

غذاهای ایرانی "آبگوشت" از دیدگاه طب ایرانی با تکیه بر معرفی رساله فاقد المغالطه

زهرا حسین هاشمی^{الف}، مسعود کثیری^{ب*}، اصغر منتظرالقائم^ج، آرمان زرگران^د

^{الف} دانشجوی دکتری تاریخ اسلام دانشگاه اصفهان

^ب استادیار گروه تاریخ دانشگاه اصفهان

^ج استاد گروه تاریخ دانشگاه اصفهان

^د استادیار گروه تاریخ پزشکی، دانشکده طب سنتی، دانشگاه علوم پزشکی تهران

چکیده

سابقه و هدف: بررسی نقش تغذیه در متون طب سنتی و تاریخ پزشکی بیانگر جایگاه ویژه آن در حفظ و نگهداری و در صورت بیماری، بازگرداندن سلامتی است. یکی از غذاهای مناسب و سالم در سفره سنتی ایرانی، آبگوشت است. همچنین آبگوشت یا ماءاللحم یکی از غذاهای دارویی در طب سنتی ایرانی می‌باشد که در درمان بیماران از آن استفاده می‌شود. این غذا در متون طب سنتی هم به عنوان یک غذا و هم به عنوان یک دارو آمده و حکمای ایرانی با نگارش مقالات و حتی رسالات مجزا درباره آن، اهمیت و ارزش غذایی آن را بیان کرده‌اند.

این پژوهش به بررسی و تحلیل نظریات حکمای مختلف در خصوص روش پخت انواع آبگوشت و نقش آن در حفظ و بازگرداندن سلامتی بدن پرداخته و در همین راستا، به عنوان نمونه، به معرفی و تبیین بخشی از رساله فاقد المغالطه پرداخته است.

مواد و روش‌ها: تحقیق به روش مطالعه کتابخانه‌ای انجام گرفت. با مطالعه کتاب‌های پزشکی دوره اسلامی در زمینه آبگوشت و به ویژه نسخه خطی فاقد المغالطه، در زمینه آبگوشت و تأثیرات دارویی آن، به معرفی این نسخه خطی پرداخته می‌شود.

نتیجه‌گیری: نگاهی به نتایج این پژوهش که با رویکرد توصیفی-تحلیلی و با بررسی منابع طب سنتی اسلام و ایران، به خصوص رساله مستقل فاقد المغالطه به نگارش درآمده است، نشان می‌دهد که حکمای ایرانی تا چه حد به نقش انواع آبگوشت در حفظ سلامتی و درمان بیماری‌ها اذعان داشته و آن را توصیه می‌کرده‌اند.

کلیدواژه‌ها: محمد سلیم خان صاحب، فاقد المغالطه، آبگوشت، طب سنتی ایران.

تاریخ دریافت: تیر ۹۷

تاریخ پذیرش: شهریور ۹۷

مقدمه:

منطبق بر مکتب طب سنتی ایران گوشت می‌باشد که بر اساس مزاج پایه‌ی هر فرد توصیه می‌گردد. طبیبان اسلامی در رساله‌های طبیبی خود آبگوشت را به عنوان غذای ایرانی معرفی نموده‌اند و ابتدا به توصیف آن و بعد تأثیرات درمانی آن و انواع پخت آبگوشت را بیان نموده‌اند.

در این میان طب خوراک یکی از شاخه‌های بسیار مهم در طب قدیم به شمار می‌آید و در میان بیشتر مکاتب طبیبی، بخش شاخص محسوب می‌شد. در طب قدیم ایران هم که یکی از منابع طب دوره اسلامی است، وضعیت به همین گونه بود. درمان بسیاری از بیماری‌ها با توصیه‌های غذایی حل می‌شد.

طب سنتی، بر پایه‌ی فلسفه و اصول و مبانی خاص خود، مجموعه‌ای از علوم نظری و عملی است که توسط حکمای ایرانی در قرون مختلف جهت پیش‌گیری و درمان بیماری‌ها و حفظ سلامت به کار گرفته می‌شده است. پرداختن به اصول تغذیه یکی از مهم‌ترین مؤلفه‌های طب سنتی به حساب می‌آید(۱). با توجه به اهمیت بالای غذاهای مفید بر سلامت بدن انسان توجه به ویژگی‌ها و شناسایی این غذاها حائز اهمیت می‌باشد. یکی از منابع مفید جهت بررسی نقش تغذیه در درمان بیماری‌ها، طب سنتی می‌باشد. یکی از غذاهای اصلی

