



کرده از آفرینش
کرده از آفرینش

قوه و قهوه خانه در ایران

و شصت گفارد دیگر

تالیف

سید علی آل داود

جلد اول

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

آل داود، علی، ۱۳۳۱-

قهوه و قهوه‌خانه در ایران و شخصت گفتار دیگر/ تالیف سیدعلی آل داود. --

تهران: مرکز دائرةالمعارف بزرگ اسلامی، ۱۴۰۰

۲ جلد. (۱۲۰۰ص.)؛ جدول، مصور.

* ص.ع. به انگلیسی A History of Coffee and Coffehouse culture in Iran

* کتابنامه و زیرنویس

* فارسی و انگلیسی

۱. مقاله‌های فارسی - سده ۱۴. الف. عنوان.

PIR ۷۹۴۱

۸ فا ۴/۶۲

شماره کتابشناسی ملی ۸۵۳۷۱۵۱

قلم‌نویسین استقاده شد و دعایون میرزا نام دارد. قلم‌نویسین میرزا غلام‌رضا صاحب
توسط امیر محمد مصطفی طراچی و پوسید نرم افزاری می‌تست شده‌ا.

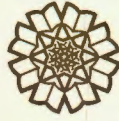
قهوه و قهوه‌خانه در ایران

و شست‌گهار دیگر

نام کتاب	قهوه و قهوه‌خانه در ایران و شصت گفتار دیگر
تألیف	سیدعلی آل داود
ناشر	مرکز دائرة المعارف بزرگ اسلامی (مرکز پژوهش‌های ایرانی و اسلامی)
حروف نگاران	بهاره بادافراس، زهرا السادات حسینی و مهسا مهرانی
صفحه آرا	بهاره بادافراس
امور هنری و نظارت بر تولید	استودیو ایران‌شهر
مدیر هنری و طراح	رضا فرزنان یار
لیتوگرافی	شارپ
چاپ	شاد رنگ
صحافی	معین
چاپ اول	۱۴۰۰
شمارگان	۷۰۰ نسخه
شابک (دوره)	۹۷۸-۶۲۲-۹۷۸۰۴-۶-۶
شابک (جلد اول)	۹۷۸-۶۲۲-۹۷۸۰۴-۴-۲



مرکز دائرة المعارف بزرگ اسلامی (مرکز پژوهش‌های ایرانی و اسلامی) به آینده‌ای پایدار می‌اندیشد
و ملاحظات زیست‌محیطی را در همهٔ مراحل چاپ و نشر در نظر می‌گیرد.



مرکز دائرة المعارف بزرگ اسلامی
(مرکز پژوهشی ایرانی و اسلامی)

۱۳۶۲

قهوه و قهوه‌خانه در ایران
و شفت گهار دیگر
جلد اول

تألیف

سید علی آل داود

تهران

۱۴۰۰



مرکز دائرة المعارف بزرگ اسلامی
(مرکز پژوهش‌های ایرانی و اسلامی)

بنیادگذار و سرپرست علمی: کاظم موسوی بجنوردی
تأسیس: اسفندماه ۱۳۶۲

مرکز دائرة المعارف بزرگ اسلامی
(مرکز پژوهش‌های ایرانی و اسلامی)، مؤسسه‌ای غیردولتی،
مردم‌نهاد و سازمانی علمی - پژوهشی است که با هدف
تألیف و تدوین دائرة المعارف‌های عمومی و تخصصی
در اسفندماه سال هزار و سیصد و شصت و دو
تأسیس شده است.

بخش انتشارات، با نشر آثار علمی و تحقیقی، اهداف این
مرکز را به منظور گسترش فرهنگ عمومی و شناخت فرهنگ و
تمدن ایرانی - اسلامی پیگیری و تأمین می‌کند.

انتشارات مرکز دائرة المعارف بزرگ اسلامی
مدیر: محسن موسوی بجنوردی
مدیر اجرایی: بهاره بادافراس

نشانی: تهران، نیاوران، کاشانک، صندوق پستی ۱۹۵۷۵/۱۹۷
تلفن: ۲۲۲۹۷۶۲۶ | دوزنگار: ۲۲۲۹۷۶۶۳
پست الکترونیک: centre@cgie.org.ir
www.cgie.org.ir

• حق چاپ محفوظ است •

یادداشت

تحقیق و پژوهش در باب تاریخ اجتماعی، از جمله جنبه‌های جذّاب و خواندنی در فرهنگ و تمدن ایرانی است و بر زوایای تاریک و نه چندان آشکار در گذشته این مرز و بوم و مردمان آن، پرتوهایی می‌افکند. در گذشته، ثبت و ضبط این جنبه‌ها چندان معمول نبود و مورخان و دیگر مولفان غالباً جز بر سبیل اتفاق، اشاره به این قبیل اطلاعات را لازم نمی‌شمردند. در موارد بسیار، ملاحظه آثار برجای مانده از «فرهنگ مادی» مانند سکه‌ها و مُهرها و نشان‌ها تا ظروف و اشیاء و نقوش و نگاره‌ها و سنگ‌نبشته‌ها و کتیبه‌ها و گورنبشته‌ها آگاهی‌های سودمندی در این زمینه‌ها به دست می‌دهد. تحقیق در این عرصه‌ها، دشوار و مستلزم جست و جو در انواع و اقسام مآخذ است و پژوهشگر هر قدر بیشتر در منابع و دیگر یادگارهای تاریخی جست و جو و با دقت نظر کند، حاصل کار به هدف نزدیک‌تر خواهد بود.

استاد ارجمند جناب آقای آل داود، عضو محترم شورای عالی علمی، که این مرکز از حدود سی سال پیش از همکاری‌های علمی ایشان برخوردار بوده است، از دیرباز چه در تصحیح متون و چه در آثار تحقیقی خود پیوسته به این گونه پژوهش‌ها دلبستگی تمام داشته‌اند و اکنون که بخش قابل توجهی از آن آثار را بدین ترتیب در دسترس اهل تحقیق قرار داده‌اند، موجب کمال سپاسگزاری و قدردانی است. استاد آل داود که از خاندانی اهل فرهنگ و ادب برخاسته‌اند، خود در مدتی بیش از پنجاه سال، از نزدیک شاهد بسیاری از رویدادها و جریان‌های فرهنگی معاصر بوده‌اند و این امتیاز، بر اهمیت آنچه در این باب نوشته‌اند می‌افزاید. این کتاب نیز مجموعه‌ای دلپذیر از مقالات ایشان است و هر یک جنبه‌هایی از گذشته و حال اوضاع فرهنگی ما را باز می‌تاباند. برای ایشان دوام سلامتی و توفیق روزافزون مسألت دارم.

کاظم موسوی بجنوردی

رئیس مرکز دائرةالمعارف بزرگ اسلامی

(مرکز پژوهش‌های ایرانی و اسلامی)

۲۰ مهرماه ۱۴۰۰

مقدمه

از چند دهه پیش تاکنون رسمی متداول شده که مؤلفان و نویسندگان مجموعه مقالات و نوشته‌های خود در نشریات را گردآورده و به‌گونه یک کتاب مستقل انتشار می‌دهند. شیوه‌ای مقبول که فواید بسیار دارد از جمله آنکه از پراکندگی نوشته‌ها جلوگیری کرده و همه آنها را به صورت اثری مضبوط و یکجا به جویندگان عرضه می‌دارد.

