Cooks at the courts of the Umayyad and Abbasid caliphs: cultural and social influence

Dr. Samar Hasan*

(Received 9 / 12 / 2025. Accepted 31 / 3 / 2026)

□ ABSTRACT □

This research examines the cultural, social, and economic influence of cooks in the caliphal courts during the Umayyad and Abbasid eras. The status of cooks evolved from artisans executing orders into influential figures who enjoyed the great trust of caliphs and princes. The cultural fusion led by cooks produced a lavish courtly cuisine through the migration of cooks between regions, the translation of specialized books, and the authorship of culinary works, alongside the role of markets and trade in transferring foodstuffs and recipes. The profound social and economic role of the courtly kitchen, extending beyond palace walls, significantly impacted societal food customs through phenomena such as the *simāṭ* (banquet), public tables, and cooks' markets, creating complex economic networks. This study concludes that food and cuisine formed a vital lens for understanding social, economic, and cultural interactions during the flourishing of Arab-Islamic civilization, leaving a significant legacy including distinctive culinary literature, advancements in nutrition and health sciences, and the invention of new methods for food preservation.

.**Keywords:** Cooks in Islam, court cuisine, cultural exchange, social history, Islamic economics.

Copyright **:**Latakia University journal (formerly tishreen) -Syria, The authors retain the copyright under a CC BY-NC-SA 04

* **Assistant Professor, Department of History, Faculty of Arts and Humanities, University of Latakia(formerly tishreen) , Syria**

الطهاة في بلاط الخلفاء الأمويين والعباسيين: التأثير الثقافي والاجتماعي والاقتصادي

د . سمر حسن*

(تاريخ الإيداع 9 / 12 / 2025. قُبِل للنشر في 31 / 3 / 2026)

ملخّص

يتناول البحث التأثير الثقافي والاجتماعي والاقتصادي للطهاة في بلاط الخلفاء خلال العصرين الأموي والعباسي، فقد تطورت مكانة الطهاة، من حرفيين ينفذون الأوامر ويتقيدون بالتعليمات إلى شخصيات مؤثرة ونافذة حظيت بثقة الخلفاء والأمراء بشكل كبير. كما أن مسارات التمازج الحضاري التي قادها الطهاة، أدت إلى أنتاج مطبخٍ بلاطيٍ فاخرٍ، من خلال هجرة الطهاة بين الأقاليم المتعددة، وحركة الترجمة للكتب المتخصصة في هذا المجال، وتأليف المصنفات الطهوية، بالإضافة إلى دور الأسواق والتجارة في نقل المواد الغذائية ووصفات الطهي، كما أن الدور الاجتماعي والاقتصادي العميق للمطبخ البلاطي، الذي تجاوز أسوار القصور أثر كبير في العادات الغذائية في المجتمع، وذلك من خلال انتشار ظواهر مثل "السماط" و"موائد العامة" و"أسواق الطهاة"، مما خلق علاقات وشبكات اقتصادية معقدة، وخلصت هذه الدراسة إلى أن المطبخ والطعام شكلا مدخلاً مهماً لفهم التفاعلات الاجتماعية والاقتصادية والثقافية في عصور ازدهار الحضارة العربية الإسلامية، إضافة إلى المطبخ العربي الإسلامي ترك أثراً كبيراً وإرثاً ثقافياً مهماً تمثل في ظهور أدب طهوي مميز، وتطور علوم التغذية والصحة، وابتكار أساليب جديدة في حفظ الطعام وتخزينه.

الكلمات المفتاحية: الطهاة في الإسلام، المطبخ البلاطي، التبادل الثقافي، التاريخ الاجتماعي، الاقتصاد الإسلامي.

حقوق النشر : مجلة جامعة اللاذقية (تشرين سابقاً)- سوريا، يحتفظ المؤلفون بحقوق النشر بموجب الترخيص CC BY-NC-SA 04

* مدرس- قسم التاريخ – كلية الآداب والعلوم الإنسانية – جامعة اللاذقية(تشرين سابقاً) – سورية.

1- المقدمة:

يعد هذا الموضوع من الموضوعات الثرية التي تمس جوهر الحياة اليومية في الحواضر الإسلامية خلال عصرَيْها الأموي والعباسي، حيث يمثل الطبخ وتقديم الطعام نافذةً مهمةً لفهم البنى الاجتماعية والتحولات الثقافية التي شهدتها الدولة الإسلامية في أوج ازدهارها. لطالما حظيت الدراسات المتعلقة بالحياة السياسية والفكرية في هذين العصرين بحظٍ وافر من الاهتمام، غير أن الجوانب الحياتية والممارسات اليومية، ومن بينها فنون الطهي وأرباب هذه المهنة، بقيت بحاجة إلى مزيد من التمحيص والدراسة المتأنية التي تكشف عن الأبعاد الخفية للتاريخ الاجتماعي والاقتصادي، وقد شكّل بلاط الخلفاء والأمراء في دمشق وبغداد وسامراء مراكزَ إشعاعٍ ثقافيٍ وحضاريٍ، لم تقتصر على العلوم الدينية والأدبية والفلسفية فحسب، بل امتدت لتشكل ذوقاً رفيعاً في مجال الطعام والشراب، مما أدى إلى ظهور طبقة مهنية متخصصة من الطهاة والطباخين، ارتبطت أسماؤهم بقصور الخلفاء وبيوت الأعيان، لم يكن هؤلاء الطهاة مجرد منفذين لرغبات أصحاب القصور، بل تحولوا مع الوقت إلى شخصيات مؤثرة، تحمل معرفةً تراكميةً بفنون الطهي التي امتزجت فيها تقاليد العرب الغذائية بتراث الأمم التي دخلت في الإسلام من فرس وروم وهنود، مما أنتج مطبخاً بلاطياً فاخراً يعكس حالة التمازج الحضاري التي وصلت إليها الدولة الإسلامية، كما أن دراسة هذا الموضوع تفتح المجال للوقوف على طبيعة التراتبية الاجتماعية داخل القصر الخلافي، حيث كان للطاهي الرئيسي في بعض الأحيان، مكانةٌ مرموقةٌ وقربٌ من الخليفة، مما منحه نفوذاً غير مباشر في بعض الشؤون، وانعكس ازدهار هذا المطبخ الإسلامي على الحياة الاجتماعية خارج أسوار القصور، حيث تسربت الكثير من العادات الغذائية وأساليب الطهي إلى بيوت التجار والأثرياء، بل وإلى العامة عبر كتب الطهي والأسواق، مما ساهم في تشكيل هوية ثقافية غنية ومتطورة.

وهكذا، فإن تتبع سيرة الطباخين والطهاة في تلك المدة لا يقتصر على سرد تاريخي للمأكولات والأطباق، بل هو استكشاف لشبكة معقدة من العلاقات الاقتصادية، والعلاقات الاجتماعية التي تجلت في الولائم والحفلات التي كانت تقام، والتبادلات الثقافية التي جسدت روح العصر في قبول الآخر والانفتاح على ثقافاته، إن هذا البحث، بذلك، يلامس لبّ الظاهرة الحضارية في أحد أبهى عصورها، مظهراً كيف أن أبسط ممارسات الحياة اليومية، كطهي الطعام، يمكن أن تصير مدخلاً لقراءة تاريخ أمة بأكمله.

2- أهمية البحث وأهدافه:

تتمثل أهمية هذا البحث في كونه يتناول جانباً حيوياً من تاريخ الحياة اليومية في الحضارة العربية الإسلامية، لم يحظَ بالدراسة الكافية مقارنة بالجوانب السياسية والعسكرية، كما يكشف البحث عن دور المطبخ الإسلامي كجسر للتبادل الحضاري بين الثقافات المختلفة التي تعايشت تحت ظل الدولة الإسلامية، ويُبرز المكانة الاجتماعية للطباخين كفاعلين مؤثرين في تشكيل الثقافة المادية والذوق العام، ويهدف هذا البحث إلى تحقيق جملة من الأهداف، أهمها: الكشف عن المكانة الاجتماعية والمهنية للطهاة والطباخين في بلاط الخلفاء الأمويين والعباسيين، وتحليل الدور الثقافي الذي شغلوه في نقل وتمازج تقاليد الطهي بين مختلف الثقافات، وتقييم الأثر الاقتصادي والاجتماعي الناتج عن ازدهار مهنة الطهي الفاخر في القصور، ورصد مظاهر التأثير المتبادل بين المطبخ البلاطي والمجتمع خارج أسوار القصور.

وسيسعى البحث إلى الإجابة عن أسئلته الرئيسية وتحقيق أهدافه من خلال تقسيم الدراسة إلى ثلاثة محاور رئيسية، يتناول أولها تطور المكانة الاجتماعية والاقتصادية للطهاة في البلاطين الأموي والعباسي، مجيباً عن التساؤلات

المتعلقة بمكانتهم الوظيفية وتطورها عبر الزمن، بينما يفصل المحور الثاني الدور الثقافي للطهاة وقنوات التبادل والتمازج الحضاري، ليغطي الجوانب المتعلقة بتأثير الثقافات الأخرى (الفارسية والهندية والرومية) على فنون الطهي. أما المحور الثالث فيخصص للأثر الاجتماعي والاقتصادي للمطبخ البلاطي على المجتمع، ليرصد انعكاسات هذا الازدهار على العادات الغذائية لعموم الناس والشبكات الاقتصادية التي نشأت لدعم مطابخ القصور.

3- طرائق البحث ومواده:

تكمن المشكلة الأساسية في ندرة الدراسات المتخصصة التي تتبع تطور مهنة الطهي وأصحابها في بلاط الخلفاء الأمويين والعباسيين، والغموض الذي يحيط بالدور الحقيقي لهؤلاء الطهاة وتأثيرهم من نطاق المطبخ الإسلامي إلى المجالين الثقافي والاجتماعي، فهذا الغياب يحجب رؤية كاملة للنسيج الاجتماعي والمعيشي في تلك الحقبة الزاهرة من التاريخ الإسلامي.

