

زعفران

تاریخچه کوتاه^۱

نوشته محمد حسن ابریشمی

گیاه زعفران (*Crocus sativus*) برخلاف دیگر رستنیها در پاییز به گل می نشیند. از زمانی که گل‌های زیبای زعفران خودروی، در دامنه الوند (= اروند) و کوههای زاگرس در سرزمین باستانی ماد - در منابع اسلامی: جبال، جبل، قوهستان، کوهستان و کهستان - توجه بومیان را به خود جلب کرده زمینه شناخت گیاه و خواص رنگی، عطری و خوراکی کلالة آن فراهم آمده و انگیزه کشت و پرورش آن ایجاد شده است. بحث و بررسی درباره نام اولیه زعفران، منشأ گیاه، نخستین مواضع کاشت، کهن ترین کاربردها و قدیم ترین مصرف کنندگان زعفران بسی دشوار و بغرنج است، چون منابع ایرانی عصر مادها و دوره هخامنشیان در حمله اسکندر و ویرانگریهای مستمر پس از آن از میان رفته و تنها سنگ نگاره ها و کتیبه هایی بر جای مانده است. با این همه می توان بر اساس مضامین همین سنگ نگاره ها و موضوعات مندرج در آثار ارزشمند نویسندگان یونان و روم باستان درباره ایران، و نیز معدود منابع پهلوی موجود از عهد ساسانیان، و مخصوصاً متون کهن دوران اسلامی و دیگر شواهد و مستندات به بحث و پژوهش درباره پیشینه زعفران، منشأ، نواحی کاشت و مصارف آن در ادوار باستان و بعد از اسلام پرداخت.

۱- در این نوشته سال هجری قمری با حرف (ق) و میلادی با حرف (م) مشخص شده است.

قدیم ترین اسناد مکتوب بشری موجود عبارت از هزاران لوح نوشته سومریان به خط میخی است که کشف آنها در بین النهرین (نام یونانی آن : Mesopotamia ، عراق کنونی) از سال ۱۸۴۸م آغاز شد . در این الواح نام برخی از گیاهان ثبت شده است . به نوشته گلین دانیل « هنوز تعداد کمی از لغات سومری مثل cane (نیشکر) ... و saffron (زعفران) در زبان انگلیسی به کار می رود »^۱ جرج سارتن طی بحثی کلی درباره رستنیهایی که سومریان میشناخته و نام ۲۵۰ گیاه را در الواح خود آورده اند ، می گوید : « بعضی از نامها ، که ما امروز به کار می بریم از نامهای سومری اشتقاق یافته است ، ولی معلوم نیست که مقصود ما و مردم سومر و آشور ، از این نامهای مشابه ، گیاه واحدی بوده باشد . ما در اینجا نام چند گیاه را نقل می کنیم (و اصطلاح میخی را در میان پرانتز می نویسیم): سنا یا کاشیه cassia (Kasû) ، کاسنی یا شکوریا chicory (kurkû) ، زیره یا کمون cumin (kâmunu) ، زعفران crocus (kurkânu) ، زوفا hysoop (zûpu) ... »^۲ . سومریان ، قومی غیر سامی ، از پیشگامان امور فلاحه ، صنعت و تجارت بوده که در حدود ۶۰۰۰ سال قبل از یک منطقه کوهستانی به بین النهرین رفته و پایه های تمدن و امپراتوری خود را پی ریخته اند . بعضی باستان شناسان ، از جمله لوکاس ، مسکن اولیه سومریان را ایران احتمال داده اند.^۳ اگر واقعاً سومریان گیاه زعفران را می شناخته و مقصود آنها همین زعفران معروف خوراکی بوده است آنان باید از نواحی کوهستانی منشأ گیاه زعفران در ایران ، یعنی سرزمین ماد ، به بین النهرین مهاجرت کرده باشند ، شاید سومریان همان بومیان نخستین نواحی کوهستانی دماوند و مازندران بوده اند که به خاطر ابداعات و نوآوریهای شگفت به « دیو » شهرت پیدا کرده و عاقبت مغلوب شهریان اساطیری ایران ، معروف به پیشدادیان ، از جمله جمشید گردیده و مجبور به مهاجرت از نواحی کوهستانی به بین النهرین شده اند.

تاریخ افسانه ای ایران متضمن داستانهای پیشدادیان و دیوان است که در منابع اوستایی، پهلوی و متون کهن بعد از اسلام نقل شده و توسط کریستن سن مورد بررسی و تحلیل قرار گرفته است.^۴ در اینگونه منابع شناخت گیاهان خوشبوی و پرورش آنها از اقدامات شاهان پیشدادی به حساب آمده است. از باب نمونه در *نوروز نامه* (تالیف سال ۴۹۵ ق / ۱۱۰۲ م)، منسوب به عمر خیام نیشابوری، ضمن شرح چگونگی غلبه جمشید بر دیوان و پیدایی جشن نوروز ایرانیان، آمده است:

... دیوان را مطیع خویش گردانید و بفرمود تا گرمابه ساختند و دیبا [ابریشم] را ببافتند و دیبا را پیش از ما « دیو بافت » خواندندی ... و مشک و عنبر و کافور و زعفران و عود و دیگر طیبا [عطر ها] او به دست آورد، پس در این روز که یاد کردیم جشن ساخت و نوروزش نام نهاد^۵

اقوام و ملل باستان با محصول زعفران یا نام محلی مصطلح در نواحی رویش و پرورش گیاه آن آشنا بوده اند. این نامها در زبانهای قدیم کم و بیش تلفظی شبیه به لغت سومری *kurkânu* دارد، در آشوری (آسوری): کورکانو / *Kurkânu (o)*، آرامی: کورکما / *Kûrkema*، عبری: کرکم / *karkom* ثبت شده است.^۶ واژه کرکم / *karkum* یا کرکم / *kurkum* نام زعفران در زبان پهلوی (فارسی میانه) عصر ساسانیان (حکومت ۲۲۶-۶۵۱ م) بوده که در متون پهلوی - چون بندهش و بندهش هندی - و فرهنگهای لغت پهلوی آمده است.^۷ ابوریحان بیرونی نام سریانی زعفران را *کُرکُما* (*korkoma*) و عربی آن را *کُرکُم* ثبت کرده^۸، اما در ترجمه فارسی (حدود سالهای ۶۰۷ تا ۶۳۳ ق / ۱۲۱۰ تا ۱۲۳۶ م) نوشته بیرونی این جمله اضافه شده است « کرکم: گویند نباتی است که به زعفران ماند»^۹، که ظاهراً منظور زعفران وحشی یا خودرو است. در منابع کهن لغت عربی و عربی به فارسی کلمه *کُرکُم* به معنی زعفران آمده^{۱۰} و در برخی مآخذ به معرب بودن این کلمه از فارسی تصریح شده است.^{۱۱} واژه *کُرکُم* پهلوی احتمالاً در عصر ساسانیان یا پیش تر از آن به نواحی کاشغر در چین رسیده

