



As-Sunnah: Jurnal Ilmu Dirayah
Volume 01 Nomor 01 September 2025
Email Jurnal : assunnahjurnal@gmail.com
Website Jurnal : ejournal.stdiis.ac.id



دور فن الطهي وقيمه من خلال الحديث النبوي (دراسة موضوعية في ضوء أحاديث الصحيحين)

Marwan Mas'ud

Program Studi Ilmu Hadits
Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya
masudmarwan14@gmail.com

Hendri Waluyo Lensa

Program Studi Ilmu Hadits
Sekolah Tinggi Dirasat Islamiyah Imam Syafi'i Jember
lensa.hendri@gmail.com

Nandang Husni Azizi

Program Studi Ilmu Hadits
Sekolah Tinggi Dirasat Islamiyah Imam Syafi'i Jember
nandanghusni@gmail.com

مستخلص البحث

يهدف هذا البحث إلى دراسة دور فن الطهي وقيمه من خلال الحديث النبوي. وفن الطهي هو علمٌ وفنٌ يُعنى بدراسة جميع ما يتعلّق بتحضير الطعام والشراب، بدءاً من اختيار المكونات، وتقنيات الطهي، والتقديم، وانتهاءً بالجوانب الجمالية والقيم

الغذائية. وقد استخدم هذا البحث المنهج النوعي من خلال الدراسة المكتبية، معتمداً على البيانات الثانوية التي تم تحليلها باستخدام التحليل الوصفي وفق المنهج الاستنباطي. وقد أظهرت نتائج البحث أنّ في الصحيحين وردت خمسة أحاديث تتناول دور فن الطهي وقيمها، ومن جملة ما تعلّمه هذه الأحاديث: البساطة وطبيعية المكونات، التخطيط والنّيّة الصادقة في التقديم، الدور الفعّال للمرأة في المطبخ الإسلامي، التقديم المملوء بالمحبّة والتكريم، احترام الطعام، البساطة، النظافة، التغذية، اللباقة في إكرام الضيف، أهمية المشاركة في الطعام، احترام الطاهي ومشاركته في لذة الطعام، التوازن بين اللذة والعدالة، جعل الطعام وسيلة للدعوة لا مجرد استهلاك، تأثير المجتمع في تشكيل الذوق الغذائي، شرعية الذبح وطرق إعداد الطعام، أهمية طهي الطعام قبل تناوله، والحفاظ على مواعيد تناول الطعام. ويرجى من هذا البحث أن يُسهم في رفع مستوى الوعي بأن الإسلام يحرص على تحقيق التوازن بين شؤون الآخرة والدنيا، ولا سيما في ما يتعلق بالغذاء ضمن فن الطهي.

الكلمة المفتاحية: فن الطهي؛ أحاديث الصحيحين؛ الغذاء؛ الطبخ .

ABSTRACT

This study aims to examine the role and values of the culinary arts through the lens of Prophetic traditions (*ḥadīth*). The culinary arts constitute both a science and an art concerned with all aspects of food and beverage preparation—from the selection of ingredients, cooking techniques, and presentation, to aesthetic dimensions and nutritional value. This research employs a qualitative methodology through library research, relying on secondary data analyzed using descriptive analysis in accordance with the deductive method. The findings reveal that five ḥadīths related to the culinary arts and their values are found in the two *Ṣaḥīḥs* (al-Bukhārī and Muslim). These ḥadīths teach various lessons, including: simplicity and the natural quality of ingredients, thoughtful planning and sincere intention in presentation, the

active role of women in the Islamic kitchen, loving and respectful serving practices, respect for food, cleanliness, nourishment, etiquette in honoring guests, the importance of communal eating, appreciation of the cook and sharing in the enjoyment of food, maintaining a balance between pleasure and justice, using food as a means of da'wah rather than mere consumption, the influence of society on dietary preferences, the legitimacy of slaughter and methods of food preparation, the importance of cooking food before consumption, and the observance of mealtimes. This study hopes to contribute to raising awareness that Islam emphasizes achieving balance between worldly and spiritual affairs—particularly in matters related to food within the framework of the culinary arts.

Keywords: *Culinary arts; Ṣaḥīḥ ḥadīths; Food; Cooking.*

أ. المقدمة

يُعَدُّ فَنُ الطَّهْيِ أَحَدَ الْجَوَانِبِ الْأَسَاسِيَّةِ فِي حَيَاةِ الْإِنْسَانِ، لِأَنَّهُ لَا يَقْتَصِرُ عَلَى الْجَانِبِ الْبَيُولُوجِيِّ فَقَطْ، بَلْ يَمَسُّ أَيْضًا الْجَوَانِبَ الْجَمَالِيَّةَ وَالاجْتِمَاعِيَّةَ وَالرُّوْحِيَّةَ. وَقَدْ كَانَ الطَّعَامُ فِي تَارِيخِ الْحَضَارَةِ الْإِنْسَانِيَّةِ رَمْزًا لِلهُوِيَّةِ الثَّقَافِيَّةِ، وَرَمْزًا اجْتِمَاعِيًّا، وَوَسِيلَةً لِلدُّبُلُومَاسِيَّةِ وَالْمُصَالِحَةِ. وَفِي الْإِسْلَامِ، لَمْ تَقِفِ الْعِنَايَةُ بِالطَّعَامِ عِنْدَ حُدُودِ الْحَلَالِ وَالْحَرَامِ، بَلْ شَمِلَتْ طُرُقَ كَسْبِهِ، وَطَرَائِقَ إِعْدَادِهِ وَتَقْدِيمِهِ وَأُسْلُوبَ تَنَاوُلِهِ. قَدْ تَجَلَّتْ جَمِيعُ هَذِهِ الْأَبْعَادِ فِي هَدْيِ النَّبِيِّ مُحَمَّدٍ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ، الَّذِي كَانَ لَا يُقَدِّمُ تَشْرِيبًا فَقَطْ، بَلْ قُدُوةً فِي نَمَطِ الْحَيَاةِ الصَّحِيَّةِ وَالْمُتَوَازِنِ وَالْمُتَحَضِّرِ.

وَفِي كُتُبِ الْحَدِيثِ، وَخُصُوصًا فِي صَحِيحِي الْبُخَارِيِّ وَمُسْلِمٍ، تَوَافَرَتْ نُصُوصٌ
كَثِيرَةٌ تُبَيِّنُ آدَابَ الطَّعَامِ، وَعَادَاتِ النَّبِيِّ ﷺ فِي إِكْرَامِ الضُّيُوفِ، وَمَبَادِي التَّوَسُّطِ فِي
تَقْدِيمِ الْوَجَبَاتِ، وَاخْتِرَامِ الطَّعَامِ وَمَنْ يُقَدِّمُهُ.
وَعَلَى الرَّغْمِ مِنْ أَنْ تَلْكَ الْأَحَادِيثَ قَدْ نُوقِشَتْ فِي سِيَاقِ فَكِّهِ الْأَطْعِمَةِ وَالْأَشْرَبَةِ أَوْ
آدَابِ الْمَائِدَةِ، فَإِنَّ الْجَانِبَ الْفَنِّيَّ وَالْجَمَالِيَّ الْمُتَعَلِّقَ بِفَنِّ الطَّهْيِ لَمْ يَلْقَ بَحْثًا دَقِيقًا
وَمُنَظَّمًا حَتَّى الْآنَ. فَفَنُّ الطَّهْيِ لَا يَقْتَصِرُ عَلَى حُسْنِ الطَّهْوِ، بَلْ يَشْمَلُ أَصُولَ الْجَمَالِ
وَالنِّظَافَةِ وَآدَابَ التَّقْدِيمِ وَالذَّلَالََةَ الرَّوْحِيَّةَ لِعَمَلِيَّةِ إِعْدَادِ الطَّعَامِ فِي إِطَارِ دِينِيٍّ
وَاجْتِمَاعِيٍّ. وَقَدْ اِهْتَمَّ الْإِسْلَامُ بِهَذِهِ الْقِيَمِ، لِأَنَّ الطَّعَامَ الْحَسَنَ وَتَقْدِيمَهُ بِطَرِيقَةٍ حَسَنَةٍ
يُثِيرَانِ الشُّكْرَ، وَيُقَوِّيانِ الْعَلَاقَاتِ الْاجْتِمَاعِيَّةَ، وَيُرَسِّخَانِ الْقِيَمَ الْأَخْلَاقِيَّةَ فِي حَيَاةِ
الْمُسْلِمِينَ.

وَمِنْ أَبْرَزِ الْبُحُوثِ السَّابِقَةِ: "The Concept of Food in the Hadith: Nutritional
and Health Perspectives" لِمُحَمَّدِ أَمَانُ اللَّهِ (الجامعة الإسلامية العالمية بماليزيا)،
وَقَدْ دَرَسَ الْأَحَادِيثَ فِي الصَّحِيحَيْنِ بِتَرْكِيزٍ عَلَى الْجَانِبِ التَّغْذَوِيِّ وَالصَّحِّيِّ. وَمِنْهَا
أَيْضًا: "Table Manners in the Light of Hadith: An Analytical Study" لِعَبْدِ الرَّحْمَنِ

عَزِيز (جامعة الملك سعود)، وَقَدْ بَحَثَ فِي آدَابِ الْأَكْلِ وَالتَّقْدِيمِ وَإِكْرَامِ الضُّيُوفِ.

وَمِثَالًا آخَرَ: "An Analysis of ﷺ Dietary Habits of the Prophet Muhammad"

Hadith "لِعَمْرٍ حَسَنٍ كَاسُولِي (جامعة بروناي دار السلام)، وَقَدْ تَرَكَّزَ عَلَى الْمَأْكُولَاتِ

الَّتِي كَانَ يُفَضِّلُهَا النَّبِيُّ ﷺ وَقِيمَتِهَا الصَّحِيَّةَ. فَإِذَا أَخَذْنَا بِعَيْنِ الإِعْتِبَارِ نَمَطَ الْحَيَاةِ

المُعَاصِرِ الَّذِي يَجْعَلُ مِنَ الطَّعَامِ وَسِيلَةً لِلْمُتَعَةِ وَالِاسْتِهْلَاكِ، فَإِنَّ الْحَدِيثَ النَّبَوِيَّ

يُقَدِّمُ مَبَادِيءَ سَامِيَةً ذَاتَ صِلَةٍ أَخْلَاقِيَّةٍ وَرُوحِيَّةٍ، وَكَذَلِكَ ثَقَافِيَّةٍ وَعَمَلِيَّةٍ. وَتَكْمُنُ أَهْمِيَّةُ

هَذَا البَحْثِ فِي غِيَابِ دِرَاسَاتٍ مُسْتَقَلَّةٍ تَبَحَثُ فِي فنِّ الطَّهْيِ مِنْ مَنْظُورِ الْحَدِيثِ،

بِمُنْهَجٍ مَوْضُوعِيٍّ يَكْشِفُ الْقِيَمَ الْكُؤُوبِيَّةَ فِي التُّرَاثِ النَّبَوِيِّ.

