الخطاب الغذائي في صناعة الطبخات وابعاد الفوائد والمضار للطعام والشراب في العصر العباسي (198-279هـ/813-893م)

الباحث الأول:
أحمد فرحان حسين

الباحث الثاني:
أ.د. وائل كليب مطلك

جامعة سامراء/ كلية التربية للعلوم الإنسانية

الملخص:

شكّل الطعام والشراب عنصرين محوريين في الحياة اليومية، ولم يكونا مجرد وسائل لإشباع الحاجة البيولوجية، بل ارتبطا ارتباطًا وثيقًا بالبنية الثقافية والاقتصادية والطبية والطبقية، مما جعل للغذاء وظيفة معرفية تتجاوز الإطار المعيشي المحدود، وكشفت عن ملامح الخطاب الغذائي العباسي من خلال تحليل العلاقة بين مكوّنات الطعام وطرائق إعداده وتأثيراته الصحية وأبعاده الاجتماعية بالاستناد إلى ما ورد في المصادر الطبية والأدبية والتاريخية التي برز فيها حضور واضح لموضوع الغذاء، وتم إبراز طبيعة الوعي الغذائي آنذاك ومدى ارتباطه بنظرية الأمزجة والأخلاط التي مثّلت الأساس النظري للفكر الطبي في العصر العباسي والتي جعلت من الطعام والشراب عنصرين أساسيين في الوقاية والعلاج معًا، وقد انطلقت الدراسة من فرضية علمية مفادها أن الغذاء في العصر العباسي لم يكن نتاج العادة فقط، بل كان ثمرة تفاعل بين التجربة الاجتماعية والمعرفة الطبية، وأن صناعة الطبخ لم تكن عملية ارتجالية؛ بل قائمة على أسس علمية وتجريبية دقيقة تراعي التوازن بين المنفعة والضرر، وبين اللذة والصحة وبين الحاجة والترف ولقد اعتمدنا على تتبع النصوص الأصيلة الواردة في كتب الطب والأدب والأخبار وتحليلها في سياقها الزمني والفكري مع الإفادة من المنهج الوصفي في عرض أصناف الأطعمة والأشربة والزيوت وأواني الاستعمال للكشف عن صورتها الواقعية في الحياة العباسية.

الكلمات المفتاحية: طبخات، الغذاء، الشراب، العصر العباسي، الطعام، الاواني.

Al Malweah
for Archaeological
and Historical Studies

Vol 13, Issue 43, Feb 2026
P-ISSN: 2413-1326
E-ISSN: 2708-602X

The Dietary Discourse in the Production of Dishes and the Dimensions of Benefits and Harms of Food and Drink in the Abbasid Era (198–279 AH / 813–893 CE)

Researcher: Ahmed Farhan Hussein
Dr. Wael Kulaib Mutlak Al-Douri
University of Samarra – College of Education

Abstract:

Food and drink constituted two pivotal elements in daily life and were not merely means of satisfying biological needs. Rather, they were closely connected to the cultural, economic, medical, and social-class structures, which granted food a cognitive and intellectual function that transcended the limited framework of mere subsistence. The study revealed the features of the Abbasid dietary discourse through analyzing the relationship between food components, methods of preparation, their health effects, and their social dimensions, based on medical, literary, and historical sources in which the theme of food was prominently present.

It also highlighted the nature of nutritional awareness at that time and the extent of its connection to the theory of temperaments and humors, which constituted the theoretical foundation of medical thought in the Abbasid period, making food and drink essential elements in both prevention and treatment. The study was based on a scientific premise that food in the Abbasid era was not merely the product of habitual practice, but rather the outcome of an interaction between social experience and medical knowledge, and that the culinary process was not random; instead, it was founded on precise scientific and experimental principles that observed a balance between benefit and harm, pleasure and health, as well as necessity and luxury.

The research relied on tracing the original texts found in medical, literary, and historical works and analyzing them within their temporal and intellectual contexts, while benefiting from the descriptive approach in presenting the various types of foods, beverages, oils, and utensils, to reveal their realistic image in Abbasid life.

Keywords: Culinary Dishes, Food, Beverages, Abbasid Era, Nutrition, Utensils.

المقدمة:

حظي الطعام والشراب بمكانة جوهرية في بناء الحضارة العربية الإسلامية، إذ لم يكونا مجرد وسيلتين لإشباع الحاجة، بل شكّلا منظومة ثقافية واجتماعية وصحية واقتصادية متكاملة انعكست آثارها في تفاصيل الحياة اليومية وفي نُظُم الضيافة وآداب المجالس وأساليب العيش، بل وفي أنماط التفكير الطبي والفلسفي، ولعلّ العصر العباسي يُعدّ من أكثر العصور الإسلامية ثراءً في هذا المجال، لما شهده من تطور حضاري واسع وانفتاح ثقافي كبير وتفاعل علمي متقدم بين المعارف اليونانية والفارسية والهندية والعربية.

وقد تميّز العصر العباسي، لا سيما في المدة التي بين عامي (198–279هـ / 813–893م) بكونه عصر ازدهار علمي وثقافي بالغ التأثير تمازجت فيه العلوم النظرية بالتطبيقات العملية وكان الطب من أبرز هذه العلوم التي وجدت في الغذاء مجالًا خصبًا للتنظير والتجريب، ولم يعد الطعام يُنظر إليه باعتباره ضرورة حياتية فحسب، بل باعتباره عنصرًا علاجيًا ووسيلة للوقاية من الأمراض، ومجالًا لدراسة أثر الامتزاج والأخلاط في الجسد الإنساني وفق التصوّر الطبي السائد آنذاك.

ومن هنا برز ما يمكن تسميته الخطاب الغذائي في التراث العباسي، وهو خطاب مركّب تشكّل في ضوء التقاء الطب والفلسفة والفقه والأدب والتجربة الاجتماعية اليومية فجاء حافلًا بالرؤى التي تناولت فوائد الأطعمة والأشربة ومضارّها وتأثيراتها في الصحة والسلوك والمزاج والقدرة البدنية والعقلية للإنسان، ويكفي أن نستحضر ما ورد في كتب الطب وكتب الأدب وكتب الأخبار كـ عيون الأخبار، والطب النبوي، والحاوي، والأغاني، ورسائل الكندي، وغيرها، لندرك حجم الحضور الكثيف للموضوع الغذائي في الفكر العباسي.

وتأتي هذه الدراسة لتسليط الضوء على الخطاب الغذائي في صناعة الطبخات ضمن الإطار الزمني المحدّد (198–279هـ)، وهو الإطار الذي يواكب مرحلة من أعظم مراحل النضج الحضاري في الدولة العباسية، منذ خلافة المأمون (198–218هـ/814–833م) وحتى نهاية خلافة المعتمد على الله (256–279هـ/870–892م)، اذ تشكّلت أنماط مستقرة للغذاء، وتطوّرت أساليب الطهي، وتبلورت نظم دقيقة للأشربة، والزيوت، وأواني الاستعمال.

ولا تقتصر أهمية هذه الدراسة على الجانب التاريخي الوصفي، بل تتجاوز ذلك إلى الكشف عن البنية الفكرية التي حكمت تصوّر الطعام والشراب، وعن العلاقة الوثيقة بين الغذاء والصحة، والغذاء والأخلاق والغذاء والسلطة والغذاء والبذخ فجاء الطعام لغةً حضارية تعبّر عن مستويات الرفاه، وأنماط العيش والفوارق الطبقية وطرائق التمثّل الاجتماعي.

وتسعى للإجابة عن هذه الإشكالية من خلال تحليل أنواع الأطعمة والأشربة الداخلة في صناعة الطبخات، وكشف أبعادها العلاجية والوقائية، فضلًا عن رصد أدوات الشرب ونظام الزيوت والأدهان، وأثرها في الطهي والصحة.

وقد اعتمدت الدراسة المنهج التاريخي التحليلي، القائم على تتبع النصوص الأصيلة، وتحليل مضامينها ومقارنتها بالرؤية الطبية السائدة آنذاك، مع توظيف المنهج الوصفي في عرض أصناف الغذاء والأشربة والزيوت والأواني.

وقد قُسّمت الدراسة إلى مبحثين رئيسين؛ تناول المبحث الأول أنواع وألوان الأطعمة الداخلة في صناعة الطبخات، وتم فيه تحليل اثر الحبوب والبقوليات بوصفها أساس الغذاء اليومي، ودراسة اللحوم وطرائق إعدادها وأثرها في القوة البدنية والبنية الجسدية، إلى جانب الخضراوات والفواكه واثرها في التوازن الغذائي والوقاية الصحية، أما المبحث الثاني فقد تناول نظام الأشربة والزيوت وأواني الشرب، موضحًا طبيعة الأشربة

العلاجية واليومية، وأهمية الأواني المستعملة في دلالاتها الاجتماعية والحضارية، فضلًا عن اثر الزيوت والأدهان في الطهي والتغذية والعلاج.

المبحث الأول: أنواع وألوان الأطعمة والأشربة الداخلة في صناعة الطبخات

أولًا: الحبوب والبقوليات:

شكلت الحبوب، مثل: القمح والشعير، أساس الغذاء اليومي في المجتمع العباسي، إذ تنوعت أشكال وأعمال طرق طحن هذه الحبوب لإيصالها إلى الناس وادخالها عمليات متعددة لصنع الخبز وكذلك المعجنات وأيضًا دخولها كعنصر أساس في بعض أصناف الطعام (الاندلسي، 1998، ص8)، وتتطلب عملية طحن الحبوب دخول الحبوب إلى الارحاء أو الطواحين، ويكون هذا المكان لطحن أنواع الحبوب، وهي حجرين متقابلين ويضع الحبوب بفتحة في الأسفل وهي تدور لتطحن الحبوب ويخرج منها الدقيق (الفراهيدي، د.ت، ج6/ص3؛ الجبوري، 2020، ص51).

واستعمل الطحن في كثير من المواضع مثل: طحن التوابل وكذلك طحن الخلطات الخاصة بعلاج بعض الأمراض العارضة، لذا أصبح الطحن وسيلة لتغيير مادة الحبوب من حالتها التي أصبحت عليها إلى حالة أخرى وتغيير شكلها لاستعمالها في المواضع المختارة لها (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص308، أبو حنيفة الدينوري، 1960، ص323؛ الدميري، 2013، ج4/ص386).

أما البقوليات فهي مجموعة من النباتات التي تعدّ بذورًا صالحة للأكل وهي متعددة الأصناف، إذ يدخل العدس والحمص ضمن الأجناس المهمة للبقوليات وتأتي بعدها البازلاء (ابن قتيبة الدينوري، 1997، ج2/ص91؛ الإسرائيلي، 1992، ص233)، وهي من أهم الأغذية في النظام الغذائي، ويعد العنصر الغذائي فعال فيها، وقد توزعت البقوليات في طبخات الطعام ولاسيما في المجتمع العباسي، إذ تناولت وصفات الطعام العدس والحمص (ابن سيار، 1985، ص221).

وتدخل الحبوب في كثير من طبخات الطعام ولعل أهمها هي الهريسة وكذلك مرق الحساء الذي يضاف إليها القمح بقطع متوسطة الحجم ويسمى عند الطحن بالخشن ليعطي شكلًا ومذاقًا مختلفًا (الشابشتي، 1966، ص28؛ العسكري، 1996، ص191)، وطعام الهريس لهُ أصناف متعددة أوردها لنا البغدادي، إذ أحكم صنعتها بالشرح الوافي في كتابه، ويتم عمل الهريسة بأخذ نوع من اللحم الذي يكون دسمًا ويقطع قطعًا متوسطة الحجم ويوضع في القدر مغمورًا في الماء، وتوضع معه بعد استواء اللحم، الحنطة المقشرة متوسطة الحجم والشكل، وبعد نضوج الجميع يوضع الدارصيني ويلقى فيه الملح وقليل من الليمون **(وقد أوردها البغدادي في كتابه الطبيخ باسم (الليمو)** (البغدادي، 2014، ص105)) وجزء من الكمون (البغدادي، 2014، ص105؛ ابن قتيبة الدينوري،1986، ج1/ص34) **(ذُكر أن سبب موت ابن قتيبة الدينوري هو أكله لهريسة حارة** (ابن الانباري، 1985، ص160)).

ومن المطبوخات التي يدخل القمح في صـــناعتها هي العصـــيدة، وســـميت بذلك؛ لأنها تلوى وتعصـد كثيرًا حتى يتم طبخها وتحضـيرها بعد تلقيها وخلطها بشـكل مسـتمر (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص219؛ ابن قتيبة الدينوري، 1997، ج2/ص314).

ومن الطبخات الدارجة في البيت العباســي التي يكون فيها الحمص طبخة اســمها ماء وحمص والتي تكون ذات عمل محكم بمكونات مختلفة، إن عملية صـنع هذه الاكلة هو أن يوضـع اللحم في القدر ويوضـع عليه الملح والكسـفرة والكمون وعود من الدارصـيني، وسـيد هذه الطبخة الحمص المقشـر، وأيضًـا شبت وبصلة مقطعة ثم يغمر بالماء ويوضع على النار (ابن سينا، 1993، ص80).

ومن البقوليات التي يتم عمل طبخة حسـنة المذاق هو الماش الذي يكون في عمل حسـاء متعدد الأصـــناف والأشـــكال، إذ وصـــف البغدادي عمل أكلة الماش وقال: "يعرق اللحم على العادة، ويؤخذ ماش وينقى من قشـــره ويضـــاف إليه مثل ربعه أرز ويســـاق الســـياقة". ويتم عمل الطبخات المقاربة لهُ مثل: الحمص، والعدس (البغدادي، 2014، ص80؛ ابن سيار، 1985، ص56).

وفي طبخ العدس تفنن الطباخون وقد جُعلت هذه الأكلة على رأس مائدة الطعام في المجتمع العباســي، إذ يحضــر العدس ويطبخ في قدر بماء وزيت وفلفل وكزبرة وبصــل مقطع، وعندما يطبخ يلقى عليه ملح وقليل من الزعفران وجزء من الخل ويترك على النار، فإذا بدأ العدس ينعقد أضـيف إليه سـمن أو زيت حتى يســـتوفي حقه من الطبخ ويشـــرب الزيت ويذرّ عليه قليل من الفلفل ويتم انزاله من النار (ابن رزين، 1984، ص242).

وماء الباقلي من أكلات المجتمع البغدادي، وقد ذكرها البغدادي في كتابه الطبيخ ضمن الأكلات البقولية يوضـع في القدر اللحم المقطع بشكل متوسط ومن الباقلاء المقشورة، إذ تكون منقوعة قبل وضـعها في القدر ويوضـــع عليها ماء الليمون بشـــكل قليل أو ســـماق مدقوق ناعم الشـــكل (البغدادي، 2014، ص80).

