

From farm to Sofreh: facilities, tools, and utensils for storing, preparing, and eating food in Iran (7th to 9th centuries AH)

Kobra Salehi Javid[✉]

Corresponding Author, Assistant Professor of Islamic History and Contemporary History of Iran,
Department of Islamic studies, Faculty of Theology and Islamic Studies, Hakim Sabzevari
University, Sabzevar, Iran.

Abstract

The realm of food and related domains is considered among the significant and fascinating manifestations of culture and civilization in any land, including the enduring and richly endowed expanse of Iran. Within this domain lie establishments related to foodstuffs, tools for storing, preparing, and consuming food, and the foods consumed. Many of these tools have survived to the present day and are still used with the same names in various parts of the country, aiding identification. Dining utensils associated with the dining cloth (sofreh) were often decorated, especially since they were widely favored by the upper and middle classes. The tools used in kitchens and on dining tables varied in form, size, and material, and despite a severe shortage of information, archaeological findings can be utilized to complete this section. This research examines the possible correlation of dining utensils with the geographical context, level of connections, economy, arts and crafts, as well as the influence of household economic status on the use of these utensils or changes introduced by Islamic jurisprudence in this domain, which are important axes of the present study. The results indicate that reliance on available materials, financial cost, and jurisprudential rulings were the most significant components in the domain of food-related tools and utensils in Iran from the 7th to 9th centuries AH. The required information for this research has been gathered using the library research method and subsequently described and analyzed.

Keywords: *Iranian kitchen, Storage and storage utensils, Cooking utensils, Dining utensils.*

Received: 2025-08-09
Revised: 2025-11-29
Accepted: 2025-12-06
Published: 2026-08-01

Publisher: Hakim Sabzevari University

Author(s) retain the copyright and full publishing rights 

Cite this Article:

Salehi Javid, Kobra., (2026). From farm to Sofreh: facilities, tools, and utensils for storing, preparing, and eating food in Iran (7th to 9th centuries AH). *Journal of Research in Ethnobiology and Sustainable Development* 1 (2): 1-23.

Extended Abstract

1. Introduction

Food and nutrition constituted one of the most significant dimensions of social, economic, and cultural life in Iran. The study of food-related elements can reveal important aspects of a society's social history and civilization. Among the topics associated with food culture, the facilities, tools, and utensils used for food storage, preparation, cooking, and consumption occupy a particularly important position, as they not only reflect the level of technology, technical knowledge, and economic resources of a society but are also closely connected to social structures, subsistence patterns, production systems, and even religious beliefs. Despite the significance of this subject, historical studies concerning food-related implements and utensils in medieval Iran, especially during the seventh to ninth centuries AH (thirteenth to fifteenth centuries CE), remain extremely limited. Most historical sources of this period focus on political and military events, while information concerning everyday life is scattered throughout literary, geographical, historical, and ethical texts.

The present study aims to identify and reconstruct the facilities, tools, and utensils associated with food culture in Iran during the seventh to ninth centuries AH and seeks to provide a relatively comprehensive picture of food-storage methods, flour and bread-production technologies, food-preparation implements, cooking utensils, and tableware used by Iranians of the period. The principal question of the research is how Iranians of this era secured, stored, prepared, and consumed food, and how these facilities and utensils were shaped by the geographical, economic, social, and cultural conditions of the society in which they existed.

2. Materials and Methods

This study employs a descriptive-analytical approach based on library research. The required data were extracted from written sources dating to the seventh through ninth centuries AH, including historical, geographical, literary, agricultural, and professional treatises, as well as works concerned with everyday life. In cases where the continuity of particular tools or utensils extended into later periods, later written sources and archaeological findings were also utilized to supplement the analysis.

Following data collection, the information was classified into several thematic categories, including grain-storage facilities, different types of mills, bread-baking implements, food-storage containers, food-preparation tools, cooking utensils, and dining vessels. During the analytical stage, efforts were made to explain the relationship between the characteristics of these tools and utensils and such influential factors as the natural environment, availability of raw materials, economic status of users, technological capabilities, and cultural and religious considerations. The principal limitation of the study stems from the scarcity of direct references in written sources and the fragmented nature of the available evidence.

3. Results and Discussion

The findings indicate that Iranians of the seventh to ninth centuries AH employed a variety of methods and facilities for storing grains and foodstuffs. Underground storage pits, granaries (Tai Sajasi, 1989: 139), and especially earthen grain silos (kandū) constituted the principal means of preserving wheat and flour (Ibn Yamin, 1965: 534). Owing to their durability, substantial storage capacity, and ability to protect grain from pests, these silos played a crucial role in household food security and were widespread throughout different regions of Iran.

In the field of flour production, mills occupied a central position. Four principal types can be identified: hand mills (Khajeh Hassan Dehlavi, 2006: 264), watermills (Qavam-Farooqi, 2006: 30), windmills, and animal-powered mills (kharāsī) (Ibn Hawqal, 1966: 179). The distribution of these milling technologies demonstrates that Iranians effectively adapted available environmental resources to local needs. Thus, windmills predominated in the arid regions of Khurāsān and Sīstān, whereas watermills were more common in areas with abundant water resources. (Abu Nasri Haravi, 1968:68; Istakhri, 1968: 194)

Regarding bread production, the tannūr (oven) represented the primary baking technology (Ibn Yamin, 1965: 534), while the saj (metal griddle) was extensively used, particularly among nomadic and rural populations (Ali Beigi, 2019: 274). The continuity of these two technologies from pre-Islamic times through the period under

investigation and even into the present-day attests to their efficiency and adaptability to Iranian environmental and social conditions.

The examination of food-storage vessels reveals that pottery was by far the most widely used material in container production (Boshaq Atameh, 2003: 79; Adib Natanzi, 1967: 75; Hervey, 1967: 244). Jars, pitchers, storage vessels, and related ceramic containers were employed for storing oil, syrup, water, fruit, and other foodstuffs. Alongside these, leather, plant-based, and wooden containers also played an important role in food preservation. Glass and Chinese porcelain vessels, due to their higher cost, were largely restricted to affluent social groups and consequently served as markers of social distinction (Encyclopedia of the Islamic World, entry: Bolour).

During the food-preparation stage, implements such as mortars, sieves, knives, cleavers, strainers, basins, and mixing bowls were commonly used. These tools reflect a considerable degree of specialization in culinary activities and food processing. In cooking practices, various types of copper, iron, stone, and ceramic cauldrons were utilized. The sources indicate that copper cookware was the most common and was manufactured in numerous Iranian urban centers (Ehsani, 1989: 166).

With respect to food consumption, the sofreh (dining cloth), khān (dining table or tray), bowls, platters, ewers, pitchers, and salt containers constituted essential elements of Iranian dining culture. The findings demonstrate a direct relationship between the type of utensils employed and the economic status of their users. While ordinary people generally relied on simple ceramic vessels, affluent groups had access to decorated metalware, glassware, and Chinese porcelain. Furthermore, Islamic legal prescriptions significantly influenced consumption patterns and the selection of dining utensils, particularly through the discouragement of eating and drinking from gold and silver vessels (Kashfi Sabzvari, 1977: 234).

4. Conclusion

The results of this study demonstrate that the facilities, tools, and utensils associated with food culture in Iran during the seventh to ninth centuries AH formed an essential component of everyday life and the broader subsistence system. The design and characteristics of these implements were shaped primarily by geographical conditions, access to raw materials, technological capabilities, and the economic circumstances of their users. Consequently, the extensive use of pottery, clay, wood, plant fibers, and locally available metals constituted a defining feature of many of the tools and utensils employed during this period.

The findings further reveal that although many food-related technologies were widespread throughout Iran, regional adaptations and innovations emerged in response to local environmental conditions and available resources. At the same time, social distinctions were clearly reflected in the quality and type of utensils used, with dining vessels serving as visible indicators of social status and prestige. Ultimately, the study of food-related facilities and utensils not only contributes to a more precise understanding of the material culture of medieval Iran but also illuminates significant aspects of the social, economic, and technological history of the period. Such investigations provide a valuable foundation for further research into the history of everyday life in Iranian society.

5. Funding

The research did not receive any specific grant from funding agencies in the public, commercial, or not-for-profit sectors.

6. Author's Contributions

Kobra Salehi



<https://orcid.org/0000-0002-9302-5180>

k.salehijavid@hsu.ac.ir

7. Conflicts of Interest

The authors declare no conflict of interest.

8. Acknowledgments

The author would like to thank her professors, especially Dr. Hadi Vakili, a faculty member of Ferdowsi University, for suggesting the interesting topic of food.

Journal Pre-proof

از مزرعه تا سفره: تاسیسات، ابزارها و ظروف نگهداری، تهیه و غذاخوردن در ایران (قرن هفتم تا نهم هجری)

کبری صالحی جاوید[✉]

۱- نویسنده مسئول، استادیار تاریخ اسلام و انقلاب اسلامی، گروه معارف اسلامی، دانشکده الهیات و معارف اسلامی، دانشگاه حکیم سبزواری، سبزوار، ایران.

چکیده

نظام غذایی بومی به‌عنوان مجموعه‌ای از تمامی غذاهای موجود در یک فرهنگ خاص، تعریف می‌شود که از منابع طبیعی در دسترس تهیه شده و مورد پذیرش جامعه محلی هستند. این نظام، دوستدار محیط‌زیست است و نقش کلیدی در حفظ فرهنگ، بهزیستی و امنیت غذایی ایفا می‌کند. آگاهی بخشی و انتشار ابعاد مختلف نظام غذایی بومی، در راستای دستیابی به تولید پایدار، امری ضروری است. این مطالعه با هدف شناخت دانش بومی مرتبط با اجزای پردازش و فرآوری خوراک در مناطق روستایی شرق گیلان انجام شده است پژوهش حاضر، با استفاده از روش مردم‌نگاری و در قالب مشاهده مستقیم، مشارکتی و مصاحبه نیمه‌ساختاریافته، با بهره‌گیری از نمونه‌گیری گلوله برفی انجام شد و اجزای مختلف ذخیره‌سازی و فرآوری مواد غذایی مورد بررسی قرار گرفت. غذا در زیست مردم گیلان، در حکم بخش مهمی از هویت، باورها و دانش آن‌ها به‌شمار می‌رود. بهره‌گیری از منابع گوناگون محلی، از جمله برنج، لبنیات، میوه و سبزی‌ها، از ویژگی‌های رژیم غذایی این منطقه است که در بازه‌های زمانی کوتاه‌مدت، میان‌مدت و طولانی‌مدت استفاده می‌گیرند. فرآوری خوراک در این منطقه با روش‌هایی همچون فرآوری لبنیات، ترشی‌گذاری، خشک‌کردن، تهیه نان، شورکردن، مربا‌پزی، رب‌سازی، دودی‌کردن، عصاره‌گیری از گیاهان دارویی و آب‌گیری میوه‌های ترش انجام می‌شود. این فرایندها با استفاده از ابزارهای بوم‌آورد ساخته‌شده از چوب، فلز و سفال، از جمله توبه، خم، گمچ، چوپاره و دیگر ابزارهای سنتی، صورت می‌گیرد. این تدابیر موجب کاهش ضایعات و افزایش پایداری در تولید شده و امکان بهره‌گیری از فواید درمانی و تغذیه‌ای مواد غذایی را در فصل‌های مختلف فراهم کرده‌اند. جامعه محلی از دانش قابل‌توجهی در زمینه بهره‌برداری پایدار از منابع طبیعی برخوردار است. این دانش می‌تواند منبع ارزشمندی از راه‌حل‌های بومی برای مقابله با ناامنی غذایی در دوره‌های بحرانی و هنگام کمبود منابع باشد. امروزه استفاده از بسته‌بندی‌های جدید، طعم‌سازی، ایجاد تغییرات فیزیکی، تولید محتوای علمی و بصری، از جمله نوآوری‌های موجود در نظام سنتی غذا در استان گیلان است. حفظ اصالت فرهنگی محصولات در کنار بهره‌گیری از فناوری‌های نوین و تمرکز بر بازاریابی می‌تواند به موفقیت این محصولات در بازارهای جهانی کمک کند.

کلیدواژه: مطبخ ایرانی، ظروف نگهداری و انبارسازی، ظروف پخت غذا، ظروف غذاخوری

تاریخ ویرایش: ۱۴۰۴/۰۹/۰۸

تاریخ دریافت: ۱۴۰۴/۰۵/۱۸

تاریخ انتشار: ۱۴۰۵/۰۵/۱۰

تاریخ پذیرش نهایی: ۱۴۰۴/۰۹/۱۵

نویسنده مسئول: k.salehijavid@hsu.ac.ir



نویسنده(گان) حق نشر و حقوق انتشار کامل را حفظ می‌کنند.

