو اسپند و غیره استمرار دارد. در گفتار سوم (قسمت دوم، ذیل: عطر و بخور) کتاب حاضر به استفاده از زعفران به عنوان بخور پرداخته‌ایم. بخور زعفران و برخی مواد دیگر، علاوه بر رایحهٔ دلپذیر بخشی، به فضاهای باز و بسته، خاصیت ضدعفونی کننده و دفع حشرات نیز دارد. برخی جانداران از بوی زعفران گریزانند. در منابع کهن ایرانی به این گونه خواص و خصوصیات زعفران اشاراتی وجود دارد. مثلاً، محمد بن ایوب حاسب طبری (قرن ۴ و ۵ ه) گفته است «هر جا که عاقر قرحا[۱۹۳] و کرکم و اصل السوس دود کنند، هر دام و دد بگریزد».[۱۹۴] به نوشته ابوریحان بیرونی عاقر قرحا ریشهٔ طرخون رومی، و به گفته برخی طرخون فارسی است، که رویشگاه آن کوه‌های بامیان باشد؛[۱۹۵] و کرکم نام پارسی زعفران است؛ و اصل السوس، بیخ یا ریشه‌ای با بوی خوش، که در بخور از آن استفاده می‌شده است.[۱۹۶]

محمد بن ایوب حاسب طبری می‌گوید «به هر سوراخی که زعفران در نهند، کرپاسه در آن سوراخ نشاید شدن». شهمردان بن ابی الخیر (قرن ۵ ه)، در معرفی خصوصیات سوسمار می‌گوید «سوسمار ملخ خورد... دندانش در همه عمر یکسان باشد، از خُردی تا پیری هیچ نیفتد... و همچون مار در بهاران پوست بازهلد، و جایگاهی که زعفران نهاده باشد، در نشود، و چون پیر شود به نسیم باد زندگانی کند، و آب سخت اندک خورد».[۱۹۷] همو می‌نویسد «کرپاسه. او را به تازی سام ابرص خوانند... و جایگاهی که زعفران نهاده باشد در نشود»؛[۱۹۸] و در شرح خصوصیات مگس می‌گوید «مگس در خانه‌ای که کما [گیاهی که انغوزه از آن استحصال می‌شود] نهاده باشد در نشود، همچنان که سام ابرص در خانه‌ای نشود که زعفران باشد».[۱۹۹] زکریا قزوینی نوشته است «در خانه‌ای که زعفران بود سام ابرص بگریزد»[۲۰۰]. علی بن حسین انصاری نیز همین مطلب را نقل کرده است.[۲۰۱] ابن بیطار اندلسی (م، ۶۴۴ ه) این مطلب را به استناد کتاب *خواصة فی الاشیاء الطبیعیات* نقل کرده[۲۰۲]، که احتمالاً منظور همان کتاب *خواص الاشیاء* رازی (قرن

www.tabarestan.info تبرستان

۳هـ) باید باشد، که ابن ندیم در شمار آثار او برشمرده است.[۲۰۳] داروشناسان و پـزشکان دورهٔ صفویه و بعد از آن به این خاصیت زعفران اشاره کرده‌اند. محمد بن محمود طوسی (قرن ۵ هـ)، در تعریف خصوصیات مار، به نکتهٔ جالب دیگری در مورد زعفران اشاره می‌کند:

> مار خربزه را دوست دارد، و در میان [جالیز] وی‌خسپد، و خردل و سیب و گل را دوست دارد. از سداب و درمنه گریزد، چنانک وزغ از زعفران بگریزد.[۲۰۴]

در همین حال «وَزَغه» در عربی به معنای کرپاسه است (که در خراسان «کلپاسه» گـویند)، احتمال دارد «وزغ» که در فارسی به معنی غورباقه یا نوعی از آن است، منظور نبوده، بلکه در مطلب طوسی در اصل «وزغه» باشد. در هر صورت این گونه باورها و تجارب پیشینیان بـاید مورد تحقیق قرار گیرد، و پاسخ قطعی یا احتمالی آن با مرکز تحقیقات زعفران خواهد بود.

www.tabarestan.info تبرستان

کِیف و نُشأهَ (نشئه) مایهٔ رواج مواد مخدر

خلیفگان و سلاطین حاکم بر قلمروهای جهان اسلام، علاوه بر توجه بلیغ و دقیق به آشپزخانهٔ دربار، در تهیهٔ خوراک‌های مقوی و دلپذیر و متنوع - به منظور کسب لذت بیشتر، و نیز تقویت قوای جسمی و جنسی خود، و خیل کنیزکان زیبارویشان - مبذول می‌داشتند. افزون بر این برای تحریک و توان‌بخشی به نیروهای شهوانی خود، پزشکان و داروشناسانی در خدمت داشتند، تا به نسخه‌ها و توصیه‌های آنان بتوانند به عیش و نوش‌های شورانگیز و پردامنه پرداخـته، و در کامجویی‌های حرمسرا توفیق تمتع و تلذذ بیشتری داشته باشند. بـر هـمین اسـاس بـه دنـبال داروهایی بودند که در عین تأمین سلامتی، نیروهای جوانی را حفظ کرده و عمر طولانی، و حتی اکسیر جوانی، برایشان به ارمـغان بـیاورد. شـاید یکـی از دلایـل پـیشرفت دانش‌هـای طب و داروشناسی در دنیای اسلام همین نیازها و آرزومندی خلیفگان و شاهان و حکام قدرتمند محلی بوده است. در آثار و نوشته‌های طب و داروشناسی قدیم، علاوه بر معرفی مفردات (گیاهی ، جانوری و معدنی) با خواص محرک و باه برانگیز، نسخه‌های بی‌شماری در باب چگونگی تهیهٔ داروهای ترکیبی (در ذیل عناوین: معاجین، مفرحات، سفوف، لعوق، حبوب، اقراص، فلونیا، جدوار و غیره) برای تقویت قوای مختلف جسمی و شهوانی مندرج است. در بسیاری از ایـن داروهای ترکیبی زعفران از اجزاء اصلی یا کمکی و فرعی آنها است. در برخی از این نسـخه‌ها افیون نیز به منظور تسکین آلام نقش دارد. اما به تدریج ترکیبات افیون دار بیشتر با اقبال سلاطین و بزرگان مواجه شده، و جایی در منابع طب و داروشناسی باز کرده است. در عصر تیموریان مصرف افیون و ترکیبات کیف آور و نشأه‌انگیز رواج بیشتری پیدا کرده، و مـخصوصاً در بـین سلاطین گورکانی هند، و مقارن با آنان در دربار صفویان درایران، استفاده از ایـن گـونه مـواد و ترکیبات اوج می‌گیرد. دراین دوره بسیاری از دانشمندان و شاعران نیز به این گونه مواد مـعتاد

شدند. ابداعاتی در تنوع بخشیدن و تأثیر هرچه بیشتر این گونه ترکیبات انجام گرفت. نمونه هایی از این گونه مواد و ترکیبات در فرمان شاه طهماسب صفوی مندرج است. وقتی، در سال ۹۴۵ هـ، همایون پادشاه گورکانی هند، به ایران پناهنده می‌شود، طهماسب صفوی فرمان می‌دهد استقبال شاهانه و باشکوهی، در شهرها و آبادی‌های مسیرش، چون هرات، خواف، باخزر و مشهد و غیره، به عمل آورند. متن کامل این فرمان با تفاوتهایی اندک در منابع ایرانی و هندی آن روزگار و پس از آن مندرج است. در این فرمان، طهماسب به علیقلی شاملو دستور می‌دهد پذیرایی‌های همه جانبه و شایان توجه از همایون و همراهانش انجام شود. به همراه این فرمان، ده‌ها قطار شتر با کالاهای بسیار، از قبیل انواع فرش و جامه و ملزومات، و نیز مقادیری انبوه مواد غذایی و دارویی می‌فرستد. از جملهٔ این مواد انواع مفرحات و ترکیبات بسیار محرک و مقوی نیروهای جسمانی و برانگیزاننده قوهٔ باه، و برخی مواد نشأه آور و مخدر قوی بوده است. در این فرمان از جمله می‌خوانیم:

www.tabarestan.info تبرستان

فرمان... هر روز بیست خوان نُقل، در هر خوان: دو کله قند و گوارش الوان مثل گوارش مصطلکی و گوارش زرشک، **گوارش زعفران**،آب نبات، قرص لیمو، قرص عنبر و دیگر قرص‌ها، مثل حلوای شکر و لوزینه و غیرها، در محل کیف خوردن پادشاه، و کیفدان‌های طلا و نقره قرار دادیم. در کیفدان‌ها: مفرح یاقوتی و **فلونیا**، و حب لؤلؤی، و تریاک کازرون و فلاسفه و معجون اسکندری، و حب جدوار [از ادویهٔ محرکهٔ قوی]، **و معجون مروارید و کوکنار که با زعفران بگیرند**، با تنقلات به حضور پادشاه ببرند. در محل [صرف] طعام شربتدار را قرار دادیم تا دویست پیاله ترشی الوان مثل ترشی کشمش و ترشی پوست نارنج، و افشرهٔ گله پر [گلپر]، و افشرهٔ آبلیمو و چاشنی آن از قند، و دویست نعلبکی سبزی از ترب و نعناع و پیاز تازه و غیرها به مجلس بر سر سفره حاضر سازد. و از عقب [محمولهای مصرفی] عزت آثار، آقا لطفعلی حویجدار را فرستادیم، با بیست قطار شتر از: برنج و نخود و ماش و کشمش طعام، و بسته‌های شکر و پیاز و نمک، و زغال اخته و زرشک خشک، کشک و پنیر قزوین، ماست در گزین، برنج نیلوفر، شیشه‌های آبلیمو، و خیک‌های رب انار... و در عقب ایشان عطارخانه فرستادیم که دواها و دارویهٔ حار [گرم]، نبات سفید، جندبید ستر، مصطکی و دواهای دیگر از هر یک یک عدل، به مصحوب [همراه] حاجی زمان عطار فرستاده شد با دوازده نفر عملهٔ عطارخانه...[۲۰۵]

در ادامه، برای نمونه، انواعی از گونه‌های بسیار متنوع ترکیبات مخدر و نشأه آور رایج در عهد صفویه و عهد قاجار نقل می‌شود:

فلونیا، ترکیبی از زعفران و مواد مخدر و...

هزینه‌های دربار گورکانیان و صفویان بابت تهیهٔ مواد دارویی تقویت کنندهٔ قوای شهوانی، و ترکیبات کیف آور مخدر ارقام قابل توجهی را دربرمی‌گرفته است، به خصوص که مواد کانی گرانبهایی چون یاقوت و مروارید و طلا، و مواد حیوانی کمیاب و ارزشمند چون جند بیدستر، و گیاهی چون زعفران و افیون از اجزای آنها به حساب می‌آمده است. بررسی و تحلیل این گونه

مواد و ترکیبات کیف آور، که بسیار متنوع بوده، و در اکثر قریب به اتفاق آنها زعفران و تریاک به کار می‌رفته، از حوصلهٔ این بخش خارج است، اما شرح و وصف «برش» و «برشعثا» و «فلونیا» از ترکیباتِ مصرفیِ زعفران دارِ آن روزگار ضروری به نظر می‌رسد.

مصرف فلونیا در بین طبقات مرفه و نیمه مرفه روزگار صفویه جنبهٔ عام پیدا کرده، و غالباً مقادیری از آن و دیگر مواد کیف آور را، چون برش و برشعثا همراه داشته است، و به صورت حب و شربت و غیره به مصرف می‌رسانده‌اند. استفاده از فلونیا همانند سیگار امروزی جنبهٔ عام پیدا کرده بود. با این تفاوت که مصرف خوراکی داشت، و درجهٔ تأثیر آن متناسب با مواد آرام بخش و مخدر و کیف آور بکار رفته در آن فرق می‌کرد.

فلونیا معجونی مرکب با خاصیت مخدر و مسکر و فرح فزا که نام آن از فیلون حکیم، از پزشکان معاصر اوگست امپراتور روم، اخذ شده، و او برای درمان درد دندان و دل درد ابداع کرده و به فلونیای رومی معروف شده است. ایرانیان نیز گونه‌ای معجون مشابه ساخته‌اند که به فلونیای پارسی شهرت یافته، و جرجانی (طبیب قرن پنجم) ترکیب آن را از این قرار آورده است:

فلونیای پارسی: پلپل سپید و بزرالبنج از هر یکی بیست درمسنگ، افیون و گل مختوم ده درمسنگ، زعفران پنج درمسنگ، فرفیون و مرّ و سنبل و عاقرقرحا از هر یک دو درمسنگ، جندبیدستر یک در مسنگ، زرنباد و دردانج [مُعرّب دُردانه؛ شبیه به دُرد] مشک هر یکی نیم درمسنگ.[۲۰۶]

فلونیا در عصر صفویه انواع بیشتری پیدا کرده، حکیم مؤمن **فلونیای خاصه** از ابتکارات حکیم محمد باقر قمی را وصف نموده، که در ترکیب آن بنگ دانه و زعفران و مصطکی از هر یک بیست مثقال و همچنین گوهرها و معدنیاتی چون یاقوت، لعل، مروارید، مرجان، شبّ، طلا و نقره به همراه پوست بیرون پسته و پوست ترنج و مشک و عنبر و تخم بادرنجبویه و غیره وارد بوده، که نسبت به **فلونیای قدیم** بسیار قویتر و مردافکن‌تر تهیه می‌شده است. چنین ترکیب عجیبی را در محافل عیش و مجالس معمولی استفاده می‌کرده‌اند.

شاه اسماعیل دوم، پادشاه عیاش و خونخوار صفوی نه تنها به شراب و تریاک بلکه به فلونیا نیز معتاد بوده است. جالب این که با مسموم کردن فلونیا او را از پای درمی‌آورند، سید حسن استرابادی، صاحب *تاریخ سلطانی*، شرح این واقعه، که در شب یکشنبه ۱۳ ماه مبارک رمضان روی داده، از این قرار آورده است:

در اول شب وقت افطار افیون خالص میل نموده... و افیون مرکب نیز میل کردند... حلوا پیش آورده قدری تناول نمودند، و چون به منزل آمدیم نزدیک به صبح بود قدری فلونیا برداشته که میل نمایند. چون همیشه در حقه به مهر من بود، ملاحظه کردم مُهر بر هم خوردگی داشت، به عرض رسانیدم، اعتنائی نفرمودند. قدری بخورد و قدری به من داد... حکما احساس سم نمودند و احتمال آن دادند که چون نواب پری خان خانم را خفیف و بی‌اعتبار کرده بود، با خدمه همزبان شده، چنین تدبیری انگیخته باشد. بعضی گفته‌اند که از بسیاری خوردن معجون [فلونیا] و افیون قولنجی پدید آمده و کسی متوجه نشده که به معالجهٔ آن بپردازند.[۲۰۷]

تبرستان www.tabarestan.info

ملک شاه حسین سیستانی، از نویسندگان همان روزگار، در شرح وقایع روزمره، از مصرف عادی و معمول فلونیا توسط ملوک سیستان، سخن گفته است.[۲۰۸] فلونیا بر حسب مواد ترکیبی آن انواع مختلفی داشته، که تریاک و زعفران از اجزای اصلی آن به حساب آمده است. انواعی از فلونیا به نام مبتکر یا سازنده و اشاعه دهندهٔ اولیه آن شهرت داشت. مثلاً حکیم ارزانی (معاصر اورنگ زیب)، از نوعی فلونیا با نام و ترکیباتی به این شرح سخن گفته است:

فلونیای محمودی که در نَشأهٔ [نَشأة] فائق‌تر و به منافع قوی‌تر، و اجزای [آن نیز] مختصر است. صفت [ساختن آن]: افیون، فلفل هر یک بست [بیست] مثقال، سنبل الطیب، اسارون [بیخ گیاهی با اندک عطریت و تندی]، بسباسه [بسباس: نوعی گیاه معطر، بسباسا نوعی جرمل]، هل، دارچینی، مصطکی، ریوند چینی، زنجبیل، افتیمون [گونه‌ای گیاه شبیه به سعتر یا آویشن] هر یک ده مثقال؛ تخم کرفس، زعفران، گل سرخ هر یک شش مثقال، عنبر اشهب یک مثقال، مشک دو و نیم [مثقال]، ورق طلا پنجاه عدد، ورق نقره صد ورق، عسل سه [برابر] وزن ادویه.[۲۰۹]

محمد اسماعیل بقاخان مشهور به ذکاءالله خان، صاحب کتاب مجموعهٔ *بقائی*، از پزشکان هندی قرن ۱۲ ه، دربارهٔ فلونیا و چگونگی تهیهٔ نوعی از آن می‌گوید:

فلونیا، در اصل معجونی است منسوب به جانب فیولیون طرطوسی که آن را افیلن هم گویند. صفت **فلونیای فارسی** که تسکین درد نماید. اجزای آن: عاقرقرحا، فربیون [فرفیون]، سنبل الطیب هر واحد یک درم، زعفران پنج درم، افیون ده درم، فلفل سفید، بزر البنج سپیدهر یک بست [بیست] درم کوفته و بیخته به عسل قدر کفایت بسرشند. قدر شربت برای قوی مقدار یک جوز، برای کم قوت قدرباقلا، برای صبیبان [کودکان] قدرِ حمصه [یک نخود].[۲۱۰]

مرحوم دهخدا، ضمن تعریف «کیف» می‌گوید «معجونی مرکب از افیون (تریاک) و بعضی از اجزای دیگر، که پاره‌ای مادران نادان همه شب به شیرخواره می‌دادند، تا شب بیدار نشود، و مادر آسوده بخوابد.»[۲۱۱] ظاهراً کیفدان‌های آن روزگار جعبه‌های کوچک با خانه‌های متعدد، از جنس چوب، و نوع گران قیمت آن از یاقوت و زر و سیم یا جواهر نشان بوده، شباهتی به مجری هزار بیشهٔ قدیم، در مقیاس کوچک داشته است. درون این خانه‌ها انواع مفرحات و مکیفات و مخدرات می‌ریخته، و آن را همراه خود به مجالس خصوصی بزم و انس می‌برده‌اند. محسن تأثیر تبریزی، وزیر یزد در عصر صفویان، در این بیت اشاره به خانه‌های کیفدان، و مواد نشأه آور و شوخی برانگیز درون آنها دارد «مسکن شوخی بود هر پارهٔ دل در سینه‌ام * خانه‌ام چون کیفدان مأوای چندین خانه است.»[۲۱۲] نگارنده بر این گمان است که واژهٔ کیف دستی کنونی نام خود را از همان کیفدان‌ها دارد.

این گونه معجون‌ها و مواد آمیخته با تریاک و زعفران در منابع عهد گورکانیان و صفویه به فراوانی آمده است. در عصر تیموریان، استفاده از افیون، و این گونه مواد رایج بوده، اما در عصر گورکانیان هند و صفویان به گونه‌ای چشم گیر افزایش یافته است. برخی سلاطین و درباریان به سختی معتاد بودند. بسیاری از شاعران و نویسندگان دربارهای هند و ایران به افیون گرفتار شدند.

www.tabarestan.info تبرستان

برخی از آنان خود صریحاً یا تلویحاً به رنگ زعفرانی، ناشی از اعتیاد به بلای تریاک، خویش اشاره کرده‌اند.[۲۱۳] اشاعه دهندگان افیون در شبه قارهٔ هند و ایران - مقارن با نفوذ بیشتر استعمارگران غرب در قلمروهای گورکانی و صفوی - به غلط شایع کرده بودند که تریاک و مواد افیونی هوش افزاست، و مصرف آن موجبات جولان اندیشه و توسعهٔ فکری می‌شود؛ در حالی که به درستی زعفران و پسته فرح فزا و نیروبخش و تقویت کنندهٔ هوش و حافظه‌اند، که در ترکیب معجون‌ها و مفرحات زیادی از قدیم به کار می‌رفته‌اند. برخی شاعران تلویحاً اشاره به این گونه نکات دارند. مثلاً صائب تبریزی، به اشاعهٔ تریاک در محافل اهل اندیشه و قلم اشاره کرده، و به ساده دلانی که تریاک را همچون پسته و زعفران و مفرحات برای تحریک ذهن و اندیشه مصرف می‌کرده‌اند، جداً هشدارداده و گفته است «همچو صائب با مفرح سرکن و سرسبز باش * هیچ زهری بهر اهل فکر چون تریاک نیست».[۲۱۴]

www.tabarestan.info تبرستان

برش و برشعثا

فساد و تباهی در دربارهای ایران و هند وقتی ریشه دار و عمیق شد که افیون و ترکیبات آن (انواع معجونهای ظاهراً مفرح، اما در واقع تباه کنندهٔ جان و خرد) رواج یافت. قاضی احمد حسینی قمی ضمن شرح وقایع سال ۹۵۶، از چگونگی فوت بهرام میرزا صفوی در سن ۳۳ سالگی، به سبب اعتیاد شدید به تریاک و معجون برش خبر داده و از جمله نوشته است:

> از حکیم عماد الدین محمود شیرازی، که افضل حکمای زمان در علم و عمل بود، استماع افتاد که نواب میرزایی تغمده الله به غفرانه را حمی مطبقه [تب عمومی که در شبانه روز قطع نشود] چنانچه هر کس را می‌باشد طاری شد، و آن حضرت گاه به خوردن بَرش و گاهی افیون مداومت داشتند. آخر حکما صلاح در آن دیدند که ایشان را افیون ندهند، همچنین برشی بدهند که فادزهر و جدوار [معرب زدوار فارسی، ریشهٔ گیاهی ضد تشنج که به هندی نربسی گویند] و فلفل و زعفران و فرفیون و عاقرقرحا [ریشهٔ طرخون بری، آککرا، کلیکان، کژطرخون] در آن باشد... مداوا را فایده و سودی نبود.[۲۱۵]

حسینی تنکابنی، طبیب دربار صفوی، ترکیب بر شعثا را از این قرار متذکر شده است.

> بزرالبنج، فلفل سفید، از هر کدام ۲۰ درهم، افیون ۱۰ درهم، زعفران ۵ درهم، عاقرقرحا، سنبل الطیب، سلیخه، زرنباد، بهمن سرخ و سفید از هر یک دو درهم، عود، بلسان چهار مثقال، جندبیدستر دو مثقال، خشخاش، فرفیون نیم مثقال، روغن بلسان پنج مثقال، اگر نباشد روغن زیتون کنند.[۲۱۶]

محمد معصوم شیرازی (معصوم علیشاه)، از صوفیان و سیاحان معروف عهد قاجاریه، شرحی مفصل، دربارهٔ برشعثا دارد، و از جمله می‌گوید: برش و برشعثا تفاوت دارد «بدان که اطبا در قرابادین [ها] فرموده‌اند که از جمله مرکباتی که اصل و عمود در آن‌ها افیون است بر شعثا می‌باشد، و بر شعثا لغت سریانی است». او سپس نسخه‌های مختلفی، در باب چگونگی تهیهٔ معجون برشعثا، ارائه می‌دهد، و از جمله می‌نویسد:

برشعثای قدیم، به نسخهٔ محمود بن الیاس شیرازی [از پزشکان قرن ۱۰، صاحب *تحفة الحکما*]، صفت آن: فلفل سفید و فلفل سیاه از هر یک بیست درم، بزرالبنج سفید و افیون کازرونی از هر یک ده درم، زعفران پنج درم، افربیون و سنبل الطیب و عاقرقرحا از هر یک یک مثقال، کوفته و بیخته به عسل مصفا صد و پنجاه درم معجون سازند،... بر شعثای قدیم، منقول از *ترویح الارواح*، صفت آن: فلفل سفید و افیون از هر یک هفت درم، بزرالبنج سفید پنج درم، زعفران دو درم، افربیون و عاقر قرحا و سنبل الطیب از هر یک یک درم، عسل سفید مصفا سه وزن ادویه، به دستور مقرر معجون سازند، و در ظرف چینی کرده، در جو دفن نمایند و بعد از شش ماه استعمال نمایند.[۲۱۷]

معصومعلیشاه ترکیب این معجون را از قول ابن سینا نقل کرده و می‌گوید اجزای این دوا به نسخهٔ شیخ الرئیس، مطابق است با اجزای مرموزی که در حدیث **فاز عباس** وارد شده که «**فا**» اشاره است به فلفل سفید، و «**الف**» به افیون و «**زا**» به زعفران، و «**عین**» به عاقرقرحا، و «**با**» به بزرالبنج، و «**الف**» ثانی به افربیون، و «**سین**» به سنبل الطیب و همچنین نسخهٔ داود انطاکی و حکیم عمادالدین محمود حسینی شیرازی صاحب **رسالهٔ افیونیه**، را نیز نقل کرده و از قول عبدالرزاق بن عبدالکریم طبیب کرمانی (قرن ۹) صاحب *شفاء الاسقام* دربارهٔ خواص برشعثا نوشته است:

در *شفاءالاسقام* مسطور است که قوتش تا پنج سالی باقی می‌ماند و این معجون مضر است به خداوندان صفرا و نکاویت[؟]، و ضرر می‌رساند به خداوند سودا به زودی. مداومت آن فاسد می‌گرداند بدن و عقل را، و ساقط می‌گرداند اشتهای طعام را و شهوت باه را، و افساد رنگ می‌گرداند قوت‌ها را و جایز نیست از برای اصحاب استعمال آن زیاده بر یک مرتبه در هفته و شربتش از یک نخود است تا دو درم.[۲۱۸]

او سپس به مضرت‌های عظیم بر شعثا اشاره کرده، و می‌افزاید «از جهت آن است که افیون و بزرالبنج را در آن زیاده می‌کنند، و قبل از گذشتن شش ماه استعمال می‌نمائید، و هر روز از آن می‌خورند». محمد معصوم شیرازی شرح چگونگی تهیهٔ بیش از بیست گونه بر شعثا به استناد نوشتهٔ پزشکان و داروشناسان قدیم، چون محمد بن زکریا رازی، ابوالبرکات، ابن جزله، بهاء الدین طبیب، لطف اللّه شیرازی و حکیم مؤمن و غیره را نقل کرده، که در همهٔ آنها افیون و زعفران از اجزای اصلی است.[۲۱۹] همو، به استناد نوشتهٔ محمد حسینی نوربخش طرشتی، معروف به بهاءالدوله، صاحب *خلاصة التجارب*، چگونگی تهیهٔ «برش» را از این قرار آورده است:

برش از مخترعات صاحب *خلاصة التجارب*، به غایت مفید است، صفت آن: مصطکی، کندر و دارچینی از هر یک دو مثقال، فلفل سیاه یک مثقال، زعفران ربع جزوی [$\frac{1}{4}$ مجموع ادویه قبلی، حدود ۲ مثقال]، افیون خالص نیم درم، اجزا را کوفته، بیخته، با سه چندان عسل مقوم بسرشند.[۲۲۰]

ناظم الاطباء، در تعریف بَرش می‌نویسد: کلمهٔ فارسی به فتح اول «یک نوع معجون مخدر که برشعثا نیز گویند».[۲۲۱] او چگونگی تهیهٔ برشعثا را از این قرار نقل کرده است:

معجون برشعثا: بگیرند فلفل سفید [و] بزرالبنج مکه بیست جزء، تریاک ده جزء، زعفران پنج جزء، فرفیون و عاقر قرحا و سنبل الطیب از هر یک یک جزء، عسل ۱۵۰ جزء، مطابق معمول معجون سازند در تسکین اوجاع و دفع سیلانات از ۲۰ سانتی گرم و زیادتر استعمال نمایند.[۲۲۲]

در عهد صفویه و عصر قاجاریه، استفاده از افیون، شراب با آمیخته‌ای از مواد کیف آور و نشأه‌انگیز، در بین درباریان و طبقاتی از مردم مرفه کم و بیش رایج بود. یکی از مهمترین علل سقوط سلسلهٔ گورکانی در هند، و صفویان در ایران گرفتاری آنها به تریاک بوده، گو اینکه سیریل الگود، دائم الخمر بودن اغلب شاهان اواخر صفویه را از عوامل عمدهٔ انقراض آنان متذکر شده است. شاید اشاعهٔ تنباکو در بین عامهٔ مردمان ایران و هند تشدید کنندهٔ گرفتاری عامه به مواد افیونی و مخدر، و در نتیجه اشاعه فقر و بدبختی و جهل در این جوامع بوده، که زوال حکومت‌ها از نتایج آن است. ظاهراً تنباکو را پرتقالی‌ها، در قرن دهم هجری، به ایران آورده‌اند. در همین ایام در هند نیز به شدت اشاعه یافت. پزشک ایرانی ابوالفتح گیلانی (متوفی ۹۹۷ ه)، طبیب و ندیم اکبر شاه گورکانی، به منظور تلطیف و تصفیه و خنک کردن دود تنباکو، آن را از داخل آب عبور داد، و به این ترتیب به اختراع غلیان توفیق یافت.[۲۲۳] در سفرنامه‌های غربی و ایرانی در باب اشاعهٔ تریاک و تنباکو در بین عامهٔ مردم ایران سخن بسیار گفته شده است.

اما رواج آن در عهد قاجاریه، به خصوص در مناطق زعفران خیز قاین چشم گیر بوده است. ذوالفقار کرمانی مشهور به محلاتی، در سال ۱۲۸۸ هق، در تعریف از قاین و محصولات تریاک و زعفران و فرش و برک آن می‌افزاید «مردمانش تریاک کش می‌باشند. حشمت الملک بسیار سعی نمود که ایشان را از این عمل باز دارد از عهده برنیامد».[۲۲۴]

حاصل تجارب پیشینیان در باب خواص و خصوصیات زعفران

از پزشکان جهان باستان، جالینوس در باب طبیعت و مزاج زعفران؛ دیسقوریدوس دربارهٔ خواص مختلف زعفران، چون رنگ نیکو بخشیدن به پوست، و قوه مضجه (پزانندگی) و قابضه و مدر بودن آن سخن گفته‌اند. پزشکان و داروشناسان بعد از اسلام نیز چون: رازی، ابن سینا، بیرونی، جرجانی، ابن بیطار و غیره، ضمن نقل مطالب پیشین و اظهار نظر در باب تجارب پیشینیان، یافته‌ها و تجارب خویش را دربارهٔ خواص و خصوصیات زعفران و نیز ترکیبات دارویی آن نوشته‌اند. مثلاً ابن بیطار (متوفی ۶۴۴ ه)، علاوه بر نقل نظرات جالینوس و دیسقوریدوس، از نوشته‌های رازی (با استناد به: *کتاب الحاوی*، *کفایهٔ منصوری*، *خواص فی الاشیاء الطبیعیات*، *کتاب أبدال الادویه*)، حنین بن اسحاق (متوفی ۲۶۰ ه)، اسحاق بن سلیمان اسرائیلی (متوفی ۳۲۰ ه)، ابن سینا، ابن جوزی بغدادی (متوفی ۵۹۷)، در باب خواص و خصوصیات زعفران نقل کرده، و تجارب و نظریات خویش را در این باب آورده است.[۲۲۵]

پزشکان و داروشناسان بعدی نیز به همین ترتیب، در باب زعفران عقاید و آراء پیشینیان را نقل کرده‌اند. جامع‌ترین مطالب در باب خواص و خصوصیات زعفران را عقیلی خراسانی شیرازی (سید محمد حسین علوی) در سال ۱۱۸۵ ه، نوشته است، که تقریباً همهٔ نظرات و عقاید و تجارب پزشکان قدیمتر ایرانی، عرب و هندی تا عصر نویسنده را دربردارد. او این مطالب را در دو کتاب *مخزن الادویه* و نیز جلد دوم *مجمع الجوامع* با کمی تفاوت آورده است. در اینجا عین مطالب عقیلی خراسانی دربارهٔ خواص و خصوصیات زعفران، براساس مندرجات *مجمع الجوامع* (با حذف چند سطر نخست آن که در بخش اول کتاب حاضر آمده، و با افزودن توضیحاتی در داخل کروشه) عیناً نقل می‌شود:

www.tabarestan.info تبرستان

«[زعفران را] به فارسی کرکیماس و به هندی کیسر نامند... مفرح قوی و مقوی حواس، و مُفری [به اصلاح آورنده] و مَنضّج و محلل و مصلح قابضه، تغریه [آزمند کننده] و محرک باه، و مقوی جوهر روح حیوانی، و جگر و احشا و آلات تنفس، و مورث نشاط و ضحک [خنده] و منقی گُردَه و مثانه و بشره. رسانندهٔ قوت ادویه به قلب. و بوئیدن آن جهت برسام [سینه درد، ذات الجنب] و شوصه [پهلو درد، شکم درد] نافع، و منوّم [خواب آور] و جهت سده جگر و سپرز، و رسانیدن قوت ادویه به اعضا. و یک مثقال آن جهت عُسر ولادت مجرب، و آشامیدن هر روزه ده قیراط آن جهت ازالهٔ [زدودن] سپرز و با میپختج جهت رفع خمار، و با عسل جهت ریزانیدن حصاة [مثانه]. و ضمادش جهت منع سیلان رطوبات و نوازل [ترشحات] چشم، و تسکین حمره. و ورم حاد گوش و درد سر بارد، و رفع بی‌خوابی، وحمول آن جهت درد رحم و مقعد، و اکتحال آن جهت جلای بصر و دمعه و غشاوه و رفع زُرقت عارض از امراض و سلاق و جرب و قرحهٔ و ذَرور آن جهت نزف الدم و طلای آن با فرفیون جهت نقرس و مفاصل، و نطول [جوشانده یا آب که داروی گیاهی را در آن جوشانیده باشند و اندامها را با آن شستشو دهند.] جهت بی‌خوابی و صداع شدید نافع. و مُبّخَر [بخاردار و خوشبو] و مضعف اشتها و گرده، و مغشی [قی آور]، و با شراب مسکر، و مداومت آن مکدّر حواس و مضر اعصاب و مصلحش انیسون و سکنجبین. قدر شربت آن تا دو درم. گفته‌اند که سه درهم تا شش درهم آن کُشنده به تفریح مفرط است، اصلی ندارد. و مصلح و دافع آن اشیای قابضه است مر روح را، و گذاشتن یک تار آن در احلیل [مجرای ادرار] مدرّ بول بند شده است. و بدلش مثل آن قسط و مثل آن دانهٔ ترنج و ربع آن سنبل، و سدس آن سلیخه است. و چون دو درهم آن را با آب سرشته، مثل گردکان مدور ساخته تعلیق نمایند، جهت عسر ولادت و مشیمهٔ زنان و مادیان بالخاصیت مجرب [است]. و روغن آن - که پنجاه مثقال [۲۳۴ گرم] آن را در سه رطل و نیم [= ۳۱۵ مثقال، برابر ۱۴۷۴ گرم] روغن کنجد و یا روغن زیتون پنج روز خیسانیده، هر روز بر هم زده صاف کرده باشند - در سیم گرم و خشک و ملین عصب و صلابت رحم و منوم و محلل، و تدهین بینی به آن و سعوط

[چکاندن] آن جهت ذات الجنب، و طلای آن جهت تنقیهٔ قروح رحم و اعضاء و قروح خبیثه، و حمول آن با موم و مغز استخوان جهت قرحهٔ خبیثه رحم نافع، و برگ گیاه آن جهت التیام جراحات تازه و منع ریختن مواد به اعضا مفید. و ثفل [دُرد، ته نشین] روغن آن را به یونانی قرقومغما نامند، و آشامیدن بیخ [پیاز، سوخ] آن با طلا که نوعی شراب است، مدر بول است. و چون اندرون سیب را خالی کرده، زعفران پر کرده، بو کنند جهت خناق و ذات الجنب و خفقان بی عدیل است. گفته‌اند که **جوش دادن زعفران موجب تضعیف عمل آن است، پس آن را نباید جوش داد.** قرقومغما، اسم یونانی ثفل روغن زعفران است، در سیم گرم و خشک و منضج [نرمی بخش] و مُسَخِّن [گرمی بخش، داروی گرم] و مدر بول و محلل صلابات و مقوی اعصاب، و اکتحال آن جالی [جلا دهنده] بصر، و مقوی روح باصره است. **نباتی است، برگش شبیه برگ گندم، و تخمش** [اشاره به تخم زعفران می‌کند؟] **شبیه به جاروس** و به غایت تند. و گویند چون مرد و زن چهل روز قدری از آن ناشتا تناول نمایند، بعد از آن مباشرت واقع شود، پسر حامله گردد.»[۲۲۶]

نکات قابل تحقیق و تأمل در نوشتهٔ عقیلی خراسانی وجود دارد، از جمله خواص بیخ یا پیاز (سوخ، corm) زعفران، و نیز اشارهٔ او به تخم گیاه زعفران که در جای دیگر چنین مطلبی ذکر نشده، اما به احتمال زیاد عقیلی این مطلب را از خود نگفته است. بهر حال زعفران تخمی، آن هم شبیه به گاورس، ندارد. احتمال دارد از خصوصیات زعفران خودروی «جوقاسم» یا گونهٔ دیگری گفتگو کرده است. در مورد جوشیدن زعفران، دیگر طبیبان و داروشناسان قدیم اشاراتی دارند. مثلاً حکیم مؤمن می‌گوید «**زعفران از جوشیدن ضعیف الاثر می‌شود**».[۲۲۷] ناظم الاطبا می‌نویسد «**نور در زعفران اثر کرده و همه خواص آن را باطل می‌سازد، و از این جهت است که آن را در پناه روشنایی** [در واقع پناه تاریکی] **باید حفظ نمود**».[۲۲۸] علاوه بر این هوا نیز خواص و خصوصیات زعفران را به تدریج از بین می‌برد، بنابراین زعفران، باید در معرض هوا نباشد، و باید آن را در ظروف شیشه‌ای تیره یا فلزی با پوشش‌های کالوانیزه (ضد زنگ Galvanise) با درهای محکم نگاهداری کرد، و از رطوبت و گرما به دور نگهداشت.

www.tabarestan.info تبرستان

قسمت دوم

زعفران در فرهنگ و باورهای عامه

در منابع و متون کهن، پاره‌ای از نکات و دقایق قابل توجه و بررسی، دربارهٔ خواص و خصوصیات و مصارف عجیب زعفران مندرج است، که ریشه در فرهنگ و پندارهای کهن عامه در ادوار کهن دارد. از این گونه نکات و پندارها در اذهان و افواه عمومی مردمان برخی از نواحی باقی مانده، که برخی از آن‌ها در جایی ثبت نشده و پاره‌ای از آن‌ها در حال فراموشی است. از آن جمله ضرب المثل‌هایی با مضمون زعفران، که در برخی نواحی تداول داشته و اکنون از میان رفته یا رو به فراموشی است. برخی باورهای شگفت‌انگیز در باب مصارف زعفران منشاء از فرهنگ اقوام سامی دارد. از آن جمله بکار رفتن زعفران در ساخت و پرداخت بهشت شداد، معروف به ارم ذات العماد، و نیز جنت رؤیایی و رضوان ذهنی عرب‌هاست. در این قسمت این گونه باورها و پندارها و دیگر خواص و خصوصیات منسوب به زعفران در فرهنگ و ادبیات عامیانه مورد بحث قرار می‌گیرد.

دارویی، درمانی و بهداشتی

در باب خواص طبی و درمان بخش زعفران در مباحث خواص دارویی و درمانی گفتگو شد. برخی از این خواص که در متون کهن ثبت شده، مبتنی بر باورهای عامه بوده، که بعضی از آن‌ها قابل تحقیق و مطالعه است، و پاره‌ای از آن‌ها خرافی به نظر می‌رسد. مثلاً، نوشتهٔ حاسب طبری (قرن ۵ ه) و زکریا قزوینی، در باب استفاده از گلولهٔ زعفران در عمل زایمان، که در مبحث «بیماری‌ها و عادات ماهانهٔ زنان» به آنها اشاره شد (صفحات پیشین)، قابل تأمل به نظر می‌رسد. همین تجربه را شهمردان بن ابی الخیر، در سال ۴۸۸ ه، با تأکید در مقدار وزن زعفران متذکر شده است «خاصیت اندازه و وزن: ده درم زعفران و قدری آب آرند، وازوگویی سازند، و به موی خوک سوراخ کنند، و به رشته، برزنی بندند که فرزند او جدا شده باشد، و مشیمه نیفتاده باشد. در زودی ازو جدا شود و پاک گردد، و زن راحت یابد. و خاصیت [این گوی] آن است که وزن ده درم باشد، نه بیش و نه کم»[۲۳۰] نوشتهٔ شهمردان از حاسب طبری دقیق‌تر، و ظاهراً قدیمتر می‌نماید، احتمالاً مأخذ او از اعتبار بیشتری برخوردار بوده است. اما به راستی ریشهٔ این باور یا تجربه از عهد باستان نیست؟ آیا با شائتهٔ مربوط نمی‌شود؟ در *اوستا* واژهٔ «شائته» یا «شیتا» آمده[۲۳۱]، که

سیریل الگود دربارهٔ خواص سقط جنینی برخی داروهای مصرفی، در ایران باستان، از آن یاد کرده است:

خواص سقط کنندهٔ بعضی داروها به خوبی شناخته شده بود، و در مورد کسانی که موجبات سقط جنایی را فراهم می‌کردند، شدیدترین مجازات‌ها اجرا می‌گردید. داروهایی از این قبیل که در *اوستا* ذکر شده، عبارت اند از: بنگ (شاهدانه)، شائته (طلا یا احتمالاً یک نوع گیاه یا مایع زرد رنگ)، غنه (چیزی که می‌کشد)، و فرسپاته (چیزی که میوه را خراب می‌کند). ولی هیچ یک از این‌ها را نمی‌توان به طور قطع بازشناخت. در سقط جنین، مرد و زن به یک اندازه خطاکار شناخته می‌شدند.[۲۳۲]

به گمان نگارنده داروی شائتهٔ مزبور از نظر خواص و خصوصیات با زعفران قابل مقایسه است؛ و احتمالاً ترکیبی آمیخته با زعفران بوده، یا همان گوی (گلوله) ده درمی (۲۵ گرمی) زعفران باشد، که نویسندگان ایرانی، چون حاسب طبری و شهمردان ابی الخیر و دیگران به شرح خاصیت آن در زایمان پرداخته‌اند. شائته براساس مشخصات ارائه شده، می‌تواند همان زعفران با رنگ زرد، به صورت محلول یا شکل‌هایی از داروهای ترکیبی آن باشد. افزون بر این همان طور که شائته به منظور سقط جنین کاربرد داشته، یکی از خواص اصلی زعفران در منابع طب و داروشناسی قدیم، همین خاصیت و خصوصیت، ذکر شده است. شاید بی‌مناسبت نباشد که گفته شود: واژهٔ شیاتی Šiyati در فرس هخامنشی یعنی شادی، و در پهلوی شاتیه Šatih به همین معناست؛ و معادل پهلوی «شات» در فارسی «شاد» است، چنان که در کردهٔ هفتم ویسپرد، پارهٔ ۳ «شاتی» آمده.[۲۳۳] از آنجا که یکی از خواص زعفران شادی برانگیزی است، شاید «شائته» با خاصیت سقط جنینی مزبور، با این واژگان ارتباطی داشته باشد، که در هر صورت قابل بررسی و تتبع بیشتر است.

حاسب طبری، مبحثی از کتاب خود را به تردستی یا به اصطلاح شعبده بازی، با عنوان «در شناختن حیله‌ها که مردم پری دار [شعبده گر] را بکار آید» اختصاص داده، و در چشمه‌ای از تردستی‌ها، از زعفران و جوزهندی و آشامیدنی، نمایشی را شرح می‌دهد «که بسیار چیزهای سهمناک از گلوی او برآید، که همه مردمان بترسند. تو [خطاب به پری دار] بگو که همه جادویی‌هاست».[۲۲۴] نگارنده نیز از این نمایش سهمناک ترسیده، و از نقل آن پرهیز کرده است. حاسب طبری برخی از تجربه‌های رایج در آن روزگار را، که شراب خواران بهره می‌گرفته‌اند، نقل کرده است «اگر مرجوی [:مرجو/مرجمک/مژو/نسک=عدس] خام یا پخته با زعفران بخایند [بجوند]، بوی نبید [شراب] ببرد».[۲۳۵] او ترکیبی «در جُستن آسایش‌ها از خمار و می‌زدگی‌ها» تجویز کرده که زعفران از اجزای آن است.[۲۳۶]

شهمردان ابیّ الخیر، در سال ۴۸۸ ه، پاره‌ای از این گونه باورها و تجارب رایج در ادوار کهن تا عصر خود را در کتاب دایرة المعارف گونهٔ خویشتن با عنوان *نزهت نامهٔ علائی* نقل کرده است. این گونه دارو و درمان‌های عامیانه و خرافی، از نظر علمی مردود به شمار آید، اما بیانگر گوشه

هایی از باورهای عامیانهٔ رایج در عهد کهن است، که از نظر موضوع تحقیق حاضر و تکمیل پروندهٔ مصارف زعفران و هر آنچه مربوط به آن است اهمیت دارد. شهمردان ضمن شرح خصوصیات و پاره‌ای خواص ادرار (شاش:گمیز) آدمی می‌نویسد «اگر در جایگاهی [ظرفی] از نحاس [مس]کنی و بجوشانی تا ستبر و بسته شود، آنگاه بگذاری تا سرد گردد، و با قدری زعفران نیک بسایی، و در بوته افکنی، و بر آتش نهی تا همچون نقره در او بگردد. و هرگاه چون حاجت افتد با قدری مشک سحق کنی [بسایی] و در چشم کسی کنی که سپیده دارد، به دو سه نوبت پاکیزه شود، و این را **گوهر بی‌بها** خوانند».[۲۳۷] همو در باب خواص و خصوصیات و منافع خرگوش، از جمله می‌گوید «پنیر مایه: پنیر مایهٔ بچه خرگوش، با همچندان [با همان اندازه] مشک و زعفران بسرشند و، زن به خویشتن برگیرد، و بعد از چهار ساعت مرد با او گرد آید، بارگیرد و آبستن شود».[۲۳۸] دنیسری، در سال ۶۶۹ ه، عیناً همین مطلب را، با حذف کلمه «بچه» نقل کرده است.[۲۳۹]

ابوبکر مطهر جمالی یزدی، در سال ۵۸۰ ه، باورهای درمانی و پندارهای رایج در جامعهٔ آن روزگار را نقل کرده، از آن جمله است:

- هر که را از خوردن گوشت گاو چاره نبود، آن را به سرکه و زعفران، باید پخت، و قاقله و زیره و قرنفل و سداب اندر دیگ باید کرد. پس به فانیذ [شکر سرخ] شیرین کنند تا زیان نکند.
- اگر خایهٔ مور [تخم مورچه] و کف دریا و زعفران و شکر طبرزد، از هر یکی برابر بکوبند و بپزند، و به چشم اندر پراکنند سپیدی چشم ببرد، و اللّه علم.
- اگر بیست مثقال مغز بادام خوش بگیرند و بکوبند و یک درم سنگ زعفران به آن بیامیزند، و هر دو به شیر معجون کنند، و یک هفته همچنین بخورند یا دو هفته، اگرچه لاغری باشد، خشکی ببرد و فربه شود.
- اگر پوست کدو که کهن باشد بسایند و با زعفران بر [موضع]کلف [لک و پیس] مالند ببرد.
- اگر پوست سماروغ [قارچ] با زعفران بسایند، هر که [را] در شراب اندک به هند، در حال مست شود. و اللّه اعلم.
- اگر زمرّد با زعفران بسایند و در چشم کنند، چشم نیکو کند، و بصر تیز گرداند، و روشنایی قوت دهد. و چون بسیار در وی نگرند همچنین باشد.
- اگر زعفران، کسی بر سپرز اندایند که درد کند، یا باد درافتاده باشد، سود دارد.[۲۴۰]

زکریا قزوینی (قرن ۷ ه)، خمیر آرد گندم و نیز نشاسته با زعفران - همانند ماسک امولسیون زیبایی که ساعاتی بر روی پوست صورت می‌گذارند - از قول ابوعلی سینا، در شرح خواص و منافع گندم، نقل کرده است «شیخ الرئیس گوید که گندم روی پاک کند، و نشاستهٔ گندم همچنین [است، به] خصوص اگر با زعفران بود».[۲۴۱] همو می‌گوید «اگر شیرزنی که دختر بزاید، با قدری زعفران، و حب سفر جل [تخم به، به دانه]، در چشم کشند درد چشم برود».[۲۴۲]

www.tabarestan.info تبرستان

تعبیر خواب

زعفران در عالم واقعیت از گران قیمت‌ترین و ارجمندترین محصولات کشاورزی، با خواص متنوع و رنگ و رایحهٔ دلپذیر است. اما در عالم خواب، مثل همهٔ پدیده‌های جهان هستی، تعبیرات دیگری پیدا می‌کند، که اغلب با واقعیت مطابقت ندارد. در عالم خواب، حتی نام هر پدیده، و گونهٔ دیدن و گفتار در باب آن پدیده، تعبیرات مختلفی پیدا می‌کند. مثلاً به گفتهٔ شهمردان ابی الخیر «نام. نام‌ها چنان که ظفر، سعد، بشارت و مقبل این همه نیک باشد؛ عبارت‌ها [نیز] همچنین [است]؛ و برعکس این، دیگر نام‌ها که به فال ندارند، بد است». شهمردان بر همین اساس می‌گوید «زعفران نام نیکوست» شهمردان، پندارهای کهن را در باب تعبیرات پدیده‌های واقعی که در خواب رؤیت و بیان می‌شود، طبقه بندی کرده و نوشته است «بر ضد: بر ضد چنان است که خنده [تعبیرش] اندوه و دلتنگی باشد، و گریه شادمانی؛ و سرود گفتن و رقص، خاصه پای کوفتن، اندوه و مصیبت است. موش زیانی باشد، و اگر از دو لون [رنگ] بود، شب و روز است. زعفران نام نیکوست و رنگ آن بر جامه شدن اندوه و بیماری است».[۲۴۳] ابوالفضل حبیش تفلیسی، برای زعفران که در خواب انسان بیاید تعبیرات بیشتری دارد، و از قول ابن سیرین بصری (م، ۱۱۰ ه) و مُعبّر (خوابگزار) دیگری به نام کرمانی، گفته هایی را در این باب نقل کرده، که مبتنی بر باورهای رایج در ادوارد کهن تا قرن ششم هجری است:

> ابن سیرین گوید: اگر کسی در خواب بیند که زعفران با خود دارد، دلیل [است بر آنکه] مردمان به قدر آن، وی را مدح و ثنا گویند، خاصه چون بیند زعفران ناسوده است. اگر بیند که زعفران خُرد می‌کند [می‌ساید] دلیل [باشد] که بیمار شود. اگر بیند رنگ زعفران بر جامه یا تن او بماند، دلیل بیماری است. اگر بیند که رنگ زعفران بنُشست، دلیل [باشد] که از بیماری شفا یابد. کرمانی گوید: اگر بیند زعفران ناکوفته بخرید، یا کسی به وی داد، دلیل است زنی توانگر بخواهد؛ و حکم [تعبیر] زعفران آن وقت باشد که کسی جامه و تن وی زرد کند، و جامهٔ زعفران [رنگ] بیماری و غم و اندوه است، اگر بیند که زعفران می‌خورد، [نیز] همین دلیل کند. اگر بیند زعفران به خروار داشت، دلیل است [که] او را نعمت حاصل شود، و از مردم مدح و ثنای او [خود] شنود.[۲۴۴]

در کتاب *التحبیر فی علم التعبیر*، ظاهراً تألیف امام فخر رازی (متوفی ۶۰۶ ه)، در تعبیر مواد خوشبوی، از جمله زعفران گفته است:

> و بویها اندر تأویل گفته‌اند ذکر بیننده باشد... و شنیدن بوی مشک ذکر خیر و یافتن ریاست باشد، و اگر بیند که بوی خوش را همی سایید و آن را بوی نبود، با کسی نیکی کند، که وی شکر آن نکند. عنبر اندر تأویل مال و منفعت باشد، و کافور ذکر خیر باشد، و زعفران ذکر خیر باشد چون به اندام نرسد، و اگر به اندام رسد دلیل مرض باشد و غالیه‌ها یافتن مال بود. و ماء ورد [: گلاب] اندر تأویل ذکر خیر و صحت بدن باشد.[۲۴۵]

شیخ محمد سعید قریشی مولتانی (متوفی ۱۰۸۷ ه) از معبران هندی، در بار سلطان مراد بخش در احمد آباد گجرات، صاحب کتاب تعبیر *خواب*، در تأویل و تعبیر باغ و بوستان و

رستنی‌ها مطالبی نقل کرده است. مطابق نوشتهٔ او تعبیر و تأویل دیدن باغ: دنیا؛ شکوفه: فرزند یا مال حلال؛ درخت حنا: مرد عالم یا منفعت و زن شریفه؛ خرما: علم؛ و شکر: سخن خوش باشد. همو می‌گوید «زهر خوردن: خشم فرو خوردن باشد. مشک، عنبر، کافور، صندل، گلاب، زعفران و هرچه را بوی خوش باشد: دلیل شادمانی و نام نیک و علم شریف و دین پاک و خُلق پسندیده و جفت سازگار بود. و بوهای ناخوش به ضد این بود».[۲۴۶]

حاج محمد یوسف نوری شیرازی، از نویسندگان عصر ناصرالدین شاه (قرن ۱۳ ه)، به استناد منابع قدیمتر نوشته است:

تعبیر: زعفران بر حسب بوی ثنا باشد، خاصه چون ناسوده باشد؛ و به حسب رنگ دلالت بر بیماری کند، خصوصاً چون بر تن یا جامه بیند زود شفا یابد. و اگر بیند که زعفران ناسوده به وی دادند، زنی توانگر خواهد. و گفته‌اند: اگر به خروار زعفران داشت، نعمت بسیار یابد به آسایش تمام؛ و گفته‌اند «زعفران شد بلند مقداری * سودن آن دلیل بیماری»

تبرستان www.tabarestan.info

حاج محمد یوسف در حاشیهٔ مطلب، با خط خویش افزوده است «غرسش را بعضی میمون، که دو لب را خندان، و چهره را به رنگ ارغوان نماید، دانسته‌اند؛ و برخی مذموم فهمیده، که رنگ را زرد و بر عارض [مستولی] گرداند».[۲۴۷]

فریب پرستو

پزشکان دنیای قدیم سنگی را می‌شناخته‌اند که درمان بخش بیماری زردی (یرقان) بوده، که به حجرالیرقان معروف شده. کسی جای دقیق معدن آن را نمی‌دانسته است. محمد زکریا رازی (متوفی ۳۱۳ ه)، شیوهٔ معمول دستیابی مردم بر این سنگ را نقل کرده، شیوه‌ای که بی‌گمان قرن‌ها پیش از آن استمرار داشته است. ابن ابی اصیبعه (قرن ۷ ه)، شرحی در باب چگونگی پیدایی علم طب و شیوه‌های درمان نخستین آورده، و تجارب اولیه را طبقه کرده است. به نوشتهٔ او «قسم چهارم [دستیابی به شیوهٔ درمان] آن است که مردم در عمل حیوانات را دیده، از آنها تقلید کرده، و به آنها مُتشبه گردیده‌اند، مثل موضوعی که رازی در *کتاب الخواص* خود نقل کرده است:

رازی گفته است: اگر جوجهٔ پرستو یرقان گرفت، سنگ یرقان می‌آورد. و آن سنگ کوچکی است که پرستو آن را می‌شناسد. سنگ مزبور را در لانهٔ خود می‌گذارد، یرقان جوجه‌اش برطرف می‌شود. مردم برای آن که به این سنگ دسترسی پیدا کنند، بر جوجهٔ پرستو زعفران می‌مالند. پرستو تصور می‌کند که جوجه‌اش یرقان گرفته، می‌رود و آن سنگ را می‌آورد. مردم آن را برداشته به بیماری یرقانی می‌آویزند. بیمار از آن استفاده می‌کند [و مداوا می‌شود].[۲۴۸]

حاسب طبری نیز همین شیوه را نقل کرده «این سنگ را چنان به دست توان آورد که بچگان پرستک را به زعفران بیالاید تا زرد شود...» شهمردان بن ابی الخیر نوشته است «اگر کسی خواهد که به دست آرد، بچهٔ خطاف از آشیانه بگیرد، و همه را پر و سینه به زعفران زرد کند...».[۲۴۹]

محمد بن محمود طوسی، در سال ۵۵۶ هـ می‌گوید «اگر کسی می‌خواهد که این سنگ را به دست آرد، بچهٔ خطاف را به زعفران بمالد...»[۲۵۰] زکریا قزوینی علاوه بر نقل این شیوه برای پرستو (خطّاف)، در شرح خصوصیات «سار» نیز آورده است «زُرزور: او را سار گویند... بچه او را که هنوز پر در نیاورده باشد به زعفران بیالایند، و به جای خود نهند. پندارد که بچه‌اش بیمار است، سنگ یرقان بیاورد و در زیر او گذارد. اگر آن سنگ را بسایند و به صاحب یرقان دهند، زایل شود».[۲۵۱]

جای اصلی این سنگ در کوه‌های غور، در سر حد زابل و نواحی سیستان بوده، که به سنگ غور نیز شهرت داشته است.[۲۵۲] خواجه نصیرالدین طوسی نیز جای معدن آن را بازگو کرده است «آن سنگی است خرد که در زمین سیستان وزاول [زابل] خیزد... بچه خطاف را به زعفران زرد کنند، آن سنگ را بیارد، به گمان آنکه شفای بچگان خواهد بود، و به نزدیک ایشان بنهد؛ و حیوانات را از این جنس الهام هست، چنانکه پلنگ ماده، چون مشقت زادن اول بار بکشد، نروک [بیخ گیاه مورد علاقهٔ پلنگ] طلب کند و بخورد».[۲۵۳] در منابع تاریخی نیز به این شیوهٔ فریب پرستو اشاره شده است. مثلاً خواند میر می‌گوید «فراشتروک: طایری است به غایت معروف... اگر بچهٔ وی را به زعفران رنگ نمایند...»[۲۵۴]. چگونگی دستیابی به چنین درمانی، یقیناً ایرانی بوده، چون جای سنگ یرقان در این سرزمین قرار داشته است؛ از سوی دیگر نام «پرستو» و «فرستک» و «پرستک» و «فراشتروک» و غیره برگرفته از فعل فرستادن است. چه بسا که نام این پرندهٔ پیام آورِ فروردین، به لحاظ همین شیوهٔ فرستادن او در پی سنگ یرقان مصداق پیدا کرده باشد.

بهشت در پندار ایرانی و عرب

مفهوم و تعبیر بهشت، در فرهنگ اقوام هند و اروپایی با اقوام سامی تفاوت زیادی دارد. همین طور مفهوم بهشت در نزد اقوام ایرانی و اروپایی فرق می‌کند. برای مثال، ارزش و حرمت گل و سبزه و درخت در نزد ایرانیان فراتر از اعتبار آن در بین دیگر اقوام و ملل جهان باستان بوده است. درجهٔ شوق و لذتی که ایرانیان از دیدار یک شاخه یا بوتهٔ گل - یا دسته‌ای نرگس و سوسن و سنبل و ریحان، یا سبدی از میوه‌های خوشبوی و خوشرنگ چون سیب، به، گلابی، ترنج و لیمو - می‌برند، شاید با لذت بصر اروپاییان، از یک باغ و بوستان یا گلزار و چمنزار، قابل قیاس باشد. شاید درجهٔ شوق و شادمانی و وجد و نیز حالت عرفانی ایرانیان در این وضعیت، با چنان لذت بصری قابل قیاس نباشد. چراکه گل و سبزه در فرهنگ ایرانی دارای اعتبار معنوی و جلوهٔ مینوی یا بهشتی است. در واقع سرمای سخت و گرمای زیاد حاکم بر اقلیم خشک ایران زمین، ارمغان‌های سازنده ومتعالی نیز داشته، و از جمله جلوه‌هایی جاودانی و عارفانه با مفاهیم و

تعبیراتی بسیار شکوهمند، از آب و سبزه، گل، میوه و درخت را در ذهن ایرانی متبادر کرده است.[۲۵۵] بر همین اساس بهشت در نظر ایرانیان با آنچه در ذهن اروپاییان و اعراب است تفاوت دارد. واژهٔ فردوس، و واژه‌های اروپایی به معنای بهشت همگی برگرفته از واژهٔ **پارادئز** پارسی هخامنشی است.[۲۵۶] واژهٔ **فردوس** در متن عبری **تورات** چند بار، و در **قرآن** در وجه «فردوس» دو بار آمده است.

با این مقدمه می‌توان تفاوت بهشت در باورهای کهن ایرانی و اعراب را بیان کرد. چرا که زعفران و برخی مواد خوشبوی و گوهرها در ساخت و پرداخت بهشت ذهنی عرب‌ها نقشی بارز دارد. در حالی که به پندار ایرانیان بهشت دارای جلوه‌هایی طبیعی، چون گل و سبزه و درختان میوه و جویبارها و کاخ‌های باشکوه، در حد متعالی است. مثلاً تعاریف خواجه رشیدالدین فضل الله همدانی، در سال ۷۰۰ ه، از بهشت، بازتاب دهندهٔ باورهای ایرانی از دیرباز تا روزگار او، و حتی تا امروز، است «بعضی گفته‌اند فردوس بُستانی است که تمام اصناف و انواع ثمرات و نباتات و هرچه تمتع و تلذذ یابند در آن باشد؛ و آن اطیب [خوشترین] موضعی است در بهشت، و اواسط بهشت». همو، با اشاره به قدرت حضرت باری، می‌گوید «چون او قادراست بر آنکه آسمانی بدین عظیمی مرفوع گرداند... هر آینه قادر باشد بر آنکه در بهشت کوشک‌های بلند، و سُرَر مرفوع [تختگاه‌های باشکوه] بیافریند». او تصور ایرانیان را، از بهشت، در باغ و بوستان‌های پر گل و گیاه و باصفا (نَزه) و سبزه زارهای روح پرور و رایحه‌انگیز، از این قرار تجسم بخشیده است «تمامت باغات و بساتینِ نزهِ دلگشا و سبزه‌زارهای مُروّح و عمارت خوش دلپذیر مثال بهشت است».[۲۵۷]

از علاقه و توجه عرب‌های دورهٔ جاهلی و بعد از اسلام به زعفران و خلوق (عطری مرکب از زعفران و مشک و عود)، و نیز رنگ زرد و زعفرانی در بخش‌های پیشین (از جمله در گفتار دوم، قسمت دوم، ذیل: شستشوی بت‌ها، فرهنگ رنگ زرد و زعفرانی در شرق) گفتگو کردیم. برخی شواهد و مستندات تاریخی و فرهنگی حکایت از آن دارد، که مفهوم بهشت در ذهن عربها، جایگاهی پهناور با کاخ‌های ساخته شده از زر و سیم و گوهرها و زعفران و مشک و عنبر (ترکیبات خلوق، که به شدت مورد توجه آنها بود) بوده است. حتی جایگاه مورد آرزوی عرب‌ها این چنین ظاهر و خصوصیاتی داشته است: کاخ باغی پهناور با درختانی از طلا و میوه هایی از یاقوت، زمرد، زبرجد، فیروزه، لؤلؤ و مروارید، حتی جویبارهای آن از زر و سیم و خاک آن از زعفران و مشک و عنبر باشد. این‌ها همین چیزهایی بود که چون بتان مورد علاقهٔ اعراب جاهلی و اجداد آنان به شمار می‌رفت. در شرح و اوصاف این گونه جایگاه از گل و گیاه و سبزه و درختان با میوه‌های طبیعی کمتر سخنی به میان آمده است.

www.tabarestan.info تبرستان

بهشت شداد، ارم ذات العماد

در یکی از متون کهن فارسی به نام «*تجارب الامم فی اخبار ملوک العرب و العجم*»، که ظاهراً از متن عربی کتاب *نهایت الارب* ترجمه شده است، (و بعضی تاریخ تألیف آن را سال ۷۵ ه، احتمال داده‌اند) در ذیل عنوان «ذکر ساختن شدادعاد، ارم ذات العماد» به شرح چگونگی پیدایی اندیشه و ایجاد بهشت پرداخته، و از جمله نوشته است:

چون شداد خبر جنّت، و انواع و قصور و اثمار و اشجار آن، شنید با عظمای قوم گفت: می‌خواهم که بر صفت جنّت شهری بنا کنم... از زر و نقرهٔ مُفصَّص [گوهرنشانده] به جواهر و یواقیت... فرستاد تا هر چه در بلاد ایشان زر و نقره و دُر و جواهر و یواقیت و مشک و عنبر و زعفران باشد حمل کرده به خدمت شداد روانه گردانند... [مطابق پندار خود از بهشت، شهری ساختند. دستور داد] در میانهٔ آن مدینه... جوی‌ها از آن در زیر سکک [محله‌ها] و کوچه‌ها روان سازند، تا شاطی [کرانهٔ] انهار و کنار جوی‌ها به زر سرخ و سبز و زرد مطلا کنند، و درخت‌ها غرس کنند از ذهب و فضّه [طلا و نقره] بر شکل مجموع اشجاری که در بلاد است، و از جنس ثمار [میوه‌های] ایشان از جواهر بر آن آویزند... و دری از دُر مُکَلَّل [تزیین شده] به انواع حبّات [دانه‌های جواهر] و اصناف یواقیت بر آن تعبیه فرمود. و بُندق [گلوله]های مشک و زعفران ترکیب کردند و [چونان شن و ریگ] در شوارع و طرق [خیابانها و راه‌های] قصور انداختند...[۲۵۸]

ابوعلی بلعمی، در سال ۳۵۲ ه، داستان چگونگی ایجاد بهشت شداد را، مبتنی بر روایات عرب‌ها و منابع پیش‌تر از خود، به تفصیل نقل کرده است. مطابق نوشتهٔ او، بخش مهمی از مصالح ساختمانی و تزیینی آن بهشت توسط ضحاک، عم زاد شداد، تأمین شده است که:

پادشاهی ری و طبرستان و گرگان و خراسان تا هندوستان او را بوده؛ و دوبست و شصت وزیر در فرمان او بودند، آنکه ایشان را ملک خواندندی. پس این شداد نامه کرد تا آنچه او را بُوَد، و آنچه امیران او را، که زیر دست او بودند، از جواهر و زر و سیم و زبرجد و مرجان و بوی‌های خوش چون: مشک و کافور و عنبر و آنچه بدین ماند، چندان که گرد توان کردن، گرد بکنید و بفرستید. و مردمان را فرمان کرد تا از دریا مروارید برآورند. پس بفرمود تا از هرگونه پیشه کاران استاد گرد کردند و بیاوردند، و خواستهٔ ایشان همه گرد کرد. وزیران را بخواند و از ایشان شانزده مرد بگزید، و به چهار سوی جهان فرستاد، و با ایشان زیر کان و هواشناسان بفرستاد تا جای بگزیدند... تا آن زمین اندر نواحی شام یافتند. پس جمله آنجا رفتند. و آن مال‌ها و جواهر با خود بردند. و حصنی [دژی /دیواری] از زر و سیم برآوردند، چنان که یک خشت زرین بود و یک سیمین. پس از بلور استون‌ها نهادند. پس سقف از زر کردند، و گوهرها اندر نشاندند سرخ و زرد و سبز و کبود... و کوشک‌ها کرد، و جوی‌ها آب اندرو روان. و درختان کرد برکنار جوی‌ها از زر و سیم، و بارها [میوه‌ها]ش کرد از یاقوت مُلوّن و مروارید. و بر آن درختان مرغان مَجوّف [توخالی] کرد، و میان ایشان پر مشک و عنبر آکنده، هرگهکه باد بوزید از دهن ایشان بوی خوش ریختی، و بوم [زمین] را به جای سنگ ریزه یاقوت و مروارید کرد، و به جای گیاه زعفران، و به جای خاک مشک و عنبر. گویند دوازده هزار کنگره بکرد از زر و سیم، و جواهر اندورو نشانده...[۲۵۹]

صاحب *مجمل التواریخ*، به سال ۵۲۰، در وصف «*قصر مشید*» شرحی آورده، و از جمله نوشته است:

از کعب الاحبار پرسیدند که **قصر المشید** از بناهای عاد اول بوده یا عاد دوم. گفت: عاد الاخیر...

www.tabarestan.info تبرستان

بفرمود تا به دوازده هزار اشتر و استر آهن کشیدند هر روز، تا هفت روز پیوسته جمع کردند... دو غرفه کرد برابر: یکی از سیم و دیگر از زر، هر یکی را طول چهارصد گز به ذراع ایشان. و هر دو را بیا کند از سبیکه [شمش]های زر و سیم، و سرش به زعفران هاموار [گویشی از «هموار» واصل آن «هامون وار» است]، و باد پیچ [؟ شاید: بادگیر، و شاید: باد شکن][۲۶۰] ها کرد سیمین و زرین هامون کردند...[۲۶۱]

محمد بن محمود طوسی، در سال ۵۵۶ ه، نوشته است:

ارم: قصری است نیکو. آن را بنا کرد شداد بن عاد. قال اللّه تعالیٰ: ارم ذات العماد التی لم یخلق مثلها فی البلاد [سوْه الفجر، آیهٔ ۷]، و گفت یاد کنید ارم را که ستونهای عالی داشت، و در بلاد مثل آن نیست، و شداد عاد هرچه در عالم زر و سیم و جواهر بود جمع کرد، و به مشک و زعفران بنا کرد. و غرفه‌های عالی بساخت، و سامان‌های آن به زر کرد. و درخت‌های زرین نشاند، و میوه‌ها از جواهر ساخت و و قصری عالی بکرد... گویند در مشرق و مغرب جوهر [گوهرای] نماند و هیچ حلقه در گوش هیچ‌کس نماند، که شداد آن را بِستد و در آن نشاند. نشان دادند که به فلان اقلیم دختری حلقه در گوش دارد. مردان را فرستاد و آن حلقه را با گوش دختر ببریدند، و بیاوردند. دختر بنالید، گفت: ای خدای آسمان اگر خفته نیستی ما را بِرَهان. آفریدگار ملکی را بفرستاد که خدا خفته نیست...[۲۶۲]

ابوبکر طهرانی در سال ۸۷۵ داستان بهشت شداد را نقل کرده است «شداد... فرمود از تمام معموره زر و سیم و جواهر و عنبر و زعفران و هرچه از نفایس بود جمع کرد، و در نواحی شام بهشتی بنا کرد از زر و خشتی از سیم... به جای خاک زعفران و به جای سنگ لعل و یاقوت و فیروزه و مرجان ریختند».[۲۶۳] قاضی سعید قمی، در سال ۱۰۷۸ ه، در شرح «صفت گلستان ارم» می‌نویسد:

نقل است که در زمان خلافت معاویه علیه اللعنه، مردی شترگم کرده بود، و به جستجوی آن قطع بوادی [بادیه‌ها، بیابان‌ها] می‌نمود. از اتفاقات گذارش به صحرایی که گلستان ارم در آنجا واقع است افتاد... عمارتها به نظرش آمد که ستونهای آنها از زبرجد و یاقوت به سقف رسیده، و سقفها از طلا و مرصع به جواهر گرانبها گردیده، فروش [فرش‌های] عمارات از طلا و نقره و جواهر گرانبها طراحی نموده و نهرها در جریان از مشک و زعفران و عنبر و غیر آن، و حوضها از احجار غریبه و خشت طلا و نقره ساخته شده.

در کتاب معروف *هزار و یکشب*، که داستان‌های آن مایه‌های ایرانی و عرب دارد، در داستان شب دویست و هفتاد و ششم، حکایت ارم ذات العماد نقل شده است:

حکایت کرده‌اند که: از عبدالله بن ابی قلابه[۲۶۵] اشتری گم شده بود. به جستجوی اشتر بیرون رفت و در بادیه‌های سرزمین یمن و ارض سبا می‌گردید، ناگاه به شهری بزرگ رسید که در آن شهر قصرهای بلند بود... و در قصرها غرفه‌ها بود از زر و سیم ساخته بودند و با یاقوت و زبرجد و گوهرهای رنگ [به] رنگ مرصع کرده بودند... زمین قصرها با لؤلؤهای بزرگ فرش بود و به جای خاک مشک و عنبر و زعفران به کار برده بودند... آنگاه از جواهرِ ریگها و مشکِ خاکهای آنجا چندان که می‌توانستم برداشتم و به شهر خود بازگشته مردم را از این واقعه بیاگاهانیدم. پس خبر به معاویه رسید... معاویه را عجب آمده و کعب الاحبار را حاضر آورده... گفت: ترا علم هست به این که در جهان شهری باشد که از زر و سیمش بنا نهاده‌باشند و ستونهای او از زبرجد و یاقوت و ریگهای او لؤلؤ و خاکش مشک و عنبر و زعفران باشد؟ کعب گفت: آری ای خلیفه آن شهر ارم ذات العماد التی لم یخلق مثلها فی البلاد است، و او را

شداد بن عاد بنا کرده.[۲۶۶]

مسعودی تاریخنگار معروف، در قرن چهارم هجری، اخبار مربوط به ارم ذات العماد را مردود شمرده است. او دلایلی ارائه می‌دهد مبنی بر آن که ارم ذات العماد را جیرون بن سعد عادی بنا کرد و ستون‌های مرمر به آنجا آورد «هم اکنون، یعنی به سال سیصد و سی و دو، این محل در دمشق به جاست، و یکی از بازارهای شهر است که نزدیک مسجد جامع است، و به نام جیرون معروف است. جیرون بنایی بزرگ است و قصر این پادشاه بوده است؛ و درهای مسین عجیب دارد و بعضی به همان حال که بوده هست، و بعضی جزو مسجد جامع است».[۲۶۷]

مسعودی، در همین باب می‌نویسد:

> ارم ذات العماد مذکور در قرآن همان است. به خلاف آنچه از کعب الاحبار نقل کرده‌اند [مبنی بر آن] که وقتی به حضور معاویه بن ابی سفیان رسید؛ [معاویه] دربارهٔ ارم ذات العماد از او پرسید، [کعب الاحبار] از بنای عجیب آن، که همه طلا و نقره و مشک و زعفران است، یاد کرد و گفت: یک مرد عرب که دو شترش گم می‌شود به جستجوی آن برون می‌شود و به آنجا می‌رسد... اگر حقا این خبر از کعب باشد نیکوست، اما از لحاظ نقل و جهات دیگر فاسد است، و از ساخته‌های قصه پردازان است... بسیاری کسان از اخبار گذشتگان اطلاع دارند، گفته‌اند این اخبار مجعول و خرافی است، و کسانی ساخته‌اند تا به وسیلهٔ روایت آن به شاهان تقرب جویند، و با حفظ و مذاکرهٔ آن بر مردم زمانه نفوذ یابند، و از قبیل کتاب هایی است که از فارسی و هندی و رومی نقل و ترجمه شده، و ترتیب تألیف آن چون *هزار افسانه*، یعنی هزار خرافه است، که خرافه را به فارسی افسانه گویند، و مردم این کتاب را *الف لیلة و لیله*، یعنی *هزار و یکشب* گویند...[۲۶۸]

گفته‌های مسعودی و استدلالهای او براساس شواهد تاریخی و دلایل منطقی بیان شده، و بنای بهشت شداد، با آن مصالح عجیب، تنها بیانگر آرزهای ذهنی اعراب جاهلی از یک جایگاه آرمانی آنان است، و الا صرف نظر از آن همهٔ زر و سیم و گوهرها، زعفران را به جای خاک و شن در شهری یا بهشتی به آن پهناوری، اگر تجسم به بخشیم خیلی پرسش‌های بی‌جواب در پیش روی داریم، آن هم زعفرانی که از ایران حمل می‌کرده‌اند، و هر ذرهٔ آن بر ایشان ارزش فراوان داشته است. همین علاقه و توجه به رنگ زرد و زعفران و نیز رایحهٔ دلاویز ان موجبی است، تا با بکار بردن آن در مصالح و تزیینات و عرصه سازی بهشت ذهنی خویش، به آن عظمت و اعتبار بیشتری ببخشند.

پیشینهٔ این گونه قصرهای بهشت مانند در روایات عرب طولانی است. راویان عرب خصوصیات کاخ بلقیس و سلیمان را با گوهرها و آجرهای طلا و نقره وصف کردهاند. مثلاً نویری به استناد همین روایات می‌گوید «سلیمان فرمان داد تا میدان کاخ او را با خشت‌های زر و سیم فرش کنند، و بر گرد میدان دیوای از نقره بسازند».[۲۶۹] یا قصر بلقیس، بر فراز تپه‌ای نزدیک شهر صنعا «چهار گنبد زرین» داشت و «دیوارهای آن از سیم و زر گهر نشان بود»[۲۷۰] یا مسعودی به استناد همین گونه روایات، عشق سلیمان نبی را به دختر پادشاه جزیرهٔ صیدون نقل می‌کنند،

www.tabarestan.info تبرستان

که بنا به خواست او، در غرفه‌های کاخ سلیمان «درخت‌های شگفت کاشت، ورودها در بستر زرین و سیمین روان ساخت... در نقطه‌ای دورتر فرش گسترده بود به گونه‌ای که در برابر انواع گیاهان خوشبو و ریاحین و زعفران باشد». ترسیم این گونه مجالس با زر و سیم و زعفران و مواد خوشبوی، و کاخهایی با آن اوصاف، پرداخته ذهن اقوام سامی در ادوار جاهلی است.[۲۷۱]

بهشت رؤیایی

این گونه علاقه و توجه عرب‌های جاهلی (همان گونه در شرح بهشت شداد گذشت) موجبی بوده است که پندارهای آنان از بهشت، به رؤیاهای آنان نیز سرایت کند، و در منابع ثبت شود مثلاً ظهیری سمرقندی، در قرن ششم نوشته است:

www.tabarestan.info تبرستان

اسماعیل حق گوی که صدیق ثانی بود، در نزاهت نفس و کرامتِ عِرض، سحرگاه شب آدینه از شهر مبارک رمضان میان خواب و بیداری، خود را در صحرایی دید [که]: زمین آن از زر، نبات آن از زعفران، سنگ ریزهٔ او لؤلؤ و مرجان؛ ملتف [گیاهان در هم پیچیدهٔ بسیار] به اشجار فراوان، مُزدهر [شاداب] به اصناف ریاحین. منبری از مرمر مرصع به دُر و گوهر، و پیغمبر (ص) بر بالای منبر، و صحابه و خلفای اربعه حاضر، ملائکه روحانی و ارواح انبیا جمله صف‌ها کشیده...[۲۷۲]

این گونه پندارها از بهشت رؤیایی در نگارش‌های نویسندگان و مفسران ایرانی نیز دیده می‌شود، که ریشه در همان بهشت ذهنی عرب‌ها دارد. مثلاً حسین بن علی خزاعی نیشابوری، در تفسیر خود، معروف به *تفسیر ابوالفتوح رازی*، می‌گوید «و در فردوس اعلی کوشکی است، خشتی از زر و یکی سیم، و در آنجا صد هزار قبه است از یاقوت سرخ، و صد هزار خیمه است از زمرد سبز، خاکش مشک و عنبر است...»، و در جای دیگر می‌نویسد «در بهشت درختی است که آن را طوبی گویند... شاخه‌هایش عنبر باشد و زمینش یاقوت باشد و خاکش کافور باشد و گِل او مشک باشد...».[۲۷۳] کمال الدین حسین کاشفی بیهقی می‌گوید «بهشت بوستان دوستان است»، و با نقل روایاتی چند، می‌نویسد:

دیوارهای بهشت خشتی از زر است و خشتی از سیم، و ملاط او، یعنی گِلی که میان خشتها باشد، مشک اذفر است، و سنگ ریزه‌های او یاقوت و دُرّ باشد، و خاک او زعفران، و هر که بدین جای درآید و بدین مقام داخل گردد نعمتی یابد که زوالش نباشد، به دوستی رسد که محنتش درنیاید، عمری یابد که هرگز سپری نشود، لباسی پوشد که هرگز فرسوده نگردد، جوانیی یابد که هرگز پیر نشود.[۲۷۴]

برخی از نویسندگان، این گونه باورها و بهشت ذهنی خویش را به حضرت نبی اکرم ص، یا امامان منسوب کرده‌اند. مثلاً محمد حبله رودی، در سال ۱۰۵۴ ه، می‌نویسد «صحابه گفتند یا رسول الله بنای بهشت از چه باشد؟ فرمود یک خشت از زر سرخ و یک خشت از نقره، و ملات آن از مشک خوشبوی، و خاک آن زعفران باشد، و سنگ ریزهٔ آن از لؤلؤ اذفر». در منابع بعدی، از جمله در برخی از نوشته‌های عصر قاجاریه، عین یا مشابه مطلب مزبور بازتاب یافته است.[۲۷۵]

حوریان زعفرانی

احمد بن محمد زید طوسی، در *تفسیر سورهٔ یوسف*، از متون فارسی احتمالاً قرن ششم هجری، می‌گوید «زنان مصر چون جمال یوسفی بدیدند مدهوش شدند، و دستها ببریدند... پس ملک تعالی بدیشان خطاب کند، گوید: بندگان من این بهشت را از برای شما آفریدم، بگذاشتید همت از نعیم و ثمار [میوه‌های] او برداشتید، آن غلمان و ولدان را که از بهر خدمت شما آفریدم مهجور کردید. آن حوران را که از نور و مشک و زعفران از برای صحبت شما سرشتم از خود دور کردید، چرا؟...». بهاءالدین محمد بلخی، پدر جلال الدین محمد بلخی (مولوی)، در تقریرات و مواعظ خویش، در سال ۶۰۰ ه‍، از جمله می‌گوید «در نماز درآمدم، به اللّه نظر می‌کردم، چنانکِ صفت کنند حور را: نیمه‌اش از کافور است و نیمه‌اش از زعفران و مویش از مشک...»[۲۷۶] و در جای دیگر گفته است «خویشتن را مباش، تا هَم خالقت دوست دارد و هَم خَلق... اکنون در جنت حوریان باشند که اللّه ایشان را از زعفران و مشک و عنبر و کافور آفریده باشد. عجبت آید از زعفران و مشک و عنبر و کافور، که حور بود چه مزه باشد؟ تو که اصل پلید داشتی و هر چهار رنگ ترا بود: آب منی چو کافور، از بعد زرد آب شدن چو زعفران، و عَلَقه [جنین که هنوز به صورت پارهٔ خون بسته است] سوخته رنگ شدی چون مشک، و مضغه [جنین در وجه پارهٔ گوشت] چون عنبر اشهب. چون از چنین اصل پلید، چنین صورت آفریند؟ اصل پاک دانی چگونه باشد؟ حور.»[۲۷۷]

کتابی با عنوان *پند پیران*، با متنی کهن، ظاهراً از قرن پنجم هجری، مشتمل بر پندها و حکایت‌های موعظه گرایانه بر جای مانده است. در این متن کهن فارسی نیز زعفران در ردیف گوهرها و عطرهای بهشتی قرار گرفته است. در *پند پیران* حکایتی شیرین نقل شده، که طی آن، دانشمندی در بصره، بر روی منبر، در تفسیر آیات ۷۴ تا ۷۶ سورهٔ فرقان، اوصافی از بهشت را نقل می‌کرده، و شرح قصرها و حوریان زیبای آن را می‌گفته است. پیرزنی، جوانی خوش صورت و برومند داشته، و برایش در پی زن و ازدواج بوده است، که:

> اکابر و رؤسای بصره به مواصلت با او رغبت می‌کردند و دختران بدو عرضه می‌کردند، مادر پسند نمی‌کرد... تا وقتی مادر به جایی می‌رفت و پسر با او. مردی بود از علمای بصره، او را عبداللّه بن زید خواندندی، مجلس می‌داشت و خلق بسیار جمع شده بودند. پیرزن پسر را گفت: جان مادر بیا تا زمانی در مجلس این مرد بنشینیم مگر از او چیزی بشنویم که صلاح دو جهانی ما در آن باشد... دانشمند آغاز کرد و تفسیر این [آیات] گفتن گرفت که: در بهشت کوشکها و غرفه هایی باشد... در هرکوشک تختی نهاده از یاقوت سرخ و بر هر تختی هزار فرش افگنده از نور، و پیش هر تختی هزار جوی مِی و آب، و بر هر تختی حوری نشسته از چهار عطر آفریده: از سر تا کتف از کافور، و از کتف تا سینه از عنبر، و از سینه تا زانو از مشک اذفر، و از زانو تا پای از زعفران‌تر. و هر یکی هفتصد جامه پوشیده هر یکی از رنگی دگر چون رشته در یاقوت کشیده... پیره زن چون این بشنید اندیشید که جفت پسر من جز این حورّ کس نشاید. بر پای خاست، گفت: مولانا، رَحِمکَ‌اللّه؛ این چنین حور کرا باشد؟ گفت: آن کس کاوین او بدهد.

[پیره زن] گفت: کابین او چیست؟ گفت: نماز شب و روزهٔ روز، خدمت کرن خدای عزّوجل و فدا کردن جان را در صف کفار. پیر زن گفت: پذیرفتم. از تو دلالگی، این حور را بدین پسر ده بدین کابین. به خانه آمد و چهل هزار دینار بیاورد و گفت: ای امام مسلمانان، این دست پیمان عروس است، و صدقه کن به درویشان...[۲۷۸]

مرغان زعفران بال، ستوران زعفران بوی

رساله‌ای در تصوف و عرفان، با عنوان *بستان العارفین و تحفة المریدین*، در شمار متون کهن فارسی، به ظنّ قوی تألیف محمد بن احمد ابی جعفر طبسی نیشابوری (متوفی حدود ۴۸۰ ه) موجود است.[۲۷۹] محمد بن ابی جعفر طبسی در این کتاب، از زعفران در ردیف گوهرهای گرانبها، چونان زبرجد و یاقوت و مروارید یاد کرده است. او به استناد منابع قدیم‌تر حکایات و روایاتی نقل کرده، از آن جمله است:

وَهب بن منبّه گوید که در کتابی چنین یافتم که هر که بگوید لاحول و لا قوة الا باللّه العظیم، از دهان وی مرغی سبز بیرون آید، مرو را دو پر سبز بود و دو چشم از نور، و تنش چون تن فریشتگان باشد، می‌پرد با فریشتگان روز قیامت، با طاعتهای او در ترازوی او می‌نشیند. اگر گناه او بیش از کوههای روی زمین است، طاعتش از معصیت بیش آید. حکایت - طاووس یمانی گفت: هر که این کلمه بگوید، خداوند تعالی ازین کلمه مرغی آفریند: سرش از یاقوت، و تنش از مروارید، و قدمهایش از دُرّ، و پرهاش از زعفران، و دمبش از زمرد سبز، و بر پرهای او نبشته بود که این مرغ از دهان فلان بنده بیرون آمده است، با فریشتگان عبادت می‌کند، و عبادت او مر خداوند او را بود تا قیامت، و چون قیامت باشد عمل این بنده را در ترازو نهند. این مرغ چون اسبی نیک رو پدید آید: چشمهای او از نور، و پایهای او از زر و لگام او مروارید سپید. برنشاند خداوند خویش را بر پشت خویش و از صراط بُبرَد زودتر از آن که چشم بر چشم زنی.[۲۸۰]

در برخی از متون کهن فارسی، مرغان بهشتی با سر و پیکر و بال زرین و سیمین، با اعضا و اندامهایی از جنس احجار کریمه و گوهرهای گرانبها، یا پدیده‌های گرانقدر و عزیزی چون زعفران و کافور و مشک و نیز انگبین و ابریشم وصف شده‌اند. این گونه اوصاف نیز ریشه در فرهنگ اقوام سامی بیابانگرد قبل از اسلام دارد. مخصوصاً بدان لحاظ که عرب‌ها مرغان زیبا و خوش الحان، و جانوران خوش خط و خال چون غزال، و ظرایف و طرایف موصوف را کمتر در دسترس داشته‌اند. مثلاً شیخ ابوالحسن هیصم بوشنجی (پوشنگی؛ پوشنگ معرب آن بوشنج از شهرک‌های بین هرات و نیشابور بود) ضمن داستان حضرت داود، که در انتظار بلا به محراب پناه برده بود، می‌گوید «به زبور خواندن مشغول شد، ناگاه مرغی به صورت کبوتر از دریچهٔ محراب پیش او افتاد... تن مرغ از زر بود، بال‌ها از دیباج مُکلّل بدر، و منقار او از فیروزه، پنداشتی که از مرغان بهشت است».[۲۸۱] اصولاً زعفران و بوی‌های خوش، در عرصهٔ بهشت ذهنی اعراب نقشی بارز و نمایان دارد، و همچون زر رنگ زرد آن، و همچون مشک رایحه آن، برای اقوام سامی حرمت و اعتباری فوق العاده داشته است. مثلاً مبارکشاه (قرن ۶ ه)، روایتی نقل می‌کند که هر

www.tabarestan.info تبرستان

کس «در راه خدای زخمی یافت یا جراحتی شد که از آن خون آید، روز قیامت [که] می‌آید خون از آن جراحت می‌رود، رنگ [آن خون] چون زعفران و بوی چون بوی مشک».[۲۸۲]

محمد بن ابی جعفر طبسی، در وصف «براق»، مَرکَب حضرت رسول‌ص، که در شب معراج بر آن سوار شد، می‌نویسد:

گفته‌اند: سبحان اللّه شکر جان است و الحمد اللّه شکر ایمان است... اشارت. گفت: اگر خواهی که قدر خویش بدانی در معراج رسول اللّه علیه السلام نگاه کن که پای در رکاب براق کرده و آن براق ستوری بود: سرش چون سرِ مردمان، و گردنش چون گردن اسبان، و بالاش چون بالای اشتران، و سُمبَش از زر سرخ، و پایهایش از زبرجد سبز، و تنش از یاقوت، گردنش از مروارید، و مویش از زعفران بود، و در دو چشمش دو گوهر بود، و هر کجا چشم برافکندی پایش آنجا بود، و سوار این مرکب رسول بود علیه السلام و رکابدارش جبریل بود علیه السلام...[۲۸۳]

www.tabarestan.info تبرستان

حیرتی تونی (اهل شهر تون، فردوس کنونی) از شاعران قرن ده هجری، براساس همان باورهای عرب، ماده اشتر مطلوب خویش را با دست و پای عنبرین، کوهانی کافوری، با موی زعفرانی، و زنخدانی از دُر، و افساری از لؤلؤ معرفی کرده، و از این قرار تجسم بخشیده است:

دو دست و پای او باشد ز عنبر بود از زعفران مویش سراسر
ز کافور است کوهانش مقرر ز نخ از درّ، مهارش لؤلؤتر[۲۸۴]

بلعمی به استناد منابع کهن، نقل می‌کند، که شداد، در بیابان گرفتار آهویی شگفت شد، آهویی رؤیایی «آهوی پیش آمد بر خیال، آهو از سیم و زر، سرو [شاخ]هاش از زر و چشم از یاقوت و پاهای او پیروزه؛ و چنان بر چشم آمد که ازو نیکوتر چیز هرگز ندیده بود. شداد اسب برانگیخت، و از پس او شد، آهو ناپدید شد».[۲۸۵] این گونه افسانه‌ها و باورها دلالت بر علاقه و دلبستگی شدید عرب‌ها عصر جاهلی به جواهر و مواد خوشبوی، از جمله زر و زعفران دارد. چرا که در ذهن و خیال آنان بهشت و کاخها، حوریان و فرشتگان و حتی جانوران چون اسب و غزال و نیز نیکوترین چیزها ساخته شده از زعفران و زر و گوهرها بوده است.

زمین‌های سرسبز و حاصلخیز

امروز در بین صاحبان زمین و بنگاه‌های املاک و مسکن و حتی عموم مردم، برای زمین‌های حاشیهٔ شهرها یا محله‌های دور افتاده - که به مناسبتی قیمت آنها رو به افزایش گذاشته، یا پیش بینی می‌شود که ارزش پیدا کند - اصطلاح «طلا» را به کار می‌برند. مثلاً در محاورات خود می‌گویند «زمین شهریار طلاست» یا «زمین وکیل آباد و فلان جا حکم طلا را دارد». این گونه زمین‌های عموماً زراعتی و حاصلخیز، که به منظور ایجاد مسکن و توسعهٔ شبکهٔ شهری، به ارزش و اعتباری می‌رسد، واقعاً حکم طلا را پیدا می‌کند. اما در عهد قاجاریه و بعد از آن، زمین‌های سرسبز و حاصلخیز، و با خاک خوب و منابع آب سرشار، و به طور کلی پر منافع و

محصول را «زرخیز» می‌گفتند. مثلاً در کتب جغرافیا به سرزمین‌های خوزستان و سیستان صفت «زرخیز» داده می‌شد. ظاهراً سرزمین‌های غله خیز را این گونه وصف می‌کردند. در ایام قدیم از کلمهٔ زعفران نیز بهره می‌گرفته‌اند.

در متون کهن فارسی، سرزمین هایی که به داشتن یک یا چند محصول ممتاز زراعی یا معدنی شهرتی داشته‌اند، مضامینی متناسب با ظرایف و طرایف آن سرزمین‌ها ثبت شده است. مثلاً دربارهٔ نیشابور مضمونی از این قرار آمده «نیشابور خاک یا سنگش فیروزه و گیاهش ریواس است»، یا درباره برخی مناطق زعفران خیز کهن، این گونه مضامین ساز شده «اصفهان سنگش سرمه، خاک یا گیاهش زعفران است»، یا در مورد همدان گفته شده «همدان آبش انگبین و خاکش زعفران است». یا مثلاً نظامی گنجوی در وصف ناحیهٔ بردع می‌گوید «زمینش به آب زر آغشته‌اند * تو گویی در آن زعفران کشته‌اند».[۲۸۶] این بیت نظامی گنجوی را مورخان و نویسندگان بعدی، ضمن وصف نقاط سرسبز و حاصلخیز، به عاریت گرفته‌اند. مثلاً حسن روملو، در وصف یکی از جزایر یونان نقل کرده،[۲۸۷] و قاضی احمد قمی ضمن وصف ناحیهٔ بردع آورده، و بدلیسی در تعریف از سرسبزی صحرای موش (از توابع بدلیس، از شهرهای کُرد نشین آسیای صغیر، ترکیهٔ امروز) نقل کرده است.[۲۸۸]

جمال الدین عبدالرزاق اصفهانی (متوفی ۵۸۸ ه) در وصف ناحیهٔ زعفران خیز قدیمی گنجه، و در تمجید از زمین‌های حاصلخیز و آب‌های سرشار آن گفته است «که رنگ مشک و بوی خلد دارد* گلابش آب باشد زعفران خاک»[۲۸۹] ظاهراً این گونه تعبیرات دربارهٔ سرزمین‌های زعفران‌خیز کهن ایران، و نیز سرزمین‌های حاصلخیز و سرسبز، ریشه در روایتی، دربارهٔ ایالت جبال و ناحیهٔ زعفران‌خیز قم، دارد که به حضرت نبی اکرم ص منسوب است. صاحب *تاریخ قم*، در قرن چهارم، این روایت را از قول امام جعفر صادق ع نقل کرده است:

> امام فرمود که حدیث کرد مرا پدرم محمدباقر ع، و از پدرش امام زین العابدین ع، و او از جدش صلوات الله و سلامه علیهم اجمعین که او فرمود که در آن شب که مرا از این کلبه غبری [خاکی] بر آن گنبد خضرا آوردند، و نظر صائب من بر بقعه‌ای افتاد به زمین جبل، به غایت سبز و خرم، و زمین او از زعفران نیکوتر و بوی او از مشک خوشتر. پس در این میان... جبرئیل علیه السلام فرمود یا رسول الله این بقعه را قم گویند.[۲۹۰]

در برخی از منابع و متون کهن فارسی، بهشت برین خالی از خزان، و به تعبیری عرصهٔ سرسبز آن خالی از رنگ زعفرانی است. مثلاً سیدعلی طباطباحسنی، در سال ۱۰۰۰ ه، در تاریخ بهمن شاهیان هند، در شرح وقایع قرن نهم، در وصف موضعی از نواحی گجرات می‌نویسد «در آن نزدیکی سرزمینی یافتند مانند بهشت برین، به انواع گلها و ریاحین آراسته، و به جداول میاه وانهار پیراسته، هوایش چون دم عیسی روحبخش، و خاکش مثال ساحت افلاک سرسبز و فیض گستر:

www.tabarestan.info تبرستان

اگر بر سبزه‌اش پویی به فرسنگ — سر مویی نیابی زعفران رنگ....
رسیده سبزه‌هایش تا کمرگاه — درختانش زده بر سبزه خرگاه[۲۹۱]

محمد مفید مستوفی بافقی، از شاعران و نویسندگان قرن ۱۱ ه، ابیات مزبور را، در وصف باغ نعمتاباد یزد آورده، و می‌گوید «از جمله مستحدثات شاه یحیی مظفری... و آن چنان باغی است که عندلیبان گلزارش به هزار زبان این نوابه گوش هوش مجاوران جنات خلد می‌رسانند، مثنوی: صفات نوخطان با سبزه‌زارش * صفای وقت وقف چشمه‌سارش...».[۲۹۲] ابیات مزبور که در شبه قارهٔ هند شایع شده از وحشی بافقی (متوفی، ۹۹۱ ه)، در منظومهٔ ناتمام فرهاد و شیرین، است:

به شیرین آگهی دادند از آنجا — از آن آب و هوای زعفت افزا
یکی صحراست پیش او گشاده — فضای او صداندر صد زیاده
اگر بر سبزه‌اش پویی به فرسنگ — سر برگی نیابی زعفران رنگ....[۲۹۳]

از نکات بااهمیت، انتشار سرودهٔ وحشی، و رسیدن آن به گجرات هند (در آن روزگار که وسایل نشر و ارتباط ناچیز بوده) در خور توجه است. در متون کهن فارسی تعبیر و تعلیل‌های مختلفی در باب محصول و گیاه و خواص و خصوصیات زعفران مندرج است. مخصوصاً شاعران در این باره بسیار داد سخن داده‌اند.[۲۹۴] از باب نمونه افضل‌الدین ابوحامد کرمانی، نویسنده و مورخ قرن ششم، ضمن تمجید از آل سلجوق می‌نویسد:

اسباب نظام عالم به حسن سیرت ایشان ساخته شد، و اعلام اسلام به قدرت و تمکین ید نصرتشان افراخته گشت. اکثر مدارس و رباطات و بقاع و مساجد و منارات، که در بلاد مشرق و مغرب است، همه از بنای ملوک و وزرا و امرای آل سلجوق است. تربت هر زمین که از سُم لشکر منصورشان مجروح شد، از وی به جای نبات دشتی، همه سنبل و زعفران دمید، و مزاج هر هوا که غبار حشم میمونشان بیامیخت روایح [رایحه‌ها] مشک تتاری و عود قماری داد؛ لاجرم صدای نوبت دولتشان به هفت اقلیم برسید.[۲۹۵]

با توجه به آنچه گذشت، می‌شود تفاوت جایگاه و نقش زعفران را، در تصاویر و تجسمات ذهنی از مناظر بهشت و طبیعت، و نیز باورها و پندارهای رایج در بین اعراب و ایرانیان دریافت، و در عین حال بازتاب تأثیر بهشت ذهنی عرب‌ها را در برخی متون کهن فارسی می‌توان پی گرفت. این گونه اثرات، در مضامین برخی از شاعران پارسی‌گوی نیز دیده می‌شود. مثلاً فیضی دکنی (متوفی ۱۰۰۴ ه)، طی قصیده‌ای در وصف کشمیر از جمله می‌گوید «درو به جای گیازعفران همی روید* که آب و خاک طرب را چنین بود تأثیر»؛ صبور کاشانی (مقتول به سال ۱۲۲۸ ه، در جنگ روس با ایران)، ضمن وصف بهار، در این بیت، تعبیری شبیه اوصاف بهشت ذهنی اعراب دارد «آب شد تسنیم و کوثر خاک مشک و زعفران* کایت مینو جهان از چرخ مینا یافته».[۲۹۶]

مثل‌ها و ضرب‌المثل‌ها

در منابع عربی و متون کهن فارسی برخی مثل‌ها و ضرب‌المثل‌های مشهوری با مضامینی از زعفران ثبت شده است. این گونه مضامین به خصوصیات رنگ و رایحه و نیز ارزش و اعتبار این محصول مربوط می‌شود. اکثر این ضرب‌المثل‌ها به فراموشی سپرده شده، و پیشینه و منشاء آنها قابل پیگیری است. در اینجا نمونه‌هایی از این گونه مثل‌ها برحسب مضامین و موضوعات آنها نقل می‌شود:

تبرستان www.tabarestan.info

۱. تراب العمل خیرمن زعفران عطله

ضرب‌المثلی است عربی، که در برخی از منابع فارسی نیز نقل شده، مثلاً کریم آقسرایی (از پارسی نویسان آسیای صغیر) در قرن هشتم نوشته است:

...باز سودای طلب وزارت در دل راسخ کرد، و دغدغهٔ آن سر از دماغش برآورد، و نکتهٔ «تراب العمل خیر من زعفران عطله» برخواند، یعنی: **خاک عمل از عنبر معزولی به.**[۲۹۷]

معلوم می‌شود که آقسرایی لغت «زعفران» را به عنبر ترجمه کرده است. ملاشمس الدین محمد آملی ترجمهٔ فارسی همین ضرب‌المثل را (در قرن هشتم)، در *نفایس الفنون* به این صورت «خاک عمل از عبیر معزولی به» آورده است؛ و مرحوم دهخدا با نقل آن می‌افزاید «نظیر: غبار العمل خیر من زعفران العطل. شبی ار چه یک روز باشد خوش است».[۲۹۸] پیداست که شمس‌الدین محمد آملی کلمهٔ «زعفران» را به عبیر ترجمه کرده است.

۲. زعفران بر باد دادن

نجم‌الدین ابورجاء قمی، صاحب *تاریخ الوزراء*، در سال ۵۸۴ ه، می‌گوید «...پس از او و نظام‌الملک، بسیار وزراء بودند که از تدبیر بدخروارها زعفران بر باد دادند، و از همه جز حکایت نماند».[۲۹۹] که در اینجا «زعفران» به مفهوم «بودجه» یا «آبرو و اعتبار» ملک و ملت است، همچنان که می‌گویند «بعد از امیرکبیر و مصدق بسیار صداعظم آبروی مملکت یا خزانهٔ ملت را برباد دادند، از همه جز بدنامی و لعنت نماند».

۳. از خاکی زعفران برآید و از خاکی خار روید

شیخ ابورجاء شاشی (چاچی) خمرکی (اهل روستای خمرک از توابع چاچ قدیم و تاشکند کنونی، متوفی ۵۱۶ ه) در *روضة الفریقین*، با نثری به شیوهٔ شیوای عصر سامانی، گفته است:

این دنیا آزمایشگاه مردان است؛ چنان که در زمین هر چه پوشیده بود، به وقت بهار به باران زنده

کنند، تا زمین هر چه در دل دارد به صحرا آرد، تا قیمت هر جوهر پیدا [پدید] آید: از خاکی که زعفران برآید، پیدا آید؛ و از خاکی که ریاحین آید، پیدا آید؛... و از خاکی که خار روید، پیدا آید؛... تا اندازهٔ قیمت دل‌ها که در سینه‌هاست بدو آشکارا کرد.[۳۰۰]

این بیت شیخ سعدی شیرازی نیز همان تعبیر «باران از خاکی زعفران پدید (پیدا) آرد و از خاکی خار» شیخ ابورجاء را در مضمون دارد «باران که در لطافت طبعش خلاف نیست * در باغ لاله روید و در شوره زارخس».

۴. خارکشتن و چشم داشتن که زعفران بارآرد

شیخ احمد جامی، معروف به ژنده‌پیل، در قرن پنجم گفته است: امروز روز کشت ماست. تا امروز بنکاریم فردا ندرویم. قال رسول الله ص: **الدنیا مزرعة الآخرة**. خارکشتن و چشم داشتن که زعفران با آرد، این هم از غریب‌های دیگر است.[۳۰۱] این بیت ظهیر فاریابی (متوفی ۵۹۸ ه) نیز مصداقی دیگر با همان مضمون است «آنچه دی کاشته‌ای می‌کنی امروز درو * طمع خوشهٔ گندم مکن از دانهٔ جو».[۳۰۲]

۵. پیاز کشتن همچون زعفران کاشتن نباشد

مولانا جلال‌الدین محمدبلخی، در *مکتوبات* خود می‌گوید:

به جِدّ تخم خیر کارید، زان پیش که بروید، و انبار پرگندم ناکاشته مرده ریک بماند.... توقع است که این خیر را از حساب خیرات دیگر نشمرد، و این خیرها جدا داند به فضیلت، که پیاز کاشتن همچون زعفران کاشتن نباشد. جاوید محسن باد، از آن محسنانی که دانند و کنند، و دانند که چه می‌کنند بی‌گمان و دودلی، و دانند که کجا می‌روند.[۳۰۳]

در واقع خیر و برکت پیاز زعفران، که پس از کاشتن ۴ تا ۱۰ سال عایدی می‌دهد، با تخم پیاز که اگر بیخ پیدا کند و پرمحصول باشد، قابل قیاس نیست. سوزنی سمرقندی به این نکته اشارهٔ تلویحی دارد «پیاز نیکی من هیچگونه بن نگرفت * بدین سزد که بکوبند سر چو سیر مرا».[۳۰۴]

۶. هاون زعفران سایی

ساییدن زعفران در هاون‌های برنجبین پیشینهٔ باستانی دارد. اما در قرن ششم «هاون زعفران سایی» مفاهیم و تعبیرات دیگری نیز داشته که در مضامین هجوآمیزی آمده، و یقیناً مبتنی بر سابقهٔ قدیم‌تری است. مثلاً ابورجاء قمی (در سال ۵۸۴ ه) از جمله می‌گوید:

نه مرد که در کور راه افتد ننگ باشد، نه زن که بی‌دستهٔ هاون زعفران ساید، یا پس اوصره [: کیسه، در متن چاپی به اشتباه: ضره] فرح باشد.[۳۰۵]

خاقانی شروانی نیز در منشأت خود همین تعبیر را بکار برده است:

اصناف مریدان سه فرقت بیش نه‌اند: مرید محبت است، و مرید صحبت و مرید خرقت. خدمتگار هر سه هست. چه از خلوص نیازمندی محنت‌کش محبت است... و اگر از سر سجادهٔ خدمتگاری قدیم زاستر [مخفف «زان سوتر» کنارتر] گذارد و از ربقهٔ [حلقهٔ رسن] دوستداری رقبه [ترس] بیرون آرد، به عوض نطاق اسلامیان، زنار رومیان بر میان دارد، و به جای ردای ملت براهیمی، ازارِ کفر آزری شعار سازد، و از حلیت توحید عاطل نماید، و به همهٔ مذاهب معطل باشد، و از فراش حرام پدید آمده. پدرش عودک عمودآزمای، و مادرش ارغوان زعفران‌سای بوده...[۳۰۶]

خاقانی شروانی در قطعه شعری هجوآمیز، «هاون سیم زعفران سایی» را با همان تعبیر بکار برده است:

اهل بغداد را زنان بینی — طبقات طبق زنان بینی
هاون سیم زعفران سایی — فارغ از دستهٔ گران بینی
زعفران سای گشته هاون‌ها — تنگ چون تنگ زعفران بینی
حقه‌های بلور سیم‌افشان — هر دو هفته عقیق‌دان بینی
غار سیمین سبزه پیرامن — در برش چشمهٔ روان بینی
ماه بر رو فتادن دو به دو — همچو جوزا و فرقدان بینی
چار بالش چو نقره از پس و پیش — دو رقاده پرنیان بینی
چون طبق برطبق زنند، افغان — در طبق‌های آسمان بینی
بس کن این هزل چیست خاقانی — که زهزل آفت زبان بینی[۳۰۷]

۷. الاصفرار الذهب و الزعفران

مناظرهٔ بین شمشیر و قلم پیشینه‌ای بس دراز در ادبیات فارسی و عرب دارد. رساله‌ای از قرن هشتم یا پیش‌تر، در این باب، با عنوان *مناظرة بین السیف و القلم*، اثر ابوصاعد محمد یعقوبی طوسی بر جای مانده، که نسخه‌ای از آن به سال ۷۶۹ ه، کتابت شده است. در این مناظره از جمله شمشیر به قلم می‌گوید «پیوسته کارد بر سرت می‌زنند تا سر راست بر خط نهی... در انواع سیاه‌گری، همه زاک درآری و مازوبری». قلم به شمشیر می‌گوید «ندانم تا چرا مظهر وقاحت خویشی، که در میان جمع چون گندم برهنه گردی و به دو جو از کسی نیندیشی....دیگر آنکِ به حکم رنگ صفرة [زرد زعفرانی قلم نی] که بر آن مجبول [آفریده شده] بوده‌ام، مرا مریض و معلول می‌خوانی. پس همانا در زعم تو از جهت علت و نقصان اصفرار: الاصفرار الذهب و الزعفران، هیهات!هیهات! انقذک الله من الهلکات:

صورت خوربین و تاب او نگر — زردی زربین و آب او نگر».[۳۰۸]

زعفران و درازگوش

مرحوم دهخدا ضرب‌المثل‌های «قیمت زعفران چه داند خر؟» و «لایق هر خر نباشد زعفران» را معادل و مصداق این ضرب‌المثل معروف «خر چه داند قیمت نقل و نبات؟» آورده است. امیر

قلی امینی این ضرب‌المثل را ثبت کرده است «زعفران که زیاد شد به خورد خر می‌دهند».[۳۰۹] اما برخی مستندات و شواهد تاریخی و ادبی دلالت بر آن دارد که پیشینهٔ مضامین این ضرب‌المثل‌ها بسی قدیمی است. مثلاً به روایت عطاملک جوینی در سال ۶۵۸ ه، روزی اوکتای قاآن (متوفی ۶۳۹ ه)، پسر چنگیزخان مغول:

در شکارگاه بود، شخصی خربزه دو سه آورد، و چون پیش او بردند جماعتی که پیش بودند بالش [سکهٔ طلا] و جامهٔ معد [شمرده شده] نداشتند، موکاخاتون [همسرقاآن] پیش او حاضر بود او دو دانه مروارید مانند فرقدین [دو ستاره] که به مفارقت قمر منیر مسعود باشد در گوش داشت. فرمود که این مرواریدها بدو باید داد. چون این دانه‌ها جای مضنت [دریغ] بود گفت: این شخص قدر و قیمت این نداند، **چون زعفران به نزدیک درازگوش**، اگر فرمان شود تا فردا به اردو آید بالش و جامه یابد. فرمود که او درویشی باشد و دل آن نداشته که تا فردا روز انتظار کند، و این مرواریدها نیز کجا رود؟ هم عاقبت به نزدیک ما آید... بر وفق اشارت مرواریدها بدو داد. درویش شادان بازگشت، و مرواریدها را به اندک بهایی - به دیناری دو هزار - بفروخت. خرنده نیک خوشدل شد که جوهری نفیس به دست آوردم، تحفهٔ حضرت پادشاه را شاید؛ و امثال این کمتر آورده باشند. این هر دو مروارید را به حضرت او می‌برد و در آن ساعت موکاخاتون در پیش او حاضر، مرواریدها را به دست می‌گیرد و می‌فرماید ما نگفتیم که این باز به نزدیک ما آید. آن درویش از پیش ما مأیوس بازنگشت و مقصود یافت، و این مروارید باز به نزدیک ما آمد. آورنده را به انواع مکرمت مخصوص کرد.[۳۱۰]

همین داستان را خواجه رشیدالدین فضل‌الله، و نیز بناکتی در کتب تاریخ خود آورده‌اند.[۳۱۱] این ضرب‌المثل فارسی، بی‌گمان پیشینهٔ طولانی‌تری داشته، که در عصر مغولان رایج بوده، پس از آن نیز در مضامین نویسندگان و شاعران، در سراسر قلمروهای زبان فارسی تکرار شده است. مثلاً شمس‌الدین محمد بردسیری کرمانی، در قرن ششم گفته است:

خر قیمت زعفران چه داند؟ بز لذت ارغوان چه داند
گاوی که سزای کاه باشد کنجد دهیش تباه باشد[۳۱۲]

برخی ابیات مزور را به اشتباه از آن اوحدالدین کرمانی (متوفی ۶۳۵ ه) دانسته‌اند.[۳۱۳] از گفته قوامی رازی، که در نیمهٔ اول قرن ششم می‌زیسته، پیداست که این ضرب‌المثل رواج عام داشته «من چه دانم که چیست قیمت تو * خر چه داند که، زعفران چه بود؟».[۳۱۴] شیخ محمود شبستری (متوفی، ۷۲۰ ه) مضامینی از این ضرب‌المثل دارد «قدر روی زرد من هرگز نمی‌داند رقیب * آری آری خر نداند هیچ قدر زعفران»، «رقیب قدر رخ زرد من نمی‌داند* خر است! و خر چه شناسد که زعفران چه بود؟»[۳۱۵]

کمال‌الدین اصفهانی (مقتول به دست مغولان ۶۳۵ ه)، در هزل و هجای ضیاءالدین مزدقانی، از کرایهٔ دو بار خر زعفران سخن گفته است.[۳۱۷] امیر خسرو دهلوی داستانی منظوم از باب تمثیل دارد، که ضمن اشاره به خاصیت خنده برانگیزی زعفران، حتی بر روی مغز و دماغ درازگوش می‌گوید:

حدیث تو بدان ماند که گاهی / به دیهی بیشه بود و صیدگاهی
خری ناگه ز آخُر بر کران شد / گذرگاهش به کشت زعفران شد
از آن نزل تنعم کآمدش پیش / همی خورد و همی خندید با خویش
جوان شیریش ناگه دید خندان / به خنده او همش بنمود دندان...
به عذرش گفت شیرای یارجانی / چنین کن خنده [ای] گر می‌توانی
ملک کاین بذله گفت از بهر صوفی / چومکی خنده زد بر قول کوفی[۳۱۸]

کاه و زعفران

کاه به لحاظ سبکی وزن و بها، در مقابل زعفران، که از نظر ارزش اعتباری فراوان کسب کرده است، در مضامین و تعبیرات شاعران مقایسه می‌شود. این سنجش و قیاس ظاهراً حکایت از ضرب‌المثلی کهن در بین اقوام ایرانی دارد. ناصرخسرو قبادیانی (متوفی ۴۸۱ ه)، گفته است «کاهی است قبای این جهان و لیکن * کَه پیش خروگاو زعفران است»[۳۱۹] وحشی بافقی (متوفی ۹۹۱ ه) مضمونی از این قرار دارد «کاه باید نه زعفران خر را * گاو را پنبه دانه به که دُرر [مرواریدها]»[۳۲۰] محتشم کاشانی (متوفی ۹۹۶ ه) دو تعبیر جالب از کاه و زعفران دارد «خاک را قیمت عبیر بود * کاه را نرخ زعفران باشد»، «کاهم اندر کاهدان، نایاب‌تر از زعفران* من به رنگ زعفرانی، مانده اندر خود شرمسار». مصرع اول بیت مزبور صورتی از ضرب‌المثل‌های رایج بوده است. مثلاً شرف جهان قزوینی (متوفی، ۹۶۸ ه)، ظاهراً در وصف خشکسالی قزوین، گفته است «سالی چنین که جو چو جواهر بود عزیز * وز بی کَهی است قدرکَه افزون ز زعفران»[۳۲۱]. تلگرافچی فرنگی در سال ۱۸۷۷ م/ ۱۲۹۴ ه، در سفر به کرمان، ضمن اشاره به کمبود و گرانی غلات، نوشته است «به قول حاج سیاح [محلاتی]، که در یزد ملاقات شد، می‌گفت: زعفران از برای مال پیدا می‌شود، ولی جواز برای مال پیدا نمی‌شود».[۳۲۲] آذر بیگدلی، در وصف خانهٔ خود در اصفهان می‌گوید «یاد آن ویرانه کش از کاه گل * بوی مشک و زعفران آید همی». این هم از مضامین پندآموز ناظم هروی (اصلاً سبزواری، متوفی ۱۰۸۲ ه) است. «خُلق با نادان و بدخویی به دانا خوب نیست * زعفران در گل میفشان، کاه در معجون مکن»[۳۲۳]. سخن سرایان پارسی گوی مضامین فراوانی در تعبیرات و تشبیهات خود از کاه وو زعفران دارند؛[۳۲۴] قاسمی کرمانی از شاعر اواخر عصر قاجاریه گفته است:

آن شنیدم که ابلهی می‌گفت / که گران است این کتاب به مفت
آری آری چو مغز شد بی‌حس / پیش چشمش یکی شود زر و مس
چونکه تسعیر با خران باشد / کاه همسنگ زعفران باشد
آنکه او امتیاز شال و بَرَک / می‌ندارد، مدار، گو به دَرَک

این هم از مضامین حسین مسرور اصفهانی، از شاعران عصر ماست «به جای کاروان نیل و بار زعفران اینک * تن کاهی و چهر زعفرانی داد دورانش»[۳۲۵]

www.tabarestan.info تبرستان

ضرب‌المثل‌های محلی

در برخی از نواحی قلمروهای زبان فارسی، در دوره‌هایی از تاریخ ضرب‌المثل‌هایی با مضمون زعفران مصطلح بوده، که به مروردهور کمرنگ شده و از میان رفته است. متأسفانه این گونه ضرب‌المثل‌ها کمتر ثبت شده، و تنها این اقبال را داشته‌ایم که در مضامین برخی از شاعران بکار رفته است. مثلاً سعدی در این بیت «وین عشق تو در من آفریدستند * **هرگز نرود، ز زعفران زردی**» ضرب‌المثل معروف و رایج عصر خویش را در مصرع دوم گنجانده است. مرحوم دهخدا نیز در *امثال و حکم* آن را نقل کرده است.[۳۲۶] یا این مصرع شیخ سعدی «بوی تو ز مشک و زعفران باشد بیش»[۳۲۷] ظاهراً مضمونی از ضرب‌المثلی باید باشد.

مرحوم دهخدا در امثال و حکم می‌نویسد «زعفران قاین: چیز کم و تنگ‌یاب»[۳۲۸]. احمدعلی خان وزیری، در سال ۱۲۹۳ ه، ضمن تعریف از شهرک راین در جنوب گواشیر، و تمجید از انگور ممتاز و فواکه نیکوی آن می‌گوید «شرابش در کرمان ضرب‌المثل است... گویند مگر شراب راین یا زعفران قاین است».[۳۲۹] در نواحی زعفران‌خیز خراسان نیز ضرب‌المثل‌هایی با مضامین زعفران کم و بیش رایج است، از آن جمله «زعفرون نخورده لو پوزم زرده = زعفران نخورده‌ام، لب و پوزه‌ام زرد است، نظیر: آش نخورده و دهان سوخته دارم»؛[۳۳۰] «بخت من نامرد، زعفران کاشتم تپاله درآمد. نظیر: الهی بخت برگردد از این طالع که من دارم»؛ «زعفران که زیاد شود به خورد خرمی می‌دهند، نظیر: هر چه بسیار شود خوار شود»؛ «لایق هر خر نباشد زعفران. نظیر: برای هر خری آخور نمی‌بندند»[۳۳۱]؛ دو ضرب‌المثل، از عهد قاجاریه، در تربت حیدریه متداول بوده، که اکنون در ذهن سالمندان مرکوز، و در حال فراموشی است: یکی در مورد تحفه‌های کمیاب و گرانبها، که می‌گویند «پندری زعفروی باکویه»، یا در این وجه «مگر زعفرون بادکویه»؛ دیگر در مورد وزن کردن کالایی معمولی، مثلاً علوفه یا تره‌بار، که فروشنده دقت زیادی در تعادل کفه‌های ترازو نشان می‌دهد، که خریدار پرسشگرانه می‌گوید «عمو زعفرون باکوکه نِ مِ کِشی»[۳۳۲]

یکی از قدیمیترین مثل‌ها در ادبیات عرب و فارسی مثل «زیره به کرمان بردن» است، که در منابع قدیم همچون «فیروزه به نیشابور بردن» یا «لعل به بدخشان» و «شکر به عسکر مکرم یا خوزستان و مازندران بردن» آمده است. مثل «زعفران به قاین یا به قاینان بردن» در نوشته‌ها و سروده‌های یکصد سال اخیر به کار رفته است. مثلاً ایرج میرزا (متوفی ۱۳۰۴ ش)، که در سال ۱۳۴۰ ه، در بیرجند مهمان شوکت‌الملک امیر قاینات بوده، به خواست امیر دفتری شعری برایش سروده، و در آن از جمله گفته است:

سخن بردن بر این مرد سخندان — بود چون عرض حشمت بر سلیمان
همانا، زر به کان آورده‌ام من — به قاین، زعفران آورده‌ام من[۳۳۳]

مرحوم حسین پژمان بختیاری (متوفی ۱۳۵۳ ش) در قصیده‌ای با عنوان «پیامی به دوستان»

از جمله می‌گوید:

بر آن سرم که پیامی به دوستان بفرستم — نوای دل بسرایم، سلام جان بفرستم...
جهان چگونه نخندد به جهل من که ز غفلت — به قاینات پی تحفه زعفران بفرستم[۳۳۴]

استاد محمد ابراهیم باستانی پاریزی، از نویسندگان و ادیبان معاصر، در یادنامهٔ مرحوم غلامحسین یوسفی، از جمله می‌گوید، «او یوسف مصر معنی است، و حافظ چراغنامهٔ استاد فرخ، و زمرد نگین حلقهٔ ادب خراسان، و دکتر زمردیان از این ناتوان خواسته است که صلای حاجی انا شریک زنم، و خرمهره به بازار گوهر فروشان و زمرد شویان طوس و فیروزه کاران نیشابور عرضه کنم و گل خژک [گویشی از خسک به معنی گل کاجیره یا کافشه است] به پیشگاه ارباب زعفران قاین هدیه فرستم».[۳۳۵] در برخی از نواحی کرمان و شاید خراسان، به کسی که امانت‌دار نبوده، یا مال مردم را تا دم مرگ می‌خورده است می‌گفته‌اند «اَنبونُ با زَعفُرون می‌خوره»

استفادهٔ شاعران و نویسندگان عصر ما از این گونه مثل‌ها و ضرب‌المثل‌های کهن و رایج، موجبی برای غنای زبان فارسی، و سهولت بیان منظور در باب موضوعات و مضامین مختلف می‌شود.

رباعی، ترانه و اشعار محلی

علاقه و دلبستگی‌های عمیق و پردامنهٔ ایرانیان به گل و گیاه و به طور کلی رستنی‌ها و کشتنی‌ها، و از آن جمله زعفران پیشینه‌ای فراتر از تاریخ مدون و مکتوب دارد. شواهد و مستندات تاریخی و فرهنگی و ادبی حکایت از آن دارد که زعفران آن قدر که در ادبیات فارسی و سروده‌های دل‌انگیز سخنوران پارسی‌گوی در طی دوازده قرن گذشته آمده، در فرهنگ و ادبیات هیچ یک از اقوام و ملل جهان مطرح نبوده است. صدها شاعر در قلمروهای پهناور زبان فارسی در قدیم، از چین و شبه قارهٔ هند و آسیای مرکزی گرفته تا سرزمین‌های قفقاز و آسیای صغیر، هزاران بیت و مضمون بدیع در باب زعفران دارند.[۳۳۶] بی‌گمان ترانه‌ها و سروده‌هایی با گویش‌های محلی رایج بوده که به علت عدم ثبت آنها از میان رفته است. در این مختصر، از باب نمونه به نقل چند رباعی و ترانه و شعر محلی اکتفا می‌شود.

این مضمون از صدر بخارایی (قرن پنجم) از معاصران خواجه نظام‌الملک طوسی است:

مسکین دل من، وصال جان می‌جوید — رخسارهٔ من، به زعفران می‌شوید
حالی، که به صد حیله نگفتم با کس — خود آب دو دیده، رایگان می‌گوید

این مضمون نغز و بدیع، در وصف گل و خاصیت خنده برانگیزی زعفران، از عزیزالدین شروانی، از شاعران قرن ششم و معاصران خاقانی شروانی اهل ناحیهٔ زعفران خیز شروان است:

گل را، چون دهن باز گشاید خنده — با عمر دو روزه‌اش خوش آید خنده

گـــرنه دهـنش ز زعـفران آکـندند با عمر چنین، که را برآید خنده؟[۳۳۷]

این رباعی هم با مضامین و تشبیهات، و با همان رنگ و بوی و خاصیت رباعی پیشین از سخنوری، ناشناخته، در قرن هفتم یا پیش‌تر از آن است:

آن نـــقدنگر کـــه در مـــیان دارد گـــل یـــعنی کـــه کـــنار زرفشـــان دارد گـــل
گـل مـی‌خندد کـه زعـفران خـورده بسی شک نیست در آن که زعـفران دارد گل[۳۳۹]

این مضمون از سیدشرف الدین مرتضی، از شاعران قرن ششم و اوایل قرن هفتم است:

بـر رهگـذرت ز خـاک جـان مـی‌روید وز خـــون دو دیـده ارغـوان مـی‌روید
وز بس رخ عـاشقان، که فـرش ره تست زیـــر قـدم تـو زعـفران مـی‌روید[۳۴۰]

این هم از مضامین کمال‌الدین اسماعیل اصفهانی، در مطلع قصیده‌ای با ردیف «نرگس» است:

سـزد که تـا جوَر آید، بـه بـوستان نـرگس کـه هست بـر چـمن بـاغ، مـرزبان نـرگس
بـه خـنده زان چـوستاره، سپید دنـدانست که زرد کرد دهان را، بـه زعـفران نـرگس[۳۴۱]

بنداری رازی قصیده‌ای به گویش رازی، لهجهٔ مردمان ری، در قرن چهارم هجری، مضمونی از زعفران دارد.[۳۴۲] پیر شرفشاه دولایی، از سرایندگان قرن هفتم یا هشتم، ترانه‌هایی بـه لهـجهٔ گیلکی، با گویش مردمان دولای طالش، سروده، این دو بیتی با مضمون زعفران از اوست:

دلمـبر بـاین سـبب آمـو بـوخندان نـرگس که داره پـرورش بـه تـرادیـن چـندان نـرگس
چون بست بتی دو چشمان، بکدعیان نرگس زرد واکد رخسار به قیاس زعفران نرگس[۳۴۳]

پژوهشگری گیلانی ضمن تصحیح دیوان شرفشاه، در شرح دو بیتی مزبور نوشته است:

ای دلبر، به این سبب نرگس خندان آمده بود * که چیزی بهتر از این برای فروش به همراه دارد
نرگس چگونه خود را آشکارا به چشمان تو نسبت داد * از شرم - رخسار خود را همچون زعفران زرد کرده است.[۳۴۴]

ریشهٔ زعفران در فرهنگ ایرانی و ادب پارسی عمیق و پردامنه است، و بوی دلاویز آن را در فرهنگ عامه و ترانه‌های عامیانهٔ مردمان نواحی خراسان نیز می‌توان استشمام کرد. ایـن هـم نمونه‌ای از دو بیتی‌ها و ترانه‌ها:

خـــوُدُم سُـــبزُم کـــه یـــارُم سُـبز پـوُشه خُـــــودُم گـــلچین و یـــارم گـــلفروشه
دو چشـمش کیله [پیمانه] و ابـروش تـرازو بـــه نـــرخ زعـفرون گـل مـی‌فروشه[۳۴۵]
قت [قد] سروم کـمو [کمان] شـد از فـراقت دلمُ تَـــــا تَـــوُو شـــد از فـــراقت[۳۴۶]
هـــــمورنگ گـــل نـــاری کـــه دیـــدی مـــثال زَفَـــرُو [زعـــفران] شـد از فـراقت
مگـــر در شـــهر شـما کـاغذ گـران است مـــــرکب در قـــلمدان زعـــفران است
مـــــرکب در قـــلمدان رنگ وارنگ دل کـــافر بـــه حـال مـا کـباب است[۳۴۷]

قطعهٔ زیر از سروده‌های مهدی تهرانچی به لهجهٔ تربتی با عنوان «زعفِروُ» است که با شرحی تمجیدآمیز، دربارهٔ پژوهشهای (نگارندهٔ این سطور) در باب زعـفران (طـلای سـرخ کـرانـه‌های کویر)، در یکی از مجلات به چاپ رسیده است:[۳۴۸]

بـــهترینِ تُـــحفه‌های مُـلک خـاور زَعـفِروُبَه / بَلّ سوغاتِ بهشته، خوشگِلَ، خوش رنگ و بویَه
از جـواهـر خـوبتَره از هَـر چـه وَرگی بِهتَرَه / واقـــعاً بَـلّ طِـلایَه، نِـرمِه نِـرمِه شُـم گُـرویَه
دِســـترَنج مُـــردُمِ پُـــور اِفـتخارِ شَـهرِ مـایَه / قـرنها در وَصـفِ حـالِش بحث‌ها و گفتگویَه
از خـواصش هـر چه که ورگُم زِبـونُم قـاصِرَه / وِر سِـرینِ حـاصلش دِهَـر دیـارِهای و هُـویَه.
شـــرحِ حـــالَ زَعـــفِروُنِر بشـنو از ابـریشمی / چـون حـریف وصـف حـالِ زَعـفِروُ البِتَه اویَه
صَد کِرَت اَحسَن بِه اِی هـمشهریای پـوُرِ تـلاش / کـــار ایـــنا واقـــعاً از بـــهر تـــربت آبـرویه

واگوشک و معما (چیستان)

در یک معمای محلی (واگوشک) مردمان بوشهر گفته می‌شود:

کاکاجونی حیدری، باربندر می‌بری / تا کنارت گل بریزم، تا کمربند زری
دســتمالهای حـریر چـین چـینی / بکـدام بـاغت بـیایم گـل چـینی
هـمان بـاغی که پـر از لاله بـاشد / مـیان سـبزه‌ها جـای تـو بـاشد

پاسخ این واگوشک «زعفران» ذکر شده، و در توضیح آن آمده است: «معمولاً در سابق زعفران خوب را از راه بندر بوشهر وارد می‌کردند».[۳۴۹] نگارنده گمان می‌کند که پاسخ معمای وجه تسمیهٔ موضع زعفرانی (دهی از دهستان دیر از بخش خور موج در شهرستان بوشهر) نیز در همین واگوشک است؛ یعنی برخلاف نظر نویسندهٔ چیستان، زعفران ایران از بوشهر صادر می‌شده، و موضع مزبور وجه تسمیهٔ خود را از زعفران صادراتی یا جای انبار و تجارت و حمل آن به بندر گرفته است. زیرا مریت هاکس در نوروز سال ۱۳۱۲، در وصف شلوغی و رونق بازار بوشهر، می‌گوید «بوی تند زعفران، این چاشنی مطلوب مردم ایران سرتاسر بازار را پر کرده بود».[۳۵۰]

این هم چیستانی در باب زعفران از فرهنگ عامه مردم خراسان است:

زرد است نـــــه زردآلو / ســـرخ است نـــه شـفتالو
در گـــوشهٔ بـــاغان است / در پـیش بـزرگان است[۳۵۱]

ترانه لالایی مادران

صادق هدایت علاوه بر داستان نویسی، پیرامون متون کهن ایرانی و ادبیات عامیانه و باورهای عمومی تحقیقاتی داشت. او ترانه‌های لالایی مادران را، که برای خوابانیدن کودکان زمزمه می‌کنند، ثبت کرده که برخی از آنها بسیار دلنشین است، مخصوصاً آنها که گل و گیاه و میوه‌های خوشبوی و رنگارنگ در مضامین خود دارند. این هم نمونه‌ای از ترانه‌های کودکانه است:[۳۵۲]

یکی بود یکی نبود / سر گنبد کبود / پیر زنیکه نشسته بود...
این کوچه را کی ساخته / اوسای بنا ساخته / با چوب نعنا ساخته
عدس عدس عدسی / پس چرا حنانبسی / مگر حنا گران بود
قیمت زعفران بود؟

تبرستان www.tabarestan.info

مادران در نواحی خورو بیابانک با ناز کردن بچه، ترانه‌های لالایی ترنم می‌کنند، از آن جمله است:[۳۵۳]

بدو بدو که هستی ماننـد کبک مستی از باغ گل گذشتی
چرا پنبه نکشتی؟
مگر پنبه گرونه به نرخ زعفرونه قبای پسرونه
چادر دخترونه

رمز زعفران

در رسالهٔ عامیانه‌ای از اواخر دورهٔ صفوی با نام *عقایدالنساء* مشهور به *کلثوم ننه*، منسوب بـه محمدبن حسین خوانساری مشهور به آقاجمال اصفهانی و محقق خوانساری، آن جا که بحث از خواهر خواندگی است، و از چیزهایی که خواهر خوانده‌ها برای یکدیگر می‌فرستند، مفاهیم و مصادیقی ذکر شده است. مثلاً در مورد بویهای خوش و ادویه آورده است «هل درست، یعنی حلم دارم؛ دارچینی لوله، یعنی قربانت شوم، زعفران یعنی:

زردم کـــردی چـو زعـفران سـوده تا چـند خـورم غـم تـرا بـیهوده»[۳۵۴]

مرحوم سیدمحمدعلی جمال‌زاده در کتاب *دارالمجانین*، از قول شاه باجی خانم خطاب به جوان می‌آورد:

اگر مایل باشی که محبت‌نامه و قاصد عشقت هیچ عیب و نقصی نداشته باشد قدری نیز کبابه و چند دانه لوبیا و هل و مغز پسته و عناب و قند و بادام و زعفران با یک برگ زرد و چند پرگل زرد هم با عطر و گلاب شسته و در جوف پاکت می‌گذاری و یقین بدان که بلقیس، با آن هوش و فراستی که خدا به این دختر داده، ملتفت خواهد شد که که کبابه و هل یعنی «از فراقت هم کبابم و هم هلاک»، لوبیا یعنی «بدو بیا»، و مغز پسته یعنی «چون مغز به پوست دارمت دوست * گر مغز جدا کنندم از پوست»... زعفران یعنی: «زردم کردی چو زعفران سوده * تا چند خورم غم ترا بیهوده»[۳۵۵]

تمثیل‌ها

نویسندگان و سخنوران قدیم تعبیرات و تشبیهات فراوان با مضامینی مختلف در باب زعفران دارند. برخی از آنان در تمثیل‌ها و قطعاتی باب مباحثی تازه درباره زعفران را گشوده‌اند. از باب نمونه، مثلاً از زعفران قصه‌گو، زعفران گریزان و نیز جاهلان زعفران‌نشناس پرمدعا، مـضامینی ساز کرده‌اند، که با همهٔ قدمت و کهنگی، چونان زعفران، رنگ و رایحهٔ تازه و دلاویز دارد:

زعفران قصه خویش باز می‌راند

در متون کهن و سروده‌های قدیم مضامین بسیار نغز و دل‌انگیز و شیرینی در باب گلها و میوه‌ها مندرج است. اما قاضی حمیدالدین ابوبکر بلخی، در سال ۵۵۱ ه، در مقالهٔ «فی الخریف» مناظر

و زیبایی‌های پاییز - موسم به گل نشستن زعفران، و غلبهٔ رنگهای زعفرانی بر باغستان‌ها و کشتزارها - را ترسیم کرده است. او زبان گل‌ها و میوه‌ها راگشوده، و از قول آنها راز و رمزهای بسی زیبا و شنیدنی نقل کرده، و قصهٔ زعفران را از زبان خوش رنگ و رایحهٔ او به مشام جان‌ها رسانده است:

روزی چند برگرد طرائق و حدائق می‌گشتم، و خیر و شر آن به حسن تأمل می‌نوشتم، نسیم صبا برگ‌ریزان بود، و خسرو سیارگان در میزان [ماه مهر]. گردون چون به میزان [ترازو] داده، باز خواست و افزوده‌های خود می‌کاست... و زنگار خالص و شنگرف به آب زعفران سوده [ظاهراً اشارهٔ تلویحی به تهیهٔ رنگ زنگاری با زعفران و زنگار دارد، که در خطاطی و تذهیب، و بعدها در میناتورهای ایرانی کاربرد داشته است]، شاهین میزان با طاووس بستان در هوا می‌کوشید، و پلهٔ و سنگ، و حله و رنگ، از سر دلبران می‌کشید...

دوای در دل اوست کـهر بـا یـاقوت دمیده بر گل و گلزار زعـفران چـمن...

می‌شناسید که این لعبتان خریف غم یاران ظریف به جان می‌خورند... من از غم ایشان چه می‌دانم، و نامهٔ هنگامهٔ ایشان چگونه می‌خوانم، گفت: بیا ای زعفران و قصهٔ خود بازران، که دل من از هجر تو پرغم است، و دیدهٔ پرفراق تو پرنم. زعفران گفت: این سمن [چربی] که عالم گذاشته است، و این سودا که از جهان برخاسته است دیدهٔ مرا تیرگی و خیرگی آورده است، و اشک بر رخسار، از اشک او فسرده «این دیده بماند خیره در ماتم او * خونابه فسرده گشت اندر دم او»؛ و آذریون [نوعی شقایق؛ آفتاب گردان] چون معلول محزون در آن باد خنک از دل تنگ می‌گفت «سرمای خزان چو باغ پر دود کند * افروخته‌ام آتش اگر سود کند...»؛ نرگس وفای نوبهار به دیدهٔ پرخمار می‌داشت، و آمدن او را انتظار... موز در رنج بتان بساتین با باد خزان نشسته... خوشهٔ انگور از گوشهٔ رنجور چون پروین طلوع می‌کرد... انار پرخون شکسته و بسته، چون عاشقان پشت شکسته در خاک می‌افتاد و... آبی [گلابی] کرهٔ زرین در عبرهٔ [اشک‌ریزی / گذرگاه] گروه بی‌مهر مهرگان کُفته، به زبان حال این مقال می‌گفت که: ای عـاشقان دلشده، بشنوید که گواه درد او رخسار پُرگرد من است، و برهان رنج او رخ زرد من....[۳۵۶]

مرحوم دهخدا در ذیل واژهٔ «آذریون» می‌گوید «آذریون همان گلی است که اکنون آفتاب گردان گویند»، و در ادامه مضمونی زعفرانی از *تاج المآثر*، تألیف حسن‌بن محمد نظامی نیشابوری در سـال ۶۰۲ هـ شـاهد آورده است «آذریـون از حسـد رخسـارش آتش رنگ، او رخ بـه زرآب فروشست، و بسان غمگینان از اوراق گلناری چهره زعفرانی بنمود...».

زعفران گریزان

طغرا مشهدی (متوفی حدود ۱۰۷۸ هـ)، ضمن تعریف از کشمیر تعبیرات و مضامین زیبایی، در *رسالهٔ تجلیات* خود آورده است:

خزان لباس دست زدهٔ نسیم را از تن خوبان گلشن بیرون می‌کند، و زمستان به آب صـابون بـرف بدن‌شان را شستشو می‌دهد... زعفران زارش تخم خنده کاشته و خرمن شگفتی برداشته، باغبانان بـه نهال کردن ترانه مشغول، و دهقان به کاشتن تخم نغمهٔ صاحب محصول در کوچه و بازار حسن ریخته... بنفشهٔ دیوسیرت در انداز تنوره زدن، ارغوان به سرخ رویی با اقرار خود می‌زید، زعفران در پلهٔ جوانی

به امثال خود می‌چربد، حسن گل [آتشین] چون زبان در فقا به نافرمانی سر برآورد، و گیسوی سنبل چون گل رعنا به دورنگی میل کرد... ریحان عنان شبرنگ [نام گلی سیاه رنگ مایل به زردی] را به سستی نگذاشت که نگاهش تواند داشت، گلنار از پشت گلگون [نام اسب شیرین دلدادهٔ فرهاد] به سختی بر زمین نخورد که تواند جان برد. زعفران هر چند به راه گریز شتافت به جز در طبلهٔ عطار پناهی نیافت. نیلوفر چون حباب، پشمی در کلاه ندارد، سری به آب فرو برده تا کجا برآرد... از گل خیری شرارت می‌بارد وزربه رشوه می‌آرد. صنوبر که به پیردلی علم بود، در این جنگ زرگری بیدلی نمود... که چشم بادام به تماشا نگشاید و لب پسته به تحسین باز نشود. از چپ و راست فروزان و فانوس انار از پیش و پس آویزان، سیب هر طرف صد چراغ روشن کرده و انگور هر جانب هزار شمع به رشته درآورده، شاخ عناب موشک هوایی انداخته و درخت به گرفتن مهتابی پرداخته...[۳۵۷]

تبرستان www.tabarestan.info

جاهلان زعفران نشناس پرمدعا

سنائی غزنوی (متوفی ۵۴۵ ه) در مثنوی *حدیقة الحقیقه*، در ذیل عنوان «التمثیل فی اصحاب تمنی السوء» در باب شناخت زعفران، آن هم نه از زبان کشاورز و بازرگان یا صاحبنظر در امور تولید و تجارت محصول، بلکه از قول جاهلی پرمدعای زعفران ندیده، مطلبی از این قرار نقل کرده است:

رادمردی ز غافلی پرسید — چون ورا سخت جلف و جاهل دید
گفت: هرگز تو زعفران دیدی — یا جز از نام هیچ نشنیدی
گفت با ماست خورده‌ام بسیار — صد ره و بیشتر نه خود یکبار
تا وراگفت رادمرد حکیم — اینت بیچاره، اینت قلب سلیم
تو بصل [پیاز] نیز هم نمی‌دانی — بیهده ریش چند جنبانی...
ورنه او از کجا و تو زکجای — خامشی به ترا، تو ژاژمخای
علما جمله هرزه می‌لافند — دین نه بر پای هر کسی بافند[۳۵۸]

مسائل فقهی زعفران

زعفران محصول گرانقدر و ارزشمندی است که همچون زر همواره ارج و بهایی داشته، و بر زعفران زارها خراج و زکات ومالیات مترتب بوده. میزان مالیات محصول زعفران و زعفران زارها در منابع کهن تاریخی و مذهبی مندرج است. در این گونه منابع به نکات قابل توجه دیگری نیز می‌توان دست پیدا کرد، از آن جمله حرام بودن مصرف زعفران به مقدار زیاد است، زیرا که همچون زهری مهلک و کشنده است. گوشه‌ای از این گونه موضوعات، به استناد منابع قدیم، در این مبحث نقل می‌شود:

بلاذری (احمد بین یحیی، متوفی ۲۷۹ ه) مورخ ایرانی، دربارهٔ زکات گیاهان رنگی و آرایشی، از آن جمله زعفران و اسپرک و وسمه[۳۵۹]، روایات قابل توجه و اهمیتی نقل کرده است:

حسن بن محمد زعفرانی از شافعی، و او از عبدالرحمن هشام بن یوسف، قاضی صنعا، حکایت

کرد که اهل خفاش، نامه‌یی از ابوبکر صدیق رضی الله عنه، بر قطعه‌ای از پوست درآوردند [در آن موقع، چون عهد ساسانیان کاغذ رایج نبوده است] که در آن به ایشان دستور داده شده بود که از اسپرک صدقه پردازند، مالک و ابن ابی‌ذئب و جمیع فقهای حجاز و سفیان ثوری و ابویوسف بر این قول‌اند که زکات بر اسپرک و وسمه و صمغ و کتم [گیاهی رنگی که به کار خضاب آید] و حنا و نیل قرار نمی‌گیرد. ابوحنیفه گوید این راجع به میزان اندک است، و بر مقدار زیاد زکات تعلق گیرد. مالک در باب زعفران گوید اگر بهای محصول به دویست درهم رسد، و پنج درهم معامله شود مشمول زکات خواهد بود، و این قول ابوالزناد است. به روایت دیگری از او نقل است که بر زعفران چیزی تعلق نمی‌گیرد. ابوحنیفه و زُفَر گویند که این در میزان اندک است و مقدار کثیر مشمول زکات می‌شود. ابویوسف و محمدبن حسن گویند اگر بهای زعفران به حداقل رسد که قیمت پنج وسق [بار اشتر] خرما یا گندم یا جو یا ذرت و یا هر یک از انواع حبوب است، بر آن زکات قرار خواهد گرفت. ابن لیلی گوید بر سبزیها چیزی تعلق نمی‌گیرد، و این قول شعبی است؛ و عطاء و ابراهیم نخعی گویند هرچه از زمین برآید مشمول عشر و نیم عشر است چه کم و چه زیاد باشد... حسین از یحیی بن آدم و او از ابن مبارک و او از معمر و او از طاووس و عکرمه روایت کرد که گفته‌اند در اسپرک و عطب، که همان پنبه است، زکات نیست.[۳۶۰]

دربارهٔ خراج سالانهٔ زمین زعفران زار، صاحب *تاریخ قم* در قرن چهارم هجری مطالبی نوشته، که احتمالاً مبتنی بر منابع عهد ساسانی است.[۳۶۱]

به نوشتهٔ او «زمین زعفرانی که خراب شده باشد خراج آن یک نیمهٔ آبادان است. ودرخت‌های جوز و فستق تمام بار، و میانه ودون [درختان گردو و پستهٔ پر بار و متوسط و کم‌ثمر] هر یک جدا بنویسند... به هر صد جریب زمین غله و پنبه و انگور و زعفران و خضریات [تره بار] شانزده درهم و چهار دانگ درهمی حق مساح و معابراست».[۳۶۲] فضل الله‌بن روز بهان خنجی اصفهانی، در سال ۹۲۰ ه (در کتاب *سلوک الملوک*، که آرا و نظرات فقهی مذاهب حنفی و شافعی را بیان می‌کند) نوشته است:

در بیان مقدار خراج واجب، و زعفران و مقدار جریب و انواع ذراع و معنی قفیز و مقدار آن بدان... که در مذهب حنفیه خراج دو قسم است: خراج وظیفه و خراج مقاسمه. خراج وظیفه در انواع زراعتها.

اما خراج وظیفه: در کتاب *محیط* گفته، که امام محمد گفته که وظیفه در زمین خراج در هر زمینی که صلاحیت زراعت داشته باشد، بر هر جریبی قفیزی و درهمی است. و بر جریب یُرشُقَه - که او را اسپست گویند، و در عربی رطبه - پنج درهم، و بر هر جریب تاک ده درهم، و بر زعفران به قدر آن چه که طاقت زمین باشد. اما زمین زراعت و تاک و رطبه [یونجه] تقدیر [ارزیابی، اندازه‌گیری] عمر فرموده. اما زمین زعفران تقدیری در او وارد نشده از جهت عمر، زیراکه زعفران آن وقت نبوده در سواد عراق؛ و در او طاقت زمین اعتبار کرده‌اند. و این از برای آن است که خراج تو ظیفی است بر زمین به قدر طاقت.

قاضی الامام صدرالاسلام در *کتاب عشر و خراج* همچنین گفته، و در بعضی روایات هست که خراج زعفران قفیزی و درهمی آمده، و اما جریب او تام شصت گز در شصت گز است، به گزملک، و گزملک نه قبضه است، و این زیادت می‌شود برگز عامه به یک قبضه.[۳۶۳]

گفتهٔ روزبهان، مبنی بر آن که در سواد عراق زعفران نبوده، کاملاً نادرست است، زیرا در آن وقت زعفران قم، نهاوند، همدان، کرمانشاه و بروجرد شهرت داشته، و بسیار قدیم‌تر از آن روزگار

بوده است؛[۳۶۴] مگر آن که منظور از سواد عراق، تنها سواد عراق عرب باشد. روز بهان اصفهانی در جای دیگر از کتاب خود نقل می‌کند:

در *جامع صغیر* گفته که هرگاه که مردی را زمین زعفران باشد، و ترک کند زعفران را بی‌عذری، و زراعت کند در او حبوب را، بر او خراج زعفران نهند. و همچنین است حکم هرکس که نقل کند از اخس الامرین به دیگری بی‌عذری با آن که او را تاک باشد مثلاً، و قلع کند او را و زراعت کند، از او خراج تاک ستانند.[۳۶۵]

همو، در باب زکوة مزروعات و میوه‌ها (ثمار) می‌نویسد:

اما زکوة زرع و ثمار در مذهب شافعی. در *انوار شافعیه* گوید: صنف دوم از اصناف اموال زکوی [مشمول زکات] نبات است، و او را شرط‌هاست: اول آن که آن نبات قُوت گردد به اختیار همچو گندم، جو، برنج، ارزن، ذرت، نخود، عدس، باقلا، ماش، لوبیا، جلبان[۳۶۶] - که دانه‌ای است نزدیک به ماش از حبوب - و انگور و رطب از میوه‌ها. پس آنچه قوت نگردد به اختیار، همچو حلبه، کنجد، شونیز [سیاهدانه]، رازیانج، کرویا [زیرهٔ سبز]، زیرهٔ [سیاه]، گشنیز، شهدانه، خربزه، خیار، انجیر، امرود، زردآلو، آلو، بهی، شفتالو، سیب، انار، جوز، بادام، ترب، سلق [چغندر]، شلجم [شلغم]، جزر [: گزر، هویج]، قنبیط [کلم؛ در متن چاپی هر دو نسخه کلمهٔ «قسط» که یقیناً تصحیف و اشتباه است]، بادنجان، نیشکر، پنبه، صنوبر، چنار، زیت، زعفران، ورس، عسل، دوشاب [شیرهٔ انگور]، سرکه، عصفر و دانهٔ او، بقول [سبزی‌جات، گیاهان دارویی] و دانه‌های ایشان زکوة در این جمله واجب نمی‌گردد.[۳۶۷]

محقق حلی (متوفی ۶۷۶ ه، در شهر حلهٔ بین النهرین)، از علمای بزرگ شیعه در *کتاب حج*، مندرج در *مختصر نافع*، می‌گوید:

مسأله‌هایی چند. اول آن که در احرام ترک باید کرد، و آن حرام است و مکروه. و ترک‌های حرام چارده است: صید بیابانی به دست گرفتن... و عقد نکاح بستن برای خود، و گواه شدن بر عقد و نکاح، و منی بیاوردن، و همچنین بوی‌های خوش. و گفته‌اند از بوی‌ها حرام نبود الا چهار چیز: مشک، عنبر، زعفران و ورس - و آن گیاهی است به یمن - و گفته‌اند کافور و عود نیز.[۳۶۸]

همو در مورد کفارهٔ موارد فوق، از جمله می‌گوید:

دوم بوی‌های خوش است: و اگر کسی آن را بکار برد گوسفندی بر وی لازم بود؛ اگر رنگ کردنی باشد و اگر مالیدنی یا بخور یا در طعام بکار برده شود. در خلوق کعبه باکی نبود، اگر چه با زعفران آمیخته باشد.[۳۶۹]

یکی از شارحان نوشتهٔ محقق حلی می‌گوید:

فقها گفته‌اند که: معتبر در تحریک اسکار [سکرومستی‌آور] کثیر آن‌هاست. پس هر آنچه کثیرش مسکر است، قلیلش حرام است، به جهت قطع و قلع مادهٔ فساد - چنانکه حرام شده است خلوت با زن اجنبی، به جهت کشانیدنش به فساد - و لیکن این در مایعات است؛ پس وارد نمی‌آید، زعفران و امثال آن از چیزهایی که کثیرش مسکر است، و قلیلش حرام نمی‌باشد.[۳۷۱]

شجاع شیرازی، در سال ۸۳۰ ه، ضمن بحث دربارهٔ چگونگی حرام شدن مِی و خَمر، اشاره به مرگ آفرینی مصرف فراوان زعفران، و حرام بودن آن در این صورت، دارد «و اِی بسا که قلیل آن چون مضر نیست و نافع است حلال، و کثیر آن به سبب ضرر حرام، چون: زعفران و مثلث و

www.tabarestan.info تبرستان

تریاک و ادویه که جهت معالجه خورند و غیرذالک»[۳۷۱]

ابن اخوه در قرن هفتم، در شرح احتکار (با نقل آیه ۲۵، سوره ۲۲ / حج، از *قرآن مجید*)، اقوات (جمع قُوت) عمومی را (چون گندم و برنج) مشمول نهی متذکر شده است، و می‌افزاید «از این رو احتکار غیر اقوات یا چیزهایی که در زیر عنوان قُوت ذکر نشده مانند دواها (ادویه) و عقاقیر [گیاهان دارویی] و زعفران و مانند آنها ممنوع نیست... برخی از علما احتکار روغن و عسل و روغن کنجد و پنیر و زیتون و نظایر آنها را حرام دانسته‌اند».[۳۷۲]

تبرستان
www.tabarestan.info

قسمت سوم

خواص و خصوصیات زعفران در منابع جدید

منابع ایرانی عصر حاضر

در گفتارهای پیشین به خواص و خصوصیات زعفران و نیز مصارف خوراکی و دارویی آن، به استناد منابع و متون کهن تا عصر قاجاریه پرداخته شد. با تأسف بسیار در دورهٔ قاجار، به همان نسبت که گردونهٔ دانش و فنون جهانی به سوی ترقی و تعالی پیش می‌رفت، سیطرهٔ بیگانگان و اجنبی پرستان در مملکت ما افزوده می‌شد، و فقر و فساد و فلاکت بیشتر دامن گیر پدران ما می‌گردید. افق‌های روشن دانش بر روی ایرانیان بسته شده بود، و گاهی روزنه یا کورسویی در نقطه‌ای می‌درخشید، اما خیلی سریع در تاریکی‌های فضای اجتماعی ایران محو می‌شد.

www.farhangestan.info

در عصر حاضر پیشرفت‌های شگفت انگیزی در عالم طب و داروسازی نصیب جوامع بشری شده است. پزشکان و دارو پزشکان ایرانی نیز از نتایج این ترقیات و یافته‌های علمی بهره جسته، و در معالجات بیماران - از تجارب و فراورده‌های دارویی که عالم پزشکی تدارک می‌بیند - سود می‌جویند. چنین به نظر می‌رسد که جامعهٔ پزشکی ایران در این عصر، در زمینهٔ تحقیقات و اکتشافات جدید، دربارهٔ خواص گیاهان دارویی، و همچنین در عرصهٔ احیای تجارب و دستاوردهای مفید پزشکان و داروشناسان قدیم اقدامی در خور انجام نداده است. مثلاً نظریه‌ها و تجارب اطبا و داروشناسان قدیم در باب خواص و خصوصیات گیاهان مختلف، از جمله زعفران، مورد تحقیق و پژوهش قرار نگرفته، و گزارش‌های مستند علمی و آزمایشگاهی در جهت تأیید یا ردّ نوشته‌های پیشینیان منتشر نشده است. حداقل در مطالب، فهرست بزرگی از کتب طبی و درمانی سنتی و نیمه سنتی، اعم از اقتباس و ترجمه، که در هفتاد سال اخیر منتشر شده تغییر مثبتی - که مبتنی بر یافته‌های نو و مطالب تحقیقی و تجربی و علمی باشد - به چشم نمی‌خورد. شاید عدم توجه و مداخلهٔ جامعهٔ پزشکی و داروشناسی ایران علل و دلایل مختلفی داشته باشد، که می‌تواند از جمله به روش‌های تدریس طب عمومی در دانشکده‌های پزشکی و داروپزشکی، و همچنین کمبود یا نبود وسایل و تجهیزات آزمایشگاهی، یا به طور کلی ضعف مدیریتی و برنامه ریزی‌ها باشد. رکود در این زمینه به هر سبب و علتی که باشد، موجبی بوده است تا این گونه کتب طبی و درمانی با عناوین فریبنده و ظاهری آراسته به میزان وسیعی منتشر شود، و جنبهٔ تجارتی پیدا کند.

تألیفاتی که در زمینهٔ طب سنتی و خواص و خصوصیات گیاهان دارویی نوشته شده است، عموماً اقتباس ناقص از یکدیگر، و تقلیدی مبتنی بر مطالب کتب عهد صفویه، چون *تحفهٔ حکیم مؤمن*، زندیه و قاجاریه چون *مخزن الادویهٔ* عقیلی خراسانی، و گاهی با افزوده‌هایی از ترجمهٔ منابع غربی، بدون ذکر مآخذ است. در این گونه تألیفات مطلبی تازه عنوان نمی‌شود، حتی در نقل نوشته‌های پزشکان قدیم، آن طور که باید حق مطلب ادا نشده، و گاهی مطالبی سست و بی‌پایه در آنها مندرج است. ضعف نوشته‌ها تا به درجه‌ای است که به گمان نگارنده، حتی به پایهٔ مطالبی که مرحوم ناظم الاطباء، در عصر قاجار در پیش تراز یک قرن (۱۳۱۷ هـ ق) منتشر کرده است نمی‌رسد. چرا که او، مطالب مبسوطی را در باب خصوصیات و خواص برخی گیاهان دارویی، و از جمله دربارهٔ زعفران جمع آوری و تحقیق کرده، و ترکیبات و کاربردهای دارویی هر یک، با استفاده از تجربیات پزشکان قدیم و یافته‌های علمی عصر خویش در غرب، را شرح داده، و نسخه هایی با ذکر جزئیات ترکیب و مقادیر هر یک را به دقت ثبت کرده است. بر همین اساس از مطالب کتاب‌های با موضوع طب و درمان سنتی که طی هفتاد سال اخیر در ایران منتشر شده بسی برتر و قابل اطمینان‌تر است. به منظور مقایسهٔ نوشته‌های عصر حاضر با مطالب متون کهن پزشکی و داروشناسی قدیم، که در مباحث پیشین آمده است، در اینجا نظرات و نوشته‌های یک داروپزشک، یک پزشک و فردی غیرپزشک را عیناً نقل می‌کنیم، تا با مطالب نوشتهٔ پزشکان قدیم در مباحث پیشین مقایسه شود.

www.tabarestan.info تبرستان

الف. در آبان ۱۳۵۵، *روزنامهٔ رستاخیز* مقاله‌ای در باب زعفران به چاپ رسانده، که در باب خواص و خصوصیات درمان بخش آن مطالبی از این قرار آمده است:

> **خواص پزشکی:** دکتر ایرج لاله زاری رییس دانشکده داروسازی دانشگاه تهران دربارهٔ اثرات زعفران در بدن معتقد است: آن چنانچه می‌گویند زعفران بهرهٔ پزشکی «قابلیت متابولیسم» ندارد. چرا که پس از ورود به بدن بدون تغییر دفع می‌شود [؟]، و بنابراین برای کلیه‌ها ایجاد مزاحمت می‌کند. البته چون میزان مصرف آن در غذاها ناچیز است نمی‌تواند اثر ویتامینه داشته باشد، و مصرف زیاد آن ایجاد مسمومیت و سردرد کرده، فرد را دچار هیجان می‌کند. از سوی دیگر برای جهاز هاضمه مفید است، زیرا سلول‌های این دستگاه را تحریک می‌کند، واصولاً زعفران ماده‌ای اشتها آور به شمار می‌رود. از آن جا که زعفران برای هماهنگ کردن واکنش‌های جهاز هاضمه مناسب است، افرادی که دچار بیماری زخم معده هستند نباید از خوراک‌های زعفران دار استفاده کنند.[۳۷۳]

ب. دکتر محمد صادق رجحان، استاد دانشکدهٔ پزشکی دانشگاه تهران، در تألیفی با عنوان *گیاه درمانی* به معرفی زعفران پرداخته، و درباره مشخصات و ترکیب شیمیایی و خواص و خصوصیات آن نوشته است:

> خواص درمانی زعفران را ابتدا بقراط کشف نمود [؟]، و سپس به وسیلهٔ تئوفراست، جالینوس، رازی و شیخ الرئیس ابوعلی‌سینا تکمیل گردید.
>
> **مشخصات زعفران مرغوب:**

۱. بنابر مندرجات مجلهٔ رسمی جمهوری فرانسه از هر ده هزار گل زعفران ۶۷۵ گرم محصول به دست می‌آید.
۲. هر ۵۰ عدد از الیاف زعفران باید ۳۷۷ میلی‌گرم وزن داشته باشد.
۳. هر میلی‌گرم نوع مرغوب زعفران باید ۷۰۰ سانتیمتر مکعب آب را رنگ نماید.
۴. رطوبت آن باید حداکثر ۱۳ درصد باشد.
۵. خاکستر آن حداقل باید ۷ درصد باشد.

ترکیب شیمیایی زعفران. از تجزیهٔ زعفران مواد زیر به دست آورده‌اند:

۱. اسانس بی‌رنگ که بوی مطبوع زعفران مربوط به آن است. این مادهٔ اثر مسکن بر روی اعصاب سطحی بدن دارد.
۲. کروسین که مادهٔ رنگی زعفران را تشکیل می‌دهد.
۳. هتروزید تلخی به نام پیکروسین به فرمول $C_{16}H_{26}O_7$ این مادهٔ تلخ هضم غذا را تسهیل می‌کند.
۴. پیکرو کروستین.
۵. املاح معدنی، مواد چرب، لعاب.
۶. وارد کردن گرد زعفران در مقعد و مهبل مسکن درد آن‌هاست.
۷. ضماد زعفران را چنان چه بر روی پلک چشم، یا در زیر گوش قرار دهند برای تورم و ناراحتی‌های این دو عضو و همچنین رفع سردرد و بی‌خوابی مفید است.
۸. زعفران چون قابض است مصرفش همراه با کته برای بیماران اسهالی مفید است.
۹. گرد بسیار نرم زعفران را چنان چه مانند سرمه در چشم بکشند برای درمان قرحه و قشاوهٔ چشم، پرخونی، اشک ریزش و خارش چشم و تقویت بینایی مفید است.
۱۰. بیماران مبتلا به سردرد، یا افرادی که دچار بی‌خوابی شده‌اند، چنان چه گرد زعفران را استشمام کنند و از بینی بالا بکشند معالجه می‌شوند.
۱۱. برای درمان گرفتگی و درد عضلات (اسپاسم یا کرامپ)، قولنج رحم، مالیدن زعفران در محل درد اثر شفابخش دارد.

طرز تهیهٔ روغن زعفران

۲۳۰ گرم زعفران را در ۳۰۰ گرم روغن زیتون یا روغن کنجد ریخته، به مدت پنج روز چند مرتبه به هم می‌زنند، و سرانجام در پایان روز پنجم آن را صاف می‌کنند.

تذکر: مداومت و زیاده‌روی در مصرف زعفران برای اعصاب و حواس پنج گانه مضر است.[۳۷۴]

ج. غلامحسین قره گوزلو در تألیف خود با عنوان *خواص میوه‌ها و سبزیها*، که در سال ۱۳۶۰ چاپ شده، مطالبی از این قرار درباره زعفران نوشته است:

خواص. محلل و ضدعفونی کنندهٔ خلط و بلغم، افزایش دهندهٔ ادرار، در ضمن کمی جمع کننده [قابض]، تقویت کننده و محرک باه، تقویت کنندهٔ کبد و احشاء و جهاز تنفسی، و باعث نشاط روح و میل به شادی و سرور و خنده، شستشو دهندهٔ مثانه، و گشایندهٔ رخسار، و خواب آور، جهت تقویت قلب و طحال مفید، و خاصیت بروز دهندهٔ فوری داروها را دارد.

درمان سخت زایی: خوردن ۵ گرم زعفران بسیار مفید است.

درمان سنگ مثانه: خوردن زعفران و عسل بسیار مفید است.

درمان آبریزی چشم، باد سرخ و بی‌خوابی، ورم گوش و درد سری که از سردی باشد: ضماد آن بسیار مناسب است...

تبرستان www.tabarestan.info

درمان تقویت بینایی: رفع جوش و خارش چشم و زخم جزئی و آبریزی چشم، بی‌فروغی و کم جلایی چشم، قطع خون، تهیه و بکار بردن سرمهٔ زعفران بسیار خوب است.

در درمان هیستری و سرفه‌های تشنجی و دردهای معده نیز مفید است.

درمان در زخم و درد مقعد با زعفران: برداشتن آن به صورت شیاف مفید است.

درمان نقرس درد مفاصل: تهیه و مصرف ضمادی مخلوط از زعفران و فرفیون.

درمان بی‌خوابی و درد سر شدید: مالیدن زعفران بر پیشانی مفید است.

درمان خشکی اعصاب و رحم و نرمی استخوان و بی‌خوابی با روغن زعفران: ده گرم زعفران را در ۱۵۰ گرم روغن زیتون یا کنجد به مدت ۵ روز بخیسانند، و مرتب آن را بر هم بزنند، بعد صاف کنند، سپس آن را ضماد کنند بسیار مفید است.

www.tabarestan.info تبرستان

درمان ضعف شامه: کوبیدن [؟ بوییدن] روغن زعفران که در بالا توصیف شد، مفید است، ولی گاه باعث سردرد شدید می‌شود.

درمان زخم‌های داخلی و جوش‌های احتمالی داخل رحم: تهیهٔ شیافی از زعفران و موم و مغز استخوان بسیار نافع است.

درمان ناراحتی‌های حلقی و تنگی نفس: درون سیبی را خالی کنید و آن را پر زعفران کرده مرتب بو کنید، برای درمان این عوارض بسیار مفید است. باز هم توجه، بوییدن مرتب گرد زعفران باعث سردرد شدید می‌شود.

زیان‌ها: کم کنندهٔ اشتها، قی آور، مداومت در خوردن آن دید را مختل می‌کند، و کدر کنندهٔ حواس و مضر اعصاب است. خنثی کنندهٔ این عوارض انسیون [انیسون] و سکنجبین است.

توجه :مقدار مجاز خوراک زعفران در هر وهله برای هر نفر حداکثر تا ۷ گرم، حتی ۱۰ گرم آن ممکن است تولید خطر مرگ کند. مرگ آن عجیب و شخص بیمار ضمن خنده‌های طولانی و بی‌اختیار خواهد مرد. دوران خنده ممکن است ۲۴ ساعت طول بکشد.

باز هم زیان‌ها: مصرف زیاد آن خروج ادرار را به شدت می‌افزاید، تولید ناراحتی و قولنج می‌کند. در زنان حامله باعث سقط جنین می‌شود.

درمان اختلال در قاعدگی: ۱۵ گرم آن را در یک لیتر آب مخلوط کرده، هر روز ۲ تا ۳ فنجان در سه نوبت نوشیده شود. گیرهای قاعدگی را رفع، و درد قاعدگی‌های توأم با درد کمر را برطرف می‌کند.[۳۷۵]

این گونه مطالب سست به برخی از نوشته‌های تخصصی در باب تولید و تجارت زعفران نیز راه یافته، که از شرح و ذکر آنها معذور است.

تحقیقات و تبلیغات نو

پژوهشگران ایرانی در باب خواص دارویی زعفران کمتر به تحقیق علمی و آزمایشگاهی پرداخته، یا گزارش مستقلی -که بر پایهٔ اصول علمی و مدارک تأیید شده استوار باشد - منتشر نکرده‌اند. معمولاً مطالب جدیدی که در برخی تألیفات آمده، اغلب برگرفته از منابع خارجی است در این گونه منابع نیز گاهی به تجارب پیشینیان اشاره شده است. اما در بعضی منابع خارجی، مصارف دارویی کم اهمیتی برای زعفران آمده، یا حتی نادیده گرفته شده است، از باب نمونه، ر. پاریس می‌گوید:

درفارما کوپه‌ها پودر زعفران (به مقدار ۰/۲ تا یک گرم)، و تنطور زعفران (۲ تا ۵ گرم)، و تنطور سافرانه با لودانم دو سیدنهام (که زعفران به عنوان یک مادهٔ رنگ کننده در آن وارد می‌شود) مصرف دارد. زعفران در تهیهٔ الکلاوالکزیردوکاروس، امپلاترموکوریال، و شربت‌های مسکن دردهای لثه و دندان، وارد می‌شود، ولی مصرف عمدهٔ آن به صورت چاشنی و نیز در لیکورسازی است.[۳۷۶]

سه تن از داروشناسان امریکایی، ضمن شرح خصوصیات گیاه زعفران، و استحصال یک کیلوگرم زعفران خشک از یکصد هزار گل آن، اشاره‌ای به خواص درمانی و مصارف دارویی زعفران ندارند، و تنها ترکیب شیمیایی و مواد تشکیل دهندهٔ زعفران را متذکر شده‌اند:[۳۷۷]

در باب خواص درمانی و ضدسرطانی زعفران مطالعاتی انجام شده است. برخی پژوهشگران نتایج بررسی‌های خود را انتشار داده‌اند. مثلاً، مایوا (Miwa)، مصرف زعفران را در کاهش سطح بیلی روبین خون مؤثر دانسته است؛ گانیر (Ganeer) و جونز (Junes) کاهش کلسترول و تری گلیسیرید خون را با مصرف کروسین و کروستین (از مواد مؤثرهٔ زعفران) گزارش کرده‌اند؛ باکر (Baker) و نگبی (Negbi) می‌گویند که: «زعفران به سبب دارا بودن کروستین به صورت غیرمستقیم به کاهش سطح کلسترول در خون کمک می‌کند». در مورد اثرات ضد سرطانی زعفران نیز گزاش‌های متعددی در سال‌های اخیر منتشر شده است.[۳۷۸]

گزارش‌های ضد سرطانی زعفران قابل بررسی و تحقیق است؛ اما احتمال دارد با مقاصد بازاریابی و تبلیغاتی توأم باشد. این گونه اظهار نظرها گاهی جنبه‌ها سیاسی و اقتصادی با منظورهای خاصی مطرح می‌شود. مثلاً در سال ۱۳۷۷ تبلیغات جهانی وسیعی در باب تقلبی بودن زعفران‌های صادراتی ایران به راه انداختند، به این اکتفا نکردند، چندی بعد، تبلیغات پردامنه‌تری دربارهٔ خواص و خصوصیات زرد چوبه پرداختند. صاحب این قلم، طی مقالاتی پژوهشی با عنوان «زرد چوبه در ایران»، در زمستان ۱۳۷۸، با اشاره به این تبلیغات، و هدف قدرتهای سیاسی و اقتصادی بین المللی، از تبلیغ علیه محصولات صادراتی ایران، چون زعفران و پسته و خرما، که مقام اول تولید جهانی را دارد، شرحی نوشت[۳۷۹]، از آن جمله یادآور شد:

امروز زردچوبه در داروسازی مصرف نمی‌شود... اما به گونهٔ عجیبی خبرگزاری‌های بین‌المللی، در اواخر سال ۱۳۷۷ طی خبری اعلام کردند که «مطابق آخرین تحقیقات، زردچوبه دارای خاصیت ضد سرطانی است، و مخصوصاً مصرف کنندگان زردچوبه کمتر گرفتار سرطان کبد و دستگاه گوارش می‌شوند». اما به گمان نگارنده، این گونه خبرهای داغ که از شبکه‌های قدرتمند خبرگزاری‌ها پخش می‌شود، گاهی جنبهٔ تبلیغاتی تجارتی و بازاریابی دارد؛ و معمولاً از جانب کمپانی‌های بزرگ جهانی، و در جهت تأمین و تضمین هرچه بیشتر منافع آنها، یا مقاصد دولت‌های متبوع، و گاهی هم پیمانان آنها، انجام می‌شود. گاهی نیز تبلیغات منفی اتخاذ می‌کنند.[۳۸۰]

اخیراً، مجموعهٔ *مقالات همایش ملی زعفران* (مشهد، ۱۱ و ۱۲ آذر ۱۳۸۲) منتشر شده، که مقالات علمی و تحقیقی بسی جالبِ پژوهشگرانِ ایرانی به چاپ رسیده، واز جمله مقاله‌ای تخصصی در باب خواص ضدسرطانی زعفران آمده، که چکیدهٔ آن در یادداشت‌های انتهایی این

www.tabarestan.info تبرستان

گفتار نقل شده است.[۳۸۱]

اظهار نظرهای قابل تأمل و تحقیق

برخی از پژوهشگران ایرانی، نسبت خواص دارویی زعفران، با تردید برخورد کرده‌اند. مثلاً می‌گویند «زعفران یک چاشنی خوراکی است که به آن خاصیت تقویت کنندهٔ قلب نسبت می‌دهند، به علاوه شهرت دارد که یک مادهٔ قاعده آور نیز هست، و به همین جهت آن را در مواد بند آمدن خون قاعدگی و ضعف اعصاب بکار می‌برند».[۳۸۲] بعضی از محققان غربی نیز به منسوخ شدن کاربرد دارویی زعفران اشاره کرده، و برخی حتی منکر آن شده‌اند. مثلاً، یکی از پژوهشگران به نام Floch، معتقد است که «زعفران به تدریج نقش خود را به عنوان یکی از موارد مورد نیاز در داروسازی و پزشکی از دست داده است»، دیگری به نام Meden اظهار داشته است که «مطالعات گستردهٔ انجام شده نشان می‌دهد که هیچ گونه از خواص درمانی که به زعفران نسبت می‌دهند واقعیت ندارد».[۳۸۳]

به اعتقاد صاحب این قلم، همان گونه که در سال ۱۳۶۶، در *شناخت زعفران ایران*، در باب خواص زعفران متذکر شده، و هنوز هم بر همان نظر باقی است،[۳۸۴] مجدداً مضامین آن را، متناسب با مطالب مندرج در این بخش بیان می‌کند: در قسمت اول این گفتار، خواص و خصوصیات مختلف زعفران در طب و داروشناسی قدیم، به استناد منابع کهن، حتی المقدور بر حسب تقدّم تاریخ تألیف و نگارش‌ها، نقل و بررسی شد. مطالبی که در این قسمت آمده است غالباً منسوخ یا فراموش شده است، و امروز کاربرد عملی کمتر دارد. اما به دلیل اهمیت موضوعات و مباحث مختلف - بدان لحاظ که ممکن است پاره‌ای از موارد و مطالب آن برای پزشکان و داروپزشکان و مراکز تحقیقاتی مختلف، و همچنین برای کارشناسان و پژوهشگران رشته‌های دیگر علوم قابل مداقه و بررسی و مطالعه و آزمایش، یا به نحوی قابل استفاده باشد- ذکر آنها مفید و حتی ضروری به نظر رسید. به خصوص که احاطهٔ بر مباحث و موضوعات منابع کهن و نوشته‌ها و تألیفات بسیار متعدد قرن‌های گذشته، و همچنین استخراج و استنتاج مطالب دربارهٔ خواص و خصوصیات زعفران، مستلزم حوصله و صرف وقت و دقت فراوان است، که برای بسیاری از کسان در عصر ما ناممکن به نظر می‌رسد. چراکه کثرت مشغلهٔ برخی از فضلا، و بیکاری و گرفتاری‌های خیل دانش آموختگان جوان دانشگاهی -که باید به دنبال شغل همواره در تک و تاب باشند - چنین فرصت هایی را به آنان نمی‌دهد. به هر حال مطالبی که در دو قسمت این گفتار آمده است، اعم از منابع معتبر قدیم که مبتنی بر آرا و نوشته‌های پزشکان بزرگ جهان اسلام است، و چه مطالب و خواص و خصوصیات زعفران در فرهنگ عامه قابل تحقیق و بررسی است، شاید برخی از این خواص و خصوصیات پس از تجربه و آزمایش توسط مراکز

تحقیقاتی تایید شود.

برخی خصوصیات شناخته شدهٔ گیاه و گل زعفران، از جمله فعال شدن جوانه‌های رویشی، در اعتدال خریفی، و رویش و رشد گیاه در پاییز و زمستان نظر بسیاری از ایرانیان را در ادوار گذشته جلب کرده، به طوری که در مضامین نغز و بدیع شاعران پارسی گوی بازتاب یافته است.[۳۸۵] اما خاقانی شروانی به شگفتی‌های دیگر گل زعفران، یعنی سرما دوستی و ظلمت‌طلبی آن اشاره کرده، که حاکی از دقت او، یا شاید مبتنی بر باورهای کهن ایرانی باقی مانده در اذهان عمومی، بوده است. او نکات عجیبی دربارهٔ گل زعفران و فعال شدن آن در تاریکی شب اشاره کرده، و آن را با تحرکات چالاکانهٔ نیلوفر در نور روز مقایسه می‌کند. همو، نکته‌ای بس جالب و در خور توجه دیگری متذکر شده، یعنی رنگ گرفتن زعفران در پرتو ظلمت شب را یادآوری کرده است. باز شدن گل زعفران در تاریکی، و رنگ و رایحه گرفتن کلالهٔ آن در شبانگاه بسیار شگفت‌انگیز است. آیا امکان دارد امواج مختلف ستارگان، و پرتوهای نوری ماهتاب و اختران در شب بر روی گل زعفران، یا بافت‌ها و سلول‌های مختلف نسوج این گیاه تاثیر ویژه‌ای بگذارند؟ آیا به راستی زعفران رنگ و بوی خود را از ماه یا ستارگان دارد؟ کدامین اختران در خزان چنین پرتوی شگفت انگیزی دارند، یا زعفران، این گیاهِ جادوییِ جاودانه با کدامین سیستم ناشناخته تجهیز شده است که از ستارگان در شب تأثیر می‌پذیرد؟ آیا نظر شاعر فرزانهٔ ما، در حدود ۸۵۰ سال پیش، در مورد فعال شدن نبات زعفران در شب، و شوق این گیاه به رویش و تحرکِ در تاریکی، و علاقهٔ آن به سرمایِ پاییزی و ژالهٔ سحری صرفاً مبتنی بر تخیلات شاعرانه است؟ یا ریشه در باورهای مبتنی بر نظریهٔ قدما دارد، که به عنوان مثال، ستارهٔ سهیل (آلفا، در صورت فلکی جنوبی سفینه) با نور درونی ۲۰۰۰ برابر خورشید، پس از ستارهٔ شعرای یمانی، درخشان‌ترین اختران کیهانی است (این ستاره در آخر تابستان، مقارن با رنگ و رایحه گرفتن میوه‌های پاییزی در خاورمیانه طلوع می‌کند)، و به پندار قدما ستارهٔ سهیل در مهرگان مایهٔ رنگ گرفتن میوه هایی چون سیب، به، امرود، گلابی، نارنج و ترنج می‌شود، این ضرب المثل قدیمی «سیبی که سهیلش نزند رنگ ندارند» ناظر بر این باور است،[۳۸۶] حتی خاقانی شروانی و سعدی شیرازی اشاره به اثرات پرتو کیهانی ستارهٔ سهیل بر روی پوست چرندگان زمینی دارد.[۳۸۷] برخی از شاعران، چون قوامی رازی و ابوالفرج رونی (قرن ۶ ه) رنگ و رایحهٔ سیب، و سیف فرغانی رنگ همهٔ میوه‌ها را ناشی از پرتو ماه متذکر شده‌اند،[۳۸۸] و شیخ احمد جامی (قرن ۵ ه) از تأثیر پرتو آفتاب و ماهتاب بر روی رنگ و بوی و طعم همهٔ رستنی‌ها سخن گفته است.[۳۸۹] بازگو کردن پندارهای قدما، در باب تأثیر پرتوهای ماه و اختران، به منظور تبیین نظرات بس جالب و شگفت‌انگیز خاقانی شروانی - که خود از فرهیختگان ناحیه‌ای زعفران خیز در ایرانِ قرنِ ششم،

www.tabarestan.info تبرستان

یعنی شروان بوده است - ضروری به نظر می‌رسید. او طی مضامین نغز و پرمعنا و مفهوم خویش می‌گوید:[۳۹۰]

روزوشب جان‌سوزتو،وآنگه‌توازنا‌پختگی — روز چون نیلوفری چالاک و شب چون زعفران
زعفران گرچه بیخ در آب است — آرزومند ژالهٔ سحر است
تیغ خورشید از جهان پوشیده‌اند — در هوا خفتان از آن پوشیده‌اند...
زعفران در شب شود رنگین و باز — شب به رنگ زعفران پوشیده‌اند

نکاتی که خاقانی در باب سرمادوستی و تاریکی‌طلبی گل و گیاه زعفران و تحرکات و فعالیت‌های شبانهٔ زعفران، که مالاً در پرتو نور اختران و ماه انجام می‌گیرد، و آرزومندی سرما و ژالهٔ سحرگاهی، از مضامین و موضوعاتی است که می‌باید مورد بررسی و تحقیق قرار گیرد. پرداختن این گونهٔ پژوهش‌ها، متخصصان و کارشناسان علوم مختلف، و دانش و ابزارهای آزمایشگاهی متنوعی را طلب می‌کند. متأسفانه موضوعات تحقیقاتی زیادی در باب خواص و خصوصیات این گیاه، و محصول گران قدر و ارجمند آن پیش روی ماست (نگارنده شرحی دربارهٔ خاقانی شروانی، به قدر فهم و استنباط خویش، در گفتار پنجم، قسمت اول، زراعت زعفران در ذیل عنوان «سرما دوستی و تاریکی‌طلبی زعفران»، ص ۵۸۸، آورده است).

عوامل اقلیمی، چون حداقل و حداکثر درجات حرارت در فصول مختلف سال، میزان بارندگی و توزیع روزهای بارش در ماه‌ها و فصول سال، تعدادروزهای آفتابی در موسم رویش و گل دهی، و فصول رشد گیاه زعفران، و همچنین میزان رطوبت در کمیت و کیفیت محصول زعفران تأثیر دارد. اما عامل ارتفاع از سطح دریا و عرض جغرافیایی مناطق زعفران کاری، تأثیر انکارناپذیری در این باب دارند. تجارب چند هزار سالهٔ ایرانیان در زعفران کاری نشان می‌دهد، که زمین‌های اختصاص یافته به این منظور در ارتفاع بین ۱۰۰۰ تا ۱۹۰۰ متر از سطح دریا و در فاصلهٔ عرض‌های جغرافیایی ۲۹ تا ۴۲ درجه استقرار داشته، و مناطق زعفران خیز کنونی نیز در همین حدود ارتفاع از سطح دریا واقع شده است (رجوع کنید به گفتار دوم، جدول ۲، مختصات جغرافیایی برخی مناطق زعفران خیز قدیم و کنونی). به تحقیق همهٔ مناطقی که زعفران با کیفیت عالی داشته ودر قدیم شهرهٔ آفاق بوده‌اند، با مختصات جغرافیایی مزبور، و زمستان‌های بسیار سرد، با آفتاب و مهتاب فوق العاده درخشان، و شاید بیشتر از ۳۰۰ روز در طول سال بدون ابر، از خصوصیات این گونه نواحی است. با این همه، اطلاع چندانی از میزان تأثیر این عوامل بر روی کیفیت و کمیت محصول زعفران نداریم. مباحث اثرات گرما، سرما، نور، رطوبت بر روی گل و گیاه، و کلالهٔ زعفران، و اندازهٔ طول شاخه‌های کلاله و رایحه و طعم آن، از موضوعات قابل تحقیق و تجربه است. یکی از پژوهشگران در سال ۱۳۸۱، در ذیل عنوان «بررسی نیازهای حرارتی گیاه زعفران» می‌نویسد:

در مورد این گیاه، ابتدایی‌ترین نیازها، از جمله درجهٔ حرارت پایه (Base temperature)، درجهٔ روز

(Growing degree days) مورد نیاز برای هر کدام از مراحل رشد گیاه، دمای مطلوب رشد و فتوسنتز و حداقل و حداکثر دمای قابل تحمل گیاه هنوز گزارش نگردیده است و اعداد ارائه شده عمدتاً مبتنی بر شرایط رشدی گیاه در یک شرایط اقلیمی خاص می‌باشد.

همو، به درستی، به این واقعیت اشاره می‌کند که «با توجه به فراهمی نور در مناطق تولید زعفران، پژوهشگران در مورد اثرات شدت و کیفیت نور دریافتی گیاه زعفران مطالعه نکرده‌اند».[۳۹۱] در اینجا، صاحب این قلم، پرسشی دارد، که چرا؟ مگر باید در انتظار تحقیقات بیگانگان بنشینیم؟ چه شایسته و زیبا خواهد بود که پژوهشگران ایرانی دامن همت بربندند، و خود در صدد این گونه تحقیقات درباره زعفران را - گیاهی که همه چیز آن مبداء از این سرزمین دارد، نام و نشان‌های بسیار، زعفران زارهای باستانی همدان و کرمانشاه و مازندران، شهرت و مرغوبیت محصول آن، که دنیای قدیم را درنوردیده، و اکنون مقام اول جهانی را از نظر کمی و کیفی داراست - بر عهده گیرند؛ و شایسته‌تر، و در خور سپاس بیشتر، آن که مدیران طراز اول کشاورزی، بازرگانی، علوم و دانشگاهی، و مراکز تحقیقاتی وابستهٔ آنها، به حمایت‌های مادی و معنوی از این گونه طرح‌های تحقیقاتی برآیند؛ چرا که رقبای زعفران، و البته دیگر محصولات ایران بیکار ننشسته‌اند. پسته و زعفران و خرمای ایران، و خیلی محصولات و فراورده‌های این سرزمین، مظلوم و بی‌کس اند و متولی ندارند. در حالی که مثلاً پستهٔ محصول امریکا به برکت حمایت‌های وسیع تحقیقاتی و تبلیغاتی یک شبه ره صد ساله رفته است. باور کنید هزینه‌های گزافی از مبالغ اختصاصی مزبور صرف تحقیق و تبلیغ علیه پستهٔ ایران و بازار بین المللی این محصول درجه اول کشور ما شده است.[۳۹۲]

متأسفانه برخی از تحقیقات بیگانگان خالی از خدشه نیست، به خصوص که پاره‌ای از آنها تلاش می‌کنند که خیلی از محصولات از آن جمله پسته و زعفران را به نقاطی از سواحل مدیترانه‌ای اروپا، گاهی سرزمین زادگاه حضرت عیسی مسیح ع، بیت المقدس در فلسطین، گاهی هم به جزیرهٔ سیسیل و غیره منسوب کنند.[۳۹۳] حتی گاهی مطالب سست و بی‌اساسی نوشته‌اند، از آن جمله است:

معروف است که این گیاه در زمان حضرت سلیمان در فلسطین کشت می‌شده، و در زمان حضرت مسیح از بیت المقدس به انگلیس برده شده است [!؟]. زعفران ظاهراً بومی یونان و مناطق مدیترانه‌ای است، ولی منشاء واقعی آن مثل گیاهان زیادی که از قدیم کشت می‌شده‌اند گم است...[۳۹۴] از نظر منشاء در رابطه با این که این گیاه از یک توده از گونهٔ زعفران وحشی در یونان منشاء گرفته باشد تردید کمی وجود دارد.[۳۹۵]

در باب واژگان نیز مطالب بی‌اساس و ریشه در برخی منابع نقل شده است، که منبع تاریخی و واژگانی معتبری برای آن‌ها مترتب نیست، از آن جمله است:

زعفران از واژهٔ ظاهراً عبری Sahafaran به معنی نخ، و واژهٔ عربی Zafaran به معنی زرد گرفته شده، و

www.tabarestan.info تبرستان

به نظر می‌رسد این واژه‌ها و دو واژهٔ یونانی Croci و واژه‌های Karkom (زردی)، Krokos و Zaffer که در قدیم بکار می‌رفته همگی ریشه در زعفران و Crocus زراعی امروز داشته باشند.[۳۹۶]

مطلب مزبور این ضرب المثل فارسی «هر گردویی گرد است، اما هر گردی گردو نیست» و عربی «ما کل بیضاء شحمة و لا کل سوداء تمرة» را تداعی می‌کند، و به قول معروف «هر زردی زردآلو نیست». از نویسندهٔ مطلب باید پرسید که واژهٔ عربی Zafaran (که لابد منظور «زعفران» است)، در کدام یک از منابع لغت عربی به معنی زرد آمده؟ وانگهی واژهٔ یونانی "Croci" و «واژه‌های Karkom (زردی)، Korkos و Zaffer که در قدیم بکار می‌رفته» ؛ می‌توان پرسید واژهٔ یونانی مزبور در کدام یک از متون یونانی به معنای زعفران ثبت شده؟ و در صورت درستی، در کدام دوره از تاریخ و در بین کدام قوم و ملتی غیر از یونانیان مصطلح بوده است؟ یا واژهٔ Karkom در چه مأخذی به معنی «زردی» آمده؟ و در چه زمان و مکانی با این مفهوم (زردی) و بعداً زعفران تداول پیدا کرده؟ یا واژهٔ مشکوک Zaffer از لغات کدام قوم و ملت است، و در قدیم در کدام سرزمین یا کجا به معنای زعفران بوده است. معلوم نیست چرا مترجم فرزانهٔ ایرانی زحمت برگردان این گونه مطالب نامستند و نادرست را به خود داده، و از اعتبار دیگر نوشته‌ها کاسته است.

در برخی منابع آشکارا یک نوع تنگ نظری یا حتی بغض و تعصب علیه ایران، یا حداقل محصولات آن چون زعفران و پسته، وجود دارد. مثلاً سه پژوهشگر هندی در گزارش تحقیقی خود در باب زعفران نوشته‌اند:

کشورهای تولید کنندهٔ زعفران و تجارت جهانی آن: در اسپانیا، هندوستان، فرانسه، یونان، الجزایر، ایتالیا، آلمان، استرالیا و مجمع الجزایر اسپرون در شوروی زعفران در سطح تجاری کشت می‌شود. اسپانیا با تولید ۹۰٪ از کل زعفران جهان عمده‌ترین تولید کننده به شمار می‌آید.[۳۹۷]

مترجمانِ فرهیختهٔ ایرانی گزارش مزبور، در مقدمهٔ برگردان فارسی آن، ضمن تمجید از کار پژوهشگران هندی (که منصفانه است)، غفلت یا احتمالاً عمد آنان را متذکر شده، و برای آگاهی خوانندگان نوشته‌اند:

معذالک به نظر می‌رسد که در بعضی از موارد دچار خطای بزرگی شده‌اند، به طوری که در مطلبی که تحت عنوان کشورهای تولید کننده و تجارت زعفران نگاشته شده است هیچ گونه ذکری از کشور جمهوری اسلامی ایران، به عنوان کشور تولید کنندهٔ زعفران، به میان نیامده است، در حالی که کشوری نظیر ترکیه، به استناد همین نوشته، که سالانه ۱۲ کیلوگرم زعفران تولید می‌کند، به عنوان تولید کننده قلمداد شده است؛ و اسپانیا به عنوان کشوری که ۹۰٪ تولید زعفران جهان را به خود اختصاص داده معرفی شده است. [۳۹۸]

مطابق گزارش یکی از پژوهشگران امریکایی به نام M.Negbi در سال ۱۹۹۹م، با توجه به شناخت ترکیبات زعفران، تحقیقاتی در باب اثرات درمان بخش اجزای تشکیل دهندهٔ آن انجام گرفته، و رغبت به پژوهش در باب اثرات بیولوژیکی و کاربردهای دارویی زعفران افزایش یافته

www.tabarestan.info تبرستان

است. همو، برخی مؤسسات علمی که در فاصلهٔ سال‌های ۱۹۹۵ تا ۱۹۹۹م در زمینهٔ اثرات بیولوژیکی و درمانی زعفران تحقیقاتی انجام داده‌اند، با ذکر نام و موضع فعالیت (شهر/کشور) هر یک را از این قرار متذکر شده است:

۱. مرکز تحقیقات سرطان آمالار (کرالا/هند)؛ ۲. انستیتوی مرکزی تکنولوژی غذایی (میسوری/هند)؛ ۳. دانشکده پزشکی، دانشگاه مینه سوتا (مینیاپلیس، مینه سوتا/امریکا)؛ ۴. دانشگاه کشاورزی آتن (آتن/یونان)؛ ۵. آکادمی علوم آذربایجان (باکو/آذربایجان)؛ ۶. دانشگاه کیوشو (فوکاکا/ژاپن)؛ ۷. دانشگاه توکیو (توکیو/ژاپن)؛ ۸. دانشگاه مورسیا (مورسیا/اسپانیا)؛ ۹. انستیتو ملی علوم بهداشتی (اسپاراکی/ژاپن)؛ ۱۰. دانشگاه کورتارو (کورتارو/مکزیک).[۳۹۹]

متأسفانه نام ایران را در شمار کشورهایی که مراکز تحقیقاتی و دانشگاهی آنها در باب زعفران به پژوهش می‌پردازند، نمی‌بینیم؛ در حالی که ایران به عنوان مبدأ و منشأ این گیاه و نام و نشان‌های آن، و اشاعه دهندهٔ فرهنگ تولید و مصرف زعفران در جهان بوده، و اکنون نیز بزرگترین تولید کنندهٔ زعفران است. امید می‌رود که مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران، با معاضدت مراکز علمی و دانشگاهی و وزارت خانه‌های ذی دخل، و یاری پژوهشگران رشته‌های مختلف علوم و فنون و آزمایشگاهی و تبلیغاتی قدم‌های استوار و پی هم در زمینهٔ رسیدن به اهداف خود توفیق پیداکند، و جایگاه والایی - آن طورکه شایستهٔ «زعفران ایران» است - در بین مراکز تحقیقاتی جهان امروز به دست آورد، و از نتایج آن عموم زعفران کاران و پژوهشگران بهره برند.

مطالعهٔ میکروسکپی اجزای زعفران

زعفران خوراکی همان کلالهٔ سه شاخهٔ قرمز رنگ است، که توده‌های آن تحت عنوان «زعفران سرگل» به بازار عرضه می‌شود. در رقم به اصطلاح «زعفران دسته» یا «زعفران دخترپیچ»، کلاله‌های سه شاخه، و قسمتی از رشتهٔ انتهایی زردرنگ خامهٔ (Style) آنها، به صورت توده‌های منظم دسته می‌شود. در رقم «زعفران دسته»، که در منابع کهن با عنوان «زعفران کمندی» یا «زعفران جمندی» از آن یاد شده است، امکان تقلب کمتر وجود دارد. انتهای هر یک از سه شاخهٔ کلاله، یعنی قسمت فوقانی آن، همانند تاجی دندانه دار به نظر می‌رسد. رشتهٔ کلاله بوی دلپذیر قوی دارد که طعم آن کمی به تلخی نزدیک است. در مقطع عرضی میکروسکوپی آن، که چهارگوش است، سه دسته آوند چوبی آبکشی با مقطع گرد، و در اطراف آنها سلول‌های نسبتاً منظم پارانشیم قرار گرفته، و دور تا دور این مجموعه را سلول‌های دراز اپیدرم با پوشش کوتیکولی نازک احاطه کرده، که برخی از آن‌ها دارای برجستگی کوتاه (وزیکول Vesicule) پُرز مانند است.

از شیوه‌های بسیاردقیق و سنجیدهٔ آزمون، در تشخیص ماهیت و درجه خلوص زعفران - و

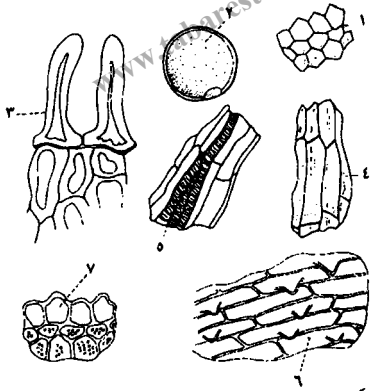
نیز تعیین نوع و درجهٔ ناخالصی‌های افزودنی احتمالی و عمدی این محصول - مطالعه و مشاهدهٔ اجزای زعفران ساییده (پودر) در زیر میکروسکوپ است. این اجزاء که وضعیت ظاهری آنها در شکل زیر ترسیم شده، عبارت است:

الف. قطعات بافت اپیدرم کلاله، که برخی سلول‌های آن دارای پُرز یا کُرک کوچکی است.

ب. دانه‌های گرده، با قطر ۸۰ تا ۱۰۰ میکرومتر و جدار نسبتاً نرم و ستبر.

ج. قطعات دندانه دار انتهای فوقانی کلاله، که کرک هایی برجسته به درازای حدود ۱۵۰ میکرومتر دارند.

د. خُرده قطعات بافت‌های پارانشیمی، خُرده‌های دسته‌های آوندی و خُرده قطعات احتمالی بافت اپیدرم و پرزهای اجزاء فوق.



۱. خرده پارانشیم
۲. دانهٔ گرده
۳. تارهای انتهای فوقانی کلاله
۴. اپیدرم تحتانی
۵. دستهٔ آوند
۶. اپیدرم فوقانی
۷. وزیکول‌های اپیدرمیک

شکل اجزای زعفران ساییده (گَرد) در زیر میکروسکوپ

اجزای تشکیل دهنده و ترکیبات شیمیایی زعفران

پژوهشگران ایرانی در باب اجزاء و ترکیبات شیمیایی زعفران گزارشی منتشر نکرده‌اند. بنابراین، زعفران ایران از این بابت پشتوانه‌ای نداشته و مورد تحقیق قرار نگرفته است. آنچه دانشمندان خارجی انجام داده‌اند، آزمایش‌ها و مطالعاتی است که بر روی نمونه هایی از زعفران محصول اسپانیا، ایتالیا، کشمیر، بازار هند و غیره صورت گرفته است. ر.پاریس و همکارش نوشته‌اند؛ زعفران دارای ۱۰ تا ۱۲ درصد رطوبت (آب)، ۵ تا ۷ درصد مواد کانی، مقدار کمی گلوسید، ۵ تا ۸ درصد مواد چربی و موم، ۱۲ تا ۱۳ درصد مواد پروتیدی، با مقدار کمی روغن اسانسی است، که بوی مخصوص زعفران را تولید می‌کند. به نوشتهٔ آنان «رشتهٔ کلالهٔ زعفران قابل انعطاف است، و اگر مالش داده شود چرب به نظر می‌رسد. بویش قوی و معطر و کمی تلخ است، رنگ پودر آن قرمز مایل به نارنجی، یا قهوه‌ای متمایل به قرمز است».[۴۰۱] برابر نوشتهٔ پژوهشگران هندی، مقدار درصد تقریبی ترکیبات شیمیایی زعفران محصول اسپانیا و ایتالیا (به استناد گزارش سال ۱۹۵۲م)، و در نمونه زعفران موجود در بازار هندوستان (به استناد گزارش سال

۱۹۵۵م) از این قرار است:[۴۰۲]

جدول ۸. درصد تقریبی ترکیبات شیمیائی کلالهٔ خشک ۴ نمونه زعفران

نمونهٔ: / مشخصات مواد	زعفران اسپانیا	زعفران ایتالیا	نمونه‌اول بازارهند	نمونهٔ‌دوم بازارهند
درصد رطوبت	۱۵/۵۹	۱۴/۴۵	۹/۲	۹/۲
درصد روغن‌های غیرفرار	۴/۶۹	۸/۷۵		
درصد پروتئین	۱۲/۵۷	۱۳/۵۸	۱۰	۱۰/۶۳
درصد خاکستر کل	۴/۰۵	۴/۲۶	۴/۶	۴/۷
درصد فیبر خام	۴/۸۸	۴/۳۸	۴/۷	۴/۵
درصد ازت غیرپروتئینی			۰/۳۶	۰/۳۶
درصد خاکستر محلول در اسید			۳/۹۲	۴/۳۷
درصد کل مواد محلول در آب			۷۱	۷۱/۶
ریبوفلاوین(میکروگرم‌درگرم)			۳/۴	۵/۶
تیامین(میکروگرم‌درگرم)			۰/۴	۰/۳

تبرستان www.tabarestan.info

میزان تیامین و ریبوفلاوین در دو نمونهٔ مورد آزمون در جدول ۸، با مقادیر همین مواد، مندرج در جدول ۱۰ مطابقت ندارد. نویسندگان هندی و مترجمان ایرانی مطالب مزبور نیز توضیحی در این باب نداده‌اند. احتمال دارد مقادیر مندرج در جدول ۱۰، نادرست باشد؛ اگرچه چهار نمونه مورد آزمون بوده، نتایج آماری بیشتر مقرون به واقعیت است؛ اما مقدار ریبوفلاوین اغراق‌آمیز به نظر می‌رسد.

بر طبق گزارش پژوهشگران هندی، اجزای تشکیل دهندهٔ کلالهٔ دو نمونه زعفران عرضه شده در بازار هند، مشتمل بر انواع کربورات‌ها و رنگدانهٔ زعفران، از این قرار بوده است (جدول ۹):[۴۰۳]

جدول ۹. اجزای تشکیل دهندهٔ کربوهیدرات‌ها و رنگدانهٔ زعفران در دو نمونهٔ بازار هند

نمونه‌های بازار هند / مشخصات	نمونهٔ اول (درصد)	نمونهٔ دوم (درصد)
کل قندهای احیا کننده، شامل گلوکز حاصل از رنگدانه‌ها پس از هیدرولیز	۲۶/۷	۲۶/۳
قندهای احیا کنندهٔ آزاد	۱۴/۳	۱۳/۸
قند تام پس از آنورسیون	۱۴/۸	۱۴/۳
صمغ‌ها و دکسترین	۹/۴	۱۰/۳
نشاسته	۶	۶/۴
پنتوزان	۶/۹	۶/۴۰
کروستین آزاد	۰/۶	۰/۵
کروستین حاصل از کروسین	۸/۴	۸/۸
موادغیرقابل‌اندازه‌گیری(اختلاف تا ۱۰۰٪)	۶/۷	۶/۴
ژنتی بیوزیدها	۲/۷۹	۲/۳۱
گلوکز	۷/۵۹	۷/۸۸
فرکتوز	۱/۸۲	۱/۹۱

ترکیبات عمومی، عناصر، ویتامین‌های زعفران

میزان تقریبی ترکیبات زعفران در جداول ۸ و ۹ آمده است. در اینجا شرحی اجمالی دربارهٔ برخی از این مواد، به ویژه ویتامین‌های زعفران نقل می‌شود:

۱. کربوهیدارت‌ها

در حدود ۲۰ درصد از وزن کلالهٔ خشک زعفران راقندهای احیا کننده تشکیل می‌دهد. Wattiez با آزمایش‌هایی وجود ۱ تا ۱/۵ درصد از قندهای ناشناخته را - که توسط آنورتاز قابل هیدرولیز می‌باشند - گزارش کرده است.[۴۰۴] دو تن پژوهشگران امریکایی برای وجود نوعی گلیکوزید محلول در کلروفرم - که در اثر آنورسیون، فروکتوز آزاد می‌کند - دلایلی نقل کرده‌اند.[۴۰۵] حاصل تجارب آزمایشگاهی پژوهشگران هندی در جداول مزبور ثبت شده است. آنها همچنین وجود گلوکز، فروکتوز، ژنتی بیوز و مقادیری اندک گزیلور و رامنوز را نیز گزارش کرده‌اند.[۴۰۶]

www.tabarestan.info تبرستان

۲. مواد معدنی

مطابق گزارش پژوهشگران هندی، براساس آنالیز مواد معدنی زعفران توسط کنتز Kuntze و هیگلر Higler نتایجی از این قرار به دست آمده است:

$Cl=٪۲/۸۹$ ؛$SO_3=٪۷/۱۲$ ؛$P_2O_5=٪۱۰/۰۱$ ؛$Na_2O=٪۸/۵۶$ ؛$K_2O=٪۳۴/۴۶$

کریزان Krrizan نشان داده است که عنصر بُر (Bore) از اجزای اصلی تشکیل دهندهٔ خاکستر زعفران می‌باشد.[۴۰۷] مقدار مواد معدنی زعفران را بین ۴ تا ۸ درصد متذکر شده‌اند. مقدار خاکستر کل و خاکستر نامحلول در اسید، به عنوان یکی از عوامل اصلی در آزمون ارزیابی درجهٔ کیفیت زعفران، در استاندارد ملی ایران و استاندارد بین المللی است. مقدار خاکستر در تعیین درجهٔ خلوص زعفران اهمیت به سزایی دارد.[۴۰۸] آمموتو (Umemoto) و هوزومی (Hozumi) در مورد تکلیس زعفران، که از خاکستر کردن پلاسمای زعفران در درجات حرارت پایین به دست می‌آید، معتقدند که (پس از تکلیس) صفت مشخصه خاکستر زعفران، یعنی حضور کریستال‌های اگزالات کلسیم، به عیان دیده می‌شود؛ و می‌توان از این صفت، زعفران را از دیگر گل‌های دارویی، چون رازک (Humulus Lupulus *L.*) و گلرنگ (Carthamus tinctorius *L.*) بازشناخت.[۴۰۹]

۳. ویتامین‌ها

دو نفر از دانشمندان، به نام‌های Bhatt و Broker، در سال ۱۹۵۳م، با آزمایش هایی بر روی ۴ نمونه زعفران - به منظور تعیین میزان ریبوفلاوین Riboflavin (=ویتامین B_2) و تیامین Thiamin

(=ویتامین B_1) موجود در زعفران - نتیجهٔ کار خود را گزارش کردند. مطابق بررسی‌های آنان، مقدار این ویتامین‌ها در هر گرم کلاله خشک از این قرار بوده[۴۱۰] (صاحب این قلم، میانگین متوسط ۴ نمونه را محاسبه، و در پایان جدول افزوده است):

جدول ۱۰. مقدار (میکروگرم در گرم) تیامین و ریبوفلاوین اندازه‌گیری شده در ۴ نمونه زعفران

نمونهٔ موردآزمایش	مقدار تیامین	مقدار ریبوفلاوین
نمونهٔ ۱	۴	۱۳۸
نمونهٔ ۲	۳/۸	۹۳/۳
نمونهٔ ۳	۰/۷۲	۷۸/۷
نمونهٔ ۴	۰/۸۸	۵۶/۴
[میانگین متوسط	۲/۳۵	۹۱/۶]

تبرستان www.tabarestan.info

ارقام مندرج در جدول مزبور، با مقادیری که در جدول ۸ آمده است، تفاوت زیادی دارد، در حالی که هر دو جدول از یک منبع نوشتهٔ دانشمندان هندی استخراج و نقل شده است. یکی از پژوهشگران ایرانی، در سال ۱۳۸۱، با استفاده از ترجمهٔ پژوهش‌های مندرج در نوشتهٔ دانشمندان هندی، عیناً همین ارقام را با این توضیح «زعفران به عنوان یکی از منابع غنی ریبوفلاوین می‌باشد» نقل کرده است.[۴۱۱]

تیامین یا ویتامین ب ۱، مرادف با آنورین aneurine، با فرمول $C_{12}H_{17}N_4OSCl,HCl$، جسمی سفید رنگ، متبلور و محلول در آب و الکل، ضد نوریت nevrite (تورم و فساد اعصاب)، و ضد بیماری بِربِری beriberi است[۴۱۲]، و از اختلالات جهاز هاضمه و نیز ورم اعصاب و ضعف عضلات جلوگیری می‌کند، و عامل متعادل کنندهٔ دستگاه عصبی - غده‌ای است. کمبود این ویتامین عوارض و ناراحتی‌های متعددی دارد، و باعث مصرف نادرست هیدرات‌های کربن، آلبومین‌ها و چربی‌ها در بدن می‌شود، که نتیجهٔ آن خستگی، بی‌اشتهایی، افزایش تحریک پذیری و حساسیت‌های بیش از حد، افسردگی، ناراحتی‌ها و دردهای عصبی، ناراحتی‌های قلب و عروق، ضعف اعمال بدن، اختلالات گوارشی، یبوست بر اثر کم کاری روده‌ها، اختلال در رشد و زایمان است. شواهدی وجود دارد که نوریت الکلی و نوریت بارداری ناشی از کمبود این ویتامین در بدن است، و اضافه کردن آن به رژیم غذایی مفید می‌باشد. میزان تجویز آن از راه خوراکی ۱۰ تا ۱۰۰ میلی گرم در روز، و میزان پیشگیری کنندهٔ این ویتامین ۲ تا ۱۰ میلی گرم در روز است.[۴۱۳]

ریبوفلاوین، مرادفِ لاکتوفلاوین یا ویتامین ب ۲ (B_2) با فرمول $C_{17}H_2ON_4O_6$، مادهٔ رنگی است که در آب دارای فلورسانس سبز رنگ می‌شود. مؤلفین امریکایی ریبوفلاوین را ویتامین G ذکر می‌کنند.[۴۱۴] این ماده یکی از اجزای آنزیم‌های فلاووپروتئین است که در انتقال هیدروژن

دخالت دارد، و برای اکسیداسیون کربوهیدرات‌ها، آمینواسیدها، الدئیدها و سایر فراورده‌های متابولیکی ضروری است. کمبود این ویتامین در بدن انسان با التهاب مخاط دهان و زبان، پر عرق شدن قرنیه می‌شود.[۴۱۵] «ویتامین B_2 یا ریبوفلاوین (یا ویتامین G) سبب رشد بدن در جوانی می‌شود. احتمالاً در سلامت پوست نیز نقش عمده‌ای دارد».[۴۱۶] میزان مورد نیاز یک فرد بالغ در حدود ۱/۳ تا ۱/۸ میلی گرم در روز است؛ این نیاز برای زنان در دوران شیردهی افزایش می‌یابد. ریبوفلاوین معمولاً از راه خوراکی تجویز می‌شود، میزان تجویز درمانی آن ۲ تا ۱۰ میلی گرم در روز است.[۴۱۷] پژوهشگران هندی با بررسی اثرات زعفران و ریبوفلاوین بر روی موش سفید دریافتند که دادن حداقل ۱۵۰ میلی گرم زعفران، درست همان اثری را در بدن موش دارد، که ۴۰ میلی‌گرم ریبوفلاوین خالص مصنوعی می‌گذارد.[۴۱۸]

مطابق ارقام مندرج در جدول ۱۰، مقدار ویتامین‌های B_1 (تیامین) و B_2 (ریبوفلاوین) در کلالهٔ خشک زعفران، در مقایسه با مقدار این ویتامین‌ها در بسیاری از مواد خوراکی، خیلی زیاد است. مخصوصاً مقدار ریبوفلاوین غیرعادی به نظر می‌رسد. مطابق ارقام این جدول، میانگین متوسط مقدار تیامین موجود در یک گرم زعفران ۲/۳۵ میکروگرم، و مقدار ریبوفلاوین آن ۹۱/۶ میکروگرم است. بر همین اساس در ۱۰۰ گرم زعفران، مقدار ۰/۲۳۵ میلی گرم ویتامین B_1، و مقدار ۹/۱۶ میلی‌گرم ویتامین B_2 وجود دارد، که مقدار ویتامین B_2 زعفران، در مقایسه با دیگر خوراکی‌ها، فوق العاده زیاد به نظر می‌آید. در جدول ۱۱ مقادیر این ویتامین‌ها درصد گرم زعفران، با میزان ویتامین‌های B_1 و B_2 در برخی از ادویه، سبزی‌ها، میوه‌ها و مواد خوراکی مختلف مقایسه شده است.[۴۱۹] ارقام این جدول نشان می‌دهد که مقدار ویتامین B_2 موجود در زعفران از همهٔ مواد خوراکی بیشتر است. امید می‌رود مسؤلان و کارشناسانی که در باب ترکیبات زعفران تحقیق می‌کنند، این مقدار ابهام‌آمیز را روشن کنند.

