

حرفه عصارى در جهان سنتى اسلام از منظر تاريخ اجتماعى

نگار ذیلابی^۱

(دریافت مقاله: ۹۶/۰۸/۱۳ - پذیرش نهایی: ۹۶/۱۰/۲۴)

چکیده

حرفه عصارى/ معصره از مشاغل مهم و پربسامد در مناطق مختلف جهان اسلام بود که روغن‌گیری از دانه‌های روغنی برای مصارف غذایی، صنعتی، سوخت و دارو، از اصلی‌ترین کارکردهای آن به شمار می‌رفت. در این مقاله با بررسی طیف وسیعی از منابع تاریخی، ادبی و اجتماعی، الگوی شغل عصارى در ساختار و بافتار جهان سنتی اسلامی، در بستر تاریخی با رهیافت توصیف غلیظ (توصیف پر جزئیات)^۲ بازجسته و استخراج شده است. استخراج الگوی عمومی شغل عصارى با پژوهش ابعاد پدیداری آن از جمله کارکردهای متنوع، ابزارها و ادوات کار، فضای حرفه‌ای (دکان عصارى)، اخلاق حرفه‌ای، نظارت و احتساب عصاران و درآمدهای اصلی و فرعی و پایگاه شغلی و جایگاه اجتماعى آنها صورت گرفته است. عصاران به سبب تنوع وسیع در تولیدات و نیاز گروه‌های مختلف جامعه به محصولاتشان، جزو اصناف پردرآمد بوده‌اند و اعضای این صنف را در جهان اسلام اغلب گروه‌های ثروتمند تشکیل می‌داده‌اند.

کلیدواژه‌ها: عصارى، معصره، روغن‌کشی، کارگاه عصارى

Email: n.zeilabi@gmail.com

۱. استادیار دانشگاه شهید بهشتی؛

2. Thick description.

پیشینه پژوهش

درباره حرفه عساری اطلاعات پراکنده‌ای در منابع به جا مانده و از این رو تعداد آثاری که به این میحث پرداخته‌اند بسیار محدود است. در این باره دو مقاله به زبان فارسی نوشته شده است: «عصارخانه و عساری در گذر زمان» نوشته علیرضا مرادی در مجله فرهنگ اصفهان (ش ۱، بهار ۱۳۹۵) که با تاکید بر عصارخانه‌های اصفهان و نجف آباد نگاشته شده و دیگر مقاله «تاریخچه عصارخانه» به قلم عباس بهشتیان در ماهنامه هنر و مردم (ش ۹۹، ۱۳۴۹، ۳۰-۳۵).

روش پژوهش

در این بررسی، از رهیافت توصیف غلیظ یا توصیف تفصیلی استفاده شده است. در این رهیافت که با آثار مردم شناس بزرگ معاصر، کلیفورد گیرتز، رایج شده و اکنون علاوه بر مردم شناسی در اغلب قلمروهای علوم انسانی از جمله در مطالعات تاریخ اجتماعی به کار می‌رود، نه فقط خود پدیدار، بلکه زمینه تاریخی و بافتار فرهنگی و اجتماعی آن نیز توضیح داده می‌شود (در این باره نک. فربرن، ۲۸۴، ۲۹۶-۲۹۷).

توصیف غلیظ در مطالعات تاریخ اجتماعی مشخصاً در دو مرحله صورت می‌گیرد؛ نخست مرحله تحقیق که در آن، مفاهیم یک جامعه معین (مثلاً صنف عساران در این اینجا) و قواعد حاکم بر آن و زبان نمادین آن و به‌طور کلی هر مجموعه‌ای از نمادها که از آن جامعه مورد بررسی اطلاعی به دست می‌دهند مطالعه می‌شود؛ ادا و اطوارها، ایماها و اشاره‌ها، پوشش، خوراک، شیوه‌های کار، آیین‌ها و مراسم و جز این‌ها که جامعه مورد مطالعه به صورت جزئی‌پردازانه و حتی‌الامکان دقیق، برای محقق آشکار و معنادار می‌شود. در این زمینه باید توجه داشت که رهیافت توصیف غلیظ با این تفصیل را نمی‌توان برای جمعیتی عظیم به کار برد و بنابراین برای دست‌یافتن به امکان وصف جامع و تفصیلی، می‌بایست جوامع کوچکتر و محدودتری را انتخاب و مطالعه کرد.

