

Meat consumption and its variety in the Achaemenid Period

Faezeh Rahimi^{*}, Kolsoum Ghazanfari^{}**

Abstract

Food and its types in the Achaemenid Empire are among the topics related to the social history of this period. Meat and its types are among the foods consumed in the ancient world. Remaining documents from the Achaemenid era show its prevalence in the court and among the people. What kind of meat consumed in the Achaemenid period is the main issue of present paper, which is considered important in clarifying issues related to social, economic, cultural and political life of this period? We used various sources such as Persepolis tablets, inscriptions, written texts, etc. our investigation shows that the geographical conditions of the Achaemenid Empire were such that access to various types of meat was possible through hunting or breeding animals and birds. The economic situation of the people living in the Achaemenid Empire, which was due to their social status or profession, played a decisive role in how and to what extent this type of food was available. In addition, the available evidence, especially the data from the Persepolis tablets, indicate meat and its types as an important components of the food basket of the court and courtiers.

Keywords: Achaemenid court; beasts; sheep; birds; ducks.

* M.A in Ancient History, Tehran University, Tehran, Iran. inshushinak67@gmail.com

** Assistant professor of Ancient History, Tehran University, Tehran, Iran (Corresponding Author),
k.ghazanfari@ut.ac.ir

Date received: 22/6/2022, Date of acceptance: 31/10/2022



Copyright © 2018, This is an Open Access article. This work is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

مصرف گوشت و انواع آن در دوره هخامنشی

فائزه رحیمی*

کلثوم غضنفری**

چکیده

خوراک و انواع آن در شاهنشاهی هخامنشی از جمله موضوعات مربوط به تاریخ اجتماعی این دوران است. گوشت و انواع آن از خوراکی‌های مصرفی در دنیای باستان بوده است و اسناد و مدارک باقیمانده از عصر هخامنشی از مصرف آن در دربار و میان مردم حکایت دارد. موضوع پژوهش حاضر بررسی انواع گوشت مصرفی در دوره هخامنشی بر اساس مستندات باقیمانده است، که خود می‌تواند در روشن ساختن مسائل مربوط به حیات اجتماعی، اقتصادی و فرهنگی این دوران مفید باشد. روش انجام پژوهش توصیفی-تحلیلی و شیوه گردآوری داده‌ها کتابخانه‌ای است و طی آن منابع متعددی همچون کتیبه‌ها، اسناد و منابع کلاسیک یونانی مورد بررسی قرار گرفته است. بررسی‌ها نشان می‌دهد که گوشت و انواع آن از اجزای مهم سبد غذایی دربار و درباریان به شمار می‌آمد و شکار و پرورش حیوانات دو راه تامین گوشت مصرفی بود. انواع متنوعی از حیوانات منبع تامین گوشت خوراکی بود که از مهمترین آن‌ها می‌توان به ترتیب به گوسفند، بز، گاو، اردک و غاز اشاره کرد.

کلیدواژه‌ها: دربار هخامنشی، گوشت، چارپایان، گوسفند، بز، اردک، غاز.

* کارشناسی ارشد تاریخ ایران باستان، دانشگاه تهران، ایران، تهران inshushinak67@gmail.com

** استادیار تاریخ ایران باستان، دانشگاه تهران، ایران، تهران (نویسنده مسئول)، k.ghazanfari@ut.ac.ir

تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۴/۱، تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۰۸/۹



Copyright © 2018, This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International, which permits others to download this work, share it with others and Adapt the material for any purpose.

۱. مقدمه

تغذیه مهم‌ترین عامل بقای زندگی است، بنابراین انسان‌ها همیشه در تلاش برای پاسخگویی به این نیاز اساسی بوده‌اند. آگاهی از خوراک، انواع آن، راه‌های دستیابی بدان، هنجارها و سلیقه‌های هر قوم که از عناصر تشکیل دهنده زندگی روزانه مردم است ذیل مباحث تاریخ اجتماعی قرار می‌گیرد. در تاریخ اجتماعی انواع مختلف روابط اجتماعی در بستر تاریخی بررسی و مطالعه می‌شود. ارتباط مردم با مردم از اشکال روابط اجتماعی است که خود شامل مجموعه اجزا و عناصر تشکیل دهنده زندگی روزانه مردم در اعصار تاریخی است. این حوزه از تاریخ اجتماعی در ایران تاکنون چندان مورد توجه قرار نگرفته و انجام پژوهش‌های استناد محور در این حوزه از جمله شیوه‌های مناسب جهت افزایش آگاهی‌های تاریخی است. پژوهش پیش رو مصرف انواع گوشت را در شاهنشاهی هخامنشی مورد توجه قرار می‌دهد و تلاش دارد با تکیه بر منابع مستند دریچه نوینی را در خصوص یکی از انواع مهم خوراک عصر هخامنشی یعنی گوشت و انواع آن بگشاید و میزان اهمیت و توجه به آن را در فرهنگ غذایی این عصر تا حد امکان روشن نماید. از مشکلات پیش روی پژوهشگر امروزی در بررسی این مساله شناخت شیوه طبقه‌بندی مواد غذایی در عصر هخامنشی و اینجا به‌طور مشخص گوشت است که بر اساس منابع باقیمانده از این عصر نمی‌توان در مورد آن سخن گفت. برای حل این مشکل به ناچار از طبقه‌بندی امروزی استفاده شد و دسته‌بندی انواع گوشت نیز بر این اساس صورت گرفت.

در مورد خوراک در دربار هخامنشی آثاری منتشر شده است که پاره‌ای از آن‌ها می‌تواند به نوعی مورد استفاده مقاله حاضر قرار گیرند. هاید ماری کخ در *از زبان داریوش*^۱ هنگامی که به مساله جیره‌های دریافتی کارگران شاغل در تخت جمشید پرداخته با ذکر عناوین مختلف شغلی جیره دریافتی آنها را بررسی و مقایسه کرده است و گوشت نیز از آن جمله است. هدف این اثر بررسی انواع گوشت و مصرف آن نیست و اشاره مولف به این موضوع تنها به دلیل بررسی محتوایی الواح است. لویس در مقاله «خوراک شاهنشاه»^۲ ابتدا به بررسی لیست ارائه شده توسط پولیانوس می‌پردازد و به صورت محدودی به سیاست‌ها و برنامه‌های غذایی دربار هخامنشی اشاراتی می‌کند. وی معتقد است که غذای دربار با دقت و از روی صرفه‌جویی تهیه می‌شده است. در متن این مقاله گوشت یکی از اقلام مصرفی خوراک شاه است ولی بررسی در مورد انواع و چگونگی مصرف آن جدا از خوراک شاه

صورت نگرفته است. یانکوویچ در مقاله «توشه‌های سفر در بابل هزاره اول قبل از میلاد»^۳ به مطالعه میزان جیره‌های مسافرتی کارگران بابل در هزاره اول ق.م که سلسله هخامنشی نیز در این محدوده زمانی قرار دارد پرداخته است. او با بررسی گروه‌های کارگری، کارفرمایان آنها و میزان و چگونگی پرداخت جیره‌ها سعی در اثبات این مساله دارد که میزان جیره‌ها بگونه‌ای تعیین شده است که فرد با فروش مازاد آن بتواند سایر احتیاجات خود را نیز برطرف سازد. در این پژوهش تاکید بر بررسی توشه‌های سفر در بابل است که گوشت نیز در آن شمار است. این پژوهش مطلبی در مورد انواع گوشت و مصرف آن در دیگر زمان‌ها و مناطق شاهنشاهی ندارد. هنکلمن در مقاله «خوراک مصرفی شاه: خوان داریوش، ایردبمه، ایرتشدونه و ساتراپ وی کرکیش»^۴ سیستم تغذیه دربار هخامنشی را مورد بررسی قرار داده است. وی با بهره‌گیری از الواح باروی تخت جمشید سعی در اثبات این مساله دارد که دربار هخامنشی برخلاف گفته مورخان کلاسیک نه تنها تجمل‌گرا نبوده بلکه هر وعده غذایی آنها از روی برنامه و میزان‌های معین تهیه می‌شده و گروهی به بزرگی پانزده هزار نفر را غذا می‌داده است. نویسنده در مقاله دیگری^۵ به بررسی چندین نمونه از مراسمات دینی دربار هخامنشی می‌پردازد. او با ارائه مستندات نشان می‌دهد که برخلاف نظر محققانی چون هایدماری کخ که معتقد بودند دربار هخامنشی به دلیل زردشتی بودن احشام را ذبح نمی‌کرده‌اند، نه تنها اینگونه مراسم را سازماندهی می‌کرد بلکه حیواناتی را برای قربانی در این آیین‌ها تخصیص می‌داد و پس از اتمام مراسم، باقیمانده گوشت قربانی را بین گروه‌های کارگری مستقر در تخت جمشید توزیع می‌کرد. مقالات یادشده به صورت کلی به موضوع تغذیه در دربار هخامنشی می‌پردازد که گوشت هم در آن نقش داشته و تمرکزی بر انواع گوشت و جزئیات مربوط بر آن که در این پژوهش مد نظر است ندارد. لولین‌جونز در کتابش *شاه و دربار در ایران باستان*^۶ به مطالعه ساختار داخلی و آداب و رسوم دربار هخامنشی پرداخته که در ضمن آن به استفاده از خوراک‌هایی ویژه در رسوم آیینی اشاره کرده که گوشت نیز در آن شمار است. مولف در این اثر به توضیح در مورد خوراک می‌پردازد و گوشت چندان مورد توجه او نیست. او معتقد است که این گونه آداب و رسوم شکلی آیینی شده از ایدئولوژی دربار هخامنشی بوده است.

منابع موجود برای مطالعه تاریخ خوراک و مصرف گوشت در عصر هخامنشی به دو دسته تقسیم می‌شود: آثار باستان‌شناختی و منابع کلاسیک یونانی. از آثار باستان‌شناختی می‌توان الواح بارو و خزانه تخت جمشید، اسناد معابد و تجارت‌خانه‌های بابلی، نقوش

باقیمانده از این عصر و... را نام برد. از دسته دوم تواریخ هرودوت، آناکسیس و سیرت کورش کسنفون، ایندیکا آریان، بزم فرزنانگان آتانیوس^۷ و جغرافیای استرابو قابل استفاده است که البته در استفاده از آنها باید احتیاط لازم صورت گیرد.

