

اندازه گرما از برای رسیدن این دانه لازم است. از این گذشته این گیاه باید همواره با در آتش و سر در آب داشته باشد، ایران از آب فراوان بهره مند نیست و زمین آبگیر هم نسبتاً کم دارد. اخباری که از نویسندگان قرون میانه درباره برنج به ما رسیده همه از کشتزارهای زمینهای یاد شده که باندازه از گرما و آب برخوردارند. در میان این زمینهای برنجخیز بویژه از خوزستان یا اهواز و طبرستان و دیلمستان و گیلان نام برده شده است. خوزستان با داشتن زمینهای هموار و خوب و آب فراوان، که امروزه از همه چیز بی بهره است، در پارینه از برنج و نیشکر که یاد کردیم بهره ور بود و بساهم نان مردم خوزستان از آرد برنج بود.

ابن حوقل که در سال ۳۴۰ هجری هنوز زنده بود در سخن از خوزستان چنین گوید: «مردم خوزستان از همه گونه دانهها برخوردارند، چون گندم و جو و باقلی. برنج نزد آنان فراوان است، آنچه آنکه آنرا آسیا کرده با آردش نان پزند و خورند و این خوراک آنان است، برخی از آنان چنان باین نان خوی گرفته که در سراسر سال از آن خورند و اگر یکبار نان گندم بخورند پیچش و درد شکم دچار شوند و بساهم بمیرند و همچنین است در رستاقهای عراق»^۱. اصطخری که در آغاز سده چهارم میزیسته و همزمان ابن حوقل بوده و گویا ابن حوقل از کتاب «مسالك الممالك» او استفاده کرده، گوید: «خوزستان از همه دانهها، از گندم و جو و باقلی برخوردار است. پس از گندم و جو، بیشتر غله اش برنج است که با آن نان پزند و این خورش آنان است و همچنین است در عراق»^۲. باز ابن حوقل در سخن از تبرستان مینویسد: «خورش مردم طبرستان نان برنج است و ماهی و سیر و همچنین است در دیلم و جیل»^۳.

نان برنجی گذشته از ایران در جاهای دیگر هم بود. ابو عثمان جاحظ که در سال ۲۲۵ هجری در گذشت در کتاب البخلاء از نان برنجی بصره یاد میکند که چگونه

۱- کتاب صورة الارض تألیف ابوالقاسم بن حوقل النصیبی چاپ دوم، قسم اول طبع لندن ۱۹۳۸
ص ۲۵۴
۲- مسالك الممالك لابی اسحاق ابراهیم بن محمد الفارسی الاصلطخری چاپ لندن ۱۹۲۷ ص ۹۱
۳- ابن حوقل، صورة الارض ص ۳۸۱

مرد بخیلی برنج با پوست (شاتوك) از بازار بصره میخرد و آنرا بدست کارگری از پوست در آورده آسیا میکند و از آن آرد، با آب گرم خمیر ساخته نان مپیخت و با چنین نانی از مهمانان در بستان خویش پذیرایی میکرد.^۱ یاقوت حموی (۵۷۵-۶۲۶) در سخن از اهواز نویسد: «خورش مردم از نان برنج است. این نان مزه دارد اگر گرم خورده شود، از اینرو باید آنرا هر روز در خانه‌های خود پزند. در آنجا هر روز پنجاه هزار تنور از برای پختن این نان فروخته میشود. در هوای سوزان آن شهر، تف آتشیای تنور، گرمای آنجا را آنچنان ترکند.»^۲

چون سرزمین خوزستان بخصوصه برنجخیز بوده، برنج در آنجا «وزنی» بشمار میرفت مانند «گندم» و «جو» = شعیر در سرزمین‌های دیگر ایران. مقدسی که تا پایان سده چهارم هجری هنوز زنده بود در سخن از اقلیم خوزستان (جمل شوون هذا اقلیم) میگوید: «ونقودهم مثل المشرق الذهب بالدوانیق کل دانق ثمان و اربعون تمونه وهی الارزة = پول آنان مانند سراسر خاورزمین زر است با دانکها و هر دانکی چهل و هشت تمونه است که همان برنج باشد.»^۳

خبری که ابوالفرج اصفهانی (۲۸۴-۳۵۶) در کتاب اغانی یاد میکند بخوبی میرساند که در سده دوم هجری برنج در اهواز فراوان بود: «حارث بن بشخیر از سوی هادی (۱۶۹-۱۷۰) و رشید (هارون الرشید ۱۷۰-۱۹۳) گماشته کارهای جنگی و مالی سراسر اهواز بود، او از بازرگانان اهواز باندازه چهل هزار دینار برنج خریده بود که همه آنرا بیاک تن بخشید.»^۴

همچنین از تبرستان و گیلان در طی کتابهای جغرافیای و تاریخ غالباً بکشت برنج برمیخوریم، همان دوز و بومی که امروزه هم از جاهای برنجخیز ایران است. ابوالحسن

۱- کتاب البخل للمجاهد چاپ مصر ۱۹۴۸ ص ۱۱۷

۲- معجم البلدان Diction. Geograph. de La Perse Par De Meynard, Paris 1861 p. 61

۳- المقدسی، احسن التقاسیم فی معرفة الاقالیم چاپ لندن ۱۹۰۶ ص ۴۱۷

۴- اغانی، الجزء التاسع عشر، چاپ مصر ۱۲۸۵ هجری ص ۸۲

علی بن سهل ربن الطبری در فردوس الحکمه که در سال ۲۳۶ هجری نوشته شده پس از ذکر قوه تغذیه برنج مطالبی ذکر میکند که شایان توجه است: «نقدرايت من الارز بطبرستان ماقداتی له اربعون سنة» دیدم در تبرستان برنجی که چهل سال بر آن گذشته بود.^۱

برنج از دانهایی است که در پوست (شلتوک) میتوان آنرا سالها نگهداشت و بویژه اگر در برنجدانی که هوا بآن رخنه نکند نگهداری گردد، برخلاف دانهای غذائی دیگر بسیار دیرتر تباه میشود.^۲ شاید برنجی که ربن الطبری، پزشک نامور سده سوم هجری یاد میکند چنین نگهداری شده بود.

ابن اسفندیار در تاریخ طبرستان که در سال ۶۱۳ هجری نوشته شده، نیز از نان آرد برنج تبرستان سخن میدارد: «و انواع نانهای پاکیزه از گندم و برنج و جاورس سازند...»^۳ باز در همین کتاب ابن اسفندیار و بسیاری از کتابهای متأخرتر چون نزهة القلوب حمدالله مستوفی قزوینی که در سال ۷۴۰ گردآوری شده و تاریخ گیلان و دیلمستان میرظهیرالدین بن سید نصیرالدین مرعشی که غره ذی قعدة ۸۸۰ آغاز تألیف آن است از کشت برنج در گیلان و مازندران یاد گردیده که از ذکر آنها خودداری میکنیم.

از آنچه گذشت دانسته شد که در روزگاران پیش با آرد برنج نان هم میپختند، امروزه هم در گیلان با آرد برنج نانی سازند که آنرا لاکو خوانند و اینگونه نان جزء تفنن بشمار میرود نه نانی که مانند پلو اساس غذا باشد. اگر در عبارت پیشینیان سخن از برنج در آب پخته باشد که آنرا امروزه پلاو یا پلو گوئیم باز همان لغت «برنج» بکار رفته است. فولرس Vullers در فرهنگ فارسی و لاتین خود لغت پلاو را یاد کرده و این شعر را از بسحاق اطعمه بگواه آورده:

۱- فردوس الحکمه فی الطب لابی الحسن علی بن سهل ربن الطبری چاپ برلین ۱۹۲۸ ص ۳۷۵

۲- Die Tropenreihe Nr.18 Der Reis von H. V. Costenoble
Hamburg S. 3u.5

۳- تاریخ طبرستان تألیف بهالدین محمد بن اسفندیار کاتب چاپ تهران ۱۳۲۰ ص ۷۶

هیچ نعمت نمیرسد به پلاو هیچ شربت نمیرسد به شکر.^۱

نگارنده دیوان بسحاق اطعمه چاپ استامبول را از سرتابن برای یافتن همین شعر خواندم و آنرا در آنجا نیافتم و اصلاً بلغت پلاو یا پلو که در گیلان پلا گویند در آنجا بر نخوردم. همچنین در فرهنگ فولرس پلاو از يك لفظ سانسکریت که پالاه palâla خوانده میشود، گرفته شده و به delicia ترجمه شده یعنی لذیذ.^۱ این حدس فولرس، اساسی ندارد. در سانسکریت واژه ادنه odana بمعنی برنج پخته یا پلو است و خود این کلمه از لغات متأخر است، در نوشته‌های ودایی نیامده است.

