غذای ایرانی "آبگوشت" از دیدگاه طب ایرانی با تکیه بر معرفی *رسالهٔ فاقد المغالطه*

زهرا حسین هاشمی[الف]، مسعود کثیری[الف*]، اصغر منتظرالقائم[الف]، آرمان زرگران[ب]

[الف] گروه تاریخ، دانشگاه اصفهان، اصفهان، ایران

[ب] گروه تاریخ پزشکی، دانشکدهٔ طب سنتی، دانشگاه علوم پزشکی تهران، تهران، ایران

چکیده

سابقه و هدف: بررسی نقش تغذیه در متون طب سنتی و تاریخ پزشکی بیانگر جایگاه ویـژه آن در حفـظ و نگهـداری و در صـورت بیمـاری، بازگردانـدن سـلامتی است. یکی از غذاهای مناسب و سالم در سفره سنتی ایرانی، آبگوشت است. همچنین آبگوشت یا ماءاللحم یکی از غذاهای دارویی در طب ایرانی است که در درمـان بیماران از آن استفاده می‌شود. این غذا در متون طب سنتی هم به‌عنوان یک غذا و هم به‌عنوان یک دارو آمده و حکمای ایرانی با نگارش مقالات و حتی رساله‌هـای مجزا دربارهٔ 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 همـین راستا، به عنوان نمونه، به معرفی و تبیین بخشی از *رسالهٔ فاقد المغالطه* پرداخته است.

مواد و روش‌ها: تحقیق به روش مطالعهٔ کتابخانه‌ای انجام گرفت. با مطالعهٔ کتاب‌های پزشکی دورهٔ اسلامی در زمینهٔ آبگوشت و به‌ویژه نسخهٔ خطی *فاقد المغالطـه*، در زمینهٔ آبگوشت و تأثیرات دارویی آن، به معرفی این نسخهٔ خطی پرداخته می‌شود.

نتیجه‌گیری: نگاهی به نتایج این پژوهش که با رویکرد توصیفی- تحلیلی و با بررسی منابع طب ایرانی، به‌خصوص رسالهٔ مستقل *فاقد المغالطه* بـه نگـارش درآمـده 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: طب ایرانی، تغذیه، تاریخ پزشکی.

تاریخ دریافت: تیر ۹۷

تاریخ پذیرش: شهریور۹۷

مقدمه:

طب ایرانی، بر پایهٔ 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 به‌کار 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 است. یکی از منابع مفید جهت بررسی نقش تغذیه در درمان بیماری‌ها، طب سنتی است. یکی از غذاهای اصلی منطبق بر مکتب طب سنتی ایران گوشت است که بر اساس مزاج پایهٔ هر فرد توصیه می‌شود. طبیبان اسلامی در رساله‌های طبی خود آبگوشت را به‌عنوان غذای ایرانی معرفی کرده‌اند و ابتدا به بیان توصیف آن و بعد تأثیرات درمانی آن و انواع پخت آبگوشت پرداخته‌اند.

در این میان طب خوراک یکی از شاخه‌های بسیار مهم در طب قدیم به‌شمار می‌آمد و در میان بیشتر مکاتب طبی، بخش شاخص محسوب می‌شد. در طب قدیم ایران هم که یکی از منابع طب دورهٔ اسلامی است، وضعیت به همین گونه بود. درمان بسیاری از بیماری‌ها با توصیه‌های غذائی حل می‌شد. پایهٔ طب ایرانی هم غذا بود و اطبا با توجه به طبع و مزاج افراد، مواد غذائی مجاز و غیرمجاز را به افراد معرفی می‌کردند. افراد هم از همان کودکی به مزاج خود آگاه بودند و رفتارهای تغذیه‌ای خود را بر آن مبنا تنظیم می‌کردند (۲).

احادیث و روایات حفظ‌الصحه‌ای و طبی شیعی بسیاری وجود دارد که در انبوهی از آن‌ها به توصیه‌های گوناگون دربارهٔ 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 به‌عنوان یک غذای اصلی غنی از ویتامین‌ها و سرشار از مواد مغذی شناخته می‌شود که می‌تواند در رژیم غذایی افراد جایگاه اساسی داشته باشد. آبگوشت در متون طب ایرانی، یک غذای ارزشمند است که از خاصیت تقویتی بالایی برخوردار است. پزشکان مکتب طب ایرانی در موارد متعددی در آثار خود آن را برای بیماران تجویز کرده‌اند. به عقیدهٔ آن‌ها

* فرد مسئول مکاتبات: masoodkasiri@gmail.com

[Downloaded from jiitm.ir on 2026-09-14]

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 اثرات درمانی و غذایی آبگوشت را از دیدگاه حکمای طب ایرانی و با مطالعهٔ *رسالهٔ فاقد المغالطه* بررسی کنیم.

