

## جایگاه خوراک

# در باور دینی مردم ایران (با تأکید بر نذر و وقف)

معصومه یدالله‌پور<sup>۱</sup>

### چکیده:

از رسوم بسیار زیبای ایرانیان، نذر خوراک در مناسبات مذهبی است. این گونه نذرها اغلب در اماکن مذهبی به همراه آداب آن ادا می‌شود. قدمت تاریخی و مذهبی شهرهای ایران سبب شده تا آیین‌های خاصی شکل گیرد و ایرانیان در باورهای خود به اطعام اهمیت دهند. یکی از صورت‌های نذر، وقف و امور وقفی است. واقفان در وقفنامه‌ها نیز بر اطعام و رعایت آداب آن و نوع غذا و ... تأکید می‌نمودند و خوراک و ظروف منطقه خود را در نظر داشته‌اند. در نذورات نیز بر نوع خوراک اهمیت می‌دادند و از ظروف وقفی استفاده می‌کردند.

### کلیدواژه‌ها:

خوراک، وقف، نذر خوراک، واقفان، ایران.

## مقدمه

هنر خوراک‌پزی و خوان‌آرایی در ایران باستان پیشرفته بود از این رو زمانی که تازیان در عراق با خوراک‌پزی آشنا شدند، از خوراک‌ها با همان نام ایرانی در نظم و نثر عربی یاد کردند. در سده‌های دوم تا پنجم هجری، کتاب‌های بسیاری در فن خوراک‌پزی، خوان‌آرایی و آیین آنها، مهمان‌داری و بزم‌آرایی به دست دبیران، شاعران و پزشکان به ترتیب با نام الطبیخ و قوی‌الاطعمه والاشربه نوشته شد که بیشتر از فرهنگ عامه ایرانی‌ها گرفته شد.<sup>۲</sup>

تنوع غذایی در بین ایرانیان به دلیل گسترش کشاورزی بسیار بوده است. نان، قوت اصلی طبقات مختلف جامعه به‌شمار می‌آمد و از گندم و یا جو تهیه می‌شد و در نانوائی به صورت توزین به فروش می‌رسید.<sup>۳</sup> گوشت از لذیذترین خوراکی‌ها به‌شمار می‌رفت و بیشتر در سفره غذایی طبقات بالای جامعه وجود داشت.<sup>۴</sup> در مقابل خوراکی‌های ساده‌تری که از مواد گیاهی تهیه می‌شد<sup>۵</sup>

در بین طبقات فرودست جامعه بیشتر مصرف می‌گردید.<sup>۶</sup>

از جلوه‌های تأثیر دین در برنامه غذایی مردم ایران، رواج نذرهایی بود که با تهیه برخی از غذاها و تقسیم آن بین مردم انجام می‌شد.<sup>۷</sup> بسیاری از نذرها با مناسبت دینی همراه است.<sup>۸</sup> در ایران از شایست نشایست برمی‌آید، هنگام نذر کردن و خواستن مراد به ایزدان متوسل می‌شده و هنگام رسیدن به مراد، موبدان در برگزاری آداب آن نقش داشته‌اند. به مجموع اینها اُستوفرید ایزدان می‌گفتند. برای ایزد ماه نذر می‌کردند و در روایت پهلوی از هزینه نان، گل و شاهدانه در اُستوفرید سخن به میان آمده است. آداب نذر در کتاب صد در بندهشن و به نقل از آن در روایات داراب هرمزیار آمد.<sup>۹</sup>

در اسلام به ادای نذورات بیشتر در مراسم عزاداری و در ماه‌های محرم و صفر تشویق می‌شود.<sup>۱۰</sup>

از دیگر صورت‌های نذر، وقف و امور وقفی است. وقف از آغاز تا امروز در میان ملل مختلف وجود داشته و



در نزد ایرانیان به دست آید.

### نذر خوراک

بسیاری از نذرها با مناسبت‌های دینی و مذهبی تقویت می‌شدند. این که چه غذایی نذر شود محدودیتی وجود نداشت اما برخی از غذاها در نذرهای ایرانیان بیشتر مورد توجه بوده‌است.<sup>۱۳</sup> در ایران برخی خوراک‌ها جنبه تجملی داشت (مانند حلوا) که بیشتر در سفره توانگران و در کنار دیگر غذاها وجود داشت.<sup>۱۴</sup> مصرف حلوا هم به صورت روزانه و هم در موقعیت‌های آیینی، تنوع بسیاری از این خوراک در جهان اسلام پدید آورده است. علی‌اکبر خان آشپزباشی دوازده‌گونه حلوا را رایج در ایران دوره قاجاری را معرفی کرد که بسیاری از آنها در ادوار پیشین نیز معمول بودند. حلوا از پریسامدترین خوراک‌های ذکر شده در متون عربی دوره اسلامی است<sup>۱۵</sup> و از اجزای ثابت بیشتر سفره‌های نذری است که تهیه آن گاه به صورت دسته جمعی انجام می‌شود.<sup>۱۶</sup>

