



دراسة تاريخية

د. محمد عم بشیند *

مقدمة

الحمد لله رب العالمين، والصلاة والسلام على أشرف الأنبياء والمرسلين،
سيد الخلق أجمعين محمد وعلى آله وصحبه أجمعين، وبعد ...

فتعد دراسة الأطعمة للدولة الأموية جانباً حيوياً ومهماً من جوانب الحضارة الإنسانية والحياة الاجتماعية، وأساساً لفهم كثير من نتائجها وتراثها الحضاري والاجتماعي، وهو على جدوته وأهميته لم يلق الأهتمام الذي يستحقه، إلا ما قل ونذر.

والطعام هو الأساس الذي تعتمد عليه حياة البشر فلا مخلوق دون طعام ولا حياة بلا طعام.

وقضية الطعام لا بد من دراستها، لأنها أساس لفهم المجتمع الذي يتفنن في إعداد الأطعمة الترفيحية كالحلوى وغيرهما، والطعام هو وسيلة لمعرفة صاحبه من حيث الدقة في الإعداد والنظافة وغير ذلك، وهو عنوان الحياة الاجتماعية، وهو موروث حضاري اجتماعي يتناقل من جيل إلى جيل.

* الجامعة الأسمرية.

وأما أهمية الدراسة فتكمن في الآتي:

كون البحث يدرس موضوعاً لا تصلح الحياة البشرية إلا به، وكذلك يدرس الجانب الاجتماعي للدولة الأموية، وكون البحث يدرس العمق الاجتماعي للدولة الأموية في هذا الجانب، وهو قائم أساسه على احتياجات ضرورية لحياة الإنسان، ومن ثمّ تغييره إلى الترف، وبخاصة من قبل بعض الخلفاء.

وللتعرف على بعض الأطعمة بأنواعها التي كونها الأمويون، زالت مستعملة إلى الوقت الحاضر.

خطة الدراسة

جاءت الدراسة موزعة على: مقدمة، وثلاثة محاور، وخاتمة، وفق الآتي: ناقش المحور الأول: التعريف بالأطعمة لغةً، وتطرق المحور الثاني: التعريف بالأطعمة اصطلاحاً، وأما المحور الثالث: فقد شمل الأطعمة في العصر الأموي، وخاتمة: بين الباحث فيها أهم النتائج التي توصل إليها، وقد ذيلت الدراسة بقائمة المصادر والمراجع.

المحور الأول: تعريف الأطعمة لغةً

الطعام: اسم جامع لكل ما يؤكل، ويقع أحياناً على المشروب، وقد غلب على البرّ والخبز وما قرب منه أو صار في حده، ثم سمي به كل مأكول، والجمع أطعمة وجمع الجمع: أطعمات، والطعم: ما أكل وما أُلقي للطير من حب، يقال: طعم الطعام يطعمه طعماً وطعاماً: أكله، وأطعم غيره. ورجل طاعم وطعم: حسن الحال في المطعم. ورجل وامرأة مطعمان: يطعم الناس. وطعم الناس، وطعم الشيء حلاوته ومرارته وما بينهما، والجمع: طعوم، وطعم الشيء يطعمه طعماً: ذاقه فوجد طعمه. وتطعمه: ذاقه على الكره⁽¹⁾، ويضيف مجمع اللغة العربية: أكل الطعام ونحوه أكلاً، ومأكلاً: مضغه وابتلعه، أو ابتلعه كما هو، ... ويقال: أكل فلان أكلاً.

1- يوسف. حسين. الصعدة. عبد الفتاح: الإفصاح في فقه اللغة، دار الفكر العربي، القاهرة، ط2، 1964م، ج 1، ص 412.

أكل حتى شبع، ويقال: أَكَلَتِ الْخَيْلُ اللَّجْمَ: اشتدَّ غَيْظُهَا فَلَاكَتْهَا⁽²⁾. ويضيف الفوزان: الطعام يقع على كل ما يطعم حتى الماء⁽³⁾ قال تعالى: ﴿إِنَّكَ اللَّهُ مُبْتَلِيكُمْ بِنَهَرٍ فَمَنْ شَرِبَ مِنْهُ فَلَيْسَ مِنِّي وَمَنْ لَمْ يَطْعَمْهُ فَإِنَّهُ مِنِّي﴾ [البقرة: 249].

إذاً يتحقق مما سبق أن مصطلح الطعام يطلق على الأكل الجاف والمشروب.

وأما الأكل فهو: إيصال ما يتأتى فيه المضغ إلى الجوف ممضوغاً كان أو غيره، فلا يكون اللبن والسويق⁽⁴⁾ مأكولاً⁽⁵⁾.

المحور الثاني: تعريف الأطعمة اصطلاحاً

يقول الماوردي: «فمن ذلك حال الإنسان في مأكله ومشربه، فإن الداعي إلى ذلك شئنان: حاجة ماسة، وشهوة باعثة، فأما الحاجة فتدعو إلى ما سدَّ الجوع، وسكن الظمأ، وهذا مندوب إليه عقلاً وشرعاً، لما فيه من حفظ النفس وحراسة الجسد، ولذلك ورد الشرع بالنهي عن الوصال بين صوم اليومين؛ لأنه يَضْعِفُ الجسد، ويميت النفس، ويعجز عن العبادة، وكل ذلك يمنع منه الشرع، ويدفع عنه العقل، وليس لمن منع نفسه قدر الحاجة حظٌّ من بَرِّ ثواباً وأعظم أجراً، إذ ليس في ترك المباح ثواب يقابل فعل الطاعات وإتيان القرب»⁽⁶⁾.

وفي القرآن الكريم عدة آيات تدل على ذكر الطعام والشراب والأكل، فأما الطعام، فقد قال الله تعالى: ﴿يَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا كُلُوا مِنْ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ وَاشْكُرُوا لِلَّهِ

- 2- مجمع اللغة العربية: المعجم الكبير، مطبعة دار الكتب، القاهرة، (د. ط)، 1970 م، ج 1، ص 393.
- 3- الفوزان. صالح فوزان عبد الله: الأطعمة وأحكام الصيد والذبائح، مكتبة المعارف للنشر والتوزيع، الرياض، ط3، 2011 م، ص25.
- 4- السويق: طعام يتخذ من مدقوق الحنطة والشعير، الجمع: أسوقة. يوسف. حسين. الصعدة. عبد الفتاح: الإفصاح، ج 1، ص 421-422.
- 5- الحنفي. محمد علي بن علي بن محمد التهانوي: كشاف اصطلاحات الفنون، دار الكتب العلمية، بيروت، ط 1، 1998 م، ج 1، ص 116.
- 6- الماوردي. أبو الحسن علي بن محمد حبيب: أدب الدنيا والدين، تح: مصطفى السقا، مطبعة محمد الحلبي، القاهرة، ط 5، 1986 م، ص 337.