ومن الأكلات التي يدخل البقول في صـــناعتها هي الزيرباج التي تكون في الغالب حامضـــة، يقطع اللحم صـغارًا ويترك في القدر وعليه غمرة من الماء والخل، والحمص المقشـور وقطع من الدارصـيني وقليل من الملح، ثم يوضـع عليه الشـيرج (دهن السـمسـم) وخل بعد أخذ رغوته واخراجها من القدر ثم سكر ولوز مقشـــر مدقوقًا ناعمًا يذاب بماء الورد ويطرح على اللحم وتلقى عليه كزبرة يابســـة وفلفل ثم يصـــبغ بالزعفران ويذر على القدر لوز مقشور (مجهول، 1993، ص17).

وقد أفرد ابن ســيار في كتابه الطبيخ تعدادًا وافيًا حول ما يتصــل بأصــناف البقوليات، إذ قال: "ومن البقول، البصــل، الثوم، ماء البصــل، ماء الثوم، الكرفس، الجرجير، الكراث الشــامي، القرط، الفجل، الســـلق، الكزبرة الرطبة، الســـذاب، النعنع، كراث حريف، القرع، القطف الهليون، ورق الأترج، الشـــبت" (البغدادي، 2014، ص30).

وتم طبخ الكراث ضمن البقول وعمل أصناف متنوعة وأطباق شهية في المجتمع العباسي، إذ كان يصنع به طبخة تعرف بـــ(ديكبريكية) وهي متألفة من لحم وحمص وكراث مقشور وأيضًا بصل ويلقى عليه خل والقليل من الفلفل ويغلى على النار ثم يقدم حارًا بعد النضـــج (الرازي، 2001، ج3/ص394؛ البغدادي، 2014، ص50).

ومن البقول اللوبيا، إذ دخلت في صناعة طبخات الطعام واصطفت مع الأطعمة الأخرى لتزيين موائد الطعام، وتُعمل بطرق مختلفة حارة وباردة، إذ تسلق اللوبيا ويتم افراغ الماء من القدر ويصب عليها الخردل المحلى والخل والزيت ويذر عليه الجوز الناعم المدقوق ويقطع عليه الكرفس، وينتهي بتقديمه مع أطباق الطعام (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص319؛ ابن سيار، 1985، ص192).

ثانيًا: اللحوم وطرق إعدادها:

ارتبطت اللحوم في التراث الإسلامي بالثقافة العامة للمجتمع، إذ نظمت حولها الولائم والمجالس، وتفنن الطهاة في إعداد أشهى وأجمل الأطباق من طرق مختلفة مثل: المضيرة، والهريسة، والقديد، واللحم المشوي (فهمي، 1993، ص279)، وارتبط ذلك بالكرم والضيافة وكذلك في الأعياد والمناسبات الدينية، وقد تناولت الكتب المختصة بالطبخ أصنافًا متعددة من لحوم خاصة بلحم الضأن والبقر والدجاج والطيور بأشكالها المتعددة، وتطهى اللحوم بالشواء أو السلق أو التخمير بعد إضافة التوابل والمنكهات عليها (الثعالبي، 1996، ص152).

واهتم بنو العباس بتربية أنواع الحيوانات؛ لأنها تعدّ المواد الأساسية لطعام اللحوم والتي تنوعت أشكالها وكذلك طبخها، ومن الملاحظ ميلهم للحوم البقر والجمال وكذلك الغنم ويأتي بعدها لحم الطيور من الداجنة أو البرية، ويتم تقديم طبق الطعام من البط أو الدجاج أو الدراج، ويطيب لهم شـــواء هذه اللحوم أحيانًا (النجد، 1957، ص77).

إن تسلسل فئة اللحوم ضمن الأطعمة التي لها أوجه مختلفة للطبخ، وهو ما يمثل أسلوبًا مختلفًا يستحب فيه ربط عناصر الطعام جميعها ليكون طبق الطعام عامرًا ويطبخ الطباخ اللحوم ثم يقلى اللحم في قدر متوسط الحجم ويوضع في طبق للتقديم، وأحيانًا اللحم يتم سلقه بالماء ويقال له: المطبوخ، وقيل: إن اللحوم يصطحب معها الشحم الذي يستعمل بدل السمن، وكذلك المرق من أصناف الطعام التي يضاف إليها اللحوم وهي مجزأة إلى قطع متوسطة الحجم (القدوري، 2022، ج4/ص643).

وعن فاعلية اللحوم في جسم الإنسان استعرض لنا ابن قتيبة بيتًا من الشعر يوصف فيه الذي يأكل اللحم يتحول إلى جمل قليل الحركة من تأثير الطعام عليه، وتتراخى أجزاؤه من الشـــبع، إذ قال (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص303): [الوافر]

كَـأَنَّ الـقَـوْمَ عَشُّـــو لَـحْـمَ ضَـــأنِ فَـهُـمْ نَـعْـجُـونَ قَـدْ مَـالَـتْ طـلاهُـم

إن أكل اللحوم وطبخها كانت من عادات العرب واشتملت على بعض التحسينات في العصور اللاحقة وتطورت بشكل ملفت في العصور العباسية، إذ دخل اللحم في أصناف عديدة وطبخات مميزة في البيت العباسي (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص239)، ومن هذه الأكلات هو طبيخ يدعى الممقورية، إذ يتخذ من اللحم والتوابل ويضاف إليه الخل وماء الورد ولب الفستق واللوز وحماض الاترج والليمون ويقدم على مائدة الطعام بشكل مغري للآكلين (التوحيدي، 1997، ص156؛ البغدادي، 2014، ص59؛ القريوتي، 2018، ص86).

ووصف لنا الجاحظ أهم أنواع الطعام في المجتمع العباسي وهو الثريد، إذ قال: إنها شكل فريد من الطعام على مائدة مكللة باللحم وعظم اللحم (الجاحظ، 1419هـ، ص277)، حتى قيل فيه شعرًا (الجاحظ، 1419هـ، ص296؛ ابن السكيت، د.ت، ص62): [الطويل]

ثَرِيدٌ كَأَنَّ السَّمْنَ فِي حَجَرَاتِهِ نُجُومُ الثُّرَيَّا أَوْ عُيُونُ الضَّيَاوِنِ.

(كلمة تطلق على الأواني اللامعة أو الأباريق المصنوعة من النحاس أو الفضة والتي تخزن فيها الأطعمة والأشربة (ابن منظور، 1414هـ، ج13/ص241؛ الزبيدي، 2001، ج8/ص514)).

وكان السائد في المجتمعات كافة أن اللحوم أقوى الأغذية وأهمها في تقوية جسد المرء؛ لاحتوائها على البروتين الذي يعزز الطاقة لدى الإنسان، مما ساعد على الاهتمام الكبير والحرص على وجود اللحوم في أطباق الطعام وأن تكون طيبة الطعم وحسنة المظهر في مائدة الطعام (ابن سيار، 1985، ص40).

وتفنن العباسيون في تقديم أفضل أنواع الطعام وأجود أصناف الطبيخ، إذ اشتملت موائدهم أنواعًا مختلفة من اللحوم وليس على نوع واحد فقط، وقد تم مزج اللحم من لحم البقر والإبل والغنم والطيور والسمك وكذلك التيوس الجبلية، واللحم وكان المحبذ لهم وهو لحم الضأن (ابن حبيب، 1998، ص67؛ المجلسي، 2015، ج8/ص235).

ومن اللحوم التي كانت في المراتب المتقدمة على مائدة العرب هو لحم القديد وهو نوع من اللحوم، إذ يكون جافًا ويابسًا مما سهل طبخه في أنواع مختلفة من الطعام ويستعمل مع الخبز ليقدم ثريدًا مع أي نوع من المرق (الفراهيدي، د.ت، ج8/ص119؛ ابن ابي شيبة، 2015، ج8/ص343).

وقد تحدث عن القديد ابن قتيبة الدينوري، واصفًا أن لحم القديد كان يؤكل في بلاد العرب وتعمل منه طبخات (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج1/ص376)، وأورد لنا بيتًا من الشعر فيه لأهميته في مائدة الطعام، قال الشاعر (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص218): [متقارب]

فَأَمَّا القَدِيدُ وأَشْبَاهُهُ فَذَلِكَ مَفَاتِيحُهُ فِي السَّمَاءِ

ومن أنواع طعام القديد هو الشـواء، إذ تفنن فيه الطباخون في العصـور العباسـية مع إضـافة التوابل لإعطاء نكهة للطعام مختلفة، ويقدم بشـكل جميل المنظر على موائد المجتمع العباسـي (أبو عبيد، 1964، ج4/ص4).

ويفضل العرب اللحوم في المواسم المختلفة كافة من السنة فخصصوا أنواعًا من اللحوم في فصل الربيع، وهو لحم الرضيع الصغير من الحيوانات ولاسيما الغنم الذي يكون ذا طعم مختلف عن باقي اللحوم إلى جانب الأطعمة الأخرى على المائدة (ابن سينا، 1993، ج1/ص550).

وتأتي الأسماك ضمن الأطعمة المميزة في موائد العباسيين، إذ تنوعت أشكال وأصناف الأسماك فهي ما بين بحرية أو نهرية (المعري، 1907، ص17)، وقد ذكر لنا الجاحظ السمك ومنها الشبوط الذي دخل موائد العباسـيين (الجاحظ، 1419هـ، ص137)، أما عن أنواعها فهي ذات ألوان مختلفة وأحجام متغيرة منها ما لونه أحمر وبني وفضـي متوسـط الحجم أو كبير الحجم ومنها صـغير الحجم (الادريسـي، 2013، ج1/ص34)، وعن أشكالها أنشد الشاعر قائلًا (ابن الشعار، 2005، ج3/ص295): [الطويل]

يَقُولُونَ لِي أَسْـمَـاك دجْلَـةَ شَـكْلُهَـا بَـدِيْعٌ إذا لاحَـتْ لِمَنْ يَسْـتَبيْنُهَـا

بِعَيْنِ الـذي يَبْغَى لَهَـا الأكْـلُ طَيّبُهَـا وَيُسْـعِدُهُ فِي سُـرْعَةِ الهَضْـمِ لَيّنُهَا

وقد أتقن طباخوا بني العباس طبخ الأسماك وتقديمها بأصناف مختلفة، إذ يؤخذ السمك الطري فيزال قشره بالسكين، ثم يشق جوفه ويغسل غسلًا جيدًا، ثم توضع عليه التوابل من السماق والزعتر اليابس وثوم مطحون ناعمًا، ويؤخذ لب الجوز فيدق ويخلط جميعه وينثر عليه جزء من الكزبرة والدارصـيني والكمون، ويعجن بالشيرج، ويربط السمك بخيوط قوية ويجعل في سيخ حديد، ويوضع في التنور على النار للشواء (البغدادي، 2014، ص119).

ومن الأكلات السمكية التي اشتهرت في دار الخلافة وعلى موائد الخلفاء هي الزبيبية وتصنع بأخذ جزء من الزبيب وينقع في خل، ويهرس ويوضع معه قليل من الثوم، ومعه الجوز والخردل، ويضاف عليها دارصيني، واليانسون، كل هذه المواد تخلط جيدًا وتوضع على السمك المنظف جيدًا لتأخذ طريقها إلى الشواء وتقدم حارة (ابن سيار، 1985، ص130).

وإحدى طرق التفنن بالسمك هو تقليته بعد إضافة التوابل والمنكهات عليه (ابن سينا، 1993، ج2/ص37؛ النووي، 1991، ج3/ص240)، وتكون وصفة عمل السمك هذا هو أن تؤخذ سمكة طرية منظفة جيدًا من قشورها وتقطع قطعًا متوسطة الشكل ويطحن الثوم والزعتر سويًا وتصبغ السمكة بالزعفران وتغلى بالشيرج الطري، ويوجد صنف من الناس يحب أن تكون الأسماك المقلية محشوة (البغدادي، 2014، ص120-219).

وهناك طباخ مختص لعمل الكواميخ **(ومفردها كامخ وهي أطعمة مخللة تصـنع من اللبن أو الخل أو البقول أو السـمك مع الملح والبهارات، تترك حتى تتخمر، فتصـبح حامضـة الطعم، وهو من**

الأطعمة المشـهورة في العصـور العباسـية (الجاحظ، 1424هـ، ج4/ص377؛ ابن منظور، 1414هـ، ج12/ص565)) للخليفة المأمون ويدخل في تركيبها السـمك الطري الذي كان من الأكلات التي يفضـلها الخليفة ومعها المخللات، إذ يكون السمك مملحًا عند تقديمه (ابن حمدون، 1996، ج5/ص293-234).

وعندما يأكل الخليفة المعتصم (218-227هـ/833-842م) بالله السمك يصنع لهُ خلطة خاصة لزيادة نكهة وطعم السـمك (الصـابي، 1967، ص392)، إذ يتخذون له: "أصـباغًا من الخل والكروب والكمون والسـذاب **(هو نبات عطري أوراقه خضـراء مرة الطعم ورائحته نفاثة يسـتعمل في الطب والتداوي وأيضًا يستعمل في الأطعمة، إذ يدخل في الخلطات ويسمى بـ(فيجل) وأيضًا (فيجن)** (ابن سينا، 1993، ج2/ص112؛ الزبيدي، 2001، ج14/ص331))، والكرفس والخردل والجوز فأكله بذلك الصـباغ" (ابن الزبير، 1959، ص36-37).

كان الخليفة الواثق بالله (227-232هـ/842-847م) يفضل خلطة جيدة للسمك والتي كانت تسمى بصباغ السمك، إذ هي متكونة من الخردل ويضاف عليه عصارة من الزبيب المصفى وجزء من الخل وشيء من الثوم المطحون ثم يخلط مع الزعتر والكمون وكزبرة يابسة وجزء من اليانسون ثم يخلط ويصب على السمك الذي يكون مملحًا، ثم يقطع عليه الفجل والكرفس (ابن سيار، 1985، ص131).

إلا أن الجاحظ عكس لنا جانبًا مهمًا في أكل الطعام ولاسيما اللحوم، إذ وصف الملوك في المجتمع الإسلامي أنها لا تأكل إلا الدجاج وتضعه في المرتبة الأولى وقال فيه: "وملوكنا وأهل العيش منا، لا يرغبون في شيء من اللحمان غير رغبتهم في الدجاج، وهم يقدمونها على البط **والنواهض (ومفردها ناهض وهو فرخ البط من أسماء الطيور** (ابن عبدربه الاندلسي، 1404هـ، ج1/ص146؛ الازهري، 1964، ج6/ص273))، والقبج والدراج، نعم وعلى الجداء والأعنق الحمر من بنات الصفايا وهم يعرفون طبعها وسوء قوتها" (الجاحظ، 1424هـ، ج1/ص153؛ المنجد، 1957، ص77).

