

A PERZSA KIRÁLY ASZTALÁNÁL – EGY ÉTELLISTA A KÉSŐSZÁSZÁNIDA IRÁNBÓL

A szászánida Perzsia gazdag öröksége számos módon élt tovább, hagyott maradandó nyomot a későbbi századokban, meghatározó módon alakította a koraiszlámkori Irán történelmét és kultúráját. E szerteágazó hagyaték számos területen érzékelhető, ha a későókori-koraközépkori iszlám világ történelmét, anyagi és szellemi kultúráját áttekinjük. Művelődéstörténeti szempontból nézve igen jelentős a mindennapi életre gyakorolt befolyása is.

Eme roppant gazdag örökség kevésbé ismert és feldolgozott oldala a szászánida Perzsia gasztronómiai öröksége, mely a szászánida műveltség más fejezeteihez hasonlóan kifinomultnak és helyenként igen rafináltnak tekinthető. Igaz, ismereteink e téren korlátozottak, és nem támaszkodnak bőséges forrásokra.

A szászánida Perzsia gasztronómiai öröksége és a Xusraw ī Kawādān ud rēdag-ē

A középperzsa korszakról viszonylag kevés korabeli, az udvari kultúrát és szórakozásokat megőrkítő elsődleges forrás maradt fent. Ennek több oka is volt. Az egyik, hogy az írásbeliség a zoroasztrianus egyház kezében volt, és így a fennmaradt szövegek túlnyomórészt a vallási élet, a zoroasztrianus liturgia és erkölcsiség témakörét érintő traktátusok voltak. Ismert, hogy a zoroasztrianus írások körében született pehlevi irodalmat jelentős pusztulás is érte az iszlám első századaiban. A vallási, erkölcsi, hitvédelmi témákat feldolgozó pehlevi traktátusok mellett elenyésző számban maradtak ránk a szászánida kori világi műveltséghez kötődő, azokat bemutató szövegek. Ennek nem csupán az volt az oka, hogy a zoroasztrianus egyház nem érdeklődött a világi udvari kultúra, középperzsaúl *frāhang* bemutatása iránt vagy nem tartotta fontosnak a nem zoroasztrianus műveltséget, hanem az is, hogy a világi kultúra, irodalom tradíciói jelentős részben a szóbeliség, az oralitás csatornáin keresztül öröklődtek. A világi kultúra szóbeliségen alapuló továbbörökítése hosszú évszázadokon át egészen a 9–10. században megszülető klasszikus perzsa irodalomig tartott. Mindez együtt indokolja a nem vallási karakterű pehlevi irodalmi alkotások ma ismert igen korlátozott számát.

Így a fentiek fényében, ha szászánida kori gasztronómiáról beszélünk, nem meglepő, hogy mindössze egyetlen szöveget jelölhetünk meg forrásaként. A „*Xusraw ī Kawādān ud rēdag-ē*”, „*A Kawād házából származó Xusraw és egy ifjú*” (továbbiakban XKR) profán karaktere miatt a pehlevi irodalom egyik legsajátosabb szövege.

Szövegkiadások

A XKR szövegét elsőként Dastur Jamaspji Minočehri Jamasp-Asana publikálta 1897-ben Bombayben, amikor is közreadta a szöveget tartalmazó un. MK kódexet.

Nem sokkal ezután, 1913-ban, Bombayben ugyancsak Jamasp-Asana szerkesztésében, *Bahramgore Tamura Anklesaria* bevezetőjével jelent meg a „*Pahlavi Texts*” c. szöveggyűjtemény tartalmazva a XKR-nek egy javított verzióját.

Időben ezt szorosan követte Jamsedji Maneckji Unvala 1917-es berlini kiadása, amely egyben a szerző doktori disszertációja. A mű címe: „*Der Pahlavi Text: Der König Husrav und sein Knabe*”. Négy évvel később, 1921-ben jelent meg ugyanennek a munkának az angol fordítása Párizsban. A munka tartalmazza

Unvalának a szöveghez írott előszavát, a XKR pehlevi szövegét, transzkripcióját és angol fordítását. Dolgozata végén Unvala mellékel egy külön glosszáriumot, valamint függeléként a szöveg Ta'ālibi munkájában található arab verziójának fordítása is megtalálható¹:

Muḥammad Mu'īn 1952-ben az „*Āmūziš wa parvaris*” c. perzsa folyóiratban szintén közzétette egy fordítását a szövegnek, amely azonban még nem áll rendelkezésünkre, és amelyről csak S. Kiā révén tudhatunk meg annyit, hogy néhány helyen jelentősen eltér Unvala értelmezésétől.²

A hetvenes évek elején (mivel a kiadásról hiányzik az év jelölése) jelent meg Teheránban az 1913-as Jamasp-Asana szerkesztésében Bombayben publikált „Pahlavi Texts” reprintje, Y.M. Nawwābi előszavával. Ebben lényegében változtatás nélkül szerepelnek az 1913-as kiadás szövegei, bár Nawwābi előszavában céloz rá, hogy megérett az idő egy modernebb átszerkesztésre, és az Anklesaria féle előszó revideálására³.

Az *Acta Iranica* sorozat keretében 1984-ben Leidenben jelent meg a Morgenstierne tiszteletére kiadott *Festschrift* második kötetében Davud Monchi-Zadeh XKR kiadása a pehlevi szöveggel, annak transzkripciójával és a tartalmat kiegészítő, azt inkább művelődéstörténeti szemszögből kommentáló jegyzetekkel ellátott fordításával. Mindezekhez még egy a XKR kutatástörténetét áttekintő rövid bevezető járul. Monchi-Zadeh munkájának erőssége feltétlenül hatalmas mennyiségű klasszikus perzsa irodalmi analógiát felszínre hozó jegyzeteiben rejlik, ugyanakkor átírási gyakorlatában nem konzekvens, valamint egyes bizonytalan, nehezebben olvasható részekre adott megoldási javaslatai is jelentősen eltérnek a korábbiaktól. Monchi-Zadeh jelentősen támaszkodik az arab változatra, és elsősorban az alapján rekonstruál alakokat a pehlevi szövegben.

A XKR egy újabb kiadása az 1913-as Pahlavi Texts 1992-ben a Teheráni Nemzeti Könyvtár verziója. A szövegeket Sa'īd 'Urīān szerkesztette. A kiadványban szerepelnek az 1913-as kiadás szövegei, azok egy újabb transzkripciója, a kiadás feltétlen újdonsága, hogy hozza minden szöveg újperzsa fordítását. Hátránya viszont, hogy hemzseg a pontatlanságoktól, az egészen primitív átírási hibáktól, bosszantó következetlenségektől a transzkripció eljárás során. Ilyen szempontból már a címlap sem jelent kivételt, a szövegkiadó nevének, Sa'id orian (sic!) átírásával. Értékesek viszont újperzsa fordításai, csak kár, hogy nem társulnak ehhez magyarázó jegyzetek, az egyes ritkább pehlevi eredetű terminusok újperzsa fordításainak kommentárjaként.⁴

A szöveg legújabb kiadása a TITUS (*Thesaurus Indogermanischer Text- und Sprachmaterialien*) program keretében készült el. Ez az első online verziója a szövegnek, amely kizárólag az interneten olvasható. A szöveget C. Cereti szerkesztette. A szerkesztés során egyrészt az 1913-as kiadást vették figyelembe, de egyben Sa'īd 'Urīān néhány évvel korábbi kiadását is. Az online szöveg tartalmazza az eredeti pehlevi szövegeket és azok egy újabb transzkripcióját is.⁵

¹ UNVALA, J. M. *The Pahlavi Text: King Husrav and His Boy*, Published with its Translation, Transcription and Copious Notes being an English Version of the Thesis for the Degree of "Doctor of Philosophy" of the University of Heidelberg, Germany. With an Appendix and a Complete Glossary Jamsedji Maneckji Unvala Paris 1921.

² KIĀ, S. Sur quelques termes de «Xosrow et son Page», *Acta Iranica* 3. Leiden 1974. 209-219.

³ JAMASP-ASANA, D. J. M. *The Pahlavi Texts*, vols. I-II, with an Introduction by Bahram Gore Anklesaria and a Preface by M. Nawabi (s.l., s.a.)

⁴ JAMASP-ASANA, J. M. ORIAN, S. (eds.), *Pahlavi Texts (Transcription, Translation)* National Library of Iran, Tehran 1992

⁵ *Thesaurus Indogermanischer Text- und Sprachmaterialien (TITUS)*, *Corpus of Pahlavi texts*, On the Basis of the Edition by Jamaspji Dastur Minocherji Jamasp Asana, Pahlavi Texts [reedited with] Transcription [and] Translation [by] Sa'id Orian, Tehran 1992., entered by J. Gippert, Frankfurt 1997; Corrections and Improvements by Carlo Cereti, Vienna 1997, TITUS Version by Jost Gippert, Frankfurt am Main; 28.2. 1998/22.6. 1998/26.9. 1999/1.6.2000. <http://titus.uni-frankfurt.de/texte/etcs/iran/miran/mpers/jamasp/jamas.htm>

A szöveg első tudományos említését E.W. West-nek köszönhetjük, aki a *Grundriß der iranischen Philologie*-ban (Strassburg 1896–1904. II. 118.) foglalta össze a szöveg tartalmát. Megjegyzendő, hogy West csak a JJ kódex szövegét ismerte, és ez alapján kivonatolta a XKR tartalmát.

R. Stackelberg „Beiträge zur persischen Lexikographie” I-II. (*WZKM* 17 (1903) 47-59.; 18 (1904) 280–290.) c. cikkeiben elsősorban néhány ritka, csak a XKR szövegében előforduló pehlevi terminus jelentésének pontos meghatározásával járult hozzá a szöveg világosabb olvasatához.