گفتیم در زبان هندی چاول Caval بمعنی برنج است. در برخی از زبانهای رایج در هندوستان همین کلمه بمعنی پلاو هم هست. در مخزن الادویه نیز آمده: «چاول در هندی بمعنی برنج است و معمولاً برنج پخته است». در شمال هند لغت بات bāt بمعنی پلو رایج است و در جنوب هند در زبان دراویدی چوره Core بمعنی است. در میان این لغتها گمان برده میشود که «چلو» در زبان رایج کنونی فارسی، پیوستگی با «چاول» هندی داشته باشد. در هندوستان کلمه پلاو هم بکار میرود و آن را يك لغت ایرانی میدانند. در زبانهای گوناگون اروپایی کلمه پلاوراها یافته آنرا plâw-pilâw-pilâv-pilaf - pilaw-pilau گویند. بچند فرهنگ بزرگ زبانهای مغربی که نگاه کردم جز این نیافتم که: «لغت ایرانی و ترکی است». همچنین از ماخذ برخی از دانشمندان خاورشناس جز این چیزی بدست نیامد. چندتن از آنان آنرا در اصل فارسی دانسته‌اند. نگارنده نه فارسی بودنش روشن است و نه هندی و ترکی بودنش. گویا در قدیمترین کتابی که لغت پلاو بکار رفته در عالم آرای عباسی است که در زمان شاه عباس صفوی (۹۹۵-۱۰۳۸) نوشته شده است. مؤلف آن اسکندر بیگ ترکمان منشی در سال ۱۰۲۵ هجری بتألیف این کتاب پرداخت و در سال ۱۰۳۸ که سال مرگ شاه عباس

است پایان یافت و خود نویسنده بسال ۱۰۴۳ در هفتاد و پنج سالگی درگذشت.^۱ از اینکه این لغت در نوشتهای نسبة قدیم فارسی نیامده یقین است و شعری که گفتیم فولرس از ابواسحاق دانسته درست نمی نماید. بسحاق در سال ۸۲۷ یا ۸۳۰ در شیراز تولد یافت و در همانجا از جهان درگذشت، زمان خواجه حافظ را درك کرده است. گمان نمیرود که در این زمان لغت پلاو در جایی از نظم و نثر فارسی بکار رفته باشد. گذشته از اینکه شعر مذکور شعر خوبی نیست و این خود میرساند که از ابواسحاق نیست، در هیچ جای دیوان اطعمه پلو یا پلاو نیامده، در همه جای از برای این مفهوم همان کلمه برنج بکار رفته:

برنجی کان بود از قلیه خالی صدف باشد که باشد بی لالی^۲

اگر این کلمه در قرن نهم هجری در ایران مورد استعمال داشت، بی شک مکرراً در دیوان اطعمه که سراسر آن در اغذیه است بکار میرفت نه اینکه فقط در فارسی از برای برنج پخته همان لغت برنج را می آوردند. در زبانهای اروپایی هم از برای پخته و ناپخته این دانه دو لغت ندارند همچنانکه در زبان عربی نیز ارز بهر دو اطلاق میشود. در کتاب الطبیخ که در سال ۶۲۳ هجری در زمان خلیفه عباسی، مستنصر، بزبان عربی نوشته شده، لغت خاصی از برای ارز (= برنج) پخته دیده نمیشود.^۳

ابوجعفر محمد بن جریر طبری که در سال ۲۲۴ در آمل تولد یافت و در سال ۳۱۰ در بغداد درگذشت در تاریخ معروف خود در دو مورد از ارز یاد کرده و در هر دو جا پلو از آن اراده شده، در یکجا در وقایع سال سیزدهم هجرت مینویسد: «ابوبکر [خلیفه] در سال سیزده هجری در ۲۲ ماه جمادی الاخری در سن ۶۳ سالگی درگذشت و گفته شده که سبب مرگ وی این بوده که یهودیان در برنج او زهر ریختند». در جای

۱- عالم آرای عباسی چاپ طهران ۱۳۱۴ قمری

۲- دیوان اطعمه مولانا ابواسحاق حلاج شیرازی چاپ استانبول ۱۳۰۳ قمری ص ۸۳

۳- کتاب الطبیخ تألیف محمد بن الحسن بن محمد بن الکریم الکاتب البغدادی باهتمام داود چلبی چاپ موصل ۱۳۵۲ هجری قمری

دیگر در وقایع سال ۱۷۰ هجری میگوید: موسی برادر هارون الرشید (۱۷۰-۱۹۳) از برای مادر خود خیزران ارز (برنج) فرستاد و گفت من از آن خوردم خوشم آمد، تو هم بخور. کنیز خیزران بدو گفت اندکی دست نگاهدار، شاید در آن چیزی باشد که خوشت نیاید. پس اندکی از آن بسگی دادند که خورد و بمرد (گوشت سگ فروریخت)، چندی پس از آن موسی کسی نزد مادر خود فرستاد و گفت آن برنج را چگونه یافتی، خیزران گفت خوب بود، موسی گفت اگر خوب بود چرا نخوردی، اگر میخوردی از دست تو آسوده میشدم. کدام خلیفه است که مادر دارد ورستگار هم هست.^۱

شاید بیفایده نباشد که چند لغت دیگر متعلق به برنج که از هند بایران رسیده یاد آوری شود، از آنهاست شلتوک که برنج با پوست است. چلتوک هم گفته میشود. در خوزستان چلتوک بزبان رانند. ابواسحاق شیرازی گوید:

چوشلتوک آمد بدنیای دون بچاهی ز کربال شد سرنگون

در هندی این لغت چلتو Calto میباشد و دیگر چمپاکه نوعی از برنج است. ناگزیر از این کلمه خواستند بگویند، خوشبو، برنجی که از آن بوی یاس آید. چنانکه يك گونه دیگر از برنجهای گیلان عنبربو خوانده میشود. در سانسکریت چمپکا Campaka و در هندوستانی چنپا بمعنی یاس است. باید دانست که برنج بدبو که هنگام پختن بوی بد از آن بر آید در هند موجود است.

برنج در سرزمینهایی که از روزگاران بسیار کهن کشت میشده در طی زمان و تأثیر آب و هوای مختلف بهزاران نوع در آمده، برخی از آنها برنج آبی و برخی دیگر کوهی است. آبی آن است که در کشتزارهای هموار کشت میشود و باید همیشه از آب بهره ور باشد. کوهی درپشته و دامنه کوه کشته میشود و آبیاری آن بسته به بارانهای موسمی است، اینگونه برنج (دیمی) ناگزیر کم دانه تر و لاغرتر است. در فیلیپین دست کم دوهزار گونه برنج موجود است. در جاوه در حدود هزار گونه برنج شناخته شده است.

۱- تاریخ الرسل والملوک لابی جعفر محمد بن جریر الطبری چاپ لیدن جلد ۴ ص ۲۱۲۷، جلد دوره سوم ص ۵۷۰

در موزه کلکته بیش از هزار و یکصد گونه برنج از خود هندگردآوری کرده اند. باید گفت دانه‌های هر یک از این سرزمین‌ها با دانه‌های سرزمین دیگر فرقی دارد. دانه‌های برنج در رنگ یکسان نیستند. سفید و زرد و سرخ و بنفش و سیاه از رنگ‌های عمده آنهاست. خود این رنگها بسا در تندی و کمرنگی با همدیگر متفاوت اند، مثلاً زرد زعفرانی و زرد لیموئی. بنفش روشن و بنفشی که بسیاهی گراید. همچنین در بزرگی و درشتی و شکل یکسان نیستند، برخی از آنها بلند و باریک و برخی دیگر کوتاه و فربه یا بلند و فربه اند. این است صورت ظاهر آنها، در باطن هم از همدیگر جدایی دارند: برخی از آنها از ماده نشاسته‌ای بسیار برخوردارند و برخی دیگر این ماده در آنها بی اندازه کم است. از اینها گذشته در هنگام پختن دانه‌هایی هستند که بیشتر آب بخود کشیده و بالا برمی‌آیند و دانه‌هایی هستند که بسیار کم آب بخود میگیرند، آنچنانکه از این دو گونه برنج، هر دو بمقدار مساوی، یکی دیک خود را پرمیکند و بلبه آن میرسد و دیگری بزحمت خود را تا بکمره دیک میکشاند.