سيعتمد هذا البحث على المنهج التاريخي التحليلي، الذي يتطلب تتبع الظاهرة التاريخية وتحليلها عبر مراحلها الزمنية، وسيتم توظيف هذا المنهج من خلال عدد من الإجراءات، تشمل جمع البيانات من المصادر الأولية المتنوعة مثل كتب التاريخ العام والتراجم والأدب وكتب الطهي القديمة (ككتاب الطبيخ لابن سيار الوراق، وكتاب الطبيخ للبغدادي)، والكتب الجغرافية التي وصفت أسواق المدن، تليها مرحلة النقد التاريخي للمصادر لتمييز المعلومات الموثوقة. ثم مرحلة التحليل والتفسير للربط بين الأحداث والظواهر المختلفة، في محاولة لفهم البنى والعلاقات داخل المجتمع، وتتبع أثر التفاعل بين الثقافات المختلفة في تشكيل المطبخ الإسلامي. وأخيراً، مرحلة التركيب لوضع الاستنتاجات التي تقدم إجابة شافية عن أسئلة البحث.

4- النتائج والمناقشة:

ما هي طبيعة التأثير الثقافي والاجتماعي للطباخين والطهاة في بلاط الخلفاء الأمويين والعباسيين؟ كيف تطورت المكانة الاجتماعية والاقتصادية للطهاة في البلاطين الأموي والعباسي؟ وما هي أبرز قنوات ونتائج التبادل والتمازج الثقافي التي ساهم فيها هؤلاء الطهاة من خلال فنون الطهي؟ كيف انعكس ازدهار مطبخ القصور على العادات الغذائية والاجتماعية في مختلف طبقات المجتمع؟ ما هي ملامح الشبكة الاقتصادية التي نشأت لدعم واحتياجات مطابخ القصور الخلافية؟

5 – الاستنتاجات والتوصيات:

- أظهر البحث كيف أن المطبخ الإسلامي كان محركاً للتغير الاجتماعي والاقتصادي، وميداناً للتفاعل الحضاري، وشاهداً على قدرة الحضارة العربية الإسلامية على استيعاب الثقافات المختلفة وتطويعها بما يخدم الهوية الإسلامية.
- أكدت الدراسة أن تتبع تاريخ الطهاة والطباخين لا يقتصر على الجانب المادي للطعام، بل يكشف عن الأبعاد الثقافية والاجتماعية والاقتصادية التي شكلت الحضارة العربية الإسلامية في عصور ازدهارها.
- برهنت الدراسة على أن أبسط ممارسات الحياة اليومية، كطهي الطعام، يمكن أن تكون مدخلاً لفهم التاريخ الحضاري للأمة، وتقديم رؤية شاملة للنسيج الاجتماعي في العصرين الأموي والعباسي.

- أسهم الطهاة بشكل مباشر في تشكيل الذوق العام والهوية الثقافية للمجتمع الإسلامي، من خلال ابتكار أطباق جديدة وجمعها بين تقاليد الطهي المختلفة، مما خلق تراثاً طهوياً متميزاً.

تمهيد:

شهدت الحقبة الممتدة بين منتصف القرن الأول ومنتصف القرن الثالث الهجري تحولاً جذرياً في طبيعة الحكم الإسلامي، فبعد انتقال الخلافة من المدينة المنورة إلى دمشق على يد الأمويين (41–132هـ/661–750م)، تحول نظام الحكم إلى ملكية وراثية، واتسعت رقعة الدولة لتضم أمماً وشعوباً متعددة. ومع قيام الدولة العباسية (132–656هـ/750–1258م) وانتقال مركز الثقل السياسي والحضاري إلى بغداد، بلغت الحضارة العربية الإسلامية أوج عصورها الذهبية، وازدهرت العلوم والآداب، وتطورت أنماط المعيشة والترف في قصور الخلفاء، مما وفر البيئة الخصبة لظهور مهنة الطهي كفن رفيع وأداة للتعبير عن الهيبة والسلطة.

شهدت تلك الحقبة تحولاً عميقاً في مفهوم مهنة الطهي ذاتها، التي تطورت من مجرد حرفة يدوية لتأمين القوت إلى فن رفيع يمارسه أحرار وأرقاء من أصول متعددة (فارسية، رومية، هندية، عربية)، وبرز فيها رجال ونساء، بعضهم جمع بين الطبخ ومهن أخرى كالغناء والندامة، وقد تأثر نمط الحياة العام، وخاصة العادات الغذائية، بشكل كبير بالتمازج الحضاري، حيث أدخل الفرس أطباقاً كالسكباج (اللحم بالخل) والزيرباج، والهنود بهاراتهم كالفلفل والكمون، والروم طرق إعداد الحلويات كاللوزينج، مما ولّد مطبخاً بلاطياً ثرياً. وفي هذا الإطار، نبغ طهاة أشهرهم عبادة المخنث في العصر العباسي، وحظوا بألقاب خاصة كـ"صاحب المطبخ" أو "القيم على الطعام"، مما يعكس مكانتهم الرفيعة. ولم يقتصر تأثيرهم على البلاط فحسب، بل امتد ليشمل المجتمع عبر تأليف كتب متخصصة في الطهي (ككتاب ابن سيار الوراق)، والإشراف على مطابخ القصور التي كانت تُدار بكفاءة عالية، حيث خُصص لكل صنف من الطعام (كاللحوم والحلويات والمشروبات) مشرفون وتقنيات طهي خاصة، وأدوات متنوعة من آنية النحاس والصيني والخزف، كما أوليت عناية فائقة للجانب الأمني خوفاً من التسمم، وللجانب الطبي في اختيار الأطعمة وتقديمها وفق مقتضيات الذوق والصحة، وشكّلت المواد الأولية المستوردة (كلحوم الضأن والأرز الهندي والسكر الأهوازي والبهارات الشرقية) عبر التجارة الواسعة، أساساً لهذا المطبخ الإسلامي، الذي تجلت مظاهره في مآدب الخلفاء اليومية والاحتفالية ذات الطقوس الباذخة، والتي قاد بعض الخلفاء كالمأمون الإشراف عليها أحياناً، وقد قوبلت تلك المآدب الفاخرة بتناقض صارخ تمثل في موائد الفقراء البسيطة، مما يعكس التباين الاجتماعي في ذلك العصر.

1- أولاً: تطور المكانة الاجتماعية والاقتصادية للطهاة في البلاطين الأموي والعباسي

شكّل الطعام في الحضارة العربية الإسلامية محوراً اجتماعياً ودينياً واقتصادياً، إذ لم يكن مجرد قوام للجسد بل طريقاً للتقوى والتقرب إلى الله عندما يتحول إلى نعمة يشكر عليها وإلى وسيلة للتواصل الاجتماعي وصلة الرحم، وقد جاءت العديد من الآيات القرآنية الكريمة لتؤكد على أهمية الطعام والنعم التي أنعم الله بها على الإنسان، كما في قوله تعالى: (يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا)[1]، وقوله سبحانه: (فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَةَ اللَّهِ)[2]، مما أعطى للطعام بُعداً روحياً وأخلاقياً انعكس على النظرة إلى من يحترفون صناعته.

[1] سورة البقرة، الآية 168.

[2] سورة النحل، الآية 114.

وقد تجسّد البعد الاجتماعي للطعام في المناسبات المختلفة، من خلال الولائم في الأعراس والأعياد، وموائد إفطار رمضان التي كانت تجمع الأقارب والجيران، فتعزز أواصر المودة وتذيب الفوارق بين الطبقات، كما أنشئت الأسواق المخصصة لبيع الأطعمة بمختلف أنواعها، والتي أصبحت مراكز اقتصادية حيوية تدعم حركة التجارة بين الأمم، وانطلاقاً من النظرة الدينية الرفيعة للطعام، ازدهرت آداب المائدة وأخلاقيات الأكل التي حثت عليها السنة النبوية، كالتسمية والشكر، وجعلت من عملية الطعام عبادة متكاملة تبدأ بالنية الحسنة وتنتهي بحمد المنعم، وقد زخرت السنة النبوية الشريفة بالتوجيهات التي تحث على إكرام الطعام وأهله، فقد روي عن النبي صلى الله عليه وسلم أنه قال: "خير طعامكم ما كثرت عليه الأيدي"[3]، وجاء في روايات أهل البيت عليهم السلام تأكيد على أهمية إطعام الطعام وإكرام الضيف، حيث ورد عن الإمام جعفر الصادق عليه السلام: "من لقم مؤمنا لقمة حلاوة، صرف الله عنه بها مرارة يوم القيامة"[4]، فجعلت هذه التعاليم من مائدة الطعام ساحة للتنافس في الخير وسبيلا لكسب الأجر والثواب، ولم يكن الاهتمام منصباً على الطعام نفسه فحسب، بل امتد ليشمل آداب الضيافة وإكرام الضيف، مما حول عملية الطعام إلى عبادة متكاملة وقربة إلى الله تعالى.

وهكذا انتقلت مهنة الطهي من كونها حرفة لتأمين القوت إلى عمل ذي قيمة دينية واجتماعية رفيعة، فشكلت هذه الرؤية الدينية والأخلاقية الإطار الحضاري الذي نمت فيه مكانة الطهاة في المجتمع الإسلامي المبكر، قبل أن تتبلور بشكل أوضح في العصرين الأموي والعباسي، ففي العصر الأموي، الذي شهد انتقال مركز الخلافة من المدينة إلى دمشق[5]، بدأت ملامح الترف تظهر في حياة القصور، وكان للطعام نصيب كبير من هذا التطور، فلم يعد الطعام مجرد وسيلة للإشباع، بل تحول إلى أداة من أدوات التعبير عن القوة والنفوذ والهيبة، وفي هذا السياق، برز دور الطهاة كحرفيين مهرة تعلقت بهم صورة البذخ والرفاهية، تشير المصادر التاريخية إلى أن الخلفاء الأمويون اهتموا بإقامة الولائم والموائد التي تعكس مكانة الخلافة وهيبتها، فظهرت الحاجة إلى طهاة متخصصين يديرون مطابخ القصور. وقد عُني الخلفاء باختيار القائمين على شؤون الطعام، وأصبح للطاهي الرئيسي مكانة مرموقة جعلته من المقربين إلى دائرة الخليفة. وقد انعكس هذا الاهتمام على تطور مهنة الطهي، حيث لم تعد المهارة تقتصر على جودة الطعام فحسب، بل امتدت إلى الابتكار والإبداع في تقديم الأطباق بشكل يليق بمكانة الخلفاء وضيوفهم [6]، كما ذكرت المصادر اهتمام سليمان بن عبد الملك[7] بالموائد والولائم في شهر رمضان[8]، الأمر الذي استدعى وجود طهاة متخصصين لإدارة شؤون مطبخ القصر وتلبية رغبات الخليفة المتزايدة، ولم تكن مهارة الطاهي تقتصر على جودة الطعام فحسب، بل

---

[3] ابن حنبل، أحمد، مسند أحمد بن حنبل، ج25، تح: شعيب الأرناؤوط وآخرون، مؤسسة الرسالة، بيروت، الطبعة الأولى، 1999م، ص486.