حوزه آن بسیار گسترده است.<sup>۱۱</sup> نهاد وقف، در تداوم این گونه از آیین‌ها در مؤسسات دینی نقش مؤثری دارد. بر اساس وقفنامه‌ها، در ایران بیشترین نوع مصارف موقوفات در مناسبات مذهبی بر اطعام بوده و حتی ظروف غذاخوری و ادوات آن در نذورات نیز وقف می‌شده است و یا مبالغی را برای خرید ظروف اختصاص می‌دادند و بر روی برخی از این ظروف عبارت وقف را حک می‌نمودند. برای مثال؛ زرتشتیان یزد از دیگ‌هایی برای پخت نذورات استفاده می‌کنند که عبارت وقف سیدالشهداء علیهم‌السلام بر روی حلقه دیگ‌ها، حک شده است.<sup>۱۲</sup> از این روی یکی از موارد جالب توجه موقوفات در ایران، مشارکت اقلیت‌های دینی در امر به وقف به طور عام است. با توجه به این که نذر خوراک در ایران از قدیم تا کنون برخاسته از فرهنگ دینی مردم بوده است؛ در این نوشتار به دو مسأله وقف و نذر خوراک در مناسبات مذهبی مردم ایران پرداخته می‌شود تا پیشینه‌ای از جایگاه خوراک و نوع آن

در آشپزی قدیم و جدید مردم عرب و تمدن‌های ایران و هندی از خرما در تهیه انواع غذا و شیرینی‌ها استفاده می‌شد.<sup>۱۷</sup> در قرآن کریم حدود چهل آیه و نیز در بسیاری از احادیث از خرما و درخت آن سخن به میان آمده است که نشان از اهمیت این میوه و فواید آن دارد. در قرآن کریم بیش از همه میوه‌ها و درختان، به خرما و واژه‌های مرتبط با آن اشاره شده است.<sup>۱۸</sup>

اینک به چند مورد از مهم‌ترین مناسبات مذهبی در ایران اشاره می‌شود: مفصل‌ترین سفره‌های اطعام عمومی در افطار چیده می‌شد و به مدت یک ماه هر شب این فرصت برای طبقات پایین جامعه فراهم بود<sup>۱۹</sup> و هم‌اکنون هم سنت افطاری ساده رایج است.

ایام محرم به‌ویژه عاشورا، زمان مناسبی برای نذرهای غذایی است. نذر کردن انواع آش؛ آش رشته به‌ویژه در چهارشنبه آخرماه صفر، آش شله قلمکار عنوان نذر امام سجاد علیه السلام در اربعین و دیگر آش‌های محلی رایج بود. پلوچلو و خورش و قرمه سبزی

اغلب در بیست و هشتم صفر برای امام حسن علیه السلام، قیمه پلو و حتی نان و ماست که در روز تاسوعا نذر حضرت عباس علیه السلام می‌کردند. نان، خرما و نیز شربت هم بسیار رایج بوده است.<sup>۲۰</sup>

وجود تعداد پرشماری از مناسبت‌های دینی که به اطعام عمومی اقدام می‌کردند، برای بسیاری از مردم امکان بهره‌مندی از تغذیه‌ای مناسب را فراهم می‌ساخت. در عید قربان هزاران شتر، گاو، گوسفند و مرغ در شهر و روستاهای ایران ذبح می‌شد و گوشت را میان مردم به خصوص طلاب مدارس، فقرا، کودکان و زنان بی‌سرپرست تقسیم می‌کردند.<sup>۲۱</sup>

نذر دامنه وسیعی دارد. به لحاظ مادی پرداخت پول برای انجام کارهای مربوط به دین و زندگی مردم، خرید وسایل عزاداری و انجام اعمال دینی از قبیل خواندن نماز، دعا، قرآن و روزه گرفتن تا ساختن مسجد، تکیه، سقاخانه و مدرسه، تشکیل مسجد عزا و روضه‌خوانی، مصادیق عینی و ذهنی نذر به‌شمار می‌رود.<sup>۲۲</sup>



خرما، نان روغنی، آش شله قلمکار و شله زرد، غذاهایی بودند که زنان می‌پختند و در شب‌های محرم و ماه مبارک رمضان و دیگر ایام در مساجد و میان همسایگان پخش می‌کردند.<sup>۲۷</sup> افراد در هر طبقه اجتماعی متناسب با موقعیت طبقاتی‌شان نذورات خاصی ادا می‌کنند.<sup>۲۸</sup> برای مثال؛ سمنو در بیشتر خانواده‌های متمول طبخ می‌شد.<sup>۲۹</sup>