همچنین در بو انواع آنها با همدیگر فرق دارد. از یک گونه برنج در هنگام پختن بوی بسیار بد و زننده بلند میشود، ناگزیر در مقابل چنین برنجی است که یک گونه دیگر را بمناسبت بوی خوش آن در ایران عنبربو نام داده‌اند. از آزمایشهایی که در کشت هشتاد و پنج گونه برنج شده دانسته‌اند که هنگام صد تا دویست روز از برای رسیدن دانه‌های آنها لازم است، یعنی محصول برخی از آنها زودتر و برخی دیگر بسیار دیرتر بدست می‌آید.

همچنین ملاحظاتی که در انواع برنج شده دانسته شد که این گیاه در باروری مختلف است: ۱۱۶ گونه برنج در یک هکتار (= ده هزار متر مربع) زمین کمتر از هزار کیلو گرام بار میدهد؛ ۴۹۷ گونه برنج در یک هکتار در میان دو هزار تا سه هزار کیلو؛ ۵۱۴ گونه برنج در یک هکتار در میان سه هزار تا چهار هزار کیلو؛ ۸ گونه برنج در یک هکتار بیش از چهار هزار کیلو دانه میدهد. ^۱ امروزه در گیلان بهترین

نوع برنج پرورش مییابد و مقدار آن بسیصد هزار تن میرسد. اگر بتوانند باین سرزمین برنجخیز بهمه جا آب برسانند، محصول آن از پانصد هزار تن هم خواهد گذشت. از آنچه اکنون بدست میآید، هفتاد هزار تن از گیلان بیرون میرود، خواه از برای خوراك جاهای دیسگر ایران و خواه از برای فرستادن بکشورهای دیسگر. مانده ازین سیصد هزار تن، مایه زندگی خود گیلانیان است که خوراك شبانروزی آنان است. صدی هفتاد از انواع برنجهای گیلان، نوعی است که آنرا چنپا خوانند. کشاورزان گیلان معمولاً برنج چنپا میخورند. انواع برنجها تا باندازه که نگارنده شنیده و ازینک گیلانی آگاه باین کالا پرسیده این است: صدری - صدری بسیار خوب را دمسیاه خوانند، این دمسیاه در این سالهای اخیر شناخته شده - عنبربو - بینام - گرده - سالاری، این نام نیز نسبتاً نو است - چمپا - رسمی و جز اینها. محمد حسنخان اعتماد السلطنه در کتاب خود المآثر والآثار که در سال ۱۳۰۶ هجری بیادگار چهلمین سال پادشاهی ناصرالدین شاه قاجار نوشته شده، گوید: «از خاک ایران بسیار جا حاصل برنج برداشته میشود، از قبیل چنپای فارس و عنبربوی رشت و اکوله قزوین که آنرا مهدیخانی نیز گویند و از رود بار قزوین میخیزد و انواع برنجهای مازندران و خراسان و آذربایجان و لرستان و غیرها، ولی برنج صدری از لطافت و نازکی و ربیع و مزه و سبکی امروز همه سنخ را نسخ نموده خود برنج خواران را قوت غالب است و طبقات ایرانیان علی اختلافهم آنرا طالب و زرع و تربیت این جنس از مغفرت مآب میرزا آقاخان صدراعظم نوری شد که تخمه برنج پیشاور هندوستان را در مملکت طبرستان که وطن اصلی او بود بکاشت و نامی نیک گذاشت. اینک در جمیع الکای مازندران و بلوکات گیلان از همین تخم میکارند و بکثرت و وفور صدری هیچ برنج در ایران نمیرسد...»^۱

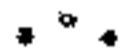
امروزه در هندوستان بهترین برنج از سرزمین های هنس راج - درادون -

۱ - در خود المآثر والآثار دوره صدارت میرزا آقاخان صدراعظم چنین یاد شده: «میرزا نصراله خان نوری معروف بمیرزا آقاخان از هشر نالت محرم سال چهارم الی هفت سال قمری»، نگاه کنید به المآثر و الآثار چاپ طهران ۱۳۰۶ قمری ص ۱۶ و ص ۱۱۵ در فرهنگ جهانگیری یک گونه برنج که در خوزستان کارند، کات خوانده شده است.

پیلی بهیت - المورا - (در ایالت یوپی سابق ^۱) میباشد . تخم برنج صدری که در این قرن اخیر از پیشاور بایران آورده شده که برنج آنجا هم در هند بخوبی معروف است در اینجا بهتر از مرز و بوم دیرین خود پرورش یافته است .
 این است سرگذشت دانه‌ای که شاید پس از گشوده شدن پنجاب و سند ، بدست داریوش ، در سال ۵۱۲ پیش از مسیح از هند بایران آمده ، ^۲ و امروزه هائیه زندگی بسیاری از مردم این مرز و بوم است .

۱- امروزه یوپی را Utter Pradesh نامند، یعنی ایالت شمالی

۲- History of The Persian Empire by A. T. Olmstead Chicago 1948 p. 144-5



در کتاب جامع الاشياء ياهشت چمن که در هشت باب از کلمها ، مرغان و تمباکو و سبزیها و درختها و میوه‌ها و دانه‌ها و جانوران سخن رفته ، تألیف حکیم باقر حسین خان بهادر ، از برنج هم یاد شده است . این کتاب که در حدود ۱۵۰ سال پیش از این در مدراس نوشته شده از رستنیها و جانوران و غیره کر ناتک Kar-natic یعنی سرزمینهای کرانه خلیج بنگاله یاد میکند ، اگر از عبارات دیگر کون و فارسی نادرست آن چشم پوشیم برخی از مطالب آن سودمند است ، در زمان تألیف این کتاب بگفته مؤلف : « در ملک کر ناتک برنج صدها قسم پیدا میشود . بهترین این برنجها یکی سکداس خوانده میشود ، در این سکداس که جایی است در کر ناتک برنجی کشت میشود که دانه خام آن سفید مایل بزردی است و پس از پختن همچون زعفران زرد میشود و در از میگرد آچنانکه خود مؤلف گوید : « و درازی هر دانه بعد از پختن بقدر حلقه انگشتری مدور می شود و بعضی از آن بشکل هلال نموداری می گشت ، تو گویی که قاب آسمانیست بر از چندین هزار هلال یا طبقی است از حلقه انگشتر نقره و زرد مال مال » . در طی این گونه عبارات که اشتباه هر گرسنه‌ای کور میشود ، چند جا بکلمه « پلاو » بر میخوریم نگاه کنید به جامع الاشياء مدراس -

Madras ۱۹۵۰ ص ۲۴۶ - ۲۴۹

در حدود العالم در سخن از دمشق آمده : « و ازوی برنج زرد خیزد » . حدود العالم چاپ تهران ص ۱۰۰ در دیوان بسحاق اطعمه نیز از برنج زرد یاد شده :

چون برنج زرد لیمویی ترادر ساره نیست رشته و کاجی اگر در خوان نباشد گومباش .

ترنج

نارنج - لیمو

امروزه در فارسی رایج کلمه « مرکبات » بهیئت جمع بهمه درختها و میوه‌های از نوع پرتقال و نارنج و نارنگی و بادرنک و لیمو و جزاینها اطلاق میشود. در نوشتهای کم و بیش قدیم فارسی چند جایی بنظر نگارنده رسیده که همین کلمه بهیئت مفرد، « مرکب » یاد گردیده است. ناصر خسرو در سفرنامه خود در سخن از مصر گوید: « روز سیم دیماه قدیم از سال چهارصد و شانزده عجم این میوه‌ها و سپر غمها بیک روز دیدم که ذکر میرود و هی هنده: گل سرخ، نیلوفر، نرگس، ترنج، نارنج، لیمو، مرکب، سیب، یاسمن، شاهسپرغم، به، انار، امرود، خربوزه، دستنبویه، هوز، زیتون، بلیا تر، خرهای تر، انگور، نیشکر، بادنجان، کدوی تر، ترب، شلغم، کرنب، باقلای تر، خیار، بادرنک، پیاز تر، سیر تر، جزر، جفندر. هر که اندیشه کند که این انواع میوه و ریاحین که بعضی خریفی و بعضی ربیعی و بعضی صیفی و بعضی شتوی چگونه جمع بوده باشد، همانا قبول نکند فاما مرا در این غرضی نبوده و ننوشتم الا آنچه دیدم ... »^۱ حمدالله مستوفی در نزهة القلوب که بسال ۶۸۰ هجری نوشته شده، آورده: « آمل از اقلیم چهارم باشد ... طهمورث ساخت، شهری بزرگ است و هوایش بگرمی مایل و مجموع میوه‌های سردسیری و گرمسیری از لوز و جوز و انگور و خرما و نارنج و ترنج و لیمو و مرکب و غیره فراوان باشد ... »^۲ بسحاق همشهری و همزمان خواجه حافظ در دیوان اطعمه گوید:

