

عنوان البحث

مطاعم العرب: دراسة في أنواع الطعام عند المسلمين حتى القرن الثالث الهجري

د. عائشة عثمان أحمد الرطب¹

¹ كلية الآداب، جامعة بنغازي، ليبيا.
بريد الكتروني: aa24083@gmail.com

تاريخ القبول: 2021/07/24م

تاريخ النشر: 2021/08/01م

المستخلص

اعتبر الطعام فوق كونه سبباً مباشراً لحياة الناس على البسيطة، مظهراً ثقافياً ونمطاً حضارياً في كل حضارة من حضارات الشعوب على مر العصور، فنوع الأكل وطريقة إعداده وانماط تقديمه كانت أنظمة تميز أمة عن غيرها، وشعباً عن سواه. ومع مجيء الإسلام اكتسب الطعام في حضارة الإسلام مزايا جديدة اقترنت بالأدب حين اعتبر الطعام من ضمن نعم الله على العباد، وبالتالي فهو قوام المعيشة لكنه ليس من أهدافها وسبلها الوحيدة. ومع ذلك تنوع الطعام في الحضارة الإسلامية من باب الثناء على الخالق الذي أنعم به، ثم ومع اتساع دولة الإسلام، وظهور أبهة الخلافة وأنساق الملك، زاد التباهي بأصناف المأكولات متأثراً بحياة الرفاه من جهة، وتأثراً بأطعمة الشعوب والأمم التي انضوت تحت لواء الدولة الإسلامية. وهذا البحث محاولة لرصد أشهر أنواع مطاعم العرب منذ ظهور الإسلام، وتتبع اطراد أنماطها المتماهية مع دخول أنظمة غذائية جديدة بدخول أمم مختلفة لدولة الإسلام، ولاتساع رقعة الدولة وتعدد أنماط المعاييش فيه، وصولاً إلى تسجيل أسماء وصفات أشهر المأكولات في الدولة الإسلامية.

الكلمات المفتاحية: طعام العرب، أنواع المأكولات، ثقافة الغذاء، الحضارة الإسلامية

RESEARCH ARTICLE

ARAB RESTAURANTS: A STUDY OF THE TYPES OF FOOD FOR MUSLIMS UNTIL THE THIRD CENTURY AH**Dr. Aisha Othman Ahmed Al Rutab¹**

¹ 1 College of Arts, University of Benghazi, Libya.
Email: aa24083@gmail.com

Published at 01/08/2021**Accepted at 24/07/2021****Abstract**

While food is a direct cause of people's life on Earth, it has been taken as a cultural manifestation and pattern in every civilization of peoples through the ages.

With the advent of Islam, food in the civilization of Islam gained new advantages that were associated with literature when food was a blessing from God to his servants, and therefore it is the basis of living, but it is not the only greater goal.

Nevertheless, the diversity of food in the Islamic civilization stems from the praise of the Creator who was blessed with him, then with the expansion of the state of Islam and the emergence of the splendor of the caliphate and the styles of kingship, boasting about Islam, the types of food increased, and it was affected by the life of luxury on the one hand, and it was affected by the foods of the peoples and nations that united under the banner of the Islamic state.

This research is an attempt to monitor the most famous types of Arab restaurants since the advent of Islam, and to follow their consistent patterns consistently with the entry of new food systems with the entry of different countries to the Islamic state, and the expansion of the country and the multiplicity of lifestyles in it, which led to recording the names and recipes of the most famous foods in the Islamic state.

Key Words: Arabic food, types of food, food culture, Islamic civilization

_ المقدمة:

ارتبط الأكل في حضارة الإسلام أول أمره بالأدب، فالمأدبة ليست سوى نوع من التأدب مع الناس بدعوتهم إلى القرى، فضلاً عن أن آداب المائدة هي آداب تماهت مع وصايا الإسلام، وعليها سار الصحابة والناس من بعدهم. فمع ظهور الإسلام برزت فكرة جديدة في النظر إلى طعام الإنسان وشرابه، حين أثرت تعاليم القرآن الكريم ووصايا الرسول الأمين في سلوك الصحابة الأوائل في النظر إلى الطعام، فكانت الفكرة أقرب إلى حياة الزهد.

فقد كان رسول الله صلى الله عليه وسلم يمر عليه الشهر والشهران لا يوقد في بيته نار، ويعيش وأهله على الأسودين التمر والماء وكان لا يجمع بين طعامين قط، وكان جل طعام الناس حينها اللحم والثريد واللبن والعسل، ومع ذلك كان النبي الكريم ومعه الصحابة الكرام قوماً لا يأكلون حتى يجوعوا ولو أكلوا لا يشبعون .

ومع توسع الدولة الإسلامية بالفتوحات بدءاً من بلاد الشام والعراق وما تبعها من احتكاك بالحضارات القديمة أثر كبير على ثقافة الطعام وطرق الطبخ لدى العرب المسلمين، فأخذت تتوسع أطعمة المسلمين تأثراً بثقافة الشعوب الداخلة للإسلام من فرس وروم وترك وغيرهم.