۲. گوشت و انواع آن

در دوره هخامنشی به سبب وسعت قلمرو و شرایط آب و هوایی و جغرافیایی متفاوتی که در بخش‌های مختلف سرزمین آنان حاکم بوده امکان رشد و نمو انواع احشام، ماکیان و آزیان که منابع تامین‌کننده انواع گوشت به‌شمار می‌روند وجود داشته است. مدارک و مستندات باقیمانده نشان می‌دهند که در این دوره نیز همچون اعصار گذشته شکار و پرورش حیوانات دو راه دستیابی به این گروه از مواد غذایی بوده است. شکار حیوانات ابتدایی‌ترین روش دستیابی به منابع تامین‌کننده انواع گوشت است که در ایران سابقه‌ای بس کهن دارد (بنگرید به گیرشمن ۱۳۷۵: ۱۰).^۸ این شیوه ارتزاق با پیشرفت تمدن و فرهنگ آدمی ابعاد و کارکردهای تازه‌ای به خود گرفت و تبدیل به وسیله‌ای برای تفنن و سرگرمی قشر ممتاز یعنی اشراف و درباریان شد که از طریق آن رزم بیاموزند و بر مهارت و دلاوری خود بیفزایند. از طریق منابع کلاسیک می‌دانیم که در این عصر جوانان طبقه ممتاز تعلیم می‌دیدند و شکار می‌آموختند (Strabo 15.3.8; Xenophon Cyr. I.2.3-16; Ana. I.9.2-6). در منابع کلاسیک شاهنشاهان هخامنشی همچون فرمان‌روایان گذشته علاقمند به شکار هستند و در ماه چندین مرتبه به شکار می‌روند (Xenophon Cyr. VIII.1.3). شکار حیوانات در نخجیرگاه‌های باز و محصور اسباب تفنن و تفریح و همچنین حکم آماده‌سازی برای رزم را برای شاه هخامنشی داشت که مهارت و شجاعت را خود در صحنه نبرد به معرض نمایش می‌گذاشت. شاهنشاه نه تنها در جنگ بلکه در شکار نیز در جایگاه رهبری قرار داشت (Xenophon Cyr. I.2.10; Shahbazi 2004). مهم‌ترین منابع اطلاعاتی ما در این رابطه مورخان یونانی و رومی از جمله کسنفون، استرابون و کتسیاس هستند که به دفعات به این مساله پرداخته‌اند و شواهد باستان‌شناسی نیز گزارش آنان را تایید می‌کند.

شواهد و مستندات نشان می‌دهند که شکار شاهان هخامنشی عمدتاً در پردیس‌ها^۹ و نخجیرگاه‌های باز صورت می‌گرفته است. پردیس‌های سلطنتی از جمله مکان‌های پرورش حیوانات بودند که پژوهشگران آن‌ها را به نوعی باغ‌های گیاهی و جانوری می‌دانند (بنگرید

به: بریان ۱۳۹۲ ج ۱: ۴۴۷). بر اساس گزارش منابع شاهان نمونه‌های تازه گیاهان و جانوران را در آنجا گرد می‌آوردند. پردیس شکارگاه‌های اختصاصی سلطنتی بود و جانوران اهلی و وحشی بسیاری در آنجا پرورش می‌یافت. در واقع پردیس نمود کیهانی واقعیت زیست محیطی، گیاهی و جانوری قلمرو شاهنشاهی در مقیاسی کوچک‌تر بود (همان: ۳۱۳). بر اساس گزارش کسنفون، استرابون، کوئیتوس کورتیوس و کتسیاس پردیس‌های شاهان در مناطق مختلف کارکردهای متنوعی داشته‌اند و علاوه بر مزارع، باغات و تاکستان‌ها، مکانی برای شکار شاهنشاه نیز محسوب می‌شد (برای بررسی گزارش این منابع بنگرید به همان: ۳-۵۰۲). پادشاهان ایرانی دستور به ساخت پردیس می‌دادند و علاوه بر درختان و گیاهان خاص، حیواناتی را که در لشگرکشی‌های خارجی می‌دیدند گرد می‌آوردند (Xenophon Ana. I.4.10; II.4.14). افزون بر پردیس‌ها، شاهان به شکار در نخچیرگاه‌ها یا شکارگاه‌های باز نیز اقدام می‌کردند که در منابع همچون کوروش نامه، آناباسیس و هلنیکا اشاراتی بدان وجود دارد.

وجود منابع گوشتی در این عصر در اشکال مختلف به معنای دسترسی مساوی همه اقشار جامعه به آن‌ها نبوده است. چراکه قیمت انواع گوشت آنقدر پایین نبوده که همه مردم بتوانند به یک نسبت آن را در سبد غذایی خود داشته باشند. داده‌های برآمده از الواح بارو و خزانه تخت جمشید و مقایسه موردی افرادی با مناصب مهم همچون پرنکه (Parnaka)، عمومی داریوش اول و رئیس تشریفات دربار هخامنشی، با سایر کارگران دربار خود گواه روشنی بر این مسئله است که در ادامه به آن خواهیم پرداخت.

از مسائل مرتبط با گوشت در این عصر بحث وجود جیره‌های گوشتی بر اساس اسناد باقیمانده است. در مورد میزان رواج پرداخت حیوانات و گوشت به عنوان دستمزد اطلاع دقیقی نداریم اما پرداخت جیره‌های گوشتی در دو حالت انجام می‌گرفت.^۱ نخست اینکه فرد به سبب موقعیت اجتماعی خاص و بالایی که داشت واجد دریافت آن می‌شد به‌عنوان نمونه افراد بلندپایه‌ای چون پرنکه^{۱۱} یا افرادی چون زنان سلطنتی از این دست جیره‌ها دریافت می‌کردند. حالت دیگر تخصص افراد در انجام امور خاص بود. در لوح PF 1793^{۱۲} از اسناد بارو به تقسیم جیره گوشت بین مهربانی که اسب‌های شاهزاده را تیمار می‌کرده‌اند، اشاره شده است. افزون بر دو مورد یادشده گاه فرد مورد لطف و مرحمت شخص شاهنشاه

واقع می‌شد و می‌توانست از گوشت احشام ذبح شده در مراسم مذهبی که دربار هخامنشی متولی برگزاری آن بود، بعنوان بخشی از جیره خود بهره برد (Henkelman 2005 : 105).

۱.۲ گوشت قرمز

حیواناتی که منبع تامین گوشت قرمز بود شامل انواع چارپایان کوچک و بزرگ می‌شد که در مناطق مختلف قلمرو به صورت وحشی یا اهلی وجود داشت. به‌عنوان نمونه بابل از مراکز مهم تولید احشام در این دوران بوده و شواهد بسیاری در دست است که به تجاری آن نیز اشاره دارد (Dandamayev and Lukonin 1989: 219). گاو، گوسفند (میش و قوچ) و بز از جمله شناخته‌شده‌ترین منابع تولید گوشت قرمز در این دوران به‌شمار می‌روند^{۱۳} و در منابع به‌کرآت به آنان اشاره شده است. در کنار این چارپایان و در خلال گزارش‌های منابع یافته‌های باستان‌شناسی، حیوانات دیگری را نیز می‌توان نام برد که نسبت به گروه پیشین اسناد کمتری به آن‌ها وجود دارد. این حیوانات عبارتند از شتر، اسب، گوزن، گورخر و خوک.^{۱۴} در باب استفاده از گوشت اسب در تهیه غذا باید با احتیاط برخورد کرد چرا که در این خصوص تنها منابع اطلاعاتی ما تواریخ کلاسیک یونانی هستند و به نظر تحت شرایط خاص صورت گرفته است (نک. صفحات بعد). در ادامه به شکل مستند به منابع تامین‌کننده انواع گوشت قرمز و سفید در این دوران به ترتیب اهمیت مصرف آن‌ها می‌پردازیم.

گوسفند:

نام گوسفند^{۱۵} (ایلامی: UDU.NITÁ) و به تبع آن قوچ و میش^{۱۶} در الواح بارو ذکر شده است (به‌عنوان نمونه بنگرید به: PF 73, PF 74, PF 267, PF 271). نام قوچ و میش که به ترتیب به گوسفند نر و ماده اشاره دارند در قیاس با نام سایر احشام به دفعات بیشتری در این متون آمده‌اند. این دو در کنار بز نه تنها در شمار پرمصرف‌ترین احشام در ارتباط با جیره‌ها هستند بلکه در میان مالیات‌های دریافتی نیز به چشم می‌خورد.^{۱۷} در لوحه PF 57 آمده است که تعداد ۴ گوسفند به‌عنوان مالیات از مکانی به‌نام (Maturban) دریافت و به شوش برده شده است. در الواح اختصاص گوسفندانی^{۱۸} به شخص شاهنشاه^{۱۹} یا در جیره مقامات بلند پایه، برخی از کارگران وابسته به دربار، نذورات^{۲۰} و جیره سفر^{۲۱} امری به‌نسبت متداول است. در ارتباط با مطلب یادشده می‌توان به لوحه PF 645 اشاره کرد که ۲۰

راس گوسفند به پرنکه به عنوان جیره اختصاص یافته است (Kuhrt 2007: 574). در الواح PF 73 و PF 74 به ترتیب به ذبح ۴ و ۱۸ گوسفند اشاره شده و همچنین آمده که چرم این چارپایان به خزانه تحویل داده شده است. مسلماً گوشت این گوسفندان برای طبخ غذا استفاده شده اما با توجه به عدم اشاره الواح به محل مصرف نمیدانیم که در آشپزخانه دربار بوده یا به عنوان جیره به افراد وابسته به دربار تعلق گرفته است.

شواهدی که از قلمرو هخامنشی از جمله سایت باستانی قزل تپه^{۲۲} یافت شده نشان می‌دهد که در این منطقه گوسفندان اهلی و وحشی وجود داشته که گوشت آن‌ها در کنار محصولات لبنی و پشم آن‌ها توسط دامداران کوچ‌رو و کشاورزان یکجانشین مورد استفاده قرار گرفته است. بررسی استخوان‌های باقیمانده در این منطقه نشان می‌دهد که گوشت گوسفند نسبت به سایر احشامی چون بز خواهان بیشتری داشته است. به احتمال بسیار در بازارهای محلی این منطقه گوشت این چهارپا به فروش رسیده است چراکه یکجانشینان کشاورز به دلیل استفاده از پشم و محصولات لبنی تمایلی به ذبح گله‌های خود نداشته‌اند. استخوان‌های یافت شده متعلق به گوسفندانی است که عمر طولانی داشته‌اند (Xin Wu et al. 2015: 102-5).

در مراسم مذهبی دربار هخامنشی این حیوان را قربانی می‌کردند و البته این امر سابقه‌ای فراتر از عصر هخامنشی دارد.^{۲۳} نقوش ایلامی کول‌فرح شواهدی است در تایید این امر است. بر اساس اسناد باقیمانده در مراسم مذهبی لن (*Lan*) و شیپ (*Šip*)^{۲۴} که تحت نظارت دربار هخامنشی بود احشامی چون گوسفند و بز قربانی می‌شد. در لوحه شماره 1665NN آمده که در مراسم شیپ تعداد بیست و یک راس چهارپای کوچک قربانی شده و این احشام به مصرف دویست و دوازده نفر رسیده است که به احتمال کارگران درباری بوده‌اند. بر این اساس به نظر می‌رسد به هر ده نفر یک حیوان کوچک تعلق گرفته است (Razmjou 2004: 105). در لوحه شماره NN 2259^{۲۵}، ۱۴۸ راس چهارپا برای برگزاری مراسم لن که در ستایش اهوره مزدا و خدایی به نام *šišudšim* در پاسارگاد برگزار شده، اختصاص یافته است. گوشت چهارپایان قربانی شده در مراسم مذهبی لن به کارگران مرد (کورتش‌ها) داده شده است.^{۲۶}

از دیگر مناطق قلمرو هخامنشی اطلاعات محدود دیگری در مورد گونه‌های مختلف این حیوان داریم. به عنوان نمونه به واسطه گزارش هرودوت می‌دانیم که قوچ حیوان

مقدسی برای تبسی‌ها بود و زمانی که برای زئوس قربانی می‌شد گوشت آن مصرف نمی‌شد و در تابوتی در گورستان مقدس به خاک سپرده می‌شد (II. 42). برپایه نامه‌ای که داریوش به استاندار غرب فرات در خصوص وضعیت کاهنان ساکن در اورشلیم نوشته می‌دانیم که بره و قوچ در شمار حیواناتی بوده که برای خدای یهودیان قربانی می‌شده است (عزرا، باب ششم).

