

مناسبات دین با فرهنگ غذایی مردم ایران در دوران صفوی- قاجاری^۱

ابراهیم موسی‌پور^۲

استادیار گروه تاریخ اجتماعی، بنیاد دایرةالمعارف اسلامی، تهران، ایران

چکیده

فرهنگ غذایی مردم ایران از جمله مقولاتی از زندگی روزانه ایرانیان است که با وجود رسمی شدن مذهب تشیع در ایران صفوی، با تحولی چشمگیر مواجه نشده و در واقع، تشیع، عامل ایجاد تغییری دین-بنیاد در خورد و خوراک روزانه مردم عادی ایران در این دوران نبوده است؛ با این حال در کنار توصیه‌های عمومی اسلام درباره آداب الاکل و شایست و نشایست‌هایی که انتظار می‌رفت مؤمنان در رفتارهای تغذیه‌ای خود به کار بندند، برخی آموزه‌های شیعی، خاصه در مناسبت‌های زمانی مذهبی، پاره‌ای از رفتارهای تغذیه‌ای مردم ایران صفوی-قاجاری را شکل داده یا دست‌کم از برخی جهات، تنظیمات معینی را در این رفتارها موجب شده است. بنا بر بررسی حاضر، اغلب این آموزه‌ها برخاسته از سنت عمومی اسلامی است و تغییرات مبتنی بر آموزه‌های شیعی، عمدتاً در مراسم اطعام عمومی و نذرها در موقعیت‌های زمانی یا مکانی شیعی و بیشتر با رویکرد دینی عامیانه جلوه‌گر شده است.

کلیدواژه‌ها: غذا، تغذیه، رفتارهای تغذیه‌ای، زندگی روزانه، دین عامیانه، ایران صفوی-قاجاری.

۱. تاریخ وصول: ۱۳۹۰/۹/۲۳؛ تاریخ تصویب: ۱۳۹۰/۱۱/۱۵.

۲. پست الکترونیک: andonemila@gmail.com

مقدمه

احکام و دستورات دینی و نیز توصیه‌های مندرج در ادبیات دینی در حد قابل توجهی به غذاها و چگونگی تغذیه مؤمنان پرداخته‌اند با این حال، میزان تقید و التزام عملی مردم در نقاط مختلف و در دوره‌های تاریخی گوناگون به این احکام و امر و نهی و شایست و نشایست‌های دینی، بسیار متفاوت بوده است. اسلام خوردن و آشامیدن برخی غذاها و نوشیدنی‌ها را به کلی تحریم کرد ولی حکمی در وجوب خوردن و آشامیدن هیچ غذای معینی در متون مقدس و احکام دینی وجود ندارد و در قوانین واجب‌الاطاعه دینی، هیچ رژیم غذایی و هیچ رفتار معینی برای تغذیه مورد اشاره قرار نگرفته است؛ جز آنکه در ماه رمضان، زمان تغذیه به صورت امری واجب به دستور دین دچار تغییراتی می‌شود. با این حال، مردمان دیندار یا به هر روی مردمی که تحت یک مدل فرهنگی دینی در ایران می‌زیستند، حضور و تأثیر آموزه‌های دینی رسمی و عامیانه را در تغذیه و عادات و رفتارهای غذایی به‌روشنی می‌دیدند و همواره با آن مواجه بوده‌اند.

از لحاظ روش‌شناختی در این گونه پژوهش‌ها نکاتی را باید مد نظر داشت. نخست آن که به نظر می‌رسد در بررسی تأثیر عناصر و آموزه‌های دینی یا مذهبی در رفتارهای تغذیه‌ای، ساده‌ترین کار، مراجعه به کتاب‌های دینی تعلیمی (که اغلب تحت عنوان یا با موضوع آداب الاکل در بستر سنت دینی نگاشته شده‌اند) یا کتاب‌های فقهی و حدیثی باشد (که در آنها معمولاً بابی تحت عنوان خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها_ الاطعمه و الاشربة_ وجود دارد)؛ اما در پژوهش‌های واقع‌گرایانه در رفتارهای تغذیه‌ای به روش تاریخ اجتماعی و همین‌طور در بررسی نقش و حضور و بروز آموزه‌های دینی در زندگی روزانه واقعی مردم و تأثیر عینی این آموزه‌ها در فرهنگ تغذیه، صرف مراجعه به این گونه منابع تقریباً بیهوده است، زیرا این کتاب‌ها تنها می‌توانند نشان دهند که دین یا به عبارت دقیق‌تر، معلمان و کارگزاران آموزش‌های دینی در زمینه رفتارهای تغذیه‌ای، از متدینان چه انتظاراتی داشته‌اند، چه دستورهایی داده‌اند و چه توصیه‌هایی داشته‌اند؛ اما معمولاً از این کتاب‌ها و دستورها و توصیه‌های مندرج در آنها نمی‌توان دریافت که مردمانی که مخاطب چنان بایست و نبایست‌ها و شایست و نشایست‌هایی بوده‌اند، تا چه حد در زندگی روزانه واقعی و در عمل، این قواعد را به کار بسته‌اند. میزان پایبندی مردم به این آموزه‌ها را باید در گزارش‌های تاریخی و مشاهدات مستقیم ناظران باز جست. به بیان دیگر، توجه به فاصله‌ای که همواره میان منابع دستورین و هنجارگذار در این

زمینه با منابع گزارش‌گر و وصف‌کننده وجود دارد، یکی از اصول مهم روش‌شناختی در این دست پژوهش‌هاست.

نکته دیگر آن است که صرف یافتن اطلاعاتی درباره مطابقت یک جزء رفتاری با توصیه‌ای که در منابع دینی آمده، نمی‌تواند نشانه تأثیر یا حضور آن آموزه دینی در رفتار و فرهنگ تغذیه‌ای مردم یک منطقه باشد؛ بلکه ابتدا باید امکان انتخاب‌های متفاوت را بررسی کرد و به این آگاهی رسید که با وجود امکان انتخاب‌های متعدد و متنوع، آنچه مبتنی بر یا مطابق با یا نزدیک‌تر به آموزه‌ای دینی بوده، برگزیده شده و در این صورت است که تأثیرگذاری و نقش‌مند بودن آن آموزه دینی در بخشی از زندگی روزانه و در اینجا در فرهنگ تغذیه‌ای مردم، قابل مطالعه خواهد بود.

همچنین در این گونه از بررسی‌ها باید توجه داشت که آن‌چه از آموزه‌های دینی یا مذهبی که در شکل دادن یا تنظیم رفتارهای تغذیه‌ای مؤثر می‌افتاده، لزوماً از متن مقدس یا از سنت رسمی مستقر برنخاسته و یا از جانب مرجعیت‌های رسمی دینی و مذهبی صدور نیافته است، بلکه در بسیاری از موارد درک و دریافتی عامیانه از آموزه‌های رسمی دینی و مذهبی در ماجرا دخالت و عاملیت داشته یا این که اساساً رفتار یا باور معطوف به رفتار در فرهنگ تغذیه‌ای مورد مطالعه، محصول فعالیت سازوکارها یا عناصر مولد فرهنگی در بستر دین عامیانه بوده است. در مطالعه نقش عناصر و آموزه‌های دینی و مذهبی در فرهنگ و رفتارهای تغذیه‌ای مردم ایران در دوران صفوی-قاجاری، باید به دو محور اصلی توجه کرد: نخست، توصیه‌های ناظر به آداب و ترتیب خوردن و آشامیدن و احکام حلال و حرام در تغذیه، و دیگر، تنظیماتی که به واسطه تعریف مجموعه‌ای از مناسبت‌ها و موقعیت‌های معین در بستر زندگی روزانه مردم از جانب دین یا مذهب اعمال گردیده است.

آداب تغذیه و شایست و نشایست‌های دینی

آداب خوردن و نوشیدن. در ایران صفوی-قاجاری، برخی چنان به آداب دینی در تغذیه پای‌بند بودند که حتی پیش از خوردن غذا و نوشیدن آب یا شربت، به قرآن یا تسبیح استخاره می‌زدند.^۱ به تنهایی غذا خوردن، چندان در نزد ایرانیان پسندیده نبود گویان که گفته شده

۱. پولاک، ۲۳۸؛ برای نقدی بر این رفتار که به زعم برخی ریاکارانه بوده است، نک: میرزا موسی قائم‌مقام چهارم، ۱۸۷.

ایرانیان به واسطه باور به حضور فراگیر جنیان از غذا خوردن یک‌نفره، پرهیز می‌کردند.^۱ در سر سفره، بزرگ خانه یا میزبان به حاضران، بسم‌الله می‌گفت که به معنای دعوت آنان به سر سفره و آغاز تناول غذا بود.^۲ پس از صرف غذا نیز همگی خدا را به سبب نعمتی که داده شکر می‌کردند و با گفتن الحمدلله از سفره کنار می‌کشیدند؛^۳ به‌ویژه الحمدلله گفتن صاحب خانه و میزبان به صدای بلند به آن معنا بود که نوکران خانه آفتابه و لگن بیاورند تا میهمانان دست راست خود را که با آن غذا خورده‌اند بشویند^۴ و صرف غذا به پایان برسد. غذا خوردن با دست راست هم‌چنان که در متون تعلیمی دینی این دوره توصیه شده بود،^۵ در ایران بسیار حائز اهمیت بود. ایرانیان برای غذا خوردن، از سه انگشت دست راستشان استفاده می‌کردند و حتی‌الامکان از دست چپ استفاده نمی‌کردند؛ گویا از این روی که از دست چپ بنا بر آموزه‌های دینی برای طهارت اندام‌های دفع استفاده می‌شد؛ در مجالس رسمی و معتبر، برداشتن غذا با دست چپ در سر سفره، بی‌ادبی تلقی می‌شد و حتی اهل آداب در تمام مدت غذا خوردن سر سفره، دست چپ خود را لای درز قبا یا زیر بازوی راستشان پنهان می‌کردند.^۶ در تفکر دینی سمت راست بدن بر سمت چپ مقدم بود و ایرانیان نیز به همین ترتیب همواره سمت راست را در کارهای روزانه برتر می‌انگاشتند. برای غذا خوردن دست راست را می‌شستند و به کار می‌بردند؛ چنان‌که در وضو و غسل، سمت راست اندام‌ها برای تطهیر مقدم بود؛ در هنگام راه رفتن، افراد بزرگ‌تر و محترم‌تر در سمت راست قرار می‌گرفتند و معمولاً آب دهان خود را به سمت راست خود نمی‌ریختند.^۷

این که ایرانیان متدین ریش‌های بلند و انبوه داشتند و خوردن غذا با دست باعث می‌شد که همواره مقداری از خرده‌های غذاها بر ریششان بچسبند، بستر ایجاد برخی اجزای رفتاری در مجموعه فرهنگی تغذیه گردیده بود: برای رفع این خرده‌ها، رسم بود که حتماً بعد از غذا، قدحی شربت، معمولاً مرکب از آب‌لیمو سر بکشند^۸ و پس از آن تا مدت‌ها پس از صرف غذا با

1. Masse, 2/356

۲. پولاک، ۹۵؛ Drouville, 1/47؛ نجمی ۵۱۴.

۳. ویلز، ۱۲۹.

۴. پولاک، ۹۶.

۵. نک: مجلسی ۳۶؛ برای نهی از خوردن و آشامیدن با دست چپ، نک: همو، ۳۷.