إِنْ كُنْتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ ﴿البقرة: 172﴾، قال أبو طالب المكي في بيان الآية: «قدم الأمر بالأكل على الأمر بالشكر»⁽⁷⁾، وقال تعالى: ﴿يَتَأْتِيهَا الَّذِينَ ءَامَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُمْ بَيْنَكُمْ بِالْبَاطِلِ﴾ [النساء: 29]، حيث قدم النهي عن الأكل الحرام على القتل للنفس؛ الوارد بعده في قوله: ﴿وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ بِكُمْ رَحِيمًا﴾ [النساء: 29]؛ تفضيلاً للأكل الحلال وتحريماً للأكل بالباطل⁽⁸⁾، وهناك آيات جاءت بمناسبات كالصيام، قال الله تعالى: ﴿وَكُلُوا وَاشْرَبُوا حَتَّى يَتَبَيَّنَ لَكُمُ الْخَيْطُ الْأَبْيَضُ مِنَ الْخَيْطِ الْأَسْوَدِ مِنَ الْفَجْرِ ثُمَّ أَتُمُوا الصَّيَامَ إِلَى اللَّيْلِ﴾ [البقرة: 187].

وهناك عديد من الآيات القرآنية التي تدل على الأكل والشراب، لا يسع المقام لذكرها وسردها.

المحور الثالث: الأطعمة في العصر الأموي

كانت معيشة العرب في بادئ الأمر غاية في اليسر والسهولة من جميع جوانبها، في المسكن والملبس والمأكل، وهذا بطبيعة الحال انعكس على أدبهم وشعرهم وتاريخهم. فقد كانوا يكتفون بالقليل من الطعام الذي لم يكن ليتجاوز لوناً أو لونين، وخير طعامهم اللحم، هذا عند سكان البادية. أما سكان المدن فكانوا أقرب إلى العناية بالطعام والتفنن فيه من سكان البوادي⁽⁹⁾، ويقول الأبراشي: «رعاية صحة البدن بالمأكل والمشرب والملبس والسكن»⁽¹⁰⁾، يعني ذلك: أن الاهتمام بالصحة هو الاهتمام بالمأكل والمشرب، لهذا تفنن العرب في أطعمتهم. ولم يكن تقشفهم في الطعام نابغاً من فقر أو شح، لكنه زهد في هذه الدنيا

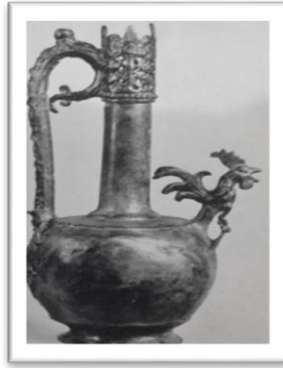
7- المكي. أبو طالب: قوت القلوب، المكتبة الحسينية المصرية بالأزهر، القاهرة، ط: 1، 1932م، ج 4، ص 62.

8- المكي: قوت القلوب، ج 4، ص 62.

9- حسن. حسين الحاج: حضارة العرب في العصر الأموي، المؤسسة الجامعة للدراسات والنشر والتوزيع، بيروت، ط 1، 1994م، ص 182.

10- الأبراشي. محمد: كتاب تهذيب الشبان بتقليب الزمان، طبعة بالمطبعة العمومية، مصر، (د. ط)، 1892م، ص 44-45.

الفانية، وقد ظهر هذا الزهد بصورة واضحة عند الخلفاء الراشدين⁽¹¹⁾، حيث ذكر ابن طباطبا في ذلك عبارات طويلة، نختصر منها: «واعلم أنها دولة لم تكن من طرز دول الدنيا، وهي بالأمور النبوية والأحوال الآخروية أشبه، والحق في أن زيتها قد كان زي الأنبياء، وهديها هدي الأولياء، وفتوحها فتوح الملوك الكبار، فأما زيتها فهو الخشونة في العيش والتقليل في المطعم والملبس»⁽¹²⁾، وكان طعامهم طعام فقرائهم...، وقد كانوا يفعلون ذلك مواساة لفقراء رعيتهم، وكسراً للنفس عن شهواتها، ورياضة لها لتعتاد أفضل حالاتها، وكل واحد منهم كان صاحب ثروة ضخمة، ونخل وحدائق وغير ذلك من الأسباب، لكن أكثر خرجهم كان في وجوه البر والقرب⁽¹³⁾، وكانون يأكلون بأيديهم، لعدم وجود الملاعق والشوك عندهم، كما كانت الحالة في أوروبا وغيرها من البلاد الأخرى إلى عهد قريب، وما زالت هذه العادة حتى اليوم في بعض البلدان العربية يفضلون الأكل بالأيدي، مثل دول الخليج بصورة عامة⁽¹⁴⁾، وبعض دول المغرب العربي كليسيا وتونس، وأما عن أواني الطعام الموجودة عندهم فهي المصنوعة من الخزف والفخار، والنحاس كما في الشكل (1).



شكل (1) إبريق برنزي من إيران في العصر الأموي: (القرن 8). نقلًا عن ديمانند. م. س: الفنون الإسلامية، ترجمة: أحمد محمد عيسى، دار المعارف، القاهرة، ط2، 1958م، ص 351.

- 11- حسن. حسين الحاج: حضارة العرب في العصر الأموي، ص 182.
- 12- ابن طباطبا. محمد بن علي: الفخري في الآداب السلطانية والدول الإسلامية، دار صادر، بيروت، (د. ط)، (د. ت)، ص 73.
- 13- حسن. حسين الحاج: حضارة العرب في العصر الأموي، ص 182.
- 14- نفسه.

