



## حکومت اشکانیان

## غذای دوره اشکانیان

نویسنده: شمشاد امیری خراسانی  
انتشار: ۲۵ بهمن ۱۳۹۲ | دقیقه مطالعه



### چکیده مقاله

غذا در ایران باستان آنچه در مورد غذای دوره اشکانی میدانیم از طریق تاریخنگاران رومی به ما رسیده است. مارکوس گایوس ابیسیوس و مارکوس پرسپوس کاتو در این مورد مطالبی بیان کرده اند. ... نان در دوره اشکانیان به صورت نانی محکم و سفت بوده که شباهت زیادی با بیسکویتهای امروزه داشته است. این نان نسبت به نانهای نرم زمان پیشتری قابل نگه داری بوده و مخصوصا در زمان سفر و جنگ استفاده میشده است سس گاروم که برای سرو ماهی استفاده میشد. این سس را به ماهی میزدند و می خوردند مرغ طبخ شده به روش اشکانی: اشکانیان نوعی غ



غذا در ایران باستان

آنچه در مورد غذای دوره اشکانی میدانیم از طریق تاریخنگاران رومی به ما رسیده است. مارکوس گایوس ابیسیوس و مارکوس پرسپیکس کاتو در این مورد مطالبی بیان کرده اند.

...

نان در دوره اشکانیان به صورت نانی محکم و سفت بوده که شباهت زیادی با بیسکویتهای امروزه داشته است. این نان نسبت به نانهای نرم زمان بیشتری قابل نگه داری بوده و مخصوصاً در زمان سفر و جنگ استفاده میشده است

سس گاروم که برای سرو ماهی استفاده میشد. این سس را به ماهی میزدند و می خوردند

مرغ طبخ شده به روش اشکانی: اشکانیان نوعی غذا را با مرغ+شراب قرمز+برگ کرفس+زیره سیاه می پختند و با سس مخصوصی می خوردند

طبخ بره به روش اشکانی: این غذا از گوشت بره+آلو+پیاز+سس+روغن زیتون+کلم+سیر+فلفل+شراب سفید تهیه میشود. پس از مخلوط کردن این مواد غذا را میپختند .

منبع: parthia.com

#### ارجاع به این مقاله

شمشاد امیری خراسانی، «غذای دوره اشکانیان»، پارسیان دژ، ۱۳۹۲.

خواندن مقاله و پیوست‌های آن در وبسایت پارسیان دژ

نشانی ثابت این نسخه:

<http://parsiandej.ir/articles/1463/pdf/غذای-دوره-اشکانیان.pdf>

آخرین ویرایش مقاله: ۲۷ مهر ۱۳۹۹