

## الأطعمة والاشربة البغدادية في العصور العباسية

الاستاذ المساعد الدكتور عبد الكريم عز الدين الاعرجي

تاريخ قبول النشر ٢٠٠٥/٢/٢٢

## مستخلص البحث:

يظهر لنا هذا البحث الاجتماعي-التاريخي، عن تنوع واسع في الاطعمة والاشربة لبغداد في العصور العباسية، ويأتي ذلك من خلال التطور الحضاري، وحالات الترف لدى بعض الناس فضلا عن التعايش والاختلاط مع الشعوب والقوميات الاخرى غير العربية، والتي تفاعلت في النتاج الحضاري المتنوع ومنها في مجال الاطعمة والاشربة.

وقد شمل البحث انواع الطعام كالخبز والحبوب واللحوم والخضروات والفواكه والحلويات والعصائر والنبيد، فضلا عن جوانب اخرى في طرق الطبخ والاهتمام النوعي بالطعام وطريقة تحضيره، وكل ذلك دليل على الرقي الذي بلغه المجتمع العباسي البغدادي في الحقب التاريخية العباسية. ويمكن ملاحظة بأن الكثير من الاطعمة والاشربة المتداولة حاليا في انحاء مختلفة من العراق في يومنا الحاضر، هي في حقيقة الامر تشمل الجزء الواسع من تلك الاطعمة والاشربة العباسية.

## مقدمة..

شديدا". ويقصر على مايليه ولايسرع في الاكل ولايوالي بين اللقم بسرعة. ولايعظم اللقمة ولايتلعتها حتى يجيد مضغها، ولاياطخ يده ولاثوبه.. وياكل الخبز القفار الذي لادم معه في بعض الاوقات وهذه الاداب وان كانت جميلة بالفقراء فهي بالاغنياء افضل واجمل<sup>(٥)</sup>، وعلى المرء من تصغير اللقم والابتعاد عن الشره والنهم<sup>(٦)</sup>. وهناك تسميات متعددة لموائد الطعام آنذاك، ومنها المادبة<sup>(٧)</sup>، والدعوة<sup>(٨)</sup>، والاعذار<sup>(٩)</sup>، والوكيرة<sup>(١٠)</sup>.

لقد اهتم الانسان في البحث عن الغذاء والشراب والتنوع فيه، وذلك لحاجة الناس اليهما في ديمومة الحياة لان غاية الانسان في ذلك هو "الشبع لدفع الم الجوع وفاخر الطعام ودينئة جميعا" مشبعان: فليس للمبالغة في تجويد الطعام كبير. والاولى هو التوسط في انواع الماكل وان يكون من الجنس الذي نشأ عليه الانسان واعتاده والقه<sup>(١١)</sup>. وهناك تأكيد في المجتمع الاسلامي على التمسك عن الشره "الى فنون الشهوات من الماكل والمشارب"<sup>(١٢)</sup>.

وكان البغداديون يغسلون ايديهم قبل تناول الطعام عند حضورهم لاحدى مآدب الطعام، فيدعون لغسل ايديهم في جونة<sup>(٣)</sup> توضع بين ايديهم ويعاد ذلك بعد تناول مادبة الطعام<sup>(٤)</sup>. وعند البغداديين آداب لتناول الطعام في المآدب العامة ومنها: "ان لايبادر الى الطعام ولايديم النظر الى الوانه ولايحدق اليه

(٥) مسكويه، ابو علي احمد بن محمد (ت ٤٢١هـ/ ١٠٣٠م)، تهذيب الاخلاق، ط ١، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٨١، ص ٥٠.

(٦) الوشاء: ابو الطيب محمد بن اسحاق بن يحيى (ت ٣٢٥هـ/ ٩٣٦م)، الموشى او الظرف والظرفاء، تحقيق كمال مصطفي، ط ٢، مكتبة

الخانجي، مصر، ١٩٥٢، ج ٢، ص ١٦٧.

(٧) المادبة: اسم لكل طعام دعيت اليه الجماعات/ينظر: الجاحظ، البخلاء، دار بيروت، لبنان، ١٩٨٠، ص ٢٩٧.

(٨) الدعوة: حضور الشخص من خلال دعوته لشخص اخر/ينظر: الجاحظ، الرسائل، تحقيق عبد السلام محمد هارون، ط ١، مكتبة الخانجي، مصر، ١٩٧٩، رسالة الغزال، ج ٢، ص ٣٦٥.

(٩) الاعذار: الطعام في مناسبات الختان/ينظر: الجاحظ، البخلاء، ص ٢٩٩.

(١٠) الوكيرة: وهو طعام البناء، كان الرجل يطعم من بيني له، واذا فرغ من بنائه ترك باطعام اصحابه ودعائهم/ينظر: م. ن.، ص ٣٠٠.

\* قسم التاريخ - كلية التربية للبنات - جامعة بغداد.

(١) الجاحظ، ابو عثمان عمرو بن بحر

(ت ٢٥٥هـ/ ٨٦٨م)، تهذيب الاخلاق، نشر محمد كرد علي، المطبعة الارثوذكسية، دمشق، ١٩٢٤، ص ٣٨.

(٢) ابن سينا، ابو علي الحسين بن علي

(ت ٤٢٨هـ/ ١٠٣٧م)، رسائل ابن سينا، رسالة في الاخلاق، مخطوطة مصورة في المجتمع العالمي العراقي تحت رقم (٥٢٩)، ورقة رقم (١٥).

(٣) الجونة: سليفة مستديرة مغطاة ارما تكون مع

العطاريين/ينظر: الرازي، يحيى بن ابي بكر

(ت ٦٦٦هـ/ ١٢٦٧م)، مختار الصحاح، دار الكتاب

العربي، بيروت، ١٩٨١، ص ١١٨.

(٤) التوخى، ابو علي المحسن بن علي

(ت ٣٨٤هـ/ ٩٩٤م)، نشروار المحاضرة واخبار

المذاكرة، تحقيق عبود الشالحي، دار

صادر، بيروت، ١٩٧٨، ج ٥، ص ٢٣٥.

وارغفة سميذ جيدة، فلما حملت الي المقنتر استساغ  
ارغفة الخبز، وكان اكثر اكله منه<sup>(١)</sup>.

