

الموائد والاطعمة في بلاد ما وراء النهر واهم مراسيمها
(301هـ- 350 - 914م-962م)

**Tables and Food in Transoxiana and Its Most Important
Rituals
(301 AH - 350 AD - 914 AD - 962 AD)**

أ.م.د. رشا عبد الكريم فالح حسن البوطه

جامعة البصرة، مركز دراسات البصرة والخليج العربي، جمهورية العراق

Prof. Dr. Rasha Abdel-Karim Faleh Hassan Al-Bouta
University of Basra, Center for Basra and Arabian Gulf Studies
Rasha.fleh@uobasrah.edu.iq

تاريخ الاستلام: 2026/01/29 تاريخ القبول: 2026/06/02 تاريخ النشر: 2026/06/10

ملخص:

تعتبر بلاد ما وراء النهر من المناطق الغنية التي تمتاز بوفرة مياهها واعتدال مناخها والذي بدوره انعكس على الحياة الاقتصادية والاجتماعية فيها ونوع الأطعمة التي يتناولونها فكان طعام الأغنياء يمتاز بالتنوع والكثرة والذي شمل أنواع من الخضروات ومختلف أنواع اللحوم من لحوم الابقار، والاعنام والدجاج والاسماك وغيرها إضافة لتعدد أصناف الأطعمة الأخرى والحلويات وما يرافقها من مراسيم، اما الفقراء فكانوا يقتصرون على نوع واحد من الأطعمة الخالية من الدسم ويأكلون الخبز المصنوع من الشعير وذلك لغلاء سعر القمح. كلمات مفتاحية: بلاد ما وراء النهر، الأغنياء، الفقراء، للحوم، الشعير، القمح.

Abstract:

Transoxiana was a wealthy region characterized by its abundant water resources and temperate climate. This, in turn, influenced its economic and social life, as well as the types of food consumed. The wealthy enjoyed a diverse and plentiful diet, including various vegetables and different types of meat such as beef, lamb, chicken, and fish, in addition to numerous other dishes and sweets, accompanied by special ceremonies. The poor, on the other hand, limited themselves to a single type of lean food and ate barley bread due to the high price of wheat.

Keywords: Transoxiana, wealthy, poor, meat, barley, wheat.

1. مقدمة

تعد معرفة أنواع الطعام التي يتناولها الإنسان سبباً من الأسباب المهمة في تحديد طبقته الاجتماعية، لذلك من السهل تحديد ما يكون عليه مجتمع ما من غنى أو فقر، حيث يهتم الاغنياء بالأطعمة الدسمة، ويحرصون على تواجد أطعمة مختلفة مهما ارتفع ائمانها، وفي المقابل يرضى الفقراء بأقل القليل من الطعام ويكون في الغالب خالياً من الدسم. توفرت ببلاد ما وراء النهر الكثير من مقومات الازدهار الاقتصادي فوجود الكثير من مصادر المياه كالأنهار ومياه الأمطار وغيرها من المصادر الاخرى، وهذا بدوره ساعد على ازدهار وتنوع المحاصيل الزراعية، كذلك الثروة الحيوانية والذي يعزى لوفرة المراعي ساعد على تربية انواع مختلفة من الحيوانات والطيور والاسماك.

جاء في مقدمة الكتب الجغرافية التي اعتمدت في البحث كتاب مسالك الممالك للاصطخري (ت 346هـ - 952م) فقد اورد معلومات غزيرة ومفصلة عن الطبيعة الجغرافية لبلاد ماوراء النهر . فكانت المعلومات غنية عن الموارد الطبيعية

اما المعلومات التي ذكرها ابن حوقل (ت 367هـ-977م) في كتابة صورة الارض غزيرة ووافية عن بلاد ماوراء النهر فكانت معلوماته وافية ومفصلة ايضاً عن المدن والكور والانهار والطرق التجارية.

كذلك المقدسي (ت 375هـ-985م) في كتابه أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم معلومات غنية عن بلاد ماوراء النهر. فكانت المعلومات غزيرة عن الموارد الاقتصادية والزراعية والحيوانية والمعدنية.

كذلك كتاب معجم البلدان لياقوت الحموي (626هـ/ 1228م) في مقدمة المصنفات المهمة التي تضمنت معلومات غزيرة ووافية عن الجوانب الجغرافية التاريخية عن بلاد ماوراء النهر. إضافة الى المصادر الأخرى، كذلك المراجع الحديثة التي اسعفتنا في كتاب البحث عن تلك المنطقة.

2. الموارد الطبيعية لبلاد ما وراء النهر

امتازت بلاد ما وراء النهر بازدهار نشاطها الزراعي منذ أقدم العصور، إذ اعتبرت الزراعة عماد الدول في العصور الوسطى، إذ اشتهرت بلاد ما وراء النهر بكثرة أراضيها الزراعية وخصوبتها وكثرة أنهارها وأمطارها وهذا ساعد بالازدهار الزراعي.

فقد عدت بلاد ما وراء النهر من أخصب أقاليم العالم المعروف آنذاك قبل انتشار الإسلام وبعده وأكثرها خصوبة (البلخي، صفحة 125) إذ كان ذلك سببا في ازدهار الزراعة فاقتصادها يعتمد بالدرجة الاولى على الزراعة (فيصل، 1961، صفحة 205)، فاتساع أراضيها الزراعية اوجد انطباع للناظر اليها من مكان مرتفع ان الخضرة على امتداد البصر لا نهاية لها (القلقشندي، (ت821هـ/1418م)، صفحة 430) وعندم تواجد العرب المسلمين حافظوا على تلك الاراضي، واخذوا على تطورها وكان هذا ناتج بسبب اتفاقيات الصلح التي تم عقدها مع سكان المناطق المفتوحة تضمنت دفع الخراج من إصلاح الأراضي البور ومن انتاج الأراضي الزراعية (قحطان، 1987م، صفحة 65) كما امتازت اراضي تلك المناطق بوفرة المحاصيل الزراعية بها لدرجة أنه إذا أصابت الزراعة آفة من الآفات فكان ما يتبقى منها يكفى حاجة السكان دون اللجوء للحصول عليها من المناطق الاخرى المجاورة لها (الأصطخري، 1958، الصفحات 161 - 165).

فغالبية سكان تلك المناطق يمتلكون الاراضي الزراعية هناك التي توارثوها فعلى الرغم من بساطة ممتلكاتهم بالمقارنة بغيرهم من الطبقات والفئات الأخرى (محمد، 1987م، صفحة 284) كانت الاراضي هناك مقسمة للعديد من الاقسام إذ اختلفت فيها الاراضي تبعاً لطريقة الري فيها مثل بساتين وأراضي مشاع ومزارع ومراعى ومباخس وغيرها من انواع الاراضي، إذ اشتهر بلاد ما وراء النهر بانتشار مزارعها وكثرتها وقربها من القرى والمدن فهي تعتبر المصدر الرئيسي من الخضروات والحبوب لكل ما يحتاج له من الاستعمال اليومي لسكان مناطقها⁽¹⁾.

ان انتشار الكثير من البساتين في الكثير من المدن والقرى جعلها تعتبر المصدر الاساسي لتزويد مناطق بلاد ما وراء النهر بالمواد الاساسية للاستهلاك اليومي والذي شمل العديد من الفاكهة والخضروات وتصدير الباقي للكثير من الدول المحيطة لها لجودتها التي نالت شهرة واسعة بين تلك الدول⁽²⁾، اضافة لانتشار المراعي التي ترعى بها المواشي، والتي اشتهرت بها مناطق بلاد ما وراء النهر بكثرة مراعيها⁽³⁾.

اذ انتعشت الزراعة بمناطق بلاد ما وراء النهر بسبب العوامل الطبيعية المتمثلة بكثرة المياه الطبيعية وتعدد مصادرها والعوامل الجغرافية والمناخية.

