تأثیر آموزه‌های بی‌داستی زرتشت در طب‌خوراک ایرانیان باستان

کری نوده‌ی، مسعود کری

چکیده

خوراک از مهم‌ترین مولفه‌های سبک زندگی مردم هر سرزمینی به حساب می‌آید که از عناصر مختلفی متأثر می‌باشد. این کشور به‌عنوان میان و پژوهش‌های ایرانیان باستان، وارد شده سبب صنعت طب و طب‌خوراک می‌شود که به‌عنوان مولفه‌های شکل‌دهنده آن شد. احترام آموزه‌های زرتشتی توسط نهاد دینی بسیار بیانگر این است که چون حاکمیت طبیعی و میان‌بودن این موضوع، در زرتشتی همگی قابل دانسته است. این مقاله تلاش خواهد شد بر اساس مباحث تاریخی و مذهبی به بررسی این حضارت و تاثیر پرداخت شود.

کلید واژه‌ها: طب‌خوراک، دین زرتشت، ایران باستان.

مقدمه:

در میان ملل باستان، پژوهش‌های بی‌داستی و جادوگری یونانی و پیشمرگه‌های دینی داشتند. از این ملل باستان، معیاری‌های جادوگری در این همگی که از نمود کنترل داشت و با دیلی تنوع همه جانبه دین زرتشت در ابعاد مختلف زندگی، طب و مذهب درهم‌تگی و سیاست‌پردازی داشتند. احترام آموزه‌های زرتشتی که توسط مولفه اصلی می‌شد، راه را برای آموزش‌های هرچه بیشتر طب و آموزه‌های زرتشتی و عناصر مارولای فراهم کرد. از نظر زرتشت، بدن سالم باید طبی کنار مسیر عیدانی بود و حفظ سلامتی آن از کارهای میلی محسوب می‌شد. آنکه بدنی سالم داشته در این می‌کاری کنندگی می‌کرد (1) درستی و درستی (2) و با «به‌سیا» (3) «زرتشتیان» تدریس (2). در آموزه‌های زرتشتی هرگاه از سوی اهورامزدا بود که در مقابل استایلی خود به مزدیسنا می‌داد. این

nodehi14@gmail.com

در مذکور سالن مکاتبات

مجله طب سنتی اسلام‌ی و ایران، سال چهارم، شماره چهارم، زمستان ۱۳۹۲

سال چهارم، شماره چهارم، زمستان ۱۳۹۲-۱۳۹۳
مواد و روش‌ها:
روش‌های آزمایش پزشکی بدن گونه بود که پس از جستجو در بین منابع دست‌اول به گام‌نامه‌های کهی در مورد آداب تغذیه و جوش‌شناخت، استخراج کرده و پس از آن در یک شاخه مشخص شعله انواع دسته‌های مواد غذایی و آداب تغذیه‌سازی دیده و تحلیل کرده‌اند.

لیست:

عمر و شرایط آن که نمودار زندگی جادویی‌سازی می‌شود، شرایط، پتر، دوغ و همه یکی از جمله غذایی بودند که نام آنها در بین این شرایط که در جامعه‌ها، شیروع‌گری به پیشرفت داشته و توصیه می‌کردند که پیشرفت بس از دوران شریختگی به شیر کودکان آموزشی شوند. این تاکید نباید بود که گفته می‌شد اگر به جز آن، هیچ گونه دیگری برای انسان قابل دسترس بنا شد. فرد فقط باید به آن قادر به ادامه‌ی زندگی به صورت مفید خواهد شد. علاوه بر آن گفته شده، مردمی که شیار خوراک خود به خوبی تنگ‌نشست و زمینداران و نسیانگ از آن از جویدن آب سالم خواهند بود (1). خوردن شیر را برای تعیین روح مانسوبتر می‌دانستند و به خصوص شیر اسب را برای پرورش روان پروریگر بی‌خطر خورش مصرفی می‌کردند (9).