۱- سفرنامه ناصر خسرو چاپ برلین ۱۳۴۱ ص ۷۴

۲- نزهة القلوب باهتمام لیستراچ لندن ۱۳۳۱ ص ۱۶۰

گر مرکب پرورش در سر که یافت همچو بالنک عسل پرورد نیست^۱
 در مجمع الفرس سروری که در زمان شاه عباس بزرگ صفوی نوشته شده در لغت
 بزغنج (بمعنی پسته بی مغز که پوست را بآن دباغت کنند) از شیخ آذری این بیت
 بگواه آورده شده:

فندق و پسته خنجک و بزغنج با هلیک و مرکب و نارنج^۲

چنانکه دیده میشود «مرکب» در ردیف ترنج و نارنج و لیمو آورده شده و
 چنین مینماید که خود، نام یک گونه از این میوه‌ها بوده. گویا در پیوند یکی از درختهای
 این جنس با جنس دیگر آن، میوه مخصوصی بهار میآمده که بمناسبت این پیوند یا ترکیب
 بلغت عربی «مرکب» خوانده شده باشد و پس از آن همین کلمه بهیئت جمع «مرکبات»
 بدرختان و میوه‌های دیگر از این نوع اطلاق شده باشد؛ چنانکه میدانیم در پیوند این
 درختها بهمدیگر است که این میوه‌های گوناگون بیاز آمده است. اگر این وجه تسمیه
 درست باشد، البته از نگارنده حدسی بیش نیست، کلمه مرکبات در فارسی معمولی
 معادل کلمه سانسکریت نارنگه nāranga (= نارناک = نارنج) میباشد که بمطابق
 درختان و میوه‌های از این جنس اطلاق میشود^۳ و مطابق است در مفهوم با اگرومی
 agrumi لغتی که در گیاه‌شناسی از برای تعیین درختان این جنس بکار میبرند.^۴

در میان میوه‌ها، بویژه میوه‌هایی که در این گفتار موضوع ماست، بواسطه پیوند
 ویا بواسطه تغییر آب و هوا و همچنین بسبب خصوصیات خاک و زمینی که بر آنها پرورش
 میشود، زود تغییر می‌یابد. در خود ایران پرتقال و نارنگی و لیموی جنوب ایران
 چون کرمان و فارس از حیث بو و مزه و بسا شکل با پرتقال و نارنگی و لیموی شمال

۱- دیوان اطعمه چاپ قسطنطنیه ۱۳۰۳ س ۳۶

۲- از یک نسخه کامل مجمع الفرس. در فرهنگها خنجک (بفتح اول) سیاه دانه، (بضم اول) در منه،
 (بکسر اول) ون کوهی، حبه الخضرا یاد شده و هلیک بمعنی زرد آلو و قیسی گرفته شده است.

۳- نگاه کنید به Sanskrit-English Dictionary von Theo. Benfey, London 1866 P. 467; Sanskrit-English Dictionary by V. S. Apte Third Edition, Bombay 1924 p. 542

۴- agrumi از لغت ایتالیایی اگرو agro که بمعنی ترش است گرفته شده است.

ایران چون مازندران و گیلان تفاوت دارد و مرکبات ایران با مرکبات عراق متفاوت است و مرکبات عراق با مرکبات فلسطین فرق دارد. در جنوب اروپا چون فرانسه و ایتالیا و اسپانیا و کرانهای دیگر میانه دریا (دریای روم) مدیترانه) در این میوه‌ها با میوه‌های از همین جنس که بدستیاری پر تغالیه‌ها و اسپانیاییها ، بامریکا رفته ، تفاوتی پیدا شده است و همه آنها با مرکبات سرزمین‌های هند تفاوت دارند و همین جایی در میوه‌های این جنس که در چین پرورش یافته ، دیده میشود . هر يك از ما کم و بیش بحسب اتفاق ، که از این میوه‌ها بهره‌ور شدیم ، باین تفاوتها برخوردیم . در گیاه شناسی انواع مرکبات بسیار است . در این گفتار فقط آنهایی را یاد میکنیم که در تاریخ و ادبیات ما یاد شده و از یاد آوری آنها میتوانیم پی ببریم که در طی زمان چگونه در زبانی لغاتی فراهم میشود . چون این میوه‌ها از سرزمین ایران نبوده ناگزیر نامهای گوناگون آنها هم نباید از این مرز و بوم باشد ، چنانکه نام آنها نزد دیگران هم هر يك یاد آور کشور دیگری است .

شك نیست که این میوه‌ها دیرگامی است که بایران رسیده و درختهای آنها در این سرزمین پرورش یافته است . نوشته‌های نویسندگان ایرانی و عرب قرون میسانه که از این میوه‌ها در سرزمین‌های مختلف ایران یاد میکنند ، از گواهان نسبتاً متأخر بشماره میروند . همچنین نام آنها که از هر حیث آهنگ ایرانی یافته ، در ادبیات فارسی ، بسا کهن تر از ادبیات پس از اسلام است که آثارش کهن تر از سال سیصد و پنجاه هجری نیست .

اینگونه میوه را درختی است بسیار زیبا و پردوام ، با اینکه عمرش چندین بار از عمر آدمی بیشتر است همیشه با نیروی جوانی بریاست و همواره سبز و خرم است ، برگش خوشبو است و گل سفیدش (بهار) خوشبو تر از آن . این درخت از ده متر هم میگذرد ، چوبش سخت است ، و رنگ آن سفیدی است که اندکی بزرگی گراید . در پانزده سالگی میوه دهد و بساهم با پیوند زود تر بارور گردد . میوه آن خوشرنگ است ، از آنهاست رنگ نارنجی و لیمویی . در پوست این میوه جوهری نهفته است که

با اندك فشاری بیرون جهند و چون بآتش رسد خود يك شعله آتش شود. پیشینیان جوهر این پوست و برگ درخت آن را از برای گزش مار و کژدم سودمند میدانستند. این درخت در سراسر سال از گل و میوه برخوردار است، بسا پهلوئی گلش، میوه خوش رنگی آویخته است و پهلوئی همین میوه رسیده، میوه كوچك و سبزرنگ دیده میشود. این درخت را فیلسوف نامور یونانی تئوفراستوس Theophrastos شاگرد و جانشین ارسطاطالیس در چهارمین قرن پیش از میلاد مسیح شناخته و درست تعریف کرده است. این درخت بسیار دلکش در سرزمینی پرورش میشود که دچار زمستان سخت نباشد و از گزند یخبندان دور باشد. همین مسئله میرساند که این گیاه پیش از اینکه در باغ و بوستان بدرآید و بدست آدمی کاشته شود و پرورش یابد، در سرزمینهایی میروید که گرفتار سرمای سهمگین زمستان نبود، جایی بود برکنار از آسیب یخ و فسردگی. ناگزیر در هر جا که هوا سازگار نبود، آنرا بگفته ناصر خسرو در تغاری کاشته و در زمستان در پناگاهی جای میدادند تا گزندی بآن نرسد. روزی که این گیاه بایران آمد، در سرزمینهای پهناور این کشور در هر جا که هوا را بطبع لطیف خود سازگار یافت در همانجا ریشه گرفت، پایدار ماند، گل داد، بار داد، تخم داد. اگر در این مسافرت تا باندازه ای رنگ و بوی و مزه دیار دیرین خود را از دست داد یا اندکی دگرگون گردید باز آنچنان زیبا ماند که توجه اهل ذوق را بخود بکشد:

اگر تند بادی برآید ز گنج
بخاک افکند نارسیده ترنج
فردوسی

مباش مادح خویش و همگوی خیره مرا که من ترنج لطیف و خوشم تو بیمزه تود
ناصر خسرو

با جهل بساز کاندران باغ
بایید همیشه بادرنگ است
انوری

رنگ و بازیچه است کار گنبد نارنگ رنگ
چند کوشم کز بروم نگذرد صفرای من
خاقانی

سرزمینهایی که امروزه ایران از این میوهها برخوردار است در پارینه هم بوده:

المقدسی گوید: «شهرستان هی مصر الاقلیم و قصبه جرجان کثیرة الفوالکة والزیتون والرمان... بهالنارنج والاترج والعناب» و درسخن از فارس از نخل و اترنج وزیتون و ریباس واقصاب وعکوب وجوز ولوز وخرنوب یباد میکند و درسخن از سابلور گوید: «اجتمع فی البستان الواحد منهاالنخل والزیتون والاترنج والخرنوب والجوز واللوز والتین والعنب والسدر و قصب السكر والبنفسج والیاسمین» و درباره جیرفت از نخل و جوز و نرجس و نارنج آنجا یاد میکند.^۱ در فارسنامه در سخن از شهر های پارس آمده: «پسا بهمن پدر دارابنا کرد است... میوه های کی در گرم سیرها و سرد سیرها باشد جمله آنجا موجود است چنانکه در هر باغی درخت گوز و ترنج و نارنج وانگورو انجیر و مانند این از میوه ها سردسیری و گرمسیری بهم باشد بسیار و مثل آن جایی دیگر نیست»؛ «جز شهری است بزرگتر از کوارو هر میوه کی در سردسیر و گرم سیر باشد مانند پسا آنجا یابند و ترنج و شمامه و لیمو و دیگر میوه های بسیار یابند».^۲ در حدود العالم در سخن از شوش آمده: «شوش شهر است توانگر و جای بازارگانان و بارکده خوزستان است و از وی جامه و عمامه خز خیزد و ترنج و دستانبوی خیزد، تابوت دانیال پیغمبر علیه السلام آنجا یافتند» و در سخن از آمل (تبرستان) آمده: «و از وی ترنج و نارنج خیزد و کلیم سپید کومش و کلیم دیلمی زربفت و دستارچه زربفت گوناگون و کیمه خیزد...»^۳

ابن حوقل در سخن از فارس درباره فسا گوید: «و یجتمع فیها مایکون فی نواحی الصرود والجروم من الثلج والرطب والجوز والاترج الی غیر ذلك» و باز ابن حوقل در سخن از کرمان، درباره جیرفت تقریباً همان عباراتی که درباره فسا گفته تکرار میکند:

۱- احسن التقاسیم طبع لندن ۱۹۰۶ ص ۳۵۷ و ص ۴۲۰ و ص ۴۲۴ و ص ۴۶۶

۲- فارس نامه ابن البلخی باهتمام لیسترانج و نیگلسون که بر بیج ۱۳۳۹ ص ۱۳۰. همچنین ابن البلخی در سخن از شهر صمکان (ص ۱۳۹) از درختان خرما و ترنج و لیموی آنجا یاد میکند و در سخن از بشاور = بشابور (ص ۱۴۲) از میوه ها، گوناگون و نخل خرما و ترنج و نارنج و لیموی آنجا سخن میآورد.

۳- حدود العالم باهتمام سید جلال الدین طهرانی طهران ۱۳۵۲ ص ۸۱ و ص ۸۵ کیمه خیزد چرمی است که بترکی ساغری گویند. همین کلمه در فرانسه و انگلیسی shagreen = chagrîn شده است.

«ويجتمع فيهما ما يكون في الصرود والجروم من الثلج والرطب والجوز والاترج». همچنین در سخن از جرجان از نخل و اترج و انجیر و زیتون آنجا یاد میکند.^۱ اصطخری از شهر فسا مانند دیگران چنین سخن میدارد: «وهي مدينة يجتمع فيها ما يكون في بلاد الصرود والجروم من الثلج والرطب والجوز والاترج وغير ذلك».^۲ خواجه ابوالفضل (۳۸۵-۴۷۰) در تاریخ بیهقی دو ذکر خروج امیر مسعود از غزنه بسوی جرجان و رسیدن وی بساری در مازندران گوید: «و سه روز دیگر امیر از پگاهی روز نشاط شراب کرد برین بالا و وقت ترنج و نارنج بود و باغهای این بقعت از آن بی اندازه پیدا کرده بود و ازین بالا پدیدار بود. فرمود تا از درختان بسیار ترنج و نارنج و شاخهای با بار باز کردند و بیاوردند و گرد برگرد خیمه بر آن بالا بزدند و آن جای را چون فردوس بیاراستند».^۳

این چند فقره که یاد شده، نمونه بسیار کوچکی است از آنچه پیشینیان در نوشتههای خود از نارنج و ترنج (= بادرنگ = اترج) و لیمو یاد کرده اند. بسیاری از سرزمینهای ایران که از این میوه برخوردار بود، از زیتون هم بهره ور بود، بدبختانه زیتون در همه جای ایران از میان رفته، فقط در گیلان، در رودبار و رستم آباد هنوز زیتون پرورش میشود.

از زمان تألیف این چند کتاب فارسی و عربی که یاد کردیم، اگر پای فراتر نهمیم و بروزگار ساسانیان رسمیم، می بینیم در چند نوشته پهلوی که برخی از آنها از همان روزگار ان بیادگار مانده، برخی از این میوهها نیز یاد گردیده است.

در فصل ۲۷ بندهش یادین آگاسی درباره ۲۳ آمده: «میوههای ماتکور، (عمده) سی گونه است. ده سرتاک (گونه) میوه است که اندرون و بیرون شاید خوردن چون انجیر - سیب - و اترنگ - انگور - توت - امرود (کومترا = kumtrâ = کلابی) و

۱-صورة الارض، القسم الثاني چاپ لیدن ۱۹۳۹ ص ۲۸۱ و ص ۳۱۱ و ص ۳۸۲

۲-مسالك الممالك الاضطخري چاپ لیمن ۱۹۲۷ ص ۱۲۷

۳-تاریخ بیهقی باهتنام غنی و فیاض تهران ۱۳۲۴ ص ۴۵۳

جزاینها؛ ده سرتك دیگر است بیرون شاید خوردن و اندرون شاید خوردن، چون خرما - شفتالو - زرد آلو و جزاینها؛ ده سرتك دیگر است که اندرون شاید خوردن و بیرون شاید خوردن چون بادام - انار - نارگیل - پندك (فندق) - شاهبلوط - پسته و جزاینها. ^۱ چنانکه دیده میشود در میان میوه‌ها و اترنك = بادرنك که همان ترنج و اترج معرب است نیز یاد گردیده است. در يك نامه دیگر پهلوی که فرهنگ پهلویك نام دارد و مناختای هم خوانده میشود، در باب چهارم آن که دانه‌ها و میوه‌ها برشمرده شده، نیز و اترنك vâtrang یاد شده و هزوارش این کلمه بیبلوشیا biblôshia آمده است. ^۲ در نامه خسرو کواتان و ریتك در فقرة ۴۵ هم به و اترنك و خار و اترنك یعنی بادرنك خاردار برمیخوریم و گفته شده: خار و اترنك که اپاك پوست خورنت. ^۳ در فصل دوم شایست نه شایست در پاره ۱۲۳ از انار و و اترنك و سیمب و انبروت (anbarôt - امروز = گلابی) یاد شده است. ^۴ باز در يك نوشته دیگر پهلوی از و اترنك یاد

- ۱- نگاه کنید به Bundelesh von F. Justi, Leipzig 1868;
 ۲- The Sacred Books of the East vol. 5 by West, Oxford 1880;
 An Old Pahlavi-Pazand Glossary by Martin Haug and H. J. Asa, Bombay 1870 P. 97
 ۳- Frahang i Pahlavik edited by H. Junker, Heidelberg 1912 p 102;
 King Husrav and His Boy by J. Unvala, paris P. 24 and p. 273
 ۴- Shâyast-ne Shâyast by Tavadia, Hamburg 1930 p. 72

کلمه ای که در شایست نه شایست انبروت خوانده شده همان است که در بندهش دیدیم امروت = امروز آمده، امروز با امروز (امروت = مروت)، لغت هزوارش آن با آرامی آن کومترا kumtrâ میباشد که در عربی کمثری گویند. در نصاب الصبیان که بیاد داریم آمده: چون عذاب انگور و تین انجیر و کمثری مرود. زمخشری در مقدمه الادب (ص ۱۹) کمثری را به امروز، مرود گردانیده، همچنین الییدانی در السامی فی الاسامی، و در منتهی الارب کمثری به امروز ترجمه شده است. در برهان قاطع امروز بمعنی امروز گرفته شده است، در آستارا (گیلان) امروت درخت گلابی است نگاه کنید به درختان جنگلی ایران تألیف جیب‌الله تاجبئی تهران ۱۳۲۶ ص ۱۶۰

امروز = مرود کلمه فارسی است که امروزه گلابی خوانده میشود. در فرهنگها در هیچ جا لغت گلابی نیامده و نه در فرهنگ انجمن آرای ناصری که متأخرتر از همه در زمان ناصرالدین شاه کرد آوری شده است.