نویسنده این سطور نیز حدود پانزده سال پیش نخستین مجموعه مقالات منتشره خود در مجلات و مجموعه‌های مختلف را که از سال ۱۳۵۰ به بعد انتشار یافته بود در یک مجلد تحت عنوان «هفت اقلیم کتاب» توسط انتشارات امیرکبیر منتشر کرد. سپس چند سال بعد دومین مجموعه را با عنوان «هفت شهر کتاب» به نفع همان ناشر عرضه داشت. اینک با گذشت چند سال ضروری دید که دسته‌ای دیگر از نوشته‌ها و مقالات و یادداشت‌های خود را که در سال‌های اخیر نگاشته گرد آورد. مقالات این مجلد حاوی دسته‌ای از عناوین است که سال‌ها پیش برای دانشنامه ایرانیکا نوشته‌ام و همه آنها مقبول طبع سخت‌گیر روان‌شاد دکتر احسان یارشاطر قرار گرفته و در مجلدات گوناگون آن دانشنامه به چاپ رسیده است. بقیه مندرجات این دفتر مقالات یا رساله‌های کوتاهی است که در نامه فرهنگستان، نامه بهارستان، پیام بهارستان، گزارش میراث، ایرانشهر امروز و برخی جشن‌نامه‌ها و یادنامه‌ها درج گردیده و انتشار یافته است. این‌ها همه پراکنده بودند و گاه به آسانی دستیاب نمی‌شدند، حتی خود من نیز برای یافتن برخی، باید مدت‌ها صرف وقت می‌کردم. باری آنچه در این مجموعه فراهم آمده مشتمل بر ۶ بخش است و علی‌رغم آنکه در عنوان کتاب اشاره به شصت گفتار شده کل کتاب شامل ۸۷ مقاله و یادداشت و رساله در شش بخش زیر است:

بخش اول: قهوه و قهوه‌خانه در ایران، عنوان کتاب را نیز از نام این بخش اقتباس کرده‌ام. این بخش حاوی چهار مقاله است: دو مقاله نخستین یعنی قهوه و قهوه‌خانه نخستین بار در ایرانیکا به چاپ رسیده اما متن فارسی و یادداشت‌های مفصل آن بار اول است که در این مجموعه انتشار می‌یابد. مقاله سوم یعنی تنباکو در ادب فارسی در نشریه نامه پارسى به چاپ رسیده اما در آن تجدیدنظر کرده و مطالبی به آن افزوده‌ام. مقاله قلیان و یادداشت‌های آن در سال‌های اخیر نوشته شده و نخستین بار است که مجال انتشار می‌یابد.

بخش دوم: پژوهش‌های ادبی نیز شامل چند مقاله مفصل است که برخی از آنها در نامه فرهنگستان به لطف استاد احمد سمیعی گیلانی به چاپ رسیده و بقیه در مجله کوتاه نشر ایرانشهر امروز و چند نشریه دیگر انتشار یافته‌اند.

بخش سوم: تحقیقات تاریخی، اکثر نوشته‌ها و پژوهش‌های این بخش ویژه عصر قاجار و رجال آن عصر و مسائل خاص آن دوره مهم و پرحادثه است. به خصوص باید از مقاله‌ای یاد کنم که به معرفی ترجمه تازه‌ای از حاجی بابای اصفهانی اثر محمدحسن خان اعتمادالسلطنه پرداخته شده است.

بخش چهارم: از گوشه و کنار ایران، موضوع نوشته‌های این بخش افزون بر مقالات جغرافیایی و شناسایی گوشه‌وکنار ایران زمین، حاوی چند پژوهش پیرامون اوضاع اقتصادی ایران عصر قاجار، سیاحتگران اروپایی در ایران، معرفی چند شهر و شهرک در مناطق مختلف کشور و یک گزارش پیرامون روستاهای ارمنی‌نشین چهارمحال بختیاری است.

بخش پنجم: بزرگان ایران زمین، نگارنده از زمان درگذشت شادروان استاد ایرج افشار تاکنون چندین مقاله درباره وی نوشته و یکی دو بار سخنرانی داشته‌ام. مجموعه این‌ها قسمت نخست این بخش را تشکیل می‌دهد، مطالب دیگر راجع به استاد حبیب یغمایی، دکتر منوچهر ستوده، دکتر باستانی‌پاریزی، استاد احمد اقتداری، دوست درگذشته‌ام کاظم برگ‌نسی و چند نویسنده و دانشمند دیگر است که به تفاریق در مجلات و یادنامه‌های مختص آنان به چاپ رسیده است.

بخش ششم: گوناگون، چنان‌که از عنوان آن پیداست مندرجات این بخش، نوشته‌ها و مقالات کوتاه و بلندی است که به تناسب در موقعیت‌های مختلف نوشته شده یا مکتوب برخی سخنرانی‌هاست. از میان آنها مقاله مفصل دبستان را برای دانشنامه ایرانیکا نوشته‌ام. بیشتر این مقالات در نشریه گزارش میراث و ایرانشهر امروز انتشار یافته و برخی دیگر در نشریات کتاب ماه از انتشارات خانه کتاب.

در اینجا باید اضافه کرد که مقالات و مندرجات این دفتر فقط شامل نوشته‌هایی می‌شود که در مجلات و نشریات و یادنامه‌ها به چاپ رسیده و هیچ‌یک از مداخل و عناوینی که برای درج در دائرةالمعارف‌ها و دانشنامه‌ها نوشته‌ام در آن وارد نشده است.

باری تنظیم و تدوین مجموعه مقالات یک نفر و عرضه یکجای آنها به خوانندگان و طالبان اینگونه مطالب فرصت می دهد که نظری همراه با نگاه منصفانه و بی طرفانه به آن معطوف دارند و نویسنده را نیز از انتقادات درست و سازنده خود بهره مند سازند. نویسنده امید دارد بتواند در آینده مقالاتی را که ویژه دائرةالمعارف ها نگاشته نیز در مجلّدی جداگانه عرضه دارد. در پایان این مقدمه کوتاه سزاوار است از اولیای مرکز دائرةالمعارف بزرگ اسلامی و اعضای شورای انتشارات مرکز سپاسگزاری نموده و مراتب امتنان خود را اعلام دارم. به ویژه باید از همکار دیرین سرکار خانم بهاره بادافراس که زیبایی و آراستگی و چشم نوازی اثر فوق حاصل کوشش ها و زحمات شایان توجه ایشان و دو دستیار کوشای وی خانم ها مهسا مهرانی و زهرا سادات حسینی است تشکر مخصوص ابراز دارم. همت ستودنی ایشان بود که این کتاب پر حجم در زمانی کوتاه به این خوبی و آراستگی به معرض انتشار درآمده است.

تهران

۱۵ اردیبهشت ۱۴۰۰

سیدعلی آل داود

فهرست

جلد اول

مقدمه

بخش اول: قهوه و قهوه‌خانه

قهوه	۳
رساله‌ها کتاب‌های دیگر در باب قهوه و تاریخچه آن	۱۷
یادداشت‌های قهوه	۲۳
قهوه‌خانه	۳۱
یادداشت‌های قهوه‌خانه	۴۹
تنباکو در ادب فارسی	۱۰۱
یادداشت‌های مقاله تنباکو	۱۱۱
چند یادداشت دیگر راجع به تنباکو و منع تنباکو در عصر شاه صفی	۱۱۷
قلیان	۱۲۳
یادداشت‌های مقاله قلیان	۱۲۹
شاعران قهوه‌خانه نشین	۱۴۵
تصاویر بخش اول	

بخش دوم: پژوهش‌های ادبی

داستان عامیانه امیراسلان و نگارنده واقعی آن	۱۸۱
اندیشه نو و شعر متوسط	۱۹۵
دانشنامه‌نگاری در دوره قاجار	۲۰۹
از یغمای جندقی تا حبیب یغمایی	۲۲۷
مثنوی سیف‌الرسایل	۲۴۳
وصف اصفهان	۳۲۳
فرهنگ لغات عامیانه، جامع اللغة فی تکمیل الانسان	۳۲۹
چند نکته در باب نقد	۳۵۹
ونک‌نامه، منظومه‌ای طنزآمیز از عبرت نائینی	۳۶۳
احمدآگوئی در ادبیات فارسی	۳۷۳
سروده‌های نجومی خواجه نصیرالدین طوسی	۳۹۱
فرهاد و شیرین آصف‌خان قزوینی	۴۰۵
غزلیات نویافته از حریف جندقی	۴۲۳
دُن کیشوت	۴۳۷

بخش سوم: تحقیقات تاریخی

رستم‌الحکماء مورخ و ادیب نواندیش	۴۵۵
سرگذشت‌نامه خودنوشت افضل‌الملک کرمانی	۴۷۵
نامه جمال‌زاده به مجلس	۴۹۱
زبده‌الآثار، منظومه‌ای از دوره قاجار	۴۹۷
خاطرات سیاستمدار گوشه‌نشین	۵۰۵
چاپارخانه‌های ایران در عصر امیرکبیر	۵۱۵
مواجب کتابدار در عصر محمدشاه قاجار	۵۲۷
سفرنامه‌نویسی در عهد قاجار	۵۳۱
راه و راه‌سازی در عصر قاجار	۵۳۷
نجف‌قلی خان دُنبلی	۵۴۷
حسینقلی خان دُنبلی	۵۵۳
نخستین ترجمه سرگذشت حاجی بابا اصفهانی	۵۵۹
فهرست موقوفات بقعه شیخ صفی‌الدین اردبیلی	۵۷۷