إلا أن بعض الخلفاء والأمراء، أصيبوا بمرض النقرس أو ما يسمى بداء الملوك، وكان منهم الأمير الموفق ولي عهد الخليفة المعتمد الذي توفي بعد اصابته بذلك المرض (الذهبي، 2006، ج12/ص552؛ السامرائي، 2020، ص270)، وهو ناجم عن أكل اللحوم الحمراء التي اعتادوها في كثير من الأوقات، وأورد لنا ابن قتيبة ذلك قائلًا: "وكثرة اللحم تورث داء الملوك، وتغلي الدم، وتورث الكسل" (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص145).

ويفضل العرب أكل اللحوم ولاسيما لحم الرأس وباقي الأجزاء منه، إذ حدثنا ابن قتيبة ان الناس في يوم السبت تقوم بشراء رأس اللحم وأخذ يوصف طعام الرأس بأنه من طيبات الطعام قائلًا: "الرأس شيء واحد وهو ذو ألوان عجيبة وطعوم مختلفة، وكل قِدرٍ وكل شواء فإنما هو شيء واحد، والرأس فيه الدماغ وطعمهُ مفرد، والعينان طعمهما مفرد وفيه الشحمة التي بين أصل الأذن ومؤخرة العين وطعمهما على حده" (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص222).

وأنشد لنا الشاعر عن لحم الرأس قائلًا (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص222): [الطويل]

هُموا ضَـــرَبوا رأسِـــي وَفي الرّأسِ أكْثَري وغُودِروا عِنْـدَ المُلتقَى ثمَّ سَـــائِري

ثالثًا: الخضراوات والفواكه:

1. الخضراوات:

اشتملت الطبخات من الأطعمة أنواعًا كثيرة من الخضراوات الذي يكون مكملًا في صنع الطبخة وهو مزيج من اللحوم المختلفة، وظهر الاهتمام بالخضار ولاسيما التي تحوي أوراقًا مثل: السبانغ الذي يعد بعد هرسه طبقًا لذيذًا ويزين باللوز ويوضع عليه الزعفران (جميل، 1994، ص62-63)، وكذلك الباذنجان كان يقدم على أنواع مختلفة الألوان، تارة يقدم مع اللبن الرائب وتارة يقدم مرقًا وتارة أخرى محشـــيًا باللحم (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص310؛ جميل، 1994، ص63)، وكذلك وجود الخيار مهم في موائد الطعام والذي يعدّ عنصـرًا مهمًا في مقبلات الطعام، وإن السِلق يعدّ فعالًا في أصـناف الطبيخ (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص310).

ومن الخضـار أيضًـا الباقلاء التي تكون ضـمن قائمة الطبيخ وتكون على هيئات مختلفة منها المرق الذي فيه اللحم، ومن الخضار المفيدة في الطبيخ هو البصل الذي يستعمل في مجالات مختلفة عند الطهي (الجاحظ، 1424هـ، ص233؛ القيسي، 1986، ص43)، وقد أيد الجاحظ أكل البصل وعدّه يشفي من الأمراض ويقوي الذهن (الجاحظ، 1419هـ، ص184)، وهذا التصـور حصـل للجاحظ بعد أن اتصـل مع أطباء عصره ليرى مدى فعالية البصل وادراجه ضمن الأطعمة النافعة في موائد الطعام.

ومن الأطعمة التي تدخل في صـــناعتها اللوبياء التي تطبخ بطرق متعددة من ضـــمنها المرق والتي تحضر بعد سلق اللوبياء (الجاحظ، 1424هـ، ج3/ص24).

إن أكلة الطفشـيل تعدّ من الأكلات الشـعبية العباسـية واعتمادها الكلي على الخضـراوات ومن ضمنها اللوبياء (البغدادي، 2014، ص108).

دخلت الخضـراوات في صـناعة المخللات، وأصـبح عرفًا سـائدًا في المجتمع العباسـي أن يقدم على مائدة الطعام، وإن أول الأصـــناف هو الزيتون ثم يليه الخيار وبعده الباذنجان وأنواع متعددة أُخر (التوحيدي، 1997، ص152-153).

ووصـف لنا البغدادي طريقة عمل مخلل الباذنجان، إذ يؤخذ الباذنجان ذا الحجم الوسـط فيقطع نصف من أقماعه وورقه، ثم يسلق نصف سلقه وهو مع الملح والماء ويرفع من القدر وينشف من الماء، ثم يشـق ويحشـى بورق الكرفس، ونعناع وأسنان من الثوم، ويعبأ بعضـه على بعض في برنية **(وجمعها براني وهو إناء أو وعاء يصـنع من الخزف أو الزجاج يسـتعمل لحفظ السـوائل أو المخللات وغالبًا ما تكون ضـــيقة العنق** (ابن منظور، 1414هـ، ج13/ص45؛ الزبيدي، 2001، ج15/ص210))، زجاج وينثر عليه الطيب بعد اغماره بالخل ويترك إلى أن ينضج (البغدادي، 2014، ص28).

وأشار الجاحظ إلى فوائد الخضراوات في سؤاله الطبيب السرياني ابن ماسويه **(يوحنا بن ماسويه السرياني (ت، 213هـ/857م) وهو من كبار أطباء بغداد وخدم في دار الخلافة العباسية، كان رئيس بيت الحكمة في عهد الخليفة المأمون** (ابن ابي أصيبعة، د.ت، ص192–198)) عن الناس الذين يأكلون الكراث التي كانت تزرع في البساتين والتي كانت تسقى من السواقي في البستان (الجاحظ، 1424هـ، ج3/ص323).

وعلى الرغم من ندرة المعلومات عن الخضراوات إلا أنها دخلت في أكلات عديدة لدى الناس في المجتمع العباسي، وأصبحت هناك إشارات واضحة لها في كتب الطبيخ (الاعرجي، 2005، ص77).

2. الفواكه:

شكلت الفواكه في العصر العباسي انتشارًا واسعًا في أرجاء المعمورة، إذ كانت الأسواق تزخر بأنواع وأشكال الفواكه وعلى رأسها الأرطاب (التنوخي، 1995، ص39)، وكان التمر من الأطعمة التي تقدم إلى الضيف؛ لفوائده واتسامه بإشباع الآكلين منه (الجاحظ، 1419هـ، ص390؛ ابن المقفع، 1937، ص299)، ومنهم من جعل التمر وجبة أساسية في منزله إما لحاجته أو لاهتمامه بالتمر الذي يساعد على التغذية وسد الجوع (سبط ابن الجوزي، 2013، ج19/ص322).

وتصدرت الفواكه مجالس الخلفاء لاسيما بعد الانتهاء من موائد الطعام، ويجتمع المقربون من الخليفة ليلًا ويتم توزيع الفواكه عليهم في أثناء الحديث في هذه المجالس (ابن عبد ربه الاندلسي، 1404هـ، ج8/ص159)، ويكون تقديم الفواكه بوعاء كبير يوضع وسط المائدة، ولكل شخص من الموجودين طبق يوضع فيه أنواع من الفاكهة (ابن الجوزي، 1992، ج5/ص98).

ومن الفواكه التي اشتهرت في العصور العباسية هي الأترج التي ذكرها لنا ابن قتيبة والتي تعدّ من الفواكه الحامضة وقد سماها تُرنجة (ابن قتيبة الدينوري، د.ت، ص375)، وذكرت أيضًا الاترج إلى جانب الفواكه من العنب والموز التي يتم أكلها قبل الطعام الرئيس (ثعلب، د.ت، ص131)، وأردف لنا الشاعر بيتًا من الشعر عن الأترج وجمال شكلها، قائلًا (بن شاهين، د.ت، ص734): [الطويل]

كَـأنّهُم شَـجَرُ الأتْرج طَـابَ مَعَـانيْهَـا وريْـحًـا فَـطَـاب الـعُـودُ والـوَرَق

لقد تضمنت موائد الخلفاء العباسيون فواكه متعددة الأصناف والأشكال ولعل أبرزها البطيخ (الطبري، 1960، ج8/ص523)، الذي كان متوفرا في المجتمع العباسي بفصل الصيف وأخذ يزين موائدهم إلى جانب أنواع الفواكه الأُخر (ابن الجوزي، 1992، ج16/ص157).

والبطيخ له ألوان مختلفة، واللون الأخضر كان هو السائد آنذاك وكانت الأسواق عامرة بهذا النوع من البطيخ (اليونيني، 1992، ج1/ص24)، إلا أن هناك لون آخر وهو اللون الأصفر لثمار البطيخ (الصفدي، 1998، ج2/ص242)، وقد انشد ابن قلاقس **(هو محمد بن قلاقس أبو الفتح (ت، 557هـ/1172م) شاعر وأديب، برع في الشعر والنثر وله ديوان من الشعر** (الحموي، 1993،

ج5/ص225؛ ابن خلكان، 1972، ج4/ص108))، عن البطيخ قائلًا (ابن الداوداري، 1982، ج1/ص333): [المتقارب]

أَتَانَا الغُلامُ بِبَطِيْخَةٍ وَسِكّينَةِ أَحْكَمُوهَا صَقَالًا
فَقَسَّمَ بِالبَرْقِ شَمْس الضُّحَى وأَعْطَى لِكُلّ هِلالٍ هِلالا

وأورد ابن قتيبة أن الفاكهة هي ابسط شيء يقدم للضيف بعد وجبات الطعام، وعزز ذلك ببيت من الشعر عَدّ الفاكهة ضمن الطعام ويؤكل قبل وجبة الطعام قائلًا (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص45): [الوافر]

فَإِنْ أَهْدَيْتَ فَاكِهَةً وَجدِيَا وَعَشْرَ دَجَاجٍ بَعَثُوا بِنَعْل

ومن الفاكهة التي انتشرت وبشكل ملفت هي ثمرة التفاح حتى أصبحوا يطلقون أحلى العبارات حول التفاح وفوائد الغذاء منه، وقدّم لنا الشاعر دليلًا واضحًا حول ذلك الوصف، إذ قال (ابن طيفور، 2002، ص112): [الكامل]

أيُّ نُورٍ تُدِيْرُهُ الأقْدَاح نُور دنٍ غِذَاءَهُ التُّفَاحُ

كان الخليفة المأمون من المحبين لفاكهة التفاح، ففي ذات يوم أهدت جارية لهُ تفاحة جميلة المنظر وقد كتبت له عن أهمية التفاح وأبلغته أن الخليفة هارون الرشيد قال: إن أحسن الفاكهة هو التفاح وأخذت توصف فوائد التفاح للعين والأنف والفم، إذ قالت: "اجتمع فيه الصفرة الدرية، والحمرة الخمرية، والشقرة الذهبية، وبياض الفضة ولون التبر؛ يلذ بها من الحواس: العين ببهجتها، والأنف بريحها، والفم بطعمها" (ابن عبد ربه الاندلسي، 1404هـ، ج7/ص317؛ العسكري، د.ت، ج2/ص33؛ الثعالبي، 1995، ص31).

وكان التفاح الشامي لا يفارق مائدة الخليفة المأمون حتى بعث يومًا إلى طبيبه حنين بن إسحاق **(هو أبو زيد العبادي (ت، 260هـ/873م) برع في الطب وكذلك الترجمة، تولى رئاسة بيت الحكمة في بغداد، وأشرف على حركة الترجمة** (ابن النديم، 2002، ص303؛ ابن ابي اصيبعة، د.ت، ص193)) يسأل عنه فوائد التفاح هذا وأنواع أخرى من الفاكهة مثل: السفرجل، مما يعكس الوعي الغذائي لدى الخليفة ليستفسر عن فوائد الفواكه (الثعالبي، 1996، ص531–532؛ الحصري، 1972، ج1/ص349؛ اليافعي، 1997، ج2/ص128).

ومن الفواكه التي تطيب لها الأنفس هي: التين والعنب، وقد كثر رواجها في العصور العباسية على اختلاف ألوانها واشكالها مثل: التين الأسود أو الأصفر والعنب الأحمر والأسود وثم الأخضر (ابن إياس، 1975، ج1/ص41؛ القيرواني، 1999، ج6/ص309) واشتهرت زراعة التين الوزيري في سامراء العباسية (الذهبي، 2006، ج15/ص33).

وفي مجلس الخليفة الواثق تم تقديم أنواع مختلفة من الفاكهة مثل: التفاح والسفرجل لمجموعة من العلماء الذين كانوا جالسين آنذاك وأخذ يسألهم عن أصناف الفواكه وهل ورد أن الفواكه هبطت من الجنة إلى الأرض مع نزول النبي آدم (عليه السلام) (السيوطي، 2001، ج1/ص137).

لقد كان لوجود البساتين والمزارع في عاصمتي الخلافة العباسية سبب في تنوع الفواكه وتعدد أصنافها، إذ أخذت الفاكهة تدخل كل بيت في المجتمع العباسي (الرفاعي، 2000، ص100)، ومن هذه الأنواع السفرجل وأيضًا الرمان والمشمش (الأزدي، 1902، ص44)، وأصناف عديدة من الخوخ (الوشاء، 1965، ج2/ص177)، وكما ذكرنا وجود التين بأنواع وأحجام مختلفة (الازدي، 1902، ص43).

وقد جُلبت الفواكه إلى مائدة الخليفة المتوكل على الله (232-247هـ/847-861م) من بساتين سامراء، وهي مؤلفة من الأترج والبطيخ والرمان والتفاح وتقدم في أطباق مع ألوان واشكال من الحلوى (ابن الجوزي، 1992، ج11/ص52؛ ابن ابي اصيبعة، 1957، ص205).

إن مكان بيع الفواكه كان يسمى بدار البطيخ آنذاك حتى نظم ابن الرومي قصيدة أسماها الناس دار البطيخ؛ لكثرة ما ذكر فيها من فواكه، إذ قال فيها (ابن الطقطقي، 1996، ص248): [البسيط]

أجنَتْ لَكَ الوَصْل أغْصَان وكُثْبَان ... فِيْهِنّ نَوعَانِ: تُفّاحٌ وَرُمّان

غُصُون بَانٍ عَلَيْها الدَّهْر فَاكِهة ... ومَا الفَواكِهُ ممّا يَحْمِلُ البَان

المبحث الثاني: نظام الاشربة والزيوت واواني الشرب:

اولاً: الأشربة والزيوت:

1. الأشربة:

كانت الأشربة في التراث الإسلامي متعددة الأصناف، إذ شملت الماء الذي يعدّ من السوائل الضرورية لجسم الإنسان، واللبن والحليب، والعصائر، والأشربة الطبية التي تستعمل للتداوي والأشربة المطيبة مثل: العسل (ابن منظور، 1414هـ، ج1/ص511؛ القونوي، 2004، ص106).

