

داشت تا کشتزار های آن اروپا را فرا گیرد و رفته رفته جهانگیر شود و آن جنگهای ناپائون است که وی در سال ۱۸۰۶ میلادی اعلان محاصره (بلوکاد) داد. در این ستیزه هیچیک از کشتی های انگلستان در آمد و شد به بندر ها آزاد نبودند و نتوانستند کالایی وارد اروپا کنند. در این گیر و دار، مردم اروپا از بسیاری محصولات امریکا و آسیا و آفریقا بی بهره ماندند و در جزء آنها از شکر نیشکر مستعمرات انگلیس هم دور ماندند و فقط به حصول شکر مستعمرات فرانسه دسترس داشتند و این رفع احتیاج اروپا را نمیکرد. همین محاصره سبب گردید که در اروپا بکشت چغندر بیشتر اهمیت دهند و بر آن بیفزایند تا نیازمندی خود را از شکر داخله رفع کنند.^۱

اما قند: قند چیزی جز از شکر سخت شده یا بقالب ریخته و کلوخ شده نیست. ابن درید در جمهرة اللغة و جوالیقی در المعرب قند را معرب از فارسی یاد کرده اند: «والقند فارسی معرب قد جاء فی الشعر الفصیح وقد استعملته العرب فقالوا سویق مقنود و مقند...»^۲ همین عبارت ابن درید را جوالیقی در المعرب خود آورده است^۳ فارسی آن کند است. در زبانهای کنونی اروپایی چون فرانسه و انگلیسی و آلمانی و ایتالیایی و جز اینها همین واژه فارسی است که Candi و Candy و Kandī و Candito شده است. کامه کند (= قند) در اصل هندی است: کهنده Khanda در سانسکریت بمعنی مطلق قطعه یا پاره است و بویژه پاره قند یا تکه قند. در زبانهای اروپایی «کندی» بچیزی گفته میشود که ما در فارسی کنونی نبات گوئیم و آن عبارت است از قند یا شکر صاف و شفاف، ناگزیر نبات لفظ عربی است عربها در قدیم سکر نبات میگفتند و امروزه هم در مصر سکر نبات نام رایج این ماده شیرین است و در ایران هنوز هم نبات مصری معروف است. از اینکه آنرا نبات خوانده اند و برستنی و گیاه (نیشکر) پیوسته اند، شاید در مقابل عسل (= انگبین) باشد که ماده

۱- نگاه به Harmsworth History of The World Vol. XII p. 4731

۲- نگاه باین درید باهتمام صدیقی الله آباد ۱۹۳۰ ص ۷۳۹

۳- نگاه به المعرب لابی منصور الجوالیقی باهتمام احمد محمد شاکر چاپ مصر ۱۳۶۱ ص ۲۶۱ جوالیقی در سال ۶۶۵ هجری تولد یافت و در سال ۵۴۰ در گذشت.

شیرین حیوانی است از زنبور عسل (= منک انگبین) ^۱ آنچه را امروزه در فارسی نبات خوانند در پارینه تبرزد خوانده اند و معرب آن طبرزد است، در پهلوی تورزت Tavarzat چنانکه در نامه پهلوی خسرو کواتان و ریتک آمده است ^۲ و در ادبیات فارسی هم بسیار بکار رفته :

و آن سبب چو مخروط یکی گوی تبرزد در مصفوی آب زده باری سبب
برگرد رخس بر نقطی چند ز بسد و اندر دم او سبز جلیلی ز زمرد
منوچهر دامغانی

تبرزد را مرکب دانسته اند از تبر (در پهلوی تور Tavar) و از جزء زدن یعنی چندان سخت است که با تبر باید آنرا شکست و خورد کرد. این وجه تسمیه درست باشد یا نه همه این را نوشته اند. در المعرب جو الیقنی آمده : الأصمعی اگویدا سکر «طبرزد» و «طبرزل» و «طبرزن» ثلاث لغات معربات واصله بالفارسیه «تبرزد» کانه یراد نحت من نواحیه بفاس و «التبر» الفاس بالفارسیه و من ذالک سمی «الطبرزد» من التمر لأن نخلة کأنما ضربت بالفاس. ^۳ در أسماء العقار آمده : سکر إذا قلت الأطباء سکر طبرزد فمعناه السکر الصلب الشدید وقیل انه هذا الذی تسمیه اهل مصر السکر النبات وهو الأشبه. ^۴ در مفید العلوم و معین الموم آمده : «طبرزد هو قلوب جامات السکر و معناه المخوت بالطبرزین

۱- منج معرب منک زنبور عسل است. در لغت اسدی آمده :

منج نحل انگبین باشد. منجیک گفت : هر چند حقیرم منختم عالی و شیرین آردی عسل شیرین نابد مگر از منج در تاریخ بیهق چاپ تهران ۱۳۱۷ ص ۲۸۰ آمده : در فریومد و حدود آن خلیه منج انگبین باشد و عسلی بغایت کمال چنانکه در دیگر نواحی نیشابور مثل آن نیست .

در تزهة القلوب حمداله مستوفی ، المقالة الاولی چاپ لندن ۱۹۲۸ ص ۱۲۲ آمده ، نحل منج انگبین را بعضی عرب و بر خوانند . . . خورش ایشان شکوفه و لطایف اوراق اشجار و تخوم بود و از آن رطوبات عسلی شیرین لطیف لذیذ که شفای ناس است انگیزد . . .

ابن یسین گوید : شیرین نکرده از عسل روزگار کام تا کی زمانه منج صفت خواهدم گزید

۲- نگاه کنید به خسرو کواتان و ریتک فقره ۲۱ متن پهلوی با ترجمه اون و الا Unvala

۳- نگاه کنید بمعرب جو الیقنی ص ۲۲۸

۴- نگاه کنید به شرح أسماء العقار بشماره کله ۲۸۹

وهو فأس السرج^۱.

از دست دوست هر چه ستانی شکر بود وز دست غیر دوست تبرزد تبر بود.

سعدی

حمدالله مستوفی در نزهة القلوب که در سال ۷۴۰ نوشته شده بجای تبرزد کلمه نبات بکار برده: سند مملکتی بزرگ است از اقلیم دویم و بسالاد بزرگش منصوره و ملتان و لهاور و هیاطیه و فرشاور و ملکفور و قصدار و نهر و اله و قس که درو نبات و نیشکر و نیاب بسیار بود.^۲

شک نیست که کلمه نبات بسا بیشتر از نیمه هشتمین قرن میلادی داخل زبان فارسی شده و همه ما این شعر خواجه حافظ را بیاد داریم:

این همه شهد و شکر کز سخنم میریزد اجر صبر یست کز آن شاخ نباتم دادند.

در پایان این گفتار واژه «پانید» را یاد آور میشویم: همه نوشته‌اند

پانید

که فانید معرب از پانید فارسی است. گذشته از کتابهای لغت

فارسی و عربی، در ادبیات این دو زبان نیز و در کتابهای مفردات ادویه بکلمه پانید یا پانید (--- فانید، فانید) بر میخوریم:

ز بنگاه حاتم یکی نیکمرد طلب ده در مسنک فانید کرد.

سعدی

۱- نگاه کنید به ابن الحشاء، مفید المعلوم و مفید الهموم (وهو تفسیر الالفاظ الطیبة و اللغوۃ الواقعة فی الكتاب المنصوری للرازی) باهتمام جورج س. کولان و ج. رنولد Colin et Renaud s ۵۶۵ رباط Rabat 1941

ابوجعفر احمد بن محمد بن الحشاء، کتابش، مفید العلوم را در میان سالهای ۶۲۵-۶۴۷ در تونس تألیف کرده چنانکه از عنوان کامل کتاب پیداست این لغات طبی از کتاب الطب المنصوری، ابوبکر محمد بن زکریا الرازی برگزیده شده که در پیرامون سال ۲۵۰ در ری متولد شد و در سال ۳۱۳ یا ۳۲۳ در همانجا درگذشت. منصور بن اسحق بن احمد بن اسد کسی که کتاب الطب بنام او نوشته شده در میان سالهای ۲۹۰-۲۹۶ از جانب پسر عم خود احمد بن اسمعیل بن احمد بن اسد دومین پادشاه سامانیان، حاکم ری بود.

