

صدي الأظعمة الفارسية في أدب العصر العباسي الأول
الكلمات المفتاحية: الأثر الفارسي، العصر العباسي الأول، الأظعمة

أ.م.د. علي أسودي

جامعة الخوارزمي، طهران، إيران / كلية الآداب والعلوم الإنسانية، (الكاتب المسؤول)

asvadi@khu.ac.ir

أ.م.د. عبدالله حسيني

جامعة الخوارزمي، طهران، إيران / كلية الآداب والعلوم الإنسانية

dr.abd.hoseini@khu.ac.ir

الملخص

تعدّ الأظعمة في هويتها الثقافية أحد ملامح الثقافة المادية لكل شعب وقد شهد العصر العباسي تفاعلا حضاريا بين الشعوب المنصهرة في المجتمع الإسلامي من فارس وترك وغيرهما من الجنسيات فأدّى هذا التثاقف إلى نقل مجموعة واسعة من المعالم الثقافية من علوم وآداب وثقافة انصهرت في القوالب الأدبية في العصر الذهبي فقد ظهر أنّ العصر العباسي الأول قد اتّسم بطابع الحضارات الوافدة والمنصهرة فيه وتجلياتها و ازدهر ذلك العصر لما حصل في هذا العصر من التمازج والتفاعل والتثاقف وبناءً على مبدأ التعارف، فإنه يصنع الحضارة الراقية ويجعلها في مسيرة التطور والتتامي نحو الكمال ولا توجد حضارة راقية إلا وهي كانت تتواصل مع الحضارات الأخرى وتتفاعل وصارت الأظعمة إحدى مواد الشعرية والأدبية في لوحاتهم الفنية وصورهم الشعرية فبات مناط الاهتمام للشعراء والأدباء معبرين فيها فن التذاهم الفائق واستخدامهم لها مادة في الصور والأخيلة و بذلك التفاعل اتسعت نطاقات الصور وقد قمنا برصد هذه الملامح والأثر الفارسي في مادة الأظعمة. وفي مجال الأظعمة والأشربة لقد دخل كثير من الأظعمة والأشربة وأدواتها الفارسية في الثقافة الإسلامية والأدب العباسي في العصر الذهبي من أهمها: كالكباج والخشكان والسميد واللوزينج والجوزينج والنيمبرشت والدوشاب والداذي والدستفشار والطرجهارة و... ممّا يدلّ على سعة الأثر الفارسي في هذا المجال على الثقافة الإسلامية .

المقدمة

الحمد لله أقصى مبلغ الحمد.. والشكر لله من قبل ومن بعد، الحمد لله عن سمع وعن بصر.. الحمد لله عن عقل وعن جسد الحمد لله عن ساق وعن قدم.. وشغلت المائدة وقضاياها الهامة الباحثين طوال العصور، ولا سيما العصر الذي نعيشه، فقد أصبح التطلع إلى اقتناء كل جديد تستمد مادته قاعدتها من القديم، أمراً مرغوباً فيه، وهو ما يتطلب الرجوع إلى المصنفات العربية القديمة التي تناولت موضوع الأغذية وتاريخها خلال العصور المختلفة، بداية من عرب الجاهلية وبساطة العيش فيهم، إلى نهضة الأمويين واضطرابهم بين الترف والتكشف، إلى أيام العباسيين وتهالكهم على الملذات والإسراف في التمتع، متأثرين بالأمم التي اختلطوا بها، ولا سيما حضارة الروم والهند والفرس. فيكون الطعام وما يعزى إليه من آداب و تقاضيل ، جزءاً هاماً من الثقافة المادية لكل شعب. والعصر العباسي الأول يتّصف بتطور هام وشامل في هذا المجال، إذ دخل كثير من الأطعمة والأشربة التي لم يكن المجتمع الإسلامي يعهدها من قبل. و زد على ذلك ما ترتب عليها من آداب وتقاضيل تجعل المتّبع لأخبار هذا العصر يستغرب من كثرة الدخيل و المستحدث في هذا المجال، كما تجعل أيضا البعض يصور تلك الحالة بأنها أمانة النفوذ الفارسي و الصبغة الفارسية التي يتّسم بها هذا العصر. ولا يمكن تجاوز أهمية الطعام في الكشف عن أخلاق الأمم والشعوب، فالمجتمعات التي عاشت على الكفاف والتكشف والحياة البسيطة، غير الأمم التي عاشت على الترف والتنعيم والتعقيد في كافة مناحي الحياة، ولا سيما ما يرتبط بالجانب الغذائي وإرضاء النفوس بالشهوات واللذات. والحقيقة أنه كلما كان اختيار الطعام اختياراً جيداً، ومعدداً إعداداً حسناً، ومتناولاً بطريقة غير مبالغ فيها، كلما شعر الإنسان بالسعادة والصحة في الحياة، وهذا ما جعل الغذاء أحد الشروط الأولية في كل أنحاء المعمورة، لأن حياة الإنسان لا تستمر، ولا تصان صحته إلا بالأكل الذي يمكن الخلايا من القيام بوظائفها المختلفة والمعقدة بما في الطعام من قوة. تسعى هذه الدراسة للكشف عن ملامح التراث الفارسي في طيات الأدب في العصر العباسي الأول وتحاول الإجابة عن السؤالين:

١- ما هي الآثار التي تركتها الثقافة الفارسية في الأدب العباسي الأول في مجال الأطلعة؟

٢- ما هي الأطلعة التي كانت تشيع بين الناس حينذاك وهو من أصل فارسي؟

منهج الدراسة

يقوم الباحث في هذه الدراسة بجمع المادة الأدبية والتاريخية حول الأطلعة الفارسية وأسماءها في أضاير الأدب العباسي و تعريفها وتأصيلها وفق المستندات اللغوية وكتب التعريب وتطبيقها في حيز دراسات الأدب المقارن. وقد اتبع بهذا الخصوص المنهج الوصفي التحليلي وذلك عن استقراء الكتب الأدبية و الشعرية والدواوين للحصول على المبتغى و تنظيمها وأحصائها وفق العناوين الخاصة للأطلعة بناء على تتبع في كتب الأدب والدواوين والموسوعات الأدبية التي ألفت في العصر العباسي أو عن العصر العباسي. لم يجد الباحثان ما يمت بصلة مباشرة بالموضوع وعثر على بعض الدراسات التي تشترك الدراسة موضوعا اشتراكا عاما وليست مطابقة تماما وهي: بحث «صور من العصر العباسي» مجلة الرسالة العدد ٦٥٨ وقد تطرق الباحث فيه إلى إحصاء كتب الطبخ وتعريفها تفصيلا و ثم بحث «الأطلعة في العصر العباسي حتى نهاية القرن الرابع» مي أحمد يوسف مجلة البلقاء المجلد ٦ الرقم ١ ودرس الباحث جميع الأطلعة مرورا تفصيلا وليست مركزة على الأطلعة الفارسية ومنها بحث «أنثروجيا الطعام العراقي والعربي» محمد عارف وركز الباحث على الأطلعة العراقية والعربية المستخدمة حاليا وكثير من الأطلعة الفارسية في العصر العباسي الأول قد لا نرى صدى له في العصر المعاصر أو تغيرت دلالته فلا يدخل في صميم دراستنا.

المبحث الأول: مكانة الأطلعة والأشربة في أدب العصر العباسي الأول

نعم إنه الأثر الفارسي الذي قد ترك ملامحه جلية على هذا العصر. لكن ذلك لم يكن إلا تلبية لفاقة حضارية، فقد انتقل المجتمع الإسلامي من السداجة و البداوة إلى الحضارة و المدنيّة المترامية الأطراف. فلا بد أن يبحث المجتمع الاسلامي عمّا يعوزه من إمكانيات و آليات تسهّل له الحياة في هذه البيئّة

الحضارية. وها هو العنصر الفارسي يعرض ثقافته و حضارته و يُعجب المجتمع بما تتضمنه الثقافة الفارسية، فيحدث تفاعلاً و تتاقفاً بينه وبين المجتمع الإسلامي. فالأطعمة و الأشرية التي دخلت إلى المجتمع و التي هي ليست كما يزعم البعض صدى النفوذ الفارسي بل إنها نتيجة طبيعية لظاهرة الأخذ و التفاعل في هذا العصر.