فظهرت أنواع جديدة من مطاعم العرب ومشاربهم لم يكونوا ألفوها قبلاً، ومع توسع الدولة وتشعب أنماطها المدنية والحضارية، صار الطعام يتبع حالة من الرفاه والتمدن، وأصبحت موائد الخلفاء والكبراء والوزراء والأثرياء تزخر بصنوف الطعام وأنواع الشراب، حتى غدت الأطعمة مظهراً دالاً على الغنى والنعمة، ومزية للرفاه والسعة.

_ أنواع الطعام وآدابه:

الطعام في اللغة: الطعم، وطعم كل شيء ذوقه، والطعم: الأكل والطعمة: المأكلة (1)، والطعام اسم جامع لكل مايؤكل ، وبه قوام البدن (2)، وكذلك الشراب لكل ما يشرب وكل ما يسد جوعاً فهو طعام، (3) قال تعالى: " أحل لكم صيد البحر وطعامه متاعاً لكم" (4) فسمى الصيد طعاماً لأنه يسد الجوع ، وتقول العرب مر الطعم وحلو الطعم معناه الذوق رجل مطعم يطعم الناس ويقري الضيف وامرأة مطعم بغير الهاء ، ورجل مطعم شديد الأكل وطعم المسافر زاده .

عاش العرب في الجاهلية حياة بسيطة بعيدة عن الترف والإسراف، والسبب في ذلك صعوبة الحياة وشظف العيش وقسوة الصحراء، فكانوا يكتفون بالقليل من الطعام، وأفضل الطعام لديهم اللحم، واهتم سكان المدن بالطعام والتفنن به أكثر من سكان البادية "5".

وقد اعتمد العرب على اللحم في طعامهم ، واعدوه مادة أساسية من مواد الطعام ولم يجرموا شيئاً من لحوم الحيوانات إلا ما تركوه تقرباً إلى الآلهة لغرض التعبد، وجرموا البحيرة والسائبة والوصيلة والحام*، واستباحوا الميتة والدم المسفوح، بحيث كانوا إذا بلغ بأحدهم العطش مبلغه، فصد دم بعيه وشربه(6)، ولا يتحرزون من أكل النطيحة والميتة.

وعندما جاء الإسلام بتعاليمه السمحة ونزل الأمر بتحريم الحيوانات الميتة والدم ، قال تعالى: "حرمت عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به والمنخنقة والموقوذة والمتردية والنطيحة وما أكل السبع إلا ما ذكيتم

وما ذبح على النصب(7) .

بدأت الحياة الاجتماعية تتطور شيئاً فشيئاً بعد الاسلام نتيجة للتفاعل المستمر بين العناصر التي درجت عليها العرب في الجاهلية من ناحية ، وعناصر وضوابط بناءة انبثقت عن الاسلام وتعاليمه السمحة من ناحية أخرى وأخذ هذا التطور يسرع الخطى في المجتمع الإسلامي (8).

راعى الاسلام القواعد الصحيحة في تناول الطعام واعادته وتعتبر هذه القواعد والآداب جديدة في أغلب جوانبها على المجتمع العربي قبل الإسلام ، ومن الآداب التي حث عليها الرسول صلى الله عليه وسلم هي :

- آداب الجلوس للطعام :

فقد نهى الرسول صلى الله عليه وسلم أن يأكل المسلم وهو منبطح على وجهه، كما نهى الرسول صلى الله عليه وسلم على أن لا يأكل الشخص وهو متكئ ، عن علي بن الأقرم سمعت أبا حذيفة يقول قال رسول الله صلى الله عليه وسلم : " لا آكل متكئاً " (9).

- ومن آداب الطعام أيضا التسمية عليه والأكل باليمين، ومن الصبيان بقوله : " يا غلام سم الله وكل بيمينك ، وكل مما يليك " (10).

وقال ايضا صلى الله عليه وسلم "لا يأكلن أحد منكم بشماله ولا يشربن بها فان الشيطان يأكل بشماله ويشرب بها" (11).

ونهى رسولنا الكريم صلى الله عليه السلام عن النفخ والتنفس في اثناء الطعام أو الشراب الساخن والا نأكل منها حتى يبرد" (12)، وكان يأكل بثلاث اصابع عن ابن كعب بن مالك عن أبيه قال "كان رسول الله صلى الله عليه وسلم يأكل بثلاث أصابع ويلعق يده قبل أن يمسحها" (13).

ونهاها الرسول صلى الله عليه وسلم عن التذمر من الطعام اذا كرهناه، فعن أبي هريرة رضى الله عنه قال "ما عاب رسول الله صلى الله عليه وسلم طعاما قط ان اشتهى اكله وان كرهه تركه" (14).

ومن آداب الطعام ايضا والتي حث عليها الاسلام ان يأكل المسلمين بشكل جماعي ومنظم.

عن وحشي بن حرب رضى الله عنه أن أصحاب رسول الله صلى الله عليه وسلم قالوا: يا رسول الله إنا نأكل ولا نشبع قال " فلعلكم تفترقون" قالوا: نعم، قال: فاجتمعوا على طعامكم واذكروا اسم الله ، يبارك لكم فيه "

وقد أعطى الاسلام حرية قبول الضيف غير المدعو على الطعام المقام لغيره، فقد ورد عن أبي شعيب أنه صنع طعاما لخمسة نفر وأراد أن يكون الرسول صلى الله عليه وسلم خامسهم وعند حضور النبي صلى الله عليه وسلم اتبعه رجل فاستأذن النبي صلى الله عليه وسلم من صانع الطعام بقبوله أو رده، حيث قال النبي صلى الله عليه وسلم : إن هذا اتبعنا فإن شئت أن تأذن له وإن شئت رجع، قال بل أذن له يا رسول الله " (15).