در دومین مرحله از توصیف غلیظ، محقق باید یک گزارش جامع از جامعه مورد بررسی بنگارد که در آن چنان سنت انسان شناسان، تلاش می‌شود که این گروه‌ها از درون خودشان فهمیده شوند و در واقع، هدف از این گزارش، به دست‌دادن وصفی از کنش‌ها، گرایش‌ها، باورها، قواعد و مفاهیم یک جامعه است؛ هم به همان نحوی که خود آن جامعه آن‌ها را می‌فهمیده است و هم به گونه‌ای که برای مخاطبان بیرونی قابل فهم باشد (نک. فربرن، همانجاها).

مقدمه

گرفتن آب و شیره از میوه یا ساقه گیاهانی چون انگور یا نیشکر یا گرفتن روغن از میوه‌ها و دانه‌های روغنی چون کنجد و زیتون، عصارى خوانده می‌شد و این حرفه در همه مناطق جهان اسلام که در آنها فعالیت کشاورزی صورت می‌گرفت، رواج داشته است. با وجود تنوع در کار عصارى، عمده‌ترین وجه فعالیت عصاران روغن‌کشی بوده است. روغن از کالاهای بسیار پرمصرف در زندگى روزانه بود و از این رو علاوه بر روغن‌هایی که از جانوران به دست می‌آمد مثل کره یا روغن دنبه گوسفند، بخشی از روغن مصرفی مردم از طریق روغن‌کشی از دانه‌های روغنی تهیه می‌شد (وولف،^۱ ۲۹۵-۲۹۶). پرکاربردترین میوه‌ها و دانه‌های روغنی که به این منظور در دوره‌ها و در مناطق مختلف مورد استفاده قرار می‌گرفت این‌ها بود: زیتون، کنجد، پنبه دانه، کرچک/ بید انجیر، آفتابگردان، بادام زمینی، گردو، بزرک/ بذرك، خشخاش، کاپشه/ کافشه، منداب/ ککوج/ کیکج، گلرنگ، و سویا (پاشینو، ۲۴۴؛ سعد، ۱۷۲؛ کهن،^۲ ۳۹؛ بدیعی، ۱۹۰/۳-۱۹۳).

نوع کاربرد، مهم‌ترین عامل تعیین‌کننده میزان تولید هر یک از انواع این روغن‌ها بود. روغن بزرک که از دانه کتان تولید می‌شد بیشتر در صنعت از جمله در رنگ‌سازی و نقاشی‌های روغنی به کار می‌رفت؛ روغن کنجد در کنار مصارف دیگر به ویژه مصرف خوراکی داشت و اغلب در شیرینی‌پزی از جمله در تهیه زولبیا و بامیه از آن استفاده می‌شد؛ روغن کرچک علاوه بر تأمین سوخت چراغ، مصرف دارویی داشت و روغن زیتون به میزان زیاد هم در خوراک روزانه و هم برای تأمین روشنایی به کار می‌رفت؛ در عین حال گاه از ترکیبی از انواع روغن‌ها برای برخی کاربردها به‌ویژه در تأمین سوخت چراغ استفاده می‌کردند و یا روغن‌های ارزان‌تر و نامرغوب را با روغن‌های مرغوب‌تر می‌آمیختند (مقدم گل محمدی، ۳۵۱/۱؛ شهری‌باف، ۳۳۴/۲؛ وولف، همانجا). شهری‌باف (همانجا) گفته که در تهران اواخر عصر قاجاری، روغن کرچک با بهایی معادل یا قدری کمتر از قیمت نفت، در عطاری‌ها و بقالی‌ها فروخته می‌شد و برای تأمین روشنایی به‌کار می‌رفت. تحویلدار (۹۵-۹۶)، اصولاً عصارى‌های اصفهان را در دوره قاجار به دو دسته تقسیم کرده است: جماعت عصار روغن که روغن چراغ تولید می‌کردند و از دانه‌هایی چون کرچک و کیکج و کاپشه و بزرک که مصرف خوراکی نداشتند روغن می‌گرفتند و جماعت عصار

