

صلى الأُصمة الفارسية في أدب العصر العباسي الأول
 PERSIAN FOOD REPELLENTIN THE LITERATURE
 OF THE FIRST ABBASID PERIOD

الدكتور: علي أسودي Dr. Ali ASVADI

Asistant master of arabic language and literature،
 عضو هيئة التدريس بقسم اللغة العربية وآدابها،
 كلية الآداب، جامعة الخوارزمي الإيرانية،
 Kharazmi University،
 طهران، إيران Tehran ,IRAN

asvadi@khu.ac.ir

استلم:	2018/07/08	Received:	فُيْل للنشر:	2019/02/12	Accepted:
--------	------------	-----------	--------------	------------	-----------

ملخص:

إنَّ العصر العباسي الأول اُتسم بطابع الحضارات الوافدة والمنصهرة فيه وتجلياتها، وازدهر ذلك العصر لما حصل في هذا العصر من التمازج والتفاعل والثقاف، وبناءً علي مبدأ التعارف فإنه يصنع الحضارة الراقية ويجعلها في مسيرة التطور والتنامي نحو الكمال، ولا توجد حضارة راقية إلا وهي كانت تتواصل مع الحضارات الأخرى، وتتفاعل، وصارت الأطعمة إحدى مواد الشعرية والأدبية في لوحاتهم الفنية، وصورهم الشعرية، فبات مناط الاهتمام للشعراء والأدباء معبرين فيها فن التذاذهم الفائق، واستخدامهم لها مادة في الصور والأخيلة، وبذلك التفاعل اتسعت نطاقات الصور، وقد قمنا برصد هذه الملامح والأثر الفارسي في مادة الأطعمة، التي دخل كثير من الأطعمة والأشربة وأدواتها الفارسية في الثقافة الإسلامية، والأدب العباسي في العصر الذهبي من أهمها: السكباغ والخشكان والسמיד واللوزينج والجوزينج والنيمبرشت والدوشاب والداذي والدستفشار والطرجهارة، و...، مما يدل علي سعة الأثر الفارسي في هذا المجال علي الثقافة الإسلامية.

الكلمات المفتاحية: الأثر الفارسي، العصر العباسي الأول، الأطعمة

**Abstract:**

the first Abbasid era was characterized by the nature of the civilizations that came in and manifested in it and its manifestations and flourished the era of what has happened in this era of interaction, interaction and acculturation and based on the principle of acquaintance, it creates the civilization and make it in the process of development and development towards the quantity There is no civilized civilization except that it was communicating with other civilizations and interacting and the food became one of the poetry and literary materials in their artistic paintings and their poetry pictures, which attracted the attention of the poets and writers, expressing the art of their superior taste and using them as a material in images and images. In the field of food and drinks, many Persian foods, drinks and tools have entered the Islamic culture and the Abbasid literature of the golden age, such as: Skakbaj, Khashkanan, Samaye, Luzing, Juzeng, Dushab, Dada, Dostafshar, Tarjara and ... indicating the extent of the Persian influence in this field on Islamic culture.

Keywords: *Persian influence, first Abbasid period, foods.*



تمهيد:

يكون الطعام وما يعزي إليه من آداب وتفاصيل، جزءاً هاماً من الثقافة المادية لكل شعب. والعصر العباسي الأول يتصف بتطور هام وشامل في هذا المجال، إذ دخل كثير من الأظعمة والأشربة التي لم يكن المجتمع الإسلامي يعهدها من قبل. وزد على ذلك ما ترتب عليها من آداب وتفاصيل تجعل المتتبع لأخبار هذا العصر يستغرب من كثرة الدخيل والمستحدث في هذا المجال، كما تجعل أيضاً البعض يصور تلك الحالة بأنها أمارة النفوذ الفارسي والصبغة الفارسية التي يتسم بها هذا العصر.

نعم إنه الأثر الفارسي الذي قد ترك ملامحه جلية على هذا العصر. لكن ذلك لم يكن إلا تلبية لفاقة حضارية، فقد انتقل المجتمع الإسلامي من السذاجة والبداءة إلى الحضارة والمدنية المترامية الأطراف. فلا بد أن يبحث المجتمع الإسلامي عما يعوزه من إمكانيات وآليات تسهل له الحياة في هذه البيئة الحضارية. وما هو العنصر الفارسي يعرض ثقافته وحضارته ويعجب المجتمع بما تتضمنه الثقافة الفارسية، فيحدث تفاعلاً وثاقفاً بينه وبين المجتمع الإسلامي. فالأظعمة والأشربة التي دخلت إلى المجتمع والتي هي ليست كما يزعم البعض صدى النفوذ الفارسي بل إنها نتيجة طبيعية لظاهرة الأخذ والتفاعل في هذا العصر.

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

لا يخططني منك لوزينج	إذا بدا أعجب أو عجباً
لم تغلق الشهرة أبوابها	إلا أبت زلفاه أن يجباً
مستكثف الحشو لكتنه	أرق جلدًا من نسيم الصبا
كأتما قادت جلابيه	من أعين القطر الذي طنبا

لو أتته صير من خبزه ثغراً لكان الواضح الأشنبا»

و الأبيات كثيرة.⁽¹⁾

و إذا قلنا إنَّ شاعر العشق الأول في العربية هو المجنون، وإنَّ شاعر الحرب هو المتنبي، وإنَّ شاعر الزهد هو أبو العتاهية، فإنَّ شاعر الطعام الفدّ الذي لا يضاهاى هو ابن الرومي. فهو يتفتن ويجدّد في تصويره للطعام، إذ ما من طعام وشراب قد أعجبه إلّا وقد تطرّق إليه ابن يصفه. ففي قصيدته المسماة بمجمع اللذات يقول:

يا سائلي عن مجمع اللذات	سألت عنه ألغت النّعات
خذ يا مريد المأكّل اللذيذ	جرادقتي خبز من السميذ
من لحم فرّوج ولحم فرخ	تدور جوزاباهما بالنفخ
واجعل عليها أسطراً من لوز	معارضات أسطراً من جوز
اعجمها الجبن مع الزيتون	وشكلها النعنع بالطرخون
واعمد إلى البيض السليق الأحمر	فدرهم الوسط به ودنّر
وتربّ الأشعار بالملح ولا	تكثر ولكن قدراً معتدلاً ⁽²⁾

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

(1) الحضارة الإسلامية، آدم ميتز 200/2.