از ترکیب کلمه پیدا است (گل - آب) که بسیار نواست، گمان میرود که کلمه گلابی صفتی بوده که از مانده در صفحه ۷۳

و آن در گزارش پهلوی اوستا (زند) است در تفسیر پاره ۲۸ از فرگرد (= فصل) دوم و ندیداد. در این فرگرد از طوفان سخن رفته، بمقیده ایرانیان اهورامزدا جمشید را از این آسیب آینه که مهر کوشا خوانده میشود آگاه ساخت و بدو گفت چگونه کیتی راگزندی آید و آنچه در روی زمین است نابود گردد. آنگاه اهورامزدا بجمشید دستور داد که باغی (ور) بسازد و از هریک از آفریدگان پاك آفریدگار، چون مردمان و مرغان و چارپایان سودمند و آنچه از برای زندگی مردم بکار آید چون آتش و گیاه و تخمهای رستنیها در آن باغ نگاهدارد و پس از سپری شدن آسیب دیومهر کوشا و فرو نشستن آن طوفان سهمگین، در باغ بگشاید و از آن پناهگاه بدر آید و جهانرا دیگر باره با همان چیزهای نگاهداری کرده و از نیستی رهانیده، دیگر باره آبادان کند. در پاره‌های ۲۷-۲۸ این فصل بسیار دلکش و ندیداد چنین آمده:

۲۷ * گفت اهورامزدا بجمشید: همچنان با خود با آنجا بر، همه مردان و زنانی که بروی این زمین از نژادی بزرگتر و بهتر و زیباتر اند؛ همچنان از نژاد همه گونه چارپایان که بروی این زمین بزرگتر و بهتر و زیباتر اند * *

۲۸ همچنان با خود با آنجا بر، تخمهای همه رستنیها، آنهایی که بروی این زمین بلندتر و خوشبو تر اند.

همچنان با خود با آنجا بردانهای همه گیاهانی که از برای خورش مردم بکار آیند، آنهایی که بروی این زمین خوردنی تر و خوشبوی تر اند. هنگامی که این مردم در آن باغ [ور] زیست کنند، آنانرا جفت آسیب ناپذیر ساز * *

مانده از صفحه ۷۲

برای امروز می‌آوردند چنانکه امروزه خیار باصفت گل بسر خوانده میشود، یعنی خیار تروتازه چیده شده، همین صفت بی موصوف در آذربایجان نام خیار است: «گل بسر». در کرمان گلابی را خمرود گویند، پیداست که همان امروز است، در لهجه ذرتشتیان بزدا امروز را مدوه medveh خوانند شاید این کلمه تحریف شده میوه بساشد و کلمه شاه را از سر این لغت مرکب انداخته باشند؛ زیرا گلابی = امروز شاه میوه هم خوانده میشود، این سینا در قسانون در سخن از کمتری از شاه امروز و شاهمرود اسم میبرد: «وفی بلادنا نوع یقال شاه امروز کثیر الحجم شدید الاستدارة رفیق القشر حسن اللون... والشاهمرود معتدل رطب الافعال... قانون چاپ طهران ۱۲۹۶ ص ۲۰۲

گزارنده پهلوی اوستا (مفسر اوستا) در روزگار ساسانیان در تفسیر پاره ۲۸ درباره رستنیهای بلند و خوشبو تر روی زمین چنین گوید : « بلندترین درختان روی زمین چون سرو و چنار و خوشبو ترین رستنیها چون گل یاسمین ؛ خوردنی ترین میوه روی این زمین چون خرما و خوشبوی ترین آنها چون به و واترنک ».

چون در پاره های ۳۵-۳۶ از فرگرد دوم و ندیداد همان پاره های ۲۷-۲۸ تکرار گردیده و گفته شده که جمشید در آن باغ آنچه را که اهورامزدا فرمان داده بود ، با خود برد و در آنجا نگاهداری کرد ، ناگزیر همان توضیحات ، در گزارش پهلوی پاره های ۳۵-۳۶ تکرار گردیده و در ضمن گفته شده : « خورشبوی ترین آنها به (bih) و واترنک است .

همچنین در توضیح پهلوی (زند) پاره ۳۵ از فرگرد هفتم و ندیداد، واترنک بامیوه های دیگر چون انار و خرما و گوز (گردو) و واتام (بادام) یاد گردیده است.^۱ شك نیست که واترنک پهلوی همان است که امروزه در گیلان و آذربایجان بادرنگ خوانند و در لهجه طبری وارنگ آمده ، در اشعار امیرپازواری که به لهجه مازندرانی است وارنگ جار (بازرنگزار) بکار رفته است.^۲ در افغانستان بارنگ گویند و بالنگ هم که در بسیاری از لهجه های ایران رایج است همین کلمه است که راه به لام تبدیل شده است . در کرمان همین میوه را ترنج نامند که از آن سخن خواهیم داشت .

نامی که از این میوه بدستیاری تئوفراستوس Theophrastos از سده چهارم پیش از میلاد مسیح به ما رسیده، بخوبی پیداست که بسا پیشتر از زمان ساسانیان در ایران نام و نشانی داشت و در روزگار هخامنشیان هم در این سرزمین بود که نزد یونانیان مدیکن ملن medikon melon خوانده شد، یعنی سیب مادی (= ایرانی) و پس از آن

۱- نگاه کنید به Vendidâd. Avesta Text with Pahlavi Translation ... edited by Dastoor Hoshang Jamasp Vol. I The Texts Bombay 1907; vol II Glossarial Index 1907

و به Pahlavi Vendidâd Transliteration and Translation in english by Behrangore Anklesaria, Bombay 1949

۲- Grundriss der Iranischen Philologie 1. Band 2. Abt. s. 73

نزد رومیان در لاتین چیتروس مدیکه *Citrus medica* نامیده شده یعنی با درناک مادی (ایرانی).

در گفتار « اسپست » گفتیم که تئو فراستوس فیلسوف یونانی، شاگرد و جانشین ارسطاطالیس بود، کتابهایی که از او بجای مانده، یکی در گیاهشناسی است. در همین کتاب است که با درناک، مدیکن ملن یعنی سیب ایرانی خوانده شده است. از اینکه این میوه سیب خوانده شده باید بیادداشت که در زبان یونانی ملن *melon* بمعنی سیب میوه مخصوص، و مطلق میوه‌های تخمدار است^۱ چنانکه در لاتین بهوم *pomum* بسیب و بهر میوه‌ای که تخم داشته باشد، اطلاق گردد^۲ از اینکه این میوه بسرزمین ماد (مادا *Madâ*) بازخوانده شده، باز در گفتار اسپست بیان کردیم که سراسر امپراتوری ایران تا یکصد سال پس از سپری شدن روزگار پادشاهی خاندان دیوگو *Dayauku* در سال ۵۵۸ پیش از میلاد، باز باعتبار پادشاهان این خاندان که از مغرب ایران و از سرزمین ماد (= ماه) بودند، نزد یونانیان مدس *Medes* خوانده میشد.

تئو فراستوس سیب مادی یا سیب پارسی را چنین تعریف کرده: « برگهای آن همانند برگهای يك گونه تمشك است. میوه آن خوردنی نیست، میوه و برگ درخت هر دو خوشبو است. برگهای آنرا در لای جامه‌ها گذارند، برای نگهداری آنها از آسیب بید. اگر میوه پخته آنرا در دهان بگیرند، تنفس را آسان گرداند. اگر کسی زهر خورده باشد آن میوه داروی سودمند و پادزهر کارساز است. در بهار تخمهای آنرا در باغی که خاکش خوب آماده باشد بکارند و هر چهار یا پنج روز آب دهند، پس از چندی گیاه از زمین سر بدر آورد و در بهار دیگر آنرا در زمینی که خاکش نازک

۱- نگاه کنید به Griechisch-Deutsches Wörterbuch von Benseler 12. Auflage. Leipzig und Berlin 1904 S. 583

۲- نگاه کنید به Lateinisch-Deutsches Handwörterbuch von K. E. Georges 9. Auflage Hannover und Leipzig 1909 Sp. 2162

پلینیوس *Plinius* خود گوید: میوه‌های گوناگون را سیب نامند، نگاه کنید به

Naturalis Historia XV, 11

در زبانهای کنونی اروپا نیز چنین است چون *Apfelsine-Granatapfel-Pomegranate* و جزاینها