وعلى ذات المنوال لم يغفل الإسلام أنظمة النظافة عند الأكل كغسل اليدين قبل تناول الطعام وبعده، حيث حذر رسول الله المسلمين بأن يبيت أحدهم وفي يده دسم أو بقايا طعام، حيث جاء في سنن أبي داود عن أبي هريرة أنه قال: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: "من نام وفي يده غمر، ولم يغسله فأصابه شيء فلا يلومن إلا

نفسه" (16).

وبعدما تحدثنا عن بعض آداب الطعام علينا أن نعرض قليلاً على بعض آداب الشرب التي حث عليها رسولنا الكريم صلى الله عليه وسلم، فقد نهى الرسول صلى الله عليه وسلم عن شرب المرء وهو قائم إلا في حالة شرب ماء زمزم ، فعن أبي سعيد الخدري أن النبي صلى الله عليه وسلم زجر عن الشرب قائماً، وعن ابن عباس قال: سقيت رسول الله صلى الله عليه وسلم من زمزم فشرب وهو قائم (17).

_ بعض أنواع مطاعم العرب:

أورد صاحب العقد الفريد بعضاً من أنواع مطاعم العرب في الجاهلية، والتي استمر الإطعام بها زمناً في عهد النبوة وصدر الإسلام، حين ذكر بعض مسميات الطعام، ومنها :

- الوليمة : وهى طعام العرس .
- النقيعة : طعام يصنع للقادم من السفر .
- الإعذار : طعام الختان .
- الخرس : طعام الولادة .
- العقيقة : طعام سابع الولادة .
- الوكيرة : طعام يصنع عند البناء بينيه الرجل في داره .
- المأدبة : كل طعام يصنع لدعوة .
- الجفلى : دعوة عامة .
- النقري : دعوة خاصة (18) .

وتصنع هذه الأنواع من الأطعمة في معظمها من القمح والشعير والذرة والأرز والبقوليات المختلفة، وكذلك الخضروات والفاكهة، بالإضافة إلى اللحوم بأنواعها، وما يؤدم به كالخل والزيت والسمن والمرق (19).

_ أنواع الأطعمة المعروفة في الإسلام:

- التمر: وهو أشهر من أن يعرف لما له من فوائد غذائية كثيرة، فهو غنى بفوائد البدن ويعتبر غذاءً كاملاً للإنسان، فكان زاد المجاهدين الأوائل، وبسبب فوائده الجمّة فقد ذكر النخل في بعض آيات القرآن الكريم وفي العديد من السور منها قوله تعالى: " والنخل باسقات لها طلع نضيد (20)، وقوله تعالى: " وهزى اليك بجذع النخلة تساقط عليك رطباً جنياً " (21)، وقوله تعالى: " ومن ثمرات النخيل والأعناب تتخذون منه سكراً ورزقاً حسناً " (22) ، وكذلك قوله تعالى: " فيهما فاكهة ونخل ورمان " (23).

كما أن السنة النبوية الشريفة المشرفة لم تغفل التمر وفوائده ، فعن عائشة رضی الله عنها أن النبي صلى الله عليه وسلم قال: " لا يجوع أهل بيت عندهم تمر " (24)،

وكان التمر هو الطعام الرئيسي لبيت الرسول صلى الله عليه وسلم ولأهمية التمر في ذلك الوقت كان يقدم في وليمة الزواج فأولم به الرسول صلى الله عليه وسلم في زواجه من صفية بنت حيي رضي الله عنها (25).

ويدخل التمر في العديد من الأكلات منها :