ويدخل في صناعة الخبز السمينذ  
والحنطة والشعير، واجوده ما يعرف "بالخشكار"<sup>(٢)</sup>  
والخشكانة"<sup>(٣)</sup>(٤).

وهناك رقابة من قبل المحتسب على  
الخبازين، ومع شروط عامة يجب ان تتصف في  
الخباز وان يتابع مراقبتها المحتسب، ومنها ان "يشد  
الخباز على جبينه عصابة بيضاء، لئلا يعرق فيقطر  
منه شئ في العجين، ويحلق شعر ذراعيه لئلا يسقط  
فيه في العجين، واذ عجن في النهار فليكن عنده  
انسان في يده مذبة يطرد عنه الذباب"<sup>(٥)</sup>، واذ اراد  
صاحب المخبز من شوي السمك، فعليه ان يكون له  
"مخبزان احدهما للخبز والاخر للسمك، ويجعل  
السمك بمعزل عن الخبز، لئلا يسيل شئ من دهنه  
على الخبز"<sup>(٦)</sup>.

وهناك البعض من الخبازين من يرمي  
بدرق الحمام "في الخمير لينتفخ العجين ويعظم  
الرغيف، ثم لا يستئين ذلك فيه"<sup>(٧)</sup>.

#### اللحوم:

تعتبر اللحوم من الاطعمة المهمة في الوجبات  
الغذائية تبعاً الى طعمها وفائدتها.

وكانت لحوم الدجاج شائعة في العصور  
العباسية، وقد وضعت مائدة في عهد الخليفة المقنتر  
بالله العباسي وجعل في احد الاطباق "ساقاً" على  
ساق، كهينة الصومعة من صدور الدجاج"<sup>(١)</sup>.

وكان المترفون اكثر حظاً في تناولهم  
للحوم الدواجن، واستخدموا "بطوط كسكرية ودجاج  
مسمنة هندية، وفراخ مسمنة"<sup>(٢)</sup>.

وتبين لنا المصادر التاريخية بان الخلفاء  
وعامة الناس "لا يرغبون في شئ من اللحمان رغبتهم  
في الدجاج، وهم يقدمونها على البط... والقبح

اما طريقة تناول الطعام، فله تسميات متعددة  
ايضاً، ومنها اللكام<sup>(١)</sup>، والمصاص<sup>(٢)</sup>، والمسوغ<sup>(٣)</sup>.

وكثرت في العصور العباسية الولايم  
والمآدب فكل مناسبة من الافراح مقرونة بوليمة  
طعام يستدعي فيها الاهل والاصحاب وبرزها  
"الزواج والولادة والختان والانتها من بناء دار  
جديدة، والاحتفال بعودة مسافر او حاج"<sup>(٤)</sup>.

ومن العادات البغدادية الجميلة، تبادل  
الاطعمة بين الجيران، وهي خطوة لتعميق الالفة  
والمحبة بينهم، فاذا طبخ احدهم الطعام اعطى لجيرانه  
حتى وان كان ما يطبخه مرقاً"<sup>(٥)</sup>.

ونحن نعتقد بان هذا الموضوع يتوقف على  
كرم الشخص وعطائه في تبادل الاطعمة مع جيرانه  
او اقاربه.

وهناك من الباحثين المعاصرين من يرى  
بان الغالبية العظمى من اهالي بغداد اعتادوا "عدم  
طهي الطعام في منازلهم، الا في حالات  
الضرورة، وكان الوضع السائد هو شراء الاطعمة  
المطهية التي تفيض بها الاسواق والطرقات"<sup>(٦)</sup>.

وعلى اثر ذلك فهناك طباطين ماهرين في  
اعداد الطعام، فكان (نارنج) وهو طباط مشهور في  
بغداد يعد الموائد والتراند، وكان "لايجمع بين لونين  
ولا يوالي بين طعمين يخالف بين طعام الغداء  
والعشاء ويباعد بين الوان الصيف والشتاء يكتفي  
باللحظة ويفهم بالاشارة"<sup>(٧)</sup>.

وانتشرت في العصور العباسية عدد من  
الاطعمة والاشربة وعلى الوجه الاتي:-

#### الاطعمة:

الخبز: وهو المادة المهمة في حياة  
الناس، وبه تدوم الحياة اليومية، وتبين لنا المصادر  
التاريخية بان صناعة الخبز كانت واسعة ومنشرة  
وخاصة في بغداد، وهناك من يستسيغ اكل الخبز  
ويفضله على بقية الاطعمة المختلفة كما حصل في  
ايام الخليفة المقنتر بالله العباسي حيث اتى له (جعفر)  
وهو ملاح طيار الخليفة بطعام يتكون من جدي

(١) التنوخي، النشوار، ج ٣، ص ١٩٠.

(٢) الخشكار: الخشكار ماخسن من الطحين/ ينظر: شير، ادي  
الالفاظ الفارسية المعربة ببيروت، بدون سنة، ص ٥٥.

(٣) الخشكانة: كالجعة/ ينظر: البغدادي، محمد عبد الكريم (الف)  
كتابه سنة ١٢٢٣هـ/ ١٢٢٦م)، الطيب، تحقيق د. داود  
الحلبي، بيروت، بدون سنة، ص ٧٩.

(٤) الجاحظ، الرسائل، الجد والهزل، ج ١، ص ٢٦٦.

(٥) الشيرزي، عبد الرحمن بن نصر (ت ٨٧٤هـ/ ١٣٧٢م)،  
نهاية الرتبة في طلب الحسينة، تحقيق السيد الياز العريبي، دار  
الثقافة، بيروت، بدون سنة، ص ٢٢.

(٦) م. ن، ص ٢٤.

(٧) الجاحظ، الحيوان، تحقيق عبد السلام محمد هارون، ط ٢، دار  
الكتاب العربي، بيروت، ١٩٦٩، ج ٣، ص ٢٥٣.

(٨) المسعودي، ابو الحسن علي بن الحسين (ت ٣٤٦هـ/ ٩٥٧م)  
مروج الذهب ومعادن الجوهر، ط ١، دار الكتاب  
الليثاني، بيروت، ١٩٨٢، ج ٢، ص ٦٥٩.

(٩) الازدي، حكاية ابي القاسم، ص ٣٩.