جلد دوم

بخش چهارم: از گوشه و کنار ایران

ذکر دریای پارس در آثار حافظ ابرو	۵۸۵
سیاحتگر سوئدی در فراختای کویر	۵۹۳
کتابچه راه گیلان و مخارج آن	۶۰۳
گزارش اقتصادی و زراعی روستاهای پیرامون اصفهان	۶۱۳
گزارشی پیرامون روستاهای ارمنی نشین در چهار محال بختیاری	۷۲۳
رساله در اجرای قنوات	۷۳۵
دزوس	۷۵۸
امام زاده یحیی، ورامین	۷۶۳
دشت ارزن	۷۶۹
ده بید	۷۷۵
درود	۷۸۱
درودزن	۷۸۷
بندر دیلم	۷۹۱

بخش پنجم: بزرگان ایران زمین

درگذشت نادره مردی از نادره کاران	۷۹۷
ایران شناس مجله نگار	۸۰۷
جامعیت علمی ایرج افشار	۸۱۳
پژوهش های قاجارشناسی ایرج افشار	۸۲۱
سفرنامه نویسی ایرج افشار	۸۲۷
ایرج افشار و پژوهش در تاریخ شهرهای ایران و تاریخ قاجاریه	۸۳۵
یادی از ایرج افشار در پنجمین سال درگذشت	۸۴۱
نامه های حبیب یغمایی به ایرج افشار	۸۴۵
یغمایی و سفر بی بازگشت	۸۶۷
مجله یغما از پیدایش تا زوال	۸۷۳
درگذشت دکتر منوچهر ستوده	۸۸۵

باستانی پاریزی، تاریخ نگار ایران، تاریخ نویس کرمان	۸۸۹
خاطراتی از بنیاد فرهنگ ایران	۸۹۳
درگذشت بزرگمرد لارستان	۸۹۹
درگذشت کتاب شناس بی جانشین	۹۰۷
چهل و پنج سال با استاد حایری	۹۰۹
خاطراتی از استاد عبدالحسین حایری	۹۱۵
بیستمین سال درگذشت عباس زریاب خویی	۹۲۱
سی سال با استاد	۹۲۷
خاطراتی از استاد مطهری	۹۳۳
ناگه شنوی خبر که آن جام شکست (کاظم برگ نیسی)	۹۴۱
در هم صحبتی با آزاده لارستانی	۹۴۵
عبرت نائینی به روایت حبیب یغمایی	۹۴۹
یادگاری از ناموران معاصر ایران	۹۵۷
رضا سید حسینی و فرهنگ آثار ایرانی اسلامی	۹۷۳

بخش ششم؛ گوناگون

تجلیل بس، همایش بس	۹۸۱
دعوی ناشر و نویسنده	۹۸۵
فهارس کتابخانه سلطنتی و ضرورت چاپ و نشر آنها	۹۸۹
انتقال نسخه های خطی به فرنگستان در ۱۱۴ سال پیش	۹۹۷
نشر دانش از آغاز تا انجام	۱۰۰۳
نشریات و دفاتر اجاره ای	۱۰۰۹
دبستان	۱۰۱۷
آئین نامه دبستان ها	۱۰۴۵
خاطرات روزانه اعتماد السلطنه	۱۰۷۳
ویراستار تهرانی	۱۰۷۹
گزارشی در خصوص تأمین مخارج نخستین چاپ ناسخ التواریخ	۱۰۸۱
فهرست ها	۱۰۸۵
آثار دیگر نویسنده	۱۱۹۵

بخش اول

قهوه و مھوختان در ایران

قهوه

از نوشیدنی‌های بسیار رایج در جهان که آنرا از دانه‌های بوداده درخت قهوه می‌سازند. درخت قهوه، گیاهی از تیره روناسیان و یکی از گونه‌های مهم درختچه‌هایی است که دارای گل‌های سفیدرنگ با پراکندگی زیاد و به صورت وحشی در آفریقای شرقی به مقدار فراوان می‌روید. تشخیص انواع آن از یکدیگر به آسانی امکان‌پذیر نیست. گونه‌ای از آن که قهوه عربی Coffear Arbica نام دارد، دارای ساقه‌های استوانه‌ای شکل با شاخه‌های متقابل است و همیشه سبزه نظر می‌رسد.

این درخت در آفریقا به فراوانی وجود دارد و در عربستان و به‌ویژه در یمن کشت می‌شود. در قرن ۱۹م قهوه به آمریکای جنوبی راه یافت و اکنون در مزارع بزرگ قهوه در کشورهای آن منطقه به‌ویژه در برزیل به مقدار فراوان کشت می‌گردد^۱.

میوه خشک شده قهوه کوچک و کروی، تیره‌رنگ با پوست نازک است. دانه‌های قهوه پس از بودادن بوی مطبوعی می‌یابد و رنگ آن قهوه‌ای تیره و دانه‌هایش محتوی یک تا دو درصد کافئین است^۲.

پیشینه تاریخی

قهوه واژه‌ای عربی و به معنی شراب است. ریشه آن به درستی دانسته نیست. بعضی گفته‌اند که قهوه کلمه‌ای آفریقائی و از واژه کافا (Kaffa ولایتی در حبشه که بر پایه پاره‌ای روایات درخت قهوه از گیاهان وحشی آنجا بود) گرفته شده است. اما بیشتر لغت‌شناسان عرب، قهوه را از ریشه اقهاء (یعنی خواهش غذا نکردن و ناخوش داشتن آن و یا چشم‌پوشی از آن) دانسته، و گفته‌اند که قهوه شرابی است که نوشنده آن خود را

نسبت به غذا بی‌اشتها می‌کند^۳. این استنباط مورد توجه لغت‌شناسان اروپائی نیز قرار گرفته و لامری در فرهنگ خود که آن را در سال ۱۷۱۴م نگاشته، قهوه را از همین ریشه دانسته است^۴.

قهوه به معنی شراب در زبان و ادب عربی پیشینه‌ای کهن دارد و شاعران عصر جاهلی و مخضرم آنرا پیوسته به کار می‌برده‌اند، چنانکه نابغه جعدی شاعر سده اول هجری (ف ۶۸۴م) در شعری از آن یاد کرد^۵. چنانکه ابونواس حسن بن هانی شاعر برجسته سده دوم هجری نیز در قصاید خود بارها به ستایش قهوه پرداخته است^۶. نیز ولید بن یزید بن عبدالملک خلیفه مقتول اموی (خلافت ۱۲۵-۱۲۶ق/ ۷۴۳-۷۴۴م) در ابیاتی از او که ابوالفرج اصفهانی ضبط کرده، قهوه و ابنة العنب (بنت العنب یا دختررز) را به طور مترادف به معنای شراب به کار برده است^۷. بیشتر فرهنگ‌نویسان بعدی بدون پژوهش جدیدی در این باره، همین نظر را پذیرفته‌اند^۸.

در ابتدا به درخت قهوه، بُن (به ضم ب و تشدید نون) گفته می‌شد. و ظاهراً پس از کشف این درخت و روشن شدن خاصیت بی‌خوابی و اشتهازدایی آن، نام قهوه را که یکی از اسامی شراب است بر آن نهادند. از آن پس در فرهنگ‌های فارسی که از دوره صفویه به بعد بر جای مانده، بن مرادف قهوه به کار رفته است^۹. اینکه در فرهنگ نظام (ج ۴/ ۱۵۰) بن، نام طبی قهوه دانسته شده، صحیح به نظر نمی‌رسد. شاید استعمال میوه سیاه و تلخ درخت بن به وسیله صوفیان یمن موجب شده که نام شراب بر آن نهاده باشند^{۱۰}. در یمن، بن را در آذرماه می‌کارند و کشت آن هم به صورت خودرو و هم با پرورش در مزارع صورت می‌گیرد، اما نوعی که مزارع وزیر نظر کشاورزان پرورش یابد بسیار خوب به عمل می‌آید^{۱۱}.

کشف و رواج قهوه

گفته‌اند که داود پیامبر نخستین کس بود که خواص این گیاه را شناخت. اما بر پایه روایت‌های دیگر، قدمت قهوه از عصر داود نبی بیشتر است. بر اساس این روایات که تاکنون مورد تأیید منابع موثق و دست اول واقع نشده، رئیس یک دیر در شبه جزیره عربستان روزی به صحرا رفت و گله‌ای بز دید که مشغول چریدن شاخه‌های درختی بودند و بر اثر خوردن آن نشاط و سرزندگی پیدا می‌کردند، رئیس دیر به این ترتیب به نیروی آن

درخت - که قهوه بود - پی برد^{۱۲}. پزشکان سده‌های نخست در جهان اسلام این نوشیدنی را نمی‌شناختند و منظور ابوبکر محمد بن زکریای رازی (ف ۳۲۰ ق/ ۹۳۲ م) در فصلی که به شرح انواع شراب‌ها پرداخته، از واژه قهوه نوعی باده بود که شهوت را از میان می‌برد^{۱۳}. ابن سینا هم قهوه و شراب را مترادف خوانده و بدون آنکه متذکر گیاه قهوه یا بن شده باشد، شرحی درباره‌ی خواص آن آورده است^{۱۴}.