۲- این قصه ار همان است که ابوالفضل بیهقی (۳۸۵-۴۷۰) در چند قرن پیش از حمداله مستوفی از از ترنج و انار و نیشکر آن یاد میکند: «وما ببلخ بودیم، بچند دفت مجزان رسیدند از قصدار سه و چهار و پنج و نامه‌های یوسف آوردند و ترنج و انار و نی شکر نیکو و بند گیها نموده و احوال مکران و قصدار شرح کرده» نگاه بتاریخ بیهقی چاپ ۱۳۲۴ شمسی ص ۲۵۰

در حدود العالم در «سخن اندر ناحیت کرمان و شهرهای وی» آمده :
 و از وی زیره و خرما و نیل و نیشکر و پانید خیزد و طعامشان ارزن است.
 در چند سطر دیگر آمده : مغون و لاشکرد، کومین، بهر و کان، منوکان، شهر
 کپایی اند خرد و بزرگ و ازین شهرها نیل و زیره و نیشکر خیزد و اینجا پانید کنند و
 و طعامشان گاورس است.^۱ در مفیدالعلوم و مفیدالهموم گوید : «سجزی بکسر السین،
 هکذا ینسب الی سجستان علی غیر قیاس: ویوصف به الفانید المسمی بالفانید الخزائنی وهو
 فانید یتخذ من سکر العشر».^۲ در بحر الجواهر آمده: «فانید وهو صنف من السکر الاحمر
 اللون حار رطب فی الاولی و الفانید السجزی هو جید منه لادقیق له و الخزائنی دونه...»^۳
 پانید شکری است سرخ رنگ یا زردگون اما مانند شکر یا قند تصفیه نشده و
 خشک نگردیده، در پزشکی هم بکار میرفته و سجزی یا سجستانی (= سکستانی =
 سیستانی) بهترین جنس آن شناخته شده بود. خود کلمه فانید گمان نمیکنم ایرانی باشد،
 شاید آنهم مانند شکر و قند از هند باشد؟

۱- نگاه بحدود العالم چاپ طهران ۱۳۵۲ ص ۷۵

۲- مفیدالعلوم و مفیدالهموم ص ۱۱۹

۳- بحر الجواهر چاپ طهران ۱۲۸۸

برنج

ز گاوان گرد و نکشان چلهزار بخوشه درون گندم آرند بار
بخر و از آن پس ده و دوهزار کرنج آورند آنکه آید بکار

شاهنامه ، در نامه یزدگرد بر زبان طوس

برنج یا کرنج را گروهی از دانشمندان گیاهشناس از سرزمین چین دانسته‌اند ، اما بدستگیری هندوان بایران زمین رسیده ، از اینرو نامش هندی است. چون این دانه از رستنیهای بومی ایران نیست، ناگزیر نام ایرانی هم نباید داشته باشد .

از يك سنت كهن چینی بر میآید که نزدیک پنجاه سال است برنج در چین کشت میشود ؛ امپراتور یائو Yao در سال ۲۳۵۶ پیش از میلاد مسیح دستور داد که از رود یانگتسه Kiang Yangtse جویها بکشایند و با بیاری کشتزاران برنج نظمی دهند و محصول آنها را از روی قانون میان مردم پخش کنند.^۱

زمان پادشاهی یائو که از سال ۲۳۵۶ پیش از میلاد آغاز میشود، روزگار تاریخی چین دانسته‌اند و گفته‌اند شرح زندگی یائو را خود کونگ فوتسه Kung-Fu-Tse (Confucius که در ۵۵۱ پیش از مسیح تولد یافت و در سال ۴۷۸ درگذشت، نوشت^۲ .

دیرگاهی است که در چین هر سال جشن برنج می‌آرایند و دسته دسته مردم با مراسم خاصی نمایش میدهند . در ژاپن هم این جشن رایج است، همه کسانی که با کشت

۱- Das Leben Der Pflanze, Band 7. Stuttgart 1913 S. 251

۲- این نامه که بخشی از آن بادبیاچه اش هنوز در دست است شو کینگ Ssu-king نام دارد . دیباچه اش را از کونگ فوتسه دانسته‌اند و برخی گویند خود کتاب راهنمایی وی گردآوری شده، کتابی است دارای بیش از صد هفتاد تاریخ از سال ۲۳۵۷ تا سال ۶۲۷ پیش از مسیح و در آن بندها و اندرزها است و برنج در همین کتاب یاد شده است. نگاه کنید به

Harmsworth History of the world. Vol. II p. 730 and p. 749.

برنج و دادوستد آن سروکاری دارند دسته بر اه میاندازند و با پیکرهای گروه پروردگاران خود سپاس میگزارند و شادمانی میکنند. همچنین در هند جشن میگیرند. در چین گذشته از فدیبه جانداران که بهترین و برازنده ترین آنها گاو و اسب و گوسفند و خوک و سگ و ماکیان بشماراند، غله کشتزاران نیز باین منظور بکار میآیند و در میان دانهها، برنج و دو گونه گاورس و گندم و یک گونه لوبیا Soja شایسته ترین آنها هستند.^۱ در میان نذورات مایع یا آبی و آشامیدنی، عرقی که از برنج و ارزن گرفته میشود، بنذورات دیگر برتری دارد. ساکه Sa'ke از آشامیدنیهای معروف ژاپنی است و آن مشروب است مسکر که دیرگاهی است در آنجا از برنج نلثان شده میگیرند و معمولاً گرم نوشیده میشود.^۲ در جاوه از برنج عرقی کشیده میشود به همین اسم و در چین این عرق بنام سم شو Sam-Shu خوانده میشود.^۳ آنچنانکه عرق برنج، بخصوصه در سوریه از آشامیهای الکلی آنجا است.

با اینکه برنج در چین خورش همیشگی مردم است، در روز سال نو از خوردن آن خودداری میکنند، زیرا در آغاز سال نباید چیزی دست زنند که نام خوبی نداشته باشد و الفاظی بزبان رانند که دارای معانی نیکو و پسندیده نباشد. کلمات دیو و ناخوشی و مرگ و تنگدستی و جز اینها درین روز بزبان آوردنی نیست. چون در زبان چینی برنج فن Fan خوانده میشود و اتفاقاً همین کلمه بمعنی شورش و آشوب برانگیختن و ستیزیدن هم میباشد، روا نیست در سر سال برنج خوردن و فتنه را بیدار کردن و سراسر سال را بشروشور گرفتار آمدن، پس چه بهتر در یک روز از برنج چشم پوشیدن و در هنگام سیصد و شصت و چهار روز دیگر سال را دور از گزند زیستن و بی هراس و بیم از آن بهره بردن. در سال نو از برای فراهم کردن خوراک نباید کار برد، چون این

۱- Das Leben Der Pflanze B. 7 S. 254 ; Die ölbohne Oder Soja von Arnold Kornfeld Tropenverlag, Hamburg s. 1

۲- نگاه به امپراطوری ژاپن تألیف کوشان تهران ۱۳۱۷ ص ۱۵۸ و به Meyers Lexikon

۳- نگاه به Die Tropenreihe Nr. 18, Der Reis von H. V. Costenoble به Hamburg S. 19

ابزار برنده و کشنده را در زخم زدن و میراندن شرمی نیست، در آغاز سال نشاید بهانه بآن دادن.

در روزگاران پیش چینیان در دهان مردگان خود برنج و گوشماهی میگذاشتند؛ برنج توشه راه و گوشماهی (یکنوع صدف) که در پارینه بجای پول در دادوستد بکار میرفته، هزینه سفر بود.^۱ این رسم فقط در پکن تا چند سال پیش بجای مانده بود، اما بجای برنج و گوشماهی، چای که آشام ملی چین است بکار میرفت، اندکی از برنج جای در کاغذ سرخ رنگی پیچیده روی لبهای مرده میگذاشتند. ناگزیر هر آنچه در سرزمینی مایه زندگی است، در داستان و تاریخ و ادب مردمش هر لحظه بشکلی جلوه گر است. چون زندگی یک چینی بسته به برنج است، توشه سفر آخرتش نیز همان است، اگر آن نباشد چای از برای رنج راه و افسین بهترین نوشابه است.^۲ در مطالعه کتابهای راجع بچین در هر مورد به برنج بر میخوریم. نزد گروهی از دانشمندان برنج بومی این دیار است. از اینجاست که بنخاکهای همسایه رسید و بخش بزرگی از کیتی را از بخشایش خویش برخوردار ساخت. دیرگاهی است که این دانه از کشور آسمانی بکشتزاران هند در آمد و در آنجا هم با آب و هوای سازگار خوشه زرین خویش را بکشتاورزان ارزانی داشت. برنج مانند نیشکر و بسا چیزهای گرانبهای دیگر از هند بایران آمد، این سفر کی دست داد، بدرستی نمیدانیم همینقدر نزد ما هم این گیاه از نورسیدگان نیست. در سرزمینهای پهناور ایران در هر جا که آب و هوای سازگار داشت، خوان نعمت آن گسترده گردید، چنین مینماید که برنج از ایران به بسیاری سرزمینهای دیگر جهان رسیده باشد. نظر بفراخی خاک ایران از هفتمین قرن پیش از مسیح به بعد هیچ جای شکفت نیست که برنج هم مانند بسیاری از آثار تمدن جهان بمیانجی گری ایرانیان، به ردمان دیگر رسیده باشد.

