

قرن اخیر هم‌آورد آن، دانه امریکایی که نزد ما نام يك گونه گاورس را غصب کرده، دوت نامیده میشود، در گوشه و کنار بگاورس چیر شده آنرا از میان برده است. چنین مینماید که رفته رفته این نوبدوران رسیده، بیش از پیش نیرومند گردد و گاورس فرتوت و کهنسال را براندازد، چنانکه در برخی از پهنه کارزار کامروا گردیده و سرزمینهایی درهند و چین بدست آورده است. درهند دوت زود تغییر مینماید و باید هر سال تخم تازه از امریکا بآنجا برند. در افریقا کشت آن رو بفرزونی است و کشت گاورس در آنجا و وبکاهش است. امروزه هر کشاورزی میداند که گاورس وارزن زمین کشتزار خود را بیجان کند و تباه سازد و باز زمین آن کند که زکریابن محمد القزوی در عجایب المخلوقات از کتاب الفلاحة ابن العوام نقل کرده و در عجایب المخلوقات فارسی چنین شده: «صاحب الفلاحة گوید هر آن زمین که در او جاورس بکارند تا مدتی مندید باصلاح نیاید و جاورس مدتی دراز بماند و از بهر این معنی مردم او را ذخیره نهند اترس قحط».^۱

لادن

بوی بهشت میگردد یا نسیم باغ
بانگهت دهان تو با بوی لادن است
سعدی

در این شعر مقصود سعدی از لادن، گلی نیست که امروزه یکی از گل‌های زیبای باغ‌های ماست و هیچیک از گویندگان پیشین که برخی از آنان را یاد خواهیم کرد، در روزگاران خود چنین گلی ندیده و نمی‌شناختند که آنرا یاد کنند، بلکه مراد آنان از لادن چیزی است که در همه کتب ادویه مفرده، از دانشمندان یونانی پیش از مسیح گرفته تا نویسندگان این قرون اخیر، بدرستی تعریف شده و آنرا يك گونه صمغ و از مشمولات یاد کرده‌اند.

گیاهی که امروزه در ایران لادن خوانده میشود و گلش زینت بخش گلشن و بوستان است، از نورسیدگان است اما نامش نزد ما بگواهی اسناد، قدمت هزار ساله دارد، از اسناد فارسی و عربی که بگذریم باز بسیار کهنتر از يك هزاره است.

واژه لادن مانند واژه ذرت که در گفتار پیش از آن سخن داشتیم، گویا از دیار بابل و آشور بسرزمین ما در آمده و دیرگاهی در اینجا چنانکه در جاهای دیگر جهان نام شیره یا صمغ خوشبویی بوده که در پزشکی بکار میرفت، اینچنین بود تا روزی که گیاهی، پس از پیدا شدن امریکا در سال ۱۴۹۲، چندی پس از آن، بدستیاری اروپاییان، بایران رسید. چنین مینماید که این گیاه، از امریکای جنوبی، از مرزوبوم دیرین خود، نامی با خود بایران زمین نیاورده باشد و نامی که میانجیان مغربی با آن باینجا رسانیدند مانند خود گیاه و گل زیبا نبود که پذیرفته شود، ناگزیر بایستی نامی بآن گذارند تا مانند مهمانان دیگر گلستان بنام برازنده خویش خوانده شود. همه چیز را نمیتوان مانند دهمین ماه پارسی باستان « انامکه » Anâmaka خواند و بيك گونه برنج

«بی نام» نام داد و یکی از سه غضروف حنجره را به «لا اسم له» نامزد ساخت.^۱
 بگیاه تازه وارد به مناسبتی باید نامی داده شود، شاید از بوی آن بویسی بسوی
 لادن دیرین برده باشند و چون بوی گل این نورسیده یاد آور بوی خوش لادن بود،
 این پردگی گلستان را بنام آن شاهد کهنسال هر جایی بازخوانده باشند.

با گیاهی که امروزه میخک خوانیم و گلش زیبا و بویش دایذیر است، نیز چنین
 کردند: میخک (Caryophyllus aromaticus) یکی از دیک ابزارهای (ادویه) بسیار
 معروف است و آن غنچه ناشکفته درختی است بشکل میخک کوچک و درخت آن بومی
 جزایر مالایی Malaisie میباشد. میخک مانند دارچین و فلفل و زنجبیل و هل و جز اینها
 از هند و جزیره های دریای هند و اقیانوس چین بایران آورده میشود و دیرگاهی است
 آنرا در اینجا میشناسند و خوالیگران بکار میبرند. آنرا در یونانی کروئفولان
 (Karuophalon) نامند، کلمه ای که قرنفل شده و گل میخک را هم قرنفل گوئیم.^۲

در سانسکریت lavanga یعنی میخک (دیک ابزار) که در آلمانی و انگلیسی
 Clove-Nelke خوانند. لادن Tropaeolum majus گلی که امروزه نزد ما چنین
 ۱- انامکه (Anâmaka) که دهمین ماه پارسی باستان است با نامهای هشت ماه دیگر در سنگنبشته
 بهستان (بیستون) که از داریوش است بجای مانده است. این واژه لفظاً یعنی بی نام و از آن آفریدگار
 بزرگ اراده شده که بر تراز نام و نشان است.

نگاه کنید به Altiranisches Wörterbuch von Christian Bartholomae, Strassburg 1904 Sp. 124 ; Old persian by Roland G. Kent, New Haven 1950 p. 167

و به خرده اوستا تفسیر نگارنده ص ۲۰۶-۲۰۷

نامهای دیگر ماههای پارسی باستان در الواحی که در تخت جمشید پیدا شده، بدست آمده است.

نگاه کنید به Persepolis Treasury Tablets by George G. Cameron, Chicago 1948 p. 44-45

از برای برنج «بینام» نگاه کنید بصفحه ۶۴ همین کتاب. «لا اسم له» در بحر الجواهر آمده: «لا اسم له» صاحب ذخیره میگوید که غضروف دوم است از سه غضروف حنجره و صاحب تلخیص میگوید که غضروف سیم است از غضاريف حنجره.

۲- در گیاه شناسی گل میخک dianthus (در فرانسه dianthe) خوانده میشود در زبان رایج فرانسه آن را oeillet نیز نامند به مناسبت بوی آن که همانند بوی میخک است giroflée و خود میخک (دیک ابزار) Clou de girofle نام دارد و گل میخک هم در آلمانی Nelke و در روسی gwozdika خوانده میشود و در ایتالیایی gorofano و در انگلیسی gilliflower

خوانده میشود از گیاهان امریکای جنوبی است و آنرا از سرزمین پرو Perou دانسته‌اند، گویا در سال ۱۶۸۴ بارو پارسیده باشد. در زبانهای اروپایی هم نام آن بومی امریکانست. در فرانسه کاپوسین Capucine نام دارد و در آلمانی کلمه کرسه بآن افزوده شده Kapuzinerkresse گفتند. کرسه بمعنی تره تیزک است، گیاه لادن بخوبی در مزه و بوی یاد آور این تره است. تخم آن که در سر که گذاشته باشند مانند چتلانغوز Căpre خوردنی است. این گل را در زبان روسی Nasturzia خوانند، این گل بهر جا که رفته بمناسبتی ناهی بآن داده‌اند.