هم‌چنین عبداللطیف بغدادی در کتاب خود (الافاده و الاعتبار فی الامور المعاینه فی ارض مصر) و ابن بیطار در کتاب مشهور خود المفردات^{۱۵} از قهوه سخنی به میان نیاورده‌اند. به این ترتیب می‌توان گفت که قهوه پیش از قرن ۸ ق/ ۱۴ م در عربستان شناخته شده نبود و ظاهراً در اوائل قرن ۹ ق/ ۱۵ م آنرا از افریقا به یمن بردند و در آنجا به سرعت رواج یافت. ابتدا نزد صوفیان و به تدریج در میان سایر طبقات مردم نوشیدن آن شایع شد.

چند دهه بعد، نخستین رساله به زبان عربی توسط عبدالقادر الجزیری به نام عمده الصفوة فی الحل القهوه درباره‌ی آن به سال ۹۶۶ ق/ ۱۵۵۹ م نگاشته شد. به گفته‌ی این مؤلف، ظهور و انتشار قهوه در اوائل قرن ۹ ق/ ۱۵ م در یمن توسط جمال‌الدین ابوعبدالله محمد بن سعید معروف به ذبحانی (ف ۸۷۵ ق/ ۱۴۷۰ م) که عهده‌دار منصب تصحیح فتوی (یعنی کسی که فتاوی و احکام صادر شده را تأیید یا رد و یا جرح و تعدیل می‌کند) در عدن بود صورت گرفت.

ذبحانی که به ناگزیر مدتی در بیرون از عدن نزد بستگانش بسر می‌برد، آنان را در حال قهوه‌نوشی دید. چون به عدن بازگشت هرچند از این نوشیدنی خوشش نیامده بود به هنگام بیماری از آن نوشید و خواصی در آن یافت. وی چندی بعد به تصوف گرایش پیدا کرد و به همراه دیگر صوفیان در هنگام شب زنده‌داری و ذکرگویی، قهوه می‌نوشید.

از آن پس به پیروی از اینان، مردم یمن به نوشیدن قهوه روی آوردند و به این طریق آشامیدن آن انتشار یافت^{۱۶}. برپایه‌ی روایت دیگر این مؤلف، نخستین بار ابوالحسن علی بن عمر شاذلی (ف ۸۲۱ ق/ ۱۴۱۸ م) یکی از شاگردان ناصرالدین بن میلتق و یکی از بزرگان شیوخ شاذلیه که یک چند در حبشه می‌زیست، قهوه را به عربستان آورد و نوشیدن آنرا به عرب‌ها آموخت^{۱۷}. شاذلی را به همین مناسبت «مُحَدِّث القهوه و واضعها» خوانده‌اند^{۱۸}.

ظاهراً به همین سبب است که در الجزایر قهوه را هنوز هم شاذلیه می‌گویند.^{۱۹} در مآخذ فارسی که چند سال پس از آن تألیف شده، روایت اخیر درست پنداشته شده و گفته‌اند که قهوه را شیخ شاذلی که در کوه‌های یمن خانقاه داشت - از این روی که باعث بیداری ارباب ریاضت و کاهش عطش می‌شد - می‌نوشید.^{۲۰}

روایاتی که عبدالقادر الجزیری در مورد پیدایش و رواج قهوه بیان کرده مربوط به یمن است. مسلم آنکه حبشی‌ها پیش ازین دوران آنرا می‌شناخته و آنرا به صورت خام همچون نقل می‌خوردند.^{۲۱} مصرف قهوه پس از یمن در مکه و مدینه و از آن پس در مصر و نخست در کوی جامع الازهر رواج یافت. از برخی اشعار عربی برمی‌آید که نوشیدن قهوه در سال ۹۱۷ ق/ ۱۵۱۱ م در مکه متداول بوده است.^{۲۲}

اندکی بعد در میان ترک‌های عثمانی و ایرانی‌ها شیوع یافت و اروپائی‌ها نیز در همین زمان از طریق ترکان از وجود آن آگاه شدند و به نوشیدن آن پرداختند.^{۲۳} پس از رواج قهوه در آغاز، در کشورهای عرب و مصر به کسانی که مایل نبودند افشرد الکلی بنوشند، قهوه را به عنوان بدل شراب می‌دادند.^{۲۴} اما این امر مانع از آن نشد که نوشیدن قهوه بارها توسط فقها تحریم شود. به ویژه در مکه و مصر - شاید به این دلیل که علمای روحانی از نام آن که در آغاز به باده اطلاق می‌شده فریب خوردند - و آن را از مشروبات الکلی پنداشته و به تحریم آن فتوی دادند.^{۲۵} در مکه نخستین بار در ۹۱۷ ق/ ۱۵۱۱ م نوشیدن قهوه مذموم شمرده شد.^{۲۶} ماجرا از این قرار بود که شیخ شمس‌الدین محمد حنفی خطیب مکه با یاری گروهی از مردمان، محتسب مکه و امیر خایربک را برانگیخت تا قهوه را از بازارها گرد آورده و مردم را از نوشیدن آن منع کنند. شمس‌الدین، سندی مبنی بر حرمت آن فراهم کرد و برای سلطان مصر فرستاد و از وی خواست تا نوشیدن قهوه را در مکه منع کند.

امیر خایربک چندان شدت عمل به خرج داد که گروهی از فروشندگان قهوه را تعزیر کرد و به انبارهایشان حمله برد و قهوه‌ها را به آتش کشاند. به این ترتیب قهوه از بازارها جمع شد و مردم در خانه‌ها به نوشیدن آن پرداختند.^{۲۷}

در ۹۳۹ ق/ ۱۵۳۲ م شیخ شهاب‌الدین احمد بن عبدالحق سنباطی شافعی به حرمت قهوه و مسکر بودن آن فتوی داد و دو سال بعد فتوای خود را تکرار کرد. به این دستاویز گروهی از عوام به قهوه‌خانه‌ها ریخته و به ویرانی آنها پرداختند. اما با فتوای شیخ

محمد بن الیاس حنفی قاضی مصر قهوه دیگر بار در آن کشور آزاد شد. این ممنوعیت در مصر و حجاز بارها تکرار گردید اما مدت آن دوامی نداشت^{۲۸}. در عثمانی هم قهوه‌نوشی چندبار تحریم و قهوه‌خانه‌ها ویران شد، اما دوباره رواج می‌یافت^{۲۹}. مخالفان قهوه، عقیده داشتند که نوشنده قهوه روز قیامت سیاه رواست^{۳۰}.

قهوه در ایران

تاریخ دقیق ورود قهوه به ایران دانسته نیست. اما چون در اواسط دوره صفوی قهوه‌خانه‌های بسیاری در ایران وجود داشته، می‌توان گمان برد که در زمان شاه طهماسب صفوی (۹۳۰-۹۸۴ق/۱۵۲۴-۱۵۷۶) نوشیدن قهوه در ایران آغاز شده است^{۳۱}. به روزگار شاه عباس، پذیرائی به وسیله قهوه جزو آداب و تشریفات رسمی دربار شمرده می‌شد. به ویژه از سفرای خارجی همواره پیش از غذا با قهوه و شیرینی پذیرائی می‌کردند^{۳۲}.

تاورنیه سیاح فرانسوی (۱۶۰۵-۱۶۸۹م) گوید: ایرانی‌ها قهوه را در فنجان‌های کوچک چینی ریخته و قبل از هر چیز دیگر به سفره می‌آورند و در میهمانی‌ها پذیرائی با قهوه همراه با نقل و میوه‌های فصل انجام می‌گیرد^{۳۳}. اسکندربیک ترکمان در شرح وقایع سال ۲۲ پادشاهی شاه عباس به توصیف میهمانی بزرگ اعتمادالدوله صدراعظم که قهوه‌چیان پیاله‌های قهوه را به گردش درمی‌آورند پرداخته است^{۳۴}.

در همین زمان چای هم در ایران رواج یافت و پس از اندک زمانی مردم نوشیدن آنرا بر قهوه ترجیح نهادند. گفته‌اند که اگر چای را با قهوه طبخ نمایند، برودت آن را زایل کرده و منافعتش را زیاد خواهد کرد^{۳۵}.