ناشر: دانشگاه حکیم سبزواری

نحوه ارجاع به این مقاله:

صالحی جاوید، کبری (۱۴۰۵). از مزرعه تا سفره: تاسیسات، ابزارها و ظروف نگهداری، تهیه و غذا خوردن در ایران (قرن هفتم تا نهم هجری). پژوهش‌های زیست‌قوم‌شناسی و توسعه پایدار، ۱(۲): ۱-۲۳.

۱- مقدمه

حوزه خوراک و تغذیه از بخش‌های مهم حیات اجتماعی و فرهنگی ایران بوده است که خود محل پیوند میان کشاورزی، معیشت، هنر، صنعت، جغرافیا، تجارت و... است. یکی از خرده‌موضوعات مرتبط با خوراک، ابزارها و ظروف مرتبط با آماده‌سازی مواد غذایی، پخت غذا و سرو آن است که خود، بنا بر مؤلفه‌های مختلف، دارای انواع، جنس‌ها، اشکال و قیمت‌های متفاوت بوده‌اند. ابزارهای کشت و بهره‌برداری از گندم و دیگر مواد غذایی و نیز ابزارهای نگهداری و ذخیره‌سازی مواد غذایی، عموماً بنا بر سطح دانش، میزان ارتباطات و مواد و مصالح در دسترس در نقاط مختلف سرزمین ایران، با یکدیگر تفاوت‌ها و اشتراکاتی داشته‌اند و جایگاه اجتماعی و قدرت اقتصادی در این زمینه عامل تعیین‌کننده‌ای نبوده است. با این حال، در ظروف پخت‌وپز و به‌ویژه ظروف غذاخوری، تفاوت توان اقتصادی به‌شدت مشهود بوده است. این ظروف بازتاب‌دهنده سنت‌های طبقاتی بوده‌اند که هنر، تجارت و فناوری‌های علمی را نیز به میان می‌کشیده‌اند.

تحقیق درباره این موضوع در دوره‌های تاریخی گذشته بسیار دشوار است. داده‌های مربوط به این حوزه در کتاب‌های به‌جامانده از آن دوران بسیار اندک است و گردآوری آن‌ها نیز کاری دشوار به شمار می‌رود. غالب کتاب‌های تاریخی حامل گزارش‌های سیاسی‌اند و در میان کتاب‌های داستانی، عرفانی، اخلاقی و مانند آن‌ها، باید به اطلاعات جسته‌گریخته و کمیاب بسنده کرد. هرچند باستان‌شناسی کمک بسیار خوبی در این زمینه است، نمی‌تواند تمام زوایای موضوع را روشن سازد. در زمینه موضوعات مرتبط با خوراک در ادوار تاریخی ایران، طی سه دهه گذشته، پژوهش‌های دانشگاهی متعددی انجام شده است که از جمله می‌توان به موارد زیر اشاره کرد. نودهی و وکیلی (۲۰۱۵) در مقاله «دکان‌های غذایی و غذاهای آماده در ایران دوره اسلامی (قرن دوم تا هفتم هجری)» ضمن بررسی فروش مواد غذایی و مغازه‌های اغذیه‌فروشی در ایران تا قرن هفتم هجری، به برخی ظروف و ابزارهای مرتبط با خوراک نیز پرداخته‌اند. ماحوزی (۱۹۹۸) در پژوهش «گندم، نان و متعلقات آن‌ها در ادب فارسی و فرهنگ اسلامی ایران»، خزائی (۲۰۲۰) در مقاله «سه الگوی رفتاری خوراک ایرانیان» و فلور در کتاب «تاریخ نان در ایران» نیز اطلاعاتی در این زمینه ارائه کرده‌اند. در زمینه ظروف غذایی نیز چندین مقاله با رویکرد باستان‌شناختی منتشر شده است که عموماً بر نقش‌ونگارها، مصالح و فناوری‌های ساخت و تولید، ارتباطات تجاری و اقتباس‌ها تمرکز داشته‌اند. از جمله این پژوهش‌ها می‌توان به نجفی (۲۰۲۱) در مقاله «ریخت‌شناسی ظروف سفالین ماکولات»، فدایی (۲۰۰۸) در مقاله «مقایسه شکل و محتوای ظروف فلزی شیراز دوره ایلخانیان» و بهمنی و مرتضایی (۲۰۱۲) در مقاله «معرفی سبک در محصولات کهن ایران (بررسی موردی ظروف خانگی قرون اول تا پنجم هجری)» اشاره کرد. با این حال، تاکنون پژوهشی مستقل درباره کاربرد انواع ابزارها و ظروف نگهداری، پخت و سرو غذا در قرون هفتم تا نهم هجری انجام نشده است.

۲- مواد و روش

در پژوهش حاضر تلاش شده است با توجه به داده‌های موجود در منابع مکتوب تاریخی، ابزارها و تأسیساتی که ایرانیان برای کشت گندم و تدارک دیگر مواد غذایی، مانند روغن‌ها، استفاده می‌کردند، همچنین فناوری‌های نگهداری مواد غذایی، ظروف پخت‌وپز و صرف غذا بر سر سفره، بازشناسی و معرفی شوند؛ امری که تاکنون درباره دوره پیش از صفویه تقریباً انجام نشده است. در این پژوهش، با روش توصیفی - تحلیلی، کوشش خواهد شد به پرسش‌هایی از این دست پاسخ داده شود: ایرانیان برای نگهداری غلات در دوره مورد بررسی از چه روش‌ها و ابداعاتی بهره می‌بردند؟ نقش آسیاب‌ها در فرایند تهیه آرد و پخت نان چگونه بوده است؟ تفاوت کاربرد ظروف بلوری، سفالی، گیاهی، چرمی، فلزی و سنگی در نگهداری و آماده‌سازی غذا چه بوده است؟ تناسب این ظروف با مصالح در دسترس، سطح ارتباطات، اقتصاد و هنرها و صنایع چگونه بوده است؟ قواعد اسلامی تا چه

میزان در حوزه ظروف غذایی ایفای نقش کرده‌اند؟ بدین منظور، ابتدا مطالب و داده‌های مرتبط از منابع تاریخی نوشته‌شده در این قرون استخراج و یادداشت‌برداری شد و سپس این یادداشت‌ها دسته‌بندی شدند. در مرحله تدوین، مطالب هر دسته ذیل عنوانی مجزا سامان یافت و در بخش‌های مورد نیاز تحلیل‌های نیز به آن‌ها افزوده شد.

چند نکته در باب منابع مورد استفاده در این پژوهش گفتنی است. حوزه خوراک، به‌طور کلی، موضوعی کم‌برخوردار از داده‌های مکتوب تاریخی تا دوره قاجار است. هرچند این داده‌ها در دوره‌های مختلف گاه افزایش و گاه کاهش یافته‌اند، در مقایسه با دیگر موضوعات تاریخ اجتماعی، مورد کم‌لطفی بسیار نویسندگان قرار داشته‌اند. به‌ویژه بحث ظروف، تأسیسات و ابزارهای غذایی، در میان ریزموضوعات این حوزه، به لحاظ گزارش‌های باقی‌مانده، در رده‌های پایانی قرار دارد. نکته دیگر آنکه یافته‌های اصلی این پژوهش بر اساس منابع مکتوب قرون هفتم تا نهم هجری در حوزه سرزمینی ایران نگارش یافته‌اند و گاهی نیز، از باب استمرار و تداوم استفاده از این ظروف تا چندین قرن و حتی عصر کنونی، از منابع قرون نزدیک به دوره مورد نظر نیز بهره‌گیری شده است. تعهد به داده‌های یافت‌شده و پیامد آن، یعنی مجهول ماندن برخی ابعاد مرتبط با این حوزه، از دغدغه‌های نویسنده این پژوهش بوده است. از جمله، ترسیم شباهت‌ها و تفاوت‌های مناطق مختلف در حوزه ظروف و ابزارها و یا بررسی تحولات آن‌ها، اگر منابع داده‌های بیشتری به‌جا می‌گذاشتند، میسر می‌شد؛ اما در مقطع فعلی، قلم پژوهشگران بیش از این نمی‌تواند روشن‌گر این زوایای پنهان باشد. به‌طور مثال، در منابع تاریخی و تاریخ‌های محلی کرمان و خوزستان، مطلب خاصی در این باره نداریم تا بتوان اشاره‌ای به این تمایزها و شباهت‌های این دو اقلیم داشت. همچنین، در محدود نکات موجود در منابع، تعلق مکانی آن‌ها مغفول گذاشته شده است. امید است با ورود گسترده‌تر نویسندگان حوزه باستان‌شناسی، این کاستی‌ها کاهش یابد.

۳- یافته‌ها

۳-۱. تأسیسات، ابزارها و ظروف مرتبط با پخت نان

یافته‌های باستان‌شناسی حکایت از آن دارد که انسان از دوره مفرغ گندم را می‌شناخته و از آن استفاده می‌کرده است. دانه‌های گندم کشف‌شده در تپه حصار دامغان نیز سابقه بهره‌گیری از این دانه حیاتی در ایران از شش هزار سال پیش را تأیید می‌کند. گندم به سبب جایگاه ویژه‌ای که داشته است، نزد اغلب ملت‌های دنیا عامل حیات و برکت خوانده شده و در تمام ادیان نیز از اهمیت خاصی برخوردار بوده است (Behnia, 2003: 141). از جمله، در دین زرتشت مایه تقویت دین خطاب شده است (وندیداد، فرگرد سوم، بخش سوم، ص. ۳۵). پس از ورود اسلام نیز ایرانیان همچنان برای گندم و نان حرمت بسیاری قائل بودند. این احترام، هم به‌واسطه پیوستگی ارزش‌های پیشین و هم به‌سبب تأکید متون دینی و بزرگان اسلام بود؛ چنان‌که در کلام پیامبر اسلام (ص) و اهل‌بیت (ع)، احادیث زیادی در این رابطه روایت شده است (Behnia, 2003: 142). جلوه‌های این اهمیت و احترام در بسیاری از متون ادبی و تاریخی ایران باقی مانده است؛ تا جایی که ادعا شده است در هیچ فرهنگی، همچون فرهنگ و ادب ایرانی، بدین بالندگی و گستردگی از آن یاد نشده است (Mahouzi, 1998: 99).

نان، صرف‌نظر از اینکه از چه غلات یا حبوباتی تهیه می‌شد، در فرهنگ و سبب غذایی ایرانیان جایگاهی ویژه داشت و همین نقش مسلط بود که موجب شد به غذا خوردن، اصطلاح «نان خوردن» اطلاق شود. گندم و جو، که همواره از مواد غذایی راهبردی محسوب می‌شدند، پرمصرف‌ترین غلات برای تهیه نان مصرفی مردم ایران، از دیرباز تا قرون مورد نظر در این بررسی، بوده‌اند. این غلات دارای انواع بسیاری بوده‌اند و گاه تا ۲۰ رقم برای آن‌ها برشمرده‌اند (Abu Nasri Heravi, 1968: 84-90). ایرانیان برای محافظت و افزایش ماندگاری این غلات، از روش‌های متفاوتی استفاده می‌کردند. متداول‌ترین روش در میان عامه

مردم، حفر گودال‌هایی در خاک بود (Ta'i Sajjasi, 1989: 139) که کف، اطراف و دیواره‌های آن را با خاک یا خاشاک می‌پوشاندند و سپس گندم و جو را در آن ریخته و روی آن را به همان ترتیب می‌پوشاندند. در این روش، غلات گاه تا ۵۰ سال نگهداری می‌شدند.

در روش دیگر، که البته فضای بیشتری از منازل یا کاروانسراها را اشغال می‌کرد، غلات را به‌صورت خوشه نگهداری می‌کردند. ارزن را نیز گاهی با این روش برای سال‌ها نگهداری می‌کردند (Abu Nasri Heravi, 1968: 65-66). به این مکان «بوک» (Qavam Faruqi, 2006: 75) یا «پوک» (Nakhjavani, 1976: 176) نیز گفته می‌شد. استفاده از واژه یکسان برای این نوع انبارداری غلات در دو سوی سرزمین تاریخی ایران، یعنی از شمال‌غربی (نویسنده‌ای اهل نخجوان) تا سند (نویسنده‌ای اهل جنوب سند)، نشان از فراگیر بودن این روش دارد. این روش، به دلیل آنکه امنیت بیشتری در مواقع قحطی و احتمالاً جنگ‌ها و زورگویی مأموران مالیاتی داشت، با استقبال بیشتری مواجه بود (Ta'i Sajjasi, 1989: 139). اما ایجاد ساختمان انباری به‌شکل چهاردیواری نیز توسط افراد معمول بود که به این‌ها «خُنبه» (Nakhjavani, 1976: 275)، «راش» یا «جاش» نیز می‌گفتند (Qavam Faruqi, 2006: 482). انبارهای بزرگ‌تر عموماً متعلق به حکومت (Khowi, 2000: 151) یا مشاغل مرتبط با مواد غذایی، مانند علافان، نانویان، آردفروشان و آسیابانان، بودند (Ibn Akhwah, 1981: 18-38) که گاهی در مواقع خاص دست به احتکار نیز می‌زدند (Abu Nasri Heravi, 1968: 835) دیگر غلات که پرمصرف نبودند، در ظروف کوچک‌تر نگهداری می‌شدند و برای حفظ سلامت آن‌ها از ظروفی که روغن آن‌ها خالی شده بود یا ظروف آغشته به روغن که پشت آن‌ها را با خاکستر پوشانده بودند، استفاده می‌کردند (Abu Nasri Heravi, 1968: 64). نگهداری مواد غذایی در ظروف سفالی، قدمتی هفت‌هزارساله در ایران داشت (Alavi Beyg, 2020: 271) که تا قرون مورد نظر امتداد یافته بود.

