المجلة العراقية للبحوث الانسانية والاجتماعية والعلمية Iraqi Journal of Humanitarian, Social and Scientific Research
Print ISSN: 2710-095 Electronic ISSN 2790-1254
عدد خاص بالمؤتمر العلمي الدولي الثامن لكلية التربية ابن رشد للعلوم الانسانية – جامعة بغداد بعنوان
التكامل المعرفي للدراسات التربوية والاجتماعية

الاثر العربي في الهند الازياء والمطبخ انموذجاً (دراسة تاريخية وصفية)

احمد كاظم عباس السعداوي
جامعة بغداد\ كلية التربية ابن رشد
ahmed07717454990@gmail.com

ملخص
يُناقش هذا البحث الأثر العميق الذي أحدثته الحضارة العربية الإسلامية في الحياة اليومية للمجتمع الهندي ، ولا سيما في مجالَي الزي والمطبخ، عبر مقاربة تاريخية وصفية تحليلية تستند إلى مصادر أولية استثنائية كتبها رحّالة وعلماء عاشوا في قلب التجربة الهندية الإسلامية وشهدوا تحولاتها عن كثب، مما أتاح رصد مسارات التغيير الحضاري عبر خمسة قرون متواصلة من الوجود الإسلامي في شبه القارة الهندية. يسعى هذا البحث إلى الإجابة عن أسئلة محورية: ما طبيعة اللباس والغذاء في الهند قبل الإسلام, وما القيود الدينية, والطبقية التي حكمتهما؟ وكيف أحدث الوجود الإسلامي تحولاً جذرياً في أنماط الزي من الثوب الملفوف غير المخيط إلى الملابس المطرزة ذات الهوية الحضارية المركّبة؟ وما مدى الانقلاب الذي شهده المطبخ الهندي من نظام نباتي طبقي مغلق إلى مطبخ لحمي منفتح جمع بين الموروث العربي والفارسي والهندي في إبداع طهوي واحد؟ وهل كان هذا التأثير أحادي الاتجاه أم كان تمازجاً حضارياً حقيقياً أفرز هويةً ثالثة متمايزة لم تكن في أيٍّ من الحضارتين قبل لقائهما؟ تكشف نتائج البحث أن التأثير الإسلامي في الهند لم يكن استبدالاً حضارياً بل كان تمازجاً خلّاقاً؛ إذ غدا الشال الكشميري المطرَّز بالأشكال العربية والفارسية والهندية معاً رمزاً لهذا الالتقاء الفريد، وباتت الأصناف الغذائية الهجينة التي نشأت في تلك الحقبة أسلاف المطبخ الهندي الشمالي الكلاسيكي المعروف اليوم في أرجاء العالم. فضلاً عن ذلك كسر المطبخ الصوفي الإسلامي الحواجز الطبقية الغذائية الراسخة، فحوّلت الخانقاهات نظام المائدة من طقس طبقي مغلق إلى فضاء إنساني مفتوح للجميع دون تمييز.
الكلمات المفتاحية: الهند، الحضارة الإسلامية، الأثر العربي، الأزياء، المطبخ، التمازج الحضاري.

مقدمة البحث

يُعد التاريخ الإنساني لقاءاتٌ بين الحضارات تبدو في ظاهرها اصطداماً, وفي باطنها امتزاجٌ خلّاق؛ إذ لا تلبث جذور إحدى الحضارتين أن تتشابك مع جذور الأخرى تحت السطح، فتنبثق في الضوء ثمرةٌ لم تكن في بذرة أيٍّ منهما. وقد كان لقاء الحضارة العربية الإسلامية بـ**(شبه القارة الهندية)** عبر قرون من الاحتكاك الممتد منذ فجر الفتح الإسلامي في (القرن الثاني الهجري/الثامن الميلادي), وحتى ذروة الحضارة المغولية الهندية من أخصب اللقاءات الحضارية في تاريخ الإنسانية وأبعدها أثراً، إذ لم يقتصر على السياسة, والدين بل نفذ إلى أعمق طبقات الحياة اليومية: ما يلبسه الناس وما يضعونه على موائدهم.

وفي خضمّ هذا التلاقح الحضاري المتمادي، تكشف لنا المصادر الأولية الكبرى صورةً مدهشة لمجتمع كان يتحوّل أمام أعين راويه؛ فبينما رصد علماء العرب والمسلمين الأوائل هنداً تلتحف بثوبٍ لم تمسّه إبرة خياط، وتجلس على موائد طبقية محكمة لا تختلط فيها الطبقات الاجتماعية بعضها ببعض، جاءت الشهادات اللاحقة لتصف بلاطاً يتزيّن بالعمائم المرصّعة والخِلَع المذهّبة، وموائد تمتزج فيها البهارات الهندية بالأسماء العربية والطرق الفارسية في وليمة واحدة. ثم تكتمل الصورة في شهادات مؤرخي البلاط المغولي الذين وثّقوا لحظة النضج الحضاري حين صار نسيجٌ واحد يحمل ثلاث حضارات في خيوط متشابكة لا تنفصل.

أولاً: إشكالية البحث وأسئلته:

تنطلق هذه الدراسة من إشكاليةٍ مركزية مفادها: هل كان الأثر العربي الإسلامي في الحياة اليومية الهندية ضرباً من الإحلال الحضاري الذي طمس الهوية الهندية الأصيلة، أم كان تفاعلاً خلّاقاً أنتج هويةً مركّبة جديدة لم تكن موجودة في أيٍّ من الحضارتين قبل لقائهما؟

ومن هذه الإشكالية تتفرّع أسئلة بحثية محورية: ما الخصائص الجوهرية التي ميّزت اللباس والغذاء الهنديين قبل الإسلام، وما القيود الدينية والطبقية التي شكّلت بنيتهما؟ وكيف أدخل الوجود الإسلامي الملابسَ المخيطة وفنون التطريز وثقافة الخِلَع لتُنتج هويةً لباسية هجينة متمايزة؟ وما الأصناف الغذائية التي يمكن نسبة نشأتها إلى هذا التمازج وكيف صارت اليوم رموزاً للمطبخ الهندي في أرجاء العالم؟ وكيف أسهم المطبخ الصوفي الإسلامي تحديداً في هدم الحواجز الطبقية الغذائية الراسخة التي توارثتها الهند قروناً طويلة؟

ثانياً: أهمية البحث ومبرراته:

تستمد هذه الدراسة أهميتها من ثلاثة أوجه متكاملة: فهي تاريخياً تُلقي الضوء على جانب مُهمَل من جوانب الوجود الإسلامي في الهند، إذ انصبّ جُلّ الاهتمام الأكاديمي على تاريخه السياسي والديني دون الحياة المادية اليومية التي هي مرآته الأصدق. ومنهجياً تُقدّم نموذجاً في توظيف المصادر الأولية المتعاقبة زمنياً لرصد التحولات الحضارية عبر قرون متمادية، بدلاً من الاكتفاء بلقطة زمنية مجتزأة. وحضارياً تفتح نافذةً على فهم آليات التلاقح بين الحضارات في ما هو أعمق من المعارك والسلالات الحاكمة؛ إذ يُقال الكثير حين يُقال ما أكله الناس وما ارتدوه، فتلك هي اللغة الصامتة التي تتحدث بها الحضارات عن بعضها.