(١) اللكام: الذي فيه اللقمة، ثم يلحمها باخرى قبل اجادة مضغها او  
ابتلاعها/ ينظر: الجاحظ، البلاء، ص ١١٠.

(٢) المصاص: الذي يمص جوف قصبية العظم/  
ينظر: م. ن، ص ١١٠.

(٣) المسوغ: الذي يعظم اللقمة، فلا يزال قد غص ولا يزال يسيفه  
بالماء/ ينظر: م. ن، ص ١١١.

(٤) عاشور، د. سعيد عبد الفتاح، دراسات في تاريخ الحضارة  
الاسلامية، ط ٢، الكويت، ١٩٨٦، ص ٢٧٢.

(٥) فهد، دبدي محمد، المجتمع العراقي في العصر  
العباسي، حضارة العراق، ج ٥، بغداد، ص ٧٤.

(٦) عاشور، د. سعيد، دراسات في الحضارة، ص ٢٧٢.

(٧) الازدي، محمد بن احمد ابي المطهر (توفي منتصف القرن  
الرابع الهجري) حكاية ابي القاسم البغدادي، مكتبة  
المثني، بغداد، ١٩٠٢، ص (١٠١-١٠٢).

ومن اغذية الانتاج الحيواني، الحليب وعملوا من مشتقاته الاجبان والالبان<sup>(١)</sup>، وكذلك البيض، واصلحه للناس بيض الدجاج والدراج وبعدها بيض البط على انه ردي للغذاء، وعندهم ان بيض العصافير والطيور فانما يصلح ان يوجد على سبيل الدواء<sup>(٢)</sup>.

وهناك اهتمام المجتمع العباسي بالعسل، لطعمه المميز، ولكثرة فوائده الصحية، ويجمع في الخريف<sup>(٣)</sup>.

ومن خواص العسل ان كل شئ يتسارع الفساد اليه اذا تركته فيه يبقى بحالة ولا يتعفن ولا يؤثر فيه الفساد<sup>(٤)</sup>.

### الخضروات:

انعم الله سبحانه وتعالى على العراق بمساحات واسعة من الاراضي الزراعية التي تدخل منتوجاتها في الغذاء اليومي والاساسي للانسان، فعليه نجد تنوع في الخضروات آنذاك.

وعلى الرغم من ندرة المعلومات التاريخية عن دور تلك الخضروات في اطعمة الناس، الا انه هنالك اشارات واضحة لهذه المادة الغذائية المهمة.

وفي الوقت نفسه، فقد عرف العباسيون فوائد الخضروات، حتى ان الجاحظ سال ذات يوم الطبيب السرياني (ماسرجويه)، قائلاً: "ما بال الاكرة وسكان البساتين مع اكلهم الكراث والتمر وشربهم ماء السواقي على المالح اقل الناس خفشاناً" وعمياناً" وعوراً" قال اني فكرت في ذلك فلم اجد له علة الا طول وقوع ابصارهم على الخضرة<sup>(٥)</sup>.

ومن تلك الخضروات، البصل، وهناك من يرى بان اكل البصل يؤدي الى تقوية العصب، وكذلك تقوية الذهن<sup>(٦)</sup>.

ومن الاكلات الشعبية العباسية التي تعتمد على الخضروات وتستعمل للعشاء هي اكلة الطفشيل بكثير من اللوبيا<sup>(٧)</sup>.

وهناك اراء سلبية على بعض الخضروات، ومنها الباقلاء، ويقولون: "انه ما اقام احد اربعين يوماً" في منبث باقلاء وخرج منه الا وقد اسقمه سقماً لا يزال جسمه"<sup>(٨)</sup>.

والدراج<sup>(٩)</sup>، وذلك لان الدجاج اكثر اللحوم تصرفاً، لانها تطيب شواء، ثم حاراً وبارداً، ثم تطيب، في الهرايس، وتطيب طليخاً، وان قلعته من اللحم دسم ذلك اللحم، وتصلح للحشاوي<sup>(١٠)</sup>.

ومن الاكلات المحببة في العصور العباسية، هي لحوم الاسماك وشيئان لاتشبع منها ببغداد: السمك والرطب<sup>(١١)</sup>.

وافضل ما يقدم السمك للناس بان يجعل مشويًا على النار تحت الطبق، حتى لا يحتاج من الحطب الي كثير<sup>(١٢)</sup>، وافضل انواع السمك آنذاك هو الشبوط المعروف بعذوبة لحمه، وهناك فضيلة لذنبه في ذلك عند الاكل<sup>(١٣)</sup>.

واهتم العباسيون بتناول لحوم الماشية والبقرة، حتى اصبح مدمن اللحم كمدمن الخمر<sup>(١٤)</sup>، وان اهتمامهم الكبير باللحوم، فضلاً عن طوعها المميزة، الا ان اللحم اقوى الاغذية كلها ويقوي البدن<sup>(١٥)</sup>.

وكانت اسعار اللحوم مرتفعة آنذاك حتى قال احدهم اني اشترى اللحم فاخفيه من جيرانتي مخافة ان يحسدوني وذلك لان الجيران رحمك الله طلائع عليك<sup>(١٦)</sup>.

واهتم كبار رجال الدولة باعداد مآدب الطعام، فقام الوزير ابن الفرات بتقديم الطعام ففي داره مطبخان، فاما المطبخ الخاصة الذي يطبخ فيه فلا يحصى ما كان يدخله من الغنم والحيوان لكثرتيه، وهناك ايضا مطبخ العامة<sup>(١٧)</sup>، اما الوزير حامد بن العباس فكان يقدم على موآدبه في كل يوم بعدد من يحضر الموآد لكل واحد جدياً، بوضع بين يديه، لا يشاركه فيه احد<sup>(١٨)</sup>.

(٢) الجاحظ، الحيوان، ج ١، ص ٢٢٣.

(١) م. ن. ج ٢، ص ٢٤٩.

(٥) التوحدي، ابو حيان علي بن محمد الواسطي البغدادي (ت نحو ٤٠٠هـ/١٠٠٩م) الامتاع والمؤانسة، شرح احمد امين، مكتبة الحياة، بيروت، بدون سنة، ج ٣، ص ٨٤.

(٦) الجاحظ، البخل، ص ١٨٤.

(٧) م. ن. ص ١٤٢.