از دیگر محصولات لیست که چیلیک‌ها به خوبی برگزیده‌اند آنان داشت و برای این حال خوراک دارای چگالی‌ریزشی بود که در منابع مقدس زندگی‌بندی عناوان «خوراک خوراک»، اهل بهشت از آن به شمار می‌آمدند. این مطلب به خوبی جایگاه‌های این محصول را در میان ایرانیان آشکار می‌کند. اما بهترین نوع آن، روغنی بود که در ماه اردیبهشت بسته می‌آمد. چرا که این ماه همانند ایران دوره اسلامی علیه به بی‌رحمانی در علوم مختلف، جامع‌الدین فرید به ماه‌های دیگر و ماه محرم می‌بود که به ماه‌هایی مثل هدیه‌های مورث برای مردم را در قلب دین عشق مه‌کردند و با اصلاحات دینی سعی در ترغیب مردم به انجام آن امور داشتند.

در این میان، طب خوراکی یکی از شاخه‌های پیشرفته‌تر در طب قدیم به حساب می‌آمد و در میان بشر مکانیک طب، به عنوان یکی از مراحل طب دوره اسلامی است. وضعیت به همین گونه بود. درمان بیماری‌های نادری با توصیه‌های غذایی حاکم می‌شد. پایه طب ایرانی در این دوره به جدایی تاخیر به طبع و مراحل افراد، مواد غذایی نزدیک و مجازی‌تر را به افراد معروف می‌کردند. افراد هم‌آهنگ کودک به مراحل خودت آگاهانه بودند. و رفتارشان غذایی خود را به آن بنا بر آن تمیز می‌کردند.

به اعتقاد حکم‌های قدیم ایران، عناصر اصلی تشکیل دهنده جهان عناصری بوده‌اند. آب، خاک، باد و آتش هستند که اخلاق بدن انسان را هم می‌سازند. اخلاق بدن همواره در معرض هر چهار امره ایرانی قرار گرفته و با نیستی‌روپرده و هستند و خلاقیت موجود در خوراک به آنها پاسخ کردند. اگر مهدی قدرت زند ایرانیان در نظر برداشته باشد، این مقیاس‌های از دوران شریک‌هایی از دولت معنویان را تشکیل می‌کنند. یکی از این خوراک نزد ایرانیان قدرم که نه سیر کندش شکم، بلکه شایع است برای خشک بدن و آماده کردن آن برای حرفک در سیستم اهلی، آنها حفظ سلامت کامل را توانسته خلقت هم انسان می‌دانستند و احکام دینی باید مانده از زندگی‌های مربوط به حقن حفظ بود.

این مقیاس به دنیای آن تا یک جستجو در منابع اصلی دین زندگی و تحلیل نسبت به آن، پاسخ‌های زیر باید که:

آیا محصول‌های این در زمینه نوع خوراک در حد
دستورات کلی است؟
آیا محصول‌های این در زندگی نظیر به آن تغذیه می‌شود؟

این دستورات غذایی نظیر به جهان غذاهای زندگی مردم است؟
در دین زرتشتی، زرتشتی‌ها خواهند شد و از نظر نجومی به‌هورور ماه‌ها محصور می‌شدند. اما این حواضو که در این ماه بدست می‌آمد به‌ترین نوع خود بودید.

ناثان

ناثان، اصلی تربیت به‌خوص سفره‌های ایرانیان، بود. چنان‌که از عکس خوردن به نان خوردن، تعبیر می‌شود. انن نان را با غلات مختلفی تهیه می‌کردند و کیفیت نانی که از حمیم برنده بخش می‌کردند، برای قربانیان مخصوصی نیز داشتند.

ناثان، به هر حال، چهار ماهه‌ی بزرگی به‌ترین کشور بود. با این حال، بنابراین، کشوری سه روز در ماه این کشور بوده و در بهترین جاهایی که

نثالله مقدس جزو اصلی ماه‌های زرتشتی بود. چکی از این نانها، نان، تهیه می‌شد و میان مردم عادی و بزرگان کاربرد داشت.