اذ يعد نهر جيحون من اهم أنهار بلاد ما وراء النهر، اذ تقع منابعه في هضبة التبت، على حدود بنخشان⁽⁴⁾. كذلك نهر الصغد الذي يأتي من حيث الاهمية بعد نهر جيحون وينبع من جبال البتم، وهي التي تفصل منابع نهر الصغد من جهة وأنهار الصغانيان ووخشاب من الجهة الاخرى

كما توجد في بداية فروع أنهار بخارى بوابة كبيرة تشبه السد، فيها العديد من الاخشاب فإذا ذابت الثلوج بفعل الحرارة اثناء فصل الصيف وزاد الماء يتم رفع الأخشاب على حجم زيادة المياه⁽⁵⁾، ولهذا السبب كانت مناطقهم محمية

من زيادة المياه فلا تتعرض للغرق، وايضا تثر الانهار بسمرقند، ويوجد سد من الرصاص نهر يدخل من باب كش جنوب سمرقند⁽⁶⁾. كذلك هناك نهر الشاش الذي ينبع من بلاد الترك⁽⁷⁾.

اذ تعتبر الأنهار المنتشرة ببلاد ما وراء النهر المصدر الرئيسي للمياه التي تروي القرى والمدن⁽⁸⁾، بسبب اهميتها فقد قامت الحكومة بمساعدة السكان لحفر العديد من الانهار والاهتمام بالري⁽⁹⁾، اضافة لقيام الفلاحين بحفر العديد من الترع والانهار الصغيرة لري المزروعات⁽¹⁰⁾.

اما مياه الامطار فهي لا تقل اهمية عن مصادر المياه الاخرى والتي يكون سقوطها في فصلي الربيع والشتاء تعتبر ذات اهمية كبيرة لري المحاصيل الزراعية فيها⁽¹¹⁾. كما ان مياه العيون تعد مصدر مهم لمياه الري⁽¹²⁾، كما وجد العديد من العيون في منطقة سمرقند التي تتميز بكونها باردة بالصيف وحارة في الشتاء⁽¹³⁾.

يتضح لنا التنوع في مصادر المياه لبلاد ما وراء النهر والتي كانت تستخدم لري الاراضي الزراعية وسقي المزروعات هناك.

اضافة الى تميزت بلاد ما وراء النهر بكثرة الاراضي الصالحة للزراعة، اذ تمتلك اخصب الاراضي ذات التربة الجيدة للزراعة التي تعد من أخصب الأراضي بالمنطقة⁽¹⁴⁾، وهذا يشمل جميع اراضيها واقاليما كإقليم بخارى الذي تكون جميع اراضيها صالحة للزراعة، فعند النظر اليه من مكان مرتفع تجدها مكسوة بالخضرة⁽¹⁵⁾، وايضاً اراضي الصغد تكون ارضيه خصبة تكثر فيه الزراعة حتى اعتبر صغد سمرقند من إحدى جنات الدنيا الأربع، وهي نهر الأيلة في البصرة وشعب جوان بفارس، وغوطة دمشق، وصغد سمرقند⁽¹⁶⁾.

فعند حدوث الكوارث الطبيعية في مناطق بلاد ما وراء النهر لم تكن تؤثر او تترك اثر على حياة الناس وخاصة فيما يتعلق بالمحاصيل الزراعية فكان الباقي يكفي ويسد عن الحاجة⁽¹⁷⁾.

يتضح لنا مما سبق أن بلاد ما وراء النهر قد تمتعت بالاكثفاء الذاتي من المحاصيل الزراعية على الرغم من تعرضها للكثير من الكوارث التي تصيب المزروعات بسبب الفيضانات او الثلوج او جفاف بعض الانهار في بعض الاحيان. اذ تعد القرى القريبة من المدن والرساتيق المصدر الرئيسي بتزويدها بكل ما يحتاجه الناس من المحاصيل الزراعية⁽¹⁸⁾.

اذ ان كثرة المساحات الخضرة لبلاد ما وراء النهر قد ساعد السكان بها على توفير الكثير من مستلزماتهم من المحاصيل الزراعية.

فشملت تلك المحاصيل الكثير من انواع الحبوب كالحنطة والتي تعد اهم انواعها فاشتهرت بها مناطق عديدة كخوارزم وبخارى وأسبيجاب⁽¹⁹⁾، اما في مناطق كفرغانة وبلخ وخوارزم فانتشرت زراعة الارز بها⁽²⁰⁾، وفي الجوزجان وبخارى وسمرقند والجرجانية اشتهرت بزراعة السمسم والجوز والبندق واللوز⁽²¹⁾.

كما ازدهرت في مناطق بلاد ما وراء النهر زراعة العديد من الخضروات كالباذنجان والجزر والكرب واللفت الذي يدخل في استخدام السكان بشكل مباشر⁽²²⁾.

وازدهرت زراعة الفواكه ببلاد ما وراء النهر المتعددة الانواع، فكل منطقة منها تشتهر بنوع معين من الفاكهة فقد ازدهرت في الشاش واسبيجاب واسفرايين بزراعة الاعناب والكروم⁽²³⁾.

وازدهرت زراعة الاعناب و الشمام والكمثري وبطيخ يطلق عليه بالساف واطيب الانواع في بخارى⁽²⁴⁾، واشتهرت زراعة الزبيب والتين والعنب في بلخ اما زراعة التفاح فقد اشتهرت به فرغانة⁽²⁵⁾، فقد نال اقليم الصغد شهرة واسعة باشتهاره بزراعة الكثير من انواع الفاكهة به⁽²⁶⁾.

كما انتشرت التوابل في مناطق بلاد ماوراء النهر فاشتهرت العديد من مناطقها كبخارى وكش والجرجانية ومن هذه التوابل التي تضيف نكهات ذات طعم معين كالزعفران والعود والنارجيل و الفلفل⁽²⁷⁾.

اضافة لازدهار الثروة الحيوانية في بلاد ما وراء النهر، والتي تعد مصدراً اساسي للحوم كونها مادة اساسية يستخدمها السكان هناك ، اضافة لألبان هذه الحيوانات التي تعد ذات قيمة غذائية مهمة بالنسبة لهم.

فوفرة المياه في تلك المناطق ساعد السكان على تربية مختلف أنواع الثروة الحيوانية بسبب وفرة الأراضي والمراعي الخضرة التي تشجع على الرعي فيها ، فقد انتشرت تربية الاغنام والنيق والابقار في بلخ⁽²⁸⁾، كذلك انتشرت تربية الاغنام والابقار والجمال في خوارزم و الجوزجان⁽²⁹⁾، وانتشرت تربية الاغنام والابل في زم⁽³⁰⁾

وايضا هناك النوق السمرقندية التي اشتهرت بها سمرقند ، واشتهرت فرغانة بتربية الخيول ، كما ان ثراء السكان هناك تقاس بما يمتلكونه من المواشي⁽³¹⁾.

واشتهرت بحيرة سامنجي في بيكند بالعديد من الاسماك والطيور والحيوانات المائية المختلفة⁽³²⁾، وانتشرت تربية افراخ الحمام والسمك والدجاج في خوارزم⁽³³⁾، كما انتشرت العديد من انواع الطيور في الصغانيان⁽³⁴⁾.

يظهر لنا ان بلاد ماوراء النهر كانت غنية بالعديد من المحاصيل الزراعية بمختلف أنواعها من الخضروات والحبوب والفاكهة إضافة الى تعدد أنواع الحيوانات بها من ابقار واغنام وماعز وطيور واسماك وهذا بدوره انعكس ايجاباً على تعدد أنواع الطعمة فكانت تطهى لديهم الذ أنواع الأطعمة .