است ، چنانکه محمود کاشغری ، لغوی ترکستانی ، در سال ۴۶۶ ق / ۱۰۷۳ م ، لغات ترکی کاشغری و معادل عربی آن را در فرهنگ خود ثبت کرده و در تعریف این کلمه نوشته است « کُرْکُم : زعفران ، و این لغت موافق افتاده است با عربی ، زیرا عرب نیز آن را کُرْکُم می نامد »^{۱۲}. رواج کلمه کُرْکُم در این نواحی دوردست قطعاً سابقه طولانی تری داشته و وام گرفته از واژه پهلوی عصر پارتها یا ساسانی است. بارتولد لوفر در سال ۱۹۱۹ م تألیفی عالمانه درباره روابط فرهنگی مدنی ایران و چین منتشر کرده و شرح مبسوط با استناد به منابع کهن درباره زعفران آورده ، و از جمله نوشته است:

به احتمال زیاد گیاه زعفران برای کشت از ایران به کشمیر برده شده است ... سهم ایرانیان در پراکنش فرهنگ زعفران کاری در سرزمین های گوناگون را می توان به روشنی از نام تبتی زعفران استنباط کرد : kur-kum. gur-kum و gur-gum که رَدِ آن را می توان به سادگی در کُرْکُم / kurkum یا کَرْکَم / karkam پارسی یافت و نه در کُن کُما / kunkuma [به معنی زعفران] در سنسکریت . تبتی ها این واژه را به مغولستان بردند ... عده ای ریشه این واژه پارسی (و پهلوی آن) ، را سامی میدانند اما به نظر جمعی دیگر ریشه سامی آن محل تردید است^{۱۳}.

از سوی دیگر داودانطاکی (وفات حدود ۱۰۰۸ ق / ۱۵۹۹ م ، اهل انطاکیه از بلاد عثمانی یا روم شرقی) ، در کتاب داروشناسی خود به عربی ، نام پارسی زعفران را کرکیماس [karkimâs] ثبت کرده^{۱۴} ، و عقیلی خراسانی (در سال ۱۱۸۵ ق / ۱۷۷۱ م) نیز همین واژه فارسی را نام زعفران دانسته است^{۱۵}. صاحب برهان قاطع (تالیف ۱۰۶۲ ق / ۱۶۵۲ م) واژه فارسی کَرْکَم (karkam) را به معنی زعفران ثبت کرده است^{۱۶} ، همو و نیز صاحب فرهنگ جهانگیری (تالیف ۱۰۲۸ق/۱۶۱۹م) تعریفی از این قرار نقل کرده اند : «کرکمیسه ، نام گلی خوشبوی که چند رنگ می شود بیشتر در کوه الوند باشد»^{۱۷}. محمد معین با نقل همین تعریف در توضیح «کرکمیسه / karkamisa = کرکمیسه / karkamiša» نوشته است: «با

مراجعه به منابع و مآخذ این گیاه شناخته نشد.^{۱۸} بی گمان این گیاه همان زعفران خودروی دامنه های زاگرس و الوند - در نواحی همدان ، بروجرد ، نهاوند و کرمانشاه - بوده که در وجه کرکم بیشه / karkambiša معنا و مفهوم زعفران خودروی را در ماهیت لفظی خود داشته است . واژه کرکیماس به معنی زعفران نیزگوشی از کرکیسه است که تغییرات تلفظی آن را می توان به سهولت در وجوه کرکاماس / karkamâs، کرکمس / karkamas، کرکمیس / karkamis و کرکمیس / کرکیمسه پی گرفت . بر این اساس نام زعفران خودروی در نواحی زاگرس و الوند، در سرزمین ماد باستان، کرکمیس یا کرکیس / karkabisa (تحریف یا گوشی از کرکمیس) بوده و به کلالة خوراکی گل، یا در واقع محصول گیاه زعفران، کرکم گفته می شده است. از بحث لغوی به این نتیجه می رسیم که نام مفروض زعفران در زبان مادها و پارسی باستان مصطلح در عهد هخامنشیان کرکم یا کرکمیس و کرکیس بوده یا اسامی گوشی شبیه به این نامها داشته ، که پس از معرفی زعفران به دیگر اقوام و ملل باستان مطابق قواعد تلفظ زبانی آنان وجوه تسمیه کم و بیش مشابهی (به شرحی که گذشت) پیدا کرده است . احتمالاً واژه کرکوس / Crocus در یونانی و کنکوما / kunkuma در سنسکریت به معنی زعفران ریشه در همان واژه مفروض ایرانی عهد مادها و هخامنشیان به معنی زعفران یا زعفران خودروی دارد.

مطابق بسیاری از شواهد و مستندات موجود مبدأ اولیه گیاه زعفران دامنه کوههای الوند و زاگرس در سرزمین ماد باستان - در نواحی همدان ، بروجرد ، نهاوند ، رودراور ، کرمانشاه تا نواحی اصفهان و قم - بوده است . زعفران خودروی بعد از اسلام ، تا حدود سده ۱۱ ق/۱۷م، با نام های محلی یا گوشی کرکیس ، کرکمیس ، کرکیمسه و کرکیماس شناخته می شده که در منابع نیز آمده و اکنون با نام گوشی جو قاسم در بعضی از نواحی مزبور و اراک و گلپایگان مشهور است . کشت زعفران نیز

نخستین بار در همان نواحی عملی شده است. در این سرزمین در نواحی شهرهای مزبور چندین موضع و روستا نام زعفران دارد که اسامی برخی از آنها در متون کهن آمده، در حالی که کشت زعفران در این نواحی در حدود ۶۰۰ سال پیش منقرض شده است. علاوه بر این شواهد و مستندات زیادی موجود است که دلالت بر وجود گیاه زعفران خودروی در عرصه پهناور ماد قدیم دارد که در اینجا به نقل و بررسی اهم آنها می پردازیم:

۱. ابن فقیه همدانی، در حدود سال ۲۹۰ ق / ۹۰۳ م، به استناد منابع قدیمتر، ضمن شرح اوصاف همدان، زعفران و کرکیس (= کرکمیس: زعفران خودروی) را از جمله رستنیهای جبال (سرزمین ماد باستان) بر شمرده، و چکامه هایی از محمد بن بشار و وهب همدانی، با مضامین و تعبیراتی تمجید آمیز در وصف خاک حاصلخیز و آب کوهستان الوند (اروند) و فراورده های این سرزمین، چون انگبین، شراب و زعفران، نقل کرده است. همو، ضمن وصف منطقه رودراور (رودراور)، از نواحی سرزمین جبال در فاصله بین همدان و نهاوند، به فراوانی گیاه زعفران در این ناحیه اشاره می کند^{۱۹}.

