

فنون المطبخ في الحضارة الإسلامية من موائد العرب إلى الروم والفرس



الاثنين 7 سبتمبر 2026 05:30 م

لم يكن الطعام في الحضارة الإسلامية مجرد وسيلة لإشباع الجوع، بل تحول مع مرور الزمن إلى مرآة تعكس الاقتصاد والثقافة والتبادل الحضاري، ومجالاً للتجريب والتأليف والابتكار. فمن موائد العرب البسيطة في البادية، التي اعتمدت على ما توفره البيئة الصحراوية، إلى موائد بغداد الفاخرة، ثم مطابخ الأندلس والمغرب، قطعت فنون الطهي رحلة طويلة امتزجت خلالها الخبرات العربية والفارسية والرومية وغيرها.

وتكشف كتب التراث والأدب والطبخ والطب أن المسلمين لم يكتفوا بنقل عادات الطعام من الحضارات التي احتكوا بها، وإنما طوروا تلك الخبرات وأضافوا إليها، حتى ظهرت كتب متخصصة في وصف الأطعمة ومنافعها وأضرارها وآداب تناولها، كما نشأت أنظمة للرقابة على الأسواق والمطاعم ومكافحة الغش الغذائي.

وكان هذا التحول جزءاً من مسار حضاري أوسع، بدأ بالتأثر والتقليد، ثم انتهى إلى إنتاج مطابخ إقليمية لها شخصيتها الخاصة، وفي مقدمتها المطبخ العباسي والأندلسي والمغربي.

مائدة بسيطة في البادية

كانت البيئة العربية قبل الإسلام تفرض على سكان البادية نمطاً غذائياً بسيطاً ومحدود الخيارات، نتيجة الجفاف وقلة الموارد. لذلك غلب على الطعام ما يمكن الحصول عليه من اللحوم والحبوب والنباتات المتاحة، ومن أشهر الأطعمة الشريد والعصيدة والسخينة والحريرة والخزيرة، إلى جانب اللحوم المشوية.

وكان اللحم يحتل مكانة خاصة في الذائقة العربية، حتى إن بعض الروايات الأدبية تصف الأعرابي بأنه كان يفضل اللحم على الخبز، فيما ارتبطت بعض الأطعمة بأسماء القبائل حتى أصبحت موضعاً للفخر أو السخرية.

وفي سنوات الجذب والقحط، لم يكن أمام السكان سوى الاعتماد على ما توفره البيئة، فظهرت عادات غذائية فرضتها الضرورة أكثر مما فرضتها الرغبة. وتذكر كتب التراث أن بعض العرب كانوا يتناولون الجراد والضباب واليرابيع وغيرها من الحيوانات والنباتات المتاحة.

وقد استخدم بعض الشعوبيين هذه العادات للطعن في العرب، لكن أبا حيان التوحيدي رد على هذا التصور بأن الطعام لا يمكن فصله عن البيئة والظروف؛ فالإنسان إذا جاع في الصحراء يأكل ما يجده حفاظاً على حياته، مهما اختلفت موائد الملوك في المدن.

الفتوحات غيّرت المائدة

أحدثت الفتوحات الإسلامية تحولاً كبيراً في ثقافة الطعام لدى العرب، بعدما انتقلوا إلى مناطق أكثر ثراءً بالموارد الزراعية والحيوانية، واحتكوا بحضارات قديمة، خصوصاً الفارسية والرومية.

ومع الدولة الأموية بدأ ظهور مظاهر الترف والإنفاق على الطعام في قصور الحكام، بينما شهد العصر العباسي مرحلة أكثر نخباً من حيث التأليف والتفنن في إعداد الأطعمة.