بیش از سی گونه لادن در سرزمین‌های گوناگون پرورش یافته و هر ساله در باغها کاشته میشود و بساهم گیاه آن دو سه سال پایدار میماند، ساقه اش بچوب و شاخه‌ای می‌پیچد و برگش پهن و گرد است، گلش نارنجی است، معمولاً این گل زرد رنگ است، خواه زرد کاهی (تنبی) و کمربایی و لیمویی یا زعفرانی و نارنجی، برنگ ارغوانی و بنفش گون بسیار کم دیده شده است. در المآثر و الآثار که در سال ۱۳۰۶ هجری نوشته شده نام گل‌های معروف آن زمان که در باغهای ایران پرورش میشده یاد گردیده، از آنهاست گل لادن که بگفته نویسنده آن چهار رنگ است.^۱

ناگزیر گل لادن بدستیاری مردم اروپا بایران رسیده، تاریخ ورود آنرا نمیدانیم. اما نبایستی بسیار متأخر باشد. هنگام نامگذاری این گیاه، خواه از سوی ایرانیان و خواه از سوی مردم دیگر کشورهای همسایه یا خاوری، ناگزیر در روزگاری بوده که صمغ لادن هنوز طرف توجه بوده و کم و بیش آنرا میشناختند و از برای بوی خوش یا از برای دارو و درمان آنرا خواستار بودند، برخلاف این دوران که نزد بیشتر مردم نام و نشانی از آن نیست و جز همین گل تازه بدوران رسیده، لادن دیگری نمیشناسند. اما در نوشته‌های پیشینیان جز صمغ لادن که خواهیم گفت چیست، لادن دیگری نمیشناختند، در اشعار:

۱- المآثر و الآثار ص ۹۹، راجع با المآثر و الآثار بصفحه ۶۴ همین کتاب حاضر نگاه کنید.

بریزد از درخت ارس کافور^۱بخیزد از میان لادن
منوچهری

آهوی مشک نیست چه چاره ز گاو و بز

کز هر دو برك عنبر ولادن در آورم
خاقانی

تا زر نباشد بقدر سر مه

تا لادن نباشد بشبه لادن
فرخی

همین صمغ مراد است. این لادن در کتب ادویه مفرده چنین تعریف شده: در کتاب الابنیه آمده «لادن گرم است اندر درجه سیم، تراست اندر درجه اول، لطیف است، قبض اندک دارد، خلطهای غلیظ ببرد، تحلیل افکند باعتدال، اما سها بنشانند، موی را کی افشانند از ضعفی پوست، بر آرد و اصلش قوی گرداند...» در جای دیگر گوید: ضرو، صمغ داریست بمکه کی آن دار را کمکام خوانند و گویند کی جنسی است از لادن و قوتش قوه لادنست. اندر طب بکار برند...»^۲.

در تحفه حکیم مؤمن آمده: «لادن رطوبتی است که از درخت کوهی حاصل میشود و بقدر درخت انار و شبیه بدرخت دبق و برگش عریض و بهم متصل و رفیق و صلب و گلش مایل بسرخ و ثمرش مانند زیتونی و در جوف آن دانه سیاه باریکی و رطوبت غلیظی که از ساق و برك او جمع کنند بهترین اقسام و لادن عنبری نامند و هر چه از آن رطوبت بر موی بز و گوسفند در حین چریدن از نبات چسبد و از آن جدا کنند زبوتر از قسم اول و هر چه بر سم مراعی چسبد و با خاک و ریک آمیخته باشند زبوتر از همه است و بعضی تصریح نموده اند که رطوبت مذکور از قوس [قوس] که نوعی از لباب است بر موی مراعی میچسبد و بهترین او نرم و خوشبوی سیاه مایل بسرخ است

۱- در تحفه حکیم مؤمن آمده: «اورس اسم فارسی ابهل است و ابرس نیز گویند». در اسماء العیار آمده: «أبهل هو العرعر و هو براتوا و منه نوع اسمه شجرة الله والدییدار ایضاً نوع منه». براتوادر سریانی برونا barutha از کلمه یونانی brathy (برنو) میباشد شجرة الله یا درخت خدا ترجمه نام سانسکریت آن است دیودارو devadaru (دیودار) و این دیودارو همان «دییدار» است که در لاتین - Cedra deodara (درفرانسه Cedre deodor) گویند. در اینجا باید یاد آور شویم درختی که امروزه در ایران عرعر خوانند و در لاتین Ailantus غیر از درختی است که در زبان عربی عرعر نامیده میشود و در لاتین Juniperus sabina (درفرانسه Jenevier savine) خوانند.

این درخت اخیر از نوع صنوبر و سرو است و آن نازیاناژواست.

۲- کتاب الابنیه چاپ وینه ۱۸۵۹

وسبزی . در دوم گرم و در اول خشك ...^۱ .

در مخزن الادویه که سال ۱۱۸۵ هجری قمری آغاز تألیف آن است از لادن مفصل‌تر سخن رفته ، بخشی از مطالب آن همان است که در تحفه آمده و بخشی دیگر این است : « لادن ... و بعضی گفته‌اند شبهمی است غلیظ لزج که در فصل ربیع بردرختی شبیه بدبق می‌نشیند و آنرا جمع نموده اقراص ساخته باطراف میبرند و بعضی گفته‌اند که رطوبتی است که از نبات قسوس که نوعی از لبلاب است حاصل میگردد و بر موی بز و گوسفندان در حالت چرا میچسبد و از آنها اخذ مینمایند و تصفیه نموده اقراص میسازند و باطراف میبرند و بهترین آن قبرسی خوب نرم خوشبوی چرب سیاه مایل بسرخ و سبزی و عنبری آن است که سنگین و خالص و ریک نداشته باشد و سیاه قاری آن زبون ...^۲ .

اینک تعریف برخی از فرهنگها را مینگاریم تا مندرجات کتب دیگر را که یاد خواهیم کرد بهتر دریابیم. در فرهنگ اسدی آمده : « لادن جنسی بود از معجونات و عطر برسان دوشاب ، سیاه و خوشبوی بود. فرخی گوید :

ازره صورت باشد چون او گونه عنبر دارد لادن ... »

در فرهنگ جهانگیری آمده : « لادن نوعی از مشمومات باشد که آنرا در دواها بکار برند و گویند که از زمین ریگستان حاصل شود، بدینوجه گیاهی از آن زمین بروید بلادن آغشته باشد و بز آن گیاه را دوست دارد، هنگام چرا ریش و موی بدنش بدان آلوده شود، بعد از آن جدا سازند و آنچه بریش او آلوده باشد بهتر از آن است که به ران او باشد » در فرهنگ رشیدی تقریباً بهمین تعریف برمیخوریم و فرهنگ سروری نیز مانند جهانگیری و رشیدی گوید : « لادن نوعی از مشمومات بود و در فرهنگ مسطور است که از زمین زابلستان گیاهی حاصل شود و بلادن آغشته باشد و بز آن گیاه دوست دارد، چون آنرا بچرد ریش و سایر اعضا بآن آلوده گردد و بعد از آن جدا سازند،

۱- تحفة المؤمنین چاپ تهران ۱۲۹۰

۲- مخزن الادویه چاپ کان بود (هند) ۱۹۱۳ ص ۵۵۱

آنچه از ریش آن گیرند بهتر از عضو دیگر بود . . . « در این فرهنگها همان شعری که از خاقانی یاد کردیم، گواه آورده شده است .

