



# Persian Culinary Manuscripts: From Legends to Cuneiform Tablets to Cookbooks

میزت و آرد ریوان کبوی  
کسی سینه بهانه ز پ زوبی  
جعبه نجوی را دایه خواه بدین  
زخت اندر آقا دوز و فرستوش

بر کلفت ضحاکا پاک مین  
بر آید بهت تو موش پیش  
بندگرو آن هم بهت تو بر

چرا بندوم نه شست کین  
وزان در کرد و پراکنید سپش  
برین کین کش کز زده کا و سر

تا سپید روش ز پیم کردند  
نه ای چست آتشکار و نه مان  
چو آمد دل چو باز جاسی  
نه آرام بوشن خواب و نه خور

تخت کین اندر و پایی  
شده ز روشن بر و لا جور



# History of Persian Culinary Manuscripts: From Legends to Cuneiform Tablets to Cookbooks

Nader Mehravari, PhD

College of Agriculture and Environmental Sciences  
University of California, Davis

March 18, 2024



# This work is dedicated to the memory of:



Margaret Shaida

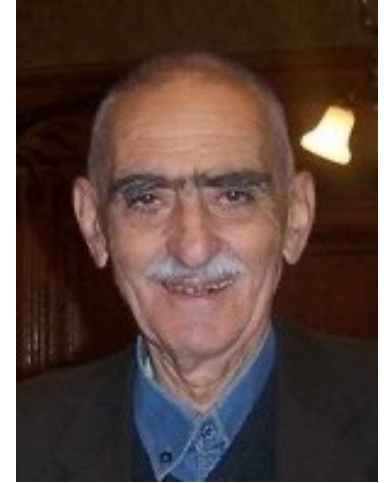
A native of the United Kingdom who lived in Iran for 23 years.

Her 1992 cookbook “The Legendary Cuisine of Persia” was the first Persian cookbook with extensive and accurate historical culinary information about Persian cuisine.



Bert Fragner

An Austrian Iranologist and the director of the Institute of Iranian Studies of the Austrian Academy of Sciences. He used his knowledge of historical and contemporary Persian cookbooks in his study of Persian culture.



Iraj Afshar

An Iranian historian, educator, writer, bibliographer, Iranologist, editor, and an iconic figure in the field of Persian studies. He was one of the few Iranian scholars focused on historical Persian cookery manuscripts and transcribed several of them.

# Outline

---

- Preliminaries
  - Genesis of this Work
  - Scope of this work
- A Sampling of Interesting Finds
- Summary / Closing



---

# Genesis of this Work & A few Reminders

# Genesis of this Work

- **40+ years of**
  - Exploring history, principles, and practices of Persian cookery
  - Collecting Persian culinary books
- **For the past four years, research and experimentation for writing a Persian cookery book which will provide:**
  - Culinary History of Dishes
  - Relevant Modern Food Science
  - Learning Persian Foundational Cookery Techniques
  - Preservation of Heritage

# Reminders

---

- **I am not a historian!**
  - At best, I am a student of history.
- **“Iran” vs. “Persia” Labels**
  - When it comes to languages:
    - Persian
  - When it comes to people and geography:
    - Iranian, Iran, Persian, and Persia are used somewhat interchangeably.



---

# Scope of this Work

# Scope of the Work – Casting a Wide Net

- **Geographical Scope**
- **People Scope**
- **Timeline Scope**
- **Language Scope**
- **Document Scope**



# Geographical Scope: Iranian Plateau





# c. 8000 BCE: Goat & Sheep Domestication





# c. 7000 BCE: Fertile Crescent





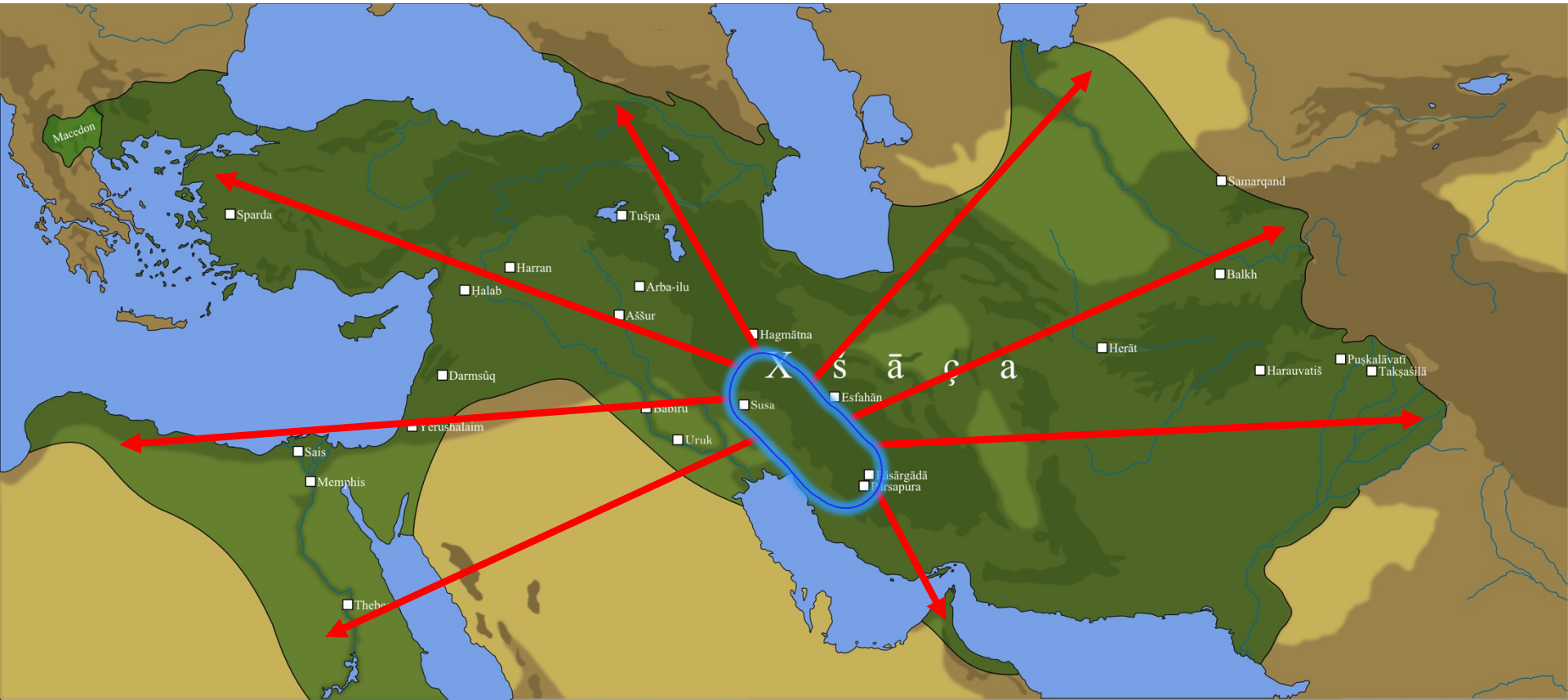
# c. 3000 BCE: Elamite Civilization





From c. 3000 BCE → 500 BCE

Elamites → Achaemenid Empire



# From 3000 BCE → 500 BCE → Today



## LEGEND

- Elamites c. 3000 BCE
- Achaemenids c. 500 BCE
- Iran Today

# People/Communities/Societies Scope

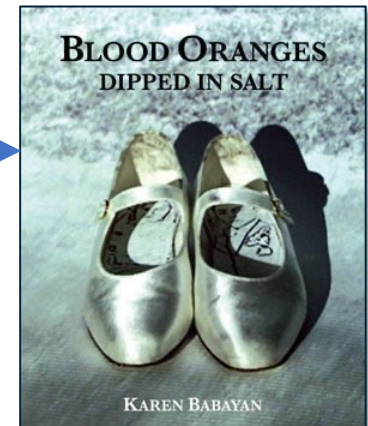
- Communities where some form of the Persian language is spoken
- Iranian diaspora communities around the world
- Societies in regions that had been ruled by various Persian dynasties
  - E.g., Medes, Achaemenids, Parthians, Sasanians, Safavids, Qajars dynasties
- Societies that had been conquered by various non-Persian empires after these empires conquered Persia
  - E.g., The Indian campaigns of Alexander the Great (4<sup>th</sup> century CE) and the Mongols (13<sup>th</sup> century CE) after having conquered Persian Empires respectively
- Societies that gradually incorporated some degree of Iranian influence into their cultural and/or linguistic traditions
  - E.g., Regions and people in the North Caucasus that were not under direct Iranian rule
- Societies surrounding the Iranian Plateau where a considerable number of Iranian people migrated to
  - Parsi communities in India (Iranian Zoroastrians who migrated to India in 7<sup>th</sup> century CE)
  - Communities on northern shores of Persian Gulf & Gulf of Oman in such countries as Bahrain & UAE



# Document Scope

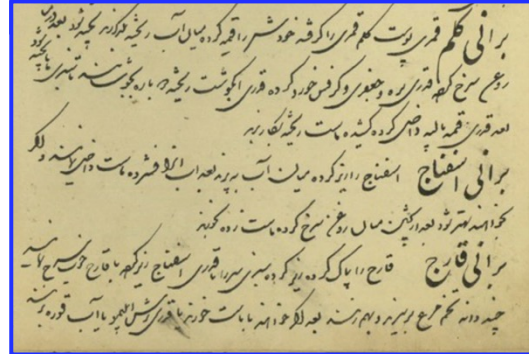
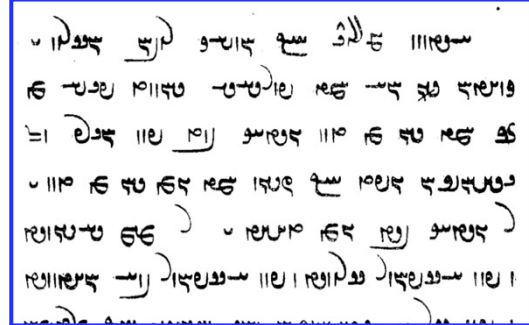
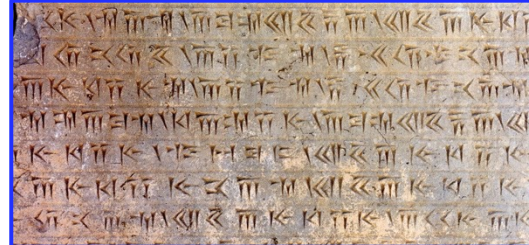
- Culinary Books
  - Original, transcribed, or translated
  - From formally published → Unpublished collection of recipes
- Non-Culinary Books
  - Culinary centered anthologies and books of poems
  - Travel digests and diaries
  - Novels
  - Medical texts
- Other Documentations
  - Clay tablets
  - Tax/legal/inventory records
- Historians' description of events & conversations
- Folklores and legends

Most recent finding



# Language Scope

- Persian
  - Old Iranian Languages
    - Old Persian (cuneiform script)
    - Avestan (alphabet)
  - Middle Persian or Pahlavi (endonym Pārsig)
  - Modern Persian (endonym Fārsi)
- Dari (a.k.a. Dari Persian)
- Tajik (a.k.a. Tajik Persian)
- Tat (a.k.a. Caucasian Persian)
- Urdu
- Arabic
- English
- French
- German



روباه قهوه ای سریع درست از  
پشت سگ تنبل می پرد و اکنون  
زمان آن است که همه مردان خوب  
به کمک مهمانی بیایند.