جدول ۱۱. میزان ویتامین‌های B_2،B_1، بر حسب میلی گرم در ۱۰۰ گرم زعفران و برخی مواد غذایی

مواد غذایی	ویتامین B_1	ویتامین B_2	مواد غذایی	ویتامین B_1	ویتامین B_2	مواد غذایی	ویتامین B_1	ویتامین B_2
زعفران	۰/۲۳	۹/۱۶	هویج‌مسولی	۰/۰۴	۰/۶	مارچوبه	۰/۱۳	۰/۱۷
زردچوبه	۰/۰۸	۰/۱۳	هویج‌فرنگی	۰/۰۳	۰/۰۶	اسفناج	۰/۱۶	۰/۲
فلفل‌سیاه	۰/۰۴	۰/۰۲	گوشت مرغ	۰/۱	۰/۱۶	جعفری	۰/۱۳	۰/۶۵
زنجبیل	۰/۰۲	۰/۰۴	شیر گاو	۰/۰۴	۰/۲۱	تره	۰/۲۸	۰/۲
گردفلفل‌قرمز	۰/۴	۰/۷۵	برنج وحشی	۰/۲۱	۰/۱۳	شبت	۰/۴۵	۰/۷۳
چای	-	۰/۹۱	گندم	۰/۴۱	۰/۱	شنبلیله	۰/۲۱	۰/۲۵
کاکائو	۰/۱۵	۰/۳	باقلای‌خشک	۰/۵۴	۴/۳	نعنا	۰/۲۴	۰/۹
عسل	۰/۰۱	۰/۰۷	لوبیا	۰/۵۴	۰/۱۹	ریحان	۰/۰۹	۰/۱۸
آبغوره	۰/۰۱	۰/۰۲	فخود	۰/۷۲	۰/۱۵	مرزه	۰/۷	۰/۲۸
رب‌گوجه‌فرنگی	۰/۲۴	۰/۱۳	باقلا سبز	۰/۳	۰/۱۸	ترخون	۰/۲۸	۰/۲۸
نسرهندی	۰/۴۴	۰/۱۶	فخود فرنگی	۰/۳۸	۰/۱۴	سیر	۰/۲۱	۰/۰۸
گردو	۰/۴	۰/۲	پسته	۰/۸	۰/۲۴	کنجد	۰/۹۸	۰/۲۵

www.tabarestan.info تبرستان

به گمان نگارنده، اگر میانگین متوسط مقادیر تیامین و ریبوفلاوین مندرج در جدول ۸ (که مبتنی بر آزمون دانشمندان بر روی ۲ نمونهٔ زعفرانِ بازارِ هندوستان است) با مواد غذایی مزبور مورد مقایسه قرار گیرد، احتمالاً به واقعیت نزدیک‌تر است. در این صورت مقدار تیامین یا ویتامین B_1 درصد گرم زعفران ۰/۰۳۵ میلی‌گرم، و مقدار ویتامین B_2 آن ۰/۴۵ میلی‌گرم خواهد بود. بر این اساس مقدار ویتامین‌های B_1,B_2 درصد گرم زعفران کمتر از میزان این ویتامین‌ها در گرد فلفل و نیز شبت است، در عین حال مقدار ویتامین B_2 موجود در باقلای سبز خشک از بسیاری مواد خوراکی مختلف بیشتر است.[۴۲۰]

تبرستان www.tabarestan.info

۴. چربی‌ها

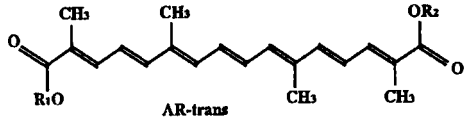
بر روی چربی کلالهٔ زعفران، دو تن دانشمند امریکایی با نام‌های Gracian و Martel، در سال ۱۹۶۹م، مطالعاتی انجام داده، و پیشنهادی محتاطانه در باب نسبت‌های استیگماسترول، کاپتاسترول و سیتوسترول، و مجموعهٔ آنها، به عنوان ملاکی در باب تشخیص زعفران مطرح کرده‌اند.[۴۲۱] ر.پاریس و همکارش، در سال ۱۹۶۵م، در باب آزمایش مواد چرب زعفران از جمله می‌نویسند «کافی است مقداری زعفران را در بین دو ورقهٔ کاغذ آب خشک‌کن سفید قرار داده و فشار دهند، ایجاد لکه‌های روغنی، وجود مواد چرب را ثابت می‌کند».[۴۲۲]

۵. رنگدانه‌ها

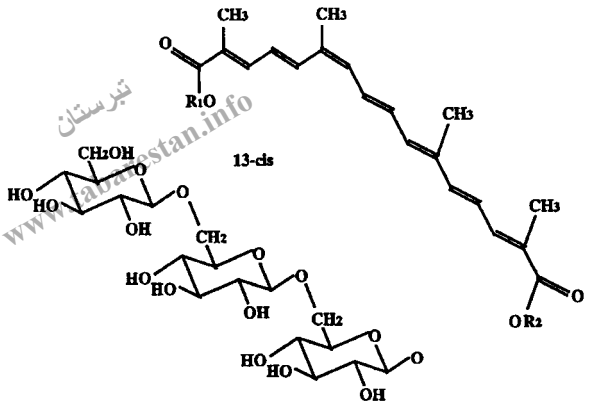
بیشتر رنگدانه‌های موجود در کلالهٔ زعفران از گروه کارتنوئیدهایِ دارای عامل کربوکسیل است. رنگدانه‌های محلول در چربی شامل: لیکوپن، آلفاکاروتن، بتاکاروتن و زاگزانتین است. از میان گلیکوزیدهای کارتنوئیدی محلول در آب، کروسین اهمیت بیشتری دارد، که خود آمیخته‌ای از گلیکوزیدهاست. افزون بر این، زعفران حاوی اگلیکون کروستین به صورت آزاد، و مقدار کمی رنگدانه‌های آنتوسیانین نیز هست.[۴۲۳] در جدول ۹ مقدار درصد کربوهیدرات‌ها و رنگدانهٔ زعفران مشخص شده است.

مواد مؤثره، رنگ، طعم و عطر زعفران

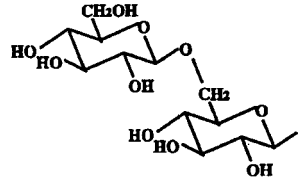
زعفران مواد و ترکیبات مختلفی دارد، که رنگی سحرانگیز و طعمی دلپذیر و رایحه‌ای دلاویز به آن بخشیده است. همین مواد و ترکیبات خاص زعفران، خواص و خصوصیاتی در ماهیت خود دارند، که در کام و مشام جهانیان خوش آمده، و دیده و روان جان آنان را نوازش داده است. در نتیجه همین ویژگی‌هاست که زعفران را به عنوان گرانبهاترین و محبوب‌ترین ادویه می‌شناسند، و از آن در خوراک‌های مختلف سرد و گرم شربت‌ها و شراب‌های با کیفیت عالی استفاده می‌کنند. در شکل زیر مواد مؤثره و ساختمان شیمیایی ترکیبات زعفران آمده است.[۴۲۴]



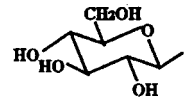
AR-trans



تبرستان
www.tabarestan.info



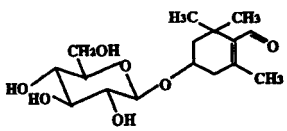
X



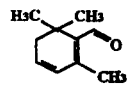
Y

crosins(CRCS): Glucosylesters of crocetin

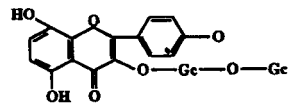
Crosin-5: R1=three B-D-glucosyl (z)R2=B-D-gentiobiosyl(x)	$C_{50}H_{74}O_{29}$	MW:1138
Crosin-4: R1=R2 B-D-gentiobiosyl(x)	$C_{44}H_{64}O_{24}$	MW:976
Crosin-3: R1= B-D-gentiobiosyl (x) R2=B-D-glucosyl(Y)	$C_{38}H_{54}O_{19}$	MW:814
Crosin-2: R1= B-D-gentiobiosyl (x) R2=H	$C_{32}H_{44}O_{14}$	MW:652
Crosin-2: R1=R2=B-D-glucosyl (Y)	$C_{32}H_{44}O_{14}$	MW:652
Crosin-1: R1= B-D-gucosyl (Y) R2=H	$C_{26}H_{34}O_9$	MW:490
Crocetin(CRT) :R1=R2=H	$C_{20}H_{24}O_4$	MW:328



Picrocrocn $C_{16}H_{36}O_7$MW:330



Safranal $C_{10}H_{22}O$MW:150



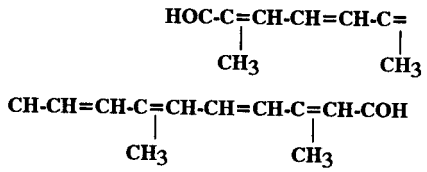
Di-glucosyl-Kaemprerol $C_{27}H_{30}O_{16}$MW:610

شکل. مواد مؤثره، و ساختمان شیمیایی ترکیبات زعفران

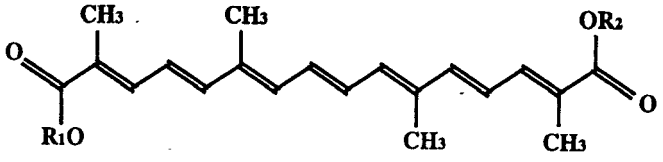
۱. رنگ زعفران، مواد و ترکیبات

رنگ زعفران متناسب با غلظت محلول آن متفاوت، و در همهٔ حالات زیباست، به طوری که در کمترین غلظت زرد پریده رنگ می‌شود، و در بیشترین غلظتش قرمزی ویژه‌ای دارد که با رنگ خون تازه - البته خون موجود سالم - قابل مقایسه است. رنگ زعفران در حالات مختلف آن مورد توجه شرقیان بوده و جایگاهی والا تا حد قداست‌آمیز داشته است.

مادهٔ رنگی زعفران کروسین Crocine یا کروکوزید Crocoside[۴۲۵]، نام دارد. این ماده نخست بار توسط کارر Karrer، و همکارش سولومون Solomon، در سال ۱۹۲۸م، به شکل کریستال به دست آمد.[۴۲۶] کارر و همکار دیگرش میکی Miki، در سال ۱۹۲۹م، ثابت کردند که اجزای تشکیل دهندهٔ آن عبارت از دی ژانسیو بیوز استرکروستین است.[۴۲۷] این جسم یک پیگمان (رنگدانه) کارتنوئید بوده و دارای دو عامل اسید انتهایی است. این دو اسید ژانسیوبیوز را استریفیه می‌کنند (ژانسیو بیوز خود از دو مولکول گلوکز تشکیل شده است). بنابراین در این جا سروکار ما با یک هتروزید به معنی خاص کلمه نیست. در کنار کروسین، مقدار کمی کار تنوئیدهای آزاد، چون: کاروتن، لیکوپن، آلفا (α)کروستین، بتا (β)کروستین (استرومونومتیلیک αکروستین) و گاما (γ)کروستین (استردی متلیک αکروستین) موجود است.[۴۲۸] بر طبق نظریه و تجارب کارر (و همکارانش)، سه نوع کروستین به نام‌های α و β و γکروستین وجود دارد. کروستین آلفا با فرمول:



به علت دارا بودن دو عامل COOH جسم بی‌رنگ باز یک بوده، واترهای منفرد و دی متیلیک آن آلفا و بتا کروستین می‌باشند، و این مشتقات مختلف فرم‌های Cis و Trans دارند.[۴۲۹] کارر و سولومون بر روی فرمول کروسین تحقیقاتی انجام دادند که از جمله نتیجهٔ زیر به دست آمد:



AR-trans

در ساختمان فوق که متعلق به کروسین و کروستین می‌باشد، αکروستین $R_1=R_2=H$ و αکروسین (اتصال β) ژنتی بیوز $R_1=R_2=$ می‌باشد. مفهوم و معنی اصطلاحات α β و γ را می‌توان به این ترتیب به طور خلاصه بیان نمود:

αکروستین به ایزومر پایدار فرم ترانس اسید دی کربوکسیلیک کروستین گفته می‌شود، ترجیحاً به آن کروستین 1 اطلاق گردید. همچنین ایزومر ناپایدار فرم سیس وجود دارد که بهتر است به نام کروستین 2 شناخته شود.

γکروستین به منو متیل استرکروستین 1گفته می‌شود.

βکروستین به دی متیل استرکوستین 1گفته می‌شود.

αکروسین به دی ژنتی بیوزید (ژنتی بیوز دی استر) کروستین 1گفته می‌شود.

از واکنش بین زعفران با محلول سرد و رقیق هیدروکسید پتاسیم متانولی می‌توان βکروستین را به صورت کریستالهای قرمز؛ γکروستین را هم به صورت کریستالهای قرمز؛ و αکروستین را به وسیلهٔ اسیدی نمودن لیکور مادر به صورت کریستالهای آبی - قرمز به دست آورد.

کروسین حلالیت خیلی خوبی در آب دارد و محلولی نارنجی - قرمز رنگ می‌دهد. کریستالهای کروستین (نقطهٔ ذوب ۱۸۶ درجهٔ سانتیگراد) حاصله مقداری آب کریستالیزاسیون در خود دارد، که آن را فقط توسط خشک نمودن طولانی در خلاء و در حرارت ۱۰۰ درجهٔ سانتیگراد می‌توان از آن گرفت.[۴۳۰]

مطابق بررسی‌های انجام شده، از کل مقدار کروسین موجود در زعفران، ۹۴٪ آن به صورت ترکیب گلیکوزیدی در کروسین، و مقدار ۶٪ آن به صورت کروستین آزاد است.[۴۳۱] قدرت رنگی زعفران که به مادهٔ کروسین و مجموع ترکیبات مزبور بستگی دارد، با روش اسپکتروفتومتری H.P.L.C (High Performance Liquid chromatography)، و شیوهٔ (Thin Layer chromatography) T.L.C قابل اندازه‌گیری است. براساس موازین استاندارد ملی ایران و استاندارد بین المللی زعفران، قدرت رنگی زعفران به وسیلهٔ اسپکتروفتومتر، و با سنجش میزان جذب عصارهٔ آبی آن، در طول موج ۴۴۰ نانومتر، اندازه‌گیری می‌شود. ظاهراً با گذشت زمان و افزایش مدت نگهداری زعفران، به ویژه در شرایط نامناسب، از میزان دی استرهای کروستین به تدریج کاسته می‌شود، و مقدار منواسترها و کروستین آزاد افزایش پیدا می‌کند، و از قدرت رنگی زعفران می‌کاهد.[۴۳۲] بی‌تردید عوامل اقلیمی چون گرما، نور، رطوبت و جریان هوا در ضایع کردن مواد و ترکیبات زعفران تأثیر زیادی دارد، به همین دلیل زعفران باید در ظرف‌های کاملاً در بسته، با جدارهٔ نفوذناپذیر از نظر نور و رطوبت، و در جای خشک و خنک نگهداری شود.

کروسین یا مادهٔ رنگی زعفران در آب و الکل رقیق محلول، و در الکل مطلق به مقدار کم، و در اتر Ather نامحلول است.[۴۳۳] در هیدرولیز اسیدی کروسین، به دور از هوا، ایجاد کروستین و گلوکز می‌کند، در حالی که در هیدرولیز آمونیاک الکلی آن، کروستین و ژنتی بیوز تولید می‌شود. کروسین نسبت به محلول آبکی ئیدروکسید آمونیم رقیق به شدت حساس است، و حاصل این واکنش مقادیری کروستین (املاح پتاسیم آن) می‌باشد. کروسین همانند کاروتن در اسید سولفوریک غلیظ حل می‌شود و محلول آبی پر رنگ می‌دهد، که پس از مدتی به رنگ بنفش و سپس به رنگ قهوه‌ای درمی‌آید. همچنین کروسین توسط اسید نیتریک رنگ سبز به خود می‌گیرد.[۴۳۴]

باید توجه داشت که دانهٔ گردهٔ (پولن Pollen) گیاه زعفران نیز دارای ۵۰ درصد رنگدانه (پیگمان Pigment)های فلاوونیگ (دی گلوکوزید کرستول و ایزورامنتول Isoramenetol) است.[۴۳۵]

۲. طعم عمومی زعفران، مواد و ترکیبات

یکی از کارشناسان سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران - مرکز خراسان، که پژوهشهایی در باب فرآوری زعفران دارد، در سال ۱۳۸۱، نوشته است:

> **ترکیبات عامل طعم در زعفران:** زعفران دارای طعم تلخ و تند می‌باشد. ترکیب عمدهٔ این طعم پیکروکروسین است. این ماده یک گلیکوزید فاقد رنگ است که تا حدود ۴٪ در زعفران تازه وجود دارد.

www.tabarestan.info تبرستان

تعریف این کارشناس در جملهٔ اول «زعفران دارای طعم تلخ و تند می‌باشد»، مصداقی از معنای اصطلاح «شاخ زعفران» در متون کهن فارسی، با مفهوم امروزی «کلالهٔ زعفران» است، که در قرن ۱۲ ه، آن را بر هر چیز غریب و نادر اطلاق می‌کرده‌اند.[۴۳۶] این تعریف غریب هم، نه شایستهٔ زعفران با آن طعم دلپذیر است که قرن‌ها ذائقه جهانیان را جلب و جذب کرده، و نه در خور پژوهشگر فرزانهٔ ما، که تحقیقاتی قابل تمجید در باب این محصول باستانی با نام و نشان‌های ایرانی دارد. تعریف مزبور احتمالاً ترجمه یا اقتباسی از نوشته‌های غربیان است، که می‌توانیم بازتاب آن را در نوشتهٔ مرحوم ناظم الاطباء، در سال ۱۳۱۷ قمری/۱۸۹۹م، ملاحظه کنیم:

> زعفران... استیگمات [کلاله] و ابرهای [شاخه‌های کلاله] کروکوس ساتیوس را، که از طایفهٔ ایریده [ایریداسه Iridacees: زنبقیان] است... ابرهای زعفران عبارتند از تارهای طویلی پیچیده بر روی خود و قابل انعطاف، و رنگ آن‌ها قرمز نارنجی، و طعمشان حاد [تند] و تلخ، و دارای بوی تند مخصوصی [است]، و نور در زعفران اثر کرده و همهٔ خواص آن را باطل می‌سازد... ماده عامل آن عبارت است از دهن [روغن] فرار، و علاوه دارای دهن ثابت و آلبومین و املاح می‌باشد.[۴۳۷]

این گونه تعریف‌ها آن هم در یک مأخذ علمی و دانشگاهی، اولاً مایهٔ سردرگمی یا تعجب دانش آموختگان و دانشجویان رشته‌های مختلف و خوانندگان این کتاب می‌شود. ثانیاً احتمال دارد وسیله‌ای برای بهره برداری سوء رقبای زعفران ایران قرار گیرد، و با استناد به نوشتهٔ یک کارشناس خبرهٔ خراسانی زعفران تبلیغاتی راه بیندازند، و بگویند و بنویسند «زعفران ایران دارای طعم تلخ و تند می‌باشد». بی‌گمان زعفران تند نیست، و کسی گزارشی از تندی پیکروکروسین Picrocrocin نداده است، اما بر تلخ مزه بودن آن تأکید شده است.

نگارنده درصدد تحقیق در مورد «طعم زعفران» در باورهای عمومی برآمد. به این منظور، طی یک ماه، در فرصت هایی با ۱۸۳ نفر آشنای دور و نزدیک، تلفنی و حضوری تماس گرفت، و

پس از بیان مقدمهٔ مختصر از موضوع تحقیقی زعفران، پاسخ فی البدیههٔ این پرسش «به نظر شما زعفران چه مزه‌ای دارد؟» را درخواست کرد، و تقاضا نمود که از اعضای خانوادهٔ خود نیز بپرسند. جمع نفراتی که غیرمستقیم، با این روش مورد سؤال قرار گرفتند ۱۳۵ نفر بود. بنابراین جمعاً ۳۱۸ نفر مرد و زن، با سن ۱۰ تا ۷۰ سال و تحصیلات ابتدایی تا مدارج دانشگاهی فوق تخصص (در رشته‌های مختلف علوم و فنون)، به این پرسش پاسخ داده‌اند. پاسخ‌های زیادی کلی و مبهم بود. مثلاً خیلی از آنها گفتند «طعم عالی دارد، بسیار خوشمزه است، خیلی خوب است»، ۸ نفر گفتند بهترین مزه‌ای دارد که تاکنون چشیده‌اند، تعدادی گفتند که زعفران مزهٔ خاصی دارد که با طعم‌های مشهور وصف نمی‌شود. عده‌ای از آنها سختی پرسش را متذکر شدند. یکی از آنها با چرخش زبان در دهان صدای عجیبی درآورد، و گفت این سؤال مثل این است که بگویند تلفظ این صدا را بنویس. در واقع این گونه پاسخ‌ها دلالت بر کم دقتی یا عدم شناخت دقیق پرسش شوندگان از طعم زعفران دارد. دو نفر از پرسش شوندگان گفتند که به زعفران حساسیت دارند و نمی‌خورند، اما مزهٔ زعفران را به درستی «کمی تلخ مزه» متذکر شدند. برخی با تردید اظهار نظر کردند، مثلاً گفتند شیرین مزه یا کمی ترش، یکی گفت تلخ مزه‌یابی طعم است. هیچ یک از پرسش شوندگان زعفران را «تند» یا «بدمزه» وصف نکردند. نتایج آماری ۳۱۸ پاسخ در جدول ۱۲ ثبت شده است.

www.tabarestan.info تبرستان

جدول ۱۲. نمونه‌ای آماری از باورهای عمومی در باب «طعم زعفران»

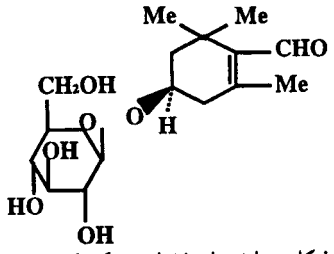
طعم / پرسش‌شونده	خوشمزه	تلخ مزه	گس	شیرین‌مزه	ترش مزه	شورمزه	تند	جمع کل
تعداد نفرات	۱۰۲	۹۳	۶۱	۴۴	۱۴	۴	-	۳۱۸
درصد نفرات	۳۲	۲۹/۲	۱۹/۲	۱۳/۹	۴/۴	۱/۳	-	۱۰۰

پیکروکروسین مادهٔ تلخ مزهٔ زعفران گلیکوزیدی بی‌رنگ است که اول بار توسط کیزر Kayser معرفی شد. دو دانشمند دیگر با نام‌های کوهن Kuhn و وینتراستین Winterstein، در سال ۱۹۳۳م، از عصارهٔ تازهٔ زعفران در حدود ۴٪ پیکروکروسین، با فرمول $C_{16}H_{26}O_6$ و نقطه ذوب ۱۵۶ درجهٔ سانتیگراد به دست آوردند. تجزیهٔ این گلیکوزیدیک آگلیکون فرار می‌دهد. که آنان نام سافرانال Safranal را برای آن برگزیدند:

$$C_{16}H_{26}O_7 \qquad C_{10}H_{14}O+C_6H_{12}O_6$$

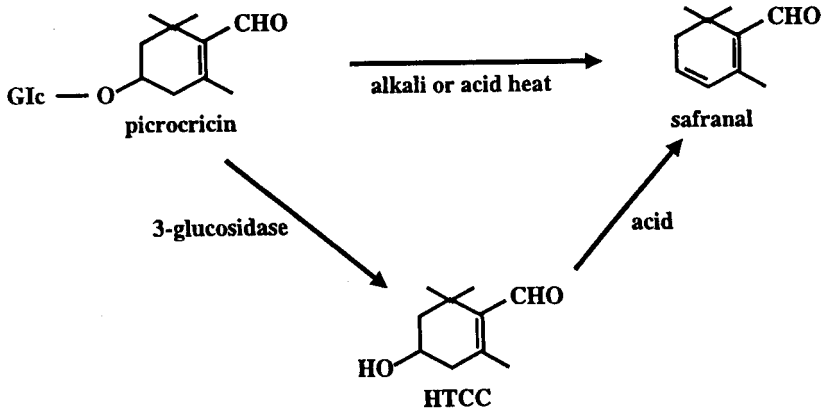
کوهن و همکارش وینتراستین ساختمانی را برای پیکروکروسین در نظر گرفتند، که عمدتاً مبتنی بر مواد حاصله از هیدرولیز آن، یعنی گلوکز و روغن ترپن است، که بوی زعفران را دارد.[۴۳۸] دو دانشمند با نام‌های Eugster و Buchecker، در سال ۱۹۷۳م، ساختمان فضایی

پیکروکروسین را در وجه (شکل زیر) گزارش کردند.[۴۳۹]



شکل. ساختمان فضایی پیکروکسین

پیکروکروسین از طریق هیدرولیز اسید، گلوکز و مادهٔ معطر سافرانال Safranal (دهیدروبتا سیکلوسترال) تولید می‌کند؛ و از طریق تجزیهٔ آنزیماتیک، هیدروکسی-۴-دوسیکلو سیترال ایجاد می‌شود، که یک عامل هیدروکسیل روی کربن چهارم، و یک دوبل لیزون (به جای دو بند مضاعف) دارد (شکل زیر). در صورتی که عمل تجزیه به وسیلهٔ امولسین انجام می‌شود، به عوض سافرانال، هیدروکسی الدهید سافرانال تولید می‌کند.[۴۴۰]



هیدروکسی - ۴ - دوسیکلوسیترال

شکل. تبدیل پیکروکروسین به سافرانال و H.T.C.C از طریق تجزیهٔ شیمیایی و آنزیماتیک

میزان درجهٔ تلخی محلول کلالهٔ خشک زعفران در حدود ۴ برابر تلخی چای مرغوب برآورد می‌شود.[۴۴۱]

۳. عطر زعفران، مواد و ترکیبات

رایحه دلپذیر زعفران ناشی از روغن‌های معطر و فرار موجود در مواد ترکیبی کلاله است. با تقطیر محلول کلالهٔ زعفران در آب، تحت جریان گاز کربنیک CO^2، و آمیختن حاصل تقطیر در

اِتِر، و سپس با تقطیر آمیختهٔ اِتِر، در شرایط آتمسفری CO_2، اسانس‌های روغنی (Volatile oils) ایزوله (جدا) میشوند، مادهٔ روغنی استحصالی موصوف، بسیار روان و تقریباً بی‌رنگ است، از گروه ترپن‌ها ($C_{10}H_{16}$) که به سادگی اکسیژن جذب می‌کند، و به مایع غلیظ قهوه‌ای رنگی تبدیل می‌شود. وزن مخصوص روغن زعفران در صورتی که آرام گذاشته شود، ته نشین شده و تولید کریستال‌های لوزی شکل (Stearoptene) می‌کند، که پس از کریستالیزاسیون مجدد، این بلورها در اِتِر و پترول، نقطهٔ ذوبی برابر ۱۰۶ درجهٔ سانتیگراد پیدا می‌کنند.[۴۴۲]

سافرانال عمده‌ترین ترکیب عطری موجود در روغن‌های فرار زعفران است، که در اثر هیدرولیز آبگیری بعدی از پیکروکروسین به دست می‌آید.[۴۴۳] این مادهٔ روغنی - همان طور که قبلاً گفته شد - در سال ۱۹۳۳م، توسط کوهن و همکارش وینتراستین استحصال، و تحت عنوان سافرانال نامگذاری شد. مقدار سافرانال موجود در روغن‌های فرار زعفران با تفاوت گزارش شده است. ضرغامی (Zarghami) و هینز (Heinz)[۴۴۴] میزان آن را ۴۷٪، رودل (Rodel) و پترزیلا (Petrzila)[۴۴۵] برابر ۶۰/۳٪، و الونسو (Alonso) و همکارانش ۷۲٪ گزارش کرده‌اند.[۴۴۶]

بر اثر تصفیهٔ روغن زعفران در خلاء، ساتیوول خالص به دست می‌آید. اسانس‌های روغنی زعفران فوق العاده ناپایدار است، و در تجارت قابل عرضه نیست، و به جای آنها از تنتور الکلی زعفران جهت عطر و طعم بخشیدن، و استفاده در عطرسازی بهره می‌جویند.[۴۴۷]

ریموند دگستره (Raymond Dextreit)، دانشمند فرانسوی، ضمن شرحی کلی در باب «گیاهان معطر» استفاده از زعفران و زیره و برخی گیاهان معطر را در سالادهای تهیه شده با مواد غذایی پختنی، توصیه کرده، و از خاصیت ضد عفونی کنندهٔ مواد معطرهٔ آنها سخن گفته است، و می‌افزاید «علت اصولی اثرات غیرقابل تردید مواد معطر برای ما شگفت‌انگیز می‌نماید، و می‌توان آن را به سبب تأثیر بر روی غدد درون ریز دانست که موجب تسریع ترشحات هاضمه می‌شود». چنین دریافته‌اند که مواد معطرهٔ طبیعی، اعصاب بویایی و برجستگی‌های روی زبان را، که دارای اعصاب ذائقه هستند، تحریک کرده، موجب افزایش اشتها، و در نتیجه افزایش ترشحات بزاق و شیرهٔ معده می‌شود.[۴۴۸]

ضرغامی و هینز، در سال ۱۹۷۱م، مواد فرار زعفران را به وسیلهٔ دی اتیل اِتِر استخراج کردند، سپس اجزاء مختلف آن را به وسیلهٔ گاز کروماتوگرافی، اسپکتروسکوپی مادون قرمز، ماوراء بنفش و روزنانس مغناطیسی هسته جدا ساختند، و در نتیجه ۷ گونه ترکیب جدید، علاوه بر سافرانال، شناسایی و معرفی کردند، که نام ترکیب و ساختمان شیمیایی، و تراکم نسبی آنها در مقایسه با سافرانال در جدول ۱۳ ارائه سده است:[۴۴۹]

جدول ۱۳. ساختمان شیمیایی و تراکم نسبی مواد فرار عمده در زعفران (براساس سافرانال که ۱۰۰ در نظر گرفته شده است)

ترکیب	ساختمان	تراکم‌نسبی ترکیبات
سافرانال		۱۰۰
ایزوفورون		۳/۹۴
۳ و ۵ و ۵ تری متیل-۴- هیدورکسی-۱- سیکلو هگزانون ۲-ان		۱۲/۸
۳ و ۵ و ۵ تری متیل ۱ و ۴- سیکلوهگزا دی ان		۳/۲۸
۳ و ۵ و ۵ تری متیل-۴- سیکلو هگزادی ان - ۲ ان		۲/۴۷
۳و۵ و۵-تری‌متیل۲- هیدروکسی ۱و۴ سیکلوهگزادی‌ان-۲-ان		۲/۴۷
۲ و۶ و۶ تری‌متیل-۴-هیدروکسی-۱- سیکلوهگزن-۱-کربوکسالدئید		۲۹/۴
۲و۴و-۴تری‌متیل-۳-فرمیل-۶-هیدروکسی ۲و۵-سیکلوهگزادی‌ان-۱-ان		۱۲/۸

تبرستان www.tabarestan.info

ضرغامی و هینز در گزارش بعدی، علاوه خود به جز ترکیبات مندرج در جدول ۱۳، که براساس خواص اسپکتری آن‌ها شناسایی شده‌اند، از ترکیبات جدیدی چون: ۲ فنیل اتانول، نفتالین ۲- بوتانوئیک اسید لاکتون و اسیدهای چرب: پالمتیک، استئاریک، اولئیک و لینولئیک، و همچنین ۵ ترکیب دیگر (جدول ۱۴) خبرداده‌اند.[۴۵۰]

جدول ۱۴. ساختمان ۵ ترکیب دیگر زعفران

شماره۱	
۱	۶ و ۶ دی متیل ۱-کربوکسالدئید - ۲- متیلن - ۳ سیکلوهگزن.
۲	۳ و ۵ و ۵-تری متیل -۴- متیلن -۱- سیکلوهگزانن -۲- ان.
۳	۳ و ۵ و ۵-تری متیل -۲- هیدروکسی -۴-کربوکسالدئید-۱- سیکلوهگزانن-۲-ان.
۴	۲ و ۴ و ۴-تری متیل -۳-کربوکسالدئید-۱- سیکلوهگزانن - ۲ و ۵ دی ان.
۵	۳ و ۵ و ۵- تری متیل -۴- هیدروکسی متیلن - ۲ و ۳- اپوکسید - ۱- سیکلوهگزانن.

اثر فیزیولوژیکی مواد مؤثره زعفران

در بعضی از جلبگ‌ها (آلگ‌ها: Algae/Algues)، گامت‌های غیر مشخص تحت تأثیر ترمون (Termone)ها - آندروترمون‌ها یا ژینوترمون‌ها، که همان هورمون‌های گیاهی هستند - به گامت‌های نر و ماده تبدیل شده، و خواص جنسی اولیهٔ خود را بازمی‌یابند.[۴۵۱]

کوهن Kuhn با همکارانش آزمایش هایی در این باب انجام داده‌اند، که نتایج آن در سال

۱۹۳۸م انتشار یافته است.[۴۵۲] آن‌ها عمل هورمونی مواد مؤثرهٔ زعفران را در برابر گامت‌های خنثی و غیرفعال نوعی جلبک - با نام کلامید و موناس اوگامتوس (Chlamydomonas Eugametos) - آزمایش کرده‌اند. در این آزمایش معلوم شد که افزایش پیکروکروسین در یاخته‌ها، بدان خواص یاخته‌ای ماده می‌دهد. در حالی که ژینوترمون (Gynotermone) سافرانال خواص یاخته‌ای نر می‌دهد. کروسین موجب تحریک گامت‌ها می‌شود.[۴۵۳] سافرانال، و مخصوصاً هیدرواکسی الدئید آن، با دُزهای بسیارکم نقش آندوترمون را بازی می‌کند. از طرف دیگر در یک سوسپانسیون از گامت‌های نر و مادهٔ الگ (جلبک)های مختلف، گامت‌ها در محیط تاریک بی‌حرکت بوده، و در روشنایی تحت تأثیر عناصری - که خود آن‌ها در محیط خارجی ترشح می‌نمایند - متحرک می‌شوند. این عناصر را که گامت‌ها از خود ترشح می‌کنند گامون Gamones می‌نامند، و از نظر شیمیایی فرم‌های سیس و ترانس کروستین دارند.[۴۵۴]

www.tabarestan.info تبرستان

گل پنج روزهٔ زعفران برتر است

مطابق بررسی‌های دانشمندان، در سال ۱۹۹۶م، غنچهٔ زعفران در نخستین روز ظهور، از نظر ابعاد (طول و قطر) و نیز میزان کروسین به گل سه روزه نمی‌رسد. به همین ترتیب گل پنج روزهٔ کاملاً باز شده وضعیت به مراتب برتری دارد. یعنی ابعاد و وزن و میزان رنگ دهی کلالهٔ آن از غنچه و گل سه روزه بیشتر است (رجوع کنید به عنوان «زعفران کاری کنونی در کشمیر» در گفتار پنجم).

زعفران، رمز ماندگاری مینیاتورهای کهن ایرانی

کاربرد زعفران در تهیهٔ انواع مرکب‌های رنگین و کاغذهای الوان در اعصار قدیم، در قسمت دوم همین گفتار (ذیل عناوین: کاغذ و مرکب تحریر، تهیهٔ کاغذهای رنگین، تهیه مرکب تحریر، جوهر طلایی و نقره‌ای،... آراستن نسخ خطی) به تفصیل مورد بحث قرار گرفت (۳۶۵ تا ۳۷۳). اخیراً، ماندابرکشلی، از کارشناسان پژوهشگر ایرانی، با مطالعهٔ آزمایشگاهی بر روی مینیاتورهای ایرانی و هندی بازمانده از قرن ۱۰ و ۱۱ هجری، نتایج آزمون‌ها و بررسی‌های خود را در مقاله‌ای با عنوان «رمز مانایی مینیاتورهای ایرانی»، در سال ۱۳۷۶، منتشر کرده است. به لحاظ اهمیتی که تحقیقات قابل تمجید او، از نظر آشنایی ایرانیان، قدیم با خواص و خصوصیات زعفران، و کاربردهای قابل استفادهٔ کنونی آن دارد، بخشی از مطالب این مقاله، با تلخیص (در محل نقطه چین‌ها)، عیناً نقل می‌شود:

> یکی از اشتراکات وسیع هنری ایران و هند، هنر نگارگری، یا مینیاتور است. این هنر، که در عهد صفویه به اوج بالندگی خود رسیده بود، از طریق دو هنرمند ایرانی به نام‌های میرسیدعلی و عبدالصمد در زمان حکومت همایون شاه (امپراتور مغولی فرزند بابر) به هند وارد شد... در میان رنگ‌های رایج در مینیاتور، رنگ زنگار استفادهٔ وسیعی دارد... در مطالعهٔ تطبیقی میان مینیاتورهای ایران و هند به این

واقعیت برخوردم که اکثر قریب به اتفاق نسخه‌های هندی، که در آن‌ها رنگ زنگار به کار رفته، در محل استفادهٔ این رنگ، خورده [ایجاد خوردگی شده] و موجب تخریب کاغذ گشته‌اند؛ در صورتی که در نمونه‌های مشابه ایرانی، چنین فرسایش و تخریبی دیده نمی‌شود. این معما مرابه مطالعهٔ آزمایشگاهی رنگدانه‌ها و الیاف کاغذ کشاند. استفاده از دستگاه آنالیز کامپیوتری الکترونیکی و میکروسکوپی پیچیده، در آزمایشگاه‌های تخصصی شیمی و مرمت آثار، از جملهٔ تلاش‌هایی بود که در این چهار سال، برای یک جواب علمی متحمل شدم. پاسخ این معما، از لحاظ علمی شرح پیچیده‌ای دارد که با طیف‌ها و جداول متعدد همراه است، و قطعاً در حوصلهٔ این مقاله نیست. تنها نکته‌ای که فکر می‌کنم برای هنرمندان [و مخصوصاً پژوهشگران و علاقمندان به بررسی کاربردهای زعفران] ارزشمند باشد، اینجا به طور اجمال می‌آورم: راز بقای مینیاتورهای ایرانی بهره‌گیری از زعفران در رنگسازی زنگار بود. آزمایش‌های متعدد و مکرر و دقیق برای اول بار به خاصیت زعفران گواهی دادند که مانع از اسیدی یا بازی شدن کاغذ می‌گردد. همین حفظ تعادل اسیدی یا بازی است که از زمینه‌های تخریب زنگار جلوگیری می‌کند. در رنگ مینیاتورهای هندی زعفران بکار نرفته است، و همین باعث تخریب شدید رنگ‌های سبز زنگار هندی گردیده است. پس از مدت‌ها تلاش و زحمت و رسیدن به نتیجه‌ای چنین مهم و ارزشمند، به نسخه‌ای قدیمی برخورد کردم که در آن دستورالعمل تهیهٔ زنگار به صورت شعر آمده بود... تنها به آوردن دو بیت از این دستورالعمل اکتفا می‌کنم؛ بیتی که نتیجهٔ چهار سال تلاش آزمایشگاهی من با دستگاه‌ها، ابزارها و وسایل پیچیده بود.این دو بیت که از استاد علی صیرفی از عهد صفویه نقل شده چنین است:

ور چو خط خود ای جانان فستقی میل کن بشنو از آن
زعفران داخل زنگارنما پس بدان رنگ کتابت فرما

بی‌تردید هنرمندان عهد صفویه چنین نتیجهٔ مهمی را از طریق تلاش‌های آزمایشگاهی و دستگاه‌های پیچیده درنیافته بودند. تصور من این است که تجربهٔ مستمر و انس گرفتن با مواد و مصالح، و وقف کردن خویشتن به کار هنری - که بسیاری آن را نوعی شهود می‌دانند - موجب نیل به چنین نتایجی دقیق گشته است. درسی که یک بیت شعر به من می‌آموزد این است که نیل به معرفت لزوماً از مسیر تحصیلات آکادمیک و پراکندگی اطلاعات نمی‌گذرد.[۴۵۵]

ابیات مزبور از هنرمندی ایرانی به نام صیرفی است، که در سال ۹۵۰ هـ، در رسالهٔ منظوم خود (در باب رنگ‌آمیزی کاغذ و تهیهٔ مرکب با الوان و هنر خط و نقاش) با عنوان *گلزار صفا* آورده است[۴۵۶]. صیرفی در عمل آوری کاغذ به رنگ کاهی، زنگاری، آلی و سبز از کاژیره (معصفر) استفاده کرده[۴۵۷]، و در تهیه رنگ‌های نارنجی و گلگون از زعفران بهره گرفته است.[۴۵۸]

نتایج آزمایش‌های مزبور، نشان می‌دهد که دستنوشته‌های به دست آمده از تورفان، که مرحوم پرفسور علی مظاهری، کاغذهای آنها را عمل آورده با زردچوبه متذکر شده است، صحیح به نظر نمی‌رسد، بلکه عمل‌آوری کاغذ - همان گونه که در قسمت دوم همین گفتار (ذیل عنوان: کاغذ و مرکب تحریر) یادآوری شد - با زعفران انجام می‌شده است.

www.tabarestan.info

مآخذ و یادداشت‌های گفتار چهارم

۱. علی بن ربن طبری، از نخستین پزشکان ایرانی بعد از اسلام، که *کتاب فردوس الحکمه* را در سال ۲۳۶ هـ/۸۵۰ م، برای متوکل خلیفهٔ عباسی نوشته، و ظاهراً در شهر مرو نگارش آن را به انجام رسانده است. این اثر که در طب عمومی است در عصر خود قرین اقبال و موفقیت بود، و بعداً مورد اقتباس و تقلید بسیار قرار گرفت، و به زبان‌های اروپایی ترجمه شده (سیریل الگود، ۴۸۱)، اما متأسفانه هنوز از عربی به فارسی توفیق ترجمه پیدا نکرده است.

۲. ابوالحسن علی بن سهل ربن الطبری، *فردوس الحکمه فی الطب*، به تصحیح محمد زبیر صدیقی (برلین، چاپخانهٔ آفتاب، ۱۹۲۸م)، ۳۹۸.

تبرستان
www.tabarestan.info

۳. موفق الدین ابومنصور هروی، *الابنیه*، ۱۷۱.

۴. ابوعلی سینا، *قانون در طب*، ۱۳۹/۱

۵. همو، *همان*، ۱۴۶/۵.

۶. همو، *همان*، ۱۴۶/۵.

۷. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه فی‌الطب*، ۳۱۲؛ *صیدنه*، ۸۷۴.

۸. ابن بطلان بغدادی، *تقویم الصحه*، ۴۱.

۹. جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، ۱۴۱، ۶۸۷.

۱۰. جرجانی، *کتاب الاغراض الطبیه و المباحث العلائیه*، چاپ افست از روی نسخهٔ مکتوب در سال ۷۸۹ هـ (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۵)، ۵۹۲.

۱۱. ابوالفضل حبیش تفلیسی، *بیان الصناعات*، قلیچ‌خانی، *همان*، ۱۳۵.

۱۲. ابوبکر مطهر جمالی یزدی، *فرخنامه*، ۲۲۶.

۱۳. ابن بیطار، *جامع المفردات الادویه و الاغذیه* (بولاق، ۱۲۹۱ هـ) ۱۶۲/۲.

۱۴. خواجه نصیرالدین طوسی، *تنسوخنامهٔ ایلخانی*، ۲۶۰؛ ابوالقاسم کاشانی، *عرایس الجواهر*، ۲۶۵؛ داود انطاکی، *تذکرة الالباب*، ۲۵۳.

۱۵. علی بن حسین انصاری، *اختیارات بدیعی* (نسخهٔ خطی متعلق به نگارنده)، ذیل «زعفران».

۱۶. محمد مؤمن حسینی تنکابنی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، با مقدمهٔ روضاتی، ۴۴۸، ۴۴۹؛ عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۲۳۰، ۹۸۹.

۱۷. حکیم محمد اکبر ارزانی، *طب اکبر* (لکهنو، ۱۲۸۵هـ)، ۷۵/۱؛ به نقل از *علاج الامراض* تألیف یوسفی خوافی.

۱۸. همو، *همان*، ۱۷۹/۱.

۱۹. محمد صالح شیرازی، *چشمهٔ زندگی*، ابوالفتح حکیمان، در ذیل عنوان «*چشمهٔ زندگانی*، در *تدبیر عمر طولانی*» چند فصل از دستنوشتهٔ این نسخه خطی را در مجلهٔ هنر و مردم (شماره ۱۷۹، شهریور ۱۳۵۶)، ۴۹ تا ۶۳، به چاپ رسانده است.

۲۰. رجوع کنید به گفتار اول، مصارف خوراکی زعفران، ذیل عنوان «شراب زعفرانی».

۲۱. *تاریخچه زعفران در بریتانیا*، ترجمهٔ خدیجهٔ بوذرجمهری، مقالهٔ مندرج در فصلنامهٔ تحقیقات

جغرافیایی (شمارهٔ ۱۱، زمستان ۱۳۶۷، مشهد)، ۱۶۹ به بعد؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۵۸۸.

۲۲. رضاقلی خان هدایت، *مجمع الفصحاء*، به کوشش مظاهر مصفا (تهران، امیرکبیر، ۱۳۳۶)، ۸۹۶/۲.

۲۳. *دیوان مسعود سعد*، به کوشش مهدی نوریان (تهران، کمال، ۱۳۶۴)، ۵۷۶، ۵۸۹.

۲۴. *دیوان کامل امیرمعزی*، به کوشش ناصر هیری (تهران، مرزبان، ۱۳۶۲)، ۶۰۷؛ *دیوان سنائی غزنوی*، ۴۲۵.

۲۵. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۶۰ تا ۳۶۲.

۲۶. *دیوان خاقانی شروانی*، ۳۳۹.

۲۷. محمدبن بدر جاجرمی، *مونس الاحرار*، ۸۶؛ دولتشاه سمرقندی، *تذکرة الشعراء*، ۹۳؛ شیخ ابوالقاسم بلیانی کازرونی، *سلم و سموات*، به کوشش یحیی قریب (تهران، ۱۳۳۹)، مرقوم پنجم، ۳۷.

۲۸. *دیوان ظهیرالدین فاریابی*، به کوشش احمد شیرازی (تهران، فروغی، ۱۳۶۱)، ۴۸؛ این بیت در *دیوان رفیع لنبانی* (چاپ تقی بینش، ۱۶۵؛ چاپ محمد هویدا، ۶۷) نیز ثبت شده است.

۲۹. محمد عوفی، *لباب الالباب*، ۳۶۲/۲؛ رضاقلی خان هدایت، *مجمع الفصحاء*، ۱۱۸۲؛ *تاریخ بیهقی*، ۱۵۴۸ از یادداشت‌های مرحوم سعید نفیسی.

۳۰. نظامی گنجوی، *کلیات خمسه* (*شرفنامه*/*اسکندرنامه*)، ۹۶۲

۳۱. *دیوان نجیب جرفادقانی*، ۲۲؛ *مقالات قزوینی* ۴۸۱/۲؛ بدرالدین جاجرمی، *مونس الاحرار*، ۷۷۰.

۳۲. بدرالدین جاجرمی، *مونس الاحرار*، ۵۰۵؛ رضاقلی‌خان هدایت، *مجمع الفصحاء*، ۳۰۹.

۳۳. *دیوان کمال‌الدین اسماعیل اصفهانی*، به کوشش حسین بحرالعلومی (تهران، دهخدا، ۱۳۴۸)، ۱۵۳.

۳۴. *دیوان رکن الدین دعویدارقمی*، به کوشش علی محدث (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۵)، ۱۰۹.

۳۵. مولانا جلال‌الدین محمد مولوی رومی، *کلیات دیوان شمس تبریزی* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۷)، ۲۰۶.

۳۶. ابوعلی سینا، *قانون در طب*، ۱۳۹/۲.

۳۷. ابن بیطار، *جامع المفردات الادویه و الاغذیه*، ۱۶۲/۲؛ علی بن حسین انصاری (حاج زین عطار)، *اختیارات بدیعی*، به کوشش محمد تقی میر (تهران، ۱۳۷۱)، ۲۰۵؛ نسخهٔ خطی نگارنده، ذیل «زعفران»؛ داود انطاکی، *همان*، ۲۵۳.

۳۸. جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، ۱۴۱؛ حبیش تفلیسی، *بیان الصناعات*، ۱۳۵.

۳۹. محمد بن محمود طوسی، *عجایب المخلوقات*، ۶۱۸.

۴۰. نورالدین محمدجهانگیر گورکانی، *جهانگیرنامه*، ۵۵، می‌گوید «به وزن هندوستان پانصدمن، که چهارهزار من ولایت بوده باشد». منظور از «ولایت» به طور عام ایران و به صورت خاص در اینجا خراسان است، چراکه پادشاهان گورکانی خود را خراسانی می‌دانستند، جهانگیر در نوشتهٔ خود به این نکته اشارهٔ زیادی دارد. مثلاً وقتی خربزه از کاریزتایباد برایش برده‌اند، یا وقتی درخت چنار یا گل و گیاهانی که از ایران برده شده بود، می‌گوید از ولایت آورده بودند، و در ضمن همسر او «نور جهان بیگم» ایرانی و دختر غیاث بیگ تهرانی بود. طبیعتاً منظور از ولایت ایران بوده است.

۴۱. همو، *همان*، ۴۷۹.

۴۲. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۱۷۷؛ *زعفران ایران* ۱۰۴.

۴۳. *دیوان مسعود سعد*، ۵۵۴.

www.tabarestan.info تبرستان

۴۴. *دیوان کامل امیرمعزی*، ۷۰۲.
۴۵. *دیوان عثمان مختاری*، ۴۱۶.
۴۶. نظامی گنجوی، *کلیات خمسه*، ۷۷۳، ۸۰۴؛ هفت پیکر، به کوشش برات زنجانی (دانشگاه تهران، ۱۳۷۳)، ۱۳۲، ۱۵۶.
۴۷. *دیوان قوامی رازی*، ۱۶، ۱۴۱.
۴۸. *دیوان سیدحسن غزنوی*، ۷۷.
۴۹. *دیوان کامل استاد جمال الدین*، ۸۹، ۲۶۹، ۲۸۳.
۵۰. جمال خلیل شروانی، *نزهة المجالس*، ۱۸۸.
۵۱. *دیوان حکیم ظهیرالدین فاریابی*، ۱۹۹.
۵۲. سعید نفیسی، *تاریخ بیهقی*، ۱۳۶۷، تعلیقات مرحوم نفیسی.
۵۳. *دیوان کمال‌الدین اسماعیل اصفهانی*، به کوشش حسین بحرالعلومی، ۱۰۱؛ همان (بمبئی، ۱۳۰۷)، ۵۹.
۵۴. *دیوان سراج‌الدین قمری آملی*، ۲۵۰، ۲۹۷.
۵۵. *دیوان عطار*، ۶۵.
۵۶. فرید الدین عطار نیشابوری، *مختارنامه*، به کوشش محمدرضا شفیعی کدکنی، (تهران، سخن، ۱۳۷۵)، ۳۰۷؛ بدرالدین جاجرمی، *همان*، ۱۱۸۰.
۵۷. *دیوان سیف اسفرنگی*، ۴۳۸، ۶۸۵.
۵۸. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۹۳.
۵۹. ابریشمی *همان*، ۳۹۷.
۶۰. ابوبکربن زکی المتطبب القونیوی، *روضة الکتاب و حدیقة الالباب*، به کوشش میرداود سید یونسی (دانشگاه تبریز، ۱۳۴۹)، ۱۵۸.
۶۱. *دیوان سلطان ولد*، ۱۴۳.
۶۲. *دیوان کامل امیر خسرو دهلوی*، ۱۱۸، ۲۹۵،
۶۳. رضاقلی خان هدایت، *مجمع الفصحاء*، ۶۹۸/۲.
۶۴. شاعران بسیاری، در حوزهٔ قلمرو زبان فارسی در باب خاصیت خنده برانگیزی زعفران مضامینی ساز کرده‌اند. نمونه‌هایی از این‌گونه مضامینِ معدودی از خیلِ شاعران قلمروهای زبان فارسی، حتی المقدور برحسب تقدم تاریخی، از قرن هشتم تا روزگار حاضر نقل می‌شود:

ابن یمین فریومدی «نرگس رعنا ز مستی سرنهد برپای سرو * غنچه را لب از خواص زعفران خندان شود»؛ **سلمان ساوجی** «زعفران دادند، دَرَمی، غنچهٔ دلتنگ را * غالباً این خنده گل را، زعفران می‌آورد»؛ **عماد فقیه کرمانی** «مدعی تو بسته لب، همنفس غم و تعب * بی‌فرح است روز و شب، با رخ همچو زعفران»؛ **امیر علیشیر نوایی** «چون بخندد همچو غنچه صبح کاینک دَم به دَم * غنچه آسا زعفران آید برون از کام صبح»؛ **کاهی کابلی** «بلبل از خندهٔ گل این همه آزرده مباش * زعفران هر که خُوَرد خندهٔ بسیار کند»؛ **وحشی بافقی** «برای خندهٔ برق درخشان * خزان پر زعفران می‌کرد بُستان»؛ **ملک قمی** «غنچهٔ تصویرت ار بشکفد از ابر کلک * عقده کند خنده را در گلوی زعفران»؛ **عرفی شیرازی** «ارغوان زار حیا شد پایمال زعفران * مشت خونی، بر دهان خنده ناک مابریز»؛ **محتشم کاشانی** «روی دشمن کزمیِ پندار، اول سرخ بود * خنده‌آورگشته است اکنون، به رنگ زعفران»

تبرستان www.tabarestan.info

؛ **فیضی ناگوری دکنی** «از شکر خنده‌ای که زد بختش * تاجران تنگ زعفران بستند»؛ **ثنائی مشهدی** «خندهٔ آفتاب صبح آرای * از رخ همچو زعفران من است»؛ **شفایی اصفهانی** «طبع آمل به خنده درآید زرنگ او * آری شکفته گردد، خاطر ز زعفران»؛ **اهلی شیرازی** «عدوی جاه تو، بیچاره چون گل زرد است * که زهر خنده به رنگ چو زعفران دارد»؛ **حکیم تنهای قمی** «غبارم زعفرانِ سوده شد از چهرهٔ زردم * به جای گریه می‌خندند مردم بر مزار من»؛ **سنجر کاشانی** «چشم من چون گریه ریزد، توتیا گرددگران * لعل او چون خنده پاشد، زعفران ارزان شود»؛ **طالب آملی** «در پُرسِشم، ملایکه گردند خنده روی * ببینند در لحد چو رخ زعفرانیم»؛ **سلیم تهرانی** «گمان زر، چو ندارد دل حریص، ملول است * که خنده رویی هندو، ز زعفران جبین است»؛ **دستغیب شیرازی** «درو خنده راکس نبیند نشان * شود کاه دیوار اگر زعفران»؛ **اشرف مازندرانی** «با وجود زردرویی عشرت از ما سرخ روست * همچو جام زر خواص زعفران داریم ما»؛ **شاپور تهرانی** «به بخت عشق مکارید، تخم عیش به دل * که گل به چهرهٔ من کشت و زعفران برداشت»؛ **رضوی کشمیری** «زعفران خورده است گویی صبحدم از آفتاب * ورنه بیدردی است یک دم عمر و خندان زیستن»؛ **کلیم کاشانی** «دل شاد از جهان بار سفر بست * فرح دوری زرنگ زعفران کرد»؛ **جویا تبریزی** «دیدهٔ بد دور، کز جوش بهار زعفران * عندلیبان را خوش الحان می‌کند فصل خزان»؛ **شوکت بخارایی** «زعفران خندهٔ برق است کشت طالعم * نخل موم من زآتشخانه می‌آید برون»؛ **شفیعا شیرازی** «شادکامی کی شود بی زر میسر در جهان * خلق را خنداند از رنگ طلایی زعفران»؛ **نجیب کاشانی** «خنده گر، می‌بینیم بر لب، نه از خرم دلیست * بهر تسکین الم‌ها، زعفرانم داده‌اند»؛ **صائب تبریزی**: «شادابی کز دل نباشد شعلهٔ خار وخس است * گریه به زان خنده‌ای کز زعفران پیدا شود»، «پشیمانی ندارد خنده بر وضع جهان کردن * ندارد گریه در پی خنده‌ای کز زعفران خیزد»، «در هر دلی که ریشهٔ غم زعفران شود * خندان چگونه از مِیِ چون ارغوان شود»، «شرم معشوقی نمی‌گردد حجاب خنده‌اش * زعفران خورده است گل از روی خندان بهار»، «به جرم خنده‌ای کز من نصیب دیگران گردد * درین بستانسرا تاکی به خود چون زعفران پیچم»، «چنان غبار کدورت دواند ریشه به خاک * که خنده در دهن زعفران نمی‌بینم»، «از رخ چون زعفران چین جبین خاک را * خنده رو چون سکهٔ زر می‌کند فصل خزان»، «هست اگر هر گریه‌ای را خنده‌ای در چاشنی * ریشهٔ غم در دل ما زعفران خواهد شدن»، «برون میار ز دل زینهار ریشهٔ غم * که خنده‌هاست در این شاخ زعفران پنهان»؛ **سیدای نسفی** «می‌شود از خنده آیینه عالم گلستان * گربینم عکس روی زعفران خویشتن»؛ **قانع نسفی** «مساز چهرهٔ خود زعفران به خندهٔ کس * چو گل طلب منما قانع از دهندهٔ قرض»؛ **فطرت کهکرانی** «هر چیز را به خاصیتی آفریده‌اند * کی سرمه درگلو اثر زعفران دهد»؛ **ناظم هروی** «به زعفران طرب می‌سرشته نوشیدم * خمار خندهٔ دندان نمای ما نشکست»؛ **تأثیر تبریزی** «لعل او ترخنده زد یک ره به چاک سینه‌ام * زعفران از تربت من غنچه می‌آید برون»؛ **حزین لاهیجی** «چون زعفران، خزان من آمد بهار من * اکسیر شادمانی ما، رنگ زرد بود»؛ **واقف بتاله‌ای لاهوری** «رنگ زردی روکش فصل خزان داریم ما * خنده زین رو بر بهار زعفران داریم ما»؛ **دلشاد پسروری** «باروی زرد شیخ، چه سرسبز می‌شود * این شاخ زعفران، شده خندان به حال ما»؛ **آذر بیگدلی** «به چهره‌ام، که شد از دوری تو زرد مخند * مباد رنگ پذیرد، ز زعفران گوهر»؛ **بیدل دهلوی** «زخمی که خندد از دم تیغ تبسمت * خون چکیده را چمن زعفران کند»؛ **بی‌تکلف لکهنویی** «ساغر باده شود آینه از دیدن تو * زعفران زار شود بزم ز خندیدن تو»؛ **مهربان نیشابوری** «رنگ زردم بعد مردن داد تأثیر نشاط * کرد در خواب عدم این زعفران خندان مرا»؛ **قانع تتوی** «گه تقریر وصف زعفران زار * لب از خنده نیابد راه گفتار»؛ **سحاب اصفهانی** «تا همی خندد به رویش تیغ سبزارنگ او * گونهٔ بدخواه را چون زعفران کرد

آسمان»؛ **فتح‌الله شوشتری** «خود در آخر موجب خفقان دل خواهد شدن * گر چه در خاصیت اول خنده آرد زعفران»؛ **هادی اسدآبادی** «اگر بر روی من خندیده‌ای بر من منه منّت * مرا این خاصیت رخساره‌ای چو زعفران دارد»؛ **داوری شیرازی** «هر که خورد از زعفرانش برخلاف زعفران * تلخکام و ترشرو گردید و زار و ممتحن»؛ **قاآنی شیرازی** «گفتم: آخر بر رخ من از چه خندی؟ شرم دار * گفت: هی هی می‌ندانی خنده آرد زعفران؟»؛ **مدهوش تهرانی** «بهر نشاط کوکبهٔ صاحب زمان * نرگس برای خُنده گل زعفران گرفت»؛ **همای شیرازی** «از رخ اعدای تو، دهر بگرید مدام * گر چه به جز خنده نیست خاصیت زعفران»؛ **شباهنگ رازی** «سود، صبا زعفران به هاون نرگس * غنچه چو آن دید گشت خوش خوش خندان»؛ **افسر کرمانی** «یا که در پیشانی هند ویِ بستان زعفران * نرگس اندر هاون زر زعفران سایی کند»؛ **هنر جندقی** «گر خنده خاصیت شد دید ار زعفران را * پس از چه گریه روید زان روی زعفرانی»؛ **طوبی نائینی** «چو بیند روی من، خندان شود چون سرخ گل آری * رخم چون زعفران زرد است و طبع زعفران دارد»؛ **عندلیب کاشانی** «چنان خنده زدی غنچه به گلزار * که گفتی، زعفران خوردی به خروار»؛ **ریاض همدانی** «داند این معنی که در دل خنده آرد زعفران * تا بخندد از رخ من زعفران آرد پدید»؛ **وقار شیرازی** «نشاط زعفران و وجد صهبا یافتم زان پس * که اشکم همچو صهبا، عارضم چون زعفران آمد»؛ **دهقان سامانی** «به چهره‌ام، که ز هجر تو زرد شد، خندم * جز این چه خاصیتی هست زعفران مرا»؛ **صهبایی دهلوی** «با لب خصمش اگر باشد دهان خنده‌ای * دشنه بر بندد به خونش شاخ و برگ زعفران»؛ **قهرمان میرزاتربتی** «گویند زعفران همه جا خنده آورد * از چیست گریه‌آور این زعفران من»؛ **منتخب السادات جندقی** «خنده بر لب مباد خصم تو را * لیک رنگش چو زعفران باشد»؛ **فؤاد کرمانی** «آری از گریه‌های چشم سحاب * خنده در طبع زعفران آمد»؛ **عبرت نائینی** «بَسّام تا بود لب معشوق روزگار * عشاق را همی رخ چون زعفران دهد»؛ **ادیب بیضاکاشانی** «هر زمان رنج روانم بیشتر گردد ز غم * چهره‌ام با آنکه رنگ زعفران دارد همی»؛ **شهاب تربتی** «نخورده زعفرانی، لعل میگون زعفرانی شد * چه شد خاصیت آیا، باده‌های ارغوانی را»؛ **حسین پژمان بختیاری** «جهان چگونه نخندد به جهل من که زغفلت * به قاینات پی تحفه زعفران بفرستم»؛ **آتش اصفهانی** «اطفال اشک من به رخم خنده می‌زنند * از بسکه رنگ گشته ز غم زعفرانیم»؛ **شهریار تبریزی** «افق شکفته نمی‌گردد و شفق دیگر * به رنگ زندهٔ شنگرف زعفرانی نیست»؛ **محیط طباطبائی** «زعفران در دشت قاین زردرویی می‌کشد * زانچه با فقر قهستان خشک شلغم می‌کند»؛ **رعناء اصفهانی** «تو اگر ز باده و زعفران‌طلبی نشاطی و عشرتی * بنگر به سرخی لعل او، بنگر به زردی رنگ ما»؛ **محمد قهرمان** «رنجوری‌اش قوی شد، دردش ز پا درافکند * وان روی سرخ و گلگون شد زرد و زعفرانی».

۶۵. ابوعلی‌سینا، *قانون در طب*، ۱۳۹/۲.

۶۶. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۸۷۴.

۶۷. جرجانی، *ذخیره خوارزمشاهی*، ۱۴۱.

۶۸. حبیش تفلیسی، *بیان الصناعات*، قلیچ‌خانی، همان، ۱۳۵.

۶۹. زکریا قزوینی، *عجایب المخلوقات*، ۲۶۱.

۷۰. ابن بیطار *همان*، ۱۶۲.

۷۱. دنیسری، *نوا درالتبادر*، ۱۴۹.

۷۲. علی بن حسین انصاری، *اختیارات بدیعی* (چاپ محمد تقی میر)، ۲۰۵؛ نسخهٔ خطی نگارنده، ذیل «زعفران».

۷۳. حسینی تنکابنی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۴۸۸؛ عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۲۳۰.

۷۴. قاسم غنی، *تاریخ عصر حافظ / بحث در آثار و افکار و احوال حافظ* (تهران، زوار، ۱۳۶۶)، ۱۶۱/۱.

۷۵. علی بن حسین انصاری، *اختیارات* بدیعی، مقالهٔ دوم، نسخهٔ خطی متعلق به نگارنده؛ باب اول فی المفرحات (ورق ۱ تا ۱۰)، الباب الثانی، فی معاجین (ورق ۱۱ تا ۲۹).

۷۶. همو، *همان*، ورق ۱۵.

۷۷. *همان*، همان جا، علی‌بن حسین انصاری، در ادامهٔ وصف «معجون لبوب کبیر» ابداعی خود دستور تهیهٔ آن را از این قرار متذکر شده است «معجون لبوب کبیر... صفت آن: مغز بادام، مغز فندق، مغز پسته، مغز حب فلفل، مغز حب الخضرا [بنه، چاتلانقوش]، مغز گردکان، مغز نارجیل، مغز دانج افرونک [کذا، شاید «افروگ» گویشی از «ابروج» نام شیرازی انچوچک] که به فارسی انجکک خوانند، مغز جلغوزه [چلغوزه، میوهٔ شبیه به پستهٔ کاج کوهی] مغز تخم خربزه، مغز حب الزلم، کنجد مقشر، خشخاش سفید از هر یک ده درم [هر درم ۲/۵ گرم]، کبابه، قرفه، خولنجان، قرنفل، شقاقل مصری از هر یک پنج درم، مصطکی، بسباسه، لسان العصافیر [زبان گنجشک]، سنبل الطیب از هر یک سه درم، بهمنین [بهمن سرخ و سپید]، تخم هلیون، تودری [قدامه] زرد و سفید و سرخ، بوزیدان [بیخ گیاه مثلب، خرچکوک، شیرزا]، مغاث [بیخ انار دشتی]، تخم جزر [گزر، هویج]، تخم شلغم، تخم اسپست، تخم پیاز، تخم گندنا [تره]، از هر یک شش درم، خصیةالثعلب فربِه خوب ده مثقال، کرنه خسک [اشترخار]، برتاکس [ظاهراً تصحیف «بَرتاشَک» به معنی بومادران، است]، قضیب گاو خشک کرده، از هر یک چهار درم، مغز دماغ گنجشک نر [که] در وقت هیجان گرفته باشند ده درم با زعفران، زنجبیل، نارمشک، فرنجمشک و دار فلفل از هر یک سه درم، عسل به قدر حاجت. [مقدار مصرف روزانهٔ] شربتی دو مثقال. غذا نخوداب با قلیه با زردهٔ تخم مرغ نیم برشت، یا کباب با پیاز خام، یا آبگوشت مناسب بود. و [از] ترشی و سبزی احتراز باید کرد».

۷۸. جلال الدین عبدالرحمن السیوطی، *الرحمة فی الطب و الحکمه* (قم، بی‌تا)، ۱۳۵ تا ۱۴۱.

۷۹. همو، *همان*، ۱۳۶.

۸۰. سلطان محمد مطربی سمرقندی (۹۶۶ تا ۱۰۴۰ ه)، *تذکرة الشعراء*، به کوشش اصغر جانفدا (تهران، دفتر نشر میراث مکتوب، ۱۳۷۷) ۲۹۶؛ مطربی ضمن نقل شرح حال دوایی سمرقندی، که معاصر با او بوده نوشته است: «در این اوقات به جهت خسرو سلیمان مکان، باقی محمدبهادر خان، ترکیب مادة الحیاتی، ترتیب داده، و اجزای آن ترکیب را در کسوت نظم، چنین مؤدی [ادا: بیان] گشته:

کرده‌ام ترتیب ترکیب غریب — بهر آن شاه جهاندار زمان
خسرو کشورگشای کامگار — حضرت باقی محمدخان جان
گفته‌ام از قول لقمان حکیم — این مفرح مرده را بخشد روان
جمله اجزا را به نظم آورده‌ام — وصف آن بشنو ز من ای نکته دان
دارچین، دار فلفل، مصطکی — هلّ و میخک، زنجبیل و بادیان
برگ سنبل و دیگر بارِ سَرو — سعدرومی، ساذج هندوستان
پیش از آن کآری بکف، سپاسه را — بادیان رومی اول می‌ستان
عنبر اشهب دگر مشک و گلاب — تخم زردک جوز بویا زعفران
مغز پسته، مغز بادام خجند — بهمن سرخ و سفید ای نوجوان
مغز گنجشک نر است و نارگیل — مغز چلغوزه و مغز گردکان

www.tabarestan.info تبرستان

غـیرمشک و عـنبر اشـهب دگـر | پـنج مـثقال است هـر یک وزن آن
گر هـمی خـواهی کـه تـرکیبش کـنی | نـرم نـرم آن را بکـوب و بـعد از آن
قـند بـر وی گـر بـود بـهتر، ولی | بـا عسـل هـم گـو بسـازی مـی‌توان
شـربتی زو، هست یک مـثقال و نـیم | گـرکنی کـیفیت آن امـتحان
قـوت پشت و کـمر مـی‌آورد | رنگ رویت مـی‌کند چـون ارغـوان
گرخـوری هـر روز در هـنگام عـصر | پـیرصدساله، هـمی گـردد جـوان
صـرف مـی‌کن ایـن چـنین تـرکیب را | چـون «دوایـی» بـا جـمیع مـؤمنان».

۸۱. نگارنده در کتاب *زعفران ایران*، صفحه ۵۴۶، چهار بیت از قطعه شعر موصوف را، از کتاب *جامع الفواید فی اسرار المقاصد* (چاپ نجف، ذیقعدهٔ ۱۳۸۱ ه، صفحه ۴۰۶)، در ذیل عنوان «شاعری ناشناخته» نقل کردم، زیرا گویندهٔ قطعه شعر در کتاب مزبور معرفی نشده بود، و احتمال دادم که سراینده در عهد قاجاریه می‌زیسته است. محضردار فرهیخته‌ای، به نام آقای سیداحمد کیائی طالقانی، کتاب *زعفران ایران* را مطالعه می‌کند، و ابیات مزبور را می‌خواند، و طی نامه‌ای در تاریخ ۱۳۷۶/۱۰/۱ به آدرس ناشر، به عنوان اینجانب می‌فرستد، در آن نامه ایشان یادآوری می‌کند که در سال ۱۳۲۸ هش، در قریهٔ بالان از توابع کلاچای گیلان زمین، مکتب‌خانه داشته، و شخصی ابیاتی چند از قطعه مزبور را قرائت کرده است. سالها بعد یکی از دوستان ایشان، اشعار موصوف را قرائت و یادداشت کرده است. او یادآور می‌شود که این اشعار بین سلطان محمود غزنوی و ابوعلی‌سینا مبادله شده است. آقای سیداحمد کیایی نیز از راه لطف آنها را، طی نامهٔ موصوف برای اینجانب فرستاده، و انتساب آن را به محمود غزنوی و ابن سینا با ذکر «الله اعلم» قابل تردید دانسته است: آن پرسش و پاسخ منظوم از این قرار است؛ پرسش محمود غزنوی:

(۱) آیـا حکـیم افـاضل نـظام مـلت و دیـن | کـه بـا تـو چـرخ سـتیزه ز رأی نسـتیزد
(۲) تو آن حکیم مسیحا دمی علی التحقیق | کـه در زمـان تـو عـلت ز خـلق بگـریزد
(۳) مراست علتی از ضعف پشت و سستی باه | ازیـن غـمم دل پـرخـون بـهم بـرآمـیزد
(۴) سه چار هفته شده‌ای حکیم ایـن عـضوم | حـرارتـی کـه ز شـهوت بـود نـینگیزد
(۵) خروس وار سحرخیز بود و لیک اکنون | چـو مـاکیان ز سـر بـیضه بـر نـمی‌خیزد
(۶) ز باد کبر چنان سر بزرگ و خودرأی است | ز بـهر هـیچ کسـی از جـای بـر نـمی‌خیزد
(۷) نـمی‌شود بـه کسی مـلتفط در ایـن ایـام | مگـر بـه سـعی کسـی بـا کسـی در آمـیزد
(۸) خـدای را مـن دل خسته را عـلاجی کـن | وگـرنه یـار ز پـیشم چـو بـرق بگـریزد

پاسخ ابن سینا:

(۱) ایـا خـجسته شـهنشه کـه گـاه نـظم سـخن | ز درج طـبع شـریفت گـهر هـمی ریـزد
(۲) سؤال کرده‌ای از ضعف پشت و سستی باه | چـنین لطـیف سـؤال از کسـی نـینگیزد
(۳) ز نـارجـیل و شـقاقل ز خـرفه و بـهمن | بـه قـند صـاف درست ادویـه درآمـیزد
(۴) ز زعـفران و سـقنقور و مـغز چـلغوزه | بـه سُعد و سـنبل و مـغز چـغوک آمـیزد
(۵) به هر صباحی از آن حقه یک درم بـخورد | کـه گـرده سـخت کـند بـاه را بـرانگـیزد
(۶) بـه هـفتهٔ دگـر آن عـضو وی چـنان گـردد | کـه از صـلابت او شـیر شـرزه بگـریزد
(۷) غـرور و کـبر و مـنیت فـرو نـهد بـه زمـین | کـه هـر کـه را کـه بـبیند ز دور بـرخـیزد

در ابیات اول، یعنی پرسش، مطابق مصرع نخست، نام پزشک «نظام» بوده، که صاحب فرهنگ جهانگیری «نظام‌الملک» ثبت کرده است. حکیم نظام الدین علی کاشانی معروف به نظام کاشی /کاشانی، متوفی ۱۰۰۰ ه،

www.tabarestan.info تبرستان

از اعیان کاشان و از پزشکان حاذق دربار شاه طهماسب صفوی و پدر حکیم رکن الدین مسیح یا مسیحای کاشانی شاعر قرن ۱۱ بوده است. مطابق مصرع اول قطعهٔ پاسخ حکیم نظام‌الدین، سؤال کننده «شاه» و یقیناً شاه طهماسب، علاج علت خویش را خواسته است. در بیت سوم «بهمن» نام گیاهی دارویی؛ و در مصرع دوم کلمهٔ «درست» یعنی اندازهٔ داروها مساوی باشد. در بیت چهارم واژه «چلغوزه» به معنی میوهٔ درخت صنوبر (کاج کوهی، شبیه به تخمهٔ آفتاب گردان است، که به عنوان آجیل مصرف دارد، و از نواحی کوهستانی غزنین و قندهار می‌آورند)؛ لغت «سعد» نام بیخ گیاهی دارویی است که بوی خوش دارد و به آن «مشک زیرزمین» نیز می‌گویند. واژهٔ «چغوک» به معنای گنجشک، که اکنون در خراسان مصطلح است.

چندی پس از نامهٔ آقای کیایی، برسبیل صحبت با دوست بزرگوارم آقای حاج علی آگاه، موضوع ابیات مزبور را مطرح کردم. ایشان گفت، در سال ۱۳۳۰ که دورهٔ سربازی را در نواحی جنوبی کشور (بندرعباس) می‌گذراندم آقای دکتر محمود پورحسینی (اهل شهداد) ابیات بیشتری از این پرسش و پاسخ در حافظه داشت. تلفن نامبرده را گرفتم، در فروردین ۱۳۷۷ ضمن معرفی خود از ایشان خواستم که اشعار مزبور را برای مخلص بازگو کنند. نامبرده ۲۴ بیت را خواند و من یادداشت کردم. در اردیبهشت ۱۳۸۲ که شروع به تدوین این مبحث پرداختم، یادداشت مربوط به ۲۴ بیت مزبور را پیدا نکردم، چند روزی در پی آن بودم، ظاهراً در لای کتابی گذاشته و از خاطره برده بودم. تلفن دکتر پورحسینی هم روی همان یادداشت نوشته بودم. مجدداً از آقای آگاه درخواست شمارهٔ تلفن نامبرده را کردم. گفتند که ایشان درگذشته است. برایش طلب آمرزش کرده، و با تأسف ماجرای یادداشت را گفتم. ایشان گفت: من ابیاتی را یادداشت کرده‌ام، پیدا می‌کنم. حاصل ابیاتی که آقای آگاه قرائت کردند، با تفاوتها و ابیاتی اضافی که دارد در اینجا، با حذف ابیات مشترک پرسش، و پاسخ نقل می‌شود:

خدایگان افاضل پناه ملت و دین — که با تو چرخ ستیزه نمامی نستیزد
مسیح عهد زمان فخر دین مبارکشاه — که در زمان تو علت ز خلق بگریزد
هنوز ناشده اندر سرای چون مستان — ز پا درآید و قی از دهان فرو ریزد
مرانه باک و همی ترسم اندرین دوران — که یار را چو شفقت بود بپرهیزد

***

آیا ستوده خصالی که گاه نظم سخن — زطبع درّ و گهر رایگان فرو ریزد
زدار چین و شقاقل ز خرفه و بهمن — به زنجبیل بکوبد به هم فرو ریزد
زدارچین و هلیله ز روغن پسته — به قند صاف همه ادویه درآمیزد
غذای خویش کند دنبلان و زردهٔ خام — به شرط آنکه ز انواع سرکه پرهیزد
به هفتهٔ دگر آن عضو آنچنان گردد — که از صلابت آن نره شیر بگریزد
هر آن پری رخ زیبا که ضرب آن بیند — چنان مطیع تو گردد که هیچ نگریزد

آقای آگاه گفتند که، در حاشیه این اشعار نوشته‌ام که پرسش از مأمون خوارزمی و پاسخ از آنِ حکیم ابوعلی‌سیناست، ولی مأخذ آن را نمی‌دانم، شاید از گفته‌های مرحوم دکتر پورحسینی باشد. مطابق مستندات تاریخی، ابوعلی‌سینا مدتی در دربار مأمون خوارزمشاه پادشاه خوارزم (۳۹۰ تا ۴۰۷ ه) بوده، اما انتساب اشعار مزبور به آنان نادرست است. احتمال دارد نسخهٔ اصلی این ترکیب از آن بوعلی بوده، که توسط نظام‌الدین کاشانی به نظم درآمده است. تفاوت ابیات، و افزوده‌ها، احتمالاً ناشی از دخالت سلیقهٔ نسخه‌برداران ابیات باشد، که طبع شعری داشته‌اند؛ شاید هم در اصل ابیات مزبور بیشتر از این بوده است.

۸۲. شهمردان بن ابی الخیر، *نزهت نامهٔ علائی*، ۱۸۳.

۸۳. *تحفة الغرائب*، منسوب به محمدبن ایوب حاسب طبری، به کوشش جلال متینی نائینی (تهران، معین، ۱۳۷۱)، ۹۲.

۸۴. سید محمد ذهبی، *بلوغ الابتهاج فی صحة الازدواج* (این کتاب از پزشکی فرانسوی بوده، که نسیم بیک افندی به ترکی، و سپس اکبر بیک لاهوری به هندی، و از هندی توسط سید محمد ذهبی به فارسی ترجمه، و در قرن ۱۹ در استانبول چاپ شده است)، ۱۷۸.

۸۵. ابوعلی سینا، *قانون در طب*، ۱۴۵/۵.

۸۶. همو، *همان*، ۱۴۶/۵.

۸۷. جرجانی، ذخیرهٔ *خوارزمشاهی*، ۱۴۱، ۴۸۴.

۸۸. محمدبن محمود طوسی، *عجایب المخلوقات*، ۳۲۶.

۸۹. ابن بیطار، *همان*، ۶۲/۲.

۹۰. سنائی غزنوی، *حدیقة الحقیقه*، ۳۱۹.

۹۱. عمدهٔ مطالب این کتاب (*خوشی و تندرستی به وسیلهٔ گلها: Joie et Sante Par les Fleurs*) توسط مهدی نراقی عیناً ترجمه و در کتاب *گل‌ها و گیاهان شفابخش* آمده است (مهدی نراقی، *همان*، ۱۱۳).

۹۲. مهدی نراقی، *گل‌ها و گیاهان شفابخش* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۳۷)، ۱۱۳، ۱۱۴.

۹۳. صاحب این قلم، در سال ۱۳۵۲ که دورهٔ لیسانس جغرافیا را در دانشگاه ملی ایران می‌گذراندم، موضوع *زعفران یا طلای سرخ در تاریخ و فرهنگ ایران* را برای تحقیق به آقای دکتررضا شعبانی استاد کرسی تاریخ پیشنهاد کردم، که پذیرفته شد، در بهمن ماه همان سال این رساله را در ۳۶ صفحه به انجام رساندم. همین جزوهٔ کوچک، و راهنمایی‌های ایشان مایهٔ ترغیب نگارنده شد، که منجر به نگارش کتابی با عنوان *زعفران طلای سرخ حاشیه‌های کویر* (در ۳۰۷ صفحه) گردید. این کتاب، توسط وزارت کشاورزی، در اردیبهشت ۱۳۶۲، در نسخ محدودی منتشر گردید. در سال ۱۳۶۶ *شناخت زعفران ایران* را در ۳۲۶ به انجام رساندم که توسط انتشارات توس انتشار یافت. پس از آن رساله‌ای با عنوان *پژوهشی پیرامون دوازده قرن زعفران در شعر فارسی* را به انجام رساندم که توسط سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران (مرکز خراسان) در آبان ماه ۱۳۶۷، در تعداد نسخ محدود منتشر شد. در همین سال پیش‌نویس کتابی با عنوان «*زعفران ایران، شناخت تاریخی و فرهنگی و کشاورزی*» را به پایان رساندم، و برای بررسی و اظهار نظر به استاد گرانقدر و بزگوار شادروان دکتر عبدالحسین زرین‌کوب تقدیم گردید. ایشان ضمن راهنمایی‌های شفاهی یادداشتی نوشتند که منجر به تجدیدنظر در مباحث، و بهره‌گیری از منابع دیگری گردید، و سرانجام پیش‌نویس دوم این کتاب در سال ۱۳۷۴ آماده و جهت ملاحظهٔ مجدد ایشان ارائه شد. شادروان زرین‌کوب، در یادداشتی ضمن تمجید از کار پژوهشی این کمترین از جمله نوشتند «به گمان من این تحریر جدید را، به خاطر وسعت و دامنهٔ جستجو و دقت عالمانه در استنباط نکات عمده وسعی محققانهٔ مؤلف در رفع و حل مشکلات مباحث می‌توان به جای یک رسالهٔ دکتری در ادبیات فارسی پذیرفت....» این کتاب در آبان ۱۳۷۶ توسط انتشارات آستان قدس رضوی در ۸۴۰ صفحه منتشر شد. از آن تاریخ باز هم در پی این تحقیق پیرامون شناخت هر چه بیشتر زعفران در عرصه تاریخ و فرهنگ و به ویژه کشت و کار و خواص و خصوصیات شگفت‌انگیز این گیاه بومی ایران زمین بوده‌ام که منجر به تألیف حاضر شده است.

۹۴. نگارنده در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۶۸ تا بهمن ۱۳۸۱ دربارهٔ گفته سنائی غزنوی، مبنی بر آنکه «زعفران سای

تبرستان www.tabarestan.info

یاوه‌گوی بود» به پژوهش و بررسی پرداخته است. به این منظور به مراکز بسته‌بندی، انبارهای زعفران، و فروشندگان عمدهٔ زعفران مراجعه کرده و دربارهٔ حالات و رفتار کسانی که به طور مستقیم به مدت زیاد در معرض رایحهٔ تند زعفران قرار دارند، به مطالعه و بررسی پرداخته است. در این گونه اماکن بوی بسیار قوی و تند زعفران در فضا متراکم است. از چندین بازرگان زعفران و کسانی که به بسته‌بندی این محصول می‌پرداختند، در مورد حالات روحی و جسمی آنان و نیز کارگران داخل انبار و فضای بسته‌بندی سؤال شد. اغلب آنان به این نکته اعتراف کردند که نوعی حالت مدهوشی وَجدآور، با پرگویی طنزآمیز -که در حالت عادی از کارگران سر نمی‌زند - در آنان ایجاد می‌شود. حتی این حالت تا حدود ۲ ساعت بعد از پایان کار باقی است، و به تدریج زایل می‌شود. برخی هم از دیگر عوارض آن سخن می‌گفتند؛ از جمله نوعی سردرد به سراغشان می‌آید و کم کم از بین می‌رود. معدودی توقف در انبار زعفران را موجد تحریک قوای عمومی بدن می‌دانستند. یکی از فروشندگان زعفران آزمایش خطرناکی را انجام داده بود و به جای توتون داخل کاغذ سیگار، زعفران تدخین کرده بود. می‌گفت گرفتار سردرد و سرگیجه موقتی عجیبی شده بود و در روی مخاط دهان و زبان احساس ترک خوردگی و سوزش شدید می‌کرده و تا دو روز از عوارض آن ناراحت بوده است. آزمونی خطرناک بوده و چنین اقدامی ممکن است موجب مسمومیت و خفگی تدخین کنندهٔ زعفران شود.

۹۵. علی اکبر خان حکیم باشی ناظم الاطباء، *پزشکی‌نامه* (تهران، ۱۳۱۷ هق)، ۴۴۳.

۹۶. ابوعلی سینا، *قانون در طب*، ۱۳۹/۲؛ ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۸۷۴.

۹۷. موفق‌الدین ابومنصور هروی، *الابنیه*، ۱۱۱؛ ابن جزار قیروانی (ابوجعفر احمدبن ابراهیم)، *طب الفقراء و المساکین*، به کوشش د. وجیهه کاظم آل طعمه (تهران، ۱۳۷۵)، ۶۶.

۹۸. شهمردان بن ابی‌الخیر، *نزهت نامهٔ علائی*، ۵۵۲ تا ۵۵۸.

۹۹. انواعی از بیماری‌های چشم، که به تعریف ناظم الاطباء «سبل: پرده‌ای در چشم که از ورم عروق آن در سطح ملتحمه پدید آید، یا رگهای سرخ که در چشم پدید آید»؛ «سلاق: صلابتی در پلک چشم از مادهٔ اکاله که پلک را سرخ می‌کند و مژه‌ها را می‌ریزاند».

۱۰۰. حصرم به معنی غورهٔ انگور است. شهمردان در مورد تهیه و کاربرد شیاف گونهٔ حصرمی، می‌نویسد «حصرمی: به آب غوره همچنین بکنند، درد چشم و گرمی را سود دارد؛ دیگر شب کوری را: مُرّ زعفران از هر یک دو درم، سنبل پنج درم، صمغ عربی چهار درم، با آب باران برگیرند و شیاف سازند».

۱۰۱. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «حضض».

۱۰۲. شهمردان بن ابی الخیر، *همان*، ۵۵۶.

۱۰۳. جرجانی، *ذخیره خوارزمشاهی*، به کوشش سعید سیرجانی، ۱۴۱.

۱۰۴. جرجانی،: *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، به کوشش جلال مصطفوی (تهران، انجمن آثار ملی، ۱۳۵۲)، ۷۹ (کتاب ۳، بخش ۲).

۱۰۵. جرجانی، *همان*، به کوشش سعیدی سیرجانی، ۳۵۵، ۳۵۷.

۱۰۶. ابن ابی اصیبعه، *عیون الانباء فی‌طبقات الحکماء*، ترجمهٔ سید جعفر غضبان (دانشگاه تهران، ۱۳۴۹)، ۲۱۵.

۱۰۷. ابوبکر جمالی یزدی، *فرخ‌نامه*، ۱۵۰.

۱۰۸. همو، *همان*، ۱۱۵.

www.tabarestan.info

۱۰۹. ابن بیطار، *همان*، ۱۶۲.

۱۱۰. زکریا قزوینی، *عجایب المخلوقات*، ۲۶۱.

۱۱۱. علی بن حسین انصاری، *اختیارات بدیعی*، چاپ محمدتقی مبر، ۲۰۵؛ نسخهٔ خطی، ذیل «زعفران».

۱۱۲. حسینی تنکابنی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۴۴۸.

۱۱۳. همو، *همان*، ۱۱۲۲ تا ۱۱۳۳، باب دهم، دراکحال.

۱۱۴. فدائی دوایی، *فوائد الانسان*، مشهور به: *الفاظ الادویه*، ۴۵.

۱۱۵. سیریل الگود، *طب در دورهٔ صفویه*، ترجمهٔ محسن جاویدان «دانشگاه تهران، ۱۳۵۷)، ۷۵؛ سیریل الگود، همچنین *تاریخ پزشکی ایران* را نوشته که توسط همین مترجم؛ و نیز با هر فرقانی (تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۶) ترجمه شده است.

۱۱۶. بهاءالدوله، *خلاصة التجارب یا خلاصة الحکمت* (نسخهٔ خطی دانشگاه تهران)، در تعریف و ردینج می‌نویسد «و ردینج: این رَمَدی بود عظیم بد. چنانچه ورم سپید چشم بدان حد رسد که حدقه بپوشد، و چشم بر هم نتوان نهاد».

۱۱۷. در مورد چگونگی معالجهٔ وردینج توسط بهاءالدوله، رجوع کنید به سیریل الگود، *طب در دورهٔ صفویه*، ۷۵؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۲۳۲.

۱۱۸. محمدبن منصور بن سعید ملقب به مبارکشاه معروف به فخر مدبر، *آداب الحرب والشجاعه*، به کوشش احمد سهیلی خوانساری (تهران، اقبال، ۱۳۴۶)، ۲۲۷.

۱۱۹. امام فخر رازی، *جامع العلوم* معروف به ستینی، به کوشش میرزامحمدملک الکتاب شیرازی (بمبئی، ۱۳۲۳ هـق)، ۱۴۲.

۱۲۰. *دو فرس‌نامه منثور و منظوم (فرس نامهٔ منثور*، از مؤلفی ناشناخته) به کوشش علی سلطانی گرد فرامرزی (دانشگاه تهران، دانشگاه مک گیل، ۱۳۶۶)، ۸۱، ۸۲، ۸۳.

۱۲۱. *دو فرس نامهٔ منثور و منظوم (فرس نامهٔ منظوم صفی)*، ۱۴۲، ۱۴۳.

۱۲۲. حسن تاج‌بخش، *تاریخ دامپزشکی و پزشکی ایران* (دانشگاه تهران، ۱۳۷۵)، ۴۶۲/۲؛ *مضمار دانش* را تألیف نظام الدین احمد گیلانی نمی‌داند، و آن را اثر نظام‌الدین احمد رییس تشکیلات دامپزشکی ایران در دورهٔ شاه عباس ثانی بر می‌شمارد، و می‌گوید «این امر به کلی اشتباه است، و این دو یکی نمی‌باشند» (همان، ۵۰۶/۲)

۱۲۳. نظام الدین احمد گیلانی، *مضمار دانش / فرس نامه*، به کوشش نادر حائری (تهران، مرکز دانشگاهی، ۱۳۷۵)، ۶۴ تا ۶۶.

۱۲۴. همو، *همان*، ۶۴.

۱۲۵. جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، ۳۵۵، ۳۵۷.

۱۲۶. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «مامیثا»؛ ولی‌الله مظفریان، *فرهنگ نام‌های گیاهان ایران*، ۴۸۵.

۱۲۷. جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، به کوشش جلال الدین مصطفوی (کتاب ۳، بخش ۲)، ۱۸۲.

۱۲۸. جرجانی، *همان*، ۱۹۷.

۱۲۹. افضل الدین ابوحامد کرمانی، *صلاح الصحاح*، منضم به *عقدالعلی للموقف الاعلی*، به کوشش محمدابراهیم باستانی پاریزی (تهران، روزبهان، ۱۳۵۶)، ۵۲.

۱۳۰. محمدبن محمود طوسی، *عجایب المخلوقات*، ۴۶۳، ۴۶۴؛ توصیه‌های آموزندهٔ او در حدود ۹۰۰ سال

www.tabarestan.info تبرستان

پیش، که یقیناً مبتنی بر سنت‌های کهن و منابع قدیمتر ایرانی بوده، از این قرار است: «فی الموالید: پس اگر [کسی را] فرزندی باشد، بهتر شیرها از آنِ مادر بود؛ واگرنه شیردایهٔ بیست و پنج ساله، و طعام [مادر یا دایه] وی آب گندم پخته و گوشت پخته و آب خوش. و شیر آنگه دهند که طعام خورده بود و هضم شده [باشد]. و از طعام‌های تلخ و ترش و شیرین حذر کند، و ملطفات [داروها و مواد رقیق کننده]چون: سیر، پیاز، خردل و کرفس نخورد، زیراکه فضول علت‌ها بگذارد [ظاهراً درست آن: بگدازد] و با شیر بیرون آید و کودک بخورد، و از آن قروح [جمع قرح: زخم چرکین]ها آید و صرع. و چون [مادر کودک] بزاد و باوی به مداراگوید. و اگر طفل بسیار گرید، گوشت مرغ در دهن وی افشارد تا خوش دل شود. و وی را درگهواره سخت نبندد؛ و ازگرما و سرمای سخت و آوازهای منکر، و منظره‌های هایل [ترسناک] نگه دارد، تا نترسد. و شیر بسیار ندهد، و از امتلا [پر شدن معده] حذر کند... اگر شیر مادر اندک شود به آب گرم غسل [شستشو]کند و آب انیسون باز خورد. اگر شیر مادر غلیظ بود سکنجبین باز خورد تا صرع نیاورد. اگر شیر تنک شود ازگرماوه حذر کند. اگر طفل را سعال [سرفه] بود آب جو قدری به وی دهند. چون به خوردن آید اول چیزی عسل دهد. چون [دو سه ماهی] بزرگ شود جلاب دهد، که بهتر از آب بود. چون در ماه هفتم آید دندان برآرد. اگر ربیع [بهار] بود سهل‌تر بود، اگر به زمستان [دندان بر] آید شکمش برود، با وی رفق [مدارا]کنند، قدری شراب دهند. و شیر تا دو سال و نیم تمام بدهد. و حکما چهار سال فرمایند و تعلیم به ده سالگی کنند تا [تن کودک] بنگدازد، و عقلش یاری دهد، و بر وی دشخوار نگردد».

۱۳۱. همو، *همان*، ۴۶۴.

۱۳۲. علی بن حسین انصاری، *اختیارات بدیعی* (چاپ محمدتقی میر)، ۲۰۵؛ نسخهٔ خطی (متعلق به نگارنده)، ذیل «زعفران».

۱۳۳. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «دوی».

۱۳۴. محمد مؤمن حسینی، *همان*، ۳۵۷.

۱۳۵. ابراهیم شکورزاده، *عقاید و رسوم عامهٔ مردم خراسان*، ۴۸۱.

۱۳۶. علامه محمدباقر مجلسی، *آسمان و جهان* (ترجمه *کتاب السماء العالم*: جلد ۱۴ *بحار الانوار*)، به کوشش محمدباقر بهبودی (تهران، اسلامیه، ۱۳۵۲) ۲۱۳/۶.

۱۳۷. ابن بیطار، *همان*، ۱۶۳/۲؛ داود انطاکی، *همان*، ۲۵۳.

۱۳۸. *یواقیت العلوم*، از مؤلفی ناشناخته، ۲۱۷.

۱۳۹. زین العابدین بن محمدعلی بافقی، *سرمایهٔ حیات*(نسخهٔ خطی، متعلق به نگارنده)، ۱۴؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۲۴۴.

۱۴۰. رجوع کنید به گفتار سوم، ذیل عنوان «اباهای مزعفر برای حسن صباح».

۱۴۱. جرجانی، *ذخیره خوارزمشاهی*، ۶۵۴.

۱۴۲. محمدبن ایوب الحاسب، *تحفة‌الغرائب*، ۹۲.

۱۴۳. *دیوان حکیم شفائی اصفهانی*، ۱۷۴؛ شورش هندوستانی (شیخ سعدالدین صاحب قادری)، *دیوان شورش عشق* (لکهنو، ۱۳۰۹ ه)، ۳۷۷.

۱۴۴. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۵۸۷، ۵۸۸.

۱۴۵. موفق الدین ابومنصور هروی، *الابنیه*، ۱۷۱.

۱۴۶. همو، *همان*، ۳۲۶.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۴۷. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۱۰۰۵؛ این مطالب در متن عربی *کتاب الصیدنه فی الطب* و نیز ترجمهٔ فارسی صیدنه، نیامده است. بلکه در بخش الحاقی ترجمهٔ فارسی صیدنه، با عنوان خواص ادویهٔ مفرده، از تصنیف بوریحان، ترجمهٔ جلال کاسانی، ذیل «مشک» مندرج است. اما ارجانی از پزشکان مقدم بر ابوریحان، از نظر زمانی، احتمالاً در قرن ۳ یا ۴ هـ بوده و از نام او معلوم می‌شود که اهل ناحیهٔ ارجان (= ارغان) پارس است.

۱۴۸. جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، ۱۴۱.

۱۴۹. جرجانی، *الاغراض الطبیه و المباحث العلائیه* (چاپ عکسی، تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۵)، ۵۹۲.

۱۵۰. علی بن حسین انصاری، *اختیارات بدیعی*، ۲۰۵؛ نسخهٔ خطی، ذیل «زعفران».

۱۵۱. قاسم بن یوسف ابونصر هروی، *ارشاد الزراعه*، ۲۱۰؛ عبدالغفار نجم الدوله، مجموعهٔ *علوم ایرانی در زراعت و فلاحت و باغبانی*، کتاب اول، *ارشاد الزراعه* (تهران، ۱۳۲۳ هق)، ۱۱۱.

۱۵۲. محمد مؤمن حسینی تنکابنی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، با مقدمهٔ میرسید احمد روضاتی، ۴۴۸.

۱۵۳. ناظم الاطبا، *پزشکی نامه*، ۴۴۳.

۱۵۴. علیرضاخان تفرشی، *مجمع الادویهٔ ناصری*، به کوشش آقا میرزاحسن (تهران، مدرسهٔ مبارکه دارالفنون، ۱۳۰۸ هق)، ۸۱.

۱۵۵. حسین خان هنجن کاشانی (نظام الحکما معتمد السلطان)، *مفتاح الادویهٔ ناصری*، به کوشش عبدالحسین طبیب (تهران، ۱۳۰۹ هق)، ۲۰۱.

۱۵۶. ابوعلی سینا، *قانون در طب*، ۱۳۹/۲، ۴۴۸/۴.

۱۵۷. اخوینی بخاری، *هدایت المتعلمین*، ۵۶۵.

۱۵۸. ابوریحان بیرونی، *صیدنه*، ۸۷۴؛ یادداشت شماره ۱۴۷ در این مورد نیز صدق می‌کند.

۱۵۹. جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، به کوشش جلال الدین مصطفوی، کتاب سوم، قسمت اول، ۱۴۳.

۱۶۰. ابوبکر مطهر جمالی یزدی، *فرخ نامه*، ۲۲۵؛ ابوالفضل حبیش تفلیسی، *بیان الصناعات*، (چاپ قلیچ‌خانی)، ۱۳۵.

۱۶۱. علی بن حسین انصاری، *اختیارات بدیعی*، ۲۰۵.

۱۶۲. داود انطاکی، *همان*، ۲۵۳، حسینی تنکابنی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، با مقدمهٔ روضاتی، ۴۳۸.

۱۶۳. ابن بیطار، *همان*، ۱۶۳/۲، از قول حنین بن اسحاق نقل کرده است.

۱۶۴. ابوعلی سینا، *همان*، ۱۳۹/۲.

۱۶۵. علی بن حسین انصاری، *اختیارات بدیعی*، ۲۰۵؛ نسخهٔ خطی، ذیل «زعفران».

۱۶۶. حسینی تنکابنی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، با مقدمهٔ روضاتی، داود انطاکی، *همان*، ۲۵۳.

۱۶۷. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۵۸۷.

۱۶۸. ابوعلی سینا، *قانون در طب*، ۱۳۹/۲.

۱۶۹. جرجانی، *ذخیره خوارزمشاهی*، ۱۴۱، ۱۸۴؛ امام فخر رازی، *جامع‌العلوم* معروف به ستینی، به کوشش ملک الکتاب شیرازی (بمبئی، ۱۳۲۳ هق)، ۱۱۴.

۱۷۰. ابوعلی سینا، *همان*، ۱۳۹/۲.

۱۷۱. علی بن حسین انصاری، *همان*، ۲۰۵؛ ابن بیطار، *همان*، ۱۶۲/۲.

۱۷۲. محمدبن ایوب حاسب طبری، *تحفة الغرائب*، به کوشش جلال متینی (تهران، معین ۱۳۷۱)، ۲۰؛ زکریا

www.tabarestan.info تبرستان

قزوینی، *عجایب المخلوقات*، ۲۶۱.

۱۷۳. حسینی تنکابنی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، با مقدمهٔ روضاتی، ۴۴۸؛ ارقام مربوط به میزان رطل، براساس نوشتهٔ حکیم مؤمن، ۹۰۴، محاسبه شد که می‌گوید «رطل: مراد از مطلق او رطل بغدادی است که ۹۰ مثقال باشد» بر این اساس ۳/۵ رطل برابر ۳۱۵ مثقال، و هر مثقال برای ۴/۶۸ گرم، جمع آن می‌شود: گرم ۱۴۷۴=۳/۵×۹۰×۴/۶۸.

۱۷۴. حکیم محمداکبر ارزانی، *طب اکبر*، ۱۰۶؛ او نسخه‌های متعددی در باب بیماری‌های دستگاه تناسلی مرد و زن ارائه داده است، ج ۲، ۹۲ تا ۱۱۳.

۱۷۵. ملامحمد حسین مرتاض نیستانکی نائینی، *گوهر شب چراغ* (تهران، ۱۳۳۱ هق)، ۱۱، ۸۷.

۱۷۶. میرزاعلی اکبر خان حکیم باشی ناظم الاطباء، *پزشکی‌نامه* (تهران، ۱۳۱۷ هق)، ۴۴۲ تا ۴۴۴.

۱۷۷. ایزابل اول یا ایزابل کاتولیک (۱۴۵۱ تا ۱۵۰۴)، رجوع کنید به *دایرة المعارف فارسی*، ۳۴۰ ذیل همین نام.

۱۷۸. لئونس کارلیه، اریک نیزل و دیگران، *گلها و گیاهان شفابخش*، ترجمه و نگارش مهدی‌نراقی (تهران، امیرکبیر، ۱۳۳۷)، ۱۱۳.

۱۷۹. غلامحسین مصاحب، *دایرة المعارف فارسی*، ۳۴۰، ذیل «ایزابل اول».

۱۸۰. سید محمد ذهبی، *همان*، ۲۲۵.

۱۸۱. لئونس کارلیه، اریک نیزل و دیگران، *همان*، ۱۱۴.

۱۸۲. ر. پاریس، ه. موئیز، *مفردات پزشکی*، ترجمهٔ بدیع‌الله مشیدی و مهدی سمسار (دانشگاه تهران، ۱۳۵۲)، ۲۵۱.

۱۸۳. ابوعلی‌سینا، *قانون در طب*، ۱۳۹/۲.

۱۸۴. علی بن حسین انصاری، *همان*، ۲۰۵؛ ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۱۵۴.

۱۸۵. حسینی تنکابنی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۴۴۱، عقیلی خراسانی، *مخزن الادویه*، ۴۷۳.

۱۸۶. حکیم میسری، *دانشنامه در علم پزشکی*، به کوشش برات زنجانی (تهران، مؤسسه مطالعات اسلامی و دانشگاه تهران، ۱۳۶۶)، ۵۷.

۱۸۷. *دیوان ناظم هروی*، ۵۹۱.

۱۸۸. حکیم محمداکبر بن حاجی محمد، مقیم به حکیم ارزانی، *قرابادین قادری* (نول کشور، لکهنو، بی‌تا)، ۵۳.

۱۸۹. جندبیدستر؛ به قولی بیضهٔ سگ آبی است، و به گفته‌ای غدهٔ کیسه مانند زیرشکم بیدستر (نر و ماده) یا سگ آبی باشد. در طب قدیم برای رفع تشنج و دردهای عصبی کاربرد داشته است. جند بیدستر معرب از گند بیدستر فارسی است، قندزهم به آن می‌گفته‌اند (رجوع کنید به: *لغت نامه*؛ فرهنگ عمید، ذیل «جند بیدستر»).

۱۹۰. حکیم محمداکبر ارزانی، *طب اکبر*، ۴۵/۲.

۱۹۱. سیریل الگود، *همان*، ۳۲۲.

۱۹۲. *دیوان اشرف مازندرانی*، ۱۸۴.

۱۹۳. عاقرقرحا، صاحب *اختیارات* بدیعی در ذیل عاقرقرحا می‌گوید بیخ طرخون رومی است «در دمشق عود الفرح خوانند». بیرونی می‌گوید اصل السوس یا بیخ سوس را به یونانی «علیقوس» و به سریانی «عقار

www.tabarestan.info تبرستان

شوشا» می‌گویند، در کرمان «متک» و اهل هری «بیخ زرد روی» و به سجزی «مزج»، یا «موژ» و به زبان زابلی «ملخج» گویند، و «مغان سیستان او را بوی هیربدان گویند، و او را در گورستانها و خانه‌ها بخور کنند» (*کتاب الصیدنه فی الطب*، ص ۳۵۶؛ *صیدنه*، ص ۴۰۷). بر این اساس در مجمره‌های جلو داریوش (در تخت جمشید)، و در بخورسوزهای قصرهای ساسانیان از جمله طرخون کوهی، زعفران و بیخ گیاه سوس (اصل السوس) برای خوشبو کردن فضای کاخها استفاده می‌شده است. عقار شوشا نام خود را از شوش پایتخت هخامنشیان دارد، که احتمالاً مبدأ اولیه یا جای پرورش و اهلی کردن این گیاه بوده است. همانطور که سوسن، که به سریانی شوشینا گفته می‌شده (*کتاب الصیدنه*، ص ۳۵۴) نام خود را از شهر باستانی شوش دارد.

۱۹۴. محمد بن ایوب الحاسب طبری، *تحفة الغرائب*، به کوشش جلال متینی (تهران، معین، ۱۳۷۱).

۱۹۵. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه فی‌الطب*، ۴۱۸.

۱۹۶. همو، *صیدنه*، ۴۰۷.

۱۹۷. شهمردان بن ابی‌الخیر، *نزهت نامهٔ علائی*، ۱۹۰.

۱۹۸. همو، *همان*، ۱۹۱.

۱۹۹. همو، *همان*، ۲۰۴.

۲۰۰. زکریا قزوینی، *عجایب المخلوقات*، ۲۶۱.

۲۰۱. علی بن حسین انصاری، *اختیارات بدیعی*، ۲۰۶.

۲۰۲. ابن بیطار *همان*، ۱۶۳/۲.

۲۰۳. ابن ندیم، *الفهرست*، ۵۳۳.

۲۰۴. محمدبن محمود طوسی، *عجائب المخلوقات*، ۶۱۶.

۲۰۵. شیخ ابوالفضل مبارک، *اکبرنامه*، به کوشش غلامرضا طباطبائی مجد (تهران، پژوهشگاه، ۱۳۷۲)، ۳۱۶/۱؛ مرتضی حسین مشهور به الهیار عثمانی، *حدیقة الاقالیم* (لکهنو، ۱۸۷۹ م)، ۳۵۰؛ شاه طهماسب صفوی، *مجموعهٔ اسناد و مکاتبات*، به کوشش عبدالحسین نوائی (تهران، بنیاد فرهنگ، ۱۳۵۰)، ۶۱؛ *عالم آرای شاه طهماسب*، از مؤلفی ناشناخته، به کوشش ایرج افشار (تهران، دنیای کتاب، ۱۳۷۰)، ۴۲۳؛ ولی قلی شاملو، *قصص الخاقانی*، به کوشش سید حسن سادات ناصری (تهران، سازمان چاپ و انتشارات، ۱۳۷۱)، ۵۶ تا ۶۵؛ محمدتقی خان حکیم، *گنج دانش*، به کوشش محمدعلی صوتی و جمشید کیانفر (تهران، زرین، ۱۳۶۹)، ۴۶۸ تا ۴۷۵.

۲۰۶. جرجانی، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، به نقل از *لغت‌نامه*، ذیل «فلونیا».

۲۰۷. سیدحسن حسینی استرآبادی، *از شیخ صفی تا شاه صفی (تاریخ سلطانی)*، به کوشش احسان اشراقی (تهران، علمی، ۱۳۶۶)، ۱۰۱.

۲۰۸. ملک شاه حسین سیستانی، *احیاء الملوک* (تألیف در سال ۱۰۲۸ ه)، به کوشش منوچهر ستوده (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۴)، ۲۹۵، ۳۰۳.

۲۰۹. محمداکبر ارزانی، *قرابادین قادری*، ۵۲۰.

۲۱۰. محمداکبر ارزانی، *طب اکبر*، ۱۷۸/۱؛ حاشیهٔ صفحه، به نقل از *مجموعهٔ بقائی*.

۲۱۱. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «کیف».

۲۱۲. محمدپادشا، *آنندراج*، ۳۵۲۷/۵، ذیل «کیفدان»؛ سید محمد علی بن حسن حسینی، داعی الاسلام، *فرهنگ نظام* (حیدر آباد دکن، ۱۳۵۸ هق)، ۳۴۳/۴، ذیل «کیف».

www.tabarestan.info تبرستان

۲۱۳. مثلاً بدر شروانی (*دیوان*، ۱۰۲)، می‌گوید «آش من گاه ماش و شیرهٔ خشخاش بود * آش و ماشم خود نَبُد در خور که بودم بس فگار»؛ طالب آملی (کلیات اشعار، ۹۹۸)، بارها به چهره زرد و سیاه چردهٔ، ناشی از استعمال تریاک، خود اشاره کرده از جمله گفته است «مرا آرایش دامان و رخسار * گیاه فتنه یعنی زعفران است»؛ رنگ زرد زعفرانی تریاک و چهرهٔ زرد زعفرانی تریاکیان در تعبیرات و تعلیل‌های شاعرانهٔ سخن سرایان آمده است. نجیب کاشانی (*دیوان*، ۲۶۵) می‌گوید «خنده گر می‌بینم برلب، نه از خرم دلی است * بهر تسکین الم‌ها، زعفرانم داده‌اند». نجیب به اعتیاد خویش نیز صریحاً اشاره کرده است.

۲۱۴. ابریشمی، *زعفران ایران*، مقدمه، ۳۹.

۲۱۵. قاضی احمد قمی، *خلاصة التواریخ*، به کوشش احسان اشراقی (دانشگاه تهران، ۱۳۶۸)، ۳۴۰/۱.

۲۱۶. حسینی تنکابنی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، با مقدمهٔ روضاتی، ۱۰۲۸.

۲۱۷. محمد معصوم شیرازی (معصوم علیشاه)، *طرائق الحقائق*، ۶۰۵/۲.

۲۱۸. همو، *همان*، ۶۰۴/۲.

۲۱۹. همو، *همان*، ج ۲، ۶۰۴ تا ۶۱۰.

۲۲۰. همو، *همان*، ۶۱۰/۲.

۲۲۱. ناظم الاطباء، *فرهنگ نفیسی*، ۵۷۶/۱، ذیل «برش».

۲۲۲. ناظم الاطباء، *پزشکی نامه*، ۱۶۹.

۲۲۳. سیریل الگود، *طب در دورهٔ صفویه*، ترجمهٔ محسن جاوید (دانشگاه تهران، ۱۳۵۷)، ۴۶.

۲۲۴. ذوالفقار کرمانی، *جغرافیای نیمروز*، ۱۹۹.

۲۲۵. ابن بیطار، *همان*، ج ۲، ۱۶۲، ۱۶۳.

۲۲۶. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، ۹۸۹، ۹۹۰.

۲۲۷. حسینی تنکابنی، *تحفهٔ حکیم مؤمن*، ۱۰۹۲.

۲۲۸. ناظم الاطباء، *پزشکی نامه*، ۴۴۳.

۲۲۹. محمد بن ایوب حاسب، *تحفة الغرائب*، ۴۸.

۲۳۰. شهمردان بن ابی الخیر، *همان*، ۵۲۳.

۲۳۱. سیریل الگود، *تاریخ پزشکی ایران*، از این کتاب دو ترجمهٔ فارسی، اول ترجمهٔ محسن جاویدان (تهران، جاویدان، ۱۳۵۵)؛ دوم ترجمهٔ باهر فرقانی (تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۶)؛ در ترجمهٔ نخست «شیتا» در صفحهٔ ۲۹؛ و در ترجمهٔ دوم «شائته» ثبت شده، ولی تلفظ آن را با حروف لاتین متذکر نشده‌اند. در ترجمهٔ فارسی اثر دیگر سیر الگود، *طب در دورهٔ صفویه*، ترجمهٔ محسن جاویدان (دانشگاه تهران، ۱۳۵۷)، ۲۷۹؛ همین نام در وجه «شنتا» آمده است.

۲۳۲. سیریل الگود، *همان*، ترجمهٔ باهر فرقانی، ۲۴.

۲۳۳. ابراهیم پورداود، *یادداشت‌های گاثاها*، به کوشش بهرام فره‌وشی (دانشگاه تهران، ۱۳۵۶)، ۳۵۰.

۲۳۴. محمد ایوب حاسب طبری، *همان*، ۸۰.

۲۳۵. همو، *همان*، ۹۳.

۲۳۶. همو، *همان*، ۹۶.

۲۳۷. شهمردان بن ابی الخیر، *همان*، ۴۴.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۳۸. همو، *همان*، ۱۰۱.

۲۳۹. دنیسری، *همان*، ۲۳۰.

۲۴۰. ابوبکر مطهر جمالی یزدی، *همان*، ۴۱، ۱۱۵، ۱۳۴، ۱۵۰، ۱۶۶، ۱۸۹، ۱۹۷، ۲۲۵، ۳۶۰.

۲۴۱. زکریا قزوینی، *همان*، ۲۵۷.

۲۴۲. همو، *همان*، ۳۰۴.

۲۴۳. شهمردان ابی‌الخیر، *همان*، ۴۶۹.

۲۴۴. ابوالفضل حبیش تفلیسی، *کامل التعبیر* (تهران، گنجینه، ۱۳۶۸)، ۲۰۱.

۲۴۵. فخرالدین محمدبن عمر رازی، *التحبیر فی علم التعبیر*، به کوشش ایرج افشار (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۴)، ۱۰۸.

۲۴۶. شیخ محمد سعید قریشی مولتانی. *علم تعبیر خواب*؛ به نقل از: امیر شیر علی خان لودی، *تذکرهٔ مرآت الخیال*، به کوشش میرزا محمد ملک الکتاب شیرازی (بمبئی، ۱۳۲۴ هق)، ۱۹۲، ۱۹۶؛ بخش‌هایی از کتاب *علم تعبیر خواب* از این کتاب نقل شده است.

۲۴۷. حاجی محمد یوسف نوری شیرازی، *مفاتیح الارزاق* (نسخهٔ خطی منحصر به فرد دانشگاه تهران، به شماره ۹۹۱۴ تا ۹۹۱۶ در سه جلد؛ میکرو فیلم آن به شماره ۵۸۳۸)، ج ۲ (به شماره ۹۹۱۵)، ورق ۳۳؛ همو، *همان*، به کوشش هوشنگ ساعدلو، (تهران، انجمن آثار و مفاخر فرهنگی، ۱۳۸۱)، ج ۲، ۱۳۱، ۱۳۲؛ با اندکی تفاوت.

۲۴۸. ابن ابی اصیبعه، *عیون الانباء*، ۲۵.

۲۴۹. محمد بن ایوب حاسب طبری، *همان*، ۱۳؛ شهمردان بن ابی‌الخیر، *همان*، ۲۸۰.

۲۵۰. محمدبن محمود طوسی، *همان*، ۱۴۲.

۲۵۱. زکریا قزوینی، *عجایب المخلوقات*، ۲۰۰، ۴۳۶.

۲۵۲. این جملهٔ عطا ملک جوینی ناظر بر شهرت آن است «در جملهٔ تحف کمری بود از سنگ غور که سنگ یرقان نیز خوانند» (*لغت‌نامه*، ذیل: سنگ یرقان).

۲۵۳. خواجه نصیرالدین طوسی، *تنسوخ‌نامهٔ ایلخانی*، ۱۴۴.

۲۵۴. خواندمیر، حبیب *السیر فی اخبار البشر*، به کوشش سید محمد دبیر سیاقی (تهران، خیام، ۱۳۳۳)، ۶۹۹۹/۴.

۲۵۵. ماهنامهٔ کشاورزی *دام‌کشت و صنعت* (شمارهٔ ۳، اردیبهشت ۱۳۸۱)، ۲۰ تا ۲۴، «گل در فرهنگ ایرانی» پژوهش از محمدحسن ابریشمی.

۲۵۶. هخامنشیان باغ‌های پهناوری پر ار درخت و گل و میوه، با کاخ‌ها و جویبارهای زیبا و با شکوه در برخی از نواحی امپراتوری خود احداث کرده بودند. این کاخ باغ‌ها را پئیری دئز می‌گفته‌اند، که در *اوستا* دوباره در وجه پایری دئز (Pairi Daeza) آمده است، این نام پارسی کهن، مرکب از پیشوند پایری به معنای پیرامون و گرداگرد، و دئزا از مصدر دئز به معنای انباشتن و روی هم چیدن و دیوار گذاشتن است (*لغت‌نامه* ذیل: فردوس). واژه کهن دئزه اکنون در وجوه تسمیه بسیاری از آبادی‌ها و روستاهای قلمرو فرهنگی ایران قدیم، به صورت‌های: دژ، دز، دیز، موجود است. این واژه با کلمه دای (دای + وار = دیوار) همریشه بوده، و مخصوصاً در برخی از نواحی خراسان هنوز هم واژهٔ دای به معنای دیوار باغ و سرای مصطلح است. یونانیان واژهٔ پایری دئزه را مطابق

www.tabarestan.info تبرستان

قواعدی تلفظی خود، پارادیزس (Paradisos) نامیده و به معنای بهشت گرفته‌اند. همین واژه ایرانی، در دراکدی متأخر پارادیز (Paradisu)، در عبری پردیس (Pardes)، و در آرامی و سریانی با اندک تفاوتی آمده، و در ارمنی: پردس (Pardes)، و در عربی در وجه فردوس تداول یافته، و کلمه اخیر به معنای بهشت در فارسی متداول شده است. همین واژه کهن به دیگر زبان‌ها راه یافته و مطابق قواعد تلفظی آنها، به معنای بهشت، مصطلح شده است. به طوری که اکنون در فرانسوی: پارادیس (Paradis)، در انگلیسی: پارادیز (Paradise) در آلمانی: پارادیس (Paradies) گفته می‌شود (ابریشمی، همان پیشین).

۲۵۷. خواجه رشیدالدین فضل الله همدانی، *لطائف الطوائف*، به کوشش غلامرضا طاهر (دانشگاه تهران، ۱۳۵۷)، ج ۱، ۱۰۰، ۲۲۹، ۲۳۳.

۲۵۸. *تجارب الامم فی اخبار ملوک العرب و العجم*، از مؤلف و مترجمی ناشناخته، به کوشش رضا انزابی نژاد و یحیی کلانتری (دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۳)، ۶۱، ۶۲.

۲۵۹. *تاریخ بلعمی*، ۱۶۹ به بعد.

۲۶۰. اصطلاح «بادشکن» علاوه بر معنای طبی آن، به معنا و مفهوم «حائل، حاجز برای باد. کوهها بادشکن باشند» (*لغت‌نامه*، ذیل: بادشکن). معمولاً درختان تناور و پرشاخ و برگ، متناسب با وضعیت اقلیمی، چون سرو، چنار، سنجد و غیره، در اطراف باغ و بوستان‌های در معرض باد غرس می‌کنند. تا جلو باد را بگیرد و سرعت آن را بشکنند. مطابق برخی شواهد و مستندات تاریخی و موجود، در آبادی‌های کرانه‌های بیابانی در ایران قدیم به این منظور آس بادهای متعدد و متصل به هم، در جهت جریان باد برپا می‌کردند. بقایای برجای مانده از آس بادهای بسیار قدیمی در نواحی خواف موجود است. نواحی با خزر و بادغیس نام خود را از باد برگرفته و تابیاد نیز چنین است. آس بادهای این نواحی و سیستان از عصر ساسانیان، و شاید پیشتر سابقه دارند. مسعودی، *مروج الذهب*، ۲۰۴/۱) در قرن چهارم هجری می‌گوید «از بست تا سیستان یکصد فرسخ است، و دیار سیستان دیار باد و ریگ [روان] است، و همان شهر است که گویند باد آنجا آسیاها بگرداند و آب از چاه‌ها کشد و باغ‌ها سیراب کند، و در همهٔ دنیا شهری نیست که بیشتر از آن‌جا از باد سود برد».

۲۶۱. *مجمل التواریخ*، ۴۹۶.

۲۶۲. محمد بن محمود طوسی، همان، ۱۸۴.

۲۶۳. ابوبکر طهرانی، *دیار بکریه*، به کوشش نجاتی لوغال و فاروق سومه‌ر (تهران، طهوری، ۱۳۵۶)، ۲۸/۱.

۲۶۴. قاضی سعید قمی، *مرآة الزمان*، به کوشش ایرج افشار، منضم به *فرهنگ ایران زمین* (شماره ۲۷، ۱۳۶۶) ۱۴۶ تا ۲۶۶.

۲۶۵. در متن چاپی *هزار و یکشب* «ابی قایه» آمده، درست آن «ابی قلابه» است، که براساس نوشتهٔ بلعمی (*تاریخ بلعمی*، ۱۷۱) اصلاح شد.

۲۶۶. *هزار و یکشب*، به کوشش محمد رمضانی، با مقدمهٔ علی اصغر حکمت (تهران، کلالهٔ خاور، ۱۳۱۵)، ۳۲۵.

۲۶۷. مسعودی، *مروج الذهب*، ۴۹۱/۱.

۲۶۸. همو، *همان*، ۶۱۰/۱.

۲۶۹. شهاب الدین احمد نویری (قرن هشتم)، *نهایة الارب فی فنون الادب*، ترجمهٔ محمود دامغانی (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۵)، ۱۱۴/۹.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۷۰. همو، *همان*، ۱۱۹/۹.

۲۷۱. مسعودی، *اخبار الزمان*، ۴۹، ۵۰.

۲۷۲. محمدبن علی ظهیری کاتب سمرقندی، *اغراض السیاسه فی اعراض الریاسه*، به کوشش جعفر شعار (دانشگاه تهران، ۱۳۴۹)، ۴۱۳.

۲۷۳. حسین بن علی خزاعی نیشابوری، *روض الجنان و روح الجنان فی تفسیر القرآن*، مشهور به *تفسیر ابوالفتوح رازی*، ۷۶/۷، ۲۲۱/۱۱.

۲۷۴. کمال الدین حسین کاشفی، *الرسالة العلیه فی احادیث النبویه*، به کوشش جلال الدین محدث ارموی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۴)، ۳۴۴.

۲۷۵. محمد حبله‌رودی، *جامع التمثیل*، ۲۵۷؛ *صاحب اقامة البرهان*، ۹۱۶، می‌گوید «.. ریگش از لؤلؤ و خاکش از زعفران و مشک از فراست».

۲۷۶. احمد بن محمد زید طوسی، *تفسیر سورهٔ یوسف / الستین الجامع للطایف الیساتین*، به کوشش محمد روشن (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۵)، ۳۶۳.

۲۷۷. محمدبن حسین خطیبی بلخی، *معارف*، به کوشش بدیع الزمان فروزانفر (تهران، طهوری، ۱۳۵۲)، ج ۱، ص۲، ۲۸۱.

۲۷۸. *پند پیران* (متنی به ظاهر از قرن پنجم هجری) از مؤلفی ناشناخته، به کوشش جلال متینی (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۷)، ۱۳۳ به بعد.

۲۷۹. کتاب موصوف با رسالهٔ دیگری (با تاریخ کتابت ۵۴۳ ه) تحت عنوان *منتخب رونق المجالس و بستان العارفین و تحفة المریدین*، به کوشش احمدعلی رجائی (دانشگاه تهران، ۱۳۵۴)، از صفحهٔ ۹۳ به بعد آن به چاپ رسیده است.

۲۸۰. *منتخب رونق المجالس*، همان پیشین، ۴۲۱.

۲۸۱. مجلهٔ *یغما* (تهران، شماره ۲۱۱، بهمن ۱۳۴۴) مقالهٔ «*قصص الانبیاء* بوشنجی یا نابی، از نسخ نایاب فارسی» نوشتهٔ عبدالحی حبیبی، این کتاب به عربی بوده، که توسط محمدبن اسعد تستری در حدود قرن هفتم هجری به فارسی برگردانده شده است.

۲۸۲. محمد بن منصور بن سعید ملقب به مبارکشاه، معروف به فخر مدبر، *آداب الحرب و الشجاعه*، ۳۹۲.

۲۸۳. *منتخب رونق المجالس*، همان پیشین، ۴۱۵.

۲۸۴. حیرتی تونی، *کتیب معجزات*، نسخهٔ خطی کتابخانه مرکزی دانشگاه تهران، ورق ۲۰؛ ابریشمی، *زعفران ایران*، ۴۳۲.

۲۸۵. *تاریخ بلعمی*، ۱۷۰.

۲۸۶. در این باب رجوع کنید به گفتار دوم ذیل عناوین: همدان، اصفهان، بردعه و گنجه.

۲۸۷. حسن روملو، *احسن التواریخ*، به کوشش عبدالحسین نوائی (تهران، بنگاه ترجمه و نشر، ۱۳۴۹)، ۴۲۲.

۲۸۸. قاضی احمد قمی، *خلاصة التواریخ*، به کوشش احسان اشرافی (دانشگاه تهران، ۱۳۵۹)، ۳۷۵/۱؛ امیر شرف خان بدلیسی، *شرفنامه*، به کوشش محمد عباسی (تهران، علمی، بی‌تا)، ۴۶۳.

۲۸۹. رجوع کنید به گفتار دوم، ذیل عنوان: بر دعه و گنجه.

۲۹۰. حسن بن محمد بن حسن قمی، *تاریخ قم*، ۹۲.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۹۱. سید علی بن عزیزالله طباطباحسنی، *برهان مآثر*، به کوشش سید هاشمی فریدآبادی (حیدرآباد دکن، ۱۳۵۵ هق)، ۳۴۴.

۲۹۲. محمدمفید مستوفی بافقی، *جامع مفیدی*، به کوشش ایرج افشار (تهران، اسدی، ۱۳۴۰)، ج ۳، قسمت ۲، ص ۷۰۵.

۲۹۳. لطفعلی بیک بن آقاخان شاملو، معروف به آذربیگدلی، *آتشکدهٔ آذر*، به کوشش سیدحسن سادات ناصری (تهران، امیرکبیر، ۱۳۳۸)، ۶۴۲.

۲۹۴. در مباحث مختلف کتاب حاضر از این گونه تعبیرات و تشبیهات اشاره‌هایی شده است. موارد بیشتر آن را در کتاب «*زعفران ایران*» تألیف صاحب این قلم می‌توان ملاحظه کرد.

۲۹۵. افضل‌الدین ابوحامد کرمانی، *تواریخ آل سلجوق / سلجوقیان و غز در کرمان*، به کوشش محمدابراهیم باستانی پاریزی (تهران، کورش، ۱۳۷۳)، ۳۲۲.

۲۹۶. امین احمد رازی، *هفت اقلیم*، ۱۱۰/۲، هرومل سدازلگانی، *پارسی گویان هند و سند* (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۵)، ۷۳؛ *دیوان فیضی*، به کوشش ای. دی. ارشد (تهران، فروغی، ۱۳۶۲)، ۳۳؛ فاضل خان گروسی، تذکرهٔ *انجمن خاقان*، با مقدمهٔ توفیق سبحانی (تهران، روزنه، ۳۷۶)، ۲۸۱.

۲۹۷. کریم آقسرائی (محمد بن محمود)، *مسامرة الاخیار و مسایرة الاخبار*، به کوشش عثمان توران (آنقره / آنکارا، ۱۹۴۴ م)، ۹۳.

۲۹۸. علی اکبر دهخدا، *امثال و حکم* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۷۶)، ۷۱۰.

۲۹۹. نجم الدین ابورجاء قمی، *تاریخ الوزراء*، به کوشش محمدتقی دانش پژوه (تهران، مطالعات و تحقیقات فرهنگی، ۱۳۶۳)، ۱۰۰.

۳۰۰. شیخ ابورجاء مؤمل بن مسرور خمرکی، *روضة الفریقین*، به کوشش عبدالحی حبیبی (دانشگاه تهران، ۱۳۴۹)، ۷۰.

۳۰۱. احمد جام نامقی (ژنده پیل)، *سراج السائرین* (منتخب)، به کوشش علی فاضل (مشهد، آستان قدس، ۱۳۶۸)، ۱۰۶.

۳۰۲. علی اکبر دهخدا، *امثال و حکم* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۷۶)، ۵۱/۱.

۳۰۳. مولانا جلال‌الدین رومی، مکتوبات، به کوشش توفیق سبحانی (تهران، مرکز نشر دانشگاهی، ۱۳۷۱)، ۸۵.

۳۰۴. دهخدا، *امثال و حکم*، ۵۱۸/۱.

۳۰۵. نجم‌الدین ابورجاء قمی، همان، ۸۱.

۳۰۶. افضل‌الدین بدیل بن علی خاقانی شروانی، منشآت *خاقانی*، به کوشش محمد روشن (دانشگاه تهران، ۱۳۴۹)، ۲۶۵.

۳۰۷. *دیوان خاقانی شیروانی*، به کوشش علی عبدالرسولی (تهران، ۱۳۱۷)، ۶۹۱؛ آذر بیگدلی، *آتشکدهٔ آذر*، ۱۹۱/۱.

۳۰۸. ابوصاعد محمد یعقوبی طوسی، *مناظرة بین السیف و القلم*، به کوشش ایرج افشار، مندرج در *یادگارنامهٔ حبیب یغمائی*، ۳۸ تا ۵۳.

۳۰۹. دهخدا، *امثال و حکم* ۷۲۶؛ امیرقلی امینی، فرهنگ عوام (دانشگاه اصفهان، ۱۳۶۹)، ۴۶۳.

www.tabarestan.info تبرستان

۳۱۰. عطاملک جوینی، *تاریخ جهانگشای*، ۱/۱۱۰.

۳۱۱. رشیدالدین فضل‌الله همدانی، *جامع التواریخ*، به کوشش بهمن کریمی (تهران، اقبال، ۱۳۶۲)، ۱/۴۹۱؛ فخرالدین ابوسلیمان داود بناکتی، *تاریخ بناکتی*، به کوشش جعفر شعار (تهران، انجمن آثار ملی، ۱۳۴۸)، ۳۸۸.

۳۱۲. شمس الدین محمد بردسیری کرمانی، *مصباح الارواح*، به کوشش بدیع الزمان فروزانفر (دانشگاه تهران، ۱۳۴۹)، ۲۱.

۳۱۳. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۸۴؛ به استناد نوشته‌های ؛ رضا قلی خان هدایت، *مجمع الفصحاء*، به کوشش مظاهر مصفا (تهران، امیرکبیر، ۱۳۳۶)، ۱/۳۹؛ حسین بهزادی اندوهجردی، *تذکرهٔ شعرای کرمان* (تهران، هیرمند، ۱۳۷۰)، ابیات مندرج در متن را در ذیل نام اوحدالدین کرمانی (متوفی ۶۳۵ ه) نقل کرده، که اشتباه است. زیرا مرحوم فروزانفر دلایلی بر رد انتساب *مصباح الارواح* به اوحدالدین کرمانی را متذکر شده، و این کتاب را به نام مؤلف اصلی آن شمس الدین محمد بردسیری منتشر کرده است.

۳۱۴. *دیوان قوامی رازی*، ۶۵.

۳۱۵. *مجموعهٔ آثار شیخ محمود شبستری*، صمد موحد (تهران، طهوری، ۱۳۷۱)، ۱۷۷؛ رحیم عفیفی، *مثلها و حکمتها* (تهران، سروش ۱۳۷۱)، ۳۲۴.

۳۱۶. *دیوان بدرشیروانی*، به کوشش ابوالفضل هاشم اوغلی رحیموف (مسکو، ۱۹۸۵ م)، ۲۸، ۵۸۷.

۳۱۷. *دیوان کلیات کمال الدین اسماعیل اصفهانی*، به خط میرمحمدعلی کشکوئی شیرازی (بمبئی، ۱۳۰۷ هق)، *قصائد و قطعات*، ۲۷۰؛ *دیوان کمال الدین اسماعیل*، به کوشش حسین بحرالعلومی (تهران، دهخدا، ۱۳۴۸)، ۹۹۲؛ می‌گوید:

آن بز گرفتن تو و روباه بازیت — روزی ترا، نوالهٔ شیر ژیان کند
خروارکی دو جو بر بودی، ولی ببین — تا این هجا، کرای دو خر زعفران کند
آن جو خری دگر خورد و، شعر من ترا — بر روی روزگار یکی داستان کند...

۳۱۸. امیر خسرو دهلوی، *تغلق نامه*، به کوشش ابوالحسن فریدآبادی سید هاشمی (حیدرآباد کن، ۱۳۵۲، هق)، ۵۰.

۳۱۹. *دیوان اشعار حکیم ناصرخسرو قبادیانی*، به کوشش مجتبی مینوی و مهدی محقق (تهران، مؤسسه مطالعات اسلامی، ۱۳۵۷)، ۱۹۲.

۳۲۰. *دیوان وحشی بافقی*، به کوشش حسین نخعی (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۶)، ۲۲۱.

۳۲۱. *دیوان محتشم کاشانی* (تهران، محتشم، ۱۳۷۷)، ۱۵۴، ۵۱۰؛ آذر بیگدلی، *آتشکدهٔ آذر* (نیمهٔ دوم)، به کوشش میرهاشم محدث (تهران، امیرکبیر، ۱۳۷۸)، ۵۳؛ قاضی احمد قمی، *خلاصه التواریخ*، ۱/۴۵۲؛ باستانی پاریزی، *نان جوودوغ‌گو*، ۳۹۰.

۳۲۲. *سفرنامهٔ تلگرافچی فرنگی*، به کوشش ایرج افشار، منضم به *فرهنگ ایران زمین*، جلد نوزدهم (تهران، ۱۳۵۲)، ۱۹/۲۱۱.

۳۲۳. آذر بیگدلی، *آتشکدهٔ آذر* (نیمهٔ دوم)، ۸۵۸؛ *دیوان ناظم هروی*، ۳۶۲.

۳۲۴. از جمله مضامین سرایندگان با تعبیرات و تشبیهات زعفران وکاه است. در منظومهٔ *یوسف و زلیخا* (۱۴۷، منسوب به فردوسی» آمده است «زلیخای دلخسته آگاه شد * رخش زعفران و تنش کاه شد»؛ جعفری یزدی از منشیان و مورخان قرن نهم هجری می‌گوید «از هوای تو همچو گل گردد * چهرهٔ زعفران و گونهٔ کاه»

www.tabarestan.info تبرستان

(*تاریخ یزد*، ۹۲)؛ صاحب *فرهنگ آنندراج* (۲۶۰۸/۴) در ذیل «شراب کهربایی» از قول سلیم تهرانی (قرن ۱۱ ه) می‌گوید «ارغوان گل می‌کند در باغ من از زعفران * چهره لعلی از شراب کهربائی می‌کنم»؛ اثر شیرازی معروف به شفیعا مضامین بیشتری از کاه و زعفران دارد «اثر مبین ز [در متن چاپی: اثر ببین به] حقارت به رنگ کاهی من * که پیش اهل نظر نرخ زعفران دارم»، «چهرهٔ کاهی شود مشاطهٔ اعمال خلق * سبزگردد رنگ نیل آمیخت چون با زعفران»، «رنگ گاهی با دل بی‌غش که آمیزد طلاست * جلوهٔ زر می‌کند چون نقره دارد زعفران» (*دیوان شفیعا شیرازی*، به کوشش رضا عبداللهی، ۱۳۲، ۲۴۱؛ *آنندراج*، ۲۶۱۶/۴، ۴۰۱۴/۶)؛ صائب تبریزی می‌گوید «تمیز نیک و بد از سفلگان مجوز نهار * یکی است مرتبهٔ کاه و زعفران در خاک»؛ سعید قصاب کاشانی (قرن ۱۲ ه) گفته است «زعفرانی ساخت در عشق تو ما را ضعف تن * کاه من از جذبه رنگ کهربا را کرده حفظ» (*دیوان قصاب کاشانی*، به کوشش محمد عباسی، ۱۱۳)؛ صحبت لاری (متوفی ۱۲۵۰ ه) می‌گوید «زعفران کردند در گل، جای کاه * یا ز ماءالورد، خاکت شد عجین» (*دیوان صحبت لاری*، ۲۷۵)؛ این هم از مضامین شاعران جوان عصر ماست، بابک عارفی سرابی «گذشته‌اش به کتابی قطور می‌ماند * که بوی کاهگل و نان و زعفران دارد» (مجلهٔ *جوانان*، شماره ۱۴۶۰، اردیبهشت ۱۳۷۵، ص ۳۲).

۳۲۵. حکیم قاسمی کرمانی، *خارستان* (کرمان، گلبهار، ۱۳۲۹)، ۱۱۸؛ ادیب قاسمی کرمانی، *کلیات آثار*، به کوشش ایرج افشار (کرمان، مرکز کرمان‌شناسی، ۱۳۷۲)، ۳۰۷؛ حسین مسرور، *دیوان اشعار / راز الهام* (تهران، کیهان، ۱۳۳۸)، ۵.

۳۲۶. *کلیات سعدی شیرازی*، به کوشش محمدعلی فروغی (تهران، فروغی، ۱۳۴۲)، *غزلیات*، ۴۳۷؛ دهخدا، *امثال و حکم*، ۱۹۷۱.

۳۲۷. سعدی، *همان*، *رباعیات*، ۱۵۸.

۳۲۸. دهخدا، *امثال و حکم*، ۹۰۹.

۳۲۹. احمدعلی خان وزیری، *جغرافیای کرمان*، ۱۱۰.

۳۳۰. ابراهیم شکورزاده، *عقاید و رسوم مردم خراسان*، ۴۸۱.

۳۳۱. همو، *ده هزار مثل فارسی* (مشهد، آستان قدس رضوی، ۱۳۷۲)، ۱۵۷، ۴۲۸، ۵۴۶، ۶۰۵، ۷۳۲.

۳۳۲. از دوست و همشهری فرزانه‌ام آقای مرتضی کاخی، که یادآور این دو ضرب‌المثل شد سپاسگزارم. از همشهریان سالخوردهٔ همشهری خود جویا شدم، تأیید کردند که این دو ضرب‌المثل تا جایی که به یاد دارند، در اواخر دورهٔ قاجاریه در تربت حیدریه متداول بوده است. قابل یادآوری است، که در آن ایام علاوه بر تعدادی خانوادهٔ ارمنی و گرجی که به کار تجارت پشم و خشکبار می‌پرداخته‌اند، عده‌ای از خانواده‌ها از نواحی نخجوان، بادکوبه، تفلیس، شیروان به این شهرستان مهاجرت کرده و به کار تجارت می‌پرداخته‌اند، خانواده‌هایی با نام خانوادگی: شیروانی، نخجوان (با تلفظ نوجوان)، هادیف، قربانف، اسکندانی، میلانی، از مهاجران آن نواحی و آذربایجان هستند. کار بازرگانی در این شهرستان پررونق بوده، و بازارگمرک و کاروانسرای زعفرانیه نام خود را از عهد قاجاریه تا امروز حفظ کرده است.

۳۳۳. مجله *یغما*، شمارهٔ ۹۰، دی ماه ۱۳۳۴؛ سیدهادی حائری، *افکار و آثار ایرج میرزا* (تهران، جاویدان، ۱۳۶۴)، ۶۹.

۳۳۴. حسین پژمان بختیاری، *کویر اندیشه* (تهران، پارسا، ۱۳۷۲)، ۲۴۳.

۳۳۵. محمدابراهیم باستانی پاریزی، *هشت الهفت* (تهران، نوین، ۱۳۶۳)، ۱۷؛ *فرخنده پیام* (یادنامهٔ استاد

غلامحسین یوسفی) مجموعهٔ مقالات (مشهد، دانشگاه فردوسی، ۱۳۵۹، ۱۰۶)؛ در مورد «خزک» از استاد باستانی پاریزی پرسیدم، استاد گفت: گل آن شبیه به رنگ زعفران است، چیزی شبیه کاژیره باید باشد. دو ضرب المثل که در متن آمده، ظاهراً در نواحی کرمان و خراسان، آن وقت که زعفران را به منظور تجارت با انبان حمل می‌کرده‌اند، در افواه رایج بوده است. در این مورد رجوع کنید به گفتار پنجم، قسمت زراعت، ذیل عنوان «بسته‌بندی زعفران و پیشینهٔ آن» در کتاب حاضر.

۳۳۶. در مباحث «فرح انگیزی، مایه انبساط دل، در سروده‌های سخنوران» و نیز «خنده برانگیزی» زعفران در کتاب حاضر به برخی از مضامین شاعران اشاره شده است. اطلاعات بیشتر در این باب رجوع کنید به *شناخت زعفران ایران* (گفتار دوم، زعفرانستان)، ۳۲۱ تا ۵۶۰

۳۳۷. جمال خلیل شروانی، *نزهة المجالس*، به کوشش محمدامین ریاحی (تهران، زوار، ۱۳۶۶)، ۴۶۸.

۳۳۸. همو، *همان*، ۱۸۸؛ محمدبن بدر جاجرمی، *مونس الاحرار*، ۱۱۷۸.

۳۳۹. فریدالدین عطار نیشابوری، *مختارنامه*، به کوشش محمدرضا شفیعی کدکنی (تهران، سخن، ۱۳۷۵)، ۳۰۷؛ محمد بدر جاجرمی، *همان*، ۱۱۸۱.

۳۴۰. جمال الدین خلیل شروانی، *همان*، ۳۷۴.

۳۴۱. *کلیات دیوان کمال الدین اسماعیل اصفهانی* (چاپ بمبئی، ۱۳۰۷ ه)، قصائد، ۵۹

۳۴۲. محمدبن بدر جاجرمی، *همان* ۴۸۹؛ محمود مدبری، *شرح احوال و اشعار شاعران بی‌دیوان*، در قرن‌های ۳ و ۴ و ۵ (تهران، پانوس، ۱۳۷۰)، ۳۶۷؛ بیت بندارزازی با مضمون زعفران از این قرار است «همان که غالیه در سیمت آلو * مراستی زعفران فر رزت آلا»، که در آن ظاهراً «آلو، مخفف: آلود» و «آلا: سرخ نیمرنگ» و «رز: رنگ؛ رزت: رنگ تو» است.

۳۴۳. *دیوان شرفشاه دولائی*، چاپ عکسی از روی نسخهٔ خطی، به کوشش محمدعلی صوتی (تهران بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۵۸)، ۷۵.

۳۴۴. *دیوان پیرشرفشاه دولائی*، به کوشش عباس حاکی (رشت، فرهنگ و ارشاد اسلامی گیلان، ۱۳۷۲)، ۱۵۰.

۳۴۵. ابراهیم شکورزاده، *ترانه‌های روستایی خراسان* (مشهد، نیما، ۱۳۶۹)، ۲۲۴.

۳۴۶. محمد مهدی ناصح، *شعر دلبر* (مشهد، محقق، ۱۳۷۳)، ۵۳، ۱۱۸.

۳۴۷. محمدرضا خوشدل، *ادبیات شفاهی روستاهای تربت حیدریه* (مشهد، خانم، ۱۳۷۵)، ۱۲۴.

۳۴۸. ماهنامهٔ پیک تربت (سال ۵، شماره ۴، تیرماه ۱۳۷۵)، «زعفرو / طلای سرخ کرانه‌های کویر» سرودهٔ مهدی تهرانچی، از شاعران اهل تربت حیدریه.

۳۴۹. محمدجواد بهروزی، *چیستان در ادبیات فارسی* (شیراز، کانون تربیت، ۱۳۵۰)، ۱۷۵، ۲۴۹.

۳۵۰. خانم مریت هاکس، *ایران افسانه و واقعیت*، ترجمهٔ محمدحسین نظری‌نژاد و محمدتقی اکبری و احمد نمایی (مشهد، آستان قدس، ۱۳۶۸)، ۲۲.

۳۵۱. محمود عنبرانی، *زعفران طلای قرمز* (مشهد، آستان قدس، ۱۳۶۹)، ۲۸.

۳۵۲. صادق هدایت، *مجموعهٔ نوشته‌های پراکنده*، به کوشش حسن قائمیان (تهران، امیرکبیر، ۱۳۴۴)، ۳۰۷.

۳۵۳. عبدالکریم حکمت یغمائی، *برساحل کویر نمک* (تهران، توس، ۱۳۷۰)، ۴۱۶.

۳۵۴. *عقاید النساء* (مشهور به *کلثوم ننه*) منسوب به آقاجمال خوانساری، به کوشش محمود کتیرایی (تهران،

www.tabarestan.info تبرستان

طهوری، بی‌تا)، ۴۰.

۳۵۵. سیدمحمدعلی جمال‌زاده، *دارالمجانین* (تهران، معرفت، ۱۳۳۳)، ۵۸ به بعد.

۳۵۶. حمیدالدین ابوبکر بلخی، *مقامات حمیدی* (تهران، شرکت تعاونی ترجمه و نشر بین‌الملل، ۱۳۶۲)، ۲۰۲ به بعد.

۳۵۷. کلیات طغرا، نسخهٔ خطی بانکیپور، به شماره ۳۳۳، ورق ۱۷؛ حسام‌الدین راشدی، *تذکرهٔ شعرای کشمیر*، ۷۶۲/۲ به بعد، مجلهٔ هنر و مردم (شماره ۱۵۱، اردیبهشت ۱۳۵۴)، مقالهٔ «ملاطغرا مشهدی و *رسالهٔ تجلیات* او» نوشتهٔ محمد ریاض.

۳۵۸. سنائی غزنوی، *حدیقة الحقیقة و شریعة الطریقة*، به کوشش محمدتقی مدرس رضوی (دانشگاه تهران، ۱۳۶۸)، ۷۱.

۳۵۹. اسپرک با نام‌های سپرک، اسفرک، برداغ، زریر، گیاهی با نام علمی. Reseda L، با گلهای زرد خوشه‌ای است. درگل و برگ و ریشهٔ آن مادهٔ زردی وجود دارد که در رنگرزی استفاده می‌شود. وسمه گیاهی با نام علمی Isatis L. با برگی شبیه مُورد و میوه‌ای شبیه فلفل سیاه است که موی بدان خضاب می‌کنند.

۳۶۰. بلاذری، *فتوح البلدان*، ۱۰۸.

۳۶۱. رجوع کنید به گفتار دوم، جغرافیای تاریخی مناطق زعفران خیز، ذیل عنوان «۷.قم»، ۱۳۰.

۳۶۲. حسن بن محمد قمی، *تاریخ قم*، ۱۰۷.

۳۶۳. فضل الله بن روزبهان اصفهانی، *سلوک الملوک*، به کوشش محمدنظام‌الدین و محمد غوث (حیدرآباد، وزارت فرهنگ هند، ۱۳۶۸ هق) ۲۸۸؛ همو، *همان*، به کوشش محمدعلی موحد (تهران، خوارزمی، ۱۳۶۲)، ۲۷۵.

۳۶۴. رجوع کنید به گفتار دوم، ذیل عناوین: قم، نهاوند، همدان، کرمانشاه و بروجرد، ۱۲۲ تا ۱۲۸.

۳۶۵. روزبهان خنجی، *همان* (چاپ هند)، ۳۰۷، (چاپ تهران)، ۲۸۹.

۳۶۶. جلبان معرب گلبان، با نام ملک در منابع کهن از آن یاد شده است. نگارنده مقاله‌ای پژوهشی با عنوان «مُلک» در فصلنامهٔ *خراسان* پژوهشی (مشهد، آستان قدس، شماره ۱، سال اول، بهار و تابستان ۱۳۷۷) ۲۳ تا ۴۰، منتشر کرده است.

۳۶۷. روزبهان خنجی، *همان* (چاپ هند)، ۲۴۱، (چاپ تهران)، ۲۳۸.

۳۶۸. محقق حلی، مختصر نافع، ترجمهٔ فارسی از مترجمی ناشناخته در قرن هفتم، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۳)، ۱۰۷.

۳۶۹. همو، *همان*، ۱۳۷.

۳۷۰. محقق حلی، *شرایع* (*صید و ذباحه* و *اطعمه* و *اشربه* از شرح فارسی شرایع الاسلام)، شرح فارسی از ابوالقاسم ابن احمد یزدی، منضم به *صیدیه*، تألیف سعدالدین هروی، به کوشش محمد سرفراز ظفر (اسلام آباد، مرکز تحقیقات فارسی، ۱۳۵۰)، ۱۸۰.

۳۷۱. شجاع (شیرازی)، *انیس الناس*، به کوشش ایرج افشار (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۵۶)، ۱۹۵.

۳۷۲. ابن اخوه (محمد بن محمد قرشی)، *معالم القُربه فی احکام الحسبه / آیین شهرداری*، ترجمهٔ جعفر شعار (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۷)، ۵۱.

۳۷۳. *روزنامهٔ رستاخیز*، شماره ۴۶۷، آبان ماه ۱۳۵۵، «زعفران»؛ ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۱۷۸.

www.tabarestan.info تبرستان

۳۷۴. محمد صادق رجحان، *گیاه درمانی* (تهران، خیام، ۱۳۶۰)، ۱۱۷ تا ۱۲۰.

۳۷۵. غلامحسین قره‌گوزلو، *خواص میوه‌ها و سبزی‌ها، گیاهان و نباتات شفابخش*، ترجمه و گردآوری (تهران، عارف، ۱۳۶۰)، ۱۲۷، ۱۲۸.

۳۷۶. ر.پاریس، *مفردات پزشکی*، ۲۵۲.

۳۷۷. ادوارد کلوس - واروتایلر - لین برادی، *مفردات پزشکی جدید* (فارماکوگنوزی)، ترجمهٔ یعقوب آئینه چی (دانشگاه تهران، ۱۳۵۸)، ۲۰۰؛ یعقوب آئینه‌چی، *مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران* (دانشگاه تهران، ۱۳۶۵)، ۲۰۹. رنگ مشخص زعفران مربوط به وجود کروسین (استردی ژانسیو بیوزکروستین) است، که یک کارتنویید می‌باشد. حالت مشخص دارد و مربوط به وجود یک ترکیب گلوکزیدی، به نام پیکروکروسین می‌باشد که از ۴- هیدروکسی -بتا- سیکلوسیترال (4-Hydroxy-β-cyclocitral) و گلوکز تشکیل یافته است. در اثر هیدرولیز آگلیکون به سافرانول (هیدرو-بتا- سیکلو سیترال) بدل می‌شود، که مهمترین مادهٔ معطر زعفران است. مهمترین مصرف زعفران امروز به عنوان طعم دهنده و رنگین کنندهٔ غذا می‌باشد.

www.tabarestan.info تبرستان

۳۷۸. محمد کافی، با همکاری: محمد حسن راشد محصل، علیرضا کوچکی، عبدالله فیلابی. *زعفران فناوری تولید و فرآوری* (دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۸۱)، ۳۴، فصل اول، نوشتهٔ محمد کافی، عباس همتی کاخکی، علیرضا کرباسی؛ فصل دهم، نوشتهٔ عباس همتی کاخکی، ۲۰۹.

۳۷۹. فصلنامهٔ *بانک و کشاورزی* (تهران، شماره ۶۹، زمستان ۱۳۷۸)، ۴۵ تا ۵۱، مقالهٔ «*زردچوبه در ایران*» تحقیق و پژوهش از محمد حسن ابریشمی؛ در توضیح اقدامات قدرت‌های جهانی، و چگونگی تبلیغات بر له یا علیه برخی محصولات، شرحی در پانوشت از این قرار نوشته است: مثلاً در نشست سران کشورهای مشترک المنافع (مستعمرات قدیم انگلستان) تصمیم گرفته می‌شود که فلان کشور عضو را از نظر مالی و اقتصادی کمک کنند. بر حسب آنکه کشور مورد نظر کدام محصول یا پدیدهٔ شاخصی از نظر میزان و ارزش تولید داشته باشد، دستگاههای تبلیغاتی آنها در باب خواص و خصوصیات شگفت‌انگیز آن محصول، از ویتامین‌های سرشار (مخصوصاً ویتامین کمیاب و گران قیمت)، املاح و مواد غذایی کم مانند، خواص ضد سرطان و معالجه بیماریهای مختلف و دیگر ویژگیهایی برای آن محصول به استناد اقوال متخصصان و کارشناسان علوم و فنون مختلف می‌پردازند. برعکس وقتی این گروه کشورها یا مثلاً اتحادیهٔ اروپا، یا فلان اتحادیهٔ دیگر مصمم می‌شوند که کشوری از از نظر سیاسی و اقتصادی بایکوت کنند، باز هم محصول عمده و درجه اول آن کشور را با دستگاههای تبلیغاتی نیرومند خود تحت هجوم قرار می‌دهند و نسبتهای منفی و حتی گاهی مهلک به آن محصول یا پدیده می‌دهند. از باب نمونه تبلیغات مسمومی که علیه فرش و پسته و خرما و زعفران ایران در طی این بیست سال انجام گرفته قابل ذکر است. این تمهیدات مقابله جویانه علاوه بر اقدامات سیاسی علیه جمهوری اسلامی ایران اتخاذ شده است (ابریشمی، پستهٔ *ایران*، ص ۵۴۴، تا ۵۵۱). از باب نمونه می‌توان به تبلیغات گزنده‌ای که علیه دو محصول پسته و زعفران ایران، با برنامه‌ریزیهای دقیق و سنجیده، به اجرا درآوردند، اشاره‌ای کرد. آنها مجموعه‌های پسته عالی و مرغوب ایران را (که مدتها در بنادر مرطوب خود سرگردان نگاه داشته بودند) آلوده به زهرابهٔ سرطان زای افلاتوکسین تشخیص داده، و تبلیغات پر سر و صدایی در جهان به راه انداختند. یا در محموله‌های زعفران ایران، توسط ایادی خود، یا قاچاقچیان و ایادی حکومت طالبان مواد تقلبی و مغشوش داخل کرده و با بسته بندی به نام زعفران ایران به بازارهای جهانی عرضه داشته، و پس از آن تبلیغات

عظیمی را علیه محصولات ایران به راه انداختند و اذهان جهانی را علیه ایرانیان برانگیختند. همان طور که در مورد پسته چنین برنامه‌هایی را پیاده کرده‌اند.

۳۸۰. *همان*، ۴۵.

۳۸۱. پارک علم و فناوری خراسان - دانشگاه علوم پزشکی مشهد، *مجموعهٔ مقالات سومین همایش ملی زعفران* (۱۱ و ۱۲ آذر ۱۳۸۲، مشهد)، ۲۲۰؛ مقالهٔ نوشتهٔ جلیل توکل افشاری (پژوهشکدهٔ بوعلی، مشهد، مرکز تحقیقات ایمنوژنتیک)، خدیجهٔ نژاد شاهرخ‌آبادی (دانشگاه آزاد اسلامی، واحد مشهد، گروه زیست‌شناسی، ازمایشگاه ژنتیک) و حسن رخشنده (بیمارستان قائم، مشهد، بخش فارما کولوژی)، با عنوان «بررسی اثر سایتوتوکسی سیتی عصارهٔ تام زعفران بر روی سلول‌های کار سینومای کبد انسان ؛ $HepG_2$» ؛ چکیدهٔ این مقاله عیناً در اینجا نقل می‌شود (لازم به توضیح می‌داند که: این اثر خیلی دیر، در تاریخ ۱۳۸۲/۱۰/۱۶، به دست نگارنده رسید، وگرنه از دیگر مقالات ارزندهٔ آن نیز سود می‌جستم. از مسؤلان مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران و نیز از دوستان فرزانه‌ام آقایان بهزاد صادقی و عباس همتی کاخکی که این کتاب را برایم فرستادند سپاسگزارم):

www.tabarestan.info تبرستان

«چکیدهٔ مقاله

بطور کلی عصاره بسیاری از ادویه‌ها اثرات بالای مهار کنندگی (سایتوتوکسی سیتی) بر کشت سلولهای توموری نشان داده است. زعفران -کلاله خشک شده حاصل از گیاه *Crocus Sativus* L. بطور معمول به عنوان یک ادویه و رنگ افزای غذایی مورد استفاده قرار می‌گیرد. در طی چند سال گذشته خواص ضد سرطانی عصاره زعفران در هر دو زمینه کشت in vito و in vivo اثبات شده است. در این تحقیق اثر سایتو توکسی سیتی عصاره تام زعفران بر روی سلولهای کار سینومای کبد انسان (HepG2) بصورت in vitro مورد بررسی قرار گرفت. همزمان اثر عصاره بر روی سلولهای نرمال فیبروبلاست موش (L 929) بعنوان شاهد ارزیابی شد. اثر کمی عصاره بر تکثیر هر دو رده سلولی با استفاده از تکنیک رنگ سنجی MTT (دی متیل تیازول - دی فنیل [فنیل] تترازولیوم بروماید) تعیین گردید. این روش سریع، حساس و قابل اندازه‌گیری برای تکثیر همه انواع سلولها به روش اسپکترفتومتری است. اساس ارزیابی، قدرت آنزیم دهیدرژناز میتوکندریابی است که با رنگ MTT تولید فرمازان می‌کند که ترکیبی نامحلول در آب است. مقدار فرمازان تولید شده دقیقاً با تعداد سلولهای زنده رده‌های سلولی مختلف ارتباط دارد. میزان عصاره مورد نیاز جهت تولید ۵۰٪ سمیت سلول (IC50) توسط رسم نمودار با استفاده از غلظت‌های مختلف عصاره (*mg/ml*) با توجه به درصد سلولهای زنده مانده در مقایسه با سلولهایی که هیچ دارویی بر علیه آنها استفاده نشده بود. پس از سنجش و مقایسه بدست آمد. در بررسی نتایج غلظت مهار کننده ۵۰٪ رشد سلولها (IC 50) برای سلولهای سرطانی (*mg/ml*) ۴۰۰ بدست آمد. عصاره هیچگونه اثری بر مهار رشد سلولهای نرمال نداشت. با توجه به نتایج بدست آمده مطالعات بعدی می‌تواند بر اثرات عصاره تام زعفران بر علیه سرطان در موجود زنده (in vivo) متمرکز شود.»

۳۸۲. مهدی نامدار و محسن مجتبائی، *مفردات پزشکی* (دانشگاه تهران، ۱۳۴۶) ۲۰۷.

۳۸۳. محمد باقر حبیبی و عبدالرضا باقری، *زعفران / زراعت، فرایند، ترکیبات شیمیایی و استانداردهای آن* (مشهد، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی مرکز خراسان، ۱۳۶۸)،۱۲.

۳۸۴. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۱۳۶،۱۳۷.

۳۸۵. از باب نمونه مضامینی در باب رویش و رشد و گل دهی زعفران، پس از اعتدال خریفی (اول پاییز) و

مهرگان نقل می‌شود: قطران تبریزی «الا تابود زعفران هر خزانی*الا تا بود ارغوان هر بهاری»؛ لامعی گرگانی (قرن پنجم) در این دو بیت به آمدن گل یاسمن (یاسمین) در ماه نیسان (اردیبهشت) و آمدن زعفران در ماه تشرین (در پاییز)، و شدن یا رفتن گل و ریحان در خزان دارد «من چون به ماه تشرین یک رشته زعفران*او چون به ماه نیسان یک دسته یاسمین»، «چو هنگام خزان آید، همایون مهرگان آید*شود گل، زعفران آید، ترنج آید، شود ریحان»؛ امیر معزی نیشابوری «تابخندد ارغوان و گل ز باد نوبهار*تا که شاخ زعفران پر گل شود در مهرگان»؛ سیف اسفرنگی (قرن هفتم) «بی‌نورتر ز بخت خود از چشم پیلگوش*بی برگ‌تر ز فصل خود از شاخ زعفران»؛ جویا تبریزی (قرن ۱۱ ه) «چون در خزان که فصل گل زعفران بود*عندلیبان را خوش الحان می‌کند فصل خزان»؛ صائب تبریزی «مرارخی است، که چون آفتاب زرد خزان*هزار خندهٔ رنگین، به زعفران بزند»؛ دانش مشهدی (قرن ۱۱ ه) «لالهٔ دل سوخته، کِشتِ زیان دیدهٔ ماست*زعفران، ریشهٔ گلهای زیان دیدهٔ ماست»؛ واعظ قزوینی (قرن ۱۱ ه) «گشت چابک بسکه گلهای خریفی در نمو*کرده از نشو و نما مشق پریدن زعفران»؛ ثاقب کاشانی (قرن ۱۱ ه) «خندان، به خاکم آن بت نامهربان رسید*در موسم خزان چون گل زعفران رسید»؛ واقف بتاله‌ای لاهوری (متوفی ۱۱۹۵ ه) «رنگ زردی روکش فصل خزان داریم ما* خنده زین رو بر بهار زعفران داریم ما»؛ صباحی بیدگلی (متوفی ۱۲۱۸ ه) «در صحن باغ و راغ کشاورزِ مهرگان*بدرود ارغوان و، فروکشت زعفران»؛ شاعری ناشناخته (احتمالاً در قرن ۱۲) «بیا بلبل که جوش زعفران است*بهار بیخودی رنگ خزان است»؛ مجذوب علیشاه همدانی (متوفی ۱۲۳۹ ه) «شکفته‌ام چو گل از رنگ زعفرانی خویش* همیشه فصل خزانم به از بهار گذشت» (ابریشمی، *زعفران ایران*، ۳۴۴، ۳۵۶، ۳۹۲، ۴۶۳، ۴۶۶، ۴۶۹، ۴۷۲، ۴۷۸، ۴۸۲، ۴۹۲).

۳۸۶. مصاحب، *دایرة المعارف فارسی*، ذیل «سهیل»، ۱۳۸۶/۱؛ *کتاب سال راهنمای کشاورزی ایران* (تهران، گزارش، ۱۳۷۹)، ۳۸، مقالهٔ «جستاری از تاریخ کشاورزی ایران» پژوهشی از محمد حسن ابریشمی.

۳۸۷. خاقانی شروانی (*تحفة العراقین*، ۱۵۴، متن و حاشیه) می‌گوید «بر چرم سهیل چون بتابد * زو جرم ادیم رنگ یابد»؛ و سعدی در *گلستان* (*کلیات سعدی*، ۱۶۹) در این بیت «بر همه عالم همی تابد سهیل*جایی انبان می‌کند جایی ادیم» اشاره به اثرات پرتو کیهانی ستارهٔ سهیل بر روی پوست چرندگان دارد، که از پوست بعضی انبان و برخی ادیم (سفره) می‌سازند.

۳۸۸. قوامی رازی (*دیوان*، ۵۱، ۹۰) می‌گوید «گفت در میوه‌های باغ نگر*تا بدانی که رنگرز قمر است»، «ز پند مفسد اگر مصلحی شوی چه عجب*که سیب سرخی گیرد به زردی مهتاب»؛ قوامی اشارهٔ تلویحی به خاصیت فاسدکنندگی مهتاب دارد که به عقیدهٔ قدما کتان در معرض مهتاب فاسد می‌شود، و این موضوع توسط بسیاری از شاعران قدیم، در مضامین دلنشین بازتاب یافته است. ابوالفرج رونی (*لباب الالباب*، ۲۴۳/۲) می‌گوید «مهتاب نیارد که به تفاح [سیب] دهد رنگ*تا خلق تو، اندر ندمد بوی به تفاح».

۳۸۹. احمد جامی نامقی، *روضة المذنبین*، ۱۹۷؛ می‌گوید «طبع خاک آن است که چون با آب قرین گردد، یکی بدو دهی ده باز دهد، گه صد باز دهد، و باشد که هفتصد باز دهد، و باشد که به اضعاف باز دهد. اما ماه و سال و شب و روز، و آفتاب و ماه تاب بباید که هرچه از آب و خاک تولد کنند، این‌ها او را رنگ و بوی و طعم و بالش [رشد، بالیدن] و کاهش دهند. و ماه و سال و اوقات و ساعات بباید تا در هر وقتی، و هر روزی و هر ساعتی، که آن چیز به حاصل باید آمد[ن]، به حاصل آید. و اگر این [ها که گفتم] همه باشد، و دهقان را علم آن نباشد که چون باید کرد، و کی باید کرد، هم هیچ بَر [ثمر،محصول] ندهد. و مپندار که بَر دادن این هَمَ [همه] به صنعت تست! تا آن وقت که از صنع بدیع او، و اراده و حکمت او، این همه سلسلهٔ ازلی در هم نیاویخت، از این

صنعت هیچ بَر [حاصل] نیاید». در مورد کاشت زعفران نیز گفته‌های شیخ جام صدق می‌کند. دهقان زعفران کار باید خصوصیات سوخ (پیاز)، گیاه و گل زعفران را، و نیز موقع کاشت، آبیاری، کود دادن، و همهٔ عملیاتِ به موقعِ مراحلِ داشت و برداشت را بداند. در همین حال تأثیر نور آفتاب (و احتمالاً پرتو ماه و اختران) و نوع آب و خاک و موضع اقلیمی بر روی کمیت و کیفیت همهٔ محصولات، از جمله زعفران، یقیناً قابل توجه است.

۳۹۰. *دیوان خاقانی شروانی*، ۸۴، ۳۲۴، ۴۹۳.

۳۹۱. محمد کافی، *همان*، ۲۶۷.

۳۹۲. ابریشمی، *پستهٔ ایران*، ۵۴۴ تا ۵۵۱.

۳۹۳. ابریشمی، *پستهٔ ایران*، ۱۴، ۶۰؛ همو، *زعفران ایران*، ۲۲؛ *شناخت زعفران ایران*، ۳۶ تا ۳۹.

۳۹۴. محمد کافی، *همان*، ۵۲؛ فصل دوم «گیاه‌شناسی زعفران» نوشتهٔ محمد حسن راشد محصل؛ به استناد:

Papnicolaou K. and E.Zacharof. 1980. *Crocus in Greece, New taxaand chromosome numbers Bot.Not.* 133:155-163.

www.tabarestan.info تبرستان

۳۹۵. *همان*، همان جا؛ به استناد:

http://www. humorscope.com/herbs/saffron.htm/

۳۹۶. *همان*، ۵۱؛ به استناد:

http://www. Suite/o/.com/artiele.cfm/5710/78682.

۳۹۷. محمد باقر حبیبی و عبدالرضا باقری، *زعفران / زراعت، فرآیند، ترکیبات شیمیایی و استانداردهای آن* (مشهد، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی مرکز خراسان، ۱۳۶۸)، ۱۴؛ ترجمهٔ کتابی با مشخصات:

S.R.Sampathu,S.Shivashankar, Y.S.Lewis. *Saffron Cultivation, processing, chemistry and Standardization.* Mysore India. 1984.

۳۹۸. محمد باقر حبیبی و عبدالرضا باقری، *همان*، ۵.

۳۹۹. محمد کافی با همکاری محمد حسن راشد محصل و دیگران، *همان*، ۳۳؛ به استناد:

Negbi, M. 1999. saffron (*crocus sativus L.*) Harwood Academic Publishers Amesterdam. 154 pp.

۴۰۰. ر.پاریس و ه.موئیز، *مفردات پزشکی*، ۲۴۹؛ محمد کافی و دیگران، *همان*، ۲۵۴؛ فصل دهم، نوشته عباس همتی کاخکی؛ ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۱۸۸، شکل مندرج در متن برگرفته از ر.پاریس، ه موئیز، *همان*، است.

۴۰۱. ر. پاریس، *همان*، ۲۴۸، ۲۴۹؛ ابریشمی، *همان*، ۱۸۹.

۴۰۲. محمد باقر حبیبی و عبدالرضا باقری، *همان*، ۲۸.

۴۰۳. *همان*، ۲۹؛ محمد کافی، *همان*، ۲۲۶؛ فصل دهم، نوشتهٔ عباس همتی کاخکی؛ به استناد:

Sastery, L.V.L., Srinivasan, M., and Subrahmanyan, V., Saffron (Crocus Sativus *L.*,), *J. Sci Ind. Res. (India)*, 14-A, 178, 1955.

۴۰۴. محمد باقر حبیبی و عبدالرضا باقری، همان، ۲۷؛ به استناد:

Wattiez, N.Analsis of Saffron, *J.Pharm. Belg*, 10,3, 1928, CA 23 , 4016.

۴۰۵. *همان*، همان جا؛ به استناد:

Winton, A.L. and Winton, K.B., *The Structure and Compositin of Foods*, Vol.4, John wilcy & Sons, New

York, 1939, 278.

۴۰۶. *همان*، ۲۷.

۴۰۷. *همان*، همان جا.

۴۰۸. محمد کافی با همکاری محمد حسن راشد محصل و دیگران، *همان*، ۲۴۴، فصل دهم، به استناد: عباس همتی کاخکی و س.رحیمی، گزارش طرح پژوهشی: *جستجو و استخراج آنتوسیانین گلبرگ زعفران* (مشهد، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی، ۱۳۷۳).

۴۰۹. محمد باقر حبیبی و عبدالرضا باقری، *همان*، ۲۷؛ به استناد:

Umemoto, K., and Hozumi, K., Observation of microstructure of some flowers using lowtemperatur plasma ashing, *Microchim. Acta*. 5, 748, 1972; CA 23, 4016.

۴۱۰. محمد باقر حبیبی و عبدالرضا باقری، *همان*، ۲۸؛ به استناد:

Bhatt, J.V., Broker, R., Riboflavine and tiamine contents of saffron, *Crocus Sativus L., Nature,* 172, 544, 1953.

۴۱۱. محمد کافی، *همان*، ۲۲۶؛ فصل دهم، نوشتهٔ عباس همتی کاخکی (در جدول ۱۰-۸)، مقدار ریبوفلاوین تیامین اندازه‌گیری شده، به استناد، *زعفران*، ترجمهٔ محمد باقر حبیبی و عبدالرضا باقری، ۲۸، نقل شده است. در ترجمهٔ مزبور، در همان صفحه، مقادیر ریبوفلاوین وتیامین، براساس نمونه‌های مورد آزمایش (از بازار هندوستان) آمده است که با ۴ نمونهٔ آزمایش شده توسط دو دانشمند دیگر تفاوت زیادی دارد. نویسندگان هندی توضیحی دربارهٔ این تفاوت‌ها نداده‌اند. آقای همتی تنها نتایج آزمون ۴ نمونه را نقل کرده است. به گمان نگارنده مقدار ریبوفلاوین مندرج در این پژوهش که مبتنی بر ۴ نمونه زعفران به دست آمده مبالغه‌آمیز می‌نماید.

۴۱۲. آمان کلود، *اسرار گیاهان*، ترجمهٔ نسرین یاوری (تهران، علمی و فرهنگی، ۱۳۶۳). ۵؛ *فرهنگ اصطلاحات علمی*، پرویز شهریاری (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۹)، ۱۹۵، ۵۹۳.

۴۱۳. آمان کلود، *همان*، ۶؛ محمدرضا توکلی صابری و سید رضا محور، *فرهنگ دارویی* (تهران، روشن، ۱۳۶۱)، ۵۲۵؛ ژان هامبورژه، *دایرة المعارف پزشکی / انسیکلوپدی مدیکال*، ترجمهٔ پرویز واحدی (مشهد، چاپخانهٔ دانشگاه، ۱۳۴۸)، ۱۲۳۶.

۴۱۴. محمد مهدی اصفهانی، *بهداشت تغذیه* (تهران، قلم، ۱۳۶۰)، ۷۷؛ محمدرضا توکلی صابری و سید رضا محور، *همان*، ۵۲۶.

۴۱۵. محمدرضا توکلی صابری و سید رضا محور، *همان*، ۵۲۶.

۴۱۶. *فرهنگ اصطلاحات علمی*، ۵۹۳.

۴۱۷. محمدرضا توکلی صابری و سید رضا محور، *همان*، ۵۲۷.

۴۱۸. محمد باقر حبیبی و عبدالرضا باقری، *همان*، ۲۸؛ به استناد:

Gracian, J. and Martel, J., Composition of The sterolic fractian of vegetable fats as determined by gas cromatography. *Grasas Accites*. 20(5), 231, 1969; *F.S.T.A.*, 2, 5N, 167.

۴۱۹. پرویز قدیریان (کارشناس تغذیه)، *غذا به جای دوا*، ترجمه و تألیف (تهران، جاویدان، ۱۳۵۱)، ۱۵۰ تا ۲۰۰؛ ارقام مندرج در جدول ۱۱، به جز زعفران، از جداول این منبع استخراج و نقل شده است.

۴۲۰. پرویز قدیریان، *همان*، ۱۵۰ تا ۲۰۰؛ در این منبع ۱۰۲ نوع مادهٔ غذایی با تعیین مقایر ویتامین‌های هر

www.tabarestan.info تبرستان

یک مندرج است. نگارنده با بررسی که در این مقادیر به عمل آورد، مشخص شد که مقدار ویتامین B_2 باقلای سبز خشک از همهٔ دیگر مواد بیشتر است. متأسفانه زعفران در شمار مواد مندرج در این منبع نیست.

۴۲۱. محمد باقر حبیبی و عبدالرضا باقری، *همان*، ۲۸؛ به استناد:

Gracian, J. and Martel, J., *The Essential Oils, Vol. II: The Constituents of Essential oils,* chromatography *Grasas Aceites,* 20(5), 231, 1969. *F.S.T.A.*, 2, 5N, 167.

۴۲۲. ر.پاریس و ه. موئیز، *همان*، ۲۵۱.

۴۲۳. محمد باقر حبیبی و عبدالرضا، *همان*، ۲۹؛ محمد کافی، *همان*، ۲۲۸؛ به استناد:

- Thorpe, J.F. and whitely, M.A., *Thorp's Dictionary of Applied chemistry,* vol.3, 4th ed., Longmans Green & Co., New York, 1946, 428.

- Maroto , A.L., Natural anthocyanin Pigments, *Rev. Real Acad. Sci. Exact Fis. Nat. (Madrid)* , 44, 1950, 79: *CA* 46, 581.

تبرستان www.tabarestan.info

۴۲۴. محمد کافی، *همان*، ۲۲۷؛ فصل دهم، نوشتهٔ عباس همتی کاخکی؛ به استناد:

Sujata,V.,G.Ravishankar. and L.V.,Venkataraman,1992. Methodes for the analysis of saffron metabolites, crocin, crocin, crocetins, picrocroin and safranal for the determination of the quality of the spice using thin-layer chromatography. high performance liquide chromatography and gas chromatography. J. Chromatogr. 624: 497-502.

شکل مندرج در متن توسط آقای علی ابریشمی (فرزند ارجمند و گرامیم) کارشناس متالوژی ترسیم شده است.

۴۲۵. ر. پاریس (R.R.Paris)، ه. موئیز (H.Moyse)، *مفردات پزشکی*، ترجمهٔ بدیع الله مشیدی و مهدی سمسار (دانشگاه تهران، ۱۳۵۲)، ۲۵۱.

۴۲۶. حبیبی و باقری، *همان* ، ۳۰؛ به استناد:

Karrer, P. and Solomon, H., Coloring matters of saffron. II, *Helv. Chim. Acta,* 11, 513, 1928: *CA* 22, 2949.

۴۲۷. ر. پاریس، ه. موئیز، *همان*، ۲۴۹؛ حبیبی و باقری، *همان* ، ۳۰؛ در نوشتهٔ دانشمندان هندی نام اجزای تشکیل دهندهٔ کروسین در وجه «استروی ژنتی بیوزید αکروستین» ثبت شده است.

۴۲۸. ر. پاریس و ه. موئیز، *همان*، ۲۴۹، ۲۵۰.

۴۲۹. مهدی نامدار و محسن مجتبائی، *همان*، ۲۰۴، ۲۰۵.

۴۳۰. حبیبی و باقری، *همان*، ۳۰؛ به استناد:

Karrer, p. and Solomon, H., The molecule formula of crocin *Helv. chim. Acta,* 16, 643, 1933: *CA.* 27. 4807.

۴۳۱. محمد کافی، *همان*، ۲۲۸، فصل دهم، نوشته عباس همتی کاخکی؛ به استناد دو مأخذی با مشخصات: مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، *آیین کار برداشت و فراوری زعفران تا قبل از بسته بندی*، استاندارد ملی ایران، شماره ۵۲۳۰، تهران، ۱۳۷۹.

International organization for standardization (ISO) 362-1, 1993 (E). Saffron (*Crocus Sativus*Specification. Geneva, Switzerland. linnaeus) -

۴۳۲. *همان*، همان جا؛ به استناد:

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، *آیین کار استقرار سیستم HACCP از مرحلهٔ برداشت تا بسته بندی زعفران*، استاندارد ملی ایران، تهران، ۱۳۸۱.

۴۳۳. مهدی نامدار و محسن مجتبائی، *همان*، ۲۰۴.

۴۳۴. محمد باقر حبیبی و عبدالرضا باقری، *همان*، ۳۱.

۴۳۵. ر. پاریس و ه. موئیز، *همان*، ۲۵۰.

۴۳۶. در مورد تعاریف «شاخ زعفران» رجوع کنید به گفتار اول: شناخت زعفران، ذیل عنوان اصلی «دیگر واژگان و اصطلاحات» عنوان فرعی شماره ۴۱ «شاخ زعفران، کلاله و دیگر اندام‌های گل و گیاه زعفران».

۴۳۷. ناظم الاطباء، *پزشکی نامه*، ۴۴۳؛ ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۱۶۳.

۴۳۸. حبیبی و باقری، *همان*، ۳۸؛ به استناد:

Kuhn, R. and Winterstein, A., Picrocrocin, the terpene giucoside of saffron and biogenesis of the cartenoid carboxylic acids, *Naturwissenschaften*. 21. 527. 1933; *CA* 28.161.

۴۳۹. *همان*، همان جا؛ به استناد:

Buchecker, R. and Eugster, C.H., Absolute configuration of Picrocin, *Helv. chim. Acta*, 56, 1121, 1973; *CA* 79.79122 d.

۴۴۰. ر. پاریس، ه. موئیز، *همان*، ۲۴۹؛ ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۱۸۹؛ محمد کافی، *همان*، ۲۳۵، فصل دهم، نوشتهٔ عباس همتی کاخکی؛ به استناد:

Farrell, K.T., 1985. spices, condiments and seasonings, AVI press. 197 pp.

شکل مندرج در متن توسط آقای علی ابریشمی فرزند ارجمندم ترسیم شده است.

۴۴۱. نگارنده در یک تجربهٔ ساده، به گواهی ۱۰ نفر از دوستانم، به این نتیجهٔ تقریبی رسیده است. به این ترتیب که ابتدا دَم کردهٔ یک گرم کلالهٔ گرد شدهٔ زعفران خالص، و همچنین دم کردهٔ یک گرم چای مرغوب کلکته رادر ذائقهٔ خود مقایسه کرده است، میزان درجهٔ تلخی زعفران بیشتر بود؛ چند بار این آزمون را با اضافه کردن مقدار وزن چای تکرار کرد. تا مزهٔ دم کردهٔ زعفران به تشخیص ذائقه برابر تشخیص دادم. در این آزمون ۲ گرم گرد زعفران را در ۳۰۰ سانتیمتر مکعب آب جوش، به مدت ۵ دقیقه دم کردم؛ از طرف یگر ۸ گرم چای موصوف را به صورت گرد (پودر) درآورده، و در همان مقدار آب جوش و با همان مدت دم کردم. هر دو مایع را صاف کرده و در دو ظرف مدرّج ریختم. کسری حجم چای مایع را (که جذب تفالهٔ چای شده بود) با ریختن آب جوش به سطح مایع محلول زعفران رساندم، درجهٔ تلخی آن را با ذائقهٔ خود مساوی تشخیص دادم، ده نفر از دوستانم نیز ابتدا چای ولرم را چشیدند، و پس از لحظاتی، بعد از نوشیدن جرعه‌ای آب، محلول زعفران را چشیدند، و درجهٔ تقریبی تلخی آن دو محلول را برابر تشخیص دادند. امید است کارشناسان و متخصصان آزمایشگاهی مراکز علمی و دانشگاهی تعیین درجهٔ تلخی زعفران و چای را در برنامهٔ کارهای تحقیقاتی خود قرار دهند.

۴۴۲. حبیبی و باقری، *همان* ۳۹، ۴۰؛ به استناد:

Picriot, G., Saffron. *chem. Ind.*, 14, 839. 1925; *CA* 20, 797.

۴۴۳. محمد کافی، *همان*، ۲۳۶، فصل دهم، نوشتهٔ عباس همتی کاخکی؛ به استناد:

Himeno, H. and S. Konosvke, 1987. Synthesis of crocin, picrocrocine and safranal by saffron stigma

like-structures proliferated *in vitro*. Agr. Biol. Chem., 512: 2395-2400.

۴۴۴. حبیبی و باقری، *همان*، ۴۱؛ به استناد:

Zarghami, N.S. and Heinz, D.E., The volatile constituents of saffron *Lebensm. Wissen. Tech.*, 4(2), 43, 1971.

۴۴۵. محمد کافی، *همان*، ۲۳۶، فصل دهم، نوشتهٔ عباس همتی کاخکی؛ به استناد: عاطفی، م. *بررسی اثر خشک کردن انجمادی بر فاکتورهای کیفی زعفران*، پایان نامهٔ کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی ایران (تهران، ۱۳۷۸).

۴۴۶. محمد کافی، *همان*، همان جا؛ به استناد:

Alonso, G.L., R.Varon, R.Gomez, F.Navarro and M.R. Salinals, 1990.

Auto-oxidation in saffron at 40C and 75% relative humidity.J. Food Sci. 55: 595-596.

۴۴۷. حبیبی و باقری، *همان*، ۴۰.

۴۴۸. ریموند دگستره، *میوه و گیاه درمانی*، ترجمهٔ سیاوش آگاه (تهران، سمن، ۱۳۷۵)؛ ۳۷.

۴۴۹. حبیبی و باقری، *همان*، ۴۰، ۴۲، به استناد مأخذ شمارهٔ ۴۴۵ یادآوری شده در سطور در بالاتر؛ و به استناد:

Zarghami. N.S. and Heinz, D.E., Monoterpene aldehydes and isophorone related compounds of saffron *phytochem*., 10(11), 2755, 1971.

۴۵۰. حبیبی و باقری، *همان*، ۴۱، به استناد مأخذ شمارهٔ ۴۴۵ یادآوری شده در سطور بالاتر.

۴۵۱. مهدی نامدار، فتح اللّه مجتبائی، *همان*، ۲۰۷.

452. Kuhn, R., Moewus, F., and Jerchel, D., Chemical nature of the substances which bring abut the fusion of male female gametes of *Chlamydomonas eugamentos* int the light, *Ber. Disch. chem. Ges.*, 71 B, 1547, 1938; *CA* 32, 8457.

۴۵۳. ر. پاریس و ه. موئیز، *همان*، ۲۵۲؛ ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۱۹۱

۴۵۴. مهدی نامدار، فتح اللّه مجتبائی، *همان*، ۲۰۷، ۲۰۸؛ ابریشمی، *همان*، ۱۹۲.

۴۵۵. روزنامهٔ *اخبار هنر سینما* (تهران، شمارهٔ ۶۷۵، سال سوم، دوشنبه ۱۲ آبان ۱۳۷۶)، مقالهٔ «رمز مانایی مینیاتورهای ایرانی» نوشتهٔ ماندا برکشلی.

۴۵۶. قلیچ‌خانی، *همان*، *گلزار صیرفی*، ۶۱ تا ۶۳.

قلیچ خانی، *همان*، *گلزار صیرفی*، ۶۴، ۶۵، صیرفی در باب صفت رنگ گلگون از جمله می‌گوید:

اولاً رنگ هـــم از لاک بگـــیر　　زعـــفران ریـــز درو بـــا تـــدبیر
زعـــفران بـــیشترک بـــهتردان　　چـــون کـــنی تـــجربه آمـــیزش آن
پس بـــدان رنگ نـــما کـــاغذ رنگ　　کـــه بگـــفتم بـــه تـــو ای بـــافرهنگ

و در باب صفت رنگ نارنجی گفته است:

کـــــاغذ ار آل کـــــنی از اول　　زعـــفران را پس از آن ســـازی حـــل

www.tabarestan.info تبرستان

گفتار پنجم

زراعت، تجارت و استاندارد زعفران

تبرستان
www.tabarestan.info

قسمت اول: زراعت

مقدمه

امروز کشت و کار زعفران در ایران، عموماً بر همان شیوه‌ها سنتی گذشته‌های دور استوار است. با این تفاوت که در برخی نقاط زعفران خیز، کشاورزان از امکانات مالی و رفاهی بیشتری برخوردار شده، و از وسایل و ابزار و ماشین‌آلات جدید کشاورزی و تجهیزات و تدارکات بهتری در امور زراعی بهره می‌گیرند. اتفاقات دیگری نیز افتاده است، اگر چه نوعی گرفتاری به حساب می‌آید، اما نویدبخش تحولاتی چشم‌گیر در آینده است. از آن جمله عدهٔ زیادی از دانش‌آموختگان و کارشناسان رشته‌های مختلف امور کشاورزی - که بسیاری از آنان اصلاً اهل روستا یا کشاورززاده‌اند - با حضور عملی در کشتزارها و باغستان‌ها، یافته‌ها و آموخته‌های خود را تجربه می‌کنند، و به نکات ضعف و قوت دانش‌های بومی در امور مختلف فلاحت پی می‌برند، و مآلاً در بهبودبخشی روش‌های کشت و کار و ارتقای کمی و کیفی محصولات و فراورده‌های کشاورزی تأثیر خواهند گذاشت. افزون بر این دانش و بینش کشاورزان، به ویژه برزگران و باغبانان جوان ایرانی، ارتقای چشمگیری یافته و توانایی‌های حرفه‌ای و تخصصی آنان بالا رفته است. این دانش‌آموختگان و جوانان - که هر روز بر خیل انبوه آنان اضافه می‌شود - با کنجکاوی، شور و شوق، و تلاش در پی کسب یافته‌های علمی و عملی نو در امور مختلف کشاورزی هستند. یقیناً آرمان رسیدن به درآمدهای زیادتر از محصولات کشاورزی، شوق و رغبت به مطالعهٔ کتب تخصصی کشاورزی و دستیابی به اطلاعات و معلومات بیشتر، به منظور دستیابی به فناوری و یافته‌های عملی و علمی نوین در امور فلاحت را در آنان برانگیخته است. این گونه تلاش‌ها و شور و شوق‌ها همواره عمق و دامنهٔ بیشتری پیدا می‌کند که نوید بخش آینده‌ای درخشان در کشاورزی و اقتصاد ایران است. به گذشته نگاهی بیندازیم که چراغ راه آینده می‌تواند باشد.

بیشتر از ۸۰۰سال پیش (در قرن ۶ ه) یک فرزانهٔ ایرانی، در تعریف دانش‌های پزشکی و

کشاورزی نوشته است «شناخت تدبیر قوت نامیهٔ انسان را طب خوانند، و تدبیر قوت نامیهٔ درختان را و گیاهان را دانستن علم فلاحت خوانند»[۱]. یقیناً همین تعریف سطری از کتاب چند هزار برگی تاریخ کشاورزی ایران تواند بود. برخی مدارک باستان‌شناسی و مستندات تاریخی موجود نشان می‌دهد که ایرانیان در ادوار باستان اثراتی شگرف و عمیق بر فرهنگ و مدنیت بشری داشته و نسبت به شناسایی رستنی‌ها و کِشتنی‌ها، و معرفی آنها به دیگر اقوام و ملل جهان به صورت بارزی مؤثر بوده‌اند[۲]. بی‌گمان ایرانیان، پیش از تاریخ مدون، به مدد نیروی خرد و اندیشه توفیق یافتند آبهای زیرزمین را، از اعماق، توسط آب‌راهه‌هایی طولانی، به جریان بیندازند و کاریز را ابداع کنند. در برخی از متون کهن که مایه از عهد باستان دارند، به شیوهٔ بسیار هوشمندانه بیرون آوردن آب از ژرفنای زمین، و نقش دانش و اندیشهٔ آنان در دستیابی به چنین موفقیت هایی، صریحاً اشاره شده است «آب نهانی در زیرزمین را به دیار خورشید آوردن، و به کشت و ورز و آبادانی، و در سود و آسایش و خوشی مردمان و ستوران و گاوان و گوسفندان بکار بستن به نیروی خرد ممکن است». نیاکان ما، در آن روزگاران، باور داشتند که با بکار انداختن خرد و اندیشه می‌توان به رفاه و آسایش بیشتر دست یافت، و نیز اسباب رستگاری را فراهم آورد «هر انسانی که از خرد بهره‌وری بیشتری دارد، بهره‌اش از بهشت بیشتر است».[۳]

کشاورزان و باغبانان و کدخدایان مورد احترام قاطبهٔ ایرانیان بودند. در منابع، باستانی و نیز متون بعد از اسلام اشاره‌هایی به این احترامِ تمجیدآمیز دیده می‌شود. مثلاً در *اردویراف‌نامه*، از آنان با احترام و سپاس سخن رفته است.، بدان جهت که «ایشان کاریز و رود و چشمهٔ بسیار برای کشاورزی و آبادانی، و برای بهره و سود مردمان آوردند».[۴] زرتشت بهرام پژدو (اهل مژن آباد خواف)، در قرن هفتم به استناد مطالب *اردویراف نامه*، ناز و نعمت و کرامت ایزدی را از آنِ برزیگران با همت متذکر می‌شود، که خرد و توش و توان خویش را صرف کشت و برز، آبادانی و سرسبزی کشتزارهای غله و دیگر دانه‌ها می‌کنند.[۵]

عشق و دلبستگی پدران ما در اعصار کهن، به گل ومیوه ومزروعات وباغ و بوستان محدود نمی‌شود -که در منابع تاریخی و متون کهن عربی و فارسی جسته و گریخته اشاره‌های فراوانی به آن وجود دارد - بلکه این علاقه و توجه نیاکان ما به کار کشاورزی و برزگری در برخی از واژگان بسیار کهن پارسی بازتاب یافته است. واژهٔ «کار» در ترکیب اتباعی «کشت و کار» به معنی کشت و زرع؛ یا در ترکیب‌های: گندم‌کار، جوکار، برنج کار، زعفران کار یا صیفی کار و شتوی کار، معنی **کارنده** را دارد. بنابراین بایستی ایرانیان «کار» را در کشتزار آغاز کرده باشند، یا به پندار آنان «کار» عبارت از «کشاورزی» بوده است. چرا که واژهٔ «کار» برگرفته از مصدر «کاشتن»، و سوم شخص مفرد آن به حساب می‌آید. در حالی که مصادر عربی «عمل» و «فعل» به معنی «کار» ریشه در «فلاحت» و «زراعت» به معنی «کشاورزی» ندارند. همچنین در ماهیت لفظی مصادری به معنا

و مفهوم «کار»، در زبان‌های انگلیسی و فرانسه یا ملل دیگر، چنین مصداقی آشکار و دلپذیر از «کشت و کار» یا «کاشتن» و «کشاورزی» به چشم نمی‌خورد. علاوه بر این واژهٔ پارسی «وَرز» و وجه دیگر آن «بَرز» به معنی تخم و بذر، ونیز زراعت یا فلاحت است، و در ترکیب اتباعی «کشت و ورز» یا «کشت و برز» و نیز «کشاورز» به همان معنی «کار» از مصدر «کاشتن» است، که در منابع کهن فارسی سراغ داریم.[۶] حتی واژهٔ پارسی «ورزش» ماهیت و ریشهٔ وجه تسمیهٔ خود را از کار و کشاورزی در کشتزار اخذ کرده، و حرکات بدنی و ورزش نیز همچون «کار» از مزرعه آغاز شده است. در واقع حرکات ورزش باستانی کنونی بازتاب و نمایش همان فعالیت‌های بدنی کشاورز ایرانی، از امور مختلف وَرزگری (برزگری) در عرصهٔ مزرعه، طی مراحل آماده کردن زمین، کاشت تخم، هموار کردن کشتزار و آبیاری و غیره در هزاران سال پیش است. چرا که واژهٔ «ورزش» و مصادر «برزیدن» و «ورزیدن» برگرفته از واژهٔ «وَرز» و «بَرز» به معنی کشت و کار کشاورزی است، که در متون کهن فارسی شواهدی از آن می‌توان یافت، مثلاً در *مرزبان‌نامه*، آنجا که صحبت از پدید (با دید) آوردن عمارت و آبادی شهری در بیابان در میان است، می‌خوانیم «در آن عرصه زمینی پاک و منبتی گوهری، که اهلیت وَرزیدن [کشاورزی] دارد، بگزینند. و جماعتی که صناعت حراثت [برزیگری] و فلاحت دانند و رسوم زرع و غرس نیکو شناسند آنجا روند».[۷] جالب آنکه گویی «عشق ورزیدن» نیز ریشه در همین علاقه و توجه ایرانیان به کشت و کار داشته، یا مصداقی حرمت‌آمیز از زمین و برزگری دارد؛ چرا که زارع پس از جاری کردن نام خدا بر زبان، تخم را در شکم زمین یا دل خاک می‌کارد، و پس از رویش و رشد و سرسبزی، گل و برگ و بار می‌یابد، و رزق برزگر و خانواده‌اش را عاید او می‌کند، یا در واقع حرکت او را با برکت پاسخ می‌دهد.

شاید عشق به مام میهن نیز ریشه در همین دلبستگی آباء و اجدادی ایرانیان به آب و خاک باشد، که موجد زندگانی و اسباب اولیهٔ کشت و کار، و مایهٔ رویش و زایش بَرز، و موجب وَرزیدن یا عشق به کار و کشاورزی است. احتمال دارد واژهای فارسی «کارزار و پیکار» نیز در ماهیت خود مفهومی کشاورزی داشته، و بیانگر کار در کشتزارهای نخستین، و شاید یادآور نزاع و ستیزهای اولیه در مزرعه باشد که در هر صورت ریشه در واژگان کشت و کار یا علاقهٔ ایرانیان به آب و خاک و کشاورزی دارد.[۸]

نظرات مبتنی بر کشفیات باستان‌شناسی، و مخصوصاً کشف هزاران لوحهٔ مکتوب سومری، حکایت از آن دارد که این قوم باهوش، در حدود ۶۰۰۰ سال قبل، از فلات ایران به بین النهرین رفته و نخستین کشتزارها و اولین شهرها را بنیاد نهاده‌اند. نخستین دستورالعمل کشاورزی و باغبانی را نیز آنان در ۳۵۰۰ سال پیش، بر روی یک لوحه در ۱۰۸ سطر نوشته‌اند. در این رسالهٔ کشاورزی یا ورزنامه، برزگری به فرزندش شیوهٔ کشت و کار، وجین، ایجاد پرچین پیرامون

کشتزار و برداشت و پاک کردن محصول سخن گفته، و برای دفع آفات کشاورزی و حشرات و موشها، نیایش به پیشگاه الههٔ کشتزار را توصیه کرده است، و میگوید «هرگاه موقع کشت مزرعه‌ات فرا رسید، از آبیاری زمین غفلت مکن. آب کشتزار نباید فزون از اندازه باشد... کشتزار را از چهار سو محصور دار»[۹]

در عصر هخامنشیان تألیفاتی در زمینهٔ پزشکی و کشاورزی وجود داشته، که مطابق برخی از روایات، پس از ترجمهٔ آنها به یونانی، توسط اسکندر به آتش کشیده شده است. حمزهٔ اصفهانی، در قرن چهارم هجری نوشته است «چون اسکندر بزرگان و صاحبان قدرت ایران را بکشت و شهرها و قلعه‌ها را ویران ساخت... سرزمین شرق را به ملوک الطوایف قسمت کرد، و دانش‌های نجوم و پزشکی و فلسفه و کشاورزی را پس از آن که به زبان‌های یونانی و قبطی برگردانید، به مغرب برد».[۱۰] به نوشتهٔ مسعودی «وقتی اسکندر بر ایران تسلط یافت و دارا پسردارا را بکشت، *ابستا* [*اوستا*] را بسوخت».

www.tabarestan.info تبرستان

منابع کهن ایرانی در باب کشاورزی

مطابق برخی از نگارش‌های برجای ماندهٔ الواح سومریان، این قوم با زعفران آشنا بوده‌اند. اگر به درستی منظور آنان از «زعفران» همین محصول با رنگ و رایحهٔ خاص معروف، یعنی کرکوس ساتیوس (Crocus Sativus) بوده، خاستگاه اولیهٔ سومریان با منشاء گیاه زعفران، یعنی دامنهٔ زاگرس انطباق داشته است، و آن قوم با زراعت زعفران آشنا بوده‌اند.

از تألیفات ایرانیان در عهد باستان در زمینهٔ فنون کشاورزی چیزی باقی نمانده، و از نوشته‌های بعد از اسلام نیز در باب امور فلاحت آثار انگشت‌شماری بر جای مانده است. با این همه در تألیفات و تحقیقات در زمینه‌های اقلیم‌شناسی، نجوم، گیاه‌شناسی، کشاورزی، پزشکی و داروشناسی بعد از اسلام به زبان عربی، ایرانیان سهم عمده‌ای دارند، که مطالب آنها از معارف عصر ساسانیان و منابع ایران باستان مایه می‌گرفت. برخی از تألیفات ایرانیان در باب کشاورزی تنها نام آنها در مآخذ ثبت شده، و خود از بین رفته، مثلاً ابن ندیم، در سال ۳۷۷ ه، از *کتاب الفلاحه و العماره* یاد کرده، که در قرن چهارم یا پیش‌تر از آن توسط محمدبن اسحاق اهوازی نوشته شده است. همین طور ابوالحسن بیهقی در قرن ششم در شرح احوال یکی از دانشمندان ایرانی، پیش‌تر از قرن ششم می‌نویسد «فقیه ابودجانهٔ بیهقی: «ولادت او در دیه ششتمد بوده... او را کتابی است نفیس در دهقانی». از متون بر جای ماندهٔ ایرانی در باب کشاورزی که به فارسی نوشته شده است، می‌توان از *ورزنامه* (از مؤلفی ناشناخته)،[۱۵] *آثار و احیاء* (تألیف خواجه‌رشیدالدین فضل الله همدانی در سال ۷۰۰ ه)، *علم فلاحت و زراعت* (از مؤلفی ناشناخته، احتمالاً در قرن دهم هجری، شاید اثر ملاعلی بیرجندی)[۱۶]، *ارشاد الزراعه* (قاسم بن

یوسف هروی، در سال ۹۲۱ ه)، *مفاتیح الارزاق* (محمد یوسف نوری، قرن ۱۳ ه) قابل ذکر است.

زراعت زعفران در متون کهن فارسی

در تألیفات بر جای ماندهٔ دانشمندان ایرانی در باب امور فلاحت، به شرح فوق، تنها در *آثار و احیاء*، *ارشاد الزراعه* و *مفاتیح الارزاق*، دربارهٔ زراعت زعفران مطالبی آمده است. علاوه بر این دانشمندان فارسی‌نویس در شبه قارهٔ هند نوشته‌هایی در این باب دارند. همچنین نخستین دانش آموختگان ایرانی در رشتهٔ کشاورزی، در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۱۰ تا ۱۳۲۰ ش، مقالاتی در زمینهٔ امور زراعت زعفران نوشته‌اند. در این بخش ابتدا به نقل مندرجات متون کهن فارسی دربارهٔ زراعت زعفران پرداخته، و در پی آن نمونه‌ای از نوشته‌های فارسی‌نویسان هند آمده است. سپس از نخستین مقالات فارسیِ نوشتهٔ قدیم‌ترین کارشناسان کشاورزی دو نمونهٔ کامل، و بخش‌هایی از سه مقالهٔ دیگر عیناً نقل می‌شود. بی‌گمان این نوشته‌ها نکات و دقایق مفید و گاه بس مهمی دارد، که برای زعفران کاران و پژوهشگران امور کشاورزی دارای اهمیت است. علاوه بر این واژگان مربوط به اندام‌های گیاه و اصطلاحات کشاورزی، ادوار گذشته در این نوشته‌ها آمده است، که برخی از آنها هنوز هم زبان‌زد زعفران‌کاران و کشاورزان است. مثلاً اصطلاح «پیاز زعفران» یا «بچهٔ پیاز» یا «زرده» و غیره در مناطق زعفران‌خیز تداول عام دارد.

www.tabarestan.info تبرستان

الف. شیوه زراعت زعفران در قرن هفتم و پیش‌تر از آن

خواجه رشیدالدین فضل الله همدانی، اهل قدیم‌ترین منطقهٔ زعفران‌خیز جهان، در سال ۷۰۰ ه، کتاب آثار و احیاء را در زمینهٔ امور زراعت و باغبانی نوشته، و مبحثی را به معرفی و کشت و کار زعفران اختصاص داده است. او نکات بسیار جالبی را بازگو کرده، از جمله صریحاً به زعفران خودروی (با نام کَرکَمیسَ یا کَرکَمیسَه) در نواحی همدان اشاره کرده، که کاتب تنها نسخهٔ بر جای مانده نام گویشی «کَرکَمیسَ»، که برایش نامفهوم بوده، حذف آن را ترجیح داده است. با قید کردن این کلمه (داخل [] قلاب) در متن کاملاً مفهوم روشن شده است. او موقع کاشت پیاز زعفران را تابستان، مقارن با ۱۵ شهریور، و دو نوبت پیاپی آبیاری به فاصلهٔ ۱۰ روز را پس از ۴۰ روز سپری شدن از موقع کشت متذکر شده که مقارن ۲۴مهر و ۴ آبان است؛ چرا که موسم به گل نشستن زعفران زار را اواسط پاییز مشخص کرده (رجوع کنید به «نتیجه، بهترین موقع کشت پیاز زعفران در ایران» در مباحث بعدی همین گفتار). رشیدالدین روش به اصطلاح «خشکه‌کاری» و شیوهٔ «تک‌کاری» پیاز زعفران را با نثر فنی فلاحتی قدیم به نگارش درآورده است. در نوشتهٔ او، با قدمت بیش از ۷۰۰ سال، نکات علمی و تخصصی قابل توجهی وجود دارد. او حتی از نکات اقتصادی و اجتماعی نیز غافل نبوده، و هزینه‌های کاشت و نیز فروش پیازهای اضافی را متذکر

شده است. به گمان نگارنده مطالب او هنوز هم تازگی دارد، و از نظر دقت در تدوین همهٔ موضوعات کشت و فراوری زعفران، در مقایسه با نگارش‌های بعدی، تا روزگار ما، متضمن برتری‌هایی است که قابل تمجید به نظر می‌رسد:

زعفران به حسب آب و هوا و زمین هر ولایتی متفاوت شود. و بهترین زعفران از آن ولایت قهستان، از آنِ بیرجند بود. بعد از آنِ ولایت قم، و دیگر از آنِ همدان و رودراور و نهاوند. و پیش مردم چنان باشد که مگر زعفران هر جایی [به عمل] نمی‌آید، جهت آن نمی‌کارند. نه چنان است، که زعفران در اکثر زمینهای ولایت گرمسیر و سردسیر [به عمل] بیاید، لیکن در سردسیر بهتر آید، چه آن فی نفس‌الامر ارتفاعی [محصول زراعی] سردسیری است.

و [کَرکَمیسَ (یا کَرکَمیسَه / زعفران صحرایی) چو قاسم کنونی] مانند زعفران در اکثر زمینهای ولایت سردسیر، در پاییزگاه، در صحراها شکوفه می‌کند، بوی و رنگ و بیخ [پیاز] آن همه به زعفران مانند است. لیکن گل آن نیک زرد نمی‌باشد مانند زردهٔ زعفران، و کم و بیش زرد می‌کند، و هیچ فرقی [بین آن با زعفران] نیست، مگر آنکه گل سرخ آن [منظور کلالهٔ سه‌شاخه است] در میان زردهٔ آن نمی‌باشد. و به نادر جایی، که زمین آن نیکو می‌باشد، یکی دو شاخ سرخ [کلاله] در میان آن می‌باشد. و اگر آن [کَرکَمیسَ] را از آن صحراها بر کنند و باز نشانند و عمارت بکنند [عمارت: آباد کردن زمین با عملیات زراعی] گل سرخ آن با آن پدید آید [در اینجا رشیدالدین فضل الله آشکارا به چگونگی پرورش کَرکَمیسَ یا زعفران صحرایی اشاره می‌کند، که قابل مطالعه و تعمق است].

و زعفران را بیخ [پیاز، Corm] کارند. بیخ آن به مقدار فندقی بزرگ باشد، پهن و سفید. و وقت کشتن آن تابستان بود. و زمین آن را به بیل [شدیار، شیار] کرده، و شخم زده پاره پارهٔ زمین را به بیل بردوبند [انگشت، برابر ۵/۶ سانتیمتر] و آن تخم [پیاز] در آنجا برند و خاک بر سر آن کنند. چنانکه **در یک گز زمین پنجاه عدد در اندازند و قطعاً تا چهل روز آب ندهند. چون پاییز شود که وقت رستن آن باشد - دو نوبت آب باید دادن، به هر ده روز یک نوبت، و زیاده از آن آب نباید داد.** چون هوا خنک شود، هم در آن سال اول گل بدهد، و بعد از آن برگ بیرون آید. گل آن را روز به روز باید چیدن، و سرخی آن [کلاله یا همان قسمت خوراکی زعفران] را از میان [گل] آن بیرون آوردن تا وقتی که بیخ [؟ نخ] بند شود [احتمالاً جمله اخیر در اصل چنین بوده: «تا وقتی که نخ بند شود»، همانطور که امروز کلاله‌های زعفران را نخ‌پیچ می‌کنند و به آن زعفران دخترپیچ می‌گویند و در قدیم «زعفران کمندی» می‌گفته‌اند. شاید هم مقدمهٔ جملهٔ بعد باشد، به این مضمون: تا وقتی که یخ‌بندان شود ۳۰ تا ۴۰ روز گلی بدهد] مدت یک ماه [تا] چهل روز گل بدهد، و به وقت گل دادن به سربیل و تیشه زمین آن را نرم باید کرد تا بهتر گل بدهد [منظور عملیات سله‌شکنی است]، و آن را زبل [: کود] باید انداخت.

و زعفران در اوایل بهار سبز باشد و در اواخر [بهار، پیش از] تابستان علف آن ریخته شود، و قطعاً اثر علف آن پدید نباشد، **و آب قطعاً نباید دادن تا اواسط پاییز، که نزدیک باشد که گل بکند. و مدت سه [یا] چهار [تا] پنج سال [پیاز] آن در یک زمین باشد، و چون بیخ آن بچه بسیار بکند در زمین نگنجد و یکدیگر را بی‌قوت گرداند، ضرورت شود باز کندن [پیاز از آن زمین] و چندان که از زمین [پیاز] برکنند در پنج شش چندان زمین [جدید] بازنشانند. و اگر زمین نداشته باشند تخم آن را به دیگری بفروشند تا باز نشانند.** و سال اول که بکارند گل اندک بدهد. موازنه کرده‌اند همان قدر بار [محصول] بدهد که خرج کشتن آن بود. و سالهای دیگر به اضعاف بار بدهد؛ و آفت آن موش باشد، چه [نوعی] موش بزرگ هست که [پیاز] آن را دوست دارد. و چون در آن زمین بازدید آید، زیرزمین را سوراخ کند و بچه بنهد و بیخ آن بخورد. باید که همواره دهقان باخبر بود که چون موش درافتد زودتر تدبیر کند

و آن را بیرون آرد. و الّا چون بچه کند و بسیار شود به اندک زمانی همه را تلف کند. و آن بر آن وجه معلوم شود که بعضی [بوته‌های زعفران] را برگ بی‌قوت و زرد شود، نشان آن بود که بیخ آن را موش خورده است. دهقانان را میخی آهنین باشد که به زمین فرو برند تا موضع مجوف [تو‌خالی، راهرو زیرزمینی موش] شود، بعد از آن سوراخ موش را بازدید کند و کاه دود بر آن نهد و به دَم بِدَمد تا دود در اندرون سوراخها پراکنده شود، و ببیند که در موضع دیگر دود از کجا بیرون می‌آید. چه آن موش سوراخهای کوچک ساخته باشد جهت نفس زدن که آن به نظر نتوان دانستن، [اما] چون دود از آنجا بیرون آید بدانند که حد سوراخها تا کجا و بچه تا کجا کرده است، آن را بشکافند و موش را بیرون آرند و بکشند. و چون برزگران آن موش [را] بازیابند و پیش خداوند املاک برند او را نواخت و تعهد فرماید [از سنّت‌هایِ پسندیدهٔ ایرانیِ جالب بوده است]

و این ضعیف بیخ زعفران بسیار به تبریز و سلطانیه برده، کشته‌اند. بسیار بهتر از همدان [عمل] آمده، و تجربه کرده که در اکثر مواضع که بکارند نیکو آید و کم مؤونت [: کم خرج و کم رنج] است و بسیار فایده، از این جهت متاعی نیکوست، و در هر ولایتی نمی‌باشد و قیمتی تمام دارد.[۱۸]

از نوشتهٔ رشیدالدین فضل الله معلوم می‌شود که او کشت ردیفی به شیوهٔ تک‌کاری پیاز را شرح داده است. مطابق نوشتهٔ او پس از آماده‌سازی زمین و شیارکردن و شخم زدن،: باید در پاره پاره زمین گودچه‌هایی به عمق ۲ بندانگشت (هر بند انگشت تقریباً ۲/۸ سانتیمتر) در حدود ۶ سانتیمتر با بیل درآورده و یک پیاز، به‌گونه‌ای که سر آن به سوی بالا باشد، درون آن قرار دهند «و خاک بر سر آن کنند؛ چنان که در یک گز زمین پنجاه عدد دراندازند». بر این اساس فاصلهٔ گودچه‌ها در هر ردیف در حدود ۱۰ سانتیمتر و فاصلهٔ ردیف‌ها چونان امروزه ۲۵ سانتیمتر در نظر گرفته شده است. هرگزِ زمین یا گز مربع آن روزگار (۱۰۴×۱۰۴ سانتیمتر) برابر ۱۰۸۱۶ سانتیمتر مربع کنونی بوده، و تعداد پیازهای تک کاشت در هر متر مربع تقریباً ۴۶ دانه می‌شود. او همچنین اندازهٔ پیاز یا به قول او «بیخ» و «تخم» را نسبتاً درشت «به مقدار فندقی بزرگ»، و عمر زعفران زار را ۳ یا ۴ و حداکثر تا ۵ سال متذکر شده است؛ اما تلویحاً توصیه می‌کند که در سال پنجم پیاز زعفران «چون بیخ آن بچهٔ بسیار بکند، در زمین نگنجد و یکدیگر را بی‌قوت گرداند، ضرورت شود بازکندن»؛ و یادآور می‌شود که تعداد پیازها ۵ تا ۶ برابر می‌شود، و باید آنها را در زمین جدید کاشته، و مازاد آن را به دیگر زعفران کاران بفروشند. او سله‌شکنی و نرم کردن خاک را برای سهولت رویش گل تأکید کرده است تا بهتر گل بدهد. او درآمد محصول سال اول کاشت را به شیوهٔ مزبور، برای تأمین تمامی هزینه‌های کاشت متذکر شده است. شیوهٔ زعفران کاری رایج در آن روزگار، از نظر عمر مزرعه و عمق گودچه‌های کاشت (۶ سانتیمتر) شبیه به روش زعفران کاری در استهبان است؛ و از نظر میزان محصول سال اول و فواصل پیازها و ردیف‌ها و تک کاری پیاز به شیوه زعفران کاری اسپانیا شباهت دارد.

بی‌گمان وجه تسمیهٔ کاریز زعفرانی و کاریز رشیدی تبریز که حمدالله مستوفی به سال ۷۴۰ به آنها اشاره کرده مربوط به اقدامات خواجه رشیدالدین فضل الله است و کاریز زعفرانی نام خود

را از زعفران زارهای ایجاد شده به وسیلهٔ او اخذ کرده است.[۱۹] از نوشتهٔ رشیدالدین فضل اللّه در می‌یابیم که در روزگار او زعفران همدان از نظر کیفیت و مرغوبیت رو به افول بوده، و در عوض زعفران نواحی قهستان، مخصوصاً قاین و بیرجند، رو به رونق گذاشته و از نظر مرغوبیت شهرتی پیدا کرده است. در همین حال متوجه می‌شویم که محصول زعفران تبریز و سلطانیه، که کاشت آزمایشی آن را خواجه‌رشیدالدین آزموده، از نظر کیفی برتر و بهتر از زعفران محصول زعفران‌زارهای قدیمی بوده است. علت این برتریها ناشی از حاصلخیز بودن زعفران زارهای قاین و قهستان یا تبریز و سلطانیه، در مقایسه با نواحی همدان نبوده، بلکه از آن جهت محصول همدان رو به افول گذاشته که زعفران‌زارهای این نواحی آن موادی که برای تأمین عطر و رنگ زعفران لازم است از دست داده یا حداقل بسیار فقیر شده‌اند. زیرا کاشت زعفران قرنها در این نواحی استمرار داشته و زمین قدرت تأمین این مواد را به کلی از دست داده است، و یقیناً باید کاشت زعفران خاتمه پیدا می‌کرد. اما کاشت استمرار یافته تا وقتی که زعفرانکاری مقرون به صرفه نبوده و کلالهٔ زعفران محصول این نواحی به کلی نامرغوب بوده، یا حتی بوته‌های زعفران کمتر به گل می‌نشسته است. در همان حال زعفران زارهای نواحی قهستان که به تازگی کاشت زعفران در آنها آغاز شده، سرشار از مواد لازم برای تأمین مواد عطری و رنگی کلالهٔ زعفران بوده است، و همین باعث مرغوبیت فوق‌العادهٔ محصول زعفران قاین و شهرت جهانی آن شده است. اما امروز زعفران‌زارهای قاین و بیرجند. به همان سرنوشت زعفران‌زارهای همدان و دیگر نواحی زعفران‌خیز کهن و باستانی آن دیار در هفتصد سال پیش مواجه‌اند. بی‌گمان این زعفران‌زارهای کهن و بی‌مایه (از نظر مواد و عناصر تأمین رنگ و رایحهٔ زعفران) برای کاشت بسیاری از محصولات، از جمله پنبه، زرشک بادام، پسته و غیره مستعد است و تجربه نشان می‌دهد که خیلی هم حاصلخیز است. این نکته نیز مسلم است که نقاط جدید و بکر، از نظر زعفرانکاری، در نواحی بیرجند و قاین وجود دارد، و یقیناً هر یک از این نقاط از استعدادهای مطلوب برای تولید زعفران مرغوب برخوردار می‌باشند، و می‌توانند آوازهٔ شهرت زعفران قهستان و قاینات را استمرار بخشند.

