

آداب المائدة وتقاليدها عند طبقة الخاصة في العراق خلال العصر العباسي (656-132هـ/750-1258م)

د. لمياء بنت عبدالرحمن عثمان الصالح

أستاذ مساعد بقسم التاريخ، جامعة الأميرة نورة بنت عبدالرحمن

ملخص البحث. لقد جاء الدين الإسلامي بآداب وسلوكٍ أُلزم بها الإنسان في حياته الشخصية والاجتماعية، ومن هذه الآداب آداب المائدة التي أوصانا بها، والتي لها أثرها الكبير في المحافظة على صحة الفرد والمجتمع. ولما اتسعت رقعة الدولة الإسلامية في العصر العباسي، احتكت بالحضارات المجاورة من فارسية ورومية، فتأثر المجتمع العباسي تأثرًا كبيرًا بتلك الحضارات، وما تحمله من تقاليد وعادات في مختلف نواحي الحياة، ومنها آداب المائدة وتقاليدها. كان المجتمع العباسي بالعراق متفاوت الطبقات، فاختلقت تبعًا لهذا التفاوت آداب المائدة وطرق تقديم الطعام عليها بحسب تلك الطبقات، وتبع تلك الآداب اختلافات أخرى في تنوع الطعام وألوانه، ومكان تقديمه، والأواني والأوعية التي يقدم بها، وأواني الشرب وأوعيته؛ فكانت لطبقة الخاصة أشياء مميزة من كل ذلك تعكس ما وصلت إليه من رقي وتقدم.

ومن خلال هذه الدراسة سأنتقل إلى آداب المائدة العامة وتقاليدها لدى طبقة الخاصة في العراق في العصر العباسي، فالآداب والعادات التي اكتسبها من الأمم والحضارات الأخرى، ثم الأواني والأوعية المستخدمة في تناول الأطعمة والأشربة على مائدة تلك الطبقة.

الكلمات المفتاحية: تقاليد - العصر العباسي - المائدة - آداب - العراق

المقدمة

لقد حمل الإسلام معه قيماً سامية، ووضع آداباً وسلوكاً ألزم بها الإنسان في حياته الشخصية والاجتماعية، ومن هذه الآداب آداب المائدة التي أوصانا بها النبي صلى الله عليه وسلم، والتي لها أثرها الكبير في المحافظة على صحة الفرد والمجتمع.

ولما اتسعت رقعة الدولة الإسلامية في العصر العباسي، اختلط المسلمون بالحضارات المختلفة من فارسية ورومية... فتأثروا تأثراً كبيراً بتلك الحضارات، وما تحمله من تقاليد وعادات في مختلف نواحي الحياة بما فيها آداب المائدة وتقاليدها، ودخل على المجتمع العباسي كثير من العادات لم تكن معروفة من قبل.

كان المجتمع بالعراق في العصر العباسي متفاوت الطبقات، وقد اختلفت آداب وتقاليد وطرق تقديم الطعام حسب تلك الطبقات، ففئة الخاصة تختلف عن طبقة العامة فيما يتعلق ببعض آداب المائدة، وبطرق وضع ألوان الطعام عليها، وطرق تناول الأطعمة على المائدة، ومكان تقديم الطعام، والأواني والأوعية التي تقدم على المائدة، والأواني المستخدمة في تناول الطعام والشراب.

ومما دفع الباحثة لاختيار هذا الموضوع هو أن الدارسين تناولوا الحياة الاجتماعية بشكل عام دون تفصيل وإيضاح لدقائقها، كما أن آداب المائدة وتقاليدها تُعد من صميم خصوصيات طبقة الخاصة من خلفاء وأمراء ووزراء وكبار رجال الدولة وكبار القادة؛ غير أن هذا الموضوع لم يعطَ حقه من الدراسة والاهتمام، وكل ما ورد كان إشارات متناثرة في بطون الكتب.

وقد جاءت هذه الدراسة في عدة محاور كالآتي: مقدمة، وثلاث مباحث

المبحث الأول: آداب المائدة وتقاليدها العامة لدى طبقة الخاصة في المجتمع العباسي.

المبحث الثاني: آداب المائدة وتقاليدها المكتسبة من الأمم الأخرى.
المبحث الثالث: الأواني والأوعية المستخدمة في تناول الأطعمة والأشربة على المائدة.

وختمت الدراسة بخلاصة وضحت فيها ما توصلت إليه من نتائج.

المبحث الأول: آداب المائدة وتقاليدها العامة لدى طبقة الخاصة في المجتمع العباسي
لقد اهتم العباسيون بالطعام وتفننوا في طهيته، وطرق ترتيبه وتقديمه على موائدهم، ولاسيما طبقة الخاصة من خلفاء وأمراء ووزراء وكبار رجال الدولة... التي كانت موائدهم حافلة بأنواع مختلفة من الأطعمة والأشربة بل إنهم أسرفوا في الإنفاق عليها، وفي طرق تقديمها في الأواني الثمينة، على الموائد الفاخرة.
كانت موائد الخلفاء العباسيين عامرة وحافلة بلذائذ المآكل والثمار التي كانت تجلب ألوانها إليهم في غير مواعيدها، وكان يحمل إليهم مع خراج كل بلد ما حسن فيه من مآكل أو ثمار، فكانت تأتيهم من الأقطار المختلفة إلى قصورهم في بغداد⁽¹⁾. كالتفاح الذي يحمل من بلاد الشام⁽²⁾. والذي كان معجباً به الخليفة المأمون (ت218هـ/833م)، حيث كان يرسل إليه مع الخراج من ذلك التفاح ثلاثين ألف تفاحة⁽³⁾. وكذلك الرمان والخوخ من الري⁽⁴⁾، والزبيب الأسود وماء الورد والرمان والسفرجل والتين من بلاد فارس وغيرها⁽⁵⁾.

(1) المنجد، صلاح الدين: بين الخلفاء والخلفاء في العصر العباسي، دار الحياة، بيروت، لبنان، 1377هـ/1957م، ص74؛ الكروي، إبراهيم سلمان: طبقات مجتمع بغداد في العصر العباسي الأول، مؤسسة شباب الجامعة، الإسكندرية، مصر، ط2، 1989م، ص39-40.

(2) الثعالبي، أبو منصور عبد الملك بن محمد بن إسماعيل النيسابوري (ت429هـ/1037م): ثمار القلوب في المضاف والمنسوب، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، المكتبة العصرية، بيروت، لبنان، ط1، 1424هـ/2003م، ص428.

(3) الثعالبي، المرجع السابق، ص427.

(4) الري: مدينة مشهورة تقع في بلاد الجبال، كثيرة الفواكة والخيرات. ياقوت الحموي، شهاب الدين أبو عبدالله ياقوت بن عبدالله الحموي الرومي البغدادي (ت626هـ/1228م): معجم البلدان، دار صادر، بيروت، لبنان، 1397هـ/1977م، ج1، ص99، ج3، ص116؛ البغدادي، صفي الدين عبدالمؤمن بن

ولقد حملت لنا الشريعة الإسلامية آداب وسلوكًا فيما يتعلق بالمائدة، وتناول الطعام والشراب عليها للحفاظ على صحة الفرد والمجتمع، وأبرز هذه الآداب البسملة في أول الطعام، والحمد والثناء على الله في آخره، والأكل باليد اليمنى، وتصغير اللقمة ومضغها جيدًا، وألا يدخل اللقمة في فمه حتى يبتلع ما قبلها، وكرهية الإكثار من الطعام، وألا يذم طعامًا فإن اشتهاه أكله وإلا تركه، وأن يأكل مما يليه، وألا يأكل متكئًا أو مضطجعًا، وإذا وقعت اللقمة أماًط عنها الأذى وأكلها، وعدم النفخ في الطعام والشراب، ولعق الأصابع ومصها قبل أن تُغسل⁽⁶⁾.

وكذلك للشرب فهناك كثير من الآداب الإسلامية من أهمها: التسمية قبل الشرب، وأن لا يشرب الماء مرة واحدة بل يشربه على ثلاثة أنفاس، وأن يشرب بيمينه، وأن لا يتجشأ، ولا ينفخ في الإناء، وأن لا يشرب قائمًا أو مضطجعًا، وأن يحمد الله بعد الشرب، وأن لا يشرب من فم الإناء، وأن يغطي الإناء بعد الانتهاء من الشرب، وإن كان في جماعة فيغطي الإناء للجالس على اليمين، وإن كان أقل مكانة⁽⁷⁾.

عبدالحق (ت739هـ/1339م): مرصد الاطلاع على أسماء الأمكنة والبقاع، تحقيق: علي البجاوي، دار المعرفة، بيروت، لبنان، د.ت، ج2، ص651.

(5) الثعالبي، ثمار القلوب، ص428،435؛ المنجد، بين الخلفاء والخلفاء، ص75.

(6) البخاري، أبو عبدالله محمد بن إسماعيل بن إبراهيم بن المغيرة (ت256هـ/869م): صحيح البخاري، دار ابن كثير، بيروت، لبنان، ط1، 1423هـ/2002م، كتاب الأطعمة، ص1370-1389؛ ابن ماجه، أبو عبدالله محمد بن يزيد القزويني (ت275هـ/888م): سنن ابن ماجه، تحقيق: محمد عبد الباقي، مطبعة دار إحياء الكتب العربية، القاهرة، مصر، د.ت، ج2، كتاب الأطعمة، ص1083-1112؛ الترمذي، أبو عيسى محمد بن عيسى بن سورة بن موسى (ت279هـ/892م): سنن الترمذي، تحقيق: بشار عواد معروف، دار الغرب الإسلامي، بيروت، لبنان، ط1، 1417هـ/1996م، ج3، أبواب الأطعمة، ص394-433؛ الغزالي، أبو حامد محمد بن محمد (ت505هـ/1112م): إحياء علوم الدين ومعه المغني عن حمل الأسفار في الأسفار في تخریج ما في الإحياء من الأخبار، لزین الدین أبو الفضل العراقي (ت806هـ/1404م)، دار ابن حزم، بيروت، لبنان، ط1، 1426هـ/2005م، ج2، كتاب آداب الأكل، ص2-7.

(7) صحيح البخاري، كتاب الأشربة، ص1418-1429؛ سنن ابن ماجه، ج2، كتاب الأشربة، ص1131-1136؛ سنن الترمذي، ج3، أبواب الأشربة، ص450-461.

وهذه أهم الآداب الإسلامية التي أوصانا بها النبي صلى الله عليه وسلم، والتي اتبعتها المسلمون، وباقية على مر العصور، وأن طراً على بعضها شيء من التغيير نتيجة للتطور الذي تمر به المجتمعات. ولن ندخل في تفاصيل هذه الآداب الإسلامية لأن كتب الحديث قد أفاضت في الحديث عنها، وإنما سنركز على طرق تطبيقها لدى طبقة الخاصة في العصر العباسي، وتقاليد المائدة العامة لدى هذه الطبقة، والتي تتم عن مدى الرقي والتحضر الذي وصلوا إليه في العصر العباسي.

فمن آداب المائدة وتقاليدها عند طبقة الخاصة غسل الأيدي قبل الأكل وبعده، وكان لهذا الغسل قواعد وآدابه ونظامه، حيث كانت تغسل بالأسنان أو الصابون، أما الأسنان فهو نبات ليس له ورق، وله أغصان دقيقة شبيهة بالعقد وينمو حتى يكون له خشب غليظ يستوقد منه، ويستعمل هو أو رماده في غسل الأيدي والثياب، وهو من الحمض⁽⁸⁾. قال ابن منظور: "الأسنان والإشنان من الحمض معروف الذي تغسل به الأيدي"⁽⁹⁾. والأسنان أنواع: منه الأخضر، ومنه الأبيض وأطفه الأبيض الخالص، الذي كان يجلب من أصفهان إلى عاصمة الخلافة العباسية بغداد⁽¹⁰⁾.

ويستخدم الأسنان طبقة الخاصة والعامة، إلا أن لطبقة الخاصة طريقة معينة في حفظه واستخدامه، وهي أنهم يحفظون الأسنان في إناء يسمى (الأسنان دان) ليحافظوا على رائحته ونظافته، ومعه ملعقة يأخذ

(8) ابن البيطار، ضياء الدين أبو محمد عبدالله الملقبى الأندلسي (ت646هـ/1248م): الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، مطبعة بولاق، القاهرة، مصر، د.ت، ج1، ص37-38؛ أنيس، إبراهيم، عبد الحليم منتصر، وآخرون: المعجم الوسيط، مراجعة: حسن عطية، محمد أمين، القاهرة، مصر، ط2، 1392هـ/1972م، ج1، ص19؛ مسعود، جبران: الرائد، دار العلم للملايين، بيروت، لبنان، ط7، 1992م، ص80.

(9) ابن منظور، جمال الدين أبو الفضل محمد بن مكرم بن علي بن أحمد بن أبي القاسم الأنصاري المصري (ت711هـ/1311م): لسان العرب، دار صادر، بيروت، لبنان، 1300هـ/1883م، ج13، ص18.

(10) ابن رسته، أبو علي أحمد بن عمر (ت299هـ/911م): الأعلام النفيسة، ويلييه كتاب البلدان لأحمد بن يعقوب، تحقيق: دي جويه، مطبعة بريل، ليدن، 1891م، ص158.

بها الخادم من الأشنان ويضعه في يد من يريد أن يغسل يديه من دون أن يلمس باليد⁽¹¹⁾.

يذكر ابن سيار الوراق أن الخليفة المأمون سأل اليزيدي⁽¹²⁾ معلم ولده العباس عن أخلاقه، فأخبره أنه لا يفلح ولا همة له قال: "كيف علمت ذلك؟ قال: رأيتُه قد ناوله الغلام أشنأناً فاستكثر ما وقع في يده منه، فرده في (الأشنان دان) ولم يلقه في الطست، فعلمت أنه بخيل ولا يصلح للملك، فكان الأمر كما قال"⁽¹³⁾.

ونستنتج من ذلك أنه بعد وضع الأشنان في اليد لا يرد شيئاً منه إلى الوعاء مطلقاً، لأنه يغير رائحته ويفسده.

أما طريقة استخدام الأشنان لطبقة الخاصة والمجالسين لهم فهي أن يناول الخادم الأشنان للشخص الذي يريد غسل يديه، فيغسل يديه ويدلكهما دلكاً جيداً ثم يغسلهما منه، ولا تقرب يده فمه، ثم يأخذ أشنأناً خاصة ويدلك بها فمه وأسنانه وشعر شاربه وكل ما لحقه الزفر، ثم يدلك أصول أظفاره وبين أصابعه، وتحت خاتمه، وإن نزع الخاتم يكون أنظف، ثم يغسل يديه منه⁽¹⁴⁾.

(11) الغزولي، علاء الدين علي بن عبدالله الدمشقي (ت815هـ/1412م): مطالع البدور في منازل السرور، مطبعة إدارة الوطن، القاهرة، مصر، ط1، 1399م، ج2، ص66-67.