و نمناك باشد و بسیار سست هم نباشد ، فرو نشانند . درخت آن سراسر سال از گل برخوردار است و میوه رسیده آن پهلوئی میوه نارس آویخته است . درهريك از گلپای آن که گلوله مانندی دیده شود ، میوه خواهد شد و هر آنکه چنین نباشد باری ندهد . این درخت را در کوزه سوراخدار نیز نشانند ، مانند نخل . این درخت در پارس و ماد میروید ^۱ پلینیوس Plinius دانشمند رومی در نخستین سده میلادی تقریباً همین تعریفی که تئوفراستوس از این میوه کرده در کتاب خود چنین تکرار میکند : « سیب آشوری که سیب هادی هم خوانده میشود ، دارویی است از برای زهر ، برك آن مانند برك يك گونه تمشك arbousier میباشد ، دارای چند خار است . میوه اش خورده نمیشود . میوه و برگش بوی خوش دارد ، برگهای آن در لای جامه گذارند تا جامه از آسیب حشرات موزی برکنار ماند . این درخت در همه فصل بمیوه آراسته است ، برخی از آن میوه ها رسیده بزمین افتد و برخی دیگر در کار رسیدن است و برخی دیگر هم هنوز غنچه است . اقوامی کوشیدند که آنرا از برای خاصیت دوایی که دارد ، نزد خود در کوزه های گلی پیورراندند و از سوراخهای آن کوزه بآن هوا برسانند . باید دانست هر آن گیاهی که از سرزمین اصلی خود دور ماند ، باید بجایی تنگتر کاشته شود تا نقل دادش بجایی ممکن باشد ، اما این درخت سر باز زد که جز از خاک ماد و پارس بجای دیگر بروید . این درخت چنانکه یاد کردم تخمهای آنرا بزرگان پارتها از برای چاشنی خورش بکار برند ، بامید خوشتر ساختن بوی دهان ^۲ . باز پلینیوس در جای دیگر کتابش از نفس و بوی دهان سخن میدارد : « . . . بویژه بوی دهان پارتها بسبب غذای درهم آمیخته ای که میخورند و افراطی که در نوشیدن شراب میکنند ، از همان جوانی ناخوش میشود ، بزرگان پارتها آن علت را با بکار بردن

۱- نگاه کنید به Kulturpflanzen und Haustiere von Hehn 8. Auflage Berlin 1911 s. 445

۲- نگاه کنید به (Naturalis Historia) Histoire Naturelle De Pline par M. E. Littré Paris 1860. Tome I p. 477(VII)

تخمهای بادرنك چاره کنند و آنها را درخورش خویش در آمیزند تا بوی خوشتری از آن بر آید.^۱

در شرح اسماء العقار تألیف ابو عمر ان موسی بن عبیدالله الاسرائیلی القرطبی که در قرن ششم هجری میزیسته در آغاز کتاب اترج را که همان معرب ترنج (= بادرنك) است باختصار چنین یاد کرده: «أترج هو التفاح المائي»، هیچ جای شبهه نیست که مؤلف «تفاح الماهی» گفته و بعد بدست نساخ تفاح المائی شده. السویدی (۶۰۰-۶۹۰ هجری) این غلط را دیر گاهی است که اصلاح کرده و گفته این صفت مشتق از کلمه «ماه» نیست بلکه از «ماه» است که ماد باشد.^۲ تفاح الماهی درست ترجمه مدیکن مان Medikon melon یونانی است که گفتیم بمعنی سیب مادی است. در اینجا باید یاد آور شویم که کتب مفردات ادویه که در دست داریم مانند کتاب الابنیه عن حقایق الادویه و مفردات ابن البیطار و همین اسماء العقار و جز اینها که برخی از آنها را در این چند گفتار یاد کردیم و برخی دیگر را یاد خواهیم کرد، همه از مفردات پیشینیان چون تئوفراستوس و دیسکوریدس و جالینوس و دیگران سرچشمه گرفته اند. تفاح الماهی از همین مأخذ داخل اسماء العقار شده است. اما «ماه» باختصار این است که کلمه مدا Madā که سرزمینهای ایران غربی باشد بگواهی سنك نبشتهای داریوش در بهستان (= بیستون) و تخت جمشید و باز بگواهی نوشتههای قدیم تر پادشاهان آشور، مدا خوانده میشود. پس از استیلای عرب همین نام «ماه» شده، ماه الکوفه (= دینور) و ماه البصره (= نهاوند) دوشهر از سرزمین ماد که خراج بکوفه و بصره برای عربها میفرستادند، معروف اند. فخرالدین اسعد استرآبادی گرگانی که در سال ۴۴۰ هجری تقریباً سی سال پس از فردوسی داستان و بس ورامین را از يك داستان پهلوی برشته نظم فارسی در آورده مکرراً از سرزمین «ماه» یاد میکند گاهی ماه آباد و گاهی بوم ماه و زمین ماه و کشور ماه آورده:

ترا بادا ز شاهی نیکبختی زمین ماه را تنگی و سختی

Plinius XI, 115

—۱

۲- نگاه کنید به شرح اسماء العقار باهتمام ما کس ما برهوف ص LVII و ص 5

| | |
|-------------------------------|--|
| زمین ماه را دیدم چو فرخار | پر از پیرایه و دیبای بسیار |
| دمان ابری که سیل مرک بارد | بیوم ماه تا ماهی بیارد |
| همیگفتند از این پس کام بدخواه | بر آرد شاه ما از کشور ماه |
| یکایک را بنامه آگهی داد | که خواهم رفت سوی ماه آباد ^۱ |

همین سرزمینها را عربها جبل نامیدند. ابوریحان بیرونی در کتاب الجواهر گوید :

« وماه عبارة عن ارض الجبل فان الماهین ماه البصره و هو الدینور و ماه الکوفه نهانند و ربما جمع الیهما ماه سبذان فتسمى الجملة ماهات...^۲ »

آری ترنج را که تئو فر استوس یک فیلسوف یونانی در چهار صد سال پیش از مسیح بسرزمین ایران بازخوانده پس از هزار و ششصد سال دیگر یک پزشک اسپانیایی آنرا بهمین مرزوبوم نسبت داده است. چنین مینماید که ترنج نخستین نوع از این میوهها یا مرکبات باشد که از هند بایران آمده و ورود آن بسرزمینهای میانه دریا (مدیترانه) باید در حدود قرن سوم پیش از مسیح باشد. در عبری آنرا اترج *etrôj* گفتند و نزد یهود جنبه تقدسی یافته، در برخی از جشنهای دینی بکار میرود. در لهجه آرامی شرقی امروزی، اتروغا خوانده میشود. هیچ جای شبهه نیست که تئو فر استوس از سیب مادی همین میوهای که بادرنگ (*بالنک*) گوئیم اراده کرده و تعریفی که از سیب مادی در نوشتههای دیسقوریوس و جالینوس بجای مانده بهمین میوه راست میآید از اینکه این میوه ایست خوشبو، گرد یا دراز، درشت، با پوست زبر و فرورفتگی و برآمدگی، دارای گوشت سستبر است و در میانش ترشی است و آنرا با پوست و گوشت و مغز با شراب و عسل بپزند یا بعبارت دیگر از آن مربا سازند. درست آنچنانکه ابواسحاق گفته :

تا چو بالنک مربا نشوی ای نارنج ترش و تاغخ توشیرین نشود رنجه مشو

همچنین تعریفی که در همه کتب مفردات از این میوه شده پیدا است که اترج

۱- ناگزیر نویسنده برهان قاطع که در لغت «ترنج» آورده : « و عبری تفاح مای خوانند » بنسخه برخوردی که بدرستی و نادرستی آن برنخورده است.

۲- نگاه کنید بکتاب الجواهر فی معرفة الجواهر چاپ دکن ۱۳۵۵ هـ ص ۲۰۵

همان ترنج و ترنج همان بادرنك است . در فردوس الحكمة آمده: «الترج قشره حار يابس ولحمه بارد رطب غليظ و حماضه بارد يابس ينقي الاوساخ الظاهرة والباطنة تنقية عجيبة وورقه حار هضوم وفي حبه دهن، ويقال ان رجلا غضب عليه بعض الملوك وحبسه وامره ان يختار شيئا واحداً فقط يغتذي به فاختر الاترج فكان يجفف لحمه و يدقه فكان خبزه منه وخله من حماضه و دهنه من حبه وطيبه من قشره وورقه فعاش بذلك دهراً»^۱.
معنی داستانی که ابو الحسن علی بن سهل ربن الطبری در فردوس الحكمة یاد کرده این است: گفته شده پادشاهی بمردی خشم گرفت و بزندانش افکند و بدو فرمود يك چیز برگزین که یگانه خورش تو باشد پس او ترنج را برگزید. گوشت خشك شده و آرد گردیده آن نانش شد و سر که اش از ترشی آن بود و روغنش ازدانه آن و بوی خوش از پوست و برك آن، پس با آن روزگاری زیست».