در قانون ابن سینا آمده : « لاذن رطوبت گیاه قسوس است که بموی و ریش بز در هنگام چرا چسبد . همین رطوبت که از برگهای گیاه تراویده بموی بز نشیند و بسته شود لاذن خوانده شود . آنچه بریش بز چسبد پاکیزه و بی آلایش است و آنچه از زمین بموی و سم آن چسبد و با خاک در آمیخته باشد ، بدو آلوده است . لاذن خوب قبرسی آن است که چرب و سنگین و خوشبو و زرد رنگ باشد و بربك آمیخته نباشد و در روغن حل گردد و رسوب نیندازد . لاذن سیاه رنگ خوب نیست . . . »^۱

ابن البیطار مفصلاً لاذن را تعریف کرده و خاصیت دوائی آنرا نیز یاد کرده است . در اینجا آنچه در تعریف آن است میآوریم : « لاذن - دیسقوریدس [گوید] از يك گونه قسوس است که برخی از مردم آنرا لیدون نامند و آن درختی است همانند قسوس جز اینکه برگهایش بلندتر و رنگش تیره تر است . در آن ماده نمناکی پیدا شود که بدست پساونده چسبد . در بهار گلی سفید رنگ و قابض دهد . هر آنچه از قسوس درمان پذیرد ، از اینگونه قسوس هم چاره یابد . از آن است دارویی که لاذن نامند . از این دارو نمی بیرون تراود و در هنگام چرا بریش بز نشیند . آنچه بینید که بر آنها و ریش بز چسبیده همین صمغ (= ژد) است . مردم آنرا گرفته پاك کنند و از آن قرصها سازند و با آن بخور دهند . برخی از مردم ریسمان بروی برگهای این درخت کشند و رطوبتی که بآن چسبد برگیرند و از آن قرصها سازند . بهترین این صمغ آن است که خوشبو باشد و رنگش بسبزی گراید و چون آنرا بمالند نرم باشد و آسان بدست چسبد ، ریگ نداشته باشد و مانند صمغ صنوبر نباشد^۲ و آنچه ازین لاذن از قبرس است اینچنین است ، آنچه از سرزمین های مغرب است و آنچه از لینیوی [؟] است

۱- قانون ابن سینا . فی الادویة المفردة ص ۲۰۳

۲- جمله ای که به « و مانند صمغ صنوبر سیاه فام نباشد » گردانیده شده در متن آمده « و لیس بهش شبه الراتینج » . بهش بفتح باء مقل و نام حجاز است که مقل از آنجا روید و بهش نیز بمعنی سیاه است ؛ راتینج یا رایتانج (rhétinê) صمغ صنوبر است . نگاه کنید با اسماء العقار شماره ۳۵۲ و بتعنه ص ۱۳۴

بهترین است»^۱.

در باره لادن بهر کتاب که نگاه کنیم همین مطالب را می‌یابیم. در تنسوق نامه ایلخانی هم چیزی جز اینها نیست: «لادن از بلاد شام آورند و از موی و ریش بز حاصل کنند و اصل چیزی بر دو سنده باشد که در آن حدود بر گیاه می‌نشیند و بز آن گیاه دوست دارد، چون آن گیاه می‌خورد لادن بر موی و ریش او می‌بندد و هر چه بر ریش و مویهای او باشد پاک‌بود و آنرا قبرسی خوانند و با ناپاکی و روغن خاصیت او: در داروها بکار دارند و روغن او موی را زیادت کند...»^۲.

یکی از خاصیت‌های لادن را تقویت موی یاد کرده‌اند در فردوس الحکمه آمده: «اللادن معتدل ینبت الشعر و یقویه اذا طلی علیه»^۳. در گیائیه نیز گفته شده: «لادن... طلی کردن آن موی را سیاه گرداند و دود کردن آن بچه مرده را از موشیمه بیرون آورد»^۴. و در قانون ابن سینا آمده: «ینبت الشعر و یکثفه و یکثره و یحفظه... لادن موی برویانند و انبوه گرداند و بسیار کند و نگاهدارد».

همه این مطالب از نوشته‌های تئوفراستوس Theophrastos از سده چهارم پیش از مسیح و از دیسکوریدس Dioskurides از نخستین سده میلادی و دیگران سرچشمه گرفته است. گیاهی که لادن از آن گرفته میشود در قانون ابن سینا و مفردات ابن بیطار و تحفه حکیم مؤمن و مخزن الادویه که یاد کردیم و در کتابهای دیگر «قسوس» دانسته شده است.^۵ در اسماء العقار نیز آمده: «لادن هو الدبق المأخوذ عن الشجر الذی یسمى بالیونانیة قشوس»^۶. باز در اسماء العقار آمده: «لبلاب هو جبل المساکین وهو قسوس...» ابن البیطار

۱- کتاب المفردات الادویه الجزء الرابع ص ۹۰

۲- از نسخه خطی ۳- فردوس الحکمه چاپ برلین ۱۹۲۸ ص ۴۰۶، بصفحه ۵۹ همین کتاب حاضر نیز نگاه کنید.

۴- از نسخه خطی، بصفحه ۸۰ همین کتاب حاضر در باره گیائیه نگاه کنید.

۵- قسوس در مواردی که یاد کردیم غلط نوشته شده، کلمه درست آن قسوس است در همان کتابها که در سخن از لادن کلمه قسوس خراب شده اما در خود لغت قسوس، درست چاپ شده است. در قانون ابن سینا قسوس آمده و در قاموس، قسوس و قستوس یاد گردیده است.

۶- اسماء العقار در شماره ۲۰۷ و شماره ۲۰۸

بتفصیل از آن یاد میکند: «قسوس هو المعروف بحبل المساکین و هو اللبلاب الکبیر الذی یعرش علی الأشجار و غیرها و فی المنازل ...»^۱ همچنین در تحفه حکیم مؤمن آمده: «قسوس [قسوس چاپ شده] اسم یونانی لبلاب کبیر است.» این گیاه در یونانی کیستوس Kisthos خوانده میشود. در لاتین *cistus* و نوعی که از آن لادن گرفته میشود *cistus ladaniferus* نامیده میشود و در فرانسه *ciste* شده است (le ciste ladanifere) پلینیوس Plinius در نخستین سده میلادی مفصلاً از لادن و قسوس سخن میدارد: «عربستان هنوز بخود میبald که از لادن *ladanum* برخوردار است. چند تن از دانشمندان نوشته اند که این ماده اتفاقاً از یک کردار ناشایستی که نسبت بیک درخت خوشبو چون قسوس لادنی *cistus ladaniferus* میشود، بدست میآید، اینچنین آنان گفته اند که بزها جاندارانی که هماره از برای گیاهان زیان بخش اند، برك خوشبو را بسیار دوست میدارند، و ارزش آنها را بدرستی میشناسند، با موی ریش بدکنش خویش جوانه های برآمده آنها را که دارای شیرۀ شیرینی است میاندازند. شیرهای که از آن جواندها بیرون ریزد اتفاقاً بموی بزها چسبیده شود، گرد و غبار در آن آمیخته، به بندد و از تابش خورشید خشک گردد، این است که در لادن موی بز دیده میشود و گویند که تازیان در سرزمین نبطیان، در مرز سوریه، یگانه کسانی هستند که این ماده را فراهم آورند. نویسندگان نوآر استرو بون Strobou نامند و گویند در عربستان بزهایی که آنها میچرند، بچنگلها زیان فراوان رسانند، از اینرو است که موی آنها بآن شیره میچسبند. اما لادن اصل، از جزیره قبرس است و این لادن قبرسی هم آنچه انان که گفتیم ساخته میشود و آن يك گونه تراوشی است از گیاه که بریش و موی زانوهای بز میچسبند، اما آن تراوش از گل پیچاك *hedera* است: بامدادان که هنوز بر گیاهان قبرس، ژاله نشسته موهای بز در هنگام چرا از آن پیچاك *hedera* بشبنم آغشته گردد، آنگاه که خورشید مه را بر کنار کند، گرد و غبار بآن موهای تر نشیند، اینچنین لادن پیدا شود و آنرا باشانه گردهم آورند. نویسندگان این گیاه جزیره قبرس را لده *leda* نامند و

آنرا نیز لدانوم ledanum (= لادن) خوانند...^۱

از آنچه گذشت لادن شیرۀ درختی است از نوع پیچاک، این شیرۀ اگر از برگهای درخت بز زمین فروچکد و با خاک در آمیزد کم ارزش تر است. در اشعار گویندگان: «بخیزد از میان لادن» از لادن که بمعنی گل و خاک است، همان زمین آغشته بشیره یاصمغ لادن مقصود است. اگر این شیرۀ که از برگهای گیاه بز درون تراویده بموی بز در هنگام چرا بچسبد و پس از آن با شانه آنرا بز دایند، گرانبهار است.