ب. شیوهٔ کشت زعفران به سال ۹۲۱ قمری

ارشاد الزراعه، حاوی اطلاعاتی مفید و جالب، و در بردارندهٔ بسیاری از واژه‌ها و اصطلاحات زراعت و امور مربوط به آن، در ادوار گذشته است، که برخی از آنها هنوز هم در محاورات کشاورزان و باغبانان خراسان و هرات شنیده می‌شود. قاسم بن یوسف هروی مؤلف کتاب، چگونگی کاشت زعفران در خراسان، به سال ۹۲۱ هـ، و پیش‌تر از آن را، به دقت شرح داده است. او در این مبحث واژه‌ها و اصطلاحات دلنشینی برای عملیات زراعی زعفران، ذکر کرده که برخی

www.fabyestan.info

از آن‌ها در پاره‌ای نواحی هنوز هم مصطلح است. مثلاً او شخم سطحی را «کولش» سله‌شکنی و درآوردن ریشهٔ علف‌های هرز را «ساوزدن»، و عمل وجین و بیرون کشیدن علف‌های هرز را «ساو» و وسیلهٔ آن را «ساوزنه»، شیار شخم را «شدیار»، و خط ردیف شیار را «کَشه»، و دیوارهٔ کرت (یا به قول خراسانی‌ها کاله / کَله) را «پل»، و کود را «انبار»، و اصطلاح «گاورو شدن» زمین پس از آبیاری را «زردنم شدن» خاک متذکر شده است. او موقع کاشت زعفران را در آخر میزان (در تقویم قدیم ایرانی تا سال ۱۳۰۴ شمسی، مقارن ۲۴ مهرماه کنونی) توصیه کرده است. از نوشتهٔ او معلوم می‌شود که روش کشت معمولی زعفران در خراسان آن روزگار، به اصطلاح امروز «خشکه‌کاری» و به شیوهٔ «تک‌کاری» درون گودچه‌های پشت سر هم روی یک خط یا ردیف انجام می‌شده است. گودچه ها به فاصلهٔ ۱۰ سانتیمتر از یکدیگر بر روی یک خط یا به اصطلاح «کَشه» کنده می‌شده است. هروی فاصله کَشه‌ها را یک وجب (۲۲/۵ سانتیمتر) مشخص کرده است. عمق گودچه‌هایی که به نوک یا سربیل درآورند، چیزی در حدود ۶ تا ۸ سانتیمتر باید باشد. هروی مقدار پیاز لازم برای کاشت در هر جریب را سه خروار متذکر شده است. مقدار جریب در سال ۱۳۰۴ شمسی براساس مصوبهٔ قانونی ۱۰۰۰۰ مترمربع، یعنی یک هکتار، معین شده، اما مقدار آن قبل از این تاریخ بین ۴۰۰ تا ۱۴۵۰ و گاهی تا ۱۶۰۰ متر مربع در دوره‌های قبلی متغیر بوده است. اگر میزان هر جریب را به تقریب ۱۰۰۰ مترمربع، و هر خروار را معادل ۳۰۰ کیلوگرم در نظر بگیریم، در سال ۹۲۱ هـ، در هر هکتار ۳ تن پیاز زعفران کشت می‌شده است. اگر وزن هر پیاز زعفران، به طور متوسط ۶/۵ گرم فرض شود، با توجه به فاصله خط ردیف یا کشه‌ها که ۲۲ سانتیمتر (یک وجب) مشخص کرده، فاصلهٔ گودچه‌ها بر روی هر خط در حدود ده سانتیمتر کنده می‌شده است، که با مضمون نوشتهٔ رشیدالدین فضل الله همدانی تقریباً مطابقت دارد. هروی ظاهراً میزان گل تازهٔ سالِ اولِ یک من (۱۰۰ مترمربع) زمین زعفران‌زار، با پیازهای درشت و قوی (پرزور) را، برابر نیم من (۱/۵ کیلوگرم) مشخص کرده است، که در هر هکتار آن ۱۵۰ کیلوگرم می‌شود. و از این میزان گل در حدود ۲ کیلوگرم زعفران خشک دسته حاصل می‌شود. اما این مطلب نوشتهٔ او، که از نیم من (۱/۵ کیلوگرم) گل ۳/۵ دانگ یک استار زعفران حاصل می‌شود، نادرست است. و یقیناً در اصل ۱/۵ دانگ استار بوده، وگرنه مؤلف سهو کرده است. چراکه استار (ستار، استیر) به معنای سیر (برابر ۷۵ گرم) است، و ۱/۵ دانگ آن در حدود ۱۹ گرم می‌شود، و این مقدار زعفران خشک دسته (دختر پیچ کمندی) از نیم من گل تازهٔ زعفران به دست می‌آید. هروی شیوهٔ زعفران کاری رایج در خراسان آن روزگار را با نثر فنّی فلاحتی قرن نهم هجری، پس از مقدمه‌ای کوتاه، در باب خواص زعفران، از این قرار گزارش کرده است:

زعفران. که به عربی جادی[۲۰] گویند گرم و خشک است، دل را قوت دهد و مصلح عفونت بدن باشد، اما مضعف معده است، مصلح وی بادیان رومی. جالینوس حکیم [گفته است زعفران] دردسر و

www.tabarestan.info تبرستان

خواب آرد، ریشی [جراحتی] که محکم شده باشد یا زخمی [که] رسیده باشد نرم کند، شعر:

تا زعفران از گلشن فردوس رسیده صدگونه از او فایدهٔ عشرتیان است

زمین آن را پَل [کرت‌بندی] نموده، به سربیل کَشَه [خط شیار] زنند. **و پیاز آن را در میان یک وجب فاصله گذاشته، به قرار جریب سه خروار، آخر میزان [برابر ۲۴ مهرماه در تقویم کنونی ایران] کارند.** و آب دهند، و اگر زمین بسیار باشد از عقب عوامل در کَشَهٔ شدیار [شیار] به شرح صدر فاصله گذاشته کارند. فَاما، پیاز را دانه دانه ساخته، هر دانه به یک پوست آورند، و اگر چنانچه مع [با] پوستها، و یا آن که بی‌پوست کارند پیاز ضایع می‌شود. **و در سال اول انبار [کود] آن از خاک روبه کوچه است، و سال دوم انبار گاو با خاک روبهٔ کوچه مخلوط ساخته، در میان آن ریزند،** که اگر چنانچه این دو سال بتمام **انبار گاو** دهند پیازها سوخته ضایع می‌شود. دیگر هر سال در میزان آب داده زمین آن چون زردنم [به اصطلاح گاورو] شود، به سَرِ **ساوزنه** [بیلچه، دسخو / دستخو] **کولش** نموده خار و خاشاک که در میان آن سبز شده باشد **ساو** [وجین، علف کشیدن] نمایند، و ملاحظه نمایند که در محل **کولش** نمودن پیاز به سر **ساوزنه** نقصان نیابد و بعد از آن **آنچه توانند انبار گاو دهند، که پیاز زعفران زور بسیار می‌طلبد، و چون زور یابد زعفران خوب می‌دهد.** و مشهور است که انبار وی چنان می‌باید که اگر پنج من سنگ در میان زعفران زار اندازند در میان انبار پنهان شود. و بعد انبار گاو، انبار دیگر ندهند، که پیاز آن می‌سوزد و آب دهند، و گذارند که **چون گل به اتمام رسد آب دیگر دهند.** و بعضی گویند در سال دو آب می‌خورد در میزان و عقرب [مهر و آبان] و بعضی را سخن آن است که **بعد از گل دادن اگر برف و باران نیز باشد تا حَمَل [فروردین] هر ده روز یک آب باید داد، که پیاز آن بزرگ و سیر آب شود و چون برگ پیاز رسیده [و] زرد شده باشد، درونده، و نگذارند که خشک شود، چون پیاز آن ضایع می‌شود. دیگر آب ندهند تا میزان، که گل پیدا می‌شود. و اگر چنانچه در تابستان آب دهند پیاز آن سوخته به تمام نابود می‌شود. اما قول ثانی، نزد دهاقین به صحت پیوسته و اکثر بدین موجب عمل می‌نمایند، و رسیدن گل آن در عقرب است و قریب به بیست روز گل می‌دهد.** طریق گل چیدنش آن است که صباح بیگاه [یقیناً به گاه (به موقع) یا بگاه، صبح سحر، سحرگاهان] که گل آن غنچه است سرغنچه را راست گرفته پایان [آن] را به تمام از سر پیاز بیرون آورند. و اگر سر غنچه را کج گیرند پایانش که سفید است بیرون نمی‌آید، و چون گل را شکافته ریشه [کلالهٔ سه شاخه] زعفرن را بیرون آورند پایانش سفید نمی‌باشد [یعنی میلهٔ خامه را فاقد است]، و بدین سبب زعفران خوب اعتبار نمی‌نمایند، و در فروختن نقصان می‌شود. **و اگر چنانچه آفتاب بر گل تابد نیز پایان وی به تمام آن [از] سر پیاز بیرون نمی‌آید. و چون پایان ریشه‌های زعفرانی سفید باشد آن را زعفران جمندی [= کمندی به اصطلاح امروز: زعفران دخترپیچ، زعفران دسته] گویند و اعتبار تمام دارد.** و از یک من پیاز که پرزور باشد نیم من گل، و از نیم من گل، سه [؟ اشتباه است و باید یک باشد] دانگ و نیمِ یک استار [= ستار، ستیر، سیر] زعفران حاصل می‌شود. **و چون دوازده سال گذرد، که پیاز آن در زمین بسیار شده باشد، گل آن نیک باز نمی‌شود. و در جوزا [خرداد] برکنده نگاه دارند، که چون محل [به اصطلاح موقع کاشت پیاز زعفران] شود کارند. و در سال اول که بکارند گل اندک دهد، و در سال چهارم به دستور [به قاعده] گل دهد.** و آفت وی از موش و خرگوش باشد. اما موش بیخ آن را بخورد. باید که خبردار باشند، و چون واقف شوند که موش پیدا شد، علاج کنند، که او را بیرون آورند و الا بچه کند و بسیار شوند، به اندک زمانی همه [زعفران زار] نابود سازند. و آن به طریقی معلوم شود که: بعضی را برگ بی‌قوت و زرد شود، دلیل بود که بیخ آن راموش خورده. و دفع موش بآن نوع توان کرد که چون سوراخ موش ظاهر شد در پیش سوراخ آتش درکاه بدم آهنگری دمیده از هر سوراخ که دود بیرون آمد آن را مضبوط سازند که تمام موشان به دود کشته شوند. خرگوش. برگ آن را که بعد از گل بیرون آید می‌خورد. واقف باشند که برگ

پیاز را که خرگوش خورد، و دیگر در آن زمین گل نمی‌دهد مگر آنکه در جای دیگر نقل نمایند. و اکثر دهاقین بدین نوع محافظت نموده‌اند تا از آن فایده حاصل شود.[۲۱]

ج. شیوهٔ زعفران کاری در ایرانِ عصر قاجاریه

شیوهٔ زعفران کاری در عصر قاجاریه، بر همان اساسِ پیروی از روش‌های سنتی کهنِ چند هزارساله، انجام می‌گرفته است. هر برزگر زعفران کار به فرزندان خود، امور مختلف کاشت زعفران را عملاً می‌آموخت. برخی از برزگران در انتخاب زمین و آبیاری و مراقبت از زعفران‌زار دقت قابل تمجیدی به خرج می‌داده، و در نتیجه محصولی با کیفیت بهتر و میزان بیشتر برداشت می‌کردند.

حاج محمدیوسف نوری شیرازی، کتابی جامع در امور زراعت و ملکداری با عنوان *مفاتیح الارزاق* را، در قرن ۱۳ هـ، به نام ناصرالدین شاه تألیف کرده که، نسخهٔ منحصر به فرد آن در تملک کتابخانهٔ دانشگاه تهران (به شماره ۹۹۱۴ تا ۹۹۱۶) است. این کتاب در سه جلد تدوین شده و امور مختلف زراعت را در بر دارد. مباحث باغبانی و زراعت عمومی عصر قاجار را با دقت شرح داده و برای هر یک از درختان مثمر و سایه‌دار و غیر آن و نیز انواع مزروعات و گلهای تزئینی شرحی آورده است. کتاب با خط نستعلیق خوش نگارش یافته و برخی از کلمات به سیاق شکسته خطاطی، و بعضی از عناوین به شیوهٔ نَسخ نوشته شده است. مهمترین امتیاز این کتاب عبارت از معلوماتی که نویسنده از شیوه‌های زراعت و باغبانی سنتی ایران به دست می‌دهد و روشهای معمول در امور مختلف فلاحت در عصر قاجار را بیان می‌کند. امتیاز دوم این کتاب که اهمیت آن کمتر از امتیاز اول نیست نقاشیهایی است که نویسنده در جای جای کتاب متناسب با موضوعات مورد بحث از رستنیها و مزروعا و میوه‌ها و درختان ارائه داده است. نقش‌های گلها و درختان و همهٔ ترسیمات رنگی و به الوان مختلف متناسب با موضوعات واقعی است. مثلاً گل زنبق یا بوتهٔ ارغوان با همان رنگ طبیعی گلها (بنفش مایل به نیلی) و برگهای سبز خاص زنبق و نیز زعفران نقاشی و رنگ‌آمیزی شده است. برخی از تصاویر بزرگ‌اند و اکثراً خیلی کوچکتر از اندازهٔ طبیعی است. اما زیبایی و گیرایی و سادگی خاص خود را دارد، امید است این کتاب عیناً افست و چاپ شود. (کتاب *مفاتیح الارزاق* در سال ۱۳۸۱ حروفچینی و با کیفیت خوبی چاپ شده، اما تصاویر آن به صورت سیاه و سفید و نازیباست). مطالب نوشتهٔ حاج محمد یوسف نوری در باب زراعت زعفران از این قرار است:

بدان که زعفران زراعتی است سرحدی [ظاهراً با مفهوم سردسیری] **هر چه هوا سردتر زراعتش بهتر شود.** موافق است زمین سیاه مدمنه و رمله [زمین هموار با خاک سیاه بوم شنی] را، و آب زیاد آن را مضر است. و زبل [کود] گاو کهنه آن را در خور است، سایر زبول [کودها] آن را مضرت رساند. وقت غرسش ابتدای بودن آفتاب در برج سرطان [مقارن با ۲۸ خرداد در تقویم کنونی ایران] است تا

www.tabarestan.info تبرستان

سنبله [مطابق با ۲۶ مرداد در تقویم کنونی ایران]. الحاصل زمین را از کثرت شیار به دستیاری بیل قسمی به عمل آورد که یک ذرع خاک ملاحظه شود. آن را از زبل گاو معمور ساخته کرزها [کرزه، کرد، گویشی از «کرت» که در خراسان «پَل» گویند] بندند. در اواسط کرزها به فاصله یک شبر [یک وجب] خطوط کشند که عمق هر خطی سه شبر [سهو مؤلف است؛ درست آن یک شبر (= یک وجب = ۲۲/۵ سانتیمتر) است] بُوَد. آن وقت پیاز زعفران را گرفته، پوست اول آن را با دست باز نموده، با پوست آخر، در آن خطوط به فاصله یک شبر غرس نمایند. و از آن خاک به زبل آمیخته بر روی آن ریزند، و فوراً آب دهند. اگر در برج سرطان [: تیرماه] غرس نموده، و در اول عقرب [مطابق با ۲۵ مهرماه در تقویم کنونی ایران] یک آب دیگر داده [از بوتهٔ زعفران] گل آن بی‌برگ از زمین ظاهر شود. هرگاه زودتر آب دهند ضایع شود. در سال اول غرس همان برگ است، بدون گل. و در سال دویم دویست من پیاز یک چهار یک گل نماید، و همچنین هر سال علاوه شود. در سال ششم و هفتم همگی [پیازها] زعفران نماید. ولی پیاز مضاعف شود، جای زرع ده من گندم [حدود یک هکتار] دویست من پیاز غرس شود.

خلاصه در اول برج قوس [۲۵ آبان در تقویم کنونی ایران] تا آخر حمل [ماه فروردین] هر ده روز یک آب برساند، بلکه اگر باران به شدت و کثرت بارد، آب چندان نخواهد. در تابستان مطلقاً آب نخواهد، هرگاه آب دهند آن را ضرر رساند. در سال بعد شیار جزئی در آن کرزه‌ها زده به طوری که به پیاز آن نرسد، و [خاک] آن را، جابه‌جا [زبرورو] نماید، محض آن که روی زمین نرم شود، تا آب در آن نفوذ نماید و گیاه به سهولت سر از خاک بیرون آورد. در برج عقرب آب به آن رساند، و تا آخر حمل آب را از آن دریغ ندارد. چون فصل ربیع [بهار] شود گیاه آن بلند شود بدو آب خورانند. چنانچه سال اول غرس بالای پیاز آن کاهو و خشخاش زرع نمایند شاید و آب آنها را به قاعده رساند نهایت [زیاد] ضرری نرساند؛ ولی در سایر سبزه‌ها باعث خرابی پیاز آن شود.

چون شش سال از غرس آن بگذرد، در برج جوزا [خرداد] پیاز آن را از زمین برکنند، و [در] جایی نگهدارند که ضایع نشود. در برج سرطان، به طوری که عرض شد، در موضع دیگر غرس نمایند. آفت پیاز آن موش، و برگ آن خرگوش است.

قانون اخذ [یا به اصطلاح امروزی «برداشت» محصول] زعفران: این است که چون گُل از گِل برون آید، هر روز صبح زرّاع [زارعان، کشاورزان] به صحرا رفته، بالای لالهٔ گل آن را گرفته با دست برکنند، در دامن نموده به منزل آورند، آن وقت، در وسط هر لاله هفت شاخه است، چهار شاخهٔ زرد کوتاه معوج متفرق، و سه چهار شاخهٔ قرمز بلند راست رسته از یک ساق [منظور میلهٔ کلاله زعفران یا قسمت خوراکی آن است که در انتها سه شاخه دارد]. آن ساق را کشیده در ظرفی می‌نمایند و خشک می‌کنند. زعفران صحیح سرریشه [یا به اصطلاح امروز؛ سرگل] است. و لالهٔ گل و سایر تارهای آن بی‌مصرف است.[۲۲]

حاج محمدیوسف نوری مجموعه بساک پرچم‌ها و کلالهٔ سه شاخهٔ زعفران را «هفت شاخه» متذکر شده که اشتباه است. او تعداد سه شاخهٔ کلاله را به درستی بیان کرده، اما تعداد پرچم‌ها را که سه عدد می‌باشد، به اشتباه چهار عدد پنداشته است.

د. شیوهٔ زعفران کاری در کشمیر تا قرن ۱۳ هجری

در برخی از متون فارسی نوشته شده در هند، اشاره‌هایی در باب زراعت زعفران ملاحظه می‌شود. از باب نمونه، جهانگیر پادشاه گورکانی هند، در سال ۱۰۲۰ ه، در سفر به کشمیر

می‌نویسد «در موسم گل زعفران در ملازمت والد بزرگوار خود در این سرزمین رسیدم. جمیع گل‌های عالم اول شاخ و بعد از آن برگ و گل برآورند، [اما] به خلاف [آنها]، گل زعفران، که چون از زمین چهار انگشت ساق آن سربر می‌زند، گل سوسنی رنگ، مشتمل بر چهار برگ [درست آن ۶ برگ] شکفته می‌گردد، و چهار [درست آن ۳] ریشهٔ نارنجی، مثل گل معصفر در میان دارد، به درازی یک بند انگشت، زعفران همین است. در زمین شدیار [شیار] کردهٔ آب نادیده در میان کلوخ‌ها بر می‌آید... به وقت گل چیدن از تندی بوی آن تمام نزدیکان را دردسر پیدا شد. با آنکه کیفیت شراب داشتم و پیاله می‌خوردم، مرا هم دردسر بهم رسید. از کشمیریان حیوان صفت [!؟] که به گل چیدن مشغول بودند، پرسیدم که: حال شمایان چیست؟ از جوابشان معلوم شد که دردسر را در عمر تعقّل نکرده‌اند». جهانگیر در خاطرات خود می‌نویسد «دوشنبه ۲۷ مهرماه.... چون زعفران گل کرده بود از سوادشهر کوچ فرموده به موضع پنیر شتافت. در تمام کشمیر، زعفران به غیر از پنیر، در جای دیگر نمی‌شود. روز مبارکشنبه [پنجشنبه] سی ام [مهرماه] در زعفران‌زار بزم پیاله ترتیب یافت. چمن چمن، صحرا صحرا، چنان که نظر کار کند شکفته بود. نسیمش دماغ‌ها را معطر ساخت. بته‌اش به زمین پیوسته می‌باشد، گلش چهاربرگ دارد و بنفش رنگ است، به کلانی گل چنبه، و از میانش سه شاخه رسته. پیازش را می‌نشانند».[۲۳] در نوشته‌های جهانگیر، اسامی‌های ادب و تناقض‌گویی ملاحظه می‌شود. شهر پنیر، که پدم‌پور Padmapura گفته می‌شود، و با نام «پامیر» و «بمپور» نیز از آن یاد شده است، در شمال جامو، بر سر راه سری‌نگر (سرینگر)، در درهٔ رود جهلم قرار دارد. عمده مناطق زعفران خیز کشمیر در فاصلهٔ بین ۳۲ تا ۳۴ درجهٔ عرض جغرافیایی و در ارتفاع ۱۳۵۰ تا ۱۶۵۰ متر از سطح دریا استقرار یافته، و از نظر مختصات جغرافیایی تقریباً شبیه مناطق زعفران‌خیز خراسان، چون بیرجند، قاین، گناباد و تربت حیدریه است. با این تفاوت که به لحاظ کثرت بارندگی‌های پاییزی، رطوبت کافی در خاک، برای رشد و رویش گیاه وجود دارد. به همین دلیل زعفران‌کاری در کشمیر به صورت دیم انجام می‌شود.

کرپارام، یکی از فارسی‌نویسان هند، در سال ۱۲۷۳ ه / ۱۸۵۶م، کتابی با عنوان *گلزار کشمیر* به چاپ رسانده، و فصلی از آن را به شرح شیوهٔ زعفران کاری در این سرزمین اختصاص داده است. بدان لحاظ که نثر فارسی در قرن ۱۳ هجری در شبه قارهٔ هند رو به زوال بوده، نوشتهٔ کرپارام تا حدی نارسا و نامفهوم، و دارای لغات و اصطلاحات محلی وآمیخته‌ای از واژه‌های گویشی با ریشهٔ فارسی، هندی، عربی و غیره است. مخصوصاً واحدهای وزن و سطح، چون «درعه»، «خورده»، «نیم خورده» و غیرهٔ رایج در کشمیر آن روزگار را بکار برده که در فرهنگ‌های فارسی ثبت نشده است. نام برج‌ها را نیز به هندی آورده، که نگارنده معادل ماه‌های ایرانی آن را در داخل قلاب مشخص کرده است.[۲۴]

www.tabarestan.info تبرستان

زعفران کاری در کشمیر به لحاظ بارندگی‌های به موقع - مقارن با دورهٔ رویش و گلدهی و رشد گیاه زعفران در فاصلهٔ مهرماه تا فروردین سال بعد - به صورت دیم انجام می‌شود، و به آبیاری نیازی ندارد. بعد از کشت زعفران تنها به کار وجین یا دفع علف‌های هرز می‌پردازند، که این عمل را «خشاوه» می‌گویند. واژهٔ فارسی «خشاوه» به معنی وجین و دفع علف‌های هرز است که نخجوانی در قرن هشتم در تعریف آن می‌گوید «پاک کردن پالیز یا رَز [تاکستان] باشد از خار و خاشاک» و لغت‌نویسان قرن یازده هجری در تعریف آن نوشته‌اند «پیرایش بستان و باغ و کشتزار از علف‌های خودرو و هرز و سنگ و خس و خاشاک». در نثر فنی فلاحتی فارسی کرپارام علاوه بر «خشاوه»، لغات دیگری چون «چمن» به معنی مزرعه یا کرت زعفران، و اصطلاح «فی‌چمن» با معنا و مفهوم «تخمین، یا برآورد میزان محصول زعفران»، و اصطلاح «فی منوته» با مفهوم «تخمیناً، در حدود» آمده است. مطابق نوشتهٔ او، کشمیریان پیاز زعفران را در سال یازدهم درآورده، در زمین جدید می‌کارند. او پیازهای مطلوب برای کشت مجدد را، در حدود ۲ تا ۳ برابر مقدار پیازهای کاشته شده در سال اول‌برآورد می‌کند؛ و معتقد است که کلاله‌های محصول اولین چین گلهای زعفران، از نظر خواص «قوت نامیه» از محصول چین‌های دوم و سوم و بعدی بیشتر است. نوشتهٔ کرپارام را می‌خوانیم:

گلبن اول از چمن ششم در کیفیت زعفران: تخم زعفران [پیازی شکل] مانند تخم سیر است. [موقع کاشت پیاز زعفران در ناحیهٔ پنیر کشمیر] بیستم هار [برج جوزا یا خرداد] الی هفتم ساوان [برج سرطان یا ماه تیر]، یا از اول بهادرون [اسد یا مرداد] لغایت سلخش [تا پایان همین ماه] در چمن [کرت، کاله]هایی که مربع از یک درعه و چهار گره تا دو درعهٔ رابج کشمیری است، می‌کارند، و روی چمنهای محدّب می‌دارند، تا از باران‌تری پذیرد و آب زاید بر آن قرار نگیرد. فصل [دیواره] میان دو چمنش [کَرت] از چهار سو، به عمق سه گره تا هفت گره، به قدر پنج شش گره می‌باشد، تا آب زاید چمن از آن در خندقها، که در آخر چمن، بندی پراستقامت باشد، جاری شود. پس در ماه اسون [سنبله یا شهریور] خشاوه [واژهٔ فارسی به معنای وجین یا ساو] می‌کنند. در ماه کتک [میزان یا مهرماه] و هکهر [آبان] شکوفهٔ زعفران نمایان شود،[۲۷] و تخمش به یک کاشت تا هشت سال و ده سال در چمنها پایدار می‌ماند، چنانچه تا سال دهم، هر یک تخم از دو تا، تا نه تا بچهٔ پیوسته کشیده باشد و هر یک بچه [پیاز جدید] را یک شاخه گل می‌روید. فقط یک بار و دوبار حشاوه [وجین یا ساو، به وسیلهٔ دسته یا دسخو، کولش سطحی و حذف علف‌های هرز] لازم دارند در هر سال؛ و در سال اول و دوم، چند چند [تک و توک] گل شکوفه شوند، زیراکه تخمش بچه‌های کمتر کشیده باشند. بعد از سال دوم تا سال هفتم، فی چمن از نیم خورده تا یک و نیم خورده وزن، به حسب بارش در وقت و خلاف آن گلها می‌باشند، چه تخمش را بچه‌های بسیاری روییده خواهند بود، و تا ابتدای سال هشتم تا سال دهم کم شدن گیرد، زیراکه پوسیدگی پیدا کنند. پس در سال یازدهم از آن چمن کشیده، در چمنها[ی] دیگر، که در صورت شبیه آنها باشد کاشت می‌کنند. به نوعی که گفته شد تا هشت سال یا ده سال دیگر همین سان عمل می‌سازند و فی چمن چهار و نیم آثار تخم کاشته باشند، بعد ده سال دو سه ترک تخم از آن بر می‌آید، نزدیک یک ماه شکوفهٔ زعفران می‌باشد، سه چهار مرتبه گلها [را] می‌چینند، زیراکه شاخه‌ها به قدر قوت و ضعف نمو، پس و پیش شکوفه می‌دهند: مرتبهٔ اول را فی منوته [تخمیناً] دو و نیم روپیه و سه روپیه [زعفران] خشک

می‌برآید، که قوت نامیه در آن زیاده است؛ مرتبه دوم دو روپیه تا دو و نیم روپیه، و مرتبهٔ سوم و چهارم تا یک و نیم روپیه.

گل زعفران به رنگ نیم سیر سوسن دشتی است مرکب به سه برگ [۶ برگ درست است][۲۸] در اندرون سه زرده [پرچم]، و سه خورده زعفران [کلالهٔ سه شاخهٔ زعفران] می‌باشند، گاهی باشد پنج و هفت خورده [خُرده] زعفران در یک [گُل] خواهد بود و آن نادر است.

برزگران مناصفه با سرکار [ارباب] کنند سعی می‌کنند تا از گلهای کشیده آید. هرگاه از تمامی فارغ نشوند، چیزی که باقی می‌ماند بر بوریا گسترده، به آفتاب خشک کنند، وقت مطلوب به قدری نمناک ساخته زعفران از او بیرون آرند. مزدوری فی یک تَرَک خشک دو روپیهٔ کهنه می‌دهند، فی یک ترک‌تر هشت آنه. و به نوع دیگر گلها را به آفتاب خشک کرده و به دستها بمالند تا خورده [خُرده] زعفران از گل جدا شود. [سدیدالسلطنه، اعلام الناس، ۱۷۶؛ هر روپیهٔ انگلیسی تقسیم بر ۱۶، هر قسمتی را یک «آنه» گویند] پس ان را از چچها [چهار شاخ] اگر چه علیحده کشند، اما بی‌آمیزش زرده و ورق گل نباشد. پس از پرویزنی [غربالی] که سوراخهای آن کلان باشد بیخته، برگ‌هابه سبب بزرگی از سوراخها بالا ماند، آن چه از سوراخها بیرون برآید مرکب از زرده و ریزه ورق گل زعفران خواهد بود، و آن را در آوند [ظرف] پرآب به تفاریق به قدر یک، یک مشت اندازند، خورده [خُرده] گل ته‌نشین شود، و زرده و اوراق گل به سبب سبکی بالای آب ماند، پس از آب جداکرده و افشرده، به آفتاب بالای چادرهای کرپاس [کرباس] سفید خشک کنند، تا زعفران اعلی حاصل گردد، و آنچه بالای آب باشد ظاهر است که خالی از آلایش خورده [خُرده] زعفران نخواهد بود، آن را گل چینی کنند، زردهٔ زعفران و آنهم خوشبو است، اکثر به طرف تبت رود و رنگرزان را در رنگ به کار آید. ورق گل زعفران که از خوشبویی خالی نیست به طرف هندوستان و تبت می‌رود. باشد که زرده را رنگ لاکهی [لاکی، لاک قرمز تند][۲۹] دهند تا صورت خورده [خُرده] زعفران گیرد با زعفران آمیزند [همان مغشوشی که ابوریحان بیرونی در قرن پنجم در باب زعفران کشمیری گفته است].[۳۰] طولاً و عرضاً گریوهٔ [زمین شیب‌دار] پانپور ناحیه و شهر پنیر [که جای کاشت گل] است تقریباً سه میل است.[۳۱]

کرپارام، با همهٔ دشواری و نارسایی نثر فارسی نوشته‌اش، نکات جالب زیادی مطرح کرده است. از آن جمله مصارف جام گل (گلبرگ‌ها و کاسبرگ‌ها یا به قول او «ورق گل») که از کشمیر به هندوستان و تبت صادر می‌شده است. همچنین پرچم و گرده‌های آن (به قول او «زرده») برای مصارفی به تبت می‌رفته است.

با این که زعفران محصول کشمیر و دیگر نواحی هند از نظر کمیت و کیفیت درجهٔ بالایی ندارد، و در مقام مقایسه با محصول زعفران ایران از اهمیت چندانی برخوردار نیست، اما پژوهشگران رشته‌های مختلف علوم کشاورزی و تغذیه و بهداشت تحقیقاتی در خور توجه و شایستهٔ تحسین در باب زعفران و خصوصیات آن انجام داده‌اند (رجوع کنید به مباحث بعد ذیل عنوان: شیوه زعفران کاری در کشمیر عصر حاضر).

نوشته‌های نخستین تحصیل کردگان کشاورزی جدید

مهم‌ترین و عمده‌ترین مطلبی که در باب امور زراعت زعفران در ایران عصر قاجاریه نوشته شده،

همان مندرجات کتاب مفاتیح الارزاق است. مدت‌ها پس از آن، در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۱۰ تا ۱۳۲۰ شمسی، در ایران جمعاً پنج مقاله در باب کشت و کار زعفران به رشتهٔ تحریر درآمده است. دو مقالهٔ آن در *مجلهٔ ماهیانهٔ مدرسهٔ عالی فلاحت کرج*، یک مقاله در *کتاب فلاحت*، و دو مقاله در *نامهٔ کشاورز* به چاپ رسیده است. نویسندگان این مقالات از نخستین کارشناسان تحصیل کرده در رشتهٔ کشاورزی بوده، که در باب زراعت زعفران مطالبی نوشته‌اند. این مقالات حاصل تجارب زعفران کاران ایرانی با مطالبی علمی و فنی و تخصصی کشاورزی جدید آن روزگار است که کارشناسان مزبور فراگرفته بودند. اینان اولین دانش آموختگان رشتهٔ کشاورزی، از مدرسهٔ عالی فلاحت، هستند که دست به قلم برده شیوهٔ سنتی زعفران کاری را با نثر به اصطلاح علمی و فنی کشارزی عصر خود شرح داده‌اند. زحمات و تلاش‌های آنان قابل تمجید و ارج فراوان است. روانشان شاد باد.

نخستین مقالهٔ زعفران نوشتهٔ رحمت الله شیبانی در سال ۱۳۱۰، دومین از آن تقی بهرامی (در سال ۱۳۱۳)، سومین از محمد ثائبی (در سال ۱۳۱۵)، چهارمین از جعفر مدنی (در سال ۱۳۱۷) و پنجمین مقاله نگارش سید مصطفی شاه علائی در سال ۱۳۲۰ است. به لحاظ اهمیت تاریخی و کشاورزی این مقالات - که مطالب آن‌ها در مرز مشترک متون کهن زراعت سنتی، و نگارش‌های نوین کشاورزی قرار دارد - در اینجا عین نوشته‌های دو مقالهٔ نخست، و بخش‌هایی از مندرجات سه مقالهٔ بعدی نقل می‌شود.

www.tabarestan.info تبرستان

۱. دستور زراعت زعفران، سال ۱۳۱۰ ش.

رحمت‌الله شیبانی از دانش‌آموختگان مدرسهٔ عالی فلاحت برلین، و معلم مدرسهٔ عالی فلاحت کرج، در سال ۱۳۱۰ ش، ظاهراً اولین مقالهٔ فارسی را در باب زعفران و چگونگی کشت و زرع آن نوشته است. او در واقع دانش‌های بومی زعفران‌کاران ایرانی، با نثر فنی آن روزگار را با آموخته‌ها و تجارب خویش به رشتهٔ نگارش درآورده است:

> زعفران جزء نبات ادویه محسوب و در عالم طب موارد استعمال کثیره دارد، و در خوراک‌های انسانی نیز به طوری که همه می‌دانیم به طور ادویه به کار می‌رود. اصل این نبات، که به اصطلاح علمی و گیاه‌شناسی کرکوس ساتیوس (*Crocus sativus* L.) می‌نامند، ظاهراً از آسیا می‌دانند، و از آنجا به سایر نقاط عالم برده شده، به طوری که حالیه زراعتش در اسپانی، فرانسه و آلمان معمول و متداول گردیده است. در ایران نیز زعفران مدت زمانی است که کشت و زرع شده و یکی از زراعت‌های مهم نواحی گرم ایران را تشکیل می‌دهد.
>
> زعفران نباتی است که ازدیادش به وسیلهٔ پیاز صورت می‌گیرد، و پیاز آن مدور و قسمت داخلیش سفید رنگ و به بزرگی گردو بوده، و از یک عده پوست‌های خشک قهوه‌ای رنگ احاطه شده است. در قسمت فوقانی پیاز یک عده غنچه‌هایی یافت می‌شود که از آنها گل و ساقه خارج می‌گردند. در قسمت تحتانی پیاز ریشه‌های آن که زرد رنگ می‌باشد، قرار گرفته‌اند. گل بوتهٔ زعفران که قسمت اساسی را

تشکیل داده، و قبل از ظهور برگ‌ها، به تعداد یک الی سه عدد ظاهر و نمودار می‌شود، رنگش بنفش و ارغوانی می‌باشد و دارای سه آلت تذکیر [(Etamine)پرچم‌های گل زعفران] است، و آلت تأنیث [مادگی گل] آن زیر طبق گل واقع شده و انتهای میلهٔ آلت تأنیث به سه زبانه (Stigmate) [کلاله] تقسیم می‌شود، و این قسمت از گل که قرمز رنگ می‌باشد همان قسمتی است که منظور نظر زارع بوده که پس از چیدن و خشک کردن به مصرف می‌رساند.

زعفران سه سال متمادی در یک زمین باید بماند، و سه دفعه محصول آن را برداشت می‌نمایند، و پس از برداشتِ سِیمین [سومین] محصول زمینش را باید تا مدت هفت الی ده سال جهت زراعت نبات دیگری، از زعفران، تخصیص داد، پس از انقضای این مدت ممکن است آن را مجدداً برای زراعت زعفران به کار برد، ولی در پاره‌ای نقاط بیش از سه سال هم ممکن است در زمین بماند و محصول دهد. **بهترین اراضی برای زراعت زعفران اراضی‌ای است که از رس و شن تشکیل یافته و حاوی مقدار مکفی مواد غذایی یعنی کود می‌باشند.** زعفران در اراضی شنی واراضی رسی نیز می‌تواند کم و بیش بِرُوید ولی محصولش کمتر از آن است که در اراضی رسی و شنی کاشته باشند.

برای زراعت زعفران در نقاطی که آبیاری مرسوم است، زمین را که قبلاً به وسیلهٔ شخم و عملیات دیگر زراعتی خوب حاضر شده است، مسطح و صاف نموده، بعد از آن، آن را به کرته‌های کوچکی، که ممکن است به عرض یک زرع و نیم و طول مختلفی گرفته شود، تقسیم کرده، سپس شروع به کاشتن می‌نمایند. پیازی که برای کاشت انتخاب می‌شود باید کاملاً تازه و بدون عیب باشد. موقع کاشت پیاز نیز نسبت به نوع آب و هوا و موقعیت محل تغییر می‌یابد. معمولاً در ماه‌های مرداد و شهریور الی مهر می‌توان اقدام به کاشت زعفران نمود، و برای یک جریب ده هزار ذرعی [یک هکتار] زمین در حدود چهارصد الی ششصد هزار دانه پیاز لازم است، و آنها را باید درکرته‌های مذکور روی خطوط مستقیم متوازی که ۱۲ الی ۲۰ سانتیمتر از یکدیگر فاصله داشته باشند، و فاصلهٔ مابین پیازها در روی هر خطی ۸ الی ۱۰ سانتیمتر باشد به عمق ۱۶ سانتیمتر کاشته و روی آنها را با خاک پوشانید.

سه الی چهار هفته بعد از کاشتن، پیازها شروع به سبز شدن نموده، بدواً گل‌های زعفران، یعنی همان قسمت اساسی و اصلی که مقصود است، نمایان می‌شود. در این موقع شروع به چیدن و درو این گل‌ها شده، و این اولین محصول می‌باشد. پس از اتمام عمل درو که دو سه هفته به طول می‌انجامد، زمین زعفران را باید وجین نموده تا علف هرزه برطرف گشته و هوا بتواند به سهولت داخل زمین گردد، به علاوه تا اول فروردین یک الی دو مرتبه هم باید آبیاری نمود. یک آب هم بعد از عید نوروز یعنی اواسط فروردین باید داده شود، پس از آن تا شهریور یا مهر دیگر احتیاجی به آب نخواهد داشت.

بعد از آن که گل‌ها چیده شد و عمل دُروْ خاتمه یافت، برگ‌ها را باید در بهار بعد چیده، به مصرف خوراک حیوانات، مخصوصاً گاو شیرده رسانند. بعد از چیدن برگ‌ها، زمین را کود داده، و در فصل تابستان دو مرتبه باید آن را وجین نمود، و بعد در مرداد یا شهریور قبل از آبیاری، زمین را در صورتیکه قبلاً به آن کود داده نشده باشد، باید کود داده، سپس آن را مشروب نمود. پس از آن پیازها مجدداً سبز شده، گل‌های آنها ظاهر و جیده می‌شود، و این دومین محصول زعفران است. کلیهٔ عملیاتی که در مزرعهٔ زعفران از این موقع تا موقع برداشت سیمین [سومین] یا در بعضی نقاط آخرین محصول باید بشود، عین همان عملیاتی که مابین اولین محصول و دومین محصول معمول می‌دارند، و فوقاً ذکر شد، بنابراین از تکرار آنها صرف‌نظر می‌نماییم.

عمل چیدن زعفران قدری پرزحمت است و به وسیلهٔ دست باید صورت بگیرد، به این ترتیب که بدواً گل‌ها را چیده، سپس قسمتهای اساسی مذکوره را با ناخن قطع نمایند، پس از آن، آنها را باید در محل شایسته در حرارت طبیعی یا حرارت ملایم مصنوعی خشک نموده، و بعد در ظرف مناسبی جای

www.tabarestan.info

داده [شود]. در موقع خشک کردن تقریباً $\frac{۴}{۵}$ از وزن زعفران حاصل کاسته می‌شود. برای به دست آوردن ۵۰۰گرم زعفران تازه ۷۰۰۰ الی ۸۰۰۰ دانه گل، برای به دست آوردن ۵۰۰گرم زعفران خشک ۳۵۰۰۰ تا ۴۰۰۰۰ دانه گل لازم می‌باشد. [ارقام اشتباه است] مقدار محصول زعفران اصولاً در سال دوم و سیم [سوم] بیشتر از سال اول است. محصول زعفران در یک جریب ده هزار ذرعی [یک هکتاری] در سال اول ۳ الی ۵ من و در سال دوم ۱۰ الی ۱۳ من و در سال سیم ۷ الی ۸ من می‌تواند باشد، یا من حیث المجموع در عرض سه سال ۲۰ الی ۲۶ من زعفران از یک جریب زمین برداشت می‌شود.[۳۲]

۲. زعفران سال ۱۳۱۳ ش.

هفتاد سال پیش (در سال ۱۳۱۳ ش) تقی بهرامی از متخصصان کشاورزی جدید آن روزگار، و آشنا به شیوه‌های زراعت سنتی ایران *کتاب فلاحت* را در دو جلد، مشتمل بر ۹۱۸ (۴۹۲+۴۲۶) صفحه تألیف و منتشر کرده است. او درجهٔ دکتری فلاحت را (ظاهراً) از آلمان گرفته، و فردی میهن‌دوست بوده است. او فصل ششم جلد اول *کتاب فلاحت* را به «نباتات ادویه‌ای» اختصاص داده، و شرحی دربارهٔ خصوصیات و امور زراعت هر یک (مشتمل بر: زعفران، خردل سیاه، زیره، رازک، فلفل [سیاه]، زردچوبه، زنجبیل، دارچین، وانیل، هل) نوشته است. مطالب او دربارهٔ زعفران متأثر از نخستین نوشته (پیشین؛ دستور زراعت زعفران نوشتهٔ رحمت الله شیبانی) به نظر می‌رسد، و خالی از اشتباه نیست، مثلاً میزان عملکرد زعفران در جریب (هکتار) مبالغه‌آمیز می‌نماید. به نوشتهٔ او:

زعفران (*Crocaus Sativus* L.). در پائیز قبل از آن که برگ کند گل می‌دهد. گل آن بنفش روشن یا ارغوانی مخطط است و دارای سه میله نر و یک میله ماده می‌باشد. میله ماده قرمز بوده دارای سه زبانه و قسمت اصلی زعفران می‌باشد، زیرا زعفران معروف خشکیده این میله و زبانه است که در رنگ کردن و معطر کردن غذا، کره، پنیر، روده و غیره استعمال می‌شود و ۵۰ تا ۷۰ درصد رنگ زرد و ۱/۳ تا ۷/۵درصد آن روغن زعفران است. زعفران عمدهٔ ایران در خراسان، فارس و کرمان زراعت می‌شود در خراسان سالیانه سیصد هزار مثقال و از فارس بیست هزار مثقال زعفران به دست می‌آید.

شرایط نموّ: در نقاط آفتابی و گرم باید زراعت شود، چنانکه این نبات یکی از زراعت‌های مهم نقاط گرمسیر ایران است .در اراضی رسی شنی خوب به عمل می‌آید.

گردش زراعتی: زعفران چون نه سال متمادی در یک مزرعه مانده و پس از این مدت ۷ تا ۱۰سال دیگر نباید در همان مزرعه کشت و زرع شود، علیهذا نمی‌تواند داخل گردش زراعتی نباتات بشود. بعد از زعفران عموماً غله پائیزه می‌کارند.

تهیّه زمین: پس از آنکه زمین را شخم و هموار کردند مزرعه را به کرته‌های کم عرض (یک زرع و نیم) تقسیم می‌نمایند، کود هم **مخصوصاً کود طویله از ضروریات زراعت زعفران است.**

بذرکاری: بذر زعفران همان پیاز آن است یعنی به وسیله پیاز زیاد می‌شود. پیاز زعفران دارای چند پوست بوده مغزش که به اندازه گردو می‌باشد سفیدرنگ است. روی پیاز چند غنچه دیده می‌شود که از این غنچه‌ها گل و ساقه تشکیل می‌یابد. **برای بذرکاری باید پیازی انتخاب کرد که کاملاً تازه و بی‌عیب باشد.** موقع بذرکاری در نقاط و آب و هواهای مختلف متفاوت است و نسبت بدان می‌توان در مرداد و شهریور و مهر به کشت پیاز پرداخت. در یک جریب زمین سیصد الی چهارصد (هزرا) دانه پیاز

www.tabarestan.info تبرستان

می‌کارند. بدین طریق که در کرتها خطوط چندی متوازی با فواصل ۱۰ تا ۲۰ سانتیمتر کشیده پیازها را بفاصله ۸ تا ۱۰ سانتیمتر از هم و بعمق ۱۶سانتیمتر می‌کارند و روی آن خاک می‌دهند.

پرستاری و آبیاری: سه الی چهار هفته پس از بذکاری، نبات زعفران سبز شده گل می‌دهد همین که اکثر بوته‌ها به گل نشستند، گل آنها را درو می‌کنند؛ این اولین چین زعفران است، پس از این چین که دو سه هفته طول می‌کشد زمین مزرعه را باید وجین کرد و پوک نمود تا علف هرز از بین رفته هوا در زمین (خاک) نفوذ کند. برگ‌های زعفران را هم در بهار چیده به گاوان شیرده می‌دهند و پس از این عمل به مزرعه کود داده و در تابستان دو مرتبه باید آن را وجین نمایند از موقع کشت تا عید نوروز دو مرتبه در مواقع لزوم به مزرعه آب می‌دهند و در اواسط فروردین هم باز آبیاری را تکرار می‌کنند. (آبیاری زمستانی در صورتی که میزان بارندگی کم و یا به موقع نباشد انجام می‌گیرد و در غیر این صورت به عنوان آبیاری‌های تکمیلی است).

درو: در سه سال سه چین از زراعت زعفران بر می‌دارند ولی این عمل باید خیلی دقیق صورت یابد و به همین جهت درو زعفران خیلی دقیق است. پس از آن که گلهای زعفران را با دست چیدند میله مادگی (کلاله) و زبانه‌های آن را با ناخن جدا کرده می‌گذارند تا خشک شود که بر اثر خشکانیدن در حدود چهار خمس محصول کم می‌شود. برای تهیه یک کیلوگرم زعفران خشک در حدود چهل هزار [کذا، در متن چاپی؛ شاید دویست و چهل هزار منظور بوده، که به واقعیت نزدیک است] گل باید چید حداکثر محصول زعفران در سال دویم [دوم] است چنان‌که محصول هر جریبی در سال اول ۱۰ تا ۱۵ و در سال سوم ۲۰ تا ۲۵ در صورتی که در سال دویم ۳۰ تا ۴۰ کیلوگرم می‌باشد. به طور کلی محصول سه ساله زراعت زعفران هر جریبی ۶۰ تا ۸۰ کیلوگرم است [ارقام مزبور نادرست تا جایی که نگارنده تحقیق کرده، حداکثر عملکرد در سال چهارم به مقدار ۲۴ کیلوگرم در هکتار، در روستای آب‌رود از توابع تربت حیدریه در سال ۱۳۷۸ بوده است، که رکوردی به حساب می‌آید]. بیشتر زعفران ایران از قاینات بدست می‌آید چنان که ۹۵ درصد کلیه زعفران کشور از اینجاست.[۳۳]

تقی بهرامی اطلاعات و آمارهای مزبور را احتمالاً بر اساس شنیده‌ها نوشته است. اما تردید نیست که در حدود ۸۵ تا ۹۵ درصد زعفران ایران، در سال‌های ۱۳۱۰ تا ۱۳۲۰ ش، از قاینات حاصل می‌شده است. بهرامی درجای دیگر شرحی کوتاه از چگونگی زعفران‌کاری در این نواحی نقل کرده است.

زراعت زعفران در قاینات

در قاینات اراضی رسی شنی را در بهار یک شخم سطحی زده می‌گذارند چند روزی بماند تا هوا بخورد آن‌گاه به هر هکتاری هفتصد خروارکوت حیوانی داده با شخم عمیقی (۲۵ سانتیمتر) آن را زیر خاک می‌کنند و تا اوایل مهر دیگر به زمین دست نمی‌زنند. در این موقع به زمین آب داده پس ازگاو رو شدن زمین باز یک شخم سطحی به زمین زده کرت هایی به اندازه ۲ در ۵ متر می‌سازند و پیازهای تازه و سالم و درشت را به صحرا آورده در این کرته‌ها به فاصله ردیفی ۲۵ سانتیمتر می‌کارند. پیازهای یک ردیف ۲۰ سانتیمتر از هم فاصله دارد و در هر سوراخی سه پیاز می‌اندازد بدین ترتیب در هر هکتاری تقریباً پانصد هزار پیاز زیر خاک می‌رود. پس ازکشت هم یک بار دیگر به زمین آب می‌دهند و دیگر تا اتمام برداشت محصول آب نمی‌دهند لیکن پس از برداشت زعفران تا اواخر اردیبهشت که هنوز [برگ] پیازها زرد نشده باید زمین زعفران را مرتباً آبیاری نمود. در خرداد سر پیازهای زعفران را می‌زنند، تا

www.tabarestan.info تبرستان

اول مهر دیگر به زراعت آب نمی‌دهند در این مواقع با شنکش خراشی به زمین داده، آبیاری می‌نمایند ده یا پانزده روز پس از آبیاری زعفران گل می‌دهد و برداشت محصول شروع می‌شود. به همین ترتیب در اراضی که یک دفعه پیاز زعفران کاشته شده ممکن است ۸ تا ۱۰ سال محصول زعفران برداشت کرد. عموماً هفت سال به هفت سال زراعت زعفران را تجدید می‌کنند، و در زمینی که هفت سال زیر زراعت زعفران بوده است تا هفت سال دیگر زعفران نمی‌کارند.[۳۴]

۳. زعفران و طرز زراعت آن، ۱۳۱۵ ش.

در سال ۱۳۱۵، محمد ثائبی، از کارشناسان کشاورزی، که کفالت ادارهٔ فلاحت و چغندرکاری خراسان را داشته، مقاله‌ای با عنوان «زعفران و طرز زراعت آن» نوشته است. نویسنده ابتدا میزان زعفران تولیدی کشور در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۱۰ تا ۱۳۱۲، و میزان محصول زعفران استان خراسان را تا پایان سال ۱۳۱۴ متذکر شده، و سپس شیوهٔ زعفران کاری و چگونگی مراحل کاشت، داشت و برداشت محصول در خراسان را شرح داده است. بخش‌هایی از این مقاله در اینجا نقل می‌شود:

www.tabarestan.info تبرستان

بر طبق احصائیهٔ [آماری] که در دست است میزان محصول زعفران در سال ۱۳۱۰ کلاً معادل ۱۴۹۸ کیلوگرم بوده که ۵ر۱۴۰۸ کیلوی آن از قاینات خراسان و ۸۹ کیلوی آن از اصطهبانات فارس و ۵۰۰ گرم بقیه هم از حومهٔ کرمان به دست آمده. در سال ۱۳۱۱ کل زعفران محصول ایران معادل ۱۷۰۶ کیلوگرم بوده که ۱۴۰۸ کیلوی آن از قاینات خراسان و بقیه از حومهٔ کرمان و اصطهبانات فارس به دست آمده است. در سال ۱۳۱۲ کل محصول زعفران معادل ۱۸۸۴ کیلو بوده که ۱۶۹۴ کیلوی آن از قاینات خراسان و بقیه در حومهٔ کرمان و اصطهبانات فارس به عمل آمده است. در سال ۱۳۱۳ هم فقط از خراسان ۱۷۰۶ کیلو ودر سال ۱۳۱۴ نیز ۱۸۱۵ کیلو به دست آمده.

معمولاً برای کشت زعفران در یک هکتار باید در حدود پانصد هزار عدد پیاز زعفران که هر کیلوی آن در قاینات معادل ۵ر۱ ریال خرید و فروش می‌شود تهیه نمایند... قبل و بعد از کشت زعفران باید به زمین زعفران آب داده شود، و در فاصلهٔ سه روز پس از آبیاری دوم نیز زمین را با شن کش، به طوری که دندانه‌های آن به پیاز نرسد، خراش سطحی می‌دهند، به فاصلهٔ ۵ تا ۱۰ روز بعد از اجرای این عمل گل زعفران که رنگش بنفش و ارغوانی می‌باشد ظاهر می‌شود... **ضمناً هر قدر در زمستان به زراعت زعفران آب دهند مفید، و در ازیاد محصول مؤثر می‌باشد...** معمولاً از [صد و] ۷۵ هزار عدد گل می‌توان یک کیلوگرم زعفران خشک به دست آورد. ضمناً برای اینکه اغنام و احشام در حین رشد از سر پیازها تغذیه نکنند بهتر است که اطراف محوطه را که در آن زراعت زعفران شده محصور نمایند.. از اراضی که پیاز زعفران در آن کاشته شده ممکن است تا ده سال محصول برداشت نمود، ولی اگر هفت سال به هفت سال زراعت زعفران تجدید شود نافع، و معمولاً در موقع تجدید مزرعه لااقل ده سال از زراعت زعفران در مزرعه‌ای که قبلاً در آن زعفران کاشته شده است خودداری نمایند، ولی به طور کلی دور و یا نزدیکی بوته‌های زعفران به یکدیگر در طول مدت بقای آن در زمین کاملاً مؤثر [است]، یعنی به هر نسبتی که فاصلهٔ بوته‌ها را در موقع کشت دورتر یا نزدیکتر انتخاب کنند به همان نسبت از طول مدتی که از اراضی زعفران انتظار برداشت محصول دارند علاوه یا کاسته خواهد شد؛ مثلاً اگر بخواهند از پیازهایی که کاشته‌اند ۷ سال محصول برداشت کنند باید در موقع کشت فاصلهٔ بوته‌های زعفران را از

یکدیگر ۲۰ سانتیمتر، و اگر بخواهند ۴ سال محصول بردارند باید فاصلهٔ پیازها را ۱۲ سانتیمتر تعیین نمایند... **در صورتی که حین زراعت مواظبت‌های لازم از قبیل وجین و آبیاری به عمل آید از یک جریب ده هزارمتری می‌توان ۶تا ۹کیلو زعفران، که قیمت هر کیلوی آن به طور متوسط ۲۵۸ ریال است[۳۵] به دست آورد، و از طرفی چون زراعت آن نسبةً سهل و تا هفت سال پس از کشت نیز زارع احتیاج به پرداخت مخارجی جهت شخم اراضی و یا دادن کود و یا مصارف دیگر، جز چیدن گل و آبیاری ندارد، لذا زارعین حوزهٔ قاینات به زراعت این محصول فوق‌العاده شایق و با صرف وقت کم، نسبتةً عایدی زیادی از مزارع زعفران برداشت می‌نمایند.**[۳۶]

۴. طرز زراعت زعفران در اصطهبانات، سال ۱۳۱۷ ش.

تبرستان www.tabarestan.info

عنوان مزبور از مقالهٔ نوشتهٔ جعفر مدنی، از کارشناسان کشاورزی و رییس ادارهٔ کشاورزی استان هفتم (فارس) در سال ۱۳۱۷ است. بخش‌هایی از این مقاله در اینجا نقل می‌شود:

اصطهبانات نقطه‌ای است در مشرق شیراز، و از نقاط معتدل فارس محسوب می‌شود... تنها نقطه‌ای است در این استان که زراعت زعفران در آن جا معمول و همه ساله مقدار معتنابهی از محصول آن به دست می‌آید... زمینی را جهت زعفران انتخاب می‌نمایند که مرغوب و به طور کلی عاری از علف‌های هرز باشد. این زمین را در اول فروردین با شخم‌های متعدد آماده، و در خلال شخم‌های مزبور به قدر کافی کود پوسیدهٔ گاو می‌دهند. این عملیات که اجرای آن در زمین‌های مختلف متفاوت است تا اواخر شهریور ادامه دارد.

بذرکاری: عمل بذرکاری از اواخر شهریور تا نیمهٔ اول مهر صورت می‌گیرد، منظور از بذر پیازهای زعفران است که در ازدیاد این گیاه مورد استفاده قرار می‌گیرد. به طور عموم بذرکاری ردیفی، و فاصلهٔ ردیف‌ها از هم تا ۳۰ سانتیمتر و فاصلهٔ پیازها را ۵ تا ۱۰ سانتیمتر اختیار می‌کنند...

پس از بذرکاری بلافاصله مزرعه را آبیاری و این عمل را یک ماه بعد یعنی در آبان ماه نیز تکرار می‌نمایند. در سالهایی که بارندگی زیاد باشد همین آبیاری تا آخر سال کافی خواهد بود، ولی در سال‌هایی که بارندگی‌های زمستانه کمتر از حد معمولی است یک یا دو مرتبه در دی و بهمن آبیاری و در هر صورت این عمل را دو مرتبهٔ دیگر نیز در فروردین واردیبهشت تکرار می‌نمایند... در اصطهبانات تا هفت سال از پیاز زعفران استفاده نموده و در سال هشتم محل آن را عوض می‌کنند. در سال اول قریب ۵ کیلو و در سال دوم ۲۷ کیلوگرم گل زعفران به دست می‌آید و در سال‌های بعد بیشتر از این مقدار، یعنی تقریباً تا آخر سال هفتم در هر هکتار ۴۵۰ تا ۹۰۰کیلوگرم است. پس از چیدن گل‌ها قسمت مورد لزوم آنها را (آلت تأنیث گل) از گل جدا کرده در سایه خشک می‌نمایند. معمولاً از یک کیلوگرم گل زعفران ۶۰ گرم زعفران‌تر یا ۱۵ گرم زعفران خشک به دست می‌آید. پنج گرم زعفران خشک در خود اصطهبانات در سر خرمن ۲ر۵ ریال قیمت داشته و بعداً تا ۵ ریال می‌رسد.[۳۷]

براساس نوشتهٔ مزبور، زعفران محصول استهبان، در سال ۱۳۱۷، به صورت خرده‌فروشی هر کیلو ۵۰۰ ریال (در موقع برداشت محصول) بوده که در ماه‌های بعد تا کیلویی ۱۰۰۰ ریال افزایش پیدا می‌کرده است.

۵. گیاهان خشبوی پزشکی، زعفران و سودهای آن، ۱۳۲۰ ش.

سیدمصطفی شاه علایی، از کارشناسان با سابقهٔ وزارت کشاورزی، در سال ۱۳۲۰ مقاله‌ای تحت عنوان مزبور، در مجلهٔ *نامهٔ کشاورز* به چاپ رسانده است. در این مقالهٔ مبسوط در باب تاریخچهٔ زعفران، گونه‌های زینتی و خودروی آن، خواص و خصوصیات و تقلبات آن، به اختصار سخن رفته، و شرح چگونگی مراحل کاشت، داشت، برداشت و فراوری زعفران در استهبان آمده است. مطابق نوشتهٔ او در سال ۱۳۲۰ و پیش‌تر از آن کاشت زعفران در بسیاری از نواحی کشور رونقی گرفته است. در اینجا مختصری از مقالهٔ موصوف را نقل می‌کند:

> زراعت زعفران از قدیم معمول بوده و ابتدا در آسیای غربی کشت می‌شده و سپس از آنجا به اسپانیا، ایتالیا، فرانسه، آلمان و انگلیس برده‌اند.
>
> در ایران زراعت زعفران از خیلی پیش معمول بوده... چنانچه سابقاً در ترکستان، قفقاز، قم، همدان، نهاوند، باکو، و روی دشت اصفهان در حوالی ورزنه کشت می‌شده، ولی رفته رفته در اثر لاقیدی و بی‌مبالاتی اولیای امور پیشین می‌توان گفت کاشت آن متروک شد. لیکن خوشبختانه از چند سالی به این طرف که این کشور سر و سامانی نوین به خود گرفت امور کشاورزی و کاشت [محصولاتی] نظیر **چای** و پنبه‌های آمریکایی و مصری، کنف، **رامی**، نیشکر، **زردچوبه**، توتون، **کائوچو**، کتان، زعفران و غیره هم مانند سایر امور دیگر پیشرفتهای از اندازه افزون نمود، به طوری که امروزه غیر از خراسان (قاین، تربت حیدری، فریمان، احمدآباد)، فارس، اصطهبانات، جهرم، فسا، کرمان در بعضی نقاط دیگر مانند ساوه، اصفهان، خاش، کرج، آذربایجان و غیره هم که آب و هواشان از قراین مساعد به نظر می‌آمده و کاشت آن مرسوم نبود، در این اواخر از طرف ادارهٔ کل کشاورزی شروع و اقدام به کشت آن نموده‌اند... و امید می‌رود که با این رویهٔ اتخاذیهٔ فعلی و تناسب آب و خاک و مساعد بودن شهرستانهای مختلف ایران با کشت آن، زعفران ایران بتواند یک قلم مهمی بیش از پیش بر فرستاده‌های این کشور علاوه کند....[۳۸]

www.tabarestan.info تبرستان

زراعت امروزی زعفران

کشت زعفران در این چند سالهٔ اخیر از رونق فراوانی برخوردار شده، و درآمدهای سرشار این محصول، کشاورزان و سرمایه‌داران زیادی را به توسعهٔ کاشت آن ترغیب کرده است. اهمیت روزافزون زعفران کاری ایجاب می‌کرد که این بخش از کتاب حاضر، تا حد ممکن متناسب با دیگر مباحث، جامع باشد. به این منظور علاوه بر تحقیق و تتبع در منابع قدیم، به نوشته‌ها و مقالات کارشناسان معاصر در باب کشت و کار زعفران توجه داشته، و با استفاده از نگارش‌های پیشین خود دربارهٔ زعفران کاری به تدوین این بخش پرداخته است، و به قول ابوالحسن بیهقی «به مقدار دانش و توانش خویش بیان کرده‌ام».[۳۹]

کشت زعفران در بسیاری از نقاط و نواحی ایران امکان‌پذیر است. در گفتار دوم مناطق زعفران‌خیز کهن و باستانی ایران معرفی گردید. در همهٔ آن نواحی تجدید کاشت زعفران پس از گذشت قرنها عملی است. علاوه بر مناطق زعفران‌خیز گذشته و کنونی نقاط مستعد فراوان

دیگری برای کاشت توفیق‌آمیز زعفران وجود دارد. این نقاط را چگونه بشناسیم؟ در وحلهٔ اول خاک حاصلخیز اهمیت فوق العاده‌ای برای انتخاب مزرعهٔ زعفران دارد. اما خاک کدام زمین؟ زمین زعفران‌زار باید شرایط اقلیمی و آب و هوایی مناسبی برای رویش و رشد مطلوب پیاز و گیاه زعفران را داشته باشد، تا محصولی با کیفیت و کمیت مطلوب حاصل شود.

۱. شرایط اقلیمی مناسب برای زعفران کاری

گیاه زعفران منشاء از دامنه زاگرس، به ویژه الوند، در نواحی همدان دارد. مطابق مستندات تاریخی و شواهد موجود و مکتوب، همدان و کرمانشاه کهن‌ترین مناطق زعفران خیز جهان بوده است. در گفتار دوم، جغرافیائی تاریخی مناطق زعفران‌خیز مورد بررسی و پژوهش قرار گرفت. ایران در طول تاریخ عمده‌ترین تولید کننده زعفران بوده، و هنوز هم زعفران ایران آوازهٔ مرغوبیت و شهرت خود را حفظ کرده است. امروز عمده‌ترین مناطق زعفران‌خیز جهان در استان خراسان قرار گرفته، در حالی تا پیش از قرن هفتم هجری، محصول زعفران نواحی همدان و کرمانشاه، و بعداً نواحی بروجرد و نهاوند، رود راور و تویسرکان معروف شده و در دوره‌ای از تاریخ زعفران محصول قم، اصفهان، ری، مازندران و فارس شهرتی پیدا کرده است. در بین نواحی زعفران‌خیز استان خراسان، از ناحیهٔ زوزن در خواف که بگذریم، قدیمی‌ترین ناحیه‌ای که سابقهٔ مستند و مکتوب در باب زعفران دارد، شهرستان بیرجند، و پس از ان قاین است که آغاز کشت و کار آن به قرن هفتم هجری می‌رسد. سابقهٔ زعفران کاری در نواحی طبس فردوس، بجستان، گناباد، کاشمر و تربت حیدریه (همان طور که در گفتار دوم آمده) کوتاه است، و به صورت مستند از یک قرن تجاوز نمی‌کند، با این حال زعفران کاری در نواحی مزبور با رونقی فوق العاده رو به توسعه گذاشته، تا آنجا که اکنون شهرستان تربت‌حیدریه مقام نخست تولید زعفران را کسب کرده، و به صورت بزرگترین منطقهٔ زعفران خیز ایران و جهان درآمده است. استعدادهای اقلیمی این شهرستان - که شباهتی به شرایط اقلیمی قدیمترین منطقه زعفران خیز دنیای باستان، یعنی همدان دارد - می‌تواند شاخصی برای تعیین دیگر نقاط مستعد زعفران کاری در دیگر نواحی باشد. با این حال اگر به بررسی آماری شرایط اقلیمی و آب و هوایی مناطق زعفران خیز گذشته و کنونی کشور بپردازیم، می‌توانیم شاخص‌های نسبتاً دقیقی برای نقاط مستعد برای زعفران کاری به دست آوریم.

با بررسی و تتبع در مختصات جغرافیایی نقاط زعفران‌خیز کهن و کنونی در می‌یابیم که عامل ارتفاع از سطح دریا یکی از مهم‌ترین شرایط در عملکرد مطلوب گیاه زعفران است. مستندات تاریخی نشان داد که مناطق زعفران‌خیز ایران، که محصول آنها شهرت و محبوبیتی پیدا کرده است، و از نظر کیفیت و کمیت آوازه‌ای برای مواضع تولید خود کسب کرده‌اند، در بالای ارتفاع

۱۰۰۰ متر از سطح دریا استقرار یافته است. مثلاً باستانی‌ترین مناطق زعفران‌خیز ایران و جهان همدان ۱۸۰۰ و کرمانشاه ۱۴۰۰؛ و مناطق زعفران‌خیز کهن چون فیروزآباد ۱۳۲۵، اصفهان ۱۵۷۳؛ و مناطق زعفران‌خیز قدیمی چون بیرجند ۱۴۷۰، قاین ۱۴۴۰، استهبان ۱۷۰۰، مناطق جدید چون فردوس ۱۲۷۵، گناباد ۱۱۰۰ و تربت حیدریه ۱۳۵۰ متر از سطح دریا ارتفاع دارند. (رجوع کنید به جدول ۲، ص ۱۴۵) [۳۹]

از دیگر عوامل اقلیمی ثابت، مختصات عرض جغرافیایی مناطق زعفران‌خیز است، که باید در بالای عرض جغرافیایی ۳۰ درجهٔ استقرار یافته باشد.[۴۰] اکثر نواحی زعفران‌خیز گذشته و کنونی، واقع در محدودهٔ سیاسی فعلی ایران، در حدود فاصلهٔ ۳۲ تا ۳۶ درجهٔ عرض جغرافیایی قرار گرفته‌اند. (رجوع کنید به جدول ۲، ص ۱۴۵)[۴۱]

www.tabarestan.info

شرایط آب و هوایی مطلوب برای زعفران کاری

افزون بر عوامل اقلیمی همیشه ثابت مزبور، یا در واقع مختصات جغرافیایی (طول و عرض جغرافیایی و ارتفاع از سطح دریا؛ رجوع کنید به جدول ۲، در گفتار دوم کتاب حاضر) هر یک از نقاط زعفران‌خیز گذشته و کنونی، اطلاع از شرایط آب و هوایی این مناطق، در یک دورهٔ نسبتاً طولانی ۱۲ تا ۲۵ ساله لازم است. چرا که گیاه زعفران برای رویش و رشد، و نیز بازدهی محصولی با کمیت و کیفیت خوب، شرایط آب و هوایی خاصی را طلب میکند. از آن جمله تغییرات درجات حرارت، رطوبت نسبی در هر یک از ساعات شبانه‌روز و ماه‌ها و فصول، تعداد ساعات آفتابی، تعداد روزهای یخبندان و میزان بارندگی در هر یک از ماه‌های سال نقشی اساسی در رویش و رشد و گل دهی گیاه و نیز عملکرد مطلوب محصول زعفران دارد. به منظور تعیین شرایط آب و هوایی مناسب برای زراعت زعفران، با استفاده از جداول وضعیت هواشناسی شش منطقهٔ زعفران‌خیز کهن و کنونی (چون: همدان، اصفهان، اراک، بیرجند، تربت حیدریه و طبس)، معدل میانگین هر یک از عوامل جَوّی را محاسبه، و در جدول ۱۵ ثبت کرده است. ارقام مندرج در این جدول در مجموع، شرایط آب و هوایی نسبتاً دقیقی از نقاط مساعد و مطلوب را برای ایجاد مزرعهٔ زعفران نشان می‌دهد.

هر یک از مناطق مزبور ویژگی‌هایی نیز دارند، که در گزینش آنها، به عنوان نمونهٔ مورد بررسی، مؤثر بوده است. همدان باستانی‌ترین منطقهٔ زعفران خیز (جدول ۱۶)، اصفهان از مناطق زعفران‌خیز کهن (جدول ۱۷)، بیرجند قدیم‌ترین نقاط زعفران‌خیز در استان خراسان (جدول ۱۸) تربت‌حیدریه عمده‌ترین منطقهٔ تولید زعفران در ایران و جهان امروز (جدول ۱۹)؛ طبس از مناطق زعفران‌خیز کنونی، به لحاظ شرایط اقلیمی خشک و بیابانی حاکم بر آن (جدول ۲۰) انتخاب شده‌اند. گزینش شهرستان اراک به عنوان نمونهٔ بررسی و محاسبه، به لحاظ

شباهت‌های اقلیمی این ناحیه (ارتفاع از سطح دریا ۱۷۵۵ متر، و عرض جغرافیایی ۳۴ درجه و ۶ دقیقه) و شرایط آب و هوایی آن (جدول ۲۱) با برخی از مناطق زعفران خیز گذشته و کنونی انجام گرفته است.[۴۲] علاوه بر این شهرستان اراک با فاصلهٔ کم و بیش دور و نزدیک در بین مناطق زعفران‌خیز کهن چون: قم، طبرش (تفرش)، همدان، نهاوند، بروجرد و اصفهان استقرار یافته، و در همین حال موضع شهر از میان رفتهٔ کرج ابودلف در نواحی اراک، به نظر برخی در ناحیهٔ آستانه، قرار داشته است.

جدول ۱۵. شرایط آب و هوایی موضع مناسب برای رویش و رشد و عملکرد مطلوب زعفران

عوامل هواشناسی / ماه		فروردین	اردیبهشت	خرداد	تیر	مرداد	شهریور	مهر	آبان	آذر	دی	بهمن	اسفند
میزان بارندگی (میلیمتر)		۴۵	۱۹	۱	۰/۴	۰/۱	۰/۲	۵/۸	۱۸	۲۴	۳۵	۳۰	۳۷
تعدادروزهای یخبندان		—	—	—	—	—	—	۱/۵	۸/۳	۲۰/۴	۲۲/۴	۱۶/۸	۸
تعداد ساعات آفتابی		۲۳۲	۲۸۸	۳۳۹	۳۴۶	۳۳۵	۳۰۷	۲۷۵	۲۰۲	۱۷۹	۱۷۱	۱۸۷	۲۰۲
رطوبت نسبی	ساعت ۶/۳۰	۶۳	۵۴	۴۲	۴۰	۳۹	۴۲	۵۲	۶۶	۷۴	۷۷	۷۲	۶۸
	ساعت ۱۲/۳۰	۳۴	۲۷	۲۰	۱۹	۱۸	۲۰	۲۵	۳۷	۴۷	۵۴	۴۸	۳۷
	معدل	۴۸	۴۰	۳۱	۲۹	۲۸	۳۱	۳۸	۵۲	۵۷	۶۵	۶۱	۵۱
درجات حرارت	معدل حداکثر	۲۲	۲۸	۳۴	۳۶	۳۶	۳۲	۲۵	۱۷	۱۱	۹	۱۱	۱۸
	معدل حداقل	۸	۱۳	۱۷	۲۰	۱۸	۱۳	۸	۱/۳	-۲	-۳	-۰/۷	۴/۳
	حداکثر مطلق	۳۳	۳۷	۴۱	۴۳	۴۳	۳۹	۳۴	۲۶	۲۰	۲۱	۲۳	۲۹
	حداقل مطلق	-۳	۳	۷	۱۲	۱۰	۳	-۳	-۱۱	-۱۶	-۱۹	-۱۸	-۹
	معدل	۱۶	۲۲	۲۷	۲۹	۲۸	۲۴	۱۸	۱۰/۵	۸	۴	۶	۱۱

جدول ۱۶. معدل میانگین شرایط آب و هوایی شهرستان همدان در یک دورهٔ ۲۵ ساله

عوامل هواشناسی / ماه		فروردین	اردیبهشت	خرداد	تیر	مرداد	شهریور	مهر	آبان	آذر	دی	بهمن	اسفند
میزان بارندگی (میلیمتر)		۷۲/۳	۳۷/۴	۲/۹	۰/۹	۰/۸	۰/۴	۱۲/۵	۳۴	۴۱	۴۰/۶	۴۵/۸	۵۴/۴
تعدادروزهای یخبندان		۶/۱	—	—	—	—	۰/۲	۴/۵	۱۶/۵	۲۵/۱	۲۷/۷	۲۴	۱۵/۸
تعداد ساعات آفتابی		۱۹۲	۲۶۱	۳۵۰	۳۴۹	۳۲۶	۲۸۳	۲۲۱	۱۸۲	۱۵۸	۱۲۸	۱۴۰	۱۶۷
رطوبت نسبی	ساعت ۶/۳۰	۷۱	۶۷	۵۴	۴۹	۴۶	۴۹	۶۱	۶۷	۸۳	۸۳	۸۱	۷۵
	ساعت ۱۲/۳۰	۴۱	۳۵	۲۴	۲۲	۲۱	۲۱	۳۱	۴۸	۶۱	۶۹	۶۲	۴۸
	معدل	۵۶	۵۱	۳۹	۳۵	۳۳	۳۵	۴۶	۶۲	۷۲	۷۶	۷۱	۶۱
درجات حراوتی	معدل حداکثر	۱۶/۷	۲۲/۸	۲۹/۲	۳۳/۵	۳۳/۴	۲۸/۸	۲۱/۶	۱۳/۱	۶/۵	۴	۵/۹	۱۱/۲
	معدل حداقل	۴	۷/۶	۱۰/۸	۱۴/۸	۱۳/۹	۹/۲	۴/۸	۰/۲	-۴/۳	-۶/۷	-۵	۰
	حداکثر مطلق	۲۷/۶	۳۳	۳۶	۴۰	۳۹/۴	۳۶/۷	۳۱/۱	۲۲/۴	۱۸/۹	۱۶/۷	۱۹/۲	۲۵
	حداقل مطلق	-۱۲/۲	-۲/۸	-۲	۶/۱	۵/۶	-۴/۲	-۷	-۱۳/۶	-۲۸/۵	-۳۳/۷	-۳۲	-۱۳/۷
	معدل	۱۰/۳	۱۵/۲	۲۰	۲۴۱	۲۳/۶	۱۹	۱۳/۲	۶/۴	۱/۱	-۱/۳	-۰/۴	۵/۶

www.tabarestan.info

جدول ۱۷. معدل میانگین شرایط آب و هوایی شهرستان اصفهان در یک دورهٔ ۲۰ ساله

عوامل هواشناسی / ماه		فروردین	اردیبهشت	خرداد	تیر	مرداد	شهریور	مهر	آبان	آذر	دی	بهمن	اسفند
میزان بارندگی (میلیمتر)		۱۹/۷	۹	۰/۵	۱/۸	۰/۴	۰/۱	۲/۵	۱۲/۶	۱۶/۹	۱۷/۴	۱۲/۳	۱۶/۱
تعدادروزهای یخبندان		۰/۲	—	—	—	—	—	—	۷/۱	۲۳/۱	۲۴/۳	۱۵/۷	۵
تعداد ساعات آفتابی		۲۴۴	۲۹۲	۳۳۸	۳۴۹	۳۴۰	۳۰۹	۲۹۰	۲۲۰	۲۰۰	۲۰۷	۲۱۳	۲۵۸
رطوبت نسبی	ساعت ۶/۳۰	۶۱	۵۳	۴۳	۴۲	۴۵	۴۸	۵۸	۷۱	۷۵	۷۵	۷۰	۶۳
	ساعت ۱۲/۳۰	۳۰	۲۵	۱۹	۱۹	۱۹	۲۰	۲۴	۳۵	۴۶	۴۹	۴۰	۳۱
	معدل	۴۵	۳۹	۳۱	۳۰	۳۲	۳۳	۴۱	۵۳	۶۰	۶۲	۵۵	۴۷
درجات حرارت	معدل حداکثر	۲۱/۱	۲۸/۳	۳۴/۴	۳۶/۹	۳۵/۸	۳۲/۲	۲۵/۱	۱۷	۲۰/۴	۹/۶	۱۳	۱۷/۵
	معدل حداقل	۷/۹	۱۲/۷	۱۷/۲	۱۹/۶	۱۷/۸	۱۳/۴	۷/۴	۲/۴	-۱/۶	-۲/۶	۰/۶	۳/۸
	حداکثر مطلق	۳۱/۱	۳۶	۴۰/۶	۴۱/۵	۴۲	۳۸/۵	۳۲/۸	۲۵	۲۰	۱۹/۶	۲۳/۳	۲۷/۴
	حداقل مطلق	-۴/۶	۴/۴	۷/۸	۱۱/۱	۱۰/۶	۴	-۲/۸	-۸	-۱۳/۵	-۱۶	-۱۳/۳	-۶
	معدل	۱۵	۲۰/۵	۲۵/۸	۲۸/۲	۲۶/۸	۲۲/۸	۱۶/۲	۹/۷	۴/۴	۳/۵	۶/۵	۱۰/۶

www.tabarestan.info تبرستان

جدول ۱۸. معدل میانگین شرایط آب و هوایی شهرستان بیرجند در یک دورهٔ ۱۶ ساله

عوامل هواشناسی / ماه		فروردین	اردیبهشت	خرداد	تیر	مرداد	شهریور	مهر	آبان	آذر	دی	بهمن	اسفند
میزان بارندگی (میلیمتر)		۳۵/۷	۱۲/۹	۰/۵	۰/۱	۰/۱	۰/۱	۲	۷/۱	۱۴/۱	۳۲/۱	۲۷	۲۸/۹
تعدادروزهای یخبندان		۰/۳	—	—	—	—	—	۰/۹	۸/۳	۲۰/۲	۲۰/۱	۱۱/۸	۳/۲
تعداد ساعات آفتابی		۲۳۹	۲۹۷	۳۲۷	۳۵۴	۳۴۵	۳۲۲	۲۹۶	۲۲۳	۲۰۷	۱۹۹	۱۹۶	۲۱۷
رطوبت نسبی	ساعت ۶/۳۰	۵۴	۴۰	۲۹	۲۹	۳۱	۳۲	۳۹	۵۹	۶۷	۶۹	۶۹	۵۸
	ساعت ۱۲/۳۰	۲۸	۲۰	۱۵	۱۵	۱۶	۱۶	۱۹	۲۸	۳۳	۴۲	۳۸	۲۹
	معدل	۴۱	۳۰	۲۲	۲۲	۲۳	۲۴	۲۹	۴۴	۵۰	۵۵	۵۳	۴۳
درجات حرارت	معدل حداکثر	۲۴/۴	۳۰۹	۳۵/۴	۳۶/۴	۳۵	۳۲/۴	۲۷/۱	۱۹/۳	۱۳/۶	۱۱/۷	۱۴/۲	۱۹/۹
	معدل حداقل	۹/۹	۱۳/۹	۱۷/۹	۲۰/۰	۱۷/۷	۱۲/	۷/۷	۲/۴	۱/۴	-۱/۵	۰/۸	۵/۹
	حداکثر مطلق	۳۶	۴۰	۴۳	۴۳/۵	۴۷	۴۰	۳۵/۵	۲۹	۲۳	۲۴/۸	۲۶/۲	۲۹/۶
	حداقل مطلق	-۳	۴/۵	۹/۵	۱۲/۵	۷/۵	۴	-۳/۴	-۹	-۱۵/۵	-۱۴	-۱۰/۶	-۷
	معدل	۱۷/۱	۲۲/۴	۲۶/۶	۲۸/۱	۲۶/۳	۲۲/۶	۱۷/۴	۱۰/۸	۶/۱	۵/۱	۷/۵	۱۲/۹

جدول ۱۹. معدل میانگین شرایط آب و هوایی شهرستان تربت حیدریه در یک دورهٔ ۱۳ ساله

عوامل هواشناسی / ماه		فروردین	اردیبهشت	خرداد	تیر	مرداد	شهریور	مهر	آبان	آذر	دی	بهمن	اسفند
میزان بارندگی (میلیمتر)		۵۲/۱	۱۶	۱/۱	۰/۲	–	۰/۱	۲/۲	۱۵/۲	۳۱/۵	۴۳/۲	۳۷/۲	۳۹/۳
تعدادروزهای یخبندان		۰/۷	–	–	–	–	–	۱/۸	۱۱/۲	۲۳/۳	۲۳/۷	۱۷/۵	۹/۵
تعداد ساعات آفتابی		۲۵۲	۲۹۲	۲۳۸	۳۶۰	۳۵۴	۳۰۹	۳۷۵	۲۱۰	۱۷۰	۱۶۰	۱۸۴	۱۶۰
رطوبت نسبی	ساعت ۶/۳۰	۴۱	۳۳	۲۵	۲۵	۲۳	۲۵	۳۰	۴۰	۵۰	۶۰	۵۶	۴۵
	ساعت ۱۲/۳۰	۷۲	۵۷	۴۴	۴۲	۴۱	۴۷	۵۷	۷۰	۷۷	۸۴	۸۴	۷۷
	معدل	۵۶	۴۵	۳۴	۳۳	۳۲	۳۶	۴۳	۵۵	۶۳	۷۰	۶۸	۶۱
درجات حرارت	معدل حداکثر	۲۰/۵	۲۸/۱	۳۲/۸	۳۳/۶	۳۳/۱	۲۹/۵	۲۴/۵	۱۶/۳	۱۰/۵	۷/۵	۱۰/۷	۱۵/۷
	معدل حداقل	۷/۶	۱۲/۱	۱۶/۳	۱۸/۸	۱۷/۶	۱۱/۹	۶/۲	۰/۸	-۲/۷	-۴/۶	-۱/۵	۲/۹
	حداکثر مطلق	۳۲/۲	۳۷/۲	۴۰	۴۳	۳۹/۶	۳۶	۳۳	۲۵	۱۹/۴	۲۴	۲۲/۵	۲۹
	حداقل مطلق	-۴	۱	۷/۸	۱۰/۲	۷/۶	۱/۵	-۴/۵	-۱۴	-۱۷	-۲۰	-۲۱/۸	-۹
	معدل	۱۴	۱۹/۶	۲۴/۲	۲۵/۸	۲۴/۵	۱۹/۷	۱۴/۸	۷/۵	۲/۸	۱/۸	۲/۷	۹/۵

www.tabarestan.info تبرستان

جدول ۲۰. معدل میانگین شرایط آب و هوایی شهرستان طبس در یک دورهٔ ۱۳ ساله

عوامل هواشناسی / ماه		فروردین	اردیبهشت	خرداد	تیر	مرداد	شهریور	مهر	آبان	آذر	دی	بهمن	اسفند
میزان بارندگی (میلیمتر)		۱۵/۳	۴/۴	–	–	–	–	۱	۶/۲	۴/۷	۱۳/۷	۱۳/۳	۱۵/۵
تعدادروزهای یخبندان		–	–	–	–	–	–	–	۱/۲	۸/۷	۱۴/۲	۴/۳	۰/۷
تعداد ساعات آفتابی		۲۴۴	۳۰۲	۳۲۴	۳۲۳	۳۲۱	۳۰۸	۳۰۱	۳۱۴	۱۹۴	۲۰۰	۲۱۰	۲۱۶
رطوبت نسبی	ساعت ۶/۳۰	۵۶	۴۷	۳۷	۳۵	۳۰	۳۵	۴۵	۶۰	۶۶	۷۸	۷۲	۵۹
	ساعت ۱۲/۳۰	۲۴	۱۹	۱۴	۱۶	۱۲	۱۶	۱۹	۲۷	۳۳	۴۱	۳۶	۲۷
	معدل	۴۰	۳۳	۳۵	۲۵	۲۱	۲۵	۳۲	۴۳	۴۹	۵۹	۵۴	۴۳
درجات حرارت	معدل حداکثر	۲۷/۶	۳۴/۱	۴۰/۳	۴۱/۸	۴۴/۳	۳۷/۳	۳۱/۲	۲۳	۱۶/۳	۱۴/۵	۱۷/۲	۲۶/۶
	معدل حداقل	۱۲/۶	۱۸/۶	۲۲/۹	۲۵/۳	۲۳/۲	۱۸/۴	۱۲/۷	۵/۹	۰/۶	۰/۶	۳/۷	۱۰
	حداکثر مطلق	۳۹	۴۴/۶	۴۶/۸	۴۸	۴۸/۲	۴۳	۳۸/۵	۳۰/۸	۲۳/۶	۲۶/۹	۲۹	۳۵/۶
	حداقل مطلق	۱/۴	۹	۱۵/۲	۱۹	۱۷/۳	۹	۲/۲	-۳/۶	-۷	-۹/۳	-۶/۶	-۵/۲
	معدل	۲۰/۱	۲۶/۳	۳۱/۶	۳۳/۵	۳۳/۷	۲۷/۸	۲۱/۹	۱۴/۴	۸/۴	۷/۵	۱۰/۴	۱۶/۳

جدول ۲۱. معدل میانگین شرایط آب و هوایی شهرستان اراک در یک دورهٔ ۲۰ ساله

عوامل هواشناسی / ماه		فروردین	اردیبهشت	خرداد	تیر	مرداد	شهریور	مهر	آبان	آذر	دی	بهمن	اسفند
میزان بارندگی (میلیمتر)		۶۹/۷	۲۸/۴	۱/۸	۱/۸	۱	۱	۱۵/۸	۳۹/۲	۳۸/۳	۶۳/۷	۴۳/۵	۴۸/۶
تعدادروزهای یخبندان		۱۱	–	–	–	–	–	۰/۲	۷/۱	۲۲/۱	۲۴/۴	۱۷/۸	۷/۶
تعداد ساعات آفتابی		۲۲۰	۲۸۱	۳۵۶	۳۴۳	۳۲۵	۳۱۱	۲۶۹	۱۶۳	۱۴۷	۱۳۵	۱۸۱	۱۹۴
رطوبت نسبی	ساعت ۶/۳۰	۶۳	۵۷	۴۱	۳۹	۳۸	۴۰	۵۱	۶۸	۷۳	۷۷	۷۴	۶۶
	ساعت ۱۲/۳۰	۳۷	۲۶	۱۹	۲۰	۱۸	۱۹	۲۷	۴۵	۵۶	۶۳	۵۶	۴۰
	معدل	۵۰	۴۱	۳۰	۲۹	۲۸	۲۹	۳۹	۵۶	۶۴	۷۰	۶۵	۵۳
درجات حرارت	معدل حداکثر	۱۹	۲۶/۱	۳۲/۵	۳۵/۱	۳۴/۴	۳۰	۲۳/۱	۱۳/۹	۷/۸	۴/۹	۸	۱۴/۲
	معدل حداقل	۶/۷	۱۱/۵	۱۵/۳	۱۸/۸	۱۷/۲	۱۳/۲	۷/۹	۲/۴	-۲/۳	-۵	-۲/۵	۳
	حداکثر مطلق	۳۱	۳۷	۴۰	۴۳	۴۱/۵	۳۷/۵	۳۱	۲۴	۱۸	۱۷/۵	۲۱	۲۵
	حداقل مطلق	-۷	۲/۵	۴	۱۲	۱۰	۴/۵	-۳	-۱۶/۵	-۱۷	-۲۴/۶	-۲۶	-۱۰/۵
	معدل	۱۲/۸	۱۸/۸	۲۳/۹	۲۶/۹	۲۵/۸	۲۱/۶	۱۵/۵	۸/۱	۲/۸	۰	۲/۷	۸/۶

www.tabarestan.info تبرستان

با بررسی آمار و ارقام مربوط به عوامل اقلیمی و شرایط آب و هوایی مناطق زعفران‌خیز گذشته و کنونی، می‌توان نتیجه گرفت که گفتهٔ خواجه رشیدالدین فضل الله همدانی در قرن هفتم هجری - که براساس دانش و تجربهٔ پیشینیان وتحقیق و تتبع شخصی خود نوشته - کاملاً منطقی و آموزنده است، چرا که به گفتهٔ او گیاه زعفران در زمین‌های ولایات با آب و هوای مختلف، اعم از گرمسیر و سردسیر به عمل می‌آید «لیکن در سردسیر بهتر آید، چه فی نفس الامر ارتفاعی [محصول زراعی] سردسیری است».[۴۳] پیشینهٔ تاریخی مناطق کاشت نیز حکایت از اقلیم سردسیری نواحی زعفران‌خیز گذشته و کنونی دارد. پاییز این مناطق (مقارن با موسم رویش و گل‌دهی و برداشت محصول زعفران) با هوای نسبتاً سرد (حدود ۳۰ روز یخبندان در طول فصل)، حدود ۴۸ میلیمتر بارندگی، آفتاب درخشان (حدود ۶۵۶ ساعت)؛ با زمستانی سرد (در حدود ۴۷ روز یخبندان)، و آفتابی درخشنده (حدود ۵۶۰ ساعت)، و به تقریب ۱۰۷ میلیمتر بارندگی، و دارای بهاری معتدل، با حدود ۶۰ میلیمتر باران، و ۷۵۹ ساعت آفتاب تابان و نسبتاً گرم است (رجوع کنید به جدول ۱۵).

سرمادوستی و تاریکی‌طلبی زعفران

گاهی در منابع و متون کهن ایرانی به برخی از خصوصیات شگفت‌انگیز این گیاه جادویی جاودانه اشاره‌هایی شده است. اما خاقانی شروانی، در قرن ششم هجری از شگفتی‌های بس

جالب گیاه زعفران، یعنی گرایش و میل آن به سرما و تاریکی و آب (رطوبت) تلویحاً سخن گفته است. او دربارهٔ فعال شدن گل زعفران در تاریکی شب اظهار نظر کرده، و آن را با تحرکات چالاگانهٔ نیلوفر مقایسه می‌کند. همو، در مضمونی دیگر رنگ گرفتن کلالهٔ زعفران را در پرتو ظلمت یا تاریکی شب متذکر می‌شود. باز شدن گل زعفران در تاریکی شب، و رنگ و رایحه گرفتن گل و کلالهٔ زعفران در ظلمت بسی جالب و عجیب است. آیا امکان دارد امواج مختلف ستارگان، و پرتوهای نوری ماهتاب و اختران در شب بر روی گل و کلالهٔ زعفران، یا بافت‌ها و سلول‌های مختلف این گیاه تأثیر ویژه‌ای بگذارند. در باب اظهارنظرهای خاقانی (رجوع کنید به «گفتار چهارم» قسمت سوم، ذیل عنوان: اظهارنظر قابل تأمل و تحقیق، ص ۵۰۷). خاقانی در این بیت اشاره به فعالیت‌های بی‌وقفهٔ زعفران در شب دارد «روز و شب جان سوز و آنگه تو از ناپختگی * روز چون نیلوفری چالاک و شب چون زعفران»؛ و در این بیت به رنگ گرفتن کلاله و گل زعفران در پرتو ظلمت شب اشارهٔ تلویحی دارد «زعفران در شب شود رنگین و باز * شب به رنگ زعفران پوشیده‌اند»؛ خاقانی در این بیت اشارات تلویحی، به آب یا رطوبت کافی در حیطه ریشه‌های پیاز (بیخ) زعفران، و نیز وجود سرمای سحرگاهی و رطوبت شبانگاهی در فضای عرصهٔ زعفران‌زار دارد، که موجد نشستن شبنم (ژاله) بر روی گل‌ها و برگ‌های گیاه زعفران است «زعفران گر چه بیخ در آب است * آرزومند ژالهٔ سحر است».

نگارنده با نقطه‌نظرهای خاقانی شروانی در باب سرمادوستی و تاریکی‌طلبی گیاه زعفران موافق است. در اینجا شرح و دلایلی نظری به قدر فهم و استنباط خویش، در جهت تأیید نقطه‌نظرهای موصوف نقل می‌کند. به این منظور وضعیت گیاه زعفران را در ایام سال شمسی مورد بررسی قرار می‌دهد. به عبارت دیگر دورهٔ استراحت یا به اصطلاح «خواب پیاز زعفران»، و نیز دورهٔ فعالیت‌های آشکار و قابل لمس گیاه زعفران در روی زمین و زیر خاک، در دورهٔ رویش، گل‌دهی، رشد و پژمردگی آن، و نیز وضعیت پیاز زعفران در همین دوره در زیر زمین را، به تقریب و اجمال، در فاصلهٔ دو اعتدال ربیعی (بهاری)، یعنی در طول چهار فصل و ۱۲ ماه سال شمسی (در تقویم کنونی ایران، بدون آن که وارد مباحث تقویم قدیم و نیز سال نجومی و سال انحرافی شود) مورد مطالعه قرار می‌دهد. ابتدا تعاریفی ساده و کوتاه نقل می‌کند:

۱. در هر سال شمسی در دو نوبت طول شب با روز مساوی و به ۱۲ ساعت می‌رسد، یکی در اول فروردین (بهار)، دیگری در اول مهر(پاییز) که به اعتدال بهاری (ربیعی) و اعتدال پاییزی (خریفی)، و هر دو به «اعتدالین» معروف است. در این دو وضعیت (اعتدالین)، صفحهٔ مدار زمین به دور خورشید با صفحهٔ استوایی منطبق، و مآلاً زاویهٔ بین آنها صفر درجه (0°) است.

۲. در هر سال شمسی، طولانی‌ترین روز (و کوتاه‌ترین شب) در اول تیر (تابستان)، و بلندترین شب (و کوتاه‌ترین روز) در اول دی (زمستان) قراردارد. موقعیت اولی به انقلاب

تابستانی (صیفی)، و دیگری به انقلاب زمستانی (شتوی) مشهور است، و از این دو موقع با عنوان «انقلابین» یاد می‌شود. در این دو موقعیت، زاویهٔ بین صفحهٔ مدار زمین به دور خورشید با صفحهٔ استوایی به وجود می‌آید که اندازهٔ آن ۲۳/۵ درجه است. با این تفاوت که در انقلاب صیفی °۲۳/۵ مثبت و به «میل کلی» مشهور است، و در انقلاب شتوی میل خورشید به °۲۳/۵-درجه می‌رسد؛ به عبارت دیگر از اعتدال بهاری تا انقلاب تابستانی خورشید از °0 (صفر درجه تا میل کلی °۲۳/۵) ترقی می‌کند. بر اساس این موقعیت‌های درجات بین صفحه مدار زمین به دور خورشید با صفحهٔ استوایی در طول سال شمسی چهار فصل ایجاد می‌شود.

حال باید دید وضعیت گیاه زعفران در موقعیت‌های مزبور (چهار فصل سال) چگونه است، و تغییرات این موقعیت‌ها چه تناسب و رابطه‌ای با دورهٔ رویش و رشد و استراحت گیاه در طول سال دارد:

www.tabarestan.info تبرستان

الف. در طول بهار (۱/۱ تا ۴/۱)، از نقطهٔ اعتدال ربیعی (اول فروردین تا انقلاب تابستانی اول تیر)، میل خورشید از °0 به تدریج تا °۲۳/۵ ترقی می‌کند. به همین نسبت از روز اول فروردین، که طول روز و شب مساوی و برابر ۱۲ ساعت است، به تدریج طول شب (تاریکی) کاهش و طول روز افزایش پیدا می‌کند. به طوری که در ۴/۱ به بلندترین میزان طول خود در تمام سال می‌رسد. در همین فاصله از ۱/۱ تا ۲/۱۵ تقریباً از خنکی و اعتدال هوا با کندی کاسته می‌شود، و از ۲/۱۶ تا ۴/۱ گرما با سرعت و شدت بیشتری بر اعتدال غلبه می‌کند، زیرا اولاً خورشید به میل کلی (°۲۳/۵)، یعنی به انقلاب تابستانی نزدیک می‌شود؛ ثانیاً ضمن افزایش تعداد ساعات آفتابی در این مدت و کاهش طول شب‌ها، میزان بارندگی و رطوبت نسبی نیز کاستی پیدا می‌کند. حال ببینیم وضعیت گیاه زعفران در دورهٔ موصوف چگونه است؟

مقارن با روز اول بهار برگ‌های گیاه به حد کمال رسیده، و سرسبز و شاداب به ساخت و ساز مواد برای تأمین مواد لازم برای رشد و ذخیره پیازها و پیازهای جوان (بچه پیازها) می‌پردازند. در همین موقع پیازهای در حال رشد در زیر خاک، فعالانه به جذب مواد غذایی حیطهٔ ریشهٔ خود در حال تکاپوی هستند تا بتوانند، قبل از فرا رسیدن دورهٔ استراحت (حدود ۲/۱۵)، رشد خود را به کمال رسانده و پوشش عایق چند لایه راکامل کرده، و از هر جهت خود را برای موقع فعال شدن سلول‌های رویشی (پس از دورهٔ استراحت، در حدود ۷/۱) آماده و تجهیز کنند. بنابراین برگ‌ها از اول بهار تا نیمهٔ اردیبهشت، به همان نسبت که طول شب (تاریکی) و خنکی و اعتدال هوا رو به کاستی می‌رود، فعالیت آنها کاهش پیدا می‌کند. در عوض پیازها در زیر خاک، تا برگ‌ها به مرحلهٔ پژمردگی (در حدود اوایل اردیبهشت) نرسیده‌اند، از فعالیت برای رشد و اندوختن مواد لازم باز نمی‌ایستند اما با شروع زرد شدن برگ‌ها، فعایت‌های سازندهٔ آن‌ها قطع می‌شود. بر این اساس، نظریهٔ هروی (در سال ۹۲۱ ه) در این باب که می‌گوید «چون برگ پیاز رسیده و زرد شده باشد،

درویند و نگذارند که خشک شود، چون پیاز آن ضایع می‌شود. دیگر آب ندهند تا میزان [مهرماه] که گل پیدا می‌شود، و اگر در تابستان آب دهند پیاز آن سوخته به تمام نابود می‌شود»، منطقی به نظر می‌رسد، زیرا برگ‌های پژمرده و زردرنگ نه تنها فعالیت سازنده‌ای ندارند، بلکه با استفاده از اندوخته‌های مواد غذایی پیاز، دورهٔ پژمردگی آن طولانی‌تر خواهد شد، و پیازها مقداری از ذخیره‌های مواد سرشار خود که باید به مصرف سلول‌های رویشی (در پایان دورهٔ استراحت، در اوایل مهر) برسانند، از دست خواهند داد. براین اساس تا حدود نیمهٔ اردیبهشت باید رطوبت کافی در حیطهٔ ریشهٔ پیازهای زعفران موجود باشد و در صورتی که بارندگی‌ها کافی و به موقع نباشد، آبیاری هفتگی را نباید از زعفران زار دریغ کرد. به خصوص باکم کردن فاصلهٔ نوبت‌های آبیاری علاوه بر رفع نیازهای گیاه در فعالیت، به فضای مزرعه اعتدال و خنکی بیشتری می‌بخشد. از حدود اواخر اردیبهشت دورهٔ استراحت یا به اصطلاح «خواب پیاز زعفران» آغاز می‌شود و تا اواخر تابستان به درازا می‌کشد.

www.tabarestan.info تبرستان

ب. در طول تابستان (از ۴/۱ تا ۷/۱) از انقلاب صیفی (۴/۱) تا اعتدال پاییزی (۷/۱) میل خورشید به تدریج از °۲۳/۵ (میل کامل) تا °0 تنزل پیدا می‌کند، و از طول روز کاسته و به شب اضافه می‌شود، به طوری که در پایان تابستان، مقارن با اعتدال خریفی طول روز و شب هر یک به ۱۲ ساعت می‌رسد. از حدود اواخر اردیبهشت تا آخر شهریور پیاز زعفران با فعالیت کُند زیستی در حالت خواب به سر می‌برد، و با پوشش عایق گونه لایه لایهٔ بستر خود، جلو گزند گرمای شدید تیر و مرداد را می‌گیرد. از حدود اواخر شهریور سلول‌های رویشی پیاز برای فعالیت آماده می‌شوند. در طول تابستان باید جداً از آبیاری زعفران‌زار پرهیز کرد، و در حذف علف‌های هرز کوشید.

ج. در پاییز، از نقطهٔ اعتدال خریفی (۷/۱) تا انقلاب زمستانی (۱۰/۱)، میل خورشید از °0 به تدریج تا °۲۳/۵- تنزل می‌کند. از روز اول مهر که طول روز و شب برابر هم و ۱۲ ساعت است، به تدریج بر طول شب (تاریکی) اضافه و از طول روز کاسته می‌شود به طوری که در پایان پاییز مقارن با انقلاب زمستانی (۱۰/۱) طول شب به بلندترین حد خود در سال می‌رسد. درجات حرارت هوا در طول فصل به تدریج کاهش پیدا می‌کند. پاییز فصل رویش و گل دهی و رشد، و به منزلهٔ بهارگیاه زعفران است. در اواخر تابستان سلول‌های رویشی برای فعالیت خود را آماده می‌کنند. بر همین اساس بهترین موقع کشت پیاز زعفران پیش از اعتدال پاییزی، در حدود ۱۰ تا ۲۵ شهریور، به نظر می‌رسد. نخستین آبیاری، موسوم به «بسار آب» در حدود ۱۵ مهر تا ۲۰ آبان، به صورت غرقابی انجام می‌شود. پس از ۲۰ روز گل‌ها و سپس برگ‌ها ظاهر می‌شوند. به تناسب یا هماهنگ با افزایش طول شب (تاریکی) و کاهش روز و ساعات آفتابی و نیز درجات حرارت برگ‌ها شاداب‌تر رو به تکامل می‌گذارد. بعد از چیدن گل‌ها، دومین آبیاری، و پس از ان به فاصله

۶ تا ۱۰ روز، آبیاری نوبت‌های بعدی باید انجام شود. چراکه زایش بچه پیازها از پیاز اصلی (مادر) آغاز می‌شود، و به نوبهٔ خود فعالیت بیشتر برگ‌ها و ریشه‌های گیاه را بر می‌انگیزد. وضعیت بر همین منوال تا انقلاب شتوی استمرار پیدا می‌کند.

د. در طول زمستان، از انقلاب شتوی (۱۰/۱) تا اعتدال بهاری (۱/۱)، میل خورشید از $-۲۳/۵^{\circ}$ به تدریج تا 0° ترقی می‌کند. هماهنگ با آن از طول شب کاسته و به روز اضافه می‌شود، تا در پایان زمستان، مقارن با اعتدال بهاری طول شب و روز مساوی و به ۱۲ ساعت می‌رسد. تعداد ساعات آفتابی و معدل درجات حرارت در طول دی ماه، بیشتر از دیگر ماه‌های سال کاهش، و روزهای یخبندان افزایش پیدا می‌کند. در ماه بهمن از شدت عوامل مزبور کمی کاسته شده و هر چه به اعتدال بهاری نزدیک می‌شود میزان این کاهش فزونی می‌گیرد.

در وضعیت مزبور، در طول زمستان، پیازهای جوان ضمن رشد و جذب مواد غذایی حیطهٔ ریشه‌های خود، برگ‌ها را به ساخت و ساز بیشتر وا می‌دارند. در طول زمستان اگر برف و باران به موقع یا به میزان کافی نباشد، نوبت‌های آبیاری به فاصله ۱۰ روز در روزهایی که یخبندان شدید نباشد، انجام باید داد. تا سرآغاز نقطهٔ اعتدال ربیعی (اول بهار) برگ‌ها سرسبز و شاداب به فعالیت برای تدارک اندوخته‌های پیازها ادامه می‌دهند، و از آن پس شرح آن را نقل کرده‌ایم. می‌بینیم که گیاه زعفران از اعتدال ربیعی، که سرما و طول شب‌ها (تاریکی) تا انقلاب شتوی رو به فزونی است، فعالیت رویشی، به گل نشستن، زایش بچه پیازها و رشد برگ‌ها را انجام می‌دهد. از انقلاب زمستانی تا اعتدال بهاری نیز به شرحی که گذشت این فعالیت‌ها استمرار پیدا می‌کند. در باب تأثیر پرتو اختران در شب بر روی گیاه زعفران کسی تاکنون اظهار نظر نکرده است (رجوع کنید به گفتار چهارم، قسمت سوم، ذیل عنوان «اظهار نظرهای قابل تأمل و تحقیق» در کتاب حاضر، ۵۰۸ تا ۵۱۰).

۲. انتخاب و تهیهٔ زمین مناسب برای زعفرانکاری

افزون بر شرایط اقلیمی و آب و هوایی مزبور (مبحث پیشین)، زعفران در زمین‌های زراعتی مختلف به عمل می‌آید، اما مناسب‌ترین زمین برای کشت و کار زعفران عبارت از اراضی هموار، فاقد سنگ، بدون درخت و علف‌های هرز، به دور از بادهای سخت و تند پاییزی است که خاک آن نرم، عمیق و حاصلخیز، از جنس رسی شنی با ظرفیت نگهداری رطوبت خوب (مقدار رس در حدود ۳ برابر شن) باشد. هر اندازه خاک زمین حاصلخیز و از نظر مواد آلی و ترکیبات معدنی مورد نیاز گیاه زعفران قوی و غنی باشد، در عملکرد میزان محصول و نیز درجهٔ کیفیت و مرغوبیت زعفران مؤثر خواهد افتاد. زمین‌های با رطوبت دائمی زیاد، اراضی با خاک‌های شور، آهکی رسی، خاک‌های با قابلیت نفوذ کم، و نیز خاک‌ها شنی رسی با نفوذ بسیار - که به سبب

زیاد بودن ماسه، ظرفیت نهگداری رطوبت را ندارند - و زمین‌های دارای مواد آلی تجزیه نشده برای زعفران‌کاری مناسب نیست. چراکه موجب ضایع شدن پیاز و مزرعه و سرمایه می‌شود.

۳. آماده کردن زمین

پس از انتخاب زمین باید مقدمات کاشت را تدارک دید. به این منظور، ابتدا باید در فرصت‌های مناسب، طی فصل پاییز - و اگر شرایط آب و هوایی مساعد باشد در زمستان - زمین مزرعه را دو تا سه بار شخم عمیق (۲۵ تا ۳۰ سانتیمتر) زد. در صورتی که شرایط جوی نامساعد باشد، یا امکان شخم زدن در پاییز و زمستان فراهم نشود، می‌توان در فاصلهٔ فروردین تا تیرماه نسبت به دو تا سه نوبت شخم‌زنی عمیق اقدام کرد. در این صورت زمین مزرعه را باید آبیاری کرد، پس از به اصطلاح قدیم «زردنم شدن» و امروزی «گاورو شدن» خاک مزرعه (کاهش رطوبت خاک، تا به حدود ۱۳ درصد برسد) زمین را شخم عمیق زد. بعد از ۱۰ تا ۱۵ روز، با ریختن کود بر روی مزرعه به شخم زدن عمیق مجدد پرداخت تا کود کاملاً با خاک مخلوط شود. مقدار کود، متناسب با حاصلخیزی خاک و نوع بافت و ترکیبات آن، بین ۱۵ تا ۵۰ تن در هر هکتار، به تناسب ترکیبات و حاصلخیزی خاک اتخاذ می‌شود. برخی مخلوط کود دامی را با خاکروبه و بعضی با خاکستر توصیه کرده‌اند. شواهد تاریخی حکایت از ان دارد که زعفران کاران ایرانی استفاده از کود را برای تقویت زمین زعفران‌زار به تجربه دریافته، و کود گاوی را به این منظور ترجیح می‌داده‌اند. در سال اول کاشت پس از ریختن کود، با شخم‌های عمیق خاک را کاملاً زیر و رو و با کود پخش شده مخلوط می‌کرده‌اند. هنوز هم به پیروی از سنت‌های پیشین چندین شخم می‌زنند. پس از انجام شخم، و خُرد کردن کلوخ‌ها و ماله کشیدن و تسطیح زمین، مزرعه برای پَل بستن یا کرت‌بندی آماده است. طول و عرض کرت‌ها متناسب با مساحت مزرعه، روش کاشت، منابع آبیاری و شیب ملایم زمین اتخاذ می‌شود. اگر در بین درختان بادام، زرشک یا تاک انگور بخواهند به کاشت زعفران بپردازند طول و عرض کرت‌ها متناسب با فاصلهٔ درختان و شکل و اندازهٔ زمین تنظیم می‌شود. برخی زعفران کاران پس از یک شخم عمیق زمین مزرعه را برای کاشت آماده می‌کنند. اما شخم‌های متعدد پیش از کاشت پیاز علاوه بر تهویهٔ کامل خاک و از میان رفتن ریشه و تخم گیاهان هرز، موجبات درآمیختن هر چه بیشتر کود و ترکیبات مواد مختلف خاک، حاصلخیزی و قابلیت نفوذ مطلوب آن می‌شود؛ و در نتیجه پیاز زعفران طی چند سال که در دل زمین است، در حیطهٔ ریشهٔ خود، مواد قابل جذب سرشار، برای تغذیه و ذخیره و تولید بچه‌پیاز، و همچنین بازدهی محصولی با کیفیت مرغوب و کمیت مطلوب را دارد.

در استهبان، برای آماده کردن زمین به منظور کشت زعفران، در بهار به فاصلهٔ یک هفته دوبار شخم سطحی می‌زنند، و سپس با ریختن ۲۰۰ بار الاغ کود (حدود ۱۵ تن) کود حیوانی بر روی

www.tabarestan.info تبرستان

زمین به وسیله دیسک یا ماله کلوخ‌ها را خُرد و کود را با خاک مخلوط می‌کنند، و تا موقع کاشت در شهریور زمین را به حال خود می‌گذارند. چند روز قبل از کاشت با آبیاری زمین، برای مرتبهٔ سوم آن را شخم می‌زنند؛ و پس از کرت‌بندی و خرد کردن کلوخ‌ها، با ایجاد حفره (گودچه) هایی به صورت ردیفی، به کاشت پیاز در درون آنها می‌پردازند. از سال دوم به بعد سالانه ۱۰ تا ۱۵ تن در هکتار کود دامی به زمین زعفران‌زار اضافه می‌شود. در اسپانیا، نخستین شخم را - در زمین‌هایی که قبلاً زعفران در آن‌ها کشت شده است - در زمستان با عمق ۲۵ تا ۳۵ سانتیمتر می‌زنند. شخم دوم در پایان فروردین تا اواسط اردیبهشت انجام می‌گیرد، و طی آن خاک زعفران‌زار چندین بار مخلوط و برهم زده می‌شود. سپس شخم دیگری با عمق ۱۰ تا ۱۵ سانتیمتر می‌زنند. در مرحلهٔ نهایی کود حیوانی به صورت لایه‌ای در سطح زمین مزرعه پخش می‌شود، تا مخلوط کردن آن با خاک به سهولت عملی باشد، و تجزیهٔ کود به کندی انجام گیرد.[۴۴] روش آماده کردن زمین زعفران‌زار، در کشمیر و بمپور و نیز در اسپانیا در مباحث بعدی در ذیل عناوین «شیوهٔ زعفران کاری کنونی در کشمیر» و «شیوهٔ زعفران کاری کنونی در اسپانیا» (۶۳۰ تا ۶۳۸) آمده است.

www.tabarestan.info تبرستان

۴. بهترین موقع کاشت زعفران

بهتر است با نقل نوشته‌های دانشمندان قدیم و نخستین کارشناسان کشاورزی، به بررسی موقع کشت پیاز زعفران بپردازیم؛ گواینکه به برخی از این نکات قبلاً اشاره شده است، اما بعضی افراد فرصت یا حوصلهٔ مطالعهٔ مطالب متون قدیم را ندارند. در منابع کهن کشاورزی، موقع کاشت «بیخ» یا پیاز زعفران در ماه‌های مختلف تابستان و پاییز توصیه شده است. خواجه‌رشیدالدین فضل‌الله همدانی، در سال ۷۰۰ ه، موقع کاشت بیخ زعفران را دقیقاً ۴۰ روز مانده به موسم فعال شدن جوانهٔ رویشی پیاز زعفران (که متناسب با وضعیت اقلیمی مناطق، با حدود ۴۵ روز تفاوت، از اواخر مهر تا نیمهٔ آذر رویش آن آغاز می‌شود) متذکر شده است «وقت کشتن زعفران تابستان بود... در یک گز [مربع] زمین پنجاه عدد [پیاز] دراندازند، و قطعاً تا چهل روز آب ندهند؛ چون فصل پاییز شود -که وقت رستن آن باشد - دو نوبت آب باید داد، به هر ده روز یک نوبت، و زیاده از آن آب نباید داد.»[۴۵] قاسم بن یوسف هروی، در سال ۹۲۰ ه، موقع کاشت پیاز زعفران را آخر میزان (مطابق با ۲۴ مهرماه در تقویم کنونی ایران) متذکر شده است.[۴۶] حاج محمدیوسف نوری، در عصر ناصرالدین شاه موقع کاشت آن را اول تیر تا شهریور مشخص کرده است، و می‌گوید چنانچه در شهریور بکارند فوراً باید آب بدهند، واگر در تیرماه کاشته باشند در اول عقرب (آبان ماه) یک آب دیگر باید بدهند.[۴۷] در همان عصر قاجاریه، دانشمندی در هند به نام کرپارام، موقع کاشت پیاز زعفران در کشمیر را از ۲۰ خرداد تا ۷ تیرماه، یا در فاصلهٔ روز اول تا پایان مردادماه متذکر شده است.[۴۸] در اسپانیا موسم کاشت پیاز زعفران از حدود ۲۷ اردیبهشت

تا ۱۰ شهریور، معمولاً به صورت دایم انجام می‌شود (رجوع کنید به «شیوه زعفران کاری کنونی در اسپانیا» در صفحات بعدی).

در مقالات کشاورزی ۶۰ تا ۷۰ سال پیش، نوشتهٔ نخستین کارشناسان ایرانی در امور فلاحت، نیز اختلاف نظرهایی به چشم می‌خورد مثلاً، مرحوم رحمت‌الله شیبانی، در سال ۱۳۱۰، می‌گوید «معمولاً در ماه‌های مرداد و شهریور الی مهر می‌توان به کاشت زعفران اقدام کرد».[۴۹] مرحوم تقی بهرامی، در سال ۱۳۱۳، روش زعفران کاران در قاین را شرح داده است، که در بهار زمین را شخم عمیق می‌زنند و ۷۰۰ خروار (۲۱ تن) کود حیوانی را در زیر خاک مزرعه کرده و تا مهرماه اقدامی انجام نمی‌دهند، در این موقع به کاشت زعفران می‌پردازند.[۵۰] چندی بعد، در سال ۱۳۱۵، شادروان محمد ثائبی پس از شرح چگونگی شخم زنی سطحی در بهار، و بعداز چند روز شخم‌زدن عمیق، و مخلوط کردن ۷۰۰ خروار کود حیوانی در هر هکتار، می‌گوید «زمین را به همین‌حال تا اول‌مهر باقی می‌گذارند، و در اوایل یا اواخر مهر، (بسته به موقعیت جوی هر محل) پیازهای‌زعفران را نشاء می‌کنند».[۵۱] مرحوم جعفر مدنی از کارشناسان کشاورزی استان هفتم (فارس) در سال ۱۳۱۷، ضمن شرح روش زعفران کاری در اصطهبانات، می‌نویسد «عمل بذرکاری در اواخر شهریور تا نیمهٔ اول مهر صورت می‌گیرد. منظور از بذر پیازهای زعفران است... پس از بذرکاری بلافاصله مزرعه را آبیاری می‌کنند».[۵۲] مرحوم سید مصطفی شاه علائی، در سال ۱۳۲۰، شخم زدن‌های عمیق متعدد را در فاصلهٔ پاییز تا پایان بهار سال بعد توصیه می‌کند، و روش کاشت زعفران در قاینات را روشی مطلوب بر شمرده، و موقع کاشت پیاز زعفران را از شهریور تا مهرماه متذکر شده است.[۵۳] اظهارنظرهای کارشناسان کشاورزی عصر حاضر نیز متفاوت است. مثلاً برخی از اوایل خرداد تا اواسط مهرماه متذکر شده‌اند.[۵۴] محمدرضا بهنیا می‌افزاید «بهتر است از کشت پیاز زعفران در تیرماه و اوایل مرداد خودداری نمود، زیرا در این فاصله هوا و زمین بسیار گرم ودرصد رطوبت نسبی هوا فوق العاده کم است».[۵۵] محمدنبی وفا می‌نویسد «برحسب آب و هوای منطقه از مرداد تا مهر می‌توان به کاشت زعفران اقدام کرد».[۵۶] محمدحسین صدری و حسینعلی پیری می‌افزایند «بهترین موقع کشت زعفران در استان یزد اوایل مهرماه است».[۵۷] بهزاد صادقی می‌نویسد «کاشت پیاز زعفران می‌توان دراوایل خرداد یا مهرماه هرسال صورت پذیرد». همو، به اتفاق کریم‌نگاری و محمد حاتمی درگزارشی، مبتنی بر یافته‌های جدید خود در قاین و مشهد، موقع کشت پیاز زعفران را در اردیبهشت و خرداد توصیه می‌کنند.[۵۸] محمود عنبرانی موقع کاشت آن را اوایل مهرماه متذکر شده است.[۵۹] محمدحسین بینا باجی و علی مختاریان موقع کاشت زعفران را ماه‌های مرداد و مهر[۶۰] و کارشناسان صندوق بیمهٔ محصولات کشاورزی بهترین زمان را از تیر تا اواسط مهرماه متذکر شده‌اند.[۶۱] عبدالله ملافیلابی، با نقل اظهارنظرهای برخی صاحبنظران و تجارب خویش

www.tabarestan.info تبرستان

نتیجه می‌گیرد که «از مجموع تحقیقات انجام شده (با توجه به فیزیولوژی رشد و نمو، مراحل تکوین و تمایز اندام‌ها در بنه [پیاز] زعفران که دورهٔ استراحت بنه بین اواسط اردیبهشت تا اواسط تیرمها مشخص گردیده است) بهترین زمان انتقال و کشت بنهٔ زعفران در خردادماه مورد توصیه می‌باشد».[۶۲] صاحب این قلم نیز در سال ۱۳۶۶ نوشته است: کشت پیاز زعفران غالباً در فاصلهٔ اول تا پایان شهریور انجام می‌شود؛ ولی در بعضی نقاط در ماه تیر یا مرداد و گاهی خرداد مبادرت به کشت می‌کنند. متغیر بودن ایام کشت پیاز زعفران بستگی به شرایط آب و هوایی و موقعیت اقلیمی نقاط مختلف زعفران‌خیز دارد، و همچنین وضعیت بارندگی، از نظر میزان و پراکنش آن در هر منطقه، و مقدار رطوبت مناسب خاک برای شخم زدن (گاور و بودن زمین مزرعه) از عوامل تعیین کننده در ایام کشت خواهد بود. در مزارع مختلف خراسان، زمان کاشت غالباً از اوایل مرداد تا اوایل مهرماه متغیر است، در حالی که کاشت پیاز زعفران در استهبان در طی شهریور ماه انجام می‌شود. به نظر می‌رسد که شهریور ماه مساعدترین موقع برای کاشت زعفران باشد. چرا که شرایط آب و هوایی نسبتاً معتدل و مطلوبی در روزهای شهریور بر اکثر مناطق زعفران‌خیز حاکم است، و شرایط بحرانی و گرما و سرمای گزنده‌ای وجود ندارد. در هر صورت موقع کاشت پیاز زعفران در هر منطقه دقیقاً باید متناسب با فاصلهٔ اولین آبیاری باشد، به طوری که دورهٔ به گل نشستن مزرعهٔ زعفران با سرمای شدید و یخبندان مواجه نشود.[۶۳]

www.tabarestan.info تبرستان

نتیجه، بهترین موقع کشت پیاز زعفران در ایران

نتیجه‌ای که به استنباط نگارنده، از بررسی نوشته‌های کهن تا منابع کشاورزی معاصر به دست می‌آید، آن است که بهترین موقع کاشت پیاز زعفران در مناطق خنک‌تر یا با سردسیری بیشتر، نسبت به دیگر نقاط زعفران‌خیز، از حدود ۲۶ مرداد تا ۱۰ شهریور (متناسب با زودرس بودن روزهای یخبندان)، ودر مناطق با سردسیری کمتر تا معتدل و گرمسیر، از حدود ۱۰ تا ۲۵ شهریور (متناسب با زودرس بودن سرما) است. این نتیجه‌گیری متأثر از نوشتهٔ خواجه‌رشیدالدین فضل الله همدانی است، و از نظر مضمون با آن مطابقت دارد. به گمان نگارنده نوشتهٔ او با همهٔ قدمت، دقیق‌تر می‌نماید، و بر دیگر نوشته‌ها رجحان دارد. گواینکه برخی نویسندگان در باب موقع کاشت پیاز زعفران نظری مشابه بیان کرده‌اند. گفتهٔ او، نه بدان جهت که در شمار بزرگترین دانشمندان و پزشکان و نویسندگان و وزیران جهان اسلام در قرن هفتم است، بلکه بدان لحاظ که او اهل کهن‌ترین منطقه زعفران‌خیز عالم بوده، و نیز کتابی علمی و تخصصی بسی‌جالب و معتبر در باب فلاحت نوشته، و در آن علاوه شیوهٔ کشت و فراوری زعفران، از گیاه خودروی زعفران، یعنی کرکمیس، در نواحی همدان سخن گفته است. همچنین محققانه و در کمال انصاف زعفران محصول بیرجند را برتر از زعفران همدان، زادگاه خویش، بر شمرده است.

از این‌ها گذشته او در کشت و کار زعفران دستی داشته، و حتی پیاز زعفران را برای کاشت آزمایشی به سلطانیه و تبریز برده، و نتایج توفیق‌آمیز آن را با دقت در گزارش خویش آورده است. مطالب او در باب کشت و زرع زعفران، و موقع کاشت پیاز آن برگرفته از تجارب زعفران‌کاران کشمیر و اسپانیا نیست، بلکه مبتنی بر تجارت و دانش‌های بومی هزاران سالهٔ کشاورزان ایرانی، و نیز بر پایهٔ آزموده‌های علمی و عملی شخصی او استوار است. بنابراین نوشته‌های این دانشمند بزرگ را نباید دست کم گرفت.

خواجه رشیدالدین فضل الله موقع کاشت پیاز زعفران را در تابستان مشخص کرده، اما با تأکید گفته است که تا ۴۰ روز پس از کشت قطعاً نباید آبیاری کرد؛ و پس از گذشت چهل روز،انجام دو آبیاری پیاپی (با فاصلهٔ ۱۰ روز) در پاییز را متذکر شده است. بی‌گمان پس از گذشت حدود ۲۰ روز از آبیاری اول، و ده روز پس از آبیاری دوم، گل‌های زعفران زار ظاهر می‌شود. از دیگر سوی، او موقع دقیق به گل نشستن زعفران‌زار را اواسط پاییز (در حدود ۱۰ آبان) متذکر شده است. بنابراین موقع پایان کاشت و آبیاری اول و دوم قابل محاسبه است. چرا که او فاصلهٔ زمانی پایان عملیات کاشت تا موسم گل زعفران را ۶۰ روز مشخص کرده است. بر این اساس موقع پایان عملیات کاشت در حدود ۱۵ شهریور بوده، و آبیاری نخستین در ۲۴ مهر و نوبت دومین، ده روز بعد، در ۱۴ آبان انجام می‌گرفته است. به گمان نگارنده این تاریخ برای کشت پیاز زعفران در نواحی مختلف زعفران‌خیز ایران بهترین موقع است، چرا که گرمای شدید تابستانی رو به کاهش نهاده، و هوا از اعتدال بیشتری برخوردار است. این نکته مهم قابل یادآوری است که در تقویم ایرانی قدیم، تا سال ۱۳۰۴ شمسی، فصل تابستان در روز ۲۵ شهریور پایان می‌یافته، و پاییز واقعی، یعنی روز اول ماه میزان مقارن با ۲۶ شهریور کنونی بوده است.[۶۴] بنابراین در متون کهن تا پایان عصر قاجاریه، وقتی از بهار سخن می‌رود، طول زمانی این فصل ۹۰ شبانه‌روز، یا سه برج ۳۰ روزه منظور است، و فصل تابستان واقعی از روز ۲۹ خرداد کنونی آغاز می‌شود.

۵. انتخاب بذر (پیاز)

تکثیر گیاه زعفران منحصراً به وسیلهٔ پیاز انجام می‌شود، که به عنوان بذر کاشت آن متداول است. انتخاب و تهیهٔ پیاز برای کشت اهمیت بسیار دارد، به طوری که کمیت و کیفیت محصول زعفران بستگی زیادی به جنس خوب، درشتی و ماهیت ممتاز پیاز آن دارد.[۶۵] بنابراین باید با دقت زیاد، از پیازهای ۲ تا ۳ سالهٔ کاملاً سالم و بی‌آسیب و زخم، درشت، در اندازهٔ یک فندق بزرگ تا گردو، برای کاشت برگزید. خواجه رشیدالدین فضل الله می‌گوید «زعفران را بیخ کارند. بیخ آن به مقدار فندقی بزرگ باشد، پهن و سفید».[۶۶] در موقع کشت پیاز باید پوشش لایه لایهٔ قهوه‌ای رنگ روی

آن را جداکرد، به طوری که آخرین لایهٔ نازک روی پیاز بر جا بماند، و سپیدی خاص پیاز راکاملاً پوشش دهد. به قول قاسم بن یوسف هروی، در سال ۹۲۰ هـ، «پیاز زعفران را دانه دانه ساخته، هر دانه را به یک پوست آورند. اگر چنانچه مع [: با] پوست‌ها و یا بی‌پوست کارند پیاز ضایع می‌شود».[۶۷] پیاز زعفران با این پوشش جالب قابلیت زیادی برای مقاومت در برابر شداید اقلیمی -گرمای سوزان تابستانی کرانه‌های کویری، و سرمای بسیار سخت زمستانی این نواحی - را پیدا می‌کند.

موقع خارج کردن پیازهای زعفران از مزرعه، از اواسط خرداد تا اواخر شهریور است. بیرون آوردن پیاز از زعفران‌زار، به دو صورت انجام می‌شود، یا پیاز را مستقیماً از زمین خشک مزرعه به وسیلهٔ بیل با دقت خارج می‌کنند، که اصطلاحاً «خُشک‌کَن» می‌گویند؛ یا پس از آبیاری سبک و گاوردشدن زمین پیازها را در می‌آورند. در این روش بلافاصله باید پیازهای درشت و سالم را جدا کرد، و نسبت به کاشت آنها در مزرعهٔ آماده شده اقدام نمود. روش نخستین یعنی «خشک کن» اگر چه کاری دشوارتر است، اما اخلالی در دورهٔ استراحت یا «خواب پیاز زعفران» ایجاد نمی‌کند. به علاوه پیازهای خشک را میتوان به دیگر مناطق حمل کرد. در مرحلهٔ کندن و حمل کردن پیازها نباید ضربه و صدمه‌ای برآنها وارد آید. انبارکردن پیاز زعفران درست نیست. بهزاد صادقی، کریم نگاری و محمد حاتمی، این اقدام را تجربه کرده و کاهش میزان محصول را ناظر بوده‌اند (*مجموعهٔ مقالات سومین همایش ملی زعفران*، ۱۶۸). بنابراین پس از خارج کردن پیازها از زمین باید نسبت به کاشت آنها اقدام کرد.

انبارکردن و روی هم انباشتن پیازها به صورت توده‌های متراکم موجبات فساد و تباهی آنها را فراهم می‌آورد. یکی از کارشناسان خراسانی، ماجرای زعفران کار تربتی را نقل کرده، که توده‌های پیاز انباشته در کیسه گونی، در داخل انبار، را از یاد برده و در آذرماه که به سراغ انبار رفته، با گل‌های سربرآورده از بافت کیسه مواجه شده است.[۶۸] به گمان نگارنده، با توجه به تجارب زعفران کاران منطقهٔ تربت حیدریه، پیاز زعفران زارهای ناحیهٔ آبرود، در ۸ کیلومتری شرق این شهر، از مطلوب‌ترین پیازها برای بذر است؛ گل‌ها و کلالهٔ آن درشت‌تر به نظر می‌رسد، و محصول زعفران آن از نظر کیفیت و مرغوبیت در منطقه شهرت دارد. سبب آن حاصلخیزی خاک، و زمین‌های بکرو دست نخوردهٔ آن، از نظر کشت زعفران، و شرایط آب و هوایی آن باید باشد.

برخی از نویسندگان و کارشناسان خراسانی، اخیراً اصطلاح نامتداول و اشتباه‌آمیز «بُنهٔ زعفران» را به جای «پیاز زعفران» بکار برده‌اند. واژهٔ فارسی «بُنه»، و پهلوی «بُنگ / بُنک Bonag/k» به معنای بار و اثاث یا بار و بنه، خانه و مکان و منزل واملاک، و نیز بیخ و بنیاد هر چیز است، که در اصطلاح کشاورزی معنی خاص دیگری دارد.[۶۹] در هیچ یک از متون کهن و منابع و

فرهنگ‌های فارسی واژهٔ «بُنه» به معنی پیاز، و اختصاصاً برای «پیاز زعفران» به کار نرفته، و در واژه نامه‌های گویشی خراسانی نیز با چنین معنایی ثبت نشده است. شاید این فرهیختگان به جای واژهٔ فارسی و گویشی «کُونه»، به اشتباه کلمهٔ «بُنه» را برگزیده‌اند. مرحوم دهخدا، در ذیل واژهٔ «پیاز» می‌نویسد «کونهٔ هر نوع گیاه که به کونهٔ پیاز خوردنی ماند، چون سنبل، عنصل [پیاز دشتی، پیاز موش]، نرگس و زعفران و غیره».[۷۰] راه یافتن این گونه اصطلاحات اشتباه، آن هم در کتب دانشگاهی پذیرفتنی نیست. چرا که موجب اشتباه یا سردرگمی دانشجویان و دانش‌آموختگان رشته‌های کشاورزی و زعفرانکاران معاصر و نسل‌های بعدی می‌شود، که باید منابع لغت و اصطلاحات فارسی را بیهوده مورد جستجو قرار داده و چیزی در این باب نیابند.

یکی از کارشناسان کشاورزی برای پیاز زعفران یا Corm، معادل «بنه» و «پراژه» و نیز «پداژه» را متذکر شده، لفظ دوم را فارسی و از ریشهٔ «پراج» به معنی پیاز دانسته است.[۷۱] برای این دو لفظ «پراژه» و «پراج» و نیز پداژه مأخذی ارائه نشده است، بنابراین و منشاء و اساسی ندارد. با این حال حدود ۲ سال وقت نگارنده، در فرصت‌هایی، صرف پرسش و جستجو دربارهٔ این الفاظ شده، و به نتیجه‌ای نرسیده است. اما آگاهی پیدا کرده که این الفاظ توسط کسانی به فرهنگستان زبان و ادب فارسی نیز پیشنهاد شده است.[۷۲]

۶. چگونگی کاشت زعفران

مروری بر تجارب پیشینیان

پیشینهٔ چند هزار سالهٔ زعفران کاری در سرزمین ایران، و اشاعهٔ فرهنگ زراعت آن به دیگر نقاط جهان، تجاربی را در امور مختلف کاشت این محصول به همراه داشته است. روش‌های کشت و زرع زعفران از گذشته‌های دور تا به امروز با کم و بیش تفاوت‌هایی در مناطق زعفران‌خیز استمرار یافته است. با بررسی متون کهن کشاورزی فارسی در می‌یابیم که دو روش به اصطلاح امروزی «خشکه‌کاری» و احتمالاً «هیرم‌کاری» پیاز زعفران از زمان‌های دور تا عصر حاضر متداول بوده است. در روش خشکه کاری زمین آماده شده (به شرح مبحث «۳. آماده کردن زمین» در صفحات پیشین) بدون آبیاری مجدد اقدام به کاشت می‌شود، و در روش هیرم کاری یا «نم‌کاری» با آبیاری مجدد، پس به اصطلاح قدیم «زردنم شدن» و امروزی «گاوروشدن» زمین عملیات کاشت انجام می‌گیرد.

روش خشکه کاری پسندیده‌تر است، شیوهٔ کاشتی که خواجه رشیدالدین فضل اله شرح داده با این روش مطابقت دارد. او کاشت پیاز (بیخ) زعفران را در زمین شخم خورده، در درون گودچه‌های ردیفی به عمق ۶ سانتیمتر، و تعداد پیازهای کاشته شده در هرگز مربع (۱۰۴×۱۰۴ سانتیمتر) برابر ۱۰۸۱۶ سانتیمتر مربع را ۵۰ عدد متذکر شده است. براین اساس تعداد پیازهای

تک کاشت در هر متر مربع ۴۶ عدد و فاصلهٔ گودچه‌ها هر ردیف از یکدیگر در حدود ۸ تا ۱۰ سانتیمتر و فاصلهٔ ردیف‌ها (همانند امروز) ۲۵ سانتیمتر بوده است. مطابق نوشتهٔ او، بعد از قرار دادن هر پیاز نسبتاً درشت «به مقدار فندقی بزرگ» در هر گودچه باید روی آن را با خاک پوشاند، و تا ۴۰ روز از آبیاری خودداری کرد. او بهترین موقع کاشت را در تابستان، مقارن با ۱۵ شهریور، به فاصلهٔ ۶۰ روز قبل از موسم گل زعفران، مشخص کرده، و روش خشکه‌کاری و شیوهٔ تک‌کاری پیازهای زعفران را متذکر شده است. او مدت زمانی که پیاز زعفران در زیر خاک زمین زعفران‌زار باقی می‌ماند، و محصول مطلوب می‌دهد، یا در واقع عمر مزرعهٔ زعفران را ۳ یا ۴ تا ۵ سال معلوم کرده و تلویحاً درآوردن و انتقال پیازها را به مزرعهٔ جدید در سال پنجم توصیه نموده است، با این استدلال «چون بیخ آن بچهٔ بسیار بکند، در زمین نگنجد و یکدیگر را بی‌قوت گرداند، ضرورت شود بازکندن» از نوشتهٔ او معلوم می‌شود که میزان عملکرد زعفران در سال اول کاشت خوب بوده، و همهٔ هزینه‌های کاشت را تأمین می‌کرده است. و سال دوم و سوم میزان محصول را بسیار خوب گزارش کرده است. شیوهٔ کاشت آن روزگار شباهت زیادی به شیوهٔ زعفران کاری کنونی در استهبان دارد، و عمق کاشت، فاصلهٔ گودچه‌ها و ردیف‌ها و نیز تعداد و وزن پیازهای کاشته شده در هر هکتار تقریباً مشابه است. اگر وزن هر پیاز ۶/۵ گرم فرض شود تعداد ۴۶ پیاز کاشته شده در هر متر مربع در حدود ۳۰۰ گرم و در هکتار ۳ تن می‌شود، و این مقدار پیاز در استهبان در یک هکتار زمین کاشته می‌شود (رجوع کنید به «الف. شیوهٔ زراعت زعفران در قرن هفتم و پیشتر از آن» در مباحث پیشین همین گفتار).

قاسم‌بن یوسف هروی، در سال ۹۲۱ ه، نیز شیوهٔ به اصطلاح «خشکه‌کاری» پیاز زعفران را، به روش تک کاشت، در گودچه‌های ردیفی رایج در خراسان، آن روزگار را شرح داده، که مبتنی بر شیوه‌های سنتی کهن پیشین است، و تا حد زیادی با روشی که رشیدالدین فضل الله همدانی در قرن هفتم هجری نقل کرده مطابقت دارد. او مقادیر فواصل و اوزان را برحسب واحدهای رایج در بین کشاورزان خراسانی آن دوره، ونیز اصطلاحات فلاحتی زعفران کاران را بکار برده است. مطابق نوشتهٔ او برای کاشت پیازهای زعفران باید «پیاز را دانه دانه ساخته، هر دانه را به یک پوست آورند». برای کشت باید پیازهای سالم و درشت «پرزور» را برگزید. زمین را برای کاشت پیاز کرت (پَل)بندی کرد، و روی خط شیار (کَشه)های موازی به فاصلهٔ ۲۲ سانتیمتر (یک وجب) گودچه‌هایی با عمق حدود ۶ تا ۸ سانتیمتر، و با فاصلهٔ ۱۰ سانتیمتر، با نوک بیل ایجاد کرد، سپس یک یک پیازهای انتخابی را، درون گودچه‌ها کشت کرد، و روی آنها را با خاک پوشاند. در این روش مطابق حساب در هر متر مربع ۴۶ عدد پیاز، و در هر هکتار ۳ تن، و وزن هر پیاز به طور متوسط ۶/۵ گرم بوده است. هروی عملیات سله‌شکنی و خُرد کردن کلوخه‌ها را برای سهولت رویش گل زعفران، ونیز وجین (ساو) و درآوردن ریشهٔ علف‌های هرز را با تأکید یاد آور

شده است. او دیوارهٔ کرت‌ها را «پَل» می‌گوید که هنوز هم در خراسان و افغانستان مصطلح است؛ و موقع کاشت پیاز را آخر میزان (مقارن با ۲۴ مهرماه کنونی) متذکر شده، و آبیاری مزرعه را پس از خاتمهٔ عملیات کاشت پیازها، و تسطیح و پل‌بندی یادآوری کرده است. او عمل شکستن سله‌ها و نرم‌کردن خاک را پس از زردنم (گاورو) شدن زمین را با نثر فنی فلاحتیِ فارسی قرن نهم هجری شرح داده است (رجوع کنید به «ب. شیوهٔ کشت زعفران، به سال ۹۲۱ قمری» در مباحث پیشین همین گفتار).

حاج محمدیوسف نوری نیز در عهد قاجاریه، روش خشکه‌کاری را شرح داده، با این تفاوت که او موقع کاشت را، در فاصلهٔ اول برج سرطان (مقارن با ۲۸ خرداد در تقویم کنونی ایران) تا سنبله (شهریور ماه) متذکر شده و بر آبیاری فوری زعفران‌زار پس از عملیات کاشت تأکید کرده است (رجوع کنید به مبحث «ج. شیوهٔ زعفران‌کاری در ایرانِ قرن سیزدهم هجری» در صفحات پیشین).

www.tabarestan.info تبرستان

نخستین تحصیل‌کردگان ایرانی در رشته کشاورزی نیز همان شیوه‌های کهن زعفران‌کاری را با نثر فنی و تخصصی ۶۰ تا ۷۰ سال پیش نوشته‌اند. رحمت الله شیبانی، از دانش‌آموختگان مدرسهٔ عالی فلاحت برلین و معلم مدرسهٔ عالی فلاحت کرج، نخستین مقالهٔ فارسی را در باب زعفران‌کاری، در سال ۱۳۱۰ ش به رشتهٔ تحریر درآورده است. او موقع کاشت پیاز زعفران را در فاصلهٔ مرداد تا مهر، و تعداد پیازی را برای هر جریب ده هزار ذرعی (هکتار) چهار صد تا ششصد هزار مشخص کرده، و روش کاشت ردیفی در کرت‌های با عرض ۱/۵ متر و طول آن متناسب با درازای مزرعه، به شیوهٔ خشکه‌کاری شرح داده است. او فاصلهٔ ردیف‌ها را ۱۲ تا ۲۰، فاصلهٔ پیازها را در هر ردیف ۸ تا ۱۰ و عمق شیارکاشت را ۱۶ سانتیمتر متذکر شده، و مدت ماندن پیاز در مزرعه را سه سال مشخص کرده است (رجوع کنید به مبحث «۱. دستور زراعت زعفران، سال ۱۳۱۰» در صفحات پیشین). تقی بهرامی در سال ۱۳۱۳ مطالبی مشابه نقل کرده، و شیوهٔ زعفران‌کاری در قاین شرح داده است مطابق نوشتهٔ او، در بهار زمین را شخم سطحی زده، در هر هکتار ۷۰۰ خروار کود حیوانی ریخته و با شخم عمیق ۲۵ سانتیمتری کود را با خاک زیر و رو می‌کنند، و تا اوایل مهر زمین را رها می‌کرده، در این موقع به زمین آب داده، پس از گاورو شدن، باز یک شخم سطحی زده، کرته‌هایی ۲ در ۵ متر می‌سازند، و پیازها را در ردیف‌های به فاصلهٔ ۲۵ سانتیمتر درون شیارها [به عمق ۲۰ سانتیمتر] می‌کارند. پیازهای یک ردیف ۲۰ سانتیمتر از هم فاصله دارد، و در هر سوراخ سه پیاز می‌اندازند. به این ترتیب در هر هکتار تقریباً ۵۰۰ هزار پیاز به زیر خاک می‌رود. پس از کشت هم یک بار دیگر آب می‌دهند (رجوع کنید به مبحث «۲. زعفران، ۱۳۱۳ ش» در صفحات پیشین). نوشته‌های دانش‌آموختگان و کارشناسان کشاورزی پس از آن مشابه نوشته‌های موصوف است که برخی از نویسندگان مطابق تجارب و تخصص یا

سلیقهٔ و استنباط خویش اظهارنظرهایی بر آن افزوده‌اند.

روش‌های کنونی کشت زعفران در ایران

شیوه‌های کنونی کاشت پیاز زعفران در نواحی مختلف خراسان و استهبان، با کم و بیش تفاوت‌هایی مبتنی بر همان شیوه‌های سنتی کهن است. در برخی نواحی، پس از آماده شدن زمین برای کاشت، به شرحی که در مباحث پیشین (۳. آماده کردن زمین) گذشت، در روی زمین گودچه‌هایی به وسیلهٔ بیل - به فاصلهٔ حدود ۸ تا ۱۲ سانتیمتر از یکدیگر بر روی یک خط، با عمق ۱۵ تا ۲۰ سانتیمتر - در می‌آورند، و درون هر یک از گودچه‌ها ۳ تا ۸ پیاز درشت زعفران کشت می‌کنند. این تودهٔ پیاز را که درون گودچه (یا به اصطلاح محلی «گوچه») قرار می‌دهند «کپه» و روش کاشت را «کپه کاری» می‌گویند. فاصلهٔ خطوط یا ردیف کاشت را در حدود ۲۵ تا ۳۰ سانتیمتر می‌گیرند، و گودچه‌های روی خط بعدی با همان فاصلهٔ ۸ تا ۱۲ سانتیمتر حفر می‌شود. کار کندن گودچه‌ها توسط ۳ تا ۵ نفر برزگر انجام می‌گیرد، و در پی آنان معمولاً زنان و کودکان با دقت کپه‌های پیاز را درون گودچه به گونه‌ای قرار می‌دهند که رأس پیاز به سوی بالا باشد. پس از پوشاندن روی گودچه‌ها با خاک، سطح زعفران‌زار آماده را، با بیل یا با ماله که با گاو کشیده می‌شود هموار می‌کنند.

در استهبان عموماً عمر زعفران‌زار تا ۴ سال، و گاهی حداکثر تا ۷ سال است. شیوهٔ کاشت به صورت خطی یا ردیف است، که پیازها در داخل کرت‌های آماده شده کاشت می‌شود. به این منظور گودچه (حفره)هایی به عمق حدود ۶ سانتیمتر، بر روی خط مستقیم، در ردیف‌های منظم و موازی در می‌آورند. درون هر گودچه ۱ یا ۲ پیاز درشت و سالم، به گونه‌ای که رأس پیازها به سوی بالا باشد، قرار می‌دهند، و روی آنها را با خاک می‌پوشانند «در تهیهٔ حفره‌ها باید دقت شود، زیرا اگر غده [پیاز] در عمق زیادی مدفون شوند گل نخواهند داد». فاصلهٔ ردیف‌ها در زعفران‌زارهایی که پیازهای کشت شده تا ۴ سال باقی می‌مانند در حدود ۱۰ تا ۱۲ سانتیمتر؛ و برای مزارعی که عمر زعفران‌زار را ۷ سال در نظر گرفته‌اند ۲۰ سانتیمتر خواهد بود. موقع کاشت پیازها در استهبان اواخر شهریور است، و بلافاصله پس از خاتمهٔ کشت آبیاری انجام می‌گیرد. در ماه‌های مهر و آبان اگر بیشتر از یک نوبت آبیاری انجام شود، برگ‌های گیاه پیش از ظهور گل‌ها رشد کرده، و چیدن گل‌ها را تا حدودی دشوار می‌کنند در این صورت میزان عملکرد سال اول کشت کاهش پیدا می‌کند. شیوهٔ کاشت پیاز زعفران در استهبان از نظر عمق ۶ سانتیمتریِ گودچه‌ها، و فواصلِ گودچه‌ها و ردیف‌ها و نیز موقع کاشت، و عمل سله‌شکنی و نرم کردن خاک (به منظور تسهیل رویش گل‌ها) کاملاً شبیه شیوهٔ کهن زعفران‌کاری در ایران قرن هفتم بوده، که تا کنون به پیروی از سنت‌های پیشین استمرار یافته است (رجوع کنید به «الف. شیوهٔ زراعت

www.tabarestan.info

زعفران در قرن هفتم و پیش‌تر از آن» در مباحث پیشین همین گفتار). سله شکنی و نرم کردن خاک با ایجاد خراش (به وسیلهٔ شن‌کش یا چهارشاخ) انجام می‌شود که در گویش محلی استهبان «کرکره کردن» می‌گویند. نخستین آبیاری پس از کاشت در اوایل آبان انجام می‌شود، و پس از چیدن گل‌ها به آبیاری نوبت دوم می‌پردازند.[۷۳]

در برخی از نواحی تربت حیدریه و بعضی مناطق زعفران‌خیز دیگر در استان خراسان، کاشت ردیفی زعفران با وسیلهٔ تراکتور رایج شده و مخصوصاً در مزارع بزرگ و مجهز به وسایل و ماشین آلات کشاورزی از رونقی برخوردار گردیده و عملکرد مطلوبی پیدا کرده است. در شیوهٔ ماشینی کشت زعفران، پس از شخم عمیق پاییزی و شخم‌های بهاری و ریختن کود کافی به شرحی که گذشت (رجوع کنید به «۳. آماده کردن زمین» در صفحات پیشین) با تراکتور معمولی - که عرض چرخ‌های جلو آن ۳۰ تا ۴۰ سانتیمتر باشد فارو (جویه)هایی در می‌آورند که عرض پشتهٔ آن ۴۰ تا ۴۵ سانتیمتر و عرض جوی آن‌ها در حدود ۱۵ تا ۲۰ سانتیمتر باشد. آنگاه به کشت پیاز با فاصلهٔ مطلوب و دلخواه، توسط کارگران، می‌پردازند. برخی پیازها را زنجیروار پشت سرهم در عمق جویه قرار می‌دهند، به گونه‌ای که رأس پیازها به سوی بالا باشد. پس از آن با استفاده از فاروئر، جای جوی و پشته را با هم عوض می‌کنند، ودر واقع در وسط پشته‌ها جویه‌ای در می‌آورند، و خاک این جویه بر روی جویهٔ پیشین می‌ریزد و روی پیازهای کاشته شده، در عمق ۱۵ تا ۲۰ سانتیمتر، را کاملاً می‌پوشاند. چنانچه از تراکتور باغی با چرخ‌های باریک به پهنای ۲۵ سانتیمتر به این منظور استفاده شود، فاصلهٔ جویه‌ها، یا در واقع فاصله‌های خطوط کشت پیازها، تا ۳۵ سانتیمتر قابل تنظیم است.[۷۴]

در شیوهٔ کشت به اصطلاح «هیرم‌کاری» یا «نم‌کاری» و «ترکاری» زمین آماده شده برای کاشت (به شرحی که در مبحث شمارهٔ ۳ در صفحات پیشین گذشت) آبیاری می‌شود، پس از چند روز با زردنم (گاورو) شدن زمین مزرعه، مجدداً یک یا دو شخم زده می‌شود، پس از آن کلوخه‌ها را خُرد کرده کرت‌بندی می‌کنند. طول کرت‌ها (از ۱۰ تا ۱۰۰ متر) و عرض آنها (از ۳ تا ۱۰ متر) متناسب با مساحت، شیوهٔ کشت، وضعیت شیب و منابع آبیاری اتخاذ می‌شود. سپس گودچه‌های موازی با فاصله ۲۵ و عمق ۱۵ تا ۲۰ سانتیمتر در می‌آورند. آنگاه پیازهای درشت و سالم بذری را - در تک کشتی به فاصله ۵ تا ۸، و در کشت کپه‌ای ۱۵ تا ۲۰ سانتیمتر - در ته گودچه‌ها قرار داده، روی آنها را با خاک می‌پوشانند و عمل تسطیح را انجام می‌دهند.

نتیجه

نتیجه و حاصل بررسی‌ها و تتبع در متون کهن و منابع عصر حاضر، در باب موضوعات و عملیات مختلف کشت و کار زعفران، در جدول ۲۲ به اجمال بازتاب یافته است. مطالب

موضوعات و ارقام در این جدول مستقیماً یا با محاسبه و استنتاج از نوشته‌های مشروح مباحث پیشین استخراج شده است. در ستون نخست موضوعات و مشخصات عملیات کشت و کار مندرج است. در ستون‌های بعدی تلخیصی از شرح چگونگی انجام عملیات این موضوعات، و نیز موقع یا موسم و تاریخ هر یک مشخص شده است. در ستون دوم تلخیصی از نوشته‌های خواجه رشیدالدین فضل‌الله همدانی آمده، که مبتنی بر تجاربِ فنی فلاحتی و دانش‌هایِ بومیِ سنتی هزاران سالهٔ کشاورزان ایرانی تا سال ۷۰۰ ه، در نواحی زعفران‌خیز باستانی ایالت ماد (جبال)، چون همدان، کرمانشاه، بروجرد و نهاوند است. در ستون سوم نگارش‌های قاسم بن یوسف ابونصر هروی نقل شده، که بازتاب دهندهٔ شیوه‌های زعفران کاران ایرانی در ایالت خراسان، تا سال ۹۲۱ ه است. نوشتهٔ هروی با نگارش‌های رشیدالدین در اساس چندان تفاوتی ندارد. محمد یوسف نوری معلوماتی از چگونگی کشت و کار زعفران در عهد قاجاریه را نقل کرده که در ستون چهارم مندرج است. از نوشتهٔ نخستین تحصیل کردگان ایرانی در رشتهٔ کشاورزی، مقالهٔ مرحوم رحمت الله شیبانی (از دانش‌آموختگان مدرسهٔ عالی فلاحت برلین، و معلم مدرسه عالی فلاحت کرج) در سال ۱۳۱۰ شمسی، گزیده شده که ماحصل آن در ستون پنجم آمده است. در ستون ششم معلوماتی، مبتنی بر تفحص و تحقیق و مستند بر منابعِ متعددِ معاصر، در باب مناطق زعفران‌خیز کنونی استان خراسان، نقل شده است. ستون هفتم بر مبنای مطالب نوشته‌های مرحوم جعفر مدنی (از کارشناسان کشاورزی و رییس ادارهٔ کشاورزی استان هفتم / فارس) در سال ۱۳۱۷، و نبی وفا از کارشناسان معاصر تدوین شده است.

نگارنده با توجه به مجموعه نگارش‌های این گفتار چنین استنباط می‌کند، که شیوهٔ کهن زعفران کاران ایرانی از نظر اصول علمی و فنی، بر روش‌های کنونی رایج در استان خراسان برتری‌هایی دارد. به نظر می‌رسد که عمر زعفران‌زارهای خراسان بیشتر از حد مطلوب باشد؛ و بهتر است مورد تجدیدنظر قرار گیرد. ظاهراً آنچه رشیدالدین فضل الله نقل کرده، که با شیوهٔ کشت و کار زعفران در استهبان تقریباً مطابقت دارد، باید مورد توجه و مطالعهٔ بیشتر واقع شود، مخصوصاً دو نوبت آبیاری پیاپی پس از کاشت (در ۲۴ مهر و ۴ آبان ماه)، عمق کاشت تک پیازها (۲ بند انگشت) در حدود ۶ سانتیمتر، و فاصلهٔ پیازها و ردیف گودچه‌ها، و میزان محصولِ قابل توجه سالِ اول قابل بررسی است. نگارنده معتقد است که به نوشته‌های این دانشمند باید اعتماد داشت، و حداقل آن را آزمود.

۷. آبیاری

پس از پایان عملیات کشت، موقع نخستین آبیاری متناسب با شرایط اقلیمی مناطق (در نواحی با سرما و یخبندان زودرس در حدود ۱۵ مهرماه، در نواحی معتدل‌تر تا ۲۰ آبان) اتخاذ می‌شود.

جدول ۲۲. مقایسه نسبتاً دقیق چگونگی عملیات کشت و کار زعفران در دوره‌های تاریخی گذشته تا امروز ایران

موضوعات و عملیات / دورهٔ تاریخی	رشیدالدین فضل‌الله همدانی، قرن ۸ه	قاسم‌بن یوسف هروی، ۹۲۱ ه	محمدیوسف نوری شیرازی، قرن ۱۳ه	نخستین کارشناس رشتهٔ کشاورزی ۱۳۱۰ش	در مناطق زعفران‌خیز کنونی خراسان	در ناحیهٔ زعفران‌خیز کنونی اصفهان
۱. موقع کشت پیاز زعفران	۱۵ شهریور	آخر میزان (۲۴ مهر)	۲۸خرداد تا۲۶مرداد	مرداد تا مهر	۲۶ مرداد تا آخر شهریور	اواخر شهریور
۲. اصطلاح معادل پیاز	بیخ زعفران، تخم	پیاز زعفران	پیاز زعفران	پیاز زعفران	پیاز زعفران	بذر زعفران، پیاز
۳. اندازهٔ پیاز	«بمقدار لنلی بزرگ»	درشت «پرزور»	مشخص نکرده	درشت و سالم	متوسط ودرشت	درشت و سالم
۴. نوع کاشت پیاز	گودچه‌های ردیفی	گودچه‌های ردیفی	گودچه‌های ردیفی	شیار ردیفی	گودچه‌های ردیفی	گودچه‌های ردیفی
۵ شیوهٔ کشت	خشکه، تک کاری	خشکه، تک‌کاری	خشکه، تک‌کاری	خشکه، تک‌کاری	خشکه، تُپه‌کاری	خشکه، تک کاری
۶ عمق کاشت	۶سانتیمتر	۶سانتیمتر	۶۷/۵ [۲۲/۵]سانتیمتر	۱۶سانتیمتر	۱۵ تا ۲۰سانتیمتر	۶سانتیمتر
۷. فاصله پیازها	۱۰سانتیمتر	۲۲/۵سانتیمتر	۲۲/۵سانتیمتر	۸تا۱۰سانتیمتر	۲۵سانتیمتر	۲۵سانتیمتر
۸ فاصلهٔ ردیف‌ها	۲۵سانتیمتر	۱۰سانتیمتر	۲۲/۵سانتیمتر	۱۲ تا ۲۰سانتیمتر	۲۵ تا ۳۵سانتیمتر	۱۰ تا ۱۲سانتیمتر
۹. تعداد پیاز در مترمربع	۴۶ پیاز	۴۶ پیاز	حدود ۱۰ پیاز	۴۰ تا ۶۰ پیاز	۵۰	۴۶
۱۰. نوع کود	گاوی	گاوی وخاکروبه	گاوی کهنه	کود حیوانی	گاوی	گاوی پوسیده
۱۱. مقدار کود	مشخص نشده	خیلی‌زیاد	زیاد	مشخص نشده	۱۵ تا ۸۰ تن	۱۰ تا ۱۵ تن
۱۲. نخستین آبیاری	۲ نوبت ۲۴ مهر و ۸/۴	آخر میزان / ۲۴ مهر	اول عقرب / ۲۵ مهر	مهرماه	۱۵ مهر تا ۲۰ آبان	اوایل آبان
۱۳. نرم کردن خاک و سله	تأکید شده	تأکید شده	«شیار جزئی»	وجین توصیه شده	کولش سطحی	شخم سطحی
۱۴. وسیلهٔ نرم کردن خاک و حذف علف هرز	«سریل و تیشه»	«ساوزنه: بیلچه ساو = وجین	ذکر نشده	ذکر نشده؟ وجین ذکر شده	چارشاخ فلزی، شن کش «سریل، بیلچه	وجین ذکر شده
۱۵. هایدی عملکرد در هکتار در سال اول	تأمین همهٔ هزینهٔ کشت	۲کیلوگرم زعفران	ندارد	۳ تا ۵کیلوگرم	۱تا۲کیلوگرم	تا ۵کیلوگرم
۱۶. موسم به گل نشستن	۵ تا ۱۰ آبان	ماه عقرب (آبان)	آبان	آبان	از ۱۵ آبان تا ۱۵ آذر	اواسط آبان
۱۷. دومین آبیاری	اوایل آذر .	اواخر آبان	ماه قوس (آذر)	[آذر]	۸/۲۵ تا ۹/۴۰	اوایل آذر
۱۸. فاصلهٔ آبیاری‌های بعدی	۱۰ روز، تا ۱/۳۰	۱۰ روز، تا ۱/۴۰	۱۰ روز، تا ۱/۴۰	۱ تا ۲ بار، تا ۱/۴۰	۱۲ تا ۱۸ روز، تا ۲/۵	۱۰ روز تا ۱/۴۰
۱۹. عمر زعفران‌زار	۳ تا ۴ سال	[۶ تا] ۱۲ سال	۶ سال	۳ سال	۶ تا ۱۰ سال	۴ سال
۲۰. آفت زعفران	موش	موش و خرگوش	موش و خرگوش	ذکر نکرده	خشکسالی، موش	–
۲۱. توصیه‌های مهم و تأکیدی	تابستان آبیاری نشود	کود زیاد باید داد	به جز کود گاوی ندهند	تابستان ۲ وجین شود	تعداد شخم قبل از کشت	دروکردن برگ در بهار
۲۲. نخستین آبیاری سال بعد	۲ نوبت ۷/۲۴ و ۸/۴	۲۴ مهر	۲۵ مهر	مهرماه	۱۵ مهر تا ۲۰ آبان	اوایل آبان
۲۳. فاصلهٔ نوبت‌های آبیاری	۱۰ روز	۱۰ روز	۱۰ روز	۳ نوبت آبیاری	۱۲ تا ۲۴ روز	۴ نوبت

www.tabarestan.info تبرستان

رشیدالدین فضل الله همدانی به این منظور دو آبیاری پیاپی با فاصلهٔ ۱۰ روز و موقع آن را در حدود ۲۴ مهر و ۴ آبان مشخص کرده است. به گمان نگارنده دو نوبت آبیاری سبک، یا نوبت اول سنگین (غرقابی) و نوبت دوم بسیار سبک، به فاصلهٔ ده روز، به جای یک نوبت آبیاری غرقابی، منطقی به نظر می‌رسد، چراکه در دو نوبت مواد غذایی سرشار خاک و کود، در حیطهٔ ریشه‌های نو رستهٔ پیازهای در حال رویش و ساخت و ساز جوانه و گل‌ها قرار می‌گیرد. رشیدالدین فاصلهٔ نوبت‌های آبیاری در سال‌های بعد، پس از خاتمهٔ چیدن گل‌ها را، ده روز مشخص کرده، و سله‌شکنی و نرم‌کردن خاک را «به سربیل و تیشه» پیش از رویش گل‌ها یادآوری نموده است. قاسم بن یوسف هروی، در سال ۹۲۹ هـ، موقع نخستین آبیاری پس از کشت، و البته اولین آبیاری سال‌های بعد، را در آخر میزان (مقارن با ۲۴ مهرماه در تقویم کنونی ایران) متذکر شده است. او همچنین به دو نوبت آبیاری در سال اول و سال‌های بعد، به استناد منابع دیگر اشاره می‌کند «.. و گذارند که چون گل به اتمام رسد آب دیگر دهند. و بعضی گویند: در سال دو آب می‌خورد در میزان و عقرب [مهر و آبان؛ که ظاهراً به همان شیوهٔ نقل شده توسط رشیدالدین فضل الله اشاره کرده است]. بعضی را سخن آن است که: بعد از گل دادن اگر برف و باران نیز باشد تا حَمَل [فروردین] هر ده روز یک آب باید داد، که پیاز آن بزرگ و سیر آب شود. و چون برگ پیاز رسیده و زرد شده باشددروند، و نگذارند که خشک شود، چون پیاز آن ضایع می‌شود. [از این پس] آب ندهند تا میزان».

شناخت موقع دقیق نخستین آبیاری پس از کاشت اهمیت زیادی در میزان عملکرد زعفران‌زار دارد. چراکه اگر این آبیاری در موقع مناسب اجرا شود – در صورتی که عملیات آماده‌کردن زمین و انتخاب پیازهای درشت و سالم با دقت انجام شده باشد – اکثر پیازها به گل می‌نشینند، و درآمد زعفران‌زار قابل توجه و مطلوب خواهد بود، به قول رشیدالدین فضل الله همدانی «موازنه [حساب] کرده‌اند، همان قدر بار [محصول زعفران] بدهد که خرج کشتن آن بوَد».

حاج محمد یوسف نوری، در عصر قاجاریه، نخستین آبیاری «بسارآب» سال‌های دوم و بعد از آن را ۲۵ مهرماه مشخص کرده، و پس از برداشت محصول (گل) از آذر تا پایان فروردین سال بعد، نوبت‌های آبیاری را با فاصلهٔ ده روز متذکر شده است. او کولش سطحی در کرت (کرزه)های زعفران‌زار را پیش از رویش گل‌ها و آبیاری نخستین سال دوم به بعد را در این وجه بیان کرده است «در سال بعد شیار جزئی در آن کرزه‌ها زده، به طوری که به پیاز نرسد، و خاک آن را، جابه‌جا [زیرو رو] نماید، محض آن که روی زمین نرم شود، تا آب در آن نفوذ نماید، و گیاه به سهولت سر از خاک بیرون آورد». بی‌گمان اگر بارندگی‌های پس از برداشت گل، تا حدود نیمهٔ اردیبهشت سال بعد کافی و به موقع نباشد، باید فاصلهٔ نوبت‌های آبیاری را ۶ تا ۱۰ روزه برای زعفران زار تنظیم کرد. فاصلهٔ کوتاه آبیاری موجب خواهد شد که گیاه با شادابی و سرسبزی بیشتر، به زایش بچه

www.sabzestan.info

پیازهای قوی، و ذخیرهٔ مواد لازم برای رویش جوانه و گل سال بعد بپردازد، و در میزان عملکرد محصول تأثیر بگذارد. بر همین اساس بعد از چیدن گل‌ها، تا حدود نیمهٔ اردیبهشت سال بعد، آبیاری کردن‌هفتگی یا ۶ تا ۱۰ روزه توصیهٔ مفیدی به نظر می‌رسد، که نه تنها از روش‌های کهن رایج و موفق بوده است، بلکه شنیده شد که بعضی زعفران کاران آن را تجربه می‌کنند. برخی از کارشناسان رشتهٔ آبیاری نیز آبیاری هفتگی تا ده روز را، در صورت امکان، توصیه کرده‌اند.[۷۵] اکثر زعفران کاران خراسان، در چهار نوبت با عناوین مشخصاتی از این قرار، به آبیاری زعفران‌زار می‌پردازند:

الف. نخستین آبیاری معروف به «بسار آب» که در اتخاذ موقع آن، متناسب با شرایط اقلیمی مناطق، دقت بسیار لازم است. به گمان نگارنده این آبیاری باید سنگین و غرقابی باشد تا مواد مورد نیاز پیاز در حالت رویش را در حیطهٔ ریشهٔ آن قرار دهد. رشیدالدین فضل الله همدانی این آبیاری را در دو نوبت پیاپی، به فاصله ده روز، و موقع آن را همان طور که در جدول ۲۲ آمده، ۲۴ مهر و ۴ آبان مشخص کرده است. یقیناً واژهٔ «بسار» و اصطلاح «بسارآب» مفهوم آبیاری سنگین را در ماهیت لفظی خود دارند. چرا که واژه «بس» به معنای کافی و مخفف بسیار است، گو اینکه واژه «بسار» نیز مخفف و گویشی از «بسیار» می‌تواند باشد. بدان لحاظ که فاصلهٔ این آبیاری تا نوبت دوم آبیاری (که بعد از چیدن گل‌ها انجام می‌شود)، در حدود یک ماه است، منطقی به نظر می‌رسد که آبیاری نوبت اول غرقابی و سنگین باشد. موقع این آبیاری در نواحی مختلف زعفران خیز خراسان - با توجه به مختصات اقلیمی و شرایط آب و هوایی هر یک از نقاط - در فاصلهٔ حدود ۱۵ مهر تا ۲۰ آبان اتخاذ می‌شود. پس از زردنم (گاورو) شدن زمین عمل سله‌شکنی و نرم کردن خاک به منظور تسهیل در رویش گل‌ها، انجام می‌گیرد، که اصطلاحاً «رنده کردن» می‌گویند.

ب. دومین آبیاری موسوم به «زاج آب» یا «زاچ آب» است. واژهٔ گویشی «زاچ» و «زاج» از لغات کهن فارسی دَری مصطلح در ایران شرقی، به معنای «زن زائو» یا زنِ تازه وضع حمل کردهٔ در بستر است، که هنوز هم در اکثر لهجه‌های مردمان خراسان و هرات و افغانستان و بخارا بکار می‌رود. در بخارا به بچهٔ نوزاد نیز «زاچه» گفته می‌شود.[۷۶] موقع این آبیاری، بسته به وضعیت اقلیمی نقاط زعفران‌خیز خراسان، در فاصلهٔ حدود ۲۵ آبان تا حداکثر ۳۰ آذر اتخاذ می‌شود. با انجام این آبیاری، زایش بچه پیازها از پیاز اصلی (مادر) آغاز می‌شود، و ضمن رشد بچه پیازها، برگ‌ها فعالیت خود را تشدید می‌کنند. به گمان نگارنده اصطلاح با مسمی و پرمفهومِ «زاچ آب» همین تعبیر را در ماهیت لفظی خود دارد، و اتخاذ آن توسط زعفران کاران خراسانی ریشه در همین باور داشته است. برخی «زائیج آب» ثبت کرده و تعبیر دیگری برای آن قائل شده‌اند.[۷۷]

ج. سومین آبیاری، با سپری شدن انقلاب شتوی، و میل تدریجی خورشید به جانب نقطهٔ اعتدال بهاری (به اصطلاح ترقی میل خورشید از ۲۳/۵ ـ درجه به طرف درجهٔ صفر)، یعنی از

www.tabarestan.info تبرستان

سرگذراندن سرما و یخبندان‌های شدیدی بهمن، و رسیدن اسفند، بچه پیازهای رو به رشد به اندوخته کردن مواد غذایی درون بافت‌های خود برای رویش بعد فعال‌تر می‌شوند. در این موقع، در حدود اوایل تا نیمهٔ دوم اسفند، کولش سطحی زمین پیش از آبیاری نوبت سوم انجام می‌شود، که برای تهویه و درآمیختن هر چه بیشتر مواد خاک و بالا رفتن قابلیت نفوذ رطوبت، بسیار مفید است. برخی پخش مقداری کود شیمیایی را حین انجام کولش توصیه کرده‌اند.[۷۸] در برخی نواحی زعفران‌خیز خراسان آبیاری نوبت سوم به «کولش آب» موسوم است، که به لحاظ انجام عملیات کولش، پیش از آبیاری، این نام را اتخاذ کرده‌اند. بعضی هم بر آن باورند که «آب سوم را زرد آب نامند»[۷۹]؛ که درست نیست، و این وجه تسمیه از آن آبیاری نوبت چهارم است.

د. آبیاری نوبت چهارم معروف «زرد آب»، پیش از پژمردگی و زرد شدن برگ‌های زعفران انجام می‌شود، و وجه تسمیهٔ آن در رابطه با همین نکته اتخاذ شده است. این آبیاری در رشد و ذخیره‌سازی مواد لازم برای موقع رویش پیازهای جوان و کامل شدن پوشش لایه لایهٔ عایق گونهٔ آنها بسیار مؤثر است. آغاز زرد شدن برگ‌ها در زعفران‌زار، متناسب با شرایط اقلیمی، در نواحیِ با اعتدالِ بیشترِ بهاری از حدود ۱۰ تا ۲۰ اردیبهشت و در نواحی گرم‌تر از نیمهٔ فروردین تا ۱۰ اردیبهشت است. در صورتی که میزان بارندگی‌ها بیشتر از معمول سال‌های پیش، و روزهای فروردین و اردیبهشت خنک‌تر از معمول ناحیه باشد، زرد شدن برگ‌ها چند روزی به تعویق می‌افتد.

اما این چهار نوبت آبیاری برای گیاه زعفران کافی نیست. حتی اگر بارندگی‌های فصول پاییز و زمستان و ماه‌های فروردین و اردیبهشت سال بعد از نظر میزان نسبی مطلوب، اما به موقع نباشد، یقیناً باید نوبت‌های آبیاری را (با در نظر گرفتن مواقع بارندگی در این مدت) به فاصله ۶ تا ۱۰ روز تنظیم کرد، تا میزان محصول و کیفیت آن رضایت بخش باشد (در مبحث «سرمادوستی و تاریکی‌طلبی زعفران» در صفحه ۵۸۸، نکاتی دربارهٔ وضعیت گیاه در طول سال و نیز آبیاری آن آمده است).

۸. کود

واژهٔ کود فارسی است، که صاحب برهان قاطع در تعریف آن می‌گوید «باری باشد که بر زمین زراعت ریزند تا زمین قوت گیرد و زراعت خوب آید»[۸۰] مرحوم پورداود می‌گوید «کود یا کوت چیزی جز گوه یا گه نیست. در اوستایی و سانسکریت گوته gutha به همین معنی است. در بسیاری از زبان‌های هند و اروپایی، چه در زبان‌های باستانی و چه نو، همین کلمه با اندک تغییری موجود است، چون کوت Kot در آلمانی».[۸۱] در برخی نواحی زعفران‌خیز خراسان، چون تربت حیدریه، واژهٔ فارسی «بار» و «انبار» را برای «کود» به کار می‌برند، که در منابع لغت، از جمله در

www.tabarestan.info

برهان قاطع به همین معنا آمده است «بار: انباری را گویند که به جهت قوّت زراعت بر زمین کم زور ریزند».[۸۲] مترجم فارسی صیدنه (قرن ۷ یا ۸ ه) واژهٔ فارسی «افگنه» را برای کود حیوانی و انسانی ثبت کرده است.[۸۳] در متون کهن فارسی لغت عربی «زبل» به همین معنا آمده است.

رشید الدین فضل الله در باب دادن کود، بعد از آبیاری و پیش از رویش گل‌های زعفران‌زار، برای سهولت رویش گل‌ها می‌گوید «به وقت گل دادن به سربیل و تیشه زمین آن را نرم باید کرد تا بهتر گل بدهد، و آن را زبل باید انداخت»[۸۴]. هروی در سال ۹۲۱ ه، تأکید زیادی بر ریختن کود (انبار) در زعفران‌زار دارد، و نوع کود را در مرحله کاشت و داشت و سال‌های بعد مشخص، و مخصوصاً از سال دوم به بعد کود گاوی به مقدار زیاد را توصیه کرده است «در سال اول انبار آن از خاک روبهٔ کوچه است، و در سال دوم انبار گاو با خاک روبهٔ کوچه مخلوط ساخته در میان آن ریزند... هر سال در میزان [مهرماه] آب داده زمین آن را چون زردنم [گاورو] شود به سر ساوزنه کولش دهند... و ملاحظه نمایند که در محل کولش نمودن، پیاز به سر ساوزنه نقصان نیابد. و بعد از ان آنچه توانند انبار گاو دهند که پیاز زعفران زور بسیار می‌طلبد، و چون زور یابد زعفران خوب می‌دهد. و مشهور است که انبار وی چنان می‌باید که اگر پنج من سنگ [وزنهٔ ۱۵ کیلوگرمی] در میان زعفران زار اندازند در میان انبار پنهان شود».[۸۵] به نظر می‌رسد که ضخامت کودگاوی پوسیدهٔ نرم شده، باید در حدود ۱۰ سانتیمتر باشد که سنگ پنج منی در آن فرو رود. شاید وزن این حجم و مقدار کود گاوی در حدود ۲۵۰ تن و بیشتر باشد. یکی از کارشناسان می‌گوید «زمین زعفران به بیش از ۱۵۰ تن کود دامی پوسیده احتیاج دارد. کودهای دامی را می‌توان مقداری قبل از کشت و بقیه را در سال‌های بعد به زمین داد»[۸۶] برخی متوسط کود سالانه را به طور متوسط ۶۰ تا ۷۰ تن متذکر شده، و در سال اول کشت ریختن خاکروبه را که حاوی پتاس است توصیه کرده‌اند. در گناباد بیشتر از کود کهنهٔ مستراحی استفاده می‌شود، امتیاز این کود فقدان بذر علف‌های هرز و اسپر قارچ‌ها، در مقایسه با کود گاوی است.[۸۷]

اکثر زمین‌های مناطق زعفران‌خیز خراسان، از نظر مواد آلی و هوموس کمبود شدید دارند. به همین دلیل زعفران کاران عموماً کود گاوی، به میزان ۱۵ تا ۵۰ و گاهی تا ۱۰۰ تن در هکتار استفاده می‌کنند. بهره‌گیری از کودهای شیمیایی چندان مورد توجه قرار نگرفته است. در استهبان نیز کود شیمیایی مصرف نمی‌شود، در سال دوم کشت، در اواخر مهر ۲۰۰ بار الاغ (در حدود ۱۵ تن) کود دامی بر روی هر هکتار زمین زعفران‌زار پخش می‌کنند.[۸۸]

استفاده از کودهای حیوانی علاوه بر تقویت خاک، در بازدهی میزان محصول و مخصوصاً کیفیت و مرغوبیت آن نقشی بارز دارد. جلال فاموری و م. ل. دیوان، از کارشناسان خاک‌شناسی ایران و هند می‌نویسند:

ایجاد پوشش سبز و پیش‌گیری از فرسایش خاک راه‌هایی هستند که برای تأمین مواد آلی خاک

بسیار مؤثر و ضروری است. مصرف کودهای دامی -که در پاره‌ای از مزارع ایران مرسوم است - در ازدیاد مواد آلی خاک مؤثراند، و باید تا حد امکان مصرف آن را در کلیهٔ مزارع توسعه داد.[۸۹]

زعفران‌کاران هندی، در ناحیهٔ جانانتا، کود حیوانی به میزان ۱۰ تا ۱۵ تن در هکتار استفاده می‌کنند؛ برای موفقیت در سال‌های بعد، کودهای از ته، فسفره و پتاسه به ترتیب ۵، ۱۰ و ۱۵ کیلوگرم در هکتار اضافه می‌کنند[۹۰]. در مناطق زعفران خیز اسپانیا، که خاک غنی از نظر مواد آلی و هوموسی دارد، به عنوان تنها کود از پِهن (کود گاوی) به میزان ۱۰ تا ۱۵ تن در هکتار استفاده می‌شود. کود شیمیایی رایج نیست، مگر کسانی به سلیقهٔ شخصی اقدام کنند.[۹۱]

تبرستان www.tabarestan.info

۹. سله شکنی

کولش سطحی زمین و نرم کردن کلوخه‌ها و خاک سطحی زعفران‌زار به منظور تسهیل رویش گل‌ها، بعد از نخستین آبیاری «بسار آب» اهمیت زیادی دارد. رشیدالدین فضل الله می‌گوید «به وقت گل دادن به سربیل و تیشه زمین آن را نرم باید کرد تا بهتر گل بدهد». هروی توصیه می‌کند که در کولش باید «ملاحظه نمایند که در محل کولش نمودن پیاز به سرساوزنه [دستره، دستخو، بیلچه] نقصان نیابد». امروز با وسایل مختلفی چون چهار شاخ فلزی، کج‌بیل، و برخی از گاوآهن ایرانی، و در زعفران‌زارهای بزرگ از کولتیواتردوار که با تراکتور باغی کشیده می‌شود برای کولش سطحی بهره می‌گیرند. در این کولش کود ریخته شدهٔ قبل از آبیاری کاملاً با خاک مخلوط می‌شود. و با ماله کشیدن زمین سطح زعفران‌زار را کاملاً هموار می‌کنند. در برخی نواحی زعفران‌خیز خراسان، چون تربت حیدریه به این اقدام «رنده کردن» می‌گویند.

۱۰. وجین

واژهٔ «وجین» در منابع لغت‌فارسی قدیم نیامده، اما به نظر می‌رسد که گویشی از «بچین» سوم شخص امر از فعل چیدن باشد. در گویش آذری «بجین» می‌گویند. تبدیل حرف چ به ج، و حرف ب به **واو** در زبان فارسی، مخصوصاً در گویش‌های محلی همواره متداول بوده است. هروی واژهٔ «ساو» برای وجین، و «ساوزنه» را برای وسیلهٔ انجام آن متذکر شده است. در برخی از منابع فارسی واژهٔ «خشاوه» به همین معنا و نیز کولش سطحی آمده است. در برخی از نواحی زعفران خیز برای «وجین» الفاظ مشابهی بکار می‌برند. مثلاً در تربت حیدریه «بُجای / بُجُی» و در گناباد «بُجَی» می‌گویند. علاوه بر این در تربت حیدریه «بِخَو» و در گناباد «بی‌خَو» به همین معنا مصطلح است، و به وسیلهٔ انجام وجین «دسخو» می‌گویند که گویشی از «داس خو» است. واژهٔ «خَوْ» فارسی، و مطابق تعریف صاحب *برهان قاطع* «گیاه [علف] خودروی که در میان غله‌زارها و باغ‌ها روید، تا آن را نَکَنند، غله و زراعت قوت به هم نرساند و چنانچه باید نشو و نما نکند». یقیناً در

زعفران زارها نیز علف هرز بازدارندهٔ رویش و رشد و گل دهی مطلوب زعفران است، و در تمام طول سال باید نسبت به پاک نگاهداشتن مزرعه از علف هرز کوشا بود.

هروی، وجین کردن پس از نخستین آبیاری (بسار آب) را - ضمن دیگر توصیه‌هایی که در باب کشت و داشت زعفران متذکر شده - از این قرار نوشته است «.. دیگر هر سال در میزان [مهر] آب داده زمین آن چون زردنم [گاورو] شود، به سرساوزنه کولش نموده، خار و خاشاک، که در میان آن سبز شده باشد، ساونمایند. و ملاحظه نمایند، که در محل کولش نمودن، پیاز به سر ساوزنه نقصان نیابد» (رجوع کنید به عنوان «کشت زعفران به سال ۹۲۱ قمری» در صفحات پیشین).

تبرستان www.tabarestan.info

۱۱. تناوب یا گردش زراعی

تناوب یعنی تنظیم یا تعیین نوبت؛ و تناوب زراعی به معنای نوبتی کردن دوره‌های کشت برای محصولات با ویژگی‌های مختلف است. بدان لحاظ که گیاه زعفران ۳ تا ۵ و گاهی ۷ سال و بیشتر در یک مزرعه پابرجاست و محصول می‌دهد، پس از درآوردن پیازها، قطعاً در آن مزرعه نباید به کشت مجدد زعفران پرداخت. در قاینات «عموماً ۷ سال به ۷ سال زراعت زعفران را تجدید می‌کنند، و در زمینی که ۷ سال زیر زراعت زعفران بوده است تا ۷ سال دیگر زعفران نمی‌کارند». یکی از کارشناسان قدیمی، فاصلهٔ کشت مجدد زعفران را در یک مزرعه را حداقل ۱۰ سال توصیه کرده است. در این فاصله باید به کشت دیگر مزروعات چون غلات و حبوبات پرداخت.[۹۲] برخی هم با زدن شخم عمیق و زیر و رو کردن خاک، یک یا دو سال به حال آیش می‌گذارند تا خاک تهویه و تقویت شود. پس از آن محصولات دیگری به جز زعفران می‌کارند. زعفران‌کاران کشمیر یک سال زمین را در حالت آیش رها می‌کنند، و سال دوم گندم یا خردل می‌کارند، و سال سوم به کشت مجدد زعفران مبادرت می‌ورزند. زعفران کاران اسپانیولی کاشت مجدد زعفران زارهای دیم پس از ۲۰ سال، و در فاریاب پس از ۱۰ سال انجام می‌دهند.

کشت مجدد زعفران، در زمینی که زیر کشت زعفران بوده است، یقیناً نادرست و غیرمنطقی به نظر می‌رسد. حداقل به همان مدت که عمر زعفران‌زار بوده است نباید به کشت آن اقدام کرد. اگر عمر زعفران زار ۴ سال بوده، چهار سال فاصله لازم است. در این فاصله کشت دیگر مزروعات می‌تواند انجام گیرد. ایرانیان از قدیم الایام دریافته‌اند که کشت حبوبات به خصوص باقلا در تقویت زمین تأثیر به سزایی دارد. توصیه می‌شود در زمینی که هنوز زعفران کشت نشده، همچنین در آخرین سال فاصله برای کشت مجدد در زمینی که قبلاً زیر کشت زعفران بوده است، به کشت باقلا اقدام شود. چرا که مناطق زعفران‌خیز خراسان برای کشت آن مناسب بوده، و می‌تواند با ریشه‌های ظریف و خوشه‌های بزرگ با غده‌های کوچک سرشار از باکتری‌های مفید و

مواد ازتی زمین را برای کشت زعفران تقویت کند. رشیدالدین فضل‌اله همدانی در سال ۷۰۰ هجری نوشته است «هر زمین که باقلا را در آن‌جا زرع کنند پاک گردد و به قوت‌تر شود، و سال دوم هر چه در آن بکارند ارتفاع [محصول] آن نیکوتر باشد. و چون در درختستان بکارند همان سال و دیگر سال درخت را قوت دهد. جهت آن که ریشهٔ آن کوچک است، و بسیار به زمین فرو نمی‌رود که قوت جذب کند، و شاخه‌های [ریشهٔ] آن به منزلهٔ زبل [کود] است... چون پاییز کشته باشند در اوایل بهار که آب بسیار بود به چند آب پرورده شود، و تا وقتی که [آب] عزیز و کم گردد آن [باقلا] پرورده شده باشد، و از آب مستغنی گشته. بدان سبب کشتن آن کرامند بود. خاصه چون زمین را معمور [آباد] گرداند». قاسم بن یوسف هروی، عیناً (با کمی تفاوت) قسمتی از مطالب رشیدالدین فضل الله را در سال ۹۲۱ ه، نقل کرده، و به جای لغت «زبل» واژهٔ محلی خراسانی «انبار» را به جای «کود» به کار برده است «.. همان سال و دویم سال درخت را قوت دهد به واسطهٔ آن که شاخه‌های [ریشهٔ] وی به منزلهٔ انبار است و نیاز به انبار ندارد»[۹۳].

www.tabarestan.info تبرستان

۱۲. کشت مخلوط در زعفران

در عصر قاجاریه کشت خشخاش و مصرف تریاک بسیار رواج یافت. زعفران‌کاران در خراسان و اصطهبان برای کسب درآمد بیشتر و نیز رفع نیاز اعتیادی خویش به افیون، در زعفران‌زارها مبادرت به کشت خشخاش می‌کردند. حاج محمد یوسف نوری در آن روزگار، ضمن شرح عملیات زراعی زعفران از جمله می‌گوید «چنانچه سال اول غرس [کشت]، بالای پیاز آن کاهو و خشخاش زرع نمایند شاید [ممکن است]، و آب آنها را به قاعده رساند، نهایت [زیاد] ضرری نرساند؛ ولی در سایر سبزه‌ها باعث خرابی پیاز آن شود»[۹۴]. آن طور که از نوشتهٔ نوری بر می‌آید، با کشت مخلوط موافق نبوده، و در اندازه زیان رسانی کشت خشخاش و کاهو به زعفران زار گرفتار تردید بوده است. در تربت حیدریه کاشت زعفران در بین درختان بادام رایج است.

یکی از کارشناسان معاصر در حدود ربع قرن پیش، در باب کشت و کار مخلوط زعفران در استهبان نوشته است.

> به سبب کمی تراکم بوته‌های زعفران، در مزارع یک ساله، معمولاً در بین ردیف‌ها، به کشت محصولاتی از قبیل سبزیجات می‌پردازند. تا قبل از منع کشت خشخاش، در مزارع یک سالهٔ زعفران به کشت این گیاه مبادرت می‌کردند. ولی در سال‌های اخیر بیشتر سبزیجاتی مثل اسفناج در مزرعه کاشته می‌شود. این گیاهان هیچ گونه مزاحمتی برای بوته‌های زعفران ایجاد نمی‌کنند.[۹۵]

به گمان نگارنده کشت کاهو یا اسفناج یا مزروعات مشابه، از جهت جذب مواد غذایی خاک عرصهٔ زعفران‌زار، به گونه‌ای در عملکرد مطلوب گیاه زعفران، اختلالاتی به وجود می‌آورند، و از موادی که باید به حیطهٔ ریشه‌های پیاز زعفران برسد تغذیه کرده، و موجبات کاهش آنها را فراهم می‌آورند. بنابراین، چنین توصیه‌ها باید مبتنی بر تجارب و آزمون‌های دقیق،

به خصوص از نظر کیفیت محصولِ زعفران برداشتی از مزارع دو یا چند کشتی، باشد.

برداشت و فراوری زعفران

عملیات داشت شامل آبیاری، کود، سله شکنی و وجین طی مباحث پیشین یادآوری شد. برداشت محصول و فراوری زعفران نیز کار دقیق و پرزحمتی است که در دورهٔ کوتاهی، حدود یک ماه، نیروی انسانی و کار زیاد و نسبتاً ظریفی را طلب می‌کند. خواجه رشیدالدین فضل‌الله همدانی تأکید بر چیدن روزانهٔ گل‌های زعفران‌زار دارد. «گل آن را روز به روز باید چیدن، و سرخی [کلاله] را از میان گل آن بیرون آوردن». هروی در سال ۹۲۱ ه، شیوهٔ چیدن گل‌ها در زعفران زارهای قدیم خراسان را شرح داده که با روش کنونی مطابق است:

www.tabarestan.info تبرستان

رسیدن گل آن در عقرب [آبان ماه] است، و قریب به بیست روز گل می‌دهد. طریق گل چیدنش آن است که صباح به گاه [صبح زود به موقع]، که گل آن غنچه است، سرغنچه را راست گرفته، پایان [آن] را به تمام از سر پیاز بیرون آورند. و اگر سر غنچه را کج گیرند، پایانش که سفید است بیرون نمی‌آید، و چون گل را شکافته ریشه [کلالهٔ سه شاخه] را بیرون آورند پایانش سفید نمی‌باشد [یعنی میلهٔ خامه را فاقد است]، و بدین سبب زعفران خوب اعتبار [ارزش] نمی‌نماید، و در فروختن نقصان می‌شود؛ و اگر چنانچه آفتاب بر گل تابد نیز پایان وی به تمام آن از سر پیاز بیرون نمی‌آید. و چون پایان ریشه‌هایِ [محصولِ] زعفرانی سفید باشد آن را زعفران جمندی [= کمندی، زعفران دسته: دخترپیچ] گویند و اعتبار تمام دارد.[۹۶]

اکنون هم در نزد مصرف‌کنندگان آشنا به زعفران، نوع به اصطلاح دخترپیچ یا زعفران دسته اعتبار بیشتری دارد. آنها می‌دانند که امکان تقلب، توسط مزوّران، در این نوع زعفران کمتر است؛ و گونه زعفران به اصطلاح سر گل اگر به آن غش و مادهٔ اضافی نیامیخته باشند، یقیناً ارزش و اعتباری بیشتری دارد.

محمد یوسف نوری، ضمن شرح چگونگی کشت و کار زعفران، شیوهٔ چیدن گل، و درآوردن کلالهٔ (ریشه) زعفران در عصر قاجاریه را شرح داده، و نوع به اصطلاح امروز «زعفران سر گل» که عبارت از سه شاخه کلاله باشد، بهتر دانسته و با عنوان «سرریشه» از آن یاد کرده است. بی‌گمان بهترین نوع زعفران در بازار تجارت «زعفران سرگل» است، اما به لحاظ امکان انواع تقلب در آن، خریداران «زعفران دخترپیچ» را ترجیح می‌دهند. توصیه می‌شود که خانواده‌های ایرانی از این نوع زعفران مصرف کنند، و در موقع خرید دسته‌های زعفران را مورد معاینه قرار دهند، تا کلاله‌های سه شاخه قرمز رنگ یا دنبالهٔ شکستهٔ آنها بر میلهٔ زرد کاهی رنگ چسبیده باشد .اگر به فروشنده یا تولید کنندهٔ معتبر «زعفرانِ‌سرگل» اعتماد دارند، یقیناً این نوع زعفران مرغوب‌تر است.

مرغوبیت و کیفیت زعفران خوب، از نظر ظاهری به درشتی کلاله‌ها و رنگ قرمز تند و میزان رایحهٔ آن دارد. مطابق پژوهش‌های دانشمندان هندی، وضعیت کلاله‌ای که ۵ روز از ظهور آن

گذشته باشد از نظر ابعاد (طول و قطر)، وزن و نیز قدرت رنگ دهی نسبت به گل سه روزه و غنچهٔ زعفران برتری‌هایی دارد (رجوع کنید به «شیوهٔ زعفران کاری کنونی در کشمیر» در صفحات بعد).

مطابق بررسی یکی از کارشناسان ایرانی، تعداد ۲۱۷۳ گل زعفران تازه (با ضریب تغییرات ۹/۷۳٪) یک کیلوگرم وزن دارد، و اجزاء گل‌های مزبور در حالت تازه و خشک به میزان مندرج در جدول زیر گزارش شده است:[۹۷]

جدول ۲۳. متوسط وزن اندام‌های جدا شدهٔ گل زعفران (در وضعیت‌تر و خشک) از یک کیلوگرم تازه

وزن / اجزای گل:		کلاله	خامه	پرچم	کاسبرگ‌وگلبرگ
برحسب گرم	وضعیت‌تر	۴۷/۳۹	۲۸/۹۳	۵۹/۳۵	۸۶۴/۳۳
	وضعیت‌خشک	۹/۴۸	۳/۲۶	۱۴/۷۸	۹۸/۳۶

www.tabarestan.info تبرستان

برابر نتایج بررسی‌های مزبور، یک کیلوگرم زعفران نوع سرگل (مجموعاً کلاله، بدون خامه) خشک از ۱۰۵/۴ کیلوگرم گل زعفران تازه به دست می‌آید که مشتمل بر ۲۳۰۰۰۰ عدد گل است؛ و یک کیلوگرم زعفران دسته یا دختر پیچ (مجموع کلاله و خامه) خشک از ۷۸/۵ کیلوگرم گل تازه شامل ۱۷۰۰۰۰ عدد گل حاصل می‌شود؛ یک کیلو زعفران به اصطلاح پوشالِ خشک (بدان شرط که طول خامهٔ همراه با سه شاخهٔ کلاله بیشتر از ۵ میلیمتر نباشد) از ۱۰۱/۸ کیلوگرم گل تازهٔ زعفران، مشتمل بر ۲۲۱ هزار عدد گل به دست می‌آید. این نتایج آماری تحت شرایط آب و هوایی، حاصلخیزی خاک، عملیات زراعی، نوبت‌های به موقع آبیاری، و موقع رویش گل و زمان و چگونگی برداشت (غنچه یا گل) در مناطق زعفران‌خیز با دامنهٔ تغییرات ۱۰٪ قابل تعمیم است.[۹۸] مطابق حساب یک مثقال زعفران (۴/۶۸ گرم) درجه یک بدون غش، از نوع زعفران دسته که در بازار خرده فروشی به مصرف‌کنندگان عرضه می‌شود، از تعداد ۷۹۸ گل تازه، و نوع سرگل از ۱۰۷۴ عدد، و نوع به اصطلاح پوشال از ۱۰۳۶ عدد گل تازه به دست می‌آید، که وزن این گل‌ها به ترتیب ۳۶۸ و ۴۹۴ و ۴۷۷ گرم است. بر همین اساس قیت یک (شاخه) گل زعفران در حال حاضر (۱۳۸۲/۸/۳۰) به قرار هر مثقال زعفران نوع دسته در خرده فروشی ۱۶۰۰۰ ریال دقیقاً ۲۰ ریال می‌شود، و در عمده فروشی، به قرار هر کیلوگرم ۲۹۰۰۰۰۰ ریال، قیمت یک عدد یا شاخه گل زعفران، دقیقاً ۱۷ ریال در می‌آید. در واقع اگر با قیمت یک شاخه گل میخک یا گل سرخ: که در موسم گل زعفران (حدود ۲۵ آبان تا آخر آذر)، در حدود ۲۰۰۰ ریال به فروش می‌رسد، ناچیز است.

در بررسی دیگری، یکی از کارشناسان، مقدار گل‌های تازهٔ برداشت شده از یک هکتار زعفران‌زار، و میزان زعفران خشک (به صورت زعفران دسته) حاصل از این مقدار گل، برای هر

یک از سال‌های مزرعه، با عمر ۸ سال را مشخص کرده[۹۸]، که نتیجهٔ آماری آن در جدول ۲۴ مندرج است:

جدول ۲۴. میزان عملکرد گل تازه و زعفران خشک (به صورت دسته) در هر هکتار طی ۸ سال عمر زعفران‌زار

سال‌های عمر: / وزن (کیلوگرم):	اول	دوم	سوم	چهارم	پنجم	ششم	هفتم	هشتم	میانگین ۸ سال
مقدار گل تازه	۱۰۰	۳۰۰	۶۰۰	۸۰۰	۱۰۰۰	۷۰۰	۶۰۰	۴۰۰	۵۶۲/۵
زعفران خشک (دسته)	۱/۳۲	۳/۹۵	۷/۸۰	۱۰/۵۰	۱۳/۲۰	۹/۱۵	۷/۸۰	۵/۲۰	۷/۳۶

www.tabarestan.info تبرستان

در برخی از نقاط زعفران خیز عصرها پیش از غروب نیز به جمع‌آوری گل‌ها می‌پردازند، اما چیدن گل‌ها در صبح، مخصوصاً پیش از طلوع خورشید عمومیت دارد. این اقدام معمولاً توسط زنان و کودکان انجام می‌شود. در بعضی از روستاهای تربت حیدریه، خانواده به نوبت در چیدن گل‌های مزارع یکدیگر را یاری می‌رسانند، و به اصطلاح خودشان به «یاوری» می‌روند. جمع انبوه از اهالی یک روستا در یک مزرعه به گل چینی می‌پردازند. گاهی جوانی پرشور، یا مردی میان سال در زیرلب ترنمی را آغاز می‌کند، و به تدریج صدا را بلند کرده، و ترانه‌های روستایی را به اصطلاح محلی «فریاد» می‌کند. با فرا و فرو گرفتن آواز شورانگیز خواننده، اکثر گل‌چینان همان دو بیتی را زیر لب ،هماهنگ با «فریاد» خواننده، ترنم می‌کنند. شور و شوق عجیبی در گل چینان ایجاد می‌شود و سرعت کارشان به صورت ملموسی بالا می‌رود. با ظرافت و تندی گل‌ها را می‌چینند و در سبدها و ظرفهایی می‌ریزند، و با دقت در فاصله ردیف‌ها به موازات یکدیگر پیش می‌روند. پس از آن گل‌های جمع شده را درون کیسه‌های بزرگ یا در چادرشب‌های رختخواب می‌ریزند و در خانهٔ صاحب زعفران‌زار گروهی جمع می‌شوند و با مهارت خاص به جدا کردن کلالهٔ گل‌ها اهتمام می‌ورزند.

در شهرستان تربت حیدریه، که میزان گل زعفران نقاط روستایی بسیار انبوه است، عده‌ای مبادرت به انتقال گل‌ها به شهر و نیز به مشهد می‌کردند، و آنها را به خانواده‌های پرعائله و کم درآمد می‌فروختند. اعضای این خانواده‌ها به جدا کردن و خشک کردن کلاله و خامه زعفران پرداخته و از این کار درآمد نسبتاً خوبی کسب می‌کردند .در سال ۱۳۷۶ صاحب این قلم طی یادداشتی به شهردار و شورای شهر تربت حیدریه پیشنهاد ایجاد بازاری برای عرضهٔ گل زعفران، و نیز برپایی جشن زعفران را مطرح کرد. که به همت شهردار و اهالی این بازار در کنار ترمینال شرکت‌های اتوبوسرانی در سال ۱۳۷۸ موجودیت یافت، و اکنون در ماه‌های آبان و آذر ده‌ها تن گل زعفران بین صدها فروشنده و هزاران خریدار مبادله به عمل می‌آید. این گل‌ها از تربت حیدریه به نقاط روستایی و شهری دور دست، چون شهرستان‌های مشهد، تربت جام، نیشابور و

سبزوار، حمل می‌شود، و پس از جداکردن کلاله‌ها و خشک کردن، عمدتاً به بازار مشهد می‌آید.

خشک کردن زعفران

خشک کردن کلاله‌های همراه با خامهٔ زعفران را به صورت دسته‌های کوچک، به همان روش سنتی قدیم، معمولاً در آفتاب، یا سایه یا درون اتاق‌های گرم و خشک انجام می‌دهند. به این ترتیب که دسته‌های آماده شدهٔ زعفران را، بر روی پارچه‌ای تمیز با فواصل معینی می‌گسترانند. به گونه‌ای که جریان هوا در لابه‌لای کلاله‌ها نفوذ کند. زمان این شیوه خشک کردن طولانی است، و ۵ تا ۷ روز طول می‌کشد. هر چه سطح گسترهٔ دسته‌ها و فواصل کلاله‌ها را زیادتر کنند، طبیعتاً این زمان کاهش پیدا می‌کند. اگر این دسته‌ها را با رطوبت کم جمع کنند و روی هم به صورت توده قرار دهند یقیناً ایجاد کپک خواهد کرد که ضمن ضایع شدن زعفران، امکان ایجاد زهرابهٔ سمی افلاتوکسین ایجاد می‌شود. این شیوه خشک کردن به وقت و دقت زیادی نیاز دارد.

www.tabarestan.info تبرستان

شیوهٔ خشک کردن دیگر به این ترتیب است که روی آتش زغال یا اجاق گاز شعله پخش کن بزرگی قرار می‌دهند. و دسته‌های زعفران را بر روی الک (شعربیز، غربال) بزرگ با توری سیمی با شبکه‌های ریز، پخش می‌کنند، و الک را به فاصلهٔ حدود ۳۰ تا ۵۰ سانتیمتر تا روی منبع حرارتی می‌گیرند. و هر چند دقیقه یک نوبت، توده‌های پخش شده بر روی الک را جابه‌جا و زیر و رو می‌کنند. این روش دقت و حوصلهٔ زیادی را طلب می‌کند، اما به برخی نقاط زعفران‌خیز، مخصوصاً روستاها، جریان گاز نرسیده است. در اسپانیا با شیوه مشابهی زعفران را خشک می‌کنند (رجوع کنید به «شیوهٔ زعفران کاری کنونی در اسپانیا» در صفحات بعد).

اخیر برخی بازرگانان و صادرکنندگان زعفران دستگاه‌های خشکن برقی در بین برخی از زعفران کاران توزیع کرده‌اند، بعضی از تولیدکنندگان و کارخانه‌های تولید و صادرات زعفران از دستگاه‌های خشک کن اتوماتیک گازی بزرگ استفاده می‌کنند. بی‌گمان این گونه دستگاه‌ها که در مدت کمی خشکی زعفران را به حد مطلوب (با رطوبت حدود ۱۰٪) می‌رسانند، اگر عمومیت پیدا کند کمک بزرگی در بهبود کیفیت زعفران خواهد کرد. امید می‌رود دستگاه‌های قابل حمل و جدیدی با منبع حرارتی گازی و برقی، برای خشک کردن مطلوب زعفران طراحی شود، تا با انبوه‌سازی آن، زعفران کاران نقاط روستایی، دو یا چند دستگاه آن را بتوانند در دسترس داشته و به صورت عمومی از ان استفاده کنند.

بسته‌بندی زعفران و پیشینهٔ آن

با این که زعفران منشاء از ایران، از ایالت ماد، دارد، و با همهٔ پیشینهٔ چند هزار سالهٔ آشنایی ایرانیان با این محصول و معرفی آن به دیگر اقوام و ملل جهان باستان، هنوز به درستی آگاهی

نداریم که محصول زعفران نواحی همدان و کرمانشاه را، درون چه ظرفی، یا با چگونه بسته‌بندی و بسته‌ای حمل می‌کرده‌اند. در سنگ نگاره‌های تخت جمشید هیأت‌های نمایندگی اقوام مختلف ایرانی و ملل تابع امپراتور هخامنشیان را نشان می‌دهد، که در حال حمل گزیده‌ای از بهترین وارزشمندترین محصولات و کالاها، یا به اصطلاح طرایف و ظرایف، سرزمین خود را برای پیشکش به شهریار در حال حرکتند. با بررسی مجموع این نقش‌ها، به گمان نگارنده، زعفران را باید در دست یکی از اعضای هیأت نمایندگی مادها جستجو کرد. در تصویر زیر هیأت نمایندگی مادها دیده می‌شود. نفر اول ودوم سِمَت ز عامت دارند و در کنار سرو (مظهر آزادگی در ایران باستان) قرار دارند.

تبرستان www.tabarestan.info



هیأت نمایندگی مادها در سنگ‌نگاره‌های تخت جمشید با محموله‌های شراب وانگبین و زعفران

نفر سوم ظاهراً سبوی شراب، چهارمی دو ظرف انگبین در دست دارند، چرا که عسل و شراب این سرزمین شهرت داشته است. به نظر می‌رسد که آخرین نفر انبانی به دست دارد که به گمان نگارنده باید محتوی آن زعفران باشد. این اظهار نظر مبتنی بر شواهد و مستندات تاریخی است. عمده‌ترین شاهد شهرت جهانی زعفران نواحی همدان و کرمانشاه در عصر باستان است. با این وجود باید مستندات دیگری پیدا کرد. کسی نمی‌داند که در آن روزگار، و حتی پس از آن تا دورهٔ قاجاریه، محصول زعفران را در چه نوع بسته‌ای جابه جا می‌کرده‌اند، یا وقتی زعفران، به عنوان هدیه و سوغات، پیشکش می‌شده، ظرف آن از چه نوع و جنسی بوده است. شواهدی تاریخی حکایت از آن دارد که زعفران را در انبان حمل می‌کرده، و برای هدیه و تحفه از سله (سبد) و طبق بهره می‌گرفته‌اند. سله یا سبد، از چوب‌های نرم و نازک درخت بید یا گز و نیز از نی‌های ظریف و ساقهٔ غلات بافته می‌شود. طبیعتاً کف آن را با قطعه‌ای حریر می‌پوشانده، یا دستمال و انبان محتوی توده‌های زعفران را درون سبد می‌نهاده‌اند. فردوسی در این بیت «دگر سله از زعفران بدهزار * ز دیبا و از جامهٔ بی‌شمار» اشاره به پیشکش سله‌های زعفران دارد[۱۰۱]. به روایت فردوسی، در مراسم نامزدی فرنگیس با سیاوش، طبق‌هایی زرین و سیمین پر از مشک و زعفران توسط گلشهر بانو حمل می‌شود «همه صد طبق مشک و صد زعفران * همی رفت گلشهر با خواهران».[۱۰۲] وقتی منوچهر برای زال هدایایی می‌فرستد، این طبق‌ها و نیز جام‌های

حمل زعفران و دیگر مواد خوشبوی از جنس طلا و نقره و نیز از سنگ‌های گرانبها چون زبر جد و فیروزه بوده است، فردوسی در این دو بیت به این نکات اشاره کرده است:

زبرجد طبق‌ها و پیروزه جام چه از زر سرخ و چه از سیم خام
پر از مشک و کافور و پر زعفران همه پیش بردند فرمانبران[۱۰۳]

اسدی طوسی نیز در این بیت، در شرح غنایمی که گرشاسب به دست آورده است از «سلهٔ زعفران» سخن می‌گوید «شمرده شد از نافه سیصد هزار * صد از سلهٔ زعفران شصت بار»[۱۰۴] زعفران در شمار هدایای گرانبها به حساب می‌آمد، و چون زر و سیم و گوهرها و نیز مشک و کافور و عود و عبیر در بسته‌هایی، احتمالاً از جنس حریر، بسته‌بندی و درون سبد یا سله و طبق پیشکش می‌شد. به گمان نگارنده، سله‌های زعفران موصوف همان سبدهایی است که در برخی نواحی چون تربت حیدریه و سبزوار و هرات تا حدود نیم قرن پیش با نام «تَبنَک» یا «تَبنَگ» مشهور بود. این سبدهای در دار و صندوقچه مانند، از ساقهٔ غلات به شکل شلغمی یا تخم‌مرغی در اندازه‌های متفاوت بافته می‌شد، و درون آن با آستر پارچه‌ای پوشیده بود، و برای حمل و نگهداری مواد غذایی ظریف و شکننده چون رشتهٔ آش، نان کاک (قاق) و تخم‌مرغ و نیز مواد غذایی چون کشک و قند مورد استفاده قرار می‌گرفت. در سروده‌های رودکی و فردوسی از آن با نام «تبنگو» یاد شده که برای حمل و هدیهٔ زر و دینار و کالاهای گران‌بها کاربرد داشته است (رجوع کنید به «تجارت زعفران» در ادامهٔ همین گفتار). در عصر قاجاریه نیز زعفران در شمار تحف و هدایای ارزشمند به حساب می‌آمد، و به پیروی از همان سنت‌های کهن درون دوری یا سینی - که در واقع طبقی کوچک از جنس برنج یا مس و چینی است - برای ارمغان می‌برده‌اند. مثلاً برای یکی از شاهزاده خانم‌های قاجار، از خراسان «یک قالیچهٔ سرحمام خیلی خوب، یک قهوه سینی زرشک و یک دوری زعفران» هدیه فرستاده بودند.[۱۰۵]

اما شاهدی دیگر در منابع عهد قاجاریه موجود است، که دلالت بر حمل زعفران، به منظور تجارت، در درون انبان دارد. اسماعیل هنر یغمائی (معتمد دیوان)در خاطرات خود اشاره به همین نکته دارد. مطابق نوشتهٔ او میرزا محمدحسن کلانتر جندق «محمد رفیع خان سردستهٔ دزدها» را دستگیر و زندانی می‌کند «از جملهٔ اشیاء مسروقه عبارت بود از مقداری زعفران در چند انبان، که متعلق به مشهدی هادی سمنانی... بود. یک انبان از زعفران‌ها را با مبلغی لیرهٔ طلا محمد رفیع خان به مرحوم حاج سید محمدعلی برادر زن کلانتر داده بود که اگر بتواند مراتب آزادی آنها [دزدان] را فراهم آورد. اما نتوانست و همین زعفران‌ها سرمایهٔ او شد و از متمولین جندق و بیابانک گردید».[۱۰۶]

انبان به معنی توشه دان ساخته شده از پوست را لغت‌نویسان «خریطه که درو هر چه باشد بدارند» و «کیسه‌ای از پوست دباغت کرده که درست از گوسفند برآورند» معنی کرده‌اند.[۱۰۷]

www.tabarestan.info تبرستان

روایت فردوسی حکایت از آن دارد که امپراتور روم برای شاپور شهر یار ساسانی انبان‌هایی مملو از زر و دینار قیصری پیشکش کرده است «فرستاد قیصر ده انبان گاو...».[۱۰۸] از گفتهٔ بیهقی نیز معلوم می‌شود که مواد خوشبوی گران بها را، چون مشک و زعفران، در خریطه حمل و هدیه می‌کرده‌اند.[۱۰۹] عطاران از صندوقچه کوچک کم نفوذی برای نگهداری موقت زعفران استفاده می‌کرده‌اند. عطاران قدیم تنها به فروش مواد خوشبوی، چون مشک، عنبر، عود، عبیر، زعفران و غالیه و عطرهای ترکیبی می‌پرداخته‌اند. در متون قدیم از «طبلهٔ مشک» و «طبلهٔ عود» و طبلهٔ دیگر خوشبوی‌ها یاد شده است. مثلاً طغرا مشهدی، در قرن ۱۱ ه، می‌گوید «زعفران هر چند به راه گریز نهاد به جز طبلهٔ عطار پناهی نیافت» (رجوع کنید به گفتار سوم، ذیل: به زعفرن گریزان). محموله‌های زعفران را با چارپایان حمل می‌کرده‌اند، و لنگه بار الاغ را «تنگ» می‌گفته‌اند. تَنگِ زعفران بستن با دقت توسط بازرگان صاحب زعفران انجام می‌شد. ظاهراً محتوی زعفران درون انبان یا «تبنگو»، و یا کیسهٔ محمولهٔ آن را درون سبد یا صندوقی قرار میداده‌اند تا توده‌های زعفران هر لنگهٔ بار تحت فشار خُرد و نرم نشود، این بیت فیضی دکنی (متوفی ۱۰۰۴ ه) ناظر بر بسته‌بندی لنگهٔ بار، یا «تَنگِ زعفران بستن» توسط بازرگان است «از شکر خنده‌ای که زد بختش * تاجران تَنگِ زعفران بستند».