- الحيسة : وهي خليط من التمر واللبن (26) .
- الثريد: ثرد الخبز وفته وما يفت من الخبز يبيل بالمرق "27" ويعتبر من أفضل أطعمة العرب ويوضع فوقه اللحم، ومنه اللزمة وهو الخبز يكسر على السمن .
- التلبينة: حساء تتخذ من نخالة ولبن وعسل (28)، وسميت تلبينة لتشبهها باللبن لبياضها ورقتها (29).
- الرغيدة: وهي شبيهة بحساء التلبينة وهي عبارة عن مغلى اللبن ثم يذر عليه الدقيق ثم يخلط فيلحق لعقا (30).
- الحيس: هو عبارة عن تمر يخلط بالسمن والأقط ويعجن حتى تخرج منه النواة ثم يسوى كالثريد (31).
- الجشيثة: عندما تطحن الحنطة (القمح) أو الشعير طحنا جيدا وتوضع في القدر حيث يوضع عليها اللحم أو التمر فهذه هي الجشيثة كما يطلق عليها الدشيثة (32) وما زالت هذه الأكلة تتداول على موائد الأكل إلى الوقت الحاضر .
- الحريرة: هي حساء من الدسم والدقيق ، وقيل الدقيق الذي يطبخ باللبن (33).
- ومازالت هذه الأكلة تعرف بنفس الاسم وإن تغيرت بعض الشيء في طريقة إعدادها ،
- الوشيقة: هي عبارة عن لحم مغلى في الماء (34)، وما يتبقي بعد نضج اللحم ورفع يعرف بالمرق وهو خلاصة نضج اللحم في الماء .
- الكونان: هو الأرز مع السمك (35).
- الصفيف: ويقال له القديد (36)، ولا يزال يتداول القديد إلى يومنا هذا ويعتبر من أطيب الأكلات الشعبية خاصة عندما يكون هذا القديد من لحم أضحية العيد.
- البسيصة: هي كل شئ خلط بغيره ، مثل خلط السويق بالأقط ثم يخلط بالسمن أو الزيت ، أو مثل الشعير بالتمر ، يقال بسبسته وأبسسته بساً (37).
- والبسيصة تعرف الآن بالتمر المعجون مع الزيت الزيتون أو السمن ، وتزين من أعلى الطبق بالمكسرات.
- الخبز: وهو معروف بهذا الاسم قديما وحديثا، ويصنع من القمح أو الشعير، والخبز الجيد هو ذلك المصنوع من الطحين المنقى الصافي من قشر الحبوب، وذلك بنخل القشور وأحيانا يحلى الخبز بوضع مادة حلوة فيه كالتمر أو السكر، وتعجن أحيانا بالسمن أو بالزيت ويوضع عليه السمسم(38) أو حبة البركة أو الكمون كما نفعل اليوم.
- ويعتبر الخبز الغذاء الرئيسي على مائدة الطعام لجميع طبقات المجتمع الإسلامي، وله عدة أنواع منها الخبز الخشكار وهو الذي يصنع من الدقيق غير المنخول، ولهذا يسمى بالخبز الأسود، ونوع آخر يعرف بالحواري وهو مصنوع من دقيق أبيض منخول، أما خبز السميد يصنع من نوع راق من الدقيق (39).
- الخزيرة أو الخزير: هو عبارة عن قطع صغيرة من اللحم تطبخ بالماء والملح فإذا أميت طبخا ذر عليه بعض الدقيق فعصد به، ويأدم بأى شئ من الإيدام، ولاتكون الخزيرة إلا باللحم(40)،

- **العصيدة:** وهى عبارة عن دقيق يلت بالسمن ويطحخ وتعصد بالمسواط فتمررها به ، فتقلب ولا يبقى في الإناء منها شئ إلا انقلب (41)، وأحيانا تكون العصيدة دقيقا وماء وملح (42)، ومازالت العصيدة معروفة بهذا الاسم إلى وقتنا الحاضر، وإن اختلفت طريقة تحضيرها، حيث تعد الآن بالماء المغلي والملح ثم يوضع الدقيق وتعصد جيدا، ويوضع عليها الزبدة والرب أو عسل النحل وزيت الزيتون .

- **الهريسة:** وهو الشيء المهروس قبل أن يطبخ فإذا طبخ فهو الهريسة (43).

هذه بعض الأطعمة التي كان يتناولها العرب بالإضافة إلى أنواع أخرى كانت تمثل جزءا من طعامهم في مختلف مراحل حياتهم، وتعتبر اللحوم بأنواعها من ضمن الأطعمة التي أعتمد عليها العرب في غذائهم واعتبروه مادة أساسية من مواد طعامهم ، ولم يستعملوا الخضروات كثيرى طعامهم، والسبب في ذلك أن أغلب بلادهم ليست بذي زرع(44)، ولقد أشار القرآن الكريم إلى اللحم بصورة عامة، فقال تعالى في كتابه العزيز عن بعض طعام أهل الجنة: " ولحم طير مما يشتهون " (45)، وقال عز من قائل: " وهو الذى سخر البحر لتأكلوا منه لحما طريا " (46)، وقال تعالى: " وأمددناهم بفاكهة ولحم مما يشتهون " (47).

تعدد الطعام باتساع الدولة الإسلامية:

نتيجة لاتساع رقعة الدولة الإسلامية واحتكاك العرب بالأمم الأخرى ، تغيرت أطعمتهم وتعددت ألوانها ، وذلك بسبب ازدياد موارد الدولة الإسلامية أضف إلى ذلك وجود أنواع من الأطعمة التي كانت تتداول في المناطق المفتوحة حديثا وهذه الأطعمة غير معروفة لدى العرب في شبه الجزيرة العربية ، لذا نقل بعضها إلى موائد الخلفاء وكذلك المترفين،

وبذلك انتشرت عند العرب ومن هذه الأكلات الدجاج المطبوخ حيث أخذ عن الفرس، وكذلك السبونج وهو عبارة عن رقائق معجونة بالسمن ويحشى بقطع من اللحم والجوز أما السكباچ فهو مرق باللحم والخل وكانوا يكثرون التوابل والزيت والمرق في أطعمتهم وأيضا الحساء الذي يصنع من خشن الدقيق والسميد وعند إقامة العرب في مدينة القيروان اقتبسوا من أهل المغرب المقيمين معهم الكسكى وهو الطعام الأساسي في أكل أهل المغرب، ومن الأكلات التي عرفها العرب أيضاً الكوبية وهي عبارة عن مرق يدخل فيها السلق والحمص واللحم ، أضف إلى ذلك النسابورية والفتقية وهما يصنعان من اللحم والبقوليات (48).