در پارینه لادنی که از گیاه قسوس Cistus-Kisthos در جزیرۀ قبرس Chypre-Kypros و جزیرۀ افریطس (افریطس - افریط Candia = Crète = Kreta) و سرزمینهای همسایه آنجا بدست میآمده معروف بود. همچنین در کشورهای اسپانیا و پرتغال و در بسیاری از سرزمینهای کرانه دریای روم (میانۀ دریا) کم و بیش لادن فراهم میشود. در گذشته خاصیت فراوان از برای لادن قائل بودند و بخصوصه آنرا داروی قابض و درمان اسهال خونی میدانستند و از برای ساختن سرمه هم بکار میرفت. امروزه با کشیدن ریسمان یا تسمۀ چرمی بروی برگهای پیچاک لادنی، این صمغ سودمند و خوشبو بدست میآید، اما نام این صمغ: در آشوری لادونو ladunu، در یونانی لادنون ladanon و در لاتین لادنوم ladanum میباشد و بهمین هیئت اخیر در زبانهای اروپایی بجای مانده است. گمان میرود نام این صمغ در یونانی از سرزمین بابل باشد، آنچنانکه نام دانه‌ای که از امریکا بایران رسیده، بنام یک گونه ارزن یا گاورس «ذرت» نامیده شده و آن یک لغت آشوری و بابلی است، گلی هم که از امریکا بایران در آمده، بنام یک گونه صمغ یا ژد «لادن» خوانده شده که آن کلمه هم اصلاً از دیار بابل و آشور است.

گل آهار

گل آهار مانند گل لادن از امریکاست ، مرز و بوم آنرا از سرزمین مکزیك دانسته اند. در زبانهای اروپایی زینیه Zinnia خوانده میشود. این گیاه بنام دانشمند آلمانی زین J.G.Zinn که در سالهای ۱۷۲۷-۱۷۵۹ استاد دانشگاه گوتینگن Göttingen بود و این گل را پرورش داده بود، بازخوانده شده است .

این گل در زمینهای مختلف و آب و هوای متفاوت و با پرورشهای دگرگون ، در حدود شصت نوع شده و بهمه رنگ در آمده است. برخی از آن کوتاه و برخی دیگر بلند ، يك گونه از آن کمپر و گونه دیگر پرپر است . ترکیب گلهای انواع آن نیز در بزرگی و کوچکی باهم فرق دارد .

این گل در همه جا چه در سرزمین دیرین خود امریکا و چه در بخشهای دیگر جهان یکی از زینتهای گلشن و بوستان است. وجه امتیاز این گل با گلهای دیگر در این است که گلبرگ آن برخلاف گلبرگهای دیگر که نرم و نازک است ، نسبت درشت و سستبر است. سراسر خود گیاه هم از ساقه و برگ ، لطافت معمولی گل بوتههای دیگر را ندارد ، باین ماند که از طبیعت آهاری یافته باشد. شاید بهمین مناسبت باشد که این گل تازه وارد نزد ما چنین نامیده شده است . جز از این ، چگونه گیاهی نو و بیگانه ، نام فارسی کهنسالی یافته است ؟ در مورد رستنیها ، بویژه اگر گیاهی از سرزمینی بسرزمین دیگر با نام بومی خود نرفته باشد ، باین نامهای کم و بیش بر ازنده و بسا شکفت انگیز بر میخوریم ، از آنهاست گلی که نزد ما شمعدانی pelargonium خوانده میشود. این گل معروف که در سراسر ایران در هر باغچه دیده میشود و بومی ایران نیست فقط باین مناسبت چنین خوانده شده که پس از ریختن گل ، از تخمدان آن خامهای دراز سر میزند که آنرا بشمع در شمعدان همانند پنداشتند . يك گونه دیگر از همین گیاه را بمناسبت اینکه برگش بوی خوش دارد ، گل عطری (Granium) نامیده اند . آن تخمدانی که گفتیم همانند شمعدان پنداشته شده ، در این نوع عطری ، هویدا تر است . گلی دیگر که در لاتین کمپنوله Campanula خوانده میشود و این بدین مناسبت که گلش بزنگ (Campâna) ماند ، نزد ما باغچه تتری استکان (گل استکانی) ناهز شده

است. در المآثر والآثار (ص ۹۹) گل استیکانی هم یاد گردیده است. اگر همین اندازه وجه مناسب ساده و بچگانه از برای ناهیدن گل و گیاهی کافی باشد، آهار هم بمناسبتی که یاد کردیم، نام بر ازنده ایست، از برای گلی که در میان همه گل‌هایی که در باغها کشته و نگهداری میشود، درشتی و ستبری خاصی دارد. و بچیزی آهار خورده هم میماند. اما آهار:

شد خوب بنیکو سخنت دفتر ناخوب دفتر بسخن خوب شود جامه با آهار
ناصر خسرو ۱

اهار یا آهار و آهر از واژه‌هایی است که هنوز مفهوم دیرین آن در زبان فارسی از دست نرفته و آن چیزی است از نشاسته یا کتیرا و ژد (صمغ) و یا لعاب که جامه و کاغذ و جز اینها را بآن بیافارند تا استوار و ستبر گردد و آتش جامه همان است، همچنین فعل آهاردن و آهاریدن یا آهار دادن در ادبیات بسیار بکار رفته:

سوار بود بر اسبان چوشیر بر سر کوه پیاده جمله بخون داده جامه را آهار
عماره با عنصری
همه بوم و برزیر نعل اندرون چو کرباس آهار داده بخون
فردوسی ۲

در اینجا يك لغت دیگر از همین بنیاد را یاد آور میشویم و آن نهار یا نهار است که از دیر گاه در زبان ما بمعنی خورش است.

مرا آن تیغ و آن بازو بجایست که از روی زمین دشمن زدایست
چو این نامه بخوانی گوش من دار که شمشیرم بخون تست نهار^۳

ناهار لفظاً یعنی بیخورش، بی آتش. نهار خوردن یعنی ناشتا شکستن.^۴
ناشتا در ترکیب و مفهوم با «ناآش» یکی است. آش در سانسکریت آسه āsa میباشد.^۵

۱- جامه است مثل طاعت و آهار بر و علم چون جامه نباشد بچه کار آید آهار

ناصر خسرو ص ۱۶۱ و ص ۱۹۲

۲- درخشیدن تیغ الماسگون سناهای آهار داده بخون (فردوسی)

در لغت نامه دهخدا از برای این لغت شاهد بسیار یاد شده است، نگاه کنید بآن.

۳- داستان ویس و رامین فخرالدین اسعد گرگانی چاپ کلکته ص ۱۳۱

۴- نگاه کنید بفرهنگ ایران باستان تألیف نگارنده جلد اول ص ۲۲۳

۵- در سانسکریت pratarāsa یعنی چاشت؛ sāyamāsa یعنی شام یا غذای شب

آفتاب گردان

آفتاب گردان هم از گیاهانی است که پس از پیداشدن امریکا در سال ۱۴۹۲ میلادی بایران رسیده ، ناگزیر بسیار متأخرتر از این تاریخ در اینجا با آن آشنا شدند، زیرا در سال ۱۵۶۹ میلادی از امریکا با اسپانیا آورده شده و از اینجا به بخش بزرگ اروپا رواج یافته و بدستیاری مردم اروپا شاید بایران رسیده باشد . نامی که در ایران باین گیاه داده شده در زبان ما سابقه داشته است، چنانکه نامهای گیاهان ذرت ولادن و آهار که نیز هر سه بومی امریکا هستند و از آنها در گفتارهای پیش سخن داشتیم .