شواهدی وجود دارد که نشان می‌دهد که مقامات اداری تخت جمشید با وجود شمار زیاد گله‌های سلطنتی^{۲۷} گاه چارپایانی را از طریق معاوضه برای انجام مراسم مذهبی فراهم می‌آوردند. در تعدادی از الواح باروی تخت جمشید به معاوضه غله با حیواناتی مثل گوسفند و بز اشاره شده است. در الواح PF 278, PF 352 و PF 363 فردی که از روحانیون درباری است مقداری غله را با هشت بره/بزغاله معاوضه کرده است. این تعداد چهارپا قرار بوده است که طی چهار مراسم مذهبی مختلف در شهری واقع در غرب پارس هخامنشی قربانی شوند. پژوهشگران این امر را مساله‌ای اقتصادی و انجام معاملات تجاری با گروه‌های خارج از مجموعه اقتصادی تخت جمشید می‌دانند (Henkelman 2005: 137-8). افزون بر این بررسی الواحی چون شماره‌های NN 0477, NN 1022, PF 1976, PF 77, PF 78 نشان می‌دهد که در پایان هر سال مازاد اقلام خوراکی نگهداری شده در انبارهای سلطنتی چون شراب، غله و میوه که احتمال فاسد شدن آنان وجود داشته با چهارپایان کوچک و بزرگ چون گوسفند/بز، گاو و حیوانات باربر^{۲۸} مبادله می‌شده است. اشراف پارسی، جمعیت روستایی پارس و کارکنان دربار از جمله گروه‌هایی شرکت‌کننده در اینگونه مبادلات هستند. قبایل پارسی کشاورز-دامدار نیز از جمله گروه‌هایی بودند که تولیدات خود را با مازاد انبارهای سلطنتی معاوضه می‌کردند (Henkelman 2005: 146, 152). منابع کلاسیک همچون استرابو و آریان در گزارش یورش اسکندر به قلمرو هخامنشیان در باب قبایل دامداری که در زاگرس سکونت داشته‌اند^{۲۹} اطلاعاتی ارائه می‌دهند. آریان در وصف اوکسیان‌ها که از جمله این قبایل بودند چنین بیان می‌کند که آنها وظیفه داشتند سالانه تعداد سی‌هزار گوسفند به‌عنوان مالیات به اسکندر بپردازند (Arrian III.4; Strabo XV.3.4). الیمائی‌ها نیز همچون اوکسیان‌ها از قبایل نیمه دامدار-نیمه کشاورز بودند. عمده فعالیت این قبایل پرورش چهارپایان بود و با در نظر گرفتن سخن آریان می‌توان گفت که آنان دارای احشام مازاد بسیاری بوده‌اند و می‌توانستند آن‌ها را با کالاهای خوراکی معاوضه نمایند (Henkelman 2005: 160-62). در کنار این مردمان می‌توان به اقوام کوچ‌رو ساکن در شمال

بلخ نیز اشاره کرد که با مقامات دربار هخامنشی به معاوضه احشام پرداخته‌اند (Xin et al. 110: 2015). بنابراین این معاوضات به جهت منافع اقتصادی صورت گرفته و بدین طریق نه تنها از فساد مازاد مصرف انبارهای شاهی جلوگیری به عمل آمده بلکه چهارپایان مورد نیاز برای قربانی از جایی به غیر از گله‌های سلطنتی تامین شده؛ چراکه زنده نگهداشتن احشام درباری از اهداف مقامات بوده است (Henkelman 2005: 164-5).

بز:

نام این حیوان را به تعدد و در کنار نام گوسفند در منابع موجود می‌بینیم.^{۳۰} اسنادی چون لوحه 2007 PF نشان می‌دهد که بز نیز همچون گوسفند در شمار احشام کوچک و استفاده از آن در این عصر رایج بوده است. براساس الواح 269 PF و 270 PF بارو می‌دانیم که این حیوان در شمار اقلام مالیاتی دریافتی دولت بوده است. بز نیز مانند گوسفند در دامداری‌های وابسته به دربار نگهداری می‌شده است تا هم به‌عنوان غذای سلطنتی استفاده شود و هم در آیین‌های دینی ذبح و قسمتی از جیره افراد را تشکیل دهد. الواح 58 PF, 62 و 63 PF به ذبح بزهای متعلق به دربار اشاره دارند که گوشت آنها مصرف شده است. گوسفند و بز از احشامی هستند که در منابع دینی به تقدیم آنها به خدایان اشاره شده و سخنی از جایز نبودن ذبح آنها در میان نیست. در این میان تنها هرودوت در هنگام توصیف آیین مصریان به قوانینی در خصوص قربانی کردن و یا عدم آن اشاره می‌کند. بر این اساس از جمله قواعد دینی مصری‌ها این بود که در معبد زئوس واقع در شهر تب تنها بز را قربانی و از کشتن گوسفند پرهیز می‌کردند. اما در معبد خدای مندس (Mendes)^{۳۱} به سبب آنکه بز حیوان نمادین این خد بود قربانی نمی‌شد و بجای آن گوسفند را قربانی می‌کردند. اهالی تبس نیز از قربانی گوسفند پرهیز داشتند (II.42). بعد از قربانی احشام برای خدایان گوشت آنان مصرف می‌شد.

بز نیز همانند گوسفند توسط قبایل گله‌دار نگهداری می‌شد و بنابراین باید اذعان داشت که مردم هم این نوع از گوشت را در سبد غذایی خود داشته‌اند. به نمونه می‌توان بر مبنای استخوان‌های یافت شده در قزل تپه از وجود گوشت بز در سبد غذایی مردمان این منطقه اطمینان حاصل کرد. این جانور به صورت اهلی در آخور یا اراضی نگهداری یا شکار می‌شد (Xin et al. 2015: 102-6). البته نکته‌ای که در مورد گوسفند و بز باید در نظر داشت این است که به دلیل اهمیت تولیدات ثانوی این احشام در آن روزگار، ترجیح نگهداری از

آنان، به صورت زنده بوده تا ذبح. این امر به خصوص در مورد بز صادق تر است چراکه در قیاس با گوسفند حجم بیشتری شیر تولید می کند.
گاو:

نام گاو در هر دو گروه از منابع یعنی آثار باستان‌شناختی و متون مکتوب آمده است. در الواح بارو به دفعات به نام این حیوان برمی‌خوریم^{۳۲} اما به طور مستقیم به مصرف گوشت آن اشاره نشده است. شواهدی وجود دارد که می‌توان این اشارات را نشان از مصرف گوشت گاو در نظر گرفت. در مجموعه الواحی که در ارتباط با مراسم مذهبی است گاو از جمله چارپایان است که در طی مراسم شیب قربانی می‌شده. تکرار نام گاو در مقایسه با چارپایان کوچکتر کمتر است: دو راس گاو در برابر چهل و هفت راس گوسفند/بز. افزون بر این در الواح بارو بارها به چرم گاو اشاره شده است. الواح PF75 و PF76 در مجموع به ۱۱۹ راس گاو اشاره دارند که پس از ذبح، چرم آنان به خزانه تحویل داده شده است. می‌توان چنین تصور کرد که گوشت آن‌ها در آشپزخانه دربار مصرف یا به‌عنوان جیره به کارگران دولتی پرداخت شده است. البته این میزان در مقایسه با چارپایان کوچکی چون گوسفند و بز بسیار کمتر است و در موارد کمی به ذبح این حیوان اشاره شده. شاید بتوان دلایل مختلفی را برای این امر برشمرد: هزینه و زمان زیادی برای رشد این حیوان لازم است و گوشت آن در مقایسه با گوسفند کیفیت پایین‌تر دارد. از سوی دیگر گاو در بخش کشاورزی کارآمد است و شیر آن نیز حجم بالایی دارد.^{۳۳} در عصر مورد بحث، مدفوع این حیوان نیز برای تامین سوخت و ادرار آن از منظر دینی پاک‌کننده‌ای مهم بوده است. می‌دانیم که گاو از جمله حیوانات مورد توجه اقوام آریایی بوده و شرایط محیطی حاکم بر قلمرو هخامنشیان اجازه پرورش این حیوان را به این مردمان می‌داده است.^{۳۴} در نقوش تخت جمشید اهالی گنداره، زرنگ، بابل و مصر برای دربار هخامنشی گاو هدیه آورده می‌آوردند (بنگرید: به شهبازی ۱۳۸۴: ۸۱، ۱۲۹). شواهدی از منطقه قزل تپه در شمال بلخ یافت شده که نشان می‌دهد این حیوان در عصر هخامنشی در این منطقه نگهداری می‌شده هر چند میزان استخوان یافت‌شده این حیوان در قیاس با سایر احشام بسیار کمتر بوده است (Xin et al. 2015: 109) که به احتمال می‌توان دلایل یادشده را عامل آن دانست.

به هر حال در اسناد و مدارک موجود بیشترین مصرف گوشت گاو در ارتباط با خوراک سلطنتی است. منابع کلاسیک از مصرف گوشت گاو در آشپزخانه دربار و برای پخت غذای

شاهانه خبر می‌دهند. آتناپوس نقل می‌کند که ایرانیان برای شاه خود چارپایانی چون گاو را به صورت درسته می‌پزند و هنگامی که هنوز گرم است بر سر سفره می‌آورند (IV.6). هرودوت نیز با اشاره به این مساله که اغنیا در روز تولدشان گاو نری را در کنار سایر احشام به صورت درسته کباب می‌کنند و می‌خورند (I. 13)، شاهدهی دیگر در باب مصرف این نوع از گوشت قرمز ارائه می‌دهد.