نامی که امروزه باین دانه داده برنج گوئیم، مانند نام شکر با خود گیاه برنج و

۱- نگاه کنید به Religion und Kultus Der Chinesen von W. Grube, Leipzig 1910 S. 42 und S. 175-6 und S. 186-7

۲- در گفتار «پول» رسم یونانیان راهم که در دهان مرده يك ابلوس OboIos میگذاشتند با خواهیم کرد.

نیشکر از هند بایران رسیده و از اینجا بجاهای دیگر در آمده است . این است که نام آن در زبانهای گوناگون روی زمین همه از يك ریشه و بن است . پیش از اینکه از ریشه و بن برنج دانه خوردنی سخن بداریم ، شاید بجا باشد از برای رفع اشتباه از برنج که نام فلزی است و از برنج دیگر که نام دارویی است یاد کنیم این سه لغت بظاهر يك و بمعنی متفاوت هیچ پیوستگی لغوی باهم ندارند .

فلز (= اینشت) معروف زرد رنگ که در فارسی برنج خوانیم

برنج

از ترکیب مس و روی بدست میآید . در نظم و نثر نسبتاً قدیم

فارسی بنظر نگارنده نیامده و بچند فرهنگ (کتاب لغت) فارسی مانند اسدی و رشیدی و سروری که نگاه کردم آنرا باین معنی نیافتم ، اما پرنک را که یاد خواهم کرد ، همان فلز برنج دانسته اند . چنین مینماید که این لغت ریشه ایرانی نداشته باشد ، چون نگارنده در جستجوی خود درباره این کلمه بجایی نرسیدم و هیچ اثری از آن در زمینه ایرانی نیافتم بناچار مانند برخی از خاورشناسان بکلمه برونز Bronze منتقل شدم که آنهم مانند برنج فلزی است مرکب از چند جزء ، غالباً مخلوطی است از مس و آرزین (فلز) و گاهی بمقدار کمی دارای روی و سرب است . خود واژه برونز که در زبان ایتالیایی برونزو Bronzo گفته میشود از نام شهر ایتالیا بروند و وزیروم Brundisium که امروز برندیزی Brindisi گویند میباشد ، چیزی که هست برونز که امروزه در فارسی رایج بمفرغ ترجمه میشود ، دیر گاهی است که در کشورهای باستانی خاورزمین شناخته شده ، بسا ابزارهای جنگی و ابزار دیگر کار ، نزد آشوریه و بابلیها و مصریه و فینیقیها و ایرانیها و چینیه و یونانیها و هندیها بسا آن ساخته میشده . در لهجه کردی این فلز پرنجوک Pirinjok گفته میشود . در فرهنگهای فارسی « پرنک » بکسرپ و فتح را بمعنی برنج که یکی از فلزات است یاد شده است که از آن جمله در فرهنگ جهانگیری آمده : « پرنک نوعی از فلزات بود و آنرا برنج خوانند » اما از برای آن گواهی آورده نشده است . برنج و برونز از حیث لفظ و مفهوم بهمیدگر نزدیک هستند ولی وجه اشتقاق برونز که گروهی آنرا با نام قدیم شهر برندیزی در ایتالیا یکی

دانسته اند این دو لفظ را فرسنگها از همدیگر دور میسازد .

برنج

دارویی که برنج خوانده شده برخلاف برنج فلز در همه کتب
مفردات ادویه یاد گردیده و آن داروی کرم است و بخصوصه
کرم کدو (حب القرع) . این برنج (در لاتین *Embelia ribes burm*) در کتب مفردات
ادویه که برخی از آنها را خواهیم یاد کرد ، در جایی برنج یا ابرنج و جای دیگر برنك
الکابلی آمده ، چنانکه در قانون ابن سینا، همچنین بدنج (*Badanj*) خوانده شده است.
این کلمه از سانسکریت ویدنگه *Vidanga* در آمده و هیئت اخیری که از آن یاد کردم
(بدنج) نزدیک به هیئت سانسکریت کلمه است جز اینکه «واو» به «باء» تغییر یافته و تبدیل
این دو حرف به همدیگر همانند بسیار دارد. امروزه هم در زبان هندوستان چنانکه مایر هوف
نوشته این دارو را *babrang* گویند و در مخزن الادویه نیز آمده: «برنك کابلی بفتح باء و را
وسکون نون و کاف فارسی ... اسم فارسی است معرب آن برنق و برنج است و بهندی
با برنك نامند. دانه ایست کوچک مدور و سیاه املس، از فلفل ریزه تر و مغز آن سفید و با
اندک تلخی و رایحه آن تند. آن دو نوع است بزرک و کوچک ، بزرک آن سیاه
آمیخته با سفیدی و کوچک آن مایل بسرخ و این قوی و بهتر است و رفع کرم معده
و حب القرع کند ...»^۱ گیاه این دارو در گیاه شناسی چنین تعریف شده: بوته ایست
پهچان، شکل برک آن سر نیزه یا تخم مرغی. گل های فراوان و سفید رنگ آن خوشه ایست .
دانه های آن گرده سرخ یا سیاه رنگ است. بیش از پنجاه گونه آن در آسیا و افریقا و استرالیا
شناخته شده است ...

اینک تعریف این دارو در برخی از کتب ادویه مفرده: در کتاب الابنیه عن حقایق
الادویه آمده «برنج کابلی دارویی است مسهل باغم را ببرد و براند و خاصیت وی آن
است کی کرم و حب القرع از شکم بیرون کند ...»^۲ در جامع المفردات الغافقی گوید:
«برنج: (ابن وافد) حب صغیر علی قدر حب الماش منقط بیاض و سواد ، عذیم الرائحة

۱- مخزن الادویه چاپ هندس ۱۴۱

۲- کتاب الابنیه باهتمام زلیگمان چاپ وینه ۱۸۵۹ ص ۵۴

یوتی به من الصین وهو حار یا بس فی الثالثة یسهل الیدیان و حب القرع بقوة الشربة منه در همان . « باز در کلمه برنک کابلی گوید: برنک کابلی (ابن سینا) هوسندی او هندی . هونوعان صغار غیر مفتته و کبار مفتته (رنگارنگ) و الصغار افضلها یسهل البلغم والیدیان و حب القرع اظنه البرنج المذكور^۱ . در اسماء العقار چنین آورده : « بدنچ و یقال له ایضاً برنج هودوا هندی شکله شکل بندق له لب^۲ . در بحر الجواهر آمده: برنج کابلی و یقال ابرنج بالالف ایضاً وهو حب الهندی فی قدر الماش یرقط بسواد و بیاض مدور امس لارائحة له و فی طعمه مراره وهو نوعان کبار و صغار...^۳ »

گمان می رود تا باین اندازه که درباره این دارو و گیاه یاد کردیم بخوبی روشن باشد که این دارو بابرنج، غله ای که موضوع این گفتار است پیوند و خویشی ندارد. این دارو بنام برنج یا برنک کابلی نزد عطاران ایران معروف است. از برای کشتن کرم معده سودمند است. از اینکه این دارو در ایران و کشورهای همسایه بکابل باز خوانده شده

۱- منتخب کتاب جامع المفردات لاحمد بن محمد بن خلید الغافقی المتوفی نحو سنة ۵۶۰ هـ
انتخبه أبو القرج غریغریوس المعروف بابن العبری المتوفی فی سنة ۶۸۴ هـ
نشره مع ترجمة الانجليزية و شروحات ما کس مایر هوف ، جورجی صبحی بک
القسم الثاني القاهرة ۱۹۳۸ ص ۸۰