(2) ديوانه 136/3

لهفي عليها وأنا الزعيم بمعدة شيطانها رجيم

فنشاهد أن التفاعل الموجود في مجال الأطعمة والأشربة قد أحدث تطورا في الصورة الشعرية والخيال في العصر العباسي إذ أفضي انشغال الناس بمعالم الحضارة ومعطيات الثقافة المادية ومنها الأطعمة والأشربة، أفضي إلى توسع الخيال والميل نحو وصف المآكل والمشروبات نتيجة الالتذاذ والحالة النفسية المريحة لدي الشاعر والأديب ونري لذلك كثيرا من القصائد والتراث الثري يصفان الأطعمة والأشربة الفارسية الأصل في طياتها وصفا مفصلا وشاملا. فمن الأول فديوان ابن الرومي وأبونواس خير نموذج حيث يتوارد فيهما قصائد في وصف دستنويه، ووصف سكباج... ومن الثاني مؤلفات الجاحظ حيث كثيرا ما تطرق إلى الأطعمة والأشربة خاصة في كتابه البخلاء الذي يعدّ مرآة للأحوال الاجتماعية في العصر العباسي وما جرى فيه من عادات وتقاليد وثقافات.

لقد شاعت في العصر العباسي أصناف من الأطعمة في المجتمع ذات أصول فارسية وتسربت إلى الثقافة الشعبية والعامّة. فكانت مائدة الرشيد تحفل بألوان الطعام حتي قيل إن الطهاة كانوا يطهون له ثلاثين نوعا من الطعام.⁽¹⁾ وكان الأمراء يبالغون أيضا في ذلك حتي قيل إن عيسى بن علي العباسي استضاف الخليفة فقدم له ولأتباعه ألوانا من الطعام والخبز ولحم الجدي والدجاج واللحم البارد وألسنة السمك وأكباد الدجاج والمخ المعقود بالطبرزد والسكر والعسل.⁽²⁾

و في عهد المهدي استخدمت أطعمة مثل السكباج الذي اعتبر أفضل الأطعمة في عهد العباسيين⁽³⁾ والمضيرة والسفيدباج⁽⁴⁾ والديكبريكة⁽¹⁾ والطباهجات وأصناف الحلوى.⁽²⁾

(1) المسعودي، تاريخه، 298/2

(2) الأبيشي، ، 310/2

(3) الأبيشي، 211/1.

(4) كتاب الطيبخ، تحقيق داود الجبلي، 33/1394.

لقد عرف المجتمع الإسلامي والعرب معظم الحضرات المعروفة لدينا حالياً كالباذنجان والقنبيط والجزر والبقلاء واللوبياء.⁽³⁾ ويذكر لنا ابن النديم في فهرسته أسماء من ألفوا في الطبخ مثل كتاب الطبخ الحارث بن بسخر وكتاب الصبيخ لابراهيم بن المهدي، وكتاب لابن ماسوية، وكتاب لإبراهيم بن العباس الصولي، وكتاب لعلي بن يحيى المبحم.⁽⁴⁾ لقد ضاع معظم هذه الكتب لكنه هناك كتاب تحت عنوان «فن الطبخ عند العباسين» لدواد الجلي طبعة الموصل يذكر ألوانا من الأكلات العباسية وطبخ اللحم والهريسات والحلويات.⁽⁵⁾

لقد كانت أكلة العرب قليلة في بادئ الأمر ولما حكم الأمويون سنة 41هـ واختلط العرب بالفرس والروم وكان من بين ذلك صناعة الطعام⁽⁶⁾ ولها جاء العصر العباسي كثر ذلك بكثرة التفاعل الدائر وتزايد يومًا بيوم. فقد غ إلى الخلفاء العباسيون في إعداد الأطعمة وقد اتخذ الطهاة التنانير والمطابخ للطهي⁽⁷⁾ وتفننوا في صناعة الأطعمة التي تتسم بالموصفات الصحيحة الجيدة كما تفننوا في إعداد الولائم التي تتسع للعديد من الأشخاص.⁽⁸⁾ وكان من أكثر الأكلات الشهيرة زمن العباسيين،

(1) ابن الجوزي، ذم الهوى، 1962، ص 363.

(2) المصدر نفسه، ص 74.

(3) الجاحظ الحيوان 19 والبخلاء 156، 123.

(4) ابن النديم، الفهرست، ص 440.

(5) رسالة لنيل شهادة الأستاذية، نواح من المجتمع العباسي، ص 173.

(6) زيدان جرجي، تاريخ، ج 53، ص 683.

(7) ميتز، آدم، ج 2، ص 243.

(8) البخلاء/46.

أكلة السكباج وكان يطلق عليها مخّ الأطعمة⁽¹⁾ وأكلة الرغفان والطباهجة واسفيدباجة والشواء⁽²⁾ والجددي⁽³⁾ والرؤوس⁽⁴⁾.

وقد عرف بعض الخلفاء بتناول بعض الأطعمة، كما عرف المهدي بجبه لأكل البقل والكرات⁽⁵⁾ في حين عرف الرشيد باستطابته لأكلة الخاميز⁽⁶⁾ و الأمين بأكلة البزماورد⁽⁷⁾.

و تفنن العباسيون في اصطناع الحلويات كالمهرسية وحلوي الوزينج بالفسق والفالودج وقد اختلف الرشيد مع زوجته في الفالودج والوزينج في أيهما أطيب وأختتم الأمر باحتكام القاضي.

كما استخدم الناس في هذا العصر منظفات بعد تناول الطعام كالاشنان والصابون يقول الجاحظ «فالذي لا يجيد تنقية يديه بالاشنان ويجيد دلکها بالمنديل⁽⁸⁾ وقال: «فإن وليت ذلك الخادم أسود ثوبتها وغرمتا ثمن الأشنان والصابون.»⁽⁹⁾

ومشمش أصفهان فاق الرطب بطعمه⁽¹⁰⁾ وقصب السكر الذي اشتهرت به الأهواز، وكان من مفاخرها وبه متاجرها وضرب المثل سكر الأهواز⁽¹¹⁾.

(1) الثعالبي، ثمار، ص 612.

(2) الهمداني، شرح ص 71

(3) الأبشيهي، المستطرف، ص 189

(4) ابن قتيبة، عيون الأخبار، 1/199.

(5) المسعودي، مروح الذهب، 3/234.235.

(6) الاصفهاني، الأغاني، ج 5/10.

(7) الطبري، تاريخ، 8/521.

(8) الجاحظ، البخل، 78.

(9) المصدر نفسه، 63.