ولم يعد الطعام مجرد تقليد لما لدى الآخرين، بل أصبح موضوعًا للبحث والتصنيف [1] وبدأ العلماء والأطباء يتناولون خصائص الأغذية وعلاقتها بصحة الجسم، وظهرت مؤلفات متخصصة في الطبخ ومنافع الأطعمة [2]

وتشير كتب التراث إلى أن بعض الخلفاء العباسيين اهتموا بالطعام اهتمامًا بالغًا، حتى أصبحت الموائد تضم عشرات الأصناف، بينما وصل الأمر في بعض الروايات إلى مئات الأنواع في الولائم الكبرى [3]

وكان اختلاف الأذواق حاضرًا رغم هذا الترف؛ فبعض الخلفاء فضلوا لحم الغنم، بينما أقبل آخرون على الدجاج والحلويات والفواكه، وأصبحت المائدة مجالًا لإظهار الثراء والذوق والمكانة الاجتماعية [4]

من فارس والروم إلى بغداد

لم يكن المطبخ العربي بمعزل عن الحضارات المجاورة، بل استفاد من خبراتها وأعاد تشكيلها [5] وتشير كتب الأدب واللغة إلى دخول عدد كبير من المصطلحات والأطعمة ذات الأصول الفارسية إلى الثقافة الغذائية الإسلامية [6]

كما تأثر المطبخ الشامي بالمطبخ الرومي، خصوصًا في بعض المحاشي والكبب، بينما ارتبطت أصناف من الحلويات والبارد بالموروث الفارسي [7]

وتظهر هذه التأثيرات في أسماء أطعمة مثل الجلاب واللوزينج والخشكّنان، وغيرها من الأطعمة التي دخلت المائدة الإسلامية ثم تطورت داخل بيئاتها الجديدة [8]

وفي المقابل، لم يكن المسلمون مجرد مستهلكين لهذه التأثيرات، بل أعادوا تركيبها وابتكروا صفات وأساليب جديدة [9] ولذلك يمكن النظر إلى المطبخ الإسلامي باعتباره مساحة تفاعلت فيها ثقافات متعددة، بدل أن يكون نتاج ثقافة واحدة [10]

كتب الطبخ تظهر في بغداد

مع ازدهار الدولة العباسية، انتقل الطعام من الممارسة اليومية إلى مجال التدوين والتخصص [11] واهتم الأطباء والعلماء بتحديد خصائص الأطعمة ومنافعها، كما ظهرت كتب مستقلة في صناعة الطعام [12]

ومن أبرز المؤلفات التي وصلت إلينا كتاب ابن سيار الوراق في الطبخ، الذي جمع وصفات متعددة إلى جانب معلومات مرتبطة بالأغذية وطرق إعدادها [13]

كما تناول أبو بكر الرازي العلاقة بين الغذاء والصحة، بينما جمع ابن البيطار في مؤلفاته معلومات واسعة عن النباتات والأغذية والأدوية [14]

ولم يقتصر الاهتمام على الوصفات، بل شمل أيضًا آداب المائدة، وطريقة تقديم الطعام، وترتيب الأصناف، وحتى الأخطاء التي ينبغي تجنبها أثناء تناول الطعام [15]

وتكشف هذه المؤلفات أن المطبخ الإسلامي أصبح بحلول القرون الوسطى مجالًا معرفيًا متداخلًا مع الطب والصيدلة والزراعة والأدب [16]

الحسبة تراقب الأسواق

لم يكن الاهتمام بالطعام مقتصرًا على القصور والطبقات الميسورة، بل امتد إلى الأسواق والمطاعم العامة [17]

وكان جهاز الحسبة يؤدي دورًا مهمًا في مراقبة جودة الأغذية، والتأكد من نظافة العاملين والأواني، ومنع الغش في الوزن والمكونات [18]

وتقدم كتب المحتسبين، ومنها كتاب الشيرازي، صورة دقيقة عن طبيعة الرقابة على الخبازين والطهاة والجزارين وأصحاب المطاعم [19]

وشملت التعليمات تنظيف الأفران وأوعية الماء وأدوات إعداد الطعام، والعناية بنظافة العاملين، ومراقبة عمليات البيع والوزن [20]

كما واجه المحتسبون صورًا متعددة من الغش، بينها خلط اللحوم بمواد أخرى، والتلاعب بمكونات النقانق والسنبوسك، بل تحدثت بعض المصادر عن أساليب معقدة لتقليد أطعمة بمكونات مختلفة عن أصلها [21]

وهكذا ظهرت مبكرًا مفاهيم قريبة من حماية المستهلك، تقوم على الرقابة الصحية ومنع الغش وضبط جودة الأغذية [22]

زرياب يغيّر مائدة الأندلس

بلغ تأثير التبادل الحضاري ذروة جديدة في الأندلس، حيث تشكل مطبخ مميز جمع عناصر من المشرق والمغرب والبيئة الأندلسية [23]