از عنوان کامل کتاب پیدا است که ابو القرج غریغریوس (Grigorius) معروف بابن العبری (Bar Hebraus) ملاطی تاریخ نویس و طبیب کتاب مفردات خود را از کتاب مفردات ابو جعفر احمد بن محمد الغافقی برگزیده، آنچنانکه ابن الحشاء کتاب مفردات مفید المعلوم خود را از کتاب المنصوری دازی کرد آوری کرده و از آن یاد کردیم. ابن واقف که راجع به برنج مطالبی از او نقل شده همان ابوالمعترف عبدالرحمن بن محمد اندلسی است که در سال ۳۸۹ تولد یافت و در سال ۶۷۴ در گذشت. این پزشک دانشمند را نیز در مفردات ادویه کتابی بود که بدبختانه از دست رفت، فقط قطعاتی از آن در کتب غافقی و ادیسی و ابن البیطار بجای مانده است. نگاه کنید به اسماء العقار

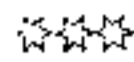
Un Glossaire De Matière Médicale De Maïmonide édité et traduit par Max Meyerhof, Le Caire 1940 p. XXIX-XXXI

در مفردات الغافقی « برنج » و « برنک کابلی » هر یک جداگانه یاد شده اما خود مؤلف گوید که گمان می کنم که هر دو یکی است . ابن سینا در قانون گوید: برنک کابلی حب سندی او هندی و هونوعان صغار غیر منقبة کبار منقبة و افضلها الصغار (قانون چاپ طهران ۱۲۹۶ ص ۱۶۹)

۲- در اسماء العقار بدنچ (= برنک کابلی) بدرشتی فندقی یاد شده و این اشتباهی است ، دانه این دارو درشت تر از دانه گلابسی نیست گویا بدنچ با گیاه دیگری که در عربی رته خوانده شده (در لاتین Noix de bonduc = Caesalpinia) مشتبّه گردیده. نگاه کنید به « بدنچ » و « رته » در خود اسماء العقار و توضیحات آنها

۳- بحر الجواهر چاپ طهران ۱۲۸۸

برای این است که آنرا از هند از راه کابل باین سرزمینها میآوردند و ابوریحان بیرونی در کتاب الجواهر در ذکر اللمع البدخشی گوید: کما ينسب الهليج والعود والبرنك الى كابل لأن كابل كان فيما مضى اقرب ثغور الهند الى ارض الاسلام...^۱



اینک رسیدیم بلغت برنج دانه‌ای که امروزه مایه زندگی هزاران هزار مردم گیتی است.

گفتیم نردگروهی از دانشمندان برنج از گیاهان بومی چین است و برخی دیگر گویند در هیچ‌جا چنین برنج خودرو دیده نشده، گمان برده‌اند که مردمان جزیره‌های دریای چین Malaisie نخستین کشتکاران برنج باشند.^۲

برنج بومی هر سرزمینی که باشد خواه از چین و خواه از هند یا جزیره‌های اوقیانوس هند، اسمش از هند است.

در زبان دراویدی dravidian یعنی زبان بومیان سرزمین کنونی هند که پیش از درآمدن آریاییها در آنجا بودند و هنوز هم بیش از هفتاد و دو ملیون مردم در اویدی نژاد و دراویدی زبان در جنوب هند زیست کنند برنج در زبان اینان اریسی aris'i خوانده میشود.^۳ شاید همین لفظ باشد که بعدها هندوان برگزیده، در سانسکریت زبان ملی خود وریهی Vrihi گفتند و در زبان پالی Pâli ویهی Vîhi شده است.^۴ این

۱- نگاه کنید به کتاب الجواهر فی معرفة الجواهر چاپ حیدرآباد دکن ۱۳۵۵ هـ ص ۸۲

۲- نگاه کنید به Die Tropenreihe Nr.18 Der Reis von H. V Costenoble Hamburg S.1

۳- چهار زبان بزرگ که از ریشه دراویدی شناخته شده و امروزه ملیونها مردم در جنوب هند بآنها گویند، عبارت است از زبان تلوگو Telugu ۲۵ ملیون مردم بآن سخن گویند، دوم تامیل Tamil ۲۲ ملیون گوینده دارد، سوم کند Kannada ۱۴ ملیون و چهارم مالاالم Malayalam ۱۲ ملیون بآن گویند. این چهار زبان را بالهجه دیگر که تولو Tulu خوانده میشود و ارزش ادبی نداشته پنجه دراویده Panca Dravida نامند. رویهم ۷۲ یا ۷۳ ملیون مردم باین زبانها سخن گویند. نگاه کنید به History of Kannada Language by R. Narasimhachrya Mysore 1934 p. 14-17

۴- نگاه به Indo-Iranian Phonology by L. H. Gray New York 1902

واژه در آن بخش از وید Veda که اتیرو ودا Atharvaveda خوانده میشود، یاد گردیده است. اتیرو و چهارمین بخش نامه آسمانی وید شناخته شده و قدمت تدوین آن کمتر از ششصد سال پیش از میلاد مسیح نیست.^۱ از این گذشته در نوشته‌های متأخر سانسکریت بسیار یاد شده چنانکه در پنجه‌تنتره Pancatantra، کتابی که نزد ما معروف است و در روزگار خسرو و انوشیروان ساسانی از سانسکریت به پهلوی گردانیده شده و بنام دوشغال کرتکه Karataka و دمنکه Damanaka نامزد گردیده و امروزه در فارسی کلیله و دمنه خوانیم. برنج در زبان هندی چو که Coke و چاول Caval هم امروزه خوانده میشود و از آن یاد خواهیم کرد. باید چنین بپردازیم هنگامیکه آریاییها سرزمین پنجاب (Hapta-Hindu) رسیدند خواه در هزار و پانصد سال پیش از میلاد مسیح، نزد برخی، و خواه بالاتر از این زمان نزد برخی دیگر، در آن سرزمین که پس از آن هند خوانده شده، دیرگاهی بود که برنج کشت میشد و آریاییها همان نام درآوردی و بومی را گرفته، بهیئت و ریپی Vrihi در سانسکریت بجای گذارده‌اند. اما برخی از سانسکریت‌دانها نوشته‌اند که وریپی از واژه سانسکریت ورد Vrdhi در آمده که بمعنی رویدن و رستن است. در اوستا برنج یاد نشده، اما لغت برجیه Berejya که یکی از ایزدان یا فرشتگان است^۲ اندک شباهت لفظی با برنج دارد و بویژه کسه در تفسیر پهلوی اوستا این ایزد چنین تعریف شده: رمک ژورتگان ایه اوزایت Ramak i Zurtakân apê awzâyet یعنی برجیه ایزدی است که همه دانه‌ها را برافزاید. این تعریف هم سبب شده که چندتن از اوستا شناسان آنرا برنج بپردازند.

۱- سه بخش دیگر از نامه دینی برهمنان عبارت است از ریک ودا Rigveda که قدمت آن بدو هزار سال پیش از مسیح میرسد و نزد برخی دیگر هزار و پانصد پیش از مسیح، بخش دوم سامه ودا Sâmaveda، بخش سوم یجور ودا Yajurveda

۲- جاهایی که در اوستا برجیه یاد شده: یسنا ۱ فقره ۷ یسنا؛ ۲، ۷؛ یسنا ۳، ۹؛ یسنا ۴، ۶؛ یسنا ۵، ۶؛ یسنا ۷، ۹؛ یسنا ۱۷، ۶؛ یسنا ۲۲، ۹؛ اشه‌نیکاه فقره ۶، کار این ایزد در تفسیر پهلوی یسنا ۱ فقره ۷ معین شده است نگاه کنید به:

The Foundations of the Iranian Religions by Louis H. Gray (K. R. Cama Oriental Institute.) No.5 Bombay p. 140

وجه اشتقاق کلمه برجیه دانسته نشده است. اگر لغت برنج در اوستا مانده بود، بایستی، چنانکه بزودی خواهیم دید، با هیئت دیگری بجای مانده باشد، نه بهیئت برجیه.