# Flavors of History of Iranian Lands

There are three flavors of the pre-Islamic history timelines of Iranian lands.

## 1. Traditional History (a.k.a. National History)

- Initially, orally transmitted.
- Documented in such preeminent works as:
  - Avesta (the primary collection of religious texts of Zoroastrianism)
  - Shahnameh (one of the world's longest epic poems by Ferdowsi)
- A combination of myths, legends, folklores, and facts merged together in a unified and consistent narrative.
- Do not take exact annalistic approach to history where, for example, a listing of succession of kings is sufficient as a general chronological framework.

## 2. Actual History

- Factual
- Documented by historians

## 3. Archeological History

- Based on artifacts found in archeological digs

## Actual History

## Traditional History

## Archeological History

		Pishdadians	3467-1025 BCE	Sheep/Goat Dom.	8000 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE	Painted Pottery	6000-5000 BCE
678-549 BCE	Medians			Susa founded	4200 BCE
550-330 BCE	Achaemenids			Ceramics	3400-3100 BCE
306-150 BCE		Seleucids	306-150 BCE	Clay Tablets	3100-2900 BCE
247 BCE-224 CE		Parthians	247 BCE-224 CE		
224-661		Sasanians	224-661		
821-873	Tahirids				
864-928	Alavids				
861-1003	Saffarids				
875-999	Samanids				
928-1043	Ziyarids				
932-1056	Buyids				
962-1187	Ghaznavids				
1037-1194	Seljuks				
1077-1231	Khwarazmians				
1256-1388	Ilkhanids				
1314-1393	Muzaffarids				
1369-1507	Timurids				
1501-1736	Safavids				
1736-1796	Afsharids				
1750-1794	Zands				
1785-1925	Qajars				
1925-1979	Pahlavis				
1979-Present	Islamic Rep.				

Three Flavors  
of History of  
Iranian Lands

---

# Informational Elements Being Collected



*attempted to be*

# Informational Elements Being Collected

- Physical Format
  - Book, Clay Tablet, Pillar Engraving, Codex, Pamphlet, Notebook, ...
- Type
  - Cookbook, Poem, Legend, Historical Observation, Travel Journal, Homemaking Manual, Novel, ...
- Language
  - Persian (old, middle, modern), Arabic, English, Urdu, German, ...
- Publication Date / Historical Period
- Publication Location
- Author
  - Name in native language; Nickname; Romanized name
- Title
  - In original language, Romanized, Literal Translation, Interpretation
- Editions
  - Editions
  - Transcriptions
  - Translations
- Bibliographical References
  - Worldcat, ISBN, Library of Congress, ...
- Pointers to Digital Copies
  - archive.org, Google Books, HathiTrust, ...
- Etc. etc. etc. ...

---

*Small*

**A Sampling of Interesting Finds**

		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE	Seleucids		306-150 BCE
247 BCE-224 CE	Parthians		247 BCE-224 CE
224-661	Sasanians		224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		



# c. 2667-1667 BCE

- **King Zahāk Period**

- a.k.a. Zahāk the Snake Shoulder
- 6<sup>th</sup> monarch of Pishdādiān dynasty
- An evil figure in Persian mythological history

- **Information Source**

- Shahnameh
  - Written: 977-1010 CE
  - Translations: Many

- **Findings**

- Cooking and eating habits of the period
- Concepts of royal cook and royal kitchen
- Seduction through food





برادر جهان هم کجاست  
 ده رخساره روزه و نه  
 عجز از دشت شمشیر  
 بیگانه دشت کجاست  
 ز ما لاجپی بر زمین ز نهاد  
 سیاه سیر بدون کبر و ادب

بجنگ اندرون شمشیر  
 کشاده بفرین شمشیر  
 مایون کند مرا مذاکره  
 کجای که این شمشیر بود

بر میدان سپه زین شهر  
 مرا شمشیر کجاست  
 نه از کجاست یاده ز جان  
 همان است شمشیر

بر آرزوی ما فریدون  
 زین می نامد و دست می  
 فرود آمد از کجاست  
 شمشیر در آرزوی ما



بیا بدو تو چشم پندمان  
 من گفت کورایا مدد ما  
 میروند سپه بر میدان  
 فریدون جوش تیر و دردم  
 مان گزاه کا سپه و سپه  
 زور در شمشیر که شمشیر  
 مرا و کوه آمدت شمشیر  
 گدی سار است از شمشیر

بجنگ اندرون شمشیر  
 کشاده بفرین شمشیر  
 مایون کند مرا مذاکره  
 کجای که این شمشیر بود

بگردن سپهر کا در راه او  
 چو بشنید شمشیر اندر نکر  
 بدو گفت که بگدیزی زمین  
 سر مردمانی بر آدم برید  
 بدو گفت من چاره سازم  
 که ناچار بشکیر بر خاستی  
 بر لاله دار که دیو ترزند  
 سر تازیان نامور تا صبحی  
 بجا آمد اتفاق و بخت دست  
 چنان بود که کاشغور فرزند  
 بوی چو در پیش بنام و تیغ  
 بچو کله گشت همه گستان  
 مگر در هاشم سخن میگریست  
 چو ابلهین بسته و بخت  
 بدو گفت که روی من تا فتنی  
 جهان را بر سر بونمای هر  
 جوانی بر راست از نونین  
 همه دون شمشیر که نمود  
 چو بشنید شمشیر چو شمشیر  
 که هر که از مرغ و از چا ربا  
 پس بر من بگفتن رای کرد  
 سخن بر چه گویش فرزان کند  
 بخورد و برین فرنگ دخت  
 که فرودت را گویند ساز چو شمشیر  
 دگر در چون گسبند لاجور

بزرگ گشت من چو چواری فا  
 با بلیک گشت این مراد از دست  
 با ناز بگردنت سوگند بست  
 بر سپه سیکان چاره ما من کج  
 یکی بوستان بود دست کن  
 سر و نیش بست نهفتند بدست  
 بر ابلهین تا روان آن شرف  
 چو بزد دیکان شرف چاه  
 خندان ننگد شاه از این  
 بفرزند بر نازده با دست  
 سخن چو در خانه نماند  
 برین چاره میگریست فتنی  
 تو بجان خوشتر خواهی شمشیر  
 بر این سخن بشنید و سود و بر  
 بهی سرازده و جان کنی  
 که گوید چه کرد که شکست  
 سخن گوی دی جان و با کتن  
 یکی نامور باک خواهی گم  
 بر داد و ستور شمشیر نازده  
 از این من هم سو خور و نیز  
 بدان تا کند با شمشیر را دلبر  
 بدان دشت کجایان شکست  
 که جا ویدمانی کرد و لغوا  
 که فرود از خودن چه شکست  
 بس زبده آمد و دل بر کج

**دکترشن شمشیر چو فرود را گوید**

سخت از سر زهرم چو بنام  
 بهر نیگد بد شاه آزار مرد  
 که فرزند کرد بر و در شمشیر  
 سگایا شمشیر سپه او کرد  
 بگره مار که در رسم پر  
 بر سر نهاده و نیش تازیان  
 که بر زمین نیز فرمان کنی  
 چو برین که در حدس او بگریست

**نخین طعام ابلهین برای شمشیر که در کشف بود**

نخودش کجای از فرین گفتگوی  
 زهر خورشید کجای که شمشیر  
 خوش کرد و آورد یک یک با  
 جل کشش جانورهای کرد  
 نفرمان او دل کرد و کان کند  
 مزه یافت ز خور و نخت  
 که او بدت سپهر پر کوشش  
 خورشیدها یکی یک تیر سپهر

بجنگ اندرون شمشیر  
 کشاده بفرین شمشیر  
 مایون کند مرا مذاکره  
 کجای که این شمشیر بود



جهان سرسبز بادشاهی بر است  
جوانی بر ارادت از خوشترین  
همیدون لضعاک نمود در و  
چو بشنید ضحاک چو تاش  
که هر کوزه از مرغ و از چار پا  
پس اهرمن بد کنش را می کرد  
سخن هر چه گویدش فرمان کند  
بخورد و برین آفرین که دخت  
که فردات زان کوزه سازم خورش  
دگر روز چون کنسند لاجورد

دو دو دام با مرغ و ماهی بر است  
**نخجین طعام ابلیس برای ضحاک بوسه دادن بر کتف او بر ماران**  
نمودش بجز آفرین گفتگوی  
ز بهر خورش جا بگو ختمش  
خورش کرد و آورد میکیک بجا  
بدل کشتن جانور جای کرد  
لفرمان او دل کرد و کان کند  
مزه یافت از خوردن کجخت  
کز و آیدت بسیر بر و شر  
بآورد و نمود با قوت زرد

جو این کرده شد سازد بگر گفت  
بد و گفت کز شاه را در غورم  
کلید خورشسی ز یادش  
جواز رستنیها بخوردند چنر  
بخوشش برورد و برسانش  
خورش بجهه مرغ داد و سخت  
چنین گفت ابلیس ز نیک ساز  
برفت هم شب شکاش گرفت  
خورشهای کبک و تدر و سپید

دگر کوزه چاره کردید آن گفت  
سختگوی و بنادل و پاکتن  
یکی نامور پاک خولیس کم  
بروداد دستور فرزند او  
از ان پیش هم میوه خوردند  
بدان تا کند بادش را دلبر  
بدان ششش بزمان کند  
که جا ویدمانی و کرد نفراز  
که فردا ز خوردن چه سازد  
باز بدو آمد دل بر سپید

کلمه بیاد کز کتف او بر ماران  
فرمان

**بوسه دادن ابلیس پیش دوش  
ضحاک و پیدا شدن مار**

# Partial Translation

Then as a youth well spoken, clean, and clever, Ahriman went to Zahhak with fawning words, "Let me," he said, "who **am a noted cook**, find favor with the king."

- First, he fed his lord on **yolk** to make him strong  
Zahhak liked the flavor much and praised Ahriman
- On the second day, a meal of **partridges** and silver **pheasants**.  
Zahhak ate and his small wits were lost in admiration.
- On the third day, Ahriman served **lamb** and **fowl**.  
On the fourth day, a chine of **veal** with **saffron** and **rosewater**, musk and old **wine**.
- Zahhak when he had tasted, in wonder at his cook's ability,  
said: "Worthy friend! ask thou, my recompense."

**By appetite seduced**, Zahhak received and welcomed him,  
so that the monarch's faithful minister gave to Ahriman the **royal kitchen's key**.