إن تناول الأشربة في العصور العباسية يمثل جانبًا مهمًا من التنوع الغذائي والترف الحضاري، فقد ظهرت الأشربة البسيطة وهي الماء واللبن والحليب، وتطور الأمر وأخذ بُعدًا آخر بظهور الأشربة المركبة المعطرة مثل: شراب التفاح وشراب الرمان وشراب العنب (ابن سيار، 1985، ص377؛ ابن سينا، 1993، ج1/ص511).

ومن أنواع الأشربة هو النبيذ ويكون نوعين نبيذ مسكر وهو حرام تناوله لقوله (عليه الصلاة والسلام): "عن احمد بن حنبل: حدثنا عبد الرحمن بن مهدي حدثنا مالك بن أنس عن الزهري عن أبي سلمة عن عائشة رضي الله عنها قالت: سئل رسول الله (ﷺ) عن البتع **(وهو شراب مسكر يصنع من العسل المخمر ويختلف عن النبيذ والخمر بأنه يحضر من العسل خاصة، لا من العنب أو التمر** (ابن

منظور، 1414هـ، ج8/ص28؛ الزبيدي، 2001، ج10/ص122))، فقال: كل شراب أسكر فهو حرام" (البخاري، د.ت، ج7/ص105؛ بن حنبل، د.ت، ص31). والنبيذ المتخذ من الشعير فهو مسكر (ابن منظور، 1414هـ، ج13/ص485).

والنوع الآخر النبيذ غير المسكر وهو على أشكال مختلفة الأول منها شراب العنب الممزوج بالسكر للتحلية والآخر، أي: شراب ممزوج بالعسل دون اختمار ليخرج عن المألوف ولا يمسه التحريم (الشيباني، 1973، ج1/ص75؛ أبو عبيد، 1964، ج2/ص176).

واعتاد الناس في اجتماعاتهم على موائد الطعام أن يكون الماء موجودًا وغالبًا يشرب منه بعد الانتهاء من الطعام، وينصح في ذلك ليكون هضم الطعام أكمل على حد سواء (الغزولي، 1300هـ، ص177)، فالإنسان يحتاج إلى الماء في أوقات من اليوم كله، ويكثر من الماء عند وجود عوارض طبية، إذ يدفع الأذى عن الإنسان (ابن قتيبة الدينوري، 1997، ج1/ص342).

وأهم المواد المستعملة في عمل الشراب المسكر (الخمر) هو العنب والتمر والحنطة والشعير والعسل والذرة، وعن الشراب المسكر من أصناف التمر والعنب هو السائد عند غالب الناس المرتادين لهذا الفعل الحرام (المروذي، 1997، ص171).

ومن الشراب المهم للإنسان هو شراب الماء الذي يروي وينعش الجسم ويراعى حينما يأكل المرء لا يكثر من شرب الماء؛ لأن الماء على الطعام يعيق الهضم ويعمل على ثقل المعدة (النويري، 2002، ج3/ص324).

وعن شرب الصافي من الماء أبدع ابن قتيبة في وصف عملية تصفية الماء حتى يكون جاهزًا للشرب، إذ قال: "وأحمد الماء ما كان قبالة المشرق ومجراه مجرى الشمال ومروره على الطين الأحمر وعلى الرمل قالوا: ومما يصفي من الماء الكدر فيصفوا سريعًا أن يلقى فيه قطع من الخشب الساج أو قطع من آجر جديد".

وأثبت ذلك ببيتين من الشعر (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص300): [البسيط]

يَمْنَعُ أمَّهُ فِي الشّمَال ... ومَاؤُهَا البَارِدُ الزُّلال
يَصِيْحُ فِيْهَا وقايتوناة(فارسية معربة معناها واسقونا، أي: ينادون السقاة ليشربوا الشراب (الثعالبي، 2007، ص262)). **... يَجْرِي بِهِ الثَّلْج فِي مثَال**

ونصح الجاحظ بشرب الماء المعتدل الحرارة لصحة بدن الإنسان، إذ قال: "أراد أن يتجرع جرعًا من الماء الحار لصدره أو لغير ذلك، فإن أعجله أمر فبرده بماء بارد ثم حساه ضره ذلك وإن تركه حتى يفتر ببرد الهواء لم يضره وسبيل المشروب غير سبيل المأكول" (الجاحظ، 1964، ج4/ص137).

ومن الأشربة التي كانت سائدة في المجتمع العباسي هو مشروب السكنجبين (وهو مؤلف من سركه وانكبين، أي: الخل والعسل بالفارسية، وتحضيره أن يدمج كل من الخل والعسل وأدخل عليه فيما بعد السكر (الرازي، 1420هـ، ج28/ص47؛ ابن ابي الفتح، 2003، ص294))، ويليه الجُلّاب **(بضم الجيم وتشديد اللام، هو ماء الورد لفظ فارسي معرب** (القاضي عياض، 2016، ج1/ص304؛ مجموعة مؤلفين، 1972، ج1/ص128)) ويعدّان من الأشربة ذات الطعم اللذيذ، وقيل في السكنجبين: هو من الأشربة المركبة (الجاحظ، 1424هـ، ج5/ص81)، وكان هذا الشراب مشهورًا في دار الخلافة ويقدم في كل الأوقات ولاسيما بعد الانتهاء من مائدة الطعام (الصولي، 1935، ص235).

ووصف شراب السكنجبين لتبريد المعدة أيضًا وصنّف من الأشربة الباردة (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج3/ص302)، والمنعشة التي كان يشربها الناس في المجتمع العباسي، قال فيه الشاعر وصفًا مجازيًا (أبو تمام، 1963، ص48): [الكامل]

وإذْ غَمَرت المَاءَ فاشْرَبْهُ بَاردًا إنَّ الغُمُومَ تُذَيّبُها الأمْواه

وأردف لنا الجاحظ عملية تبريد الماء أو أي نوع من الأشربة وهو وضع الماء والشراب في الجرار المذارية **(وهي أوعية خزفية كبيرة الحجم تستعمل في خزن الماء أو الزيت أو العسل وسميت بالمذارية، نسبة إلى المذار قرية قرب الكوفة اشتهرت بصناعة الفخار والجرار** (ابن منظور، 1414هـ، ج4/ص398؛ الزبيدي، 2001، ج11/ص288))، وتكون في مكان محكم بعيدًا عن الشمس (الجاحظ، 1419هـ، ص71)، وأما لتبريد الماء وما يوازيه في الشراب في أثناء موسم الصيف فكان يجلب الثلج من الأماكن الجبلية إلى أماكن الوسط والجنوب من العراق حتى أصبحت عادة سنوية لدى الخلفاء ووزرائهم لجلب الثلج من الأماكن التي يكون فيها في فصل الصيف (البيهقي، 1901، ج2/ص394؛ الصابي، 1964، ص140).

وقد وصف كشاجم الثلج في أبيات من الشعر واصفًا فيها بياض وصفاء القلوب وأيضًا برودة الأشربة التي تقدم للشاربين، ويرسم مشهدًا طبيعيًا ليقرب لنا صورة الرخاء والطمأنينة في شرب الشراب البارد والمنعش اذ قال فيه (الأربلي،2004، ص90): [الكامل]

اشْرَب فَهَذِهِ صَبِيْحَة قَره والْيَوْمَ يَومٌ سَمَاؤُهُ ثره
ثَلْجٌ وَشَمْسٌ وَصَوْبُ غَادِيَة والأرْضُ مِنْ كُلّ جَانِبٍ زَهْرَة

وكانت هنالك مكابس تحت الأرض لحفظ الثلج وينتهزون الثلاجون الفرصة في الشتاء بسقوط الثلج والبرد ليجمعوه في هذه المكابس، وعند حلول فصل الصيف يتم بيعه بثمن غالٍ (عواد، 1981، ص20).

ومن الأشربة التي تعنى بصحة الأبدان وكذلك الانتعاش هو شراب الرمان (ابن المبرد، 2010، ج2/ص390)، الذي يكون جاهزًا بعد افراط الحب من الرمان وعصره وعزل اللب عنه ومن ثم تصفيته ليقدم باردًا أو معتدلًا بحسب الرغبة (التوحيدي، 1992، ص460؛ الاندلسي، 1998، ص73).

وتغنى الشعراء بالرمان وشرابه وأخذوا يصفون شكل هذه الفاكهة وكيف تكون شرابًا حلو المذاق وقال فيه الشاعر (العمري، 2001، ج15/ص226): [المنسرح]

فَلاحُ رُمّانُنَا بِزِيْنَتِهِ ... بَيْنَ صَحِيْحٍ وَبَيْنَ مَغْتُوت
مِنْ كُلّ مُصْفِرَةٍ مُزَعْفَرَةٌ ... تَفُوتُ فِي الحُسْنِ كُلَّ مَنْعُوت
كَأَنَّهَا حقّةٌ وإنْ فَتَحت ... فَصرّة مِنْ فصُوت يَاقُوت

إن اللبن والحليب يعدّان من الأشربة السائدة في المجتمع العربي وبشكل ملفت؛ لما يحتويانه من مكملات غذائية غنية وانتعاش عندما يكون الشراب باردًا او حارًا بحسب الرغبة (ابن قتيبة الدينوري، د.ت، ص328)، ويستخرج من الأنعام الأبقار والأغنام والنوق، ويتألف اللبن من أشكال متعددة منها الرائب اللبن الهجير الذي يكون طبقة واحدة وغليظ القوام، وآخر اللبن الحامض الذي يترك متخمرًا لمدة محدودة (جميل، 1994، ص47).

ومن مجموعة الأشربة التي كانت متوافرة في المجتمع العباسي هو شراب التفاح (ابن زولاق، 2000، ص105)، ويعمل بطريقة مبتكرة وهي أن تؤخذ كمية من التفاح الحلو ثم يطبخ في ماء حتى يتهرأ وتخرج مونته، ثم يصفى ويؤخذ الصافي منه ويضاف إليه السكر وبعدها يضاف إليه الماء ثم يكون جاهزًا للشرب (ابن سيار، 1985، ص152–153).

ثانيًا: الاواني والمستلزمات الخاصة بالشراب:

تعددت أواني الشراب في العصور العباسية، وكانت على أشكال وأنواع مختلفة المنظر وأصبح منها للزينة والنوع الآخر للشرب، فقد كان للماء جرار لحفظه (الصابي، 1964، ص216)، ومن الأواني لشرب الماء والمشروبات الساخنة والباردة هو القدح والعادة يكون من زجاج مستدير الرأس ولا عروة لهُ، وسمي أيضًا بالكوب (الجاحظ، 1983، ج2/ص145؛ ابن منظور، 1414هـ، ج5/ص403).

إن الكوز (**هو اناء صغير مخصص للشرب، وغالبًا ما يصنع من الفخار أو الزجاج أو المعدن، يختلف عن الكأس ويكون له مقبض وأحيانًا يكون له بروز ضيق من الأعلى؛ ليسهل صب الشراب منه** (ابن منظور، 1414هـ، ج5/ص377؛ الجوهري، 1987، ج5/ص1863)) يعدّ من الأدوات المهمة لشرب الماء وأحيانًا كثيرة اللبن، وصناعته تكون من الخزف وهي ليست بصغيرة، ويكون الكوز ضيق الفم، وقد وصف لنا الجاحظ الكوز في عصره على أنه أداة لشرب الماء الصالح للشرب، يكون متوسط الحجم ويصل إليه الهواء ويستقر الماء في جوف الكوز ليحافظ عليه (الجاحظ، 1424هـ، ج5/ص116–117؛ صادق، 2002، ص233).

إن الأقداح كانت تصـــنع من مادة البلور وتكون ذات شـــكل فريد (ابن منظور، 1414هـ، ج2/ص554)، وعلى الشاكلة نفسها أيضًا يصنع من الزجاج أو الخشب، وأن الذي يكون مصنوعًا من البلور غالي الثمن ويســـتعمل في الموائد الخاصـــة بدار الخلافة أو بيوت الأغنياء من العامة (المنجد، 1957، ص113).

وآنية الكأس التي في الغالب كان يشرب فيها النبيذ المسكر على ألوانه واختلاف صفاته حتى وصفه الشعراء وتغنوا فيه فقال أحدهم (ضيف، د.ت، ص219): [الطويل]

رُبَّ كـأسٍ كـالسَّـــلْسَـــبيْـلِ تَعَلَـلْ ... تُ بِـهَـا والـعُـيُـونِ عـنّـي نِـيَـام
حَبسْـــت للشَـــرارةِ فِي بَيْـتِ رَأس ... عَتَقـت عـانِسًـــا عَلَيْهَـا الخِتَـام

ومن أواني الشراب هي القارورة، وهي وعاء توضع فيه أنواع من السوائل وهي من الزجاج، يجمع فيها الماء وتارة أخرى النبيذ أو غيرها (بن بكار، 1972، ص9؛ ابن ســـيده ، 1996، ج11/ص86)، والقارورة قد استعملها ابن سينا لعمل وصفات العلاج، إذ يتم وضع العلاج وهو خليط من الأعشاب في القوارير (ابن سينا، 1993، ج2/ص691).

ثالثًا: الزيوت والأدهان المستعملة في طهي الطعام:

اســتعملت الزيوت والادهان في طهي الطعام، ودخلت الأدهان في كثير من الأطعمة والطبخات العباســية مما أعطت لونًا مختلفًا من الطعام، حتى أصـــبحت الدهون الحيوانية المســـتخرجة من شـــحوم الحيوانات على قائمة الأطعمة الدســـمة (البريهي، 2000، ص230)، وكذلك الزيوت المســـتخرجة من الزيتون والتي لاقت اســـتحســـان الطباخين في المجتمع العباســـي (ابن أبي زيد القيرواني، 1999، ج9/ص139).

ومن الزيوت المهمة في طهي الطعام هي الشيرج الزيت الذي يستخرج من السمسم (البغدادي، 2014، ص31؛ أبو مروان الأندلســـي، 1986، ص91)، وتعددت الأصـــناف من الأطعمة الداخلة فيها الشـــيرج مثل: طبخة المطجن (**هو اناء او قدر فخاري يســـتعمل في الطبخ او لتســـخين الطعام، وكان يســـتعمل لطهي الطعام او لتخزينه** (ابن منظور، 1414هـ، ج13/ص126؛ الفيومي، د.ت، ص412))، التي يدخل الشيرج في صناعتها، إذ يقلى لحم الجدي بعد سلقه ووضع الخل عليه وينشف ثم يقلى جيدًا (البغدادي، 2014، ص113).

فضلًا عن أدهان أخرى تدخل في صناعة الأطعام مثل: دهن الحاذي المستخرج من بعض ثمار الأشجار (ابن منظور، 1414هـ، ج15/ص218)، وبعض الزيوت والأدهان تدخل في صناعة الحلويات والمعجنات مثل: السمن والشيرج ليعطي لها رونقًا وطعمًا لذيذًا (البغدادي، 2014، ص138-140).