في دراسة إجمالية للظاهرة نجد أنّ هذه الألفاظ الفارسية الأصل في مجال الأطعمة كثيرة جداً و لم يكن الحديث عن الطعام و الشراب أمراً يخص حالات خاصة بل وردت في الأدب من شعر و نثر إلى حدّ جعل الخليفة العباسي يهتم بهذا النوع من الأدب. يقول محمد بن يحيى الصولي: «أكلنا يوماً بين يدي الخليفة فجاءت لوزينجة، فقال: هل وصف ابن الرومي اللوزينج؟ فقلت: نعم. فقال أنشدني. فأنشدته:

لا يُخَطَّنِّي مِنْكَ لَوَزِينُجُ	إذا بدا أعجب أو عَجَبَا
لَمْ تُغَلِّقِ الشُّهْرَةَ أَبْوَابَهَا	إِلَّا أَبَتِ زُلْفَاهُ أَنْ يُحَبِّبَا
مُسْتَكْتَفُ الحَشْوِ لَكِنَّهُ	أَرْقُ جِلْدًا مِنْ نَسِيمِ الصَّبَا
كَأَنَّمَا قَدَّتْ جَلَابِيئُهُ	مِنْ أَعْيُنِ القَطْرِ الَّذِي طَنَّبَا
لَوْ أَنَّهُ صَيَّرَ مِنْ خُبْزِهِ	تَغْرًا لَكَانَ الوَاضِحَ الأَشْتَبَا

والأبيات كثيرة.^١ و إذا قلنا إنّ شاعر العشق الأول في العربية هو المجنون، و إنّ شاعر الحرب هو المتبّي، و إنّ شاعر الزهد هو أبو العتاهية، فإنّ شاعر الطعام الفذّ الذي لا يضاهي هو ابن الرومي. فهو يتفنّن و يجدد في تصويره للطعام، إذ ما من طعام و شراب قد أعجبه إلّا و قد تطرّق إليه ابن يصفه. ففي قصيدته المسماة بمجمع اللذات يقول:

يا سائلي عَن مَجْمَعِ اللِّذَاتِ	سَأَلْتُ عَنْهُ أَنْعَتِ النُّعَاتِ
خُذْ يَا مَرِيدَ المَأْكَلِ اللَّذِيذِ	جَرادِقَتِي خَبْرٌ مِنَ السَّمِيدِ
مِنْ لَحْمِ فَرُوجٍ و لَحْمِ فَرِيخِ	تَدورُ جُوزاباهُما بِالنَّفْخِ
وَاجْعَلْ عَلَيْهَا أُسْطَرًّا مِنْ لَوْزِ	مُعَارِضَاتِ أُسْطَرًّا مِنْ جَوْزِ

إِعْجَامُهَا الْجُبْنَ مَعَ الزَّيْتُونَ وَشَ كُلُّهَا النَّعْنَعُ بِالطَّرْحُونَ
وَأَعْمُدٌ إِلَى الْبَيْضِ السَّلِيقِ الْأَحْمَرِ فَدَرِهِمِ الْوَسْطَ بِهِ وَدَثَّرَ
وَتَرَّبِ الْأَشْعَارَ بِالْمِلْحِ وَلَا تُكْثِرُ وَ لَكِنْ قَدْرًا مُعْتَدِلًا

٢

لكن الشاعر يبدي خيبته في الحصول على مجمع اللذات حيث يختم قصيدته بقوله:

لَهْفِي عَلَيْهَا وَ أَنَا الزَّرْعِيمُ بِمَعْدَةِ شَيْطَانِهَا رَجِيمٌ

فنشاهد أن التفاعل الموجود في مجال الأطعمة والأشربة قد أحدث تطوراً في الصورة الشعرية و الخيال في العصر العباسي؛ فالثقافة المادية بما فيها من عناصر مكونة لابد لها أن تترك أثرها على المجتمع، ومن ثم تبرز ملامح هذا الأثر في أدب هذا المجتمع وليس الأدب العباسي بمعزل عن هذه الظاهرة فالثقافة المادية الفارسية بشكل عام وما يخص الأطعمة والأشربة الفارسية بشكل خاص أثرت في الأدب العباسي أيما تأثير فاستخدم الأدباء والشعراء هذه المادة قالباً شعرياً لتصوير صورهم، وأخيلتهم كما هو شأن الشعراء الذين سبقوهم واستخدموا الظواهر الطبيعية أداة لمايخالجهم من أحاسيس وصورة خلابة. إذ أفضى انشغال الناس بمعالم الحضارة، ومعطيات الثقافة المادية ومنها الأطعمة والأشربة، أفضى إلى توسع الخيال والميل نحو وصف المآكل والمشروبات نتيجة الالتذاذ والحالة النفسية المرتاحة لدى الشاعر و الأديب و نرى لذلك كثيراً من القصائد و التراث النثري يصفان الأطعمة و الأشربة الفارسية الأصل في طياتها وصفا مفصلاً و شاملاً. فمن الأول فديوان ابن الرومي و أبونواس خير نموذج حيث يتوارد فيهما قصائد في وصف دستنبويه، ووصف سكباج و... ومن الثاني مؤلفات الجاحظ حيث كثيراً ما تطرق إلى الأطعمة و الأشربة خاصة في كتابه البخلاء الذي يعدّ مرآة للأحوال الاجتماعية في العصر العباسي و ماجرى فيه من عادات و تقاليد و ثقافات.

المبحث الثاني: ملامح الأطعمة والأشربة الفارسية في الأدب العباسي الأول

لقد شاعت في العصر العباسي أصناف من الأطعمة في المجتمع ذات أصول فارسية و تسرّبت إلى الثقافة الشعبية و العامة. فكانت مائدة الرشيد تحفل بألوان الطعام حتى قيل إن الطهارة كانوا يطهون له ثلاثين نوعاً من الطعام.^٣ و كان الأمراء يبالغون أيضاً في ذلك حتى قيل إن عيسى بن علي العباسي استضاف الخليفة فقدم له و لأتباعه ألواناً من الطعام و الخبز ولحم الجدي والدجاج واللحم البارد وألسنة السمك وأكباد الدجاج والمخ المعقود بالطبرزد والسكر والعسل.^٤ و في عهد المهدي استخدمت أطعمة مثل السكباغ الذي اعتبر أفضل الأطعمة في عهد العباسيين^٥ و المضيرة و السفيدباغ^٦ والديكبريكة^٧ و الطباهجات و أصناف الحلوى.^٨

لقد عرف المجتمع الإسلامي و العرب معظم الخضروات المعروفة لدينا حالياً كالباذنجان والقنبيط والجزر والباقلاء واللوبياء.^٩ ويذكر لنا ابن النديم في فهرسته أسماء من ألقوا في الطبخ مثل كتاب الطبخ الحارث بن بسخر وكتاب الصبيخ لابراهيم بن المهدي، وكتاب لابن ماسوية، وكتاب لابراهيم بن العباس الصولي، وكتاب لعلي بن يحيى المبخم.^{١٠} لقد ضاع معظم هذه الكتب لكنه هناك كتاب تحت عنوان «فن الطبخ عند العباسيين لـ(دوادالجلبي) طبعة الموصل يذكر ألواناً من الأكلات العباسية وطبخ اللحم والهريسات والحلويات.^{١١}

لقد كانت أطعمة العرب قليلة في بادئ الأمر و لما حكم الأمويون سنة ٤١هـ و اختلط العرب بالفرس و الروم و كان من بين ذلك صناعة الطعام^{١٢} و لها جاء العصر العباسي كثر ذلك بكثرة التفاعل الدائر و تزايد يوماً بيوم. فقد غالى الخلفاء العباسيون في إعداد الأطعمة و قد اتخذ الطهارة التناير و المطابخ للطهي^{١٣} وتفننوا في صناعة الأطعمة التي تتسم بالموصفات الصحيحة الجيدة كما تفننوا في إعداد الولائم التي تتسع للعديد من الأشخاص.^{١٤} و كان من أكثر الأكلات الشهيرة زمن العباسيين، أكلة السكباغ وكان يطلق عليها مخّ الأطعمة^{١٥} وأكلة الرغفان والطباهجة واسفيدباجة والشواء^{١٦} والجدي^{١٧} والرؤوس.^{١٨}

و قد عرف بعض الخفاء بتناول بعض الأطعمة، كما عرف المهدي بحبه لأكل البقل و الكراث^{١٩} في حين عرف الرشيد باستطابته لأكلة الخاميز^{٢٠} و الأمين بأكلة البزماورد.^{٢١}

و تفنن العباسيون في اصطناع الحلويات كالهرسية و حلوى اللوزينج بالفسق و الفالودج و قد اختلف الرشيد مع زوجته في الفالودج و اللوزينج في أيهما أطيب و أختتم الأمر باحتكام القاضي.