(١) ابن عبد ربه الاندلسي، احمد بن محمد (ت ٥٩٧هـ/١٢٠٠م)، العقد الفريد، تحقيق د. عبد المجيد الترحيني، ط ٣، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٨٧، ج ٨، ص ١٧.

(٢) ابن سيار، ابو محمد بن علي بن عطية الحارثي (مازالت سنة وفاته مجهولة)، الطليخ، مخطوطة مصورة في المجتمع العلمي العراقي تحت رقم (١٦٨٣)، ورقة رقم (١٤).

(٣) الجاحظ، الرسائل، محمد افندي ساسي المغربي، مطبعة السعادة، مصر بدون سنة، ص ٦.

(٤) الصائبي، ابو الحسين هلال بن المحسن بن ابراهيم الكاتب (ت ٤٤٨هـ/١٠٥٦م)، الوزراء او تحفة الامراء في تاريخ الوزراء، تحقيق عبد الستار احمد فرج، دار احياء الكتب العربية، ١٩٥٨، ص (٢١٥-٢١٦).

(٥) التتوخي، النشوار، ج ٧، ص ١٢٦.

(١) ابن سيار، الطليخ، ورقة رقم (٥١).

(٢) م. ن. ورقة رقم (١٩).

(٣) الجاحظ، سلوة الحريف بمنظرة الربيع والخريف، دار الرائد العربي، بيروت، ١٩٨٢، ص ٤٣.

(٤) القزويني، زكريا بن محمد بن محمود (ت ٦٨٢هـ/١٢٨٣م)، عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات، دار الشرق العربي، بيروت، بدون سنة، ص ٤٠٦.

(٥) الجاحظ، الحيوان، ج ٣، ص ٢٢٢.

(٦) م. ن. ج ٣، ص ٣٥٩.

(٧) البغدادي، الطليخ، ص ٢٢٠.

(٨) الجاحظ، الحيوان، ج ٣، ص ٣٥٨.

هذا<sup>(٢)</sup>، ويدل ذلك على الاهتمام الغذائي والصحي بالتمور.

وقد تنوع التفاح في بغداد، ومنه التفاح المسكي المضلع كانه البطيخ<sup>(٣)</sup>، والتفاح له اهمية عند ظرفاء بغداد لانه "يهدأ اشجانهم، وبورده تسكن احزانهم، وعنده يضعون اسرارهم واليه يبدون اخبارهم، اذ كان عندهم بمنزلة الحبيب والانيس"<sup>(٤)</sup>.  
اما السفرجل فانه "يجمع طيبا" ومنظرا"<sup>(٥)</sup> وكذلك عرفوا الرمان، والمشمش والمعسل<sup>(٦)</sup>.  
اما العنب، فمنه الرازقي وتكون كراته كالعقيق<sup>(٧)</sup>، والخوخ لديهم اصناف وزعموا انه اشبه شئ بالخود من التفاح<sup>(٨)</sup>.

وفي موسم الصيف، يتناول البغداديون البطيخ، واجوده لديهم البطيخ الخراساني الابريشي بحمره وسواد، لا يكاد رجل يرفعها الا بعد الجهد سمكها بشبر حيا يتقال في وسطها وهي احلى من الشهد<sup>(٩)</sup>.

ولاتخالو موائد الخلفاء والوزراء من اصناف متعددة من الفواكه، فكان الوزير ابن الفرات يحضر جماعة في كل يوم الى طعامه، ويقدم الى كل واحد منهم طبق فيه اصناف من الفاكهة، ثم يجعل في الوسط طبق كبير يشتمل على جميع الاصناف وكل طبق فيه سكين يقطع بها صاحبه ما يحتاج الى قطعه من سفرجل وخوخ وكثيرى ومعه طست زجاج يرمي فيه<sup>(١٠)</sup>.

ومن الفواكه البغدادية العباسية الاخرى التين، وفضله التين الوزيري ويكون مذاقه كالعسل<sup>(١١)</sup>.

### الحلويات..

عرف البغداديون عدة انواع من الحلويات، واستخدموها في موائدهم ومآكلهم، ومن بين الحلويات العباسية المعروفة آنذاك هي القطائف، وتتميز هذه الحلويات بارتفاع نسبة السكر والدمس فيها، ولذلك كانت عسرة الهضم حتى ان احد القضاة شوهد يأكل القطائف وهو يشعر بجهد في تناولها<sup>(١٢)</sup>.

ويصف احد الشعراء القطائف قائلا:  
قدمج دهن اللوز مما قد شرب  
وابتل مما عام فيه ورسب

- (١) الجاحظ، البخل، ص ٣٩.  
(٢) الازدي، حكاية ابي القاسم، ص ٤٤.  
(٣) الوشاء، الموشى، ج ٢، ص ١٨١.  
(٤) الازدي، حكاية ابي القاسم، ص ٤٤.  
(٥) م. ن. ص ٤٣.  
(٦) الوشاء، الموشى، ج ٢، ص ١٧٧.  
(٧) الازدي، حكاية ابي القاسم، ص ٤٣.  
(٨) الصابئي، الوزراء، ص ٢٦١.  
(٩) الازدي، حكاية ابي القاسم، ص ٤٣.  
(١٠) التنوخي، النشوار، ج ٢، ص ٥٩.

ويدخل الباذنجان في ذلك النطاق أيضا حتى الى الجارية بدعة الكبيرة صاحبة عريب، دخل عايبها وعينها رمدة وهي تاكل باذنجانا، فقبل لها: "تاكلين هذا وعينك شاكية"<sup>(١٣)</sup>.

### الهريسة البغدادية..

ذكرت المصادر التاريخية بان الهريسة هي احدى المأكولات الشعبية في العصور العباسية، وهي تحتوي على مكونات: القمح، لحم الظان، ولحم البقر<sup>(١٤)</sup> ويكون دهن الهريسة طريا طيب الرائحة، وقد عمل فيه عند سلية المصطكي والدار صيني<sup>(١٥)</sup>.

ويبدو لنا بان مكونات وعمل الهريسة العباسية هي نفسها التي تستخدم الى يومنا الحاضر. وعندهم ان الهريسة تقوي البدن، وهي ضرورية للنحفاء لمن يكثر الكد والرياضة<sup>(١٦)</sup>، باعتبار ان هذا الطعام يحتوي على مواد اساسية ومهمة في البناء الجسمي للانسان، ويزوده بالطاقة الحرارية الكبيرة لمزاولة الاعمال اليومية.