۱-۳. کندوها: تاسیسات نگهداری غلات

کندو یکی از ابتکارات ایرانیان برای محافظت و نگهداری مواد غذایی، به‌ویژه غلات، بود. کندو چیزی شبیه خمره بود که در اندازه‌های متفاوت ساخته می‌شد (Ibn Yamin Faryumadi, 1965: 534). برای ساخت این کندوها، گل مناسبی به‌طور ویژه تهیه می‌شد. این گل را بسیار ورز می‌دادند تا استحکام زیادی پیدا کند؛ سپس آن را به‌صورت ورقه‌ای و به شکل استوانه درمی‌آوردند. چند استوانه را روی هم قرار می‌دادند و محل اتصال آن‌ها را با گل چسبنده محکم می‌کردند. استوانه‌های زیرین و بالایی کم‌قطرتر از استوانه‌های میانی بودند. در زیر کندو، سه پایه از جنس گل به آن متصل می‌کردند تا از دسترس جانوران محفوظ بماند. کندو دو ورودی در بالا و پایین داشت. از محفظه بالا گندم یا آرد را درون آن می‌ریختند و پس از پر شدن، در آن را با گل می‌پوشاندند. از ورودی پایین نیز برای برداشتن غلات و آرد استفاده می‌کردند. کندوهای به‌جامانده از گذشته برای نگهداری آرد، کوچک‌تر بوده و سطح داخلی آن‌ها صاف‌تر از کندوهای غلات است. به نظر می‌رسد این شیوه میراث قرون گذشته بوده و ایرانیان در اعصار پیشین، از جمله قرون مورد نظر این پژوهش، نیز از کندوها به همین شکل استفاده می‌کرده‌اند. این کندوها متناسب با جمعیت خانوار، بزرگ یا کوچک و یا متعدد می‌شدند. قابلیت انتقال، از دیگر ویژگی‌های این کندوهاست. به سبب لایه‌ای بودن ساختار آن‌ها، امکان جداسازی و برپا کردنشان در مکانی دیگر فراهم بود. این کندوها در اتاقی خشک، خنک و تاریک قرار می‌گرفتند (Great Islamic Encyclopedia, n.d.). در میان گندم انبارشده، گاهی برگ کاهو، انار یا خاکستر چوب بلوط مخلوط می‌کردند تا از آفات دور بماند (Abu Nasri Heravi, 1968: 65). البته آرد را نیز در این کندوها نگهداری می‌کردند (Majd Khafi, 1966: 257) و برای آفت‌زدایی، چوب درخت سرو را در آن فرو می‌بردند یا کوبیده زیره و نمک به آن اضافه می‌کردند (Abu Nasri Heravi, 1968: 67). کندوهای بلند، در قسمت بالا ورودی و در قسمت پایین دری مانند برای دسترسی به محتویات داشتند. در نقاط زیادی از ایران، هنوز تعداد اندکی از این کندوها در روستاها باقی مانده‌اند؛ از جمله

در سمنان، خراسان و یزد. در اصفهان، کندو با نام «تاپو» خوانده می‌شود (https://esghool.blogfa.com/post/1178). در مناطق جنوب ایران نیز تاپوها برای نگهداری غلات و همچنین خرما استفاده می‌شده‌اند.

۲-۱-۳. آسیاها

آسیاها، یکی دیگر از تأسیسات مرتبط با حوزه غذا، دارای انواع مختلفی بوده‌اند. به آسیاهایی که با جریان آب به حرکت درمی‌آمدند (Mobasheri, 2008: 453)، «آب‌آس» و «آسیاب» گفته می‌شد (Qavam Faruqi, 2006: 30). به آسیاهایی که برای چرخش سنگ‌های آن‌ها از چهارپایان استفاده می‌شد، «خراسی» می‌گفتند (Nakhjavani, 1976: 176: 143) و آسیاهایی که با نیروی باد حرکت می‌کردند (Ibn Yamin Faryumadi, 1965: 573)، «آسباد» نام داشتند.

دست‌آس از نظر فراوانی در میان آسیاها، عمومیت بالایی در اقصی نقاط ایران داشت و در هر منطقه با نامی خوانده می‌شد. عمومی‌ترین نام آن «دستاس» یا «دسداس» بود. کردها آن را «دسهار»، در منطقه فارس و کهگیلویه «آسک»، در ایبانه «داسر»، در سمنان «ارک» و در شمال ایران «دستار» و «دسار» می‌گفتند (Great Islamic Encyclopedia, n.d). دسداس‌ها نمونه‌ای کوچک از آسیاهای سنگی بودند. استفاده از آن‌ها معمولاً توسط زنان انجام می‌شد (Khwajah Hasan Dehlavi, 2006: 264). به نظر می‌آید استفاده از دست‌آس‌ها در میان قشر فقیر، که خود تولیدکننده غله نبودند و آن را خریداری می‌کردند، رواج بیشتری داشت؛ زیرا با این روش، از مقدار آرد آن‌ها بابت پرداخت حق‌السهم آسیابان کاسته نمی‌شد. همچنین، زنان طبقه فقیر، آردکردن گندم را به صورت دستمزدی انجام می‌دادند و مقداری آرد در قبال آن دریافت می‌کردند (Great Islamic Encyclopedia, n.d).

پس از دسداس‌ها، آسیاب‌ها در جایگاه بعدی قرار داشتند. آسیاب‌های آبی در بیشتر نقاط ایران مورد استفاده قرار می‌گرفتند. گزارش‌های تاریخی نیز وجود این دست‌ساخته‌های انسانی را در بیشتر نقاط ایران تأیید می‌کنند. چندین پژوهش دانشگاهی نیز بر اساس یافته‌های باستان‌شناسی و بقایای این بناها در چهارگوشه ایران انجام شده است. قدمت آسیاب‌ها به صورت مستند، در تپه حصار دامغان، به هفت هزار سال پیش بازمی‌گردد. در ایران، از نظر فراوانی، پس از دستاس‌ها، آسیاب‌هایی قرار داشتند که با نیروی آب کار می‌کردند. در بیشتر مناطق ایران آسیاب‌ها وجود داشتند و با همین نام خوانده می‌شدند؛ اما در برخی مناطق خراسان و نیز در کرمان و اصفهان، از واژه «طاحونه»، که معادل عربی آسیاب است، استفاده می‌شد. آسیاب‌ها سه نوع بودند: ۱. تنوره‌ای؛ ۲. ناوی یا ناودانه‌ای؛ ۳. چرخ‌ی یا شیبی. آسیاب‌ها از دوره ساسانی در بیشتر نقاط کشور رواج داشته و در تمام قرون میانه در جوار رودخانه‌ها و چشمه‌ها دایر بوده‌اند. مقدسی از فراوانی آسیاب‌ها در منطقه خوزستان نام برده است (Maghdasi, 1982: 661/2). دیگر منابع تاریخی نیز وجود این آسیاب‌ها را در نقاط دیگری، از جمله قم (Qomi, 1934: 53-56)، نیشابور (Mostowfi, 1915: 148) و فارس (Maghdasi, 1982: 661/2)، گزارش کرده‌اند.

آسبادها نیز، به‌ویژه در خراسان، ساخته و مورد استفاده قرار می‌گرفته‌اند (Hafez-e Abru, 1970: 44). قزوینی وصف آسبادهای هرات در خراسان آن روزها را در کتاب خویش آورده و آن‌ها را شگفت توصیف کرده است (Qazvini, 2001: 481). ابونصری هروی، که به همین منطقه جغرافیایی تعلق دارد، از محله‌ای که آسبادها در آن تمرکز داشته و از بلوکات هرات بوده است، نام می‌برد (Abu Nasri Heravi, 1968: 68). نمونه‌هایی از این آسبادها هم‌اکنون در شرق خراسان، منطقه خواف، وجود دارد. پهنه جغرافیایی دیگری که وجود آسبادهای فراوان در آن گزارش شده، سیستان است. از جمله، مسعودی در مروج‌الذهب آورده است:

«سکستان سرزمین شن و باد است. در آنجا باد آسبادها را گردش درمی‌آورد و آب را از رودخانه بالا می‌کشد و زمین‌ها

با این آب آبیاری می‌شود. در هیچ نقطه از جهان بیشتر از سیستان از باد استفاده نمی‌کنند.» (Mas'ūdī, 1999, Vol. 1,)

اصطخری نیز در مسالک و ممالک می‌گوید: «در سیستان بادهای شدیدی می‌وزد، به‌طوری که به‌واسطه این بادهای آسیاب‌های ساخته‌شده با باد می‌گردند» (Istakhri, 1968: 194). همچنین نویسندۀ حدودالعالم درباره سیستان می‌گوید: «در آنجا باد هیچ‌گاه آرام ندارد؛ بنابراین، به اتکای این باد آسیاب‌هایی برپا شده است. آن‌ها همه غله خود را با این آسیاب‌ها آرد می‌کنند. آنجا سرزمین گرمی است و آسیاب‌هایی دارد که وابسته به باد است» (N/A, 1961: 102). دمشق در قرن هفتم، ساخت آسیادهای سیستان را توضیح داده و طرحی از آن‌ها ارائه کرده است (Damashqi, 1978: 308).

خراسی نوع دیگری از آسیاها بود که معمولاً در مناطق کم‌آب و خشک ساخته می‌شد. ابن حوقل از وجود این آسیاها در سرخس نام برده است (Ibn Hawqal, 1966: 179). در برخی نقاط دیگر نیز آسیاب‌ها را به‌گونه‌ای می‌ساختند که در فصل تابستان و هنگام کم‌آبی، با استفاده از حیوانات، به‌ویژه گاو، شتر و قاطر، به حرکت درمی‌آمدند. نمونه‌ای از این نوع آسیا در اصفهان گزارش شده است (Mirza Hasan Khan, 1963: 117).

آسیاها معمولاً دارای شخصی بودند؛ اما برخی مؤسسات مدنی، مانند خانقاه‌ها، نیز مالک برخی از آن‌ها بودند که توسط واقفان به آن‌ها واگذار می‌شد (Abu Nasri Heravi, 1968: 75). اصلی‌ترین جزء آسیاها، سنگ‌های آن بود (Gawān, 2002: 110) و پس از مدتی، با کند شدن سنگ‌ها، باید نسبت به تراشیدن آن‌ها اقدام می‌کردند (Ibn Akhwah, 1981: 74).

آسیابان برای انجام کار خود ابزارهای مختلفی داشت. «غربال» یکی از آن‌ها بود که سطح آن را معمولاً با رشته‌هایی از پشم (Ibn Akhwah, 1981: 74) یا رشته‌هایی ایجادشده از پوست و روده حیوانات ذبح‌شده، به‌صورت عمود بر هم، می‌پوشاندند. غربال‌ها متناسب با موادی که غربال می‌شدند، انواع مختلفی داشتند و بسته به اندازه آن‌ها، دارای سوراخ‌های ریز و درشت بودند (Tusi, 1969: 95). آسیابان‌ها پس از مدتی مجبور به تعویض یا تعمیر غربال‌ها می‌شدند؛ چراکه به‌واسطه استفاده مکرر، آسیب می‌دیدند یا سوراخ‌هایی در آن‌ها ایجاد می‌شد و تمیز کردن کامل سنگ‌ریزه و خاشاک به‌درستی امکان‌پذیر نبود و در نتیجه، آرد باکیفیت به دست نمی‌آمد (Ibn Akhwah, 1981: 74). آرد تهیه‌شده را در کیسه‌هایی که «انبان» خوانده می‌شد، می‌ریختند (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 66-69). بهای کار آسیابان به دو روش پرداخت می‌شد: دریافت قسمتی از محصول یا پرداخت نقدی که عموماً روش اول معمول بود. به همین جهت، آسیابان برای محاسبه سهم خود به ترازو یا پیمانۀ نیاز داشت که یکی از ابزارهای اصلی کار او به شمار می‌آمد. نظارت بر کار آسیابانان را محتسبان انجام می‌دادند و اگر تخلفی در کیفیت آرد یا ناراضیتی مشتریان مشاهده می‌شد، آنان را جریمه می‌کردند (Ibn Akhwah, 1981: 74).