(12) هو يحيى بن المبارك بن المغيرة أبو محمد العدوي، المعروف باليزيدي، لاتصاله بالأمير يزيد بن منصور خال المهدي، كان أحد القراء الفصحاء الشعراء، عالماً بلغات العرب، ثقة، وقد أدب المأمون، توفي سنة 202هـ/817م. ابن الجوزي، أبو الفرج عبد الرحمن بن علي بن محمد (ت597هـ/1201م): المنتظم في تاريخ الأمم والملوك، دراسة وتحقيق: محمد عطا، ومصطفى عطا، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1412هـ/1992م، ج10، ص112-114؛ الذهبي، شمس الدين محمد بن أحمد بن عثمان (ت748هـ/1374م): سير أعلام النبلاء، مؤسسة الرسالة، بيروت، لبنان، 1422هـ/2001م، ج9، ص562-563.

(13) ابن سيار الوراق، أبو محمد المظفر بن نصر (عاش في القرن الرابع الهجري): كتاب الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات، تحقيق: إحسان الثامري، محمد القدحات، تقديم: إبراهيم شيوخ، دار صادر، بيروت، لبنان، 2012م، ص517.

(14) ابن سيار، كتاب الطبخ، ص515-516.

وكانت أشنان الطبقة الخاصة من الخلفاء وكبار رجال الدولة معطرة بكثير من المطيبات، فقد كان الخليفة هارون الرشيد (ت193هـ/809م) تعمل له أشناناً مخلطة بكثير من المطيبات من القرنفل والقرفة والزعفران والورد، وتبخر بالعود والكافور وغيرها(15).

ومما تغسل به طبقة الخاصة أيديهم أيضاً الصابون(16)، الذي كان معروفاً قبل العصر العباسي وحتى وقتنا الحاضر، مع اختلاف بعض مكوناته من عصر لآخر، يقول الجاحظ الذي عاش في القرن الثالث الهجري/التاسع الميلادي: "...وغررنا ثمن الأشنان والصابون"(17). ويتضح مما سبق أن الأشنان والصابون كانا أبرز ما يستخدم في التنظيف في تلك الفترة، وخاصةً مما يعلق بالأيدي من الدهون والأوساخ وغيرها. وكانت طريقة غسل اليدين قبل الطعام من آداب المائدة التي لها نظام معين لدي طبقة الخاصة حيث يصب الخادم الماء على أيديهم، وقد استحب البعض أن يكون الخادم جالساً وهو يصب الماء، لأن ذلك أقرب للتواضع، وكره بعضهم جلوسه، ورأى أن وقوفهم أيسر للصب وللغسل وليس فيه شيء من التكبر عليه، بينما جرت العادة على ذلك(18).

(15) ابن سيار، المرجع السابق، ص503؛ الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص66؛ مجهول، كنز الفوائد في تنوع الموائد، تحقيق: مانويلا مارين، ديفيد واينز، المطبعة الكاثوليكية، بيروت، لبنان، ط1، 1993م، ص284.

(16) ابن منظور، لسان العرب، ج13، ص244؛ الزبيدي، السيد محمد مرتضى (ت1205هـ/1790م): تاج العروس من جواهر القاموس، تحقيق: محمود الطناحي، مراجعة: عبد السلام هارون، سلسلة التراث العربي، الكويت، 1413هـ/1993م، ج35، ص300-301؛ مجهول، كنز الفوائد، ص228؛ محمود، حسن أحمد، أحمد الشريف: العالم الإسلامي في العصر العباسي، دار الفكر العربي، القاهرة، مصر، د.ت، ص201.

(17) الجاحظ، أبو عثمان عمرو بن بحر بن محبوب البصري (ت255هـ/869م): البخلاء، تحقيق: طه الحاجري، دار المعارف، القاهرة، مصر، ط5، ص63.

(18) أبو طالب المكي، محمد بن علي بن عطية الحارث المكي (ت386هـ/996م): قوت القلوب في معاملة المحبوب، تحقيق: محمد إبراهيم الرضواني، مطبعة دار التراث، القاهرة، مصر، ط1، 1422هـ/2001م، ص1438؛ الغزالي، إحياء علوم الدين، كتاب آداب الأكل، ص439.

وغسل الأيدي للمجالسين لطبقة الخاصة، يختلف عنه مع النظراء، فنجد أن الناس تعودوا على تقدير خلفائهم ورؤسائهم وأمرائهم، بعدم غسل أيديهم بحضرتهم إلا بإذنتهم، وأجازوا ذلك مع نظرائهم⁽¹⁹⁾. وكانت هذه العادة شائعة بالعراق، فنجد من يجالسون الخليفة أو الوالي أن أرادوا غسل أيديهم يتنحّون عن مجالسهم، ويغسلونها جانبًا، فيذكر أن الخليفة المعتصم (ت227هـ/842م) قد غضب من القائد الأفشين⁽²⁰⁾، لأنه قد أكل عنده يومًا وبعد الانتهاء من الطعام، غسل يديه بحيث يراه المعتصم فأزعجه هذا التصرف⁽²¹⁾. وكان عيسى الليثي⁽²²⁾ ينادم الخليفة الهادي (ت170هـ/786م) ولا يتغذى معه ولا بين يديه، فسأله عن سبب ذلك فقال: "أنا لا أتغذى في مكان لا أغسل فيه يدي"، فقال له الهادي:

(19) الجاحظ: التاج في أخلاق الملوك، تحقيق: الأستاذ أحمد باشا، المطبعة الأميرية، القاهرة مصر، د.ت، ص15؛ كشاجم، أبو الفتح محمود بن الحسين الرملي الكاتب (ت بعد 329هـ/941م): أدب النديم، مصر، 1290هـ/1873م، ص27-28؛ الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص66.

(20) هو حيدر بن كاوس التركي، قائد الخليفة المعتصم، توفي سنة 226هـ/841م. ابن الأثير، عز الدين أبو الحسن علي بن محمد (ت630هـ/1233م): الكامل في التاريخ، راجعه وصححه: محمد الدقاق، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط5، 1431هـ/2010م، ج6، ص18، 65-66؛ ابن كثير، عماد الدين أبو الفداء إسماعيل بن عمر بن كثير القرشي (ت774هـ/1372م): البداية والنهاية، مكتبة المعارف، بيروت، لبنان، ط5، 1403هـ/1983م، ج10، ص293، 282؛ الدوري، عبد العزيز: العصر العباسي الأول، دار الطليعة، بيروت، لبنان، ط2، 1409هـ/1988م، ص184-186.

(21) كشاجم، أدب النديم، ص27؛ الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص66-67؛ جريس، غيثان بن علي: بحوث في التاريخ والحضارة الإسلامية، دار السماح للطباعة، الإسكندرية، مصر، ط1، 1418هـ/1997م، ج2، ص240.

(22) هو عيسى بن يزيد بن بكر بن داب الليثي، كان من رواة الأخبار والأشعار وحفاظهم، وكان معلمًا من علماء الحجاز، توفي عام171هـ/787م. ابن الجوزي، المنتظم، ج8، ص339-340؛ ياقوت الحموي: معجم الأدباء "إرشاد الأريب إلى معرفة الأديب"، تحقيق: إحسان عباس، دار الغرب العربي، بيروت، لبنان، ط1، 1393م، ج5، ص2144؛ الزركلي، خير الدين: الأعلام، دار العلم للملايين، بيروت، لبنان، ط15، 2002م، ج5، ص111.

"فتغذ"، فكان الناس إذا تغدّو تنحّوا لغسل أيديهم، وعيسى يغسل يديه بحضرة الهادي⁽²³⁾.

ويذكر ابن سيار أن رجلاً غسل يديه لتناول الطعام عند الخليفة المأمون فأبطأ الطعام ومد الرجل يده إلى رأسه، فطلب منه المأمون إعادة غسلها، فغسلها، ثم مدها إلى لحيته، فطلب منه الخليفة غسلها مرة ثانية، وقال له: "لا يلي غسل اليد إلا الخبز"⁽²⁴⁾.

وهذا يدل على مدى حرص الخليفة المأمون على تطبيق قواعد غسل اليدين بالشكل الصحيح، حيث طلب من الرجل أن يعيد غسل يديه أكثر من مرة، لأنه وضعها على رأسه، وعلى لحيته، وبين له أن اليد بعد الغسل يجب أن يؤكل بها مباشرة، ولا تلمس شيئاً غير الطعام وأوانيها.

وقد لخص لنا الغزالي عدداً من الآداب العامة لغسل اليدين وهي: ألا يبزق بالطست في أثناء غسل يديه، وأن يقدم الأكبر سناً، وأن يدار باليمين، وأن يكون الخادم قائماً، وأن يصب صاحب المنزل بنفسه على ضيوفه⁽²⁵⁾. وهذا من باب التواضع وإكرام الضيف كما فعل الخليفة هارون الرشيد حينما دعا أبا معاوية الضرير⁽²⁶⁾ لياكل معه، فلما فرغ من الطعام، صب الرشيد الماء على يديه إكراماً من الخليفة له، وتقديرًا منه لعلمه⁽²⁷⁾. وكذلك ما فعله الإمام مالك بن أنس (ت197هـ/813م) حينما صب الماء على يدي الإمام الشافعي (ت204هـ/819م) حينما زاره وقال له: إن خدمة الضيف فرض⁽²⁸⁾.

(23) ياقوت الحموي، معجم الأدباء، ج5، ص2145-2146.

(24) ابن سيار الوراق، الطبخ، ص515.

(25) الغزالي، إحياء علوم الدين، كتاب آداب الأكل، ص439.

(26) هو محمد بن خازم أبو معاوية السعدي الكوفي الضرير، أحد مشايخ الحديث الثقات المشهورين، توفي عام

195هـ/810م. ابن الجوزي، المنتظم، ج9، ص21-22؛ الذهبي، سير أعلام النبلاء، ج9، ص75-

78؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج14، ص86.

(27) أبو طالب المكي، قوت القلوب، ج3، ص1438؛ الغزالي، إحياء علوم الدين، كتاب آداب الأكل،

ص439.

(28) الغزالي، إحياء علوم الدين، كتاب آداب الأكل، ص439.

إلا أننا نجد أن هذه حالات استثنائية لدى طبقة الخاصة، والمتعارف عليه أن الخدم هم من يصبون الماء على الضيوف لغسل أيديهم قبل الطعام أو بعده.

ومن الآداب أيضاً تنظيف الأسنان بعد الأكل مما بقي فيها من الطعام، وذلك بأنواع مختلفة من العيدان، أبرزها الخلال وهو العود الذي يُنخَّل به لإزالة بقايا الطعام من الأسنان⁽²⁹⁾. واستخدام الخلال من المروءة لتنظيف الأسنان وتنقيتها، لأن اللحم إذا بات في الفم نتن⁽³⁰⁾. وهي أنواع أجودها ما اتخذ من الصفصاف⁽³¹⁾ لأنه بارد يابس، قليل الضرر بالأسنان ومأمون عليها⁽³²⁾.

وكانت هناك آداب معينة للتخلل لدى طبقة الخاصة، وهي أن يقدم لهم الخلال ملفوفاً في ورقة بيضاء، فيخرجه الخادم ويضع إحدى راسيه بين أصبعيه السبابة والوسطى، ويمده إلى الخليفة أو الوزير وهو قائم، فيتناوله وهو على الطست فيتخلل، فيلقي ما يخرج بالخلال في الطست، ويلقي الخلال أيضاً في الطست، ثم يغسل يده وفمه⁽³³⁾.

وهناك السواك أيضاً وهو عود يتخذ من شجرة الأراك ونحوه يستاك به، واستاك نظف فمه وأسنانه بالسواك⁽³⁴⁾. ولا يزال يستخدم إلى

(29) ابن منظور، لسان العرب، ج11، ص214؛ الزبيدي، تاج العروس، ج28، ص426؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص253.

(30) ابن سيار، الطبخ، ص500؛ الطبرسي، أبو نصر رضي الدين الحسن بن الفضل (عاش في القرن 6هـ): مكارم الأخلاق، مكتبة الألفين، الكويت، 1407هـ/1987م، ص192؛ الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص67-68.

(31) الصفصاف: شجر الخلاف، وهو شجر ينبت عند مجاري المياه، أغصانه دقاق طوال، تتدلى إلى الأرض. ابن منظور، لسان العرب، ج9، ص169؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص516، 251؛ جبران، الرائد، ص496.

(32) ابن سيار، الطبخ، ص499؛ مجهول، كنز الفوائد، ص226.

(33) الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص68.

(34) السواك: جمعه أسوكة، وسوك. ابن منظور، لسان العرب، ج10، ص446؛ الزبيدي، تاج العروس، ج27، ص215-216؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص465؛ جبران مسعود، الرائد، ص456.

الوقت الحاضر. وهو من السنة المطهرة التي أمرنا به نبينا محمد صلى الله عليه وسلم حيث قال: "لولا أن أشق على أمتي لأمرتهم بالسواك مع كل صلاة"⁽³⁵⁾.

وبعد ذلك يأتي تنشيف اليدين، ويكون ذلك إما بالمناشف أو بالمناديل، فالمنشفة هي ما ينشّف به الماء، والفوطة ينشّف بها الوجه واليدان ونحوهما⁽³⁶⁾، وهي معروفة إلى يومنا هذا.

أما طريقة استخدام طبقة الخاصة للمنشفة فإنهم يستخدمون أكثر من منشفة، بمعنى أن الخادم الواقف لصب الماء يكون معه منشفتان، إحداها يناولها الخليفة أو الوزير عندما يقدم الطست، بحيث يبسطها على ثيابه حتى لا يقع شيء من الماء أو الزفر عليها، أما الأخرى فتكون مطوية معلقة في وسطه على طيها، وهي التي يجفف بها يديه⁽³⁷⁾.

أما المناديل فأبرزها مناديل الغمر، وهي التي كانت ملازمة لموائد طبقة الخاصة، وتكون هذه المناديل نقية بيضاء، ولا يعاد استخدامها إلا بعد غسلها⁽³⁸⁾. وقد كان يحمل إلى دار الخلافة أيام الخليفة هارون الرشيد ثلاثمائة منديل سنوياً من دنباوند⁽³⁹⁾ وطبرستان⁽⁴⁰⁾.

(35) صحيح البخاري، كتاب الجمعة، ص215؛ مسلم، أبو الحسين مسلم بن الحجاج النيسابوري (ت261هـ/875م): صحيح مسلم، تحقيق: نظر بن محمد الفارابي أبو قتيبة، دار طيبة، الرياض، المملكة العربية السعودية، ط1، 1427هـ/2006م، ج1، كتاب الطهارة، ص132-133؛ سنن ابن ماجه، ج1، كتاب الطهارة وسننها، ص105.

(36) ابن منظور، لسان العرب، ج9، ص329-330؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص923.

(37) الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص69-70.

(38) الجاحظ، التاج، ص15؛ الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص69.

(39) دنباوند: جبل يقع في نواحي الري. ياقوت الحموي، معجم البلدان، ج2، ص475-476؛ البغدادي، مرصد الاطلاع، ج2، ص537.

(40) الجهشياري، أبو عبدالله محمد بن عبدوس (ت331هـ/942م): الوزراء والكتاب، تحقيق: مصطفى السقا، إبراهيم الأبياري، مطبعة مصطفى البابي الحلبي وأولاده، القاهرة، مصر، ط1، 1357هـ/1938م، ص284.