مواد و روش‌ها:

تحقیق به روش مطالعهٔ کتابخانه‌ای انجام گرفت. با مراجعه به کتاب‌های پزشکی دورهٔ اسلامی از جمله *قانون در طب*، *ذخیرهٔ خوارزمشاهی*، *الاغراض الطبیه و المباحث العلائیه*، *قرابادین اعظم* و ... و نیز کتاب‌های تاریخی دیگری که در مورد تاریخ غذا به مطالب و تجربیات پزشکان دورهٔ اسلامی در مورد نحوهٔ پخت آبگوشت و تأثیر آن در عملکرد غذایی ایرانیان و تشخیص و روش‌های درمانی آنان پرداخته شده است، استخراج و گزارش شد.

تعریف آبگوشت

آبگوشت یکی از معروف‌ترین غذاهای سنتی ایران است که در تمام سرزمین ایران پخته می‌شده است و مصرف آن در ادوار مختلف تاریخ، بازتابی 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 گفتگوی شاه ایران با جوانی جویای نام، از بسیاری از خوراک‌های آن عصر بیان شده و حتی به چند خوراک گوشتی نرم نیز اشاره شده (۴)؛ اما به‌طور مشخص از آبگوشت نامی برده نشده است. از کهن‌ترین متون ایرانی که به آبگوشت و نخودآب اشاره‌کرده، «*دیوان اطعمه*» بسحق شیرازی در اوایل سدهٔ نهم هجری در ایران عصر تیموری است (۵). یکی دیگر از آثاری که به نخودآب گوشت بره اشاره دارد، کتاب «*کارنامه در باب طباخی 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 به‌عنوان غذای رایج ایرانیان توصیف کرده است (۷). کتاب «*خوراک‌های ایرانی*» از نادرمیرزا قاجار (۳) و کتاب «*سفرهٔ اطعمه*» از میرزا علی‌اکبر خان آشپزباشی (۸) که در دوران ناصرالدین شاه نوشته شده است، از آبگوشت نیز نام برده است. از تحقیقات جدید، کتاب «*روش‌های ساخت و ترکیبات شیمیایی تشکیل‌دهنده ماءاللحم*» از امید صادق‌پور، منیژه داینی و سمانه رضی می‌توان اشاره کرد که ترکیبات شیمیایی و روش‌های تهیهٔ آن را در نسخه‌های مختلف بیان کرده است. دایره‌المعارف‌هایی که دربارهٔ ایران نوشته شده‌اند (مانند *دانشنامهٔ ایران*، *دانشنامهٔ فرهنگ و مردم ایران* و *دایره‌المعارف ایرانیکا*)، مدخلی با عنوان «آبگوشت» دارند (۹). واژهٔ آبگوشت در *دانشنامهٔ 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).

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

ابن‌سینا نیز در کتاب *حفظ‌الصحه* خود می‌نویسد: «بیشتر پزشکان روزگار ما، گمان می‌برند که آبگوشت همان سوپی است که در آبش گوشت جوشانیده شده باشد. ولی به‌راستی چنین نیست، بلکه آبگوشت آن چیزی است که از گوشت پخته‌ای به‌دست 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 *برءالساعه* 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 واژهٔ یخنی بیان کرده است که آبگوشتی که در آن سیر و سبزی باشد: یخنی ساده. یخنی کلم. یخنی بادنجان (۱۷). با بررسی کتب مختلف تاریخی و طبی، روشن است که آبگوشت در فرهنگ غذایی ایرانیان از گذشته وجود داشته و دارای انواع مختلفی بوده که در شهرها و مناطق مختلف پخته می‌شده است.

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

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

[Downloaded from jiitm.ir on 2026-09-14]

«روش اول، گوشت را از استخوان و چربی جدا سازند و ورق ورق کرده در آب شیرین، مهرّا بپزند به حدی‌که با آب یکسان شود و آب غلیظ گردد و پس در قرع و انبیق بکشند».

روش دوم آن که گوشت بزغاله یا نر یک‌ساله 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 بر سر آتش نرم بگذارند تا آب از گوشت جدا شود و در حالی‌که 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 اندازهٔ نخود بریده کنند و اگر مانعی نباشد اندکی مصطکی و نمک بر روی آن پاشیده و در دیگ گذاشته، دهانهٔ دیگ را با خمیر محکم گرفته و بر شعلهٔ 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 قرنفل (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 قبه‌دار بر آن گذاشته که قبهٔ 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 کرده 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 دهانهٔ شیشه را محکم ببندند و آن شیشه را در ظرف پر آب نهند و آتش ملایم به ظرف دهند، به نحوی‌که آب نجوشد و پس از زمان لازم و شایسته برآورده و قیمه را از شیشه بیرون آورند و آب گوشت را بفشارند و به‌کار برند».