1. Wulff

2. Cohen

ارده که از ساییدن و فشردن کنجد و هسته زردآلو و هلو، ارده شیره و حلوا می‌ساختند؛ البته تصریح کرده (همانجا) که کارگاه‌ها و دستگاه‌های گروه اول، بسیار عظیم‌تر و مفصل‌تر از گروه دوم بوده است (درباره روغن کنجد/ روغن ارده نیز ← طباطبایی اردکانی، ۱۲۵، ۳۹۶). با این حال با رواج یافتن استفاده از نفت برای سوخت چراغ و کمتر شدن تدریجی تقاضا، تولید انواع روغن چراغ به طور چشمگیری کاهش یافت و اساساً کار عصاره‌سازی نیز بسیار محدودتر گردید (شهری‌باف، ۳۳۵/۲؛ مقدم گل‌محمدی، همانجا).

پراکندگی جغرافیایی

در اغلب مناطق کشاورزی در جهان اسلام، شمار بزرگی از کارگاه‌های عصاره‌سازی فعال بوده‌اند؛ در همه مناطق که در آنها کشت و پرورش درختان زیتون رواج داشت به‌ویژه در شام، مصر، شمال آفریقا و اندلس، عصاره‌سازی / معصره‌های فراوانی برای روغن‌کشی از زیتون دایر بود (مقدسی، ۲۲۷؛ حسن وزان، ۲۳۴/۲؛ مقریزی، ۲۸۱/۱، ۲۸۷؛ سبطین عجمی حلبی، ۵۱۵/۱؛ نعیمی ۱۷/۱؛ ۳۲۰/۲) در مناطقی از جهان اسلام چون خوزستان در جنوب و مازندران در شمال ایران، مصر و مناطق سرسبز شمال آفریقا که در آنها نیشکر فراوان به عمل می‌آمد، کارگاه‌های عصاره‌سازی بسیاری برای آبیگری از ساقه نیشکر و تبدیل آن به شکر و قند وجود داشت (ابن حوقل، ۱۴۲/۱؛ بکری، ۶۴۶/۲؛ الاستبصار فی عجائب‌الامصار، ۲۱۲؛ ادربیسی، ۳۳۹/۱). کارگاه‌های عصاره‌سازی کنجد نیز در جهان اسلام پرشمار بوده است (مقریزی، ۲۸۱/۱، ۲۸۷؛ سبطین عجمی حلبی، ۲۵۳/۱؛ نعیمی دمشقی، ۳۱۶/۲؛ غزی، ۴۶۶/۱). البته برخی از دانه‌ها لزوماً در همان منطقه کشت و تولیدشان عصاره‌سازی نمی‌شدند، بلکه عصاران در بسیاری از مناطق دانه‌های روغنی را از نواحی دیگری وارد می‌کردند؛ مثلاً عصاران اورشلیم در عصر عثمانی، تخم کنجد را از بازرگانانی می‌خریدند که آن را از رمله، نابلس و مزیرب در جنوب دمشق به اورشلیم می‌آوردند (کهن، ۴۰).