وَإِنَّ هَذَا البَحْثَ لَا يَقْتَصِرُ عَلَى تَجْمِيعِ الأَدِلَّةِ الشَّرْعِيَّةِ، بَلْ يُقَدِّمُ رُؤْيَا جَدِيدَةً لِفَهْمِ فنِّ

الطَّهْيِ كَجُزءٍ لَا يَتَجَزَّأُ مِنَ الْقِيَمِ النَّبَوِيَّةِ. فَإِنَّ الأَحَادِيثَ الَّتِي تَتَحَدَّثُ عَنِ الطَّعَامِ وَطُرُقِ

إِعْدَادِهِ وَتَقْدِيمِهِ وَإِكْرَامِ الضُّيُوفِ، تُظْهِرُ أَنَّ أَعْمَالَ المَطْبَخِ لَيْسَتْ أَعْمَالًا مَادِّيَّةً

فَحَسْبُ، بَلْ يُمَكِّنُ أَنْ تَكُونَ عِبَادَةً إِذَا افْتَرَنْتَ بِالنِّيَّةِ وَالطَّرِيقَةِ الشَّرْعِيَّةِ. وَبِذَلِكَ،

يُسَاهِمُ هَذَا الْبَحْثُ فِي تَجْسِيرِ الْعَلَاقَةِ بَيْنَ فِقْهِ الْحَدِيثِ وَفَنِّ الطَّهْيِ، وَيُعِيدُ رَبْطَهُمَا
كَجَانِبَيْنِ مُتَكَامِلَيْنِ فِي حَيَاةِ الْمُسْلِمِ.

منهج البحث

تستخدم هذه الدراسة المنهج النوعي. ويُعدّ البحث النوعي مجالاً مستقلاً من مجالات البحث العلمي، إذ يتناول عددًا من التخصصات والمجالات والموضوعات المتنوعة.²⁰² ويُعدّ الدراسة المكتبية أداة لجمع البيانات في هذه الدراسة. ووفقاً لإيوان (2019)، فإنّ الدراسة المكتبية هي الجهد الذي يبذله الباحث لجمع المعلومات ذات الصلة بموضوع أو مشكلة البحث.²⁰³

البيانات الثانوية هي البيانات التي يحصل عليها الباحث بطريقة غير مباشرة من خلال وسيط.²⁰⁴ وتتمثل البيانات الثانوية في هذه الدراسة في المقالات، والكتب

²⁰² Dr Rukin M.Si S. Pd, *METODOLOGI PENELITIAN KUALITATIF EDISI REVISI* (Jakad Media Publishing, د.ت), 3.

²⁰³ Mahasiswa PGSD C, *ANEKA INOVASI PEMBELAJARAN DARI STUDI KEPUSTAKAAN* (Uwais Inspirasi Indonesia, 2024), 30.

²⁰⁴ Novita Sari ; Ahmad ; Andi Abdurrahman Manggaberani ; Andi Jusmiana ; Dyah Metianing ; Febrian Solikhin ; Habib Ratu Perwira Negara ; Helga Charolina Antonia Silubun ; Hermina Disnawati ; Lusi Eka Afri ; Mariano Dos Santos ; Marita Bahriani ; Tri Zahra Ningsih, *KONSTRUKSI INSTRUMEN PENDIDIKAN* (CV. Ruang Tentor, 2025), 6.

المعاصرة، والكتب التراثية ذات الصلة بموضوع البحث. أما أسلوب التحليل المعتمد في هذه الدراسة فهو التحليل الوصفي، وهو أسلوب مهم لوصف البيانات والحصول على فهم أعمق للظاهرة المدروسة.²⁰⁵ وتستخدم هذه الدراسة المنهج الاستنباطي، ويُقصد به تحليل البيانات العامة لاستخلاص نتائج خاصة، أي الانتقال من النظرية إلى الواقع.²⁰⁶

نتائج البحث

1- لمحة عن فنون الطهي

فنون الطهي هي علم وفن يدرس جميع الجوانب المتعلقة بإعداد الطعام والشراب، بدءًا من اختيار المكونات، وتقنيات الطهي، وتقديم الأطباق، وانتهاءً بالجوانب الجمالية والتغذوية.²⁰⁷ وفي السياق الأكاديمي، تشمل فنون الطهي الجوانب

²⁰⁵ Dr Leroy Holman Siahaan Penelitian M. Pd , Ira Makalim, Fajar Andriyani, Gema Septiani, Nurita, Dewi Rini Syarifah, Dewi Syarifah, Siti Utami Agustina, Estetika Christy P. N, Norma Santi, Winda Mailina, Fahria Zulfah, Amelyani, Nurvita Yuanawati, Fatimah, Oni Kelana Ihsan Sujoni, Kurniasari, Nurita Judul Buku : Analisis Data, Analisis Data Penelitian (Penerbit Kbm Indonesia, 2025), 93.

²⁰⁶ Novita Sari ; Ahmad ; Andi Abdurrahman Manggaberani ; Andi Jusmiana ; Dyah Metianing ; Febrian Solikhin ; Habib Ratu Perwira Negara ; Helga Charolina Antonia Silubun ; Hermina Disnawati ; Lusi Eka Afri ; Mariano Dos Santos ; Marita Bahriani ; Tri Zahra Ningsih, *Kontruksi Instrumen Pendidikan* (CV. Ruang Tentor, 2025), 112.

²⁰⁷ "RANCANGAN ATRAKSI WISATA EDUKASI DI PAON BALI INSTITUT PARIWISATA DAN BISNIS INTERNASIONAL | Berajah Journal", 2025 ,2 مايو الوصول تاريخ، <https://www.ojs.berajah.com/index.php/go/article/view/465>.

النظرية والعملية بهدف إنتاج وجبات لا تكون لذیذة وجذابة فحسب، بل تكون أيضًا صحية ومتوافقة مع معايير الصحة والنظافة.²⁰⁸ وتلعب هذه العلوم دورًا مهمًا في توفير الغذاء الذي يلبي الاحتياجات التغذوية ويمنح في الوقت نفسه قيمة اجتماعية وثقافية في كل وجبة تقدم.

تکمن أهمية فنون الطهي في مساهمتها في صحة المجتمع، والحفاظ على التراث الثقافي الغذائي، وتعزيز الاقتصاد الإبداعي في قطاع الطهي. فعلى مستوى الأسرة، تساعد معرفة فنون الطهي ربوات البيوت أو من يقومون بالطهي على تقديم وجبات غذائية متوازنة.²⁰⁹ وأما في القطاع الصناعي، فإن فنون الطهي تمثل الأساس في عالم الفنادق، والمطاعم، وخدمات التموين، وريادة الأعمال في المجال الغذائي.²¹⁰ ومن خلال امتلاك مهارات جيدة في هذا المجال، يمكن للفرد أن يقلل من هدر الطعام،

²⁰⁸ Riyan Ningsih, "PENYULUHAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN, SERTA KUALITAS MAKANAN YANG DIJAJAKAN PEDAGANG DI LINGKUNGAN SDN KOTA SAMARINDA", *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 10, 72-64 : (2014) عدد 1.

²⁰⁹ Riza Maria Tiarsih, "Kontribusi disiplin praktik tata hidang dan keterampilan tata hidang dalam kompetensi dasar pelayanan makanan dan minuman di restoran terhadap minat kerja serta dampaknya pada kesiapan kerja siswa SMK Negeri Kompetensi Keahlian Tata Boga di Kota Malang / Riza Maria Tiarsih" (masters, Universitas Negeri Malang, 2019), 2025, تاريخ الوصول مايو 2, <https://repository.um.ac.id/113467/>.

²¹⁰ I. Made Darma Oka, I. Nyoman Winia I. Made Darma Oka, و I. Nyoman Winia, "PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN TATA HIDANGAN BERBASIS MULTIMEDIA UNTUK MENINGKATKAN KOMPETENSI MAHASISWA PROGRAM STUDI PERHOTELAN POLITEKNIK NEGERI BALI (PERSEPSI MAHASISWA TERHADAP MODUL TATA HIDANGAN)", *Jurnal Teknodik* (2011): 133-144.

ويزيد من القيمة التغذوية، ويحافظ على النظافة مما ينعكس مباشرة على جودة الحياة.

وعند التأمل بعمق، يتبين أن فنون الطهي كانت تؤدي دورًا مهمًا في حياة المجتمع الإسلامي في عهد النبي محمد صلى الله عليه وسلم، وذلك لأن الإسلام دين كامل شامل ينظم أدق تفاصيل حياة الإنسان²¹¹، لا سيما ما يتعلق بالضروريات كالغذاء.

²¹¹ محمد بن حبان ابن حبان، صحيح ابن حبان: المسند الصحيح على التقاسيم والأنواع من غير وجود قطع في سندها ولا ثبوت جرح في ناقلها، ed. محمد علي سونمز، خالص اي دمير، الطبعة الاولى، موسوعات الحديث النبوي (بيروت، لبنان: دار ابن حزم، 1433)، رقم: 1298؛ أحمد بن عمرو البزار، مسند البزار المنشور باسم البحر الزخار، ed. محفوظ الرحمن زين الله (ج 1-9)، عادل بن سعد (ج 10-17)، صبري عبد الخالق الشافعي (ج 18)، الطبعة الاولى، مسانيد الأئمة (المدينة المنورة، السعودية: مكتبة العلوم والحكم، 1988)، رقم: 2897؛ سليمان بن أحمد الطبراني، المعجم الكبير، ed. حمدي بن عبد المجيد السلفي، الطبعة الثانية، المعاجم الحديثية (القاهرة، مصر و الرياض، السعودية: مكتبة ابن تيمية ودار الصميعي، 1994)، رقم: 1647؛ وصححه الضياء، انظر: محمد عبد الله الضياء، الجامع الكامل في الحديث الصحيح الشامل المرتب على ابواب الفقه، الطبعة الاولى، موسوعات الحديث الصحيح (الرياض، المملكة العربية السعودية: دار السلام للنشر والتوزيع، 1437)، ج: 2، ص: 53.

وقد وردت أحاديث نبوية كثيرة تتحدث عن الطعام من حيث حله وحرّمه²¹²، وآدابه²¹³، وطريقة ذبح الحيوانات²¹⁴، وغير ذلك من الأحكام المرتبطة به.