ويضيف جرجي زيدان قائلاً: قد رأيت في كلامنا عن أطعمة العرب أنها كانت ساذجة قليلة، ثم تعددت بعد الاختلاط بالأعاجم، سيما الفرس، والعرب قلدوا الفرس في أكثر أسباب الحضارة فضلاً عن نظام الحكومة، فكانوا إذا أحوجهم الاحتفال بعيد أو عرس أو ختان سألوا عما يفعله الفرس في مثله وقلدوهم فيه، هموا بذلك من عهد الأمويين، وكان الصحابة رضي الله عنهم قبلهم يتحاشون التمتع، اقتداء بخلفائهم الراشدين مع غلبة البداوة على طباعهم، فأبو موسى الأشعري كان يتجافى عن أكل الدجاج؛ لأن العرب لم يعهدوا ذلك، وكانوا يتجنبون الإكثار من أكل اللحوم ويعتقدون أضرارها، نحو ما يعتقد النبطيون اليوم، تمثلاً بما قاله عمر بن الخطاب رضي الله عنه: مدمن اللحم كمدمن الخمر، فلما حكم الأمويون ومالوا إلى التمتع كان الفرس أحسن مثال لهم⁽¹⁵⁾، إذ كان طعام العرب خلال حكم الخلفاء الراشدين وبداية العصر الأموي بسيطاً محدوداً، يكاد ينحصر في اللحوم والثريد⁽¹⁶⁾ بجانب ما اعتادوا عليه في شبه الجزيرة العربية من تمر وألبان، وأظهر العرب عند الفتوحات جهلهم بألوان الطعام الفارسية والرومانية⁽¹⁷⁾، كما اقتبسوا عادة الجلوس على الكراسي حول الموائد وفرشها بأغطية من القماش المطرز، واستعملوا الفوط والملاعق التي كانت تصنع غالباً من الخشب والفخار وتجلب من بلاد الصين⁽¹⁸⁾، ولكن بتوسع الفتوح، واستقرار الأمور، زادت الثروة، وعم الترف بين الناس، فبدأ العرب يتألقون في طعامهم وشرابهم ولباسهم وقلدوا

15- زيدان. جرجي: تاريخ التمدن الإسلامي، منشورات دار مكتبة الحياة، بيروت، (د. ط)، (د. ت)، ج 3، ص 636-637.

16- ثريد: ثرد الخبز يشرده ثرداً: فته ثم بله بمرق، فهو ثريد ومثرو، وهي ثريدة والثروة والثرد، ثريداً: اتخذه، الخبيز: الثريد من الخبز الفطير، السربة: الثريدة الكثيرة الدسم. اللبق: ثريد ملبق: ملين: بالدسم شديد، الثريد. لبق الشيء يلبقه: خلطه ولينه، المربوك: ربك الثريد بربكه ربكاً: أصلحه وخلطه بغيره، اللبكة: القطعة من الثريد، واللبك: جمع الثريد ليأكله. الفت: الخبز، يفته فتاً وفتته كسره بأصابعه، حتى يتركه دقاً. فالخبز فتيت ومفتوت. يوسف.

حسين. الصعدة. عبد الفتاح: الإفصاح، ج 1، ص 418-419.

17- الخربوطلي. علي: الحضارة العربية الإسلامية، مكتبة الخانجي، القاهرة، ط2، 1994م، ص 139.

18- حسن. حسين الحاج: حضارة العرب في العصر الأموي، ص 183.

الفرس والرومان في أكثر أسباب الترف والحضارة⁽¹⁹⁾.

كان أفضل الأطعمة الثريد، وهو الخبز، يفت ويُبلّ بالمرق، ويوضع فوقه اللحم، ومنها اللزمة: وهو الخبز، يكسر على السمن، والكوتان: وهو الأرز والسّمك، والأطرية: وهو طعام كالخيوط من الدقيق، والشعيرية: وهو طعام كالخيوط، صار قتلها في حجم الشعير، والعجة: وهو طعام متخذ من دقيق يعجن بسمن ثم يشوى، ومن أشهر الأطعمة في الشام في العصر الأموي: الفول النبوت بالزيت، ويباع مع الزيتون، والتمس المملّح، والزلاية، وتصنع من العجين، والناطف: ويصنع من الخرنوب. ولم تكن الخضرة مستعملة على نطاق واسع كما هو الحال الآن⁽²⁰⁾.

ومما يبدو أن الخضار لم يكن مستعملاً عند العرب في طعامهم كما هو عندنا اليوم؛ لأنهم لم يهتموا بالزراعة بصورة عامة، وعلى الأخص في البوادي، لندرة المياه وظروف الحياة المعتمدة على الترحال والغزوات، وللخلفاء والملوك آداب خاصة بمجالسهم، «ومما لا يليق بالملك الكامل، الإفاضة في مجلسه في وصف الطعام والنساء، لئلا يشارك بذلك العامة، لأن العامة قد قنعوا من عيشهم باليسير، واقتصروا عليه، وتركوا الأمور الكبار، فإذا أرادوا أن يفيضوا في الحديث لم يكن لهم إلا وصف أنواع الأطعمة ووصف أصناف النساء، قال الأحنف بن قيس: جنبوا مجالسنا ذكر الطعام والنساء، فإني أبغض أن يكون الرجل وصافاً لبطنه، مداحاً لفرجه، مائلاً بصغوه إلى النساء»⁽²¹⁾، يعني هذا: أن مجالس الخلفاء والملوك تعتليها عادات تخصها، ومن بينها ما يلزم الطعام.

وينبغي أن لا يغيب عن أذهاننا أن العرب لما خالطوا الأمم الأخرى تغيرت أطعمتهم، وازدادت عن ذوي قبل تنوعاً، وأصبح طهاتهم أكثر تفنناً في طبخ اللحوم، واستعمال التوابل⁽²²⁾.

19- الخربوطلي: المرجع السابق، ص 139.

20- الخربوطلي: المرجع نفسه، ص 141.

21- ابن طباطبا: الفخري في الآداب السلطانية والدول الإسلامية، ص 57.

22- حسن. حسين الحاج: حضارة العرب في العصر الأموي، ص 182.

وعامة الخلفاء الأمويين كانوا يحبون الإكثار من الطعام إلى درجة كبيرة، فقد دار حوار بين معاوية والحسن بن علي بشأن دجاجة: «ألا ترى إلى معاوية بن أبي سفيان حين وضع بين يدي الحسن عليه السلام دجاجة ففكها، فنظر إليه معاوية فقال: هل كان بينك وبينها عداوة؟ فقال له: الحسن: هل كان بينك وبين أمها قرابة»⁽²³⁾. فالواضح من هذا النص أن الخليفة معاوية يريد أن يقدر ويحترم مجلسه.

واتسعت دار الإسلام وفاضت الخيرات، واتسعت باتساعها القصعة التي يطعمها الخليفة بين الناس وتنوعت عليها المآكل، فكان زياد بن أبيه أمير العراق يغذي الناس ويعشيهم، وكانت له ألف ناقة يؤتى بلبنها (الحليب)⁽²⁴⁾، وقد كثر التمر على الأنطاع، فيتمجعون⁽²⁵⁾ اللبن بالتمر، فإذا ارتفع غلوا ثم يعشي بعد العصر، ويحضر غداءه وعشاءه الصحابة والشرط والمقاتلة ومن حضر، وكان لا يرد عن طعامه أحدا، وكان يطعم بالبصرة والكوفة، فإذا غاب عن إحداها قام عماله مقامه⁽²⁶⁾.