Az első nagyobb lélegzetvételű, a XKR-ról szóló munka a már korábban is említett Unvala előszava volt saját szövegkiadásához 1917-ből. Ez az alkotás igyekezett kitérni a szöveg minden lényeges aspektusára, beleértve az irodalmi, nyelvészeti problémákat, a pehlevi és az arab változatok közötti különbségeket.

A. Christensen a szászánida Iránról szóló monográfiájában a *L'Iran sous les Sassanides* (Copenhagen 1944.)-ben,⁶ a későszászánida kultúra fejezeteinek megírásakor a XKR szövegét mint az egyik legfontosabb forrást használta.

Több kisebb-nagyobb, a XKR-ot csak részben érintő nyelvészeti tanulmányt követően Nawwābi jelezte az egy átfogóbb perzsa nyelvű tanulmánnyal.⁷

Említést érdemel még S. Kīā cikke,⁸ melyben néhány ritka és kevésbé ismert terminust elemez a XKR szövegéből.

A XKR tartalmát legutóbb A. Tafa^{cc}ulī is ismertette, a fentiekben már megismert bibliográfiai vonatkozásokat csatolva áttekintéséhez az iszlám előtti Irán irodalomtörténetét feldolgozó monográfiájában.⁹

A XKR karakterében nagyjából eltér a pehlevi szövegek többségétől. Bár a vallásos közeg nem hagyta érintetlenül – ahogy ezt M. Boyce megjegyzi – de jellegében alapvetően egy olyan munkáról van szó, mely a szászánida világi udvari kultúra irodalmi emlékének tekinthető. Miért gondolhatjuk ezt? Azért, mert a XKR felépítése fejezetei egyértelműen a szászánida udvari kultúra, a *frabang* legkülönbözőbb témáiról számolnak be hosszabb-rövidebb terjedelemben. Az ilyenfajta irodalomból nem sok maradt fenn a pehlevi irodalomban. A XKR mellett ilyen jellegű munkának tekinthető még pl. a *Vizārišn ī čatrang ud nihišn ī nēw-Ardaxšīr* („A sakk megfejtése és a nēw-Ardaxšīr feltalálása”), mely szintén a későszászánida korban játszódik, és újfent a profán kultúra egy apró szeletét mutatja be két társasjáték történetének ismertetésében.

A szöveg keletkezésének körülményei máig kérdésesek. Valószínűleg a 6–7. században került lejegyzésre. Szerzője ismeretlen, a két fennmaradt kézirat közül a régebbi végén szereplő kolofonban csak a 10. századi másoló, Mihr-Āwān Kai-Xusraw nevét említik, de a szerzőt vagy szerzőket nem.¹⁰ A műben szereplő uralkodó, I. Xusraw személye vélhetőleg a szöveg későszászánida eredetét sugallja, de a mű annyira

⁶ CHRISTENSEN, A. *L'Iran sous les Sassanides*. Copenhagen 1944.

⁷ NAWWĀBI, M. Nukta-i čand az *Khusrau wa ridak* (Néhány megjegyzés a *Khusrau* és az apróról), in: *Našria-i Dāniškada-i Adabiyāt-i Tabriz* 7. 97–112.

⁸ KĪĀ

⁹ TAFACCULI, A. *Tārih-i adabiyāt-i Īrān-i piš az iszlām* (Az iszlám előtti iráni irodalom története) Tehrān 1371. 289–290.

¹⁰ A XKR két pehlevi szövegverzióban maradt fenn.

Az egyik az ún. MK kódex. Ez a párszik, az indiai zoroasztrianusok által Bombayben megőrzött szöveg. A kódex 38 pehlevi szöveget tartalmaz, ezen belül a nr. IV, fol. 28a-39a oldalak tartalmazzák a XKR szöveget.

A kódex datálásának kérdése nem tisztázott. Az valószínűnek látszik, hogy az MK egy korábbi szövegről lett másolva. A másolót, a szöveg kolofonja szerint Mihr-Āwān Kai Xusrawnak hívták. A kolofon szerint ez a yazdgerdi éra 324. évének Bahman havában történt, amely a keresztény időszámítás 956. esztendejének felel meg.

West szerint azonban a kódexben szereplő évszám (324) sérült, hiszen a pehlevi 6 szám valójában a 3+3 összetétele ortográfiailag, és West szerint az első három szám időközben „being eaten away”, és már a naosāri kódexbe, a másik, a XKR-ot tartalmazó kódexbe is 324 került át. West álláspontja alapján a kódex másolásának ideje nem Kr.u. 956, hanem a yazdgerdi éra szerinti 624. év azaz Kr.u. 1255 (WEST 1896–1904 113.).

ahistorikus, az uralkodó alakja és szerepe annyira formális benne, hogy könnyen elképzelhető, hogy akár a korábbi szászánida időkből származó témák vagy szövegek is mintául szolgálhattak a XKR megírásához a Kr. u. 6–7. században.

Mégis, miért lehet, hogy e szöveg ránkmaradt? Az ok valószínűleg a szöveg korabeli népszerűségében rejlik. Kevés olyan pehlevi szöveget találunk ugyanis, mely mind eredetiben mind későbbi arab fordításban is ránk maradt. A XKR ezek közé tartozik. A XKR eredeti pehlevi traktatusán kívül, ismert egy 11. század eleji arab parafrázisa a Ġaznawida államban élt és alkotott Ta'ālibī Ġurar-jából¹¹ is, de egy fejezete felbukkan Tabarī *Tāriḥ al-rusūl wal-mulūk*-jában is a 10. századból valamint annak korai újperzsa fordításában, Bal'aminál is¹². Mindez a szöveg és a téma roppant népszerűségében rejlik, mely aligha lehetett véletlen. Csak sajnálhatjuk, hogy több, a szászánida udvari kultúrát a XKR-hez hasonló részletességel leíró korabeli középperzsa szöveg nem maradt ránk.

A XKR szövegének szerkezete

A XKR, a szászánida udvari kultúrát bemutató szöveg tartalma az alábbiakban rendszerezhető:

A. Bevezető részek

- 1-7. Az apród bemutatkozása
- 8-10. Az apród tanulmányainak felsorolása
- 11-12. Az apród fizikális virtusa, harci sportok
- 13-18. Zene, csillagászat, társasjátékok ismerete

A kérdés tisztázásában nagyban segíthet egy az ugyanebben a kódexben található másik kolofon végén található ún. hindusztáni éra szerinti datálás. E szerint a második kolofont a hindusztáni éra szerinti 1077-ben írták, amely Kr. u. 1021 a keresztény időszámításnak felel meg. Ezek alapján 65 év eltérés mutatkozik a Kr. u. 956-ra datált első kolofon és a Kr. u. 1021-re tehető második kolofon között.

Az MK kódexnek ismeretes egy másolata Naosāriból, szintén Indiából, ez az ún. JJ kódex, mely szintén tartalmazza a XKR szövegét. A kódex másolója Dastūr Jamšid Jāmāsp volt. Ez a kódex a Bundahišn pazand változatán túl tartalmazza az MK kódex szövegeit is. A szöveg szerint Dastūr Jamšid Jāmāsp a yazdgirdi éra szerinti 1136. év Šahriwar hava első napján fejezte be a másolási munkálatokat, ami átszámítva Kr. u. 1767-nek felel meg. A két szöveg apróbb eltéréseket mutat, a JJ. ortográfijára Jamāsp-Asana szerint jellemző az un iráni stílus követése, szemben az indiai zoroasztrianusok helyi sajátosságaival (*The Pahlavi Texts*, s.a. 4–11.).

¹¹ A XKR szövegének fennmaradt egy arab változata is Ta'ālibī történeti munkájában is, amely azonban nem teljesen egyezik meg a fennmaradt pehlevi verzióval.

Ta'ālibī előszavában elmondja, hogy a szöveget patrónusa Amīr Abū'l-Mu'āffar Našr óhajára fordította le arabra. Amīr Abū'l-Mu'āffar Našr a Ġaznawi Maḥmūd szultán fivérének, Našr al-Dīnnek volt a fia, aki (ti. Našr al-Dīn) 1019 táján hunyt el.

A XKR arab változata mintegy bele van ágyazva az arab szöveg azon fejezetébe, amely Xusraw Parwiz udvarának tizenkét csodáját meséli el. E csodák egyike Xwašārzūnak, a csodálatos apródnak a története, mely a pehlevi szöveg változatának arab parafrázisa.

Ta'ālibī Abū Manšūr 'Abd al-Malik b. Ism'īl al-, *Ġurar Ahbār Mulūk al-Furs wa Sīyaribim, Histoire des rois des Perses*, ed. H. Zotenberg. Paris 1900. 705–711.

¹² Bal'amī, *Tāriḥnāma-i Tabarī, Ġardānida-i mansūb be Bal'amī*, ed. M. Raušan, vol. II. 815–816 Tihrán 1380.