برخی از بانوان سیرجان در ایام محرم به خصوص تاسوعا و عاشورا و تمامی اعیاد و مراسمی که در حسینیه برپا می‌شود، نان نذر می‌کنند. بدین گونه که خودشان در نانوایی حسینیه پخت می‌کنند و تمامی مقدمات تهیه و پخت غذاهای نذری توسط بانوان انجام می‌پذیرد. حتی رشته آش را به صورت سنتی خمیر کرده و می‌پزند.<sup>۳۰</sup> غیر از جنبه‌های خوراکی این نذرها، مراسم مفصل تهیه آن‌ها، برای زنان ایرانی در جهت پر کردن اوقات فراغت، کارکرد روشنی داشته است.<sup>۳۱</sup>

## نقش زنان در رواج نذر خوراک

نذری و خیرات که امروزه از رسوم دینی به‌شمار می‌رود، ردپایی در فرهنگ و تمدن ایرانیان باستان و دین زرتشتی دارد (مانند سفره سبزی و آجیل مشکل‌گشا).

سفره سبزی در کرمان متداول بود که پیرزنان زردشتی درست می‌کردند و از غذاهای متبرکه قدیمی ایران است که داخل نذرهای مذهبی شده است. چنان‌که آجیل مشکل‌گشا هم به‌ظاهر از نذرهای دوره قبل از اسلام است.<sup>۳۲</sup> اغلب مراسم سفره‌های نذری، زنانه و بدون حضور و دخالت مردان انجام می‌گرفت.<sup>۳۴</sup> قاووت، تنقلی بود که خانم‌ها به جای شیرینی پذیرایی معمولی درست می‌کردند و در شب‌های محرم به درست کردن چای، قلیان، عدس بو داده و سایر خوراکی‌های خاص این موقع می‌پرداختند.<sup>۳۵</sup>

از جمله مراسم رایج در بین زنان، روضه‌خوانی بوده است که بدون نذورات قابل تصور نیست.<sup>۳۶</sup> حلوا،

## طعام دادن و آداب آن در وقفنامه‌ها

وقف مبالغی برای اطعام دائم یا در برخی از روزهای سال در دوره‌های گوناگون رسم بوده است.<sup>۳۲</sup> دستگیری از فقیران و یتیمان به‌ویژه اطعام از مواردی است که بسیاری از خیران به مناسبت‌های مختلف بدان پرداخته‌اند. اطعام گاه در منازل شخصی واقفان یا در بناهای احداثی آنان مانند مسجد، مدرسه، حرم امامان یا امامزادگان و خانقاه‌ها، صورت می‌گرفت. برخی از حرم‌ها (مانند حرم امام رضا علیه‌السلام) و خانقاه‌ها (مانند خانقاه شیخ صفی‌الدین اردبیلی)، دارای مطبخ و سفره‌خانه بودند. از این روی واقفانی که به اطعام زائران چنین اماکنی تمایل داشتند، درآمد موقوفه خود را بر سفره‌خانه آن مکان وقف می‌کردند.<sup>۳۳</sup> در میان اسناد آستان قدس رضوی، شش مورد حد فاصل سال‌های ۹۳۱ تا ۱۱۲۵ بر سفره‌خانه حرم وقف است که برخی شرایط خاصی برای وقف خود قائل شده‌اند. عتیق علی بن احمد طوسی

در سال ۹۳۱ خواسته است که فقرا و مساکین، صادرین و واردین، مریض‌ها و غریب‌ها اطعام شوند.<sup>۳۴</sup> شاه عباس<sup>۳۵</sup> و میر علی‌الدین محمد کاشانی<sup>۳۶</sup> و آقا کافور<sup>۳۷</sup> و قمرالنسا خانم<sup>۳۸</sup> به‌طور کلی بخشی را صرف مطبخ کرده‌اند و جعفر قلی بیگا در سال ۱۱۲۵ خواسته اگر از دیگر مصارف چیزی باقی ماند برای مطبخ حرم نمک خریداری شود.<sup>۳۹</sup> با استناد به وقفنامه‌های موجود، حرم امام رضا علیه‌السلام علاوه بر سفره‌خانه، شربت‌خانه نیز داشته است.<sup>۴۰</sup>