۲. محمد بن محمود طوسی، در سال ۵۵۶ ق / ۱۱۶۱ م، به استناد منابع کهن، کوهستان الوند (جبل ارونند) را عظیم ترین کوه سرزمین قهستان (= جبال: کهستان) بر شمرده و به رویش طبیعی گیاه زعفران در دامنه های آن اشاره کرده است^{۲۰}.

۳. رشید الدین فضل الله همدانی، طیب و دانشمند اهل ناحیه زعفران خیز همدان در سال ۷۰۰ ق / ۱۳۰۰م، شرحی نسبتاً مبسوط و عملی درباره کشت و کار زعفران نوشته است که به یقین در شمار قدیمی ترین آثار مکتوب جهانی در این زمینه باید باشد. او شرحی کوتاه نیز درباره زعفران خودروی با نام گویشی مصطلح در نواحی همدان، یعنی کرکمیس، آورده، اما کاتب تنها نسخه بر جای مانده از

نوشته رشید الدین فضل الله ، کلمه کرکمیس را که برای او مهجور و ناشناخته بوده ، حذف کرده است .
در اینجا عیناً شرح و تعریف رشید الدین فضل الله درباره زعفران خودروی را با قید نام گویشی آن در
داخل کروش [کرکمیس] نقل می کنیم :

...و [کرکمیس] مانند زعفران در اکثر زمینهای ولایت سرد سیر در پاییز گاه در صحراها شکوفه می کند . بوی و
رنگ و بیخ [پیاز = corm] آن همه به زعفران مانند است، لیکن گل [منظور کلاله کرکمیس است] آن نیک زرد
نمی باشد مانند زردی [کلاله] زعفران ، و کم و بیش زرد می کند و هیچ فرقی نیست مگر آنکه گل [کلاله] سرخ
در میان آن نمی باشد و به نادر جایی که زمین آن نیکومی باشد یکی یا دو شاخ سرخ در میان زرده پرچهای آن
می باشد . و اگر آن [کرکمیس] را از آن صحرا بر کنند و باز نشانند و عمارت [آباد کردن زمین زراعتی با شخم و
دادن کود] بکنند گل [=کلاله] سرخ آن با آن پدید آید .^{۲۱}

۴. ابوالفداء ، به استناد نوشته حسن بن محمد مهلبی در کتاب *العزیزی* (تالیف سده ۴ ق / ۱۰م) ، از
رویش زعفران در نواحی کرمانشاه (قرماسین ، از شهرهای جبل) خبر داده است.^{۲۲}

۵. یاقوت حموی در سال ۶۲۱ ق / ۱۲۲۴م و زکریا قزوینی (وفات ۶۸۲ ق / ۱۲۸۳م) به رویش طبیعی
گیاه زعفران در نواحی بروجرد اشاره کرده اند^{۲۳} ، عبدالعلی بیرجندی (وفات ۹۳۴ ق / ۱۵۲۷م) نیز بر
همین مطلب تاکید می کند: « بروجرد شهری است به قرب همدان ... و در زمین آن زعفران خودروی
بود »^{۲۴} .

۶. جیهانی (سده ۴ ق / ۱۰م) ضمن وصف شهر نهاوند (از نواحی جبال) می گوید: « نهاوند بر کوهی
نهاده است ... و بدانجا زعفران است »^{۲۵} .

۷. یاقوت حموی در سال ۶۲۱ ق / ۱۲۲۴م ، رودراور (رودراور) از نواحی نهاوند را با رودهای روان
معرفی کرده که گیاه آن زعفران است^{۲۶} ؛ حمدالله مستوفی در سال ۷۴۰ ق / ۱۳۳۹م) درباره رودراور می

گوید «آبش از کوه الوند جاری است و زمینش مرتفع تمام باشد و در آنجا زعفران بسیار باشد و بدین سبب آن زمین را زعفرانی خوانند»^{۲۷}.

۸. دو قرن پیش، در سال ۱۸۰۷ م / ۱۲۲۲ ق، مأمور فرانسوی به نام آ، دوپره / A. Dupre، در مسیر سفرش از همدان به اصفهان، از طریق کمیجان و کوکه (در ۴ کیلومتری خمین)، در کوه‌های در بند (مشرف بر سرشاخه‌های قمرود) به وجود زعفران خود روی اشاره کرده است^{۲۸}.

۹. برخی سفرنامه نویسان غربی و نویسندگان ایرانی در دو سده اخیر ضمن وصف نواحی سرزمین ماد قدیم اشاره تلویحی به وجود زعفران خودروی - در نواحی کوهستانی همدان و کوه نزدیک به روستای درمین (بین همدان و اراک)، تویسرکان، کوه گرد (مشرف بر رود شور، در مسیر راه تهران به قم) - و رویش گل آن در فصل پاییز دارند، اما به علت منسوخ شدن نام کرکمیس یا کرکمسه از آن با عنوان «گل وحشی» و «لاله شش پر» یاد کرده^{۲۹}، یا آن را زعفران زراعی معمولی پنداشته اند^{۳۰}، در حالی که در نواحی مورد بحث کشت زعفران در حدود سده ۸ ق/ ۱۳ م منقرض شده است^{۳۱}. اکنون زعفران خودروی در دامنه‌های زاگرس در ارتفاع ۱۰۰۰ تا ۲۵۰۰ م موجود است که در نواحی اراک، گلپایگان و در برخی نواحی با نام جوqاسم شناخته می‌شود^{۳۲}، مناطق رویش آن در قدیم، بسی گسترده تر و از نظر انبوهی، با تراکم بیشتر بوده است. یکی از گیاه شناسان معاصر ایران جای رویش زعفران جوqاسم را کوه‌های آفتاب روی دالخانای (سنقر)، دامنه‌های بین همدان و کرمانشاه، ارتفاعات و دامنه‌های نواحی کرمانشاه، جیران بلاخ و کوه گرو (در ۲۴ کیلومتری شمال غربی شیراز) مشخص کرده است^{۳۳}.

گیاه جوqاسم شبیه زعفران معمولی (*Crocus sativus*) است، گلپوش (Perianth) آن شامل سه گلبرگ (petal) و سه کاسبرگ (sepal) همشکل و هم‌رنگ گلبرگ است که درون آن سه پرچم

(stamen) و اندام مادگی (pistil) قرار دارد. اندام مادگی شامل تخمدان (Ovary) سه خانه متورم و خامه (stipe) دراز و باریک منتهی به کلاله (stigma) با سه شاخه قرمز رنگ کوتاه است؛ کلاله سه شاخه جوقاسم کمتر از ۰/۵ سانتیمتر و در زعفران معمولی ۲ تا ۳ سانتیمتر طول دارد، و تفاوت عمده زعفران خودروی با زعفران زراعتی در همین است.