B. A király, Xusraw Anōšagruwān kérdései és az apród válaszai az udvari élet különböző részeiről

- 19–54. Étkezés, a *bazm* első része
 19–22. a legfinomabb négy lábúakból készült ételek
 23–27. a legfinomabb szárnyasok, és a belőlük készült ételek
 28–32. a legfinomabb kocsonyában vagy zselében tárolt húseletek
 33–36. a legfinomabb ecetben tartósított húsetel
 37–42. a legfinomabb édes kréme, szósok
 43–47. a legfinomabb kompótnak, befőttnek való gyümölcsök
 48–53. a legfinomabb magos gyümölcsök
 54–59. borok
 60–64. zenészek, udvari *joculatorok*
 65–67. a borhoz illő kellemes dolgok
 68–94. a legfinomabb illatú virágok
 95–100. erotika: a szászánida „*donna del palazzo*”
 101–106. a háttér, és a jutalom

C. 107–125 a céda kísértése és a vadászkaland

A XKR szövege tehát három fő részre oszlik, egy bevezető, bemutatkozó fejezetre, az udvari kultúrát bemutató központi részre, és egy az előbbiektől jelentősen eltérő, valószínűleg más, vallási karakterű szövegből származó, erkölcsi példázatot bemutató harmadik epizódra.

A Xusraw Anōšagruwān (531–579) udvarában játszódó szövegben a híres szászánida király és egy apródja (rēdak) beszélget kérdezz-felelek formában a szászánida udvari kultúra részleteiről. A király és az apród személyisége a szöveg egésze alatt háttérben marad és alakjaik láthatólag csak keretként szolgálnak az udvari kultúra különböző elemeinek leírására. A szöveg azzal együtt, hogy gazdag tárháza a szászánida világi műveltségnek, mégis híven követi a pehlevi irodalom legfontosabb szövegeit: stílusa lapidáris, egyszerű és azt az lejegyző írnok láthatóan nem tért el a vallási szövegekre jellemző stílusjegyeiktől. Témája és egyedisége miatt a XKR-ben igen sok a pehlevi *hapax legomenon*, a szöveg helyenként olvashatatlan és töredékes, s ez nagy mértékben nehezíti a szöveg helyes interpretálását valamint egyes fejezetek, így az étkezés esetében megköveteli a későbbi arab és klasszikus perzsa analógiák, szakácskönyvek, receptek vizsgálatát.

Az első fejezet az apród bemutatkozásáról szól. Kezdve iskolai sikereitől a harci játékokban való jártaságán át egészen a csillagászatban, zenében, társasjátékokban való gyakorlottságáig. Mindezeket katalógus-szerűen sorolja fel a szöveg az olvasó számára. Ez a viszonylag rövid bevezetés képet ad az apród neveltetésének fokozatairól. Ezen túl a szöveg fő érdekessége, hogy adatokat közöl az apród származásáról is.

A XKR második és egyben legbővebb része egy szászánida kori *bazm*, azaz udvari ünnepség megjelenítése. A XKR anonim szerzője pontosan követte egy udvari lakoma fogásainak és az ehhez kötődő szórakozásoknak a válfajait, sorrendjét.

A 11. századi arab változat szerkezetében feltűnő, hogy a pehlevi szöveg első része teljesen hiányzik, csak néhány sort szentel ʿAlībī annak, hogy megemlítsa az apród családi hátterét, teljesen nélkülözve az apród nevelésére vonatkozó részleteket. Ezen belül néhány egyéb különbséget is felfedezhetünk a szöveg rövidege ellenére a pehlevi részekhez képest.

A zoroasztriánus elemek elhagyása szinte természetesnek vehető, mivel furcsán hatott volna egy muszlim kori szövegben egy zoroasztriánus egyházi neveléssel hivatkozódó betoldás. Így ennek elhagyását teljesen logikusnak vélhetjük.

Sokkal nagyobb súllyal esik viszont latba az apród világi nevelése egyéb mozzanatainak lerövidülése (csillagászat, sport, hadművészet). Véleményünk szerint ezek a részek szerves részét képezik a szövegnek, és ezzel az arab szöveg – amely bár a „B” részben bővebb és tartalmasabbá válik a meglehetősen lapidáris pehlevi szövegnél, összességében mégis csonkábbá válik. Tévedés lenne azt gondolni, hogy csupán a dialógusban felsorolt témák tartoznak hozzá a szöveg szorosabb mondanivalójához.

Az arab szöveg ugyanakkor megtartja és némileg bővebben tárgyalja a gasztronómiai, erotikus és zenei fejezeteket. Ekként az arab változat profílija jelentősen módosul a pehlevihez képest, mert főként a harcművészetekben való jártasságot taglaló részletek elhagyásával Ta‘ālibī verziója intimebb, extravagánsabb, a kifinomult későszászánida elit udvari szórakozásait jobban hangsúlyozó alkotássá válik.

Étkezés, a *bazm* első része (19–54)

Tanulmányunkban eltekintünk az egész szöveg bemutatásától és kizárólag a gasztronómiai részletekkel foglalkozunk. Az alábbiakban külön részenként közöljük a XKR idevonatkozó fejezeteit, I. Xusraw és apródja fiktív párbeszédeit. Rajtuk keresztül megismerkedünk a későókori szászánida udvar művelődéstörténetének egy apró szegmensével: a szászánida elitkonyha remekeivel.

Az egyes sorok előtt álló számok a szöveg Unvala és Monchi-Zadeh-féle beosztására utalnak. Mivel a lakoma leírás a XKR második fejezetének elején helyezkedik el, ezért a számozás is ezt tükrözi.

Minden fejezetben először a szöveget közöljük közép-perzsául és magyarul, majd ezt követi egy hosszabb-rövidebb kommentár. Mivel számos *hapax legomenon* van az eredeti pehlevi változatban, így a kommentárírás során klasszikus arab és klasszikus perzsa források nyújtottak analógiákat azok vizsgálatához.

A *bazm*, a lakoma két részből áll: fejezetének első részét az étkezés, második részét a különböző borok bemutatása teszi ki. Ez a két rész mind a pehlevi, mind pedig a későbbi 11. századi arab verzióban helyett kapott, és mind szerkezetileg, mind pedig tartalmilag erős hasonlóságokat mutat a két változat. Először a lakoma első részével ismerkedünk meg, a szászánida uralkodó kedvenc fogásaival. A pehlevi szöveg gasztronómiai része hét alfejezetre osztható:

1. Négy lábúakból készült ételféleségek
2. Szárnyasételek
3. Hidegben tartósított ételek
4. Ecetben tartósított ételek
5. Édességek
6. Befőttek
7. Magos gyümölcsök

Négy lábúakból készült ételek:

Szöveg:

19. Šāhān šāh ō rēdag guft kū ka tō rēdag ēdōn xwaš ārzūg hē u-t xōg pad xwarišn xwaš ud brahmag ī xūb ud čabuk andar būd ēstēd,

20. Bē gōw kū xwarišn-ē kadām xwaštar ud pad mizag-tar. Gōwed rēdag kū anōšag haft-kišwar xwādāy, kāmāg hanjām, framāyēd šnudan, xwarišn-ē ān xwāštar ud pad mizag-tar ī andar gušnāgih ud tan-drustih ud abē-bīmih xwarēnd.
21. Bē ān pad mizag-tar wahīg ī dō māhag kē pad šir ī mādar ud ān-iz ī gāw parward ēstēd, rūdan, ambarag ka abāg āb-kāmāg handūd xwarēnd ayāb sēn ī gāw frābih pad spēd-bāg xūb poxtan pad šakar ud tabarzd xwardan.
22. Šāhān-šāh passandīd u-š pad rāst dāšt.

Fordítás:

19. A királyok királya így szólt az apródnak: „Hogyha te ilyen helyes vágú apród vagy, és neked jó a természeted az evésben, és jó a ruhád és eszes vagy,
20. (akkor) mondd meg, hogy melyik a legjobb és legfinomabb étel.” Így szólt az apród: „Hogy halhatatlanok legyetek, hét kontinens királya, a vágukat beteljesítő, parancsoljátok hallgatni: az a legjobb és legfinomabb étel az, amelyet éhségben és egészségben és félelem nélküliségben fogyasztanak.
21. Abban a legfinomabb a két hónapos gödölye, amelyet anyja tején, és tehéntején is tartottak; megnyúzva, és a testét savanyú zabkásalevessel leforrázva eszik; vagy a hízott marha szügye aludtejben jól megfőzve cukorra és kandiscukorral fogyasztva.”
22. A királyok királyának tetszett és helyesnek tartotta a választ.

Kommentár:

Ebben az első részben a négy lábúakból készült fogások listáját olvashatjuk. A zsenge gödölye és a marhahús az, amelyet az apród a legjobbnak tart a húсок közül. Kiemelendő még az ízesítés kérdése. Az apród leginkább a savanyú ízt javasolta az *āb-kāmāg*, a savanyú zabkásaleves és a *kāmāg*, az aludtej hozzáadásával. A két szó hapax legomenon a pehlevi *corpusban*, így érdekes összevetni az időben a későszászánida kortól nem túl messze álló és azzal szoros kulturális rokonságot mutató abbászida korból fennmaradt bagdadi szakácskönyv receptjeivel.¹³ A *Hagia Szofia* könyvtárában fennmaradt kéziratban levő szövegek tanulsága szerint az egyik ismert recept volt az ízesítők közül a *kāmāg rijal*, amely egyértelműen perzsa kölcsönzés és a középperzsa *āb-kāmāg*-gal áll *kapcsolatban*, az alábbiak szerint készült:

„Kāmāg rijal:

Sokféle változata van ennek, de mind követi ugyanazt a receptet, csak a hozzávalókban különböznek. Először fogj egy száraz lopótök-vázat, amelyből a bele és a magja ki van kaparva. Áztasd két órán át vízben, aztán óvatosan szárítsad meg. Tegy bele 5 ratl aludttejet, 10 ratl friss tejet és másfél ratl finoman átszűrt sőt és keverd össze őket. Takard le, és hagyd pár napig a forró napon. Ezt először júniusban kell tenni, a napforduló kezdetén. minden reggel adj hozzá három ratl friss tejet, és keverd meg reggel és este. Adj hozzá tejet, amint a folyadék csökken augusztus elejéig. Majd fogjál menta leveleket, šunizt, és meghámozott hagymakockákat, dobd bele, és keverd össze, hozzáadva friss tejet, amennyi szükséges, egészen szeptember közepéig. Takard le október

¹³ ARBERRY, A. J. A Baghdad Cookery Book, *Islamic Culture* 13 (1939) 21–47., 189–214.

közepéig, aztán vedd el a nap elől, és szolgálj fel. Van egy egyszerűbb variáció, amelyben nem használnak aromás hozzávalókat, van egy másik, amelyben šunizt és hagymát használnak, és van egy másik, amelyben a szárról letépett vadrózsa szárított leveleit használják föl”.¹⁴

Mint ebből is látható, a savanyú íz dominál ebben a receptben, amelyet a tej napon való erjesztésével érnek el, némi menta- és hagyma-aroma hozzáadásával. Ez az apróság mindenképpen jól jelzi a szászánida kori gasztronómia bizonyos elemeinek továbbélését az Abbászidák alatt.