كما استخدم الناس في هذا العصر منظفات بعد تناول الطعام كالاشنان والصابون يقول الجاحظ «الذي لا يجيد تنقية يديه بالأشنان و يجيد دلکها بالمنديل^{٢٢} وقال: «فإن وليت ذلك الخادم أسود ثوبتها و غرنا ثمن الأشنان و الصابون». ^{٢٣}

ومشمش اصفهان فاق الرطب بطعمه^{٢٤} وقصب السكر الذي اشتهرت به الأهواز، وكان من مفاخرها و به متاجرها و ضرب المثل سكر الأهواز.^{٢٥} و امتاز الطبخ يومئذ بأتمدته المعروفة التي ميزته عن غيره. كان قوام القدر في هذا العصر اللحم و الخلّ و الزعفران و التوابل و الجوز و السكر و ماء الورد.^{٢٦}

و كمال المائده كثرة الخب و السميذ الأبيض أحلى من الأصفر^{٢٧} و طبخوا الكمأة مطبوخا بالزيت و الفقل.^{٢٨}

أمّا الحلوى فعلى أحسن و أتم ما وصله ذوقهم في الطعام و دخل العنبر و الزعفران و ماء الورد في صنعه و من ذلك اللوزينج و يسمّى قاضى الحلاوة^{٢٩} و كان يعمل أحيانا بالفسق^{٣٠} و الجوزابة يقول عنه محمود بن الحسين:

جُوزَابَةُ مِمَّنْ أَرَزُّ فَالِقِ	مُصَخَّرَةٌ فِي اللّونِ كالعاشقِ
عجيبَةٌ مشرقةً لونها	في كفٍ طاهٍ مُحكَمٍ حانقِ
بِسُكَّرِ الأَهْوَازِ مصنوعةً	فطعمُها أحلى من الرائقِ
غريقةً في الدُهْنِ زَجْرَجَةٌ	تزرور بالنفخ من الرافقِ ^{٣١}

والخُشْكَنان من دقيق الشعر و حشوه الجوز و السكر و الزلابية^{٣٢} قال عنها ابوطالب المأموني:

خبيصةٌ في الجام قد قدّمت مدفونةٌ في اللوزِ و السُكَّرِ
يأكلُ مَن يأكلها جمّةً بكفه فيها و لم يشعرِ

و لاشك أن اسحق بن إبراهيم الموصلي أبدع في وصف سمبوسك حيث يستطيع القارى أن يطبخه في الوصف:

يا سائلي عن أطيب الطعام سألتُ عنه أبصرَ الأنام
اعمد إلى اللحم اللطيفِ الأحمرِ فدُقه بالشحم غيرِ مُكثِرِ
واطرح عليه بصلاً مُدَوِّراً و كَرَبِبا طرْحاً جَنِيًّا أخضرا
و زَلِّقِ السذابَ بعدَه موخرا و دارِصيني و كَفِ كُزَبرا
و بعدَه شىء من القَرَنفُلِ و زنجيلٍ صالحٍ و فلفلِ
فدُقه يا سيدي شديداً ثم أوقِدِ النارَ له و قودا
وَ اجعلهُ في القدرِ و صبَّ الماءِ من فوقه و اجعل له عطاءً
وكلهُ أكلاً طيباً بخردلِ فهو ألدُّ المأكَلِ المُعجَلِ^{٣٣}

لقد ازدادت الأطعمة الفارسية الأصل في هذا العصر و استحسنتها المجتمع بمافيه من عربي و غير عربي و ذلك إثر توسع الثقافت و التفاعل الذي نشأ في هذا العصر و ساهم هذا الأمر بدوره في رفع حاجات المجتمع الحضارية و ظلّت دليلاً على التفاعل الإيجابي و تطوّر المجتمع، الأمر الذي يحدث على بناء مبدأ التعارف في الإسلام و الذي من شأنه أن يرقى بالمجتمع و أن يكون حضارة واسعة الأطراف.

و لم تكن الأطعمة تلك فارسية الأصل بعدئذ إذ صارت أطعمة المجتمع الإسلامي و أصبحت جزءاً من الحضارة الإسلامية فالعناصر الممتزجة المختلفة الأصل كلهم يشاركون في المجتمع وبناء ثقافته و هكذا يتفاعل بعضهم البعض الآخر فيحدث حضارة و ثقافة مشتركة بلامح شتى النواحي و يجمعهم الإسلام و الأخوة الإسلامية فمن الطبيعي أن يؤدي هذا التعارف إلى التفاعل و الأخذ و التبادل الثقافي بينهم.

وفيما يلي نعرض تفاصيل الأطعمة و صداها في أدب العصر العباسي الدول مع تحليل و شرح حتى نكشف جانبا من جوانب الأثر الفارسي في الثقافة المادية.

١-الأطعمة

١-١ السكباج:

لفظة السكباج وردت في أدب العصر العباسي الأول بوفرة و في أماكن كثيرة من الشعر و النثر و فسرها ادي شير بأنها مرق يعمل من اللحم و الخلّ معرب سكبا و هو مركب من سك أي خلّ و من با أي طعام!^{٣٤} و في تحفة الأمراء توصف بأنها لحم يطبخ بخلّ.^{٣٥} وجاء في بعض المراجع أنها معرب سكبا فلما عربت أُلحقت آخره الجيم^{٣٦}. وفي معجم استاينجس هو معرب سكبا أي طعام و نوع من الأكل يعمل من اللحم و الطحين الأبيض و الجزر^{٣٧} و ذكر طه الحاجري أنها بالكسر و من أجل ذلك كان يسمّى كما يقول الراغب الخلية والمخللة.^{٣٨}

و ذكر البعض أنه كان يعمل من لحم و زعفران فخلّ^{٣٩} و في ذكر كنى الأطعمة يصفه الثعالبي في ثمار القلوب بأنه أبو عاصم^{٤٠} و سمّاه البعض أم القرى^{٤١}، والسكباج على ما يبدو كان يطبخ بأكثر من طريقة لكنّ المصادر تشترك في تعظيم هذا الطعام لدى أبناء المجتمع الإسلامي حينئذ و كان الشهوة المطلوبة و اللون الذي لايبور^{٤٢}. وكان من أطعمة الأشراف و السراة الخاميز و السكباج و المضهب و القليلة و الطباهجة.^{٤٣} فكان السكباج يطبخ من أنواع اللحوم مثل الثور:

لي ثورا بقرونه^{٤٤}

و من السكباج فاطبخ

و كان يصنع من الكروان كما جاء في المصايد» و الكروان له في السكباج موقع و هوذو صدر يمتاز صدره على فخذه».^{٤٥}

و إنما يختارون (اهل مرو) السكباج لأنها تبقى على الأيام و أبعد من الفساد^{٤٦} و ينقل ابن عبد ربه نقلا عن الأصعمي دخلت على الرشيد فقال من أين طرقت اليوم قال قلت احتجمت قال: أي شيء أكلت؟ قلت سكباجة و طباهجة قال رميتها بجرها.^{٤٧}

و يروى لنا الجاحظ طريقة طبخها في البصرة قائلا: «اشترى بصلا بدائق و بادنجان بدائق و قرعة بدائق فإذا كان أيام الجزر فجرزا بدائق و طبخه كله سكباجا».^{٤٨}

و قد خرجت اللفظة من حيزها الدلالي و تطوّرت دلالاته فدلت على الرفاهية و رغد العيش و صارت رمزاً لهما و استخدمه ابن الرومي بقوله:

قَدْر رَدَدْنَاهُ فَادْخَرَهُ لَسَكْبَا جَكَ وَ النَّائِبَاتُ مِنْ أَرْمَانِكِ^{٤٩}

و أورد الجاحظ أبياتا في الغزل لعبد الله بن طاهر في صورة خيالية تتخرط في صور أخرى

ياشبية الفالوذ في حُمرة الخـ	دَّ و لَوَزِينُجُ النَّفُوسِ الظَّمَاءِ
دَنَتِ جَوَزِينُجُ الْقُلُوبِ وَ فِي اللَّدِّ	نِ كَلِّينِ الْخَبِيصَةِ الْبَيْضَاءِ
عُودَتْ مُسْتَهْتَرًا بِسَكْبَاجِ وَدَّ	بَعْدَ جَوذَابِيَّةٍ بِجَنْبِ شِبْوَاءِ
أَنْتِ أَشْهَى إِلَى الْقُلُوبِ مِنَ الزَّيْدِ	مَعَ النَّرْسِيَانِ بَعْدَ الْغَدَاءِ ^{٥٠}

وصارت مادته أحيانا أمانة لنوع من الطبخ في عملية نحت اشتقاقي أبدعه شاعر مبدع كابن الرومي:

كَلَاوَانِ جَلَّتْ وَ إِنْ سَكْبَا وَ اذْكَرْ بِنَفْسَا يَخْلُفُ الْهَيْلَجَا^{٥١}

١-٢ البزماورد

لقد علّق ابن السكيت عليه «هو الزماورد و هو الذي تقوله العامة بزماورد^{٥٢} و يفسّر صاحب القاموس البزماورد هو ما تدعوه العامة بالبياء و يعدّ من البيض و

اللحم و المادة من ورد^{٥٣} و يعتبره الخفاجي بأنه الرقاق الملفوف باللحم بفتح الزاي و هو طعام من البيض اللحم معرّب^{٥٤} و اعتبر في كتب بأنه لقمة القاضي و لقمة الخليفة^{٥٥} و اعتبره استاينجس بأنه نوع من الشطائر لدى الفرس.^{٥٦}