[4] النمازي، حسن بن علي، مستدرك سفينة البحار، ج2، مؤسسة النشر الإسلامي، قم المشرفة، الطبعة الأولى، 1418هـ، ص386.

[5] السيوطي، حسن المحاضرة في تاريخ مصر والقاهرة، ج2، تح: محمد أبو الفضل إبراهيم، دار إحياء الكتب العربية، مصر، الطبعة الأولى، 1967، ص93.

[6] الزمخشري، ربيع الأبرار ونصوص الأخيار، ج3، مؤسسة الأعلمي، بيروت، الطبعة الأولى، 1412هـ، ص212.

[7] سليمان بن عبد الملك: ولد في دمشق، وولي الخلافة يوم وفاة أخيه الوليد سنة 96 هـ/714م وكان بالرملة، فلم يتخلف من مبايعته أحد، فأطلق الأسرى وأخلى السجون وعفى عن المجرمين، وأحسن إلى الناس، وكان عاقلا فصيحا طموحا إلى الفتح، جهز جيشا كبيرا وسيره في السفن بقيادة أخيه مسلمة بن عبد الملك، لحصار القسطنطينية. وفي عهده فتحت جرجان وطبرستان، وكانتا في أيدي الترك، وتوفي في دابق، وكانت عاصمته دمشق. ومدة خلافته سنتان وثمانية أشهر إلا أياما. ينظر: ابن شاكر، محمد بن شاكر بن أحمد بن عبد الرحمن، فوات الوفيات، ج1، تح: إحسان عباس، دار صادر، بيروت، الطبعة الأولى،١٩٧٣م، ص177.

[8] الآبي، منصور بن الحسين الرازي، أبو سعد، نثر الدر في المحاضرات، ج2، تح: خالد عبد الغني محفوظ، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى، ٢٠٠٤م، ص181.

امتدت إلى قدرته على الابتكار والإبداع في تقديم الأطباق بشكل يليق بمكانة الخليفة وضيوفه من الأمراء والوجهاء، وقد انعكس هذا الاهتمام على المكانة الاجتماعية للطهاة، حيث أصبحوا من المقربين من دائرة الخليفة، يتمتعون بحظوته ويثق في ذوقهم وقدراتهم، وتلقبوا بألقاب متعددة كـ"صاحب المطبخ"، أو صاحب المائدة ويطلق على الخادم المسؤول عن تحضير وإعداد وتقديم طعام الخليفة[9].

كما أن التوسع الجغرافي للدولة الأموية وفتحها لبلاد كثيرة أدخل إلى المطبخ الدمشقي أصنافاً جديدة من الطعام والبهارات، مما وسع من آفاق الطهاة ورفع من شأن مهنتهم، حيث أصبحوا بحاجة إلى الإلمام بثقافات متعددة وفنون طهي متنوعة، وعندما أسس الأمويون دولتهم في الأندلس، أولوا اهتماماً كبيراً للطباخين في قصورهم، نظراً لأهمية دورهم، فالخليفة نفسه كان يختار الشخص الذي يتولى منصب "صاحب الطعام"، تماماً كما كان يختار كبار مسؤولي القصر الآخرين، وذلك نظراً لحساسية هذا المنصب وارتباطه المباشر بصحة الخليفة، وقد عزز هذه الحساسية وقوع عدة محاولات اغتيال عبر هذا الطريق، منها محاولة تسميم عبد الرحمن بن الحكم[10] التي دبرها الخصي نصر (وهو أحد خدام القصر المقربين) بوضع السم في شرابه، إلا أن الأمير اكتشف المكيدة وأجبر نصراً على شرب الشراب المسموم، فمات على الفور[11]، ويمكن تحليل هذه المكانة من خلال عدة أبعاد: فسياسياً، يعكس قرب الطهاة من الخليفة مستوى الثقة العالي الذي تمتعوا به، إذ كانوا شركاء في الحياة الخاصة للحاكم. واجتماعياً، يشير تنوع ألقابهم إلى التخصص المهني الدقيق والتدرج الوظيفي في تنظيم القصور، أما ثقافياً، فكانت معرفتهم بالثقافات الغذائية المتنوعة أداة لدمج الشعوب المفتوحة في النسيج الحضاري للدولة، وأمنياً، تظهر حساسية مناصبهم من خلال حوادث التسميم التي حولت المطبخ الإسلامي إلى ساحة للصراعات السياسية، مما جعل اختيار الطاهي مسألة تتعلق بالحفاظ على استقرار الحكم.

ومع انتقال مركز الخلافة إلى بغداد في العصر العباسي، دخلت مكانة الطهاة والطباخين مرحلة جديدة من التطور والازدهار، حيث بلغت القصور ذروة البذخ والترف، وأصبحت الولائم والموائد من أبرز مظاهر القوة والنفوذ، في هذا العصر الذهبي، تحول الطاهي من مجرد موظف في القصر إلى شخصية مؤثرة ذات نفوذ، بل إن بعضهم أصبح له سير وتراجم في كتب الأدب والتاريخ، ومن أبرز الأمثلة على ذلك عبادة المخنث(المتوفي حوالي 250هـ/864م)، وهو طباخ الخليفتين المأمون والمتوكل ونديمهما[12]، وقد ارتقى إلى مصاف المقربين من الخلفاء لبراعته الفائقة في الطبخ، وكان عبادة من أعلام فن الطهي في بغداد، وقد سجلت كتب الأدب أخباره وابتكاراته في الوصفات [13]، مما يدل على المكانة الاجتماعية التي وصل إليها، كما نشأت في هذا العصر مدارس متخصصة في الطهي، وظهرت

---

[9] الدوسري، نورة بنت ابراهيم، خدم دار الخلافة ودورهم السياسي والحضاري في العصر العباسي الثاني، رسالة ماجستير، كلية الشريعة والدراسات الإسلامية، جامعة أم القرى، 2015م، ص91.

[10] عبد الرحمن بن الحكم الأموي (792–852م): رابع حكام الأندلس الأمويين، تميز عهده بـ 31 عاماً من الاستقرار والازدهار، اشتهر بإصلاحاته العمرانية الكبرى في قرطبة وإنشاء الجيش النظامي، إلى جانب كونه أديباً وشاعراً ومطلعاً على علوم الشريعة والفلسفة. ينظر: ابن عذارى المراكشي، البيان المغرب، ج2، تح: محمد إبراهيم الكتاني وآخرون، دار الغرب الإسلامي، بيروت، الطبعة الأولى، 1985م، ص80.

[11] القرطبي، أبو مروان بن حيان، المقتبس من أنباء أهل الأندلس، تح: محمود علي مكي، المجلس الأعلى للشؤون الإسلامية، القاهرة، الطبعة الأولى، 1390هـ، ص151.

[12] ابن منظور، محمد بن مكرم بن علي، مختصر تاريخ دمشق لابن عساكر، ج11، تح: روحية النحاس، رياض عبد الحميد مراد، محمد مطيع، دار الفكر للطباعة والتوزيع والنشر، دمشق، الطبعة الأولى، 1984م، ص312.

[13] عبادة المخنث: عبادة – بتشديد الباء وفتح العين – المخنث؛ كان صاحب نوادر ومجون، كان ببغداد، وتوفي في حدود الخمسين ومائتين. ينظر: ابن العمراني، محمد بن علي بن محمد، الإنباء في تاريخ الخلفاء، تح: قاسم السامرائي، دار الآفاق العربية، القاهرة، الطبعة الأولى 2001م، ص281–282.

كتب طهي مرجعية دونت تراث المطبخ العباسي، وأصبح الطهاة فنانون يتبارون في تقديم الأطباق بشكل فني أخاذ، مما حول الموائد إلى لوحات فنية تثير الإعجاب، الأمر الذي يوضح كيف تجاوز دور الطاهي المطبخ إلى دائرة الثقافة والأدب، كما برزت في هذا العصر ألقاب خاصة لكبار الطهاة، مثل صاحب الطبيخ أوالقيّم على الطعام[14]، الذي كان يشرف على إدارة مطبخ القصر بالكامل ويتولى مهمة التخطيط للولائم الكبرى التي كانت تقام في المناسبات الرسمية والأعياد،

وكان لهؤلاء الطهاة مساعدون وتلاميذ يتعلمون على أيديهم، مما خلق نظاماً مهنياً متكاملاً يشبه النقابات الحرفية في العصور اللاحقة، ولم تكن هذه المكانة المرموقة للطهاة وليدة الصدفة، بل كانت نتيجة لعدة عوامل اقتصادية واجتماعية متداخلة. فمن الناحية الاجتماعية، أسهم الطهاة في تشكيل الذوق العام وبلورة الهوية الثقافية للمجتمع العباسي، فمن خلال ولائم القصور التي كان يحضرها كبار الأدباء والشعراء والوجهاء، انتقلت ثقافة الطعام الفاخر من دائرة النخبة إلى الطبقات الميسورة في المجتمع، فكتب الطهي التي ألفها بعض هؤلاء الطهاة، مثل كتاب "الطبيخ" لابن سيار الوراق، لم تكن مجرد مجموعات من الوصفات، بل كانت سجلاً حياً للتفاعل الحضاري والتبادل الثقافي بين الأمم، وشهادة على المكانة الرفيعة التي بلغها الطهاة[15]، وقد تناقل الناس هذه الوصفات وتداولوها في بيوتهم، وإن كانوا لا يملكون الإمكانات نفسها، مما خلق تقارباً ثقافياً بين الطبقات.