گیاهی که امروزه آفتاب گردان خوانده میشود بدرزای بالای آدمی و بسا بلندتر است ، برگهای سبز و پهن دارد و گل زرد رنگ و پهن آن همانند طبق گردی است که صدها تخم سیاه رنگ با خطهای سفید در آن نشانده شده است مانند دانههای ذرت. این تخمها گاهی بدو هزار هم رسیده است. در لاتین آنرا از برای باز شناختن از گیاهان دیگری که با آفتاب یا خورشید باز خوانده شده اند *Helianthus Annuus* نامیده اند، یعنی گل خورشید یکساله. چنانکه میدانیم دوره زندگی این گیاه یکسال است . در ایران در بهار تخم آفتاب گردان سبز میشود و در تابستان پس از گل دادن و رسیدن تخم خشک میگردد. از برای اینکه تخمش خوب برسد و مغز فربه داشته باشد باید آفتاب نسبتاً تند بر آن بتابد. این گیاه از سرزمینهای گرم امریکا است، برخی آنرا از پرو *Peru* و برخی دیگر از مکزیکو *Mexiko* یا کالیفرنیا *Kalifornia* دانسته اند. در امریکا در حدود پنجاه و پنج گونه از این گیاه پرورش میشود . این گیاه چون گلش همیشه روی با آفتاب دارد و با خورشید میگردد ، آفتاب گردان خوانده شده است. پیش از اینکه این گل در ایران شناخته شود، گلهای دیگری که روی با آفتاب

دارند، آفتاب پرست خوانده شدند. در فرهنگ سروری آمده: «آفتاب پرست نیلوفر بود زیرا که بهر طرف که آفتاب میل کند او روی با آن طرف آرد».

المیدانی در السامی فی الاسامی کلمه تنوم را به «آفتاب پرست» گردانیده است. در هنتهی الارب آذربون، آفتاب پرست دانسته شده است.^۱ در برخی از فرهنگهای فارسی آفتاب گردك همان آفتاب پرست یاد گردیده است. پلینیوس Plinius در سخن از گیاه آفتاب گردان *heliotropium europaeum* گوید: «این گیاه با خورشید همبگردد، گرچه آسمان از ابر پوشیده باشد، آنچنان بخورشید مهرورزد که شب هنگام از پنهان شدن خورشید افسوس کنان گل آبی رنگ خود را به بندد».^۲

پلینیوس از دو گونه آفتاب گردان یاد میکند و میگوید هیچیک از آنها بلندتر از نیم پی نمیشود. آفتاب پرست یا آفتاب گردان هم نزد ایرانیان گیاه کوچکی است با گل آبی رنگ خوشبو، باید همان باشد که پلینیوس آنرا هلیوتروپیوم *heliotropium* خوانده و امروزه در فرانسه هلیوتروپ *heliotrope* نامیده میشود؛ و از آن عطری میگیرند. این گل خودرو وبستانی است.^۳

هر آن گیاهی که گلش زرین و بزرگ و همانند قرص خورشید است، یا گلی که همواره روی بخورشید دارد و با آن بگردد، و یا گلی که با بر آمدن خورشید شکفته و باز شود و پس از فرو رفتن آن و فرا رسیدن شب بسته شده بخواب رود، آفتاب گردان یا آفتاب پرست است. نزد یونانیان اینگونه گیاهان را هلیوتروپیون (گردیدن *trepein* + خورشید *helios* : *heliotropium*) یا هلیانتوس *helianthos* (گل *anthos* + خورشید *helios*) خواندند و در لاتین *heliotropium* و *helianthus* گردید. در زبانهای کنونی اروپا همین واژه ها بکار رفته یا اینکه آنها را بزبانهای خود گردانیده

۱- در گفتار لاله ص ۱۲۵-۱۲۶ از آذربون = آذر گون یاد کردیم.

Plinius XXII, 39

-۲

پلینیوس در جای دیگر گوید که هلیوتروپیوم = آفتاب گردان از برای کشتن مورچه مؤثر است. XIX, S8, 1

۳- در لغت نامه دهخدا این اشعار از نظامی یاد شده:

گل ازرق در او نظر دارد
خواندش هندو آفتاب پرست

هر سویی کافتاب سر دارد
لاجرم هر گلی که ازرق هست

مفهوم آفتاب گردان یا گل خورشید از آنها برمیآید.^۱

نزد عربها اینگونه گیاهان دوارالشمس خوانده شده و پس از آن گیاه امریکایی را نیز چنین نامیده‌اند. همین گیاه امریکایی را که موضوع گفتار ماست پس از آنکه در هند شناخته شده، سورج‌مکھی Suraj mokhi یعنی خورشید چهر یا آفتاب‌روی خوانده‌اند. در هندی وارد، امروزه آفتاب گردان چنین خوانده میشود. در المآثر والاثار يك گونه گل، خورشیدی نامیده شده و گفته شده سه رنگ است.^۲ گمان نمیرود گل امریکایی که اکنون آفتاب گردان گوئیم، مراد باشد زیرا آن فقط زرد رنگ است.

گفتیم آفتاب گردان در سال ۱۵۶۹ میلادی از امریکا با اسپانیا رسید و از آنجا رفته رفته بجاهای دیگر اروپا در آمد. چندی مانند گل‌های دیگر زینت باغها بود و تخم آن دانه ماکیان و مرغان دیگر بکار میرفت. خود گل آفتاب گردان از برای منک انگین یا زنبور عسل خوراک بسیار خوبی است. چون این گل چندان زیبا نیست و بوی خوش هم ندارد ناگزیر نبایستی در باغ و بستان پایا بماند. اگر در سال ۱۸۳۰ بسود آن بر نمی‌خورند گل آن برنج کشت آن نمی‌ارزید. در این تاریخ در روسیه از تخم آن روغن کشیدند. تخم آفتاب گردان ۲۰ تا ۳۰ درصد روغن میدهد و در میان روغنهای گیاهی بیشتر از همه بروغن زیتون نزدیک است، اتفاقاً روسیه بیش از کشورها دیگر نیازمند روغن گیاهی است، زیرا عیسویان آنجا سه چهارم روزهای سال را در روزه و پرهیزند و در این روزها بنا بآیین ارتدکس نباید روغن جانوران بخورند و چنین گناهی از آنان سرزند. ازینرو کشت آفتاب گردان در آن کشور رواج گرفت و دینداران را از روغن فراوان تخم خود بهره‌مند ساخت.

در سال ۱۸۵۰ میلادی در سرزمینهای خاک سیاه روسیه (Ukraine) نزدیک بهزار هکتار (هکتار = ۱۰۰۰۰ متر مربع) گل آفتاب گردان کاشته شد و کشت آن به تندی

۱- در فرانسه گل آفتاب hélíanthe و آفتاب گردان héliotrope شده و آفتاب گردان، گیاه امریکایی tournesol خوانده میشود همین گل در آلمانی Sonnenblume و در انگلیسی Sunflower نامیده میشود. يك گونه از آفتاب گردان امروزه در فرانسه hélíanthe خوانده میشود.