فالطعام في هذا الدين ليس مجرد وسيلة لإشباع الحاجات الجسدية والشهوات البطنية، بل يمكن أن يكون وسيلة لتحقيق غايات أسمى، من بينها تقوية الجسد لأداء العبادات²¹⁵ مثل الصلاة، والجهاد، والصيام، والحج، والأضحية، وغير ذلك. فالطعام يُعد من أعظم لذات الإنسان، ويؤكد ذلك ما ورد في القرآن الكريم والحديث النبوي من

²¹² مَجْمُوعَةٌ مِنَ الْمُؤَلَّفِينَ، *الْفَقْهُ الْمَيْسَرُ فِي صَوِّ الْكِتَابِ وَالسُّنَّةِ*، 1 ط، سِلْسِلَةُ الْكُتُبِ الْإِسْلَامِيَّةِ الْمُبَشَّرَةِ (الْمَدِينَةُ الْمُنَوَّرَةُ، الْمَمْلَكَةُ الْعَرَبِيَّةُ السُّعُودِيَّةُ: مَجْمَعُ الْمَلِكِ فَهْدٍ لِطَبَاعَةِ الْمُصْحَفِ الشَّرِيفِ، 1424)، 398.

²¹³ محمد بن إسماعيل العمراني، *نيل الأمان من فتاوى القاضي محمد بن إسماعيل العمراني*، ed. عبد الله قاسم ذبيان، الطبعة الثانية، 1443. ج: 2، ص: 333.

²¹⁴ مجموعة من العلماء، *الموسوعة الفقهية الكويتية*، مختلفة،. إصدارات وزارة الأوقاف الكويتية (الكويت ومصر: دار السلاسل ودار الصفوة ووزارة الأوقاف، 1404). ج: 15، ص: 252.

²¹⁵ عبد الكريم بن عبد الله الخضير، *شرح المحرر في الحديث* (العبية السعودية: المكتبة الشاملة، د.ت). ج: 5،

ص: 58.

تفصيل لطعام أهل الجنة مثل الموز²¹⁶، والزنجبيل²¹⁷، ولحم الطير²¹⁸، وكبد الحوت²¹⁹،

²¹⁶ محمد بن جرير الطبري، تفسير الطبري جامع البيان عن تاويل آيات القرآن، ed. عبد الله بن عبد المحسن التركي و عبد السند حسن يمامة، الطبعة الاولى، موسوعات التفسير (دار هجر للطباعة والنشر والتوزيع والاعلان، 1422). ج: 22، ص: 311.

²¹⁷ محمد بن احمد القرطبي، تفسير القطبي الجامع لاحكام القرآن، ed. احمد البردوني و ابراهيم اطفيش، الطبعة الثانية، تفاسير القرآن الكريم (القاهرة، مصر: دار الكتب المصرية، 1384). ج: 19، ص: 142.

²¹⁸ الحسين بن مسعود البغوي، معالم التنزيل في تفسير القرآن = تفسير البغوي، ed. عبد الرزاق المهدي، الطبعة الاولى، موسوعة التفسير بالمأثور (بيروت، لبنان: دار احياء التراث العربي، 1420). ج: 5، ص: 7.

²¹⁹ محمد بن إسماعيل البخاري، صحيح البخاري، ed. جماعة من العلماء، الطبعة السلطانية والطبعة الاولى، الكتب الستة (مصر ولبنان: المطبعة الكبرى الاميرية ببولاق مصر ودار طوق النجاة، 1311) ج: 8، ص: 113. سليمان بن داود الطيالسي، مسند ابي داود الطيالسي، ed. محمد بن عبد المحسن التركي، الطبعة الاولى، مسانيد اهل الحديث (مصر: دار هجر، 1419)، رقم: 2164؛ أحمد بن عبد الله أبو نعيم الأصبهاني، حلية الاولياء وطبقات الاصفياء، الطبعة الاولى، تراجم الصالحين (بجوار محافظة مصر: مطبعة السعادة، 1394)، ج: 6، ص: 252؛ أحمد بن شعيب النسائي، السنن الكبرى، ed. حسن عبد المنعم شلبي، الطبعة الاولى، السنن والمسانيد (بيروت، لبنان: مؤسسة الرسالة، 1421) رقم: 8197؛ عبد الله بن محمد ابن أبي شيبة، المصنف، ed. سعد بن ناصر بن عبد العزيز ابو حبيب الشثري، الطبعة الاولى، مصنفات الحديث النبوي (الرياض، السعودية: دار كنوز اشبيليا للنشر والتوزيع، 1436) رقم: 38734؛ الحسين بن مسعود البغوي، شرح السنة، ed. شعيب الارنؤوط ومحمد زهير الشاويش، الطبعة الثانية، شروح الحديث (دمشق، بيروت: المكتب الاسلامي، 1403) رقم: 3769؛ أحمد بن علي أبو يعلى، مسند ابي يعلى الموصلي معه رحمات الملاء الاعلى بتخريج مسند ابي يعلى، ed. سعيد بن محمد السناري، الطبعة الاولى، مسانيد المحدثين (القاهرة، مصر: دار الحديث، 1434) رقم: 3854.

والعسل²²⁰، واللبن²²¹، وغيرها من النعم.

٢- دَوْرُ فَنِ الطَّهْيِ وَقِيْمِهِ مِنْ خِلَالِ أَحَادِيثِ الصَّحِيْحِيْنَ

عند تتبع الأحاديث الواردة في الصحيحين والمتعلقة بفن الطهي، وُجد استعمال

عبارات من قبيل: "صنع الطعام"، "يصنع الطعام"، "طبخ"، و"يطبخ". ومن خلال هذه

العبارات، تمّ التوصل إلى خمسة أحاديث ذات صلة بفن الطهي، وهي كما يأتي:

الأول: ما رواه البخاري: حَدَّثَنَا مُحَمَّدُ بْنُ بَشَّارٍ: حَدَّثَنَا جَعْفَرُ بْنُ عَوْنٍ: حَدَّثَنَا

أَبُو الْعَمَيْسِ، عَنْ عَوْنِ بْنِ أَبِي جَحِيْفَةَ، عَنْ أَبِيهِ قَالَ: أَخَى النَّبِيُّ ﷺ بَيْنَ سَلْمَانَ

وَأَبِي الدَّرْدَاءِ، فَزَارَ سَلْمَانُ أَبَا الدَّرْدَاءِ، فَرَأَى أُمَّ الدَّرْدَاءِ مُتَبَدِّلَةً، فَقَالَ لَهَا: مَا

شَأْنُكَ؟ قَالَتْ: أَخُوكَ أَبُو الدَّرْدَاءِ لَيْسَ لَهُ حَاجَةٌ فِي الدُّنْيَا، فَجَاءَ أَبُو الدَّرْدَاءِ، فَصَنَعَ

لَهُ طَعَامًا، فَقَالَ: كُلْ فَإِنِّي صَائِمٌ، قَالَ: مَا أَنَا بِأَكِلٍ حَتَّى تَأْكُلِ، فَأَكَلَ، فَلَمَّا كَانَ اللَّيْلُ

ذَهَبَ أَبُو الدَّرْدَاءِ يَقُومُ، فَقَالَ: نَمْ، فَنَامَ، ثُمَّ ذَهَبَ يَقُومُ، فَقَالَ: نَمْ، فَلَمَّا كَانَ آخِرُ

²²⁰ إسماعيل بن عمر ابن كثير، تفسير القرآن العظيم = تفسير ابن كثير، ed. سامي بن محمد السلامة، الطبعة

الثانية، تفاسير اهل السنة (الرياض: دار طيبة للنشر والتوزيع، 1420). ج: 4، ص: 464.

²²¹ عبد الرحمن بن ناصر السعدي، تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان = تفسير السعدي، ed. عبد

الرحمن بن معلا اللويحق، الطبعة الأولى، تفاسير السلف (بيروت: مؤسسة الرسالة، 1420)، 786.

اللَّيْلِ، قَالَ سَلْمَانُ: فَمُ الْآنَ، قَالَ: فَصَلِّيَا، فَقَالَ لَهُ سَلْمَانُ: إِنَّ لِرَبِّكَ عَلَيْكَ حَقًّا،
وَلِنَفْسِكَ عَلَيْكَ حَقًّا، وَلِأَهْلِكَ عَلَيْكَ حَقًّا، فَأَعْطِ كُلَّ ذِي حَقٍّ حَقَّهُ، فَأَتَى النَّبِيَّ ﷺ
فَذَكَرَ ذَلِكَ لَهُ، فَقَالَ النَّبِيُّ ﷺ: (صَدَقَ سَلْمَانُ). أَبُو جُحَيْفَةَ وَهَبُ السُّوَائِيُّ، يُقَالُ:
وَهَبُ الْخَيْرِ.²²²

في هذا الحديث يُروى أن النبي صلى الله عليه وسلم آخى بين سلمان الفارسي وأبي الدرداء. فلما زار سلمان أبا الدرداء، وجد زوجة أبي الدرداء في حالة رثة لا تهتم بنفسها، فعلم من ذلك أن أبا الدرداء كان منشغلاً بالعبادة وقد ترك شؤون الدنيا، بما في ذلك شؤون بيته وزوجته. وعندما قدّم أبو الدرداء الطعام لسلمان، أخبره أنه صائم، إلا أن سلمان رفض أن يأكل وحده، وأصر على أن يفطر معه، ففعل. وفي الليل أراد أبو الدرداء أن يقوم الليل مراراً، لكن سلمان منعه وطلب منه أن ينام حتى آخر الليل، ثم أيقظه وقال: "قم الآن"، فصليا معاً. ثم قال له سلمان النصيحة المشهورة: "إن لربك

²²² البخاري، صحيح البخاري، رقم: 1968؛ محمد بن عيسى الترمذي، سنن الترمذي، ed. احمد محمد شاكر (ج 1، 2) \ و محمد فؤاد عبد الباقي (ج 3) \ و ابراهيم عطوة عوض المدرس في الازهر الشريف (ج 4، 5)، الطبعة الثانية، الكتب الستة (مصر: شركة مكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي، 1395)، رقم: 2144؛ محمد بن اسحاق ابن خزيمة، صحيح ابن خزيمة، ed. محمد مصطفى الاعظمي، الصحاح والسنن (بيروت، لبنان: المكتب الاسلامي، د.ت)، رقم: 2413

عليك حقاً، ولنفسك عليك حقاً، ولأهلك عليك حقاً، فأعط كل ذي حق حقه". فلما ذكر أبو الدرداء ذلك للنبي صلى الله عليه وسلم، قال: "صدق سلمان".