ومن التقاليد التي انتشرت بين طبقات الخاصة في العصر العباسي تبخير المدعوين بعد الانتهاء من الطعام والقيام عن المائدة، قال أحد الطفيليين في تخير أفضل المواضع: "...فأقعد يمينه البيت، فإنك ترى كل ما تحب، وأنت أول من يغسل يديه، وأول من يتبخر أنت" (41). وكان الخليفة هارون الرشيد إذا انتهى من طعامه جاءه الغلمان بماء الورد والمسك مع شيء من الرياحين يغسل يديه ويتبخر، ثم يدخل مخدعه للقبولة (42).

وقد ذكر الخليفة المأمون لأحد جلسائه حينما تغدى عنده عددًا من خلال السيئة التي تكون عند الجلوس على المائدة: "كثره مسح اليد، والانكباب على الطعام، وكثره أكل البقل" (43) (44). أي أنه إذا أكثر مسح اليد فإنما ذلك من كثرة غمسها في الطعام، والانكباب يدل على شدة الحرص، وزياده الشره والنهم، أما البقل فإن الإكثار منه تشبه بالبهائم (45). وهذه من آداب المائدة التي أمرنا بها المصطفى عليه أفضل الصلاة والسلام والتي تتلخص في عدم الإسراف والنهم والإسراع في الأكل، للحفاظ على الصحة العامة.

المبحث الثاني: آداب المائدة وتقاليدها المكتسبة من الأمم الأخرى

(41) الخطيب البغدادي، أبو بكر أحمد علي بن ثابت (ت463هـ/1071م): التطفيل، تحقيق: بسام عبدالوهاب الجاني، دار الحزم، بيروت، لبنان، د.ت، ص152.

(42) المدور، جميل نخلة: حضارة الإسلام في دار الإسلام، المطبعة الأميرية، القاهرة، مصر، 1937م، ص122-123.

(43) البقل: نبات عشبي يؤكل، جمع بقول. ابن منظور، لسان العرب، ج11، ص60-62؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص66؛ جبران مسعود، الرائد، ص178.

(44) النويري، شهاب الدين أحمد بن عبدالوهاب (ت732هـ/1331م): نهاية الأرب في فنون الأدب، تحقيق: حسن نور الدين، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1424هـ/2004م، ج3، ص311.

(45) النويري، المرجع السابق، ج3، ص311.

كان نتيجة اتساع رقعة الدولة الإسلامية في العصر العباسي واحتكاكها بالحضارات المختلفة، وخاصة الحضارة الفارسية التي تغلغلت داخل البلاد؛ أن ظهر تأثيرها بشكل واضح في جميع جوانب الحياة بما فيها آداب المائدة، وطرق إعدادها، وترتيب أنواع الأطعمة عليها، والبذخ والتأنق في المطاعم والمشارب، ونجد أن هذه الآداب والعادات المكتسبة من الأمم الأخرى كانت كثيرة في العصر العباسي، وقد امتزج بعضها بالآداب الإسلامية؛ مما جعل من الصعب التفريق بينها، وقد ظهرت بشكل واضح لدى طبقة الخاصة من خلفاء وأمراء ووزراء وغيرهم. وأبرز هذه الآداب التي التزموا بها، أنهم كانوا حينما يغسلون أيديهم يعطرونها بالأدهان المعطرة من أنواع الطيب والغالية والعنبر وماء الورد(46). فقد كان ماء الورد يحمل منه كميات كبيرة إلى العراق من البلدان الأخرى، وخاصة بلاد فارس من مدينة جور(47)، ففي عصر الخليفة هارون الرشيد كان يجلب منه سنوياً ثلاثون ألف قارورة(48).

(46) الصايغ، أبو الحسن الهلال بن المحسن (ت448هـ/1056م): الوزراء أو تحفة الأمراء في تاريخ الوزراء، تحقيق عبدالستار أحمد فراج، مكتبة الأعيان، د.ت، ص262؛ ابن الحاج الفاسي، أبو عبدالله محمد بن محمد بن محمد العبدري المالكي(ت737هـ/1336م): مدخل الشرع الشريف على المذاهب، المطبعة المصرية، مصر، ط1، 1929م، ج1، ص232.

(47) جور: مدينة تقع بفارس، مليئة بالفساتين، وينسب إليها الورد الجوري، وتعرف اليوم بفيروزآباد وتقع جنوب شيراز في وسط إيران. ياقوت الحموي، معجم البلدان، ج2، ص181-182؛ البغدادي، مرصد الاطلاع، ج1، ص365؛ شامي، بحبي: موسوعة المدن العربية الإسلامية، دار الفكر العربي، بيروت، لبنان، ط1، 1993م، ص272-273.

(48) الجهشيارى، الوزراء والكتاب، ص282؛ المقدسي، شمس الدين أبو عبدالله محمد بن أحمد بن أبي بكر الحنفي المعروف بالبشاري (ت375هـ/985م): أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، مكتبة مدبولي، القاهرة، مصر، ط3، 1411هـ/1991م، ص421؛ الثعالبي، ثمار القلوب، ص432 ياقوت الحموي، معجم البلدان، ج2، ص181؛ جميل المدور، حضارة الإسلام، ص143.

ومن هذه العادات وضع ألوان الطعام على المائدة بعضها بعد بعض، لأن العادات الإسلامية كانت تقتضي بأن يوضع الطعام كله مرة واحدة ويأخذ كل شخص ما يشتهي منه⁽⁴⁹⁾.
يقول الأصمعي⁽⁵⁰⁾ حينما حضر مائدة الفضل بن يحيى البرمكي⁽⁵¹⁾: "ثم تتابعت الألوان فأكلت من جميع ما حضر إلا والذي اصطفى محمداً صلى الله عليه وسلم ما عرفت منها لوناً واحداً، إلا أنني لم أكل في الدنيا شيئاً يدانيها قط لذة وطيباً عند خليفة ولا ملك"⁽⁵²⁾.
فهذا يوضح أن الطعام لم يكن يقدم على المائدة مرة واحدة لدى طبقة الخاصة، بل على دفعات، وهذه عادة مكتسبة.

وفي أوائل القرن الرابع الهجري/ العاشر الميلادي كان الوزير أبو الحسن علي بن الفرات⁽⁵³⁾، يدعو إلى طعامه في كل يوم تسعة من كتابه، يقول الصابي: "وكانوا يقعدون من جانبيه وبين يديه، ويقدم إلى كل واحد منهم طبق فيه أصناف الفاكهة الموجودة في ذلك الوقت من خير شيء، ثم يجعل في الوسط طبق كبير يشتمل على جميع الأصناف، وكل

(49) الغزالي، إحياء علوم الدين، ج2، ص43.

(50) هو أبو سعيد عبدالملك بن قريب بن عبدالملك الأصمعي البصري اللغوي الأخباري، أحد أئمة العلم باللغة والشعر، له عدد من المؤلفات، منها: الأبواب، معاني الشعر، المقصور والممدود، توفي سنة 215هـ/830م. ابن خلكان، أبو العباس شمس الدين أحمد بن محمد بن أبي بكر (ت681هـ/1282م): وفيات الأعيان وأنباء أبناء=الزمان، تحقيق: إحسان عباس، دار صادر، بيروت، لبنان، 1392هـ/1972م، ج3، ص170-176؛ الذهبي، سير أعلام النبلاء، ج10، ص176-182؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج14، ص202.

(51) هو الوزير الفضل بن يحيى بن خالد البرمكي، ولد سنة 147هـ/764م، أرضعته الخيزران والدة هارون الرشيد، ولما غضب الرشيد على البرامكة، حبس الفضل في السجن حتى توفي سنة 192هـ/808م. ابن الجوزي، المنتظم، ج9، ص208-210؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج11، ص19-23.

(52) ابن المعتز، عبدالله (ت296هـ/909م): طبقات الشعراء، تحقيق: عبدالستار فراج، دار المعارف، القاهرة، مصر، ط3، د.ت، ص214.

(53) هو أبو الحسن علي بن أبي جعفر محمد بن موسى بن الفرات، وزير الخليفة المعتذر، كان ذا مروءة وكرم، توفي سنة 312هـ/924م. ابن الجوزي، المنتظم، ج13، ص241-244؛ الذهبي، سير أعلام النبلاء، ج14، ص475-480؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج15، ص15-16.

طبق فيه سكين يقطع بها صاحبه ما يحتاج إلى قطعة من سفرجل ووخ وكمثرى، ومعه طست زجاج يرمي فيه التفل، فإذا بلغوا من ذلك حاجتهم واستوفوا كفايتهم، رفعت الأطباق، وقدمت الطسوت والأباريق

فغسلوا أيديهم، وأحضرت المائدة مغشاة بدبقي⁽⁵⁴⁾ فوق مكبه خيازر⁽⁵⁵⁾ ومن تحتها سفر آدم⁽⁵⁶⁾ فاضلة عليها، وحواليها مناديل الغمر، فإذا وضعت رفعت المكبه والأغشية، وأخذ القوم في الأكل، وأبو الحسن بن الفرات يحدثهم ويواسطهم ويؤنسهم، فلا يزال على ذلك، والألوان توضع وترفع أكثر من ساعتين، ثم ينهضون إلى مجلس في جانب المجلس الذي كانوا فيه ويغسلون أيديهم، والفراشون قيام يصبون الماء عليهم، والخدم وقوف على أيديهم المناديل الدبقيّة، ورطيلات ماء الورد لمسح أيديهم وصبه على وجوههم⁽⁵⁷⁾.

يتضح مما سبق طريقة تقديم الطعام عند طبقة الخاصة، والمائدة التي وضع عليها، والأدوات والأواني التي كانوا يستخدمونها في الأكل، وكونهم استمروا ساعتين فهذا يوضح جانب آخر وهو الإسراف في تقديم الأصناف المتعددة من الأطعمة، وكذلك طريقة غسل أيديهم وتعطيرها بعد الأكل.

(54) الدبقي: ثياب تنسب إلى دبيق وهي قرية بمصر. ياقوت الحموي، معجم البلدان، ج2، ص437؛ ابن منظور، لسان العرب، ج10، ص95؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص270.

(55) خيازر: جمع خيزران، والخيزران نبات لينة القضبان، أملس العيدان، ومنه أنواع كثيرة. ابن منظور، لسان العرب، ج2، ص237؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص231.

(56) آدم: جمع الأدم وهو الجلد. ابن منظور، لسان العرب، ج12، ص9؛ الزبيدي، تاج العروس، ج31، ص192؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص10؛ جبران مسعود، الرائد، ص39.

(57) الصابئ، الوزراء، ص261-262.

وننقل صورة أخرى لمائدة أحد كبار رجال الدولة في العصر العباسي الثاني، وهو أبو جعفر محمد بن نصر البغدادي (58)، فقد كان يزينها بالورود والرياحين وألوان الطعام والشراب، وكان يقدم مائدته في غرفة في داره تشرف على بستان له، وبالقرب من حظائر الغزلان والقماري (59) وأشباهها، وقد قدم في أحد الأيام لأحد جلسائه مائدة من خشب الجزع، لم يُرَ أحسن منها، وفي وسطها جام جزع ملونة وقد لوى على جنباتها الذهب الأحمر، وهي مملوءة من ماء الورد، وعلى المائدة سكرجات جزع فيها الأصباغ وأنواع الملح (60).

وكان لتقديم الفاكهة على المائدة تقاليد معينة لدى طبقة الخاصة، فهي توضع على أطباق مزينة بالمناديل النظيفة، يقدمها الخدم، ولها ترتيب معين، حيث يرصّ التمر بأنواعه على المائدة وكأنه حلبة لها، ثم الكمثرى والموز والشمام والتفاح وغيرها من الأصناف الأخرى من الفواكه (61). وكانت الفواكه تقدم على المائدة عادةً قبل الأكل (62).

(58) هو أبو جعفر محمد بن نصر بن منصور بن بسام البغدادي، والد الشاعر أبو الحسن علي بن بسام، كان مترفًا، حسن الزي، ظاهر المروءة، توفي في شعبان سنة 279هـ/892م. ابن عساكر، أبو القاسم علي بن الحسن بن هبة الله بن عبدالله الدمشقي الشافعي (ت 571هـ/1176م): تاريخ مدينة دمشق، دراسة وتحقيق: محب الدين عمر بن غرامة العموري، دار الفكر، بيروت، لبنان، 1415هـ/1995م، ج 62، ص 49؛ المسعودي، أبو الحسن علي بن الحسين بن علي (ت 346هـ/957م): مروج الذهب ومعادن الجوهر، راجعه: كمال حسن مرعي، المكتبة العصرية، بيروت، لبنان، ط 1، 1425هـ/2005م، ج 4، ص 236-240.

(59) القماري: نوع من الحمام مطوق حسن الصوت. ابن منظور، لسان العرب، ج 5، ص 115؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج 2، ص 758؛ جبران مسعود، الرائد، ص 646.

(60) المسعودي، مروج الذهب، ج 4، ص 236-241.

(61) الجاحظ، البخلاء، ص 95؛ الشنذر، طيبة صالح: ألفاظ الحضارة العباسية في مؤلفات الجاحظ، دار قباء للطباعة والنشر، القاهرة، مصر، د.ت، ص 98-99.

(62) التنوخي، أبو علي المحسن بن علي (ت 384هـ/994م): نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة، تحقيق: عبود الشالحي، دار صادر، بيروت، لبنان، ط 2، 1416هـ/1995م، ج 2، ص 334؛ الصابغ، الوزراء، ص 261-262؛ الغزالي، إحياء علوم الدين، باب آداب الأكل، ص 449؛ ابن طولون الدمشقي، شمس

ومن تقاليد الموائد عند طبقة الخاصة تنوع الأطعمة والأشربة عليها، بل والإسراف في إعداده وتقديمه، فإن مائدة الخليفة هارون الرشيد قد حفلت بألوان الطعام، حتى قيل إن الطهارة كانوا يطهون له في اليوم ثلاثين نوعاً، وكان ينفق على طعامه عشرة آلاف درهم في اليوم، ولما تزوج زبيدة بنت جعفر بن المنصور (ت216هـ/831م) أقام في قصره وليمة ضخمة أنفق عليها خمسة وخمسين ألف درهم⁽⁶³⁾.

كما بلغت نفقة الخليفة المأمون في اليوم ستة آلاف دينار خصص جزء كبير منها على مطابخه⁽⁶⁴⁾ قال جعفر بن محمد الأنماطي- وكان أحد العشرة الذين اختارهم المأمون لمجالسته ومحادثته من الفقهاء وأهل العلم:- "تغدينا يوماً عن المأمون فظننت أنه وضع على المائدة أكثر من ثلاث مائة لون..."⁽⁶⁵⁾. وهذا يدل على مدى تنوع موائد تلك الطبقة والذي وصل إلى حد الإسراف والمبالغة.

بل وبلغ من إسرافهم في الإنفاق على موائدهم والذي كانوا يعتبرونه نوعاً من الإكرام لضييفهم، أن بعضهم كان يشتري مقادير كبيرة من السمك لتقديم ألسنته على المائدة، كما حدث عندما زار الخليفة هارون

الدين محمد بن علي الصالحى (ت953هـ/1546م): فص الخواتم فيما قيل في الولايم، تحقيق: نزار أباطة، دار الفكر، دمشق، سوريا، ط1، 1403هـ/1983م، ص71.