ثالثاً: المصادر والمنهج:

يعتمد البحث المنهج (التاريخي الوصفي التحليلي)، مستثمراً مصادر أولية كبرى بوصفها شهوداً مباشرين على مراحل متعاقبة من التحوّل الحضاري؛ فثمة من رصد الهند في بواكير لقائها مع الإسلام وعاين خصائصها الحضارية قبل أن تتغيّر، ومن عاش في كنف سلاطين دلهي وشهد ذروة التمازج اليومي بعينيه، ومن وثّق مرحلة النضج والاكتمال في البلاط المغولي حين استوت الحضارة الهندية الإسلامية على سوقها. ويسعى البحث إلى مقارنة هذه الشهادات ومقاربتها نقدياً لاستجلاء مسارات التحوّل وعمقه وأبعاده الحضارية.

رابعاً: خطة البحث:

ينتظم البحث في مبحثين رئيسيين: يتناول الأول الأحوال الاجتماعية في الهند وأثر الحضارة الإسلامية في الأزياء والملابس، مُقارناً بين النظام اللباسي الهندي قبل الإسلام وما أحدثه الوجود الإسلامي من تحوّل عميق في مفهوم اللباس ودلالاته الاجتماعية والسياسية.

ويُعالج الثاني المطبخ الهندي الإسلامي بوصفه حقلاً خصباً للتمازج الحضاري، من النظام الغذائي المقيّد بالقيود الدينية والطبقية إلى الولائم المركّبة التي جمعت مكونات ثلاث حضارات في إبداعٍ طهوي لم يسبق له نظير.

إن دراسة الأثر الحضاري في تفاصيل الحياة اليومية ليست ترفاً أكاديمياً، بل هي قراءة في جوهر الإنسان ذاته؛ لأن ما يلبسه المرء وما يضعه على مائدته أصدق تعبيراً عن انتمائه الحضاري من أي خطاب رسمي أو بيان سياسي. والحضارة الإسلامية في الهند لم تُثبت وجودها بالسيف وحده، بل أثبتته بخيط الإبرة في الثوب المطرّز، وبرائحة البهارات في قِدر الطعام المشترك، وبصوت الدعوة إلى المائدة في الخانقاه حيث جلس المسلم والهندوسي والفقير والغني في مقعد واحد، على نحوٍ لم تعرفه الهند من قبل قط.

المجلة العراقية للبحوث الانسانية والاجتماعية والعلمية Iraqi Journal of Humanitarian, Social and Scientific Research
Print ISSN: 2710-095 Electronic ISSN 2790-1254
عدد خاص بالمؤتمر العلمي الدولي الثامن لكلية التربية ابن رشد للعلوم الانسانية – جامعة بغداد بعنوان
التكامل المعرفي للدراسات التربوية والاجتماعية

المبحث الاول
الاحوال الاجتماعية في الهند

الإطار الحضاري العام.

قبل أن تطأ الفتوحات الإسلامية أرض بلاد الهند في (القرن الثاني الهجري/القرن الثامن الميلادي)، كانت شبه القارة الهندية تعيش في ظل منظومة حضارية ترتكز على الديانتين الهندوسية[1], والبوذية[2], وما أفرزتاه من قيم اجتماعية, وأعراف متوارثة. وقد انعكس هذا الواقع الديني والفلسفي انعكاساً مباشراً على كل تفاصيل الحياة اليومية، من بنية الطبقات الاجتماعية إلى طبيعة الغذاء وأساليب اللباس.

اولاً ــ الملابس.

تُعد مساحة الهند وكثرة اعداد سكانها لهُ أثر واضح والجلي في تنوع الملبس في المجتمع الهندي, وان كان اللون الغالب والمعروف لديهم و على الملبس الهندي هو الالون الأبيض[3]. ومما يصف البيروني اللباس الهندي وصفاً دقيقاً يكشف عن طبيعته, وارتباطه بالنظام الديني والطبقي. فقد كتب في معرض حديثه عن البراهمة وطقوسهم اللباسية: **"ولباسهم الأبيض، وذلك في الثياب إذا كانوا في أهلهم، فأما في الأسفار فيلبسون القطن الغليظ الذي يقيهم من المطر والبرد"**[4].

ولكي يكون الحديث عن الألبسة والأزياء الهندية متسلسلا علينا أن نبدأ بالطبقة العليا من المجتمع الهندي , وهو السلطان وحاشيه , فقد كان ملبس السلاطين أغلبه من الشاش الأبيض المزخرف بالذهب , والمرصع بالجواهر والأحجار الكريمة[5], وهذا ما يدل على ان الطبقة الحاكمة كانت تعيش بمعزل عن المجتمع ومرفهة. فضلا على عمائم صغيرة مزركشة بالذهب[6], كما كانوا يلبسون المناطق وهو مشُد وسط المرء[7] مع لبس[8] الخف المزين ب لأرجل[9] وهذا ما نلاحظه عند مقل السلطانة رضية كانت تردي ملابس مرصعة ب لجواهر والأحجار الكريمة , بينما الاعيان الموقرون كانوا يتخذون الملابس من الشاش الابيض البسيط , واستخدام الاحجار الكريمة في الملابس جلب للفلاح الرخاء والسعادة و طرد النزاعات السيئة, وهذهِ من الامور الغيبة التي كانوا يؤمنون بها. ويوصي المرضى بان يتحلوا بالجواهر والحلي , وذلك لأن الاحجار الكريمة واللالئ المغسولة بالماء الطيب يورث لمسها سكينة وهدوء وهي تبرئ المرضى[10].

ويلاحظ ان عدد من سلاطين الهند قد أبدى اهتمام كبيرا بصناعة الملابس, إذ انشأوا أماكن خاصة لصناعة النسيج , كم هو الحال في مدينة الشاليات من بلاد المليبار, فالثياب التي كانت صنع هناك تنسب إلى تلك المدينة, ولشهرة تلك الثياب وجمالها كانت رسل مع مجموعة من الهدايا المتبادلة بين السلاطين والملوك, وهذا ما حدث مع السلطان محمد بن غلق عندما أرسل مجموعة من الهداي إلى ملك الصين[11], فكان من ضمنه مجموعة من الثياب.

ومما يوصف ان السلاطين امثال **"السلطان محمد بن تغلق يلبس في مجالسه الرسمية الثوبَ الأبيض المعلَّم بالذهب، والعمامة السوداء المرصّعة بالجواهر، ويتقلّد سيفاً محلّىً، ويتناسب لباسه في كل موسم مع ما يقتضيه الموسم من ألوان وأقمشة"**. ومما تجدر الاشارة اليه انهُ **"وكان من عادة السلطان أن يخلع على من يُعيّنه في منصب الخِلعةَ الكاملة، وهي: الثوب والسراويل والعمامة والحزام والسيف، وذلك إشارةً إلى أن المُخلَع عليه قد لبس هوية جديدة تتبع البلاط السلطاني"**[12], ويُبيّن هذا النص كيف كان اللباس مقيّداً بالطبقة الاجتماعية والوظيفة الدينية. كما وصف البيروني طريقة ارتداء الهنود لثيابهم وما فيها من خصوصية بعيدة عن الخياطة والتفصيل: **"وهم لا يخيطون ثيابهم ولا يلبسون المخيط، ويرون ذلك من المحظورات الدينية، ويلفّون القماش حول أجسادهم لفّاً دون أن تمسّه الإبرة"**[13].