قهوه‌نوشی در عصر قاجار

در دوره قاجاریه قهوه رواج بیشتری یافت. اما به گفته پولاک، ایرانی‌ها قهوه را به فراوانی ترک‌ها نمی‌نوشیدند. او می‌افزاید که ایرانی‌ها به ندرت قهوه تازه می‌آشامند، بلکه همیشه آنرا قبلاً آماده کرده و دوباره گرم می‌کنند. به همین دلیل فوق‌العاده طعم تلخی دارد^{۳۶}.

قهوه مورد نیاز ایران در روزگار ناصرالدین شاه از راه طرابوزان^{۳۷} و بیشتر از طریق بوشهر

و از هند و جاوه به ایران وارد می‌گردید^{۳۸}. از مصرف قهوه در سالهای اخیر به میزان قابل توجهی کاسته شده و اکنون جز در موارد خاص چون ایام عزاداری یا در نزد متجددین کمتر نوشیده می‌شود^{۳۹}.

کتاب‌ها و رساله‌ها درباره قهوه

پس از رواج قهوه در ایران، از اواسط دوره صفوی کتاب‌ها و رسالاتی درباره قهوه و چای به قلم نویسندگان و اطباء این دوره پدید آمد و در شعر شاعران بارها ذکری از آن به میان آورده شد. اثر مشهور درین زمینه رساله چوب چینی و قهوه و چای نوشته قاضی بن کاشف‌الدین محمد یزدی - از طبیبان دوره صفوی و شاگرد شیخ بهایی - است. پیش از آن، همین مؤلف، جام جهان‌نمای عباسی را در فواید و زیان‌های شراب در ۱۰۳۷ ق / ۱۶۲۷ م برای شاه عباس اول نگاشت و مطالب و اشعاری در خصوص قهوه در آن آورد. ازین دو اثر و نسخه‌های خطی فراوانی در دست است^{۴۰}. اندکی پس از او، حکیم نظام‌الدین احمد گیلانی (ف ۱۰۵۹ ق / ۱۶۴۹ م) شاگرد میرداماد بخشی از کتاب بزرگ و دائرةالمعارف خود به نام «شجره دانش» را به رساله‌ای در باب قهوه و تنباکو اختصاص داد^{۴۱}. اثر متأخر دیگر رساله فی القهوه نوشته حکیم محمد باقر قمی است که نسخه‌ای از آن در کتابخانه سپهسالار موجود است^{۴۲}.

اما اثر نویسنده دیگری به نام محمد علی قزوینی به شیوه‌ای متفاوت است. او که مقارن با دوران سلطنت شاه سلیمان صفوی (۱۰۷۷-۱۱۰۵ ق / ۱۶۶۶-۱۶۹۳ م) می‌زیسته و کتاب خود به نام آداب‌علیه یا رفیق توفیق را به این شاه تقدیم داشته، هر چند همانند پاره‌ای از عالمان دینی به تحریم قهوه رأی نداده، اما به مذمت از قهوه‌خانه و قهوه‌نوشان پرداخته است. اثر او در حقیقت نوشته‌ای در زمینه اخلاق عملی است. به نظری هر چند قهوه‌نوشی اساساً زیان‌آور نیست، اما شروع به نوشیدن آن را آغاز پرداختن به کارهای ناشایست دیگر دانسته است^{۴۳}.

نکوهش و تحریم قهوه

تحریم قهوه و نکوهش قهوه‌نوشان در ایران به شدت شبه جزیره عربستان و مصر نبود

اما دسته‌ای از روحانیون بعضاً مطالبی گوناگون در تحریم آن نگاشته‌اند. از جمله در رسالهٔ مختصری - به فارسی و عربی - به نام «*ادله بعض علماء اهل الاخبار علی حرمة التتن و القهوه*» که احتمالاً پس از دوران صفویه تألیف شده، نویسنده به نقل احادیثی در نکوهش و تحریم قهوه پرداخته است.^{۴۴}

آماده‌سازی و خواص قهوه

قهوه خام از نظر تغذیه قابلیت مصرف ندارد. اما پس از بودادن عطری قوی و مطبوع پیدا می‌کند. پس از بودادن آن را به صورت نیم کوب یا آرد درآورده، سپس دم کردهٔ آنرا می‌نوشند. بودادن دانهٔ قهوه باید به صورتی باشد که بدون آنکه سطح خارجی دانه بسوزد، مغز آن سرخ شود.^{۴۵} قهوه پیش از آنکه از گیاه بُن تهیه شود از کفته یعنی برگ موسوم به قات درست می‌شد. بعداً که بن آزمایش شد معلوم گردید که علیرغم کمی بها، همان خاصیت و اثر را دارد. بدین ترتیب تهیه قهوه از بن آغاز شد و نوشیدن آن رواج یافت.^{۴۶}

آماده ساختن قهوه

در ایران دورهٔ صفوی به گفته قاضی بن کاشف‌الدین یزدی، برای آماده ساختن قهوه در بعضی شهرها، نخست مغز آن را بریان کرده و با پوست آن درهم می‌آمیختند و جوشانده، آبش را می‌آشامیدند. در پاره‌ای دیگر از شهرها مغز با پوست جوشانده و آبش به مصرف می‌رسید. اما به نظر او بهتر است که مغز قهوه با اندکی از پوستش را بریان کرده، بجوشانند و آب آنرا بنوشند.^{۴۷}

برای بریان کردن قهوه، اول باید آنرا کوبید و سپس بریان کرد. این روش هر چند دشوار است، اما سودمندتر است، چون همهٔ اجزای آن به یک اندازه بریان خواهد شد. برای طبخ قهوه پنج مثقال آن در ۷۵ مثقال آب جوشانده می‌شد تا به سی مثقال می‌رسید. و بعد از صاف کردن موقعی که هنوز بسیار گرم بود نوشیده می‌شد.^{۴۸} روش تهیه و استفاده از قهوه البته در همه شهرها و کشورها یکسان نیست. چنانکه مردم یمن و نواحی اطراف آن پوست بیرون آن را در آب ریخته زمانی زیاد می‌جوشانند و آنگاه صاف کرده و گرماگرم گاهی پیش از غذا و بیشتر بعد از صرف غذا می‌نوشند. مردم فرنگ آنرا با قدری شیرو

نبات در هم آمیخته می‌آشامند^{۴۹}. روش دیگر آماده سازی قهوه، مخلوط کردن آن با چای است. (حسینی، برگ ۴۶۵).

قهوه به عنوان دارو

قهوه از آغاز کشف آن تا کنون به مصارف داروئی نیز می‌رسیده است. برپایه آنچه که پزشکان سنتی ایران و دیگر کشورهای اسلامی بیان داشته‌اند، قهوه مسکن پاره‌ای دردهاست و در مداوای تعدادی امراض به کار گرفته می‌شده است. به تصریح بسیاری از این پزشکان طبع قهوه، گرم و خشک و به عقیده بعضی دیگر سرد و خشک است. آنانکه نوشیدن قهوه را مذموم خوانده‌اند به سردی آن معتقدند^{۵۱}.

قاضی بن کاشف‌الدین یزدی که درین باره شخصاً دست به آزمایش‌هایی زده عقیده دارد که قهوه سرد و خشک و سردی آن در درجه اول و منافعش از چای بیشتر است^{۵۲}. قهوه، ملین طبع و مدّربول و خشک‌کننده رطوبت‌هاست و برای تقویت معده و اکثر سردردها و رفع آبله و از میان بردن حصبه مفید است^{۵۳}.

آشامیدن قهوه عطش را از میان می‌برد. اگر آنرا برزخم پیاشند اثر می‌بخشد. برای مزاج‌های دموی چون سرد است، مفید است. اما افرادی که مزاج سوداوی دارند، باید قهوه را با چای ممزوج کرده بپاشامند^{۵۴}.

خواص دیگر قهوه

از خواص دیگری که برای قهوه شمرده‌اند آنکه باعث ضعف قوه شهوانی شده و بی‌خوابی ایجاد می‌کند^{۵۵}. اما قاضی بن کاشف مکرر قهوه را آزموده و این خاصیت را در آن مشاهده نکرده^{۵۶} است. همو گوید که برای رفع خماری که بر اثر نوشیدن شراب حاصل شود، یکی از روش‌ها این بوده که به اندازه یک عدس افیون خورده و آنگاه یک پیاله قهوه بنوشند، خمار برطرف خواهد شد^{۵۷}. در طب سنتی امروز ایران که بر اصول طب قدیم استوار است، نوشیدن قهوه طبخ شده، سبب پائین آمدن فشار خون شده و با مواد پادزهری که در خود دارد دردهای عمومی بدن را تسکین می‌دهد^{۵۸}.