تعریف آبگوشت

آبگوشت یکی از معروف‌ترین غذاهای سنتی ایران است که در تمام سرزمین ایران پخته و خورده می‌شده است و مصرف آن در ادوار مختلف تاریخ باستانی در متون کهن ایرانی دارد. یکی از کهن‌ترین متون ایرانی که اطلاعاتی از آشپزی و خوراک‌های عصر ساسانی به دست می‌دهد، متن پهلوی «خسرو و ریدگ» است که آن را «خسرو قبادان و ریدگ» و «خسرو و رهی» نیز نامیده‌اند. در این متن که گزارشی است از گفت و گوی شاه ایران با جوانی جوای نام، از بسیاری از خوراک‌های آن عصر بیان‌شده و حتی به چند خوراک گوشتی نرم نیز اشاره شده (۴)؛ اما به طور مشخص از آبگوشت نامی برده نشده است. از کهن‌ترین متون ایرانی که به آبگوشت و نخودآب اشاره کرده، دیوان اطعمه بسحق شیرازی در اوایل سده نهم هجری در ایران عصر تیموری است (۵). یکی دیگر از آثاری که به نخودآب گوشت بره اشاره دارد، کتاب «کارنامه در باب طبخ و صنعت آن» از «حاجی محمدعلی باورچی بغدادی» است که در زمان شاه اسماعیل صفوی نوشته شده است (۶). ژان شاردن سیاح فرانسوی که از ایران عصر صفوی بازدید کرده، از آبگوشت نیز به عنوان غذای رایج ایرانیان توصیف کرده است (۷). کتاب «خوراک‌های ایرانی» از «میرزاعلی اکبرخان آشپزباشی» (۸) که در دوران ناصرالدین‌شاه نوشته شده است، از آبگوشت نیز نام برده است. از تحقیقات جدید، کتاب روش‌های ساخت و ترکیبات شیمیایی تشکیل‌دهنده ماء اللحم از امید صادق پور، منیژه داینی و سمانه رضی می‌توان اشاره کرد که ترکیبات شیمیایی و روش‌های تهیه آن را در نسخه‌های مختلف بیان نموده است. دایره‌المعارف‌هایی که درباره ایران نوشته شده‌اند (مانند دانشنامه ایران، دانشنامه فرهنگ و مردم ایران و دایره‌المعارف ایرانیکا)، مدخلی با عنوان «آبگوشت» دارند (۹). واژه آبگوشت در دانشنامه فرهنگ مردم ایران این‌گونه ذکر شده است: آبگوشت غذایی است که از گوشت و حبوبات و چیزهای دیگر می‌پزند. رایج‌ترین نوع، آبگوشت ساده است که با گوشت گوسفند، پیاز، نخود، لوبیا و سیب‌زمینی می‌پزند (۱۰).

پایه طب ایرانی هم غذا بود و اطبا با توجه به طبع و مزاج افراد، مواد غذایی مجاز و غیرمجاز را به افراد معرفی می‌کردند. افراد هم از همان کودکی به مزاج خودآگاه بودند و رفتارهای تغذیه‌ای خود را بر آن مبنا تنظیم می‌کردند (۲).

احادیث و روایات حفظ الصحه‌ای و طبی شیعی بسیاری وجود دارد که در انبوهی از آن‌ها به توصیه‌های گوناگون درباره خوردن مواد غذایی مختلف و ذکر خواص و منافع هر یک از آن‌ها به تفصیل پرداخته شده است. شماری از این روایات را نادر میرزا قاجار (متوفی ۱۳۰۳ هجری) در کتاب خوراک‌های ایرانی نیز آورده و به رعایت آن‌ها توصیه کرده است (۳).

امروزه آبگوشت به عنوان یک غذای اصلی که غنی از ویتامین‌ها و سرشار مواد مغذی شناخته می‌شود که می‌تواند در رژیم غذایی افراد جایگاه اساسی داشته باشد. آبگوشت در متون طب ایرانی، یک غذایی ارزشمند است که از خاصیت تقویتی بالایی برخوردار است. پزشکان مکتب طب ایرانی در موارد متعددی در آثار خود آن را برای بیماران تجویز نموده‌اند. به عقیده آن‌ها خوردن آبگوشت ارزش غذایی بالایی دارد و در جهت تقویت بدن و سلامتی و پیش‌گیری از بیماری‌ها نقش دارد. در بسیاری از این توصیه‌ها، تأکید ویژه‌ای بر نوع پخت آبگوشت صورت گرفته است. در این نوشتار بر آنیم به اثرات درمانی و غذایی آبگوشت را از دیدگاه حکمای طب ایرانی و با مطالعه رساله فاقد المغالطه بررسی نماییم.