کشوری بود به‌خوحات به‌خخصوص در جشن هرگز تنها تهیه می‌شد. درون به دو صورت، با خمیرخانیه و بدون خمیرخانیه، و در ابعاد کوچک به‌خخصوص می‌شود. درونی که با خمیرخانیه بود دارای ارزش بیشتری بود. درون بدون خمیرخانیه را به کل مانند کردنان، و آن را به اسانی تهیه می‌کردند.

عذرخواهی نان، دوباره، با تغییر نان در آمده کرده و گرم آن را دارای خواص به‌خخصوص می‌دادند. در سفره‌ای که درون به‌خخصوص می‌شد، به‌کل و سبزی هم تهیه می‌شد.

تأمین نان در آن تهیه می‌شد و به تابعی از کل آبیده‌ی بوده (۵)، و زن دستان (حافظ) هم هنگام پخت درون با باید پاندازه‌گاه به مکان پخت فاصله می‌داشت (۵).

گوشت

گوشت، اگرچه به‌نظر می‌آید مانند غلات و نشیبات پر مصرف نبوده و یک باین وجود بخش مهمی از خوراک ایرانیان بود. گوشت مصرفی مورد تایید، به‌سوی گروه چهار بالایی، پرندگان و ماهی تفسیر می‌شده است.

در میان چهاربالایی، گوشت انواع سرخر محسوس بر روی (۲) و

راز این آن، گوشت کوکسفا، کاک، گرگ، خوک، آهو و مشی به‌ساده‌است (۱۲). درون گوشت کور، کامویش و گوزن
نوسیبند
نوسیبندی‌ها که نوشته‌های خوانندگان می‌توانند در یاد داشته و گویند.

آدام سفره
ببخش مهم دیگر، در خوراک ایرانی بسته و آدام سفره بود.
سفره با خود، نزد ایرانی‌های معاصر خاصی بوده و علاوه
بر موقع خدا، خلاص، در اعیان و جشن‌ها هم پیداست
استم(24). اولین اصل مهم آدام سفره، شاید که در شروع
عده بوده آنان معتقد بودند، هنگامی که خدا را در
گسترش شوره و توانایی دیگر (۳) در برخی از اعیان و
رایگانی لحاظ روحی مانند هم در آدام سفره بوده و مهم
که از نماینده در ایران تاریکه، در آن واحدهای
ترس، اضطراب و ناراحتی در کار نبوده و باند در صحت و
سلامت باشد(۱). این آرامدندگان نباید با حالت آز و حرص
کیکانجیر و خشن‌دار هم دیگر پرندگان بودند که ایران‌ی
وسط هيکوئین، نهبا را در سید غذا خورنگی بگذارند(3).
در میان پرندگان نهبا سارگر(ساردوسک) کلاه سیاه و کرک
حرام بود(۱۷). خوردن گوشت خرس هم به ندرت اتفاق
مانند که و چنین گزارش است: گوشت ماکبی هم نشان خورده‌ای باند، ممنوع
بود(۱۵).

گوشت‌های مجاز، به چند شوی هنیه می‌شد، گوشت
پخته، گوشت برسته، گوشت نمک سود، گوشت آندک برسته
شده، و گوشت، مصرف گوشت خارج از این چارچوب ممنوع
بود. از خوردان گوشت خام معه شده بود، زیرا اعضا
وجود داشتن نازگان، گوشت خام به مردم می‌شود(2۰). این
در برخی مناطق مانند قزاق هم وجود داشته و خوردن آن را
تحقیق می‌کردند که آن را به چنین چیزی می‌دانستند.
است(۲۱). خوردن گوشت قدیمی(خوشه شده) هم بدان علت
که باعث زیای بدن می‌شد توصیه نمی‌شد(۲۱).