از زیان‌های قهوه‌نوشی، ایجاد سردرد، لاغری بدن، زردی رنگ و کاهش شهوت

است. نیز باعث خشک شدن مجرای تنفس می‌گردد.^{۵۹} قهوه در مزاج‌های سرد و یابس به تدریج شهوت آمیزش را از میان می‌برد. افراط در نوشیدن آن موجب امراض دماغی در بدن است. به ویژه آنکه معتادین به قهوه به سختی آنرا ترک می‌کنند.^{۶۰}

امروزه نیز از قهوه در رفع مسمومیت‌های ناشی از مصرف الکل و مخصوصاً در مسمومیت‌های تریاک استفاده می‌شود. گرد قهوه اثر قابض و ضد عفونی کننده دارد. کافئین موجود در آن مقوی قلب و مدز و نیرو دهنده سیستم عصبی است و از آن در رفع بعضی دردهای عصبی و ضعف اعصاب استفاده می‌شود.^{۶۱}

قهوه در برزیل

کشور برزیل بزرگ‌ترین جایگاه پرورش درخت قهوه می‌باشد. بلندی درخت آن به سه متر می‌رسد. گلش سفید و رنگ و شکل خوشه‌هایش شبیه خوشه‌ها و دانه‌های گیلاس می‌باشد. روی برگ‌های درخت قهوه سبز تیره و پشتش سبز روشن است. دانه‌های قهوه قوه رویش خود را زودتر از دانه‌های دیگر از دست می‌دهد. بنابراین باید آن را از تابش و وزش باد در امان نگاه داشت. برای تکثیر درخت قهوه، نخست دانه‌ها را در زمین به صورت خزانه می‌کارند و پس از یک سال به جای اصلی منتقل و غرس می‌کنند.

درخت قهوه در چهار سالگی به بار می‌نشیند. سال هفتم و هشتم غایت باردهی آن است. تا سال پانزدهم و بیستم همچنان بار می‌دهد. اما وقتی عمرش به سی و چهل رسید از بار دادن باز می‌ایستد. پوست کردن و جمع کردن قهوه باید بلافاصله پس از چیدنش انجام پذیرد و اگر بیش از چند ساعت دنبال افتد ترشیده و تباه می‌گردد.^{۶۲}

ترکیبات لغوی

از دوره صفویه تا امروز، از واژه قهوه، ترکیبات متعددی ساخته شده که دسته‌ای از آنها شرح داده می‌شوند:

قهوه: (= قهوه‌خانه)، این واژه به گونه مفرد، مترادف قهوه‌خانه و به جای آن به کار می‌رفته است. چنانکه میرصدی در تک‌بیتی که سروده از قهوه به تنهایی، قهوه‌خانه را منظور داشته است.^{۶۳} همچنین شاعری به نام میرعبدالعال در قطعه‌ای که در وصف

طاهر نصرآبادی صاحب تذکره معروف ساخته آن را به همین معنا به کار برده است.^{۶۴} دیگران نیز بعضاً واژه قهوه را به جای قهوه‌خانه مورد استفاده قرار داده‌اند.^{۶۵} در زبان‌های اروپائی هم گاهی قهوه به جای قهوه‌خانه به کار می‌رود.^{۶۶}

قهوه‌خانه: دکان‌هایی که قهوه و چای و امثال آنرا ساخته و می‌فروشند.^{۶۷}
 قهوه‌نشین: به معنی قهوه‌خانه‌نشین.^{۶۸}

قهوه‌چی باشی: پس از ورود و انتشار قهوه در ایران، در دربار پادشاهان قهوه‌خانه خاصی دائر شد و شغل قهوه‌چی باشی بر دیگر مشاغل درباری افزوده شد. وظیفه قهوه‌چی باشی این بود که قهوه و گلاب و عرق بیدمشک و سایر مقطرات ازین قبیل را که شاه صرف می‌کرد، اداره و مراقبت نماید.^{۶۹}

معمولاً در قهوه‌خانه‌های دربار تحت نظارت قهوه‌چی باشی قهوه مورد احتیاج دربار برشته و نگهداری می‌شد.^{۷۰}

شغل قهوه‌چی باشی بعد از دوره صفویه همچنان ادامه یافت و پادشاهان قاجار هم در تشکیلات دربار خود چنین منصبی داشتند. وظیفه وی در دربار ناصرالدین شاه این بود که هر روز صبح با چای و قهوه و نان روغنی از شاه پذیرائی نماید.^{۷۱} صاحب این شغل درین هنگام مقام رئیس قهوه‌چیان دولتی را برعهده داشت.^{۷۲}

قهوه‌چی: کسی که قهوه یا چای درست می‌کند و می‌فروشد اکنون چای‌فروشان، جای قهوه‌فروشان سابق را گرفته‌اند و نام آنرا همچنان حفظ کرده‌اند.
 قهوه‌چی‌گری: شغل و عمل قهوه‌چی.^{۷۳}

قهوه‌ریز: سماور کوچک قهوه‌پزی. نوعی ظرف مسی یا مفرغی که بیشتر در اصفهان و کاشان ساخته می‌شد.^{۷۴}

قهوه‌جوش: نام دیگر قهوه‌ریز است.^{۷۵}

قهوه‌خوری: ظرفی که برای نوشیدن قهوه به کار رود، چون استکان، نعلبکی و فنجان کوچک.

قهوه‌ای: هر چیز که به رنگ قهوه برشته باشد.

قهوه‌دان: ظرفی که در آن قهوه برشته کوبیده می‌ریزند.^{۷۶}

قهوه قجری: قهوه زهردار که پادشاهان قاجار برای کشتن و از میان بردن دشمنان

خود به او می‌دادند. میرزا حسین خان سپهسالار به این روش به دست ناصرالدین شاه کشته شد.^{۷۷}

قهوه ترک: برگونه‌ای خاص از طبخ قهوه اطلاق می‌شود.

قهوه فرانسه: نوعی قهوه که با شیر مخلوط می‌کنند.^{۷۸}

قهوه سینی: این ترکیب در فرهنگ‌ها و واژه‌نامه‌ها به چشم نمی‌خورد، اما در محاوره مردم شهرستان‌ها به ویژه تا چندی پیش به فراوانی استعمال می‌شد، و مقصود از آن نوعی سینی بود که برای حمل قهوه و چای در هنگام پذیرائی از میهمانان به کار می‌رود. اصطلاح مذکور هنوز هم در میان ساکنان یزد و اطراف آن کاربرد دارد.^(۱)

۱. این مقاله نخستین بار در دانشنامهٔ ایرانیکا به زبان انگلیسی در مجلد زیر به چاپ رسیده است:

پانوشت‌ها

۱. زرگری، صص ۵۸-۶۰؛ گل‌گلاب ۲۵۷.
۲. آئینه‌چی، صص ۵۹۱-۵۹۲.
۳. نک: ابن‌منظور، جمال‌الدین محمد، *لسان‌العرب*، قم، نشر ادب الحوزه، ۱۴۰۵ق/ج ۲۰۶/۱۵؛ نیز عبدالرحیم بن عبدالکریم صفی‌پور، *منتهی‌الارب*، تهران، کتابخانه سنائی، ج ۳ و ۴/۱۰۷۱.
۴. بطرس کیک، صص ۶۹۲.
۵. رک: بغدادی، شیخ عبدالقادر بن عمر، *خزانه‌الادب*، بیروت، دارصادر، ج ۲/۲۹.
۶. نک: *دیوان ابن‌نواس*، به تصحیح احمد بن عبدالمجید غزالی، بیروت، دارالکتاب عربی، صص ۲، ۴۵، ۵۱، ۵۴، ۷۴، ۱۶۱ و صفحات متعدد دیگر.
۷. الاغانی، چاپ قاهره، جزء ۱۹/۷.
۸. فرهنگ نظام، ج ۴/۱۵۰؛ *آندراج*، صص ۳۳۰۴؛ *اقرب الموارد*، ج ۲/۱۰۴۹.
۹. غیاث‌اللغات، صص ۱۴۴، ۶۸۶.
۱۰. فلسفی، *تاریخ قهوه و قهوه‌خانه*، صص ۲۵۸-۲۵۹.
۱۱. عقیلی خراسانی، صص ۲۴۸.
۱۲. بطرس کیک، صص ۶۸۵.
۱۳. *منافع الاغذیه*، چاپ مصر، ۱۳۰۵ق، صص ۱۷.
۱۴. *القانون فی الطب*، چاپ بیروت، کتاب‌الثانی، صص ۴۴۲.
۱۵. *الجامع لمفردات الادویه و الاغذیه*، چاپ بولاق، ۱۲۹۱ق.
۱۶. الجزیری، صص ۱۸۴-۱۸۶.
۱۷. الجزیری، صص ۱۸۹.
۱۸. س. وان. آزندونک، مقاله قهوه در *دائرة‌المعارف اسلام* به نقل از *صفوة الصغوه فی بیان حکم القهوه*، تألیف عبدالقادر بن العیدروس.
۱۹. فلسفی، *تاریخ قهوه و قهوه‌خانه*، صص ۲۶۰.
۲۰. قاضی بن کاشف‌الدین یزدی، *رساله چوب‌چینی و قهوه و چای*، برگ ۱۵۳.
۲۱. بطرس کیک، صص ۶۸۸-۶۸۹.
۲۲. فلسفی، *تاریخ قهوه و قهوه‌خانه*، صص ۲۵۹-۲۶۰.
۲۳. بطرس کیک، صص ۶۸۵؛ *داعی الاسلام*، فرهنگ نظام، ج ۴/۱۵۰.
۲۴. مظاهری، علی، *زندگی مسلمانان در قرون وسطی*، ترجمه مرتضی‌راوندی، تهران، مرکز نشر سپهر، ۱۳۴۸ش، صص ۱۱۹.
۲۵. بطرس کیک، صص ۶۸۹.
۲۶. الجزیری، صص ۱۹۱.
۲۷. الجزیری، صص ۱۹۴-۱۹۶.
۲۸. الجزیری، صص ۲۰۰-۲۰۲.
۲۹. فلسفی، *تاریخ قهوه و قهوه‌خانه*، صص ۲۶۰-۲۶۱.
۳۰. الجزیری، صص ۱۷۸-۱۸۰.
۳۱. فلسفی، *تاریخ قهوه و قهوه‌خانه*، صص ۲۶۱.
۳۲. نک: اعتمادالسلطنه، محمدحسن خان، *مرآة البلدان*، به کوشش عبدالحسین نوائی و میرهاشم محدث، تهران، دانشگاه تهران، ۱۳۶۷ش، ج ۱/۳۱۱.
۳۳. تاورزین، صص ۶۳۸-۶۳۹-۶۴۱.
۳۴. نک: *تاریخ عالم‌آرای عباسی*، به کوشش ایرج افشار، تهران، امیرکبیر، ۱۳۵۰ش، ج ۲/۷۷۵.
۳۵. *رساله بدایع الاسرار*، نوشته احمد المتطیب الحسینی که آنرا در سال ۱۰۲۶ق/۱۶۱۷م نگاشته است.
۳۶. بولاک، صص ۴۴۶.
۳۷. اعتمادالسلطنه، *مرآة البلدان*، ج ۱/۵۶۳.
۳۸. بولاک، همانجا.
۳۹. *ایران‌شهر*، نشریه کمیسیون ملی یونسکو، تهران، ۱۳۴۲؛ ج ۱/۱۹۲.
۴۰. منزوی، احمد، *فهرست نسخه‌های خطی فارسی*، ج ۱/۴۱۴-۴۱۵؛ *فهرست کتابخانه سپهسالار*، ج ۴/۱۳۳.
۴۱. منزوی، همانجا، *فهرست آصفیه*، اثر میرعثمان علی، ج ۲/۴۷۸.
۴۲. نک: دانش‌پژوه و علینقی منزوی، *فهرست کتابخانه سپهسالار*، ج ۵/۴۱۳.
۴۳. رک: *مجلسه سخن*، سال ۱۷ شماره ۴ و ۵ که

۶۰. حسینی، برگ ۴۶۴.
۶۱. زرگری، صص ۶۵-۶۶.
۶۲. یغمائی، تعلیقات سفرنامه شاردن، ج ۵/۱۹۰۰.
۶۳. رک: آندراج، ص ۳۴۰۳.
۶۴. نک: تذکره نصرآبادی، به کوشش وحید دستگردی، تهران، ۱۳۱۷، ص ۴۶۲.
۶۵. رک: محمدعلی قزوینی، آداب علیه، منقول در مجله سخن، سال ۱۷، شماره ۵، ص ۴۸۵: اقرب الموارد، ج ۱۰۴۹/۲.
۶۶. فلسفی، زندگی شاه عباس اول، ج ۳۴/۲.
۶۷. رک: مقاله بعد در باب قهوه خانه.
۶۸. محمدعلی قزوینی، آداب علیه، مجله سخن، سال ۱۷، شماره ۴، ص ۳۷۴.
۶۹. تاووزیه، ص ۵۷۷: فلسفی، زندگی شاه عباس، ج ۱/۲ حاشیه ص ۳۴.
۷۰. انگلبرگ کمپفر^(۱)، سفرنامه، ترجمه کیکاوس جهاننداری، تهران، خوارزمی، ۱۳۶۰، ص ۱۴۷.
۷۱. پولاک، صص ۹۸، ۲۹۶.
۷۲. نک: مرآة البلدان، چاپ سنگی قدیم، ج ۱/ضمیمه ۲۳.
۷۳. نک: فرهنگ معین، ص ۲۷۵۷.
۷۴. ایرانشهر، تهران، نشریه یونسکو، ج ۱۸۴۶/۲.
۷۵. فرهنگ نظام، ج ۱۵۰/۴.
۷۶. نک: فرهنگ نفیسی، ج ۲۷۲۷/۴.
۷۷. فرهنگ نظام، ج ۱۵۰/۴.
۷۸. فرهنگ بیان اندیشه ها، از دکتر محسن صبا، تهران، نشر فرهنگ، ۱۳۶۶ش، ص ۴۶۰.
- بخش هایی از این اثر خطی را منتشر کرده است. نسخه خطی آداب علیه یا رفیق توفیق که درباره آداب اجتماعی عصر شاه سلیمان صفوی است در کتابخانه مرکزی دانشگاه تهران به شماره ۲۵۸۵ ی (فهرست خطی مرکزی، ج ۱۳۸۶/۹) موجود است. این کتاب با عنوان رفیق توفیق اخیراً به کوشش دکتر رسول جعفریان به چاپ رسیده است.
۴۴. نک: رساله یادشده که نسخه ای از آن در صفحات پایانی مجموعه خطی شماره ۱۶۹۹ کتابخانه مرکزی دانشگاه تهران موجود است. رجوع کنید به فهرست نسخه های خطی دانشگاه، ج ۲۵۱/۸.
۴۵. زرگری، ص ۶۲.
۴۶. الجزیری، صص ۱۸۹-۱۹۰.
۴۷. رساله چوب چینی و قهوه و چای برگ ۱۵۳.
۴۸. همانجا: برگ ۱۵۴.
۴۹. عقیلی خراسانی، ص ۲۴۸.
۵۰. حسینی، برگ ۴۶۵.
۵۱. الجزیری، صص ۱۸۲، ۱۸۳.
۵۲. رساله چوب چینی و قهوه و چای، برگ های ۱۵۴، ۱۵۵.
۵۳. عقیلی خراسانی، ص ۲۴۹.
۵۴. حسینی، برگ ۴۶۵.
۵۵. مثلاً نک: پولاک، ص ۴۴۶؛ حکیم مؤمن، ص ۶۹۷.
۵۶. جام جهان نمای عباسی، برگ های ۳۷-۳۸.
۵۷. همانجا: برگ ۱۰۷.
۵۸. رک: طب سنتی ایران، از شاه مقصود صادق عنقا، تهران، مکتب اویسی شاه مقصودی، ۱۳۵۵ش، ص ۳۱۴.
۵۹. عقیلی خراسانی، صص ۲۴۹-۲۵۰.

رساله‌ها و کتاب‌های دیگر در باب قهوه و تاریخچه آن

۱. رساله در باب قهوه: تألیف میرزا محمدحسین فروغی ذکاءالملک (۱۲۵۵-۱۳۲۵ق) از دانشمندان و مترجمان بزرگ عصر ناصری، این رساله را که مختص تاریخ قهوه و کشت آن در سرزمین‌های اسلامی و اروپائی است، نویسنده پس از نگارش در کتاب کراسه المعی تألیف افضل‌الملک کرمانی درج کرده و اکنون نسخه خطی منحصر آن در کتابخانه مجلس به شماره‌های ۹۴۵۰ تا ۹۴۵۳ نگهداری می‌شود.