آسیاها فقط مخصوص آرد کردن و بلغور کردن غلات نبودند؛ آسیاهایی نیز وجود داشتند که در ابعاد مختلف به روغن‌گیری از گیاهان مشغول بودند (Ibn Arabshah, 1960: 161). عمده‌ترین روغنی که بدین طریق گرفته می‌شد، روغن کنجد بود که در مقادیر بالا تولید می‌شد و به نظر می‌آید از آسیای آبی و خراسی برای این کار استفاده می‌شده است (Mobasheri, 2008: 454). برای روغن‌گیری از دیگر دانه‌ها، ابتدا آن‌ها را در دست‌آس‌ها نرم کرده و سپس در میان دو سنگ مخصوص، که برای این کار آماده شده بود، قرار می‌دادند تا روغن آن‌ها به‌واسطه فشار خارج شود (Abu Nasri Heravi, 1968: 243). روغن‌گیری یا عصری از دیرباز میان ایرانیان وجود داشته و فراوانی آن را می‌توان در اشعار شاعران ایرانی در قرون مختلف بازبایی کرد. اگرچه باید گفت برخی مناطق در روغن‌گیری بسیار تخصصی عمل می‌کرده‌اند و محصولات آن‌ها به دیگر مناطق نیز برده می‌شده است. اصفهان از جمله این مراکز بوده که به‌ویژه در قرون بعدی، یعنی دوره صفویه، رونقی چندبرابر یافته است. شواهد باستان‌شناسی در سواحل خلیج فارس نیز صادرات روغن ایرانی را اثبات می‌کند (Ebrahimzadeh & Salehi, 2019: 48).

۲-۳. ابزارهای پخت نان

ایرانیان برای پخت نان از روش‌های مختلفی استفاده می‌کرده‌اند. معمول‌ترین روش، پخت نان در تنور بود (Ibn Yamin 1965: 534). تنور را با گل مخصوصی می‌ساختند که با کاه مخلوط می‌شد. ساخت تنور نوعی کار تخصصی به حساب می‌آمد که توسط «تنورمال» انجام می‌شد. تعیین شیب، بلندی و قطر قسمت‌های مختلف تنور (کف، میانه و دهانه) و همچنین نحوه کار گذاشتن تنور، که در چسبیدن نان، متعادل حرارت دیدن، خوش‌دست بودن و مواردی از این دست مؤثر بود، مسائلی تخصصی به شمار می‌رفت که هرکسی از آن‌ها آگاهی نداشت. محل قرار دادن تنور می‌توانست داخل زمین یا روی زمین باشد. به نظر می‌آید در گذشته نیز، مانند زمان کنونی، هنگام کار گذاشتن تنور، پس از مشخص کردن محل آن، اطراف تنور را سنگ‌ریزه می‌ریختند و سپس آن را محکم می‌کردند. سنگ‌ریزه‌های کارگذاشته‌شده در کناره‌های تنور، پس از اتمام سوختن هیزم، حرارت را به تدریج به نان منتقل می‌کردند و به پخت هم‌زمان رویه و پشت نان کمک می‌رساندند. تنورهایی که داخل محوطه ساختمان، چه در دکان‌های نانوايي داخل بازار و چه در منازل، قرار داشتند، برای انتقال دود ناشی از سوخت هیزم دارای دودکش بودند (Ibn Akhwah, 1981: 77)، اما تنورهایی که در فضای باز قرار داشتند، فاقد دودکش بودند. تنورها دارای اندازه‌های متفاوتی بودند. به تنور بزرگ «فَرَن» می‌گفتند (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 116) و نانی را که در آن پخته می‌شد، «فَرَنی» می‌خواندند. پخت نان در نانوايي‌ها همیشه توسط مردان و در منازل عموماً توسط زنان انجام می‌شد (Mostowfi, 1960: 553). تنورها در مناطق مختلف ایران تفاوت چشمگیری با یکدیگر داشتند و در مناطق گوناگون کشور، با اندک اختلاف‌هایی، به کار گرفته می‌شدند (Floor, 2023: 66-70).

نوعی دیگر از تنور در میان ایرانیان رایج بوده که به «تنور بریانگری» معروف بوده است (N/A, 2001: 232). این تنور را نیز با گل می‌ساختند (Ibn Akhwah, 1981: 80)، اما به نظر می‌آید پیچیدگی‌های تنور نانوايي را نداشته و از گل معمولی ساخته می‌شده و نیازی نیز به صیقل‌کاری سطح آن نبوده است. این تنور برای دکان‌های غذایی، به‌ویژه دکان بریانگری، که چهارپایان حلال را به‌صورت درسته بریان کرده و می‌فروختند، کاربرد داشته است (N/A, 2001: 232). در منازل، اما، از همان تنور نان‌پزی برای بریان کردن استفاده می‌کردند (Samarqandi, 2009: 325). حتی بریان کردن ماهی نیز در منازل گزارش شده است؛ همچنین از پختن هریسه در تنور نام برده شده است (Bukhari, 2004: 123-197) که به نظر می‌آید شبیه پخت آبگوشت تنوری بوده باشد. در تمام انواع تنورها، در انتهای‌ترین قسمت جلوی تنور و نزدیک به زمین، هواکشی تعبیه می‌شد تا برای سوختن هیزم و خار و خاشاک، اکسیژن کافی فراهم آید. در مناطق خراسان و سمنان، از اصطلاح «بیرونه» یا «برینه» برای آن استفاده می‌شود. تنورها امروزه نیز با قوت در جای‌جای ایران مورد استفاده هستند.

پخت نان روی ساج، هم میان مردم ساکن شهرها و روستاها و هم، به‌طور ویژه، در میان چادرنشینان ایرانی معمول بود. البته باید دانست که این روش، در ایران قدمتی هفت‌هزارساله دارد. کاوش‌های باستان‌شناسی در تپه پردیس در ورامین، تپه قلی‌درویش در قم، مارال تپه ازبکی در البرز، تپه زاغه در لرستان، تپه حاجی‌فیروز در ارومیه، تپه قبرستان در قزوین و گودین تپه در کرمانشاه، گویای گسترده‌ی قلمرو استفاده از این روش است (Alavi Beyg, 2020: 247) و تداوم آن در قرون بعدی نیز قابل مشاهده بوده است. استفاده از ساج، به‌دلیل جاگیر بودن تنور، مصرف زیاد سوخت و نیز قابلیت انتقال آن، با اقبال فراوانی مواجه بود. ساج، چه در دوران پیش از قرون مورد نظر و چه پس از آن، در میان ایرانیان پرمصرف بود (Afshar, 1981: 75) و هم‌اکنون نیز در بسیاری از نقاط کشور، به‌خصوص توسط عشایر، استفاده می‌شود. ساج از فلزاتی مانند آهن و چدن ساخته می‌شد و معمولاً به‌صورت گرد و محدب بود و روی سنگ، آجر یا خشت قرار می‌گرفت تا اندکی از سطح زمین بالاتر آمده و فضای لازم برای قرار دادن سوخت و گرم کردن ساج فراهم شود. برای پهن کردن خمیر و نیز وارونه کردن نان روی ساج، به‌منظور پخت دو طرف نان، از چوبی که «تیر» خوانده می‌شد، استفاده می‌کردند (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 56). سرخ کردن

خمیر در روغن نیز روش دیگری برای پخت نان بود که در مقایسه با دو روش پیشین، کاربرد بسیار کمتری داشت. نانی که به این طریق تهیه می‌شد، «چلیک^۱» خوانده می‌شد (www.yjc.ir/fa/news/7930427).

«مطبخ» و «دیگ‌گاه» (Boshag At'ameh Shirazi, 2003: 141) اصطلاحاتی هستند که در قرون مورد نظر برای آشپزخانه به کار می‌رفته‌اند. آشپزخانه‌ها، چه در میان طبقات بالا، اعم از طبقه حاکم، اشراف و دیگر گروه‌های اعیان، و چه در میان طبقات متوسط و گاه طبقات پایین، جایگاهی ویژه در ساختار منازل داشته‌اند. اگرچه در طبقات پایین گاهی آشپزخانه‌ای وجود نداشت و برپایی اجاقی در گوشه اتاق، نقش آن را ایفا می‌کرد، اما علاوه بر مطبخ مستقر در اماکن اقامتی خود، مطبخی نیز برای مواقع سفر، جنگ و دیگر موقعیت‌ها داشتند. به مطبخ آن‌ها «مطبخ خاصه» گفته می‌شد (Abu Nasri Heravi, 1968: 161) که چندین نفر با تخصص‌های متفاوت در آن مشغول به کار بودند.

به مجموع لوازم و ظروفی که در آشپزخانه وجود داشت، «دیگ‌برگ» می‌گفتند (Samarqandi, 2009: 79). به‌طور

کلی، می‌توان ظروف مورد استفاده را به چند دسته تقسیم کرد:

۱. ظروفی که برای نگهداری مواد غذایی به کار می‌رفتند؛
۲. ظروف و ابزارهایی که در مرحله آماده‌سازی مورد استفاده قرار می‌گرفتند؛
۳. ظروف و ابزارهایی که پخت غذا به‌وسیله آن‌ها انجام می‌شد؛
۴. ظروفی که غذا در آن‌ها صرف می‌شد.

البته این تقسیم‌بندی کاملاً تفکیک‌شده نیست؛ برای مثال، برخی ظروف هم در پخت غذا و هم در صرف آن استفاده می‌شده‌اند. همچنین، این احتمال وجود دارد که به‌دلیل محدود بودن اطلاعات باقی‌مانده و اطلاق یک نام به ظروفی با اندازه‌ها و جنس‌های متفاوت، چنین وضعیتی ایجاد شده باشد و ظروف هم‌نام دارای کارکردهای خاصی بوده باشند. یافته‌های باستان‌شناختی نیز گویای تفاوت این ظروف از نظر موارد یادشده است.

۳-۳. ظروف مخصوص نگهداری مواد غذایی

۳-۳-۱. ظروف بلوری

ظروف شیشه‌ای که معمولاً به‌صورت دهانه‌تنگ ساخته می‌شدند (Adib Neyshaburi, 1967: 75) و با نام‌های «بلورین» (Nakhshabi, 2010: 192)، «شیشه‌ای» (Saheb-e Shabankareh'i, 2010: 48)، «قینه» (Amir Shahi Sabzevari, 1969: 48)، «قینه» (Nakhshabi, 1993: 339)، «قاروره» و «آبگینه» شناخته می‌شدند، معمولاً برای نگهداری مایعاتی از قبیل گلاب و دیگر شربت‌ها استفاده می‌شدند (Abu Nasri Heravi, 1968: 272؛ Nakhshabi, 1993: 339)؛ اما گاهی برای نگهداری روغن نیز به کار می‌رفته‌اند (Kashani, 1966: 315). ظروف بلوری که تقریباً گران‌قیمت به شمار می‌آمدند، بیشتر در خانه‌های اعیان و اشراف وجود داشتند و به‌ویژه از نگهداری شراب در آن‌ها گزارش شده است (Shabankareh'i, 2010: 192). این ظروف از سنگ بلور به دست می‌آمدند. ایرانیان سنگ بلور را از کوه‌ها و معادن استخراج کرده و پس از گداختن، آن را به اشکال مختلف درمی‌آوردند (Kashani, 1966: 342). هرچند چندین اثر بلوری از دوره قرون میانه، از جمله دوره مغول، باقی مانده است و شهرهای نیشابور، ری، جرجان، سمرقند، شوش و سیراف از مراکز عمده شیشه‌گری در قرن ششم بوده‌اند (Hosseini & Vandesh'ari, 2020: 34)، اما شواهدی از شکوفایی این صنعت در قرون مورد نظر این پژوهش، یعنی قرون هفتم تا نهم، در دست نداریم. هجوم مغول، اصلی‌ترین شهرهای تولید آبگینه، یعنی سرقند، گرگان و نیشابور، را از هستی ساقط کرد. به نظر می‌رسد در ایران این مقطع، صنعت بلورسازی به دوران شکوفایی پیشین نزدیک نبوده و بلورهای باکیفیت از بازارهای بصره، کشمیر و مصر به

^۱ . نانی که خمیر آن را در میان روغن بریان کرده باشند. به آن چواک و چربک نیز گویند

ایران وارد می‌شده‌اند. یکی از دلایل استفاده ثروتمندان از این ظروف نیز همین مسئله واردات آن‌ها بوده است (دانشنامه جهان اسلام، مدخل «بلور»). کیفیت بلورهای ساخت ایران متفاوت بود. برخی ظروف خلوص بیشتری داشتند و مانند ظروف شیشه‌ای امروزی بودند (Amir Shahi Sabzevari, 1969: 48)؛ اما گاهی نیز به دلیل وجود مواد دیگر، ظروف ساخته شده چندان شفاف نبودند و مواد داخل آن‌ها به خوبی دیده نمی‌شد. در این دوران، تزئینات این ظروف به صورت انواع نقوش هندسی، گیاهی و حیوانی درآمد. رونق این صنایع از دوره صفوی به بعد، دوباره آغاز شد.