روی با افزایش گذاشت. در سال ۱۸۶۶ نزدیک به پنجاه هزار کیلو گرام روغن آفتاب گردان بدست آمد. در سال ۱۸۷۰ بیش از هشتاد هزار کیلو گردید. در سال ۱۸۸۰ کشت آفتاب گردان ۱۵۰۰۰۰ و در سال ۱۹۱۴ یک میلیون و در سال ۱۹۳۲ بیش از پنج میلیون هکتار زمین را فرا گرفت، اما تا سال ۱۹۳۷ کشت آن روی بکاهش گذاشت و با اندازه سه میلیون هکتار پایین رفت. گذشته از او کر این در بسیاری از سرزمین های روسیه که هوای سازگار دارد این گیاه کشت میشود.^۱

در آنجا گذشته از روغن آن، مغز تخم آن هم بنام سمچکه بسیار خورده میشود، چون تخم هندوانه در ایران. در امریکا همین مغز را با آرد در آمیخته نان پزند. در بسیاری از سرزمین های بالکان چون رومانی و بلغارستان کشت آفتاب گردان بسیار رواج دارد و نهاد زمین و هوای آنجاها باین گیاه سازگار تر است و از هر یک هکتار زمین برابر دو هکتار روسیه محصول بدست می آید.

از این آمار بخوبی دانسته میشود که آفتاب گردان چه اهمیتی دارد و تا بچه اندازه مایه زندگی مردم است.

میتوان گفت پس از سیب زمینی و ذرت و بادام زمینی یا پسته زمینی، آفتاب گردان گرانبهاترین ره آورد امریکاست. بجاست در ایران هم که این گیاه بسیار خوب پرورش میشود، بیشتر کشت شود و نیازمندی خود را از روغن خوشمزه و گوارای آن برکنار کنند.

سیب زمینی

دیگر از گیاهانی که از امریکا بایران رسیده و در اینجا نام ایرانی یافته ، سیب زمینی و گوجه فرنگی و بادام فرنگی (یا پسته زمینی) است. این گیاهان کم و بیش در ایران کشت میشود و امید است در آینده رو به فزونی رود و مایه فراخ روزی مردم این کشور گردد . در میان این گیاهان سیب زمینی امروزه مایه زندگی هزاران هزار مردم گیتی است. در برخی از کشورها پایه خورش بشمار میرود، بویژه در کشورهای اروپای مرکزی و شمالی همان ارزشی را که گندم و برنج نژده مردم بخشهای دیگر جهان دارد، سیب زمینی همان ارزش را در بسیاری از مرز و بومهای امریکا و اروپا دارد. با گشوده شدن امریکا در سال ۱۴۹۲ ، درهای بخشایش ایزدی بروی جهان گشوده شده ، یکی از این بخشایشها همین سیب زمینی است .

سیب زمینی (*Solanum tuberosum*) از گیاهان بومی امریکای جنوبی است، دامنه کوههای اند Andes همین آن است ، هنوز هم در آن سرزمینها خود رو فراوان است .

نخستین بار پزارو Pizarro اسپانیایی که در سال ۱۵۲۶ پرو Peru را بگشود، در میان کشتهای بومیان سرزمینهای اند Andes سیب زمینی برخورد . در سال ۱۵۳۸ سیزه Cieza ، امیرالبحر اسپانیایی این گیاه را در آن مرز و بومها بیشتر بررسی کرد و در سرزمینهای کلومبیا Columbia و اکوادور Ecuador و جزاینها کشتزارهای بزرگ سیب زمینی دید . در سال ۱۵۶۰ سیب زمینی از امریکا با اسپانیا رسید و دیری نپایید که در سال ۱۵۶۴ از اسپانیا با ایتالیا در آمد و در سال ۱۵۸۶ با انگلستان و ۱۵۸۸ به وینه برده شده است. تاریخ ورود سیب زمینی در برخی از کشورهای دیگر اروپا کم و بیش

روشن است، از یاد کردن آنها در اینجا خودداری میکنیم. در آغاز سبب زمینی در باغها نشانده شده و رفته رفته از باغ و بوستان راه کشتزار پیش گرفت و فقط از برای خوراك خوك بكار میرفت. در هنگام بیش از یکصد سال در فرانسه که امروزه یکی از سرزمینهای سبب زمینی اروپا بشمار است، کسی برای خوردن آن نداشت چه گمان میکردند، از آن دچار بیماری جذام گردند.

گویند در سوئیس کودکی در دبستان خودداری کرد که پهلوی كودك دیگری که در خانواده اش سبب زمینی میخوردند، بنشیند. از برای پیشرفت کشت سبب زمینی و بکار رفتن آن در خورش مردم بایستی قحطسالی پیش بیاید، مانند سال ۱۷۶۹ در فرانسه و سالهای ۱۷۷۱ و ۱۷۷۲ در آلمان و اتریش یا اینکه شهریار و فرمانروایی مردم را بزور بکشت آن بگمارد و بخوردن آن ناچار کند، مانند لویی شانزدهم Louis (۱۷۷۴-۱۷۹۳) در فرانس یا فریدریک بزرگ Frederic (۱۷۴۰-۱۷۸۶) در آلمان. بهر سبب که باشد خواه گرسنگی و بیچارگی و خواه بیم و ترس شاهان و بساهم با نیرنگ و دستان بکار بردن کسان، سبب زمینی جای خود را در اروپا باز کرد، آنچنانکه اگر آنرا از آنجا برانند هزاران هزار مردم بی روزی میمانند و هیچ چیز جای آنرا نتواند گرفت، نه گندم و نه برنج و نه ذرت. برای اینکه دانسته شود اهمیت سبب زمینی تا بچه اندازه است آمار يك دو کشور اروپا را در کشت آن که اتفاقاً از این سالهای اخیر در زیر دست است مینگاریم:

در سال ۱۷۹۶ میلادی در فرانس نزدیک به ۳۵۰۰۰۰ هکتار (هر هکتار ۱۰۰۰۰ متر مربع است) سبب زمینی کشت شد و در سال ۱۹۴۳ کشت آن بیش از يك میلیون و چهارصد (۱۴۰۰۰۰۰) هکتار زمین را فرا گرفت و محصول آن نزدیک به ۱۵ میلیون تن بوده است (هر تن ۱۰۰۰۰ Tonne کیلوگرام است) و باید بیاد داشت که فرانسه بویژه کشور سبب زمینی خوار نیست، نان در آنجا پایه خورش (base alimentaire) مردم است. رونق کشت سبب زمینی در آلمان و اتریش از پایان قرن ۱۷ و آغاز قرن ۱۸ میلادی است. امروزه در آلمان مرکز اروپا، کشت سبب زمینی از همه جای دیگر

بیشتر است و خاک رست آن سرزمین از برای پرورش این گیاه بسیار سازگار است .
در سال ۱۹۴۷ دو میلیون و هشتصد هزار هکتار زمین را در آنجا کشت سیب زمینی فراگرفت
و نزدیک به چهار میلیون تن محصول آن بوده است .