23- الجاحظ. أبي عثمان عمرو بن بحر بن محبوب: كتاب التاج في أخلاق الملوك، تح: عمر الطباع، دار الأرقم، بيروت، (د. ط)، (د. ت)، ص 101.

24- الحليب: هو سائل أبيض معتم أثقل من الماء بقليل، حلو الطعم، ينفرز من الغدد البنية في جميع الحيوانات المعروفة بالتدبيرة، سواء كانت من ذوات الأربع، أو من الأسماك، وفائدة إفرازه من الحيوانات المذكورة تغذية أولادها، ولذا لا يوجد في ثدياتها إلا بعد الولادة، ويوجد فيه ماء ومادة جينية، وسكر يعرف بسكر اللبن، ويسمى باللبنين، ويوجد فيه الزبد، ومادة خلاصية، تشبه، الخلاصة. الصيرفي. رشيد غازي بن أبي عبيد: كتاب منتهى المنافع في أنواع الصنائع، المطبعة الأدبية، بيروت، 1896م، ص 819.

25- المجمع: هو ضرب من الطعام، وهو تمر يعجن بلبن ...، وقيل هو لبن يشرب على التمر، وذلك أن يحسو حسوة من اللبن ويلقم عليها ثمرة. الزبيدي. محمد مرتضى: تاج العروس من جواهر القاموس، مادة (مَجَّع)، منشورات دار مكتبة الحياة، بيروت، ط 1، 1306هـ ج 5، ص 509.

26- بطانية. محمد ضيف الله: دراسة في تاريخ الخلفاء الأمويين، دار الفرقان للنشر والتوزيع، إربد، ط: 1، 1999 م، ص 352، نقلاً عن البلاذري: أنساب الأشراف، ج 4، ق 1، ص 210، 219، 242، 384، ج 4، ق 2، ص 86.

وذكر ابن عاصم الغرناطي أن الخليفة معاوية بن أبي سفيان كان يأكل الثريد: وجلس أعرابي مع معاوية على مائدة، فقدم ثريداً كثير الدسم، ففَجَرَه الأعرابي بإصبعه إلى جبهته، حتى سال الدهن إليه، فقال معاوية: «أَخَرَقَهَا لِنُغْرِقَ أَهْلَهَا» [الكهف: 71]؟ فقال الأعرابي: لا، ولكن «سُقْنَتُهُ لِيَكْدِرَ مَيِّتٍ» [الأعراف: 57]⁽²⁷⁾.

ومن هذه الرواية نستشف منها أن الثريد كان مستعملاً في الدولة الأموية في جميع طبقات المجتمع الأموي.

وكان [معاوية] يكتب إلى أطرافه وعماله، وإلى زياد [بن أبيه] بالعراق بإطعام السابلة والفقراء وذوي الحاجة، وله في كل يوم أربعون مائدة يتقسمها وجوه جند الشام⁽²⁸⁾.

أضف إلى ذلك أنه كان يأكل الحلوى قال صاحب مخطوطة، (منهل اللطائف في الكنافة والقطائف): «كان معاوية ﷺ يجوع في رمضان جوعاً شديداً، فشكا ذلك إلى محمد بن أثال⁽²⁹⁾ الطيب فتخذ له الكنافة فكان يأكلها في السحر»⁽³⁰⁾. يعني هذا: أن الكنافة مغذية للجسم ومفيدة للجوع، لهذا نصحه بها

27- ابن عاصم الغرناطي. أبو بكر محمد: حداثق الأزاهر في مستحسن الأجوبة والمضحكات والحكم والأمثال والحكايات والنوادر، مطبعة دار الكتب الوثائق القومية، القاهرة، (د. ط)، 2009 م، ص 221.

28- الجاحظ: كتاب التاج في أخلاق الملوك، ص 101.

29- محمد بن أثال: من أهم أطباء دمشق، نصراني المذهب، لما ولي معاوية بن أبي سفيان اصطفاه لنفسه وأحسن إليه، وكان على دراية جيدة بالأدوية المفردة، والمركبة وقواها منها ما هو سام وقاتل، وكان ابن تال بعيداً عن الخلق الشريف، يقال: إن معاوية قد استخدمه للتخلص من خصومه السياسيين. مفتاح. إدريس مفتاح أبو بكر: الطب والأطباء من العهد النبوي حتى نهاية العصر الأموي، مجلة كلية الآداب والعلوم الإنسانية، جامعة قناة السويس، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، مطبعة الجامعة، الإسماعيلية، العدد السادس، يوليو 2013م، ص 70.

30- السيوطي. جلال الدين أبي بكر: مخطوط منهل اللطائف في الكنافة والقطائف، المخطوط موجود على الموقع الآتي: <http://www.alukah.net/library//8010150952>، اللوحة 1-أ.

هذا الطبيب.

وكذلك في هذا العصر « كان بعض الوزراء مشغولاً بالأكل، ويحب كل من يأكل معه، وكل من كان أكثر أكلًا كان أقرب إلى قلبه، فاتفق أنه قصد بعض الأكابر من العلويين، وكمل عليه وجوهاً من خراج وضمان وغير ذلك، وطالبه بها فوكل عليه في نفس داره، أعني: دار الوزير، ففي بعض الأيام مد السمات بين يدي الوزير، فقال العلوي للموكلين به: إني جائع، فهل تأذنون أن أخرج إلى السمات وأنتم معي فأكل وأعود إلى هذا الموضع؟ وكان العلوي قد فطن لطبع الوزير في ذلك، فاستحيوا منه وأذنوا له في ذلك، فخرج وجلس في أخريات السمات، وجعل يأكل بنهم، فلاحظه الوزير، وهو مقبل على الأكل فاستدناه، ورفعته إلى صدر المجلس، وقدم إليه من أطيب ذلك الطعام، وكلما بالغ في الأكل زادت بشاشة الوزير وطلاقة⁽³¹⁾، ونستشف من ذلك أن أمراء العرب في العصر الأموي كرماء، وأنهم لا يفرقون بين طبقتهم والطبقة العامة في الكرم.

ومن خلال ما سبق تبين لنا المصادر أن بعض الخلفاء في العصر الأموي يأكلون مع الندماء من الناس، حتى ولو كان فقيراً أو مريضاً، فقد ذكر ابن عاصم الغرناطي: «ويروى أن نصيباً وفد على عبد الملك بن مروان، وأنشده، فاستحسن شعره ووصله، فجاء بالطعام فأكل معه، فقال له عبد الملك: هل لك فيما يتبادم عليه؟ فقال: يا أمير المؤمنين تأملني؟ قال: فإني أراك، قال: يا أمير المؤمنين الجلد أسود، والوجه قبيح، ولست في منصب كريم، وإنما بلغ بي مجالستك ومواكلتك عقلي، وأنا أكره أن أدخل عليه ما يحول بيني وبينه، فأعجب عبد الملك كلامه وأعفاه»⁽³²⁾.