مواد و روش‌ها:

تحقیق به روش مطالعه کتابخانه‌ای انجام گرفت. با مراجعه به کتاب‌های پزشکی دوره اسلامی از جمله قانون در طب، ذخیره خوارزمشاهی، الاغراض الطبیعه و المباحث الاعلانیه، قرابادین اعظم و ... و نیز کتاب‌های تاریخی دیگری که در مورد تاریخ غذا به مطالب و تجربیات پزشکان دوره اسلامی در مورد نحوه پخت آبگوشت و تأثیر آن در عملکرد غذایی ایرانیان و تشخیص و روش‌های درمانی آنان پرداخته شده است، استخراج و گزارش می‌شود.

بر سر آتش نرم بگذارند تا آب از گوشت جدا شود و درحالی‌که هنوز گوشت ناپخته است آن آب را از وی بردارند و گوشت را بفشارند تا هر تری دارد بیرون آید و در آب گوشت دوباره قدری نمک و گشنیز داخل کرده، یک جوش دهند تا پخته‌تر و خوش‌تر شود».

روش سوم آنکه گوشت حیوان چاق را از چربی پاک‌کرده یا گوشت سینه و ران فرارنج و مرغ سمیه به اندازه نخود بریده کنند و اگر مانعی نباشد اندکی مصطکی و نمک بر روی آن پاشیده و در دیگ گذاشته، دهانه دیگ را با خمیر محکم گرفته و بر شعله بسیار کم نهند و دیگ را هر ساعت حرکت دهند تا نسوزد و سپس فشرده تا آب از گوشت جدا شود».

و روش چهارم که از کتاب قرابادین کبیر آمده است به این شرح است: «گوشت هر حیوانی که می‌خواهند، از استخوان و چربی جدا کرده به صورت قطعه‌های کوچک به اندازه نخود یا باقلا بریده در دیگ گذارده، پس از آن قدری دارچین و قرفل (میخک) و زعفران سائیده بر آن پاشند و قدری آب با گلاب یا بیدمشک بر آن پاشیده، سر دیگ را به خمیر گرفته و سپس طاسی در وسط دیگ آویخته باشد و سرپوش قبه دار بر آن گذاشته که قبه سرپوش در وسط طاس باشد که آنچه از عرق مقطر می‌شود، در طاس جمع گردد و با آتش اخگر نرم طبخ نمایند و ساعت به ساعت دیگ را حرکت بدهند تا به ته دیگ نچسبد که بسوزد و چون می‌دانند که مائیت در آن نمی‌ماند و نزدیک به سوختن رسیده، دیگ را پایین آورند و بگذارند تا سرد گردد و سپس سر دیگ را باز نموده آنچه عرق در طاس جمع شده است جمع‌آوری کنند».

روش پنجم که گفته می‌شود برگرفته از اهل فرنگ است و آن چنان است که گوشت محزول را بگیرند و در شیشه پر کنند و دهانه شیشه را محکم ببندند و آن شیشه را در ظرف پر آب نهند و آتش ملایم به ظرف دهند، به نحوی که آب نجوشد و پس از زمان لازم و شایسته برآورده و قیمة را از شیشه بیرون آورند و آب گوشت را بفشارند و بکار برند».

روش ششم که در قرابادین قادری آمده است و مرجعی ندارد آن است که گوشت را به روش پنجم و ششم که ذکر شده

حکیم جرجانی در کتاب «یادگار» در شرح آبگوشت بیان می‌دارد که باید از گوشتی مناسب باشد و از آن به عنوان سودمندترین غذاها جهت منفعت دل و مقوی بودن آن یاد کرده است (۱۱).

ابن‌سینا نیز در کتاب حفظ الصحة خود می‌نویسد: «بیشتر پزشکان روزگار ما، گمان می‌برند که آب‌گوشت همان سوپی است که در آبش گوشت جوشانیده شده باشد. ولی به راستی چنین نیست، بلکه آب گوشت آن چیزی است که از گوشت پخته‌ای به دست می‌آید که آن‌چنان کوبیده شود تا تراوش آن بیرون آید. سپس پالاییده و نوشانیده شود» (۱۲). یکی از غذاهای سالم و مقوی که رازی در کتاب برالساعه معرفی کرده است، آبگوشت است (۱۳).