3. أنواع الأطعمة ومراسيمها:

من اهم الحاجات الضرورية التي تعمل على استمرار الحياة البشرية والتي تعتبر قوام البدن وغذائه هي حاجة الانسان للماء وللطعام⁽³⁵⁾. ومما يجدر اليه الإشارة ان نوعية الطعام وطبيعته تختلف من منطقة لأخرى ومن مجتمع لأخر تبعاً لطبيعة الحياة فيه وتوفر متطلبات الحياة من زراعة وغيرها، فطعام سكان المنطقة الغنية المنتجة والتي تكثر فيها الزراعة تختلف عن المناطق التي تفتقر للزراعة ، لطبيعة المواد المتوفرة⁽³⁶⁾.

تنوعت الأطعمة اذ يصنعون الخبز من القمح الذي اكثرها جودة والذي كان يستعمله الأغنياء ، بالإضافة لخبز الشعير والذي يعتمد عليه عامة الناس في طعامهم⁽³⁷⁾، بالإضافة إلى اهتمامهم وحيهم لأكل لحوم الضأن ، عرف عن الأتراك حيهم الشديد لأكل اللحوم اضافة للعرب فكانت اللحوم السمينية من مظاهر الغنى ، والتي كانت يكثر استعمالها على موائد الأغنياء⁽³⁸⁾ ، اضافة للثريد الذي يشكل طعاماً فهو يعتبر للأغنياء إذا كان مليئاً باللحم، والسمن ، وللفقراء إذا كان دونهما ، ومن الأطعمة الشهيرة لديهم الكباج، وهو من المرق باللحم ويضاف إليه الخل⁽³⁹⁾.

اما الخضراوات، والبقول فهي تعتبر طعام غالبية السكان لرخصتها فقد كان طعامهم بالغالب يفتقر لأي نوع من أنواع اللحوم ، كما أنهم يأكلون الخبز من الشعير الأرخص مقارنة بالقمح⁽⁴⁰⁾.

كما عرف عن سكان بلاد ما وراء النهر مهارتهم بحفظ اللحوم عن طريق تجفيفها بواسطة الدهون وهو ما يعرف باسم اللحم المقدد ، كما عرفها العرب كذلك منذ القدم ، كما جففوا بعض الأطعمة والفواكه خاصة الزبيب الذي كان له شهرة كبيرة ⁽⁴¹⁾، وايضاً قاموا بحفظ بعض الفاكهة مثل العنب والبطيخ ، كما كان البطيخ يُرسل للخلفاء والأغنياء ببغداد من خوارزم وبخارى اللتان اشتهرتا ببطيخها ، بوضعه بقوالب من الرصاص محاطة بالثلج، كما عرفوا ايضاً طريقة تخزين الحبوب بالمطامير ⁽⁴²⁾.

فقد امتازت بلاد ماوراء النهر بوفرة الطعام وتنوعه والذي يعزى ذلك لوفرة المياه واعتدال المناخ، فنلاحظ الخبازون هناك كانوا يصنعون الخبز من القمح الجيد والذي يقدم للأغنياء ، اما عامة الناس فكانوا يعتمدون في غذائهم على خبز الشعير ⁽⁴³⁾، كما كانت موائد الاغنياء يكثر فيها مختلف انواع اللحوم وخاصة لحوم الضأن، اذ اشتهر الاتراك بحبهم الكبير بأكل اللحوم كذلك العرب ، اذ يعتبر وجود اللحوم الكثير دليل على الغنى ⁽⁴⁴⁾، اما الفقراء فكان غالبية طعامهم يخلوا من اللحوم وتنوع الاطعمة ويقتصر على طعام واحد ⁽⁴⁵⁾.

كما كان أكثرية السكان يأكلون الشعير بدل القمح لرخصة وتفتقر موائد طعامهم للحوم ويكون طعامهم من الخضراوات، والبقول لرخصتها ⁽⁴⁶⁾.

كذلك عرفوا طريقة خزن الحبوب داخل المطامير. وحفظ بعض الفواكه كالبطيخ والعنب، فكان البطيخ الذي اشتهر بمناطق بخارى وخوارزم والذي يرسل للطبقات الغنية في بغداد ، بوضعه داخل قوالب مصنوعة من الرصاص تحاط بالثلج ⁽⁴⁷⁾.

ان طبيعة انواع الاطعمة التي يتناولها الانسان تعبر عن الطبقة التي ينتمي اليها بالمجتمع ، فعن طريق الاطعمة يمكن تحديد اذا كانت الطبقة من الاغنياء او الفقراء ، اذ تكون طبقة الاغنياء من الذين تكون موائد الطعام لديهم غنية باللحوم الدسمة اضافة لتنوعها وارتفاع اثمانها ، على عكس الطبقات الفقيرة التي تفتقر من تعدد الاطعمة والخالية من الدسم وتقتصر على نوع واحد من الطعام .

يعتبر الماء والطعام من الحاجات الأساسية الواجب توفيرها ، ان سماحة السكان هناك جعلهم يتنافسون فيما بينهم لأكرام الضيوف والغرباء ، فيجعلون لهم مكان خاص سواء في قصورهم او بيوتهم ، ويوفرون لهم كافة احتياجاتهم، اذ كانت تغمرهم الفرحة والسرور عند استقبالهم للضيف ، اذ يعتبر اكرام الضيف من الأمور الواجبة لديهم منذ القدم اذ عرف وجود منزل خاص بالضيوف بالسغد منذ العديد من القرون لم يغلق بابه ⁽⁴⁸⁾.

إضافة لاعتبار موائد الطعام صفة ملازمة لسكان ماوراء النهر والتي لم تقتصر على الأغنياء دون الفقراء فكانوا متشاركين بهذه الصفة ، وهذا ما أشار اليه الطبري في احداث سنة 85هـ بأن هناك مائدة يقدم بها لحم ودك يشتهر بها اهل السغد ⁽⁴⁹⁾ وابريق شراب ، في يوم محدد من السنة ، التي تعد لفارس السغد فلا تقدم هذه المائدة لغيره، فذلك طعامه بذلك اليوم المحدد، فاذا اقترب غيره من المائدة واكل منها قام بمبارزته والفائز تكون المائدة من نصيبه ⁽⁵⁰⁾. فكان لتلك المائدة رسوم معينة قام بوضعها أهالي المنطقة لمن هو في طبقة معينة من المجتمع تعبراً له بشجاعته بين الناس ، فلا يقترب منها الا من هو لديه القوة على مبارزة الفارس والفوز عليه والتي يتبين انها تقام كل سنة من باب

الاحتفال بابرار فروسية الرجال في المجتمع وشجاعتهم خاصة من الطبقة العامة مثل مائدة قدمها غوزك بن اخشيد عليها اطعمة (51)

فقد ذكر النرشخي بان خاتون ملكة السغد كانت تقوم بارسال الموائد وتطعم جميع خاصتها و خدمها (52).
اذ يظهر ان هذه الموائد لاتكاد تخلو من المراسيم الخاصة لاسيما وانها تظهر كل يوم من حصنها لتتفقد رجال دولتها الذين كان معظمهم من الدهاقين وابنائهم وغيرهم من الاغنياء (53). اذ يعد تقديم الطعام لهم من اهم المراسيم التي تبرز على القدرة لإطعام الاعداد الكبيرة من الحاشية ولكسب ولائهم عن طريق هذا الموائد فمن الواجب ان يكون الملك ذو سخاء بالموائد والعطايا لمستحقها واهلها (54).

اما بالنسبة عن نوع الأطعمة التي تقدم في هذه الموائد فليس لدي تفاصيل دقيقة عنها ولكن من حيث الاطلاع على تعدد أنواع المحاصيل الزراعية في بلاد ماوراء النهر وكثرة مواشها يتبين ان الموائد كانت تحتوي على الكثير من الخضروات والفاكهة والحبوب وأنواع عديدة من لحم الابقار والماعز والاعنام إضافة الى أنواع كثيرة من الطيور والاسماك فقد كانت موائد الامراء السامانيين يقومون بتقديم الموائد لامرائهم او ملوك الاطراف , اذ كان في عهد الأمير الساماني نصر بن احمد الساماني قام بإعداد العديد من الموائد لرسول ملك الصين والتي تحتوي على أنواع من الفاكهة وأنواع من الحبوب والخبز إضافة للحوم البقر والغنم (55).