مصرف گسترده و متنوع انواع روغن‌ها و شیره‌ها در زندگی روزانه همه طبقات در همه مناطق جهان اسلام، رونق کار این شمار بزرگ کارگاه‌های عصاره‌سازی را در دوره‌های مختلف تضمین می‌کرده است؛ در عین حال در دوره‌هایی که حکومت‌ها به ساخت و ساز بناهای عمومی و دولتی جدید روی می‌آوردند یا وقتی که سکونتگاه‌ها یا شهرهای تازه‌ای ساخته می‌شد، روغن و به‌ویژه روغن چراغ نیز از کالاهایی بود که باید برای

تأمین آنها تدابیر فوری اندیشیده می‌شد؛ برای مثال در عصر صفوی که ساختن بناهای عمومی و دولتی خصوصاً در اصفهان گسترش یافت، شمار قابل توجهی عصارخانه نیز در این شهر دایر گردید. عصارخانه‌های شاهی، شاهزادگان، بازار غاز، دردشت، چارسوی شیرازی‌ها، شیخ بهایی و عصارخانه سر قبر آخوند از مشهورترین عصارخانه‌های اصفهان بود (بهشتیان، ۳۰). عصارخانه آقا (اخلاقی) در نجف آباد هم از جمله مراکز عصارى بود که تا روزگار معاصر فعالیت داشت (مرادى، ۵۲-۶۴). شهر ری هم از جمله مراکزى بود که به پرشماری عصارخانه‌ها شهره بود (ابن بابویه، ۳۰۸).

کارگاه عصارى

کارگاه عصارى فضای سرپوشیده وسیعی بود با طاق‌های بلند؛ زیرا دستگاه عصارى بسیار بزرگ و جاگیر بود و به علاوه حجم زیادی از دانه‌ها و میوه‌ها برای روغن‌کشی نیز باید در این محوطه انبار و آماده نگه داشته می‌شد. در همه این عصارى‌ها از آسیاهای سنگی بزرگی استفاده می‌کردند که شامل یک سکوی مدور سنگی با قطر بیش از دو متر و ارتفاع حدود یک متر بود با سطحی مقعر که یک سنگ آسیای مدور بزرگ نیز به صورت ایستاده روی آن قرار می‌گرفت. تیری چوبی که یک سر آن به وسط این سنگ و سر دیگر آن به پشت چارپایی چون اسب، شتر و جز آنها بسته می‌شد، اهرمی بود که نیروی حرکتی چارپایان را به سنگ آسیای ایستاده منتقل می‌کرد (هولستر، ۳۴-۳۵؛ نجمی، ۴۶۷-۴۶۸؛ وولف، ۲۹۶-۳۰۰). کف کارگاه عصارى نیز معمولاً با سنگفرشی پوشانده می‌شد (شهری‌باف، ۳۳۷/۲-۳۳۸). ظاهراً برخی برای تأمین ارتفاع لازم برای دستگاه عصارى کف ساختمان کارگاه را چندین متر پایین‌تر از سطح زمین قرار می‌دادند (بروگش، ۳۶۱/۲-۳۶۲). این کارگاه‌ها معمولاً در دو طبقه ساخته می‌شد، به طوری که ورودی عصارى در طبقه بالایی قرار داشت که انبار و محل بودادن دانه‌های روغنی بود و دستگاه روغن‌کشی در طبقه زیرین (بهشتیان، ۳۱-۳۲). در برخی عصارخانه‌ها مکانی مخصوص استراحت و تغذیه چهارپایان با نام شترخانه وجود داشته است (مرادى، ۶۲).