در منابع مختلف در تعریف آبگوشت آورده‌اند که آبگوشت عرقی است که از گوشت قرمز بدون چربی گوسفند یا از گوشت گوساله برگیرند که لطیف و جهت تقویت بدن است (۱۴). از آبگوشت در منابع مختلف نام‌های دیگری چون نخودآب و یخنی (۱۵) و ماء‌اللحم (۱۶) نیز ذکر شده است. عقیلی در تعریف واژه یخنی بیان کرده است که آبگوشتی که در آن سیر و سبزی باشد: یخنی ساده. یخنی کلم. یخنی‌بادنجان (۱۷). با بررسی کتب مختلف تاریخی و طبی، روشن است که آبگوشت در فرهنگ غذایی ایرانیان در قدیم‌الایام وجود داشته و دارای انواع مختلفی بوده که در شهرها و مناطق مختلف پخته می‌شده است.

پخت انواع آبگوشت بر اساس نسخه خطی فاقد المغالطه و کتب طب سنتی

در نسخه خطی فاقد المغالطه، هفت روش برای استخراج ماء‌اللحم ذکر کرده‌اند و نوع گوشت مورد استفاده را بزغاله، گوسفند نر یک ساله، مرغ و فرارنج و کبک ذکر شده است.

«روش اول گوشت را از استخوان و چربی جداسازند و ورق ورق نموده در آب شیرین، مهرا بپزند به حدی که با آب یکسان شود و آب غلیظ گردد و پس در قرع و انبیق بکشند».

روش دوم آن که گوشت بزغاله یا نر یک ساله بگیرند و سفیدی از وی جدا کنند و سرخی را کباب کنند و اندر پاتیل سنگین کنند و اندکی گلاب بر وی پاشند و سر پاتیل بپوشند و

رنگ گوشت متمایل به سفید گردد و آب گوشت آن را بردارند و دوباره گوشت را در دیگی دیگر قرار دهند و مقداری آب کوک و آب گشنیز تر با آب کدوی تر و مقداری نمک به آن اضافه کنند و جوشی دهند تا پخته تر شود (۲۰). حکیم شیرازی در بیان نحوه پخت آبگوشت بیان نموده است که نان خشک کوفته شده را با گوشت کوفته شده مخلوط سازند و قطره قطره به آن آب اضافه نمایند تا به خوبی مخلوط شود و با یکدیگر امتزاج یابد و به مقدار لازم آب را اضافه نمایند که قوت گوشت ضایع نشود (۲۱). بنابراینچه بیان شد رساله فاقد المغالطه به نقل از کتاب قراپادین قادری و منابع مختلف روش‌های مختلف پخت آبگوشت را بیان کرده است که قوی‌ترین آن از گوشت بره یک ساله می‌باشد.

فواید آبگوشت در درمان بیماری‌های مختلف

تغذیه‌ی بیمار در طب سنتی همواره مورد توجه می‌باشد. درمان از طریق غذا در طب سنتی ایران از اهمیتی ویژه برخوردار است. تأثیر آبگوشت بر فعالیت‌های طبیعی بدن و اثر آن‌ها بر سلامت انسان با کاهش خطرات بیماری‌ها می‌باشد و با خاصیت درمانی آن موجبات تندرستی و پیشگیری از بیماری‌ها را در پی خواهد داشت. غذای سنتی آبگوشت نیز علاوه بر اینکه یک غذای ایرانی می‌باشد، دارای فواید و خواص مختلفی است که به نقل از منابع مختلف ذکر می‌شود:

بگیرند پس از آن با قرع و انبیق تنها یا در دیگر اجزاء مناسب انداخته، ماء اللحم یا آب گوشت آن را بکشند.

در روش هفتم اول گوشت را با قدری روغن گاو یا بادام یا غیر آن بریان می‌کنند تا رنگش به سرخی زند سپس در قرع و انبیق کرده، ماء اللحم می‌کشند» (۱۸).

ابن سینا در کتاب خود روش پخت آبگوشت را مطرح ساخته است و معتقد است قوی‌ترین گوشت‌ها بره یک ساله، گوشت کبک و مرغ است و دستور پخت آن به این ترتیب است که گوشت ورقه کرده را از استخوان و چربی جدا سازند و مهرا بپزند و به حدی که با آب یکسان و آب غلیظ گردد، سپس عرق بکشند و اگر تقویت زیاد مراد باشد لحوم را با قدر مناسبی از به و سیب و ادویه عطریه بارده و در مزاج بارد مثل پوست ترنج و اشیای حاره لطیفه طبخ دهند و تقطیر نمایند (۱۹).