محصول سیب زمینی در همه جا یکسان نیست : در فرانسه در هر هکتار میان ۹
تا ۱۰ تن و در بلژیک میان ۱۸ تا ۱۹ و در نروژ میان ۱۵ تا ۱۶ تن بدست میآید .
از سیب زمینی رویهم آنچه کشت شود در این کشورهایی که برشمردیم و در کشورهای
سیب زمینی خیز دیگر چون لهستان و چک و اتریش و جزاینها ، پنجاه درصد آن بخورد
آدمی و سی درصد خوراک جانداران است و دو درصد نشاسته و آرد میشود از برای
شیرینی و هجده درصد از برای خود کشت نو بکار میرود . چنانکه میدانیم از برای کشت
سیب زمینی خود آن میوه بکار میرود ، اینچنین که از هر یک سیب زمینی میتوان چندین
گیاه رویانید ، در صورتی که آن نقطه از میوه که جوانه آن است و در گیاه شناسی چشم
سیب زمینی خوانده میشود و در فرورفتگیهای آن جای دارد ، بریده شود و در هنگام کمیابی
و سختی چون جنک یا پیش آمد دیگر که مایه زندگی کمتر شود ، میتوان پوست سیب
زمینی را در صورتیکه همان جوانه یا چشم بجا و درست جدا شود ، از برای کشت آینده
بکار برد و از خود تخم این گیاه نیز میتوان بهره برداشت . اما نیازی بدان نیست . فقط
از برای آزمایش و بدست آوردن یک گونه سیب زمینی نو ، آنرا بکار برنده از این
آزمایشها و آب و هوای مختلف و زمینهای متفاوت است که در آلمان بیش از سه
هزار گونه و در فرانسه هزار و دو بیست گونه سیب زمینی مورد تحقیق گردیده است . سیب
زمینی از گیاهانی است که در همه سرزمینهای کم و بیش خوب پرورش میشود . از پرتو
همین نهاد سازگار آن است که در سرزمینهایی چون ایرلند Ireland و آلمان و اتریش
و نروژ و سوئد و سرزمینهای دیگر سیب زمینی خیز که یاد کردیم کشت آن در برخی
از آنها ، بکشت دانههای خوراکی که از برای نان بکار آید ، فزونی یافت . گیاهی است
که سرما و گرما را بردباری تواند کردن . با آنکه از خشکی زود از پا در نمیآید اما
برای اینکه آنچنانکه باید بیابد بآب فراوان نیازمند است .

اینک سیب زمینی در ایران : در المآثر و الآثار که در سال ۱۳۰۶ هجری (چهل و نهمین سال پادشاهی ناصرالدین قاجار) نوشته شده آمده : « شیوع استعمال سیب زمینی ، این نعمت معتدبها که اصلا امریکی است اگر چه از عهد خاقان مغفور فتحعلیشاه بتوسط سر جان ملکم سفیر حکومت کنپانی هندوستان مقیم درباردار الخلافة طهران وارد ایران گردید و در دوران شاه مرحوم محمد شاه قاجار بتربیت حاجی میرزا آقاسی اندک رواجی پذیرفت ولی بسرحدی نرسید که مانند سایر زراعات از ارتفاعات ایران بشمار آید . امروز از اقوات عمومی محسوب است و هر دو صنف در نزد توانگر و درویش مرغوب » . این سر جان ملکم Sir John Malcolm همان نویسنده تاریخ ایران (History of Persia) است که میرزا حیرت شیرازی آنرا بزبان فارسی در آورده است . گویند فتحعلیشاه (۱۲۱۲-۱۲۵۰ هجری قمری) پادشاه بلندریش و کوتاه خرد به ملکم گفت : « اگر سیب زمینی را در کشور خود رواج دهیم پادشاه تو در پاداش بما چه خواهد داد » .

از آغاز قرن هجدهم میلادی سیب زمینی در ایران شناخته شده ، یعنی نزدیک به دوست و پنجاه سال پس از شناخته شدن آن در اروپا . چندی در ایران بنام آورنده آن آلوی ملکم خوانده میشد . نام کنونی آن نزد ما ناگزیر ترجمه نام فرانسه آن است (Pomme de terre) . ترکان عثمانی نیز بر الماسی (یر = زمین + الما = سیب + می) گویند . در زبان هلندی و آلمانی وانگلیسی نیز این گیاه و میوه اش ، سیب زمینی است که بزمین باز خوانده شده است (Earth-apple; Erdapfel; aardappel) . در گفتار تریچ (ص ۷۵) گفتیم که لغت سیب در زبانهای یونانی و لاتین melon-pomun بمعنی مطلق میوه نیز آمده و در بسیاری از زبانهای کنونی اروپا که وارثان یونانی و لاتین اند لغت سیب چنین است ، از اینرو در نامهای برخی از میوه ها همین لغت با یک جزء دیگر ترکیب یافته است . در گفتار گوجه فرنگی هم در زبانهای کنونی اروپا خواهیم دید که باز لغت سیب در جزء نامهای گوناگون این میوه که آنها از امریکاست ، نمودار است . اما سیب در فارسی چنین مفهوم عامی ندارد ، جز بمیوه مخصوص و معروف به بار

درخت و یا گیاه دیگر اطلاق نمیشود، در پهلوی زبان رایج روزگار ساسانیان واژه سیمو Sêv نیز مانند سیب فارسی است. درست است که سیب زمینی همانند سیب درختی نیست، اما نامی است که با دو جزء فارسی ترکیب یافته و بیش از صد سال است که در سراسر ایران پذیرفته شده است. چه منطبق بر تر و بهتر از این که مردمی باختیار لغتی را برگزیده باشند.

در زبان آلمانی در همان هنگامی که در آنجا تازه بکشت سیب زمینی آشنا شده بودند، در همه جا مردم آنرا گلابی زمینی نامیدند (Erdbirne یا Grundbirne) نامی که امروزه در زبان رایج آلمانی بآن داده میشود کارتوفل Kartoffel میباشد و این نامی است که در ایتالیا بآن داده شده تاراتوفلی taratuffli گفتند. تارتوفولو tartufo در ایتالیایی که در فرانسه تروف truffe خوانند، همان است که در فارسی دنبلان یا دنبلان (tuber) گوئیم.^۱ اما نام بومی که سیب زمینی با خود از امریکای جنوبی باروآ آورده و هنوز در بسیاری از زبانها بجای مانده لغت بتاته batata میباشد که گویا از هایتی (Haiti) است. این لغت باین هیئت و بهیئتهای بتاته Patata و پوتاتو potato با اسپانیا رسیده است.^۲

۱- دنبلان چنانکه در تحفة حکیم مؤمن آمده «فقع» است. در همه کتب ادویه مفرده فقع تعریف گردیده و پلینیوس آن را از شکفتنها یاد کرده است. plinius XIX 11,1; 13,1

۲- نگاه کنید به Morgenländische Wörter im Deutschen von Enno Littmann 2. Aufl. Stuttgart 1924 S. 147-8

در باره سیب زمینی نگاه کنید به Das Leben Der Pflanze Band VII Stuttgart 1913 S. 290-298; Geschichte Unserer Kulturpflanzen, von Karl und Franz Bertsch, Stuttgart 1947 S. 213-220; La Pomme de Terre Par André Gault, Paris 1938 p. 15

عبارتی که درباره سیب زمینی از المآثر والآثار نقل کردیم از «دوصنف» سیب زمینی یاد شده و در جای دیگر آن کتاب (ص ۱۰۰) در فهرست تره بارها از «سیب زمینی فرنگی» نام برده، ندانستم مقصود او از دو صنف و سیب زمینی فرنگی چیست؛ يك گونه از این سیب زمینی در تهران «سیب زمینی ترشی» خوانده میشود. این گیاه نیز از امریکاست. در لاتین آن را helianthus tuberosus و در فرانسه topinambour خوانند و خود این کلمه اخیر بومی امریکاست.