يعرف من هذا الحديث أهمية الطعام في الحفاظ على توازن الحياة. فقد رفض سلمان أن يأكل وحده وأصر على أن يفطر أبو الدرداء ويأكل معه، مما يدل على أن الطعام ليس شأنًا بيولوجياً فقط، بل له أبعاد اجتماعية ونفسية كذلك. إن تناول الطعام مع الآخرين وسيلة لتقوية العلاقات، والحفاظ على الصحة، والتعبير عن الاهتمام بالغير. ومن منظور فنون الطهي، فإن الحديث يخبر أن الطعام ينبغي أن يُستخدم لدعم جودة الحياة، لا أن يُهمَل باسم الزهد المفرط.²²³ الأصل في الطعام أنه مباح، إلا أنه قد يكون واجباً أو مستحباً إذا كان وسيلة تؤدي إلى عبادة واجبة أو مستحبة.

لقد انشغل أبو الدرداء بالعبادة إلى درجة أنه أهمل شؤون بيته وتغذيته الشخصية، فانتقده سلمان لذلك، وعلمه مبدأ التوازن في العبادة والحياة اليومية، بما في ذلك الطعام. وفي علم فنون الطهي، يمكن بيان ذلك على أنه تحذير من إهمال التغذية وصحة

²²³ Katarzyna Skrzypińska, "Does Spiritual Intelligence (SI) Exist? A Theoretical Investigation of a Tool Useful for Finding the Meaning of Life", *Journal of Religion and Health* 60, 516-500: (فبراير 2021).

الجسد.²²⁴ وتؤكد عبارة سلمان "إن لنفسك عليك حقاً" أن الجسد يحتاج إلى حقه من الراحة الكافية، والطعام الجيد، والعناية. ويرتبط هذا في علم الطهي بنمط استهلاك متوازن، يشمل أوقاتاً منتظمة للأكل، وتغذية مكتملة، وتجنب ممارسات الصيام المفرط التي قد تضر بالصحة.²²⁵ تدلُّ قصة سلمان وأبي الدرداء رضي الله عنهما على كمال هذا الدين وتمامه في مراعاة حاجات الإنسان، حتى آداب قضاء الحاجة قد نُظمت فيه، فكيف بالطعام وهو من الحاجات الأساسية للإنسان؟

ويُفهم من هذا الحديث ضمناً أن الطعام وفنون الطهي يمثلان جزءاً مهماً من الحياة الدينية، ولا يجوز إهمالهما في سبيل التقرب إلى الله. بل إن الطعام الحلال والمغذي والمعتدل في استهلاكه يعد من صميم العبادة. ويهدف علم فنون الطهي في الإسلام إلى تحقيق التوازن بين العبادة، والصحة، والعلاقات الاجتماعية، كما بيّنه سلمان الفارسي وأقرّه رسول الله صلى الله عليه وسلم.

²²⁴ Issa Hweidi و Ahmad Al-Omari, "Prevalence and Correlates of Cardiac Cachexia among Jordanian Patients with Chronic Heart Failure", *Global Journal of Health Science* 10, 3 (يناير 19), 2018: p1.

²²⁵ Kendal D Hirschi, "Genetically Modified Plants: Nutritious, Sustainable, yet Underrated", *The Journal of Nutrition* 150, 2634–2628: (أكتوبر 2020) عدد 10.

الثاني: ما رواه مسلم حَدَّثَنَا عَمْرُو بْنُ سَوَّادٍ الْعَامِرِيُّ، وَمُحَمَّدُ بْنُ سَلَمَةَ الْمُرَادِيُّ، وَأَحْمَدُ بْنُ عَيْسَى - وَالْفَاظُهُمْ مُتَّقَارِبَةٌ - . قَالَ عَمْرُو: أَخْبَرَنَا، وَقَالَ الْأَخْرَانِ: حَدَّثَنَا ابْنُ وَهْبٍ ، أَخْبَرَنِي عَمْرُو بْنُ الْحَارِثِ ، عَنْ يَزِيدَ بْنِ أَبِي حَبِيبٍ أَنَّ مُوسَى بْنَ سَعْدٍ الْأَنْصَارِيَّ حَدَّثَهُ عَنْ حَفْصِ بْنِ عَبْدِ اللَّهِ ، عَنْ أَنَسِ بْنِ مَالِكٍ أَنَّهُ قَالَ: «صَلَّى لَنَا رَسُولُ اللَّهِ ﷺ الْعَصْرَ. فَلَمَّا انْصَرَفَ أَتَاهُ رَجُلٌ مِنْ بَنِي سَلَمَةَ فَقَالَ: يَا رَسُولَ اللَّهِ، إِنَّا نُرِيدُ أَنْ نَنْحَرَ جَزُورًا لَنَا وَنَحْنُ نُحِبُّ أَنْ تَخْضُرَهَا قَالَ: نَعَمْ. فَاَنْطَلَقَ وَانْطَلَقْنَا مَعَهُ فَوَجَدْنَا الْجَزُورَ لَمْ تُنْحَرْ، فَانْحَرْتُمْ ثُمَّ قُطِعَتْ ثُمَّ طُبِخَ مِنْهَا، ثُمَّ أَكَلْنَا قَبْلَ أَنْ تَغِيبَ الشَّمْسُ». وَقَالَ الْمُرَادِيُّ: حَدَّثَنَا ابْنُ وَهْبٍ ، عَنْ ابْنِ لَهَيْعَةَ، وَعَمْرُو بْنِ الْحَارِثِ فِي هَذَا الْحَدِيثِ.²²⁶

في يوم من الأيام، صَلَّى النبي محمد ﷺ صلاة العصر مع أصحابه. وبعد انتهائه من الصلاة، جاءه رجل من بني سلمة فقال: «يا رسول الله، إِنَّا نُرِيدُ أَنْ نَنْحَرَ جَزُورًا لَنَا

²²⁶ مسلم بن الحجاج، صحيح مسلم، ed. احمد بن رفعت بن عثمان حلمي القره حصارى و محمد عزت بن عثمان الزعفران بوليوي و ابو نعمة الله محمد شكري بن حسن الانفروي، الطبعة المصححة والاولى، الصحاح الستة (تركيا و بيروت، لبنان: دار الطباعة العامرة و دار طوق النجاة، 1334)، رقم: 624; أحمد بن حنبل، مسند أحمد بن حنبل، ed. شعيب الارنؤوط و عادل مرشد و اخرون، الطبعة الاولى، المسانيد الكبرى (بيروت: مؤسسة الرسالة، 1421)، رقم: 13384.

ونحب أن تحضرها». فأجاب النبي ﷺ دعوته بقوله: «نعم». فانطلق النبي ﷺ مع أصحابه إلى مكان الذبح. فلما وصلوا، تبين أن الجزور لم تُنحر بعد، فدُبحت مباشرة، ثم قُطعت، ثم طُبخت، ثم أكلوا منها جميعًا، وكان ذلك قبل غروب الشمس.

يدلّ هذا الحديث على العادات الاجتماعية السائدة في المجتمع العربي آنذاك، حيث كان من مظاهر إكرام الضيف دعوته لحضور الذبح وتناول الطعام. ولم يكتفِ رسول الله ﷺ بقبول الدعوة، بل شاركهم الحضور في جميع المراحل، من الذبح إلى الأكل، مما يدلّ على تقديره لقيمة المشاركة الاجتماعية واحترامه للطعام.²²⁷ ويبرز الحديث المراحل الأساسية في علم الطهي التقليدي، وهي: الذبح (نُجِرَت)، التقطيع (قُطِّعَت)، الطبخ (طُيِّخَت)، التقديم والأكل (أَكَلْنَا).²²⁸ ويعكس ذلك أهمية الترتيب والنظافة في مراحل إعداد الطعام في الإسلام، وهي الأسس التي أُقيم عليها لاحقًا علم الطهي الحلال والصحي.

²²⁷ John J. Shea, "Occasional, Obligatory, and Habitual Stone Tool Use in Hominin Evolution", *Evolutionary Anthropology: Issues, News, and Reviews* 26, 217–200: (5 سبتمبر 2017).

²²⁸ Carla M. Stinco وآخرون, "Effect of High-Pressure Processing on Carotenoids Profile, Colour, Microbial and Enzymatic Stability of Cloudy Carrot Juice", *Food Chemistry* 299 (نوفمبر 2019): 125112.

ويدل الحديث على أنّ رسول الله ﷺ لم يكن يتجنّب أكل اللحم، بل كان يتناوله في سياق اجتماعي وبعد ذبح شرعي. ويُعلّم هذا الحديث التوازن في استهلاك اللحوم كمصدر للبروتين،²²⁹ حيث إن الطعام طُبخ قبل أن يُؤكل، ما يدلّ على أهمية مبدأ الصحة وسلامة الغذاء.²³⁰ كما يصوّر الحديث تناول طعام طازج بعد فترة قصيرة من الذبح، مما يدلّ على أنّ نضارة المكونات قيمة أساسية في الطعام الصحي والمثالي.²³¹ وذكر أن الأكل كان «قبل أن تغيب الشمس»، وهو ما يشير إلى أدب توقيت الطعام، وأنّه يجب أن يكون في وقته المحدد دون إسراف أو تجاوز.²³² إنّ معالجة الطعام بطريقة صحيحة قد وُصِفَتْ بشكلٍ عام من حيث الأساس، ما دامت لا تتيسّم بالإفراط ولا تُلجّق الضرر بالإنسان.

²²⁹ Chia-Chi Huang وآخرون، "Sustainable Development of Carbon Nanodots Technology: Natural Products as a Carbon Source and Applications to Food Safety", *Trends in Food Science & Technology* 86 (أبريل 2019): 152–144.

²³⁰ Nurul Rakhmawati و Wisnu Hadi-AKPAR BSI Yogyakarta، "Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta"، *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 6، 2025، 3، تاريخ الوصول مايو 1 (2015)، عدد 1 (2015)، <https://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/khasanah/article/view/527>.

²³¹ Hafni Andayani، "Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan"، *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika* 3، 30–26 (2020)، عدد 4 (2020).

²³² Laela Mulyana و Eko Farida، "Pola Pemberian Makan Yang Tepat Dalam Mengurangi Resiko Obesitas Pada Balita"، *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition* 2، 31 (مارس 2022)، عدد 1 (مارس 2022)، 42–36 (2022).