نگارنده در باب حمل زعفران و وسیلهٔ جابه‌جایی و بستهٔ هدیهٔ آن به تحقیق پرداخت. با چند تن از اساتید و صاحبنظران با سنّ و سال حدود ۸۰ سال این دو پرسش را مطرح کرد: به نظر شما زعفران را در ایام قدیم در چه نوع بسته‌بندی یا بسته‌ای از جایی به جای دیگر به منظور تجارت حمل می‌کرده‌اند؟ آیا به خاطر دارید که در حدود ۶۰ تا ۷۰ سال پیش زعفران را در منازل و آشپزخانه‌ها در چه نوع ظرفی نگهداری می‌کردند؟ استاد باستانی پاریزی: به یاد ندارم، در جایی نخوانده‌ام. گفتم: در یکی از منابع عهد قاجاریه، از سرقت ده انبان زعفران توسط دزدان سرگردنه بگیر، گزارش شده است. آیا همین نکته دلالت بر جابه‌جایی زعفران در درون انبان ندارد؟ درست است. ضرب المثلی در قدیم به گوشم خورده، که به آدم غیر امین یا پیرمردان مال مردم خور می‌گفتند «اَنبوِن با زعفران می‌خورد» یا «بابا هنوز هم یک انبون زعفرونُ می‌خوره». با استاد ایرج افشار این پرسش‌ها را مطرح کردم .استاد افشار: انبان باید وسیلهٔ مناسبی بر حمل زعفران باشد؛ اما سله (سبد) زعفران را آن طورکه باید نگه نمی‌دارد. مگر پوششی از پارچه در درون داشته باشد. بچه که بودیم، برای نگهداری زعفران مصرفی در آشپزخانه، از شیشه‌های تیره یا قوطی حلبی استفاده می‌کردند. از آقای حاج علی آگاه (از بازرگانان قدیمی خطهٔ یزد و کرمان و تهران) موضوعات مزبور را جویا شدم. آقای آگاه: انبان برای این منظور مطلوب به نظر می‌رسد، نشنیده‌ام. اما در قدیم جعبه‌ساز مشهوری در کرمان بود که هزار بیشه درست می‌کرد، و درون آن چند قوطی فلزی جا می‌گرفت که مخصوص ادویه از جمله زعفران بود. هزار بیشه مخصوص

www.tabarestan.info تبرستان

حمل وسایل چایخوری و نیز ویژهٔ ادویه یا دیگ ابزار را در سفر همراه می‌بردند. با چند نفر دیگر نیز موضوع را مطرح کردم. یکی از آنها (متولد ۱۳۰۳) گفت: انبان زعفران را که برای فروش می‌آوردند دیده است، و موقع فروش زعفران مصرفی، عطارها آن را چون چای یا فلفل و زردچوبه درون کاغذ به صورت مخروط می‌پیچیدند؛ یا دو طرف کاغذ را تا می‌زدند، و با برگرداندن دو سوی کاغذ روی هم، به صورت کشوی یک طرف را با ظرافت درون طرف دیگر فرو برده تای مجدد را فشار می‌داد. دیگری گفت در نایین زعفران را درون کیسه کرباس محکم کوچک نگهداری می‌کردند. سبزی‌های خشک را نیز به همین صورت نگاه می‌داشتند. اما زردچوبه را درون کدوقلیانی کوچکی می‌ریختند، بعداً قوطی حلبی از یزد می‌آوردند، و برای نگهداری زعفران و چای از آن‌ها استفاده می‌کردند. چون در قدیم دارو خیلی کم به نایین می‌آمد، و شیشهٔ خالی دارو کمتر پیدا می‌شد. کسانی که به این گونه شیشه‌ها دسترسی پیدا می‌کردند، زعفران را درون شیشه‌های حنایی رنگ می‌ریختند.[۱۱۱]

www.tabarestan.info تبرستان

از گذشته‌ها به امروز بازگردیم ،و از چگونگی بسته‌بندی زعفران -که اخیراً در ساخت و پرداخت و تجهیز انواع آن، تحولات چشم‌گیری روی داده، و برخی از آن‌ها بسیار زیبا و جذاب و مشتری‌پسند است - گفتگو کنیم.

معمولاً بعد از خشک کردن دسته‌های کلاله‌ها، زعفران آماده بسته‌بندی و عرضه به بازار مصرف داخلی و یا صدور از کشور است. در این موقع غالباً زعفران را در ظرفهای محفوظ و مطمئن که نور و هوا بدان راهی نداشته باشد قرار می‌دهند؛ زیرا زعفران دارای اسانسهای فرار بوده و در مقابل هوا و نور و رطوبت و گرمای زیاد فسادپذیر است و ویژگیهای خود را از دست می‌دهد، عدم دقت در بسته‌بندی و نگهداری زعفران در شرایط نامطلوب، موجب کاهش و حتی از بین رفتن، خواص و خصوصیات آن می‌شود.

زعفران به مرور زمان عطر و تا حدودی خواص خود را از دست می‌دهد به طوری که زعفرانهای بسته‌بندی شده در شرایط مطلوب و با مراعات نکات لازم برای نگاهداری آن پس از پنج سال مقداری از رایحهٔ خود را از دست می‌دهد، اما رنگ آن پایدار می‌ماند. تا حدی که قابل مقایسه با زعفران اولیه و تازه آن است.

به منظور جلوگیری از فساد و همچنین محفوظ ماندن خواص و ویژگی‌های زعفران، تدارک بسته‌بندی مطمئن ضروری است. اگر این بسته‌بندی از نظر شکل و حجم ظاهری زیبا و جالب توجه باشد در بازار داخلی و همچنین در بازارهای جهانی میتواند موقعیت مناسبی برای این کالای زراعی به وجود آورد. بر این اساس بسته‌بندی آن را در ظروف فلزی کوچک از جنس آلومینیوم و یا بسته‌های مقوایی، با آستر آلومینیوم فویل، توصیه شده است. برای نگهداری زعفران، به منظور مصرف در آشپزخانه شیشه‌های با رنگ نارنجی تیره، ونیز جعبه‌های فلزی با

درب‌های محکم مناسب است.

صادرکنندگان زعفران می‌توانند با بسته‌بندی‌های زیبا و مطمئن، و عرضهٔ زعفران مرغوب بیش از پیش در بازارهای جهانی جایگاه شایسته‌ای به دست آورند. در جهت بسته‌بندی پیشنهاد می‌کند، نقش مینیاتورهای ایرانی را بر روی ظروف بسته‌بندی چاپ کنند. یا از صنایع دستی مینیاتور برای این منظور بهره گیرند. جعبه‌های مسین ظریف و سبکِ کار اصفهان، با نقش گل زعفران و آثار باستانی ایران، و کتابت حک شدهٔ خلاصه‌ای از خواص زعفران به زبان‌های اقوام و ملل خریدار می‌تواند برای مشتریان خارجی جالب باشد. پیشنهاد می‌کند این گونه جعبه‌ها را درون کیسه‌ای ابریشیمین یا چرمین، که روی آن‌ها گل زعفران گلدوزی یا ملیله‌دوزی شده باشد قرار دهند.

www.tabarestan.info تبرستان

مطابق بررسی‌های یکی از کارشناسان، در باب تعیین سهم هر یک از عوامل خرید و بازار رسانی محصول زعفران، با توزیع پرسشنامه در بین زعفران کاران شهرهای تربت حیدریه، گناباد و قاین، نتایج آماری مندرج در جدول ۲۵ به دست آمده است.[۱۱۲]

جدول ۲۵. سهم نسبی (درصد) هر یک از عوامل خرید و بازاررسانی زعفران در شهرهای تربت‌حیدریه، گناباد و قاین

عامل‌خرید: / شهر:	عمده‌فروشان	خرده‌فروشان	واسطه‌هاودلالان	سوغات‌آشنایان	جمع‌عوامل
تربت‌حیدریه	۷۳/۹	۸/۷	۱۳/۱	۴/۳	٪۱۰۰
گناباد	۶۱/۱	۱۱/۱	۲۲/۲	۵/۶	٪۱۰۰
قاین	۴۱/۲	۵/۹	۴۷	۵/۹	٪۱۰۰

ارقام مندرج در جدول ۲۵ نشان می‌دهد که هر چه فاصله مناطق مزبور، با مشهد، مرکز استان، یا در واقع بازار اصلی مبادلهٔ زعفران بیشتر است دلالان و واسطه‌ها سهم بیشتر و عمده فروشان سهم کمتری در خرید و بازار رسانی محصول زعفران این مناطق دارند. گو اینکه از متکی بودن درآمد زعفران کارانِ نقاطِ دوردست، بر عایدی محصول زعفران نیز دلالت می‌کند.

وضعیت تولید و صادرات زعفران ایران در ۳۰ سال اخیر

در سال ۱۳۵۲ سطح کشت زعفران ۳۱۵۰ هکتار، عمدتاً در خراسان و به ویژه در بیرجند، و قاین بوده، این مقدار در سال ۱۳۸۱ به ۵۱۴۱۶ هکتار رسیده که بیش از ۱۶ برابر شده است. در این میان زعفران‌کاران در شهرستان‌های شمالی‌تر در استان خراسان سهم بیشتری از بیرجند و قاین را به خود اختصاص داده‌اند، به طوری که در تربت حیدریه در حدود ۱۸ هزار هکتار، کاشمر ۷ هزار هکتار، گناباد ۵۰۰۰ هکتار، بردسکن ۲۶۰۰ هکتار، تایباد ۲ هزار هکتار، فردوس ۴۴۰۰ هکتار،

خواف ۱۶۰۰ هکتار، سبزوار ۷۵۰ و نیشابور ۳۵۰ هکتار در سال ۱۳۸۱ به کشت زعفران اختصاص یافته، در حالی که سهم بیرجند از سطح زیر کشت زعفران در سال ۱۳۸۱ به ۱۷۵۵ و سهم قاین به ۵۱۱۲ هکتار رسیده است. به همین ترتیب میزان تولید زعفران در سی‌سال اخیر (۱۳۵۲ تا پایان سال ۱۳۸۱) از ۱۷۵۰۰ کیلوگرم به ۱۸۵۳۹۲ کیلوگرم رسیده که در حدود ۱۱ برابر افزایش پیدا کرده است (جداول ۲۶، ۲۷، ۲۸)[۱۱۳]

جدول ۲۶. وضعیت کشت و کار (سطح زیرکشت، میزان تولید، عملکرد، نرخ و صادرات) زعفران ایران طی ۳۰ سال در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۵۲ تا ۱۳۸۱

مقادیر / سال:	سطح زیرکشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم	میزان عملکرد کیلوگرم در هکتار	ارزش هرکیلوگرم هزارریال	ارزش هرکیلوگرم دلار	میزان صادرات برحسب تن
۱۳۵۲	۳۱۵۰	۱۷۵۰۰	۵/۵۵	۲۵	۷۱۱	۰/۴۴
۱۳۵۳	۳۰۰۰	۱۹۰۰۰	۶/۳۳	۲۲	۷۲۰	۰/۴۹
۱۳۵۴	۳۲۰۰	۲۱۰۰۰	۶/۵۶	۲۲	۷۰۴	۰/۸۵
۱۳۵۵	۳۴۰۰	۲۱۵۰۰	۶/۳۲	۲۲	۶۸۹	۰/۷۴
۱۳۵۶	۳۶۰۰	۲۲۰۰۰	۶/۱۱	۲۴	۶۲۷	۲/۳۷
۱۳۵۷	۳۷۰۰	۲۲۵۰۰	۶/۲۵	۴۰	۵۲۹	۱/۹۷
۱۳۵۸	۳۷۰۰	۲۲۷۵۰	۶/۱۴	۴۲	۵۳۷	۳/۰۸
۱۳۵۹	۳۷۵۰	۲۳۲۵۰	۶/۲	۴۰	۷۷۲	۲/۰۲
۱۳۶۰	۴۲۵۰	۲۳۲۵۰	۵/۴۷	۵۲	۶۳۱	۰/۹۳
۱۳۶۱	۴۳۲۰	۲۲۹۵۰	۵/۳۱	۷۰	۷۷۵	۰/۹۲
۱۳۶۲	۵۴۲۰	۲۸۱۰۰	۵/۱۸	۸۳/۵	۹۲۷	۶/۰۲
۱۳۶۳	۵۷۳۰	۱۶۴۰۰	۲/۸۶	۱۵۳	۸۴۲	۰/۳۹
۱۳۶۴	۶۰۹۰	۲۱۵۵۰	۳/۵۴	۲۵۲	۵۶۱	۰/۳۶
۱۳۶۵	۷۱۰۰	۳۱۴۴۵	۳/۴۳	۲۴۹	۶۱۸	۰/۶۷
۱۳۶۶	۹۳۷۵	۴۶۴۰۰	۴/۹	۲۶۰	۵۷۴	۲/۷۱
۱۳۶۷	۹۶۸۴	۵۰۸۴۱	۵/۲۵	۲۷۰	۳۵۰	۱۰/۴۲
۱۳۶۸	۱۲۳۰۹	۵۸۵۹۵	۴/۷۶	۳۸۰	۳۰۲	۴/۹۶
۱۳۶۹	۱۵۴۲۰	۷۴۷۶۵	۴/۸۵	۵۱۰	۳۷۰	۱۰/۸۶
۱۳۷۰	۱۸۱۲۱	۹۳۱۰۲	۵/۱۴	۳۸۰	۳۴۷	۲۵/۴۱
۱۳۷۱	۱۸۶۴۷	۱۱۰۲۱۰	۵/۹۱	۳۴۰	۳۵۱	۴۶/۱۵
۱۳۷۲	۱۹۲۶۱	۹۸۸۸۰	۵/۱۳	۴۵۰	۳۶۰	۶۵/۹۲
۱۳۷۳	۱۹۸۸۲	۱۲۶۶۹۰	۶/۳۷	۵۵۰	۳۴۴	۳۱/۶

www.tabarestan.info تبرستان

ادامه جدول ۲۶. وضعیت کشت و کار (سطح زیرکشت، میزان تولید، عملکرد، نرخ و صادرات) زعفران‌ایران طی ۳۰ سال در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۵۲ تا ۱۳۸۱

مقادیر / سال:	سطح‌زیرکشت هکتار	میزان‌تولید کیلوگرم	میزان عملکرد کیلوگرم در هکتار	ارزش هرکیلوگرم هزارریال	ارزش هرکیلوگرم دلار	میزان صادرات برحسب تن
۱۳۷۴	۱۹۸۸۲	۸۷۵۵۰	۴/۴	۱۳۰۰	۳۷۱	۴۵/۷
۱۳۷۵	۲۳۶۷۵	۱۱۲۱۲۴	۴/۵	۱۳۰۰	۳۸۷	۳۶/۰۷
۱۳۷۶	۲۵۵۰۰	۱۲۳۱۶۹	۴/۸۳	۲۰۰۰	۳۹۰	۴۵/۷
۱۳۷۷	۳۰۴۶۳	۱۳۰۸۹۶	۴/۳	۲۲۳۶	۳۹۹	۵۹/۶
۱۳۷۸	۳۶۷۲۴	۱۷۳۴۵۱	۴/۷۵	۲۹۱۵	۴۱۴	۸۲/۲۶
۱۳۷۹	۴۱۳۲۵	۱۲۵۴۵۱	۳/۰۳	۲۶۵۴	۴۱۰	۱۰۶/۲
۱۳۸۰	۴۶۳۲۲	۱۵۲۱۶۲	۳/۲۸	۳۲۰۰	۴۲۴	۱۲۱/۶
۱۳۸۱	۵۱۴۱۶	۱۸۵۳۹۲	۳/۶	۲۹۰۰	۴۵۲	۱۳۰/۲

www.tabarestan.info تبرستان

میزان تولید زعفران در شهرستان‌های استان خراسان

در جدول ۲۷ میزان زعفران تولیدی در شهرستان‌های مختلف استان خراسان، طی سال‌های ۱۳۷۱ تا پایان سال ۱۳۸۱ مندرج است. بیشتر از ثلث زعفران تولیدی ایران در سال ۱۳۸۱ در شهرستان تربت حیدریه حاصل شده است. در واقع بزرگترین منطقه زعفران خیز جهان عصر ما همین منطقه در خراسان است. درآمدهای سرشار این محصول باعث شده است که دیگر نواحی نیز به کشت این محصول ترغیب شوند. در جدول ۲۸ وضعیت کشت و کار و میزان تولید زعفران در هر یک از شهرستان‌های استان خراسان در سال ۱۳۷۸ و سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱ مندرج است.

جدول ۲۷. میزان تولید زعفران (برحسب تن) در شهرستان‌های استان خراسان طی سال‌های ۱۳۷۱ تا ۱۳۸۱

شهرستان / سال	۱۳۸۱	۱۳۸۰	۱۳۷۹	۱۳۷۸	۱۳۷۷	۱۳۷۶	۱۳۷۵	۱۳۷۴	۱۳۷۳	۱۳۷۲	۱۳۷۱
اسفراین	۰/۱۳	۰/۱	۰/۱۲				۰/۱		۰/۰۲	۰/۱۷	۰/۳
بجنورد	۰									۰/۰۳	۰/۰۱
بردسکن	۷	۷/۱۱	۷	۶	۲/۲۶	۱/۸۲	۱/۴				
بیرجند	۷/۱	۶/۴۳	۷/۱۴	۷	۷	۷	۶/۴		۵/۱	۶	۵/۹۴
تایباد	۸/۳۸	۶/۲۵	۵/۷۷	۶/۲۵	۴/۳۲	۳	۱/۷۴	۱/۲	۱/۲۶	۲	۲

ادامه جدول ۲۷. میزان تولید زعفران (برحسب تن) در شهرستان‌های استان خراسان طی سال‌های ۱۳۷۱ تا ۱۳۸۱

شهرستان / سال	۱۳۸۱	۱۳۸۰	۱۳۷۹	۱۳۷۸	۱۳۷۷	۱۳۷۶	۱۳۷۵	۱۳۷۴	۱۳۷۳	۱۳۷۲	۱۳۷۱
تربت جام	۲/۲۸	۱/۵	۰/۶۳	۰/۴۷	۰/۰۴	۰/۰۶	۰/۰۶		۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱
تربت حیدریه	۶۹/۰۲	۴۹/۳	۴۰/۲	۵۲/۵	۳۸/۵	۳۰/۵	۳۱/۱۶	۴۰	۴۲	۱۹	۲۰
چناران	۰/۴۸	۰/۴۸	۰/۲۴	۰/۰۰۳	۰/۰۰۳						
خواف	۶/۴	۶	۴/۵	۱/۵۶	۱/۲	۱/۲	۱/۲	۱	۱/۲۵	۱/۲۵	۱
درگز	۰/۰۶	۰/۰۵۸	۰/۰۳	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۰۱					
سبزوار	۲/۶	۰/۸۷	۰/۸۵	۰/۲۷	۰/۲	۰/۰۸	۰/۰۲۱	۰/۱۴	۰/۰۶		
طبس	۱/۳۲		۱/۳۶	۱/۳۲	۱	۰/۸	۰/۹	۰/۹	۰/۸۲	۰/۲	۰/۱۳
فردوس	۱۵/۴	۱۳/۲	۱۳/۷۶	۲۰	۱۲	۱۶/۵	۱۳/۲	۲۴	۱۵	۱۲	۲۴
فریمان	۰/۱۱	۰/۱۱	۰/۰۷	۰/۰۵	۰/۰۵	۰/۰۳	۰/۰۳				
قاین	۲۰/۴۵	۸/۵۵	۱۲/۸۲	۲۸/۲	۲۴/۳۱	۲۳/۲	۲۵/۶	۲۵	۲۴/۶۸	۲۷	۲۷
کاشمر	۲۴/۶	۲۷/۳	۱۵/۶	۲۲/۳۶	۱۵	۱۲	۶/۷۵	۴/۲	۴/۲	۳/۵	۱/۵
گناباد	۱۲/۵	۲۰/۸	۱۲/۳۷	۲۲	۲۱/۵	۲۳/۱	۲۰	۲۵	۲۵/۲	۲۵	۲۵
مشهد	۰/۶	۰/۹۳	۰/۷۳	۰/۳۴	۰/۳	۰/۱۶	۰/۱۲	۰/۰۹	۰/۰۸	۰/۰۲	
نهبندان	۰/۱۴	۰/۱۳	۰/۲۳	۰/۳۵	۰/۲۳	۰/۲۲	۰/۱۲	۰/۰۲	۰/۰۳		
نیشابور	۱/۰۵	۰/۳۶	۰/۰۹	۰/۰۸	۰/۰۳	۰/۰۳			۰/۰۱	۰/۱۲	۰/۰۶

www.tabarestan.info تبرستان

جدول ۲۸. وضعیت کشت و کار (سطح زیر کشت، عملکرد، میزان تولید) زعفران در شهرستان‌های استان خراسان سال ۱۳۷۸ و سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱

مقادیر:	سطح زیر کشت (هکتار)			میزان تولید (تن)			عملکرد (کیلوگرم در هکتار)		
شهرستان / سال	۱۳۷۸	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۷۸	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۷۸	۱۳۸۰	۱۳۸۱
اسفراین		۵۶	۶۵		۰/۱	۰/۱۳			۲
بجنورد			۰/۵			۰			۰
بردسکن	۱۵۰۰	۲۵۴۰	۲۶۰۰	۶/۰۰	۷/۱۱	۷	۴	۲/۸	۲/۶۹
بیرجند	۱۵۰۰	۱۷۶۰	۱۷۵۵	۷/۰۰	۶/۴۳	۷/۱	۴/۶۷	۳/۴	۴/۰۵
تایباد	۱۵۶۳	۱۶۰۰	۲۰۹۵	۴/۳۲	۶/۲۵	۸/۳۸		۲/۹	۴
تربت جام	۱۸۹	۳۰۰	۵۰۸/۵	۰/۴۷	۱/۵	۲/۲۸	۳	۵/۷	۴/۴۸
تربت حیدریه	۱۰۵۰۰	۱۵۴۰۰	۱۷۹۵۲	۵۲/۵	۴۹/۲۸	۶۹/۰۲	۳/۲	۳/۲	۳/۸۴
چناران	۱۱	۲۰۰	۲۰۰	۰/۰۰۳	۰/۴۸	۰/۴۸	۲/۷	۲/۴	۲/۴
خواف	۱۳۰۰	۱۵۰۰	۱۶۰۰	۱/۵۶	۶/۰۰	۶/۴	۱/۲	۴	۴

ادامه جدول ۲۸. وضعیت کشت و کار (سطح زیر کشت، عملکرد، میزان تولید) زعفران در شهرستان‌های استان خراسان سال ۱۳۷۸ و سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱

مقادیر:	سطح زیر کشت (هکتار)			میزان تولید (تن)			عملکرد (کیلوگرم در هکتار)		
شهرستان/سال	۱۳۷۸	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۷۸	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۷۸	۱۳۸۰	۱۳۸۱
درگز	۳	۳۴	۳۴/۲	۰/۰۱	۰/۵۸	۰/۰۶	۳/۳	۱/۷	۱/۷۵
سبزوار	۹۰	*	۷۵۰	۰/۲۷	۰/۸۷	۲/۶	۳		۳/۴۷
فردوس	۴۳۰۰	۴۴۰۰	۴۴۰۰	۲۰	۱۳/۲	۱۵/۴	۴/۶۵	۳	۳/۵
فریمان	۱۵	۴۰	۴۰	۰/۰۵	۰/۱۱	۰/۱۱	۳/۳	۲/۷۵	۲/۷۵
قاین	۴۷۰۰	۴۷۵۰	۵۱۱۲	۲۸/۲	۸/۵۵	۲۰/۴۵	۱/۸	۶	۴
قوچان	۱۵		۸۲	۰/۰۵		۰/۲۳	۳/۳		۲/۸
کاشمر	۵۲۰۰	۶۷۰۰	۷۰۵۰	۲۲/۳۶	۲۷/۲	۲۴/۶	۴/۳	۴	۳/۴۹
گناباد	۴۴۰۰	۵۲۰۰	۵۰۰۰	۲۲۲	۲۰/۸	۱۲/۵	۴	۵	۲/۵
مشهد	۵۵	۱۵۵	۲۵۳	۰/۳۵	۰/۹۳	۰/۶	۳/۱۸	۶	۲/۳۷
نهبندان	۱۱۰	۱۴۰	۱۴۰	۰/۳۵	۰/۱۳	۰/۱۴	۳	۱	۱
نیشابور	۵۰	۳۰۰	۳۵۰	۰/۰۸	۰/۳۶	۱/۰۵	۱/۶	۱/۲	۳

www.tabarestan.info تبرستان

وضعیت سطح کشت و میزان تولید زعفران در استان‌های کشور

کشت زعفران در سال‌های اخیر در برخی از آستان‌های کشور رایج شده و در پاره‌ای از مناطق توفیق‌آمیز بوده است. جدول ۲۹ سطح زیرکشت (برحسب هکتار) و میزان تولید زعفران در هر یک از استان‌ها در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۷۶ تا پایان سال ۱۳۸۱ مندرج است.

جدول ۲۹. وضعیت کشت و کار زعفران (سطح زیرکشت، میزان تولید) در استان‌های کشور در سال‌های ۱۳۷۶ تا ۱۳۸۱

سال	۱۳۷۶		۱۳۷۷		۱۳۷۸		۱۳۷۹		۱۳۸۰		۱۳۸۱	
مقادیر / استان‌ها	سطح‌زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم	سطح‌زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم	سطح‌زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم	سطح‌زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم	سطح‌زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم	سطح‌زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم
آذربایجان‌شرقی	۶	۱۳/۵	۶	۳۳	۶	۳۳	۱۳/۷	۳۰			۳۰/۱	۱۰۵/۹
اصفهان	۱۲۸/۳	۶۲۴/۶	۱۳۰	۶۳۷	۱۶۶	۱۱۱۵	۱۸۰	۷۹۵	۱۴۰	۶۶۰/۵	۲۷۴	۱۴۵۵
خراسان	۲۴۸۰۰	۱۲۰۰۰۰	۲۹۷۸۸	۱۲۷۷۷۰	۳۵۸۳۲	۱۶۸۸۰۰	۴۰۳۱۴	۱۲۱۳۱۰	۴۵۴۰۰	۱۴۸۲۸۰	۵۱۴۱۶	۱۷۸۵۳۰
فارس	۲۱۵	۱۱۱۸	۲۶۵	۱۳۲۵	۲۵۰	۱۲۵۰	۲۶۲	۱۳۰۵	۲۷۶	۸۳۵	۲۸۳/۵	۱۳۹۲

ادامه جدول ۲۹. وضعیت کشت و کار زعفران (سطح زیرکشت، میزان تولید) در استان‌های کشور در سال‌های ۱۳۷۶ تا ۱۳۸۱

سال	۱۳۷۶		۱۳۷۷		۱۳۷۸		۱۳۷۹		۱۳۸۰		۱۳۸۱	
مقادیر / استان‌ها	سطح‌زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم	سطح‌زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم	سطح‌زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم	سطح‌زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم	سطح‌زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم	سطح‌زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم
کرمان	۱۵۰	۵۵۵	۱۵۸	۵۸۴	۲۱۳	۱۰۴۱	۲۲۰	۹۲۶/۵	۲۱۱/۵	۱۰۰۰	۱۹۷/۵	۹۲۴
مرکزی	۸/۹	۵۲	۲۸	۱۴۴	۳۱	۲۱۷	۴۳/۷	۱۴۲/۵	۳۸	۱۳۶	۴۵/۷	۱۸۱/۵
همدان	۰/۸۲	۳/۷	۲	۳/۵	۱	۴	۲/۶	۵/۳۵	۱۰/۲	۴۷	۱۳/۸	۷۶
یزد	۱۴۱/۵	۶۲۰	۱۸۲	۸۱۴	۱۷۸/۲	۷۸۴	۲۴۸/۵	۷۴۳	۲۱۹/۸	۱۰۹۸/۴	۵۸۳	۲۷۲۸
تهران	۱۰/۵	۳۲/۲	۱	۳	۱	۳	۴/۵	۲۲	۷	۲۰/۲		
سمنان	۳۷	۱۵۰	۳۴	۱۲۲	۴۲	۱۹۴/۵	۳۴	۱۷۴				

www.tabarestan.info تبرستان

وضعیت کشت و کار زعفران در شهرستان‌های دیگر استان‌های کشور

در جدول ۳۰ نقاط زعفران‌خیز مختلف کنونی در استان‌های کشور (به جز استان خراسان، که وضعیت کشت و کار و میزان تولید زعفران در جداول ۲۷ و ۲۸ مندرج است) در سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱ مشخص شده، و سطح زیر کشت و میزان تولید و عملکرد و تعداد بهره‌بردار در هر یک از شهرستان‌ها آمده است.[۱۱۴]

جدول ۳۰. وضعیت کشت و کار زعفران (سطح زیر کشت، میزان تولید، عملکرد و تعداد بهره‌بردار) در شهرستان‌های هر استان طی سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱

مقادیر	سطح‌زیرکشت هکتار		میزان تولید کیلوگرم		عملکرددرهکتار کیلوگرم		تعدادبهره‌بردار	
استان / شهرستان / سال:	۱۳۸۱	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۸۰
آذربایجان شرقی	مرند	۳۰	۱۰۵		۳		۳۵	
	هشترود	۰/۱۲	۰/۸۵		۷		۱	
اصفهان	اران و بیدگل	۰/۵	۳		۶		۱۰	
	اردستان	۸	۶۴		۸		۲۵	
	اصفهان	۳۰	۱۴۲	۵۰	۴/۷	۵	۶۳	
	برخوارومیمه	۳۵	۱۹۰	۱۱۵/۵	۵/۴	۵/۵	۷۵۰	
	تیران‌وکرون	۱۷	۶۸	۱۵	۴	۳	۵۱	
	چادگان	۳	۲/۴		۰/۸		۳	

ادامه جدول ۳۰. وضعیت کشت و کار زعفران (سطح زیر کشت، میزان تولید، عملکرد و تعداد بهره‌بردار) در شهرستان‌های هر استان طی سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱

مقادیر / استان	شهرستان / سال:	سطح زیرکشت هکتار ۱۳۸۱	سطح زیرکشت هکتار ۱۳۸۰	میزان تولید کیلوگرم ۱۳۸۱	میزان تولید کیلوگرم ۱۳۸۰	عملکرد در هکتار کیلوگرم ۱۳۸۱	عملکرد در هکتار کیلوگرم ۱۳۸۰	تعداد بهره‌بردار ۱۳۸۱	تعداد بهره‌بردار ۱۳۸۰
اصفهان	خوانسار	۴		۶		۱/۵		۱۰	
	سمیرم	۰/۸		–		–		۲	
	شهرضا	۰/۳		۱/۲		۴		۱	
	فریدن	۱۰		۱۰		۱		۲۰	
	فریدونشهر	۱۰	۱۰	۲۸	۲۸	۲/۸	۲/۸	۲۵	
	کاشان	۱۰		۲۰		۲		۳۵	
	گلپایگان	۲		۱۵		۷/۵		۱۰	
	لنجان	۱/۴		۴/۰۱		۲/۸۶		۸	
	مبارکه	۷	۶	۴۹	۱۲	۷	۲	۱۵	
	نائین	۵۰	۳۹	۲۵۰	۱۹۵	۵	۵	۶۷۰	
	نجف‌آباد	۳۵	۲۵	۲۲۷/۵	۱۲۵	۶/۵	۵	۲۵۰	
	نطنز	۵۰	۲۴	۳۷۵	۱۲۰	۷/۵	۵	۱۰۰۰	
فارس	استهبان	۲۶۵	۲۶۵	۱۳۲۵	۸۰۰	۵	۳	۲۰۰	۲۳۵
	آباده	۴/۵	۳/۵	۳/۵	۴	۰/۸	۱	۳	۲۰
	اقلید	۵	۵	۲۵	۲۲	۵	۴/۳	۱۲	۹
	بوانات	۲/۵	۲/۵	۷/۵	۸/۷۵	۳	۳/۵	۳	۵
	سپیدان	۶		۳۰		۵		۱۶	
	مرودشت	۰/۲۵		۰/۸		۳/۲		۱	
کرمان	بم	۰/۵	۳	–	۱۰	–	۳/۳۳	۳	۱۰
	زرند	۱۵۰	۱۵۰	۷۵۰	۷۵	۵	۵	۵۰۰	۱۲۰
	راور	۶	۳	۱۸	۱۰	۳	۳	۳۰	۱۸
	بافت	۸	۸/۵	۱۲	۲۰	۱/۵	۴	۱۳	۱۵
	رفسنجان	۵		۱۰		۲		۱۰	
	سیرجان	۶	۵/۵	۲۴	۲۰	۴	۴	۱۵	۱۵
	شهربابک	۱۲	۱۰/۵	۸۴	۵۰	۷	۵	۶	۳۰

www.tabarestan.info تبرستان

ادامه جدول ۳۰. وضعیت کشت و کار زعفران (سطح زیر کشت، میزان تولید، عملکرد و تعداد بهره‌بردار) در شهرستان‌های هر استان طی سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱

مقادیر / استان	شهرستان / سال:	سطح زیرکشت هکتار		میزان تولید کیلوگرم		عملکرد درهکتار کیلوگرم		تعداد بهره‌بردار	
		۱۳۸۱	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۸۰
کرمان	بردسیر	۴	۱۵	۱۴	۷۰	۳/۵	۴/۶۷	۴	۱۰
	کرمان	۶	۱۶	۱۲	۷۰	۲	۴/۳۷	۱۰	۲۰
مرکزی	دلیجان	۸	۶/۰۹	۹/۶	۶/۷	۱/۲	۳/۵	۳۶	۳۷
	محلات	۸/۳۵	۷/۹۵	۴۰	۱۱/۸	۵	۱/۵	۱۱	۱۰
	تفرش	۹/۵	۹	۳۸	۳۱/۵	۴	۳/۵	۵۳	۵۰
	آشتیان	۲/۱	۲	۶/۲	۶	۳	۳	۳۳	۳۲
	خمین	۱۵	۱۳	۸۵	۸۰	۸	۶/۰۱	۲۵	۲۰
	ساوه	۲/۷۵		۲/۷۵		۱		۱۳	
همدان	همدان	۲/۵	۱/۲	۱۰	۴/۸	۴	۴	۹	
	رزن	۱۰	۸	۶۰	۴	۶	۵	۲۵	۲۵
	نهاوند	۰/۵	۰/۳	۴	۱/۲	۸	۴	۲	۳
	تویسرکان	۰/۲	۰/۲	۰/۵	۰/۵	۲/۵	۵	۲۰	۲۰
	بهار	۰/۱	۰/۱	۰/۵	۰/۵	۵	۵	۹	۶
	کبودرآهنگ	۰/۵	۰/۳	۱		۲		۴	۴
یزد	صدوق	۳/۵	۴	۱۴	۵	۴	۱/۲۵	۳۵	۴۰
	مهریز	۳/۲	۲/۸	۸	۶/۲۵	۲/۵	۲/۲۴	۴۰	۲۵
	تفت	۱۵	۴	۲۵/۵	۱۳/۷۲	۱/۷	۴/۴۳	۱۴۰	۵
	طبس	۳۴۵		۱۵۸۷		۴/۶		۶۴۳	
	بهاباد،باقق	۱۹۵	۱۹۰	۱۰۵۴	۱۰۴۵	۵/۵	۵/۵	۱۵۰۰	۷۵۰
	یزد	۲		۱۰		۵		۲۰	
	اردکان	۱۸/۵	۱۸	۲۹	۲۶/۹	۱/۵	۱/۴۹	۱۴۵	۱۲۰
	میبد	۰/۵	۱	۰/۷۵	۱/۵	۱/۵	۳	۵	۸

www.tabarestan.info تبرستان

جشن زعفران

چند سالی است که در ایران روزهایی از سال را، به مناسبت‌های مختلف، به اقشاری از طبقات جامعه، اختصاص می‌دهند، و در آن روز ضمن گرامی داشت از جایگاه و مقام آن قشر، همایش‌ها و گردهمایی‌هایی تخصصی و نیز جشن و شادمانی برپا می‌شود، از آن جمله «روز کشاورز»، «روز کارگر»، «روز معلم»، «روز پرستار»، «روز زن»؛ «روز بازنشستگان» و «روز ارتش و نیروهای مسلح» و غیره است.

سنت بسیار پسندیدهٔ دیگری که به تازگی احیا شده، برپایی جشن‌های دلپذیر و سرورانگیزی است، که موجب خوشحالی و تشویق اقشار زیادی از کشاورزان و باغبانان و تولیدکنندگان مزروعات و میوه‌ها و گل و گیاهان زینتی، دارویی و صنعتی می‌شود. از آن جمله: جشن زعفران، جشن خرمن، جشن خرما و جشن گل و غیره است. برخی از این جشن‌ها ریشه و پیشینهٔ بسیار کهنی در تاریخ و فرهنگِ ایران زمین (به مفهوم جغرافیایی بسی وسیعتر از مرزهای سیاسی کنونی ایران) دارد. چون جشن «**شادغلی**» که در قرن سوم هجری، مخصوصاً در عصر متوکل خلیفهٔ عباسی، به اجرا در می‌آمد. جشنی که حتی نام خود را از واژگان پارسی «**شاد**» و «**گل**» و «**گلی**» اخذ کرده، و با مفهوم «**شادگلی**» و با مراسم گل‌افشانی، و نثار انواع گلها، انجام می‌گرفته، و سرور و شادمانی، حاضران در جشن «شادغلی» را موجب می‌شده است. جشن شادمانهٔ دیگری که در ایران قدیم برپا می‌شد، و حتی در عصر صفویه و قاجاریه معمول بود، **جشن گل زرد** است. این جشن سرورانگیز که در منابع لغت در ذیل مدخل «**گل‌کوبی**» تعریف شده، شرح مراسم و چگونگی اجرای آن در برخی از سفرنامه‌های آن روزگاران آمده است. جشن گل زرد یا گل‌کوبی، در اوایل بهار، مقارن با موسم به‌گل نشستن چمن‌های گل زرد برپا می‌شد.[۱۱۵] این گونه جشن‌ها حکایت از ذوق سلیم و لطیف و طبع شاعرانه و نیز علاقه و توجه مردمان این مرز و بوم به گل و سبزه دارد.

جشن زعفران، که نخستین بار به پیشنهاد نگارنده به شورای شهر و فرماندار تربت حیدریه، در سال ۱۳۷۸ در این شهرستان برپا گردید، و در سال‌ها بعد نیز استمرار پیدا کرد. در سال ۱۳۸۱ طی روزهای ۱۰ تا ۱۲ آبان جشن زعفران در قاین برگزار شد. مطالب مزبور مطلع سخنرانی صاحب این قلم در آن جشن است، که در روزنامهٔ اطلاعات به تمامی چاپ و منتشر شد،[۱۱۶] اما پیشنهادی که طی آن خطابه مطرح کرده با تأکید بیشتری بازگو می‌کند. چه خوب و شایسته است که این جشن هر سال در یکی از مناطق زعفران‌خیز برپا شود، و زعفرانکاران و تولیدکنندگان عمدهٔ دیگر مناطق برای مبادلهٔ اطلاعات و طرح پیشنهادها و اتخاذ خط‌مشی‌های واحد در جهت بهبود تولید و صادرات، وگسترش دامنهٔ اطلاعات و معلومات خویش در این باب، به محل و منطقه جشن عزیمت کنند. با این اقدام نه تنها ارتباط بین زعفرانکاران و بازرگانان بیشتر می‌شود،

www.tabarestan.info تبرستان

بلکه می‌توانند در طی سال مطالب و معلومات و یافته‌های جدیدی که کسب کرده، یا بکار بسته به دیگران بیاموزند.

شیوهٔ زعفران‌کاری کنونی در کشمیر

با وجود این که هندوستان، در مقایسه با ایران، محصول زعفران قابل توجهی ندارد، اما کارشناسان ودانشمندان هندی کارهای تحقیقاتی قابل تمجیدی در باب گیاه زعفران، مخصوصاً محصول ناحیهٔ کشمیر انجام داده‌اند.[۱۱۷] برطبق گزارش پژوهشگران هندی، در سال ۱۹۸۴ م/ ۱۳۶۳ ش، در کشمیر شرایط اقلیمی متنوع فصلی وجود دارد، متوسط درجات حرارت در فروردین و اسفند در حدود ۱۳ درجهٔ سانتیگراد، با بارندگی معمول است. در دههٔ دوم اردیبهشت تا اول مرداد هوا گرم، و درجهٔ حرارت بالای ۳۰ درجهٔ سانتیگراد است. از دهه دوم مرداد تا دههٔ اول مهر به لحاظ بارندگی‌های ناگهانی، در مجموع حدود ۱۵۰ میلیمتر، درجهٔ حرارت کاهش پیدا می‌کند. از نیمهٔ دوم مهر، فصل پاییز نسبتاً خشک، با رطوبت نسبی پایین آغاز می‌شود. بارش برف در اوایل آذر آغاز می‌گردد، و تا حدود پایان بهمن به تناوب ادامه پیدا می‌کند.

آماده کردن زمین، در ماه‌های اسفند تا فروردین انجام می‌شود. زمین زعفران‌کاری را در سه تا چهار نوبت، به عمق ۳۰ تا ۳۵ سانتیمتر شخم می‌زنند. در هر هکتار ۵ تا ۶ تن کود دامی می‌ریزند و با خاک مخلوط می‌کنند. در اواخر اردیبهشت، پس از یک شخم مجدد، زمین را تسطیح کرده، برای کرت‌بندی و کاشت آماده می‌کنند. کاشت پیازها، به همان شیوهٔ سنتی مندرج در نوشتهٔ کرپارام در قرن ۱۳ هجری، در فاصلهٔ ۲۰ خرداد تا ۷ تیر انجام می‌شود. به این منظور در زمین آماده شده کرت‌های مربع شکل، با ابعاد تا ۲/۵ متر (یک درعه و ۴ گره تا ۲ درعهٔ رایج کشمیری)، باکمی تحدب ایجاد می‌کنند. سپس شیارهای موازی به عرض ۱۲ تا ۱۴ سانتیمتر، و با عمق ۸ تا ۱۰ سانتیمتر، حفر کرده، پیازها را به فاصلهٔ ۶ تا ۸ سانتیمتر می‌کارند، و روی شیارها را با خاک پر می‌کنند. در پیرامون کرت‌ها، در چهار سوی جویهٔ زهاب، با پهنای ۲۰ سانتیمتر و ژرفنای ۱۰ سانتیمتر ایجاد، و به این ترتیب زعفران‌زار زه‌کشی می‌شود، تا آب‌های اضافی بارش‌های تند به موقع و بی‌موقع موجب فساد پیازهای زعفران را فراهم نیاورد. مقدار پیاز برای کاشت در هر هکتار ۸ تن، به ارزش حدود ۱۲۰ دلار، در نظر گرفته می‌شود.

همان‌طور که کرپارام یادآوری کرد (رجوع کنید به عنوان «د. شیوهٔ زعفران‌کاری در کشمیر تا قرن ۱۳ هجری» در صفحات پیشین)، کاشت زعفران در کشمیر به صورت دیم انجام می‌شود، و در طول دورهٔ رویش و رشد و گل دهی، حداکثر به یک یا دو خشاوه یا کولش سطحی و وجین نیاز دارد. چراکه بارندگی‌های شهریور و مهر و بارش‌های سبک بعدی برای رویش و گل‌دهی به موقع آن کافی است، و بارندگی‌های بعدی نیاز گیاه را به آب و رطوبت تأمین می‌کند. در پیرامون

www.tabarestan.info تبرستان

کرت‌ها زه‌کشی می‌شود. این زه‌کشی‌ها به منظور تهویه و خروج آب اضافی بارندگی‌های سنگین و نابهنگام در طول فعالیت‌های رویشی گیاه و زایشی و رشد پیازها و بچه‌پیازها انجام می‌شود؛ مخصوصاً در فاصلهٔ اواخر اردیبهشت تا پایان شهریور - که پیاز زعفران دوره خواب یا استراحت خود را می‌گذراند - گاهی بارندگی‌های شدید و رگباری می‌بارد، زه‌ها خروج آب‌ها را تسریع و تسهیل می‌کند، وگرنه با غرقابی شدن نابهنگام کرت‌ها و افزایش رطوبت حیطهٔ ریشهٔ پیازها، موجبات فساد آنها، و ایجاد خسارت‌های سنگین را فراهم می‌آورد. اولین سله‌شکنی در تیرماه، و دومین در شهریور - که جوانه‌های رویشی برای فعالیت آماده می‌شود- به همراه ریختن مقادیری کود دامی انجام می‌شود. عملیات سله‌شکنی با کولش سطحی (یا به اصطلاح رنده کردن و خراش دادن خاک) انجام می‌شود. برخی هم پس از برداشت محصول یا چیدن گل‌ها، با پاشیدن مقداری کود سله‌شکنی دگرباره‌ای را انجام می‌دهند.

کاشت زعفران در بین درختان با دام نیز، که فواصل درختان ۶×۶ باشد انجام می‌شود. از اواخر شهریور، با ریزش برگ‌های بادام، موجبات رسیدن نور کافی خورشید به زعفران‌زار فراهم می‌آید. همچنین ریشهٔ درختان بادام در اعماق مانع چندانی، در حیطهٔ تغذیه‌ای ریشه‌های پیاز زعفران، که در بافت سطحی‌تر خاک قرار دارد، ایجاد نخواهد کرد. زعفران کاران کشمیری، مزارعی را که قبلاً زعفران در آن کشت شده است، یک سال در آیش گذاشته، در سال دوم گندم یا خردل می‌کارند، و در سال سوم به کاشت مجدد زعفران مبادرت می‌ورزند.

عملکرد زعفران در اولین سال کاشت ناچیز واندک است. در سال‌های بعد به تدریج فزونی می‌یابد. در سال سوم عملکرد طبیعی آن در هر هکتار ۱/۸ تا ۲/۵ کیلوگرم است. از سال چهارم به بعد عملکرد آن کاهش پیدا می‌کند. در پایان سال ششم تا هشتم پیازها را از زمین خارج می‌کنند. در این اقدام از هر هکتار در حدود ۲۰ تن پیاز حاصل می‌شود، که ۵۰ درصد آن از نظر اندازه و وزن قابلیت مناسب و مطلوب را برای کاشت مجدد دارد.

زعفران‌کاران کشمیری، صبح زود، بلافاصله پس از بخار شدن شبنم سحرگاهی روی جام گل، و پیش از پژمردگی گل‌ها در اثر گرما، به چیدن گل‌های زعفران مبادرت ورزیده، ودر همان روز به جداکرن کلاله می‌پردازند. به این منظور گلهای تازه را روی میز بزرگی، در زیر سقف موضع مورد نظر می‌ریزند، و کارگران ماهر و دقیق، به یکی از شیوه‌های زیر، کار جداکردن کلاله‌ها از گل‌های زعفران را آغاز می‌کنند:

الف. مادگی درون جام گل را با ناخن انگشتِ شستِ دستِ چپ قطع کرده، و کلالهٔ سه شاخهٔ زعفران را توسط انگشتان دست راست به بیرون می‌کشند، و مجموعهٔ کلاله‌ها جدا شده را درون ظرف سفالین قرار می‌دهند.

ب. گل را با قیچی به گونه‌ای می‌برند که انتهای کم رنگ انتهای کلاله‌ها همراه با ساقه بر جای

www.tabarestan.info تبرستان

ماند، و پس از آن قسمت فوقانی قرمز رنگ کلاله را از گلبرگ‌ها جدا می‌کنند.

یکی از روشهای خشک کردن، توسط زعفران کاران کشمیری به این ترتیب انجام می‌گیرد، که گل‌ها را در آفتاب قرار می‌دهند تا خشک شوند. سپس کلاله‌ها را از گل‌های خشک جدا می‌سازند. کلاله‌هایی که رنگ قرمز تیره دارند، از نظر کیفیت و مرغوبیت ممتاز است زعفران شاهی Shahi می‌گویند، که ظاهر با نوع زعفران دختر پیچ معروف در خراسان مطابقت دارد که در قدیم به زعفران کمندی شهرت داشته است. در هندوستان دو نوع زعفران توسط کشاورزان درجه‌بندی و به بازار عرضه می‌شود. یکی موسوم به زعفران Mongra [با مفهوم ممتاز] که کیفیتی مرغوب و یکدست دارد، و از شکستهٔ کلاله‌های قرمز رنگ تشکیل شده است. این نوع در ایران به «زعفران سرگل» شهرت دارد. نوع دوم موسوم به زعفران Lachcha [با مفهوم فرومایه]، با کیفیت نامرغوب و غیریکدست، که حاوی بعضی از رشته‌های زرد رنگ علاوه بر کلاله و قطعات و بقایای گل است. این نوع زعفران را با توجه به ماهیت نامتجانس و نامرغوب آن می‌توان «زعفران پوشال» نام داد، شاید در ماهیت لفظی نام گویشی هندی آن «لاچّا Lachcha» مفهوم «لاش» فارسی (به معنی فرومایه، زبون، ضایع) نهفته باشد.

«از عوامل مؤثر در کمیت و کیفیت محصول زعفران، زمان برداشت گل از مزرعه است. راینا Raina و همکارانش، در ایالت جامو و کشمیرِ هندوستان، بر روی تأثیر زمان برداشت گل در عملکرد محصول زعفران، و قدرت رنگی [میزان کروسین] آن انجام دادند. این پژوهشگران، گل زعفران را به سه صورت: غنچه، گل سه روزه و گل پنج روزه، برداشت کرده، و میزان محصول زعفران خشک و ویژگی‌های آن را در هر سه حالت مورد بررسی قرار دادند. نتایج این تحقیق (جدول ۳۱) نشان داد که در صورت برداشت زعفران به صورت گل تکامل یافته (۵ روزه)، عملکرد نسبت به غنچه، به میزان ۴۲٪ و قدرت رنگی ۷٪ نیز افزایش می‌یابد»:[۱۱۸]

جدول ۳۱. ویژگی‌های کلالهٔ زعفران در مراحل مختلف تکامل گل

مرحلهٔ تکامل گل زعفران	میانگین اندازه‌های کلاله ۱			میزان کروسین در اندام‌های گل ۲	
	وزن(گرم)	طول(میلیمتر)	قطر(میلیمتر)	کلالهٔ تازه(گرم درکیلوگرم)	سایربخش‌های گل
غنچه (اولین روز ظهور)	۰/۰۲۶	۲۸/۰	۳/۰	۱۶۵/۴	۰
غنچهٔ باز شده (سومین روز ظهور)	۰/۰۳۲	۳۱/۵	۳/۶	۱۶۷/۲	۰
گل کاملاً باز شده (پنجمین روز ظهور)	۰/۰۳۷	۳۵	۴	۱۷۰/۷	۰

۱. میانگین در یک دورهٔ سه ساله از مناطق مختلف زعفران‌خیز کشمیر به دست آمده است.

۲. براساس وزن خشک

www.tabarestan.info تبرستان

شیوهٔ زعفران کاری کنونی در اسپانیا[۱۱۹]

در مناطق زعفران‌خیز قدیم اندلس (اسپانیای اسلامی) کشت این محصول تقریباً منقرض شده و تنها در منطقهٔ ولنسیه (اکنون والنسیا Valancia) تا به امروز استمرار یافته که محصول آن اندک (در حدود سالانه ۵۰ کیلوگرم) است (رجوع کنید به گفتار دوم ذیل عناوین: انتقال و انقراض زعفران‌کاری، ج. اندلس). عمده‌ترین نواحی زعفران‌خیز کنونی اسپانیا، در شمال شرق، نواحی مرکزی و جنوب شرقی این کشور، در فاصلهٔ عرض‌های جغرافیایی ۳۸ تا ۴۱ درجه، و عموماً در ارتفاع بالای ۶۰۰ تا ۷۰۰ متر از سطح دریا پراکنده است. این مناطق از نظر اقلیمی و شرایط آب و هوایی با مناطق زعفران‌خیز ایران در استان خراسان تفاوت‌هایی دارد. میزان بارندگی در نواحی زعفران‌خیز ایران، مثلاً در بیرجند سالانه در حدود ۱۳۵ میلیمتر و در تربت حیدریه در حدود ۲۴۰ میلیمتر است، در حالی که مناطق زعفران‌خیز اسپانیا سالانه بیش از ۴۰۰ میلیمتر بارندگی دارند. رطوبت نسبی بیشتر، از جمله تفاوت‌های مناطق زعفران‌خیز اسپانیا با ایران است. به همین دلیل بیشتر زعفران کاری‌ها به صورت دیم انجام می‌شود. از سوی دیگر، در سردترین روزهای زمستان و گرم‌ترین ایام تابستان حداکثر درجهٔ دمای هوا در مناطق زعفران‌خیز اسپانیا به ۱۲ درجه زیر صفر و حداکثر تا ۴۰ درجهٔ سانتیگراد می‌رسد. در حالی که حداقل مطلق درجات حرارت در بیرجند تا حدود ۱۶- درجه، ودر تربت حیدریه تا ۲۲ درجه زیر صفر گزارش شده است، و حداکثر مطلق در بیرجند به ۴۷ و در تربت حیدریه تا ۴۳ درجهٔ سانتیگراد می‌رسد. همچنین در این شهرها در دورهٔ رویش و رشد گیاه زعفران تعداد ساعات روزهای با آفتاب درخشان بیشتر از نواحی زعفران‌خیز اسپانیاست. چراکه در موسم رویش و گل دهی و رشد گیاه زعفران، یعنی درفاصلهٔ مهرماه تا اردیبهشت سال بعد، روزهای ابری و میزان بارندگی در اسپانیا به مراتب بیشتر از نواحی زعفران‌خیز خراسان است. توزیع بارش‌ها، در موسم رویش و رشد گیاه زعفران‌خیز اسپانیا موجبی است که کشت و کار بیشتر زعفران زارهای این کشور به صورت دیم باشد. بارندگی‌های ماه سپتامبر (۱۰ شهریور تا ۹ مهر) و اوایل اکتبر (حدود نیمهٔ مهرماه) برای رویش مطلوب، و بار شهای ماه مارس (۱۰ اسفند تا ۱۰ فروردین) برای رشد کامل پیازها و بچه پیازها - و تکمیل پوشش الیافی، و اندوختن مواد لازم برای رویش بعدی -کافی است.

فلات لامانچا، با ۷۰۰ متر ارتفاع از سطح دریا، در جنوب شرقی مادرید، عمده‌ترین منطقه زعفران‌خیز اسپانیاست، که آس بادها یا آسیاب‌های بادی فراوان دارد. اکثر زمین‌های زعفران‌خیز اسپانیا دارای خاکی حاصلخیز با مواد آلی و هوموسی غنی، از جنس لومی رسی و رسی کلسیم دار، با بافت متوسط تا سنگین است.

در منطقهٔ آراگون Aragon در نواحی شهر ساراگوزا (Saragossa / Zaragoza) و تروئل (Teruel)، واقع در شمال شرقی اسپانیا، در حدود ۱۰۰۰ هکتار زعفران کاری، اکثراً دیم (۹۵۰

www.tabarestan.info تبرستان

هکتار) دایر است که بیش از ۷ تن محصول سالانه دارد. در منطقه یا فلات کاستیل یا نیوکاستیل لامانچا New Castile Lamancha، در نواحی شهرهای تولدو (Toledo) در مرکز اسپانیا، سیودادرئال (Real Ciudad) در جنوب تولدو، کوئنکا (Cuenca در شرق کشور، و آلباست (Albacete) در جنوب کوئنکا عمده‌ترین نواحی زعفران‌خیز اسپانیا را تشکیل می‌دهد. در حدود ۵۴٪ از کل میزان محصول زعفرانیا اسپانیا، در سال ۱۹۸۶ م، در نواحی آلباست تولید شده است. در جدول ۳۲ پاره‌ای از خصوصیات خاک و شرایط آب و هوایی چهار ناحیهٔ عمدهٔ زعفران خیز اسپانیا در منطقه نیوکاستیل آمده است، ودر جدول ۳۳ وضعیت کشت و کار زعفران، سطح زیر کشت، عملکرد و کل تولید در چهار ناحیهٔ مزبور در سال ۱۹۸۶ م مشخص شده است.

www.tabarestan.info تبرستان

جدول ۳۲. پاره‌ای از خصوصیات آب و هوایی و وضعیت خاک در چهار منطقهٔ زعفران‌خیز در نیوکاستیل

موضوع / ناحیه	کوئنکا	تولدو	آلباست	سیودادرئال
متوسط بارندگی سالانه	۴۴۰	۴۰۰	۴۵۳	۴۱۲
متوسط درجات حرارت	۱۴	۱۴	۱۳/۳	۱۴/۸
اولین روزهای یخبندان	اکتبر یا نوامبر	نوامبر	اکتبر	نوامبر
آخرین روزهای یخبندان	آوریل یا مه	آوریل	آوریل‌یامه	آوریل
نوع کود مصرفی	دامی	دامی	دامی	دامی
بافت و جنس خاک	-	لومی‌رسی	متوسط تاسنگین	رسی کلسیم دار
عمق خاک	کم‌عمق	متوسط	کم‌عمق تا ۳۰سانتیمتر	۶۵ سانتیمتر
زهکش	-	کم	کم	قابل قبول
مواد آلی خاک	خیلی‌کم	نزدیک ۱٪	نزدیک به ۱٪	نزدیک به ۱٪

جدول ۳۳. وضعیت کشت و کار دیم و آبی (سطح زیر کشت، تولید، عملکرد) زعفران در ۴ منطقه در نیوکاستیل در سال ۱۹۸۶ م.

مقدار / ناحیه		کوئنکا	تولدو	آلباست	سیودادرئال
سطح‌زیرکشت(هکتار)	دیم	۳۲۵	۴۲۳	۱۵۲۰	۲۶۷
	آبی	۸	۸۴	۳۹۰	۷۳
	جمع	۳۳۳	۵۰۷	۱۹۱۰	۳۴۰
عملکرد(کیلوگرم	دیم	۴	۸	۹	۸
درهکتار)	آبی	۱۲	۱۴	۱۴	۱۵
کل تولید (کیلوگرم)		۱۳۶۹	۴۵۶۰	۱۹۱۴۰	۳۲۳۱

مقدار زمین زیرکشت زعفران از ۵ هزار هکتار در سال ۱۹۷۰ به ۲/۶ هزار هکتار تا سال ۱۹۹۷ کاهش پیدا کرده است. به همین ترتیب میزان تولید زعفران اسپانیا کاستی گرفته، و در همین حال میانگین میزان عملکرد در هکتار «از ۸ به ۵ کیلوگرم رسیده است». «زعفران اسپانیا با رقابت شدید کشورهای عربی [منظور ظاهراً امارات عربی است که مقادیر قابل توجهی از زعفران ایران، توسط بازرگانان این کشور به اسپانیا و دیگر نقاط جهان صادر می‌شود] که مقادیر قابل ملاحظه‌ای زعفران با رنگ‌های برجسته‌تر تولید می‌کنند، روبه‌رو است. تهدید دیگر برای زعفران مواد رنگی غذایی پیچیده‌ای است که صنایع شیمیایی به بازار عرضه می‌کنند». همزمان با کاهش تولید زعفران «انستیتو بذرشناسی و علم برداشت گیاهی ITAP» در آلباست فعالیت‌های پژوهشی را در باب بهزراعی و دستیابی به خصوصیات ناشناختهٔ زعفران، و تکثیر کلونال (تولیدمثل غیرجنسی) را آغاز کرد:

www.tabarestan.info تبرستان

رامون مار یامونز، یکی از دانشمندان انستیتو ITAP، قبول می‌کند که این اقدام کار سخت و مشکلی می‌باشد. گیاه زعفران کمتر شناخته شده است. درک فیزیولوژی گیاه، تأثیر آب و هوا بر برداشت و زراعت گیاه و مبارزهٔ بهتر با آفات و بیماری‌ها، یعنی پرسش‌هایی که برای محصولات کم ارزش‌تر خیلی وقت پیش، پاسخ آنها داده شده است. این یک پروژهٔ بزرگ است که به منظور نجات یک محصول پرارزش و معتبر، و همچنین اقتصاد منطقه‌ای، به مورد اجرا گذاشته شده است. اگر این گیاه بمیرد، پرورش‌دهندگان آن باید راهی شهرها بشوند، و به خیل بیکاران شهری به‌پیوندند. به مورد اجرا گذاشته شده است.[۱۲۰]

با این همه تلاش دانشمندان اسپانیایی به نتیجه نرسیده است؛ چراکه تجار زعفران این کشور هر سال مشتاقانه‌تر خریدار زعفران محصول ایران بوده‌اند، که از نظر کیفیت و مرغوبیت به مراتب برتر، و از نظر قیمت فوق‌العاده ارزان‌تر است. در واقع کوشش بازرگانان و مسؤلان دولتی اسپانیا، در جهت تبلیغات و بازاریابی طی قرن گذشته، به نفع زعفران‌کاران و صادرکنندگان زعفران ایران در عصر حاضر شده است؛ گواینکه نفع سرشاری عاید آنان می‌شود.

زعفران در اسپانیا برای یک دوره ۳ تا ۴ ساله عموماً به صورت دیم کاشته می‌شود؛ در حدود ۱۵٪ از زعفران زارهای این کشور آبی، و ۸۵٪ به صورت دیم است. مناطق زعفران‌خیز عموماً روزهای تابستانی گرم و زمستانی سرد و با یخبندان دارند. به پندار زعفران کاران اسپانیا، در مناطقِ با تابستان‌های گرم و زمستان‌های سرد، محصول زعفران با کیفیت عالی‌تر و رنگ و رایحه بیشتر و کلالهٔ درشت‌تر عاید می‌شود. در پایان سال چهارم پیازها را از زعفران‌زار درمی آورند، و بر آن باورند که زیاد شدن تعداد بچه پیازها در سال‌های بعد موجب کاهش میزان عملکرد محصول، و نیز نزدیک شدن فاصلهٔ پیازها به سطح زمین می‌شود، و در نتیجه مانعی برای کارعادی بر روی مزرعه ایجاد می‌کند. قطعات مزرعه‌های زعفران در اسپانیا کوچک، با مساحت ۵۰۰ تا ۵۰۰۰ مترمربع است. زمین‌های اختصاص یافته برای کشت زعفران به صورت دیم طی

چهار سال عملکرد خوبی دارد و به طور متوسط سالانه در حدود ۷ کیلو در هکتار محصول می‌دهد، در کشت آبی این مقدار به حدود ۱۴ کیلوگرم می‌رسد. زعفران‌کاران اسپانیولی، پس از بیرون آوردن پیاز، در سال سوم یا چهارم، از زمین، اگر این مزرعه به صورت دیم باشد، به مدت ۶ تا ۸ سال و اگر آبی به مدت ۱۵ تا ۱۶ سال، از کاشت مجدد زعفران در آن زمین خودداری می‌کنند، و اعتقاد دارند که با کاستن از این مدت، عملکرد محصول و نیز درجهٔ کیفیت و مرغوبیت آن کاهش پیدا می‌کند. زعفران کاران ایرانی نیز به تجربه این نکته را دریافته‌اند، و در زمینی که قبلاً زعفران کشت شده است، تا حدود ۷ تا ۱۰ سال از کشت مجدد زعفران خودداری می‌کنند و زمین را به کشت محصولات دیگر اختصاص می‌دهند. برخی نیز معتقدند که این مدت هر چه بیشتر باشد، کمیت و کیفیت محصول آتی بهتر خواهد شد. بعضی تا دو برابر مدتی که پیاز در زمین بوده، در آن مزرعه اقدام به کشت مجدد زعفران نمی‌کنند.

www.tabarestan.info تبرستان

زعفران‌کاران، اسپانیولی کارآماده‌سازی زمین را در حدود ۱۰ اسفند (اول ماه مارس) با یک شخم عمیق با گاوآهن معمولی به عمق ۲۵ سانتیمتر آغاز می‌کنند. شخم بعدی به عمق ۱۵ سانتیمتر را در ماه آوریل (۱۲ فروردین تا ۱۱ اردیبهشت) می‌زنند، و پس از تسطیح کردن، زمین برای کاشت آماده می‌شود. عملیات کاشت پیاز زعفران در مزرعه را به صورت دیم، در فاصلهٔ ۲۶ اردیبهشت (اواسط ماه مه) تا ۱۰ شهریور - متناسب با رطوبت کافی زمین، و نیز شرایط اقلیمی و آب و هوایی مناطق - انجام می‌دهند. کاشت پیازها با دست، و عموماً توسط زنان، انجام می‌گیرد. پیازهای نسبتاً درشت را به این منظور انتخاب کرده، ابتدا الیاف غلاف مانند آنها را تا پوستهٔ روی سپیدی پیاز جدا می‌سازند. سپس پیازها را با محلول قارچ‌کش ۱/۵ در هزار تبلیت ضدعفونی می‌کنند. پس از آماده شدن پیازها، شیاری به عمق ۱۸ تا ۲۰ سانتیمتر و عرض ۱۰ تا ۱۲ سانتیمتر با تراکتور یا با فاروئر (Furower، شیارکن) درآورده، پیازها را در یک یا دو ردیف می‌کارند. در روش یک ردیفه فاصلهٔ پیازها ۵ تا ۸ سانتیمتر و در طریقهٔ دو ردیف فاصلهٔ دو ردیف موازی ۸ تا ۱۲ سانتیمتر و فاصلهٔ پیازها ۱۰ تا ۱۵ سانتیمتر است. فواصل ردیف‌های کاشت از یکدیگر ۳۰ تا ۳۵ سانتیمتر در نظر گرفته می‌شود. به تقریب در هر مترمربع ۴۵ دانه پیاز کشت می‌شود، که در هر هکتار آن، متناسب با ریز و درشتی پیازها و فواصل آنها از یکدیگر، ۴ تا ۵ تن پیاز می‌برد. پس از کشت پیازها روی آنها را با خاک می‌پوشانند و با ماله روی شیارها را هموار می‌کنند. به لحاظ حاصلخیزی خاک و غنی بودنِ آن از نظر مواد آلی و هوموس، از کودهای شیمیایی استفاده نمی‌شود. معمولاً از کود دامی (پهن گاو) به عنوان تنها کود، به مقدار ۱۰ تا ۱۵ تن در هکتار بهره می‌جویند. شیوهٔ زعفران‌کاری در اسپانیا وجوه تشابهی با روش زعفران‌کاری در قرن هفتم هجری در همدان دارد که شرح آن را خواجه رشیدالدین فضل‌اله همدانی نقل کرده است (رجوع کنید به «الف. شیوه زراعت در قرن هفتم و پیش‌تر از آن» در

مباحث پیشین).

پس از کاشت پیازها، در حدود ۱۰ شهریور تا ۸ مهر (در ماه سپتامبر)، یک شخم با عمق ۱۰ تا ۱۵ سانتیمتر زده می‌شود، و در ماه اکتبر (۹ مهر تا ۹ آبان) کلوخه‌ها را با شن‌کش شکسته و نرم می‌کنند، تا رویش جوانهٔ گل‌های زعفران به سهولت انجام گیرد. در سال‌های بعد، پس از جمع‌آوری گل‌ها، بین ردیف‌ها را شخم می‌زنند. در حدود ۱۰ اردیبهشت (اواخر ماه آوریل) برگ‌های گیاه زعفران را درو می‌کنند. از هر هکتار در حدود ۵۰۰ تا ۷۰۰ کیلوگرم برگ خشک حاصل می‌شود. برگ‌های خشک شده را برای مصرف خوراک دامها، و چارپایانی چون قاطر استفاده می‌کنند. در نیمه اردیبهشت تا اوایل تیر (در ماه مه و ژوئن) بین ردیف‌ها مجدداً شخم می‌خورد. در طول تابستان نیز زمین زعفران‌زار یک یا دوبار با کولتیواتور شخم سطحی زده می‌شود، ودر ماه اکتبر (۹ مهر تا ۹ آبان) کلوخه‌ها را با شن‌کش خرد و نرم می‌کنند.

زعفران‌کاران اسپانیولی روشی در تخمین یا برآورد میزان محصول دارند. به این ترتیب که به صورت تصادفی در چند نقطهٔ زعفران‌زار تعدادی پیاز را از خاک بیرون می‌آورند، و جوانه غنچه‌های روی هر پیاز را می‌شمارند. اگر تعداد گل‌ها در غالب پیازها ۲ عدد باشد میزان محصول معمولی است، اما چنانچه بیشتر پیازها دارای سه گل باشند، میزان محصول مطلوب یا بسیار خوب برآورد می‌شود. متوسط میزان برداشت محصول در زعفران‌زارهای اسپانیا، در سال اول کاشت به حدود ۴ تا ۶، در سال دوم ۱۰ تا ۱۲، در سال سوم ۱۶ تا ۱۸، و میانگین سه سال به حدود ۱۰ تا ۱۲ کیلوگرم زعفران خشک در هکتار می‌رسد.[۱۲۱]

کار چیدن گل‌های زعفران «گل چینی» از حدود ۲۵ مهرماه (اواسط اکتبر) تا حدود ۱۰ تا ۱۵ آبان (اوایل نوامبر)، متناسب با شرایط آب و هوایی نواحی زعفران‌خیز، صبح زود پیش از گرم شدن هوا، غالباً توسط زنان و کودکان انجام می‌شود، و در حدود ۱۵ تا ۲۰ روز به طول می‌انجامد. در روزهایی که روی گل را شبنم می‌پوشاند یا بارندگی است، چیدن گل‌ها به تعویق می‌افتد. آن روزی را که بیشترین تعداد گل در زعفران‌زار ظاهر شود «روز گلفروش» می‌گویند (اصطلاح دیگری در سروده‌های شاعران پارسی‌گوی هند در قرن ۱۱ و ۱۲ ه دیده می‌شود. آن‌ها روز یا موقع رویش انبوه گل‌ها در زعفران‌زار را با عنوان «جوش زعفران» و «جوش گل زعفران» یاد کرده‌اند) چیدن گل‌ها در اسپانیا بیشتر توسط بانوان انجام می‌شود. در چیدن گل‌ها و درآوردن کلاله‌های زعفران یک نوع مسابقه یا رقابت پیش می‌آید. در برخی نقاط زعفران‌خیز، چون Mondadores دوشیزگان و بانوان برای کسب عنوان ملکهٔ زعفران‌چین به رقابت می‌پردازند. مساحت زعفران‌زار را با واحد سلمینز (برابر ۵۳۶ مترمربع) می‌سنجند. یک نفر گل‌چین، در طول بامداد می‌تواند گل‌های یک سلمینز را بچیند.

پس از چیدن گل‌ها، عملیات جداسازی کلاله‌ها در همان روز انجام می‌شود. به این منظور

گل‌ها را بر روی میزی بزرگ می‌ریزند، وعدهٔ زیادی در دور میز به جدا کردن کلاله‌ها می‌پردازند. یک‌یک گل‌ها را در میان انگشتان دست چپ قرار می‌دهند و با دو انگشت دست راست گل را از طول به دو قسمت کرده و کلاله را جدا می‌کنند. در برخی مناطق کلالهٔ سه شاخه و قسمتی از خامه را بیرون می‌آورند، و درون ظرفی می‌ریزند. دست کم ۱۵۰ هزار گل تازه لازم است تا یک کیلوگرم زعفران خشک تهیه شود.

آخرین مرحلهٔ کار زعفران کاران خشک کردن مطلوب کلاله هاست که با دقت و حوصله انجام می‌شود. به این منظور کلاله‌ها را بر روی تور ابریشمین الک‌های غربال مانندی به صورت لایه‌ای نازک می‌گسترانند، و الک‌ها را بر روی حرارت ملایمی می‌گیرند، تا خشک شود. منبع حرارتی عبارت از ذغال چوب یا ذغال سنگ بدون دود و بو است. برخی هم از شعلهٔ اجاق گاز، با استفاده از شعله پخش کن، و به حداقل رساندن درجهٔ شعله، الک‌ها را با فاصلهٔ مناسب در روی آن قرار می‌دهند. در حدود ۸۰٪ وزن کلاله‌ها کاهش پیدا کرده و زعفران خشک حاصل می‌شود. این روش خشک کردن، اگر با دقت کافی، و مواظبت لحظه به لحظه، از کلاله‌های درون الک روی اجاق گاز به عمل آید بهترین شیوه برای خشک کردن زعفران، و معمول‌ترین روش در اسپانیاست.

دو روش دیگر نیز در برخی نواحی زعفران‌خیز اسپانیال معمول است. نخست روشی که در گویش محلی rosa sece می‌گویند که معنا و مفهوم «گل خشک» دارد. در این روش گل‌های زعفران را خشک کرده و سپس کلاله‌ها را جدا می‌کنند. در روش دیگری که در روستای مونئیزا در ناحیهٔ زعفران خیز تروئل معمول است، ابتدا کلاله‌های زعفران بر روی منبع حرارتی ملایم کمی خشک کرده، سپس آنها را در پارچهٔ سفید می‌پیچند، تا کاملاً خشک شود. این شیوهٔ خشک کردن را در گویش محلی Sudao (با مفهوم بخار دادن) می‌گویند.

ظاهراً اکنون استفاده از دستگاه‌های مدرن برقی و گازی، جای زغال و چوب را گرفته است، این دستگاه‌ها در مدت ۲۰ دقیقه زعفران را به نحو مطلوب خشک می‌کنند.

تفاوت‌های وضعیت و چگونگی تولید و فراوری زعفران در ایران و اسپانیا

به منظور مقایسه وضعیت اقلیمی و آب و هوایی و نیز خاک مناطق زعفران‌خیز ایران واسپانیا، جدول ۳۴ تنظیم شده است، که به تقریب تفاوتهای این مناطق را نشان میدهد.[۱۲۲]

تفاوت شرایط اقلیمی و آب و هوایی مناطق زعفران‌خیز ایران با اسپانیا موجبی است که عملیات زراعی کم و بیش متفاوتی را ایجاب کند. خاک حاصلخیز و بارش‌های به موقع در نواحی زعفران‌خیز اسپانیا موجد اتخاذ کشت و کار زعفران، به صورت دیم شده، تا آنجا که حدود ۸۵٪ از میزان کشت و تولید زعفران اسپانیا به این شیوه اختصاص یافته است؛ و حدود

جدول ۳۴. مقایسهٔ مشخصات اقلیمی، آب و هوایی و خاک مناطق زعفران‌خیز ایران با اسپانیا

موضوع: / نواحی:	زعفران‌خیز کنونی ایران	زعفران‌خیز اسپانیا
ارتفاع از سطح دریا:	بالاتر از ۱۰۰۰ متر	۵۰۰ تا ۷۰۰ متر
در فاصلهٔ عرض‌های جغرافیایی:	۳۲ تا ۳۶ درجهٔ سانتیگراد	۳۸ تا ۴۱ درجهٔ سانتیگراد
معدل حداکثر درجات حرارت	۲۰ تا ۲۵ درجهٔ سانتیگراد	
معدل حداقل درجات حرارت	۷ تا ۱۰ درجهٔ سانتیگراد	
حداکثر مطلق درجهٔ حرارت	۴۳ تا ۴۷ درجهٔ سانتیگراد	۳۵ تا ۴۰ درجهٔ سانتیگراد
حداقل مطلق درجهٔ حرارت	۱۵/۵- تا ۲۱/۸- درجهٔ سانتیگراد	۷- تا ۱۲- درجهٔ سانتیگراد
متوسط درجهٔ حرارت سالانه	۱۲ تا ۱۷ درجهٔ سانتیگراد	۱۳ تا ۱۴ درجهٔ سانتیگراد
معدل رطوبت نسبی سالانه	۳۶ تا ۴۹ درصد	۶۰ تا ۸۵ درصد
متوسط میزان بارندگی	۱۳۶ تا ۲۳۸ میلیمتر	۴۰۰ تا ۴۵۳ میلیمتر
نخستین یخبندان	گاهی از اواخر مهر	از ۹ مهر تا ۹ آبان (اکتبر)
آخرین یخبندان	گاهی تا نیمهٔ فروردین	۱۲ فروردین گاهی خرداد اوریل و مه
عمق خاک	متوسط تا عمیق	کم‌عمق تا ۳۰، متوسط تا ۶۵ سانتیمتر
مواد آلی خاک	ناچیز، کمتر از نیم درصد	در حدود یک درصد
بافت خاک	رسی شنی متوسط و متفاوت	لومی رسی، متوسط تا سنگین

www.tabarestan.info تبرستان

۱۵٪ فاریاب (آبی) نیز تنها به دو نوبت آبیاری نیاز دارد. از عوامل طبیعی که بگذریم، شرایط و احوال اقتصادی و اجتماعی و مخصوصاً فرهنگ اروپایی زعفرانکاران اسپانیولی باعث شده است که فعالانه و با دقت عملیات کاشت و داشت و برداشت را انجام داده و در فراوری و مارکتینگ زعفران اهتمامی تمام به خرج دهند. رعایت نکات بهداشتی در مرحله جداسازی کلاله‌ها و خشک کردن و بسته‌بندی زعفران با دقت اعمال می‌شود. گو اینکه زعفران کاران خراسانی در پنج سالهٔ اخیر تا حدودی به این گونه نکات توجه کرده، و مخصوصاً برپایی جشن زعفران و تبلیغات پردامنهٔ وسایل ارتباط جمعی در روزهای جشن اثرات مثبتی در این باب داشته است. زعفران کاران خراسانی به تجربه و فراست دریافته‌اند که انتخاب پیاز زعفران درشت برای کاشت، کوددادن، آبیاری به موقع، وجین و انجام دقیق و سایر عملیات زراعی در بهبود کیفیت و افزایش میزان محصول تأثیر مستقیم دارد. بر همین اساس در بسیاری از نواحی زعفران‌خیز خراسان مخصوصاً در نواحی زعفران‌خیز شهرستان تربت حیدریه تحولاتی محسوس در امر تولید و فراوری زعفران به چشم می‌خورد. در جدول ۳۵ چگونگی وضعیت تولید و فراوری زعفران در ایران و اسپانیا به اختصار نقل و مقایسه شده است.[۱۲۳]

جدول ۳۵. مقایسه‌ای از چگونگی کشت و تولید و فراوری زعفران در ایران و اسپانیا

موضوع: / نواحی:	در مناطق زعفران‌خیز ایران	در مناطق زعفران‌خیز اسپانیا
موقع نخستین شخمِ آماده کردن زمین:	از فروردین تا اردیبهشت	۱۰ اسفند
عمق نخستین شخم:	۲۵ تا ۳۰ سانتیمتر	۲۵ سانتیمتر
کود جهت آماده کردن زمین:	۱۵ تا ۸۰ تن در هکتار	۱۰ تا ۱۵ تن
موقع دومین شخم:	اول اردیبهشت تا اوایل تیر	۱۲ فروردین تا ۱۱ اردیبهشت (آوریل)
عمق شخم دوم:	۲۵ تا ۳۰ سانتیمتر	۱۰ تا ۱۵ سانتیمتر
موقع کاشت:	۲۶ مرداد تا اواخر شهریور	اواخر اردیبهشت تا ۱۰ شهریور
عمق گودچه‌های کاشت:	۱۵ تا ۲۰ سانتیمتر	۱۸ تا ۲۰ سانتیمتر
انتخاب اندازهٔ پیازها:	متوسط تا درشت	درشت
ضدعفونی کردن پیازها:	کمتر معمول است	کاملاً رایج است
تعداد پیاز در مترمربع	۵۰ پیاز	۴۵ پیاز
طرز کاشت:	کپه‌ای، در هر گودچه ۳ تا ۵ پیاز، گاهی بیشتر	یک پیاز در هر گودچه
فاصلهٔ پیازها از یکدیگر	متفاوت، از ۱۰ تا ۲۵ سانتیمتر	۵ تا ۸ سانتیمتر، در دو ردیف موازی
فاصلهٔ ردیف‌های کاشت:	۲۵ تا ۳۰ سانتیمتر	۳۰ تا ۳۵ سانتیمتر
نخستین آبیاری پس از کاشت:	اواخر مهر تا نیمهٔ آبان	شیوهٔ دیم ندارد؛ آبی نیمهٔ مهر
سله‌شکنی و نرم کردن خاک:	پس از گاورو شدن، ۱ تا ۲۰ آبان	۹ مهر تا ۹ آبان (اکتبر)
موسم به گل نشستن:	متناسب با اقلیم، از ۵ آبان تا ۱۰ آذر	۲۴ مهر تا ۱۴ آبان
مدت دورهٔ گل دهی:	به تقریب ۲۲ روز	درحدود ۱۵ تا ۲۰ روز
شیوه چیدن گل‌ها و جدا کردن کلاله:	با دست انجام می‌شود	با دست انجام می‌شود
میزان محصول در هکتار در سال اول:	۱ تا ۳کیلوگرم زعفران خشک	۶ تا ۱۰کیلوگرم
عملکرد متوسط در هکتار:	به تقریب ۵کیلوگرم	۱۰کیلوگرم
عمر زعفران زار:	۶ تا ۱۰، گاهی تا ۱۲ سال	۳ تا ۴ سال
وضعیت چیدن گل، جدا کردن کلاله‌ها:	رو به بهداشتی می‌رود؛ به آموزش نیاز دارند	مطلوب و بهداشتی
روش خشک کردن کلاله‌ها:	سنتی در هوای آزاد، برخی از منابع حرارتی برقی، گاز، زغال چوب استفاده می‌کنند	با استفاده از منابع حرارتی برقی گازی، زغال سنگ یا چوب
مدت خشک کردن:	روش سنتی ۳ تا ۵ روز، با منابع حرارتی ۵ ساعت	۲ تا ۵ ساعت
بسته‌بندی:	رقابت‌هایی در بسته‌بندی مطلوب ایجاد شده	بهداشتی و بازارپسند
آبیاری‌های پس از برداشت گل‌ها:	در طول دورهٔ رشد ۵ تا ۸ نوبت	شیوهٔ دیم ندارد؛ آبی یک نوبت
حذف علف‌های هرز:	مکانیکی بدون استفاده از علف‌کش،	مکانیکی بدون استفاده از علف کش

تبرستان www.tabarestan.info

افول زعفران کاری در اسپانیا

در جدول ۳۶ وضعیت کشت و کار (سطح زیر کشت، میزان تولید، عملکرد در هکتار، نرخ هر کیلو و میزان صادرات) زعفران اسپانیا، در برخی از سال‌ها، در فاصلهٔ ۱۹۱۴ تا ۲۰۰۲ م مندرج است[۱۲۴] (متأسفانه به آمارهای سنوات بعدی دسترسی پیدا نشد). ارقام مزبور حکایت از آن دارد که تولید زعفران از سال ۱۹۱۴ م تا ۱۹۸۶ م به مقدار زیادی (از ۱۲۴ به ۳۵/۵ تن) کاهش پیدا کرده، و پس از آن تا سال ۲۰۰۲ میزان تولید زعفران اسپانیا به یک تن رسیده است.[۱۲۵] علت آن صدور زعفران ارزان ایران به صورت مستقیم یا از طریق آمارات متحدهٔ عربی و ترکیه و غیره به این کشور، و در نتیجه افول مقدار قابل توجهی از میزان تولید زعفران این کشور بوده است. ارقام مندرج در سال ۱۹۸۶ م در جدول مزبور نشان می‌دهد که اسپا ۳۵/۵ تن تولید زعفران داشته و در همین حال مقدار صادرات زعفران این کشور ۱۱۹ تن بوده است. صرف‌نظر از میزان بالای مصرف زعفران در اسپانیا، که سالانه بیشتر از ۲۰ تن برآورد می‌شود، بقیه یا مابه‌التفاوت زعفران صادراتی از کجا تأمین شده، مسلماً این مقدار زعفران مستقیماً یا از طریق کشورهای واسطه از ایران به این کشور رفته است. در جدول ۳۷ میزان و درصد صادرات زعفران ایران به اسپانیا در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۷۱ تا ۱۳۸۱ مندرج است.[۱۲۶]

در سال‌های اخیر دانشمندان اسپانیایی برای جلوگیری از کاهش کشت و کار زعفران در اسپانیا، و ثابت نگاهداشتن میزان تولید، تلاش‌های زیادی مبذول داشته‌اند که نتیجهٔ مطلوبی نداشته است. بیش از یک قرن بازاریابی و تبلیغات بازرگانان و صادرکنندگان زعفران محصول این کشور، در سطح اروپا و بازارهای بین‌المللی، بی‌تردید موجبی برای آشنایی هر چه بیشتر با زعفران شده است. اکنون نتیجهٔ این بازاریابی‌ها به نفع زعفران‌کاران و صادرکنندگان ایرانی تمام می‌شود. گو اینکه بازرگانان اسپانیولی منافع سرشاری از خرید و عرضهٔ زعفران در سطح جهانی دارند.[۱۲۷]

با نگاهی گذرا به آمار میزان تولید زعفران در اسپانیا، طی یک قرن گذشته، نوسانات همراه با کاهش و افول تدریجی و کند محصول زعفران را می‌توانیم ملاحظه کنیم (جدول ۳۶)، به خصوص که در سال‌های اخیر به کمترین میزان خود رسیده، و به نظر می‌رسد که زعفران‌کاری در این سرزمین در حال انقراض کامل است.

زعفران در یونان

در مباحث پیشین (ص ۲۰۳) پیشینه زعفران در یونان به اجمال مورد بررسی قرار گرفت. در انتهای کتاب (تمکله ۱، ص ۷۱۵) نیز اطلاعاتی درباب زعفران یونان آمده است. این مطالب به همت یکی از اساتید دانشکدهٔ کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، ترجمه و ارسال شده، که

www.tabarestan.info تبرستان

متأسفانه مقارن با مراحل نهایی چاپ کتاب رسیده، و به ناچار در پایان مطالب کتاب جای گرفته است.

جدول ۳۶. وضعیت کشت و کار (سطح زیرکشت، تولید، عملکرد، نرخ و صادرات) زعفران اسپانیا در پاره‌یی از سال‌ها در فاصلهٔ ۱۹۰۰ تا ۲۰۰۲ میلادی

مقادیر / سال	سطح زیرکشت هکتار	عملکرد (کیلوگرم در هکتار)	کل تولید کیلوگرم	اوزش هر کیلوگرم برحسب پزوتا	میزان صادرات (تن)
۱۹۰۰	۱۰۱۸۰	۱۰	۱۰۲۱۰۰	۷۰	۵۱
۱۹۱۴	۱۲۴۰۰	۱۰	۱۲۴۲۰۰	۹۵	۵۸
۱۹۳۰	۱۱۲۸۲	۷/۲۷	۸۱۹۶۴	۱۶۸	
۱۹۴۰	۶۸۸۱	۵/۹۱	۴۰۶۹۹	۴۹۸	
۱۹۵۰	۲۵۱۱	۶/۳۷	۱۵۹۹۰	۱۰۵۸	
۱۹۶۰	۴۸۷۵	۹/۰۹	۴۴۳۲۷	۲۱۶۳	
۱۹۷۰	۵۲۱۹	۷/۵۱	۳۹۲۰۱	۱۰۱۵۵	۲۸
۱۹۸۰	۴۳۶۱	۶/۵۲	۲۸۴۴۳	۸۳۲۶۰	۱۷
۱۹۸۶	۴۰۶۷	۸/۷۴	۳۵۵۳۷		۱۱۹
۱۹۹۷	۲۶۰۰	۵	۱۳۰۰۰		
۲۰۰۲	۱۲۵	۸/۰۰	۱۰۰۰		

تبرستان www.tabarestan.info

جدول ۳۷. میزان تولید زعفران در استان خراسان، در مقایسه با مقدار کل صادرات، و میزان صادرات به اسپانیا در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۷۱ تا ۱۳۸۱

موضوع / سال	استان خراسان	ایران	صادرات به اسپانیا	
	میزان تولید (تن)	مقدار صادرات (تن)	وزن (تن)	درصد
۱۳۷۱	۸۹/۳۸۸	۴۶	۷/۰۲۳	۱۵
۱۳۷۲	۱۰۶/۹۵۳	۶۵	۹/۸۵۶	۱۵
۱۳۷۳	۹۶	۶۶	۱۳/۵۶۹	۲۱
۱۳۷۴	۱۲۶/۸۷۷	۳۱/۵	۱۱/۹۵۳	۳۸
۱۳۷۵	۱۰۹/	۴۸	۱۰/۵۹۱	۲۲
۱۳۷۶	۱۲۰/	۳۷	۶/۷۲۶	۱۸
۱۳۷۷	۱۲۷/۷۷	۵۸	۱۶/۹۱۴	۲۹
۱۳۷۸	۱۶۹/	۸۷/۵	۲۸/۹۴۲	۳۳
۱۳۷۹	۱۲۱/۳۱	۱۱۱	۳۵/۵۴۵	۳۲
۱۳۸۰	۱۴۸/۲۸	۸۸	۴۱/۷۹۷	۳۴
۱۳۸۱	۱۷۸/۵۳	۱۲۰/۲۴	۴۴/۱۱۰	۴۱

وضعیت تولید زعفران در دیگر کشورهای جهان در مقایسه با ایران

در جدول ۳۸ وضعیت کشت و کار (سطح زیر کشت، میزان تولید، عـلمکرد) در سـال ۲۰۰۲ میلادی در دیگر کشورهای زعفران‌خیز عمده مندرج است.[۱۲۸] ارقام این جدول روشـنی‌بخش جایگاه شایسته و بس افتخارآمیز کشور ما، در مقایسه با اسپانیا و دیگر کشورهای تولید کنندهٔ زعفران، در سال ۲۰۰۲ میلادی است. این سرافرازی شکوهمند، و این موقعیت غرورآفـرین را زعفران کاران درست کردار و پرتوان خراسانی کسب کرده‌اند، که خسته نباشند، و عمرشان دراز، نعمت‌هایشان زیاد، و بلا از جان و مال‌شان به دور و سعی ارزنده‌شان مشکور باد. و نفرین آنان و همهٔ ملت ایران به آنان که در این محصول عزیز و گرانقدر تقلب کرده، یا با قاچاق آن، زهرخانمان برانداز مواد مخدر را وارد می‌کنند. همچنین دعای خیر نثار بازرگانان و صادرکنندگان درست‌کار زعفران باد که شرافتمندانه دسته‌ها و سرگل‌های مرغوب و با کیفیت عالی زعفران ایران را - به شایسته‌ترین وجه و منطبق با استانداردهای ملی و بین‌المللی - به بازارهای جهانی و داخـلی عرضه می‌دارند، و بر اعتبار خود و زعفران ایران می‌افزایند.

www.tabarestan.info تبرستان

جدول ۳۸. وضعیت کشت و کار زعفران (سطح زیر کشت، میزان تولید، عملکرد در هکتار) در کشورهای عمدهٔ زعفران‌خیز در سال ۲۰۰۲ میلادی

مقادیر: / کشورها	سطح زیر کشت (هکتار)	میزان تولید (تن)	عملکرد در هکتار (کیلوگرم)
ایران	۵۱۵۰۰	۱۸۵	۳/۶
اسپانیا	۱۲۵	۱	۸
چین	۵۰۰	۱	۲
مراکش	۲۵۰۰	۳	۱/۲
هندوستان	۱۰۰۰	۳	۳
یونان	۱۷۵۰	۷	۴
جمع	۵۷۳۷۹	۲۰۴	

قسمت دوم

تجارت زعفران

دوره‌های کهن

زعفران ارزشمندترین محصول زراعی است که از سرزمین ایران، از ایالت ماد (جبال) منشأ دارد. نخستین زعفران زارهای جهان در نواحی همدان دایر شده است.[۱۲۹] بر همین اساس اولین محموله‌های تجارتی این محصول از نواحی همدان به دیگر ایالت‌های امپراتوری مادها و هخامنشان می‌رفته است. از کم و کیف تجارت آن آگاهی مستندی در دست نیست اما مطابق برخی مستندات مقدار مصرف سالانهٔ دربار هخامنشی در حدود ۳۶۳/۵ کیلوگرم بوده است.[۱۳۰] مورخان و نویسندگان جهان باستان، در باب تجارت زعفران در عصر هخامنشیان سخنی نگفته‌اند. اما با استیلای اسکندر بر ایران، یونانیان با مصرف زعفران آشنا شدند. جانشینان اسکندر «سلوکیان، تشکیلات فلاحتی که در عهد هخامنشیان وجود داشت تضعیف کردند».[۱۳۱] در این دوره وضع تجارت دگرگونی‌هایی پیدا کرد. از حجم محصولات ارزان قیمت - که طی عهد پیشین بخش اعظم مبادلات را تشکیل می‌داد - کاسته شد. در عوض اشیاء و کالاهای لطیف و ظریف و گران قیمت جای آن‌ها را گرفت. عامل جدید - روم - در جریان تجارت جهانی وارد گردید. زعفران از جمله کالاهای صادراتی ایران به حساب می‌آمد. افزایش مبادلات جهانی هر روز رونق بیشتری پیدا می‌کرد «ایران البسه، زینت‌آلات، داروها، احجار کریمه، فرش‌ها، بذر گندم، سرب و سگ‌های اصیل النسب صادر می‌کرد. فراوانی مواد اولیه موجب توسعهٔ صنعت ایران گردید. مخصوصاً صنایع نساجی، قالی‌بافی و قلمزنی - که در آن هنرمندان ایرانی شهرت به سزا دارند - رونق گرفت. همچنین کشور ایران درصدد برآمد که بازار را از بعضی محصولات وارداتی نجات بخشد. مثلاً، پاپیروس - که مصر انحصار آن را در دست داشت - ایرانیان کوشیدند با نباتات محلی آن را بسازند، یا پوست (پارشمن) را به جای آن به کار برند».[۱۳۲]

در عهد پارت‌ها از زعفران علاوه بر مصارف خوراکی و آرایشی - که از عهد هخامنشیان معمول بود - در رنگ کردن الیاف فرش و منسوجات بهره می‌گرفته، و احتمالاً در عمل‌آوری پوست تحریر نیز از زعفران سود می‌جسته‌اند.[۱۳۳] چراکه در عصر ساسانیان این گونه کاربردهای زعفران معمول بوده، که یقیناً به پیروی از سنت‌های پیشین انجام می‌شده است.[۱۳۴] در این دوره ایران به اروپا (یونان و روم) فلزات صادر می‌کرد. «بین مال التجاره‌های دیگر از پوست، پوستین،

www.tabarestan.info تبرستان

منسوجات، اشیاء چوبی، چارپایان، پرندگان، ادویه، احجار کریمه، قیر معدنی و روغن معدنی را باید نام برد».[۱۳۵] متون باستانی چینی حکایت از آن دارد که در ایرانِ عهدِ اشکانیان تولید و تجارت انواع پارچهٔ ابریشمی و پنبه‌ای، قالی و قالیچه و تافته، چرم گوزن قرمز، کندر، زعفران و سایر مواد خوشبوی معمول بوده است.[۱۳۶] در تعقیب نخستین سفارش‌هایی که چین به ایران فرستاد: اسپست، مو و سپس خیار، پیاز، زعفران و یاسمن به چین صادر شد.

عرب‌ها در عصر ساسانیان، از طریق لخمیان، که از اقوام تابعهٔ ایران بودند، با زعفران آشنایی پیدا کردند. علاقه و توجهی بلیغ به آن نشان می‌دادند. اعراب جاهلی از زعفران بیشتر به عنوان عطر و رنگ و رایحه بخشیدن به تن و جامه و نیز شستشوی بت‌های خود در کعبه بهره می‌گرفتند.[۱۳۷] زعفران در عطر فروشی‌ها عرضه می‌شد، که از امور تجاری پراهمیت به حساب می‌آمد، و زنان به کار فروش عطر می‌پرداختند.[۱۳۸] عطر ترکیبی رایج «خلوق» نام داشت که زعفران از اجزای اصلی و عمدهٔ آن بود. خلوق خواستاران زیادی داشت. عرب‌ها زعفران را از کرمانشاه و همدان وارد می‌کردند.[۱۳۹]

مصرف زعفران در یونان و روم در عصر اشکانیان رواج یافت، و تجارت آن رونق گرفت. صدور زعفران ایران به اروپا در عصر ساسانیان نیز کماکان ادامه داشت. برخی شواهد و مستندات تاریخی موجود دلالت بر آن دارد که میزان تولید و تجارت زعفران ارتقا یافته، و در برخی نواحی مقدار آن بسیار انبوه بوده، به طوری که بر محصول آن مالیاتی بسته شده است. از باب نمونه بر زعفران زارهای نواحی ابرشتجان و تبرش (تفرش) و برخی دیگر از نواحی قم مالیات سالانه مترتب بوده، و مالیات محصول زعفران مازندران هر سال ده خروار گزارش شده است. در قرن اول هجری خراج سالانهٔ مازندران افزایش فوق العاده‌ای پیداکرده، و علاوه بر مبالغ نقدی زر و جامه‌های ابریشمین، زعفران به میزان ۴۰۰ بار اشتر تعیین شده است.[۱۴۰] در حدود ۷۰ سال بعد، در عصر منصور دوانیقی خلیفهٔ عباسی (که در سال ۱۳۶ ه، به خلافت رسید، و در سال ۱۴۹ ه، بغداد را بنیان نهاد)، خراج زعفران محصول مازندران به ده خروار تقلیل پیداکرد، و بر همان مقدار عصر ساسانیان تثبیت شد.[۱۴۱]

بعد از اسلام تجارت زعفران رونق بیشتری پیداکرد. بازرگانان ایرانی در سرتاسر دنیای اسلام پراکنده گشته، و بسیاری از آنان از اعقاب ایرانیان تبعید شده توسط معاویه بودند. آدم متز، به استناد نوشتهٔ یعقوبی در قرن سوم می‌گوید: تجار ایرانی از دیرباز ساکن جده، که بندر مکه به حساب می‌آید - بودند. در شهر سجلماسه (در جنوب مراکش) ایرانی تباران (عراقی)، از جمله تاجران بصری، کوفی و بغدادی زیاد بود. در بنادر پررفت و آمد تجاری شام، طرابلس، صیدا و بیروت عده‌ای ایرانی می‌زیستند، پدران اینان را معاویه بدانجا منتقل کرده بود.[۱۴۲]

عرب‌های مسلمان بیشتر از دوره جاهلیت تحت تأثیر جاذبهٔ رایحه و رنگ و طعم دلپذیر آن

www.tabarestan.info تبرستان

قرار گرفتند. تجارت زعفران رونق بیشتری پیدا کرد. برخی بازرگانان و خرده فروشان با کنیه یا لقب «زعفرانی» شهرت پیدا کردند، و لغت زعفران به عنوان نام مردان معمول شد.[۱۴۳] به لحاظ گرانی و کمیابی این محصول در توزین آن دقت زیادی معمول می‌داشتند. مثلاً حسین خُزاعی نیشابوری، در *روض الجنان* (مشهور به *تفسیر شیخ ابوالفتوح رازی*، تألیف نیمهٔ اول قرن ۶ ه) شرحی از سنجش (توزین) زعفران در قرن اول هجری نقل کرده که ناظر بر این نکته است:

...راوی خبر گوید که: امیرالمؤمنین ع، چون از حکومات فارغ شدی به بازار کوفه درآمدی.... و یک روز به بازار درآمد، مردی را دید زعفران می‌سخت [می‌سنجید، وزن می‌کرد] و چرب می‌سخت. بنگرید، بدانست که ترازوی او راست نیست. زعفران از کفه بریخت، و گفت: اول ترازوی راست کن، آنگه اگر خواهی که چرب‌سنجی تو دانی.[۱۴۴]

در قرن اول هجری، عرب‌ها به پیروی از سنت‌های عصر جاهلی، به جامه‌های زرد و زعفرانی رنگ علاقه و توجه نشان می‌دادند. این جامه‌ها از ایران صادر می‌شد، و بهترین آن از بافته‌های هرات در خراسان بود، که با زعفران و کاژیره (عصفر) رنگ می‌کردند. عرجی (عبدالله بن عمر و بن عثمان عفان، متوفی ۱۲۰ه) از خیناگران و ترانه سرایان عرب در یکی از سروده‌هایش، به یاد عاتکه (از زنان بنی‌حبیب)، ضمن وصف یک بزم شبانه، به رواج این نوع جامه اشاره‌ای تلویحی دارد:

... در یک مجلس شب‌نشینی خوشبوی، در شبی روشن از نور ماه.
همه روپوش‌های هروی پوشیده بودند، که با زعفران و عصفر رنگ شده بود.[۱۴۵]

بزرگانی از عرب چون عثمان بن‌عفان، معاویه و نیز خلیفه منصور دوانیقی ریش خود را با زعفران خضاب می‌کردند.[۱۴۶] در بارهای پرتجمل خلیفگان اموی و عباسی، و نیز سلاطین و امرا و حکمرانان محلی تابع آنان، علاوه بر مصرف مقادیری انبوه زعفران در خوراک‌های رنگارنگ، در انواع معجون‌ها، مفرحات، شربت‌ها و داروهای تقویتی نیز از آن بهره می‌گرفتند. طبیبان مخصوص، برای برانگیختن قوای جسمی و شهوانی آنان، داروهای بسیار مقوی و محرک تجویز و تهیه می‌کردند، که زعفران از مواد اصلی یا اجزای ترکیب این گونه مواد بود. همچنین زعفران در ترکیب روغن‌ها و مواد آرایشی، عمل‌آوری پوست تحریر و بعداً ساخت انواعی از کاغذهای رنگین، انواع مرکب تحریر و غیره کاربرد داشت، و در شمار هدایای گرانبها به حساب می‌آمد.[۱۴۷] بنابراین تجارت زعفران از رونق فراوانی برخوردار بوده است.

تقلبات زعفران

در باب خراج و مالیات زعفران، و زکات و مسائل فقهی گفتگو کردیم.[۱۴۸] بدان لحاظ که زعفران در شمار قُوت و غذای عامه نیست، احتکار آن منع نشده است. ابن اخوه در قرن هفتم نوشته است «باید دانست که نهی از احتکار مطلق است، و لیکن باید وقت و جنس هم در نظر گرفته

www.tabarestan.info تبرستان

شود... از این رو احتکار غیر اقوات [قُوت‌ها] یا چیزهایی که در زیر عنوان قُوت ذکر نشده است، مانند دواها و عقاقیر [گیاهان دارویی] و زعفران و مانند آن ممنوع نیست».[۱۴۹]

از آن جا که زعفران کالایی گران قیمت و عزیزالوجود، و باب ذائقهٔ همهٔ مردمان است، و همچنین عموماً خریداران آن کمتر شناختی از خصوصیات گیاهی، و مخصوصاً مشخصات ظاهری زعفران خالص و حقیقی دارند، تقلب در این محصول از قدیم الایام، توسط شیادان و مزوران، معمول بوده است. از باب نمونه ابوریحان بیرونی در قرن پنجم از مغشوش کردن محصولِ زعفرانِ کشمیر سخن گفته است «... و عادت ایشان است که اکثر زعفران را به گوشت گاو و روغن مغشوش کنند».[۱۵۰]

www.tabarestan.info تبرستان

بی‌گمان تقلب در زعفران پیشینه‌ای بس طولانی دارد. افزودن اندام‌های گیاهی مشابه با زعفران، چون زریر، کافشه (کاجیره) گل همیشه بهار یا کاکلِ ذرتِ رنگ‌کرده به زعفران، و نیز رشته‌های گوشت گاو و مرغ و غیره از جملهٔ تقلبات در این محصول است. در این نوع عملیات تقلب‌آمیز کشاورزان و زعفران‌کاران درست کردار عموماً نقشی نداشته‌اند، بلکه پای دلالان و فروشندگان مزوّر و دغل‌پیشه در بین بوده است. این گونه اقدامات ننگین موجب شده است که خریداران جزء با احتیاط و تردید فراوان این کالای گرانبها را تهیه کنند، به خصوص که این گونه تقلبات به شهرت و آوازهٔ زعفران مرغوب و ممتاز ایران در بازارهای جهانی لطمه می‌زند و مایهٔ کم‌اعتباری این محصول و بازرگانان فعال و درست‌کار می‌شود.

در منابع کهن فارسی اشاره به این گونه تقلبات و افزودنی‌ها شده است. مثلاً ناصرخسرو، در قرن پنجم هجری در این ابیات به درآمیختن زربا برنج، خاک با عبیر، و زریر (گیاهی با گل زرد رنگ که در تقلب زعفران به کار می‌رفته) با زعفران اشاره‌ای دارد، که هر سه از مواد کمیاب و گرانبهاست:

بی‌قرار است همچو آب، سراب — دود تیره است همچو ابر مطیر
زر مغشوش کم بهاست برنج — زعفران مزوّرست زریر
تو مزوّرگری مکن چو جهان — خاک بر من مدم به نرخ عبیر[۱۵۱]

ناصرخسرو به بازرگانان مزور و متقلب، که زعفران بَدَلی، یا در آمیخته با افزودنی‌های کم بها، کاه یا زریر و غیره را به مردم عرضه می‌کنند سخت هشدار داده، و آنها را نصیحت کرده است، و از جمله می‌گوید:

ای شده مشغول به کار جهان — غرّه چرائی به جِهان جَهان؟
پیک جهانی تو بیندیش نیک — سخره گرفته‌ست ترا این جهان...
چند ربودی؟ و ربائی هنوز — توشه در این ره ز فلان و فلان؟
باک نداری که در این ره به زَرق — کَه بفروشی بَدَلِ زعفران
فردا زین خواب چو آگه شوی — سود ندارَدت خروش و فغان

چـونکه نـیندیشی از آن روز جـمع کـــانجا بـــاشند کِـهان و مِـهان؟
آنـــــجا آن روز نگـــبردت دست نـــه پســـر و نـــه پـدر مـهربان...
تـــا تـو یکـی خـانهٔ نـو ســاختی یکسـره هـمسایه‌ت بی‌خان و مـان
گـــیتی دریـا و تـنت کشـتی است عمر تو باد است و تو بازارگان...[۱۵۲]

این گونه افزودنی‌ها را به زعفران و مشک و عبیر و عنبر اصطلاحاً «بار» می‌گفته‌اند. صاحب *برهان قاطع* می‌گوید «بار: غشی که در زعفران و مشک و غیر آن کنند». خاقانی شروانی در قرن ششم، در این بیت اشاره به درآمیختن گوشت گاو توسط مزوران و متقلبان دارد، که آن را «بار» زعفران می‌کنند «هر جا که محرمی است خسی هم حریف اوشد * آری ز گوشتِ گاو بود بارِ زعفران».[۱۵۳] و در این بیت یادآور می‌شود که اشخاص تیزبین به سهولت می‌توانند رشتهٔ گوشت گاو را از کلالهٔ زعفران تشخیص دهند «شاه جهان نظم غیر داند تا سحر من * اهلِ بصر، گوشت گاو داند تا زعفران».[۱۵۴] مرحوم و دهخدا این ضرب‌المثل «ز گوشت گاو بود بار زعفران» را نقل کرده، و بیت خاقانی را شاهد آورده، ودر شرح آن نوشته است «چنان که از جگر سوخته در مشک غش می‌کرده‌اند، از گوشت گاو نیز زعفران را بار می‌زده‌اند».[۱۵۵] پروین اعتصامی (متوفی ۱۳۲۰ ش)، در این دو بیت پندآموز، به تقلب برخی از عطاران که زریر به جای زعفران عرضه می‌کنند، اشاره‌ای تلویحی دارد:

کـــردار تـو را سـعی رهـنمونست گـفتار تـو را، عـقل تـرجـمانست
عـــطار سـپهرت، زریـر بـفروخت بگرفتی و گفتی که زعفرانست[۱۵۶]

تقلب در مواد غذایی و ادویه و داروهای گران‌قیمت از شیوه‌های شیادان و مزوّران بوده، که دارای پیشینه‌ای کهن است. برخی خلیفگان و سلاطین به منظور جلوگیری از این گونه تقلبات مقررات و دستورالعمل‌هایی سخت وضع کرده‌اند. مثلاً در قرن هفتم هجری، ابن اخوه، که محتسبی سختگیر، و محدثی آگاه به مبانی و مقررات و احکام اسلام بوده، قوانین و احکام مدونی برای چگونگی ادارهٔ شهرها و وضع بازرگانان و کسبه واصناف، و نحوهٔ داوری قاضی و حدود اختیارات وی، و رفتار محتسب در اجرای احکام و مقررات، و روش داد و ستد مردم و توجه به بهداشت عمومی، وضع پزشکان و دامپزشکان (بیطاران) و چشم‌پزشکان (کحالان)، و نیز خوراک‌پزان و حلواسازان و غیره تحت عنوان *معالم القربه فی احکام الحسبه* نوشته است. در آن روزگار تقلب در زعفران و بسیاری از مواد غذایی به شدت رایج شده، که ظاهراً ناشی از حملهٔ مغولان و درهم ریختن بنیان‌های حکومتی خلیفگان و سلاطین و پریشانی وضع تجارت در قلمروهای اسلامی بوده، یا حداقل در اشاعهٔ هر چه بیشتر نیرنگ و فریب و ریا در جامعه مؤثر افتاده است. ابن اخوه که سخت از این پریشانی‌ها و فساد و تباهی رنج می‌برده و دل‌آزرده بوده، ضمن شِکوَه از اوضاع زمان، به ذکر تباهی‌های اجتماع و حتی تقلبات دکانداران و کسبه و اصناف پرداخته، و وضعیت حاکم بر دنیای اسلام را تجسم بخشیده است، او می‌گوید:

www.tabarestan.info تبرستان

به روزگار ما علم و عمل به امر به معروف و نهی از منکر متروک شده و حقیقت و نشانه‌اش از میان رفته، و مداهنه و ریاکاری بر دل‌های مردم غلبه یافته، و توجه به خداوند فراموش شده است. مردم همچون چارپایان، به پیروی از هوای نفس و شهوات تن در داده‌اند، و مؤمن راستین که در راه خدا از سرزنش نترسد اندک شده است.[۱۵۷]

ابن اخوه ضمن شرح انواع تقلبات کسبهٔ آن روزگار در کالاها و فراورده‌های خوراکی مختلف، نحوهٔ تشخیص تقلب را معرفی کرده، و احکام مجازات برخی را متذکر شده است. او از جمله در باب زعفران مغشوش که بار یا غش بر آن می‌افزوده‌اند می‌نویسد «برخی زعفران را با گوشت مرغ خانگی یا گاو می‌آمیزند، بدین‌سان که گوشت را در آب می‌خیسانند، و بعد نمک می‌پاشند؛ و زعفران تقلبی را بدین شناسند که اندکی از آن را در سرکه می‌خیسانند، اگر به هم پیوست و فراهم آمد، مغشوش [وتقلبی] وگرنه خالص است».[۱۵۸] ابن اخوه به شیادانی که در سلک چشم‌پزشک (کحال) داروهای تقلبی می‌ساخته، و چه بسا موجب کوری افراد می‌شده‌اند، اشاره می‌کند و می‌نویسد:

کحالان دوره‌گرد غیرقابل اعتماد هستند، زیرا بی‌دین‌اند. محتسب باید از معالجهٔ این گروه، که از بیماری‌ها و عوارض چشم ناآگاهند، ممانعت کند... زیرا بعضی از آنان داروهایی از نشاسته و صمغ می‌سازند، و آن را به رنگ‌های گوناگون رنگ می‌کنند: داروی سرخ را با سرنج [آذرگون، مادهٔ قرمز رنگی است] و سبز را با زردچوبه، و نیل سیاه را با اقاقیا [غیر از اقاقیای معروف است]، و زرد را با زعفران می‌سازند...[۱۵۹]

از زعفران در تقلب برخی مواد غذایی نیز سود می‌جسته‌اند. مثلاً محمد شفیع قزوینی در سال ۱۲۸۵ قمری رساله‌ای در انتقاد اوضاع اجتماعی ایران، در دورهٔ ناصرالدین شاه، پس از عزل و قتل امیرکبیر نوشته، و بسیاری از مفاسد و تباهی‌های جامعه را متذکر شده، و پیشنهادهایی برای اصلاح امور مملکت ارائه داده است. او ضمن وصف کثافات و وضع نابسامان دارالخلافهٔ طهران، از جمله می‌نویسد:

وضع قلابی روغن فروش‌ها [ی متقلب از عواملی] است که فساد کلی در امزجهٔ خلق ظاهر می‌شود. به دلیل رسم ولایت این شده، و از بی‌مبالاتی اولیاء ایران طایفه‌ای برقرار شده [که] روغن فروش هستند. در کوچه‌ها می‌روند، یک ظرف روغن می‌گیرند، که بیست من باشد، و پنج من دنبهٔ فاسد و پیه فاسد را داخل روغن می‌نمایند؛ و از جهت رفع عفونت و رنگ [زردگرفتن] او قدری گلاب و زعفران داخل کرده می‌فروشند، در قیمت مناسب. و خلق به طمع [به صورت] خام می‌خورند در هوای گرم طهران. همان که آب خوردند، لازمهٔ روغن فاسد این است که اسهال از او به ظهور آید، و به این واسطه به غلط مشهور فساد در شهر برپا می‌شود.[۱۶۰]

در یکی از متون کهن‌فارسی با عنوان *تحفة الغرائب* (منسوب به محمدبن ایوب حاسب، از علمای قرن چهارم هجری) شیوه‌ای از درآمیختن زعفران (برای مصرف شخصی در آشپزخانه) را مطرح کرده، که ظاهراً کمک به اقتصاد خانواده و صرفه‌جویی در مصرف زعفران را منظور نظر داشته است. او در تهیهٔ حنا صریحاً به نکتهٔ اقتصادی مورد نظر خود اشاره می‌کند:

www.tabarestan.info تبرستان

اگر خواهی که حنا چنان کنی که ارزان برآید: بگیر یک من سیب سبز چنان که هنوز پخته [رسیده] نباشد، و پوست آن بردار با لختی مغز و نیم من پوست گوزتر [گردوی تازه] و نیم من پوست درخت گوز و دویست درم سنگ [حدود نیم کیلوگرم] حنای خالص. پس این چیزها که یاد کردیم خشک کن، و خُردبسای، پس بکار دار. کس از حنا باز نشناسد. و اگر خواهی که زعفران کنی، چنان که از خالص کس باز نشناسد: فراز گیرده درم [۲۵/۲ گرم] زعفران خالص ناسوده، و بیست درم کاژیره و پنج درم زرده‌چوبه [زردچوبه]؛ این همه را خُرد بسای و بکاردار که کس از زعفران باز نشناسد؛ والله اعلم.[۱۶۱]

تجارت زعفران از عصر مغولان تا عهد قاجاریه

با حملهٔ مغولان به ایران بنیان‌های کشاورزی و تشکیلات بازرگانی درهم ریخت، در همین ایام کشت و کار زعفران در منطقه قهستان یا قائنات، در ناحیهٔ بیرجند و قاین آغاز شد، و شهرت و آوازهٔ کیفیت مرغوب محصول آن به تدریج عالمگیر گشت. کشت زعفران در بسیاری از نواحی زعفران‌خیز کهن ایران، چون کرمانشاه، همدان، بروجرد و همچنان استمرار داشت.[۱۶۲] جانشینان چنگیز کوشش‌هایی برای سامان‌بخشی تجارت ایران انجام دادند. سیاست حمایت از بازرگانان در دورهٔ ایلخانان نیز ادامه یافت. بازرگانی با مصر گرفتار صدمهٔ بسیار شد. احمد و پس از او غازان کوشش فراوان برای برقراری روابط بازرگانی مبذول داشتند، بی‌آنکه چندان توفیقی داشته باشند. مطابق نوشتهٔ حمدالله مستوفی، کازرون در فارس، ترشیز (کاشمر) و مرو مراکز بازرگانی شرق بودند، و با دغیس به لحاظ صادرات پسته شهرت داشته است. مواد غذایی که از ایران صادر می‌شد از جمله صیفی، و مخصوصاً برگه خربزهٔ مرو و گوجهٔ خشک خوارزم و اصفهان تا به چین و هندوستان می‌رسید. قهستان شرقی (قاینات، خواف و ترشیز) اسب به هندوستان صادر می‌کرد.[۱۶۳] در عهد ایلخانان و نیز تیموریان تولید زعفران ایران انبوه بوده، که مقادیر معتنابهی به مصرف داخلی می‌رسیده، و مقداری نیز به جزیرة العرب، شام، آسیای صغیر، چین و هند، برهمان روال گذشته، صادر می‌شده است.

مطابق گزارش خواجه رشیدالدین فضل الله، در قرن هفتم هجری، واحد سنجش یا توزین زعفران مثقال (در حدود ۴/۶۸ گرم) بوده است.[۱۶۴] ابن کیا، در *رسالهٔ فلکیه* - کتابی در علم سیاق و دفتر داری - در حدود سال ۸۶۵ هـ واحد سنجش عود، عنبر، ادویهٔ معاجین و زعفران را، همچون زر، دِرهم متذکر شده،[۱۶۵] که برابر ۲/۵۲ گرم امروز بوده است. پس آن دِرهم در اکثر نواحی منسوخ شده، و مثقال عمومیت پیدا کرده، که هنوز هم رایج است.

در دورهٔ صفویه بازرگانی خارجی رونقی فوق‌العاده پیدا کرد. بازرگانان در جامعهٔ ایرانی احترامی ویژه داشتند. در جنگ‌ها و کشمکش‌های داخلی و خارجی، رفت و آمد و حرکت کاروان‌های مال التجاره از هر بابت ایمن بود. کلیهٔ راه‌های تجاری تحت مراقبت وامنیت شدید قرار داشت.[۱۶۶] در اصفهان هزاران نفر اتباع خارجی به تجارت و سوداگری اشتغال داشتند «در

www.tabarestan.info تبرستان

کنار ایرانی‌ها، هندی‌ها، تاتارها، شاخه‌های مختلفی از ترک‌ها، یهودیان، ارامنه، گرجی‌ها، انگلیسی‌ها، هلندی‌ها، فرانسوی‌ها، ایتالیایی‌ها و اسپانیایی‌ها زندگی و کار می‌کنند، بیش از همه هندیان هستند». اولئاریوس می‌افزاید؛ تعداد همیشگی هندی‌ها در اصفهان ۱۲۰۰۰ نفر است.[۱۶۷] دامنهٔ فعالیت بازرگانان ایرانی غالباً محدود به ولایات داخلی و هندوستان بوده و تجارت با کشورهای اروپایی را بازرگانان ارمنی انجام می‌دادند. با این همه شاردن اضافه می‌کند که «بعضی از تاجران ایرانی حتی در سوئد و چین عاملی یا نماینده دارند».[۱۶۸] تجارت زعفران نیز در دست ارمنی‌ها بوده است، که به بسیاری از نقاط جهان حمل می‌کرده‌اند. تاورنیه به این نکته اشاره‌ای دارد. به اعتقاد او، شاه عباس وسیله‌ای بود که:

تبرستان www.tabarestan.info

> ارامنه داخل کار تجارت شدند، ولی به زودی، به واسطهٔ زیرکی و درست‌کاری، طوری پیش‌افتادند که امروز رشتهٔ تجارتی نیست که آنها در آن داخل نباشند. زیرا تنها خط مسافرتشان به اروپا نیست، بلکه تا اقصابلاد آسیا هم می‌روند. به هندوستان، تنکن، جاوه، فیلیپین و همه جا رفت و آمد دارند، مگر چین و ژاپن.اما اگر عمل تجارت را خوب انجام ندهند دیگر به اصفهان مراجعت نمی‌کنند، به جهت این که آنجا حساب درکار است، و باید از روی صحت و درستی حساب پس داده و قانون و محاکه و مجازات... چوب و فلک فراوان است... به هر حال وجودشان درکار تجارت خیلی نافع است... وقتی به ممالک مسیحی مسافرت کنند زعفران، فلفل، جوز هندی و سایر ادویه‌های دیگر را همراه می‌برند...[۱۶۹]

آمار و اطلاعات دقیقی در باب میزان تولید و صادرات زعفران در عصر صفویه در دست نیست، اما یقیناً میزان تولید و مصرف زعفران در ایران بسیار بوده، مخصوصاً در معجون‌ها و مواد کیف‌آور به فراوانی کاربرد داشته است[۱۷۰] علاوه بر این در نقاشی و میناتور، خط و خطاطی و تذهیب و تشعیر رسالات و فرمانها و غیره مصرف می‌شده است.[۱۷۱]

وسیلهٔ حمل کالاهای صادراتی تا بنادر با اشتر واسب و الاغ بود. اما ظرف و وسیله‌ای که زعفران را درون آن جای می‌دادند، مطابق برخی شواهد و مستندات، که به آنها اشاره شد، انبان و نیز سله یا سبدهای مخصوص در دار بود. این گونه سبدها را از ساقهٔ نی و غلات، و نیز شاخه‌های ظریف و نازک بید و گز، به شکل صندوقچه می‌بافتند، که در سروده‌های رودکی و فردوسی با نام «تبنگو» یا با حرف کاف «تبنکو» از آن سخن رفته و در خراسان با نام تبنک مشهور است.[۱۷۲] درون این سبدها معمولاً آستر پارچه‌ای داشت. در عصر صفویه به آن «تَفت» نیز می‌گفته‌اند، و مقادیر زیادی از این گونه سبدها بافته می‌شد. شاردن می‌نویسد «دسته‌ای از صنعتگران ایران در بافتن حصیر و سبد و چیزهای شبیه این‌ها، از جگن و نی و ترکه‌های بیدبن مهارت تمام دارند. حصیرهای بافت ایران به آسانی لوله می‌شوند، و در هیچ نقطهٔ روی زمین حصیر و سبد به خوبی و ظرافت حصیرها و سبدهای ایران بافته نمی‌شود. بهترین نوع این کالاها را در سیستان می‌بافند».[۱۷۳]

جنگ‌های دورهٔ صفویه، که بی‌تأثیر از تحریکات غربیان نبود، اختلالاتی در تجارت خارجی ایران ایجاد می‌کرد «ادواردز از وضع قیمت بازار ادویه گزارش می‌دهد... درگیری جنگ ۹۷۶ ه/۱۵۶۸م باعث گرانی کالاها شد، به طوری که در گمبرون (بندرعباس) نمی‌توانستند کالاها را ترخیص کنند. در سال ۹۷۲ه / ۱۵۶۵م یک من فلفل برابر ۱۸ شاهی (۹ شیلنگ) بود، اما در سال ۹۷۵ه / ۱۵۶۹م همان مقدار فلفل قیمتی برابر ۲۵ شاهی (۱۲ شیلینگ و ۶ پنس) داشت».[۱۷۴]

بافتنهٔ افغانها و فروپاشی حکومت صفوی نظام اقتصاد و تجارت ایران درهم ریخت. در دورهٔ نادر فرصتی برای ترمیم پیدا نشد. در مدت ۲۱ سال حکمرانی کریم خان زند (۱۱۷۲ تا ۱۱۹۳ ه) ایرانیان از آرامش نسبی برخوردار شدند، خرابی‌ها تا حدودی ترمیم شد. بازرگانی داخلی و تجارت داخلی رونقی پیدا کرد. برخی نمایندگی‌های بازرگانی اروپایی، از جمله انگلیس گشوده شد. اما کریم خان متوجه مقاصد سیاسی انگلستان در خلیج‌فارس شد، و در سال ۱۷۶۹ م / ۱۱۸۳ ه دستور تعطیل نمایندگی تجارتی انگلستان در بوشهر واخراج کلیهٔ اتباع انگلیسی را صادر کرد.[۱۷۵] در آن روزگار پایتخت ایران شیراز بود که بعداً جای خود را به تهران داد. محمد هاشم آصف (ملقب به رستم الحکما) از مورخان عصر زندیه نرخ بسیاری کالاها را ثبت کرده است. از فهرست قیمت‌های او، می‌توان به نکات و دقایق مهمی پی برد. از آن جمله می‌شود استنباط کرد که در آن موقع محصولاتی چون چای، سیب‌زمینی و گوجه‌فرنگی هنوز رایج نبوده، و قهوه با شکر، به جای قند و چای به میزانی محدود مصرف می‌شده، همچنین منسوجات خارجی جای خود را باز نکرده است. به قول رستم الحکما «در آن وقت قیمت طلا مثقالی ۲۵۰ دینار [به قیمت ۱۲/۵ مثقال زعفران] و قیمت نقره مثقالی ۱۵۰ دینار بود». هر تومان برابر ۱۰۰۰۰ دینار به حساب می‌آمد «هر طالب علمی که دو تومان داشته باشد، در یک سال با هفت نفر عیال معیشت می‌توان نمود».[۱۷۶]

رستم الحکما، در مقدمهٔ نرخ نامهٔ تدوینی خود، و در تبیین قیمت‌ها، گفتاری بس جالب و آموزنده را، از کریم خان زند نقل کرده، و در ادامه فهرست نرخ‌ها را آورده است:

> جناب آقا محمد بیدآبادی از قراری که شنیده‌ایم در علم و فضل ملای بی‌نظیری است، و از کسب تکمه چینی امرار معاش می‌کند و منّت از کسی نمی‌کشد. ما هم وکیل دولت ایرانیم، از بنائی وقوف تمام داریم، و کسب ما جوراب چینی و بافتن قالی و گلیم و جاجیم است. آنچه شنیده‌ایم همهٔ انبیا و اوصیا و پیغمبر ما و امامان ما و همهٔ پادشاهان گذشته صاحب کسب و حرفه بوده‌اند. غرض آنکه وظیفه [مقرری] از برای کسی قرار نداد. مقرر فرمود که جمیع مأکولات را نرخی معین و مشخص نمودند... که به تفصیل ذکر می‌شود. و کسی را قدرت نبود که دیناری بر اینان بیفزاید. صورت تفصیل قیمت مأکولات و ملبوسات و دواب و مایحتاج... وکیل الدولهٔ ایران، کنام شیران کریم خان زند همت بلند، که در دارالسلطنهٔ اصفهان همه را به چشم خود دیده، و بعضی را بیع و شراع نموده، یعنی در اول جلوس والاجاه کریم خان قیمت مأکولات از این تفصیلی که در این کتاب نوشته شده ارزان‌تر بوده و به سبب

www.tabarestan.info تبرستان

هفت سال پی در پی در فارس ملخ‌خوارگی، و در عراق [عجم] سن خوارگی [سِن: از آفات گیاهی] به این قیمت‌ها که نوشته شده در این کتاب، رسیده.[۱۷۷]

جدول ۳۹. نرخ ۱۲۵ نوع کالا در مقایسه با زعفران در عهد کریم‌خان زند (۱۱۷۲ تا ۱۱۹۳ ه)[۱۷۸]

نرخ یک من شاهی (۶ کیلوگرم)		نرخ یک من شاهی (۶ کیلوگرم)	
نوع کالاها	دینار	نوع کالاها	دینار
زعفران	۲۵۶۰۰	مویز، ریباس [ریواس]، آب غوره،	۱۰۰
[نرخ یک مثقال زعفران]	۲۰	گیلاس، کویج [زالزالک] زرد	۱۰۰
ابریشم تابیده	۲۰۰۰۰	هلوی احمر بلخی، شلیل خوب، آلو زرد	۸۰
مسینه آلات [ظروف مسی]	۲۰۰۰	گوشت گاو، ماست گوسفند	۸۰
رنگ ریش، روغن حیوانی	۸۰۰	سرکه، انار وسط	۷۵
قهوه، شکر لاهوری، تنباکوی فارسی	۷۰۰	عدس، نخود، سنجد	۶۰
زردچوبه، فلفل، زنجبیل، حنا، عسل	۶۰۰	گندم، خربزهٔ گرگابی، سیب احمرخوب، زغال	۵۰
آب لیمو، خرمای کدو، آهنینه‌آلات	۶۰۰	انگور، آلوسیاه، اقسام سبزی، کویج سرخ	۵۰
زرشک تهرانی[۱۷۹]	۶۰۰	هندوانهٔ خوب، گلابی وسط، ماست گاو	۴۰
زیرهٔ کرمانی [زیرهٔ سیاه]	۵۰۰	هلوی احمر وسط	۴۰
شکر مازندرانی، سیر، صابون، موم	۴۰۰	کلم پیچیده	۳۰
زیرهٔ سبز، زرشک تبریز، کشک، جوزق، بادام	۳۰۰	جو، آلو قیسی، سیب سفید خوب،	۲۵
کنجد، کشمش سبز، رب انار، شیرهٔ انگور	۲۰۰	ذرت نانی، بادنجان، کدو، خیار	۲۰
انجیر خشک، پنیر خیکی	۲۰۰	زردآلوی خوب، هلوی سفید	۲۰
گوشت گوسفند	۱۶۰	باقلا، ارزن، پیاز، خیار چنبر	۱۵
برنج، ماش، پنیرقالبی، خرمای‌سیاه، انارخوب	۱۵۰	چغندر، شلغم، زردک، کاهو، ترب	۱۰
گلابی شاه‌پسند	۱۲۰	ذرت بریانی، کاه، آهک	۱۰

ادامه جدول ۳۹. نرخ ۱۲۵ نوع کالا در مقایسه با زعفران در عهد کریم‌خان زند (۱۱۷۲ تا ۱۱۹۳ ه)

نوع کالا؛ نرخ واحد: دانه، رأس، ذرع...	دینار	نوع کالا؛ نرخ واحد: دانه، رأس، ذرع...	دینار
تخم‌مرغ، یک عدد	۵	گردکان (گردو) هزار دانه	۲۰۰
مرغ خانگی فربه، یک عدد	۵۰	قدک ۱۶ چله اصفهانی آبره [یک قواره][۱۸۱]	۱۰۰۰
گوسفند نر فربه یک رأس	۵۰۰	قدک ۱۴ چله اصفهانی آبره [یک قواره]	۷۰۰
گاو آب‌کش خوب یک رأس	۱۰۰۰۰	قدک ۱۲ چله اصفهانی آبره [یک قواره]	۵۰۰
خر مصری خوب یک رأس	۱۰۰۰۰	تفتی[۱۸۲] اعلی اعلی آبره [یک قواره]	۱۰۰۰

www.tabarestan.info تبرستان

ادامه جدول ۳۹. نرخ ۱۲۵ نوع کالا در مقایسه با زعفران در عهد کریم‌خان زند (۱۱۷۲ تا ۱۱۹۳ ه)

نوع کالا؛ نرخ واحد: دانه، رأس، ذرع...	دینار	نوع کالا؛ نرخ واحد: دانه، رأس، ذرع...	دینار
اسب خوب بی‌نظیر، ۲۰ تومان	۲۰۰۰۰۰	الیجهٔ یزدی خوب اعلی ابره [یک قواره]	۱۵۰۰
استر خوب بی‌نظیر، ۱۰ تومان	۱۰۰۰۰۰	کرباس خوب، ذرعی	۴۰
یک باب خانهٔ خوب ۱۰ تومان	۱۰۰۰۰۰	قصب یزدی خوب اعلی، ذرعی	۸۰۰
املاک ساده، یک جریب	۲۵۰۰	بگرس[۱۸۳] خوب اعلی، ذرعی	۵۰۰۰
املاک مشجر معنب[۱۸۰] یک جریب ۱ تومان	۱۰۰۰۰	ماهوت بسیار خوب اعلی، ذرعی	۲۰۰۰
قالی خوب، ذرعی	۱۳۰۰	شال گوش پیچ ترمه اعلی، طاقهٔ	۲۵۰۰۰
گلیم خوب، ذرعی	۷۰۰	شال رضائی ترمهٔ اعلی، طاقهٔ	۱۵۰۰۰
توشک نمد تفتی یا فاینی	۲۰۰۰	[پوست] سموراعلی یک جامه‌وار ۳۰ تومان	۳۰۰۰۰۰

زعفران و زردچوبه در عصر قاجاریه

آشنایی ایرانیان با زردچوبه به عصر پارتها می‌رسد، اما در آن روزگار مصرف خوراکی نداشته است. مستندات تاریخی و برخی شواهد حکایت از آن دارد که در دوره ساسانیان نیز زردچوبه کاربرد رنگرزی داشته و به عنوان ادویه از آن استفاده نمی‌شده است. بعد از اسلام تا عهد صفویان زردچوبه در خوراک‌های ایرانیان جایی نداشته است. حتی در منابع لغت عربی و فارسی تا قرن نهم هجری از زردچوبه به عنوان ادویه یا دیگ‌افزار و ابازیر یا افاویه ذکری نشده است. ابوریحان بیرونی، از قول رازی، می‌نویسد زردچوبه «صفر» و «مامیران» نامیده می‌شود. «عروق» و «عروق الصفر» و «عروق الصباغین» از جملهٔ نام‌های عربی زردچوبه است. ابوریحان می‌گوید زردچوبه را در هندی «هلدی» و در عربی «عروق» گویند «و صهاربخت گوید **عروق** را رنگرزان در زمین حلوان [نزدیک سرپل ذهاب کنونی] مامیران گویند». (صیدنه، ۴۷۴) ابومنصور هروی در قرن چهارم نیز **عروق صفر** عربی را زردچوبه معنی کرده است (الابنیه، ۲۳۳).

زردچوبه علاوه بر رنگرزی، عموماً در معالجات و درمان بخشی ورم‌ها و زخم‌ها و جراحات چرکین، مخصوصاً در اسب و دیگر چارپایان، مورد کاربرد داشته که در منابع طب و داروشناسی قدیم به این گونه مصارف آن اشاره شده است. در منابع تاریخی و ادبی فارسی، و نیز در سروده‌های شاعران فارسی گوی تا دورهٔ قاجاریه، به ندرت می‌توان کلمهٔ «زردچوبه» را ملاحظه کرد. حتی دو شاعر معروف خوراکپرداز عصر تیموریان، یعنی احمداطعمه و بسحاق اطعمهٔ شیرازی، که در روزگار حافظ (قرن هشتم هجری) می‌زیسته‌اند، در سروده‌های خویش بیش از صد نوع غذا و مواد خوراکی یاد کرده‌اند، که در چندین گونهٔ از آن‌ها، زعفران در رنگ و رایحه بخشی یا تزیین نقش نمایان دارد. این در حالی است که حتی نام زردچوبه در اشعار آنها نیامده

است. علاوه بر این، در منابع آشپزی عصر صفویان، شرح چگونگی پخت و پز بیش از دویست گونه خوراک و شیرینی ایرانی رایج در آن روزگار مندرج است، که در تهیهٔ ده‌ها نوع از آن‌ها، زعفران به عنوان ادویه یا تزیین مورد استفاده قرار گرفته، اما از زرد چوبه تنها در یک مورد آن هم در پختن «تتماج»، نوعی آش ترش (تتماج، مرکب از کلمهٔ «تتم» ترکی به معنای سماق، «آج»، گویشی از آش فارسی) ذکری به میان آمده است. همین نکتهٔ بسیار مهم، و نیز عدم ذکر زردچوبه در سروده‌های دو شاعر خوراکپرداز عصر تیموریان، دلالت بر آن دارد که میزان مصرفی زعفران در قلمروهای فرهنگ ایرانی بسیار انبوه بوده، و زردچوبه در غذاهای ایرانیان به کار نمی‌رفته است. چرا که ذائقهٔ ایرانی قرن‌ها به زعفران عادت کرده، و زردچوبه باب طبع آنان نبوده است.

مصرف بسیار ناچیز زردچوبه در خوراک‌های ایرانیان در عصر صفویان، ظاهراً تحت تأثیر فرهنگ آشپزی هندی‌های مقیم اصفهان و شهرهای جنوبی ایران، چون گمبرون (بندرعباس)، کرمان، شیراز، لار و بوشهر – که تعداد آنان انبوه، و تنها در اصفهان ۱۲۰۰۰ نفر بوده – به تدریج و خیلی کند شایع شده است. همچنین آمد و شدهای خیل دانشمندان، پزشکان، ادبا و سخنوران ایرانی به هندوستان، در این دوره، در آشنایی ایرانیان با فرهنگ مصرف زردچوبه در آن دیار به عنوان ادویه مؤثر بوده است. با این همه زردچوبه باب طبع ذائقهٔ ایرانیان قرار نگرفته، و به پیروی از سنت‌های بسیار کهن پیشین، از زعفران استفاده می‌شده است. از سوی دیگر وارد کردن زردچوبه، که مشتری چندانی در ایران نداشته، گران تمام می‌شده است.

با استیلای انگلیس‌ها بر شبه قارهٔ هند، و نفوذ روزافزون آنان در خلیج‌فارس، اشاعهٔ مصرف زردچوبه رواج بیشتری پیدا کرده است. با این حال قیمت بالای زردچوبهٔ وارداتی، تا حدودی مانع ترویج عمومی این ادویه در آشپزخانه‌های ایرانی بوده است. چرا که در زمان کریم خان زند (مطابق ارقام مندرج در جدول ۳۹)،[۱۸۴] قیمت هر کیلو زردچوبه تقریباً با بهای ۲۳/۵ گرم زعفران برابر بوده، یا به عبارت دیگر ارزش یک کیلوگرم زعفران ایران بیشتر از قیمت ۴۲/۵ کیلو زردچوبه می‌شده است. در حالی که زردچوبه از نظر خواص و خصوصیات مختلف قابل مقایسه با زعفران نیست. در سال ۱۲۶۸ هجری قمری (مطابق ۱۲۳۱ شمسی) مقارن با عزل میرزاتقی خان امیرکبیر نرخ هر کیلو زعفران با قیمت ۵۲/۷ کیلوگرم زردچوبه برابر بوده و سه سال بعد با ۳۳/۶ کیلوگرم زردچوبه برابر شده، در حالی که اکنون (آبان ۱۳۸۲)، نرخ هر کیلوگرم زعفران صادراتی ایران بیشتر از یک تن زردچوبهٔ وارداتی است. علت آن افزایش نرخ زردچوبه و کاهش نرخ زعفران در بازار تهران در عصر ناصرالدین شاه بوده است. در جدول ۴۰ نرخ زعفران و زردچوبه با ۸۰ کالای مصرفی در سال‌های ۱۲۶۸ و ۱۲۷۱ هجری قمری، براساس نرخ‌های مندرج در *روزنامهٔ وقایع اتفاقیه* تنظیم و مقایسه شده است. با این توضیح که در آن ایام واحد وزن خروار (۳۰۰ کیلوگرم)، من (۳ کیلوگرم)، سیر (۷۵ گرم، ۱۶ مثقال)؛ و نرخ‌ها برحسب:

www.tabarestan.info تبرستان

تومان (= ۱۰ قران = ۱۰۰۰۰ دینار)، قران (= ۱۰۰۰ دینار = ۵ عباسی = ۲۰شاهی = ۴۰ پول)، عباسی (=۴ شاهی =۲۰۰ دینار)، شاهی (=۲ پول =۵۰ دینار)، ریال (= یک قران و پنج شاهی =۱۲۵۰ دینار) بوده، که برخی از نرخ‌ها با واحدهای ارزشی مزبور ثبت شده است. در این جدول، کلیهٔ اوزان برحسب کیلوگرم، و واحدهای ارزشی برحسب دینار محاسبه و نقل شده است.

جدول ۴۰. مقایسه نرخ هر کیلوگرم زعفران و زردچوبه با ۸۰ کالای مصرفی در تهران برحسب دینار

(هر تومان =۱۰۰۰۰ دینار =۱۰ قران)

در سال‌های ۱۲۳۱ و ۱۲۳۴ شمسی/ ۱۲۶۸ و ۱۲۷۱ قمری[۱۸۴]

www.tabarestan.info تبرستان

نرخ یک کیلوگرم در سال‌های			نرخ یک کیلوگرم در سال‌های			نرخ یک کیلوگرم در سال‌های		
انواع کالاها	۱۲۳۱ش ۱۲۶۸ ق	۱۲۳۴ش ۱۲۷۱ ق	انواع کالاها	۱۲۳۱ش ۱۲۶۸ ق	۱۲۳۴ش ۱۲۷۱ ق	انواع کالاها	۱۲۳۱ش ۱۲۶۸ ق	۱۲۳۴ش ۱۲۷۱ ق
زعفران	۲۶۳۳۴	۲۳۴۹۵	خلر [خلرماش]	۵۴	۵۸	گرمک	۵۰	۶۸
زردچوبه	۵۰۰	۷۰۰	نخودرسمی	۱۰۴	۱۰۷	هندوانه کمانچه	۵۴	
دارچین	۳۷۰۸	۳۲۱۳	نخودقزوین	۱۵۰	۱۶۸	هندوانه	۲۸	۳۳
هل	۶۶۶۷	۷۳۶۷	لوبیا	۸۶	۱۱۳	انگور	۸۳	۴۰
فلفل[سیاه]	۸۸۷	۱۷۹۲	ماش	۹۲	۹۷	انار	۱۶۷	
میخک	۱۷۷۱	۱۸۰۰	عدس	۸۲	۹۹	گلابی	۳۳۳	
نمک	۱۵	۱۴	باقلا	۷۳	۶۷	خرما	۲۶۳	۳۰۶
سرکه	۱۰۸	۱۲۲	برنج عنبربو	۲۰۶	۱۷۸	مغزپسته		۱۶۶۷
آبغوره	۱۷۵	۲۱۱	برنج‌سفیدکرده	۲۵۴	۱۹۲	مغزبادام		۱۶۶۷
آبلیمو	۸۳۳	۸۵۴	برنج گرده	۲۰۳	۱۷۱	کشمش سبز		۴۱۷
لیموعمانی	۹۱۷	۷۵۰	برنج دونمکه	۲۱۸		قند ارسی [روسی]	۲۰۲۱	۲۴۳۳
زرشک بی‌دانه	۶۲۲	۶۹۴	برنج اکوله	۳۰۰		قند یزدی	۱۳۶۱	۱۵۵۰
زرشک تبریزی	۱۳۳۳	۱۳۳۳	برنج‌رسمی		۱۵۰	شکر	۹۲۲	۱۱۴۷
آلو بخارا	۳۹۲		ماست	۱۰۰	۱۶۳	نبات	۱۱۳۳	۱۶۲۰
کشمش طعام	۱۱۷	۱۸۱	پنیر شور	۳۵۱	۴۵۴	حلویات[شیرینی‌ها]	۱۳۳۳	۱۳۳۳
زیره	۷۷	۸۹	کشک	۱۷۸	۱۵۰	سکنجبین	۸۹۶	۹۵۸

ادامه جدول ۴۰. مقایسه نرخ هر کیلوگرم زعفران و زردچوبه با ۸۰ کالای مصرفی در تهران برحسب دینار (هر تومان = ۱۰۰۰۰ دینار = ۱۰ قران)

در سال‌های ۱۲۳۱ و ۱۲۳۴ شمسی / ۱۲۶۸ و ۱۲۷۱ قمری

نرخ یک کیلوگرم	در سال‌های		نرخ یک کیلوگرم	در سال‌های		نرخ یک کیلوگرم	در سال‌های	
انواع کالاها	۱۲۳۱ش ۱۲۶۸ ق	۱۲۳۴ش ۱۲۷۱ ق	انواع کالاها	۱۲۳۱ش ۱۲۶۸ ق	۱۲۳۴ش ۱۲۷۱ ق	انواع کالاها	۱۲۳۱ش ۱۲۶۸ ق	۱۲۳۴ش ۱۲۷۱ ق
گندم ساوجبلاغ	۷۷	۸۹	روغن[حیوانی]	۸۷۵	۹۵۶	شیرهٔ شهد	۱۹۰	۲۱۸
گندم غریبه	۷۳	۸۳	پیه گداخته	۶۳۵	۶۴۸	یونجهٔ تن	۱۱	
گندم دورشهر	۷۰	۷۰	گوشت [گوسفند]	۳۸۳	۳۶۷	یونجهٔ خشک[بیده]	۲۵	۳۳
گندم زرندی		۷۷	مرغ قطعه‌ای	۵۰۰	۵۰۰	کاه	۱۷	۲۵
گندم خمسه		۱۰۰	تخم‌مرغ ۱۰ بیضه	۲۲۲	۳۰۰	تنباکوی اعلا	۱۳۰۶	۱۳۰۰
گندم ورامین	۵۳	۶۳	خیار ۱۰۰ عدد		۱۸۰۰	تنباکوی متوسط	۹۱۷	۹۵۰
جو	۵۰	۵۹	بادنجان ۱۰۰ عدد	۲۵۰۰	۱۳۰۰	شمع	۵۰۸	۵۳۳
آرد گندم	۷۸	۸۳	پیاز	۶۷	۲۵	زغال	۵۱	۵۶
آرد جو	۶۷	۶۳	سبزی‌آلات	۸۳	۵۰	هیمه [هیزم]	۳۱	۲۸
نان	۷۷	۸۹	خربزه	۲۴	۴۲	روغن چراغ	۵۰۸	۵۳۳
ارزن	۴۶	۵۲	خربزهٔ قمی		۵۷	قصیل [علف جو]	۱۱	
سنگینک [مُلک]	۴۵	۴۵	طالبی	۶۶		صابون	۳۳۳	

www.tabarestan.info تبرستان

در دورهٔ کوتاه ۴سال صدارت میرزاتقی خان امیرکبیر، اصلاحات بنیادی پردامنه‌ای آغاز شد، فلاحت و تجارت رونقی گرفت. با عزل و قتل او، در سال ۱۲۶۸ه/ ۱۸۵۱ م، نه تنها اصلاحات متوقف شد، بلکه با نفوذ هر چه بیشتر دولت‌های انگلیس و روس فقر و فلاکت‌ها پردامنه‌تر و عمیق‌تر گردید. بخش‌های مهمی از زمین‌های زراعتی ایران، به کشتزارهای تولید مواد خام مورد نیاز بازار جهانی و تقاضای بازرگانان انگلیس و روس مبدل گردید. کشت تریاک به تشویق انگلیسی‌ها رونق بسیار یافت. بازرگانان ایرانی نیز بخش زیادی از انرژی و سرمایهٔ خود را صرف تولید این گونه فراورده‌های کشاورزی، به ویژه تریاک می‌کردند. این تجار در شیراز «به تریاکی شهرت یافتند». در بخش‌های شمال ایران کشت پنبه و برنج برای بازار روسیه تشویق می‌شد.[۱۸۵] در قاین و بیرجند کشت تریاک بسی رونق پیدا کرد، میزان تولید ابریشم به پایین‌تر حد خود رسید. متأسفانه مصرف تریاک در قاینات رو به فزونی گذاشت. به گزارش مأموران انگلیسی کالاها و فراورده‌ها فلاحتی صادرات خراسان در قرن ۱۹م، عبارت از ابریشم، زعفران، پنبه، زیرهٔ

سبز، میوه‌های تازه و خشک، شال، فرش، پوستین، توتون، انواع پوست و چرم بود.[۱۸۶] کالاهای تولیدی بیرجند عمدتاً به بندرعباس و سبزوار می‌رفت، و از آنجا به هند و روسیه صادر می‌شد. صادرات قاینات در اواخر عصر قاجاریه شامل قالی و گلیم، که عمدتاً بـه تـهران و اسـتانبول می‌رفت؛ حدود ۳۸۰۰ بار شتر خشکبار، زعفران و تریاک، که به بندرعباس حمل مـی‌شد؛ و ۵۰۰۰ بار شتر پشم و سایر محصولات که به سبزوار ارسال می‌گشت، و از طریق بنادر دریای خزر به ارمنستان و دیگر نقاط روسیه می‌رفت.[۱۸۷] در عوض ورقه‌های آهن، نـیل و چـای بـه قاینات وارد می‌گردید.[۱۸۸] مأموران انگلیسی خود نیز به تجارت خشکـبار و فـرش و زعـفران مبادرت می‌کردند. مثلاً ژنرال سایکس محموله‌هایی شامل قالی و قالیچه‌های نفیس و ممتاز، به همراه «مقداری ابریشم یزدی، زعفران، پارچهٔ برک و پسته نیز تهیه و تحت مراقبت و راهنمایی دو نفر بلوچ، که از سرحد آمده بودند» به کویته حمل می‌کند. او سپس روابط تجاری بین کرمان و کویته برقرار می‌سازد.[۱۸۹]

تا دورهٔ قاجارهٔ مصرف زعفران در ایران بسیار زیاد بوده، و زردچوبه کمتر مصرف می‌شده است. در دورهٔ قاجاریه فرهنگ مصرف زردچوبه، در غذاهای ایرانی، به خـصوص آبگـوشت، رواج یافت، و به صورت حیرت‌آوری میزان واردات و مصرف آن اوج می‌گیرد، و به تمامی نقاط روستایی راه پیدا می‌کند. در همین دوره سطح زیرکشت و میزان تولید زعفران توسعه پیدا کرده، که عمدتاً صادر می‌شده، و قدرت خرید ایرانیان تنها به زردچوبه مـی‌رسیده است. بـازرگانان ایرانی اغلب ورشکست می‌شدند چون قادر به رقابت با بازرگانان خارجـی نـبودند، و دولتـی دلسوز هم وجود نداشت که به حمایت از آنان بپردازد. اکثر آنها به کار دلالی برای شرکت‌ها و بازرگانان بیگانه می‌پرداختند. برخی از آنان دست از تجارت کشیدند، و با فروش اثاث خانه و هستی خویش ملکی تهیه کردند و به کار فلاحت پرداختند. این اقدام در اصفهان چشم‌گیر بود، به طوری که در سال ۱۸۷۷م / ۱۲۸۷ هـ، مقارن با خشکسالی و قطحی سخت «بخش‌هایی از شهر خالی از سکنه شد و در عوض به جمعیت دهکده‌ها افزوده گشت».[۱۹۰] این قحطی و خشکسالی دهشتناک، در سال ۱۲۸۷ هـ خسارات مالی و جانی فراوانی در مناطق زعفران‌خیز خراسان، از بیرجند و قاین گرفته تا تربت حیدریه، وارد کرد. تا آن‌جا که زعفران‌کاری بـه سـرحـد انـقراض رسید.[۱۹۱]

در پی خشکسالی مزبور در سال ۱۲۸۸ هـ قحطی دیگری پیش آمد که سه سال بـه طـول انجامید به قول میرزاحسن جابری انصاری «گرانی که آدم خوری باب گشت * هزار و دویست است و هشتاد و هشت». حکام جابر نه تنها مرهمی بر آلام مردم نمی‌نهادند، بلکه بـه ضـرب چوب و فلک مطالبهٔ مالیات معوقه یا بیشتر می‌کردند «تا جایی کـه بـعضی دهـات اربـابی را مالکین از بیم مالیات به علما واگذاردند. از چهار حد شهر [اصفهان] محلات بی‌سکنه و ویران،

www.tabarestan.info تبرستان

دکاکین بازار بی‌درب و تخته، از بی قُوتی جنس حیوان در حیطان و جدران...».[۱۹۲] در این سال‌های قحط و غلا، بازرگانی خارجی ایران بارکودی سخت مواجه بود. مناطق زعفران‌خیز حتی قُوت و خوراک خود را نمی‌توانستند تدارک ببینند. بسیاری از گرسنگی هلاک شدند، جمعی بسیار جلای وطن کردند. برخی تجار که مایهٔ اندکی داشتند مبادرت به خرید ملک و زمین کردند. عواملی چند در اتخاذ این تصمیم مؤثر بود:

عامل نخست قحطی ویرانگر ۷۱-۱۸۷۰ م (۱۲۸۷ ه) بود، که تعداد زیادی از مردم را تهی‌دست ساخت، و قطعات زیادی از زمین‌ها برای فروش عرضه شد. عامل دوم این بود که بسیاری از تجار دریافتند که رقابت با کمپانی‌های اروپایی در ایران به سود ایشان نیست، و برای سرمایه‌گذاری به دنبال راه دیگری رفتند.[۱۹۳]

پس از خشکسالی‌های موصوف، کشت و تولید زعفران رونقی مجدد پیدا کرد. تولید ابریشم و بافت انواع پارچه‌ها در قاینات رو به کاستی گذاشت، و هر سال بر میزان تولید تریاک و زعفران، که باب بازار جهانی بود، افزوده می‌شد. و در عوض چلوار و انواع پارچه، و ادویه، مخصوصاً زردچوبه وارد می‌گردید. اقلام صادرات و واردات ایران در سال ۱۳۰۶ ه / ۱۸۸۹ م، نکات بسی تلخ و تأسف‌باری را نشان می‌دهد. لرد کرزن، سیاست پیشهٔ بزرگ انگلیسی، با ارائه این آمارها، نکات ضعف اقتصاد و تجارت ایران را برای دولت انگلیس گزارش کرده است.

در این کشور مقدار بسیار محدودی شکر تولید می‌کنند، یا اصلاً تولید نمی‌شود، نه محصول قهوه دارد و نه چای، هر چند که مصرف هر دو جنس مزبور به حد وفور است. معادن نفت ایران هنوز دست نخورده است، و کوچه‌ها و خانه‌های [ثروتمندان] آن با مواد نفتی روسی و امریکایی روشن می‌شود... نکتهٔ یأس‌آور این است که با آنکه گفته‌اند مس در همهٔ نقاط این کشور هست، حتی یک ظرف غذاپزی نیست که با فلز محلی ساخته شده باشد. ظروف و کار دو قاشق، بلور، چینی و بدل آن را باید از خارجه وارد کنند، و از آهن فقط چیزهای خیلی خام و خشن می‌سازند، و ساختن شیشه‌آلات مرسوم نیست، و حتی هنر سرامیک را هم از دست داده‌اند. تقلید از سبک و رفتار اروپایی، ایشان را به صرف مشروبات الکلی فرنگی معتاد ساخته است.[۱۹۴]

مطابق آمار صادرات ایران در سال ۱۳۰۶ ه (۱۲۶۸ ش / ۱۸۸۹ م)، میزان صادرات زعفران ایران در این سال به ۲۴ تن می‌رسد. نرخ هر من (۳کیلوگرم) زعفران ۷۵ قران، و خرده فروشی آن هر ۷مثقال یک قران (کیلویی ۳۰ قران)، و ارزش زعفران صادراتی ایران برابر ۶۰۰ هزار قران (معادل ۱۷۱۴۳ لیرهٔ استرلینگ) گزارش شده، که بیشتر از ۹۵ درصد آن محصول قاینات (بیرجند و قاین) بوده است.[۱۹۵]

نکات جالبی در کالاهای صادراتی ایران، در عصر ناصرالدین شاه، که حتی واردات نفت داشته‌ایم، به چشم می‌خورد. از ارزش کل صادرات ایران به مبلغ ۷۴۴۲۰۰۰۰ قران (معادل ۲۱۲۶۰۰۰ لیره)، سهم زعفران ۱/۲۲ درصد در سال ۱۳۰۶ ه بوده است. تقریباً همهٔ کالاهای صادراتی ایران را محصولات و فراورده‌های فلاحتی تشکیل می‌داده است؛ تنها ۰/۴ درصد به

www.tabarestan.info تبرستان

مواد معدنی (فیروزه ۲۰، نمک ۱۰ هزار تومان) اختصاص یافته، و یک هزار تومان زالو صادر شده است. ارزش کالاهای صادراتی ایران برحسب هزار تومان، به ترتیب ارزش و اهمیت در جدول ۴۱ مندرج است.

مطابق این ارقام، از ارزش کل صادرات ایران ۲۵/۵۳ درصد به تریاک، ۱۸/۱۴ درصد به ابریشم و ۱۳/۴۳ درصد به برنج اختصاص داشته، و دیگر اقلام صادراتی ایران جمعاً ۴۳ درصد کل ارزش صادرات را در بر می‌گرفته است.

جدول ۴۱. ارزش زعفران و دیگر محصولات صادر شدهٔ ایران (برحسب هزار تومان) در سال ۱۸۸۹ م / ۱۲۶۸ ش.[۱۹۶]

www.tabarestan.info تبرستان

ردیف	محصول	ارزش	ردیف	محصول	ارزش	ردیف	محصول	ارزش
۱	تریاک	۱۹۰۰	۱۳	مازو	۱۰۰	۲۵	دارو	۳۰
۲	ابریشم‌خام	۱۳۰۰	۱۴	ادویه	۱۰۰	۲۶	بذر	۲۶
۳	برنج	۱۰۰۰	۱۵	مواد رنگی	۹۰	۲۷	خرما	۲۵
۴	پنبه	۵۰۰	۱۶	پشم نشسته	۶۴	۲۸	آذوقه	۲۰
۵	فرش	۳۰۰	۱۷	زعفران	۶۰	۲۹	فیروزه	۲۰
۶	تنباکو	۳۰۰	۱۸	اسب	۶۰	۳۰	گاووگوسفند	۱۰
۷	انغوزه	۲۸۰	۱۹	گلاب	۵۰	۳۱	نیل	۱۰
۸	خشکبار	۲۵۰	۲۰	پیلهٔ ابریشم	۵۰	۳۲	نمک	۱۰
۹	گندم‌وجو	۲۰۰	۲۱	چرم	۵۰	۳۳	شراب	۱
۱۰	کشمش	۱۶۰	۲۲	توتون	۵۰	۳۴	زالو	۱
۱۱	اجناس پشمی	۱۰۰	۲۳	شال	۳۵	۳۵	متفرقه	۱۶۰
۱۲	کتیرا	۱۰۰	۲۴	پوست	۳۰	۳۶	جمع‌کل	۷۴۴۲

در همین سال ۱۳۰۶ ه (۱۲۶۸ ش/ ۱۸۸۹ م)، ارزش کل واردات ایران ۱۳۶/۹۶۰/۰۰۰ قران، نزدیک به دو برابر صادرات بوده، که تنها ۶۵۰۰۰۰۰ قران (نزدیک به ارزش کل صادرات ایران) به واردات چلوار و انواع پارچه اختصاص داشته است. مهمترین اقلام وارداتی بعد از پارچه عبارت از ادویه و قند هر یک به مبلغ ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ قران بوده است. ادویهٔ وارداتی را عمدتاً زردچوبه، و پس از آن فلفل سیاه، دارچین، خردل، زنجبیل، هل، جوز بوا تشکیل می‌داده، ولی ارزش زردچوبه بیشتر از دو برابر ارزش اقلام دیگر ادویه بوده است. مطابق ارقام مندرج در جدولِ وارداتِ سال ۱۳۰۶ ه ارزش واردات چای ۲۰۰ هزار تومان، بلور و چینی ۳۰۰، فلزآلات و آهن ۲۶۵، نفت ۱۸۰، نیل ۱۵۰، شیشهٔ پنجره ۱۰۰، شکر ۸۰، جواهر و ساعت ۵۰، اسلحه

۵۰، قهوه ۵۰، دارو ۴۰، کنف و کیسه ۲۰ و مشروبات ۱۰ هزار تومان بوده است.[۱۹۷] برابری ارزش اسلحهٔ خریداری با قهوه یا جواهر و ساعت حکایت از آن دارد که این مقدار اسلحه نمی‌توانسته حافظ امنیت و استقلال کشور باشد، شاید برای نگهبانان شاه کافی بوده است.

مطابق گزارش کلنل ییت، نرخ خرده‌فروشی زعفران، در سال ۱۳۰۶ ه (۱۲۶۸ ش/ ۱۸۸۹ م)، از قرار هر هفت مثقال یک قران بوده است؛[۱۹۸] که قیمت هر کیلوی آن ۳۰/۵ قران می‌شود. اگر نرخ عمده فروشی زعفران را در آن تاریخ کیلویی ۲۵ قران فرض کنیم، میزان زعفران صادراتی ایران (با توجه به ارزش ۶۰۰ هزار قرانی آن، مندرج در جدول ۴۱) در آن سال ۲۴ تن بوده است.[۱۹۹] از سال ۱۳۰۶ هجری قمری به بعد، تقاضای جهانی، با توجه به ارزان بودن زعفران ایران در مقایسه با زعفران محصول اسپانیا، رو به افزایش می‌گذارد. کلنل ییت در سال ۱۸۹۳ م (۱۳۱۱ ه/ ۱۲۷۲ ش)، در بازدید از روستاهای زعفران‌خیز خضری و دشت بیاض (که در وجه دشت «پیاز» ثبت کرده، و شاید وجه عربی «بیاض» ریشه در همین کلمهٔ فارسی «پیاز» داشته است) می‌گوید «مواد غذایی بسیار فراوان و ارزان بود. برای مثال سه عدد مرغ را می‌شد به یک قران، یعنی هر عدد مرغ ۱/۵ پنی، خریداری کرد». این ارزانی و فراوانی، در وحلهٔ اول ناشی از سال‌های خوب از نظر بارندگی، و در مرحلهٔ بعد به برکت عایدات ناشی از دسترنج مردمان منطقه قاینات (که در روستای خضری و دشت بیاض از توابع قاین به حساب می‌آمد)، از محصولاتی چون ابریشم، زعفران، تریاک و نیز پارچه‌های ابریشمی و پنبه‌ای، و مخصوصاً «برک» که از کرک شتر تهیه می‌شد، بوده است. با وجود این همه رونق مردمان منطقه روزگاری سخت داشته‌اند، چرا که سازمان حکومتی ایران در نهایت ضعف و زبونی، تحت سیطرهٔ عمال انگلیس و روس بوده است. ییت ضمن دیدار از شهر قاین به رونق روزافزون کشت و کار زعفران اشاره می‌کند:

> شهر قدیمی قاین از چند خانهٔ محقر و محصور به دیوارهای گلی تشکیل شده بود. حال آنکه بازار، مسجد، مدرسه و قسمت اعظم شهر در بیرون این حصار قدیمی قرار داشت. از میان بازار گذشتیم، در طرفین آن جز چند دکان رنگرزی و نقش‌دوزی، چیز دیگری به چشم نمی‌خورد... در طول ده سال گذشته [۱۸۸۳ م تا ۱۸۹۳ م] بازار ابریشم کم کم از رونق افتاده، و جای خود را به تجارت زعفران داده است. علت این امر بالا رفتن روز به روز بهای زعفران بود، که کشت آن سال به سال افزایش می‌یافت. زعفران که تا چندی پیش، هر هفت مثقال آن به یک قران، معادل یک پنی برای هر اونس [۲۸/۳ گرم]، به فروش می‌رسید، اکنون هر ۲/۵ مثقال آن به یک قران خریداری می‌شد... کشیدن تریاک نه تنها بین مردان، بلکه زنان و حتی بچه نیز رایج شده است... بیشتر تجارت قاین از طریق بندرعباس، در کنار خلیج‌فارس، انجام می‌شود، و فقط اندکی از آن از طریق سبزوار انجام می‌گیرد. زعفران، تریاک، پشم و پوست به بندرعباس فرستاده شده، و به جای آن دارو، ورقه‌های آهن، نیل و چای وارد می‌شود. می‌توان گفت که دو سوم تجارت این ناحیه از طریق بندرعباس، و یک سوم باقی ماندهٔ آن از راه مشهد و سبزوار صورت می‌گیرد. شکر کلاً از روسیه و از طریق سبزوار به این ناحیه وارد می‌شد.[۲۰۰]

www.tabarestan.info تبرستان

براساس نوشتهٔ بیت، در مقایسه با گزارش کرزن، می‌توان نتیجه گرفت که در فاصلهٔ سال‌های ۱۲۶۸ تا ۱۲۷۳ ش (۱۳۰۶ تا ۱۳۱۱ ق) میزان تولید زعفران، و در نتیجه صادرات آن رو به افزایش گذاشته است. بر این اساس میزان صادرات زعفران ایران را در سال ۱۲۷۳ قمری در حدود ده تن اضافه‌تر از سال ۱۲۶۸ می‌توان برآورد کرد. در این سال نرخ خرده فروشی زعفران هر ۲/۵ مثقال یک قران بوده، که هر کیلوگرم آن ۸۵/۳ قران می‌شود، نرخ عمده فروشی آن را می‌توان در حدود ۷۵ ریال تخمین زد. با این حساب میزان صادرات زعفران ایران در سال ۱۲۷۳ به میزان ۳۴ تن به ارزش ۲۵۵۰۰۰ هزار تومان بوده است.

مقارن با همین تحولات، میزان زعفران تولیدی اسپانیا به صورت فوق‌العاده‌ای افزایش پیدا کرده، و میزان مصرف آن در این کشور و برخی نواحی اروپا بیشتر شده است. به طوری که می‌توان میزان زعفران تولیدی در این کشور را در حدود ۱۱۰ تن برآورد کرد. قیمت فوق‌العاده گران زعفران، در مقایسه با ارزش ناچیز زردچوبه، باعث شد، که بازار زعفران تا حدودی کساد شود. پودر کاری یا کری (Corry powder)، که نام خود را از واژهٔ مالایا هندیِ «کهری» دارد، و قسمت اعظم ادویهٔ آن را زردچوبه تشکیل می‌دهد، باب سلیقه و ذائقهٔ اروپائیان را تدارک دیدند و روانهٔ بازار اروپا کردند. به همان نسبتی که زردچوبه در ایران رو به رواج گذاشته بود، کاری در اروپا جای خود را باز می‌کرد. رقابت فوق‌العادهٔ زردچوبه با زعفران ایران در داخل کشور نیز روزافزون بوده به طوری که از کل ارزش صادرات ایران از طریق بندرعباس، به مبلغ ۱۹۸۷۴۴۸۴ قران در سال ۱۳۲۷ قمری (۱۹۰۹ م / ۱۲۸۸ ش) مبلغ ۳۲۲۴۶۳ قران به واردات ادویه اختصاص داشته، که قسمت اعظم آن زردچوبه بوده است. در همین سال ارزش صادرات زعفران ایران از این بندر ۹۵۰ قران گزارش شده،[۲۰۱] که وزن آن در حدود ۱۸ کیلوگرم بوده است.

آمارهای گمرکی ایران حکایت از آن دارد که از سال ۱۲۸۵ شمسی تولید و صادرات زعفران ایران به شدت رو به کاهش گذاشته و این روند تا پایان سال ۱۳۰۹ همچنان ادامه داشته است. در این آمارها، از سال ۱۲۸۳ تا ۱۳۱۳ میزان و ارزش زردچوبه و فلفل و خردل وارداتی به صورت جمع آمده، که مآلاً خردل در ایران چندان مصرفی نداشته، و میزان مصرف فلفل در مقایسه با زردچوبه به مراتب کمتر بوده است. از سال ۱۳۱۴ به بعد زردچوبهٔ وارداتی از فلفل و خردل تفکیک شده است. بنابراین در جدول ۴۲، میزان و ارزش زعفران صادراتی ایران با میزان و ارزش زردچوبه و فلفل و خردل وارداتی در فاصلهٔ سال‌های ۱۲۶۸، ۱۲۷۳ و ۱۲۸۳ تا پایان ۱۳۱۳ شمسی مندرج است. این مقادیر تا پایان سال ۱۳۰۳ مربوط به دورهٔ قاجاریه است، و پس از آن، در ۹ آبان ۱۳۰۴ برطبق مصوبهٔ مجلس شورای ملی سلسلهٔ قاجاریه منقرض و دورهٔ پهلوی آغاز شده است.

www.tabarestan.info تبرستان

جدول ۴۲. میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران در مقایسه با زردچوبه و فلفل و خردل (ادویه) وارداتی در فاصلهٔ سال‌های ۱۲۶۸ تا ۱۳۱۳ ش[۲۰۲]

ردیف	سال	وزن کیلوگرم	ارزش زعفران (قران)		وزن کیلوگرم	ارزش ادویه (قران)	
			ارزش صادرات	هرکیلو		ارزش واردات	هرکیلو
۱	۱۲۶۸	۲۴۰۰۰	۶۰۰۰۰۰	۲۵	۸۰۰۰۰۰	۱۰۰۰۰۰۰	۱/۲۵
۲	۱۲۷۳	۳۴۰۰۰	۲۵۵۰۰۰۰	۷۵	۸۵۷۱۴۳	۱۲۰۰۰۰۰	۱/۴
۳	۱۲۸۳	۱۳۶۲	۴۴۴۵۷	۲۳۹	۱۱۳۶۷۰۲	۳۱۲۵۹۳۱	۲/۷۵
۴	۱۲۸۵	۱۸۶	۴۴۶۵۵	۲۴۰	۱۱۲۹۴۷۳	۳۰۴۲۰۴۴	۲/۷
۵	۱۲۸۶	۱۸۶	۴۹۹۳۶	۱۹۰	۲۴۲۵۴	۵۱۱۸۴۲	۲/۳
۶	۱۲۸۷	۷۶۲	۴۶۶۵۱	۶۱	۴۰۷۷	۱۰۳۹۶	۲/۵۵
۷	۱۲۸۸	۹۲۴	۴۹۸۲۵	۵۴	۱۲۶۶۷۶۸	۳۰۴۰۳۶۴	۲/۴
۸	۱۲۸۹	۱۳۰۴	۷۵۶۳۰	۵۸	۷۵۶۲۶۴	۱۸۷۵۵۶۰	۲/۴۸
۹	۱۲۹۱	۷۶۵	۷۴۹۳۱	۹۸	۱۲۳۲۰۳	۳۴۴۹۶۹	۲/۸
۱۰	۱۲۹۲	۱۰۳۸	۱۲۳۰۶۶	۱۱۸	۱۰۰۴۹۰۷	۲۹۴۶۸۶۱	۲/۹
۱۱	۱۲۹۳	۴۵/۹	۷۲۵۸	۱۵۸	۲۶۴	۱۹۴۴	۷/۳
۱۲	۱۲۹۴	۴۶۰	۷۰۸۲۵	۱۵۴	۹۷۰۴۸۵	۲۰۵۳۰۴۴	۲/۱
۱۳	۱۲۹۵	۴۶۰	۸۱۴۱۶	۱۷۷	۲۷۹۴۹	۹۷۸۲۱	۳/۵
۱۴	۱۲۹۶	۱۲۵	۲۶۱۶۵	۲۰۹	۶۱۸۱۸۹	۱۰۱۶۷۵۸	۶/۸
۱۵	۱۲۹۷	۱۰۵	۱۰۳۳۵	۹۸	۱۰۸۸۵۱۱	۷۸۷۳۷۱۶	۷/۲
۱۶	۱۲۹۸	۱۰۸۵	۱۲۳۷۳۱	۱۱۴	۱۹۰۴۱۶۶	۵۸۴۰۹۱۲	۳
۱۷	۱۲۹۹	۴۹۸	۴۲۳۲۰	۸۵	۱۶۷۱	۸۰۲۱	۴/۸
۱۸	۱۳۰۱	۳۰۱	۶۴۵۸۵	۲۱۴	۱۲۵۶۵۷۵	۴۰۲۱۰۴۲	۳/۲
۱۹	۱۳۰۲	۸۴	۱۹۰۴۰	۲۲۷	۳۴۵۶۸۰	۱۲۷۹۰۱۶	۳/۷
۲۰	۱۳۰۳	۶۴۲	۲۶۴۰۴۶	۴۱۱	۱۰۵۷۶۰۸	۴۵۴۷۷۱۷	۴/۳
۲۱	۱۳۰۴	۷۲	۲۳۱۱۷	۳۹۱	۱۰۸۱۲	۴۲۱۷۰	۳/۹
۲۲	۱۳۰۵	۴۸۵	۲۰۹۲۵۰	۴۲۱	۸۱۰۱۰۸	۳۳۲۱۴۴۳	۴/۱
۲۳	۱۳۰۶	۲۲۲	۸۰۳۱۸	۳۶۱	۷۴۸۹۲۰	۲۲۵۰۶۷۰	۲/۶
۲۴	۱۳۰۷	۲۴۰	۹۰۴۶۰	۳۷۶	۶۵۶۲۵۰	۲۴۷۲۴۸۱	۳/۸
۲۵	۱۳۰۸	۳۵۱	۱۲۹۳۰۰	۳۶۸	۸۹۸۰۷۱	۳۱۲۶۰۵۰	۳/۵
۲۶	۱۳۰۹	۹۲۴	۲۵۸۱۰۵	۲۷۹	۱۵۳۲۴۹۰	۵۲۸۶۸۹۰	۳/۴

www.tabarestan.info تبرستان

ادامه جدول ۴۲. میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران در مقایسه با زردچوبه و فلفل و خردل (ادویه) وارداتی در فاصلهٔ سال‌های ۱۲۶۸ تا ۱۳۱۳ ش

ردیف	سال	وزن	ارزش زعفران (قران)		وزن	ارزش ادویه (قران)	
		کیلوگرم	ارزش صادرات	هرکیلو	کیلوگرم	ارزش واردات	هرکیلو
۲۷	۱۳۱۰	۲۱۳۲	۸۰۵۲۳۷	۳۷۸	۹۱۳۱۹۱	۲۸۲۰۶۸۰	۳
۲۸	۱۳۱۱	۲۲۵۳	۶۷۱۳۹۴	۲۹۸	۹۱۳۱۸۸	۲۸۳۲۵۹۴	۳/۱
۲۹	۱۳۱۲	۱۳۲۶	۴۰۲۹۰۶	۳۱۷	۵۰۶۸۲۶	۱۸۸۴۹۴۷	۳/۷
۳۰	۱۳۱۳	۷۳۲	۲۰۷۳۲۶	۲۸۷	۶۰۷۶۰۲	۱۲۲۱۰۵۳	۲

www.tabarestan.info تبرستان

ارقام مندرج در جدول ۴۲ میزان و ارزش زعفران صادراتی و نیز زردچوبه و فلفل و خردل وارداتی و نرخ آنها در فاصلهٔ سال‌های ۱۲۶۸ تا پایان ۱۳۱۳ را نشان می‌دهد. این آمار، به جز ردیف ۱ و ۲ (که برگرفته از گزارش‌های کرزن و کلنل ییت است)، از آمار نامه‌های گمرکی ایران (موجود در موزهٔ گمرک) استخراج شده، که سال‌های ۱۲۸۴، ۱۲۹۰ و ۱۳۰۰ را فاقد است.[۲۰۲] آمارهای گمرک ایران نشان می‌دهد که در فاصلهٔ جنگ جهانی اول (۱۲۹۳ تا ۱۲۹۸ ش / ۱۹۱۴ تا ۱۹۱۹ م)، میزان صادرات و مآلاً تولید زعفران به شدت کاهش پیدا کرده، و از سوی دیگر نیاز به مواد غذایی و کمبود آن در دنیای جنگ زده موجبی بوده است که تولید و صادرات غلات و برنج و خشکبار و نیز پنبه، تریاک، توتون و تنباکو در ایران رونق پیدا کند. در جدول ۴۳، برخی از مواد صادراتی ایران، در فاصلهٔ سال‌های ۱۲۸۳ تا پایان ۱۳۰۹ش، از نظر میزان و ارزش با زعفران صادراتی مقایسه شده است.

جدول ۴۳. میزان و ارزش برخی محصولات صادراتی ایران در مقایسه با زعفران، طی سال‌های ۱۲۸۳ تا پایان ۱۳۰۹ ش[۲۰۳]

محصول	تریاک		برنج		پنبه		توتون‌وتنباکو		زعفران	
سال	تن	هزارتومان	تن	هزارتومان	تن	هزارتومان	تن	هزارتومان	کیلوگرم	هزارتومان
۱۲۸۲-۳	۳۶۸	۴۶۲۷	۵۱۳۸۲	۳۵۲۱	۱۲۳۲۶	۲۷۷۶	۱۲۴۱	۲۲۰	۱۳۶۲	۶۰
۱۲۸۴	۱۰۲/۹	۸۶۶	۶۰۱۱۵	۳۰۹۳	۱۷۹۴۴	۴۰۸۱	۱۷۴۰	۱۶۰		–
۱۲۸۵	۲۴۶/۶	۱۴۸۱	۵۴۲۹۴	۲۵۵۲	۲۰۰۲۴	۴۶۶۹	۱۸۹۰	۲۳۹	۱۸۶	۴۴/۶
۱۲۸۶	۳۲۷/۳	۱۶۹۲	۵۰۴۲۷	۲۴۰۰	۱۹۶۴۳	۴۵۰۹	۱۵۵۹	۱۸۲	۱۸۶	۴۹/۹
۱۲۸۷	۲۶۳/۱	۱۴۳۸	۶۱۳۲۶	۲۸۷۵	۱۸۳۹۳	۴۲۳۸	۱۳۴۲	۱۶۱	۷۶۲	۴۶/۶
۱۲۸۸	۳۰۰/۹	۱۷۵۹/۷	۵۵۰۵۵	۲۴۳۲	۲۸۰۴۰	۷۰۰۱	۳۴۱	۲۱۴	۹۲۴	۴۹/۸
۱۲۸۹		۱۳۱۷	۶۹۹۵۴	۲۹۲۱		۷۰۳۸		۲۸۸	۱۳۰۴	۷۵/۶
۱۲۹۰	۲۳۹/۷	۲۲۵۰/۱	۷۲۱۶۱	۳۴۷۷	۲۴۲۱۲	۷۳۹۶	۱۳۲۴	۱۸۶		

ادامه جدول ۴۳. میزان و ارزش برخی محصولات صادراتی ایران در مقایسه با زعفران، طی سال‌های ۱۲۸۳ تا پایان ۱۳۰۹ ش

محصول	تریاک		برنج		پنبه		توتون‌وتنباکو		زعفران	
سال	تن	هزارتومان	تن	هزارتومان	تن	هزارتومان	تن	هزارتومان	کیلوگرم	هزارتومان
۱۲۹۱	۳۲۶/۱	۳۴۹/۶	۷۵۳۸۹	۴۲۳۱	۲۹۷۰۹	۹۳۸۴	۱۷۳۰	۲۴۳	۷۶۵	۷۴/۹
۱۲۹۲	۳۵۵/۵	۳۷۷۱	۶۴۱۲۶	۴۲۲۰	۲۷۱۶۷	۸۵۲۴	۱۶۴۶	۲۸۰	۱۰۳۸	۱۲۳
۱۲۹۳	۴۰۳/۸	۴۱۴۵	۹۴۳۴۷	۵۷۱۴	۲۳۳۹۴	۷۳۴۸	۶۸۴	۹۹	۴۶	۷/۲
۱۲۹۴	۳۶۸/۷	۴۱۷۳	۹۵۷۸۰	۶۱۸۰	۲۳۹۰۷	۷۱۳۹	۵۲۵		۴۶۰	۷۰/۸
۱۲۹۵	۳۵۴/۳	۴۱۶۰	۹۲۰۸۳	۶۳۰۲	۱۸۷۵۹	۵۳۴۸	۸۶۵	۵۳۶	۴۶۰	۸۱/۴
۱۲۹۶	۳۴۵/۹	۴۴۷۸	۲۱۸۵۱	۱۹۷۰	۹۷۹۵	۲۴۰۶	۶۶۸	۲۰۳	۱۲۵	۲۶/۱
۱۲۹۷	۱۶۸/۶	۲۸۶۰	۵۳۶/۴	۶۵	۲۱۱۰	۳۷۲	۸۰۹	۱۸۷	۱۰۵	۱۰/۳
۱۲۹۸	۱۴۹/۷	۱۴۹۷	۲۶۰۷۸	۱۱۶۲	۲۵۰۴	۴۵۷	۱۷۰۵	۴۱۸	۱۰۸۵	۱۲۳/۷
۱۲۹۹	۱۶۸/۶	۲۲۱۸	۳۳۱/۵	۳۷	۱۲۶۳	۲۳۴	۱۱۶۹	۳۷۳	۴۹۸	۴۲/۳
۱۳۰۰	۱۱۷/۹	۱۵۴۴	۱۲۵۸۳	۵۶۵	۱۱۷۸	۳۰۴	۱۰۱۱	۳۲۰		
۱۳۰۱	۳۰۴/۸	۴۰۹۱	۲۶۵۵۸	۱۲۷۴	۷۶۲۸	۱۶۹۳	۱۲۹۷	۴۳۱	۳۰۱	۶۴/۶
۱۳۰۲	۳۱۸/۹	۶۰۱۱	۲۹۸۷۵	۱۲۹۱	۱۴۹۹۰	۴۹۴۰	۱۶۲۷	۵۲۲	۸۴	۱۹
۱۳۰۳	۴۸۸/۱	۷۹۵۹	۶۷۷۰۵	۷۹۱۳	۱۳۵۹۰	۵۲۹۶	۱۱۰۱	۳۴۸	۶۴۲	۲۶۴
۱۳۰۴	۵۲۱/۷	۷۰۴۳	۶۳۵۳۸	۴۳۲۳	۱۸۳۲۸	۶۱۹۶	۱۳۲۴	۳۹۰	۷۲	۲۳
۱۳۰۵	۷۳۵/۹	۹۶۱۲	۳۵۲۸۳	۲۰۵۲	۱۸۶۶۳	۵۶۴۹	۱۱۷۲	۲۸۲	۴۸۵	۲۰۹/۲
۱۳۰۶	۳۵۴	۴۳۲۷	۸۶۸۱	۶۹۷	۱۶۴۲۷	۴۷۰۴	۱۰۶۱	۱۹۵	۲۲۲	۸۰/۳
۱۳۰۷	۴۸۲/۱	۶۵۰۴	۴۵۱۳۳	۲۸۸۶	۲۰۵۰۲	۵۲۶۸	۱۲۴۸	۲۶۲	۲۴۰	۹۰/۴
۱۳۰۸	۴۹۴/۷	۸۰۲۱	۵۶۰۴۲	۳۳۱۶	۱۵۰۷	۳۰۸۵	۱۴۲۲	۲۴۸	۳۵۱	۱۲۹/۳
۱۳۰۹	۳۷۶/۴	۴۹۱۳	۴۶۲۶۵	۲۹۷۷	۱۶۲۳	۳۱۲۵	۹۱۲	۲۲۳۶	۹۲۴	۲۵۸

عمده‌ترین مشتری زعفران ایران، در سال‌های ۱۲۶۸ تا ۱۳۰۹ ش، هند انگلیس، و پس از آن عمان، ترکیه، عراق افغانستان و روسیه بوده، و مقادیری کم از زعفران صادراتی، در برخی از سال‌های مزبور به فرانسه، اسپانیا، پئی بای (نام قدیم هلند)، آلمان، سویس، ایتالیا و ژاپن رفته است. زردچوبه نیز کماکان از هند انگلیس وارد می‌شده است. مطابق جداول کالاهای صادراتی ایران، در سال‌های مزبور، برنج و غلات عمدتاً به روسیه؛ تریاک به چین، انگلستان، روسیه، ترکیه، مصر، ژاپن و بلژیک؛ پنبه به روسیه، هند، عراق، ترکیه؛ تنباکو و توتون به مصر، ترکیه و هندوستان ؛ خشکبار به روسیه، ترکیه هند، عراق و عمان صادر می‌شده است.[۲۰۴]

www.tabarestan.info تبرستان

در طول جنگ جهانی اول (۱۹۱۴ تا ۱۹۱۸ م) ورود مقادیر انبوه زردچوبه به ایران همچنان ادامه داشت، و تقریباً صدور زعفران ایران به کمترین حد خود، در حدود ۴۶ کیلوگرم در سال ۱۲۹۳ ش (مقارن با آغاز جنگ) رسید. حتی آمار چهار سالهٔ گمرک بندرعباس در فاصلهٔ اسفند ۱۲۹۵ تا اسفند ۱۲۹۹ ش (۱۳۳۵ تا ۱۳۳۹) بیانگر این واقعیت است که در این ۴ سال ایران، از طریق این بندر صادرات زعفران نداشته، در حالی که به میزان ۱۴۴۰ بار الاغ و ۴۹۵ بار شتر از بندرعباس زردچوبه به داخل ایران حمل شده[۲۰۵] که در حدود ۱۶۰ هزار تن وزن داشته است. در سال ۱۲۹۷ شمسی میزان ادویهٔ وارداتی (زردچوبه، فلفل، خردل) به ۷۸۷۳۷۱۶ کیلوگرم رسیده، که با توجه به حدود جمعیت ۷/۵ تا ۱۰ میلیونی ایران،[۲۰۶] رقم حیرت‌آوری است، و این مقدار زردچوبه وارداتی با تقریباً میزان زردچوبهٔ مصرفی سالانهٔ کنونی، با جمعیت حدود ۷۰ میلیون برابری می‌کند (سطر آخر جدول ۴۵ ملاحظه شود).

www.tabarestan.info تبرستان

میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ۱۳۱۴ تا پایان سال ۱۳۵۷

آغاز سلطنت پهلوی از ۹ آبان ۱۳۰۴ است. در جدول ۴۲ میزان و ارزش زعفران صادراتی ایران از سال ۱۳۰۴ تا پایان سال ۱۳۱۳ مندرج است. تا این تاریخ در آمار نامه‌های گمرکی، میزان و ارزش زردچوبهٔ وارداتی به همراه فلفل و خردل ثبت شده، و از سال ۱۳۱۴ به بعد به تفکیک آمده است. در جدول ۴۴، میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی و نیز زردچوبهٔ وارداتی، از سال ۱۳۱۴ تا پایان سال ۱۳۵۷، یعنی انقراض سلسلهٔ پهلوی مندرج است.

جدول ۴۴. میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران در مقایسه با زردچوبهٔ وارداتی در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۱۴ تا پایان ۱۳۵۷[۲۰۷]

سال	وزن	ارزش زعفران (ریال)		وزن	ارزش زردچوبه (ریال)	
	کیلوگرم	ارزش صادرات	هرکیلو	کیلوگرم	ارزش واردات	هرکیلو
۱۳۱۴	۵۹۴	۱۳۰۹۸۴	۲۲۰	۸۴۶۱۱۷	۱۶۷۱۴۲۵	۲
۱۳۱۵	۱۷۴	۸۸۳۱۲	۵۰۷	۱۰۰۲۶۶۲	۱۴۴۷۵۰۹	۱/۴
۱۳۱۶	۱۳۳۳	۸۷۹۴۴۵	۶۵۹	۱۱۳۷۸۱۳	۲۰۲۸۵۱۹	۱/۸
۱۳۱۷	۱۴۶۵	۱۳۹۵۴۳۷	۹۵۳	۴۶۹۶۰۸	۱۰۲۲۰۰۲	۲/۲
۱۳۱۸	۲۹۲۱	۴۸۰۴۳۸۹	۱۶۴۵	۸۷۷۷۲۷	۱۸۵۱۷۹۳	۲/۱
۱۳۱۹	۴۴۵۸	۷۲۹۹۹۱۶	۱۶۳۷	۱۸۵۳۷۴	۳۱۸۱۲۰۵	۱/۷
۱۳۲۰	۵۵۷۵	۸۵۰۴۷۷۳	۱۵۲۶	۲۹۹۹۳۰۴	۴۰۷۰۶۰۴۲	۱/۶
۱۳۲۱	۳۶۱۹	۶۱۴۵۰۶۲	۱۶۹۸	۱۷۲۱۳۰۵	۷۰۵۷۳۵۰	۴/۱
۱۳۲۲	۴۹۳۸	۸۵۷۲۶۶۰	۱۷۳۶	۱۶۶۲۵۴۸	۱۱۰۱۹۳۲۴	۶/۸

ادامه جدول ۴۴. میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران در مقایسه با زردچوبهٔ وارداتی در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۱۴ تا پایان ۱۳۵۷

سال	وزن	ارزش زعفران (ریال)		وزن	ارزش زردچوبه (ریال)	
	کیلوگرم	ارزش صادرات	هرکیلو	کیلوگرم	ارزش واردات	هرکیلو
۱۳۲۳	۶۴۹۸	۱۳۰۷۰۶۳۶	۲۰۱۱	۴۳۶۲۷۵	۳۲۴۰۸۷۵	۷/۴
۱۳۲۴	۲۸۸۲	۷۲۳۶۵۵۰	۲۵۱۱	۴۷۹۱۰	۲۱۰۰۷۸	۴/۴
۱۳۲۵	۷۷۴	۲۷۹۶۸۰۰	۳۶۱۳	۳۱۵۹۵	۲۶۳۴۴۷	۸/۳
۱۳۲۶	۲۲۹۰	۸۰۲۵۵۱۱	۳۵۰۵	۱۱۰۹۴۷	۱۲۸۷۳۱۱	۱۱/۶
۱۳۲۷	۱۲۴۰	۴۸۱۰۸۲۰	۳۸۸۰	۱۴۶۳۵۶۹	۱۹۵۳۴۵۴۰	۱۳/۳
۱۳۲۸	۶۵۵	۱۶۵۱۶۱۵	۲۵۲۲	۱۴۲۹۴۵۳	۱۶۷۷۳۰۱۴	۱۱/۷
۱۳۲۹	۱۷۰۳	۳۸۷۰۶۶۱	۲۲۷۳	۲۲۳۶۳۱۴	۲۱۶۰۵۶۵۸	۹/۷
۱۳۳۰	۱۸۷۶	۵۱۷۴۱۸۸	۲۷۵۸	۱۵۳۸۶۰۶	۱۲۰۹۴۹۶۵	۷/۹
۱۳۳۱	۲۰۸۹	۷۲۲۵۳۱۸	۳۴۵۹	۱۴۴۲۸۵۶	۲۶۹۸۹۹۶۹	۱۸/۷
۱۳۳۲	۱۸۰۰	۷۷۵۷۳۵۷	۴۳۱۰	۹۰۸۸۱۰	۲۲۵۱۲۴۳۳	۲۴/۸
۱۳۳۳	۲۷۹۲	۱۰۵۶۱۱۷۶	۳۷۸۳	۱۴۱۰۴۷۵	۵۹۲۴۰۷۷۴	۴۲
۱۳۳۴	۳۸۲۵	۱۳۰۳۸۶۳۳	۳۴۰۹	۱۶۵۸۱۶۰	۵۹۷۸۵۰۰۹	۳۶
۱۳۳۵	۷۷۱۰	۲۳۳۳۶۸۲۲	۳۰۲۷	۳۳۴۹۶۷۹	۵۳۱۰۷۱۴۰	۱۵/۹
۱۳۳۶	۵۱۲۵	۱۴۱۳۲۳۱۹	۲۷۵۶	۱۸۴۱۷۶۶	۱۸۰۹۵۰۱۴	۹/۸
۱۳۳۷	۳۷۲۴	۱۰۷۳۶۰۳۳	۲۸۸۳	۱۶۸۸۶۵۲	۱۹۷۱۶۲۴۶	۱۱/۷
۱۳۳۸	۱۶۳۸	۶۰۶۹۸۵۵	۳۷۰۱	۲۶۷۹۷۳۹	۴۰۵۳۲۱۵۵	۱۵/۱
۱۳۳۹	۸۸۱	۴۲۱۱۶۵۵	۴۷۸۱	۱۷۹۰۷۳۸	۳۵۸۷۹۸۰۲	۲۰
۱۳۴۰	۱۹۳۱	۹۶۷۰۷۴۳	۵۰۰۸	۱۴۰۶۷۲۲	۳۵۶۷۹۷۰۷	۲۵/۴
۱۳۴۱	۳۳۰	۱۳۴۵۹۷۹	۴۰۷۹	۲۰۷۵۳۴۹	۶۶۰۷۹۵۱۷	۳۱/۸
۱۳۴۲	۶۹۵	۲۵۸۳۲۷۲	۳۷۱۷	۲۵۴۱۳۷۸	۷۸۸۴۵۹۶۷	۳۱
۱۳۴۳	۱۰۶۹	۳۹۱۸۲۸۵	۳۶۶۵	۳۳۱۹۷۹۰	۸۸۵۴۴۹۲۰	۲۶/۷
۱۳۴۴	۹۳۲	۸۱۷۴۱۷۳	۸۷۷۰	۲۹۰۵۱۹۱	۶۱۳۵۸۳۷۰	۲۱/۱
۱۳۴۵	۶۶۱	۸۷۱۱۰۲۰	۱۳۱۷۸	۲۴۶۷۴۶۷	۵۶۹۰۶۰۱۴	۲۳
۱۳۴۶	۱۷۵۶	۲۱۳۷۰۷۲۷	۱۲۱۷۰	۱۶۳۴۷۴۵۶	۴۵۴۹۸۳۰۳	۲۷/۸
۱۳۴۷	۱۱۶۷	۱۲۶۶۹۸۷۳	۱۰۸۵۷	۱۹۲۹۶۳۴	۶۰۰۷۰۳۲۵	۳۱/۱
۱۳۴۸	۱۲۳۹	۱۳۵۴۷۹۷۶	۱۰۹۳۵	۲۲۲۷۵۲۶	۱۰۹۴۸۰۷۷۶	۴/۹

www.tabarestan.info تبرستان

ادامه جدول ۴۴. میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران در مقایسه با زردچوبهٔ وارداتی در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۱۴ تا پایان ۱۳۵۷

سال	وزن	ارزش زعفران (ریال)		وزن	ارزش زردچوبه (ریال)	
	کیلوگرم	ارزش صادرات	هرکیلو	کیلوگرم	ارزش واردات	هرکیلو
۱۳۴۹	۸۲۲	۸۲۳۳۱۲۰	۱۰۰۱۶	۳۳۲۷۳۰۳	۱۲۳۹۱۰۵۸۵	۳۷/۲
۱۳۵۰	۱۱۲۸	۱۱۶۴۳۳۴۳	۱۰۳۲۲	۴۸۲۶۱۲۳	۱۱۵۸۴۱۵۸۵	۲۴
۱۳۵۱	۱۰۱۹	۱۲۱۹۴۹۲۷	۱۱۹۶۸	۲۷۲۸۲۸۸	۶۸۱۶۶۹۹۷	۲۵
۱۳۵۲	۴۳۳	۶۰۲۵۶۸۴	۱۳۹۱۶	۲۹۷۹۳۹۸	۱۰۷۹۳۸۱۶۸	۳۳/۲
۱۳۵۳	۸۹۳	۱۸۰۹۵۸۵۹	۲۰۲۶۴	۳۲۴۴۷۷۲	۱۱۹۰۷۷۶۶۲	۳۶/۷
۱۳۵۴	۸۴۶	۱۷۰۸۷۲۷۹	۲۰۱۹۸	۴۲۵۹۸۳۰	۱۳۰۶۳۵۵۱۰	۳۰/۶
۱۳۵۵	۷۳۹	۱۳۲۰۵۹۳۴	۱۷۸۷۰	۴۴۰۳۵۹۷	۱۳۰۶۶۹۷۲۶	۲۹/۷
۱۳۵۶	۲۳۷۱	۳۸۳۰۷۳۱۲	۱۶۱۵۷	۲۵۶۹۰۰۸	۱۳۱۶۲۷۳۸۴	۵۱/۲
۱۳۵۷	۱۹۵۶	۶۲۳۵۰۷۷۹	۳۱۸۷۷	۲۷۱۷۷۳۰	۱۹۸۱۰۱۲۴۲	۷۲/۹

www.tabarestan.info تبرستان

میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران ۱۳۵۸ تا پایان ۱۳۸۱

در جدول ۴۵ میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی طی ۲۴ سال، پس از پیروزی انقلاب اسلامی مندرج است. همان طور که ملاحظه می‌شود میزان و ارزش و نرخ زعفران با نوساناتی، رشد فزاینده‌ای داشته است. در مقابل میزان واردات زردچوبه نیز رو به فزونی بوده است. غرض از مطرح کردن زردچوبه در کنار زعفران، پیشنهاد کشت و ترویج این گیاه در پاره‌ای از نواحی ساحلی دریای خزر و نیز برخی نواحی مستعد دیگر است، که در عصر قاجاریه کشت تجربی آن توفیق‌آمیز گزارش شده.

جدول ۴۵. میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران، در مقایسه با زردچوبهٔ وارداتی، در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۵۸ تا پایان ۱۳۸۱[۲۰۸]

سال	وزن	ارزش زعفران		وزن	ارزش زردچوبه	
	کیلوگرم	ارزش صادرات (هزار ریال)	هرکیلو (ریال)	کیلوگرم	ارزش واردات (هزارریال)	هرکیلو (ریال)
۱۳۵۸	۳۰۸۴	۱۱۶۰۸۷	۳۷۶۴۲	۱۰۴۸۶۸۴۸	۸۰۹۶۴۴	۷۷/۲
۱۳۵۹	۲۰۱۷	۱۰۹۵۴۳	۵۴۳۱۰	۳۴۹۵۱۹۷	۲۱۹۱۹۶	۶۲/۷
۱۳۶۰	۹۲۸	۴۰۸۳۰	۴۳۹۹۸	۳۰۲۲۹۲۷	۱۳۸۴۶۵	۴۵/۸

ادامه جدول ۴۵. میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران، در مقایسه با زردچوبهٔ وارداتی، در فاصلهٔ سال‌های ۱۳۵۸ تا پایان ۱۳۸۱

سال	وزن کیلوگرم	ارزش زعفران		وزن کیلوگرم	ارزش زردچوبه	
		ارزش صادرات (هزار ریال)	هرکیلو (ریال)		ارزش واردات (هزارریال)	هرکیلو (ریال)
۱۳۶۱	۹۲۱	۵۰۶۵۴	۵۴۹۹۹	۲۲۷۵۰۱۰	۸۷۷۰۴	۳۸/۶
۱۳۶۲	۶۰۱	۳۸۶۹۵	۶۴۳۸۴	۱۸۸۹۷۳۰	۲۲۰۵۰۳	۱۱۶/۷
۱۳۶۳	۳۱۰	۳۲۸۴۸	۱۰۵۹۶۲	۵۰۵۶۶۲۵	۵۴۲۷۳۵	۱۰۷/۳
۱۳۶۴	۳۵۶	۶۴۳۱۸	۱۸۰۶۶۷	۱۷۵۷۷۹۲	۱۹۰۸۴۰	۱۰۸/۶
۱۳۶۵	۶۷۱	۲۸۸۸۴	۴۳۰۴۶	۱۰۲۰۵۶۰۲	۸۲۶۱۴۴	۸۰/۱
۱۳۶۶	۲۷۱۱	۱۰۸۹۳۸	۴۰۱۸۴	۱۹۲۴۲۹۱	۱۲۶۱۶۷	۶۵/۶
۱۳۶۷	۱۰۴۲۰	۲۵۶۴۸۸	۲۴۶۱۵	۴۵۱۹۹۵۲	۲۵۲۲۵۲	۵۵/۸
۱۳۶۸	۳۹۶۳	۱۰۵۵۱۰	۲۶۶۲۴	۸۵۵۲۳۴۵	۵۸۰۷۷۷	۶۷/۹
۱۳۶۹	۱۰۸۶۲	۲۵۸۷۹۳	۲۳۸۲۶	۹۹۶۸۳۸	۵۷۲۵۶	۵۷/۴
۱۳۷۰	۲۵۴۱۱	۶۱۷۹۲۰	۲۴۳۱۷	۵۰۷۵۷۱۹	۳۵۱۶۴۴	۶۹/۳
۱۳۷۱	۴۶۱۵۰	۱۱۳۵۲۷۲	۲۴۶۰۰	۵۹۳۳۶۵۷	۴۵۳۳۹۷	۷۶/۴
۱۳۷۲	۶۵۹۲۴	۱۶۶۳۴۵۱	۲۵۲۳۳	۷۹۱۳۸۸۱	۴۱۳۶۰۴۹	۵۲۲/۶
۱۳۷۳	۶۵۱۰۲	۳۹۲۷۲۶۲۵	۶۰۳۲۴۸	۳۸۳۲۴۶۲	۴۷۵۶۹۸۳	۱۲۴۱
۱۳۷۴	۳۱۵۴۵	۲۰۴۷۳۰۶۳	۶۴۹۰۱۱	۳۷۲۶۰۳۹	۳۶۱۵۲۶۲	۹۷۱/۶
۱۳۷۵	۴۵۷۲۱	۳۱۰۳۱۶۷۵	۶۷۸۷۱۸	۳۲۴۲۸۳۵	۲۹۹۳۴۶۶	۹۲۳/۱
۱۳۷۶	۳۶۰۶۸	۲۴۷۲۱۰۴۲	۶۸۵۴۰۰	۶۱۴۲۱۲۱	۸۹۵۵۱۴۶	۱۴۵۸
۱۳۷۷	۵۹۹۶۳	۴۱۹۵۶۱۲۴	۶۹۹۷۰۰	۳۸۹۵۳۹۰	۵۴۷۳۹۰۰	۱۴۰۵
۱۳۷۸	۸۲۳۷۰	۵۹۸۸۴۲۴۴	۷۲۷۰۱۵	۷۸۸۱۰۴۵	۸۹۶۴۱۲۲	۱۱۳۷
۱۳۷۹	۱۰۶۲۱۵	۷۶۴۸۲۱۳۵	۷۲۰۰۶۹	۷۶۱۷۱۴۰	۸۹۱۰۷۷۵	۱۱۷۰
۱۳۸۰	۱۲۱۶۳۲	۹۰۱۱۲۸۰۷	۷۴۰۰۶۹۱	۶۰۴۰۷۴۶	۴۷۷۱۴۹۹	۷۹۰
۱۳۸۱	۱۳۰۲۴۰	۴۴۸۸۲۷۰۱۴	۳۴۴۶۱۵۳	۷۵۷۲۶۵۵	۲۵۶۰۱۴۷۲	۳۳۸۱

www.tabarestan.info تبرستان

میزان و ارزش و نرخ دلاری زعفران صادراتی ایران در مقایسه با زردچوبه

در جدول ۴۶ میزان و ارزش و نرخ زعفران صادراتی ایران طی ده سال اخیر (۱۳۷۲ تا پایان ۱۳۸۱) با زردچوبه وارداتی در همین مدت مقایسه شده است.

جدول ۴۶. میزان و ارزش و نرخ دلاری زعفران صادراتی ایران، در مقایسه با زردچوبه وارداتی در سال‌های ۱۳۷۲ تا پایان سال ۱۳۸۱[۲۰۸]

سال	وزن	ارزش زعفران (دلار)		وزن	ارزش زردچوبه(دلار)	
	کیلوگرم	ارزش صادرات	هرکیلو	تن	ارزش واردات	هرتن
۱۳۷۲	۶۵۹۲۴	۲۳۷۶۳۵۹۰	۳۶۰/۵	۷۹۱۳/۹	۷۵۱۸۶۷۶	۹۵۰
۱۳۷۳	۶۵۱۰۲	۲۲۴۴۱۵۰۰	۳۴۴/۷	۳۸۳۲/۵	۲۷۱۸۲۶۲	۷۰۹/۳
۱۳۷۴	۳۱۵۴۵	۱۱۶۹۸۸۹۵	۳۷۰/۹	۳۷۲۶	۲۰۶۵۸۶۴	۵۵۴/۴
۱۳۷۵	۴۵۷۲۱	۱۷۷۳۲۳۸۵	۳۸۷/۸	۳۲۴۲/۸	۱۷۱۰۵۹۸	۵۲۷/۶
۱۳۷۶	۳۶۰۶۸	۱۴۰۸۶۰۶۳	۳۹۰/۵	۶۱۴۲/۱	۵۱۰۲۸۰۴	۸۳۰/۸
۱۳۷۷	۵۹۹۶۳	۲۳۹۰۶۶۲۴	۳۹۸/۷	۳۸۹۵/۴	۳۱۱۹۰۳۱	۸۰۰/۷
۱۳۷۸	۸۲۳۷۰	۳۴۱۲۲۰۷۹	۴۱۴/۳	۷۸۸۱	۵۴۴۲۰۳۲	۶۹۰/۵
۱۳۷۹	۱۰۶۲۱۵	۴۳۵۷۹۵۶۴	۴۱۰/۳	۷۶۱۷/۱	۵۰۷۷۳۶۶	۶۶۶/۶
۱۳۸۰	۱۲۱۶۳۲	۵۱۳۴۶۳۲۹	۴۲۲/۱	۶۰۴۰/۷	۲۷۱۸۸۰۱	۴۵۰
۱۳۸۱	۱۳۰۲۴۰	۵۹۰۸۴۶۳۲	۴۵۳/۷	۷۵۷۲/۷	۳۲۵۹۳۲۲	۴۳۰/۴

www.tabarestan.info تبرستان

مشتریان زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۲ و ۱۳۷۳

در جدول ۴۷، مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۲ و ۱۳۷۳ مندرج است. عمده‌ترین مشتری زعفران ایران در سال ۱۳۷۲ کشورهای: امارات متحدهٔ عربی، آلمان، اسپانیا، هند، سوئیس، فرانسه و ایتالیا؛ و در سال ۱۳۷۳ کشورهای: اسپانیا، امارات عربی، آلمان، سوئیس و ایتالیا بوده است.