شتر:

در مورد مصرف گوشت شتر و سایر فرآوردهای خوراکی آن اطلاعات چندان دقیقی در دست نیست. می‌دانیم که شتر در مناطقی چون آسیای مرکزی، ایران، بلخ و عربستان برای حمل و نقل استفاده می‌شده است (لولین جونز ۱۳۹۴: ۱۷۸). منابع اشاره مستقیمی به جنبه خوراکی گوشت آن نکرده‌اند اما باید این موضوع را در نظر گرفت که دارندگان و پرورش دهندگان این حیوان حتما می‌توانسته‌اند از گوشت و محصولات لبنی آن استفاده کنند و تنها به دلیل عدم اشاره منابع نباید آن را نادیده بگیریم. به عنوان نمونه با توجه به در نظر گرفتن شرایط محیطی مناسب برای پرورش شتر در عربستان و مناطق شمال شرق قلمرو هخامنشی می‌توان تصور کرد که گوشت این چارپا و فرآورده‌های لبنی آن در رژیم غذایی مردمان این منطقه بوده می‌شده است. در تخت جمشید شتر از جمله هدایای هیات‌هایی رخیج، هرات، بلخ، پرتوه، تازیان ناحیه اردن و فلسطین است (بنگرید به: شهبازی ۱۳۸۴: ۸۱، ۸۲، ۱۳۶؛ Potts 2021: 231) که خود می‌تواند نشان از پرورش و مصرف گوشت این حیوان در آن نواحی باشد.

در الواح بارو واژه ایلامی *ANSE.A.AB.BA* به شتر اشاره دارد. الواح PF 1418, PF 1018 و PF 1786 نمونه‌هایی هستند که نام این حیوان را ذکر کرده‌اند و به جیره برای شترهای درباری اشاره دارند. در تعدادی از این الواح گاه به گله‌های شتر با تعداد بیشتر از ۵۰ اشاره شده است به عنوان نمونه در الواح PF 331 و NN 0258 به ترتیب به ۵۴ و ۶۰ شتر اشاره دارند (Potts 2021: 237). آنگونه که آمد در الواح به مصرف گوشت آن اشاره نشده با این حال استفاده از آن به عنوان خوراک امری ناممکن نبوده چه در برخی از الواح مانند لوحه PF 77 به چرم شتر هم اشاره شده^{۳۵} و می‌توان این موضوع را طرح کرد که گوشت شترهای ذبح شده در طبخ غذا توسط اقشاری که این کار را انجام می‌دادند استفاده می‌شده است. لوحه PF 1787 به شتران شاه اشاره دارد. به احتمال بسیار شترانی که به شخص شاه منسوب

بودند برای حمل و نقل عمومی که با امور اداری دربار مرتبط بود و همچنین در نبردها استفاده نمی‌شدند. اینکه این شتران برای سواری، شرکت در مسابقات یا استفاده از گوشت آنان در طبخ غذا مورد استفاده قرار گرفته‌اند با توجه به مطالب الواح به‌طور دقیق مشخص نیست (Potts 2021, 238, 244).

در سایت باستانی قزل تپه بقایایی از استخوان شتر یافت شده است. با این حال شواهد دقیقی مبنی بر اینکه این جانور صرفاً در جهت استفاده از گوشت آن پرورش داده شده یا عمدتاً برای حمل و نقل بوده در دست نیست. اگرچه می‌توان چنین انگاشت که گوشت این جاندار نهایتاً مورد استفاده قرار گرفته است (Xin et al. 2015: 102). افزون بر این در منابع کلاسیک یونانی به مصرف گوشت این حیوان اشاراتی شده است. هرآکلید کومه‌ای هنگام توصیف غذای شاهنشاه به طبخ شتر برای سفره شاهانه اشاره دارد (FGrH 689 F2). آتناپوس نیز به استفاده از گوشت شتر برای غذای شاه اشاره کرده است (IV.6).

در مورد استفاده از شیر شتر و سایر فرآورده‌های حاصل از آن در سبد غذایی این دوران اطلاعاتی در دست نیست. تنها یک مورد در منابع کلاسیک یونانی هنگام اشاره به یکی از سنت‌های مربوط به ازدواج پارسیان به مصرف مغز استخوان شتر اشاره شده است. برطبق آن داماد در روز عروسی تنها به مصرف مقداری مغز استخوان شتر و سیب بسنده می‌کرده است (Strabo XV. 3, 16).

گوزن و غزال:

اطلاعات ما در مورد گوزن و غزال بسیار اندک است چراکه در هر دو گروه از منابع موجود تنها در مواردی محدود به این چارپایان اشاره شده که آنهم در ارتباط مستقیم با خوراک نیست. گوزن به سبب آنکه جزء حیوانات وحشی و گاه نیمه آزاد بوده نامش در الواح بارو ذکر نشده است. گوزن و غزال احتمالاً در شمار حیواناتی بوده‌اند که شکار می‌شده‌اند و در شکارگاه‌های سلطنتی نگهداری می‌شده‌اند (Henkelman 2010: 686). بنابراین می‌توان گوشت آن‌ها را در شمار خوراک‌های سلطنتی ذکر کرد. در نقش برجسته‌های پلکان شمالی، هیئت نمایندگان لیبی حیوانی را حمل می‌کنند که شهبازی آن را غزال آفریقایی می‌داند (شهبازی ۱۳۸۴: ۸۱) که این نیز می‌تواند به‌عنوان شواهدی از حضور احتمالی این حیوان در پردیس‌های این عصر باشد.

در منابع یونانی نیز اشارات محدودی به مصرف گوشت غزال یا گوزن وجود دارد. از جمله می‌توان به سخنان هراکلید کومه‌ای در باب گوزن به‌عنوان غذای شاهانه اشاره کرد (FGrH 689 F2). پولیانوس در لیست خود از حدود سی راس آهو^{۳۶} به‌عنوان بخشی از مواد غذایی مورد استفاده در غذای شاهنشاه اشاره می‌کند (IV. 3.32). کسنفون نیز به‌صورتی غیر مستقیم به مصرف گوشت گوزن اشاره دارد. او طعم گوشت گوران صحرای عربستان را با طعم گوشت گوزن مقایسه می‌کند (Ana. I. 5. 1-2). این مطلب نشان می‌دهد که مصرف گوشت گوزن امری ناشناخته نبوده‌است. همچنین می‌توان بر اساس شواهد باستان‌شناختی به مصرف گوشت این چهارپا در شمال بلخ اشاره کرد. غزال در این منطقه به‌صورت وحشی در طبیعت وجود داشته و از طریق شکار در سید غذایی مردمان این ناحیه جای داشته و به رژیم غذایی افراد این منطقه تنوع بخشیده است (Xin et al. 2015: 102-3).

گور خر:

به مصرف گوشت گور تنها در منابع یونانی اشاره شده و در الواح ذکری از آن نرفته است. به احتمال این عدم ذکر نام در الواح بدان سبب بوده که این جانور شکار می‌شده است. در این باره می‌توان به گفته کسنفون استناد کرد که از وجود گورهای فراوان در صحرای عربستان و شکار آنها توسط سپاهیان کورس کوچک خبر می‌دهد. کسنفون گوشت آن را مانند گوشت گوزن اما تردتر توصیف می‌کند (Ana I.5.1-2). در پلکان منقوش شمالی آپادانا هیئت نمایندگی هندی در حال حمل گورخر هستند (شهبازی ۱۳۸۴: ۸۲) و می‌تواند نشان دهد که این حیوان گوشتی مصرفی داشته و در پردیس‌ها برای شکار نگهداری می‌شده است.

خوک:

خوک از جمله حیواناتی است که داده‌های اندکی در مورد مصرف گوشت آن داریم. در الواح باروی تخت جمشید نامی از این حیوان نیست. در گزارش آتنایوس به طبخ خوک برای سفره شاهانه اشاره شده (IV.6) و این تنها موردی است که به مصرف گوشت این حیوان در دربار هخامنشی اشاره دارد.

با توجه به قلمرو گسترده هخامنشیان تغذیه مردمان آن نیز تنوع زیادی داشته است. در بابل^{۳۷} گوشت این حیوان مصرف خوراکی داشته است (Jankovic 2008: 20; Potts 1997: 86). در منابع کلاسیک تلویحاً به مساله پرورش خوک و خوردن گوشت آن در بخش‌هایی

از قلمرو هخامنشیان چون مصر و ارمنستان اشاراتی وجود دارد. بر اساس گزارش هرودوت خوک در مصر توسط خوکبانانی غیر مصری پرورش داده می‌شد چرا که مصریان دید چندان مثبتی به این حیوان نداشتند و آن را نجس و ناپاک می‌شمردند و تنها دو مرتبه در سال و طی دو مراسم مذهبی که برای خدایان خود برپا میکردند مجاز به خوردن گوشت آن بودند (47. III). کسنفون که منبع دیگر ماست چنین می‌گوید که در مسیر بازگشت به یونان اهالی ارمنستان از گوشت بچه خوک استفاده کرده‌اند (Ana. IV. 5.31). در این منابع همچون الواح باروی تخت جمشید اشاره‌ای به مصرف گوشت خوک در میان پارسیان نشده هر چند این عدم اشاره به معنای عدم استفاده از گوشت این حیوان نیست. تنها منطقه‌ای که بر اساس داده‌های باستان شناسی تا به امروز می‌توان پرورش و مصرف گوشت خوک را در آن تایید کرد سایت باستانی قزل تپه واقع در جنوب ازبکستان امروزی است که بقایای استخوان‌های خوک یافت شده در آن متعلق به سده‌های شش تا چهار ق.م است. این بقایا نشان می‌دهند که این حیوان به صورت اهلی توسط خانواده‌ها نگهداری می‌شد و گوشت آن مصرف خوراکی داشته است (Xin et al. 2015: 102-5).

اسب:

در مورد مصرف گوشت اسب هم مانند گوشت شتر و گوزن اطلاع دقیق و موثقی در دست نداریم. در الواح^{۳۸} اطلاعاتی در خصوص این حیوان آمده که در ارتباط با جیره غذایی آنها است و در خصوص مصرف غذایی گوشت اسب چیزی را نشان نمی‌دهد. منابع کلاسیک اشاراتی در این زمینه دارند اما نمی‌توان آنها را کاملاً محل اعتماد قرار داد. گزارش هراکلید در باب غذای شاه به مصرف گوشت اسب بعنوان غذای شاهانه اشاره شده است (FGrH 689 F2). پولیانوس نیز چون هراکلید از اسب به عنوان یکی از چارپایان آن دوره در لیست غذایی دربار نام می‌برد (IV. 3.32). افزون بر موارد یادشده، گزارش‌هایی در این منابع وجود دارد که به قربانی این حیوان اشاره دارد. کسنفون آورده است که پس از فتح بابل توسط کورش، چهار اسب و گاوی نر برای خورشید قربانی شده است (Cyr. VIII. 3.24). آریان نیز به قربانی ماهانه یک اسب برای آرامگاه کورش دوم اشاره کرده است و مغان را دریافت کننده گوشت آن می‌داند (Ana. VI. 29.4-7؛ هینتس ۱۳۹۶: ۳۷۶).^{۳۹} در گزارش منابع کلاسیک قربانی اسب سفید در این دوره برای خدای خورشید یا آب گزارش شده است (Herodotus I. 189, 216, VII. 113; Xenophon Cyr. VIII.3.12; Ana. IV.5.35;)