۲-۳-۳. ظروف سفالی

ظروف سفالی، به دلیل قیمت کمتر و امکان ساخت آن‌ها در بیشتر مناطق، کاربرد عام‌تری داشتند و مردم نیز بیشتر مواد غذایی خود را در ظروف سفالی نگهداری می‌کردند. بیشتر میوه‌هایی که ماندگاری بیشتری داشتند، مانند به، در ظروف سفالی قرار داده می‌شدند و دهانه ظرف را محکم با گچ می‌بستند (Abu Nasri Heravi, 1968: 244). «کشفک» یا «یخدان»، کوزه‌ای با سر پهن و دهانه فراخ بود که مخصوص نگهداری یخ به شمار می‌آمد (Sahāh al-'Ajam, 1987: 477)؛ Adib Neyshaburi, 1967: 75. «خمره»، «خم» یا «خنب» (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 79)، عام‌ترین ظرف سفالی موجود در آشپزخانه‌های ایرانی بود که هم مایعات و هم دیگر مواد غذایی را در آن نگهداری می‌کردند. دوشاب یا شیرۀ انگور که در فصل پاییز تهیه می‌شد، برای مصرف سالانه درون آن قرار داده می‌شد. ایرانیان برای نگهداری روغن نیز چند نوع ظرف داشتند و گاه آن را در خمره‌های کوچک‌تر می‌ریختند (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 27). «آنین» (Nakhjavani, 1976: 230)، «پستو» یا «بستو»، کوزه‌مانندی بود که هم برای کره‌گرفتن از ماست و هم برای نگهداری روغن استفاده می‌شد (Obayd, 2005: 462). از «طاس» نیز که گویا اندازه‌ای بزرگ‌تر داشته است، برای همین منظور استفاده می‌کرده‌اند. «سبو» نیز ظرف دیگری بود که، علی‌رغم داشتن مصارف دیگر، توسط دکان‌های غذایی برای نگهداری روغن مورد استفاده قرار می‌گرفت (Ibn Akhwah, 1981: 218). خمره‌های ذخیره روغن گاهی درون دیوار یا کف مطبخ و یا انبار مواد غذایی تعبیه می‌شدند. این روش هم در کاوش‌های باستان‌شناختی تپۀ زاغه در لرستان مشاهده شده و هم در عصارخانه‌های اصفهان تا دوران متأخر مورد استفاده بوده است. این شیوه قرارگیری ظروف سفالی ذخیره روغن درون دیوارهای گلی یا در کف محل، می‌تواند دلایل مختلفی داشته باشد:

۱. ثابت قرار گرفتن ظرف، به منظور جلوگیری از ریختن ناگهانی محتویات آن؛
۲. جلوگیری از نفوذ مایعات به دیواره ظروف و در نتیجه، کاهش هدررفت آن‌ها؛
۳. خنک نگه داشتن و در عین حال جلوگیری از فاسدشدن محتویات داخل ظروف؛ زیرا خاک رس دارای خاصیت جذب و نگهداری رطوبت است (Ebrahimzadeh & Salehi Kakheki, 2019: 56)

تهیه ظروف سفالی معمولاً در بیشتر مناطق ایران انجام می‌شده است. تحقیقات باستان‌شناختی نشان می‌دهد که سفال از دورترین زمان‌ها و در محوطه‌های مختلف ایران تاریخی، از شهر سوخته سیستان تا محوطه‌های تاریخی جیرفت، ری، کاشان، لرستان، خراسان، طبرستان، آذربایجان، سمرقند و دیگر مناطق، مورد استفاده ایرانیان ساکن این مناطق بوده است.

۳-۳-۳. ظروف گیاهی و چرمی

ایرانیان برای نگهداری مواد لبنی از «مَشک» یا «خیک» استفاده می‌کردند (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 67) و برای نگهداری مواد غذایی خشک نیز از کیسه‌هایی با انواع متفاوت، همچون «انبان» یا «همیان»، «خَریطه» (Abu Nasri Heravi, 1968: 266) و «صره» استفاده می‌کردند. صره گاه از کتان بافته می‌شد (Kashani, 1966: 328) و گاه از چرم ساخته می‌شد (Nakhjavani, 1976: 301). اگر می‌خواستند مواد غذایی از آفات و حشرات موزی مصون بماند، آن را به سقف آویزان می‌کردند (Sahāh al-'Ajam, 1987: 328). از ظرفی به نام «چَمَانه» نیز نام برده شده است که نوعی کدو بود؛ درون آن را خالی

می‌کردند و مواد غذایی را در آن می‌ریختند. هرچند از آن برای شراب‌سازی نیز استفاده می‌شده است (Nakhjavani, 1976: 273). «بَلَس» نام ظرفی بود که «انجیردان» نیز خوانده می‌شد (Khowi, 2000: 128) و احتمالاً برای نگهداری خشکبار به کار می‌رفته است. صندوق یکی دیگر از ابزارهای ساخته‌شده برای نگهداری مواد غذایی بود. نوعی از آن که «تَبَنکوی» خوانده می‌شده است، و گویا از چوب نرم درختان خاص بافته می‌شده، مخصوص نگهداری نان بوده است (Nakhjavani, 1976: 299). نام این ظرف از قرن چهارم هجری در خراسان قدیم و آذربایجان در اشعار شاعران این مناطق آمده است. نوع کوچک‌تری از آن نیز وجود داشته که «دُرَج» نامیده می‌شده است. «سَلَه» که از الیاف گیاهان گوناگون بافته می‌شد و نوعی زنبیل بود (Kordi, 1967: 105)، نیز در همین گروه از ظروف قرار می‌گرفت. «قوصَرَه»، «قِمطَرَه» (Adib Neyshaburi, 1967: 77) و «گیره» — ظرفی چوبی که برای نگهداری میوه استفاده می‌شد — نیز از گروه زنبیل‌ها بودند که در آشپزخانه‌های ایرانی در قرون هفتم تا نهم هجری مورد استفاده قرار می‌گرفتند.

۳-۳-۴. ظروف فلزی

ظروف فلزی نیز از دیگر ظروف موجود در مطبخ‌های ایرانی بودند. فلزکاری و فلزسازی در خراسان، به‌ویژه در شهرهای هرات، مرو و نیشابور، رونق داشت. همدان، اصفهان و شیراز نیز از دیگر مراکز ساخت ظروف فلزی بودند (Qasemi Qasemvand & Shokraei Fard, 2019: 40). تنوع ظروف فلزی بسیار زیاد بود و از جمله می‌توان به دیگ‌های مسی، هاون‌های مفرغی، سینی‌های پایه‌دار، تنگ‌ها، بخوردان‌ها، گلاب‌پاش، ابریق، آفتابه و لگن، فنجان، پاتیل، جام و کاسه اشاره کرد (Hosseini & Vandesh'ari, 2020: 34).

۳-۳-۵. ظروف سنگی

ساخت ظروف سنگی، بر اساس آثار به‌جامانده، در سه منطقه از ایران شهرت داشته است: جنوب‌شرق ایران، خراسان و دامنه‌های زاگرس، به‌ویژه در منطقه شوش. قدمت ظروف ساخته‌شده در جنوب‌شرق ایران، به‌عبارتی در حوزه آبریز هلیل‌رود، شامل تمدن جیرفت، شهداد، بمپور و شهر سوخته، با آثار یافت‌شده در منطقه شوش در دامنه‌های زاگرس، تقریباً هم‌زمان است. بشقاب، کوزه، جام و کاسه از جمله دست‌ساخته‌های سنگی مرتبط با حوزه خوراک بودند که با نقوش گیاهی، انسانی، موجودات اساطیری و ترکیبی از انسان و حیوان همراه بودند. در برخی موزه‌های خراسان نیز آثار سنگی، مانند دیگ، هاون و بشقاب، از قرون مورد نظر این پژوهش به‌جا مانده است که استمرار کاربرد این ظروف را تا دوره کنونی نشان می‌دهد. ظروف غذاخوری سنگی ساخته‌شده از سنگ کلریت، که در گویش خراسانی «هرکاره» خوانده می‌شود، پس از آماده‌سازی حرارت داده می‌شدند تا امکان استفاده از آن‌ها برای طبخ غذا فراهم شود (Razani et al., 2019: 65-71).

۳-۳-۶. ظروف آماده‌سازی غذا و مواد غذایی

هاون یکی از پرکاربردترین وسایل موجود در آشپزخانه‌ها بود که از مواد و مصالح متفاوتی ساخته می‌شد. هاونی را که از چوب ساخته می‌شد «جَوَاز» یا «جَوَازَه» می‌خواندند (Nakhjavani, 1976: 125). هاون‌های سنگی که رواج بیشتری داشتند، «سیرکوب» نامیده می‌شدند. بهترین هاون‌های سنگی از سنگ هرکاره ساخته می‌شدند. این سنگ، که میزان مس موجود در آن زیاد بود، به‌ویژه در خراسان یافت می‌شد (Tusi, 1969: 124-229). علاوه بر هاون‌های چوبی و سنگی، ساخت هاون از فلزات نیز معمول بود، به‌خصوص از آهن، مفرغ، مس و برنج؛ تعدادی از این هاون‌ها در موزه‌های سراسر جهان باقی مانده است (Ehsani, 1989: 166-205). هاون‌های مفرغی و مسی بسیاری نیز در خراسان تولید می‌شد (Hosseini & Vandesh'ari, 2020: 34). دسته هاون را «عمود هاون» نیز می‌نامیدند که از جنس خود هاون بود. از هاون برای خرد کردن میوه‌ها به‌منظور آب‌گیری، مانند به و غوره (Abu Nasri Heravi, 1968: 254-273)، و نیز برای پودر کردن دیگر مواد غذایی، مانند سبزی‌ها، دانه‌ها و ادویه‌ها، استفاده می‌شد. «زردک‌تراش» نام وسیله دیگری بود که برای خرد کردن میوه‌ها و سبزی‌ها استفاده می‌شد و

احتمالاً نوعی رنده برای تهیه مربا و ریز کردن میوه‌ها بوده است (Abu Nasri Heravi, 1968: 255). با همین کارکرد می‌توان از «مَصره» یا «چَرخِشت» نیز نام برد که دانه‌ها و میوه‌های آبدار در آن ریخته می‌شد تا آب‌گیری شوند. از آنجا که بیشتر برای آب‌گیری انگور استفاده می‌شده است، به «چرخ انگور» نیز نامبردار شده است (Nakhjavani, 1976: 44).

برای صاف کردن مایعات از «پالون»، «پالونه» یا «پالوانه» بهره می‌گرفتند. این ابزار چیزی شبیه کفگیر بود و به‌ویژه برای صاف کردن روغن و گلاب استفاده می‌شد (Qavam Faruqi, 2006: 251). البته گاهی به آن «صافی» و «راووق» نیز اطلاق می‌شده است (Farid Esfahani, 2002: 53-109). گاهی نیز از کیسه‌های معمولی یا جوال برای صاف کردن مایعات، مانند مراحل پخت دوشاب، استفاده می‌کردند (Abu Nasri Heravi, 1968: 256). اما برای پاک کردن حبوبات و غلات از غربال‌ها استفاده می‌شد که، چنان‌که اشاره شد، از الیاف گیاهی و حیوانی یا روده حیوانات ذبح‌شده ساخته می‌شدند (Ibn Akhwah, 1981: 220). برای بیختن آرد از «پروزن»، «پرویزن» یا «آردبیز» استفاده می‌کردند. اما برای موادی که پودر می‌کردند و قصد جداسازی بخش‌های خردنشده را داشتند، از نوعی غربال استفاده می‌کردند که سطح آن را نوعی حریر تشکیل می‌داد (Kashani, 1966: 327).

کارد نیز از وسایل مهم در آشپزخانه بود که هم برای آماده‌سازی غذا و هم، در ابعاد کوچک‌تر، برای مصرف میوه مورد استفاده قرار می‌گرفت. کارد عموماً از آهن و پولاد ساخته می‌شد و گاه نیز از کاردهایی با جنس «خارصینی» نام برده شده است. دسته کارد یکی از مؤلفه‌های کیفیت آن به شمار می‌آمد و برای ساخت آن از موادی با ماندگاری طولانی، مانند استخوان حیوانات، چوب خَدَنگ و سنگ رُخام، استفاده می‌شد (Tusi, 1969: 171-232). «ساطور» نیز نوعی کارد بود که مهم‌ترین کاربرد آن جداسازی گوشت و تکه کردن استخوان به شمار می‌رفت. ساطور دسته و تیغه‌ای پهن‌تر از کارد داشت. کاردها که پس از مدتی استفاده کند می‌شدند، به شیوه‌های مختلف، از جمله با استفاده از مغز قلم (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 41) یا سنگ سمباده، تیز می‌شدند. قصاب‌ها و سلاخ‌ها، در کنار استفاده از کارد، تخته‌ای نیز داشتند که محل اصلی استفاده از کارد محسوب می‌شد (Ibn Akhwah, 1981: 89). «قناره» وسیله دیگری بود که اگرچه کاربرد اصلی آن آویختن گوشت بود و عمدتاً در دکان‌های قصابی استفاده می‌شد (Kashefi Sabzevari, 1971: 287)، به نظر می‌آید به دلیل شکل چنگ‌مانند آن (Adib Neyshaburi, 1967: 37)، برای آویزان کردن مواد غذایی و حتی گوشت نمک‌سود و خشک‌شده در آشپزخانه‌های منازل نیز کاربرد داشته است.