در زبان ایتالیایی کنونی، گیاه و میوه آنرا با همان نام بومی امریکایی آن پتاته patate خوانند. در زبان انگلیسی نیز سیب زمینی پوتاتو (potato, pl. potatoes) خوانده میشود و سیب زمینی شیرین را در همان زبان پتاته batata گویند. شك نیست که پوتاتو و پتاته هر دو يك کلمه است همچنین در فرانسه پتاته batate (= پتاته patate) نام سیب زمینی شیرین است. در اینجا باید یاد آور شویم که مقصود ما از سیب زمینی شیرین فقط نام آن است که در برخی از کشورهای اروپا باین گیاه داده شده و آن نام در اصل نام بومی امریکایی سیب زمینی معمولی بوده است. گیاه و میوه ای که سیب زمینی شیرین خواندیم فقط از اینرو است که این میوه مانند سیب زمینی يك گونه ساقه زیر زمینی است، اما درازتر از آن. این دو گیاه از يك جنس نیست و مرز و بوم دیرین آنها هم یکی نیست، چنانکه گفتیم میهن سیب زمینی معمولی جنوب امریکا، در سرزمین های کوه های اند Andes میباشد. اما سیب زمینی شیرین (Jponioea batatates) را از هند دانسته اند. در بسیاری از زبانهای رایج کنونی هند این سیب زمینی شیرین «شکر قند» خوانده میشود و سیب زمینی معمولی را «آلو» گویند.

عرب زبانان در زبان رایج خود از برای سیب زمینی همان نام بومی امریکایی را بکار برده بطاطه خوانند.

گوجه فرنگی

گوجه فرنگی (*solanum lycopersicum*) نیز از ره آورده‌های امریکاست ، از جنوب آن سرزمین از مکزیکو و پرو میباشد . ناگزیر این گیاه هم بدستگیری مردم اروپا بایران رسیده ، تاریخ ورود آن باسپانیا دانسته نشده ، اما شبهه نیست که در نیمهٔ قرن شانزدهم میلادی در اروپا کم و بیش شناخته شده بود ، زیرا در سال ۱۵۵۷ میلادی تصویری از این میوه بنام «سیب‌زرین» بجای مانده است : پزشک و گیاه‌شناس دودنس (Rembert Dodoens) که در ۲۹ ژوئن ۱۵۱۷ در مکلن Mecheln در بلژیک تولد یافت و در ۱۰ مارس ۱۵۸۵ در لیدن (Leiden هلند) درگذشت . در سال ۱۵۵۷ که یاد کردیم در آنتورپ (Anvers = Antwerp از شهرهای بلژیک) کتابی دربارهٔ گیاهان بومی و بیگانه نگاشته ، و هر یک را با تصویری آراسته ، تعریف کرده است .^۱ و در جزء این گیاهان بیگانه، گوجه فرنگی یاد گردیده است. در سالهای ۱۵۷۶ و ۱۵۸۶ و ۱۵۸۷ در آثار دانشمندان و هنروران دیگر باین گیاه برمیخوریم ، این گیاه در میهن دیرین خود امریکا از رستنیهای بسیار کهنسال بشمار میرود و در هیچ جای آن سرزمین خود رو دیده نشده ، در همان هنگامی که امریکا را پیدا کردند ، این گیاه در همه جا کشت میشد و از برای خورش بومیان بکار میرفت . پس از رسیدن باروپا سالها در باغها جزء گیاهان زینتی کاشته میشد و آنرا زهر آگین می‌پنداشتند . یکی از نویسندگان (Zwinger) در سال ۱۶۹۶ نوشت که در ایتالیا آنرا می‌خورند، اما زبان بخش است .

اینچنین در اروپا بسیار دیر بارزش آن بر خوردند. در همین يك دو قرن است که

این گیاه بسیار سودمند و گوارا آنچنان که باید شناخته شده و در سراسر گیتی کشتزاران پهناور و فراخ را فرا گرفته است.

این گیاه با نام بومی خود که یاد خواهیم کرد بارو پارسید، اما در اینجا در آغاز مانند سیب زمینی نامهای گوناگون یافت، باز همان کلمه «سیب» که چندبار در گفتارهای «ترنج» و «سیب زمینی» یاد کردیم بتکاپو در آمد، میوه نرسیده را گاهی «سیب بهشت» و گاهی «سیب زر» و نزد برخی که آنرا ورون (شہوت) انگیز پنداشتند، «سیب عشق» نام یافت.^۱

نامی که این گیاه در مرز و بوم خود داشته، بزبان مکزیکی «توماتل» *tomatl* بوده، در اسپانیا و پرتغال توماته *tomate* شده است. در پایان قرن شانزهم (۱۵۹۶) میلادی گاهی نام تومات امریکایی *Tumate americanorum* در نوشتهها بکار میرفت، سرانجام همین نام بومی امریکایی پیروزی یافت و اکنون در بیشتر از کشورهای اروپا همین نام رایج است. چنانکه در آلمان و فرانسه و انگلستان و جزاینها.^۲

در زبانهای آسیایی، ترکان عثمانی همین واژه را بکار برند، هندیها آن را *tamatar* خوانند. در سوریه نام ایتالیایی *pomodoro* (سیب زر) بهیشت تازی بندوره (بنادوره) در آمده است. در عربی ادبی عراق طماطم و عربی معمولی طماطه گویند. در آذربایجان آنرا «ارمنی بادمجانی» یا «قرمزی بادمجان» و «بامادر» خوانند. در فارسی بگواهی *المآثر والآثار* که در ۱۳۰۶ هجری قمری نوشته شده «گوجه فرنگی» خواندند، نامی که هنوز پایدار است. این گیاه که در ایران از نورسیدگان است، در آغاز مردم بآن بدگمان بودند، آنچنانکه در اروپا چندی از آن پرهیز

Poma aurea— Poma amoris— Pomme d'amour—

—۱

Pomodoro— Paradiesäpfel—Goldäpfel— Liebesäpfel

و جزاینها

Tomate, Tomato

—۲

Geschichte Unserer

در باره تاریخ ورود گوجه فرنگی بارو پارسیک به

Kulturpflanzen von Karl Und Franz Bertsch, Stuttgart 1947 S.

میکردند: در آنجا از برای اینکه باین میوه زهر آگین، خود را رنجور نگردانند و زندگی خویش تباه نسازند، در اینجا برای اینکه بخوردن چیز ناروایی خویشتن نیالایند و در روز پسین گناهکار بشمار نایند و بسزای کردار بد دچار نشوند.

گذشته از اینکه این گیاه در ایران از واردین این يك دو قرن اخیر است، نامی هم که در اینجا بآن داده شده گویای زمان نو است. گوجه که در خراسان و فارس و بسیاری از جاهای دیگر گفته میشود، در هیچیک از نوشتهای کم و بیش قدیم بنظر نگارنده نرسیده و کلمه «فرنگی» که از آن اروپایی اراده کنند در ترکیب بسیاری از کلمها و میوهها و تره بارها یا نوعی از آنها که بتازگی از سرزمینهای دیگر بایران در آمده، دیده میشود، فهرستی از آنها در المآثر و الآثار دیده میشود. اینچنین «همیشه بهار فرنگی، بنفشه فرنگی، داودی فرنگی، قرنفل فرنگی، لاله فرنگی، نیلوفر فرنگی، انجیر فرنگی، نخود فرنگی، لوبیای فرنگی، خیار فرنگی، چقندر فرنگی، کاهوی فرنگی، گوجه فرنگی، سیب زمینی فرنگی، کرفس فرنگی، بادنجان فرنگی، تربچه فرنگی، هویج فرنگی، ترشک فرنگی، کنگر فرنگی»^۱ اینک باین فرنگیها «تره فرنگی» و «توت فرنگی» و «فلفل فرنگی» را باید افزود. در پایان گفتار باید افزود که کلمه فرنگی را ظهیر فارپایی از گویندگان قرن ششم هجری بکار برده:

گرفتارم بدام چین زلف عنبرین موئی فرنگی زاده شوخی، دلبری ز ناز کیسوئی^۲

۱- المآثر و الآثار ص ۹۹-۱۰۰

۲- دیوان ظهیر ص ۲۵۰ چاپ تهران، تاریخ طبع ندارد.