وهذا النص بالغ الدلالة، إذ يكشف عن الفجوة الجوهرية بين مفهوم اللباس الهندي قبل الإسلام ومفهومه في الثقافة الإسلامية التي تقوم أساساً على الملابس المخيطة.

وتجدر الاشارة الى ان هنالك الفوارق اللباسية بين الطبقات الهندية المختلفة، وكيف أن هذه الفوارق كانت تُشكّل منظومة اجتماعية متكاملة: **"والفرق بين البراهمة وسائر الناس في اللباس أن البراهمة يلبسون خيطاً مفتولاً من ثلاث قُوى يُسمّى الزنّار، يُعلَّق من الكتف الأيسر ويمرّ تحت الإبط الأيمن، وهذا شعارهم الذي يُعرفون به"**[14].

وأما الطبقة العليا من الحاشية, و الوزراء, والكتاب فزيهم لا يختلف كثيرا عن الجند؛ إلا أنهم لا يشدون المناطق (منطقة الوسط), فضلا على العمائم التي كانت توضع على الراس[15], وينطبق هذا اللباس على القضاة والعلماء إلا أنهم كانوا

يضعون الدراريع وهي عبارة عن رداء يلبس على الصدر[16], في حين أن أرباب المهن الذين يعيشون في المدن فيلبسون ملابس كالأزياء الغربية الجاكيت او ما يعرف بالمعطف, والبنطلون, والقميص, ولبس النساك الملابس المصنوعة من الجلود[17].

ما اذا انتقلنا إلى العامة من الناس, فقد نرى ان ملابسهم كانت بسيطة وخفيفة, وهذا ما ذكره الرحالة ابن بطوطة عندم أشار إلى أن ملابسهم كون من التحتيات والوسطانيات والعمائم[18].

ومما يصف لنا ابن بطوطة عن لباس الشعب ويقول: **"وأهل دلهي خليط من العرب والفرس والأتراك والهنود، فأما المسلمون منهم فلباسهم كلباس سائر المسلمين في المشرق من قميص وسراويل وعمامة، غير أنهم أضافوا إلى ذلك بعض ما ألفوه من الهنود كالحرير الملوّن والزخارف ذات الأشكال الهندية"**[19].

ويجدر القول ان الناس كانوا اشبه عراة ؛ إذ يقول البيروني: **"ثم المفرط منهم يكتفي من اللباس بخرقة قدر اصبعين يشدها على عورته بخيطين"**[20], وربما جاء هذا الوصف بسبب بساطة الهنود وفقرهم العام واهتمامهم بشاغل ومشاكل الحياة والعمل الدؤوب أكثر من اهتمامهم بالمظاهر والملابس.

ومما ذكره البيروني حيث وصف هذا النوع من الملابس في فترة سابقة لعصر السلطنة؛ الا ان ذلك التقليد في اللباس كان محدودا لا يتعدى عددا من القرى النائية, والفقيرة, وفي فترات متقدم من عصور الهند. وقبل حكم السلطنة الإسلامية هناك. أي أنها فترة قبل عصر البيروني وهو ما بين القرن (الخامس الهجري/القرن الحادي عشر الميلادي) . وكان الهندوس يلبسون في مناطق الشمال زياً يشبه الزي الإسلامي, ففي عصر السلطنة الإسلامية, أخذ الهندوس عن المسلمين عادة حجاب المرأة وبعض أزياء المسلمين, وهذا ما يراه الباحث على انهُ امتزا للثقافات بين الاقوام هنالك. ومن لم يجد القماش لبس بعض أوراق الأشجار التي تنمو في بلادهم.

ولابد من الاشارة الى ان التنوع في الهند للبس النساء بين ما هو مستور من جهة ، وما هو قصير وعار من جهة اخرى، وهو الزي الفضفاض الذي يسمى (الساري Sary)، ويمكن وصفه على انهُ عبارة عن قطعة قماش طويلة تلف بطريقة خاصة على الجزء الأسفل من جسم المرأة من وسطها حتى أرجلها[21]، حيث يصنع الساري من القطن وبعضه يصنع من الحرير، ويكون بعضه ثقيلاً وبعضه شفافا خفيفا، وعادته يتراوح متوسط طول لباس الساري في العادة ما بين (٥-١٠م)، ويكون بعضه معقدا كثير التلافيف. وهناك طرائق مختلفة في لبسه تختلف بحسب المنطقة أو الإقليم، وفي الحقيقة إن لبس الساري قديم في بلاد الهند إذ كان في أول عهده يخفي مفاتن المرأة فلا يظهر منها إلا الوجه ولكنه تطور لاحقا بحيث تبدو فيه المرأة أنيقة بغير تبرج[22]، ومنهنَّ من تلبس لباساً قصيراً وخفيفاً وخفيفاً يبدأ من السرة إلى أسفل الرجل ولا يغطين رؤوسهن[23]، وهناك نساء يلبسن الزي البنجابي وينتشر لبسه في شمال الهند وهو عبارة عن فستان يلبس فوق ما يشبه البنطلون وهو زي المسلمات إذا زدنا عليه البرقع أو البردة[24]، فضلاً على ذلك هناك ملابس النساء المطرزة والأحجبة المزينة بالذهب وتكون صناعتها نسويه يدوية[25].

وتعتز المرأة الهندية بلباسها الساري ، فقد تفنن الهنديات في صنعه واختيار الاقمشة الجميلة مما جعل الزي الهندي من الازياء التي يتطلع اليها الناس باعجاب في كل مكان[26].

وفضلا على ذلك ان: **"ونساء المسلمين في هذه البلاد يحتجبن احتجاباً تاماً ولا يخرجن إلا في الهوادج المسدلة عليها الستائر، ولباسهن في البيوت الثياب الملونة الواسعة على نحو ما تلبس نساء فارس والعراق، وقد أضفن إليها من الحلي والزينة ما هو من طبع الهندية الأصيل"**[27].

ومما يلاحظ في ملابس النساء ومما يوصف لنا أبو الفضل في حديثاً خاصاً عن الشال الكشميري الذي غدا في عهد المغول رمزاً من رموز الحضارة الهندية الإسلامية: **"وكان جلالة الإمبراطور أكبر مُولَعاً بشال كشمير ولا يكاد يفارقه في الشتاء، وأمر بأن تُنسَج فيه أشكال هندية وعربية وفارسية معاً، حتى صار الشال الكشميري في عهده تحفةً فنية تجمع جماليات الحضارات الثلاث في نسيج واحد"**[28].