پیش از پخت، مواد غذایی در ظرفی آماده می‌شدند که از جمله آن‌ها می‌توان به «تغار» اشاره کرد. نوع چوبی این ظرف را «لاک» می‌گفتند و از آن در تهیه انواع غذاها استفاده‌های فراوانی می‌شد (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 56). تغار سفالی، به دلیل پهن بودن، اغلب برای خشک کردن مواد غذایی استفاده می‌شد. «طبق» نیز به دلیل کوتاه بودن دیواره‌های آن، چنین کارکردی داشت (Kashani, 1966: 334). «لگن»، «مجمر» (Shabankareh'i, 2010: 494) و «طشت» نیز از همین گروه بودند (Khowi, 2000: 137). «اجاق» یا «دیگ‌پایه» جزء اصلی آشپزخانه به شمار می‌آمد (Bader Mohammad Adib Neyshaburi, 1967: 73؛ Dehdar, 1971: 10). در کنار اجاق، از «آتشدان»، «منقله» یا «زغال‌دان» نیز برای پخت برخی غذاها استفاده می‌شد (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 9). ایرانیان برای روشن کردن اجاق از سنگ آتش‌زنه استفاده می‌کردند. کبریت تهیه‌شده از گوگرد تیز، کیفیت بالایی داشت و به راحتی آتش می‌گرفت (Ibn Akhwah, 1981: 232).

۳-۴. ابزارها و ظروف پخت غذا

آشپزی در ایران عموماً در دیگ‌ها انجام می‌شد که، مانند بیشتر ظروف، از نظر کیفیت و نام‌گذاری تنوع داشتند. دیگ‌های مسی به فراوانی یافت می‌شدند و مس عمده‌ترین فلز مورد استفاده برای ساخت آن‌ها به شمار می‌رفت (Ehsani, 1989: 166). در کنار آن، دیگ‌های آهنی نیز وجود داشتند که در برخی موارد، استفاده از آن‌ها به دلیل بهره‌گیری از خواص دارویی‌شان در دستور

کار قرار می‌گرفت (Tusi, 1969: 221). دیگ‌های سنگی، به‌ویژه انواع ساخته‌شده از «هرکاره»، از نظر رواج و میزان استفاده در رتبه بعدی قرار داشتند (Bukhari, 2004: 260). بیشترین تولید این محصول در خراسان صورت می‌گرفت (Bukhari, 2004: 229). وجود و استفاده از دیگ‌های سفالین نیز در قرون مورد نظر، در مناطق مرکزی فلات ایران گزارش شده است (Ibn Akhwah, 1981: 210). اگرچه «پاتیل» گاه به‌طور کلی برای نامیدن دیگ‌ها به کار می‌رفت، پاتیل نوعی دیگ بود که قسمت پایینی آن کاملاً مدور ساخته می‌شد و به‌ویژه از فلز یا سنگ ساخته می‌شد (Kashani, 1966: 219). نوعی از آن که دهانه فراخ‌تری داشت، به‌خصوص در دکان‌های حلواپزی استفاده می‌شد (Adib Neyshaburi, 1967: 73). «قزغان» نیز واژه‌ای ترکی برای نامیدن دیگ و پاتیل بزرگ بود (Sahāh al-'Ajam, 1987: 384) که امروزه نیز به نوعی قابلمه خاص اطلاق می‌شود و در برخی مناطق شمال کشور مورد استفاده قرار می‌گیرد. دیگ‌ها گاهی متناسب با نیاز برخی مشاغل غذایی طراحی می‌شدند؛ مانند «مَجَمَر» که دیگی مخصوص کبابپزان بود (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 134).

شکل کوچک‌تر دیگ‌ها که بیشتر در منازل استفاده می‌شد، «دیگچه» نامیده می‌شد و آن نیز انواع متفاوتی داشت (N/A, 2001: 623). دیگ‌های بزرگ یا در دکان‌های غذایی و یا در خانقاه‌ها، برای پخت غذا در حجم زیاد و پذیرایی از جمعیت بیشتر، استفاده می‌شدند (Esfizari, n.d.: 105). دیگ‌ها و دیگچه‌ها درپوش داشتند تا با حفظ حرارت، روند پخت غذا را تسریع کنند (Bukhari, 2004: 237). برای برداشتن دیگ از روی اجاق نیز از «رِکوه» استفاده می‌کردند که تکه‌هایی از پارچه کتان یا کرباس بود (Bader Mohammad Dehdar, 1971: 196) و «جعال» نیز نامیده می‌شد (Adib Neyshaburi, 1967: 73). دیگ‌ها کاربردهای عمومی داشتند، اما از تابه‌ها بیشتر برای بریان کردن استفاده می‌کردند (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 4). «یَغْلَقُو» یا «یَغْلَاوِی» از گروه تابه‌ها بود که برای تهیه روغن از دنبه یا پیه و نیز سرخ کردن دیگر مواد غذایی از آن استفاده می‌کردند (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 121).

در طی مراحل پخت، «کَفْچِه» اصلی‌ترین ابزار آشپز به شمار می‌رفت. کَفْچِه همان کفگیر بود که با نام‌های «مِطْفَحِه» (Khowi, 2000: 117)، «کَفْجَلِیز» (Sahāh al-'Ajam, 1987: 349) و «کَفْگِیر» (Abu Nasri Heravi, 1968: 255) نیز خوانده شده است. کَفْچِه وسیله‌ای بود که سطحی سوراخ‌دار و دسته‌ای توخالی داشت و چوبی بر سر آن نصب می‌کردند (Esfizari, n.d.: 238). کَفْچِه در اصل وسیله‌ای مورد استفاده در میان حلواپزان و قنادان بود (Kashefi Sabzevari, 1971: 348)، اما برای تهیه هر غذایی که به هم‌زدن نیاز داشت نیز به کار می‌رفت (Abu Nasri Heravi, 1968: 261). نوعی از کَفْچِه را به شکل تبرزین می‌ساختند و «تبرزین کَفْچِه» می‌نامیدند (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 74). «کَفْچِه عصیده» نیز نوع کوچک‌تر آن بود که برای هم‌زدن عصیده، که نوعی کاجی بود، استفاده می‌شد (Adib Neyshaburi, 1967: 74).

برای کباب کردن گوشت، مرغ و ماهی از «بابزن» استفاده می‌کردند. بابزن سیخی آهنی یا چوبی بود که گاهی «جلو» و «جُلُجوب» نیز خوانده می‌شد (Qavam Faruqi, 2006: 187). در برخی منابع، بابزن تنها نوع آهنی آن معرفی شده است (Nakhjavani, 1976: 232) و نوع چوبی آن را «سُفود» دانسته‌اند (Bader Mohammad Dehdar, 1971: 887). بابزن حال، نوع آهنی کاربرد بیشتری داشت. «لَکانه» را نیز به سیخ می‌کشیدند و بریان می‌کردند. لَکانه غذایی متشکل از گوشت، اندکی آرد و ادویه بود که درون روده تمیزشده گوسفند قرار داده می‌شد (Ibn Akhwah, 1981: 83).

۱-۴-۳. ظروف صرف غذا

سفره در فرهنگ ایرانیان جایگاه والایی داشت و در اشکال مختلف، از حرمت بسیاری برخوردار بود. غذاخوردن بر سر سفره را یکی از سنت‌های پیامبر اسلام (ص) می‌دانستند و به‌ویژه در میان عامه مردم و بزرگان عرفان، رعایت این سنت مورد توجه بود (Kashefi Sabzevari, 1971: 232؛ Khwajah Hasan Dehlavi, 2006: 113). سفره عامه مردم یا از جنس چرم بود (Jami, 1990: 120) یا از پارچه‌ای تهیه می‌شد که «خوان‌دوز» آن را فراهم می‌کرد (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 120).

207). طبقات بالا، امرا و اشراف، علاوه بر سفره، عموماً از «خوان» و «خوانچه» برای قرار دادن غذاهای خود استفاده می‌کردند. این ظروف، طبق‌هایی از جنس چوب (Obayd Zakani, 2005: 425) و حتی طلا و نقره بودند (Esfizari, n.d.: 151) که به‌دلیل تجمل و نیز حرمت شرعی استفاده از آن‌ها، مورد نکوهش قرار می‌گرفتند (N/A, 1991: 208). کاسه‌ها عام‌ترین ظروف برای کشیدن و سرو غذا بودند و در میان همه اقشار جامعه استفاده می‌شدند. انواع ساده‌تر آن‌ها در میان مردم عادی (Clavijo, 188: 1965) و انواع پرزرق‌وبرق و ساخته‌شده از مواد گران‌قیمت در میان اشراف رواج داشتند (Fasihi Khafi, 1960: 151). کاسه‌ها از نظر اندازه، ارتفاع لبه و داشتن پایه متفاوت بودند و با نام‌های گوناگونی نیز خوانده می‌شدند؛ از جمله «صحن» که نوع بسیار بزرگ کاسه بود (Obayd Zakani, 2005: 277) و «قدح» (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 259). کاسه‌ها چنان پرمصرف بودند که در میان سفالگران، عده‌ای به‌طور ویژه تنها به تولید کاسه اشتغال داشتند (Nava'i, 1984: 215). کاسه‌ها عموماً سفالی بودند و خود به چند دسته تقسیم می‌شدند: بدون لعاب، یک‌رنگ، چندرنگ، مینایی و زرفام (Wilson, 2004: 4). بر روی برخی کاسه‌های لعاب‌دار، افزون بر نقاشی، اشعاری از بزرگانی چون فردوسی و حافظ نیز نقش می‌شد (Tohidi, 276-277: 1999). دو نوع کاسه وارداتی نیز بر سفره‌ها حضور داشت. یکی «کاسه حلبی» بود که از شهر حلب وارد می‌شد (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 100) و دیگری کاسه‌ها و ظروف چینی بودند که قیمت بالایی داشتند (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 170) و ایرانیان تلاش می‌کردند ظروفی با کیفیت مشابه تولید کنند. یکی از نمونه‌های این تلاش، «کاسه خرجی» بود که به‌دلیل کیفیت و قیمت بالا، تنها در مهمانی‌ها مورد استفاده قرار می‌گرفت (Ibn Akhwah, 1981: 211). کاسه‌هایی از جنس طلا نیز وجود داشت که عمدتاً بر سفره امرا قرار می‌گرفت و به‌دلیل حرمت استفاده از ظروف طلا و نقره برای غذاخوردن (Kashefi Sabzevari, 1971: 243)، برای مصارف دیگری مورد استفاده قرار می‌گرفتند؛ اگرچه این التزام چندان قوی نبود (Clavijo, 1965: 227). کاسه‌های سفالی که می‌شکستند یا ترک برمی‌داشتند، با «برام» — نوعی بست یا بند فلزی یا چوبی — و یا با ترکیبی از گچ، پیه، سفیده تخم‌مرغ و سفال قرمز ساییده‌شده تعمیر می‌شدند (Ibn Akhwah, 1981: 210). کاسه‌هایی از جنس چوب نیز وجود داشتند (Nakhshabi, 1993: 302) که «بالغ» نامیده می‌شدند (Nakhjavani, 1976: 161). نوعی از این کاسه‌ها که از چوب درخت بنفشه و در حوالی اسفزار خراسان تولید می‌شد، کالایی صادراتی بود (Hafez-e Abru, 1970: 34). کاسه‌های فلزی نیز از دیگر انواع کاسه‌ها بودند که با نقوش فراوان تزئین می‌شدند و خرید آن‌ها در توان اقشار بالای جامعه بود (Ehsani, 1989: 166).

«طبق»، که ظرفی شبیه بشقاب‌های بزرگ امروزی بود، پس از کاسه از نظر کثرت مصرف در رده دوم قرار داشت. طبق، صرف‌نظر از جنس آن، مورد استفاده همه طبقات مردم بود (Samarqandi, 2009: 226) و انواع غذاها، مانند مرغ بریان و گوشت بریان، در آن کشیده می‌شد (Ibn Arabshah, 1960: 138؛ Nakhshabi, 1993: 195). طبق غالباً ظرفی عمومی بود که چند نفر در آن غذا می‌خوردند. نوعی از آن که «لنگری» خوانده می‌شد، مخصوص ارائه غذا در خانقاه‌ها و به‌ویژه «لنگر» — محل اجتماع فقرا و اطعام آنان — بود (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 46). نوع کوچک‌تر طبق را «طبقچه» می‌گفتند (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 9). نوع دیگری از طبق‌ها «مجمع» نامیده می‌شد که به نظر می‌رسد بسیار بزرگ بوده است (ibid: 259).