الثالث: ما رواه مسلم: حَدَّثَنَا مُحَمَّدُ بْنُ الْعَلَاءِ أَبُو كُرَيْبٍ ، حَدَّثَنَا أَبُو أُسَامَةَ ،
عَنْ سُلَيْمَانَ بْنِ الْمُغِيرَةِ ، عَنْ ثَابِتٍ ، عَنْ أَنَسِ قَالَ: «دَعَا رَسُولَ اللَّهِ ﷺ رَجُلٌ،
فَانْطَلَقْتُ مَعَهُ، فَجِئْتُ بِمَرَقَةٍ فِيهَا دُبَّاءٌ، فَجَعَلَ رَسُولُ اللَّهِ ﷺ يَأْكُلُ مِنْ ذَلِكَ الدُّبَّاءِ
وَيُعْجِبُهُ قَالَ: فَلَمَّا رَأَيْتُ ذَلِكَ جَعَلْتُ أُلْقِيهِ إِلَيْهِ، وَلَا أَطْعَمُهُ. قَالَ: فَقَالَ أَنَسٌ: فَمَا
زِلْتُ بَعْدُ يُعْجِبُنِي الدُّبَّاءُ». وَحَدَّثَنِي حَجَّاجُ بْنُ الشَّاعِرِ، وَعَبْدُ بْنُ حُمَيْدٍ ، جَمِيعًا عَنْ
عَبْدِ الرَّزَّاقِ ، أَخْبَرَنَا مَعْمَرٌ ، عَنْ ثَابِتِ بْنِ النَّبَائِيِّ، وَعَاصِمِ الْأَحْوَلِ ، عَنْ أَنَسِ بْنِ مَالِكٍ:
« أَنْ رَجُلًا خِيَّاطًا دَعَا رَسُولَ اللَّهِ ﷺ. وَزَادَ: قَالَ ثَابِتٌ: فَسَمِعْتُ أَنَسًا يَقُولُ: فَمَا
صُنِعَ لِي طَعَامٌ بَعْدَ أَقْدِرَ عَلَى أَنْ يُصْنَعَ فِيهِ دُبَّاءٌ إِلَّا صُنِعَ.»²³³

²³³ مسلم بن الحجاج، صحيح مسلم، رقم: 2041؛ البخاري، صحيح البخاري، رقم: 5379؛ سليمان بن الأشعث أبو داود، سنن أبي داود، ed. شعيب الأرنؤوط و محمد كامل قره بللي، الطبعة الأولى، الكتب الستة (الرياض: دار الرسالة العالمية، 1430)، رقم: 2782؛ الترمذي، سنن الترمذي؛ محمد بن يزيد ابن ماجه، سنن ابن ماجه ت الارنؤوط، ed. شعيب الأرنؤوط و عادل مرشد و محمد كامل قره بللي و عبد اللطيف حرز الله، الطبعة الأولى، الكتب الستة (الرياض: دار الرسالة العالمية، 1430)، رقم: 1850؛ مالك بن انس، الموطأ، ed. محمد مصطفى الأعظمي، الطبعة الأولى، مصادر الحديث النبوي (أبو ظبي، الإمارات: مؤسسة زايد بن سلطان ال نهيان للأعمال الخيرية والانسانية، 1425)، رقم: 2010؛ أحمد بن حنبل، مسند أحمد بن حنبل، رقمك 12071؛ عبد الله بن عبد الرحمن الدارمي، مسند الدارمي، ed. مرزوق بن هياس ال مرزوق الزهراني، الطبعة الأولى. (العربية السعودية: طبع على نفقة رجل الأعمال الشيخ جمعان بن حسن الزهراني، 1436)، رقم: 2071.

ذكر هذا الحديث أن النبي محمدًا ﷺ دُعِيَ إلى طعامٍ من قِبَلِ رجلٍ، وفي روايةٍ أخرى وُصِفَ هذا الرجل بأنه خِيَّاط، فلبَّى الدعوةَ وذهب معه أنس بن مالك رضي الله عنه. فقدم إليهم طعامٌ على هيئة مرقيةٍ (نوعٌ من الحساء) يحتوي على الدُّبَّاء (القرع، ويُعرف اليوم بالقرع الأصفر). فأخذ النبي ﷺ يأكل من هذا القرع ويُعجبه. فلما رأى أنس ذلك، جعل يُقَرِّب القرعَ إلى النبي ﷺ وإن لم يكن يحبه، ثم قال: "فما زلتُ بعدُ يُعجبني الدُّبَّاء"، وفي روايةٍ أخرى قال: "ما صُنِعَ لي طعامٌ بعدُ أقدرُ على أن يُجَعَلَ فيه دبَّاء إلا جُعِلَ".

والطعامُ الذي قُدِّمَ كان مرقيةً تُطهى بالغليان، مما يدلُّ على استخدام أسلوب السَّلِق (boiling) في الطهي، وهو من الطرائق الصحية واللطيفة على الجهاز الهضمي.²³⁴ والمكوّن الأساسي في هذه الوجبة هو الدُّبَّاء، وهو نوع من الخضروات المغذية، غنيٌّ بالألياف والبيتا كاروتين، وسهل الهضم. وهذا يدلُّ على عناية النبي ﷺ

²³⁴ Marunti Mestiwani Marunti Mestiwani, Nurul Huda S. Nurul Huda S, و Elza Ismail Elza Ismail, "HUBUNGAN ANTARA ASUPAN LEMAK, KEBIASAN MINUM KOPI DAN MEROKOK DENGAN KADAR KOLESTEROL DARAH PADA SUPIR TAKSI DI BANDAR UDARA INTERNASIONAL ADISUTJIPTO" (skripsi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, 2017), 2025, تاريخ الوصول مايو 3, <https://eprints.poltekkesjogja.ac.id/257/>.

بـالغـذاء الصـحـي والمفـيد.²³⁵

ويدل الحديث على أن النبي ﷺ كان بسيطاً في طعامه، وله تفضيلات ذوقية نحو الأطعمة الصحية، كالقرع في هذه الحالة، وهو ما يدخل في إطار السنة الفعلية، أي الاقتداء بفعله ﷺ في تفضيل نوع معين من الطعام. كما يدل الحديث على أثر النبي ﷺ في تغيير ذوق الصحابة، فقد بدأ أنس رضي الله عنه يحب القرع بعد أن رأى النبي ﷺ يُعجَب به، وهذا يُمثل الأثر العاطفي والاجتماعي في تناول الطعام، فالغذاء قد يحمل دلالاتٍ نفسية وعاطفية تتجاوز مجرد كونه حاجة جسدية، فيصبح رمزاً للمودَّة والاقتداء بمن نحَب.²³⁶ يُشير هذا أيضاً إلى أن الطعام يُعدُّ من الإستراتيجيات الدعوية الفعَّالة إلى الحقِّ والمحبة والتآلف بين الناس.

وقد لبَّى النبي ﷺ دعوة الطعام وشارك في الوليمة، مما يدل أدباً اجتماعياً ربيعاً في قبول دعوة الآخرين وتقدير طعامهم،²³⁷ كما أنه ﷺ لم يُظهر كراهيةً للطعام الذي لا

²³⁵ Misbahul Munir, "Nilai-Nilai Islam Dalam Bahan Ajar Tematik Makananku Sehat Dan Bergizi: Suatu Konsep Integratif Pembelajaran Di Madrasah Ibtidaiyah", *Madrasah: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Dasar* 7, 20: (يناير 29, 2016).

²³⁶ Muhammad Mathori و Uswatun Chasanah, "Pengaruh Nilai Emosional Dan Nilai Sosial Pada Loyalitas Pelanggan Dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Mediasi Pada Makanan Sehat", *Journal Financial, Business and Economics* 1, 62-34: (يناير 8, 2024).

²³⁷ Muhammad Taufiq Hidayat, Sri Retnoningsih, و Rosita Hadiyati, "Kampanye Pencegahan Pembuangan Makanan Bagi Masyarakat Dengan Berbagi Makanan Terhadap Sesama", *Jurnal Rekamakna*

يُحِبُّهُ، بل ركّز على ما يُحِبُّ، وهذا يُعَلِّمنا أدبًا نبويًّا في عدم ذمّ الطعام.²³⁸ ويُعدُّ هذا الحديث أصلًا من أصول فنّ الطهي الصحيّ في الإسلام، فهو يُرشد إلى اختيار المكونات الطبيعية، والمغذية، واتباع طرق طهيّ صحية،²³⁹ كما يُبرز أهمية "تكوين الذوق، حيث يمكن للإنسان أن يتعلّم حبّ الطعام الصحي من خلال الاقتداء والتجربة.

ويدل هذا الحديث أن النبي ﷺ كان يُحِبُّ الطعام الصحي كالذُّبَاء المطبوخ في المرق، وأنه كان يأكل في جوِّ اجتماعي دافئ، وهذا يُبيّن المبادئ الأساسية لفنّ الطهي الإسلامي، مثل: احترام الطعام، الأكل الجماعي، البساطة، النظافة، التغذية السليمة، والتأثير الاجتماعي في تكوين الذوق الغذائي.²⁴⁰ وتُمثّل هذه القيم أساسًا مهمًّا في بناء علم الطهي الإسلامي الذي يجمع بين الحلال، والصحة، والتربية الغذائية السليمة.

Institut Teknologi Nasional (يناير 2018), 2025, 3 مايو، تاريخ الوصول <https://eprints.itenas.ac.id/124/>.

²³⁸ مسلم بن الحجاج، صحيح مسلم، رقم: 2064.

²³⁹ Sofia Rahmi, "CARA MEMILIH MAKANAN JAJANAN SEHAT DAN EFEK NEGATIF YANG DITIMBULKAN APABILA MENGKONSUMSI MAKANAN JAJANAN YANG TIDAK SEHAT BAGI ANAK-ANAK SEKOLAH DASAR", *PROSIDING SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN* 1, 1 عدد (أبريل 15, 2018): 265–260.

²⁴⁰ Aulia Nur Fatikha Rakhmah Purwanto وآخرون، "ETIKA MAKAN DAN MINUM DALAM PRESPEKTIF ISLAM DAN PENGARUHNYA BAGI KESEHATAN", *IMTIYAZ: Jurnal Ilmu Keislaman* 9, 41–27: (مارس 4, 2025).