ولقد كان بعض خلفاء بني أمية قد أسرفوا في تناول الطعام ومن بينهم الخليفة معاوية بن أبي سفيان (-60 41/661-680م)، حتى قيل أنه كان يأكل خمس وجبات في اليوم (49)، واشتهر أيضا الخليفة سليمان بن عبدالمك بجهه للطعام والتفنن في اختياره، حتى قيل إن الطباخ يأتيه بالدجاجة فلا يصبر عليها حتى تبرد فيأخذها بكمه (50).

وعرفوا أيضا بعض أنواع الحلوى مثل الفالودج الذي يصنع من لباب البر ويلبك بالعسل، فقد أكله عبدالله بن جدعان عند كسرى فاستحسنه، وكذلك الكعك فهو عبارة عن عجين من الدقيق والسمن والسكر، وأيضا اللوزينج وهو معجون دقيق يحشى باللوز والسكر، بالإضافة إلى الخبيص وهو من أرقى أنواع الحلوى ويصنع من التمر

والقشدة والنشا وغيرها، وبنانتقال الخلافة إلى بغداد ودخول الدولة الإسلامية في خلافة جديدة وهي الخلافة العباسية واحتكاك العرب بالفرس والأترك دخلت الكثير من الأطعمة غير عربية في العرب.

واهتم العباسيون بإعداد الطعام والتنوع فيه حتى قيل إن الطهاة كانوا يطهون ثلاثين نوعاً من الطعام في اليوم الواحد على مائدة الخليفة هارون الرشيد (170-193هـ)، وكان ينفق على طعامه عشرة آلاف درهم في اليوم في ليلة زفافه على زبيدة بنت جعفر أقيمت في قصره وليمة، انفق عليها مبالغ طائلة من خزينة بيت المال المسلمين وكان يقدر هذا المبلغ بخمسة وخمسين ألف درهم (51).

أما الخليفة المأمون فقد ضمت مائدته ذات يوم ثلاثمائة نوع من الطعام وكان ينفق على طعامه ستة آلاف دينار يومياً وهو نفس المبلغ تقريباً كان ينفقه إبراهيم الموصلية - مغني القصر العباسي - يومياً على طعامه وطيبه ونتيجة لاهتمامهم بفن الطبخ قد ألف فيه العديد من المؤلفات وقد ذكر في الأثر إن الخليفة المعتصم بالله (218-227هـ / 833-842 م) أمر بإقامة مباره للطبخ كما فعل ذلك الخليفة المتوكل حيث كافأ من أجاد طبخ قدر أعجبه بقدر مملوء بالدرهم (52)، ولم يقتصر الإسراف على الخلفاء وحدهم ، بل تعداهم إلى الأمراء وكبار رجال الدولة (53) ، وازداد البذخ والإسراف في حياة المجتمع العباسي فقد طعموا وشربوا في أواني مصنوعة من الذهب والفضة ومن الفخار الصيني المزخرف وكذلك من الزجاج الفاخر المنقوش والمحفور ، وتفنن لهم الطهاة فيما يعدونه من مأكّل أطلقوا عليها أسماء مختلفة مثل خباز ، وشواء ، وطباخ ، وخباص (54)،

وهكذا كانت الأطعمة عند العرب مع مرور الوقت واحتكاكهم بالأمم الأخرى تزداد في العدد والنوع مما أدى إلى تنوع الأطعمة لديهم ولأحظنا ذلك من خلال السرد لبعض المأكولات في مختلف فترات الدولة الإسلامية حيث أنهم كانوا ينتقون الأفضل وما يتماشى مع دينهم ومبادئهم.

وبالإجمال فقد أدى انتشار واتساع الفتوحات الإسلامية والترحال والاحتكاك بالشعوب والثقافات المختلفة، والتعرف على الموائد الأعجمية والفارسية إلى تطور الأطعمة والمشروبات عند العرب وصار للطعام عدة طرق إعداد وآداب كما في العصر الأموي، وشهد تحولاً كبيراً في أصناف المأكولات، واستخدموا الملاعق المصنوعة من الخشب والفخار، وكانت الموائد تفرش بالمفارش ، ومن الآداب العروفة على موائد الخلفاء والوزراء عند الطعام أن الضيف الذي يأكل معهم لا يسرف في الطعام، وذلك لأن الأكل معهم يعتبر نوعاً من التشريف المقرون بالآداب الملوكية، وليس للشعب.

الخاتمة:

تبين من خلال البحث أن الطعام في الإسلام كان مرتبطاً بالأدب، ومنه جاءت كلمة مأدبة، ومنذ بداية ظهور الدعوة الإسلامية عاش أوائل الصحابة حياة الزهد اقتداء بالرسول القدوة الذي كان صلى الله عليه وسلم يمر عليه الشهر والشهران لا يوقد في بيته نار ويعيش وأهله على الأسودين التمر والماء وكان لا يجمع بين طعامين قط .

وبعد اتساع الدولة وترامي أطرافها صار الطعام ثقافة لها أدواتها وطرق إعدادها وآدابها في التراث العربي، ففي جميع العصور التالية لصدر الإسلام شهد الطعام تحولاً كبيراً في أصناف المأكولات، فقد كانت تقام في هذا العصر الحفلات والرحلات، وفيها الموائد العامرة، كما كانت موائد الوزراء الأمويين تمثل كذلك صورة من الترف

في ذلك العصر.