بسیاری از وقف‌گذاران برای قربانی کردن در عید قربانی هزینه‌ای اختصاص می‌دادند.<sup>۴۱</sup> در اعیاد دیگر اسلامی یا شیعی (چون عید فطر، عید غدیر و ...) خیران و نیز وقف‌گذاران مبالغی برای اطعام فقرا با خوراک‌های متنوع نان، گوشت، پلو و حلوا اختصاص می‌دادند. به‌همین ترتیب در ایام عزاداری ماه محرم و صفر به‌ویژه در عاشورا و اربعین و بیست و هشتم صفر نیز بر سفره‌های عام در حسینیه‌ها، تکایا و خانه‌های خیران و متمولان و



بی شوهر نمایند. مقرر آن که ماحضر افطار ایشان شامل نان و پنیر، حلوا، خرما و شربت باشد و نان باید که گرد و کوچک باشد که نان بزرگ برکت کم است و خرمای سیاه یا مانند خرمای مدینه منوره باشد و خرماهای ساخته و بادام دار و مانند آن می باشد و روغن و آرد و حلوا نفیس و شیرینی آن شکر باشد و دوشاب و عسل داخل نمایند و اگر خواهند که حلوای نشاسته باشد، زعفران داخل کنند و شربت را از قند و عرق بیدمشک و تخم ریحان تهیه نمایند و در فصولی که یخ مرغوب است، یخ نیز داشته باشد. هم چنین در این وقفنامه دقت شده بود که هر شب چهل و یک نفر دیگر غیر از چهل و یک نفر شب قبل دعوت شوند و یک نفر بیش از دو بار دعوت نشود به علاوه در همین وقفنامه گفته شده بود که در عصر روز بیست و یکم ماه مبارک رمضان، حلیم و نان و حلوا میان شیعیان ظاهرالاحتیاج تقسیم شود. در مقیاس های محدودتر نیز هرکس به اندازه وسع مالی خود مهمانانی برای

طبقات مختلف نذرگزاران از عموم مردم پذیرایی می شد. در این مناسبت ها حلوا، نان و حلیم مورد توجه بود<sup>۴۲</sup>. در وقفنامه غازان خان، تحت تأثیر آداب و احکام اسلامی و ایرانی چنین مقرر شده است: آتش بزرگ که هر سال در آن روز که واقف به جوار حق تعالی پیوسته بدهند و شرط آن است که مجاوران بقاع مذکور و ائمه و اعیان و مستحقان تبریز و غیر هم که آنجا بجمع شوند و ختم کنند و آتش خورند و صدقه که معین شده آن روز بدهند<sup>۴۳</sup>.

در این مورد از میان شمار بزرگی از وقفنامه هایی که در آن به افطار دادن به فضلا، طلاب، سادات، فقرا و جز آنها دستور داده شده، وقفنامه مدرسه سلطانی اصفهانی است. در این وقفنامه آمده است که هر سال در ماه رمضان هر شب مبلغی صرف افطار چهل و یک نفر از صائمین شیعه اثنی عشریه که معسر و ظاهرالاحتیاج باشند از طلبه و غیر هم خواه سید و خواه غیر سید، خواه زن و خواه مرد و خواه زن

افطار دعوت می‌کرد یا دست کم مقداری خرما برای افطار عمومی به مسجد می‌برد و اگر فقیری در وقت افطار غذا می‌خواست بلافاصله تعداد زیادی داوطلب اطعام او شوند.<sup>۴۴</sup>

شاه سلطان حسین در وقفنامه مربوط به فرح‌آباد خواسته تا در دهه عاشورا و بیست و یکم ماه مبارک رمضان و روز اربعین، تعزیه سیدالشهدا علیه السلام برگزار شود به این صورت که یک نفر طالب علم عارف به احادیث، احادیثی در باب تعزیه آن امام بخواند و سپس مراسمی آن حضرت را بیان کند و زنان و مردان به تعزیه‌داری مشغول شوند و متولی به مقداری که صلاح می‌داند به آن طالب علم اجرت دهد و بقیه آنچه باقی ماند را صرف طبخ حلیم در شب عاشورا و در ایام مزبوره و نان گندم و سایر مأكولاتی که ضرور باشد و نیز پرداخت اجرت کسانی که مشغول به خدمت هستند، بکنند. همچنین قید کرده که چیزهای شیرین مانند حلوا و غیره تهیه نکنند و در آن مجلس نیاورند البته بر اساس برخی

وقفنامه‌های دیگر مشخص می‌شود که قید خاصی در آن دوره برای عدم استفاده از خوراکی‌های شیرین در مراسم عزاداری وجود نداشته است و این بیشتر میل شخصی افراد بوده که برخی چنین قیودی را در وقفنامه‌های خود ذکر کرده‌اند از جمله در وقفنامه دیگری که تنها یک سال پس از وقفنامه شاه سلطان حسین تنظیم شد، تأکید شده است در مراسم تعزیه سیدالشهدا علیه السلام حلوا و شربت داده شود.<sup>۴۵</sup>