وقد ذكره الجاحظ بقوله «لم يلبث الفضل أن أتى بصفحة ملانة من فراخ الزنابير ليتخذ منها بزماورد و الدبر و النحل عند العرب أجناس من الذبان.^{٥٧} و ذكر الجاحظ في آداب ملوك الأعاجم أن يفرش لهم موائد لطيفة تقرب من الملك يحضرها ثلاثة أصناف موبذان موبذوالدبير بذر رأس الأساورة فلا يوضع عليها إن الخبز و الملح و الخلّ و البقل فيأخذ منها شيئاً هو و من معه ثم يأتيه بالزماورد في طبق فيأكل منه لقمة ثم يرفع المائدة^{٥٨}

١-٣ الطباهجة

و هو اللحم المشرح معرب تابيه و المادة طبهج^{٥٩} و اعتبرها ادي يشر بأنها معربة تباهة و هو طعام من بيض و بصل و لحم^{٦٠} و بأنها فارسية و كان في الأطعمة الشهية التي يعزم به من يشمه يقول الجاحظ في قصة للبخلاء «فلم يلبث الخراساني أن سمع نيشش اللحم في المقلي و شمّ الطباهج».^{٦١}

و كما ذكرنا إنه كان من أطعمة الأشراف و السراة (الانسان، اللحوم، حسن ذهبي، مجلة الهلال) يقول في فضله كشاجم:

و كان الطّباهجُ من جانبي	إذا ما اصطبحتُ و عندي من الكباب
و صفراء من صنعة الراهب	و كانت رياحيننا غضة
بأنعم مني و من صاحبي ^{٦٢}	فليس الخليفة في ملكه

وفسّرهما البعض بأنه الكباب^{٦٣} لكنه على ما يبد نوع من الكباب و المثوي و ليس الكباب المصطلح يومياً لدى الفرس كما ذكر ياقوت في معجم البلدان قائلاً: «و ما أظنه إلا فارسياً»^{٦٤}

١- ٤ الشبارقات

ورد في اللسان مادة و فسّر صاحبه البشارق بأنها قطع اللحم الصغيرة المطبوخة و هو معرّب^{٦٥} اعتبرها الجواليقي معربة بيشارة^{٦٦} حيث يقول: «فأما البشارقات و هي ألوان اللحم في الطبائخ ففارسي معرب و هو الشفارج الذي تقول له العامة فيشفارج و بشارج و هو مايتقدم بين يدي الطعام من الأطعمة الشهية.^{٦٧} و أوردتها الجاحظ كطعام للعجم قائلاً: «قال فلان ماأدمك فيقول: الشبارقات و الأخبصة و الفالونجات قال: «طعام العجم و عيش كسرى و لباب البر بلعاب النحل بخالص السمن».^{٦٨}

الكشتابية

و هو نوع الطعام يطبخ من لحم البقر و الأيل بالماء و الملح و هو معرّب گوشتاب و تفسيره بالفارسية لحم هذا العضو^{٦٩} و كتب بعضهم إلى أخ له:

لنا جدي إلى التريبع أهو	كأن القطن يُنَدَف تحت جلده
و كُشْتَابِيَّةٌ مِنْ لَحْمِ ظَبِيٍّ	أنتك به الجوارحُ بعدَ كدّه
إذا شئنا نَضْحناه بِرَاحٍ	كنكهة شادين و كلونِ خدّه ^{٧٠}

١- ٥ النيمبرشت

و فسّره ادي شير بأنه الشيء الذي يشوي نصف شي مركب من نيم أي نصف و برشت أي مشوي^{٧١} ونيمبرشت هذه طعام كان يعرفه العرب سابقا كما روى الزمخشري في ربيعته «روي عن معاوية أنه قال لجلسائه مرّة: وردت لوأن الدنيا في يدي بيضة ينمبرشت و أحسوها كما هي».^{٧٢} لكن العرب لم يكن يستخدمها كثيرا و ما إن حلّت الحكومة العباسية و تفتحت أبواب المجتمع الإسلامي بالثقافات المختلفة إلا و راجت هذه الأكلة عند الناس.

يقول الجاحظ « و من البأ و اللبن و من البيض و النيمبرشت».^{٧٣} و ذكر ابن سينا منافعہ للسعال و الشوصة و السل و بحوحة الصوت^{٧٤}

٢-أنواع الخبز

٢-١ الخُشْكَنان

إنه لفظ معروف تكلمت به العرب قديماً^{٧٥} و يعلق الحاجري عليه «و الذي يؤخذ من السياق هنا أنه نوع من الكعك يحشى بالجوزو السكر. كذلك يفسر دوزي الكلمة فيقول إنّه نوع من الخبز المصنوع من المزيد و السكر و الجوز و الفسق و يكون على هيئة هلال»^{٧٦} و قال عنه الجو اليقي مستشهدا بشعر من الرجز:

يا حَبْدًا الكعكُ بلحمٍ مَثْرودٍ
و خُشْكَنانٍ وُسُويقٍ مَقنودٍ^{٧٧}

و ينقل ابن قتيبة عن جعفر قالت جارية لنا كان لي ظبي فمَرَّ بعجين قد هيئت للخشكان فأكل منه فحفس^{٧٨} ويذكره الصابي في رسوم دار الخلافة^{٧٩} وقد كان يتخذ من أفضل الدقيق و لذلك يعيب الجاحظ أهل المازج و المدير بأمر منها^{٨٠} «أنَّ خشكانهم من دقيق شعر وحشوه الذي يكون فيه من الجوز و السكر»^{٨٠}.

٢-٢ الخُشْكار

يقول عنه ادي: «الخشكر ماخشن من الطحين فارسية خشكار وهو القصرى و القصرى ما بقي في المخلّ بعد الانتحال، أى ما نسميه بالنخالة»^{٨١} وقد تحدث عنه الجاحظ بقوله: «فيقوم الحواري المتطلّخ مقام الخشكار». البخلاء، ٩٦٥. وفسره استاينجس خير تفسير حيث يقول: «هو نوع من الدقيق الجيد يعمل منه الخبز الأبيض اللذيذ. أو هو ما يدعى بالخبز الأبيض»^{٨٢}.

و قد تطرّق البعض إلى قيمته الغذائية كابن عبد ربه حيث يقول: «و أما خبز الشعير و الخشكار و الباقلي و الرطب و جميع البقول فقليل الغذاء لكثرة الفضل فيها»^{٨٣} و قد يتخذ من الخشكار الرطب و كل ما لم يحكم صغي من الخبز السميذ كيموسا غليظاً جيداً»^{٨٤} و ربّما كان طريقاً لحفظ الأطحمة لدى بعض البخلاء حيث يقول: فاجعل اذا جميع خبزك الخشكار»^{٨٥}.

٢-٣ السميذ

و قد تحدث عنه الفيروز آبادي بأنه الحواري^{٨٦} وهو خبز من الدقيق الأبيض و قد كان من أطف الأطحمة و ألذّها و كان كرامي للصيف و احتراماً له قال كشاجم:

عندي لأضيافي اذا الليل دجا خبز سميد مثل حلقات المها^{٨٧} و قد أوردته الحريري في مقاماته « فوجدته مشافنا لتلميذ على خبز سميد». ^{٨٨} و كان يبيعه من المهن المتداولة يتحدث عنه المقرئ في نفخه قائلاً: «فبينما هم كذلك اذا بحمال سميد فقال لها: «هذا السميد أيسر و أسهل من القمح»». ^{٨٩}

و قد كان رمزاً للرفاهية و التنعم و نفهم تلك الرمزية في صورة شعرية لحجزة البرمكي حيث يقول:

وَ رَضِيْتُ مِنْ أَكْلِ السَّمِيدِ بِأَكْلِ مُسَوِّدِ الدَّقِيقِ ^{٩٠}

٢-٤ الذكوري

و هو خبز الصدقة على سجين أو على سائل. و قد تحدث عنه الجاحظ بقوله: «و لقد أكلت الزكوري ثلاثين سنة». ^{٩١}

٢-٥ الكعك

و قد فسرت كلمة فيالسان بالخبز اليابس و قيل الكعك فارسي معرب و قال صاحب الألفاظ الفارسية الكعك تعريب كلك و هو خبز يعمل مستديراً من الدقيق و الحليب و السكر ^{٩٢}، وفسرها استاينجس بأنه نوع من الخبز و الفطائر تعمل بدون حليب أوزيته أي أنها ناشفة غير طرية ^{٩٣} يقول ابو الشمقمق:

وَ أَطْعَمُوا ذَا الكَعْكَ وَالسُّوَيْقَا وَ الخُشْكَانَ اليَابِسَ الرَّقِيقَا ^{٩٤}

و قيل لعمر بن معاوية و كان صاحب صوائف بم ضبطت الصوائف أي الثغور قال بثمانة الظهر و كثرة الكعك و القديد و في كتاب الأييين ليكن أول ما تحمله معك خبزاً ثم خبزاً ثم خبزاً. ^{٩٥} وقال عنه الجاحظ: «لانرى إلا شيئاً كالبعر من يبس الكعك و هذا تلط يعبر عن أكل غضّ» ^{٩٦}

٢-٦ الجرذقة

و ذكرها القالي بأنها فارسية معربة ^{٩٧} و في القاموس جاءت الكلمة بالداق جرذقة بالفتح و معناها الرغيف معرب كرده. ^{٩٨} و فسرها الجواليقي بالخبز الغليظ و هي كرده ^{٩٨}

يقول عنها الجاحظ: «فما ألبث أن أرى أحدهم يأخذ حرف الجرذقة فيغمسها في الخلّ الحاذق و يغرقها فيه». ^{٩٩} و يفهم من النص أنها نوع الأرغفة.