مطابق شرحی که گذشت، منشأ گیاه زعفران دامنه های الوند و زاگرس در سرزمین باستانی ماد بوده که در متون کهن بعد از اسلام از آن با نام جبال یا کوهستان یاد شده است. صاحب حدود العالم، در سال ۳۷۲ ق/۹۸۲م، محدوده پهناور سرزمین جبال را - حد شمالی کوه دیلمان، جنوبی خوزستان، شرقی برخی از حدود پارس و کرکس کوه و بعضی نواحی خراسان و غربی آن برخی از حدود عراق و بعضی از حدود آذربادگان - مشخص کرده است. همو، در وصف «ناحیت جبال و شهرهای وی» می نویسد: «ناحیتی است بسیار کشت و برز و آبادان، و جای دبیان و ادیبان، و بسیار نعمت؛ و از وی کرباس، جامه ابریشم... و زعفران خیز»^{۳۴}.

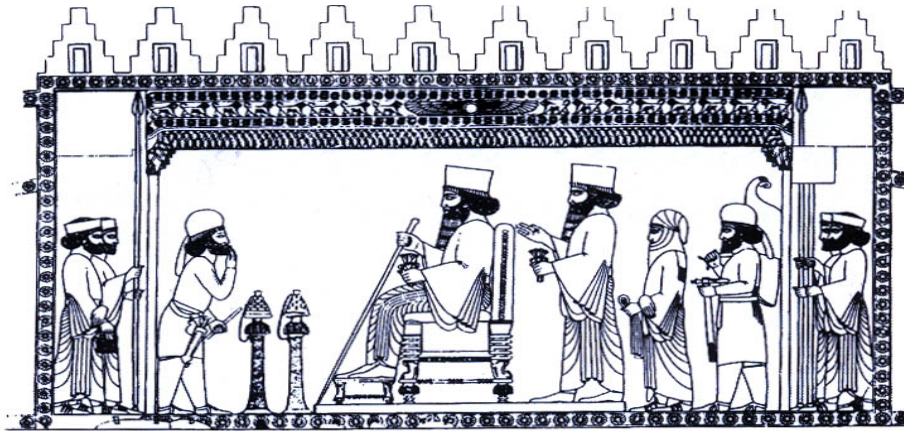
دو شهر باستانی همدان و حلوان، از کهن ترین شهرها و مراکز تمدنی جهان در سرزمین ماد بوده است که رویشگاه های طبیعی گیاه کرکمیس (زعفران خودروی) را در دامنه کوههای اطراف خود داشته اند. در کتیبه های تیگلت پیلسر (Tiglath-Paileser) شاه آشور، حدود ۱۱۰۰ پیش از میلاد، از همدان با نام آمدنه (Amadana) و در منابع یونانی با نام اکباتان / اکبتانا (Ecbatana) آمده و کتسیاس / کتزیاس (Ctsias) مورخ و حکیم یونانی (طیب دربار هخامنشی ۴۱۵ تا ۳۹۸ پیش از میلاد) که پارسی را نیکو می دانسته در وجه اگبته (Agbatana) ثبت کرده است^{۳۵}. با قیام اربکس (Arbaces) شاه ماد در عصر اسرحدون (Asarhaddon) شاه آشور (مقتول به سال ۶۸۱ پیش از

میلاد) استانهای حلوان (در منابع یونانی خالا/ xala، نزدیک به سر پل زهاب کنونی) و همدان به تصرف مادها در آمد و سپس دیگر استانهای آشور آزاد شد.^{۳۶} در این مراکز مدنی با پیشینه بسیار طولانی، با وجود عرصه پهناور رویشگاه گیاه کرکم یا کرکمیس، طبیعی به نظر می رسد که مردمان بومی این نواحی موفق به شناخت این گیاه شده و به کشت و پرورش آن توفیق یافته باشند؛ بنابراین آشنایی اقوام و ملل باستان با زعفران و نام بومی محلی آن (کرکم یا کرکمیس یا کلمه ای مشابه) از طریق مراوده و آمد و شد به سرزمین ماد و مبادلات آنها با قوم ایرانی ماد آغاز شده است و پس از آن پارسها در همسایگی و قرابت قومی با آنان اشاعه دهنده این شناخت بوده اند.

مستندات و شواهد تاریخی دلالت بر آن دارد که هخامنشیان (حکومت ۵۳۶-۳۳۱ پیش از میلاد) مصرف کننده زعفران بوده و با خواص و خصوصیات خوراکی و غیر خوراکی آن آشنایی هایی داشته اند. پولی یون/ polyene (نویسنده نظامی یونانی، سده ۲م) به استناد منابع عهد اسکندر (حکومت ۳۳۶-۳۲۳ پیش از میلاد)، در رساله حيله ها و فنون جنگی (*Stratageremes*)، برنامه غذایی و ۶۳ نوع مواد خوراکی مصرفی روزانه شاه و دربار هخامنشی، با قید مقدار هر یک، را - که بر روی ستونی مفرغی حک شده بود - ارائه داده است. در این فهرست مقدار زعفران مصرفی روزانه دربار هخامنشیان ۲ مین (هرمین ۴۹۸ گرم) ثبت شده است.^{۳۷} یوستی با ارائه فهرستی از انواع خوراکیهای روزانه داریوش از جمله «تافتونها و گرده های لطیف زعفران زده، که از سه جور گندم اعلای مصر و یونان و سه قسم جو و گندم سیاه تهیه می شده» ذکر کرده است.^{۳۸} پلین/ pline (طبیعی دان رومی، ۲۳-۷۹م) یاد آور می شود که شاهان و مغ ها از مُرْهُم (در واقع کرم زیبایی) عجیب - که از یک گیاه سیلیسی (نوعی جگن) با زعفران و چربی بدن شیر تهیه می شد - برای لطافت و زیبایی

(پوست بدن) به کار می بردند.^{۳۹} استفاده از روغن آرایشی زعفران دار، به پیروی از سنتهای قدیم، در عصر پارتها نیز معمول بوده و بانوان خوش پوش پارتی از آن بهره می گرفته اند.^{۴۰}