روش ششم که در *قرابادین قادری* آمده است و مرجعی ندارد آن است که گوشت را به روش پنجم و ششم که ذکرشده بگیرند پس از آن با قرع و انبیق تنها یا در دیگر اجزاء مناسب انداخته، ماءاللحم 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، ماءاللحم می‌کشند» (۱۸).

ابن‌سینا در کتاب خود روش پخت آبگوشت را مطرح ساخته است و معتقد است قوی‌ترین گوشت‌ها برهٔ یک‌ساله، 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 مهرّا بپزند و به‌حدّی‌که با آب یکسان و آب غلیظ شود، سپس عرق بکشند و اگر تقویت زیاد مراد باشد لحوم را با قدر مناسبی از به و سیب و ادویهٔ عطریهٔ بارده و در مزاج بارد مثل پوست ترنج و اشیای حارّهٔ لطیفه طبخ دهند و تقطیر کنند (۱۹).

جرجانی در کتاب خود *ذخیرهٔ خوارزمشاهی* نیز روش پخت آبگوشت را بیان کرده است که گوشت تازه را از اطراف ستون فقرات (پشت مازه) گوسفندی که تازه کشته شده است فراهم کنند و چربی را از آن جدا سازند و آن را در دیگی قرار دهند و مقدار پنج درم‌سنگ گلاب و پنج درم‌سنگ آب به یا سیب ترش یا آب آبی‌ترش 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 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 پخته‌تر شود (۲۰). حکیم شیرازی در بیان نحوهٔ پخت آبگوشت بیان کرده است که نان خشک کوفته شده را با گوشت کوفته شده مخلوط سازند و قطره‌قطره به آن آب اضافه کنند تا به خوبی مخلوط شود و با یکدیگر امتزاج یابد و به مقدار لازم آب را اضافه کنند که قوت گوشت ضایع نشود (۲۱). بنا بر آنچه بیان شد *رسالهٔ فاقد المغالطه* به نقل از کتاب *قرابادین قادری* و منابع مختلف، روش‌های مختلف پخت آبگوشت را بیان کرده است که قوی‌ترین آن از گوشت برهٔ یک‌ساله است.

فواید آبگوشت در درمان بیماری‌های مختلف

تغذیهٔ بیمار در طب سنتی همواره مورد توجه است. درمان از طریق غذا در طب سنتی ایران از اهمیتی ویژه برخوردار

[Downloaded from jiitm.ir on 2026-09-14]

است. تأثیر آبگوشت بر فعالیت‌های طبیعی بدن و اثر آن‌ها بر سلامت انسان با کاهش خطرات بیماری‌ها همراه است 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:

جدول شماره ۱. فواید آبگوشت در منابع مختلف طبی

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).	*برءالساعه*
محمدبن‌زکریای رازی	تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری آماس (۲۳) تأثیر خوردن آبگوشت در هنگام خون‌گیری و رگ‌زدن (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 نشست‌گاه (۲۳)	*المنصوری فی الطب*
محمدبن‌زکریای 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)	*الاغراض الطبیه و المباحث العلائیه*
حکیم جرجانی	تأثیر خوردن آبگوشت در ضعف و غشید(۲۰) تأثیر خوردن آبگوشت در تدبیر سده که پیران را افتد (۲۰) تأثیر خوردن آبگوشت در درمان تب‌های دق (۲۰)	*ذخیرهٔ خوارزمشاهی*
عقیلی علوی شیرازی	تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری تب و غش (۱۷) تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری‌های خفقان، رعشه، استسقاء، یرقان، حدّت ذهن و تصفیهٔ 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)	*غیاثیه*
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 هبه‌الله سبزواری	تأثیر خوردن آبگوشت در درمان بیماری غشی (۲۷)	*زبده قوانین العلاج فی جمیع الامراض*

معرفی و بررسی *رسالهٔ 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 محمدسلیم خان صاحب از پزشکان خانوادهٔ شریفی و از نوادگان عبیدالله احرار عارف هم عصر امیر تیمور گورکانی است. بازکاوی این آثار از میزان توانمندی علمی محمدسلیم خان در طبابت رمزگشایی می‌کند. این رساله کاملاً تخصصی در حوزهٔ پزشکی به‌شمار می‌آید. این اثر در سال ۱۳۰۱ هجری قمری منتشر شده است (۱۸) که مصادف با دورهٔ ناصرالدین شاه قاجار است. به رغم اشتغال محمدسلیم خان به حرفهٔ 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 محمدسلیم خان صاحب غالب کتب تاریخی، طبی و ادبی بررسی شد. با وجود این متأسفانه دسترسی به اطلاعاتی پیرامون این حکیم ایرانی میسر نگشت.