بنابر آنچه در رساله‌های کشاورزی قرن دهم هجری درباره چگونگی روغن‌کشی از زیتون و تخم بید انجیر در ایران توضیح داده شده، شیوه‌های روغن‌کشی سنتی از دوران باستان تا پیش از ایجاد کارخانه‌ای مدرن، تحول چندانی طی نکرده بوده است (مقدمه‌ای بر شناختی از کشاورزی سنتی ایران، ۱۴۴-۱۴۵؛ محبی، ۲۲۷-۲۳۲، ۲۹۸-۲۹۹). در

مناطق جنگلی همچون مازندران نیز برای گرفتن عصاره نیشکر از دستگاهی چوبی استفاده می‌شد که شامل بریده‌ای از تنه یک درخت قطور بود؛ در این استوانه چوبی مخروط جاداری می‌کنند و آن را در زمین محکم می‌کردند؛ مخروط چوبی دیگری را که به اهرمهایی متصل بود به صورت عمودی داخل آن قرار می‌دادند و به این ترتیب آسیایی چوبی می‌ساختند؛ نیروی لازم برای چرخش این مخروط چوبی در داخل این استوانه را معمولاً گاوی قوی تأمین می‌کرد که پیوسته به دور دستگاه می‌چرخید؛ ساقه‌های نیشکر را خرد خرد در استوانه قرار می‌دادند و آب می‌گرفتند (همان، ۲۱۴-۲۱۷)؛ این شیوه نیز عملاً از دوران باستان تا دوره معاصر بدون تغییر قابل توجهی معمول بوده است. با این حال به نظر می‌رسد شیوه‌های تولید سنتی با توجه به شمار زیاد عصاره‌ها، پرشمار بودن کارکنان فعال در این صنف (کهن، ۳۹-۴۰) و وجود کارگاه‌های بزرگ و پرجمعیت (برای نمونه، بکری، ۶۱۸/۲)، به راحتی می‌توانست جوابگوی نیاز فراوان مردم به محصولات عصاره باشد؛ چنان که به گزارش وولف (۲۹۷)، در یک کارگاه معمولی عصاره سنتی در اصفهان اوایل قرن چهاردهم شمسی، در طول سه ساعت، سی تا سی و پنج من روغن کشیده می‌شد.

ابزارهای مختلفی چون کارماله، لنگه، تیلوه، کپی، پیش تنگ، لوی، زیره، گله، شاگرده و ... در کارگاه عصاره مورد استفاده بودند (مرادی، همانجا). در برخی از متون کهن نیز از برخی ابزارهای عصاره ذیل وسایل مکانیکی یاد شده است. خوارزمی در *مفاتیح العلوم* (۲۷۰) به ابزار مخصوص روغن گیران (زیاتون) با نام «غالاغرا» اشاره کرده است.

در عصاره‌ها گاه فعالیت‌های جنبی هم صورت می‌گرفت مثلاً از آنجا که روغن و شکر هر دو از محصولات این صنف بودند، حلواپزی و حلوافروشی در عصاره‌ها یا در بازار عصاران امر نامتعارفی نبود (غزی، ۹۵/۱-۹۶). هم‌چنین ساییدن سنگ نمک و زردچوبه و فلفل و امثال این‌ها نیز گاه بخشی از کارگاه عصاره را تشکیل می‌داد (نجمی، ۴۶۷).

نظارت بر عصاران

در برخی مناطق نظارت دولت بر کار عصاران بسیار دقیق و فراگیر بود؛ مثلاً در اورشلیم در عصر عثمانی عصاران باید روغن تولیدی خود را به بهایی که قاضی یا محتسب یا رئیس صنف تعیین می‌کرد می‌فروختند؛ مراجع رسمی و از جمله کارگزاری با عنوان شیخ المعاصریه بر عصاران و کیفیت محصولاتشان نظارت می‌کرد (کهن، ۴۰، ۴۵). از