وكان من مطاعمهم الحيسة والثريد والتلبينة والرغيدة والحيس والجشيشة التي يطلق عليها كذلك اسم الدشيشة والحريرة والشبقة والكونان والصفيف وهو القديد (36)، والبسيصة والخبز والخزيرة والعصيدة والهريسة.

كما تبين أن العرب استخدموا الملاعق المصنوعة من الخشب، كما كانت تستخدم عندهم ملاعق من الفخار، وعرفوا أيضا بعض أنواع الحلوى مثل الفالودج الذي يصنع من لباب البر، وكذلك الكعك من عجين من والسمن والسكر، وأيضا اللوزبنج وهو معجون دقيق يحشى باللوز والسكر، بالإضافة إلى الخبيص ويصنع من التمر والقشدة والنشا وغيرها.

وبانتقال الخلافة إلى بغداد ودخول الدولة الإسلامية في خلافة جديدة وهي الخلافة العباسية واحتكاك العرب بالفرس والأترار دخلت الكثير من الأطعمة غير عربية في العرب، حيث اهتم العباسيون بإعداد الطعام والتنوع فيه حتى قيل إن الطهاة كانوا يطهون ثلاثين نوعاً من الطعام في اليوم الواحد على مائدة الخليفة هارون الرشيد، وكان ينفق على طعامه عشرة آلاف درهم في اليوم في ليلة زفافه على زبيدة بنت جعفر أقيمت في قصره وليمة، انفق عليها مبالغ طائلة من خزينة بيت المال المسلمين وكان يقدر هذا المبلغ بخمسة وخمسين ألف ألف درهم.

وكذلك الخليفة المأمون الذي ضمت مائدته ذات يوم ثلاثمائة نوع من الطعام وكان ينفق على طعامه ستة آلاف دينار يومياً، ولم يقتصر الإسراف على الخلفاء وحدهم، بل تعداهم إلى الأمراء وكبار رجال الدولة، وازداد البذخ والإسراف في حياة المجتمع العباسي فقد طعموا وشربوا في أواني مصنوعة من الذهب والفضة ومن الفخار الصيني المزخرف وكذلك من الزجاج الفاخر المنقوش والمحفور، وتفنن لهم الطهاة فيما يعدونه من مطاعم.

الهوامش :

1- أبو عبد الرحمن الخليل بن أحمد الفراهيدي، كتاب العين، ت: مهدي المخزومي وآخر، بيروت، دار مكتبة الحياة، د.ت، 2/25،

2- حسن إبراهيم حسن، التاريخ الإسلامي السياسي والديني والثقافي والاجتماعي، بيروت دار الجيل، 1/1964، 441،

3- الفراهيدي، المصدر السابق، 2/26،

4- سورة المائدة، الآية: 96،

5- مجمع اللغة العربية، المعجم الوسيط، ط4، بيروت، مكتبة الشروق الدولية، 2004م، ص 558.

* قال تعالى: " ما جعل الله من بحيرة ولا سائبة ولا وصيلة ولا حام، ولكن الذين كفروا يفترون على الله الكذب وأكثرهم لا يعقلون، وإذا قيل لهم تعالوا إلى ما أنزل الله وإلى الرسول قالوا حسبنا ما وجدنا عليه آباءنا، أو لو كان آباؤهم لا يعلمون شيئاً ولا يهتدون" : سورة المائدة، الآيات 103، 104. وفيها براءة من الله لبعض أنواع الطعام التي حرمها الكفار على أنفسهم، وما أمر الله بتحريمها، وهي البحيرة والسائبة والوصيلة والحام، والبحيرة من الإبل والغنم ما تقطع منها الأذن ولا ينتفعون بها، فلا يشرب لبنها ولا تؤكل، وقيل هي التي يمنع درها فلا يحلبها أحد، وقيل هي الناقة إذا نتجت خمسة أبطن، فإن كان الخامس ذكراً ذبحوه وأكله الرجال دون النساء وإن كان أنثى

جدعوا آذانها، وقالوا هذه بحيرة، وأما السائبة فقيل هي التي يسيبونها لآلهم فلا يحمل عليها شيء، وقيل هي من الغنم ما ولدت من ولد كان بينها وبينه ستة أولاد كانت على هيئتها، فإذا ولدت السابع ذبحوه للرجال دون النساء، وقيل هي الناقة إذا ولدت عشر إناث ليس بينهن ذكر سببت فلم تترك ولم يجر وبرها ولا يحلب لبنها إلا للضيف، وأما الوصيلة فهي الناقة تبكر في أول نتاج الإبل ثم تنتهي بعد بأنثى، وقيل الوصيلة الشاة إذا تأمت عشر إناث في خمسة أبطن ليس فيها ذكر جعلت وصيلة، وأما الحامي فهو فحل الإبل يضرب الضراب المعدود، فإذا ضربته تركوه للطواغيت وأغفوه عن الحمل وسموه الحامي: ينظر في تفسيرها:

_ أبو جعفر محمد بن جرير الطبري، جامع البيان عن تفسير القرآن المسمى تفسير الطبري، ج9، ط1، تحقيق عبدالله التركي، القاهرة، دار هجر، 2006، ص ص 26_42.

_ أحمد بن علي بن حجر العسقلاني، فتح الباري بشرح صحيح البخاري، ج8، بيروت، دار المعرفة، 1379 هـ، ص ص 283_285.