جرجانی در کتاب خود ذخیره خوارزمشاهی نیز روش پخت آبگوشت را بیان کرده است که گوشت تازه را از اطراف ستون فقرات (پشت مازہ گوسفند) گوسفندی که تازه کشته شده است را فراهم کنند و چربی را از آن جدا سازند و آن را در دیگی قرار دهند و مقدار پنج درم سنگ گلاب و پنج درم سنگ آب به سیب ترش یا آب آبی ترش به آن اضافه کنند و آن را به مقداری روی آتش نهند که گوشت گرم شود و بعد از گرم شدن، گلاب و آب میوه به آن اضافه کنند و بگذارند تا

جدول شماره ۱

نام مؤلف	فواید آبگوشت در منابع مختلف طبی	نام کتاب
طبری	تأثیر خوردن آبگوشت از گردن راسته و پهلوهای گوسفند در درمان اقطیقوس و بیماری سل (۲۲).	فردوس الحکمه
ابوعلی سینا	تأثیر خوردن آبگوشت در جماع (۱۹).	دفع المضار الکلیه عن الابدان الانسانیه
زکریای رازی	تأثیر خوردن آبگوشت در رفع لاغری (۱۳).	برء الساعه
زکریای رازی	تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری آماس (۲۳) تأثیر خوردن آبگوشت در هنگام خون گیری و رگ زدن (۲۳) تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری‌های زنان و دشوارزایی و هنگام زاییدن (۲۳) تأثیر خوردن آبگوشت در درمان ناتوانی جسمی (۲۳) تأثیر خوردن آبگوشت در درمان سرمازدگی (۲۳) تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری باسور، ناسور و فیستول پیرامون سوراخ نشست گاه (۲۳)	المنصوری فی الطب

نام مؤلف	فواید آبگوشت در منابع مختلف طبیبی	نام کتاب
زکریای رازی	تأثیر خوردن آبگوشت گوشت پرندگان در درمان بیماری اسهال و استفراغ (۲۴)	التقسیم و التشجیر تقاسیم العلل
حکیم جرجانی	تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری‌های زنان و زایمان و زیاد کردن شیر مادر (۱۵).	الاعراض الطیبیه و المباحث الاعلائییه
حکیم جرجانی	تأثیر خوردن آبگوشت در ضعف و غشی (۲۰) تأثیر خوردن آبگوشت در تدبیر سده که پیران را افتد (۲۰) تأثیر خوردن آبگوشت در درمان تب‌های دق (۲۰)	ذخیره خوارزمشاهی
عقیلی علوی شیرازی	تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری تب و غش (۱۷) تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری‌های خفقان، رعشه، استسقاء، یرقان، حدت ذهن و تصفیه ارواح و بسط نفس و تقویت باه، نقرس، وجع مفاصل، تقویت قوا (۱۷)	خلاصه الحکمه
حکیم شیرازی	تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری رعشه (۲۵) تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری غشی (۲۵)	غیائیه
حکیم شاه ارزانی	تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری تب دق که هرگاه بدن در حالت ضعف قرار گیرد می‌توان از آبگوشت استفاده نمود (۲۶).	میزان الطب
ابن هبه الله سبزواری	تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری غشی (۲۷)	زبدہ قوانین العلاج فی جمیع الامراض

معرفی و بررسی رساله فاقد المغالطه

آثار قلمی دانشمندان علوم مختلف، محکم‌ترین سند برای ارزیابی توانمندی‌های آنان محسوب می‌شود. فاقد المغالطه رساله‌ای به زبان فارسی است. این کتاب اثر حکیم محمد سلیم خان صاحب از پزشکان خانواده‌ی شریفی و از نوادگان عبیدالله احرار عارف هم عصر امیر تیمور گورکانی است. بازکاوی این آثار از میزان توانمندی علمی محمد سلیم خان در طبابت رمزگشایی می‌کند. این رساله کاملاً تخصصی در حوزه پزشکی به شمار می‌آید. این اثر در سال ۱۳۰۱ هجری قمری منتشر شده است (۱۸) که مصادف با دوره ناصرالدین‌شاه قاجار است. به رغم اشتغال محمد سلیم خان به حرفه پزشکی و نگاشتن رسائل پزشکی اطلاعات محدودی از او در دست است. متأسفانه از تاریخ تولد و مرگ او اطلاعی در دست نیست. برای یافتن شرح احوال محمد سلیم خان صاحب غالب کتب تاریخی، طبیبی و ادبی بررسی شد. با وجود این متأسفانه دسترسی به اطلاعاتی پیرامون این حکیم ایرانی میسر نگشت.