فكانت مائدة نصر بن احمد الساماني تحتوي على عشرة ألوان من الحلوى وأربعين لون من البارد والحار لوفد الصين اذ كانت المائدة مبالغ فيها بسبب تعدد اصنام الطعام المبالغ فيه (56).

ولا تخلو موائد طعام السامانيين من العديد من الأطعمة البسيطة والتي ذكرها الثعالبي اثناء كلامه عن ما يقدم في تلك الموائد, فذكر الرز واللبن , لكن الرسوم والآداب المرافقة لتلك المائدة كانت غاية البذل والسخاء والكرم, فكانوا يتناولون بمعالق مصنوعة من الذهب, فكانت تعطى للحاضرين من باب الرسم والتكريم , لكنهم اغوا هذه الأمور فيما بعد .

اذ يظهر في عهد الامير الحميد ابو محمد نوح بن نصر (-343هـ) كان احد المدعوين من الوزراء بترك ملعقة الذهب التي اعطيت له فلم يستعملها , احترام للامير الساماني وتقدير له من ان يدخل الملعقة في فمه ثم يضعها في طعام هذا الامير , فاستحسن السامانيون من ادبه وبسبب تلك الواقعة الغيت رسم المعالق من الموائد (57). بالرغم من بساطة ذلك الطعام وخفته الذي يقدم على موائد السامانيين فقد حضرها من الطبقة النبيلة والخواص لأجل الشرف لا للشبع (58).

اما بالنسبة للأنواع الأخرى من الأطعمة التي كانت تختلف من طبقة لأخرى والتي تقدم في بض المناسبات , فعلى الرغم من الاختلاف في أنواع الأطعمة بين الطبقات والتي يحددها المستوى المعاشي لهم لكن تبقى وجبة الخبز الوجبة الرئيسية لكافة هذه الفئات الاجتماعية , فقد ذكر لنا ابن فضلان اثناء رحلته الى بلاد ماوراء النهر سنة 309 هـ/921م , نوع الطعام الذي تناوله هناك فذكر الخبز والجاورس (59). والنمكسود (60). يظهر لنا ان الخبز في مقدمة كل طعام لديهم , ووافقته الراي المقدسي بان الخبز ببلاد ماوراء النهر بالعديد من طعامهم , فأشار للخبز والادام (62) بانه

يتم توزيعه على الضعفاء والفقراء والمحتاجين برباط قراتكين باسبيجاب⁽⁶³⁾. كما أشار في أماكن متفرقة لوجود الخبز الرخيص واللحوم الوفيرة في الصغانيان، كما ان الرغاف يكون حجمها صغير عند اهل خوارزم⁽⁶⁴⁾.

كما أشار صاحب كتاب القند ان قبل عام 346هـ/957م بوجود حانوت لآحد الخبازين داخل سوق بنسف⁽⁶⁵⁾. مما يدل على انتشار المخابز في مناطق كثيرة ببلاد ماوراء النهر لم تشير لها المصادر التاريخية، فالخبز يعتبر من الأطعمة التي يتشارك بها كافة الناس سواء الأغنياء ام الفقراء، اذ يعتبر طلب الخبز من المتعارف لديهم، كما ذكر ابن فضلان من الرسوم لدى اهل الجرجانية بخواندم بان لايقف السائل امام الباب بل يدخل الى دار اي شخص يريد، ثم يطلب الخبز فأن اعطوه شيئاً أخذه ويخرج⁽⁶⁶⁾.

كما توجد أصناف كثيرة من الأطعمة التي تقاوم الظروف الجوية لفترات طويلة دون ان تتعرض للتلف والذي يرجع الى طريقة صنعها لتقاوم تلك الظروف وهذا ما ذكره الطبري عندما تكلم عن حوادث سنة 91هـ/709م، اذ أشار بان قتيبة بن مسلم الباهلي اثناء حصاره لنيزك شهرين ونقص الطعام لديه، قام بارسل الأطعمة التي تتحمل الظروف الجوية وتبقى لفترات طويلة والابخصة وهو قرب فرغانة⁽⁶⁷⁾ كمية كبيرة⁽⁶⁸⁾.

على ما يبدو تعتبر نوع من الاطعمة التي قام العرب بإدخالها لبلاد ماوراء النهر اثناء عملياتهم الحربية، كما نلاحظ اثناء غزو سعيد خدينة للسغد عام 102هـ/720م، كان بعض الطعام الذي يقدم في المجالس لديهم هو اللبن⁽⁶⁹⁾.

كما يعتبر التمر لدى بلاد ماوراء النهر لم يكن معروف انهم كانوا يستخدمونه للعلاج عند بعض الطبقات الغنية، وقد أوضح النرشخي أهمية التمر لديهم بذكر ملكة بخارى عند قدومها لعيادة سعيد بن عثمان وهي تحمل كيس مليء بالذهب فادخلت يدها بالكيس وقامت بإخراج تمرتين، فقالت بانها تحتفظ لنفسها بواحدة لتأكلها اذا مرضت، واعطت الثانية لسعيد ليأكلها فيطيب فاثارت اعجابه الاعتزاز بالتمر لديهم، فعند خروج امر قومه قاموا بحمل خمسة جمال من التمر الطازج واهدوه للخاتون، اذ قامت بمقارنه تمرها بالتمر المهداة، فاعتذرت، بسبب تقديمها القليل من التمر وبررت ذلك باحتفاظها بالتمرتين لسنوات عديدة لأجل المرض⁽⁷⁰⁾ فقد كان التمر مهم لديهم⁽⁷¹⁾.

ومن الأطعمة الأخرى التي قام العرب بادخالها لبلاد ماوراء النهر لحوم الدجاج، والتي توضح ان سكان تلك المناطق كانوا يشتهرون بحميم للحوم الدسمة كلحوم الابقار والاعنام، كذلك الدجاج من هذه الأطعمة التي ادخلها العرب اليهم، وهذا ما ذكره الطبري عندما تحدث عن احداث سنة 85هـ/704م، بوجود مجموعة من قادة العرب المتواجدين ببلاد ماوراء النهر لحرب موسى بن عبد الله بن خازم بسبب تمرده على الدولة، فكانت موائدهم تحوي على الارغفة والدجاج⁽⁷²⁾، اذ يبدو لطراوة لحوم الدجاج وهذا ما أشار له الجاحظ بان لحم الدجاج يفوق جميع اللحوم بالطيب والبياض والحسن، فالملوك كانت تفضله على بقية لحوم الحيوانات⁽⁷³⁾.

كما وجدت بعض الأسواق الموسمية ببلاد ماوراء النهر لآجل التجارة بالاطعمة المحلية الصنع منها سوق شرغ ببخارى الذي كان يفتح خلال الشتاء لمدة عشرة أيام، فكانت الأطعمة التي يقوم الناس بالمناجزة بها الحلوة المحشوة المصنوعة من الدوشاب⁽⁷⁴⁾ والقنطاري⁽⁷⁵⁾ كذلك السمك الطازج و السمك المملح⁽⁷⁶⁾.

إضافة لوجود نوع من الاشربة والاطعمة التي ياكلها اهل السغد خلال بعض الأعياد اذ ياكلون الخمير بسبب تركهم الطعام والشراب وكل ماتمسه النار الا النبات و الثمار , إضافة لشربهم العصير الجيد الصرف في أعياد اخرى , وهناك نوع اخر من الطعام يستخدمونه اثناء اجتماعهم في بيوت النار في احد اعيادهم من دقيق الجاوس والسمن والسكر كما عرف الخبز المشحم والذي تعتبر من الأطعمة في احد الأعياد في فصل الشتاء⁽⁷⁷⁾. فطبيعة الطعام تتحدد تبعاً للجو الذي يعيشه الناس هناك⁽⁷⁸⁾.