جدول ۴۷. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۲ و ۱۳۷۳[۲۰۹]

سال:	۱۳۷۲			۱۳۷۳		
کشور	وزن	ارزش		وزن	ارزش	
مقصد	کیلوگرم	هزارریال	دلار	کیلوگرم	هزارریال	دلار
آرژانتین	۵۲۳	۱۳۹۳۳	۱۹۹۰۳۹	۱۴۸	۹۲۴۵۳	۵۲۸۳۰
آلمان	۱۲۹۰۹	۳۳۰۳۶۸	۴۷۱۹۵۴۷	۹۲۰۰	۵۴۹۹۷۰۶	۳۱۴۲۶۸۹

ادامه جدول ۴۷. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۲ و ۱۳۷۳

سال:	۱۳۷۲			۱۳۷۳		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش		وزن کیلوگرم	ارزش	
		هزارریال	دلار		هزارریال	دلار
ازبکستان				۳۰	۱۸۴۵۲	۱۰۵۴۴
اسپانیا	۹۸۶۵	۲۳۸۲۹۸	۳۴۰۴۲۵۳	۱۳۵۶۹	۸۰۸۳۴۳۸	۴۶۱۹۱۰۸
استرالیا	۲۴	۶۶۵	۴۴۹۳	۳۸	۲۵۷۰۰۱	۱۴۶۸۶
افریقای جنوبی				۸۰	۵۱۷۷۸	۲۹۵۸۸
امارات عربی	۲۵۲۶۱	۶۳۱۲۶۰	۹۰۱۷۹۹۵	۲۵۸۰۶	۱۵۵۴۷۸۵۸	۸۸۸۴۴۹۰
امریکا	۱۰	۲۶۶	۳۸۰۰	۱۴۵	۹۱۰۳۵	۵۲۰۲۰
اندونزی	۳	۹۹	۱۴۰۸			
انگلستان	۱۲۵	۳۲۸۱	۴۶۸۶۷	۱۸۴	۱۱۸۷۸	۶۷۸۶۹
ایتالیا	۲۱۵۶	۵۵۲۴۸	۷۸۹۲۵۱	۳۳۸۳	۲۰۸۲۵۷۲	۱۱۹۰۰۴۱
بحرین	۵۲۳	۱۳۷۱۸	۱۹۵۹۷۶	۱۱۵۵	۷۲۰۸۲۵	۴۱۱۹۰۰
برونئی				۵	۳۱۰۸	۱۷۷۶
بلژیک	۱۸۰	۴۲۶۰	۶۰۸۵۸	۲۳۵	۱۴۸۳۲۷	۸۴۷۵۸
پاکستان	۱۰	۲۶۶	۳۸۰۶	۲۴۵	۱۵۴۷۹۱	۸۸۴۵۲
تاجیکستان				۱	۶۴۷	۳۷۰
تانزانیا				۱	۵۹۹	۳۴۲
تایلند	۲۰	۵۳۳	۷۶۱۱			
تایوان	۲۰	۵۳۳	۷۶۱۱			
ترکمنستان	۵۰	۱۰۱۲	۱۴۴۶۴	۷۵	۳۹۳۷۵	۲۲۵۰۰
ترکیه	۶۴	۱۷۶۶	۲۵۲۲۹			
تونس	۵	۱۴۳	۲۰۴۰			
چک	۱	۳۲	۶۴۳			
چین	۱۸۳	۴۸۶۷	۶۹۵۳۰	۲۰۸	۱۳۱۰۴۰	۷۴۸۸۰
دانمارک	۶	۱۵۹	۲۲۶۴	۳	۱۸۹۰	۱۰۸۰
روسیه				۱۳	۸۵۷۸	۴۹۰۲
ژاپن	۱۲۳	۳۲۲۵	۴۶۰۷۳	۱۲۵	۷۹۳۴۹	۴۵۳۴۲

www.tabarestan.info تبرستان

ادامه جدول ۴۷. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۲ و ۱۳۷۳

سال:	۱۳۷۲			۱۳۷۳		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار
سریلانکا				۹	۶۴۰۹	۳۶۶۲
سنگاپور	۱۵۸۲	۴۱۶۵۳	۵۹۵۰۳۷	۳۰	۱۸۹۰۰	۱۰۸۰۰
سوئد	۸۲	۲۱۸۲	۳۱۱۶۸	۲۱۸	۸۲۲۸۰	۴۷۰۱۷
سوئیس	۲۸۹۵	۷۲۷۲۳	۱۰۳۸۹۰۶	۵۷۷۵	۳۴۹۸۱۲۱	۱۹۹۸۹۲۶
شارجه	۵۸	۱۵۵۸	۲۲۲۶۳	۲۷۰	۱۷۴۸۲۵	۹۹۹۰۰
شیلی				۴	۲۶۶۵	۱۵۲۳
عربستان سعودی	۸۴	۲۳۷۹	۳۳۹۸۹	۱۴۴	۹۴۷۳۰	۵۴۱۳۱
عمان	۱۶۷	۴۳۴۴	۶۲۰۵۵	۸۰	۴۱۸۳۴	۲۳۹۰۵
فرانسه	۲۶۵۱	۶۷۳۰۶	۹۶۱۴۳۷	۱۶۳۷	۹۵۷۸۴۱	۵۴۷۳۳۸
فروشگاه آزاد	۹	۲۷۲	۳۸۸۱	۱۰	۶۱۵۸	۳۵۱۹
فنلاند	۱۰	۲۶۶	۳۸۰۶			
قبرس	۱۶	۴۲۶	۶۰۸۹	۱۰	۶۳۰۰	۳۶۰۰
قطر	۱۹۰	۴۸۵۰	۶۹۲۸۷	۱۱۵	۷۴۶۰۸	۴۲۶۳۳
کانادا	۲۸۱	۷۵۴۰۲۵۲	۱۰۷۷۱۸	۲۲۳	۱۴۲۷۴۸	۸۱۵۷۰
کنیا	۲	۴۱	۵۸۷			
کویت	۸۵۳	۲۲۹۹۴	۳۲۸۴۸۶	۷۰۳	۴۴۵۳۷۹	۲۵۴۵۰۲
لبنان	۲۱	۵۵۲	۷۸۷۹			
مالزی	۱۶۲	۴۱۰۶	۵۸۶۶۱	۷۰	۴۴۱۰۰	۲۵۲۰۰
مکزیک	۱۰	۲۸۳	۴۰۳۹			
موریتانی				۱۰	۶۴۷۵	۳۷۰۰
نروژ	۱	۲۷	۳۸۱	۵	۳۰۸۴	۱۷۶۳
نیوزلند	۵	۱۴۷	۲۰۹۳	۱	۶۳۰	۳۶۰
هلند	۶	۱۴۸	۲۱۱۶	۱۱۶	۵۶۴۴۳	۳۲۲۵۳
هند	۴۵۶۲	۱۱۹۹۷۶	۱۷۱۳۹۳۱	۱۰۹۱	۶۸۸۶۴۴	۳۹۳۵۱۱

www.tabarestan.info تبرستان

ادامه جدول ۴۷. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۲ و ۱۳۷۳

سال:	۱۳۷۲			۱۳۷۳		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار
هنگ‌کنگ	۲۱۶	۵۷۵۴	۸۲۲۰۳	۳۲	۲۰۱۶۰	۱۱۵۲۰
جمع	۶۵۹۲۴	۱۶۶۳۴۵۱	۲۳۷۶۳۵۹۰	۶۵۱۰۲	۳۹۲۷۲۶۲۵	۲۲۴۴۱۵۰۰

تبرستان www.tabarestan.info

مشتریان زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۴ و ۱۳۷۵

جدول ۴۸. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۱۳۷۴ و ۱۳۷۵[۲۱۰]

سال:	۱۳۷۴			۱۳۷۵		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار
آذربایجان	۹	۶۶۱۵	۳۷۸۰	۴۸۰	۲۷۳۵۷۴	۱۵۶۳۲۸
آرژانتین	۴۵۶	۳۱۴۱۶۰	۱۷۹۵۲۰			
آلمان	۵۲۳۷	۳۳۶۰۶۲۳	۱۹۲۰۳۵۶	۴۲۹۳	۲۹۷۳۵۵۵	۱۶۹۹۱۷۴
اتریش	۷	۵۰۰۵	۲۸۶۰			
ازبکستان				۲۰۰	۱۴۷۲۹۴	۸۴۱۶۸
اسپانیا	۱۱۹۵۳	۷۷۹۵۴۹۱	۴۴۵۴۵۶۶	۱۰۵۹۱	۷۰۶۴۹۱۸	۴۰۳۷۰۹۶
استرالیا	۳۳	۲۳۶۰۳	۱۳۴۸۸	۱۰۰	۸۰۱۱۵	۴۵۷۸۰
آفریقای جنوبی	۲۸	۱۸۹۴۶	۱۰۸۲۶			
امارات عربی	۶۷۵۴	۴۳۹۹۶۸۸	۲۵۱۴۱۰۷	۵۶۴۷	۳۸۷۳۹۴۴	۲۲۱۳۶۸۲
اندونزی				۲	۱۴۷۴	۸۴۲
انگلستان	۱۱۱	۷۴۴۳۱	۴۲۵۳۲	۶۵	۴۷۹۵۴	۲۷۴۰۲
اوکراین				۵۹۸	۴۴۰۱۶۰	۲۵۱۵۲۰
ایتالیا	۵۳۶	۳۴۷۶۵۹	۱۹۸۶۶۳	۵۷۳	۴۰۱۰۰۲	۲۲۹۱۴۴
بحرین	۸۱۶	۳۳۶۳۷۹	۱۹۲۲۱۶	۱۰۶	۸۰۱۶۳	۴۵۸۰۸
بلژیک	۲۶	۱۹۹۶۹	۱۱۴۱۱	۲۸	۲۲۴۶۱	۱۲۸۳۵
ترکمنستان				۱۰۶۸۷	۷۰۵۱۲۹۲	۴۰۲۹۳۱۰

ادامه جدول ۴۸. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۱۳۷۴ و ۱۳۷۵[۲۱۰]

سال:	۱۳۷۴			۱۳۷۵		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار
چک				۵	۳۷۳۸	۲۱۳۶
چین	۷۸	۴۹۱۴۰	۲۸۰۸۰	۲۱	۱۵۴۱۱	۸۸۰۶
دانمارک	۲	۸۴۲	۴۸۱	۷	۵۷۰۲	۳۲۵۸
روسیهٔ سفید				۲۵۰	۱۸۴۲۷۵	۱۰۵۳۰۰
ژاپن	۶۷	۴۶۸۷۲	۲۶۷۸۴	۹۰	۶۶۲۹۷	۳۷۸۸۴
سنگاپور	۱	۸۴	۴۸	۲	۱۴۷۴	۸۴۲
سنگال	۱	۱۰۵۸	۶۰۵			
سوئد	۱۷۸	۱۳۱۱۵۴	۷۴۹۴۵	۲۹	۱۹۶۳۴	۱۱۲۲۰
سوئیس	۲۰۱۸	۱۳۶۸۴۲۱	۷۸۱۹۵۵	۹۱۵	۶۳۵۲۵۶	۳۶۳۰۰۳
عربستان سعودی	۳۶	۲۶۲۷۷	۱۵۰۱۶	۱۰۰	۷۳۵۰۰	۴۲۰۰۰
عمان	۳۶	۲۲۵۹۱	۱۲۹۰۹	۴۵	۲۹۴۲۳	۱۶۸۱۳
فدراسیون روسیه	۱۳۱۰	۹۲۶۴۵۰	۵۲۹۴۰۰	۵۷۰۸	۳۸۴۵۵۴۸	۲۱۹۷۴۵۶
فرانسه	۱۰۲۸	۶۳۵۸۸۰	۳۶۳۳۶۰	۱۱۴۹	۸۱۹۵۰۵	۶۴۸۲۸۹
فروشگاه آزاد	۱۶	۱۰۳۶۰	۵۹۲۰	۱۳	۹۸۵۸	۵۶۳۳
فنلاند				۱۶	۱۱۷۶۰	۶۷۲۰
قرقیزستان				۳۴۰۴	۲۴۱۸۴۴۸	۱۳۸۱۹۷۰
قزاقستان				۱۱	۸۵۱۷	۴۸۶۷
قطر	۸۷	۵۸۹۲۷	۳۳۶۷۳	۶۸	۵۱۵۷۱	۲۹۴۶۹
کانادا	۲۰	۱۵۵۶۴	۸۸۹۴	۸۵	۵۷۳۳۱	۳۲۷۶۱
کویت	۵۶۸	۳۸۵۵۶۱	۲۲۰۳۲۱	۳۹۸	۲۹۲۰۲۵	۱۶۶۸۷۲
لبنان	۲۰	۱۵۸۶۴	۹۰۶۵	۱	۱۱۱۶	۶۳۸
مالزی	۱۰	۷۵۲۵	۴۴۰۰	۱	۴۵۲۸	۲۵۸۷
مکزیک	۲۰	۱۱۹۰۰	۶۸۰۰	۱۰	۷۳۵۰	۴۲۰۰
نروژ	۲	۱۴۳	۸۱۴	۱۲	۲۷۰۳	۱۵۴۴
نیوزلند	۷	۴۹۵۱	۲۸۲۹	۴	۳۷۶۸	۲۱۵۳
هلند	۵	۳۲۴	۱۸۵۰	۷	۵۰۳۱	۲۸۷۵

www.tabarestan.info تبرستان

ادامه جدول ۴۸. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۱۳۷۴ و ۱۳۷۵[۲۱۰]

سال:	۱۳۷۴			۱۳۷۵		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار
هند	۶۷	۴۵۰۴۵	۲۵۷۴۰			
جمع	۳۱۵۴۵	۲۰۴۷۳۰۶۳	۱۱۶۹۸۸۹۵	۴۵۷۲۱	۳۱۰۳۱۶۷۵	۱۷۷۳۲۳۸۵

مشتریان زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۶ و ۱۳۷۷

تبرستان www.tabarestan.info

جدول ۴۹. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۳۷۶ و ۱۳۷۷[۲۱۱]

سال:	۱۳۷۶			۱۳۷۷		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار
آرژانتین				۵	۳۷۹۸	۲۱۶۴
آلمان	۶۴۳۲	۳۱۹۰۵۷۰	۱۸۱۷۹۸۹	۳۵۹۲	۲۶۲۲۷۸۸	۱۴۹۴۴۶۶
اتریش				۱۰	۸۲۴۹	۴۷۰۰
اروگوئه				۱	۴۵۳	۲۵۸
اسپانیا	۶۷۲۶	۴۳۱۲۰۳۶	۲۴۵۷۰۰۱	۱۶۹۱۴	۱۱۵۹۹۸۴۱	۶۶۰۹۵۹۶
استرالیا	۳۱	۲۳۱۸۸	۱۳۲۱۲	۴۹	۳۹۵۶۱	۲۲۵۴۲
افریقای جنوبی	۱۸۳	۱۳۵۰۷۹	۷۶۹۶۸			
امارات عربی	۳۱۸۷	۲۲۴۸۸۲۷	۱۲۷۸۱۳۸۳	۴۰۸۱	۲۹۱۶۶۹۴	۱۶۶۱۹۳۴
انگلستان	۱۷۸	۱۰۱۴۴۶	۵۴۸۰۴	۴۱	۳۱۵۸۶	۱۷۹۹۸
اوکراین	۲۰۰	۱۴۷۴۲۰	۸۴۰۰۰	۱۷۱	۱۲۶۵۸۸	۷۲۱۳۰
اوگاندا	۳۰۰	۱۲۱۰۹۵	۶۹۰۰۰			
ایتالیا	۲۳۲۴	۱۶۹۷۵۷۶	۹۶۷۲۸۰	۳۶۲۴	۲۶۸۲۷۴۶	۱۵۲۸۶۳۰
بحرین	۱۳۸	۹۶۲۰۷	۵۴۸۱۹	۲۸۶	۲۰۲۶۱۵	۱۱۵۴۵۰
بلژیک	۱۸	۱۲۸۸۰	۷۳۳۹	۳۳	۲۵۹۳۵	۱۴۷۷۸
پرتقال				۱	۸۷۵	۴۹۹
تایوان	۷۴	۵۳۱۴۱	۳۰۲۸۰	۲۶۶	۱۸۰۶۲۵	۱۰۲۹۲۰
ترکمنستان	۱۲۲۰۸	۸۴۲۴۳۸۱	۴۸۰۰۲۱۸	۱۶۳۳۱	۱۰۸۵۸۱۴۶	۶۱۸۶۹۷۸
ترکیه				۵	۳۴۴۹	۱۹۶۵

ادامه جدول ۴۹. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۳۷۶ و ۱۳۷۷[۲۱۱]

سال:	۱۳۷۶			۱۳۷۷		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار
چین	۲۸	۲۰۶۳۹	۱۱۷۶۰	۸۰	۴۷۷۳۶	۲۷۲۰۰
دانمارک	۶	۳۸۰۱	۲۱۶۶	۱۰	۷۶۶۹	۴۳۷۰
روسیه	۲۶۶۲	۱۹۳۴۳۱۷	۱۱۰۲۱۷۵	۶۵۷۲	۴۸۹۷۲۵۷	۳۷۹۰۴۶۰
زلاندنو	۷	۶۰۲۱	۳۴۳۱	۶	۴۵۲۸	۲۵۸۰
ژاپن	۴۶	۳۳۵۷۳	۱۹۱۳۰	۲۱۲	۱۶۳۷۲۴	۹۳۲۹۰
سایرفروشگاه‌آزاد				۱۷	۱۲۹۸۰	۷۳۹۶
سری لانکا				۱۲۰	۷۴۴۱۲	۴۲۴۰۰
سنگاپور	۲۴	۱۸۰۵۹	۱۰۲۹۰			
سوئد	۳۵	۲۷۰۴۹	۱۵۴۱۲	۱۳۲	۹۶۹۷۶	۵۵۲۵۷
سوئیس	۱۱۳۲	۸۰۷۲۴۲	۴۵۹۹۶۷	۲۶۱۸	۱۹۳۷۲۲۲	۱۱۰۳۸۳۰
عربستان سعودی	۱۴۴	۷۸۰۰۱	۴۴۴۴۵	۶۷۴	۵۰۱۶۴۵	۲۸۵۸۳۸
عمان	۳۴	۲۵۸۷۴	۱۴۷۴۳	۳۲	۲۲۷۹۴	۱۲۹۸۸
فرانسه	۸۶۳	۲۵۸۷۴	۱۴۷۴۳	۳۲	۲۲۷۹۴	۱۲۹۸۸
قرقیزستان	۴۸۴	۳۴۹۵۹۶	۱۹۹۲۰۰			
قزاقستان	۱۱	۸۴۲۴	۴۸۰۰	۱۳۰	۱۰۲۴۲۲	۵۸۳۶۰
قطر	۱۰۴	۷۶۵۷۰	۴۳۶۲۹	۵۷۰	۴۱۲۷۶۰	۲۳۵۱۹۱
کانادا	۳۲	۲۳۴۱۷	۱۳۳۴۳	۴۲	۳۴۷۱۷	۱۹۷۸۲
کنیا	۴	۳۰۱۹	۱۷۲۰			
کویت	۲۰۵	۱۴۷۱۶۲	۸۳۸۵۲	۵۷۰	۴۱۳۸۶۵	۲۳۵۸۲۱
لبنان	۱	۶۶۳	۳۷۸	۷	۵۳۵۶	۳۰۵۲
لوکزامبورک	۱۰	۷۳۷۱	۴۲۰۰			
مالزی	۱۳	۹۷۵۳	۵۵۵۷	۱۶	۱۳۳۰۵	۷۵۸۱
مکزیک	۳	۲۲۱۱	۱۲۶۰	۳	۲۲۱۱	۱۲۶۰
نامیبیا				۳	۲۵۲۷	۱۴۴۰
نروژ	۱	۷۳۶	۴۱۹	۵	۳۷۹۸	۲۱۶۴
هلند				۴	۳۴۰۶	۱۹۴۱

www.tabarestan.info تبرستان

ادامه جدول ۴۹. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۱۳۷۶ و ۱۳۷۷[۲۱۱]

سال:	۱۳۷۶			۱۳۷۷		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار
هنگ‌کنگ	۱۰	۷۳۷۱	۴۲۰۰			
یمن	۱۰	۷۵۴۶	۴۳۰۰	۱	۱۸۴	۱۰۵
جمع	۳۶۰۶۸	۲۴۷۲۱۰۴۲	۱۴۰۸۶۰۶۳	۵۹۹۶۳	۴۱۹۶۱۲۴	۲۳۹۰۶۶۲۴

www.tabarestan.info تبرستان

شتریان زعفران ایران در سال‌های ۱۳۷۸ و ۱۳۷۹

جدول ۵۰. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۱۳۷۸ و ۱۳۷۹[۲۱۲]

سال:	۱۳۷۸			۱۳۷۹		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار
آلمان	۹۹۲	۷۳۷۱۲۱	۴۲۰۰۱۲	۱۰۹۴	۹۰۶۲۱۹	۵۱۶۳۶۴
اتریش	۱۰	۸۲۴۹	۴۷۰۰	۲۴	۲۰۳۷۹	۱۱۶۱۲
اردن				۱۰	۵۹۶۷	۳۴۰۰
اسپانیا	۲۸۹۴۲	۲۰۱۶۶۵۴۷	۱۱۴۹۰۹۱۱	۳۵۵۴۵	۲۵۱۶۲۸۲۳	۱۴۳۳۷۷۹۱
استرالیا	۶۳	۵۲۵۴۱	۲۹۹۳۸	۵۵	۴۷۱۱۵	۲۶۸۴۶
افریقای جنوبی	۲۷	۲۲۸۶۱	۱۳۰۲۶	۱۴	۱۰۲۳۷	۵۸۳۳
امارات عربی	۳۳۴۶	۲۲۵۶۵۶۵	۱۲۸۵۷۹۲	۳۹۴۲۷	۲۸۵۹۳۴۵	۱۶۲۹۲۵۶۲
انگلستان	۶۷	۴۸۹۵۵	۲۷۸۹۴	۱۰۰	۸۳۰۴۸	۴۷۳۲۱
ایالات متحده				۳۶۴	۳۰۵۹۹۰	۱۷۴۳۵۳
ایتالیا	۲۹۴۰	۲۳۱۷۱۵۱	۱۳۲۰۳۱۴	۳۶۱۸	۲۸۶۷۳۷۲	۱۶۳۳۸۳۰
بحرین	۳۷۹	۲۹۶۸۷۶	۱۶۹۱۶۰	۲۴۵	۱۸۹۶۷۲	۱۰۸۰۷۵
بلژیک	۲۳	۱۸۲۲۲	۱۰۳۸۳	۲۱	۱۷۸۲۷	۱۰۱۵۸
تایوان	۶۸۱	۴۷۴۳۴۱	۲۷۰۲۸۰	۱۱۷۸	۷۸۵۰۱۲	۴۴۷۳۰۰
تایلند				۱	۷۳۷	۴۲۰
ترکمنستان	۳۱۰۸۸	۲۳۰۲۱۹۳۹	۱۳۱۱۷۹۱۴	۱۱۴۷۶	۸۱۷۹۷۰۲	۴۶۶۰۷۹۹
ترکیه				۲۱	۱۶۱۵۱	۹۲۰۱۳
چین	۵۰	۴۱۲۴۳	۲۳۵۰۰	۹۳	۷۶۴۸۳	۴۳۵۸۰

ادامه جدول ۵۰. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۱۳۷۸ و ۱۳۷۹[۲۱۲]

سال:	۱۳۷۸			۱۳۷۹		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار
روسیه	۵۳۹۶	۴۳۴۰۹۹۲	۲۴۷۳۵۰۰	۳۲۶	۲۶۸۰۸۳	۱۵۲۷۵۴
ژاپن	۴۷۳	۳۹۰۳۴۷	۲۲۲۴۲۰	۹۱۹	۷۸۷۸۱۳	۴۳۱۸۰۲
سایر فروشگاه	۱۱	۹۷۲۳	۵۵۴۰			
سنگاپور	۸۵	۷۰۱۱۲	۳۹۹۵۰	۶۱	۵۰۳۶۹	۲۸۷۰۰
سوئد	۳۲۱	۲۳۶۹۰۷	۱۳۴۹۹۰	۱۰۸	۹۰۰۰۷	۵۱۲۸۶
سوئیس	۱۷۰۵	۱۳۶۹۱۶۷	۷۸۰۱۵۲	۳۹۵۶	۳۰۵۴۵۴۳	۱۷۴۰۴۸۰
سوریه	۱۳	۸۲۴۵	۴۶۹۸	۱۰	۷۵۸۲	۴۳۲۰
شیلی	۵	۳۶۸۰	۲۰۹۷			
عربستان سعودی	۶۶۳	۵۵۳۳۹۰	۳۱۵۳۲۳	۶۴۵	۴۶۶۱۸۶	۲۶۵۶۳۳
عمان	۵۸	۴۹۵۰۱	۲۸۲۰۶	۲۸	۱۹۷۹۸	۱۱۲۸۱
فرانسه	۴۲۵۵	۲۸۰۲۵۶۴	۱۵۹۶۹۰۳	۵۱۸۱	۳۳۲۷۷۸	۱۹۱۰۴۱۵
فروشگاه شاهد				۵	۵۶۷۶	۳۲۳۴
قزاقستان	۱۶	۱۳۱۹۸	۷۵۲۰			
قطر	۲۲۸	۱۶۴۰۳۳	۹۳۴۶۶	۲۴۴	۱۵۷۸۷۱۰	۷۹۹۵۵
کانادا	۵۱	۴۳۱۲۹	۲۴۵۷۵	۱۶۰	۱۲۹۰۶۱	۷۳۵۳۹
کنیا	۱۰	۸۵۲۹	۴۸۶۰			
کویت	۳۷۸	۲۷۹۲۸۲	۱۵۹۱۳۵	۱۱۷۸	۷۶۲۸۹۰	۴۳۴۶۹۵
لبنان	۷	۶۰۶۵	۳۴۵۶	۷	۵۸۹۷	۳۳۶۰
لهستان	۲	۱۶۶۲	۹۴۷	۱	۹۲۷	۵۲۸
مالزی	۱۸	۱۶۰۲۵	۹۱۳۱	۱۵	۱۴۰۵۴	۸۰۰۸
مراکش			۳۲	۲۶۴۴۶	۱۵۰۶۹	
مکزیک				۱	۲۶	۱۵
نروژ	۲۶	۲۱۷۷۰	۱۲۴۰۵	۲	۱۶۵۰	۹۴۰
نیوزلند	۹	۷۵۸۲	۴۳۲۰	۱۱	۹۵۶۱	۵۴۴۸
هلند	۲۳	۱۸۱۸۴	۱۰۳۶۱	۴	۳۵۲۱	۲۰۰۶
هند	۱۰	۸۲۴۸	۴۷۰۰	۳	۳۱۷۶	۱۸۱۰

تبرستان www.tabarestan.info

ادامه جدول ۵۰. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران، ۱۳۷۸ و ۱۳۷۹[۲۱۲]

سال:	۱۳۷۸			۱۳۷۹		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش		وزن کیلوگرم	ارزش	
		هزارریال	دلار		هزارریال	دلار
یمن				۴	۳۲۹۹	۱۸۸۰
جمع	۸۲۳۷۰	۵۹۸۸۴۲۴۴	۳۴۱۲۲۰۷۹	۱۰۶۲۱۵	۷۶۴۸۲۱۳۵	۴۳۵۷۹۵۶۴

تبرستان www.tabarestan.info

مشتریان زعفران ایران در سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱

جدول ۵۱. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱[۲۱۳]

سال:	۱۳۸۰			۱۳۸۱		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش		وزن کیلوگرم	ارزش	
		هزارریال	دلار		هزارریال	دلار
آرژانتین	۱۱۰۰	۹۰۷۳۳۵	۵۱۷۰۰۰	۴۹۷	۲۲۶۲۶۴۶	۲۸۵۶۸۸
آلمان	۶۵۱	۵۴۴۱۷۶	۳۱۰۰۷۲	۷۹۹	۲۹۴۳۰۲۳	۳۷۷۱۹۶
اتریش	۱	۸۴	۴۸	۱۲	۴۳۹۸۸	۵۵۵۴
ازبکستان	۲	۸۲۵	۴۷۰			
اسپانیا	۴۱۷۹۹	۳۱۰۵۱۴۴۵	۱۷۶۹۳۱۳۱	۴۴۱۰۸	۱۵۴۴۳۰۳۲۵	۲۰۰۳۳۰۳۷
استرالیا	۲۸	۲۳۴۱۵	۱۳۳۴۲	۴۷	۱۶۴۳۰۳	۲۰۷۴۵
افریقای جنوبی	۲۵	۲۱۳۷۴	۱۲۱۷۹			
الجزایر	۹	۷۵۸۲	۴۳۲۰			
امارات عربی	۵۶۶۰۹	۴۰۶۶۴۴۵۹	۲۳۱۷۰۶۳۲	۶۱۷۱۱	۲۰۵۶۶۵۹۶	۲۷۴۴۱۱۴۵
انگلستان	۲۹۱	۲۱۴۰۲۲	۱۲۱۹۵۰	۳۴۰	۱۱۶۲۲۷۰	۱۴۶۷۵۲
ایالات متحده	۴۰۱	۳۴۴۲۷۵	۱۹۶۱۶۸	۷۳۹	۱۹۳۹۴۶۹	۲۶۳۷۷۷
ایتالیا	۷۱۵۲	۵۹۴۷۲۶۳	۳۳۸۸۷۵۴	۶۲۳۵	۲۲۸۸۶۴۳۶	۳۰۶۹۰۸۱
بحرین	۳۶۷	۲۷۸۵۳۸	۱۵۸۷۱۱	۲۶۰	۹۶۳۶۷۶	۱۲۱۶۷۸
بلژیک	۴۰	۳۴۵۱۰	۱۹۶۶۴	۱۰۹	۳۰۹۰۱۳	۳۹۰۱۶
پاکستان	۵	۴۲۱۲	۲۴۰۰	۳۹	۱۷۳۲۰۰	۲۱۸۶۸
تایوان	۱۲۶۶	۸۲۷۹۷۴	۴۷۱۷۸۰	۱۰۰۷	۳۴۰۳۷۷۳	۴۴۴۴۰۵
ترکمنستان				۱	۳۵۲۰	۴۴۴
ترکیه				۶۹	۲۵۹۷۰۸	۳۲۷۹۱

ادامه جدول ۵۱. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱[۲۱۳]

سال:	۱۳۸۰			۱۳۸۱		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار
تونس	۳۰	۲۴۷۴۶	۱۴۱۰۰			
چین	۶۰	۴۹۴۹۱	۲۸۲۰۰			
دانمارک	۲۱	۱۶۹۸۷	۹۶۷۹	۱۵	۴۲۲۷۴	۷۱۵۱
ژاپن	۱۱۳۰	۹۳۰۸۱	۵۳۱۱۰۰	۲۴۷	۹۳۰۸۱۹	۱۱۷۵۲۷
سنگاپور	۷۴	۶۱۰۳۹	۳۴۷۸۰	۵۰	۲۰۲۳۰۱	۲۵۵۴۳
سوئد	۷۸۷	۷۳۰۹۴۹	۴۱۶۴۹۵	۲۴۹۳	۱۲۸۱۲۸۱۷	۱۶۱۷۷۸۲
سوئیس	۲۲۵۱	۱۸۴۲۲۴۳	۱۰۴۹۷۱۱	۲۸۰۰	۹۷۳۷۰۵۸	۱۳۰۲۵۹۷
شیلی	۱۰	۸۴۲۴	۴۸۰۰			
عربستان سعودی	۶۷۶	۴۹۰۰۵۰	۲۷۹۲۳۱	۶۶۱	۲۲۰۰۵۳۸	۲۷۷۸۴۴
عمان	۲۹	۲۳۴۶۳	۱۳۳۶۹			
فدراسیون روسیه				۵	۲۲۷۶۲	۲۸۷۴
فرانسه	۴۵۱۴	۳۳۹۰۸۳۷	۱۹۳۲۱۰۱	۵۵۷۳	۱۷۹۷۴۲۳۸	۲۳۹۷۱۳۶
فروشگاه شاهد	۲	۲۰۲۲	۱۱۵۲	۶	۲۲۴۰۳	۲۸۲۹
فنلاند	۱۰۵	۸۶۶۰۹	۴۹۳۵۰			
فیلیپین	۵	۴۱۲۴	۲۳۵۰	۱۰	۴۱۳۸۴	۵۲۲۵
قبرس	۱	۲۰۲	۱۱۵			
قطر	۲۸۵	۲۰۰۷۴۶	۱۱۴۳۸۵	۳۶۷	۱۲۲۷۴۳۶	۱۵۴۹۷۹
کانادا	۷۰	۵۷۲۸۸	۳۲۶۴۳	۱۰۲	۳۶۳۷۳۶	۴۷۷۶۴
کویت	۱۷۲۶	۱۲۲۲۳۷۳	۶۹۶۵۰۹	۱۷۰۶	۵۵۶۳۱۲۶	۷۱۱۸۲۸
لبنان	۱۹	۱۸۷۶۴	۱۰۶۹۲	۹	۲۹۴۰۲	۳۷۱۲
مالزی	۱۶	۱۵۸۰۰	۹۰۰۳	۲۴	۹۵۵۸۵	۱۲۰۶۹
مراکش	۲۵	۲۰۶۲۱	۱۱۷۵۰	۴۰	۱۴۹۴۸۸	۱۸۸۷۵
نروژ	۸	۷۱۳۸	۴۰۶۷	۱۳	۵۲۰۳۰	۶۵۷۰
نیوزلند	۳	۲۵۲۷	۱۴۴۰	۹	۳۵۳۴۸	۴۴۶۳
هلند	۷	۵۴۸۶	۳۱۲۶	۲۳	۸۸۶۲۵	۱۱۱۹۰
هند	۳۳	۲۷۳۰۸	۱۵۵۶۰	۱۲	۴۱۵۵۲۰	۵۲۴۶

www.tabarestan.info تبرستان

ادامه جدول ۵۱. مشتریان، میزان و ارزش (ریالی و دلاری) صادرات زعفران ایران ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱[۲۱۳]

سال:	۱۳۸۰			۱۳۸۱		
کشور مقصد	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار	وزن کیلوگرم	ارزش هزارریال	ارزش دلار
هنگ‌کنگ	۱			۱۰۲	۳۸۲۱۴۸	۴۸۳۵۱
جمع	۱۲۱۶۳۲	۹۰۱۱۲۸۰۷	۵۱۳۴۶۳۲۹	۱۳۰۲۴۰	۴۴۸۸۲۷۰۱۴	۵۹۰۸۴۶۳۲

تبرستان www.tabarestan.info

عمده‌ترین مشتریان زعفران ایران در ده سال اخیر

در جدول ۵۲ عمده‌ترین کشورهای وارد کننده زعفران ایران، برحسب میزان زعفران وارداتی در ده سال اخیر (۱۳۷۲ تا پایان ۱۳۸۱) طبقه‌بندی شده، در جدول ۵۳ ارزش دلاری زعفران وارداتی این کشورها آمده است.

جدول ۵۲. عمده‌ترین مشتریان زعفران ایران در ده سال اخیر، به ترتیب میزان (کیلوگرم) واردات[۲۱۴]

کشور / سال	۱۳۷۲	۱۳۷۳	۱۳۷۴	۱۳۷۵	۱۳۷۶	۱۳۷۷	۱۳۷۸	۱۳۷۹	۱۳۸۰	۱۳۸۱
امارات عربی	۲۵۲۶۱	۲۵۸۰۶	۶۷۵۴	۵۶۴۷	۳۱۸۷	۴۰۸۱	۳۳۴۶	۳۹۴۲۷	۵۶۶۰۹	۶۱۷۱۱
اسپانیا	۹۸۶۵	۱۳۵۶۹	۱۱۹۵۳	۱۰۵۹۱	۶۷۲۶	۱۶۹۱۴	۲۸۹۴۲	۳۵۵۴۵	۴۱۷۹۹	۴۴۱۰۸
ترکمنستان	۵۰	۷۵		۱۰۶۸۷	۱۲۲۰۸	۱۶۳۳۱	۳۱۰۸۸	۱۱۴۷۶		۱
آلمان	۱۲۹۰۹	۹۲۰۰	۵۲۳۷	۴۲۹۳	۴۶۳۲	۳۵۹۲	۹۹۲	۱۰۹۴	۶۵۱	۷۹۹
ایتالیا	۲۱۵۶	۳۳۸۳	۵۳۶	۵۷۳	۲۳۲۴	۳۶۲۴	۲۹۴۰	۳۶۱۸	۷۱۵۲	۶۲۳۵
فرانسه	۲۶۵۱	۱۶۳۷	۱۰۲۸	۱۱۴۹	۸۶۳	۲۷۲۹	۴۲۵۵	۵۱۸۱	۴۵۱۴	۵۵۷۳
سوئیس	۲۸۹۵	۵۷۷۵	۵۰۱۸	۹۱۵	۱۱۳۲	۲۶۱۸	۱۷۰۵	۳۹۵۶	۲۲۵۱	۲۸۰۰
روسیه		۱۳	۱۳۱۰	۵۷۰۸	۲۶۶۲	۶۵۷۲	۵۳۹۶	۳۲۶		۵
کویت	۸۵۳	۷۰۳	۵۶۸	۳۹۸	۲۰۵	۵۷۰	۳۸۷	۱۱۷۸	۱۷۲۶	۱۷۰۶
هند	۴۵۶۲	۱۰۹۱	۵	۷			۱۰	۳	۳۳	۱۲
تایوان	۲۰		۷۴	۲۶۶			۶۸۱	۱۱۷۸	۱۲۶۶	۱۰۰۷
بحرین	۵۲۳	۱۱۵۵	۸۱۶	۱۰۶	۱۳۸	۲۸۶	۳۷۹	۲۴۵	۳۶۷	۲۶۰
سوئد	۸۲	۱۱۸	۱۷۸	۲۹	۳۵	۱۳۲	۳۲۱	۱۰۸	۷۸۷	۲۴۹۳
عربستان	۸۴	۱۴۴	۳۶	۱۰۰	۱۴۴	۶۷۴	۶۶۳	۶۴۵	۶۷۶	۶۶۱
ژاپن	۱۲۳	۱۲۵	۶۷	۹۰	۴۶	۲۱۲	۴۷۳	۹۱۹	۱۱۳۰	۲۴۷
آرژانتین	۵۲۳	۱۴۸	۴۵۶			۵			۱۱۰۰	۴۹۷

ادامه جدول ۵۲. عمده‌ترین مشتریان زعفران ایران در ده سال اخیر، به ترتیب میزان (کیلوگرم) واردات[۲۱۴]

کشور / سال	۱۳۷۲	۱۳۷۳	۱۳۷۴	۱۳۷۵	۱۳۷۶	۱۳۷۷	۱۳۷۸	۱۳۷۹	۱۳۸۰	۱۳۸۱
قطر	۱۹۰	۱۱۵	۸۷۰	۶۸	۱۰۴	۵۷۰	۲۲۸	۲۴۴	۲۸۵	۳۶۷
سنگاپور	۱۵۸۲	۳۰	۱	۲	۲۴		۸۵	۶۱	۷۴	۵۰
امریکا	۱۰	۱۴۵						۳۶۴	۴۰۱	۷۳۹
انگلستان	۱۲۵	۱۸۴	۱۱۱	۶۵	۱۷۸	۴۱	۶۷	۱۰۰	۲۹۱	۳۴۰

جدول ۵۳. عمده‌ترین مشتریان زعفران ایران در ده سال اخیر به ترتیب ارزش (هزار دلار) واردات[۲۱۴]

www.tabarestan.info تبرستان

کشور / سال	۱۳۷۲	۱۳۷۳	۱۳۷۴	۱۳۷۵	۱۳۷۶	۱۳۷۷	۱۳۷۸	۱۳۷۹	۱۳۸۰	۱۳۸۱
امارات عربی	۹۰۱۸	۸۸۸۵	۲۵۱۴	۲۲۱۴	۱۲۸۱	۱۶۶۲	۱۲۸۶	۱۶۲۹۲	۲۳۱۷۱	۲۷۴۴۱
اسپانیا	۳۴۰۴	۴۶۱۹	۴۴۵۵	۴۰۳۷	۲۴۵۷	۶۶۱۰	۱۱۴۹۱	۱۴۳۳۸	۱۷۶۹۳	۲۰۰۳۳
ترکمنستان	۱	۲۲/۵		۴۰۲۹	۴۸۰۰	۶۱۸۷	۱۳۱۱۸	۴۶۶۱		۰/۴
آلمان	۴۷۱۹/۵	۳۱۴۲/۷	۱۹۲۰	۱۶۹۹	۱۸۱۸	۱۴۹۴	۴۲۰	۵۱۶	۳۱۰	۳۷۷/۲
ایتالیا	۷۸۹/۳	۱۱۹۰	۱۹۸/۷	۲۲۹	۹۶۷	۱۵۲۹	۱۳۲۰	۱۶۳۴	۳۳۸۹	۳۰۶۹
فرانسه	۹۶۱/۴	۵۴۷/۳	۳۶۳/۳	۴۲۸/۳	۳۱۸	۱۰۷۷	۱۵۹۷	۱۹۱	۱۹۳۲	۲۳۹۷
سوئیس	۱۰۳۹	۱۹۹۹	۷۸۲	۳۶۳	۴۶۰	۱۱۰۴	۷۸۰	۱۷۴۱	۱۰۵۰	۱۳۰۳
روسیه		۵	۵۲۹/۴	۲۱۹۷	۱۱۰۲	۲۷۹۰	۲۴۷۴	۱۵۲/۸		۲/۹
کویت	۳۲۸/۵	۲۵۴/۵	۲۲۰/۳	۱۶۷	۸۳/۹	۲۳۵/۸	۱۵۹/۱	۴۳۴/۷	۶۹۶/۵	۷۱۲
هند	۱۷۱۴	۳۹۳/۵	۲۵/۷				۴/۷	۱/۸۱	۱۵/۶	۵/۲
تایوان	۷/۶				۳۰/۳	۱۰۳	۲۷۰/۳	۴۴۷/۳	۴۷۲	۴۴۴
بحرین	۱۹۶	۴۱۲	۱۹۲/۲	۴۵/۸	۵۴/۸	۱۱۵/۵	۱۶۹/۲	۱۰۸	۱۵۸/۷	۱۲۱/۷
سوئد	۳۱/۲	۴۷	۷۵	۱۱/۲	۱۵/۴	۵۵/۳	۱۳۵	۵۱/۳	۴۱۶/۵	۱۶۱۸
عربستان	۳۴۰	۵۴/۱	۱۵	۴۲	۴۴/۵	۲۸۶	۳۱۵/۳	۲۶۵/۶	۲۷۹/۲	۲۷۸
ژاپن	۴۶	۴۵/۳	۲۶/۸	۳۷/۹	۱۹/۱	۹۳/۳	۲۲۲/۴	۴۳۱/۸	۵۳۱/۱	۱۱۷/۵
آرژانتین	۱۹۹	۵۲/۸	۱۷۹/۵			۲/۲			۵۱۷	۲۸۶
قطر	۶۹/۳	۴۲/۶	۳۳/۷	۲۹/۵	۴۳/۷	۲۳۵	۹۳/۵	۸۰	۱۱۴/۴	۱۵۵
سنگاپور	۵۹۵	۱۰/۸	۰/۰۴۸	۰/۸۴	۱۰/۲		۴۰	۲۸/۷	۳۴/۸	۲۵/۵
امریکا	۳/۸	۵۲						۳۰۶	۱۹۶/۲	۲۶۳/۸
انگلستان	۴۶/۹	۶۷/۹	۴۲/۵	۲۷/۴	۵۷/۸	۱۸	۲۷/۹	۴۷/۳	۱۲۲	۱۴۶/۷

قسمت سوم

استانداردها و سنجش درجهٔ مرغوبیت، نرخ زعفران

پیشینهٔ تاریخی

سنجش کیفیت و تعیین درجهٔ مرغوبیت و نرخ مواد و فراورده‌های غذایی و دیگر کالاها پیشینهٔ طولانی دارد، و معمولاً زیرنظر حکومت‌ها انجام می‌شده است. بعد از اسلام، انجام و رسیدگی به این گونه امور تحت عنوان «حسبه» بر عهدهٔ محتسب بوده است. از قرن سوم هجری به بعد، آیین‌نامه‌های حسبه برای راهنمایی محتسبان و تعیین حدود وظایف آنان نوشته شده است، از آن جمله می‌توان از: *احکام السوق* (تألیف یحیی بن عمر قرطبی، در قرن سوم هجری)، *نهایتة الرتبه فی طلب الحسبه* (تألیف شیزری، متوفی ۵۸۹ ه) و *معالم القربه* (تألیف ابن اخوه، متوفی ۷۲۰ ه) یاد کرد.[۲۱۵]

«برای تأیید اصل اسلامی حسبه، این منصب به پیامبر ص و خلفای راشدین نسبت داده شده است، زیرا آنان خود عهده‌دار این وظیفه می‌گردیدند. قلشقندی معتقد است: نخستین کسی که به حسبه پرداخت عمر بن خطاب بود».[۲۱۶] اما روایتی که در *تفسیر ابوالفتوح رازی* نقل شده است، دلالت بر آن دارد که امام علی ع در بازار کوفه، شخصاً به حسبه می‌پرداخت، و مخصوصاً در این روایت بر سنجش دقیق زعفران تأکید شده است (رجوع کنید به متن، ص ۶۴۶، و حاشیهٔ شمارهٔ ۱۴۴ در همین گفتار).

به لحاظ گران بودن نرخ زعفران و کمیاب بودن آن در بازار، وسوسهٔ تقلب در کیفیت، سنجش، توزین، و حتی مصرف آن همواره وجود داشته است. به همین دلیل محتسب در توزین و سنجش درجهٔ مرغوبیت آن با دقت و وسواس زیاد عمل می‌کرد. حتی میزان و اندازهٔ معمول و مطلوبِ مصرفِ زعفران، در برخی از خوراک‌ها و شیرینی‌ها یا حلواهای بازاری - چون هریسه، زیربا، ارز مفلفل، بهته (شله‌زرد)، سنبوسه، سوهان و خشکنانج و غیره - در آیین‌نامه حسبه ثبت می‌شد. همچنین میزان مواد اصلی واولیهٔ، و مواد گران قیمت مصرفی در این گونه غذاها و شیرینی‌ها مشخص شده بود.

مطابق برخی مستندات تاریخی، محتسب از اختیارات بسیار وسیعی در امور مختلف اصناف، بازاریان، عطاران، خوراکپزان، حلوائیان و دیگر حرفه‌ها برخوردار بود. از آن جمله وظیفه داشت درجهٔ خلوص و مرغوبیت مواد غذایی مختلف را تحت سنجش قرار دهد. و از شیوه‌های مختلف تقلب و مغشوش کردن آنها آگاه باشد؛ و با متقلبان و مزوران، بر طبق مقررات

www.tabarestan.info تبرستان

حسبه رفتار کند. محتسب دقت و درستی ترازو، وزنه‌ها، پیمانه (کیل) و دیگر وسایل توزین و اندازه‌گیری کسبه و فروشندگان را مورد بررسی قرار می‌داد، دستیار (عریف) و همکاران و نایبان او دائم بر امور بازار و تجارت و نرخ‌ها نظارت می‌کردند، و مانع تخلفات و تقلبات و گران‌فروشی می‌شدند.[۲۱۷] محتسب مورد اعتماد خلیفه یا سلطان و حاکم منصوب آنان بود. مثلاً به نوشتهٔ عتبی در اوایل قرن پنجم «کار نیشابور در عهد ریاست او [ابوعبدالله عصمی، حاکم منصوب از جانب سلطان محمود غزنوی] نظامی هر چه تمام‌تر گرفت... بر اهل بازار و محترفه [صاحبان حرفه] محتسبی امین گماشت تا در اعتبار موازین [ترازوها] و مکاییل [پیمانه‌ها] احتیاط بلیغ می‌کرد... و شهر چنان معمور شد که چشم از تصاویر و تعاریج آن سیر نگشتی».[۲۱۸]

محتسب هر چند گاه به مهمان خانه‌های عمومی، طباخی‌های بازاری، هریسه‌پزی‌ها و کارگاه‌های حلواسازی و دیگر سازندگان مواد غذایی و فراورده‌های خوراکی سر می‌زد، یا نایبان خود را مأمور می‌کرد تا مرتباً کیفیت مواد، درجهٔ خلوص هر یک از آن‌ها، مخصوصاً زعفران و نیز ادویه و موادگران قیمت، چون مغز یا کوفته و خلال مغز پسته، بادام و گردو و غیره مورد معاینه، سنجش و آزمایش قرار گیرد؛ و در حد معمول و مطلوب، منطبق با ضوابط مندرج در آیین نامهٔ حسبه باشد. نظافت و بهداشت این گونه کارگاهها و اماکن، ظروف پخت و پز و نگهداری مواد، به دقت مورد بازبینی و بازرسی محتسب قرار می‌گرفت. ضوابط و مقررات مربوط به شیر و لبنیات از همه سخت‌تر بود «ظرف‌های شیر باید سرپوشیده می‌بود و روزی یک بار باید شسته می‌شد. کلیه مؤسسات لبنیات‌سازی می‌بایستی سفید و سنگ فرش می‌شد».[۲۱۹]

زعفران در شمار عقاقیر (داروهای گیاهی)، و در زمرهٔ ابازیر (دیگ ابزار، ادویه) و در شمار عطرها و ترکیبات معطر و گران قیمت بود، و از طرفی در رنگرزی الیاف جامه و فرش‌های گرانبها کاربرد داشت. بنابراین سنجش کیفیت و مرغوبیت آن با دقت انجام می‌گرفت. در ترکیب بسیاری از داروها، همان طور که در گفتارهای پیشین اشاره شد، از زعفران بهره می‌گرفتند. تهیهٔ این گونه ترکیبات دارویی توسط پزشکان، کحالان (چشم‌پزشکان)، و بیطاران (دامپزشکان) انجام می‌گرفت. عطاری‌ها که عموماً به فروش عقاقیر و انواع غالیه و عطر می‌پرداختند، داروهای مرکب نیز می‌ساختند «صاحبان این دکان‌ها **عطار**، یا به عبارت فارسی **داروفروش**، نامیده می‌شدند. این داروفروشان، مانند بقیهٔ صاحبان حرفهٔ پزشکی زیر نظر دقیق **محتسب** قرار داشتند. محتسب مواظب بود تا تنها کسانی که معلومات و تجربیاتی در کار دارو دارند به این حرفه اشتغال ورزند؛ و نیز عهده دار بود که: سازندگان داروها را به ترس از خدا، مکافات الهی، و مجازات‌های فوری تذکر دهد».[۲۲۰] در واقع محتسب به نهی از منکر و امر به معروف نیز می‌پرداخت؛ و «مجازات‌های فوری شامل جریمه، شلاق زدن، و به چارچوب بستن بود».[۲۲۱]

دولت عباسی در تعدیل نرخ‌ها اهتمام می‌ورزید. مثلاً، منصور به متصدیان بَرید و دفتر

www.tabarestan.info تبرستان

محرمانهٔ استان‌ها دستور داده بود که هر روز نرخ گندم، حبوبات، ادویه، چاشنی‌ها و نرخ‌های هر خوردنی را برای او بنویسند»؛ اگر تغییری در افزایش نرخ‌ها می‌دید، علت افزایش را کتباً از استاندارد جویا می‌شد. اگر پاسخ قانع کننده نبود، در رفع مشکل می‌کوشید.[۲۲۲]

اکنون وظایف محتسب، به سازمان‌ها و نهادهای مختلفی، از جمله شهرداری‌ها، سازمان‌های ناظر بر بهداشت و تغذیه، امور اماکن و میدان‌ها و نیز مؤسسهٔ استاندارد و غیره محول شده است. در مباحث پیشین کتاب حاضر، از جمله: در گفتار سوم، قسمت دوم ذیل عنوان «علامت تجارتی»؛ گفتار چهارم، قسمت سوم، ذیل عناوین «مطالعه میکروسکوپی اجزای زعفران، اجزای تشکیل دهنده و ترکیبات شیمیایی زعفران»؛ گفتار پنجم، قسمت اول، ذیل عنوان «بسته‌بندی زعفران و پیشینهٔ آن»، و نیز در قسمت دوم (صفحات پیشین) ذیل عنوان «تقلبات زعفران» نکات و دقایقی که به امور تجارت و تقلبات زعفران، و نیز تعیین کیفیت و درجه مرغوبیت و استاندارد زعفران مربوط می‌شود، نقل و بررسی شده است.

www.tabarestan.info تبرستان

استاندارد

واژهٔ استاندارد Standard (انگلیسی و فرانسوی) در فرهنگ‌ها «نمونه، قاعده، اصل، مقیاس، نمونهٔ تصویب شده و هر چیزی که از طرف عموم به عنوان مبنایی برای مقایسه پذیرفته شود»،[۲۲۳] و نیز «دارای کیفیت مشخص، قابل قبول و پذیرفته شده با مجموعهٔ مشخصات فنی، که هرگاه کالایی واجد آنها باشد، پذیرفتنی محسوب می‌شود؛ مؤسسه‌ای که عهده‌دار تعیین، کنترل، و صدور گواهینامهٔ کیفیت کالاست به طوری که واجد مشخصات فنی قابل قبول باشد».[۲۲۴] معنی شده است. مرحوم علی اکبر دهخدا (متوفی اسفند ۱۳۳۴ش) واژهٔ استاندارد را در *لغت‌نامه* نیاورده است، معلوم می‌شود، که این لغت فرنگی ۵۰ سال پیش در ایران مصطلح نبوده است. برخی گردآورندگان لغت معاصر برای استاندارد معنی «نمونهٔ پذیرفته شده به وسیلهٔ مقام‌های رسمی، میزان، سرمشق» متذکر شده‌اند.[۲۲۵] اما امروز این واژه یکی از رایج‌ترین و جاافتاده‌ترین اصطلاحات جهانی است، که دامنهٔ کاربرد و ضوابط و آیین نامه‌های بی‌شمار آن، به صورت خارق العاده‌ای گسترش پیدا می‌کند.

در عصر حاضر، جهانیان، به خصوص مردمان مرفه در جوامع مختلف، مخصوصاً در کشورهای غنی و پیشرفته، طالب مواد صددرصد طبیعی با خواص و خصوصیات مرغوب هستند. این دقت و توجه منحصر به مواد خوراکی نمی‌شود، بلکه برای پوشاک، جامهٔ خواب، حوله (هوله)، جوراب، دستکش، کلاه، روسری و کفش خواستار اجناس طبیعی (چون: پنبه، پشم، ابریشم، کرک، پر، پوست و چرم و غیره) هستند؛ و در تهیهٔ عطر و صابون و مواد مختلف بهداشتی و آرایشی پوست و صورت به طبیعی بودن ترکیبات آن‌ها توجه.بلیغ نشان می‌دهند. تا

آنجا که برخی از مردمان مرفه از خوردن میوه‌ها و سبزی‌ها و محصولات کشاورزی که در پرورش و عمل‌آوری آنها از کودها و مواد دفع آفات شیمیایی استفاده شده است پرهیز می‌کنند، و حتی فراورده‌های دامی و طیوری که از علوفه و دانه‌های طبیعی تغذیه کرده باشند ترجیح می‌دهند.

استاندارد زعفران

زعفران ارزشمندترین محصول زراعی و گران‌ترین ادویهٔ جهانی، با جاذبه‌های سه گانهٔ رنگ، رایحه و طعم بسیار دلپذیر، و خواص و خصوصیات کم‌نظیر است، که هر روز ذائقه‌های بیشتری را در بین اقوام و ملل جلب می‌کند، و تاکنون خواستاران و مشتریان پر و پا قرص بی‌شماری در سطح جهانی پیدا کرده است. امروز زعفران ایران از نظر کمی و کیفی و درجهٔ مرغوبیت جایگاه بسیار والایی دارد، که شایستهٔ این محصول ارجمند است. این جایگاه افتخارآمیز به آسانی حاصل نشده، برکشت‌کاران و بازرگانان و صادرکنندگان این محصول است، که در حفظ این موقعیت کوشا باشند، و حتی در ارتقای کیفیت و مرغوبیت محصول زعفران ایران در بازارهای داخلی و جهانی مجدانه اهتمام ورزند. آنان مسئولیت وجدانی، شرعی و عرفی دارند که در عرضهٔ محصول زعفران، با کیفیت عالی و منطبق با استانداردهای ملی و بین‌المللی سعی بلیغ نشان دهند. امروز جهانیان، به آن مواد خوراکی، و کالاهایی توجه و اعتماد دارند که تولید و فراوری و بسته‌بندی آن‌ها تحت شرایط بهداشتی و ضوابط استاندارد انجام شده باشد. بنابراین آگاهی و احاطه بر ضوابط، مقررات و آیین‌نامه‌های استانداردهای زعفران، به منظور رعایت جنبه‌های مختلف آن، برای تولیدکنندگان و بازرگانان صادرکنندهٔ زعفران کاملاً ضروری و الزامی است. زیرا مصرف‌کنندگان داخلی، بدون دغدغهٔ خاطر، با اطمینان نسبت به خرید زعفران مبادرت خواهند کرد؛ مخصوصاً مشتریان بازار جهانی و کشورهای واردکنندهٔ این محصول، بیش از پیش نسبت به زعفران ایران توجه و رغبت نشان خواهند داد؛ گو این که آنها هر روز نسبت به رعایت شرایط بهداشت و ضوابط استانداردهایی که در سلامت و جلب نظر مصرف‌کنندگان زعفران موثر است، سخت‌گیرتر می‌شوند، به همین دلیل مؤسسات، استاندارد بین‌المللی و نیز ایران در جهت تأمین هر چه بیشتر سلامت و منافع مشتریان و خریداران زعفران ضوابط و مقررات مختلفی برای استاندارد این محصول وضع کرده، و با دقت به اجرا گذاشته‌اند.

استانداردهای زعفران در ایران

استاندارد زعفران و روش‌های آزمون نخستین بار در سال ۱۳۴۵، توسط مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران منتشر گردید. در اسفند ۱۳۵۳ پس از اولین تجدیدنظر در آن، تحت

شماره ۲۵۹ استانداردِ ایران، به وسیلهٔ مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران انتشار یافت.[۲۲۶] پس از آن مطالب استاندارد مزبور با تجدیدنظر منتشر شده است. علاوه بر این در جهت تضمین کیفیت و درجهٔ مرغوبیت زعفران در بازار داخلی و جهانی، به تدوین، تصویب و انتشار استانداردهای دیگری برای این محصول مبادرت ورزیده است.

بدان لحاظ که «اجرای استانداردهای ایران به نفع تمام طبقات مردم و اقتصاد کشور است، و باعث افزایش صادرات، و فروش داخلی، و صرفه‌جویی در وقت و هزینه‌ها، و در نتیجه موجب افزایش درآمد ملی و رفاه عمومی و کاهش قیمت‌ها می‌شود»؛ و همچنین «مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، تنها سازمانی است در ایران که برطبق قانون می‌تواند استاندارد رسمی فراورده‌ها را تعیین و اجرا نماید».[۲۲۷] و بنابراین تهیه، فراوری و بسته‌بندی زعفران ایران می‌بایست براساس دستورالعمل‌ها و آیین نامه‌ها و مقررات این مؤسسه باشد. مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، به منظور حفظ همگامی و هماهنگی با پیشرفت‌های ملی و جهانی، در مواقع لزوم، اصلاحات و تجدیدنظرهایی در جهت تکمیل استانداردها، از جمله استانداردهای زعفران، به عمل می‌آورد. بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ایران، باید همواره از آخرین چاپ و تجدیدنظر آن‌ها استفاده کرد.[۲۲۸] در حال حاضر مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، استانداردهای مختلفی در مورد زعفران دارد که در اینجا به عناوین و مشخصات اجمالی آنها اشاره می‌شود.

www.tabarestan.info تبرستان

۱. ویژگی‌های زعفران

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی‌های بسته‌بندی، نشانه‌گذاری، نمونه‌برداری و روش‌های آزمون زعفران می‌باشد؛ و در مورد زعفران‌هایی با شکل‌های رشته‌های بریده و گرد (ساییده، پودر) زعفران کاربرد دارد. در این استاندارد، پس از تعریف واژه‌ها و اصطلاحات به کار رفته، ویژگی‌های ضروری و مورد نیاز زعفران تعیین شده؛ و به شماره ۱-۲۵۹ استاندارد ملی ایران با عنوان «زعفران - ویژگی‌ها» در خرداد ماه ۱۳۷۶ (چاپ اول، تجدیدنظر سوم) توسط مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران انتشار یافته است.[۲۲۹]

۲. روش‌های آزمون زعفران

هدف از تدوین این استاندارد تعیین روش‌های مناسب آزمون زعفران است، که از گل‌های گیاه زعفران (*Crocus Sativus* Linnaeus) به دست می‌آید؛ و در مورد زعفران رشته‌ای بریده (کلاله‌های خشک بدون خامه، سست، نرم، قابل ارتجاع و جاذب الرطوبه، به رنگ قرمز مخصوص به خود) و گرد زعفران کاربرد دارد. در این استاندارد نیز پس از تعریف واژه‌ها و اصطلاحات به کار

رفته، به شرح شیوه‌های آزمون‌های عمومی زعفران، چون: اندازه‌گیری میزان رطوبت و مواد فرار، خاکستر و خاکستر نامحلول در اسید، شناسایی زعفران، آزمون میکروسکوپی گرد زعفران، تشخیص وجود مواد ناپذیرفتنی، تعیین درصد بقایای گل، تعیین درصد مواد خارجی، عصارهٔ محلول در آب، و فیبر خام پرداخته و همچنین روش اندازه‌گیری ویژگی‌های اصلی مواد مؤثرهٔ زعفران (کروسین، پیکروکروسین، سافرانول) به روش اسپکتروفتومتری تشریح شده است. این استاندارد با شماره ۲-۲۵۹ استاندارد ملی ایران تحت عنوان «زعفران - روش‌های آزمون» توسط مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران منتشر گردیده است.[۲۳۰]

www.tabarestan.info تبرستان

۳. ویژگی‌های میکروبی و روش‌های آزمون زعفران

این استاندارد در مورد ویژگی‌های میکروبی زعفران، جهت مصارف داخلی و صادرات- که به صورت‌های رشته‌ای کامل، رشته‌ای بریده و گرد (پودر، ساییده) تهیه و عرضه می‌شود ـ کاربرد دارد. با در نظر گرفتن مراحل مختلف تولید، از مرحلهٔ برداشت و جمع‌آوری گل‌ها در زعفران زار گرفته، تا جداسازی و خشک کردن کلاله‌ها و بسته‌بندی نهایی که عمدتاً با دست عملی می‌شود، ضرورت انجام آزمون‌های میکروبی در زعفران را ایجاب می‌کند، و کنترل دقیق، در جلوگیری از آلودگی‌های میکروبی اولیه و ثانویه، را الزام می‌بخشد. ویژگی‌های میکروبی زعفران، مطابق با این استاندارد، در جدول ۵۴ مشخص شده است.

جدول ۵۴. ویژگی‌های میکربی زعفران[۲۳۱]

ویژگی‌ها، نوع میکروارگانیزم	حداکثر تعداد مجاز در هر گرم	روش آزمون
شمارش کلی میکروارگانیزم‌ها	۵×۱۰^{۴}	طبق استاندارد ۵۲۷۲ ملی ایران
کلیفرم	$۱۰^{۳}$	طبق استاندارد ۴۳۷ ملی ایران
اشیرشیاکلی	منفی (صفر)	طبق استاندارد ۲۹۴۶ ملی ایران
کلستریدیوم پرفرنژانس	منفی (صفر)	طبق استاندارد ۲۱۹۷ ملی ایران
کپک	$۱۰^{۳}$	طبق استاندارد ۹۹۷ ملی ایران

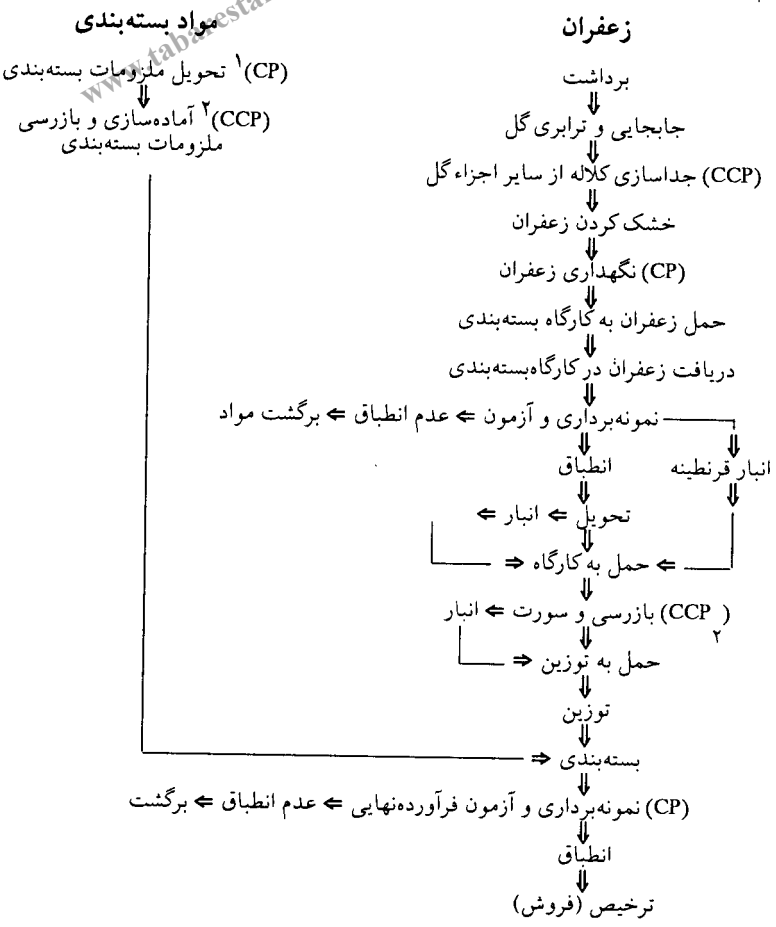
۴. آیین کار برداشت و فراوری تا قبل از بسته‌بندی زعفران

هدف از نگارش این آیین کار، تدوینِ روشِ مطلوبِ برداشت و آماده‌سازی زعفران می‌باشد. در این استاندارد با تعریف واژه‌ها و اصطلاحات، به معرفی گیاه زعفران و اندام‌های گل و مواد مؤثرهٔ زعفران پرداخته، و شرحی در باب برداشت محصول، موقع برداشت، و مراحل جمع‌آوری، حمل گل‌ها، جداکردن کلاله‌ها، خشک کردن، و شیوهٔ مطلوب نگهداری زعفران آمده است.[۲۳۲]

۵. آیین کار استقرار سیستم HACCP از مرحلهٔ برداشت تا بسته‌بندی زعفران

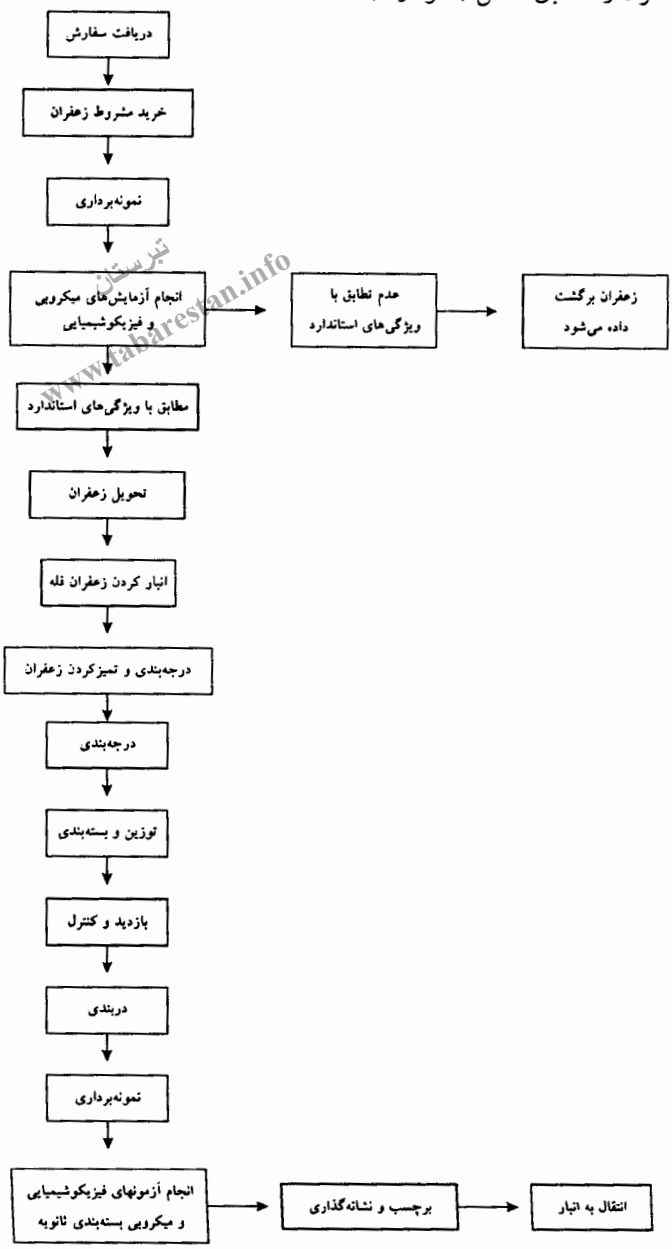
نظر به اهمیت اقتصادی و استراتژیک زعفران، به عنوان کالایی ارزآور، اتخاذ روش‌هایی نظام‌مند، در جهت عرضهٔ سالم و بهداشتی این محصول ضروری است. در این راستا استقرار سیستم HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) از مرحلهٔ برداشت تا بسته‌بندی زعفران تأمین کنندهٔ ایمنی این محصول گرانبهاست. هدف از نگارش این آیین کار ارایهٔ راهنمایی برای استقرار سیستم آنالیزخطرات و نقاط کنترل بحرانی از مرحلهٔ برداشت تا بسته‌بندی زعفران است. در این استاندارد ابتدا به تعریف واژه و اصطلاحات پرداخته و سپس شرح مبسوط استقرار سیستم تجزیه و تحلیل خطر و کنترل نقاط بحرانی آمده است، و شکل جریان کار، نقاط کنترل

www.tabarestan.info



نمودار ۱. جریان کار، نقاط کنترل (=CP) و نقاط کنترل بحرانی (=CCP) از مرحلهٔ برداشت تا بسته‌بندی زعفران[۲۳۳]

بحرانی CCP (*Critical Control Points*) و نقاط کنترل CP (*Control Points*)، از مرحلهٔ برداشت تا بسته‌بندی زعفران را مطابق شکل (نمودار ۱) نشان داده است.[۲۳۳]



www.tabarestan.info تبرستان

نمودار ۲. مراحل بسته‌بندی زعفران[۲۳۵]

۶. استاندارد روش نمونه‌برداری زعفران

هدف از تدوین این استاندارد، ارایهٔ روش نمونه‌برداری از زعفران است. در این استاندارد پس از تعریف واژه‌ها و اصطلاحات به کار رفته، شرحی در باب کلیات نمونه‌برداری، وسایل و روش نمونه‌برداری آمده است. این استاندارد تحت شمارهٔ ۳۶۵۹، استاندارد ملی ایران، توسط مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی در سال ۱۳۷۴ منتشر شده است.[۲۳۴]

۷. آیین کار تجهیزات و تأسیسات کارگاه‌های بسته‌بندی زعفران

هدف از تدوین این آیین کار ارایهٔ اصولی است که رعایت آن در فرایند آماده‌سازی و بسته‌بندی، موجب عرضهٔ محصولی سالم و مطمئن به مصرف‌کننده خواهد شد. در بخش اول این آیین کار، ویژگی‌های محل احداث کارگاه‌های فراوری و بسته‌بندی زعفران، ساختمان و امکانات شامل فضاهای مورد نیاز، مشخصات سالن‌ها، آزمایشگاه‌های کنترل کیفیت، انبارها، امکانات بهداشتی، ضرورت‌های بهداشتی و سلامت فردی کارکنان شاغل در این کارگاه‌ها، شرایط فنی و بهداشتی وسایل و تجهیزات تعیین شده است.

در بخش دیگر روش کار و مراحل بسته‌بندی و ویژگی‌های هر مرحله مورد بررسی قرار گرفته است. در نمودار ۲، مراحل بسته‌بندی زعفران، طبق این آیین کار، نشان داده شده است.[۲۳۵]

www.tabarestan.info تبرستان

استانداردهای بین‌المللی زعفران[۲۳۶]

زعفران مورد نظر برای عرضه به بازارهای داخلی و خارجی، علاوه بر دارا بودن ویژگی‌های استاندارد ملی ایران، باید با استانداردهای کشورهای وارد کننده نیز منطبق باشد. ویژگی‌ها و روش‌های آزمون زعفران بر طبق استانداردهای بین‌المللی به اجمال مورد بررسی قرار می‌گیرد.

۱. ویژگی‌ها

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی‌های زعفران حاصل از گل‌های گیاه زعفران زراعی، کرکوس ساتیوس (*Crocus Sativus* L.) است. دامنهٔ کاربرد آن در خصوص زعفران رشته‌ای و پودر (گرد) می‌باشد. در این استاندارد پس از ارایهٔ تعاریف و اصطلاحات به کار رفته، زعفران رشته‌ای براساس مقدار بقایای گل و مواد خارجی در ۴ گروه، مطابق جدول ۵۵، درجه‌بندی شده است.[۲۳۷]

جدول ۵۵. درجه‌بندی زعفران براساس میزان بقایای گل و مواد خارجی طبق استاندارد:[۲۳۷]

ISO 3632-1:1993,Saffron (*Crocus sativus* Linnaeus). Part 1: specification.

نوع ویژگی‌ها	درجهٔ مرغوبیت زعفران			
	ممتازدرجهٔ ۱	۲	۳	۴
درصد وزنی بقایای گل (حداکثر)	۰/۵	۴	۷	۱۰
درصد وزنی مواد خارجی (حداکثر)	۰/۱	۰/۵	۱	۱

www.tabarestan.info تبرستان

ویژگی‌های شیمیایی زعفران، بر طبق استاندارد جهانی ISO، در جدول ۵۶ آمده است.

جدول ۵۶. ویژگیهای شیمیایی زعفران خشک رشته‌ای و پودر برطبق استاندارد ISO 3632-1[۲۳۷]

ویژگی‌ها	زعفران‌رشته‌ای	زعفران‌پودر	روش‌آزمون
۱. درصد وزنی رطوبت و مواد فرار	۱۲	۱۰	بخش ۹-۲-ISO 3632
۲. درصد وزنی خاکستر کل	۸	۸	ISO 928, ISO 3632-2
۳. درصد وزنی خاکستر غیرمحلول دراسید:			ISO 930, ISO 3632-2
- درجات ۱ و ۲	۱	۱	
- درجات ۳ و ۴	۱/۵	۱/۵	
۴ حداقل طعم که براساس جذب پیکرو کروسین در ۲۵۷ نانومتر به دست می‌آید:			بخش ۱۳ـ۲-ISO 3632
- درجهٔ ۱	۷۰	۷۰	
- درجهٔ ۲	۵۵	۵۵	
- درجهٔ ۳	۴۰	۴۰	
- درجهٔ ۴	۳۰	۳۰	
۵. سافرانول در جذب ۳۳۰ نانومتر	۲۰-۵۰	۲۰-۵۰	بخش ۱۳ـISO 3632
۶. حداقل قدرت رنگی در جذب ۴۴۰ نانومتر:			بخش ۱۳ـISO 3632
- درجه ۱	۱۹۰	۱۹۰	
- درجه ۲	۱۵۰	۱۵۰	
- درجه ۳	۱۱۰	۱۱۰	
- درجه ۴	۸۰	۸۰	
[۷]. حداکثر میزان ازت کلی[۱]	۳	۳	ISO 1871
[۸]. حداکثر فیبر خام[۱]	۶	۶	ISO 5498

۱. در صورت ضرورت، و وجود نمونه به مقدار کافی، این آزمایش‌های تکمیلی را نیز می‌توان انجام داد.

۲. روش‌های آزمون زعفران

هدف از تدوین این استاندارد، ارایهٔ روش‌های آزمون زعفران حاصل از گل‌های گیاه زعفران، کرکوس ساتیوس (*Grocus Sativus* L.) است، که در مورد زعفران ارایه شده، به دو صورت رشته‌ای و پودر، کاربرد دارد. روش آزمون زعفران در این استاندارد، تا حدود زیادی با استاندارد ملی ایران، به شماره ۲-۲۵۹، با عنوان «زعفران - روش‌های آزمون» مطابقت دارد.[۲۳۸]

معیارها و استانداردها در سایر کشورها

امروزه به منظور کنترل کیفیت، و درجه‌بندی زعفران، در کشورهای جهان معیارها و استانداردهای مختلفی وجود دارد. آگاهی از این استانداردها و معیارها، برای تولیدکنندگان و صادرکنندگان زعفران، دارای اهمیت است.

www.tabarestan.info تبرستان

۱. معیارهای سازمان نظارت بر مواد غذایی و دارویی در ایالات متحدهٔ آمریکا (FDA)

برطبق استانداردهای FDA، شرایط و ویژگی‌های قابل قبول زعفران عبارت است از:

- خامه‌های زرد و مواد آلی خارجی نباید بیش از ۱۰٪ باشد.
- در هنگام خشک کردن زعفران در ۱۰۰ درجهٔ سانتیگراد، مواد فرار و رطوبت بیش از ۱۴٪ نباشد.
- حداکثر خاکستر تام بیش از ۷٪ نباشد.
- میزان خاکستر غیرمحلول در اسید کلریدریک بیش از ۱٪ نباشد.

طبق این قانون، زعفران یک مادهٔ رنگ دهندهٔ مجاز است، و مقدار مصرف آن در مواد غذایی، به عنوان عطر و طعم دهندهٔ طبیعی محدودیتی ندارد (Generally Recognized As Safe./GRAS).

۲. قانون پیشگیری از جعل و تقلب در مواد غذایی هندوستان یا PFA

برطبق این قانون زعفران باید بدون هرگونه مادهٔ رنگی افزودنی بوده و ویژگی‌های آن از این قرار باشد:

- خاکستر تام، حداکثر ۸٪ وزنی.
- خاکستر نامحلول در اسید کلریدریک، حداکثر ۱/۵٪ وزنی.
- رطوبت و مواد فرار، در ۱۰۳ درجهٔ سانتیگراد (۱°C ±۱۰۳) حداکثر ۱۴٪ وزنی.
- عصارهٔ آبی حداقل ۵۵٪ وزنی.
- ازت کل (براساس وزن خشک) حداقل ۵٪ وزنی.
- مواد خارجی مانند شن، خاک، گرد و غبار، برگ، ساقه، کاه و موادگیاهی، حداکثر ۱٪ وزنی
- بقایای اندام‌های گل، رشته‌های زردرنگ (کلاله)، دانهٔ گرده، پرچم، بخش‌هایی از تخمدان و

سایر قسمت‌های گل زعفران، حداکثر ۱۵٪ وزنی.[۲۳۹]

۳. استاندارد زعفران در انگلستان

مؤسسهٔ استاندارد بریتانیا /BSI (British Standard Institute)، استانداردِ زعفرانِ مربوط به مؤسسهٔ بین‌المللی (ISO) را به عنوان استاندارد ملی این کشور پذیرفته، و در سال ۱۹۹۴م منتشر کرده است.[۲۴۰]

۴. روش‌های استاندارد آزمون زعفران در اسپانیا

تبرستان www.tabarestan.info

در این استاندارد، شرح روش‌های آزمون زعفران، به منظور تعیین کیفیت، تشخیص مواد افزودنی، و تقلب‌های احتمالی آمده است. مطابق این استاندارد زعفران با ۶ درجهٔ مختلف در تجارت قابل عرضه است، از این قرار:

۱. **زعفران مانچا** / Mancha، که طول کلالهٔ آن بیشتر از طول خامه متصل به آن باشد؛ قدرت رنگی آن حداقل به ۱۸۰ واحد برسد، بقایای گل از ۴ درصد تجاوز نکند.

۲. **زعفران ریو** / Rio، که طول کلاله و خامهٔ متصل به آن مساوی، حداکثر بقایای گل ۱۰٪، و حداقل قدرت رنگی آن ۱۱۰ واحد باشد.

۳. **زعفران سریا** / Sieria، [۲۴۱] که طول کلاله کمتر از خامه، و حداکثر بقایای گل ۱۰٪، و حداقل قدرت رنگی آن ۱۱۰ واحد باشد.

۴. **زعفران کمون** / Comun، یا استاندارد، این نام به زعفران حاصله از مخلوط انواع زعفران قبلی اطلاق می‌شود. وجود حداکثر ۷٪ بقایای گل، و قدرت رنگی بیش از ۱۳۰ واحد از مشخصات زعفران کمون یا استاندارد است.

۵. **زعفران کپ** / Cupe، که بدون خامه، و دارای رنگ قرمز شاخص (زعفران)، و با حداقل قدرت رنگی ۱۹۰ باشد.

۶. **زعفران مولید و** / Molido، که حاصل از ساییدن انواع دیگر زعفران بوده و باید نام نوع زعفران ساییده شده ذکر گردیده و با ویژگی‌های آن منطبق باشد. این نوع زعفران باید رطوبتی کمتر از ۸٪ داشته باشد.[۲۴۲]

۵. استاندارد زعفران فرانسه

مؤسسهٔ استاندارد فرانسه / AFNOR (Association Francaise de Normalization)، در ماه اوت ۲۰۰۰ م، استاندارد ملی زعفران فرانسه را در دو بخش ویژگی‌ها، و روش‌های آزمون منتشر کرده است. در بخش ویژگی‌ها، زعفران رشته‌ای براساس میزان بقایای گل و مواد خارجی به سه درجه تقسیم‌بندی شده است. حداکثر بقایای گل برای زعفران درجهٔ ۱، ۲ و ۳ به ترتیب ۰/۵، ۳ و ۵

درصد براساس وزن خشک؛ و حداکثر مواد خارجی نیز به ترتیب ۰/۱، ۰/۵ و ۱ درصد مشخص شده است. ویژگی‌های شیمیایی زعفران درجهٔ ۱ و ۲ و ۳ به صورت رشته‌ای و پودر، در این استاندارد در جدول ۵۷ نقل شده است:[۲۴۳]

جدول ۵۷. ویژگی‌های شیمیایی زعفران رشته‌ای و پودر مطابق استاندارد ملی فرانسه[۲۴۳]

ویژگی‌ها	وضعیت	حدود قابل قبول		
		درجهٔ ۱	درجهٔ ۲	درجهٔ ۳
۱. درصد رطوبت و مواد فرار	زعفران رشته‌ای	۱۲	۱۲	۱۲
درصد رطوبت و مواد فرار	زعفران پودر	۱۰	۱۰	۱۰
۲. درصد خاکستر کل	حداکثر	۸	۸	۸
۳. درصد خاکستر نامحلول در اسید	حداکثر	۱	۱	۱/۵
۴. درصد مواد محلول در آب	حداکثر	۶۵	۶۵	۶۵
۵. میزان پیکروکروسین	حداقل	۷۰	۵۵	۴۰
۶. میزان سافرانول (جذب در ۳۳۰ نانومتر)	حداقل	۲۰	۲۰	۲۰
میزان سافرانول (جذب در ۳۳۰ نانومتر)	حداکثر	۵۰	۵۰	۵۰
۷. قدرت رنگی (جذب در ۴۴۰ نانومتر)	حداقل	۱۹۰	۱۵۰	۱۰۰
۸. درصد ازت کل	حداقل	۳	۳	۳

تبرستان www.tabarestan.info

در بخش روش‌های آزمون استاندارد زعفران فرانسه، علاوه بر شرح شیوهٔ آزمون فیزیکی و شیمیایی زعفران، روش‌های تشخیص رنگ‌های مصنوعی اسیدی محلول در آب، که به عنوان تقلب به زعفران افزوده می‌شود، با استفاده از دو روش کروماتوگرافی مایع ستونی و کروماتوگرافی مایع با کارآیی بالا ذکر شده است.[۲۴۴]

نرخ زعفران

تعیین نرخ ارزاق و مایحتاج عمومی معمولاً بر عهدهٔ دولت‌ها و اصناف بوده است. بعد از اسلام محتسب بر نرخ‌گذاری و تثبیت قیمت‌ها نظارتی دقیق داشته است. ثبات و قدرت حکومت‌ها تا حد زیادی با درجهٔ ثبات نرخ کالاها و مواد غذایی مورد مصرف جامعه نسبت مستقیم داشته است. به همین دلیل حکمرانان کوشش می‌کردند قیمت کالاها، مخصوصاً مایحتاج عمومی، را متناسب با قدرت خرید مردم ثابت نگهدارند. رفاه و آسودگی خیال عمومی نیز بستگی به ثابت بودن نرخ‌ها، و سختگیری‌های حکمرانان در این مورد داشت.

کریم خان زند در دورهٔ حکومت خویش نرخ‌های عادلانه‌ای تعیین کرد، و موجبات رضایت عامه را فراهم آورد. تاریخ از او به نیکی یاد می‌کند (جدول ۳۹، نرخ زعفران و ۱۲۵ کالای

مایحتاج عامه در عهد کریم‌خان زند، وکیل‌الرعایا، را نشان می‌دهد). در دورهٔ قاجاریه نظام سیاسی و اقتصادی ایران درهم ریخت. میرزا تقی خان امیرکبیر در دورهٔ ۴ سالهٔ صدارتش اصلاحات مهمی انجام داد، از جمله تأسیس *روزنامهٔ وقایع اتفاقیه*، و درج و ثبت دقیق قیمت یا نرخ کالاها و ارزاق و مایحتاج عمومی در آن بود (در جدول ۴۰، نرخ زعفران و ۸۰ کالای دیگر از *روزنامهٔ وقایع اتفاقیه* نقل شده است). مدتی پس از عزل و قتل امیرکبیر (۱۲۶۸ ش)، نرخ نامه از *روزنامهٔ وقایع اتفاقیه* حذف، و سپس روزنامهٔ موصوف تعطیل شد:

مورخ الدولهٔ سپهر، در سال ۱۲۷۶ ش (۸ سال پس از قتل میرزاتقی خان امیرکبیر)، از اوضاع و احوال آشفتهٔ ایران و بی‌سامانی‌ها و در هم ریختگی‌های مملکتِ شکوَه و انتقاد می‌کند، و از اوضاع سخت مردم، گرانفروشی و تجارت می‌نالد؛ او از جمله نوشته است:

> تعیین نرخ‌نامهٔ اجناس در صلاحیت، و بلکه تکلیف دولت است، تا مردم هم از عهدهٔ خرید، و هم پرداخت مالیات برآیند. خیار نوبرانه دانه‌ای یک تومان، بادنجان نوبرانه دانه‌ای پنج هزار [= ۵ قران]، هندوانه یک من پنج هزار یعنی چه؟ پس باید نرخ اجناس را اعلام کرد. امر نرخ‌گذاری در دارالخلافه [تهران] قریب چهل سالی است مغشوش گردیده... این که ما داریم تجارت نیست، چه بسیار کلاه برادران در لباس تاجرند....[۲۴۵]

در جدول‌های ۴۲ و ۴۳ و ۴۵ قیمت هر کیلو زعفران صادراتی و زردچوبهٔ وارداتی طی بیش از یکصد سال مندرج است. در اینجا (جدول ۵۸)، نرخ برخی از کالاها در مقایسه با نرخ زعفران، در بازار تهران، در پاره‌ای از سال‌های گذشته (۱۳۰۳، ۱۳۱۶، ۱۳۲۰، ۱۳۳۸، ۱۳۵۰) و ۷ سال اخیر (۱۳۷۶ تا آبان ۱۳۸۲)، به استناد منابع مختلف نقل شده است. نظر به تغییر نرخ‌ها در ماه‌های مختلف هر سال، کوشش شده است میانگین نسبتاً دقیقی از نرخ ۴۴ کالا در مقایسه با زعفران به دست دهد.[۲۴۶]

جدول ۵۸. نرخ زعفران در مقایسه با برخی از کالاها در پاره‌ای از سال‌های گذشته و ۷ سال اخیر[۲۴۶]

کالا/سال	نرخ هر کیلوگرم کالا برحسب ریال					نرخ هر کیلوگرم کالا بر حسب تومان						
	۱۳۰۳	۱۳۱۶	۱۳۲۰	۱۳۳۸	۱۳۵۰	۱۳۷۶	۱۳۷۷	۱۳۷۸	۱۳۷۹	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۸۲
زعفران(دسته)	۲۴۷	۴۹۵	۵۴۰	۴۱۰	۴۷۰۰	۸۷۰۰	۱۷۰۰۰	۲۲۰۰۰	۲۹۵۰۰	۲۹۲۰۰	۲۹۸۰۰	**۲۵۶۰۰**
زعفران(سرگل)	۲۴۸	۵۳۲	۶۳۰	۱۶۰۰	۵۵۰۰	۹۵۰۰	۲۰۲۰۰	۲۹۰۰۰	۳۵۰۰۰	۳۴۵۰۰	۳۵۲۰۰	**۳۹۵۰۰**
زردچوبه	۴/۳	۶	۶	۳۲	۴۳	۸۵۰	۸۰۰	۱۰۰۰	۹۲۰۰	۱۲۰۰	۱۱۰۰	۱۰۰۰
فلفل‌سیاه	۸	۶/۶	۷/۳	۱۴۰	۱۲۵	۲۴۰۰	۲۷۰۰	۳۰۰۰	۲۸۰۰	۲۹۵۰	۲۸۰۰	۳۱۰۰
زنجبیل	۱۳	۷	۱۳	۵۴	۸۶	۲۷۰۰	۲۵۰۰	۲۲۰۰	۲۸۰۰	۳۰۰۰	۲۹۰۰	۳۰۰۰
دارچین	۶/۴	۶/	۱۱/۳	۷۰	۱۸۳	۱۳۱۰	۱۲۷۰	۱۷۰۰	۱۶۱۰	۱۷۰۰	۱۹۰۰	۱۶۰۰
هل	۱۸	۱۱	۱۵	۱۴۰	۱۸۰	۲۹۰۰	۲۸۰۰	۳۱۰۰	۲۹۰۰	۳۵۰۰	۳۴۰۰	۳۸۰۰
زیرهٔ سیاه	۶	۵/۶	۱۱/۳	۷۰	۱۰۴	۴۰۰۰	۴۳۰۰	۲۹۰۰	۳۷۰۰	۳۲۰۰	۳۸۰۰	۲۸۰۰

www.tabarestan.info تبرستان

ادامه جدول ۵۸. نرخ زعفران در مقایسه با برخی از کالاها در پاره‌ای از سال‌های گذشته و ۷ سال اخیر [۲۴۶]

کالا/سال	نرخ هر کیلوگرم کالا برحسب ریال					نرخ هر کیلوگرم کالا بر حسب تومان						
	۱۳۰۳	۱۳۱۶	۱۳۲۰	۱۳۳۸	۱۳۵۰	۱۳۷۶	۱۳۷۷	۱۳۷۸	۱۳۷۹	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۸۲
زیرهٔ سبز	۲/۸	۱/۲	۶/۶	۳۲	۴۹	۱۳۰۰	۱۵۰۰	۲۰۰۰	۲۳۰۰	۱۷۰۰	۱۹۰۰	۲۰۰۰
لیموعمانی	۳/۱	۶/۶	۱۰	۸۰	۱۳۵	۱۸۰۰	۲۱۰۰	۲۲۵۰	۲۵۰۰	۲۷۰۰	۲۶۰۰	۲۶۰۰
زرشک	۱/۵	۲/۵	۲/۵	۲۳	۴۵	۹۸۰	۱۳۶۰	۱۴۵۰	۱۶۱۰	۱۳۸۰	۲۱۰۰	۴۰۰۰
آلو بخارا	۳	۴	۳	۴/۹	۸۵	۸۰۰	۱۱۰۰	۱۲۷۰	۱۳۵۰	۱۵۰۰	۱۷۰۰	۲۴۰۰
برنج درجه ۱	۱/۸۳	۳	۴/۵	۲۵	۴۱	۴۶۰	۵۸۰	۷۱۰	۷۸۰	۸۲۰	۹۵۰	۱۰۰۰
برنج درجه ۲	۱/۲	۲/۳	۳/۳	۲۱	۳۴	۳۸۰	۵۱۰	۶۱۰	۶۴۰	۷۰۰	۸۰۰	۸۵۰
عدس	۱/۱	۱/۲	۱/۳	۲۱	۳۱	۴۳۰	۵۱۰	۶۷۰	۵۹۰	۴۸۰	۶۰۰	۷۲۰
ماش	۰/۹	۰/۹	۱	۱۱	۱۷	۲۵۰	۲۸۰	۳۵۰	۳۷۰	۴۱۰	۴۵۰	۴۹۰
لوبیا	۰/۷	۰/۸۵	۱/۴	۱۸	۲۹	۲۹۰	۳۸۰	۵۳۰	۴۸۰	۵۹۰	۶۱۰	۶۸۰
نخود	۰/۶۸	۱/۲	۲/۲	۲۲	۳۲	۱۹۰	۳۲۰	۵۸۰	۵۳۰	۵۷۰	۴۹۰	۴۱۰
گندم	۰/۸	۰/۷۵	۰/۷	۶/۸	۱۱	۵۰	۶۰	۹۰	۱۱۰	۱۲۵۰	۱۴۰	۱۶۰
جو	۰/۷	۰/۵	۰/۵۵	۴/۵	۹	۴۵	۵۸	۹۲	۱۰۵	۱۱۰	۱۲۰	۱۴۰
کاه	۰/۱۱	۰/۳	۰/۱۵	۰/۷۵	۱/۵	۲۰	۲۲	۳۰	۳۸۰	۵۲	۶۰	۷۰
یونجهٔ خشک	۰/۲۷	۰/۵	۰/۴۵	۱/۵	۱/۸	۳۵	۴۸	۵۸	۹۵	۱۱۰	۱۲۵	۱۴۰
چای‌خارجی	۲۸	۳۲	۲۴	۳۱۰	۳۷۰	۲۲۰۰	۲۸۰۰	۳۱۰۰	۳۶۰۰	۴۰۵۰	۴۲۰۰	۴۸۰۰
چای ایرانی	۷/۸	۱۴	۱۱	۸۰۰	۱۱۰	۸۰۰	۱۲۰۰	۱۳۰۰	۱۷۰۰	۱۹۰۰	۲۰۰۰	۲۱۰۰
قهوه	۱۱	۱۲/۳	۱۴	۱۰۰	۱۴۰	۲۴۸۰	۳۳۲۰	۳۶۵۰	۴۲۰۰	۴۶۰۰	۵۲۵۰	۵۵۰۰
شکر	۳/۲	۴/۷	۷	۲۱	۲۳	۱۸۴	۲۵۲	۲۸۰	۳۲۰	۳۴۰	۳۷۰	۵۰۰
کشمش سبز	۱/۲	۱/۷	۱/۷۵	۲۰	۲۵	۵۶۰	۶۰۰	۶۹۰	۷۲۰	۷۵۰	۸۱۰	۹۰۰
کشمش پلوی	۰/۹	۱/۵	۱/۵	۱۷	۲۸	۵۰۰	۵۷۰	۶۰۰	۶۷۰	۷۰۰	۷۲۰	۷۵۰
انجیر خشک	۱/۷	۲/۳	۳/۳	۲۰	۳۱	۶۵۰	۹۰۰	۱۲۰۰	۱۴۹۰	۲۲۰۰	۲۷۵۰	۳۱۰۰
برگه (کشته)	۱/۲	۲/۱	۳/۲	۱۴	۱۹	۷۰۰	۷۳۰	۸۰۰	۸۹۰	۱۰۲۰	۱۳۲۰	۱۶۰۰
مغز گردو	۲/۱	۲/۴	۴/۸	۶۸	۱۳۲	۲۲۰۰	۲۳۰۰	۲۷۰۰	۳۱۰۰	۳۴۰۰	۳۷۵۰	۴۱۰۰
مغز بادام	۳/۷	۷/۶	۸/۷	۸۰	۱۲۳	۲۷۰۰	۲۴۹۰	۲۸۰۰	۳۴۰۰	۳۷۰۰	۴۱۵۰	۴۵۰۰
پسته	۳/۲	۶	۷/۵	۹۰	۱۴۰	۲۱۰۰	۱۷۰۰	۲۶۰۰	۲۸۰۰	۲۸۰۰	۲۹۰۰	۳۱۰۰
فندق	۲/۱	۳/۸	۵	۴۲	۹۰	۱۲۰۰	۱۰۰۰	۱۳۰۰	۱۴۰۰	۱۶۵۰	۱۷۸۰	۲۰۰۰
کنجد	۰/۹	۱/۱	۱/۲	۱۵	۳۵	۵۸۰	۶۹۰	۷۰۰	۷۸۰	۸۹۰	۱۰۲۰	۱۲۰۰

www.tabarestan.info تبرستان

ادامه جدول ۵۸. نرخ زعفران در مقایسه با برخی از کالاها در پاره‌ای از سال‌های گذشته و ۷ سال اخیر [۲۴۶]

کالا/سال	نرخ هر کیلوگرم کالا برحسب ریال					نرخ هر کیلوگرم کالا بر حسب تومان						
	۱۳۰۳	۱۳۱۶	۱۳۲۰	۱۳۳۸	۱۳۵۰	۱۳۷۶	۱۳۷۷	۱۳۷۸	۱۳۷۹	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۸۲
عسل	۳/۵	۴/۷	۷	۱۰۰	۱۷۵	۱۱۰۰	۱۳۰۰	۱۸۵۰	۲۳۰۰	۲۶۰۰	۲۸۳۰	۲۹۵۰
خرما	۰/۹	۱/۲	۱/۷	۱۴	۱۸	۴۱۰	۶۰۰	۴۹۰	۵۸۰	۷۱۰	۸۳۰	۹۰۰
ماست	۰/۵	۰/۷	۱	۲/۵	۴	۱۴۰	۱۶۰	۲۱۰	۲۳۰	۲۸۰	۳۵۰	۳۷۰
پنیر	۲/۱	۲/۵	۴/۵	۷۲	۱۱۲	۶۵۰	۹۰۰	۱۱۰۰	۱۱۸۰	۱۴۲۰	۱۷۵۰	۱۹۲۰
کره	۵/۶	۸/۵	۱۲	۱۷۰	۳۳۰	۱۲۰۰	۱۴۷۰	۱۷۵۰	۱۹۰۰	۱۹۸۰	۲۲۰۰	۲۴۰۰
تخم‌مرغ ۳۰عدد [۲۴۹]	۳/۶	۳/۲	۴/۴	۹۰	۱۳۴	۲۷۰	۳۴۰	۴۵۰	۵۶۰	۶۵۰	۸۰۰	۱۲۵۰
گوشت مرغ	۳/۹	۴/۴	۵/۱	۸۱	۱۳۰	۵۷۰	۶۹۰	۹۲۰	۹۸۰	۱۰۵۰	۱۱۷۰	۱۲۷۰
گوشت گوسفند	۲/۸	۳/۸	۴/۲	۷۵	۱۷۰	۱۱۰۰	۱۴۷۰	۲۲۰۰	۲۷۵۰	۳۲۰۰	۳۸۰۰	۴۱۰۰
گوشت گاو	۲/۲	۲/۷	۳/۱	۴۷	۱۳۲	۱۲۳۰	۱۶۹۰	۱۷۷۰	۲۱۰۰	۲۸۰۰	۳۱۰۰	۳۸۷۰
سیب‌زمینی	۰/۳	۰/۵۳	۰/۶۵	۱/۵	۲/۵	۶۵	۷۸	۱۰۳	۱۱۵	۱۳۲	۱۴۰	۱۵۰
پیاز	۰/۲	۰/۴۶	۰/۴	۱	۲	۵۸	۶۵	۸۰	۹۵	۱۱۰	۱۲۰	۱۳۵

www.tabarestan.info تبرستان

مآخذ و یادداشت‌های گفتار پنجم

۱. افضل‌الدین محمد مرقی کاشانی، *مصنفات*، به کوشش مجتبی مینوی و یحیی مهدوی (تهران، خوارزمی، ۱۳۶۶)، ۹۵.

۲. *دومین کتاب سال کشاورزی، دامپروری و آب ایران* (تهران، گزارش، ۱۳۷۵)، ۳۴، مقالهٔ «تاریخچهٔ کشاورزی ایران» تحقیق از محمدحسن ابریشمی، ۳۳ تا ۴۹.

۳. مینوی خرد (از منابع پهلوی)، ترجمهٔ احمد تفضلی (تهران، بنیاد فرهنگ، ۱۳۵۴)، ۷۴، بند ۱۷ و ۱۹.

۴. فیلیپ ژینیو، *اردویراف‌نامه*، ترجمهٔ ژالهٔ آموزگار (تهران، معین - انجمن ایرانشناسی فرانسه، ۱۳۷۲)، ۵۸، فصل ۱۵، بند ۶.

۵. زرتشت بهرام‌پژدو، *اردویرافنامهٔ منظوم*، به کوشش رحیم عفیفی (مشهد، ۱۳۴۳)، ۵۳.

۶. از باب نمونه، صاحب *حدود العالم*، ۹۰، در قرن چهارم نوشته است «جرمگان [شاید گلمکان کنونی]، سیبینکان، خوجان [قوچان] راوینی شهرک‌هایی‌اند با کشت و برز بسیار و آبادان... ترشیز و کندر، ینابد [گناباد]، تون [فردوس] و کری [کریت] شهرک‌هایی‌اند، از حدود کوهستان است و نشابور، با کشت و برز بسیار».

۷. *مرزبان‌نامه*، تألیف مرزبان‌بن رستم بن شروین (به گویش طبری در قرن چهارم)، برگردان به فارسی دری توسط سعدالدین وراوینی، به کوشش محمد قزوینی (لیدن، ۱۹۰۹ م، ۱۳۲۷ ه)، ۴۱.

۸. ابریشمی، تاریخچهٔ کشاورزی ایران، مندرج در *دومین کتاب سال کشاورزی، دامپروری و آب ایران* (تهران، گزارش، ۱۳۷۵)، ۳۹.

۹. ساموئل کریمر، *الواح سومری*، ترجمهٔ داود رسائی (تهران ابن سینا، ۱۳۴۰)، ۸۲ تا ۸۶ به اختصار.

۱۰. حمزة بن حسن اصفهانی، *تاریخ سنی ملوک الارض و الانبیاء / تاریخ پیامبران و شاهان*، ترجمهٔ جعفر شعار (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۷)، ۴۱.

۱۱. مسعودی، *التنبیه و الاشراف*، ۸۷.

۱۲. رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عنوان: منشاء واژهٔ کرکم، ریشهٔ واژهٔ زعفران.

۱۳. ابن ندیم، *الفهرست*، ۲۵۴.

۱۴. ابوالحسن بیهقی، *تاریخ بیهق*، ۴۶.

۱۵. این کتاب را دانشمند معاصر آقای ایرج افشار در دست تحقیق و بررسی دارند، از ایشان دربارهٔ مطالب این کتاب استفسار کردم، مطلبی در باب زراعت و باغبانی پسته و زعفران ندارد.

۱۶. نجم‌الدوله، *مجموعهٔ علوم ایرانی*، کتاب دوم، *علم فلاحت و زراعت* (تهران، ۱۳۱۳ هق)؛ این رساله توسط احمدرضا یاوری در کتابی با عنوان *مقدمه‌ای بر شناخت کشاورزی سنتی ایران* (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۵۹) تجدید چاپ شده است. این کتاب نیز مطلبی در باب زراعت زعفران ندارد. دانشمند معاصر ایرج افشار، به نسخه‌ای خطی از این کتاب اشاره می‌کند، که یکی از مالکان نسخه آن را تألیف «فاضل بیرجندی» دانسته، و در جای دیگر از یادداشت‌های تملک آمده است «مصنف رساله ملاعلی بیرجندی است...» (رجوع کنید به؛ ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۱۲۳؛ نشریهٔ *مسائل کشاورزی ایران* (تهران، زمستان ۱۳۵۹، شماره ۲)، ۲۱۶ تا ۲۲۳ مقالهٔ ایرج افشار با عنوان «فهرست‌نامهٔ اهم متون کشاورزی در زبان فارسی».

۱۷. نوشتهٔ داخل قلاب افزودهٔ نگارندهٔ این سطور است، از مطلب اصلی به خوبی می‌توان استنباط کرد که

www.tabarestan.info تبرستان

نام یک رستنیی از قلم افتاده است. زیرا در ادامه از گیاهی گفتگو می‌شود که شبیه و مانند زعفران است و همه مشخصات زعفران را تقریباً دارد، اما خودروی و مخصوص اقلیم‌های سردسیر است، و این مشخصات از آنِ جو قاسم یا کَرکَمیسَه یا زعفرانِ وحشی است که در دامنه‌های الوند و نواحی اراک و تویسرکان و همدان و نهاوند و ملایر و گلپایگان می‌روید (رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عنوان: منشاء واژهٔ «کرکم»، ۷ تا ۱۴)

۱۸. رشیدالدین فضل الله همدانی، *آثار و احیاء*، ۲۰۳ تا ۲۰۵.

۱۹. در مورد کاریز زعفرانی رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عنوان: نشان‌ها و نام‌ها، ۷. زعفرانی.

۲۰. در متن چاپی ارشاد الزراعه «جاوی» ثبت شده که اشتباه است و کلمهٔ «جادی» عربی به معنای زعفران آمده. اما کلمهٔ جاوی را شادروان پروفسور مظاهری برای زردچوبه آورده که در گویش ترکمانان در وجه زرد جاوه مصطلح است. مظاهری نوشته است که اعراب به زردچوبه کرکم می‌گویند و «داروسازان اروپایی به دنبال تازی گویان قرون وسطی نام کورکوما Curcuma بدان می‌دهند» (*جاده ابریشم*، ۸۳۳/۲). و «اکنون ایرانیان کورکوما را زردچوبه یا زرچوبه نامند، ولی ترکمانان نامی مشابه آن به کار می‌برند که زردجاوه تلفظ می‌شود و می‌تواند زرد جاوی، یعنی زرد سوماترا خوانده شود. گمان می‌کنم که این تلفظ ترکمانی در صورت داشتن اصالت ثابت کند که در عصری معین، زردچوبه از طریق زیر بادات وارد می‌شده است» (*جاده ابریشم*، ۸۴۲/۲). زردچوبه در گویش اکثر نواحی ایران به تخفیف حرف (د) و در بعضی نواحی حتی به تخفیف حرف (ب) تلفظ می‌شود. مثلاً در نواحی مختلف خراسان زِرچُوَه گفته می‌شود. در گویش اصفهانی زِرچوُوِه (*فارسی اصفهانی*، ۱۵۸) در گویش کردی زَردَ چِوَه تلفظ می‌شود (*گویش کردی مهاباد*، ۱۷۲)؛ مردم بروجرد در وجه «زَرچوبَه» از آن نام می‌برند (احمد اسفندیاری، *گویش بروجردی*، ۱۹۵).

۲۱. قاسم بن یوسف ابونصر، *ارشاد الزراعه*، ۲۱۱ تا ۲۱۳؛ ارقام مربوط به واحد خروار و جریب، برگرفته از، ابوالحسن دیانت، *فرهنگ تاریخی سنجش‌ها و ارزش‌ها*، ج ۱، ۱۵۷، ۱۵۹، ۱۸۴ است؛ برابر مصوبهٔ ۱۳۰۴ شمسی اندازه هر جریب برابر یک هکتار مشخص شده.

۲۲. محمدیوسف نوری، *مفاتیح الارزاق*، نسخهٔ خطی دانشگاه تهران، به شمارهٔ ۹۹۱۵ جلد دوم، ورق ۲۹ ب، ورق ۳۰ الف، میکروفیلم همین نسخه به شمارهٔ ۵۸۳۸ در کتابخانهٔ مرکزی دانشگاه تهران؛ مقایسه شود با نسخهٔ چاپی همین کتاب، به کوشش هوشنگ ساعدلو (تهران، انجمن آثار و مفاخر فرهنگی، ۱۳۸۱)، ج ۲، ۱۳۲، ۱۳۳.

۲۳. نورالدین محمد جهانگیر گورکانی، *جهانگیرنامه / توزک جهانگیری*، ۵۵، ۳۵۸.

۲۴. نام‌های ایرانی معادل ماه‌های هندی را، به استناد مندرجات *راج ترنگینی* (*تاریخ کشمیر*، ۳۸۶) ثبت کرده است.

۲۵. در مورد ناحیهٔ «پنپر» رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عنوان اصلی: دیگر مناطق زعفران‌خیز جهان، عنوان «۱. کشمیر».

۲۶. محمدبن هندوشاه نخجوانی، *صحاح الفرس*، ۲۷۴؛ این بیت ابوالعباس (از شاعران قرن سوم معاصر رودکی) را نیز شاهد آورده است «نه خود نشانم و خودپرورم چوز آب دهم # نه خود خشاوه کنم شان به نوک در سرزَش» و نیز رجوع کنید به *لغت‌نامه* ذیل «خشاوه» نگارنده در کتاب *زعفران ایران*، ۲۹۱، به اشتباه معنای دیگری برای «خشاوه» متذکر شده است.

۲۷. معلوم می‌شود که بارندگی در ماه مهر و آبان برای رویش زعفران در کشمیر به حدکافی است، در حالی

www.tabarestan.info تبرستان

که در ایران در مناطق زعفرانکاری می‌باید در مهر یا آبان، متناسب با موقعیت اقلیمی، اولین آبیاری صورت گیرد.

۲۸. عجیب است گل زعفران مرکب از سه گلبرگ و سه کاسبرگ همرنگ و شبیه و با رنگ بنفش کم رنگ یا به قول نویسنده نیم سیر می‌باشد، در حالی که او می‌گوید سه برگ و *جهانگیرنامه* که قبلاً مطلب آن نقل شد می‌نویسد چهاربرگ در هر گل موجود است.

۲۹. لاکهی، گویشی از «لاکی» در هند است. به نوعی شال با رنگ خاص و نیز رنگ سرخ کمرنگ «لاکهی / لاکی» می‌گویند.

۳۰. رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عنوان «دیگر مناطق زعفران‌خیز جهان؛ ۱. کشمیر».

۳۱. کرپارام، *گلزار کشمیر* (چاپ سنگی، لاهور، ۱۸۷۱ م)، ۳۸۹ تا ۳۹۴.

۳۲. مجلهٔ ماهیانهٔ مدرسهٔ عالی فلاحت کرج (شماره۴، خرداد ۱۳۱۰)، ۱۱۱ تا ۱۱۴، مقالهٔ «دستور زراعت زعفران» به قلم رحمت الله شیبانی.

۳۳. تقی بهرامی، *کتاب فلاحت* (تبریز، مطبعهٔ حسینی، ۱۳۱۳)، ج ۱، ۲۳۹ تا ۲۴۱.

۳۴. تقی بهرامی، *دایرة المعارف فلاحتی / فرهنگ روستایی* (تهران، ۱۳۱۷)، ۶۹۳.

۳۵. مقایسه کنید وضعیت قیمت‌ها را با سال‌های قبل و بعد، در قسمت دوم «تجارت زعفران»؛ و نیز جدول ۵۵.

۳۶. *مجلهٔ ماهیانهٔ مدرسهٔ عالی فلاحت کرج* (شمارهٔ ۲، اردیبهشت ۱۳۱۵) ۱۱ تا ۱۴ به اختصار، مقالهٔ «زعفران و طرز زراعت آن» نوشتهٔ محمد ثائبی.

۳۷. *نامهٔ کشاورز*، شماره ۲، آبان ۱۳۱۷ (تهران، ادارهٔ کل کشاورزی)، ۲۴، ۲۵.

۳۸. *نامهٔ کشاورز*، شماره ۸، اردیبهشت ۱۳۲۰ (تهران، اداره کل کشاورزی)، ۴۶۷.

۳۹. ابوالحسن بیهقی، *تاریخ بیهق*، ۷۱.

۴۰. به استثنای نواحی زعفران‌خیز فارس، چون فیروزآباد، شیراز و استهبان که در فاصلهٔ عرض‌های جغرافیایی حدود ۲۸ تا ۳۰ درجه استقرار یافته‌اند. اما ارتفاع مناطق مزبور ۱۳۲۵ تا ۱۷۰۰ متر است که احتمالاً تأثیری مثبت برای رشد و عملکرد خوب زعفران داشته، و پایین بودن عرض جغرافیایی را تحت الشعاع قرار داده است.

۴۱. رجوع کنید به جدول شماره ۲، در گفتار دوم کتاب حاضر.

۴۲. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۲۰۳ تا ۲۰۸، جداول تنظیمی در متن، به استناد این مأخذ تدوین شده است.

۴۳. رشیدالدین فضل الله همدانی، *آثار و احیاء*، ۲۰۳.

۴۴. محمدباقر جیبی و عبدالرضا باقری، *همان*، ۱۹.

۴۵. رشیدالدین فضل الله همدانی، *همان*، ۲۰۴.

۴۶. قاسم‌بن یوسف هروی، *همان*، ۲۱۲.

۴۷. محمد یوسف نوری، *مفاتیح الارزاق*، نسخهٔ خطی، ج ۱، ورق ۲۹؛ *همان*، نسخهٔ چاپی (به کوشش هوشنگ ساعدلو)، ۱۳۲/۲.

۴۸. رجوع کنید به صفحات پیشین، ذیل «شیوهٔ زعفران کاری در کشمیر تا قرن ۱۳ هجری».

۴۹. رجوع کنید به صفحات پیشین ذیل، عنوان «۱. دستور زراعت زعفران در سال ۱۳۱۰ ش».

www.tabarestan.info تبرستان

۵۰. رجوع کنید به صفحات پیشین، ذیل عنوان «زراعت زعفران در قاینات».

۵۱. *مجلهٔ فلاحت*، شماره ۲، اردیبهشت ۱۳۱۵ (تهران، ادارهٔ کل فلاحت)، محمد ثائبی «زعفران و طرز زراعت آن»، ۱۲.

۵۲. *نامهٔ کشاورز*، شماره ۲، آبان ۱۳۱۷ (تهران، ادارهٔ کل کشاورزی)، جعفر مدنی «طرز زراعت زعفران در اصطهبانات»، ۲۵

۵۳. *نامهٔ کشاورز*، شماره ۸، اردیبهشت ۱۳۲۰ (تهران، ادارهٔ کل کشاورزی)، سیدمصطفی شاه علائی «گیاهان خوشبوی پزشکی، زعفران و سودهای آن»، ۲۱.

۵۴. محمد کافی، *همان*، فصل چهارم «تکنولوژی تولید زعفران» نوشتهٔ عبدالله ملافیلابی» به استناد: امیرقاسمی، *زعفران طلای سرخ ایران*؛ بهنیا، *زراعت زعفران*؛ صادقی، *اثر انبارداری و تاریخ کاشت بنه در گل‌آوری زعفران*؛ ملافیلابی، *تولید و به زراعی نوین زعفران*.

۵۵. محمدرضا بهنیا، *زراعت زعفران*، ۴۷.

۵۶. محمد نبی وفا، *زعفران*، نشریهٔ ترویجی شماره ۱۹ (دانشگاه شیراز، ۱۳۵۸)، ۷.

۵۷. محمدحسین صدری و حسینعلی پیری، *زعفران طلای سرخ* (ادارهٔ کل کشاورزی استان یزد، ۱۳۷۰)، ۱۱.

۵۸. بهزاد صادقی، *بررسی مسائل زعفران‌کاری* (مشهد، اداره ترویج خراسان، مرداد ۱۳۶۴)، ۱۵ به بعد؛ مختصری راجع به زراعت زعفران، ۳؛ مجموعه مقالات سومین همایش ملی زعفران (مشهد، ۱۳۸۲)، ۵۰، ۵۱.

۵۹. محمود عنبرانی، *زعفران طلای قرمز* (مشهد، آستان قدس، ۱۳۶۹)، ۱۱.

۶۰. محمدحسین بیناباجی و علی مختاریان، *زعفران* (مشهد، صندوق بیمه محصولات کشاورزی، ۱۳۸۰)، ۲۴.

۶۱. *آیین‌نامه و دستورالعمل اجرایی بیمهٔ زراعت زعفران* (تهران، صندوق بیمهٔ محصولات کشاورزی، ۱۳۸۰)، ۱۵.

۶۲. محمد کافی، *همان*، فصل چهارم «تکنولوژی تولید زعفران» ۱۰۶، به استناد: م. حسینی، *اثر تغذیهٔ برگی بر افزایش عملکرد زعفران* (مشهد، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران - پژوهشکدهٔ خراسان، ۱۳۷۶)؛ ملافیلابی، *خلاصهٔ مقالات دومین گردهمایی زعفران و زراعت گیاهان دارویی* (گناباد، آبان، ۱۳۷۳)؛ خلاصهٔ مقالهٔ «بررسی اجزاء گل زعفران»؛ و نیز:

- Farooq, S. and K. K. Koul. 1983. Changes in gibebrellin like activity in corms of saffron plant (*Crocus sativus* L.) during dormancy and sprouting. J. Plant. Biochem. 178: 685-689.

- Halevy, A. H. 1985. Handbook of flowering. 2:350-355. CRC. Pub. Co. U.S.A.

۶۳. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۲۲۲.

۶۴. تا سال ۱۳۰۴ ش، هر سال شمسی در ایران دارای ۱۲ ماه ۳۰ روزه بود، و مازاد آن تا ۳۶۵ روز (و ۵ ساعت و ۴۸ دقیقه) تحت عنوان «خمسهٔ مترقه» یا «پنجهٔ دزدیده» در پایان ماه اسفند منظور می‌شد. در این سال به تصویب مجلس شورای ملی وقت، شش ماه اول سال ۳۱ روزه و ۵ ماه بعد ۳۰ روزه و ماه اسفند ۲۹ روزه مقرر گردید که هر چهار سال مطابق معمول اکنون کبیسه می‌شود، واسفند ۳۰ روزه به حساب می‌آید (در این باره رجوع کنید به دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «سال»؛ و نیز محمدحسن ابریشمی، *مجلهٔ گزارش شماره* ۱۳۲۵ اسفند ۱۳۸۱، مقالهٔ پژوهشی با عنوان: چهارشنبه‌سوری منشاء از شبانگاه قتل متوکل دارد؛ براین اساس تا سال ۱۳۰۴

www.tabarestan.info تبرستان

ش اول ماه میزان یا روز نخست پاییز با ۲۶ شهریور ماه کنونی مطابقت داشته است.

۶۵. ابریشمی، *زعفران ایران*، ۲۲۰.

۶۶. خواجه رشیدالدین فضل الله همدانی، *آثار و احیاء*، ۲۰۳.

۶۷. قاسم بن یوسف ابونصر هروی، *همان*، ۲۱۰.

۶۸. محمود عنبرانی، *زعفران طلای قرمز*، ۲۷؛ می‌نویسد «زعفران کار تربتی می‌گفت: «کیسه گونی پیاز زعفران را از زمین درآوردم، تا به موقع در زمینی که قرار بود آماده کنم، بکارم. ولی فرصت این کار پیش نیامد، و آنها را از یاد بردم. در آذرماه روزی به انبار رفتم، در انبار را گشودم، بوی خوشی به مشامم رسید! ناگهان دیدم روی کیسه‌ها پر از گل زعفران است». همو، می‌افزاید «این ماجرا به آن دلیل صورت گرفته که به طور معمول و پیاز در خود مقداری ذخیرهٔ آب و غذا دارد، که به هنگام جوانه زدن از آن تغذیه می‌کند، و گل‌ها روییده و از سوراخ‌های کیسه گونی بیرون زده‌اند. البته این پیازها پوک شدند و خشکیدند». این اتفاق برای انواع غده‌ها و پیازها و ساقه‌های زیرزمینی می‌افتد. به خصوص وقتی به صورت توده در داخل کیسه یا روی هم انبار شوند، رطوبت و گرما در اطراف خود ایجاد می‌کنند و جوانه‌های رویشی فعال می‌شوند.

۶۹. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل کلمهٔ «بُنه».

۷۰. *همان*، ذیل «پیاز».

۷۱. تراب امیرقاسمی، *زعفران طلای سرخ ایران* (تهران، آیندگان، ۱۳۸۰)، ۷۴ تا ۸۶. در ذیل عنوان «پیاز زعفران یا corm چیست؟» شرحی دربارهٔ «گیاهان پیازی یا Bulbus Plants» آورده و نوشته است «.... اکثر دارای Bulb بوده، و تعدادی دارای Corm، و تعدادی نیز دارای Tuber انتخاب شده است». «پراژه از ریشهٔ فارسی پراج به معنی پیاز یا سوخ توپر می‌باشد که هم اکنون نیز در بعضی از روستاهای خراسان مرکزی و جنوبی به پیاز زعفران سوخ می‌گویند»؛ این مطلب نامستند و بی‌اساس است.

۷۲. صاحب این قلم طی حدود ۲ سال در فرصت‌های مختلف، با مطالعهٔ واژه‌نامه‌های گویشی محلی خراسانی و دیگر منابعی که دربارهٔ گویش‌ها و لهجه‌های ایرانی در دسترس داشت، و نیز مراجعه به *لغت‌نامهٔ* دهخدا، و ۱۷ فرهنگ‌های فارسی چاپ ایران و هند، و همچنین تماس تلفنی و حضوری با فرهیختگان اهل شهرهای مختلف کشور، و نیز از افغان‌های اهل هرات و بادغیس و لوگر و چندنفر از تاجیکان، دربارهٔ این الفاظ سؤال کردم؛ کسی نشنیده بود. عاقبت از طریق ناشر کتاب مزبور آدرس آقای تراب امیرقاسمی را گرفتم، و طی نامه‌ای، ضمن معرفی خود، مأخذ الفاظ مزبور را جویا شدم. نامبرده به نوشته‌های آقای بهزاد صادقی، از کارشناسان کشاورزی (صاحب پژوهش‌هایی در باب زعفران و برخی کشتنی‌ها) مقیم مشهد حوالت کرد. تلفنی بادوست فرزانه‌ام آقای صادقی تماس گرفتم. نامبرده یادآور شد که یکی از فرهیختگان مقیم شیراز (که صاحب این قلم، نام او را از یاد برده) در سخنرانی خود (ظاهراً با موضوع گیاهان دارویی) به آن اشاره کرده است. سرانجام در تاریخ ۱۳۸۲/۶/۸ به وسیلهٔ دوست و همشهری فرزانه‌ام آقای علی‌اکبر محسن‌زاده (از اعضای شورای مخابرات در فرهنگستان ایران) درخواست کردم، در باب این الفاظ و نیز واژهٔ «بنه» تحقیق کند. نامبرده با تماس تلفنی با آقای ظریف (از اعضای شورای کشاورزی در فرهنگستان) دربارهٔ الفاظ پراژه و پراج و نیز واژهٔ بنه می‌پرسد. آقای ظریف با مراجعه به پروندهٔ واژهٔ Corm، می‌گوید کلمات «پداژه» (و نه «پراژه») و «بنه» برای معادل فارسی این واژه پیشنهاد شده، که تا به حال به تصویب نرسیده است. اکنون صاحب این قلم می‌خواهد پیشنهاد کند که همان واژهٔ کرم Corm را برای این منظور انتخاب کنند، گویاتر از الفاظ مجهول‌الهویه و بی‌ریشهٔ

«پداژه» یا «پراژه» و نیز واژهٔ «بنه» فارسی است.

۷۳. محمد نبی وفا، *زعفران*، ۹، ۱۱.

۷۴. بهنیا، *همان*، ۵۰، محمد کافی، *همان* ۱۰۱؛ فصل چهارم نوشتهٔ عبدالله ملافیلابی.

۷۵. محمد کافی، *همان*، ۱۲۴؛ فصل پنجم «آبیاری و زراعت زعفران» نوشتهٔ امین علیزاده.

۷۶. واژهٔ زاج و زاچ به معنای زائو در اکثر شهرهای خراسان مصطلح است. در هرات و افغانستان «زاچ» و به تخفیف «زچه» می‌گویند (محمد آصف فکرت، *فارسی هروی*، ۱۲۲؛ عبدالله افغانی‌نوس، *لغات عامیانهٔ فارسی افغانستان*، ۳۰۵)، در بخارا نیز «زاچ، به همین معناست (احمد علی رجائی بخارایی، *لهجهٔ بخارایی*، ۳۹۵)، در ماوراءالنهر به نوزاد «زچه» می‌گویند (حسین فرمند، *تکملهٔ لغات عامیانهٔ فارسی افغانستان*، کابل، ۱۳۶۴، ۹۸).

۷۷. بهنیا، *همان*، ۵۲؛ می‌نویسد: «آب دوم به نام زائیچ آب، چون به تازگی برداشت گل‌ها به اتمام رسیده آن را با زن زائو یا زائیچ مترادف می‌دانند. چون گل‌های زعفران نیز به اتمام رسیده، آب دوم به گل پاک موسوم می‌باشد».

۷۸. بهنیا، *همان*، ۵۲.

۷۹. محمدحسن صدری، حسینعلی پیری، *زعفران طلای سرخ* (یزد، ادارهٔ کل کشاورزی استان یزد، ۱۳۷۰)، ۱۷.

۸۰. *برهان قاطع*، ۱۷۲۳.

۸۱. پورداود، *هرمزدنامه*، ۳۱۷.

۸۲. *برهان قاطع*، ۲۱۴؛ و در تعریف «انبار»، *همان*، ۱۱۶، می‌نویسد «انبار به معنی خس و خاشاک و فضلهٔ انسان و سرگین حیوانات دیگر باشد که توده کرده باشند و مزارعان بر زمین زراعت ریزند».

۸۳. قاضی جلال کاسانی، *خواص ادویهٔ مفرده* (ترجمه‌ای از *صیدنه*)، از تصنیف بوریحان، منضم به *صیدنه*، به کوشش منوچهر ستوده وایرج افشار (تهران، شرکت افست، ۱۳۵۸)، در ذیل «خرو» نوشته است «ارجانی گوید: افگندهٔ جملهٔ حیوانات -که به لغت پارسی او را سرگین گویند - خشک کننده است مر جراحت‌ها را» (بیرونی، *صیدنه*، ۸۳۶).

۸۴. رجوع کنید به عنوان «الف. شیوه زراعت زعفران در قرن هفتم و بیش‌تر از آن» در صفحات پیشین.

۸۵. رجوع کنید به عنوان «کشت زعفران به سال ۹۲۱ قمری» در صفحات پیشین.

۸۶. هادی کریمی، *گیاهان زراعی* (دانشگاه تهران، ۱۳۵۴)، ۲۴۱.

۸۷. ادارهٔ کل حاصلخیزی خاک (تهران، *نشریهٔ فنی* شمارهٔ ۱۶)، ۴.

۸۸. محمدنبی وفا، *همان*، ۱۱.

۸۹. جلال فاموری و م. ل. دیوان، *خاکهای ایران* (تهران، وزارت کشاورزی، ۱۳۵۸)، ۳۴۵.

۹۰. محمدباقر حبیبی و عبدالرضا باقری، *همان*، ۲۱.

۹۱. محمدحسن راشد محصل و همراهان، *همان*، ۱۶.

۹۲. تقی بهرامی، فرهنگ روستایی / *دایرة المعارف* فلاحتی، ۶۹۳؛ ونیز رجوع کنید به «زعفران و طرز زراعت آن، ۱۳۱۵ ش» در صفحات پیشین.

۹۳. رشیدالدین فضل الله همدانی، *آثار واحیاء*، ۱۴۲، ۱۴۳؛ قاسم‌بن یوسف هروی، *ارشادالزراعه*، ۹۱.

۹۴. رجوع کنید به «ج. شیوهٔ زعفران‌کاری در ایران عصر قاجاریه» در صفحات پیشین.

www.tabarestan.info تبرستان

۹۵. محمد نبی وفا، *همان*، ۱۱.

۹۶. قاسم بن یوسف هروی، *ارشاد الزراعه*، ۲۱۱؛ و نیز رجوع کنید به عنوان «کشت زعفران به سال ۹۲۱ قمری» در صفحات پیشین.

۹۷. عبدالله ملافیلابی «بررسی اجزاء گل زعفران»، *خلاصهٔ مقالات دومین گردهمایی زعفران و گیاهان دارویی* (مشهد، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی، ۱۳۷۳)؛ و نیز محمدکافی، *همان*، ۲۱۲.

۹۸. محمد کافی، *همان*، ۲۱۳، فصل دهم، نوشتهٔ عباس همتی کاخکی.

۹۹. محمد کافی، *همان*، ۲۱۲، فصل دهم، نوشتهٔ عباس همتی کاخکی، به استناد: آ. اشرف جهانی، *بررسی زعفران از نظر تاریخی، علمی و تجاری* (تهران، مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، ۱۳۷۲).

۱۰۰. تصویر برگرفته از: خانم پروفسور هایدماری کخ، *از زبان داریوش*، ۱۱۶، تصویر شمارهٔ ۵۰.

۱۰۱. فردوسی، *شاهنامه* (چاپ دبیر سیاقی)، ۱۶۷۱، بیت ۱۷۵۹، جلد ۲.

۱۰۲. *همان*، ۱۲۸.

۱۰۳. *همان*، ۵۴۲.

۱۰۴. اسدی طوسی، *گرشاسب‌نامه*، ۴۱۴.

۱۰۵. اعتصام الملک، *سفرنامهٔ میرزاخانلرخان* (اعتصام‌الملک)، ۲۲۶.

۱۰۶. اسماعیل هنر یغمائی (معتمد دیوان)، *جندق و قومس در اواخر دورهٔ قاجار*، به کوشش عبدالکریم یغمائی (تهران، نشر تاریخ، ۱۳۶۳)، ۳۷.

۱۰۷. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «انبان» به نقل از *مؤید الفضلاء* و ناظم الاطباء (*فرهنگ نفیسی*).

۱۰۸. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «انبان»، از فردوسی شاهد آورده است:

همی بود شاپور با باژوساو فرستاد قیصر ده انبان گاو
پر از زر و دینارها قیصری فزوده بر او چیزها برسری

۱۰۹. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «خریطه»، از *تاریخ بیهقی* شاهد آورده است «... و پنجاه پارچهٔ جامهٔ نابریده مرتفع، و از عود و مشک و کافور چند خریطه داد تا برود».

۱۱۰. با سپاسگزاری از اساتید فرزانه آقایان باستانی پاریزی، ایرج افشار و علی‌آگاه، این گفتگو در ۱۳۸۲/۶/۲۹، به صورت تلفنی در ساعت ۶ بعدازظهر انجام شد. روز بعد با یاری دوستانم (آقایان محمدابراهیم ابوترابیان و ابوالحسن مشعوفی) با آقای حاج محمد مشعوفی (متولد ۱۳۰۳؛ شغل عطاری) در نیشابور تلفنی تماس گرفتم، و اطلاعاتی در مورد بسته‌بندی زعفران در قدیم و خرده‌فروشی کسب کردم. از آقایان محمدمقیمی و محمد معلم در همین باب در شهر نائین و خورو بیابانک و جندق جویا شدم، و از افراد معمر فامیل و همشهریان خود در تربت حیدریه پرسش کردم؛ دو نفر از آنان، از حمل زعفران در کیسهٔ کرباسی ضخیم و نیز استفاده از انبان، چیزی در خاطر داشتند.

۱۱۱. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۲۳۳.

۱۱۲. محمد کافی، *همان*، ۱۸۵، فصل هشتم، جنبه‌های اقتصادی زعفران، نوشتهٔ علیرضا کرباسی، به استناد: ج. ترکمانی، *تولید و بازاریابی و عوامل مؤثر بر صادرات زعفران* (تهران، مؤسسهٔ پژوهشهای برنامه‌ریزی اقتصادی کشاورزی، ۱۳۷۹).

۱۱۳. آمارهایی که از این پس می‌آید، یعنی جداول ۲۶ تا ۳۰ از وزارت جهاد کشاورزی دریافت، و مطابق شیوهٔ

www.tabarestan.info تبرستان

اعمال شده در جداول کتاب حاضر تدوین و تنظیم شده است. در همین جا برخود لازم می‌داند از آقای محمد علی طهماسبی معاونت محترم امور باغبانی وزارت جهاد کشاورزی و همکاران ارجمند ایشان آقایان: امیر مسعود جعفری، سیدمحمد کیائی و پویازمانی که در ارائهٔ آمارهای زعفران با صمیمیت همکاری کرده‌اند، با فروتنی و سپاسگزاری کند. در همین حال سرکار خانم محبوبه عسکری مدیریت محترم شهرک فناوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شرق کشور، و نیز، مدیریت و مسئولان مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران ایران آقایان علی شریعتی مقدم و حمید بهادر قدوسی آمارها و اطلاعاتی در باب زعفران خراسان را از راه لطف برای نگارنده ارسال داشته‌اند، که مشابه معلومات دریافتی از وزارت جهاد کشاورزی است، و تفاتهای مختصری که در برخی ارقام مشاهده شد، در متن جداول تنظیمی کتاب حاضر اصلاح گردید، که در هر صورت از معاضدت‌های بی‌دریغ آنان، مخصوصاً سرکار خانم راحله قاسم‌زاده، عمیقاً سپاسگزار است. آمار مربوط به میزان صادرات زعفران ایران (تألیف محمدحسن ابریشمی) علاوه بر آمار نامه‌های گمرکی، از کتاب *شناخت زعفران ایران*، بخش سوم، تجارت زعفران، ۲۵۰ به بعد، ۲۷۴ و ۲۷۵ سودجسته است.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۱۴. همان، منابع مندرج در یادداشت ۱۱۳.

۱۱۵. در این باب ابریشمی، محمدحسن، مقالاتی با عنوان «گل در فرهنگ ایرانی» نوشته که در مجلهٔ *دام و کشت و صنعت* شماره‌های ۲۹ تا ۳۵ (اردیبهشت تا آبان ۱۳۸۱) به چاپ رسیده است.

۱۱۶. خطابهٔ اینجانب در جشن زعفران قاین، با افزوده‌هایی در روزنامهٔ *اطلاعات*، شماره‌های ۲۲۶۴۴ و ۲۲۶۵۰ و ۲۲۶۵۶ طی یکشنبه‌های مورخ ۱۰ و ۱۷ و ۲۴ آذر ۱۳۸۱ به چاپ رسیده است.

۱۱۷. مطالب مندرج در این مبحث با استفاده از نوشتهٔ دانشمندان هندی (ترجمهٔ باقر حبیبی، عبدالرضا باقری، ۱۸ تا ۲۵) تدوین، و برخی نکات از مأخذ شماره ۲۹ نوشتهٔ کرپارام اخذ شد، مطلب پایانی نیز برگرفته از مأخذ بعدی است.

۱۱۸. محمد کافی، *همان*، ۲۱۳، ۲۱۴، فصل دهم، نوشتهٔ عباس همتی کاخکی، به استناد:

- Raina, B. L., S. G. Agarwal, A. K. Bhatia and S. G. Gaur, 1996. Change in pigments and volatiles of saffron *(Crocus sativus.* L.) during processing and storage, J. Sci. Food Agric. 71: 27-32.

۱۱۹. عمدهٔ مطالب و مضامین این مبحث براساس نوشتهٔ محمدحسن راشد محصل و همراهان (عبدالرضا باقری کاظم‌آبادی، بهزاد صادقی، عباس همتی کاخکی)، *گزارش هیأت اعزامی به اسپانیا جهت بررسی وضعیت زعفران* (مشهد، سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران، مرکز خراسان، ۱۳۶۸)؛ و مقالهٔ تحقیقی ترجمه شده با عنوان «زعفران: دفینهٔ اسپانیایی در درون یک گل» مندرج در ماهنامهٔ *کشاورز* (شمارهٔ ۲۱۰، خرداد ۱۳۷۶)، ۷۶، ۷۷؛ و در مواردی از نوشتهٔ محمدرضا بهنیا، *زراعت زعفران*، ۴۹؛ و همچنین از مباحث پیشین کتاب حاضر از جمله گفتار دوم «جغرافیای تاریخی مناطق زعفران‌خیز» ذیل عنوان «ج. اندلس» سودجسته است.

۱۲۰. این مطلب عیناً برگرفته از مقالهٔ تحقیقی ترجمه شده مندرج در مجلهٔ *کشاورز* (شماره ۲۱۰، خرداد ۱۳۷۶)، ۷۷ است.

۱۲۱. محمد کافی، *همان*، ۱۱۶، فصل چهارم، تکنولوژی تولید زعفران توشهٔ عبدالله ملافیلابی به استناد:

- Reres Bueno, M. P. 1989. Elazafran. Ediciones, Mondi Prensa.

۱۲۲. اعداد و ارقام مندرج در این جدول برگرفته از جدول ۳ و ۴ مأخذ شماره ۱۱۹، و نیز جداول ۱۸ و ۱۹ (همین مبحث مربوط به بیرجند و تربت حیدریه است)، که پس از محاسباتی با به دست آوردن معدل و میانگین

سالانهٔ هر یک، ارقام به دست آمده در جدول ۲۴ ثبت شده.

۱۲۳. این جدول اقتباسی از جدول مندرج در مأخذ شماره ۱۱۹ است.

۱۲۴. عمده ارقام این جدول برگرفته از مأخذ شماره ۱۱۹، محمد حسن راشد محصل و همراهان، و نیز بهزاد صادقی، *بررسی مسائل زعفران‌کاری و سیاست‌های اجرایی*، ۱۰؛ مأخذ شماره ۱۲۰ است.

۱۲۵. آمار مربوط به سال ۲۰۰۲ از وزارت جهاد کشاورزی، گرفته شده است (مأخذ شمارهٔ ۱۱۳).

۱۲۶. آمارهای تلفیقی با استفاده از آمارهای دریافتی از وزارت جهاد کشاورزی و آمارهای ارسالی مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران (مرکز مشهد) تدوین شده است (مأخذ شمارهٔ ۱۱۳).

۱۲۷. رجوع کنید به ذیل عنوان «شیوهٔ زعفران‌کاری کنونی در اسپانیا» در صفحات پیشین.

۱۲۸. وزارت جهاد کشاورزی، مأخذ شمارهٔ ۱۱۳.

۱۲۹. دربارهٔ منشأ زعفران رجوع کنید به گفتار اول ذیل عنوان «منشأ واژهٔ کرکم»، گفتار دوم ذیل عناوین: ۱. ایالت جبال، ۲. همدان.

۱۳۰. در این باب رجوع کنید به گفتار سوم، قسمت اول، ذیل عنوان «۱. مواد غذایی و خوراک‌های دوران هخامنشیان و اشکانیان».

۱۳۱. ر. گیرشمن، *ایران از آغاز تا اسلام*، ۲۸۰

۱۳۲. همو، *همان*، ۲۷۸.

۱۳۳. در این باب رجوع کنید به گفتار سوم، ذیل عناوین «۲. مواد غذایی و خوراک‌ها در دورهٔ ساسانیان» و «رنگ کردن جامه و انواع الیاف» و «کاغذ و مرکب تحریر»؛ و نیز رجوع کنید به ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۴۳.

۱۳۴. گیرشمن، *همان*، ۳۳۸.

۱۳۵. شیرین بیانی، *هشت مقاله در زمینهٔ تاریخ* (تهران، توس، ۱۳۵۲)، ۷۴.

۱۳۶. گیرشمن، *همان*، ۳۴۰.

۱۳۷. رجوع کنید به گفتار دوم، قسمت دوم، ذیل عنوان «شستشوی بت‌ها و بدن، فرهنگ رنگ زرد و زعفرانی در شرق».

۱۳۸. ابوالفرج اصفهانی، *کتاب الاغانی*، ۱۲۴/۱، می‌گوید اسماء ما در بحیر (عبدالله بن ابی ربیعه) در جاهلیت در شهر مدینه به کار عطرفروشی می‌پرداخت.

۱۳۹. رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عنوان «دیگر واژگان و اصطلاحات؛ ۶. خلوق».

۱۴۰. رجوع کنید به گفتار دوم، ذیل عناوین «۲. همدان» و «۶. کرمانشاه» و نیز گفتار سوم، ذیل عنوان «شستشوی بت‌ها».

۱۴۱. رجوع کنید به گفتار دوم، ذیل عناوین «۷. قم» و «۱۳. ایالت مازندران و سواحل دریای خزر».

۱۴۲. متز، *همان*، ۲۱۱/۲.

۱۴۳. رجوع کنید به گفتار اول، ذیل عناوین «ب. کسان» و «ج. طوایف و خانواده‌ها».

۱۴۴. حسین بین علی خزائی نیشابوری، *روض الجنان و روح الجنان فی تفسیر قرآن*، مشهور به *تفسر شیخ ابوالفتوح رازی*، به کوشش محمد جعفر یا حقی و محمدمهدی ناصح (مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۵)، ۱۸۳/۲۰.

۱۴۵. ابوالفرج اصفهانی، *کتاب الاغانی*، قسمت دوم از کتاب اول، ۲۲۹.

تبرستان www.tabarestan.info

۱۴۶. رجوع کنید به گفتار سوم، قسمت دوم، ذیل عنوان «رنگ موی با زعفران».

۱۴۷. دربارهٔ مصارف خوراکی و غیرخوراکی زعفران رجوع کنید به گفتار سوم، ذیل عنوان «۳. مواد غذایی و خوراک‌ها بعد از اسلام» و «مصارف غیرخوراکی زعفران».

۱۴۸. در باب خراج و مالیات زعفران در مبحث پیشین «دوره‌های کهن» اشاره شده است، درباره زکات و مسائل فقهی زعفران رجوع کنید به گفتار چهارم، قسمت دوم، ذیل عنوان «مسائل فقهی زعفران».

۱۴۹. ابن اخوه، محمد بن محمد قرشی، *آئین شهرداری (معالم القربه فی احکام الحسبه)*، ترجمهٔ جعفر شعار (تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۸)، ۵۱.

۱۵۰. ابوریحان بیرونی، *کتاب الصیدنه فی الطب*، ۳۱۳؛ *صیدنه*، ۳۴۳.

۱۵۱. *دیوان ناصرخسرو*، ۱۹۹.

۱۵۲. *همان*، ۱۳ تا ۱۵ به اختصار.

۱۵۳. *دیوان خاقانی شروانی*، ۳۱۳.

۱۵۴. *همان*، ۳۳۴.

۱۵۵. دهخدا، *امثال و حکم*، ۹۱۲.

۱۵۶. پروین اعتصامی، *دیوان قصائد و مثنویات*، به کوشش سعید اعتصامی (تهران، ۱۳۴۱)، ۲۰.

۱۵۷. ابن اخوه، *همان*، ۱۸.

۱۵۸. *همان*، ۱۲۲.

۱۵۹. *همان*، ۱۷۲.

۱۶۰. محمد شفیع قزوینی. *قانون قزوینی*، به کوشش ایرج افشار (تهران، طلایه، ۱۳۷۰)، ۱۱۳.

۱۶۱. *تحفة الغرائب*، از مؤلفی گمنام (منسوب به محمدبن ایوب الحاسب عالم قرن چهارم هجری؟) به کوشش جلال متینی (تهران، معین، ۱۳۷۱)، ۱۷۸.

۱۶۲. رجوع کنید به گفتار دوم، ذیل عناوین «۲۷. قهستان»، «۲۸. بیرجند»، «۲۹. قاین»، «۲. همدان»، «۵.بروجرد» و «۶. کرمانشاه».

۱۶۳. دربارهٔ بازرگانی عهد مغولان، رجوع کنید به بر تولد اشپولر، *تاریخ مغول در ایران*، ترجمهٔ محمود میرآفتاب (تهران، علمی فرهنگی، ۱۳۶۵)، ۴۲۹ تا ۴۳۴.

۱۶۴. رشیدالدین فضل الله همدانی، *سوانح الافکار رشیدی*، ۱۷۷، در نامهٔ خود دریافت ۱۰ الف (هزار) مثقال زعفران از محصول کرمانشاه و همدان، الف (هزار) مثقال از بروجرد، و هزار مثقال از جبل دماوند گزارش کرده است.

۱۶۵. ابن کیا (عبدالله بن محمدبن کیا مازندرانی)، *رسالهٔ فلکیه*، به کوشش والترهینس (ویس بادن، ۱۹۵۲ م / ۱۳۳۱ ه)، ۱۵.

۱۶۶. شاردن، *سفرنامهٔ شاردن*، ترجمهٔ اقبال یغمایی، ۹۰۰ تا ۹۰۳.

۱۶۷. *سفرنامهٔ اولئاریوس*، ترجمهٔ احمد بهپور، ۲۴۲.

۱۶۸. شاردن، *همان*، ۹۰۲، ۹۰۴.

۱۶۹. تاورینه، *همان*، ۴۰۶.

۱۷۰. رجوع کنید به گفتار چهارم، قسمت اول، ذیل عناوین: کیف و نشأه مایهٔ رواج مواد مخدر؛ فلونیا ترکیبی از

تبرستان www.tabarestan.info

زعفران و مواد مخدر؛ برش و برشعثا.

۱۷۱. رجوع کنید به گفتار سوم، مصارف غیرخوراکی زعفران.

۱۷۲. دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «تبنگو»، از رودکی این بیت «آن تبنگو کاندر آن دینار بود * آن ستد زیدر که ناهشیار بود» و این مصرع از فردوسی «تبنگوی پرزر بر استرنهاد» را شاهدآورده است. در هرات تبنگ می‌گویند، حسین فرمند، *همان* ۴۳؛ محمد آصف فکرت، *همان*، ۸۶؛ در سبزوار و تربت حیدریه تنبک و نیز بتنگ می‌گفتند. با تشکر از آقایان عباس رضایی‌زاده، اباصلت اسدی و محمدرضا خسروی (اهل زاوهٔ تربت حیدریه)، و آقای علیرضا آریان‌پور (اهل سبزوار)، از دوستان فرزانهٔ صاحب این قلم، که توضیحاتی در باب «تنبک» یادآور شدند. دربارهٔ انبان و سله که مورد استفاده در حمل زعفران قرار می‌گرفته است، رجوع کنید به قسمت اول در همین گفتار، ذیل عنوان «بسته‌بندی زعفران و پیشینهٔ آن»، ۶۱۶.

۱۷۳. شاردن، *همان*، ۸۹۸.

۱۷۴. سیبیلا شوستر والسر، *ایران صفوی از دیدگاه سفرنامه‌های اروپائیان*، ترجمهٔ غلامرضا ورهرام (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۴)، ۱۰۱.

۱۷۵. عبدالرضا هوشنگ مهدوی، *تاریخ روابط خارجی ایران* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۴۹)، ۱۰۲.

۱۷۶.رستم الحکماء *رستم التواریخ*، ۳۰۸، ۳۰۹.

۱۷۷. *همان*، ۳۰۹.

۱۷۸. این جدول، از نوشته‌های رستم الحکماء، *همان* ۳۰۹ تا ۳۱۷، استخراج و به ترتیب نرخ کالاها تدوین شده است.

۱۷۹. از نوشتهٔ رستم الحکماء در می‌یابیم که زرشک تهران پرآب و مرغوبتر از زرشک تبریز بوده است. در ضمن معلوم می‌شود که در آن روزگار زرشک قاین در شیراز مطرح نبوده است. در حالی که امروز زرشک عالی قاین شهرتی پیدا کرده و از سوغاتهای خراسان به حساب می‌آید.

۱۸۰. املاک مشجر معنب یعنی باغستانهای با درختان مثمر و سایه‌دار. باید دانست که در آن روزگار باغهای ایران معمولاً قطعه زمینی مستطیل شکلِ محصور بود که دو خیابان متقاطع قطعات باغ را جدا می‌کرد. این باغها به صورت مخلوط با درختان مثمر و زینتی احداث می‌شد. در حالی که امروز باغها جنبهٔ تجارتی پیدا کرده و معمولاً تک محصولی است، همانند باغ: پسته، بادام، فندق، گردو، انار ،انجیر، آلو، گیلاس، آلبالو، زردآلو، سیب، گلابی، کیوی و غیره، در قدیم برخی میوه‌ها چون انگور و مرکبات و خرما در قطعات زمین مستقلی احداث می‌شد که موستان (انگورستان، تاکستان)، نارنجستان، نخلستان (خرماستان) گفته می‌شد. برخی زمین عرصه باغ را در وجه مربع با ابعاد ۱۱۰×۱۱۰ گز (ذرع) می‌گرفتند، چرا که نام امام علیؑ به حساب ابجد «۱۱۰» می‌شود. و اندازه یا مساحت این گونه باغ را «علی درعلی» هم می‌گفتند (محمدرضا خسروی، مقالهٔ «از رنگ باغهای خراسان / نگاهی به کتاب پستهٔ *ایران*، اثر محمدحسن ابریشمی») فصلنامهٔ *خراسان پژوهی* (مشهد، آستان قدس، ۱۳۷۷)، شماره ۲)، ۱۳۱.

۱۸۱. واژه «اَبَره» به معنای رویهٔ لباس در مقابل آستراست. بر نگارنده معلوم نشد که معنی آن در اینجا چیست؟ اما ظاهراً به مفهوم «یک قواره» است. چون «قدک»، به نوشتهٔ صاحب *فرهنگ نظام* (۱۰۶/۴) «پارچهٔ رنگ کرده‌ای بوده به اندازهٔ یک قبا؛ لفظ مرکب از قد (مخفف قدّ) عربی و کاف فاعلی فارسی است، و به معنی مجموع پارچهٔ به اندازهٔ قداست»؛ بر این اساس کلمهٔ «ابره» در اینجا به معنی «یک قواره» باید باشد، که معنی

www.tabarestan.info تبرستان

دوم «قدک» را نیز در ماهیت لفظی خود دارد.

۱۸۲. تفتی، به معنی نوعی از نمد بوده، که در شهرک تفت، از توابع یزد، ساخته می‌شده، اما در اینجا ظاهراً نوعی پارچه است.

۱۸۳. بگرس. نوعی از سقرلات خوب که کلاه از آن سازند و آب در آن کم سرایت کند، و به روغن چرب نشود (لغت‌نامه)، زکی ندیم گوید (*آنندراج*): بارگاه طرب باده پرستان ابر است * شفق بگرس بارانی مستان ابر است.

۱۸۴. ارقام مندرج در جدول ۴۰، آنچه برای نرخ کالاها در سال ۱۲۶۸ هجری قمری آمده، مبتنی بر نرخ‌های مندرج در *روزنامهٔ وقایع اتفاقیه* نمره‌های ۵۳، ۶۸، ۷۲، ۷۷، ماه‌های ربیع الثانی، رجب شوال، ذیحجهٔ این سال است، که پس تبدیل واحدها، میانگین متوسط نرخ‌ها محاسبه و در این جدول طبقه‌بندی و درج شده است.

۱۸۵. ویلم فلور، *جستارهایی از تاریخ اجتماعی ایران در عصر قاجار*، ترجمهٔ ابوالقاسم سری (تهران، توس، ۱۳۶۵)، ۱۶۲/۲؛ به استناد نوشتهٔ میرزاحسن فسایی، *فارس‌نامهٔ ناصری*، ۴۵/۲؛ و نیز، به استناد:

Revu Du Muslman 12(1910): La Situation Agraire En Perse A La Vaille De La Revolution, P. 618

۱۸۶. *فرهنگ جغرافیایی ایران* / خراسان، ۳۵۴.

۱۸۷. پیروز مجتهدزاده، *همان*، ۱۳۱.

۱۸۸. کلنل بیت، *همان*، ۶۸.

۱۸۹. سرپرسی سایکس، *سفرنامهٔ سرپرسی سایکس*، ۴۱۳.

۱۹۰. ویلم فلور، *همان*، ۱۶۱/۲، به استناد نوشتهٔ حاجی‌میرزاحسن شیخ جابرانصاری، *تاریخ اصفهان* (تهران، ۱۳۲۲)، ۶۲.

۱۹۱. رجوع کنید به گفتار دوم، ذیل عنوان «۲۹، قاین، قاینات»؛ شرح مبسوط این خشکسالی را، ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، ۲۱۰ تا ۲۱۳، نقل کرده است.

۱۹۲. حاج میرزاحسن خان جابری انصاری، *همان*، ۳۴.

۱۹۳. ویلم فلور، *همان*، ۱۶۱/۲.

۱۹۴. جرج. ن. کرزن، *ایران و قضیهٔ ایران*، ترجمهٔ غ. وحید مازندرانی (تهران، انتشارات علمی و فرهنگی، ۱۳۶۲)، ۶۶۶/۲.

۱۹۵. کلنل بیت، همان، ۶۲؛ نرخ خرده فروشی زعفران، در سال‌های حدود ۱۸۸۷ تا ۱۸۹۰، را به قرار هر هفت مثقال یک قران مشخص کرده است که هر کیلوگرم آن ۳۰ قران می‌شود. بر این اساس نرخ کلی فروشی آن به قرار هر من ۷۵ قران قابل برآورد است. بر همین اساس میزان صادرات زعفران ایران در جدول ۴۲ مشخص شده است.

۱۹۶. این جدول مستند به آمار ارائه شده توسط کرزن (*ایران و قضیهٔ ایران*، ۶۶۵/۲)، تدوین و مرتب گردیده است.

۱۹۷. کرزن، *همان*، ۶۶۸/۲؛ جمع ارزش واردات ۱۳/۶۹۶/۰۰۰ قران (معادل ۳/۹۱۳/۱۰۰ لیرهٔ استرلینک) آمده، که با ریز ارزش اقلام کالاهای وارداتی مطابقت ندارد. ظاهراً رقم مربوط به واردات چلوار و انواع پارچه بیشتر از ۶ میلیون و پانصد هزار تومان بوده است.

۱۹۸. کلنل بیت، *همان*، ۶۲؛ نرخ زعفران در قاینات را به سال ۱۸۹۳ م و چند سال قبل از آن را متذکر شده است.

www.tabarestan.info تبرستان

۱۹۹. میزان و ارزش زعفران صادراتی در سال ۱۲۶۸ ش، مندرج در جدول ۴۲ بر همین اساس محاسبه و نقل شده، که در شماره ۱۹۵ مزبور توضیح داده شد.

۲۰۰. بیت، *همان*، ۶۲.

۲۰۱. سدید السلطنه، *اعلام الناس فی احوال بندر عباس*، ۱۸۱، ۱۸۶.

۲۰۲. موزهٔ گمرک ایران، واقع در خیابان فروغی تهران است. در همین جا لازم می‌دانم از معاضدت‌های دوست و همولایتی فرزانه‌ام آقای علیرضا آریان‌پور، و نیز آقای مصطفی لآلی و همکاران ایشان در موزهٔ گمرک ایران که آمارهای گمرکی سال‌های مختلف را در اختیار نگارنده قرار دادند، از صمیم قلب سپاسگزاری کنم. آمارهای صادرات زعفران و واردات زردچوبه مبتنی بر ۳۰ جلد آمار نامه‌های سالهای مختلف گمرک ایران تدوین شده است.

تبرستان www.tabarestan.info

۲۰۳. ارقام مندرج در این جدول برگرفته از آمارهای فراهم آمده توسط مرحوم مسعود کیهان (جغرافیای مفصل ایران، ج ۳، صفحات ۹۵ تا ۹۸، ۱۲۱ تا ۱۳۰، ۱۳۸ تا ۱۴۲) است، که پس از تبدیل خروار به تن نقل شده. آمار دو ستون انتهایی مربوط به زعفران مبتنی بر ارقام مندرج در جدول ۴۲ است. آمارهای صادرات و واردات زعفران و زردچوبه که از این پس آمده، برگرفته از سالنامه‌های گمرک ایران است.

۲۰۴. مسعود کیهان، *همان*، ج ۳، جداول آماری صادرات ایران در سال‌های مختلف، مندرج در صفحات مورد اشاره در یادداشت ۲۰۲ و ۲۰۳ مزبور.

۲۰۵. سدیدالسلطنه، *همان*، ۵۵۱.

۲۰۶. غلامحسین مصاحب، *دایرة المعارف فارسی*، ۷۵۰، ذیل «جمعیت»؛ نجم الدوله، *کتاب جغرافیا* (تهران، ۱۳۲۳ ه‍ ق)، ۱۰۷، میزان جمعیت ایران را در حدود ۱۵ تا ۲۴ کرور (هر کرور = نیم میلیون) نفر برآورد کرده؛ علی‌اصغر حکمت، *تقویم معارف* (تهران، ۱۳۰۷ ش)، ۵۸، جمعیت ایران را ده میلیون نفر ثبت کرده است.

۲۰۷. ارقام مندرج در این جدول از ۴۴ جلد سالنامهٔ گمرک ایران، مجلدات سال‌های ۱۳۱۴ تا ۱۳۵۷ نقل شده است.

۲۰۸. ارقام مندرج در این جدول از ۲۴ جلد *سالنامه گمرک ایران*، مربوط به سال‌های ۱۳۵۸ تا ۱۳۸۱ استخراج و نقل شده است.

۲۰۹. ارقام این جدول مبتنی بر *سالنامهٔ آمار بازرگانی* در سال‌های ۱۳۷۲ تا ۱۳۸۱ است.

۲۱۰. *سالنامهٔ آمار بازرگانی خارجی جمهوری اسلامی ایران*، مجلدات سال‌های ۱۳۷۲ و ۱۳۷۳.

۲۱۱. *سالنامهٔ آمار بازرگانی خارجی جمهوری اسلامی ایران*، مجلدات سال‌های ۱۳۷۴ و ۱۳۷۵.

۲۱۲. *سالنامهٔ آمار بازرگانی خارجی جمهوری اسلامی ایران*، مجلدات سال‌های ۱۳۷۸ و ۱۳۷۹.

۲۱۳. *سالنامهٔ آمار بازرگانی خارجی جمهوری اسلامی ایران*، مجلدات سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱.

۲۱۴. جداول ۵۲ و ۵۳، براساس ارقام مندرج در ده مجله *سالنامهٔ آمار بازرگانی خارجی جمهوری اسلامی ایران*، مجلدات سال‌های ۱۳۷۲ تا ۱۳۸۱، تدوین شده است.

۲۱۵. مناظر احسن، همان، ۳۷.

۲۱۶. صباح ابراهیم سعید الشیخلی، *اصناف در عصر عباسی*، ترجمهٔ هادی عالم زاده (تهران، مرکز نشر دانشگاهی، ۱۳۶۲)، ۱۱۷؛ به استناد: *صبح الاعشی*، ۴۵۱/۵؛ حاجی خلیفه، *کشف الظنون عن اسماء الکتب و الفنون* (طهران، ۱۹۶۷ م)، ۱۶/۱.

۲۱۷. همو، *همان*، ۱۱۸ تا ۱۲۱.

۲۱۸. *ترجمهٔ تاریخ یمینی* (از متن عربی نوشتهٔ عتبی، متوفی ۴۲۷ ه)، از ابوشرف، ناصح جرفادقانی، به کوشش جعفر شعار (تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۵)، ۴۰۰؛ دهخدا، *لغت‌نامه*، ذیل «محتسب».

۲۱۹. سیریل الگود، *همان*، ۳۱۵.

۲۲۰. همو، *همان*، ۳۱۲؛ به نقل از *معالم الذریه*، فصل ۲۴ و ۲۵.

۲۲۱. همو، *همان* جا.

۲۲۲. صباح ابراهیم سعید الشیخلی، *همان*، ۱۲۳؛ به استناد، طبری، *همان*، ۹۶/۸.

۲۲۳. حسن عمید، *فرهنگ عمید* (تهران، امیرکبیر، ۱۳۶۳)، ۱۳۴، ذیل «استاندارد».

۲۲۴. حسن انوری، *فرهنگ بزرگ سخن* (تهران، سخن، ۱۳۸۱)، ۳۶۱، ذیل «استاندارد».

۲۲۵. احمد دانشگر، *فرهنگ فارسی نوین* (تهران، حافظ نوین، ۱۳۸۱)، ۶۱، ذیل «استاندارد».

۲۲۶. *زعفران و روش‌های آزمون*، نشریهٔ شماره ۲۵۹ استاندارد ایران (تهران، مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، اسفند ۱۳۵۳)، مطالب این نشریه توسط کمیسیون استاندارد زعفران: فرج الله فرهی (دکتر داروساز، رییس کمیسیون) و احمد صیانتی (کارشناس کشاورزی، دبیر کمیسیون) تدوین، و از منابع زیر استفاده شده است:

۱. مدرک شماره ۲۵۳ سازمان بین‌المللی استاندارد.

2. ISO Dis 3632 (Saffron Spcification).

۲۲۷. *همان*، پیشین، برگرفته از مقدمهٔ نشریهٔ شمارهٔ ۲۵۹ استاندارد ایران.

۲۲۸. ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*، به نقل از مأخذ پیشین.

۲۲۹. مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، *زعفران - ویژگی‌ها* (تجدیدنظر سوم)، کمیسیون استاندارد زعفران (فرج الله فرهی، سیروس رشیدی؛ نسرین اسعدی، پرویز اژدری مقدم، محمود جهانشیر، مجید حشمتی، نوبهار شاهرخی، داود فردین حسینی، دره الصدف فروتن، زهرا مرادیان)، شمارهٔ استاندارد ملی ایران ۱-۲۵۹ (تهران، خرداد ۱۳۷۶).

۲۳۰. مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، *زعفران - روش‌های آزمون* (تجدیدنظر اول)، کمیسیون استاندارد زعفران (فرج الله فرهی، سیروس رشیدی؛ نسرین اسدی، پرویز اژدری مقدم، محمود جهانشیر، مجید حشمتی، داود فردین حسینی، درة الصدف فروتن، زهرا مرادیان)، شمارهٔ استاندارد ملی ایران ۲-۲۵۹ (تهران، خرداد ۱۳۷۶)؛ در تدوین این مطلب از نوشتهٔ آقاعباسی همتی کاخکی (*همان*، ۲۴۰)، نیز سود جسته است.

۲۳۱. مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، *ویژگی‌های میکروبی زعفران و روش‌های آزمون آن*، کمیسیون استاندارد زعفران (غلامحسین رامردقدیری، فاطمهٔ عباسی، احمد اسماعیلی شاندیز، مژگان اکبری، سعید حاجی‌پور، مریم خجسته، فرخ السادات کلالی، مریم محتشمی، علی مختاریان، عباس همتی کاخکی)، ۵، استاندارد ملی ایران شماره ۵۲۳۰ (تهران، ۱۳۸۰).

۲۳۲. مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، *زعفران - آیین کاربرداشت و فراوری تا قبل از بسته‌بندی*، کمیسیون استاندارد زعفران (غلامحسین رامرد قدیری، نسرین اسعدی؛ احمد اسماعیلی شاندیز، مژگان اکبری، سعید حاجی‌پور، مریم خجسته، فرخ‌السادات کلالی، علی مختاریان، عباس همتی کاخکی، سیروس رشیدی)، استاندارد شماره ۵۲۳۰ استاندارد ملی ایران (تهران، خرداد ۱۳۸۰).

www.tabarestan.info تبرستان

۲۳۳. مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، *آیین‌کار استقرار سیستم (HACCP) تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی از مرحلهٔ برداشت تا بسته‌بندی زعفران*، کمیسیون استاندارد زعفران (عباس همتی کاخکی، فرحناز قلاسی مود، ریحانهٔ نوربخش؛ نسرین اسعدی، علی‌پورباقر، رعنا رزاقی، آراستهٔ علیمردانی، اعظم غفارنیا، جواد فرحزاد، فریبا متولی‌زاده، زهرهٔ هاشمی)، استاندارد ملی ایران، مورخ تیرماه ۱۳۸۰.

۲۳۴. مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، *روش نمونه‌برداری زعفران*، استاندارد ملی ایران، شماره ۳۶۵۹ (تهران، ۱۳۷۴)، نگارنده این استاندارد را در دسترس نداشت تا اسامی اعضای کمیسیون زعفران را نقل کند، از نوشتهٔ آقای عباس همتی کاخکی (*همان*، ۲۴۳) بهره گرفته است.

۲۳۵. مؤسسهٔ استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، *آیین‌کار تجهیزات و تأسیسات و کارگاه‌های بسته‌بندی زعفران*، استاندارد ملی ایران (تهران، ۱۳۸۱)؛ صاحب این قلم این استاندارد را در اختیار نداشت تا اسامی اعضای کمیسیون زعفران را نقل کند، مطالب و نمودار از نوشتهٔ آقای عباس همتی کاخکی (*همان*، ۲۴۳، ۲۴۴) اخذ شده است.

www.tabarestan.info تبرستان

۲۳۶. مطالبی که در این مبحث آمده، برگرفته از: محمد کافی، *زعفران فنآوری تولید و فراوری*، فصل دهم، فرآوری، ترکیبات شیمیایی و استانداردهای زعفران، نوشتهٔ عباس همتی کاخکی، ۲۴۵ تا ۲۴۹ است؛ در هر مورد به مستندات اشاره می‌شود.

۲۳۷. عباس همتی کاخکی، *همان*، پیشین، ۲۴۵؛ به استناد:

International organization for standardization (ISO) 3632-1, 1993 (E). Saffron (*Crocus sativus* Linnaeus)-Specification. Geneva, Switzerland.

۲۳۸. عباس همتی کاخکی، *همان*، پیشین، به استناد:

International organization for standardization (ISO) 3632-2, 1993 (E). Saffron (*Crocus sativus* Linnaeus). Test method. Geneva. Switzerland.

۲۳۹. محمدباقر حبیبی، عبدالرضا باقری، *همان*، ۵۱، ۵۲؛ عباس همتی کاخکی، *همان*، پیشین، ۲۴۷.

۲۴۰. عباس همتی کاخکی، *همان*، پیشین، ۲۴۸؛ به استناد:

British Standard 4585. 1994. Method of test for spices and condiments. part 17: test method specific to saffron.

British standard, 145. 1994. specification for saffron.

۲۴۱. عباس، همتی، *همان*، ۲۴۸؛ نام گویشی این نوع یا درجه زعفران در پانوشت در وجه Sierra ثبت شده، که نگارنده به علت عدم دسترسی به مأخذ اصلی، براساس تلفظ فارسی مندرج در متن، آن را به گمان خود در وجه Sieria تصحیح کرده است.

۲۴۲. عباس همتی کاخکی، *همان*، پیشین، به استناد:

– ترابی، م. *روش‌های استاندارد آزمون زعفران در اسپانیا* (مشهد، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران، مرکز خراسان، ۱۳۶۹).

۲۴۳. عباس همتی کاخکی، *همان*، پیشین، به استناد:

Norme Francaise (NF) V. 32-120-1. 2000. Safran *(Crocus sativus L.)* Partie 1: specifications. Association Francaise de Normalisation (AFNOR)

۲۴۴. عباس همتی کاخکی، *همان*، پیشین، ۲۴۹؛ به استناد:

Norme Francaise (NF) V. 32-120-2. 2000. Safran *(Crocus sativus L.)* Partie 2: Methodes d'essai. Association Francaise de Normalisation (AFNOR).

۲۴۵. فریدون آدمیت و هما ناطق، *افکار اجتماعی و سیاسی و اقتصادی* (در آثار منتشر نشدهٔ دوران قاجار)، (تهران، آگاه، ۱۳۵۶)، ۲۶۷؛ ابریشمی، *پستهٔ ایران*، ۲۰۱.

۲۴۶. در تنظیم این آمار یا نرخ‌نامه از منابع مختلفی از جمله: *دومین سالنامهٔ احصائیه شهر طهران از سنهٔ ۱۳۰۰ تا ۱۳۰۸* شمسی (طهران، بلدیه طهران، سرویس معارف و احصائیه و نشریات، ۱۳۱۰)، ۲۱۳؛ میر سیدعلی جناب، ۱ (اصفهان، ۱۵۸ تا ۱۶۸؛ گزارش‌ها و مجلات بانک ملی ایران سال‌های ۱۳۱۶، ۱۳۲۰؛ ۱۳۳۸؛ *روزنامهٔ اطلاعات* شمارهٔ ۴۵۶ تا ۴۵۹۹ (تهران، ۱۳۲۰)؛ یادداشت‌های شخصی نگارنده و نیز: ابریشمی، *شناخت زعفران ایران*؛ *زعفران ایران شناخت تاریخی و فرهنگی و کشاورزی*؛ *پستهٔ ایران*؛ و مقالات مستقل در باب زعفران مندرج در *روزنامهٔ اطلاعات*، مجله *بانک و کشاورزی*، *پیک تربت*؛ ماهنامهٔ *ابتکار*، شماره‌های ۲۴۸ تا ۲۵۳ (تهران، ۱۳۵۰)؛ نرخ‌های مندرج در برخی مجلات اقتصادی و کشاورزی است؛ برخی از نرخ‌ها که در این منابع نبوده، مثل؛ «هل» در برخی از سال‌ها، با استفاده از آمارنامه‌های گمرکی یا سالنامه‌های گمرک ایران استخراج و محاسبه کرده است. نرخ‌های ۷ سال اخیر مبتنی بر قیمت‌های کالاها در فروشگاه سپه (شعبه مرکزی، چهار راه امیرآباد فاطمی) و بازار روز قزل قلعه و شهرک ژاندارمری است، که پس از محاسبهٔ میانگین آنها در این جدول قید شده است. در تدوین این جدول از نرخ‌های مندرج در روزنامهٔ *ابرار اقتصادی* و روزنامهٔ *همشهری* نیز استفاده کرده است. بعضی از نرخ‌ها چون ادویه و حبوبات و گندم و جو، از فروشگاه‌های خیابان مولوی گرفته شده است. از دوستان عزیزم آقایان جواد ملکی‌نژاد، غلامعلی بهروز، باقر جعفری، علیرضا خدری که در دست‌یابی به برخی از نرخ‌ها معاضدت داشته‌اند، قلباً سپاسگزار است. به طور کلی دسترسی به آمارهای بازرگانی و نرخ‌های گذشته، و استخراج اعداد و ارقام هر یک از سال‌ها، بسیار وقت‌گیر بوده، و مخصوصاً با آمد و شدهای توان فرسای مکرر حاصل شده است.

۲۴۷. در سال‌های ۱۳۰۳، ۱۳۱۶، ۱۳۲۰، ۱۳۳۸، ۱۳۵۰، نرخ‌ها برحسب نوع زعفران «دسته» یا «سرگل» ثبت نشده، بلکه تحت عنوان کلی «زعفران» آمده است (بنابراین تفکیک این دو توسط صاحب این قلم انجام گرفته). نرخ‌های مندرج در منابع، در ردیف بعدی تحت عنوان «زعفران (سرگل) ثبت شده است، و نرخ زعفران (دسته) در سال‌های مزبور تقریبی می‌باشد.

۲۴۸. نرخ زعفران در ۷ سال اخیر، از برادر گرامیم آقای حسین ابریشمی (بازرگان زعفران در مشهد)، و نیز از دوستان عزیزم آقایان پرویز ابریشمی (بازرگان زعفران در تربت حیدریه) و باقر جعفری (بازرگان و صادرکنندهٔ زعفران در تهران) اخذ شده که مبتنی بر میانگین نرخ عمدهٔ فروش در دفاتر معاملات آنها در طول هر سال است.

۲۴۹. نرخ تخم مرغ در منابع، چون *دومین سالنامهٔ احصائیه شهر تهران*، و منابع بعدی برحسب ۱۰۰ عدد و ۱۰۰۰ دانه آمده، که در اینجا به لحاظ یکدست کردن نرخ‌ها، قیمت ۳۰ عدد تخم مرغ محاسبه و نقل شده است، که تعیین کننده نرخ هرشانهٔ تخم‌مرغ (در حدود ۲ کیلوگرم) نیز هست.

تکمله

تکملهٔ ۱. زعفران در یونان[۱]

تبرستان www.tabarestan.info

واژهٔ یونانی کرکوس (Krokos) به معنی زعفران است، که در وجه گسترده‌ای به گیاه، گل، کلاله و نیز مواد گیاه دارویی، رنگی و معطر استحصالی زعفران اطلاق می‌شود. در قدیم کشت زعفران در برخی نواحی و جزایر یونان چون کرت (Crete)، تیرا (Thera)، آنافی (Anafi)، دلوس (Delos)، تِنوس (Tenos)، اگینا (Aegina)، میکونوس (Mikonos)، آندروس (Andros) و کورفو (Corfu) رایج بوده است. اما اکنون کشت و کار زعفران در یونان به مزارعی در دو روستای کروکوس (Krokos) و کاریدیتسا (Karyditsa)، از توابع ایالت کزانی (Kozani)، واقع در غرب ناحیهٔ مقدونیه (Mecedonia) محدود می‌شود. نواحی زعفران خیز یونان [با اقلیمی معتدل و مدیترانه‌ای] دارای بیش از ۵۰۰ میلیمتر بارندگی سالانه، با دمای میانگین حداقل ۶ تا ۷، و میانگین دمای حداکثر ۱۳/۵ تا ۱۹ درجهٔ سانتیگراد، در ماه‌های اکتبر و نوامبر [۹ مهر تا ۹ آذر]، است. گیاه زعفران رویش خود را در پاییز آغاز می‌کند، در زمستان برگ‌ها سرسبز و با طراوت است، و در اواخر بهار وارد دورهٔ کمون [خواب] می‌شود، تا از گزند گرمای تابستان در امان باشد. گیاه زعفران اگر چه تا حدودی تحمل خشکی هوا را دارد، اما در ماه‌های مارس و آوریل [۱۰ اسفند تا ۱۰ اردیبهشت]، که پیازها رشد می‌کنند، نیاز حتمی به آبیاری دارد. در این ایام اگر بارندگی کافی و به موقع نباشد، آبیاری ضروری است. در ماه سپتامبر [۱۰ شهریور تا ۸ مهر] نیز به منظور بهبود درجهٔ کمی و کیفی محصول، آبیاری لازم است.

جدا کردن کلاله و خامه از گل، ظرف مدت یک روز، به شیوه‌ای خاص انجام می‌گیرد. به این منظور ابتدا مقداری از گل‌ها را روی پتویی از جنس پشم بز [در واقع گلیمی بافته شده از موی بز] ریخته می‌شود. سپس با استفاده جریان هوا به وسیلهٔ پنکهٔ برقی، کلاله و خامه و پرچم‌ها به پشم بز می‌چسبند و از جام گل جدا می‌شوند. در مرحلهٔ بعد مجموعه کلاله و خامه از پرچم‌ها با استفاده از الک‌های سیمی تخت یا استوانه‌ای، با سوراخ‌هایی به ابعاد ۶×۶ میلیمتر جداسازی می‌گردد. الک‌های تخت ۸۰ درصد، و نوع استوانه‌ای تا ۹۰ درصد راندمان جداسازی دارد.

در یک کشتِ مطلوبِ زعفران، میزان محصول از هر هکتار، در سال اول پس از کشت ۳ کیلوگرم، در سال دوم ۱۰، در سال سوم و چهارم ۱۵، و در سال پنجم و ششم ۱۰ کیلوگرم مورد انتظار است. به طور متوسط از هر هکتار طی ۶ سال در حدود ۶۰ کیلوگرم زعفران عاید می‌شود. بررسی آمار محصولات زراعی ایالت کزانی در سال ۱۹۹۵ نشان می‌دهد که کشت زعفران، در مقایسه با دیگر محصولات، بسیار سودآورتر است. به طور متوسط هزینه‌های سالانهٔ کشت و کار یک هکتار مزرعهٔ زعفران (در یک دورهٔ شش ساله) در حدود ۴۸۰۰ دلار است، که تقریباً ۳۶۰۰ دلار آن را هزینه‌های کارگری تشکیل می‌دهد. در آمد سالانهٔ یک هکتار در حدود ۵۳۱۶ است که با کسر هزینه‌ها، درآمد خالص آن ۵۱۶ دلار می‌شود. این ارقام مبتنی بر آمار وضعیت قیمت‌ها و هزینه‌ها در سال ۱۹۹۵ به دست آمده، که نرخ زعفران از قرار هر کیلوگرم ۶۰۰ دلار بوده است. در جدول ۵۹ وضعیت کشت و کار و نرخ زعفران در یونان طی فاصلهٔ سال‌های ۱۹۸۵ تا ۱۹۹۵ آمده است.

جدول ۵۹. وضعیت کشت و کار و نرخ زعفران یونان، در فاصلهٔ ۱۹۸۵ تا ۱۹۹۵ میلادی

مقادیر / سال	سطح زیر کشت هکتار	میزان تولید کیلوگرم	عملکرد در هکتار کیلوگرم	نرخ هر کیلوگرم دلار
۱۹۸۵	۱۰۸۸/۵	۵۰۹۵/۴	۴/۶۸۱	۲۷۲
۱۹۸۶	۱۰۸۸/۵	۵۹۵۹/۵	۵/۴۷۵	۳۶۴
۱۹۸۷	۸۴۹/۳	۴۷۱۸/۵	۵/۵۵۶	۴۸۰
۱۹۸۸	۸۴۹/۳	۴۶۹۰/۷	۵/۵۲۳	۵۳۶
۱۹۸۹	۸۴۹/۳	۴۳۳۵	۵/۱۰۴	۴۶۰
۱۹۹۰	۸۴۹/۳	۴۷۷۷/۷	۵/۶۲۵	۴۴۸
۱۹۹۱	۷۷۰/۶	۴۹۱۱/۵	۶/۳۷۴	۵۶۴
۱۹۹۲	۸۸۱/۶	۴۳۹۳/۳	۶/۹۸۳	۵۰۸
۱۹۹۳	۸۸۱/۶	۶۱۰۲/۷	۶/۹۲۲	۴۷۲
۱۹۹۴	۸۸۷/۳	۵۹۹۳/۲	۶/۸۳۱	۵۲۴
۱۹۹۵	۸۲۱/۳	۶۹۰۰	۸/۴۰۱	۶۰۰

www.tabarestan.info تبرستان

بازاریابی و توزیع زعفران محصول یونان توسط تعاونی زعفران‌کاران کزانی انجام می‌شود. براساس مصوبهٔ قانونی، تولیدکنندگان موظف به تحویل تمامی محصول خود به تعاونی هستند. جمع‌آوری و تحویل محصول از زعفران‌کاران، توسط تعاونی، در فاصلهٔ ماه ژانویه تا اواخر مارس [دی تا اوایل فروردین] انجام می‌شود. تحویل گرفتن محصول زعفران‌کاران، با نظارت دقیق متخصصان خبرهٔ تعاونی همراه است. در صورتی که محصول از لحاظ کیفی با ضوابط مقرر، از نظر تمیزی و میزان رطوبت و ناخالصی، منطبق باشد به انبار منتقل می‌شود. تعاونی محصول زعفران انبار را، در دو نوع رشته‌ای و پودر به بازار عرضه می‌کند. به این منظور محصول زعفران پس از توزین و بسته‌بندی - در بسته‌های کوچک ۱، ۲، ۴ یا ۲۸ گرمی، و بزرگِ ۳کیلوگرمی در جعبه‌های فلزی - برای صدور آماده می‌شود. بر روی هر بسته مشخصات و نام تجاری محصول، وزن خالص زعفران و درجهٔ آن از نظر مرغوبیت و نوع (پودر یا رشته‌ای)، نام کشور و منطقهٔ تولید و نیز تاریخ انقضای مصرف مشخص می‌گردد.

اقدامات تعاونی در زمینهٔ بازاریابی و تبلیغات محصول زعفران در بازار جهانی ثمربخش بوده و به نتایج درخشانی - از جمله جلب اعتماد شرکت‌های خارجی خریدار نسبت به محصول زعفران یونان، جلب حمایت و توجه مقامات محلی، ایجاد اعتماد و اطمینان در زعفران‌کاران و کسب درآمد بیشتر برای آنان - رسیده است؛ تا آن جا که مشوقی برای توسعهٔ زعفران‌کاری در دیگر روستاها و نواحی ایالت کُزانی شده است. کشت زعفران در ایالت کُزانی برای کشاورزان دو روستای کروکوس و کاریدیتسا درآمد سرشاری دارد، و از نظر اقتصاد کشاورزی یونان دارای اهمیت است. چرا که تقریباً تمامی محصول زعفران تولیدی به خارج صادر می‌شود، و مصارف خانگی آن کم است. در رستوران‌های یونان نیز غذاهای زعفران‌دار عرضه نمی‌شود. اما مصارف غذایی زعفران در اروپا رو به توسعه است. از زعفران به عنوان ادویهٔ رنگ و رایحه بخش، در تهیه و تزیین انواعی از غذاها، برنج، ماکارونی، سوپ، گونه‌هایی از نان، شیرینی و شوکولات (شکلات)، فراورده‌های لبنی، نوشیدنی‌های معطر و نوشابه‌های الکلی استفاده می‌کنند. همچنین مصارف درمانی قدیم زعفران، و کاربردهای دارویی آن مورد توجه و پژوهش قرار گرفته است.

تکملهٔ ۲. اثرات ضدسرطانی زعفران

همان طور که یادآوری شد، سومین همایش ملی زعفران در تاریخ ۱۱ و ۱۲ آذرماه ۱۳۸۲ در مشهد برپا شد. در شبانگاه روز ۱۳۸۲/۹/۹، از نگارنده نیز دعوت کردند، که به لحاظ کمبود فاصلهٔ زمانی توفیق حضور پیدا نکرد. در این همایش مقالات علمی و تخصصی جالبی ارائه شده، که تحت عنوان «*مجموعه مقالات سومین همایش ملی زعفران*» توسط دانشگاه فردوسی مشهد انتشار یافته است. به لحاظ اهمیت موضوع ضدسرطانی زعفران، چکیده دو مقاله -که مبتنی بر پژوهش‌های جمعی از فرهیختگان ایرانی است - در اینجا عیناً نقل می‌شود (*مجموعهٔ مقالات سومین همایش*، ۱۸۹، ۱۹۴).

الف. چکیدهٔ مقالهٔ [۲]

بررسی اثر ضدتومور و سیتوتوکسیسیتی کلاله و گلبرگ زعفران به روش دیسک سیب‌زمینی و میگوی آب شور

www.tabarestan.info تبرستان

در این مطالعه سمیت و اثر ضدتوموری عصاره‌های خیسانده الکلی کلاله و گلبرگ زعفران به روشهای میگوی آب شور و سنجش دیسک سیب‌زمینی با میکروب اگروباکتریوم تومه فشنز بررسی شد.

برای بررسی فعالیت ضد باکتری اگروباکتریوم تومه فشنز توسط عصاره‌ها آزمون MIC به روش میکروپلیت انجام گرفت. در روش بررسی اثر ضدتوموری، دیسک‌های سیب‌زمینی با قطر مشخص زیر هود لامینار به آگار ۱/۵٪ منتقل شد. ۵۰ میکرولیتر از مخلوط سوسپانسیون اگروباکتریوم و محلول عصاره‌های کلاله و گلبرگ زعفران به روی دیسک‌های سیب‌زمینی قرار داده شده در پلیت تلقیح شد. پلیت‌ها در دمای ۲۵°C و به مدت ۲۱ روز انکوبه شد تا تومورهای حاصله بر روی دیسکها شمارش شود. در روش میگوی آب شور برای باز کردن تخم‌های میگو محیط مناسب آب دریای مصنوعی تهیه و شرایط لازم برای باز کردن تخم‌ها فراهم شد. پس از انجام آزمون به روش استاندارد با توجه به تعداد مرگ و میر میگوها غلظت‌های مناسب ثانویه نیز تهیه و نتایج بررسی شد.

عصاره گلبرگ در غلظتهای ۱۶-۱ mg/ml خاصیت ضدباکتری بر علیه اگروباکتریوم تومه فشنز نداشت و MIC عصاره کلاله ۱۰ mg/ml محاسبه شد. IC_{50} به دست آمده در مهار رشد تومورهای ناشی از اگروباکتریوم تومه فشنز برای عصارهٔ کلاله ۵/۳ mg/ml و عصاره گلبرگ ۱۰/۸mg/ml تعیین شد LC_{50} عصاره‌های الکلی کلاله و گلبرگ در روش میگوی آب شور به ترتیب ۱۶۷۸/۷ppm و ۱۳۵۶/۸ppm به دست آمد.

نتایج این تحقیق نشان می‌دهد که کلاله توانایی بیشتر در مهار رشد توموری نسبت به گلبرگ دارا می‌باشد و کلاله دارای سمیت کمتری نسبت به گلبرگ است.

ب. چکیدهٔ مقالهٔ [۳]

اثر ضد جهشی (آنتی موتاژنی) زعفران

با وجود پیشرفت‌های فراوان در پزشکی، هنوز هم سرطان و بیماری‌های دیگر مربوط به موتاسیون، از هولناکترین و ناعلاج‌ترین مسائل طب بالینی محسوب می‌شوند، لذا توجه به آنتی‌موتاژن‌ها (ضدجهش‌ها) به عنوان عوامل کموپرونتیو (پیشگیری کننده شیمیایی) سرطان در رژیم غذایی معطوف می‌گردد. در زعفران به دلیل وجود کاروتنوئیدها (که خواص آنتی اکسیدانی دارند) می‌تواند به دنبال خواص آنتی موتاژنی بود، لذا اثرات ضد جهشی زعفران (کلاله) با استفاده از تست ایمز بررسی گردید.

ابتدا کلاله زعفران را در هاون ساییده و سپس عمل عصاره‌گیری به روش خیساندن با آب و متانول به طور جداگانه انجام شد. عصاره‌های به دست آمده از نظر آلودگی به افلاتوکسین B1 و حضور اسید امینه هیستیدین با روش TLC مورد ارزیابی قرار گرفتند که هیچ یک از آن دو در عصاره‌های فوق وجود نداشت.

برای انجام تست ضدجهشی ابتدا ژنوتیپ ۴ سویه استاندارد سالمونلاتیفی موریوم، (TA97a, TA98, TA100, TA102) با بررسی ۵ فاکتور مهم: نیازمندی به هیستیدین (این سویه‌ها در اپرون هیستیدین خود دارای جهش بوده و توانایی سنتز هیستیدین را ندارند)، موتاسیون rfa، موتاسیون uvrB، حضور فاکتور R و پلاسمید pAQ1 (این سه فاکتور حساسیت سیستم را افزایش می‌دهند) تأیید گردید. سپس، کمترین غلظت مهار رشد (MIC) عصاره‌ها با روش رقت لوله‌ای بررسی شد. از هر عصاره چهار غلظت متفاوت (کمتر از MIC ۰/۱) تهیه و اثرات ضدجهشی آنها یک بار در غیاب و بار دیگر در حضور مخلوط S9 (آنزیم‌های کبد موش بزرگ) با اضافه کردن مرحله پیش انکوباسیون بررسی گردید. نمونه مورد سنجش همراه سویه باکتری مربوطه و موتاژن خاص آن به سطح پلیت حاوی آگار اضافه و به مدت ۲ روز در انکوباتور ۳۷°C قرار داده شد. سپس تعداد پرگنه‌های برگشتی (کلنی‌های ریورتانت) شمارش و با پلیت‌های کنترل مقایسه گردید. پس از تجزیه و تحلیل نتایج، هیچ یک از عصاره‌های مورد سنجش در مقایسه با کنترل مثبت و منفی در سیستم ایمز (روش پلیت) اثرات ضد جهشی از خود نشان ندادند.

www.tabarestan.info

تکملهٔ ۳. خواص ضدافسردگی زعفران

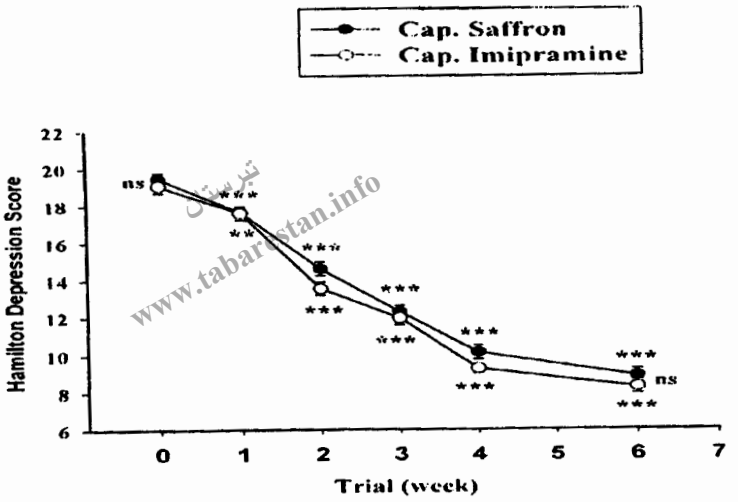
یکی از قدیمیترین خواص شناخته شدهٔ زعفران نشاط‌آفرینی و فرح‌فزایی آن است. اثرات مستقیم مواد مؤثرهٔ زعفران بر روی اعصاب و روان توسط ایرانیان قدیم شناسایی شده است، به طوری که پزشکان در بیماری‌های اعصاب و روان و افسردگی از آن بهره می‌گرفته‌اند. حتی برخی از پزشکان ایرانی به خاصیت زعفران در درمان مالیخولیا و جنون اشاره کرده‌اند (← ۲۸۹، ۴۵۰)؛ بعضی دانشمندان نیز از خواص زعفران در تقویت هوش و حافظه سخن گفته‌اند (← ۴۴۹) که دلالت بر تأثیر مواد مؤثرهٔ زعفران بر روی مغز و دماغ دارد، حتی خواص باه‌برانگیزی و کیف‌آوری زعفران از همین خصوصیات و اثرات آن حکایت می‌کند (← ۴۴۱، ۴۶۲). اما بسیاری از پزشکان و دانشمندان خاصیت ضدافسردگی زعفران را با تبیین نشاط‌آفرینی آن بازگفته، و صدها نویسنده و سخنور با مضامینی دلنشین به این خصوصیت زعفران اشاره کرده‌اند (← ۴۳۶ تا ۴۳۹، ۵۳۱ تا ۵۳۳). اخیراً گروهی از فرهیختگان ایرانی، در رشته‌های پزشکی، داروسازی و گیاه دارویی، خواص ضدافسردگی زعفران را مورد پژوهش جمعی قرار داده‌اند که گزارش کار آنان در فصلنامهٔ *گیاه دارویی* (شماره ۸، پاییز ۱۳۸۲) طی مقاله‌ای در ۸ صفحه، به همراه نمودار و جدولی، با عنوان و چکیده‌ای به شرح زیر انتشار یافته است:

چکیدهٔ مقالهٔ [۴]

عصاره‌گیری، فرمولاسیون و اثربخشی گیاه زعفران (*Crocus sativus* L.) به عنوان یک داروی ضدافسردگی در مقایسه با ایمی پرامین

در طب سنتی ایران از زعفران به عنوان یک عامل بالا برندهٔ خلق و نشاط‌آور یاد می‌شود. با توجه به بررسی کتابخانه‌ای صورت گرفته از سال ۲۰۰۳-۱۹۶۶ به جز ۲ مطالعه که به بررسی اثرات زعفران بر روی حافظه و به خصوص اثر آن در هیپوکامپ پرداخته است، مطالعه دیگری که اثرات آن را روی CNS و به ویژه افسردگی بررسی کرده باشد. موجود نیست. با عنایت به مصرف کاملاً رایج زعفران یا چای زعفران در درمان افسردگی‌های خفیف در طب سنتی ایران و عدم بررسیِ علمیِ این خاصیت زعفران، در یک کارآزمایی بالینی دو سویه بی‌خبر با کنترل داروی ضدافسردگی کلاسیک (ایمی پرامین)، این اثر زعفران با ایمی‌پرامین مقایسه گردید. عصاره‌گیری با استفاده از اتانل ۸۰ درجه و با روش پرکولاسیون صورت پذیرفت. عصاره به دست آمده توسط دستگاه تقطیر در خلا تغلیظ شد و پس از انجام عمل گرانولاسیون به صورت کپسول‌های حاوی ۱۰ میلی‌گرم عصاره زعفران درآمد. *بررسی به صورت کارآزمایی بالینی دو سویه بی‌خبر انجام شد و دو داروی ایمی پرامین و کپسول زعفران با دوزهای به ترتیب ۱۰۰ و ۳۰ میلی‌گرم در روز در کپسول‌های مشابهی قرار گرفت. در طول*

مطالعه درمانگر و بیمار از نوع دارو اطلاعی نداشتند. ۳۰ بیمار در هفته‌های صفر، یک، دو، سه، چهار و شش از نظر مقیاس هامیلتون برای افسردگی و چک لیست عوارض جانبی بررسی شدند. مقایسهٔ یافته‌های این مطالعه نشان داد که ایمی پرامین و زعفران دارای اثر یکسانی بر روی بیماران افسردهٔ سرپایی با شدت خفیف تا متوسط است. از نظر عوارض جانبی به جز عوارض آنتی کولینرژیک ایمی پرامین، اختلاف معنی‌داری مشاهده نگردید.



www.tabarestan.info تبرستان

نمودار. مقایسهٔ مقیاس هامیلتون در طول ۶ هفته در دو گروه بیماران افسرده که مطالعه را کامل کردند.

جدول ۶۰. مقایسهٔ عوارض جانبی در دو گروه از بیماران افسردهٔ سرپایی با شدت خفیف تا متوسط که تحت درمان با زعفران و ایمی‌پرامین بودند

عوارض جانبی	گروه‌زعفران	گروه‌ایمی‌پرامین	P
اشفتگی‌و تحریک‌پذیری (Agitation)	۳	۱	۰/۵۹
اضطراب (Anxiety)	۴	۱	۰/۳۲
گیجی (Dizziness)	۱	۵	۰/۱۶
سرخوشی (Hypomania)	۲	۱	۱
آرام‌بخشی (Sedation)	۰	۶	۰/۰۱
سردرد (Headache)	۳	۲	۱
کم‌خوری (Hypophagia)	۲	۰	۰/۴۸
پرخوری (Hyperphagia)	۱	۵	۰/۱۶
خشکی‌دهان (Dry mouth)	۱	۷	۰/۰۳
یبوست (Constipation)	۲	۵	۰/۳۸
احتباس ادرار (Urinary retention)	۱	۵	۰/۱۶
تهوع (Nausea)	۲	۱	۱

با توجه به این مطالعه بالینی و مطالعهٔ Preclinical انجام شده می‌توان عنوان نمود که زعفران با دوز ۳۰mg/day اثرات ضدافسردگی قابل توجهی در بیماران افسردهٔ سرپایی با شدت خفیف تا متوسط دارد.

تکملهٔ ۴. تجارت زعفران

نسخه‌ای از فرم‌های چاپی کتاب حاضر، به منظور تکمیل قسمت تجارت آن و نیز اظهارنظر برای آقای مهندس علی شریعتی، از بازرگانان و صادرکنندگان معروف زعفران، فرستاده شد. ایشان در روز ۱۳۸۲/۱۲/۵ شرحی مبسوط ارسال داشته‌اند که چکیده‌ای از آن در اینجا نقل می‌شود.

تجارت، چون بازی شطرنج، هر روز با فکر و روشی یا حرکتی تازه انجام می‌شود، و البته برای بُرد در آن نیاز به اندیشه و استادی است. آیا می‌توان تجار زعفران ایران را موفق دانست؟ به نظر من از جهاتی بله، و در مجموع خیر. افزایش بیش از ۲۰ برابر صادرات زعفران طی حدود یک دههٔ اخیر، و همپوشانی تولید و صادرات، با توجه به تولید روزافزون آن تا پایان سال ۱۳۸۲، از نکات مثبت و امتیازی است که به تجار و صادرکنندگان می‌توان داد؛ لیکن رقابت منفی در قیمت (ارزان فروشی)، عدم موفقیت کامل در تسخیر بازارهای نهایی زعفران، عدم ایجاد شناخت خوب روی مصرف‌کنندگان داخلی و خارجی، ادامه صدور محصول با کیفیت پایینِ درجاتِ ۲ و ۳، اصرار بر ادامهٔ این روند توسط برخی بازرگانان و بالاخره عدم وجود مدیریت‌های مدرن و هماهنگ با یکدیگر، در سطح فراگیر از نقاط ضعف تجار زعفران، از جمله اینجانب، است.

www.tabarestan.info تبرستان

به روایت تاریخ، ایرانیان از دیرباز تجاری درست‌کار و موفق بوده‌اند. از دوران هخامنشیان در عرضهٔ کالای مرغوب، وفای به عهد، سرعت و دقت در کار، راست‌گویی و امانت‌داری و... شهره گشته‌اند. از سوی دیگر با توجه به منشاء ایرانی این محصول، که تولید و تجارت آن از عصر مادها تا به امروز در دست ایرانیان است، و اکنون ۹۵٪ تولید جهانی زعفران به ایران اختصاص دارد، باید تجارت و مدیریت و آیندهٔ آن نیز توسط ایرانیان تعریف و تعیین و تبیین شود. اما با تأسف این امر امروز عملی به نظر نمی‌رسد. هر چند می‌دانیم که زعفران می‌تواند دنیای بسیار بزرگتر و زیباتر باشد، و ما بازرگانان ایرانی - با مدد یکدیگر و به پیروی از درست‌کاری نیاکان‌مان - می‌توانیم در این دنیا اثرگذار باشیم. اما متأسفانه برخی به جای تلاش به منظور یافتن راه‌های جدید، برای توفیق در تجارت زعفران، در پی به زیر آوردن همکاران، یا به قول خود رقیبان، هستند. در حالی که بعضی ثابت کرده‌اند که این دنیای تازه و بهتر و بزرگتر در دسترس است و می‌توان وارد عرصهٔ آن گردید.

اگر چه با توسعهٔ جهان اسلام فرهنگ تولید و مصرف این محصول ایرانی به اروپا راه یافت، و موجب رشد تولید زعفران تا قبل از جنگ دوم جهانی در کشورهای اسپانیا، ایتالیا، سویس و فرانسه گردید، اما پس از خاتمهٔ این جنگ تنها اسپانیا توانست تجارت زعفران را به صورت جدی‌تر -که قبل از قرن بیستم پایه‌ریزی کرده بود - ادامه دهد. و از آن پس در بازار پایدار و فعال ماند.

برخی بازرگانان و شرکت‌های ایرانی در ده سال اخیر توانسته‌اند با نواندیشی جایگاهی شایسته برای زعفران ایران باز یابند - و با اخذ استانداردهای بین‌المللی، چون ISO 9000؛ HACCP؛ ISO 14000، و با رسیدن به بهترین بسته‌بندی‌ها، و ساخت فراورده‌هایی نو از محصول زعفران - شایستگی، توانایی‌های ایرانیان را در امر تولید و تجارت بین‌المللی زعفران نشان دهند. از سوی دیگر به دنبال خطراتی که برای تحریم زعفران ایران توسط اتحادیهٔ اروپا - به دلیل قاچاق زعفران تقلبی - پیش آمد، و در پی سال‌های وضع «پیمان ارزی»، تجربه‌ای سخت برای دست‌اندرکاران و مسؤلان بود. برای پیشگیری از تحریم زعفران، سرمایه‌گذاری‌های عظیمی در جهت تولید بهداشتی و خالص این محصول و توسعهٔ روش‌ها و امکانات کنترل دقیق کیفیت زعفران به عمل آمد که این خود به عنوان نقطهٔ عطفی در این صنعت ملی تلقی می‌شود. این امر به رقبای خارجی -که در پی پایین نگه داشتن اصالت‌های زعفران ایران بودند - نشان داد که در دهه‌های آتی نه تنها با یک شرکت بلکه با چندین شرکت و کارخانهٔ فراوری بهداشتی و کیفیتی زعفران و محصولات جانبی مواجه خواهند بود، و فعالین زعفران می‌توانند با نوآوری‌ها و مهارت بازارهای دیرینه را از چنگ خارجیان خارج کرده، و ارزش افزوده را به ایران برگردانند.

هم اکنون، با تجارب و معلومات بازرگانی خویش - به عنوان فردی که برای شناساندن و بازاریابی زعفران

ایران بارها به ممالک پنج قاره جهان سفر کرده و در نمایشگاه‌ها و سمینارها مشارکت داشته است - وضعیت زعفران ایران راحتی در کوتاه مدت و میان مدت دارای پتانسیل تولید و فروش چندین برابر می‌دانم.

ممنوع شدن استفاده از رنگ زرد شیمیایی مخصوص غذا، یعنی تارتارازین E-102، که توسط سازمان‌های بین‌المللی WHO و FAO به عنوان یک مادهٔ مضر برای سلامتی معرفی شده - و تنها در جنوب اروپا، برای تهیهٔ Paellia (پلو زعفرانی اسپانیایی‌ها) حداقل ۷۰۰ تن مصرف دارد - فرصتی بسیار مهم و مغتنم برای بالا رفتن مصرف زعفران است. در واقع یکی از ظرفیت‌های بالقوه بسیار بزرگ است که با تلاش مسؤلان ایرانی می‌توان زعفران را - که بهترین جایگزین تارتارازین شناخته می‌شود - در آن نواحی به خوبی معرفی کرد، تا جای این مادهٔ مضر برای سلامتی را پر کند.

بازار استفاده از زعفران، به عنوان مادهٔ اولیه دارویی - با توجه به خواص درمان بخش آن - و ورود به بازارهای منطقه‌ای مثل هندوستان، به دلیل قوانین جدید WTO، که سالها تشنهٔ زعفران بوده است تنها بخشی از آیندهٔ زعفران می‌تواند باشد. با این پهناوری عرصهٔ بازار جهانی زعفران، چه شایسته و زیباست که به جای رقابت‌های منفی، توانایی‌ها و شایستگی‌های بازرگانان ایرانی را نشان داده، و با هم‌اندیشی این راه‌ها را گشود و دیگر بار زعفران را تحول بخشید. امیدوارم ایرانیان برندهٔ بازی شطرنج در عرصهٔ تجارت بین‌المللی زعفران باشند.

۱ـ دوست فرزانه آقای حمید بهادر قدوسی (از اساتید دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد، مؤلف *فهرستگان زعفران ایران*، مشهد، ۱۳۸۲) مطالبی دربارهٔ زعفران یونان از منبعی با مشخصات:

Goliaris, A. H. (1999) Saffron cultivation in Greece. In *Saffron* (Ed) M. Negbi, Harwood academic publishers. The Netherlands

ترجمه و ارسال داشته است. در اینجا، با عرض سپاس از توجه و معاضدت‌های ایشان، کوتاه شدهٔ این مطالب (با تغییراتی مناسب با سبک و سیاق نگارش‌های کتاب حاضر) نقل شده است. همانطور که در صفحهٔ ۶۴۱، ذیل عنوان «زعفران در یونان» توضیح داده شد، این مطلب (و مطالب تکملهٔ بعد) مقارن با کار چاپ کتاب (در تاریخ ۱۳۸۲/۱۱/۲۵) به دست اینجانب رسیده ، و ناگزیر به بخش انتهاتیی کتاب انتقال یافته است. طبیعی است که با تجدید چاپ کتاب حاضر، اطلاعات و آمارهای جدید و روز دربارهٔ زعفران، تحت عنوان «تکمله ۵ و ۶ و...» افزوده خواهد شد.

۲ـ حسین حسین‌زاده، جواد بهروان، محمد رمضانی و خدیجه اژکان؛ مرکز تحقیقات علوم دارویی و دانشکده داروسازی دانشگاه علوم پزشکی مشهد.

۳ـ بی‌بی صدیقه فضلی بزاز، محمد رمضانی، کلثوم سادات حسینی؛ گروه میکروب‌شناسی دارویی دانشکده داروسازی و مرکز تحقیقات علوم دارویی دانشگاه علوم پزشکی مشهد.

۴ـ شاهین آخوندزاده، دانشیار گروه روانپزشکی دانشگاه علوم پزشکی تهران؛ محمدرضا محمدی، استاد گروه روانپزشکی دانشگاه علوم پزشکی تهران؛ موسی خانی، مربی پژوهش، پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد دانشگاهی؛ امیرحسین جمشیدی، دستیار فارماکوگنوزی، دانشگاه علوم پزشکی تهران؛ علی دلبری همپا، پزشک عمومی؛ شهریار باستانی، داروساز، محقق پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد دانشگاهی.

تبرستان
www.tabarestan.info

فهرست راهنما

۱. خوراکی‌ها، مواد غذایی و دارویی و آرایشی، برخی کالاها و طرایف، بعضی اصطلاحات و پدیده‌ها

آب انار ۲۹۷، ۳۹۷.
آب انیسون ۵۴۰.
آب باران ۵۳۸، ~ کانون اول ۳۶۱.
آب برگ حنا ۳۷۲.
آب برگ سنجد ۳۴۱.
آب برنجاسف ۱۴۰.
آب پیاز ۳۳۹.
آب تمر ۲۹۱.
آب جو ۲۴۸، ۵۴۰.
آب خربزه ۳۳۸.
آبدان شراب ۳۰۰.
آب دندان ۲۶۶.
آبدوغ ۳۰۰.
آب رازیانه ۴۴۹.
آب ریحان ۳۶۱.
آب زاج ۳۷۲.
آب زعفران ۳۶، ۳۸، ۴۰، ۵۲، ۳۷۹، ۳۸۰، ۴۴۰، ۴۴۶، ۴۹۷.
آب زمزم، ۳۶۱.
آب زمزم ۳۶۱.
آب سار / آب مرغان ۱۴۱.
آب سبوس گندم ۳۳۹.
آب سیب ۳۹۷.
آب شکوفهٔ خرما ۱۴۰.
آب شکوفهٔ خرما ۱۴۰.
آبغوره ۲۶۱، ۲۹۹، ۳۶۹، ۵۱۷، ۵۳۸، ۶۵۶.
آب قند ۳۰۲.
آبکامه ۳۹۹، ~ مرو ۲۶۵.
آب کلم ۴۵۴.
آب گشنیز ۴۳۸، ۴۵۳.
آب گل ۲۸۹، ۳۳۵، ۳۸۰، ۴۵۱ (ونیز← گلاب).
آب گل بنفشه ۳۳۸.
آب گل سرخ ۴۴۶.
آبگوشت ۲۷۷، ۲۹۸، ۳۱۲، ۳۳۵، ۵۳۴.
آبلیمو ۲۶۳، ۲۹۹، ۳۸۷، ۶۵۶.
آب مازو ۳۷۱،۳۷۲.
آب مورد ۳۶۱،۳۷۲،۳۷۳.
آب نبات ۳۰۳، ۴۱۳.
آب نخود سیاه ۳۰۶.
آج آش ۶۵۵.
آجیل ۲۶۳.
آجیل مشکل‌گشا ۴۱۲.
آچار ۲۶۲ تا ۲۶۴ آچار پیاز با سرکه ۲۶۳.
آرد ۲۹۰، ۳۱۹؛ ~ باقلی ۳۳۸، ۳۳۹؛ ~ برنج ۲۵۴، ۳۲۰، ۳۲۶؛ ~ جو ۲۴۶، ۲۴۸، ۳۳۸، ۳۹۹، ۶۵۷؛ ~ جواره ۲۶۸؛ ~ روغن ۳۱۷، ۳۲۵؛ ~ سمنو ۲۴۶، ۲۴۸، ۳۲۳؛ ~ گندم ۷، ۲۴۶، ۲۶۷، ۲۸۹، ۳۱۶، ۳۲۰، ۳۹۹، ۶۵۷؛ ~ میده ۳۱۳، ۳۱۹، ۳۲۰، ۳۲۳؛ ~ نخود ۳۳۸، ۳۳۹؛ ~ هاله ۳۱۶.
آش ۲۴۴، ۲۶۳، ۲۶۴، ۲۹۵، ۳۹۶، ۴۹۲، ۵۴۴؛ ~ آبلیمو ۴۱۱؛ ~ ابودردا ۴۱۲؛ ~ اماج ۳۱۶، ۴۱۲؛ ~ انار ۴۱۱؛ ~ بازار ۳۱۳؛ ~ برنج ۴۰۵؛ ~ آش بنه ۱۱؛ ~ تتماج ۲۹۱؛ ~ ترش ۶۵۵؛ ~ حلبه ۲۸۹؛ ~ حلیم ۳۱۵؛ ~ خاله بی بی ۳۳۴؛ ~ دوشاب ۲۹۰؛ ~ دوغ / دوغبا ۳۹۶؛ ~ رشته ۲۹۱، ۳۱۴؛ ~ زرشک ۳۳۵، ۴۱۱؛ ~ زعفران ۲۸۹؛ ~ سر کوچه ۴۱۲؛ ~ سرکه ۴۵، ۳۰۳، ۳۹۶؛ ~ سماق ۴۱۱. ~ غوره ۲۹۱، ۲۹۹؛ ~ لخشک ۳۰۱؛ ~ معطر مزعفر ۲۸۹.
آشگینه / اشکنه ۲۷۷.
آلات گرم مثل زعفران ۳۰۵.
آلوبالوپلاو ۲۹۷.
آلوی خشک ۳۹۶.
آملهٔ مقشر ۴۳۴.
آویشن نرم ۳۱۱.
آهن هندی ۴۷.
آهنینه آلات ۶۵۳.
آیینه ۱۴۹، ~ حلب ۱۸۴.
ابازیر ۲۵۹، ۲۶۰، ۲۸۷، ۳۰۵.
ابای مزعفر ۲۸۸، ۲۸۹.
ابرهٔ کشمیری،الوان‌کشمیری ۳۸۶.
ابریشم/نوغان ۱۶۳؛ ←فهرست ۲.
ابزار ۲۶۰.
ابلوج قند ۳۱۴.
ابوالعلاء ۲۷۶.

www.tabarestan.info تبرستان

* مؤلف این فهرست‌ها را دستی استخراج کرده، که احتمال خطای چشمی و لغزش قابل اغماض است.

ابوالفرج ۳۲۱.
ابوسایغ ۲۷۶.
ابومضی ۲۷۹.
ابیرتکی ۲۴۴.
اجناس ۶۶۰.
احجار کریمه ۶۴۴.
اخباز (نان‌ها) ۲۷۰.
ادویه ۲۵۹، ۲۶۰، ۷۱۴.
ادویه حاره / گرم ۲۹۱، ۴۰۶.
ادویه قلبیه ۴۳۴، ۴۳۵.
ادهان پرورده ۲۶۳.
ارده، اردهی ۲۶۶.
اردهٔ دوشاب ۳۲۴.
ارز مفلفل ۲۹۲، ۳۰۰، ۶۸۳.
ارشته ۲۹۵.
ارض فارس / آهن ۱۰۵.
اسپیدبا/ اسفید باج ۳۱۰، ۳۹۶، ۳۹۷.
اسپیدروی (قلع) ۱۲۳.
اسفنج بیهوشی ۴۶۰.
اسیوطیه ۲۶۶.
اشترپنجاب ۱۸۴.
اشکنه ۲۷۷.
اشهب راهوارنجدی ۷۵.
اصابع الفتیات ۳۹۹.
اصفر سلیم ۱۹.
اطباق (طبق‌ها) برنج ۲۹۶.
اطریه ۲۶۶، ۳۰۱، ۳۲۳، ۴۱۴.
اطلس فستقی ۵۶.
افاویه ۲۵۹، ۲۶۰.
افروشه ۲۶۶، ۲۷۹.
افشرهٔ آبلیمو ۴۶۳.
افشرهٔ شاه توت ۲۹۷.
افشرهٔ گُله پر / گلپر ۴۶۳.
افطلوا ۲۶۶.
افیون ۴۴۸، ۴۵۶، ۴۵۷، ۴۶۰ تا ۴۶۸، ۶۱۲؛ ~ کازرونی ۴۶۷.
اقراص خربق ۴۴۸.
اکسیر جوانی ۶۴۲.
اکسیر شادمانی ۵۳۲.
اکواء ۳۲۳، ۴۱۴.
البانوا ۲۶۶.
التیدع ۵۵۴.
السختو/ سختو ۳۰۸.
الفتیه ۳۹۷.
الکل ۸، ۱۹۶، ۳۳۶، ۴۵۸.
الیان ۳۱۷.
الیجهٔ یزدی ۶۵۴.
اماج ۳۱۵ تا ۳۱۷.
امولسیون آرایشی ۳۳۸.
انار پلاو ۲۹۷.
انار دانک / دانه ۱۴۴، ۲۹۷، ۳۹۳.
انبان ۶۱۸، ۶۱۹؛ انبان گاو ۷۰۵.
انبان زعفران ۳۸۷، ۴۵۳، ۵۵۰، ۶۱۷.
انبان شیرینی ۲۶۹.
انبجات ۲۶۱، ۲۶۵، ۲۸۷.
انجیر خشک ۳۰۶، ۳۳۹، ۳۹۶، ۶۵۳، ۶۹۷.
انزروت ۴۵۳.
انگبین ۴۴، ۷۳، ۱۲۳ تا ۱۲۵، ۱۳۸، ۲۵۴، ۲۶۱، ۲۶۵، ۲۷۶، ۲۸۰، ۲۸۴، ۲۸۷، ۲۹۳.
انگبین اصفهانی خوشبوی ۲۶۱.
انگبین ترنج پرورده ۲۶۱.
انگبین سپید ۲۶۸.
انگبین شقاقل پرورده ۲۶۱.
انگبینه ۲۶۶، ۲۷۹.
انگبین همدان ۴۸۵.
انگشت پیچ ۲۶۶.
انگشت عروس / عروسان ۲۶۶.
انگشتو ۲۶۶.
انگشتی ۲۵۳.
انگور آونگ ۲۶۳.
اوزار ۲۶۰.
اوماج ۳۱۶، ۳۲۰.

با (آش) ۲۶۷.
بادام قندی ۲۶۶.
بادام مقشر ۲۸۶، ۳۹۳، ۴۰۸، ۴۱۱.
بادامی ۲۶۶.
بادبزنی ۲۶۶.
باد صبا ۲۶۶.
بادنجان برشته ۳۱۸.
باده ۵۳۲، ۵۳۳.
بار درخت چنار ۴۵۷؛ بار سرو ۵۳۴.
بار (غَش، ناخالصی) زعفران ۵۷.
باسلق / باسدق ۲۶۶، ۲۷۷.
باغلوا ۳۳۰، ۴۱۶.
بافته‌های ابریشمی ۲۳۱.
باقلاپلاو ۲۹۷.
باقلای سبز خشک ۵۱۸، ۶۵۶.
باقلوا / باقلبا / باقلواه / بقلاوه / بغلاوه ۲۷۹، ۳۳۰، ۴۱۶.
باقلی آب ۲۱۰.
بتابه ۲۶۶.
بخور ۳۶۴، ۳۷۴؛ بخور بیهوشی ۴۶۰.
بذاری /وذاری /ویذاری ۳۵۱، ۴۲۲.
برانی خیار ۳۳۰.
بَردِیمانی ۳۶۲.
بَرسَم ۳۹۰.
بَرش ۴۶۳ تا ۴۶۸.
بُرش (روسی) ۲۹۹.
برشعثا ۴۶۴ تا ۴۶۸؛
برف آب و نیشکر، ۳۲۹.
برف و شیره ۳۲۹، ۳۵۴.
برف و گلاب ۳۲۰.
برفینج ۲۶۶.
برفینه ۲۵۴؛ برفینهٔ طبرزدِ گشنیز ۳۲۹.
بَرَک ۱۵۷، ۱۶۳، ۱۶۶، ۳۸۶، ۴۶۸، ۴۹۱، ۶۵۸، ۶۶۱.
برگ انجیر ۳۹۹.
برگ انغوزه ۳۹۷.
برگ بید ۳۱۸.

تبرستان www.tabarestan.info

برگ تازهٔ ترنج ۳۰۶، ۴۲۶.
برگ تازهٔ لیمو ۴۲۶.
برگ چغندر ۴۵۷.
برگ رز ۳۶۷.
برگ زرد ۴۹۶.
برگ سنبل ۵۳۴.
برگ گردو ۳۷۳.
برگ گیاه زعفران ۴۵۶، ۴۷۰، ۵۹۰.
برگه ۲۵۰، ۳۹۰، ۶۹۷؛ ~ به ۳۹۶؛ ~ خربزه ۲۵۰؛ ~ زردآلو ۲۵۰؛ ~ سیب ۲۵۰، ۳۹۶؛ ~ شفتالو ۳۹۶.
برنج آب‌پز ۲۹۲.
برنجِ به دانه ۲۶۴، ۳۹۸.
برنجِ به شیر ۴۴۱.
برنجِ در زیر بریان ۳۲۱.
برنج شماله ۳۰۸، ۳۰۹.
برنجِ مزعفر ۴۵، ۲۹۴، ۲۹۶، ۳۱۲.
برنج و شیر و روغن ۳۳۴.
برنجی ۲۶۶.
بره ۲۴۴، ۳۰۷؛ بره بریان ۲۸۲، ۲۸۳، ۲۸۶، ۳۰۴، بره کباب ۳۵۴؛ پای بریان بره ۲۸۳.
بره پلاو ۲۹۷.
برهٔ بتاهه ۳۹۳.
برهٔ شیرمست بلغاری ۲۹۰.
بریان پلاو، بریان با شیر ۲۹۷.
بریان ۱۱۱، ۲۹۶، ۳۰۴، ۳۰۸، ۳۱۵، ۳۹۳؛ ~ عاده ۲۶۴؛ ~ گوسفند ۳۱۸.
بریانی ۲۸۸، ۲۹۱، ۳۰۵، ۳۱۱.
بریده ۲۶۶.
بز باش ۲۹۸.
بزغاله ۲۵۴.
بستنی ۳۲۹؛ ~ آبلیمو، ~ آب انار، ~ شربت آلوبالو، ~تمر گجرات، ~ شیر، ~ عرق بیدمشک، ~ ماست، ~ یخ پرورده ۳۳۰.
بسته‌های شکر ۴۶۳.
بسر ۳۹۶.
بسندود ۲۶۶.
بشارج / بشاره ۲۶۶.
بشنزه / بشنژه ۲۶۶، ۳۱۷.
بشنزه / بشنژه ۳۲۵، ۲۶۶.
بغرا ۲۹۱، ۳۰۰ تا ۳۰۴، ۳۱۳، ۳۱۵، ۳۱۹، ۳۲۰؛ بغرابا ۳۱۸.
بغرای خراسان، بغرای خوارزمی، ۳۱۸.
بقسمات / بکسمات ۲۶۶، ۳۲۷.
بقلمه ۳۳۰.
بقول ۴۵۸، ۵۰۰.
بگرس (نوعی پارچه) ۶۵۴.
بلاط ۲۶۶.
بلغور شیر ۲۸۳، ۴۱۲.
بلماج ۳۱۳.
بلور ۱۴۹، ~ وچینی ۶۶۰.
بنداری (؟) ۴۲۲.
بندق ۲۶۶.
بندقبا ۳۱۸.
بن شن ۱۶۰، ۱۶۹، ۱۷۱، ۱۷۴، ۲۹۷.
بنفشهٔ پرورده ۲۶۱.
بنگ ۴۷۲.
بوده / بوذه ۲۶۵؛ بوده نان ۳۹۹.
بورانی ۲۹۱.
بورک ۳۰۴، ۴۱۱.
بورهٔ ارمنی ۴۴۸.
بورهٔ نان (؟) ۳۹۹.
بولانی ۳۲۰.
بوی‌های خوش ۴۷۶ تا ۴۸۶.
بوی هیربدان ۳۷۸.
بهار خوش ۲۶۳، ۳۰۴، ۳۰۵.
بهترین حلویات ۳۲۵.
بهترین شیرینی‌ها ۳۳۹.
بهته / بهطه ۲۹۱ تا ۲۹۳، ۶۸۳.
بهط ۲۵۹.
بیخ زردروی ۵۴۳.
بیده ۶۵۷.
بیسکویت زعفرانی ۲۷۱.
بیلقانی ۲۶۶.
بیهوش دارو ۴۶۱.