وينبغي لمن يعمل في الهرائس ان يكون مواضع فوق دكاكينهم فيها الحصر والموائد.. وخدام وطشوت وباريق<sup>(١٧)</sup>.

ويطالب من الهراس ان يعتني "بنظافة قدورهم وجميع الاتهم بالغسل بكرة كل يوم بالماء الحار"<sup>(١٨)</sup>.

### الفواكه..

انتشرت انواع عديدة في الفواكه من المجتمع البغدادى العباسي آنذاك، ولأهل بغداد ميول واضحة نحو تناول الرطب، حتى شوهد مناديا<sup>(١٩)</sup> فيها ينادي على شراء الرطب في احدى الاسواق<sup>(٢٠)</sup>.  
وعد التمر من الوجبات الغذائية المهمة حتى ان احد الاشخاص دعا جاره الى وايمة طعام، فقدم لهم تمرا<sup>(٢١)</sup> وسمن، وليس في الخوان الا

(١) ابن الساعي، تاج الدين ابي طالب الخازن البغدادى (ت ١٢٧٤هـ/١٢٧٥م)، نساء الخلفاء المسمى جهات الائمة الخلفاء من الحرائر والاماء، تحقيق د. مصطفى جواد، دار المعارف مصر، بدون سنة، ص ٦٦.

(٢) الشيرازي، نهاية الرتبة، ص ٣٦.

(٣) الرازي، ابو بكر محمد بن زكريا (ت ٣٠٣هـ/٩١٥م)، المنصوري في الطب، تحقيق د. جازم البكري، ط ١، الكويت، ١٩٨٧، ص ١٣٧.

(٤) المقدسي، شمس الدين ابي عبد الله محمد (ت ٣٨٠هـ/٩٩٠م)، احسن التقاسيم في معرفة الاقاليم، ط ٢، طبع ليدن، ١٩٠٩-١٢٩.

(٥) ابن بسلام المحتسب، سنة وفاته ما زالت مجهولة، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق حسام السامرائي، مطبعة المعارف ببغداد، ١٩٦٨، ص ٢٩.

(٦) التنوخي، النشوار، ص ٣٩.



والصحة، ونظارة الجسم، وهناك من اراد شراء جارية وكانت ناعمة البدن، فسألها عن غذائها عند مولائها؟ فقالت: الميطن، فقال لها: وما الميطن؟ فقالت له: الارز بالفالودج من العسل، والخبيصة من الدهن والسكر والزعفران<sup>(٨)</sup>.

ولاهمية تناول الحلويات في المجالس العامة، حيث اتخذ الوزير ابن الفرات قوم يعملون الحلواء عملاً متصلاً في قصره<sup>(٩)</sup>.

ويظهر بان المطاعم العامة في تلك الحقب التاريخية تقوم بعمل الطعام والحلويات معا في ان واحد، ولذلك قال احدهم لصاحب المطعم: "افرز من ذلك الشواء ثم زن من تلك الحلواء"<sup>(٧)</sup>.

وكانت الخلافة العباسية تتدخل في مراقبة اصحاب الحلويات، فيومرونهم بتغطية اوانيهم وحفظها من الذباب بعد غسلها بالماء الحار<sup>(٣)</sup>.

واستخدموا محاليل لازالة بقع الحلويات على الملابس، ولاحظ رجل في احدى المرات وهو على مائدة الطعام بنقطة صفراء من اثر الحلوى على ثوبه، ففتح الدواة واستمد منها بيده، ونقطها على الصفرة، حتى لم يبق لها اثر<sup>(٤)</sup>.

ويبدو ان اغلب انواع الحلويات الموجودة حالياً في العراق وفي الاقطار المجاورة له ماهي الا حلويات عباسية بغدادية، وان تلك الحلويات مازالت متداولة الى يومنا الحاضر وذلك لوجودتها وطيب مذاقها.

#### الاشربة..

يعتبر الماء اهم الاشربة في المجتمعات البشرية عبر التاريخ، وذلك لانه لا يمكن الاستغناء عن هذه المادة الحيوية في حياة الناس، ويزداد الطلب على شرب الماء في فصل الصيف حيث ترتفع درجات الحرارة، ولذلك وجدوا الوسائل المهمة لتبريد المياه والاشربة الاخرى.

وهناك عدة وسائل لتبريد الاشربة، ومنها الكيزان التي كانت تعلق على اعلاها في الحائط<sup>(٥)</sup>، وان هذه الكوز تصنع من الخزف وهي ليست بصغيرة فيسقى بها ولا كبيرة فيسقى منها، وهي ضيقة الفم، ويمنع ذلك من النظر الى القذى فيها، وثخينة فلا يصل اليها الهواء، وثقيلة على

وجاء ماء الورد فيه ذهب

فهي عليه حبيب فوق حبيب<sup>(٤)</sup>

وهناك من الحلويات المعروفة "العسل ودهن اللوز"<sup>(٥)</sup>، ومن الحلويات الاخرى، اللوزينج ويعمل مع الفستق<sup>(٦)</sup>.

واهم الحلويات البغدادية انذاك هي، الفالودج، الخبيص، البهطة، اللوزينج، الزلابية، فضلا عن القطائف<sup>(٧)</sup>.

واشهر تلك الحلويات الفالودج ويعمل من لب الحنطة، حتى شوهد احد الناس وله عرس كبير فجعل طعامه كله من الفالودج<sup>(٨)</sup>، ونحتاج في عمل هذا النوع من الحلوى طحين الحنطة ومغرفة حديد مصفاة لقلع الرغوة والسكر والزيت<sup>(١)</sup>. وتؤكل الفالودج ساخنة او حارة، بحيث ان احدهم قد جئ اليه بفالودج حار فابتلع منها لقمة فغشى عليه من شدة حرها، فلما افاق قال "قد مات لي ثلاثة بنين ما دخل جوفي عليهم من الحرقة ما دخل من حرقة هذه اللقمة"<sup>(٧)</sup>.