Foods then were few, **men did not kill to eat** but **lived on vegetals** of all earth's produce;  
So evil-doing Ahriman designed to slaughter animals for food

c. 1700 BCE

c. 625-539 BCE

		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE		Seleucids	306-150 BCE
247 BCE-224 CE		Parthians	247 BCE-224 CE
224-661		Sasanians	224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		

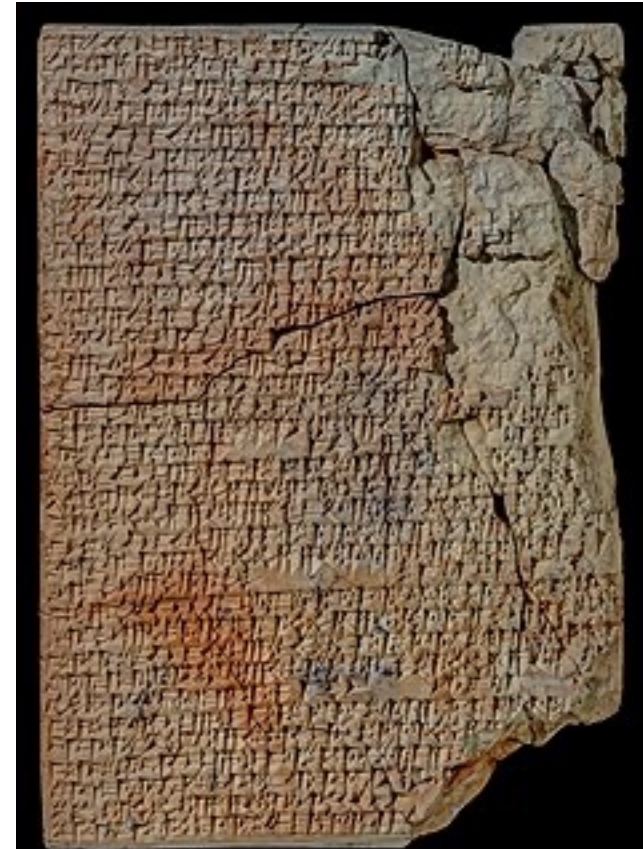


# c. 1700 BCE and c. 626-539 BCE

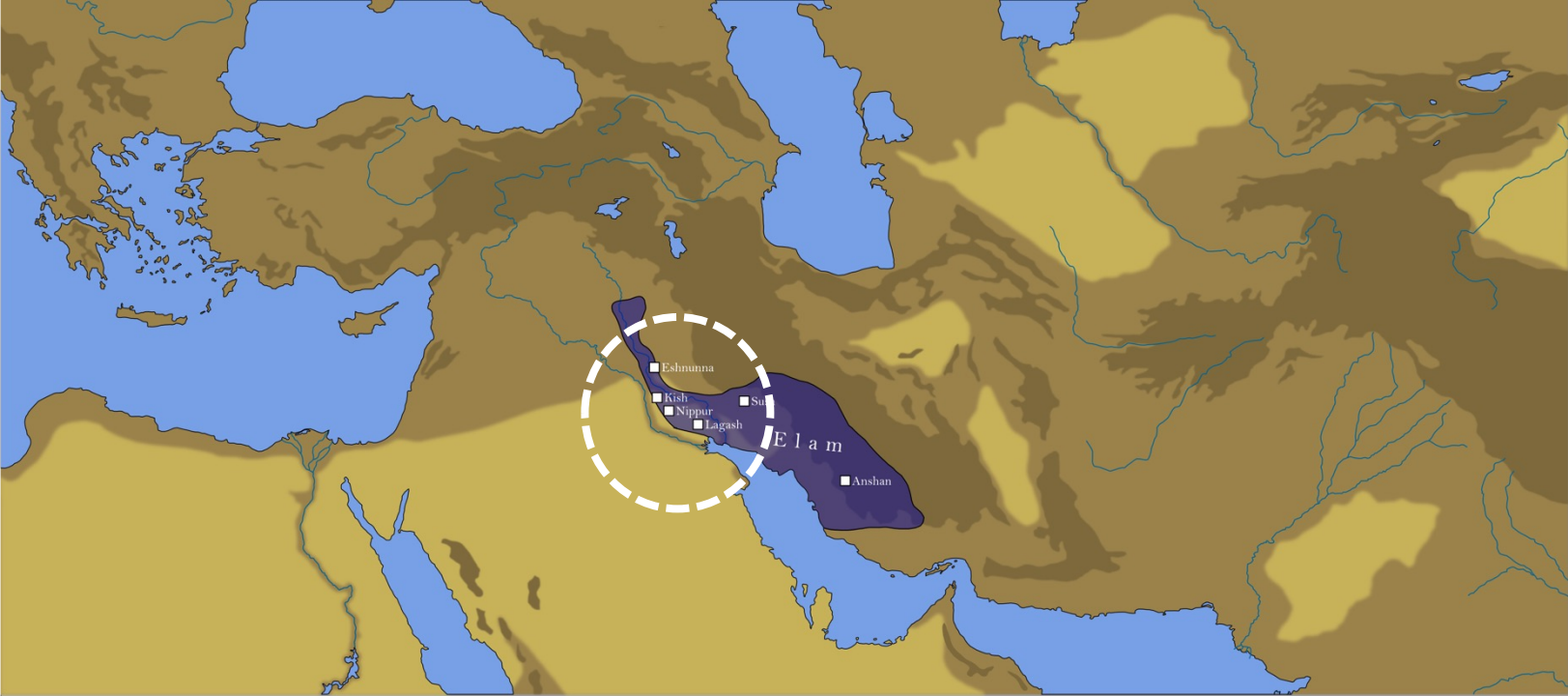
- **Artifacts**

- Yale Mesopotamia Babylonian Tablets
- Very well studied and translated
- They contain:
  - Actual recipes – Earliest known recipes anywhere
  - Information about ingredients (spices, sweeteners, fat, condiments, meat)
  - Cooking methods
  - Vocabulary and names of dishes

- **Why my interest in these tablets?**



1765 BCE



490 BCE



# c. 1700 BCE and c. 626-539 BCE

- **Why my interest in Yale tablets?**

- Found in regions that, at some point, were part of Persian Empire
- Credited Elamites for a stew with dill in the broth.
- References to ingredients from Iranian Plateau
  - Dill - Ubiquitous in Iranian Plateau but not west of Iran
  - Samidu - perhaps Persian shallots



509-494 BCE

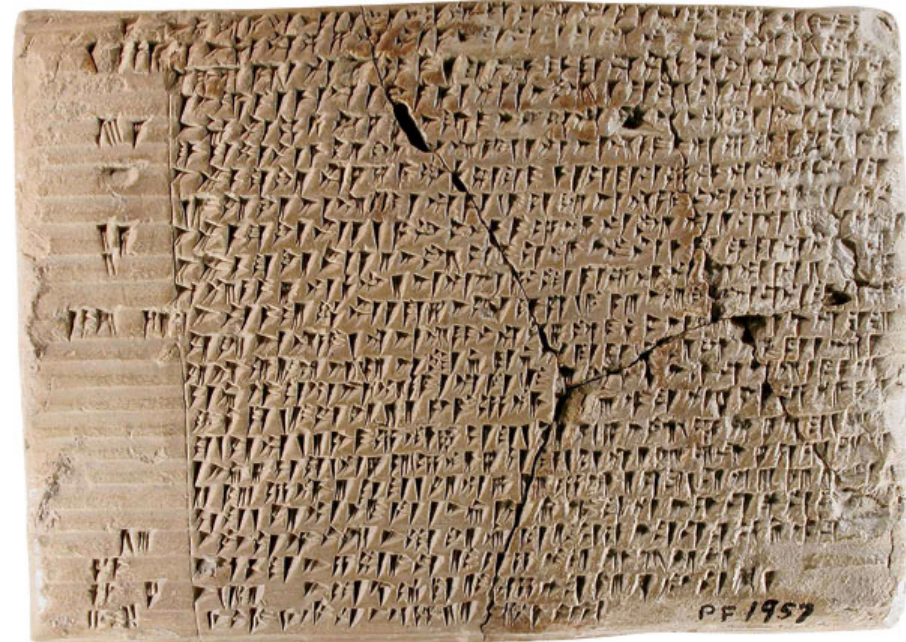
		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE	Seleucids		306-150 BCE
247 BCE-224 CE	Parthians		247 BCE-224 CE
224-661	Sasanians		224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		

# 550-330 BCE



- **Persepolis Fortification Tablets**

- Discovered in the ruins of Persepolis (capital of Achaemenid Empire)
- Well studied by researchers at University of Chicago



THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
ORIENTAL INSTITUTE PUBLICATIONS  
VOLUME XCII

PERSEPOLIS  
FORTIFICATION TABLETS

*BY RICHARD T. HALLOCK*

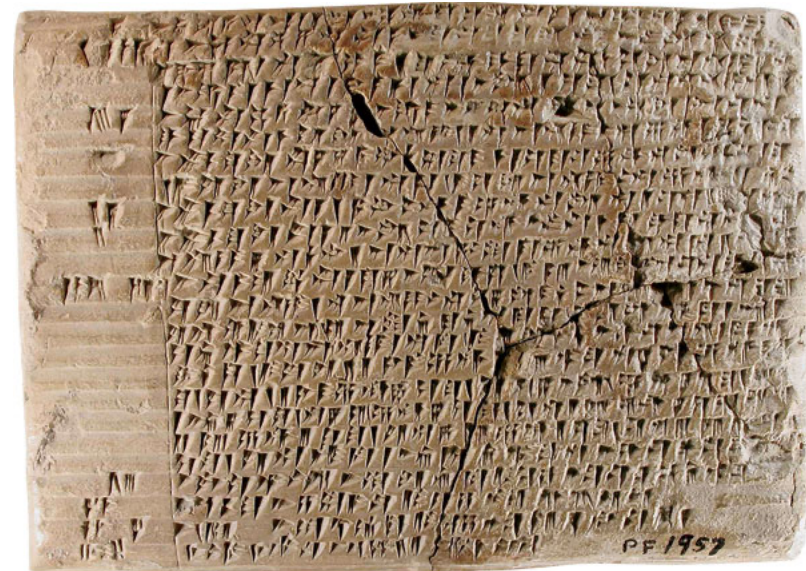


THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS · CHICAGO · ILLINOIS

Published 1969  
786 pages

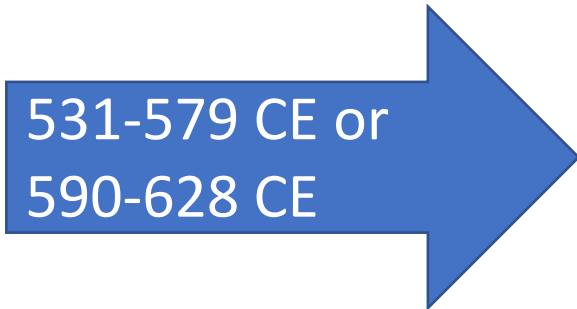
# 550-330 BCE

- **Findings in Persepolis Fortification Tablets**
  - Administrative transfer of food commodities
  - Food distribution orders
  - Concept of prepared food (including beer)
  - Existence of public bakery (baking for New Year festival)
  - List of food commodities
  - Royal food supplies
  - Ingredients





531-579 CE or  
590-628 CE



		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE		Seleucids	306-150 BCE
247 BCE-224 CE		Parthians	247 BCE-224 CE
224-661		Sasanians	224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		

# 531-579 CE or 590-628 CE

- **Title**

- Pahlavi Text: King Khosrow and the Boy

- **Context**

- Documented conversation (interview) between King Khosrow and a young boy who had applied to become the king's page
- **Earliest detailed information about Persian cuisines**

- **Original Language**

- Middle Persian, a.k.a. Pahlavi

- **Translations**

- German, English, Modern Persian, Arabic
- Well studied by Iranian and European Iranologists



# King Khosrow Questioning the Boy

Questions cover:

- The finest and most savory dishes?
- The finest savory of the dishes prepared from fowls?
- The finest cold-meat-foods?
- The most tender meats laid in gelée?
- The best and finest sweetmeats?
- The finest jams and preserves?
- The finest shell-fruits?
- The best and finest wines?
- Etc.