پاتیله ۳۷۱.
پاچه ۳۵۵.
پادراوزو / پادرازی ۲۶۶.
پارچه‌های کاشانی ۱۴۹.
پارچه‌های یزدی ۱۴۹.
پاره، پاره سمرقندی ۲۶۶.
پاشان ۲۶۶.
پالوده ۲۵۳، ۲۵۴، ۲۵۹، ۲۷۶ تا ۲۸۰، ۳۰۱، ۳۰۲، ۳۲۲، ۳۳۹؛ ~ ایرانی ۲۷۷؛ ~ قدیم ۳۲۸؛ ~ کنونی ۲۸۱؛ ~ بازاری ۲۹۷، ۲۸۰؛ ~ به روغن ۲۷۷، ۳۵۲؛ ~ پرورده ۳۲۵؛ ~ زعفرانی ۲۷۶ تا ۲۸۰؛ ~ شیرافزا ۲۸۱؛ ~ شیری ۲۷۸؛ ~ عسل ۳۳۵؛ ~ قند ۲۷۸؛ ~ گرم ۲۷۹؛ ~ به ۲۵۴؛ ~ سیب ۲۵۳، ۲۵۴؛ ~ گشنیز ۲۵۴، ~ نارنج ۳۳۰؛ ~ تراز شکر و روغن بادام ۲۷۹.
پالونه ۲۸۰.
پان ۳۸۳، ۴۲۹.
پتو ۱۵۹.
پرده‌های بصنا ۳۵۶.
پرطاووس / پرطاووسی ۲۶۶.
پرکینج، پرکینج سپید ۲۶۶.
پروردهٔ اندامهای گیاهی با عسل و شیره ۲۶۱.
پسته‌ای ۲۶۶.
پسته / تازه، مغز، خلال ۲۱۴، ۲۵۴، ۲۵۸، ۳۱۹، ۴۰۸، ۴۱۱، ۴۹۶، ۵۳۴، ۶۵۶.
پستهٔ ایران ۵۵۳.

www.tabarestan.info تبرستان

پشاره / پیشاره / پیشپاره / پیشیاره ۲۶۶.
پشم ۱۴۷، ۱۵۸، ۱۶۹، ۲۵۴، ۶۵۸، ۶۶۰.
پشمک / پشمی ۲۶۶، ۳۲۷.
پفک ۲۶۶.
پلاب ۲۹۹.
پلاس ۱۵۰، ۱۷۰.
پلاو ۲۹۱، ۲۹۴ تا ۳۰۴، ۳۳۰؛ ~ آبلیمو، ~ آب نارنج، ~ ترشی، ~ دانه، ~ ساده، ~ سرخ، ~ سماق، ~ شیرین، ~ غوره، ~ نرگسی ۲۹۷.
پلاو زعفران / مزعفر ۲۹۴ تا ۲۹۷، ۳۰۹، ۳۱۳.
پلاو شمعی ۳۰۹.
پلو ترکی ۳۰۰.
پلو غذای‌ملی ایرانی ۲۹۷ تا ۳۰۰.
پلو (واژهٔ مغولی؟) ۲۹۵.
پنیر ۷۵، ۱۲۳، ۲۴۶، ۲۶۳، ۲۹۸، ۳۳۳، ۳۹۵، ۵۰۱، ۵۷۸، ۶۹۸؛ ~ خیکی، ~ قالبی ۶۵۳؛ ~ کهنه ۳۹۷.
پنیر خرما ۲۴۸، ۳۹۶.
پنیر شور ۶۵۶؛ پنیر و سبزی ۳۲۷.
پنیر قزوین ۹۶۳.
پنیر مایهٔ خرگوش ۴۷۳.
پودهٔ نان ۳۹۹.
پوست آهو ۳۵۹؛ پوست رنگ شده و عمل آمده با زعفران ۳۶۶، ۳۶۷.
پوست اترج ۴۳۴.
پوست انار ۴۷۳.
پوست بالنگ، پوست پستهٔ تازه، پوست هندوانه ۲۶۶ (← حلوا، مربا).
پوست تحریر، پوست زعفران آلود ۳۶۵ تا ۳۶۷، ۶۴۶.
پوست ترنج ۴۶۴.
پوست جو ۲۵۸، ۴۷۷.
پوست چرندگان و پرتو سهیل ۵۵۵.
پوست خایه ۴۵۵.
پوست ۶۶۰؛ ~ روباه ۱۵۸؛ ~ سمور ۱۵۰، ۶۵۴؛ ~ سنجاب ۱۵۰.
پوست سماروغ ۴۷۳.
پوست سمور آبی گیلان ۱۴۹.
پوست کدو ۴۷۳.
پوست نرم پستهٔ تازه ۴۶۴.
پوست هلیلهٔ زرد ۴۴۸.
پوستین ۶۴۴، ۶۵۷.
پولادهندی ۱۸۴.
پیاز تازه ۴۶۳؛ پیاز رنده شده ۳۹۹؛ پیاز سرخ کرده ۳۱۰؛ پیاز قیمه ۲۹۱، ۳۱۳.
پیاز زعفران (خواص) ۴۷۰.
پیالهٔ ترشی ۴۶۳.
پیچکاری / پیچکاری ۲۷، ۹۸، ۳۸۳.
پیره ۲۶۶.
پیلس ۳۱۴، ۴۱۱.
پیل سراندیب ۱۸۴.
پیه ۲۸۶؛ پیه بط ۳۳۹؛ پیه شیر ۳۳۷، پیه غزال ۲۵۴؛ پیه مرغ ۳۳۹؛ پیه گداخته ۶۵۷.

تابه ۳۱۰؛ تابه بریان ۳۰۸.
تاسکباب ۲۹۱.
تافتون ۲۶۹؛ تافتون زعفران زده ۲۴۸.
تبنک / تبنگ / تبنگو ۶۱۸، ۶۱۹.
تستماج ۳۰۱، ۳۰۴، ۳۱۸، ۳۲۰، ۴۱۱، ۶۵۵.
تخم ترب ۳۳۹.
تخم ریحان ۳۲۷.
تخم سیه ۳۳۳.
تخم طیور ۳۹۵.
تخم کرفس ۴۶۵.
تخم مرغ ۲۶۴، ۲۱۷، ۲۹۱، ۳۱۳، ۳۹۵، ۶۵۳، ۶۵۷، ۶۹۶، ۶۹۸، ۷۱۴؛ تخم دراج، تخم شتر مرغ، تخم غاز، تخم کبک، تخم مرغابی ۳۹۵.
تخم مورچه ۴۷۳.
تخمه (آجیل) ۲۶۴.
تخمه (روی نان و شیرینی و خوراک‌ها) ۲۷۱، ۲۷۲، ۳۳۰، تخمکان ۳۳۳.
تراشهٔ نارنج ۴۳۵.
ترب قرمز نمک زده ۲۴۴.
ترحلوا ۲۶۶.
ترشی ۲۵۹، ۲۶۵، ۲۸۷، ۵۳۴؛ ~ اشتر خار ۳۹۷؛ ~ الوان ۴۶۳؛ ~بادنجان، ~ پیاز، ~ خیار، ~ سیر، ~ شلغم، ~ شلماب، ~ کبر، ~ کبر آب، ~ نار آب ۳۹۷.
ترشی پوست نارنج ۴۶۳.
ترف (قره قروت) ۳۹۵.
تَرَک ۲۶۶، ۳۲۹، ۳۳۳، ۳۳۵؛ ترک ریحان ۳۲۵.
ترمهٔ کشمیری ۷۵.
ترنج ۲۶۶.
ترنجبین ۱۶۶.
تره بار ۲۹۹.
تره‌ها ۱۳۲.
ترهٔ جویبار ۲۸۳، ۳۹۰.
تریاق ۳۸۷.
تریاک ۵۷، ۱۲۸، ۱۵۸ تا ۱۶۰، ۱۶۶، ۱۶۹ تا ۱۷۳، ۲۰۸، ۲۱۲، ۳۸۷، ۴۶۳ تا ۴۶۸، ۵۰۱، ۶۵۷، ۶۵۹، ۶۶۰، ۶۶۶.
تریاک کازرون ۴۶۳؛ تریاک مصری ۴۶۰.
تریت / ترید ۲۷۷، ۳۱۶، ۴۱۱.
ترینه ۲۶۶.

tabarestan.info تبرستان

تزیین نان، کلوچه، شیرینی و خوراک‌ها ۳۳۲ تا ۳۳۵.
تعویذ سنبوسه ۳۲۲.
تغار ۳۷۷.
تفت ۶۵۱.
تفتی (پارچه) ۶۵۳.
تفشیر ۳۱۱.
تفکی ۲۷۰.
تمر ۵۱۱، تمر گجرات ۳۳۰.
تمشک پلو ۲۹۴.
تنبول ۱۷۹.
تنقلات ۴۶۳، ~ دندان‌گیر ۳۹۸.
تنگ زعفران ۳۸، ۳۶۴، ۵۳۲، ۶۱۸.
توابل ۲۵۹ تا ۲۶۱، ۲۹۰، ۴۱۴.
توتون ۱۲، ۱۴۳، ۲۰۸، ۵۳۸، ۵۸۲، ۶۵۸، ۶۶۰، ۶۶۴، ۶۶۵.
توزی (پارچه) ۱۴۰.
توشک نمد تفتی وقاینی ۶۵۴.
ته چین ۳۲۱؛ ته‌چین پلاو ۲۹۹؛ ته‌چین نان و خرما ۳۲۱.
تیر آش ۳۹۰.
تیغ گجراتی ۱۸۴.
تیغ هندی ۴۷۷.
تیغ یمانی ریمنی ۴۲، ۴۸.

ثرید، ثرید غسان ۲۷۷.
ثفل روغن زعفران ۴۷۰.

جاجیم ۱۶۶.
جام سیمین ۱۴۴.
جام فالوذج ۴۰۳.
جام نان مشوش ۳۲۵.
جامه‌های پارسی ۳۸۵.
جامهٔ ابریشمین ۱۴۴.
جامهٔ بذاری /وذاری /ویذاری ۴۲۲.
جامهٔ پشمین ۱۵۰.
جامهٔ کتان ۱۴۷.
جایزه به برزگران ۵۶۷.
جدوار ۴۶۶.
جرجانیه ۳۹۷.
جزریه ۳۹۷.
جعفری ۵۱۷.
جغرات‌با ۲۸۲.
جگر ۳۰۹.
جلاب ۲۵۴، ۲۵۷، ۵۴۰.
جلدالفرس ۲۱۴، ۳۱۲.
جلغوزه مغز ۵۳۴.
جندبیدستر ۵۴۲، ۴۵۹، ۴۶۰، ۴۶۳، ۴۶۴، ۴۶۶، ۵۴۲.
جو پرورده ۲۴۶، ۴۹۶.
جوترش ۱۶۲.
جوجه به روش پارتی ۲۵۱.
جوجه‌کباب ۲۹۱، ۲۹۸.
جوذاب ۲۵۹، ۲۶۴، ۳۲۱.
جوراب‌بافی / چینی ۶۵۲.
جوزاغند / جوزاقند / جوزقند ۲۵۳، ۲۶۶، ۴۱۱.
جوزی ۲۶۶.
جوزینه / جوزینک / جوزینق / جوزینج ۲۶، ۲۵۴.
جوشاندهٔ زعفران و شراب ۳۳۷.
جوش بره ۳۰۲، ۳۰۴، ۳۱۸، ۴۰۸، ۴۱۱.
جوش بیره / جوشبیره ۴۰۹.
جوشپره پلاو ۲۹۷.
جوش زعفران ۶۳۷.
جو قاسم ۵۶۶ (← فهرست ۲).
جوک پلاو ۲۹۷.
جوهر زعفران ۳۳.
جهرمی (فرش) ۱۷۰.

چاشت دان ۲۷۰.
چاشنی ۳۱۰، ۴۶۳، ۵۳۲.
چاشنی مطلوب ایرانیان ۴۹۵.
چای ۶۵۲ (← فهرست ۲).
چای ایرانی، چای خارجی ۶۹۷.
چای شیرین ۲۹۸.
چبین ۳۹۱.
چرب رودهٔ گوسفند ۳۰۹، ۳۱۸.
چربش ۳۰۹.
چرب وشیرین ۲۹۰.
چربی بدن شیر ۷، ۳۳۷.
چرم ۶۶۰؛ ~ گوزن ۶۴۵.
چغندر ۶۵۳ (← فهرست ۲).
چلاب ۲۹۹.
چلاو ۲۹۵.
چلوار ۶۵۹، ۶۶۰.
چلو ۲۹۷ تا ۳۰۰؛ چلوکباب ۲۹۷.
چلو زعفران با کباب ۲۹۸.
چنگال با روغن و نان ۳۱۷.
چنگال / چنگالی / چنگمال ۲۶۶، ۳۰۹، ۳۲۲.
چنگال خرما ۳۱۷.
چنگ ایرانی ۳۵۳.
چوش بره ۳۸۸، ۴۰۸.
چوپلاو ۲۱۷.
چیناپلاو، ۲۹۷.
چین در چین ۳۲۷.
چینی سفید ۳۱۵.

حاجی بادام ۲۶۶.
حامضه ۳۱۰.
حب جدوار، حب فلاسفه، حب لؤلؤی ۴۶۳.
حبشی ۳۵، ۲۹۱، ۳۰۳، ۳۲۱، ۴۱۱.
حبوبات ۶۸۵.
حریر استاربادی ۴۸.
حریره ۲۸۹، ۳۳۳.
حَشُو ۳۲۰.
حصرم ۵۳۸؛ حصرمیه ۳۹۶.
حصیر طبری ۱۴۴.
حصیر / فرش دهقانی ۲۸۳.
حصیرهای ایرانی ۶۵۱.
حلاوات ۳۲۲.
حلاوهٔ عسلی ۳۰۳.

www.tabarestan.info تبرستان

حلبی ۱۴۹.
حلقه چی ۲۶۶، ۳۲۲ تا ۳۲۶، ۳۳۱، ۳۳۵.
حلقهٔ یاسین ۳۶۱.
حلوا ۱۳۷۴، ۲۹۳، ۳۲۷، ۴۶۴؛ ~ اردهٔ قم ۳۲۴؛ ~ انگشتی ۲۵۳، ۲۵۴؛ ~ برنج، ~ لوبیا، ~ ماش، ~ نخود ۳۲۹؛ ~ برنجی ۳۱۷، ۳۲۲؛ ~ بن ۳۲۴؛ ~ بهار نارنج ۳۲۹؛ ~ پالوده ۲۶۴؛ ~ پروریدهٔ قند ۲۹۰؛ ~ پشمک ۳۳۰؛ ~ پوست بالنگ، ~ پوست پسته، ~ نارنج، ~ پوست هندوانه ۲۶۶؛ ~ تخم‌مرغ ۳۲۹؛ ~ تر ۳۱۹؛ ~ ترک ۳۲۹، ۳۳۴؛ ~ چغندر ۳۲۹؛ ~ خبیص ۲۵۹؛ ~ ذوالفقار ۳۳۱؛ ~ زردک ۳۲۹؛ ~ زردهٔ مرغ ۲۸۷؛ ~ به انگبین ۲۶۵؛ ~ زعفرانی ۴۴، ۴۵، ۳۲۱، ۳۲۵، ۳۳۲، ۳۴۷؛ ~ سوهان قم ۳۲۴؛ ~ شکر بادام ۲۶۶؛ ~ شکر / شکری ۳۱۳، ۳۲۲، ۴۴۱، ۴۶۳؛ ~ شونز ۳۲۲؛ ~ شیر ۳۲۹، ۳۳۰؛ ~ صابونی / صابونیه ۲۶۶، ۳۰۶، ۳۱۲، ۳۲۴، ۳۴۸؛ ~ عسل ۳۳۴؛ ~ عید ۲۷۲، ۳۲۱، ۳۳۰؛ ~ قلندری ۳۲۹؛ ~ کدو ۳۱۴؛ ~ گوز ۳۲۲؛ ~ مزعفر ۴۴، ۳۲۰، ۳۲۱؛ ~ مشوش ۳۲۳، ۳۳۱؛ ~ معقود ۲۸۷؛ ~ مغز بادام ۲۸۸، ۳۱۹؛ ~ مغز پسته ۲۸۸، ۳۱۹، ۳۲۴؛ ~ مغزی / مغزین ۱۳۵، ۲۱۴، ۲۴۸، ۲۶۵، ۳۱۹، ۳۳۱؛ ~ ناطف با خرز ۳۹۱؛ ~ نشاسته ۲۸۰، ۳۲۹.
حلواهای زعفران زدهٔ عصر ناصری ۳۲۹.
حلوایی‌های قم ۳۳۱.
حلویه ۳۱۰؛ حلویات ۶۵۶.
حلیم (هلیم) ۲۹۱، ۳۱۵، ۳۳۴؛ حلیمانه ۶۶۴.
حما ۲۶۶.
حموضات ۴۵۰.
حمول ۴۵۶.
حنای تازه ۳۴۱.
حنوط ۳۶۳ تا ۳۶۵.
حویجی [هویجی] ۲۶۶.

خاک تبت ۳۴۹.
خاگینه / خایگینه ۳۳۵، ۳۹۳، ۴۱۷.
خاله بی‌بی ۳۳۹، ۴۱۱.
خامه ۳۹۵.
خان احمدی ۲۶۶.
خایه (تخم‌مرغ) ۲۶۱، ۲۸۳.
خایهٔ مور ۴۷۳.
خبزالبازیر ۲۷۱.
خبزالمله ۳۱۶.
خبیص / خبیصه، خبیصهٔ یقطین ۲۶۶.
خبیصه فارسیه ۲۵۹.
ختایی ۲۹۵.
خدود، خدود اغانی، خدود ترک ۲۶۶.
خرگوش بریان ۲۸۵.
خرمای تازه ۳۲۱.
خرمای خشک ۱۷۵، ۲۷۱، ۳۹۶.
خرموهی ۲۷۰.
خروالفار ۳۷۸، ۳۷۹.
خریطه ۶۱۹.
خستو (کاکائو) ۳۳۰.
خشتی ۲۶۶، ۳۱۲.
خشخاش سرخ شده ۲۷۱.
خشخاشی ۲۶۶.
خشخشیه ۲۷۸، ۴۱۰.
خشکار ۲۶۶.
خشکبار ۱۵۷، ۱۶۳، ۱۷۲، ۱۷۴، ۶۵۸، ۶۶۰، ۶۶۴، ۶۶۵.
خشکنانک / خشکنانج ۲۴۸، ۲۵۹، ۲۶۶، ۲۸۳؛ خشکناج شامی، خشکناج مصری ۲۶۶.
خشکه ۲۹۲، ۲۹۶؛ ~ پلاو ۲۹۷؛ ~ مزعفر ۲۹۱.
خصیة الثعلب ۵۳۴.
خضاب ۳۳۷، ۳۳۹ تا ۳۴۲؛ خضاب دست و پا، ~ با نقش‌های گل و گیاه ۳۴۰؛ ~ زعفران دار ۳۴۰؛ ~ به رنگ‌های: اشقر، خرمایی، خلوقی، زر (طلایی)، سبز، سرخ، سفید، سیاه، سیم سپید (نقره‌ای)، طاووسی، طوطکی، فیروزه‌ای ۳۴۰.
خضریات (تره بار) ۱۲۳، ۱۳۲، ۱۳۳، ۴۹۹.
خَلّ ۴۴، ۲۵۹، ۳۶۳.
خلال مغز بادام ۲۷۸ تا ۲۸۰، ۲۹۷، ۲۹۹، ۳۱۰.
خلال مغز پسته ۲۷۷ تا ۲۸۰، ۲۹۷، ۲۹۹، ۳۱۰.
خلال نارنج ۱۹۶.
خلوق ۲۲، ۳۲، ۳۸، ۳۷۶، ۳۸۲، ۴۷۷؛ خلوق کعبه ۳۴۲، ۵۰۰.
خلوقی ۳۹، ۳۴۱.
خلیفتی ۲۶۶.
خَمر ۴۴؛ خَمر جنت ۱۳۸.
خمیر ۳۰۳؛ خمیر زلیبا ۳۱۳؛ خمیر سنبوسه ۳۲۲؛ خمیر مایهٔ شادی ۳۴۷.
خودرنگ (پارچه) ۱۵۶.
خوراک آرایی (← تزیین نان...).
خوراک‌های افطار ۲۷۶، ۲۸۹، ۲۹۰، ۳۲۳، ۳۲۶.
خوراک‌های بازاری ۳۰۸.
خوراک‌های چهارشنبه سوری

www.tabarestan.info تبرستان

۳۳۱.
خوراک‌های دهقانی ۲۸۲.
خوراک‌های روسی ۲۹۹.
خوراک‌های شب یلدا ۲۶۳.
خوراک‌های ضحاک ۳۰۷.
خوراک‌های عاشورا ۲۶۳.
خوراک‌های عید ۲۹۹، ۳۲۱، ۳۲۳.
خوراک‌های گوشت پرندگان ۳۱۰.
خوراک‌های نذری ۲۹۲.
خوراک‌های نوروزی ۳۱۷.
خورش بازردهٔ تخم مرغ ۳۰۷.
خورش ۲۸۲، ~های ترکان ۳۰۱.
خورش‌های از کبک و تذرو سفید ۳۰۷.
خورش‌های زعفران زده ۲۸۸.
خوش نرم ۲۶۶.
خوشهٔ انگور ۴۹۷.
خیار چنبر پرورده ۲۶۲.
خیار خُرد کرده ۳۰۰.
خیک رب انار ۴۶۳.

دارالمضیف ۲۸۷.
دارچینی / دارصینی ۲۶۱.
دارچینی کوبیده ۲۹۲.
داروی گرم ۳۰۸، ۵۳۵.
دانه پلاو، ~ تیهوج، ~ دراج، ~ کبک، ~ کبوتر بچه، ~ مرغ ۲۹۷.
دانه‌های معطر ۲۴۴.
دانهٔ انگور ۳۶۴.
دبق ۳۶۳ تا ۳۶۵.
دبه ۳۱۴.
دخنه ۲۷۸، ۲۸۰.
دردانج ۴۶۴.
درناج ۲۴۵.
دستار سفیددکنی ۳۵۴.
دِسِرگونه ۳۲۹.
دسومات پرورده ۲۶۳.
دکان هریسه‌پزی ۳۱۵.
دل ۳۰۹، ۳۹۵.
دلمه ۳۹؛ دلمه کدو ۲۹۹؛ دلمه کلم ۳۳۰.
دنبلان ۵۳۶.
دنبه ۲۵۵، ۲۹۲، ۳۰۰، ۳۰۲، ۳۰۴، ۳۰۹، ۳۱۷، ۴۶۹.
دنف پسته‌ای ۲۶۶.
دواهایک عدل ۴۶۳.
دواء الکرکم ۳۹، ۳۳۸.
دوپیازه ۲۹۱، ۲۹۶.
دوده روغن زیتون ۴۴۶.
دودهٔ بزر پاک ۳۷۲.
دودهٔ نفت ۳۷۲.
دوری زعفران ۳۸۶.
دوشاب ۱۲۳، ۱۳۵، ۱۵۳، ۲۱۴، ۲۶۳، ۲۷۶، ۲۹۰، ۳۱۹، ۳۲۰، ۳۲۲، ۳۹۱، ۵۰۰.
دوغ ۲۴۷.
دولمه پلاو ۲۹۷.
دهن الخلوق ۳۹.
دهن الزعفران ۳۹.
دهن الفستق ۲۵۹.
دهن اللوز ۲۵۹.
دیبای چینی ۱۸۴.
دیبای خراسان ۳۵۱.
دیزی ۳۰۰.
دیکبریکه ۳۹۶.
دیگ ابزار ۲۶۰، ۲۶۱.
دیگ جوش ۲۹۱.
دیگچه ۳۱۷؛ دیگچه حضرت زهرا س ۳۱۸، ۴۱۲.
دیگ سنگی (هرکاره) ۲۷۸، ۳۷۲، ۳۸۲.
دیگ کلان ۳۰۸.
دیگ مسی ۲۷۸.

ذرت بریانی ۶۵۳.
ذوالفقار ۲۶۶.

رائب ۳۹۵.
راحت الحلقوم ۲۷۷.
راسخت (مس سوخته) ۴۴.
راقوته ۳۳۴.
رأس العصفور ۲۶۶.
رب انار ۲۹۸، ۶۵۳.
رب انار پلاو ۲۹۷.
رب گوجه‌فرنگی ۵۱۷.
رجراج / رجراجه ۲۷۶.
رخنین ۳۹۵.
ردیهٔ مکشوفه ۲۶۶.
رُسته ۲۶۶.
رشته ۲۹۳، ۲۹۵.
رشته پلاو ۲۹۷؛ ~ بامرغ ۳۱۸.
رشته پولاو ۳۰۳، ۴۱۱.
رشتهٔ ختایی / خطائی ۲۶۶، ۳۱۴، ۳۲۵.
رشیدیه، ۲۹۵.
رعدید ۲۷۶.
رغیف ۲۷۱.
رفوده / رفیده ۳۹۹.
رقاق ۲۷۱؛ رقاق دو پرویزنی ۳۳۳.
رنگ (وسمه) ۳۳۹.
رنگ ریش ۶۵۳.
رنگ سرخ ارمنی ۴۲۱.
رنگ مو ۳۳۷.
رنگینک ۲۶۶.
رواصیر ۲۶۲، ۲۶۳، ۲۶۵، ۲۸۷، ۳۹۷.
روپوش‌های هروی ۳۵۱، ۶۴۶.
روح افزا ۲۶۶.
روده ۵۷۸؛ روده بط ۲۵۸.
روغن ۱۲۴، ۱۹۳، ۲۴۴، ۲۴۶، ۲۷۸، ۳۰۱، ۳۰۲، ۳۱۳، ۳۱۴، ۳۱۶ تا ۳۲۹، ۴۰۵، ۴۳۲، ۴۵۳، ۴۵۵، ۵۰۱، ۶۵۷؛ ~ آفتاب گردان ۳۳۷؛ ~ آقنیتون ۲۴۴،

www.tabarestan.info تبرستان

۲۴۶؛ ~ بابونه ۴۵۴؛ ~ بادام ۲۴۴، ۲۴۶، ۲۵۹، ۲۷۶، ۲۸۰، ۲۸۹، ۳۱۴، ۴۴۹، ۴۵۳؛ ~ بلسان ۴۶۶؛ ~ پسته ۲۴۴، ۲۵۸، ۲۵۹، ۲۷۶، ۲۷۸ تا ۲۸۰؛ ~ پیه آهو ۳۹۳؛ ~ تخم‌مرغ ۴۴؛ ~ تربنت ۲۴۴؛ ~ جَردَنک ۲۵۹؛ ~ جوش / جوشی ۲۶۶؛ ~ چراغ ۶۵۷؛ ~حیوانی ۲۷۷، ۲۸۹، ۲۹۰؛ ~ خام ۴۴۹؛ ~ داغ ۲۲۷، ۲۹۲؛ ~ دنبه ۲۶۴، ۳۰۹؛ ~ زعفران ۴۵۵، ۴۶۹، ۵۰۵؛ ~ زیبق ۴۷۵؛ ~ زیت ۲۹۳؛ ~ زیتون ۶، ۴۴، ۲۵۹، ۲۷۶، ۳۹۷، ۴۵۷، ۴۶۶، ۴۶۹، ۴۰۴؛ ~ سبز ۳۳۳؛ ~ شیر ۲۴۴؛ ~ کرچک ۲۴۹؛ ~ کنجد ۲۶۴، ۲۷۶، ۳۱۰، ۳۱۱، ۳۱۹، ۳۲۵، ۳۴۴، ۴۶۹، ۵۰۱، ۵۰۴؛ ~ گاو ۲۶۴، ۲۶۸، ۲۸۰، ۳۱۵؛ ~ گردو ۲۷۶، ۴۵۴؛ ~ گل ۴۴۸، ۴۵۳؛ ~ گوسفند ۲۸۰، ۳۲۲؛ ~ مرغ ۲۹۳؛ ~ معدنی ۶۴۵؛ ~ نیلوفر ۳۶۴.
ریباسیه ۳۹۶.
ریچار / ریصار ۲۶۲ تا ۲۶۴، ۳۹۷.
ریچار لطیف، ریچارات ۲۶۳.
ریحانِ کباب ۳۳۳.
ریواس تخمیر شده ۲۴۸.

زاج / زنگار قبرسی ۳۷۲.
زبد ۳۹۵.
زبیب ۲۹۶، ۴۵۳.
زرآب / زراب ۳۹، ۵۲، ۲۳۰، ۴۹۷.
زربفت مسکو ۱۴۹.
زردپلاو ۲۹۷؛ زردپلاو با مرصع ۳۱۸.
زرده ۶۵۶، ۲۶۶؛ ~ تخم مرغ ۲۵۴، ۲۷۷، ۴۵۳، ۴۵۵، ۴۵۶؛ ~ بیضه ۳۹۳؛ ~ خام ۵۳۶؛ ~ خایه ۳۴۱؛ ~ نیم برشت ۴۴۱، ۵۳۴.
زردهٔ خایهٔ مرغ ۲۵۸، ۳۳۹.
زرشکبا ۴۵۷.
زرشک پلاو ۲۹۷.
زرع / زر + ع = سکهٔ طلا ۴۳.
زعفران آگین ۴۴.
زعفران بار ۴۴.
زعفران بیشتر از همه ۲۹۸.
زعفران پوشال ۴۱، ۶۱۴.
زعفران تجارتی ۴۱.
زعفران، جلوه‌های رنگ زرد در خوراک‌ها ۳۳۲.
زعفران جمندی ۴۱، ۴۴، ۵۱۲، ۶۱۳.
زعفران جوشیده ۴۷۰.
زعفران دختر پیچ ۴۱، ۴۴، ۵۶۶، ۵۶۹، ۶۱۳، ۶۱۴.
زعفران در پلهٔ جوانی ۴۹۷.
زعفران در گلاب ساییده ۲۹۲.
زعفران دسته ۴۱، ۶۱۳، ۶۱۴.
زعفران ریز ۴۵.
زعفران سرب ۴۲.
زعفران سرگل ۴۱، ۵۷۲، ۶۱۳، ۶۱۴.
زعفران سودهٔ کمندی ۴۵، ۳۱۲.
زعفران شاهی، ۱۳۲.
زعفران عاشقان ۴۶.
زعفران عصیری ۲۶۱،۲۶۲.
زعفران فلزات ۴۶.
زعفران قصه گو ۶۹۶.
زعفران کمندی ۴۴، ۶۱۳.
زعفران لاچّا ۶۳۲.
زعفران لاله ۴۷.
زعفران معسل ۲۰۸، ۲۶۲.
زعفران معسل / معسلی ۲۶۱.
زعفران ممتاز ۴۱.
زعفران ممسوح ۲۶۱.
زعفران مونگرا ۶۳۲.
زعفران و زرع ۴۲ و ۴۳.
زعفران هندی / آهن ۴۱، ۴۷.
زعفرانی خنده ۴۸.
زعفره ۴۸.
زعفوری (جامه) ۴۸.
زغال ۳۸۰، ۶۵۳، ۶۵۷.
زقلیع ۲۶۶.
زلابیهٔ شکری، زلابیهٔ عسلی ۳۲۳.
زلنبغ ۲۶۶.
زله ۳۰۳.
زلیب ۳۱۷، ۳۲۳؛ ~ عسلی ۳۲۵.
زلیبی زرد ۳۲۳.
زمرد بازعفران ۴۷۳.
زناج / زناچ ۳۰۸، ۳۰۹.
زنجبیل پرورده ۲۶۱.
زنجبیلی / زنجفیلی ۲۶۶.
زوالهٔ خمیر ۲۹۹.
زوفای خشک، ۳۳۸، ۳۳۹.
زولبیا / زلابی / زلابیه / زلیبا، زلیب ۲۵۹، ۲۶۶، ۲۷۰، ۳۱۷، ۳۲۳ (ونیز ← حلقه چی).
زهرهٔ ماکیان (مرغ خانگی) ۴۴۵.
زیت ۲۶۱، ۵۰۰؛ ~ گاو ۲۵۸.
زیتون معطر ۲۴۷.
زیربا /زیرباج / زیرباجیه / زیروا/ زیره‌با/زیره‌وا ۲۶۷، ۲۸۲ تا ۲۹۰، ۳۹۶.
زیربای به زعفران ۲۸۲ تا ۲۸۴، ۲۹۰.
زیربای به زعفران با گوشت گوسفند ۲۸۳، ۲۸۴، ۲۸۶.
زیربای به زعفران و گوشت خرگوش ۸۶.
زیربای به سرکه ۲۹۰.
زیربای به شکر ۳۱۱.
زیربای شیرین ۲۹۰؛ زیربای کرده به شکر، زیربای کرده به عسل

www.tabarestan.info تبرستان

۲۸۶.
زیربای عراق ۲۸۸.
زیربای مزعفر ۲۶۵، ۲۸۳، ۲۸۷.
زیربای معقد ۲۶۵، ۲۸۷.
زیره (← فهرست ۲) ۲۹۰، ۳۱۳.
زیره تو ۲۸۹.
زیره جوش ۲۹۰.
زیلو ۱۷۰، زیلوی جهرمی ۱۷۵.

ژامبون ۲۹۹.

سابوری ۲۶۶.
سارو پلاو ۲۹۷.
ساق خادم ۲۶۶.
ساق عروس / ساق عروسان ۲۶۶، ۲۹۱، ۳۲۲، ۳۲۵.
سبد ۳۰۵؛ ~ زعفران ۶۱۷، ۶۱۸؛ ~ عود ۲۸۳.
سبزی ۲۴۹، ۲۵۹، ۶۵۳، ۶۵۷؛ ~پلاو ۲۹۷؛ ~ پلو ۲۹۸؛~ کوهی ۳۰۱.
سبوی آب ۲۸۲.
سپرز ۳۹۵.
سپرسندی ۱۸۴.
سپرسیمین ۱۴۴.
سپیدبا ۳۱۱.
ستل پلاو ۲۹۷.
ستونه ۳۰۶.
سختو ۳۰۸، ۳۳۴.
سخینه ۳۱۶.
سرآبگوشت ۳۰۶.
سرانگشتی ۳۱۸، ۳۲۰.
سرخ پلاو ۲۹۷.
سرشیر ۳۹۵.
سرطراط ۲۷۶.
سرکا ۲۶۱، ۳۱۱.
سرکه ۲۴۶، ۲۵۱، ۲۵۳، ۲۶۰، ۲۶۱، ۲۶۴، ۲۷۸، ۲۸۵، ۲۸۸، ۲۹۰، ۳۰۲، ۳۰۳، ۳۰۶، ۳۰۷، ۳۴۱، ۳۸۷، ۳۸۹، ۴۴۸، ۴۴۹، ۴۷۳، ۵۰۰، ۵۳۶، ۶۵۳، ۶۵۶.
سرکه و نان ۲۸۳.
سرکهٔ تند ۴۵۹.
سرکهٔ تیز ۴۶۰.
سرکهٔ کهن ۳۹۳.
سرکهٔ مرو ۲۶۵.
سرگین گاو ۳۴۱.
سرمش ۴۱۱.
سرمش کاشان ۳۱۴.
سرمهٔ اصفهان ۱۳۷، ۱۳۸، ۲۱۶، ۴۴۶، ۴۸۵.
سریط ۲۷۶.
سُمس ۲۹۹، ۴۳۶.
سُعدرومی ۵۳۴.
سُعد کوفی ۴۴۹.
سغدو ۳۰۸.
سفرهٔ بی‌بی حور و بی‌بی نور ۴۱۲.
سفرهٔ بی‌بی سه شنبه ۴۱۲.
سفرهٔ حضرت ابوالفضل ۴۱۲.
سفرهٔ حضرت رقیه ۴۱۲.
سفط (سبد) عود ۲۸۳.
سقنقور ۴۴۲، ۵۳۵.
سک (سرکه) ۲۶۷.
سکبابه کبروسپاناخ ۳۰۶.
سکبابه گشنیز خشک ۳۰۶.
سکبابه گوشت گاو و برگ ترنج و کرفش ۳۰۶.
سکبابه ماهی ۳۰۶.
سکباج مزعفر ۳۰۷.
سکبا/ سکباج ۴۳، ۴۵، ۲۵۴، ۲۶۷، ۲۷۸، ۳۰۵ تا ۳۰۷، ۳۹۱.
سکرّان ۲۶۶.
سکری ۲۶۶.
سکنجبین ۴۵۲، ۴۶۹، ۵۰۵.
سلطان سنجری ۳۱۶.
سلطان مزعفر (پلو) ۳۱۵.
سلهٔ زعفران ۳۸۵، ۶۱۸.
سماقبا ۲۹۱، ۴۵۷.
سماق پلاو ۲۹۷.
سماق کوفته ۳۱۰، ۳۱۳.
سماقیه ۳۹۶.
سمک ۳۲۹؛ سمک مشوی ۳۱۰.
سمن ۴۹۷؛ سمن آزاد ۳۹۵.
سمنک ۲۶۶.
سمنو ۲۶۶، ۳۴۲۴.
سمنیات پرورده ۲۶۳.
سموسک ۳۱۲.
سنان جیلمی ۱۸۴.
سنبوسه با گوشت قیمه ۳۱۴.
سنبوسه بر سر برنج ۲۶۴.
سنبوسه / سنبوسک / سنبوسق ۲۵۳، ۲۶۶، ۲۶۷، ۲۹۱، ۳۱۲ تا ۳۱۴، ۳۲۲، ۳۳۵، ۶۸۳.
سنبوسهٔ پسته ۳۲۲.
سنبوسهٔ‌سبز، سنبوسهٔ سرخ ۳۱۳.
سنبوسهٔ شکر بوره ۳۱۴، ۳۱۸.
سنبوسهٔ قندی ۲۶۶.
سنبوسهٔ گردو ۳۲۲.
سنبوسهٔ مرصع ۴۵، ۳۱۲، ۳۱۸.
سنبوسهٔ مغز بادام ۳۲۲.
سنبوسهٔ نغز ۳۱۴، ۳۲۲، ۳۲۶.
سنجری پلاو ۲۹۷.
سنگ تافته ۳۹۳.
سنگریزه ۳۰۴، ۳۲۰.
سوانک ۳۲۴.
سوپ ۲۹۹، ۴۳۶.
سوپ ناسیونال ۹۹.
سوسوپلاو ۲۹۷.
سوسیس ۲۵۸، ۲۹۹.
سوهان ۲۶۶، ۲۷۸، ۳۲۳، ۳۲۴، ۳۸۳؛ ~ بادامی ۳۲۴؛ ~ حاجی ۳۲۴؛ ~ عسلی ۳۲۴؛ ~ قم / قمی ۳۲۰، ۳۲۴؛ ~ میرزایی ۳۲۴.
سیاه دانه ۲۷۱ (← فهرست ۲).
سیاه/ سیه پلاو ۲۹۷.
سیبچه ۳۹۶.

تبرستان www.tabarestan.info

سیخ ۳۲۷.
سیخک ۳۰۸.
سیدالمرق ۳۰۶.
سیر پوست کنده ۳۱۱.
سیگار ۴۶۴.
سیم بفت مسکو ۱۴۹.

شاخ زعفران ۴۸.
شاخ سرخ (کلاله) ۴۶۶.
شاخ نبات ۳۲۷.
شال ۱۸۱، ۶۵۸، ۶۶۰؛ ~ ترمهٔ کشمیر ۱۸۳؛ ~ رضائی ۶۵۴؛ ~ زعفرانی ۷۲؛ ~ گوش‌پیچ ۶۵۴.
شامی ۳۲۵، ۳۲۷، ۳۹۶، ۴۱۵.
شان ۳۳۱.
شاهاب گل معصفر ۳۶۸.
شاه افروش / افروشه ۲۶۶، ۳۰۱، ۳۲۳.
شاهبوی ۴۶.
شب چره ۲۵۴.
شب غریب ۲۶۶.
شتر مرغ ۴۵.
شحم ۲۸۶، ۵۱۱.
شراب ۱۱، ۱۶، ۱۹، ۲۶، ۲۷، ۵۶، ۱۲۹، ۱۴۲، ۱۴۷، ۱۷۹، ۲۴۸، ۲۸۹، ۳۱۸، ۳۳۲، ۳۳۷، ۳۸۱، ۴۴۵، ۴۵۰ تا ۴۵۲، ۴۶۱، ۴۶۸، ۴۷۳، ۵۴۰، ۶۱۷، ۶۶۰؛ ~ انگوری ۳۸۳، ۴۴۸؛ ~ ایرانی ۲۷۵؛ ~ خرما ۷، ۲۴۸، ۳۶۳، ۳۳۷؛ ~ در عصر هخامنشیان ۲۷۲؛ ~ راین ۴۹۲؛ ~ ریحانی ۴۵۵؛ ~ زعفران / زعفرانی ۳۹، ۲۵۷، ۲۶۸، ۲۷۲ تا ۲۷۶، ۴۶۰ (ونیز ← می‌زعفرانی)؛ ~ سفید ۲۷۵، ۴۰۱، ۴۵۳؛ ~ سوری ۳۹۳؛ ~ سیکی ۲۷۵، ۳۳۸، ۴۴۳؛ ~ شری ۱۹۸؛ ~ شیرین ۳۳۸؛ ~ عراق ۳۰۵؛ ~ قطربلی ۳۹۳؛ ~ کهربائی ۵۵۰؛ ~ کهن / کهنه ۲۷۶، ۳۰۷، ۴۰۱؛ ~ مدرحیض ۴۵۸؛ ~ مروق ۴۰۰؛ ~ مسکر ۴۶۹؛ ~ معطر ۲۸۹.
شراحی ۳۰۸.
شربت ۱۹۶، ۳۸۷؛ ~ بیدمشک ۲۸۲، ۳۲۷؛ ~ ترنج ۳۳۰؛ ~ قند ۲۵۴، ۲۸۱، ۳۰۲؛ ~ گلاب ۲۵۴، ۲۸۲؛ ~ بومادران ۴۵۸.
شفارج / پیشپاره ۲۶۶.
شقاقل پرورده ۲۶۱.
شکر ۱۸۱، ۱۸۶، ۱۹۶، ۲۵۱، ۲۵۴، ۲۵۵، ۲۶۴، ۲۶۷، ۲۷۲، ۲۷۶، ۲۷۷، ۲۸۹، ۲۹۰، ۲۹۳، ۲۹۷، ۳۱۹، ۳۲۰، ۳۲۶، ۳۴۳، ۳۷۸، ۴۰۵، ۵۳۲، ۶۵۶، ۶۶۰، ۶۶۱، ۶۹۷.
شکر اندا ۳۳۰.
شکراهواز ۱۳۳، ۲۹۲.
شکر بادام ۲۶۶.
شکر بورک ۴۱۴.
شکر پاره / شکربرگ / بره / بوره / بیره / بیزه / پیره ۲۶۶، ۳۲۲، ۳۳۱.
شکر چاشنی داده ۲۶۲، ۳۹۸.
شکر در عالم خواب ۴۷۴.
شکر سفید ۳۳۹.
شکر طبرزد ۳۹۳، ۴۷۳.
شکر عسکرمکرم ۳۰۷، ۴۹۲.
شکر قلم ۲۶۶، ۳۲۲.
شکرک ۳۲۲.
شکر مازندران ۴۹۲، ۶۵۳.
شکرنگ ۲۶۶.
شکره / شکری ۲۶۶.
شکرینک ۲۵۹.
شلغم شور ۲۴۴.
شله ۲۹۱.
شله پلاو ۲۹۱، ۲۹۷، ۴۰۶؛ ~ آلوچه، ~ انارداته، ~ تمرهندی، ~ زرشک، ~ زغال اخته، ~ ساده، ~ سماق، ~ غوره، ~ لیمو، ~ نارنج، ~ تیهوج، ~ دراج، ~ کبوتربچه، ~ مرغ ۲۹۷.
شله‌زرد ۱۳۷، ۲۶۶، ۲۶۸، ۲۹۱ تا ۲۹۳، ۶۸۳.
شله‌زرد مزعفری ۲۹۱.
شمامه ۳۶۲.
شنبلیلهٔ خشک ۲۶۹.
شورابک ۲۵۴.
شوربا / شورباج ۲۵۴، ۳۱۲، ۴۱۱.
شوربای خراسانی ۲۸۸.
شوربای عدس ۴۴۲.
شوکولات (شکلات) ۳۳۰، ۷۱۶.
شوله ۲۹۱؛ شوله زرد ۴۰۵.
شولی یزدی ۲۹۱.
شوینک ۳۱، ۲۵۴.
شهد ۱۷۹، ۲۶۶.
شهد مزعفر ۳۲۰.
شهید ۲۶۶.
شیاف مامیثا ۴۵۳.
شیر ۱۲۲، ۲۴۴، ۲۴۶، ۲۵۴، ۲۵۶، ۵۷، ۲۶۵، ۲۷۰، ۲۷۲، ۲۸۱، ۳۱۴، ۳۱۷، ۳۱۸، ۳۲۴، ۳۳۸، ۳۳۹، ۳۴۳، ۳۷۱، ۴۳۲، ۴۵۴، ۴۷۳، ۴۸۴.
شیراز (ماست) ۳۹۸.
شیربا ۲۸۲، ۲۸۳.
شیربرفی ۳۲۹.
شیربرنج ۳۲۷، ۳۹۶، ۴۱۵، ۴۴۱.
شیرپلو ۴۴۶.
شیرج العنب ۲۶۱.
شیر خشت ۱۶۶.
شیردان ۲۹۱.
شیردایهٔ ۲۵ ساله ۵۴۰.
شیرزنان ۴۴۶، ۴۵۶، ۴۷۳.

www.tabarestan.info تبرستان

شیر فلاته ۲۶۶.
شیر گاو ۲۵۸، ۲۸۳، ۵۱۷.
شیر گوسفند ۳۹۳.
شیرمادر ۵۴۰.
شیر مایه زده ۲۸۲.
شیر مرغ ۲۶۶.
شیر میش ۷۵، ۲۵۴.
شیر و روغن ۲۵۹.
شیر و شکر (بستنی؟) ۲۹۱.
شیره ۲۹۲، ۳۲۶؛ ~ سیب ۳۵۴؛ ~ ارجان ۱۳۳؛ ~ انجیر ۲۸۰؛ ~انگور ۲۴۴، ۲۴۵، ۲۶۱، ۲۶۴، ۲۶۹، ۲۷۶، ۲۹۰، ۳۱۹، ۵۰۰، ۶۵۳؛ ~ برنج ۲۸۱؛ ~ به سیمین ۲۵۴؛ ~ توت ۲۹۷؛ ~ خرما ۹۰، ۳۰۶؛ ~ خشخاش ۵۴۴؛ ~ درخت صبر ۳۶۴؛ ~ شکر ۲۹۲؛ ~ شهد ۶۵۷؛ ~ فشردهٔ یاسمن ۴۶۰؛ ~ قند ۲۷۷، ۲۹۲؛ ~ گندم سبز ۳۲۴؛ ~ مغز چلغوزه ۲۸۶.
شیری، شیری فلاته ۲۶۶.
شیرینی ۲۴۶، ۲۴۷، ۲۵۲ تا ۲۵۴.
شیرینی‌آلات ایرانی ۳۲۸.
شیرینی پالوده ۲۸۲.
شیرینی و کودکان ۲۶۹.
شیرینی‌های اصفهان ۳۱۹.
شیرینی‌های افطار ۲۷۰.
شیرینی‌های خراسان ۴۱۳.
شیرینی‌های فارس ۳۲۰.
شیرینی‌های نوروزی ۲۳۰ تا ۲۳۲، ۲۶۹، ۲۷۲.
شیشه‌های آبلیمو ۴۶۳.
شیله پلاو، ~ بره، ~ تیهوج، ~ دراج، ~ کبوتربچه، ~ مرغ ۲۹۱.

صابون ۶۵۳، ۶۵۷.
صابونی / صابونیه ۲۶۶، ۳۱۹، ۳۲۲، ۳۲۵ تا ۳۲۷، ۲۶۶.
صبر ۳۷۳ (ونیز ← فهرست ۲).
صحن ۲۸۰، ۳۰۴؛ صحن گل ۳۳۴.
صحن ماقوت ۳۳۵.
صغرق ۲۷۶.
صمغ ۲۴۹، ۳۶۳، ۶۴۹؛ ~ انگدان ۲۷۵، ۴۴۳.
صمغ درخت سلم ۳۶۵؛ ~ عربی ۳۹، ۳۵۷، ۳۷۱، ۳۷۲، ۵۳۸.
صنایع قالی‌بافی ۶۴۴.
صنایع قلمزنی ۱۴۴.

طاقهٔ زعفران ۵۲.
طباهجه ۳۹۶.
طبرزد ۲۵۴، ۲۶۲، ۳۲۹، ۳۷۸.
طبرزد گشنیز ۲۵۴.
طبق زعفران ۳۸۵، ۶۱۷، ۶۱۸.
طبق ۲۸۲، ۳۰۴، ۳۲۱، ۳۹۱.
طبق مشک ۳۸۵، ۶۱۷.
طبلهٔ زعفران ۴۹۸، ۶۱۹.
طبلهٔ عطار ۴۹۸.
طحال ۳۵۵.
طعام اتراک (ترکان)، ۴۱۴.
طفشیر به سرکاوچکندر ۳۱۱.
طفشیر / طفشیل ۳۱۱.
طلسم به زعفران ۳۲۲.
طنطانی / تنتانی ۲۶۶.
طیجن ۳۱۰.
طیلسان مزعفر ۵۲.
طین اصفر ۳۳۲.

عاشقبا ۳۰۳، ۳۰۹.
عاضدیه ۲۶۶.
عبای ماهوت امیری ۷۵.
عبیر ۲۶، ۲۷، ۵۲، ۱۰۸، ۳۷۳ تا ۳۷۷، ۴۳۷، ۴۷۱، ۶۴۷، ۶۴۸.
عدسی ۳۱۱، ۳۱۵، ۳۱۷.
عرق ۱۹۶، ۲۷۵؛ ~ بومادران ۱۴۰؛ ~ بید ۲۶۴؛ ~ بیدمشک ۵۲، ۳۷۴؛ ~ زعفران ۵۲، ۳۷۴، ۳۷۹؛ ~ طلعانه ۱۴۰؛ ~ کاردو ۱۴۰؛ ~ گل ۴۵، ۳۱۱؛ ~ گیاهی ۱۴۴.
عرقیات گیاهی گور ۳۷۹.
عروق احمر ۳۷۱.
عسل ۴۴، ۵۶، ۱۲۴، ۱۳۷، ۱۳۹، ۲۰۸، ۲۴۴، ۲۴۶، ۲۶۱، ۲۶۲، ۲۶۴، ۲۷۶ تا ۲۸۱، ۲۹۲، ۲۹۴، ۳۰۲، ۳۲۰، ۴۴۹، ۴۵۰، ۴۶۵، ۴۶۸، ۴۶۹، ۵۰۰، ۵۰۱، ۵۱۷، ۵۳۴، ۵۳۵، ۵۴۰، ۶۵۳، ۶۹۸ (ونیز ← انگبین)؛ ~ اصفهان ۱۳۳؛ ~ سفید ۴۶۷؛ ~ مصفا ۴۶۷.
عصارهٔ آلبالو ۲۹۷.
عصارهٔ جو پرورده ۱۴۶.
عصارهٔ سیب ۲۴۶، ۲۷۶.
عصارهٔ سیلفیوم ۲۴۴.
عصیب ۳۰۹.
عصیده ۲۵۹، ۲۶۶.
عطارخانه ۴۶۳.
عطر ۲۷۴ تا ۲۷۹؛ ~ بنفشه، ~ بومادران، ~ بیدمشک، ~ زعفران، ~ شکوفهٔ خرما، ~ کارده، ~ نرگس، ~ نیلوفر ۲۷۹؛ ~ زعفران آلود ۳۴۲.
عقاقیر ۲۶۰، ۵۰۱.
عقید ۲۶۶.
عنبر ۲۱، ۲۷ تا ۲۹، ۵۶، ۱۴۴، ۱۸۱، ۱۹۶، ۲۴۲، ۲۹۲، ۳۳۵، ۳۴۳، ۳۶۴، ۳۷۴ تا ۳۷۷، ۴۴۲، ۴۶۴، ۴۷۷ تا ۴۸۶، ۵۰۰، ۶۱۹، ۶۴۸، ۶۵۰؛ ~ اشهب ۴۶۵، ۴۸۲، ۵۳۴، ۵۳۵؛ ~ در عالم خواب ۴۷۵؛ ~ شحری ۱۳۱، ۱۳۳، ۲۱۳.
عود ۱۷۸، ۱۸۱، ۳۳۵، ۴۵۱، ۷۰۵؛ ~ خام ۴۴۱؛ ~ سوزی ۲۸۳؛

www.tabarestan.info تبرستان

~ هندی ۳۷۸، ۳۷۹.

غالیه ۳۴۰، ۳۴۳، ۳۶۵، ۳۷۹؛ ~ در عالم خواب ۴۷۴؛ ~ بوقماشه ۳۷۹؛ ~ خروالفار ۳۷۹؛ ~ زرد زنان ۳۷۹؛ ~ کافوری ۳۷۹؛ ~ مثلث ۳۷۹؛ ~ مطرا ۳۷۹.
غبیدا/ غبیده ۲۶۶.
غذا ۲۸۲.
غذاهای مرطب ۴۴۹.
غذاهای مزعفر ۲۸۹.
غراب / غرابیه ۲۶۶.
غلات ۱۶۰، ۱۶۹ (← فهرست ۲)
غلهٔ نیم کوب ۲۴۸.
غلیان ۴۵۷؛ غلیان عطری ۷۵.
غوره ۲۹۸، ۲۹۹، ۴۴۵، ~ انگور ۵۳۸.
غوره؛ ۲۸۸، ۴۵۳؛ ~ به شکر ۳۱۱.

فادزهر ۱۳۰، ۴۶۸.
فازعباس ۴۶۷.
فالود ۲۷۶.
فالوده / فالوذج / فالوذق / پالوده ۲۵۴، ۲۶۶، ۲۷۱، ۲۷۶ تا ۲۸۲، ۳۱۸.
فالودهٔ به اصطلاح جدید ۲۸۱.
فالودهٔ شیرازی ۲۸۱، ۲۸۲.
فالودهٔ قدیم /کهن ۲۸۰.
فالودهٔ کنونی ۲۸۱.
فالودهٔ مروارید/ی ۲۸۱، ۲۸۲.
فالوذج ابن جدعان ۲۷۷.
فالوذج الجسر ۲۷۹.
فالوذج السوق ۲۷۹، ۲۸۰.
فالوذج با روغن بادام ۲۷۹.
فالوذجیه ۲۷۸.
فانید / فانیذ ۳۱، ۲۸۰، ۴۷۳.
فانید مسکان ۱۳۳.

فراته / فراطه / فراتق ۲۱۴، ۲۶۶.
فرانی ۲۷۱.
فراورده‌های لبنی ۷۱۶.
فرخشه / فرخشته ۲۶۶.
فرش ۱۷۵، ۶۴۴، ۶۶۰.
فرش ایران ۵۵۳.
فرش طبری ۱۴۴، ۱۷۵.
فرش قالینی بیرجند ۳۸۶.
فرش‌های زربفت ۲۵۵.
فرفیون ۴۵۳ (← فهرست ۲).
فرک اوساط ۲۶۶.
فرنی با پسته ۳۳۴.
فرنی / فرنیه ۲۶۶، ۳۰۲، ۳۱۷، ۳۲۵، ۳۲۷، ۳۳۰، ۳۳۴.
فستقیه ۲۶۶.
فسنجان ۲۹۸، ۳۱۰.
فسوجن ۳۱۰، ۳۳۰.
فطیر ۳۲۳؛ فطیر آسیاوانی ۲۶۴.
فقاعی ۲۸۹.
فلاته ۲۶۵.
فلفل پلو ۲۹۵.
فلونیا ۴۶۳ تا ۴۶۶؛ فلونیای پارسی ۴۶۴، ۴۶۵؛ فلونیای خاصه ۴۶۴؛ فلونیای رومی ۴۶۹؛ فلونیای محمودی ۴۶۵.
فلیق ۳۹۱.
فود / فوده ۳۱۶.
فولاذجیه ۳۱۰.
فیرنی ۲۸۰.
فیروزه کاران نیشابور ۴۹۳.
فیروزهٔ لداج ۱۸۴.
فیروزهٔ نیشابور ۴۸۵، ۴۹۲.
فیل گوش ۳۲۷.

قابی ۵۴.
قارچ (نام قارچ‌ها در قرن ۳ ه) دنبلان، غوشته، فطر، کماة، کشینج ۳۹۶ (ونیز ← فهرست ۲)
قاروره ۲۸۷.
قاق ۳۹۱؛ قاق خربزه ۳۹۰.
قالی ۱۵۷ تا ۱۵۹، ۱۶۶، ۲۳۱، ۶۵۸؛ ~ دُرُخش ۳۸۶؛ ~ قاین، ~ کاشان، ~ کرمان ۱۶۶.
قاووت ۲۶۶، ۳۲۵، ۳۳۴.
قاهریه ۲۶۶، ۳۱۲.
قاهریه ۲۶۶.
قبای دارایی ۷۵.
قبای رومی ۱۸۴.
قبای ششتری ۳۱۷.
قبولی پلاو ۲۹۷، ۲۹۹.
قبولی مزعفر ۲۹۷.
قبیت / قبیته / قبیطا / قبیطی ۲۶۶، ۳۲۳.
قبیطه کنجدی ۳۲۴.
قبیطهٔ گردکانی ۳۲۴.
قتق ۳۳۴.
قدح چینی ۴۶۹.
قدید ۲۶۳، ۳۰۴؛ ~ اصفهان ۳۰۵؛ ~ با گشنیز ۳۰۵؛ ~ با نانخواه ۳۰۵؛ ~ به زعفران ۳۰۵.
قرص زعفران ۵۴.
قرص صندلی ۳۴۶.
قرص عنبر ۴۱۳.
قرص / قرصه ۲۶۶، ۲۷۰.
قرصک ۳۲۹.
قرص کافور مزعفر ۴۳۵.
قرص لیمو ۴۶۳.
قرص مشاش ۳۲۷.
قرص منوّم حاد ۴۶۰.
قرضیه ۲۶۶، ۳۱۰.
قرطاس ۱۸۱ (← کاغذ).
قرقو مغما ۴۷۰.
قرمز دانه ۳۳، ۱۴۹، ۱۶۵ (ونیز ← فهرست ۲).
قرمه‌سبزی ۲۹۸.
قرنفل ۳۰۶ (← فهرست ۲).

www.tabarestan.info تبرستان

قروت ۴۰۵.
قره‌قروت ۳۹۵.
قریص ۳۹۷.
قزغان ۳۰۴.
قصب کانپوری ۱۸۴.
قصب هندی ۲۱.
قصب یزدی ۶۵۴.
قصیل ۶۵۷.
قضیب گاو ۵۳۴.
قطاب / قطاف / قطیفه / قطایف ۲۶۶، ۲۶۷، ۳۱۲، ۳۱۳، ۳۲۲.
قطابی ۳۱۳، ۳۱۴.
قطاع ۲۶۶.
قطایف ۲۹۵، ۳۰۶، ۳۲۲، ۳۲۳، ۳۵۹، ۳۳۴، ۳۶۴، ۳۷۱.
قطایف دوشابی ۳۱۴.
قَق، قِق ۳۹۱.
قلفتی ۲۶۹.
قلوه ۳۹۵.
قلیان ۲۹۸.
قلیه ۳۰۴، ۳۰۹، ۳۳۵؛ ~های بورانی ۳۱۸؛ ~ انگژد ۳۳۸؛ ~ بای بغرا ۴۵، ۳۱۲؛ ~ ترش، قلیهٔ شیرین ۲۶۴؛ ~ خشک بـاپلیل ۳۰۵؛ ~ خشک بـا دارچـینی ۳۰۵؛ ~ خشک باگشنیز ۳۰۵؛ ~ زنگی ۱۱۰؛ ~ کـدو ۲۶۹، ۲۹۱؛ ~ گـزر ۳۳۵؛ ~ هارونی ۳۰۵.
قمحه ۲۹.
قمیطا ۲۶۶.
قنبیطیه ۳۹۷.
قند ۱۹۶، ۲۶۴، ۳۰۳، ۳۱۹، ۳۲۰، ۳۲۳، ۴۱۳، ۴۹۶، ۶۶۰؛ ~ارسی (روسی) ۶۵۶؛ ~ پـنجاب ۱۸۴؛ ~ سـوده / کـوبیده ۳۲۵، ۳۳۵؛ ~ محمودی ۳۱۵؛ ~ و یخ ۳۲۵؛ ~ یزدی ۶۵۶.
قوشدلی پلاو ۲۹۷.
قهوه ۲۵۹ (← فهرست ۲).
قهوه سینی زرشک ۳۸۶.
قیسی / قیصی ۱۹۶، ۴۱۱، ۶۵۳.
قیسی هلوی ارمنی ۲۵۴.
قیمه ۲۴۴، ۳۰۳، ۴۵۷؛ ~ پلاو ۲۹۷، ۳۱۸؛ ~ آلو ۲۹۸؛ ~ زعـفران زده ۳۱۴؛ ~ قرمه‌سبزی ۳۳۰؛ ~ کنگر ۲۹۸.

کاجی ۲۸۹، ۳۱۷.
کاچی / کاچیک / کاجیک ۲۶۶، ۲۹۳، ۳۰۴، ۴۱۱.
کاسات (جمع کاسه) ۳۰۷.
کـاسه ۳۰۴، ۳۲۵؛ کـاسهٔ برنج مزعفر ۲۹۴؛ کاسهٔ شوربا ۲۹۲؛ کاسهٔ عسل ۲۹۵؛ کاسهٔ ماهیچه ۳۱۴.
کاسهٔ چینی ۲۸۱.
کـاغذ بـه رنگ: آبـی مـفرط، آل حـنائی، خـودرنگ، زرد، زعفرانی، زنگاری، سبز، سبز طوطکی، سرخ، عودی، فریسه، کـاهی، کـبود، گـلگون، گـونه، نارنجی، نیمرنگ ۳۶۸، ۳۶۹.
کاغذ پرداخت شده بـا زعـفران ۳۶۶.
کاغذ چینی ۳۶۶، ۳۶۷.
کاغذ رنگین (چگونگی تـهیه) بـه رنگ زرد، گـلگون، نـارنجی و گونه رنگ ۲۶۸، ۲۶۹.
کاغذ ۳۴۰، ۳۶۵ تا ۳۷۴؛ ~ آمل، ~بـغدادی، ~ دمشـقی، ~ سمرقندی ۳۶۸.
کـافور ۴۴۱؛ کـافور ریـاحی ۶۴۶ (← فهرست ۲).
کاکائو ۵۱۸.
کاک ۲۶۶، ۳۱۷، ۳۲۲؛ ~ ترکی ۲۶۶؛ ~ کـنجد و پسته مـغز نشانده ۲۷۰، ۳۹۰.
کالبا ۳۱۵.
کالباس ۲۵۸، ۲۹۹.
کال/کَل /کله جوش ۳۳۴.
کـامخ ۲۶۴، ۲۶۵؛ ~ انـجدان، ~بادروجی، ~ شـونیزی، ~ طرخـونی، ~ فـوتنج، ~ کـبر ۲۶۵.
کـامه / کـامخ ۲۶۴؛ کـامه‌های کامکار ۳۶۳.
کاه ۵۴۹، ۶۵۷.
کـباب ۲۴۲، ۲۴۸، ۲۵۰، ۲۹۸، ۳۹۶، ۳۹۷؛ ~ بـا پـیاز خـام ۵۳۴؛ ~ بـره ۱۱۱، ۲۹۸؛ ~ جوجه ۳۲۵؛ ~ چـنجه ۳۰۸؛ ~سـیخ ۳۰۸؛ ~ غـاز ۱۱۱، ۲۹۶.
کبوتر که بر سر برنج ننهند ۲۶۴.
کبیتا ۲۶۶.
کته ۲۹۸؛ کته چلاو ۳۳۰.
کتیرا ۴۵۳ (← فهرست ۲).
کدوی پخته ۴۵۰.
کدوی می ۲۸۳.
کرباس ۱۶۶، ۶۵۴؛ ~ زنـدینجی ۳۷۱.
کردناج / کردناک ۳۹۷.
کرک ۳۶۳؛ کرک بز ۱۵۸.
کِرِم آرایشی ۳۳۶.
کرنبیه ۳۹۷.
کره ۲۹۲، ۳۲۴، ۳۹۵، ۵۷۸، ۶۹۸؛ کره آب شده ۲۷۰؛ کرهٔ گاو، کرهٔ گوسفند ۲۹۹.
کَسَب ۲۷۹.
کشته (برگه) ۶۹۷؛ ~ آلو ۳۹۹؛ ~ زردآلو ۴۱۱.
کِشتهٔ خربزه ۳۹۱؛ کشته خراسان ۲۵۰.
کشک ۱۶۳، ۲۹۶، ۳۹۰، ۳۹۵، ۴۰۸، ۶۵۳، ۶۵۶.

www.tabarestan.info تبرستان

کشکاب ۲۷۹، ۳۳۹.
کشکبا ۳۳۵، ۴۱۱.
کشک قزوین ۴۶۳.
کشکک ۲۶۴.
کشکیه ۳۹۶.
کشمش ۷۷، ۲۴۴، ۲۵۶، ۲۹۷، ۲۹۸، ۳۱۰، ۳۱۳، ۶۵۶، ۶۶۰؛ ~ پلوی ۶۹۷؛ ~ طعام ۶۵۶؛ ~ سبز ۶۵۳، ۶۹۷؛ ~ طوس ۱۳۳.
کعب الغزال ۲۶۶، ۲۶۹؛ ~الغزال هیاجی ۲۶۶.
کعک ۲۶۶، ۲۷۱، کعک مصری ۲۶۹.
کفچه ۲۹۱، ۳۰۴، ۳۱۵.
کف دریا ۴۷۳.
کک ۲۶۶.
کلاشکن / کلاه شکن ۲۶۶.
کلاه بخارایی ۷۵.
کلمبه / کلنبه ۲۶۶.
کلوچه / کلیچه / کلچه ۲۴۸، ۲۶۸، ۳۳۱، ۲۶۸ تا ۲۷۲.
کلوچهٔ قندی ۲۸۲.
کلوچهٔ لاهیجان ۲۷۰.
کلوچهٔ نوروزی ۲۶۷.
کله ۳۵۵؛ کله پاچه ۲۹۱.
کِله کنو ۲۶۶.
کله ماچان ۳۱۸.
کلیچه ۲۶۳، ۲۶۷، ۲۶۸ تا ۲۷۲، ۲۹۰، ۳۱۳.
کلیچه با زیرهٔ کرمان ۳۳۴.
کلیچه - تزیین کلیچه ۲۶۹، نگهداری و حمل کلیچه ۲۷۰.
کلیچهٔ رقاق ۲۸۸.
کلیچهٔ زعفران ۲۷۱.
کماج ۲۶۶، ۲۷۰، ۳۱۶ تا ۳۱۸.
کماج مرصع ۳۱۸.
کمان چاچی ۱۸۴.
کمج ۲۷۰.
کمخواب بنارسی ۳۸۶.
کنجد پوست کنده ۲۶۹، ۲۷۱.
کنجد / کنجدین ۲۶۶.
کندر ۴۶۷؛ کندر دریایی ۲۱۳.
کنسرو ۳۳۰.
کنیزان رومی ۱۸۴.
کوامخ / کوامیخ ۲۶۴، ۲۶۵، ۲۸۷.
کوفته ۳۳۰، ۳۳۵؛ ~ بره ۴۰۶؛ ~ به تخم‌مرغ ۳۳۴؛ ~ مغز پسته ۳۱۰.
کوفتهٔ (کوبیدهٔ) مغز گردو ۳۱۰.
کوکو ۳۳۰.
کوله ۲۶۶.
کهری ۱۴۲.
کِیف ۴۶۵.
کیفدان ، ۴۶۳، ۴۶۵؛ کیفدان طلا و نقره ۲۶۳.
کیک زعفرانی ۲۷۱.

گَرد رازیانه ۲۹۷؛ گَرد مواد معطر ۳۶۳.
گَرد زغال و زعفران ۴۲۸.
گردناک ۳۹۷.
گردویی / جوزی / گردکان ۲۶۶.
گُرده ۳۹۵.
گِردهٔ رقاق ۲۸۸.
گِردهٔ نان سفید ۲۹۰.
گِردهٔ نرم ۳۳۳.
گرنج مزعفر ۲۹۶.
گز / گز انگبین ۲۶۶.
گشنیز خشک ۲۶۰، ۲۸۶، ۴۳۴.
گشنیز کوفته / له شده ۳۱۰، ۳۱۳.
گلاب ۲۱، ۳۶، ۵۲، ۱۴۰، ۱۴۴، ۱۴۹، ۲۵۴، ۲۵۷، ۲۶۴، ۲۶۵، ۲۷۱، ۲۷۳، ۲۸۲، ۲۸۳، ۲۸۶، ۳۰۶، ۳۱۱، ۳۱۲، ۳۱۹، ۳۲۱، ۳۲۳، ۳۲۵، ۳۲۶، ۳۲۸، ۳۵۴، ۳۵۹، ۳۶۱ تا ۳۶۵، ۳۷۰، ۳۷۴ تا ۳۷۷، ۳۷۹، ۳۸۱، ۳۸۳، ۳۸۴، ۳۹۳، ۵۳۴، ۶۴۹، ۶۶۰.
گلاب پاشی ۲۸۳.
گلاب جور (فیروزآباد) ۲۱۶.
گلاب، در عالم خواب ۴۷۵.
گلاج ۲۶۶، ۳۲۵.
گل حلوا ۳۳۱، ۳۳۲.
گِل خراسانی ۲۹۶.
گل خرما ۲۴۸.
گل خشک ۴۵۳.
گِل خوردنی ۳۹۱.
گل زرد، گل سرخ (از انواع حلوا) ۲۶۶.
گل سرخ زعفران (کلاله) ۵۶۶.
گلشکر / گلقند ۲۶۱، ۲۶۲، ۲۶۶.
گل کاجیره ۲۶۸ (← فهرست ۲).
گِل مختوم ۴۳۵، ۴۶۴.
گلنگبین ۲۶۱، ۲۶۶.
گِله ۴۱۳.
گلیم ۶۵۴، ۶۵۸.
گمیتا ۲۶۶.
گمیز ۴۷۳.
گندبیدستر ۵۴۲ (← جندبیدستر).
گندمبا ۳۱۶، ۳۳۴.
گندم پخته ۵۴۰.
گُنده ۳۳۴.
گوارش الوان ۴۶۳.
گوارش جالینوس ۴۵۰.
گوارش زرشک ۴۶۳.
گوارش زعفران ۴۶۳.
گوارش زنجبیل پرورده ۲۶۱.
گوارش مصطکی ۴۶۳.
گوجهٔ برغانی ۳۱۰.
گوجهٔ خشک اصفهان ۶۵۰.
گوجهٔ خشک خوارزم ۶۵۰.
گوداب ۲۶۴؛ ~ خرما؛ ~ خشخاش؛ ~ رقاق؛ ~ قطایف؛ ~ خربزه؛ ~ نان؛ ~ خبیص اللوز ۳۲۱.
گوداب و کشک ۳۲۲.

www.tabarestan.info تبرستان

گوزمغز ۳۲۱ (← مغز گردو).
گوزینه / گوزینک / جوزینج / جوزینق ۲۴۸، ۲۵۳، ۲۵۴، ۲۶۶، ۳۹۳.
گوش بره ۴۰۸.
گوشت ۱۹، ۱۶۴، ۱۷۹، ۲۴۳، ۲۵۹، ۲۶۴، ۲۷۳، ۲۷۷، ۲۸۴، ۲۹۱، ۳۰۱، ۳۰۵، ۳۰۶، ۳۰۹، ۳۱۴، ۳۸۷، ۳۹۲، ۵۴۰؛ ~ آبه ۳۳۸؛ ~ آهو ۲۴۴، ۳۹۵؛ ~ بره ۳۹۳؛ ~ اردک ۲۹۷؛ ~ اسب ۲۴۴؛ ~ بره با چاشنی‌های اسرارآمیز ۲۹۹؛ ~ بره ۲۴۴، ۲۵۱، ۲۵۴، ۲۷۴، ۲۹۹، ۳۹۵، ۴۴۱؛ ~ برهٔ دو ماهه ۳۹۲؛ ~ بز / بزغاله ۲۴۷، ۲۵۱، ۲۵۵، ۳۹۵، ۳۹۷؛ ~ بز کوهی ۳۹۵؛ ~بزغاله به شیوهٔ پارتی ۲۵۱؛ ~ بوقلمون ۲۴۸؛ ~ پخته ۲۵۰، ۵۴۰؛ ~ قدید کرده با زعفران ۳۰۵؛ ~ پرندگان / طیور ۲۴۸، ۲۹۹؛ ~ پرورده ۲۶۳؛ ~ تذرو ۳۹۳، ۳۹۵؛ تیهو ~/ تهو / تیهوج ۳۰۸، ۳۹۵؛ ~ جزور ۳۹۵؛ ~ جوزه (جوجه) ۲۷۹، ۳۱۱؛ ~ حبا ۳۹۵؛ ~ خرگوش ۳۹۵؛ ~ خوابانده در ماست و زعفران ۳۱۰؛ ~ خوک ۲۴۷؛ ~ دراج ۳۹۵؛ ~ سفید ۳۰۸؛ ~ در سرکه خوابانده ۳۰۵؛ ~ شتر ۲۴۸، ۲۵۶، ۲۶۴، ۲۹۵؛ ~ شترمرغ ۲۴۸، ۳۹۵؛ ~ شکار ۲۴۷؛ ~ طری ۳۹۵؛ ~ غاز ۲۴۴، ۲۴۸، ۳۹۵؛ ~ غاز ۲۴۴، ۲۹۵، ۲۹۷؛ ~ فاخته ۳۰۸، ۳۹۵؛ ~ قدید ۳۰۵، ۳۹۵؛ ~ قرقار ۳۰۸؛ ~ قرقاول ۲۹۷؛ ~ قرمز ۳۱۳؛ ~ قسمی خر ۲۴۸؛ ~ قطا ۳۹۵؛ ~ قیمه ۲۸۲، ۳۱۲، ۴۰۸؛ ~ کبک ۲۹۷، ۳۰۸، ۳۹۳، ۳۹۵؛ ~ کبوتر ۲۴۴، ۲۶۴، ۳۰۸؛ ~ کبوتر بچه ۳۰۸، ۳۲۱؛ ~ پرورده ۳۹۳؛ ~ کبوتر بغدادی ۳۰۸؛ ~ کله ۳۱۵؛ ~ کوبیده ۳۱۲؛ ~ گاو ۵۷، ۱۸۰، ۲۵۴، ۲۶۳، ۲۶۴، ۳۰۷، ۳۱۱، ۳۹۵، ۳۹۷، ۴۷۳، ۶۴۸، ۶۴۹، ۶۵۳، ۶۵۷، ۶۹۸؛ ~ گنجشک ۳۰۸،۶۹۵؛ ~ گورخر ۲۵۲، ۲۵۴، ۳۹۵؛ ~ گوساله با سرکه ۳۹۳؛ ~ گوسپند ۲۸۲؛ ~ گوسفند ۲۴۷، ۲۶۳، ۲۶۴، ۲۸۶، ۲۹۹، ۳۰۴، ۳۵۵، ۳۹۵، ۶۵۳، ۶۵۷، ۶۹۸؛ ~ ماکیان یک ساله ۲۸۷، ۳۹۳؛ ~ ماهی ۲۹۷، ۲۹۹؛ ~ مخلف ۳۰۸؛ ~ مرغان فربه ۴۴۱؛ ~ مرغ ۲۴۷، ۲۴۸، ۲۶۴، ۲۸۶، ۲۹۰، ۲۹۷، ۲۹۸، ۳۹۵، ۶۵۷، ۶۹۸؛ ~ خانگی ۳۲۱؛ ~ مرغ مسمن ۳۰۸؛ ~ مهرا ۳۱۱؛ ~ یخنی ۲۷۰.
گوش فیل ۲۶۶.
گولانج ۲۶۶.
گوهر بی‌بها ۴۷۳.
گیپا ۲۹۱، ۳۰۲، ۳۰۴، ۳۰۸.
گیپای گوشت مرغ ۳۱۸.

لاخشته / لاخشه / لاکشته / لخشک ۳۰۱، ۴۱۴.
لبابیه ۲۶۶.
لبنیات ۱۶۰، ۲۵۹، ۲۶۳، ۲۶۵، ۲۸۷، ۴۵۰.
لبوب کبیر ۴۴۱.
لپه ۴۰۸.
لحم ۲۸۷.
لخشک / لاخشته ۳۰۱، ۴۱۴.
لخم ۳۱۱.
لرزانک ۳۲۶.
لعاب حلبه ۴۶۰.
لعل بدخشان ۱۸۴، ۴۹۲.
لغانه ۳۰۹.
لغمان ۳۰۱.
لقمه پلاو ۲۹۷.
لقیمات القاضی ۲۶۶، ۳۱۲.
لنگ بره ۳۱۸.
لنگ قبا ۳۱۸.
لواش / لوا / لاوک / لاوه ۴۱۶؛ لواش سمنو ۳۱۷.
لوای رومی ۲۵۵.
لوت ۳۷۶.
لور ۱۲۲.
لوز ۱۵؛ لوز رطب ۳۹۵.
لوزینه / لوزینک / لوزینج / لوزینق ۲۶۶، ۲۷۹، ۳۱۸.
لوزینهٔ با مغز پسته ۳۳۴.
لوزینهٔ به شکر / شکری ۲۸۴، ۳۱۴، ۳۲۷.
لوزینهٔ ۲۴۸، ۲۵۳، ۲۵۴، ۲۵۹، ۲۶۶، ۲۶۷، ۲۷۱، ۲۸۳، ۳۰۳، ۳۲۳، ۳۲۵، ۴۱۴، ۴۱۶، ۴۶۳؛ لوزینه مدهن ۳۰۶.
لوزیه ۲۶۶.
لیتی پلاو ۲۹۷.
لیچار / لیصار ۲۶۲، ۳۲۵.
لیمو پلاو ۲۹۷.
لیموناد ۱۹۶.

مازوی سبز ۳۵۴.
مازیارج ۲۶۶.
ماست ۲۴۷، ۲۵۴، ۲۷۰، ۳۰۳، ۳۲۳، ۳۲۵، ۳۲۷، ۳۳۰، ۳۹۵، ۴۰۸، ۴۹۷، ۶۵۳، ۶۵۶، ۶۹۸.
ماستبا ۳۰۳، ۳۳۴، ۴۱۱.
ماست درگزین ۴۶۳.
ماست گاو ۶۵۳.

www.tabarestan.info تبرستان

ماست گوسفند ۶۵۳.
ماسک امولسیون زیبایی ۴۷۳.
ماسک زیبایی ۳۳۶، ۳۳۸.
ماقوت ۲۶۶، ۳۰۲، ۳۰۳، ۳۲۲، ۳۲۶.
ماقوت سرخ ۳۲۳.
ماکیان ۲۵۳، ۵۳۵ (← گوشت مرغ).
مالکانه ۲۶۶.
مالیده ۲۶۶.
ماهی بریان ۳۱۰.
ماهی بصره ۳۰۲.
ماهی تازه / ماهی شور ۲۹۰، ۳۳۱، ۳۳۱، ۳۳۳.
ماهیچه ۲۹۱، ۳۰۳، ۳۰۴، ۳۱۴، ۳۱۸، ۳۲۰، ۴۱۱.
ماهی قندی ۲۶۶.
ماءالخلوق / ماخلوق ۳۶، ۳۸، ۱۴۴.
ماءالزعفران / مازعفران ۳۶، ۴۰، ۵۲، ۵۵، ۱۴۴، ۳۷۴، ۳۷۹.
ماءالصندل / ماصندل ۳۶، ۱۴۴.
ماء الطلع ۱۴۰.
ماءالفلافل ۳۹.
ماءالقیصوم ۱۴۰.
ماءالورد / ماورد ۵۵۰، ماء الورد در عالم خواب ۴۷۴.
ماء/ ما زعفران مسوسن ۲۱۶.
مأکول و مشروب معطر و مزعفر ۲۸۹.
مأمونی ۳۰۶، ۳۶۶.
مبار ۳۰۹.
مبرم (پارچه) ۴۸.
مبهشره ۲۶۶، ۳۱۰.
متاع هندوستانی ۳۸۵.
مثلث ۴۴۱، ۵۰۰.
مجروده ۲۶۶.
مُجَسّد ۵۵.
مجسمه ۲۶۶.
مخ الاطعمه ۳۰۶.
مخلا ۳۰۸.
مخلف ۳۰۸، ۳۳۴، ۳۳۵.
مخلق ۵۵.
مخلل ۳۰۷.
مخللات ۲۶۳، ۳۹۸.
مُخمّس زعفرانی ۳۸۷.
مدرات حیض ۴۵۸.
مربا ۲۶۲، ۲۸۱؛ مربای بالنگ ۳۳۰؛ مربای پسته ۳۳۰؛ مربای پوست هندوانه ۳۱۹؛ مربای خلال مغز پسته ۳۹۸؛ مربای خیار ۳۲۷؛ مربای زردک ۳۱۹؛ مربای نارنج ۳۲۷.
مربیات ۲۶۱.
مرجان ۲۳۱، ۳۵۲.
مرچ سرخ ۳۰۹.
مرصع پلاو ۲۹۸.
مرغ ۲۸۸، ۳۰۷، ۶۵۳؛ ~ پارتی ۲۵۲؛ ~ پخته ۳۱۳؛ ~ پرواری ۲۹۰؛ ~ پرورده ۲۹۱؛ ~ مزعفر ۲۹۶، ۳۰۳؛ ~ که بر سر برنج نهند ۲۶۴ (ونیز ← گوشت مرغ).
مرغن ۲۷۲.
مرقه ۲۹۰.
مرکبات ۱۹۲.
مرکب تحریر به رنگهای مختلف ۲۷۰ تا ۲۷۳.
مروارید ۴۳۴، ۴۹۰.
مری ۲۶۴؛ مری مرو ۶۵.
مزعفر پلاو ۲۹۸، ۳۱۸.
مزعفر ۵۵، ۵۶، ۱۱۰، ۲۸۲، ۲۹۳ تا ۳۰۴، مزعفر با عسل ۵۶.
مزوجه ۲۶۶.
مزوره ۴۵۳.
مژانه ۱۳۳؛ مژانه خرما ۲۶۶.
مستکه / مسکه ۴۰۰.
مُسّح ۳۹۳.
مُسّخ ۳۹۳.
مسخته / مسختی / مشخته ۲۶۶، ۲۷۷، ۳۲۷، ۳۲۸.
مسقطی ۲۶۶، ۲۷۷، ۳۲۷ تا ۳۲۹؛ ~ خانگی ۳۲۸؛ ~ مخصوص جنوب ۳۲۹.
مسکه ۳۹، ۲۶۸؛ مسکه گاو ۲۸۰.
مسمن ۲۶۶.
مسیر یقطین ۲۶۶.
مسینه آلات ۶۵۳.
مشاش ۲۶۶، ۲۷۸، ۳۲۷.
مشبک ۲۶۶.
مشبک کمر لاهوری ۱۸۴.
مشخته / مسخته ۴۱۵.
مشروبات الکلی فرنگی ۶۵۹.
مشق پریدن زعفران ۵۵۵.
مشک پلاو ۲۹۸.
مشک تبتی ۲۸، ۱۳۱.
مشک ختن ۱۸۴.
مشک در عالم خواب ۴۷۴، ۴۷۵.
مشک صینی ۳۷۹.
مشک ۲۱، ۲۷، ۲۹، ۱۰۸، ۱۳۵، ۱۳۹، ۱۸۱، ۲۱۳، ۲۷۳، ۲۸۰، ۳۰۷، ۳۱۴، ۳۱۹، ۳۴۳، ۳۵۴، ۳۵۹، ۳۶۱، ۳۷۰، ۳۸۵، ۴۲۱، ۴۳۷، ۴۴۱، ۴۴۲، ۴۶۴، ۴۴۸، ۴۵۱، ۴۵۵، ۴۶۴، ۴۷۳، ۴۷۷ تا ۴۸۶، ۴۹۱، ۵۰۰، ۵۴۱، ۶۱۷، ۶۴۸، ۷۰۵؛ ~ سوده ۴۰۱؛ ~ کوبیده ۳۶۳.
مشک و زعفران (نوعی پارچه) ۵۶.
مشکوفی / مشکوفه ۲۶۶، ۳۲۲، ۳۲۵، ۳۲۷، ۳۷۷، ۴۵۹.
مشکینک ۲۶۶.
مصطکی ۳۹، ۲۷۶، ۲۸۶، ۳۱۰، ۳۳۹، ۴۰۱، ۴۳۴، ۴۶۳ تا ۴۶۷.
مصطنعیه ۲۶۶.
مصل (قره قروت) ۳۹۵.

www.tabarestan.info تبرستان

مـــصوص ۲۷۸، ۳۱۰، ۳۹۷؛ ~ تـذرو، ~ جـوزه، ~ کـبک، ~کندشک ۳۱۰.
مصیله ۳۹۶.
مضیره ۳۹۶؛ مضیره معاویه ۲۷۷.
مطمثات ۴۵۹.
مطنجن ۳۱۰؛ مطنجن پلاو ۲۹۷.
مطنجنه بره ۳۱۸.
مـطنجنه ۳۱۰، ۳۹۶؛ ~تیهوج، ~خـــــروس، ~ دراج، ~ کـبوتر، ~ گوسفند بره، ~ ماهی، ~ مرغ ۳۱۰؛ ~ گوشت گوسفند ۳۱۸.
معجرعنابی ۵۶.
مـعجون اسکـندری، مـعجون مروارید ۴۶۳.
معجون کوکنار با زعفران ۴۶۳.
معجون لبوب کبیرج ۵۳۴.
معدن / کان زعفران ۵۵، ۵۶.
معسل ۵۴۰.
مـغز استخوان ۲۶۸، ۳۹۳، ۴۵۶، ۴۷۰، ۵۰۵.
مغز بادام ۲۵۴، ۲۵۸، ۲۶۴، ۲۶۹، ۲۷۶، ۲۷۷، ۲۸۰ تا ۲۸۲، ۲۹۰، ۳۱۲، ۳۱۳، ۳۲۰، ۳۲۱، ۴۷۳، ۶۹۷.
مغز پسته ۲۷۰، ۲۷۶، ۲۷۷، ۲۸۰ تا ۲۸۲، ۲۹۸، ۳۰۳، ۳۱۲، ۳۱۳، ۳۲۰، ۳۲۱.
مغز پنبه دانه ۲۸۱.
مغز تخم خیارین ۲۸۱.
مغز جـوز ۲۶۳، ۲۶۴؛ ~ هـندی ۳۹۳.
مغز فندق ۲۵۸، ۴۱۶.
مغز گردو ۲۵۴، ۲۵۸، ۲۷۰، ۲۷۶، ۳۱۱ تا ۳۱۳، ۳۲۱، ۴۰۸، ۴۱۱، ۴۱۶، ۶۹۷.
مغز گندم ۲۷۸.
مغز گوز ۲۷۷.
مغز ۲۷۷، ۳۹۵؛ مغز بره ۲۷۸؛ مغز قلم ۲۹۱؛ مغز گاو ۴۵۴.
مغضن ۲۶۶.
مفرح القلب ۴۳۴.
مفرح یاقوتی ۴۶۳.
مقراضی (پارچه) ۱۸۵.
مقراضی، مقرضه ۲۶۶.
مقرصه / مقرص ۲۶۶، ۳۱۲.
مقرمد ۵۶.
مقلو ۳۱۰.
مقندی ۵۶.
مقویات ۴۵۹.
ملبقه ۲۵۴.
مُـلَبّن ۲۱۴، ۲۵۹، ۲۶۶؛ ~ مـرو ۱۳۳.
ملطفات ۵۴۰.
ملکی (پارچه) ۱۸۵.
مله (پارچه) ۱۵۶، ۱۵۸.
ممقور ۳۱۰.
منتو ۳۰۴، ۳۱۸، ۳۲۰.
منفوشه ۲۶۶.
منقا ۲۷۰.
منقاش ۳۲۳.
مواد مومیایی ۳۶۳ تا ۳۶۵.
مورچ / مرچ ۳۰۹.
موم ۲۰۸، ۴۵۳، ۴۵۵، ۴۷۰، ۵۰۵، ۶۵۳.
موی خوک ۳۷۱، ۴۵۶.
مویز ۱۹، ۳۹۶، ۶۵۳ (← زبیب).
می ۲۶۸، ۲۷۵، ۳۸۰، ۵۳۱، ۵۳۲.
میبه (می‌به) ۲۷۵، ۲۷۶، ۴۰۱.
میپختج (می‌پخته) ۲۷۵، ۴۶۹.
میپخته ۲۷۵؛ ~ آبی، ~ انگور، ~ سیب، ~ نار ۲۷۵.
می روشن پنج ساله ۲۶۹.
می زعفرانی ۴۹، ۲۷۹.
می زعفری ۲۴، ۴۹، ۵۲.
میش ۲۵۴ (← گوشت میش)
میوه‌های خشک ۲۵۹، ۲۸۲، ۲۸۸، ۲۹۰.
میوهٔ قندی ۲۶۶.
میویز / مویز ۲۶۳.

ناخن گیره ۲۵۳.
ناربا ۲۹۰.
ناردان ۴۲، ۲۶۳، ۲۸۹، ۴۵۳.
نارگیلی ۲۶۶.
نارنج پلاو ۲۹۷.
نارنجک ۲۶۶.
نار نقل مستان ۲۸۸.
نارنگ ۳۴۳ (← فهرست ۲).
نازک نارنجی ۲۶۶.
ناطف ۲۵۹، ۲۶۶.
ناف‌پری ۲۶۶.
نافه ۳۸۵.
نان ۲۴۶، ۲۶۴، ۳۱۷، ۳۳۳، ۴۳۹؛ ~ ادویـه ۲۷۱؛ ~ ارزن ۱۶۴، ۲۴۸؛ ~ بـــادامـی ۲۵۳؛ ~ برنجی ۲۵۴؛ ~ بهشتی ۲۶۶؛ ~ پسته‌ای ۲۶۶؛ ~ پودینه‌دار ۲۶۵؛ ~ پهن ۲۷۰، ۳۰۸، ۳۳۳؛ ~ تنک ۲۶۳، ۲۶۴، ۳۳۳، ۳۱۵، ۳۳۳؛ ~ جو ۱۶۴، ۲۵۰، ۲۹۶؛ ~ جـواری ۲۵۰؛ ~ چـاشنی زده ۲۷۱؛ ~ حـریر بیز ۳۰۹، ۳۳۳؛ ~ خانگی یـزد ۳۰۲؛ ~ خشـــخاشی ۲۶۴؛ ~ خشک ۳۰۵، ۳۹۰؛ ~ دوالکـــه / دو پرویزنی / دوپـری / دشـتری ۳۳۳؛ ~ رقـاق ۲۸۷، ۳۳۳؛ ~ روغـنی ۷۵؛ ~ زعـفران زده ۲۶۸، ۲۶۹، ۲۹۶؛ ~ زنـــان غلامان قزوینی ۲۶۴؛ ~ سمنو ۲۶۷؛ ~ ســـیحانی ۳۹۸؛ ~ شـیرینی ۲۴۶؛ ~ مـغز بـادام ۲۵۳، ۲۵۴؛ ~ فـرنی ۲۶۴؛ ~ قاق ۳۹۰؛ ~ کاک پـونک زده ۲۷۰؛ ~ کشکـــین ۳۹۰؛ ~

www.tabarestan.info تبرستان

کماج ۳۱۶، ۳۱۷؛ ~ کنجدی ۲۶۷؛ ~ گردویی ۲۶۷؛ ~ گرده ۲۶۳، ~ سیاوانی ۲۶۴؛ ~ گردهٔ زعفران زده ۲۴۸؛ ~ لواش ۲۶۹، ۳۰۰، ۴۱۶؛ ~ ماست ۲۸۳؛ ~ مربایی ۲۶۷؛ ~ مسمون ۲۶۷؛ ~ مشوش ۳۲۵؛ ~ ملهٔ به شیر پرورده ۳۰۵؛ ~ میده ۲۶۷؛ ~ نخودی ۲۶۷؛ ~ نوروزی ۲۶۹، ۲۹۴.
نبات الماء (عرق گیاهی) ۱۴۴.
نبات مصری ۳۷۲.
نبات ۱۹۶، ۲۵۴، ۲۶۲، ۲۷۲، ۲۸۰، ۳۲۹، ۳۳۱، ۳۷۸، ۶۵۴، ۶۵۶، نبات سفید ۴۶۳.
نبید / نی پیت ۲۵۶، ۳۸۰، ۴۷۲.
نجفی پلاو ۲۹۷.
نخوداب مزعفر ۴۵، ۳۱۱.
نخوداب ۲۶۴، ۲۸۷، ۳۱۱، ۳۱۲، ۳۱۸، ۳۳۳؛ نخوداب باقلیه ۵۳۴؛ نخوداب گوشت ماکیان ۲۶۵.
نخود بلرزه ۳۱۲.
نخود پوست کنده ۲۸۶، ۲۹۱.
نَدّ ۳۱.
نرگسی ۳۰۳، ۴۱۱.
نسوار ۴۲۹.
نشاسته ۲۶۴، ۲۷۷، ۲۸۰ تا ۲۸۲، ۲۸۶، ۳۲۶، ۳۲۹، ۳۳۸، ۳۳۹، ۶۴۹.
نشاستهٔ برنج ۳۹۳.
نعلبکی ۲۸۰؛ نعلبکی سبزی ۴۶۳.
نعنا داغ ۳۳۳.
نفت روسی و امریکایی وارداتی ۶۵۹.
نفیس ۲۶۶.
نُقل ۲۸۲، ۳۰۴، ۳۲۹، ۳۹۱، ۳۹۳، ۴۶۳؛ ~ بادیان ۳۹۱؛ ~ زعفرانی، ۲۶۷، ۳۳۰؛ ~ نوروزی ۳۳۱.
نمشکری / نیم شکری / نیم اشکنی ۲۶۷.
نمک ۱۷۹، ۱۸۳، ۲۳۱، ۲۴۸، ۲۵۹، ۲۶۰، ۲۶۵، ۲۸۴، ۳۰۶، ۴۰۶، ۴۶۳، ۴۵۷، ۶۶۰.
نمکزی ۲۶۷، ۳۲۲.
نمک هندی ۳۷۲.
نوشابهٔ الکلی ۲۵۶، ۶۱۶.
نوشیدنی‌های معطر ۷۱۶.
نون و ماست گنبد خشتی ۴۱۲.
نیمرو ۲۹۸.

وزیری ۲۹۶.
وسمه ۳۳۷، ۳۳۹، ۳۴۰.

هاشمی ۲۶۶، ۳۱۲.
هرکاره ۲۷۸، ۲۸۲، ۲۸۳.
هریسه ۱۳۷، ۲۸۲، ۳۱۴ تا ۳۱۶، ۳۳۴، ۳۸۱، ۳۹۷، ۴۱۱، ۴۴۱، ۶۸۳؛ ~ بازاری ۳۵؛ ~ بغدادی، ~ تبریزی، ~ شوشتری ۳۰۲؛ ~ تنوری ۳۱۵؛ ~ شیر با برنج ۳۱۴؛ ~ گندم ۲۹۱؛ ~ گوشت گاو ۲۸۳، ۲۸۴؛ ~ مغز پسته ۳۱۸.
هزار بیشه / پیشه ۶۱۹.
هفت هیکل ۳۶۱.
هلِ مغز ۳۲۵.
هل و گل تحفه ۳۸۶.
هلیلهٔ پرورده ۲۶۱؛ هلیلهٔ کابلی پرورده با عسل ۲۶۲.
هلیم ۱۳۷، ۲۸۲، ۲۹۱، ۳۱۴ تا ۳۱۶.
همکاسهٔ فرنی ۳۶۷.
هندبا ۳۹۵.
هندل پلاو ۲۹۴.
هنده پلاو ۲۹۴، ۲۹۵.
هیمه (هیزم) ۶۵۷.

یخ ۲۸۲، ۳۱۵، ۳۱۷، ۳۱۸.
یخ بچه (بستنی)های: ایران، پرس (پاریس)، ملک انگلند، هند ۳۳۰.
یخ در بهشت ۳۲۱، ۳۲۴ تا ۳۲۶، ۳۳۰.
یخنی ۳۰۲، ۳۱۵، ۳۲۴، ۳۲۷، ۳۳۰.
یقتین / یقطین ۲۶۶.

www.tabarestan.info تبرستان

۲. رستنیها، کشتنیها، پدیده‌های نباتی و کشاورزی

آبنوس ۱۸۳، ۲۴۵.
آبی (گلابی) ۳۷، ۴۴، ۲۷۵، ۲۷۶، ۴۰۱، ۴۹۷.
آدونیس ۷۰، ۱۱۴.
آذریون ۳۹، ۴۹۷.
آرتیشو ۱۹۶.
آس ۴۵۱.
آفتابگردان ۱۹۷، ۲۶۴.
آقنیتون ۲۴۴، ۲۴۶.
آککرا ۴۶۶.
آلاله ۶، ۲۵۵.
آلبالو ۱۹۲، ۲۰۱، ۲۴۹، ۲۹۷، ۲۹۸، ۷۰۹.
آلو ۲۴۵، ۲۵۶، ۳۳۰، ۳۹۶، ۵۰۰، ۷۰۹.
آلوبالو ۲۰۱، ۲۸۱، ۳۳۰.
آلو بخارا ۲۹۹، ۶۵۶، ۶۹۷.
آلوچه ۱۳۳، ۱۹۳، ۳۹۴.
آلو زرد ۲۵۶، ۶۵۳.
آلو سیاه ۱۹۶، ۶۵۳.
آلوی کوهی ۳۹۴.
آویش ۱۴۱، ۲۵۹، ۲۹۸، ۳۲۶، ۴۶۵.
آویشن برگ دراز / بُرم ۳۹۶.
ابروج ۵۲۴.
ابریشم ۱۴۷، ۱۴۹، ۱۵۸، ۱۶۰، ۱۶۳، ۱۶۶، ۱۶۷، ۱۶۹، ۱۷۱، ۱۷۲، ۲۰۵، ۴۳۴، ۴۵۳، ۴۵۴، ۶۵۳، ۶۵۷، ۶۵۹، ۶۶۰؛ ~چین، ~ استراباد ۴۸؛ ~ یزدی ۶۵۸.
اترج ۹۷، ۱۳۴، ۲۵۶؛ ~ طبری ۲۵۴.
احامره (زعفران) ۱۹.
احریض ۵۳، ۵۴.
احمران (زعفران) ۱۹.
اُرز ۳۰۰.
ارزن ۱۵۸، ۱۶۴، ۱۶۶، ۱۸۵، ۲۵۶، ۵۰۰، ۶۵۳.
ارغوان ۴۶، ۴۹، ۵۲، ۷۳، ۱۰۸، ۱۱۰، ۱۳۸، ۱۷۱، ۲۷۴، ۴۳۹، ۴۹۰، ۴۹۴، ۵۳۱، ۵۳۲، ۵۵۰، ۵۵۵، ۵۷۱.
ازدف ۳۹۴.
ازگیل ۲۴۹.
اسارن / اسارون ۴۵۱، ۴۶۵.
اسپرک ۲۸، ۳۳، ۳۴، ۴۷، ۳۵۰، ۴۹۸، ۴۹۹، ۵۵۲؛ اسفرک ۳۴۰، ۵۵۲.
اسپس (اسپست) ۱۳۱.
اسپست ۱۸۶، ۲۸۱، ۴۹۹، ۵۳۴، ۶۴۵.
اسپند ۳۷۸، ۳۸۱، ۲۹۶.
اسفناج ۱۹۶، ۲۹۱، ۲۹۷، ۳۹۶، ۴۰۷، ۵۱۷، ۶۱۲.
اسفناج رومی ۳۹۶.
اسفندان ۲۶۰.
اسلیخ / اسلیخ ۴۷.
اشترخار ۲۵۱.
اشترغار ۲۶۰؛ ~ مرو ۲۶۵.
اصابع الفتیات ۳۹۹.
اصبور / اصفور ۵۳.
اصفران ۱۹.
اصل السوس ۲۷۸، ۴۶۱، ۵۴۲.
اصل زعفران ۳۷.
افتیموان ۲۸۹، ۴۶۰، ۴۶۵.
افربیون ۴۶۷.
افرونک / افروگ ۵۳۴.
افسنتین ۴۵۸.
اقاقیا ۴۵۳، ۶۴۹.
اقسوس ۲۶۴.
اکلیل الجبل ۴۶.
اکلیل الملک ۴۸.
الخ ۲۵۶، ۳۹۴.
الیرا ۲۹۴.
امبرود / انبرود ۲۵۶.
امرود ۱۲۵، ۱۳۳، ۲۵۶، ۳۹۰، ۳۹۶، ۵۰۰؛ ~ حسینی ۴۱۱.
انار اردستانی ۴۱۱.
انار ۱۲۵، ۱۳۰۰، ۱۴۱، ۱۵۸، ۱۶۹، ۱۹۲، ۱۹۵، ۱۹۶، ۲۴۲، ۲۴۵، ۲۵۶، ۲۹۸، ۳۳۲، ۳۳۹، ۴۹۷، ۴۹۸، ۵۰۰، ۶۵۳، ۶۵۶، ۷۰۹؛ انار یزد ۱۸۲؛ انار دشتی ۵۳۴.
انبه / انب / انبج ۲۶۱، ۳۳۲؛ انبه هندوستان ۱۱۰.
انجدان، انجدان خراسانی ۲۶۰.
انجیر ۱۳۳، ۱۴۱، ۱۵۸، ۱۶۹، ۱۹۶، ۲۴۶، ۲۵۶، ۲۷۲، ۳۰۶، ۳۲۷، ۳۲۸، ۳۳۲، ۳۹۶، ۵۰۰، ۷۰۹؛ ~ آتن ۲۴۷؛ ~حلوان ۱۳۳؛ ~ وزیری ۴۱۱.
انچوچک ۵۳۴؛ انجکک ۵۳۴؛ انچکک ۲۸۱.
انداودشتی ۲۰.
انغوزه ۱۶۶، ۲۴۴، ۲۴۸، ۲۵۱، ۴۴۳، ۴۶۱، ۶۶۰.
انگدان ۲۴۴، ۲۵۱؛ انگژد ۳۰۶، ۳۰۸، ۳۳۸.
انگور ۷۷، ۱۲۵، ۱۲۹، ۱۳۲، ۱۳۵، ۱۴۲، ۱۵۷، ۱۶۰، ۱۶۷، ۱۸۰، ۲۴۴، ۲۴۸، ۲۵۲، ۲۵۶، ۳۱۹، ۳۳۲، ۳۹۶، ۴۹۲، ۴۹۸ تا ۵۰۰، ۶۵۳، ۶۵۶، ۷۰۹؛ ~ بغداد ۱۳۳؛ ~ پرنیان ۴۱۳؛ ~ ری ۲۸۸؛ ~ فرنگی ۲۹۸؛ ~ کلنجری ۴۱۳؛ ~ مثقالی ۴۱۱.
انیخوس (زعفران) ۲۹.
انیسون ۴۵۲، ۴۶۹، ۵۰۵.
ایدع (زعفران) ۱۹، ۲۰، ۳۷، ۵۵.
ایهقان (زعفران) ۲۰.

بابونج ۷۳، ۱۱۵.
بادآورد ۲۷۶.
بادام ۱۵، ۱۲۴، ۱۲۵، ۱۳۳، ۱۳۷، ۱۵۸، ۱۶۳، ۱۶۶، ۱۹۳، ۱۹۶،

www.tabarestan.info تبرستان

۲۴۴، ۲۴۶، ۲۵۴، ۲۵۶، ۲۶۷، ۲۷۱، ۲۷۸، ۲۹۸، ۳۰۱، ۳۰۳، ۳۰۶، ۳۱۹، ۳۲۰، ۳۳۲، ۳۳۵، ۳۹۱، ۳۹۶، ۴۹۸، ۵۰۰، ۵۶۸، ۵۹۳، ۶۱۲، ۶۳۱، ۶۵۳، ۷۰۹.
بادانگیز (زعفران؟) ۲۰، ۹۴.
بادرنجبویه ۳۹۶، ۴۳۴، ۴۳۵، ۴۶۵.
بادرنگ ۲۵۶.
بادرو ۲۶۵.
بادره ۳۴.
~ ۳۰۶، ۳۹۶، ۵۰۰، ۶۵۳؛ بادنجان نوبرانه ۶۹۶.
بادیان ۲۸۹؛ ~ رومی ۵۳۴، ۵۶۹.
باذروج ۳۹۶.
باذروج / ترهٔ خراسان / ریحان کوهی ۳۹۶.
باقلا ۱۵۸، ۴۶۵، ۵۰۰، ۵۱۷، ۶۱۱، ۶۱۲، ۶۵۳؛ باقلای کوفه ۱۳۳.
باقلی (باقلا) ۱۵۴، ۲۳۸، ۲۶۴.
بالنگ ۳۹۶؛ ~ طبری ۲۵۴؛ ~ مازندرانی ۱۳۱.
بان ۲۷، ۱۰۸، ۳۷۹، ۴۳۷.
بخله ۲۷۹.
بذالبون ۳۱.
برتاشک /۵۳۴
برتاکس ۵۳۴.
برداغ ۵۵۲.
برز ۵۶۳.
برسیانا/ سبزی خراسان ۳۹۶.
بَرغست ۳۹۶.
برقوق ۱۹۳.
بُرم ۳۹۶.
برنج ۱۴۳، ۱۴۹، ۱۵۰، ۱۸۳، ۱۸۵، ۱۹۵، ۱۹۶، ۲۴۶، ۲۵۲، ۲۵۶، ۲۶۴، ۲۹۱ تا ۳۰۵، ۳۰۸، ۳۱۴، ۳۱۵، ۳۳۱، ۳۸۷، ۳۹۷، ۴۰۸، ۴۱۰، ۴۶۳، ۵۰۰، ۵۰۱، ۶۵۳، ۶۵۷، ۶۵۱، ۶۶۴، ۶۶۵، ۶۹۷؛ ~ اکوله، ~ دونمکه، ~ رسمی، ~ عنبر بو، ~ گرده ۶۵۶.
برنج زرد ۲۷۶، ۲۹۲، ۳۰۳، ۳۰۸، ۳۳۵؛ ~ دمشق، ~سکداس، ~ لیمویی ۲۹۲.
برنج شماله ۳۰۸.
برنج صابونی ۳۰۸.
برنج کربال / کربالی ۳۰۴، ۳۰۸، ۳۲۴.
برنج /گرنج ۵۶.
برنج گلبار ۳۰۸.
برنج مرشدی ۳۰۸.
برنج مروورود ۴۱۰.
برنج نیلوفری ۶۳.
بزرالبنج ۴۶۰، ۴۶۴؛ ~ سپید / سفید ۴۶۵، ۴۶۷؛ ~ مکه ۴۶۷.
بزغنج ۱۶۰.
بزغیچ ۳۹۶.
بسباس / بسباسا / بسباسه ۴۶۵.
بسباسه ۲۷۶، ۴۵۹، ۵۳۴.
بستان افروز ۲۸۱، ۳۱۳.
بشلانه ۳۹۶.
بصل ۴۹۸؛ بصیله ۴۵۷.
بطم ۳۹۶.
بقلهٔ یمانیه ۳۹۶.
بقم ۱۹، ۲۰، ۵۵، ۲۵۵، ۳۴۰.
بقول ۱۲۳، ۲۶۳.
بلسان ۲۴۵، ۲۶۶.
بلوط ۲۵۰، ۲۵۴، ۲۵۶.
بلیخاء ۴۷.
بلیله ۲۶۲.
بلیهه ۴۷.
بنفشه ۵۵، ۱۱۰، ۱۱۴، ۲۵۶، ۲۵۷، ۳۳۹، ۳۷۸، ۴۳۷، ۴۹۷؛~ سپاهان؛ ~ کوفه ۱۳۴؛ بنفسج (معرب بنفشه) ۲۵۷.
بنگ دانه ۴۶۴.
بنو ۲۵۶.
بنه / بَنَ ۲۴۵، ۲۸۱، ۳۹۴، ۳۹۶، ۵۳۴، ۵۹۹، ۷۰۳.
بُنه، ۵۹۹؛ بُنه زعفران ۵۱.
بوزیدان ۵۳۴.
بولاغ اوتی ۲۴۴.
بومادران ۴۵۸، ۵۳۴.
بوی جهودان ۳۱.
بوی هیربدان ۵۴۳.
بِه ۱۹۶، ۲۴۵، ۲۵۶، ۲۷۶، ۲۹۸، ۳۳۲، ۳۹۶؛ به دانه ۴۷۳، بهی ۵۰۰.
بهرام / بهرامج / بهرامه / بهرمان / بهرامن ۲۵، ۵۳، ۵۴.
بهمن ۵۳۴ تا ۵۳۶؛ ~ سرخ، ~سفید ۵۳۴، ۵۶۶؛ بهمنین ۵۳۴.
بِه نیشابور ۱۳۳.
بیخ سوس ۵۴۲.
بید ۴۲۱، ۶۱۷؛ بیدبُن ۶۵۱.
بیدمشک ۱۶۷.
بیزج ۱۵.
بیل (نام میوهٔ هندی) ۲۶۲.

پاپیروس ۲۰۵، ۶۴۴.
پارچه (انواع) ← فهرست ۱.
پالان زعفران ۱۹، ۵۳.
پداژه (؟) ۵۹۹، ۷۰۳.
پدم کیسر (زعفران نیلوفری) ۳۲.
پراج (؟)، پراژه (؟) ۵۹۹، ۷۰۳.
پرتقال ۱۹۵، ۱۹۶.
پرسیاوشان ۷۰.
پستنک ۲۵۶، ۳۹۴.
پسته ۱۵، ۲۷، ۶۷، ۱۲۷، ۱۳۳، ۱۵۸، ۱۵۹، ۱۶۳، ۱۶۶، ۱۶۸، ۱۷۰، ۱۸۷، ۱۸۹، ۱۹۲، ۱۹۶، ۲۰۵، ۲۱۵، ۲۲۵، ۲۴۴، ۲۴۵، ۲۵۰، ۲۵۱، ۲۵۶، ۲۶۷، ۲۷۱، ۲۹۸، ۳۰۳، ۳۰۵، ۳۰۶، ۳۱۹، ۳۲۰، ۳۳۲، ۳۹۲، ۳۹۶، ۴۱۳،

تبرستان www.tabarestan.info

۴۶۶، ۴۹۸، ۴۹۹، ۵۰۶، ۵۱۱، ۵۵۴، ۵۶۸، ۶۹۷؛ ~ ایران ۵۱۰؛ ~ ایرانی ۲۵۱؛ ~امریکا ۵۱۰؛ ~ بادغیس ۶۵۰؛ ~ گرگانی ۲۵۴؛ ~ وحشی ۲۴۶.
پشم ← فهرست ۱.
پلپل ۲۶۰، ۲۶۱؛ ~ سپید ۴۶۴.
پلنگ مشک (فرنجمشک، فلنجمشک) ۳۹۹.
پنبه ۴۳، ۱۲۲، ۱۲۸، ۱۲۹، ۱۳۲، ۱۳۳، ۱۳۶، ۱۳۹، ۱۴۱، ۱۴۳، ۱۴۷، ۱۵۸، ۱۶۳، ۱۶۷، ۱۶۹، ۱۷۱، ۱۷۲، ۱۷۴، ۱۹۵، ۱۹۶، ۴۹۵، ۴۹۹، ۵۰۰، ۵۶۸، ۶۵۷، ۶۶۴، ۶۶۵؛ ~ امریکایی ۲۸۲؛ ~دانه ۴۹۱؛ ~ قهوه‌ای ۱۵۸؛ ~مصری ۵۸۲.
پودینه / پودنه / پونه ۲۶۰، ۲۶۵.
پوست ← فهرست ۱.
پونتیک ۲۴۹.
پونه ۳۰۶، ۳۹۰، ۳۹۵؛ ~ دشتی ۲۶۰، ~ کوهی ۲۷۵.
پیاز ۱۸۶، ۲۴۴، ۲۴۸، ۲۴۹، ۲۶۴، ۲۹۸، ۳۰۳، ۳۰۶، ۳۰۸، ۴۰۶، ۴۵۷، ۴۸۸، ۵۳۴، ۵۴۰، ۶۵۳، ۶۵۷، ۶۹۸؛ پیازچه ۲۹۸؛ پیازچه سرخ ۳۲۵؛ پیازچه سپید ۳۳۸.
پیاز پیلغوش ۳۳۸.
پیچک ۲۰۳.
پیستاکیا ۳۹۸.
پیلغوش (پیلگوش) ۳۳۸.
پیلگوش ۱۰۷، ۵۵۵.

تاج الملوک ۱۸۵.
تاقالان ۵۳.
تاک ۱۹۵، ۲۵۶، ۴۹۹، ۵۰۰، ۵۹۳.
تامار (خرما / نخل) ۱۱۴.
تتم (سماق) ۶۵۵.
ترب ۲۴۴، ۳۳۹، ۴۶۳، ۶۵۳.
تربچه ۲۹۸.
تربض ۵۳.
تربنت ۲۴۴، ۲۴۵، ۳۸۹.
ترخون / ترخان ۳۳۳ تا ۳۳۵.
ترنجان ۳۹۶، ۴۴۳.
ترنجبین ۲۶۵.
ترنج ۳۸، ۴۹، ۷۳، ۱۰۸، ۱۴۲، ۱۸۸، ۲۵۶، ۲۶۲، ۳۷۸، ۴۶۹، ۴۷۶؛ ~ طبری ۱۴۴، ۳۹۳؛ ~مازندران ۱۳۴.
ترنگ (ترنج) ۷۳.
تره ۲۴۸، ۲۴۹، ۲۸۲، ۳۰۰، ۳۹۵، ۵۱۷؛ ~ شامی ۳۰۶، ۳۹۶.
تره تیزک ۲۰، ۲۴۴، ۲۴۸، ۲۵۰، ۳۹۵.
ترهٔ خراسانی ۳۹۶.
تریاک ۱۶۳، ۱۶۶ (ونیز ← فهرست ۱)
تفاح ۵۵۵؛ ~ شامی ۲۵۴.
تلبیاز (گونه‌ای پیاز) ۳۹۶.
تمر (خرما) ۱۱۴.
تمر هندی ۳۰۲، ۳۲۴، ۵۱۷.
تمشک ۱۱، ۲۹۴؛ ~ تالشی ۲۹۴.
تنباکو ۱۳۹، ۲۰۸، ۲۴۹، ۴۵۷، ۴۶۸، ۶۵۷، ۶۶۰، ۶۶۴، ۶۶۵.
توت / توث / تود، ۱۵۸، ۲۴۵، ۲۵۶؛ توت شامی ۳۹۶؛ توت وحشی ۱۱.
توت فرنگی ۱۹۶.
توتون ← فهرست ۱.
تودری ۵۳۴.

ثوم ۳۹۶.

جاد / جادی (زعفران)، جاذی (؟) ۲۰، ۲۱.
جاورس ۱۲۳، ۱۲۸.
جاولال (گاولاله) ۱۱.
جاوی (؟) ۷۰۰.
جرم دانق / جرد مانق (گرم دانه) ۴۵۵.
جزر (گرز / هویج) ۱۳۳، ۳۹۶، ۴۰۶.
جساد / جسد (زعفران) ۲۱، ۳۰.
جعفری ۲۴۴، ۲۴۹.
جفران (زعفران) ۱۷، ۲۱، ۹۲.
جعفران (؟) ۲۱.
جگن ۶۵۱؛ ~ سیلیسی ۳۳۷.
جُلبّان / جُلبان ۲۵۶، ۵۰۰، ۵۵۲.
جلوز / جلوزه ۲۱۵ (← چلغوزه)
جمیز (نوعی انجیر) ۳۹۶.
جو ترش / جو تروش ۱۶۲.
جو ۶۲، ۱۲۳، ۱۲۸، ۱۳۳، ۱۳۹، ۱۴۱، ۱۴۳، ۱۶۴، ۱۹۷، ۲۴۸، ۲۵۳، ۲۵۶، ۳۸۲، ۴۸۸، ۴۸۹ تا ۵۰۰، ۵۴۹، ۶۵۳، ۶۵۷، ۶۶۰، ۷۱۴؛ جو خوید ۲۴۸.
جوز (گوز / گردو) ۱۲۳، ۲۵۶، ۳۹۱، ۴۹۹.
جوز بسباسه ۴۴۳.
جوزبویا / جوزبوا ۹۷، ۲۶۰، ۲۷۶، ۶۶۰.
جوزق / قوزهٔ پنبه ۶۵۳.
جوز هندی ۱۳۳، ۱۹۶، ۲۵۴.
جو قاسم ۱، ۲، ۵ تا ۷، ۱۰ تا ۱۲، ۵۵، ۱۲۲، ۱۳۰، ۱۳۹، ۴۳۲.
جهری (اسپرک) ۴۷.
جیّد ۲۰۲.

چارمغز (گردو) ۲۵۶، ۲۶۷.
چانلانقوش / چاتلانغوش ۵۳۴.
چای ۲۷۲، ۳۲۷، ۴۴۷، ۴۵۷، ۵۲۴، ۵۵۹، ۵۶۷، ۶۵۸، ۶۶۰.
چغندر ۱۵۸، ۱۶۰، ۱۶۶، ۱۷۴، ۲۶۴، ۲۸۱، ۳۹۶؛ ~ قند ۱۶۲.
چکندر (چغندر) ۲۶۱، ۳۱۱.
چلغوزه ۳۷، ۲۰۷، ۲۱۵، ۲۳۶،

www.tabarestan.info تبرستان

۲۴۵، ۲۸۱، ۳۹۶، ۴۴۲، ۵۳۸.
چمبک / کمبک / کمبک ۶، ۲۵۶.
چمپا ۳۹۳.
چمن ۲۰۸.
چنار ۳۷، ۴۴، ۱۸۲، ۲۲۹، ۳۲۰، ۳۹۶، ۵۰۰، ۵۳۰.
چنبه / چمبک ۱۸۲، ۵۷۳.
چندل / چندال / چندان (صندل) ۳۴۱، ۳۴۶.
چیران ۱۸.

حبّه / حسینی ۳۹۶.
حرف ۲۶۰.
حِرمل ۴۴۵، ۴۶۵.
حسل ۲۷۵.
حُسن گل ۴۹۷.
حسینی ۳۹۶.
حُصّ (ورس) ۲۲، ۳۴.
حضض مکی ۴۴۵.
حلبه ۳۹۶، ۴۴۶، ۵۰۰.
حنا ۱۹، ۲۳، ۳۹، ۵۵، ۹۳، ۱۶۵، ۳۳۸ تا ۳۴۰، ۳۵۰، ۳۵۵، ۳۶۷ تا ۳۷۳، ۴۴۸، ۴۷۵، ۴۹۵، ۶۴۹، ۶۵۳؛ حنا دیدن در عالم خواب ۴۷۵.
حنوط ۳۶۷ (← فهرست ۱).

خار ۴۸۸، ۵۳۲.
خاولنجان ۲۶۰، (← خولنجان).
خدنگ ۱۸۵.
خربزه ۱۳۶، ۱۵۸، ۲۴۹، ۲۵۶، ۲۶۴، ۳۳۲، ۳۳۸، ۳۹۰، ۳۹۱، ۳۹۶، ۴۹۰، ۵۰۰، ۵۳۴، ۶۵۷، ~ نارس ۳۹۶.
خربزه کاریز تایباد ۱۸۲، ۵۳۰.
خربزه مز ۳۹۶.
خربزهٔ بندی ۶۴.
خربزهٔ خوارزم ۱۳۳.
خربزهٔ قمی ۶۵۷.
خربزهٔ گرگاب اصفهان ۶۵۳.
خربزهٔ مجدی ۴۱۱.
خربزهٔ مرو ۶۵۰.
خربق سپید ۴۴۸، ۴۴۹.
خرچگوک ۵۳۴.
خردل ۲۴۴، ۲۵۳، ۲۶۰، ۵۴۰، ۶۱۱، ۶۶۰ تا ۶۶۵؛ ~ سیاه ۵۷۸؛ ~ صحرایی ۲۰.
خرشف ۳۹۶؛ خرشوف ۴۴۳.
خرفه ۲۸۱، ۵۳۵.
خرما ۱۸۸، ۱۹۶، ۲۰۵، ۲۱۲، ۲۴۵، ۲۴۸، ۲۵۲، ۲۵۶، ۲۵۷، ۲۶۳، ۲۷۰، ۳۱۷، ۳۲۸، ۳۳۲، ۳۹۶، ۴۹۹، ۵۰۶، ۶۵۶، ۶۶۰، ۶۹۸، ۷۰۹؛ خرمای آزاد ۲۵۴؛ خرمای ایران ۵۵۳؛ خرمای ایرانی ۱۸۶؛ خرمای ترد ۳۹۶؛ خرمای حیره ۲۵۴؛ خرمای خرک ۳۲۹؛ خرمای زرد ۴۰، ۳۱۷؛ خرمای سیاه ۶۵۳؛ خرمای عراق ۱۳۳؛ خرمای کدو ۶۵۳. خرمای دیدن در عالم خواب ۴۷۵.
خریع ۵۴.
خریغا ۵۴.
خزک (گویشی از خسک، کاجیره) ۴۹۳، ۵۵۱.
خَسق (خسک) ۴۰، ۵۳، ۵۴.
خسک ۴۰، ۵۴، ۴۹۳؛ خسک پر، خسک دانه ۵۴، ۲۸۱.
خَشَک ۱۹؛ خشک پر، خشک دانه ۵۴.
خشیف ۲۲، ۱۴۱، ۱۴۳، ۲۵۶، ۲۶۴، ۴۶۶، ۵۳۴، ۶۱۲.
خلر ۲۹۸؛ خلر ماش ۶۵۶.
خوج ۲۵۶.
خوخ ۱۵، ۳۹۶.
خولنجان ۴۵۱، ۵۳۴.
خون اسیاوشان ۷۰.
خون سیاوشان ۱۹، ۲۰، ۳۹، ۵۵، ۹۳، ۳۴۰.
خوید ۳۷۸.
خیار ۱۸۶، ۲۴۹، ۲۵۶، ۲۸۲، ۳۹۶، ۵۰۰، ۶۵۳، ۶۵۷، ۶۹۶.
خیار بالنگ ۳۹۶.
خیار چنبر ۲۶۲، ۳۹۶، ۶۵۳.
خیری ۲۵۶، ۲۷۲، ۳۷۸، ۴۹۸.
خیزران ۴۹.

دار پرنیان ۶، ۲۵۵، ۳۵۱.
دارچین ختایی ۳۷۸.
دارچین / دارچینی ۱۹۶، ۲۴۵، ۲۴۹، ۲۵۱، ۲۶۰، ۲۶۵، ۲۷۶، ۲۸۶، ۲۹۸، ۳۰۰، ۳۰۵، ۳۱۰، ۳۱۳ تا ۳۱۷، ۳۳۴، ۳۶۳، ۳۶۵، ۳۹۷، ۴۰۱، ۴۳۴، ۴۴۳، ۴۵۰، ۴۵۷، ۴۶۵، ۴۶۷، ۵۳۴، ۵۳۶، ۵۷۸، ۶۵۶، ۶۶۰، ۶۹۶.
دار فلفل ۵۳۴.
درخت گرگانی (ون گرگانی / پسته) ۳۹۴.
درخت مردم پرست ۶۵۶.
درمنه ۱۲۴، ۴۶۲.
دم الاخوین (خون سیاوشان) ۲۰، ۹۳.
دنبلان (گونه‌ای قارچ) ۳۹۶.
دهلقان (؟ زعفران) ۲۲.

ذرت ۱۳۹، ۴۳، ۲۴۸، ۴۹۹؛ ذرت نانی ۶۵۳.
ذریره (قصب الذریره / قصب هندی) ۲۱، ۳۶۴.

رادن ۲۰.
رازک ۵۱۵.
رازیانه ۲۴۴، ۲۹۷، ۲۹۸، ۴۴۵؛ رازیانج ۵۰۰.
رامسن ۳۹۶.

www.tabarestan.info تبرستان

رامی ۲۸۲.
رز (تاک، مو، میم) ۲۳۱، ۳۶۴.
رشتهٔ نارنجی (کلالهٔ) **زعفران** ۵۷۳.
رطاب / رطبه / (اسپست / یونجه) ۱۳۳، ۴۹۹.
رطب ۵۰۰.
رعبل (زعفران) ۲۳، ۳۰.
رعنا (گل) ۷۳.
رفان، رفون (زعفران) ۲۳.
رقان / رقون (زعفران) ۲۳.
رَمان (انار) ۱۵.
رنگ زعفران (کاژیره) ۳۹، ۵۳.
روناس ۶، ۱۳۹، ۱۴۷، ۱۶۵، ۲۵۲، ۲۵۵، ۳۳۹، ۳۵۱، ۳۵۵، ۳۷۱، ۳۷۳.
ریباس (ریواس) ۱۱، ۶۵۳.
ریحان ۷۳، ۱۲۵، ۲۶۰، ۲۸۲، ۳۳۳، ۳۹۶، ۴۷۶، ۴۹۸، ۵۱۷، ۵۵۵.
ریواس ۱۱، ۲۴۸، ۲۵۱، ۲۵۲، ۲۹۹، ۳۹۱.
ریواس نیشابور ۲۵۱، ۴۸۵.
ریوند چینی ۴۶۵.
ریهقان (زعفران) ۲۳.

زاپران / زافران / زَفَرو / زَپَرو (زعفران) ۲۳.
زالزالک ۱۴۲، ۲۵۶، ۳۹۴، ۶۵۳.
زبان گنجشک (لسان العصافیر) ۲۵۳.
زدوار (جدوار، نربسی) ۴۶۴.
زراوند (شجرهٔ رستم) ۲۵۷.
زربی (گل زرد) ۲۵۷.
زردآلو ۱۳۳، ۱۸۶، ۱۹۳، ۱۹۵، ۲۵۱، ۲۵۲، ۲۵۶، ۳۳۰، ۳۳۵، ۳۹۰، ۳۹۶، ۴۹۵، ۵۰۰، ۷۰۹.
زردچوبه ۶، ۱۳، ۱۴، ۳۰، ۳۴ تا ۳۶، ۱۷۸، ۲۵۱، ۲۵۵، ۲۶۰، ۳۰۰، ۳۱۶، ۳۳۲، ۳۴۳، ۳۵۰، ۳۵۱، ۳۶۶، ۳۶۷، ۳۶۹، ۳۷۱، ۳۷۳، ۳۸۳، ۳۹۹، ۴۵۴، ۴۵۵، ۴۵۷، ۵۰۶، ۵۱۷، ۵۲۸، ۵۵۳، ۵۷۸، ۵۸۲، ۶۲۰، ۶۵۴ تا ۶۷۰، ۶۹۶، ۷۰۰، ۷۱۱.
زردروی (اصل السوس، بوی هیربدان) ۵۴۳.
زرد/ زرتک / زردج / زردق / زردی (کاجیره، کافشه، گلرنگ) ۱۹، ۴۰، ۵۴.
زردک (هویج) ۴۰، ۲۵۶، ۳۹۷، ۵۳۴، ۶۵۳.
زردلال (لالهٔ زرد) ۱۱.
زرده‌چوبه ۶۵۰؛ **زردجاوه، زَرچوبه، زِرچُوَه، زِرچوِوَه، زَرچویَه، زِردَچُوَهَ** (گویش‌هایی از «زردچوبه» در برخی نواحی) ۷۰۰.
زردی باخی (زعفران) ۲۳.
زرشک ۱۲۱، ۱۵۹، ۱۶۳، ۱۶۴، ۳۳۵، ۳۶۴، ۴۱۳، ۵۶۳، ۵۶۸، ۵۹۳، ۶۱۸، ۶۹۷؛ ~ **بی‌دانه** ۶۵۶؛ ~ **تبریز** ۶۵۳، ۶۵۶، ۷۰۹؛ ~ **تهران** ۶۵۳، ۷۰۹؛ ~**قاین** ۷۰۹.
زرنب ۲۴، ۹۷.
زرنباد ۴۶۴.
زریر ۵۲، ۵۷، ۲۵۲، ۳۵۰، ۴۸۹.
زعرور ۲۵۶، ۳۹۴؛ **زعرورچه** ۱۳۳.
زعفر (زعفران) ۲۳، ۱۱۵.
زعفران (به تکرار در غالب صفحات؛ در اینجا به برخی از مضامین، تعبیرات، مضاف و منسوب ارجاع داده می‌شود؛ (ونیز ← فهرست ۱): **بذر زعفران** ۵۷۸؛ **بنهٔ زعفران** ۵۹۸؛ **بیخ زعفران** ۵۶۶؛ **تخم زعفران** ۵۱، ۵۶۶، ۵۷۴؛ **پیاز زعفران** ۴۸۸، ۵۷۰ تا ۵۷۳، ۵۷۶، ۵۷۸، ۵۸۰، ۵۸۱، ۵۹۸، ۵۹۹؛ **زردهٔ زعفران** ۵۶۶، ۵۷۵؛ **کونهٔ زعفران** ۵۹۹؛ **زعفران ابیض، زعفران اصفر** ۴۱؛ **زعفران اصفهان** ۷۶؛ **زعفران الرومی** ۱۵؛ **زعفران الهند** ۱۳، ۴۷، ۱۷۸؛ **زعفران ایران** ۵۰۶، ۵۵۳ (و خیلی صفحات) ؛ **زعفران باغی** ۴۱؛ **زعفران بونی** ۱۳۱، ۱۳۴، ۱۷۶، ۲۱۲، ۲۵۳؛ **زعفران بیابانی** ۴۴، ۵۳؛ **زعفران جیی** ۱۷۱؛ **زعفران چمنی** ۴۱؛ **زعفران خراسان** ۱۷۶؛ **زعفران خودروی** ۱۳۹، ۲۴۲؛ **زعفران درغوزی، زعفران درمشانی** ۱۷۶؛ **زعفران دسته**؛ «**زعفران رابیخ کارند**» ۵۶۶؛ **زعفران رازی** ۱۷۶؛ **زعفران رومی** ۴۱؛ **زعفران سرریشه** ۶۱۳، ۶۱۴؛ **زعفران سرگل** ۵۷۲، ۶۱۴؛ **زعفران سفید** ۴۱؛ **زعفران سوانی، زعفران سیستان** ۱۷۶؛ **زعفران سیسیلی** ۳۸۱؛ **زعفران شامی** ۱۷۶، ۱۸۸؛ **زعفران شومان / شومابخی** ۱۷۶؛ **زعفران طلایی** ۴۱؛ **زعفران عربی** ۳۳؛ **زعفران قاین / قاینات / قهستان** ۱۵۵ تا ۱۶۶؛ **زعفران قمی** ۱۳۴، ۱۷۶، ۲۱۲، ۲۵۳؛ **زعفران کاذب** ۱۹، ۴۶، ۵۳؛ **زعفران کابلی** ۱۷۸؛ **زعفران کشمیری** ۱۷۶، ۱۸۰، ۱۸۴؛ **زعفران کمندی / جمندی** ۵۱۲؛ **زعفران گل** ۴۱؛ **زعفران لاله** ۵۱؛ **زعفران مازندرانی** ۲۱۷؛ **زعفران مغربی** ۱۸۸؛ **زعفران هندی** ۴۷، ۱۷۸؛

www.tabarestan.info تبرستان

زعفران یمانی / یمنی ۳۳، ۳۴، ۴۱، ۴۷؛ زعفران گریزان ۴۹۶، ۴۹۷؛ زعفران گل جعفری ۴۶.
زعفران در عالم خواب دیدن ۴۷۴، ۴۷۵.
زعفرانی (از ارقام گندم) ۴۸، ۱۰۶؛ زعفرانی (گلی زینتی) ۵۵.
زغال اخته ۲۴۵، ۳۶۳.
زنبق ۱۸۳، ۲۰۳، ۲۶۱، ۳۴۵، ۵۷۱.
زنجبیل ۱۹۶، ۲۵۱، ۲۶۱، ۲۷۰، ۳۱۷، ۴۰۶، ۴۴۳، ۴۵۹، ۴۶۵، ۵۳۴، ۵۳۶، ۵۷۱، ۵۷۸، ۶۵۳، ۶۶۰، ۶۹۶؛ ~ پرورده ۱۸۳؛ ~ شامی ۳۹۶.
زنیان ۴۶۴.
زوفا ۹.
زهفران (؟ زعفران) ۹۶.
زیتون ۱۳۳، ۲۴۹، ۲۵۲، ۵۰۱.
زیره ۹، ۱۶۳، ۱۶۹، ۱۷۱، ۱۷۲، ۱۹۶، ۲۴۴، ۲۶۰، ۲۶۱، ۲۶۷، ۲۸۵، ۲۸۶، ۲۸۸، ۲۹۸، ۳۰۴، ۳۰۵، ۳۱۰، ۳۱۱، ۳۲۸، ۳۳۳، ۳۳۴، ۳۹۳، ۴۷۳، ۵۰۰، ۵۲۵، ۵۷۸، ۶۵۶، ۶۵۷.
زیرهٔ حبشی / زیرهٔ زنگباری ۲۴۴.
زیرهٔ سبز ۱۶۹، ۲۵۳، ۶۵۳، ۶۹۷.
زیرهٔ سیاه ۲۵۳، ۲۶۰، ۲۸۹، ۶۵۳، ۶۹۶.
زیرهٔ کرمان / کرمانی ۱۷۴، ۲۶۰، ۲۷۱، ۲۹۱، ۴۰۶، ۴۵۷، ۴۹۲، ۶۵۳.

سادج هندی ۱۵، ساذج هندی ۵۳۴.
سبدز (شبدر) ۱۳۳.
سبزی خراسان ۳۹۶.
سبورک ۱۷۶.
سپاسه (اسپاسه) ۵۳۴.
سپاناخ (اسفناج) ۲۶۱، ۳۰۶.
سپرغم ۳۵۷؛ ~ سمرقند ۲۸.
سپرک / اسپرک ۳۵، ۵۵۲.
سپندان ۳۹۳.
سپند / سپنج ۳۷۸، ۴۴۵.
سجنجل (زعفران) ۲۴.
سحاله (؟) ۶.
سخر ۳۹۶.
سداب ۲۶۵، ۲۸۶، ۳۰۶، ۳۱۱، ۳۶۴، ۳۹۶، ۴۶۲، ۴۷۳.
سدر ۲۴۵، ۲۵۶، ۳۳۷، ۳۶۴، /۳۶۵
سذاب (سداب) ۳۹۶.
سرمق / سرمک ۲۴۴، ۳۹۶.
سرو ۳۳۷.
سریش ۳۶۴، ۴۲۵.
سعتر ۱۴۱، ۲۶۰، ۴۱۱، ۴۴۳، ۴۶۵.
سُعد ۲۷۵، ۴۴۳، ۴۴۹ تا ۴۵۱؛ ۵۳۵، ۵۳۶؛ ~هندی ۴۴۹، ۴۵۰.
سفرجل ۲۶۲، ۴۷۳.
سکبینج / سکبینه ۴۶۰.
سلسک / سلسنک / سلسیک (؟ پستنک) ۳۹۴.
سلق ۵۰۰.
سلم ۳۶۴.
سلمه ۲۴۴.
سلیخه ۴۵۱، ۴۶۶، ۴۶۹.
سماروغ ۱۱، ۱۲۲، ۳۹۶، ۴۳۲.
سماق ۲۰۱، ۲۹۹، ۳۰۲، ۳۳۵.
سمن ۱۳۸.
سنا ۸، سنای مکی ۴۴۹.
سنبل ۲۷، ۷۰، ۱۱۰، ۱۸۵، ۲۳۰، ۲۶۰، ۲۷۶، ۴۰۱، ۴۳۹، ۴۴۸، ۴۵۱، ۴۶۴، ۴۶۹، ۴۷۶، ۴۸۶، ۴۹۸، ۵۳۸.
سنبل الطیب ۴۳۴، ۴۶۵، ۴۶۷، ۴۶۸، ۵۳۴.
سنجد ۱۳۳، ۲۵۶، ۲۸۲، ۶۵۳.
سنجدگرگانی ۳۹۴.
سنسک (؟ پستنک) ۳۹۴.
سنگینک ۶۵۷.
سوس ۱۴۱، ۵۴۳.
سوسن ۵۵، ۱۴۱، ۲۰۳، ۲۷۶، ۵۴۳.
سوسن آزاد ۱۱، ۱۲۲.
سونک ۵۴.
سیاه چهره (قره چهره / قرقاط) ۲۲۴
سیاه دانه / سیاهدانه ۲۴۴، ۲۵۷، ۲۶۴، ۲۶۸، ۲۶۹، ۲۹۰، ۳۱۵، ۳۱۷، ۳۳۳، ۵۰۰.
سیب اصفهان ۴۱۱.
سیب خراسانی ۱۱۰.
سیب‌زمینی ۶۵۲، ۶۹۸.
سیب سپاهان ۲۸۸.
سیب ۱۲۵، ۲۴۵، ۲۵۶، ۳۲۲، ۳۹۶، ۴۳۵، ۴۵۵، ۴۷۶، ۵۰۰، ۵۵۵، ۷۰۹؛ ~ احمر، ~ سفید ۶۵۳؛ سیب رنگ از مهتاب می‌گیرد یا از سهیل ۵۵۵.
سیب شام / شامی ۱۳۱، ۱۳۳، ۲۵۴، ۳۹۳.
سیب قومسی ۲۵۴.
سیر ۵۱، ۲۴۴، ۲۴۸، ۲۴۹، ۲۷۹، ۲۹۸، ۳۰۳، ۳۰۶، ۳۱۲، ۳۹۳، ۳۹۶، ۴۵۷، ۵۱۷، ۵۷۴، ۶۵۳.
سیرنائیک ۲۵۱.
سیسنبر ۹۷.
سیکران سیاه ۴۶۰.
سیلفیوم ۲۴۴، ۲۴۸.
سیلو ۲۷۳.
سیلیسک (؟ پستنک) ۳۹۴.
سیونک ۵۴.

شائته ۴۷۱، ۴۷۲، ۵۴۴.
شادنجان ۱۵.
شالی ۳۰۱.
شاه اسپرم سمرقندی ۱۳۱، ۱۳۴.
شاه بلوط ۱۹۲، ۱۹۶، ۲۵۴.

www.tabarestan.info تبرستان

شاه توت ۱۹۶، ۲۰۵، ۳۹۶.
شاهدانه ۲۵۲، ۲۵۸، ۴۶۰، ۴۷۲ (← شهدانه).
شاهدانهٔ نیشابوری ۲۵۴.
شاهلوک ۲۵۶.
شاه میوهٔ نهاوند ۱۳۳.
شب بوی بغدادی ۱۳۴.
شبت (شوید) ۳۰۰، ۳۹۳، ۳۹۶، ۴۴۳، ۵۱۷.
شبدر ۱۳۱؛ ~ **وحشی** ۲۹۶.
شبرنگ ۴۹۸.
شبورک ۱۷۶.
شتا / شاتته ۵۴۴.
شجرهٔ رستم ۲۵۷.
شجرة المقل ۳۱.
شَعر (زعفران) ۲۵، ۳۲.
شعور الصقالب (زعفران) ۲۵.
شفتالو ۱۵، ۱۳۳، ۲۵۶، ۳۹۰، ۴۹۵، ۵۰۰، **شفتالوی بیضائی** ۴۱۱.
شقاقل ۳۵، ۵۳۶، ~ **مصری** ۵۳۴.
شقایق ۷۳، ۱۱۴، ۲۴۹، ۴۶۰، ۴۹۷.
شقایق نعمانی ۷۰.
شکوریا ۸.
شلتوک ۳۰۱.
شلجم (شلغم) ۱۳۳، ۵۰۰.
شلغم ۱۶۰، ۱۶۶، ۲۶۱، ۳۹۶، ۳۹۷، ۵۳۳.
شلیل ۶۵۳.
شمشاد ۱۴۴.
شنبلیله / شنبلید / شنبلیده ۳۷، ۱۰۸، ۱۲۳، ۱۲۸، ۱۳۳، ۳۷۸، ۳۹۶، ۳۹۹، ۴۰۵، ۴۳۶، ۴۳۹، ۴۴۰، ۴۶۰، ۵۶۷.
شوران (زعفران) ۲۵، ۵۴.
شوشینا ۵۴۳.
شوکران ۴۶۰.
شونیز ۲۵۷، ۲۶۰، ۴۲۱، ۵۰۰.
شوید / شویت (شبت) ۲۴۴، ۲۵۳، ۳۹۶، ۴۰۵.
شهدانه ۲۵۹، ۵۰۰.
شیتا / شائته ۴۷۱.
شیرزا ۵۳۴.

صبر ۴۴۸؛ **صبر زرد** ۳۶۴، ۴۴۹، ۴۵۷؛ ~ **سقوطری** ۳۷۲.
صعتر (سعتر) ۳۹۶.
صَفر (زردچوبه) ۶۵۴.
صمغ ۱۸۳؛ **صمغ عربی** ۳۴۱، (ونیز ← فهرست ۱).
صندل ۲۱، ۲۹، ۹۷، ۱۸۳، ۳۴۱ تا ۳۴۳، ۳۴۶، ۳۵۲، ۳۶۳، ۴۱۹، ۴۲۰ (← چندل).
صنوبر ۲۰۵، ۲۱۵، ۲۳۶، ۲۴۵، ۳۹۶، ۴۹۸، ۵۰۰، ۵۳۸.

طالبی ۶۵۷.
طباشیر ۳۳۴، ۳۳۵.
طبرخون ۱۸۵، ۲۳۰.
طرحشقوق ۳۹۶.
طرخون (ترخون / ترخان) ۴۶۱؛ ~**برّی** ۴۶۶؛ ~ **رومی** ۵۴۲؛ ~**فارسی**، ~ **کوهی** ۴۶۱.
طرنجو مالیتس (زعفران) ۲۵.
طغشون ۴۷.
طلع ۳۹۶.
طوسک ۴۴۸.

عاقرقرحا ۴۶۱، ۴۶۵ تا ۴۶۸، ۵۴۲.
عدس ۱۳۳، ۱۳۹، ۱۴۱، ۱۵۸، ۲۴۹، ۲۵۶، ۳۱۱، ۳۳۸، ۴۵۳، ۴۷۲، ۴۹۵، ۶۵۳، ۶۵۶، ۶۹۷.
عرعر ۴۲۰.
عروق الزعفران ۵۳، ۳۷۱.
عروق الصباغین ۱۳، ۵۳، ۶۵۴.
عروق (زردچوبه) ۱۰۰، ۳۷۱، ۶۵۴؛ ~ **الصفر** ۱۳، ۳۰، ۳۵، ۱۰۰، ۳۷۱، ۶۵۴.
عصفر ۶، ۱۹، ۳۳، ۴۰، ۴۴، ۵۳، ۵۵، ۱۰۰، ۱۰۹، ۱۲۷، ۳۵۱، ۴۵۳، ۵۰۰، ۶۴۶.
عصفر جیّد ۲۰۲.
عطب ۴۹۹.
عقارشوشا ۳۷۸، ۵۴۳.
علک ۳۳.
علیقوس ۵۴۲.
عناب ۱۵۸ تا ۱۶۰، ۱۶۳، ۱۶۴، ۲۰۲، ۲۵۶، ۳۶۱، ۳۹۴، ۳۹۶، ۴۹۶، ۴۹۸.
عناب گرگان ۱۳۳.
عنبر (← فهرست ۱).
عندم ۲۰.
عود ۲۸، ۱۴۴، ۱۷۷، ۱۸۵، ۲۳۰، ۲۸۳، ۲۸۶، ۳۳۳، ۳۴۲، ۳۴۳، ۳۷۴ تا ۳۷۷، ۴۶۶، ۵۰۰، ۶۵۰.
عود الفرح ۵۴۲.
عود هندی ۱۳۱، ۱۳۳، ۲۷۶، ۴۰۱، ۴۳۴.

غبیرا (سنجد) ۳۹۴.
غله / غلات ۱۳۲، ۱۳۶، ۱۴۲، ۱۵۸، ۱۶۱، ۱۶۲، ۱۶۷، ۱۷۱ تا ۱۷۳، ۲۰۵، ۲۵۲، ۴۹۹، ۵۷۸، ۶۱۱.
غمر (ورس) ۳۴.
غنه (؟) ۴۷۲.
غوشنه ۳۹۶.

فدیر (؟ فریر) ۱۱.
فربیون (فرفیون) ۴۶۰.
فرسپاته (؟) ۲۷۲.
فرش ← فهرست ۱.
فرفیون ۴۶۴ تا ۴۶۶، ۴۶۸، ۴۶۹، ۵۰۵.
فرنجمشک (پلنگ مشک / فلنجمشک) ۳۹۹، ۴۳۴، ۵۳۴.

www.tabarestan.info تبرستان

فِریز / فِرزگ / فریزگ ۳۶۸.
فستق ۱۵، ۴۹۹.
فطر (نوعی قارچ) ۳۹۶.
فغوه ۵۴.
فلبوط (ترهٔ شامی) ۳۹۶.
فلفل ۱۸۶، ۲۴۶، ۲۴۸، ۲۵۵، ۲۶۰، ۲۷۵، ۲۸۶، ۲۸۷، ۲۹۵، ۲۹۸، ۳۰۴، ۳۸۹، ۳۹۷، ۴۰۶، ۴۴۳، ۴۵۱، ۴۶۵ تا ۴۶۷، ۵۳۴، ۶۲۰، ۶۵۲، ۶۵۳، ۶۶۲، تا ۶۶۵.
فلفل سپید / سفید ۴۴۹، ۴۵۰، ۴۶۵ تا ۴۶۸.
فلفل سیاه ۲۹۱، ۴۶۷، ۵۱۷، ۵۵۲، ۵۷۸، ۶۵۶، ۶۶۰، ۶۹۶.
فلفل قرمز ۳۰۹، ۵۱۷.
فلمینگا ۳۴.
فلنجمشک (پلنگ مشک) ۲۶۵، ۳۹۹.
فلیق ۳۹۶.
فندق ۱۳۸، ۲۰۵، ۲۱۵، ۲۵۲، ۲۵۶، ۲۸۱، ۳۱۹، ۳۵۱، ۳۹۶، ۶۹۷، ۷۰۹.
فندق ایرانی ۲۴۵.
فوتنج / فودنج / فونج (پونه) ۲۶۵، ۳۹۵.
فوفل ۲۴۵.
فید (زعفران) ۳۲.
فیصله (؟) ۴۴۳.

قار آسیا / قراسیا (آلبالو) ۲۰۱.
قاقله ۲۶۰، ۲۷۶، ۳۱۱، ۴۰۱، ۴۳۴، ۴۵۶، ۴۷۳؛ **قاقلی** ۵۴.
قالی ← فهرست ۱.
قدامه ۵۳۴.
قرطم ۶، ۱۳، ۳۴، ۵۴، ۱۳۳، ۳۵۱؛ **قرطم بری** ۴۴، ۵۳.
قرفه ۲۶۰، ۴۵۱، ۵۳۴.
قرقو/ قرقوس / قرقوا / قرقون ۲۹، ۹۹.
قرمزدانه ۳۵۱، ۴۶۲.
قرنفل ۲۶۰، ۲۷۶، ۳۱۱، ۳۸۰، ۴۰۱، ۴۰۶، ۴۳۵، ۴۴۹، ۴۷۳، ۵۳۴.
قره‌قات / قرقاط / قره چهره ۱۶۵، ۲۲۴.
قسط ۲۶۰، ۴۵۱، ۴۶۹.
قشاء ۳۹۶.
قصب ۲۶۳؛ ~ **الذریره** ۱۲۷، ۳۶۴، ۴۵۱؛ ~ **هندی** ۳۶۴.
قطف ۳۹۶.
قلقاس ۳۱۳.
قمحان (زعفران) ۲۹.
قمری ۳۹۷.
قنابر ۳۹۶.
قنبیط ۳۹۶، ۵۰۰.
قندیز ۲۲.
قندیه (ورس) ۳۵.
قهوه ۱۹۶، ۶۵۳، ۶۵۹، ۶۶۱، ۶۹۷.

کائوچو ۵۸۲.
کاجره (کاجیره / کافشه) ۵۶.
کاج کوهی ۵۳۴، ۵۳۶.
کاجیره ۶، ۱۳، ۳۴، ۴۶، ۵۳ تا ۵۶، ۱۰۹، ۱۳۳، ۲۰۲، ۳۹۹، ۴۹۳.
کاچوره ۵۴؛ **کاچیره** ۳۰۷.
کاردک ۶، ۲۵۶.
کاژیره ۱۹، ۴۴، ۵۵، ۵۷، ۱۲۷، ۳۵۰، ۳۶۷، ۵۲۸، ۶۴۶.
کاسنی ۸، ۳۹۵، ۳۹۶.
کاشیه ۸.
کاغله (کاجیره) ۵۳، ۵۴.
کافشه ۶، ۳۴، ۴۶، ۱۲۷، ۱۳۳، ۱۳۹، ۱۶۵، ۲۰۲، ۲۴۴، ۳۷۳، ۴۹۳.
کافور ۱۵، ۲۱، ۲۹، ۳۷، ۵۶، ۱۰۷، ۱۲۷، ۱۹۶، ۳۱۹، ۳۴۳، ۳۵۲، ۳۶۳ تا ۳۶۷، ۳۷۸، ۳۷۹، ۳۸۵، ۳۹۳، ۴۳۵، ۴۴۶، ۴۵۱، ۴۵۲، ۵۰۰، ۶۱۸، ۷۰۵.
کافور، دیدن در عالم خواب ۴۷۴، ۴۷۵.
کافور قنصور ۱۳۴.
کافیشه ۵۳، ۵۴.
کاکائو ۲۳۰.
کاکبان / کاکیان ۵۳، ۵۴.
کال ۳۹۳.
کاوجیله (کاژیره، کافشه) ۵۴.
کاویشه ۴۰، ۵۳، ۵۴.
کاه ۶۲، ۶۳، ۳۶۴، ۴۹۰ تا ۴۹۳، ۵۵۰، ۶۵۳، ۶۹۷.
کاه پیچ ۵۴.
کاهو ۲۴۹، ۳۰۶، ۳۹۵، ۵۷۲، ۶۱۲، ۶۵۳.
کبابه ۴۰۱، ۴۹۶، ۵۳۴.
کبر ۲۶۵.
کبلکان ۳۹۶.
کبودک ۳۶۹.
کبیله ۶، ۲۵۵.
کپر ۲۴۴، ۲۴۶.
کتان ۵۳، ۱۴۰، ۱۴۳، ۲۵۲، ۵۵۵، ۵۸۲.
کتان، تأثیرپذیری از مهتاب ۵۵۵.
کتله ۴۴۸.
کتیرا ۱۶۶، ۳۳۹، ۶۶۰.
کحل خولان ۴۴۵.
کدو ۲۴۹، ۲۶۴، ۳۹۶، ۶۵۳.
کراث ۳۹۵.
کراویا (کراویه، زیرهٔ سبز) ۲۵۹.
کراویه / کرویه ۲۶۴، ۳۰۶، ۳۳۸.
کُرتُم (هل؟ قرطم باید باشد) ۵۳، ۲۴۴، ۲۴۵.
کرچک ۱۳۹.
کرفس ۲۴۴، ۲۷۸، ۳۰۶، ۳۹۵، ۴۵۱، ۵۴۰؛ ~ **بستانی** ۳۰۶.
کرفش (کرفس) ۳۰۶.
کرکبیس ۸۹، ۲۰۹.
کرکر/کرکرا ۳۱، ۳۴.

www.tabarestan.info تبرستان

کـرکم / کـرکما / کـرکمیس / کرکمیسه ۱، ۵ تا ۱۶، ۳۰، ۳۹، ۴۰، ۵۳، ۵۵، ۶۶، ۶۹، ۷۰، ۸۹، ۱۱۹، ۱۲۲، ۱۲۹، ۱۳۰، ۱۳۹، ۲۰۹، ۲۳۹، ۲۵۵، ۲۵۷، ۴۲۱، ۴۴۶، ۴۶۱، ۵۶۵، ۵۶۶، ۵۹۶، ۷۰۰.
کرکوس ۹۹، ۲۰۳، ۵۷۶.
کرکیماس ۳۰، ۶۹، ۷۰، ۱۰۰، ۴۶۹.
کرنب ۳۹۶.
کروم ۳۲.
کرویا (کراویه) ۳۰۶، ۳۳۹، ۵۰۰.
کزبره ۳۹۵.
کزنه خسک ۵۳۴.
کژ طرخون ۴۶۶.
کسبند / کسکونه / کسکوبا ۵۳.
کِسَر / کِسَری / کِشَر ۳۲.
کسمر ۵۳.
کسنج (نوعی قارچ) ۱۱.
کسن / کسنه (کوشنه) ۱۳۳، ۳۰۶.
کسوم ۵۶.
کشینج (نوعی قارچ) ۳۹۶.
ککسل (زعفران) ۳۱.
کلکل (زعفران) ۳۱.
کلم ۲۹۱، ۲۹۷، ۳۹۶، ۳۹۷، ۴۰۵؛ ~پیچیده ۶۵۳؛ ~ قمری ۳۹۶.
کلیکان ۴۶۶.
کما ۲۴۴، ۲۵۱، ۴۶۱؛ کماة ۳۹۶.
کمکم ۳۱.
کمون ۹، ۲۴۴، ۲۶۰.
کنار (سدر) ۲۵۶، ۳۹۶.
کنبه (کنبک / چنبه) ۳۹۳.
کـنجد ۱۳، ۵۳، ۱۳۹، ۱۴۱، ۱۷۹، ۲۴۴، ۲۴۶، ۲۶۸ تا ۲۷۱، ۳۱۷، ۳۳۳، ۴۹۰، ۵۰۰، ۵۱۷، ۵۳۴، ۶۵۳، ۶۹۷.
کنجر (کنگر) ۳۹۶.
کنجید / کـنجیده (کـنجد) ۱۲۸، ۱۳۳.
کندر ۳۳، ۱۸۶، ۲۴۵، ۲۴۹، ۳۳۸، ۳۳۹، ۳۶۳، ۳۷۸، ۴۵۰؛ ~نر ۴۴۹.
کندس / کـندش (خـربق سـفید) ۱۹۵.
کنف ۲۵۲، ۵۸۲، ۶۶۰.
کنکون (زعفران) ۳۰.
کـــنگر ۸۵، ۸۶، ۲۴۴، ۳۳۵؛ ~ فرنگی ۳۹۶.
کورکم / کورکوما ۸۹، ۷۱۰.
کوشنه ۳۷۸.
کوکنار ۲۵۶، ۴۳۷، ۴۶۰.
کوهج ۲۵۶، ۳۹۴.
کویج / کـویج ۱۴۲، ۳۹۴؛ کـویج زرد، کویج سرخ ۶۵۳.
کویژ (کویج) ۳۹۴.
کیده ۶، ۲۵۵.
کیسر ۳۱ تا ۳۳، ۴۶۹؛ ~سـربام، ~ها، پدم ~ ۳۱، ۳۲.
کیکیز ۲۰.
کـیلو / کـیالک (کـویج، زعـرور) ۱۴۲.
کیله ۲۷۲.
کیوی ۷۰۹.

گـــاورس (جـاورس) ۱۳۳، ۲۵۶، ۴۷۰.
گاوزبان، ۱۲۲، ۴۳۴، ۴۳۵ (← گل گاو زبان)
گاو لاله ۱۲۲.
گـردکان (گـردو، چـارمغز) ۲۶۷، ۴۵۶، ۴۶۹، ۵۳۴، ۶۵۳.
گردکانِ تَرِ کاغذی ۴۱۱.
گردمانه ۴۵۵.
گـــردو ۱۲۳ تـا ۱۲۵، ۱۳۷، ۱۵۸، ۱۶۰، ۱۹۲، ۲۴۵، ۲۵۱، ۲۵۶، ۲۶۷، ۳۱۹، ۳۲۰، ۳۹۶، ۴۹۹، ۵۱۱، ۵۱۷، ۷۰۹.
گردوی ایرانی ۲۴۵.
گرگر ۲۵۶.
گرم دانه ۴۵۵.
گرمک ۳۳۲، ۶۵۶.
گرنج ۵۶، ۳۰۰، ۳۲۱.
گز ۴۶۰، ۶۱۷.
گزر ۴۰، ۲۶۱، ۲۹۱، ۳۹۶، ۳۹۷.
گشـــنیز ۲۵۹، ۲۶۱، ۲۹۰، ۳۰۰، ۳۰۵، ۳۰۶، ۳۳۴، ۳۹۵، ۴۳۵، ۴۳۸، ۴۵۷، ۵۰۰.
گـــلابی ۲۴۵، ۲۵۰، ۲۵۶، ۳۳۲، ۴۷۶، ۴۹۷، ۶۵۶، ۷۰۹؛ ~بُست ۱۳۳؛ ~ شاه‌پسند ۶۵۳.
گُلبان ۵۵۲.
گلپر / گُله پر ۲۶۳، ۴۶۳.
گـلرنگ ۶، ۱۳، ۲۹، ۳۱، ۴۰، ۵۳، ۵۵، ۱۳۹، ۵۰۵.
گل سرخ ۱۱۴، ۱۹۰، ۱۹۶، ۳۲۸، ۳۴۰، ۴۴۳، ۴۴۸، ۴۶۵، ۶۱۴.
گل سرخ پارسی ۲۸، ۱۳۱.
گل سرخ جور / گور (فیروز آباد) ۱۳۴.
گل سرخ زعفران (کلالهٔ زعـفران) ۵۶۶.
گلگل ۳۱.
گـــل ۱۶۰، ۴۳۹، ۴۴۰؛ ~ تـاج الملوک ۱۸۵؛ ~ جعفری ؛ ~ چنبه / چنبک ۱۸۲؛ ~ خیری ۶؛ ~ رعنا ۲۷۲، ۴۹۸؛ ~ زرد ۲۵۷، ۵۳۲؛ ~ زردک ۵۳؛ ~ زنبق ۱۸۲؛ ~ سـرخ (← گل سـرخ)؛ ~ کـاجیره ۲۵، ۳۳۳؛ ~کبوتر ۴۴۸؛ ~ گاو زبان ۱۱؛ ~گلاب ۱۸۳، ۲۵۷؛ ~ گنبک (چنبه) ۳۹۳؛ ~ میخک ۶۱۴؛ ~نار ۴۹۴.
گلنار ۴۹۷، ۴۹۸.
گمبک (کمبک، چنبه) ۲۵۶.
گنبک (کنبک / چنبه) ۳۹۳.
گـندم ۱۲، ۶۲، ۱۱۴، ۱۲۳، ۱۲۸، ۱۲۹، ۱۳۳، ۱۳۹، ۱۴۱، ۱۴۳،

www.tabarestan.info تبرستان

۱۵۸، ۱۶۳، ۱۶۴، ۱۷۷، ۲۴۸، ۲۵۶، ۲۶۴، ۲۷۲، ۲۷۳، ۲۸۲، ۳۸۳، ۴۸۸، ۴۸۹، ۴۹۹، ۵۰۰، ۵۰۱، ۵۱۷، ۵۳۴، ۵۷۲، ۶۱۱، ۶۴۴، ۶۵۳، ۶۶۰، ۶۸۵، ۶۹۷، ۷۱۴؛ ~ خمسه، ~ زرندی، ~ساوجبلاغ ۶۵۷؛ ~ حویجی، ~ شتردندان ۱۰۶؛ ~ زعفرانی ۴۸.
گندنا ۴۹، ۳۰۶، ۳۳۹.
گوجه فرنگی ۵۱۷، ۶۵۲.
گوجهٔ پیوندی ۳۹۴.
گوز ۲۵۶، ۲۷۹، ۶۵۰.
گوز بوا ۳۰۶.
گوز هندی ۲۵۶.
گوگل ۳۱.
گیاه فتنه ۵۴۴.
گیلاس ۱۸۲، ۱۸۳، ۱۹۲، ۲۴۹، ۴۵۳.

لادن ۲۴۵.
لاک ۴۲۶.
لاله ۱۲، ۷۰، ۱۰۰، ۱۸۴، ۲۵۵، ۴۴۰، ۴۸۸، ۴۹۵، ۵۵۵؛ ~ احمر ۳۰۳؛ ~جوغاشی ۱۸۲، ~زرد ۱۲۲؛ ~ زعفران ۱۱۰؛ ~ سفید ۱۲؛ ~گل‌زعفران ۵۷۲.
لبان ۲۱۳.
لرکیماس (؟) ۳۰، ۳۲، ۱۰۰.
لسان الثور (گاو زبان) ۴۳۴.
لسان العصافیر (زبان گنجشک) ۵۳۴.
لسک (؟پستنک) ۳۹۴.
لوبیا ۱۳۹، ۱۵۸، ۲۴۸، ۲۴۹، ۳۳۵، ۴۹۶، ۵۰۰، ۵۱۷، ۶۵۶، ۶۹۷.
لوتوس ۲۴۹.
لوز ۳۶۷ (← بادام).
لوکچه ۲۵۶.
لیرون ۲۴۹.
لیمو ۳۸، ۴۰، ۱۱۱، ۱۴۲، ۱۸۸، ۱۹۶، ۲۴۹، ۲۶۲، ۳۷۸، ۳۸۰؛ لیمو ترش ۳۳۴.

مارچوبه ۱۹۶، ۳۹۶، ۴۴۳، ۵۱۷.
مازو ۱۶۵، ۳۷۲، ۳۷۳، ۴۸۹، ۶۶۰؛ مازوی کردستان ۱۴۹.
ماش ۲۵۶، ۲۹۶، ۳۰۱، ۴۰۵، ۵۰۰، ۵۴۴، ۶۵۳، ۶۵۶، ۶۹۷.
مامیثا ۴۴۸.
مامیران ۶۵۴.
متک ۵۴۳.
مثار ۳۹۶.
مثلب ۵۳۴.
مُرّ ۳۷۸، ۴۴۹، ۴۵۰، ۴۶۰، ۴۶۴، ۵۳۸.
مرجمک ۱۳۳، ۴۷۲.
مرجو / مرجوی ۱۲۸، ۱۳۳، ۴۷۲.
مرچ / مورچ ۳۰۵، ۳۰۹
مردقوش / مردقوشه ۳۲.
مردوع ۵۵.
مرزنگوش / مرزنجوش / مرزه ۳۲، ۲۹۸، ۴۴۸، ۵۱۷.
مرکبات ۳۳۲، ۷۰۹.
مرمکی ۲۴۵، ۴۵۴.
مریق ۵۳.
مریمیه ۴۴۳.
مزج ۵۴۳.
مژو ۱۳۳، ۲۵۶، ۴۱۶، ۴۷۲.
مشک زمین (سُعد) ۲۷۵، ۴۴۳، ۵۳۶.
مشکک ۲۷۵.
مشک ۳۷، ۳۲۶، ۲۴۲، ۵۳۴؛ مشک تتار ۳۲۶.
مصطکی ۳۰۰، ۴۰۶، ۵۳۴.
معصفر ۲۷، ۵۳، ۵۶، ۱۰۹، ۱۸۲، ۳۰۶، ۳۲۱، ۴۳۷، ۵۷۳.
مغاث ۵۳۴.
مفلق الخوخ الارمنی ۲۵۴.
مُقل ۳۱.
ملاب، ملبه ۳۲، ۵۶.
ملخج ۵۴۳.
مُلک ۱۳۳، ۲۵۶، ۵۵۲، ۶۵۷.
منثور بغدادی ۱۳۴.
مو (تاک) ۱۸۶، ۲۰۶.
مُورد ۲۰۳، ۳۷۲، ۳۷۵، ۵۵۲.
مُوردانه ۳۶۳، ۴۵۱، ۴۵۵.
موز ۱۸۸، ۱۹۶، ۲۵۶، ۳۹۶؛ موز یمن ۱۳۳.
موژ ۵۴۳.
مویز عسلی ۳۶۴.
میخک ۴۴۳، ۴۵۹، ۵۳۴، ۶۵۶.
میسک (؟ پستنک) ۳۹۴.
میعه ۱۹۵.
میوه‌های ایرانی ۲۹۷.

نار ۴۲، ۲۵۶.
نار سیو ۷۰.
نارگیل / نارجیل ۱۷۷، ۲۵۴، ۲۵۶، ۳۹۶، ۵۳۴، ۵۳۵.
نارمشک ۵۳۴.
نارنج ۳۸، ۷۳، ۱۴۱، ۱۴۲، ۱۸۸، ۱۹۶، ۳۳۳، ۳۷۸، ۳۸۰.
نارنج بصره، نارنج صیمره ۱۳۴.
نارنج طبری ۴۴.
نارنگ (نارنج) ۷۳، ۲۵۷.
ناژ ۲۴۵.
ناشپاتی ۲۷۲، ۳۹۱.
نانخواه ۲۶۰، ۲۶۴، ۳۰۴، ۳۳۸.
نبق ۲۵۶.
نجوان (زعفران) ۳۲.
نخل ۱۴۲، ۲۱۲، ۲۴۵، ۲۴۸، ۲۵۶.
نخود سبز ۲۴۹.
نخود فرنگی ۵۱۷.
نسخود ۱۲۸، ۱۳۳، ۱۴۱، ۱۵۸، ۱۶۴، ۲۴۹، ۲۵۶، ۳۰۸، ۳۳۵، ۵۰۰، ۵۱۷، ۶۵۳، ۷۹۷؛ ~ رسمی، ~ قزوین ۶۵۶.

www.tabarestan.info تبرستان

نربسی ۴۶۶.
نرسک ۴۵۳.
نـــرگس ۳۷، ۵۰، ۵۵، ۷۰، ۱۰۷، ۱۱۰، ۱۳۸، ۲۱۳، ۲۴۰، ۲۵۵، ۳۴۵، ۴۳۹، ۴۷۶، ۴۹۴، ۴۹۷، ۵۳۳؛ ~ رعنا ؛ ~ گرگان ۱۳۴؛ ~ مسکی ۱۳۱، ۲۱۳؛ ~ مفتق ۳۷۸.
نروک ۴۷۶.
نســترن ۶، ۱۱، ۱۲۲، ۲۵۵، ۳۳۳، ۳۷۸.
نسرین ۳۷۸، ۴۴۰.
نسک ۳۹۴، ۴۷۲.
نــعنا / نــعناع ۲۴۹، ۲۹۸، ۳۶۳، ۳۹۵، ۳۹۶، ۳۹۹، ۴۶۰، ۴۹۵، ۵۱۷.
نقده ۵۳.
نوغان / پیلهٔ ابریشم ۱۶۳.
نی ۶۵۱.
نیژو (عدس) ۱۲۳، ۱۳۳.
نــیشکر ۸، ۸۰، ۱۴۴، ۱۵۰، ۱۸۶، ۱۸۸، ۱۹۶، ۲۰۵، ۲۴۶، ۲۵۲، ۳۲۵، ۵۰۰، ۵۸۲.
نــیل ۶، ۴۷، ۱۶۵، ۲۵۵، ۳۴۱، ۳۵۱، ۳۵۵، ۳۷۲، ۳۷۳، ۴۴۸، ۴۴۱، ۵۰۰، ۶۴۹، ۶۵۸، ۶۶۰، ۶۶۱؛ ~ هندی ۲۵۲.
نیلوفر ۴۹۸، ۵۰۸، ۵۰۹، ۵۸۹.
نیلوفر سیروان ۱۳۱، ۱۳۴.

والیکه ۱۰.
وانیل ۲۹۸، ۵۷۸.
وانیلیا ۴۴۳.
وخه
وَرد ۳۲، ۱۹۰، ۲۵۷، ۴۳۷، ۴۴۳.
ورز ۵۶۳.
ورس ۱۳، ۱۹، ۲۲، ۳۲ تا ۳۵، ۴۷، ۹۵، ۱۰۰، ۱۰۲، ۳۴۳، ۳۵۰، ۵۰۰.
ورشا ۳۵، ۳۹، ۳۳۳، ۳۷۲، ۴۹۸، ۴۹۹، ۵۵۲.
ورغشت ۳۹۶.
وریز ۵۶۳.
ونفشه (بنفشه) ۲۵۷.
ون گرگانی (پستهٔ گرگانی) ۲۵۶، ۳۹۴.
ویبه / ویهه ۴۷.

هال ۲۷۶.
هرد ۳۴، ۳۵، ۱۰۰.
هری درا ۱۳.
هزار اسفند ۴۴۵.
هزار چشان ۲۵.
هَسک (خَسک)، ~ دانه، ~ فـر (پر)، ~ توم ۵۴.
هل باد، هل غراب ۲۸۹.
هلدی ۶۵۴.
هلو ۱۸۶، ۱۹۵، ۱۹۶، ۲۵۱، ۲۵۲، ۳۹۶، ۴۱۱؛ هلوی احمر بلخی، هلوی سفید ۶۵۳؛ هلوی ارمنی ۲۵۴.
هــل ۵۳، ۲۴۴، ۲۹۸، ۳۱۷، ۳۲۶، ۳۲۹، ۴۶۵، ۴۹۶، ۵۳۴، ۵۷۸، ۶۵۶، ۶۶۰، ۶۹۶؛ هـل رسـمی ۲۸۹.
هلیلج (هلیله) ۲۶۱.
هلیله ۱۷۷، ۱۸۶، ۵۳۶؛ ~ کـابلی ۲۶۲.
هلیون ۳۹۶، ۵۳۴.
هندل (هنده؟) ۲۹۴.
هـندوانـه ۱۵۸، ۱۹۶، ۲۶۴، ۳۹۱، ۳۹۶، ۶۵۳؛ ~ کمانچه ۶۵۶.
هندی (ورس سرخ) ۳۵.
هویج ۴۰، ۳۰۶، ۳۹۶، ۳۹۷.
هویج فرنگی ۵۱۷.
هیل ۲۸۱، ۳۲۸، ۴۰۶.

یاسمن ۶، ۵۰، ۱۸۶، ۲۵۵.
یاسمین (یاسمن) ۵۱، ۳۷۸، ۵۵۵.
یرشقه (اسپست، یونجه) ۴۹۹.
یلم ۵۴.
یـونجه ۱۳۳، ۲۳۱، ۲۵۲ تـا ۲۵۴، ۴۹۹، ۶۵۷، ۶۹۷.

تبرستان
www.tabarestan.info

۳. اشخاص، اقوام، مذاهب، زبان‌ها و نهادهای مدنی؛ موجودات و پدیده‌های مشهور

آتش اصفهانی ۵۳۳.
آتنه ۲۴۲، ۲۴۶، ۲۷۲، ۳۷۵.
آتیس ۱۱۴.
آجیل فروشی‌های مشهد ۲۳۶.
آخوندزاده، شاهین ۷۲۲.
آخوند ملازعفران ۷۱.
آدم متز ۳۳، ۱۲۴، ۶۴۵.
آذربیگدلی ۱۸۳، ۴۹۱، ۵۳۲.
آرامی ۸، ۵۴۶.
آرزو ۳۳۲.
آروتین طنبوری ۶۲.
آریان‌پور، علیرضا ۱۱۶، ۳۹۰، ۷۱۱.
آزادگان ایران ۲۳۰.
آژزیلاس ۲۴۳.
آشپزان دارالخلافه ۲۹۲.
آشوری / آشوریان ۷، ۲۴۹.
آصفی / قهستانی / هروی ۴۶.
آفاقی، صابر ۱۸۰.
آقا احمد بهبهانی ۲۷.
آقا جمال اصفهانی ۴۹۶.
آقا محمدخان قاجار ۸۴، ۱۳۹.
آکادمی علوم آذربایجان ۵۱۲.
آگاه، حاج علی ۵۳۶، ۶۱۹، ۷۰۵
آل‌ابوطالب ۱۸۸، ۱۸۹، ۲۰۲، ۳۲۰.
آل احمد، جلال ۲۹۹.
آل اسفندیار ۴۹.
آل افراسیاب ۳۰۱.
آل باوند ۲۸، ۸۰، ۳۷۶.
آل رسول ص ۳۷۳.
آل سبکتکین ۱۶۱.
آل سعد بن ملک ۱۳۲.
آل سلجوق ۱۶۲، ۴۸۶.
آل عباس ۱۶۱، ۱۹۳، ۲۵۸، ۳۶۵.
آلمانی ۵۴۶، ۶۰۸.
آل مظفر ۹۷.
آمموتو ۵۱۵.
آمی ین مارسلین ۲۷۳.
آنتالسیداس ۳۳۷.
آنتونی ۴۳۵.
آیتی، محمدحسین ۱۵۸، ۱۶۶.
ائمه اطهار ۴۴۹.
اباحتی ۷۷.
اباضی مذهب ۱۸۹، ۱۹۱.
اباضیه ۱۸۹ تا ۱۹۱.
ابا عبدالله ص ۲۷۸.
ابا قاخان ۳۵۸.
ابراهیم اغلب ۱۹۲.
ابراهیم خان کردشادلو ۸۴.
ابراهیم خلیل ع ۳۵۵.
ابراهیم نخعی ۴۹۹.
ابریشم (نام زن) ۷۳.
ابریشمی، پرویز ۷۱۴.
ابریشمی، حسین ۷۱۴.
ابریشمی، خلیل ۲۲۶.
ابریشمی، علی ۵۵۸، ۵۵۹.
ابریشمی، محمدحسن ۴۹۵، ۵۵۲، ۵۵۳، ۵۹۶، ۵۹۷.
ابن‌ابی‌اصیبعهٔ دمشقی ۶۴۶، ۴۷۵.
ابن ابی ذئب ۴۹۹.
ابن ابی سرح ۱۲۵.
ابن اخوه ۵۰۱، ۵۴۸، ۵۴۹، ۶۴۶، ۶۸۳.
ابن اسفندیار کاتب ۹، ۱۶، ۱۴۴.
ابن اعثم کوفی ۲۰۴.
ابن اعرابی ۷۹.
ابن البشیر ۴۵.
ابن بزاز اردبیلی ۴۹۴.
ابن بطلان بغدادی ۲۷۹، ۳۲۱، ۳۲۳، ۳۳۸، ۴۳۱، ۴۳۴.
ابن بطوطه ۱۹۷، ۱۹۸، ۲۰۶، ۲۰۷، ۳۱۲.
ابن بیطار اندلسی ۲۰، ۲۵۷، ۲۷۵، ۴۳۱، ۴۳۴، ۴۳۸، ۴۴۱، ۴۴۳، ۴۴۶، ۴۵۰، ۴۵۶، ۴۶۱، ۴۶۸.
ابن جابان ۳۶۵.
ابن جزار قیروانی ۴۴۵.
ابن جزله ۲۷۵، ۴۵۶، ۴۶۷.
ابن جوزی بغدادی ۴۶۸.
ابن حسام خوسفی ۱۰۹، ۲۸۸.
ابن حوقل موصلی ۱۱، ۳۶، ۵۲، ۱۲۵، ۱۲۸، ۱۳۲، ۱۳۸، ۱۴۷، ۱۵۰، ۱۵۱، ۲۰۵، ۲۵۵، ۳۷۹.
ابن خردادبه ۷۹، ۱۶۹، ۱۷۷.
ابن رستهٔ اصفهانی ۷۹، ۱۳۸، ۱۶۱، ۳۳۹.
ابن سراج ۳۰.
ابن سعید ۲۰۱.
ابن سیرین بصری ۴۷۴.
ابن سینا ۴۳۸، ۴۶۷، ۴۶۸ (← ابوعلی).
ابن صغیر ۱۹۰.
ابن عامر ۱۱۵.
ابن عبدربهٔ اندلسی ۱۳۳.
ابن عطاف ۲۰۴.
ابن عمید ۸۲.
ابن فقیه همدانی ۱۱، ۸۹، ۱۲۲، ۱۲۳، ۱۲۵، ۱۲۷، ۱۲۸، ۱۳۸، ۱۴۳، ۱۶۱، ۱۷۷، ۳۷۹، ۳۸۱، ۳۸۲.
ابن قدامه ۱۶۱.
ابن قیس ۱۹.
ابن کلبی ۱۲۷.
ابن کیا ۶۵۰.
ابن ماسویه ۴۶۰.
ابن مبارک ۴۹۹.
ابن مقفع ۳۶۵، ۳۶۷.
ابن مندویهٔ اصفهانی ۳۷۸.
ابن ندیم ۸۱، ۸۳، ۱۸۶، ۴۶۱.
ابن ورده ۱۹۰.
ابن هانی ۱۹۸.
ابن هلال ۴۴۱.
ابن یمین فریومدی ۴۳، ۵۰، ۱۰۹،

www.tabarestan.info تبرستان

۵۳۱.
ابواحمدزعفرانی‌همدانی ۷۹، ۸۰.
ابـواسـحاق شـیرازی (بسـحاق اطعمه) ۳۰۰.
ابواسماعیل طباطبا ۲۰۲.
ابواقطع بصری ۲۶۹.
ابوالاسود دئلی ۳۲۰.
ابوالبرکات ۴۴۱، ۴۶۷.
ابوالحسن باخرزی ۱۶۸.
ابـوالحسـن بـیهقی ۱۶۸، ۱۷۶، ۵۶۴، ۵۸۲.
ابوالحسن تجر ۸۰.
ابوالحسن غفاری کاشانی ۸۴.
ابوالحسن مدایني ۳۶۶.
ابوالحسین دلال زعفرانی ۸۱.
ابوالزناد ۴۹۹.
ابوالعباس ۷۰۰؛ ~ احمد کـاتب ۱۱، ۱۲۵.
ابـوالعـلاء جـاروتی ۲۷۰، ۲۷۸، ۳۲۷.
ابوالعلاء زعفرانی ۷۹.
ابوالفتح احمد نیشابوری ۳۰.
ابوالفتح گیلانی ۴۶۸.
ابوالفـداء ۱۲۶، ۱۲۸، ۱۴۷، ۱۴۸، ۱۵۱، ۱۶۱، ۱۷۰، ۱۷۷، ۱۹۳، ۲۰۰ تا ۲۰۲.
ابوالفرج اصفهانی ۲۷۳، ۳۷۶.
ابوالفرج رونی ۵۰۸، ۵۵۵.
ابوالفضل بن عمید ۸۳.
ابوالفضل رئیس ۲۸۹.
ابوالقاسم بنان زعفرانی ۸۱.
ابوالقاسم عـبداللـه کـاشانی ۳۶، ۱۳۵، ۱۵۵، ۱۵۶، ۲۸۹، ۳۷۱، ۳۷۹، ۳۸۰، ۴۳۴.
ابوالقاسم عمر زعفرانی ۸۲.
ابوالقاسم محمد اندلسی ۱۹۹.
ابوالمجد محمدتبریزی ۳۵۸.
ابوالمعالی ۲۸۶.
ابوالمؤید بلخی ۱۸۵.
ابوبکر بن ابوشیبه ۷۹.
ابوبکر جمالی یزدی ۴۵۳، ۴۷۳.
ابـوبکر ۱۸۷، ۳۳۹، ~ صـدیق ۴۹۹.
ابوبکر طهرانی ۴۷۹.
ابوترابیان، مـحمدابـراهـیم ۹۷، ۷۰۵.
ابوجعفر بیهقی ۲۰، ۳۷، ۵۵.
ابوحفص بن شاهین ۸۰.
ابوحنیفه ۴۹۹.
ابوحنیفهٔ دینوری ۲۰، ۳۷.
ابوحیان توحیدی ۸۲.
ابو دلف، ابـوعلی خـزرجـی ۳۶، ۴۸، ۵۲، ۱۳۱، ۱۳۳، ۱۳۴، ۱۵۳، ۳۷۹.
ابورجاء قمی ۴۸۸.
ابـــوریحان ۲۱، ۲۲، ۶۴۷ (← بیرونی).
ابوزرعهٔ رازی ۷۹.
ابوزعفران ۷۱.
ابوزید بلخی ۱۷۶.
ابـوسعید ابـوالخـیر ۲۷۰، ۲۸۳، ۲۸۶، ۳۵۵، ۳۸۱.
ابوسعید احمد بصری ۷۹.
ابـوسعید خـرگوشی نـیشابوری ۳۶۲.
ابوسعید سلطان ۱۸۱.
ابوصاعد طوسی ۳۴۸، ۴۸۹.
ابوطاهر طرسوسی ۳۶۳.
ابوعبدالله زعفرانی ۷۷.
ابوعبدالله زعفرانی واسطی ۸۲.
ابوعبدالله زوزنی ۱۹، ۳۳، ۵۵.
ابوعبدالله شیعی ۱۹۱، ۱۹۲.
ابوعبدالله صباح زعفرانی ۸۱.
ابوعبدالله عصمی ۶۸۴.
ابوعبدالله کاشانی ۱۶۱.
ابوعبدالله نحوی زعفرانی ۸۳.
ابوعلی زعفرانی ۷۱.
ابـوعلی سـینا (ابـن سـینا) ۲۷۵، ۳۳۸، ۳۴۰، ۳۷۸، ۴۳۱، ۴۳۳، ۴۳۸، ۴۴۱، ۴۴۳، ۴۴۵، ۴۵۳، ۴۵۵، ۴۵۶، ۴۵۹، ۴۷۳، ۵۰۳، ۵۳۵، ۵۳۶.
ابوعلی هائمی / هاشمی ۱۳۳.
ابوعیسی ۸۲.
ابومعاویهٔ زعفرانی ۸۱.
ابومنصور بغدادی ۷۷.
ابومنصور علی هروی ۳۳.
ابـومنصور هـروی ۴۳۱، ۴۳۳، ۴۵۱، ۴۵۴، ۶۵۴.
ابوموسی اشعری ۴۳۰.
ابونصر احمد جامی نامقی (شیخ احمد جامی / ژنده پیل) ۷۷.
ابونصر زعفرانی ۸۲.
ابوهاشم زعفرانی ۸۱.
ابویوسف ۴۹۹.
ابی احمد بلبل زعفرانی ۷۹.
ابی دلف ۲۸ (← ابودلف).
ابی سرح ۲۰۹.
ابی علاء زعفرانی همدانی ۷۹.
ابی محمد خازن ۸۲.
اپیکوس ۲۵۱.
اتابک اعظم ۶۶.
اتاق بازرگانی ۸۰.
اتحادیهٔ اروپا ۵۵۳.
اثر شیرازی ۴۷، ۵۵۰.
اثیر الدین اخسیکتی ۲۸۵.
احمد، سلطان‌ایلخانی ۳۵۸، ۶۵۰.
احمد اشکاب بخارایی ۸۳.
احمد اطعمهٔ شیرازی ۳۰۹، ۳۱۷، ۳۳۳، ۶۵۴.
احمد بن ابی سرح ۱۱.
احمدبن اسحق قمی زعفرانی ۸۲.
احمد بن حسین کاتب ۲۷۶.
احمد بن طولون ۱۹۲.
احمد حسینی قمی ۴۶۶.
احمد خلف ۸۹.
احمد زید طوسی ۴۸۴.

www.tabarestan.info تبرستان

احمد شاکر ۳۰.
احمد شاه افغان ۸۴.
احمد عصار ۸۰.
احمد علی خان وزیری ۴۹۲.
احنف بن قیس ۲۵۸.
احوص ۱۳۱، ۱۳۲، ۳۰۴، ۳۸۱؛ اخوص ۱۳۱.
اخشید ۱۹۳.
اخشیدیان ۱۹۳.
اخوینی بخاری ۲۷۵، ۲۷۹، ۲۸۶، ۳۰۴، ۳۰۶، ۳۱۰، ۳۱۱، ۳۳۷، ۴۳۱، ۴۵۳.
اخی خباز شادی اردبیلی ۲۹۴.
اخی شهاب ۲۹۴.
ادارهٔ کل کشاورزی ۵۸۲.
ادارهٔ کل کشاورزی استان هفتم ۵۸۱، ۶۰۴.
ادریس بن ادریس ۲۳۲.
ادریس بن عبدالله ۱۹۱.
ادریسی ۲۰۰، ۳۵۱.
ادریسیان ۱۹۱، ۲۳۲.
ادواردز ۶۵۲.
ادیب الملک مراغه‌ای ۳۲۱، ۳۲۵، ۳۲۶.
ادیب بیضاکاشانی ۵۳۳.
ادیب نطنزی ۲۶۳.
ادیب یعقوبی نیشابوری ۲۰، ۳۰، ۲۶۳، ۳۲۱.
ادی شیر/ ادیشیر ۳۲، ۴۰.
اراکی‌ها ۲۹۰.
ارامنه / ارمنی / ارمنی‌ها ۷۵، ۱۴۸، ۵۵۰، ۵۴۶، ۶۵۱.
ارباب زعفران قاین ۴۹۳.
اربکس ۲۳۹.
ارپا ۲۱۱.
ارجانی ۹۷، ۵۴۱.
آرجن هندو ۳۴۱.
ارخان ۲۰۶.
اردبیلی / اردبیلیان ۲۹۴، ۲۹۵.
اردشیر ۲۴۷؛ ~ دوم ۲۴۶؛ ~ ساسانی ۲۵۰، ۲۶۸.
اردوان ۲۵۰.
ازرقی هروی ۳۶۷.
اژکان، خدیجه ۷۱۹.
ارسطاطالیس ۲۰۵.
ارغون شاه ۵۷۵.
ارمنشاه ۳۷۰.
اروپاییان ۱۹۵، ۲۸۲، ۲۹۷، ۴۷۶.
اریک نیژل ۱۹۴، ۴۴۴.
ازبک‌ها ۸۴، ۸۵.
ازرقی هروی ۴۵، ۴۸.
ازیرلیس ۱۱۴.
اژدری مقدم، پرویز ۷۱۲.
اسپانیایی / اسپانیولی‌ها ۱۷۹، ۴۵۸، ۶۱۱، ۶۵۱.
اسپرون ۵۱۱.
اسپهبد مازندران ۹، ۱۴۳، ۳۸۵.
استاد بوعمرو ۲۸۳، ۲۸۴.
استاندارد بین المللی ۵۲۱.
استاندارد ملی ایران ۵۲۱.
استرابون ۲۴۵، ۲۴۸، ۲۵۱.
استعمارگران غرب ۴۶۶.
اسحاق بن سلیمان اسرائیلی ۴۴۳، ۴۶۸.
اسحق ۱۳۱.
اسدبن عبدالله ۷۱.
اسدی، اباصلت ۱۱۳، ۴۰۵، ۷۰۹.
اسدی، فضل‌الله ۴۱۵.
اسدی طوسی ۱۰، ۱۳، ۱۴، ۵۹، ۱۷۸، ۱۸۵، ۲۷۸، ۳۲۷، ۳۵۳، ۳۷۰، ۳۸۵.
اسرحدون ۲۳۹.
اسعدی، نسرین ۷۱۲، ۷۱۳.
اسفزاری ۱۷۰، ۱۷۶.
اسفندیار ۳۷۵.
اسفندیار آذر کیوان ۳۴۱.
اسفندیاریان ۲۰۶، ۲۰۷.
اسکندانی ۵۵۰.
اسکندر مقدونی ۱۷۰، ۱۸۱، ۲۰۳، ۲۴۴، ۲۴۵، ۳۶۱، ۳۷۳، ۳۷۶، ۵۶۴، ۶۴۴؛ ~ میراث ۲۴۹؛ ~ پیروی از سنت‌های ایرانی ۲۵۰.
اسلامیان ۴۸۹؛ ~چین ۳۶۶.
اسلاوها (صقالبه) ۲۵، ۹۷.
اسماعیل بن جعفر ۱۹۱.
اسماعیل حق گوی ۴۸۱.
اسماعیل هنرجندقی ۶۱۸.
اسماعیلی شاندیز، احمد ۷۱۲.
اسماعیلیه / اسماعیلی / اسماعیلیان ۷۷، ۱۲۰، ۱۵۰، ۱۵۲، ۱۵۴ تا ۱۵۶، ۱۵۹، ۱۶۱، ۱۶۲،۱۶۵، ۱۸۸، ۱۸۹، ۱۹۱، ۱۹۲، ۲۰۴.
اسماء ۳۷۶، ۷۰۷.
اسیران چینی ۳۶۷.
اشتینگاس ۹۶.
اشرف افغان ۷۱.
اشرف مازندرانی ۲۷، ۴۴، ۲۹۵، ۳۴۵، ۳۴۶، ۳۸۲، ۴۶۱، ۵۳۲.
اشعری ۷۷.
اشکانیان ۲۰۹، ۲۴۰، ۲۵۰، ۶۴۵ (ونیز ← پارت‌ها).
اشک نهم ۱۸۶.
اصطخری ۳۳، ۳۶، ۱۲۵، ۱۲۷، ۱۲۸، ۱۳۸، ۱۴۷، ۱۵۰، ۱۵۱، ۱۶۱، ۳۴۲، ۳۵۶، ۳۷۹.
اصفهانی‌ها ۷۲؛ اصفانی، رسوم ۳۰۵.
اصفهبد (اسپهبد) دیلم ۱۴۳.
اصمعی ۳۳.
اصناف قم ۳۲۴.
اعتصام الملک (میرزاخانلرخان) ۲۲۴.
اعتماد السلطنه ۱۲، ۶۴، ۷۴، ۸۴، ۱۲۹، ۱۳۹، ۱۴۲، ۱۴۳، ۱۴۸، ۲۱۲، ۳۳۰، ۳۸۲.
اعراب ۵۰، ۱۷۸، ۱۹۶، ۲۰۴.

www.tabarestan.info تبرستان

اعراب جاهلی ۲۵۷.
اغالبه ۱۹۲، ۱۹۳.
افراسیاب ۱۴، ۷۰.
افریدون ملک ایران ۱۸۵، ۳۷۵.
افسر کرمانی ۵۳۳.
افشار (ایل) ۴۶، ۸۴.
افشار، ایرج ۶۱۹، ۶۹۹، ۷۰۵.
افشاریه ۶۳.
افضل الدین ابوحامد کرمانی ۱۳۸، ۴۴۸، ۴۸۶.
افضل الملک ۶۴، ۱۳۶.
افغان / افغانی / افغانان / افاغنه ۷۱، ۷۲، ۸۷، ۱۵۷، ۱۶۴، ۴۵۴، ۶۵۲.
افلح بن عبدالوهاب ۱۹۰.
افیلن ۴۶۵.
اقبال، عباس ۳۲۷.
اقوام آسیایی، رنگ زرد ۳۴۱ تا ۳۵۵.
اقوام سامی ۷.
اکاسره (خسروان) ۹، ۱۸۵، ۲۵۶.
اکبر ارزانی، حکیم ۴۶۰، ۴۶۵.
اکبر شاه ۱۵، ۳۸۳، ۳۸۴، ۴۶۸.
اکبری، مژگان ۷۱۲.
اکدی ۸، ۵۴۶.
اکراد غرب ایران ۸۵.
الجایتو ۱۸۱.
الداعی ۱۹۲.
الغالب بالله ۱۹۸.
الگود، سیریل ۴۶۰، ۴۶۸، ۴۷۲، ۵۲۹، ۵۴۴.
الونسو ۵۲۵.
الونه ۳۶۶.
الههٔ کشتزار ۵۶۴.
الیاس ۱۸۹.
الیان / الی ین ۲۴۶.
الیخانان / الیخانی ۱۳۵، ۱۴۵، ۱۸۴، ۲۱۱، ۲۸۸، ۶۵۰.
امام الحاکم نیشابوری ۸۲.
امام باقر ع ۲۰۲، ۳۴۸، ۴۸۵.
امام حسن ع ۱۹۱، ۲۰۲، ۲۵۸.
امام حسین ع ۸۶، ۲۰۲، ۲۳۲، ۲۵۸، ۳۴۰.
امام سجاد ع ۱۳۴، ۲۱۴، ۴۸۵.
امام شافعی ۶۰، ۶۱، ۸۱.
امام شوشتری، محمدعلی ۴۰.
امام صادق ع ۱۹۱، ۲۰۲، ۲۰۷، ۲۱۴، ۳۴۲، ۳۴۸، ۴۴۹، ۴۸۵.
امام علی ع ۱۸۹، ۲۰۷، ۲۵۸، ۳۳۰، ۳۸۷، ۴۴۹، ۶۴۶، ۶۸۳، ۷۰۹.
امام فخر رازی ۳۷۸، ۴۴۷، ۴۵۵، ۴۷۴.
امام کاظم ع ۸۰.
امام محمد غزالی ۶۱، ۸۱، ۴۱۹.
امپراتور روم ۳۸۵، ۴۶۴، ۶۱۹.
امم اسلامی ۱۲۰.
اموی / امویان (بنی امیه) ۱۶۸، ۱۸۷، ۱۸۸، ۱۹۱، ۱۹۵، ۲۰۱، ۲۰۲، ۲۵۶، ۲۷۳، ۳۱۸، ۳۶۶، ۳۷۶.
امویان اندلس ۱۹۱.
امیر احمد میکال نیشابوری ۳۶۱.
امیر پولادسوری ۱۷۶.
امیر خسرو دهلوی ۵۵، ۳۵۲، ۴۴۰، ۴۹۰.
امیرصاحب بن شیخ ۳۵۳.
امیرعلم خان ۷۲؛ امیر قاینی ۳۸۶.
امیر علی ۱۹۶.
امیر علیشیر نوایی ۵۳۱.
امیر قاسمی، تراب ۷۰۳.
امیر قاین / قاینات ۱۶۴، ۱۶۵، ۳۸۶، ۳۸۷، ۴۹۲.
امیرکبیر ۴۸۷، ۶۵۷.
امیرگونه خان زعفرانلو ۸۴.
امیر مبارزالدین ۹۷، ۴۴۱.
امیر معزی نیشابوری ۲۶، ۳۷، ۴۴، ۴۷، ۳۶۲، ۴۳۴، ۴۳۶، ۵۵۵.
امین احمد رازی ۱۸۳.
امین السلطان ۶۶.
امینای زعفرانی ۸۳.
امی نتاس ۲۴۶.
امیتی، امیرقلی ۴۹۰.
انبارسی ۱۷۸.
انتشارات آستان قدس ۵۳۷.
انتشارات توس ۵۳۷.
انتیخوس دوم ۲۵۰.
انستیتو بذرشناسی و علم برداشت ITP ۶۳۵.
انستیتو مرکزی تکنولوژی غذایی ۵۱۲.
انصاری دمشقی ۱۶۱، ۱۷۰، ۱۹۳، ۱۹۴، ۲۰۰.
انگلیسی / انگلیسی‌ها ۵۴۶، ۶۵۱، ۶۵۵.
انوری ابیوردی ۱۵۲، ۲۲۰.
انوشیروان ۱۳۱، ۲۵۳.
اوبهی ۲۸۱.
اوپاس ۱۹۹.
اوحدالدین کرمانی ۴۹۰.
اورنگ زیب ۴۶۰، ۴۶۴، ۴۶۵.
اوژن فلاندن ۲۹۸.
اوستایی ۶۰۸.
اوغان (افغان) ۱۷۶.
اوکتای قاآن ۴۹۰.
اوگست ۴۶۴.
اوگستر ۵۲۳.
اولئاریوس ۲۷۵، ۲۹۷، ۳۴۱، ۶۵۱.
اولیویه ۱۳۹، ۲۹۷.
اهریمن ۳۰۷.
اهل خراسان و ماوراء النهر ۲۲۹.
اهل نیشابور (نیشابوریان) ۲۸۳.
اهلی شیرازی ۵۳۲.
ایادی حکومت طالبان ۵۵۲.
ایاس / ایاز ۳۶۵.
ایبریایی ۱۹۸.

www.tabarestan.info تبرستان

ایتالیایی‌ها ۶۵۱؛ **ایتالیایی و فالودهٔ ایرانی** ۲۸۱.
ایرانشان بن ابی الخیر ۳۴۷.
ایرانی آبیاری ۵۶۲؛ ~ آداب سفره ۲۹۹؛ ~ آشپزی ۲۹۷ تا ۳۰۰؛ ~ آموزش ۲۴۲. ~ باورها ۴۵۱؛ ~ بت‌پرستی ۳۴۲؛ ~ بهشت ۴۷۶ تا ۴۸۶؛ ~ پیروی از سنت‌های کهن ۳۳۷، ۳۶۷؛ ~ تبادل فرهنگی ۳۷۶؛~ تبعیدی ۱۹۲؛ ~ تجارب ۴۴۶؛ ~ تعزیهٔ ایام محرم و صفر ۳۳؛ ~ جادوگری ۳۵۷؛~ جشن تولد ۲۴۲؛~ جشن‌ها ۲۵۲، ۳۷۴، ۳۷۵؛~ خصلت‌ها ۲۴۷؛ ۳۱۲؛ ~ خضاب ۳۳۹؛~ خوراک‌ها ۲۵۰، ۲۵۸، ۳۱۸؛ ~خوراک‌های افطار ۳۲۵، ۳۲۶، ۳۳۰؛ ~ خوراک‌های جدید ۳۳۰؛~ درکشمیر ۲۲۹؛ ~ رسم ارسال کارت دعوت ۳۰۶؛ ~ رسوم، آداب و سنت‌ها ۲۵۰، ۲۷۲، ۳۰۵، ۳۲۱، ۳۳۲، ۳۷۴، ۳۷۵، ۳۸۰؛ ~ شباهت با اسپانیایی‌ها ۱۹۷، ۱۹۸؛ ~ شباهت با فرانسویان ۱۹۸؛ ~ شب یلدا ۳۰۶؛ ~ شراب و افراط در باده‌نوشی ۲۴۲، ۲۷۳؛ ~ شطرنج ۳۶۶؛ ~ شیرینی‌ها و حلواها ۲۴۸، ۲۵۸، ۲۷۲، ۳۰۶، ۳۲۰، ۳۳۰، ۳۳۱؛ ~ طب ۴۵۷؛ ~ عشق ۵۶۳؛ ~ عطر و اختراع مواد آرایشی ۳۳۷، ۳۳۸، ۳۷۴؛ ~ عیاشی ۲۷۳؛ ~ کارزار ۵۶۳؛ ~ کاغذ ۳۶۶؛ ~ کشاورزی، کشت و کار ۴۲، ۴۳، ۵۶۲، ۵۶۳، ۶۰۴، ۶۱۱؛ ~کولر ۳۷۷؛ ~گل و گل افشانی ۲۳۹، ۳۸۳، ۴۷۶، ۴۹۳؛ ~ مربا‌ها ۳۲۰؛ ~ مینیاتور ۵۲۷، ۵۲۸؛ ~ ورزش باستانی ۵۶۳.
ایرانی / ایرانیان / ایرانی‌ها ۱۸۷ تا ۱۹۷.
ایرج میرزا قاجار ۱۶۵، ۴۹۲.
ایزابل، ملکهٔ اسپانیا ۴۵۸.
ایل چشمگزک ۸۵.
ایلخانی‌های زعفرانلو ۸۵.
ایل زعفرانلو ۸۴، ۸۵.
ایلک خانان / خانیه ۴۹، ۱۰۱.
ایوبیان، کلاه زرد ۳۴۷.

بابا شاه اصفهانی ۳۶۹، ۳۷۳.
بابا فغانی شیرازی ۲۶۵، ۲۷۵.
بابر ۹۱.
باجی نسترن ۷۵.
باچکر ۵۲۳.
بادنجانی ۷۷.
بارتولد ۱۵۰ تا ۱۵۲، ۱۵۵، ۱۶۷، ۳۶۷.
بازِن، ماسل ۲۷۰.
باستانی پاریزی، محمد ابراهیم ۷۱، ۶۱۹، ۷۰۵.
باستانی، شهریار ۷۲۲.
باستانی راد، حسینعلی ۲۱۲.
باطنیان ۷۷، ۱۵۰، ۱۵۴.
باغبانان ایرانی ۱۸۳؛ ~ در کشمیر ۲۲۹.
باقر حسین بهادر ۳۹۳.
باقرزاده، علی ۴۲۲.
باقی محمد بهادر خان ۵۳۴.
باکِر ۵۰۶.
بامداد، مهدی ۶۴، ۶۵.
بانک شاهی ۱۱۳، ۱۵۸.
بانک کشاورزی ۱۱۳، ۱۳۷، ۲۱۵، ۳۹۱.
بانیان ۳۴۴، ۳۸۴.
باورچی بغدادی ۲۹۱، ۲۹۶، ۳۱۰، ۳۱۲، ۳۱۴، ۳۱۵، ۳۱۸، ۳۲۲.
بایبردی، حسین ۲۲۴.
بایزید بسطامی ۵۳.
بایسنقر ۳۴۴.
بایندر، هنری ۲۹۸.
بت رومی ۳۴۳، ۳۵۱.
بحیر ۳۷۶، ۷۰۷.
بخت النصر ۱۴۰.
بختیاری ۱۴۲.
بخشیان (ساحران مغول) ۳۵۸.
بدرچاچی ۳۵۲.
بدرشروانی ۳۶۰.
بدلیسی ۴۸۵.
بدیع الجمال ۹۷، ۴۴۱.
بدیعی بلخی ۳۵۱.
براق (مَرکب پیامبر) ۴۸۴.
بربرها ۱۹۰، ۱۹۲، ۱۹۴، ۲۰۴.
برزین دهقان ۲۸۲.
برکشلی، ماندا ۵۲۷.
برمبرژه، کریستیان ۲۷۰.
بروکر ۵۱۵.
بروگش، هینریش ۱۲، ۹۰.
برهمن / برهمنان ۱۷۹، ۳۴۵، ۳۴۶.
بریان، پی‌یر ۲۴۲، ۲۴۶.
بریکتو ۶۴.
بریمانی، لطفعلی ۴۵۴.
بزگیری (رسم) ۳۸۳.
بسحاق / بسحق اطعمه ۴۵، ۱۵۰، ۲۷۰، ۲۷۱، ۲۸۰، ۲۹۳، ۲۹۶، ۳۰۰تا۳۳۵(اکثرصفحات)،۶۵۴.
بسربن ابی ارطاه ۱۹۴.
بسنت (از اعیاد هند) ۳۸۴.
بشاربن بدر ۱۲۲، ۲۰۹.
بصریان ۱۹۰.
بغراخان ۳۰۱، ۳۰۲.
بقراط ۵۰۳.
بکتاش نیشابوری ۲۰۷.
بکتاشیه ۲۰۷
بلاذری ۱۴۳، ۱۴۹، ۱۶۱، ۳۶۵،

www.tabarestan.info تبرستان

۳۶۶، ۳۶۷، ۴۹۸.
بلسارا ۳۷۵.
بلعمی ۲۵۶، ۲۶۸، ۲۷۷، ۳۷۶، ۴۷۸، ۴۸۴.
بلفضل پسر عمید ۱۳۳.
بلوچ‌ها ۱۵۷، ۱۶۴، ۶۵۸.
بلهن کشمیری ۱۸۰.
بناکتی ۴۹۰.
بنان زعفرانی خطیب ۸۱.
بنداری رازی ۴۹۳.
بنگالی ۳۲.
بنو امیه ۳۶۶.
بنوطبری ۱۲۰، ۲۰۴، ۲۰۵.
بنی اسرائیل ۳۴، ۳۷۵.
بنی اغلب ۲۰۴.
بنی الاحمر ۱۹۸.
بنی امیه ۱۸۷.
بنی سعد اشعری ۱۳۱.
بنی طولون ۱۹۲.
بنی غالب ۱۹۳.
بنی نصر ۱۹۸.
بنی هاشم ۶۸، ۱۸۹، ۱۹۰.
بوثر هاوی ۴۶۳.
بوجهل ۳۸.
بودا ۱۰.
بوذرجمهری، خدیجه ۲۲۵.
بوشاردا ۴۵۸.
بولس ۹۷.
به آفرید، به آفریدیه ۱۶۸.
بهات ۵۱۵.
بهار، مهرداد ۸، ۸۹، ۳۵۱.
بهاءالدوله ۴۴۶.
بهاءالدین طبیب ۴۶۷.
بهاءالدین ولد بلخی ۲۶۹، ۴۸۲.
بهبودی، احمد ۹۷.
بهرام پژدو ۵۶۲.
بهرام، جد رستمیان ۱۹۱.
بهرام سرخسی ۱۳، ۴۲۱.
بهرام شاه غزنوی ۴۹.
بهرام گور ۱۳۲، ۲۸۲، ۲۸۳، ۲۹۰، ۳۴۷.
بهرامی، تقی ۱۷۵، ۵۷۶، ۵۷۸، ۵۷۹، ۶۰۱.
بهروان، جواد ۷۱۹.
بهروز، غلامعلی ۴۰۵، ۷۱۴.
بهشتی هروی ۱۳۷.
بهمن ۳۴۷.
بهمن شاهیان ۴۸۵.
بهمنیار، احمد ۵۴، ۸۲.
بهنیا، محمدرضا ۵، ۸۸، ۵۹۵.
بیات ۸۴.
بیانی، شیرین ۲۳۱.
بی‌بی ناز ۷۵.
بی‌تکلف دهلوی ۵۳۲.
بی‌دل دهلوی ۵۳۲.
بیرونی (ابوریحان بیرونی) ۱۳، ۱۶، ۱۷، ۱۹ تا ۲۱، ۲۳ تا ۲۵، ۲۸ تا ۳۲، ۳۴، ۳۵، ۳۷، ۴۷، ۵۴، ۵۶، ۷۰، ۹۲، ۱۱۵، ۱۳۴، ۱۳۶، ۱۵۱، ۱۵۴، ۱۶۱، ۱۷۶، ۱۷۷، ۱۸۸، ۳۲۳، ۴۳۲، ۴۴۱، ۴۴۵، ۴۵۲، ۴۵۳، ۴۶۱، ۴۶۸، ۵۴۲، ۵۷۵، ۶۵۴.
بیمارستان قائم مشهد ۵۵۴.
بیناباجی، محمدحسین ۵۹۵.
بیهقی ۳۰۱، ۶۱۹.

پارت‌ها / پارتیان ۱۴، ۸۹، ۱۸۶، ۲۵۰ تا ۲۵۲، ۳۳۷، ۳۷۶، ۶۴۴، ۶۵۴؛ ~ بانوان خوش پوش ۳۳۷.
پارس‌ها ۲۵۵، ۳۱۲.
پارسیان ۶، ۱۸۸، ۹۰، ۲۰۴، ۲۴۲ تا ۲۴۴؛ ~ بمبئی ۱۷۹؛ ~ مانوی ۳۶۷؛ ~ هند ۱۷۹، ۱۸۰، ۱۸۲.
پارک علم و فناوری خراسان ۵۵۴.
پاریزه ۴۸.
پاریس. ر. ۵۰۵، ۵۱۳.
پاندت کلهن کشمیری ۱۸۰.
پاینده، ابوالقاسم ۲۹۲.
پترزیلا ۵۲۵.
پدم ۱۸۰.
پرتقالی‌ها ۴۶۸.
پرمنیون / پارمنیو ۲۴۵.
پروشات ۲۴۶.
پروند لبو ۵.
پرویز / خسرو ۳۹۳.
پروین اعتصامی ۶۴۸.
پری ۱۸۵؛ پری خانم ۴۶۴.
پری‌دار ۴۷۲.
پزشکان ایرانی ۴۶۰.
پژمان‌بختیاری، حسین ۴۹۲، ۵۳۳.
پژوهشکدهٔ بوعلی مشهد ۵۵۴.
پژوهشکدهٔ گیاهان دارویی ۷۲۲.
پژوهشگران هندی ۶۳۰.
پسر هندو ۳۲۰.
پطروشفکی ۹۰، ۱۴۲، ۳۵۱.
پلاتس ۳۱.
پلوتارک ۵۸، ۲۴۲، ۲۴۶، ۳۳۷، ۳۷۵.
پلین ۳۳۷.
پلینی ۷، ۲۵۱، ۲۵۲، ۳۳۷، ۴۳۱؛ ~بزرگ ۸؛ ~ کوچک ۸۹.
پوراندخت ۳۶۳.
پوربهای جامی ۱۵۶، ۱۶۱.
پورحسینی، محمود ۵۳۶.
پورداود، ابراهیم ۹، ۱۷۹، ۶۰۸.
پولاک ۱۶۰، ۲۹۸.
پولیار خوس ۲۴۷.
پولی ین / پُلی ین ۶، ۸۸، ۲۴۳ تا ۲۴۶.
پهلوان، حسن ۸۸.
پهلویان قهستان ۱۸۵.
پهلوی ۱۱۳، ۱۳۰، ۱۵۳، ۱۸۴، ۶۶۲؛ ~ ساسانی ۱۳۰.

www.tabarestan.info تبرستان

پیامبر ص ۱۰۹، ۱۳۴، ۱۳۵، ۲۷۸، ۲۹۵، ۳۳۹، ۳۷۳، ۳۷۶، ۴۸۱، ۴۸۴، ۴۸۵، ۶۸۳.
پیران ویسه ۳۵۳.
پیر شرفشاه دولایی ۴۹۴.
پیره ابراهیم کرد ۲۹۴.
پیری، حسینعلی ۵۹۵.
پیلیو ۳۶۶.

تئوفانس ۲۵۵.
تئوفراست ۵۰۳.
تاتار / تاتاران ۱۶۱، ۳۵۴، ۳۵۷، ۳۵۸.
تاج بخش، حسن ۵۳۹.
تاج حلوایی ۳۳۱.
تاجران بصری، بغدادی و کوفی ۶۴۵.
تاجیک / تاجیکی ۷۵، ۳۰۴.
تانک ۱۸۶، ۱۸۷.
تایرسلین، ژن ماریه ۲۰۹.
تأثیر تبریزی، محسن ۳۳۱، ۳۳۲، ۴۶۵، ۵۳۲.
تبتی‌ها ۸، ۱۰.
تبعیدیان ایرانی ۱۸۷.
تخت طاقدیس ۲۵۵، ۳۹۳.
تربتی (گویش) ۴۹۴.
ترشیزیان ۱۵۶.
ترکان فرغانه ۱۹۳.
ترک / ترکان ۷۵، ۱۵۴، ۱۶۸، ۱۹۳، ۳۴۴، ۶۵۱.
ترکستانی ۱۴، ۳۰۱.
ترک علیشاه ۱۸۴.
ترکمانان / ترکمانی ۱۵۷، ۷۰۰.
ترکمن ۷۵، ۸۴، ۸۵، ۱۶۴، ترکمن سالور ۱۷۲.
ترک‌های مقیم اروپا ۲۰۷.
ترکی کاشغری ۱۴.
ترکی نور محلی ۱۸۴.
تسین ۱۸۶.
تعاونی زعفران کاران کُزانی ۷۱۵، ۷۱۶.
تفتی ۷۱۰.
تلگرافچی فرنگی ۴۹۱.
تنهای قمی، حکیم ۵۳۲.
توئیس ۲۴۳.
تورانی / تورانیان ۱۵۴، ۳۸۰.
توسیدید ۲۰۳.
توکل افشاری ، جلیل ۵۵۴.
تهرانچی، مهدی ۱۱۳، ۴۹۴، ۵۵۱.
تیگلت پیلسر ۲۳۹.
تیموریان ۲۶، ۵۵، ۱۸۰، ۱۸۱، ۲۸۱، ۲۸۸، ۳۰۱، ۳۱۲، ۳۲۰، ۳۲۴، ۳۲۶، ۳۴۵، ۳۶۷، ۳۶۹، ۶۵۰، ۶۵۴، ۶۵۵؛ ~ هند ۳۸۲.
تین تسومین ۱۸۶.

ثائبی، محمد ۵۷۶، ۵۸۰، ۵۹۵.
ثاقب کاشانی ۵۵۵.
ثعالبی مرغنی ۱۳۱، ۱۳۴، ۱۵۳، ۲۵۳ تا ۲۵۵.
ثعالبی نیشابوری ۲۴، ۱۳۳، ۱۵۳، ۲۶۰، ۲۸۰.
ثنائی مشهدی ۵۳۲.

جابرانصاری، شیخ حسن ۱۱، ۸۲، ۱۳۹.
جاثلیق پارسی ۲۸۷.
جاحظ ۲۹۲.
جالینوس ۲۹، ۷۰، ۴۳۱، ۴۴۱، ۴۴۲، ۴۴۶، ۴۵۲، ۴۶۸، ۵۰۳، ۵۶۱.
جام شاه ۳۱۳.
جانسن ۹۶.
جاهلان زعفران‌نشناس ۴۹۶، ۴۹۸.
جبرئیل ۱۳۵، ۳۱۶، ۴۸۵.
جرارد ۴۵۱.
جرجانی، سید اسماعیل ۸۲، ۲۶۰، ۲۷۵، ۲۷۶، ۲۷۹، ۳۰۵، ۳۰۶، ۳۱۳، ۳۱۶، ۳۴۰، ۴۳۱، ۴۳۴، ۴۴۱، ۴۴۶، ۴۴۸، ۴۵۰، ۴۵۲، ۴۵۳، ۴۵۵، ۴۶۴، ۴۶۸.
جرجانی شاعر ۸۲.
جرجی زیدان ۲۵۸، ۳۳۹.
جریر شاعر ۳۳۹.
جریره همسر سیاوش ۳۵۳، ۳۶۳.
جشن تولد در ایران باستان ۳۷۵.
جشن زعفران ۲۰۹، ۶۲۹، ۷۰۶.
جشن گل زرد (گلکوبی) ۶۲۹.
جعفرخان زعفرانلو ۸۴.
جعفری، امیرمسعود ۷۰۶.
جعفری، باقر ۹۷، ۷۱۴.
جعفری، عباس ۲۱۳.
جعفری یزدی ۵۴۹.
جکسن ۱۷۹.
جلال‌الدین سیوطی ۴۴۲.
جلال‌الدین محمد بلخی ۲۶۹، ۴۸۲.
جلال عضد یزدی ۱۲۶.
جلال کاسانی ۵۴۱.
جمال الدین ابی‌سعید ۲۸۴.
جمال الدین عبدالرزاق اصفهانی ۱۴۹، ۴۳۸، ۴۳۹، ۴۸۵.
جمال الدین یاقوت ۳۷۲.
جمال‌زاده، سید محمد علی ۱۶۵، ۴۹۶.
جمالی یزدی (ابوبکر مطهر) ۲۷۵، ۳۱۱، ۳۷۱، ۴۳۴، ۴۴۶.
جمشیدی، امیرحسین ۷۲۲.
جناب، میر سید محمدعلی ۱۳۹.
جنگ آرتمی زیوم ۵۸.
جنگ ایران و روس ۶۸۶.
جنگ جهانی اول ۶۶۰، ۶۶۴.
جنگ قادسیه، جنگ نهاوند ۱۲۰، ۱۴۶.
جن و پری ۳۵۷.

www.tabarestan.info تبرستان

جوالیقی ۱۶، ۲۴، ۳۰، ۳۲.
جونز ۵۰۶.
جوهری، حسین ۴۰۷.
جوهری زرگر بخارایی ۲۶، ۵۲، ۴۳۷.
جوهری شاعر ۸۲.
جویاتبریزی ۵۳۲، ۵۵۵.
جوینی ۱۹۱.
جهانبخش ۷۴.
جهان تیمور ۲۱۱.
جهانگیر گورکانی ۱۸۱، ۱۸۲، ۲۲۹، ۲۹۲، ۳۴۱، ۳۵۲، ۳۵۴، ۴۳۸، ۴۴۶، ۵۳۰، ۵۷۲، ۵۷۳.
جهانگیر میرزاقاجار ۱۲۶، ۲۱۲.
جیرون بن سعد ۴۸۰.
جیکی چینی ۱۸۶.
جیمز هاکس ۶۷، ۶۸، ۱۸۸.
جیهانی ۳۶، ۱۲۵، ۱۲۷، ۱۲۸، ۱۳۸، ۱۵۰، ۱۵۳، ۱۵۴، ۱۷۵، ۳۷۹.