Az abbászida kori udvari ételekről, az ahhoz kapcsolódó költészetről élénk beszámolót találhatunk *Maš'ūdīnāl*, aki egy helyen leírja az abbászida udvar egyik kalifájának *al-Mustaqfinak* és udvari költőinek találkozáját és a különféle ételekről való társalgását verses formában. Ezekben is bőségesen találni idézeteket, amelyek a szászánida korra utalnak. „*Sāsān találta ezt föl a maga korában, Anūšīrwān király kísérletezte ki a maga örömére.*”¹⁵ olvashatjuk az egyik idézett költemény végén.

Ṭa'ālibī arab változata nagyon hasonlít a pehleviéhez:

„(Király:) *mond meg nekem, melyik a legjobb négylábúakból készült hús? (Apród) Ez a bányé, amelyet két anyajuh szoptat és két hónapig fivön hízik, és amelynek húsát párolás után kemencében megsütik; vagy a fiatal hízott gödölye húsa, amelyet a saját zsírjában készítenek el, vagy a fiatal hízott marha mellkasa ecettel elkészítve.*”

Mint látható, egyértelmű, hogy e szöveg a pehlevi eredetihez kapcsolódik. A fiatal gödölye és marha elkészítésének módja is megegyezik nagyjából. Az arab szöveg talán kicsit bőbeszédűbb a pehlevinél, de tartalmilag nem tér el lényegesen, mindkettőben a savanyú íz dominanciája figyelhető meg.

A szárnyasételek

Szöveg:

23. Dudīgar framāyēd pursīdan kū murw-ē kadām xwaštar ud pad mīzag-tar?
24. Gōwēd rēdag kū anōšag bawēd, ēn and murw hamāg xwaš ud nek:
25. Fraš-murw, čor ud karak, tadar ud tihōg, spēd-dumbag, sūrparrag ud... ud ... ud čakōk... ī parwardag ud kulang juwān ud čarz ī tīr mähīg, kabk-anjīr ud xašēnsār ud murw-ābīg.
26. Bē abāg karak ī kadagīg ī juwān kē pad šāhdanag ud kāmāg ī jawēn ud rōān ī zaytān parward ēštēd ēč murw tāxt nēst ranjāg kardan pēš pad rōz ī kuštan rūdan pad pāy-ē āgustan ud rōz ī dudīgar pad gardan āgustan pad sōrābag brištan az ān murw ī xwaš ān ī pušt xwaštar ud az pušt ān xwaštar ī ō dumb nazdiktar.
27. Šāhān-šāh passandid u-š pad rāst dāšt.

Fordítás:

23. Másodjára a király azt parancsolja kérdezni, hogy: „Melyik madár a legjobb és legfinomabb?”
24. Így szól az apród: „Hogy halhatatlanok legyetek, azok a madarak mind jók és szépek:
25. A pávakakas, a fácántyúk, a fűrjtyúk, a fácánkakas, a szürke fogoly, a fehér galamb, a *sūrparrag* (vörösszárnyú?) és ? és ? és a pacsirta ... a háziasított, a fiatal daru, a Tār havi túzok, a fogoly, a *xašēnsar* (?) és a vadkacsa.

¹⁴ ARBERRY 1939. 28.

¹⁵ ARBERRY 1939. 25.

26. De a zsenge házasított fűrjvel, amelyet kendermagon, árpakásán, és olívaolajon hizlalnak, semelyik madár nem versenyez, (ezt) meg kell futtatni a vágás napja előtt, majd a vágás napján a lábánál fogva felakasztani, a második napon a nyakánál felakasztani és sós vízben megpárolni, abból a madárból a legjobb annak a háta, és a hátából az, amely a farához a legközelebb esik.”
27. A királyok királyának tetszett és helyesnek tartotta a választ.

Kommentár:

A második részben a különböző szárnyasételekkel ismerkedhetünk meg. Ezekben egészen egzotikus madarakkal találkozunk, amelyek étkül szolgáltak a szászánida királyok udvarának asztalán. Érdekes az a leírás, amely egy-egy ilyen madár elkészítéséről szól. A madarat először különböző olajos magvakon jól meghízlalják, majd hasonlóan a nálunk is fogságban tenyésztett vadmadarakhoz, megfuttatják. Ahogy nálunk a fácánnal teszik, ugyanazt javasolja az apród is a fűrjvel kapcsolatban. Vágás után hagyni kell néhány napig a madarat fellógatva előbb lábánál, majd pedig a fejénél fogva, így érve el a szükséges ízt. Különösen érdekes még az is, ahogy a szöveg megjelöli a fűrj testének legízletesebb részét a teste hátsó részén. Az elkészítés folyamán pedig előbb sós vízben kell megpárolni, s majd csak utána megsütni.

Monchi-Zadeh, aki számos helyén eltérő olvasatot javasol ebben a szövegrészletben, a madár elkészítésénél is másképp olvassa a szöveget, és a „*ranjāg kardan* (megfuttatni)” helyett „*rōčak kardan* (megböjtöltetni)” alakot olvas. Mivel az eredeti kéziratok hiányában nincs módunk a problémát eldönteni, így csak annyit fűzhetünk ehhez, hozzá, hogy végeredményben ugyanarról van szó, a madár koplaltatásáról, vágásra való előkészítéséről. A „*Tīr havi tūzok*” elnevezésben a Tīr nyárra utal.¹⁶

Ta^cālībī arab verziója pedig az alábbi:

„(Király) És melyik a legjobb szárnyasétel? (Apród:) A hizott fácáné, a "téli fogolyé", a hizlalt fiatal galamboké, és a csirkéé, amelyet árpamagon, kendermagon és olívaolajon neveltek.”

Ta^cālībī variánsa jól láthatóan sokkal rövidebb mint a pehlevi szöveg idevonatkozó listája, ám a felsorolásban szereplő állatok, a fácán, a fogoly és a galamb, mind szerepelnek a pehlevi verzióban. Elmarad viszont a recept, melyben a fűrj elkészítését részletezi a pehlevi szöveg.

Hidegben tartósított ételek

Szöveg:

28. Sidīgar framāyēd pūrsīdan kūaz ān ī pad afsard nihēnd gōšt-e kadām xwaštar?
29. Gōwēd rēdag kū anōšag bawēd, ēn and hamāg gōšt xwaš ud nēk.
30. Gāw ud gōr ud gawazn ud warāz ud uštar-kawādak, gawdar ī ēk-sālag ud gāwmēš ud gōr ī kadagīg ud xūg ī kadagīg.
31. Bē abāg gōr ī juwān kē pad aspast ud jaw parward ēštēd ud pīh dārēd, u-š pad sik ī truš... ud čāšnīg ēwēnihā dahēnd u-š pušt pad halām nihēnd, afsardī ān wēh ud xwaštar.
32. Šāhān-šāh passandīd ud pad rāst dāšt.

¹⁶ MONCHI-ZADEH 1984. 67–69.

Fordítás:

28. Harmadjára a király azt parancsolja kérdezni, hogy: „Abból, amit hidegbe helyeznek, melyik a legjobb?”
 29. Így szól az apród: „Hogy halhatatlanok legyetek, ezek a húсок mind jók és szépek:
 30. A tehén és a vadzamárnak és a szarvas és a vaddisznó, és a fiatal teve, az egyéves borjú és a bivaly, és a háziszárnak és a háziasított disznó.
 31. De a fiatal vadzárnak, amelyet lucernán és árpán neveltek, és amely zsíros, és amelyet savanyú ecetben, ... ízű módjára készítenek, és a hátahúsát tartósítják, az a legjobb és legkellemesebb hidegen tartott hús.”
 32. A királyok királyának tetszett és helyesnek tartotta a választ.

Kommentár:

Ez a részlet a különböző húсок tartósításáról szól. Fontos kiemelni, hogy itt csak négyféle szerepelnek és vegyesen találhatóak benne vadon élő és domesztikált állatfajok. Többségében azonban olyan állatfajokat találhatunk a listában, amelyek mindmáig megtalálhatóak az iráni konyha étlapjain. A nagy kivétel a vaddisznó és annak valamelyik háziasított fajtája, mert az iszlám tiltása miatt ezek az állatok később eltűntek az étlapról. Ám a szászánida korban ilyen megkötések nem voltak még, a disznó vadászata, tenyésztése és húsának fogyasztása nem ütközött akadályokba. Jó példa erre II. Xusraw Tāq-i Bustānban található domborműve, ahol a fal baloldalán található reliefen az uralkodó vaddisznóra vadászik.