در وقفنامه آقا رستم روزافزون آمده است: «... نیکوکاران و نیازمندان مسافر و مراجعان و واردشوندگان به این مسجد و زیارتگاه شریف (یوسف رضا)، تنها برای رضای خداوند متعال صرف تهیه سفره اطعام شود. در هر روز دو بار سفره اندازند: یک بار با غذای تهیه شده با گوشت و روغن و برنج؛ چنان که در منطقه مذکور مرسوم است در اول ظهر و وقت غذا، و یک بار نیز با نان و خورش مثل سرکه و دوشاب و شیره انگور و غیر از آنها از خورش‌های





اوقات متفاوت سال اشاره دارد که موقع آفرینش عالم و عالمیان است. گاهنبارها در واقع به صورت جزئی از مراسم در گذشتگان درآمده است و هریک موقوفه‌ای دارد و سال‌های برگزاری آنها محدود نیست<sup>۴۸</sup>. در یزد از حاضران با لرك، میوه و نان سوزگ پذیرایی می‌شود<sup>۴۹</sup>. برای برگزاری این گونه مراسم در تهران اماکن وقفی مانند سالن ایرج، خانه نرگس، مجتمع فرهنگی مارکار و نیز سالن‌های متعدد آتشکده وجود دارد و در همه شهرهای زرتشتی نشین نیز چنین امکاناتی فراهم آمده است<sup>۵۰</sup>.

در دو وقفنامه مربوط به موقوفات گهنبار واقع در شهرستان یزد به تاریخ ۱۲۱۱ هـ.ق و ۱۲۵۳ هـ.ق نوع خوراک را مشخص می‌کند: «... آنچه حاصل و منافع و اجاره آن به عمل آید نقد و مضبوط داشته و خرج نان و آش و مطبوخ و مأکول فقرا و مساکین و خویشان و هم‌کیشان گهنبار نمایند و اندرود بام و تعمیر ضروریات خانه که رخ نماید به همان مداخل و منافع قبل

دیگر در وقت رسیدن مهمان. و در هر عید از دو عید اسلامی و در هر شب از شب‌های مبارک ماه رمضان زیادتر و بیشتر از ایام معمولی ترتیب داده شود و اگر در وقت انداختن سفره حاضر شدند، از سر سفره طعام منع نشوند»<sup>۴۶</sup>. و در وقفنامه میرزا محمد یوسف اشرفی نیز تأکید شده تا در ایام محرم و صفر بدین صورت عزاداری و اطعام نمایند: «... بدین طریق که در ایام عاشورا روضه‌خوان و ذاکرین و مرثیه‌خوانان به قدر ضرورت آورده که شب و روز مرثیه‌خوانی شده، تعزیه‌داران و حضار محفل عزا را قهوه و غلیان و شربت داده، اطعام نماید و مرثیه‌خوانان را به طریق تعارف تنخواه بدهند...»<sup>۴۷</sup>.

در آیین زرتشت، درآمد و منافع حاصل از موقوفات گهنبار نیز در این ایام صرف نیات نیکوکارانه واقف می‌شود. بیشتر موقوفات زرتشتیان ایران مربوط به موقوفاتی است که بر گهنبار وقف شده است.

شش گاهنبار به شش هنگام از

از نان و آش مرمت نمایند...»<sup>۵۱</sup>.

در وقفنامه دیگر آمده است: «... تمامی املاک و دور مفصله را وقف مؤبد و حبس مخلد نموده است بر گهنبار محله یغماآباد مزبوره و امر تولیت آن را به پسری که موجودند... اولاً آنچه مخارج لازمه ضرور به آنها باشد صرف نموده که از آبادی تهی نگردد و من بعد آنچه فاضل آمده باشد، یکربع آن حق التولیه باشد و سه ربع دیگرش را در طاقچین ماه شهریور ماه آن سال که سیم ارواح است به مصرف خیرات به طریقه معمول که نان و گوشت پخته و لرک است سرانجام نموده در یکی از خانه‌هایی که ذکر می‌شود به حضار و غیر هم عائد سازند و گهنبار به اسم او که شاهد یزین شهریار بن لرهاسب است بخوانند...»<sup>۵۲</sup>.