وكان لعبد العزيز بن مروان أمير مصر ألف جفنة، تُنصب كل يوم حول داره، وله مائة جفنة يطاف بها على القبائل في مصر، وفي ذلك قال الشاعر⁽³³⁾:

31- ابن طباطبا: الفخري في الآداب السلطانية والدول الإسلامية، ص 108.

32- ابن عاصم الغرناطي: حقائق الأذهار، ص 72-73.

33- بطانية: دراسة في تاريخ الخلفاء الأمويين، ص 353.

كُلُّ يَوْمٍ كَأَنَّهُ يَوْمٌ أَضْحَى عِنْدَ عَبْدِ الْعَزِيزِ أَوْ يَوْمَ فِطْرِ
وَلَهُ أَلْفُ جَفْنَةٍ مُتَرَعَّاتٍ كُلَّ يَوْمٍ تَمُدُّهَا أَلْفُ قِدْرٍ

وكان الحجاج بن يوسف الثقفي: «يطعم في كل يوم ألف مائدة على كل مائدة ثريدٌ وجَنْبٌ من الشواء وسمكة طرية، ويطاف به في محفة على تلك الموائد، ليتفقد أمور الناس، وعلى كل مائدة عشرة، ثم يقول: يا أهل الشام، اكسروا الخبز؛ لئلا يعاد عليكم، وكان له ساقيان: أحدهما: يسقي الماء والعسل، والآخر: يسقي اللبن» (34).

وذكر ابن عاصم الغرناطي عن الأصمعي قوله: «حضر أعرابي عند الحجاج، فقدم إليه فالودج» (35)، فلما أكل الأعرابي منه لقمة، قال الحجاج: من أكل هذا ضربت عنقه، فامتنع الناس، فجعل الأعرابي ينظر إلى الحجاج مرة وإلى الطعام مرة، ثم يقول: أوصيك بالصبية خيرا، وأتى على الأكل، فضحك الحجاج حتى استلقى على ظهره، وأمر له بجائزة» (36).

قال ابن عساكر في رواية عن الحجاج وكرمه: «حج الحجاج فنزل بعض المياه بين مكة والمدينة، ودعا بالغداء فقال لحاجبه: انظر من يتغدى معي، واسأله عن بعض الأمر، فنظر نحو الجبل فإذا هو بأعرابي بين شملتين من شعر ناعم، فضربه برجله، وقال: انت الأمير، فأتاه، فقال له الحجاج: اغسل يدك وتغدى معي، فقال: إنه دعاني من هو خير منك فأجبتة، قال: ومن هو؟ قال: الله -تبارك وتعالى-

34- المبرد. أبو العباس محمد بن يزيد: الكامل في اللغة والأدب، دار الكتب العلمية، بيروت، ط 1، 1999 م، ج 1، ص 365.

35- الفالودج: يؤخذ رطل سكر وثلاث رطل لوز، فيدق الجميع ناعماً، ثم يطيب بالكافور، ويؤخذ ثلث رطل سكر فيذاب بنصف أوقية ماء ورد على نار هادئة، ثم يرفع. فإذا افترت حرارته طرح عليه السكر واللوز المدقوق، وعجن به، فإن احتاج إلى تقوية زيد سكر ولوز، ثم يعجن عجناً قوياً، ويعمل منه أوساط، ويطبخ، وشواير وغير ذلك، ثم يصف في صحن أو طبق ويستعمل. البغدادى. محمد بن الحسن بن محمد: كتاب الطبخ، دار الكتاب الجديد، دمشق، ط 1، 1964م، ص 76-77.

36- ابن عاصم الغرناطي: حقائق الأزاهر، ص 365.

دعاني إلى الصوم فصمت، قال: في هذا الحر الشديد؟ قال: نعم، صمت ليوم هو أشد حرا من هذا اليوم قال فأفطر، وتصوم»⁽³⁷⁾.

نستشف من هذه الرواية كرم الحجاج بن يوسف الثقفي.

وكذلك ذكر ابن عساكر رواية عن أكل الحجاج، ساقها له عبد السلام عن القحذمي، عن عمه قال: «عددت أربعاً وثمانين لقمة من الخبز، في كل لقمة رغيف، وملء كفه سمك طري، يعني على الحجاج»⁽³⁸⁾.

ومن أهم الأطعمة في العصر الأموي الخبز فقد ذُكر فيه: «واستشير بعضُ العقلاء في أمر فسكت، ف قيل له: لم لا تتكلم؟ فقال: ما أحبّ الخبز إلّا بائناً»⁽³⁹⁾، ويتحقق للباحث أن الخبز يفضل أكله بائناً، وذلك لفائدته الغذائية.

كتب هشام بن عبد الملك إلى أبيه عبد الملك: «يا أمير المؤمنين: إنه قد حدث في ابنك خصال ثلاث: يصعد المنبر فلا يستطيع الخطبة، وتوضع المائدة بين يديه فلا ينال منها إلا اليسير، وفي قصره مائة جارية لا يكاد يصل إلى كبير شيء منهن»⁽⁴⁰⁾.

ويحكي الأصفهاني فقال: «امتدح الأخطل»⁽⁴¹⁾ هشاماً فأعطاه خمسمائة درهم⁽⁴²⁾، فلم يرضها، وخرج فاشترى بها تفاحاً، وفرقه على الصبيان، فبلغ ذلك

37- ابن عساكر. الحافظ أبي القاسم علي بن الحسن بن وهبة: تاريخ مدينة دمشق وذكر فضلها وتسمية من حلها من الأماثل أو اجتاز بنواحيها من واردتها وأهلها، تخ: محب أبي سعيد عمر العمري، دار الفكر، بيروت، (د. ط)، 2001، ج 12، ص 125.

38- ابن عساكر: المصدر نفسه، ج 12، ص 167.

39- ابن طباطبا: الفخري في الآداب السلطانية والدول الإسلامية، ص 67.

40- ابن عساكر: المصدر السابق، ج 74، ص 27.

41- الأخطل: هو غياث بن غوث بن الصلت بن الطارفة، ويقال ابن سيحان بن عمرو بن الفدوكس بن عمرو بن مالك ... والأخطل لقب غلب عليه، ذكر هارون بن الزيات عن ابن النطاح عن أبي عبيدة أن السبب فيه أنه هجا رجلاً من قومه؛ فقال له: يا غلام، إنك لأخطل، فغلب عليه. الأصفهاني. أبو الفرج: كتاب الأغاني، الهيئة العامة المصرية للكتاب، القاهرة، (د. ط)، 2010م، ج 8، ص 280.