اذ يتناول اهل خوارزم في فصل الشتاء البارد السلجم والجزر إضافة لرطل من الرز⁽⁷⁹⁾ وطريقة طهوه بوضع الخليط بقدر كبير مع تسع قرب ماء على النار وبعد النضج يثر بها رغيف⁽⁸⁰⁾. والتي تنتشر في الأماكن الفقيرة والتي تعتبر من الاكلات الشعبية هناك على ما يبدو⁽⁸¹⁾ لسهولة صنعها ورخص أسعارها , ناك الهرائس فهي توجد بكثرة بالأماكن العامة للأسواق , فكان تواجد هؤلاء الصانع بتلك الأسواق بسبب التجمعات الكثيرة للناس هناك⁽⁸²⁾.

اذ وجد في عام 325هـ بالقرب من باب سمرقند ببخارى دكان طباطخ للهريسة⁽⁸³⁾. فهي من الأطعمة التي تقدم في اول الصباح بالأسواق والتي تعتبر من الحلوات الشهيرة القديمة⁽⁸⁴⁾ اذ أشار احد الشعراء لها بشعره من الذين حضروا بخارى سنة 382هـ/992م في حكم السامانيين بشعره قائلاً :

هريسة خلتها وقد ملأ الطباخ منها الاناء وماوسعها

دراً نيثرا اسلاكه قطع في ماء ورد وصندل نقعاً⁽⁸⁵⁾

كما توجد نوع اخر من الأطعمة الخفيفة تستخدم وقت الحروب المشبعة اذ كان خاقان الترك فترة قتاله للمسلمين في الختل سنة 119هـ/737م , قد اتخذ من لحم الشاه والملح غذاء له , وامر كل تركي ان يتخذ هذا الطعام قائلاً ((هذا زادكم حتى تلقوا العرب بالختل))⁽⁸⁶⁾.

وذكر الطبري من بين احداث سنة 119هـ/737م في بلاد ماوراء النهر , بان بعض هؤلاء الاتراك كانوا يأكلون لحوم الحمير , كما انهم لا يستخدمونها في الركوب⁽⁸⁷⁾.

تعتبر المنتجات الحيوانية والفاكهة إضافة للمكسرات من الأطعمة الأخرى, كونها اشتهرت بكثرة الفاكهة فيها التي تفيض عن حاجتها⁽⁸⁸⁾. وفي فرغانة يوجد الجوز فكانت مئة جوزة بدرهم⁽⁸⁹⁾

واشتهرت مناطق خوارزم بإنتاج البطيخ الحلو المميز لا يوجد مثله في أماكن أخرى الذي كان يقدم من ضمن الموائد هناك⁽⁹⁰⁾ يطلق عليه الساف⁽⁹¹⁾ فكانوا يقومون بنقله من خوارزم الى الهند والصين يقدد ويبس في الشمس ويجعل باكياس خاصة, فكان من اطيب الفاكهة اليابسة لديهم⁽⁹²⁾

ومن الاشربة الأخرى الماء فكانت بلاد ماوراء النهر تشتهر بعدوبة الماء فيها وخفتها⁽⁹³⁾. ويستخدم بخلطه في بعض الأحيان مع الكثير من الاشربة, وخير مثال على ذلك وخلال احداث غزو الختل سنة 119هـ/737م, كان هناك في جيش اسد بن عبد الله القسري احد السغديين في جيشه قام بإخراج سويقاً كان معه وصب عليه ماء النهر ليشربه وحركه وسقى اسدا وبعض رؤساء الجند⁽⁹⁴⁾. فقد اعجبهم ذلك الشراب الذي يقدم ماء الورد بدل الشراب في بعض الأحيان , اذ ذكر النرشخي بان الامير الساماني اسماعيل بن احمد قام بتقديم ماء الورد بدل الماء لأسيره عمرو بن الليث الصفار سنة 288هـ/900م⁽⁹⁵⁾,

كذلك في اكثر الأوقات كانوا يقومون بخلط ماء الورد مع الكافور اذا كان يستخدم للأشخاص الذين يفقدون وعيهم
اذ يقومون برش الخليط عليهم فقد تم استخدام ذلك الخليط في بلاط الأمير نصر بن احمد الساماني اثناء تواجده
الوفد الصيني لديه⁽⁹⁶⁾

كما كان هناك نوع اخر من الاشربة المصنوعة من الفاكهة كالعنب اذ كانوا يدخرونه من سنة لآخرى, كما يوجد نوع
اخر من الفاكهة يقومون بتجفيف هذه الفاكهة وبعدها يضعون الماء عليها ويشرب ماؤها يطلق عليها الالو⁽⁹⁷⁾. ووجد
لدى سكان بلاد ماوراء النهر نوع من الشراب المطبوخ⁽⁹⁸⁾.

على ما يظهر انه نوع من الخمر او النبيذ فقد كانوا يقومون بخلط نوع من الأعشاب مع بعضها ثم تطبخ وتشرب, اما
الرسوم في زمن الدولة السامانية في بلاد ماوراء النهر وخاصة بعد تناولهم الطعام ان تغسل الايدي بعدها يقومون
الضيوف بأخذ طريقهم لمجلس الشراب لشربه ثلاثة ثلاثة, وبعد الاستأذان ينصرفون⁽⁹⁹⁾.

كما كانت اواني الشراب الخاصة بالامراء والملوك مصنوعة من الرصاص اغلبها⁽¹⁰⁰⁾. اضافة للملاعق في زمن السامانيين
التي يكون بعضها مصنوع من الذهب⁽¹⁰¹⁾. من الواضح ان صناعة الاواني من الذهب في زمن الدولة السامانية عرف
متعارف عليه منذ القدم, وهذا ما اوضحه المقدسي جماعات بدون ذكر هوياتهم ببلاد ماوراء النهر استخدموا في شراهم
اواني من الفضة والذهب كانوا قد سكنوا تلك المناطق⁽¹⁰²⁾.

وفي اثناء غزو القائد قتيبة بن مسلم الباهلي لبيكند انه غنم العديد من اواني الذهب والفضة سنة 87هـ/705م,
⁽¹⁰³⁾ كما وجد بها قدوراً عظيماً من الذهب ينزل اليها بالسلالم إضافة لانية الذهب والفضة⁽¹⁰⁴⁾.

ووجدت ايضا (الجفنة) التي قام العرب بادخلها للبلاد اثناء حروبهم معهم عام 85هـ/704م, والتي كان يوضع بها
الشراب⁽¹⁰⁵⁾, وأيضا وجد في زمن السامانيين استخدام نوع من الكيزان والغاسل والاطباق والشرابيات والكراسي, والتي
اكثرها كانت مذهبة ومرصعة بالجواهر⁽¹⁰⁶⁾. منها ماكان يستخدم للجلوس ومنها مايستخدم لتناول الطعام والشراب.
اما الاواني التي تستخدمها الطبقات الفقيرة فقد كانت بسيطة فمثلا سكان أهالي بخارى من الطبقات الفقيرة كانت
اوانهم تصنع من الفخار التي يتم احضاره من جبل وركه⁽¹⁰⁷⁾. اما الطبقات الفقيرة في سمرقند فكانت اوانهم مصنوعة
من الطين الذي يتم حصوله من جبل هوك⁽¹⁰⁸⁾.