6- عواطف أديب سلامة، قريش قبل الإسلام دورها السياسي والاقتصادي والديني، الرياض، دار المريخ للنشر 1994م ص137،

7- سورة المائدة، الآية 3،

8- سعيد عبد الفتاح عاشور وآخرون، دراسات في تاريخ الحضارة الإسلامية العربية، ط2، الكويت، منشورات ذات السلاسل، 1986م، ص258،

9- أبو عبدالله محمد بن إسماعيل بن إبراهيم البخاري، صحيح البخاري، مطابع الشعب، دم، 1958م، 9317/5،

10- البخاري، المصدر نفسه، 5/2056؛ أبو الحسين مسلم بن الحجاج مسلم، صحيح مسلم، بيروت، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع، 1999م 3/1599،

11- مسلم، المصدر نفسه، 3/1599،

12- مسلم، المصدر نفسه، 3/1605،

13- محي الدين أبي زكريا يحيى بن شرف النووي، رياض الصالحين من كلام سيد المرسلين، ط1، 1424هـ، ت: هاني عبداللطيف، ص 209،

14- النووي، المصدر نفسه، ص209،

15- مسلم، المصدر السابق، 3/1608،

16- الحافظ أبي داود سليمان بن الأشعث السجستاني، سنن أبي داود، بيروت، مؤسسة الكتب الثقافية، 1988م، 2/351، وغمر الدسم والزهوم من اللحم: سنن أبي داود، 2/377،

17- مسلم، المصدر السابق، 3/1601،

18- أحمد بن محمد بن عبد ربه الأندلسي، العقد الفريد، ط2، تحقيق محمد عبدالقادر شاهين بيروت، المكتبة العصرية، 1999م، 7/8.

- 19- محمد بن فارس الجميل ، الأظعمة والأشربة في عصر الرسول صلى الله عليه وسلم ، حوليات كلية الاداب ، جامعة الكويت ، الحولية السابعة عشر ، 1997م ، ص33 ،
- 20- سورة الرحمن ، الآية : 68 ،
- 21- سورة ق ، الآية : 10 ،
- 22- سورة مريم ، الآية : 25 ،
- 23- سورة النحل ، الآية : 67 ،
- 24- مسلم ،المصدر السابق، 1618/3،
- 25- محمد بن فارس الجميل، المرجع السابق ، ص40،
- 26- أبو محمد عبدالله بن مسلم بن قتيبة الدينوري ، عيون الأخبار، شرحه مفيد محمد قمحية، بيروت، دار الكتب العلمية ، 1998م، 219/3،
- 27- مجمع اللغة العربية ، المرجع السابق ، ص83 ؛ الطاهر أحمد الزاوي ، مختار القاموس طرابلس، الدار العربية للكتاب ، 1981م ، ص 83 .
- 28- جبران مسعود الرائد ،معجم لقوى عصري، ط7، بيروت، دار العلم للملايين ، ، 1992م، ص236.
- 29- الجميل ، المرجع السابق ، ص 34.
- 30- المرجع نفسه ،ص35.
- 31- مجد الدين محمد بن يعقوب الفيروزابادي ، القاموس المحيط، بيروت، دار الجيل ، د.ت ص217.
- 32- أبو الفضل جمال الدين محمد بن مكرم بن منظور، لسان العرب، ط6 ، بيروت، دار صادر، 1997 م /6 ، 273 ،
- 33- ابن منظور ،المصدر نفسه ، 184/4 ،
- 34- ابن عبدربه ، المصدر السابق ، 5/8 ،
- 35- شوقي أبو خليل ، الحضارة العربية الاسلامية، ط2، طرابلس، منشورات كلية الدعوة الاسلامية ، 1993م ، ص389،
- 36- ابن عبدربه ، المصدر السابق ، 6/8 ،
- 37- المصدر نفسه ، 6/8 ، والسويق ما يتخذ من الحنطة والشعير :ابن منظور، لسان العرب ، 170/10، والاقط : هو ما يتخذ من اللبن الخيض الرائب يغلى ثم يترك ليبرد ويجف والقطعة منه اقط : ابن منظور ، لسان العرب ، 257/7 ،
- 38- جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الاسلام ، بغداد، مكتبة النهضة، 1978 ، 573/7 ، 574 ،
- 39- نجوى كمال كيرة ، حياة العامة في مصر في العصر الفاطمي ، القاهرة، زهراء الشرق، 2004م ص341،
- 40- أبو الحسن على بن إسماعيل بن سيدة، المخصص، تحقيق لجنة إحياء التراث العربي، بيروت ، دار الآفاق، د.ت 4/1 ، 145-146،
- 41- ابن منظور، المصدر السابق، 192/3،
- 42- محمد بن فارس الجميل، المرجع السابق، ص 59 ،