در نوشتهای پهلوی بهر جا که احتمال دادم بمناسبتی برنج یاد شده باشد، نگاه کردم: در بند هش برنج Brinj باجو آمده^۱ و در يك نامه دیگر پهلوی که درخت آسوریک خوانده میشود، در فقره ۷ باجو یکجا آورده شده است.^۲ در کتاب پازند (ایاتکار جاماسپیک) یادگار جاماسپ در فصل ۸ فقره ۳ گوید: «هندوستان که ور بزرگ است، دارای سرزمینهای پاره‌ای گرم و پاره دیگر سرد، جایی خشک و جایی دیگر تر از درختها و رستنیهای بسیار بر خوردار است، آنرا دشتها و بیابانهاست. مردمش از برنج و شیرکاو زیست کنند و از تخمها (دانهها) خورش سازند».^۳ گفتیم در اوستا واژه برنج نیامده همچنین از زبان رایج روزگار هخامنشیان که پارسی باستان نامند، نام برنج بمان نرسیده، اگر رسیده بود بایستی ورنجی Vrinji یا Verenja ورنجه یا لغتی نزدیک باینها باشد چون وریزی Vrîzi-Brîzi که نزدیکتر بهیئت سانسکریت کلمه است و در پهلوی و فارسی برنج میشود. و او اصلی سانسکریت که در نام این دانه دیده میشود، در برخی از لهجه‌های ایرانی و آریایی نیز بجای مانده چنانکه در زبان پشتو رایج افغانستان وریزه Vrize گویند؛ در لهجه سمنانی ورنج خوانند.^۴ همچنین است در لهجه نطنزی. تغییر یافتن «واو» به «باء» در زبانهای کهنه و نو ایرانی همانند بسیار دارد:

۱- نگاه کنید به Bûndahishn (Pahlavi Text Series) Edited by Tahmras

سطر دوم D. Anklesaria, Bombay 1908 p. 117

۲- نگاه کنید به Pahlavi Texts, Edited Jamaspji M. Jamasp -Asana

Bombay 1913. Darakht-i Asûrik p. 109

۳- نگاه کنید به ایاتکار جاماسپیک Ayâtkâr i Zâmaspîk par Giusepp

مسیا خاور شناس دانشمند ایتالیایی در هشتم ماه Messina, Roma 1939 p. 51

ژوئیه ۱۹۵۱ در شهر مسینا Messina به بخشایش ایزدی پیوست

۴- نگاه کنید به Zeitschrift der Deutsch Morgenländischen Gesellschaft

(ZDMG) Band XXXII, Leipzig 1818 (Bericht über des Ssemnânichen

Dialect von A. H. Schindler) S. 535-541

چون وزر که ؛ Vâzraka ؛ واته Vata arه و جز اینها که در فارسی بزرگ و باد گردیده ،
 و بسا هم در فارسی کنونی این دو حرف بهم دیگر مبدل میشود چون بالا = والا ؛ بان =
 وان (اشتر وان) و جز اینها. همچنین برنج در فارسی گرنج شده و تبدیل شدن واو از لغتهای
 زبانهای باستانی ایران چون اوستا و فرس هخامنشی به «گاف» در فارسی همانند بسیار
 دارد چون ویشتاسپه Vishtaspa = گشتاسب ؛ ورازه Varaza = گراز و جز اینها.
 رود کی که در سال ۳۲۹ در گذشت گوید :

آن گرنج و آن شکر برداشت پاک^۱ و ندر آن دستار آن زن بست خاک^۱

ابو منصور موفق الدین هر وی در کتاب الابنیه عن حقایق الادویه که در سده پنجم
 هجری نوشته در تعریف نسبت بلندی که از «ارز» کرده در همه جا گرنج گفته . باین میماند
 که در آن روزگار در سرزمین شرقی ایران لغت برنج رایج نبوده ، در جایی گوید :
 «گرنج از دو گونه است سبب و سرخ ...»

در جایی دیگر گوید : «و بیشتر مردم هندوستان گرنج بغذا کرده اند خود را و
 بر آن هیچ چیز اختیار نکنند ...»^۲ فرخی سیستانی که گوید در سال ۴۲۹ در گذشت در
 قصیده بمدح عضدالدوله امیر یوسف برادر سلطان محمود گفته :

ای بکویال گران گرفته پیلان را پشت چون گرنجی که فرو کوفته باشد بجواز

در فرهنگ جهانگیری نیز از رضی الدین نیشابوری که از گویندگان نیمه قرن
 ششم است این شعر بگواه آورده شده : تا چون گرنج جود تو نامد برون ز پوست.^۳
 در فرهنگها گرنج زار و گرنج بشیر (شیر برنج) هم یاد شده است . در فرهنگ رشیدی از
 سوزنی سمرقندی که در سال ۵۶۹ در گذشت این بیت یاد شده :

کوهان ثور روغن کرد است تا پزد خوان ترا گرنج بشیر اندر آسمان .

در سندبادنامه کتابی که در سال ۳۳۹ هجری ابوالفوارس قناوزی آنرا باه و نوح بن

۱- نگاه به احوان و اشعار رود کی تألیف سید نفیسی جلد دوم طهران ۱۳۱۰ ص ۵۹۴

۲- کتاب الابنیه چاپ وینه

۳- مصرع دوم شعر خراب شده است .

منصور سامانی، از پهلوی بیارسی گردانیده و در پیرامون سال ۶۰ هجری محمد بن علی بن محمد بن الحسن الظهیری الکاتب سمرقندی آن فارسی ساده و پاک‌زمان سامانی را، بخیل خود بفارسی فصیح و بلیغ در آورده، کلمه گرنج هم بمعنی برنج خام و هم بمعنی پلاو بکار رفته: «زن دیک بر نهاد و از بهر از گرنج بخت». درد نبالة همان داستان چندین بار از گرنج بخته، پلاو اراده شده: «چون گرنج تمام شد، گفت شکر و روغن خواهم» و در جای دیگر همان کتاب پرنج که بی شک همان کلمه برنج است بمعنی شیر برنج یا گرنج بشیر آمده و آن در «داستان کنخدای با مهمان و زن و گربه» میباشد و آن داستان باختصار این است: مردی خواست کی جماعتی را ضیافتی دهد پس کنیزک را بطلب شیر ببازار فرستاد کنیزک شیر بخرد و انائی که شیر در وی بود سرگشاده بر سر نهاد. قضای آسمانی چنان خواست کی لکلمکی ماری در دهن گرفته در قضای هوا بالای انا بر سمت شیر بگذشت و قطره چند زهر افعی در شیر افتاد - کنیزک شیر به طبخ آورد و از آن پرنج ساختند؛ و چون انواع اطعمه و اصناف اغذیه پیش مهمان بردند و از هر یک تناولی کردند، چون نوبت پرنج رسید هر که یک لقمه بکار برد، بر جای سرد شد.^۱ در وخی از لهجه‌های پامیر در افغانستان نیز گرنج گویند.

در اشعار بسحاق (ابو اسحاق شیرازی) که در سال ۸۲۷ یا ۸۳۰ در شیراز در گذشت، در هیچ جای دیوان او باغت گرنج بر نخوردم، در همه جا برنج گفته: چون برنج زرد لیموئی ترا در سفره نیست رشته و کاجی اگر در خوان نباشد گوهباش باز گوید:

زهر نعمت که بر خوان آفریدند برنج زرد سلطان آفریدند

در جغرافیای حدود العالم (ص ۸۸) که بسال ۳۷۲ هجری نوشته شده در سخن از ناحیت دیلمان برنج یاد گردیده: «و طعام همه این ناحیت لیتر [؟] است و برنج و ماهی». در فرهنگهای فارسی بیج هم بجای برنج یاد گردیده، لغتی که در لهجه کنونی گیلکی رایج

۱ - نگاه به سندباد نامه با اهتمام احمد آتش، استانبول ۱۹۴۸ ص ۲۷۶ - ۲۷۷ و ص ۲۹۰ - ۲۹۱
 ۲ - در متن ایشرا آمده، شاید لئیر باشد که هنوز در یزد نان ساجی نامیده میشود.

و برنج را بیج خوانند. همچنین در لهجه طبری (هازندرانی) بینج و بنج بمعنی شلتوک است. در زبان ارمنی برنز Brinz تلفظ کنند و این کلمه دیرگاهی است که از اغت ایرانی بهاریت گرفته شده است. شبیه نیست که لغتهای گوناگون گرنج - برنج - ورنج - پرنج - برنز - وریزه - بیج - بنج - بینج همه یکی است و در عربی أرز - ورز یارنز چنانکه درالمعرب جوالبقی یاد شده از همان بنیاد است.