اضافة الى أدوات الشرب التي تسمى الطاس والقرعة في سمرقند والتي ذكرها الطبري من بين احداث سنة
110هـ/828م, بوجود تلك الاواني لدى غوزك التي طلبها منه اشرس اثناء تواجده ببخارى⁽¹⁰⁹⁾. فألى جانب الاواني
المصنوعة من الطين وجدت الاواني الخزف و النحاسية والبرونزية لدى سكان خوارزم⁽¹¹⁰⁾ كما كانوا يستخدمون
لأغراض الشرب (القرن)⁽¹¹¹⁾. المصنوع من عظام الحيوانات والأدوات القديمة, اذ اشار احد الباحثين اثناء التنقيبات
الاثرية بسمرقند تم اكتشاف اوان خاصة للاكل وفناجين مزينة بالوان عديدة يرجع عهدها لزمن الاسكندر المقدوني
فترة احتلاله بلاد ماوراء النهر, ووجدت أيضا اواني تستخدم للطعام مصنوعة من الفخار والخشب التي وجدت في
فرغانة⁽¹¹²⁾.

4. الخاتمة

يظهر لنا من خلال البحث ان بلاد ما وراء النهر تتمتع بتنوع في المحاصيل الزراعية والثروة الحيوانية والموارد المائية وهذا بدوره انعكس على طبيعة الأطعمة التي يتناولونها والتي تختلف من طبقة لأخرى ومن قرية لأخرى تبعاً لوفرة تلك المواد والحالة المادية لكل طبقة , فكانت طبيعة الأطعمة لطبقة الأغنياء من السكان تختلف عن بقية الطبقات فكانت أنواع الأطعمة التي تقدم لهم تمتاز بتنوعها من خضروات وفاكهة وأنواع عديدة من اللحوم سواء كانت لحوم الإبقار ام الأغنام إضافة للحوم الطيور والدجاج كذلك أنواع مختلف من الأسماك والحلوى والأنواع الجيدة من الخبز إضافة لأنواع الاطباق التي تقدم بها الأطعمة والمعالق المذهبة وغيرها من المراسيم التي ترافقها .

اما بالنسبة للفقراء فكانت الأطعمة التي يتناولونها تقتصر على نوع واحد فقط ويكون خالي من الدسم، إضافة للخضراوات، والبقول التي تعتبر طعام غالبية السكان لرخصتها فقد كان طعامهم بالغالب يفتقر للحوم، وايضاً كانوا يأكلون الخبز من الشعير عكس الاغنياء الذين كان الخبز الذي يتناولونه من القمح.

من هنا يتبين ان انواع الاطعمة ومراسيمها تختلف تبعاً للحالة الاقتصادية لسكان المنطقة.

الهوامش

- (1) اليقوي، البلدان، ص 288؛ ابن رسته، الأعلام النفيسة، ت. دى جويه، ط. ليدن 1891 م، ص 172.
- (2) ابن الفقيه، مختصر كتاب البلدان، دى جويه، ط. ليدن 1885 م، ص 325؛ الإصطخرى، المسالك والممالك، ص 267.
- (3) ابن خرداذبة، المسالك والممالك، ص 29؛ ابن قدامة، الخراج وصناعة الكتابة، ت. دى جويه، ط. ليدن 1889 م، ص 205.
- (4) ياقوت الحموى، معجم البلدان، ج 2، ص 171.
- (5) المقدسى، احسن التقاسيم، ص 331-332.
- (6) ابن رسته: الأعلام النفيسة، ص 92؛ البلخي، صور الأقاليم، ورقة (138)؛ الإصطخرى، مسالك الممالك، ص 316.
- (7) المقدسى، البدء والتاريخ، ج 4، ص 60.
- (8) الإصطخرى، مسالك الممالك، ص 320.
- (9) الحديثي، "دراسات" الزراعة، ص 79.
- (10) النرشخي، تاريخ بخارى، ص 53.
- (11) الإصطخرى، المسالك والممالك، ص 69؛ البيروني، الجماهر، ص 237؛ مجهول، حدود العالم باعتناء مينورسكي، تحت عنوان Hudud Al Alam ط. لندن 1970 م، ص 103.
- (12) ابن خرداذبة، المسالك والممالك، ص 178؛ مجهول، حدود العالم، ص 104.
- (13) البلخي، صور الأقاليم، ورقة (136)؛: القزويني، آثار البلاد، ص 154.
- (14) القلقشندي، صبح الأعشى، ج 2، ص 431-432.
- (15) الإصطخرى، المسالك والممالك، ص 293.
- (16) الثعالبي، ثمار القلوب، ص 417.
- (17) الإصطخرى، مسالك الممالك، ص 161: 165.
- (18) الثعالبي، ثمار القلوب، ص 541.
- (19) ابن بطوطة: تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، ص 403.
- (20) المقدسى، أحسن التقاسيم، ص 271-279.
- (21) الثعالبي، يتيمة الدهر، ج 4، ص 118.
- (22) القلقشندي، صبح الأعشى، ج 4، ص 432؛ مجهول، حدود العالم، ص 103: 105.

- (23) المقدسي ، احسن التقاسيم ، ص 275 - 320.
- (24) مجهول ، حدود العالم ، ص 112 ؛ ابن بطوطة ، الرحلة ، ح 1 ، ص 404.
- (25) القلقشندي ، صبح الأعشى ، ح 4 ، ص 432.
- (26) البلاذري ، فتوح البلدان ، ص 411.
- (27) ابن قدامه ، الخراج ، ص 207؛ الثعالبي ، ثمار القلوب ، ص 543 .
- (28) ياقوت الحموي ، معجم البلدان ، ح 1 ، ص 713.
- (29) ابن بطوطة ، الرحلة ، ح 1 ، ص 407.
- (30) البليخي ، صور الأقاليم ، ورقة (123) ؛ الإصطخري ، المسالك والممالك ، ص 298 .
- (31) إيرين فرانك ، طريق التجارة ، ت. أحمد محمود ، ط. القاهرة 1997 ، ص 129 .
- (32) الترشيخي ، تاريخ بخارى ، ص 37.
- (33) الثعالبي ، لطائف المعارف ، ص 226.
- (34) المقدسي ، أحسن التقاسيم ، ص 283.
- (35) الثعالبي :اداب الملوك ص 198 ؛ اللطف واللطائف ص 65 .
- (36) الاصطخري: مسالك الممالك ص 161؛ ابن حوقل: صورة الارض ص 384.
- (37) الثعالبي ، تاريخ غرر السير ، ط. تهران 1963 م ، ص 745 .
- (38) سعد زغلول عبد الحميد ، الإسلام والترك ، ص 159 .
- (39) الأبيشيبي ، المستطرف في كل فن مستظرف ، ح 1 ، ط . القاهرة 1933 م ، ص 210 .
- (40) الأصطخري ، المسالك والممالك ، ص 149 .
- (41) اليعقوبي ، البلدان ، ص 280 .
- (42) الإصطخري ، المسالك والممالك ، ص 62 .
- (43) الثعالبي ، تاريخ غرر السير ، ص 745 .
- (44) سعد زغلول عبد الحميد ، الإسلام والترك ، ص 159 .
- (45) الأبيشيبي ، المستطرف في كل فن مستظرف ، ح 1 ، ص 210 .
- (46) الأصطخري ، المسالك والممالك ، ص 149 .
- (47) الإصطخري ، المسالك والممالك ، ص 62 .
- (48) الاصطخري: مسالك الممالك ص 162، 163؛ ابن حوقل: صورة الارض ص 385، 368.
- (49) الودك الدسم معروف وقيل دسم اللحم، لحم وذك وهو دسم اللحم ودهنه الذي يستخرج منه ،ابن منظور : لسان العرب ج 10 ص 509 .
- (50) الطبري : تاريخ الرسل والملوك ج 7 ص 323 .
- (51) الطبري : تاريخ الرسل والملوك ج 7 ص 160 .
- (52) تاريخ بخارى ص 23 .
- (53) تاريخ بخارى ص 23 .
- (54) الثعالبي : اداب الملوك ص 209 ، 210 ، 211 .
- (55) ابن الزبير : الذخائر والتحف ص 143 ، 144 .
- (56) ابن الزبير : الذخائر والتحف ص 149 .
- (57) اداب الملوك ص 48 .
- (58) الثعالبي : اداب الملوك ص 238 .
- (59) حب معروف يؤكل مثل الدهن وهو ثلاثة اصناف اجودها الاصفر وهو يشبه بالارز ؛ ابن فضالان : الرسالة ص 86.
- (60) لحم مجفف من غير تقديد ؛ ينظر ابن فضالان : الرسالة ص 86 ؛ دوزي : المعجم المفصل ص 726 .
- (61) رسالة ابن فضالان ص 86.