(10) الثعالبي، ثمارالقلوب، ص 421.

(11) المصدر نفسه، ص 41.

و امتاز الطبخ يومئذ بأعتمده المعروفة التي ميزته عن غيره. كان قوام القدر في هذا العصر اللحم والخلّ والزعفران والتوابل والجوز والسكر وماءالورد⁽¹⁾.
و كمال المائده كثرة الخب والسميد الأبيض أحلي من الأصفرالتوحيد⁽²⁾، و طبخوا الكمأة مطبوخا بالزيت والفلفل⁽³⁾.
أمّا الحلوي فعلى أحسن وأتم ما وصله ذوقهم في الطعام ودخل العنبر والزعفران وماءالورد في صنعه ومن ذلك اللوزينج ويسمّي قاضي الحلاوة⁽⁴⁾ و كان يعمل أحيانا بالفستق⁽⁵⁾ و الجوزابة يقول عنه محمود بن الحسين:

جوزابة من أرز فـالق	مصخرة في اللون كالعاشق
عجيبه مشرقة لونها	في كف طاه محكم حاذق
بسكر الأهواز مصنوعة	فطعمها أحلي من الرائق
غريقة في الدهن زجاجة	تزور بالنفخ من الرفاق ⁽⁶⁾
والخشكان من دقيق الشعر وحشوه الجوز والسكر والزلاية ⁽⁷⁾ قال عنها أبو طالب المأموني:	مدفونة في اللوز والسكر
خبصة في الجام قد قدمت	بكفه فيها ولم يشعر ⁽¹⁾
يأكل من يأكلها جمّة	

(1) نواح في المجتمع العباسي البرتين جويده، 173

(2) الامتاع والمؤانسة 3/ص76

(3) الجاحظ، البخلاء، ص156

(4) الثعالي، تمار القلوب، ص488

(5) التوخي، نشوار المحاضرة، ص61

(6) المسعودي، مروج الذهب، ج404/8

(7) الجاحظ، البخلاء، ص194

و لاشك أن اسحق بن إبراهيم الموصلبي أبدع في وصف سمبوسك حيث يستطيع القاري أن يطبخه في الوصف:

يا سائلي عن أطيّب الطعام	سألت عنه أبصر الأنام
اعمد إلى اللحم اللطيف الأحمر	فذقه بالشحم غير مكثر
واطرح عليه بصلا مدورا	و كربنا طرحانيا أخضرا
وزلق السذاب بعده موخرة	و دارصيني وكف كزبرا
وبعده شيء من القرنفل	و زنجيل صالح و فلفل
فدّقه يا سيدي شديدا	ثم اوقد النار له وقودا
و اجعله في القدر وصبّ الماء	من فوقه واجعل له عطاء
وكله أكلا طيبا بخردل	فهو ألد المأكّل المعجّل ⁽²⁾

وفيما يلي نعرض ملامح من الأثر الفارسي في الثقافة المادية المتعلقة بالطعام والشراب وما يعود إليها من مدلولات:



(1) الثعالبي، أحسن ما سمعت، ص100

(2) الأبيسي، المستظرف، 211/1، الثعالبي، ثمار القلوب، 218.

أولاً-الأطعمة

لقد ازدادت الأطعمة الفارسية الأصل في هذا العصر واستحسنها المجتمع بمافيه من عربي وغير عربي وذلك إثر توسع الثقافت والتفاعل الذي نشأ في هذا العصر وساهم هذا الأمر بدوره في رفع حاجات المجتمع الحضارية وظلت دليلاً على التفاعل الإيجابي وتطور المجتمع، الأمر الذي يحدث على بناء مبدأ التعارف في الإسلام والذي من شأنه أن يرقى بالمجتمع وأن يكون حضارة واسعة الأطراف. ولم تكن الأطعمة تلك فارسية الأصل بعدئذ إذ صارت أطعمة المجتمع الإسلامي وأصبحت جزءاً من الحضارة الإسلامية فالعناصر الممتزجة المختلفة الأصل كلهم يشاركون في المجتمع وبناء ثقافته وهكذا يتفاعل بعضهم البعض الآخر فيحدث حضارة وثقافة مشتركة بملامح شتى النواحي ويجمعهم الإسلام والأخوة الإسلامية فمن الطبيعي أن يؤدي هذا التعارف إلى التفاعل والأخذ والتبادل الثقافي بينهم.

وفيما يلي نعرض تفاصيل الأطعمة وصددها في أدب العصر العباسي الدول مع تحليل وشرح حتى نكشف جانباً من جوانب الأثر الفارسي في الثقافة المادية.

السكباج:

لفظة السكباج وردت في أدب العصر العباسي الأول بوفرة وفي أماكن كثيرة من الشعر والنثر وفسرها ادي شير بأنها مرق يعمل من اللحم والخلّ معرب سكباً وهو مركب من سك أي خلّ ومن با أي طعام!⁽¹⁾ وفي تحفة الأمراء توصف بأنها لحم يطبخ بخلّ.⁽²⁾ وجاء في بعض المراجع أنها معرب سكباً فلماً عربت ألحقت آخره الجيم⁽³⁾

(1) الألفاظ الفارسية المعربة، ادي شير، ص92

(2) تحفة الأمراء، ص31

(3) آراء وافكار وملاحظات في تفسير الألفاظ العباسية، اقتباس ماري الكرمل، 1342، ج3/ص8

وفي معجم استاينجس هو معرب سكبأ أي طعام ونوع من الأكل يعمل من اللحم والطحين الأبيض والجزر⁽¹⁾. وذكر طه الحاجري أنها بالكسر ومن أجل ذلك كان يسمّى كما يقول الراغب الخلية والمخللة⁽²⁾.

و ذكر البعض أنه كان يعمل من لحم وزعفران فخل⁽³⁾ وفي ذكر كني الأطعمة يصفه الثعالبي في ثمار القلوب بأنه أبو عاصم⁽⁴⁾ وسمّاه البعض أم القري⁽⁵⁾.

والسكباج على ما يبدو كان يطبخ بأكثر من طريقة لكنّ المصادر تشترك في تعظيم هذا الطعام لدي أبناء المجتمع الإسلامي حينئذ وكان الشهوة المطلوبة واللون الذي لايبور⁽⁶⁾. وكان من أطعمة الأشراف والسراة الخاميز والسكباج والمضهب والقليلة والطباهجة⁽⁷⁾. فكان السكباج يطبخ من أنواع اللحوم مثل الثور:

و من السكباج فاطبخ لي ثورا بقرونه⁽⁸⁾

وكان يصنع من الكروان كما جاء في المصايد» والكروان له في السكباج موقع وهو ذو صدر يمتاز صدره على فخذه⁽⁹⁾.