6. Drouville, 1/74-7؛ ۸۳؛ همانجا؛ بلوشر، ۸۳.

7. Chardin, 3/417-418؛ ۱۷۹؛ رابین، ۳۷-۳۹؛ رابین، ۱۷۹.

8. Du Mans, 110-111

دست راست مکررا به ریش و سبیلشان از بالا به پایین دست بکشند چنان که این حرکتِ وسواسی به عادت تقریبا همه ایرانیان ریش‌دار تبدیل شده بود.^۱

در نوشیدن آب نیز رعایت‌های دینی لحاظ می‌شد. با سر برهنه یا در حالت ایستاده آب نمی‌نوشیدند؛ اگر ناچار بودند در هنگام غروب آب بخورند حتما گفته می‌شد که رو به قبله بایستند و چند قطره آب پشت سرشان برای مردگان بریزند. کسی که آب می‌نوشید، بر امام حسین (ع) سلام می‌فرستاد و و یزید را لعنت می‌کرد. در مجالس و میهمانی‌ها وقتی کسی می‌خواست نوکری را برای آوردن آب صدا کند یا از کسی بخواهد که قح آب را به او برساند، با صدای بلند می‌گفت: «لعنت بر یزید!». رسم بود که در هنگام آب نوشیدن در مجالس، کودکان و کوچک‌ترها را بر بزرگ‌ترها مقدم بدانند^۲ و این از معدود مواردی است که در فرهنگ سنتی پدرسالارانه ایرانی، کوچک‌ترها بر بزرگ‌ترها مقدم داشته می‌شدند.

آموزه‌های دینی و مذهبی ناظر به تکریم مواد غذایی. برخی باورهای عامیانه دینی نیز سبب تکریم و حرمت نهادن به برخی از مواد غذایی می‌شد: دانه‌های برنج را که بر زمین می‌افتاد لگدمال نمی‌کردند و می‌گفتند که روی هر یک آنها «قل‌هوالله» نقش بسته است؛ نان را سخت تکریم می‌کردند و آن را با کارد نمی‌بریدند؛ و تکه‌های نان را که بر زمین می‌افتاد برمی‌داشتند، می‌بوسیدند و در شکاف دیواری می‌نهادند؛ به نان و حرمت آن سوگند می‌خوردند چنان‌که به نمک و سرکه نیز از جمله از آن روی که آن را جزو غذای افطار علی (ع) می‌دانستند قسم می‌خوردند.^۳

همسفره نشدن با غیر مسلمانان. یکی از بارزترین جلوه‌های تأثیر آموزه‌های دین بنیاد در رفتارهای غذایی ایرانیان در مسأله هم‌سفره یا هم‌کاسه شدن با غیرمسلمانان در هنگام صرف غذا بوده است که تقریبا همه سفرنامه‌نویسان و ناظران غربی که از ایران بازدید کرده‌اند به این نکته پرداخته‌اند. در متون تعلیمی عصر صفوی^۴، از غذا خوردن با غیرمسلمانان در یک ظرف

۱. برای شوخی‌ها و لطیفه‌هایی که رندان درباره خرده‌های غذای چسبیده به ریش در این دوره می‌ساختند، نک: فیودور کورف، ۱۵۳.

۲. نک: هدایت، ۶۶؛ Masse, 1/225; 2/276, 281.

۳. نک: هدایت، ۶۶، ۶۸، ۷۴، ۸۱، ۸۶؛ Masse, 1/217; 2/362, n.2.

۴. نک: مجلسی، ۲۲۷.

نهی شده بود و از این رو، بسیاری از ایرانیان به شدت از هم کاسه شدن یا حتی هم سفره شدن با غیرمسلمانان در هنگام صرف غذا پرهیز می کردند و معتقد بودند که تماس دست غیرمسلمانان با غذا، آن را نجس می کند.^۱ بسیاری از ایرانیان در ظرفی که یک غیرمسلمان در آن غذا خورده بود، غذا نمی خوردند، از نانی که یک غیرمسلمان تکه ای از آن را کنده بود نمی خوردند، از دست آنان غذایی قبول نمی کردند و حتی خادمان خانه به پس مانده غذای آنان لب و دست نمی زدند و همه را پیش سگان می ریختند؛^۲ این در حالی است که هم چنان که کمیفر متذکر شده، بنابر آیه ۵ سوره مائده، غذای اهل کتاب بر مسلمانان حلال بوده است.^۳ البته این پرهیزهای شدید در همه جا یکسان نبود؛^۴ در حالی که مثلا در تهران قاجاری، ظرفی را که یک غیرمسلمان در آن چیزی چون چای نوشیده بود، نجس می دانستند و می شکستند مگر ظروف مسی که آنها را قابل تطهیر مجدد می دانستند.^۵ گاه در جایی دیگر مثلا در پازوار بابل تا این حد سخت نمی گرفتند.^۶ در عین حال، تمام این تعصب دینی باعث نمی شد که ایرانیان در میهمان نوازی و اطعام غیرمسلمانان کوتاهی کنند.^۷ ایرانیان تدبیر ویژه ای برای رفع این مشکل اندیشیدند؛ در واقع هر گاه یک غیرمسلمان، هنگام صرف غذا سر می رسید، ایرانیان دست پاچه می شدند، زیرا از یک سو، دعوت نکردن او به سفره، با اصول آداب و میهمان نوازی ایرانی در تعارض بود و از سویی دیگر، حضور او در سر سفره باعث رنجش میهمانان مقید و متعصب مسلمان می شد و اگر او به غذایی دست می زد، دیگران دیگر از آن غذا نمی خوردند. هر چند ممکن بود فرد غیرمسلمان بهانه ای بیاورد و برای رعایت حال میهمانان بر سر سفره حاضر نشود، در صورت حضور وی بر سفره، میزبان بدون درنگ یک ظرف غذا و یک قدح شربت جداگانه را به او تعارف می کرد و خودش برای او به مقدار زیاد غذا و خورش می کشید تا میهمان غیرمسلمان، ضرورتی پیدا نکند که برای خود غذا بردارد. گاه با احترام بیشتر برای او مجموعه ای جداگانه و کامل از غذاها و شربت ها تدارک می دیدند یا حتی میزی با غذاهای چیده

۱. نک: کاری ۳۹؛ تانکوانی ۲۰۵؛ ویلز همان: ۱۱۳؛ نیز نک: دو مورگان، ۵۱-۵۱، ۱۰۳-۱۱۰.

۲. پولاک، ۹۰؛ ویلز، ۱۱۳؛ روزن ۳۹؛ اولیویه، ۱۷۳، ۱۵۲.

۳. و طعام الذین اوتوا الكتاب حل لكم.

۴. نک: Gmelin 209-210.

۵. دالمانی، ۳۳۲/۱.

۶. سرنا، ۲۶.

۷. اولیویه، همانجا.

شده به سبک فرنگیان در پیش او می‌نهادند. به این ترتیب، میهمان غیرمسلمان، از این پذیرایی احترام‌آمیز خشنود می‌شد و به سبب پرهیز دینی دیگران، رنجشی احساس نمی‌کرد.^۱

توصیه‌های دینی مذهبی ناظر به ترجیحات غذایی. احادیث و روایات حفظ الصحه‌ای و طبی شیعی بسیاری وجود دارد که در انبوهی از آنها به توصیه‌های گوناگون درباره خوردن مواد غذایی مختلف و ذکر خواص و منافع هر یک از آنها به تفصیل پرداخته شده است و تردیدی نیست که بسیاری از آنها در ذهن و زبان عامه مردم نیز حضور داشتند و آنچه پژوهندگان فرهنگ عامیانه در آثار خود در این باره از زبان عوام آورده‌اند، تا حد قابل توجهی در همین ادبیات تعلیمی روایی شیعی ریشه دارد، به‌ویژه با رویکرد اخباری علما و محدثان عصر صفوی و بعد از آن که شمار بزرگی از این روایات، حتی درباره تعداد لقمه‌ها و شمار دفعات جویدن هر لقمه در برنامه تعلیمی دینی آمده بود. اما کمبود شدید اطلاعات مضبوط تاریخی، بررسی و تعیین میزان تقید عملی مردم عادی جامعه به این توصیه‌ها را به‌ویژه درباره این که آنها تا چه حد غذاها و مواد خوراکی توصیه‌شده را به سبب خواصی که در این متون گفته شده بود، در برنامه غذایی روزانه خود قرار می‌دادند، غیرممکن می‌سازد. توصیه‌هایی از این دست، بیشتر به نقل از پیامبر (ص)، امام علی (ع) و امام صادق (ع) و در شمار کمتری از امامان دیگر آورده می‌شد: سیب داروی تب است؛ برنج بهترین غذاست و زندگانی را دراز می‌کند؛ به بیماران برنج بدهید؛ خوردن عدس، دل را نرم و دیده را گریان می‌کند؛ کدو دانش را می‌افزاید؛ ماست را باید با زنیان (تخمی خوشبو) خورد تا اثر بد آن خنثی شود؛ کسی که غذایش را با نمک آغاز کند، خداوند هفتاد مرض از جمله جذام و برص را از او دور می‌کند؛ خوردن غذا را با شکر خاتمه دهید؛ هلیم/ هریسه غذایی است که خداوند از بهشت برای پیامبر فرستاده؛ انار بهترین میوه‌هاست و هر دانه آن رنجی را از انسان زایل می‌کند و شیطان را از دل می‌راند و ...^۲ شماری از این روایات را نادر میرزا قاجار (متوفی ۱۳۰۳هـ) در کتاب *خوراک‌های ایرانی*^۳ نیز آورده و به رعایت آن‌ها توصیه کرده است. هر چند ممکن است گفته شود این گونه روایات، هم‌چنان که در مورد نادر میرزا ذکر شد، بیشتر مورد توجه طبقات بالای جامعه و آشپزهای شازده‌های قاجاری بوده است، می‌توان حدس زد که چون اکثر این مواد غذایی توصیه شده، در ایران تولید

۱. تانکوانی، ۲۰۹؛ پولاک، ۹۵-۹۶؛ لایارد، ۸۲.

۲. برای تفصیل نک: برقی ۱۸۳/۲-۵۶۵؛ ابن بسطام ۲۸۳؛ حرعاملی، ۲/۱۷-۱۸۵.

۳. نادر میرزا، ۱۴-۱۵، ۲۶، ۲۹، ۳۷، ۳۹، ۴۹، ۵۱، ۶۴، ۱۱۳ و جاهای دیگر.

می‌شدند و به این سبب قاعدتا در سطحی وسیع و نسبتا ارزان برای مردم عادی نیز قابل دسترسی بودند، می‌توان چنین انگاشت که بخشی از مردم عادی جامعه در برنامه غذایی روزانه‌شان به توصیه‌های دینی از این دست هم توجه می‌کرده‌اند. در واقع چون رژیم غذایی ایرانیان شامل بیشتر مواردی می‌شد که در این روایات آمده بود، و این مواد خوراکی عمدتا تولیدات بومی و غذاهای رایج فرهنگ ایرانی- اسلامی بوده‌اند، بررسی انگیزه مردم از مصرف آنها در تغذیه غیرممکن گردیده است مگر در مواردی که گزارشی به‌صراحت نشان دهد که برخی از این غذاها در رژیم غذایی معمولی عده‌ای نبوده و آنان، صرفا برحسب خواص یا ثوابی که این احادیث برای آن غذاهای خاص، معین کرده، از آنها استفاده می‌کرده‌اند.