كما أن الطهاة أنفسهم أصبحوا موضوعاً للقصص والحكايات في الأدب الشعبي، مما يدل على مدى تأصلهم في الوعي الجمعي للمجتمع. وقد ساعد على ذلك أن بعض الطهاة كانوا من العلماء والأدباء أنفسهم، يجمعون بين المعرفة اللغوية والأدبية وبين فنون الطهي، مما رفع من شأن المهنة وجعلها محط احترام وتقدير، كما ساهموا في خلق تقليد طهي فاخر أصبح جزءاً من التراث الحضاري الإسلامي، وأسسوا لعلاقة جديدة بين الطعام والهيبة الاجتماعية، وأظهروا كيف يمكن للمهارة الحرفية أن تفتح الأبواب للتقرب من مراكز النفوذ والتأثير في الثقافة والمجتمع، ويمكن إضافة بُعد آخر لفهم مكانة الطهاة من خلال تتبع أدوارهم الإدارية والتنظيمية داخل المطبخ السلطاني، فلم يكن الطباخون مجرد منفذين، بل كان لكل منهم اختصاص دقيق، فقد ورد في كتاب الترتيبات القصورية وجود "رئيس الطباخين" الذي يشرف على "طباخي الحلو" و"طباخي الحامض" و"طباخي المشويات" و"خبازي التنور" و"خبازي الصاج"، هذا التقسيم الدقيق للعمل يعكس تطور المهنة وازدهارها. كما ظهرت مهن مساعدة كـ"الشرابية" المتخصصين في تحضير الأشربة والجُلاب والسكنجبين[16]، و"السكرية" المكلفين بصنع الحلويات والفالوذج[17] واللوزينج، مما يؤكد أن المطبخ البلاطي كان مؤسسة متكاملة وليس مجرد مطبخ عادي،

ولم يكن الطهاة وحدهم من ارتقوا في السلم الاجتماعي داخل البلاط، بل شاركهم في ذلك الندماء والمغنيون والأطباء، لكن تميز الطهاة كان في ارتباطهم المباشر بسلامة الخليفة الجسدية، مما جعل منصبهم أكثر حساسية من الناحية الأمنية، فبينما كان النديم مؤنساً للخليفة بالحديث والسمر، كان الطاهي مسؤولاً عن كل لقمة تدخل جوفه. وقد أدى

---

[14] الدوسري، خدم دار الخلافة ودورهم السياسي والحضاري في العصر العباسي الثاني، ص91.

[15] الوراق، أبي محمد المظفر بن نصر بن سيار، كتاب الطبيخ وإصلاح الأغذية المأكولات، تح: إحسان ذنون الثامري ومحمد عبدالله القدحات، دار صادر للنشر والتوزيع، بيروت، الطبعة الأولى، 2012م، ص6.

[16] السكنجبين: معرب من الفارسية، وأصله فيها "سركنكبين"، و"سركا" وتعني الخل. ينظر: الجاحظ، عمرو بن بحر، الحيوان، ج5، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الثانية، 1424هـ، ص81.

[17] الفالوذج: حلوى تصنع من الدقيق والماء والعسل. ينظر: الأفطسي، محمد بن محمد بن هبة الله (ت: بعد ٥١٥هـ)، المجموع اللفيف، دار الغرب الإسلامي، بيروت، الطبعة الأولى، ١٤٢٥هـ، ص298.

هذا القرب إلى حالات من التأثير السياسي غير المباشر، حيث استطاع بعض الطهاة كعبادة المخنث أن يكون واسطة للشعراء والأدباء للتقرب من الخليفة، كما تميز الطهاة عن غيرهم من موظفي القصر بامتلاكهم معرفة تقنية متخصصة (أسرار الوصفات وطرق الطبخ) لم تكن متوفرة لغيرهم، مما أكسبهم احتراماً خاصاً حتى من قبل كبار رجال الدولة، وبالتالي، يمكن القول إن تطور مكانة الطهاة في العصرين الأموي والعباسي لم يكن مجرد تطور مهني، بل كان انعكاساً لتحولات أعمق في البنية الاجتماعية والاقتصادية للدولة الإسلامية، وشاهداً على قدرة الحضارة العربية الإسلامية على استيعاب المهن والحرف ورفعها إلى مصاف الفنون والعلوم.

2- ثانياً: الدور الثقافي للطهاة وقنوات التبادل والتمازج الحضاري:

يشكل المطبخ الإسلامي في الحضارة العربية الإسلامية نسيجاً معقداً يعكس تفاعل الثقافات وتداخل الحضارات، إذ لم يكن الطعام مجرد وسيلة للإشباع الجسدي بل تحول إلى لغة للتواصل الحضاري وعنصراً أساسياً في صياغة الهوية الثقافية للدولة الإسلامية. لقد جاء القرآن الكريم مؤكداً على مبدأ التنوع الثقافي والتعارف بين الشعوب في قوله تعالى: (يَا أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّا خَلَقْنَاكُمْ مِنْ ذَكَرٍ وَأُنْثَى وَجَعَلْنَاكُمْ شُعُوبًا وَقَبَائِلَ لِتَعَارَفُوا)[18]، وهذا التعارف لم يقتصر على الجوانب الفكرية والدينية فقط، بل امتد ليشمل الثقافة المادية ومنها الطعام، وقد حثت السنة النبوية الشريفة على حسن التعامل مع مختلف الثقافات، إذ قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: "إن الله تعالى يحب إذا عمل أحدكم عملا أن يتقنه"[19]، وهذا الإتقان شمل بالتأكيد فنون الطهي التي أصبحت مجالاً للتفاخر والتباري بين الثقافات، مما يظهر النظرة المتوازنة للطعام كحاجة جسدية واجتماعية معاً، فكان الإتقان في الطبخ تعبيراً عن الامتثال للأمر النبوي، مما رفع من شأن هذه الحرفة، وساهم هذا الحث النبوي على إتقان العمل في تطوير آداب الطعام وطرق تقديمه، إذ أصبحت الموائد تعبر عن رقي المجتمع وأخلاقه، كما شجع هذا المنهج على تبني أفضل ما توصلت إليه الحضارات الأخرى في مجال الطهي مع تطويره وإثرائه، فتحول الطعام من مجرد وسيلة لإشباع الجوع إلى ممارسة حضارية تعكس قيم الجمال والإبداع والإتقان.

وفي العصر الأموي، بدأت ملامح التمازج الحضاري تظهر في المطبخ الإسلامي البلاطي من خلال دخول عناصر جديدة من الثقافات المجاورة، إذ امتزجت التقاليد العربية في الطهي بتراث البلاد المفتوحة مثل الشام ومصر والفرس، وكان للطهاة دور رئيسي في هذا الانصهار، حيث قاموا بتطوير الأطباق العربية التقليدية بإدخال توابل وطرق طهي مستوحاة من هذه الثقافات، ومن الأمثلة البارزة على ذلك طبق "الهريسة" (هي عبارة عن حبات قمح مطحونة مقشور يضاف إليها اللحم المغلي بالماء والملح ثم يضاف الفلفل والسمن) [20] الذي كان معروفاً في البلاط الأموي[21]، حيث جمع بين لحم الضأن العربي والحبوب الشامية والبهارات الفارسية، فأخذ العرب من الفرس المأكل بأسمائها، وشربوا كالفرس في الأواني الذهبية والفضية، فوجدت على الموائد السكباج وهو لحم يطبخ بالخل، والطباهج(أنواع من الطعام أساسها اللحم المقلي)[22] وهو طعام من لحم وبيض وبصل، ومنها الغُريبة وهي حلوى من الدقيق والسكر

---

[18] سورة الحجرات، الآية 13.

[19] الهندي، علي المتقي بن حسان الدين، كنز العمال في سنن الأقوال والأفعال، ج3، مؤسسة الرسالة، بيروت، الطبعة الخامسة، 1985، ص907.

[20] الوراق، أبي محمد المظفر بن نصر بن سيار، كتاب الطبيخ وإصلاح الأغذية المأكولات، ص198.

[21] النويري، شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب، نهاية الأرب في فنون الأدب، ج12، دار الكتب العلمية، بيروت، 2004م، ص145.

[22] الشنتريني، أبو الحسن علي بن بسام، الذخيرة في محاسن أهل الجزيرة، ج7، تح: إحسان عباس، الدار العربية للكتاب، ليبيا، الطبعة الأولى، 1979م، ص401.

والسمن [23]، فقد استحسن العرب الأكل الفارسي وصارت جزء من الحضارة العربية الإسلامية، فالجميع شارك في بنائه، وبناء ثقافته، من خلال التفاعل مع بعضهم البعض ، فتجددت حضارة وثقافة تميزت بالاشتراك بشتى نواحي الحياة، وجمعهم الإسلام والأخوة الإسلامية، فمن الطبيعي أن يؤدي هذا التعارف إلى التفاعل والأخذ والتبادل الثقافي بينهم[24]، فدخلت أطباق فارسية شهيرة مثل "السكباج"(السكباج: لحم بخل، والسك بالفارسية: الخل، والباج: اللحم، وسمي السكباج بأم القرى لأنه من أجل أطعمتهم)[25] و"الزيرباج" إلى الموائد العربية، ومن الأطباق الشهيرة التي وثقتها كتب الطهي "الباردة" [26] هي دجاج محشو بالفستق واللوز يُطهى بخبز مبلل بالمرق حتى يتشرب النكهات، و"المسماة" وهي لحم الضأن المطبوخ باللبن والتوابل، و"البورانية" وهي الباذنجان باللحم نسبة إلى بوران زوجة المأمون التي اشتهرت بحبها لهذا الطبق [27]. أما الحلويات فكان "الكنافة" و"القطايف" من أشهرها في رمضان، و"المعجنة" وهي حلوى من التمر والسمن، و"الناطف" وهو حلوى بيضاء تصنع من بياض البيض والسكر وتُحشى بالفستق. كما انتشرت "السكارج" وهي أنواع من المربيات، و"الكمّد" وهي الفواكه المحفوظة بالخل والعسل. وقد وصف البغدادي في كتابه طريقة تحضير "هريسة اللوز" و"الأرز باللبن" و"المهلبيّة" التي لا تزال معروفة حتى اليوم، وأضيفت التوابل والمنكهات العربية إلى الأطباق الفارسية. وساهم هذا التبادل في إثراء المطبخ الإسلامي وابتكار وصفات جديدة تجمع بين أفضل ما في الثقافتين. كما أدى هذا التفاعل إلى تطور أدوات الطهي وطرق التقديم، حيث تبعت البيئة العربية الإسلامية الأسلوب الفارسي في تنظيم الموائد، وأصبح الطهاة الفرس من العناصر المؤثرة في قصور الخلفاء، ينقلون خبراتهم ويطورونها في إطار الثقافة الإسلامية الجديدة. فكان الطعام لغة مشتركة تعبر عن الاندماج الحضاري في ظل الإسلام.