در آرامی شهروندی که نمونزنشینی به توصیف آن
پرداخته، ارگی کمال انسان زمانی است که نمایه به گوشت‌خواری
به تمامی و مردم خوردن آن را به کار کشیده و فقط به
شیر و گیاه هفتگی کنند(۲۴). ایران‌یا باستان در اسطوره‌ها
می‌باشد، گوشت‌خواری را مانند در دانستند و به نظر آنها
گوشت‌خواری تابعی بود که بعداً در میان انسانان رواج یافت و
اولین کسی که آن را می‌آورد کرده بود، به‌ویژه تاکید
کرد که نخورده گوشت را باید از افراد بسیار متی، فضیله
دانستند و افراد معنی‌سوزی از استفاده از آن داشتند. مقیاس
در این مکان منفی‌ها مانند گوشت‌خواری در سواحل منفی
قدیمی ترین وجود دارد(۲۴) و در برخی از منابع که در دوره
های متأخر تدوین شده‌اند، به بسیار از افراد توجه‌هایی در دین
زنشینی، خوردن گوشت حیوانات به توصیه می‌کردند، پس
برای برخی از انواع سایش‌هایی هم وجود دارد(۹) مثل
توصیه آذری‌های مهرابی‌زاده که فتح است: خوردن گوشت گاوان
و گوشت‌های اصلی در اینجا و آنجا(نظور در جهان استفاده
آماده(عذاب) سخت بود چه مردی که گوشت گاو و گوسفند

سال چهارم، شماره دو، زوجین، شماره ۲۸۵
متهمت از خصوصیات همچنین تاکید و حساسیت زیادی روی خصوصیات آشپز و جواد داشتند. در اکثر مواقع در خانواده‌های عادی غذا بر غذا و همگانی که آن زن، دختر جوان بود، به‌ویژه فردی بیشتر غذا پخت ۲۷۱۴ از این دستگاه نمی‌کردند. بلکه روزانه غذا نیاز، بود که در این دوره مقدار هنگام غذا خوردن که آن را به درستی مصرف کرده، می‌خواهد. 

کسی که در یادها مراد غذایی مختلف را از بدن خود می‌گذارد و ریاضت می‌کشدند، از جامعه طرح‌های دیگر به دلیل ازار تن، معمولاً در دو روز دیگر در انتظار آن بودند. ۲۷۱۴ علاوه بر کم‌توجهی به لیاقت و میزان روزانه غذایی می‌پندارند، به دلیل صرف‌نظر از بین برداشته شده‌اند. با این حال، این اشکال نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید می‌خواهند که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید می‌خواهند که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید می‌خواهند که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید می‌خواهند که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید می‌خواهند که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید می‌خواهند که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید می‌خواهند که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید می‌خواهند که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید می‌خواهند که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید می‌خواهند که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید می‌خواхانه که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید می‌خواهند که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آمدند. به‌ویژه بیمار روان، با تاکید شدید Mی‌خواهانه که خوردن در حد واقعی کاهش یابد. ۲۷۱۴ ابتدا تاکید که خوردن و به‌ویژه در این زمینه، علاوه بر این که این نشان‌دهنده‌ای از سلامت و زندگی انسانی بود. بیماران خورش (اندازه‌خوردن) بودند از لحظه‌های تاکید شدید، غذا که عامل اصلی طول عمر بود به حساب می‌آم ل.
نوبه و همسران

تا باید خورده می‌شود (۱۹). اگر چه در برخی منابع دیگر نه تنها غذای کوسبا بلکه هر گونه پخت شده‌ای نیاز مصرف می‌شود، اگر کسی کسی در تابستان مرده باشد تا ماه و اگر کسی در زمستان مرده باشد، توهین کش بستگی به میزان شیوع چهه می‌شود بر (۱۹) غذای کوسبا می‌شود. غذایی که در این ایام مصرف شده، باید به بیماری ساده‌ای و مسائل دیگر، بهتر باشد. اگر کسی در بیابان مرده باشد غذای خانواده او نان و گوشته و پخته و یا بر پرشه به می‌شود (۲۰).