حلال و حرام در تغذیه

حلال و حرام در استفاده از ظرف‌ها. بیشتر مردم عادی جامعه، دستورات فقهی مربوط به حرمت و حلیت غذاها را در رژیم غذایی خود رعایت می‌کردند. خوردن و آشامیدن در ظرفهای زرین و سیمین بنابر شریعت اسلام، جایز نبود^۱ و از این‌رو مردم ایران، اغلب از ظروف چینی، سفالی یا مسی برای نگهداری مواد غذایی و خوردن غذا استفاده می‌کردند،^۲ با این حال، تاورنیه^۳ گفته است فقط کسانی در ایران از این دستور شرعی پیروی می‌کردند که توان مالی خرید و استفاده از ظروف زرین و سیمین را نداشته‌اند و چنان‌که پولاک^۴ توضیح داده، حیل‌هایی شرعی نیز در میان اغنیا برای حفظ ظاهر شرع در عین استفاده از این ظروف معمول بود، از جمله آن که قاشق‌های نقره‌ای را سوراخ‌دار می‌ساختند که مصداق قاشق نباشد، ولی با آن می‌توانستند غذا و شربت را هم بزنند.

غذاهای حرام. در مورد حرمت خوردن گوشت خوک تقید و تعهد بسیار زیاد و حتی وسواس‌آمیزی گزارش شده است. فوربز- لیث^۵ گفته که مردم روستایی در همدان به هیچ وجه حاضر نشدند ظرفی برای پختن گوشت خوک به او امانت یا کرایه بدهند. به گزارش بنجامین،^۶

۱. مجلسی، ۲۹-۳۰.

۲. کاری، ۱۴۵.

۳. تاورنیه، ۶۱۹.

۴. پولاک، ۱۱۰.

۵. فوربز-لیث، ۱۴۷-۱۴۹.

۶. بنجامین، ۱۱۶.

یک بار که آشپز سفارت آمریکا در ایران غذایی با گوشت خوک پخته و بدون آن که به مستخدمان ایرانی سفارت اطلاع بدهد، غذا را برای آنها حاضر کرده بود و آنان پس از صرف غذا متوجه ماجرا شدند، کتک مفصلی به او زدند و بعد هم همگی دارویی تهوع‌آور خوردند تا غذا را کاملاً بالا بیاورند؛ آن گاه به حمام رفتند و غسل کردند. حتی گفته شده^۱ که یک بار وقتی برای تعدادی از مسلمانان قصه‌ای نقل شد که یکی از شخصیت‌های قصه یک خوک بود، یکی از حاضران، گوش‌هایش را گرفت و مجلس را ترک کرد و گفت چون در قصه نام خوک آمده، گوش‌هایش نجس شده است.^۲ ممنوعیت‌هایی از این دست و شدت تقید ایرانیان مسلمان به آنها در کنار باورهای مشابه به حرام بودن ماهیان خاویاری و طبعا خاویار آنها،^۳ به ایرانیان غیرمسلمان، به‌ویژه ارمنیان و نیز برخی فرنگیان ساکن در ایران امکان می‌داد که فعالیت‌های مربوط به شکار و صید این جانوران را به صورت کمابیش انحصاری در اختیار خود داشته باشند. چنان که برای ماهی‌گیران سواحل غیرایرانی خزر نیز چنین فرصتی برای صید ماهیان خاویاری مهیا بوده است. افراد متدین در ایران از خوردن گوشت خرگوش نیز که به باور آنان، شرعاً مکروه بود، امتناع می‌کردند،^۴ با این حال میزان این تقیدها در میان همگان یکسان نبود و مثلاً برخی عشایر و قبایل ایرانی از خوردن گوشت خرگوش یا بعضاً حتی خوک اجتناب نمی‌کردند.^۵ سرنا^۶ گفته است که در هنگام شیوع طاعون رشت در ۱۲۹۴ هـ/ ۱۸۷۷ م، حتی یک ارمنی یا اروپایی ساکن در رشت، به بیماری دچار نشد و نمرد. به زعم او رژیم غذایی آنها بود که توانست آنان را در برابر بیماری همه‌گیر مصون نگه دارد، در حالی که مسلمانان رشت که در زیارتگاه‌ها تجمع کرده و به آنها پناهنده شده بودند متحمل تلفات بسیار شدند. در مورد این گزارش و تحلیل سرنا نمی‌توان به طور قطع نظر داد، ولی نکته این است که سندی در دست نیست که نشان دهد مردم رشت از این قضیه مورد توجه سرنا، تعبیری دینی کرده باشند، یعنی نه امامزاده‌ای که بسیاری از پناهندگان بدو در کنارش جان سپردند از اعتبار افتاد

1. Wilson, 225; Masse, 1/206, n.2

۲. قس: قولی که بنا بر آن، خوردن گوشت خوک می‌توانست خواص باطل‌السحری داشته باشد، نک: هدایت، صادق همان: ۸۴؛ Masse, 2/317

۳. پولاک، ۸۷.

۴. دالمانی، ۳۲۴/۱.

5. Malcolm 2/432.

۶. سرنا، ۲۷۱.

و نه مردم مسلمان با توجه به این که ارامنه و فرنگیان - که گوشت خوک می‌خوردند - از طاعون نبردند، به فکر خوردن گوشت خوک افتادند.

مواد غذایی جدید و وارداتی از فرنگ نیز اغلب در فاهمه ایرانیان که فرنگیان را نجس می‌دانستند، حرام به شمار می‌رفت. در دوره قاجاریه، در ۱۳۱۴ - ۱۳۱۵ هـ یک شرکت بلژیکی کارخانه قندی در کهریزک تهران تأسیس کرد، اما غوغای عام اجازه بهره‌برداری به این کارخانه نداد. به گزارش ملک‌المورخین^۱، چون تجار ایرانی از خارج قند وارد می‌کردند، تولید قند در داخل کشور به تجارت آنان ضرر می‌زد. از این رو «در میان مردم شهرت دادند» که در این قند بلژیکی استخوان حیوانات مرده به کار می‌برند و به‌علاوه، «کارگران کارخانه، خارج مذهب‌اند». مبارزات گروه بلژیکی بی‌نتیجه ماند و سرانجام، ورود قند «روسی» با قیمت ارزان‌تر از قند کارخانه بلژیکی‌ها در ایران، طرف بلژیکی را ورشکست و از صحنه خارج کرد،^۲ در حالی که در قند روسی هم همان مواد به کار می‌رفت و تولید دست کارگران غیرمسلمان بود. با این که در این مورد بخصوص، معلوم است که بیش از اعتقادات دینی مردم، روابط مالی نخبگان سیاسی و تاجران قند با روس‌ها تعیین‌کننده پاک و نجس بودن یک ماده غذایی بوده؛ گزارش‌هایی هست که نشان می‌دهد به علت وجود شایعاتی درباره نحوه تولید قند سفید،^۳ تا مدت‌ها بعد نیز برخی متدینان ایرانی قند را نجس می‌دانستند و به جای قند با نبات جای می‌خوردند.^۴

حرمت شراب‌خواری. اما مهم‌ترین منع و تحریم دینی درباره خوردنی‌ها و آشامیدنی‌ها، به نوشیدن شراب مربوط می‌شد که نهی از شرب آن به صراحت در متن قرآن^۵ آمده است. هم‌چنان که شراب‌خواری در جوامع غیرمسلمان، یک مجموعه فرهنگی وسیع و بسیار مفصل پدید آورده است، منع و تحریم شراب در سرزمین‌های اسلامی و از جمله در ایران نیز به همان سیاق، اما با اجزایی بعضاً متفاوت، موجب پدید آمدن مجموعه‌ای فرهنگی گردیده است. در واقع شمار بزرگ کسانی که فارغ از این تحریم دینی، شرب خمر می‌کردند، به هر روی با اجزای فرهنگی شراب‌خواری عجین بوده‌اند، اما علاوه بر آن، چون این کار باید در خفا و با «ترس از

۱. ملک‌المورخین، ۱۲۴، ۱۹۲.

۲. دالمانی، ۴۳۸/۲-۴۳۹.

۳. نک: موسی‌پور، «چای»، ۷۰۵/۱۱-۷۰۶.

۴. احتشام‌السلطنه، ۱۰۱-۱۰۲.

۵. مانده: ۹۰-۹۱.

محتسب» صورت می‌گرفت، اجزای فرهنگی متنوع دیگری نیز در بستر این تحریم دینی برای شراب‌خواری شکل گرفت.

ایران سرزمینی بوده است که از دیرباز انواع گوناگونی از شراب‌ها در آن تولید می‌شده و این روند تولید هرچند در مقیاسی به مراتب کوچک‌تر در دوره اسلامی و از جمله در دوره مورد بحث نیز، هم در سطح تجاری، هم در سطح مصرف خانگی ادامه داشته و شراب شهرهایی چون شیراز و قزوین و نیز کرمان، اصفهان و همدان، و گیلان و مازندران و استرآباد بسیار معروف بوده است.^۱ تاورنیه^۲ که انواع شراب‌های ایران و طرز تهیه آن در عصر صفوی را شرح داده است، گفته که برخی از متمولان مسلمان، مخفیانه در خانه‌های خود شراب می‌انداختند؛ آنها مقدار زیادی انگور می‌خریدند به بهانه این که می‌خواهند برای چند ماه مصرف شخصی و میهمانی‌ها، انگور کافی ذخیره داشته باشند ولی با آنها شراب می‌ساختند.^۳ بی‌بی خانم استرآبادی^۴ که به تفصیل، رفتارهای مردان شراب‌خواره روزگار خود- اواخر عصر قاجار- را شرح داده نیز شراب‌های ممتاز رایج در ایران را برشمرده است: شراب همدان، می ناب اصفهان، چکیده خلر شیراز، خمر خرما، اهواز، جوهر دو آتشف آذربیل، عرق مصطکی و زنجبیل، عرق مرندی، رام^۵، برندی^۶، شامپه/ شامپین^۷، کنیاک بردو^۸ و اسپانیاک. درباره میزان رواج مصرف شراب در ایران ایران نمی‌توان قاطعانه اظهار نظر کرد. برخی ناظران غربی سعی داشته‌اند درباره میزان رواج شراب‌خواری در ایران، حدس‌های آماری ارائه کنند مثلاً ادوارد برجیس در نامه‌ای به تاریخ ۱۳ اکتبر ۱۸۳۷م که از تبریز برای برادرش نوشته گفته است: «در منازل مردم تنگدست، سقف خانه‌ها معمولاً پوشیده از انگور است که تقریباً در طول زمستان کاملاً تازه می‌ماند، بخش عمده‌ای از این انگورها را برای تولید شراب استفاده می‌کنند. فکر می‌کنم دو سوم طبقات متوسط و بالای ایران شراب می‌نوشند و یک سوم نمی‌نوشند».^۹ هرچند به این جسارت برجیس

۱. نک: تاورنیه ۱۷۷، ۶۵۸؛ کاری ۱۵۳؛ Gmelin 254-255؛ فوربز- لیث ۱۴۰-۱۴۱؛ ویلس ۲۲۵-۲۲۸.

۲. تاورنیه، ۳۳۶-۳۳۸.

۳. نک: همو، ۶۵۹؛ نیز نک: اولیویه ۱۶۵.

۴. استرآبادی، بی‌بی خانم، ۶۸-۷۲.

5. Rum.

6. Brandy.

7. Champagne.

8. Bordeaux Cognac.

۹. برجیس، ۴۸.