(1) معجم استاينجس، ص 688

(2) البخلاء، طه، الحاجري، ص 288

(3) مجمع البحرين، 3/362

(4) ثمار القلوب، 1/79

(5) محاضرات الأدباء، 1/

(6) التذكرة الحمدونية 1/402

(7) الانسان واللحوم، حسن ذهبي مجلة الهلال، ص 120

(8) ديوانه، 3/496.

(9) المصايد، 268.

و إنما يختارون اهل مرو السكباج لأنها تبقي على الأيام وأبعد من الفساد⁽¹⁾ وينقل ابن عبد ربه نقلا عن الأصعمي دخلت على الرشيد فقال من أين طرقت اليوم قال قلت احتجمت قال: أي شيء أكلت؟ قلت سكباجة وطباهجة قال رميتها ببحرها.⁽²⁾

و يروي لنا الجاحظ طريقة طبخها في البصرة قائلا: «اشترى بصلا بدانق وبادنجان بدانق وقرعة بدانق فإذا كان أيام الجزر فجرزا بدانق وطبخه كله سكباجا»⁽³⁾.

و قد خرجت اللفظة من حيزها الدل إلى وتطوّرت دلالاته فدلت على الرفاهية ورغد العيش وصارت رمزاً لهما واستخدمه ابن الرومي بقوله:

قدر رددناه فادخره لسكبا
جك والنائبات من أزمانك⁽⁴⁾

و أورد الجاحظ أبياتا في الغزل لعبد الله بن طاهر في صورة خيالية تنخرط في صور أخرى
ياشبيهه الفالوذ في حمرة الخـ
دنت جوزينج القلوب وفي اللد
عدت مستهترا بسكباج ود
أنت أشههي إلى القلوب من الزبد
د ولوزينج النفوس الظماء
ن كلين الخبيصة البيضاء
بعد جوذابة بجنب شواء
مع النرسيان بعد الغداء⁽⁵⁾

(1) البخلاء/ 24

(2) ابن الرومي، ديوانه، 36/3

(3) البخلاء/122.

(4) ابن الرومي، ديوانه، 3

(5) رسائل الجاحظ، 391

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

كلاو إن جلت وإن سكبجا واذكر بنفشاً يخلّف الهيلجا⁽¹⁾

البزماورد:

لقد علّق ابن السكيت عليه «هو الزماورد وهو الذي تقوله العامة بزماورد»⁽²⁾ ويفسّر صاحب القاموس البزماورد هو ما تدعوه العامة بالباء ويعدّ من البيض واللحم والمادة من ورد⁽³⁾ ويعتبره الخفاجي بأنه الرقاق الملفوف باللحم بفتح الزاي وهو طعام من البيض اللحم معرّب⁽⁴⁾ واعتبر في كتب بأنه لقمة القاضي ولقمة الخليفة⁽⁵⁾ واعتبره استاينجس بأنه نوع من الشطائر لدي الفرس⁽⁶⁾. وقد ذكره الجاحظ بقوله «لم يلبث الفضل أن أتى بصفحة ملانة من فراخ الزناير ليتخذ منها بزماورد والدبر والنحل عند العرب أجناس من الذبان»⁽⁷⁾.

و ذكر الجاحظ في آداب ملوك الأعاجم أن يفرش لهم موائد لطيفة تقرب من الملك يحضرها ثلاثة أصناف موبدان موبذوالديبر بذر رأس الأساورة فلا يوضع عليها إن الخبز والملح والخلّ والبقل فيأخذ منها شيئاً هو ومن معه ثم يأتيه بالبزماورد في طبق فيأكل منه لقمة ثم يرفع المائدة⁽⁸⁾.

(1) ابن الرومي، ديوانه، 295

(2) إصلاح المنطق، ابن سكيت، ص 308

(3) الفيروزآبادي، ج 2/473

(4) شفاء العليل، الخفاجي، ص 139

(5) شفاء العليل، الخفاجي، ص 139

(6) معجم استاينجس، ص 184

(7) الحيوان، الجاحظ، 6/91

(8) التاج، الجاحظ، 171.170

الطباهجة

و هو اللحم المشرح معرب تاببه والمادة طبهج⁽¹⁾ واعتبرها ادي يشر بأنها معربة تباهة وهو طعام من بيض وبصل ولحم⁽²⁾ وبأنها فارسية وكان في الأطعمة الشهية التي يعزم به من يشمه يقول الجاحظ في قصة للبخلاء «فلم يلبث الخراساني أن سمع نيشش اللحم في المقلي وشم الطباهج»⁽³⁾.
و كما ذكرنا إنه كان من أطعمة الأشراف والسراة⁽⁴⁾ يقول في فضله كشاجم:

إذا ما اصطبحت وعندي من الكباب وكان الطباهج من جاني
و كانت رياحيننا غضة و صفراء من صفة الراهب
فليس الخليفة في ملكه بأنعم مني ومن صاحبي⁽⁵⁾

وفسرها البعض بأنه الكباب⁽⁶⁾ لكنه على ما بيد نوع من الكباب والمثوي وليس الكباب المصطلح يوميا لدي الفرس كما ذكر ياقوت في معجم البلدان قائلة: «و ما أظنه إلا فارسيا»⁽⁷⁾

الشارات

ورد في اللسان مادة وفسر صاحبه البشارق بأنها قطع اللحم الصغيرة المطبوخة وهو معرب⁽¹⁾ اعتبرها الجواليقي معربة بيشارة⁽²⁾ حيث يقول: «فأما البشارات وهي ألوان اللحم في الطباخ ففارسي

(1) القاموس المحيط، الفيروز آبادي، ج3/56

(2) الألفاظ الفارسية المعربة، ادي يشر، ص111

(3) البخلاء، الجاحظ، ص23

(4) الانسان، اللحوم، حسن ذهبي، مجلة الهلال

(5) قطب السرور في أوصاف الخمور، 80/1

(6) العين، الخليل بن أحمد، 425/1/المحيط، الفيروزآبادي، 23/2، تهذيب اللغة، الأزهري، 310/3

(7) معجم البلدان، الحموي، 443/4

معرب وهو الشفارج للذي تقول له العامة فيشفارج وبشارج وهو مايتقدم بين يدي الطعام من الأطعمة الشهية.⁽³⁾

وأوردها الجاحظ كطعام للعجم قائلاً: «قال فلان ماأدمك فيقول: الشبارقات والأخبصة والفالوذجات قال: «طعام العجم وعيش كسري ولباب البر بلعاب النحل بخالص السمن».⁽⁴⁾

الكشتابية

و هو نوع الطعام يطبخ من لحم البقر والأيل بالماء والملح وهو معرّب گوشتاب وتفسيره بالفارسية لحم هذا العضو⁽⁵⁾ و كتب بعضهم إلى أخ له:

لنا جدي إلى التريبع أهو	كأن القطن يندف تحت جلده
و كشتابية من لحم ظبي	أتك به الجوارح بعد كده
إذا شئنا نضحناه بـراح	كنكهة شادن وكلون خده ⁽⁶⁾

النمبرشت:

(1) لسان العرب، ابن منظور، 266/2

(2) المعرب، الجواليقي، ص 204

(3) المصدر نفسه.