- 43- ابن منظور، المصدر السابق ، 347/3 .
- 44- عواطف أديب سلامة ، المرجع السابق ، ص137.
- 45- محمد بن فارس الجميل ، المرجع السابق ، ص61.
- 46- سورة الواقعة، الآية : 21.
- 47- سورة الطور، الآية : 22.
- 48- سورة النحل، الآية : 14 .
- 49- ابراهيم حركات، السياسة والمجتمع في العصر الاموي ، الرباط، منشورات دار الافاق الجديدة، 1990م، ص237،
- 50- أبو الحسن علي بن الحسين بن علي المسعودي، مروج الذهب ومعادن الجوهر ،ت: محمد محي الدين عبدالحميد، القاهرة ، مطبعة السعادة، 1964 م، 262/2،
- 51- أحمد اسماعيل علي، تاريخ بلاد الشام ، دار دمشق (د،م)، 1982م ص331 ،
- 52- محمد كرد علي، الاسلام والحضارة العربية ، ط2، القاهرة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة، 1950 م، 1/134،
- 53- حسن ابراهيم حسن، المرجع السابق، 442/1،
- 54- المرجع نفسه ، 442/1،

قائمة المصادر والمراجع:

- _ البخاري: أبو عبدالله محمد بن إسماعيل بن إبراهيم ، صحيح البخاري، ج5، بغداد، مطابع الشعب، 1958م.
- _ أبو داود: الحافظ سليمان بن الأشعث السجستاني، سنن أبي داود، ج2، مؤسسة الكتب الثقافية بيروت ، 1988م .
- _ ابن سيده: أبو الحسن علي بن إسماعيل، كتاب المخصص، ج1، تحقيق لجنة إحياء التراث العربي، بيروت، دار الآفاق، د.ت .
- _ الطبري: أبو جعفر محمد بن جرير الطبري، جامع البيان عن تفسير القرآن المسمى تفسير الطبري، ج9، ط1، تحقيق عبدالله التركي، القاهرة، دار هجر، 2006.
- _ ابن عبدربه: أحمد بن محمد بن عبد ربه الاندلسي، العقد الفريد، ج8، ط2، تحقيق محمد عبدالقادر شاهين ، المكتبة العصرية، بيروت، 1999م.
- _ العسقلاني: أحمد بن علي بن حجر العسقلاني، فتح الباري بشرح صحيح البخاري، ج8، دار المعرفة ، بيروت، 1379 هـ.
- _ الفراهيدي: أبو عبدالرحمن الخليل بن أحمد، كتاب العين ، تحقيق مهدي المخزومي وآخر ، بيروت، دار ومكتبة الحياة ، د.ت.
- _ الفيروزابادي: مجدالدين محمد بن يعقوب الفيروزابادي ، القاموس المحيط ، بيروت، دار الجيل، د.ت .

- _ ابن قتيبة: أبو محمد عبدالله بن مسلم بن قتيبة الدينوري ، عيون الأخبار، ج3، شرحه مفيد محمد قمحية ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، 1998م.
- _ المسعودي: أبو الحسن علي بن الحسين بن علي، مروج الذهب ومعادن الجوهر، ج2، تحقيق محمد محي الدين عبدالحميد ، القاهرة، مطبعة السعادة، 1964 م.
- _ مسلم: أبو الحسين مسلم بن الحجاج، صحيح مسلم، ج3، بيروت، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع ، 1999م.
- _ ابن منظور: أبو الفضل جمال الدين محمد بن مكرم بن منظور، لسان العرب، ج6، ط6 ، بيروت، دار صادر 1997 م .
- _ النووي: محي الدين أبي زكريا يحيى بن شرف، رياض الصالحين من كلام سيد المرسلين ، ط1 ، تحقيق هاني عبداللطيف 1424هـ.

ثانياً المراجع:

- _ أبو خليل: شوقي، الحضارة العربية الإسلامية، ط2، طرابلس، منشورات كلية الدعوة الإسلامية، 1993 م .
- _ جبران مسعود الرائد: معجم لغوى عصري ، ط7، دار العلم للملايين ، بيروت ، 1992م.
- _ الجميل: محمد بن فارس، الأطلعة والأشربة في عصر الرسول صلى الله عليه وسلم، حوليات كلية الآداب، جامعة الكويت ، العدد السابع عشر، 1997م.
- _ حركات: إبراهيم، السياسة والمجتمع في العصر الأموي، الرباط، منشورات دار الآفاق الجديدة، 1990 م .
- _ حسن حسن إبراهيم، التاريخ الإسلامي السياسي والديني والثقافي والاجتماعي، ج1، بيروت، دار الجيل، د.ت.
- _ الزاوي: الطاهر أحمد، مختار القاموس ، طرابلس، الدار العربية للكتاب، 1981م.
- _ سلامة: عواطف أديب، قريش قبل الإسلام دورها السياسي والاقتصادي والديني ، دار المريخ للنشر والرياض ، 1994 م .
- _ عاشور: سعيد عبد الفتاح وآخرون ، دراسات في تاريخ الحضارة الإسلامية العربية ، ط2، منشورات ذات السلاسل ، الكويت ، 1986 م .
- _ علي: أحمد اسماعيل ، تاريخ بلاد الشام ، دمشق، دار دمشق للنشر، 1982م.
- _ علي: جواد ، المفصل في تاريخ العرب قبل الإسلام، ج7، بغداد، مكتبة النهضة، د.ت.
- _ علي: محمد كرد ، الإسلام والحضارة العربية ، ط2، مطبعة لجنة التأليف والترجمة
- _ كبيرة: نجوى كمال، حياة العامة في مصر في العصر الفاطمي، القاهرة، مكتبة زهراء الشرق ، 2004 م .
- _ مجمع اللغة العربية ، المعجم الوسيط ، ط4 ، القاهرة، مكتبة الشروق الدولية ، 2004 م .