برجیس در دادن آمار شراب‌خواران اعتمادی نیست، ولی تعبیر دیگر گزارشگران نیز قابل توجه است: شاردن^۱ گفته که کمتر کسی در ایران پیدا می‌شود که هرگز به عمر خود شراب نخورده باشد. تاورنیه^۲ از افراط ایرانیان در شراب‌خواری سخن گفته است. دولیه دولند^۳ در همان زمان زمان - که همراه تاورنیه در ایران سیاحت کرده - گفته در سراسر ایران از ایروان تا شیراز، هیچ کمبودی از حیث شراب نیست. به تعبیر فرانکلین^۴، بسیاری از ایرانیان به طور علنی و تقریباً همه آنان در خلوت منازل خود شراب می‌نوشند، جز متدینان استوار. در میان عشایر نیز مصرف شراب رواج داشت. گرچه وقتی بیشوب^۵ برای یک بیمار رو به موت قدری شراب درخواست کرد کرد به او گفتند در سراسر قلمرو بختیاری شراب یافت نمی‌شود، دولوری و سیلادن^۶ گفته‌اند کمتر کسی در میان بختیاری‌ها پیدا می‌شود که در صورت دسترسی به شراب، از نوشیدن آن صرف‌نظر کند. ظاهراً بختیاری‌ها نمی‌خواستند، شرابشان را برای یک بیمار محتضر حرام کنند! در واقع هم‌چنان که همه این نویسندگان تصریح کرده‌اند، در ایران، رسماً شرابی در کار نیست ولی عملاً دسترسی به انواع مختلف و مرغوب آن حتی در روستاهای دوردست هم کار دشواری نبوده است^۷ و ایرانیان در عمل چندان پای‌بند تحریم شراب نبوده‌اند.^۸ گزارش‌های این ناظران، ناظران، بیشتر به رواج و مصرف بالای شراب در میان طبقات بالای جامعه - شاهان، درباریان، ارباب‌ها، خان‌ها، حکام و کارگزاران حکومتی و نوکران و سربازان آنها - اشاره دارد و گزارش‌های راجع به شراب‌خواری طبقات پایین جامعه بسیار کمتر است؛ ضمن آن که بنابراین اسناد، مصرف شراب در شهرها بسیار بیشتر از مناطق روستایی بوده است.^۹ رودی متی که در کتاب *لنت‌جویی*^{۱۰} انبوهی از شواهد شراب‌خواری ایرانیان را گرد آورده، نیز غالباً به شراب‌خواری

1. Chardin, 4/69-70.

۲. تاورنیه، ۶۴۰.

۳. دولند، ۱۷.

۴. فرانکلین، ۵۲-۵۳.

۵. بیشوب، ۷۷.

۶. دولوری و سیلادن، ۷۴/۱.

۷. نک: فوربز - لیث ۱۴۰ - ۱۴۱.

8. Jackson, 52.

۹. نک: Chardin, 3/215-218; Olearius, 1/239; فلور، حکومت نادرشاه، ۷۵-۷۷؛ پولاک ۴۷۷؛ ویلز

۳۵۶-۳۵۷.

10. Matthee, 37-95, 177-206.

طبقات بالای جامعه پرداخته است با این حال، ویلس^۱ تأکید کرده که در ایران «ادانی و اعالی در صرف شراب بسیار مُصِر و مسرف‌اند»^۲.

خرده‌فرهنگ «نہان‌نوشی»، برنهادِ حرمت شرعی شراب و گرایش‌های مصرف‌کنندگان یک جزء فرهنگی بارز در مجموعه فرهنگی شراب‌خواری مسلمان، «نہان‌نوشی» بوده است که همواره در ادبیات رندانه فارسی مورد تأکید بوده است:

پنہان خورید بادہ کہ تکفیر/ تعزیر می‌کنند؛^۳

گر می‌خوری آشکار، حد خواهی خورد آن به کہ نہانی می‌بی‌حد بخوری^۴

هرچند افراد صاحب مقام و طبقات بالای جامعه در خطر مجازات‌ها و حد خوردن شرعی برای شراب‌خواری نبودند و حداکثر متحمل جریمه مالی می‌شدند،^۵ ولی وجاهت دینی و لزوم حفظ ظواهر، آنها وادار به نہان‌نوشی می‌کرد. دعوت به ضیافت شراب معمولاً در خفا انجام می‌شد و تنها دوستان نزدیک و محرم را فرا می‌خواندند. محل می‌گساری در خلوت اندرون خانه‌ها بود و فقط تعداد اندکی از خادمان مورد اعتماد خانه شاهد این مجالس بودند که با رقص و طربی هم همراه بود،^۶ وگرنه در میهمانی‌های رسمی خانوادگی هرگز شراب بر سر سفره نمی‌آوردند.^۷ متظاهران به دینداری حتی از بر زبان آوردن نام شراب اکراه داشتند و برای پنهان‌کاری از نام‌های مستعار برای آن استفاده می‌کردند تا در میان حاضران، ناهلان راهی به مقصود نبرند مثلاً در خانه ظل‌السلطان، «گوشت عندلیب خوردن»، یا «چای سرد نوشیدن»، کنایه از شراب خوردن بود.^۸ در شب‌های جمعه و ایام رمضان نیز که لازم بود مؤمنان و البته متظاهران به دینداری، مخصوصاً مقامات و افراد صاحب مقام و بزرگان بازار و جز آنها، در مساجد و مراسم عبادی شرکت کنند، شراب‌خواری در نہان نیز تقریباً ترک می‌شد، زیرا می‌ترسیدند بوی آن

۱. ویلس، ۳۲.

۲. درباره شراب‌خواری زنان ایرانی، نک: سرنا، ۲۹۷؛ وقایع اتفاقیه، ۱۸۶.

۳. حافظ، ۲۰۰.

۴. ابوالقاسم حالت.

۶. فیودور کورف، ۱۴۶؛ پولاک ۹۷.

۷. ویلز، ۳۵۰.

۸. نک: اسپاروی، ۱۶۹.

به‌ویژه در هنگام مصافحه و معانقه با مؤمنان از دهان برآید و رسواشان سازد مگر آن که می‌توانستند با دارو یا شربتی اثربخش، آن بوی را زایل کنند.^۱ این حرمت شرعی و ترس از بی‌آبرویی و نیز اجبار ایرانیان به نهان‌نوشی محتاطانه، از نظر بهداشتی و سلامت، تا حدی به ایرانیان کمک می‌کرد. پولاک^۲ که سال‌ها بیماری‌های ایرانیان را مورد مطالعه قرار داده، معتقد بوده است که اندک بودن موارد ابتلای ایرانیان روزگار وی به تشمع کبدی (سیروز) و جنون خمری، با وجود رواج شراب‌خواری، به این علت بوده است که آنان شراب را با وقفه می‌خوردند چون ناچار به نهان‌نوشی بودند و همیشه در خانه‌های ایرانی، چنین امکانی فراهم نبوده و در برخی ایام مقدس نیز شرب خمر بسیار کم یا متوقف می‌شده است.

شراب‌خواران ایرانی همیشه در اجرای دقیق قواعد نهان‌نوشی توفیق نمی‌یافتند، چه بسا که ناگهان میهمانی ناخوانده یا مراجعی عالی‌رتبه یا روحانی درمی‌رسید و رد کردن او ممکن نبود و آن گاه بایست برای این شراب‌خواری توجیهی می‌یافتند. بهانه غالب ایرانیان در این موارد آن بود که به سبب بیماری، به تجویز طبیب، به‌ناچار اندکی شراب نوشیده‌اند از آنجا که گفته می‌شد مصرف اندکی از شراب به عنوان دارو، شرعاً اشکالی ندارد،^۳ و البته که گرفتن تأیید و گواهی طبیب در این مورد برای اغنیا کار دشواری نبود.

ظاهراً نوشیدن شراب با همه تأکیدی که بر حرمت و نجاست آن در شرع شده بود، برخی نوشندگان را از اجرای فرایض دینی دیگر باز نمی‌داشت و نماز و روزه آنان به جای خود بود، چنان که گفته شده^۴ که گیلانیان، شب‌ها تا سحرگاهان عرق می‌خوردند و سحر، دهان خود را آب می‌کشیدند و برای نماز جماعت صبح به مسجد می‌رفتند. جالب آن که، بسیاری از شراب‌خواران ایرانی، در حین نوشیدن، با کمال دقت و وسواس نگران و مراقب بودند که مبادا قطره‌ای شراب به لباس یا فرش‌شان بریزد، زیرا هرچه را که به شراب آلوده می‌شد، نجس می‌دانستند و باید آن را می‌شستند و طاهر می‌کردند.^۵ حتی گفته شده،^۶ که برخی

۱. نک: پولاک، ۴۴۸.

۲. پولاک، ۴۴۹.

۳. نک: فیودور کورف، ۲۳۰؛ 2/22, Drouville.

۴. نک: باستانی پاریزی، ۳۸۸ از قول علی‌اکبرخان زعیم‌الدوله.

۵. پولاک، ۴۴۷.

۶. نک: بروگش، ۲۷۳.

شراب‌خواران در شیراز، پیاله شراب را با تکه‌ای کاغذ یا نان بلند می‌کردند تا از تماس مستقیم با آن پرهیز کرده باشند، مبدا که دست‌شان با تماس با پیاله شراب نجس شود. راه دیگر شراب‌خواری با دردسر کمتر، آن بود که ایرانیان مسلمان به منازل و محلات اقلیت‌های دینی بروند که در تولید و مصرف شراب تقریباً آزاد بودند. تقریباً در همه شهرهای بزرگ ایران و حتی برخی روستاها، ارمنیان یا یهودیانی ساکن بودند که شراب بسازند و نیازهای ایرانیان مسلمان را نیز برآورند یا برای نهن‌نوشی پذیرای مسلمانان شارب خمر باشند.^۱ البته در مورد شهر اردبیل که نزد صفویان بسیار مقدس بود گفته شده که در آن شهر شراب نمی‌ساختند و آرامنه نیز بناچار در بیرون شهر شراب می‌انداختند.^۲ در اصفهان، شراب‌خواران ایرانی، مشتری یا میهمان همیشگی آرامنه محله جلفا بوده‌اند. آرامنه جلفا علاوه بر فروش قاچاق شراب و ارسال آن توسط دلانان به خانه‌های مشتریان مسلمان، در خانه‌های خود نیز از مراجعان پذیرایی می‌کردند و محله جلفا همیشه پر از مستانی بود که در کوچ‌ها می‌لوییدند^۳ و چه بسا در حالت مستی به عربده‌کشی و ضرب و جرح و نزاع برمی‌خاستند.^۴

رواج شراب‌خواری در ایران در حالی بود که هم مجریان نظامات حسبه و در ادوار متاخرتر، پلیس و هم روحانیون و ملاهای هر شهر و ناحیه با تکیه بر عوامل اجرایی خود، اگر مستی را می‌یافتند، مجازات می‌کردند و مکرراً احکام و فرمان‌هایی برای کنترل شرب خمر و به‌ویژه سوء استفاده دو جانبه ایرانیان مسلمان و اقلیت‌های دینی از آزادی نسبی تولید و مصرف شراب در محلات اقلیت‌های دینی، صادر می‌شد. از جانب حکومت فرمان می‌رسید که محتسبان، «در منع و زجر فسقه ... و مبتدعان و اراقه خمر و مسکرات و اجرای حدود و تعزیرات، شرایط اهتمام تمام به جای آورند، بیت‌العشرت شارب‌ان شراب را سراب‌وار، بی‌آب و باب سازند و ... عرق‌کشان را غرق بحر حیرت کرده، تادیب نمایند».^۵ امیرکبیر نیز در اوایل عصر ناصری، یک بار به منع فروش شراب فرمان داده بود.^۶ حاکمان ایالتی و محلی نیز گاه در این امر کوشا بودند. احتشام‌الدوله حاکم شیراز، در ۱۲۹۳ هـ فرمان داد که هر کس را در کوچ و بازار و

1. Chardin 7/411؛ دولیه دلند ۱۷؛ ۲۲۸؛ ویلس، Drouville, 1/91, 111-112.

۲. نک: دلاواله ۷۸۶/۱؛ تاورنیه، ۷۴.