تهیه عطر و بخور برای دربار هخامنشیان توسط متخصصان خبره انجام می گرفت. مطابق فهرستی که آتنه /Athenee (خطیب یونانی سده ۲-۳ م) از تعداد خدمه داریوش به دست داده، ۱۴ نفر متخصص عطر ساز در دربار او بوده است.^{۴۱} برابر برخی مستندات در ایران باستان برای خشبو کردن فضای کاخ ها از زعفران، همچون عود و کندر، به عنوان بخور استفاده می شده است. بر این اساس مجمره های آتش یا دو بخوردان، که در سنگ نگاره های داریوش در تخت جمشید موجود است، دلالت بر استفاده از بخور در فضای کاخهای هخامنشی دارد و زعفران محصول ماد از جمله مواد بخور به حساب می آمد که دسترسی به آن برای ایرانیان آسان تر از عود و عنبر یا کندر بود. دو بخوردان جلو داریوش در سنگ نگاره تخت جمشید را در تصویر سیاه قلم می توان ملاحظه کرد.^{۴۲} بعد از اسلام نیز به پیروی از سنتهای کهن از زعفران به عنوان بخور استفاده می شده است چنانکه در تاریخ طبرستان ضمن وصف مجلس بزم پر شکوه حسام الدوله اردشیر شهریار مازندران (حکومت ۴۱۳ - ۴۳۸ ق / ۱۰۲۲ - ۱۰۴۶ م) آمده است. « میوه های خشک و تر پیش هر یک بر طبقهای نهادندی، و به هر گام در پس قفای حریفان فراشی با مجمره های زرین عود، عنبر و زعفران سوختند»^{۴۳}.



تصویر بازسازی کامل نگاره داریوش در تخت جمشید برگرفته از هایدماری کخ، ۱۱۶، یادگار داریوش در شیراز

برخی مستندات حکایت از آن دارد که زعفران را برای تجارت یا حمل از مناطق زعفران خیز قدیم به دیگر شهر ها ، درون انبان جای می داده اند^{۴۴} (انبان عبارت از کیسه ای از پوست دُرسته گوسفند یا بز است که پس از دباغی و عمل آوری برای ذخیره و حمل کالا به کار می رفت) . در سنگ نگاره های تخت جمشید هیئت های نمایندگی اقوام ایرانی و ملل تابع هخامنشیان را نشان می دهد که در حال حمل گزیده ای از بهترین و ارزشمندترین محصولات و کالاهای سرزمین خود برای پیشکش به حضور داریوش هستند . از جمله تصویر هیئت نمایندگی مادها در این نقش ها قابل توجه است^{۴۵}؛ در اینجا به بررسی موضوعاتی از این تصویر می پردازیم:

نفر اول و دوم در طرف راست تصویر ، سمت رهبری هیئت را دارند ، و در پی آنان نفر سوم سبو و نفر چهارم دو آوند یا کاسه و نفر آخر انبانی در دست دارند از آنجا که ارزشمند ترین تحفه سرزمین ماد شراب ، انگبین و زعفران به حساب می آمده، می توان پذیرفت که سبوی شراب ، آوند انگبین و انبان زعفران در زمره هدایای مادها به شهریار در مراسم جشن نوروزی بوده است .

نیز گرمابه های آنان از عطر و بخور زعفران استفاده می شد و رومیها حاشیه جامه خود را با زعفران رنگ می کردند.^{۵۰}

استرابو/ استرابون (Strabo/strabôn) که کتاب جغرافیای خود را به قولی در سال ۷ پیش از میلاد و به گفته ای سال ۱۸ یا ۱۹ بعد از میلاد تألیف کرده ، از رویش و کشت بهترین زعفران در جزیره کرمبوسا / Crambusa (در دریای مدیترانه) که غار کورکیان (Corycian Cave) بالای آن قرار دارد ، خبر داده است .^{۵۱} احتمال دارد که پیاز زعفران از سرزمین ماد به این جزیره منتقل و وجه تسمیه غار کورکیان از نام گویشی زعفران در عهد مادها و هخامنشیان گرفته شده باشد ، یا زعفران خودروی در این جزیره وجود داشته و نام یونانی زعفران ، یعنی Crocus بر گرفته از نام این جزیره است .

مطابق نوشته تاریخنامه طبری ، عربها نیز قبل از اسلام جامه بتهای خود در خانه کعبه را با زعفران خوشبو می کردند^{۵۲} همچنین :

زعفران را با عطرها به آب بزدندی کافران قریش ، و آیین ایشان چنان بود و بر خویشان و بر جامه مالیدندی تا همه تن ایشان و جامه زرد شدی و باک نداشتندی ، زیرا که از همه بویهای خوش ایشان را عزیز تر بودی ، و زعفران از کرمانشاه و حدود همدان برند^{۵۳} .

عربها که به مصارف زعفران در عهد ساسانیان آشنایی پیدا کرده بودند علاوه بر رنگ کردن جامه ، به عنوان خضاب نیز از آن استفاده می کردند ، که بعد از اسلام نیز استمرار داشت . جرجی زیدان می گوید «نخستین کسی که ریش خود را با زعفران خضاب کرد جریر شاعر بود»^{۵۴} . این گفته درست نیست زیرا پیش تر از جریر شاعر (۲۸-۱۱۰ ق / ۶۴۸-۷۲۸ م) ، عثمان (خلافت ۲۳-۳۰ ق / ۶۴۴-۶۵۱ م) و معاویه (وفات ۶۰ ق / ۶۸۰ م) ریش خود را به زعفران رنگ کرده اند^{۵۵} . طبری نقل می کند که

منصور دوانیقی خلیفه عباسی نیز ریش خود را با زعفران خضاب می کرد.^{۵۶} ترکیب زعفران با شراب و چربی شیر که برای لطافت بخشی پوست در دربار هخامنشیان رایج بود، عربها نیز بعد ها با حذف چربی از این ترکیب استفاده می کرده اند، مثلاً به نوشته طبری در ذیل وقایع سال ۱۷ ق / ۶۳۸ م « خالد [بن ولید، وفات ۲۱ ق / ۶۴۲ م] به حمام شد، و از پی نوره، تن خویش را با جوشانده زعفران آمیخته با شراب مالش داد» که مورد اعتراض عمر خلیفه دوم قرار گرفت.^{۵۷}

بدان لحاظ که زعفران یک ماده غذایی و رنگ و رایحه بخش خوراکی است و از دیگر سوی استفاده طبّی، درمانی، بهداشتی و رنگرزی دارد، بحث درباره مصارف گوناگون از عهد باستان تا زمان حاضر از حوصله این مقاله خارج است، به این منظور به کتاب *زعفران از دیر باز تا امروز* (تألیف ابریشمی) حواله می دهد که با استفاده از صدها مأخذ در گفتار سوم این پژوهش (ص ۲۳۹ تا ۴۳۰) آمده است. در گفتار چهارم این کتاب (ص ۴۳۱ تا ۵۶۰) نیز خواص و خصوصیات زعفران از دیر باز تا امروز مورد بررسی قرار گرفته است.