ومن المعطيات الجمالية التي تكمل لبس المرأة الهندية استخدام معظم النساء الهنديات لبس كساء منسوج مربوط بالدبابيس كما كانت الأساور من أهم مميزات الحلي الهندية، وكانت تلك الأساور تصنع من المعادن أو الصوف، وكانت تزين بضلع لولبي من ناحية طرفها، في حين ان بعض النساء كنّ يربطن شعرهن بمنديل فيه شرائط ذهبية[29]. ومن الجدير بالذكر أن

الألوان كلها كانت مسموحة لتزيين الملابس الهندية ولاسيما للمرأة ولكن فرض عليهن عدم لبس الألوان الزاهية في حال وفاة أزواجهن.

وفيما يخص تجارة القماش فقد كان في مدينة دلهي سوق واحد للقماش، وقد تنوعت فيه الأقمشة التي تباع في الأسواق مثل الحريرية والقطنية التي كانت أسعارها مرتفعة، إلا أن سياسة سلاطين دلهي وبالتحديد علاء الدين مسعود (٦٣٩-٦٤٤هـ/١٢٤٢-١٢٤٨م) كان لها أثرها في تخفيض سعر الأقمشة في السوق، وأصبحت في متناول المستهلك الفقير عندما إتخذ مجموعة من الإجراءات أسهمت في التوازن بين تكاليف الإنتاج والربح الذي يتقاضاه التاجر[30]، كما فرض رقابة صارمة على بيع وشراء الحرير حتى لا يرتفع سعرها قرر بان يباع الحرير فقط لمن يرغب بشرائه من الأغنياء والمترفين فحسب دون غيرهم ممن يلبسونه فعلا ويكون ذلك عن طريق أمر من ديوان السلطان وبمقتضى هذا الأمر يسمح لهم بشراء ما يكفيهم منه بسعر الحكومة[31].

كانت هناك دلالات وأغراض أخرى للملابس تجاوزت نطاق استخدامها، منها أن الشخص المظلوم إذا أراد الاقتصاص ممن ظلمه لبس ثيابا ذات لون معين، وهذه العادة ظهرت منذ عهد السلطان شمس الدين التمش[32], الذي عرف عنه رد المظالم وإنصاف المظلومين، وممن طبق هذه العادة ابنته (رضية الدين) عندما لبست ثياب المظلومين ضد أخيها ركن الدين الذي قتل شقيقها ووقف الناس إلى جانبها[33]. كما قلده السلاطين من بعده من نفس الأسرة عندما خصصوا يومي الاثنين والخميس من كل اسبوع للنظر في دعاوي الناس ، فكانوا كلما مروا بمن يرتدي الثوب المخصص للمظلمة حتى توقفوا عنده وسمعوا شكواه ، وان كانت ضد كبار رجال الدولة ومن الدلائل الأخرى للملابس ما يعرف بثياب (الزَّمَالَة) وهي ثياب وضيعة وحقيرة تلبس للمعارضين والمخالفين ضد سلطة السلطان بعد أسرهم وإلقاء القبض عليهم[34].

وعلاوة على ذلك وصف لنا احد الرحالة ممن زار الهند في فترة الاسلام فيوصف تلك الحالة بقولة: **"ولباس السلطان وأمرائه الثياب المذهّبة والحرير والديباج، وهي تُجلَب من بلاد فارس والعراق والروم، وقد أُدخل عليها من الزخارف الهندية ما جعلها أبهج وأفخر مما كانت في بلادها الأصلية"**[35], وهذا النص يكشف عن آلية التمازج الحضاري في اللباس: أقمشة إسلامية فارسية وعراقية تُزخرف بالفنون الهندية لتُنتج شيئاً جديداً متميزاً.

المبحث الثاني
المطبخ الهندي الاسلامي

شهدت ثقافة الطعام الهندية على ما هو مباح ومحظور من اللحوم، أي انها كانت على وفق الشريعة الاسلامية, فمن اللحوم المباحة لحم الضأن، والمعز، والظباء، والأرانب، ووحيد القرن، والجاموس، والسمك والطيور المائية والبرية كالعصافير، والحمام، والطاؤوس، والأطعمة المحظورة عليهم لحم الأبقار وهو ما متعارف ومتوارث في ثقافتهم الاجتماعية التي يصعب تغيرها مباشرتاً، والخيول ، والحمير، والجمال، والفيلة، والطيور كالدجاج الأهلية، والغربان، والببغاء، فضلاً على بيضها جميعاً والمسموح بأكله[36]، وهم يقتلون ما يريدون أكله ولا يذبحونه فيضربون هامته حتى يموت هذا في الفترات التي سبقت الاسلام[37]، وفي الوقت نفسه يحرمون لحوم الميتة التي إقتصر أكلها على طائفة من أهل الهند تدعى الجاذية وأهل الهند كانوا يحتقرون هذه الطائفة ويعدونهم أنجاساً ؛ انهم يعتبرونهم يحللون ما يحرمونه والعكس بالعكس[38]، ولم نجد سبب تحريم بعض اللحوم سوى ما ذكر عن الأبقار؛ إذ فسر تحريم لحومها بضعف قوة أجسامهم على هضم لحومها من ناحية، ومن ناحية أخرى فإن للأبقار عندهم أهمية اقتصادية كبيرة حيث تستغل في النقل والزراعة، كما يستفيدون من روثها وأنفاسها شتاء[39].

وتنطوي وجهة نظرهم في اسبب تحريمها لعدد من المأكولات من نتاج الحيوانات ولحومها إلى تحريم العقائد القديمة لذلك حسب ما جاء في أعرافهم وكتبهم فمثلا إذا ما علموا أن أحد الإله يتأذى من حيوان معين فإنهم يقومون بتجنبه.

فضلا كون اغلب اهل الهند نباتيون ويأكلون ما يزرعون من نباتات ومنتجات كثيرة تزرع في ارضهم، وهم بذلك يتبعون مبدأ الـ(اهمسا) وهو مبدأ قام على اللاعنف ضد جميع الكائنات الحية ويرفضون ذبح وتناول منتوجات الحيوانات بشكل عام.

ومن هنا فقد ساد الاعتماد بشكل اساسي على المحاصيل الزراعية ، ويقصد بها تلك التي زرعت من قبل الفلاحين بدءا من رمي البذور وحرث الأرض ومراقبة المحصول الى حصاده وقد نشطت زراعة اغلب المحاصيل الهندية في اعقاب موسم الفيضان على شواطي انهار الهند الكبيرة ورافدها[40].

وفي اغلب مدن اقليم السند ومملكة القنوج[41]، والعديد من مدن شمال غرب الهند منها كامل, وصيمور وكنباية وسندان[42]، وفي سفوح المناطق الجبلية من الهند مع تزايد هطول الامطار وتساقط الثلوج، اذ ذكر القزويني: **"على رأس الجبال مياه ومزارع وما احتاجوا اليه"[43].**

يُقدّم ابن بطوطة وصفاً رائعاً لولائم البلاط الإسلامي في الهند وما تكشفه من تمازج بين الموروث الغذائي الإسلامي والمكونات الهندية المحلية. يكتب عن وليمة أُقيمت في قصر السلطان: **"وقدّموا إلينا أوّلاً السمن والسكر يؤكلان معاً، ثم جيء بالطعام على صحاف ذهبية وفضية، وكان في كل صحفة رغيف من الخبز مخبوز بالسمن يُسمّى السموسة، وفيها اللحم والبصل والزنجبيل، ثم أُتي بالدجاج المشوي ثم بالمتجنة وهي لحم يُطبخ بالبهارات الهندية"[44]** , وهذا النص يكشف عن مطبخ هجين يجمع بين أسماء عربية وفارسية (السموسة، المتجنة) ومكونات هندية (الزنجبيل، البهارات الهندية) في وليمة واحدة.