Érdekes megfigyelni, hogy itt is az ecet, tehát egy savanyú íz, amelynek hozzáadásával tartósítják a húst. A tartósítás egyéb módjairól nincs tudomásunk, mivel azonban *afsardról*, tehát fagyasztott húсокról beszél a szöveg, vagy vermekben tárolt, télre elrakott élelemről vagy hideg, kocsonyás zselében tálat fogásokról lehet szó.

Fontos hozzátenni még, hogy ez a részlet teljesen hiányzik Ta'ālibī arab verziójából.

Ecetes húсок*Szöveg:*

33. Čahārōm framāyēd pursīdan kū xāmīzi kadām tarrtar?
 34. Gōwed ku anōšag bawēd, xāmīzi xargōš tar-tar ud asprōd hambōytar ud nāmwar ud pad mizagtar ud dil ī tadar hugugārtar.
 35. Bē abāg āhūg ī mādag ī starwan kē afsard ēstēd ud pih dārēd ēč xāmīz pahikār nēst.
 36. Šāhān šāh passandid u-š pad rāst dāšt.

Fordítás:

33. Negyedére parancsolja kérdezni, hogy: „Melyik a legfrissebb ecetes lében eltett étel?”
 34. Így szól az apród: „A nyúl ecetes húsa a legfrissebb, a homoki nyírfajd a legjobb illatú és a leghíresebb és a legfinomabb, és a fácánkakas belseje (szíve?) a legjobban emészthető.
 35. De a még nem ivarérett nőstény gazellával, amelyet hidegen tartanak és zsíros, semelyik ecetes hús nem versenyezhet.”
 36. A királyok királyának tetszett és helyesnek tartotta a választ.

Kommentár:

Āmuzgar szerint a *xāmīz* nem volt más, mint savanyított húsfajta, amely egyfajta aperitifként vagy inkább előételként szolgált.¹⁷ Kiā szerint a *xāmīzt* úgy készítették, hogy a különböző húsféléket először vékonyra szelték, majd pedig ecetben tartósították. néha pedig az is előfordult, hogy a húst ecettel vagy anélkül láng fölött megpörkölték.¹⁸ A kifejezés szerinte a klasszikus perzsa *āmīxtan*, *āmīz*- „összekever, vegyít” igével áll kapcsolatban. A felsorolt állatfajok esetében meg kell jegyezni, hogy itt is vadhúsok egész sora fogad bennünket, és egyértelműen egyfajta elitkonyha bontakozik ki a szemünk előtt.

Ta‘ālibi szövege tömörebb a pehlevi eredetnél, de tartalmilag párhuzamosságokat mutat azzal:

Király: „És melyik a legjobb tartósított étel?” *Apród:* „A fiatal gazella húsa, amely porhanyós, hosszú és vékony csikokra van szeletelve, ecettel, mustárral, sós tengervízzel, fokhagymával és köménymaggal van tartósítva.”

A szöveg legfőbb hasonlósága abban áll, hogy itt is a gazellát emeli ki, mint a legkiválóbb tartósított ételt, és ez megegyezik a fentebb olvasott pehlevi verzióval. Ugyancsak az elkészítésbeli azonosságra utal, hogy a *xāmīz* tartósításánál megismert savanyú ízt kölcsönző ecet áll első helyen a szövegben, kiegészülve további adalékanyagokkal, amelyek viszont a pehlevi szöveg leírásából hiányoznak.

*Édességek**Szöveg:*

37. Panjōm framāyēd pūrsīdan kū rōyn-xwardīg-ē kadām wēh ud xwaštar?
38. Gōwēd rēdag kū anōšag bawēd, ēn and rōyn-xwardīg hamāg xwaš ud nek:
39. Pad hāmīn ān lawzēnag ud gōzēnag ud gōz-afrōšag ud čarb afrōšag ud čarb-angust kē az čarz ayāb az ān ī āhūg kunēnd, pad rōyn ī gōz wirēzēnd.
40. Pad zamestān ān lawzēnag, šiftēnag ud wafrēnag ud tabaržad ud gišnīz awurd.
41. Bē abāg parwardag ī az āb ī sēb ud bēh ī... kard ēstēd eč rōyn-xwardīg pahikār nēst.
42. Šāhān šāh passandīd ud u-š pad rāst dāšt.

Fordítás:

37. Ötödiknek a király azt parancsolja kérdezni, hogy: „Melyik a legjobb és legkellemesebb édesség?”
38. Így szól az apród: „Hogy halhatatlanok legyetek, mindez (alábbi) édesség kellemes és szép:
39. Nyáron kellemes a marcipán, a *gōzēnag* (diós sütemény), a *gōz-afrōšag* (a lisztből, mézből és vajból készült édesség), a *čarb-afrōšag* (zsíros-olajos édesség), és a *čarb-angust*, amelyet tuzokból (annak egy részéből) vagy a gazella ama részéből (?), dióolajban nyernek.
40. Télen a *lawzēnagot*, a *šiftēnagot* és a *wafrēnagot* (kristálycukor) és a *gišnīz* készítik.
41. De az almaléből és a birsalmából ... készített (*pāludaggal*) (?) semelyik édesség nem versenyezhet.”
42. A királyok királyának tetszett és helyesnek tartotta a választ.

¹⁷ ĀMUZGAR, Ž. Cooking in Ancient Iran, in Pahlavi Literature, *Encyclopaedia Iranica*, vol. VI., E. Yahrshater (ed.), Costa Mesa 1993. 246–250.

¹⁸ KIA 209.

Kommentár:

Ebben a fejezetben elérkeztünk az édességekhez, melyek a szöveg szerint szép számmal voltak képviselve a szászánida udvari konyha finomságai között. A *rōyn-xwardīg* „édesség” kifejezés szerepel egy másik pehlevi szövegben. A *Draxt ī Āsūrīg* is említi e kifejezést, amelyről Henning említi a következőket: „*rōyn-xwardīg*, literally "butter-food" means "sweetmeats" in Pahlavi. The "Southern" form "rōwn-xwardīg" in the *Husraw ud rēdag* corresponds to *halawī* in the Arabic version. Henning szerint a *rōyn-xwardīg* eredetileg „írót” jelentett, majd általánosan minden édesség összefoglaló elnevezése lett a középperzsa korban.

Ezt követően a szöveg két részre osztja az édességeket. Vannak nyáron, és vannak télen fogyasztható édességek. Mint látjuk, szinte minden édességnek van egy olajos-zsíros alapja, majd ezt leginkább dióval, mézzel és mandulával ízesítik.

Stackelberg idézi a *Farhang-i Nāsiri*t, amely beszámol néhány édességről, annak készítési módozatairól. Mindezek a muszlim kori analógiák sok szempontból segítenek a XKR e részlete megértéséhez. Nézzük meg, a *Farhang-i Nāsiri* mit ír például az a szövegünkben is szereplő *afrōšag* (újperzsául *afrūša*) készítéséről.

„az *afrūša* egy édesség neve, amelyet lisztből készítenek, és az úgy néz ki, hogy először az olajat és a lisztet egybeöntik, majd a keveréket egy tálba teszik, és kézzel összegyúrtják, úgy hogy sok tézta legyen, majd mézet adnak hozzá, majd egy lábosban megfőzik, hogy száraz és kemény legyen.”

A *Farhang-i Nāsiri* más édességekről is ad számunkra információkat. A *lawzēnagról*, pontosabban annak újperzsa verziójáról a *lūzīnáról*, a következő megjegyzést teszi: „a *lūzīna* az *afrūšával* azonos, amely a *halva* a *gilániaknál*”¹⁹.

A Steingass szótár szerint az *afrūša* „a dish made of butter, honey and flour, bruised wheat or barley and victuals dressed with it; a confection made of almonds, a dish of yolk of egg, milk and syrup”²⁰.

A *gōzēnagról* pedig a *Farhang-i Nāsiri* az alábbiakat írja: „*gūzból*, azaz *dióból* készült *halwā*, amelyet "čahār mağznak" (négy dióbélnak) is hívnak, mert az a belseje négy részből áll (ti. a dióbél)”²¹.

A *lawzēnagról* (újperzsául *lūzīna*) ezt írja *Burhān-i qāti* szótára: „minden dolgot így hívnak, amelyet olyan ételekből készítenek, melyekben mandulabél van, és amelyet mandulabélből főznek vagy készítenek”²².

A *šiftēnagról* Monchi-Zadeh az alábbi megállapítást teszi: „*šiftēnag* = NP. *Širin*, this can be understood here as juicy, cf. NP *šiftā*; *dojāb i gač*, "a watery plaster" and otherwise "a watery mortar made of gravel and quick lime”²³.

A *wafrēnag* szóban nem nehéz felfedezni a középperzsa *wafr* „hó” kifejezést, mely alapján Monchi-Zadeh az alábbi következtetésre jut: „it should be understood as a cool sweet, most probably something like *barf-sira* "a winter sweetmeat consisting of snow (or grated ice) and syrup, and flavoured with spices" this was still very popular some decades ago”²⁴.

A *gišniz* nem más, mint a koriander, amelyről Monchi-Zadeh az alábbi megjegyzést teszi: „*coriander* is still much in sweets. *Nuql i gišniz* "coriander dragée" belongs today to the *Noroz-sweets*”²⁵.

¹⁹ R. STACKELBERG „Beiträge zur persischen Lexikographie” I-II. WZKM 18 (1904) 285. A szerző fordítása.

²⁰ STEINGASS, P. A *Comprehensive Persian-English Dictionary*, Beirut 1975. 82.

²¹ STACKELBERG 1904. 281.