داستان انتقال زعفران از نواحی سرزمین ماد به دیگر نواحی ایران و معرفی آن به دیگر اقوام و ملل و اشاعه فرهنگ زعفران کاری بسی طولانی بوده که در گفتار دوم کتاب *زعفران از دیر باز تا امروز* (ص ۱۱۹ تا ۲۳۸) جغرافیای تاریخی مناطق زعفران خیز، مستند به بیش از ۵۰۰ مأخذ، بررسی شده و موضوعات و مباحثی به این شرح مورد پژوهش قرار گرفته است:

مناطق زعفران خیز گذشته و کنونی ایران:

۱. ایالت جبال؛ ۲. همدان؛ ۳. رودراور؛ ۴. نهاوند؛ ۵. بروجرد؛ ۶. کرمانشاهان؛ ۷. قم؛ ۸. ری؛ ۹. اصفهان؛ ۱۰. ایالت پارس؛ ۱۱. کوه کیلویه و لرستان؛ ۱۲. تبریز و سلطانیه؛ ۱۳. ایالت مازندران؛ ۱۴.

دریوند؛ ۱۵. قزلر؛ ۱۶. باکو؛ ۱۷. شروان؛ ۱۸. بردعه و گنجه؛ ۱۹. ماوراء النهر و خراسان؛ ۲۰. چغانیان؛
۲۱. ویشگرد؛ ۲۲. شومان؛ ۲۳. قوادیان؛ ۲۴. خراسان قدیم؛ ۲۶. بون؛ ۲۵. بادغیس؛ ۲۷. قهستان؛ ۲۸.
بیرجند؛ ۲۹. قائن؛ ۳۰. زوزن؛ ۳۱. گناباد؛ ۳۲. تون؛ ۳۳. تربت حیدریه؛ ۳۴. فریمان؛ ۳۵
کرمان؛ ۳۶. سیستان؛ ۳۷. کابل؛

دیگر مناطق زعفران خیز جهان :

۱. کشمیر ۲. چین

انتقال فرهنگ زعفران کاری به نواحی مدیترانه :

الف. شام / سوریه؛ ب. افریقا: ۱. ابه؛ ۲. اریس؛ ۳. مجانیه؛ ۴. لریس؛

ج. اندلس (اسپانیا) : ۱. بیاسه؛ ۲. وادی الحجاره؛ ۳. بلنسیه؛ ۴. ینشته؛ ۵. ابده؛ ۶. فرمینتره؛ ۷.

رصافه؛

د. روم و یونان : ۱. صقلیه؛ ۲. روم شرقی.

تولید و تجارت زعفران پیشینه ای کهن دارد. در گفتار پنجم کتاب زعفران از دیرباز تا امروز
(ص ۵۶۱ تا ۷۱۴) در ذیل عنوان « زراعت ، تجارت و استاندارد زعفران » این پیشینه مستند به بیش از
۲۰۰ مآخذ مورد بررسی قرار گرفته و آمارهای موجود از دو سده اخیر ، تا پایان ۱۳۸۲ ش / ۲۰۰۴ م
مربوط به تولید و تجارت زعفران ایران و دیگر کشورها و نیز استاندارد های بین المللی نقل شده است.
در واقع مقاله حاضر خلاصه ای بسیار مختصر از ۸۳۲ صفحه کتاب زعفران از دیرباز تا امروز ،
دیره المعارف تولید ، تجارت و مصرف است ، که برحسب توصیه دانشمند گرانقدر آقای دکتر

علیرضا کوچکی ، استاد محترم دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد ، تدوین شد. آدرس پس

الکترونیک نویسنده ، به منظور ارائه اظهار نظرهای احتمالی، عبارت است از: m_a_abrishami@yahoo.com

مستندات

۱. گلین دانیل ، تمدنهای اولیه و باستانشناسی خاستگاه آنها ، ترجمه هایدی معیری ، تهران ، مطالعات و تحقیقات فرهنگی ، ۱۳۶۳ ، ص ۸۱ ، ونیز ، رک : محمد حسن ابریشمی ، زعفران از دیرباز تا امروز ، تهران ، امیرکبیر ، ۱۳۸۳ ، ص ۸ .
۲. جورج سارتن ، تاریخ علم ، ترجمه احمد آرام ، تهران ، امیرکبیر ، ۱۳۷۵ ، ج ۱ ، ص ۸۷ ؛ ونیز رک : ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۸ و ۹ .
۳. هنری لوکاس ، تاریخ تمدن از کهن ترین روزگار تا سده ما ، ترجمه دکتر عبدالحسین آذرنگ ، تهران ، کیهان ، ۱۳۶۶ ، ج ۱ ، ص ۸۱ .
۴. آرتور کریستن سن ، نخستین انسان و نخستین شهریار ، ترجمه دکتر احمد تفضلی و دکتر ژاله آموزگار ، تهران ، نشر نو ، ۱۳۶۴ ، ج ۱ ، ۱۳۶۸ ، ج ۲ .
۵. نوروزنامه ، منسوب به عمر بن ابراهیم خیام نیشابوری ، به کوشش علی حصوری ، تهران ، طهوری ، ۱۳۵۷ ، ص ۱۷ به اختصار .
۶. دکتر محمد جواد مشکور ، فرهنگ تطبیقی عربی با زبانهای سامی و ایرانی ، تهران ، بنیاد فرهنگ ایران ، ۱۳۵۷ ، ج ۲ ، ص ۷۵۸ ، ذیل « کُرْکُم ، کرکم » ؛ ونیز رک : توضیحات دکتر محمد معین در حواشی : برهان قاطع ، محمد حسین بن خلف تبریزی ، تهران ، امیرکبیر ، ۱۳۶۱ ، ص ۱۶۲۴ ، ذیل واژه کرکم به معنی زعفران ؛ ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۸ .
۷. فرنیغ دادگی ، بندهش ، ترجمه مهرداد بهار ، تهران ، توس ، ۱۳۶۹ ، ص ۸۸ ، ۱۸۴ ؛ بندهش هندی (متنی به زبان پارسی میانه ، پهلوی ساسانی) ، ترجمه رقیه بهزادی ، تهران ، مطالعات و تحقیقات فرهنگی ، ۱۳۶۸ ، ص ۵۹ ، ۱۱۱ ، ۲۷۶ ؛ دیویدنیل مکنزی ، فرهنگ کوچک زبان پهلوی ، ترجمه دکتر مهشید میرفخرایی ، تهران ، پژوهشگاه ، ۱۳۷۹ ، ص ۲۵۴ .
۸. ابوریحان بیرونی (وفات ۲ رجب ۴۴۰ / ۱۲ دسامبر ۱۴۰۸ م) ، کتاب الصیدنه فی الطب (به عربی) ، به کوشش عباس زریاب ، تهران ، مرکز نشر دانشگاهی ، ۱۳۷۰ ، ص ۳۱۱ ، ۳۱۲ ، ذیل « زعفران » .
۹. ابوریحان بیرونی ، صید نه ، ترجمه ابوبکر بن علی کاسانی ، به کوشش دکتر منوچهر ستوده - ایرج افشار ، تهران ، ۱۳۸۵ ، ص ۵۹۷ ، ذیل « کرکم » .