٢-٧ الجردناج (كردناج)

و هو اللحم المستوي في الديد على النار بطريق الدوران يقول عته الجاحظ في كلام لبخيل «فإن نحن و جدنا انسانا يصعد ها فإنها سحيقة منجردة و لم يطيرا فإنهما قد صارا ناهضين جعلنا الواحد طباهجة و الآخر كردناجاً فإنه يوم كردناج». ^{١٠٠} ونقل عن بعض الشعراء :

يشوي لنا الشيخُ سورين دواجته
بالجردناجِ سجاجِ الشقابين ^{١٠١}

٢-٨ الكامخ

و هو معرب كامك و كان يطلق على المقبلات الشمية مع الأكل. . في المعرب اذ كامخ ما يؤتدم به و قيل لأعرابي لم يعرف الكامخ هذا كامخ فقال: علمت ولكن أيكم كمخ به. ^{١٠٢} و قد تحدّث عنه الجاحظ في البيان قائلاً: «أتى قاسم التمار منزل أبي شهاب و قد تعشى القوم و جلسوا على النبيذ فأتوه بخبز و زيتون و كامخ». ^{١٠٣} و روي عن صاحب منهاج البيان أنه طعام من الدقيق و الملح و اللبن ينشف في الشمس ثم يطرح عليه الأباير ^{١٠٤}

٣- الحلويات

لقد تواردت أسماء الحلويات الفارسية في أدب العصر العباسي بأنواعها المختلفة و بتنوع عديم النظير بالنسبة إلى العصور السالفة و ذلك نتيجة التمازج و التعايش الذي حدث في المجتمع العباسي.

٣-١ الفالونجات

يقول ابن قتيبة و العرب تسمى الفالوذ صيرطراطاً سميت بذلك للاستراط و هو الابتلاع ^{١٠٥} و قال الجواليقي: «والفالوذ أعجمي معرب و كذلك الفالونق» ^{١٠٦} و الخفاجي يشير إلى أصله و هو بالوده و كذلك ادي شير.

يقول عنه الجاحظ: «لم يلبث الفضل أن أتى بصفحة ملانة من فراخ الزنابير ^{١٠٧} الشبارقات والأخبصة والفالونجات، قال: طعام العجم و عيش كسرى» ^{١٠٨}

٣-٢ الجوزينج

وصفه ادي يشر بأنه من الحلويات يعمل من الجوز تعريب كوزينه^{١٠٩} و هو حلوى كان يحشى بالجوز و هذه الحلوى كانت كثيره الذيوع لدى أبناء المجتمع العباسي في مستهل العصر هذا يقول عنه الجاحظ: «الايثار بخبز الخشكار على الحواري و الباقلي على الجوزينج»^{١١٠} و استخدمه عبدالله بن طاهر في الغزل:

أنت جَوَزِينُجُ القلوب و في اللد
بن كلين الخبيصة البيضاء

١١١

٣-٣ اللوزينج

هو الحلوى التي كانت تتخذ من اللوز و هو معرب لوزينه و يقول عنه ابن الرومي:

لا يُخَطِّئِي منك لَوَزِينُجُ
إذا بدا أعجب أو عَجَبًا

٣-٤ الفانيذ:

نوع من الحلواء و وصفه ادي شير بأنه معرب فانيذ و هو نوع من الحلوى يصغ من السكر و دقيق الشعير و الترنجبين^{١١٢} و قد ذكره الجاحظ كدواء للسعال قال: «اشتكت أياماً صدري من سعال كان أصابني فأمرني قوم بالفانيذ السكري»^{١١٣}

ويتخذ الفانيذ من عصارة غصب السكر إذا اجمد فيسمى قنذاً^١ و هو معرب پانيد. العين، الخليل بن أحمد، ٣٩٠/١ و قد يطلق عليه اسم القند المكراني لأن أفضل الفانيذ كان يجلب من تلك المنطقة. (هنر زيباي خوراك پزي و خوان آرايي در ايران باستان، محمد علي امام شوشتري، مجله بررسي هاي تاريخي،)

كما كانت هناك أطعمة تطبخ من الطيور و الأسماك ذات أسماء فارسية كلاسبور و هو نوع من السمك يقول الجاحظ: «و أعجب من جميع قواطع الطيور، قواطع السمك والجواف و البرستوج فإن هذه تأتي دجلة البصرة من أقصى البحار». ^{١١٤} وهناك أنواع أخرى كالأربيان و الرق و الكوسج والبرد^٢ وأصبحت بعض هذه

الأطعمة ذات طابع علاجي ومن الأشياء التي يتولد منها دم لطيف لحم الدراج والطيحوج^{١١٥}

٤- التمور:

لقد تواردت أسماء التمور الفارسية في أدب هذا العصر إثر التفتح الحدودي و التواصل و الثقافت و استخدم الناس تمورا ذات طابع فارسي و أسماء إيرانية نتطرق فيما يلي إلى أهمها:

٤-١ البرني:

و فسره الخفاجي بالحمل المبارك لأنه مأخوذ من بارنيك الشفا، الغليل ، الخفاجي، ص ٧٢. وبذل فسره ادي شير^١ قال عنه الجاحظ: «إنك إذا أطعمتهم اليوم البرني أطعمهم غدا السكر»^{١١٦} وقال الأعرابي:

ألا ليت لي خبزا تسريلَ رائبا و خيلاً من البرني فرسائها الزيدُ
فأطلبُ فيهما بينهن شهادةً بموتِ كريمٍ لا يُعدّ له لحمٌ.^{١١٧}

فالبرني من أضاف التمور العالية وأنشد البعض:

باتوا يعيشون القطعاء ضيفهم وعندهم البرني في جَلِّ دَسِم
و ما أطعمونا الأوتكي من سماحةٍ ولا منعوا البرني إلا من البخل^{١١٨}

وقد كتب أبو جعفر إلى سلم يأمر عبد مدور من خرج مع إبراهيم وعقرنظمهم فكتب له سلم بأي نبدأ بالدور أم بالنخل؟ فكتب إليه أبو جعفر: أمّا بعد لو كتبت إليك بإفساد تمرهم لكتبت إليّ تستأذني بأية نبدأ بالبرني أم بالسهريز.^{١١٩}

٤-٢ السهريز (الشهريز):

بإعجام السين وإهمالها نوع من التمر البعض يسميه السهريز و الآخر الأوتكي و هي فارسية معربة .^{١٢٠} وتقول السهريز و الشهريز بالكسر^٢ واستخدمها الحريري في مقامة.^{١٢١}

و كان يبقى هذا النوع من التمر عشرين سنة و لم تكن هناك بلده يرخسه أسعار التمور و بقاء التمر هذا كما يصفه الجاحظ في رسالة البلدان.^{١٢٢}

و يقول عنه الجاحظ في طفيلي: « لو جننتا بشيء من السهريز و البرني لأكلنا فقال مولانا و هو شيخ كبير السن و لكنني لم أنظر في شيء من هذا قط». ^{١٢٣}

٣-٤ النرسيان:

و هو نوع من التمر و نخلته عظيمة الجذع سوداء اللون دقيقة الخوص كثيرة الشوك وبسرتها صفراء عظيمة ^{١٢٤}

ويضرب العراقيون الزبد بالنرسيان مثلاً لما يستطاب ^{١٢٥} و كان يزرع في الكوفة و ليس واحداً منها عربياً. ^{١٢٦} قال رجل: « ما شيء أطيب من ثمرة نرسيان». ^{١٢٧}

٤-٤ الجيسران (الجيسوان)

و هو من أفرح أنواع النخل و هي لفظة معربة و الأصل كيسوان ^{١٢٨} له بسر جيد و معناه بالفارسية الذوائب ^{١٢٩} و أصلهما من فارس و يقال أنّ الجيسوانة نخلة مريم عليها السلام ^{١٣٠} يقول عنه الجاحظ: « جاعنا بطبق عليه ربط سكر و جيسران أسود ». ^{١٣١}

٤-٤-١٥ الآزاد (الآزاد)