(63) المنجد، بين الخلفاء والخلفاء، ص76؛ حسن محمود، العالم الإسلامي في العصر العباسي، ص229؛ حسن إبراهيم: تاريخ الإسلام، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، مصر، ط7، 1384هـ/1964م، ج2، ص424؛ الكروي، طبقات مجتمع بغداد، ص40؛ العيدروس، محمد حسن: تطور الحياة الاجتماعية والاقتصادية والفكرية في العصر العباسي، دار الكتاب الحديث، القاهرة، مصر، 1432هـ/2011م، ص73.

(64) ابن العديم، كمال الدين أبو القاسم عمر بن أحمد (ت660هـ/1262م): الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب، تحقيق: سليمى محبوب، درية الخطيب، مطبعة جامعة حلب، سوريا، 1406هـ/1986م، ج1، ص223؛ حسن محمود، العالم الإسلامي، ص229.

(65) ابن طيفور، أبو الفضل أحمد بن طاهر الكاتب (ت280هـ/893م): بغداد، عرف الكتاب وصححه: محمد زاهد الكوثري، عني بنشره وراجعه: السيد عزت الحسيني، مكتبة الثقافة الإسلامية، القاهرة، مصر، 1368هـ/1949م، ص36؛ المنجد، بين الخلفاء والخلفاء، ص75-76.

الرشيد إبراهيم بن المهدي⁽⁶⁶⁾ في الرقة⁽⁶⁷⁾ فمد له المائدة، فكان الرشيد يأكل الطعام الحار قبل البارد، فلما وضعت البوارد، رأى فيما قدم له جام به سمك، فاستصغر القطع وقال لإبراهيم: "لما صَغَرَ طبَّاخك تقطيع السمك؟ فقال له: يا أمير المؤمنين هذه ألسنة السمك، قال: فيشبه أن يكون في هذا الجام مائة لسان، فقال مراقب خادمه: يا أمير المؤمنين فيها أكثر من مائة وخمسين، فاستحلفه عن مبلغ ثمن السمك، فأخبره أنه قام بأكثر من ألف درهم، وقال إبراهيم: وكان شراء الجام بمائتين وسبعين دينارًا..."⁽⁶⁸⁾.

وهذا يوضح لنا ما وصلت إليه هذه الطبقة من البذخ والترف في تقديم المائدة حيث إن طبقًا واحدًا من الطعام وصلت قيمته إلى ألف درهم، وأن الوعاء الذي وضع فيه السمك قيمته مائتان وسبعون دينارًا، كما يوضح لنا أيضًا حرصهم على تقديم ألوان غريبة من الأطعمة، واستخدامهم أواني غالية الثمن، وهذا منتهى الترف والتفنن في عرض أصناف الأطعمة على موائدهم.

كما نجد أن الأصمعي قد تعجب لكثرة ما رآه من ألوان الطعام على مائدة الفضل بن يحيى البرمكي، وما غسلوا به أيديهم بعد الأكل من ألوان الطيب والغالية والعنبر⁽⁶⁹⁾.

(66) هو أبو اسحاق إبراهيم بن المهدي بن المنصور أبي جعفر بن محمد بن علي بن عبدالله بن العباس الهاشمي، أخو هارون الرشيد، كان فصيحًا أديبًا شاعرًا، توفي سنة 224هـ/839م. ابن الجوزي، المنتظم، ج 11، ص 89-91؛ ابن الأثير، الكامل، ج 6، ص 59؛ الذهبي، سير أعلام النبلاء، ج 10، ص 558.

(67) الرقة: مدينة مشهورة في شرق نهر الفرات، وتقع اليوم في شمال شرق سوريا. البكري، أبو عبيد عبد الله بن عبدالعزيز الأندلسي (ت 487هـ/1094م): معجم ما استعجم من أسماء البلاد والمواضع، تحقيق: مصطفى السقا، عالم الكتب، بيروت، لبنان، ط 3، 1403هـ/1983م، ج 2، ص 666؛ ياقوت الحموي، معجم البلدان، ج 3، ص 58-59؛ البغدادي، مرصد الاطلاع، ج 2، ص 626؛ يحيى شامي، موسوعة المدن العربية الإسلامية، ص 61.

(68) المسعودي، مروج الذهب، ج 3، ص 300؛ ابن العديم، الوصلة، ج 1، ص 222-223.

(69) ابن المعتز، طبقات الشعراء، ص 213-215.

وكان ينفق في عهد المعتضد (ت289هـ/902م) والمقتدر (ت320هـ/932م) على مطابخ الخاصة والعامة والمخابز أكثر من عشرة آلاف دينار شهرياً⁽⁷⁰⁾. كما كان الخليفة المستكفي (ت334هـ/946م) ينفق على مائدته كل يوم خمسين ألف درهم⁽⁷¹⁾.

ومن تقاليد المائدة أيضاً في تلك الفترة لدى طبقة الخاصة وضع أنواع مختلفة من الخبز، حيث كانوا يتخبرون أطيبه، فكان الخليفة هارون الرشيد يأكل يومين متواليين خبز السميد⁽⁷²⁾، والثالث الحواري⁽⁷³⁾، والرابع الخشكار⁽⁷⁴⁾، والخامس والسادس خبز الأرز⁽⁷⁵⁾ النقي من خبز التنور⁽⁷⁶⁾. وكان خبز السميد مما يقدم على موائد الخليفة الراضي (ت329هـ/940م) يقول الصولي في حديثه عن الخليفة الراضي بالله:

(70) الصايي، الوزراء، ص20؛ ابن العديم، الوصلة، ج1، ص225.

(71) ابن العديم، المصدر السابق، ج1، ص225.

(72) خبز السميد أو السميد: وهو المصنوع من لباب الدقيق، ويعد هذا الخبز من طعام الملوك. الغزولي، مطالع

البدور، ج2، ص4؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص447؛ جبران مسعود، الرائد، ص451.

(73) خبز الحواري: هو الخبز المصنوع من الدقيق الأبيض، الناصع النقي المنتزع النخالة. الجاحظ، البخلاء،

ص96، 203، 229؛ ابن منظور، لسان العرب، ج4، ص220؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1،

ص206.

(74) خبز الخشكار: الخبز الأسمر غير النقي، فارسي، وقال بعض الأطباء أن خبز الخشكار فيه بعض الحرارة وهو

أسرع انحداً من المعدة للنخالة التي فيه. ابن منظور، لسان العرب، ج4، ص239-240؛ الغزولي، مطالع

البدور، ج2، ص41؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص236؛ آدي، شير: كتاب الألفاظ الفارسية

العربية، دار العرب، القاهرة، مصر، ط2، 1988م، ص55.

(75) خبز الأرز: هو الخبز المصنوع من دقيق الأرز. الطبرسي، مكارم الأخلاق، ص200؛ ابن البيطار، الجامع

لمفردات الأدوية والأغذية، ج1، ص18.

(76) الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص41؛ المنجد، بين الخلفاء والخلفاء، ص81-82.

"لقد تعشينا ليلة بين يديه فجأؤونا بخبز سميد كبار ما رأينا أحسن مما خبز" (77).

ونجد أن الخبز وكثرته وتنوعه كان يؤثر في نفس بعض الخلفاء العباسيين، فلقد سأل الخليفة الواثق (ت232هـ/847م) أحمد بن أبي داوود (78) يوماً: "ما جمال الموائد!، فقال: كان يقال جمالها كثرة الخبز عليها، فقال الواثق: أصبت وأحسننت، فإن اختلفت الألوان، وكان الخبز كثيراً شهد لأصحابها بالشرف" (79).

ومن تقاليد المائدة عند طبقة الخاصة كذلك تقديم الحلوى بعد الطعام، فنجد الخليفة المقنن يقول متعجباً لأحد الملاحين الذي ذكر له أنه لا يعرف أكل الحلوى بعد الطعام: "ما ظننت أن في الدنيا من يأكل طعاماً بلا حلوى بعده" (80).

ويقول ابن الرومي (81):

قديراً من الخرفان كان رضيعه (82) شواءً من الرقط الثقيل مغارماً

(77) الصولي، أبو بكر محمد بن يحيى (ت335هـ/946م): أخبار الرضا بالله والمتقي لله أو تاريخ الدولة العباسية من كتاب الأوراق، تحقيق: ج.هيورث. دن، دار المسيرة، بيروت، لبنان، 1399هـ/1979م، ص56.

(78) هو أحمد بن أبي داوود بن جرير أبو عبدالله القاضي، ولي قضاء القضاة للمعتصم ثم للواثق، كان موصوفاً بالجد والسخاء وحسن الخلق، توفي سنة240هـ/854م. ابن الجوزي، المنتظم، ج11، ص273-275؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج14، ص361-372.

(79) الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص41، المنجد، بين الخلفاء والخلفاء، ص82؛ الكروي، طبقات مجتمع بغداد، ص41.

(80) التنوخي، نشوار المحاضرة، ج3، ص189-190؛ ابن الجوزي، المنتظم، ج13، ص68-69.

(81) هو أبو الحسن علي بن العباس بن جريج المعروف بابن الرومي، ولد في بغداد، سنة221هـ/836م شاعر مشهور، عاصر ثمانية من الخلفاء العباسيين، وله ديوان من ثلاثة أجزاء، توفي مسموماً سنة283هـ/896م وقيل سنة284هـ/897م. ابن الأثير، الكامل، ج6، ص388-389؛ الذهبي، سير أعلام النبلاء، ج13، ص496.

(82) الرضيع: الحجارة التي حميت بالشمس أو النار، واحدها رضيع. ابن منظور، لسان العرب، ج9، ص121؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص350.

وكان إذا ما زاره الزور مرةً توقع معلوف الدجاج الملاحما وأرخ بالحلواء تأريخٍ مُحسنٍ وخيرُ المساعي خيرهُن خواتمًا(83) يصف لنا ابن الرومي هنا وأليمة حضرها، ويبرز من خلال هذا الوصف ترتيب تقديم الطعام على المائدة من لحم الخراف المشوي على الحجارة المحماة، ومن الدجاج المحمر، ثم الحلوى، وهي بالترتيب آخر ما يقدم من الطعام، وما زالت هذه العادة متبعة إلى اليوم. ومن آداب المائدة وتقاليدها والتي تعد مكتسبة أيضًا أنه كان يوضع بين يدي كل واحد من المجالسين للخليفة أو الأمير ومن في مستواهم على مائدة الطعام صحن وسكينًا(84). وكذلك يوضع صحن فيه نفس ألوان الطعام الموجودة أمامهم من بارد أو حار أو غليظ أو رقيق، ولا يخص الخليفة أو الأمير نفسه بطعام دون المجالسين له؛ لأن ذلك دليل على الاستئثار(85). ولا ينظر المجالسون للخليفة أو الأمير وهو يأكل، ولا يمدون أيدهم إلى الصحن الذي أمامه(86).

وكان يقوم على الخدمة في موائد تلك الطبقة الخدم الذين يقدمون الأطعمة والأشربة ويلتفون حول المائدة بملابس رسمية ومعهم المذبات ليذبوا عن رؤوس الأكلين الذباب(87). يقول الصولي: حدثني بعض أصحابنا قال: كنا يومًا نتغدى مع عبد الله بن المعتز(88) وغلّام يذب عنّا، فأصابته المذبة رأس رجل على المائدة بالسهو من الغلام، فقال عبدالله:

(83) ابن الرومي: ديوان ابن الرومي، شرح أحمد حسن، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط3، 1423هـ/2002م، ج3، ص263.

(84) الجاحظ، التاج، ص14؛ الصابئ، الوزراء، ص261-262.

(85) الجاحظ، التاج، ص14.

(86) ابن سيار الوراق، الطبخ، ص519؛ الجاحظ، التاج، ص14.

(87) الصولي: أشعار أولاد الخلفاء وأخبارهم من كتاب الأوراق، تحقيق: ج. هيورث. دن، مطبعة الصاوي، القاهرة، مصر، ط1، 1936م، ص116؛ الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص39.

(88) هو أبو العباس عبدالله بن المعتز بن المتوكل العباسي، شاعر هاشمي، واسع الفكر، كثير الحفظ والعلم، غزير الأدب، يحسن في النظم والنثر، توفي سنة 296هـ/908م. الصولي، أشعار أولاد الخلفاء، ص107-114؛ ابن الجوزي، المنتظم، ج13، ص84-90؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج14، ص752-756.

قُلْ لِمَنْ ذُبُّ ذُبِّ نَفْسِكَ عَنَّا حَسْبُنَا مِنْكَ أَوْ فَحَسْبُكَ مِنَّا (89).

ومن تقاليد المائدة لدي طبقة الخاصة، وخاصة في قصور الخلفاء أنهم كانوا يأمرن بإشباع الخدم الذين يقدمون الأَطعمة والأشربة، ويقفون على رؤوسهم للخدمة قبل أن يأكلوا، وذلك مخافة النفس والعين (90).
ومن تقاليد المائدة المكتسبة أن يتذوق الطعام والشراب الخادم الذي يقدمه أو المجالس قبل أن يقدم للخليفة أو الأمير، ويعد ذلك من الأمور المستحسنة عند الخليفة. كما حدث للخليفة المتوكل (ت247هـ/862م) لما قدم له شراب التفاح الشامي فشرب منه من قدمه له أولاً ثم قدم للخليفة، فاستحسن الخليفة ذلك (91)، وكذلك فإن أمير الأمراء بجكم التركي (92) كان من عاداته في منزله ألا يأكل الطعام أو يشرب الماء إلا بعد أن يذوقه أمامه من أحضره له (93).

وقد يكون السبب في ذلك خوفاً من أن يدس السم في الطعام أو الشراب، وخاصة في العصر العباسي الثاني؛ فقد انتشرت المؤامرات والفسائس في بلاط الخلفاء والأمراء وكبار رجال الدولة.
كما أن لدى بعض أفراد هذه الطبقة عادات معينة في طريقة تناوله للطعام على المائدة، فيروي ياقوت الحموي عن الوزير المهلبى (94): "أنه كان إذا أراد أكل شيء بملعقة كالأرز واللبن وأمثاله، وقف على جانبه

(89) أشعار أولاد الخلفاء، ص116.

(90) الجاحظ، الحيوان، تحقيق: عبد السلام هارون، المجمع العلمي العربي، بيروت، لبنان، د.ت، ج2، ص131-132؛ الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص39-40.

(91) التنوخي، نشوار المحاضرة، ج3، ص104-108.

(92) بجكم التركي تولى إمرة الأمراء في عهد الخليفة الراضي، وكان عاقلاً يفهم العربية ولا يتكلم بها، مات مقتولاً سنة 329هـ/940م. ابن الجوزي، المنتظم، ج14، ص9-10؛ ابن الأثير، الكامل، ج7، ص154-155؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج15، ص135-136.

(93) الصولي، أخبار الراضي بالله، ص42.

(94) هو الوزير أبو محمد الحسن بن محمد بن هارون بن إبراهيم المهلبى، وزير معز الدولة أبي الحسين بن أحمد بن بويه، كان غاية في الأدب ونبيل المهمة، توفي سنة 352هـ/963م. ياقوت الحموي، معجم الأدباء، ج6، ص976-993؛ ابن الأثير، الكامل، ج7، ص278.

الأيمن غلام معه نحو ثلاثين ملعقة زجاج... فيأخذ منه ملعقة يأكل بها من ذلك اللون لقمة واحدة، ثم يدفعها إلى غلام آخر قائم من الجانب الأيسر ثم يأخذ أخرى، فيفعل بها فعل الأولى، حتى ينال الكفاية، لئلا يعيد الملعقة إلى فيه مرة أخرى" (95).