ويستعمل السمن من الحيوانات في طهي الطعام، ويقال: إن علاج اللحم هو طهيه على نار أو الشواء حتى يتم انضاجه، ويدخل دهن السمن في كثير من أنواع الطعام لعمل الطبيخ على أكمل وجه (القالي، 1975، ص131).

إن صفات الزيوت وجودتها تتأثر كثيرًا بطريقة تخزينها مثل: العوامل الجوية من الهواء والرطوبة وأشعة الشمس مما تتطلب أن تحفظ هذه الزيوت بأوعية تقاوم هذه الظروف لديمومتها، وتسمى بالأوعية او الجرار الفخارية التي أثبتت فعاليتها في حفظ الزيوت إلى مدة طويلة (السعيد، 1995، ص44).

وقد أورد ابن قتيبة الدينوري في كتابه أصناف كثيرة تدخل في صناعتها الدهان والزيوت، ووصف لنا دخول السمن ضمن الطعام المخلوط بطحين القمح ووصفه ببيتين من الشعر، إذ قال (ابن قتيبة الدينوري، 1986، ج4/ص83): [الطويل]

كانَ عَلَى فِيْهَا وَمَا ذُقْتُ طَعْمَهُ لَبَا نَعْجَهُ سَوطتهُ بِدَقِيْق

رَمَتْنِي بِسَهْمِ نَصْلِهِ قَرَوِيّةٌ وَفَوقَاهُ سمنٌ والنّفِيّ سُوَيْق

الخاتمة:

أسفرت هذه الدراسة عن جملة من النتائج العلمية التي تُسهم في فهم طبيعة الخطاب الغذائي في العصر العباسي (198–279هـ/813–893م)، ولا سيما في علاقته بصناعة الطبخات وأبعاد الفوائد والمضار للطعام والشراب، ويمكن تلخيص أهم هذه النتائج على النحو الآتي:

أولًا: نتائج تتعلق بمكانة الغذاء في الحياة العباسية

أظهرت الدراسة أن الطعام والشراب شكّلا عنصرين محوريين في الحياة اليومية، لا على مستوى الحاجة الحيوية فحسب، بل على مستوى البناء الثقافي والاقتصادي والطبي، مما جعل للغذاء وظيفة حضارية ومعرفية واضحة، بيّنت النصوص أن المائدة العباسية كانت مجالًا لتجلّي مظاهر الرفاهية والترف عند الخاصة، وفي الوقت نفسه مرآة لوضع العامة الاقتصادي والاجتماعي، بما يعكس تباينًا واضحًا في نوعية الطعام وتنوعه.

ثانيًا: نتائج تتعلق بأنواع الأطعمة الداخلة في صناعة الطبخات

أثبتت الدراسة أن الحبوب والبقوليات مثّلت الأساس الغذائي اليومي، وأن حضورها كان مشتركًا بين فئات المجتمع مع اختلاف في درجة الجودة وطريقة الإعداد بين الطبقات تبيّن أن اللحوم وطرائق إعدادها ارتبطت غالبًا بالطبقات الميسورة والوسطى، وأن الإكثار منها كان يُناقَش طبيًا من زاوية المنفعة والضرر، في ضوء نظرية الأمزجة والأخلاط، أوضحت النصوص أن الخضراوات والفواكه لم تكن مجرد مكملات غذائية، بل نُظر إليها بوصفها عناصر مساعدة في تنظيم الهضم، وتلطيف المزاج، وتحقيق التوازن بين الرطوبة واليبوسة والحرارة والبرودة في البدن.

ثالثًا: نتائج تتعلق بنظام الأشربة والزيوت والأواني

أظهرت الدراسة أن الأشربة في العصر العباسي خضعت لتنظيم دقيق؛ فهناك أشربة يومية وأخرى علاجية تُحضَّر بوصفات طبية محددة، وأن الاختلاف في نوع الشراب ووقته ودرجة مزاجه كان جزءًا من الوعي الصحي السائد، بيّنت المصادر أن أواني الشرب والزجاجيات والخزف والمعادن لم تكن مجرد أدوات استعمال، بل كانت تعبّر عن مستوى الذوق الحضاري والتمييز الطبقي، إذْ امتلكت طبقات بعينها أواني خاصة تدل على مكانتها الاجتماعية، أثبتت الدراسة أن الزيوت والأدهان المستعملة في الطهي مثل زيت الزيتون والسمن والشحوم أدّت دورًا مزدوجًا؛ فهي مكوّن أساسي في صناعة الطبخات من جهة، وعنصر علاجي ووقائي في الفكر الطبي من جهة أخرى، مع مراعاة أثرها على الأخلاط والأمزجة.

رابعًا: نتائج تتعلق بالخطاب الوقائي والوعي الغذائي

أوضحت النتائج أن الخطاب الغذائي في العصر العباسي كان جزءًا لا ينفصل عن الخطاب الطبي؛ إذ تمّت قراءة الطعام والشراب ضمن إطار نظرية الأمزجة والأخلاط، ما جعل اختيار نوع الطعام ووقت تناوله وكميته يخضع لتقدير طبي واعٍ، وقد بيّنت الدراسة أن صناعة الطبخ لم تكن عملية ارتجالية، بل قامت على خبرة متراكمة وتجربة عملية دعمتها نصوص الأطباء والفقهاء والأدباء فظهر توازن واضح بين اللذة والمنفعة

Vol 13, Issue 43, Feb 2026
P-ISSN: 2413-1326
E-ISSN: 2708-602X

وبين الإقبال على الطعام والتحذير من الإسراف وسوء التدبير، أظهرته هذه النصوص أن الوعي الغذائي العباسي سبق في كثير من جوانبه بعض المفاهيم الحديثة؛ مثل فكرة التغذية الوقائية وربط نوع الغذاء بالحالة الصحية وتغيير نمط الأكل تبعًا للفصول والمناخ.

قائمة المصادر والمراجع

1. ابن اياس، محمد بن احمد أبو البركات (ت: 928هـ/1522م). (1975). بدائع الزهور في وقائع الدهور. (ج1). تحقيق: محمد مصطفى. بيروت: المعهد الألماني للأبحاث الشرقية.
2. ابن الجوزي، جمال الدين أبو الفرج عبد الرحمن بن علي (ت: 597هـ/1200م). (1992). المنتظم في تاريخ الملوك والأمم. (ج5، ج11، ج16). تحقيق: محمد عبد القادر عطا ومصطفى عبد القادر عطا. بيروت: دار الكتب العلمية.
3. ابن الداوداري، أبو بكر بن عبد الله بن ايبك (ت: بعد 736هـ/1432م). (1982). كنز الدرر وجامع الغرر. (ج1). تحقيق: بيرند راتكه. القاهرة: قسم الدراسات الإسلامية.
4. ابن الزبير، أبو الحسن أحمد بن الزبير (ت: ق5هـ/ق11م). (1959). الذخائر والتحف. تحقيق: محمد حميد الله، مراجعة، صلاح الدين المنجد. دائرة المطبوعات والنشر. الكويت.ابن ابي زيد القيرواني، أبو محمد عبد الله (ت: 386هـ/ 996م). (1999). النوادر والزيادات على ما في المدونة من غيرها من الأمهات. (ج6 ج9). تحقيق: عبد الله المرابط الترغي ومحمد عبد العزيز الدباغ. بيروت: دار الغرب الإسلامي.
5. ابن أبي أصيبعة، ابو العباس موفق الدين احمد بن القاسم (ت،667هـ/1269م). (د.ت). عيون الانباء في طبقات الأطباء. تحقيق: نزار رضا. دار مكتبة الحياة. بيروت.
6. ابن أبي الفتح، محمد بن أبي الفضل البعلي (ت: 709هـ/1310م). (2003). المطلع على ألفاظ المقفع. تحقيق: محمود الأرناؤوط وياسين محمود الخطيب. جدة: مكتبة السوادي للتوزيع.
7. ابن الشعار، كمال أبو البركات المبارك (ت: 654هـ/1256م). (2005). قلائد الجمان في فرائد شعراء هذا الزمان. (ج3). تحقيق: كمال سلمان الجبوري. بيروت: دار الكتب العلمية.
8. ابن ابي شيبة، أبو بكر عبد الله بن محمد الكوفي (ت: 235هـ/850م). (2015). المصنف. (ج8). تحقيق: سعد بن ناصر بن عبد العزيز. الرياض: دار كنوز اشبيليا.
9. ابن الانباري، أبو البركات كمال الدين عبد الرحمن بن محمد (ت، 577هـ/1181م). (1985). نزهة الألباء في طبقة الأدباء. تحقيق: إبراهيم السامرائي. الزرقاء: مكتبة المنار.
10. ابن السكيت، أبو يوسف يعقوب بن إسحاق (ت: 244هـ/859م). (د.ت). الكنز اللغوي في اللسان العربي. تحقيق: اوغست هفنر. القاهرة: مكتبة المتنبي.
11. ابن الطقطقي، محمد بن علي بن طباطبا (ت: 709 هـ/1309م). (1996). الفخري في الآداب السلطانية والدول الإسلامية. دار صادر. بيروت.
12. ابن المبرد. (2010). زبد العلوم وصاحب المنطوق والمفهوم. (ج2). تحقيق: عبد الله بن حسين الموجان. القاهرة: مركز الكون.
13. ابن المقفع، عبد الله بن المقفع (ت: 142 هـ/759م). (1937). كليلة ودمنة. ط17. القاهرة: المطبعة الأميرية .
14. ابن النديم، أبو الفرج محمد بن يعقوب إسحاق (ت380هـ/990م). (2002). الفهرست. تحقيق: يوسف علي الطويل. بيروت: دار الكتب العلمية.
15. ابن حمدون، محمد بن حسن بن محمد (ت: 562هـ/1166م). (1996). التذكرة الحمدونية. (ج5). تحقيق: احسان عباس وبكر عباس. دار صادر. بيروت.

16. ابن خلكان، أبو العباس شـــمس الدين احمد بن محمد بن إبراهيم (ت:681هـ/1282م). (1972). وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان. (ج4). تحقيق: احسان عباس. بيروت: دار صادر.

17. ابن رزين، علي بن محمد بن أبي القاسم (ت: 692هـ/1293م). (1984). فضالة الخوان في طيبات الطعام والألوان. تحقيق: محمد بن شقرون. ط2. دار الغرب الإسلامي. بيروت.

18. ابن زولاق، الحسـن بن إبراهيم بن الحسـين (ت:387هـ/998م). (2000). فضـائل من مصـر وأخبارها وخواصـها. تحقيق: علي محمد عمر. ط2. القاهرة: مكتبة الخانجي.

19. ابن سيار، محمد بن الحسن بن محمد الوراق (ت: القرن 4هـ/ القرن 10هـ). (1985). كتاب الطبيخ اصـلاح الأغذية المأكولات وطيبات الأطعمة المصـنوعات ما اسـتخرج من كتب الطب وألفاظ الطهارة وأهل اللب. تحقيق: احسـان ذنون الثامري ومحمد عبد الله القدحات. بيروت: دار صادر.

20. ابن سـيده، أبو الحسـن علي بن إسـماعيل (ت: 458هـ/1066م). (1996). المخصـص في اللغة. (ج11). تحقيق: خليل إبراهيم جفال. بيروت: دار إحياء التراث العلمي.

21. ابن سينا، الحسين بن عبد الله (ت، 428هـ/1037م). (1993). القانون في الطب. (ج1، ج2). تحقيق: سعيد خوري العيسى. بيروت: دار الكتب العلمية.

22. ابن طيفور، أبو الفضـــل احمد ابن ابي طاهر (ت: 280هـ/895م). (2002). تاريخ بغداد. تحقيق: السـيد عزت العطار. ط3. القاهرة: مكتبة الخانجي.

23. ابن عبدربه الأندلسـي، أبو عمر، شـهاب الدين أحمد بن محمد (ت: 328هـ/939م). (1404هـ). العقد الفريد. (ج1، ج7، ج8). بيروت: دار الكتب العلمية.

24. ابن قتيبة الدينوري. أبو محمد عبد الله بن مسـلم (ت: 276هـ/889م). (1997). الجراثيم. (ج1، ج2). تحقيق: محمد جاسم الحميدي. دمشق: احياء التراث العربي.

25. ابن قتيبة الدينوري. (د.ت). أدب الكاتب. تحقيق: محمد الدالي. مؤسسة الرسالة. بيروت.

26. ابن قتيبة الدينوري. (1986). عيون الأخبار. (ج1، ج3، ج4). تحقيق: يوسـف علي الطويل. بيروت: دار الكتب العلمية.

27. ابن منظور، محمد بن مكرم بن علي (ت: 712هـ/1303م). (1414هـ). لسـان العرب. (ج1، ج2، ج4، ج5، ج8، ج12، ج13، ج15). ط3. تحقيق: إبراهيم اليازجي وآخرون. بيروت: دار صادر.

28. أبو العلاء المعري، احمد بن عبد الله بن سـليمان (ت: 449هـ/1058م). (1907). رسـالة الغفران. تحقيق: إبراهيم اليازجي. مصر: مطبعة أمين هندية.

29. أبو تمام، حبيب بن أوس الطائي (ت: 231هـ/846م). (1963). ديوان الحماسة. تحقيق: احمد حسن بسج. القاهرة: دار المعارف.

30. أبو حنيفة الدينوري، احمد بن داود (ت: 282هـ/896م). (1960). الأخبار الطوال. تحقيق: عبدالمنعم عامر. بيروت: دار احياء الكتب.

31. أبو حيان التوحيدي، علي بن محمد (ت: 414هـ/1024م). (1997). الرسـالة البغدادية. تحقيق: عبود الشـالجي. ألمانيا: منشورات الجمل.

32. أبو عبيد. (1964). غريب الحديث. (ج2). تحقيق: محمد عبد المعيد خان. حيدر آباد: مطبعة دائرة المعارف العثمانية.

33.أبو عبيد، القاسم بن سلام بن عبد الله (ت: 224هـ/839م). (1964). غريب الحديث. (ج4). تحقيق: محمد عبد المعيد خان. حيدر آباد: مطبعة دار المعارف العثمانية.

34.أبو علي القالي، إسماعيل بن القاسم البغدادي (ت: 356هـ/967م). (1975). البارع في اللغة. تحقيق: هاشم الطعان. بغداد: مكتبة النهضة.

35. أبو هلال العسكري، الحسن بن عبد الله بن سهل (ت: 395/1005م). (1996). التلخيص في معرفة الأشياء. تحقيق: عزه حسن. ط2. دمشق: دار طلاس للدراسات والترجمة والنشر.

36.أبو هلال العسكري. (د.ت). ديوان المعاني. (ج2). بيروت: دار الجيل.

37. احمد بن حنبل، أبو عبد الله احمد بن محمد (ت: 241هـ/856م). (د.ت). الأشربة. تحقيق: صبحي جاسم. بغداد: مطبعة العاني.