چان کین ۲۵۲.
چانگ چین ۲۵۲.
چرکس ۷۵.
چژان تسیان ۱۸۶.
چشمگزک ۸۴، ۸۵.
چلپی ۴۲.
چنگیزخان مغول ۱۵۳، ۱۶۲، ۶۵۰.
چینی‌ها ۱۲۰، ۱۷۶، ۱۷۷، ۲۵۲، ۳۴۴.

حاتمی، محمد ۵۹۵.
حاج زین عطار ۲۰، ۲۵، ۲۹، ۵۳، ۱۳۶، ۱۴۲، ۴۵۶؛ ← علی بن حسین انصاری.
حاج سیاح محلاتی ۶۴، ۱۴۷، ۱۵۷، ۱۶۴، ۴۹۱.
حاج سید محمدعلی ۳۸۷، ۶۱۸.
حاج محمد یوسف نوری ۵۱، ۴۷۵، ۵۹۴، ۶۰۶، ۶۱۲.
حاج میرزا حسن فسایی ۱۴۱.
حاجی بکتاش ولی ۲۰۷.
حاجی‌پور، سعید ۷۱۲.
حاجی پیرزاده ۳۴۲.
حاجی جعفر دلال ۶۷.
حاجی زمان عطار ۴۶۳.
حاجی زین‌العابدین شروانی ۱۲۶، ۱۴۸.
حاجی علیشاه اردبیلی ۲۹۴.
حاجی میرزا محمدخان ۳۳۰.
حاجیه مریم ۷۵.
حاسب طبری ۴۵۰، ۴۵۶، ۴۶۱، ۴۷۱، ۴۷۲، ۴۷۵.
حافظ ابرو ۳۳، ۴۲، ۶۴، ۱۵۲، ۱۵۳، ۱۵۵، ۱۵۷، ۱۶۷، ۱۷۰، ۱۷۲، ۱۸۹، ۲۰۰، ۲۲۰، ۲۸۹، ۳۴۴.
حافظ حلوایی ۳۳۱.
حافظ شیرازی ۱۲۶، ۲۱۱، ۲۸۰، ۶۵۴.
حاکم بجنورد ۱۷۴.
حاکمیان ۱۷۶.
حبایه ۲۷۳.
حبشی ۳۴۱.
حبله رودی ۲۹۶.
حبیبی، عبدالحی ۱۷۶.
حبیش تفلیسی ۱۳، ۲۰، ۲۲ تا ۲۶، ۲۹، ۳۲، ۵۵، ۵۶، ۳۵۶، ۳۷۰، ۴۳۴، ۴۴۱، ۴۵۳، ۴۵۴، ۴۷۴.
حتی‌ها (هیتی‌ها) ۲۴۹.
حجاج بن یوسف ۸۱، ۱۳۲، ۱۳۷، ۱۳۹.
حزب کنگرس ۳۴۵.
حزین لاهیجی ۸۳، ۵۳۲.
حسام الدین اردشیر ۲۸، ۱۴۴، ۳۷۸.
حسن بن صباح زعفرانی ۶۰، ۶۱.
حسن بن علی کلبی ۲۰۴.
حسن بن محمد زعفرانی ۸۱، ۴۹۸.
حسن بن محمد قمی ۱۲۷.
حسن بن محمد نظامی نیشابوری ۳۹، ۴۹۷.
حسن روملو ۳۴۴، ۴۸۵.
حسن صباح ۷۸۶، ۱۵۶، ۲۸۸ تا ۲۹۰، ۴۵۰.
حسنعلی قاجار ۲۹۸.
حسن مهلبی ۲۱۲.
حسن مؤدب ۲۸۳.
حسین، ازراویان ۴۹۹.
حسین بن محمد آوی ۴۴، ۱۳۸.
حسین تنکابنی ← حکیم مؤمن
حسین خزاعی نیشابوری ۳۸۵، ۴۸۱، ۶۴۶.
حسین زاده، حسین ۷۱۹.
حسین زعفرانی بصری ۸۱.
حسینعلی خان ۶۴.
حسینقلی خان ۶۵.
حسین وفایی ۲۸۱، ۳۲۷.
حسینی، کلثوم ۷۱۹.
حشمت الملک ۷۲، ۳۸۶، ۴۶۸.
حشمتی، مجید ۷۱۲.
حصیری ۳۵۱.
حضرت آدم ۳۱۶.
حکم بن عیینه ۳۴۸.
حکمت، علی اصغر ۳۴۲، ۳۴۴، ۳۴۵.
حکیم اعظم ۴۶.
حکیم الممالک ۶۴.
حکیم رضا علیخان ۲۹، ۳۱.
حکیم سوری ۳۰۰.
حکیم عمادالدین شیرازی ۴۶۶، ۴۶۷.
حکیم محمد قمی ۴۶۴.
حکیم مسیحی ۱۴۴.
حکیم میسری ۳۰۵، ۴۵۹.

www.tabarestan.info تبرستان

حکیم مؤمن ۲۳، ۲۵، ۳۰، ۳۱، ۳۹، ۲۷۵، ۲۸۲، ۳۲۴، ۳۲۵، ۳۳۹، ۳۷۱، ۴۴۱، ۴۴۵، ۴۴۶، ۴۵۲، ۴۵۳، ۴۵۵، ۴۵۶، ۴۵۹، ۴۶۴، ۴۶۶، ۴۶۷، ۴۷۰.
حمدالله مستوفی ۵۷، ۶۶، ۱۲۶، ۱۴۳، ۱۴۷، ۱۶۱، ۱۶۷، ۱۷۰، ۶۵۰؛ ← مستوفی.
حمرانیان شیعی ۱۹۳.
حمزهٔ اصفهانی ۱۷، ۲۱، ۵۴، ۲۰۹، ۵۶۴.
حمزة بن علی زوزنی ۱۸۹.
حمیر ۳۳۹.
حنا (نام زن) ۷۳.
حنبلی ۷۷.
حنفی / حنفیه ۷۱، ۷۷، ۴۹۹.
حن (هون)ها ۳۶۶.
حنین بن اسحاق ۴۳۱، ۴۵۰، ۴۵۵.
حوریان زعفرانی ۴۸۲.
حیدرقلی خان ۱۷۴.
حیدرکلیچه پزهروی ۲۷۲.
حیدری (طریقت) ۲۰۷.
حیرتی تونی ۴۸۴.
حیسن بن محمد نجار ۷۶.

خاقان چین ۲۵۲.
خاقانی شروانی ۳۷، ۴۵، ۱۲۴، ۱۲۵، ۱۴۸، ۳۰۷، ۳۲۰، ۳۵۲، ۳۶۰، ۳۶۲، ۳۶۴، ۴۳۷، ۴۸۸، ۴۸۹، ۴۹۳، ۵۰۸، ۵۵۵، ۵۸۸، ۵۸۹، ۶۴۸.
خالدبن ابی‌بکر ۳۳۹.
خالدبن ولید ۱۸۷، ۳۳۷.
خان باباخان ۱۷۴.
خانلرخان (اعتصام الملک) ۱۵۸، ۱۶۴.
خانی، موسی ۷۲۲.
خانیکُف / خانیکوف ۶۳.
خاوری (از قبایل هزاره) ۱۷۳.
ختاییان ۳۴۴.
خجسته، مریم ۷۱۲.
خدابخش خان کوانلو ۸۴.
خدای خورشید ۲۴۸.
خدری، علیرضا ۷۱۴.
خدیجه همسر پیامبر ص ۳۷۶.
خُربنداد ۱۳۲، ۳۰۵.
خرلخ ۳۰۲.
خستوئی، هوشنگ ۴۰۷.
خسرو انوشیروان ۱۳۱، ۱۴۶، ۲۵۳.
خسرو پرویز ۱۶، ۱۹۹، ۲۵۴ تا ۲۵۶، ۳۶۵، ۳۶۷، ۳۸۲.
خسرو پورقباد ۱۳۴.
خسرو / خسروان ساسانی ۱۱۵، ۱۵۱، ۱۵۳، ۲۵۸.
خسرو دوم ۳۶۶.
خسروی، محمدرضا ۹۷، ۷۰۹.
خسروی هروی ۴۵، ۵۶، ۳۱۲.
خشایارشا ۲۴۷.
خشخاش عنبری ۷۳.
خضر ع ۱۲۴.
خلخی ۳۷.
خلفا / خلیفگان اموی ۶۴۶.
خلفا / خلیفگان عباسی ۲۷۸، ۲۸۴، ۶۴۶.
خلفا / خلیفگان فاطمی ۲۰۴، ۳۱۰، ۳۱۹.
خلفای راشدین / اربعه ۴۸۱، ۶۸۳.
خلیفهٔ دوم ۳۸۷.
خلیل خان ۷۶.
خلیل خراسانی ۲۷۱.
خمارویه ۱۹۲، ۱۹۳.
خواتین ۳۱۶.
خواجوی کرمانی ۴۵.
خواجه حسن مؤدب ۲۷۰.
خواجه کیا ۸۰.
خواجه نصیرالدین طوسی ۱۳۵، ۱۵۵، ۱۵۶، ۱۶۱، ۲۵۸، ۳۷۱، ۳۸۰، ۴۳۴.
خواجه نظام الملک طوسی ۷۷، ۷۸، ۱۵۴، ۲۸۹، ۴۹۳.
خوارزمی ۲۹۲.
خواندمیر ۵۹، ۲۹۶، ۳۵۸.
خورشید شاه ۳۷۰.
خوش آرزو ۱۵۳.
خویلد بن اسد ۳۷۶.
خیزران (مادرهارون) ۷۳.

دارا ۵۶۴.
دارالفنون ۱۳۰.
دار قطنی ۸۰.
داروسازان اروپایی ۷۰۰.
داریوش ۸۸، ۱۷۰، ۲۰۹، ۲۴۰، ۲۴۱، ۲۷۲، ۳۴۸، ۳۷۵، ۴۶۱، ۵۴۳.
داریوش سوم ۲۴۵.
داعی الاسلام ۳۹، ۲۹۱.
داماس، موریس ۳۶۲.
دانش پژوه، محمد تقی ۷۲، ۱۵۵، ۳۶۹.
دانش، تقی / مستشار اعظم ۲۹۱.
دانشکده پزشکی تهران ۵۰۳.
دانشکدهٔ پزشکی دانشگاه مینه سوتا ۵۱۲.
دانشکدهٔ کشاورزی مشهد ۶۴۱، ۷۱۷.
دانشگاه آزاد اسلامی ۵۵۴.
دانشگاه توکیو ۵۱۲.
دانشگاه علوم پزشکی تهران ۷۲۲.
دانشگاه علوم پزشکی مشهد ۵۵۴.
دانشگاه فردوسی مشهد ۵۵۴، ۶۴۱، ۷۱۷.
دانشگاه کشاورزی آتن ۵۱۲.

www.tabarestan.info تبرستان

دانشگاه کورتارو ۵۱۲.
دانشگاه کیوشو ۵۱۲.
دانشگاه ملی ایران ۵۳۷.
دانشگاه مورسیا ۵۱۲.
دانشگر، مجتبی ۸۸.
دانش مشهدی ۵۵۵.
دانشمندان هندی ۶۱۳.
داود ع ۴۸۳.
داود انطاکی ۱۰، ۲۰، ۲۲، ۲۳، ۲۵، ۳۰، ۴۳۸، ۴۵۰، ۴۵۳، ۴۵۵، ۴۶۷.
داورزنی ۲۱۵.
داوری شیرازی ۵۳۳.
دبیر سیاقی، سید محمد ۳۲۷.
دبیر مهام خارجه ۳۳۰.
دده نسترن، دده یاسمن ۷۵.
دراویش / درویشان ۲۴۷، ۳۴۷.
دربار گورکانیان، دربار صفویان هزینه‌ها ۴۶۳.
درزی ۱۸۹.
دروزی ۱۸۹، ۳۵۲.
دریابندری، نجف ۳۲۶، ۳۲۸.
دُزی / دوزی ۲۸، ۴۰، ۹۶، ۲۹۰، ۳۵۲.
دژنشینان ایرانی ۳۰۵.
دساسی ۹۶.
دستغیب شیرازی ۵۳۲.
دعویدار قمی ۴۳۷.
دقیقی طوسی ۲۸، ۵۶، ۳۷۵.
دلال زعفرانی ۸۱.
دلاواله، پیترو ۲۰۵، ۲۸۲، ۲۹۷، ۳۴۱، ۳۴۴، ۳۸۴.
دلشاد پسروری ۵۳۲.
دلیری همپا، علی ۷۲۲.
دمشقیان ۲۰۹.
دنیای اسلام ۴۶۲.
دنیسری ۲۷۹، ۳۷۸، ۳۸۰، ۴۴۱، ۴۷۳.
دوایی سمرقندی ۵۳۴، ۵۳۵، ۴۴۲.
دوپره، آ ۱۱، ۱۲۸، ۱۳۱.
دورویل، گاسپار ۲۹۸.
دوستعلی معیرالملک ۶۵.
دولت ایران ۱۴۶، ۱۴۸.
دولتشاه سمرقندی ۲۸۹.
دون رودریگو ۱۹۹.
دهار ۱۹، ۲۴، ۵۲، ۵۳، ۵۵.
دهخدا ۲۰، ۲۵، ۳۰، ۳۱، ۳۷، ۴۰، ۴۱، ۷۷، ۸۳، ۱۷۵، ۲۰۲، ۲۶۰، ۲۷۶، ۲۷۷، ۲۸۰، ۲۹۰، ۳۲۸، ۴۶۵، ۴۸۷، ۴۹۷، ۵۹۹، ۶۴۸، ۶۸۵.
دهقان سامانی ۵۳۳.
دهگانان ۲۵۲.
دیاکونف ۱۸۶.
دیان (ربة النوع)، ~ مشرقی ۵۸.
دیسقوریدوس ۴۴۳، ۴۴۵، ۴۶۸.
دیفرمری ۲۰۶.
دیلمیان ۲۸، ۸۲، ۱۳۲، ۳۸۱.
دینوری، ابوحنیفه ۲۶۸.
دینون ۴۴۳.
دیوان مازندران ۹.
دیوان، م. ل. ۶۰۹.
دیوواهریمن ۳۵۷.

ذکاءالله خان ۴۶۵.
ذوالفقار حلواپز ۳۳۱.
ذوالفقار کرمانی ۱۵۷.

رئیس ابوالفضل ۲۸۸، ۲۹۰.
رابینو ۱۶.
راجه کهگندر ۱۸۰.
رازی، محمدبن زکریا ۲۹، ۳۹، ۲۵۱، ۲۵۹، ۲۶۵، ۲۹۰، ۳۰۴، ۳۲۳، ۳۹۵، ۳۹۶، ۴۳۱، ۴۶۱، ۴۶۷، ۴۶۸، ۴۷۱، ۵۰۳، ۶۵۴.
راشد محصل، محمد حسن ۷۰۷.
رافضی ۷۷.
راماین ۱۸۴.
رامرد قدیری، غلامحسین ۷۱۲.
رامون ماریا مونز ۶۳۵.
راهبان بودایی زردپوش ۳۴۵، ۳۵۰.
راهب هروی ۷۴.
راینا ۶۳۲.
رجحان، صادق ۵۰۳.
رحیم‌زادهٔ صفوی ۳۶۶.
رخش (اسب رستم) ۵۵.
رخشنده، حسن ۵۵۴.
رزاقی، رعنا ۷۱۳.
رزینف، ایگور ۲۰۳.
رستاقیان ۷۷.
رستم ۵۵، ۳۸۰.
رستم الحکما ۶۲، ۶۵۲.
رستمیان ۵۳، ۸۲، ۱۲۰، ۱۹۰ تا ۱۹۲.
رسم واگذاری خرقه ۲۴۷.
رشیدالدین حسینی ۱۵۷.
رشیدالدین فضل الله همدانی ۴۳، ۵۱، ۶۷، ۷۸، ۱۲۱، ۱۲۴، ۱۲۹، ۱۳۵، ۱۴۲، ۱۴۵، ۱۵۶، ۱۶۱، ۲۰۵، ۲۰۶، ۲۶۲، ۲۶۴، ۲۸۸، ۳۵۸، ۴۴۱، ۴۷۷، ۴۹۰، ۵۶۴ تا ۵۶۹، ۵۸۸، ۵۹۴، ۵۹۶، ۵۹۷، ۵۹۹، ۶۰۴ تا ۶۰۷، ۶۰۹، ۶۱۰، ۶۱۲، ۶۱۳، ۶۵۰.
رشیدی، سیروس ۷۱۲.
رضاشاه ۱۷۴.
رضاقلی‌خان خورداویماق ۸۴.
رضاقلی‌خان هدایت ۲۰، ۲۹۱، ۳۰۹.
رضایی زاده، عباس ۱۱۳، ۷۰۳.
رضوی برقعی، سیدحسین ۴۵۳.
رضوی کشمیری ۵۳۲.
رضوی، میرزا محمد باقر ۳۲۱.
رعایای قاین ۱۷۳.
رعنا اصفهانی ۵۳۳.

www.tabarestan.info تبرستان

رفیقان ۷۸.
رکن الدین مسیح کاشانی ۵۳۶.
رمزی مفتاح ۱۷، ۲۳.
رمضانی، محمد ۷۱۹، ۷۲۲.
رمیز ۲۴۲،
رودریگو ۱۹۹.
رودکی ۵۶، ۱۴۹، ۱۵۴، ۲۱۹.
روزبهان خنجی ۴۹۹، ۵۰۰.
روسپی‌ها ۲۰۴.
روس / روسی / روسها ۷۶، ۱۴۲، ۱۴۷، ۱۴۸، ۶۵۷.
روشنی زعفرانلو، قدرت‌الله ۸۴، ۸۵.
رومی / رومیان ۲۴، ۲۵، ۱۲۰، ۱۴۳، ۱۴۵، ۲۰۴، ۲۵۰، ۳۳۷، ۳۷۶، ۳۸۱، ۴۳۵؛ رومیان وایرانیان ۳۷۷.
ریاض همدانی ۱۵، ۵۳۳.
ریاضی هروی ۷۲.
ریتک / ریدک، ریتک خوش آرزو ۱۳۱، ۱۳۴، ۱۵۳، ۲۵۴، ۳۲۴.
ریچاردز، فرد ۲۰۸.
ریچاردسن ۹۶.
ریحانه ۷۴.
ریشار، جان ۲۹۸.
رییس ادارهٔ مالیهٔ بیرجند ۱۵۸.

زابلی ۵۴۳.
زاخر، ایلات ۸۵.
زال ۳۸۰، ۳۸۵، ۶۱۷.
زرافشان ۷۵.
زرتشت بهرام پژدو ۵۶۲.
زردشتی / زردشتیان ۱۴۶، ۱۶۸، ۱۷۸، ۱۷۹، ۲۴۲، ۳۶۳.
زریاب خویی، عباس ۷۰.
زرین کوب، عبدالحسین ۱۸، ۳۸۸، ۵۳۷.
زعفران (نام مرد) ۶۹ تا ۷۲.
زعفران (نام زن) ۷۲ تا ۷۶.
زعفران باجی ۶۵، ۷۴ تا ۷۸.
زعفران با ضعف ران ۷۴.
زعفران جادو ۷۳.
زعفران خان ۷۲.
زعفران (ماد موازل زعفران) ۷۵.
زعفران شال باف ۷۵.
زعفران مادر هلال ۷۵.
زعفرانی اصفهانی ۶۰، ۸۳.
زعفرانیان (پیرو فرقهٔ زعفرانیه) ۷۶، ۷۷.
زعفرانی بخارایی ۸۲.
زعفرانی بصری ۸۱.
زعفرانی بغدادی ۸۰، ۸۱.
زعفرانی دومی (دوما) ۸۳.
زعفرانی رازی ۷۶، ۷۷، ۸۲.
زعفرانی / زعفرانیه (فرقهٔ مذهبی) ۷۶ تا ۷۸.
زعفرانی شاعر ۸۰، ۸۲، ۸۳.
زعفرانی قمی ۸۲.
زعفرانی مازندرانی ۸۰.
زعفرانی، محمدبن صباح ۶۱.
زعفرانی واسطی ۸۱.
زعفرانی همدانی ۷۹، ۸۰، ۸۲.
زعفر جنی ۲۴، ۸۶، ۸۷.
زعفری، کریم ۸۶.
زُفَر ۴۹۹.
زکریا قزوینی ۱۱، ۳۳، ۵۱، ۱۲۳، ۱۲۸، ۱۲۹، ۱۳۸، ۱۹۴، ۲۰۰ تا ۲۰۲، ۲۰۵، ۳۷۱، ۴۳۲، ۴۴۱، ۴۶۱، ۴۷۳.
زکی ندیم ۷۱۰.
زلالی خوانساری ۴۷، ۳۶۶.
زمانی، پویا ۷۰۶.
زمخشری ۲۱، ۲۶۳، ۲۹۰، ۳۲۱.
زمردشویان طوس ۴۹۳.
زمردیان ۴۹۳.
زنان اسپانیا ۴۵۸.
زنان ایرانی ۲۵۰.
زنان غلامان قزوین ۲۶۴.
زنان هندو مذهب ۳۴۲.
زنجی سجزی، محمود ۲۳، ۲۴، ۲۶، ۲۹، ۳۲، ۳۳.
زندقه ۲۰۹.
زندیه ۸۴، ۴۳۴، ۶۵۲.
زنگی ۳۷، ۴۳۷.
زنگی بخاری ۲۷۰.
زوزنی ۳۷.
زیبا، زن راهب هروی ۷۴.
زیباترین زنان جهان ۱۷۰.
زین‌العابدین بافقی ۴۵۰.
زین‌العابدین / زینل شاه کبیر ۱۸۱، ۱۸۳، ۲۱۹.
زین العابدین شروانی ۱۶۲.
زینتی علوی خراسانی ۵۰.

ژان اوتر ۱۲۹، ۱۸۳.
ژنده پیل (شیخ احمد جامی) ۷۷.
ژوبر ۱۴۸.
سادات حسینی، کلثوم ۷۲۲.
سازمان پژوهشهای علمی و صنعتی ایران ۵۲۲، ۵۳۷.
سازمان مرغداری عباسیان ۲۵۸.
سازمان نظارت بر مواد غذایی... امریکا FDA ۶۹۳.
ساسانیان ۷، ۹، ۱۴، ۱۸، ۲۹، ۲۴، ۶۰، ۶۱، ۷۳، ۱۲۵، ۱۲۷، ۱۲۹ تا ۱۳۳، ۱۴۳، ۱۴۴، ۱۵۰، ۱۷۲، ۱۸۵، ۱۸۶، ۱۹۱، ۱۹۹، ۲۲۵ تا ۲۵۸، ۲۷۳، ۲۷۷، ۳۱۰، ۳۲۳، ۳۵۱، ۳۶۸، ۴۹۹، ۵۴۳، ۵۶۴، ۶۴۴، ۶۵۴؛ ~ آشپزی و شیرینی پزی ۲۵۷؛ ~ پالوده ۲۷۷؛ ~ خوراک‌ها؛ ~ بستنی ۳۲۹؛ ~ روغن آرایشی زعفران ۳۳۷؛ ~ پوست تحریر ۱۹۹، ۳۶۵ تا ۳۶۷؛ ~ کاغذ ۳۶۶؛ ~ زعفران افشانی ۳۸۱؛ خراج ~

www.tabarestan.info تبرستان

۳۸۵.
ساعی، کریم ۴۱۹، ۴۲۰.
ساقی بیگ خاتون ۲۱۱.
سالک یزدی ۴۸.
سامانیان ۱۵۴، ۴۸۷.
سام بیگ وکیل ۸۴.
سانسکریت ۸.
سایکس، سرپرسی ۱۹۷، ۶۵۸.
سبزقبا ۱۱۵.
ستارهٔ سهیل ۵۰۸.
ستوده، منوچهر ۶۵.
سجزی (سیستانی) ۵۴، ۵۴۳.
سحاب اصفهانی ۵۳۲.
سدید السلطنه ۶۴، ۷۵، ۳۲۹، ۳۴۲، ۵۷۵.
سراج الدین راجی ۲۹۶.
سراج الدین سگزی ۴۴۰.
سراج الدین علی آرزو ۴۹، ۳۸۴.
سراج الدین علی‌اکبرآبادی ۳۳۹.
سراج الدین قمری آملی ۳۰۸، ۳۶۵، ۴۴۰.
سراج المحققین ۴۹، ۳۸۴.
سراج شیرازی ۳۷۱.
سران کشورهای مشترک المنافع ۵۵۳.
سرخسیان ۷۶.
سروری کاشانی ۱۵۶، ۳۰۹.
سریانی ۵۴، ۳۷۸، ۴۶۶، ۵۴۲، ۵۴۶.
سرّی موصلی ۲۸۰.
سعادت، طالب ۳۹۳.
سعدالدین نزاری ۱۵۷.
سعدالدین وراوینی ۵۶، ۵۸۴.
سعدی شیرازی ۲۷۱، ۴۸۸، ۴۹۲، ۵۰۸، ۵۵۵.
سغدیان ۱۸۶.
سفارت روسیه ۱۱۳، ۱۱۹.
سفیان ثوری ۴۹۹.
سفیر ایران در هند و سیام ۳۴۵.
سفیر عثمانی ۶۲.
سقراط ۴۴۱.
سکاها ۱۷۵، ۲۴۹، ۳۳۷.
سلاطین غور ۱۷۶.
سلامه ۲۸۳.
سلامی ۸۲.
سلجوق ۱۹۲.
سلطان ابوسعید ۱۸۱، ۲۱۱.
سلطان بایزید ۴۴۱.
سلطان حسین تابنده ۱۶۹.
سلطان حسین صفوی ۸۷.
سلطان زین‌العابدین ۱۸۳.
سلطان سنجر ۳۱۶.
سلطانعلی مشهدی ۳۷۲.
سلطان محمود بکری ۳۵۴.
سلطان محمود غزنوی ۱۸۱، ۳۴۳، ۳۵۱، ۳۸۵، ۵۳۵، ۶۸۴.
سلطان مراد ۴۷۴.
سلمان‌ساوجی ۲۷، ۵۲، ۳۳۱، ۵۳۱.
سلوس ۴۵۱.
سلوکیان / سلوکی‌ها ۲۵۰، ۶۴۴.
سلیمان بن داود ع ۳۴، ۱۲۳، ۴۸۰، ۴۸۱، ۵۱۰.
سلیمان خان بهبودی ۶۵.
سلیمان سیرافی ۳۶۴.
سلیمان شوهر ساقی بیگ ۲۱۱.
سلیمان صفوی ۳۴۵.
سلیمان ناخدا ۴۱۹.
سلیمان نوفلی ۳۴۰.
سلیم تهرانی ۴۶، ۵۵، ۲۹۱، ۲۹۶، ۳۲۲، ۳۲۴، ۳۴۱، ۳۴۵، ۴۴۲، ۵۳۲.
سمرقندیان ۱۵۲.
سمعانی ۷۷، ۷۹، ۸۱، ۸۲، ۱۳۱، ۳۳۱.
سنائی غزنوی ۵۰، ۸۶، ۲۸۰، ۳۲۲، ۴۳۶، ۴۴۳، ۴۹۸، ۵۳۷.
سنت مشایخ ۲۸۳.
سنجرکاشانی ۵۱.
سوئی ۱۸۶.
سودابه ۳۸۰.
سوری ۱۷۶.
سوزنی سمرقندی ۳۲۱، ۳۴۷.
سولومون ۵۲۰.
سومریان ۷ تا ۹، ۵۶۳، ۵۶۴.
سهام الدوله ۱۷۴.
سیاوش ۷۰، ۳۵۳، ۳۸۰، ۳۸۴، ۶۱۷.
سیاهان غرب ۴۳۷.
سیاه پرچمان ۱۹۳.
سیاه سران (سومریان) ۸.
سیدالرؤسای بادغیس ۱۵۴.
سیدانسفی ۴۹، ۳۱۶، ۵۳۲.
سیدحسن استرابادی ۴۶۴.
سیدحسن غزنوی ۳۶۴، ۴۳۹.
سیدعلی طباطبا ۴۸۵.
سیدعلی کاتبی ۳۵۴.
سیدمرتضی داعی رازی ۷۶.
سیدها ۱۶۳.
سیدی، مهدی ۲۱۹.
سیسیلی‌ها ۲۰۴.
سیف اسفرنگی ۳۷، ۵۰، ۴۴۰، ۵۵۵.
سیف الدوله ۱۶۲؛ سیف حمران ۳۶۴.
سیف فرغانی ۳۳۰.
سیمی نیشابوری ۳۷۲.
سیوطی ۴۴۲.

شاپور تهرانی ۵۳۲.
شاپور ذوالاکتاف ۱۹۱.
شاپور ساسانی ۶۲، ۲۶۸، ۲۷۳، ۶۱۹، ۷۰۵.
شادغلی (جشن گل) ۶۲۹.
شادلو (ایل) ۸۵.
شاردن ۱۲۴، ۱۲۵، ۱۴۴، ۲۶۸، ۲۸۲، ۲۹۷، ۶۵۱.
شافعی ۸۰، ۸۱، ۴۹۸، ۴۹۹.

تبرستان www.tabarestan.info

شاکتیان ۳۴۳.
شاکر ۱۱۰.
شام غریبان ۴۱۸.
شاه اسماعیل ۵۶، ۲۹۱، ۲۹۴، ۳۱۰، ۳۱۳، ۳۱۴، ۳۲۲؛ ~ دوم ۴۶۴.
شاه افغان ۳۸۶.
شاه باجی خانم ۴۹۶.
شاهجهانی ۱۵، ۲۴، ۲۶ تا ۲۹، ۵۶، ۱۸۳، ۱۸۴.
شاه حسین هوتکی ۷۲.
شاهرخ تیموری ۳۴۴.
شاهرخ نوادهٔ تیمور ۸۴.
شاهزادهٔ ترکمن ۱۷۲.
شاه سلیمان ۳۰، ۳۶، ۲۸۲.
شاه سیام ۳۴۵.
شاه شجاع ۴۴۱.
شاه طهماسب ۳۳۹، ۳۵۹، ۴۴۲، ۴۴۷، ۴۶۳، ۵۳۶.
شاه عباس ۶۳، ۸۴، ۸۵، ۲۹۱، ۵۳۹، ۶۵۱.
شاه علائی، سید مصطفی ۵۷۶، ۵۸۲، ۵۹۵.
شاه قاضی رستم ۸۰.
شاهقلی سلطان ۸۴؛ شاهقلی استاجلوی چاوشلو ۸۵؛ شاهقلی کرد ۱۱۸.
شاه کابلستان ۱۷۸.
شاه گلشن برهانپوری ۳۲۴.
شاه نیمروز ۲۸۴، ۲۸۵.
شاه هند ۳۸۱.
شاه یحیی مظفری ۴۸۶.
شباهنگ رازی ۵۳۳.
شب برات ۳۳۳.
شبدیز ۳۸۱، ۳۸۲.
شبلی نعمانی ۳۸۴.
شب معراج ۴۸۴.
شب یلدا ۲۶۳، ۳۰۷، ۳۳۹.
شجاع شیرازی ۵۰۰.
شداد عاد ۲۷۹، ۴۸۴.
شرف الدین بدلیسی ۸۵.
شرف‌الدین شفروه اصفهانی ۱۳۸.
شرف‌الدین عیسی بن عادل ۳۴۷.
شرف جهان قزوینی ۵۲، ۲۷۴، ۴۹۱.
شریعتی مقدم، علی ۷۰۶.
شریف ادریسی ۲۰۰، ۲۰۱.
شریفی تبریزی ۴۶.
شعبانی، رضا ۵۳۷.
شعبی ۴۹۹.
شعوبیه / شعوبی ۱۹۸، ۲۰۹.
شعوری ۲۳، ۹۶.
شفائی اصفهانی ۲۸۹، ۴۵۱، ۵۳۲.
شفیعا شیرازی ۳۴۶، ۵۳۲، ۵۵۰
شکاکان ۷۷.
شکسپیر ۲۷۱.
شلیمر ۱۳۰، ۲۱۳.
شمالی دهستانی ۴۳۷.
شمس الدین احمد افلاکی ۴۲.
شمس الدین محمد آملی ۴۱، ۴۲، ۲۶۰، ۴۸۷.
شمس‌الدین محمد انصاری دمشقی ۱۲۶.
شمس الدین محمد بردسیری ۴۹۰، ۵۴۹.
شمس العلما ۳۴۶.
شمس بلخی ۱۵۱.
شمس خان زعفرانلو ۸۴.
شورای شهر تربت حیدریه ۶۱۵، ۶۲۹.
شوکت الملک ۶۵، ۱۵۸، ۱۶۵، ۳۸۶، ۴۹۲.
شوکت بخارایی ۵۳۲و
شهاب تربتی ۵۳۳.
شهردار تربت حیدریه ۶۱۵.
شهرک فناوری صنایع غذایی و بیوتکنولوژی شرق کشور ۷۰۶.
شهریار بهمنیار پارسی ۴۴.
شهریار، محمدحسین ۵۳۳.
شهری، جعفر ۷۴.
شه کابل ۱۷۸.
شهمردان بن ابی الخیر ۳۹، ۳۴۰، ۳۵۲، ۳۷۱، ۳۷۸ تا ۳۸۰، ۴۴۲، ۴۴۵، ۴۶۱، ۴۷۲ تا ۴۷۵، ۵۳۸.
شیبانی، رحمت الله ۵۷۶، ۵۷۸، ۵۹۵، ۶۰۱.
شیخ ابوالحسن بوشبخی ۴۸۳.
شیخ ابوالحسن عباد ۱۲۷.
شیخ ابوالفضل ناگوری ۳۸۳.
شیخ ابورجا خمرکی ۴۸۷.
شیخ احمد جامی نامقی ۷۷، ۴۸۸، ۵۵۵، ۶۵۶ ← ژنده‌پیل
شیخ‌الرئیس ۴۷۳(← ابوعلی‌سینا).
شیخ امیره بگ آبگرمی ۴۲.
شیخ دار قطنی ۸۰.
شیخ دانیال خلجی ۳۴۶.
شیخ صعلوکی ۱۶۸.
شیخ صفی اردبیلی ۲۰۷، ۲۹۴.
شیخ عباس قمی ۸۳.
شیخ عبدالرحمان ۳۵۸.
شیخ عبدالنبی ۳۸۴.
شیخ محمد سعید مولتانی ۴۷۴.
شیخ محمود شبستری ۴۹۰.
شیده ۳۶۳.
شیرازیان ۱۹۸.
شیر محمد بگ ۳۲۷.
شیروانی ۵۵۰.
شیرین ۳۷۷؛ ~ سالخورده ۳۸۲.
شیرین، فرح ۳۲۴.
شیرینی‌پزان ایرانی ۲۷۷.
شیرینی‌پزان یزد ۳۳۱.
شیزری ۶۸۳.
شیعه / شیعی / شیعیان ۷۹، ۱۲۰، ۱۲۷، ۱۳۳، ۱۳۶، ۱۳۷، ۱۶۱، ۱۶۲، ۲۳۳، ۵۰۰؛ جریانهای شیعی ۱۸۷ تا ۲۰۸.

www.tabarestan.info تبرستان

شیندلر ۶۳.
شیو ۳۴۳.
شیوخ عرب ۵۹.

صائب تبریزی ۳۳۱، ۳۸۴، ۴۶۶، ۵۳۲، ۵۵۰، ۵۵۵.
صاحب الزمان ع ۵۳۳.
صاحب بن عباد ۷۷، ۸۲، ۸۳، ۳۷۸.
صادرکنندگان زعفران ۶۳۴.
صادق بیگ افشار ۴۶.
صادق حلوایی سمرقند ۳۳۱.
صادقی، بهزاد ۵۵۴، ۷۰۳، ۷۰۷.
صادقی، علی‌اشرف ۳۲۷.
صالح اسماعیل ۳۷۳.
صالح بن عبدالرحمن ۳۶۵، ۳۶۶.
صالح بن محمد قاینی ۴۵۷.
صاین طبری تعویذی ۸۰.
صباحی بیگدلی ۵۵۵.
صبوری کاشانی ۴۸۶.
صحابهٔ پیامبر ۳۳۷.
صحبت لاری ۵۵۰.
صدر بخارایی ۴۹۳.
صدر قونوی ۴۴۰.
صدری، محمدحسین ۵۹۵.
صدیق ثانی ۴۸۱.
صفویه ۳۲، ۶۰، ۶۲، ۶۳، ۸۵، ۸۶، ۱۳۹، ۱۴۲، تا ۱۴۴، ۲۷۷، ۲۸۱، ۳۲۰، ۳۲۴، ۳۶۷، ۳۷۴، ۴۳۴، ۴۴۲، ۴۵۱، ۴۵۴، ۴۶۲، ۴۶۴ تا ۴۶۸، ۵۰۳، ۵۲۷، ۵۲۸، ۶۲۹، ۶۵۱، ۶۵۲، ۶۵۴، ۶۵۵.
صفی ۴۴۷.
صقالبه / صقلاب ۲۵، ۹۷.
صندوق بیمهٔ محصولات کشاورزی ۵۹۵.
صوفیان ۲۰۷، ۲۴۷، ۲۸۳، ۳۰۳، ۴۶۸؛ صوفیان کلوته زرد ۳۴۷.
صولی‌ها ۲۱۲.

صهاربخت ۶۵۴.
صهبال سراندیب ۷۴.
صهبایی دهلوی ۴۶، ۳۲۱، ۳۲۲، ۵۳۳.
صیرفی ۳۶۹، ۵۲۸.

ضحاک ۲۸، ۳۰۷، ۳۷۵، ۴۷۸.
ضرغامی ۵۲۵، ۵۲۶.
ضیاءالدین خجندی ۲۷، ۵۰، ۴۳۹.
ضیاءالدین مزدقانی ۴۹۰.
ضیاء نخشبی ۱۱۰.
ضیزن ۲۶۸.

طارق بن زیاد ۱۹۵.
طاغیان الموت ۱۵۹.
طالب آملی ۵۱، ۵۳۲، ۵۴۴.
طالبان / طلبه‌ها ۷۲.
طالوت صیرفی ۷۹.
طاووس ۷۴، ۴۹۹؛ ~ یمانی ۴۸۳.
طباطبائی، فخرالدین ۳۲۱.
طبرسی ۲۷۸، ۳۴۸.
طبری ۵۸، ۷۱، ۱۵۶، ۳۳۱، ۳۳۷، ۳۳۹، ۳۴۰، ۳۴۲، ۳۶۵، ۳۷۶، ۳۷۷.
طغاتیمور ۱۸۶، ۲۱۱.
طغرا مشهدی ۶۱۹.
طوبی نائینی ۵۳۳.
طولون / طولونیان ۱۹۲، ۱۹۳.
طهماسب قلی‌خان ۸۴.
طهماسبی، محمدعلی ۷۰۶.

ظریف ۷۰۳.
ظفرخان‌احسن‌تربتی ۱۸۲ تا ۱۸۴.
ظهیرفاریابی ۴۷، ۴۳۷، ۴۳۹، ۴۸۸.
ظهیری‌سمرقندی ۳۷، ۴۹، ۳۴۴، ۴۸۱.

عاتکه (از زنان بنی حبیب) ۶۴۶.
عاتکه بنت زید (همسر عمر) ۴۳۰.
عاد، عاد اول، عاد دوم ۴۷۸.
عارفان نیشابور ۳۶۱.
عارفی سرابی، بابک ۵۵۰.
عاشورا ۱۳۶، ۴۳۰.
عالمگیر ۱۸۴.
عامری، علیمحمد ۲۱۵.
عباس میرزا قاجار ۴۵۹.
عباسی / عباسیان ۷۶، ۸۱، ۱۵۲، ۱۵۶، ۱۶۸، ۱۷۵، ۱۹۱، ۱۹۲، ۲۵۸، ۳۱۸، ۳۶۶، ۳۷۶.
عباسی، فاطمه ۷۱۲.
عبدالجلیل قزوینی رازی ۳۸۳.
عبدالرحمن بن رستم بن بهرام ۱۸۹ تا ۱۹۱.
عبدالرحمن بن محمد رستمی ۵۳.
عبدالرحمن بن معاویه ۲۰۲.
عبدالرحمن / بنی سعد ۱۳۱.
عبدالرحمن جامی ۲۷۹.
عبدالرحمن سوم ۱۹۶.
عبدالرحمن هشام ۴۹۸.
عبدالرزاق طبیب کرمانی ۴۶۷.
عبدالرشید حسینی تتوی ۲۸۲.
عبدالصمد ۵۲۷.
عبدالطیف شوشتری ۳۸۳.
عبدالعلی بیرجندی ۱۱، ۱۲۹.
عبدالله بن ابی قلایه ۴۷۹.
عبدالله بن سعدان ۱۳۱.
عبدالله بن صالح هاشمی ۱۸۸.
عبدالله بن طاهر ۱۷۷.
عبدالله بن میمون اهوازی ۷۷.
عبدالله ثانی ۱۳۱، ۶۳۹.
عبدالله جدعان / جودعان ۲۷۷.
عبدالله حلوایی مشهدی ۳۳۱.
عبدالله عامر کریز ۱۷۲.
عبدالمطلب بن هاشم ۱۸۸، ۳۳۹.
عبدالملک (خلیفه) ۲۷۳.
عبدالواسع جبلی ۳۷، ۵۰.
عبدمناف ۲۷۷.

www.tabarestan.info تبرستان

عبدی بیگ شیرازی ۳۶۱.
عبرت نائینی ۵۳۳.
عبری / عبریها ۸، ۳۴، ۳۷۷، ۵۱۰، ۵۴۶.
عبید زاکانی ۵۶، ۲۹۵، ۳۱۱، ۳۱۲.
عتبی ۶۸۴.
عثمان بن عفان ۱۰۴، ۱۷۲، ۱۸۷، ۱۸۸، ۱۹۱، ۳۳۹، ۶۶۱.
عثمان کعاک ۱۹۲.
عثمان مختاری ۳۷۰، ۴۳۶.
عجمان خراسانی ۱۹۰.
عجم ۱۸۹، ۱۹۴؛ ~ دراویش ۱۹۷.
عرب / عربها ۱۴، ۱۶، ۲۴، ۲۸، ۳۸، ۶۱، ۱۲۰، ۱۳۰، ۱۴۹، ۱۵۶، ۱۶۲، ۱۷۵، ۱۹۰، ۱۹۵، ۱۹۷، ۱۹۸، ۳۳۷، ۳۳۹، ۳۵۰، ۳۷۶، ۶۴۵؛ ~ خوراک ۲۷۶؛ ~ و پالودهٔ ایرانی ۲۷۷ و ۲۷۸؛ ~ و شیرینی ایرانی ۳۲۸؛ ~ و رنگ زرد ۳۴۲ تا ۳۵۰؛ ~ و جادوگری ۳۵۷؛ ~ و بهشت ۴۷۶ تا ۴۸۶.
عرجی (ابوعبدالله) ۳۵۱.
عرجی (عبد بن عمر و بن عثمان) ۶۴۶.
عرفی شیرازی ۵۳۱.
عریب بن سعد قرطبی ۷۱.
عزالدین شروانی ۴۹۳.
عزالدین محمد مختار ۸۰.
عزیز خلیفهٔ فاطمی ۲۱۲، ۳۱۹.
عسکری، محبوبه ۷۰۶.
عضدالدولهٔ دیلمی ۸۲، ۱۳۱، ۱۳۳، ۱۳۴؛ عضدالدولهٔ فناخسرو ۱۵۳.
عطائی تبریزی ۴۴۱.
عطاران شیراز ۵۳.
عطار نیشابوری ۵۰، ۵۳، ۴۴۰.
عطاش ۴۵۰.
عطاء ۴۴۹؛ عطارد ۷۰.
عطاملک جوینی ۱۵۴، ۴۹۰.
عظیمی، محمد ۴۲۲.
عقیلی خراسانی ۶، ۱۰، ۲۵، ۲۹ تا ۳۲، ۵۳، ۱۴۱، ۱۴۴، ۲۷۵، ۲۸۰، ۲۸۲، ۲۸۶، ۳۲۴، ۳۳۹، ۳۴۰، ۴۳۴، ۴۴۱، ۴۵۹، ۴۶۹، ۵۰۲، ۵۰۳.
عقیلی رستمداری ۳۶۹، ۳۷۳.
عقیلی شاملو ۴۶۳.
عکرمه ۴۹۹.
علاء الدین کیقباد سلجوقی ۲۸۴.
علی‌بن احمد زعفرانی بصری ۸۱.
علی بن اسماعیل جعفر ۱۹۱.
علی بن حسین انصاری (حاج زین عطار) ۴۵۹.
علی بن حسین انصاری ۱۴۱، ۱۵۷، ۲۷۵، ۴۳۴، ۴۳۸، ۴۴۱، ۴۴۶، ۴۴۹، ۴۵۲، ۴۵۳، ۴۵۵، ۴۶۱ (و نیز ← حاج زین عطار).
علی بن ربن طبری ۴۳۱، ۴۳۳، ۵۲۹.
علی بن رسول ترکمانی ۷.
علیرضا خان تفرشی ۴۵۲.
علیمردانی، آراسته ۷۱۳.
عماد الدین قزوینی ۸۵.
عماد الملک (خانم) ۳۸۶.
عماد فقیه کرمانی ۵۳۱.
عمارلو ۸۵.
عمان سامانی ۸۶.
عمربن ابی ربیعه ۳۷۶.
عمربن جعفر زعفرانی ۸۳.
عمربن خطاب ۲۵۸، ۳۳۷، ۳۳۹، ۴۳۰، ۶۸۳.
عمر بن محمد زعفرانی ۸۳.
عمر و عاص ۳۳۹.
عمید لومکی ۳۲۲.
عنبرانی، محمود ۵۹۵.
عندلیب، سعید ۱۵۹.
عندلیب کاشانی ۵۳۳.
عنصری بلخی ۵۵، ۳۴۵.
عهدنامهٔ گلستان ۱۴۵، ۱۴۶، ۱۴۹.
عیاران ۲۰۷.
عیاضی سرخسی ۴۳۶.
عید رمضان ۲۹۹.
عید نوروز ۲۹۹ (← نوروز).
عید هولی ۲۷، ۴۹، ۱۰۷، ۱۷۷، ۱۹۹، ۳۸۲، ۳۸۳.
عیسی ع ۴۸۵، ۵۱۰.
عیسی (از امرای عباسی) ۶۲.
عیسی بن حماد زغبه ۱۳۸.
عیسی بن موسی ۳۶۵.
عیوضی کرمانی ۲۸۶.

غازان ۶۵۰.
غزاله ۱۱۵.
غز / غزان ۱۷۷، ۳۵۷.
غزل ساروغ ۱۵۹.
غزنوی / غزنویان ۲۸، ۱۸۰، ۱۹۲.
غفارنیا، اعظم ۷۱۳.
غمگین اصفهانی ۲۸۹.
غنی، قاسم ۵۹.
غیاث ۷۷.
غیاث الدین بلبن ۳۴۱.
غیاث الدین محمد رامپوری ۲۴.
غیاث الدین منصور دشتکی ۱۵۹.
غیاث تهرانی ۱۸۲، ۳۵۲، ۵۳۰.

فارسی زبانان هند ۲۸۱، ۵۷۳.
فاضل بیرجندی ۶۹۹.
فاطمه دختر عبدالملک ۳۷۶.
فاطمی / فاطمیان ۷۷، ۱۸۸، ۱۹۱ تا ۱۹۳، ۱۹۹، ۲۰۴.
فاموری، جلال ۶۰۹.
فتاحی نیشابوری ۲۹۱.
فتح الله سبزواری ۳۷۳.
فتح الله شوشتری ۵۳۲، ۵۳۳.
فتحعلی شاه ۶۴، ۱۳۹، ۱۴۸، ۴۵۹.
فتوحی ۲۲۰.

www.tabarestan.info تبرستان

فتیان ۲۰۷.
فخرالدین اسعد گرکانی ۴۸.
فخرالدین علی صفی ۴۵، ۳۱۲.
فخرالمعالی بن نظام الملک ۲۷۲.
فخر داعی، سید محمدتقی ۱۹۸.
فخر مدبر ۴۷۷.
فدایی دوایی ۴۱، ۶۵، ۱۸۴، ۴۴۶.
فدایی کرمانی ۳۴۱.
فدراسیون روسیه ۶۷۴.
فرانسوی / ~ ها ۵۴۶، ۶۵۱.
فراهانی، محمد ۴۱۵
فرحزاد، جواد ۷۱۳.
فرخ‌رو ۳۱۳.
فرخ فرود ۳۵۳، ۳۶۳.
فرخی سیستانی ۴۹، ۵۰، ۱۸۱، ۳۴۳، ۳۵۱.
فردوسی ۵۵، ۷۰، ۲۵۵، ۲۸۲، ۳۰۷، ۳۶۳، ۳۷۰، ۳۷۵، ۳۸۰، ۳۸۱، ۳۸۴، ۶۱۷.
فردیناندوم ۱۹۸.
فردین حسینی، داود ۷۱۲.
فرزانه دختر فتحعلی شاه ۶۴.
فرس (ساسانیان) ۱۲۵.
فرشته ۱۸۵.
فرصت الدوله شیرازی ۷۵.
فرعون ۲۷۸.
فرغانی ۷۱.
فرماندار بوشهر ۳۴۶، ۴۱۹.
فرماندار تربت حیدریه ۶۲۹.
فرنگیس دختر افراسیاب ۷۰، ۳۵۳، ۳۸۵، ۶۱۷.
فروتن، درة الصدف ۷۱۲.
فروزانفر، بدیع الزمان ۲۷، ۲۶۹، ۵۴۹.
فروشگاه سپه ۷۱۴.
فرهنگستان ۲۲۵، ۵۹۹، ۷۰۳.
فرهی، فرج الله ۷۱۲.
فرید احول اسفراینی ۴۴۰.
فریدون ۲۸، ۳۷۵.
فریزر ۶۳.
فضل الله روزبهان خنجی ۴۹۹.
فضل بن یحیی برمکی ۲۸۷.
فضل علی خان کرد ۸۴.
فضلی بزاز، بی‌بی صدیقه ۷۱۹، ۷۲۲.
فطرت کهکرانی ۵۳۲.
فطرس بن سنمار رومی ۳۸۲.
فغفورچین ۱۸۶، ۲۳۰؛ فغفور ملک الصین ۱۸۵.
فقیه ابود جانهٔ بیهقی ۵۶۴.
فقیه زعفرانی رازی ۷۷، ۷۸.
فقیه شافعی ۱۶۸.
فلوچ ۵۰۷.
فندقیان ۱۷۶.
فوزیه ۵۹.
فولرس ۹۶.
فیثاغورث ۲۴۴، ۲۴۵، ۳۸۷.
فیضی ناگوری دکنی ۳۸، ۴۸۶، ۵۳۲، ۶۱۹.
فیگوئروآ ۲۹۷.
فیلون طرطوسی ۴۶۴، ۴۶۵.
فیلیپ مقدونی ۳۴۳.
فیودورکورف، بارون ۲۹۸.
فؤاد کرمانی ۵۳۳.

قاآنی شیرازی ۵۳۳.
قاجار / قاجاریه ۱۱، ۱۲، ۲۳، ۲۴، ۲۶، ۳۰، ۳۲، ۳۶، ۴۳، ۶۰، ۶۴ تا ۶۶، ۷۵، ۸۴، ۸۵، ۱۱۳، ۱۲۲، ۱۳۵، ۱۴۳، ۱۴۵، ۱۴۷، ۱۴۸، ۱۵۷، ۱۶۳، ۱۶۴، ۱۷۳، ۲۶۷، ۲۹۱، ۳۰۰، ۳۱۷، ۳۲۰، ۳۲۵، ۳۲۸، ۳۶۷، ۳۸۱، ۳۸۵، ۴۴۴، ۴۵۴، ۴۵۶، ۴۵۷، ۴۸۱، ۴۸۴، ۴۹۲، ۵۰۲، ۵۰۳، ۵۳۵، ۵۵۰، ۵۷۱، ۵۷۵، ۵۹۴، ۵۹۷، ۶۰۶، ۶۱۷، ۶۲۲، ۶۲۹، ۶۵۰، ۶۵۴، ۶۶۲، ۶۶۸، ۶۹۶؛ قاجر ۴۵۷.
قادری، ۳۵۱.
قاسم بن عبدالرحمان ۸۰.
قاسم بن یوسف ابونصر هروی ۵۱، ۵۵، ۳۲۳، ۴۵۲، ۵۶۵، ۵۶۸، ۵۶۹، ۵۹۰، ۵۹۴، ۵۹۸، ۶۰۰، ۶۰۴ تا ۶۰۶، ۶۰۹ تا ۶۱۲.
قاسمی کرمانی ۷۵، ۴۹۱.
قاضی احمد قمی ۲۷۳، ۴۸۵.
قاضی الامام صدرالدین ۴۹۹.
قاضی جرجانی ۲۷۹.
قاضی حمیدالدین بلخی ۳۰۶، ۳۶۰، ۴۹۶.
قاضی صنعا ۴۹۸.
قاضی کوفه ۳۶۴.
قامان (جادوگران مغول) ۳۵۸.
قانع تقوی ۵۳۲.
قانع نسفی ۵۲۲.
قبادبن فیروز ۱۴۷.
قباد ساسانی ۱۳۱، ۱۴۶، ۱۴۹، ۱۵۱، ۲۵۳، ۳۲۹، ۳۸۲.
قبطی ۵۶۴.
قدوسی، حمید بهادر ۷۰۶، ۷۱۷.
قراچورلو ۸۵.
قراخان ۸۵.
قربانف ۵۵۰.
قرشی، سیدعبدالله ۹۷.
قرمطیان ۷۷.
قریش ۳۴۳، ۳۷۶.
قزلباش / قزلباشیه ۷۱، ۲۰۷.
قزوینی ۲۸۷.
قشیری نیشابوری ۵۳، ۱۲۷، ۲۶۹.
قصاب کاشانی ۵۵۰.
قطب الدین حیدر (سرسلسلهٔ حیدری) ۱۷۲، ۲۰۷، ۲۲۶.
قطب شاهیان ۴۹.
قطران تبریزی ۵۲، ۵۵، ۲۷۴، ۲۸۱، ۵۵۵.
قلاسی مود، فرحناز ۷۱۳.

www.tabarestan.info تبرستان

قلج طغماج ۴۹.
قلشقندی ۳۴۷، ۶۸۳.
قمر اصفهانی ۱۲۶.
قمری آملی ۳۶۵.
قمری بخاری ۲۵۹، ۲۶۳، ۲۶۵.
قندهاری‌ها ۷۲.
قوامی‌رازی ۱۳۶،۴۰۹،۴۳۹، ۴۹۰، ۵۰۸، ۵۵۵.
قوبلای قاآن ۱۸۶.
قورخان ۵۲۸.
قهرمان، محمد ۹۸، ۲۱۶، ۴۲۲، ۴۲۴، ۴۳۰، ۵۳۳.
قهرمان میرزا تربتی ۵۳۳.
قیصر ۱۳۹؛ قیصر روم ۲۵۵.

کاتب بغدادی ۲۸۶، ۲۹۲.
کاتب خوارزمی ۳۳.
کاخی، مرتضی ۱۱۳، ۲۱۹، ۵۵۰.
کارر ۵۲۰.
کاشانی، ابوالقاسم ۷۸.
کاشفی، ملاحسین واعظ ۳۱۲.
کافی الکفاة ۲۸۶.
کالج لکهنو ۳۸۴.
کالمنت ۱۹۹.
کاوانلو ۸۵.
کاهی کابلی ۵۳۱.
کبابی، سدید السلطنه ۳۲۸.
کتابخانهٔ آستان قدس ۲۷۳.
کتابخانهٔ الفارابی ۳۶۶.
کتابخانهٔ نوربخش ۳۶۹.
کتامه ۱۹۲.
کستزیاس / کستیاس ۲۳۹، ۲۴۳، ۲۴۶.
کخ، هایدماری ۲۴۸، ۲۴۹، ۳۴۸.
کرامی ۷۷.
کراوولسکی، دوریتا ۲۲۰.
کربالایی حسین قاینی ۷۲.
کرپارام ۵۷۳، ۵۷۴، ۵۹۴، ۶۳۰.
کرد / کردان ۲۳، ۶۳، ۸۴، ۳۲۴، ۳۴۷.
کرزن، لرد ۶۳، ۶۵۹، ۶۶۲.
کرکوس ۷۰.
کرمانی (مُعبّر) ۷۱، ۴۷۴.
کریزان ۵۱۵.
کریستف کلمب ۴۵۸، ۴۵۹.
کریستن سن ۳۶۵.
کریم آقسرایی ۲۸، ۴۸۷.
کریم خان زند ۶۵۲، ۶۵۵، ۶۹۲، ۶۹۶.
کسائی مروزی ۳۷، ۳۲۷.
کسرائی، درویش ۴۲۰.
کسرای عرب ۲۵۷.
کشاورزان ایرانی ۱۸۳؛ کشاورزان گنابادی ۱۷۴.
کشمیریان / کشمیری ۲۰۸، ۲۹۲، ۷۵۳، ۶۱۴.
کعب الاحبار ۴۷۸ تا ۴۸۰.
کلئارک ۲۴۲.
کلئوپاترا ۴۳۵.
کلآرخوس / کلئارک ۲۴۲.
کلالی، فخرالسادات ۷۱۲.
کلبیان ۲۰۴.
کلنل مک گرگر ۱۵۷، ۱۶۲.
کلهن کشمیری ۱۸۰.
کلیم کاشانی ۵۳۲.
کمال الدین اصفهانی ۵۰، ۴۳۷، ۴۳۹، ۴۹۰، ۴۹۴.
کمال‌الدین زیاد اصفهانی ۵۰.
کمپانی‌های اروپایی ۶۵۹.
کمپفر ۲۹۷.
کمسیون استاندارد زعفران ۷۱۲، ۷۱۳.
کنت هولیان ۱۹۹.
کنگر شاه ۸۵.
کنگرلو ۸۵، ۸۶.
کورش ۶، ۲۳۹، ۲۴۱، ۲۴۷، ۲۷۲، ۲۷۳، ۳۳۷؛ ~ کوچک ۲۴۲، ۲۴۳، ۲۴۸.
کوفی / کوفیان ۱۱۰، ۱۳۲، ۴۹۱، ۶۴۵.
کوهن ۵۲۳، ۵۲۵، ۵۲۶.
کیائی طالقانی، سید محمد ۵۳۵.
کیخسرو ۳۸۰.
کیزر ۵۲۳.
کیقباد ۱۵۲.
کیهان، مسعود ۱۶۵، ۱۷۵، ۲۲۵.

گابریل، آلفونس ۱۳۰، ۲۱۲، ۳۲۴.
گانیر ۵۰۶.
گاوموسی ۳۳۲، ۳۴۷، ۴۲۰.
گجراتی ۳۱.
گراسیان ۵۱۸.
گرجی اصفهانی ۲۹۱، ۳۲۳، ۳۲۵، ۳۲۹.
گرجی‌ها ۷۴، ۵۵۰، ۶۵۱.
گرسیوز ۷۰.
گرشاسب ۱۷۸، ۳۵۴، ۳۸۵.
گریمال، پیر ۷۰.
گزنفون ۲۴۰، ۲۴۲، ۲۴۳، ۲۴۷، ۲۴۸.
گشتاسب ۲۸، ۳۷۵.
گل بی‌بی ۷۵.
گلدزیهر، ایگناز ۱۹۸.
گلرنگ (اسب رستم) ۵۵.
گلشهر بانو ۳۸۵، ۶۱۷.
گل کوبی (جشن) ۶۲۹.
گلین دانیل ۸.
گمرک ایران ۳۲۸.
گمرک بندرعباس ۶۶۵.
گنج بادآورد ۲۵۵.
گورکانی ۳۸۳، ۴۶۲، ۴۶۵، ۵۳۰، ۵۷۲.
گولیس ۹۶.
گویاپنجابی / غزنوی ۲۷، ۳۸۲.
گیرشمن ۱۸۵.
گیلکی ۴۹۴.

تبرستان www.tabarestan.info

لآلی، مصطفی ۷۱۱.
لازارریو ۴۶.
لاستن ۹۶.
لاله تیک چند بهار ۳۸، ۴۵.
لاله‌زاری، ایرج ۵۰۳.
لامعی گرگانی ۵۰، ۵۵۵.
لاوفر / لوفر، بار تولد ۹، ۱۳، ۱۸، ۳۱، ۱۷۸، ۱۸۰، ۱۸۶، ۳۵۰.
لبیبی خراسانی ۱۰۹.
لخمیان ۲۵۷؛ لخمی عرب ۲۵۶.
لُر / لران ۱۴۲، ۳۲۴.
لسترنج ۶۲، ۱۳۹، ۱۵۰، ۱۵۱، ۱۵۳.
لطف الله شیرازی ۴۶۷.
لطفعلی حویجدار ۴۶۳.
لعلی بدخشی ۳۴۶.
لقمان ۵۳۴.
لمباردیانیان ۲۰۴.
لمبتون، خانم ۱۵۹.
لوبون، گوستاو ۱۹۶.
لیث ۳۵.

مادموازل زعفران ۷۶.
مادها ۷، ۲۳۹، ۲۴۰، ۶۴۴.
مادیانتیکا ۱۰.
ماراتی ۳۱.
مارتل ۵۱۸.
مارسل بازن ۲۷۰.
مارکوپولو ۱۷۰.
مارونیت ۳۵۲.
مافروخی اصفهانی ۱۳۷، ۱۳۸، ۲۶۳، ۳۰۵.
مالک ۴۹۹.
مانویان تورفان ۳۶۶.
مانویت ۲۵۲.
مایرهوف ۱۷، ۳۴.
مایوا ۵۰۶.
مأموران قاجار ۳۸۷.
مأمون ۷۶، ۱۹۲، ۳۱۸، ۳۸۵، ۴۴۵.
مأمون خوارزمشاه / خوارزمی ۵۳۶.
مبارکشاه ۴۴۷، ۴۸۳، ۵۳۶.
مبتدع ۷۷.
مبین، صادق ۴، ۵.
متز، آدم ۳۲، ۱۲۴، ۶۴۵.
متوکل، خلیفهٔ عباسی ۳۱۸، ۳۵۱، ۳۸۵، ۵۲۹، ۶۲۹.
متولی زاده، فریبا ۷۱۳.
متولی مرقد امام رضا(ع) ۳۵۴.
متینی، جلال ۳۹۹.
مجتبایی، فتح‌الله ۳۲۷.
مجتهدی، حاج محمد ۱۱۳.
مجدالدین حسینی ۱۲۶، ۱۲۹، ۱۵۷.
مجدالدین ۴۲؛ ← کالوینی ۱۵۴.
مجدالملک یزدی ۳۵۸.
مجد، امید ۴۲۰.
مجد خوافی ۲۵۲.
مجذوب علیشاه همدانی ۵۵۵.
مجلس شورا ۲۹۶.
مجمر اصفهانی ۵۵.
مجنون مشهدی / هروی / چپ نویس ۳۶۹، ۳۷۳.
مجیر بیلقانی ۲۷۱.
محتشم کاشانی ۴۹۱، ۵۳۱.
محتشمی، مریم ۷۱۲.
محسن تأثیر تبریزی ۳۱۴.
محسن خان زعفرانلو ۸۴.
محسن زاده، علی‌اکبر ۹۷، ۷۰۳.
محسن زعفرانی ۷۱.
محقق حلی ۳۴۲، ۵۰۰.
محقق خوانساری ۴۹۶.
محمد ارزانی ۴۳۴.
محمد اسماعیل بقاخان ۴۶۵.
محمد اسماعیل درزی ۱۸۹.
محمداعظم شاه کشمیری ۱۸۳.
محمدبن احمد طبسی ۴۸۳.
محمدبن اسحاق اهوازی ۵۶۴.
محمدبن اسعد تستری ۳۳.
محمدبن بشار ۱۲۳.
محمدبن جعفر طبسی ۴۸۴.
محمدبن حسن قمی ۱۲۳، ۱۳۱ تا ۱۳۳.
محمد بن حسین خوانساری ۴۹۶.
محمدبن سلمهٔ حرانی ۷۹.
محمدبن سلیمان حضرمی ۷۹.
محمدبن طُغج ۱۹۳.
محمد بن عبدوس فقیه ۱۳۸.
محمدبن محمود طوسی ۳۶، ۵۲، ۱۲۳، ۱۴۰، ۱۴۳، ۱۵۰، ۱۸۵، ۱۹۱، ۱۹۵، ۳۷۹، ۴۳۸، ۴۴۳، ۴۴۴، ۴۴۸، ۴۶۲، ۴۷۶، ۴۷۹.
محمدبن منور میهنی ۲۸۳.
محمدبن هندوشاه نخجوانی ۱۳، ۱۷۸، ۲۸۱، ۳۲۷، ۳۷۷.
محمد بیدآبادی ۵۶۲.
محمدپادشاه ۲۰، ۲۵، ۳۸، ۹۶.
محمدتقی اربابی ۱۳۶.
محمد تونجی ۴۰.
محمد حاسب طبری ۴۴۲، ۴۶۹.
محمد حبله رودی ۴۸۱.
محمدحسین خلف تبریزی ۲۰، ۲۱، ۲۸۱، ۲۹۱، ۲۹۲.
محمدحسین کرد قراچورلو ۸۴.
محمدحسین نوربخش طرشتی ۴۴۶، ۴۶۷.
محمدخان ۸۵.
محمد ربیع بن ابراهیم ۳۴۵.
محمدرفیع خان ۳۸۷، ۶۱۸.
محمد زعفرانی همدانی ۷۹.
محمد، سلطان ایلخانی ۲۱۱.
محمد شاه قاجار ۶۵.
محمد شبانکاره ۱۸۱، ۳۴۳.
محمد شفیع قزوینی ۶۴۹.
محمدصادق بیگدلی ۳۴۱.
محمدصباح زعفرانی ۸۰.
محمد عبدالرشید لاهوری ۳۵۹.

www.tabarestan.info تبرستان

محمد عوفی ۱۵۳، ۲۵۳، ۲۷۹.
محمد فتح الله ساروی ۸۴.
محمدکاظم مروی ۶۲، ۷۲.
محمد معصوم شیرازی ۲۵، ۴۶۶.
محمد مفید بافقی ۴۸۶.
محمد مکتوم ۱۹۱.
محمد مؤمن (حکیم) ۳۳، ۴۳۴.
محمد ناموس فریو مدی ۳۶۱.
محمدوجاری ۸۰.
محمد هادی شیرازی ۴۳۵.
محمدهاشم آصف ۶۲، ۳۵۴، ۶۵۲.
محمد هوتک ۷۲.
محمد یوسف نوری شیرازی ۵۶۵، ۵۷۱، ۵۷۲، ۶۰۱، ۶۰۴، ۶۰۵.
محمدی، محمدرضا ۷۲۲.
محمود افغان ۷۲.
محمود بن الیاس شیرازی ۴۶۶.
محمود بن عمر سجزی ۲۱.
محمود دوم عثمانی ۲۰۷.
محمود کاشغری ۱۴.
محمودی، غلامعلی ۱۵۸، ۱۶۵، ۱۶۶.
محیط طباطبایی، محمد ۵۳۳.
مختاریان، علی ۵۹۵، ۷۱۲.
مختاری غزنوی ۳۴۳، ۴۳۶، ۴۳۹.
مدرسهٔ عالی فلاحت، ~برلین ۵۷۶، ۶۰۱؛ ~کرج ۵۷۶، ۶۰۱، ۶۰۴.
مدرسهٔ غرب همدان ۳۶۹.
مِدِن ۵۰۷.
مدنی، جعفر ۵۷۶، ۵۸۱، ۵۹۵.
مدهوش تهرانی ۵۳۳.
مذهّب ۱۱۸.
مرابطون ۱۹۸.
مرادیان، زهرا ۷۱۲.
مرتاض نیستانکی نائینی ۴۵۷.
مرتضی میانجی ۷۱.
مرجی ۷۷.
مردم ایران، اشاعهٔ تریاک ۴۶۸.
مردم شبه قارهٔ هند، رنگ زعفرانی ۳۴۵.
مردم شرق آسیا، رنگ زعفرانی ۳۴۵.
مرزبان شاه ۳۷۰.
مرکز اطلاعات و تحقیقات زعفران ۴۳۲، ۴۶۲، ۵۱۲، ۵۵۴، ۷۰۶.
مرکز تحقیقات بیوشیمی دانشگاه تهران ۳.
مرکز تحقیقات سرطان آمالار ۵۱۲.
مرکز تحقیقات علوم دارویی دانشگاه‌علوم‌پزشکی‌مشهد۷۲۲.
مستکفی، خلیفهٔ عباسی ۲۹۲.
مستوفی، حمدالله ۶۵۲، ۱۵۶، ۱۶۲، ۵۶۷.
مستوفی، خلیل ۲۲۲.
مستی کنی ۴۹.
مسرور اصفهانی، حسین ۴۹۱.
مسعودسعد لاهوری ۳۰۷، ۴۳۶، ۴۳۹.
مسعودی ۳۵، ۲۵۶، ۳۴۵، ۳۴۹، ۴۸۰.
مسلمانان ۸۷ تا ۲۰۸؛ ~ شیعه مذهب هند ۳۳۰؛ ~ مقدونیه ۲۰۷.
مسیح ع ۵۱۰، ۵۳۶.
مسیح / مسیحا کاشانی ۱۴۴، ۴۵۱، ۵۳۶.
مسیحیان ۱۴۶،، ۱۹۸، ۲۰۴.
مسیحیت۳۷۵؛ ~ نسطوری ۲۵۲.
مسیوریشارخان ۲۲۴، ۲۲۶.
مشعوفی، ابوالحسن ؛ مشعوفی، حاج محمد ۷۰۵.
مشکور، محمدجواد ۲۰۶.
مشهدی هادی سمنانی ۳۸۷.
مصدق، محمد ۴۸۷.
مطهربن طاهر مقدسی ۱۴۳.
مظاهری، علی ۱۳، ۲۹۵، ۳۵۰، ۳۶۶، ۳۶۷، ۵۲۸.
مظفرالدین ۴۲.
مظلومیان، عباس ۴۱۵.
معاویة ابی سفیان ۱۸۷ تا ۱۸۹، ۲۰۴، ۲۵۷ تا ۲۵۹، ۲۷۳، ۳۲۰، ۳۳۹، ۴۷۹، ۴۸۰، ۶۴۵، ۶۴۶.
معاهدهٔ گلستان ۱۴۶، ۱۴۸، ۱۴۹.
معبدبن وهب ۲۷۳.
معتزله ۷۷.
معتضد، خلیفهٔ عباسی ۳۱۸.
معتمدالدوله ۷۵.
معتمدالسلطان ۴۵۲.
معتمد دیوان ۶۱۸.
مُعزّ، خلیفهٔ فاطمی ۱۹۹.
مُعَزّم / مُعَزّمان ۳۶۰.
معصوم علیشاه ۴۶۶ تا ۴۶۸.
معلم، محمد ۷۰۵.
معمر، از راویان ۴۹۹.
معین الدین ۴۴۱؛ ~ استرابادی ۴۶؛ ~ محمدنیشابوری ۳۴۷، ۳۴۸.
معین، محمد ۱۰، ۳۷، ۴۰، ۴۷، ۳۲۷.
مغان پارس ۳۳۸.
مغان سیستان ۳۷۸، ۵۴۳.
مغولان ۱۲۱، ۱۲۴، ۱۳۵، ۱۴۷، ۱۵۰، ۱۵۳، ۱۵۴، ۱۵۶، ۱۶۱، ۱۶۲، ۱۸۵، ۱۸۶، ۲۰۶، ۲۷۵، ۲۸۸، ۲۹۴، ۴۹۰، ۶۵۰؛ ~ و جادوگری ۳۵۷؛ ~ و ایرانیان ۳۵۷، ۳۵۸؛ مغولی ۲۰۶.
مقبل اصفهانی ۳۴۱.
مقتدر، خلیفهٔ عباسی ۳۴۱.
مقدسی ۳۶، ۷۶، ۱۴۰، ۱۴۷، ۱۵۲، ۱۶۱، ۱۹۳ تا ۱۹۵، ۳۵۱، ۳۵۶، ۳۷۹.

www.tabarestan.info تبرستان

مقدونی ۲۵۲، ۲۷۲.
مقریزی ۳۵۲.
مقیمی، محمد ۷۰۵.
مکّی ۱۱۰، ۴۹۱.
ملاباقی طبیب ۴۴۲.
ملاباقی قاینی ۱۵۹.
ملاحده ۱۵۹، ۱۶۲؛ ملحد ۷۷.
ملاحسن شوشتری ۲۴.
ملاحسین واعظ کاشفی ۴۵.
ملازعفران، ملازعفران ترکی ۷۲.
ملاشاه محمد کشمیری ۱۸۰.
ملاشفیع ۴۷.
ملاعلی بیرجندی ۲۳، ۱۵۹، ۵۶۴، ۶۹۹.
ملافیلابی، عبدالله ۵۹۵.
ملامحمدباقر مجلسی ۴۴۹.
ملامحمدحسین مرتاض ۶۵۷.
ملامحمد عمر ۷۲.
ملامیانجیر ۷۱.
ملاها ۱۶۳.
ملت براهیمی ۴۸۹.
ملک شاه حسین سیستانی ۲۱۳، ۴۶۴.
ملک‌شاه‌سلجوقی ۶۳، ۱۵۹، ۳۸۸.
ملکشاه قصاب ۲۹۴، ۲۹۵.
ملک فاروق ۵۹.
ملک قمی ۵۳۱.
مَلکِ کشمیر ۳۵۶.
مُلکیه ۲۶۸.
ملوک سیستان ۴۶۵.
ملوک غسان ۲۷۷.
منات (بت) ۳۸، ۱۸۱، ۳۴۲، ۳۴۳.
مناظر احسن ۲۸۶، ۲۹۱.
منتخب السادات جندقی ۵۳۳.
منجیک ترمذی ۴۲۱.
منشوری سمرقندی ۳۸.
منصور دوانیقی ۹، ۶۱، ۱۴۴، ۳۴۰، ۳۶۵، ۳۶۶، ۳۷۷، ۶۴۵، ۶۴۶، ۶۸۴.
منصوری، فیروز ۴۷۶.
مننسکی ۹۶.
منوچهری دامغانی ۲۵، ۴۴، ۴۷، ۴۸، ۵۰، ۸۶، ۲۷۴، ۳۶۴، ۶۱۷.
منیر لاهوری ۱۸۴، ۳۸۳.
موجانی، حب علی ۹۰.
موحدون ۱۹۸.
مورخ الدولهٔ سپهر ۶۹۶.
مورها ۱۹۸.
موزه گمرک ایران ۷۱۱.
موزهٔ ایران باستان ۴۲۰.
موسی، سلطان ایلخانی ۲۱۱.
موسی ع ۶۷، ۲۷۸.
موسی بن نصیر ۱۹۵.
موفق الدین ابومنصور هروی ۵۴.
موکاخاتون ۴۹۰.
مولابخش ۱۶۳.
مولانا جلال الدین محمد بلخی (مولوی) ۴۲، ۴۶، ۴۷، ۵۱، ۲۹۳، ۴۳۷، ۴۴۰، ۴۸۸.
مولانارفیع الدین ۴۴۱.
مونتگومری وات ۱۹۸.
مونتنی ۳۷۷.
مونس مظفر ۷۱.
مهابیل ۳۶۳.
مهادیو ۳۴۳.
مهدی، خلیفهٔ عباسی ۲۰۹، ۳۴۲.
مهربان نیشابوری ۵۳۲.
مهرداد دوم ۱۸۶، ۲۵۲.
مهرگان (جشن) ۳۷۵، ۵۵۵.
مهلبی ۱۲۹، ۱۳۳، ۱۴۷، ۱۹۲، ۲۱۲.
میراعظم افسونگر ۸۷.
میرجمال الدین حسین انجوی شیرازی ۸۷، ۳۲، ۲۹۱.
میرزاابوطالب خان ۳۳۰.
میرزاتقی خان امیرکبیر ۶۵۵، ۶۹۶.
میرزا جعفر ریاض همدانی ۱۵.
میرزا حبیب اصفهانی ۳۰۹.
میرزاحسن جابرانصاری ۶۵۸.
میرزاحسین طبیب ۴۵۲.
میرزاخان فخرالدین ۳۱.
میرزاخانلرخان ۱۵۷، ۳۸۶.
میرزاخلیل مرعشی ۷۱.
میرزاشفیعا ۴۷.
میرزاعبدالحسین طبیب ۴۵۲.
میرزا عبدالرحیم کلانتر ۵۵، ۲۹۹.
میرزاعبداللطیف شوشتری ۲۷.
میرزاعلی‌اصغر امین‌السلطان ۶۶.
میرزاعلی اکبر خان آشپز ۲۹۲، ۲۹۹، ۳۱۰، ۳۲۵، ۳۳۶، ۴۵۷.
میرزاقهرمان امین لشکر ۶۴.
میرزا محمدحسن کلانتر جندق ۳۸۷، ۶۱۸.
میرزامحمدحسین فراهانی ۱۴۸، ۲۰۸.
میرزاموسی خان ۶۰.
میرزامهدی استرابادی ۷۱، ۳۴۱.
میرزایف ۳۰۹، ۳۱۲.
میرزایوسف منشی ۷۵.
میرسیدعلی ۵۲۷.
میرصادقی، جمال ۱۱۵.
میرعلی هروی ۳۷۲.
میرک زعفران ۷۱.
میکی ۵۲۰.
میلانی ۵۵۰؛ میلانی حسین ۱۱۱، ۱۱۳.
مینوس ۲۰۳.
مینوی، مجتبی ۱۹۸.
مؤدب الملک (ریشارخان / مسیوریشار) ۳۲۶، ۳۲۴، ۳۲۸.
مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران ۶۸۶ تا ۶۹۱، ۷۱۲، ۷۱۳.
مؤسسهٔ استاندارد، ۶۸۵؛ ~ بریتانیا ۶۹۶، ~ فرانسه ۶۹۴.
مؤسسهٔ لغت‌نامه ۹۰.

www.tabarestan.info تبرستان

مؤسسهٔ مطبوعاتی زعفری ۸۶.
مؤید نسفی ۴۳۷.

ناپلئون ۱۴۸.
ناپیر ۱۶۳.
ناتل خانلری، پرویز ۹۰.
نادرشاه افشار۶۲، ۷۱، ۷۲، ۷۵، ۸۴، ۸۷، ۱۲۹، ۴۳۵، ۴۵۴.
ناصر، خلیفهٔ عباسی ۲۸۷.
ناصرالدین شاه ۵۱، ۵۵، ۶۶، ۷۴، ۱۴۱، ۱۶۰، ۲۹۸، ۴۵۲، ۴۵۷، ۴۷۵، ۵۷۱، ۶۴۰، ۶۴۹، ۶۵۵.
ناصرالدین محتشم ۱۵۶.
ناصرخسرو قبادیانی ۱۷، ۲۶، ۵۲، ۱۶۱، ۱۸۸، ۱۹۲، ۳۰۵، ۳۱۵، ۴۹۱، ۶۴۷.
ناظم الاطباء ۲۰، ۲۳، ۲۸، ۳۰، ۳۱، ۴۰، ۹۶، ۱۴۸، ۴۴۴، ۴۵۲، ۴۵۷، ۴۶۷، ۴۷۰، ۵۰۳، ۵۲۲.
ناظم سبزواری / هروی ۶۳، ۳۴۱، ۴۶۰، ۴۹۱، ۵۳۲.
نایب حسین کاشی ۳۸۱.
نپالی ۳۱.
نجاری /نجاریه /نجاریان ۷۶، ۷۷.
نجفی، ابوالحسن ۱۱۵.
نجم الدوله ۷۱۱.
نجم الدین ابورجاء قمی ۴۸۷.
نجیب جرفادقانی ۴۳۷.
نجیب کاشانی ۵۳۲، ۵۴۴.
نخجوانی ۵۷۴ (← محمدبن هندوشاه).
نخستین کارشناسان کشاورزی ۵۷۵ تا ۵۸۲، ۵۹۵، ۶۰۵.
نخلهٔ مریم ۵۶.
نراقی، مهدی ۲۱۳، ۵۳۷.
نرشخی ۳۳۱.
نریمان ۳۵۳، ۳۷۵.
نزاریان ۷۱، ۷۸.
نزاری قهستانی ۱۵۷.
نژاد شاهرخ آبادی، خدیجه ۵۵۴.
نصرالدولهٔ فیروز میرزا ۳۲۵.
نصرالله منشی ۴۹.
نصربن احمد سامانی ۱۵۴.
نصربن ازهر شیعی /۳۸۵
نصربن سیار ۱۵۴.
نصیری، صمد ۴۰۶.
نضیره ۲۶۸.
نظام الدوله ۶۵.
نظام الدین احمد ۵۳۹.
نظام‌الدین گیلانی ۴۴۷.
نظام‌الدین علی کاشانی ۴۴۲، ۵۳۵، ۵۳۶.
نظام‌الملک ۴۴۲، ۴۸۷، ۵۳۵.
نظامی عروضی ۱۵۷، ۲۶۵، ۲۸۷.
نظامی گنجوی ۴۵، ۴۷، ۱۴۹، ۲۷۱، ۲۷۷، ۲۷۸، ۲۸۰، ۲۸۷، ۲۸۸، ۲۹۰، ۳۲۱، ۳۲۲، ۳۳۳، ۳۴۶، ۳۴۷، ۳۴۹، ۳۷۶، ۴۳۷، ۴۳۹، ۴۴۲، ۴۸۵.
نظیری نیشابوری ۲۸۵.
نعمان بن بشیر ۱۸۸.
نعیم ۱۳۱.
نفیسی، سعید ۱۷۷.
نقوی، غلامعلی ۳۵۴.
نگاری، کریم ۵۹۵.
نگبی ۵۰۶، ۵۱۱.
ننذا ۱۸۱، ۳۸۵.
نورالدین ملک یارپران ۳۴۶.
نوربخش، ریحانه ۷۱۳.
نورجهان بیگم ۱۸۲، ۲۹۱، ۳۵۲، ۵۳۰.
نوروز (عید) ۲۷، ۴۹، ۳۰۵، ۳۴۰، ۳۵۱، ۳۵۲، ۳۷۵، ۳۸۲ تا ۳۸۴، ۳۹۱.
نوشروان ۱۴۸.
نوشیار ۱۷۸.
نوشیروان، سلطان ایلخانی ۲۱۱.
نویری ۳۵۳.
نیکاندروس کلفنی ۱۶۸.

واصفی انصاری ۱۰۹.
واصفی هروی ۵۶، ۷۱، ۱۰۹، ۲۹۶.
واعظ استرآبادی ۳۵۸.
واعظ بیهقی ۲۹۵، ۳۲۰.
واعظ قاینی ۲۹۶.
واعظ قزوینی ۶۳، ۳۰۷، ۵۵۵.
واعظ کاشفی سبزواری ۳۵۹.
واقف بتاله‌ای ۵۳۲، ۵۵۵.
واقفیان ۷۷.
والهٔ اصفهانی ۱۳۹.
وانلیس ۱۶۳.
وتیز ۵۱۵.
وحدتی، مهرداد ۹۰.
وحشی بافقی ۴۸۶، ۵۳۱.
وحید فرزند خاقانی ۳۶۴.
وحید دستگردی ۴۵.
وزارت جنگ ۴۲۰.
وزارت جهاد کشاورزی ۷۰۶، ۷۰۷.
وزارت دفاع هند ۴۳.
وزارت کشاورزی ۴۱.
وزارت یزد ۳۳۱، وزیر یزد ۴۶۵.
وفا، نبی ۵۹۵، ۶۰۴.
وقار شیرازی ۵۳۳.
وکیل الدولهٔ ایران (کریم خان زند) ۶۵۲.
ولایتی ۹۲۹.
ولای حیدرآبادی ۳۴۷.
ولید اول، ولید دوم ۲۷۳.
ولید بن یزید ۲۷۳، ۲۷۴.
ونستن ۷۶.
ووتی ۱۸۶.
وهب بن منبه ۴۸۳.
وهب همدانی ۱۱.
وهزادبن یزداد ۱۳۷.
ویتلیوس ۳۹۲.

www.tabarestan.info تبرستان

ویسهوفر ۳۸۹.
ویل دورانت ۲۷۳، ۳۴۸، ۳۷۴.
وینتراستین ۵۲۳، ۵۲۵.

هادی، خلیفهٔ عباسی ۳۰۰.
هادی اسدآبادی ۵۳۳.
هادیف ۵۵۰.
هارپال ۲۴۲.
هارون الرشید ۲۳۲، ۳۰۰، ۳۰۵، ۳۱۸، ۳۷۷.
هاشمی، زهره ۷۱۳.
هاکس، مریت ۲۹۹، ۴۹۵.
هال ۳۵۶.
هامان وزیر ۳۷۰.
هانری دالمانی ۲۹۸.
هانری ماسه ۶۴.
هبل (بت) ۳۸، ۳۴۲.
هبة الله ابوالبرکات ۲۵.
هخامنشیان ۶ تا ۸، ۳۰، ۳۸، ۵۳، ۱۴۰، ۱۸۷، ۲۴۰، ۲۴۲ تا ۲۴۹، ۲۶۷ تا ۲۶۹، ۲۷۲، ۲۷۳، ۳۰۰، ۳۱۰، ۳۳۷، ۳۷۵، ۳۷۸، ۳۷۹، ۵۴۳، ۵۴۵، ۵۶۴، ۶۴۴.
هدایت، صادق ۴۹۵.
هدین، سون ۳۴۹.
هراکلیوس / هرقل ۲۵۵.
هرتسلفد ۲۵۵، ۳۹۳.
هرمزد ۳۵۷.
هرمس ۷۰.
هرودوت ۱۸۷، ۲۴۲، ۲۴۹، ۲۶۹، ۳۱۲، ۳۳۶، ۳۶۳، ۳۷۴.
هزاره ۱۶۴، ۱۷۳.
هشام، خلیفهٔ اموی ۲۷۳.
هلاکو / هولاکوخان ۱۲۶، ۱۶۲، ۳۷۱، ۴۹۵.
همای شیرازی ۵۳۳.
همایون، پادشاه گورکانی هند ۹۱، ۳۵۴، ۴۶۳، ۵۲۷.
همتی کاخکی، عباس ۵۵۴، ۷۱۲، ۷۱۳.
همیلتون ۷۰.
هندواروپایی ۶۰۸.
هندوپسر ۴۴.
هندی / هندو / هندی‌ها ۲۷، ۴۹، ۱۱۵، ۱۷۷، ۱۸۱، ۲۴۱، ۳۳۹، ۳۴۱، ۳۴۵، ۵۳۲، ۵۳۳، ۶۵۱، ۶۵۵؛ ~ جادوگری ۳۵۷؛ ~ رسوم ؛ ~ رنگ زرد؛ ۳۴۱ تا ۳۵۰؛ ~ زعفران کاری ۵۷۲، ۶۱۰، ۶۳۰؛ ~ قشقه ۳۴۱؛ ~ مقیم اصفهان ۳۴۱.
هنرجندقی ۵۳۳.
هنری استیفن ۴۳۶.
هواشناسان ۴۷۸.
هوتکی ۷۲.
هوزومی ۵۱۵.
هوگوگروته ۱۲.
هومر ۸.
هونکه، زیگرید ۱۹۶.
هیاطله ۱۹۵.
هیتی‌ها ۲۴۹.
هیلتون، جیمز ۳۴۹.
هینریش بروگش ۱۲، ۹۰.
هینز ۵۲۵، ۵۲۶.

یاحقی، جعفر ۱۱۹، ۲۲۵.
یاقوت حموی ۱۱، ۲۱، ۶۰، ۶۱، ۷۹، ۸۳، ۱۲۶، ۱۲۸، ۱۲۹، ۱۴۷، ۱۵۰، ۱۵۱، ۱۵۳، ۱۶۱، ۱۶۸، ۱۷۰، ۱۷۶، ۱۷۷، ۱۸۸، ۱۸۹، ۱۹۳، ۱۹۴، ۲۰۰ تا ۲۰۲.
یبلق ۷۱.
یحیی بن آدم ۴۹۹.
یحیی بن ساعد ۲۸۴.
یحیی بن عمر قرطبی ۶۸۳.
یحیی بن فضل برمکی ۲۶۵.
یحیی و خشکی ۲۲، ۹۵.
یزد انفار ۱۳۲.
یزدی (گویش) ۲۹۱.
یزگرد سوم ۱۷۸، ۱۷۹، ۳۹۰.
یزیدبن‌معاویه، یزیدالخمور ۲۷۳.
یزیدبن مهلب ۱۴۳.
یزید دوم ۲۷۳.
یعقوبی ۱۹۴.
یعقوبی ۱۵۱، ۱۸۸، ۱۸۹، ۱۹۱، ۲۷۸، ۳۰۰، ۶۴۵.
یمانیان ۷۱.
یمنی چر ۲۰۷.
یوان، سلاطین مغولی چین ۱۸۶.
یوستی، فردیناند ۲۴۴، ۲۴۷، ۲۴۸، ۳۳۷.
یوسفی خوافی، حکیم یوسف بن محمد ۱۴، ۱۹، ۲۱، ۳۸، ۹۱، ۲۷۵، ۲۸۸، ۴۳۴.
یوسفی، غلامحسین ۴۹۲.
یوسف ع ۴۸۲؛ یوسف مصر ۴۹۲.
یونانی / یونانیان ۸، ۲۵، ۵۸، ۶۶، ۱۲۰، ۱۴۳، ۲۰۴، ۲۵۰ تا ۲۵۲، ۵۱۱، ۵۴۲، ۵۴۵؛ ~ و آبیاری و کشاورزی ایرانی ۲۵۰ تا ۲۵۲.
یهودی / یهودیان ۳۱، ۶۷، ۷۵، ۱۳۸، ۱۴۰، ۱۹۸، ۲۰۴.
ییت، کلنل ۱۵۷، ۱۶۳، ۳۸۶، ۶۶۱، ۶۶۴.

www.tabarestan.info تبرستان

۴. جای‌ها و مواضع واقعی و رؤیایی

آب آمویه ۱۵۲.
آباده ۱۴۱، ۶۲۷.
آبدارو ۱۷۳، ۱۷۴.
آبدان ۲۷۳، ۲۷۴.
آبرود ۸۸، ۵۹۸.
آب کر ۴۱۰.
آب گنگ ۳۴۳.
آبه (آوه) ۷۸.
آبیز ۱۶۷، ۱۶۸.
آبیک ۵۹.
آپادانا (اَپَدَنه / آبدان) ۲۷۴.
آتشمرزه ۳۰۵.
آتن ۵۱۲.
آداپازاری ۲۰۶.
آدینه بازار بخارا ۳۳۱.
آذربایجان ۱۲۱، ۱۴۳، ۱۶۸، ۱۸۵، ۲۱۷، ۲۹۹، ۵۸۲؛ ~ شرقی ۱۴۳، ۶۲۵، ۶۲۶؛ ~ غربی ۴۲۱.
آذربیجان ۴۲۱.
آذره ۲۲۷.
آراگون ۶۳۳.
آرال ۲۴۹.
آرژانتین ۶۷۰، ۶۷۳، ۶۷۵، ۶۷۹، ۶۸۱، ۶۸۲.
آستارا ۲۹۴.
آسورستان ۳۶۶.
آسیا ۱۸۴، ۱۹۵، ۵۷۶.
آسیای صغیر ۲۰۳، ۲۰۴ تا ۲۰۷، ۲۴۳، ۲۵۲، ۳۶۳، ۴۸۴، ۴۸۷، ۴۹۳، ۶۵۰.
آسیای غربی ۵۸۲.
آسیای مرکزی ۱۱۹، ۴۹۳.
آسیای میانه ۲۵۲، ۲۴۹، ۴۰۰.
آشتیان ۶۲۸.
آشور ۱۳۹، ۲۴۹.
آلباست ۶۳۴.
آلبانی ۲۰۷.
آلمان ۵۱۱، ۵۷۶، ۵۸۲، ۶۷۳، ۶۷۵، ۶۷۷، ۶۷۹، ۶۸۰، ۶۸۲.
آلمه ۳۰.
آمل ۸۰، ۴۱۵.
آمویه / آموی / آمو ۱۴۹، ۲۲۰.
آناتولی ۲۰۳.
آنافی ۷۱۵.
آندروس ۷۱۵.
آنکارا ۲۰۶.
آوه ۷۷.
آویز ۱۶۷، ۱۷۳.
آهون ۲۷۴.
ابخاز ۱۴۷.
آبَده ۲۰۰؛ ابدة العرب ۲۰۱.
ابرشتجان ۱۳۲، ۱۵۴، ۳۸۱، ۶۴۵.
ابرشهر (نیشابور) ۱۱۵، ۱۷۲.
اُبَّه ۱۹۳.
ابیورد ۱۱۵.
اَپَدَنه ۲۷۳، ۲۷۴.
اتریش ۶۷۳، ۶۷۵، ۶۷۷، ۶۷۹.
احمدآباد ۵۸۲؛ ~ گجرات ۴۷۴.
اخسیکت ۲۸۵.
اراک ۱، ۴، ۱۰ تا ۱۲، ۱۲۱، ۱۳۰، ۴۳۲، ۵۸۴، ۵۸۵، ۵۸۸، ۷۰۰.
اران ۱۴۸، ۱۴۹.
اُربُس ۱۹۲ تا ۱۹۴.
ارجان ۵۴۱.
اردبیل ۵۸، ۲۱۷، ۳۶۰.
اردستان ۱۴۰، ۶۲۶.
اردکان ۶۲۸.
اردکول ۱۶۸.
اردن ۱۸۷، ۶۲۶.
ارسکن ۷۲.
ارض روم ۲۰۸.
ارض سبا ۴۷۹.
ارغان ۵۴۱.
ارغیان ۱۷۲.
ارم ذات العماد ۴۷۱، ۴۷۸ تا ۴۸۶.
ارمنستان ۲۴۸، ۲۹۹، ۶۵۸.
ارمنیه ۱۳۲، ۴۲۱.
اروپا ۱۸۷ تا ۲۰۸، ۲۵۱، ۲۵۲، ۴۵۱، ۴۵۸، ۵۱۰، ۶۵۱.
اروگوئه ۶۷۵.
ارومیه ۲۱۷.
اروند ۱۱، ۸۲، ۱۲۳، ۱۲۴.
ازه ۷۹۷.
ازبکستان ۱۵۰، ۱۵۲، ۶۷۱، ۶۷۳، ۶۷۹.
ازران ۱۷۷، ۲۲۷.
ازغند ۱۷۲.
اژه ۲۰۳.
اسالم ۴.
اسپاراکی ۵۱۲.
اسپارت ۲۴۳.
اسپانیا ۲۰، ۱۱۹، ۱۲۰، ۱۹۵ تا ۲۰۲، ۲۳۳، ۲۷۱، ۵۱۱ تا ۵۱۳، ۵۷۶، ۵۸۲، ۵۹۴، ۵۹۷، ۶۱۰، ۶۳۳ تا ۶۴۳، ۶۶۱، ۶۶۲، ۶۶۵، ۶۷۱، ۶۷۵، ۶۷۷، ۶۷۹، ۶۸۰، ۶۸۲.
استاد ۱۶۹.
استان ایلام ۱۴۲.
استانبول ۲۰۳، ۲۰۸، ۳۸۶.
استان خراسان ۱۷۷.
استراباد ۱۶، ۴۸.
استرالیا ۵۱۱، ۶۷۱، ۶۷۳، ۶۷۵، ۶۷۷، ۶۷۹.
استند ۱۶۷، ۱۶۸.
استهبان ۱۴۱، ۱۴۵، ۵۶۷، ۵۸۱ تا ۵۸۴، ۵۹۳، ۵۹۶، ۶۰۰ تا ۶۰۵، ۶۱۲، ۶۲۷، ۷۰۱؛ اسطهبان ۱۴۸ (ونیز ← اصطهبان).
اسدآباد ۶۱، ۶۵، ۷۹، ۸۰.
اسرائیل ۶۷، ۱۸۷.
اسفاد ۱۶۷.
اسفدان، اسفدن ۱۶۷.

تبرستان www.tabarestan.info

اســـفرایـــن ۴۰، ۶۳، ۸۴، ۶۲۱؛
اسبرائن ۱۷۲.
اسفزار ۶۴، ۷۲.
اسفشاد ۶۶.
اسفیان ۱۶۷.
اسکندریه ۱۲۴، ۲۱۰، ۲۴۹.
اسکی شهر ۲۰۶.
اسگرد (عسگرد) ۱۷۳.
اسلام‌آباد ۵۸.
اسیوط ۴۴۲.
اشبند (ازغند) ۱۷۲.
اشبیله ۱۹۸ تا ۲۰۲.
اشکو ۲۷.
اشنویه ۲۱۷.
اشیر ۱۶۷.
اصطخر ۱۸۵.
اصطهبان / اصطهبانات ۶، ۱۳۶، ۱۴۱، ۵۸۰ تا ۵۸۲، ۵۹۵.
اصفهان ۱، ۱۱، ۱۷، ۲۱، ۳۰، ۴۴، ۷۱، ۷۲، ۸۰، ۸۳، ۱۲۱، ۱۳۰ تا ۱۳۲، ۱۳۷ تا ۱۴۰، ۱۴۵، ۱۷۶، ۲۱۳، ۲۸۸، ۲۹۷، ۳۰۲، ۳۲۸، ۳۹۹، ۴۱۰، ۴۵۰، ۴۸۵، ۴۹۶، ۵۸۲ تا ۵۸۶، ۶۲۱، ۶۲۵، ۶۲۶، ۶۵۱، ۶۵۵، ۶۵۸، ۶۶۵.
اطرابلس ۱۸۸، ۱۸۹.
آفریز ۶۷، ۲۲۴.
افریقا ۲۰، ۵۳، ۱۲۰، ۱۸۷ تا ۲۰۸.
افریقای جنوبی ۶۷۱، ۶۷۳، ۶۷۵، ۶۷۷، ۶۷۹.
افـــریقیه ۱۹۰، ۱۹۲، ۱۹۴، ۱۹۵، ۲۰۴.
افغانستان ۵، ۲۷، ۷۲، ۱۵۲، ۱۵۵، ۱۶۵، ۱۶۸، ۱۷۵، ۲۳۵، ۳۲۴، ۳۴۹، ۳۸۳، ۳۸۶، ۴۰۰، ۴۱۶، ۶۰۱، ۶۰۷، ۷۰۴.
اقلید ۱۴۱، ۶۲۷.
اقیانوس اطلس ۱۹۰.
اکباتان / اکبتانا / اکبتنه ۹۳۹.
البان ۴۸.
البرز ۴.
البسته ۲۰۲.
الجزایر ۱۹۰، ۱۹۱، ۱۹۳ تا ۱۹۵، ۵۱۱، ۶۷۹.
الجزیره ۱۹۵، ۴۴۴.
الحمراء ۱۹۸.
الشتر ۱۴۲، ۱۴۵.
القطایع ۱۹۲.
القورات ۱۶۰.
الموت ۷۸، ۱۶۲، ۲۸۹.
الوند ۱، ۸، ۱۲، ۹۸، ۱۱۹، ۱۲۳ تا ۱۲۶، ۲۳۹، ۵۸۰، ۷۰۰.
الیسانته ۲۰۲.
الیگودرز ۱۴۲، ۱۴۵.
امارات متحدهٔ عربی ۶۳۵، ۶۴۱، ۶۷۱، ۶۷۳، ۶۷۵، ۶۷۷، ۶۷۹، ۶۸۰، ۶۸۲.
امپراتوری بیزانس، امپراتوری روم شرقی، امپراتوری روم غربی ۲۰۳.
اَمَدنه ۹۳۹.
امریکا ۸۲، ۵۱۰، ۵۱۲، ۶۷۱، ۶۸۱.
امین ۱۶۷.
انار / اناربار ۱۳۱.
اناردره ۷۲.
انارک ۳۴۹.
انبار ۶۱، ۶۲.
انجول ۱۶۶.
اندالوتیا ۱۹۵.
اندراب ۱۴۹.
آندریک ۱۶۷.
انـــدلس ۲۰، ۱۰۰، ۱۹۱، ۱۹۴ تا ۲۰۳.
اندونزی ۳۴۶، ۶۷۱، ۶۷۳.
انگلند (انگلستان) ۳۳۰.
انگلیس / انگلستان ۶۸، ۶۹، ۹۴، ۱۷۵، ۲۰۸، ۲۷۱، ۵۱۰، ۵۸۲، ۶۵۲، ۶۵۷، ۶۶۵، ۶۷۱، ۶۷۳، ۶۷۵، ۶۷۷، ۶۷۹، ۶۸۲.
آو بِداَ ۲۰۱.
اوبه ۵۸.
اوتارپرادش ۱۸۴.
اوتارخندا ۱۸۴.
اوجان ۱۶۰، ۲۱۷.
اوزگان ۱۷۶.
اوکراین ۶۷۳، ۶۷۵.
اوگاندا ۶۷۵.
اولالا ۲۰۵، ۳۴۱، ۳۴۴.
اهر ۲۱۷.
ایالات متحدهٔ آمریکا ۶۷۷، ۶۷۹، ۶۹۳.
ایالت جبال ۱۲۲.
ایبری / ایبریا ۱۹۸.
ایتالیا ۲۰۳ تـا ۲۰۸، ۲۵۱، ۲۹۷، ۳۲۹، ۳۹۲، ۵۱۱، ۵۱۳، ۵۸۲، ۶۷۱، ۶۷۳، ۶۷۵، ۶۷۹، ۶۸۰، ۶۸۲.
ایدو ۱۶۹.
ایران باستان ۴۵۵، ۴۷۲.
ایرانشهر (ایران) ۲۰۹.
ایران و اسپانیا (شباهت‌ها) ۱۹۷، ۱۹۸.
ایرلند ۲۷۱.
ایزنیک ۲۰۶.
ایلام ۱۲۹، ۱۴۲، ۲۴۸.
ایوج ۱۵۲.

بابا الابواب ۱۴۶، ۱۴۷.
باب العود ۱۹۵، ۴۴۴.
بابُل ۵۹، ۱۴۴.
بابِل ۲۴۲، ۲۴۹، ۲۵۲.
بابلیونیا ۲۵۲.
باجه ۱۹۰، ۱۹۴.
باختر زمین ۱۷۶.
باخرز ۶۴، ۷۲، ۱۶۸، ۱۷۲، ۳۹۱، ۴۶۳، ۵۴۶.
بادام تو ۱۵۵.

www.tabarestan.info تبرستان

بادام دره ۱۶۷.
بادامیسک ۱۶۷.
بادامک ۱۶۷.
بادخیز (بادغیس) ۱۵۵.
بادغیس ۵، ۵۸، ۱۳۵، ۱۵۲، ۱۵۳، ۱۵۴، ۱۵۵، ۱۵۹، ۱۶۸، ۱۷۶، ۳۰۵، ۳۲۰، ۵۴۶، ۶۵۰.
بـاد کـوب / بـادکوبه ۱۲۵، ۱۴۴، ۲۱۷، ۵۵۰.
باراز ۱۶۷.
باردا (بردع / بردعه) ۱۴۹.
بارزار (برزار) ۲۲۶.
بازار ابن ورده ۱۹۰.
بازار بوشهر ۴۹۵.
بازار تهران ۶۹۶.
بازارچهٔ زعفران باجی ۷۴.
بازارچهٔ سعادت ۷۴.
بـازار حـلواگـران / بـازار حـلوا فروشان ۳۳۱.
بازار ده روزهٔ بخارا ۳۳۱.
بازار سرپوشیده ۶۴.
بازار قم ۳۲۴.
بازار کوفه ۶۴۶، ۶۸۳.
بازار گمرک ۶۴، ۵۵۰.
بازار مشهد ۶۱۶.
باساب ۲۲۰.
باسند ۲۲۰.
باغ احمدسیاه ۱۳۸.
باغ ارم ۶۰.
باغای / باغایه ۱۸۹، ۱۹۴.
باغ با لیوز ۶۰.
باغ بکر ۱۳۸.
باغداد / بغ داد / بغداد ۶۱.
باغ دهک ۱۷۱.
باغ زعفرانی ۶۰.
باغ سلطانی ۱۷۲.
باغشور ۱۵۳.
باغ صاحب اختیار ۶۰.
باغ فردوس ۶۴.
باغ فلاسان ۱۳۸.
باغ کاران ۱۳۸.
باغ گلشن ۱۸۳.
بافت ۶۲۷.
بافق ۶۲۸.
باکتریا ۲۵۰، ۲۵۲.
باکو ۱۴۷، ۱۴۸، ۲۹۹، ۴۹۲، ۵۱۲، ۵۸۲.
باکوه / باکُه / باکوی / باکـویه / بادکوه ۱۴۴، ۱۴۷، ۱۴۸.
بالارخ ۱۷۴.
بالان ۵۳۵.
بالبرس ۲۰۲.
بالش / بالشتان ۱۷۶، ۱۷۷.
بالکان ۲۰۳.
بام ۲۲۰.
بامیان ۸۴.
بانپور ۵۷۵.
بانکوک ۳۴۵.
بَبَن / ببنه (بَرَن) ۱۵۳، ۱۵۴، ۱۶۸، ۱۷۸، ۲۲۰.
بتخانهٔ سومنات ۱۸۱.
بَتلو ۱۶۷.
بتلیس ۸۵.
بجایه ۱۹۱.
بـجستان ۱۲۱، ۱۴۵، ۱۵۵، ۱۶۹، ۵۸۳.
بـــجنورد ۶۳، ۳۴۹، ۶۲۱، ۶۲۳، ۶۲۴.
بحر خزر ۲۲۰.
بحر محیط ۲۰۰.
بـــحرین ۱۹۱، ۶۷۱، ۶۷۳، ۶۷۵، ۶۷۷، ۶۷۹، ۶۸۱، ۶۸۲.
بخارا ۸۳، ۱۵۴، ۱۹۲، ۳۱۲، ۳۱۵، ۳۳۱، ۳۷۱، ۶۰۷، ۷۰۴.
بدخشان ۱۷۷، ۱۸۴، ۴۰۸.
بدلیس ۴۸۵.
برج ۱۷۴.
برجود (؟ بروجرد) ۲۱۲.
برخوار ۱۴۰، ۲۶۲.
بردسکن ۶۲۱، ۶۲۳.
بردسیر ۶۲۸.
بردع / بردعه / برذعه ۱۴۷، ۱۴۹، ۴۸۵.
برذون ۳۵۶.
برشو (پیشاور) ۲۴.
برصه (بورسا) ۲۰۶.
برغلو ۲۰۶.
برقه ۱۹۵.
برکوی ۱۶۰.
برلو ۲۰۶.
بـــروجرد ۱، ۱۱، ۱۲، ۱۷، ۱۲۲، ۱۲۳، ۱۲۸، ۱۲۹، ۱۴۲، ۱۴۵، ۲۰۶، ۴۹۹، ۵۸۳، ۵۸۵، ۶۰۴، ۶۵۰، ۷۰۰.
بروگرد (بروجرد) ۱۲۲، ۱۲۸.
برون ۱۷۱.
برونشی ۶۷۱.
بریشک ۱۶۷.
بُز بیشه ۱۶۷.
بزن آباد ۱۶۶.
بست ۱۵۱، ۱۷۵ تا ۱۷۷، ۵۴۶.
بُستان نظام الدوله ۶۰.
بُسطاق ۱۷۱.
بسطام ۵۳، ۱۲۷، ۱۵۴.
بسطه ۲۰۰.
بشابویه (فشاپویه) ۷۷.
بشاریات ۵۹.
بشت ۱۷۲.
بشرویه ۱۷۱، ۱۷۲، ۲۷۰.
بشک ۳۰۵.
بصره ۴۰، ۸۱، ۸۳، ۴۸۲.
بصرهٔ کوچک (زوزون) ۱۶۸.
بصنا / بصنی ۳۵۶.
بعلبک ۱۸۸.
بغاز بسفر ۲۰۸.
بـــغداد ۶۰، ۶۱، ۸۰، ۸۱، ۱۳۰، ۲۸۷، ۳۰۲، ۳۱۸، ۳۵۱، ۳۵۷،

www.tabarestan.info تبرستان

۳۶۶، ۴۸۹، ۶۴۵.
بغشور ۱۵۳.
بغنی / بغنین ۱۷۵، ۱۷۷.
بکاباد ۱۶۷.
بلخ ۲۱۰، ۱۵۲، ۲۲۰، ۲۵۰ تا ۲۵۲، ۳۶۰، ۳۷۵.
بلدالعنبر ۱۹۴.
بَلَرُم (پالرمو) ۲۰۵.
بـــلژیک ۶۷۱، ۶۷۳، ۶۷۵، ۶۷۷، ۶۷۹.
بلغری (بلغارستان) ۲۰۳.
بلقاء ۲۱.
بلنسیه ۲۰۰ تا ۲۰۲.
بلوچستان ۲۴۵.
بم ۶۲۷.
بمبئی ۷۴.
بم پور (در هند) ۱۸۲، ۱۸۴.
بمپور ۵۷۳، ۵۹۴.
بندان ۱۷۷، ۳۸۶.
بندرباکو ۱۴۸.
بندر دربند ۱۴۷.
بندرعباس ۱۳۰، ۱۵۷، ۱۶۳، ۳۲۸، ۵۳۶، ۶۵۲، ۶۵۵، ۶۵۸، ۶۶۱، ۶۶۲.
بندرلنگه ۳۲۸.
بنگال ۱۸۳، ۳۴۴.
بنگلور ۲۰۵.
بوانات ۱۴۱، ۶۲۷.
بوراب ۲۲۰.
بورسا ۲۰۶.
بُورِغ ۱۹۴.
بوشادان ۱۷۱.
بوشنج ۴۸۳.
بوشنگان ۱۸۳.
بوشهر ۶۰، ۳۴۶ (استعداد پرورش درخت صـــندل دارد)، ۴۱۹، ۴۹۵، ۶۵۱.
بولس ۱۹۵.
بولو / بولی ۲۰۶.
بَـــوَن ۱۵۰، ۱۵۱، ۱۵۳ تـا ۱۵۵، ۱۷۶، ۱۷۸، ۲۲۰.
بوهین کره (موضع کرج ابودلف قدیم) ۱۲۶.
بهاباد ۶۲۸.
بهار ۶۲۸.
بهام ۲۲۰.
بهبهان ۲۱۳، ۳۹۳.
بَهت ۱۸۲.
بهدادین خواف ۱۷۳.
بـــهشت ۱۲۴، ۱۲۵، ۱۳۱، ۱۳۹، ۱۵۹، ۱۹۶، ۵۴۶؛ ~ شـــداد ۳۸۰، ۴۳۲، ۴۷۸ تا ۴۸۱.
بهقباد ۳۶۵.
بِهناباد / بِهن آباد ۱۶۸.
بیابان فارس ۲۲۰.
بیابانک ۳۴۹، ۳۶۷، ۶۱۸.
بیاسه / بیاسیه / بیزا ۲۰۰، ۲۰۱.
بیالو ۲۰۶.
بیت الله ۳۴۲.
بیت‌المقدس ۱۳۸، ۱۴۰، ۵۱۰.
بیدخت ۱۷۰.
بیدسگان ۱۷۱.
بیدگل ۶۲۶.
بـیرجـــند ۷۲، ۱۲۱، ۱۲۴، ۱۳۵، ۱۳۶، ۱۴۵، ۱۵۵ تا ۱۶۰، ۲۸۸، ۳۲۰، ۳۸۶، ۴۹۲، ۵۶۶، ۵۶۸، ۵۷۳، ۵۸۳، ۵۸۴، ۵۸۶، ۵۹۶، ۶۲۱، ۶۲۳، ۶۳۳، ۶۵۰، ۶۵۷ تا ۶۵۹، ۷۰۶.
بـــیرگند / بـــیرکند / بـــرجـــند (بـــیرجـــند) ۱۴۱، ۱۵۶، ۱۵۷، ۲۲۲.
بیروت ۱۸۸، ۳۵۲، ۶۴۵.
بیزا / بیسا / بیاسه ۲۰۱.
بیزانس ۲۰۳.
بیسکاین ۱۹۷.
بیکند ۱۵۲.
بیله جیک ۲۰۶.
بین‌النـهرین ۹، ۱۶۵، ۲۴۹، ۳۶۲، ۵۰۰، ۵۶۳.
بیهق ۱۷۳.
بیهود ۱۶۴، ۲۲۴.

پشی بای (نام قدیم هلند) ۶۶۵.
پارادیز / پارادئز، پـایری دئـز / پایری دئـزه / پـارادیس ۴۷۷، ۵۴۵، ۵۴۶.
پارت ۲۵۰.
پارس ۳۶، ۱۲۲، ۱۴۰، ۱۸۵، ۱۸۹، ۲۵۵، ۲۷۲، ۳۳۰، ۳۷۹، ۵۴۱.
پارک اتابک ۶۶، ۱۱۳.
پارک ساعی ۴۲۰.
پاریس ۳۶۶.
پاسارگاد ۲۴۷.
پاکستان ۶۷۱، ۶۷۹.
پالرمر ۲۰۴.
پام پور ۱۸۰.
پامیر ۱۸۰، ۵۷۳.
پایین رخ ۱۷۴.
پتنه (درهند) ۲۷۱.
پدم / پدم پور ۱۸۰، ۱۸۲، ۵۷۳.
پرتقال ۶۷۵.
پرثوه (پارت) ۲۵۲.
پـردس / پـردیس / پـارادیـزس ۵۴۶؛ **پـردیس‌های سـاسانی** ۱۹۲.
پرس (پاریس) ۳۳۰.
پرسپولیس ۲۴۵.
پروان ۱۷۷، ۲۲۷.
پری خانه ۳۸۳.
پریسابور ۶۲.
پسکوه ۱۶۶، ۱۶۷.
پشتکوه ۱۴۲.
پفلگونی / پفلغونیه ۲۴۳.
پکن ۳۶.
پل بند ۱۸۲، ۳۹۱.
پل تبتیان ۱۸۳.

تبرستان www.tabarestan.info

پل خان شیراز ۷۱.
پل دختر ۱۴۲.
پل سنگی ۱۵۱.
پنجاب ۶۴، ۱۸۴.
پسنیر (درهند) ۱۸۰، ۱۸۲، ۵۷۳، ۵۷۵.
پوسو (پارس) ۱۸۵.
پوشکک ۳۸۳.
پوشنگان ۳۸۱.
پهلوا / پهلوی / پهلویه / پهلویان (پارت / پارث) ۱۲۲، ۱۷۸، ۱۸۵.
پهله (پارت) ۱۸۵، ۲۵۲.
پهنائی ۱۶۷.
پهود ۱۶۴، ۲۲۴.
پیرنه ۱۹۷.
پیش بَر ۱۶۷.
پیگو ۳۶۷.

تاجیکستان ۱۵۷، ۶۷۱.
تاریز تایباد ۱۸۲.
تاشکند ۴۸۷.
تاکلاماکان ۳۴۹.
تانزانیا ۶۷۱.
تاهرت ۵۳، ۱۸۹ تا ۱۹۱.
تایباد ۷۲، ۱۸۲، ۴۲۹، ۵۴۶، ۶۲۱، ۶۲۳.
تایلند ۳۴۵، ۶۷۱، ۶۷۷.
تایوان ۳۴۶، ۶۷۱، ۶۷۵، ۶۷۷، ۶۸۱، ۶۸۲.
تبت ۳۴۹، ۴۴۳، ۵۷۵.
تبریز ۵۱، ۶۶، ۶۷، ۱۴۲، ۱۴۳، ۲۰۰، ۲۱۷، ۲۶۳، ۳۰۲، ۳۳۰، ۳۹۸، ۴۲۱، ۵۶۷، ۵۶۸، ۵۹۷.
تبسه ۱۹۴.
تپهٔ علیخان ۶۵.
تته ۲۸۲.
تجن ۱۶۷.
تخارستان ۲۰۹.
تخت جمشید ۲۴۰، ۲۴۵، ۲۷۲، ۳۴۸، ۳۷۴ تا ۳۷۷، ۴۶۱، ۵۴۳.
تخت ملک ۵۵.
تدمیر ۲۰۱.
ترا / تیرا ۲۰۳.
تربت جام ۱۷۱، ۳۹۱، ۴۰۰، ۶۱۵، ۶۲۴.
تربت حیدریه ۲۴، ۵۲، ۶۴، ۸۸، ۹۷، ۱۱۳، ۱۳۷، ۱۴۵، ۱۴۸، ۱۵۴، ۱۶۲، ۱۶۴، ۱۶۸، ۱۷۲، ۱۷۴، ۲۰۷، ۲۶۴، ۲۸۹، ۳۱۸، ۳۹۱، ۳۹۶، ۳۹۸، ۴۰۰، ۴۰۵، ۴۲۵، ۴۹۲، ۴۹۵، ۵۵۰، ۵۵۱، ۵۷۳، ۵۸۲، ۵۸۴، ۵۸۷، ۵۹۸، ۶۰۳، ۶۰۸، ۶۱۰، ۶۱۲، ۶۱۵، ۶۱۸، ۶۲۳، ۶۲۴، ۶۲۹، ۶۳۳، ۶۳۹، ۷۰۵، ۷۰۶، ۷۰۸، ۷۱۴.
تربت شمس بلخی ۱۵۱.
تربت قطب الدین حیدر ۱۷۲.
تُرُسک ۱۷۲.
ترشیز ۱۷۲، ۶۵۰، ۶۹۹.
ترکستان ۱۵۱، ۳۴۶، ۵۸۲.
ترکستان چین ۳۶۶.
ترکستان شرقی ۳۴۹.
ترکمنستان ۱۵۲، ۱۵۵، ۶۷۱، ۶۷۳، ۶۷۵، ۶۷۷، ۶۷۹، ۶۸۰، ۶۸۲.
ترکیه ۵۹، ۱۸۳، ۱۸۷، ۲۰۳، ۲۰۸، ۴۸۵، ۶۴۱، ۶۵۵، ۶۷۱، ۶۷۵، ۶۷۷، ۶۷۹.
ترمذ / ترمد ۱۵۰، ۱۵۱، ۲۱۹.
ترناباد ۱۵۵.
تروئر ۶۳۳.
تروئل ۶۳۸.
تروال ۲۰۲.
ترینکوت ۱۷۶.
تفرش (طبرش) ۱۳۶، ۱۴۵، ۱۴۷، ۶۲۸، ۶۴۵.
تفلیس ۱۴۷، ۵۵۰.
تک / تل ۱۷۵.
تمور قپو ۴۷.
تنکابن ۴.
تنکن ۶۵۱.
تنوس ۷۱۵.
توئن - هوآنک ۳۶۶.
توران ۲۰۹، ۳۵۳، ۳۸۰، ۵۲۴.
تورفان ۳۶۷.
تورکال ۲۰۸.
تورن ۱۵۵.
توکات ۲۰۸.
توکیو ۵۱۲.
تولدو ۲۰۲، ۶۳۴.
تون ۱۵۵، ۱۶۱، ۱۷۱، ۲۲۵، ۴۸۴، ۶۹۹؛ تون وکاین ۲۲۵؛ تون وقاین، تون قهستان ۱۷۰.
تونس ۱۹۰ تا ۱۹۲، ۱۹۴، ۴۴۵، ۶۷۱، ۶۸۰.
توی ۱۲۶، ۱۲۷.
تویسرکان ۱، ۱۲، ۵۹، ۱۲۵ تا ۱۲۷، ۱۳۰، ۱۴۵، ۴۳۲، ۵۸۳، ۶۲۸، ۷۰۰.
تهران ۵، ۱۴۵، ۳۸۶، ۶۲۶، ۶۵۲.
تیرا ۷۱۵.
تیرا/ ترا ۲۰۳.
تیران و کرون ۱۴۰، ۶۲۶.
تیغدر ۱۶۷.
تیفسون ۶۱.
تیمچهٔ زعفرانیه ۶۴.

جاجرم ۳۴۹.
جادیه ۲۱.
جاسب ۱۳۵، ۲۱۵.
جاست ۱۳۲، ۱۳۳، ۱۳۵، ۱۵۵.
جالس ۱۷۵.
جالق ۱۷۷.
جام ۷۲، ۱۷۲، (← تربت جام).
جامع حلب ۸۳.
جامو ۵۷۳، ۶۳۲.

www.tabarestan.info تبرستان

جانانتا ۶۱۰.
جاوه ۶۵۱.
جبال ۱۱، ۱۲۰، ۱۲۲، ۱۲۳، ۱۲۵، ۱۲۹، ۱۴۰، ۱۴۳، ۱۵۹، ۱۶۱، ۱۷۸، ۲۰۱، ۲۸۸، ۴۸۵، ۶۰۴، ۶۴۴.
جبال بدخشان ۲۲۰.
جبال غور ۲۲۰.
جبال قبق ۱۴۷.
جبل (جبال) ۱۱، ۱۲۲، ۱۲۷، ۱۲۹، ۱۳۳، ۱۳۵، ۴۸۵.
جبل الطارق ۱۹۱.
جبل دماوند ۱۴۵، ۲۰۶.
جبل لگام ۱۸۹.
جبل هور ۶۷.
جُبیل ۱۸۸.
جرمکان ۶۹۹.
جزر ۴۰.
جزنان ۱۶۷.
جزیرهٔ فرمنیتره ۲۰۲.
جزیرهٔ هرمز ۱۷۹.
جزیرة العرب ۱۲۹، ۱۸۷، ۶۵۰.
جمهوری آذربایجان ۱۴۹، ۶۷۳.
جنابد ۱۵۵، ۱۶۱.
جنبد (باید نام کهن فیض آباد محولات باشد) ۱۷۲، ۲۲۶.
جنت آباد ۱۶۷.
جند ۱۹۰.
جندق ۳۴۹، ۳۸۷، ۶۱۸.
جندی شاپور اهواز ۲۱۰.
جنزه (گنجه) ۱۴۹.
جنگل‌های پستهٔ بادغیس ۱۵۴.
جنگل‌های پستهٔ پارت ۲۴۵.
جنگل‌های پستهٔ خراسان ۳۱۹.
جنگل‌های ماوراءالنهر ۳۱۹.
جور ۳۶، ۱۴۰.
جُوزَندر ۱۶۷.
جویمند ۱۶۹، ۱۷۰.
جوین ۱۷۲، ۱۷۵.
جهان اسلام ۵۹۶.
جهان وارغیان ۸۴.
جهرم ۵۸۲.
جهلم ۱۸۰، ۵۷۳.
جی ۸۳، ۱۲۱، ۱۳۶، ۱۵۱، ۱۷۶.
جیّان ۲۰۰.
جیحون ۹۵، ۱۴۹، ۱۸۵، ۲۲۰.
جیران بلاغ ۵.
جینان ۱۶۰.

چاج ۱۶۰.
چاچ ۱۸۴، ۳۵۲، ۴۸۷.
چادکان ۶۲۶.
چادِه ۱۶۷.
چالکان (جالق) ۱۷۷.
چاه فالیز ۱۶۹.
چاهک ۱۶۷.
چپرا / چفرا / صفرا ۱۳۰.
چپن ۵۶، ۱۸۴ تا ۱۸۷، ۲۱۶، ۳۴۴، ۳۴۶، ۳۴۹، ۳۵۲، ۳۶۴، ۳۶۶، ۴۹۳، ۶۴۳، ۶۵۰، ۶۵۱، ۶۷۱، ۶۷۴، ۶۷۶، ۶۷۷، ۶۸۰.
چدان ۱۶۷.
چرمه ۱۶۷.
چشمه بشک ۳۰۵.
چغانیان / صغانیان ۱۴۴، ۱۵۰ تا ۱۵۲، ۱۷۸، ۲۱۹.
چک ۶۷۱، ۶۷۴.
چکاد ۱۵۵.
چل دختران ۱۵۵.
چناران ۸۴، ۶۲۴.
چورقه ۴.
چهاردانگه ۱۴۵.
چهل چشمه ۱۲.

حاجی آباد ۱۶۸.
حبشه ۳۴.
حجاز ۱۴۰، ۴۹۹.
حرم حضرت عبدالعظیم ۱۳۷.
حسن آباد ۱۷۲.
حسین آباد ۱۶۰.
حصار ۱۵۱؛ حصار شادمان ۱۵۱.
حصار دره ۱۵۹.
حصر عینان ۶۷.
حصون تامار ۱۱۴.
حلب ۱۹۳، ۳۶۴.
حلبِ کهنه ۱۹۳.
حلوان ۲۳۹، ۶۵۴.
حله ۵۰۰.
حلیل ۱۵۵.
حما/ حماة ۶۷، ۶۸، ۱۸۸، ۱۸۹.
حمام زعفرانی اصفهان ۶۰.
حمص ۶۷، ۶۸، ۱۸۸، ۱۹۱، ۱۹۳.
حومهٔ فردوس ۱۷۱.
حیدرآباد ۳۱، ۱۶۷.
حیدرآباد دکن ۲۹، ۱۸۴، ۳۴۷، ۳۸۴.
حیره ۲۵۶.

خاتومه ۱۶۹.
خاش ۵۸۲.
خالا ۲۳۹.
خانقاه ۲۶۴.
خانقاه فیروزآباد ۲۷۶.
خانکوک ۱۷۱.
خانهٔ کعبه ۳۸، ۳۴۲.
خاور زمین ۱۸۴.
خبره ۱۷۷.
خبیص ۱۶۳.
خُتل، ختلان ۱۵۱.
ختن ۱۸۴.
خراسان ۳، ۱۴، ۲۴، ۵۳، ۷۱، ۷۴، ۷۷، ۸۴، ۱۳۶، ۱۴۰، ۱۴۱، ۱۴۸ تا ۱۷۸، ۱۸۳، ۱۸۹ تا ۱۹۳، ۲۰۷، ۲۲۰، ۲۵۴، ۲۸۳، ۳۰۳، ۳۱۴، ۳۱۶، ۳۲۷، ۳۵۵، ۳۵۹، ۳۶۷، ۳۸۶، ۳۹۰، ۳۹۹، ۴۱۰، ۴۳۲، ۴۷۸، ۴۹۲ تا ۴۹۵، ۵۳۰،

تبرستان www.tabarestan.info

۵۳۶، ۵۶۸، ۵۶۹، ۵۷۸، ۵۸۰ تا ۵۸۳، ۵۹۶، ۶۰۱، ۶۰۳، ۶۰۷، ۶۰۸، ۶۱۹ تا ۶۲۵، ۶۴۲، ۶۵۷.
خراشاد ۱۶۰.
خِرز ۲۳۴.
خرم آباد ۱۴۲، ۱۴۵.
خرماباد ۲۱۲.
خرمنج ۱۶۷.
خَرِزْ ۱۷۱.
خرواج ۱۶۳، ۱۶۷.
خزر ۱۹۷.
خسروآباد ۱۶۷.
فسروی ۱۶۷.
خشک ۱۶۰، ۱۷۷، ۲۲۷.
خضری ۱۶۷، ۲۲۴، ۶۶۱.
خط مرزی ایران و افغانستان ۱۷۵.
خفاش ۴۹۹.
خلج ۱۷۵.
خلخال ۴، ۲۱۷.
خلد ۱۳۸، خلد اکبر ۱۴۹.
خلیج فارس ۳۲۸، ۳۴۶، ۶۶۶.
خلیج والنسیا ۲۰۱.
خلیکس ۳۳۷.
خُمرک ۴۸۷.
خمین ۱۲، ۱۳۰، ۲۱۲، ۲۱۳، ۶۲۸.
خنج ۱۶۷.
خنداب ۶۱، ۷۹.
خنداد ۶۱، ۷۹.
خندان ۷۹.
خوارزم ۸۰، ۲۲۰، ۵۳۶.
خواس ۱۷۷.
خواسپس ۱۶۸.
خواش ۱۷۷، ۲۲۷.
خواف ۱۴، ۲۳، ۴۲، ۶۴۶، ۷۲، ۸۱، ۱۴۵، ۱۶۸، ۱۷۲، ۱۷۳، ۱۷۹، ۱۸۹، ۳۹۱، ۳۹۶، ۴۶۳، ۵۴۶، ۵۸۳، ۵۲۱، ۶۲۲، ۶۲۴، ۶۵۰.
خوانسار ۶۲۷.
خوانین ۱۷۷.
خوجان (قوچان) ۶۹۹.
خور ۱۶۱.
خور ۳۱۷، ۳۴۹.
خورزاد ۱۷۱.
خور موج ۶۰.
خورنق کوفه ۲۱۰.
خوروبیابانک ۴۹۶.
خوزستان ۱۲۲، ۱۴۰، ۱۹۱، ۳۵۶، ۳۷۸، ۴۸۵.
خوسف ۱۵۵، ۱۵۸، ۱۶۰، ۲۸۸.
خوش ۲۲۷.
خوشت ۱۶۱.
خوشکان ۱۶۷.
خوش منزل ۱۶۹.
خَوک ۱۶۷.
خونیک ۱۶۳، ۱۶۷.
خونیک گدار ۱۶۷.
خوی ۲۱۷.
خیابان جلال آل احمد ۱۳۷.
خیابان زعفرانی / زعفرانیه ۶۵.
خیبر ۱۷۷.
خیبری ۱۶۹.

دارالخلافهٔ طهران ۶۴۹، ۶۹۶.
دارالخلافهٔ عباسیان ۱۷۷.
دارالسرور ۲۱۲.
دارالسلطنهٔ اصفهان ۶۵۲.
دارالملک سوری ۱۷۶.
دارزنگی ۲۲۰.
دارمشان (درمشان) ۱۷۶.
داروخانه، دارالشفا، دارالضیافه، دارالمساکین ۲۶۴.
داغستان ۱۴۷.
داغون ۱۴۶.
دالخانی ۵.
داماسکوس (دمشق) ۱۸۷.
دانمارک ۶۷۱، ۶۷۴، ۶۷۶، ۶۸۰.
دجله ۶۱، ۲۱۰.
دخمهٔ خسروانی ۳۶۳.
دخمهٔ سیامک ۱۱.
درانگینا ۱۷۵.
درب زعفرانی بغداد ۶۰، ۸۱، ۸۲.
دربنت (دربند) ۱۴۷.
دربند ۱۲، ۸۰، ۱۳۱، ۱۴۷، ۱۴۸.
دربند خزران ۱۴۷.
دربند خمین ۱۳۱.
دربند شروان ۱۴۶، ۱۴۷.
دربنده ۱۳۰.
دُرُخش ۳۸۶.
دَر غُش (درغوش) ۱۵۱، ۱۷۵.
درغوش / درغوز ۱۵۱، ۱۷۶.
درگز ۱۷۴، ۶۲۴، ۶۲۵.
درمشان ۱۵۱، ۱۷۶؛ درمشان بست ۱۷۵.
درمن (درمین) ۱۲.
درمیان ۱۶۰.
دروازهٔ بغداد ۶۱.
دروازهٔ ری ۶۷.
دروازهٔ سمرقند ۳۱۵.
دروازهٔ نارمیان ۶۷.
دره پَر ۱۷۱.
دره پهن ۱۷۱.
درهٔ خاکستر ۱۶۷.
درهٔ رود دربند ۱۲.
دریاچهٔ ارومیه ۱۶۵.
دریاچهٔ نمک ۲۱۳.
دریای اصفر ۳۵۰.
دریای بِهت ۱۸۲.
دریای خزر ۹، ۱۲۰، ۱۲۲، ۱۴۶، ۱۴۷، ۲۹۸، ۶۵۸، ۶۶۸؛ سواحل خزر ۱۴۳.
دریای کاسپین ۱۲۵، ۱۴۴.
دریای مازندران ۸۰، ۱۲۵.
دژ زعفران ۶۹.
دستجرد ۲۲۰.
دستگرد ۱۶۰، ۲۵۵.
دستگرد کسرویه ۲۵۵.

www.tabarestan.info تبرستان

دسقونقان / وسقونقان ۲۱۴.
دشت بیاض ۱۵۵، ۱۶۴، ۱۶۷، ۶۶۱.
دشت پیاز (بیاض) ۶۶۱.
دشت رود آورد ۱۲۶.
دشتگان / وشتگان ۲۱۴.
دکن ۲۹، ۱۸۴.
دل آباد ۱۶۰.
دلارام ۶۴.
دلوئی ۱۶۹.
دِلوس ۷۱۵.
دلیجان ۶۲۸.
دماوند ۹، ۱۳۷، ۱۴۴، ۱۴۵، ۱۹۱، ۲۰۶.
دمشق ۲۰، ۱۸۷ تا ۱۸۹، ۲۴۵، ۲۷۳، ۴۸۳؛ دمشق شام ۱۸۷.
دمورقاپی ۱۴۷.
دنیپیر ۳۶۳.
دوشنبه ۱۵۱، ۱۵۲.
دوغ آباد ۱۷۳.
دوفانه ۱۹۴.
دولای طالش ۴۹۴.
دولت آباد زاوه ۱۸۹.
دولکاب ۱۳۲.
دون ۲۷۱، ۴۲۱.
ده انگبین ۶۱، ۷۹.
دهخوارقان ۲۱۷.
دهدشت ۱۴۲، ۱۴۵.
دهستان جرجان ۲۲۰.
دهستان مرکزی قاین ۱۶۶.
دهشک ۱۶۷.
ده عسل ۶۱، ۷۹.
دهک ۲۴.
ده کلین [گلین] فشاپویه ۷۷، ۷۸.
دهلی ۳۴۱.
ده نو ۱۵۰.
دیاربکر ۸۵.
دیجیوجین ۵۸.
دیر زعفران ۵۸.
دیر مُرّان ۱۸۸.
دیلم ۱۳۲، ۳۸۱.
دیلمان ۳۸۱.
دینور ۱۲۲، ۱۲۸.
دیه زعفران ۱۷۴.

راغ‌های همدان ۲۱۰.
رامن ۱۲۲، ۱۲۴.
راور ۶۲.
راوینی ۶۹۹.
راه ابریشم ۶۴.
رباط ۵۸ تا ۶۳، ۱۷۲.
رباط زعفرانی / زعفرانیهٔ سبزوار ۵۸ تا ۶۴.
رباط زعفرانی همدانی ۵۸.
رباط سرپوشیده ۶۲.
رباط سنگ ۱۶۴.
رباط مشک ۲۱۳.
رُبخت ۱۶۰.
رحمت آباد ۶۰، ۱۷۱.
رُخ ۱۷۲
رخج ۱۷۵، ۱۷۶.
رخد ۱۷۷.
رَز ۲۱۴.
رَزدُ نبَل ۱۶۷.
رزن ۶۲۸.
رِزَه (مشهد ریزه) ۳۹۱.
رستاخ ۱۷۷.
رستم آباد ۴.
رشخار (رشخوار) ۶۴.
رشخوار ۶۴، ۱۶۸، ۱۷۳.
رصافه ۲۰۲.
رضو ۱۶۹.
رفسنجان ۱۷۵، ۶۲۷.
رقاده ۱۹۲، ۲۷۷.
رقه ۱۵۵، ۱۶۱.
رمشک ۱۶۷.
رُم ۲۰۳.
روانج ۱۳۱.
روچی ۱۶۹.
رود (خواف) ۱۶۸.
رود اشبلیه ۲۰۰.
رود ترک ۱۴۷.
رود جهلم ۱۸۰.
رودخانهٔ رزیق مرو ۲۶۰.
رود دربند ۱۳۱، ۲۱۳.
رودراور / روذاور / روداور ۱۲، ۱۲۲ تا ۱۲۸، ۱۳۵، ۱۴۱، ۱۴۵، ۱۵۶، ۲۰۱، ۲۱۰، ۲۱۱، ۵۶۶، ۵۸۳.
رود زرد ۳۵۰.
رودسرخان (سرخان رود) ۱۵۱.
رود شور ۱۲.
رودقبادیان ۱۵۱.
رودکر ۴۱۰.
رود کرخه ۱۴۲.
رودکورا ۱۴۹.
رودگنگ ۳۴۳.
رودل ۵۲۵.
رودوخش ۱۵۱، ۱۵۲.
رود هیرمند ۱۷۵.
روس (روسیه) ۱۴۸.
روسیه ۱۴۷، ۶۵۷، ۶۵۸، ۶۶۵، ۶۷۱، ۶۷۶، ۶۷۸، ۶۸۱، ۶۸۲.
روسیهٔ سفید ۶۷۴.
روشک ۱۶۷.
روضهٔ آدم ۳۶۳.
روم (درقاین) ۱۶۷.
روم ۱۲۴، ۱۹۵، ۲۰۳ تا ۲۰۷، ۲۱۶، ۴۵۵، ۶۴۴.
روم شرقی ۲۰۶ تا ۲۰۸.
رومیه ۲۱۶.
رویدشت ۱، ۱۱، ۱۳۹، ۵۸۲.
رهن ۱۶۹.
ری ۵۹، ۶۵، ۷۶، تا ۸۰، ۸۲، ۸۳، ۱۲۱، ۱۲۲، ۱۵۱، ۱۷۶، ۲۲۰، ۴۷۸، ۴۹۴، ۵۸۳.
ریاب ۱۶۹.

www.tabarestan.info تبرستان

ریگدشت ۲۲۰.
ریوند ۱۷۲.

زاب ۱۹۳.
زابل / زابلستان ۱۷۵، ۱۷۷، ۳۸۵.
زاخو (ظاخو) ۸۵.
زارگوتا ۲۰۲.
زاگرس ۱، ۵، ۸ تا ۱۰، ۱۲۲، ۲۳۹، ۵۶۴، ۵۸۳.
زام (جام / تربت جام) ۱۷۲.
زاول (زابل) ۶۷۶.
زاوه ۱۷۲، ۱۷۳.
زَر ۲۱۴.
زرد (نام وادی قم) ۱۸، ۴۰، ۱۳۴.
زردک / زردج ۱۳۴.
زرنج ۱۷۵، ۱۷۸.
زرند ۶۲۷.
زَرَن رود (زاینده‌رود) ۲۱۰.
زعفران (کاخی در مصر) ۵۹.
زعفران آبیک قزوین ۵۹.
زعفران اردبیل ۵۸.
زعفران بادغیس ۱۵۵.
زعفران بولی / بولو / پولی ۵۹، ۲۰۶، ۲۰۷.
زعفران / بیشهٔ زعفران ۵۹.
زعفران پل دختر ۱۴۲.
زعفران جای ری ۵۹، ۷۸، ۱۳۷، ۴۳۹.
زعفرانستان ۴۶.
زعفران قصر شیرین ۵۸.
زعفران کرمانشاه ۱۲۹.
زعفران کلا ۵۹.
زعفران / مرغزار زعفران ۵۹.
زعفرانه ۶۷ تا ۶۹، ۱۸۸.
زعفرانی بین مهران و دهلران ۵۹.
زعفرانی اصفهان ۶۰.
زعفرانی بوشهر ۱۱۱، ۴۹۵.
زعفرانی تویسرکان ۵۹.
زعفرانی / زعفرانیهٔ سبزوار ۵۸، ۶۰، ۶۲، ۶۴، ۸۵، ۱۱۲، ۱۱۳.
زعفرانی /زعفرانیهٔ قم ۶۰، ۶۶، ۸۲.
زعفرانیه / زعفرانی همدان ۵۸، ۶۱، ۶۹، ۷۹، ۸۰، ۸۲، ۱۲۵.
زعفرانیه / سفرون‌والدن‌لندن ۶۹.
زعفرانیهٔ انبار ۶۱.
زعفرانیهٔ بغداد ۶۰، ۶۱، ۸۰.
زعفرانیهٔ تربت حیدریه ۶۴.
زعفرانیهٔ تهران ۶۴ تا ۶۶، ۷۸، ۷۹، ۱۳۷.
زفرون ۶۷.
زلاند نو ۶۷۶.
زمانی ۱۶۷.
زمنداور (زمین داور) ۱۵۱.
زمین داور ۱۷۵، ۱۷۶.
زمین زعفرانی تویسرکان ۵۹، ۱۲۶.
زمین سیستان ۴۷۶.
زند نیج ۳۷۱.
زواره ۳۴۸.
زورآباد ۳۴۹.
زوزن ۱۴۵، ۱۵۹، ۱۶۱، ۱۶۸، ۱۷۳، ۱۷۸، ۱۷۹، ۱۸۹، ۳۹۱، ۳۹۶، ۵۸۳.
زوک ۱۶۷.
زویله ۱۸۹.
زهان ۱۶۶، ۱۶۷.
زیبد ۱۶۹، ۱۷۰.
زیرک ۱۷۱.
زیرکوه ۱۵۵، ۱۶۶، ۱۶۷.
زیر کوه سورتیجی ۱۴۵.
زینور ۲۲۰.

ژاپن ۳۴۶، ۵۱۲، ۶۵۱، ۶۶۵، ۶۷۱، ۶۷۴، ۶۷۶ تا ۶۷۸، ۶۸۰ تا ۶۸۲.

سابور (شاپور) ۶۲.
ساراگوز ۶۳۳.
ساری ۵۲، ۱۴۴.
سافران بولو (زعفران بولی) ۲۰۶.
سافرون والدن ۱۱۹، ۲۰۸.
ساقدر ۱۶۰.
ساوه ۱۳۲، ۵۸۲، ۶۲۸.
سپاهان (اصفهان) ۱۲۲.
سپیدان ۱۴۱، ۶۲۷.
سجاد ۱۵۵.
سجستان (سیستان) ۱۵۲، ۱۷۵، ۲۲۰.
سجلماسه ۶۴۵.
سحکان / بمحکان (؟) ۲۱۴.
سد کهک ۱۷۷.
سرآب ۱۶۷.
سرآسیا ۱۵۰.
سراجهٔ قم ۱۴۵.
سرانجبین ۱۳۲.
سراندیب ۷۴، ۳۶۲.
سراوان ۱۷۷.
سرایان ۱۷۱.
سربیشه ۱۵۷.
سرپل ذهاب ۲۳۹، ۶۵۴.
سرحد ۶۵۸.
سرخان دریا / رود ۱۵۰، ۱۵۲.
سرخس ۱۶۱، ۳۴۹.
سرکار آصف الدوله (نام لکهنو) ۳۸۳.
سرکان ۱۲۶، ۱۲۷.
سروسروبان ری ۲۱۰.
سرهنگ ۱۷۳، ۱۷۴.
سریلانکا ۵۷۲، ۵۷۶، ۶۷۲.
سرینگر / سرینگار ۱۸۲، ۵۷۳.
سعدآباد تهران ۶۵.
سغد ۱۸۴، ۳۰۸.
سفرون والدن ۶۸، ۶۹، ۲۰۸.
سفید سنگک / سگک ۱۷۳، ۱۷۴.
سقصین / سقسین ۱۱۶.
سقلیه (صقلیه) ۲۰۴.
سقی ۱۶۹.
سکداس ۲۹۳.

www.tabarestan.info تبرستان

سگستان / سکستان / سجستان (سیستان) ۱۷۵، ۱۷۶.
سلطان آباد (اراک) ۱۲.
سلطانیه ۵۱، ۶۷، ۱۴۲، ۱۴۳، ۱۴۵، ۵۶۷، ۵۶۸، ۵۹۸.
سلماس ۲۱۷.
سلمیه ۶۸، ۱۸۸، ۱۹۸.
سمرقند ۱۸۶، ۳۵۱، ۳۶۵.
سمنان ۳۸۷، ۶۲۶.
سمیرم ۱۴۰، ۴۵، ۱۴۶.
سنتبیسه ۲۰۰.
سنجان ۱۷۳.
سنجان (سنگان) خواف ۱۷۹.
سنجان هند / سنجانا ۱۷۹.
سنکرده ۲۲۰.
سند ۲۲۰.
سنگاپور ۲۷۴، ۲۷۶، ۲۷۸، ۶۷۲، ۶۸۰، ۶۸۲.
سنگال ۶۷۴.
سِنو ۱۶۹.
سوئد ۶۵۱، ۶۷۲، ۶۷۴، ۶۷۶، ۶۷۸، ۶۸۰ تا ۶۸۲.
سواد ۷۷؛ سواد عراق ۴۹۹.
سوان / سوانی (؟) ۱۵۱.
سوران ۱۷۶.
سورگ ۱۶۰.
سوریا ۲۰۲.
سوریه ۴۸، ۶۸، ۱۸۷، ۲۰۷، ۶۷۸.
سوزیا (شوش) ۲۵۲.
سوزیانا (زوزن) ۱۶۸.
سوس الاقصی ۱۹۱.
سوس / سوسه ۱۹۳.
سوکی ۱۵۵.
سومنات ۱۸۱، ۳۴۳.
سونسا ۲۰۲.
سویس / سوئیس ۶۶۵، ۶۷۲، ۶۷۴، ۶۷۶، ۶۷۸، ۶۸۰، ۶۸۲.
سویل ۱۹۸.
سیام ۳۴۵.
سیج ۱۶۷.
سیجان ۲۰۳.
سیچیلیا(سیسیل) ۲۰۴.
سیرا ۱۹۷.
سیرجان ۶۲۷.
سیستان (سجز / سگز سگستان / سجستان) ۵۰، ۱۵۱، ۱۵۹،۱۶۸، ۱۷۵ تا ۱۷۷، ۱۷۹، ۱۸۵، ۲۴۸، ۳۸۰، ۴۷۶، ۴۸۵، ۵۴۶، ۶۵۱.
سیستان و بلوچستان.
سیسیل (صقیله / سقلیه / سیلیسا / سیچیلیا) ۱۲۰، ۱۹۷، ۲۰۳ تا ۲۰۵، ۳۹۲، ۵۱۰.
سیکلاد ۲۰۴.
سیلیسیا (سیسیل) ۲۰۴.
سیننر ۱۶۷.
سینوپ ۲۰۶.
سیوار ۱۷۶.
سیواس ۸۰، ۲۰۸.
سیودا درآل ۲۰۲.

شاپور فارس ۲۱۰، ۳۷۹.
شاخن ۱۵۵.
شاخنات ۱۶۰.
شاداب / شاهداب ۱۷۳، ۱۷۴.
شارات ۲۰۰.
شارجه ۶۷۲.
شارخت ۱۶۷.
شازند ۱۲.
شام ۶، ۲۱، ۴۸، ۱۲۴، ۱۳۷، ۱۴۸، ۱۸۷ تا ۱۹۳، ۱۹۵، ۱۹۷، ۲۰۶، ۳۱۸، ۳۵۲، ۳۶۶، ۳۷۸، ۶۴۵، ۶۵۰.
شاه آباد ۵۸.
شاه بید ۷۲.
شاهک ۱۶۷.
شبدیز کرمانشاه ۲۱۰.
شبه قارهٔ هند ۳۲۴، ۳۳۲، ۳۴۳، ۴۶۶، ۴۸۶، ۴۹۳.
شحر ۲۱۳.
شرق بلاد اسلام ۳۶۷.
شرق میانه ۲۴۵.
شروان / شیروان ۱۴۸، ۴۹۳، ۵۰۹.
شریش ۱۹۸، ۲۳۴.
ششتمد ۵۶۴.
شعب بوان ۱۲۴، ۲۱۰.
شقایقیه ۶۶.
شَقُورَه، جبال شقوره ۲۰۰.
شلنگ ۱۷۷.
شماخی ۱۴۸.
شمس آباد ۱۶۹.
شندان ۱۶۷.
شنط ۲۰۰.
شورحصار ۱۶۴.
شوروی ۷۶، ۵۱۱.
شوستان ۲۱۳.
شوش ۲۵۲، ۳۷۸، ۵۴۳.
شوشتر ۳۴، ۲۷۰، ۳۰۲.
شومان ۱۵۰ تا ۱۵۲، ۲۲۰.
شومانجی (منسوب به شومان) ۱۵۱.
شهاباد ۱۶۰.
شهداد ۵۳۶.
شهر بابک ۶۲۷.
شهرری ۱۳۷.
شهرسبا ۱۳۹.
شهرضا ۶۲۷.
شهرکی ۱۵۵.
شهریار ۱۲۱، ۱۳۷، ۱۴۶.
شهوند ۶۵.
شیراز ۵، ۷۱، ۱۳۰، ۱۳۶، ۱۴۰، ۱۴۱، ۱۴۴، ۱۴۸، ۱۶۷، ۱۹۸، ۲۱۰، ۳۰۳، ۳۰۹، ۳۲۷، ۳۲۸، ۵۵۰، ۶۵۲، ۶۵۷، ۷۰۱، ۷۰۳، ۷۰۹.
شیراز آباد ۱۷۰.
شیر مرغ ۱۶۷.

www.tabarestan.info تبرستان

شیروان (شروان) ۱۴۸.
شیروان ۵۵۰.
شیله گشاد ۷۳، ۱۷۴.
شیلی ۶۷۲، ۶۷۸، ۶۸۰.
شیمه ۲۰۰.

صدد ۹۷.
صدوق (در استان یزد) ۶۲۸.
صغد / سغد سمرقند ۱۲۴.
صفرا (معرب نام باستانی ناحیهٔ قم) ۱۸، ۲۱، ۱۳۰، ۱۳۱، ۱۳۴.
صفائیان (چغانیان) ۱۵۰، ۱۷۸، ۲۲۰.
صفی آباد ۸۴.
صقلاب ۹۷.
صقلیه (سیسیل) ۱۲۰، ۲۰۴، ۲۰۵.
صنعا ۳۳، ۲۱۰، ۴۸۰.
صور ۱۸۸.
صومعه ۱۷۳، ۱۷۴.
صیدا ۱۸۸، ۶۴۵.
صیدون ۴۸۰.
صیمره (کمره) ۱۲۲.

طائف ۲۵۶.
طارقلی ۲۰۶.
طاق ۱۷۷.
طاق بستان ۳۸۲.
طالقان ۷۸.
طایقان (داغون قم) ۱۴۶.
طبرستان ۹، ۱۶، ۳۶، ۷۸، ۳۶، ۱۴۳، ۱۴۴، ۳۷۹، ۴۷۸.
طبرش (تفرش) ۱۳۲، ۱۳۳، ۱۳۶، ۵۸۵.
طبس ۱۴۶، ۱۷۲، ۲۷۰، ۳۸۶، ۵۸۷، ۸۵۳، ۵۸۴، ۶۲۴.
طبس خرما ۱۶۱.
طبس عناب ۱۶۱.
طبس گیلکی ۱۵۵.
طبس مسینا ۷۲، ۱۵۵.
طخارستان ۱۷۷.
طخرود ۱۳۲.
طرابلس ۱۸۸ تا ۱۹۰، ۶۴۵.
طرسوس ۳۶۳.
طرفان (تورفان) ۳۶۶.
طلیطله ۱۹۶، ۲۰۰.
طنجه ۱۹۱.
طواویس ۱۵۲.
طوس ۴۹۳.
طهران ۱۳۷؛ **طهرون** ۲۹۶.

ظاخر / زاخر ۸۵.

عباس آباد ۱۷۱.
عبدل‌اباد ۱۷۲.
عثمانی (ترکیه) ۲۰۷، ۲۰۸، ۳۳۰، ۳۵۲.
عدن ۱۳۸.
عدوه ۱۹۰.
عراق ۶۱، ۷۷، ۸۵، ۱۲۲، ۱۲۴، ۱۲۵، ۱۳۶، ۱۹۱، ۱۹۸، ۶۶۵.
عراق عجم ۸۲، ۱۲۲، ۱۴۲، ۱۵۹، ۲۶۴، ۲۸۸.
عراق عرب ۸۲، ۵۰۰.
عراق مغرب (ایران) ۱۹۱.
عربستان ۳۳، ۲۴۵، ۲۵۶، ۲۷۶، ۶۷۲، ۶۷۴، ۶۷۶، ۶۷۸، ۶۸۰ تا ۶۸۲.
عرقه ۸۸.
عسقلان ۲۷۴.
عسکر مکرم ۳۰۷.
عسگرد (اسگرد) ۱۷۳.
عشق آباد ۱۶۷.
عظیم‌آباد ۲۷۱.
علاقه ۱۷۳، ۱۷۴.
علویی ۱۷۳.
علی آباد ۱۷۲؛ **علی آباد بالا** ۱۶۷.
علی زنگی ۱۶۷.
عمان ۲۱۳، ۳۲۸، ۶۶۵، ۶۷۲، ۶۷۴، ۶۷۶، ۶۷۸، ۶۸۰.
عنبر (بلدا العنبر) ۱۹۴.
عین الزیتونه ۱۹۴.
عین العصافیر ۱۹۴.

غدیرالاعرابی ۱۹۴.
غرناطه ۱۹۶ تا ۱۹۸.
غزنین / غزنه / غزنی ۲۷، ۷۲، ۱۵۲، ۱۷۷، ۲۱۵، ۲۲۰، ۲۴۵، ۵۳۶.
غور ۱۵۴، ۱۵۵، ۱۷۵ تا ۱۷۷.
غوطهٔ دمشق ۲۱۰.

فارس (روستایی در قاین) ۱۶۷.
فارس ۱۲۱، ۱۳۶، ۱۷۵، ۱۸۵، ۱۹۱، ۵۷۸، ۵۸۲، ۵۸۳، ۶۲۵، ۶۵۰.
فارواف (؟ شاید پروان) ۱۷۷.
فاریاب ۱۵۵.
فالق ۱۳۲، ۱۳۳.
فتح آباد ۱۶۷.
فدراسیون روسیه ۶۸۰.
فرات ۶۲، ۲۱۰، ۲۵۷.
فرامیشان ۱۷۲.
فرانسه ۱۹۴، ۱۹۷، ۵۰۴، ۵۱۱، ۵۷۶، ۵۸۲، ۶۶۵، ۶۷۲، ۶۷۶، ۶۷۸، ۶۸۰، ۶۸۲، ۶۹۴.
فراه ۶۴، ۷۲.
فَرَج ۲۰۰.
فردوس (بهشت) ۴۷۷، ۵۴۳، ۵۴۵، ۵۷۰.
فردوس (ترن قدیم) ۱۲۱، ۱۴۶، ۱۵۵، ۱۷۰ تا ۱۷۲، ۲۲۵، ۴۸۴، ۵۸۳، ۵۸۴، ۶۲۱، ۶۲۴، ۶۲۵، ۶۹۹.
فرزق ۱۷۲.
فرغانه ۱۹۳، ۲۵۲، ۲۸۵.
فرمانیه ۶۶.
فرمنیتره ۲۰۱.

www.tabarestan.info تبرستان

فرنگ ۱۴۸، ۲۱۶.
فروشگاه آزاد ۶۷۲، ۶۷۴، ۶۷۶.
فروشگاه شاهد ۶۷۸، ۶۸۰.
فروشگاه‌های خیابان مولوی ۷۱۴.
فرومنترا / فرمنتره ۲۰۲.
فره ۱۷۷.
فریدن ۱۴۰، ۲۱۳، ۶۲۷.
فریدون شهر ۱۴۰، ۲۱۳، ۶۲۷.
فریمان ۱۷۳، ۱۷۴، ۲۸۰، ۳۹۱، ۵۸۲، ۶۲۴.
فسا ۵۸۲.
فسطاط ۱۹۲.
فشارود ۱۵۵.
فلارگ ۱۶۰.
فلبندان / فلمبد آباد؟ ۳۹۱.
فلسطین ۶۷، ۱۸۷، ۵۱۰.
فلک ۱۶۷.
فلورانس ۴۵۸.
فندخت ۱۶۰.
فنلاند ۶۷۲، ۶۷۴، ۶۸۰.
فنود ۱۶۰.
فنیقیه ۷۰.
فورمنترا (فرمنیتره) ۲۰۲
فوشنج (پوشنگ) ۱۵۵.
فوکاکا ۵۱۲.
فهلیان ۲۱۳.
فیروزآباد ۳۶، ۵۲، ۱۳۴، ۱۴۰، ۱۴۱، ۱۴۴ تا ۱۴۶، ۵۸۴، ۷۰۱.
فیروز شاپور ۶۲.
فیروزکوه ۱۴۶.
فیض آباد تاجیکستان ۱۵۱.
فیض آباد محولات ۲۲۰.
فیلیپین ۳۴۶، ۶۵۱، ۶۸۰.

قابس ۱۹۱، ۱۹۴.
قارص ۱۴۷.
قارهٔ آسیا ۱۸۵.
قارهٔ آمریکا ۱۹۸.
قاهره ۵۲، ۱۹۲.
قاینات ۱۳۵، ۱۵۵ تا ۱۶۰، ۱۷۴، ۱۷۵، ۳۲۰، ۴۹۳، ۵۳۳، ۵۷۹، ۵۸۰، ۶۱۱، ۶۵۰، ۶۵۹.
قاین / قائن ۴۶، ۶۰، ۷۲، ۱۲۱، ۱۲۴، ۱۳۵ تا ۱۳۷، ۱۴۶، ۱۵۴، ۱۵۸ تا ۱۶۰، ۲۰۸، ۲۱۲، ۳۸۶، ۴۶۸، ۴۹۲، ۵۳۳، ۵۸۱ تا ۵۸۴، ۵۹۵، ۶۲۱، ۶۲۵، ۶۵۸، ۶۵۹.
قبادیان (قوادیان) ۱۵۰، ۱۵۱، ۱۷۸.
قبرس ۶۷۲، ۶۸۰.
قبله ۱۴۷، ۱۸۹.
قراباغ ۱۵۵.
قراجه داغ ارسباران ۲۲۴.
قرص ۱۴۷.
قرطبه ۱۹۶، ۲۰۰، ۲۰۱.
قرفه ۵۳۴.
قرقان تپه ۱۵۲.
قرقیزستان ۶۷۴، ۶۷۶.
قرلق ۳۰۲.
قرماسین / قرمسین / قرماسین / قرماشین (کرمانشاه) ۱۷، ۶۰، ۶۷، ۱۲۸، ۱۲۹.
قرنی ۱۷۷.
قره‌چای ۲۱۳.
قریهٔ زعفرانی قم ۶۰.
قزاقستان ۶۷۴، ۶۷۶، ۶۷۸.
قزلر ۱۴۷.
قزوین ۵۹، ۶۵، ۲۲۷، ۳۲۵، ۳۲۷.
قسطمونی ۲۰۶.
قسطنطنیه ۲۰۳.
قصرالصوص ۷۹.
قصر المشید ۴۷۸.
قصر بلقیس ۴۸۰.
قصر خسرو پرویز ۲۵۵.
قصر رییس جمهور هند ۴۳.
قصر زعفران ۵۹.
قصر شیرین ۵۸.
قطب فارس (اصطخر) ۱۸۵.
قطب قهستان (همدان) ۱۸۵.
قطر ۲۷۲، ۲۷۴، ۲۷۶، ۲۷۸، ۲۸۰، ۲۸۲.
قطر بِل ۳۹۳.
قفقاز ۱۴۷، ۴۹۳، ۵۸۲.
قلعه نو بادغیس ۱۵۵.
قلعهٔ بُسر ۱۹۴.
قلعهٔ شاهین ۵۸.
قلندرآباد ۱۷۰، ۱۷۳، ۱۷۴، ۳۹۱.
قم ۱، ۱۸ تا ۲۲، ۶۰، ۶۶، ۷۷، ۷۸، ۸۲، ۱۲۱، ۱۲۲، ۱۳۰ تا ۱۳۶، ۱۴۶، ۱۵۱، ۱۵۳ تا ۱۵۶، ۱۷۶، ۲۱۳، ۲۱۵، ۳۰۵، ۴۸۵، ۴۹۹، ۵۸۲، ۵۸۳، ۵۸۵، ۶۴۵.
قمرود ۱۱، ۱۳۰، ۲۱۲.
قنات زعفرانی ۱۳۶.
قندهار ۶۴، ۷۱، ۷۲، ۱۷۶، ۱۹۱، ۲۱۵، ۲۴۵، ۵۳۶.
قنسرین ۳۳۷.
قنصور ۲۱۴.
قوادیان (قبادیان) ۱۵۱، ۱۵۲، ۱۷۸، ۲۲۰.
قوبه ۱۴۸.
قوچان ۶۳، ۶۲۵، ۶۹۹.
قوژد ۱۷۰.
قومس ۲۲۰.
قونیه ۴۲.
قوهستان ۱۲۲، ۱۶۱.
قهستان ۵۴، ۱۲۱، ۱۲۴، ۱۳۵، ۱۵۲، ۱۵۵ تا ۱۵۷، ۱۶۸، ۱۸۵، ۲۸۸، ۳۸۶، ۵۳۳، ۵۶۶، ۵۶۸، ۶۵۰.
قیجاطه ۲۰۰.
قیروان ۱۸۹، ۱۹۰، ۱۹۲ تا ۱۹۵، ۴۴۳.
قیس آباد ۱۳۹.
قیصریه ۱۳۹.

www.tabarestan.info تبرستان

کابل ۷۱، ۱۷۷، ۱۸۴، ۲۲۰، ۴۰۸؛ کابلستان ۱۷۸.
کاخ آپَدَنه / آپادانا ۲۷۴.
کاخ بلقیس و سلیمان ۴۸۰.
کاخ داریوش در شوش ۳۴۸.
کاخک ۱۶۹، ۱۷۰.
کارتاژ ۱۹۶.
کارگاه زیلوبافی ۱۷۰.
کاروانسرای زعفرانی / زعفرانیه ۵۵۰؛ ~ سبزوار ۵۸، ۶۲، ۶۴؛ ~ تربت حیدریه ۶۴.
کاریدیتسا ۷۱۵، ۷۱۶.
کاریز رشیدی ۶۷، ۱۴۳.
کاریز زاهد ۶۷.
کاریز زعفرانلو ۶۶، ۶۷، ۱۴۳.
کاریز زعفرانی ۶۷؛ ~ تبریز ۶۶، ۱۴۳، ۵۶۷؛ ~ قم ۶۰، ۸۲.
کازرون ۶۵۰.
کاستیل ۱۹۸، ۶۳۴.
کاشان ۵۶، ۷۷، ۷۸، ۱۳۵، ۱۴۰، ۱۴۶، ۱۶۵، ۱۶۶، ۳۸۶، ۶۲۷.
کاشمر ۱۴۶، ۳۹۹، ۴۰۰، ۵۸۳، ۶۲۱، ۶۲۴، ۶۲۵.
کاشمیر (کشمیر) ۲۹.
کاظم‌آباد ۱۷۱.
کافرنهان / کافرنگن ۱۵۰.
کالموک / کلموک ۱۰.
کالیون / کالوین ۱۵۳، ۱۵۴، ۳۰۵.
کانادا ۶۷۲، ۶۷۴، ۶۷۶، ۶۷۸، ۶۸۰.
کانپور ۱۸۴.
کاویه / گیوه ۲۰۶.
کرالا ۵۱۲.
کربال ۳۰۱، ۳۰۴، ۴۱۰.
کربلا ۶۵، ۸۶.
کرت ۲۰۳، ۲۰۴.
کرج ۱۲۱، ۱۴۶، ۵۸۲.
کرج ابودلف ۱۲۶، ۵۸۵.
کرج رودراور ۱۲۲، ۱۲۵، ۱۲۶.
کرجستان ۲۹۹.
کرخ ۶۰، ۱۵۵.
کردستان ۵، ۵۷۶.
کردی بولی ۲۰۶.
کرقند ۱۶۷.
کرکُم (روستا) ۱۶.
کرکوس کوه ۱۲۲.
کرکوس ۷۱۵، ۷۱۶.
کرکوه ۱۵۲.
کرمان ۱۴۱، ۱۴۶، ۱۶۵، ۱۶۶، ۱۷۵، ۲۹۹، ۳۲۸، ۴۹۱، ۴۹۳، ۵۴۳، ۵۷۸، ۵۸۲، ۶۲۵، ۶۲۸، ۶۵۸.
کرمانشاه ۱، ۴، ۵، ۱۱، ۱۶، ۲۰، ۲۲، ۳۰، ۵۸، ۶۰، ۱۲۱، ۱۲۲، ۱۲۴، ۱۲۸ تا ۱۳۰، ۱۴۶، ۲۵۷، ۳۷۶، ۳۸۲، ۴۹۹، ۵۱۰، ۵۸۳، ۵۸۴، ۶۰۴، ۶۱۷، ۶۵۰.
کرمانشاهان ۱۷.
کرناتک هند ۲۹۳.
کرند ۵.
کرون ۶۲۶.
کُره (روستا در قاین) ۱۶۷.
کری / کریت ۱۶۱، ۶۹۹.
کریموی ۱۷۱.
کزانی ۷۱۵، ۷۱۶.
کش ۱۷۷.
کشفغن ۱۵۲.
کشمان ۱۵۷.
کشمیر ۶، ۱۰، ۱۵، ۲۹، ۴۷، ۱۴۱، ۱۴۸، ۱۷۷ تا ۱۸۴، ۲۲۹، ۳۶۰، ۴۳۸، ۴۸۶، ۵۱۳، ۵۲۷، ۵۷۲، ۵۷۳، ۵۹۴، ۵۹۷، ۶۱۱، ۶۱۴، ۶۳۰، ۶۳۲، ۶۴۷، ۷۰۰.
کلات ۱۷۰.
کلاته بالا ۱۶۰، ۱۶۷.
کلاته ثم ۱۷۳، ۱۷۴.
کلاته چای ۵۳۵.
کلاته حسین ۱۶۰.
کلاته سری ۱۶۷.
کلاته سعید ۱۶۷.
کلاته ملا ۱۶۷.
کلاته میرزا ۱۶۷.
کلکته ۱۸۳.
کلم ۱۶.
کلوذا / کلواذی ۶۰، ۶۱.
کلیسای پریش ۶۸.
کلیوان ۳۵۶.
کنج رستاق (گنج روستا) ۱۵۳.
کنگرستان ۸۵.
کوئنکا ۶۳۴.
کوبندال هند ۳۴۱.
کورتارو ۵۱۲.
کورد ۲۰۰.
کورشک ۱۷۰.
کورفو ۷۱۵.
کورنوال ۲۷۱.
کورهٔ دجله ۳۶۵.
کوزوا ۲۰۷.
کوفه ۱۹۱.
کوکه ۱۳۰، ۱۳۱، ۲۱۲.
کو - لین ۳۵۰.
کومون ۱۸۴.
کوناتاگا ۳۸۴.
کوه بُورغ ۱۹۴.
کوه دیلمیان ۱۲۲.
کوهستان (جبال) ۷۷، ۱۲۲، ۱۲۵، ۱۲۷، ۱۶۱، ۱۷۰، ۲۰۱.
کوه سهند ۶۶.
کوه قلعه ۱۷۰.
کوه کوبره ۱۲.
کوه کیلویه ۱۴۱، ۱۴۲، ۱۵۷، ۱۹۴.
کوه گرد ۴، ۱۲.
کوه گرو ۵.
کوههای آفتاب‌رو دالخانی ۵.
کوههای اطرابلس ۱۸۹.
کوههای تخارستان ۲۲۰.
کوههای دربند ۲۱۳.

www.tabarestan.info تبرستان

کوههای غور ۴۷۶.
کوههای نصیبین ۵۸.
کـــویت ۶۷۲، ۶۷۴، ۶۷۶، ۶۷۸، ۶۸۰ تا ۶۸۲.
کویته ۶۵۸.
کویر خراسان ۳۸۷.
کویر مرکزی ۳۴۹.
کهستان ۱۵۵، ۱۵۶.
کهستان خراسان ۱۷۹.
کُهک ۱۷۷.
کـهگیلویه ۱۴۵؛ ~ و بختیاری ۱۴۲؛ ~ و لرستان ۱۴۱.
کهن موه/کهنه مو ۱۸۰.
کهنوش ۶۱، ۷۹.

گجرات هند ۱۷۹، ۴۸۵، ۴۸۶.
گردکان /کردکان ۲۱۴.
گردنهٔ خونیک ۱۶۳.
گردی بولی ۲۰۶، ۲۰۷.
گردیز ۷۲.
گِرشک ۶۴.
گرگان ۴، ۱۳۶، ۲۵۲، ۲۶۰، ۴۷۸.
گرمرود ۲۱۷.
گرمسیر ۱۷۶.
گروس ۳۶۳.
گِریمنج ۶۷.
گزبو ۱۷۱.
گزنشک ۱۶۷.
گستج ۱۷۱.
گلبار ۴۱۰.
گلپایگان ۱، ۱۰ تا ۱۲، ۱۴، ۱۴۶، ۲۱۳، ۴۳۲، ۶۲۷، ۷۰۰.
گُلخ /گُلیخ ۱۳۱.
گلستان ارم ۴۷۹.
گل فریز ۱۶۰.
گلکنده ۳۸۴.
گلمکان ۶۹۹.
گُلَه زن ۱۳۱.
گمبرون ۶۵۲، ۶۵۵.
گناباد ۸۸، ۱۲۱، ۱۴۶، ۱۵۵، ۱۶۱، ۱۶۹، ۱۷۰، ۵۷۳، ۵۸۳، ۵۸۴، ۶۲۱، ۶۲۴، ۶۲۵.
گنج روستا / گنج رستاق ۱۵۲ تا ۱۵۴، ۱۵۹، ۱۶۸.
گنجه ۱۴۹، ۴۸۵.
گنگ ۱۸۱.
گوادالاجارا ۲۰۲.
گوادالاخارا ۲۰۰.
گواشیر ۴۹۲.
گور ۱۳۴.
گوراب ۱۶۷.
گوشیگ ۱۶۷.
گوینوک ۲۰۶.
گیتینه ۱۱۹.
گیلان ۴، ۵، ۶، ۱۴۸، ۵۳۵.
گیوه ۲۰۶.

لافس ۱۹۳.
لاله زارهای بهبهان ۳۹۳.
لامانچا ۶۳۳، ۴۳۴.
لاوخانه ۴.
لاهور ۲۷۷، ۳۲۸.
لب کویر ۱۶۹.
لبله ۲۰۲.
لبنان ۱۸۸، ۶۷۲، ۶۷۴، ۶۷۶، ۶۷۸، ۶۸۰.
لدّاخ ۱۸۴.
لُر بزرگ، لر کوچک ۱۴۲.
لربس ۱۹۴.
لرستان ۱۴۱.
لکهنو ۳۸۳.
للس ۱۹۴.
لنجان ۶۲۷.
لنجستان ۲۴.
لندن ۶۷، ۶۸.
لنگرامیرغیاث ۱۵۵.
لنگر شیخ نورالدین بایزید ۱۵۵.
لوکزامبوگ ۶۷۶.
لوگر ۷۲، ۲۲۰.
لهستان ۶۷۸.
لیبی ۱۹۰.
لیله ۱۹۱.

ماجان مرو ۲۱۰.
ماچین ۳۷۰.
ماد ۱۱۹، ۱۲۰، ۱۲۴، ۱۲۷، ۱۲۸، ۱۴۲، ۱۴۳، ۲۳۹، ۲۴۰، ۲۴۸، ۲۸۸، ۶۰۴، ۶۴۴.
مادای / ماد ۲۳۹.
مادرید ۲۰۰، ۶۳۳.
مـــازندران ۶، ۹، ۱۶، ۸۲، ۱۲۱، ۱۴۳ تا ۱۴۵، ۱۴۸، ۲۰۵، ۵۱۰، ۵۸۳.
مـــالزی ۳۴۶، ۳۷۶، ۳۷۴، ۳۷۶، ۳۷۸، ۳۸۰.
مالقه ۱۹۶.
مـــاوراءالنهر ۹۵، ۱۲۰ تا ۱۲۲، ۱۴۹ تا ۱۵۴، ۱۶۱، ۱۷۷، ۱۸۵، ۱۹۳، ۳۲۳، ۳۵۴، ۳۹۰، ۴۱۴.
ماه بصره ۱۲۲، ۱۲۶، ۱۲۸.
ماه کوفه ۱۲۲، ۱۲۸.
ماهوسک ۱۶۰.
مایِژن آباد (مژن آباد) ۱۴.
مبارکه ۱۴۰، ۱۶۰، ۶۲۷.
مَجّانَه، مجانه الطواحین ۱۹۴.
محلات ۲۱۳، ۶۲۸.
محلهٔ حلواپزان ۳۳۱.
محمود آباد۱۶۷، ۱۹۴.
محولات ۱۷۲، ۱۷۳.
مختشاباد ۱۷۲، ۲۲۶.
مد (ماد) ۱۴۳.
مداین ۶۱، ۳۶۶.
مدیترانه ۷۱۵.
مدیترانه (دریـا / سـواحـل) ۱۸۷ تا ۲۰۸، ۴۵۸، ۵۱۰.
مدینه ۷۰۷.
مدینة الرّاب ۲۰۱.

تبرستان www.tabarestan.info

مذیخره ۳۳.
مراغه ۲۱۷.
مـــراکش ۱۹۰، ۱۹۱، ۱۹۳، ۲۰۰، ۶۴۳، ۶۴۵، ۶۷۸، ۶۸۰.
مرباطر ۲۰۰، ۲۳۵.
مرزاب ۱۶۷.
مرسی الخرز ۱۹۳.
مرغاب ۱۵۵، ۴۱۰.
مرغن ۱۵۴.
مرکزی (استان) ۶۲۶، ۶۲۸.
مَرکمَرچ ۱۶۷.
مرمره (دریا) ۲۰۶.
مرند ۱۴۳، ۲۱۷، ۶۲۶.
مـرو ۸۱، ۱۵۲، ۲۲۰، ۲۶۵، ۳۲۷، ۳۳۱، ۳۴۱، ۴۲۲، ۵۲۹، ۶۵۰.
مروچق ۱۵۵، ۴۱۰.
مرودشت ۱۴۱، ۶۲۷.
مرورود ۴۱۰.
مزار قطب‌الدین حیدر ۱۷۲.
مزداب ۱۶۰.
مزدجان ۱۳۲.
مزید آباد ۱۶۰.
مژن آباد خواف ۱۴، ۲۲۸، ۵۵۲.
مستشرف باکرخی ۲۱۰.
مستعمرات انگلستان ۵۵۳.
مسجد جامع کشمیر ۱۸۳.
مسجد زعفرانی اصفهان ۶۰.
مسقط ۲۷۷، ۳۲۸.
مسک ۲۱۳.
مشکان ۲۱۳.
مشهد ۸۴، ۱۴۶، ۱۶۳، ۱۷۴، ۳۱۸، ۳۵۹، ۴۰۰، ۴۳۸، ۴۶۳، ۶۱۵، ۶۲۱، ۶۲۴، ۶۲۵، ۶۶۱.
مشهد ریزه (رِزَه) ۳۹۱.
مشهد گنج افروز ۵۹، ۱۴۴.
مـــصر ۷، ۳۴، ۱۴۰، ۱۴۱، ۱۴۸، ۱۸۹ تا ۱۹۱، ۲۰۷، ۲۱۶، ۲۴۹، ۲۵۲، ۳۱۹، ۳۵۲، ۳۶۳، ۳۹۱، ۴۴۲، ۴۴۳، ۴۴۴، ۶۵۰، ۶۶۵.
مصعبی ۱۷۱.
مصیاب ۱۸۹.
مطرنی ۲۰۶.
معادن نفت باکو ۲۱۹.
مـــغرب ۱۳۷، ۱۴۰، ۱۹۰، ۱۹۱، ۱۹۳، ۱۹۵، ۲۰۰، ۳۵۲، ۳۶۲، ۳۹۱.
مغرب میانه ۱۹۰.
مغولستان ۱۰، ۳۴۶.
مقبرهٔ ارسطاطالیس ۲۰۵.
مقدونیه ۷۱۵.
مقدونیه ۱۷۰، ۲۰۳، ۲۰۷.
مکجا ۲۰۶.
مکران ۱۳۳.
مکـــزیک ۵۱۲، ۶۷۲، ۶۷۴، ۶۷۶، ۶۷۸.
مکه ۵۳، ۷۷، ۸۰، ۲۷۷، ۳۷۶.
ملایر ۱۴۶، ۴۱۵، ۷۰۰.
ملبار ۳۱۵.
ممجان ۱۳۲.
مملکت افریدون ۱۸۵.
مِند ۱۷۰.
منصوری ۵۸.
موئیزا ۶۳۸.
موردستان ۱۷۱.
مورسیا ۲۰۲، ۵۱۲.
موریتانی ۶۷۲.
موزهٔ گمرک ایران ۶۶۴.
موسی آباد ۱۷۲، ۲۲۰.
موسیرز ۱۷۰.
موش ۴۸۵.
موصل ۵۸، ۷۱.
موندادرس ۶۳۷.
مهدی آباد ۱۶۰.
مهران ۵۹.
مهران رود ۶۶.
مهرجان قذق ۱۲۲.
مهریز ۶۲۹.
مهموئی ۱۶۰، ۱۶۶، ۱۶۷.
مهوید ۱۷۱.
میان تکاب ۱۶۹.
میانج (میانه) ۲۱۷.
میبد ۲۷۶، ۶۲۸.
میدیا (ماد) ۱۲۴.
میریک ۱۶۰.
میسوری ۵۱۲.
میکونوس ۷۱۵.
میل سنگ ۱۰.
میم ۱۶۷.
میمه ۱۴۰، ۶۲۶.
میناب ۳۴۸.
مینه سوتا ۵۱۲.
مینیا پلیس ۵۱۲.
مؤمناباد / مؤمن آباد ۱۵۴، ۱۵۶، ۱۵۹، ۱۶۲.

نائین ۱۴۰، ۶۲۷، ۷۰۵.
نارک ۱۵۱.
نامیبیا ۶۷۶.
نجف ۲۵۶.
نجف آباد ۱۴۰، ۶۲۷.
نجم آباد ۱۷۰.
نخجوان ۵۵۰.
نخشب (نسف) ۴۹.
نرگس زارهای بهبهان ۲۱۳.
نرگس زمین ۱۴۵، ۱۴۶.
نَرم ۱۷۱.
نروژ ۶۷۲، ۶۷۶، ۶۷۸، ۶۸۰.
نِسر ۱۷۳، ۱۷۴.
نسف ۴۹.
نصیر ۱۶۷.
نضیرآباد ۲۷۲.
نطنز ۱۴۰، ۶۲۷.
نعلکندر ۱۶۷.
نعمتاباد ۶۸۶.
نفوسه ۱۸۹، ۱۹۰.
نلور ۳۴۶.
نمایشگاه کشاورزی ۶۵.

www.tabarestan.info تبرستان

نوبهار ۱۷۲.
نوخندان ۱۷۴.
نوده ۱۷۰، ۱۷۲.
نور تمبرلند ۲۷۱.
نور محل ۲۷۱.
نوغاب ۱۶۷، ۱۷۰.
نوفرست ۱۶۰.
نویدک / نویده ۱۵۲.
نِه ۷۲، ۱۷۷.
نهارجانات ۱۵۵، ۱۶۰.
نهاوند ۱، ۱۲، ۱۷، ۱۲۲، ۱۲۶ تا ۱۲۸، ۱۳۵، ۱۴۶، ۴۹۹، ۵۶۶، ۵۸۲، ۵۸۳، ۵۸۵، ۶۰۴، ۶۲۸، ۷۰۰.
نهبندان ۷۲، ۱۷۷، ۶۲۴، ۶۲۵.
نهر عیسی ۶۱، ۶۲.
نهروان ۲۵۵.
نیشابور ۵۲، ۷۷، ۸۲، ۸۳، ۹۷، ۱۴۶، ۱۵۲، ۱۵۶، ۱۶۸، ۱۷۰، ۱۷۲، ۲۰۷، ۲۲۰، ۲۷۰، ۲۸۳، ۳۹۰، ۳۹۱، ۴۸۳، ۴۸۵، ۶۱۵، ۶۲۱، ۶۲۲، ۶۲۴، ۶۲۵، ۶۸۴، ۷۰۵.
نیگ ۱۶۷.
نیمروز ۱۷۵، ۲۸۴.
نیوزلند ۶۷۲، ۶۷۴، ۶۷۸، ۶۸۰.
نیوکاستیل ۶۳۴.

وادی الحجاره ۲۰۰.
واسط ۸۲، ۳۵۶.
واشجرد (ویشگرد) ۱۵۰ تا ۱۵۲، ۱۵۴، ۱۷۸.
والشتان ۱۵۱، ۱۷۶.
والنسیا / والنسیه / والانس (بلنسیه) ۱۹۵، ۱۹۸، ۲۰۱، ۲۰۲.
وخشک ۹۵.
وخش / وخشاب ۹۵، ۱۵۰.
ودای شلف ۵۳.
ورامین ۱۶۵.
ورزرود / ورازرود ۱۴۹.
ورزک / ورزق ۱۶۷.
ورزنه ۱۴۶، ۵۸۲.
ورزنهٔ رویدشت ۱۳۹.
ورزنهٔ گلپایگان ۱۴۰.
ورنجان ۱۶۷.
وروگرد (بروجرد) ۱۲۸.
وشگرد (ویشگرد) ۱۷۸؛ وشگرد کهن ۱۵۱.
ولایت ۲۲۹، ۵۳۰.
ولگا ۱۰.
ولنسیه (والانسیا) ۶۳۳.
ونک تاپانکه ۳۵۱.
ویتنام ۴۳۶.
ویذار ۳۵۱.
ویرائی ۶۱، ۷۹.
ویرناک ۱۸۲.
ویشگرد / ویسگرد ۱۵۰، ۱۵۱، ۱۵۴، ۱۷۶، ۱۷۸.

هرات ۴۶، ۵۸، ۷۱، ۷۲، ۷۴، ۸۵، ۹۱، ۱۵۱ تا ۱۵۵، ۱۷۶، ۲۲۰، ۲۹۱، ۴۰۸، ۴۱۰، ۴۱۳، ۴۸۳، ۵۶۸، ۶۰۷، ۶۱۸، ۷۰۴، ۷۰۹.
هری (هرات) ۵۴۳.
هزارجان / هزارگان ۲۱۴.
هشترخان ۱۴۸، ۱۴۹.
هشترود ۱۴۳، ۶۲۶.
هلمند ۱۷۲.
هلند ۶۶۵، ۶۷۲، ۶۷۴، ۶۷۶، ۶۷۸، ۶۸۰.
هماشهره ۲۹۴.
همدان ۱، ۱۰ تا ۱۲، ۱۶، ۱۷، ۲۲، ۳۰، ۵۱، ۵۳، ۶۷، ۷۹، ۸۲، ۱۲۰، ۱۲۲، ۱۲۳، ۱۲۵ تا ۱۳۱، ۱۳۵، ۱۴۰، ۱۴۳، ۱۴۴، ۱۴۶، ۱۵۶، ۱۸۵، ۲۰۶، ۲۳۹، ۲۵۷، ۳۷۶، ۴۸۵، ۴۹۹، ۵۶۵، ۵۶۶، ۵۸۲ تا ۵۸۵، ۶۹۶، ۶۰۴، ۶۱۷، ۶۲۶، ۶۲۸، ۶۴۴، ۶۵۰، ۷۰۰.
هنبان ۲۲۰.
هند انگلیس ۶۶۵.
هند / هندوستان ۱۰، ۲۶، ۳۴، ۳۸، ۷۴، ۱۲۴، ۱۶۵، ۱۷۷ تا ۱۸۴، ۱۹۱، ۲۰۵، ۲۰۶، ۲۰۸، ۲۱۶، ۲۳۵، ۲۴۵، ۲۴۸، ۲۸۱، ۲۸۲، ۳۲۰، ۳۵۴، ۳۵۶، ۳۷۸، ۳۸۲، ۳۸۳، ۳۸۵، ۴۳۴، ۴۳۸، ۴۶۸، ۴۷۸، ۵۱۱، ۵۱۳، ۵۱۸، ۵۲۷، ۵۷۵، ۵۹۴، ۶۳۲، ۶۴۳، ۶۵۰، ۶۵۱، ۶۵۸، ۶۷۲، ۶۷۵، ۶۷۸، ۶۸۰ تا ۶۸۲، ۶۹۳.
هنگ کنگ ۶۷۳، ۶۷۷، ۶۸۰.
هوانگهو ۳۵.
هیتل ۱۹۵.
هیرمند ۱۷۵، ۲۲۰.
هیماچال پرادش ۱۸۴.

یافت آباد ۶۶.
یزد ۱۶۵، ۲۶۳، ۳۰۲، ۳۲۸، ۳۳۱، ۳۴۱، ۴۶۸، ۴۹۱، ۶۲۶، ۶۲۸، ۷۱۰.
یزدان آباد ۱۶۸.
یزنیک ۲۰۶.
یمامه ۳۳۹.
یمن ۲۲، ۳۲، ۹۵، ۱۴۰، ۱۸۴، ۱۸۷، ۲۱۶، ۲۵۶، ۳۴۲، ۵۰۰، ۶۷۷، ۶۷۹.
ینابذ (گناباد) ۱۶۱، ۶۹۹.
ینجا / ینگچه ۲۰۶.
ینشته ۲۰۱.
یوگسلاوی ۷۵.
یونان ۷، ۲۰۳، ۲۵۲، ۴۳۱، ۴۸۵، ۵۱۰، ۵۶۴، ۶۴۳، ۷۱۵.
یهودیه ۱۳۸.

تبرستان www.tabarestan.info

۵. کتب، رسائل، جزوات و نشریات

آتشکدهٔ آذر ۲۲۹، ۵۴۸، ۵۴۹.
آثار البلاد و اخبار العباد ۹۰، ۱۰۲، ۱۲۶، ۲۱۰ تا ۲۱۷، ۲۲۶، ۲۳۴ تا ۲۳۹، ۴۰۰.
آثار عجم ۱۱۲.
آثار و احیاء ۶۷، ۱۰۸، ۱۱۴، ۲۱۵، ۵۵۶، ۵۶۴، ۷۰۰ تا ۷۰۴.
آداب الحرب و الشجاعه ۴۴۷، ۵۳۹، ۵۴۷.
آداب المشق ۲۶۹، ۳۷۳، ۴۲۶.
آرمان شهریاری ایران باستان ۳۹۰.
آزمایش‌ها ۳۷۷.
آسمان و جهان ۵۴۰.
آفرینش و تاریخ ۲۱۸.
آفرینش و تاریخ ۲۱۸.
آل بویه و اوضاع زمان ایشان ۱۱۷.
آمار نامه / سالنامهٔ گمرک ایران ۷۱۱، ۷۱۴.
آنندراج / فرهنگ جامع فارسی ۳۰، ۹۳، ۹۴، ۹۷، ۹۸، ۱۰۰، ۱۰۳، ۱۱۰، ۳۱۶، ۳۲۲، ۴۰۹، ۴۱۲، ۴۱۴ تا ۴۲۰، ۴۲۷، ۵۴۳، ۷۱۰.
آیین شهرداری / معالم القربه فی احکام الحسبه ۴۱۲، ۵۵۲، ۷۰۸.
آیین کار استقرار سیستم تجزیه و تحلیل ۷۱۳.
آیین کاربرداشت و فراوری زعفران ۵۵۷.
آیین کار... بسته بندی زعفران ۷۱۳.
آیین کار سیستم HACCP ۵۵۸، ۷۱۳.
آیین نامهٔ.... بیمه زراعت زعفران ۷۰۲.
ابتکار (ماهنامه) ۷۱۴.
ابرار اقتصادی (روزنامه) ۷۱۴.
ابواسحاق و فعالیت‌های ادبی او ۴۱۰، ۴۱۱.
اترکنامه ۱۱۸.
اثر انبارداری و تاریخ کاشت ۷۰۲.
احسن التقاسیم ۱۰۳، ۱۱۶، ۲۱۰، ۲۱۴، ۲۱۷ تا ۲۲۳، ۲۲۷، ۲۳۲، ۲۳۳، ۴۱۳، ۴۲۳، ۴۲۸.
احسن التواریخ ۱۰۵، ۱۱۷، ۴۱۹، ۴۲۳، ۵۴۷.
احکام السوق ۶۸۳.
احیاء التذکره ۹۲، ۹۶.
احیاء الملوک ۲۱۳، ۵۴۳.
اخبار الزمان ۳۹۴، ۵۴۷.
اخبار الصین ۴۲۵.
اخبار الطوال ۴۰۰.
اخبار سلاجقهٔ روم ۲۳۷.
اخبار سینما (روزنامه) ۵۵۹.
اختیارات بدیعی ۲۵، ۳۲، ۹۲، ۹۴، ۹۷ تا ۱۰۰، ۱۰۹، ۲۱۵، ۲۱۷، ۲۲۲، ۴۳۴، ۵۲۹، ۵۳۰، ۵۳۳، ۵۳۴، ۵۳۹، ۵۴۰، ۵۴۲.
اخلاق الاشراف ۳۱۱.
اخلاق محتشمی ۱۵۶، ۲۲۱، ۳۹۵.
ادبیات‌شفاهی تربت‌حیدریه ۵۵۱.
اردویراف نامه ۵۶۲، ← منظوم ۵۶۲.
ارشاد الزراعه ۴۱، ۹۴، ۱۰۵ تا ۱۰۸، ۴۱۲، ۴۱۳، ۵۴۱، ۵۶۵، ۵۶۸، ۷۰۰، ۷۰۲، ۷۰۴، ۷۰۵.
از جیحون تاوخش ۲۱۹.
از زبان داریوش ۲۸۸، ۴۲۰، ۷۰۵.
اسپانیای اسلامی ۲۳۴.
اسرار التوحید ۴۰۰، ۴۰۴، ۴۲۳.
اسرار قاسمی ۳۵۹.
اسرار گیاهان ۵۵۶.
اسکندرنامه ۵۳۰.
اشراقینامه ۱۱۸.
اشعار کسائی مروزی ۱۰۳.
اشکال العالم ۱۰۳، ۲۱۰، ۲۱۱، ۲۱۶، ۲۱۷، ۲۱۹، ۲۲۰، ۲۲۳، ۲۲۷، ۴۲۸.
اشکانیان ۲۳۱.
اصح التواریخ ۴۲۳.
اصناف در عصر عباسی ۷۱۱.
اصول و قواعد خط سته ۳۷۳.
اطلاعات (روزنامه) ۶۲۹، ۷۰۶، ۷۱۴.
اطلاعات هفتگی (مجله) ۱۱۵.
اطلس راههای ایران ۶۰.
اعلام الناس فی احول بندرعباس / بندرعباس و خلیج‌فارس ۴۱۵، ۴۱۸، ۵۷۵، ۷۱۱.
اعیان الشیعه ۳۹۵.
اغراض السیاسه ۵۴۷.
افضل التواریخ ۱۱۷.
افغانستان قاموس ۹۶.
افق گمشده ۳۴۹، ۴۲۱.
افکار و آثار ایرج میرزا ۲۲۴، ۵۵۰.
اقامة البرهان ۱۱۲، ۳۵۹، ۱۳۶۱، ۴۲۴، ۵۴۷.
اقرب الموارد ۲۹، ۹۳، ۹۵، ۹۷، ۱۰۲، ۱۱۱.
اکبرنامه ۴۲۹، ۵۴۳.
الابنیه عن حقایق الادویه ۱۰۲، ۱۰۹، ۱۱۱، ۳۹۴، ۵۲۹، ۵۴۰، ۶۵۴.
الاسباب و العلامات ۴۰۴.
الاسرار و سرالاسرار ۱۰۵.
الاصفهان ۲۱۶.
الاعلاق النفیسه ۱۱۲، ۱۱۶، ۲۰۹، ۲۱۶، ۴۱۷.
الاغانی ۱۰۰؛ ← کتاب الاغانی
الانساب ۱۱۲، ۱۱۶، ۱۱۷، ۲۱۳.
البلدان ۸۹، ۱۰۹، ۲۱۷، ۲۱۹، ۲۳۱، ۲۳۲؛ ← مختصرالبلدان.
البلغه ۱۰۰.

www.tabarestan.info تبرستان

التنبیه والاشراف ۶۹۹.
التحبیر فی علم التعبیر ۴۷۴، ۵۴۵.
التدقیق فی سیر الطریق ۱۱۵.
الترياق ۴۵۰.
التفهیم لاوائل صناعة التنجیم ۱۰۰.
الجامع لمفردات الادویه و الاغذیه ۳۹۵.
الجمهره ۱۰۰.
الحاوی فی الطب ۴۲۱.
الخراج ۲۱۹.
الخطط المقریزیه ۲۳۲.
الدلیل الی فقه اللغه ۹۷، ۳۹۷.
الرحمة فی الطب و الحکمه ۵۳۴.
الرسالة العلیه فی احادیث النبویه ۵۴۷.
السامی فی الاسامی ۹۳، ۹۴، ۱۰۰.
العزیزی ۱۲۹، ۱۴۷، ۲۱۲ تا ۲۱۴.
الفاظ الفارسیه المعربه ۴۰.
الفاظ الادویه ۱۵، ۹۲، ۹۷، ۱۰۴.
الفتوح ۲۳۶.
الفرق بین الفرق ۱۱۶.
الف لیلة و لیله ۲۸، ۴۷۰.
الفهرست ۸۳، ۱۱۲، ۱۱۷، ۲۳۱، ۵۴۳، ۶۹۹.
الکامل ۴۲۸.
اللباب ۱۳۱، ۲۱۳، ۲۲۱.
اللسان ۱۰۰.
المآثر و الآثار ۱۱۵، ۴۱۶.
المبسوط فی الفقه ۸۱.
المرقاة ۳۹۸، ۴۱۳.
المسالک و الممالک ۱۱۶، ۲۱۳، ۲۲۷.
المصادر ۱۰۲، ۱۰۳، ۱۰۶، ۲۱۳.
المعتمد فی الادویه مفرده ۹۲.
المعجم الذهبی ۱۰۴.
المعرب ۹۲، ۹۷، ۱۰۰، ۱۰۱، ۱۱۱، ۳۹۴، ۴۲۱.
الملل و النحل ۱۱۶.
المنجد ۱۰۰.
الواح سومری ۶۹۹.
امپراتوری صحرانوردان ۲۱۵.
امثال و حکم ۴۹۲، ۵۴۸، ۵۵۰.
انجمن آرای ناصری ← فرهنگ...
انسیکلوپدی مدیکال ۵۵۶.
انوار حکمت ۲۱۸.
انیس الناس ۵۵۲.
اوستا ۵۴۵.
ایران از آغاز تا اسلام ۲۳۱، ۷۰۷.
ایران افسانه و واقعیت ۴۰۸، ۵۵۱.
ایران اقتصادی ۴۲۵.
ایران امروز ۴۰۸.
ایران باستان ۳۸۸، ۳۸۹، ۳۹۲، ۴۲۷.
ایران در زمان ساسانیان ۳۹۲، ۳۹۳، ۴۲۵، ۴۲۸.
ایرانشاه ۲۲۷.
ایران صفوی ۷۰۹.
ایران و اهمیت آن در ترقی تمدن بشر ۴۲۷.
ایران و ایرانیان ۲۲۳.
ایران و قضیهٔ ایران ۱۱۳، ۷۱۰.

بالاو ۱۹۹.
بانک ملی ایران (مجله) ۷۱۴.
بانک و کشاورزی (مجله) ۴۲۶، ۵۵۳، ۷۱۴.
بحارالانوار ۵۴۰.
بحارالحقیقه ۱۱۶.
بحرالجواهر ۱۹، ۹۱، ۹۳، ۹۵، ۲۷۵، ۴۰۱، ۴۰۵.
بدایع الوقایع ۱۰۹، ۱۱۱، ۱۱۴، ۴۰۷.
بررسی زعفران از نظر تاریخی، علمی و تجاری ۷۰۵.
بررسی مسائل زعفران کاری ۷۰۲.
برساحل کویر نمک ۴۱۲، ۵۵۱.
برگزیده مشترک (المشترک) ۱۱۲.
برهان المآثر ۵۴۸.
برهان قاطع ۱، ۱۳، ۲۳، ۲۵، ۳۲، ۳۳، ۳۵، ۳۹، ۴۰، ۵۴، ۵۷، ۸۹، ۹۶، ۹۸، ۱۰۰، ۱۰۳، ۱۰۴، ۱۰۹، ۱۱۶، ۱۱۸، ۲۹۰، ۳۰۹، ۳۱۷، ۳۲۶، ۳۲۷، ۳۹۹، ۴۰۲، ۴۰۳، ۴۱۰، ۴۱۵، ۴۲۴، ۶۰۹، ۶۱۰، ۷۰۴.
بستان السیاحه ۲۱۱، ۲۱۸.
بستان العارفین ۴۸۳.
بستان العقول ۴۰۰.
بعض مثالب النواصب فی النقض / نقض ۲۱۵.
بلوغ الابتهاج فی صحة الازدواج ۴۴۳، ۴۵۹، ۵۳۷.
بندهش ۶، ۸۸، ۱۰۰، ۲۵۵، ۲۵۶، ۳۵۱، ۳۹۴، ۴۲۱؛ ← هندی ۶، ۸۸، ۱۰۰، ۳۹۳.
بهارات ۲۶۰.
بهارستان ۴۰۳.
بهارستان / در تاریخ... قهستان ۲۲۲.
بهار عجم ۱۰۳، ۱۰۶، ۱۰۷، ۴۱۵، ۴۲۹.
بهداشت و تغذیه ۵۵۶.
بهرام‌نامه ۲۸۰، ۲۸۸، ۳۴۷، ۴۰۳.
بهشت سخن ۱۰۳.
بهمن نامه ۴۳۷، ۴۲۰.
بیان الصناعات ۳۷۰، ۴۰۸، ۴۲۳، ۴۲۶، ۴۵۳، ۵۲۹، ۵۳۰، ۵۳۳، ۵۴۱.
بیان الطب ۴۵۳.
بیست سال در ایران ۴۰۸.

پارتیان ۸۹، ۴۱۷.
پارسی‌گویان هند ۵۴۸.
پته خزانه ۷۲، ۱۱۵، ۱۷۶.
پزشکی نامه ۱۰۶، ۴۵۷، ۵۳۸، ۵۴۱، ۵۴۲، ۵۴۴، ۵۵۸.

تبرستان www.tabarestan.info

پژوهشی پیرامون ۱۲ قرن زعفران در شعر فارسی ۵۳۷.
پژوهشی در شناخت باغهای ایران ۱۱۲.
پستهٔ ایران ۲۳۴، ۳۸۸، ۳۹۲، ۴۱۲، ۵۵۳، ۵۵۵، ۷۰۹، ۷۱۴.
پند پیران ۵۸۲، ۵۴۷.
پیشاهنگان شعر پارسی ۱۰۳، ۴۲۱.
پیشرو ادب / مقدمة الادب ۹۵.
پیک تربت (مجله) ۵۵۱، ۷۱۴.

تاج الاسامی ۲۶، ۳۰، ۳۲، ۳۳، ۳۵، ۹۴، ۹۵، ۹۸، ۱۰۱، ۱۰۳، ۲۶۳، ۳۹۸.
تاج العروس ۴۰، ۹۵، ۱۰۴.
تاج المآثر ۴۹۷.
تاریخ ابن خلدون / العبر ۲۳۲.
تاریخ اجتماعی ایران ۴۱۲.
تاریخ اجتماعی تهران ۱۱۵.
تاریخ ارسباران ۲۲۴.
تاریخ اسپانیا ۲۳۴، ۴۵۸.
تاریخ اصفهان ۱۱۲، ۱۱۷، ۲۱۶، ۷۱۰؛ ـ وری و همهٔ جهان ۲۱۶.
تاریخ اعظمی ۲۲۹.
تاریخ الوزراء ۱۰۵، ۴۸۷، ۵۴۸.
تاریخ امپراتوری هخامنشیان ۸۹، ۲۸۸، ۳۸۸، ۴۰۰، ۴۱۷، ۴۲۷.
تاریخ ایران باستان ۲۳۱.
تاریخ ایران ۲۱۷، ۲۳۱، ۲۳۴، ۳۹۱، ۳۹۲؛ ـ بعد از اسلام ۲۲۷.
تاریخ بخارا ۴۱۲، ۴۱۶.
تاریخ بلعمی ۳۱۱، ۳۹۴، ۴۰۰، ۴۰۲، ۵۴۶، ۵۴۷.
تاریخ بناکتی ۵۴۹.
تاریخ بنی رستم ۲۳۲.
تاریخ بیهقی ۲۲۷، ۷۰۱.
تاریخ بیهقی ۹۸، ۱۱۶، ۴۰۸، ۴۲۳، ۵۳۰، ۵۳۱، ۶۹۹، ۷۰۵.
تاریخ پزشکی ایران ۴۰۴، ۴۲۳، ۴۴۶، ۵۴۴.
تاریخ تذکره‌ها ۱۱۵.
تاریخ تمدن ۲۳۲، ۴۰۰، ۴۱۷، ۴۲۷.
تاریخ تمدن اسلام ۲۳۲.
تاریخ تمدن ساسانی ۲۲۷.
تاریخ ثعالبی ۱۵۳، ۲۲۱، ۳۹۲.
تاریخ جامع قوچان ۱۱۸.
تاریخ جدید یزد ۴۰۲.
تاریخ جهانگشای ۲۲۱، ۲۲۳، ۲۳۲، ۵۴۹.
تاریخچهٔ زعفران در بریتانیا ۱۱۴، ۴۲۹، ۵۲۹.
تاریخ چین ۲۳۱.
تاریخ حافظ ابرو ۱۰۲، ۲۲۰ تا ۲۲۲، ۲۲۶.
تاریخ خیرات ۴۲۳.
تاریخ دار الایمان قم ۴۱۴، ۴۱۶.
تاریخ دامپزشکی و پزشکی ایران ۵۳۹.
تاریخ روابط ایران و چین ۲۳۱.
تاریخ روابط پزشکی ایران و پاکستان ۹۱.
تاریخ روابط خارجی ایران ۷۰۹.
تاریخ رویان ۱۴۴، ۲۱۸.
تاریخ سلطانی ۴۶۴، ۵۴۳.
تاریخ سنی الملوک ۶۹۹.
تاریخ سیاسی اسلام ۴۳۰.
تاریخ سیستان ۱۷۶، ۲۲۷.
تاریخ سیسیل ۲۳۶.
تاریخ صنعت و اختراع ۴۲۴.
تاریخ طبرستان ۲۸، ۸۰، ۹۰، ۹۹، ۱۱۶، ۱۴۴، ۲۱۸، ۳۷۸، ۴۲۸.
تاریخ طبری ۱۱۱، ۱۱۴، ۱۱۵، ۳۹۴، ۴۰۲، ۴۱۷، ۴۱۸، ۴۲۵، ۴۲۷، ۴۲۸.
تاریخ طبیعی ۴۱۷.
تاریخ طهماسبقلی ۱۱۲.
تاریخ عباسی ۱۱۸.
تاریخ عرب ۲۳۲، ۲۳۳، ۴۰۱.
تاریخ عرب و اسلام ۲۳۳.
تاریخ عصر حافظ ۵۳۴.
تاریخ عمومی ساکسن ۳۹۳.
تاریخ غرر السیر ۲۲۰، ۳۹۲.
تاریخ فتوحات مغول ۲۱۵.
تاریخ فرشته ۲۲۸.
تاریخ قرون وسطی ۲۳۳.
تاریخ قم ۱۱۷، ۱۳۱، ۱۳۴، ۲۱۰، ۲۱۱، ۲۱۳، ۲۱۴، ۴۸۵، ۴۹۹، ۵۴۷، ۵۵۲.
تاریخ کاشان ۴۰۸.
تاریخ کشاورزی ایران ۱۰۷.
تاریخ کشمیر ۲۲۸.
تاریخ کیش زردشت ۲۸۸.
تاریخ محمدی ۱۱۷، ۴۲۳.
تاریخ مختصر اصفهان ۲۱۶.
تاریخ مردم ایران ۳۹۲.
تاریخ مصور تکنولوژی اسلامی ۴۲۱.
تاریخ مغول ۷۰۸.
تاریخ مفصل کردستان ۱۱۸.
تاریخ ملل شرق و یونان ۲۳۶.
تاریخنامهٔ طبری ۹۹، ۱۰۴، ۲۰۹، ۲۱۲، ۴۱۹، ۴۲۷.
تاریخ نامهٔ هرات ۱۵۴، ۲۲۱.
تاریخ نظم و نثر ۴۱۷.
تاریخ نوشته‌های جغرافیایی ۲۱۲.
تاریخ نیشابور ۱۱۷.
تاریخ و جغرافیای دارالسلطنهٔ تبریز ۱۱۴، ۲۱۷.
تاریخ و جغرافیای قم ۲۱۵.
تاریخ و جغرافیای گناباد ۲۲۵.
تاریخ هرودوت ۲۰۹، ۲۸۸، ۲۹۰، ۴۰۰، ۴۱۱، ۴۱۷، ۴۲۴.
تاریخ یمینی ۷۱۲.
تبصرة العوام ۱۱۶.

www.tabarestan.info تبرستان

تجارب الامم ۴۲۹، ۴۷۸، ۵۴۶.
تجارب شهریاری ۶۰۵.
تحفهٔ حکیم مؤمن ۲۲، ۲۵، ۴۴، ۵۳، ۹۵، ۹۶، ۱۰۰ تا ۱۰۵، ۱۰۹، ۳۶۸، ۳۷۹، ۳۹۹، ۴۰۴، ۴۱۴، ۴۱۷، ۴۲۶، ۴۲۸، ۵۲۹، ۵۳۴، ۵۳۹ تا ۵۴۳.
تحفة الاحباب ۱۰۰، ۴۰۳.
تحفة الحکما ۴۶۶.
تحفة العالم ۹۸، ۳۶۷، ۴۱۸، ۴۲۵، ۴۲۹.
تحفة العراقین ۱۰۳، ۲۱۰، ۳۰۷، ۴۰۹، ۵۵۴.
تحفة الغرائب ۵۳۷، ۵۴۰ تا، ۵۴۴، ۶۴۹، ۷۰۸.
تحفة المحبین ۴۲۶.
تحفة المریدین ۵۴۷.
تحفة الهند ۱۰۱.
تحقیقات جغرافیایی (فصلنامه) ۴۲۹، ۵۳۰.
تحقیقات جغرافیایی راجع به ایران ۲۱۲.
تذکره خوشگو ۴۱۴.
تذکرهٔ انجمن خاقانی ۵۴۸.
تذکرهٔ اولی الالباب ۹۰، ۹۴ تا ۹۶، ۱۰۰، ۵۲۹.
تذکرهٔ حزین ۱۱۷.
تذکرهٔ خرابات ۱۱۵.
تذکرهٔ خوشگو ۴۱۴.
تذکرهٔ مرآت الخیال ۵۴۵.
تذکرهٔ نتایج الافکار ۴۰۶، ۴۰۷، ۴۹۳.
تذکرة الاولیاء ۱۰۹، ۲۱۱.
تذکرة الشعرای کشمیر ۲۲۸، ۲۲۹، ۵۵۲.
تذکرة الشعراء ۹۸، ۱۰۸، ۴۰۴، ۴۰۵، ۵۳۰، ۵۳۴.
تذکرة الهند ۱۰۰، ۱۰۱.
ترانه‌های روستایی خراسان ۵۵۱.
ترکستان نامه ۲۱۹، ۲۲۰، ۴۲۲، ۴۲۵.
ترویح الارواح ۴۶۷.
تعبیر خواب ۴۷۴.
تغلق نامه ۱۰۹، ۵۴۹.
تفسیر ابوالفتوح رازی ۴۳۰، ۴۸۱، ۵۴۷، ۶۴۶، ۶۸۳.
تفسیر بصائر یمینی ۴۲۰.
تفسیر سورهٔ یوسف ۵۴۷.
تقویم البلدان ۲۱۰ تا ۲۱۴، ۲۱۸، ۲۱۹، ۲۲۱، ۲۲۳، ۲۲۷، ۲۳۴.
تقویم الصحه ۳۹۷، ۴۰۲، ۴۱۳، ۴۱۴، ۴۱۷، ۵۲۹.
تقویم معارف ۷۱۱.
تکملهٔ لغات عامیانهٔ فارسی افغانستان ۷۰۴.
تمدن اسلام و عرب ۲۳۳.
تمدن اسلامی در قرن چهارم ۱۰۲، ۲۱۰، ۲۳۲، ۴۲۵.
تمدن‌های اولیه ۸۹.
تنسوخ نامهٔ ایلخانی ۱۵۵، ۲۱۴، ۲۲۱، ۳۷۱، ۴۲۸، ۵۲۹، ۵۴۵.
تواریخ ۲۸۸، ۴۲۷.
تواریخ آل سلجوق / سلجوقیان و غز در کرمان ۵۴۸.
توپ مرواری ۱۱۵.
تورات ۳۴، ۱۱۴، ۱۸۷، ۳۷۴، ۴۷۷؛ توریت / تورات ۳۸.
توزک جهانگیری / جهانگیرنامه ۴۲۳.
توضیح الملل ۱۱۶.
تولید و به زراعی نوین زعفران ۷۰۲.

ثمارالقلوب ۲۱۳، ۲۱۴، ۲۲۱، ۴۰۲.
ثمرات القدس ۴۲۰.
ثمرالحجاب ۳۳۰.

جادهٔ ابریشم ۹۱، ۱۰۶، ۴۲۱، ۴۲۵، ۷۰۰.
جامع الاشیاء ۴۰۸.
جامع التمثیل ۴۰۷، ۵۴۷.
جامع التواریخ ۴۰۵، ۵۴۹، ۵۵۰.
جامع العلوم ۴۲۸، ۵۳۹، ۵۴۱.
جامع الفواید فی اسرار المقاصد ۵۳۵.
جامع المفردات الادویه و الاغذیه ۹۴، ۵۲۹، ۵۳۰.
جامع صغیر ۵۰۰.
جامع مفیدی ۵۴۸.
جستارهایی از تاریخ اجتماعی ایران ۷۱۰.
جستجو و استخراج آنتوسیانین... زعفران ۵۵۶.
جغرافیای تاریخی ایران ۲۳۱.
جغرافیای تاریخی ولایت زاوه ۲۲۷.
جغرافیای حافظ ابرو ۲۳، ۲۲۱، ۲۳۱، ۲۳۴، ۳۹۱.
جغرافیای کرمان ۵۵۰.
جغرافیای مفصل ایران ۲۲۴، ۲۲۵، ۷۱۱.
جغرافیای نیمروز ۲۲۲، ۴۳۰، ۵۴۴.
جمشید و خورشید ۲۷، ۹۸، ۱۰۹.
جندق و قومس... قاجاریه ۴۳۰، ۷۰۵.
جنگ خطی ۱۰۴، ۳۶۱.
جنگل‌شناسی ۴۱۹.
جنگ نامهٔ مزعفر و بغرا ۳۰۱ تا ۳۰۴.
جوامع الحکایات ۲۲۱، ۳۹۲، ۴۰۳.
جوانان (مجله) ۵۵۰.
جوهریه ۴۲۷.
جهانگشای نادری ۱۱۴.
جهانگیرنامه ۲۲۸، ۴۰۶، ۴۱۸،

تبرستان www.tabarestan.info

۵۳۰، ۷۰۰، ۱۰۱.

چراغ هدایت ۳۷۴، ۴۱۷، ۴۲۷.
چرند و پرند ۴۰۷.
چشمهای من ۱۱۵.
چشمهٔ زندگانی ۵۲۹.
چشمهٔ زندگی ۴۳۵، ۵۲۹.
چهار مقاله ۲۲۱، ۳۹۹، ۴۰۴، ۴۱۳.
چیستان در ادبیات فارسی ۵۵۱.