وشكّل طهاة العصر العباسي قنوات ثقافية حيوية للتمازج الحضاري، إذ تجلّى هذا الدور من خلال مؤلفات متخصصة في فن الطهي وضعها علماء وموسيقيون مثل الحارث بن بسخنر وعلي بن يحيى المنجم[28]، كما وثّقها ابن النديم في "الفهرست"[29]، وقد مثّلت الموائد الفاخرة للخلفاء كالمكتفي[30]، التي ضمت عشرات الأصناف اليومية، مسرحاً للتبادل الحضاري حيث تنوعت الأطباق بين السكباج ذي الأصول الفارسية والهريسة العربية، مدعومة بحلويات مثل اللوزينج والفلوزج التي تعكس تأثيرات المنطقة، وساهم هذا التنوع في خلق حوار ثقافي، حيث انتقلت تقنيات الطهي

---

[23] رينهارت بيتر آن دُوزِي، تكملة المعاجم العربية، ج7، تح: جمال الخياط، وزارة الثقافة والإعلام، العراق، الطبعة الأولى، ٢٠٠٠م، ص393.

[24] أسودي، علي، الأثر الفارسي على الأطعمة في العصر العباسي الأول، مجلة الحضارة الإسلامية، العدد الأول، المجلد 20، مايو 2019م، ص670.

[25] الشُّريشي، أبو عباس أحمد بن عبد المؤمن بن موسى القَيْسي، شرح مقامات الحريري، ج2، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الثانية، 2006م، ص80.

[26] الوراق، أبي محمد المظفر بن نصر بن سيار، كتاب الطبيخ وإصلاح الأغذية المأاكولات، ص107.

[27] الوراق، أبي محمد المظفر بن نصر بن سيار، كتاب الطبيخ وإصلاح الأغذية المأاكولات، ص184.

[28] ابن المنجم(201-275هـ/817-889م): علي بن يحيى بن أبي منصور: نديم المتوكل العباسي. خص به وبمن بعده من الخلفاء إلى أيام المعتمد، يفضون إليه بأسرارهم ويأمنونه على أخبارهم، ويجلس بين أيدي أسرتهم، توفي بسامراء. ينظر: ابن خلكان، أحمد بن محمد بن إبراهيم، وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، ج1، دار صادر، بيروت، الطبعة الأولى، ١٩٠٠م، ص356.

[29] من الكتب التي أُلّفت في الطبيخ: كتاب الطبيخ للحارث بن بسخر كتاب الطبيخ لإبراهيم بن المهدي، كتاب الطبيخ لابن ماسويه ، كتاب الطبيخ لإبراهيم بن العباس الصولي ،كتاب الطبيخ لعلي بن يحيى المنجم، كتاب الطبيخ لمخبرة ، كتاب الطبيخ لأحمد بن الطيب، كتاب الطبيخ لجحظة ، كتاب السكباج له كتاب أطعمة المرضى للرازي كتاب الطبيخ له. ينظر: ابن النديم، محمد بن إسحاق، الفهرست، تح: إبراهيم رمضان، دار المعرفة، بيروت، الطبعة الثانية، ١٩٩٧م، ص385.

[30] المكتفي بالله: أبو محمد علي بن أحمد بن طلحة بن جعفر، وأمه أم ولد جارية تركية، وتوفي المكتفي ليلة سنة خمس وتسعين ومائتين، وكان للمكتفي يوم توفي إحدى وثلاثون سنة. ينظر: البستي، السيرة النبوية وأخبار الخلفاء، ج2، دار الكتب الثقافية، بيروت، الطبعة الأولى، ١٩٨٧م، ص579.

ووصفاته عبر الأمصار، بينما وثّق الأدباء كالجاحظ وابن قتيبة في كتبهم آداب المائدة وأنماط الطعام، كما تحوّلت المجالس الطعامية إلى منصات للتبادل الفكري جمعت العلماء والندماء من مختلف الخلفيات، مما جعل المطبخ العباسي جسراً ثقافياً يجسّد التمازج الحضاري في أوج ازدهاره[31]، ويمكن تحليل هذا التفاعل الحضاري من خلال عدة مستويات: فتقنياً، أدى تبني الأسلوب الفارسي إلى تطوير نظام متكامل لأدوات المائدة وتقاليد التقديم التي أصبحت سمة مميزة للحضارة الإسلامية، واجتماعياً، مثلت المؤلفات الطهوية للموسيقيين والعلماء دليلاً على تحول الطهي إلى علم وفن راقٍ يستهوي النخب المثقفة، واقتصادياً، عكست الموائد الفاخرة التي ضمت عشرات الأصناف اليومية نظاماً اقتصادياً قائماً على التبادل التجاري الواسع للمواد الغذائية، وأما ثقافياً، فمثلت المجالس الطعامية مختبرات حية للتمازج الفكري والاجتماعي، حيث تجسدت الوحدة الإسلامية عبر تنوع المأكولات وتقنيات الطهي.

وبلغ التمازج الحضاري ذروته في مطابخ قصور بغداد وسامراء، إذ تحول الطهاة في هذا العصر إلى سفراء ثقافيين حقيقيين، ينقلون ويطورون ويبتكرون في فنون الطهي، ومن أبرز الشخصيات في هذا المجال الطاهي أبو الحسن علي بن محمد، المعروف بالبغدادي[32] (توفي بعد 620هـ/1223م)، وهو كاتب وأديب من أهل بغداد استقر في دمشق فألف كتاب "الطبيخ" في الطهي جمع فيه بين الأصول العربية والوصفات الفارسية والهندية، ويعد من أهم الوثائق التاريخية التي توثق التمازج الحضاري في المطبخ العباسي، وقد وصف في كتابه كيفية تحضير أكثر من 300 طبق، جمع فيها بين تقاليد الطهي العربية والفارسية والهندية والتركية، ومن الأمثلة الحية على هذا التمازج طبق "الزيرباج" الذي جمع بين اللحم العربي والتوابل الهندية وطريقة الطهي الفارسية[33]، كما كانت قنوات التبادل الثقافي متنوعة ومتعددة، فبالإضافة إلى هجرة الطهاة أنفسهم بين الأقاليم، ولعبت حركة الترجمة دوراً مهماً في نقل المعرفة الطهوية، فقد تم ترجمة العديد من الكتب الفارسية والهندية والرومية التي تناولت فنون الطهي إلى العربية، كما أن الرحالة والتجار كانوا وسائل مهمة لنقل البهارات ووصفات الطهي، إذ جلبوا معهم من أسفارهم أنواعاً جديدة من التوابل وطرقاً مبتكرة في الطهي، وقد وثق الجغرافيون المسلمون مثل ابن حوقل[34] والمقدسي في كتبهم أنواع الأطعمة المنتشرة في مختلف الأقاليم الإسلامية، وكمثال ذلك مأورده المقدسي حول شؤون إقليم مصر[35]، ويمكن تحليل هذا التأثير من خلال عدة مستويات: فعلى المستوى النظري، أسهمت الكتب المترجمة في تأسيس علم الطهي كفرع من فروع المعرفة المنظمة، أما على المستوى العملي، فقد أدى تدفق البهارات مثل الفلفل والزعفران إلى إحداث ثورة في النكهات والمذاقات، وساهمت رحلات التجار في خلق شبكات تبادل تجارية وثقافية ممتدة من الصين إلى الأندلس. ويُعد توثيق الجغرافيين المسلمين شاهداً على عولمة الطهي المبكرة في الحضارة العربية الإسلامية.

وأخيراً، شكلت هذه العوامل مجتمعة نظاماً غذائياً إسلامياً مميزاً يجمع بين الأصالة والابتكار، مما يظهر مدى التنوع والتمازج الحضاري الذي كان سائداً، كما أسهمت الكتب المتخصصة في الطهي بشكل كبير في توثيق وتطوير

---

[31] ضيف، شوقي، تاريخ الأدب العربي ، ج4، دار المعارف، مصر، الطبعة الأولى، 1995م، ص75–77.

[32] ابن العماد، عبد الحي بن أحمد بن محمد العكري، شذرات الذهب في أخبار من ذهب، ج5، تح: محمود الأرناؤوط، دار ابن كثير، دمشق، الطبعة الأولى، 1986م، ص185.

[33] البغدادي، محمد بن الحسن بن محمد، كتاب الطبيخ، تح: فخري البارودي، دار الكتاب الجديد، بيروت، الطبعة الأولى، 1964م، ص16.

[34] ابن حوقل: محمد بن حوقل البغدادي الموصلي، أبو القاسم، رحالة، من علماء البلدان، كان تاجرا رحل من بغداد سنة 331 هـ/943م، ودخل المغرب وصقلية، وجاب بلاد الأندلس وغيرها، من مؤلفاته: المسالك والممالك. ينظر: الزركلي، خير الدين بن محمود بن محمد بن علي بن فارس، الأعلام، ج6، دار العلم للملايين، الطبعة الخامسة عشرة، 2002م، ص111.

[35] المقدسي، أبو عبد الله الشاهي، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، مكتبة مدبولي، القاهرة، الطبعة الثالثة، ١٩٩١م، ص203.

هذا التمازج الحضاري، ويمثّل كتاب "الطبيخ" لابن سيار الوراق شاهداً حيّاً على الدور الثقافي البارز للطهاة في العصر الإسلامي الوسيط كقنوات فاعلة للتبادل والتمازج الحضاري، فقد تجسّد هذا الدور من خلال جمع الكتاب لأطباق من مناطق متنوعة مثل بغداد والشام والأندلس واليمن والروم، مما يعكس حركة الهجرة والانتقال الثقافي، كما يكشف تنوع الأطباق مثل "المأمونية"(حلوى من سميد وسمن وسكر)[36] و"المتوكلية" عن ارتباط المطبخ الإسلامي بالشخصيات السياسية البارزة، بينما تشير أطباق كـ"الزيرباج" و"الفالوذج" و"السكباج" إلى جذورها الفارسية الواضحة، وهكذا يصبح الكتاب سجلاً غنياً للتشابك الحضاري، حيث حوّل الطهاة من خلال إبداعاتهم الطهوية المطبخ الإسلامي إلى فضاء مفتوح للتفاعل الثقافي بين الأمم[37].