ويعد الأطعمة المفضلة لدى الهنود، في عصر السلطنة فهي كثيره ومن بينها : الرز، والحمص والباقلاء، والعدس وأكل النمور[45]، فضلاً على الحلويات لاسيما حلوى صابونية التي تتكون من اللوز, والفستق, والنشا, وزيت السمسم، وحلوى لقيمات القاضي أو ما تسمى (بالهاشمي) أو (جلد الفرس), ومكوناتها مربى الفستق, واللوز[46]، وفي عدد من المدن الهندية تشتهر أكلات جديدة قد لا توجد في مدينة أخرى تبعا للمواد المستخدمة فيها، فمثلاً في مدينة (سيوستان) كان هناك نوع من الطعام يسمى زرد شوبة، وهي لحوم من حيوان برمائي من فصيلة التماسيح ، ولكنه بدون ذنب توضع في القدر وترش بالتوابل الهندية وتؤكل ساخنة[47]، وكذلك أكلة المشنك, وهي كلمة فارسية تطلق على نوع من الحبوب تشبه حبوب الذرة والجلبان فضلاً على أكلهم لألبان الجواميس[48].

وتصف لنا المصادر العربية ان اسواق الطعام في المدن الهندية وما تعكسه من تمازج غذائي ثري: **"وفي أسواق دلهي تجد كل أصناف الطعام: من خبز التنور الذي يُشبه خبز المشرق، والأرز المطبوخ باللحم على نحو ما يُطبخ في العراق وفارس، والحلوى التي يصنعونها من السكر والسمن وتُشبه حلوى مصر، وإلى جانب ذلك أطعمة هندية بحتة من بقول ومخللات وأعشاب لا تعرفها البلاد الإسلامية"[49].**

وفي مدينة الملتان هناك أكلة معروفة لدينا باسم السمبوسك أو حسب تسميتهم لها بالسمبوسك وهي عبارة عن لحم مهروس مطبوخ باللوز، والجوز والفستق، والبصل، وبعض التوابل، توضع في جوف رقاقة مقلية بالسمن، وتقطع على شكل مثلثات صغيرة[50].

بالاضافة الى ان ثم يصف ابن بطوطة ما لفت انتباهه من أصناف غذائية جديدة لم يعهدها في رحلاته السابقة: **"ومما أكلته في الهند ولم أره في غيرها طعامٌ يُسمّى الكشري، وهو أرز يُطبخ مع العدس ويُسقى بالسمن المذاب، ويأكله الناس في الصباح، ويقدّمونه في المدارس والخانقاهات مجاناً للطلاب والفقراء"[51].**

أما التقليد المتبع على المائدة الهندية فهو أكل الطعام فرادى[52]، فلا يجتمعون على مائدة واحدة ويرون في ذلك عيبا فاحشا[53]، في حين ان التقاليد الاسلامية تحث على الجماعة ففيها البركة والخير كما عرف عنهم ان لا يعودون إلى الطعام الزائد[54]، ويفضلون الأطباق النحاسية في تقديم الطعام[55]، ويستاكون ويغسلون الأيدي قبل الأكل[56].

ومن الطبيعي أن تختلف طريقة إعداد الأطعمة ، والتقليد المتبع على المائدة لدى المسلمين عني به سلاطين المسلمين، ولاسيما بنو تغلق عناية خاصة بتنظيمها، فكان هناك مطبخان مطبخ الخاصة، ومطبخ العامة ، الأول يقوم بإعداد طعام السلطان الذي يأكل منه ، وعادته أن يأكل في مجلسه من الحاضرين من الأمراء، والخواص، ومن شاء السلطان تشريفه وتكريمه وربما بعث من ذلك الطعام إلى من كان غائباً عن المجلس[57].

أما الطعام العام فيأتي به نقيب النقباء وأمامه النقباء يصيحون بسم الله، من المطبخ فإذا دخلوا إلى قاعة الطعام وقفوا جميعاً إجلالاً واحتراماً، ولا يبقى أحد جالساً إلا السلطان . وبعد أن يفرغ نقيب النقباء من مدح السلطان والثناء عليه يجلس الناس للطعام كل في موضع معين له، وجل طعامهم الرقاق والشواء والأقراص ذات الجوانب المملؤة بالحلوى والأرز

والدجاج[58]، فإذا انتهى الأكلون يقدم لهم اللبن الرائب، وبه يختتمون الطعام، وتقديمه علامة على أنه لم يبق من الطعام شيء وبعدها يشربون المشروبات الساخنة[59].

ويصف لنا ابن بطوطة ظاهرة بالغة الأهمية وهي دور الصوفية المسلمين في نشر ثقافة غذائية جديدة قائمة على المشاركة والمساواة، بعيداً عن الفوارق الطبقية الهندية: **"وكان الشيخ ركن الدين يُطعم في خانقاهه كل من يَرِد عليه من المسلمين وغيرهم، ولا يُفرّق بين هندي ومسلم ولا بين غني وفقير، وكان طعامه يومياً الأرز باللحم والخبز والحلوى، وكنت أرى الهنود من غير المسلمين يأكلون في خانقاهه جنباً إلى جنب مع المسلمين في ظاهرة لم أرها في بلاد أخرى"**[60].

وهذا النص بالغ الدلالة لأنه يُظهر كيف أن المطبخ الصوفي الإسلامي كسر الحواجز الطبقية الغذائية، وهو تحوّل حضاري عميق يتجاوز مجرد اختلاف الأصناف الغذائية.

ويصف لنا ابن بطوطة في موضع آخر من رحلته التحوّل العميق الذي أحدثه الإسلام في ثقافة المائدة الهندية، وكيف كسر الحواجز الطبقية التي وصفها البيروني قبله بثلاثة قرون: **"وأعجب ما في مدن الهند المسلمة أنك ترى المسجد والمدرسة والخانقاه في كل حي، وفي كل خانقاه مطبخ يُطعم الجميع بلا تمييز، وهذا ما غيّر طبيعة المجتمع الهندي من مجتمع طبقي مُحكَم لا يأكل فيه أحد مع غيره، إلى مجتمع فيه من التسامح والانفتاح ما لم يكن معهوداً قبل الإسلام"**[61].