در تحفة حکیم مؤمن آمده: «بالنك بفارسی اترج است»، باز در جای دیگر آمده: «اترج بفارسی بالنك و ترنج نامند»^۲. در خاصیت ترنج از همه کتب مفرده همان مطالب دانشمندان و پزشکان یونانی و رومی مانند تشو فرستوس و دیسقوریدس و پلینیوس و جالینوس و دیگران تکرار شده، از آن جمله مینویسند: اترج میوه درخت يك کشور گرمسیری است. اگر برك آن بجاوند بوی دهان خوش گرداند و بوی سیر و پیاز بر کنار کند. فشرده پوست آن گزش مار را درمان بخشد اگر پوست آن در میان رخت نهند جامه از آسیب سوس (بید) برهد. دانه کوبیده آن درد نیش کژدم را فرو نشاند. ابن سینا در قانون گوید: «الترج . . . و اذا جعل قشره في الثياب منع السوس و ائحة يصلح فساد

۱- فردوس الحكمة چاپ برلین ص ۳۸۲- ذکر یا بن محمد بن محمود القزوينی در کتاب خود عجایب المخلوقات و غرائب الموجودات اترج را مانند دیگران تعریف کرده و داستانی که درباره آن در فردوس الحكمة آمده نیز یاد میکند. نگاه کنید به عجایب المخلوقات (در حاشیه) حیاة الحيون دمیری الجزء الثاني طبع مصر ص ۵ و عجایب المخلوقات فارسی چاپ طهران ۱۲۸۳ ص ۳۴ : ۱

۲- نگاه کنید به تحفة المؤمنین ص ۱۴ و ص ۱۷- تألیف تحفة المؤمنین را میر محمد زمان تنکابنی دلبلی شروع کرده و پسرش محمد مؤمن حسینی در سال ۱۰۸۰ هجری پایان رسانیده بشاه سلیمان صفوی تقدیم شده است.

الهواء والوباء»^۱ در غیائیه آمده: «اترج ... بازهر همه زهرها جانوران است»^۲.
 بادرنگبویه (معرب بادرنجبویه) گیاهی است که از برای بویش
 بمیوه بادرنگ (= ترنج) باز خوانده شده است. همین
 گیاه ترنجانی هم نامیده میشود و این خود میرساند که بادرنگ و ترنگ (= ترنج)
 یکی است.

در نوشته‌های پهلوی و اترنگبوی آمده. در بند هش فصل ۲۷ که از گیاهان سخن
 رفته و در پاره ۲۴ آن، هر يك از گله‌ها و گیاهان خوشبو از آن یکی از فرشتگان یا
 ایزدان دانسته شده، و اترنگبوی هم متعلق به «دی‌بآذر» ایزد نگهبان هشتمین روز از
 ماه است.^۳ ابن الحشاء در مفید العلوم و مفید المهموم گوید: «بازرنجبویه هو الحبق المسمی
 بالمغرب ترنجانی»^۴.

در جامع المفردات غافقی یاد شده: «بازرنجبویه هو اللایعة النحلّیة وهو الترنجان...
 ورائحته كرائحة الاترج. شرب ورقها بالسذاب والضماد به یوافق لسعة العقرب ونهشة
 الرتیل و عضة الكلب الكلب»^۵. در شرح اسماء العقار گوید: «بازرنجبویه و يقال له
 باذرنبویه و هو نوع من الرياحین يقال له عندنا الحبق الترنجی تكون رائحته كرائحة
 الاترج و يقال له بمصر الترنجان واسمه بالفارسیة مرماخور»^۶. در تحفة المؤمنین
 و مخزن الادویه هر دو آمده، بادرنجبویه را بقله اترجیه و ترنجان نیز گویند و باز در
 مخزن الادویه آمده:

۱- قانون ابن سینا چاپ طهران ۱۲۹۶ کتاب الثانی ص ۱۶۲

۲- از يك نسخه خطی ملكی آقای ایرج افشار: غیائیه کتابی است در علم طب مؤلف آن نجم
 الدین محمود بن الیاس از اطباء معروف شیراز بوده. غیائیه را پیش از سال ۶۸۸ نوشته است. نگاه
 کنید به شد الازار بتصحیح و تحشیه محمد قزوینی و عباس اقبال طهران ۱۳۲۸ شمسی ص ۲۷۷ و ص
 ۳۷۹- غیائیه کتاب کوچکی است و از حیث لغت بیفائده نیست.

۳- Bundehesh von F. Justi, Leipzig 1966; The sacred Books of
 the East vol. v by west Oxford 1880.

۴- مفید العلوم چاپ رباط ص ۱۵ شماره ۱۲۹

۵- جامع المفردات چاپ قاهره ۱۹۳۷ القسم الثانی حرفا اباء والجمیم ص ۶۹ شماره ۱۴۵

۶- شرح اسماء العقار ص ۸ شماره ۴۰ و بتوضیح ماکس مایر هوف نگاه کنید. واژه مرماخور فارسی
 نیست و این سهوی است از مؤلف.

« بادرنجبویه معرب بادرنگبویه فارسی است و عبری مفرح القلب نامند بقدر زرعی... »
 « همچنین در مخزن الادویه گوید: « بالنگو... نوعی است از ریحان در پوشیه بآن ». در غیایه بالنگو بجای بادرنبویه آمده است. در تحفة المؤمنین آمده بادرنبویه معرب بادرنگبویه است و عبری مفرح القلب نامند، نباتی است در پوشیه بادرنگ... »^۱
 در بحر الجواهر گوید: « بادرنبویه و قیل بادرنبویه معروف... و يقال له مفرح قلب المحزون... » باز در بحر الجواهر گوید: « الترنگان بادرنبویه ». ^۲ در همه کتب مفردات همین نامها و همین خاصیتها از برای این گیاه یاد شده: بادرنگبویه - بادرنبویه - بادرنبویه یا بادرنبویه - بقله اترجیه - ترنجانی، چون بویش بوی بادرنگ - ترنگ ماند آنرا باین میوه باز خوانده اند و بمناسبت همین بوی خوش عرب زبانان آنرا مفرح القلب خوانند. این گیاه مانند میوه بادرنگ از برای گزش کژدم و رتیل و سگهار سودمند است و زنبور عسل یا منک انگبین از شیرۀ گل آن بسیار خوشش میآید. بادرنگبویه در لاتین melissa officinalis خوانده شده و نام دیگر این گیاه در لاتین cidronella بخوبی یاد آور است که بمناسبت بوی بادرنگ citrus چنین نامیده شده است. این دو کلمه در فرانسه melisse و citronelle شده و در آلمانی Zitronenkraut یعنی گیاه بادرنگ، و سه نام دیگر آن در آلمانی یاد آور مطالبی است که درباره آن از ماخذ ایرانی و عرب یاد کردیم: Citronellagrass گیاه بادرنگ؛ Herzkraut گیاه دل (مفرح القلب)؛ Bienenkraut گیاه منک انگبین (زنبور عسل). نام اسپانیایی آن bedarangi گویای نام فارسی بادرنگبویه است و ناگزیر بدستیاری عربها بآنجا رسیده است. داود انطاکی که در سال ۱۰۰۸ در گذشت در کتاب تذکره اولی الالباب بادرنگ را « ریحان لیموئی » یاد کرده است. بادرنگبویه از گیاهانی است که از مشرق با روبا

۱- مخزن الادویه ص ۱۲۷ و ص ۱۳۵

۲- بحر الجواهر چاپ تهران ۱۲۸۸

امروز در بسیاری از جاهای ایران خیار را بادرنگ خوانند. در شیراز خیار را بالنگ نامند. در یزد و کرمان خیار معمولی خیار بالنگ نام دارد و خربزه خیار خوانده میشود. از اینکه خیار بادرنگ خوانده میشود، این در فارسی تازگی ندارد. المیدانی که در سال ۵۱۸ هجری در گذشت در کتاب السامی فی الاسامی، اقتناء را خیار با درنگ ترجمه کرده است. چون امید وارم در گفتاری جداگانه از خیار و خربزه و هندوانه سخن بدارم در اینجا باین یاد داشت بسنده میکنم.