لم يقتصر تأثير هذا التمازج الحضاري على القصور والطبقات الغنية فقط، بل امتد إلى عامة الناس من خلال الأسواق والحوانيت المتخصصة، ففي أسواق بغداد، كان يمكن العثور على أطعمة من مختلف الثقافات، من الخبز المصري إلى الحلويات الفارسية إلى المخللات الشامية، وقد وصف المؤرخون أن أسواق بغداد كانت تضم حوانيت لطهاة من مختلف الأصول الثقافية[38]، كل منهم يتخصص في نوع معين من الطعام حسب ثقافته الأصلية. وهذا ما جعل من بغداد مختبراً حقيقياً للتمازج الثقافي والحضاري الطهوي، ولم يقتصر التبادل الثقافي على الأطباق الرئيسية فقط، بل امتد ليشمل طرق التقديم وآداب المائدة التي تأثرت بشكل واضح بالتقاليد الفارسية، حيث انتقلت عادة غسل الأيدي قبل الطعام وبعده، واستخدام الأدهان والعطور بعد الانتهاء من الأكل، كما دخلت إلى البلاط العباسي عادة "النُّقْل" أي تقديم الفواكه الجافة والمكسرات والحلوى بعد الطعام مباشرة، وهي عادة فارسية الأصل أصبحت جزءاً أساسياً من تقاليد الضيافة العربية الإسلامية، كما تأثر المطبخ الإسلامي بالطب اليوناني في تصنيف الأطعمة إلى باردة وحارة ورطبة ويابسة، مما أدى إلى ظهور طباخين متخصصين في إعداد "أطعمة المرضى" و"أغذية الناقهين"، وهو ما تؤكده كتب الطهي التي خصصت أبواباً لهذا الغرض. وبالتالي، يمكن القول إن الطهاة في العصرين الأموي والعباسي لم يكونوا مجرد محضري طعام، بل كانوا رواداً للتمازج الحضاري وسفراء للتبادل الثقافي، إذ استطاعوا من خلال مهنتهم أن يحولوا المطبخ الإسلامي إلى جسر للتواصل بين الشعوب، وإلى أداة للتعارف الحضاري، فكان الطعام في ظل الحضارة العربية الإسلامية لغة عالمية للتفاهم والتعايش، وميداناً للتنافس الشريف في الإبداع والابتكار، وشاهداً على قدرة هذه الحضارة على استيعاب المختلف وصهره في بوتقة واحدة تثري الجميع.

3- ثالثاً: الأثر الاجتماعي والاقتصادي للمطبخ البلاطي على المجتمع

بدأت ملامح التأثير الاجتماعي للمطبخ البلاطي في العصر الأموي، تظهر من خلال ما يعرف بـ"السماط"[39]، وهو المائدة العامة التي كان يقيمها الخلفاء للأهالي في المناسبات الدينية، والاجتماعية، فقد أقام

[36] المقريزي، أحمد بن علي، المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار، ج3، مؤسسة الفرقان للطباعة والنشر، لندن، الطبعة الأولى، 2002م، ص367-368.

[37] الوراق، أبي محمد المظفر بن نصر بن سيار، كتاب الطبيخ وإصلاح الأغذية المأكولات، تح: إحسان ذنون الثامري ومحمد عبدالله القدحات، ص30.

[38] الخطيب البغدادي، أحمد بن علي بن ثابت بن أحمد بن مهدي، تاريخ بغداد، ج13، تح: مصطفى عبد القادر عطا، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى، 1417هـ، ص10.

[39] السماط: عبارة عن موائد عامة يقيمها الخلفاء في المناسبات الدينية، وخاصة في شهر رمضان، لتقديم الطعام والحلويات للحاضرين من الأمراء ورجال الدولة، وكبار الشخصيات، واتسم السماط بالبذخ والتكلف، وهو وسيلة للتعبير عن الكرم، وإضفاء جو من الاحتفال الديني والفرح، إضافة إلى أنه كان يعكس مكانة الخلفاء. ينظر: الجبيلي، علياء يحيى علي، الحياة الاجتماعية لإمارة حلب في عهد الدولة الحمدانية(324-394هـ/935-1003م)،

الأمويون موائد عامة في عيد الفطر والأضحى، وقدم فيها أنواعاً مختلفة من الطعام، مما خلق تقليداً اجتماعياً جديداً في التواصل بين القصر والرعية[40]، ويبدو أن معاوية أول من مد السماط، فتميزت الأسمطة بطابعها الشرقي فيجلس الحاضرون على مخدات أو دكك بقرب موائد واطئة توضع عليها الأزهار وأنواع المأكولات في صحون متعددة الأنواع الصيني والخزف والذهب والفضة[41]، وكان يقوم بالخدمة على موائد الخلفاء في القصور موظفون يلبسون ملابس رسمية فمثلاً خدم الخليفة الأموي سليمان بن عبد الملك كانوا يلبسون الوشي[42]، وقد أدى هذا التقليد إلى انتشار ظاهرة موائد العامة التي انتقلت من القصور إلى بيوت الأغنياء والتجار، حيث أصبح من مظاهر الكرم والتقوى إقامة موائد للفقراء والمساكين في المناسبات المختلفة، ويمكن تحليل هذه الظاهرة على عدة مستويات: فمن الناحية السياسية، مثلت الأسمطة أداة لتعزيز الشرعية السياسية من خلال كسب ولاء الرعية، أما اجتماعياً، فشكلت فضاءً للتفاعل بين الطبقات المختلفة في إطار طقوس دينية موحدة، ويرمز التنظيم الدقيق للحفلات واستخدام أدوات الطعام الفاخرة إلى تأسيس قواعد البلاط التي تعكس التمايز الطبقي، كما مثل انتقال هذه العادة من القصور إلى بيوت الأغنياء آلية لنشر القيم الأرستقراطية في المجتمع، وبالتالي، يجسد هذا التقليد التكامل بين الديني والدنيوي في الحضارة العربية الإسلامية ، حيث يجتمع البعد التعبدي مع الوظيفة الاجتماعية والسياسية.

أما في العصر العباسي، فقد بلغ التأثير الاجتماعي والاقتصادي للمطبخ البلاطي ذروته، حيث تحولت بغداد إلى مركز إشعاع للثقافة الغذائية. لقد أنشأ الخلفاء العباسيون نظاماً معقداً لإدارة شؤون الطعام في القصور، فكان هناك وزير الدولة أو ناظر النظار أو ناظر المال وينظر في المكوس وبعض الدواوين ومصارف المطبخ السلطاني يشرف على توفير الاحتياجات الغذائية للقصر وتنظيم الولائم[43]، وكان لهذا الديوان موازنة مالية ضخمة، مما جعله محركاً اقتصادياً مهماً للتجارة والزراعة في أنحاء الدولة، لقد أنشأ ازدهار المطبخ البلاطي شبكة اقتصادية معقدة شملت منتجين ووسطاء وتجاراً، فمن ناحية المنتجين، حفز الطلب المتزايد من القصور على تطوير الزراعة في العراق والشام ومصر، حيث تم استصلاح أراض جديدة لزراعة القمح والفواكه والخضروات. ومن ناحية التجار، نشطت حركة القوافل التجارية التي كانت تنقل البهارات من الهند والسكر من الأهواز واللوز من الشام والزيتون من المغرب فكانت قوافل التجار تصل إلى بغداد محملة بأندر البضائع الغذائية من الصين[44].

على المستوى الاجتماعي، أدى انتشار ثقافة الطعام الفاخر إلى تغيير في العادات الغذائية للمجتمع، فمن خلال "أسواق الطهاة" التي انتشرت في بغداد وسامراء، انتقلت الأطباق البلاطية إلى عامة الناس، وإن كانوا يعدونها بمواد أقل كلفة. وقد وثق المؤرخون أن بعض الأطباق مثل "الطبيخ الملكي" و"الهريسة" و"الزيرباج" أصبحت متاحة في حوانيت بغداد بأسعار متفاوتة تناسب مختلف الطبقات. كما أن كتب الطهي التي ألفها طهاة القصور، مثل كتاب

مجلة جامعة الملك خالد للعلوم الإنسانية، المجلد2، العدد2، 2015م، ص22-27؛ ماجد، عبدالمنعم، تاريخ الحضارة الإسلامية في العصور الوسطى، مكتبة الأنجلو المصرية، مصر، الطبعة الأولى، 2010م، ص115.

[40] دويم، عبدالحليم علي رمضان، صاحب المدينة في الأندلس خلال العصر الأموي 138-422هـ/756-1031م، مجلة كلية الآداب، المجلد88، العدد2، 2019م، ص860-869.

[41] ماجد، تاريخ الحضارة الإسلامية في العصور الوسطى، ص115.

[42] المسعودي، علي بن الحسين بن علي، مروج الذهب ومعادن الجوهر، ج2، دار الهجرة، قم، الطبعة الأولى، 1409هـ، ص142.

[43] كرد علي، محمد، الإسلام والحضارة العربية، مؤسسة هنداوي للطباعة والنشر، القاهرة، الطبعة الأولى، 2022م، ص581-582.

[44] غرانت، كريستينا فيلبس، بادية الشام، تر: خالد عيسى، دار رسلان للطباعة والنشر والتوزيع، دمشق، الطبعة الأولى، 2011م، ص124.

"الطبيخ" للبغدادي، لم تكن حكراً على الحكام، بل كانت متداولة بين عامة الناس[45]، لقد كان للطهاة أنفسهم دور مهم في نشر الثقافة الغذائية خارج أسوار القصور، ولعل الكثير من الطهاة الذين تدربوا في قصور الخلفاء كانوا يفتتحون مطاعم وحوانيت لبيع الطعام بعد تقاعدهم، أو يعملون في بيوت الأغنياء والتجار، أما على المستوى الثقافي، فقد أدى ازدهار المطبخ الإسلامي إلى ظهور أدب طهوي مميز، حيث ألف العديد من الكتاب والعلماء كتباً في فنون الطهي. فبالإضافة إلى كتاب "الطبيخ" لابن سيار الوراق، هناك كتاب "الوصلة إلى الحبيب" لابن العديم الذي وصف الأطعمة الحلبية[46]، وقد أصبحت هذه الكتب جزءاً من الثقافة العامة، حيث كانت تنتشر في المجالس الأدبية وتناقش في حلقات العلم، كما خلف ازدهار المطبخ الإسلامي إرثاً اقتصادياً مهماً تمثل في ظهور أسواق متخصصة للسلع الغذائية. ففي بغداد، كان هناك سوق العطارين للبهارات، وسوق الجزارين للحوم، وسوق الفاكهة، وسوق الحلويات[47].