در زبانهای اروپایی: Oryza (Oryzon) یونانی - Oryza لاتینی - Riz فرانسه - Rice انگلیسی - Reis آلمانی - Riso ایتالیائی - Ris روسی و جز اینها، همه یکی است و همه از نام یونانی این دانه و در یونانی از نام ایرانی آن گرفته شده است،^۱ زیرا بدستگیری ایرانیان این گیاه و دانه آن در سده چهارم و سوم پیش از میلاد مسیح بینانیان شناخته شده است. شك نیست که در روزگار هخامنشیان که بخشی از هند هم جزء امپراتوری پهناور ایران بشمار میرفت، ایرانیان برنج را شناختند و شاید در این سرزمینها در هر جا که آب فراوان و هوای گرم داشت، از رود سند تا رود فرات کم و بیش برنج کشت میشد، اما آنچه چنانکه در چین و هند بوده، در ایران زمین بنیاد خورش یا اساس غذا (bsae alimentaire) بشمار نمیرفت. بگواهی تاریخ در روزگار هخامنشیان، برنج در ایران کشت میشده و یونانیان در همین سرزمین آنرا شناخته و ب مردم دیگر اروپا شناسانیدند. در کهن ترین جایی که از گیاه برنج یاد شده در نوشته اریستوبولس Aristobulos است که یکی از همراهان اسکندر بوده در لشکر کشی وی بایران زمین. این تاریخ نویس در پایان زندگی خود، در پیری پس از سال ۲۸۵ اسکندر نامه ای نوشت که در تاریخ و جغرافیا و نژاد شناسی و تاریخ طبیعی، نامه گرانیهایی بود و در آن از کارنامه اسکندر و سرزمینهایی که او از آنجاها گذشت و چگونگی این مرز و بومها و جزاینها سخن میرفت. این نامه سودمند از برای اعتباری که داشت، توجه نویسندگان

۱ - نگاه کنید به Kulturpflanzen Und Haustiere von V. Hehn 8. Aufl Berlin 1911 S. 503

و به Morgenländische Wörter in Deutschen von Enno Littmann, T. ۱ Tübingen 1924 S. 15

باستانی را بخود کشید. خوشبختانه پیش از اینکه از دست برود، مطالبی از آن در نوشته‌های دیگران آورده شده که هنوز پایدار است، از آنهاست در کتاب لشکر کشی (Anabasis) اسکندر که اریانس Arrianos در دومین سدهٔ میلادی نوشته است و در کتاب جغرافیای استرابو Strabo که در بسیاری از موارد مطالبی از اریستوبولس نقل میکند.

دربارهٔ کشت برنج در ایران زمین نیز از او نقل کرده مینویسد: «اینک این است آنچه اریستوبولس دربارهٔ برنج بما خبر میدهد: برنج در کشتزاری که آب بر آن ایستاده باشد کشت میشود و نزدیک به دو متر (4 Coudées) بالا میکشد، چندین خوشه میدهد و از دانه‌های بسیار برخوردار است، آنرا در آن هنگام از سال که پروین (ثریا) فرو نشیند، درو کنند و آنرا مانند گندم بکوبند از پوست بیرون کنند. برنج همچنین در بلخ Bactriana و بابل و خوزستان Susis میروید. (وما نیز گوئیم که در سوریهٔ سفلی هم میروید) ...»^۱ و دیگر از یونانیانی که از کشت برنج در ایران یاد کرده، دیودورس Diodoros معروف به سیکولوس Siculus از شهر سیسیل میباشد در تاریخش Bibliotheca Historica که در میان سالهای ۶۰-۳۰ پیش از میلاد مسیح نوشته شده، (بنابر این همزمان استرابو است) در بخشی از این تاریخ از پیکار سرداران اسکندر سخن میدارد که چگونه برای بدست آوردن تاج و تخت اسکندر، پس از مرگ وی با هم جنگیدند، گوید: «امنس Eumenes که یکی از آن سرداران است در ستیزه با سلوکس Seleukos پس از آنکه از دجله گذشته بسرزمین شوش (خوزستان) درآمد، لشکریان خود را از برای کمی خوراک بسه گروه بخش کرد و خود با گروهی این سرزمین را میپیمود، چون گندم بهیچ روی یافت نمیشد، لشکریان او از برنج و کنجد و خرما خورش یافتند، زیرا در این سرزمین این سه غله فراوان است.» امنس در نبرد با انتیگنوس Antigonos که خود یکی دیگر از آن سرداران خواستار تاج و تخت پادشاهی است، گرفتار شده در سال ۳۱۶ پیش از میلاد کشته گردید.^۲

۱- Geographie de Strabon XV, 1, 18 Traduction Nouvelle par Amédée Tardieu, Paris 1909.

۲- Diodor's von Sicilien. Historische Bibliothek XIX, 13 von Julius Wurm, Stuttgart 1839

چنانکه دیده میشود، خوزستان که در قرون وسطی هم از برای برنجستانهای خود شهرتی داشت و از آن یاد خواهیم کرد، در قرن چهارم پیش از میلاد مسیح از این غله فراوان برخوردار بود. در این دو فقره که یاد کردیم، برنج درست بنام یونانی خود Öryzon آورده شده و تئوفراستوس Theophrastos (۳۹۰-۳۰۵ پیش از میلاد) فیلسوف یونانی در کتابی که در تاریخ طبیعی رستنیها نوشته این گیاه را نیز با همان نام Öryzon درست تعریف کرده و مصرف آنرا بیان داشته است.^۱

از این چند فقره خبر پیدا است که در روزگار هخامنشیان برنج چنانکه گفتیم از رود سند تا رود فرات در هر جا که آب و هوا سازگار بوده کشت میشد. شاید یونانیان هم آنرا در سده پنجم پیش از مسیح کم و بیش میشناختند اما تا پیش از لشکرکشی اسکندر بایران نامی از برای این گیاه در زبان یونانی نداشتند. در طی اخبار یونانیان پیش از اسکندر مطالبی یاد شده که احتمال برده میشود همان برنج مقصود باشد از آنجمله هرودت که در سده پنجم پیش از میلاد میزیست مینویسد: «هندوانی هستند که عادات و رسوم دیگر دارند، آنان هیچیک از جاندارانرا نمیکشند، تخم نمی افشانند [از برای کشت]، در خانها بسر نمیبهرند، از گیاهان خورش سازند [گیاهخوارند]، در سرزمین آنان يك گونه دانه خود از زمین میروید و این دانه بدرستی گاورس در میان پوستی است. آنها را گرد آورده با پوست پخته میخورند...»^۲ اگر این دانه همان برنج باشد، میتوان گفت که در زمان هرودت هنوز در یونانی نامی نداشته و نزد یونانیان شناخته نشده بود که بنام خودش یاد شود.

در اینجا خبری از هرودت یاد میکنیم که تا باندازه ای گویای این است که در روزگار هخامنشیان گندم بنیاد خورش مردم ایران بوده: «که بوجیه پس از گشوده شدن مصر خواست حبشه را هم بچنگ آورد. باین قصد جاسوسانی با چند هدیه، بظاهر از

۱- نگاه کنید به Kulturpflanze Und Haustiere Von Victor Hehn 8. Auflage Berlin 1911 S. 504-5

Herodotos III, 100

برای جلب دوستی با آنجا فرستاد ، پادشاه حبشه هر چند مقصود آنرا در یافته بود ، در پرسش و پاسخ از فرستادگان پرسید ، پادشاه شما چه میخورد و انتهای عمر يك ایرانی چند سال است ، آنان گفتند پادشاه ما نان میخورد و چگونگی جنس گندم را بیان کردند و گفتند انتهای مدت زندگی يك ایرانی بهشتاد سال میرسد . از جمله هدایایی که فرستادگان کمبوجیه تقدیم پادشاه حبشه کردند يك قرابه شراب خرما بود . پادشاه حبشه از آن بسیار خوشش آمد و پرسید آنرا چگونه میسازید ، و پس از آن بفرستادگان گفت « اگر این باده نبود بیقین ، با آن غذای ناچیزی که ایرانیان میخورند بسن هشتاد سالگی هم نمیرسند . ناگزیر از این می است که نیرویی گرفته تاباین سن پایدار میمانند . مردمان ما در حبشه با خوردن گوشت پخته و نوشیدن شیر بصد و بیست سال و بساهم بیشتر زیست کنند . در گفتار اسپست (یونجه) گفتیم که رز در سال ۱۲۶ پیش از مسیح از ایران بچین رفت و در همان روزگار شراب انگوری در کشور بقیور شناخته شد . چنین مینماید که در سال ۵۲۴ پیش از مسیح که هنگام لشکرکشی کمبوجیه است بحبشه باده خرمائی نیز بسرزمین نجاشی بدستیاری ایرانیان شناخته شده باشد . چیزی که هست خبرچینی درباره انگور و فشرده آن رنگ و روی تاریخی دارد ، اما در لشکرکشی کمبوجیه بحبشه که خود يك واقعه تاریخی است ، خبر هرودت آب و رنگ افسانه گرفته است . غرض از یاد کردن این خبر این است که غذای مردم ایران در آن زمان گندم دانسته شده نه برنج و باز هرودت در سخن از لشکرکشی خشایارشا در سال ۴۸۰ پیش از مسیح بسوی یونان از آذوقه گندم لشکریان ایران یاد میکند نه از برنج .^۱ همچنین در همان گفتار اسپست خبری از طبری و ابن الباغی درباره خراج برخی از کشتهها در روزگار خسرو انوشیروان یاد کردیم و آنها عبارت بوده از گندم و جو و رز و اسفست و خرما و زیتون ، در میان آنها از برنج سخنی نیست . با این در روزگاران پیش برنج در ایران کشت میشده و شاید هم پیش از بسر کار آمدن