²² Tabrizi, M. H. *Burhān-i qāti*, ed. M. Muṭin, Tihān 1376. 1912.

²³ MONCHI-ZADEH, 72. 71. j.

²⁴ MONCHI-ZADEH, 72. 72. j.

²⁵ MONCHI-ZADEH, 72. 73. j.

Összefoglalva ismereteinket az édességekről, megállapíthatjuk, hogy számos édességfajta továbbél mindmáig és gazdagítja a perzsa konyhát. A lista azonban nem teljes, nem tudunk mindent beazonosítani, a továbbélés csak részben adatolt és receptek híján csak gyaníthatjuk, hogy melyik név milyen édességet takar.

A 41. c. szintén értelmezési problémákat ad, mert itt a *parwardag* alak helyett Monchi-Zadeh *pālu-dag* alakot olvas, mely valóban elképzelhetőbb, talán amiatt is, hogy az arab változatban szerepel a fāludaj, amely a pāludag arabizált megfelelője. A *pālude* v. *fālude* mindmáig nagyon népszerű édességfajta Iránban. A *pālude* jól ismert édesség Iránban hűtött, rendkívül édes, vízből, cukorból, alma- és birsalmacsíkokból koriander, só, rózsavíz és fahéj hozzáadásával készült kocsonyás, zselés édességfajta. A *fāludajjiya*, a *pāludag* arabizált formája szintén szerepel a korábban idézett bagdadi szakácskönyvben, lényegében megegyezve a modern recepttel, csupán néhány apró hozzávalóval (méz, safrány, mandula) kiegészítve.²⁶

Nézzük most meg, hogy mit mond az arab verzió a *bazm* lakomájának erről a részéről!

Király: „Mondd meg nekem, hogy melyik a legjobb édesség?” Apród: „A rizslisztből készült sütemény, nagyon friss tejjel (készítve), a gazella zsírja kandiscukorral, és a jüzínajból készült sütemény is, amelyet mandulaolajjal és cukorsziruppal készítenek, és a lüzínajból készült sütemény, amelyet kristálycukorral és rózsavízzel készítenek; a fāludaj, amelyet cukorral és mézzel készítenek.”

A szöveg egyértelműen kapcsolódik a pehlevi verzióhoz, mert sok ponton egyezést találunk annak a szövegével. Így a *lüzínaj*, *jüzínaj* és a *fāludaj* is szerepelnek a XKR eredeti édességlistáján (ez utóbbi azonban csak hipotetikusán, mint azt fentebb jeleztük). Az arab verzió ismétlődő eleme, hogy nagyobb hangsúlyt helyez az adalékanyagok, hozzávalók, ízesítők felsorolására, mint a pehlevi variáns, így némileg többet árul el az ételek karakteréről a meglehetősen tömör középperzsa verzióhoz képest. Ez történik itt is, mert minden egyes esetben megtudjuk, hogy mely édességet miből készítenek, míg a pehlevi verzióban évszakonkénti csoportosítást olvashatunk.

Befőttek, befőttnek való gyümölcsök:

Szöveg:

43. Šašōm framāyēd pursīdan kū ambag-ē kadām xwaštar?
44. Gōwēd rēdag kū anōšag bawēd, ēn and ambag-ē hamāg xwaš ud nēk:
45. Wahār-wādrang ka abāg pōst xwarēnd, bēh ud...halilag ud gōz ī tarr ud wādrang ud wahman ī spēd.
46. Bē abāg sanjibil ī čīnīg, halilag ī parwardag ēč ambag pahikār nēst.
47. Šāhān šāh passandīd ud pad rāst dāšt.

Fordítás:

43. Hatodikként a király azt parancsolja kérdezni, hogy: „Melyik befőtt a legjobb?”
44. Így szól az apród: „Hogy halhatatlanok legyetek, ezek a befőttek mind jók és kellemesek:
45. A tavaszi cédrárcitrom, amelyet a héjával esznek, a birsalma és ... a balsamdió és a friss dió és a citrom és a fehér *wahman*.
46. De a kínai gyömbérrel, a kövér balsamdióval egyetlen befőtt sem veheti föl a versenyt.”
47. A királyok királyának tetszett és helyesnek tartotta a választ.

²⁶ ARBERRY 1939. 205

Kommentár:

A következő fejezetben elérkezünk a desszertekhez, amelyeket részben „befőttnek, kompótnak”,²⁷ más vélemény szerint azonban²⁸ „íznek, lekvárnak” fordíthatunk. Mindenesetre a szóban forgó kifejezés, az *ambag* eredetileg mangót jelent, amely a *rōym-xwardīghoz* hasonlóan jelentés-kiterjesztéssel nyerte el „befőtt v. lekvár” jelentését.

Az első kifejezést Monchi-Zadeh *xiyār-wādrangnak* „uborkának”, és nem *wahār-wādrangnak* „tavaszi cédrátcitromnak” olvassa, amely véleményével Āmuzgar is egyetért. Megjegyzendő, hogy az uborkát a mai iráni konyha is inkább gyümölcsnek, mintsem zöldségnek tartja.

Itt is van egy kiválasztott fogás, melyet a legkiválóbbnak tart az ifjú. A legnépszerűbb ezek szerint a kínai gyömbér és a balzsamdió volt.

*Éjjeli csemegék/Nassolni valók**Szöveg:*

48. Haftōm framāyēd pursīdan, kū dārēnag-ē kadām xwaštar?
49. Gōwēd rēdag kū anōšag bawēd ēn and dārēnag hamāg xwaš ud nek:
50. Anārgel ka abāg šakar xwarēnd, pad hindüg anārgel xwānēnd ud pad pārsig gōz ī hindüg xwānēnd.
51. Bistag gurgānig ka pad sōrābag brēzēnd, naxōd ī tarr ke abāg āb-kāmag xwarēnd.
52. Xormā ī ērānig kē pad gōz āgand ēstēd, bistag tarr ud šiftālüg ī armanig, balūt, šāh-balūt ud šakar ud tabaržad.
53. Bē hamwār abāg šā-dānag ī syā-razurīg kē pad pih pāzen brišt ēstēd eč dārēnag pahikār nēst, eč xwaš pad xwardan, hu-bōy pad dahān, hu-gugārd pad aškambag ud pad-iz ān kār frāztar.
54. Šāhān šāh passandīd u-š pad rāst dāšt.

Fordítás:

48. Hetedikként a király azt parancsolja kérdezni, hogy: „Melyik éjjeli csemege a legjobb?”
49. Így szól az apród: „Hogy halhatatlanok legyetek, ezek az éjjeli csemegék mind jók és szépek:
50. A kókuszdiót, amelyet cukorral esznek, "hinduul" anārgelnak hívják, perzsául pedig hindu diónak.
51. A gurgāni piztácia, amelyet sós vízzel forráznak le, a friss csicserborsó, amelyet savanyú levessal esznek.
52. Az iráni datolya, amely dióval van teletömve, a friss piztácia, az örmény őszibarack, a makk, a gesztenye, a cukor és a kandiscukor.
53. De a fekete-erdei gesztenyével, amelyet a kőszáli kecske zsírjával sütnek meg, semmilyen magos gyümölcs nem versenyzik, mily jó enni azt, jó illatú a szájban, könnyen emészthető a hasban és *abban* a dologban is legelőnyösebb.”
54. A királyok királyának tetszett és helyesnek tartotta a választ.

²⁷ MONCHI-ZADEH 73. 76.n.

²⁸ ĀMUZGĀR 249.

Kommentár:

Némi könnyű gyümölcskocktél a lakoma után, illetve az éjszaka folyamán, ezt példázza ez a fejezet. A *dārēnagot*, melyet Unvala „*magos gyümölcsnek fordít*”, Monchi-Zadeh elveti, és helyette a *šawēnag* olvasatot javasolja, melyet „*pertaining to the night*” „*az éjszakára tartozónak*” fordít, azaz afféle nassolni valónak, elsősorban szárított gyümölcsnek gondolja. Nyilvánvaló, a *šawēnag* alakban a *šab* „*éj*” szavat kell látnunk. A *šawēnag* újperzsa analógiája Monchi-Zadeh szerint a *šab-čāra* „*éji falatozásra való*”, azaz hasonlóan könnyű szárított gyümölcsökről van itt szó.²⁹

A gyümölcsök esetében a legfontosabb észrevételünk az lehet, hogy a Szászánida Birodalom különböző vidékeit reprezentálják, sőt még azon is túlmutatnak. Ilyen például a kókuszdió esete, amelyet a szöveg Indiából származtat, de hasonló a szászánida-bizánci ütközőzónában elhelyezkedő Örményország, melyet egyrészt az őszibaracknál említ meg a XKR zövege, másrészt a *šā-dānag i syā-razrīg* „*fekete-erdei gesztenye*”, melyben a *Syā-razurt*, a Fekete-erdőt Markwart alapján Dél Örményországra lokalizálja Monchi-Zadeh. Monchi-Zadeh itt a bizánci forrásokban szereplő, alakokat említi, melyek a *Syā-razūr* görög változatai és Örményországra utalnak.³⁰

Feltűnik Gurgān is, mely mind a mai napig kiváló pisztáciatermő vidék, s az volt már a szöveg keletkezése idején is. Érdeemes lesz megfigyelni, hogy ez a tendencia hogyan fejlődik tovább a szöveg arab részletében.

Pikáns részlete lehet a pehlevi szövegnek a fejezet végén álló „*pad-iz ān kār frāztar*” megjegyzés. A kőszáli kecske zsírjában megsütött fekete-erdei vadgesztenye, amely „*abban a dologban is a legelőnyösebb*”, egy szászánida afrodisziákum lehetett a magára korában.