# Boy's Answers to Questions

- **The finest and most savory dishes?**
  - ... a kid 2-months old, which is nourished on the milk of its mother and also on that of a cow, stripped and plucked bare of its wool; rubbed with sour gruel...
- **The finest savory of the dishes prepared from fowls?**
  - ...the peacock and the francolin and the partridge and the pheasant and the grey-partridge ...
  - ... male domestic chicken that has been fed on hemp-seeds, barley flour, and olive oil, made to run and to fast the day before it is killed, and plucked and hung by a leg, and on the second hung by the neck and brine-treated and roasted, no fowl can complete...

# Boy's Answers to Questions

- **The best and finest sweetmeats?**

- ... in summer, the almond-pasty, and the walnut-pasty, and the walnut-bun, and the finger-pasty, that they prepare from the fat of the gazelle, and fry in walnut oil...
- ... in winter, the almond-pasty, and peach-pastry, and sweet-snow, with sugar-candy and rosewater



# Muslim Conquest of Persia

7<sup>th</sup> Century

		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE		Seleucids	306-150 BCE
247 BCE-224 CE		Parthians	247 BCE-224 CE
224-661		Sasanians	224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		

# 632-654 CE – Muslim Conquest of Persia

- Following the Arab invasion of the Persian Sassanian Empire in the 7th century, the conquerors found a mature culinary landscape
  - Highly refined cuisine
  - Diverse culinary ingredients (including sugar)
  - Advanced cooking techniques.
- In the following decades and centuries, Arabs
  - adopted many of the Persian culinary skills, and
  - spread them
    - eastward to the Indian subcontinent
    - westward to the rest of the Middle East



10<sup>th</sup> – 14<sup>th</sup> Centuries

		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE	Seleucids		306-150 BCE
247 BCE-224 CE	Parthians		247 BCE-224 CE
224-661	Sasanians		224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		

# Arabic Cookbooks 10<sup>th</sup>-15<sup>th</sup> Centuries

- Several cookbooks in Arabic were published in the Arab world (Iraq, Egypt, Syria, ...) between 10<sup>th</sup> and 15<sup>th</sup> centuries and have survived.
- These cookbooks were influenced by Persian cookery and include many dishes with their original Persian names.
- Study of these cookbooks sheds further light on the cuisine of 7th century Iran and Sassanid era and the perusing years.
- Many have been transcribed, translated, and well studied by culinary historians.

# Arabic Cookbooks 10<sup>th</sup>-15<sup>th</sup> Centuries

Period	Original Title	Romanized Title	Interpreted Translation of Title	Author's Name in Original Language	Romanized Author's Name
10 <sup>th</sup> c.	كتاب الطبخ	Kitāb al-Ṭabīkh	The Book of Cookery	أبو محمد المظفر بن نصر ابن سيار الوراق	Abū Muḥammad al-Muẓaffar ibn Naṣr ibn Sayyār al-Warrāq
13 <sup>th</sup> c.	كتاب الطبخ	Kitāb al-Ṭabīkh	Cookery Book	محمد بن الحسن بن محمد بن علي بن إبراهيم ابن الكريم الكاتب البغدادي	Muḥammad Ibn al-Ḥasan Ibn Muḥammad Ibn al-Karīm al-Kātib al-Baghdādī Commonly known as: al-Baghdādī
13 <sup>th</sup> c.	كتاب الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب	Kitāb al-wusla ila al-habib fi wasf al-tayyibat wa al-tib	Scents and Flavors the Banqueter Favours	Not definitely known	Not definitely known
13 <sup>th</sup> c.	كتاب الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين لمؤلف مجهول	Kitāb al-ṭabīkh fi-l-Maghrib wa-l-Andalus fi `asr al-Muwahhidin, li-mu'allif majhul	Anonymous Andalusian Cookbook	Anonymous	Anonymous
13 <sup>th</sup> c.	التجيبى فضالة الخوان في طبيبات الطعام والألوان	Fiḍālat al-khiwān fi ṭayyibāt al-ṭa'ām wa-al-alwān	The best of food offered at the table	ابن رزين التجيبى	Ibn Razīn al-Tujībī
14 <sup>th</sup> c.	كتاب وصف الاطعمه المعتاده	Kitāb Waṣf al-aṭ'ima al-mu'tāda	The Book of the Description of Familiar Foods	Anonymous	Anonymous
14 <sup>th</sup> c.	كنز الفوائد في تنوع الموائد	Kanz al-Fawā'id fi tanwī' al-Mawā'id	Treasure of Benefits in the Variety of Dishes	Anonymous	Anonymous
15 <sup>th</sup> c.	كتاب الطباخة	Kitāb-al-Tibākha	Cookbook	جمال الدين يوسف بن حسن بن أحمد بن حسن بن عبد الهادي الصالحي	Jamāl al-Dīn Yūsuf Ibn Ḥasan Ibn 'Abd al-Hādī al-Ṣāliḥī, Ibn al-Mibrad (al-Mubarrad)
15 <sup>th</sup> c.	زهر الحديقة في الأظعمة الأنيقة	Zahr al-ḥadīqa fi 'l-aṭcima al-anīqa	The Flowery Garden of Elegant Food	شهاب الدين أحمد بن مبارك شاه الحنفي	Shihāb al-Dīn Aḥmad Ibn Mubārak Shāh

*This is not meant to be an exhaustive list.*

c. 1360 

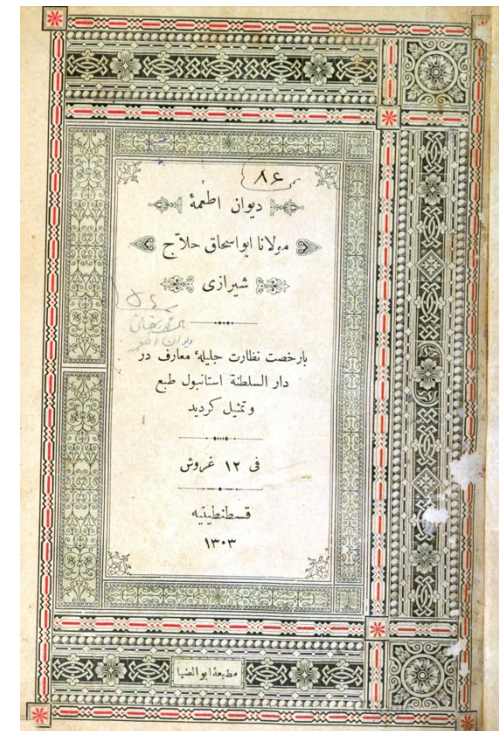
		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE	Seleucids		306-150 BCE
247 BCE-224 CE	Parthians		247 BCE-224 CE
224-661	Sasanians		224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		



# Early 2nd Half of 14th Century

- **Earliest surviving book about Persian cookery**
  - Not a “cookbook” but a book of culinary poems
  - Detailed information about 14<sup>th</sup> century Persian cuisines as well as previous centuries

Title	Persian	ديوان اطعمه
	Romanized	Divān-e-Atameh
	Translation	Book of Food Poems, or A Treasury of Appetite
Author	Persian	جمال الدين ابواسحاق حلاج اطعمه شیرازی
	Romanized	Jamaluddin Abu Ishaq Hallaj Shirazi
Publication Date		c. 1360
Publication Location		Shiraz, Iran



# Early 2nd Half of 14th Century *(cont.)*

- **Author**

- Satirical poet - Jamaluddin Abu Ishaq Hallaj Shirazi
- Used detailed kitchen terminology and culinary vocabulary
- At times mimicked styles of other famous Persian poets

- **Editions**

- Handwritten copies
  - Several in Iranian museums; one in British Museum
- Typeset Manuscripts
  - Many versions
  - Earliest from 1884 printed in Constantinople
- English Translation
  - No full English translation
  - A couple of good articles/book chapters in English

# Early 2nd Half of 14th Century *(cont.)*

- **Contents of the Book**

- Entire book is about food
- Between 160-185 pages (depending on the version)
- Described a wide range of dishes and associated information
  - Soups and broths
  - Sour soups and pickles
  - Rice and meat dishes
  - Fruits
  - Syrups and sharbats
  - Sweets
  - • Description of foods found in the bazaar
  - • Description of a grocery store where ingredients could be found
  - • Description of cheap dishes
  - Etc...

## ﴿ ابتدای سخن ﴾

ابتدا میکنم این سفره بنام رزاق که کریم است و رحیم است و غفور و ستار  
چند فصل صفت نعمت او خواهم کرد تا بجان شکر بگوئی تو یکی راز هزار  
(فصل اول) صفت آش دقیت کویم دق نکیری بمن خسته زخمور نزار

## ﴿ شیخ سعدی فرماید ﴾

بامدادان که تفاوت نکند لیل و نهار خوش بود دامن صحرا و تماشای بهار

## ﴿ در جواب او گوید ﴾

بامدادان که بود از شب مستیم خمار پیش من جز قدح بورک پر سیر مبار  
وصف تقاج پر از قلیه چه شاید کردن که بهر برک نبشت است هزاران اسرار  
کز ما هیت ماهیچه بگویم رمزی نخوری رشته که این نیست چنین پیلس وار  
بر سر خوان چو بیابی قدح جوش بره سیخ چو بین برخش زن که بود با کل خار  
خاله بی بی چو ترا میل طبیعت باشد عمه خاتون بنهد بهر توطشتی بر بار  
رشته پولاد چوپا بر سر این سفره نهد ز کسی در قدمش سیم وزر آرد بنثار  
صحن کاجی چو پراز روغن و دوشاب بود نرساند بکلو لقمه آن هیچ آزار

(فصل ثانی) نکران شو که چه خواهم گفتن

یکرمان بر سر این سفره حضوری پیش آر

شور با چند خوری دست بکنند مازن که حلیم است برای دل و جان افکار  
ماسنبتائی که پراز لحم مهرا باشد روغن سبز برویش شده چون خط نکر  
کشکا کرچه غلیظت تریدش باید پندماکوش کن و در عمل آور ز نهار  
چه لطیفست بصبحی قدح شیر برنج در زمانی که کند دایه ز خوابت بیدار  
گردانی که چه نرمست کدوبا بوجود نخوری هیچ دگر تا بود آن در بازار  
گرتو خواهی نخود آبی هر که ترا سود دهد زعفران با عرق کل بر انجبا در کار

## Section 1 - About āsh (class of thick Persian soup-like dishes)

References a poem from the famous Persian poet Sa'di which translates as:

- In the morning when day and night are in equilibrium,
- It is wonderful to go out and watch the spring.

He uses the poem's rhyme for the rest of this section.

He then writes:

- In the morning having a hangover from last night's drunkenness
- Don't bring to me anything but a full bowl of garlicky burak.

He is describing a particular culinary practice of his time.



دیوان اطعمه مولانا ۱۷۸

خیری نوعی از خبازی (ابه کوچکی) زخم بریان طعام دم بخت .  
 درآج معروفست ( باغرتلاق قوشی ) ذرت جوکند وارزن را نیز گفته اند ( نظاری ) و ( مصریوغدائی )  
 دواء المشك نوعی از حلواست . زردك کرز - چرر ( حویج )  
 دوشاب ( پکنار ) شیره انکور - دبس زردك کرز - چرر ( حویج )  
 دوغ - غیض ( آبران ) زرشك دانه ایست مانند میزطعش میخوش - امیر پاریس ( قادن طولزایی )  
 دیک افزار بهارات . زولوسا اقسام حلواست وحلقه چی راقویه پودنه را گفته اند - فسودج زلیب .  
 رش نوعی از خرما که بالیده و سیاه است . زلال باقی ماده خون و زله بند کمی را گویند که بعد از سمانی باقی سفر را جمع کند و بخانه خود برد .  
 رشته همه از خیر بردارند . اقسام زجاج - زونج - مومبار طولمسی قدایف شده ست رشته پولاد یا پولادو غره است - اطریه و رشیدیه ( یوفقه ) سرخ سازند .  
 زوده - رودگانی معروفست - امعا ( باغرساق )  
 زویار - لیچار انواع مریمان - زوال سازند از آرد برای اش بغرا .  
 زهک لباکه آغوز نامند . - فله .  
 زلیج . ف . روده کوسفندگه بریان کنند .  
 زیره آتش زیره و زیره دانه ایست معروف که کون نیز نامند بهترین آن کرمانی است - زیره باج ( زرورا ) دارد .  
 زاع پاسرخ کیو ترسیاهی که بشکل کلاغ است و پای سرخ دارد .