38.الادريسي، محمد بن محمد بن عبد الله بن ادريس (ت: 560هـ/1165م). (2013). نزهة المشتاق في اختراق الآفاق. (ج1). تحقيق: جمال طهبوب. الأردن: دار عالم الكتب الحديث.

39.الأربلي، بهاء الدين علي بن عيسى (ت: 692هـ/ 1293م). (2004). التذكرة الفخرية. تحقيق: حاتم صالح الضامن. لغداد: دار البشائر.

40.الأزدي، محمد بن أحمد ابي المظفر (ت: ق 4هـ/ق 10م). (1902). حكاية أبي القاسم البغدادي. بغداد: مكتبة المثنى.

41.الأزهري، أبو منصور محمد بن أحمد (ت: 370هـ). (1964). تهذيب اللغة. (ج6). تحقيق: عبد السلام هارون. القاهرة: الدار القومية للطباعة.

42.الإسرائيلي، إسحاق بن سليمان (ت: 320هـ/932م). (1992). الأغذية والأدوية. تحقيق: محمد الصباح. بيروت: مؤسسة عزالدين للطباعة.

43.الأعرجي، عبد الكريم عز الدين صادق. (2005). الأطعمة والأشربة البغدادية في العصور العباسية. بحث منشور في مجلة كلية التربية للبنات. جامعة بغداد. مج 16. عدد1. بغداد.

44.الاندلسي، أبو مروان عبد الملك بن زهر (ت: 557هـ/1162م). (1998). النشاط والقوة والشفاء في الأغذية وهو كتاب الأغذية. وضع حواشيه: محمد أمين الطنطاوي. بيروت: دار الكتب العلمية.

45.البخاري، أبو عبد الله محمد بن إسماعيل بن إبراهيم (ت: 256هـ/ 871م). (1422هـ). صحيح البخاري، (ج7). تحقيق: مجموعة من العلماء. بيروت: دار طوق النجاة.

46.البريهي، إبراهيم بن ناصر. (2000). الحرف والصناعات في ضوء نقوش المسند الجنوبي. الرياض: وزارة المعارف.

47. البغدادي، محمد بن الحسن (ت:637هـ/1239م). (2014). كتاب الطبيخ. تحقيق: قاسم السامرائي. بيروت: دار الوراق للنشر.

48.بن بكار، الزبير بن عبد الله (ت: 256هـ/871م). (1972). الأخبار الموفقيات. تحقيق: سامي مكي العاني. بغداد: مكتبة العاني.

49. بن حبيب، ابن سليمان بن سارون عبد الملك السلمي (ت: 238هـ/853م). (1998). العلاج بالأغذية والأعشاب في بلاد المغرب. تحقيق: محمد أمين الغناوي. دار الكتب العلمية. دار الكتب العلمية. بيروت.

50. ابن شـــاهين، غرس الدين الظاهري خليل (ت: 873هـ/1469م). (د.ت). الإشـــارات في علم العبارات. بيروت: دار الفكر.

51. بهرام الدميري، تاج الدين عبد الله بن عبد العزيز (ت، 803هـ/1401م). (2013). تحبير المختصر وهو الشرح الوسط على مختصر خليل في الفقه المالكي. ج4. تحقيق: احمد عبد الكريم نجيب وحافظ بن عبد الرحمن خير. مصر: مركز نجيبويه للمخطوطات.

52. البيهقي، إبراهيم بن محمد (ت: 320هـ/933م). (1901). المحاسن والمساوئ. (ج2). اشراف: فريدرك شوالي. ليسك.

53. التنوخي، أبو علي المحســن بن علي بن محمد (ت: 384هـ/ 995م). (1995). نشــوار المحاضــرة وأخبار المذاكرة. ط2. تحقيق: عبود الشالجي. بيروت: دار صادر.

54. التوحيدي، أبو حيان. (1992). اخلاق الوزيرين مثالب الوزيرين. تحقيق: محمد بن تاويت الطنجي. بيروت: دار صادر.

55. الثعالبي. (1995). دُرر الحكم لأبي منصور الثعالبي. طنطا: دار الصحابة.

56. الثعالبي، عبد الملك بن محمد بن اسماعيل (ت: 429هـ/1038م). (1996). ثمار القلوب في المضــاف والمنسـوب. تحقيق أبو الفضل إبراهيم. القاهرة: دار نهضة مصر.

57. الثعالبي، عبد الملك بن محمد بن اسماعيل (ت: 429هـ/1038م). (2007). لطائف المعارف. بيروت: دار الكتب العلمية.

58. ثعلب، احمد بن يحيى بن زيد بن ســـيار (ت: 291هـ/904م). (د.ت). مجالس ثعلب. تحقيق: عبد الســـلام محمد هارون. مصر: دار المعارف.

59. الجاحظ. (1419هـ). البخلاء. ط2. بيروت: دار ومكتبة الهلال.

60. الجاحظ. (1964). رسائل الجاحظ. (ج4). تحقيق: عبد السلام محمد هارون. القاهرة: مكتبة الخانجي.

61. الجاحظ. (1983). البيان والتبيين. (ج2). تحقيق: عبد السلام هارون. بيروت: دار الفكر العربي.

62. الجاحظ، (1424هـ). الحيوان. (ج4، ج5). ط2. بيروت: دار الكتب العلمية. بيروت.

63. الجبوري، خليل خلف. (2020). عمارة الأرحاء والطواحين في الأندلس دراســة عامة. مجلة الملوية للدراســات الآثارية والتاريخية. مج8، ع26. جامعة سامراء. كلية الآثار.

64. جميل، نينا. (1994). الطعام في الثقافة العربية. المملكة المتحدة: رياض الريس للكتب والنشر.

65. الجوهري، أبو نصر إسماعيل بن حماد (ت: 393هـ/1003م). (1963). الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية. (ج5). تحقيق، احمد عبد الغفور عطار. ط4. بيروت: دار العلم للملايين.

66. الحصـري، أبو إسـحاق إبراهيم بن علي القيرواني (ت: 488هـ/1095م). (1972). زهر الآداب وثمر الألباب. (ج1). تحقيق: زكي مبارك. ط4. بيروت: دار الجيل.

67. الذهبي. شـمس الدين محمد بن احمد بن عثمان (ت: 673هـ/1274م). (2006). تاريخ الإسـلام ووفيات المشـاهير والأعلام. (ج15). تحقيق: سعد يوسف محمود أبو عزيز وآخرون. القاهرة: المكتبة التوقيفية.

68. الذهبي. (2006). سير أعلام النبلاء. (ج12). تحقيق: محمد ايمن الشبراوي. القاهر: دار الحديث.

69. الرازي، أبو بكر، محمد بن زكريا (ت: 313هـــ/926م). (2001). الحاوي في الطب. ج3. تحقيق: نجيب ميخائيل. القاهرة: الهيئة المصرية العامة للكتاب.

70. الرازي، فخر الدين أبو عبد الله محمد بن عمر بن الحسن (ت: 606هـ/1210م). (1420هـ). مفاتيح الغيب– التفسير الكبير. ج28. ط3. بيروت: دار إحياء التراث العربي.

71. الرفاعي، عبد الباسط مصطفى مجيد. (2000). الحياة الاجتماعية والاقتصادية في سامراء العاصمة من سنة (221هـ–279هـ). رسالة ماجستير غير منشورة. بغداد: معهد التاريخ العربي والتراث العلمي.

72. الزبيدي، محمد مرتضى الحسيني. (2001). تاج العروس من جواهر القاموس. (ج8، ج10، ج11، ج14، ج15) تحقيق: مجموعة من المحققين، وزارة الارشاد والأنباء في الكويت. الكويت: دار الهداية.

73. السامرائي، قاسم حسن ال شامان. (2020). الأمير المجاهد سيرة الأمير موفق طلحة واسهامه في السياسة العباسية 229–278هـ. الأردن: دار كفاءة المعرفة للنشر.

74. سبط ابن الجوزي، شمس الدين أبو المظفر يوسف (ت: 654هـ/1257م). (2013). مرآة الزمان في تواريخ الأعيان. (ج19). تحقيق: محمد بركات وآخرون. دمشق: دار الرسالة العالمية.

75. السعيد، عبد الله. (1995). زيت الزيتون غذاء ودواء. عمان: دار الضياء للنشر.

76. السيوطي. (2001). الدر المنثور في تفسير المأثور. (ج1). بيروت: دار الفكر.

77. الشابشتي، أبو الحسن علي بن محمد (ت:388هـ/998م). (1966). الديارات. تحقيق: كوركيس عواد. ط2. بغداد: مطبعة المعارف.

78. الشيباني، أبو عبد الله محمد بن الحسن (ت: 189هـ/805م). (1973). الأصل. (ج1). تحقيق: أبو الوفا الأفغاني . حيدر آباد: مطبعة مجلس دائرة المعارف.

79. الصابي. هلال بن المحسن (ت:448هـ/1057م). (1964). تحفة الأمراء في تاريخ الوزراء. تحقيق: ميخائيل عواد. بغداد: مطبعة العاني.

80. الصابي. (1967). الهفوات النادرة من المغفلين والملحوظين والسقطات الباردة من المغفلين المحظوظين. تحقيق: صالح الأشتر. دمشق: منشورات مجمع اللغة العربية.

81. صادق، عبد الكريم عز الدين. (2002). الحياة الاجتماعية في مؤلفات الجاحظ. أطروحة دكتوراه غير منشورة كلية التربية ابن رشد، جامعة بغداد. بغداد.

82. الصفدي. (1998). أعيان العصر وأعوان النصر. (ج2). تحقيق: علي أبو زيد ونبيل أبو عمشة ومحمد موعد ومحمود سالم محمد. بيروت: دار الفكر المعاصر.

83. الصولي، أبو بكر محمد بن يحيى بن عبد الله (ت: 335هـ/947م). (1935). أخبار الراضي بالله والمتقي لله. تحقيق: ج هيورث دن. مصر: مطبعة الصاوي.

84. ضيف، شوقي. (د.ت). تاريخ الأدب العربي العصر العباسي الثاني. (ج3). ط2.مصر: دار المعارف.

85. الطبري، محمد بن جرير (ت: 310هـ/ 923م). (1960). تاريخ الرسل والملوك. (ج8). تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم. القاهرة: دار المعارف.

86. العمري، احمد بن يحيى (ت: 749هـ/1349م). (2001). مسالك الأبصار في ممالك الأمصار. (ج15). تحقيق: محمد خريسات وآخرون. الامارات: مركز زايد للتراث والتاريخ.

87. عواد، ميخائيل. (1981). صور مشرقة من حضارة بغداد في العصر العباسي. بغداد: منشورات وزارة الثقافة والاعلام.

88. الغزولي، علي بن عبد الله (ت: 815هـ/1413م). (1300هـ). مطالع البدور في منازل السرور. مصر: مطبعة إدارة الوطن العربي.

89. الفراهيدي، الخليل بن أحمد (ت: 170هـ/ 792م). (د.ت). العين. (ج8). تحقيق: مهدي المخزومي وإبراهيم السامرائي. بيروت: دار ومكتبة الهلال.

90. فهمي، سعيد. (1993). العامة في بغداد في القرنين الثالث والرابع للهجرة. بيروت: دار المنتخب العربي.

91. الفيومي، أحمد بن محمد (ت: 770هـ/1369م). (د.ت). المصباح المنير في غريب الشرح الكبير. تحقيق، يوسف الشيخ محمد. بيروت: دار الفكر.

92. القاضي عياض، أبو الفضل عياض بن موسى (ت، 544هـ/1150م). (2016). مشارق الانوار على اصلاح الاثار. (ج1). سوريا: دار الكمال المتحدة.

93. القدوري، أبو الحسن احمد بن محمد البغدادي (ت: 428هـ/ 1037م). (2022). شرح مختصر الكرخي. ج4. تحقيق: عبد الله نذير احمد عبد الرحمن. الكويت: دار أسفار.

94. القريوتي، علاء الدين زكي. (2018). المظاهر الحضارية في الرسائل الفنية القرن الرابع الهجري نموذجًا. دار النور المبين. عمان.

95. القونوي، قاسم بن عبد الله الرومي (ت: 978هـ/1571م). (2004). أنيس الفقهاء في تعريفات الألفاظ المتداولة بين الفقهاء. تحقيق: يحيى حسن مراد. دار الكتب العلمية. بيروت.

96. القيسي، زهير أحمد. (1986). الزراعة والنبات في التراث العربي. دار الشؤون الثقافية. بغداد.

97. المجلسي، محمد بن محمد بن سالم. (2015). لوامع الدرر في هتك أستار المختصر. (ج8). موريتانيا: دار الرضوان.

98. مجموعة من المؤلفين. (1972). المعجم الوسيط. (ج1). القاهرة: مجمع اللغة العربية.

99. مجهول. (بيروت). (1993). كنز الفوائد في تنويع الموائد. تحقيق: مانويلا مارين، وديفيد واينر. دار فرانش شاينو، بيروت: المطبعة الكاثوليكية.

100. المروذي، أبو بكر بن احمد بن محمد بن الحجاج (ت: 275هـ/889م). (1997). الورع. تحقيق: سمير بن أمين الزهيري. الرياض: دار الصميعي.

101. المنجد، صلاح الدين. (1957). بين الخلفاء والخلعاء في العصر العباسي. بيروت: دار الحياة.

102. النووي، (1991). روضة الطالبين وعمدة المفتين، (ج3). تحقيق: قسم التحقيق والتصحيح في المكتب الإسلامي وبإشراف زهير الشاويش. دمشق: الكتب الإسلامي.

103. النويري، شهاب الدين احمد (ت: 733هـ/1333م). (2002). نهاية الأرب في فنون الأدب. (ج3). القاهرة: دار الكتب والوثائق.

104. الوشاء، أبو الطيب محمد ابن إسحاق بن يحيى (ت: 325هـ/ 923م). (1965). الموشى. (ج2). تحقيق: كمال مصطفى. بيروت: دار صادر.

105. اليافعي، أبو محمد عفيف الدين عبدالله بن أسعد (ت: 768هـ/1366م). (1997). مرآة الجنان وعبرة اليقظان في معرفة ما يعتبر من حوادث الزمان. (ج2). تحقيق: خليل منصور. بيروت: دار الكتب العلمية.

106. ياقوت الحموي، شهاب الدين أبو عبدالله بن عبدالله الرومي (ت: 626هـ/1229م). (1993). معجم الأدباء. (ج5). تحقيق: احسان عباس. بيروت: دار الغرب الإسلامي.

107. اليونيني، أبو الفتح قطب الدين موسى (ت: 726هـ/1326م). (1992). ذيل مرآة الزمان. (ج1). ط2. القاهرة: دار الكتاب الإسلامي.