۳. دالمانی، ۶۰۹/۲.

۴. برای شواهد مختلف در این باره در اصفهان، تهران و تبریز، نک: ویلز، ۱۸۷؛ برجیس، ۹۳؛ نجمی، ۲۳۷-۲۴۱.

۵. نک: پژوهشی در مکتوبات تاریخی ...، ۳۹۰.

۶. نک: اعتمادالسلطنه ۱۳۵۷: ۲۱۰؛ آل داود، ۲۷۳.

شهر، مست و شراب‌خورده ببیند، بگیرند و به حضور او ببرند. به گزارش خفیه‌نویسان انگلیس در ولایات جنوبی ایران^۱، «چندین مرتبه، هفت، هشت نفر را حسب‌الحکم، گرفته به حضور برده‌اند؛ اول هر یک را چوب بسیاری زده‌اند؛ ثانی، دهن‌های آنها را دوخته‌اند؛ ثالث، مهار کرده در کوچه و بازار گردانیده‌اند که عبرت الناس باشد؛ با این وجود، هر از یک روز دو روز، یک نفر را می‌گیرند، به حضور می‌برند، همین نسق رفتار می‌شود». از این گزارش به‌روشنی برمی‌آید که حتی مجازات‌های دولتی که بسیار بیشتر از حد تعیین شده در شرع هم بود، برای کنترل عادت ایرانیان به شراب‌خواری، کارساز نبوده است. دو سال بعد از این، در ۱۲۹۵ هـ/ ۱۸۷۹ م، کنت دومونت فُرت، رئیس اداره پلیس دارالسلطنه ناصری، در مجموعه قوانین معروف به «کتابچه قانون کنت» درباره شراب‌خواری ایرانیان آورده است که با وجود حرمت شراب در شرع اسلام و استدلال‌های عقلانی و رای عقلا و علما، حد هشتاد ضربه شلاق و ... مردم از شراب‌خواری دست برنمی‌دارند و حتی اگر مرتکبین این عمل را هشتصد تازیانه بزنند، مؤثر نخواهد افتاد. از این‌رو وی پیشنهاد کرد که دولت برای کاستن از تمایل مردم به شراب‌خواری، قیمت آن را بالا برد و تعرفه گمرکی سنگینی برای آن وضع کند تا «عامه ناس یعنی متوسط‌الحال، به‌واسطه عدم بضاعت و قدرت و تمکن، قهرا از شرب آن منع شوند»^۲. این عبارات به‌وضوح نشان می‌دهد که عوام و طبقات پایین جامعه ایرانی نیز در حد افراط شراب می‌نوشیده‌اند و در عصر قاجاری شراب ارزان و در دسترس مردمان کم‌درآمد هم بوده است. در وظایف پلیس قاجاری، در فرمان فوریه ۱۹۱۱ م نیز تأکید شده بود که کسانی که در منازل یهودیان اقدام به شراب‌خواری کنند، مجازات می‌شوند.^۳

روحانیون و متنفذان دینی محلی نیز به نوبه خود در بازداشت و تنبیه مستان و برهم زدن مجالسی که گمان می‌رفت در آنها بساط شرب خمر چیده باشند، سخت کوشا بودند.^۴ این تنبیه‌ها و مجازات‌ها شامل حال اقلیت‌های دینی که به مسلمانان شراب می‌فروختند نیز می‌شد چنان‌که مثلاً در رمضان ۱۲۹۸ هـ آقا سید علی‌اکبر فال اسیری از علمای شیراز، با دیدن یک یهودی که ظرفی عرق به منزل یک مسلمان برده بود، بر منبر رفت و حکم قتل یهودیان را

۱. وقایع/تفاهیه، ۶۳.

۲. نک: سیفی فمی تفرشی ۵۶-۵۷، ۶۵.

۳. نک: فلور، جستارها، ۵۴/۱؛ برای گزارش‌هایی دیگر از بازداشت، چوب زدن، سوار الاغ کردن و گرداندن در شهر، و حتی بریدن گوش مستان از طبقات پایین جامعه در ایران، نک: کاری ۱۱۲؛ وقایع/تفاهیه: ۱۱۳، ۱۳۶، ۱۹۳.

۴. نک: همان: ۳۳۸، ۳۴۰؛ گزارش‌های/اوضاع سیاسی و اجتماعی ولایات ...: ۹۲.

صادر کرد و تنها با مداخله حکومت و اعلام این که یهودیان حق شرابفروشی و مطربی در شیراز را ندارند، این بلوای بزرگ خاتمه یافت.^۱

مناسبت‌ها و موقعیت‌های دینی و برنامه غذایی

یکی از مهم‌ترین و بارزترین تأثیرات هرگونه از مناسبت‌های دینی مانند مناسبت‌های جشنی یا سوکی، ایجاد برخی تغییرات در روند عادی تغذیه، زیاده‌روی در خوردن و نوشیدن یا برخی پرهیزها در خوردن و نوشیدن و پذیرایی از میهمانان یا شرکت‌کنندگان در این مناسبت‌ها و موقعیت‌های زمانی یا مکانی دینی با غذاهای متنوع و گاه ویژه است. غیر از افزایش مصرف انواع خاصی از غذاها هم‌چون شیرینی‌ها، حلواها و شربت‌ها، در بسیاری از این مناسبت‌ها و موقعیت‌ها، خوردن غذاهایی ویژه مرسوم است که معمولاً پی‌گیری‌ها و تلاش‌های مردم‌شناسانه یا تاریخ‌پژوهانه برای کشف یا توجیه رابطه یک غذای مخصوص با مناسبت یا موقعیتی که این غذا در آن صرف می‌شود به‌سادگی راه به جایی نخواهد برد.^۲

اطعام عمومی در مناسبت‌های دینی و مذهبی

مرگ و مناسبت‌های سوکی برای بزرگداشت و آمرزش روح متوفی در درجه اول به صورت عرفی مستلزم تغییراتی در برنامه غذایی روزانه بوده است. در ایران، پس از مرگ یکی از اعضای خانواده، مردم برای تسلیت و قرائت فاتحه، مراسم سومین، هفتمین و چهلمین روز، یا برگزاری ختم‌های پی‌درپی میهمان آن خانواده می‌شدند و طبعاً رژیم غذایی خانواده از حالت عادی به حالت پذیرایی از میهمانان تغییر می‌کرد. در این موارد غیر از تغییر حجم تهیه غذا، مصرف غذاهایی چون خرما و حلوا، بسیار بیشتر از آنچه در برنامه عادی روزانه معمول بود، افزایش می‌یافت. به‌علاوه عصرهای پنج‌شنبه‌های هر هفته که کسان مردگان یادشان را گرامی می‌داشتند، با ظرف‌های حلوا و خرما و انجیر و جز آنها در گورستان‌ها و بر سر قبر متوفی یا دم در خانه‌ها یا مغازه‌های خود از مردم پذیرایی می‌کردند تا فاتحه‌ای نثار روح مرده شود.^۳ در مراسم روضه‌خوانی نیز علاوه بر چای و قلیان و قهوه، از حاضران با خوراکی‌هایی چون عدس

۱. نک: وقایع اتفاقیه: ۱۲۹-۱۳۰.

۲. موسی‌پور، «جشن»، ۳۸۶/۱۰.

۳. نک: Masse, 1/111-112.

بوداده، برنج سرخ شده با کره و شکر و قاووت (آرد نخود کوبیده با مغز پسته و فندق و بادام و شکر) پذیرایی می‌شد.^۱ در مراسم ولیمه حاجی‌ای که از حج بازگشته بود یا در اعیاد دینی و مذهبی نیز اطعام میهمانان با انواع مختلفی از غذاها انجام می‌شد که در این موارد مصرف شیرینی‌ها و شربت‌ها به واسطه جشنی بودن مناسبت بیشتر بود.^۲ در همه این موارد، تغییر در برنامه غذایی عبارت از افزوده شدن نوعی یا حجمی از غذاهاست نه پرهیزهای موقت معنی‌دار از برخی خوراکی‌های روزانه؛ ولی طبیعتاً افزوده شدن گروهی از غذاها به برنامه روزانه تغذیه، بی‌آنکه جنبه‌ای آیینی و دینی در میان باشد، جای بعضی دیگر از غذاهای مصرفی عادی را تنگ‌تر می‌کرده است.

وجود تعداد پرشماری از مناسبت‌ها و موقعیت‌های دینی که در آنها مؤمنان به اطعام عمومی اقدام می‌کردند برای بسیاری از مردم بی‌بضاعت و فقرا امکان بهره‌مندی از تغذیه‌ای مناسب را فراهم می‌ساخت؛ ضمن آن که در هر کوی و برزنی می‌شد هر روز مجلسی و مناسبتی را یافت که امکان ورود بی‌دعوت و خوردن و نوشیدن رایگان مهیا باشد.

در عید قربان، هزاران شتر، گاو و گوسفند و در خانواده‌های کم‌درآمدتر، مرغ، در شهرها و روستاهای ایران ذبح می‌شد و گوشت آنها را میان مردم به‌خصوص طلاب مدارس و فقرا و کودکان و زنان بی‌سرپرست تقسیم می‌کردند و بسیاری از وقف‌گذاران نیز برای قربانی کردن در عید قربان هزینه‌ای اختصاص می‌دادند^۳ و فقرا نیز این فرصت برای زیاده‌خواری جشنی از دست نمی‌دادند؛^۴ و به این ترتیب دست‌کم در این روز و چند روز بعد از آن، مصرف گوشت در برنامه غذایی همه طبقات ایرانیان، به‌شدت افزایش می‌یافت، به‌ویژه از این رو که امکان نگهداری گوشت خام برای مدتی طولانی وجود نداشت (طبیعی است که این افزایش شدید مصرف گوشت در یک مقطع زمانی کوتاه، عوارض سوئی را نیز بر سلامت مصرف‌کنندگان به دنبال داشت). در اعیاد دیگر اسلامی یا شیعی چون عید فطر، عید میلاد پیامبر (ص)، تولد علی (ع) و عید غدیر نیز خَیران و نیز وقف‌گذاران مبالغی برای اطعام فقرا و مساکین با خوراکی‌های متنوع- نان، گوشت، پلو، حلوا- اختصاص می‌دادند.^۵ به همین ترتیب، در ایام عزاداری ماه محرم به‌ویژه

1. Ibid, 1/123-124.

۲. نک: دیولافوا ۴۹.

۳. نک: کارری ۹۵-۹۶؛ کمپفر ۲۳۷؛ سپینتا، ۱۶۴.

۴. نک: pottinger, 11؛ گزارش‌های تلگرافی آخرین سال‌ها ... ۲۳۴.

۵. نک: «وقفنامه‌های گرگان»، ۲۲۱؛ کلانتر ضرابی، ۲۴۸؛ مهدوی، ۳۳۲/۳، ۳۳۶؛ سپینتا، ۱۶۴.