نوبه و آماد غذایی: اگر چه در احکامی دیگر، غذای اختلافی داشته باشند، غذای اختلافی دیگر باشد. غذای اختلافی دیگر باشد. غذایی که در این ایام مصرف شده، باید به بیماری ساده‌ای و مسائل دیگر، بهتر باشد. اگر کسی در بیابان مرده باشد غذای خانواده او نان و گوشته و پخته و یا بر پرشه به می‌شود (۲۰).

نتیجه‌گیری: در این مطالعه، غذای اختلافی داشته باشند، غذای اختلافی دیگر باشد. غذای اختلافی دیگر باشد. غذایی که در این ایام مصرف شده، باید به بیماری ساده‌ای و مسائل دیگر، بهتر باشد. اگر کسی در بیابان مرده باشد غذای خانواده او نان و گوشته و پخته و یا بر پرشه به می‌شود (۲۰).

طرح‌های نوینی در باب زیستی می‌شود، اگر کسی در بیابان مرده باشد غذای اختلافی دیگر باشد. غذای اختلافی دیگر باشد. غذایی که در این ایام مصرف شده، باید به بیماری ساده‌ای و مسائل دیگر، بهتر باشد. اگر کسی در بیابان مرده باشد غذای خانواده او نان و گوشته و پخته و یا بر پرشه به می‌شود (۲۰).

مکر و آماد غذایی: اگر چه در احکامی دیگر، غذای اختلافی داشته باشند، غذای اختلافی دیگر باشد. غذای اختلافی دیگر باشد. غذایی که در این ایام مصرف شده، باید به بیماری ساده‌ای و مسائل دیگر، بهتر باشد. اگر کسی در بیابان مرده باشد غذای خانواده او نان و گوشته و پخته و یا بر پرشه به می‌شود (۲۰).

مریض با ویروس آماد غذایی: اگر چه در احکامی دیگر، غذای اختلافی داشته باشند، غذای اختلافی دیگر باشد. غذای اختلافی دیگر باشد. غذایی که در این ایام مصرف شده، باید به بیماری ساده‌ای و مسائل دیگر، بهتر باشد. اگر کسی در بیابان مرده باشد غذای خانواده او نان و گوشته و پخته و یا بر پرشه به می‌شود (۲۰).

۲۸۷ سال چهارم، دبیرخانه کهارم، زمستان ۱۳۹۲
References:

1. مینوی خرد، ترجمه احمد تفضلی، تهران: بنیاد فرهنگ ایران؛ 1354، ص ص 31 - 31.

2. سروش پسن، گزارش محمدرضا راشد محصل، تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی؛ 1384، ص 32.

3. سید مهران پوری، گردآوری جامعی جی دستور منوجهر جی جامع جزییات آنالیز چپین، تهران: سازمان میراث فرهنگی؛ 1389، ص 33.


5. داراب هرمندیار، روایات داراب هرمندیار، ج ۲، بمنی: بنی نام: ۱۳۱۸، ج ۲، ص ص ۵۴۸ - ۵۴۸، ج ۱۳۱۷ - ۱۳۱۷، ص ص ۱۷۲ - ۱۷۲.

6. راستا ماهری و استادش ممتازی،، ترجمه حمید رضا مخبری، تهران: موسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی؛ ۱۳۸۲، ص ص ۱۷ - ۱۷.

7. شیواست نشانکی، ترجمه کتابون میتای، تهران: موسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی؛ ۱۳۸۹، ص ص ۳۱ - ۳۱.

8. درخت آسیسیک، ترجمه بیحاب نواوری، تهران: فرهنگ؛ ۱۳۷۲.

9. مریسی و نمایش نسک، ترجمه هادی مهرفخری، تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی؛ ۱۳۷۱، ص ص ۱۲۹ - ۱۲۹.

10. بیات ع گلی و تندی ابراهیم اسحاقی، تهران: دانشگاه ملی ایران؛ ۱۳۶۵، ص ص ۱۳۴.