وظايف محتسب بود که فردى امين و آشنا به عصارى را براى نظارت بر اين صنف برگزينند؛ هشدارهاى حسبى درباره عصارى اغلب يا شامل مواردى براى رعايت مسائل بهداشتى بود از جمله اينکه عصاران دانه‌هاى کنجد را قبل از روغن‌کشى بشويند و بريان کنند، لباسهاى با آستين‌هاى تنگ بپوشند تا مانع چکيدن قطرات عرقشان روى روغن شود و دهان‌بند بزنند که آب و ترشحات دهانشان در خمير روغن نيفتد و روغن را در ظرف‌هاى تميز و در بسته و دور از گرد و غبار و خارج از دسترس حشرات نگه‌دارى کنند (شيزرى، ۵۸-۶۰؛ ابن‌اخوه، ۳۳۲) يا درباره تقلب‌هاى که عصاران در توليد روغن به کار مى‌زدند، هم‌چون آميختن روغن‌هاى مرغوب با انواع نامرغوب يا رقيق کردن روغن توليد شده براى افزايش حجم و شفافيت و تدليس در عرضه روغن‌ها به مشتريان (شيزرى، همانجا؛ ابن‌اخوه، ۳۳۲-۳۳۳؛ ابن‌اياس، ۲۸۲/۵).

درآمد و جايگاه اجتماعى

عصاران با توجه به شواهد برجای مانده، اغلب از درآمد قابل توجه و جايگاه‌هاى اجتماعى مناسبى برخوردار بودند و برخى از آنان بسيار ثروتمند مى‌شدند (سعد، ۱۷۳؛ کهن، ۴۶-۴۷). چنان که عصاران عصر صفوى املاک و مستغلات متنوع از جمله برخى از کاروانسراها را در اختيار داشتند. به نوشته شاردن (۱۴۸۴/۴؛ ۱۹۰۳/۵) يکى از عصاران مشهور اصفهان با نام مقصود عيار، قريب به ده دوازده دکان و کاروانسرا داشت. گزارشى که هولتسر (۲۹) در نيمه دوم قرن نوزدهم از نرخ ماليات اصناف اصفهان به دست داده نشان مى‌دهد که درآمد عصاران به نسبت بسيارى از اصناف ديگر بيشتر بوده است؛ مثلاً عصاران دو برابر نانوایان و هشت برابر کفاشان ماليات مى‌پرداخته‌اند. درآمد بالای عصارىها موجب مى‌شد که برخى از صاحب‌منصبان نيز معمولاً شماری از اين کارگاهها را در تملک داشته باشند (ياقوت، ۷۸۲/۱؛ مقرئى، ۲۲۳/۱؛ ابن‌تغرى بردى، ۲۸۲/۱۰) و گاه بعضى از آنها را وقف کنند (نعيمى، ۴۴۵/۲؛ غزى، ۴۰۲/۱؛ ۲۸۵/۲، ۴۱۸). شمار قابل توجه وقف نامه‌هاى عصارخانه‌ها (ضرابى، ۵۲۳؛ مرادى، ۵۲) علاوه بر نشان دادن ارتباط اين صنف با گروه‌هاى مذهبى در جامعه، به سبب تايمين سوخت چراغ و تهيه شمع براى روشنابى مساجد و امامزاده‌ها، نشان دهنده پاىگاه قدرتمند اجتماعى و درآمد بالای آنهاست. هم‌چنين به نظر مى‌رسد عصارخانه در نگاه عامه مردم مکانى مقدس يا محترم به حساب مى‌آمده است و در موارد دادخواهى و تظلم و يا فرار کردن از دست ماموران حکومتى، عصارخانه‌ها از

مکان‌های بست‌نشینی و در امان ماندن از تعقیب بود (مرادی، ۶۲-۶۳)؛ اما بر اساس گزارشی از دوره ناصرالدین شاه، ظاهراً عصاران قم در اعتراض به سخت‌گیری‌های مالیاتی در آستانه حضرت معصومه بست‌نشسته که سرانجام شاه دستور رسیدگی به عرایض آنها را صادر کرد (سفرهای ناصرالدین شاه به قم، ۲۹۷-۲۹۸).