(4) البخلاء الجاحظ، 203

(5) المصايد، 208

(6) المصدر نفسه، 209.

و فسّره ادي شير بأنه الشيء الذي يشوي نصف شي مركب من نيم أي نصف وبرشت أي مشوي⁽¹⁾ ونمبرشت هذه طعام كان يعرفه العرب سابقا كما روي الزمخشري في ريبعه «روي عن معاوية أنه قال جلسائه مرة: وردت لوأن الدنيا في يدي بيضة ينمبرشت وأحسوها كما هي». ⁽²⁾ لكن العرب لم يكن يستخدمها كثيرا وما إن حلت الحكومة العباسية وتفتحت أبواب المجتمع الإسلامي بالثقافات المختلفة إلا وراجت هذه الأكلة عند الناس.

يقول الجاحظ «ومن البأ واللبن ومن البيض والنميرشت».⁽³⁾ وذكر ابن سينا منافعه للسعال والشوصة والسل وبجوحة الصوت⁽⁴⁾

أنواع الخبز:

الخشكنان:

إنه لفظ معروف تكلمت به العرب قديما⁽⁵⁾ ويعلق الجاحري عليه «و الذي يؤخذ من السياق هنا أنه نوع من الكعك يحشي بالجوزو السكر. كذلك يفسّر دوزي الكلمة فيقول إنه نوع من الخبز المصنوع من المزيد والسكر والجوز والفسق ويكون على هيئة هلال»⁽⁶⁾. وقال عنه الجو اليقي مستشهدا بشعر من الرجز:

يا حبذ الكعك بلحم مشرود و خشكنان وسويق مقنود⁽⁷⁾

(1) الألفاظ الفارسية المعربة، ادي شير، ص 156

(2) ربيع الأبرار، الزمخشري، 212/1

(3) البخلء، الجاحظ، 77

(4) الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، 212/1.

(5) شفاء الغليل، الخفاجي، ص112

(6) البخلء، 369

(7) المعرب، الجواليقي، 134

و ينقل ابن قتيبة عن جعفر قالت جارية لنا كان لي ظبي فمرّ بعجين قد هيئت للخشكانان فأكل منه فحفّس⁽¹⁾ ويذكره الصّائبي في رسوم دار الخلافة⁽²⁾ وقد كان يتخذ من أفضل الدقيق ولذلك يعيب الجاحظ أهل المازج والمدير بأمور منها «أنّ خشكانهم من دقيق شعر وحشوه الذي يكون فيه من الجوز والسكر»⁽³⁾

الخشكار:

يقول عنه ادي: «الخشكر ماخشن من الطحين فارسية خشكار وهو القصري والقصري ما بقي في المخلّ بعد الانتحال ، أي ما نسميه بالنخالة»⁽⁴⁾ وقد تحدث عنه الجاحظ بقوله: «فيقوم الحواري المتطّخ مقام الخشكار»⁽⁵⁾. وفسّره استاينجس خير تفسير حيث يقول: «هو نوع من الدقيق الجيد يعمل منه الخبز الأبيض اللذيذ. أو هو ما يدعي بالخبز الأبيض»⁽⁶⁾.
و قد تطرّق البعض إلى قيمته الغذائية كابن عبد ربه حيث يقول: «و أما خبز الشعير والخشكار والباقلي والرطب وجميع البقول فقليل الغذاء لكثرة الفضل فيها»⁽⁷⁾.
و قد يتخذ من الخشكار الرطب وكل ما لم يحكم صغي من الخبز السميد كيموسا غليظاً جيداً»⁽⁸⁾.

(1) عيون الأخبار، ابن قتيبة، 197/2

(2) رسوم دار الخلافة، الصّائبي، 28.

(3) البخلاء، الجاحظ، 112

(4) الألفاظ الفارسية، ادي شير، ص142

(5) البخلاء، 965

(6) معجم استاينجس، ص433

(7) العقد الفريد، ابن عبدربه، 34/7

(8) المصدر نفسه، 36/7.

و ربّما كان طريقا لحفظ الأطعمه لدي بعض البخلاء حيث يقول:ـ فاجعل إذا جميع خبزك الخشكار»⁽¹⁾
السميد:

و قد تحدث عنه الفيروز آبادي بأنه الحوّاري⁽²⁾ وهو خبز من الدقيق الأبيض وقد كان من أطفف الاطعمة وألذّها وكان كرامي للصيف واحتراماله قال كشاجم:

عندي لأضيافي إذا الليل دجا خبز سميد مثل حلّماّات المها⁽³⁾

وقد أورده الحريري في مقاماته « فوجدته مشافنا لتلميد، على خبز سميد»⁽⁴⁾. وكان يبعه من

المهن المتداولة يتحدث عنه المقري في نفخه قائلاً: «فبينما هم كذلك إذا بحمّال سميد فقال لها:«هذا السميد أيسر وأسهل من القمح»⁽⁵⁾

و قد كان رمزا للرفاهية والتنعم ونفهم تلك الرمزية في صورة شعرية لحجظة البرمكي حيث

يقول:

و رضيت من أكل السميد بأكل مسود الدقيق⁽⁶⁾

الزكوري:

(1) البخلاء، 88

(2) المحيط، 256/2.

(3) ديوانه، ص11

(4) مقامات الحريري، ص140

(5) نفح الطيب، المقري التلمساني، 188/2

(6) ديوانه، 120.

وهو خبز الصدقة على سجين أو على سائل. وقد تحدث عنه الجاحظ بقوله: «و لقد أكلت الزكوري ثلاثين سنة»⁽¹⁾.