Az arab verzió érdekessége, hogy nála a pehlevi étellista utolsó két kérdése nem válik szét, hanem egy csoportba kerül desszert címszó alatt:

„*Király: „És melyek a legjobb desszertnek való gyümölcsök?” Apród: „A mandula bele, amelyet meghámozni, összetörni és cukorral összekeverni; a friss kókuszdió húsa kristálycukorral, az édes és a savanyú gránátalma magjai rózsavízzel keverve, a száraz rózsavíz, a szíriai és qumisi almák, a friss datolyák mandulával, az örmény őszibarack, amelynek húsa magától elválik a magjától, és a tabaristāni cédrát húsa.”*”

Mint látható, sajátosan keverednek a szövegben a pehlevi szöveg befőttnék és nassolásra javasolt részei. A szerkezeti érdekesség mellett találni pontos egyezéseket is a szöveg olvasásakor. Ilyen közös elem az örmény őszibarack vagy a cédrátcitrom, de a kókuszdió is. Itt is, mint egyéb részleteken láthatjuk, hogy az arab változat önmagában bőbeszédűbb, mert igaz, hogy kevesebb elemet sorol fel, de azok készítését gazdagon kommentálja felsorolva az egyes hozzávalókat.

Összefoglalva elmondhatjuk, hogy az arab szöveg tartalmilag nagyjából egyezik a pehleviével, a kisebb különbségek ellenére is. Szerkezetileg is hasonló a két szöveg felosztása, ami megint csak a közös eredetet támasztja alá.

Mindezek alapján feltehetjük a kérdést, hogy az itt – mind a pehlevi, mind pedig az arab verzióban olvasott – ételrendszer lehet-e egyben egy szászánida kori lakoma beosztása-e? Sajnos, erre vonatkozóan nincsenek egyéb adataink, amelyek hitelt érdemlően bizonyítanák ezt a fenti feltételezést. Abból azonban, hogy az arab verzió is hasonló sorrendet őrzött meg, arra gondolhatunk, hogy itt egy szászánida kori udvari lakoma sorrendjét láthatjuk. Ezek szerint tehát az *első* fogások a meglehetősen súlyos és laktató,

²⁹ MONCHI-ZADEH 1984. 73.80. j

³⁰ MONCHI-ZADEH 1984. 74. 89. j.

fűszeres, négy lábúakból és szárnyasokból készült főként vadhúsok voltak (e kettő sorrendje sem volt mindegy!); ezt *másodikként* könnyebb „konzerv” ételek, savanyított, ill. egyéb módon tartósított (főként fagyasztott) húsok, hússaláták követték. Érdekesség, hogy köretekéről nem ír egyik szöveg sem. *Harmadik* volt az édesség, mely – mint látható – igen fontos szerepet kapott ezen az étlapon. Majd a végén *negyedikként* jöttek a desszertek, amelyek leginkább befőttnek való gyümölcsök és azok (talán) szárított változatai lehettek.

Az ételek fajtái alapján egyértelmű, hogy a XKR egy korabeli elitkonyhát örökölt meg, mert a szövegben a királyi udvar számára készült pompásabbnál pompásabb ételek listáját olvashattuk. Nemes vadak, ritka madarak, mézes-mázos édességek sokszor bizzar és rafinált módon fűszerezett variációit gyűjtötte össze a szöveg. Fontos kiemelni, hogy ez az elitkonyha nem enyészett el, számos eleme továbbél a kalifátus korában, ahogy arról a már korábban idézett bagdadi szakácskönyv tartalma és a *Ta'ālibi* verziója tanúskodik. A *szászánida* kor sok téren befolyással volt a kalifátus udvari kultúrájának formálódására, és egyáltalán az iszlám kori perzsa és arab civilizációra. Ezek egyik kevésbé ismert oldala a konyhakultúra volt, mely talán eddig háttérbe szorult sok „fennköltebb” hatás mögött. A XKR szövege kulcsfontosságú szerepet tölt be abban, hogy a továbbélő *szászánida* tradíció gasztronómiai oldalát is megismerhessük.

Ám a lakoma záróaktusa nem ez, hanem a nemes borok elfogyasztása volt.

Borok

A *bazm* elmaradhatatlan része a bor, a borivás szokása. A XKR-ben is találunk két ilyen fejezetet, melyek különféle borokat említenek. Az egyik csoportba a szőlőből készültek, a másikba pedig a borhoz kapcsolódó ételek és szokások listája kapcsolódott. Ez utóbbi még a kuriózumokkal teli szövegen belül is külön érdekesség. Szerkezetileg azonban a két rész – a borfajták és a bor élvezetének tényezői – egymástól elválik, mert középük ékelődik egy fejezet a zenészekről és a szórakoztató művészekről.

Szöveg:

55. Haštōm framāyēd pursīdan kū may-e kadām wēh ud xwaštar?
56. Gōwēd rēdag kū anōšag bawēd, ēn and may hamāg nēk ud xwaš:
57. May kanīg ka nēk wirāyēnd ud may ī harīwag ud may ī marw-rōdīg ud may ī bustīg, bādag ī halwānīg.
58. Bē hamwār abāg may ī āsūrīg, badag ī wāzrangīg ēč may pahikār nēst.
59. Šāhān-šāh passandid ud u-š pad rāst dašt.

Fordítás:

55. Nyolcadiknak a király azt parancsolja kérdezni, hogy: „Melyik bor a legjobb és a legkellemesebb?”
56. Így szól az apród: „Hogy halhatatlanok legyetek, ezek a borok mind jók és kellemesek:
57. A "szűz bor", amikor jól elkészítik, és a heráti bor és a marw-rödi bor és a busti bor és a halwāni must.
58. De az "asszír" borral és a wāzrangi musttal semelyik bor nem kel versenyre.”
59. A királyok királyának tetszett és helyesnek tartotta a választ.

A borhoz illő dolgok

65. Dahōm framāyēd pursīdan kū andar may fradom ud dudīgar, sidīgar, ud čahārōm, panjōm ud šašōm ud haftōm čē gōwē?
66. Gōwēd rēdag, kū anōšag bawēd mardān ī pahlom, andar may, fradom hu-bōy ud dudīgar dārē-nag ud sidīgar halīlag ī parwardag, čahārōm xāmīz ud panjōm bazmāwurd, šašōm wēh šām, ud haftōm rōyn-handūdāg- bē-xuftag.
67. Šāhān šāh passandīd ud pad rāst dāšt.

Fordítás:

65. Tizedikként a király azt parancsolja kérdezni, hogy: „A borhoz (kapcsolódóan) elsőre és másodiknak, harmadiknak és negyediknek, ötödiknek és hatodiknak mit mondasz?”
66. Így szól az apród: „Hogy halhatatlanok legyetek, férfiak elsője, a borhoz kapcsolódóan első a jó illat, a második a magos gyümölcs, a harmadik a jól termelt balsamdió, a negyedik az ecetes előétel, az ötödik a kerevet, hatodik a legjobb vacsora és hetedik az olajjal bekent (test) az alváshoz.”
67. A királyok királyának tetszett és helyesnek találta a választ.

Kommentár:

A *bazm* zárórészéhez értünk, a borokhoz. Mint látjuk, a borokról szóló első fejezetben a szászánida Iránnak különféle bortermő vidékeit sorolja fel a szöveg, és ezek túlnyomó része érdekes módon a birodalom keleti területeire esik.

Az 57. paragrafusban szereplő borok közül maga Herāt az egyik, amelynek a borát említi a szöveg. Tőle délre található Bust Sistānban, melyet szintén felsorol a borok kapcsán szövegünk. Harmadikként a marwrōdi bort említi. Marwrōd a Murghāb folyó régi elnevezése volt, és ez a mai Türkmenisztánban található egykori oázisváros Merv környékére utal. Nyugat-Médiában található Halwān, amelynek mustját dicséri a szöveg.

Egyetlen olyan problémás kifejezés van ebben a paragrafusban, melynek értelmezése problémát okoz. A *may kanīg* kifejezés, magyarul a „szűz bor” nyilvánvalóan nem földrajzi helyet jelöl. Ezzel kapcsolatban Monchi-Zadeh jegyzi meg, hogy a *may kanīg* kapcsolatba hozható az arab *bikr* „szűz” szóval, mely szintén jelenthet borfajtát is.³¹ Ezt látszik megerősíteni a Mu‘īn által említett *bikr-i pūšīda rūy magyarul „letakart arcú szűz”* terminus is amely olyan bort jelent, melyet még nem emeltek ki a hordóból, és senki nem ivott még belőle.³²

A legjobb boroknak azonban az *āsūrīg* azaz észak-mezopotámiai és a *wāzrangī* (véltetően Qazvīn környéki) borokat tartja a szöveg.

Most ezek után nézzük meg, hogy Ta‘ālibī mit mond el a borokról:

„És melyik a legjobb és a legfinomabb bor? Az a szőlőbor, amelyiknek egyszerre szép színe van és teljesen áttetsző, egy kicsit nehéz, kellemes „bukéja” van és kiváló íze, és amelytől gyorsan kápatos lesz az ember. A legjobb borok a *balhī*, a *marwrūdi*, a *bušanji*, a *busti*, a *jūri*, a *qanārazi*, és a *darġāni*. De én más boroknál jobban kedvelem a *sūrīt* és a *qatrabulīt*.”

³¹ MONCHI-ZADEH 1984. 75. 92.j

³² MO‘IN, M.: *Farhang-e fārsī*, vols. I-VI. Tehran 1379.