ويمكن تحليل هذه التحولات من خلال عدة أبعاد: فاجتماعياً، ساهم هذا الانتشار في تسطيح الفوارق الطبقية نسبياً، حيث أصبحت النخبة تشارك العامة في التذوق الثقافي ذاته، واقتصادياً، أدى الطلب المتزايد إلى ظهور سلسلة إنتاج وتوريد معقدة شملت المزارعين والتجار والموزعين، وثقافياً، مثلت كتب الطهي قنوات لنقل المعرفة من النخبة إلى العموم، مما ساهم في محو الأمية الطهوية، وحضارياً، يعكس هذا الانتشار مرونة النظام الاجتماعي الإسلامي وقدرته على استيعاب الابتكارات، فقد شكلت هذه الظاهرة أداة للتمازج الحضاري بين التراث البلاطي والتقاليد الشعبية، وبالتالي، مثلت هذه الكتب ذاكرة جماعية حفظت الهوية الغذائية للأمة عبر العصور.

وفي مقابل ذلك البذخ الذي شهده المطبخ البلاطي، تبرز صورة مغايرة تماماً تعكس حياة العامة والفقراء، الذين كانت موائدهم تقوم على الخبز والزيت والتمر وبعض الخضروات البسيطة، وقد أشارت المصادر إلى وجود "حوانيت الفول والطبيخ البائت" التي كانت تبيع بقايا طعام القصور والأغنياء بأسعار زهيدة، كما انتشرت "موائد الرحمن" في شهر رمضان التي كان يقيمها المحسنون والتجار لإطعام الفقراء والمساكين، تقليداً لموائد الخلفاء ولكن بصورة أكثر تواضعاً. وقد سجلت كتب الحسبة وجود رقابة على هذه الأطعمة الرخيصة لضمان صلاحيتها للاستهلاك [48] ، مما يعكس اهتمام الدولة بسلامة الغذاء حتى في أدنى مستوياته، ويجب أن لا نغفل الجوانب الأخرى المرتبطة بالمطبخ الإسلامي، كالبعد النفسي للطعام وتأثيره في المزاج العام للخلفاء، ودوره في الاستقرار السياسي من خلال كسب رضا الجند والموالي، ويلفت النظر أيضاً الجانب المتعلق بصحة وسلامة الغذاء، إذ خُصص في مطابخ القصور من يتولى مهمة التذوق والفحص خشية التسمم، مما يشير إلى وعي صحي متقدم. ولا يمكن إغفال البعد الجمالي في تقديم الطعام، حيث اهتم الطهاة بتزيين الأطباق ونقشها وتلوينها بمكونات طبيعية، فتحول الطعام إلى فن بصري يضاهي الفنون الأخرى، كما أسهم المطبخ العربي الإسلامي في تطوير صناعة أواني الطعام وأدوات المطبخ من معادن ثمينة وخزف وزجاج، مما أنعش حركة الصناعات التحويلية المرتبطة بالغذاء، وهكذا يمكن القول إن المطبخ العربي في العصرين الأموي والعباسي لم يكن مجرد مكان لإعداد الطعام، بل كان محركاً للتغير الاجتماعي والاقتصادي، ومدرسة لنشر

[45] عبد الكاظم، علي إياد، التجارة الخارجية في العصر العباسي الأول، رسالة ماجستير منشورة، كلية التربية للعلوم الإنسانية، بإشراف: سليم عباس جاسم، جامعة بابل، 2023م، ص12-17.

[46] بستولفي، روبير؛ مردم بك، فاروق، كتاب الحمص، تر: مريم طوق، دائرة الثقافة والسياحة، أبو ظبي، الطبعة الأولى، 2021م، ص56.

[47] عبد الكاظم، التجارة الخارجية في العصر العباسي الأول، ص12-17.

[48] الوراق، أبي محمد المظفر بن نصر بن سيار، كتاب الطبيخ وإصلاح الأغذية المأكولات، ص34.

الثقافة والعلوم، وجسراً للتواصل بين الطبقات المختلفة، إذ استطاع الطهاة أن يحققوا المعادلة الصعبة بين البذخ البلاطي والحاجات الشعبية، بين الأصالة العربية والثقافات الوافدة، بين القيم الدينية والمتطلبات الدنيوية.

4- الخاتمة:

في ختام هذا البحث حول الطهاة في بلاط الخلفاء الأمويين والعباسيين: التأثير الثقافي والاجتماعي، فقد توصلت الدراسة إلى مجموعة من النتائج كان من أبرزها:

- تمتع الطهاة في العصرين الأموي والعباسي بمكانة اجتماعية واقتصادية مرموقة، تطورت من مجرد حرفيين إلى شخصيات مؤثرة في البلاط الخلافي، حيث تقلد كبارهم مناصب رفيعة مثل "صاحب الطبيخ"، أو "القيّم على الطعام".
- شكل الطهاة جسراً للتبادل الحضاري بين الثقافات المختلفة، حيث امتزجت التقاليد العربية في الطهي مع التراث الفارسي والهندي والرومي والتركي، مما أنتج مطبخاً بلاطياً فاخراً يعكس حالة التمازج الحضاري في الدولة الإسلامية.
- أسهم ازدهار المطبخ العربي الإسلامي في نشوء شبكة اقتصادية معقدة شملت منتجين ووسطاء وتجاراً، مما حفز التبادل التجاري بين أقاليم الدولة الإسلامية ودول العالم المجاور.
- انتقلت الثقافة الغذائية من القصور إلى عامة الناس عبر قنوات متعددة، أهمها: أسواق الطهاة، وكتب الطهي، والولائم العامة، مما ساهم في تشكيل عادات غذائية جديدة في مختلف طبقات المجتمع.
- ترك المطبخ العربي الإسلامي إرثاً ثقافياً مهماً تمثل في ظهور أدب طهوي مميز، وتطور علوم التغذية والصحة، وابتكار أساليب جديدة في حفظ الطعام وتخزينه.
- مثل الطعام في الحضارة العربية الإسلامية مجالاً للتواصل الاجتماعي والتكافل المجتمعي، مجسداً القيم الإسلامية في الكرم وإطعام الطعام، والتي حث عليها القرآن الكريم والسنة النبوية وأهل البيت.

المراجع (References)

القرآن الكريم

The Holy Quran

[1] **ابن العماد، عبد الحي بن أحمد بن محمد العكري الحنبلي.** شذرات الذهب في أخبار من ذهب، تح: محمود الأرناؤوط، دار ابن كثير، دمشق، الطبعة الأولى، 1986م.

[1] A. Ibn al-Imad, *gold nuggets in the news of gold,* Dar Ibn Kathir, Damascus, 1986.

[2] **ابن العمراني، محمد بن علي بن محمد.** الإنباء في تاريخ الخلفاء، تح: قاسم السامرائي، دار الآفاق العربية، القاهرة، الطبعة الأولى، 2001م.

[2] M.Ibn al-'Imrani,* Al-Inba' fi Tarikh al-Khulafa' , edited by Qasim al-Samarrai, Dar al-Afaq al-Arabiyya, Cairo, First Edition, 2001.

[3] **ابن حنبل، أحمد. مسند أحمد بن حنبل،** تح: شعيب الأرناؤوط وآخرون، مؤسسة الرسالة، بيروت، الطبعة الأولى، 1999م.

[3] A. Ibn Hanbal, *Misnad Ahmed Ibn Hanbal* ,Shoaib Al-arnawut et al., Al-Risala Foundation, Beirut, First Edition ,1999.

[4] **ابن خلكان، أحمد بن محمد بن إبراهيم**. وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، دار صادر، بيروت، الطبعة الأولى، 1900م.

[4] A. Ibn Khalkan, *the deaths of notables and the news of the Sons of time,* Sadr House, Beirut, First Edition, 1900.

[5] **ابن منظور، محمد بن مكرم بن علي**. مختصر تاريخ دمشق لابن عساكر، تح: روحية النحاس، رياض عبد الحميد مراد، محمد مطيع، دار الفكر للطباعة والتوزيع والنشر، دمشق، الطبعة الأولى، 1984م.

[5] M. Ibn Manzoor, *A Brief History of Damascus by Ibn Asaker,* ed.: the spirit of copper, Riad Abdul Hamid Murad, Muhammad mutey, Dar Al-Fikr for printing, distribution and publishing, Damascus, First Edition ,1984.

[6] **الآبي، منصور بن الحسين الرازي، أبو سعد**، نثر الدر في المحاضرات، تح: خالد عبد الغني محفوظ، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى، 2004م.

[6] M.Al-Abi,* Nathr al-Durr fi al-Muhadarat (Scattering Pearls in Discourse)*, edited by Khalid Abd al-Ghani Mahfuz, Dar al-Kutub al-Ilmiyya, Beirut, First Edition, 2004.

[7] **الأفطسي، محمد بن محمد بن هبة الله** . المجموع اللفيف، دار الغرب الإسلامي، بيروت، الطبعة الأولى، 1425هـ.

[7] M.Al-Aftasi,* Al-Majmu' al-Latif*, Dar al-Gharb al-Islami, Beirut, First Edition, 1425 AH.

[8] **البستي، ابن حبان**. السيرة النبوية وأخبار الخلفاء، دار الكتب الثقافية، بيروت، الطبعة الأولى، 1987م.

[8] A. Al-Basti, *the prophetic biography and news of the caliphs,* House of Cultural Books, Beirut, first edition, 1987

[9] **البغدادي، محمد بن الحسن بن محمد**. كتاب الطبيخ، تح: فخري البارودي، دار الكتاب الجديد، بيروت، الطبعة الأولى، 1964م.

[9] M. Al-Baghdadi, *the cookbook,* Trans: Fakhri Al-Baroudi, new book House، Beirut, first edition, 1964.

[10] **الجاحظ، عمرو بن بحر**. الحيوان، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الثانية، 1424هـ.

[10] A.Al-Jahiz, *Al-Hayawan (The Book of Animals)*, Dar al-Kutub al-Ilmiyyah, Beirut, Second Edition, 1424 AH.

[11] **الخطيب البغدادي، أحمد بن علي بن ثابت بن أحمد بن مهدي**. تاريخ بغداد، تح: مصطفى عبد القادر عطا، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الأولى، 1417هـ.

[11] A. Al-Khatib al-Baghdadi, *history of Baghdad,* Ed.: Mustafa Abdulkader Atta, House of Scientific Books, Beirut, first edition, 1417 AH.