۱۰. در این فرهنگهای کهن عربی به فارسی برای کلمه **کرکم** معنی زعفران آمده است: ادیب یعقوب کردی نیشابوری، *کتاب البلغه* (تالیف ۴۳۸ ق) به کوشش مجتبی مینوی و فیروز حریرچی، تهران، بنیاد فرهنگ، ۱۳۵۵، ص ۱۲۳؛ ابوالفتح میدانی نیشابوری (وفات ۵۱۸ ق / ۱۱۲۴ م)، *السامی فی الاسامی* (چاپ عکسی از نسخه خطی سال ۶۰۱ ق)، تهران، بنیاد فرهنگ، ۱۳۵۵، ص ۱۹۵، ابوالفضل حبیب تفلیمی، *قانون ادب* (تالیف ۵۴۵ ق / ۱۱۵۰ م)، به کوشش غلامرضا طاهر، تهران، بنیاد فرهنگ، ۱۳۵۱، ج ۳، ص ۱۴۸۵، *تاج الاسامی*، از مؤلفی ناشناخته (تألیف اوایل سده ۷ ق / ۱۳ م)، به کوشش علی اوسط ابراهیمی، تهران، مرکز نشر دانشگاهی، ۱۳۶۷، ص ۴۸۳.
۱۱. ابی منصور جوالیقی (وفات ۵۴۰ ق / ۱۱۴۵ م)، *المعرب من الکلام الاعجمی علی حروف المعجم*، به کوشش احمد محمد شاکر، افسست شده در تهران، ۱۹۶۶ م، ص ۲۹۱، احمد شاکر در حاشیه با ارائه مستندات به **مُعَرَّب** بودن کلمه **کرکم** از فارسی اشاره می کند؛ و نیز **کرکم**؛ ابریشمی، همان کتاب، ص ۳۰.
۱۲. محمودبن حسین کاشغری، *دیوان لغات الترک*، به کوشش دکتر سید محمد دبیرسیاقی، تهران، پژوهشگاه، ۱۳۷۵، ص ۸۹۰.
۱۳. و نیز **کرکم**؛ ابریشمی، همان کتاب، ص ۱۰، ۱۱.
۱۴. داود انطاکی. *تذکره اولالباب و الجامع العجب و العجاب*، طبع علی شیری، بیروت، ۱۴۱۱ ق / ۱۹۱۱ م، ص ۲۵۳.
۱۵. عقیلی خراسانی، *قرابادین کبیر*، تهران، ۱۳۴۴، ص ۹۸۹؛ و نیز **کرکم**؛ ابریشمی، همان کتاب، ص ۳۰، ذیل «**کرکیماس**».
۱۶. محمد حسین بن خلف تبریزی، *برهان قاطع* (تالیف ۱۰۶۲ ق / ۱۶۵۲ م)، ص ۱۶۲۴، ذیل «**کرکم**».
۱۷. همو، همان کتاب؛ همانجا، ذیل «**کرکمیسه**»؛ میرجمال الدین حسین انجوی شیرازی، فرهنگ جهانگیری، به کوشش دکتر رحیم عقیفی، مشهد، دانشگاه فردوسی ۱۳۵۱، ص ۱۱۰۶، ذیل: «**کرکمیسه**».
۱۸. دکتر محمد معین، *فرهنگ فارسی*، تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۴، ج ۳، ص ۲۹۴۹، ذیل «**کرکمیسه**» و «**کرکمیشه**».
۱۹. ابن فقیه همدانی، *مختصر البلدان*، ترجمه ح. مسعود، تهران، بنیاد فرهنگ، ۱۳۴۹، ص ۴۸، ۴۹، ۶۰ تا ۶۲؛ و نیز **کرکم**؛ ابریشمی، همان کتاب، ص ۱۱، ۱۲۳، ۱۲۵.
۲۰. محمد بن محمود طوسی، *عجایب المخلوقات*، به کوشش دکتر منوچهر ستوده، تهران، بنگاه ترجمه و نشر کتاب، ۱۳۴۵، ص ۱۲۷؛ ابریشمی، همان کتاب، ص ۱۲۴.
۲۱. رشید الدین فضل الله همدانی، *آثار و احیاء*، به کوشش دکتر منوچهر ستوده و ایرج افشار، تهران، دانشگاه تهران و دانشگاه مک گیل، ۱۳۶۸، ص ۲۰۳.

۲۲. ابوالفداء، تقویم البلدان، ترجمه دکتر عبدالمحمد آیتی، تهران، بنیاد فرهنگ ایران، ۱۳۴۹، ص ۴۷۹؛ ابریشمی، همان کتاب، ص ۱۲۹.
۲۳. یاقوت حموی، معجم البلدان، بیروت، ۱۳۹۹ هـ/۱۹۷۹ م، ج ۱، ص ۴۰۴؛ زکریا قزوینی، آثار البلا و اخبار العباد، ترجمه محمد مرادبن عبدالرحمان، به کوشش دکتر سید محمد شاهرادی، تهران، دانشگاه تهران، ۱۳۷۳، ج ۲، ص ۳۲؛ همو، همان کتاب، به کوشش میرهاشم محدث، تهران، امیرکبیر، ۱۳۷۳، ص ۳۶۶؛ ونیزرک: ابریشمی، همان کتاب، ص ۱۱، ۱۲۹.
۲۴. ملاعلی بیرجندی، ابعاد و اجرام، به کوشش محسن ناجی نصرآبادی، بیرجند، ۱۳۸۱، ص ۸۹؛ ابریشمی، همان کتاب، ص ۱۲۹.
۲۵. ابوالقاسم بن احمد جیهانی، اشکال العالم، ترجمه علی بن عبدالسلام کاتب، به کوشش فیروز منصوری، مشهد، آستان قدس، ۱۳۶۸، ص ۱۴۲.
۲۶. یاقوت، همان کتاب، ج ۳، ص ۷۸، ذیل «رودراور».
۲۷. حمد الله مستوفی، نزهت القلوب، به کوشش گای لسترنج، لیدن، ۱۹۱۵ م (افست شده در تهران، دنیای کتاب، ۱۳۶۲)، ص ۷۳.
۲۸. ابریشمی، همان کتاب، ص ۱۱، ۱۲، ۱۳؛ شلیمر نیز گفته آ. دوپره را نقل کرده اما در مورد جای کوههای در بند مرتکب خطا شده است.
۲۹. ابریشمی، همان کتاب، ص ۱۲، ونیزرک: هینریش بروگش، سفری به دربار سلطان صاحب قران (۱۸۸۱ - ۱۸۵۹ م)، ترجمه مهندس کردبچه، تهران، اطلاعات، ۱۳۶۸، ص ۳۳۲؛ اعتماد السلطنه، مرآة البلدان، به کوشش دکتر عبدالحسین نوائی و میرهاشم محدث، تهران، دانشگاه تهران، ۱۳۶۷، ص ۲۳۱۲؛ همو، روزنامه خاطرات اعتمادالسلطنه، به کوشش ایرج افشار، تهران، امیرکبیر، ۱۳۷۷، ص ۵۵۴.
۳۰. ابریشمی، همان کتاب، ص ۱۲؛ ونیزرک: هوگوگروته، سفرنامه گروته، ترجمه مجید جلیلود، تهران، نشر مرکز، ۱۳۶۹، ص ۱۷۸.
- ۳۱ - ابریشمی، همان کتاب، ص ۱۲.
- ۳۲ - پروند لبو، لاله ها و زنبقهای ایران و گونه های مجاور (ترجمه شده از انگلیسی)، تهران، مؤسسه گیاه شناسی ایران، ۱۳۵۶، ص ۶۴ تا ۶۷.
- ۳۳ - صادق مبین، رستنی های ایران، تهران، دانشگاه تهران، ۱۳۵۹، ج ۱، ص ۴۴۲ تا ۴۴۶.
- ۳۴ - حدود العالم من المشرق الى المغرب، از مؤلفی ناشناخته، به کوشش دکتر منوچهر ستوده، تهران، دانشگاه تهران، ۱۳۴۰، ص ۱۳۹ تا ۱۴۳.
- ۳۵ - ابراهم و. ویلیامز جکسن، سفرنامه جکسن (ایران در گذشته و حال)، ترجمه منوچهر امیری - فریدون بدره ای، تهران، خوارزمی، ۱۳۵۲، ص ۱۷۳.