مصرف گوشت و انواع آن ... (فائزه رحیمی و کلثوم غضنفری) ۱۵۳

Strabo XI.13.7,8, XIV.9; لولین جونز (۱۳۹۴: ۱۷۷).^{۲۰} در گزارش‌های این منابع گوشت این حیوان در عصر هخامنشی مصرف می‌شده است. اما بر اساس عدم اشاره به مصرف گوشت اسب در اسناد باقیمانده از تخت جمشید، کیفیت پایین گوشت آن در قیاس با دیگر چارپایان در دسترس همچون گوسفند، بز و گاو، استفاده از این چارپا برای حمل و نقل و همچنین ارزشمندی آن احتمال ذبح آن به‌عنوان یک منبع اصلی و رایج تامین گوشت امری نامحتمل به‌نظر می‌رسد. می‌توان تصور کرد که در زمان لشکرکشی‌های نظامی و شرایط دشوار به‌احتمال اسب از جمله حیواناتی بوده که مصرف می‌شده است. در این زمینه پلوتارک گزارشی دارد که بر اساس آن در جریان لشکرکشی اردشیر به مصر به دلیل مشکلات ناشی از تامین آذوقه گوشت اسب مورد استفاده قرار گرفته است:

اردشیر وارد مصر شد ولی متوجه نشد که از حیث آذوقه در تنگنای بزرگی است و خطر عظیمی اردوی بزرگش را تهدید می‌کند. سپاهیان او چیزی که بتوانند با آن رفع گرسنگی کنند نمی‌یافتند و حمل آذوقه از سرزمینهای مجاور به‌علت وضع زمین بسیار دشوار بود. غذای سپاهیان منحصر بود به گوشت حیوانات بارکش که خود می‌کشتند و آن هم بسیار گران بود چون یک عدد الاغ را به قیمت ۶۰ درهم نقره می‌فروختند. کمی خوراک و آذوقه به حدی بود که حتی سفره‌خانه شاه نیز در عسرت بود چون اکثر اسبها را کشته بودند و فقط تعداد کمی باقی مانده بود (Artoxerxes IV.34).

بر این اساس می‌توان اینگونه توضیح داد که خوردن گوشت اسب مساله‌ای غیرممکن و محال نبوده و در مواقعی که تهیه خوراک‌های معمول دشوار بوده از آن استفاده شده است.

۲.۲ گوشت سفید

منابع موجود در باب مصرف گوشت سفید که شامل گوشت پرندگان و ماهی‌ها می‌شود اطلاعات خوبی در اختیار ما قرار می‌دهند. براساس الواح بارو، می‌دانیم که گوشت ماکیان از جمله مواد غذایی مصرفی در آشپزخانه دربار بوده است. با این حال و با وجود تکرار نامشان در الواح بارو و منابع کلاسیک از میزان و چگونگی مصرف آنها اطلاع دقیقی نداریم؛^{۲۱} هرچند تکرار نام را می‌توان نشان پر مصرف بودن آنها دانست. در مورد ماکیان باید در نظر داشت که به‌جز انواع خانگی آن، پرندگان شکاری هم در این شمار هستند در حدود صد لوحه از الواح بارو در ارتباط با این گروه از جانداران است. حدود چهل عدد از الواح بارو

به جیره ماکیان اختصاص دارد (بنگرید به: Hallock 1969: 7). فقط هفت لوحه^{۴۲} از این مجموعه به مصرف گوشت آنها اشاره کرده‌اند که عمده آنها هم در ارتباط با غذای شاهانه است (Henkelman 2010: 671). در مورد مصرف گوشت ماکیان توسط افرادی به‌غیر از شاهنشاه، تنها دو استثنا وجود دارد. یک مورد (NN 0845) به اختصاص اردک به‌عنوان جیره کارگران بانوی سلطنتی ایردبهمه (Irdabama) و مورد دیگر به قربانی اردک در مراسم شیپ مربوط است.

در الواح بارو نام ۱۲ نوع پرنده ذکر شده، نام تعدادی از آنها به زبان ایلامی و هنوز معادل امروزی آنها مشخص نشده است (Dandamayev and Lukonin 1989:131). با این حال بر اساس بررسی الواح می‌دانیم که از میان ماکیان خانگی، اردک و غاز بیش از سایر موارد مصرف شده است. منابع کلاسیک هم در مورد ماکیان اطلاعات خوبی عرضه می‌کند. اسامی ماکیان در گزارش آنها شباهتهایی با اطلاعات ما از الواح بارو دارد.

در مورد داد و ستد ماکیان و گوشت آنها در داخل مرزهای شاهنشاهی هخامنشی اطلاعات اندکی داریم. بعضی از اسناد بابلی نشان می‌دهد که ماکیان از جمله اقلامی بود که بین شهرهایی چون بابل، سیپر، اوروک، نیپور خرید و فروش می‌شد (Dandamayev and Lukonin 1989: 215; Dougherty 1923: 215). می‌دانیم که پرندگان بسیاری در سبد غذایی دربار وجود داشته اما در مورد اینکه آنها منحصرآ در پارس پرورش یافته یا از نقاط دیگر آورده شده‌اند اطلاع چندانی نداریم. در ادامه با استناد به منابع به ترتیب اهمیت مصرف به بررسی جایگاه گوشت پرندگان در سبد غذایی این دوران می‌پردازیم.

اردک:

واژه ایلامی *basbas* در الواح PF 697, PF 698PF 2034 به‌احتمال زیاد به‌معنای اردک است (Hallock, 1969: 48, 675). در الواح به اردک نر، ماده و جوجه اردک اشاره شده است. به احتمال بسیار زیاد در مرغداری‌ها، این حیوان را جهت پروار شدن و ذبح نگهداری می‌کردند (Henkelman 2010:736). تخصیص اردک به‌عنوان جیره غذایی کارگران به‌ندرت رخ داده است. در لوحه NN 0845 در ارتباط با بانو ایردبهمه آمده که به کارگران او جیره اردک اختصاص یافته است. در لوحه PF 280 به تعداد ۸۷ عدد بسبس (*Basbas*) اشاره شده است. نکته جالب توجه در لوح یادشده مصری دانستن این تعداد پرنده است. به‌احتمال می‌توان تصور کرد که این نوع از ماکیان انواع گوناگونی داشته و هر نوع آن با دیگری

مصرف گوشت و انواع آن ... (فائزه رحیمی و کلثوم غضنفری) ۱۵۵

متفاوت بوده، چراکه در لوحه PF 697 و PF 698 صفتی که تعیین کننده نوع این پرنده باشد به کار نرفته است. از میزان و چگونگی مصرف آن در دربار هخامنشی و در بین عامه مردم اطلاع دقیقی نداریم. بر اساس آثار باستانشناختی و گزارش مورخان می‌توانیم اطلاعات اندکی از مصرف گوشت آن در نواحی مختلف قلمرو شاهنشاهی به دست آوریم. شواهدی از مصرف گوشت اردک در بابل در دست است (Hallock 1969: 48). علاوه بر داشتن شمار بسیاری از احشام، معابد دارای انواع ماکیان چون غاز و اردک نیز بوده‌اند. زنان بسیاری در صنعت پرورش و نگهداری ماکیان معابد فعالیت می‌کرده‌اند (Jankovic 2008:13). سندی از ناحیه اوروک به سال ۵۲۸ ق.م به دست آمده که بر اساس آن چهار مرد تعداد ده اردک را که متعلق به معبد اوروک بوده دزدیده و پس از کشتن آنها را داخل زمین چال کرده‌اند. اما مقامات معبد متوجه این موضوع شده و این چهار مرد مجبور به جبران خسارت بوده‌اند (Dandamayev and Lukonin 1989:123). بر اساس گزارش هرودوت مصری‌ها از اردک نمک‌سود شده تغذیه می‌کردند (II. 77). شاید بتوان براساس گفته هرودوت این فرض را طرح کرد که در بعضی از مناطق دسترسی به این پرنده آسان‌تر و احتمال حضور آن در سبد غذایی افراد بیشتر بوده است. شواهد استخوانی به دست آمده از قزل‌تپه نشان می‌دهد که گوشت اردک در این منطقه مصرف خوراکی داشته است. بیشتر ماکیان در این مناطق از طریق شکار به دست می‌آمدند (Xin et al. 2015:103).

غاز:

واژه ایلامی *ippur* در الواح PF 697 ، PF 698 و PF 2034 به احتمال بسیار به معنای غاز است. بررسی الواح نشان می‌دهد که جیره غذایی برای تغذیه اردک و غاز از جیره سایر ماکیان بیشتر بوده که این امر به احتمال دال بر اهمیت این دو پرنده برای دربار هخامنشی و شمار زیاد آنها بوده است. در مورد نگهداری این پرنده و استفاده از گوشت آن توسط عوام اطلاع چندانی نداریم. طبق سندی دموتیک^{۳۳} می‌دانیم که اجاره‌بهای یک زمین سه عدد غاز بود (Dandamayev and Lukonin 1989: 133). در مورد مصرف آن توسط دربار و معابد اطلاعات بیشتری در اختیار داریم. براساس سند دموتی از مصر که در مورد امور مالی دوران کمبوجیه است می‌دانیم که کمبوجیه به معابد دستور داده تا خود غاز مورد نیازشان را پرورش دهند (داندامایف ۱۳۸۹:۸۱). به احتمال غاز از جمله ماکیان بوده که در معابد قربانی و گوشت آن به مصرف روحانیون می‌رسیده است. در مورد استفاده از گوشت غاز

در غذای شاهانه در منابع یونانی می توان به سخن کسنفون اشاره کرد «کوروش کوچک اغلب نیمی از خوراکی های نان و غاز و چیزهای دیگر را برای دوستان خود می فرستاد و می گفت این غذا به کام کوروش مزه کرده است. او میل دارد که تو هم از آن بچشی» (see Ana. I. 9. 26). همچنین در لیست ارائه شده توسط پولیانوس به غاز پروار شده و جوجه آن اشاره شده است که نشان از مصرف این پرنده در دربار پارس است (IV. 3.32).

در سایت باستانی قزل تپه بقایایی از استخوان های غاز وحشی یافت شده که از طریق شکار به دست می آمده است. براساس این شواهد و همچنین اسناد آرامی بلخ مشخص است که غاز به عنوان جیره برای فردی عالی رتبه در این منطقه اختصاص داده شده است (Xin et al. 2015: 103-6). در اسناد این منطقه و باروی تخت جمشید از پرندگان در ارتباط با غذای اشراف و ثروتمندان نام برده شده و از این حیث جلب توجه می کند است.
قمری/کبوتر:

از جمله ماکیان شناخته شده در این عصر که منابع بدان اشاراتی دارند کبوتر است. در الواح بارو واژه ایلامی *šudaba* چندبار آمده و احتمالاً قمری/کبوتر منظور است (بنگرید به Hallock 1969: 48). همچنین در الواح یهبه جیره این پرنده اشاره شده است (Henkelman 2010: 748). بنابراین می توان تصور کرد که محل هایی هم برای نگهداری این پرنده در تخت جمشید وجود داشته است. از کنار هم قرار دادن این اطلاعات می توان بیان کرد که دربار هخامنشی با در نظر گرفتن مکانی برای نگهداری از قمری/کبوتر و اختصاص جیره ای برای خوراک آنان از گوشت آنان برای تهیه غذا استفاده می کرده، هرچند به طور مستقیم به این موضوع اشاره نشده است. در الواح PF 697 و PF 698 نام این پرنده در ارتباط با شاهنشاه آمده است.