نتیجه

با اطلاعات نسبتاً قابل ملاحظه‌ای که از ابعاد مختلف زندگی حرفه‌ای صنف عصاران در سرزمین‌های مختلف اسلامی به دست آمده است می‌توان به الگویی از مفهوم عصار بودن در ساختار و بافتار جهان سنتی اسلام دست یافت. در این مطالعه که بر اساس مدل الگویاب در مطالعات تاریخ اجتماعی و با رهیافت توصیف غلیظ صورت گرفته و در آن انبوهی از شواهد و مستندات در طیف وسیعی از منابع و مآخذ بررسی شده است، الگوی جهان اسلامی شغل عزاری، بازشناسی، استخراج و بازسازی شده است چنان که می‌توان بر اساس این مطالعه یک عصار مسلمان یا غیرمسلمان را در ساختار جامعه اسلامی در هر یک از مقاطع تاریخی دوران ماقبل مدرن بازآفرید.

الگوی مشخص و حتی الامکان عینی عصار بودن در جهان سنتی اسلام نشان می‌دهد که صاحبان این شغل، به سبب اینکه همه مردم در قشرها و طبقات مختلف، و در مشاغل و جایگاه‌های متفاوت، در بیشتر مواضع زندگی روزانه مانند صنایع غذایی، سوخت و دارو به آنها نیازمند بوده‌اند، از پایگاه درآمدی عالی برخوردار بوده و در میان اصناف ثروت‌ساز و محترم دسته‌بندی می‌شده‌اند.

منابع

- ابن‌اخوه، *معالم القربة فی احکام الحسبه*، چاپ محمد محمود شعبان و صدیق احمد عیسی مطیعی، قم ۱۴۰۸.
- ابن‌ایاس، *بدایع الزهور فی وقایع الدهور*، چاپ محمد مصطفی، قاهره ۱۴۰۴/۱۹۸۴.
- ابن بابویه، *منتجب الدین، فهرست منتجب الدین*، قم، ۱۳۶۶ش.
- ابن تغری بردی، *النجوم الزاهرة فی ملوک مصر و القاهرة*، قاهره [۱۳۸۳/۱۹۶۳].
- ابن حوقل، *صورة الارض*، چاپ کرامرس، لیدن، ۱۹۳۸-۱۹۳۹.
- ابوعبید بکری، *المسالک والممالک*، چاپ ادريان فان لیوفن و اندری فیری، تونس ۱۹۹۲.
- ارنست هولتسر، *ایران در یکصد و سیزده سال پیش، بخش نخست: اصفهان*، ترجمه محمد عاصمی، تهران [۱۳۵۵ش].