- ⁶² (معروف مأيتودم به مع الخبز اي الخل او مايؤكل مع الخبز اي شيء كان وقد يكون اللحم ويخلط مع الخبز , ابن منظور : لسان العرب ج 1 ص 408 .
- ⁶³ (احسن التقاسيم ص 219.
- ⁶⁴ (البشاري المقدسي : احسن التقاسيم ص 225, 227.
- ⁶⁵ (النسفي: القند في ذكر علماء سمرقند ص 438.
- ⁶⁶ (ابن فضلان : الرسالة ص 84.
- ⁶⁷ (الحلواء المخبوضة معروف , والخبيصة اخص منه , وخبص الحلواء يخبصها خبصاً وخبيصها خلطها وعملها , ابن منظور : لسان العرب ج 2 ص 217 .
- ⁶⁸ (تاريخ الرسل ج والملوك ص 32, 33 .
- ⁶⁹ (تاريخ الرسل والملوك ج 8 ص 123 .
- ⁷⁰ (تاريخ بخارى ص 66.
- ⁷¹ (ابن بطوطة : رحلة ابن بطوطة ص 372.
- ⁷² (الطبري : تاريخ الرسل والملوك ج 7 ص 328 .
- ⁷³ (الحيوان ج 2 ص 249 .
- ⁷⁴ (وهو نوع من الفراء يصنع منه الملابس , ابن منظور : لسان العرب ج 2 ص 431 .
- ⁷⁵ (المعيار وقيل وزن اربعين اوقية وقيل مائة وعشرين رطلاً وقيل سبعون الفا دينار وهو بلغة اهل البربر الف مثقال من ذهب او فضة وقيل فيه جمل كثيرة , ابن منظور : لسان العرب ج 5 ص 328.
- ⁷⁶ (النرشخي : تاريخ بخارى ص 30.
- ⁷⁷ (البيروني : ص 234, 235, 236 .
- ⁷⁸ (مها وضاح : الحياة الاجتماعية ص 326 .
- ⁷⁹ (نبات ينبت وقيل هو ضرب من البقول والماكول يقال له سلجم , ابن منظور : لسان العرب ج 3 ص 315, 316 .
- ⁸⁰ (ياقوت الحموي : معجم البلدان ج 2 ص 396 .
- ⁸¹ (ينظر : ابي حيان التوحيدي : الامتاع والمؤانسة ص 453 .
- ⁸² (ينظر : محمد بن محمد بن احمد القرشي : معالم القرية في احكام الحسبة ص 167-177 : ابن بسام : نهاية الرتبة في طلب الحسبة ص 39-40.
- ⁸³ (النرشخي : تاريخ بخارى ص 134.
- ⁸⁴ (حسن ابراهيم حسن : تاريخ الاسلام السياسي والديني ج 4 ص 597 .
- ⁸⁵ (الثعالبي : يتيمة الدهر ج 4 ص 210 . وهذا الشاعر الذي ورد ذكره عند الثعالبي ابو طالب عبد السلام بن الحسين المأموني من احفاد الخليفة العباسي الأمون وكان اديباً وشاعراً كان يرغب في الحكم والرجوع الى بغداد , توفي مريضاً عام 383 هـ , ولم يبلغ الاربعين من عمره
- ⁸⁶ (الطبري : تاريخ الرسل ج 8 ص 192, 193 .
- ⁸⁷ (تاريخ الرسل والملوك ج 8 ص 193 .
- ⁸⁸ (الاصطخري : مسالك الممالك ص 162 : ابن حوقل : صورة الارض ص 385.
- ⁸⁹ (البشاري المقدسي : احسن التقاسيم ص 218.
- ⁹⁰ (القزويني : اثار البلاد ص 521, 525 .
- ⁹¹ (البشاري المقدسي : احسن التقاسيم ص 256.
- ⁹² (ابن بطوطة : رحلة ابن بطوطة ص 364 .
- ⁹³ (الاصطخري : مسالك الممالك ص 161 : ابن حوقل : صورة الارض ص 384 .
- ⁹⁴ (الطبري : تاريخ الرسل ج 8 ص 208.
- ⁹⁵ (النرشخي : تاريخ بخارى ص 127.

- (96) ابن الزبير : الذخائر والتحف ص 147 .
(97) ابن بطوطة : رحلة ابن بطوطة ص 366 .
(98) الثعالبي : يتيمة الدهر ج 4 ص 132 .
(99) ابن الزبير : الذخائر والتحف ص 149 .
(100) النسفي : القند في ذكر علماء سمرقند ص 443 .
(101) الثعالبي : اداب الملوك ص 48 .
(102) احسن التقاسيم ص 224 .
(103) الطبري : تاريخ الرسل والملوك ج 8 ص 14 : الترشيح : تاريخ بخارى ص 74 ؛ ابن الاثير : الكامل في التاريخ ج 4 ص 244, 245 .
(104) الطبري : تاريخ الرسل والملوك ج 8 ص 14 ؛ ابن الزبير : الذخائر والتحف ص 170
(105) الطبري : تاريخ الرسل والملوك ج 8 ص 328 .
(106) ابن الزبير : الذخائر والتحف ص 149 .
(107) الاصلطخري : مسالك الممالك ص 174 ؛ ابن حوقل : صورة الارض ص 402 .
(108) الاصلطخري : مسالك الممالك ص 178 ؛ ابن حوقل : صورة الارض ص 407 .
(109) الطبري : تاريخ الرسل والملوك ج 8 ص 159 .
(110) خراسان وماوراء النهر ص 74-75 .
(111) الطبري : تاريخ الرسل والملوك ج 8 ص 207 .
(112) خراسان وماوراء النهر ، ص 164-166 .

6. المصادر والمراجع

- ابن الأثير، عز الدين ابي الحسن علي بن ابي الكرم بن محمد الجزري الشيباني (ت 630هـ/1232م).
1-الكامل في التاريخ (ط4، بيروت، دار الكتب العلمية ، 2006م).
-الأبشيهي ، شهاب الدين محمد بن ابي احمد ابي الفتح الايشهيري (٧٩٠ - ٨٥٠ هـ)
2- المستطرف في كل فن مستظرف ، دار الفكر ، ط 1. بيروت 2001 م .
- ابن الزبير ، القاضي الرشيد (كان حياً في القرن الخامس الهجري/الحادي عشر الميلادي).
3-الذخائر والتحف (تحقيق، محمد حميد الله ، الكويت، 1959م).
- ابن الفقيه، أبو بكر أحمد بن محمد الهمداني (ت 365هـ/975م).
4-مختصر كتاب البلدان، (بريل، 1885م).
- ابن بسام، محمد بن أحمد (ت حوالي عام 844هـ / 1440م).
5- نهاية الرتبة في طلب الحسبة (تحقيق، حسام الدين السامرائي ، بغداد، مطبعة دار المعارف، 1978م).
-ابن بطوطة، شمس الدين ابي عبد الله محمد بن عبد الله اللواتي الطنجي (ت 779هـ/1377م)
6-رحلة ابن بطوطة ، قدم له عبد الهادي التازي ، مطبعة المعارف ، الرباط 1971 .
- ابن حوقل، أبو القاسم محمد بن علي النصيبي (ت 367هـ/977م).
7-صورة الأرض (تصحيح، هانس فون فرنك ، فينا، مطبعة ادولف هولزهوزب، 1926م).
- ابن خرداذبة، أبو القاسم عبيد الله بن عبد الله (ت 300هـ/912م).
8-المسالك والممالك (لندن، مطبعة بريل ، 1889م).