ومن الحلويات البغدادية المعروفة الزلابية، واشهرها المحشوة "بدهن الفستق"<sup>(٢)</sup>، وتتكون انذاك من ثلثي "ثقيق الزلابية ناعماً، وثلثاً سميد، ولا يشرع في قايها حتى يختمر عجيناها"<sup>(٤)</sup>، ويحتاج صاحب عمل الزلابية الى مقلى للزلابية، ومشبكات ومصفاة حديد لقلع الرغوة وشوكة حديد لاجراج الزلابية من المقلى<sup>(٥)</sup>. وهناك المرمل وهي حلوى تتكون من دقيق السميد قد اذيب فيه السكر مع العسل الشهد، والمقلى بدهن اللوز<sup>(١)</sup>.

وهناك بعض البغداديات من تجيد صناعة الحلوى، ومنها المضيرة، وهناك رجل دعا بعض ضيوفه من التجار الى مضيرة ببغداد، وبعد تناول تلك الحلوى، اخذ يحثه التجار عن مذاقها الجيد، فاخبرهم الرجل بصناعة زوجته في ذلك واخذ يثني عليها في صناعة الحلويات<sup>(٧)</sup>.

ومن الحلويات الاخرى الميطن، ويقال ان لهذه الحلوى دور في الحفاظ على دوام

(١) المسعودي، مروج الذهب، ج ٢، ص ٧١٧.

(٢) التنوخي، النشوار، ج ٨، ص ٢٠١.

(٣) الرازي، المنصورى، ص (١٣٩-١٤٠).

(٤) الجاحظ، البخل، ص ١٨٦.

(٥) ابن سيار، الطيب، ورقة رقم (١٠).

(٦) الجاحظ، البيان والتبيين، تحقيق عبد السلام محمد

هارون، ط ٥، مكتبة الخانجي، القاهرة، ١٩٨٥، ج ٢، ص ٢٣٩.

(٧) الازدي، حكاية ابي القاسم، ص ٤١.

(٨) الشيرزي، نهاية الرتبة، ص ٢٥.

(٩) ابن سيار، الطيب، ورقة رقم (١٠).

(١٠) الازدي، حكاية ابي القاسم، ص ٤١.

(١١) م. ن، ص ٤١.

(١٢) الهمذاني، ابو الفضل بديع الزمان (ت ٣٩٨هـ/ ١٠٠٧م)،

مقامات الهمذاني، شرح محمد الدين، المكتبة

الازهرية، مصر، ١٩٢٣، ص ١١٧.

(١) التوحيدي، الامتاع والموانسة، ج ٣، ص ٧٧.

(٢) الصابئي، الوزراء، ص ٢١٦.

(٣) الهمذاني، المقامات، ص (٦٧-٦٨).

(٤) الشيرزي، نهاية الرتبة، ص ٣٤.

(٥) التنوخي، النشوار، ج ٣، ص ٢٥٤.

(٦) م. ن، ج ٢، ص ٣١٩.

الورد، السفرجل الحامض، رب الرمان الحامض، رب الحصرم، رب حامض الاترج<sup>(٤)</sup>.

وعرف البغداديون من الاشربة الخمر والنيبيذ والفقاع والخمر ما اتخذ من عصير العنب خاصة، اما المتخذ من الزبيب والتمر وما شاكله فانما يقال له نبيذ<sup>(٥)</sup>.

ورأى البعض بان المتخصص من الزبيب والتمر ومالم يشتد فلا يسمى نبيذا، كما انه مالم يعمل من عصير العنب حتى يشتد لا يسمى خمر<sup>(٦)</sup>.

وهناك من الناس من يبرر شرب النبيذ ذاكرا<sup>(٧)</sup> في ذلك فوائده ومنها بانه يزيل الشبخوخة لانه اذا تمشى في عظامك والتيس باجزائك ودب في جنائك منحك صدق الحس، وهو الذي يرد الشيوخ في طبائع الشبان، ويرد الشبان نشاط الصبيان<sup>(٨)</sup>.

واقى بعض الفقهاء بتحليل شرب النبيذ ايام العباسيين، وقد سال ابي الحسن الكرخي<sup>(٩)</sup>، عن الدليل على تحليل النبيذ التمري الشديد المسكر، فقال: "وجدنا ان الله تعالى لما وعدنا الجنة، ووصفها لنا، اباح لنا في الدنيا نفس ما وعدنا به، وحال لنا تناولها، فلما وعدنا بالخمر في الجنة، فوجب ان يبيح لنا في الدنيا، شيئا من جنسها، فكان النبيذ<sup>(١٠)</sup>".

ويبدو لنا بان هذا الدليل لا قوة فيه امام العقل لان النبيذ يذهب بالعقل، وفضل ما في الانسان عقله، وتحسن القبيح وتقبح الحسن<sup>(١١)</sup>، وقال احد الناس عندما سئل لانه لا يشرب النبيذ: "لا اشرب ما يشرب عقلي، وانه يهضم من دينك وعقلك اكثر<sup>(١٢)</sup>".

اليد<sup>(١)</sup>، وكل هذه الكيزان هي احدى الوسائل الطبيعية في تبريد الاشربة.

فضلا عن ذلك، فاقد استخدموا الثلج لاغراض التبريد، وكان "الثلجون ينتهزون فرصة سقوط البرد فيجمعونه ويكبسونه في مثلج تحت الارض معدة لذلك، حتى اذا اقبل الصيف، يبيغونه بثمن عال<sup>(٢)</sup>"، وينقل الثلج بواسطة حراقات دجلة التي يستعملها رجال الدولة في غدوهم ورواحهم، ويعلق عليها الخيش المبال بالماء<sup>(٣)</sup>.

وفي بعض الاحيان يستفاد من انجماد الثلج في فصل الشتاء، وربما جمد الماء في البصرة وجميع بغداد<sup>(٤)</sup>، وتكون هذه فرصة لجمع الثلج وتخزينه لفصل الصيف، وهذا ما حصل فعلا لبغداد في سنة (٣٩٨هـ) حيث شهدت المدينة موجات من البرد المصحوبة بالثلج، ولذلك وقع الثلج بقدر زراعا<sup>(٥)</sup> في موضع وخرعا<sup>(٦)</sup> ونصف واقام اسبوعا<sup>(٧)</sup> لم يذب<sup>(٨)</sup>. ولارتفاع اثمان الثلج فكانت حصة كبار رجال الدولة والاغنياء الحظ الاوفر في اقتناء الثلج واستعماله لتبريد الاشربة، حتى اشارت المصادر التاريخية ان الماء المثلج يوضع امام كبار رجال الدولة على الرغم من ارتفاع تكاليفه، وان الوزير ابن الفرات سقي مرة ماء مثلوج فلم يستبرده، فاستراد من الثلج حتى صار مائعا<sup>(٩)</sup> ثم شربه<sup>(١٠)</sup>.