در اداره اوقاف شهر آمل، شصت و دو طغرا اصل یا رونوشت وقفنامه و استشهادیه موجود است که نه طغرا از ۱۲۸۷ تا ۱۳۴۶ مربوط به خیرات، اطعام و دستگیری بینوایان است.<sup>۵۳</sup>

## ظروف غذاخوری و وقف آن در نذورات

رنگین نمودن سفره، استفاده از ظرف‌های زرین و سیمین در بین بزرگان و اشراف رواج داشت. ظرف چینی به دلیل زیبایی آن توصیه می‌شد. ایرانیان برای غذا خوردن از دست و انگشت دست استفاده می‌کردند. تنها در وقفنامه امیرعلی شیر نوایی، از قاشق در بین وقفیات سالانه وی صحبت می‌شود.<sup>۵۴</sup>

آدم‌های خیر برای مراسم نذورات، ظرف وقف می‌کردند و بر پشت آن کلمه وقفی و نام واقف را می‌نوشتند برای مثال؛ در تالار سرور خرمشاه یزد، دیگ‌هایی وجود دارد که بر حلقه آنها عبارت وقف سیدالشهدا علیه السلام حک شده است که غذای نذری را در آن پخت می‌کنند به گفته یکی از بانیان نذر در این تالار در مجلس گهنبار، دویست سال پیش حدود پنجاه دیگ وقفی در هندوستان ساخته شده و با کشتی به بندر عباس آوردند و از آنجا با شتر به شهرهای مختلف حمل کردند. چند



حقه‌های بلور را در سینی‌های ورشو می‌چیدند.<sup>۵۸</sup>

### نتیجه‌گیری

طعام دادن و نذر خوراک در مناسبات مذهبی نزد ایرانیان بسیار تأکید شده است. بر اساس وقفنامه‌ها، بسیاری از واقفان بر جنبه تجملی بودن اطعام تأکید می‌کنند و خوراکی را در مناسبت‌ها نذر یا وقف می‌کنند و یا نحوه مصرف آن را بدین کار اختصاص می‌دهند که در آن مناطق مرسوم است و آداب خاصی را برای ادای آن تعیین می‌کنند. برخی از خوراکی‌ها چون خرما، حلوا و ... به صورت مشترک در سراسر ایران استفاده می‌شود.

دیگ به تالار سرور داده شد<sup>۵۵</sup>. در مازندران، تکایا موقوفاتی دارد که باید در محرم و صفر خرج شود. هر یک از اهل محل مبالغی هم به فراخور حال خود در شب‌های دهه عاشورا و صفر صرف اطعام می‌نمایند. اغلب هزینه‌های اطعام را به پیرمردان و متصدی امور تکیه می‌دهند که آنها وسایل را فراهم نمایند چون هر یک از تکایا اسباب و لوازمی برای دادن چای و صرف اطعام دارا بوده که از قدیم بدان تکیه وقف شده است. این اسباب و آلات موقوفه از سماورهای متعدد، سینی، قوری، استکان، نعلبکی، چه دیگ و دیگرهای زیاد و چه صافی، آبگردان، مجمه‌ها و دیگر ظروف سینه نزد متصدی هر تکیه سپرده شده است.<sup>۵۶</sup>

در سیرجان سفره حضرت ابوالفضل (ع) را با ظرف‌های مسی قدیمی حاوی آش رشته، آجیل، عدس پلو، خرما، نان و چند شمع روشن زینت می‌دهند.<sup>۵۷</sup> در میان خوراکی‌های محرم، گاهی شش رنگ قاووت در