أما المشروبات المختلفة فقد اتفقت معظم المصادر على أن الهنود كانوا يمتنعون عن تناول المشروبات المسكرات كالخمر[62]، باستثناء أبي الريحان البيروني الذي أشار إلى أن الهنود يشربون الخمر أولا ثم يتناولون الطعام[63]، إذ كانوا يستغنون عن شرب الخمر بالتنبول[64]، وهو كما يقول العمري (ت: ٧٤٩هـ/١٣٤٨م) : حلال طيب لا شبهة فيه... يطيب النكهة ويصرف الأطعمة[65]، فضلاً عن ذلك كان هناك مشروب يسمى (سوما) كانت طريقة إعداده معقدة يمكن يمكن ذكر تفاصيلها منها وضع النبات على جلد، ويضغط عليه بالحجر أو بالمدقة (الهاون) ليخرج عصيره وكان شربه يبعث على السرور والهيجان[66].

كما يصف ابن بطوطة الشراب الذي كان يُقدَّم في البلاط وفي بيوت الأمراء: **"وشرابهم الذي يُقدّمونه للضيوف ماء السكر المُعطَّر بالورد والزنجبيل، ويُسمّونه الشربات، وهو أهنأ شراب شربته في رحلاتي لما فيه من برودة وعطر وحلاوة معاً، وقد صار هذا الشربات علامةً من علامات كرم الضيافة في كل بيت مسلم في الهند"**[67].

وفي سلطنة دلهي كان النبلاء، وكبار رجال الدولة من غير المسلمين يتناولون الخمر ومن خلال جلسات شرب الخمر كانت تحاك المؤامرات ضد سلطنة دلهي لذلك شعر السلاطين بضرورة تحريم شرب الخمر بذريعة انه محرم شرعاً إلا أن السبب الحقيقي يمكن أن يكون منع رجال الدولة من الاختلاط بعضهم ببعض[68]، لذلك أصدر السلطان علاء الدين خلجي قراراً بتحريم شرب الخمر وغيرها من المسكرات في دولته، كما نهى عن لعب الميسر والنرد، وقد بدأ بنفسه فأمر بتحطيم جميع أواني الخمور في القصر[69]، واقتدى الناس بالسلطان الذي بدأ بالتحريم على نفسه، وتوقفوا عن الشراب على أن أوامر التحريم ظهر من يخالفها، إذ لجأ بعض التجار إلى بيع الخمور للمدنيين سراً، وعندما علم السلطان بذلك جمع المخالفين وعاقبهم بكل شدة ورمى بهم في السجون[70].

من جانب آخر كانت الأسواق تعج بالأطعمة والأشربة الجاهزة، فمن الأطعمة الشواء والأرز والمطجن والمقلي والحلوى المتنوعة، فقد كانت أكثر من خمسة وستين نوعاً، ومن الأشربة ما لا يحصى، فضلاً على الجزر، والقرع، والباذنجان والهليون، والزنجبيل، والسلق والبصل والثوم وغيرها[71].

ويذكر أبو الفضل حديثاً خاصاً عن الحلويات التي كانت جزءاً أساسياً من الحضارة الغذائية المغولية الهندية: **"وكانت حلويات البلاط تُصنع على يد حلوانيين متخصصين أُتي بهم من سمرقند وبخارى، وكانوا يستعملون السكر الهندي المصفّى الذي لا مثيل له في جودته، ويُضيفون إليه ماء الورد الفارسي والزعفران الكشميري والكاجو الهندي، حتى أنتجوا حلويات لم يعرف لها العالم الإسلامي نظيراً"**[72].

أما عن أسعار المواد الغذائية فقد كان القمح أكثر المحاصيل التي يتم التلاعب في سعرها، إذ أن مدينة دلهي كانت دائماً ما تتعرض لغزوات وحصار المغول، ولاسيما في عهد محمد بن تغلق وفي عهد فيروز بن تغلق (٧٥٢-٧٩٠هـ/١٣٥١-١٣٨٨م), وان كانت الأسعار أرخص من الأول[73], على أن أمور مدينة دلهي شهدت استقراراً كبيراً في أسعار سوق القمح

في عهد السلطان علاء الدين، وذلك بفضل الإجراءات الصارمة التي اتخذها لضبط الأسعار وتحديدها وقد انعكس ذلك ليس فقط في تخفيض الأسعار بل وفي تثبيتها في السوق وعد هذا الأمر أحد عجائب العصر في ذلك الوقت[74].

الخاتمة

خلص هذا البحث، بعد استقراء شواهد المصادر الأولية وتحليل نصوصها وتتبع مساراتها الحضارية، إلى جملة من النتائج العلمية المتكاملة يمكن إيجازها فيما يأتي:

أولاً: عاشت الهند قبل الإسلام في ظل منظومة لباسية وغذائية محكومة بقيود دينية وطبقية صارمة، شكّلت حواجز ثقافية راسخة عزلت المجتمع الهندي عن سائر الحضارات المعاصرة له.

ثانياً: أحدث الوجود الإسلامي ثورةً في اللباس الهندي بإدخال الملابس المخيطة وفنون التطريز وثقافة الخِلَع، فأنتج هويةً لباسية هجينة جمعت الموروث الفارسي والذوق الهندي في نسيج حضاري واحد.

ثالثاً: كان التحول في المطبخ ثورياً؛ من نظام نباتي طبقي مغلق إلى مطبخ لحمي متنوع منفتح، وباتت أصنافه الهجينة الأسلافَ المباشرة للمطبخ الهندي الشمالي المعروف اليوم عالمياً.

رابعاً: لم يكن التأثير أحادي الاتجاه بل كان تمازجاً حضارياً متبادلاً أنتج هويةً جديدة لم تكن موجودة في أيٍّ من الحضارتين قبل لقائهما.

خامساً: كسر المطبخ الصوفي الإسلامي الحواجز الطبقية الغذائية الراسخة، فحوّلت الخانقاهات المائدة من طقس طبقي مغلق إلى فضاء إنساني مفتوح للجميع دون تمييز.

سادساً: تحوّل اللباس في عهد السلطنة إلى نظام رمزي معقد يُعبّر عن الانتماء السياسي والاجتماعي، فأثرى الإسلام به البنية الاجتماعية الهندية بقيم ودلالات لم تعرفها من قبل.

سابعاً: تتجلى القيمة المنهجية لهذه الدراسة في توظيفها مصادر أولية متعاقبة زمنياً، أتاحت رصد التحولات الحضارية عبر خمسة قرون وتقديم نموذج بحثي صالح للتطبيق في الدراسات التاريخية الحضارية المقارنة.

قائمة المصادر والمراجع

أولاً: المصادر

❖ ابن بطوطة، محمد بن عبد الله (ت: 779هـ/1377م)

1. تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، تح: عبد الهادي التازي، مط: أكاديمية المملكة المغربية، الرباط، 1997م، 4 أجزاء.

❖ أبو الفضل بن المبارك (ت: 1011هـ/1602م)

2. أكبر نامه، ترجمة عربية، مط: دار الترجمة والنشر، دلهي، 1973م، 3 أجزاء.

❖ الأنصاري، شمس الدين أبو عبد الله محمد بن أبي طالب (شيخ الربوة) (ت: 727هـ/1326م)،

3. نخبة الدهر في عجائب البر والبحر، مط: مطبعة بريل، ليدن، 1927م.

❖ الإدريسي، أبو عبد الله محمد بن محمد (ت: 560هـ/1165م)،

4. نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، مط: عالم الكتب، بيروت، 1989م، 2 مجلدان.