الرابع: ما رواه مسلم: حَدَّثَنَا الْقَعْنَبِيُّ ، حَدَّثَنَا دَاوُدُ بْنُ قَيْسٍ ، عَنْ مُوسَى
بْنِ يَسَارٍ ، عَنْ أَبِي هُرَيْرَةَ قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ ﷺ: «إِذَا صَنَعَ لِأَخِيكُمْ خَادِمُهُ
طَعَامَهُ، ثُمَّ جَاءَهُ بِهِ وَقَدْ وَلِيَ حَرَّهُ وَدُخَانَهُ، فَلْيُقْعِدْهُ مَعَهُ فَلْيَأْكُلْ، فَإِنْ كَانَ الطَّعَامُ
مَشْفُوهًا قَلِيلًا، فَلْيَضَعْ فِي يَدِهِ مِنْهُ أَكْلَةً أَوْ أُكْلَتَيْنِ» قَالَ دَاوُدُ: يَعْنِي لُقْمَةً أَوْ
لُقْمَتَيْنِ .²⁴¹

الحديث يُؤكِّدُ على أهميَّة مُراعاة الأدبِ مع مَنْ يَقومُ بطهي الطعام أو تقديمه،
حيثُ أمرَ رسولُ الله ﷺ بأن لا يُنظَرَ إلى الخادمِ أو المُعينِ الذي يُعدُّ الطعامَ نظرةً من
يقتصرُ دورُه على الخدمةِ فحسب، بل يجبُ أن يُحترمَ كعنصرٍ أساسيٍّ في عمليةِ الطعامِ.
وهذا ينسجمُ مع مبدأٍ من مبادئِ علمِ الطهي، وهو أن احترامَ الطاهي يُعدُّ جزءًا من ثقافةِ
الأكلِ الأخلاقيةِ والحضاريةِ.²⁴² وقوله ﷺ: «قد ولي حَرَّهُ ودخانَه» يُعبِّرُ عن واقعِ المشقةِ
والتعبِ الذي يرافقُ عمليةَ الطهي، ويبيِّنُ أن الإسلامَ، من خلالِ هذا الحديثِ، يُعلِّمُنَا

²⁴¹ مسلم بن الحجاج، صحيح مسلم، رقم: 1663؛ البخاري، صحيح البخاري، رقم: 2557؛ أبو داود، سنن أبي داود، رقم: 3846؛ الترمذي، سنن الترمذي، رقم: 1853؛ ابن ماجه، سنن ابن ماجه ت الارنؤوط، رقم: 3289؛ الدارمي، مسند الدارمي، رقم: 2094.

²⁴² Azzah Siti Hashipah, "Nilai-nilai budi pekerti dalam Film Koki-Koki Cilik 2 dan relevansinya dengan pendidikan karakter gagi siswa SD/MI: Penelitian kualitatif deskriptif analisis semiotika pada Film Koki-Koki Cilik 2" (diploma, UIN Sunan Gunung Djati Bandung, 2022), 2025, تاريخ الوصول مايو 3, <https://digilib.uinsgd.ac.id/58865/>.

تقديرَ الجهدِ البدنيِّ والانخراطِ العاطفيِّ في إعدادِ الطعامِ، مما يعكسُ قيمةَ الجهدِ والاجتهادِ والاحترافِ داخلِ المطبخِ، وهو ما يُعترفُ به دينيًّا وأخلاقيًّا.

وقد أمرَ النبيُّ ﷺ أن يشارك الخادمُ في الأكلِ، إن كان الطعامُ كثيرًا، وهذا يُشيرُ إلى قيمةِ العدالةِ والشموليَّةِ في تناولِ الطعامِ. وفي ضوءِ علمِ الطهيِّ المعاصرِ، فإنَّ هذا يُمثِّلُ مبدأً «المساواةِ في المائدةِ»، حيثُ يُنظرُ إلى الطعامِ لا من حيثُ التغذيةِ فقط، بل من حيثُ العدالةِ الاجتماعيَّةِ في توزيعه أيضًا. وإن كان الطعامُ قليلًا، فإنَّ إعطاءَ لقمةٍ أو لقمَتين يُعدُّ مظهرًا من مظاهرِ الأدبِ، بل هو تعبيرٌ عن التعاطفِ.²⁴³ وفي الثقافةِ الإسلاميَّةِ للطعامِ، يُعدُّ التعاطفُ ركيزةً مهمَّةً؛ لأنَّ الطعامَ وسيلةٌ لتوثيقِ المودَّةِ وتقويةِ العلاقاتِ الاجتماعيَّةِ.

ولم يأمرِ النبيُّ ﷺ بالمبالغةِ في التقسيمِ، بل اكتفى بلقمةٍ أو لقمَتين، وهو ما يدلُّ على منهجِ الوسطيَّةِ في استهلاكِ الطعامِ وتوزيعه،²⁴⁴ وهو مبدأٌ أصيلٌ في علمِ التغذيةِ

²⁴³ Yanti Mulia Roza وآخرون، "IDENTITAS BUDAYA DAN SOSIAL PADA MAKANAN KHAS DAERAH: TINJAUAN TERHADAP PERILAKU KONSUMSI MASYARAKAT MUSLIM PADA BULAN RAMADAN DI INDONESIA", *KOMITMEN: Jurnal Ilmiah Manajemen* 4, 315–305: (2023, 7 أبريل) عدد 1.

²⁴⁴ Ahmad Agus Fauzi, "PENYIKAPAN ISLAM TERHADAP MUBADZIR DAN ISROF DALAM KONSUMSI STUDI TENTANG ETIKA PENGGUNAAN SUMBER DAYA ALAM: MUBADZIR DAN ISROF DALAM KONSUMSI", *Jurnal Riset Ekonomi Islam* 3, 40–33: (2024, 20 ديسمبر) عدد 2.

الإسلامي وإدارة المطبخ. ويُشكّل هذا الحديث - بشكلٍ غير مباشرٍ - إطارًا قيميًا في فقه الطهي الإسلامي، يتمثّل في العمل الجادّ، وتقدير الجهود، وأدب المائدة، والاعتدال، والعدالة، وروح الجماعة. وكلُّ ذلك يُشكّل أساسًا في تطوير الأخلاق الطهوية الإسلامية الحلال، التي تُراعي الصحة الجسدية والروحية معًا. فهذا الحديث ليس مجرد توجيه اجتماعي، بل يحمل قيمًا رفيعة من القيم الطهوية الإسلامية: كاحترام الطاهي، وإشراكه في نعمة الطعام، وتحقيق التوازن بين اللذة والعدالة، وجعل الطعام وسيلة لبناء العلاقات، لا مجرد وسيلة للاستهلاك. وهذه هي دعائم علم الطهو الإسلامي الشامل والتربوي.

الخامس: ما رواه البخاري: حَدَّثَنَا سَعِيدُ بْنُ أَبِي مَرْيَمَ: حَدَّثَنَا أَبُو غَسَّانَ قَالَ: حَدَّثَنِي أَبُو حَازِمٍ، عَنْ سَهْلِ قَالَ: «لَمَّا عَرَّسَ أَبُو أُسَيْدٍ السَّاعِدِيُّ، دَعَا النَّبِيَّ ﷺ وَأَصْحَابَهُ، فَمَا صَنَعَ لَهُمْ طَعَامًا وَلَا قَرَّبَهُ إِلَيْهِمْ إِلَّا أَمْرَأْتُهُ أُمَّ أُسَيْدٍ، بَلَّتْ

تَمَرَاتٍ فِي تَوْرِ مِنْ جِبَارَةٍ مِنَ اللَّيْلِ، فَلَمَّا فَرَعَ النَّبِيُّ ﷺ مِنَ الطَّعَامِ أَمَاتَهُ لَهُ
فَسَقَنَهُ تَتَجِفُّهُ بِذَلِكَ.»²⁴⁵

هذا الحديث يذكر أن التي قامت بإعداد الطعام وتقديمه هي زوجة أبي أسيد، لا أبو أسيد نفسه. ويظهر ذلك أن المرأة في الثقافة الإسلامية لها دور فاعل ومشرف في مجال الطهو وفنون الطعام،²⁴⁶ وأن مشاركتها في إعداد الضيافة للنبي ﷺ لم تكن محل إنكار أو استنكار، بل كانت تعبيراً عن الاحترام والتكريم الاجتماعي. وقد كان الطعام المقدم بسيطاً جداً، وهو ماء نقع التمر (النبيد) الذي يُبَلُّ من الليل ويُقدَّم في الصباح، مما يدل على أن الطعام لا يشترط أن يكون فاخراً ليحمل قيمة معنوية عالية. ففي المفهوم الإسلامي لفن الطهي، لا يُقاس الطعم فقط بالذوق، بل بنقاء النية، ونظافة الإعداد، وبركة المكونات.²⁴⁷

²⁴⁵ البخاري، صحيح البخاري، رقم: 5182؛ مسلم بن الحجاج، صحيح مسلم، رقم: 2006؛ ابن ماجه، سنن ابن

ماجه ت الارنؤوط، رقم: 1912.

²⁴⁶ Melanika Simarmata وآخرون، "PERAN PEREMPUAN DALAM INOVASI KULINER BERBASIS KEARIFAN LOKAL DI INDUSTRI KREATIF: SEBUAH META ANALISIS"، *Jurnal Humaniora Multidisipliner* 8, 2025, 3 مايو، تاريخ الوصول 30، 2024)، عدد 12 (ديسمبر 30، 2024)، تاريخ الوصول مايو 3، 2025، <https://oaj.jurnalhst.com/index.php/jhm/article/view/6940>.

²⁴⁷ Eka Putra Fajar، "DAMPAK MAKANAN HALAL DAN THAYYIB DALAM MENINGKATKAN KESEHATAN TUBUH (ANALISIS KAJIAN TEMATIK)" (diploma، UIN Raden Intan Lampung، 2024)، 2025، 3 مايو، تاريخ الوصول مايو 3، 2025، <https://repository.radenintan.ac.id/34748/>.

وتحمل عبارة «فَسَقَّتْهُ تُثِّجِفُهُ بِذَلِكَ» معنى التكريم و«إكرام الضيف»، حيث إن هذا الشراب البسيط قد قُدِّم بحب ونية خالصة لإظهار التقدير، وهو ما يعكس فلسفة فن الطهي الإسلامي التي لا تقتصر على البُعد المادي بل تمتد إلى البُعد الوجداني والروحي.²⁴⁸ كما أن إعداد زوجة أبي أسيد للنبيد من الليل يُبرز وجود تخطيط مسبق واهتمام بجودة ما يُقدِّم، وهذا يعكس مبدأً أساسياً في المطبخ الإسلامي، وهو أن الطعام الجيد يتطلب وقتاً، وعناية، ونية صافية.

وقد تم تقديم الطعام بيد ربة البيت نفسها (وهي زوجة أبي أسيد)، لا عن طريق خادم أو شخص وسيط، وهذا يُعدُّ شكلاً من أشكال الخدمة المباشرة، التي تعبّر في ثقافة الطهو عن الحفاوة والدفء والحرص على ملامسة قلوب الضيوف. كما أن مشاركة النبي ﷺ أصحابه في هذا الوليمة العرسية يُبيّن قيمة الطعام كوسيلة اجتماعية تعزز الروابط بين الناس، وليس مجرد عملية استهلاك جسدي.

ث- الخاتمة

²⁴⁸ Putri Mutia Hidana و Choirul Anna, "Penerapan Modul Aneka Kudapan Pada Ekstrakurikuler Tata Boga Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Kognitif Dan Psikomotorik", *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga* 8, 93-85: (2020, 12 أكتوبر), عدد 2.