The vocabulary in the book is very useful in study of contemporary Persian cookery.

ابو اسحاق ۱۷۵

بلا و مزعفرست که در وقت او در شیراز متداول بوده است گویند آنرا در شب در روشنائی فانوسی مخصوص می بخندند و با آدابی خاص . ف .  
 بربه معروف است و پرورده آن را بربه شیرست گویند - جل ( قوزی )  
 بریان کوشکی که نخست قدری با آب بجوشانند پس از آن در روغن یا بر روی آتش سرخ سازند .  
 بریان مخلا بریانی که بازه و پودنه و ترخان و نان و پیاز ترتیب دهند .  
 بشنره جنکال که با ارده و خرما و نان گرم سازند ( یغجور ) ف .  
 بغرا آتش خیزی که بغراغان خراسان اختراع نمود و همیا نابورک نیز همین لفظ باشد - قطاب - ( نجم )  
 بخنسی ( تاوه بورکی ) رات در سایه خشک کنند - لحم قدید ( با صدرمه )  
 بکران ته دیک و ته دیزی . ف . ( چوملک یا نقی )  
 بکرانی نوعی از مرکباتست مانند ترنج و نارنج .  
 بکسمات نان خشکی که بجهت نوشند راه سازند - ککک .  
 بلوط میوه درخت طلی که ما کول از آن شاهلوط نامند - ابوفروه ( پلاموط ) و کستانه )  
 بوی کلک ف . - حبه الخضر  
 بن ( چنلانفوح ) چنلیک .  
 بوارد مبردات ( صفولق )  
 بوبا آتش بن کوهی . ف .  
 بوجده از بقول بزند و بروی ماست ریزند .  
 بولک معروفست و چنانچه ذکر شد کویا بغرا بزور زمان بورک نامده است .  
 بوی کلک بن را کونید حبه - الخضر . ف .  
 به - بهی ( ابوا ) معروفست - سفرجل  
 بهار انواع دیک افزار مانند فلفل و میخک و مانند اینها .  
 بهار خشک - بهار خوش کوشکی رات در سایه خشک کنند - لحم قدید ( با صدرمه )  
 بهار آینه گهخته از پالایش در میان آن بکنارند و شیرینی بدان افزایند - ذج و - سمرطاط ( پلنه ) پیاس نوعی ترید . ف .  
 بخته جوش مطبوخی که بادوشاب و کونست مبرا سازند ( طاتلو بخنی )  
 بولانی نوعی از آش آرد ( رشته پولاد )



		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE	Seleucids		306-150 BCE
247 BCE-224 CE	Parthians		247 BCE-224 CE
224-661	Sasanians		224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		

c. 1469-1510	→
c. 1628-1657	→
c. 1800-1838	→



# Three Cookbooks: c. 1469-1510 c. 1628-1657 c. 1800-1838



Plate 11 Rice being boiled (f.25b).

خورد حاشنی تیار نموده اندازند وقتی که پارچه شکر قدر ۴  
حاشنی تیار نموده اندازند هر گاه پارچه شکر قدر در حاشنی گذارند  
مصالح سائیده و زعفران از آب حل کرده اندازند و بگردن بکنند  
قلند کسی که گوشت آن را روغن زرد نیم آن را بر صیغع میخورد و در ارضی دو ماه  
فرضل و داشته الاچی دو ماشه فلفل کبابیک عفران کبابی سبزه یا و اما  
ادک کیدام حقیقه را و اما شلغم پا و اما زردک پا و اما راپک و اما کشیز  
کیدام دال مونک و دوام کد و نیم دام اول گوشت را در نم روغن و  
در نیم زمان پیاز کباب را داده آب کباب کشیز داخل کرده ته و اما  
بعد از آن آب موافق گذارند حقیقه روال مونک و غیره داده گذار  
نمانند با گوشت و حقیقه و غیره را از شور بر آورده بر هر نیز نماند بعد  
از آن مشور بر گوشت و حقیقه و غیره را کباب کرده از قزل قدری  
روغن کباب و بعد چون خوش خورد و می که لعاب سر شود و ملو و  
و مصالح سائیده و زعفران داده از کیدام کشیز و مساک را دور اندک

۸  
ترکیب کباب پسته  
گوشت یک آن را در کباب نیم آن را در کباب چنانکه مویج سیاه نیم چنانکه کشیز چنانکه سیاه  
نیم پا و در نم چنانکه چهار ماشه در نم آن را لیون چهار عدو است که پا و اما زردک پا و اما راپک  
با دام پا و اما کشیز نیم پا و در نم کیدام الاچی حنف و کیدام اول و در نم را در صافی  
سسته نگاهدارد و پسته های گوشت تیار کند و عرق ادک و نمک سائیده پیاز را  
قیمه نموده و کشیز بر میان کرده سائیده مع عرق لیون و زعفران در پسته سائیده  
و در نم سسته را با ملانی و با دام قشر صاف نموده و سائیده مع سکر در آن گذارد  
و مخلوط کرده در سیخ بکند و پسته را سائیده بالای آن بچسباند در رشته تمام بالا آن  
پسته کباب در بر آتش کشت بگذارد و هر گاه سرخ شود تناول نماید

ترکیب نخبان کباب ساده  
گوشت یک آن را در کباب چنانکه ادک چنانکه سیاه نیم چنانکه کشیز چنانکه سیاه و دوام سکر  
نیم پا و در نم پا و اما کشیز نیم چنانکه اول بونی گوشت را بطور ریزه خرد تیار کند بعد  
از آن نمک سائیده و عرق ادک و پیاز را قیمه نموده و مویج را با یک سائیده مع  
در نم و کشیز بر میان کرده و سائیده و هم سکر را در آن بونی با مخلوط کند و سرخ کشت  
در آتش کشت ساعتی گذارد که سرخ شود تناول نماید

ترکیب تیار ساختن کباب مع عسر طائر  
یک عدد مویج را با آن صاف نموده و سسته را از نوک کباب کوچیده نیم چنانکه ادک نیم پا و کشیز  
عقشر سائیده نوک و الاچی یک یک ماشه مویج دوام سائیده آمیزد و جغزات را با  
شک کرده و ملانی را راپک پیاز نیم کرده یا نیمه در پیاز نیم چنانکه گرفته ریزه ریزه کرده  
در مسک بر میان کند و با مویج یا نیمه در بطور قلی بکند کباب سازد

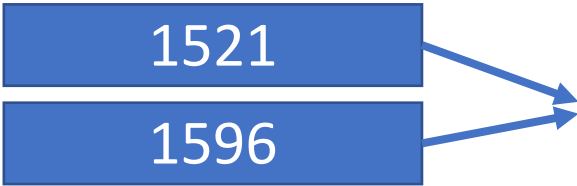
# Three Cookbooks

c. 1469-1510  
c. 1628-1657  
c. 1800-1838

<b>Title – In Persian</b>	نعمت‌نامه نصیرالدین شاهی	نسخه شاه جهانی	خوان نعمت
<b>Title - Romanized</b>	Ne'mat-nāmeḥ Nasir-al-din Shahi	Noskheh Shah Jahāni	Khawān Ne'mat
<b>Title - Translation</b>	Book of Delicacies of Nasir-al-Din Shah	Shah Jahāns Recipe	Dinner Table's Blessings
<b>Author</b>	Unknown	Unknown	Unknown
<b>Period</b>	c. 1469-1510	c. 1628-1657	c. 1800-1838
<b>Language</b>	<b>Persian</b>		
<b>Publication Location</b>	<b>India</b>		
<b>Format</b>	Book	Book ~200 pages	Pamphlet ~16 pages
<b>Original/Handwritten</b>	The only original copy in British Library	In 1939, there had been a copy in the Gov't Oriental Manuscripts Library, Madras. There might be one in Tehran.	Facsimiles in Maulana Azad Library, Aligarh Muslim University, Uttar Pradesh, India
<b>Transcription/Typeset</b>	?	There is a 1956 version	?
<b>Translation</b>	2005 by British Library personnel, Norah M. Titley	2020 by Salma Yusuf Husain	1839 – Calcutta 1992 – By David Schoonover from University of Iowa Library



		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE	Seleucids		306-150 BCE
247 BCE-224 CE	Parthians		247 BCE-224 CE
224-661	Sasanians		224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		



# Two Cookbooks: 1500s

## Oldest surviving cookbooks in Persian published in Iran

<b>Title - Persian</b>	کارنامه	مادة الحیوة
<b>Title - Romanized</b>	Karnāmeḥ	Madat-al-Hayat
<b>Title - Interpretation</b>	Manual for Cooking and its Craft	Treatise on Culinary Science
<b>Author - Persian</b>	حاجی محمدعلی باورچی بغدادی	نور الله، آشپز شاه عباس صفوی
<b>Author - Romanized</b>	Haji Mohammad Ali Bavarchi Baghdādi	Noor-Allāh, Royal Cook of Safavid King Abbās the Great
<b>Publication Date</b>	1521	1596
<b>Language</b>	Persian	
<b>Publication Location</b>	Iran	
<b>Original Manuscript</b>	Believed to be in Iran	
<b>Transcription/Typeset</b>	1981 by Iraj Afshar	1953 by Iraj Afshar
<b>English Translation</b>	2018 by A. Sayadabdi and S. Hassibi	2017 by M. Ghanoonparvar