نستنتج مما سبق أن استخدام الملاعق كان محبباً لدى طبقة الخاصة، وكانت بعض هذه الملاعق من الزجاج، ويدل ذلك أيضاً على مدى نظافة هذا الوزير في مأكله وذوقه.

ومن تقاليد المائدة لدى هذه الطبقة وخاصة الخلفاء أنهم كانوا لا يقدمون على تناول الطعام إلا بعد مشورة أطبائهم وبحضورهم، وذلك حفاظاً على صحتهم، أي تحت إشراف طبي، حيث يستمدون من أطبائهم النصيحة، فيأكلون ما ينفعهم من الطعام، ويعرضون عما فيه ضرر لصحتهم، وقد ذكر لنا ابن أبي أصيبعة كثيراً من الأخبار حول ذلك، فقد كان هارون الرشيد يطلب من طبيبه جبرائيل بن بختيشوع (96) أن يحضر معه في أثناء تناول الطعام، حيث كان وجوده إلى جانبه على المائدة يدخل على نفسه الثقة والارتياح (97).

وسار الأمين (ت198هـ/813م) على خطى والده في تناوله لطعامه، فكان لا يتناول شيئاً من الطعام والشراب إلا بإذن طبيبه جبرائيل بن بختيشوع، وتحت إشراف طبي منه (98). وكان بعض بني العباس كالمأمون والمعتصم والواثق والمتوكل لا يتناولون طعامهم وشرابهم إلا

(95) معجم الأدباء، ج4، ص1709-1710.

(96) جبرائيل بن بختيشوع بن جورجيس، كان طبيباً مشهوراً بحسن التصرف بللداواة، رفيع المنزلة عند الخلفاء، حصل منهم على أموال كثيرة، من مؤلفاته كناش في الطب، ورسالة مختصرة في الطب، توفي سنة 213هـ/828م. القفطي، جمال الدين أبو الحسن علي بن يوسف (ت646هـ/1248م): إخبار العلماء بأخبار الحكماء، علق عليه ووضع حواشيه: إبراهيم شمس الدين، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 2005م، ص106-115؛ ابن أبي أصيبعة، موفق الدين أبو العباس أحمد بن القاسم بن خليفة بن يونس السعدي الخزرجي (ت668هـ/1270م): عيون الأنباء في طبقات الأطباء، شرح وتحقيق: نزار رضا، دار مكتبة الحياة، بيروت، لبنان، د.ت، ص187-201.

(97) ابن أبي أصيبعة، المصدر السابق، ص188-191.

(98) ابن أبي أصيبعة، المصدر السابق، ص189.

بعضور الطبيب يوحنا بن ماسويه⁽⁹⁹⁾ الذي كان يقف على رؤوسهم ومعه البراني⁽¹⁰⁰⁾ بالجوارشنيات⁽¹⁰¹⁾ الهاضمة المسخنة الطابخة المقوية للحرارة الغريزية في الشتاء، وبالأشربة الباردة والجوارشنيات بالصيف⁽¹⁰²⁾. أي أنه كان يلزمهم ملازمة تامة في أثناء تناول طعامهم وشرابهم، ويراقب تأثير الأصناف المختلفة منها فيهم، ويتدخل بسرعة لإعطاء الأدوية والأشربة المناسبة، ويختلف هذا باختلاف الفصول ونوع الطعام. وكذلك كانت بيوت الأمراء والأغنياء قلما تخلو من طبيب مرشد ومراقب، يجلس معهم إلى المائدة ليشراف على أنواع الطعام التي يحضرها الطهاة لهم.

ومن أهم آداب المائدة عند المجالسين لطبقة الخاصة، هو عدم الإكثار والشراهة في الأكل، لأن حضور موائدهم تكون للشرف وليس للشبع، قال أحد المجالسين لإسحاق بن إبراهيم المصعبي⁽¹⁰³⁾: " كنت أَعُدُّ

(99) هو أبو زكريا يوحنا بن ماسويه، طبيب سرياني، نال حظوة عالية عند خلفاء بني العباس، له عدة مؤلفات منها: البرهان، والتمام والكمال، والحميات. القفطي، إخبار العلماء، ص282-283؛ ابن أبي أصيبعة، عيون الأنباء، ص246-255.

(100) البراني: جمع البرنيّة، وهي إناء واسع الفم من خزف أو زجاج ثخين. ابن منظور، لسان العرب، ج13، ص49-50؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص52؛ جبران مسعود، الرائد، ص171.

(101) الجوارشنيات: مفردتها جوارشن، وهي كلمة فارسية معناها الهاضم، وهي عبارة عن مركبات صيدلانية تحوي مواد عطرية. ابن القف، أمين الدولة، أبو الفرج يعقوب بن إسحاق (ت685هـ/1286م): جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض، تحقيق: سامي حمارنه، منشورات الجامعة الأردنية، عمان، 1410هـ/1989م، ص9-71؛ طيبة الشذر، ألفاظ الحضارة العباسية في مؤلفات الجاحظ، ص97.

(102) ابن جلجل، أبو داود سليمان بن حسان الأندلسي (ت بعد377هـ/987م): طبقات الأطباء والحكماء، ولبه تاريخ الأطباء والفلاسفة لإسحاق بن حنين (ت298هـ/910م)، تحقيق: فؤاد سيد، مؤسسة الرسالة، بيروت، لبنان، ط2، 1405هـ/1985م، ص65-66؛ القفطي، إخبار العلماء، ص283؛ ابن أبي أصيبعة، عيون الأنباء، ص246.

(103) هو إسحاق بن إبراهيم بن الحسين بن مصعب المصعبي، كان يتولى الشرطة ببغداد منذ خلافة المأمون إلى خلافة المتوكل، توفي سنة 235هـ/849م. الطبري، أبو جعفر محمد بن جرير (ت310هـ/922م): تاريخ

على مائدته ثلاثين طائرًا، فأما الحلو والحامض والحر والبارد فأكثر من أن أحصيه، فلا نُصِيبُ من ذلك كله إلا مقدار ما يأكل الطير"⁽¹⁰⁴⁾. فرغم كثرة الأصناف التي قدمت على المائدة إلا أنه لم يأكل منها إلا الشيء اليسير.

وهناك مجموعة من الآداب العامة للمائدة لدى طبقة الخاصة ذكرها لنا مؤلفون عاشوا في تلك الفترة أو قريبًا منها، بل إن منهم من عمل مشرفًا على مطابخ دور الخلافة العباسية كابن سيار الوراق، حيث ذكر ملخصًا لمجموعة من آداب المائدة يجب الالتزام بها لمن يجالس الخلفاء والوزراء ومنها: "أن يأكل دون الشبع، وفوق القوت، وأن يصغر لقمته، ولا يعض اللقمة بفمه ثم يعيدها إلى الإناء، ولا يلاحظ مؤاكله فيقطعهم عن الأكل، وليأكل بأصبعين بلطافة وهدوء، ولا يمص أصابعه مما يعلق بها من الطعام، ولا يخرج شيئًا علق بأسنانه، ولا يجرّ ما بين يدي غيره إلى بين يديه، ولا ينفخ في الطعام الحار، ولا يرفع اللقمة حتى يبلغ ما قبلها"⁽¹⁰⁵⁾.

كما ينبغي لمن يجالس الخلفاء والوزراء على مائدة الطعام أن يكون نظيف الكف، نقي الظفر، عطر البشرة، نظيف الوجه والشارب والأنف، ولا ينهض عن المائدة أولًا، ولا يمدّ يده مبتدئًا، ولا يعلق أصابعه ويعيدها في الطعام، ولا يغمس أنامله، ولا يسرع المضغ، ولا يكثر الضحك والكلام، ولا يعض اللحم بأسنانه، ولا يرد ما عض في الصحيفة، ولا يكثر اللقم، ولا يفتت الخبز، ولا يلتقط الدسم بالخبز، ولا يكثر من اغتراف الحبوب والأوراق خوفًا من أن يسيل على الثياب وينسب إلى الشره وسوء الأدب، ولا يحصر الزيتونة بشدة، فربما طارت نواتها فأصابت وجه جلسه، ولا يحمل بيده الحلوى بكثرة، ولا يدخل إلى فمه

الرسول والملوك، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، دار المعارف، مصر، ط2، 1387هـ/1967م، ج9،

ص181؛ ابن الجوزي، المنتظم، ج11، ص225-226؛ ابن الأثير، الكامل، ج6، ص107.

(104) الجاحظ، التاج، ص11.

(105) الطيخ، ص519-520.

الطعام الحار ثم يخرجه، ولا ينفخ فيه ليبرد، ولا يكثر شرب الماء، ولا يتجشأ ظاهراً، ولا يمشش العظام(106).
ومن آداب المائدة أيضاً لمن يجالس طبقة الخاصة أن يضم شفثيه عند الأكل، ولا يلتفت يميناً ويساراً، ولا يجلس فوق من هو أشرف منه وأرفع منزلة، ولا يمسح يده في ثيابه، ولا يمتخط بصوت عالٍ يسمعه الجالسون، ولا يبصق في الأماكن النظيفة(107). وألا يحدثوا على طعامهم بحديث جد أو هزل، وإن تحدثت الخليفة أو من في مستواه بحديث على المائدة فليس لأحد أن يعارضه بمثله، ويجب الإنصات لحديثه(108). وإذا رفع الخليفة يده عن الطعام، فيجب أن ينهض كل الملتفين حول المائدة حتى يتوارو عنه بجدار أو حائل أو غيره(109).
ونلاحظ فيما سبق أن آداب المائدة وتقاليدها المكتسبة من الأمم

الأخرى

لدى طبقة الخاصة قد امتزجت ببعض الآداب الإسلامية؛ مما جعل من الصعب التفريق بينها بدقة.

المبحث الثالث: الأواني والأوعية المستخدمة في تناول الأطعمة والأشربة على المائدة
تنوّعت الأواني والأوعية المستخدمة لتناول الأطعمة والأشربة على المائدة في العصر العباسي، ولو أردنا بداية أن نتطرق إلى معنى المائدة فهي ما يؤكل عليها، وقيل: المائدة الطعام، ولا تسمى المائدة مائدة

(106) ابن سيار، الطبخ، ص513؛ الثعالبي: خاص الخاص، تحقيق: مأمون محيي الدين الجنان، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1414هـ/1994م، ص90؛ الغزولي، مطالع البدور، ج1، ص144-145.

(107) ابن قتيبة الدينوري، أبو محمد عبدالله بن مسلم (ت270هـ/883م): عيون الأخبار، دار الكتب المصرية، القاهرة، مصر، 1343هـ/1925م، ج3، كتاب الطعام، ص221.

(108) الجاحظ، التاج، ص16.

(109) الجاحظ، المرجع السابق، ص15.

حتى يكون عليها طعام وإلا فهي خُوان" (110). ومائدة من ماد يميد إذا تحرك، فكأنها تميد بما عليها أي تتحرك (111)، قال تعالى: **ج و و و ي ي بچ** (112).

انتشرت الموائد في العصر العباسي ونالت اهتمامًا كبيرًا وخاصةً من الخلفاء العباسيين والطبقة الخاصة من المجتمع، حيث عملوا على توسيع حجم موائدهم وتزيينها بأجمل الزينات، وقد تأثروا في ذلك إلى حد كبير بالفرس والروم، وخاصة الفرس الذين كان لهم تأثيرٌ كبيرٌ وواضحٌ في جميع جوانب الحياة في العصر العباسي.

ذكر الصابئ أن الخليفة المقتدر بالله لما طهر (113) بعض ولده في سنة 305هـ/917م أهدى إلى الوزير أبي الحسن علي بن الفرات ثلاث موائد، استدارة المائدة الكبيرة خمسون شبرًا، فضاقت الباب عن دخولها لضخامتها، فقلع ووسع الموضع حتى يتمكنوا من إدخالها (114).

وكانت الموائد تصنع من الأبنوس والرخام والمحار والصدف، بل إن بعض الخلفاء العباسيين استخدموا موائد مصنوعة من الذهب والفضة (115).

(110) الخوان: سيأتي تعريفه بالتفصيل ص30. وانظر: ابن سيده، أبو الحسن علي بن إسماعيل الأندلسي (ت458هـ/1065م): المخصص، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، د.ت، ج5، ص11-12؛ ابن منظور، لسان العرب، ج3، ص411؛ الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص72؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص893.

(111) ابن منظور، لسان العرب، ج3، ص411؛ الزبيدي، تاج العروس، ج9، ص193-194.

(112) سورة المائدة، الآية 112.

(113) طهر المولود: خنته، فالختان هو التطهير. ابن منظور، لسان العرب، ج4، ص507؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص568؛ جبران مسعود، الرائد، ص526.

(114) الصابئ، الوزراء، ص75.

(115) علي، سيد أمير: مختصر تاريخ العرب والتمدن الإسلامي، نقله إلى العربية: رياض باسم، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة، مصر، 1938م، ص329؛ فهد، بدري محمد: العامة في بغداد في القرن الخامس الهجري، مطبعة الإرشاد، العراق، 1387هـ/1967م، ص134.

أما الخوان فهو ما يوضع عليه الطعام ليؤكل⁽¹¹⁶⁾. وكانت طبقة الخاصة تتخذ الأخونة المصنوعة من الخشب المغشّي بالأينوس واللؤلؤ أو الصدف، وفي قصور بعض الخلفاء العباسيين تصنع الأخونة أحياناً من الرخام أو الذهب أو الفضة⁽¹¹⁷⁾. فكان للخليفة الواثق خوان من ذهب مؤلف من أربع قطع، يحمل كل قطعة عشرون رجلاً، وكل ما على الخوان من غضارة وصحن وسكرجة من الذهب، فأمر أن تكسر وتضرب وتحمل إلى بيت مال المسلمين، وذلك للنهي عن الأكل عليه⁽¹¹⁸⁾. ويقول الجاحظ: "فإن الخبز إذا كثر على الخوان، فالفاضل مما يأكلون لا يسلم من التلطيخ"⁽¹¹⁹⁾.

أما الأواني والأدوات التي توضع على المائدة فقد تنوعت المواد الخام التي صنعت منها، فهناك ما صنع من الأخشاب، ومنها ما صنع من البلور والزجاج والذهب والفضة، إلى جانب الأواني التي صنعت من الفخار والخزف، وكانت أكثر الخامات استخداماً الزجاج، فقد صنع منه كثير من الأواني والأدوات، وخاصة أواني الشرب من أقداح وكؤوس وكذلك الملاعق-كما في قصة الوزير المهلب السابغة-، وقد بلغت الصناعات الزجاجية في العصر العباسي وخاصة في عهد الخليفة المعتصم درجة كبيرة من الجودة والدقة، واشتهرت بغداد بوجود

(116) الخوان، معرب، والجمع أخونة وخون. ابن منظور، لسان العرب، ج13، ص145-146؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص893؛ طيبة الشندر، ألفاظ الحضارة العباسية في مؤلفات الجاحظ، ص75-76.