List of sources and references:

1. Ibn Abi Usaybi'ah, Abu al-'Abbas Muwaffaq al-Din Ahmad ibn al-Qasim (d. 667 AH/1269 CE). (n.d.). ʿUyūn al-Anbāʾ fī Ṭabaqāt al-Aṭibbāʾ. Edited by Nizar Rida. Dar Maktabat al-Hayat. Beirut.
2. Ibn Abi al-Fath, Muhammad ibn Abi al-Fadl al-Baʿlī (d. 709 AH/1310 CE). (2003). Al-Mutlaʿ ʿalā Alfāẓ al-Muqaffaʿ. Edited by Mahmud al-Arnaʿūt and Yasin Mahmud al-Khatīb. Maktabat al-Sawadi lil-Tawzīʿ. Jeddah.
3. Ibn Abi Zayd al-Qayrawani, Abu Muhammad 'Abd Allah (d. 386 AH/996 CE). (1999). Al-Nawādir wa-al-Ziyadāt ʿalā mā fī al-Mudawwānah min ghayrihi min al-Ummāhāt. (vols. 6 & 9). Edited by 'Abd Allah al-Murabit al-Targhi and Muhammad 'Abd al-'Aziz al-Dabbagh. Dar al-Gharb al-Islāmī. Beirut.
4. Ibn Abi Shaybah, Abu Bakr 'Abd Allah ibn Muhammad al-Kufi (d. 235 AH/850 CE). (2015). Al-Musannaf. (Vol. 8). Edited by: Saad bin Nasser bin Abdul Aziz. Dar Kunuz Ishbiliya. Riyadh.
5. Ibn al-Anbari, Abu al-Barakat Kamal al-Din Abd al-Rahman bin Muhammad (d. 577 AH/1181 CE). (1985). Nuzhat al-Alba' fi Tabaqat al-Udaba'. Edited by: Ibrahim al-Samarrai. Maktabat al-Manar. Zarqa.
6. Ibn al-Jawzi, Jamal al-Din Abu al-Faraj Abd al-Rahman bin Ali (d. 597 AH/1200 CE). (1992). Al-Muntazam fi Tarikh al-Muluk wa al-Umam. (Vol. 5, Vol. 11, Vol. 16). Edited by: Muhammad Abd al-Qadir Atta and Mustafa Abd al-Qadir Atta. Dar al-Kutub al-Ilmiyya. Beirut.
7. Ibn al-Dawadari, Abu Bakr bin Abd Allah bin Aybak (d. after 736 AH/1432 CE). (1982). Kanz al-Durar wa Jami' al-Ghurar. (Vol. 1). Edited by: Bernd Rathke. Department of Islamic Studies. Cairo.
8. Ibn al-Zubayr, Abu al-Hasan Ahmad ibn al-Zubayr (d. 5th century AH/11th century CE). (1959). Al-Dhakhair wa al-Tuhaf. Edited by Muhammad Hamidullah, reviewed by Salah al-Din al-Munajjid. Department of Publications and Publishing. Kuwait.
9. Ibn al-Sikkit, Abu Yusuf Yaqub ibn Ishaq (d. 244 AH/859 CE). (n.d.). Al-Kanz al-Lughawi fi al-Lisan al-Arabi. Edited by August Heffner. Al-Mutanabbi Library. Cairo. n.d.
10. Ibn al-Sha'ar, Kamal Abu al-Barakat al-Mubarak (d. 654 AH/1256 CE). (2005). Qala'id al-Juman fi Fara'id Shu'ara' Hadha al-Zaman. (Vol. 3). Edited by Kamal Salman al-Jaburi. Dar al-Kutub al-'Ilmiyya. Beirut.
11. Ibn al-Tiqtaqi, Muhammad ibn Ali ibn Tabataba (d. 709 AH/1309 CE). (1996). Al-Fakhri fi al-Adab al-Sultaniyya wa al-Duwal al-Islamiyya. Dar Sader. Beirut.
12. Ibn al-Mubarrad. (2010). Zubdat al-'Ulum wa Sahib al-Mantiq wa al-Mafhum (Vol. 2). Edited by: Abdullah ibn Husayn al-Mawjan. Markaz al-Kawn. Cairo.
13. Ibn al-Muqaffa', Abdullah ibn al-Muqaffa' (d. 142 AH/759 CE). (1937). Kalila wa Dimna. 17th ed. Al-Matba'ah al-Amiriyah, Bulaq. Cairo.
14. Ibn al-Nadim, Abu al-Faraj Muhammad ibn Ya'qub Ishaq (d. 380 AH/990 CE). (2002). Al-Fihrist. Edited by: Yusuf Ali al-Tawil. Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah. Beirut.
15. Ibn Iyas, Muhammad ibn Ahmad Abu al-Barakat (d. 928 AH/1522 CE). (1975). Bada'i' al-Zuhur fi Waqa'i' al-Duhur (Vol. 1). Edited by: Muhammad Mustafa. German Institute for Oriental Studies. Beirut.
16. Ibn Hamdun, Muhammad ibn Hasan ibn Muhammad (d. 562 AH/1166 CE). (1996). Al-Tadhkira al-Hamduniyya. (Vol. 5). Edited by: Ihsan Abbas and Bakr Abbas. Dar Sader. Beirut.

17. Ibn Khallikan, Abu al-Abbas Shams al-Din Ahmad ibn Muhammad ibn Ibrahim (d. 681 AH/1282 CE). (1972). Wafayat al-A'yan wa Anba' Abna' al-Zaman. (Vol. 4). Edited by: Ihsan Abbas. Dar Sader. Beirut.

18. Ibn Razin, Ali ibn Muhammad ibn Abi al-Qasim (d. 692 AH/1293 CE). (1984). Fadala al-Khawan fi Tayyibat al-Ta'am wa al-Alwan. Edited by: Muhammad ibn Shaqrun. 2nd ed. Dar al-Gharb al-Islami. Beirut.

19. Ibn Zulaq, al-Hasan ibn Ibrahim ibn al-Husayn (d. 387 AH/998 CE). (2000). Fada'il min Misr wa Akhbaruha wa Khawasatha. Edited by: Ali Muhammad Omar. 2nd ed. Maktabat al-Khanji. Cairo.

20. Ibn Sayyar, Muhammad ibn al-Hasan ibn Muhammad al-Warraq (d. 4th/10th century AH). (1985). Kitab al-Tabikh: Islah al-Aghdhiya, al-Ma'kulat, Tayyibat al-At'ima, al-Masnu'at, Ma Istakhraj min Kutub al-Tib, Alfaz al-Taharah, and Ahl al-Lub. Edited by Ihsan Dhunun al-Thamiri and Muhammad Abdullah al-Qudhat. Dar Sader. Beirut.

21. Ibn Sidah, Abu al-Hasan Ali ibn Ismail (d. 458 AH/1066 CE). (1996). Al-Mukhasas fi al-Lughah (vol. 11). Edited by Khalil Ibrahim Jafal. Dar Ihya' al-Turath al-'Ilmi. Beirut.

22. Ibn Sina, al-Husayn ibn Abdullah (d. 428 AH/1037 CE). (1993). Al-Qanun fi al-Tibb (vol. 1, vol. 2). Edited by Sa'id Khoury al-'Isa. Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah. Beirut.

23. Ibn Tayfur, Abu al-Fadl Ahmad ibn Abi Tahir (d. 280 AH/895 CE). (2002). The History of Baghdad. Edited by: Sayyid Izzat al-Attar. 3rd ed. Al-Khanji Library. Cairo.

24. Ibn Abd Rabbih al-Andalusi, Abu Umar, Shihab al-Din Ahmad ibn Muhammad (d. 328 AH/939 CE). (1404 AH). Al-Iqd al-Farid. (Vol. 1, Vol. 7, Vol. 8). Dar al-Kutub al-Ilmiyya. Beirut.

25. Ibn Qutaybah al-Dinawari, Abu Muhammad Abdullah ibn Muslim (d. 276 AH/889 CE). (1997). Al-Jara'im. (Vol. 1, Vol. 2). Edited by: Muhammad Jassim al-Humaidi. Ihya' al-Turath al-Arabi. Damascus.

26. Ibn Qutaybah al-Dinawari. (n.d.). Adab al-Katib. Edited by: Muhammad al-Dali. Al-Risalah Foundation. Beirut.

27. Ibn Qutaybah al-Dinawari. (1986). Uyun al-Akhbar. (Vol. 1, Vol. 3, Vol. 4). Edited by: Yusuf Ali al-Tawil. Dar al-Kutub al-Ilmiyya. Beirut.

28. Ibn Manzur, Muhammad ibn Mukarram ibn Ali (d. 712 AH/1303 CE). (1414 AH). Lisan al-Arab. (Vol. 1, Vol. 2, Vol. 4, Vol. 5, Vol. 8, Vol. 12, Vol. 13, Vol. 15). 3rd ed. Edited by Ibrahim al-Yaziji et al. Dar Sader. Beirut.

29. Abu al-Ala al-Ma'arri, Ahmad ibn Abdullah ibn Sulayman (d. 449 AH/1058 CE). (1907). Risalat al-Ghufran. Edited by Ibrahim al-Yaziji. Amin Hindiyya Press. Egypt.

30. Abu Tammam, Habib ibn Aws al-Ta'i (d. 231 AH/846 CE). (1963). Diwan al-Hamasa. Edited by Ahmad Hassan Basaj. Dar al-Ma'arif. Cairo.

31. Abu Hanifa al-Dinawari, Ahmad ibn Dawud (d. 282 AH/896 CE). (1960). Al-Akhbar al-Tiwal. Edited by Abdul-Mun'im Amer. Dar Ihya' al-Kutub. Cairo.

32. Abu Hayyan al-Tawhidi, Ali ibn Muhammad (d. 414 AH/1024 CE). (1997). Al-Risalah al-Baghdadiyyah. Edited by: Aboud al-Shalji. Al-Jamal Publications. Germany.

33. Abu Ubayd. (1964). Gharib al-Hadith. (Vol. 2). Edited by: Muhammad Abd al-Mu'id Khan. Ottoman Encyclopedia Press. Hyderabad.

34. Abu Ubayd, al-Qasim ibn Sallam ibn Abd Allah (d. 224 AH/839 CE). (1964). Gharib al-Hadith. (Vol. 4). Edited by: Muhammad Abd al-Mu'id Khan. Ottoman Encyclopedia Press. Hyderabad.

35. Abu Ali al-Qali, Ismail ibn al-Qasim al-Baghdadi (d. 356 AH/967 CE). (1975). Al-Bari' fi al-Lughah (The Master of Language). Edited by Hashim al-Ta'an. Maktabat al-Nahda. Baghdad.

36. Abu Hilal al-Askari, al-Hasan ibn Abdullah ibn Sahl (d. 395 AH/1005 CE). (1996). Al-Talkhis fi Ma'rifat al-Ashya' (The Summary of the Knowledge of Things). Edited by Azza Hassan. 2nd ed. Dar Talas for Studies, Translation, and Publishing. Damascus.

37. Abu Hilal al-Askari. (n.d.). Diwan al-Ma'ani (Collection of Meanings). (vol. 2). Dar al-Jil. Beirut.
38. Ahmad ibn Hanbal, Abu Abdullah Ahmad ibn Muhammad (d. 241 AH/856 CE). (n.d.). Al-Ashribah (Drinks). Edited by Subhi Jassim. Matba'at al-Ani. Baghdad.
39. Al-Idrisi, Muhammad ibn Muhammad ibn Abdullah ibn Idris (d. 560 AH/1165 CE). (2013). The Delight of the Yearning to Traverse the Horizons (Vol. 1). Edited by Jamal Tahboub. Dar Alam al-Kutub al-Hadith. Jordan.
40. Al-Arbali, Baha' al-Din Ali ibn Isa (d. 692 AH/1293 CE). (2004). The Glorious Reminder. Edited by Hatim Salih al-Dhamin. Dar al-Bashair. Baghdad.
41. Al-Azdi, Muhammad ibn Ahmad Abi al-Muzaffar (d. 4th century AH/10th century CE). (1902). The Story of Abu al-Qasim al-Baghdadi. Maktabat al-Muthanna. Baghdad.
42. Al-Azhari, Abu Mansur Muhammad ibn Ahmad (d. 370 AH). (1964). Refinement of Language (Vol. 6). Edited by Abd al-Salam Haroun. Al-Dar al-Qawmiyya li-Tiba'a. Cairo.
43. Al-Isra'ili, Ishaq ibn Sulayman (d. 320 AH/932 CE). (1992). Foods and Medicines. Edited by Muhammad al-Sabah. Mu'assasat Izz al-Din li-Tiba'a. Beirut. 1992.
44. Al-A'raji, Abdul Karim Izz Al-Din Sadiq. (2005). Baghdad Foods and Drinks in the Abbasid Era. Research published in the Journal of the College of Education for Women, University of Baghdad, Vol. 16, No. 1, Baghdad.
45. Al-Andalusi, Abu Marwan Abdul Malik Ibn Zuhr (d. 557 AH/1162 CE). (1998). Vitality, Strength, and Healing in Foods: A Book on Foods. Annotations by Muhammad Amin Al-Tantawi. Dar Al-Kutub Al-Ilmiyah, Beirut.
46. Al-Bukhari, Abu Abdullah Muhammad Ibn Ismail Ibn Ibrahim (d. 256 AH/871 CE). (1422 AH). Sahih Al-Bukhari, Vol. 7. Edited by a group of scholars. Dar Tawq Al-Najat, Beirut.
47. Al-Barihi, Ibrahim Ibn Nasir. (2000). Crafts and Industries in Light of the South Arabian Musnad Inscriptions. Ministry of Education, Riyadh.
48. Al-Baghdadi, Muhammad ibn al-Hasan (d. 637 AH/1239 CE). (2014). Kitab al-Tabikh (The Book of Cooking). Edited by Qasim al-Samarrai. Dar al-Warraq Publishing. Beirut.
49. Ibn Bakkar, al-Zubayr ibn Abdullah (d. 256 AH/871 CE). (1972). Al-Akhbar al-Muwaffaqiyyat (The Successful Narrations). Edited by Sami Makki al-Ani. Maktabat al-Ani. Baghdad.
50. Ibn Habib, Ibn Sulayman ibn Sarun Abd al-Malik al-Sulami (d. 238 AH/853 CE). (1998). Al-Ilaj bi al-Aghdhiya wa al-A'shab fi Bilad al-Maghrib (Treatment with Foods and Herbs in the Maghreb). Edited by Muhammad Amin al-Ghanawi. Dar al-Kutub al-Ilmiyya. Beirut.
51. Ibn Shahin, Ghars al-Din al-Zahiri Khalil (d. 873 AH/1469 CE). (n.d.). Al-Isharat fi Ilm al-Ibarat (Indications in the Science of Expressions). Dar al-Fikr. Beirut.
52. Bahram al-Damiri, Taj al-Din Abdullah ibn Abd al-Aziz (d. 803 AH/1401 CE). (2013). Tahbir al-Mukhtasar, which is the intermediate commentary on Mukhtasar Khalil in Maliki jurisprudence. Vol. 4. Edited by Ahmad Abd al-Karim Najib and Hafiz ibn Abd al-Rahman Khayr. Najibawayh Center for Manuscripts. Egypt.
53. Al-Bayhaqi, Ibrahim ibn Muhammad (d. 320 AH/933 CE). (1901). Al-Mahasin wa al-Masawi' (Vol. 2). Supervised by Frederic Schwalie. Lesc.
54. Al-Tanukhi, Abu Ali al-Muhsin ibn Ali ibn Muhammad (d. 384 AH/995 CE). (1995). Nashwar al-Muhadarah wa Akhbar al-Mudhakarah. 2nd ed. Edited by Aboud al-Shalji. Dar Sader. Beirut.
55. Al-Tawhidi, Abu Hayyan. (1992). Akhlaq al-Wazirayn, Mathalib al-Wazirayn. Edited by Muhammad ibn Tawit al-Tanji. Dar Sader. Beirut.
56. Al-Tha'alibi. (1995). Durar al-Hikam by Abu Mansur al-Tha'alibi. Dar al-Sahaba. Tanta.
57. Al-Tha'alibi, Abd al-Malik ibn Muhammad ibn Isma'il (d. 429 AH/1038 CE). (1996). Thimar al-Qulub fi al-Mudaf wa al-Mansub. Edited by Abu al-Fadl Ibrahim. Dar Nahdat Misr. Cairo.
58. Al-Tha'alibi, Abd al-Malik ibn Muhammad ibn Isma'il (d. 429 AH/1038 CE). (2007). Lata'if al-Ma'arif. Dar al-Kutub al-'Ilmiyya. Beirut.