توصیه می‌شد غذاهایی که امکان خوردن آن‌ها با دست وجود داشت، برای رعایت تواضع و فروتنی با دست خورده شوند؛ اما غذاهایی مانند شوربا را با نوعی قاشق که «چمچه» نامیده می‌شد، می‌خوردند. هنگام استفاده از چمچه نیز باید مراقب می‌بودند تا صدایی ایجاد نشود (Sultan Mahmud ibn Mohammad ibn Mahmud, 2009: 62). «نمکدان» (Majd Khafi, 1966: 36) یا «تَرَلُقی» (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 80) نیز جزئی ضروری از سفره بود که از مواد مختلف، از جمله شیشه، ساخته می‌شد و نمک ساییده را در آن می‌ریختند. کارد نیز به‌طور محدود برای بریدن غذاهای گوشتی (N/A, 2004: 196) استفاده می‌شد.

213: 1991) یا خوردن میوه پس از غذا استفاده می‌شد (Abu Nasri Heravi, 1968: 447). ایرانیان به تعداد افراد حاضر بر سر سفره، دستمال نیز قرار می‌دادند و گاهی برای احتیاط، دستمال اضافی هم کنار می‌گذاشتند (N/A, 1991: 207). این دستمال را «کُندوری» نیز می‌نامیدند (Nakhjavani, 1976: 306).

علی‌رغم نهمی از نوشیدن آب هنگام غذا خوردن، آب بر سر سفره حاضر می‌کردند و برای این منظور از کوزه‌ها، تنگ‌ها و خُم‌ها استفاده می‌شد. کوزه‌ها عمدتاً از سفال، آگینه و گل چینی ساخته می‌شدند (Tusi, 1969: 124-148). آگینه‌ها که با گداختن و شکل‌دهی سنگ آگینه به دست می‌آمدند، با گرد مس نقاشی می‌شدند. ظروف شیشه‌ای که به‌مرور شفافیت خود را از دست داده بودند، با مغنسیا دوباره تمیز می‌شدند (Kashani, 1966: 184). استفاده از مشربه‌های چینی بیشتر در مجالس اشراف رواج داشت (Samarqandi, 2009: 275). کوزه‌ها عمدتاً بدنه‌ای گشاد و دهانه‌ای تنگ داشتند و به نوع لوله‌دار آن‌ها «جوشکه» می‌گفتند (Boshaq At'ameh Shirazi, 2003: 159). تنگ‌هایی از فلزاتی مانند برنج، مفرغ و مس نیز که سطح آن‌ها با کنده‌کاری تزئین شده بود، از این دوره باقی مانده‌اند. این تنگ‌ها دارای دسته و لوله بودند (Ehsani, 1989: 205). تنگ‌های سفالی با سرهایی به شکل خروس و دیگر حیوانات نیز ساخته می‌شدند (Wilson, 2004: 40). اگرچه معمول بود که افراد از یک کوزه می‌نوشیدند و آدابی نیز در ارتباط با این شیوه شکل گرفته بود، گاهی برای نوشیدن از «پنگان» (N/A, 1991: 161) یا لیوان‌های مسی و برنجی استفاده می‌کردند (Clavijo, 1965: 164). تنگ‌ها و کوزه‌هایی از جنس‌های مختلف، از جمله سفالی، فلزی، آگینه، چینی و سنگی، به‌فراوانی در بیشتر محوطه‌های باستان‌شناختی ایران، از گرگان و گیلان در سواحل دریای مازندران تا سواحل خلیج فارس و از خراسان بزرگ تا رود فرات، به‌جا مانده‌اند (Great Islamic Encyclopedia, n.d.).

۴- نتیجه‌گیری

شناخت ظروف نگهداری، تهیه و صرف غذا در طول تاریخ ایران، یکی از حوزه‌های مورد توجه محققان تاریخ، هنر و اقتصاد است. حتی تلاش‌هایی نیز برای بازگرداندن این ظروف به صحنه زندگی ایرانیان در حال انجام است و تغییراتی در سبک زندگی امروزی، مانند گرایش به استفاده از ظروف مسی و افزایش تولید آن‌ها، قابل مشاهده است. تأسیسات، ابزارها و ظروف مرتبط با نگهداری مواد غذایی، پخت نان، پخت غذا و صرف آن، نقش محوری در زندگی روزمره و تأمین نیازهای غذایی ایرانیان داشته‌اند و اگرچه داده‌های اندکی در این باره باقی مانده است، این محدودیت از اهمیت آن نمی‌کاهد.

ایرانیان برای نگهداری طولانی‌مدت مواد غذایی، به‌ویژه غلات که در رأس هرم غذایی آنان قرار داشت، تأسیساتی مانند کندوها ایجاد می‌کردند که عموماً با در دسترس‌ترین مواد، یعنی خاک، ساخته می‌شد. کندوها در سراسر ایران مورد استفاده بودند، اگرچه باید در نظر داشت که متناسب با محیط جغرافیایی، ابتکارات و ابداعاتی در ساخت آن‌ها ایجاد می‌شد و از این‌رو، نمونه‌های موجود در مناطق مختلف، اندکی با شکل اصلی تفاوت داشتند. کندو در زمره زیرساخت‌های اصلی تولید و ذخیره‌سازی غذا محسوب می‌شد و نقش مهمی در امنیت غذایی خانوارها ایفا می‌کرد. دیگر مواد غذایی نیز در ظروف متناسب با ماهیت خود نگهداری می‌شدند؛ برای مثال، روغن در ظروف شیشه‌ای یا سفال لعاب‌دار ذخیره می‌شد. انواع آسیاب‌ها از دیگر تأسیسات مرتبط با حوزه غذا بودند که چندین شغل پیرامون آن‌ها شکل می‌گرفت. آسیاب‌های خانگی کوچک یا دسداس، آسیاب‌های آبی، آسیاب‌های بادی و خراسی، از انواع آسیاب‌ها در ایران، از جمله در قرون هفتم تا نهم هجری، بودند. آسیاب‌ها و آسبادهای متناسب با امکانات طبیعی و شرایط جغرافیایی ساخته می‌شدند، اما دسداس‌ها و خراسی‌ها محدودیت جغرافیایی نداشتند و در اغلب نقاط ایران مورد استفاده بودند. در فرایند طبخ نان نیز انواع ابزارها و روش‌ها به کار برده می‌شد. پخت نان در تنور و روی ساج، عمومی‌ترین شیوه‌های تهیه نان بودند، اما نان با روش‌های دیگری نیز آماده می‌شد که رواج کمتری داشتند.

ظروف خانگی مورد استفاده ایرانیان در مطبخ را می‌توان به چند دسته تقسیم کرد: ظروف سفالی (پرکاربردترین)، ظروف فلزی، ظروف بلوری، ظروف سنگی و ظروف گیاهی و چرمی. درباره این ظروف، چند قاعده قابل مشاهده است:

۱. مصالح در دسترس و بومی بودن اکثر ظروف: مهم‌ترین مؤلفه در این زمینه، مصالحی بود که متناسب با شرایط جغرافیایی در دسترس قرار داشت. در ایران، چنان‌که می‌دانیم، اقلیم عمدتاً خشک است و به‌طور طبیعی، خاک بیشترین مواد قابل استفاده را فراهم می‌کرد. به همین دلیل، کدو، تنور و ظروف نگهداری و صرف غذا، در گستره‌ای بسیار وسیع، از خاک تهیه می‌شدند. پس از آن، ظروف فلزی در رده دوم قرار داشتند و عمده‌ترین آن‌ها از مس، برنج، قلع، روی و فولاد ساخته می‌شدند. ظروف چوبی نیز از چوب درختان مقاوم ساخته می‌شدند. از دیگر ظروف با منشأ گیاهی می‌توان به انواع سبدهای بافته‌شده از الیاف گیاهی اشاره کرد. اما ظروف شیشه‌ای و چینی و به‌طور کلی کالاهای وارداتی، به دلیل قیمت بالا، مصرف کمتری داشتند و بیشتر به اقشار بالاتر اختصاص داشتند.

۲. تناسب قیمت ظروف با جایگاه اقتصادی اقشار مختلف: خریداران ظروف ارزان‌قیمت، عمدتاً از اقشار پایین جامعه بودند. برای مثال، ظروف سفالی ساده را بیشتر فرودستان تهیه می‌کردند، درحالی‌که ظروف سفالی مورد استفاده اشراف دارای تزئینات و لعاب‌کاری بودند. همچنین ظروف فلزی مورد استفاده مردم عادی، عمدتاً به دیگ مسی و کارد محدود می‌شد، اما همین ظروف در میان اقشار بالا، با هنر کنده‌کاری تزئین می‌شدند، قیمت بالاتری داشتند و عمدتاً در زمره آثار هنری به شمار می‌آمدند.

۳. احکام شرعی: ممنوعیت استفاده از برخی مواد، مانند طلا و نقره، از دیگر عوامل مؤثر بود. این ممنوعیت گاه با بی‌توجهی اقشار بالا روبه‌رو می‌شد، اما توسط مردم عادی رعایت می‌گردید. همچنین تأکید بر استفاده از کوزه سرگشاده در مواقعی که چند نفر بر سر یک سفره حضور داشتند، از دیگر مواردی بود که بر ساخت و کاربرد ظروف تأثیر می‌گذاشت.

۵- سپاسگزاری

نویسنده از اساتید خود به‌ویژه دکتر هادی وکیلی عضو هیئت علمی دانشگاه فردوسی برای پیشنهاد موضوع جذاب خوراک تشکر می‌کند.

۶- تضاد منافع

نویسنده هیچ گونه تضاد منافی را اعلام نمی‌کند.

۸- منابع

Abu Nasri Heravi, Q., (1968). (*Resaleh-ye Tarigheh*). Compiled by Mayel Heravi. Tehran: Bonyad-e Farhang-e Iran. [In Persian]

Adib Neyshaburi, B., (1967). *Al-Mirqat*. Edited by Seyyed Jafar Sajjadi. Tehran: Bonyad-e Farhang-e Iran. [In Persian]

Afshar, I., (1981). *An Introduction to Safavid Cuisine*. Tehran: Soroush. [In Persian].

Alavi Beyg, S., (2020). Pottery Kilns, Specialized Production, Industrial Sites, House-Society: An Inverted Interpretation of Archaeological Findings from Tapeh Pardis. *Pajhuheshname-ye Enteqadi-ye Matn va Barnameh-ha-ye Olum-e Ensani*, September 2020, pp. 251-279. [In Persian]