❖ الإصطخري، أبو إسحاق إبراهيم بن محمد (ت: 340هـ/951م)،

5. مسالك الممالك، مط: دار صادر، بيروت، د.ت.

❖ باراني، ضياء الدين (ت: 758هـ/1357م)،

6. تاريخ فيروز شاهي، تح: سيد أحمد خان، كلكتا، 1862م.

❖ البيروني، أبو الريحان محمد بن أحمد (ت: 440هـ/1048م)،

7. تحقيق ما للهند من مقولة مقبولة في العقل أو مرذولة، تح: إدوارد ساكاو، مط: دار المعارف، القاهرة، 1958م.

❖ التنوخي، أبو علي المحسن بن أبي القاسم (ت: 384هـ/994م)،

8. الفرج بعد الشدة، تح: عبود الشالجي، مط: دار صادر، بيروت، 1978م، 5 أجزاء.
❖ الرام هرمزي، بزرك بن شهريار (ت: نحو 342هـ/953م)،
9. عجائب الهند بره وبحره وجزايره، مط: مطبعة السعادة، مصر، 1908م.
❖ السيرافي، سليمان بن أحمد (القرن 3هـ/9م)،
10. أخبار الصين والهند، تح: ج. سوفاجيه، باريس، 1948م.
❖ العمري، أحمد بن يحيى بن فضل الله (ت: 749هـ/1348م)،
11. مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، مط: المجمع الثقافي، أبو ظبي، 1423هـ، 27 جزءاً.
❖ القزويني، زكريا بن محمد (ت: 682هـ/1283م)،
12. آثار البلاد وأخبار العباد، مط: دار صادر، بيروت، 1960م.
❖ المسعودي، علي بن الحسين (ت: 346هـ/957م)،
13. مروج الذهب ومعادن الجوهر، تح: محمد محيي الدين عبد الحميد، مط: دار الفكر، بيروت، 1973م.

ثانياً: المراجع

❖ الفقي، عصام الدين عبد الرؤف،
1. بلاد الهند في العصر الإسلامي منذ فجر الإسلام وحتى التقسيم (92هـ-1366هـ/711م-1947م)، مط: دار الفكر العربي، القاهرة، 1416هـ.
❖ الكيلاني، شمس الدين،
2. نصوص الثقافة العربية الوسيطة في الهند والصين، مط: اتحاد الكتاب العربي، دمشق، 2009م.
❖ المباركبوري، أبو المعالي القاضي أطهر،
3. رجال السند والهند، مط: المطبعة الحجازية، بومباي، 1958م.
❖ الندوي، محمد إسماعيل،
4. الهند القديمة حضاراتها وديانتها، مط: دار الشعب، القاهرة، 1970م.
❖ يحيى، إقبال،
5. الهند على عهد السلطانة رضية الدين، مط: دار النهضة العربية، بيروت، 1982م.

ثالثاً: الدوريات والمجلات العلمية

❖ آبادنا تشاتو بادها،
6. لمحات المجتمع الهندوكي في المرجع اليوناني"، مجلة ثقافة الهند، دلهي، مج16، 1970م.
❖ الأمروهوي، نجم الحسن بن علي أكبر،
7. الهند كما وصفها القزويني"، مجلة ثقافة الهند، مج16.
❖ الجوهري، عبد الهادي،
8. الهند كما عرفتها"، مجلة ثقافة الهند، دلهي، مج20، ع1، 1969م.
❖ الطحطوح، حسين علي،
9. الهند في التراث البلداني خلال القرنين 3 و4هـ/9 و10م"، مجلة آداب الرافدين، الموصل، ع27، 1995م.
❖ عرفة محمود، محمود،
10. النظم السياسية والاجتماعية بالهند في عهد بني تغلق (721-816هـ/1321-1414م)، حوليات كلية الآداب، جامعة الكويت، الحولية الثامنة عشرة، الرسالة 128، 1998م.
❖ مجهول،
11. الآريون في الهند: التمدن الركويدي، مجلة ثقافة الهند، مجلس الهند للروابط الثقافية، مج7، ع3، 1956م.

(1) **الهندوسية**: ديانة هندية قديمة تُعدّ من أقدم أديان العالم، تقوم على منظومة من العقائد والطقوس والفلسفات المتنوعة وتتمحور حول مبادئ الكارما والدارما والتناسخ، وقد شكّلت أساس البنية الاجتماعية والطبقية في الهند قبل الإسلام. انظر: البيروني، أبو الريحان محمد بن أحمد، تحقيق ما للهند من مقولة مقبولة في العقل أو مرذولة، تح: إدوارد ساكاو، مط: دار المعارف، (القاهرة، 1958م)، ص20-25.

(2) **البوذية**: ديانة نشأت في شبه القارة الهندية في القرن الخامس قبل الميلاد على يد سيدهارتا غوتاما المعروف بالبوذا، وتقوم على مبادئ الأخلاق والتأمل والحكمة، وتسعى إلى التحرر من المعاناة عبر اتباع الطريق الثماني. **للمزيد ينظر**: البيروني، تحقيق ما للهند، ص42-47.

(3) العمري, أحمد بن يحيى بن فضل الله القرشي العدوي(ت:) ، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، مط: المجمع الثقافي (أبو ظبي ، ١٤٢٣هـ)، ج 3، ص ٨٥.

(4) العمري، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، ج 3، ص ٨٥.

(5) آبادنا تشاتو بادها، لمحات المجتمع الهندوكي في المرجع اليوناني" مجلة ثقافية، الهند، دلهي، مج ١٦،ع ١٩٧٠، ص ٥٠.

(6)الكيلاني، شمس الدين, نصوص الثقافة العربية الوسيطة في الهند والصين، مط : اتحاد الكتاب العربي، (دمشق ٢٠٠٩ م)، ص ٣٦٧ - ٣٩٢ .

(7) العمري ، مسالك، ج 3 ، ص ٨٦ .

(8) ابن بطوطة، محمد بن عبد الله (ت:)، تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار (رحلة ابن بطوطة)، تح: عبد الهادي التازي، مط: أكاديمية المملكة المغربية، (الرباط، 1997م)، ج4، ص93.

(9) يحيى، إقبال، الهند على عهد السلطانة رضية الدين، مط: دار النهضة العربية، (بيروت، 1982م)، ص135.

(10) ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج4، ص115. .

(11) الكيلاني، نصوص الثقافة العربية الوسيطة، ص392؛ مجهول، "الآريون في الهند: التمدن الركويدي"، مجلة ثقافة الهند، مج7، ع3، 1956م، ص16.

(12)ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج3، ص143.

(13)البيروني، تحقيق ما للهند، ج1، ص149.

(14) المصدر نفسه، ج1، ص151.

(15) ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج4، ص53..

(16) المصدر نفسة، ج 4 ، ص ٧-٩ .

(17) الكيلاني، نصوص الثقافة العربية الوسيطة، ص392..

(18) الجوهري, عبد الهادي، الهند كما عرفتها ، مجلة ثقافة الهند، دلهي، مج ٢٠ ، ع ١ ، ١٩٦٩م، ص ٥٢-٥٣.