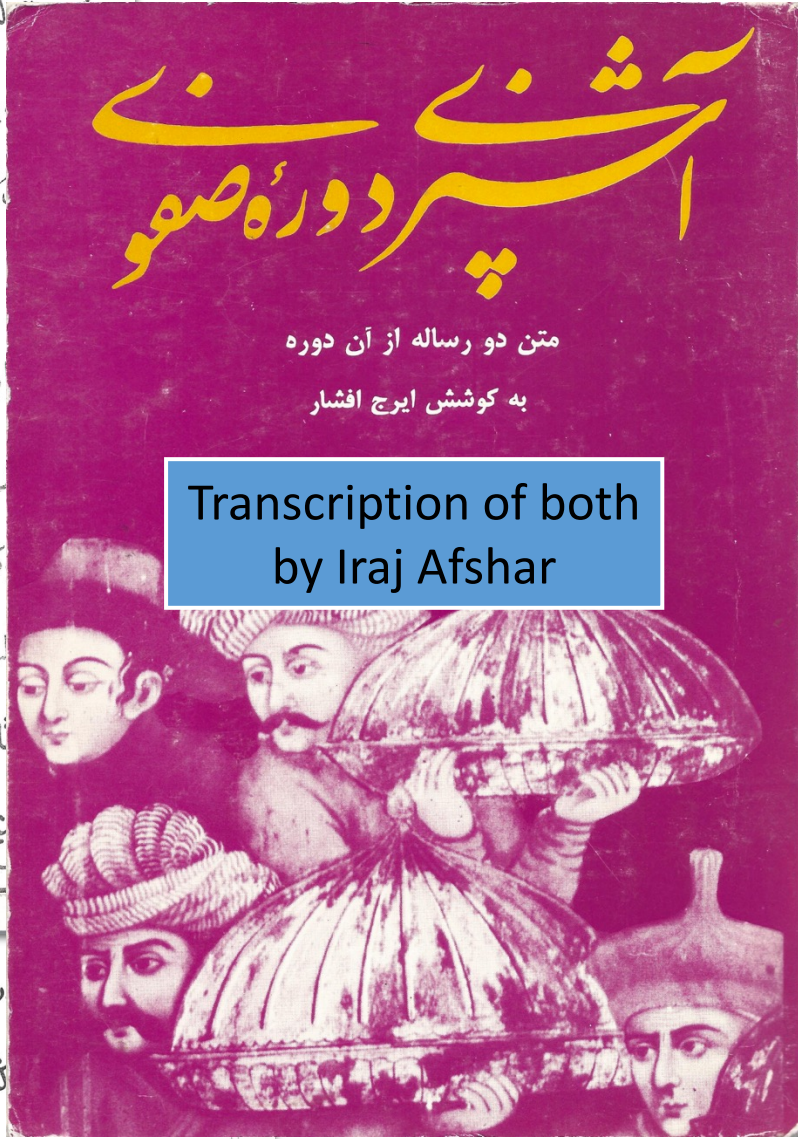
# A Persian Cookbook

The Manual  
by Bavarchi

English Translation  
of the 1521 Cookbook

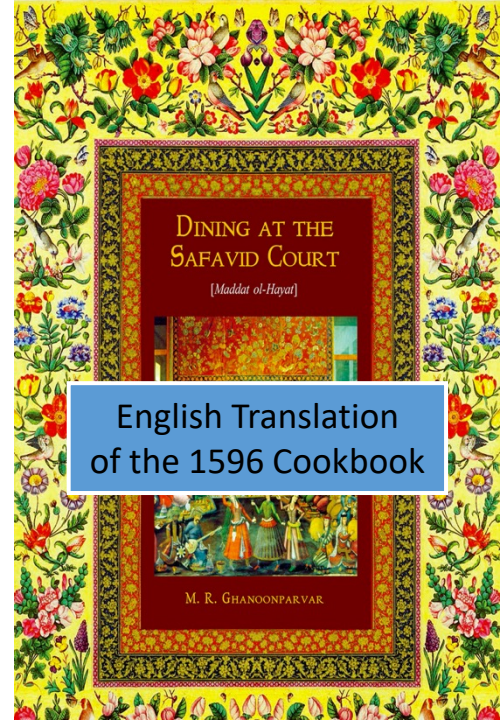
Translated from the Persian by  
Saman Hassibi & Amir Sayadabdi

اطعمه خوشکوار مزین گردانید و الحمد لله علی نعمه و مطبوخ ترین  
که غنایب زبان بدان ترنم کند چلاوت صلوات شریک  
بزبان مجریان شود نا املح در عرب و عجم انداخت و بشهد  
اکام جان اهل بیان را شیرین ساخت صلی الله علیه و آله و اله الجانه  
این رساله ایست در صنعت طباطبائی شتمل بر بیست  
ب و خاتمه در ذکر طعامهای لوان و غذاهای رنگارنگ  
غیاث الله الهادی حاجی محمد علی باورچی بغدادی غفر الله له  
و احسن الله الیهما و الیه در چیز ترتیب در آورده جت  
س اشرف اعلی حضرت فلک رفعت مکتب میرت عدالت سفاری  
ناری خورشید اشتیاری ناظم مناظر امور الجمهور فی العالم  
نخ العبدان بن الامم عضد السلطنة القاهرة رکن الخلافة



Transcription of both  
by Iraj Afshar

رویی تخته جرب کرده پهن کنند و در رو  
کند ربرون آرند و عمل نیثانند  
تم تعون الله و توفیق  
۹۱۷ سنه



English Translation  
of the 1596 Cookbook

		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE	Seleucids		306-150 BCE
247 BCE-224 CE	Parthians		247 BCE-224 CE
224-661	Sasanians		224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		

1800s

Several cookbooks  
were published in  
Persian in Iran





# Several Cookbooks: 1800s

<b>c. 1814</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• An 8-page pamphlet with recipes from the Caspian Sea region</li><li>• Only a partial copy <u>had been seen</u> in a government library in Iran</li></ul>
<b>c. 1835</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 186 recipes</li><li>• Unknown author</li><li>• Transcribed by Iraj Afshar in 2008</li><li>• Transcribed Title: <b>جامع الصنائع - آشپزی نامه از عصر قاجار</b> – Cooking of Qajar Era</li></ul>
<b>1875-1883</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 100s of recipes along with non-recipe background information</li><li>• Author: <b>نادر میرزا بن بدیع الزمان قاجار</b> [Nader Mirza bin Badi al-Zaman Qajar]</li><li>• Title: The author had not titled the book</li><li>• 2007 Transcription by Ahmad Mojahed as <b>خوراک های ایرانی</b></li><li>• 2020 Transcription by Nazila Nazemi as <b>کارنامه خورش</b></li></ul>
<b>1882</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 100s of recipes</li><li>• Author: <b>میرزا علی اکبر خان آشپزباشی</b> [Mirza Ali Akbar Khan, The Cook]</li><li>• Title: <b>سفره اطعمه</b> [Sofreh-é-At'ameh] [Dining Spread]</li><li>• At least two transcriptions published in book format</li></ul>
<b>1859-1907</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• About 150 recipes</li><li>• Author: Unknown</li><li>• Title (apparently assigned by a librarian): <b>علم الطبخ الاطعمه و الاشربه و المزورات و المعالجين</b> [The science of cooking food, drink, drinks and treatments]</li><li>• 2015 Transcription by A. Sayadabdi and S. Hassibi</li></ul>

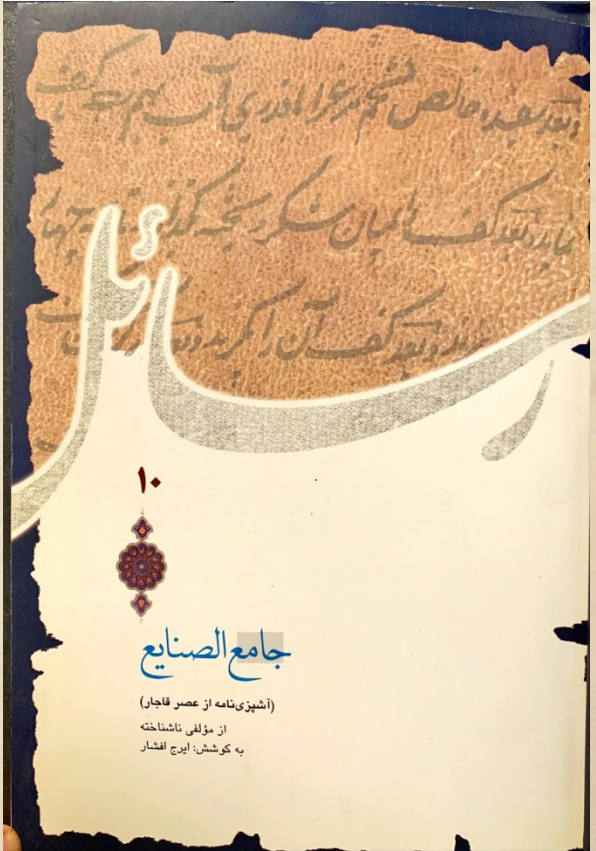
c. 1835

دستین

بسم الله الرحمن الرحيم

بدانکه در باب صاف نمودن شکر کرمین شکر را چرکت  
 و چاه آب برزد و هر نصف نزع را با سفید و زرد بعد از پاش  
 بهم نشو که کف کند و بعد شکر را میریزی و بر سر آتش  
 میکشیزی تا وقتیکه شکر جویش باید و بعد بتدریج  
 آب باید ریخت که تا کف آن بپاشد و بعد کف  
 از آن گرفته آتش بر پیشش بوزاند تا شکر و زردانی با آله  
 و بعد بگذرد و خالص شکر مرغ را بگذری آب بهم نشو که کف  
 نماید و بعد کف را همان شکر رنجه گذارد تا سه چهار  
 جویش بریزد و بعد کف آن را بگذرد و بعد از آن کف  
 آتش کند تا کف با آله و بعد اندک اندک

بر صافی



۱۰

جامع الصنایع

(اشبزی نامه از عصر قاجار)  
از مؤلفی ناشناخته  
به کوشش: ایرج افشار

باز مانده که هست این نیز هم بقایانی  
 مگر صاحب را روزی بر حمت  
 هر کند در حق میکنان دعای  
 عین رحمت کسی با سر  
 که کاتب را بیکجید کند یاد  
 سارک بوم هر شنبه است هر نیم شهر رمضان  
 المبارک ۱۵ ۲۱

م م م م م م  
 م م م م م م  
 م م م م م م  
 م م م م م م



Handwritten marginal notes in Persian script, likely providing commentary or additional recipes related to the main text.

**دکون پلاوها**

ماه شش شنبه از بر کردن بنگار سبک ، از فلفل به انگه های عالیّه ار سبک  
صد بار بر وزیده و پرها بشمارند ، چون نیم در پیچ که غلط کرد باشما و  
**کد پلو** بدان رنگ بکار برین که کدوش شش پاره پاره ها که در باغ بدین رنگ  
برافزین زنده بچینانکه و بکار پلوها را این که کدوش برنج بچینانند و شنبه شود چون هر چه  
کرد دم هفتاد و بیست و نه کشته و در ماه هفدهم باشد با ساد و چون دم کردن در سخن  
درین کدوش و در سخن باشد این پلو در زمانندان بیست و نه روز در سخن مانده و در سخن  
آن پلو در زن که در پلوها نام او کند نام این جز در وقت چنان بچینان که در زنه انگشتان  
خورد و در این پلوها پیکر بز و افش بیامرزاد که در وقت و پنجه شش روز نمک در پلوها

**لوبا پلو**

هر روز در او است پلو را و با سبک ناز و در پلوها ام که چون با فلفل پلوها سازند  
**کدبانو** گفت لوبا پلو بناچار در پند و انجمن باشد که لوبا پلو با سبک  
با سبک نخست باب جویشان درین کدوش بچینان که در پلوها در باغ و در باغ کدوش  
دیگر پلوها با سبک کدوش در سخن نازند و در سخن نازند و در سخن نازند و در سخن نازند  
با پرنده هفتاد و بیست و نه چندان نمک باشد که در پلوها در باغ و در باغ کدوش

**عدس پلو**

بهر آن لوبا پلو است چون در پلوها با سبک کدوش بچینان که در پلوها  
**خانه خندای** گفت که در سخن نازند و در سخن نازند و در سخن نازند و در سخن نازند  
و گفته ها که در پلوها در سخن نازند و در سخن نازند و در سخن نازند و در سخن نازند

بیکه هر دو همان شدت سرما ، نازند و پند و فلفل طوطی باران  
که در پلوها در سخن نازند و در سخن نازند و در سخن نازند و در سخن نازند