42- الدرهم: كلمة أعجمية عربت عن اليونانية، وهي كلمة (دراخما) ويقابلها (دراخم). جمعة.

هشاما، فقال: قبحه الله! ما ضرَّ إلا نفسه»⁽⁴³⁾.

ومن بين خلفاء بني أمية الذين كانوا مشغوفين بالطعام الخليفة سليمان بن عبد الملك: «وكان نهماً، فيقال: إن الطباخ كان يأتيه بالشواء فلا يصبر حتى يبرد فيأخذه بكمه»⁽⁴⁴⁾، وقد حدد ابن شاعر الكتبي مآكل سليمان فقال: «وكان من الأكلة، قال ابنه: أكل أبي أربعين دجاجة تشوى على النار، وأكل أربعاً وثمانين كلوة بشحمها، وثمانين جردفة، وأكل سبعين رمانة وخروفاً وأتى بمكوك زبيب طائفي فأكله أجمع»⁽⁴⁵⁾، ومن الملاحظ أن هذه الرواية مبالغ فيها من حيث عدد أرقام أصناف المأكولات، والواقع يقول من المستحيل أن يأكل إنسان طيعي كل هذه الأعداد في مرة واحدة إلا إذا كانت متفرقة.

وذكر المسعودي عن شراة الخليفة سليمان بن عبد الملك للأكل فقال: «وكان سليمان صاحب أكل كثير يجوز المقدار ...، وكان شبعه في كل يوم من الطعام مائة رطل»⁽⁴⁶⁾ بالعراقي، وكان ربما أتاه الطباخون يدخل يده في كمه حتى يقبض على الدجاجة وهي حارة فيفصلها»⁽⁴⁷⁾.

وكذلك ذكر ابن عاصم الغرناطي أن سليمان بن عبد الملك كان يأكل الحلوى، حيث قال: «دخل أعرابي على سليمان بن عبد الملك، وبين يديه جام فيه فالزوج، فقال: ادن يا أعرابي فكل؛ فإن هذا مما يزيد في الدماغ، قال: لو كان الأمر كما تقول كان رأس الأمير مثل رأس البغل»⁽⁴⁸⁾.

علي: المكايل والموازين الشرعية، دار الرسالة، القاهرة، 2009م، ص 9.

43- الأصفهاني: كتاب الأغاني، ج 8، ص 303.

44- ابن طباطبا: الفخري في الآداب السلطانية والدول الإسلامية، ص 128.

45- الكتبي: محمد بن شاعر: فوات الوفيات والذيل عليها، تح: إحسان عباس، دار الثقافة، بيروت، (د. ط.)، 1974، ج 2، ص 69.

46- الرطل: معيار يوزن به، وهو مكيال أيضاً وإذا أطلق في الفروع الفقهية، فالمراد به: رطل بغدادي أو رطل العراقي. جمعة. علي: المكايل والموازين الشرعية، ص 17.

47- المسعودي: أبو الحسن بن علي: مروج الذهب ومعادن الجوهر، المكتبة العصرية، صيدا، (د. ط.)، 1995، ج 3، ص 144 - 145.

48- ابن عاصم الغرناطي: حقائق الأزاهر، ص 226.

وكان يوسف بن عمر الثقفي أمير العراق، يطعم كل يوم على خمسمائة خُوانٍ [ما يوضع عليه الطعام]، وكانت مائدته وأقصى الموائد سواء، يتعهد ذلك ويتفقد، وكان طعامه ألوانا وشواء، وكانت فرنية وأزره فرأى يوماً فرنية قد ذهب عنها السكر، فقال سكر، فلم يمكن، فضرب صاحب الطعام ثلاثمائة سوط والناس يأكلون، فكانوا بعد ذلك معهم خرائط فيها سكر مدقوق، فكلما نفذ سكر عن صحنه نثروا عليها⁽⁴⁹⁾.

ازدحم الناس عشية في دار يوسف، وهم يتعشون، فدفع رجل من أهل الشام رجلاً قائم سيفه، وراه يوسف فضربه مائتين، وقال: يا ابن اللخناء، تدفع الناس عن طعامي؟! ⁽⁵⁰⁾.

ويظهر للباحث من هذه الرواية أن يوسف هذا يحمل عادات العرب في إطعام الطعام، إلا أن هناك مبالغة كبيرة في عدد الضربات، وخاصة من شخص كريم، ويتعامل مع عامة الناس بهذه الطريقة، فكيف يفعل هذا حتى ولو أخطأ هذا الرجل، وخاصة هما الاثنين ضيوف يوسف، والعرب لا يضربون ضيوفهم.

وذكر الطبري رواية عن معقل بن قيس في سنة: (43هـ / 663م) جاء فيها: «وجاء معقل بن قيس حتى نزل باب مدينة بَهْرَسِير⁽⁵¹⁾، ولم يدخلها، فخرج إليه سماك بن عبيد، فسلم عليه، وأمر غلمانَه ومواليه فأَتَوْه بالجزر والشعير والقتّ، فجاءوه من ذلك بكل ما كفاه وكفى الجند الذين كانوا معه» ⁽⁵²⁾.

49- ابن عساکر: تاريخ دمشق، ج 74، ص 250.

50- نفسه.

51- بَهْرَسِير: من نواحي سواد بغداد قرب المدائن ويقال بَهْرَسِير الرُومَقان، وقال حمزة بَهْرَسِير إحدى المدائن السبع التي سميت بها المدائن، وهي معربة من ده أردشير، وقال في موضع آخر: معربة من به أردشير كأن معناه خير مدينة أردشير، وهي غربي دجلة ... لما فرغ سعد بن أبي وقاص من القادسية سار حتى نزل بَهْرَسِير ففتحها وأقام عليها تسعة أشهر، وقيل ثمانية، حتى أكلوا الرطب مرتين ثم عبر دجلة فهرب منهم يزدجرد، وذلك في سنة خمس عشرة وست عشرة. الحموي. ياقوت: معجم البلدان، دار الكتب العلمية، بيروت، (د. ط)، (د. ت)، ج 1، ص 610.

52- الطبري. أبو جعفر محمد بن جرير: تاريخ الطبري. تاريخ الأمم والملوك، دار الكتب العلمية،

والواضح من الرواية أن طعام الجند كان من الشعير، وبعض الخضر.