Vol 13, Issue 43, Feb 2026
P-ISSN: 2413-1326
E-ISSN: 2708-602X

59. Tha'lab, Ahmad ibn Yahya ibn Zayd ibn Sayyar (d. 291 AH/904 CE). (n.d.). Majalis Tha'lab. Edited by Abd al-Salam Muhammad Harun. Dar al-Ma'arif. Egypt.
60. Al-Jahiz. (1419 AH). Al-Bukhala'. 2nd ed. Dar wa Maktabat al-Hilal. Beirut.
61. Al-Jahiz. (1964). Al-Jahiz's Epistles. (Vol. 4). Edited by: Abd al-Salam Muhammad Harun. Al-Khanji Library. Cairo.
62. Al-Jahiz. (1983). Al-Bayan wa al-Tabyeen. (Vol. 2). Edited by: Abd al-Salam Harun. Dar al-Fikr al-Arabi. Beirut.
63. Al-Jahiz, (1424 AH). Al-Hayawan. (Vol. 4, Vol. 5). 2nd ed. Dar al-Kutub al-Ilmiyya. Beirut.
64. Al-Jaburi, Khalil Khalaf. (2020). The Architecture of Mills and Grinding Mills in Andalusia: A General Study. Al-Malawiya Journal for Archaeological and Historical Studies. Vol. 8, No. 26. Samarra University, College of Archaeology.
65. Jamil, Nina. (1994). Food in Arab Culture. Riad El-Rayyes Books and Publishing. United Kingdom.
66. Al-Jawhari, Abu Nasr Ismail ibn Hammad (d. 393 AH/1003 CE). (1963). Al-Sahah Taj al-Lughah wa Sahah al-Arabiyyah (Vol. 5). Edited by Ahmad Abd al-Ghafur Attar. 4th ed. Dar al-Ilm lil-Malayin. Beirut.
67. Al-Husri, Abu Ishaq Ibrahim ibn Ali al-Qayrawani (d. 488 AH/1095 CE). (1972). Zahr al-Adab wa Thamar al-Albab (Vol. 1). Edited by Zaki Mubarak. 4th ed. Dar al-Jil. Beirut.
68. Al-Dhahabi, Shams al-Din Muhammad ibn Ahmad ibn Uthman (d. 673 AH/1274 CE). (2006). Tarikh al-Islam wa Wafayat al-Mashahir wa al-A'lam (Vol. 15). Edited by Saad Yusuf Mahmud Abu Aziz et al. Al-Maktabah al-Tawqifiyyah. Cairo.
69. Al-Dhahabi (2006). Siyar A'lam al-Nubala' (Vol. 12). Edited by Muhammad Ayman al-Shabrawi. Dar al-Hadith. Cairo.
70. Al-Razi, Abu Bakr Muhammad ibn Zakariya (d. 313 AH/926 CE). (2001). Al-Hawi fi al-Tibb. Vol. 3. Edited by: Najib Mikhail. Egyptian General Book Organization. Cairo.
71. Al-Razi, Fakhr al-Din Abu Abdullah Muhammad ibn Umar ibn al-Hasan (d. 606 AH/1210 CE). (1420 AH). Mafatih al-Ghayb - Al-Tafsir al-Kabir. Vol. 28. 3rd ed. Dar Ihya al-Turath al-Arabi. Beirut.
72. Al-Rifai, Abdul-Basit Mustafa Majid. (2000). Social and Economic Life in Samarra, the Capital, from 221 AH to 279 AH. Unpublished Master's Thesis, Institute of Arab History and Scientific Heritage. Baghdad.
73. Al-Zubaidi, Muhammad Murtada al-Husseini. (2001). Taj al-Arus min Jawahir al-Qamus. (Vol. 8, Vol. 10, Vol. 11, Vol. 14, Vol. 15). Edited by a group of researchers, Ministry of Guidance and Information in Kuwait. Dar al-Hidayah. Kuwait.
74. Al-Samarrai, Qasim Hassan Al Shaman. (2020). The Warrior Prince: The Biography of Prince Muwaffaq Talha and His Contribution to Abbasid Politics 229-278 AH. Dar Kafa'at al-Ma'rifah Publishing House. Jordan.
75. Sibt Ibn al-Jawzi, Shams al-Din Abu al-Muzaffar Yusuf (d. 654 AH/1257 CE). (2013). Mir'at al-Zaman fi Tawarikh al-A'yan (Vol. 19). Edited by Muhammad Barakat et al. Dar al-Risalah al-'Alamiyyah. Damascus.
76. Al-Sa'id, Abdullah. (1995). Olive Oil: Food and Medicine. Dar al-Diya' Publishing House. Amman.
77. Al-Suyuti. (2001). Al-Durr al-Manthur fi Tafsir al-Ma'thur (Vol. 1). Dar al-Fikr. Beirut.
78. Al-Shabushti, Abu al-Hasan Ali ibn Muhammad (d. 388 AH/998 CE). (1966). Al-Diyarat (Monasteries). Edited by Korkis Awad. 2nd ed. Matba'at al-Ma'arif. Baghdad.
79. Al-Shaybani, Abu Abdullah Muhammad ibn al-Hasan (d. 189 AH/805 CE). (1973). Al-Asl (Vol. 1). Edited by: Abu al-Wafa al-Afghani. Encyclopedia Council Press. Hyderabad.

80. Al-Sabi. Hilal ibn al-Muhsin (d. 448 AH/1057 CE). (1964). Tuhfat al-Umara' fi Tarikh al-Wuzara' (A Gift to Princes in the History of Ministers). Edited by: Mikhail Awad. Al-Ani Press. Baghdad.
81. Al-Sabi. (1967). Al-Hafawat al-Nadira min al-Mughaffalin wa al-Mahmuzin wa al-Saqatat al-Bardah min al-Mughaffalin al-Mahzuzin (Rare Mistakes of the Simple-Minded and the Notable, and the Cold Falls of the Lucky Simple-Minded). Edited by: Salih al-Ashtar. Publications of the Arabic Language Academy. Damascus.
82. Sadiq, Abd al-Karim Izz al-Din. (2002). Al-Hayat al-Ijtima'iyya fi Mu'allafat al-Jahiz (Social Life in the Works of al-Jahiz). Unpublished doctoral dissertation. Ibn Rushd College of Education, University of Baghdad. Baghdad.
83. Al-Safadi. (1998). A'yan al-'Asr wa A'wan al-Nasr (The Notables of the Age and the Helpers of Victory). (Vol. 2). Edited by: Ali Abu Zayd, Nabil Abu Amsha, Muhammad Muwa'id, and Mahmoud Salem Muhammad. Dar al-Fikr al-Mu'asir. Beirut.
84. As-Suli, Abu Bakr Muhammad ibn Yahya ibn Abdullah (d. 335 AH/947 CE). (1935). *Akhbar al-Radi bi-Allah wa al-Muttaqi li-Allah*. Edited by J. Heyworth Dunne. As-Sawi Press. Egypt.
85. Dayf, Shawqi. (n.d.). *Tarikh al-Adab al-Arabi al-'Asr al-'Abbasi al-Thani* (Vol. 3). 2nd ed. Dar al-Ma'arif. Egypt.
86. At-Tabari, Muhammad ibn Jarir (d. 310 AH/923 CE). (1960). *Tarikh ar-Rusul wa al-Muluk* (Vol. 8). Edited by Muhammad Abu al-Fadl Ibrahim. Dar al-Ma'arif. Cairo.
87. Al-'Umari, Ahmad ibn Yahya (d. 749 AH/1349 CE). (2001). *Masalik al-Absar fi Mamalik al-Amsar* (Vol. 15). Edited by Muhammad Khraisat et al. Zayed Center for Heritage and History. UAE.
88. 'Awad, Mikhail. (1981). Bright Images of Baghdad's Civilization in the Abbasid Era. Publications of the Ministry of Culture and Information. Baghdad.
89. Al-Ghazouli, Ali ibn Abdullah (d. 815 AH/1413 CE). (1300 AH). Matali' al-Budur fi Manazil al-Surur. Arab Homeland Administration Press. Egypt.
90. Al-Farahidi, Al-Khalil ibn Ahmad (d. 170 AH/792 CE). (n.d.). Al-'Ayn. (vol. 8). Edited by: Mahdi al-Makhzoumi and Ibrahim al-Samarrai. Dar wa Maktabat al-Hilal. Beirut.
91. Fahmi, Saeed. (1993). The Common People in Baghdad in the Third and Fourth Centuries AH. Dar al-Muntakhab al-'Arabi. Beirut.
92. Al-Fayoumi, Ahmad ibn Muhammad (d. 770 AH/1369 CE). (n.d.). Al-Misbah al-Munir fi Gharib al-Sharh al-Kabir. Edited by: Yusuf al-Sheikh Muhammad. Dar al-Fikr. Beirut.
93. Qadi Iyad, Abu al-Fadl Iyad ibn Musa (d. 544 AH/1150 CE). (2016). Mashariq al-Anwar 'ala Islah al-Athar. (Vol. 1). Dar al-Kamal al-Muttahida. Syria.
94. Al-Quduri, Abu al-Hasan Ahmad ibn Muhammad al-Baghdadi (d. 428 AH/1037 CE). (2022). Sharh Mukhtasar al-Karkhi. Vol. 4. Edited by: Abdullah Nadhir Ahmad Abdul Rahman. Dar Asfar. Kuwait.
95. Al-Qaryuti, Ala' al-Din Zaki. (2018). Al-Mazahir al-Hadariyya fi al-Rasa'il al-Fanniya al-Qarn al-Rabi' al-Hijri Namudhajan. Dar al-Nur al-Mubin. Amman.
96. Al-Qunawi, Qasim ibn Abdullah al-Rumi (d. 978 AH/1571 CE). (2004). Anis al-Fuqaha' fi Ta'rifat al-Alfaz al-Mutadawila bayna al-Fuqaha'. Edited by: Yahya Hassan Murad. Dar al-Kutub al-'Ilmiyya. Beirut.
97. Al-Qaysi, Zuhair Ahmad. (1986). Agriculture and Plants in Arab Heritage. Dar Al-Shu'un Al-Thaqafiya. Baghdad.
98. Al-Majlisi, Muhammad ibn Muhammad ibn Salim. (2015). The Shining Pearls in Unveiling the Secrets of the Abridged Text. (Vol. 8). Dar Al-Ridwan. Mauritania.
99. A Group of Authors. (1972). The Concise Dictionary. (Vol. 1). The Arabic Language Academy. Cairo.

Vol 13, Issue 43, Feb 2026
P-ISSN: 2413-1326
E-ISSN: 2708-602X

100. Anonymous. (Beirut). (1993). The Treasure of Benefits in Diversifying Dishes. Edited by Manuela Marin and David Weiner. French China Publishing House, Catholic Press. Beirut.

101. Al-Marwazi, Abu Bakr ibn Ahmad ibn Muhammad ibn Al-Hajjaj (d. 275 AH/889 CE). (1997). Piety. Edited by Samir ibn Amin Al-Zuhairi. Dar Al-Sami'i. Riyadh.

102. Al-Munjid, Salah Al-Din. (1957). Between Caliphs and Deposed Rulers in the Abbasid Era. Dar al-Hayat. Beirut.

103. Al-Nawawi, (1991). Rawdat al-Talibin wa 'Umdat al-Muftin, (vol. 3). Edited by: The Research and Correction Department at the Islamic Office, under the supervision of Zuhair al-Shawish. Al-Kutub al-Islami. Damascus.

104. Al-Nuwayri, Shihab al-Din Ahmad (d. 733 AH/1333 CE). (2002). Nihayat al-Arab fi Funun al-Adab. (vol. 3). Dar al-Kutub wa al-Watha'iq. Cairo.

105. Al-Washsha', Abu al-Tayyib Muhammad ibn Ishaq ibn Yahya (d. 325 AH/923 CE). (1965). Al-Muwashsha. (vol. 2). Edited by: Kamal Mustafa. Dar Sader. Beirut.

106. Al-Yafi'i, Abu Muhammad Afif al-Din Abdullah ibn As'ad (d. 768 AH/1366 CE). (1997). Mir'at al-Jinan wa 'Ibrat al-Yaqzan fi Ma'rifat ma Ya'tabar min Hawadith al-Zaman. (vol. 2). Edited by Khalil Mansour. Dar al-Kutub al-Ilmiyya. Beirut.

107. Yaqut al-Hamawi, Shihab al-Din Abu Abdullah ibn Abdullah al-Rumi (d. 626 AH/1229 CE). (1993). Mu'jam al-Udaba' (Dictionary of Writers). (Vol. 5). Edited by Ihsan Abbas. Dar al-Gharb al-Islami. Beirut.

108. Al-Yunini, Abu al-Fath Qutb al-Din Musa (d. 726 AH/1326 CE). (1992). Dhayl Mir'at al-Zaman (Supplement to the Mirror of Time). (Vol. 1). 2nd ed. Dar al-Kitab al-Islami. Cairo.