دانش طبیب محمد سلیم خان صاحب در میان طبیبان ایران در دوران اسلامی کمتر مورد توجه قرار گرفته است. بسیاری از منابع تاریخی و کتب رجالی از معرفی او غافل مانده و هیچ اشاره‌ای به زندگی، اساتید و شاگردان او در این زمینه نکرده‌اند. با این وجود به دلیل اینکه اثر تألیفی او به دوره ناصرالدین‌شاه قاجار بازمی‌گردد، می‌توان نتیجه گرفت که به احتمال بسیار زیاد، دوران زندگی او از تولد تا مرگش در همین قرن بوده است.

دانش پزشکی و داروسازی عصر قاجار از مهم‌ترین شاخه‌های علمی است که شدیداً نیازمند پژوهش و تحقیق علمی است. آثار و رسائل کوچک و بزرگ بسیاری از پزشکان حاذق و دانشمند این دوره باقی مانده است که راهگشای ارزشمندی در بررسی تاریخ دوره قاجار می‌باشد. متأسفانه این آثار و نویسندگان آن مورد غفلت واقع شده و امروز اطلاعات بسیار کمی از آن‌ها در دست است.

نظام بهداشتی عصر قاجار شامل درمان سنتی حکیمان و عطاران بود. این حکیمان آموخته‌های خود را سینه به سینه

گرفته یا بر پایه‌ی روابط پدر- فرزند و گاه استاد- شاگردی به مقام طبابت رسیده بودند. اطباء سنتی، بیماران را با روش‌های قدیمی معاینه و معالجه می‌کردند. برای رفع پاره‌ای بیماری‌ها نیز، رگ زنی، حجامت و زالو انداختن رایج بود. قدرت تشخیص و درمان حکیمان نیز بسته به تجربه و مهارت آنان بسیار متفاوت بود (۲۸).

دوره قاجار به ویژه دوران سلطنت ناصرالدین‌شاه در تاریخ تحولات پزشکی ایران اهمیت زیادی دارد؛ زیرا در این دوره طب نوین به تدریج جایگزین طب سنتی ایران می‌شود. عصر قاجار را از نظر طب ایرانی و تغییرات آن به دو دوره می‌توان تقسیم کرد: دوره اول که از آغاز سلطنت قاجاریه تا چند سال از سلطنت ناصرالدین‌شاه را در بر می‌گیرد. در این دوره طب ایرانی در واقع ادامه همان روند طب قدیم یعنی طب ابن‌سینا و رازی است با تغییرات مختصری که در طول زمان پیدا کرده است. دوره دوم نیز که از اواسط سلطنت ناصرالدین‌شاه تا انقلاب مشروطه است. در این دوره طب جدید به تدریج وارد ایران می‌شود و جای طب سنتی ایرانی را می‌گیرد و در واقع دوران افول طب سنتی آغاز می‌شود (۲۹). در واقع در این دوره است که طب نوین و پاسطوری جایگزین طب ابن‌سینایی می‌شود (۳۰). در دوره دوم با اعزام محصلان به فرنگ، ورود پزشکان اروپایی، تأسیس دارالفنون، ایجاد موسسات صحتی و درمانی و مجلس حفظ الصحه، تصویب قوانین طب و طبابت از سوی مجلس دوم، شیوه علمی معالجه بیماران موجب شد تا طب نوین به تدریج در تاریخ اجتماعی- فرهنگی ایران پدیدار شود (۳۱).

در مورد طب سنتی رایج در ایران عهد قاجار، اطباء و سیاستمداران خارجی که در آن دوران در ایران مشغول خدمت بودند و نیز برخی محققان ایرانی که اوضاع اجتماعی دوران قاجار را بررسی کرده‌اند، نظرات و عقاید فراوانی ارائه داده‌اند و همگی به کمبود وسایل و امکانات پزشکی نوین، اماکن مجهز و پزشکان متخصص اذعان داشته‌اند (۳۲).

این رساله در حقیقت پاسخ به چهار سوال مطرح‌شده از سوی حکیم برکت علیخان است و نویسنده کوشیده است با استناد به منابع مهم پزشکی دوره تمدن اسلامی پاسخ سوالات

را به گونه‌ای فلسفی و نه تجربی ارائه نماید. سوالات مطرح‌شده در این کتاب در زمینه شوره (نیترا سدید)، زمان ظهور علائم هاری نزد بیمار، میزان الحراره و تفسیر حرارت غریزی و بالاخره در مورد موضوع این مقاله اثر تقویتی آب گوشت و شیوه‌ی تهیه آن است. اگرچه با همه‌ی تلاشی که مولف برای تهیه پاسخ صورت داده، بخش‌هایی از استدلال‌ات ایشان نمی‌تواند مقبول باشد و با این وجود برای کسانی که سیر تحولات پزشکی را بررسی می‌نمایند شیوه روایی و نگرش پزشکی سنتی و کلاسیک از دیدگاه یک حکیم مدافع طب سنتی خواندنی است (۱۸).