(19)ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج4، ص115؛ انظر كذلك: العمري، مسالك الأبصار، ج3، ص87.

(20)ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج4، ص115.

(21) الجوهري، الهند، ص ٥٣.

(22) جوهر، الهند، ص ٦٩ .

(23)ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج 1، ص ٦٠ - ٦١ .

(24) الجوهري، الهند، ص ٥٣ .

(25) مجهول، "الآريون في الهند: التمدن الركويدي"، مجلة ثقافة الهند، مج7، ع3، ص16. .

(26)الفقي، عصام الدين عبد الرؤف، بلاد الهند في العصر الإسلامي منذ فجر الإسلام وحتى التقسيم (92هـ-1366هـ/711م-1947م)، مط: دار الفكر العربي، (القاهرة، 1416هـ)، ص206..

(27) ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج3, ص115.

(28) أبو الفضل بن المبارك، أكبر نامه، ترجمة عربية، مط: دار الترجمة والنشر، (دلهي، 1973م)، ج2، ص251.

(29) محمد إسماعيل الندوي ، الهند القديمة حضاراتها وديانتها ، مط: دار الشعب (القاهرة، ١٩٧٠م) ، ص ٣٧.

(30) الفقي، بلاد الهند في العصر الإسلامي، ص206.

(31) المرجع نفسه, ص207.

(32) التمش: شمس الدين إيلتتمش سلطان دلهي الثالث (607-633هـ/1210-1236م)، مؤسس سلطنة دلهي الفعلي، اشتُهر بعدله وإنصافه للمظلومين. **للمزيد ينظر**: ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج3، ص119-121؛ الفقي، بلاد الهند، ص89.

(33) ابن بطوطة ، رحلة ابن بطوطة، ج 1 ، ص ١٢١-١٢٢ .
(34) ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة ، ج 4 ، ص ٢١٤ .
(35) المصدر نفسة, ج3, ص101.
(36) البيروني ، في تحقيق ما للهند ، ص ٤٢٦ .
(37) السيرافي، سليمان بن أحمد (القرن 3هـ/9م)، أخبار الصين والهند، تح: ج. سوفاجيه، (باريس، 1948م)؛ بزرك بن شهريار الناخذاه الرام هرمزي ، عجائب الهند بره وبحره وجزايره ، مصر ، مطبعة السعادة ، ١٩٠٨ م ، ص ١٣٤ ؛ مانورانا موداك ، الهند شعبها وأرضها ، ترجمة ، محمد عبد الفتاح إبراهيم ، نيويورك ، مؤسسة فرانكلين للطباعة ، ١٩٦٤م ، ص ٥٢ .
(38) التنوخي, ابو علي المحسن بن أبي القاسم(ت:)، الفرج بعد الشدة، تح: عبود الشالجي، مط : دار صادر(بيروت ،١٩٧٨ م)، ج ٣، ص ٣٩٩.
(39) البيروني، تحقيق ما للهند، ص427..
(40)إبراهيم، الهند في المصادر العربية، ص78.
(٢) ابن بطوطة ، رحلة ، ج ٣، ص ٧٩
(41)المباركبوري، أبو المعالي القاضي أطهر، رجال السند والهند، مط: المطبعة الحجازية، (بومباي، 1958م)، ص35-36.
(42)الإصطخري، أبو إسحاق إبراهيم بن محمد(ت:)، مسالك الممالك، مط: دار صادر، (بيروت، د.ت)، ص104-105.
(43) القزويني، زكريا بن محمد، آثار البلاد وأخبار العباد، مط: دار صادر، (بيروت، 1960م)، ص101؛ الأمروهوي، نجم الحسن، "الهند كما وصفها القزويني"، مجلة ثقافة الهند، مج16، ص31.
(44)ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج3، ص89.
(45)محمود عرفة محمود، النظم السياسية والاجتماعية بالهند في عهد بني تغلق (721-816هـ/1321-1414م)، حوليات كلية الآداب، جامعة الكويت، الحولية الثامنة عشرة، الرسالة 128، 1998م، ص72.
(46) ابن بطوطة ، رحلة ابن بطوطة ، ج 3 ، ص ٩١.
(47)الأنصاري، شمس الدين أبو عبد الله محمد بن أبي طالب (ت:)، نخبة الدهر في عجائب البر والبحر، مط: مطبعة بريل، (ليدن، 1927م)، ص91.
(48) ابن بطوطة ، رحلة ، ج ٣، ص ٩١ .
(49)ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج3، ص91.
(50) البيروني، تحقيق ما للهند، ص72، 129.
(51) ابن بطوطه, رحلة ابن بطوطة, ج3, ص93.
(52) السيرافي ، رحلة ، ص ٩٣ .
(53)البيروني، تحقيق ما للهند، ص129.
(54) صالح ، الهند ، ص ٦٢ .
(55) حسين علي الطحطوح ، " الهند في التراث البلداني خلال القرنين 3 ، ٤ هـ /٩، ١٠ م " ، مجلة آداب الرافدين ، موصل ، ع٢٧ ، ١٩٩٥ م ، ص ٢٧٧
(56)البيروني، تحقيق ما للهند، ص129.
(57)أبو الفضل بن المبارك، أكبر نامه، ج2، ص241.
(58) ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج2، ص352.
(59) ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج2، ص352.
(60) المصدر نفسة, ج3, ص134.
(61) المصدر نفسة، ج3، ص143.
(62) المسعودي، علي بن الحسين، مروج الذهب ومعادن الجوهر، تح: محمد محيي الدين عبد الحميد، مط: دار الفكر، (بيروت، 1973م)، ج1، ص86.
(63) البيروني، تحقيق ما للهند، ص129.
(64) التنبول: نبات من الفصيلة الفلفلية، يُستخدم في الهند وجنوب شرق آسيا، تُلفّ أوراقه مع الجير والبهارات وتُمضغ. للمزيد ينظر: البيروني، في تحقيق ما للهند, ص ٤٤٩ ؛ ابن بطوطة، رحلة، ج ١، ص 22.
(65) العمري، مسالك الأبصار، ج3، ص80.

(66) مجهول، "الآريون في الهند: التمدن الركويدي"، مجلة ثقافة الهند، مج7، ع3، ص16-17.
(67)ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج3، ص140.
(68)الفقي، بلاد الهند في العصر الإسلامي، ص195.
(69) نقلاً عن: باراني، ضياء الدين، تاريخ فيروز شاهي، تح: سيد أحمد خان، (كلكتا، 1862م)، ص109.
(70) الفقي، بلاد الهند في العصر الإسلامي، ص195.
(71) العمري ، مسالك ، ص ١٩٧؛
(72) أبو الفضل بن المبارك، أكبر نامه، ج2، ص251.
(73) الفقي, عصام الدين عبدالرؤف, بلاد الهند في العصر الإسلامي منذ فجر الإسلام وحتى التقسيم (92 هـ 1366 هـ 711م - 1947م), الناشر : دار الفكر العربي1416 هـ), ص ٢٠٢ .
(74) المرجع نفسة, ص112.