فَنُ الطَّهْيِ هُوَ عِلْمٌ وَفَنٌ يَدْرُسُ جَمِيعَ الْجَوَانِبِ الْمُتَعَلِّقَةِ بِإِعْدَادِ الطَّعَامِ وَالشَّرَابِ،
بَدَأًا مِنْ اخْتِيَارِ الْمَكُونَاتِ، وَمُرورًا بِتَقْنِيَاتِ الطَّهْيِ، وَطَرِيقَةِ التَّقْدِيمِ، وَانْتِهَاءً بِالْجَوَانِبِ
الْجَمَالِيَّةِ وَالْقِيَمِ الْغِذَائِيَّةِ. وَقَدْ وَرَدَ فِي الصَّحِيحِينَ خَمْسَةُ أَحَادِيثَ تَتَنَاوَلُ دَوْرَ فَنِ الطَّهْيِ
وَقِيَمِهِ، مِنْهَا: الْبَسَاطَةُ وَطَبِيعِيَّةُ الْمَكُونَاتِ، التَّخْطِيطُ وَالنِّيَّةُ الصَّادِقَةُ فِي التَّقْدِيمِ، الدَّوْرُ
الْفَعَّالُ لِلْمَرْأَةِ فِي الْمَطْبَخِ الْإِسْلَامِيِّ، التَّقْدِيمُ الْمَمْلُوءُ بِالْمَحَبَّةِ وَالتَّكْرِيمِ، احْتِرَامُ الطَّعَامِ،
النِّظَافَةُ، التَّغْذِيَّةُ، اللَّبَاقَةُ فِي إِكْرَامِ الضَّيْفِ، أَهْمِيَّةُ الْمَشَارَكَةِ فِي الطَّعَامِ، احْتِرَامُ الطَّاهِي
وَمَشَارَكَتِهِ فِي لَذَّةِ الطَّعَامِ، التَّوَازُنُ بَيْنَ اللَّذَّةِ وَالْعَدَالَةِ، وَجَعْلُ الطَّعَامِ وَسِيلَةً لِلدَّعْوَةِ لَا
مَجْرَدِ اسْتِهْلَاكِ، وَتَأْثِيرُ الْمَجْتَمَعِ فِي تَشْكِيلِ الذَّوْقِ الْغِذَائِيِّ، وَشَرْعِيَّةُ الذَّبْحِ وَطَرُقِ إِعْدَادِ
الطَّعَامِ، وَأَهْمِيَّةُ طَهْيِ الطَّعَامِ قَبْلَ تَنَاوُلِهِ، وَالْحِفَازُ عَلَى مَوَاعِيدِ تَنَاوُلِ الطَّعَامِ.

ج- المصادر والمراجع

ابن أبي شيبة, عبد الله بن محمد. *المصنف*. تحقيق سعد بن ناصر بن عبد العزيز ابو
حبيب الشثري. الطبعة الاولى. مصنفات الحديث النبوي. الرياض، السعودية: دار

كنوز اشبيليا للنشر والتوزيع, 1436.

ابن حبان, محمد بن حبان. صحيح ابن حبان: المسند الصحيح على التقاسيم والأنواع
من غير وجود قطع في سندها ولا ثبوت جرح في ناقلها. تحقيق محمد علي
سونمز, خالص اي دمير. الطبعة الاولى. موسوعات الحديث النبوي. بيروت, لبنان:
دار ابن حزم, 1433.

ابن خزيمة, محمد بن اسحاق. صحيح ابن خزيمة. تحقيق محمد مصطفى الاعظمي.
الصحاح والسنن. بيروت, لبنان: المكتب الاسلامي, د.ت.
ابن كثير, إسماعيل بن عمر. تفسير القرآن العظيم = تفسير ابن كثير. تحقيق سامي بن
محمد السلامة. الطبعة الثانية. تفاسير اهل السنة. الرياض: دار طيبة للنشر
والتوزيع, 1420.

ابن ماجه, محمد بن يزيد. سنن ابن ماجه ت الارنؤوط. تحقيق شعيب الارنؤوط و عادل
مرشد و محمد كامل قره بللي و عبد اللطيف حرز الله. الطبعة الاولى. الكتب الستة.
الرياض: دار الرسالة العالمية, 1430.

أبو داود, سليمان بن الأشعث. سنن ابي داود. تحقيق شعيب الارنؤوط و محمد كامل
قره بللي. الطبعة الاولى. الكتب الستة. الرياض: دار الرسالة العالمية, 1430.

أبو نعيم الأصبهاني، أحمد بن عبد الله. حلية الاولياء وطبقات الاصفياء. الطبعة الأولى.

تراجم الصالحين. بجوار محافظة مصر: مطبعة السعادة، 1394.

أبو يعلى، أحمد بن علي. مسند ابي يعلى الموصلي معه رحمت الملاء الاعلى بتخريج

مسند ابي يعلى. تحقيق سعيد بن محمد السناري. الطبعة الاولى. مسانيد

المحدثين. القاهرة، مصر: دار الحديث، 1434.

أحمد بن حنبل. مسند أحمد بن حنبل. تحقيق شعيب الارنؤوط و عادل مرشد و اخرون.

الطبعة الاولى. المسانيد الكبرى. بيروت: مؤسسة الرسالة، 1421.

البخاري، محمد بن إسماعيل. صحيح البخاري. تحقيق جماعة من العلماء. الطبعة

السلطانية والطبعة الاولى. الكتب الستة. مصر ولبنان: المطبعة الكبرى الاميرية

ببولاق مصر ودار طوق النجاة، 1311.

البزار، أحمد بن عمرو. مسند البزار المنشور باسم البحر الزخار. تحقيق محفوظ الرحمن

زين الله (ج 1-9)، عادل بن سعد (ج 10-17)، صبري عبد الخالق الشافعي (ج 18

ج 18). الطبعة الاولى. مسانيد الائمة. المدينة المنورة، السعودية: مكتبة العلوم

والحكم، 1988.

البغوي, الحسين بن مسعود. *شرح السنة*. تحقيق شعيب الارنؤوط ومحمد زهير الشاويش. الطبعة الثانية. شروح الحديث. دمشق، بيروت: المكتب الاسلامي، 1403.

— . *معالم التنزيل في تفسير القران = تفسير البغوي*. تحقيق عبد الرزاق المهدي. الطبعة الاولى. موسوعة التفسير بالماثور. بيروت، لبنان: دار احياء التراث العربي، 1420.

الترمذي, محمد بن عيسى. *سنن الترمذي*. تحقيق احمد محمد شاكر (ج 1، 2) \ و محمد فؤاد عبد الباقي (ج 3) \ و ابراهيم عطوة عوض المدرس في الازهر الشريف (ج 4، 5). الطبعة الثانية. الكتب الستة. مصر: شركة مكتبة ومطبعة مصطفى البابي الحلبي، 1395.

الخصير, عبد الكريم بن عبد الله. *شرح المحرر في الحديث*. العبية السعودية: المكتبة الشاملة, د.ت.

الدارمي, عبد الله بن عبد الرحمن. *مسند الدارمي*. تحقيق مرزوق بن هياس ال مرزوق

الزهراني. الطبعة الاولى. العربية السعودية: طبع على نفقة رجل الأعمال الشيخ

جمعان بن حسن الزهراني, 1436.

السعدي, عبد الرحمن بن ناصر. *تيسير الكريم الرحمن في تفسير كلام المنان = تفسير*

السعدي. تحقيق عبد الرحمن بن معلا اللويحق. الطبعة الاولى. تفاسير السلف.

بيروت: مؤسسة الرسالة, 1420.

الضياء, محمد عبد الله. *الجامع الكامل في الحديث الصحيح الشامل المرتب على ابواب*

الفقه. الطبعة الاولى. موسوعات الحديث الصحيح. الرياض، المملكة العربية

السعودية: دار السلام للنشر والتوزيع, 1437.

الطبراني, سليمان بن أحمد. *المعجم الكبير*. تحقيق حمدي بن عبد المجيد السلفي.

الطبعة الثانية. المعاجم الحديثية. القاهرة، مصر و الرياض، السعودية: مكتبة ابن

تيمية ودار الصميعي, 1994.

الطبري, محمد بن جرير. *تفسير الطبري جامع البيان عن تاويل آيات القرآن*. تحقيق عبد

الله بن عبد المحسن التركي و عبد السند حسن يمامة. الطبعة الاولى. موسوعات

التفسير. دار هجر للطباعة والنشر والتوزيع والاعلان, 1422.

الطيالسي, سليمان بن داود. *مسند ابي داود الطيالسي*. تحقيق محمد بن عبد المحسن

التركي. الطبعة الاولى. مسانيد اهل الحديث. مصر: دار هجر, 1419.

العمراني, محمد بن إسماعيل. *نيل الأمان من فتاوى القاضي محمد بن إسماعيل*

العمراني. تحقيق عبد الله قاسم ذبيان. الطبعة الثانية, 1443.

القرطبي, محمد بن احمد. *تفسير القرطبي الجامع لاحكام القرآن*. تحقيق احمد البردوني

وابراهيم اطفيش. الطبعة الثانية. تفاسير القرآن الكريم. القاهرة, مصر: دار الكتب

المصرية, 1384.

النسائي, أحمد بن شعيب. *السنن الكبرى*. تحقيق حسن عبد المنعم شلبي. الطبعة

الاولى. السنن والمسانيد. بيروت, لبنان: مؤسسة الرسالة, 1421.

مالك بن انس. *الموطأ*. تحقيق محمد مصطفى الاعظمي. الطبعة الاولى. مصادر

الحديث النبوي. أبو ظبي، الامارات: مؤسسة زايد بن سلطان ال نهيان للاعمال

الخيرية والانسانية، 1425.

مجموعة من العلماء. *الموسوعة الفقهية الكويتية*. مختلفة. إصدارات وزارة الأوقاف

الكويتية. الكويت ومصر: دار السلاسل ودار الصفوة ووزارة الأوقاف، 1404.

مَجْمُوعَةٌ مِنَ الْمُؤَلِّفِينَ. *الفقه الميسر في ضوء الكتاب والسنة*. 1 ط. سلسلة الكتب

الإسلامية الميسرة. المدينة المنورة، المملكة العربية السعودية: مجمع الملك فهد

لطباعة المصحف الشريف، 1424.

مسلم بن الحجاج. *صحيح مسلم*. تحقيق احمد بن رفعت بن عثمان حلمي القره حاصري

و محمد عزت بن عثمان الزعفران بوليوي و ابو نعمة الله محمد شكري بن حسن

الانقروي. الطبعة المصححة والاولى. الصحاح الستة. تركيا و بيروت، لبنان: دار

الطباعة العامرة و دار طوق النجاة، 1334.