نهار روز عاشورا در تالار عرشیا، رامسر،

۱۳۹۴



نذر خرما، صبح عاشورا



ناهار روز عاشورا، امامزاده بسمل رامسر،

۱۳۹۴



روز عاشورا امامزاده بسمل رامسر، ۱۳۹۴



ناهار روز عاشورا، امامزاده بسمل رامسر،

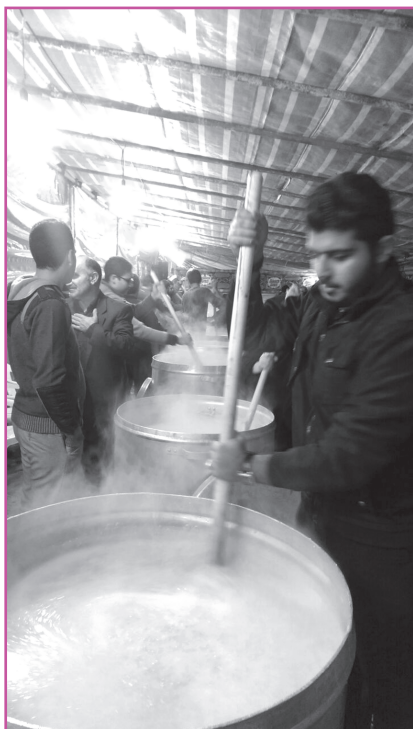
۱۳۹۴



صبح عاشورا کاله (بهنمیر)، ۱۳۹۴



ناهار روز عاشورا در حسینیه کاله (بهنمیر)،  
۱۳۹۴



مراسم پختن حلیم اربعین، در حسینیه  
کاله (بهنمیر)، ۱۳۹۵



نذر گوسفند در عصر هفتم محرم، حسینیه  
کاله (بهنمیر)، ۱۳۹۴

## پی‌نوشت‌ها:

۱. دانشجوی دکتری ایران‌شناسی، دانشگاه شهیدبهشتی.
۲. بررسی‌های تاریخی، شماره ۱۳، ص ۱۱۱.
۳. پژوهش‌های تاریخی ایران و اسلام، شماره ۴، صص ۹۸-۹۹.
۴. چون مرغ بریان، گوشت گوسفند کباب شده و یا مخلوط با دیگر غذاها چون هریسه (حلیم) که از گندم پوست‌کنده و گوشت پزند. نوشت این کلمه به صورت هلیم درست است (فرهنگ معین، ص ۵۱۶۵؛ همان، شماره ۴، ص ۹۹).
۵. چون شلغم پخته و بادنجان و ... (همان).
۶. همان.
۷. تاریخ و تمدن اسلامی، شماره ۱۴، صص ۱۳۳-۱۳۴.
۸. مطالعات جامعه‌شناختی، شماره ۲۴، ص ۱۲۶.
۹. فرهنگ، شماره ۴۹ و ۵۰، ص ۱۵۹.
۱۰. مطالعات جامعه‌شناختی، شماره ۲۴، ص ۱۲۶.
۱۱. فرهنگ مردم ایران، شماره ۵ و ۶، ص ۱۹۸.
۱۲. همان، شماره ۱۸، ص ۱۸.
۱۳. تاریخ و تمدن اسلامی، شماره ۱۴، صص ۱۳۳-۱۳۴.
۱۴. پژوهش‌های تاریخی ایران و اسلام، شماره ۴، ص ۹۹.
۱۵. دانشنامه جهان اسلام، ج ۱۴، ص ۲۸.
۱۶. همان، ص ۲۹.
۱۷. همان، ج ۱۵، ص ۴۰۹.
۱۸. همان، ج ۱۵، ص ۴۱۰.
۱۹. تاریخ و تمدن اسلامی، شماره ۱۴، ص ۱۳۱.
۲۰. همان، صص ۱۳۴-۱۳۵؛ شرح زندگانی من، ص ۱ / ۴۱۸-۴۱۹.
۲۱. تاریخ و تمدن اسلامی، شماره ۱۴، ص ۱۳۰.
۲۲. مطالعات جامعه‌شناختی، شماره ۲۴، ص ۱۱۹.
۲۳. شرح زندگانی من، ص ۱ / ۴۲۱.
۲۴. تاریخ و تمدن اسلامی، شماره ۱۴، ص ۱۳۵.
۲۵. عدس بوداده سبب زیاد شدن اشک چشم می‌شد (شرح زندگانی من، ص ۱ / ۴۰۵).
۲۶. مطالعات جامعه‌شناختی، شماره ۲۴، ص ۱۲۳.
۲۷. تحقیقات تاریخ اجتماعی، شماره ۵، ص ۱۲۸.
۲۸. مطالعات جامعه‌شناختی، شماره ۲۴، ص ۱۲۳.
۲۹. شرح زندگانی من، ج ۱، صص ۴۱۹-۴۲۰.
۳۰. فرهنگ مردم، شماره ۱۸، ص ۱۷۹.
۳۱. تاریخ و تمدن اسلامی، شماره ۱۴، ص ۱۳۵.
۳۲. دانشنامه جهان اسلام، ج ۱۴، ص ۲۹.
۳۳. پژوهش‌های تاریخی ایران و اسلام، شماره ۱، ص ۱۹.
۳۴. آستان قدس رضوی، وقفنامه شماره ۱.
۳۵. همان، وقفنامه شماره ۱۰.
۳۶. همان، وقفنامه شماره ۳۱.
۳۷. همان، وقفنامه شماره ۳۳.
۳۸. همان، وقفنامه شماره ۳۸.
۳۹. همان، وقفنامه شماره ۴۳.
۴۰. پژوهش‌های تاریخی ایران و اسلام، شماره ۱، ص ۲۰.
۴۱. تاریخ و تمدن اسلامی، شماره ۱۴، ص ۱۳۰.
۴۲. همان، صص ۱۳۰-۱۳۱.



## منابع:

### کتاب

۱. اسناد مازندران در دوره رضاشاه (مجلس ششم تا دوازدهم شورای ملی)، مصطفی نوری، تهران، مرکز پژوهش کتابخانه، موزه و مرکز اسناد مجلس شورای اسلامی، ۱۳۸۸.
۲. شرح زندگانی من (تاریخ اجتماعی و اداری دوره قاجاریه)، عبدالله مستوفی، تهران، هرمس، ۱۳۸۶.