حالات و سخنان ابوسعید ابوالخیر ۴۰۴، ۴۲۹.
حبیب السیر ۱۱۱، ۴۰۷، ۵۴۵.
حدائق السحر ۲۸۴، ۴۰۴.
حدائق السیاحه ۲۱۱، ۲۲۳.
حدود العالم ۳۶، ۳۸، ۴۸، ۹۷، ۱۰۳، ۱۰۴، ۱۰۷، ۱۲۲، ۱۲۸، ۱۳۳، ۱۴۴، ۱۴۷، ۱۵۰، ۱۵۱، ۱۵۳، ۱۶۱، ۲۰۳، ۲۱۱، ۲۱۳، ۲۱۸ تا ۲۲۰، ۲۲۵، ۲۲۷، ۲۹۳، ۳۵۶، ۳۷۹، ۳۹۹، ۴۰۶، ۴۲۱، ۴۲۸، ۶۹۹.
حدیث نادرشاهی ۷۲.
حدیقة الاقالیم ۵۴۳.
حدیقة الحقیقه ۱۱۷، ۴۱۳، ۴۹۸، ۵۳۷، ۵۵۲.
حلل السندسیه ۲۰۲، ۲۳۵.
حلیة الکتاب ۳۷۳.
حیات مردان نامی ۵۸، ۲۸۸، ۴۱۷، ۴۲۷.

خارستان ۵۵۰.
خاطرات حاج سیاح ۱۱۳، ۲۲۲، ۲۲۴.
خاطرات دکتر قاسم غنی ۱۱۱.
خاطراتی از بیرجند ۲۲۳.
خاکهای ایران ۷۰۴.
خراسان پژوهی (فصلنامه) ۳۹۳، ۵۵۲، ۷۰۹.
خرم و زیبا ۳۴۱، ۳۸۴، ۴۱۸، ۴۲۹.
خسرو کواتان (قبادان) وریدک وی ۱۳۱، ۱۵۳، ۲۱۳، ۳۹۲، ۴۱۵.
خسرونامه ۵۰.
خسرو و شیرین ۱۹۹، ۲۷۷، ۲۷۸، ۲۸۷، ۳۷۶، ۴۰۲، ۴۰۴.
خطای نامه ۴۰۷.
خط و سواد ۲۶۹.
خفی علائی ۴۱۷.
خلاصهٔ مقالات گردهمای زعفران ۷۰۲، ۷۰۵.
خلاصة التجارب ۴۴۶، ۴۶۷، ۵۳۹.
خلاصة التواریخ ۴۰۱، ۵۴۴، ۵۴۷، ۵۴۹.
خلاصة الحکمه ۵۳۹.
خلاصة السیر ۲۱۰.
خلقیات ما ایرانیان ۴۰۰.
خمسهٔ نظامی ۴۵؛ ← کلیات خمسه
خوابنامه ۳۲۷.
خواص ادویهٔ مفرده ۷۰۴.
خواص میوه‌ها و سبزی‌ها ۵۰۳.
خواصة الاشیاء ۴۶۱، ۴۶۸.
خوردنی‌های شفابخش ۲۱۳.
خوشی و تندرسی به وسیلهٔ گل‌ها ۴۴۴.

داراب نامه ۳۶۳، ۴۲۴.
دارالمجانین ۴۹۶، ۵۵۲.
دافع الغرور ۴۱۳، ۴۱۵.
دام، کشت و صنعت (مجله) ۳۹۳، ۵۴۵، ۷۰۶.
دانشنامه در علم پزشکی ۴۰۹، ۵۴۲.
دانشنامهٔ جهان اسلام ۲۲۴، ۲۳۲، ۳۹۰، ۳۹۴.
دایرة المعارف آریانا ۷۲، ۱۰۷، ۱۱۵.
دایرة المعارف اسلامی ۹۷.
دایرة المعارف بریتانیکا ۱۸۵.
دایرة المعارف پزشکی ۵۵۶.
دایرة المعارف عمید ۲۲۵.
دایرة المعارف فارسی ۹۴، ۲۰۹، ۲۱۰، ۲۱۷، ۲۱۸، ۲۲۱، ۲۲۶ تا ۲۲۸، ۲۳۱، ۲۳۴، ۲۳۵، ۲۳۷، ۴۱۶، ۴۲۵، ۵۴۲، ۷۱۱.
دایرة المعارف فلاحتی ۲۱۷، ۷۰۱.
دبستان مذاهب ۴۱۸، ۴۱۹.
در بیان کاغذ، مرکب ۳۶۸، ۳۷۲.
در پیرامون تاریخ بیهق ۲۲۸، ۴۱۹، ۴۳۰.
در ملک سیام ۴۱۹.
دره نادری ۴۱۸.
دستورالاخوان ۹۳، ۹۷، ۹۸، ۱۰۶، ۱۰۸، ۱۱۰.
دستور الوزراء ۴۲۳.
دستور عشاق ۴۰۷.
دمیة القصر ۱۶۸.
دنبالهٔ تاریخ طبری ۷۱، ۱۱۴.
دندان‌پزشکی امروز (مجله) ۴۵۴.
دو رساله در آشپزی ۴۰۷.
دو رساله در شناخت عطر ۴۲۸.
دوفرس نامه ۵۳۹.
دومین سالنامهٔ احصائیه ۷۱۴.
دومین کتاب سال کشاورزی ۶۹۹.
ده هزار مایل در ایران ۲۲۳.
ده هزار مثل فارسی ۵۵۰.
دیاربکریه ۵۴۶.
دیوان آصفی هروی ۱۰۶.
دیوان اثیر الدین اخسیکتی ۴۰۴.
دیوان ازرقی هروی ۱۰۶، ۴۲۵.
دیوان اشرف مازندرانی ۹۸، ۴۱۹، ۴۲۰، ۴۲۹، ۵۴۲.
دیوان الادب ۴۱۴.
دیوان امیر خسرو دهلوی ۵۳۱.
دیوان امیر معزی نیشابوری ۵۳۰، ۵۳۱.
دیوان انوری ۲۲۰.

www.tabarestan.info تبرستان

دیوان بدر شیروانی ۴۰۶، ۴۲۴، ۵۴۴.
دیوان بسحاق اطعمهٔ شیرازی / مولانا بسحق حلاج ۱۰۵، ۲۱۹، ۴۰۰، ۴۰۳ تا ۴۱۷.
دیوان پروین اعتصامی ۷۰۸.
دیوان پیرشرفشاه دولائی ۵۵۱.
دیوان تأثیر تبریزی ۴۱۲، ۴۱۷.
دیوان جلال الدین عضد ۲۱۱.
دیوان جمال الدین عبدالرزاق اصفهانی ۲۱۹.
دیوان خاقانی شروانی ۴۰۹، ۴۱۳، ۴۲۴، ۴۲۵، ۵۳۰، ۵۴۸، ۵۵۵، ۷۰۸.
دیوان دقیقی طوسی ۹۹، ۴۲۷.
دیوان رفیع لنبانی ۵۳۰.
دیوان ریاض همدانی ۹۲.
دیوان سراج الدین قمری آملی ۴۲۵، ۵۳۱.
دیوان سلطان ولد ۵۳۱.
دیوان سلیم قلی تهرانی ۱۰۶، ۴۰۶، ۴۰۷، ۴۰۹، ۴۱۳، ۴۱۴، ۴۱۸ تا ۴۲۰.
دیوان سوزنی سمرقندی ۴۱۳.
دیوان سید حسن غزنوی ۵۳۱.
دیوان سیف اسفرنگی ۵۳۱.
دیوان سیف فرغانی ۴۱۶.
دیوان شرفشاه دولائی ۵۵۱.
دیوان شفائی اصفهانی ۴۰۵، ۵۴۰.
دیوان شفیعا شیرازی ۴۲۰.
دیوان شورش عشق ۵۴۰.
دیوان صحبت لاری ۵۵۰.
دیوان ظهیر فاریابی ۵۳۰، ۵۳۱.
دیوان عبدالواسع جبلی ۱۰۸.
دیوان عثمان مختاری ۴۲۶، ۵۳۱.
دیوان عطار نیشابوری ۵۳۱.
دیوان عنصری بلخی ۴۱۹.
دیوان غمگین اصفهانی ۴۰۵.
دیوان فرخی سیستانی ۲۲۸، ۴۱۹.
دیوان قطران تبریزی ۴۰۱.
دیوان قمری اصفهانی / نظام الدین محمود ۲۱۰.
دیوان قوامی رازی ۲۱۵، ۵۳۱، ۵۴۹، ۵۵۴.
دیوان کمال الدین عبدالرزاق اصفهانی ۵۳۰، ۵۴۹، ۵۵۱.
دیوان گرجی اصفهانی ۴۰۶، ۴۱۴ تا ۴۱۶.
دیوان گویاپنجابی ۹۸.
دیوان لامعی گرگانی ۱۰۸.
دیوان لغات الترک ۹۱، ۳۹۱.
دیوان مجیربیلقانی ۴۰۰.
دیوان محتشم کاشانی ۵۴۹.
دیوان محمدبن حسام خوسفی ۴۰۵.
دیوان مسعود سعد ۵۳۰.
دیوان منوچهری ۹۷، ۷۰۷، ۱۱۸، ۴۰۱.
دیوان ناصرخسرو ۹۸، ۴۰۹، ۴۱۲، ۵۴۹، ۷۰۸.
دیوان ناظم هروی ۱۱۲، ۵۴۲.
دیوان نجیب جرفادقانی ۵۳۰، ۵۴۴.
دیوان نزاری قهستانی ۲۲۲.
دیوان نظامی گنجوی ۴۲۰.
دیوان واعظ قزوینی ۶۳، ۱۱۲، ۴۲۴، ۵۴۹.

ذخایر التراکیب ۸۸.
ذخیرهٔ خوارزمشاهی ۲۵، ۳۹۷، ۴۰۲، ۴۰۹، ۴۱۲، ۴۱۷، ۴۳۸، ۵۲۹، ۵۳۰، ۵۳۳، ۵۳۷ تا ۵۳۴
ذخیرهٔ شاهنشاهی [؟] ۴۳۸.

راج ترنگینی / تاریخ کشمیر ۱۰۸، ۲۲۸، ۷۰۰.
راحة الصدور ۲۱۵.
راز الهام ۵۵۰.
رامایَن ۲۳۰.
راهنمای نامگذاری پیوندهای شیمیایی ۱۰۵، ۴۱۸.
رحلهٔ ابن بطوطه / سفرنامه ۲۰۷.
رسالاتی در خوشنویسی ۴۲۳.
رساله دربارهٔ کاغذ ۴۲۷.
رساله در تاریخ ادیان ۱۱۴.
رسالهٔ افیونیه ۴۶۷.
رسالهٔ تجلیات ۵۲۲.
رسالهٔ جوهریه ۳۷۲.
رسالهٔ حظیات ۴۶.
رسالهٔ خوابنامه ۳۲۵.
رسالهٔ دلگشا ۱۱۰، ۲۹۵.
رسالهٔ طبی ۴۵۴.
رسالهٔ فلکیه ۶۵۰، ۷۰۸.
رسالهٔ فی اصول الطیب و المرکبات العطریه ۳۷۸، ۴۲۸.
رسالهٔ قشیریه ۱۰۹، ۲۱۱، ۴۰۰.
رسالهٔ لذات ۴۶.
رسالهٔ ماجرای برنج و بغرا ۳۰۰، ۳۰۳، ۳۱۵، ۳۱۹، ۳۲۴.
رسالهٔ مأکول و مشروب ۱۴، ۹۲.
رستاخیز (روزنامه) ۵۰۳، ۵۵۲.
رستم التواریخ ۱۱۴، ۷۰۹.
رستنی‌های ایران ۸۸.
رکن الاسفار ۱۱۸.
رمضان در فرهنگ مردم ۴۰۵.
رودها و رودنامهٔ ایران ۲۱۳.
روزگاران ایران ۳۸۸، ۳۹۰.
روزنامهٔ خاطرات اعتماد السلطنه ۹۱، ۱۱۳.
روزنامهٔ سفرخراسان ۱۱۳.
روزنامهٔ سفر هیئت سرجان ملکم ۲۱۸.
روزنامهٔ وقایع اتفاقیه ۶۹۵، ۷۱۰.
روش نمونه برداری زعفران ۷۱۳.
روش‌های استاندارد زعفران در اسپانیا ۷۱۳.
روضات الجنات فی اوصاف

تبرستان www.tabarestan.info

مدینه هرات ۲۲۲، ۲۲۷، ۳۹۱، ۴۱۰.
روض الجنان ۴۳۰، ۵۴۷، ۶۴۶، ۷۰۷.
روضه اولالباب ۴۰۴.
روضهٔ خلد ۳۹۴.
روضة الصفویه ۱۱۸.
روضة الفریقین ۴۸۷، ۵۴۸.
روضة الکتاب ۵۳۱.
روضة المذنبین ۵۵۴، ۵۵۵.
ریاض الابرار ۳۶۹، ۴۲۶.
ریاض السیاحه ۲۱۸، ۲۱۱.
ری باستان ۲۱۵.

زبانشناسی و زبان فارسی ۹۰.
زبدة الآثار ۹۷.
زبدة التواریخ ۱۱۶، ۴۰۵، ۴۱۹.
زراعت زعفران ۸۸، ۷۰۲، ۷۰۴، ۷۰۶.
زعفران ۷۰۲، ۷۰۴.
زعفران آیین کاربرداشت و فراوری ۷۱۲.
زعفران ایران ۹۸، ۹۹، ۱۰۳، ۱۰۵ تا ۱۱۵، ۲۱۲، ۲۱۶ تا ۲۱۹، ۲۲۸ تا ۲۳۲، ۲۳۴، ۲۳۶، ۴۰۰، ۴۰۵، ۴۰۹، ۴۲۰، ۴۲۵ تا ۴۳۰، ۵۳۰، ۵۳۱، ۵۳۵، ۵۳۷، ۵۳۹ تا ۵۴۱، ۵۴۹، ۵۵۴، ۷۰۰، ۷۰۳، ۷۱۲.
زعفران روش‌های آزمون ۷۱۲.
زعفران زراعت، فرایند، ترکیبات شیمیایی ۵۵۴ تا ۵۵۹، ۷۰۱، ۷۰۴، ۷۱۳.
زعفران طلای سرخ ایران ۸۸، ۷۰۲ تا ۷۰۴.
زعفران طلای سرخ حاشیه‌های کویر ۹۳، ۵۳۷.
زعفران طلای سرخ در تاریخ و فرهنگ ایران ۵۳۷.
زعفران طلای قرمز ۵۵۱، ۷۰۲، ۷۰۳.
زعفران فنآوری تولید و فرآوری ۷۰۲، ۷۰۴ تا ۷۰۶، ۷۱۲ تا ۷۱۴.
زعفران یا طلای سرخ ۵۳۷.
زمین و بلای ناگهانی ۲۳۵.
زندگی اجتماعی در حکومت عباسیان ۲۱۶، ۴۰۲.
زندگی مسلمانان در قرون وسطی ۴۰۷.
زیتون (مجله) ۹۳.
زیر آسمان ایران ۴۰۸.
زینت المجالس ۲۱۱، ۲۱۲، ۲۲۲.

سالنامه / آمارنامهٔ گمرک ایران ۶۶۳ تا ۶۶۹، ۷۱۱ تا ۷۱۴.
سالنامهٔ آمار بازرگانی ۷۱۱.
سبک‌شناسی ۴۰۹.
سخنوران و خطاطان زنجان ۱۱۸.
سخن و سخنوران ۱۰۵.
سراج التواریخ ۴۳۰.
سراج السائرین ۵۴۸.
سراج اللغات ۲۶، ۴۹، ۱۰۷.
سراللغه ۲۱، ۹۵.
سرزمین شیر و خورشید ۶۴.
سرزمین‌های خلافت شرقی ۱۱۲، ۲۱۴، ۲۱۶، ۲۱۸، ۲۱۹.
سرزمین هند ۴۱۹.
سرمایهٔ حیات ۵۴۰.
سرمهٔ سلیمانی ۹۶، ۱۱۸، ۳۶۰، ۴۴۲.
سفارتنامه‌های ایران ۱۱۲.
سفرروس ۴۰۸.
سفرنامه بارون فیودورکورف ۴۰۸.
سفرنامه ژنرال سرپرسی سایکس ۲۲۳، ۷۱۰.
سفرنامه فردریچاردز ۲۳۷.
سفرنامه کمپفر ۴۰۷.
سفرنامهٔ ابن بطوطه ۲۰۷، ۲۳۴، ۲۳۷، ۴۱۱.
سفرنامهٔ ابودلف ۱۰۳، ۱۰۷، ۲۱۸، ۴۲۸.
سفرنامهٔ اروتین طنبوری ۱۱۲.
سفرنامهٔ اصفهان ۲۱۶.
سفرنامهٔ الیویه ۲۱۶، ۴۰۷.
سفرنامهٔ اوژن فلاندن ۴۰۸.
سفرنامهٔ اولئاریوس ۴۰۱، ۴۰۷، ۴۱۸، ۷۰۸.
سفرنامهٔ ایالت خراسان ۲۲۲.
سفرنامهٔ بخارا ۱۱۳.
سفرنامهٔ پولاک ۲۲۳، ۴۰۸.
سفرنامهٔ پیترو دلاواله ۲۳۶، ۴۰۳، ۴۰۷، ۴۱۹، ۴۲۹.
سفرنامهٔ تاورنیه ۲۳۷.
سفرنامهٔ تلگرافچی ۵۴۹.
سفرنامهٔ جکسن ۲۲۷، ۳۸۸.
سفرنامهٔ جنوب ایران ۲۱۷.
سفرنامهٔ حاج سیاح به فرنگ ۲۱۸.
سفرنامهٔ حاجی پیرزاده ۴۱۸.
سفرنامهٔ خانیکوف ۱۱۲.
سفرنامهٔ خراسان ۱۱۳.
سفرنامهٔ خراسان و سیستان ۴۳۰.
سفرنامهٔ خراسان و کرمان ۱۱۳.
سفرنامهٔ ژان اوتر ۲۱۲، ۲۲۹.
سفرنامهٔ سدید السلطنه ۱۱۵.
سفرنامهٔ سیف الدوله ۲۲۳.
سفرنامهٔ شاردن ۴۰۰، ۴۲۹، ۷۰۸.
سفرنامهٔ فریزر ۱۱۷.
سفرنامهٔ فیگوئروآ ۴۰۷.
سفرنامهٔ گاسپاردورویل ۴۰۷.
سفرنامهٔ گروته ۹۱.
سفرنامهٔ مارکوپولو ۴۱۶.
سفرنامهٔ مازندران ۱۱۸.
سفرنامهٔ میرزا ابوطالب خان ۴۱۶.
سفرنامهٔ میرزا خانلر خان ۲۲۲، ۲۲۳، ۴۳۰، ۷۰۵.
سفرنامهٔ میرزامحمد حسین فراهانی ۲۱۹، ۲۳۷.

www.tabarestan.info تبرستان

سفرنامهٔ ناصرخسرو ۲۲۳، ۲۲۵، ۲۳۱.
سفرنامهٔ هنری بایندر ۴۰۸.
سفرهٔ اطعمه ۲۹۲، ۴۰۶، ۴۰۸، ۴۱۰، ۴۱۴، ۴۱۵.
سفری به دربار سلطان صاحبقران ۹۰.
سفینهٔ تبریز ۴۲۳.
سفینهٔ سلیمانی ۴۱۹.
سلم السموات ۹۸، ۱۰۸، ۵۳۰.
سلوک الملوک ۴۴۹، ۵۵۲.
سمک عیار ۳۱۳، ۳۱۷، ۳۳۱، ۳۴۳، ۳۷۰، ۴۱۱، ۴۱۶، ۴۱۹، ۴۲۶.
سند بادنامه ۳۷، ۴۹، ۱۰۳، ۱۰۷، ۳۴۴، ۴۱۹.
سواد الخط ۳۷۳، ۴۲۶.
سوانح الافکار رشیدی ۲۱۰، ۲۱۲، ۲۳۶، ۳۹۸، ۷۰۸.
سه سال در دربار ایران ۴۰۸.
سه سفرنامه ۱۱۲.
سیاحتنامهٔ شاردن ۲۱۰، ۲۱۸، ۴۰۴.
سیاحتنامهٔ فیثاغورث ۲۴۴، ۲۸۸، ۲۸۹.
سیاست نامه ۱۱۶، ۲۲۱.
سیرالملوک ۱۱۶، ۲۲۱، ۲۳۲.
سیر الملوک عجم ۱۳۲.
سیری در اساطیر یونان و رُم ۷۰.
سیری در شعر فارسی ۱۰۷.
سینوایرانیکا ۹۰، ۹۱.

شارح الاسباب ۲۸۶.
شاکرنامه ۵۵، ۱۱۰.
شال نامه ۷۵، ۱۱۵.
شاه طهماسب، مجموعهٔ اسناد و مکاتیب ۵۴۳.
شاهنامه ۵۵، ۹۹، ۱۱۴، ۱۷۵، ۲۲۰، ۲۹۳، ۳۰۱، ۳۷۰، ۳۹۰، ۴۰۴، ۴۰۹، ۴۲۳، ۴۲۵، ۴۲۷، ۴۲۹، ۴۳۰، ۷۰۵.
شاهنامهٔ ابومنصوری ۱۸۵.
شاهنامهٔ کهن پارسی ۳۹۲.
شرح احوال و اشعار شاعران بی‌دیوان ۱۰۴، ۴۲۱، ۴۲۲، ۵۵۱.
شرح اسماء العقار ۹۲، ۱۰۲.
شرح الاسباب ۴۰۴.
شرح حال رجال ایران ۱۱۳.
شرح حال صاحب بن عباد ۱۱۷.
شرح سفری به خراسان ۲۲۳.
شرح مینابازار ۴۱۳، ۴۱۴.
شرفنامه ۳۳۳، ۴۱۷، ۵۴۷.
شرفنامه / تاریخ مفصل کردستان ۱۱۸.
شرفنامهٔ منیری ۳۹.
شعر العجم ۲۲۸، ۴۲۹.
شعر دلبر ۵۵۱.
شفاء الاسقام و دواء الآلام ۲۸۶، ۴۰۴، ۴۶۷.
شناخت زعفران ایران ۸۸، ۹۳، ۱۱۴، ۲۰۹، ۲۱۵، ۲۲۳، ۲۲۵، ۲۲۶، ۲۳۳، ۲۳۶، ۴۲۷، ۵۰۷، ۵۳۰، ۵۳۷، ۵۴۲، ۵۵۴، ۵۵۵، ۵۵۸، ۵۵۹، ۶۹۹، ۷۰۱، ۷۰۲، ۷۰۵، ۷۰۷، ۷۱۰، ۷۱۲، ۷۱۴.
شهرهای ایران ۳۸۸.
شیرویهٔ بن ملکشاه رومی ۷۴، ۱۱۵.

صبح الاعشی ۴۴۷.
صحاح الفرس ۹۱، ۱۰۰، ۴۰۳، ۴۱۵، ۷۰۰.
صراح اللغه / صراح اللغات ۲۶، ۳۱۶.
صفوة الصفا ۴۰۶.
صلاح الصحاح ۵۳۹.
صور اسرافیل (روزنامه) ۴۱۷.
صورالاقالیم ۱۲۴، ۲۱۰، ۲۱۶.
صورة الارض ۱۰۳، ۲۱۰، ۲۱۱، ۲۱۴ تا ۲۱۸، ۲۲۱، ۲۲۳، ۴۲۳، ۴۲۸.
صیادان معنی ۲۲۹.
صیدنه ۹۱ تا ۱۰۳، ۱۰۹، ۱۱۱، ۱۱۴، ۲۱۴ تا ۲۱۶، ۲۲۰، ۲۲۷، ۲۲۸، ۲۳۱، ۳۹۴، ۳۹۷، ۴۱۴، ۴۲۱، ۵۲۹، ۵۳۳، ۵۳۸، ۵۴۱، ۵۴۳، ۶۰۹، ۶۵۴، ۷۰۴، ۷۰۸، ونیز ← کتاب الصیدنه صیدیه ۵۵۲.

طب اکبر ۱۰۴، ۵۲۹، ۵۴۲، ۵۴۳.
طب الفقراء و المساکین ۵۳۸.
طبخ ایرانی و فرنگی ۴۱۴.
طب در دورهٔ صفویه ۵۳۹، ۵۴۴.
طبقات اکبری ۲۲۸.
طبقات السلاطین ۲۱۱.
طبقات ناصری ۱۷۶، ۲۲۲.
طرائق الحقایق ۹۸، ۵۴۴.
طوطی‌نامه ۱۱۰.

ظرایف و طرایف ۹۶.

عالم آرای شاه طهماسب ۵۴۳.
عالم آرای نادری ۶۲، ۱۱۲، ۱۱۴.
عبور از صحاری ایران ۴۱۴.
عجائب المخلوقات ۱۰۳، ۱۸۵، ۲۱۰، ۲۱۷ تا ۲۱۹، ۲۳۰، ۲۳۳، ۴۲۸، ۴۳۲، ۵۳۰، ۵۳۷، ۵۳۹، ۵۴۳.
عجائب المخلوقات و غرائب الموجودات ۱۰۸، ۵۳۳، ۵۳۹، ۵۴۲، ۵۴۳، ۵۴۵.
عرایس الجواهر و نفایس الاطایب ۱۰۳، ۲۱۵، ۲۲۱، ۴۲۶، ۴۲۸، ۵۲۹.
عطرنامهٔ علائی ۳۷۸، ۴۲۸.
عقاید النساء ۴۹۶، ۵۵۱.
عقاید و رسوم عامهٔ مردم

تبرستان www.tabarestan.info

خراسان ۴۰۰، ۴۰۵، ۵۴۰، ۵۵۰.
عقد العلی للموقف الاعلی ۲۱۵، ۳۹۱، ۵۳۹.
عقد الفرید ۲۱۴.
علاج الامراض ۴۳۴.
علم فلاحت ۵۶۴.
علم فلاحت و زراعت ۶۹۹.
عماد السعادات ۳۵۴، ۴۲۳.
عمل صالح ۲۲۹.
عمل صالحین ۴۵۷.
عهد عتیق و عهد جدید ۱۰۲.
عین الوقایع ۷۲.
عیون الاخبار ۳۹۴.
عیون الانباء فی طبقات الحکماء ۵۳۸، ۵۴۵.

غذا به جای دوا ۵۵۷.
غرر اخبار ملوک الفرس ۹۹، ۱۵۳، ۲۲۱، ۳۹۲.
غیاث اللغات ۹۳، ۹۷، ۳۲۶.

فارس نامهٔ ابن بلخی ۴۰۰.
فارسنامهٔ ناصری ۲۱۷، ۴۱۰، ۷۱۰.
فارسی اصفهانی ۷۰۰.
فارسی عامیانهٔ افغانی ۳۰۹.
فارسی هروی ۵۳۹، ۷۰۴.
فتحنامهٔ نائبی ۴۲۹.
فتوح البلدان ۱۱۵، ۲۱۸، ۲۲۶، ۴۲۵، ۵۵۲.
فرائد اللآل فی مجمع الامثال ۴۰۲.
فرخنامه ۲۳۰، ۴۰۱، ۴۱۱، ۴۲۶، ۵۲۹، ۵۳۸، ۵۴۱.
فرخ نامه / راماین ۱۸۴.
فرخنده پیام ۵۵۰.
فردوس الحکمه ۵۲۹.
فردوس / تون ۲۲۵.
فَرَس نامه ۵۳۹.
فرهاد و شیرین ۴۸۶.
فرهنگ آبادی‌ها و مکان‌های مذهبی کشور ۱۱۱.
فرهنگ اساطیر یونان و رُم ۱۱۴.
فرهنگ اسلام در اروپا ۱۹۶، ۲۳۳.
فرهنگ اصطلاحات علمی ۵۵۶.
فرهنگ اصطلاحات و تعریفات نفایس الفنون ۱۰۲، ۱۰۶.
فرهنگ البسهٔ مسلمانان ۹۹، ۴۲۲.
فرهنگ انجمن آرای ناصری ۳۰، ۳۲، ۳۹، ۹۴، ۱۰۰، ۴۰۶، ۴۱۰.
فرهنگ اورنگ ۹۶.
فرهنگ ایران زمین ۱۱۶، ۲۱۶، ۴۲۸، ۵۴۶.
فرهنگ بزرگ سخن ۷۱۲.
فرهنگ تاریخی سنجش‌ها ۸۹، ۲۲۸.
فرهنگ تطبیقی نام‌های قدیم و جدید مکان‌های جغرافیایی ۲۲۵.
فرهنگ جانسون ۳۱.
فرهنگ جعفری ۴۰، ۱۱۸.
فرهنگ جغرافیایی ایران ۱۱۱، ۱۱۳، ۱۶۰، ۲۲۳ تا ۲۲۶، ۷۱۰.
فرهنگ جهانگیری ۸، ۱۰، ۳۹، ۸۹، ۱۰۱، ۲۹۱، ۳۹۱، ۴۰۳، ۴۰۵، ۴۴۲.
فرهنگ داروها و واژه‌های دشوار کتاب الابنیه ۹۲، ۱۰۲.
فرهنگ دارویی ۵۵۶.
فرهنگ رشیدی ۱۰۰، ۲۲۲، ۴۰۳.
فرهنگ‌روستایی ۲۱۷، ۷۰۱، ۷۰۴.
فرهنگ شعوری السان العجم ۲۳، ۹۶.
فرهنگ عامهٔ گلپایگان ۹۱.
فرهنگ عمید ۵۴۲، ۷۱۲؛ فرهنگ عمید / دایرة المعارف ۹۴.
فرهنگ عوام ۵۴۸.
فرهنگ فارسی ۹۰، ۱۰۲، ۱۰۳، ۱۰۶، ۲۲۵، ۲۳۱، ۲۳۲، ۳۹۴، ۳۹۸، ۴۱۵؛ فرهنگ حسین وفایی ۹۱، ۴۰۳؛ فرهنگ عامیانه ۱۱۵؛ فرهنگ مدرسهٔ سپهسالار ۱۰۰، ۴۰۳؛ فرهنگ نوین ۷۱۲.
فرهنگ کتابهای فارسی ۹۷.
فرهنگ کنایات ۱۰۴، ۱۰۶.
فرهنگ کوچک زبان پهلوی ۸۸، ۳۹۲، ۳۹۸، ۳۹۹، ۴۰۱.
فرهنگ گویشی خراسان بزرگ ۴۰۸.
فرهنگ گیاهان دارویی... کردستان ۱۰۹.
فرهنگ مترادفات ۴۲۲.
فرهنگ‌مجموعةالفرس ۴۰۰، ۴۱۵.
فرهنگ محتشمی ۲۶، ۹۸.
فرهنگ نامهای گیاهان ایران ۹۶، ۳۹۲، ۴۰۶، ۵۳۹.
فرهنگ نظام ۳۲، ۹۹، ۱۰۰، ۳۲۲، ۴۰۵، ۴۱۴، ۴۳۰، ۵۴۳.
فرهنگ نفیسی ۲۳، ۳۰، ۹۳، ۹۴، ۹۶، ۹۹، ۱۰۳، ۱۰۴، ۴۱۶، ۵۴۴.
فرهنگ واژه‌های فارسی در عربی ۱۰۴، ۱۱۱، ۳۹۴.
فرهنگ وفایی ۱۴.
فضائل الصحابه ۸۰.
فنون جدید آشپزی ۴۱۴.
فوائد الانسان ۱۵، ۹۲، ۱۰۴، ۵۳۹.
فهرستگان زعفران ایران ۷۱۶.
فیه مافیه ۴۰۶.

قاموس الاعلام ۹۷، ۲۳۵.
قاموس المحیط ۱۱۱.
قاموس کتاب مقدس ۱۱۴، ۲۳۱.
قانون ادب ۹۳ تا ۱۰۱، ۱۱۰، ۱۱۱، ۴۲۱.
قانون المسعودی ۱۷۷.
قانون در طب ۴۰۱، ۴۱۷، ۴۱۸،

www.tabarestan.info تبرستان

۴۲۸، ۵۲۹، ۵۳۰، ۵۳۳، ۵۳۷، ۵۳۸، ۵۴۱، ۵۴۲.
قانون قزوینی ۷۰۸.
قرآن مجید ۷۷، ۳۵۹، ۴۷۷، ۴۸۰، ۵۰۱؛ ~ با ترجمهٔ منظوم ۴۲۰.
قرابادین قادری ۵۴۲، ۵۴۳.
قرابادین کبیر ۳۰، ۸۸، ۹۰، ۹۸، ۱۰۰، ۱۰۱، ۱۰۵، ۲۱۸، ۴۰۱، ۴۰۳، ۴۰۴، ۴۱۴، ۴۱۷، ۴۱۸، ۵۳۴، ۵۴۴.
قصص الانبیاء ۵۴۷.
قصص الخاقانی ۵۴۳.
قصص و حکایات المرضی ۱۰۴.
قصهٔ تخت طاقدیس ۳۹۳.
قصهٔ سنجان ۱۷۹.
قطر المحیط ۹۳.

کارنامک اردشیر بابکان ۱۸۵.
کارنامه / رساله در باب طباخی ۳۱۸، ۴۰۵، ۴۰۷، ۴۱۰، ۴۱۲، ۴۱۶.
کاروان هند ۴۱۸.
کامل التعبیر ۵۴۵.
کتاب آرایی در تمدن اسلامی ۴۲۵.
کتاب آشپزی رومیان ۲۵۱.
کتاب الاسرار ۱۰۵.
کتاب الاغانی ۱۰۴، ۴۰۱، ۴۲۲، ۴۲۷، ۷۰۷.
کتاب الاغراض الطبیه و المباحث العلائیه ۴۰۱، ۴۲۹، ۵۴۱.
کتاب الانساب ۳۳۱.
کتاب البخلاء ۴۰۹.
کتاب البلغه ۹۱، ۴۱۳.
کتاب التنویر ۳۹۵، ۳۹۷، ۳۹۹.
کتاب الحاوی ۴۶۸.
کتاب الحکمه فی الادعیه ۴۲۴.
کتاب الخراج ۱۱۶.
کتاب الخواص ۴۷۵.
کتاب الصیدنه فی الطب ۲۸، ۲۹، ۹۲ تا ۱۰۳، ۱۰۹، ۱۱۴، ۱۱۵، ۱۶۱، ۲۱۴ تا ۲۱۶، ۲۲۰، ۲۲۷، ۲۲۸، ۲۳۱، ۳۹۳، ۳۹۴، ۳۹۷، ۳۹۹، ۴۱۴، ۴۲۱، ۴۲۸، ۵۲۹، ۵۴۱، ۵۴۳، ۷۰۸.
کتاب الطبیخ ۴۰۴، ۴۱۱.
کتاب العروض ۸۳.
کتاب الفلاحه و العماره ۵۶۴.
کتاب القوافی ۸۳.
کتاب اللغات ۸۲.
کتاب النبات ۳۹۹.
کتاب أبدال الادویه ۴۶۸.
کتاب جامع ۲۷۵.
کتاب جغرافیا ۷۱۱.
کتاب حج ۵۰۰.
کتابخانه ابن طاووس و احوال و آثار او ۱۱۶.
کتاب سال کشاورزی ۱۰۵، ۵۵۴.
کتاب شجرهٔ طبیه ۴۱۳.
کتابشناسی کتابهای خطی ۴۲۷.
کتاب عشر و خراج ۴۹۹.
کتاب فلاحت ۲۱۷، ۲۲۶، ۵۷۶.
کتاب فی محنة الطبیب الفاضل ۴۴۶.
کتاب مستطاب آشپزی ۴۱۵.
کتاب مقدس ۱۰۲.
کتیب معجزات ۵۴۷.
کثیر الفواید ۳۸۶.
کسائی مروزی ۱۰۳.
کشاورز (مجله) ۷۰۶.
کشاورزی و مناسبات ارضی در ایران عهد مغول ۹۰، ۱۴۲، ۲۱۷، ۳۹۳، ۴۲۱.
کشت و دام و صنعت (مجله) ۴۲۸.
کشف الظنون عن اسماء الکتب والفنون ۷۱۱.
کشف اللغات ۲۶.
کشف اللغت ۳۲۶.
کشف الهاویه ۳۹۵.
کشور حیره ۳۹۵.
کفایهٔ منصوری ۴۶۸.
کلثوم ننه ۴۹۶، ۵۵۱.
کلیات آثار ادیب قاسمی ۱۱۵، ۵۵۰.
کلیات آثار سیدانسفی ۱۰۷، ۴۱۲.
کلیات اشعار طالب آملی ۴۰۱، ۵۵۴.
کلیات حکیم سوری ۴۰۶.
کلیات خمسه ۲۱۹، ۴۰۰، ۴۰۲ تا ۴۰۴، ۴۱۳، ۴۱۷، ۴۲۰، ۴۲۱، ۴۲۷، ۵۳۰، ۵۳۱.
کلیات دیوان امیر معزی ۹۸.
کلیات دیوان شمس تبریزی ۹۷، ۱۰۶، ۵۳۰.
کلیات سعدی ۵۵۰، ۵۵۴.
کلیات صهبایی ۱۰۶.
کلیات طغرا ۵۵۲.
کلیات عبید زاکانی ۱۱۰، ۴۰۷.
کلیات نظم ولا ۴۱۸، ۴۲۰.
کلیله منظوم ۴۱۳.
کلیله و دمنه ۴۹، ۱۰۷.
کورش نامه ۲۸۹، ۳۸۸، ۴۲۸.
کویر اندیشه ۵۵۰.
کویرهای ایران ۴۲۱.
کیمیای سعادت ۱۱۲، ۱۱۷.
کیهان (روزنامه) ۴۳۸.

گرشاسب نامه ۹۰، ۱۸۵، ۲۲۷، ۲۳۰، ۳۵۳، ۳۷۰، ۴۲۷، ۴۳۰، ۷۰۵.
گزارش (مجله) ۷۰۲.
گزارش ایران ۱۱۷.
گزارش هیأت اعزامی به اسپانیا ۷۰۴، ۷۰۶، ۷۰۷.
گزیدهٔ زاد اسپرم ۳۹۳.
گلچرخ (مجله) ۸۹.

www.tabarestan.info تبرستان

گلدستهٔ زعفرانی ۷۲.
گلزار جاویدان ۴۱۸.
گلزار صفا ۳۶۹، ۵۲۸.
گلزار صیرفی ۴۲۶.
گلزارکشمیر ۱۰۸، ۵۷۳، ۷۰۱.
گلستان سعدی ۵۵۴.
گلستان هنر ۳۷۳، ۴۲۶، ۴۲۷.
گلشن مراد ۸۴، ۱۱۷.
گلها و گیاهان شفابخش ۵۳۷، ۵۴۲.
گنج دانش ۵۴۳.
گنج سخن ۱۰۳.
گنج شایگان ۸۸، ۸۹، ۲۲۴.
گنجینه دارو و درمان ۱۰۶.
گنجینهٔ اسرار ۸۶، ۱۱۸.
گوهر شبچراغ ۴۵۷، ۵۴۲.
گویش بروجردی ۷۰۰.
گویش کردی مهاباد ۷۰۰.
گیاهان دارویی ایران ۱۰۹.
گیاهان زراعی ۲۳۰، ۷۰۴.
گیاه درمانی ۵۵۳.
گیاهنامهٔ تورنی فورت ۴۳۶.
گیاهنامهٔ کولپپر ۴۳۶.
گیتاشناسی ایران ۲۱۳.
گیتاشناسی کشورها ۲۳۵.
گیلان و آذربایجان شرقی ۴۰۰.

لاله‌ها و زنبق‌های ایران ۸۸.
لباب الانساب ۵۳۵.
لب اللباب ۱۰۳، ۱۰۷، ۱۰۹، ۲۱۳، ۲۳۵، ۵۳۰، ۵۵۴.
لسان التنزیل ۴۰۳.
لسان العجم ۲۳، ۹۶.
لسان العرب ۹۵، ۲۶۵، ۴۱۴.
لشکرکشی کورش / بازگشت ده هزار نفر ۳۹۰.
لطائف الحقائق ۵۴۶.
لطائف الطوائف ۴۵، ۱۰۵، ۱۱۱، ۴۱۱، ۵۴۶.
لطائف المعارف ۱۰۱، ۲۱۴، ۲۲۱، ۳۹۱، ۴۲۲.
لغات عامیانهٔ فارسی افغانستان ۱۱۱، ۴۱۴.
لغت فرس ۳۷، ۹۱، ۱۰۰، ۳۲۷، ۴۰۲، ۴۱۵؛ لغات فرس ۴۱۵.
لغت‌نامه ۲۹، ۳۰ و بسیاری صفحات دیگر.
لهجهٔ بخارائی ۷۰۴.

مآثر الملوک ۴۱۹.
مآثر رحیمی ۴۰۴.
مادة الحیوة / رساله در علم طباخی ۴۰۵، ۴۱۶.
مازندران و استراباد ۹۲.
مالک و زارع در ایران ۲۲۳.
مثالب الوزیرین ۸۲.
مثنوی در صفت بنگاله ۴۲۴، ۴۲۹.
مثنوی شاه و گدا ۱۱۸.
مثنوی شرفنامه ۴۱۳.
مجربات سلیمانی ۳۵۹، ۴۲۴.
مجلهٔ ماهانهٔ مدرسهٔ عالی فلاحت ۲۱۷، ۵۷۶، ۷۰۱، ۷۰۲.
مجمع الادویهٔ ناصری ۵۴۱.
مجمع الانساب ۲۲۸، ۴۳۰.
مجمع التواریخ ۱۱۴.
مجمع التواریخ سلطانیه ۴۰۵.
مجمع الجوامع ۸۸، ۱۱۲، ۲۲۶، ۲۳۷، ۴۰۳، ۴۱۷، ۴۶۹.
مجمع الفرس ۱۰۰، ۱۱۸، ۲۲۲، ۴۰۲، ۴۰۳، ۴۰۷، ۴۰۹، ۴۱۰، ۴۱۲، ۴۱۷.
مجمع الفصحاء ۹۸، ۱۰۷، ۱۰۸، ۵۳۰، ۵۳۱، ۵۴۹.
مجمل التواریخ ۳۳۹، ۳۵۶، ۴۲۳، ۴۷۸، ۵۴۶.
مجموعه مقالات محمد معین ۲۱۳، ۲۲۱، ۳۹۲.
مجموعهٔ آثار شیخ محمود شبستری ۵۴۹.
مجموعهٔ بقائی ۴۶۵.
مجموعهٔ علوم ایرانی در زراعت و فلاحت و باغبانی ۵۴۱، ۶۹۹.
مجموعهٔ مقالات همایش ملی زعفران ۵۰۶، ۵۵۷، ۵۶۰.
مجموعهٔ منابع تاریخی روابط چین ۲۳۰.
مجموعهٔ نوشته‌های پراکندهٔ صادق هدایت ۵۵۱.
محاسن اصفهان ۱۰۵، ۱۳۸، ۲۱۵، ۲۱۶، ۳۹۸، ۴۰۹.
محیط ۴۹۹.
محیط ادب ۲۳۴.
محیط زندگی و احوال و اشعار رودکی ۲۱۹.
مختارنامه ۵۳۱، ۵۵۱.
مختصر البلدان / البلدان ۹۰، ۲۰۹ تا ۲۱۱، ۲۱۵، ۲۱۶، ۲۹۰، ۴۲۸.
مختصر نافع ۴۱۹، ۵۰۰، ۵۵۲.
مخزن الادویه ۳۰، ۸۸، ۹۷ تا ۱۰۱، ۱۰۳، ۱۰۵، ۱۰۹، ۴۲۱، ۴۶۹، ۵۰۳، ۵۴۲.
مداد الخطوط ۴۲۷.
مرآت الاحوال جهان نما ۹۹، ۴۱۹.
مرآت الافراد ۴۰۷.
مرآت البلدان ۹۱، ۲۱۲، ۲۱۴، ۲۱۶، ۲۱۷، ۲۱۹، ۴۲۹.
مرآت الزمان ۵۴۶.
مرآت السفر ۱۱۳.
مرآت القاسان / تاریخ کاشان ۱۱۰.
مرآت الممالک ۴۲۳.
مرآت الوقایع ۱۱۷.
مراصدالاطلاع ۱۱۲، ۱۱۶، ۲۳۲.
مرزبان نامه ۵۶، ۱۱۱، ۲۸۴، ۴۰۴، ۵۶۳، ۶۹۹.
مروج الذهب و معادن الجوهر

www.tabarestan.info تبرستان

۱۱۵، ۲۹۲، ۳۹۴، ۴۰۲، ۴۰۶، ۴۱۹، ۴۲۱، ۴۲۸، ۵۴۶.
مسائل کشاورزی ایران (فصلنامه) ۶۹۹.
مسافرت در ارمنستان و ایران ۲۱۹.
مسالک و ممالک ۱۰۲، ۱۰۳، ۱۲۹، ۲۱۰ تا ۲۱۴، ۲۱۶ تا ۲۱۹، ۲۲۱، ۲۲۳، ۴۱۹، ۴۲۳، ۴۲۸.
مسامرة الاخبار ۹۹، ۵۴۸.
مسیر طالبی ۴۱۶.
مشرق زمین گاهوارهٔ تمدن ۴۰۰.
مصابیح القلوب ۴۰۷، ۴۱۳.
مصباح الارواح ۵۴۹.
مصطلحات الشعراء ۱۰۶.
مصنفات ۶۹۹.
مصیبت‌نامه ۵۰، ۱۰۸.
مضمار دانش ۴۴۸، ۵۳۹.
مطلع الشمس ۱۱۳.
معارف ۴۰۰، ۵۴۷.
معالم الذریه ۷۱۲.
معالم القربه فی احکام الحسبه ۵۵۲، ۶۴۸، ۶۸۳.
معاویه را بشناسید ۳۹۵.
معتقدات و آداب ایرانی ۱۱۳.
معجم البلدان ۹۴، ۱۱۱، ۱۱۲، ۱۱۶، ۱۱۷، ۲۱۰، ۲۱۱، ۲۲۷، ۲۳۱ تا ۲۳۳.
مفاتیح الادویهٔ ناصری ۵۴۱.
مفاتیح الارزاق ۴۵۲، ۵۴۵، ۵۶۵، ۵۷۱، ۷۰۰، ۷۰۱؛ ~ *نسخهٔ خطی* ۱۰۸.
مفاتیح العلوم ۱۰۲، ۴۰۶.
مفاتیح الکروب فی اخبار بنی ایوب / تاریخ ایوبیان ۴۲۰.
مفردات پزشکی ۵۴۲، ۵۵۵، ۵۵۷؛ ~ *جدید، مفردات و گیاهان دارویی ایران* ۵۵۳.
مقالات تربیت ۱۰۶.
مقالات شمس ۳۹۸.
مقالات قزوینی ۵۳۰.
مقامات حمیدی ۴۰۹، ۴۲۴، ۵۵۲.
مقدمه‌ای بر شناخت کشاورزی سنتی ایران ۶۹۹.
مقدمة الادب ۲۱، ۳۹۸، ۴۰۳، ۴۱۳.
مکاتبات رشیدی ۲۳۶.
مکارم الاخلاق ۴۰۲، ۴۱۹، ۴۲۱.
مکتوبات مولانا ۵۴۸.
ملخص اللغات ۹۶ تا ۹۹.
ممالک و مسالک ۱۰۲، ۲۱۰، ۲۱۱، ۲۱۴، ۲۱۶، ۲۱۸، ۲۱۹، ۲۲۳.
مناظره بین السیف و القلم ۳۴۸، ۴۲۱، ۴۸۹، ۵۴۸.
منافع الاغذیه و مضارها / بهداشت غذایی ۳۹۱، ۴۰۲، ۴۰۵.
منتخب ۴۰۲؛ ~ *الطائف* ۱۱۱، ۴۱۱؛ ~ *اللغات* ۲۶، ۹۶، ۹۷، ۹۹، ۱۱۱؛ ~ *منتخب رونق المجالس* ۵۴۷.
منتهی الارب ۱۹، ۲۸، ۲۹، ۳۵، ۳۷، ۸۰، ۹۳ تا ۹۷، ۱۰۱ تا ۱۰۳، ۱۰۶، ۱۰۹ تا ۱۱۱، ۱۱۶.
منشآت خاقانی ۳۶۲، ۴۲۴، ۴۲۵، ۴۸۸، ۵۴۸.
منشآت فرهاد میرزا معتمد الدوله ۱۱۵.
منطق الطیر ۵۰، ۱۰۸.
منهاج البیان ۲۷۵، ۴۰۹، ۴۵۶.
موجز الاسباب ۴۰۴.
موش و گربه ۲۹۵.
مونس الاحرار ۹۸، ۱۰۸، ۴۲۳، ۵۳۰، ۵۵۱.
مهابهارات ۱۷۹، ۲۲۸.
مهاجران آل ابوطالب ۲۳۵.
مهذب الاسماء ۹۳ تا ۹۹.
میراث ایران ۳۹۴.
مینوی خرد ۶۹۹.
میوه و گیاه درمانی ۵۵۹.
مؤید الفضلاء ۹۳.

نامه‌هایی از قهستان ۲۲۲.
نامهٔ پارسی (فصلنامه) ۱۱۰.
نامهٔ کشاورز (ماهنامه) ۵۷۶، ۷۰۱.
نامهٔ کشمیر ۲۲۹.
نان جو و دوغ گو ۵۴۹.
نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر ۲۱۰، ۲۳۳، ۲۳۴.
نزهت الاخبار ۴۱۰.
نزهت القلوب ۱۱۳، ۲۱۱ تا ۲۱۴، ۲۱۷، ۲۱۸، ۲۲۰ تا ۲۲۴
نزهت المجالس ۵۵۱.
نزهت المشتاق فی اختر الآفاق ۲۳۴.
نزهت نامهٔ علائی ۴۱۸، ۴۲۳، ۴۲۸، ۴۷۲، ۵۳۶، ۵۳۸.
نشریهٔ احصائیه ادارهٔ کل فلاحت ۲۲۵.
نفایس الفنون فی عرایس العیون ۳۴، ۴۷، ۱۰۲، ۱۰۵، ۳۱۷.
نقض ۲۱۵.
نوادرالتبادر لتحفة البهادر ۴۰۲، ۴۲۸، ۵۳۳.
نورالمشرقین ۲۱۵، ۲۱۶.
نهایه ۱۰۰؛ ~ *الادب فی فنون الادب* ۲۱۵، ۵۴۶؛ ~ *الرتبه فی طلب الحسبه* ۶۸۳.
نهج البلاغه ۳۹۵.

واژه‌نامه‌ای از گویش شوشتری ۹۷، ۴۰۰.
واژه نامهٔ گیاهی ۱۰۵، ۱۰۹.
ورزنامه ۵۶۴.
وضع مالی مسلمین ۴۳۰.
وقایع اتفاقیه ۶۵۵.
وقفنامهٔ ربع رشیدی ۳۹۸.

www.tabarestan.info تبرستان

ویژگی‌های میکروبی زعفران ۷۱۲.
ویس ورامین ۱۰۷.

هدایت المتعلمین فی الطب ۳۹۷، ۳۹۹ تا ۴۰۱، ۴۰۹، ۴۱۷، ۵۴۱.
هدیة الاحباب ۱۱۷.
هرمزدنامه ۹۰، ۷۰۴.
هزار افسانه ۴۸۰.
هزار و یکشب ۲۸، ۲۵۸، ۳۵۵، ۴۲۳، ۴۷۹، ۴۸۰، ۵۴۶.
هزاره‌های گمشده ۳۹۲.
هشت الهفت ۱۱۵، ۵۵۰.
هشت مقاله در زمینهٔ تاریخ ۲۳۰، ۷۰۷.
هفتاد سالگی فرخ ۱۰۷.
هفت اقلیم ۱۰۶، ۲۱۹، ۵۴۸.
هفت پیکر ۲۸۰، ۲۸۸، ۳۴۷، ۴۰۳، ۴۱۳، ۵۳۱، ۷۰۴.
هفت سلام ۳۶۲.
هفت کشور ۲۱۰.
هفت گنبد ۲۹۰، ۴۰۳، ۴۰۴.
همشهری (روزنامه) ۷۱۴.
هنر و مردم (مجله) ۳۶۹، ۴۲۶، ۵۵۲.

یادداشت‌های گاتاها ۵۴۴.
یادگار (مجله) ۴۰۹، ۴۲۴.
یادگار رضائی ۱۰۰.
یادیار مهربان ۱۱۸.
یاقوته ۵۴.
یتیمة الدهر ۴۰۳.
یغما (مجله) ۱۱۴، ۲۲۳، ۲۲۴، ۲۳۲، ۲۳۴، ۴۱۲، ۴۲۱، ۵۴۷.
یک روز از زندگانی داریوش ۸۹، ۲۴۷، ۲۸۹، ۳۹۰، ۴۱۷.
یواقیت العلوم ۴۴۹، ۵۴۰.
یوسف و زلیخا ۵۴۹.

تبرستان
www.tabarestan.info

کتابنامه

الف) منابع فارسی و عربی

آئینه‌چی، یعقوب. *مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران*، تهران، ۱۳۶۵.

آتشکدهٔ آذر. لطفعلی بیگ آذربیگدلی. به کوشش سید حسن سادات ناصری، تهران، ۱۳۳۸.

آتشکدهٔ آذر (نیمهٔ دوم). لطفعلی بیک آذربیگدلی، به کوشش میرهاشم محدث، تهران، ۱۳۷۸.

آداب الحرب و الشجاعه. محمدبن منصور، ملقب به مبارکشاه، به کوشش احمد سهیلی خوانساری، تهران، ۱۳۴۶.

آدمیت، فریدون و هماناطق، *افکار اجتماعی و سیاسی و اقتصادی*، تهران، ۱۳۵۶.

آذری، علاءالدین. *تاریخ روابط ایران و چین*، تهران، ۱۳۶۷.

آصفی هروی. *دیوان آصفی*، به کوشش هادی ارفع، تهران، ۱۳۴۲.

آل احمد، جلال. *سفرروس*، تهران، ۱۳۶۹.

آیتی، ابوالحسن. *خاطراتی از بیرجند*، بی جا، ۱۳۷۶.

ابتکار (ماهنامهٔ شماره‌های ۲۴۸ تا ۲۵۳) تهران، ۱۳۵۰، مقالات در باب «زعفران».

ابراهیم احدب طرابلسی. *فرائد اللآل فی مجمع الامثال*، بیروت، ۱۳۱۲ هـ

ابریشمی، محمدحسن. *زعفران یا طلای سرخ در تاریخ و فرهنگ ایران*، رسالهٔ تحقیقی دورهٔ لیسانس جغرافیا، دانشگاه ملی ایران، ۱۳۵۱.

ـــــ . *شناخت زعفران ایران*، تهران، ۱۳۶۶.

ـــــ . *زعفران طلای سرخ حاشیهٔ کویر*، تهران، اردیبهشت ۱۳۶۲.

ـــــ . *دانشنامهٔ جهان اسلام* (تهران، ۱۳۷۶، ذیل حرف ب)، مقالهٔ «برگه».

ـــــ . *دانشنامهٔ جهان اسلام* (تهران، ۱۳۷۹، ذیل حرف پ)، مقالهٔ «پستهٔ ایران».

ـــــ . *کتاب سال کشاورزی / دومین راهنمای کشاورزی*، تهران، ۱۳۷۶، مقالهٔ «تاریخچهٔ کشاورزی ایران».

ـــــ . *پستهٔ ایران*، شناخت تاریخی، تهران، ۱۳۷۳.

ـــــ . *زعفران ایران*، شناخت تاریخی و فرهنگی و کشاورزی، مشهد، ۱۳۷۶.

ـــــ . *خراسان پژوهی* (فصلنامه، شماره ۱، زمستان ۱۳۷۸، مشهد). مقاله «مُلک».

ـــــ . *کشت و دام و صنعت* (مجله، شماره‌های ۲۹ تا ۳۵، اردیبهشت تا آبان ۱۳۸۱، تهران)، مقالات «گل در فرهنگ ایرانی».

ـــــ . *بانک و کشاورزی* (مجله، شماره‌های ۶۶ تا ۶۹، پاییز ۳۷۷ تا زمستان ۱۳۷۸، تهران)، مقالات «زردچوبه در ایران».

ـــــ . *گزارش* (مجله، شمارهٔ ۱۳۲۵، اسفند ۱۳۸۱، تهران) مقالهٔ «چهارشنبه سوری منشاء از شبانگاه قتل متوکل دارد».

www.tabarestan.info تبرستان

ـــــــ . *زیتون* (مجله، شمارهٔ ۲۵، تیرماه ۱۳۶۲، تهران)، مقالهٔ «زعفران طلای سرخ حاشیهٔ کویر».
ـــــــ . *گلچرخ* (مجله، شمارهٔ ۲ و ۳، اردیبهشت و مرداد ۱۳۷۱، تهران) مقالهٔ «مشترکاتی از دیوان و پیشدادیان با سومریان».
ـــــــ . *پژوهشی پیرامون دوازده قرن زعفران در شعر فارسی*، مشهد آبان ۱۳۶۷.
ابن ابی صیبعه. *عیون الانباء فی طبقات الحکماء*. ترجمهٔ سید جعفر غضبان، تهران، ۱۳۴۹.
ابن اسفندیار کاتب، بهاءالدین محمد. *تاریخ طبرستان*، به کوشش عباس اقبال، تهران، ۱۳۶۶.
ابن بزاز اردبیلی. *صفوة الصفا*، به کوشش غلامرضا طباطبائی مجد، تبریز، ۱۳۷۳.
ابن بطلان بغدادی. *تقویم الصحه*، به کوشش غلامحسین یوسفی، تهران، ۱۳۵۰.
ابن بیطار، *جامع المفردات الادویه و الاغذیه*، بولاق، ۱۲۹۱ ه
ابن جزار قیروانی، ابوجعفر احمدبن ابراهیم. *طب الفقراء و المساکین*. به کوشش د. وجیهٔ آل طعمه، تهران، ۱۳۷۵.
ابن جزله. *منهاج البیان*، نسخهٔ خطی موزهٔ بریتانیا، به شمارهٔ ۵۹۳۴.
ابن حسام. *دیوان محمدبن حسام خوسفی*. به کوشش احمداحمدی بیرجندی، مشهد، ۱۳۶۶.
ابن حوقل. *صورة الارض*، ترجمهٔ جعفرشعار، تهران، ۱۳۴۵.
ابن خلدون. *تاریخ ابن خلدون / العبر*، ترجمهٔ عبدالحمید آیتی، تهران، ۱۳۶۸.
ابن رستهٔ اصفهانی. *الاعلاق النفیسه*، ترجمهٔ حسین قره‌چانلو، تهران، ۱۳۵۶.
ابن خردادبه. *المسالک و الممالک*، ترجمهٔ حسین قره چانلو، تهران ۱۳۷۰.
ابن فقیه همدانی. ابوبکر احمدبن محمد. *مختصر البلدان*، ترجمهٔ ح. مسعود، تهران، ۱۳۴۹.
ابن قتیبه. *کتاب عیون الاخبار*، قاهره، ۱۹۳۰ م.
ابن کیا، عبدالله محمدبن کیامازندرانی. *رسالهٔ فلکیه*، به کوشش والتر هینس، ویسبادن، ۱۹۵۲ م.
ابن مندویهٔ اصفهانی. *رسالهٔ فی اصول الطیب و المرکبات العطریه*، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه، تهران، ۱۳۴۷.
ابن ندیم. *الفهرست*، ترجمهٔ م. رضا تجدد، تهران ۱۳۴۶.
ابوالفداء، عمادالدین اسماعیل. *تقویم البلدان*، ترجمهٔ عبدالحمید آیتی، تهران، ۱۳۴۹.
ابوالفرج اصفهانی. *کتاب الاغانی*، ترجمهٔ محمدحسین مشایخ فریدنی، تهران، ۱۳۵۸.
ابوالقاسم عبدالله کاشانی. *عرایس الجواهر و نفایس الاطایب*، به کوشش ایرج افشار، تهران ۱۳۴۵.
ابوبکر طهرانی، *دیار بکریه*، به کوشش نجاتی لوغال و فاروق سومه‌ر، تهران، ۱۳۵۶.
ابودلف، مسعربن مهلهل خزرجی. *سفرنامهٔ ابودلف*، ترجمهٔ ابوالفضل طباطبائی، تهران، ۱۳۵۴.
ابوعلی‌سینا، شیخ الرئیس ابوعلی. *قانون در طب*، ترجمهٔ عبدالرحمن شرفکندی، تهران، ۱۳۶۷.
اجتهادی، ابوالقاسم. *وضع مالی مسلمین*، تهران، ۱۳۶۳.
احمد جام نامقی (شیخ احمد جامی / ژنده پیل) *سراج السائرین*، به کوشش علی‌فاضل، مشهد، ۱۳۶۸.
احمدی بیرجندی، احمد. *یغما* (مجلهٔ شمارهٔ ۹۲، اسفند ۱۳۳۴) مقالهٔ «بیرجند».
احیاء التذکره. رمزی مفتاح، قاهره، ۱۳۷۲ ه / ۱۹۵۳ م.
احیاء الملوک. ملک شاه حسین سیستانی، به کوشش منوچهر ستوده، تهران، ۱۳۴۴.

www.tabarestan.info تبرستان

اختیارات بدیعی علی‌بن حسین انصاری، به کوشش محمدتقی میر، تهران، ۱۳۷۱.
ـــــ ـــــ، نسخه خطی متعلق به مؤلف.
ـــــ. ـــــ، نسخهٔ خطی آقای خلیل مستوفی
ادیب الملک، عبدالعلی. *دافع الغرور*، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۴۹.
ادیب قاسمی کرمانی. *کلیات آثار*، به کوشش ایرج افشار، کرمان، ۱۳۷۲.
ارزقی هروی. *دیوان ارزقی هروی*، به کوشش سعید نفیسی، مشهد، ۱۳۳۶.
ارشاد الزراعه. قاسم بن یوسف هروی، به کوشش محمد مشیری، تهران، ۱۳۵۶.
اسدی طوسی. *گرشاسب‌نامه*، به کوشش حبیب یغمائی، تهران، ۱۳۵۴.
ـــــ. *لغت فرس*، به کوشش محمد دبیر سیاقی، تهران، ۱۳۵۶.
اسرار التوحید فی مقامات شیخ ابی‌سعید، محمدبن منور میهنی، به کوشش ذبیح الله صفا، تهران، ۱۳۶۱.
ـــــ .. محمدبن منور میهنی، به کوشش محمدرضا شفیعی کدکنی، تهران، ۱۳۶۶.
اسرار قاسمی. ملاحسین کاشفی سبزواری، تهران، بی‌تا.
اسفزاری، معین الدین محمد. *روضات الجنات فی اوصاف مدینهٔ هرات*، به کوشش محمد کاظم امام، تهران، ۱۳۳۸.
اسماعیل هنر یغمائی. *جندق و قومس در اواخر دورهٔ قاجاریه*، به کوش عبدالکریم حکمت یغمائی، تهران، ۱۳۶۳.
اشپولر، برتولد. *تاریخ مغول در ایران*، ترجمهٔ محمود میرآفتاب، تهران، ۱۳۶۵.
اشرف مازندرانی. *دیوان اشعار*، به کوشش محمدحسن سیدان، تهران، ۱۳۷۳.
اشعار کسائی مروزی. به کوشش جعفر شعار، ۱۳۶۸.
اصطخری، ابی اسحاق ابراهیم. *مسالک الممالک*، چاپ دخویه، بیروت ۱۹۲۷.
ـــــ. *مسالک و ممالک*، از مترجمی ناشناخته، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۴۷.
ـــــ. *ممالک و مسالک*، ترجمهٔ محمدبن اسعد تستری، به کوشش ایرج افشار، تهران ۱۳۷۳.
اطلاعات هفتگی (مجله)، شمارهٔ ۷۲۲، تیرماه ۱۳۳۴.
اعتمادالسلطنه. *المآثر و الآثار*، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۷۴.
ـــــ. *المآثر و الآثار*، تهران، ۱۳۰۶ ه.
ـــــ. *روزنامهٔ خاطرات*، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۴۵.
ـــــ. *مرآت السفر*، به کوشش ایرج افشار و عبدالله فرادی، تهران ۱۳۶۳.
ـــــ. *مرآة‌البلدان*، به کوشش عبدالحسین نوائی و میرهاشم محدث، تهران، ۱۳۶۷.
ـــــ. *مطلع الشمس*، تهران، ۱۳۶۲.
اغراض السیاسه فی اعراض الریاسه. محمدبن علی ظهیری کاتب سمرقندی، به کوشش جعفر شعار، تهران، ۱۳۴۹.
افشار، ایرج. *آشپزی دورهٔ صفویه تهران*، ۱۳۶۰.
ـــــ. *مسائل کشاورزی ایران* (فصلنامه، تهران، شمارهٔ ۲، زمستان ۱۳۵۹)، مقالهٔ «فهرست نامهٔ اهم متون کشاورزی در زبان فارسی».

www.tabarestan.info تبرستان

افضل التواریخ، غلامحسین افضل الملک، به کوشش منصورهٔ اتحادیه و سیروس سعدوندیان، تهران ۱۳۶۱.
افضل الدین ابوحامد کرمانی. *تواریخ آل سلجوق / سلجوقیان و غز در کرمان* به کوشش باستانی پاریزی، تهران، ۱۳۷۳.
ـــــ. *صلاح الصحاح*، به کوشش محمدابراهیم باستانی پاریزی، تهران، ۱۳۵۶.
افضل الملک، غلامحسین. *سفرنامهٔ خراسان و کرمان*، به کوشش قدرت الله روشنی زعفرانلو، تهران، بی‌تا.
ـــــ. *افضل التواریخ*، به کوشش منصورهٔ اتحادیه و سیروس سعدوندیان، تهران، ۱۳۶۱.
ـــــ. *سفرنامهٔ اصفهان*، به کوشش ناصر افشارفر، تهران، ۱۳۸۰.
ـــــ. *تاریخ و جغرافیای قم*، به کوشش حسین مدرسی طباطبائی، تهران ۱۳۹۶ هـ ق.
ـــــ. *رکن الاسفار*، به کوشش حسین صمدی، قائم شهر، ۱۳۷۳.
افغانستان قاموس. عبدالله افغانی، کابل، ۱۳۳۵.
افلاکی، شمس الدین محمد. *مناقب العارفین*، به کوشش تحسین یازیجی، تهران، ۱۳۶۲.
اقامة البرهان. میرزا بزرگ (میرزاموسی) قائم مقام، به کوشش سید عبدالمجید قائم مقام فراهانی، تهران، ۱۳۶۶.
اکبرنامه. شیخ ابوالفضل مبارک ناگوری، به کوشش غلامرضا طباطبائی، تهران، ۱۳۷۲.
الابنیه عن حقایق الادویه. موفق الدین ابومنصور علی هروی، به کوشش احمد بهمنیار، تهران، ۱۳۴۶.
التحبیر فی علم التعبیر. فخرالدین محمدبن عمر رازی، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۵۴.
السامی فی الاسامی. ابوالفتح احمد میدانی نیشابوری، چاپ عکسی نسخهٔ خطی، تهران، ۱۳۴۵.
الفتوح. ابن اعثم کوفی، ترجمهٔ محمدبن احمد مستوفی هروی، به کوشش غلامرضا طباطبائی مجد، تهران، ۱۳۷۲.
الفرق بین الفرق. ابومنصور عبدالقاهر بغدادی، ترجمهٔ محمدجواد مشکور، تهران، ۱۳۵۸. *شهرستانی. کتاب الملل و النحل*، ترجمهٔ مصطفی بن خالقداد هاشمی با عنوان *توضیح‌الملل*، به کوشش سید محمدرضا جلالی نائینی، تهران، ۱۳۵۸.
الگود، سیریل. *تاریخ پزشکی ایران و سرزمین‌های خلافت شرقی*، ترجمهٔ باهر فرقانی، تهران، ۱۳۵۶.
ـــــ. *تاریخ پزشکی ایران*، ترجمهٔ محسن جاویدان، تهران، ۱۳۵۵.
ـــــ. *طب در دورهٔ صفویه*، ترجمهٔ محسن جاویدان، تهران، ۱۳۵۷.
المصادر. ابوعبدالله حسین زوزنی، به کوشش تقی بینش، مشهد، ۱۳۴۰.
المنجد. بیروت، ۱۹۸۶ م.
الیاده، میرچا. *رساله در تاریخ ادیان*، ترجمهٔ جلال ستاری، تهران، ۱۳۷۶.
امام شوشتری، سیدمحمدعلی. *فرهنگ واژه‌های فارسی در زبان عربی*، تهران، ۱۳۴۷.
امام فخررازی. *جامع العلوم / ستینی*، به کوشش میرزامحمدملک الکتاب شیرازی، بمبئی، ۱۳۲۳ هـ
امام محمدغزالی، ابوحامد. *کیمیای سعادت*، به کوشش حسین خدیو جم، تهران، ۱۳۶۱.
ـــــ. *انوار حکمت*، به کوشش سیدسعید میررحمت علی‌شاهی، اصفهان، ۱۳۳۷.
امیرخسرو دهلوی. *تغلق نامه*، به کوشش ابوالحسن فریدآبادی، حیدرآباد دکن، ۱۳۵۲ هـ
ـــــ. *آئینه اسکندری*، به کوشش جمال میر سیدوف، مسکو، ۱۹۷۷ م.
ـــــ. *دیوان کامل امیرخسرو*. به کوشش م. درویش، تهران، ۱۳۶۱.

www.tabarestan.info تبرستان

امیرعلی. *تاریخ عرب و اسلام*، ترجمهٔ سیدمحمد تقی فخرداعی گیلانی، تهران، ۱۳۵۸.
امیرقاسمی، تراب. *زعفران طلای سرخ ایران*، تهران، ۱۳۸۰.
امیر معزی نیشابوری. *دیوان کامل امیر معزی*، به کوشش ناصر هیری، تهران، ۱۳۶۲.
انصاری دمشقی، شمس الدین محمد. *نخبة الدهر فی عجائب البر و البحر*، ترجمهٔ سید حمید طبیبیان، تهران، ۱۳۵۷.
انوری ابیوردی. *دیوان انوری*، به کوشش محمدتقی مدرس رضوی، تهران، ۱۳۶۴.
انوری، حسن. *فرهنگ بزرگ سخن* ، تهران، ۱۳۸۱.
انیس الناس. شجاع شیرازی. به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۵۶.
اوبن، اوژن. *ایران امروز* (۱۹۰۷-۱۹۰۶ م). ترجمهٔ علی اصغر سیدی، تهران، ۱۳۶۲.
اوتر، ژان. *سفرنامهٔ ژان اوتر* (عصر نادرشاه)، ترجمهٔ علی اقبال، تهران، ۱۳۶۳.
اولئاریوس، آدام. *سفرنامهٔ الئاریوس*، ترجمهٔ احمد بهپور، تهران، ۱۳۶۳.
ـــــ . *اصفهان خونین شاه صفی / سفرنامه از آدام اولئاریوس*، ترجمهٔ حسین کردبچه، تهران، ۱۳۷۹.
ـــــ . *سفرنامهٔ اولئاریوس*، ترجمهٔ حسین کردبچه، تهران، ۱۳۷۹.
ایرج میرزا. *یغما* (مجله، شمارهٔ ۹۰، دی ۱۳۳۴) قطعه شعر «زعفران قاین».
بارتلد، ویلهم، *جغرافیایی تاریخی ایران*، ترجمهٔ همایون صنعتی‌زاده، تهران، ۱۳۷۷.
بارتولد، و. و. *ترکستان نامه*، ترجمهٔ کریم کشاورز، تهران ۱۳۵۲.
بازن، ماسل؛ کریستان بر مبرژه و همکاران. *گیلان و آذربایجان شرقی*، ترجمهٔ مظفرامین فرشچیان، تهران، ۱۳۶۵.
باستانی پاریزی، محمدابراهیم. *هشت الهفت*، تهران، ۱۳۶۳.
ـــــ . *نان جو و دوغ‌گو*، تهران، ۱۳۶۲.
ـــــ . *یغما* (مجله، شماره ۳۲۸، بهمن ۱۳۵۴)، مقالهٔ «گرفتاریهای قائم مقام در کرمان و یزد».
بامداد، مهدی. *شرح حال رجال ایران*، تهران، ۱۳۶۳.
باورچی، حاج محمدعلی. *کارنامه در باب طباخی و صنعت آن*، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۶۰.
بایبردی، حسن *تاریخ ارسباران*، تهران، ۱۳۴۱.
بایندر، هنری. *سفرنامهٔ هنری بایندر*، ترجمهٔ کرامت الله افسر، تهران، ۱۳۷۰.
بدرشروانی. *دیوان بدرشیروانی*، به کوشش ابوالفضل هاشم اوغلی رحیموف، مسکو، ۱۹۸۵ م.
برکشلی، ماندا. *اخبار هنر سینما* (روزنامه، شماره ۶۷۵، دوشنبه ۱۲ آبان ۱۳۷۶)، مقالهٔ «رمزمانایی میناتورهای ایرانی».
بروگش، هینریش. *سفری به دربار سلطان صاحب قران*، ترجمهٔ مهندس کردبچه، تهران، ۱۳۶۸.
برهان قاطع. محمدحسین بن خلف تبریزی، به کوشش محمد معین، تهران ۱۳۴۲.
برهان مآثر. سیدعلی بن عزیز الله طباطبا، به کوشش سیدهاشمی فریدآبادی، حیدرآباد دکن، ۱۳۵۵ه.
بریان، پی‌یر. *تاریخ امپراتوری هخامنشیان*، ترجمهٔ مهدی سمسار، تهران، ۱۳۷۷.
بکائی، شیخ محمدحسن. *الدلیل الی فقه اللغة و سر العربیة للثعالبی*، مشهد، ۱۴۰۷ ه شاهجهانی. *منتخب اللغات*، تهران، بی‌تا.

www.tabarestan.info تبرستان

بلاذری، احمدبن یحیی. *فتوح البلدان*، ترجمهٔ محمد توکل، تهران، ۱۳۶۷.
بلدیهٔ طهران. *دومین احصائیه شهر طهران از سنهٔ ۱۳۰۰ تا ۱۳۰۸ شمسی*، طهران، ۱۳۱۰.
بلسارا، پ. *ایران و اهمیت آن در ترقی و تمدن بشر*، ترجمهٔ عبدالحسین سپنتا، بمبئی، ۱۹۳۶ م.
بلیانی کازرونی، شیخ ابوالقاسم. *سلم السموات*، به کوشش یحیی قریب، تهران، ۱۳۳۹.
بناکتی، فخرالدین ابوسلیمان داود. *روضة اولالباب فی معرفة التواریخ و الانساب / تاریخ بناکتی*، به کوشش جعفر شعار، تهران، ۱۳۴۸.
بندهش (متنی به زبان پارسی میانه). فرنبغ دادگی، ترجمهٔ مهرداد بهار، ۱۳۶۹.
بندهش هندی، ترجمهٔ رقیهٔ بهزادی، تهران، ۱۳۶۸.
بوذرجمهری، خدیجه، *فصلنامهٔ تحقیقات جغرافیایی* (مشهد، شمارهٔ ۳، زمستان ۱۳۶۷) مقالهٔ «تاریخچهٔ زعفران در بریتانیا».
بولیس. موریس. *تاریخ کیش زردشت*، ترجمهٔ همایون صنعتی‌زاده، تهران، ۱۳۷۵.
بهار عجم. لاله تیک چند بهار، به کوشش کاظم دزفولیان، تهران، ۱۳۸۰.
بهار، محمدتقی. *سبک‌شناسی*، تهران، ۱۳۵۶.
بهاءالدوله. *خلاصة التجارب / خلاصة الحکمت*، نسخهٔ خطی کتابخانهٔ مرکزی دانشگاه تهران.
بهاءالدین ولد. *معارف*. به کوشش بدیع الزمان فروزانفر، تهران، ۱۳۵۲.
بهرامی، تقی. *کتاب فلاحت*، تبریز، ۱۳۱۳.
ـــــ . *تاریخ کشاورزی ایران*، تهران، ۱۳۳۳.
ـــــ . *دایرة المعارف فلاحتی / فرهنگ روستایی*، تهران، ۱۳۱۷.
بهروزی، محمدجواد. *چیستان در ادبیات فارسی*، شیراز، ۱۳۵۰.
بهزادی اندوهجردی، حسین. *تذکرهٔ شعرای کرمان*، تهران، ۱۳۷۰.
بهمنیار، احمد. *شرح حال صاحب بن عباد*، تهران، ۱۳۴۴.
بهنیا، محمدرضا. *زراعت زعفران*، تهران، ۱۳۷۰.
بیانی، شیرین. *هشت مقاله در زمینهٔ تاریخ*، تهران، ۱۳۵۲.
بیانی، مهدی. *کتابشناسی کتابهای خطی*، به کوشش حسین محبوبی اردکانی، تهران، ۱۳۵۲.
بیرونی ابوریحان محمد. *صیدنه*، ترجمهٔ ابوبکر علی کاشانی، به کوشش منوچهر ستوده و ایرج افشار. تهران، ۱۳۵۸.
ـــــ . *التفهیم لاوائل صناعة التنجیم*، به کوشش جلال‌الدین همایی، تهران، ۱۳۶۳.
ـــــ . *کتاب الصیدنه فی الطب*، به کوشش عباس زریاب، تهران، ۱۳۷۰.
بیگدلی شاملو، *دیوان حاج محمد صادق بیگدلی شاملو*، به کوشش غلامحسین بیگدلی، تهران، ۱۳۶۸.
بیناباجی، محمدحسین و علی مختاریان. *زعفران*
پارک علم و فناوری خراسان. *مجموعهٔ مقالات سومین همایش ملی زعفران*، مشهد، ۱۳۸۲.
پاریس. ر.، ه موئیز. *مفردات پزشکی*، ترجمهٔ بدیع الله مشیدی و مهدی سمسار، تهران، ۱۳۵۲.
پرتو، علی / حکیم اعظم. *گنیجنهٔ دارو و درمان*، تهران، ۱۳۱۷.
پروین اعتصامی، *دیوان قصائد و مثنویات*، به کوشش سعید اعتصامی، تهران، ۱۳۴۱.

www.tabarestan.info تبرستان

پژمان بختیاری، حسین، *کویر اندیشه*، تهران، ۱۳۷۲.
پطورشفسکی، ایلیاپاولیچ. *کشاورزی و مناسبات ارضی در ایران عهد مغول* تهران، ۱۳۵۵.
پلوتارک. *حیات مردان نامی*، ترجمهٔ رضا مشایخی، تهران، ۱۳۴۶.
پند پیران از مؤلفی ناشناخته، به کوشش جلال متینی، تهران، ۱۳۵۷.
پورداود، ابراهیم. *ایرانشاه*، بمبئی، ۱۹۳۶ م.
ـــــ . *یادداشت‌های گاثاها*، به کوشش بهرام فره‌وشی، تهران، ۱۳۵۶.
ـــــ . *هرمزدنامه*، تهران، ۱۳۳۱.
پوررضا، محمود. *یغما* (مجله، شمارهٔ ۲۲۹، مرداد ۱۳۴۶)، مقالهٔ «اسپانیا در فتح عرب».
پیرنیا، حسن (مشیرالدوله). *ایران باستان*، تهران، ۱۳۴۲.
پیگولوسکایا، ن. و. ؛ آ. یو. یاکوبوسکی، و دیگران، *تاریخ ایران*، ترجمهٔ کریم کشاورز، تهران، ۱۳۵۴.
تابنده، حسین. *تاریخ و جغرافیای گناباد*، تهران، ۱۳۴۸.
تاج الاسامی. از مؤلفی ناشناخته، به کوشش علی اوسط ابراهیمی، تهران ۱۳۶۷.
تاج‌بخش، حسن. *تاریخ دامپزشکی و پزشکی ایران*، تهران، ۱۳۷۵.
تاریخ بنی رستم. ابن الصغیر، ترجمهٔ حجت الله جودکی، تهران، ۱۳۷۵.
تاریخ بیهق. ابوالحسن علی بن زید بیهقی (ابن فندق)، به کوشش احمد بهمنیار، تهران، بی‌تا.
تاریخ الوزراء. نجم الدین ابوالرجاء قمی، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه، تهران، ۱۳۶۳.
تاریخ ایوبیان / مفرح الکروب فی اخبار بنی ایوب. جمال الدین محمد واصل، ترجمهٔ پرویز اتابکی، تهران، ۱۳۶۹.
تاریخ بلعمی. ابوعلی محمد بلعمی، به کوشش محمدتقی بهار، محمد پروین گنابادی، تهران، ۱۳۴۱.
تاریخ بیهقی. ابوالفضل محمدبن حسین کاتب بیهقی، به کوشش ادیب پیشاوری (به خط محمدحسین گلپایگانی)، تهران، ۱۳۰۷.
ـــــ . ـــــ ، به کوشش سعید نفیسی، تهران، ۱۳۳۲.
ـــــ . ـــــ ، به کوشش علی‌اکبر فیاض، مشهد، ۱۳۵۶.
ـــــ . ـــــ به کوشش قاسم غنی و علی‌اکبر فیاض، تهران، ۱۳۲۴.
تاریخ جدید یزد. احمد بن حسین بن علی کاتب، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۵۷.
تاریخ جهانگشای نادری، میرزامهدی استرابادی، تهران، ۱۳۱۸.
تاریخ دار الایمان قم، محمدتقی بیگ ارباب، به کوشش مدرسی طباطبائی، قم، ۱۳۵۳.
تاریخ سلطانی / از شیخ صفی تا شاه صفی. سیدحسن استرابادی، به کوشش احسان اشراقی، ۱۳۶۶.
تاریخ سیستان، از مؤلفی ناشناخته، به کوشش ملک الشعراء بهار، تهران، ۱۳۵۲.
تاریخ عباسی. ملاجلال منجم، به کوشش سیف‌الله وحیدنیا، تهران، ۱۳۶۶.
تاریخ فرشته / گلشن ابراهیمی. محمد قاسم هندوشاه استرابادی، لکهنو، ۱۸۶۳ م، ۱۲۸۱ هـ
تاریخ محمدی / احسن التواریخ. محمد فتح الله ساروی، به کوشش غلامرضا طباطبائی مجد، تهران ۱۳۸۱.
تاریخنامهٔ طبری گردانیده منسوب به بلعمی، به کوشش محمد روشن، تهران، ۱۳۶۶.
تاورنیه، ژان باتیست. *سفرنامهٔ تاورنیه*، ترجمهٔ ابوتراب نوری، اصفهان، ۱۳۳۶.

تبرستان www.tabarestan.info

تأثیر تبریزی. *دیوان محسن تأثیر تبریزی*، به کوشش امین پاشا اجلالی، تهران، ۱۳۷۳.
تبصرة العوام. سیدمرتضی بن داعی حسن رازی، به کوشش عباس اقبال، تهران، ۱۳۵۷.
تجارب الامم فی اخبار ملوک العرب و العجم (از مؤلفی ناشناخته). به کوشش رضا انزابی‌نژاد و یحیی کلانتری، مشهد، ۱۳۷۲.
تجارب شهریاری. شهریار بن بهمن پارسی، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه، تهران، ۱۳۴۳.
تحفهٔ حکیم مؤمن. محمدمؤمن حسینی تنکابنی، با مقدمهٔ میرسیداحمد روضاقی، تهران، ۱۳۶۱.
ـــــ . ـــــ ، نسخهٔ خطی متعلق به مؤلف.
ـــــ . ـــــ ، با مقدمهٔ محمود نجم‌آبادی، تهران، ۱۳۴۵.
تحفة العالم. میرزا عبداللطیف شوشتری، به کوشش صمد موحد، تهران، ۱۳۶۳.
تحفة الغرائب. منسوب به محمدبن ایوب حاسب طبری، به کوشش جلال متینی، تهران، ۱۳۷۱.
تحفة المحبین. یعقوب سراج شیرازی، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه و کرامت رعنا، تهران، ۱۳۷۶.
تحفة الهند. میرزاخان فخرالدین محمد، به کوش نورالحسن انصاری، تهران، ۱۳۵۴.
تذکرهٔ انجمن خاقان. فاضل خان گروسی، به کوشش توفیق سبحانی، تهران، ۱۳۷۶.
تذکرهٔ مرآت الخیال. امیر شیر علی‌خان لودی، به کوشش میرزامحمدملک الکتاب شیرازی، بمبئی، ۱۳۲۴ ه
تذکرهٔ نتایج الافکار، محمد قدرت الله گوپالی، به کوشش اردشیر خاضع، بمبئی، ۱۳۳۶.
تذکرة الشعرای کشمیر. حسام الدین راشدی، کراچی، ۱۳۴۶.
تذکرة الهند / یادگار رضائی. حکیم رضا علی خان حیدرآبادی، حیدرآباد دکن، ۱۲۸۳ ه
ترابی، م. *روش‌های استاندارد آزمون زعفران در اسپانیا*، مشهد، ۱۳۶۹.
تربیت، محمدعلی. *مقالات تربیت*، تهران، ۱۳۵۵.
ترجمهٔ تاریخی یمینی. ابوشرف ناصح جرفادقانی، به کوشش جعفر شعار، تهران، ۱۳۴۵.
ترکمانی، ج. *تولید و بازاریابی و عوامل مؤثر بر صادرات زعفران*، تهران، ۱۳۷۹.
ترکمانی، علی بن رسول. *المعتمد فی الادویة مفرده*، بیروت ۱۳۹۰ ه / ۱۹۷۵ م.
تفسیر بصائر یمینی. معین الدین محمد نیشابوری، به کوشش علی رواقی، تهران، ۱۳۵۹.
تفسیر سورهٔ یوسف / الستین الجامع للطائف البساتین. احمدبن محمد زید طوسی، به کوشش محمد روشن، تهران، ۱۳۴۵.
توکلی صابر، محمدرضاو سیدرضا محور. *فرهنگ دارویی*، تهران. ۱۳۶۱.
تونجی، محمد. *المعجم الذهبی*، بیروت، ۱۹۶۹ م.
تهرانچی، مهدی. *پیک تربت* (مجله، شماره۴، تیرماه ۱۳۷۵)، «زعفرو / طلای سرخ».
ثائبی. محمد. *مجلهٔ ماهیانهٔ مدرسهٔ عالی فلاحت کرج* (شماره ۲، اردیبهشت ۱۳۱۵)، مقالهٔ «زعفران و طرز زراعت آن».
ثروتیان، بهروز. *فرهنگ اصطلاحات و تعریفات نفایس الفنون*، تبریز، ۱۳۶۲.
ثروتیان، بهروز. *فرهنگ کنایات*، تهران، ۱۳۶۴.
ثعالبی، ابومنصور عبدالملک. *غرر اخبار ملوک فرس*. به کوشش ه زتنبرگ، پاریس، ۱۹۰۰م.
ثعالبی مرغنی، حسین بن علی. *تاریخ غرر السیر / شاهنامهٔ کهن*، ترجمهٔ محمد روحانی، مشهد، ۱۳۷۲.

تبرستان www.tabarestan.info

ثعالبی نیشابوری، *لطائف المعارف*، ترجمهٔ علی اکبر شهابی، مشهد، ۱۳۶۸.
ثعالبی نیشابوری، عبدالملک بن محمدبن اسماعیل. *تاریخ ثعالبی/ غرر اخبار ملوک فرس و سیرهم*، ترجمهٔ محمدفضائلی، تهران، ۱۳۶۸.
ثمرات القدس من شجرات الانس. میرزالعل بیگ لعلی بدخشی، به کوشش سید کمال حاج سید جوادی، تهران، ۱۳۷۶.
جامع الاشیاء / هشت چمن. حکیم حسین خان بهادر، مَدرَس، ۱۹۵۰ م.
جامع التمثیل. محمد حبله‌رودی، تهران بی تا.
جامی، مولانا عبدالرحمن. *بهارستان جامی*، به کوشش اسماعیل حاکمی، تهران، ۱۳۶۷.
ـــــ . *بهارستان*، تهران، ۱۳۴۰، افست شده از روی چاپ ونیه، ۱۸۴۶م.
جرجانی، سیداسماعیل. *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، به کوشش جلال مصطفوی، تهران، ۱۳۵۲.
ـــــ . ـــــ به کوشش سعید سیرجانی، تهران، ۱۳۵۹.
ـــــ . *حُفّی علائی*، به کوشش علی‌اکبر ولایتی و محمود نجم‌آبادی، تهران، ۱۳۶۹.
ـــــ . *کتاب الاغراض الطبیه و المباحث العلائیه*، تهران، ۱۳۵۴.
جرجی زیدان، *تاریخ تمدن اسلام*، ترجمهٔ علی جواهر کلام، تهران، ۱۳۵۶.
جکسن، *سفرنامهٔ جکسن* / *ایران درگذشته و حال*، ترجمهٔ منوچهری امیری و فریدون بدره‌ای، تهران، ۱۳۵۳.
جمال الدین عبدالرزاق اصفهانی. *دیوان کامل جمال الدین عبدالرزاق اصفهانی*، به کوشش وحید دستگردی، تهران، ۱۳۶۲.
جمال‌زاده، سیدمحمدعلی. *خلقیات ما ایرانیان*، آلمان، ۱۳۷۱.
ـــــ . *دارالمجانین*، تهران، ۱۳۳۳.
ـــــ . *گنج شایگان*، تهران، ۱۳۶۲.
جمالی یزدی، ابوبکر مطهر، *فرخنامه*، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۴۶.
جنگ خطی، به شمارهٔ ۲۴۴۹، در کتابخانهٔ مرکزی دانشگاه تهران.
جوالیقی، ابی منصور. *المعرب من الکلام الاعجمی علی حروف المعجم*. به تحقیق و شرح احمد محمد شاکر، تهران ۱۹۶۶ م.
جوامع الحکایات و لوامع الروایات. محمد عوفی، چاپ افست از نسخهٔ خطی، به کوشش محمد رمضانی، تهران، ۱۳۳۵.
جوامع الفواید فی السرار المقاصد. شیخ نظرعلی افشاری ارومیه‌ای، قم، بی‌تا.
جوینی، عطاملک محمد. *تاریخ جهانگشای جوینی*، به کوشش محمدقزوینی، لیدن ۳۲۹ ه
جیهانی، ابوالقاسم بن احمد. *اشکال العالم*، ترجمهٔ علی بن عبدالسلام کاتب، به کوشش فیروز منصوری، تهران، ۱۳۶۸.
چراغ هدایت. سراج الدین علی‌خان اکبرآبادی، به کوشش منصور ثروت، تهران، ۱۳۶۳.
حائری، سید هادی، *افکار و آثار ایرج میرزا*، تهران، ۱۳۶۴.
حاج سیاح محلاتی، محمدعلی. *خاطرات حاج سیاح* / دورهٔ خوف و وحشت، به کوشش حمید سیاح، تهران، ۱۳۵۶.

www.tabarestan.info تبرستان

حاجی خلیفه. *کشف الظنون عن اسماء الکتب و الفنون*، طهران، ۱۹۶۷ م.
حافظ ابرو. *تاریخ حافظ ابرو* (بخش جغرافیای خراسان)، به کوشش دوروتیاکراوولسکی، ویسبادن، ۱۹۸۲ م.
ـــــ . *زبدة التواریخ*، به کوشش سید کمال حاج سید جوادی، تهران، ۱۳۷۲.
ـــــ . *جغرافیای حافظ ابرو*، به کوشش صادق سجادی، تهران، ۱۳۷۵.
ـــــ . *مجمع التواریخ السلطانیه*، به کوشش محمد مدرسی رنجانی، تهران، ۱۳۶۴.
ـــــ . *تاریخ حافظ ابرو*، نسخهٔ خطی کتابخانهٔ ملک، به شمارهٔ ۴۱۴۳.
ـــــ . ـــــ ، نسخهٔ خطی موزهٔ بریتانیا، به شماره ۹۳۱۶.
حاکم نیشابوری، ابوعبدالله الحاکم. *تاریخ نیشابور*، به کوشش بهمن کریمی، تهران، ۱۳۳۹.
ـــــ . ـــــ ، به کوشش محمدرضا شفیعی کدکنی، تهران، ۱۳۷۵.
حالات و سخنان ابوسعید *ابوالخیر*. جمال الدین ابوروح لطف الله. به کوشش محمدرضا شفیعی کدکنی، تهران ۱۳۶۶.
حبیبی، عبدالحی. *هنرعهد تیموریان*، تهران، ۱۳۵۵.
ـــــ . *یغما* (مجله، شمارهٔ ۲۱۱، بهمن ۱۳۴۴)، مقالهٔ «*قصص الانبیاء بوشنجی یا نابی* از نسخ نایاب فارسی».
حبیبی، محمدباقر و عبدالرضا باقری. *زعفران، زراعت، فرآیند، ترکیبات شیمیایی و استانداردهای آن* مشهد، ۱۳۶۸.
حبیش تفلیسی، ابوالفضل. *بیان الصناعات*، به کوشش حمیدرضا قلیچ‌خانی، تهران، ۱۳۷۳.
ـــــ . *قانون ادب*، به کوشش غلامرضا طاهر، تهران، ۱۳۵۰.
ـــــ . *کامل التعبیر*، تهران، ۱۳۶۸.
حتی، فیلیپ ک. *تاریخ عرب*، ترجمهٔ ابوالقاسم پاینده، تبریز، ۱۳۴۱.
حدایق السحر. یحیی بن صاعدبن احمد، به کوشش عباس صدری، تهران، ۱۳۶۱.
حدود العالم من المشرق الی المغرب، از مؤلفی ناشناخته، به کوشش منوچهر ستوده، تهران، ۱۳۴۰.
حدیقه الاقالیم. مرتضی حسین *الهیار* عثمانی، لکهنو، ۱۸۷۹ م.
حزین، شیخ محمدعلی. *تذکرهٔ حزین*، اصفهان، ۱۳۳۴.
حسن روملو. احسن التواریخ ، به کوشش عبدالحسین نوائی، تهران، ۱۳۴۹.
حسینی فراهانی. *سفرنامهٔ میرزا محمدحسین حسینی فراهانی*، به کوشش مسعود گلزاری، تهران، ۱۳۶۲.
حسینی، م. *اثر تغذیهٔ برگی بر افزایش عملکرد زعفران*، مشهد، ۱۳۷۶.
حقایق نگار خور موجی، میرزا جعفرخان. *نزهت الاخبار*، به کوشش سید علی آل داود، تهران، ۱۳۸۰.
حکمت، علی‌اصغر. *تقویم معارف*. تهران، ۱۳۰۷.
ـــــ . *سرزمین هند*، تهران، ۱۳۳۷.
ـــــ . *درملک سیام*، دهلی، ۱۳۳۶.
حکمت یغمائی، عبدالکریم. *برساحل کویر نمک*، تهران، ۱۳۷۰.
حکیم الممالک. *روزنامه سفر خراسان*، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۵۶.
حکیم میسری. *دانشنامه در علم پزشکی*، به کوشش برات زنجانی، تهران، ۱۳۶۶.
حکیمیان، ابوالفتح. هنر و مردم (مجله، شماره ۱۷۹، شهریور ۱۳۵۶). مقالهٔ «چشمهٔ زندگانی در تدبیر عمر

www.tabarestan.info تبرستان

طولانی / تألیف محمدصالح شیرازی با عنوان: چشمهٔ زندگی».
حمدالله مستوفی. *نزهت القلوب*، به کوشش گای لسترنج، لیدن، ۱۹۱۵ م.
حمزهٔ اصفهانی. *تاریخ سنی ملوک الارض و الانبیاء / تاریخ پیامبران و شاهان*، ترجمهٔ جعفر شعار، تهران، ۱۳۶۷.
حمیدی، مهدی. *بهشت سخن*، تهران، ۱۳۶۶.
حیرتی تونی. *کتیب معجزات*، نسخهٔ خطی کتابخانهٔ مرکزی دانشگاه تهران.
خارستان، حکیم قاسمی کرمانی، کرمان، ۱۳۲۹.
خاقانی شروانی، افضل‌الدین بدیل. *دیوان خاقانی شیروانی*، به کوشش سیدضیاءالدین سجادی، تهران، ۱۳۵۸.
ـــــ. *دیوان خاقانی شیروانی*، به کوشش علی عبدالرسولی، تهران، ۱۳۱۷.
ـــــ. *منشآت خاقانی*، به کوشش محمد روشن، تهران، ۱۳۴۹.
ـــــ. *تحفة العراقین*، به کوشش یحیی قریب، تهران، ۱۳۵۷.
خانیکوف، نیکولای ولادیمیر. *سفرنامهٔ خانیکوف*، ترجمهٔ اقدس یغمائی، ابوالقاسم بیگناه، مشهد، ۱۳۷۵.
خرم و زیبا، محمد فدائی کرمانی، تهران. ۱۳۳۰.
خسروی، محمدرضا. *خراسان پژوهی* (فصلنامه، شمارهٔ ۲، ۱۳۷۷، مشهد) مقالهٔ «از رنگ باغهای خراسان».
ـــــ. *جغرافیای تاریخی ولایت زاده*، مشهد، ۱۳۶۶.
خطای‌نامه. سیدعلی اکبرخطائی، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۷۲.
خلاصة التواریخ. قاضی احمد قمی، به کوشش احسان اشراقی، تهران، ۱۳۵۹.
خلاصة السیر. محمد معصوم‌بن خواجگی، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۶۸.
خواجه رشیدالدین فضل الله همدانی. *لطائف الحقائق*، به کوشش غلامرضا طاهر، تهران، ۱۳۵۷.
خواجه نصیرالدین طوسی. *اخلاق محتشمی*. به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه، تهران، ۱۳۶۱.
ـــــ. *تنسوخ نامهٔ ایلخانی*، به کوشش مدرس رضوی، تهران، ۱۳۴۸.
خواجه نظام الملک. *سیاست‌نامه*، به کوشش عباس اقبال، تهران، ۱۳۶۹.
خواجه نظام الملک طوسی. *سیرالملوک (سیاست‌نامه)*، به کوشش هیوبرت دارک، تهران، ۱۳۴۷.
خواص ادویهٔ مفرده (ترجمه‌ای از *صیدنه*) از تصنیف بوریحان. به کوشش منوچهر ستوده و ایرج افشار، تهران، ۱۳۵۸.
خواندمیر، امیر غیاث الدین. *حبیب السیر*، به کوشش محمد دبیرسیاقی، تهران، ۱۳۵۳.
خوشدل، محمدرضا. *ادبیات شفاهی روستاهای تربت حیدریه*، مشهد، ۱۳۷۵.
داراب نامه. ابوطاهر محمد طرسوسی، به کوشش ذبیح‌الله صفا، تهران، ۱۳۵۶.
دالمانی، هانری رنه. *سفرنامهٔ از خراسان تا بختیاری*، ترجمهٔ علی محمد فره‌وشی (همایون)، تهران، ۱۳۳۵.
داماس، موریس. *تاریخ صنعت و اختراع*، ترجمهٔ عبدالله ارگانی، تهران، ۱۳۶۲.
دانش‌پژوه، محمدتقی. *دو رساله در شناخت عطر*، تهران، ۱۳۴۷.
ـــــ. *فرهنگ ایران زمین* (شمارهٔ ۱۶، تهران، ۱۳۴۸) مقالهٔ «آثار و سخنان شیخ جام».
ـــــ. *هنر و مردم* (مجله، شماره، ۱۸۱، آبان ۱۳۵۶) ،مقالهٔ «رنگ‌سازی در کاغذ و رنگ‌زدایی آن».
دانش، تقی (مستشار اعظم). *کلیات حکیم سوری*، تهران، ۱۳۱۸.

www.tabarestan.info تبرستان

دانشگر، احمد. *فرهنگ فارسی نوین*، تهران، ۱۳۸۱.
ـــــ. *فرهنگ واژه‌های رایج تربت حیدریه*، مشهد، ۱۳۷۴.
دانیل، گلین. *تمدن‌های اولیه و باستان‌شناسی خاستگاه*، ترجمهٔ هایدهٔ معبری، تهران، ۱۳۶۳
داود انطاکی. *تذکره اولی الالباب و الجامع للعجب العجاب*، طبع علی شبری، بیروت ۱۴۱۱ هـ / ۱۹۹۱ م.
دایرة المعارف آریانا، کابل، ۱۳۲۸ تا ۱۳۳۶.
دبیر سیاقی، سید محمد. *اشراقینامه*، قزوین، ۱۳۸۱.
ـــــ. *پیشاهنگان شعر پارسی*، تهران، ۱۳۷۰.
ـــــ. *یغما* (مجلهٔ شماره ۲۲۹، مرداد ۱۳۴۶) مقالهٔ «احمد اطعمه».
دربارهٔ کاغذ رنگارنگ. از روی نسخهٔ خطی کتابخانه نوربخش، به کوشش محمد تقی دانش‌پژوه مندرج در مجلهٔ هنر و مردم (شمارهٔ ۱۸۱، آبان ۱۳۵۶).
دُرّهٔ نادری. میرزامهدی استرابادی، به کوشش سید جعفر شهیدی، تهران، ۱۳۶۶.
دریابندری، نجف. *کتاب مستطاب آشپزی*، تهران، ۱۳۷۹.
دزی. ا. پ. *فرهنگ البسهٔ مسلمانان*، ترجمهٔ حسینعلی هروی، تهران، ۱۳۵۹.
دعویدار قمی. *دیوان رکن‌الدین دعویدار قمی*، به کوشش علی محدث، تهران، ۱۳۶۵.
دقیقی طوسی. *دیوان دقیقی*، به کوشش محمد جواد شریعت، تهران، ۱۳۶۸.
ـــــ. ـــــ، به کوشش محمد دبیر سیاقی، تهران ۱۳۴۲.
دگستره، ریموند. *میوه و گیاه درمانی*، ترجمهٔ سیاوش آگاه، تهران، ۱۳۷۵.
دلاواله، پیترو. *سفرنامهٔ پیترودلاواله*، ترجمهٔ شعاع الدین شفا، تهران، ۱۳۴۸.
ـــــ. ـــــ، ترجمهٔ محمود بهفروزی، تهران، ۱۳۸۰.
دنبالهٔ تاریخ طبری، عریب بن سعد قرطبی، ترجمهٔ ابوالقاسم پاینده، تهران، ۱۳۵۱.
دنیسری، شمس الدین محمد. *نوادر التبادر لتحفة البهادر*، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه و ایرج افشار، تهران، ۱۳۵۰.
دورویل، گاسپار. *سفر در ایران*، ترجمهٔ منوچهر اعتماد، تهران، ۱۳۶۴.
دو فَرَس نامهٔ منثور و منظم. به کوشش علی سلطانی گرد فرامرزی، تهران، ۱۳۶۶.
دولتشاه سمرقندی. *تذکرة الشعراء*، به کوشش محمدرمضانی، تهران، ۱۳۳۸.
دهار، قاضی خان بدرمحمد. *دستورالاخوان*، به کوشش سعید نجفی اسدالهی، تهران، ۱۳۴۹.
دهخدا، علی‌اکبر. *لغت‌نامه*، تهران ۱۳۴۷.
دهخدا، علی‌اکبر. *چرند و پرند*، تهران، بی‌تا.
دیاکونف، م. م. *تاریخ ایران باستان*، ترجمهٔ روحی ارباب، تهران، ۱۳۴۶.
ـــــ. *اشکانیان*، ترجمهٔ کریم کشاورز، تهران، ۱۳۵۱.
دیانت، ابوالحسن. *فرهنگ تاریخی سنجش‌ها*، تهران، ۱۳۶۷.
دینوری، ابوحنیفه احمد بن داود. *اخبار الطوال*، ترجمهٔ محمود مهدوی دامغانی، تهران، ۱۳۶۴.
دیوان اثیرالدین اخسیکتی. به کوشش رکن الدین همایون فرخ، تهران، ۱۳۳۷.
دیوان لغات الترک. محمودبن حسین کاشغری، به کوشش سید محمد دبیر سیاقی، تهران، ۱۳۷۵.

تبرستان www.tabarestan.info

دیوان محتشم کاشانی، تهران، ۱۳۷۷.
ذوالفقار کرمانی. *جغرافیای نیمروز*، به کوشش عزیزالله عطاردی، تهران، ۱۳۷۴.
رابینو، ه. ل. *مازندران و استراباد*، ترجمهٔ وحید مازندرانی، تهران، ۱۳۴۳.
راج ترنگینی / تاریخ کشمیر. پاندت کلهن کشمیری، ترجمهٔ ملامحمدشاه آبادی، راولپندی، ۱۳۵۳.
راحة الصدور. محمدبن علی راوندی، به کوشش محمداقبال، تهران، ۱۳۶۴.
رازی، محمدبن زکریا. *منافع الاغذیه و مضارها / بهداشت غذایی*، ترجمهٔ عبدالعلی علوی نائینی، تهران، ۱۳۴۳.
ـــــ. *الحاوی فی الطب*، به کوشش سید خورشید علی، حیدرآباد دکن، ۱۳۹۰ ه
ـــــ. *کتاب الاسرار و سرالاسرار*، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه تهران، ۱۳۴۳.
ـــــ. *کتاب الاسرار*، ترجمهٔ حسینعلی شیبانی، تهران، ۱۳۴۹.
راشد محصل، محمدحسن. *گزارش هیأت اعزامی به اسپانیا جهت بررسی وضعیت زعفران*، مشهد، ۱۳۶۸.
ـــــ. *تاریخ اجتماعی ایران*، تهران، ۱۳۶۳.
رجایی بخارایی، احمدعلی. *لهجهٔ بخارایی*، مشهد، ۱۳۷۵.
رجبی، پرویز. *هزاره‌های گمشده*، تهران، ۱۳۸۱.
رجحان، محمدصادق. *گیاه درمانی*، تهران، ۱۳۶۰.
رحیم زادهٔ صفوی. *ایران اقتصادی*، تهران، ۱۳۰۸.
رزینف، ایگور. *زمین و بلای ناگهانی*، ترجمهٔ نینا و شیوا رویگریان، تهران، ۱۳۶۹.
رستاخیز (روزنامه) شماره ۴۶۷، آبان ماه ۱۳۵۵، مقالهٔ «زعفران».
رستم التواریخ. محمد هاشم آصف (رستم الحکماء)، به کوشش محمد مشیری، تهران، ۱۳۵۲.
رشیدالدین فضل‌الله همدانی. *آثار و احیاء*، به کوشش منوچهر ستوده و ایرج افشار، تهران، ۱۳۶۸.
ـــــ. *جامع التواریخ*، به کوشش بهمن کریمی، تهران، ۱۳۶۲.
ـــــ. ـــــ، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه و محمد مدرسی زنجانی، تهران، ۱۳۵۶.
ـــــ. *سوانح الافکار رشیدی / مکاتیب رشیدی*، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه، تهران، ۱۳۵۸.
ـــــ. *لطائف الحقایق*، به کوشش غلامرضا طاهر، تهران، ۱۳۵۷.
ـــــ. *وقفنامهٔ ربع رشیدی*، به کوشش مجتبی مینوی و ایرج افشار، تهران، ۱۳۵۶.
رضاقلی خان هدایت. *فرهنگ انجمن آرای ناصری*، تهران، چاپ سنگی، ۱۲۸۸ ه
رضوی، میرزا محمدباقر. *کتاب شجرهٔ طیبه*، به کوشش سید محمدتقی رضوی، تهران، ۱۳۵۲.
رفیع لنبانی. *دیوان رفیع لنبانی*، به کوشش تقی بینش، تهران، ۱۳۶۹.
ـــــ. ـــــ، به کوشش محمد هویدا، تهران، ۱۳۶۹.
روشنی زعفرانلو، قدرت الله. مقالهٔ «طوائف کرد خراسان» مندرج در *اشراقینامه*، قزوین، ۱۳۸۱؛ ← دبیر سیاقی.
روض الجنان و روح الجنان فی تفسیر القرآن. حسین بن علی خزاعی نیشابوری، به کوشش محمدجعفر یاحقی و محمدمهدی ناصح، مشهد، ۱۳۷۵.
روضهٔ خلد. مجد خوافی، به کوشش حسین خدیو جم، تهران، ۱۳۴۵.
روضة الصفویه. میرزا بیگ جنابدی، به کوشش غلامرضا طباطبائی مجد، تهران، ۱۳۷۸.

www.tabarestan.info تبرستان

روضة الفریقین. شیخ ابورجاء مؤمل خمرکی، به کوشش عبدالحی حبیبی، تهران، ۱۳۴۹.
روضة الکتاب و حدیقة الالباب.ابوبکربن زکی قونیوی، به کوشش میرداود سیدیونسی، تبریز، ۱۳۴۹.
روضة المذنبین و جنة المشتاقین. شیخ‌الاسلام ابونصر احمد جام نامقی، به کوشش علی فاضل، تهران، ۱۳۵۵.
ریاحی، محمدامین. *سفارتنامه‌های ایران*، تهران، ۱۳۶۸.
ریاض، محمد. هنر و مردم (مجلهٔ شمارهٔ ۱۵۱، اردیبهشت ۱۳۵۴)، مقالهٔ «ملاطغرا مشهدی و رسالهٔ تجلیات او».
ریاض همدانی، میرزا جعفر. *دیوان ریاض همدانی*، با مقدمهٔ سیدحسن مشکان طبسی، تهران، ۱۳۱۶.
ریاضی هروی، محمدیوسف. *عین الوقایع*، به کوشش محمد آصف فکرت هروی، تهران، ۱۳۷۲.
ریچاردز، فرد. *سفرنامهٔ فرد ریچاردز*، ترجمهٔ مهین دخت صبا، تهران، ۱۳۴۳.
ریشار، جان. *بیست سال در ایران*، ترجمهٔ علی پیرنیا، تهران، ۱۳۶۳.
زاهدی، اسماعیل. *واژه‌نامهٔ گیاهی نام علمی گیاهان*، تهران، ۱۳۷۳.
زبدة التواریخ. جمال الدین ابوالقاسم کاشانی، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه، تهران، ۱۳۶۶.
زردشت / زرتشت بهرام پژدو. *اردویرافنامهٔ منظوم*، به کوشش رحیم عفیفی، مشهد، ۱۳۴۳.
زرگری، علی. *گیاهان دارویی*، تهران، ج ۵، ۱۳۷۹.
زرین کوب، عبدالحسین. *تاریخ مردم ایران*، تهران، ۱۳۷۳.
ـــــ . *سیری در شعر فارسی*، تهران، ۱۳۶۳.
ـــــ . *از چیزهای دیگر*، تهران، ۱۳۶۴.
زعفران (استاندارد ملی ایران) تهران، ۱۳۸۰؛ تیرماه ۱۳۸۱.
زکریابن قزوینی. *عجایب المخلوقات و غرائب الموجودات*، به کوشش نصرالله صبوحی، تهران، ۱۳۶۱.
ـــــ . *آثار البلاد و اخبار العباد*، ترجمهٔ محمد مراد بن عبدالرحمان، به کوشش سید محمد شامرادی، تهران، ۱۳۷۱.
ـــــ . *آثار العباد و اخبار العباد*، بیروت، ۱۳۸۰ ه.
زمخشری، ابوالقاسم محمود بن عمر. *مقدمة الادب / پیشرو ادب*، به کوشش سیدمحمدکاظم امام، تهران، ۱۳۴۲.
زنگی بخاری، محمدبن محمود. *بستان العقول فی ترجمان المنقول*، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه و ایرج افشار، تهران، ۱۳۷۴.
زینت‌المجالس. مجد الدین محمد حسینی، تهران، ۱۳۶۲.
ژوبر، ب. امده. *مسافرت در ارمنستان و ایران*، ترجمهٔ علینقی اعتماد مقدم، تهران، ۱۳۴۷.
ژینیو، فیلیپ. *اردویراف‌نامه*، ترجمهٔ ژالهٔ آموزگار، تهران، ۱۳۷۲.
سارتن، جرج. *تاریخ علم*، ترجمهٔ احمد آرام، تهران، ۱۳۵۷.
ساعی، کریم. *جنگل‌شناسی*، تهران، ۱۳۲۷.
ساندرز، ج. ج. *تاریخ فتوحات مغول*، ترجمهٔ ابوالقاسم حالت، تهران، ۱۳۶۱.
سایکس، ژنرال سرپرسی. *تاریخ ایران*، ترجمهٔ سیدمحمدتقی فخرداعی گیلانی، تهران، ۱۳۴۲.
سدازلگانی، هرومل. پارسی‌گویان هند و سند، تهران، ۱۳۵۵.
سراج التواریخ. ملافیض محمد کاتب هزاره، تهران، ۱۳۷۳.

www.tabarestan.info تبرستان

سرمایهٔ حیات. زین‌العابدین بن محمدبافقی، نسخهٔ خطی متعلق به نگارنده.
سرمهٔ سلیمانی. تقی الدین اوحدی بلیانی، به کوشش محمود مدبری، ۱۳۶۴.
سعدی. *کلیات سعدی شیرازی*، به کوشش محمدعلی فروغی، تهران، ۱۳۴۲.
سعیدالشیخلی، صباح ابراهیم. *اصناف در عصر عباسی*، ترجمهٔ هادی عالم زاده، تهران، ۱۳۶۲.
سعیدی، عباس. *مسائل جغرافیایی ناحیه‌ای ایران* (مجموعهٔ سخنرانی‌ها) مشهد، ۱۳۵۴، مقالهٔ «نگاهی به ویژگی‌های انسانی شمال خراسان».
سفرنامهٔ ابودلف در ایران. ابودلف مهلهل خزرجی. ترجمهٔ سید ابوالفضل طباطبائی، تهران، ۱۳۵۴.
سفرنامهٔ اروتین طنبوری / تاریخ طهماسب قلی، منضم به *سفارتنامه‌های ایران*، محمدامین ریاحی، تهران، ۱۳۶۸.
سفرنامهٔ اولیویه، ترجمهٔ محمد طاهر میرزا، به کوشش غلامرضا و رهرام، تهران، ۱۳۷۱.
سفرنامهٔ تلگرافچی فرنگی، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۵۲.
سفرنامهٔ سدید السلطنه / التدقیق فی سیر الطریق. محمدعلی سدید السلطنه، به کوشش احمد اقتداری، تهران، ۱۳۶۴.
سفرنامهٔ سیف الدوله. سیف الدوله سلطان محمد، به کوشش علی‌اکبر خداپرست، تهران، ۱۳۶۴.
سفرهٔ اطعمه. میرزاعلی اکبرخان آشپزباشی، تهران، ۱۳۵۳.
سفینهٔ تبریز. ابوالمجد محمدبن مسعود تبریزی، چاپ عکسی از روی نسخهٔ خطی، تهران، ۱۳۸۱.
سفینهٔ سلیمانی. محمدربیع بن ابراهیم، به کوشش عباس فاروقی، تهران، ۱۳۷۸.
سلمان ساوجی. جمشید و خورشید، به کوشش ج. پ. آسموسن، فریدون و همن، تهران، ۱۳۴۸.
سلیمان تاجر سیرافی. *اخبار الصین و الهند / سلسلة التواریخ*، ترجمهٔ حسین قرچانلو، تهران، ۱۳۸۱.
سمعانی، امام ابی سعد عبدالکریم تمیمی. *الانساب*، به کوشش محمد عبدالحمید خان، حیدرآباد دکن، ۱۳۸۶ ه ق.
سمک عیار. فرامرزبن خداداد کاتب ارجانی، به کوشش پرویز ناتل خانلری، تهران، ۱۳۶۳.
سنائی غزنوی، *حدیقة الحقیقة و شریعة الطریقة*، به کوشش محمدتقی مدرس رضوی، تهران، ۱۳۶۸.
سندبادنامه. محمدبن ظهیری سمرقندی، به کوشش احمد آتش، تهران، ۱۳۶۲.
سوزنی سمرقندی. *دیوان حکیم سوزنی سمرقندی*، به کوشش ناصرالدین شاه حسینی، تهران، ۱۳۴۴.
سیاحتنامهٔ فیثاغورث، ترجمهٔ یوسف اعتصامی، تهران، ۱۳۱۴.
سیالکوتی مل / وارستهٔ لاهوری. *مصطلحات الشعراء*، لکهنو، ۱۲۷۰ ه ق.
سیاه‌پوش، محمدتقی. *یغما* (مجلهٔ شماره ۳۲۷، آذر ۱۳۵۴)، مقالهٔ «سمبولیزم رنگ سیاه».
سیدانسفی، *کلیات آثار*، به کوشش جابلقا داد علیشایف، دوشنبه، ۱۹۹۰ م.
سیدمحمد ذهبی. *بلوغ الابتهاج فی صحة الازدواج*، استانبول، قرن ۱۹.
سیف اسفرنگی. *دیوان سیف اسفرنگی*، به کوشش زبیدهٔ صدیقی، مولتان ۱۳۵۷.
سیف فرغانی. *دیوان سیف فرغانی*، به کوشش ذبیح‌الله صفا، تهران، ۱۳۶۲.
سیف هروی. *تاریخ نامهٔ هرات*، به کوشش محمد زبیر صدیق، کلکته، ۱۶۳۲ ه / ۱۹۴۳ م.
سیوطی، جلال‌الدین عبدالرحمن. *الرحمة فی الطب و الحکمه*، قم، بی‌تا.

تبرستان www.tabarestan.info

شاردن، ژان، *سیاحتنامهٔ شاردن*، ترجمهٔ محمد عباسی، تهران، ۱۳۴۹.
شاردن، شوالیه. *سفرنامهٔ شاردن*. ترجمهٔ اقبال یغمائی، تهران، ۱۳۷۴.
شالچی، امیر. *فرهنگ گویشی خراسان بزرگ*، تهران، ۱۳۷۰.
شاه طهماسب صفوی، مجموعهٔ اسناد و مکاتیب. به کوشش عبدالحسین نوائی، تهران، ۱۳۵۰.
شاه علائی، سید مصطفی. *نامهٔ کشاورز* (مجله، شماره ۸، اردیبهشت ۱۳۲۰)، مقالهٔ «گیاهان خوشبوی پزشکی، زعفران و سودهای آن».
شبلی نعمانی. *شعرالعجم*، ترجمهٔ سید محمد تقی فخر داعی، تهران، ۱۳۶۳.
شرح *اسماء العقار*. شیخ ابوعمران موسی اسرائیلی قرطبی. به کوشش ماکس مایرهوف، قاهره، ۱۹۴۰ م.
شرح *فارسی شرایع محقق حلی* . ابوالقاسم بن احمد یزدی، به کوشش محمد سرفراز ظفر، اسلام‌آباد، ۱۳۵۰.
شرف جهانی، آ. *بررسی زعفران از نظر تاریخی، علمی و تجاری*، تهران، ۱۳۷۲.
شرف خان بدلیسی، *شرفنامه*، به کوشش محمدعباسی، تهران، بی‌تا.
شفائی اصفهانی. *دیوان حکیم شفائی*، به کوشش لطفعلی بنان، تبریز، ۱۳۶۲.
شکورزاده، ابراهیم. *عقاید و رسوم عامهٔ مردم خراسان*، تهران، ۱۳۴۶.
ـــــ . *ده هزار مثل فارسی*، مشهد، ۱۳۷۲.
ـــــ . *ترانه‌های روستایی خراسان*، مشهد، ۱۳۶۹.
شورش هندوستانی، شیخ سعدالدین. *دیوان شورش عشق*، لکهنو، ۱۳۰۹ ه
شوستر والسر، سیبیلا. *ایران صفوی از دیدگاه سفرنامه‌های اروپاییان*، ترجمهٔ غلامرضا ورهرام، تهران، ۱۳۶۴.
شوشتری، میرعبداللطیف خان. *تحفه العالم*، به کوشش صمد موحد، تهران، ۱۳۶۳.
شهمردان بن ابی ابخیر. *نزهت نامهٔ علائی*، به کوشش فرهنگ جهانپور، تهران، ۱۳۶۲.
شهیدی، سیدجعفر. *از دیروز تا امروز*، تهران، ۱۳۷۲.
شهیدی، سیدجعفر. *یغما* (مجله، شماره ۲۲۶، مرداد ۱۳۵۲)، مقالهٔ «الجزایر».
ـــــ . *یغما* (مجله، شماره ۲۲۶، مرداد ۱۳۵۲) مقالهٔ «الجزایر».
شیبانی، رحمت‌الله. *مجلهٔ ماهیانهٔ مدرسهٔ عالی فلاحت کرج* (شماره ۴، خرداد ۱۳۱۰)، مقالهٔ «دستور زراعت زعفران».
شیخ محمود شبستری. *مجموعهٔ آثار*، به کوشش صمد موحد، تهران، ۱۳۷۱.
شیرین، فرح. *فنون جدید آشپزی* تهران، ۱۳۶۰.
شیندلر، هوتوم. *سفرنامهٔ خراسان* (منظم به سه سفرنامه)، به کوشش قدرت الله روشنی زعفرانلو، تهران، ۱۳۷۴.
صادقی، بهزاد. *اثر انبارداری و تاریخ کاشت بنه در گل‌آوری زعفران*، مشهد، ۱۳۷۶.
ـــــ . *بررسی مسائل زعفران کاری*، مشهد، ۱۳۶۴.
ـــــ . *مختصری راجع به زراعت زعفران*، مشهد، ۱۳۶۴.
صحاح الفرس. محمدبن هندوشاه نخجوانی، به کوشش عبدالعلی طاعتی، تهران، ۱۳۴۱.
صدری، محمدحسین و حسینعلی پیری، *زعفران طلای سرخ*، یزد، ۱۳۷۰.
صراط السطور. سلطان علی مشهدی، تهران، ۱۳۵۵.
صفا، ذبیح الله. *گنج سخن*، تهران، ۱۳۶۳.

www.tabarestan.info تبرستان

صندوق بیمهٔ محصولات کشاورزی. *آیین‌نامه و دستورالعمل اجرایی بیمهٔ زعفران*، تهران، ۱۳۸۰.
صهبائی دهلوی. *کلیات صهبائی*، کانپورهند، ۱۲۹۵ هـ
صهبائی دهلوی، مولوی امام‌بخش. *شرح مینا بازار* کانپور، ۱۹۰۳.
صیدیه . سعدالدین هروی، به کوشش محمد سرفراز ظفر، اسلام‌آباد، ۱۳۵۰.
طالب آملی، *کلیات اشعار ملک الشعراء طالب آملی*، به کوشش طاهری شهاب، تهران، ۱۳۴۶.
طب اکبر. حکیم محمد ارزانی ابن حاجی مقیم، لکهنو، ۱۲۸۵ هـ ق.
طبری، محمدبن جریر. *تاریخ طبری*، ترجمهٔ ابوالقاسم پاینده، تهران، ۱۳۵۲.
طبری، محمدعلی. *زبدة الآثار*، تهران، ۱۳۷۲.
طبقات اکبری. نظام الدین ملاحمد مقیم هروی، کلکته، ۱۹۵۳ م.
طغرا مشهدی. *کلیات طغرا*، نسخهٔ خطی کتابخانهٔ بانکیپور، شمارهٔ ۳۳۳.
طوطی‌نامه. ضیاءالدین نخشبی. به کوش فتح الله مجتبائی و غلامعلی آریا، تهران، ۱۳۷۲.
ظهیر فاریابی. *دیوان ظهیر الدین فاریابی*، به کوشش احمد شیرازی، تهران، ۱۳۶۱.
عاطفی، م. *بررسی اثر خشک کردن انجمادی بر فاکتورهای کیفی زعفران*، پایان‌نامهٔ کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، تهران، ۱۳۷۸.
عالم آرای شاه طهماسب. از مؤلفی ناشناخته، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۷۰.
عالم آرای نادری. محمدکاظم مروی، به کوشش محمدامین ریاحی، تهران، ۱۳۶۴.
عبدالواسع جبلی. *دیوان عبدالواسع جبلی*، به کوشش ذبیح‌الله صفا، تهران، ۱۳۶۱.
عبدی بیگ شیرازی، *دوحة الازهار*، به کوشش ابوالفضل هاشم اوغلی رحیموف، مسکو، ۱۹۷۴ م.
عبید زاکانی. *کلیات عبیدزاکانی*، به کوشش پرویز اتابکی، تهران، ۱۳۴۳.
ـــــ . *کلیات عبیدزاکانی* به کوشش عباس اقبال آشتیانی، تهران، ۱۳۴۶.
ـــــ . *اخلاق الاشراف*، به کوشش علی‌اصغر حلبی، تهران، ۱۳۷۴.
ـــــ . *کلیات عبیدزاکانی* به کوشش محمدجعفر محجوب، نیویورک، ۱۹۹۹ م.
عرایس الجواهر و نفایس الاطایب. ابوالقاسم عبدالله کاشانی، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۴۵.
عریب بن سعید قرطبی. *دنبالهٔ تاریخ طبری*، ترجمهٔ ابوالقاسم پاینده، تهران، ۱۳۵۴.
عزیز احمد. *تاریخ سیسیل در دورهٔ اسلامی*، ترجمهٔ نقی لطفی و محمدجعفر یاحقی، تهران، ۱۳۶۲.
عزیزی، احمد. *رودخانهٔ رؤیا*، تهران، ۱۳۷۱.
عطار نیشابوری. *دیوان عطار نیشابوری*، به کوشش حسین مکی، تهران، ۱۳۶۶.
ـــــ . *تذکرة الاولیاء*، به کوشش محمد استعلامی، تهران، ۱۳۶۰.
ـــــ . *دیوان عطار*، به کوش تقی تفضلی، تهران، ۱۳۶۸.
ـــــ . *مختارنامه*، به کوشش محمدرضا شفیعی کدکنی، تهران، ۱۳۷۵.
عطاملک جوینی. *تاریخ جهانگشای*، به کوشش محمد قزوینی، لیدن، ۱۹۳۷ م.
عطرنامهٔ علائی. از مؤلفی ناشناخته، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه، تهران، ۱۳۴۷.
عفیفی. رحیم. *مثل‌ها و حکمت‌ها*، تهران، ۱۳۷۱.
عقاید النساء (مشهور به *کلثوم ننه*)، منسوب به آقاجمال خوانساری، به کوشش محمود کتیرایی، تهران، بی‌تا.

تبرستان www.tabarestan.info

عقیلی خراسانی، *مخزن الادویه*، تهران ۱۳۵۵.
ـــــ . *قرابادین کبیر*، تهران، ۱۳۴۴.
ـــــ . *مجمع الجوامع*، منضم به *قرابادین کبیر*.
علامه محمدباقر مجلسی. *آسمان و جهان* (ترجمهٔ *کتاب السماء و العالم*، ج ۱۴ *بحارالانوار*)، به کوشش محمدباقر بهبودی، تهران، ۱۳۵۲.
علم فلاحت و زراعت. از نویسنده‌ای ناشناخته، به کوشش نجم الدوله، تهران، ۱۳۱۳ ه
علوی حضرمی، محمدبن عقیل. *معاویه را بشناسید*، ترجمهٔ عطاردی، تهران، ۱۳۵۲.
عماد السعادت. غلامعلی خان نقوی دهلوی، نولکشور / کانپور، ۱۸۹۷ م.
عماد خراسانی، نسرین دخت. *فهرستگان کشاورزی ایران*، تهران، ۱۳۷۲.
عمان سامانی. *گنجینة الاسرار*، به کوشش حبیب فضائلی، اصفهان، ۱۳۶۳.
عمل صالح. محمد صالح لاهوری، به کوشش غلام یزدانی، کلکته، ۱۹۳۹ م.
عمید، حسن. *فرهنگ عمید*، تهران، ۱۳۶۳.
ـــــ . *فرهنگ عمید / دایرة المعارف جغرافیا و تاریخ*، تهران، ۱۳۴۶.
عوفی، محمد. *جوامع الحکایات و لوامع الروایات* (گزیده)، به کوشش جعفر شعار، تهران، ۱۳۶۳.
غرر اخبار ملوک فرس و سیرهم / تاریخ ثعالبی، عبدالملک بن محمد ثعالبی نیشابوری، ترجمهٔ محمد فضائلی، تهران، ۱۳۶۸.
غزنوی، سیدحسن. *دیوان سید حسن غزنوی*، به کوشش محمدتقی مدرس رضوی، تهران، ۱۳۶۲.
غفاری، سیدمحمود. مقالهٔ «مطالعات سیتوژنتیکی زعفران زراعی...»، اولین همایش زعفران، قاین، آبان ۱۳۶۷.
غمگین اصفهانی. *دیوان اشعار*، به کوشش مجید اوحدی یکتا، تهران، بی تا.
غنی، قاسم. *خاطرات دکتر قاسم غنی*، به کوشش محمدعلی صوتی، تهران، ۱۳۶۷.
ـــــ . *تاریخ عصر حافظ*، تهران، ۱۳۶۶.
غیائی گلپایگانی، جواد. *فرهنگ عامهٔ گلپایگان*، تهران، ۱۳۷۸.
غیاث اللغات، غیاث الدین محمد رامپوری، به کوشش منصور ثروت، تهران ۱۳۶۳.
فاموری، جلال؛ م. ل. دیوان. *خاکهای ایران*، تهران، ۱۳۵۸.
فتاحی نیشابوری، محمدبن یحیی بن سیبک. *دستور عشاق*، به کوشش ر.س. گرین سیلدز، برلین، ۱۹۲۶ م.
فدائی دوائی. *فوائدالانسان / الفاظ الادویه*، به کوشش شیخ الهی بخش محمد، لاهور، ۱۳۳۳ ه.
فرائد اللآل فی *مجمع الامثال*، ابراهیم احدب طرابلسی، بیروت، ۱۳۱۲ ه
فرخ‌نامه (ترجمهٔ منظوم *رامایَن*)، ترک علیشاه (ترکی نور محلی)، به کوشش مولوی محمدنادرعلی، حیدرآباد دکن، ۱۳۱۵ ه
فرخنده پیام / یادنامهٔ استاد غلامحسین یوسفی (مجموعه مقالات)، مشهد، ۱۳۵۹.
فرخی سیستانی. *دیوان حکیم فرخی سیستانی*. به کوشش محمد دبیر سیاقی، تهران، ۱۳۴۹.
فردوس الحکمه فی الطلب. ابوالحسن علی بن سهل ربن طبری، به کوشش محمد زبیر صدیقی، برلین، ۱۹۲۸ م.
فردوسی، حکیم ابوالقاسم، *شاهنامه*، از روی چاپ و ولرس، به کوشش عباس اقبال، تهران ۱۳۱۳ تا ۱۳۱۵.
ـــــ . *شاهنامه*. به کوشش محمد دبیر سیاقی، تهران، ۱۳۴۴.

تبرستان www.tabarestan.info

فرمند، حسین. *تکملهٔ لغات عامیانهٔ فارسی افغانستان*، کابل، ۱۳۶۴.
فرهاد میرزا معتمد الدوله، *منشآت فرهاد میرزا*، به کوشش غلامرضا طباطبائی مجد، تهران، ۱۳۶۹.
فرهنگ آنندراج / فرهنگ جامع فارسی. محمد پادشاه، به کوشش محمد دبیر سیاتی،تهران، ۱۳۶۴.
فرهنگ محموعة الفرس. ابوالعلاء جاروتی (صفی کحال)، به کوشش عزیز الله جوینی، تهران، ۱۳۵۶.
فرهنگ اصطلاحات علمی. پرویز شهریاری، تهران، ۱۳۴۹.
فرهنگ اورنگ. سرگرد اورنگ. تهران ۱۳۳۷.
فرهنگ جعفری. محمد مقیم تویسرکانی، به کوشش سعید حمیدیان، تهران، ۱۳۶۲.
فرهنگ جغرافیای ایران. به سرپرستی رزم آراء، تهران ۱۳۲۹ (جلدهای استان خراسان، اصفهان، مرکزی).
فرهنگ جغرافیایی ایران / خراسان، ترجمهٔ کاظم خادمیان، مشهد، ۱۳۸۰.
فرهنگ جهانگیری. میرجمال الدین حسین انجوی شیرازی، به کوشش رحیم عفیفی، مشهد ۱۳۵۱.
فرهنگ رشیدی. عبدالرشید حسینی تقوی، به کوشش محمدعباسی، تهران، بی‌تا.
فرهنگ مترادفات. محمد پادشاه، تهران، ۱۳۴۶.
فرهنگ محتشمی. محمد وزیرالدین خان، به کوش پرویز البرز، تهران، ۱۳۷۰.
فرهنگ نظام. سیدمحمد حسنی (داعی الاسلام)، حیدرآباد دکن، ۱۳۱۰ تا ۱۳۱۸ ه
فرهنگ وفایی. حسین وفایی، نسخهٔ خطی به شماره ۴۱۹۰/۱، کتابخانهٔ مرکزی دانشگاه تهران.
فریزر، جیمز بیلی. *سفرنامهٔ فریزر*، ترجمهٔ منوچهر امیری، تهران، ۱۳۶۴.
فضل بن روزبهان اصفهانی. *سلوک الملوک*، به کوشش محمدعلی موحد، تهران، ۱۳۶۲.
ـــــ . ـــــ ، به کوشش محمدنظام الدین و محمد غوث، حیدرآباد دکن، ۱۳۶۸).
فقیهی، علی‌اصغر. *آل بویه و اوضاع زمان ایشان*، تهران، ۱۳۵۷.
فکرت، محمد آصف. *فارسی هروی*، مشهد. ۱۳۷۶.
فلاندن، اوژن، *سفرنامهٔ اوژن فلاندن‌به ایران*، ترجمهٔ حسین نور صادقی، تهران، ۱۳۵۶.
فلور، ویلم. *جستارهایی از تاریخ اجتماعی ایران در عصر قاجار*، ترجمهٔ ابوالقاسم سری، تهران، ۱۳۶۵.
فوریه. *سه سال در دربار ایران*، ترجمهٔ عباس اقبال، تهران، ۱۳۷۰.
فیضی ناگوری دکنی. *دیوان فیضی*، به کوشش ای. دی. ارشد، تهران، ۱۳۶۲.
فیگوئروآ، دن گارسیادسیلوا. *سفرنامهٔ دن گارسیاسیلوا فیگوئروا*، ترجمهٔ غلامرضا سمیعی، تهران، ۱۳۶۳.
قاضی احمد قمی. *خلاصة التواریخ*، به کوشش احسان اشراقی، تهران، ۱۳۶۸.
قاضی طباطبائی، حسن. *تعلیقات و حواشی بر تجارت السلف*، تبریز، ۱۳۵۱.
قاموس الاعلام. شمس الدین سامی، استانبول، ۱۳۰۸ ه
قانون قزوینی. محمد شفیع قزوینی، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۷۰.
قدامة بن جعفر. *کتاب الخراج*، ترجمهٔ حسین قره چانلو، تهران، ۱۳۷۰.
قدوسی، حمید بهادر. *فهرستگان زعفران ایران*، مشهد ۱۳۸۲.
قدیریان، پرویز. *غذا به جای دوا*. تهران، ۱۳۵۱.
قرابادین قادری. حکیم محمداکبر ارزانی. نولکشور، لکهنو، بی‌تا.
قره‌گوزلو، غلامحسین. *خواص میوه‌ها و سبزی‌ها، گیاهان و نباتات شفابخش*، تهران، ۱۳۶۰.

www.tabarestan.info تبرستان

قزوینی، محمد. *مقالات قزوینی*. به کوشش عبدالکریم جربزه‌دار، تهران، ۱۳۶۲.
قشیری نیشابوری، ابوالقاسم. *رسالهٔ قشیریه*، ترجمهٔ ابوعلی عثمان، به کوشش بدیع الزمان فروزانفر، تهران، ۱۳۶۱.
قطران تبریزی، *دیوان قطران*، تهران، ۱۳۶۲.
قلیچ‌خانی، حمیدرضا. *رسالاتی در خوشنویسی و هنرهای وابسته*، تهران، ۱۳۷۳.
قمری آملی، سراج الدین *دیوان سراج الدین قمری آملی*، به کوشش یدالله شکری، تهران، ۱۳۶۸.
قوامی رازی، *دیوان قوامی رازی* ، به کوشش میرجلال الدین محمدث ارموی، تهران، ۱۳۳۴.
قهرمان، محمد. *صیادان معنی*، تهران، ۱۳۷۸.
کاتب بغدادی، *کتاب الطبیخ*، به کوشش داود چلبی، موصل، ۱۹۳۴ م.
کارلیه، لئونس، اریک نیزل و دیگران. *گلها و گیاهان شفابخش*، ترجمهٔ مهدی نراقی، تهران، ۱۳۳۷.
کاشفی سبزواری، کمال الدین حسین. *الرسالة العلیه فی احادیث النبویه*، به کوشش جلال‌الدین محدث ارموی، تهران، ۱۳۴۴.
کافی، محمد، با همکاری محمدحسن راشد محصل، علیرضا کوچکی، عبدالله فیلابی. *زعفران، فنآوری تولید و فراوری*، مشهد، ۱۳۸۱.
کالج، مالکوم. *پارتیان*، ترجمهٔ مسعود رجب‌نیا، تهران، ۱۳۵۷.
کالمت. *تاریخ اسپانیا*، ترجمهٔ امیر معزی (حسام الدوله)، تهران، ۱۳۶۸.
کتاب *البلغه* ادیب یعقوبی نیشابوری، به کوشش مجتبی مینوی و فیروز حریرچی، تهران ۱۳۵۵.
کتاب التنویر. ابومنصور حسن بن نوح القمری، به کوشش سیدمحمد کاظم امام، تهران، ۱۳۵۲.
کتاب الحکمه فی الادعیه *والموعظة للأمه*، محمدناموس خواری فریومدی، تهران، ۱۳۲۸.
کتاب الخراج. قدامة بن جعفر، ترجمهٔ حسین قره‌چانلو، تهران، ۱۳۷۰.
کتاب المرقاة. بدیع الزمان ادیب نطنزی، به کوشش سید جعفر سجادی، تهران، ۱۳۴۶.
کتاب مقدس / عهد عتیق و عهد جدید. پاریس، ۱۹۷۷ م.
کخ، خانم هایدرماری کخ. *از زبان داریوش*، ترجمهٔ پرویز رجبی، تهران، ۱۳۷۶.
کرپارام. *گلزار کشمیر*، چاپ سنگی، لاهور، ۱۸۷۱ م.
کرزن، جرج. ن. *ایران و قضیهٔ ایران*، ترجمهٔ غ. وحید مازندرانی، تهران، ۱۳۶۲.
کریستن سن، آرتور. *ایران در زمان ساسانیان*، ترجمهٔ رشید یاسمی، تهران، ۱۳۴۵.
کریم آقسرایی، محمود بن محمد. *مسامرة الاخبار*، به کوشش عثمان توران، آنقره (آنکارا)، ۱۹۴۳ م.
کریمر، ساموئل. *الواح سومری*، ترجمهٔ داوود رسائی، تهران، ۱۳۴۰.
کریمی، هادی. *گیاهان زراعی*، تهران، ۱۳۵۴.
کسائی مروزی. به کوشش محمد امین ریاحی، تهران، ۱۳۶۷.
کشاورز (ماهنامه، شماره ۲۱۰، خرداد ۱۳۷۶) مقالهٔ «زعفران / دفینهٔ اسپانیایی درون یک گل».
کلود، امان. *اسرار گیاهان*، ترجمهٔ نسرین یاوری، تهران، ۱۳۶۳.
کلوس، ادوارد؛ واردتایلر؛ لین برادی. *مفردات جدید پزشکی*، ترجمهٔ یعقوب آئینه‌چی، تهران، ۱۳۵۸.
کلیله و دمنه. انشای ابوالمعالی نصرالله منشی، به کوشش مجتبی مینوی، تهران، ۱۳۴۳.

تبرستان www.tabarestan.info

کمال‌الدین اسماعیل اصفهانی. *کلیات دیوان کمال الدین اسماعیل اصفهانی*، به خط میرعلی کشکوئی شیرازی، بمبئی، ۱۳۰۷ ه.
کمال الدین اسماعیل اصفهانی. *دیوان کمال الدین اسماعیل اصفهانی*، به کوشش حسین بحرالعلومی، تهران، ۱۳۴۸.
کورف، بارون فیودور. *سفرنامهٔ بارون فیودورکورف*، ترجمهٔ اسکندر ذبیحیان، تهران، ۱۳۷۲.
کیخسرو اسفندیاربن آذرکیوان، *دبستان مذاهب*، به کوشش رحیم‌زادهٔ ملک، تهران، ۱۳۶۲.
کیمپفر، انگلبرت. *سفرنامهٔ کمپفر*، ترجمهٔ کیکاووس جهانداری، تهران، ۱۳۵۰.
کیهان، مسعود. *جغرافیای مفصل ایران*، تهران، ۱۳۱۱.
گابریل، آلفونس. *عبور از صحاری ایران*، ترجمهٔ فرامرز مجد سمیعی، مشهد، ۱۳۷۱.
ـــــ . *تحقیقات جغرافیایی راجع به ایران*، ترجمهٔ هومان خواجه نوری، تهران، ۱۳۴۸. معین، محمد. *مجموعه مقالات*، به کوشش مهدخت معین، تهران، ۱۳۶۴.
گرانتوسکی، م. ؛ م. آ. دانداما یو و دیگران، *تاریخ ایران*، ترجمهٔ کیخسرو کشاورز، تهران، ۱۳۵۹.
گرجی اصفهانی، میرزاعبدالله *دیوان میرزاعبدالله گرجی اصفهانی*، به کوشش امین خضرائی، تهران، ۱۳۷۰.
گِرگِر، کلنل سی. ام مک. *شرح سفری به ایالت خراسان*، ترجمهٔ مجید مهدی‌زاده، مشهد، ۱۳۶۶.
گروته، هوگو. *سفرنامهٔ گروته*، ترجمهٔ مجید جلیلوند، تهران، ۱۳۶۹.
گروسه، رنه. *امپراتوری صحرانوردان*، ترجمهٔ عبدالحسین میکده، تهران، ۱۳۴۴.
گریمال، پیر. *فرهنگ اساطیر یونان و روم*، ترجمهٔ احمد بهمنش، تهران، ۱۳۵۶.
گزارش ایران. مخبرالسلطنهٔ هدایت، به کوشش محمدعلی صوتی، تهران ۱۳۶۳.
گزنفون. *کورش‌نامه*، ترجمهٔ رضامشایخی، تهران، ۱۳۴۲.
گزنفون. *لشکرکشی کورش / بازگشت ده هزار نفر*، ترجمهٔ وحید مازندرانی، تهران، ۱۳۵۲.
گزیدهٔ زاد اسپرم، ترجمهٔ محمدتقی راشد محصل، تهران، ۱۳۶۶.
گلبرگ، اتان. *کتابخانهٔ ابن طاووس و احوال و آثار او*، ترجمهٔ سیدعلی قرائی و رسول جعفریان، قم، ۱۳۷۱.
گلچین معانی، احمد. *تاریخ تذکره‌های فارسی*، تهران، ۱۳۶۳.
ـــــ . *کاروان هند*، مشهد، ۱۳۶۹.
گلستان هنر. قاضی میراحمد قمی، به کوشش احمد سهیلی خوانساری، تهران، ۱۳۵۹.
گلشن مراد. ابوالحسن غفاری کاشانی، به کوشش غلامرضا طباطبائی مجد، تهران، ۱۳۶۹.
گمرک ایران. *سالنامه / آمار بازرگانی*، از سال ۱۳۱۴ تا ۱۳۵۷، چهل و چهار جلد.
ـــــ . *سالنامهٔ گمرک ایران*، از سال ۱۲۶۸ تا ۱۳۱۳ ش، سی‌جلد.
ـــــ . *سالنامه / آمارنامهٔ بازرگانی*، از سال ۱۳۵۸ تا پایان سال ۱۳۸۱، بیست و چهار جلد.
گنج دانش. محمدتقی خان حکیم، به کوشش محمدعلی صوتی و جمشید کیانفر، تهران، ۱۳۶۹.
گوهر شبچراغ. ملامحمدحسین مرتاض نیستانکی ناثینی، تهران، ۱۳۳۱ ه.
گویاپنجابی / غزنوی. *دیوان گویا*، تهران، ۱۳۴۲.
گیتاشناسی، نقشهٔ عمومی خاور نزدیک، شمارهٔ ۱۵۲.
گیرشمن. ر. *ایران از آغاز تا اسلام*، ترجمهٔ محمد معین، تهران، ۱۳۴۴.

www.tabarestan.info تبرستان

لباب الالباب. محمد عوفی، به کوشش محمد قزوینی، تهران ۱۳۶۱.
لسان التنزیل. به کوشش مهدی محقق، تهران، ۱۳۴۴.
لسان العجم مشهور به *فرهنگ شعوری*.استانبول، ۱۱۵۵ ه‍ ق.
لسترنج. *سرزمین‌های خلافت شرقی*، ترجمهٔ محمود عرفان، تهران، ۱۳۶۴.
لطائف الطوائف، مولانا فخرالدین علی صفی، به کوشش احمد گلچین معانی، تهران، ۱۳۶۷.
لوبون، گوستاو. *تمدن اسلام و عرب*، ترجمهٔ سیدهاشم حسینی، تهران، ۱۳۵۸.
لوکاس، هنری، *تاریخ تمدن*، ترجمهٔ عبدالحسین آذرنگ، تهران، ۱۳۶۶.
لوهوئی - مین. *تاریخ چین*، ترجمهٔ ناهید شروقی، تهران، ۱۳۵۴.
لین پول، استانلی. *طبقات سلاطین اسلام*، ترجمهٔ عباس اقبال، تهران، ۱۳۶۳.
مآثر رحیمی. عبدالباقی نهاوندی، به کوشش عبدالحسین نوایی، تهران، ۱۳۸۱.
مادة الحیوة، رساله در علم طباخی. نورالله آشپزشاه عباس، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۶۰.
مارکوپولو. *سفرنامهٔ مارکوپولو*، با مقدمهٔ جان ماسفلید، ترجمهٔ حبیب‌الله صحیحی، تهران، ۱۳۵۰.
ـــــ. ـــــ، معروف به ایل میلیونه، ترجمهٔ س. منصور سجادی و انجلادوی جوانی رومانو، تهران، ۱۳۷۱.
ماسه، هانری، *معتقدات و آداب ایرانی*، ترجمهٔ مهدی روشن ضمیر، تبریز، ۱۳۵۷.
مافروخی اصفهانی، مفضل بن سعد. *محاسن اصفهان*، ترجمهٔ حسین بن محمد آوی، به کوشش عباس اقبال، تهران، ۱۳۲۸.
ماله، آلبر؛ ژوال ایزاک. *تاریخ ملل شرق و یونان*، ترجمهٔ عبدالحسین هژیر، تهران، ۱۳۴۲.
ـــــ؛ ـــــ. *تاریخ قرون وسطی*. ترجمهٔ عبدالحسین هژیر، تهران، ۱۳۴۳.
مایل هروی، نجیب. *کتاب آرایی در تمدن اسلامی*، مشهد، ۱۳۷۲.
مبین، صادق. *رستنی‌های ایران*، تهران، ۱۳۵۹.
متز، آدم. *تمدن اسلامی در قرن چهارم*، ترجمهٔ علیرضا ذکاوتی قراگزلو، تهران، ۱۳۶۲.
مجد، امید. *ترجمهٔ منظوم قرآن مجید*، تهران، ۱۳۷۶.
مجربات سلیمانی. محمد عبدالرشید صاحب لاهوری، لاهور، ۱۹۱۹ م.
مجمع الادویهٔ ناصری. علیرضا خان تفرشی، به کوشش آقا میرزاحسن، تهران، ۱۳۰۷ ه‍
مجمع التواریخ، میرزاخلیل مرعشی صفوی، به کوشش عباس اقبال، تهران، ۱۳۶۲.
مجمع الفصحاء. رضاقلی خان هدایت، به کوشش مظاهر مصفا، تهران، ۱۳۳۶.
مجمل التوریخ و القصص، از مؤلفی ناشناخته، به کوشش ملک الشعراء بهار، تهران، ۱۳۱۸.
مجمل فصیحی. فصیح احمد خوافی. به کوشش محمود فرخ، مشهد، ۱۳۳۹.
محقق حلی. *مختصر نافع*. به کوشش محمدتقی دانش پژوه، تهران، ۱۳۴۳.
محلاتی، ذبیح الله. *کشف الهاویه*، تهران، ۱۳۸۴ ه‍
محمدبن محمود طوسی. *عجایب المخلوقات*، به کوشش منوچهر ستوده، تهران، ۱۳۴۵.
محمدنقی بیگ ارباب. *تاریخ دارالایمان قم*، به کوشش مدرسی طباطبائی، قم، ۱۳۵۳.
مختاری غزنوی، عثمان. *دیوان عثمان مختاری*، به کوشش جلال الدین همایی، تهران، ۱۳۴۱.
مدبری، محمود. *شرح احوال و اشعار شاعران بی‌دیوان*، تهران، ۱۳۷۰.

تبرستان www.tabarestan.info

ـــــ . *فرهنگ کتابهای فارسی*، تهران، ۱۳۶۴.
مدنی، جعفر. *نامهٔ کشاورز* (ماهنامه، شماره ۲، آبان ۱۳۱۷)، مقالهٔ «طرز زراعت زعفران در اصطهبانات».
مرآت الاحوال جهان نما. احمدبن محمدعلی بهبهانی، به کوشش علی دوانی، قم، ۱۳۷۲.
مرآت الممالک. سیدعلی کاتبی، ترجمهٔ محمود تفضلی و علی گنجه‌لی، تهران، ۱۳۵۵.
مرآت الوقایع مظفری. عبدالحسین خان سپهر، به کوشش عبدالحسین نوائی، تهران، ۱۳۶۸.
مرآة الافراد. پیر جمال الدین اردستانی، به کوشش حسین انیسی‌پور، تهران، ۱۳۷۱.
مرآة الزمان. قاضی سعید قمی، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۶۶.
مرادیان، خدامراد. *کشور حیره*، تهران، ۱۳۵۵.
مراصدالاطلاع. لصفی الدین عبدالمؤمن بغدادی، بیروت، ۱۹۸۲ م.
مرزبان‌نامه. سعدالدین وراوینی، به کوشش محمد روشن، تهران، ۱۳۵۵.
ـــــ . سعدالدین وراوینی، به کوشش میرزامحمدخان قزوینی، لیدن، ۱۳۲۷ ه / ۱۹۰۹ م.
مسرور، حسین. *دیوان اشعار / راز الهام*، تهران، ۱۳۳۸.
مسعود سعد لاهوری. *دیوان مسعود سعد*، به کوشش مهدی نوریان، اصفهان، ۱۳۶۴.
مسعودی، علی بن الحسین. *مروج الذهب و معادن الجوهر*، ترجمهٔ ابوالقاسم پاینده، تهران، ۱۳۴۷.
ـــــ . *اخبارالزمان*، ترجمهٔ کریم زمانی، تهران ۱۳۷۰.
مشکور، محمدجواد. *اخبار سلاجقهٔ روم*، تهران، ۱۳۵۰.
مصابیح القلوب. حسن شیعی سبزواری، به کوشش محمد سپهری، تهران، ۱۳۷۵.
مصباح الارواح. شمس الدین محمد برد سیری کرمانی، به کوشش بدیع‌الزمان فروزانفر، تهران، ۱۳۴۹.
مصطلحات الشعراء. سیالکوتی مل، لکهنو، ۱۲۷۰ ه
مصنفات. افضل الدین محمد مرقی کاشانی، به کوشش مجتبی مینوی، تهران، ۱۳۶۶.
مطربی سمرقندی، سلطان محمد. *تذکرة الشعراء*، به کوشش اصغر جانفدا، تهران، ۱۳۷۷.
مظاهری، علی. *خانوادهٔ ایرانی در روزگار پیش از اسلام*، ترجمهٔ عبدالله توکل، تهران، ۱۳۷۳.
ـــــ . *زندگی مسلمانان در قرون وسطا*، ترجمهٔ مرتضی راوندی، تهران، ۱۳۷۸.
ـــــ . *جادهٔ ابریشم*، ترجمهٔ ملک ناصرنوبان، تهران ۱۳۷۳.
مظفریان، ولی الله. *فرهنگ نامهای گیاهان ایران*، تهران، ۱۳۷۷.
معارف. محمدبن حسین خطیبی بلخی، به کوشش بدیع الزمان فروزانفر، تهران، ۱۳۵۲.
معتمدالدوله، فرهاد میرزا. *منشآت فرهاد میرزا معتمد الدوله*، به کوشش غلامرضا طباطبائی مجد، ۱۳۷۹.
معین، محمد. *فرهنگ فارسی*، تهران، ۱۳۵۷.
مفاتیح الارزاق. حاجی محمدیوسف نوری شیرازی. نسخهٔ خطی منحصر به فرد کتابخانهٔ مرکزی دانشگاه تهران (به شماره ۹۹۱۴ تا ۹۹۱۶، میکروفیلم به شماره ۵۸۳۸).
مفاتیح الارزاق. محمدیوسف نوری، به کوشش هوشنگ ساعدلو، تهران، ۱۳۸۱.
مفاتیح العلوم. ابوعبدالله محمد کاتب خوارزمی، ترجمهٔ حسین خدیو جم، تهران، ۱۳۶۲.
مفتاح الادویهٔ ناصری. حسین خان هنجن کاشانی / نظام الحکماء معتمدالسلطان، به کوشش عبدالحسین طبیب، تهران، ۱۳۰۹ ه

تبرستان www.tabarestan.info

مقالات شمس تبریزی، شمس الدین محمد تبریزی، به کوشش محمدعلی موحد، تهران، ۱۳۶۹.
مقامات حمیدی. حمیدالدین ابوبکر بلخی، تهران، ۱۳۶۲.
مقامات حمیدی. قاضی حمیدالدین ابوبکر بلخی، به کوشش رضا انزابی‌نژاد، تهران ۱۳۶۵.
مقدسی، ابوعبدالله محمد. *احسن التقاسیم فی معرفة الاقالیم*، ترجمهٔ علینقی منزوی، تهران، ۱۳۶۱.
مقریزی، تقی الدین احمد. *الخطط مقریزیه*، بولاق، ۱۲۷۰ ه.
مکارم الاخلاق. رضی الدین ابونصر حسن طبرسی، ترجمهٔ سید ابراهیم میرباقری، تهران، بی‌تا.
مکتوبات. مولانا جلال‌الدین رومی، به کوشش توفیق سبحانی، تهران، ۱۳۷۱.
مک گرگر، کلنل سی. *شرح سفری به ایالت خراسان* (ج ۱)، ترجمهٔ مجید مهدی‌زاده، مشهد، ۱۳۶۶.
مکنزی، دیویدنیل. *فرهنگ کوچک زبان پهلوی*، ترجمهٔ مهشید میرفخرایی، تهران، ۱۳۷۹.
ملاعلی بیرجندی. *ابعاد و اجرام*، به کوشش محسن ناجی نصرآبادی، بیرجند، ۱۳۸۱.
ملافیلابی، عبدالله. *خلاصهٔ مقالات دومین گردهمایی زعفران و زراعت گیاهان دارویی* گناباد، آبان ۱۳۷۳.
ملخص اللغات. حسن خطیب کرمانی، به کوشش سید محمد دبیرسیاقی و غلامحسین یوسفی، تهران، ۱۳۶۲.
مناظر احسن، محمد. *زندگی اجتماعی در حکومت عباسیان*، ترجمهٔ مسعود رجب‌نیا، تهران، ۱۳۶۹.
مناظر احسن، محمد. *زندگانی اجتماعی در حکومت عباسیان*، ترجمهٔ مسعود رجب‌نیا، تهران، ۱۳۶۹.
مناظرهٔ بین‌السیف و القلم. ابوصاعد محمد یعقوبی طوسی، به کوشش ایرج افشار (مندرج در *یادگارنامهٔ حبیب یغمائی*)، تهران، ۱۳۵۶.
منتخب رونق المجالس و بستان العارفین، به کوشش احمدعلی رجائی، تهران، ۱۳۵۴.
منتهی الارب فی لغت العرب، عبدالرحیم بن عبدالکریم صفی‌پور، کلکته، ۱۲۵۲ ه.
منوچهری دامغانی. *دیوان منوچهری دامغانی*، به کوشش محمد دبیر سیاقی، تهران، ۱۳۴۷.
منیر لاهوری. *مثنوی در صفت بنگاله*، کراچی، بی‌تا.
مولانا جلال الدین محمد بلخی، *فیه مافیه*، به کوشش بدیع الزمان فروزانفر، تهران، ۱۳۶۹.
مولانا جلال الدین محمد مولوی. *کلیات شمس تبریزی*، تهران، ۱۳۶۷.
مونس الاحرار فی دقائق الاشعار. محمدبن بدر جاجرمی، به کوشش میرصالح طبیبی، تهران ۱۳۳۷، ۱۳۵۰.
مهابهارات. ترجمهٔ غیاث الدین علی قزوینی، به کوشش سید محمدرضا جلالی نائینی، تهران، ۱۳۵۸.
مهاجران آل ابوطالب. ابواسماعیل ابراهیم طباطبا، ترجمهٔ محمدرضا عطائی، مشهد، ۱۳۷۲.
مهذب الاسماء فی مرتب الحروف و الاشیاء، محمودبن عمر سجزی، تهران، ۱۳۶۹.
میراث ایران. سیزده تن از خاورشناسان، زیر نظر ا. ج. آربری، ترجمهٔ احمد بیرشک و بهاءالدین پازارگاد و دیگران، تهران، ۱۳۴۶.
میرزاابوطالب خان. *سیر طالبی / سفرنامهٔ میرزاابوطالب خان*، به کوشش حسین خدیو جم،
میرزاخانلر خان اعتصام الملک. *سفرنامه*، به کوشش منوچهر محمودی، تهران، ۱۳۵۱.
میرزاقهرمان امین لشکر. *روزنامهٔ سفر خراسان*، به کوشش ایرج افشار و محمد رسول دریاگشت، تهران، ۱۳۷۴.
میرزایف، عبدالغنی. *ابواسحاق و فعالیت‌های ادبی او*، دوشنبه، ۱۹۷۱ م.
مینوی خرد (از منابع پهلوی). ترجمهٔ احمد تفضلی، تهران، ۱۳۵۴.
مؤدب الملک، مسیوریشارخان. *طبخ ایرانی و فرنگی*، تهران، ۱۳۲۱ ه.

www.tabarestan.info تبرستان

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران. *آیین کار استقرار سیستم HACCP از مرحلهٔ برداشت تا بسته‌بندی*، تهران، ۱۳۸۰.
ـــــ . *آیین کار تجهیزات و کارگاه‌های بسته‌بندی زعفران* (استاندارد ملی ایران)، تهران، ۱۳۸۱.
ـــــ . *زعفران، روش‌های آزمون* (استاندارد ملی ایران، شماره ۲۵۹) ، تهران، ۱۳۵۳.
ـــــ . *روش نمونه‌برداری زعفران* (استاندارد ملی ایران، شماره ۳۶۵۹)، تهران، ۱۳۷۴.
ـــــ . *زعفران، ویژگی‌ها* (استاندارد ملی ایران، شمارهٔ ۲۵۹/۱)، تهران، ۱۳۷۶.
ـــــ . *زعفران، روش‌های آزمون* (استاندارد ملی ایران، شمارهٔ ۲۵۹/۲)، تهران، ۱۳۷۶.
ـــــ . *ویژگی‌های میکروبی زعفران و روش‌های آزمون آن* (استاندارد ملی ایران، شمارهٔ ۵۲۳۰) تهران، ۱۳۸۰.
ـــــ . *آیین کار برداشت و فراوری زعفران تا قبل از بسته‌بندی* (استاندارد ملی ایران، شمارهٔ ۵۲۳۰)، تهران، ۱۳۷۹؛ خرداد ۱۳۸۰.
ناصح، محمدمهدی. *شعر دلبر*، مشهد، ۱۳۷۳.
ناصرالدین شاه. *سفرنامهٔ خراسان*، به خط میرزا محمدرضا کلهر، به کوشش ایرج افشار، تهران، ۱۳۶۱.
ناصرخسرو. *سفرنامهٔ حکیم ناصرخسرو قبادیانی*، به کوشش محمد دبیرسیاقی، تهران، ۱۳۵۶.
ناصرخسرو قبادیانی. *دیوان ناصرخسرو*، به کوشش مجتبی مینوی و مهدی محقق، تهران، ۱۳۶۵.
ناظم الاطباء. *فرهنگ نفیسی*، به کوشش سعید نفیسی، تهران، ۱۳۵۵.
ناظم الاطباء، علی‌اکبرخان حکیم‌باشی، *پزشکی‌نامه*. تهران، ۱۳۱۷ ه.
ناظم هروی / سبزواری. *دیوان ناظم هروی*. به کوشش محمد قهرمان، مشهد، ۱۳۷۴.
نامدار، مهدی و محسن مجتبائی. *مفردات پزشکی*، تهران، ۱۳۴۶.
نجم الدوله. *کتاب جغرافیا*، تهران، ۱۳۲۳ ه.
نجم‌الدوله، عبدالغفار. *مجموعهٔ علوم ایرانی در زراعت و فلاحت و باغبانی*، تهران، ۱۳۲۳ ه
نجیب جرفادقانی. *دیوان نجیب جرفادقانی*، به کوشش احمد کرمی، تهران، ۱۳۷۱.
نراقی، مهدی. *گل‌ها و گیاهان شفابخش*، تهران، ۱۳۳۷.
نزاری قهستانی، *دیوان حکیم نزاری قهستانی*، به کوشش مظاهر مصفا، تهران، ۱۳۷۱.
نزهة المجالس. جمال خلیل شروانی، به کوشش محمدامین ریاحی، تهران، ۱۳۶۶.
نشریهٔ احصائیهٔ ادارهٔ کل فلاحت و صناعت، تهران، ۱۳۱۲.
نظام الدین احمد گیلانی. *مضمار دانش / فَرَس‌نامه*، به کوشش نادر حاتری، تهران، ۱۳۷۵.
نظام قمری. *دیوان نظام‌الدین محمود قمر اصفهانی*، به کوشش تقی بینش، مشهد، ۱۳۶۳.
نظامی عروضی، احمد بن عمر. *چهار مقاله*، به کوشش محمد قزوینی، لیدن ۱۳۲۷ ه.
نظامی گنجوی. *کلیات خمسه*، تهران، ۱۳۶۶.
نظامی گنجه‌ای. *شرفنامه*، به کوشش بهروز ثروتیان، تهران، ۱۳۶۸.
نفایس الفنون فی عرایس العیون. شمس الدین محمد آملی، به کوشش حاج میرزا ابوالحسن شعرانی، تهران، ۱۳۷۹ ه
نفیسی، سعید. *تاریخ نظم و نثر در ایران و زبان فارسی*، تهران، ۱۳۶۳.

www.tabarestan.info تبرستان

ـــــ. *محیط زندگی و احوال و اشعار رودکی*، تهران، ۱۳۴۱.
ـــــ. *تاریخ تمدن ساسانی*، تهران، ۱۳۳۱.
ـــــ. *در پیرامون تاریخ بیهقی*، تهران، بی‌تا.
نوردن، هرمان. *زیر آسمان ایران*، ترجمهٔ سیمین سمیعی، تهران، ۱۳۵۶.
نویری، شهاب الدین احمد. *نهایة الارب فی فنون الادب*، ترجمهٔ محمود دامغانی، تهران، ۱۳۶۵.
نیرومند، محمدباقر. *واژه‌نامه‌ای از گویش شوشتری*، تهران، ۱۳۵۵.
وات، مونتگومری. *اسپانیای اسلامی*، ترجمهٔ محمدعلی طالقانی، تهران، ۱۳۵۹.
ـــــ. *تأثیر اسلام در اروپا*، ترجمهٔ یعقوب آژند، تهران، ۱۳۶۱.
واسطی، نیّر. *تاریخ روابط پزشکی ایران و پاکستان*، راولپندی، ۱۳۵۳ ش / ۱۹۷۴ م.
واصفی هروی. *بدایع الوقایع*، به کوشش الکساندر بلدروف، تهران، ۱۳۵۰.
واعظ قزوینی. *دیوان واعظ قزوینی*، به کوشش سیدحسن سادات ناصری، تهران، ۱۳۵۹.
وحشی بافقی، *دیوان وحشی بافقی*، به کوشش حسین نخعی، تهران، ۱۳۶۶.
وفا، محمد نبی. *زعفران*، شیراز، ۱۳۵۸.
وکیلیان، سیداحمد. *رمضان در فرهنگ مردم*، تهران، ۱۳۷۰.
ولای حیدرآبادی، خان بهادر / شمس العلماء. *کلیات نظم ولا*، حیدرآباد دکن ۱۳۲۸ ه
ولی‌قلی شاملو. *قصص الخاقانی*، به کوشش سید حسن سادات ناصری، تهران، ۱۳۷۱.
وِندلِبو، پر. *لاله‌ها و زنبق‌های ایران و گونه‌های مجاور*، تهران، ۱۳۵۶.
ویسهوفر، یوزف. *ایران باستان*. ترجمهٔ مرتضی ثاقب‌فر، تهران، ۱۳۷۸.
ویل دورانت. *تاریخ تمدن /کتاب اول / مشرق زمین گاهوارهٔ تمدن* ترجمهٔ احمد آرام، تهران، ۱۳۴۳.
هاکس، جیمز. *قاموس کتاب مقدس* (ترجمه و تألیف)، تهران، ۱۳۴۹.
هاکس، مریت. *ایران افسانه و واقعیت*، ترجمهٔ محمد حسین نظری‌نژاد و دیگران، مشهد، ۱۳۶۸.
هامبورژه، ژان. *دایرة المعارف پزشکی / انسیکلوپدی مدیکال*. ترجمهٔ پرویز واحدی، مشهد، ۱۳۴۸.
هدایت، صادق. *مجموعهٔ نوشته‌های پراکنده*، به کوشش حسن قائمیان، تهران، ۱۳۴۴.
هدایت، محمود. *گلزار جاویدان*، تهران، ۱۳۵۳.
هدیة الاحباب. حاج شیخ عباس قمی، تهران، ۱۳۶۲.
هرودوت. *تواریخ*، ترجمهٔ غ. وحید مازندرانی، تهران، ۱۳۵۵.
هرودوت. *تاریخ هرودوت*. ترجمهٔ هادی هدایتی، تهران، ۱۳۴۶.
هزار و یکشب. به کوشش محمد رمضانی، با مقدمهٔ علی اصغر حکمت، تهران، ۱۳۱۵.
هفتادسالگی فرخ. به کوشش مجتبی مینوی، تهران، ۱۳۴۴.
هفت اقلیم. امین احمد رازی، به کوشش جواد فاضل، تهران، ۱۳۴۰.
هفت کشور / صورالاقالیم، از مؤلفی ناشناخته در سال ۷۴۸، به کوشش منوچهر ستوده، تهران، ۱۳۵۳.
همتی کاخکی، عباس و س. رحیمی. *جستجو و استخراج آنتوسیانین گلبرگ زعفران*، مشهد، ۱۳۷۳.
همیلتون، ادیت. *سیری در اساطیر یونان و رُم*، ترجمهٔ عبدالحسین شریفیان، تهران، ۱۳۷۶.
هندوشاه بن سنجر نخجوانی. *تجارب السلف*، به کوشش عباس اقبال، تهران، ۱۳۵۷.

www.tabarestan.info تبرستان

هوشنگ مهدوی، عبدالرضا. *تاریخ روابط خارجی ایران*، تهران، ۱۳۴۹.
هونکه، زیگرید. *فرهنگ اسلام در اروپا*، ترجمهٔ مرتضی رهبانی، تهران، ۱۳۶۰.
هیل، اف. *نامه‌هایی از قهستان*، ترجمهٔ محمدحسن گنجی، مشهد، ۱۳۷۸.
هیلتون، جیمز. *افق گمشده*، ترجمهٔ مهرداد نبیلی، تهران، ۱۳۴۵.
یا حقی، محمد جعفر و خدیجهٔ بوذرجمهری. *فردوس / تون*، مشهد، ۱۳۷۴.
یاحقی، محمدجعفر و مهدی سیدی. *از جیحون تا وخش*، مشهد، ۱۳۷۸.
یادگارنامهٔ حبیب یغمائی. به کوشش غلامحسین یوسفی، محمدابراهیم باستانی پاریزی و ایرج افشار، تهران، ۱۳۵۶.
یارشاطر، احسان؛ بیکرمان؛ ا-و-ه بیوارو دیگران، *تاریخ ایران* (از سلوکیه تا فروپاشی دولت ساسانیان)، گردآورنده جی. آ. بویل، ترجمهٔ حسن انوشه، تهران، ۱۳۶۸.
یاقوت حموی، شهاب الدین ابی‌عبدالله. *معجم البلدان*، بیروت، ۱۳۹۹ ه / ۱۹۷۹ م.
ـــــ. *برگزیدهٔ مشترک (المشترک)*، ترجمهٔ محمد پروین گنابادی، تهران، ۱۳۴۷.
یاوری، احمدرضا. *مقدمه‌ای بر شناخت کشاورزی سنتی ایران*، تهران، ۱۳۵۹.
یعقوبی، احمدبن ابی یعقوب. *البلدان*، ترجمهٔ محمد ابراهیم آیتی، تهران، ۱۳۴۳.
یواقیت العلوم و درای النجوم، از مؤلفی ناشناخته در قرن ششم، به کوشش محمدتقی دانش‌پژوه، تهران، ۱۳۵۴.
یوستی، فردیناند. *یک روز از زندگانی داریوش*، ترجمهٔ عباس رضازادهٔ شفق، تهران، ۱۳۱۴.
یوسف حسن، محمد؛ دانالدو. هیل. *تاریخ مصور تکنولوژی اسلامی*، ترجمهٔ ناصر موفقیان، تهران، ۱۳۷۵.
یوسفی خوافی / هروی، حکیم محمدبن یوسف طبیب. *رسالهٔ مأکول و مشروب*، منضم به *انوار حکمت* (← امام محمد غزالی)، اصفهان، ۱۳۳۷.
ـــــ. *بحرالجواهر*، تهران، ۱۲۸۸ ه
بیت، کلنل چارلزادوارد. *سفرنامهٔ خراسان و سیستان*، ترجمهٔ قدرت‌الله روشنی زعفرانلو و مهرداد رهبری، تهران، ۱۳۶۵.

www.tabarestan.info تبرستان

ب) منابع خارجی

Alonso, G.L., R.Varon, R.Gomez,F.Navarro and M.R. Salinals, 1990.

C and 75% relative humidity.J. Food Sci. 55: Auto-oxidation in595-596. saffron at 40

Berendes J. *Die pharmazie bei den alten kulturvolkern*, Heidelsheim, 1965.

Bhatt, J.V., Broker, R., Riboflavine and tiamine contents of saffron, *Crocus Sativus L., Nature*, 172, 544, 1953.

British Standard 4585. 1994. Method of test for spices and condiments. part 17: test method specific to saffron.

British standard, 145. 1994. specification for saffron.

Buchecker, R. and Eugster, C.H., Absolute configuration of Picrocin, *Helv. chim. Acta*, 56, 1121, 1973; *CA* 79.79122 d.

D. Ménant, *Les Parsis Hisoire des Communant'* Zoroatriennes de l'Inde Parsis 1898.

"Davood Monchi-zadeh "*Xusro i Kavatan ut retak* Pahlavi text" , transeription and translation. In *Monumentum Georg Morgenstierne* II(=Acta Iranica, 22) , Leiden, 1982, pp. 47-91.

Dozy Reinhart. *Supplement aux Dictionnaires arabes*. deuxieme edition.

Farooq, S. and K. K. Koul. 1983. Changes in gibebrellin like activity in corms of saffron plant (*Crocus sativus* L.) during dormancy and sprouting. J. Plant. Biochem. 178: 685-689.

Farrell, K.T., 1985. spices, condiments and seasonings, AVI press. 197 pp.

Gracian, J. and Martel, J., Composition of The sterolic fractian of vegetable fats as determined by gas cromatography. *Grasas Accites*. 20(5), 231, 1969; *F.S.T.A.*, 2, 5N, 167.

Gracian, J. and Martel, J., *The Essential Oils, Vol. II: The Constitunts of Essential oils*, chromatography *Grasas Aceites*, 20(5), 231, 1969. *F.S.T.A.*, 2, 5N, 167.

Halevy, A. H. 1985. Handbook of flowering. 2:350-355. CRC. Pub. Co. U.S.A.

Himeno, H. and S. Konosvke, 1987. Synthesis of crocin, picrocrocine and safranal by saffron stigma like-structures proliferated *in vitro*. Agr. Biol. Chem., 512: 2395-2400.

Http://www. Suite/o/.com/artiele.cfm/5710/78682.

Http://www. humorscope.com/herbs/saffron.htm/

Idrisi Geographie, trans. by P.A. Jaubert, Paris, 1838-40, I, P.243.

International organization for standardization (ISO) 362-1, 1993 (E). Saffron (*Crocus Sativus*Specfication. Geneva, Switzerland. linnaeus) -

International organization for standardization (ISO) 3632-1, 1993 (E). Saffron (*Crocus sativus* Linnaeus)-Specification. Geneva, Switzerland.

International organization for standardization (ISO) 3632-2, 1993 (E). Saffron (*Crocus sativus* Linnaeus). Test method. Geneva. Switzerland.

Karasawa. K. 1940; Karyological studies in Crocus 11. Jap. Journal, Bot. 11,1.

Karrer, P. and Solomon, H., Coloring matters of saffron. II, *Helv. Chim. Acta*, 11, 513, 1928: *CA* 22, 2949.

Karrer, p. and Solomon, H., The molecule formula of crocin *Helv. chim. Acta*, 16, 643, 1933: *CA*. 27. 4807.

Kuhn, R. and Winterstein, A., Picrocrocin, the terpene giucoside of saffron and biogenesis of the 28.161. cartenoid carboxylic acids, *Naturwissenschaften*. 21. 527. 1933; *CA*

Kuhn, R., Moewus, F., and Jerchel, D., Chemical nature of the substances which bring abut the fusion of male

female gametes of *Chlamydomonas eugamentos* int the light, *Ber. Disch. chem. Ges.*, 71 B, 1547, 1938; *CA* 32, 8457.

L.Schlimmer; *Terminologie Medico-pharmaceutique* et Francaise-Persane; Universite de Teheran, 1970.

Laufer Berthold, *Sino-Iranica* Chicago 1919.

Maroto , A.L., Natural anthocyanin Pigments, *Rev. Real Acad. Sci. Exact Fis. Nat. (Madrid)* , 44, 1950, 79: *CA* 46, 581.

Monumentum *Georg Morgenstierne* II(=Acta Iranica, 22) , Leiden, 1982.

Negbi, M. 1999. saffron (*crocus sativus L.*) Harwood Academic Publishers Amesterdam. 154 pp.

Norme Francaise (NF) V. 32-120-1. 2000. Safran *(Crocus sativus L.)* Partie 1: specifications. Association Francaise de Normalisation (AFNOR)

Norme Francaise (NF) V. 32-120-2. 2000. Safran *(Crocus sativus L.)* Partie 2: Methodes d'essai. Association Francaise de Normalisation (AFNOR).

Papnicolaou K. and E.Zacharof. 1980. *Crocus in Greece, New taxaand chromosome numbers Bot.Not.* 133:155-163.

Picrlot, G., Saffron. *chem. Ind.*, 14, 839. 1925; *CA* 20, 797.

Plats T.J.A *Dictionari of Urdu, Classical Hindi, and English*, Oxford. 1960.

Raina, B. L., S. G. Agarwal, A. K. Bhatia and S. G. Gaur, 1996. Change in pigments and volatiles of saffron *(Crocus sativus.* L.) during processing and storage, J. Sci. Food Agric. 71: 27-32.

Reres Bueno, M. P. 1989. Elazafran. Ediciones, Mondi Prensa.

Revu Du Muslman 12(1910): La Situation Agraire En Perse A La Vaille De La Revolution, P. 618

S.R.Sampathu,S.Shivashankar, Y.S.Lewis. *Saffron Cultivation, processing, chemistry and Standardization*. Mysore India. 1984.

Sastery, L.V.L., Srinivasan, M., and Subrahmanyan, V., Saffron (Crocus Sativus *L.*,), *J. Sci Ind. Res. (India)*, 14-A, 178, 1955.

Smit, Denis Mack A *History of Sicily: Medival Sicily 800 - 1713,* London 1968.

Sujata,V.,G.Ravishankar. and L.V.,Venkataraman,1992. Methodes for the analysis of saffron metabolites, crocin, crocin, crocetins, picrocroin and safranal for the determination of the quality of the spice using thin-layer chromatography. high performance liquide chromatography and gas chromatography. J. Chromatogr. 624: 497-502.

The New *Encycolopaedia Britanica,* Chicago 1985

Thorpe, J.F. and whitely, M.A., *Thorp's Dictionary of Applied chemistry,* vol.3, 4th ed., Longmans Green & Co., New York, 1946, 428.

Umemoto, K., and Hozumi, K., Observation of microstructure of some flowers using lowtemperatur plasma ashing, *Microchim. Acta.* 5, 748, 1972; CA 23, 4016.

Unvala J.M. *King Husrav and his Boy* Paul Geuthner Paris

Wattiez, N.Analsis of Saffron, *J.Pharm. Belg,* 10,3, 1928, CA 23 , 4016.

Webster's *New Geografical Dictionary* Philippines Copyright 1980.

Wendlebo, Per. *Tulips and Irises of Iran their Relatives,* Botanical Institute of Iran, Tehran, 1977,

www.tabarestan.info

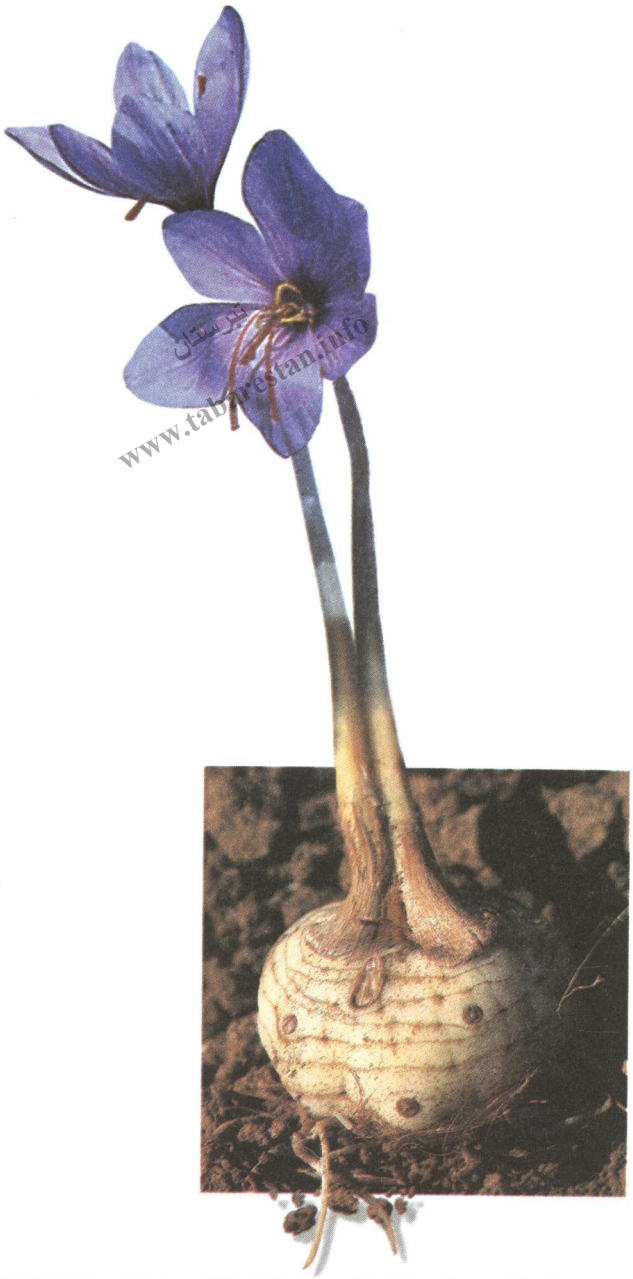
Winton, A.L. and Winton, K.B., *The Structure and Compositin of Foods*, Vol.4, John wilcy & Sons, New York, 1939, 278.

Xusro *i kavatan ut retak* ed & tr. Davoud Monchi Zadeh, in *Monumentum Georg Morsenigtierne* It (= *Acta Iranica*, 22) Leiden 1982.

Zarghami, N.S. and Heinz, D.E., The volatile constituents of saffron *Lebensm. Wissen. Tech.*, 4(2), 43, 1971.

Zarghami. N.S. and Heinz, D.E., Monoterpene aldehydes and isophorone related compounds of saffron *phytochem.*, 10(11), 2755, 1971.

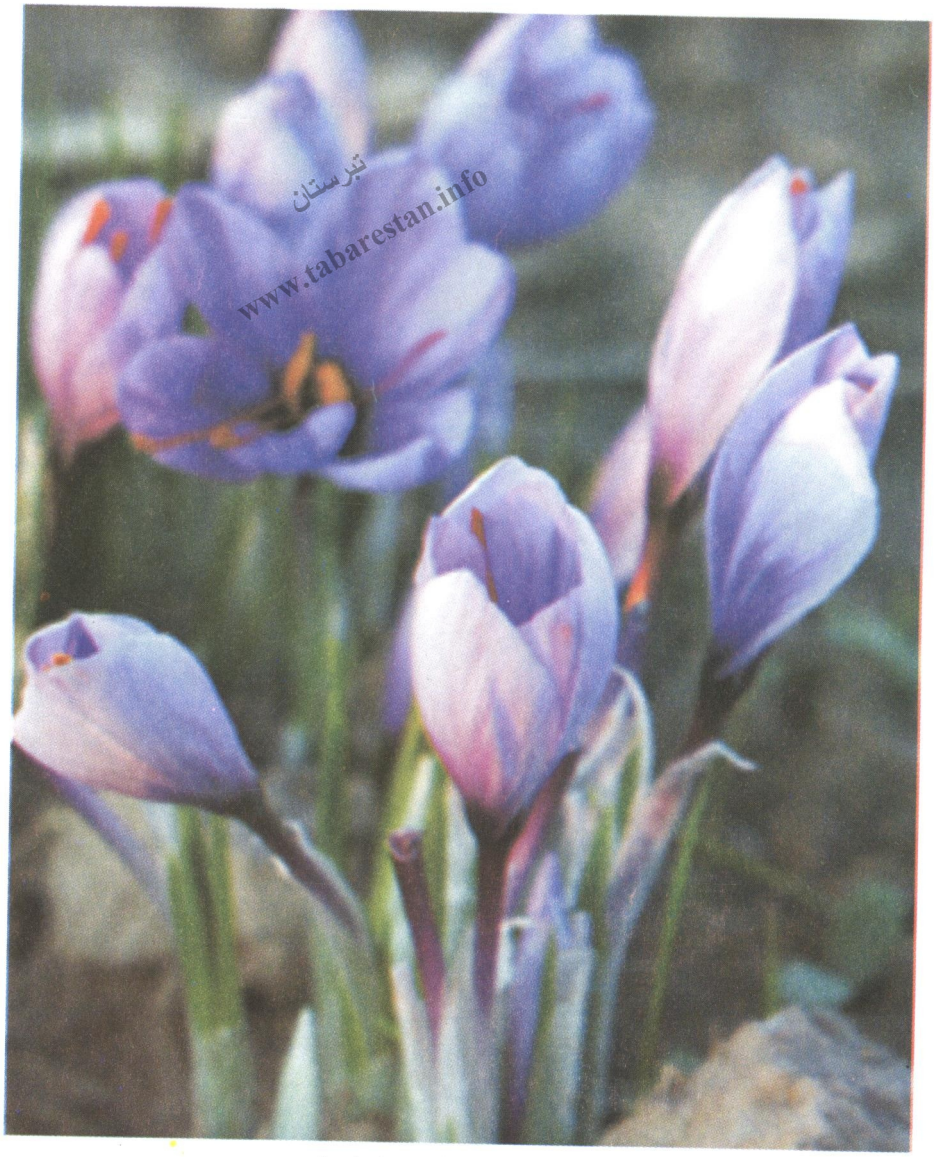
تبرستان
www.tabarestan.info


www.tabarestan.info

پیاز پوشینه برداشته زعفران، گل و کلالهٔ درون آن، دایره‌های روی پیاز جای رویش بچه پیازهاست.


تبرستان
www.tabarestan.info

یک دسته گیاه زعفران، پیازهای با پوشینه، گل‌ها و برگ‌های نورستهٔ آن


تبرستان
www.tabarestan.info

گل و غنچه‌های زعفران در بامداد پاییزی

تبرستان
www.tabarestan.info





جوش گل زعفران‌زار، آماده برای برداشت گل‌ها



چیدن گل‌های زعفران‌زار توسط بانوان



چیدن گل‌های زعفران‌زار در صبح زود توسط مردان

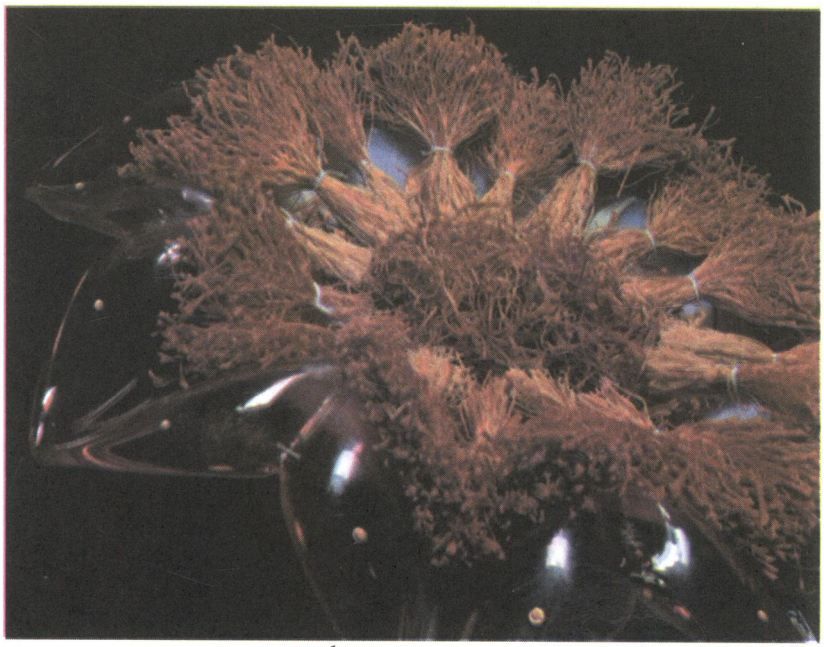
تبرستان
www.tabarestan.info



یک دسته گل چیده شده از زعفران‌زار، آماده برای جدا کردن کلاله‌ها


تبرستان
.tabarestan.info

جدا کردن کلاله‌ها (زعفران خوراکی) از گل‌ها به شیوهٔ اصولی و بهداشتی



چند دسته کلاله‌های جدا شده از گل‌های زعفران


تبرستان
www.tabarestan.info

پس از فراوری و خشک کردن کلاله‌ها، زعفران آمادهٔ بسته‌بندی و عرضه به بازار می‌شود.



نمونه‌هایی از بسته‌بندی زعفران


www.tabarestan.info



زعفران آماده برای ساییدن و استفاده در انواع غذاها و شیرینی‌ها


www.tabarestan.info تبرستان

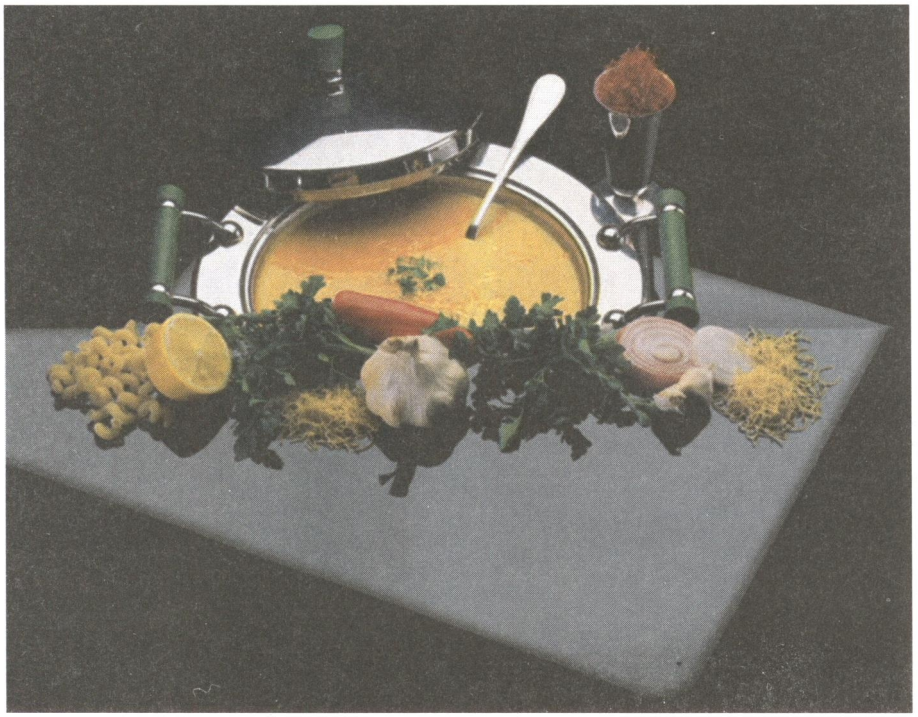
پلو زعفران



زعفران و دیگر مواد تهیهٔ خوراک ماکارونی زعفران


تبرستان
www.tabarestan.info

زعفران خورش‌ها و سوپ‌ها را رنگ، رایحه و طعم دلپذیر می‌بخشد.

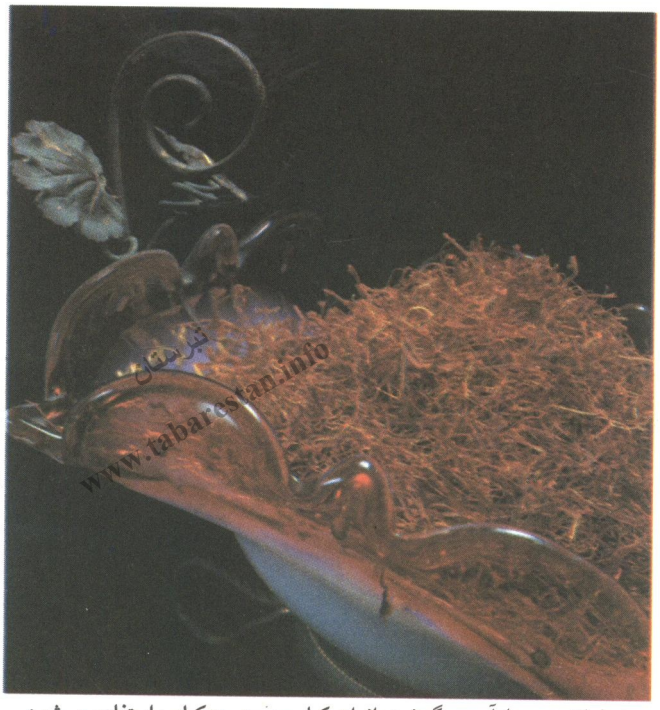


سوپ زعفرانی و مواد تهیهٔ آن

www.tabarestan.info تبرستان



سوپ جو زعفرانی


www.tabarestan.info تبرستان

زعفران در عمل‌آوری گوشت انواع کباب و جوجه‌کباب استفاده می‌شود.



جوجه‌کباب خوابانده یا عمل‌آورده در زعفران با آبلیمو یا آبغوره لذیذتر می‌شود.


تبرستان
www.tabarestan.info

زعفران و مواد تهیه کیک زعفرانی



کیک زعفرانی دلپذیرتر است.

تبرستان
www.tabarestan.info



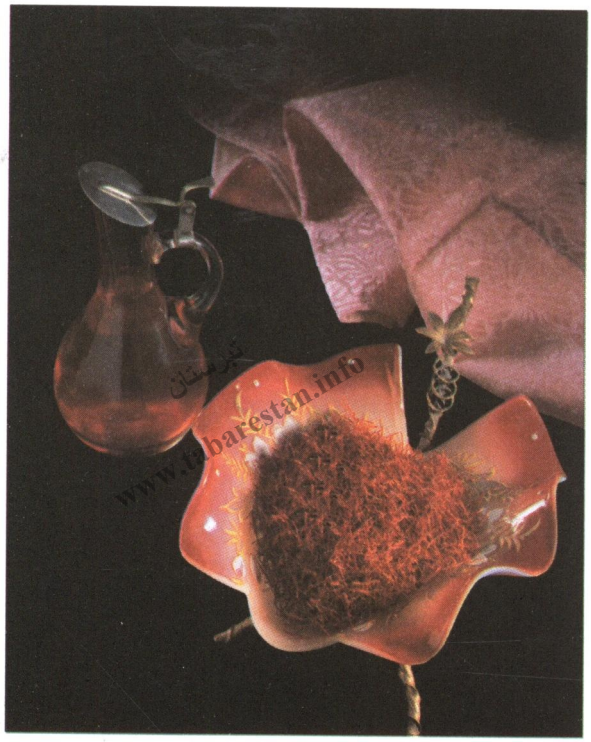
کیک زعفرانی با چای زعفران و عسل نیروبخش و نشاط آفرین است.


تبرستان
www.tabarestan.info

کرم کارامل زعفرانی با طعم و رنگ و رایحه‌ای خوش گواراتر است.



ژلهٔ زعفرانی پرجذبه‌تر و دلپذیرتر است.

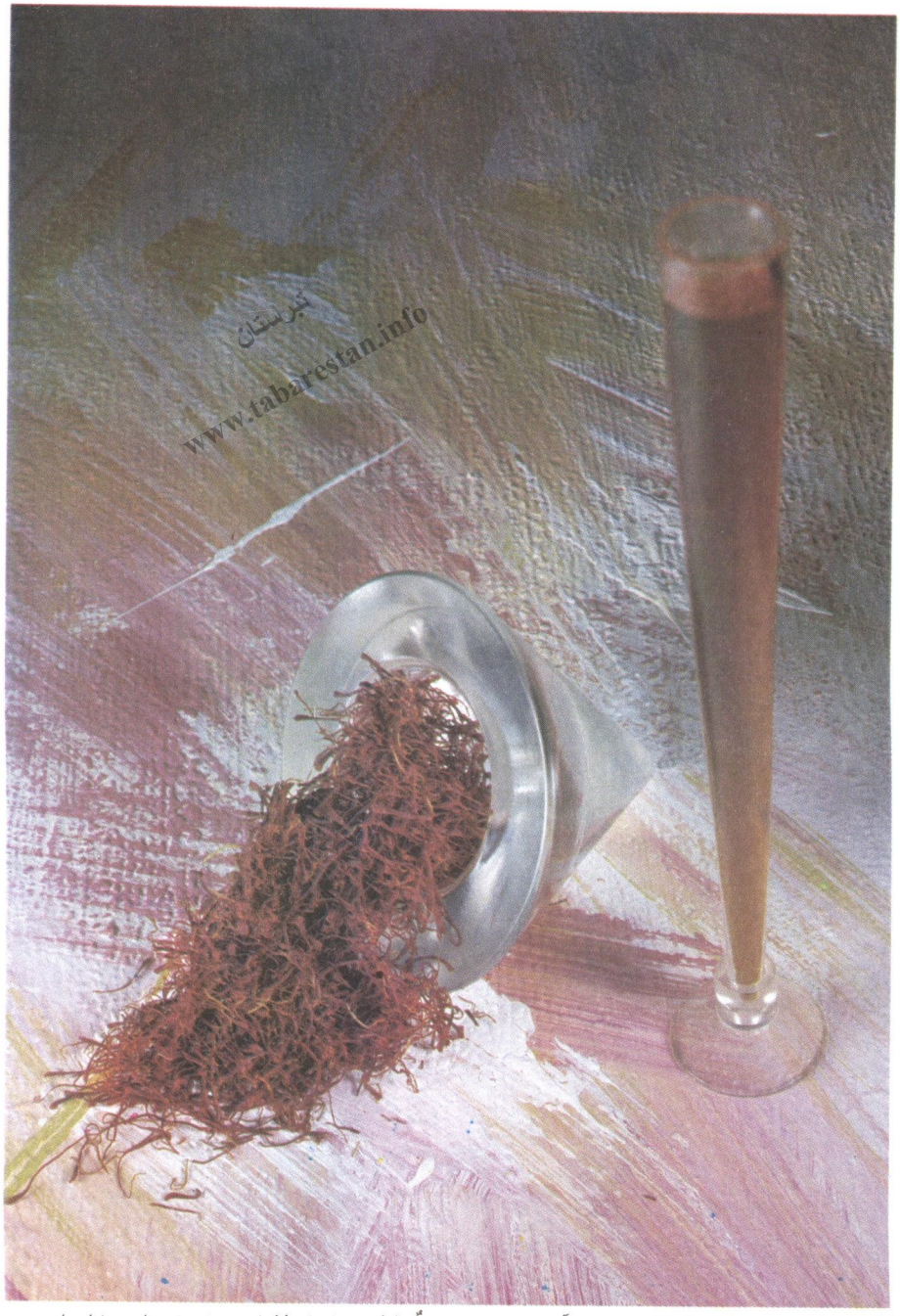

www.tabarestan.info تبرستان



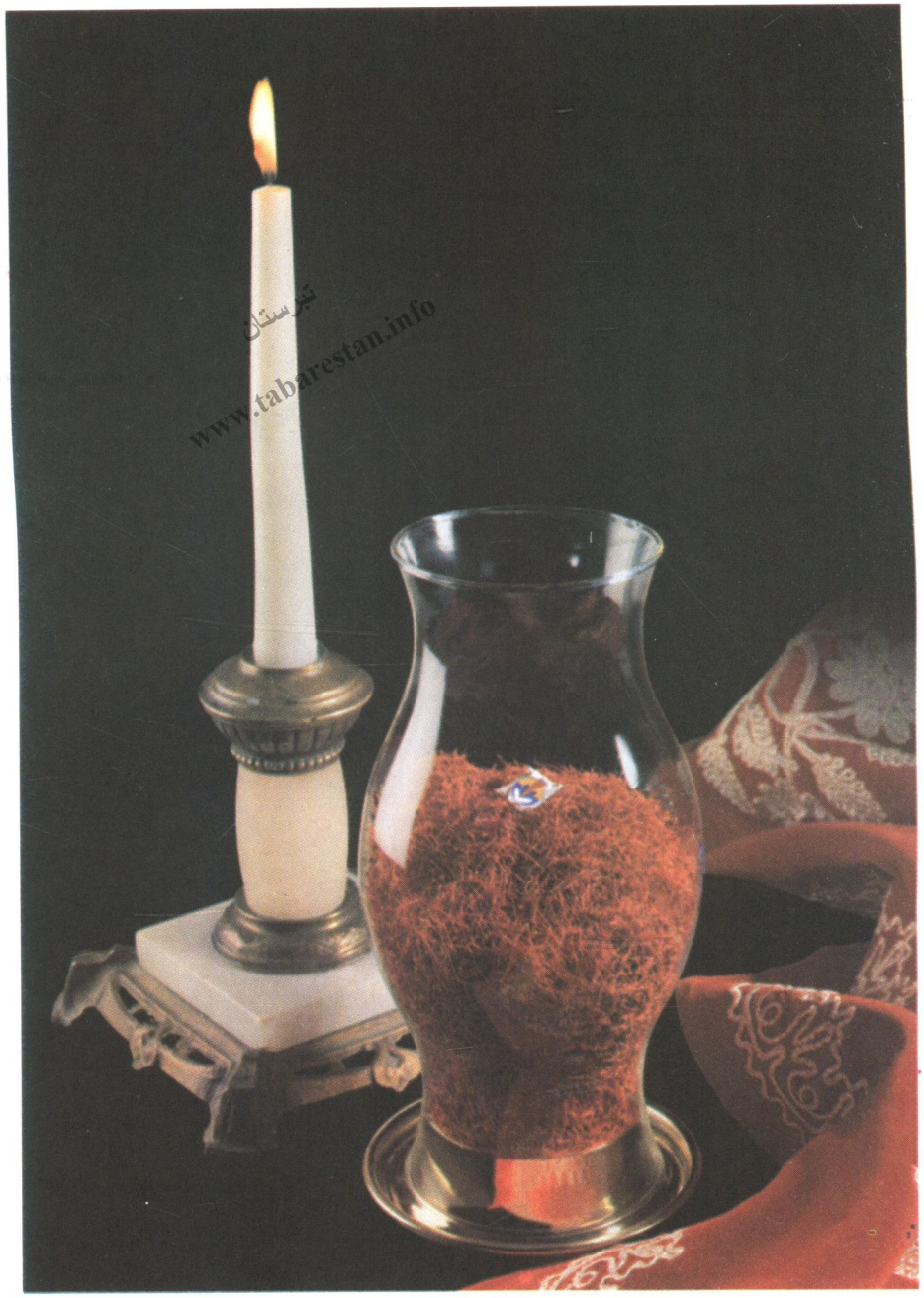
چای زعفران نشاط‌آفرین و فرح‌فزاست.


تبرستان
www.tabarestan.info

چای زعفران با نبات زعفرانی به دل می‌نشیند


تبرستان
www.tabarestan.info

شربت، بستنی و پالودهٔ زعفران نشاط‌آفرین و مخصوصاً دلپذیرتر از کولاها و نوشیدنی‌های مشابه است.

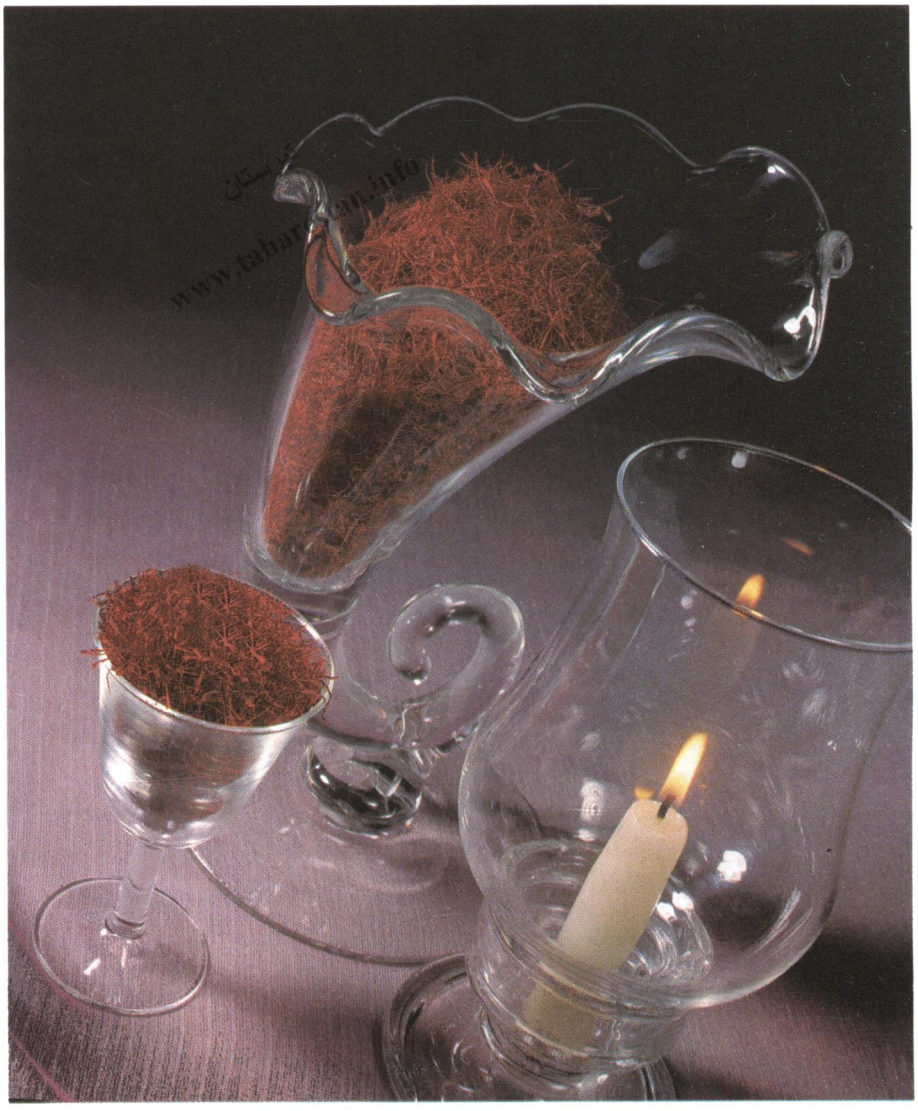


زعفران در تهیه شله‌زرد و انواعی از حلوا و غذاهای نذری از مواد اصلی است.

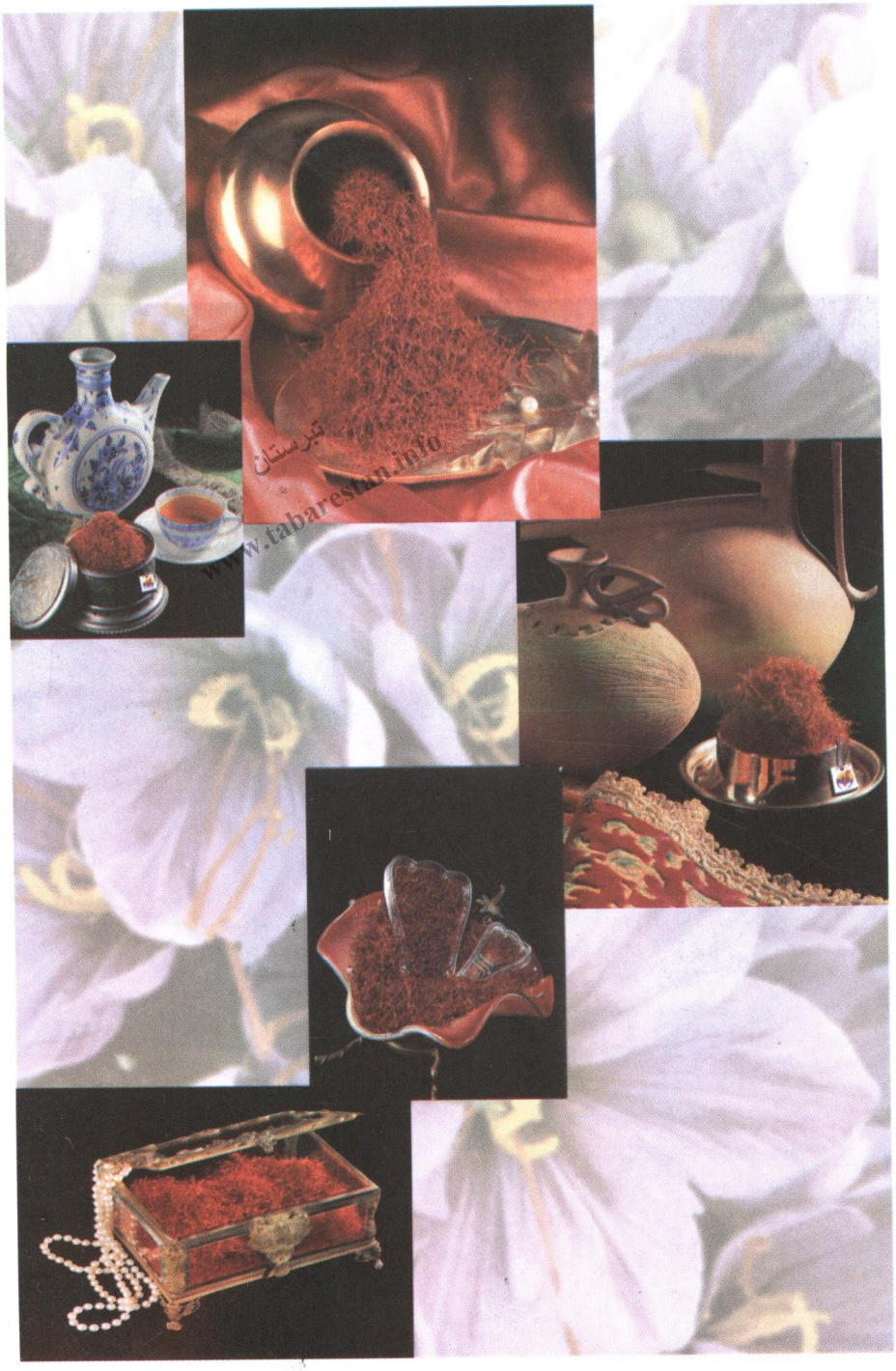
تبرستان
www.tabarestan.info



آرد سوخاری زعفرانی خوراک میگو، ماهی و مرغ را دلپذیرتر می‌کند.



زعفران روشنی‌بخش چشم و تقویت کنندهٔ قوه بینایی است.


تبرستان
www.tabarestan.info

information. Because of its explanatory and encyclopedic approach the book is a treasure trove not only for economic, social, medical and other historians, biologists, folklore specialists, and those interested in literature and poetry, but also for those who do crossword puzzles. It is to be hoped that Abrishami will write another similar book, because undoubtedly he has come across other interesting materials during his research for this book. This is also to be hoped because few people have the perseverance to sift through thousands of pages during many years to find references to one seemingly unimportant subject matter throughout the ages. Whether Abrishami is going to do that other book or not, all those who are interested in Iran, its history and its varied outputs, whether literary or agricultural, will be grateful to him to have produced this book.

تبرستان
www.tabarestan.info

Willem Floor

مؤلف دو نسخه از فرم‌های چاپی این کتاب (بدون فهرست‌های انتهایی و کتاب‌نامه) برای دانشمند بزرگوار جناب آقای ایرج افشار فرستاد، و درخواست کرد یادداشتی برای مقدمه آن بنویسند؛ و نسخه‌ای را برای یکی از دانشمندان و ایران‌شناسان آشنای خود بفرستند تا شرحی به انگلیسی مرقوم دارند. جناب افشار که عازم امریکا بودند، گفتند که این کار از ویلم فلور- که تخصص این گونه زمینه‌ها را دارند- ساخته است. پرفسور ویلم فلور پس از بررسی شرح مزبور را فرستاده‌اند.

Most people know about saffron, either as a color designation or as something that people put in rice. Those who scan Ebay under the category Iran sometimes see saffron offered for $3 per gram, and then justly conclude that this must be the most precious and expensive spice in the world. It is. Usually that is the extent of people's knowledge about saffron. Now that is all going to change, because Mohammad Hassan Abrishami has written a voluminous book of more than 700 pages that will expand the reader's horizon as to the many roles of saffron in history from a large number of aspects. The subtitle of his book *Za`fran* (*Saffron*) alerts the prospective reader to what he/she may expect. "*From yesterday till today. An encyclopedia of its production, trade and use.*" And indeed, the book starts from the very earliest mention of saffron and ends with a discussion of its use today, and literally everything in between. If you have a question about saffron Abrishami has the answer. His book even makes the use of search-engines like Google and Yahoo almost superfluous as to the category saffron. I added the word almost, because this book does not offer recipes and all of the trivia that you find there.

The book is organized into five major sections that are subdivided into several chapters. In these chapters, in a clear methodological fashion, Abrishami not only explains everything that you did not know about the plant (*Crocus sativa*) and its varieties, but also all the various names by which this crocus was known. He even lists all the people known to have the term *Za`fran* as part of their name. The book further and in great and painstaking detail describes where throughout history saffron was cultivated and how; what its uses were as a condiment and what its other non-food uses were, for example as a dye. A separate section is devoted to the large range of use of saffron as an active ingredient in the practice of traditional Persian medicine as well as what modern science tells us about the bio-medical characteristics of the plant. The final section of the book discusses the cultivation and trade of saffron. Abrishami does not simply list what he has found, but he also puts it into context. For example, before presenting what is known about the cultivation of saffron in medieval times he first discusses what is known about agriculture in general in those days. Thus, this book has more to offer than just saffron related

تبرستان
www.tabarestan.info

Saffron

تبرستان
www.tabarestan.info

from yesterday till today

An encyclopedia of its production, trade and use

by

Mohammad Hassan Abrishami

Amir kabir Publication

تبرستان
www.tabarestan.info

۱-۷۲۱۰۱۱-۱

شابک ۹۷۸-۶۰۰-۰۰۰-۰۲۳-۰
ISBN 978-600-00-0230-0