- Shahi Sabzevari, A., (1969). *Divan of Amir Shahi Sabzevari*. Edited by Saeed Hamidian. Tehran: Ibn Sina. **[In Persian]**
- Bader Mohammad Dehdar, Q., (1971). *The Rule for Brothers (Dastur al-Ekhavan)*. Edited by Saeed Najafi Asadollahi. Tehran: Bonyad-e Farhang-e Iran. **[In Persian]**
- Bahmani, P., & Mortazaei, S., (2012). Introducing Style in Ancient Iranian Products (A Case Study of Household Utensils from the First to Fifth Centuries AH). *Jelve-ye Honar*, Spring and Summer 2012, No. 7, pp. 5-13. **[In Persian]**
- Boshaq At'ameh Shirazi, A., (2003). *The Complete Works of Basheq At'ameh Shirazi*. Edited by Mansoor Rastegar Fasaai. Tehran: Miras-e Maktoob. **[In Persian]**
- Behnia, M., (2003). The Sanctity of Wheat and Bread in History and in Monotheistic Religions. *Name-ye Farhang*, No. 48, pp. 142-147. **[In Persian]**
- Bukhari, S., (2004). *The Companion of the Seekers and Provision for the Wayfarers*. Edited by Khalil Ibrahim Sari Oghli, compiled by Tawfiq H. Sobhani. Tehran: Anjoman-e Asar va Mafakher-e Farhangi. **[In Persian]**
- Damashqi, Shams al-Din Abu Abdollah Mohammad ibn Abi Taleb (1978). *The Choicest of the Age (Nokhbat al-Dahr)*. Translated by Hamid Tabibian. Tehran: Farhangestan-e Adab va Honar-e Iran. **[In Persian]**
- Ebrahimzadeh, A., & Salehi Kakheki, A., (2019). The Role and Function of Pottery Vessels in the Oil Press Houses of Isfahan Province. *Pajhuhesh-e Honar*, Spring and Summer 2019, No. 17, pp. 47-60. **[In Persian]**
- Ehsani, M., (1989). *Seven Thousand Years of Metalworking Art in Iran*. Tehran: Elmi Farhangi. **[In Persian]**
- Encyclopedia of the World of Islam. Entry: Bolour (Crystal). **[In Persian]**
- Esfizari, Moin al-Din Mohammad al-Zamji (n.d.). *Gardens of Paradise in Describing the City of Herat*. Compiled by Mohammad Es'haq. Calcutta: Baptist Mission Press. **[In Persian]**
- Farid Esfahani, Khajeh Farid al-Din Ahval Esfaryeni (2002). *Divan of Farid Esfahani*. Edited by Mohsen Kiyani. Tehran: Anjoman-e Asar va Mafakher-e Farhangi. **[In Persian]**
- Fasihi Khafi, Ahmad ibn Jalal (1960). *The Summary of Fasihi (Mojmal-e Fasihi)*. Edited by Mahmud Farrokh. Mashhad: Tus. **[In Persian]**
- Fadāi, M., (2008). "Comparison of Form and Content of Metal Vessels from Shiraz in the Ilkhanid Period." *Ketab-e Mah-e Honar*, No. 117, pp. 26-35. **[In Persian]**
- Floor, W., (2023). *The History of Bread in Iran*. Translated by Saba Karkheiran. Tehran: Iran Shenasi. **[In Persian]**
- Gawān, Khwājah 'Imād al-Dīn Mahmūd (2002). *Vistas of Composition (Manāzer al-Ensha')*. Edited by Ma'sumeh Ma'dan Kan. Tehran: Asar. **[In Persian]**
- Clavijo, R., (1965). *The Embassy to Tamerlane*. Translated by Mas'ud Rajabnia. Tehran: Bongah-e Tarjomeh va Nashr-e Ketab. **[In Persian]**
- Great Islamic Encyclopedia. Entries: Kandu (Beehive), Asiya (Mill), Tong. **[In Persian]**
- Hafez-e Abru, Shihab al-Din Abdollah ibn Lutf Allah (1970). *The Geography of Hafez-e Abru*. Compiled by Mayel Heravi. Tehran: Bonyad-e Farhang-e Iran. **[In Persian]**
- Hosseini, S., sh., and Ali Vandesh'ari (2020). A Comparative Study of the Form and Motif of Metal and Glass Vessels in the 11th and 12th Centuries CE. *Motale'at-e Tatbiqi-ye Honar*, Fall & Winter 2020, pp. 31-46. **[In Persian]**
- Ibn Akhwah, Mohammad ibn Ahmad Qureshi (1981). *Municipal Ordinance in the Seventh Century: A Translation of Ma'alim al-Qurba fi Ahkam al-Hisba*. Translated by Ja'far Sho'ar. Tehran: Bongah-e Tarjomeh va Nashr-e Ketab. **[In Persian]**

- Ibn Arabshah, Ahmad ibn Mohammad (1960). *Wonders of Destiny and Anecdotes in the History of Timur*. Translated by Mohammad Ali Najati. Tehran: Bongah-e Tarjomeh va Nashr-e Ketab. **[In Persian]**
- Ibn Hawqal, Abolghasem Mohammad (1966). *The Face of the Earth (Suwar al-Aqalim)*. Translated by Ja'far Sho'ar. Tehran: Bonyad-e Farhang-e Iran. **[In Persian]**
- Ibn Yamin Faryumadi, Amir Mahmud (1965). *Divan of Poems*. Edited by Hosseinali Bastani Rad. Tehran: Sana'i. **[In Persian]**
- Istakhri, Abu Ishaq Ibrahim (1968). *Al-Masalik wa al-Mamalik*. Translated by Mohammad ibn Abdullah Tostari. Tehran: Sokhan. **[In Persian]**
- Jami, Abd al-Rahman (1990). *Baharistan*. Edited by Y. Adib. Tehran: Saber. **[In Persian]**
- Kashani, Abu al-Qasem Abdollah (1966). *The Brides of Jewels and Rare Precious Objects ('Arā'is al-Javāhir wa Nafā'is al-Aṭā'ib)*. Compiled by Iraj Afshar. Tehran: Anjoman-e Asar-e Melli. **[In Persian]**
- Kashefi Sabzevari, Mowlana Hossein (1971). *The Sultan's Book of Fotovvat (Fotovatnameh-ye Soltani)*. Compiled by Mohammad Jafar Mahboub. Tehran: Bonyad-e Farhang-e Iran. **[In Persian]**
- Khowi, Hassan ibn Abd al-Mo'men (2000). *The Collected Works of Hesam al-Din Khowi*. Edited by Soghra Abbaszadeh. Tehran: Miras-e Maktoob. **[In Persian]**
- Khuzā'i, Ya'qūb (2020). *Three Behavioral Patterns of Iranian Cuisine*. Pajhuhesh-ha-ye Ensanshenasi-ye Iran, September 2020, No. 19, pp. 257-278. **[In Persian]**
- Khwajah Hasan Dehlavi (2006). *Fava'ed al-Fava'ed*. Edited by Tawfiq H. Sobhani. Tehran: Zavvar. **[In Persian]**
- Kordi Neyshaburi, Yaqub ibn Ahmad (1976). *The Book of Eloquence (Ketab al-Bolgha)*. Edited by Moqtada Minovi. Tehran: Bonyad-e Farhang-e Iran. **[In Persian]**
- Mahouzi, M., (1998). "Wheat, Bread, and Their Related Concepts in Persian Literature and Islamic-Iranian Culture." *Nameh-ye Parsi*, No. 11, pp. 99-113. **[In Persian]**
- Majd Khafi (1966). *The Garden of Paradise (Rowzah-ye Khold)*. Edited by Mahmud Farrokh, compiled by Hossein Khadiv Jam. Tehran: Zavvar. **[In Persian]**
- Mirza Hasan Khan (1963). *The Geography of Isfahan*. Compiled by Manouchehr Sotoudeh. Tehran: Moassesesh-ye Motale'at va Tahqiqat-e Ejtemai-ye Daneshgah-e Tehran. **[In Persian]**
- Mobasheri, M., (2008). *Popular Culture in the Masnavi*. Tehran: Sazman-e Chap va Entesharat. **[In Persian]**
- Maghdasi, Abu Abdollah Mohammad ibn Ahmad (1982). *The Best Divisions for the Knowledge of the Regions (Ahsan al-Taqaṣim fi Ma'refat al-Aqalim)*. Translated by Ali Naghi Monzavi. Tehran: Sherkat-e Mo'alefan va Motarjeman-e Iran. **[In Persian]**
- Mas'ūdī, 'Alī ibn al-Ḥusayn. (1999). *Murūj al-dhahab wa ma'ādin al-jawhar* (A. Payandeh, Trans.). Tehran: Elmi va Farhangi Publishing Company.
- Mostowfi, Hamdollah ibn Abi Bakr (1915). *The Delight of Hearts (Nuzhat al-Qolub)*. Compiled by Guy Le Strange. Leiden. **[In Persian]**
- Mostowfi, Hamdollah ibn Abi Bakr (1957). *The Delight of Hearts (Nuzhat al-Qolub)*. Compiled by Mohammad Dabir Siaghi. Tehran: Tahuri. **[In Persian]**
- Mostowfi, Hamdollah ibn Abi Bakr (1960). *The Selected History (Tarikh-e Gozideh)*. Compiled by Abd al-Hossein Nava'i. Tehran: Amir Kabir. **[In Persian]**
- N/A - (1961). *The Regions of the World (Hodud al-Alam)*. Compiled by Manouchehr Sotoudeh. Tehran. **[In Persian]**
- N/A - (1991). *Treatises of the Chivalrous (Resa'il-e Javanmardan)*. Edited by Morteza Sarraf. Tehran: Mo'in. **[In Persian]**

- N/A - (2001). *The States and Sayings of Khwajah Abdullah Ansari*. Edited by Aref Nowshahi. Tehran: Nashr-e Daneshgahi. **[In Persian]**
- Najafi, S., (2021). Morphology of Ceramic Food Vessels. *Honar-ha-ye Sana'ti-ye Iran*, Fall & Winter 2021, No. 2, pp. 89-104. **[In Persian]**
- Nakhjavani, Mohammad ibn Hindu Shah (1976). *Sahah al-Fors*. Compiled by Abd al-Ali Ta'ati. Tehran: Bongah-e Tarjomeh va Nashr-e Ketab. **[In Persian]**
- Nakhshabi, Zia al-Din (1993). *Tuti-Nameh*. Edited by Fathollah Mojtaba'i and Gholamali Arya. Tehran: Manouchehri. **[In Persian]**
- Nava'i, Mir Nezam al-Din 'Ali Shir (1984). *Majalis al-Nafa'is*. Compiled by Ali Asghar Hekmat, translated by Sultan Mohammad Fakhrī Harati and Hakim Mohammad Shah Qazvini. Tehran. **[In Persian]**
- Nowdehi, K., and Vakili, h., (2015). Food Shops and Ready-Made Foods in Islamic Iran (8th to 13th Centuries CE). *Tarikh va Farhang*, Fall & Winter 2015, No. 95, pp. 55-83. **[In Persian]**
- 'Obayd Zakani, Nezam al-Din 'Obayd-Allah (2005). *The Complete Works of 'Obayd*. Edited by Parviz Atabaki. Tehran: Zavvar. **[In Persian]**
- Qasemi Qasemvand, Y., and Shokraei Fard., f., (2019). A Study of Inscriptions on Metal Vessels in the National Museum. *Pajhuhesh dar Honar va Olum-e Ensani*, February 2019, pp. 37-47. **[In Persian]**
- Qavam Faruqi, E., (2006). *The Muniri Book of Honor or the Ebrahimi Culture (Sharafnameh-ye Maniri ya Farhang-e Ebrahimi)*, Vol. 1. Edited by Hakimeh Dabiran. Tehran: Pajhuheshgah-e Olum-e Ensani va Motale'at-e Farhangi. **[In Persian]**
- Qazvini, Zakariya ibn Mohammad (2001). *Monuments of the Lands and Chronicles of the Servants (Āthār al-Bilād wa Akhbār al-'Ibād)*. Beirut. **[In Persian]**
- Qomi, Hasan ibn Mohammad (1934). *The History of Qom*. Translated by Hasan ibn Ali ibn Hasan ibn Abd al-Malik. Compiled by Jalal al-Din Tehrani. Tehran: Karang. **[In Persian]**
- Razani, M., and colleagues (2019). A Comparative Study of the Manufacturing Process in Prehistoric Stonecraft of Southeastern Iran and the Mashhad Herkareh Stone in the Contemporary Era. *Motale'at-e Bastanshenasi-e Parseh*, Spring 2019, pp. 57-76. **[In Persian]**
- Sahāh al- 'Ajam* (1987). Edited by Gholam-Hossein Beygdeli. Tehran: Vahid. **[In Persian]**
- Saheb-e Shabankareh'i (2010). *The Heart-Gladdening Notebook (Daftar-e Delgoshā)*. Edited by Gholamhossein Mehraabi and Parvaneh Kiyani. Shiraz: Avand Andisheh. **[In Persian]**
- Samarqandi, Kamal al-Din Abd al-Razzaq (1993). *The Rise of the Two Auspicious Planets and the Confluence of the Two Seas*. Compiled by Abd al-Hossein Nava'i. Tehran: Motale'at va Tahqiqat-e Farhangi. **[In Persian]**
- Samarqandi, Mohammad ibn Borhan al-Din (2009). *The Chain of the Gnostics and the Memoir of the Truthful*. Edited by Ehsanollah Shokrallahi. Tehran: Ketabkhaneh, Muzee va Markaz-e Asnad-e Majles-e Shora-ye Eslami. **[In Persian]**
- Sheybani, M., (1987). *Sahah al-Ajam*. Compiled by Gholamhossein Bigdeli. Tehran: Vahid. **[In Persian]**
- Sultan Mahmud ibn Mohammad ibn Mahmud (2009). *The Manners of Hosts and Provisions for Diners (Adab al-Mazaifin wa Zād al-Aklin)*. Compiled by Iraj Afshar. Tehran: Miras-e Maktoob. **[In Persian]**
- Ta'i Sajjasi, Es'haq ibn Ebrahim (1989). *Farayed al-Soluk*. Edited by Nurani Vesal and Gholamreza Afrasiabi. Tehran: Pazhang. **[In Persian]**
- Tohidi, F., (1999). *The Craft and Art of Iranian Pottery*. Tehran: SAMT.
- Tusi, Khwajah Nasir al-Din Mohammad ibn Mohammad (1969). *The Ilkhanid Tansukhnameh*. Annotated by Mohammad-Taqi Modarres Razavi. Tehran: Bonyad-e Farhang-e Iran. **[In Persian]**

Mohammad-Taqi Modarres Razavi. Tehran: Bonyad-e Farhang-e Iran. **[In Persian]**

Wilson, Allen, James (2004). *Islamic Pottery*. Translated by Mahnaz Shayestehfar. Tehran: Institute for Contemporary Art Studies. **[In Persian]**.

Journal Pre-proof