الكعك:

و قد فسرت كلمة في اللسان بالخبز اليابس وقيل الكعك فارسي معرب وقال صاحب الألفاظ الفارسية الكعك تعريب كلك وهو خبز يعمل مستديرا من الدقيق والحليب والسكر⁽²⁾. وفسرها استاينجس بأنه نوع من الخبز والفطائر تعمل بدون حليب أوزبته أي أنها ناشفة غير طرية⁽³⁾ يقول أبو الشمقمق:

و أطمعوا ذا الكعك والسويقا و الخشكنان اليابس الرقيقا⁽⁴⁾

وقيل لعمر بن معاوية وكان صاحب صوائف بم ضبطت الصوائف أي الثغور قال بثمانه الظهر وكثرة الكعك والقديد وفي كتاب الأيبن ليكن أول ما تحمله معك خبزا ثم خبزا⁽⁵⁾. وقال عنه الجاحظ: «لانري إلا شيئا كالبر من ييس الكعك وهذا ثلث يعبر عن أكل غض»⁽⁶⁾

الجرذقة

وذكرها الت إلى بأنها فارسية معربة⁽⁷⁾ وفي القاموس جاءت الكلمة بالداق جرذقة بالفتح ومعناها الرغيف معرب كرده. وفسرها الجواليقي بالخبز الغليظ وهي كرده⁽¹⁾

(1) البخلاء الجاحظ، ص 82.

(2) اللسان، ابن منظور، 268/2

(3) معجم استاينجس، 1036

(4) ديوانه، 110

(5) ابن قتيبة، عيون الاخبار، 307/1

(6) البخلاء الجاحظ، ص 69

(7) القالي، البار، ص 529

يقول عنها الجاحظ: «فما ألبث أن أري أحدهم يأخذ حرف الجرذقة فيغمسها في الخلّ الحاذق ويغرقها فيه»⁽²⁾. ويفهم من النص أنها نوع الأرغفة.

الجرذناج (كردناج):

و هو اللحم المستوي في الديد على النار بطريق الدوران يقول عته الجاحظ في كلام لبخيل «فإن نحن وجدنا انسانا يصعد ها فإنها سحيقة منجردة ولم يطيرا فإنهما قد صارا ناهضين جعلنا الواحد طباهجة والآخر كردناجاً فإنه يوم كردناج»⁽³⁾. ونقل عن بعض الشعراء:

يشوي لنا الشيخ سورين دواجنه بالجرذناج سجاج الشقايين⁽⁴⁾

الكامخ:

و هو معرب كامك وكان يطلق على المقبلات الشمية مع الأكل. . في المعرب اذ كامخ ما يؤتمد به وقيل لأعرابي لم يعرف الكامخ هذا كامخ فقال: علمت ولكن أيكم كمخ به⁽⁵⁾.

وقد تحدّث عنه الجاحظ في البيان قائلاً: «أتي قاسم التمار منزل أبي شهاب وقد تعشي القوم وجلسوا على النيذ فأتوه بخبز وزيتون وكامخ»⁽⁶⁾. وروي عن صاحب منهاج البيان أنه طعام من الدقيق والملح واللبن ينشف في الشمس ثم يطرح عليه الأباذير⁽¹⁾

(1) الفيروز آبادي، 1/473.

(2) الجاحظ، البخلاء، ص 201

(3) الجاحظ، البخلاء، 193

(4) منافع الأدوية، الرازي، 1/123

(5) شفاء الغليل، الخفاجي، 226

(6) الجاحظ، البيان التبيين، 3/12

الحلويات:

لقد تواردت أسماء الحلويات الفارسية في أدب العصر العباسي بأنواعها المختلفة وبتنوع عديم النظير بالنسبة إلى العصور السالفة وذلك نتيجة التمازج والتعايش الذي حدث في المجتمع العباسي.

الفالوذجات

يقول ابن قتيبة: «والعرب تسمي الفالوذ صيرطراطاً سميت بذلك للاستراط وهو الابتلاع⁽²⁾ وقال الجواليقي: «والفالوذ أعجمي معرب وكذلك الفالوذق»⁽³⁾ والخفاجي يشير إلى أصله وهو بالوده وكذلك ادي شير.

يقول عنه الجاحظ: «لم يلبث الفضل أن أتى بصفحة ملانة من فراخ الزنابير⁽⁴⁾ الشبارقات والأخبصة والفالوذجات، قال: طعام العجم وعيش كسري»⁽⁵⁾

جوزينج:

و صفه ادي يشر بأنه من الحلويات يعمل من الجوز تعريب كوزينه⁽⁶⁾ وهو حلوي كان يحشي بالجوز وهذه الحلوي كانت كثيره الذبوع لدي أبناء المجتمع العباسي في مستهل العصر هذا يقول عنه الجاحظ: «الايثار بخبز الخشكار على الحواري والباقلي على الجوزينج»⁽⁷⁾. واستخدمه عبدالله بن طاهر في الغزل:

(1) شفاء العليل ، الخفاجي ، ص 201.

(2) أدب الكاتب، ابن قتيبة، ص 943

(3) المعرب ، الجواليقي، 247

(4) الألفاظ الفارسية، ص 121 / شفاء العليل، 198

(5) البخلاء، الجاحظ، ص 203

(6) الألفاظ الفارسية، ادي شير، ص 48

(7) رسالة الجد والهزل ، الجاحظ، 266

أنت جوزينج القلوب وفي اللي — من كلين الخبيصة البيضاء⁽¹⁾

اللوزينج:

هو الحلوي التي كانت تتخذ من اللوزة وهو معرب لوزينه
يقول عنه ابن الرومي:

لا يخطئني منك لوزينج إذا بدا أعجب أو عجباً

الفانيد:

نوع من الحلواء ووصفه ادي شير بأنه معرب فانيد وهو نوع من الحلوي يصنع من السكر ودقيق الشعير والترنجبين⁽²⁾ وقد ذكره الجاحظ كدواء للسعال قال: «اشتكت أياماً صدري من سعال كان أصابني فأمرني قوم بالفانيد السكري»⁽³⁾

ويتخذ الفانيد من عصارة غصب السكر إذا اجمد فيسمي قنذاً هو معرب پانيد⁽⁴⁾. وقد يطلق عليه اسم القند المكراني لأن أفضل الفانيد كان يجلب من تلك المنطقة⁽⁵⁾.