[Downloaded from jiitm.ir on 2026-09-14]

دانش طبی محمدسلیم 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 به‌دلیل اینکه اثر تألیفی او به دورهٔ ناصرالدین شاه 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 بسیار 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 دورهٔ قاجار است. متأسفانه این آثار و نویسندگان آن مورد غفلت واقع شده‌اند و امروزه 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 پایهٔ روابط پدر- فرزندی و گاه استاد- شاگردی به مقام طبابت رسیده بودند. اطبای سنتی، بیماران را با روش‌های قدیمی معاینه و معالجه می‌کردند و برای رفع پاره‌ای از بیماری‌ها رگ‌زنی، حجامت و زالو انداختن رایج بود. قدرت تشخیص و درمان حکیمان نیز بسته به تجربه و مهارت آنان بسیار متفاوت بود (۲۸).

دورهٔ قاجار به‌ویژه دوران سلطنت ناصرالدین شاه در تاریخ تحولات پزشکی ایران اهمیت زیادی دارد؛ زیرا در این دوره، طب نوین به‌تدریج جایگزین طب سنتی ایران می‌شود. عصر قاجار را از نظر طب ایرانی و تغییرات آن، به دو دوره می‌توان تقسیم کرد: دورهٔ اول که از آغاز سلطنت قاجاریه تا چند سال از سلطنت ناصرالدین شاه را دربرمی‌گیرد. در این دوره، طب ایرانی در واقع ادامهٔ همان روند طب قدیم یعنی طب ابن‌سینا و رازی است با تغییرات مختصری که در طول زمان پیدا کرده است. دورهٔ دوم نیز که از اواسط سلطنت ناصرالدین شاه تا انقلاب مشروطه است. در این دوره طب جدید به‌تدریج 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 پاستوری جایگزین طب ابن‌سینایی می‌شود (۳۰). در دورهٔ دوم با اعزام محصلان به فرنگ، ورود پزشکان اروپایی، تأسیس دارالفنون، ایجاد مؤسسات صحی و درمانی و مجلس حفظ‌الصحه، تصویب قوانین طب و طبابت از سوی مجلس دوم، شیوهٔ علمی معالجهٔ بیماران موجب شد تا طب نوین به‌تدریج 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 سؤال مطرح‌شده از سوی حکیم برکت علیخان است و نویسنده کوشیده است با استناد به منابع مهم پزشکی دورهٔ تمدن اسلامی پاسخ سؤالات را به‌گونه‌ای فلسفی و نه تجربی ارائه کند. سؤالات مطرح‌شده در این کتاب در زمینهٔ شوره (نیترات سدیم)، زمان ظهور علائم هاری نزد بیمار، میزان الحراره و تفسیر حرارت غریزی و بالاخره در مورد موضوع این مقاله، اثر تقویتی آب گوشت و شیوهٔ تهیهٔ آن است. اگرچه با همهٔ تلاشی که مؤلف برای تهیهٔ پاسخ صورت داده، بخش‌هایی از استدلالات ایشان نمی‌تواند مقبول باشد و با این وجود برای کسانی که سیر تحولات پزشکی را بررسی می‌نمایند شیوهٔ رویارویی دو نگرش پزشکی سنتی و کلاسیک از دیدگاه یک حکیم مدافع طب سنتی خواندنی است (۱۸).

یکی از چهار سؤال این کتاب در زمینهٔ آبگوشت و اثر تقویتی و شیوهٔ تهیهٔ آن است که متن رساله در این قسمت با جملهٔ «تقویت ماءاللحم نزد اطباء یونانیه مسلّم است» آغاز می‌گردد.

محمدسلیم خان در کتاب خود اثر تقویتی آبگوشت و نحوهٔ پخت آن را از دید حکیمان مختلف بر اساس منابع مختلف بیان داشته است و در نهایت فواید آبگوشت را ذکر کرده است.

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

محمدسلیم 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 ربوده» است.