واستخدموا عصائر الفواكه في حياتهم اليومية، والبعض من الناس في بغداد العباسية لا يشربون في الشراب اسوده ولا يشربون الا اجوده، مثل المشمش والزبيبي والمعل<sup>(١)</sup>.

ومن الاشربة اللذيذة عندهم، عندما ياقى العسل على عصير الكروم فيجودها<sup>(٢)</sup>. وشربوا عصير الفواكه المستخرجة من "الجزر والتفاح والتمر هندي، والاجاص والسفرجل، وعصير السكنجبيل، وعرق السوس<sup>(٣)</sup>، ومن العصائر الاخرى، ماء العسل، شراب البنفسج، شراب

(١) الراغب الاصفهاني، ابو القاسم حسين محمد (٥٠٢هـ/١١٠٨م)، محاضرات الادباء ومحاورات الشعراء، والبلغاء، دار مكتبة الحياة، بيروت، ١٩٦١، ج٤، ص٣٧٩.

(٢) عواد، ميخائيل، صور مشوقة، ص٢٠.

(٣) منتز، ادم، الحضارة الاسلامية في القرن الرابع الهجري، ترجمة محمد عبد الهادي، ابو ريذة، ط٤، دار الكتاب العربي، بيروت، ١٩٦٧، ج٢، ص٢١٢.

(٤) المقدسي، احسن التقاسيم، ص١٢٦.

(٥) ابن الجوزي، ابو الفرج عبد الرحمن بن علي (٥٩٧هـ/١٢٠٠م)، المنتظم في تاريخ الماوك والامم، مطبعة دائرة المعارف العثمانية، حيدر اباد

الذكن، ج٧، ص٢٣٧.

(٦) الصابني، الوزراء، ص١٤٠.

(٧) الوشاء، الموشى، ج٢، ص١٧١.

(٨) الجاحظ، الحيوان، ج٥، ص٤٣٠.

(٩) فهد، بندري، محمد، المجتمع العراقي، حضارة العراق، ج٥، ص٧٩.

(١) الرازي، المنصور، ص(١٣٠-١٣٢).

(٢) القلقشندي، ابو العباس احمد بن علي (ت ٤١٨/٥٨٢١م)،

صبح الاعشى في صناعة الانشاء، ط١، شرح محمد حسين شمس الدين، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٨٧، ج٢، ص١٦١.

(٣) ابن عبد ربه، العقد الفريد، ج٨، ص(٦٥-٦٦).

(٤) الجاحظ، الرسائل، النبيذ، ج٣، ص١٢٠.

(٥) هو عبيد الله بن الحسين بن دلال ابو الحسن الكرخي

الفقيه، سكن بغداد ودرس بها فقه ابي حنيفة، وتوفي سنة اربعين وثلاثمائة، الخطيب البغدادي، ابو بكر احمد بن علي بن

ثابت (ت ٤٦٣هـ/١٠٧١م)، تاريخ بغداد او مدينة السلام، دار

الكتاب العربي، بيروت بدون سنة، ج١٠، ص(٣٥٣-٣٥٥).

(٦) التتوخي، النشوار، ج٣، ص١٤١.

(٧) ابن عبد ربه، العقد الفريد، ج٨، ص٥٠.

(٨) الابشيهي، شهاب الدين احمد (ت ٤٤٦هـ/٨٥٠م)،

المستطرف في كل فن مستطرف، المطبعة المحمودية

التجارية، مصر، بدون سنة، ج٢، ص٣٠٦.

## قائمة المصادر والمراجع العربية:

## المخطوطات العربية:

- ابن سيار، ابو محمد بن علي بن عطية الحارثي (ما زالت سنة وفاته مجهولة).
- الطبيخ، مخطوطة مصورة في المجمع العلمي العراقي تحت رقم (١٦٨٣).
- ابن سينا، ابو علي الحسين بن علي (ت ٤٢٨هـ/ ١٠٣٧م).
- رسائل ابن سينا، رسالة في الاخلاق، مخطوطة مصورة في المجمع العلمي العراقي تحت رقم (٥٢٩).