- ونیز رک : حسن پیر نیا ، *ایران باستان* ، تهران ، سازمان کتابهای جیبی ، ۱۳۴۲ ، ج ۱ ، ص ۱۷۸ .
- ۳۶- پیگو لوسکایا ، *شهرهای ایران* ، ترجمه عنایت الله رضا ، تهران ، علمی و فرهنگی ، ۱۳۶۷ ، ص ۵۷ .
- ۳۷- پی بریریان (Pier Briant) ، *تاریخ امپراتورهای هخامنشیان* ، ترجمه مهدی سمسار ، تهران ، زریاب ، ۱۳۷۷ ، ج ۱ ، ص ۶۰۹ ؛ ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۲۴۳ .
- ۳۸- فردینا ندیوستی ، *یک روز از زندگانی داریوش* ، ترجمه صادق رضا زاده شفق ، تهران ، کمیسیون معارف ، ۱۳۱۴ ، ص ۲۶ ؛ ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۲۴۸ .
- ۳۹- بریان ، همان کتاب ، ص ۵۶۷ ؛ یوستی ، همان کتاب ، ص ۱۷ ؛ ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۳۳۷ .
- ۴۰- مالکوم کالج ، *پارتیان* ، ترجمه مسعود رجب نیا ، تهران ، سحر ، ۱۳۵۷ ، ص ۸۱ .
- ۴۱- بریان ، همان کتاب ، ص ۶۲۲ ، ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۳۷۵ .
- ۴۲- خانم هایدماری کخ ، *از زبان داریوش* ، ترجمه پرویز رجبی ، تهران ، کارنگ ، ۱۳۷۶ ، ص ۱۱۶ ، تصویر متن بر گرفته از این اثر است .
- ۴۳- ابن اسفندیار کاتب ، *تاریخ طبرستان* ، به کوشش عباس اقبال ، تهران ، کلاله خاور ، ۱۳۶۶ ، قسمت سوم ، ص ۱۲۰ ، ۱۲۱ ؛ ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۱۴۴ .
- ۴۴- در مورد حمل زعفران در درون انبان ، رک : ابریشمی ، همان کتاب ص ۶۱۷ تا ۶۲۰ .
- ۴۵- تصویر برگرفته از مأخذ شماره ۴۲ است .
- ۴۶- بندهش ، ص ۸۷ ، ۸۸ ؛ *بند هش هندی* ، ص ۵۸ ، ۱۱۰ .
- ۴۷- ابن فقیه همدانی ، همان کتاب ، ص ۱۵۳ ؛ *مطهر بن طاهر مقدسی ، آفرینش و تاریخ* ، ترجمه دکتر محمد رضا شفیعی کدکنی ، تهران ، بنیاد فرهنگ ، ج ۶ ص ۴۵ .
- ۴۸- احمد بن یحیی بلاذری ، *فتوح البلدان* ، ترجمه محمد توکل ، تهران ، نقره ، ۱۳۶۷ ، ص ۴۷۲ .
- ۴۹- حسن بن محمد قمی ، *تاریخ قم (۳۷۸ ق / ۹۸۸ م)* ، ترجمه حسن بن عبدالملک قمی ، به کوشش سید جلال الدین تهرانی ، تهران ، ۱۳۱۴ ، ص ۲۴۹ ؛ ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۱۳۲ .
- ۵۰- ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۲۰۴ .
- ۵۱- استرابو ، *سرزمینهای زیر فرمان هخامنشیان در جغرافیای استرابو* ، ترجمه همایون صنعتی زاده ، تهران ، بنیاد موقوفات افشار ، ۱۳۸۲ ، ص ۲۴۲ .
- ۵۲- *تاریخنامه طبری (از کهن ترین متون فارسی) گردانیده منسوب به بلعمی* ، به کوشش محمد روشن ، تهران ، نشر نو ، ۱۳۶۶ ، ج ۱ ، ص ۳۷ ؛ ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۳۴۲ .
- ۵۳- همان کتاب ، ص ۱۱۶ ؛ ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۱۲۹ .
- ۵۴- جرجی زیدان ، *تاریخ تمدن اسلام* ، ترجمه علی جواهر کلام ، تهران ، امیر کبیر ، ۱۳۵۶ ، ص ۹۵۰ ، ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۳۳۹ .

۵۵. *مجممل التواریح و القصص*، از مؤلفی ناشناخته ، به کوشش ملک الشعراء بهار، تهران ، کلاله خاور ، ۱۳۶۸ ، ص ۲۸۶ ، ۲۹۷؛ ابریشمی ، همان کتاب ، ۳۳۹.
۵۶. محمد بن جریر طبری، *تاریخ طبری* ، ترجمه ابوالقاسم پاینده ، تهران ، بنیاد فرهنگ ایران ، ۱۳۵۲ ، ص ۱۳۱۰ ؛ ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۳۴۰.
۵۷. طبری ، همان کتاب ، صفحه ۱۸۵۷؛ ابریشمی ، همان کتاب ، ص ۳۳۷.