Herodotos VII, 119

ونگام کنید به Spiegel's Memorial Volume, Bombay 1908 S. XXXVII - XXXVIII

هخامنشیان ، اما بگواهی تاریخ کشت آن در زمان هخامنشیان ثابت است چه رسد بزمان ساسانیان که از پایان دوران هخامنشیان تا آغاز پادشاهی ساسانیان بیش از پانصد و پنجاه سال فاصله است. البته در هیچ دوران برنج اساس غذای ایرانیان نبوده، آنچنانکه در چین و هند بوده و هنوز هم هست. گذشته از گیلان و مازندران ، کشور ایران سرزمین گندم است. امید است جداگانه از آن سخن بداریم .

در میان خبرهایی که دربارهٔ برنج در ایران باستان بمانرسیده يك خبر منفی در يك تاریخ چینی بسیار شایان توجه است .

این تاریخ که در سال ۵۷۲ میلادی نوشته شده ، بنا بر این در پایان پادشاهی خسرو انوشیروان ، تاریخ وی شو Weishu خوانده میشود . نویسنده آن وی شو (۵۰۶-۵۷۲ میلادی) از سلسلهٔ خاندان امپراتوری وی Wei و از پیش آمدهای سال ۳۸۶ تا ۵۳۵ میلادی سخن میدارد، یعنی از وقایع يك قرن و نیم . در خبرهای راجع بایران در زمان ساسانیان ، در فصل ۱۰۲ گوید : « پایتخت ایران Po-ssi در شهر سولی Seleu kia میباشد . این سرزمین در قدیم کلدنه خوانده میشده ، وسعت شهر دهلی ا هر يك لی li در حدود ۵۷۶ متر است] مربع میباشد ، بیش از صد هزار مردم در آنجا زیست کنند . يك رود از جنوب شهر میکندرد] ناگزیر دجله است] ، سرزمینی است هموار، در آنجا کالاهای زروسیم و مرجان و کهربا و عقیق و مرواریدهای بزرگ و همیشه و بلور و فیروزه و الماس (یا لاجورد) و فولاد و مس و ارزیز (قلع) و پارچهای ابریشم و پنبه و قالی و پوست و لبان (= کندر) و زرچوبه و اصطرك storax و عطریات دیگر و فلفل و شکر و خرما و هلبله و مازو و جزاینها ، یافت میشود . هوای آنجا گرم است ، خانواده ها یخ ذخیره میکنند . در آن سرزمین دشتهای ریگزاری است که با جویها آبیاری میشود . گیاهها و چارپایان این سرزمین رویمرفته همانند چین است ، جزاینکه برنج و ارزن ندارد . دارای اسبهای نامبردار است . همچنین خرهای بزرگ

۱- اصطرك بکسر همزه و سکون صاد و فتح طا storax (میعه) صمغ درختی است. نگاه با سما، المقار

(استر = قاطر) دارد و شترهایی که برخی از آنها میتوانند در روز هفتصدلی li بیمایند. توانگران کشور چندین هزار از اینگونه چارپایان دارند، از اینها گذشته، این کشور دارای فیلهای سفید و شیر میباشد و نیز در آنجا تخمهای مرغان بزرك (شتر مرغ) یافت میشود. در آنجا مرغی است که پیکرش بشترمانند و با دو بال خود پیرد، اما بلند پرواز نیست، این مرغ هم گیاهخوار است و هم گوشتخوار، آتش نیز تواند فرو بردن...^۱ در این خبر چینی در جزء کالاهای رایج ایران چند چیز دیگر هم برشمرده شده اما چون لغاتی که از برای تعیین آنها یاد گردیده دگرگون شده، نمیتوان دانست که چه کالاهایی از آنها اراده گردیده است. سلوکیه Seleukia که در چینی سولی Su-li خوانده شده، گویا در سال ۳۰۱ پیش از مسیح سلوکس نیکاتور Seleukos Nikator آنرا پایتخت خود برگزیده باشد و آن در کرانه راست دجله در شصت کیلومتری شمال شرقی بابل واقع است.^۲ در روزگار اشکانیان نیز این شهر پایتخت بوده، اما در روزگار ساسانیان شهر تیسفون که در برابر سلوکیه در طرف چپ دجله افتاده، پایتخت بوده، بنابراین در هنگامی که نویسندۀ چینی تاریخ خود را مینوشت تیسفون پایگاه زمستانی ساسانیان بود. دیگر اینکه، کالاهایی که برشمرده شده اگر مقصود نویسندۀ این بوده که آنها از سرزمین ایران و یا بابل است اشتباهی است، از آنهاست فلفل و هلبله که از گیاهان بومی هند بوده و هنوز هم هست، چنانکه فیل سفید از هند و سیام است و از زمان هخامنشیان و در همه دوران تاریخی پیش از اسلام بایران آورده میشده و شتر مرغ هم از مرغهای افریقا است، هر چند در سرزمینهای آسیای غربی، در صحرای عربستان و عراق هم در طی اخبار پیشینیان یاد شده است.^۳

شیر امروزه در ایران یافت نمیشود، نژاد این جانور دلیر که روزی ایران از بیشه‌های آن بشمار میرفت، از میان رفته است. بویژه کاهفیر و زدر فارس از بیشه‌های معروف

۱- نگاه کنید به A Chinese Account of Persia in The Sixth Century by Kentok Hori, in Spiegel's Memorial Volume, Bombay 1908 p. 247

۲- Seleukia und Ktesiphon von Maxi. Strcek, Leipzig 1917 S.1

۳- Brehms Tierleben, 6. Band-Vögel 3. Band, Leipzig 1900 s.691-2

بوده که همهٔ جغرافیایانویسان یاد کرده‌اند: از آنجمله ابن البلیخی در فارس نامه (ص ۱۵۵).
 سدیگر، از خبر چینی دانسته نمی‌شود که کدامیک از سرزمین های ایران بوده که در
 آنجا یخ ذخیره می‌کردند، اگر بابل زمین یا عراق کنونی مقصود باشد، در همان
 سرزمینی که بگفته نویسنده چینی پایتخت ایران واقع است، آنجا خاکی نیست که
 زمستان سخت داشته باشد و از برف و یخ برخوردار باشد.

چیزی که بویژه در این خبر چینی شکفت انگیز است این است که در بابل یا
 بخشهای دیگری که در قلمرو ساسانیان بوده، ارزن هم نیست در صورتی که ارزن یا
 گاورس از کهنترین رستنیهایی است که سومریها و اکدیها و پس از آنان بابلیها و
 آشوریها میشناختند، چنانکه گندم و جواز گیاهان دیرین آنان است. در گفتار جداگانه
 از ارزن (گاورس) سخن خواهیم داشت. شك نیست هر مسافر و سیاحی که بجایی وارد
 شود اول چیزی که بنظرش آید و یا از آن جو یا شود همان خوراك شبانروزی
 وی است که بآن عادت کرده است. ناگزیر اگر يك چینی بجایی فرود آید و مایهٔ زندگی
 خود را که برنج باشد، در آنجا نیابد، آنرا از شکفتیهای آن مرز و بوم یاد خواهد
 کرد. اما چنانکه گفتیم در بابل و در بسیاری از کشورهای که در تصرف ایرانیان
 بوده از زمان هخامنشیان از کشتزاران برنج بهره‌ور بوده مگر اینکه بگوییم در این
 کشورها برنج بنیاد خورش staple food مردمان این بخش از آسیا نبود. برخلاف
 خبر وی شو Wei-Siu که همزمان ساسانیان است در قرن ششم میلادی، از ماخذ بسیار
 معتبر يك چینی دیگر، موسوم به چانگ کی یین Tchang K'ien همزمان اشکانیان، در هفتصد
 سال پیش از زمان وی شو، از کسی که در گفتار «اسپست» از او یاد کردیم، خبر داریم که در برخی
 از بخشهای ایران برنج کشت میشد. این سردار چینی که در هنگام دوازده، سیزده سال چندین
 کشور ایران شرقی را دیده و سالها در آنجاها زیست کرده در سال ۱۲۶ پیش از مسیح
 بچین برگشت و ره آوردهای گرانبهای با امپراتور خود و تی Wu-ti تقدیم داشت و
 از کشت برنج در فرغانه Ta-yuan و پارتیا (An-si) Parthia، خراسان کنونی،
 و کلدان Tiao-ci نیز خبر داده است، درست است که سردار چانگ کی یین پارتیا و کلدان را خود