## المصادر العربية المطبوعة:

- الاشيهي، شهاب الدين محمد بن احمد (ت ٨٥٠هـ/ ١٤٤٦م).
- ١. المستطرف في كل فن مستظرف، دار مكتبة الحياة، بيروت، ١٩٨٩.
- الازدي، محمد بن احمد ابي المطهر (توفي منتصف القرن الرابع الهجري).
- ٢. حكاية ابي القاسم البغدادي، مكتبة المثني، بغداد، ١٩٠٢.
- ابن بسام المحتسب (سنة وفاته ما زالت مجهولة).
- ٣. نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق حسام السامرائي، مطبعة المعارف، بغداد، ١٩٦٨.
- البغدادي، محمد عبد الكريم (الف كتابه سنة ٦٢٣هـ/ ١٢٢٦م).
- ٤. الطبيخ، تحقيق د. داود الحلبي، بيروت، بدون سنة.
- التتوخي، ابو علي المحسن بن علي (ت ٣٨٤هـ/ ٩٩٤م).
- ٥. نشوار المحاضرة واخبار المذاكرة، تحقيق عبود الشالحي، بيروت، ١٩٧٣.
- التوحيدي، ابو حيان علي بن محمد بن العباس (ت ٤١٤هـ/ ١٠٢٣م).
- ٦. الامتاع والمؤانسة، شرح احمد امين، مكتبة الحياة، بيروت، بدون سنة.
- الجاحظ، ابو عثمان عمرو بن بحر (ت ٢٥٥هـ/ ٨٦٨م).
- ٧. البخلاء، دار بيروت، لبنان، ١٨٩٨٠.
- ٨. البيان والتبيين، تحقيق عبد السلام محمد هارون، ط ٥، مكتبة الخانجي، القاهرة، ١٩٨٥.
- ٩. تهذيب الاخلاق، نشر محمد كرد علي، المطبعة الارثوذكسية، دمشق، ١٩٢٤.
- ١٠. الحيوان، تحقيق عبد السلام محمد هارون، ط ٣، دار العربي، بيروت، ١٩٦٩.
- ١١. الرسائل، تحقيق عبد السلام محمد هارون، ط ١، مكتبة الخانجي، مصر، ١٩٧٩.
- ١٢. سلوة الحريف بمناظرة الربيع والخريف، دار الرائد العربي، بيروت، ١٩٨٢.
- ابن الجوزي، ابو الفرج عبد الرحمن بن علي (ت ٥٩٧هـ/ ١٢٠٠م).
- ١٣. المنتظم في تاريخ الملوك والامم، مطبعة دائرة المعارف العثمانية، حيدر آباد الدكن، بدون سنة.
- الخطيب البغدادي، ابو بكر احمد بن علي بن ثابت (ت ٤٦٣هـ/ ١٠٧١م).
- ١٤. تاريخ بغداد او مدينة السلام، دار الكتاب العربي، بيروت، بدون سنة.
- الرازي، ابو بكر محمد (ت ٣٠٣هـ/ ٩١٥م).
- ١٥. المنصوري في الطب، تحقيق د. حازم البكري، ط ١، الكويت، ١٩٨٧.
- الرازي، محمد بن ابي بكر القادر (ت ٦٦٦هـ/ ١٢٦٧م).
- ١٦. مختار الصحاح، دار الكتاب العربي، بيروت، ١٩٨١.
- الراغب الاصفهاني، ابو القاسم حسين محمد (ت ٥٠٢هـ/ ١١٠٨م).
- ١٧. محاضرات الادباء ومحاورات الشعراء والبلغاء، دار مكتبة الحياة، بيروت، ١٩٦١.
- ابن الساعي، تاج الدين ابي طالب الخازن البغدادي (ت ٦٧٤هـ/ ١٢٧٥م).
- ١٨. نساء الخلفاء المسمى جهات الائمة الخلفاء من الحرائر والاماء، تحقيق د. مصطفى جواد، دار المعارف، مصر، بدون سنة.
- الشيرزي، عبد الرحمن بن نصر (ت ٧٧٤هـ/ ١٣٧٢م).
- ١٩. نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق د. السيد الباز العريني، دار الثقافة، بيروت، بدون سنة.
- الصابني، ابو الحسين هلال بن المحسن بن ابراهيم (ت ٤٤٨هـ/ ١٠٥٦م).
- ٢٠. الوزراء او تحفة الامراء في تاريخ الوزراء، تحقيق عبد الستار احمد فراج، دار احياء الكتب العربية، ١٩٥٨.
- ابن عبد ربه الاندلسي، احمد بن محمد (ت ٥٩٧هـ/ ١٢٠٠م).
- ٢١. العقد الفريد، تحقيق د. عبد المجيد الترحيني، ط ٣، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٨٧.
- القزويني، زكريا بن محمد بن محمد (ت ٦٨٢هـ/ ١٢٨٣م).

- الوشاء، ابو الطيب محمد بن اسحاق بن يحيى (ت ٣٢٥هـ/٩٦٢م).
- ٢٨. الموشى او الظرف والظرفاء، تحقيق كمال مصطفى، دار صادر بيروت، ١٩٦٥.

## المراجع العربية المطبوعة:

- ◆ شير، آدي/
- ◆ الالفاظ الفارسية المعربة، بيروت، بدون سنة.
- ◆ عاشور، د. سعيد عبد الفتاح.
- ◆ دراسات في تاريخ الحضارة الاسلامية العربية، ط٢، ذات السلاسل، الكويت، ١٩٨٦.
- ◆ عواد، ميخائيل/
- ◆ صور مشرقة من حضارة بغداد في العصر العباسي، دار الطليعة، بيروت، ١٩٨١.
- ◆ فهد، د. بدري محمد/
- ◆ المجتمع العراقي في العصر العباسي، حضارة العراق، بغداد.

## المراجع الاجنبية المعربة:

- ◆ متز، آدم/
- ◆ الحضارة الاسلامية في القرن الرابع الهجري، ترجمة محمد عبد الهادي ابو ريذة، ط٤، دار الكتاب العربي، بيروت، ١٩٦٧.

- ٢٢. عجائب المخاوقات و غرائب الموجودات، دار الشرق العربي، بيروت، بدون سنة.
- القلقشندي، ابو العباس احمد بن علي (ت ٨٢١هـ/١٤١٨م).
- ٢٣. صبح الاعشى في صناعة الانشاء، ط١، شرح محمد حسين شمس الدين، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٨٧.
- المسعودي، ابو الحسن علي بن الحسين بن علي (ت ٣٤٥هـ/٩٥٧م).
- ٢٤. مروج الذهب ومعادن الجوهر، ط١، دار الكتاب اللبناني، بيروت، ١٩٨٢.
- مسكويه، ابو علي احمد بن محمد (ت ٤٢١هـ/١٠٣١م).
- ٢٥. تهذيب الاخلاق، ط١، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٨١.
- المقدسي، شمس الدين ابي عبد الله محمد بن احمد (ت ٣٨٠هـ/٩٩٠م).
- ٢٦. احسن التقاسيم في معرفة الاقاليم، ط٣ مكتبة الباب الحبابي، مصر، ١٩٦١.
- الهمذاني، ابو الفضل احمد بن الحسين (ت ٣٩٨هـ/١٠٠٧م).
- ٢٧. مقامات بديع الزمان الهمذاني، شرح د. علي بو ملحم، ط١، مكتبة الهلال، بيروت، ١٩٩٣.



## Baghdadin drinks and foods stuff in Abbasyat Ages

Dr. Abdul Khareem Al- A'aragy

History Dept. -College of Education for Women - Baghdad University

### Abstract:

The drinks and food stuff are divers in Baghdad during the Abbasyat ages, through state of luxuring and welfare embodied in some of people, in addition to living and mixture with the other un Arabic Nationalities and people that resulted in getting to a divers civilization regarding the drinks and food stuff .

The research includes the divers food stuff which are, meat, grain, vegetables, fruits, sweets, juice and wine, a port from the information respecting the cooking, quality concerns of food stuff and the art of cooking . This indicates to the promotion which Abbasyat society reaches to during this historical period.