[12] **الزركلي، خير الدين بن محمود بن محمد بن علي بن فارس**. الأعلام، دار العلم للملايين، الطبعة الخامسة عشرة، 2002م.

[12] K. Al-Zirikli, *Al-A'lam (The Notables)*, Dar al-Ilm lil-Malayin, Fifteenth Edition, 2002.

[13] **الزمخشري**. ربيع الأبرار ونصوص الأخيار. مؤسسة الأعلمي، بيروت، الطبعة الأولى، 1412هـ.

[13] R. Zamakhshari, *the spring of the righteous and the texts of the Good," al-ʻAlami Foundation, Beirut, first edition, 1412 AH.

[14] **السيوطي، جلال الدين** . حسن المحاضرة في تاريخ مصر والقاهرة. تح: محمد أبو الفضل إبراهيم، دار إحياء الكتب العربية، مصر، الطبعة الأولى، 1967.

[14] J. Al-Suyuti, *Hassan lecture on the history of Egypt and Cairo,* T. H.: Mohammed Abu al-Fadl Ibrahim, House of Revival of Arabic Books, Egypt, first edition, 1967.

[15] **الشُّريشي، أحمد بن عبد المؤمن بن موسى القَيْسي**. شرح مقامات الحريري، دار الكتب العلمية، بيروت، الطبعة الثانية، 2006م.

[15] A. Al-Shuraishi, *explaining the Maqamat of Hariri,* House of Scientific Books, Beirut, second edition, 2006.

[16] **الشنتريني، علي بن بسام**. الذخيرة في محاسن أهل الجزيرة، تح: إحسان عباس، الدار العربية للكتاب، ليبيا، الطبعة الأولى، 1979م.

[16] A. Al-Shantarini,* Al-Dhakhirah fi Mahasin Ahl al-Jazirah (The Storehouse of the Excellences of the People of the Peninsula)*, edited by Ihsan Abbas, The Arab Book House, Libya, First Edition, 1979.

[17] **القرطبي، أبو مروان بن حيان**. المقتبس من أنباء أهل الأندلس، تح: محمود علي مكي، المجلس الأعلى للشؤون الإسلامية، القاهرة، الطبعة الأولى، 1390هـ.

[17] A. Al-Qurtubi, *quoted from the news of the people of Al-Andalus,* Ed.: Mahmoud Ali Makki, Supreme Council for Islamic Affairs, Cairo, first edition, 1390 AH.

[18] **الكتبي، محمد بن شاكر بن أحمد بن عبد الرحمن**. فوات الوفيات، تح: إحسان عباس، دار صادر، بيروت، الطبعة الأولى،١٩٧٣م.

[18] M. alkutubi.* Fawat al-Wafayat,* Edited by Ihsan 'Abbas. Beirut: Dar Sadir, 1st ed., 1973.

[19] **المراكشي**. ابن عذارى، البيان المغرب، تحـ: محمد إبراهيم الكتاني وآخرون، دار الغرب الإسلامي، بيروت، الطبعة الأولى، 1985م.

[19] A. Al-Marrakesh, "Al-Bayan Al-Maghrib," Ed.: Muhammad Ibrahim al-Kattani et al., Dar Al-Gharb al-Islami, Beirut, 1985.

[20] **المسعودي، علي بن الحسين بن علي**. مروج الذهب ومعادن الجوهر، دار الهجرة، قم، الطبعة الأولى، 1409هـ.

[20] A. Al-Masoudi,*the promoter of gold and Al-Jawhar metals,* Dar Al-Hijrah, Qom, first edition, 1409 AH.

[21] **المقدسي، أبو عبد الله الشاهي**. أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، مكتبة مدبولي، القاهرة، الطبعة الثالثة، ١٩٩١م.

[21] A. Al-Maqdisi, *the best divisions in the knowledge of the regions,* Madbouly Library, Cairo, third edition, 1991.

[22] **المقريزي، أحمد بن علي**. المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار، مؤسسة الفرقان للطباعة والنشر، لندن، الطبعة الأولى، 2002م.

[22] A. Al-Maqrizi, *Sermons and consideration of mentioning plans and monuments,* Al-Furqan Foundation for Printing and Publishing, London, first edition, 2002

[23] **ابن النديم، محمد بن إسحاق.** الفهرست، تح: إبراهيم رمضان، دار المعرفة، بيروت، الطبعة الثانية، ١٩٩٧م.

[23] M . Ibn al-Nadim, *index,* Tah: Ibrahim Ramadan, Dar Al-marefa, Beirut, first edition ,1997.

[24] **النمازي، حسن بن علي.** مستدرك سفينة البحار، مؤسسة النشر الإسلامي، قم المشرفة، الطبعة الأولى، 1418هـ.

[24] H. ALNamazi, *The Master of the Ship of the Seas,* The Islamic Publishing Institution, Qom Al-Mushrifah, first edition, 1418 AH.

[25] **النويري، أحمد بن عبد الوهاب.** نهاية الأرب في فنون الأدب، دار الكتب العلمية، بيروت، 2004م.

[25] A. Al-Nuwayri, *The End of the Arab in the Literary Arts,* House of Scientific Books, Beirut, 2004.

[26] **الهندي، علي المتقي بن حسان الدين.** كنز العمال في سنن الأقوال والأفعال، مؤسسة الرسالة، بيروت، الطبعة الخامسة، 1985.

[26] A. Al-Hindi, *The Treasure of Workers in the Age of Words and Deeds,* Al-Risala Foundation, Beirut, fifth edition, 1985.

[27] **الوراق، أبي محمد المظفر بن نصر بن سيار.** كتاب الطبيخ وإصلاح الأغذية المأكولات، تح: إحسان ذنون الثامري ومحمد عبدالله القدحات، دار صادر للنشر والتوزيع، بيروت، الطبعة الأولى، 2012م.

[27] A. ALWaraaq, *The Book of Cooking and Food Reform: Ihsan Thannoun Al-Thamri and Mohammed Abdullah Al-Kadhat,* Sadr Publishing House, Beirut, first edition, 2012.

[28] **أسودي، علي.** الأثر الفارسي على الأطعمة في العصر العباسي الأول، مجلة الحضارة الإسلامية، العدد الأول، المجلد 20، مايو 2019م.

[28] A. Ali Aswadi, *the Persian influence on foods in the first Abbasid era,* Journal of Islamic Civilization, first issue, Vol. 20, May 2019.

[29] **بستولفي، روبير؛ مردم بك، فاروق.** كتاب الحمص، تر: مريم طوق، دائرة الثقافة والسياحة، أبو ظبي، الطبعة الأولى، 2021م.

[29] R. Bestolfi, *the hummus book," TR: Farouk Mardam Bey, Department of Culture and Tourism, Abu Dhabi, first edition, 2021.

[30] **الجبيلي، علياء يحيى علي.** *الحياة الاجتماعية لإمارة حلب في عهد الدولة الحمدانية(324-394هـ/935-1003م)*"، (مجلة جامعة الملك خالد للعلوم الإنسانية)، المجلد2، العدد2، 2015م.

[30] A. Al-Jubaili, *the social life of the emirate of Aleppo during the reign of the Hamdanid state (324-394 AH / 935-1003 AD),* Journal of King Khalid University for the Humanities, Vol. 2, No. 2, 2015.

[31] **الدوسري، نورة بنت إبراهيم.** خدم دار الخلافة ودورهم السياسي والحضاري في العصر العباسي الثاني، رسالة ماجستير، كلية الشريعة والدراسات الإسلامية، جامعة أم القرى، 2015م.

[31] N. Al-Dosari, *servants of the caliphate and their political and civilizational role in the second Abbasid era,* Master's thesis, Faculty of Sharia and Islamic Studies, Umm Al-Qura University, 2015.

[32] **دويـم، عبـدالحليم علـي رمضـان**. "صـاحب المدينـة فـي الأنـدلس خـلال العصـر الأمـوي 138-422هـ/756-1031م"، (مجلة كلية الآداب)، المجلد88، العدد2، 2019م.

[32] A. Duaim, *the owner of the city in Al-Andalus during the Umayyad era 138-422 AH/756-1031 AD,* Journal of the Faculty of Arts, Vol. 88, No. 2, 2019.

[33] **رينهـارت، بيتـر آن دُوزِي**. تكملـة المعـاجم العربيـة، تـح: جمـال الخيـاط، وزارة الثقافـة والإعـلام، العـراق، الطبعة الأولى، ٢٠٠٠م.

[33] B.Reinhart, *Takmilat al-Ma'ajim al-Arabiyya (Supplement to Arabic Dictionaries)*, ed. Jamal al-Khayyat, Ministry of Culture and Information, Iraq, first edition, 2000.3

[34] **ضيف، شوقي**. تاريخ الأدب العربي ، ج4، دار المعارف، مصر، الطبعة الأولى، 1995م.

[34] S.Diaf, *Tarikh al-Adab al-Arabi (The History of Arabic Literature)*, Vol. 4, Dar al-Ma'arif, Egypt, First Edition, 1995.

[35] **عبد الكـاظم، علـي إيـاد**. التجارة الخارجية في العصر العباسي الأول، رسالة ماجستير منشورة، كلية التربية للعلوم الإنسانية، بإشراف: سليم عباس جاسم، جامعة بابل، 2023م.

[35] A. Abdul Kazim, *foreign trade in the first Abbasid era,* Master's thesis, Faculty of Education for Humanities, University of Babylon, 2023

[36] **غرانت، كريستينا فيلبس**. بادية الشام، تر: خالد عيسى، دار رسلان للطباعة والنشر والتوزيع، دمشق، الطبعة الأولى، 2011م.

[36] C.Grant, *The Syrian Desert: Caravans*, Trans: Khaled Issa, Raslan House for Printing, Publishing, and Distribution, Damascus, First Edition, 2011.

[37] **كرد علـي، محمـد**. الإسلام والحضارة العربية، مؤسسة هنداوي للطباعة والنشر، القاهرة، الطبعة الأولى، 2022م.

[37] M. Kurd Ali, *Islam and Arab civilization,* Hindawi Printing and Publishing Foundation, Cairo, first edition, 2022.

[38] **ماجـد، عبـدالمنعم**. تاريخ الحضارة الإسلامية في العصور الوسطى، مكتبة الأنجلو المصرية، مصر، الطبعة الأولى، 2010م.

[38] A. Maged, *the history of Islamic civilization in the Middle Ages,* Anglo-Egyptian Library, Egypt, first edition, 2010.