در عاشورا و اربعین و بیست و هشتم صفر نیز بر سفره‌های عام در حسنیه‌ها، تکایا و خانه‌های خَیران و متمولان و طبقات مختلف نذرگزاران، از عموم مردم پذیرایی می‌شد و به‌ویژه در این مناسبت‌ها حلوا و نان و حلیم مورد توجه بود.^۱

اطعام عمومی در ماه رمضان

در ماه رمضان مفصل‌ترین سفره‌های اطعام عمومی در افطارها و کمتر در سحرها چیده می‌شد و به مدت یک ماه هر شب این فرصت برای طبقات پایین جامعه فراهم بود که از هزینه تغذیه روزانه خود در حد امکان با حضور بر سر سفره‌های عام و نذری، صرفه‌جویی کنند. در این مورد، از میان شمار بزرگی از وقفنامه‌هایی که در آنها به افطار دادن به فضلا، طلاب، سادات، فقرا و جز آنها دستور داده شده،^۲ وقفنامه مدرسه سلطانی اصفهانی مورخ ۱۱۲۳ هـ حایز نکات جالب توجهی است. در این وقفنامه آمده است که هر سال در ماه رمضان، هر شب مبلغی «صرف افطار چهل و یک نفر از صائمین شیعه اثنی عشریه که معسر و ظاهر الاحتیاج باشند، از طلبه و غیرهم، خواه سید و خواه غیرسید، خواه زن و خواه مرد و خواه زن بی‌شوهر نمایند، مقرر آن که ما حضر افطار ایشان، شامل نان و پنیر و حلوا و خرما و شربت باشد و نان باید که گرد و کوچک باشد که در نان بزرگ، برکت کم است و خرما سیاه یا مانند خرما می‌مدینه منوره باشد و خرماهای ساخته و بادام‌دار و مانند آن می‌باشد و روغن و آرد و حلوا نفیس و شیرینی آن، شکر باشد و دوشاب و غسل داخل نمایند و اگر خواهند که حلوا نشاسته باشد، زعفران داخل کنند و شربت را از قند و عرق بیدمشک و تخم ریحان تهیه نمایند و در فصولی که یخ مرغوب است، یخ نیز داشته باشد». هم‌چنین در این وقفنامه دقت شده بود که هر شب چهل‌ویک نفر دیگر غیر از چهل‌ویک نفر شب قبل دعوت شوند و یک نفر بیش از دو بار دعوت نشود. به علاوه در همین وقفنامه، گفته شده بود که در عصر روز بیست‌ویکم رمضان، حلیم و نان و حلوا میان شیعیان ظاهر الاحتیاج تقسیم شود.^۳ در مقیاس‌های محدودتر نیز هر کس به اندازه وسع مالی خود میهمانانی برای افطار دعوت می‌کرد یا دست‌کم مقداری خرما برای افطار عمومی به مسجد

۱. برای دستور به چنین اطعامی در دو وقفنامه عصر صفوی، نک: سپنتا، ۱۶۵، ۲۹۳.

۲. مثلاً وقفنامه‌ای از شاه سلطان حسین در ۱۱۲۳ ق؛ وقفنامه مدرسه مریم‌بیگم اصفهان در ۱۱۲۸ ق، و وقفنامه حاجی محمدحسین خان صدراصفهانی در عصر قاجاری، نک: سپنتا، ۱۲۹، ۳۰۵-۳۰۶، ۳۰۸-۳۱۰.

۳. نک: سپنتا، ۱۶۲-۱۶۳.

می‌برد و اگر فقیری در وقت افطار غذا می‌خواست، بلافاصله تعداد زیادی داوطلب اطعام او می‌شدند.^۱

رمضان و برنامه تغذیه‌ای مردم

روزه ماه رمضان تغییرات قابل توجهی در برنامه غذایی مردم ایران ایجاد می‌کرد. بسیاری از مردم از ترس تشنگی در طول روزهای رمضان، هنگام سحری آب و مایعات فراوان می‌نوشیدند^۲ و اغلب آنها در هنگام افطار، سخت پرخوری می‌کردند و حتی برخی در طول شب‌های رمضان، سه وعده غذا می‌خوردند و خوردن شام، ساعتی پس از افطار نیز در اکثر خانواده‌ها معمول بود^۳ و عملاً بر خلاف آنچه مدّ نظر شارع بود، ماه رمضان موجب آن نمی‌شد که مردم کمتر بخورند. مصرف برخی اقلام خوراکی چون زولوبیا و بامیه و کباب در این ماه به شدت افزایش می‌یافت^۴ و به این علت، حجم بالایی از مواد قندی به برنامه غذایی مردم افزوده می‌شد.

خرده فرهنگ روزه‌خواری

اما در کنار همه این اجزای تشکیل‌دهنده مجموعه فرهنگی رمضان و روزه‌داری، روزه‌خواری نیز برای خود خرده فرهنگ داشت. برخی از چند روز مانده به ماه رمضان، از سختی‌های این ماه به واهمه می‌افتادند و شکایت می‌کردند.^۵ به‌خصوص کسانی که به مواد مخدر و از جمله تریاک، معتاد بودند بیش از دیگران به فکر یافتن مجوزی شرعی برای روزه‌خواری می‌افتادند و به بهانه ناخوشی از طبیبان مجوز می‌خواستند،^۶ هر چند مستوفی^۷ گفته است که طبیبان با سرسختی از دادن چنین مجوزهایی حتی به صورت شفاهی خودداری می‌کردند. در هر صورت، همگان و حتی بیماران واقعی هم مجبور بودند در خفا و دور از چشم مردم، روزه بخورند. برخی کارکنان ادارات و دستگاه‌ها و مغازه‌ها که روزه نداشتند بایست لیوان آب و چای و هر چه

۱. مستوفی، ۳۳۰/۱.

۲. دالمانی ۲۶۶/۱.

۳. نک: Du Mans, 64؛ نیبور، ۵۹، ۷۳، ۱۴۵؛ تانکوانی ۲۲۷؛ دالمانی، ۲۶۸/۱.

۴. نک: ویلز ۳۳۸؛ ویلس ۲۵۹؛ مستوفی عبدالله ۲۷۱/۳؛ شهری باف، ۳۱۹/۳-۳۲۸، ۳۵۱-۳۵۷.

۵. نک: عین‌السلطنه، ۳۵۴/۱-۳۵۵ و جاهای دیگر.

۶. هیل، ۷۹.

۷. مستوفی، ۳۹۹/۱.

خوراکی بود در جایی پنهان نگاه می‌داشتند. کسی در خیابان‌های شهر چیزی نمی‌خورد و سیگار و چپق نمی‌کشید و چهره شهر کاملا از این حیث با ماه‌های دیگر سال، متفاوت بود زیرا همگان یا روزه بودند یا تظاهر به روزه‌داری می‌کردند.^۱

اطعام عمومی در موقعیت‌های مکانی دینی و مذهبی

علاوه بر مناسبت‌های زمانی دینی، برخی موقعیت‌های مکانی دینی و مذهبی نیز، فضایی برای تغذیه به‌ویژه برای مسافران و زائران و فقرا و مساکین فراهم می‌ساختند. در بسیاری از زیارتگاه‌های شیعی در ایران، اوقافی برای اطعام مراجعان تعیین شده بود. تنها در آستان قدس رضوی، به گزارش خانیکوف،^۲ هر روز حدود ۷۵۰ کیلو برنج طبخ و میان مستمندان توزیع می‌شد. لرد کروزن^۳ چند دهه بعد، از طبخ روزانه ۳۰ من برنج در حرم رضوی سخن گفته و اشاره کرده که در آنجا هر زائر تا سه روز شام و نهار رایگان دریافت می‌کرد و روزانه ۵۰۰ تا ۶۰۰ نفر اطعام می‌شدند. در حرم حضرت معصومه (س) در قم نیز زائران و فقرا و غریبان و البته بست‌نشستگان از جمله با گوشت و پلو و نان اطعام می‌شدند.^۴ در مقبره شیخ صفی‌الدین در اردبیل به شمار بزرگی از مراجعان و مستمندان همه روزه غذا می‌دادند و دلاواله^۵ از طبخ ۳۵ دیگ بزرگ غذا در هر صبح و شب و خیرات کردن آن میان عموم سخن گفته است.

غذاهای نذری

یکی دیگر از جلوه‌های پرتنوع تأثیر دین در برنامه غذایی مردم ایران، رواج بسیار زیاد و تکرر تقریبا هر روزه نذرهایی بود که غالبا با تهیه برخی غذاها و تقسیم آن میان مردم و به‌ویژه مستمندان انجام می‌شد. بسیاری از این نذرها با مناسبت‌ها و موقعیت‌های زمانی و مکانی دینی و مذهبی همراه و در واقع تقویت می‌گردیدند. در این که چه غذایی می‌توانست نذر شود محدودیت معینی وجود نداشت؛ با این حال، هم برخی غذاها و مواد خوراکی سنتا تکرر

۱. نک: مستوفی، ۲۷۱/۳.

۲. خانیکوف، ۱۱۱-۱۱۲.

3. Curzon, 1/162.

۴. Chardin, 2/456؛ تاورنیه ۸۲؛ کارری ۵۵؛ برای این نوع اطعام عمومی در نجف و برخی شهرهای دیگر در ایران، نک: سپنتا ۳۷۲-۳۷۳، ۴۱۴؛ برای نمونه‌هایی دیگر در ایران عصر صفوی، نک: مستوفی بافقی ۳(۲)/۵۳۳، ۵۳۵، ۵۵۷ و جاهای دیگر.

۵. دلاواله، ۷۸۸/۱.

بیشتری در نذرهای ایرانیان داشته‌اند و هم برخی از غذاها برای برخی نذرها یا پاره‌ای مناسبت‌های زمانی، بیشتر مورد توجه بوده‌اند. ایام محرم، به‌ویژه عاشورا و رمضان و اعیاد دینی و مذهبی صرف نظر از تقدس و تبرکشان در نظر مردم، زمان مناسبی برای نذرهای غذایی تلقی می‌شدند زیرا حضور جمع کثیری از مردم و به‌ویژه گرد آمدن فقرا و مستمندان، امکان رساندن غذاهای نذری به گروهی بیشتر از مردم را فراهم می‌کرد که در عین حال برای دریافت غذاها، مستحق‌تر نیز بودند. حلواها^۱، از جمله حلوی خضر نبی که معمولاً در نوروز نذر می‌شد،^۲ حلوی سوهان، شله زرد، سمنو، کاجی و شیر برنج پرسامدترین خوراکی‌های شیرین نذری بودند. گفته شده که سمنو غالباً در نذرهایی طبخ می‌شد که برای دختران بود و شیر برنج برای نذرهای راجع به پسران، از این‌رو که به زعم عوام، سمنو غذای مورد علاقه حضرت فاطمه (س) بوده و شیربرنج غذای مطبوع علی (ع).^۳ حلواهای مختلف و سمنو در ایام مختلف سال نذر می‌شد ولی شله‌زرد بیشتر در ماه محرم و ماه رمضان.^۴ در سمنوپزان که به صورت مراسمی با حضور زنان انجام می‌شد، اثر حباب‌هایی را که در مرحله نهایی قوام آمدن سمنو بر روی منبع حرارتی، می‌ترکیدند و حفره‌های کوچکی به اندازه نوک انگشت انسان بر سطح محتویات دیگ به‌جا می‌گذاشتند، اثر انگشت حضرت فاطمه زهرا (س) تلقی می‌کردند؛ این باور چنان مؤکد بود که برای حضور آن حضرت، خانه را آب و جارو می‌کردند و دعا و ذکر می‌خواندند.^۵

در مراسم پخت حلوی نذری خضر نبی نیز غالباً اثر انگشت خضر را بر سطح حلوی پخته‌شده، می‌دیدند.^۶ نذر کردن انواع آش نیز رایج بود. آش رشته، به‌ویژه در چهارشنبه آخر ماه صفر، آش شله قلمکار به‌ویژه به عنوان نذر امام سجاد (ع) در اربعین، آش‌های محلی مختلف مثلاً دیگ جوش در شیراز، پلو، چلو و خورش و قرمه‌سبزی غالباً در ۲۸ صفر برای امام حسن (ع)، قیمه‌پلو، و حتی نان و ماست که معمولاً در روز تاسوعا نذر حضرت عباس می‌کردند، و نان و خرما و نیز شربت هم بسیار رایج بود.^۷ رسم انداختن سفره‌های نذری که در آن انواع این

۱. نک: منفرد، ۱۴/۲۸-۳۱.