ندیده ، اما آنچه را شنیده . نظر باخبر دیگرش میتوان گفت در کمال درستی نقل کرده است و گزارشهای چینی در زمان ساسانیان از اینکه سرزمین های شرقی ایران چون کاشغر و ختن و تاشکند و جزاینها پر از برنجستانهاست ، گواه درستی اخبار اوست . بگواهی هوی چاو Hwi Cao يك سیاح چینی در آغاز قرن هشتم میلادی هنوز در ایران ، در این زمان که پس از استیلای عرب است و در حدود صد و شصت سال هم از آن استیلا میگذشته ، برنج اساس غذای مردم این دیار نبوده ، بلکه از آرد برنج يك گونه كاك درست میکردند .^۱

در مصر پس از آنکه بطلمیوس Ptolemacos که یکی از سرداران اسکندر است در سال ۳۲۳ پیش از میلاد پادشاهی رسید ، برنج را شناختند . کالاهای هند و در جزء آنها برنج از راه خلیج فارس و دریای سرخ وارد سرزمین نیل شد . در اروپا چنانکه گفتیم برنج چندان دارای نام و نشان نبود و کمتر نیازمند آن بودند . در نوشتهای پزشک نامور یونانی جالینوس Galenos که در سال ۱۳۱ به جهان آمد و در سال ۲۰۱ میلادی درگذشت از برنج یاد شده و مانند پزشکان دیگر یونان و روم از لعاب آن برای بیماران سخن داشته است . بسا پیش از او دانشمند رومی پلینیوس Plinius که در هنگام آتشفشانی کوه وزو Vésuve در سال ۷۹ میلادی درگذشت باز برنج را در اروپا از برای لعابش یاد میکند ، در جایی مینویسد : «هندوان دو گونه جو دارند یکی کشتنی و دیگری خود رو ، از آن نان درجه اول و لعاب alica میسازند ، اما خوراك دلخواه آنان برنج است که با آن حریره (یا آش) ptisana سازند ، مردم دیگر این حریره ptisana را از جو سازند . . . » در جای دیگر کتابش بتفصیل از لعاب alica سخن میدارد که چگونه ساخته میشود.^۲ بنابراین در مصر و در اروپا برنج را که و پیش میشناختند ، اما کشت برنج در این سرزمینها پس از گشوده شدن مصر در سال نوزدهم هجرت بدست عربها بود . بویژه خاك مصر در کرانه رود نیل با آب فراوان و گرمای

۱- نگاه کنید به Sino-Iranica by Berthold Laufer, Chicago 1919 P. 372-373

۲- Plinius XVIII, 13, 1 ; XVIII, 29

تند بسیار مناسب بود. از این رو کشت آن در آن دیار رونق گرفت. همچنین بدستگیری کشور گشایان اسلام که اسپانیا در میان سالهای ۹۱ و ۹۳ هجرت بدست تازیان افتاد، برنج آنچنانکه باید در اروپا شناخته شد و در آنجا کشت گردید و از این تاریخ بپس در بسیاری از کشورهای اروپا که آب و هوای سازگار از برای این گیاه داشت، برنجزارها بوجود آمد. از سال ۱۵۳۰ ایتالیا نیز از برنجستانها برخوردار شد.^۱ رفته رفته در هر جای اروپا که این گیاه آسیایی ممکن بود پرورش یابد، از کشت آن خودداری نشد، چنانکه در پرتغال و فرانسه و اتریش و مجارستان و سرزمینهای بالکان. در سال ۱۷۰۱ يك کشتی کوچک مقداری تخم از برای کشت از ماداگاسکار Madagascar به کارولینا Karolina در امریکای شمالی برد و چندی پس از آن از هند هم با آنجا دانه بردند و در این سرزمین نو دیر نکشید که کشت آن با اندازه فزونی یافت که در سال ۱۷۲۴ میلادی مقدار هنگفتی برنج با اروپا فرستادند. با این در خود امریکا با داشتن برنج فراوان از ذرت که از دانه‌های بومی امریکاست، و از آن در گفتار جداگانه سخن خواهیم داشت، و از گندم که کریستف کلمب Christof Colomb در سال ۱۴۲۹ هنگام کشف امریکا با آنجا برده بود، دست نکشیدند و این دو غله همچنان مایه تغذیه مردم بوده و هست. اینچنین در پنج بخش روی زمین، از آسیا و آفریقا و اروپا و امریکا و استرالیا، جایی نماند که کم و بیش از کشتزارهای برنج برخوردار نباشد.

امروزه کشت برنج در اروپا محدود است، زیرا از آب ایستاده برنجستانها پشه تولید میشود و سبب تب نوبه (مالاریا) میگردد این است که در پیرامون شهرهای بزرگ و در دیه نزدیک خانها و نزدیکی هر جا که رفت و آمد بسیار باشد، کشت آن بازداشت شده است. هر چند ماده غذایی برنج از گندم کمتر است اما مردمان برنجخوار روی زمین بیشتر از مردمان گندمخوار جهان اند. در مراکز پر جمعیت آسیا مانند ژاپن و کره و

۱- Kulturpflanze und Haustiere von Hehn 8. Aufl. S. 506

۲- سرزمینهایی که در امریکای شمالی بخصوصه از برنجزارها برخوردار است: کارولینا Carolina

لوییزیانا Louisiana، میسیسیپی، Mississippi، فلوریدا Florida

چین و هندوچین و سیام و هندوستان و فیلیپین و سیلان (سرانندیب) و جاوه و سوماترا و ماداگاسکار و جزایر پناه همه از برنج سیر میشوند و در جاهای دیگر کیتی نیز کم و بیش خورده میشود و نسبت بگندم و جو و ذرت و گوارس که هر یک در جایی از روی زمین خورند گائی دارند، برنج از همه گوارا تر است.

امروزه در کشورهای برنجخوار این دانه آنچنانکه در چندین هزار سال پیش خورده میشد، باز خورده میشود. خبری که از مگاستنس Megasthenes بجای مانده بخوبی میرساند که در سه قرن پیش از مسیح برنج چگونه خورده میشده است. در آغاز گفتار نیشکر یاد کردیم که در سده سوم پیش از مسیح سلوکس نیکاتور Seleukos Nikator سفیری بدربار امپراتور هند چندره گوپته Candragupta فرستاد. این نماینده مگاستنس نام داشت. درباره هند کتابی داشت و این کتاب از دست رفته، اما پیش از اینکه نابود شود گروهی از نویسندگان یونانی و رومی آنرا خوانده و مطالبی در نوشتههای خود آورده اند. یکی از آن نویسندگان باستانی آتنئوس Athenaeos یونانی است که کتاب Deipnosophistae خود را در سال ۱۹۳ میلادی نوشته و خبری از مگاستنس درباره برنج پخته یا پلو (پلاو) در یک مهمانی دربار چندره گوپته نقل میکند، این چنین: «از برای هر یک از مهمانان خوانچه ای (میزی) میگذارند و در آن طبق زرین نهاده که در آن برنج پخته است، شبیه بآش جو پوست کنده، آنرا با بسیاری از خورشهای دیگر ساخته هند، بهم در آمیخته میخورند»^۱.

چنانکه دیده میشود مگاستنس در حدود دو هزار و دو بیست و پنج سال پیش در پاتالی پوتره Pataliputra (پاتنه کنونی) پایتخت امپراتور چندره گوپته در خود کاخ پادشاهی «چلو خورش» خورده است.

گفتیم در ایران باستان برنج بنیاد خورش سراسر ایران بشمار نمیرفت یا بعبارت دیگر خورش همگانی این سرزمین نبوده و نبایستی هم چنین باشد زیرا برنج در همه جا پرورش نمی یابد، در جایی کشت میشود که درجه گرما دست کم به ۲۷ و ۲۸ برسد و این