(117) ابن منظور، لسان العرب، ج5، ص82؛ السيوطي، الإمام جلال الدين أبو الفضل عبد الرحمن بن أبي بكر بن محمد الحضيري (ت911هـ/1505م): تاريخ الخلفاء، تحقيق: قاسم الرفاعي، ومحمد عثمان، دار القلم، بيروت، لبنان، ط1، 1406هـ/1986م، ص388؛ بدري فهد، العامة في بغداد، ص134؛ حتي، فيليب: العرب تاريخ موجز، دار العلم للملايين، بيروت، لبنان، ط6، 1991م، ص130.

(118) السيوطي، تاريخ الخلفاء، ص388.

(119) البخلاء، ص95.

عدد كبير من دور صناعة الزجاج⁽¹²⁰⁾ وكان الإقبال على الزجاج كبيراً في تلك الفترة لصفائه ونقاؤه وسهولة تنظيفه⁽¹²¹⁾. وكذلك أواني البلور التي انتشرت بين طبقة الخاصة، فكان الخليفة الأمين يشرب في أقداح من البلور رصعت جوانبها بالجواهر الثمينة⁽¹²²⁾. كما أن الخليفة المعتضد كان يشرب في أقداح من البلور الفاخر⁽¹²³⁾.

كذلك استخدموا الأخشاب في صناعة أدوات المائدة كالقصاص⁽¹²⁴⁾ والملاعق وغيرها⁽¹²⁵⁾، إلى جانب الأواني الفخارية والخزفية التي استخدمت في صناعة الأكواب والأباريق والقوارير وغيرها، وقد اشتهرت صناعة الخزف في البصرة وبغداد⁽¹²⁶⁾. واقتصر استخدام أواني الذهب والفضة على قصور الخلفاء والأمراء، وكان استخدامها في نطاق ضيق؛ لأن الإسلام نهى عن الأكل فيها⁽¹²⁷⁾.

(120) حسن إبراهيم، تاريخ الإسلام، ج2، ص253-254؛ رحمة الله، مليحة محمد: الحالة الاجتماعية في العراق في القرنين الثالث والرابع بعد الهجرة، رسالة دكتوراة، كلية الآداب، جامعة القاهرة، مصر، 1968م، ص98.

(121) الجاحظ، البخلاء، ص21؛ حميد، عبدالعزيز: الفنون الزخرفية، دار الحرية للطباعة، بغداد، العراق، 1985م، ج9، ص344.

(122) السيوطي، تاريخ الخلفاء، ص342؛ المنجد، بين الخلفاء والخلعاء، ص57.

(123) التنوخي، نشوار المحاضرة، ج1، ص336.

(124) القصاص: سيأتي تعريفها بالتفصيل ص28.

(125) الثعالبي: فقه اللغة وأسرار العربية، مطبعة مصطفى البابي الحلبي، القاهرة، مصر، 1900م، ص168؛ زيدان، جورجى: تاريخ التمدن الإسلامي، دار مكتبة الحياة، بيروت، لبنان، د.ت، م2، ج5، ص643.

(126) الجاحظ، الحيوان، ج1، ص83؛ حسن، زكي محمد: في الفنون الإسلامية، مؤسسة هنداوي للتعليم والثقافة، القاهرة، مصر، 1434هـ/2013م، ص258-259؛ حسن إبراهيم، تاريخ الإسلام، ج2، ص254.

(127) صحيح البخاري، كتاب الأطعمة، ص1381، كتاب الأشربة، ص1428؛ صحيح مسلم، ج2، كتاب الأشربة، ص992؛ سنن ابن ماجه، ج2، كتاب الأشربة، ص1130؛ المسعودي، مروج الذهب، ج4، ص153.

ولقد تعددت وتنوعت الأواني والأدوات التي يؤكل ويشرب فيها على المائدة، وأبرزها الصحن وهو إناء من أواني الطعام، يؤكل فيه⁽¹²⁸⁾. يقول ابن الجوزي في حديثه عن وأئمة الوزير فخر الدولة بن جهير⁽¹²⁹⁾: "فلما فرغ الناس من الأكل قُدِّمت إليهم الحلوى، وقدم بين يدي قاضي القضاة صحن به قطايف بسكر كبارًا"⁽¹³⁰⁾. ويقول الغزولي: "ويستحب تقدم المضيرة⁽¹³¹⁾ في الصحن الزرق أو ما شاكلها، وتكره في الصحن البيض"⁽¹³²⁾. ويتضح مما سبق أن هذه الصحن كان لها أشكال وألوان وأحجام مختلفة، ولا زالت تستخدم إلى اليوم.

ومن الأواني التي يؤكل فيها الغضارة، والغضار تراب طيني دقيق الحبيبات كثير الاندماج والصلابة، يتخذ منه الخزف الذي يسمى الغضار⁽¹³³⁾، يقول الجاحظ: "والغضار صيني ملمع... والألوان طيبة شهية"⁽¹³⁴⁾. كما ذكر ابن الجوزي أن الوزير أبا طاهر محمد بن محمد بن بقرية (ت367هـ/978م) كان يعمل في أول أمره في مطبخ السلطان معز

(128) الصحن: جمعه أصحن وصحان وصحون. ابن منظور، لسان العرب، ج13، ص245؛ الزبيدي، تاج العروس، ج35، ص303؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص508.

(129) هو محمد بن محمد بن جهير، أبو النصر فخر الدولة، أحد مشاهير الوزراء، تولى الوزارة للخليفين القائم والمقتدي، توفي سنة 483هـ/1090م. ابن الجوزي، المنتظم، ج16، ص290؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج16، ص117.

(130) المنتظم، ج16، ص251.

(131) المضيرة: من الأكلات المفضلة في العصر العباسي، ومكوناتها الرئيسة: اللحم أو الدجاج، والطحين، واللبن. ابن سيار، الطبخ، ص199؛ التنوخي، نشوار المحاضرة، ج1، ص122-123؛ الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص54؛ البغدادي، محمد بن الحسن بن محمد (توفي قبل 625هـ/1228م): الطبخ، أعاد نشره: فخري البارودي، دار الكتاب الجديد، بيروت، لبنان، ط1، 1384هـ/1964م، ص24.

(132) مطالع البدور، ج2، ص54.

(133) ابن منظور، لسان العرب، ج5، ص23؛ الزبيدي، تاج العروس، ج13، ص240؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص654.

(134) البخلاء، ص54.

الدولة أبي الحسين أحمد البويهى (ت356هـ/967م) قال به الأمر إلى أن صار وزيراً للسلطان عز الدولة باختيار ابن معز الدولة البويهى (ت367هـ/978م) فقال الناس: "من الغضارة إلى الوزارة" (135). وذكر الطبري وهو يتحدث عن الخليفة الأمين: "... جاء الخوان، وهو لطيف، في وسطه غضارة ضخمة ورغيفان، فوضعت بين يديه" (136).

وهناك السكرجة، وهي إناء صغير يؤكل فيه الشيء القليل من الإدام، ويوضع فيه الكوامخ (137) ونحوها على المائدة حول الأطلعمة للتشهي، والهضم، وهي فارسية (138). يذكر المسعودي أنه قدم على مائدة الخليفة هارون الرشيد هريسة (139) عجيبة، في وسطها مثل السكرجة الضخمة من دهن الدجاج (140). ويقول الجاحظ: "السمن إذا أطمع منه ثلاث سكرجات مرتين أو ثلاث مرات فإن ذلك مما يسمنه" (141).

(135) المنتظم، ج14، ص216.

(136) تاريخ الطبري، ج8، ص521.

(137) الكوامخ: نوع من الإيدام معرب، أو المخللات المشهية، مفرد كامخ. ابن منظور، لسان العرب، ج3، ص49؛ ابن سيده، المخصص، ج5، ص9؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص798؛ طيبة الشندر، ألفاظ الحضارة العباسية في مؤلفات الجاحظ، ص108.

(138) ابن منظور، لسان العرب، ج2، ص229؛ الخفاجي، شهاب الدين أحمد بن محمد بن عمر المصري (ت1069هـ/1659م): شفاء الغليل فيما في كلام العرب من الدخيل، تصحيح: نصر الهويريني، المطبعة الوهبية، القاهرة، مصر، 1852م، ص119؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص439.

(139) الهريسة: من الأكلات المشهورة في العصر العباسي، وهي تتكون من اللحم والقمح، وبعض المطيبات مثل الكمون والدارصيني، وسميت هريسة لأن القمح مكوفا الرئيس يدق ثم يطبخ، ويقبل على أكلها الخاصة والعامية. ابن سيار، الطبخ، ص221-226؛ البغدادي، الطبخ، ص52-53؛ ابن منظور، لسان العرب، ج6، ص247.

(140) مروج الذهب، ج4، ص230-231.

(141) الحيوان، ج2، ص48.

ومن الأواني التي توضع على المائدة القصعة، وهي وعاء يؤكل فيه، وكانت في الغالب تتخذ من الخشب⁽¹⁴²⁾، وأعظم القصاع الجفنة وهي من الأواني التي يوضع فيها الطعام⁽¹⁴³⁾. وقد ذكر الجاحظ الذي عاش في العصر العباسي القصعة والجفنة في أكثر من موضع في كتابه "البخلاء"⁽¹⁴⁴⁾. وهناك أيضاً الطوفرية وهي ضرب من الأنية شبيه الصِّحاف أو الأطباق يوضع فيه الطعام أو الفاكهة⁽¹⁴⁵⁾، إلا أنه لم يرد ذكرها في معاجم اللغة العربية، وإنما ذكرت في كتب التاريخ والأدب، يقول المسعودي: "وقدم الطعام، فوضع بين أيدينا طيفورية عظيمة فيها هريسة"⁽¹⁴⁶⁾، وقال التتوخي: "دخل رجلٌ فقدم إليه جحظة"⁽¹⁴⁷⁾ زلة كان زلها من طعامه... وكان بخيلاً على الطعام، فأتى على الزلة ورفع الطيفورية فارغة، وجحظة يرمقه بغيطٍ"⁽¹⁴⁸⁾. وهناك أيضاً الجام وهو إناء من الفضة أو نحوها، يتخذ للطعام والشراب⁽¹⁴⁹⁾. وقد انتشر استخدام الجامات بشكل كبير بين مختلف طبقات المجتمع بدرجات جودة مختلفة، فالطبقة العليا كانت تستخدم

(142) القصعة: جمعها قِصَاعٌ وقُصْعٌ. ابن منظور، لسان العرب، ج8، ص274-276؛ الزبيدي، تاج العروس، ج22، ص17-18؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص740؛ جبران مسعود، الرائد، ص635.

(143) الجفنة: جمعها جفنان وجُنْفَن. ابن سيده، المخصص، ج5، ص57-58.

(144) البخلاء، ص54، 73، 97، 126، 128، 199، 205، 223.

(145) الطوفرية: جمعها طيفير وطوافير. السامرائي، إبراهيم: التكملة للمعاجم العربية من الألفاظ العباسية، دار الفرقان، عمان، الأردن، ط1، 1407هـ/1986م، ص80.

(146) مروج الذهب، ج4، ص230.

(147) هو أبو الحسن أحمد بن جعفر بن موسى بن يحيى بن خالد البرمكي النديم المعروف بجحظة، كان حسن الأدب كثير الرواية للأخبار، له كتاب الطبخ، وكتاب المشاهدات، توفي عام 324هـ/936م. ابن الجوزي، المنتظم، ج13، ص359-362؛ ياقوت الحموي، معجم الأدباء، ج1، ص207؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج15، ص97-98.

(148) نشوار المحاضرة، ج2، ص292.

(149) الجام: جمعها جامات وأجوام وجوم. الزبيدي، تاج العروس، ج31، ص429؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص149؛ جبران مسعود، الرائد، ص265.

جامات مصنوعة من البلور والذهب والفضة عالية الجودة، وقد سبق ذكر الجام الذي قدم فيه إبراهيم بن المهدي ألسنة السمك للخليفة هارون الرشيد، والذي تقدر قيمته بمئتين وسبعين ديناراً. ويقول الأصمعي: "فلما فرغنا من ذلك إذا غلام قد أقبل معه جام بلور..." (150). وقد ذكر الجاحظ الجام في عدة مواضع (151)؛ مما يدل على انتشار استخدامه في تلك الفترة.

ومن الأواني أيضاً الصينيّة وهي إناء كبير من الخزف الصيني ونحوه، له استخدامات متعددة للطعام والشراب (152)، وهي تستخدم إلى الوقت الحاضر في العراق وغيرها من البلاد العربية.

وقد وجدت المصنوعات الخزفية الصينية إقبالاً كبيراً من أهل العراق على شرائها، وخاصة لدى طبقة الخاصة، وأصبحت تفضل عند الإهداء؛ فيذكر البيهقي أن من الهدايا التي أرسلها علي بن ماهان (153) إلى الخليفة هارون الرشيد مئتي قطعة من الصيني من الصحون والكؤوس وغيرها ما لم يشاهد مثلها في قصر أي ملك، وألف قطعة من الصيني من الأواني الكبيرة والكاسات الواسعة وزهريات صينية كبيرة وصغيرة (154). أما الأدوات التي يتناولون بها الأطعمة على المائدة فأهمها الملاعق، فقد استخدمها جميع فئات المجتمع العباسي، إلا أنها كانت محببة لدى طبقة الخاصة، وكانت تصنع من خشب الأبنوس أو الزجاج

(150) ابن المعتز، طبقات الشعراء، ص214.

(151) البخلاء، ص120 وما بعدها.

(152) الصينيّة: جمعها صينيّات. إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص531؛ إبراهيم السامرائي، التكملة للمعجم العربية، ص110؛ جبران مسعود، الرائد، ص504.

(153) هو علي بن عيسى بن ماهان، أحد كبار الولاة والقادة في عهد هارون الرشيد والأمين، توفي مقتولاً سنة 195هـ/810م. تاريخ الطبري، ج8، ص390-395؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج14، ص61-62.

(154) البيهقي، إبراهيم بن محمد (ت470هـ/1077م): تاريخ البيهقي، ترجمة: يحيى الخشاب، صادق نشأت، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، مصر، 1956م، ص441-443.

أو البلور أو الزبرجد(155) وأحياناً تصنع من الذهب أو الفضة(156). وهذه الأنواع كانت تستخدمها الطبقة الخاصة، فيذكر البيروني أن الطبيب بختيشوع بن جبرائيل(157) أهدى للخليفة المتوكل يوم مهرجان(158) ملعقة زبرجد تزن ثمانية مثاقيل(159).

ومن أدوات المائدة أيضاً السكين التي شاع استخدامها في العصر العباسي عند طبقة الخاصة(160) فقد ذكر ابن قتيبة: "... ولا تلقمن بسكين أبداً، وإذا كان في يدك سكين وأردت التقاماً فضعها على مائدتك ثم التقم"(161). ويقول الطبري في حديثه عن الخليفة الأمين: "... وجاء الخادم بالسكاكين فقطعوا البطيخة"(162). وقد

(155) الزبرجد: حجر كريم، يشبه الزمرد، وهو ذو ألوان كثيرة. الجاحظ: التبصر بالتجارة، تحقيق: السيد حسن التونسي، المطبعة الرحمانية، مصر، ط2، 1354هـ/1935م، ص27؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص388.

(156) الثعالي، فقه اللغة، ص168؛ ياقوت الحموي، معجم الأدباء، ج4، ص1710؛ سيد علي، مختصر تاريخ العرب، ص177، 392.