ويروي ابن عساكر قصة أخرى يوضح فيها كرم يوسف بن عمر الثقفي بقوله: « ودخل رجل عبد أسود مقيّد دار يوسف، والناس يأكلون، فدفعه رجل، ونظر إليه يوسف، فصاح به: دعه، فجلس يأكل مع الناس، ودعا بالأسود حين فرغوا، فأمر بحلّ قيده، وأمر رجلاً أن يشتريه، وقال للأسود: إن باعك مولاك فأنت لنا، وإن لم يرد يبعك فاحضر طعامنا كل يوم، وانطلق الرجل مع المقيّد، فاشتراه، فأعتقه يوسف » (53).

وتؤكد هذه الرواية كرم وحسن معاملة يوسف بن عمر الثقفي مع طبقات المجتمع الأموي، وخاصة طبقة العبيد.

وقال الحجاج: « حضرت طعام يوسف، فكتبت أعتذر، فقال: يا حجاج، كُلم كما تأكل الرجال، قلت: إن غلامي جاءني بحباري (54) قد صاده فأكلت منه، فقال للحاجب: لا أرى وجهه! فحجبت، وكلمت غير واحد ليشفع لي، فلم أكلّم أحداً إلا قال: لا أتعرض ليوسف، فرفعت قصّة، وقعدت في أصحاب الحوائج، فلمّا دنوت قال: ما فعل الحباري؟ قلت: لا أكل حباري أبداً، فقال للحاجب: أعدّه كما كان، قال: فكنت أتجوّع، وأحضر طعامه، فإذا رأيته أكل ضحك » (55).

وعن يزيد بن المهلب قال: « هرب يزيد من الحبس، وقصد عبد الملك،

بيروت، ط1، 2001 م، ج3، ص185.

53- ابن عساكر: تاريخ دمشق، ج74، ص250.

54- الحباري: طائر معروف وهو اسم جنس يقع على الذكر والأنثى ... وأهل مصر يسمون الحباري الحبرج. وهي من أشد الطير طيراناً، وأبعدها شوطاً، وذلك أنها تصاد بالبصرة ... ومن شأنها تصاد ولا تصيد. الدميري. كمال محمد بن موسى بن عيسى: حياة الحيوان الكبرى، دار الكتب العلمية، بيروت، ط1، 1994، ج1، ص321-322؛ وذكر العمري مثلاً عنه: يضرب به المثل في البلاء، يقال: كل أنثى ترى ولدها حتى الحباري، والمعنى أن الحباري مع بلهها أنها إذا رأت بيض طائر آخر تحضنه وتترك بيض نفسها. العمري. ابن فضل الله: مسالك الأبصار في ممالك الأمصار. خاص بالحيوان والنبات، تح: محمد نايف الدليمي، عام الكتب، بيروت، ط1، 1999، ج20، ص67.

55- ابن عساكر: تاريخ دمشق، ج74، ص250.

فمر بعريب في البرية، فقال لغلامه: استسقنا منهم لبناً، فسقوه فقال: أعطهم ألفاً، قال: إن هؤلاء لا يعرفونك، قال: لكنني أعرف نفسي»⁽⁵⁶⁾.

ويستشف الباحث من الرواية أن عرب البادية يستعملون في طعامهم اللبن. وكذلك أكل الأمويين بحسب مناسبات معينة، فقد ذكر صاحب الآثار الباقية عن القرون الخالية قال: «فأما بنو أمية فقد لبسوا فيه [أي يوم عاشوراء من محرم] ما تجدد، وتزينوا، واكتحلوا، وعيدوا، وأقاموا الولائم والضيافات، وطعموا الحلوات والطيبات»⁽⁵⁷⁾، ويتبين للباحث من الرواية السابقة أن الأمويين قد دمجوا الحالة السياسية بالحياة الاجتماعية، حيث ربطوا هذه المناسبة السياسية بالأطعمة تعظيماً لها، وما زالت هذه العادة إلى حد الآن في بعض المدن العربية، وتضيف كونيها: والولائم والعزائم طريقة رائعة لخلق علاقات اجتماعية إيجابية⁽⁵⁸⁾. وهم بذلك فاقوا الفرس والروم في التألق والتنعيم، فتفننوا في معالجة اللحوم واصطناع التوابل المنبهة لشهوة الطعام التماساً، للمزيد من اللذة⁽⁵⁹⁾، وهذا يعني أن الأمويين قد امتزجوا بالحضارات الأخرى وهو ما أنتج حضارة ممزوجة بطابع عربي وغير عربي.

وأما قضية المياه فمعظم شرب الدولة الأموية كان من الأنهار، حيث ذكر الطبري رواية عن عمر، عن علي بن محمد في سنة (51هـ / 671م): «كان أول المسلمين من النهر موّلًى للحكم، اغترف بترسه فشرب، ثم ناول الحكم فشرب»⁽⁶⁰⁾، ويتضح من الرواية أن مياه الأنهار كانت هي المياه الصالحة للشرب.

وخلاصة القول في ختام هذا البحث إن هذا ما يَسَّرَهُ الله تعالى للباحث عمله دراسةً وتحليلاً في دراسة الأطعمة العربية في الدولة الأموية التي امتدت من

56- ابن عساکر: المصدر نفسه، ج 74، ص 119.

57- البيروني: الآثار الباقية عن القرون الخالية، ص 329.

58- كونيها. كارول م: أنثروبولوجيا الطعام والجسد، ترجمة: سهام عبد السلام، المركز القومي للترجمة، القاهرة، ط 1، 2013م، ص 19.

59- جرجي زيدان: تاريخ التمدن الإسلامي، ص 637.

60- الطبري: تاريخ الأمم والملوك، ج 3، ص 236.

سنة: (41- 132 هـ / 661-750م)، حيث قام الباحث بتتقية وتصفية وتلخيص وتحليل ورفض وتأيد أبرز الروايات التي تَمَكَّنَ من الحصول عليها من المصادر المختلفة، وقد راعى في هذه الدراسة التسلسل الزمني، وحاول الباحث توضيح كثير من الغموض في العديد من الروايات المتداخلة التي أدت إلى التمازج الحضاري بين الدولة الأموية والحضارات الأخرى كالفارسية والبيزنطية، وقد خلصت الدراسة إلى عدة نتائج أهمها:

1. أن مصطلح الطعام عام، فهو يشمل: الأكل الجاف، والمشروبات.
 2. أن الأمويين مهروا في تصنيع أدوات الطعام سواء من الفخار والحديد والنحاس والزجاج.
 3. أن العديد من الأطعمة أصولها ليست عربية وبخاصة الأطعمة الرفاهية، وعلى سبيل المثال الفالودج، فأصوله غير عربية ثم تَعَرَّبَ وأصبح عربياً، ويصنع بأيدي وخامات عربية على طيلة مدة الدولة الأموية.
 4. تفنن الأمويين في إعداد الموائد وتنسيقها وترتيبها.
 5. أن الأمويين راقبوا صناعة الأطعمة وكلفوا لها المحتسب.
 6. أن الأمويين وبخاصة الخلفاء والطبقة العليا في الدولة بالغوا في مأكولاتهم لدرجة تصل إلى الإسراف، حتى انعكس ذلك عليهم بتسوس أسنانهم وإصابتهم ببعض الأمراض، وتمكن الأمويون من تطوير بعض الأطعمة الوافدة من الحضارات الأخرى كالفارسية بقالب عربي كالفالودج وغيره.
- هذا وبالله التوفيق.