یکی از چهار سوال این کتاب در زمینه آبگوشت و اثر تقویتی و شیوه تهیه آن می‌باشد که متن رساله در این قسمت با جمله «تقویت ماءاللحم نزد اطباء یونانیه مسلم است» آغاز می‌گردد.

محمد سلیم خان در کتاب خود اثر تقویتی آبگوشت و نحوه پخت آن را از دید حکیمان مختلف براساس منابع مختلف بیان داشته است و در نهایت فواید آبگوشت را بیان داشته است.

رساله با «بسم الله الرحمن الرحیم، به نام حکیمی فلک آفرین، عقول و نفوس و ملک آفرین و ...» شروع می‌شود. سپس متن رساله با جمله: «دیدنی است که این اربعه اسطقس از یکدیگر گریزنده را پیوند از چیست و...» ادامه می‌یابد.

محمد سلیم خان در انتهای رساله، خاتمه‌ای نیز دارد. در این قسمت با ذکر ثنا و ستایش پروردگار به توضیحی در باب رساله پرداخته است. از جمله: «ماءاللحم را به آن اندازه ستوده گویی جان ناتوان گوی صد گونه طاقت روده» است.

رساله‌ی فاقد المغالطه در نهایت با بخشی از حدیث شریف نبوی به پایان می‌رسد.

فاقد المغالطه، رساله‌ای پر حجم و در حدود ۱۰۶ ورق در قطع بزرگ است که ۳۰ ورق در خصوص موضوع آبگوشت پرداخته شده است. تعداد سطور در هر صفحه حدوداً ۱۵ سطر است. این رساله خطی به زبان فارسی و به خط نستعلیق است. نسخه‌ی مورد استفاده در این مقاله، به شماره نشر ۵۴- سنگی و ناشر آن موسسه مطالعات تاریخ پزشکی، طبی اسلامی و

سلامت اعضای بدن مختلف بدن نقش مهمی دارند. پیشنهاد می شود علاوه بر مطالعه در مورد تأثیر خوراکی آبگوشت بر درمان بیماری ها، به اثرات روش های پخت آن بر روی بدن انسان ها تحقیقات تخصصی صورت پذیرد؛ چرا که با بررسی متون طب سنتی، نحوه پخت آبگوشت امروزی با آبگوشتی که در متون یاد شده است، متفاوت است؛ زیرا آبگوشت متون طببی در جهت خواص درمانی و غذایی آن تجویز می شده است؛ بنابراین با استفاده منطقی و اصولی از منابع غنی طب سنتی علاوه بر دست یابی به روش های مختلف درمانی برای بهبود بیماری ها به پیشگیری از بروز برخی از بیماری ها نیز خواهد بود.

مکمل دانشگاه علوم پزشکی ایران می باشد که مشتمل بر چهار مبحث جداگانه می باشد. تصحیح و بازنویسی و چاپ این اثر ضمن تبیین دقیق تر سبک و شیوه تاریخ پزشکی عصر قاجاریه، نکات ارزشمندی را از پزشکی ایرانی- اسلامی، فرا روی پژوهشگران و صاحبان نظر در این حوزه قرار می دهد.

نتیجه گیری:

در کتب طب سنتی ایران علاوه بر اشاره به فواید پخت آبگوشت، به آثار متفاوت روش های متنوع طبخ آبگوشت پرداخته شده است. حکمای این مکتب طببی، هفت روش پخت را مطرح نمودند. در این متون خواص درمانی هر یک از این موارد و کیفیت آن در بدن مورد بررسی قرار گرفته است. از بین این هفت روش پخت آبگوشت، بر روی اثرات درمانی و غذایی تأکید بیشتری وجود دارد. مواد مغذی آبگوشت در

References:

1. Kord Afshari gh, Mohammadi Kenari H, Esmaeili S, Moghimi M. Nutrition in Iranian Islamic Medicine. Tehran: Nasle Nikan; 2014. P. 25.
2. Nodehi K, Kasiri M. Effect of Health teachings of Zoroaster in ancient Iranian Nutrition. Tehran: Journal of Islamic and Iranian Traditional Medicine; 2014: 4: 382.
3. Nader mirza, Iranian food. Research Mojahed A. Tehran: University of Tehran; 2007. P. 49, 39, 15, 14, 113.
4. Amouzegar J. Examples of culinary arts in ancient Persian culture, Tehran: Nashr Zaban, Farhang, Ostoreh; 2007. P. 274.
5. Atameh shirazi M. ol-koliat Atameh shirazi, Research Rasteghar Fasaei M. Tehran: Nashr Mirase Maktoob; 2003. P. 43, 45, 117, 155, 241.
6. Bavarchi Baghdadi M, Karnameh; dar Bab-e Tabbakhi va San'at-e aan. Trying to Afshar A. Tehran: Soroush; 2010. P. 93- 94.
7. Chardin J. Safarnameh Chardin. Translated by Yaghmaei A. Tehran: tus; 1993. P. 1290.
8. Ashpaz Bashi A .Sofreh atameh. Research Kasiri M, Eslahi M. Tehran: Samir; 2015.P. 14.
9. 9- Azodi A, Bazargani S. (Âbgušt) Encyclopedia of Iran. Tehran: Center for the Great Islamic Encyclopedia; 2005. P. 164- 165.
10. Mousavi Bojnourdi K. Encyclopedia of Iranian Culture. Tehran: Center for the Great Islamic Encyclopedia; 2012. P. 59.
11. Jorjani E. Yadegar . Tehran: University of Tehran; 2002. P. 366.
12. Avicenna. . Hefz Al-Sehe, Ganjineh Baharestan. Tehran: Treasures of the House of Parliament; 2007.P. 378.
13. Rhazes M. al-Sa'ah. Translated by Tonekaboni Sh. Esfahan: Javid; P. 6.
14. Nafisi M. Farhangh Nafisi. Tehran: khayam; 1963. P. 8.
15. Jorjani E. Aghraz al Tibbia val Mabahess al – Alaiia. Research Taj bakhsh H. Tehran: university of Tehran; 2006. P. 223, 765.
16. Momen Tonekaboni M. Tohfah al Momeni. Qom: noor Vahej; 2011. P. 764.
17. Aghili Alavi Shirazi. Kholasat ol Hekmat. Research nazem A. Qom: Esmelian. 2006. P. 521, 281, 282.
18. Saheb M. Faqid al-Muqalata. Tehra: Institute for the Study of Medical History, Iran University of Medical Sciences; 2005. P. 69- 98.
19. Avicenna. Daf Al Mezar- Al Koleiat An Abdan Al ensaniat. Research Abasian A. Tehran: Al maei; P. 13.
20. Jorjani E. Zakhireh Kharazmshahi. Qom: Center Teb Tabiei; 2012. P. 922, 697, 810, 625, 808.
21. Shirazi K, Al taryagh Farogh, Ganjineh Baharestan. Tehran: Treasures of the House of Parliament; 2007. P. 206.
22. Raban Tabari A. Ferdoso al-Hekmah. Research and Isolated as Translated By Monzavi M; Tehran: Shahid Beheshti University of Medical Sciences. 2012. P. 299- 300.

23. Rhazes M. Al-Mansuri fi Al teb. Translated by Zaker M. Tehran: Shahid Beheshti University of Medical Sciences. 2016. P. 494, 333, 384, 276, 380.
24. Rhazes M. Al Taghsim Al Tashjir(The Classification of Diseases). Translated by Mehran Far M. Tehran: Safir Ardeha; 2016. P. 186.
25. Shirazi M. Ghiasieh. Qom: Teb Toba. P. 85, 104.
26. Shah Arzani M. Mizan al Teb. Edited by Nasiri H. Qom: Sama Cultural Institutions; 2001. P. 203.
27. Sabzevari. Rules on Treatment of all diseases. Tehran: Treasures of the House of Parliament; 2007. P. 380.
28. Manzor-al-Ajdad S M H, Aghajari S H, Saghafi M. Impediments of the development of modern pharmacies in Qajar era. ijme. 2012; 5 (6) :42-53
29. Hekmat A. Iran Shahr. Tehran: university of Tehran. 1964. P. 1403.
30. Elgood S. A Medical History of Persia. Translated Javid M. Tehran: Eghbal. 1973. P. 622.
31. Rostaei M. History of medicine and medicine in Iran (from the Qajar era to the end of the Reza Shah era, the narrative of the documents). Tehran: Iranian National Library and Archives; 2003. P. 19.
32. Laleh H, Vafery R. History of the Transformation of Traditional Medicine into Modern Medicine in the Qajar Period. Tehran: Journal of Al-Zahra University of Humanities; 2006. P. 25.