أهمله الجوهري وتطرق إليه الزبيدي هو نوع من التمر فارسي معرب ^{١٣٢} يقول عنه ابن الرومي :

يا ذا الذي ضنّ بأزاده تعرّضاً منّا لتوبيخه
ما كنت أدري أن آزادكم معتصمٌ بالله في دينه
حتى علمنا علمٌ مُستيقنٍ أنّ الثريا من شماريخه ^{١٣٣}

و قال المهدي لمحد إنه خطر ببالي لبأ الأطباء مع أزاد فأحضر له من ساعته ^{١٣٤}

٤-٤-١٦ النابجي

ثمرة شديدة السواد كتاب النخل، ٩١ و أنشد أبو زيد منقولاً لراجز:

تَغْرَسُ فِيهِ الزَّادَ وَ الْأَعْرَافَا

وَالنَّابِجِي مُسَدِّفَا إِسْدَافَا^(١٣٥)

٤-٧ الجَوْحَان

وهو المربرد لدى أهل المدينة و البحرين ولدى أهل نجد وهو المسطح و الطابة و الريبيد^{١٣٥} ويذكر المقديسي أنواع تمر البصرة فيعدّها ٤٩ تمرّاً بعضها فارسية منها السكر و الشكر و الطبرزد الأحمر و البشكر والخستواني، وأزاد و البرناج و الجيسوان و البرني و الشهريز و الفرکان و الفاوسان و المشان^{١٣٦}.

الخاتمة

فقد ظهر أنّ العصر العباسي الأول قد اتّسم بطابع الحضارات الوافدة والمنصهرة فيه وتجلياتها و ازدهر ذلك العصر لما حصل فيه من التمازج والتفاعل والتثاقف وبناءً على مبدأ التعارف، فإنه يصنع الحضارة الراقية ويجعلها في مسيرة التطور والتنامي نحو الكمال ولا توجد حضارة راقية إلا وهي كانت تتواصل مع الحضارات الأخرى وتتفاعل وإنّ الثقافات الوافدة في العصر العباسي الأول اندمجت بالثقافة الإسلامية والعربية وأثرت فيها تأثيراً وأهمّ تلك الروافد التي طوّرت الثقافة الإسلامية و زادت من طاقاتها الكامنة هي الثقافة الفارسية.

نشاهد أنّ التفاعل الموجود في مجال الأطعمة والأشربة قد أحدث تطوّراً في الصورة الشعرية و الخيال في العصر العباسي. أفضى انشغال الناس بمعالم الحضارة، ومعطيات الثقافة المادية ومنها الأطعمة والأشربة، أفضى إلى توسع الخيال والميل نحو وصف المآكل والمشروبات نتيجة الالتذاذ والحالة النفسية المرتاحة لدى الشاعر و الأديب و نرى لذلك كثيراً من القصائد و التراث النثري يصفان الأطعمة و الأشربة الفارسية الأصل في طياتها وصفاً مفصّلاً و شاملاً. فمن الأول فديوان ابن الرومي و أبونواس خير نموذج حيث يتوارد فيهما قصائد في وصف دستنبويه، ووصف سكباچ و... ومن الثاني مؤلفات الجاحظ حيث كثيراً ما تطرّق إلى الأطعمة و الأشربة خاصة في كتابه البخلاء الذي يعدّ مرآة للأحوال الاجتماعية في العصر العباسي و ماجرى فيه من عادات و تقاليد و ثقافات. لقد شاعت في العصر العباسي أصناف من الأطعمة في المجتمع ذات أصول فارسية و تسرّبت إلى الثقافة الشعبية و العامة. فكانت مائدة الرشيد تحفل بألوان الطعام

حتى قيل إن الطهارة كانوا يطهون له ثلاثين نوعاً من الطعام.^{١٣٧} و كان الأمراء يبالغون أيضاً في ذلك حتى قيل إن عيسى بن علي العباسي استضاف الخليفة فقدّم له و لأتباعه ألواناً من الطعام و الخبز و لحم الجدي والدجاج واللحم البارد وألسنة السمك وأكباد الدجاج والمخ المعقود بالطبرزد والسكر والعسل.^{١٣٨}

و في عهد المهدي استخدمت أطعمة مثل السكباغ الذي اعتبر أفضل الأطعمة في عهد العباسيين^{١٣٩} و المضيرة و السفيدباغ^{١٤٠} والديكبريكة^{١٤١} و الطباهجات و أصناف الحلوى.^{١٤٢} كما استخدم الناس في هذا العصر منظفات بعد تناول الطعام كالاشنان والصابون يقول الجاحظ «فالذي لا يجيد تنقية يديه بالاشنان و يجيد ذلكها بالمنديل^{١٤٣} وقال: «فإن وليت ذلك الخادم أسود ثوبتها و غرمتها ثمن الأشنان و الصابون». «^{١٤٤} ومشمش اصفهان فاق الرطب بطعمه^{١٤٥} وقصب السكر الذي اشتهرت به الأهواز، وكان من مفاخرها و به متاجرها و ضرب المثل سكر الأهواز.^{١٤٦} و امتاز الطبخ يومئذ بأعتمده المعروفة التي ميزته عن غيره. كان قوام القدر في هذا العصر اللحم و الخلّ و الزعفران و التوابل و الجوز و السكر و ماء الورد.^{١٤٧} و لم تكن الأطعمة تلك فارسية الأصل بعدئذ إذ صارت أطعمة المجتمع الإسلامي و أصحت جزءاً من الحضارة الإسلامية فالعناصر الممتزجة المختلفة الأصل كلهم يشاركون في المجتمع وبناء ثقافته و هكذا يتفاعل بعضهم البعض الآخر فيحدث حضارة و ثقافة مشتركة بلامح شتى النواحي و يجمعهم الإسلام و الأخوة الإسلامية فمن الطبيعي أن يؤدي هذا التعارف إلى التفاعل و الأخذ و التبادل الثقافي بينهم. تنقسم مجالات الأطعمة الواردة إلى أربعة أقسام هي الأطعمة وأنواع الخبز والحلويات وأسماء التمور الفارسية وقد احتل أنواع الخبز المرتبة الأولى يليها الأطعمة فالحلويات فالتمور تم التطرق إلى تفصيل كل منها في الدراسة. في مجال الأطعمة والأشربة لقد دخل كثير من الأطعمة والأشربة وأدواتها الفارسية في الثقافة الإسلامية في العصر العباسي كالسكباغ والخشكان والسميد واللوزينج والجوزينج والنيمبرشت والدوشاب والداذي والدستفشار والطرجهارة و... ممّا يدلّ على سعة الأثر الفارسي في هذا المجال على الثقافة الإسلامية.

Abstract***Persian influence on foods in the first Abbasid period******Key words: Persian influence, first Abbasid period, foods******Dr.Ali Asvadi, Assistant professor of faculty of literature and humanities, Kharazmi University, Tehran, Iran,(corresponding author******Dr.Abdollah Hosseini, Assistant professor of faculty of literature and humanities, Kharazmi University, Tehran, Iran***

Food in its cultural identity is one of the characteristics of the material culture of each people. The Abbasid period witnessed an interactive interaction among the emancipated peoples in the Islamic community of Persia, Turk and other nationalities. This acculturation led to the transfer of a wide range of cultural features from science, literature and culture that melted into the literary mold of the Golden Age It has emerged that the first Abbasid era was characterized by the nature of the civilizations that came in and manifested in it and its manifestations and flourished the era of what has happened in this era of interaction, interaction and acculturation and based on the principle of acquaintance, it creates the civilization and make it in the process of development and development towards the quantity There is no civilized civilization except that it was communicating with other civilizations and interacting and the food became one of the poetry and literary materials in their artistic paintings and their poetry pictures, which attracted the attention of the poets and writers, expressing the art of their superior taste and using them as a material in images and images. In the field of food and drinks, many Persian foods, drinks and tools have entered the Islamic culture and the Abbasid literature of the golden age, such as: Skakbaj, Khashkanan, Samaye, Luzing,

Juzeng, Dushab, Dada, Dostafshar, Tarjara and ... indicating the extent of the Persian influence in this field on Islamic culture.