(157) هو الطبيب السرياني بختيشوع بن جبرائيل بن بختشوع، بلغ منزلة عظيمة عند الخلفاء العباسيين، وله كتاب في الحجامة على طريقة المسألة والجواب، توفي سنة 256هـ/869م. القفطي، إخبار العلماء، ص72-73؛ ابن أبي أصيبعة، عيون الأنباء، ص201-209.

(158) المهرجان: عيد الفرس، ويعد هو والنيروز من أكبر أعيادهم وأشهرها. إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص890؛ جبران مسعود، الرائد، ص778.

(159) البيروني، أبو الريحان محمد بن أحمد (ت440هـ/1048م): الجماهر في معرفة الجواهر، جميعة المعارف العثمانية، حيدر آباد، الهند، 1355هـ/1936م، ص165.

(160) ابن قتيبة، عيون الأخبار، ج3، كتاب الطعام، ص221؛ الصابي، الوزراء، ص261-262؛ الأبشيهي، شهاب الدين أبو الفتح محمد بن أحمد (ت750هـ/1446م): المستطرف في كل فن مستظرف، تحقيق: مفيد قميحة، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1414هـ/1993م، ص191؛ الغزولي، مطالع البدور، ج1، ص144.

(161) عيون الأخبار، ج3، كتاب الطعام، ص221.

(162) تاريخ الطبري، ج8، ص522.

ذكر ابن سيار الوراق في كتابه الطبخ السكين في أكثر من موضع⁽¹⁶³⁾. كما سبق أن ذكرنا ما قدمه الوزير أبو الحسن علي بن الفرات لكتابه من أطباق تشمل أصنافاً من الفواكه، وفي كل طبق سكين ليقطع بها صاحبها ما يحتاج إلى تقطيعه.

أما أواني الشرب التي توضع على المائدة فكثيرة ومتنوعة، كما أنها ذات أحجام مختلفة؛ فمنها الكبيرة ومنها الصغيرة، وأهمها الكوب وهو قدح من زجاج ونحوه مستدير الرأس ليس له عروة، وهو من أنية الشراب⁽¹⁶⁴⁾. قال الله تعالى: *چپ پ پ پ پ* ⁽¹⁶⁵⁾. وقال ابن سيده: "الكوب لا عروة له، وقد يكون ذا خرطوم وعُرى، وهو فارسي معرب"⁽¹⁶⁶⁾. قال القلقشندي: "أن الكوب الذي لا عروة له يمسك بها، أما إذا كانت له عروة، فإنه يقال له كوز بالزاي المعجمة"⁽¹⁶⁷⁾.

ومن أواني الشرب كذلك القدح، وهو إناء يشرب به الماء أو النبيذ أو نحوهما⁽¹⁶⁸⁾، ويصنع من الزجاج أو الخشب⁽¹⁶⁹⁾، أو من البلور وهي غالبية الثمن تستخدمها الطبقة الخاصة⁽¹⁷⁰⁾. وكان يكتب على الأقداح أبيات

(163) انظر: الطبخ، ص 513، 521..

(164) الكوب: جمعه أكواب، وأكوب. ابن منظور، لسان العرب، ج 5، ص 403؛ الزبيدي، تاج العروس، ج 4، ص 181؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ص 803؛ مسعود جبران، الرائد، ص 677.

(165) سورة الواقعة، الآية 18.

(166) المخصص، ج 11، ص 84.

(167) القلقشندي، أبو العباس أحمد بن علي (ت 820هـ/1417م): صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، دار الكتب المصرية، القاهرة، مصر، 1340هـ/1922م، ج 2، ص 145.

(168) تاريخ الطبري، ج 8، ص 518؛ ابن منظور، لسان العرب، ج 2، ص 554؛ الزبيدي، تاج العروس، ج 7، ص 39؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج 2، ص 717.

(169) القلقشندي، صبح الأعشى، ج 2، ص 145.

(170) المنجد، بين الخلفاء والخلفاء، ص 113.

من الشعر أحياناً بالذهب(171)، فقد كتبت عليّة بنت الخليفة المهدي (ت210هـ/825م) على قذح بالذهب:

اشرب على وجه الغزال الأغيد(172) الحسن الدلال
اشرب عليه وقل له: يا غل ألباب الرجال(173).

ومما يوضع على المائدة أيضاً القارورة وهي وعاء يوضع فيه السوائل، سواء ماء أو نبيذ أو غيره وهي من الزجاج(174).

وهناك الأواني والأوعية التابعة للمائدة، وتكون دائماً مصاحبة لها، وهي الأواني المخصصة لغسل الأيدي وتنظيفها قبل الأكل وبعده، وأهمها الطست وهو إناء كبير مستدير يغسل فيه(175)، أعجمي معرب، أصله جشت(176) ويصنع من نحاس غالباً(177)، وكذلك من الفخار(178) والزجاج(179)، وكانت الطبقة العليا، وخاصة الخلفاء والأمراء يستخدمون طسوتاً مصنوعةً من ذهب، فإن الخليفة الأمين لما ولي الخلافة

-
- (171) الوشاء، محمد بن إسحاق بن يحيى (ت325هـ/936م): الموشى أو الظرف والظرفاء، تحقيق: كمال مصطفى، مكتبة الخانجي، القاهرة، مصر، 1372هـ/1953م، ص245.
- (172) الأغيد: المائل العنق، ويقال يتغاید في مشيته، والغيد النعومة، ابن منظور، لسان العرب، ج3، ص327؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص676؛ جبران مسعود، الرائد، ص586.
- (173) الوشاء، الموشى، ص245.
- (174) ابن سيده، المخصص، ج11، ص86؛ ابن منظور، لسان العرب، ج5، ص87؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص725.
- (175) ابن منظور، لسان العرب، ج2، ص58؛ الزبيدي، تاج العروس، ج5، ص5-6؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص557؛ جبران مسعود، الرائد، ص521.
- (176) الغزولي، مطالع البدور، ج2، ص64؛ طيبة الشذر، ألفاظ الحضارة العباسية في مؤلفات الجاحظ، ص482-483؛ آدي شير، كتاب الألفاظ الفارسية المعربة، ص112.
- (177) ابن منظور، لسان العرب، ج2، ص58؛ الزبيدي، تاج العروس، ج5، ص5؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج2، ص557.
- (178) ابن حجة الحموي، أبو بكر علي بن محمد (ت837هـ/1433م): ثمرات الأوراق، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، دار الجليل، بيروت، لبنان، د.ت، ص240.
- (179) الصابئي، الوزراء، ص261.

سنة (193هـ/809م) أمر أن يحصى ما في الخزائن من الكسوة والفرش والآنية، فكان من ضمن ما أحصي في خزائن الخلافة من الآنية ألف طست من ذهب⁽¹⁸⁰⁾.

ولم يقتصر استخدام الطست على غسل الأيدي فقط، وإنما استخدم أيضاً على المائدة لوضع نوى التمر والفواكه، كما سبق أن رأينا حينما دعا الوزير أبو الحسن علي بن الفرات كُتَّابه ووضع لهم طستاً من زجاج لوضع النوى فيه. ونستنتج مما سبق أن الطست كان ذا أحجام مختلفة، واستخدامات كثيرة.

أما الإناء الآخر الملازم للطست عادة فهو الإبريق، قال ابن منظور: "الإبريق إناء وجمعه أبريق فارسي معرب"⁽¹⁸¹⁾، وهو وعاء له إذن وخرطوم ينصبُّ منه الماء⁽¹⁸²⁾.

وكان الإبريق يستخدم لغسل الأيدي قبل الطعام وبعده، ويتميز بكبر حجمه، وله صنبور ينصب منه الماء، ويصنع من النحاس الأصفر عادةً، أما في قصور الخلفاء والأثرياء فكانوا يتخذونها من المعادن الثمينة كالذهب⁽¹⁸³⁾.

ويدلّ تنوّع الأواني والأدوات التي تستخدم على المائدة، والمصاحبة لها، من حيث أشكالها وأحجامها وألوانها، على مدى التقدم والرقي الذي وصلت إليه طبقة الخاصة في العصر العباسي، ونلاحظ أن بعضها لا زال يستخدم إلى وقتنا الحاضر.

أهم نتائج البحث

(180) الغزولي، مطالع البدور، ج1، ص61.

(181) لسان العرب، ج10، ص17-18.

(182) الزبيدي، تاج العروس، ج25، ص43-44؛ إبراهيم أنيس، المعجم الوسيط، ج1، ص2؛ جبران مسعود، الرائد، ص14.

(183) الغزولي، مطالع البدور، ج1، ص61.

من خلال دراسة آداب المائدة وتقاليدها عند طبقة الخاصة في العراق خلال العصر العباسي (132-656هـ/ 750-1258م) توصل البحث إلى النتائج التالية:

- 1- تأثر العباسيون بحضارات الأمم المجاورة، وخاصة الفارسية فيما يتعلق بآداب المائدة، وطرق إعدادها، ووضع الأطعمة والأشربة عليها، وطريقة الجلوس حولها.
- 2- يعكس تنوع الأصناف التي توضع على المائدة وكثرتها مدى ما تمتعت به طبقة الخاصة من ترف ونعيم.
- 3- يتضح من آداب المائدة وتقاليدها لدى طبقة الخاصة مدى الرقي والتقدم والذوق الذي وصلت إليه في العصر العباسي.
- 4- اهتم العباسيون، وخاصة طبقة الخاصة، بالأطعمة والأشربة اهتماماً كبيراً يتضح في تنوع موائدهم بالأصناف المبتكرة، ووضعهم قواعدَ ونظاماً معينةً لتناولها على موائدهم.
- 5- امتزج كثير من آداب المائدة وتقاليدها المكتسبة من الأمم الأخرى في العصر العباسي بالآداب الإسلامية؛ مما جعل من الصعب التفريق بينها.
- 6- عرف العصر العباسي أنواعاً كثيرةً من الخبز اختلفت في موادها، وطريقة تحضيرها، وحرصت طبقة الخاصة على وجود هذه الأنواع على موائدهم.
- 7- تنوع الأواني والأدوات التي يتناولون فيها الطعام والشراب على المائدة، سواء من حيث المواد التي تصنع منها، ومن حيث أشكالها وأحجامها، والتي ما زال أغلبها يستخدم إلى اليوم في العراق وغيرها من البلاد الأخرى.
- 8- يدلّ حرص طبقة الخاصة على حضور طبييهم معهم على موائدهم للإشراف على طعامهم وشرابهم، على مدى حرصهم على المحافظة على صحتهم.
- 9- رسم الشعراء للموائد في أشعارهم صورة واضحة لطريقة ترتيب تقديم الطعام على موائد طبقة الخاصة في العصر العباسي، فأحسنوا وصفها.

10- ما زال كثير من آداب المائدة وتقاليدها المكتسبة من الأمم الأخرى في العصر العباسي يطبق إلى يومنا هذا.

المصادر والمراجع

- [1] القرآن الكريم.
- [2] الأبشيهي، شهاب الدين أبو الفتح محمد بن أحمد (ت750هـ/1446م): المستطرف في كل فن مستظرف، تحقيق: مفيد قميحة، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1414هـ/1993م.
- [3] ابن الأثير، عز الدين أبو الحسن علي بن محمد (ت630هـ/1233م): الكامل في التاريخ، راجعه وصححه: محمد الدقاق، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط5، 1431هـ/2010م.
- [4] ابن أبي أصيبعة، موفق الدين أبو العباس أحمد بن القاسم بن خليفة بن يونس السعدي الخزرجي (ت668هـ/1270م): عيون الأنباء في طبقات الأطباء، شرح وتحقيق: نزار رضا، دار مكتبة الحياة، بيروت، لبنان، دت.
- [5] أنيس، إبراهيم، عبد الحليم منتصر، وآخرون: المعجم الوسيط، مراجعة: حسن عطية، محمد أمين، القاهرة، مصر، ط2، 1392هـ/1972م.
- [6] البخاري، أبو عبدالله محمد بن إسماعيل بن إبراهيم بن المغيرة (ت256هـ/869م): صحيح البخاري، دار ابن كثير، بيروت، لبنان، ط1، 1423هـ/2002م.
- [7] البغدادي، صفي الدين عبدالمؤمن بن عبدالحق (ت739هـ/1339م): مرصد الاطلاع على أسماء الأمكنة والبقاع، تحقيق: علي البجاوي، دار المعرفة، بيروت، لبنان، دت.
- [8] البغدادي، محمد بن الحسن بن محمد (توفي قبل625هـ/1228م): الطبخ، أعاد نشره: فخري البارودي، دار الكتاب الجديد، بيروت، لبنان، ط1، 1384هـ/1964م.

- [9] البكري، أبو عبيد عبد الله بن عبد العزيز الأندلسي (ت487هـ/1094م): معجم ما استعجم من أسماء البلاد والمواضع، تحقيق: مصطفى السقا، عالم الكتب، بيروت، لبنان، ط3، 1403هـ/1983م.
- [10] البيروني، أبو الريحان محمد بن أحمد (ت440هـ/1048م): الجماهر في معرفة الجواهر، جميعة المعارف العثمانية، حيدر آباد، الهند، 1355هـ/1936م.
- [11] ابن البيطار، ضياء الدين أبو محمد عبدالله المالقي الأندلسي (ت646هـ/1248م): الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، مطبعة بولاق، القاهرة، مصر، د.ت.
- [12] البيهقي، إبراهيم بن محمد (ت470هـ/1077م): تاريخ البيهقي، ترجمة: يحيى الخشاب، صادق نشأت، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، مصر، 1956م.
- [13] الترمذي، أبو عيسى محمد بن عيسى بن سورة بن موسى (ت279هـ/892م): سنن الترمذي، تحقيق: بشار عواد معروف، دار الغرب الإسلامي، بيروت، لبنان، ط1، 1417هـ/1996م.
- [14] التتوخي، أبو علي المحسن بن علي (ت384هـ/994م): نشوار المحاضرة وأخبار المذاكرة، تحقيق: عبود الشالجي، دار صادر، بيروت، لبنان، ط2، 1416هـ/1995م.
- [15] الثعالبي: أبو منصور عبدالملك بن محمد بن إسماعيل النيسابوري (ت429هـ/1037م): خاص الخاص، تحقيق: مأمون محيي الدين الجنان، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1414هـ/1994م.
- [16] ثمار القلوب في المضاف والمنسوب، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، المكتبة العصرية، بيروت، لبنان، ط1، 1424هـ/2003م.
- [17] فقه اللغة وأسرار العربية، مطبعة مصطفى البابي الحلبي، القاهرة، مصر، 1900م.
- [18] الجاحظ، أبو عثمان عمرو بن بحر بن محبوب البصري (ت255هـ/869م): البخلاء، تحقيق: طه الحاجري، دار المعارف، القاهرة، مصر، ط5.