نویسنده در این رساله نخست به ذکر تاریخ قهوه پرداخته و سپس به خواص طبی و ارزش دارویی آن و در آخر به نحوه درست کردن و نوشیدن آن پرداخته است. این رساله در نشریه پیام بهارستان شماره ۲۹ به کوشش نیکی ایوبی‌زاده به چاپ رسیده است.

۲. تاریخ انکشاف جای و استعمال آن در فرنگ: کتابچه دیگری از آثار غلامحسین خان افضل‌الملک گردآورنده کراسه المعی که در آخرین جلد این کتاب که به شماره ۹۴۵۳ در کتابخانه مجلس مضبوط است در صفحه ۲۸۳۷ به بعد درج شده است.

یک رباعی در وصف قهوه

منقول از جنگ خطی شماره ۷۷۲۷ کتابخانه مجلس اثر میرزا حسن فانی زنوزی.

برگ ۳۰۶ ب

او قهوه خورد، قهوه خورد آب حیات

چون قهوه به لب گذارد آن شاخ نبات

خورشید جهان فتاد اندر ظلمات

عکس رخ او به قهوه دیدم گفتم

۳. مثنوی در وصف تریاکی‌ها: همچنین در این جنگ مثنوی بلندی در وصف

تریاکی‌ها درج شده که مضمون چندان دلپسندی ندارد و با این ابیات آغاز می‌شود:

یکی تریاکی آتش طبیعت به کیش اهل دل پیرطریقت
 نشاط افزای بزم باده‌نوشان سرسرکرده جمع خموشان
 برگ ۲۹۵ ب، قهوه در مثنوی مرکز ادوار فیضی دکنی

*

زلب‌های زهاد برخاست بند حبا مرچبا شد زهرسوبلند
 گروهی که در جوش خامی ندید ز نوشیدن قهوه عامی بدید
 چولب آتش قهوه افروختند کشیدند لاجرعه و سوختند
 گلوها در آن آرزو کرده ریش سراسیمه جستند از جای خویش
 به سرعقد دستارها گشته باز چکان قهوه از ریش‌های دراز

به نقل از طراز الاخبار نسخه خطی ۳۵۸ مجلس برگ ۳۷۴

قهوه در عصر فتح‌علیشاه

قهوه در ایران نیز به مانند ترکیه مایع بسیار غلیظی است که اگر بگوئیم به جای نوشیدن آن را می‌خورند سخنی به گزاف نگفته‌ایم. مشرق زمینی‌ها به جای اینکه دانه‌های قهوه را در آسیاب تبدیل به آرد کنند آن را در هاون می‌کوبند تا به صورت توتون نیم‌کوب اسپانیائی درآید.

ایرانیان نیز قهوه را به مانند اروپائیان می‌جوشانند. ولی به جای آنکه آن را بگذارند ته‌نشین شود مرتباً قهوه جوش را به شدت تکان می‌دهند تا تفاله قهوه با مایع درهم‌آمیزد. به این ترتیب وقتی قهوه را در فنجان می‌ریزند به شکلات غلیظی شباهت دارد. ایرانیان قهوه را بدون قند و در فنجان‌های کوچک چینی بدون نعلبکی صرف می‌کنند. به جای نعلبکی از زیر فنجان‌های نقره‌ای کوچکی استفاده می‌کنند.

مردان دولتمند به هنگام سفر گرد قهوه کوبیده را در قهوه‌دان‌های مخصوصی به همراه می‌برند. مقداری عسل نیز بدان افزوده و به این ترتیب مربائی از آن تهیه می‌کنند. طعم این مربا چندان زننده نیست. مرد مسافر با قاشق به مانند شکلات از آن می‌خورد. گاهی کمی نیز تریاک بدان می‌افزایند. در این صورت معجونی به دست می‌آید که به

رساله‌ها و کتاب‌های دیگر در باب قهوه و تاریخچه آن | ۱۹

مقدار کم به عنوان نشئه‌آور به کار می‌رود (سفرنامه دروویل، صص ۹۲-۹۳).

مآخذ

- آئینه چمی، یعقوب، *مفردات پزشکی و گیاهان دارویی ایران*، تهران، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۶۵ش، صص ۵۴، ۵۹۱-۵۹۴.
- الگود، سیریل، *طب در دوره صفویه*، ترجمه محسن جاویدان، تهران، دانشگاه، ۱۳۵۷، صص ۴۷-۶۱.
- پولاک، یاکوب ادوارد، *سفرنامه پولاک*، ترجمه کیکاووس جهاننداری، تهران، انتشارات خوارزمی، ۱۳۶۱ش، صص ۹۸، ۲۹۶، ۴۴۶.
- تاورنیه، ژان باتیست، *سفرنامه تاورنیه*، ترجمه ابوتراب نوری، به تصحیح دکتر حمید شیرانی، انتشارات تأیید اصفهان و سنائی تهران، صص ۳۹۰، ۵۷۷، ۶۳۸، ۶۳۹، ۶۴۱.
- الجزیری، عبدالقادر بن محمد الانصاری، *عمدة الصفوة فی حل القهوه*، به کوشش سیلوستر دوساسی در مجموعه الانیس المفید للطالب المستفید، چاپ پاریس، ۱۲۱۴ق، صص ۱۷۷-۲۲۴.
- حسینی، احمد المتطبب، *بدایع الاسرار*، بخش ۱۱۳ از مجموعه خطی شماره ۵۱۳۸ کتابخانه مجلس (بهارستان)، صص ۴۶۳-۴۶۴.
- حکیم مؤمن، محمد مؤمن حسینی، *تحفه حکیم مؤمن*، تهران، انتشارات محمودی، صص ۱۸۹، ۶۹۷.
- داعی الاسلام، سید محمد علی، *فرهنگ نظام*، هند، ۱۳۰۵ش، ج ۱/۷۴۷-۷۴۸، ج ۴/۱۵۰.
- دیوان بیگی شیرازی، احمد، *حدیقة الشعرا*، به اهتمام دکتر عبدالحسین نوایی، تهران، ۱۳۶۶، ج ۳/۱۸۳۱-۱۸۳۲.
- زرگری، علی، *گیاهان دارویی*، تهران، انتشارات امیرکبیر، ۱۳۴۷ش.
- دروویل، *سفرنامه دروویل*، ترجمه جواد محیی، تهران، گوتمبرگ، ۱۳۳۷، صص ۹۲-۹۳، ج ۲/۵۶-۶۷.
- عقیلی خراسانی، محمد حسین، *مخزن الادویه*، تهران، ۱۲۵۹ق، صص ۲۳۷-۲۵۰، ۷۱۹.
- فروغی، محمد حسین، «رساله در باب قهوه»، به کوشش نیکی ایوبی زاده و جعفر مسعود سینکی، *نشریه پیام بهارستان*، ش ۲۹ (بهار و تابستان ۹۶) صص ۱۶۰-۱۷۱.
- فلسفی، نصرالله، *تاریخ قهوه و قهوه‌خانه در ایران*، مجله سخن، سال ۵ شماره ۴ (فروردین

رساله‌ها و کتاب‌های دیگر در باب قهوه و تاریخچه آن | ۲۱

۱۳۳۳ش)، صص ۲۵۸-۲۶۷.

همو، *زندگانی شاه عباس اول*، تهران، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۴۷ش، ج ۲/ ۳۴-۳۸.
قاضی بن کاشف‌الدین محمد یزدی، *جام جهان‌نمای عباسی*، نسخه خطی شماره ۱۹۶۱۹
کتابخانه موزه بریتانیا (میکروفیلم این نسخه ذیل شماره ۶۹۴ در کتابخانه مرکزی دانشگاه تهران
موجود است) برگ‌های ۱۶، ۳۷، ۱۰۴.

همو، *رساله چوب چینی و قهوه و چای*، مندرج در مجموعه یاد شده در بالا، برگ‌های ۱۲۸-
۱۵۵.

کیک بطرس، *شذرات فی اصل القهوه*، مجله المشرق، سال ۶، شماره ۱۴ (۱۵ تموز ۱۹۰۳)
صص ۶۸۵-۶۹۲.

گل‌گلاب، حسین، *گیاه‌شناسی*، تهران، انتشارات دانشگاه تهران، ص ۲۵۷.
یغمائی، اقبال *در سفرنامه شاردن*، تعلیقات، ج ۵، تهران، توس، ۱۳۷۵، ۱۹۰۰/۵، نیز:
C. Van Arendonk, "Kahwa", *Encyclopaedia of Islam*, Leiden, Brill, pp.630-635.