در میان تواریخ کلاسیک تنها پولیانوس به قمری که پرنده ای از تیره کبوتران است، برای پخت غذای شاهانه اشاره کرده است (IV. 3.32). همچنین می دانیم که این پرنده در بین النهرین به منظور استفاده از گوشت آن پرورش داده می شد به عنوان نمونه در متون به دست آمده از اوروک (Uruk) و سیپار (Sippar) دوران نوبابلی به نگهداری این پرنده به خصوص در معابد و تخصیص جیره برای آنها اشاراتی وجود است (see Hallock 1969: 48; Janković 2004: 92-5). این متون شبیه به اطلاعاتی هستند که در استوانه کوروش دوم در

ارتباط با اهدا کبوتر جهت قربانی برای معبد مردوک (Marduk) آمده است (بنگرید به: داندامايف ۱۳۸۹: ۶۵).

شترمرغ:

شترمرغ از ماکيانی است که در مورد مصرف گوشت آن نمی‌توان با قاطعیت سخن گفت. اگرچه این پرنده بومی آفریقا است با این حال از گذشته‌های بسیار دور تا زمان حال در بیابان‌های خاور نزدیک یافت می‌شود (Rees 1985: 378). به استثنای اشارات محدودی که در تواریخ یونانی آمده، سند و مدرکی که دال بر حضور قطعی این پرنده در قلمرو هخامنشیان و به‌ویژه پارس باشد، در دست نیست. شاید بتوان گفت *آناباسیس* کسنفون یکی از قدیمی‌ترین و معدود متونی است که به حضور این پرنده در بین‌النهرین عصر هخامنشی اشاره دارد بدون اینکه به مصرف گوشت آن پردازد. بر همین اساس می‌دانیم که سپاهیان کورش کوچک در هنگام عبور از صحرای عربستان با تعداد زیادی شترمرغ برخورد کرده‌اند (Ana I.5.3). در مورد حضور یا عدم حضور نام آن در الواح بارو اطلاعی نداریم.^{۴۴} البته با توجه به این مساله که معنای تعدادی از واژگان ایلامی الواح همچنان بر ما پوشیده است نمی‌توان به‌طور قطع از عدم ذکر نام آن سخن بگوییم. هنکلمن معتقد است نام این حیوان به دلیل آنکه بومی منطقه پارس نبوده در الواح نیامده هرچند در مرغداری‌های متعلق به دربار در نزدیکی تخت جمشید نگهداری می‌شده است (Henkelman 2010: 686). با این حال آتنايوس از شترمرغ عربی سخن می‌گوید که در آشپزخانه دربار استفاده می‌شده است (IV.33) و این تنها منبعی است که به مصرف گوشت شترمرغ توسط پارسیان اشاره دارد. بنابراین با توجه به احتمال نگهداری این پرنده در تخت‌جمشید و اشاره آتنايوس به آن می‌توان این فرض را مطرح کرد که گوشت آن در آشپزخانه دربار مورد استفاده قرار می‌گرفته است.

کبک / بلدرچین / هوبره:

کبک، بلدرچین و هوبره از ماکيانی هستند که در الواح بارو نامی از آن‌ها نیست. البته در این جا باید دو نکته را مدنظر قرار داد: نخست اینکه همانطور که اشاره شد در الواح فقط نام اقلام خوراکی آورده شده که حاصل پرورش دست انسان بوده و به آنچه که از طبیعت به دست آمده، اشاره‌ای نشده است و دیگر آنکه باید توجه داشت که معنای بسیاری از واژگان ایلامی آمده در الواح همچنان بر ما پوشیده است. متون کلاسیک تنها منابعی هستند

که در مورد این سه پرنده داده‌هایی را در اختیار ما قرار می‌دهند. هرودوت در کتاب دوم به مصرف گوشت نمک سود شده کبک اشاره دارد (II.77) و کسنفون نیز از وجود کبک در صحرای عربستان خبر می‌دهد (Ana I.5.3).

در خصوص مصرف گوشت بلدرچین در این عصر ابهاماتی وجود دارد که می‌توان آن را ناشی از ترجمه‌های متفاوت گزارش پلوتارک دانست. پلوتارک اشاره دارد که پروشات از طریق سمی کردن گوشت پرنده‌ای کوچک و خوراندن آن به استاتیرا موجبات مرگ وی را فراهم آورد (Artaxerxes 19). در مآخذ امروزی ترجمه‌های متفاوتی از نام این پرنده در دست است. بنابر تفسیری که لوید لولین جونی از متن پلوتارک دارد احتمال می‌دهد که پرنده مورد نظر این مورخ بلدرچین بوده باشد (لولین جونز ۱۳۹۴: ۳۵۰). اما بریان این پرنده را زرده پره سر زیتونی می‌داند (۱۳۹۲، ج ۱: ۴۰۶).

نام هوبره نیز همچون کبک تنها در منابع کلاسیک آمده است. تنها از طریق کسنفون است که با این پرنده در این عصر آشنایی داریم. با توجه به این امر که هوبره جزو پرنده‌گان وحشی است احتمال مصرف آن در دربار وجود دارد. کسنفون از وجود آن در صحرای عربستان خبر می‌دهد. او می‌گوید که هوبره همچون کبک پرواز کوتاهی دارد و گوشت آن خیلی لذیذ و مطبوع است (Ana. I. 5.3).

ماهی:

ماهی از جمله آبزیانی است که از دیرباز گوشت آن مصرف خوراکی داشته و در سبد غذایی مردمان کنار دریاها و رودها بیش از دیگران جای داشته است. منابع شواهدی دال بر مصرف گوشت ماهی در این دوران ارائه می‌دهند. برای نمونه می‌توان گفت که ماهی غذای مهمی در بین‌النهرین (Herodotus I. 200) و مصر^{۴۵} بوده است (Dandamayev and Lukonin 1989:131). ساکنان سواحل خلیج فارس، دریای مازندران و مردمان هلسپونت نیز به این ماده غذایی دسترسی داشته‌اند. همچنین می‌دانیم که در این عصر استخرهای پرورش ماهی نیز وجود داشته^{۴۶} که خود نشانه‌ای مبرهن از مصرف خوراکی گوشت آن در بین مردمان است. می‌دانیم که در آن دوران روش‌هایی برای نگهداری ماهی مانند نمک سود کردن^{۴۷} (Herodotus II, 77)، دودی کردن، خشک کردن^{۴۸} و نگهداری در سس وجود داشته است (بنگرید به: گیرشمن ۱۳۷۵: ۲۰۴) اما به سبب آنکه در مورد آن شواهدی نداریم قادر به اظهار نظر نیز در این باره نیستیم.

اسناد بابلی نشان می‌دهند که ماهی از جمله اقلام خوراکی بوده که در داخل بابل خرید و فروش می‌شده است (Dandamayev and Lukonin 1989: 60). همچنین می‌دانیم که ماهی در شهر اوروک توسط تجار خرید و فروش می‌شده است و به افراد مختلفی چون کارگران معابد ماهی می‌فروخته‌اند (Kleber 2012: 234). ساکنان منطقه هلسپونت ماهی را به صورت خشک شده، دودی و یا نمک سود شده صادر می‌کردند (Dandamayev and Lukonin 1989: 213). از طریق نحمیا (باب سیزده) نیز آگاه می‌شویم که صوری‌ها و بازرگانان اهل صور (Tyre) در اورشلیم به کار صید و فروش ماهی اشتغال داشته‌اند. مصر نیز از جمله مناطقی بوده که به فروش ماهی می‌پرداخته است (سال ۱۳۸۸: ۲۹۷).

۳. نتیجه‌گیری

اگرچه شواهد و اسناد باقیمانده در ارتباط با موضوع مصرف گوشت و انواع آن در عصر هخامنشی محدود، پراکنده و در مواردی مبهم و بیشتر در ارتباط با دربار هخامنشی است با این حال از طریق بررسی هریک از آنها می‌توان به اطلاعات مهمی دست یافت. بررسی منابع موجود نشان می‌دهد که گوشت از جمله اقلام بسیار مهم مصرفی این دوران بوده است. انواع متنوعی از جانوران منبع تامین گوشت خوراکی بوده‌اند. شکار و پرورش دو راه برای دستیابی به انواع گوشت سفید و قرمز جهت طبخ غذا بوده است. برای تامین انواع مختلف گوشت قرمز به نظر گوسفند، بز و گاو در شمار پر مصرفترین حیوانات بوده که بیشتر به شکل اهلی پرورش داده می‌شده‌اند. در رتبه بعد از آنها حیوانات دیگری همچون گوزن، غزال و گورخر قرار دارند که به صورت وحشی می‌زیسته یا احتمالاً در شکارگاههای سلطنتی نگهداری می‌شده‌اند. اردک، غاز و قمری/کبوتر از جمله پرنده‌گانی هستند که شواهد موجود نشان از مصرف خوراکی آنان در عصر هخامنشی است. در مرتبه بعد از آنان، شترمرغ، کبک، بلدرچین، هوبره و ماهی از جمله منابع تامین گوشت سفید بوده که پرورش داده می‌شد یا از طریق شکار در دسترس بود. نکته مهم در مورد گوشت سفید (پرنده‌گان) این است که در منابع موجود بیشتر در ارتباط با دربار و درباریان از انواع آنها سخن به میان می‌آید و این خود می‌تواند به نوعی نشان از اهمیت آن در نزد مردم این طبقه باشد.

پی‌نوشت‌ها

۱. کخ ۱۳۸۵.

2. Lewis 1987: 79–87.

3. Jankovic 2008.

4. Henkelman 2010.

5. Henkelman 2011.

۶. لولین جونز ۱۳۹۴.

۷. مورخ یونانی قرون دوم و سوم م است که در شهر نوکراتیس مصر متولد شده است. او در اثر مشهور خود بزم فرزنانگان به شرح خوراک‌ها و نوشیدنی‌ها، گوشت‌ها، ماهی‌ها، صدف‌ها، نان‌ها، شیرینی‌ها، سبزی‌ها، ادویه‌ها، چاشنی‌ها، میوه‌ها، جام‌ها و دیگر ظروف سفره می‌پردازد.