كما كانت هناك أطعمة تطبخ من الطيور والأسماك ذات أسماء فارسية كالأسبور وهو نوع من السمك يقول الجاحظ: «و أعجب من جميع قواطع الطيور، قواطع السمك والجواف والبرستوج فإن هذه تأتي دجلة البصرة من أقصى البحار»⁽¹⁾.

(1) رسائل الجاحظ، 391

(2) الألفاظ الفارسية، ادي شير، ص 48.

(3) البخلاء، الجاحظ، ص 31..

(4) العين، الخليل بن أحمد، 390/1

(5) هنر زيباي خوراك يزوي وخوان آرايي در ايران باستان، محمد علي امام شوشتر، مجله برسي هاي تاريخي،

وهناك أنواع أخرى كالأربيان والرق والكوسج والبرد وأصبحت بعض هذه الأطعمة ذات طابع علاجي ومن الأشياء التي يتولد منها دم لطيف لحم الدراج والطيحوج⁽²⁾.

التمور:

لقد تواردت أسماء التمور الفارسية في أدب هذا العصر إثر التفتح الحدودي والتواصل والثقاف واستخدم الناس تمورا ذات طابع فارسي وأسماء إيرانية نتطرق فيما يلي إلى أهمها:
البرني: وفسره الخفاجي بالحمل المبارك لأنه مأخوذ من بارنيك. وبذل فسره ادي شير⁽³⁾ قال عنه الجاحظ: «إنك إذا أطعمتهم اليوم البرني أطعمهم غدا السكر»⁽⁴⁾.

وقال الأعرابي:

ألا ليت لي خبزا تسربل رابعا وخيلا من البرني فرسانها الزبد
فأطلب فيما بينهن شهادة بموت كريم لا يعد له لحم⁽⁵⁾.

فالبرني من أصناف التمور العالية وأنشد البعض:

باتوا يعيشون القطيعاء ضيفهم وعندهم البرني في جلال دسم

(1) الحيوان، الجاحظ، 259/3

(2) الحيوان، الجاحظ، 102/4.

6 الشفاء، الغليل، الخفاجي، ص 72

(4) الألفاظ الفارسية، ادي شير، ص 21.

(5) العقد الفريد، ابن عبد ربه، 12/7.

و ما أطمعونا الأوتكي من سماحة ولا مغنوا البرني إلّا من البخل⁽¹⁾

وقد كتب أبو جعفر إلى سلم يأمره بهدم دور من خرج مع إبراهيم وعقر نظمهم، فكتب له سلم بأي نبدأ بالدور أم بالنخل؟ فكتب إليه أبو جعفر: أمّا بعد لو كتبت إليك بإفساد تمرهم لكتبت إليّ تستأذني بأيه نبدأ بالبرني أم بالسهريز⁽²⁾.

السهريز الشهريز:

بإعجام السين وإهمالها نوع من التمر البعض يسميه السهريز والآخر الأوتكي وهي فارسية معربة⁽³⁾. وتقول السهريز والشهريز بالكسر واستخدمها الحريري في مقامة⁽⁴⁾.

و كان يبقي هذا النوع من التمر عشرين سنة ولم تكن هناك بلده يرخسه أسعار التمور وبقاء التمر هذا كما يصفه الجاحظ في رسالة البلدان⁽⁵⁾.

و يقول عنه الجاحظ في طفيلي: «لو جئتنا بشيء من السهريز والبرني لأكلنا فقال مولانا وهو شيخ كبير السن ولكنني لم أنظر في شيء من هذا قط»⁽⁶⁾.

النرسيان:

و هو نوع من التمر ونخلته عظيمة الجذع سوداء اللون دقيقة الخوص كثيرة الشوك وبسرتها صفراء عظيمة⁽¹⁾.

(1) البصائر والذخائر، التوحيدي، 799/1.

(2) البيان والتبيين، الجاحظ، 369/2.

(3) المغرب، الجواليقي، 189؛ شفاء الغليل، الخفاجي، 72.

(4) أدب الكاتب، ابن قتيبة، 465.

(5) رسالة البلدان، 504.

(6) البخل، الجاحظ، 181.

ويضرب العراقيون الزبد بالنرسيان مثلاً لما يستطاب⁽²⁾ وكان يزرع في الكوفة وليس واحداً منها عربياً.⁽³⁾ قال رجل: « ما شيء أطيب من ثمرة نرسيان ».⁽⁴⁾

الجيسران الجيسوان:

و هو من أفخر أنواع النخل وهي لفظة معربة والأصل كيسوان⁽⁵⁾ له بسر جيّد ومعناه بالفارسية الذوائب⁽⁶⁾ وأصلهما من فارس ويقال أنّ الجيسوانة فحلة مريم عليها السلام⁽⁷⁾ يقول عنه الجاحظ: «جاءنا بطبق عليه ربط سكر وجيسران أسود»⁽⁸⁾.

الآزاد الآزاد:

أهمله الجوهري وتطرق إليه الزبيدي هو نوع من التمر فارسي معريقول عنه ابن الرومي:
يا ذا الذي ضنّ بأزاده تعرّضاً متّاً لتوبيخه
ما كنت أدري أن آزادكم معتصم بالله في دينه
حتى علمنا علم مستيقن أنّ الثرياً من شماريخه⁽⁹⁾

(1) المصباح المنير، 266/9

(2) لسان العرب، ابن منظور، 230/6

(3) تهذيب، الأزهرى، 125 / 4

(4) البيان، الجاحظ، 344/2

(5) المحكم والمحيط الأعظم، 226/3؛ تاج العروس، 832/1؛ لسان العرب، 145/14

(6) العباب الزاخر، 80/1.

(7) المصباح المنير، 143/2.

(8) البخلاء، الجاحظ، 197.

(9) ديوان، ابن الرومي، 367.

وقال المهدي لمحد إنه خطر بب إلى لبأ الطباء مع أزداد فأحضر له من ساعته⁽¹⁾
الناجبي:

تمرة شديدة السواد⁽²⁾ وأنشد أبو زيد متقولاً لراجز:

نغرس فيه الزاد والأعرافا
والناجبي مسدفاً إسدافاً⁽³⁾

الجوخان:

وهو المربد لدي أهل المدينة والبحرين لدي أهل نجد وهو المسطح والطابة والريبد⁽⁴⁾
ويذكر المقديسي أنواع تمر البصرة فيعدّها 49 تمرّاً بعضها فارسية منها السكر والشكر والطبرزد
الأحمر والبشكر والخستواني، وأزاد والبرناج والجيسوان والبرني والشهريز والفركان والفاوسان
والمشان⁽⁵⁾.