### مقاله

۱. کارکرد موقوفات در گسترش مراسم مذهبی دوره صفوی، نزهت احمدی، پژوهش‌های تاریخی ایران و اسلام، شماره ۱، ۱۳۸۶.
۲. هنرهای زیبای خوراک‌پزی و خوان‌آرایی در ایران باستان، محمدعلی امام شوشتری، بررسی‌های تاریخی، شماره ۱۳، ۱۳۴۷.
۳. سنت وقف در ایران باستان، سید حسین امیدایانی، گنجینه اسناد، شماره ۱۷ و ۱۸، ۱۳۷۴.
۴. گزارش همایش سفره‌های نذری و بزرگداشت زنده یاد استاد انجوی شیرازی، سید احمد وکیلان، فرهنگ مردم، شماره ۱۸، ۱۳۸۵.
۵. نذر و هویت اجتماعی زنان، مهری

۴۳. پژوهش‌های تاریخی ایران و اسلام، شماره ۴، ص ۱۰۶.
۴۴. تاریخ و تمدن اسلامی، شماره ۱۴، ص ۱۳۱.
۴۵. پژوهش‌های تاریخی ایران و اسلام، شماره ۱، ص ۱۱.
۴۶. وقف میراث جاویدان، شمار ۷۵، ص ۸۰.
۴۷. همان، شماره ۱۸، ص ۴۰.
۴۸. فرهنگ، شماره ۴۹ و ۵۰، ص ۱۵۳.
۴۹. فرهنگ مردم، شماره ۱۸، ص ۱۷۳.
۵۰. فرهنگ، شماره ۴۹ و ۵۰، ص ۱۵۳.
۵۱. گنجینه اسناد، شماره ۱۷ و ۱۸، صص ۱۰۱-۱۰۲.
۵۲. همان، ص ۱۰۳.
۵۳. معارف اسلامی (سازمان اوقاف)، شماره ۱۰، ص ۵۱.
۵۴. پژوهش‌های تاریخی ایران و اسلام، شماره ۴، ص ۱۰۰.
۵۵. فرهنگ مردم، شماره ۱۸، ص ۱۷۲.
۵۶. اسناد مازندران در دوره رضاشاه (مجلس ششم تا دوازدهم شورای ملی)، صص ۴۳۸-۴۳۹.
۵۷. فرهنگ مردم، شماره ۱۸، ص ۱۷۹.
۵۸. شرح زندگانی من، ص ۴۰۵/۱.

- بهار، مطالعات جامعه‌شناختی، شماره ۲۴، ۱۳۸۳.
۶. مدخل حلوا، افسانه منفرد، دانشنامه جهان اسلام، ج ۱۴، ۱۳۸۹.
۷. مدخل خرما، شمامه محمدی‌فر، دانشنامه جهان اسلام، ج ۱۵، ۱۳۹۰.
۸. بررسی، بازنویسی و ترجمه سند وقفنامه آقا رستم روزافزون سردار مازنی (قرن ۱۰ ه.ق)، مهدی رحمانی کفشگری، میراث جاویدان، شماره ۷۵، ۱۳۹۰.
۹. وقفنامه میرزا محمد یوسف اشرفی، منوچهر ستوده، فصلنامه میراث جاویدان، شماره ۱۸، ۱۳۷۶.
۱۰. آداب و رسوم ایران روزگار ایلخانان، مریم معزی و حسین ابراهیمی، پژوهش‌های تاریخی ایران و اسلام، شماره ۴، ۱۳۸۸.
۱۱. مناسبات دین با فرهنگ غذایی مردم ایران در دوران صفوی - قاجاری، ابراهیم موسی‌پور، تاریخ و تمدن اسلامی، شماره ۱۴، ۱۳۹۰.
۱۲. نقش زنان در بسط فرهنگ محرم و سوگواری در عصر ناصری، سید علی رضا واسعی و زینب اسکندری، تحقیقات تاریخ اجتماعی، شماره ۵، ۱۳۹۲.
۱۳. تداوم آداب کهن در رسم‌های معاصر زرتشتیان در ایران، کتایون مزداپور، فرهنگ، شماره ۴۹ و ۵۰، ۱۳۸۳.
۱۴. نگاهی به نذورات مردم در دوره قاجار، رقیه ابراهیمی، فرهنگ مردم ایران، شماره ۵ و ۶، ۱۳۸۳-۱۳۸۴.
۱۵. وقفنامه بارگاه محمود کیا، محمد تقی دانش‌پژوه، معارف اسلامی (سازمان اوقاف)، شماره ۱۰، ۱۳۴۸.