فلفل

**دکون پلاوها**

**افغانه پلو** در فلفل هفتاد و یک بار پند و در پلوها در پلوها در پلوها  
و انجمن باشد که در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها  
بر کنند این کدوش در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها  
ندانیم چقدر بچینان که در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها  
دو کدوش است **بابی** گفت که در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها

شش و بیست و نه چندان نمک ، شدت زبان سرخ چو پیچاده نازان  
دبلار و زبان زرد و در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها  
نازاع سبک نازان و در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها  
از امریکان بر پیوسته یک سر کوی لا ، از ناز و ناز است در پلوها در پلوها در پلوها

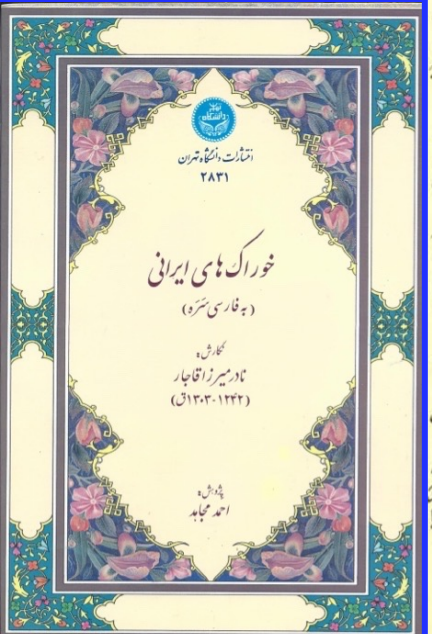
چنین آن چنان باشد که در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها  
که در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها  
چنین کرد و در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها  
بجو شد و پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها

در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها  
پس بدیم هفتاد و بیست و نه چندان نمک باشد که در پلوها در پلوها در پلوها  
و در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها  
**تیس و هفتاد و بیست و نه** گفت که در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها

باشد که در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها  
ز هفتاد و بیست و نه چندان نمک باشد که در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها

**کارنامه خوش**

و معروفه افغانه ناز و پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها در پلوها







سازمان اسناد و کتابخانه ملی جمهوری اسلامی ایران

(برنامه‌ی آشپز خانهای  
دربار ناصرالدین شاه)

تألیف:  
علی اکبر خان آشپزباشی

به کوشش: رشید تفقد

با مقدمه: دکتر محمد مهدی اصفهانی

c. 1882

دابانارفتند او به نمک فلفل زیند زنگ دوتهم من الریح جار لک  
 و بلخ ان چنان باشد که پازاخ کرده و الو با با فلفل در ان بچینه  
 کوشت پامریغ بریاز در ان گذارد و جوشانند با روشن بنشیند او پزنگ  
 فلفل زیند زنگ ستم من کویده بر فلفل است و بلخ ان مانند الوی  
 چنانی باشد زنگ چهارم من الویده نانه است و بلخ ان مانند الوی  
 چنانی باشد اگر خوله نمانع و جعفری خورده که و سرخ غوره و در ان  
 دریند و بلخ و زیند چون بنویخته شود الویچه در فلفل گنداد و هر وقت که  
 فلفل زیند زنگ پنجم من کنکراست و در چنان باشد که کنکرا پلاک کرده  
 و بنفش و اگر فلفل و پازاخ سرخ غوره با کوشت پامریغ بریان در انکی  
 اب گذارد و جوشانند با روشن بنشیند و روشی مانند اب غوره و غوره  
 غوره زیند و در هر وقت که فلفل زیند زنگ ششم من پولاست  
 و بلخ ان چنان باشد که پولاست را پوسند که و سرخ غوره و کوشت پامریغ  
 بریان در ان گذارد و انکی اب بچینه بگذارد و جوشد با روشن بنشیند  
 اگر اب زیاد داشته باشد پولاستی شود زنگ هفتم من کدوست  
 و انچنان باشد که کدوست گذارد و پزنگ کرده و نازک کرده در روغن سرخ غوره

دودانه حتمی  
انداخته

ناشربا پد زدا که پواس  
باشد اب غوره زیند



مجموعه احیای متون



سفره اطعمه  
 میرزا علی اکبر خان کاز  
 آشپز مخصوص ناصرالدین شاه  
 تصحیح و تزیین:  
 بیژن میرکاخانی



c. 1859-1907

بعد سبز را ریخته با تریز و بعد با دست و غیر که پیش این است

اش دوع اگر کجاست در وقت اوجش صاع نیمه عظیمین دیکت ریخته در سه جوش سحر در روز

اش بنغور شربش در کت و کجی روح بنغور اسیا که بریز

اش او باج اول عدس را با که در دست پیش ریخته جوش هم سفنج با برکت تخته در اوج

اش شمشیر تا یک شود بعد در او ریخته کرده اوج کهنه قند ضرورت پیش ریخته چند جوش در او در روز

اش شمشیر اول نخود را با تریز اش که در کت کوفه از پیش بریز تا یک شود بعد

اش شمشیر در کت سیر در این آن ریخته بر دانه بعد در سیر و دغ با قند یک تریز است

اش شمشیر قمری در سیر اسب که بعد رنگت را که کشته است رنگت از غنچ و پسته

اش شمشیر در کت جوش ریخته با دهر سوب شود و بعد در دیکت با دهر سوب

اش شمشیر در کت جوش ریخته با دهر سوب شود و بعد در دیکت با دهر سوب

اش شمشیر در کت جوش ریخته با دهر سوب شود و بعد در دیکت با دهر سوب

اش شمشیر در کت جوش ریخته با دهر سوب شود و بعد در دیکت با دهر سوب

اش شمشیر در کت جوش ریخته با دهر سوب شود و بعد در دیکت با دهر سوب

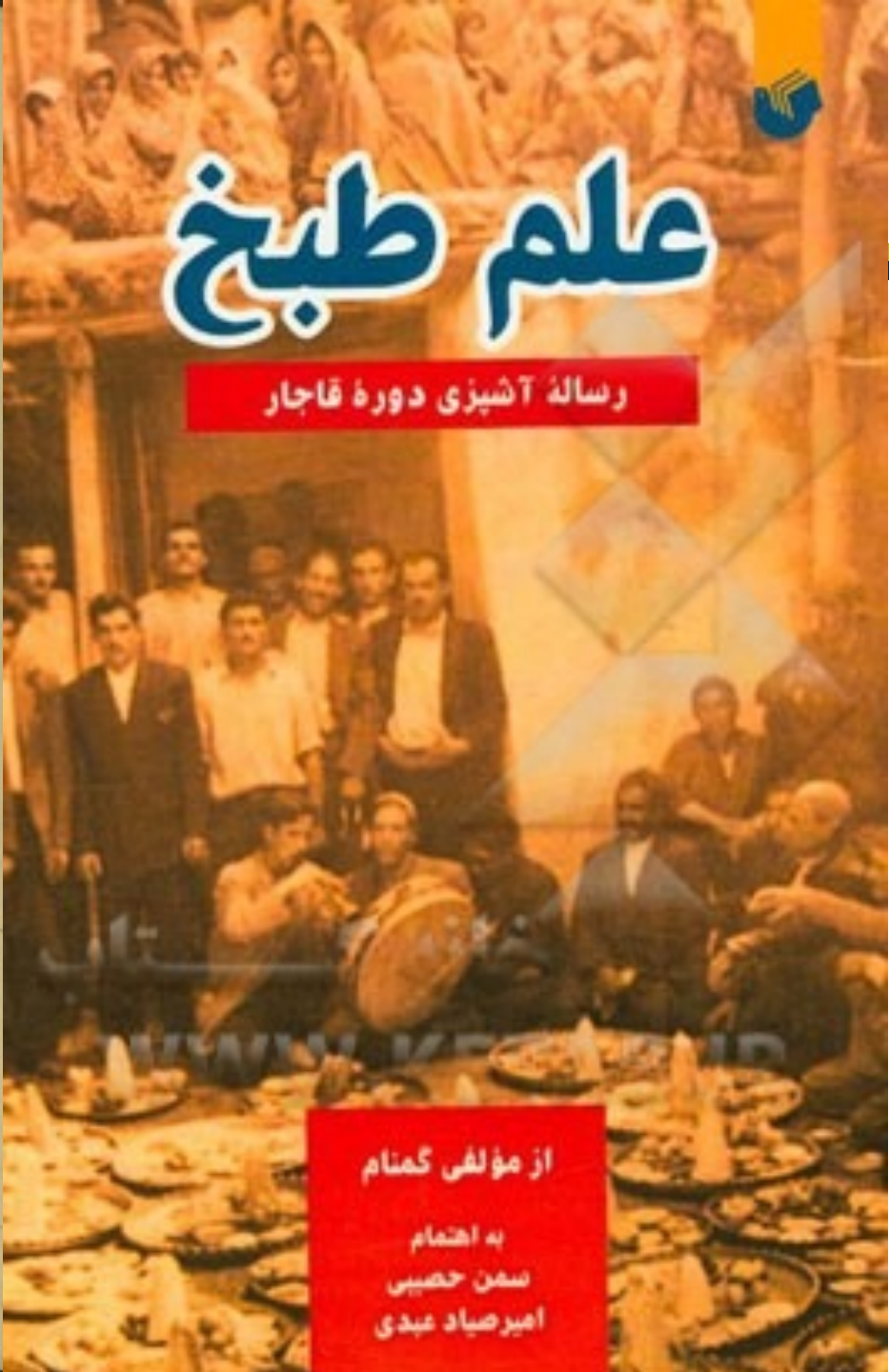
اش شمشیر در کت جوش ریخته با دهر سوب شود و بعد در دیکت با دهر سوب

اش شمشیر در کت جوش ریخته با دهر سوب شود و بعد در دیکت با دهر سوب

اش شمشیر در کت جوش ریخته با دهر سوب شود و بعد در دیکت با دهر سوب

# علم طبخ

رساله آشپزی دوره قاجار



از مؤلفی گمنام  
به اهتمام  
سمن حصیبی  
امیرصیاد عبیدی

		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE		Seleucids	306-150 BCE
247 BCE-224 CE		Parthians	247 BCE-224 CE
224-661		Sasanians	224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		

Early 1900s  
 The First Two  
 Cookbooks Intended  
 for Iranian Home Cooks



# Early 1900s- Two Cookbooks for Home Cooks

## The French Family Connection!!

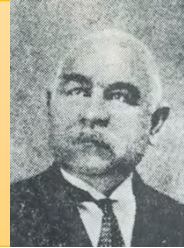
### The Grandfather

- Jules Richard
- a.k.a. Monsieur Rishār Khan
- French adventurer – came to Iran in 1850s
- Lived in Iran (married, learned Persian, became Muslim, buried in Tehran)
- Employed by Iranian Royal Court (photographer, French teacher, advisor)

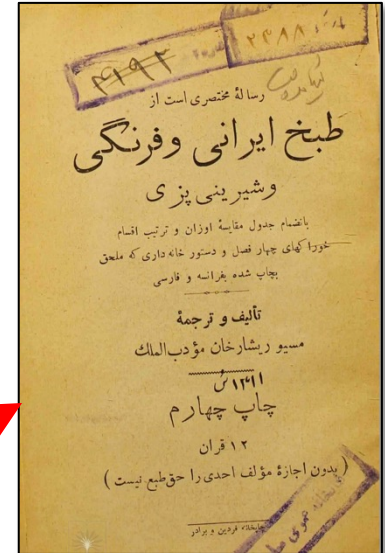


### The Father

- Joseph Richard
- a.k.a. مؤدب الملک [Mo'adab al-Molk]
- a.k.a. Monsieur Rishār Khan
- Born, lived, and buried in Tehran