Mint láthatjuk, számos hasonlóság van a két lista között. A *balḥi*, a *marwrūdi*, a *busti* borok megegyeznek a pehlevi szövegben találhatóakkal, azzal a különbséggel, hogy a *balḥit* ott a szöveg nem említi, de a *marwrudit* viszont igen, a kettő pedig két afganisztáni, a Szászánida Birodalom keleti peremén található vidékre utal. *Balḥ* Baktriában található, e terület az ókorban mindvégig híres volt szőlő- és borkultúrájáról az antik források szerint is. A legkívánatosabb borok közül a *sūrī*, nyilván a pehleviben szereplő *āsūrīg* alaknak felel meg, tehát Észak-Mezopotámiára utal.

Az egyéb borok közül a *Jurban* talán – ahogy Monchi-Zadeh is sejti – Gürt, a mai Firüzabád melletti egykori szászánida várost és környékét kell sejtenuünk Párs tartományban. Míg *Darġān* a mai Badaḥsānban fekszik, *Qanāraz* pedig Nišāpūr mellett Khurāsānban.³³

Földrajzilag tehát az arab variáns által hozott példák szinte megegyeznek a pehleviével, és itt is a keletiráni példák vannak túlsúlyban, hasonlóan a XKR pehlevi verziójához.

Melikian-Chirvani hívja fel a figyelmet a bor fontosságára a későszászánida és korai iszlám kori *bazmok* történetében. A borivás maga nem esett egybe az ételek fogyasztásával, hanem csak azt befejezve kezdték a nemes nedűt fogyasztani. Véleménye szerint a bor fogyasztása nem világi élvezet volt, hanem nagyon fontos vallási eredetű esemény. Mindezt a szerző visszavezeti egészen archaikus időkbe, nevezetesen a zoroaszteri reformokat megelőző periódusba. A bor szerinte nem más, mint véres állatáldozatok jelképe, amely a zoroaszteri reformokat követően eltiltottak. A *bazmokon* folyt borivás ennek a rituálénak a része, melyet az is alátámaszt, hogy különösen a nagy vallási ünnepnek (is) minősülő eseményeken, mint Naürüzkor, Mihrigānkor és a Sāda alkalmával került sor a libációra és egyben a bor elfogyasztására. Bár azt a szerző nem fejt ki világosan, hogy milyen kapcsolat áll fenn a bor elfogyasztása és az áldozatbemutatás között, de tagadhatatlan a bor jelenléte a nagyobb zoroasztriánus ünnepségeken, melyek egyben az adott világi dinasztia reprezentatív udvari fogadásai voltak.³⁴

A nagy ünnepségek egyike a Naürüz, a tavaszi napéjegyenlőség, március 21. környékén megült iráni újév volt, az ezen az ünnepségen lezajló borfogyasztásra utal a gaznavida kori lírikus, Manučihri egy helyen:

„Hozzad csapos az arany nektárt és az ezüst kelyhet/ a mustban az új tavasz tiszteletét és erejét ismerd meg. Nektárt igyál, mert mind, ki Naürüzkor nem iszik bort/ nem a kegyesek társaságából és az emberek igazai közül való!”³⁵

A második legnagyobb zoroasztriánus, a koraiszlámkorban is megült régi iráni ünnepség a Mihrigān volt. A Mihrigān is egybefonódott a borfogyasztással, amint arra egy Abū Harb Baḥtiyārhoz, Ṭabaristān ispahbad dinasztijának tagjához írt qasidából értesülünk a 11. század elejéről:

„A hárfája hangjára nyers nektárt kell inni/ a bor jólesik, különösen Mihrigānkor a hárfa zenéjére.

Kellemes a bor minden dallamra de Mihrigānkor a hárfa dallamára a legkellemesebb a fényes bor, mi képp a ragyogás,

A Mihrigān Firūdūn ünnepe, és neki tisztelgés/ új tűz kell és borivás késlekedés nélkül!”³⁶

Mіндеzen példából láttuk, hogy milyen fontos jelentősége lehetett egyfajta rituális borfogyasztásnak az iszlám előtti Irán nagy ünnepségein. De a Mihrigān kultusza tovább élt még az iszlám utáni korban is És tovább él a borfogyasztás szokása is Mihrigānkor. Bayhaqī ír le egy Mihrigān ünnepséget a gaznawi Maḥmūd udvarában. A *bazm* végén került sor az ekkor szokásos bor fogyasztására, amint arra a fenti qasidából már értesülhettünk:

³³ MONCHI-ZADEH 1984. 75. 95

³⁴ MELIKIAN-CHIRVANI, A. S. (1992) The Iranian *bazm* in early new Persian sources, in: *Res Orientales IV, Banquets d'Orient*, szerk. Gyselen, R. Paris. 101–110.

³⁵ A szerző saját fordítása. MANUČIHRĪ DAMGHĀNĪ, *Dīwān*, ed. M. Dabirsīyāqī, Tehrān 1348/1967.

³⁶ A szerző saját fordítása. MELIKIAN-CHIRVANI 108.

„Ők megették ételüket, figyelve, hogy egy morzsa se maradjon. A bor körbejárt számos kehelyben, korsóban és serlegben, és a zenészek elkezdtek játszani, s olyan nap volt az, amely ilyen királyhoz illő. És a vezír nem ivott bort, a bor egyszer-kétszer körbejárt.³⁷”

Mindezen példák jól illusztrálják, hogy mennyire élő maradt az iszlám előtti iráni hagyomány e része. A bor volt a *bazm* zárása, annak valamilyen módon a megszentelése, különösen ha nagyobb ünnepségről, NaürüZRől, Mihrigānról volt szó. A borfogyasztás tehát egyfajta „áldomás” volt, melyet a nagy ünnepek során, az erre alkalomra rendezett *bazm* ceremóniájának végén ittak a résztvevők. Ilyen kontextusa lehetett a XKR idevonatkozó szövegének is. Ne feledjük, a XKR arab verziója is a gāznawi Maḥmūd udvarában született meg!

Az arab verzió azonban feltétlenül frivolabb és világiasabb hangú, humorosan célozva a részegségre is.

Nem mehetünk el szó nélkül a második borhoz kapcsolódó részlet mellett sem, mely meglehetősen furcsa és egyedülálló képzetársításokat kapcsol a borhoz. Ennek szimbólumrendszere ismét elég frivol és könnyed, igaz, hogy ez a rész teljesen hiányzik az arab szövegből. Talán azt feltételezhetjük, hogy a *bazm* lezárásához érve az ismeretlen szerző nagy vonalakban összefoglalja a korábbiakat, a szöveg kiemel néhány korábban már említett részletet és sejtelmesen utal a részegségbe forduló vidám lakoma avatatlan szemek előtti lezárt részére.

Ilyen összefoglaló részlet a *balzsamdió*, a *xāmīz* (előétel) és a *dārēnag* (gyümölcs), kiragadott részként a XKR korábbi gasztronómiai fejezetéből.

Ugyancsak érdekes a *kerevet* megjelenése a középperzsa szövegben, mely talán egy olyan részletre enged következtetni, mely a pehlevi szövegben egykoron szerepelt, de frivolósága miatt törölték. Hogy azonban más szövegverzióban előfordult, arra az arab változat enged következtetni, mert ott igenis van egy kérdés az ágyakra vonatkozóan. Ha nem is lehet bizonyítani, hogy ez az „elszólás” egy ilyen szövegrészlet maradványa lenne, de mindenesetre a mellette álló egyéb példák a pehlevi szövegben erre utalhatnak.

Összefoglalás

A XKR gasztronómiai része a valaha volt gazdag szászánida kori étkezési kultúra egyetlen fontos forrásoként értékelhető. A szászánida kori művelődéstörténet eme kevésbé ismert területéhez értékes adalékokkal szolgál szövegünk. Amit tudunk a szászánida konyháról és étkezési kultúráról, azt szinte kizárólag XKR adataiból ismerjük. A gazdag anyagi és szellemi kultúrával rendelkező szászánida birodalom azonban nélkülözte a maga Apiciusát és terjedelmes receptek helyett csak tömör felsorolást vehet kézbe az utókorok kíváncsi olvasója, amikor a későókor egyik legjelentősebb dinasztijának ingyencégei után nyomozna.

Mégis, adataink rövidegsége ellenére világos, hogy a perzsa gasztronómia a szászánida kor végére meglehetősen hosszú fejlődésen esett át, kifinomult, extravagáns és érzéki képzetársításokkal rendelkező ízvilággal rendelkezett. A XKR adatai valódi királyi elitkonyhát mutatnak be. A téma további kutatásához a koraiszlámkor arab és perzsa forrásai szolgálhatnak izgalmas adalékokkal.

³⁷BAYHAQI, *Tāriḥ-i Bayhaqi* ed. H. Hatib-Rahbar, Tehrān 1378/ 1997. II. 725.

Abstract

At the king's table – a list of dishes from the late Sasanian period

The only extant non-religious Pahlavi book is the short treatise of the Sasanian nobility entitled Xusraw i Kawadan ud redag-e, which is uniquely valuable for its information on the categories of Sasanian court life. This book remained in high repute long into the Islamic period, and Thā' alibi incorporated a summary of its contents in his Arabic Ghurar in early 11th century.

During the early Islamic centuries, numerous Pahlavi books were reproduced in Arabic translations, which like the originals are nearly all lost; but information of their existence has come down to us in surviving Arabic works.

The present article aims at throwing light on a hitherto neglected part of this Pahlavi text, i.e. the list of various dishes served in the late antique Sasanian court. The rich and somewhat extravagant and lavish species represent an elite cuisine which is deeply rooted in Sasanian culture and had a significant influence on the development of later Iranian culinary culture from the Abbasid period up to modern times.