(1) التذكرة الحمدونية، 756

(2) كتاب النخل، 91

(3) تاج العروس، مادة نيج

(4) أدب النخل، 123.

(5) أحسن التقاسيم، المقديسي، 120/3

الخاتمة:

1- فقد ظهر أنّ العصر العباسي الأول قد اتّسم بطابع الحضارات الوافدة والمنصهرة فيه وتجلياتها وازدهر ذلك العصر لما حصل فيه من التمازج والتفاعل والثقاف وبناءً على مبدأ التعارف، فإنه يصنع الحضارة الراقية ويجعلها في مسيرة التطور والتنامي نحو الكمال ولا توجد حضارة راقية إلا وهي كانت تتواصل مع الحضارات الأخرى وتتفاعل.

2- إنّ الثقافات الوافدة في العصر العباسي الأول اندمجت بالثقافة الإسلامية والعربية وأثرت فيها تأثيراً وأهمّ تلك الروافد التي طوّرت الثقافة الإسلامية وزادت من طاقاتها الكامنة هي الثقافة الفارسية.

3- وفي مجال الأطلعمة والأشربة لقد دخل كثير من الأطلعمة والأشربة وأدواتها الفارسية في الثقافة الإسلامية في العصر العباسي كالسكباغ والخشكنان والسميد واللوزينج والجوزينج والنيمبرشت والدوشاب والداذي والدستفشار والطرجهارة و... مما يدلّ على سعة الأثر الفارسي في هذا المجال على الثقافة الإسلامية.

4- إنّ العصر العباسي الأوّل عاش الإزدهار والتطور لما توفّرت له من تفاعلات وتعارفات وتعايشات، فنظراً إلى مبدأ الاعتبار من التاريخ وبأنّ التاريخ يعيد نفسه لو توفرت ظروف مماثلة، فإننا في العالم الإسلامي نعيش أجواء تنأى كل البعد عما يكون من حقّ المجتمع الإسلامي المتجهة نحو التكامل والتنامي وليكون بحق «كنتم خير أمة أخرجت للناس». فلم يحدث الإزدهار في هذا العصر إلّا بعد الانفتاح والتفاعل الذين مرّ بهما العالم الإسلامي فساهمت العناصر الموجودة في المجتمع من شتيّ العروق ولو لم تكن تلك المساهمات لما طرأت للثقافة الإسلامية الإزدهارات والتطورات المستجدة والبعيدة المدى حينذاك.

قائمة المصادر والمراجع:

1. أبشيهي، شهاب الدين بن محمد، حققه عبدالله أنيس الطباع، المستطرف في كل فن مستظرف، 1980، دمشق، دارلعلم العربي.
2. أزهرى، أبو منصور، تهذيب اللغة، 1964، القاهرة، دارالنهضة
3. استاينجس، معجم استاينجس، 1938، بيروت، طبعة بيروت عن طبقة لندن
4. تنوخي، المحسن بن على، حققه عبود الشالحي، نشوارالحاضرة وأخبار المذاكرة، 1995، بيروت، دار جا حظ، أبو عثمان عمرو بن بحر، التاج في اخلاق الملوك، د.ت، د.ن
5. جابري، عابد محمد، العقل السياسي العربي، 2000م، بيروت، مركز دراسات الوحدة العربية
6. جاحظ، أبو عثمان عمرو بن بحر، الاخبار وكيف تصح، 2000م، بيروت، دارالعلم للملايين
7. جاحظ، أبو عثمان عمرو بن بحر، البخلاء، تحقيق يوسف الضميلي، 2000م، بيروت، المكتبة العصرية
8. جاحظ، أبو عثمان عمرو بن بحر، البيان والتبيين، تحقيق عبدالسلام هارون، 2002م، بيروت، دارالعلم للملايين
9. جاحظ، أبو عثمان عمرو بن بحر، الحيوان، تحقيق عبدالسلام هارون، 2000م، بيروت، دارالعلم للملايين
10. جاحظ، أبو عثمان عمرو بن بحر، الرسائل، تحقيق عبدالسلام هارون، 1994، القاهرة، مكتبة الخابجي
11. جواليقي، موهوب بن أحمد، المغرب، 2007، بيروت، دارالعلم للملايين
12. ابن الجوزي، عبدالرحمن بن على، ذم الهوي، 1342هـ، بغداد، دارالسلام
13. جوهرى، الصحاح تاج اللغة. صحاح العربية، 19984، بيروت، دار العلم للملايين
14. ابن حمدون، محمد بن حسن، حققه عباس إحسان، التذكرة الحمدونية، 1985، بيروت، دار صادر
15. ابن الرومي، على بن العباس أبو الحسن، ديوان، 2002م، بيروت، دار الكتب العلمية
16. زيدان، جرجي، تاريخ التمدن الاسلامي، 1944، القاهرة، دارالهلل
17. ابن سكتيت، أبو يوسف يعقوب بن اسحق، إصلاح المنطق، 1956، القاهرة، دارالمعارف

18. ابن عبد ربه ، أحمد بن محمد، تحقيق، مفيد محمد قحيمة، العقد الخريد، 1983م، بيروت، دار الكتب

العلمية.

19. ابن قتيبة ، عبدالله بن مسلم، أدب ادكاتب، 2005م، بيروت، دارالكتب العلمية

20. ابن قتيبة ، عبدالله بن مسلم، عيوان الاخبار، 2003م، بيروت، المكتبة العصرية

21. كروي، ابراهيم سليمان نظام الوزارة في العصر العباسي الاول، 1983م، مكتبة الاسكندرية

22. كشاجم، أبو الفتح محمود بن الحسين، 2001م، بيروت، دار التعلم العربي

23. كشاجم، أبو الفتح، محمود بن حسن الكاتب، حققه محمد أسعد، المصايد والمطارد، 1954، بغداد، دار

اليقظة.

24. ابن المعتز ، عبد الله، ديوان ابن المعتز، د.ت. بيروت، دارصادر

25. ابن منظور ، جمال لدين محمد بن مكرم، لسان العرب، 1955، بيروت، دار صادر

26. ابن النديم ، محمد بن اسحق، الفهرست، 1965، القاهرة، الرحمانية

27. همذاني بديع الزمان، حققه أبو ملحم، مقامات الهمذاني، 1982ف بيروت، مكتبة دارالهلل.

28. همذاني، بديع الزمان، ديوان بديع الزمان الهمذاني، 2003، بيروت، دارالكتب العلمية.