- [19] التاج في أخلاق الملوك، تحقيق: أحمد باشا، المطبعة الأميرية، القاهرة، مصر، د.ت.
- [20] التبصر بالتجارة، تحقيق: السيد حسن التونسي، المطبعة الرحمانية، مصر، ط2، 1354هـ/1935م.
- [21] الحيوان، تحقيق: عبد السلام هارون، المجمع العلمي العربي، بيروت، لبنان، د.ت.
- [22] جريس، غيثان بن علي: بحوث في التاريخ والحضارة الإسلامية، دار السماح للطباعة، الإسكندرية، مصر، ط1، 1418هـ/1997م.
- [23] ابن جلجل، أبو داود سليمان بن حسان الأندلسي (ت بعد 377هـ/987م): طبقات الأطباء والحكماء، ويليهِ تاريخ الأطباء والفلاسفة لإسحاق بن حنين (ت 298هـ/910م)، تحقيق: فؤاد سيد، مؤسسة الرسالة، بيروت، لبنان، ط2، 1405هـ/1985م.
- [24] الجهشياري، أبو عبدالله محمد بن عبدوس (ت 331هـ/942م): الوزراء والكتاب، تحقيق: مصطفى السقا، إبراهيم الأبياري، مطبعة مصطفى البابي الحلبي وأولاده، القاهرة، مصر، ط1، 1357هـ/1938م.
- [25] ابن الجوزي، أبو الفرج عبد الرحمن بن علي بن محمد (ت 597هـ/1201م): المنتظم في تاريخ الأمم والملوك، دراسة وتحقيق: محمد عطا، مصطفى عطا، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1412هـ/1992م.
- [26] ابن الحاج الفاسي، أبو عبدالله محمد بن محمد بن محمد العبدي المالكي (ت 737هـ/1336م): مدخل الشرع الشريف على المذاهب، المطبعة المصرية، مصر، ط1، 1929م.
- [27] حتي، فيليب: العرب تاريخ موجز، دار العلم للملايين، بيروت، لبنان، ط6، 1991م.
- [28] ابن حجة الحموي، أبو بكر علي بن محمد (ت 837هـ/1433م): ثمرات الأوراق، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، دار الجيل، بيروت، لبنان، د.ت.

- [29] حسن، حسن إبراهيم: تاريخ الإسلام، مكتبة النهضة المصرية، القاهرة، مصر، ط7، 1384هـ/1964م.
- [30] حسن، زكي محمد: في الفنون الإسلامية، مؤسسة هنداوي للتعليم والثقافة، القاهرة، مصر، 1434هـ/2013م.
- [31] حميد، عبدالعزيز: الفنون الزخرفية، دار الحرية للطباعة، بغداد، العراق، 1985م.
- [32] الخطيب البغدادي، أبو بكر أحمد علي بن ثابت (ت463هـ/1071م): التطفيل، تحقيق: بسام عبدالوهاب الجابي، دار الحزم، بيروت، لبنان، د.ت.
- [33] الخفاجي، شهاب الدين أحمد بن محمد بن عمر المصري (ت1069هـ/1659م): شفاء الغليل فيما في كلام المعرب من الدخيل، تصحيح: نصر الهويريني، المطبعة الوهيبية، القاهرة، مصر، 1852م.
- [34] ابن خلكان، أبو العباس شمس الدين أحمد بن محمد بن أبي بكر (ت681هـ/1282م): وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، تحقيق: إحسان عباس، دار صادر، بيروت، لبنان، 1392هـ/1972م.
- [35] الدوري، عبد العزيز: العصر العباسي الأول، دار الطليعة، بيروت، لبنان، ط2، 1409هـ/1988م.
- [36] الذهبي شمس الدين محمد بن أحمد بن عثمان (ت748هـ/1374م): سير أعلام النبلاء، مؤسسة الرسالة، بيروت، لبنان، 1422هـ/2001م.
- [37] رحمة الله، مليحة محمد: الحالة الاجتماعية في العراق في القرنين الثالث والرابع بعد الهجرة، رسالة دكتوراة، كلية الآداب، جامعة القاهرة، مصر، 1968م.
- [38] ابن رسته، أبو علي أحمد بن عمر (ت299هـ/911م): الأعلام، النفيسة، ويليه كتاب البلدان لأحمد بن يعقوب، تحقيق: دي جويه، مطبعة بريل، ليدن، 1891م.

- [39] ابن الرومي: ديوان ابن الرومي، شرح أحمد حسن، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط3، 1423هـ/2002م.
- [40] الزبيدي، السيد محمد مرتضى (ت1205هـ/1790م): تاج العروس من جواهر القاموس، تحقيق: محمود الطناحي، مراجعة: عبد السلام هارون، سلسلة التراث العربي، الكويت، 1413هـ/1993م.
- [41] الزركلي، خير الدين: الأعلام، دار العلم للملايين، بيروت، لبنان، ط15، 2002م.
- [42] زيدان، جورجى: تاريخ التمدن الإسلامي، دار مكتبة الحياة، بيروت، لبنان، د.ت.
- [43] السامرائي، إبراهيم: التكملة للمعجم العربية من الألفاظ العباسية، دار الفرقان، عمان، الأردن، ط1، 1407هـ/1986م.
- [44] ابن سيار الوراق، أبو محمد المظفر بن نصر(عاش في القرن الرابع الهجري): كتاب الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات، تحقيق: إحسان الثامري، محمد القدحات، تقديم: إبراهيم شبوح، دار صادر، بيروت، لبنان، 2012م.
- [45] ابن سيده، أبو الحسن علي بن إسماعيل الأندلسي (ت458هـ/1065م): المخصص، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، د.ت.
- [46] السيوطي، الإمام جلال الدين أبو الفضل عبد الرحمن بن أبي بكر بن محمد الخضيرى (ت911هـ/1505م): تاريخ الخلفاء، تحقيق: قاسم الرفاعي، محمد العثماني، دار القلم، بيروت، لبنان، ط1، 1406هـ/1986م.
- [47] شامي، يحيى: موسوعة المدن العربية الإسلامية، دار الفكر العربي، بيروت، لبنان، ط1، 1993م.
- [48] شير، آدي: كتاب الألفاظ الفارسية المعربة، دار العرب، القاهرة، مصر، ط2، 1988م.

- [49] الصابئ، أبو الحسن الهلال بن المحسن (ت448هـ/1056م): الوزراء أو تحفة الأمراء في تاريخ الوزراء، تحقيق: عبدالستار أحمد فراج، مكتبة الأعيان، د.ت.
- [50] الصولي، أبو بكر محمد بن يحيى (ت335هـ/946م): أخبار الرازي بالله والمتقي لله أو تاريخ الدولة العباسية من كتاب الأوراق، تحقيق: ج.هيورث.دن، دار المسيرة، بيروت، لبنان، 1399هـ/1979م.
- [51] أشعار أولاد الخفاء وأخبارهم من كتاب الأوراق، تحقيق: ج.هيورث.دن، مطبعة الصاوي، القاهرة، مصر، ط1، 1936م.
- [52] أبو طالب المكي، محمد بن علي بن عطية الحارث المكي (ت386هـ/996م): قوت القلوب في معاملة المحبوب، تحقيق: محمد إبراهيم الرضواني، مطبعة دار التراث، القاهرة، مصر، ط1، 1422هـ/2001م.
- [53] الطبرسي، أبو نصر رضي الدين الحسن بن الفضل (عاش في القرن السادس الهجري): مكارم الأخلاق، مكتبة الألفين، الكويت، 1407هـ/1987م.
- [54] الطبري، أبو جعفر محمد بن جرير (ت310هـ/922م): تاريخ الرسل والملوك، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، دار المعارف، مصر، ط2، 1387هـ/1967م.
- [55] ابن طولون الدمشقي، شمس الدين محمد بن علي الصالحي (ت953هـ/1546م): فص الخواتم فيما قيل في الولايم، تحقيق: نزار أباظة، دار الفكر، دمشق، سوريا، ط1، 1403هـ/1983م.
- [56] ابن طيفور، أبو الفضل أحمد بن طاهر الكاتب (ت280هـ/893م): بغداد، تحقيق: محمد زاهد الكوثري، عني بنشره وراجعته: السيد عزت الحسيني، مكتبة الثقافة الإسلامية، القاهرة، مصر، 1368هـ/1949م.
- [57] ابن العديم، كمال الدين أبو القاسم عمر بن أحمد (ت660هـ/1262م): الوصلة إلى الحبيب في وصف الطبيبات

- والطيب، تحقيق: سليمى محجوب، درية الخطيب، مطبعة جامعة حلب، سوريا، 1406هـ/1986م.
- [58] علي، سيد أمير: مختصر تاريخ العرب والتمدن الإسلامي نقله إلى العربية: رياض باسم، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة، مصر، 1938م.
- [59] ابن عساكر، أبو القاسم علي بن الحسن بن هبة الله بن عبدالله الدمشقي الشافعي (ت571هـ/1176م): تاريخ مدينة دمشق، دراسة وتحقيق: محب الدين عمر بن غرامة العموري، دار الفكر، بيروت، لبنان، 1415هـ/1995م.
- [60] الغزالي، أبو حامد محمد بن محمد (ت505هـ/1112م): إحياء علوم الدين ومعه المغني عن حمل الأسفار في الأسفار في تخريج ما في الإحياء من الأخبار، لزين الدين أبو الفضل العراقي (ت806هـ/1404م)، دار ابن حزم، بيروت، لبنان، ط1، 1426هـ/2005م.
- [61] الغزولي، علاء الدين علي بن عبدالله الدمشقي (ت815هـ/1412م): مطالع البدور في منازل السرور، مطبعة إدارة الوطن، القاهرة، مصر، ط1، 1399م.
- [62] فهد، بدري محمد: العامة في بغداد في القرن الخامس الهجري، مطبعة الإرشاد، العراق، 1387هـ/1967م.
- [63] ابن قتيبة الدينوري، أبو محمد عبدالله بن مسلم (ت270هـ/883م): عيون الأخبار، دار الكتب المصرية، القاهرة، مصر، 1343هـ/1925م.
- [64] ابن القف، أمين الدولة أبو الفرج يعقوب بن إسحاق (ت685هـ/1286م): جامع الغرض في حفظ الصحة ودفع المرض، تحقيق: سامي حمارنه، منشورات الجامعة الأردنية، عمان، 1410هـ/1989م.
- [65] القفطي، جمال الدين أبو الحسن علي بن يوسف (ت646هـ/1248م): إخبار العلماء بأخبار الحكماء، علق عليه

- ووضع حواشيه: إبراهيم شمس الدين، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 2005م.
- [66] القلقشندي، أبو العباس أحمد بن علي (ت820هـ/1417م): صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، دار الكتب المصرية، القاهرة، مصر، 1340هـ/1922م.
- [67] ابن كثير، عماد الدين أبو الفداء إسماعيل بن عمر بن كثير القرشي (ت774هـ/1372م): البداية والنهاية، مكتبة المعارف، بيروت، لبنان، ط5، 1403هـ/1983م.
- [68] الكروي، إبراهيم سلمان: طبقات مجتمع بغداد في العصر العباسي الأول، مؤسسة شباب الجامعة، الإسكندرية، مصر، ط2، 1989م.
- [69] كشاجم، أبو الفتح محمود بن الحسين الرملي الكاتب (ت بعد 329هـ/941م): أدب النديم، مصر، 1290هـ/1873م.
- [70] ابن ماجه، أبو عبدالله محمد بن يزيد القزويني (ت275هـ/888م): سنن ابن ماجه، تحقيق: محمد عبد الباقي، مطبعة دار إحياء الكتب العربية، القاهرة، مصر، د.ت.
- [71] مجهول: كنز الفوائد في تنوع الموائد، تحقيق: مانويلا مارين، ديفيد واينز، المطبعة الكاثوليكية، بيروت، لبنان، ط1، 1993م.
- [72] محمود، حسن أحمد، أحمد الشريف: العالم الإسلامي في العصر العباسي، دار الفكر العربي، القاهرة، مصر، د.ت.
- [73] المدور، جميل نخلة: حضارة الإسلام في دار الإسلام، المطبعة الأميرية، القاهرة، مصر، 1937م.
- [74] مسعود، جبران: الرائد، دار العلم للملايين، بيروت، لبنان، ط7، 1992م.
- [75] المسعودي، أبو الحسن علي بن الحسين بن علي (ت346هـ/957م): مروج الذهب ومعادن الجوهر، راجعه: كمال حسن مرعي، المكتبة العصرية، بيروت، لبنان، ط1، 1425هـ/2005م.

- [76] مسلم، أبو الحسين مسلم بن الحجاج النيسابوري (ت261هـ/875م): صحيح مسلم، تحقيق: نظر بن محمد الفاريابي أبو قتيبة، دار طيبة، الرياض، المملكة العربية السعودية، ط1، 1427هـ/2006م.
- [77] ابن المعتز، عبدالله (ت296هـ/909م): طبقات الشعراء، تحقيق: عبدالستار فراج، دار المعارف، القاهرة، مصر، ط3، د.ت.
- [78] المقدسي: شمس الدين أبو عبدالله محمد بن أحمد بن أبي بكر الحنفي المعروف بالبشاري (ت375هـ/985م): أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، مكتبة مدبولي، القاهرة، مصر، ط3، 1411هـ/1991م.
- [79] المنجد، صلاح الدين: بين الخلفاء والخلعاء في العصر العباسي، دار الحياة، بيروت، لبنان، 1377هـ/1957م.
- [80] ابن منظور، جمال الدين أبو الفضل محمد بن مكرم بن علي بن أحمد بن أبي القاسم الأنصاري المصري (ت711هـ/1311م): لسان العرب، دار صادر، بيروت، لبنان، 1300هـ/1883م.
- [81] النويري، شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب (ت732هـ/1331م): نهاية الأرب في فنون الأدب، تحقيق: حسن نور الدين، دار الكتب العلمية، بيروت، لبنان، ط1، 1424هـ/2004م.
- [82] الوشاء، محمد بن إسحاق بن يحيى (ت325هـ/936م): الموشى أو الظرف والظرفاء، تحقيق: كمال مصطفى، مكتبة الخانجي، القاهرة، مصر، 1372هـ/1953م.
- [83] ياقوت الحموي، شهاب الدين أبو عبدالله ياقوت بن عبدالله الحموي الرومي البغدادي (ت626هـ/1228م): معجم الأديباء "إرشاد الأريب إلى معرفة الأديب"، تحقيق: إحسان عباس، دار الغرب العربي، بيروت، لبنان، ط1، 1393م.
- [84] معجم البلدان، دار صادر، بيروت، لبنان، 1397هـ/1977م.

Table Decency and Traditions at Iraqi Elite during the Abbasid Era (132 – 656 H. / 750 – 1258 G.)

Dr. Lamia Abdulrahman Othman Alsaleh

Assistant Lecturer – Department of History
Princess Norah bint Abdul Rahman University

Abstract. Islam has introduced some decencies and behavior that people should adhere to in their personal and social life. Some of these are table (food) regulations which have a great role in reserving individual and community health. As the Islamic State expanded in the Abbasid era, it interacted with adjacent civilizations such as Persian and Roman. The Abbasid community was highly influenced with these civilizations, and their traditions and customs in different aspects of life, including table decency and customs.

The Abbasid community in Iraq had dissimilar classes, and consequently, the table traditions and etiquette varied and, so did the methods of serving food. Then other differences followed in the diversity of food kind, where to be served, the containers and utensils used in serving meals and containers and utensils for serving drinks. So the special class, the elite had its distinctive things that reflect its progress and prosperity.

Within this study I will discuss table traditions and etiquette regarding the special class in Iraq during Abbasid era, culture and customs that they acquired from other nations and civilizations, and containers and utensils used in serving food and drinks on their table.

Key Words: Traditions – Abbasid era – table – decency – Iraq