2. Masse 1/158, n.2.

۳. نک: Masse, 1/47, n.2.

۴. نک: عقایدالنساء ۲۴-۲۵؛ مستوفی، ۱/۲۸۵-۲۸۶.

۵. همانجا.

6. Masse, 1/158, n.2

۷. نک: عقایدالنساء: همانجا؛ مستوفی، ۱/۲۸۴-۲۸۵؛ 2/298-299؛ Masse, 1/47, n.2؛ نجمی ۵۰۱-۵۰۲.

خوراک‌های نذری چیده می‌شد، در حصول حاجات بسیار مؤثر انگاشته می‌شد و اغلب آنها با تشریفات دینی و نیز عملیات جادویی همراه بودند. در این سفره‌ها مراسم روضه‌خوانی نیز برگزار می‌شد. از جمله سفره فاطمه زهرا (س) که برای رفع پریشانی، شفای بیماران، ادای وام و جز آنها نذر می‌شد، سفره بی‌بی‌سه‌شنبه که در آخرین سه‌شنبه ماه شعبان چیده می‌شد و پول تهیه آن را با در یوزه آیینی فراهم می‌کردند و در آن داستان دراز چگونگی پیدایش این نذر نقل می‌شد، سفره بی‌بی‌حور و بی‌بی‌نور که در ماه شعبان یا رجب منعقد می‌گردید و سفره سبزی که برای شفای بیمار نافع دانسته می‌شد. اغلب انداختن این سفره‌ها در چند نوبت تکرار می‌شدند تا مقصود به حصول بپیوندد و غالباً مراسم سفره‌های نذری کاملاً زنانه و بدون حضور و دخالت مردان انجام می‌گرفت.^۱ نذر آجیل مشک‌گشا از معروف‌ترین نذرهای رایج در ایران بود و در آن نیز داستان این نذر را بازگو می‌کردند.^۲ غیر از جنبه‌های خوراکی این نذر، مراسم مفصل تهیه آنها و به‌ویژه برنامه‌های حلواپزان، کاجی‌پزان، سمنوپزان و آش‌پزان برای زنان ایرانی کارکرد روشنی در جهت پرکردن اوقات فراغت و سرگرمی نیز داشته است. گزارش‌هایی هم هست که برخی علما و ملاحی اهل سلوک، گاه «شبهه مأكولات در زنبیل می‌کردند و مخفی به لباس تبدیل، در خانه یتیمان و بیوه‌زنان و بی‌کسان و فقرا و غربا می‌بردند».^۳

نتیجه

بررسی حاضر نشان داده است که عمده تأثیرات آموزه‌های دینی و مذهبی در رفتارهای تغذیه‌ای مردم ایران در دو محور احکام و توصیه‌ها و نیز اعمال تنظیمات فرهنگی ناظر به موقعیت‌های زمانی و مکانی در رفتارهای تغذیه‌ای قابل پی‌گیری است. در محور نخست ملاحظه می‌شود که اسلام و به‌طور خاص، تشیع، هیچ خوراک معینی را به عنوان غذایی دینی و مذهبی یا خوراکی مقدس و شعائری معرفی و تشریح نکرده‌اند و خوردن یا نوشیدن هیچ ماده‌ای را رسماً بر متدینان واجب نساخته‌اند و از این رو، مهم‌ترین شاخص حضور و بروز آموزه‌های دینی در فرهنگ تغذیه‌ای مسلمانان به‌طور عام، اعلام احکام حرمت مصرف برخی خوردنی‌ها و نوشیدنی‌ها چون گوشت خوک، گوشت مردار، شراب و خون بوده است و همین

۱. نک: هدایت، ۴۳-۴۷؛ 301-303؛ 2/298-299, Masse

۲. هدایت، ۴۴-۴۶.

۳. نک: استرآبادی، محمد صالح، ۱۱۵.

وجه از اثرگذاری آموزه‌های دینی هم بوده که بارزترین و پرمهم‌ترین حوزه دخالت دین در تغذیه روزانه مسلمانان را شکل داده و جنبه‌های تولیدی و درآمدی و به طور کلی اقتصادی زندگی روزانه مسلمانان را نیز تحت تأثیر قرار داده است، چنان که بنا بر احکام شرع مسلمانان در تولید و خرید و فروش کالاهای حرام چون شراب و گوشت خوک وارد نمی‌شده‌اند. بخش دیگر این تأثیرات هم به آموزه‌هایی برمی‌گردد که در تنظیم رفتارها و نیز سلیقه‌ها و ترجیحات تغذیه‌ای مردم نقش داشته‌اند. توصیه‌های دینی مندرج در کتاب‌های فقهی یا حدیثی یا آداب الاکل‌ها، به هر روی از جانب برخی از متدینان معمول داشته می‌شدند و بعضی از نمونه‌های آنها به صورت اجزای فرهنگی مستقری در زندگی روزانه مردم ایران درآمده بوده‌اند از جمله اذکاری که مردم در هنگام خوردن و نوشیدن بر زبان می‌آورده‌اند یا سخت‌گیری در هم‌سفره نشدن با غیرمسلمانان یا التزاماتی برای خوردن برخی از غذاهای توصیه شده در منابع دینی و مذهبی از حیث خواص طبی و حفظ‌الصحه‌ای.

محور دیگر تأثیر آموزه‌های دینی و مذهبی در فرهنگ و رفتارهای تغذیه‌ای مردم ایران در ابداع یا استمراربخشی یا تحکیم تنظیمات و تغییراتی بوده است که به واسطه مناسبت‌های دینی و مذهبی تعریف شده‌اند. در واقع، دین اسلام و نیز مذهب تشیع، شماری از موقعیت‌های زمانی و مکانی - از جمله ماه رمضان، اعیاد، سوکواری‌ها یا مکان‌های مقدس زیارتی - را در ساحت زندگی روزانه مردم تعریف کرده‌اند که طبعاً این موقعیت‌ها از حیث رفتارهای تغذیه‌ای نیز حائز اهمیت‌اند و بیشترین حضور و بروز آموزه‌های اختصاصی شیعی در فرهنگ تغذیه‌ای مردم ایران در دوران صفوی - قاجاری را هم می‌توان در همین حوزه بازجست، جایی که انبوه مناسبت‌های سوکی یا جشنی شیعی، فرصت بروز آموزه‌های مذهبی را در رفتارهای تغذیه‌ای ایرانیان فراهم ساخته بود؛ ضمن این که بخش بزرگی از این آموزه‌ها در هر دو محور با رویکرد عامیانه دینی وارد زندگی روزانه مردم شده بودند.

کتابشناسی

علاوه بر قرآن مجید.

آل داود، سیدعلی، *اسناد و نامه‌های امیرکبیر (و داستان‌های تاریخی درباره او)*، تهران، سازمان اسناد ملی ایران، ۱۳۷۹ ش.

ابن بسطام، النیسابوری، *طب‌الائمه*، شرح و تعلیق محسن عقیل، بیروت، دارالجهه البیضاء، ۱۴۱۴ ق.
احتشام‌السلطنه، *خاطرات احتشام‌السلطنه*، به کوشش سیدمحمد مهدی موسوی، تهران، زوار، ۱۳۶۶ ش.

- اسپاروی، ویلفرید، *فرزندان دریاری ایران*، ترجمه محمدحسین آریا لریستانی، تهران، قلم، ۱۳۶۹ش.
- استرآبادی، بی بی خانم، (تالیف اواخر عصر قاجار)، *معایب الرجال در پاسخ به تأدیبات النسوان*، چاپ افسانه نجم آبادی، نیویورک، ۱۳۷۱ش.
- استرآبادی، محمد صالح بن تقی بن محمد اسماعیل، «شرح حال علما و ادبای استرآباد»، تصحیح مسیح ذبیحی، *در استرآباد نامه (سه سفرنامه، وقفنامه و سرگذشت)*، (تالیف ۱۲۹۴ق)، به کوشش مسیح ذبیحی، تهران، ۱۳۸۶ش.
- اعتمادالسلطنه، محمدحسن خان، *صدراالتواریخ یا تاریخ صدور قاجار*، تصحیح و تحشیه محمد مشیری، تهران، روزبهان، ۱۳۵۷ش.
- اولیویه، *سفرنامه اولیویه، تاریخ اجتماعی، اقتصادی ایران در دوران آغازین عصر قاجار*، ترجمه محمدطاهر میرزا، تصحیح و حواشی غلامرضا ورهرام، تهران، اطلاعات، ۱۳۷۱ش.
- باستانی پاریزی، محمد ابراهیم، *شمعی در طوفان*، تهران، نشر نامک، ۱۳۷۸ش.
- برجیس، چارلز و ادوارد، *نامه‌هایی از ایران، ۱۸۲۸-۱۸۵۵*، ویراسته بنجامین شوارتز، ترجمه حسین اصغرنژاد و معصومه جمشیدی، تهران، فرزانه، ۱۳۸۴ش.
- برقی، ابوجعفر احمد بن محمد بن خالد، *المحاسن*، چاپ سیدجلال الدین حسینی، قم، دارالکتب الاسلامیه، ۱۳۳۶ش.
- بروگش، هینریش، *در سرزمین آفتاب، دومین سفرنامه هینریش بروگش*، ترجمه مجید جلیوند، تهران، نشر مرکز، ۱۳۷۴ش.
- بنجامین، س. ج. و.، *ایران و ایرانیان، عصر ناصرالدین شاه*، ترجمه حسین کردبچه، تهران، جاویدان، ۱۳۶۴ش.
- بیشوب، ایزابل، *از بیستون تا زرد کوه بختیاری*، ترجمه مهرباب امیری، تهران، سهند، ۱۳۷۵ش.
- پژوهشی در مکتوبات تاریخی فارسی ایران و ماوراءالنهر، (صفویان، اوزبکان و امارت بخارا)، همراه با گزیده مکتوبات، چاپ منصور صفت گل، توکیو، دانشگاه مطالعات خارجی توکیو، ۱۳۸۵ش.
- پولاک، یاکوب ادوارد، *سفرنامه پولاک، ایران و ایرانیان*، ترجمه کیکاووس جهانداری، تهران، خوارزمی، ۱۳۶۱ش.
- تانکوانی، ژ. م.، *نامه‌هایی درباره ایران و ترکیه آسیا*، ترجمه علی اصغر سعیدی، تهران، چشمه، ۱۳۸۳ش.
- تاورنیه، ژان باتیست، *سفرنامه تاورنیه*، ترجمه ابوتراب نوری، به کوشش حمید شیرانی، تهران، سنایی، ۱۳۶۳ش.
- تلگرافات عصر سپهسالار (خط تبریز، ۱۲۹۵-۱۲۹۶ ه ق)*، به کوشش محمود طاهراحمدی، تهران، سازمان اسناد ملی ایران، ۱۳۷۰ش.
- حافظ شیرازی، دیوان حافظ، تصحیح بهاءالدین خرمشاهی، تهران، نیلوفر، تهران، ۱۳۷۲ش.