Published 1903

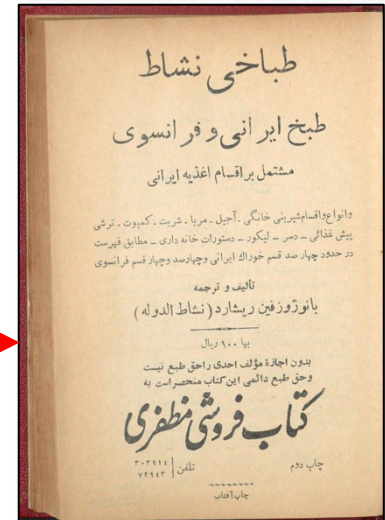


### The Granddaughter

- Josephine Richard
- a.k.a. نشاط الدوله [Neshāt al-Do'leh]
- a.k.a. Josephine Rishār
- Born and lived in Tehran



Published c. 1920



		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE		Seleucids	306-150 BCE
247 BCE-224 CE		Parthians	247 BCE-224 CE
224-661		Sasanians	224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		

1920s  
 Personal Recipe  
 Notebooks







		Pishdadians	3467-1025 BCE
3200-539 BCE	Elamites	Kayanians	1026-333 BCE
678-549 BCE	Medians		
550-330 BCE	Achaemenids		
306-150 BCE	Seleucids		306-150 BCE
247 BCE-224 CE	Parthians		247 BCE-224 CE
224-661	Sasanians		224-661
821-873	Tahirids		
864-928	Alavids		
861-1003	Saffarids		
875-999	Samanids		
928-1043	Ziyarids		
932-1056	Buyids		
962-1187	Ghaznavids		
1037-1194	Seljuks		
1077-1231	Khwarazmians		
1256-1388	Ilkhanids		
1314-1393	Muzaffarids		
1369-1507	Timurids		
1501-1736	Safavids		
1736-1796	Afsharids		
1750-1794	Zands		
1785-1925	Qajars		
1925-1979	Pahlavis		
1979-Present	Islamic Rep.		

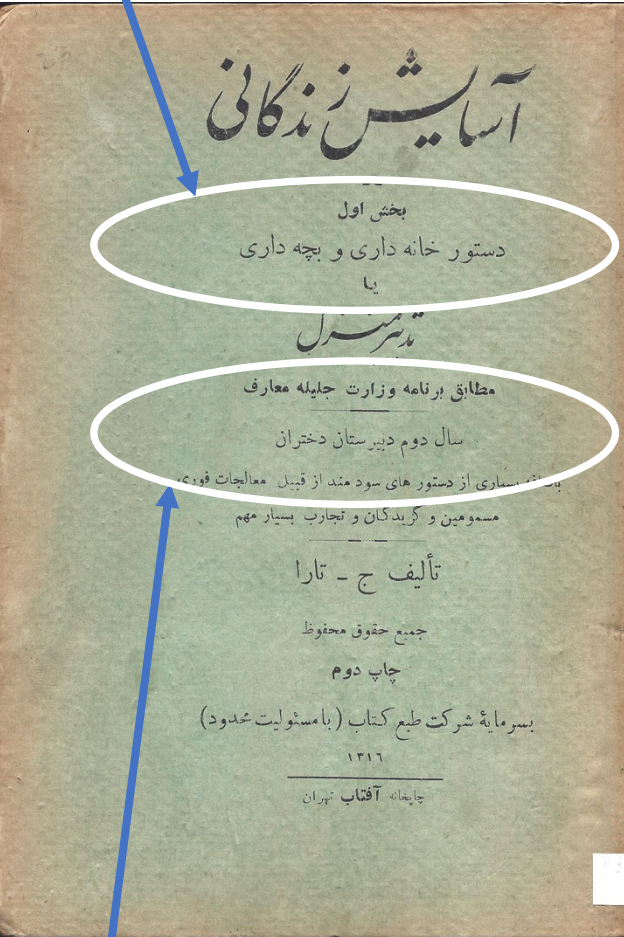
Early 1938

A 3-Volume Set for  
High School Curriculum

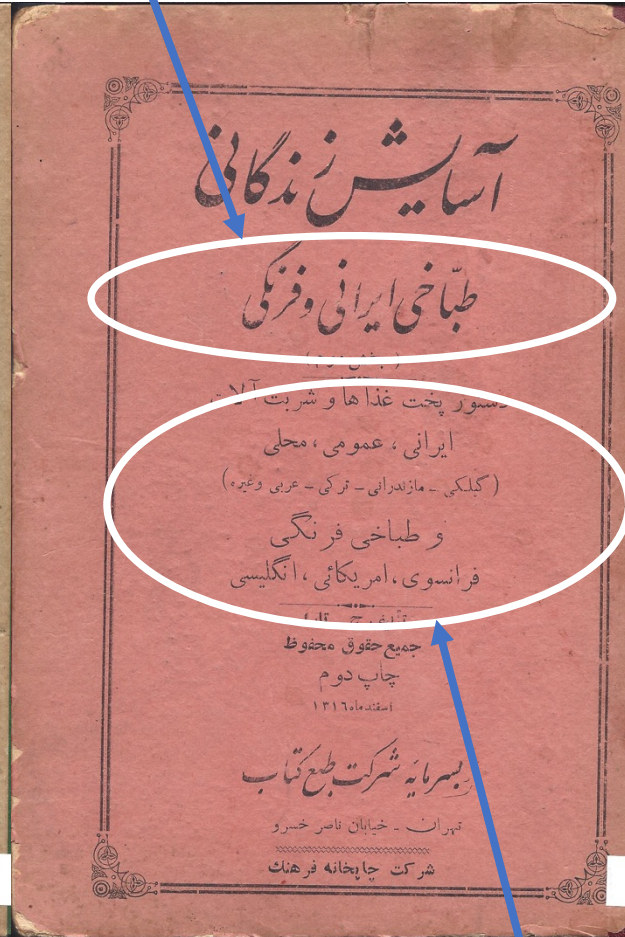




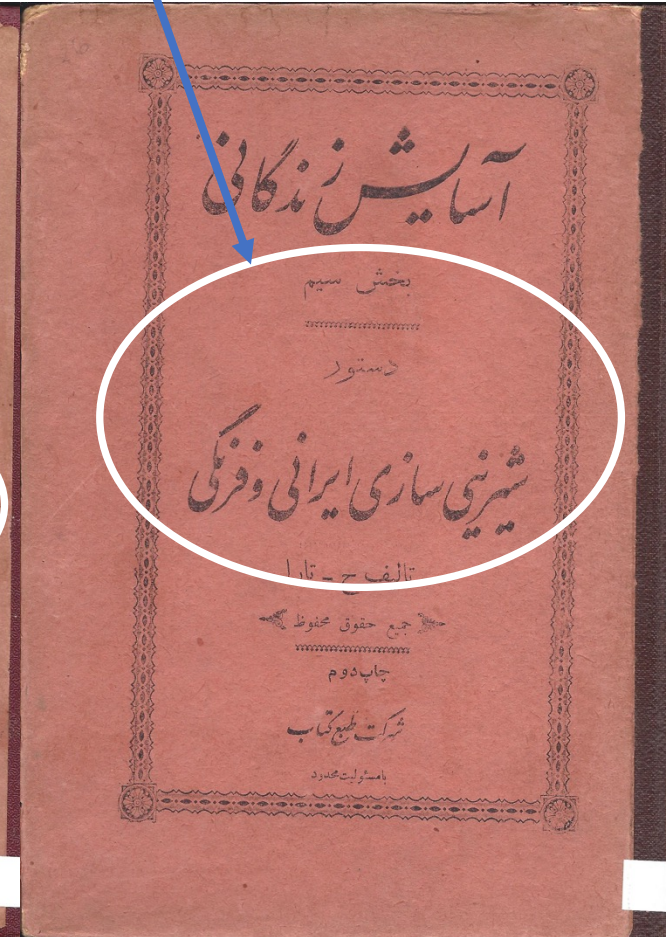
**Volume 1**  
**Home Economics**



**Volume 2**  
**Iranian & "Foreign" Cooking**



**Volume 3**  
**Iranian & "Foreign" Baking**



Based on Programs of Ministry of Education  
For 2<sup>nd</sup> Year Girls Highschool

Recipes for Iranian, Foreign, Regional  
Dishes and Beverages

---

# Summary / Closing



# Challenges *(in no particular order)*

- Romanization inconsistencies
- Access to manuscripts in Iranian libraries and museums
- Unsearchable digitized copies
- Minimal English translations
- Translations by individuals without culinary experience
  - Still extremely valuable
- Typical Internet inaccuracies
- Pay walls to research material

# High-level Observations

- **Pre 1900**

- Written by male professionals for other professionals
- Assumes the reader is an experienced cook
- Provides general idea of the recipe
  - Not necessarily detailed step by step
- With regards to amount of ingredients
  - Anywhere from none to some
  - Often assuming preparation for large gatherings and banquets
- Use of expensive and hard to find ingredients
- Bidirectional flow/exchange/impact of recipes and cookbooks across borders
  - Southwest borders of Iran ↔ Arab world
  - Eastern borders of Iran ↔ Afghanistan, India
  - Northeastern borders of Iran ↔ Turkey, Armenia, Azerbaijan, Georgia

- **First half of 20<sup>th</sup> Century**

- Beginnings of writing for home cooks
  - Assumption that home cook is female
- Organized more like modern cookbooks
  - Table of contents; Index; Chapters/section organization

# Thank you for your attention.

- This work is dedicated to the memory of three individuals who had studied the culinary history of Iran:
  - Margaret Shaida
  - Bert Fragner
  - Iraj Afshar
- The author has benefited from interactions with:
  - Ken Albala
  - Willem Floor
  - Bert Fragner
  - Mohammad Ghanoonparvar
  - Hasan Javadi
  - Mitra Mehrabadi
  - Nazila Nazemi
  - Charles Perry
  - Amir Sayadabdi
- Some of the historical maps shown are courtesy of:
  - Ollie Bye
  - Ali Zifan



# Author

Nader Mehravari has been exploring the history, principles, and practices of Persian cookery and Iranian food for over 40 years – initially as a serious side quest and for the past several years as a fulltime mission.

His current explorations and writings deal with historical, cultural, and social practices relating to the preparation and consumption of food within Persianate societies. He puts the outcomes of his explorations into practice by recreating traditional and authentic Persian dishes in a typical modern western home kitchen, while carefully documenting associated methods behind individual and classes of dishes.

He is writing an innovative Persian cookbook where accurate historical information and modern food science techniques are incorporated for modern western home kitchens. His academic and professional background in science, engineering, and technology allows him to incorporate a structured and scientific approach into his culinary passion.

He received his PhD from Cornell University in 1982. He is a retired corporate executive, has taught at Cornell, Syracuse, and Princeton Universities, and has published extensively.

He is currently a volunteer Research Associate at the College of Agriculture and Environmental Sciences of University of California, Davis. He also volunteers at the Center for Iranian Diaspora Studies at San Francisco State University as the Center's Foodways Research Fellow.

Most recently, his work has been published in *Petits Propos Culinaires*, presented at Oxford Food Symposium, and appeared on [SeriousEats.com](http://SeriousEats.com).