- الاستبصار فی عجائب الامصار، چاپ سعد زغلول عبدالحمید، بغداد ۱۹۸۶.
- پاشینو، سفرنامه ترکستان (ماوراءالنهر)، ترجمه مادروس داؤدخانف، چاپ جمشید کیانفر، تهران ۱۳۷۲ش.
- پرویز محبی، فنون و منابع در ایران، مقدمه‌ای بر تاریخ تکنولوژی و کاربرد مواد در ایران از قرن اول تا سیزدهم هجری، ترجمه آرام قریب، تهران ۱۳۸۳ش.
- جعفر شهری‌باف، تاریخ اجتماعی تهران در قرن سیزدهم، زندگی، کسب و کار، تهران ۱۳۶۸ش.
- حسن وزان فاسی، وصف افریقا، ترجمه محمد حجتی و محمد اخضر، بیروت ۱۹۸۳.
- حسین خان تحویلدار اصفهانی، جغرافیای اصفهان، جغرافیای طبیعی و انسانی و آمار اصناف شهر، چاپ منوچهر ستوده، تهران ۱۳۴۲ش.
- خوارزمی، محمد بن احمد، مفاتیح العلوم، چاپ ابراهیم آبیاری، بیروت، ۱۹۸۹/۱۴۰۹.
- ربیع بدیعی، جغرافیای مفصل ایران، تهران ۱۳۶۲ش.
- روجی لوطورنو، فاس قبل‌الحمایه، ترجمه محمد حجتی و محمد اخضر، بیروت ۱۹۹۲/۱۴۱۲.
- سبطابن عجمی حلبی، کنوزالذهب فی تاریخ‌الحلب، چاپ شوقی شعث و فالج بکور، حلب ۱۹۹۶/۱۴۱۷.
- سفرهای ناصرالدین شاه به قم، تصحیح فاطمه قاضیها، تهران، ۱۳۸۱.
- شاردن، سفرنامه، ترجمه اقبال یغمایی، تهران، ۱۳۷۲.
- شریف ادیسی، نزهةالمشتاق فی اختراق‌الآفاق، چاپ بیروت، ۱۹۸۹/۱۴۰۹.
- ضرابی، عبدالرحیم بن محمد، تاریخ کاشان، تهران، ۱۳۷۸.
- عباس بهشتیان، «تاریخچه عصارخانه»، هنر و مردم، دوره جدید، ش ۹۹، دی ۱۳۴۹.
- عبدالرحمن بن نصرشیزری، نه‌ایة‌الرتبة فی طلب‌الحسبه، چاپ سید بازوینی، بیروت ۱۴۰۱/۱۹۸۱.
- عبدالقادر بن محمد نعیمی دمشقی، المدارس فی تاریخ‌المدارس، چاپ جعفر حسنی، [بی‌جا]، ۱۹۸۸.
- فربرن، مایلز، تاریخ اجتماعی؛ مسائل، راهبردها و روشها، ترجمه ابراهیم موسی‌پور بشلی و محمد ابراهیم باسط، تهران، انتشارات سمت، ۱۳۹۴.
- فهمی سعد، العامة فی بغداد فی القرنین الثالث والرابع للهجرة، دراسة فی التاريخ الاجتماعي، بیروت ۱۹۹۳/۱۴۱۳.
- قلقشندی، صبح الاعشی فی صناعة الانشاء، قاهره، ۱۹۱۰-۱۹۲۰.
- کامل بالی حلبی غزی، نصرالذهب فی تاریخ‌حلب، چاپ شوقی شعث و محمود فاخوری، دمشق ۱۹۹۱/۱۴۱۲.
- محمد بن عبدالمنعم حمیری، الروض‌المعطار فی خبر‌الاقطار، چاپ احسان عباس، بیروت ۱۹۸۴.
- محمود طباطبایی اردکانی، فرهنگ عامه اردکان، تهران ۱۳۸۱ش.
- مرادی، علیرضا، "عصارخانه و عصاری در گذر زمان"، فرهنگ اصفهان، بهار ۱۳۹۵، دوره جدید، شماره ۱.

مقدسی، احسن التقاسیم فی معرفه الاقالیم، چاپ دخویه، لیدن، ۱۸۷۷.
 مقدم گل محمدی، نویسندگان، تهران ۱۳۸۷ش
 مقدمه‌ای بر شناخت کشاورزی سنتی ایران، در معرفت بعض امور که اصل فلاح را به کار
 آید، چاپ احمد رضا یاوری، تهران ۱۳۵۹ش.
 مقریزی، خطط، چاپ ایمن فؤاد سید، لندن ۱۴۲۵/۲۰۰۴.
 ناصر نجمی، طهران عهد ناصری، تهران ۱۳۶۴ش.
 هنریش بروگش، سفری به دربار سلطان صاحبقران، ترجمه حسین کردبچه، تهران ۱۳۶۷ش.
 یاقوت حموی، معجم البلدان، چاپ فردیناند ووستنفلد، لایپزیک، ۱۸۶۶-۱۸۷۳، افسس تهران،
 ۱۹۶۵.

Amon Cohen, *the Guilds of Ottoman Jerusalem*, Leiden-Boston- Köln, 2001.

Hans E. Wulff, *The Traditional crafts of Persia, their development, Technology, and Influence on Eastern and western civilization*, Cambridge- Massachusetts-London, 1976.