- ابن رسته، أبو علي أحمد بن عمر (ت290هـ/902م).
9-الأعلاق النفيسة(بريل، مطبعة مدينة ليدن، 1891م).
- ابن فضلان، أحمد بن فضلان بن العباس بن راشد بن حماد (ت309-310هـ/921-922م).
10-رسالة ابن فضلان(تحقيق، سامي الدهان، دمشق، 1959م).
- قدامة بن جعفر، أبو الفرج البغدادي (ت320هـ/932م).
11-نبذ من كتاب الخراج وصنعة الكتابة(ليدن، مطبعة بريل، 1889م).
- ابن منظور، أبو الفضل محمد بن مكرم بن علي
الانصاري (ت711هـ/1311م).
- 12-لسان العرب(ط2، بيروت، دار صادر، 1993م).
- ابو حيان التوحيدي، علي بن محمد بن العباس (ت414هـ/1023م).
13-الامتناع والمؤانسة (وضع فهارسه وحواشيه د. صلاح الدين الهواري، بيروت، دار مكتبة الهلال، د.ت).
- الأصطخري، أبو اسحاق ابراهيم بن محمد الفارسي الكرخي (ت341هـ/952م).
14-مسالك الممالك(القاهرة، مطبعة دار العلم، 1958).
- البلاذري، أحمد بن يحيى بن جابر (ت279هـ/892م).
15-فتوح البلدان(ط1، بيروت، دار الفكر، 1992م).
البليخي، ابوزيد، أحمد بن سهل (ت322هـ/933م).
- 16-صور الأقاليم، مخطوط في مكتبة الحكيم العامة، النجف الاشرف رقم 632.
-البيروني، ابو الريحان محمد بن أحمد (ت440هـ/1048م)
17-الأثار الباقية عن القرون الخالية، ليبزك 1923م.
- 18-الجماهر في معرفة الجواهر، ط1، مطبعة جمعية دار المعارف العثمانية، حيدر اباد الدكن 1955.
- الثعالبي، أبو المنصور عبد الملك محمد بن اسماعيل النيسابوري (ت429هـ/1037م).
19-اداب الملوك (تحقيق، جليل العطية، ط2، طبع بمعونة من اليونسكو، دار الغرب الاسلامي، 2005م).
20--تأريخ غرر السير(طهران، مكتبة الأسد، 1963م).
21--ثمار القلوب في المضاف والمنسوب(ط1، لبنان، دار الكتب العلمية، 2005م).
22--لطائف المعارف(تحقيق، ابراهيم الأنباري وحسن كامل، بيروت، دار إحياء الكتب العربية، 1960م).
23-يتيمة الدهر في محاسن أهل العصر(تحقيق، مفيد محمد قميحة، لبنان، دار الكتب العلمية، 2000م).
4- اللطف واللطائف، مكتبة العروبة للنشر والتوزيع، مصر، 1984م.
- الجاحظ، أبو عثمان عمر بن بحر(ت255هـ/868م).
25-الحيوان(تحقيق وشرح، عبد السلام محمد هارون، ط2، شركة ومكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي
واولاده، 1965م).
- الطبري، أبو جعفر محمد بن جرير(ت310هـ/922م).

- 26-تأريخ الرسل والملوك(تحقيق، صديقي جميل العطار، ط2، لبنان، دار الفكر، 2002م).
- ابن قدامة ، بن جعفر، ابو الفرج البغدادي(ت320هـ/932م).
- 27- الخراج وصناعة الكتابة ، ت. دى جويه، ط. ليدن 1889م، ص 205.
- القرشي، محمد بن محمد بن احمد القرشي المعروف بأبن الاخوة (ت729هـ/1328م).
- 28-معالم القرية في احكام الحسبة(تحقيق، د.محمد محمود شعبان و صديق احمد عيسى المطيعن، مصر، مركز الاعلام الاسلامي، 1976م).
- القزويني، زكريا بن محمد بن محمود (ت632هـ/1234م).
- 29-آثار البلاد وأخبار العباد(بيروت، دار صادر، 1960م).
- القلقشندي، أبو العباس أحمد بن علي (ت821هـ/1418م).
- 30--صبح الأعشى في صناعة الإنشا (تحقيق، محمد حسين شمس الدين، دار الفكر، د.ت).
- المؤلف مجهول (الف كتابه 372هـ/982م)
- 31-حدود العالم من المشرق إلى المغرب ، تحقيق منوچهر ستوده، ترجمة : اسراء سبهان القيسي ، بغداد 2002م.
- المقدسي، ابو عبدالله محمد بن احمد (ت375هـ/985م).
- 32-أحسن التقاسيم في معرفة الاقاليم(تحقيق، محمد مخزوم، بيروت، دار إحياء التراث العربي، 1987م).
- النرخي، أبو بكر محمد بن جعفر(ت348هـ/959م).
- 33-تأريخ بخارى(عربه عن الفارسية وقدم له وحقق وعلق عليه، عبد المجيد بدوي و نصر الله مبشر الطرازي، ط3، القاهرة، دار المعارف، د.ت).
- النسفي، نجم الدين عمر بن محمد بن أحمد (ت537هـ/1142م).
- 34-القند في ذكر علماء سمرقند(تحقيق، نظر محمد الفاريابي، السعودية، مكتبة الكوثر، 1991م).
- ياقوت الحموي، شهاب الدين أبي عبدالله ياقوت بن عبدالله الحموي البغدادي (ت626هـ/1228م).
- 35-معجم البلدان(ط1، بيروت، دار صادر، 1993م).
- اليعقوبي، أحمد بن أبي يعقوب بن جعفر بن وهب بن واضح (ت بعد عام 292هـ/904م).
- 36-البلدان (ط1، لبنان، دار الكتب العلمية، 2002م).
- 37-تأريخ اليعقوبي(قم، منشورات المكتبة الحيدرية ، د.ت).
- المراجع
- إيرين فرانك ،
- 38- طريق التجارة ، ت. أحمد محمود ، ط. القاهرة 1997.
- بينيتكى، أ
- 39-خراسان وماوراء النهر اسيای ميانہ(مترجم، دكتور برويز ويزور جاوت، جاب أول، تهران، نشر كفتار، 1364هـ).

- الحديثي, د. قحطان عبدالستار.
- 40- دراسات في التنظيمات الاقتصادية لخراسان, (مجلة الخليج العربي, البصرة, مجلد 19, ع 1, 1987م).
- حسن, د. حسن ابراهيم.
- 41- تاريخ الاسلام السياسي والديني والاجتماعي (ط 14, بيروت, دار الجيل, نشر بالاشتراك مع مكتبة النهضة المصرية, 1996م).
- دوزي, رينها.
- 42- المعجم المفصل باسماء الملابس عند العرب (ترجمة, اكرم فاضل, بغداد, 1971م)
- ديمومبين
- 43- النظم الإسلامية, ترجمة. فيصل السامر, ط. بيروت 1961.
- عبدالحميد, سعد زغلول.
- 44- الاسلام والترك في العصر الاسلامي الوسيط (مجلة عالم الفكر, الكويت, وزارة الاعلام, مجلد 10, ع 2, 1979م).
- الرسائل والاطاريح
- الاعظمي, مها وضاح عبد الأمير احمد
- 45- الحياة الاجتماعية في المشرق الإسلامي في ضوء الموارد الجغرافية, اطروحة دكتوراه غير منشورة مقدمة إلى كلية التربية - ابن رشد بجامعة بغداد, 1429هـ/ 2008م.