[Downloaded from jiitm.ir on 2026-09-14]

رسالهٔ 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 رسالهٔ خطی به زبان فارسی و به خط نستعلیق است. نسخهٔ مورد استفاده در این مقاله، به شماره نشر ۵۴- سنگی و ناشر آن مؤسسهٔ مطالعات تاریخ پزشکی، طب اسلامی و مکمل دانشگاه علوم پزشکی ایران است که مشتمل بر چهار مبحث جداگانه می‌باشد. تصحیح و بازنویسی و چاپ این اثر ضمن تبیین دقیق‌تر سبک و شیوهٔ تاریخ پزشکی عصر قاجاریه، نکات ارزشمندی را از پزشکی ایرانی- اسلامی، فرا روی پژوهشگران و صاحبان نظر در این حوزه قرار می‌دهد.

نتیجه‌گیری:

در کتب طب ایرانی علاوه بر اشاره به فواید پخت آبگوشت، به آثار متفاوت روش‌های متنوع طبخ آبگوشت پرداخته شده است. حکیمان این مکتب طبی، هفت روش پخت را مطرح کردند. 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 سلامت اعضای مختلف بدن نقش مهمی دارند. پیشنهاد می‌شود علاوه بر مطالعه در مورد تأثیر خوراکی آبگوشت بر درمان بیماری‌ها، به اثرات روش‌های پخت آن بر روی بدن انسان‌ها تحقیقات تخصصی صورت پذیرد؛ چرا که با بررسی متون طب ایرانی، نحوهٔ پخت آبگوشت امروزی با آبگوشتی که در متون یاد شده است، متفاوت است و آبگوشت ذکر شده در متون طب ایرانی در جهت خواص درمانی و غذایی آن تجویز می‌شده است.

[Downloaded from jiitm.ir on 2026-09-14]

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. Rastegar Fasaei M. *Al-Koliat atameh shirazi*. Tehran: Nashr Mirase Maktoob; 2003. P:43, 45, 117, 155, 241.
6. Afshar I. Cooking in the Safavid period. Tehran: Soroush; 2010. P: 93- 94.
7. Chardin J. *Safarnameh Chardin*. Translated by: A Yaghmaei. Tehran: tus; 1993. P: 1290.
8. Kasiri M, Eslahi M .*Sofreh Atameh*. Tehran: Samir; 2015. P: 14.
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-Sehah*. Tehran: Treasures of the House of Parliament; 2007. P:378.
13. Rhazes. *Bur al-Sa'ah*. Translated by: Tonekaboni Sh. Esfahan: Javid; 1954. P:6.
14. Nafisi M. *Farhangh Nafisi*. Tehran: khayam; 1963. P:8.
15. Jorjani E. *Al-Aghraz al-Tebbiah va al-Mabahes al-Alayieh*. Tehran: University of Tehran; 2006. P:223, 765.
16. Momen Tonekaboni M.*Tohfat al-Momenin*. Qom: Noor Vahei; 2011. P:764.
17. Aghili Alavi Shirazi MH. *Kholasat al-Hekmah*. Qom: Esmelian. 2006. P:521, 281, 282.
18. Saheb M. *Faghed al-Moghaleteh*. Tehran: Institute for The Study of Medical History, Iran University of Medical Sciences; 2005. P:69- 98
19. Avicenna. *Daf al Mazar al-Koleiah an Abdan al-Ensaniah*. Tehran: Almaei; 2009. P:13.
20. Jorjani E. *Zakhireh Kharazmshahi*. Qom: Center Teb Tabiei; 2012. P:922, 697, 810, 625, 808.
21. Shirazi K. *Al-Taryagh Faroogh*. Tehran: Treasures of the House of Parliament; 2007. P:206.
22. Rabban Tabari A. *Ferdows al-Hekmah.*Tehran: Shahid Beheshti University of Medical Sciences. 2012. P:299- 300.
23. Rhazes. *Al-Mansuri fi al Tibb*. Translated by: M Zaker. Tehran: Shahid Beheshti University of Medical Sciences. 2016. P:494, 333, 384, 276, 380.
24. Rhazes. *Al Taghsim al Tashjir* (The Classification of Diseases).Translated by: M Mehran Far. Tehran: Safir Ardehal; 2016. P:186.
25. Shirazi M. *Teb Ghiasi*. Qom: Teb Toba; 2017. P:85, 104.
26. Arzani M. *Mizan al Tibb*. Ed by: H Nasiri. 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.

[Downloaded from jiitm.ir on 2026-09-14]

28. Manzor-al-Ajdad SM, Aghajari SH, Saghafi M. Impediments of the development of modern pharmacies in Qajar era. Iranian Journal of Medical Ethics and History of Medicine. 2012 Dec 15;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 by: Javid M. Tehran: Eghbal. 1973. P:622.
31. Roostaei 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.

[Downloaded from jiitm.ir on 2026-09-14]