ويرتبط جانب مهم من هذا التحول باسم الموسيقار العراقي زرياب، الذي انتقل إلى الأندلس في القرن الثالث الهجري، ولم يقتصر تأثيره على الموسيقى، بل نُسبت إليه تقاليد مرتبطة بالطعام والملبس وآداب المائدة [24]

وتنقل المصادر أن زرياب أسهم في تعريف أهل الأندلس بأساليب بغداد في تقديم الطعام، ومنها ترتيب الأطباق وعدم وضع جميع الأصناف دفعة واحدة، بحيث يبدأ الطعام بالحساء ثم اللحوم والطيور، قبل الانتقال إلى الحلويات والفواكه

كما ارتبط اسمه بتفضيل الألوان الزجاجة الراقية، واستخدام الجلود النظيفة على الموائد، وتنظيم طريقة تقديم الطعام بصورة أكثر أناقة

ومع مرور الوقت تطور المطبخ الأندلسي بصورة مستقلة، وأصبح له نظام خاص في ترتيب الأطباق، مع تنوع كبير في المكونات والتوابل والنباتات

من الأندلس إلى المغرب

لم تتوقف رحلة المطبخ الإسلامي عند الأندلس، بل انتقلت تأثيراته إلى بلاد المغرب، خصوصًا مع هجرة الأندلسيين إليها

واحتفظ المطبخ المغربي بالكثير من هذه التأثيرات، ثم أعاد صياغتها وفق موارده وذائقته المحلية ومن هنا نشأت تقاليد غذائية لا تزال حاضرة حتى اليوم، خصوصًا في الحلويات والمخبوزات والأطباق المرتبطة بالمناسبات والأعياد

وتكشف كتب التراث أن الموائد المغربية والأندلسية كانت تعتمد على مزيج من التوابل والبقول والفواكه واللحوم، في تركيبات شديدة التنوع

ويرى ابن خلدون أن الإفراط في مزج مكونات كثيرة داخل الطبق الواحد قد يجعل الطعام أكثر تعقيدًا، وربما يخرج عن الاعتدال الذي يلائم صحة الجسم، وهو ما يعكس استمرار الصلة بين فن الطهي والمعرفة الطبية

وهكذا لم يكن المطبخ الأندلسي مجرد امتداد للمطبخ الشرقي، بل تحول إلى مدرسة قائمة بذاتها أثرت لاحقًا في مطابخ المغرب

الطعام بين الفن والصحة

تكشف هذه الرحلة أن الطعام في الحضارة الإسلامية لم يكن شأنًا هامشيًا، بل تداخل مع مجالات متعددة من الحياة

فقد اهتم الأطباء بمنافع الأغذية وأضرارها، واهتم الطهارة بالوصفات وأساليب الإعداد، واهتم الأدباء بوصف الموائد والأطعمة، بينما تولت الحسبة مراقبة الأسواق وحماية المستهلكين

وفي الوقت نفسه، تحول الطبخ في القصور إلى نوع من الفنون، وشارك فيه الموسيقيون والأدباء والشعراء، كما برعت النساء والجواري في إعداد عشرات الأصناف

ومن البادية العربية إلى قصور بغداد، ومن بغداد إلى قرطبة، ثم من الأندلس إلى المغرب، تظهر قصة الطعام باعتبارها نموذجًا واضحًا لطريقة تشكل الحضارة الإسلامية نفسها: تفاعل بين شعوب وثقافات متعددة، يبدأ بالاقتراس، ثم يتطور بالتجربة، وينتهي إلى الإبداع

ولذلك فإن دراسة المطبخ الإسلامي لا تكشف فقط ماذا كان الناس يأكلون، وإنما تكشف أيضًا كيف عاشوا، وكيف تعاملوا مع البيئة، وكيف تأثروا بغيرهم، وكيف حوّلوا ما أخذوه من الحضارات الأخرى إلى جزء من تراثهم الخاص

وفي نهاية هذه الرحلة، تبدو مائدة الحضارة الإسلامية أشبه بمرآة واسعة لتاريخها؛ تضم مكونات عربية وفارسية ورومية وأندلسية ومغربية، لكنها في النهاية خرجت بطابع جديد صنعتته قرون طويلة من التفاعل الحضاري