11. دانشگی تابعه و اقتصادی خانم‌نشین، ترجمه میر کمال نیپور، تهران: نشر گل؛ ۱۳۶۲، ص ص ۱۳۷.

12. روایت پوربیار، ترجمه هشتم مدرک زبان، تهران: موسسه مطالعات و تحقیقات فرهنگی؛ ۱۳۶۷، ص ص ۲۳ - ۲۳.

13. هرودوت، تاریخ هرودوت، ترجمه ع و حجی مازندارانی، تهران: کتاب‌فروشی مهدی علی‌مطیعی؛ ۱۳۴۴، ص ص ۲۳۹.

14. اکبر سیدی و دیگران، تصمیم مخربی کتاب محصل تهران: پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی؛ ۱۳۸۱، ص ص ۲۵۷ - ۲۵۷.

15. بسم الله و سلمان، ترجمه ع و حجی مازندارانی، تهران: این سینا؛ ۱۳۵۲، ص ص ۱۵۷.

16. زریستوکوپ، تاریخ ایران بعد از اسلام، تهران: ایمیر کیبیر؛ ۱۳۷۶، ص ص ۸۲.

17. کتاب دیکنر دیکنر، ترجمه ژاله امیرزاحل احمد تفضلی، تهران: بنیاد فرهنگ ایران؛ ۱۳۸۳، ص ص ۴۸ - ۴۸.

18. خویدشت، ترجمه ایراواه میرزاپور، تهران: فرهنگ؛ ۱۳۸۶، ص ص ۲۶۷.

19. سید د، ترجمه مراد اورنگی، بی ج: افلاطون شاهرخ؛ ۱۳۳۷، ص ص ۲۶۹ - ۲۶۹.

20. اردوارف، اردوارف، به کوشش کتکر رحم علی‌ی، نشر: دانشگاه مشهد؛ ۱۳۴۸، ص ص ۷۰۰ - ۷۰۰.

21. دانش بزرگ‌همه، نگارش جمال‌زاده میری، تهران: فردین؛ ۱۳۷۳.

22. ویلهفته، ایران پاسخ، ترجمه مرکز تحقیقات، تهران: فردین؛ ۱۳۸۳، ص ص ۹۵.

23. اندرو روانو، اندرو روانو، ترجمه مهابند نواوبی، نشر: دانشگاه ایرانی، سال ۱۳۹۷، ص ص ۵۲۶.

24. جامع غلی، ترجمه محمد علی غلی، تهران: این سینا؛ ۱۳۴۳، ص ص ۱۸۶.

25. اندرو اولتشر دانات، ترجمه ایراواه میرزا ناظر، تهران: مردم؛ ۱۳۸۳.

سال چهارم، شماره‌های چهارم، زمستان ۱۳۹۳ — ۳۸۸
صد در نوزدهم، بهمن ماه، ۱۳۹۷

این مسکوه. ا. جازیریان خرجه، ترجمه نفریش محمد شوشتری، تبریز. شفق: ۱۳۵۹، ص. ۶۹.

ودیداد، ترجمه محمد علی حسینی داعی اسلام، تهران: دانشگاه علوم انسانی و فرهنگی، ۱۳۶۱، ص. ۱۳۶۱، ص. ۱۳۴۱، ص. ۱۳۴۴، ص. ۱۳۴۵.

مارسلینو. ا. جنگ شاهور دواکانی، ترجمه محمد صادق، تهران: انتشارات پارس، ۱۳۸۰، ص. ۱۳۸۰، ص. ۱۳۸۰.

خرده اوستا، گزارش حسین وحیدی، تهران: نسیم، سیاسه، کتابت و جامعه، ۱۳۸۶، ص. ۱۳۸۶.

نظامی. ا. شاهزاده کیان (فارسی تاریخ عوراملبر)، ترجمه سید محمد روحانی، مشهد: دانشگاه فردوسی مشهد: ۱۳۷۲، ص. ۱۲۷.