۸. شواهد باستان‌شناسی متعددی از اعصار بسیار پیش از هخامنشی تا نزدیک به عصر آنان نشان از شکار حیوانات جهت مصرف گوشت در فلات ایران و مناطق همجوار دارد. به‌عنوان نمونه آثار یافت شده از ۱۵۰۰۰ تا ۱۰۰۰۰ پیش از میلاد در غاری در تنگ پیده در کوه‌های بختیاری در شمال شرق شوشتر نشان از استفاده ساکنان آنجا از شکار برای تهیه خوراک خود دارد (گیرشمن ۱۳۷۵: ۱۱؛ برای آگاهی بیشتر از وضعیت شکار در هزاره‌های بعدی بنگرید به: همان: ۱۱–۱۸). مهرهایی از دوران ایلامی نو یافت شده که دارای صحنه‌های شکار حیوانات مختلفی چون قوچ کوهی، گوزن، پرنده و الاغ وحشی با تیرو کمان است (دادور و دیگران ۱۳۹۲: ۹). بر مهرهای استوانه‌ای به‌دست آمده از بین‌النهرین در دوره زمانی ۱۰۰۰ تا ۶۵۰ ق.م. مسئله شکار حیوانات بارها به تصویر کشیده شده است. قوچ کوهی، گوزن، گاو وحشی و پرنده از جمله این حیوانات بوده‌اند (دادور و دیگران ۱۳۹۲: ۱۲). این مهرها خود نشانگر آنست که افراد ساکن در این منطقه قادر بوده‌اند تا از طریق شکار نیاز خود به این ماده غذایی را تامین کنند و انواع گوشت را در رژیم غذایی خود بگنجانند... باتوجه به فاصله زمانی اندک این دوران با عصر هخامنشی و همچنین تداوم شرایط آب و هوایی می‌توان تصور کرد که روند شکار و مصرف گوشت این جانوران در بین‌النهرین عصر هخامنشی نیز ادامه داشته است.

9. Greek paradeisos, Latin para-dīsus, English “paradise (Shahbazi 2004).

۱۰. از سال سیزدهم الی شانزدهم سلطنت داریوش اول تعداد ۲۵۰۰ راس چهارپا به مقامات و کارگران به عنوان جیره پرداخت شده است (Henkelman 2005: 159).

مصرف گوشت و انواع آن ... (فائزه رحیمی و کلثوم غضنفری) ۱۶۱

۱۱. ده مورد از دوازده لوحه‌ای که در ارتباط با تخصیص چهارپا به عنوان جیره است متعلق به پرنکه می‌باشد (Henkelman 2005:158).

12. PF: Elamite Persepolis Fortification text published in Hallock 1978.

۱۳. بنگرید به: صفحات بعد و همچنین Xin et al. 2015, 102-6؛ زمانی که صحبت از استفاده این جانوران در سبد غذایی مردمان می‌شود به دلیل فقر منابع و مستندات قادر نیستیم با قطعیت این مسئله را عنوان کنیم که آیا تنها گوشت این جانوران مصرف می‌شده یا سایر قسمت‌های بدن آنها چون احشاء داخلی بدن و کله و پاچه نیز مصرف می‌شده است. در الواح باروی تخت جمشید که نام اقلام خوراکی آمده و معتبرترین منبع اطلاعاتی ما هستند به این مسئله اشاره‌ای نشده است. تنها در برخی از منابع کلاسیک اشارات مختصری راجع به این موضوع آمده است. هرودوت و پلوتارک اشاراتی به این موضوع داشته‌اند. هرودوت در زمینه توصیف احشامی که توسط سکاها و مصریان مصرف می‌شده‌اند مطلبی در این خصوص ذکر و اشاراتی به شکمبه و کله و پاچه حیوان کرده است. بر این اساس اگر سکاها برای طبخ گوشت حیوان قربانی، ظرفی در اختیار نداشته باشند از شکمبه حیوان به‌عنوان ظرف استفاده می‌کنند. آنها گوشت را داخل آن ریخته و بر آتش قرار می‌دهند تا بپزد (III.61). اینکه آیا پس از پخت غذا شکمبه حیوان نیز مصرف می‌شده همچنان در گزارش او مبهم است. در مورد مصرف یا عدم مصرف کله و پاچه حیوان نیز هرودوت اطلاعاتی در باب آداب دینی مصریان در مورد حیوان قربانی ارائه می‌کند که بر اساس آن مصریان سر هیچ یک از حیوانات قربانی را نمی‌خوردند بلکه آنها را یا به یونانی‌ها می‌فروختند یا در رودخانه می‌انداختند (II.39).

۱۴. بنگرید به: صفحات بعد و همچنین Xin et al. 2015: 102-6؛ همانطور که ذکر آن رفت گاهی در خلال منابع با نام حیواناتی روبرو می‌شویم که به دلیل فقر منابع قادر نخواهیم بود تا با اطمینان در باب آنها سخن بگوییم. خرگوش یکی از این موارد است. در منابع تنها یک مرتبه با نام این حیوان روبرو می‌شویم. هرودوت زمانی که به ماجرای ارسال نامه از هارپاگ به جانب کورش اشاره می‌کند به شکارچی اشاره دارد که خرگوشی را شکار کرده و قصد پنهان کردن نامه در داخل شکم آن را دارد (I.123). بر این اساس احتمالاً بتوان به مصرف گوشت این حیوان حداقل از راه شکار اشاره کرد.

۱۵. گرچه این واژه تنها بر نام گوسفند اطلاق نمی‌شود و در میان الواح مواردی مشاهده می‌شوند که در مورد بز نیز کاربرد دارد. در خصوص ترجمه این واژه ایلامی و کاربرد آن بنگرید به: Hallock 1969: 16

۱۶. نامهای قوچ و میش به ترتیب با واژگان ایلامی *kupšu* و *kumaš* در الواح همچون PF 58, PF 60, PF 63, PF 64, PF 68, PF 267, PF 283, PF 272, PF 271, PF 268 آمده‌اند.

۱۷. لوحه PF 2008 نمونه‌ای از آن است.
۱۸. در ادامه مباحث به این دلیل که صرفاً مصرف گوشت این جاندار مدنظر است و نر و ماده بودن آن اهمیت چندانی ندارد از واژه گوسفند در معنای عام آن استفاده و از ذکر نام قوچ و میش خودداری شده است.
۱۹. الواح به PF 696 و PF 694 نمونه‌هایی از این مورد است.
۲۰. الواح به PF 376، PF 367 نمونه‌هایی از این مورد است.
۲۱. لوحه به PF 1573 نمونه‌ای از اختصاص گوشت گوسفند بعنوان جیره سفر است.
۲۲. قزل تپه سایت باستانی واقع در شمال بلخ عصر هخامنشی و جنوب ازبکستان امروزی است. در شمال آسیای مرکزی معیشت برپایه دامداری و جنوب آن برپایه کشاورزی با سیستم آبیاری بوده است؛ اگرچه در آن منطقه قبایل کوچ‌رویی که به دامداری اشتغال داشته‌اند نیز تردد می‌کرده‌اند. سایت باستانی قزل تپه در ناحیه‌ای میان این دو منطقه واقع شده بود (Xin et al. 2015: 95).
۲۳. در بابل باستان گوسفند و بز عمدتاً در هنگام جشن‌ها و به عنوان قربانی برای خدایان ذبح می‌شده‌اند و گوشت آن در نهایت توسط روحانیون مصرف می‌شده است. بنابراین در حالت معمول به سبب اهمیتی که در زندگی روزمره مردمان داشتند برای مصرف گوشت کشته نمی‌شدند (Potts 1997: 89). در عصر هخامنشیان نیز شاهد ادامه چنین روندی می‌باشیم.
۲۴. لن و شیپ دو مراسم مذهبی برای ستایش خدایان بودند که دربار هخامنشی اقدام به برگزاری آنها می‌کرد و نذوراتی را نیز برای آنها اختصاص می‌داد.
25. NN: Perspolis fortification tablet quoted from unpublished transliterations by R.T. Hallock
۲۶. البته این فرضیه نیز مطرح می‌شود که تمامی احشام مختص یک مراسم مذهبی همچون لن قربانی نمی‌شده‌اند. یک الی دو حیوان قربانی می‌شده‌اند تا مقداری از گوشت آنان به خدایان اهدا شود و سایر احشام بصورت زنده بین افراد پخش می‌شده است (Razmjou 2004:106-8).
۲۷. برای توضیح در مورد چگونگی نگهداری این گله‌ها بنگرید به: Henkelman 2005:157-8.
۲۸. سن و کیفیت حیوانات معاوضه شده برای مقامات مسئول دارای اهمیت بوده و به فراخور آن مبادله صورت می‌گرفته است.

مصرف گوشت و انواع آن ... (فائزه رحیمی و کلثوم غضنفری) ۱۶۳

۲۹. شواهد حاکی از آن هستند که از هزاره اول قبل از میلاد در برخی از مناطق کوه‌های زاگرس احشام بسیاری پرورش داده می‌شدند. در این رابطه اسنادی از دوره اور سوم در دسترس است (Steinkeller 1987: 29-40).

۳۰. به نظر می‌رسد بز و گوسفند دارای کاربرهای یکسانی بوده‌اند. هرآنچه در مورد گوسفند ذکر شده در مورد این حیوان نیز صادق است.

۳۱. خدایی که بز صورت خارجی آن را نشان می‌دهد و مظهر باروری است.

۳۲. نام این حیوان به صورت *GUD.lg MUNUS.lg na* و *GUD.lg* در الواح آمده است. الواح بارو به PF 1707, PF 693, PF 692 و PF 1978 نمونه‌هایی از آن هستند.

۳۳. در اوایل عصر هخامنشی مناسک عمده توسط شاهنشاهان انجام می‌شد و تعداد زیادی اسب و گاو به آب و آتش اهدا می‌کردند. اما با گذشت زمان و بالا رفتن قیمت گاو، احشام کوچکتری چون گوسفند و بز جای آن را گرفت. ثروت فرد قربانی‌کننده در برگزیدن گاو برای قربانی کردن تاثیر مستقیمی داشته است (شوارتس ۱۳۹۴: ۶۰۰).

۳۴. البته پیش از عصر هخامنشی نیز از قسمت‌های مختلف قلمرو آنان منجمله ایلام شواهد مختلفی داریم که این حیوان مورد استفاده بوده است.

۳۵. شاید در قالب مالیات دریافت می‌شده‌اند.

۳۶. آهو شامل گونه‌های مختلفی از بز کوهی و غزال است.

۳۷. شواهدی از بین‌النهرین باستان وجود دارد که نشان می‌دهد خوک از جمله حیواناتی بود که در اواخر دوره اوروک تا دوران اور سوم توسط مردمان این منطقه پرورش داده می‌شد. بقایای بجای مانده نشان می‌دهند که روزانه مقدار معینی جو در جهت پروارسازی به عنوان غذا به خوک‌ها داده می‌شده و زمانی که حیوان به سن جوانی می‌رسید آن را در جهت مصرف گوشتش ذبح می‌کردند. این شواهد همچنین نشان می‌دهند که گراز نیز بصورت اهلی نگهداری می‌شد. هدف اصلی از پرورش و نگهداری چارپایانی مثل گوسفند، بز، گاو و حتی خوک استفاده از محصولات جانبی آنان مثل لبنیات، پشم و نیروی کار آنان بوده و گوشت آنان جایگاهی ثابت و همیشگی در رژیم غذایی افراد این منطقه نداشته است (Potts 1997:86, 89).