الهوامش

- (١) آدم ميتز، ١٩٦٧، ٢٠٠/٢
- (٢) ابن الرومي، ٢٠٠٢، ١٣٦/٣
- (٣) المسعودي، ١٩٩٠، ٢٩٨/٢
- (٤) الأبيشي، ١٩٨٠، ٣١٠/٢
- (٥) الأبيشي، ١٩٨٠، ٢١١/١
- (٦) ابن سيار، ١٣٩٤، ٣٣
- (٧) ابن الجوزي، ١٩٦٢، ص ٣٦٣
- (٨) المصدر نفسه، ١٩٦٢، ص ٧٤
- (٩) الجاحظ الحيوان، ٢٠٠٠، ١٩ والبخلاء، ٢٠٠٠، ١٥٦، ١٢٣
- (١٠) ابن النديم، ١٩٦٥، ص ٤٤٠
- (١١) ألبرت، ١٩٤٨، ص ١٧٣
- (١٢) زيدان جرجي، د.ت ٥٣ / ٦٨٣
- (١٣) ميتز، آدم، ١٩٦٧، ج ٢، ص ٢٤٣
- (١٤) الجاحظ، ٢٠٠٠، البخلاء، ٤٦
- (١٥) الثعالبي، ثمارالقلوب، ١٩٩٠، ص ٦١٢
- (١٦) الهمذاني، شرح ص ٧١
- (١٧) الأبيشي، ٢٠٠٢، ٣١٢/١٩٨٠
- (١٨) ابن قتيبة، عيون الأخبار، ٢٠٠٣، ١٩٩/١
- (١٩) المسعودي، ١٩٩٠، ٢٣٤.٢٣٥/٣
- (٢٠) الاصفهاني، ١٩٥٧، ج ٥/١٠
- (٢١) الطبري، د.ت، ٥٢١/٨
- (٢٢) الجاحظ، البخلاء، ٢٠٠٠، ٧٨
- (٢٣) المصدر نفسه، ٦٣، ٢٠٠٠
- (٢٤) الثعالبي، ثمارالقلوب، ١٩٩٠، ص ٤٢١
- (٢٥) المصدر نفسه، ١٩٩٠، ص ٤١
- (٢٦) ألبرت، ١٧٣، ١٩٤٨

- (٢٧) التوحيدي، الامتاع و المؤانسة ٣/ص٧٦
- (٢٨) الجاحظ، البخلاء، ٢٠٠٠، ص١٥٦
- (٢٩) الثعالبي، تمار القلوب، ٢٠٠٣، ص٤٨٨
- (٣٠) التتوخي، ١٩٩٥، ص٦١
- (٣١) المسعودي، مروج الذهب، ج٨/٤٠٤
- (٣٢) الجاحظ، البخلاء، ٢٠٠٠، ص١٩٤
- (٣٣) الأبيشي، ١، ١٩٨٠/٢١١، الثعالبي، تمار القلوب، ٢٠٠٣، ٢١٨،
- (٣٤) الألفاظ الفارسية المعربة، ادي شير، ص٩٢
- (٣٥) الصابي، تحفة الأمراء، د.ت، ص٣١ .
- (٣٦) آراء و افكار و ملاحظات في تفسير الألفاظ العباسية، اقتباس ماري الكرمل، ١٣٤٢، ج٣/ص٨
- (٣٧) استاينجس، ١٩٣٨، ص٦٨٨
- (٣٨) الجاحظ، البخلاء، ٢٠٠٠، ص٢٨٨
- (٣٩) مجمع البحرين، ٣/٣٦٢
- (٤٠) الثعالبي، تمار القلوب، ١، ١٩٩٠/٧٩
- (٤١) المصدر نفسه، ٧٩، ١، ١٩٩٠
- (٤٢) ابن حمدون، ١٩٨٥، ١/٤٠٢
- (٤٣) الانسان و اللحوم ، حسن ذهبي مجلة الهلال، ص١٢٠
- (٤٤) ابن الرومي، ٣، ٢٠٠٢/٤٩٦
- (٤٥) كشاجم، ١٩٥٤، المصايد، ٢٦٨.
- (٤٦) البخلاء / ٢٤
- (٤٧) ابن الرومي، ٣، ٢٠٠٢/٣٦
- (٤٨) الجاحظ، البخلاء، ٢٠٠٠، ١٢٢/
- (٤٩) ابن الرومي، ٣، ٢٠٠٢،
- (٥٠) الجاحظ، رسائل الجاحظ، ٣٩١، ١٩٩٤،
- (٥١) ابن الرومي، ديوانه، ٢٩٥.
- (٥٢) إصلاح المنطق، ابن سكيك، ص٣٠٨
- (٥٣) الفيروزآبادي، ج٢/٤٧٣
- (٥٤) شفاء العليل، الخفاجي، ص١٣٩
- (٥٥) شفاء العليل، الخفاجي، ص١٣٩
- (٥٦) استاينجس، ١٩٣٨، ص١٨٤

- (٥٧) الجاحظ، الحيوان، ٦، ٢٠٠٠، ٩١/٢٠٠٠
- (٥٨) الجاحظ التاج، د.ت، ١٧١.١٧٠
- (٥٩) القاموس المحيط، الفيروز آبادي، ج٣/٥٦
- (٦٠) ادي شير، ١٩٠٨، ص ١١١
- (٦١) الجاحظ، ٢٠٠٠، البخلاء، ص ٢٣
- (٦٢). كشاجم، د.ت، ٨٠/١.
- (٦٣) خليل بن أحمد، ١/٤٢٥/المحيط، الفيروزآبادي، ٢/٢٣، تهذيب اللغة، الأزهرى، ٣/٣١٠
- (٦٤) معجم البلدان، الحموي، ٤/٤٤٣
- (٦٥). لسان العرب، ابن منظور، ٢/٢٦٦
- (٦٦) المعرب، الجواليقي، ص ٢٠٤
- (٦٧). المصدر، نفسه
- (٦٨). البخلاء الجاحظ، ٢٠٣
- (٦٩) المصايد، ٢٠٨
- (٧٠) المصدر نفسه، ٢٠٩
- (٧١) الألفاظ الفارسية المعربة، ادي شير، ص ١٥٦
- (٧٢) ربيع الأبرار، الزمخشري، ١/٢١٢
- (٧٣) البخلاء، الجاحظ، ٧٧، ٢٠٠٠، ٧٧،
- (٧٤) الجامع لمفردات الأدوية و الأغذية، ١/٢١٢
- (٧٥) شفاء الغليل، الخفاجي، ص ١١٢
- (٧٦) البخلاء، 369
- (٧٧) المعرب، الجواليقي، ١٣٤
- (٧٨) عيون الأخبار، ابن قتيبة، ٢/١٩٧
- (٧٩) رسوم دار الخلافة، الصابي، ٢٨،
- (٨٠) البخلاء، الجاحظ، ١١٢
- (٨١) الألفاظ الفارسية، ادي شير، ص ١٤٢
- (٨٢) معجم استاينجس، ص ٤٣٣
- (٨٣) العقد الفريد، ابن عبدربه، ٧/٣٤
- (٨٤) المصدر نفسه، ٧/٣٦
- (٨٥) البخلاء، ٨٨،
- (٨٦) المحيط، ٢/٢٥٦

- (٨٧) ديوانه، ص ١١
- (٨٨) مقامات الحريري، ص 140
- (٨٩) نفح الطيب، المقري التلمساني، ١٨٨/٢
- (٩٠) ديوانه، ١٢٠
- (٩١) البخلاء الجاحظ، ص ٨٢
- (٩٢) اللسان، ابن منظور، ٢٦٨/٢
- (٩٣) معجم استاينجس، ١٠٣٦
- (٩٤) ديوانه، ١١٠
- (٩٥) ابن قتيبة، عيون الاخبار، ٣٠٧/١
- (٩٦) البخلاء الجاحظ، ص ٦٩
- (٩٧) القالي، البارع، ص ٥٢٩
- (٩٨) الفيروز آبادي، ١/٤٧٣
- (٩٩) الجاحظ، البخلاء، ص ٢٠١
- (١٠٠) الجاحظ، البخلاء، ١٩٣
- (١٠١) منافع الأدوية، الرازي، ١٢٣/١
- (١٠٢) شفاء الغليل، الخفاجي، ٢٢٦
- (١٠٣) الجاحظ، البيان التبيين، ١٢/٣
- (١٠٤) شفاء الغليل، الخفاجي، ص ٢٠١
- (١٠٥) أدب الكاتب، ابن قتيبة، ص ٩٤٣
- (١٠٦) المعرب، الجواليقي، ٢٤٧
- (١٠٧) الألفاظ الفارسية، ص ١٢١/شفاء الغليل، ١٩٨
- (١٠٨) البخلاء، الجاحظ، ص ٢٠٣
- (١٠٩) الألفاظ الفارسية، ادي شير، ص ٤٨
- (١١٠) رسالة الجد و الهزل، الجاحظ، ٢٦٦
- (١١١) رسائل الجاحظ، ٣٩١
- (١١٢) الألفاظ الفارسية، ادي شير، ص ٤٨.
- (١١٣) البخلاء، الجاحظ، ص ٣١.
- (١١٤) الحيوان، الجاحظ، ٢٥٩/٣
- (١١٥) الحيوان، الجاحظ، ١٠٢/٤
- (١١٦) الألفاظ الفارسية، ادي شير، ص ٢١