ثبت المصادر والمراجع

أولاً: القرآن الكريم

ثانياً: المخطوطات

1. السيوطي. جلال الدين أبو بكر: مخطوط منهل اللطائف في الكنافة والقطائف، المخطوط موجود على الموقع التالي: <http://www.alukah.net/library//8010150952>، اللوحة 1 - أ.

ثالثاً: المصادر

2. الأبرشي. محمد: كتاب تهذيب الشبان بتقليب الزمان، طبعة بالمطبعة العمومية، مصر، (د. ط)، 1892م.
3. الأصفهاني. أبو الفرج: كتاب الأغاني، الهيئة العامة المصرية للكتاب، القاهرة، (د. ط)، 2010م.
4. البغدادي. محمد بن الحسن بن محمد: كتاب الطبخ، دار الكتاب الجديد، دمشق، ط 1، 1964م.
5. الجاحظ. أبو عثمان عمرو بن بحر بن محبوب: كتاب التاج في أخلاق الملوك، تح: عمر الطباع، دار الأرقم، بيروت، (د. ط)، (د. ت).
6. الحموي. ياقوت: معجم البلدان، دار الكتب العلمية، بيروت، (د. ط)، (د. ت).
7. الحنفي. محمد علي بن علي بن محمد التهانوي: كشف اصطلاحات الفنون، دار الكتب العلمية، بيروت، ط 1، 1998م.
8. ابن خلكان. أبو العباس شمس الدين أحمد بن محمد: وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، تح: إحسان عباس، دار الثقافة، بيروت، (د. ط)، (د. ت).
9. الدميري. كمال محمد بن موسى بن عيسى: حياة الحيوان الكبرى، دار الكتب العلمية، بيروت، ط 1، 1994م.
10. الزبيدي. محمد مرتضى: تاج العروس من جواهر القاموس، مادة: (مَجَع)، منشورات دار مكتبة الحياة، بيروت، ط 1، 1306هـ.

11. الصيرفي. رشيد غازي بن أبو عبيد: كتاب منتهى المنافع في أنواع الصنائع، المطبعة الأدبية، بيروت، 1896م.
12. ابن طباطبا. محمد بن علي: الفخري في الآداب السلطانية والدول الإسلامية، دار صادر، بيروت، (د. ط)، (د. ت).
13. الطبري. أبو جعفر محمد بن جرير: تاريخ الطبري. تاريخ الأمم والملوك، دار الكتب العلمية، بيروت، ط 1، 2001 م.
14. ابن عاصم الغرناطي. أبو بكر محمد: حدائق الأزاهر في مستحسن الأجوبة والمضحكات والحكم والأمثال والحكايات والنوادر، مطبعة دار الكتب الوثائق القومية، القاهرة، (د. ط)، 2009 م.
15. ابن عساكر. الحافظ أبو القاسم علي بن الحسن بن وهبة: تاريخ مدينة دمشق وذكر فضلها وتسمية من حلها من الأماثل أو اجتاز بنواحيها من واردتها وأهلها، تح: محب أبو سعيد عمر العمري، دار الفكر، بيروت، (د. ط)، 2001م.
16. العمري. ابن فضل الله: مسالك الأبصار في ممالك الأمصار. خاص بالحيوان والنبات، تح: محمد نايف الدليمي، عام الكتب، بيروت، ط 1، 1999م.
17. الكتبي. محمد بن شاكر: فوات الوفيات والذيل عليها، تح: إحسان عباس، دار الثقافة، بيروت، (د. ط)، 1974م.
18. الماوردي. أبو الحسن علي بن محمد حبيب: أدب الدنيا والدين، تح: مصطفى السقا، مطبعة محمد الحلبي، القاهرة، ط 5، 1986م.
19. المبرد. أبو العباس محمد بن يزيد: الكامل في اللغة والأدب، دار الكتب العلمية، بيروت، ط 1، 1999م.
20. المسعودي. أبو الحسن بن علي: مروج الذهب ومعادن الجوهر، المكتبة العصرية، صيدا، (د. ط)، 1995م.
21. المكي. أبو طالب: قوت القلوب، المكتبة الحسينية المصرية بالأزهر، القاهرة، ط 1، 1932م.

رابعاً: المراجع

22. بطاينة. محمد ضيف الله: دراسة في تاريخ الخلفاء الأمويين، دار الفرقان للنشر

- والتوزيع، إربد، ط 1، 1999 م.
23. جمعة. علي: المكايل والموازين الشرعية، دار الرسالة، القاهرة، 2009م.
24. حسن. حسين الحاج: حضارة العرب في العصر الأموي، المؤسسة الجامعة للدراسات والنشر والتوزيع، بيروت، ط 1، 1994م.
25. الخربوطلي. علي: الحضارة العربية الإسلامية، مكتبة الخانجي، القاهرة، ط 2، 1994م.
26. ديمان. م. س: الفنون الإسلامية، ترجمة: أحمد محمد عيسى، دار المعارف، القاهرة، ط 2، 1958م.
27. زيدان. جرجي: تاريخ التمدن الإسلامي، منشورات دار مكتبة الحياة، بيروت، (د. ط)، (د. ت).
28. الفوزان. صالح فوزان عبد الله: الأطعمة وأحكام الصيد والذبائح، مكتبة المعارف للنشر والتوزيع، الرياض، ط 3، 2011 م.
29. كونيها. كارول م: أنثروبولوجيا الطعام والجسد، ترجمة: سهام عبد السلام، المركز القومي للترجمة، القاهرة، ط 1، 2013 م.
30. مجمع اللغة العربية: المعجم الكبير، مطبعة دار الكتب، القاهرة، (د. ط)، 1970م.
31. يوسف. حسين. الصعدة. عبد الفتاح: الإفصاح في فقه اللغة، دار الفكر العربي، القاهرة، ط 2، 1964م.

خامساً: الدوريات

32. مفتاح. إدريس مفتاح أبو بكر: الطب والأطباء من العهد النبوي حتى نهاية العصر الأموي، مجلة كلية الآداب والعلوم الإنسانية، جامعة قناة السويس، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، مطبعة الجامعة، الإسماعيلية، العدد السادس، يوليو 2013م.