۳۸. الواح PF 2060-PF 2064

۳۹. شاید بتوان ارزش بالا و ارتباط اسب با خورشید و بهشت را از دلایل انتخاب آن بعنوان قربانی خونی اهدا شده به شاهنشاهان فقید دانست (Boyce 1982:71).

۴۰. از بین اقوام دیگر هرودوت گزارش می‌دهد که سکاها نیز همچون پارسیان به قربانی اسب می‌پرداخته‌اند (IV.61).

۴۱. البته باید این نکته را در نظر داشت که نام بسیاری از اقلام خوراکی آمده در این الواح همچنان بر ما پوشیده است. بنابراین نمی‌توانیم با اطمینان از وجود یا عدم وجود نام آنها در الواح سخن به میان آوریم.

42. PF 697, PF 698, PF 2034, NN 0790, NN 0845, NN 2225 and NN 2213

۴۳. مصری دموتیک یا مصری وابسته به هیروگلیف است؛ زبانی که یونانیان برای علامت‌گذاری میان زبان رایج مردم در سالهای ۵۰۰ پ.م تا ۵۰۰ م در مصر از آن استفاده می‌کردند. این زبان ویژه تجارت، اسناد حقوقی، نامه‌های خصوصی و متون اداری و ادبی بوده است. از مصر اسنادی به این زبان و متعلق به بازه زمانی اشغال مصر توسط ایرانیان، یونانیان و رومی‌ها یافت شده است.

۴۴. مهري از دوران ایلامی نو به دست آمده که در آن پرندهای در حال شکار شدن است. بنظر می‌رسد که این پرند شترمرغ است. با این حال این مسئله که در این دوران شترمرغ وجود داشته چندان بر ما معلوم نیست (پرادا ۱۳۹۱: ۵۶). از طریق برخی از مهرهای استوانه‌ای که از بین‌النهرین (متعلق به ۶۵۰-۱۰۰۰ ق.م) به دست آمده می‌دانیم که در این دوران شترمرغ در این منطقه وجود داشته و شکار می‌شده است (دادور و دیگران ۱۳۹۲: ۱۲).

۴۵. مصر موظف بود سالانه مبلغی را بعنوان مالیات حاصل از ماهیگیری از دریاچه موریس به دربار هخامنشی بپردازد (Herodotus III. 91). به احتمال بسیار ماهیان صید شده از این دریاچه به نقاط دور و نزدیک بسیاری صادر می‌شده‌اند.

۴۶. تجارت‌خانه موراشو، استخرهای پرورش ماهی را تحت تملک داشت و آنها را اجاره می‌داد (Dandamayev and Lukonin 1989: 218).

۴۷. روش نمک سود کردن ماهی که به منظور جلوگیری از فساد آن انجام می‌گیرد سابقه‌ای بس طولانی دارد. در همین خصوص شواهدی از بین‌النهرین باستان یافت شده که نشان می‌دهد ماهی نمک سود از جمله مواد خوراکی مصرفی در این دوران بوده است (Potts 1997: 105).

۴۸. شواهدی از تخصیص ماهی خشک شده به عنوان جیره افراد از دوران اکد قدیم در دسترس است (Potts 1997: 105) که نشان می‌دهد خشک کردن ماهی به عنوان یکی از شیوه‌های نگهداری آن سابقه‌ای بس طولانی دارد.

کتاب‌نامه

- اومستد، آلبرت (۱۳۹۰)، *تاریخ شاهنشاهی هخامنشی*، ترجمه محمد مقدم، تهران: امیرکبیر بریان، پیر (۱۳۹۲)، *امپراتوری هخامنشی*، ترجمه ناهید فروغان، تهران: فرزانه روز. پرادا، ایدت، رابرت دایسون و چارلز ویلکنسون (۱۳۹۱)، *هنر ایران باستان*، ترجمه یوسف مجیدزاده، چاپ چهارم، تهران: دانشگاه تهران.
- دادور، ابوالقاسم، فرزام ابراهیم زاده و مهتاب مبینی (۱۳۹۲)، «نقش شکار در دوره عیلام نو (۶۵۰-۱۰۰۰ ق.م) با نگرشی بر مهرهای استوانه‌ای و نقوش برجسته هم زمان در بین‌النهرین (آشور)»، *جلوه هنر*، دوره ۵، شماره ۲، صص ۵-۱۸.
- داندامایف، محمد (۱۳۸۹)، *تاریخ سیاسی هخامنشیان*، ترجمه وحید جواهرکلام، تهران: فرزانه روز. سال، فرانسوا (۱۳۸۸)، «گندم، روغن، شراب»، در *تاریخ هخامنشیان*، ج ۶، ویراستاران وردنبورخ و کورت، ترجمه مرتضی ثاقب فر. تهران: توس.
- شوارتس (۱۳۹۴)، «دین ایران هخامنشی»، در *تاریخ ایران کمبریج: دوره هخامنشیان*، ج ۲، به سرپرستی گرشویچ، مترجم مرتضی ثاقب فر، تهران: جامی.
- شهبازی، علیرضا شاپور (۱۳۸۴)، *راهنمای مستند تخت جمشید*، تهران: سفیران.
- کتاب مقدس: برگردان عهد عتیق* (۱۲۷۲ ه.ش)، ترجمه فاضل خان همدانی، ویلیام گلن و هنری مارتین، لندن.
- کخ، هایدماری (۱۳۸۵)، *از زبان داریوش*، مترجم پرویز رجبی، تهران: کارنگ.
- گیرشمن، رومن (۱۳۷۵)، *ایران از آغاز تا اسلام*، مترجم محمد معین، تهران: انتشارات علمی و فرهنگی.
- لولین جونز، لوید (۱۳۹۴)، *شاه و دربار در ایران باستان*، ترجمه فریدون مجلسی، تهران: نیلوفر.
- هیتس، والتر (۱۳۹۶)، *داریوش و ایرانیان*، مترجم پرویز رجبی، تهران: نشر ماهی.

Arrian, *Anabasis of Alexandre*, Volume II: Books 5-7, Indica. Translated by P.A. Brunt, Loeb Classical Library 269, Cambridge, MA: Harvard University Press.

Athenaeus (2009), *The Learned Banqueters*, Translated by S. Douglas Olson, Loeb Classical Library 274. Cambridge, MA: Harvard University Press.

Boyce, M. (1982), *A History of Zoroastrianism under the Achaemenids*, Vol. II, Leiden.

Dandamayev, M and V. Lukonin (1989), *The Culture and Social Institutions of Ancient Iran*, Cambridge; Cambridge University Press.

Dougherty, R. (1923), *Archive from Erech, Time of Nebuchadnezzar and Nabonidus*. Goucher College Cuneiform Inscription, Vol.1, New Haven.

- Hallock, R. T. (1969), *Persepolis Fortification Tablets*, Chicago.
- Hallock, R. T. (1978) Selected Fortification Texts, *Cahiers de la Delegation Archeologique Francais en Iran* 8, pp. 109-136
- Henkelman, W. (2005), "Animal Sacrifice & External Exchange in Persepolis Fortification Tablets" in *Approaching the Babylonian Economy, Proceeding of the START PROJECT Symposium Held in Veinna*, M. Jursa & H. Baker (eds), pp: 137-165.
- Henkelman (2007), "The Other Gods Who Are" in *Achaemenid History XIV*, H. Sancisi Weerdenburg & A. Kuhrt (eds.), The Greek Sources.
- Henkelman (2010), "Consumed before the King: The Table of Dariusthat of Irdabama and Irtaštuna, and that of his Satrap, Karkiš" In *the Achaemenid court*, B. Jacobs & R. Rollinger (eds.), Wiesbaden.
- Henkelman (2011), "Parnakka's Feast: Šip in Parsa and Elam", in: *Elam and Persia*, J. Alvarez-Mon & M.B. Garrison (eds.), Indiana: Eisenbrauns: 89-167.
- Herodotus (1920), *The Persian Wars*, Translated by A.D. Godley, Loeb Classical Library 117, Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Jacoby, F. (1923-58), *Die Fragmente der griechischen Historiker (FGrH)*, Berlin: Weidmannsche Buchhandlung, Leiden: E.J. Brill.
- Jankovic, B (2008), "Travel Provisions in Babylonia in the First Millennium B.C." in *l'archive des Fortifications de Persepolis*, Edited by P. Briant, Persika 12. Paris.
- Kleber, Kristin (2012), "Famine in Babylonia: a Micro historical Approach to an Agricultural Crisis in 528-526 B.C." in *Zeitschrift fur Assyriology* 102: 219-244.
- Kuhrt, Ameli (2007), *The Persian Empire: a Corpus of sources from Achaemenid Period*, London: Routledge.
- Lewis, D. (1987), "The King's Dinner (Polyaenus IV 3.32)" in: *Achaemenid History II*. Edited by H. Sancisi Weerdenburg & A. Kuhrt, The Greek Sources, Leiden: 79-87.
- Potts, Daniel T. (2021), "Camels and Their rations in the Persepolis Fortification Archive: An enigma and its variations", *Egitto e Vicino Oriente* 44, pp. 231-247.
- Plutarch (1914), *Lives*. Vol. VII; XI. Translated by Bernadotte Perrin, Loeb Classical Library 99, Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Polyaenus (2010), *Stratagems of War*, Translated by Shepherd, England: Gale. ECCO.
- Potts, D. (1997), *Mesopotamian Civilization: The Material Foundations*, London: The Athlone Press.
- Reese, D. S. (1985), "The Kition Ostrich Eggshells" in: V. Karageorghis, *Excavations at Kition*, Vol. 2, Nicosia, pp. 371-82.
- Shahbazi, A. Sh. (2004) "Hunting in Iran i. In the pre-Islamic Period," in: *Encyclopædia Iranica*, XII/6, available at: <http://www.iranicaonline.org>.
- Strabo (1923), *Geography*, Translated by Horace Leonard Jones, Loeb Classical Library 223, Cambridge, MA: Harvard University Press.

مصرف گوشت و انواع آن ... (فائزه رحیمی و کلثوم غضنفری) ۱۶۷

Steinkeller, P. (1987) "The Administrative and Economic Organization of the Ur III State: The Core and the Periphery," McG. Gibson and R.D. Biggs (eds), in *The Organization of Power. Aspects of Bureaucracy in the Ancient Near East*. Studies in Ancient Oriental Civilization 46, Chicago, pp. 19-41.

Xenophon (1998), *Anabasis*, Translated by C. Brownson, Loeb Classical Library, Cambridge, MA: Harvard University Press.

Xenophon (1914), *Cyropaedia*, Translated by Walter Miller, Loeb Classical Library 51, Cambridge, MA: Harvard University Press.

Xin, Wu; Naomi F.; Miller & Pam Crabtree (2015), "Agro-Pastoral Strategies and Food Production on the Achaemenid frontier in Central Asia: a case study of Kyzyltepa in southern Uzbekistan", in: *Iran* LIII, pp.93-117