- (١١٧)العقد الفريد، ابن عبد ربه، ١٢/٧
- (١١٨)البصائر و الذخائر، التوحيدي، ٧٩٩/١.
- (١١٩)البيان والتبيين، الجاحظ، ٣٦٩/٢
- (١٢٠)المعرب، الجواليقي، ١٨٩؛ شفاء الغليل، الخفاجي، ٧٢
- (١٢١)أدب الكاتب، ابن قتيبة، ٤٦٥
- (١٢٢)رسالة البلدان، ٥٠٤.
- (١٢٣)البخلاء، الجاحظ، ١٨١
- (١٢٤)المصباح المنير، ٢٦٦/٩
- (١٢٥)لسان العرب ، ابن منظور، ٢٣٠/٦
- (١٢٦)تهذيب، الأزهرى، ١٢٥ /٤
- (١٢٧) البيان، الجاحظ، ٣٤٤/٢
- (١٢٨)المحكم و المحيط الأعظم، ٢٢٦/٣؛ تاج العروس، ٨٣٢/١؛ لسان العرب، ١٤٥/١٤
- (١٢٩)العباب الذاهر، ٨٠/١
- (١٣٠) المصباح المنير، ١٤٣/٢
- (١٣١) البخلاء، الجاحظ، ١٩٧
- (١٣٢) ادي شير، ٦٥
- (١٣٣) ديوان، ابن الرومي، ٣٦٧.
- (١٣٤) التذكرة الحمدونية، 756
- (١٣٥). تاج العروس، مادة نبيج
- (١٣٦) أدب النخل، ١٢٣.
- (١٣٧)أحسن التقاسيم، المقديسي، ١٢٠/٣
- (١٣٨) المسعودي، ١٩٩٠، ٢٩٨/٢
- (١٣٩)الأبشيهي، ١٩٨٠، ٣١٠/٢
- (١٤٠)الأبشيهي، ١٩٨٠، ٢١١/١
- (١٤١)ابن سيار، ١٣٩٤، ٣٣
- (١٤٢)ابن الجوزي، ١٩٦٢، ص ٣٦٣
- (١٤٣) المصدر نفسه، ١٩٦٢، ص ٧٤
- (١٤٤) الجاحظ، البخلاء، ٢٠٠٠، ٧٨

(١٤٥) المصدر نفسه، ٦٣، ٢٠٠٠

(١٤٦) الثعالبي، ثمار القلوب، ١٩٩٠، ص ٤٢١

(١٤٧) المصدر نفسه، ١٩٩٠، ص ٤١

(١٤٨) البرتيني، ١٧٣، ١٩٤٨

المصادر والمراجع

- I. الأَبشيهي، شهاب الدين بن محمد، حققه عبدالله أنيس الطباع، المستطرف في كل فن مستظرف، ١٩٨٠، دمشق، دار لعلم العربي.
- II. ابن قتيبة، عبدالله بن مسلم، أدب اداكاتب، ٢٠٠٥م، بيروت، دارالكتب العلمية
- III. -----، عيون الاخبار، ٢٠٠٣م، بيروت، المكتبة العصرية
- IV. ابن الجوزي، عبدالرحمن بن علي، ذم الهوى، ١٣٤٢هـ، بغداد، دارالسلام
- V. ابن الرومي، علي بن العباس أبو الحسن، ديوان، ٢٠٠٢م، بيروت، دار الكتب العلمية
- VI. ابن المعتز، عبد الله، ديوان ابن المعتز، د.ت. بيروت، دارصادر
- VII. ابن النديم، محمد بن اسحق، الفهرست، ١٩٦٥، القاهرة، الرحمانية
- VIII. ابن حمدون، محمد بن حسن، حققه عباس إحسان، التذكرة الحمدونية، ١٩٨٥، بيروت، دار صادر
- IX. ابن سكيت، أبو يوسف يعقوب بن اسحق، إصلاح المنطق، ١٩٥٦، القاهرة، دارالمعارف
- X. ابن عبدربه، أحمد بن محمد، تحقيق، مفيد محمد قحيمة، العقد الفريد، ١٩٨٣م، بيروت، دار الكتب العلمية.
- XI. ابن منظور، جمال الدين محمد بن مكرم، لسان العرب، ١٩٥٥، بيروت، دار صادر
- XII. أزهرى، أبو منصور، تهذيب اللغة، ١٩٦٤، القاهرة، دار النهضة

- XIII. استاينجس، معجم استاينجس، ١٩٣٨، بيروت، طبعة بيروت عن طبعة لندن
- XIV. تتوخي، المحسن بن علي، حقه عبود الشالحي، نشوار المحاضرة و أخبار المذاكرة، ١٩٩٥، بيروت، دار
- XV. جابري، عابد محمد، العقل السياسي العربي، ٢٠٠٠م، بيروت، مركز دراسات الوحدة العربية
- XVI. -----، الاخبار وكيف تصح، ٢٠٠٠م، بيروت، دارالعلم للملايين
- XVII. -----، التاج في اخلاق الملوك، د.ت، دن
- XVIII. -----، البخلاء، تحقيق يوسف الضميلي، ٢٠٠٠م، بيروت، المكتبة العصرية
- XIX. -----، البيان و التبيين، تحقيق عبدالسلام هارون، ٢٠٠٢م، بيروت، دارالعلم للملايين
- XX. -----، الحيوان، تحقيق عبدالسلام هارون، ٢٠٠٠م، بيروت، دارالعلم للملايين
- XXI. -----، الرسائل، تحقيق عبدالسلام هارون، ١٩٩٤، القاهرة، مكتبة الخابخي
- XXII. جواليقي، موهوب بن أحمد، المعرب، ٢٠٠٧، بيروت، دارالعلم للملايين
- XXIII. جوهرى، الصحاح تاج اللغة. صحاح العربية، ١٩٩٨٤، بيروت، دار العلم للملايين.
- XXIV. زيدان، جرجى، تاريخ التمدن الاسلامى، ١٩٤٤، القاهرة، دارالهلال
- XXV. كروى، ابراهيم سليمان نظام الوزارة فى العصر العباسى الاول، ١٩٨٣م، مكتبة الاسكندرية

- XXVI. كشاجم، أبو الفتح محمود بن الحسين، ديوان كشاجم، ٢٠٠١م، بيروت، دار التعليم العربي
- XXVII. كشاجم، أبو الفتح، محمود بن حسن الكاتب، حققه محمد أسعد، المصايد و المطارد، ١٩٥٤، بغداد، دار اليقظة.
- XXVIII. همداني بديع الزمان، حققه ابو ملحم، مقامات الهمداني، ١٩٨٢ف بيروت، مكتبة دارالهلال.
- XXIX. همداني، بديع الزمان، ديوان بديع الزمان الهمداني، ٢٠٠٣، بيروت، دارالكتب العلمية
- XXX. ابن النديم، محمد بن إسحق، الفهرست، ١٩٦٥، القاهرة، الرحمانية.
- XXXI. الأزهرى، أبو منصور، تهذيب اللغة، ١٩٦٤، القاهرة، دارالنهضة.
- XXXII. الإصفهاني، أبو الفرج، الأغاني، حسين بن محمد، حققه عمر طباع، ١٩٥٧، بيروت، دارالثقافة.
- XXXIII. التلسماني، المقري، أحمد بن محمد، نفح الطيب من غصن الأندلس الرطيب، ١٩٦٨م، بيروت، دار صادر.
- XXXIV. التوحيدى، علي بن محمد عباس، البصائر و الذخائر، تحقيق داود القاضي، ١٩٨٨، بيروت، دارصادر.
- XXXV. الثعالبي، أبو منصور عبد الملك بن محمد، أحسن ماسمعت، د.ت، بيروت، دارالكتب العلمية.
- XXXVI. _____، ١٩٩٠، ثمار القلوب في المضاف و المنسوب، بيروت، دارمكتبة الحياة.
- XXXVII. الخفاجي، شهاب الدين احمد، شفاء الغليل، ١٩٥٢، القاهرة مكتبة الحرم الحسيني التجارية.
- XXXVIII. الإصفهاني، راغب، محاضرات الادباء، ٢٠٠٢م، بيروت، دارأرقم بن أبي الأرقم
- XXXIX. شير، إدي، الألفاظ الفارسية المعرّبة، ١٩٠٨، بيروت، المطبعة الكاثوليكية.

- .XL الصابئ، ابوالحسن هلال بن المحسن الصابئ، رسوم دار الخلافة، تحقيق مبخائيل عواد، ٢٠٠٣م، القاهرة دارالآفاق.
- .XLI _____، تحفة الأمراء في تاريخ الوزراء، تحقيق عبدالستار أحمد، مكتبة الأعيان.
- .XLII متز، آدم، الحضارة الإسلامية، ١٩٦٧، بيروت، دارالكتاب العربي.
- .XLIII السامرائي، ابراهيم، أدب النخل استقرأ في كتب الأدب والمعاجم، 2010مجلة الحكمة، العدد ٢١.
- .XLIV ألبرتين، جويده، نواح من المجتمع العباسي، ١٩٤٨، الجامعة الامريكية، رسالة لنيل شهادة الاستاذ في العلوم.