- حراملی، محمدبن حسن، *وسائل الشیعه الی تحصیل مسائل الشریعه*، تحقیق عبدالرحیم ربانی شیرازی، بیروت، داراحیاء التراث العربی، ۱۳۸۷ق.
- خانیکوف، نیکولای ولادیمیروویچ، *سفرنامه خانیکوف*، گزارش سفر به بخش جنوبی آسیای مرکزی، ترجمه اقدس یغمایی و ابوالقاسم بیگناه، مشهد، آستان قدس رضوی، ۱۳۷۵ش.
- دالمانی، هانری رنه، (سفر در قرن ۱۳ق)، *از خراسان تا بختیاری*، ترجمه غلامرضا سمیعی، تهران، طاوس، ۱۳۷۸ش.
- دلاواله، پیتر، *سفرنامه*، ترجمه محمود بهفروزی، تهران، قطره ۱۳۸۰ش.
- دولوری، اوستاس و دوگلاس سیلادن، *ماه شب چهاردهم: شرح زندگی خصوصی یک دیپلمات فرانسوی در ایران هنگام انقلاب مشروطه*، ترجمه ع. ا. معز، تهران، وحید، بی تا.
- دولیه دولند، آندر، *زیبایی‌های ایران*، ترجمه محسن صبا، تهران، انجمن دوست داران کتاب، ۱۳۵۵.
- دومورگان، ژاکژان ماری، *سفرنامه دُمورگان*، ۱۳۲۶ قمری - ۱۹۰۸ میلادی، ترجمه جهانگیر قائم مقامی، تهران، طهوری، ۱۳۳۵ش.
- دیولافوا، *سفرنامه مادام دیولافوا، ایران، کلد و شوش*، ترجمه فره‌وشی مترجم همایون، تهران، ۱۳۶۱ش.
- روزن، مادفون، *سفری به دور ایران*، ترجمه علی محمد عبادی، تهران، پازنگ، ۱۳۶۹ش.
- سپنتا، عبدالحسین، *تاریخچه اوقاف اصفهان*، اصفهان، اداره کل اوقاف منطقه اصفهان ۱۳۴۶ش.
- سرنا، کارلا، *سفرنامه مادام کارلاسرنا، آدمها و آیین‌ها در ایران*، ترجمه علی‌اصغر سعیدی، تهران، زوار، ۱۳۶۲ش.
- سیفی فمی تفرشی، مرتضی، *نظم و نظمیه در دوره قاجاریه*، تهران، یساولی، تهران، ۱۳۶۲ش.
- شهری باف، جعفر، *طهران قدیم*، تهران، معین، ۱۳۸۱ش.
- عقائدالنساء* (مشهور به کتاب کلثوم ننه)، منسوب به آقا جمال خوانساری، (د. ۱۱۲۵ق)، در *عقائدالنساء و مرآت البلهاء*، دو رساله انتقالی در فرهنگ توده، چاپ محمود کتیرایی، تهران، طهوری، ۱۳۴۹ش.
- فلور، ویلم، *جستارهایی از تاریخ اجتماعی ایران در عصر قاجار*، ترجمه ابوالقاسم سری، تهران، توس، ۱۳۶۶ش.
- همو، *حکومت نادرشاه (به روایت منابع هلندی)*، ترجمه ابوالقاسم سری، تهران، توس، ۱۳۶۸ش.
- فوربز - لیث، فرانسیس، (عصر قاجاری)، *کیش مات: خاطرات مباشر انگلیسی سردار اکرم*، ترجمه حسین ابوترابیان، تهران، اطلاعات، ۱۳۶۳ش.
- فیودور کورف، بارون، *سفرنامه بارون فیودور کورف، ۱۸۳۴ - ۱۸۳۵*؛ فوت فتح‌علی شاه، به سلطنت رسیدن محمد میرزا و سقوط قائم مقام، ترجمه اسکندر ذبیحیان، تهران، فکر روز، ۱۳۷۲ش.
- کارری، جملی، (د. ۱۷۲۵م)، *سفرنامه کارری*، ترجمه عباس نخجوانی و عبدالعلی کارنگ، تبریز، ۱۳۴۸ش.

- کلاتر ضرابی، عبدالرحیم (سهیل کاشانی)، *تاریخ کاشان*، به کوشش ایرج افشار، تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۶ش.
- کمپفر، انگلبرت، (د. ۱۷۱۶م)، *سفرنامه کمپفر*، ترجمه کیکاووس جهانداری، تهران، خوارزمی، ۱۳۶۰ش.
- رایس، کلارا کولیور، (قرن ۱۹م)، *زنان ایرانی و راه و رسم زندگی آنان*، ترجمه اسدالله آزاد، تهران، کتابدار، ۱۳۸۳ش.
- گزارش اوضاع سیاسی، اجتماعی ولایات عهد ناصری، ۱۳۰۷ هـ ق.*، به کوشش محمدرضا عباسی و پرویز بدیعی، چاپ اول، پژوهشکده اسناد سازمان اسناد ایران، تهران، سروش، ۱۳۷۲ش.
- گزارش‌های تلگرافی آخرین سال‌های عصر ناصرالدین شاه، ۱۳۰۹-۱۳۱۳ هجری قمری*، به کوشش شهربار ضرغام، تهران، ۱۳۶۹ش.
- لایارد، سراوستین هنری، *سفرنامه لایارد یا ماجراهای اولیه در ایران*، ترجمه مهرداد امیری، تهران، وحید، ۱۳۶۷ش.
- مجلسی، محمدباقر، *حلیه‌المتقین*، قم، انتشارات رئوف، ۱۳۶۹ش.
- مستوفی بافقی، محمد مفید، *جامع مفیدی*، به کوشش ایرج افشار، تهران، اسلامی، ۱۳۴۲ش.
- مستوفی، عبدالله، *شرح زندگانی من، تاریخ اجتماعی و اداری دوره قاجاریه، از آقامحمدخان تا آخر ناصرالدین شاه*، تهران، زوار، ۱۳۷۷ش.
- ملک‌المورخین، عبدالحسین خان، *مرآة الوقایع مظفری در مرآة الوقایع و یادادشت‌های ملک‌المورخین*، چاپ عبدالحسین نوایی، تهران، زرین، ۱۳۶۸ش.
- منفرد، افسانه، «*حلو*»، در *دانشنامه جهان اسلام*، ۱۳۸۹ش.
- موسی‌پور، ابراهیم، «*جشن*، در جهان اسلام»، در *دانشنامه جهان اسلام*، ۱۳۸۵ش.
- همو، «*چای*، ابعاد فرهنگی و اجتماعی در جهان اسلام»، در *دانشنامه جهان اسلام*، ۱۳۸۶ش.
- مهدوی، مصلح‌الدین، *تاریخ علمی و اجتماعی اصفهان در دو قرن اخیر*، قم، دار الذخائر، ۱۳۶۷ش.
- میرزا موسی (قائم‌مقام چهارم)، *یادادشت‌ها و خاطرات میرزا بزرگ قائم‌مقام فراهانی*، به کوشش سیدعبدالمجید قائم‌مقام فراهانی، تهران، بی‌نا، ۱۳۶۹ش.
- نادر میرزا قاجار، *خوراکهای ایرانی*، چاپ احمد مجاهد، تهران، دانشگاه تهران، ۱۳۸۶ش.
- نجمی، ناصر، *طهران عهد ناصری*، تهران، عطار، ۱۳۶۴ش.
- نیبور، کارستن، *سفرنامه کارستن نیبور، ۱۷۶۵م*، ترجمه پرویز رجبی، تهران، توکا، ۱۳۵۴ش.
- وقایع اتفاقیه*، مجموعه گزارش‌های خفیه‌نویسان انگلیس در ولایات جنوبی ایران از سال ۱۲۹۱ تا ۱۳۲۲ قمری، به کوشش سعیدی سیرجانی، تهران، نوین، ۱۳۶۲ش.
- «*وقفنامه‌های گرگان*»، تصحیح محمدتقی دانش‌پژوه و مسیح ذبیحی، در *استرآباد نامه (سه سفرنامه...)*، ۱۳۶۳ش.

ویلز، سفرنامه دکتر ویلز، ایران در یک قرن پیش، ترجمه غلامحسین قراگوزلو، تهران، اقبال، ۱۳۶۸ش.
ویلس، چارلز جیمس، تاریخ اجتماعی ایران در عهد قاجاریه، ترجمه سیدعبدالله، به کوشش جمشید
دودانگه و مهرداد نیکنام، تهران، زرین، ۱۳۶۳ش.
هدایت صادق، نیرنگستان، تهران، جاویدان، ۱۳۵۶ش.
هیل، اف، نامه‌هایی از قهستان، ترجمه و تعلیق محمدحسن گنجی، مشهد، مرکز خراسان شناسی،
۱۳۷۸ش.

Adams, Isaac, *Persia by a Persian, Being Personal Experiences of Manners, Customs, Habits, Religious and Social Life in Persia*, London, 1906.
Chardin, Jean, *Voyages Du Chevalier Chardin En Perse, Et Autres Lieux De L'Orient*, Nouvelle Edition Par L. Langles, Paris, Le Normant_ Imprimeur-Libraire, 1811.
Curzon, George N., *Persia and the Persian Question*, London, Longmans, Green, and Co. 1892.
Drouville, Gaspard, *Voyage En Perse, Pendant Les Annees 1812 et 1813*, St-Petersbourg, rep. 1976, Tehran, 1819.
Du Mans, Raphael, *State De La Perse, en 1660, Publie Avec Notes et Appendice Par Ch. Schefer*, paris, 1890, Farnborough, rep, Farnborough, Gregg int. pub., 1969.
Jackson, Williams, *Persia Past and Present, A Book of Travel and Research*, New York, MacMillan, 1906.
Gmelin, Samuel Gottlieb, *Travels through Northern Persia , 1770- 1774*, tr. Willem Floor, Washington, DC ,MAGE Publishers., 2007.
Malcolm, Sir John, *History of Persia From the Most Eary Period to the Present Time*, London, 1829.
Masse, Henri, *Croyances Et Coutumes Persanes, suivies de contes et chansons populaires*, Paris, Libraire Orientale et Americaine, 1938.
Mathee, Rudi *The Pursuit of Pleasure, Drugs and Stimulants in Iranian History, 1500-1900*, Princeton-Oxford , Princeton University Press., 2005.
Oleorius, Adam *The Voyages and Travells of the Ambassadors* English tr. By John Davies, second edition, London, n. d.
Pottinger, Henry, *Travels in Beloochistan and Sinde, accompanied by a geographical and historical account of those Countries*, London, 1816, Karachi, rep. by Indus Publications, 1976.
Wilson, Samuel *Graham Parsian Life and Customs*, Fleming H. Revell Company, NewYork- Chicago-Toronto, 3 td, edition, 1900, rep. AMS Press Inc., NewYork, 1973.