Andayani, Hafni. "Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan". *Jurnal Kedokteran Nangroe Medika* 3, no. 4 (2020): 26–30.

- C, Mahasiswa PGSD. *ANEKA INOVASI PEMBELAJARAN DARI STUDI KEPUSTAKAAN*. Uwais Inspirasi Indonesia, 2024.
- Fajar, Eka Putra. "DAMPAK MAKANAN HALAL DAN THAYYIB DALAM MENINGKATKAN KESEHATAN TUBUH (ANALISIS KAJIAN TEMATIK)". Diploma, UIN Raden Intan Lampung, 2024. تاريخ الوصول مايو 3, 2025. <https://repository.radenintan.ac.id/34748/>.
- Fauzi, Ahmad Agus. "PENYIKAPAN ISLAM TERHADAP MUBADZIR DAN ISROF DALAM KONSUMSI STUDI TENTANG ETIKA PENGGUNAAN SUMBER DAYA ALAM: MUBADZIR DAN ISROF DALAM KONSUMSI". *Jurnal Riset Ekonomi Islam* 3, no. 2 (2024, ديسمبر 20): 40–33.
- Hashipah, Azzah Siti. "Nilai-nilai budi pekerti dalam Film Koki-Koki Cilik 2 dan relevansinya dengan pendidikan karakter bagi siswa SD/MI: Penelitian kualitatif deskriptif analisis semiotika pada Film Koki-Koki Cilik 2". Diploma, UIN Sunan Gunung Djati Bandung, 2022. تاريخ الوصول مايو 3, 2025. <https://digilib.uinsgd.ac.id/58865/>.
- Hidana, Putri Mutia, و Choirul Anna. "Penerapan Modul Aneka Kudapan Pada Ekstrakurikuler Tata Boga Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Kognitif Dan Psikomotorik". *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga* 8, no. 2 (2020, أكتوبر 12): 93–85.
- Hidayat, Muhammad Taufiq, Sri Retnoningsih, و Rosita Hadiyati. "Kampanye Pencegahan Pembuangan Makanan Bagi Masyarakat Dengan Berbagi Makanan Terhadap Sesama". *Jurnal Rekamakna Institut Teknologi Nasional* (يناير 2018). تاريخ الوصول مايو 3, 2025. <https://eprints.itenas.ac.id/124/>.
- Hirschi, Kendal D. "Genetically Modified Plants: Nutritious, Sustainable, yet Underrated". *The Journal of Nutrition* 150, no. 10 (2020, أكتوبر): 2634–2628.

- Huang, Chia-Chi, Yi-Shan Hung, Yih-Ming Weng, Wenlung Chen, و Yen-Shi Lai. "Sustainable Development of Carbon Nanodots Technology: Natural Products as a Carbon Source and Applications to Food Safety". *Trends in Food Science & Technology* 86 (2019 أبريل): 152–144.
- Hweidi, Issa, و Ahmad Al-Omari. "Prevalence and Correlates of Cardiac Cachexia among Jordanian Patients with Chronic Heart Failure". *Global Journal of Health Science* 10, no. 3 (2018 ,19 يناير): p1.
- Marunti Mestiwani, Marunti Mestiwani, Nurul Huda S. Nurul Huda S, و Elza Ismail Elza Ismail. "HUBUNGAN ANTARA ASUPAN LEMAK, KEBIASAN MINUM KOPI DAN MEROKOK DENGAN KADAR KOLESTEROL DARAH PADA SUPIR TAKSI DI BANDAR UDARA INTERNASIONAL ADISUTJIPTO". Skripsi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, 2017. 2025 ,3 مايو الوصول تاريخ. <https://eprints.poltekkesjogja.ac.id/257/>.
- Mathori, Muhammad, و Uswatun Chasanah. "Pengaruh Nilai Emosional Dan Nilai Sosial Pada Loyalitas Pelanggan Dengan Kepuasan Pelanggan Sebagai Variabel Mediasi Pada Makanan Sehat". *Journal Financial, Business and Economics* 1, no. 2 (2024 ,8 يناير): 62–34.
- M.Si, Dr Rukin, S. Pd. *METODOLOGI PENELITIAN KUALITATIF EDISI REVISI*. Jakad Media Publishing, د.ت.
- Mulyana, Laela, و Eko Farida. "Pola Pemberian Makan Yang Tepat Dalam Mengurangi Resiko Obesitas Pada Balita". *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition* 2, no. 1 (2022 ,31 مارس): 42–36.
- Munir, Misbahul. "Nilai-Nilai Islam Dalam Bahan Ajar Tematik Makananku Sehat Dan Bergizi: Suatu Konsep Integratif Pembelajaran Di Madrasah

Ibtidaiyah". *Madrasah: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Dasar* 7, no. 2 (يناير 29, 2016): 20.

Ningsih, Novita Sari; Ahmad; Andi Abdurrahman Manggaberani; Andi Jusmiana; Dyah Metianing; Febrian Solikhin; Habib Ratu Perwira Negara; Helga Charolina Antonia Silubun; Hermina Disnawati; Lusi Eka Afri; Mariano Dos Santos; Marita Bahriani; Tri Zahra. *KONSTRUKSI INSTRUMEN PENDIDIKAN*. CV. Ruang Tentor, 2025.

———. *Kontruksi Instrumen Pendidikan*. CV. Ruang Tentor, 2025.

Ningsih, Riyan. "PENYULUHAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN, SERTA KUALITAS MAKANAN YANG DIJAJAKAN PEDAGANG DI LINGKUNGAN SDN KOTA SAMARINDA". *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 10, no. 1 (2014): 64–72.

Oka, I. Made Darma, I. Nyoman Winia I. Made Darma Oka, و I. Nyoman Winia. "PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN TATA HIDANGAN BERBASIS MULTIMEDIA UNTUK MENINGKATKAN KOMPETENSI MAHASISWA PROGRAM STUDI PERHOTELAN POLITEKNIK NEGERI BALI (PERSEPSI MAHASISWA TERHADAP MODUL TATA HIDANGAN)". *Jurnal Teknodik* (2011): 133–144.

Penelitian, Dr Leroy Holman Siahaan, M. Pd, Ira Makalim, Fajar Andriyani, Gema Septiani, Nurita, Dewi Rini Syariefah, Dewi Syarifah, Siti Utami Agustina, Estetika Christy P. N, Norma Santi, Winda Mailina, Fahria Zulfah, Amelyani, Nurvita Yuanawati, Fatimah, Oni Kelana Ihsan Sujoni, Kurniasari, Nurita Judul Buku: Analisis Data. *Analisis Data Penelitian*. Penerbit Kbm Indonesia, 2025.

- Purwanto, Aulia Nur Fatikha Rakhmah, Hajar Nisaul Halimah, Muslikhah Al Fikriyatul Insan, و Aprilia Putri Utami. "ETIKA MAKAN DAN MINUM DALAM PRESPEKTIF ISLAM DAN PENGARUHNYA BAGI KESEHATAN". *IMTIYAZ: Jurnal Ilmu Keislaman* 9, no. 1 (2025 ,4 مارس): 41–27.
- Rahmi, Sofia. "CARA MEMILIH MAKANAN JAJANAN SEHAT DAN EFEK NEGATIF YANG DITIMBULKAN APABILA MENGKONSUMSI MAKANAN JAJANAN YANG TIDAK SEHAT BAGI ANAK-ANAK SEKOLAH DASAR". *PROSIDING SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN* 1, no. 1 (2018 ,15 أبريل): 265–260.
- Rakhmawati, Nurul, و Wisnu Hadi-AKPAR BSI Yogyakarta. "Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto Yogyakarta". *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 6, no. 1 (2015).
2025 ,3 مايو الوصول تاريخ.
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/khasanah/article/view/527>.
- Roza, Yanti Mulia, Geofakta Razali, Endang Fatmawati, Syamsuddin Syamsuddin, و Guntur Arie Wibowo. "IDENTITAS BUDAYA DAN SOSIAL PADA MAKANAN KHAS DAERAH: TINJAUAN TERHADAP PERILAKU KONSUMSI MASYARAKAT MUSLIM PADA BULAN RAMADAN DI INDONESIA". *KOMITMEN: Jurnal Ilmiah Manajemen* 4, no. 1 (2023 ,7 أبريل): 315–305.
- Shea, John J. "Occasional, Obligatory, and Habitual Stone Tool Use in Hominin Evolution". *Evolutionary Anthropology: Issues, News, and Reviews* 26, no. 5 (2017 سبتمبر): 217–200.
- Simarmata, Melanika, Novi Yosmitaria Putri Gulo, Fatma Tresno Ingtyas, و Laurena Ginting. "PERAN PEREMPUAN DALAM INOVASI KULINER BERBASIS KEARIFAN LOKAL DI INDUSTRI KREATIF: SEBUAH META ANALISIS". *Jurnal*

Humaniora Multidisipliner 8, no. 12 (ديسمبر 30, 2024). تاريخ الوصول مايو 3, 2025.
<https://oaj.jurnalhst.com/index.php/jhm/article/view/6940>.

Skrzypińska, Katarzyna. "Does Spiritual Intelligence (SI) Exist? A Theoretical Investigation of a Tool Useful for Finding the Meaning of Life". *Journal of Religion and Health* 60, no. 1 (فبراير 2021): 516–500.

Stinco, Carla M., Justyna Szczepańska, Krystian Marszałek, Carlos A. Pinto, Rita S. Inácio, Paula Mapelli-Brahm, Francisco J. Barba, Jose M. Lorenzo, Jorge A. Saraiva, و Antonio J. Meléndez-Martínez. "Effect of High-Pressure Processing on Carotenoids Profile, Colour, Microbial and Enzymatic Stability of Cloudy Carrot Juice". *Food Chemistry* 299 (نوفمبر 2019): 125112.

Tiarsih, Riza Maria. "Kontribusi disiplin praktik tata hidang dan keterampilan tata hidang dalam kompetensi dasar pelayanan makanan dan minuman di restoran terhadap minat kerja serta dampaknya pada kesiapan kerja siswa SMK Negeri Kompetensi Keahlian Tata Boga di Kota Malang / Riza Maria Tiarsih". Masters, Universitas Negeri Malang, 2019. تاريخ الوصول مايو 2, 2025.
<https://repository.um.ac.id/113467/>.

"RANCANGAN ATRAKSI WISATA EDUKASI DI PAON BALI INSTITUT PARIWISATA DAN BISNIS INTERNASIONAL | Berajah Journal". تاريخ الوصول مايو 2, 2025.
<https://www.ojs.berajah.com/index.php/go/article/view/465>.