

## الضيف والضيافة فى الثقافة الايرانية فتحية حلمى أمين الدالى الملخص

يتناول بحث الضيف والضيافة فى الثقافة الايرانية مكانة الضيف لدى الايرانيين ، وأنواع ومراتب الضيوف لديهم ، وهىئة وشكل حجرة استقبال الضيوف ، وآداب وقواعد الضيافة عندهم ، والمراسم التى يتبعونها عند استقبال الضيوف وعند توديعهم ، والآداب التى يجب أن يتحلى بها كل من المضيف والضيف أثناء مراسم الضيافة ، والأطعمة والأشربة التى يقدمونها فى مآدب الضيافة ، وآداب إعداد مآدبة الضيافة ، ويلقى الضوء كذلك على الاعتقادات الراسخة فى أذهان الايرانيين بشأن الضيف ، وعلى أنواع مآدب الضيافة للمناسبات الخاصة مثل مآدب الخطبة والزواج ، ومآدب الاحتفال بعيد النوروز . وقد أنهت الباحثة البحث بخاتمة لخصت فيها النتائج التى توصلت إليها فى هذا البحث كما ألفت الضوء على المصادر والمراجع التى رجعت إليها واستفادت منها .

---

\* المدرس بقسم اللغة الفارسية وآدابها - كلية الدراسات الإنسانية - جامعة الأزهر

## **Guests and Hospitality in the Iranian Culture**

### **Fathayia Helmy Ameen Al Dali**

#### **Abstract**

The study of “The Guest and Hospitality in Iranian Culture” discusses the status of the guest among the Iranians, the kinds and ranks of guests for them and the shape of the guests’ reception room. The study also discusses the Iranian rules of hospitality and their traditions for welcoming the guests or bidding them farewell. It also tackles the rules that should be followed by both the host and the guest during the hospitality functions ceremony, the foods and beverages presented in their hospitality banquets. Moreover, the study points out the rules for preparing a hospitality banquet. It also sheds light on the beliefs fixed in the Iranians’ minds regarding guests, kinds of hospitality banquets for special occasions like engagement, marriage and spring or Nowruz banquets. The researcher ends the study with a conclusion summing up the results of the study and shedding light on the sources and references used in the research.

## مقدمة :

عندما زرت ايران للمرة الأولى فى حياتى العلمية ضمن وفد كان يتكون من خمسة وستين عضوا من أعضاء هيئة تدريس بالجامعات المصرية ، من أساتذة اللغة الفارسية وآدابها ، للمشاركة فى فعاليات معرض الكتاب الدولى فى طهران عام 2011 م ، استرعى انتباهى الحفاوة التى تم استقبالنا بها من قبل القائمين على هذه الدعوة . حيث تم استقبالنا بالورود الجميلة ، و بحفاوة بالغة منذ اللحظة الأولى ، وأنزلونا على الرحب والسعة فى فنادق فاخرة ، وسعوا بكل جهدهم فى الاهتمام الشديد بكافة أعضاء الوفد على مختلف فئاته من أساتذة وأساتذة مساعدين ومدرسين ومعيديين ، بنفس الدرجة من الاهتمام والتقدير ، واجتهدوا طوال فترة زيارتنا ، فى توفير سبل الراحة لأعضاء الوفد ، وفى تقديم كل ألوان الأطعمة الايرانية المحلية وغير المحلية ، بكرم شديد وحسن ضيافة لائقة ، وقد تعجبت من حرصهم الشديد على تقديم الهدايا لنا عقب كل مائدة أو عقب كل زيارة لمعلم من معالمهم السياحية والعلمية ، حيث زرنا أيضا بعض جامعاتهم المختلفة فى أماكن متفرقة من محافظات ايران ، ضمن برنامج الزيارة ، فلاحظت تفانيهم الشديد فى ضيافتنا ، فظننت فى بداية الأمر أن هذه الحفاوة لها أبعاد سياسية ، لأن أعضاء هيئة التدريس القائمين على تدريس اللغة الفارسية وآدابها وتاريخ الناطقين بها السياسى والاجتماعى والثقافى ، قد يُعتبرون سفراء غير رسميين للشعوب التى تتحدث بتلك اللغة بحكم دراستهم ، فأثرت بعد عودتى إلى بلدى الحبيب مصر ، والتي عُرف شعبها هى أيضا بأنهم شعب مضياف ، أن أطلع على الكتب التى تتناول وصف الضيافة لدى أهل ايران ، فأدركت بعد قراءة المصادر والمراجع التى تناولت هذا الموضوع أن حُسن الضيافة لدى هذه الشعوب ، هو صفة أصيلة من صفات كل الشعوب التى تقطن تلك المنطقة بصفة عامة ، وسمة من سمات الايرانيين بصفة خاصة ، حيث أشار المستشرقون والرحالة الذين زاروا ايران فى حقب مختلفة من التاريخ فى مؤلفاتهم ، إلى حُسن ضيافة الايرانيين ، وحُسن استقبالهم للضيف ، وأفردوا صفحات فى مؤلفاتهم لوصف آداب الضيافة لديهم ، وأشادوا بكرمهم الشديد .

وقد كان من حسن حظى أن أستاذتى الدكتورة عفاف السيد زيدان قد زارت أفغانستان و ايران مرات عديدة ، فأمدتتى سيادتها بمشاهداتها وأرائها حول آداب الضيافة لدى هذه الشعوب .

وقد جعلنى هذا أقدم على تناول موضوع الضيافة فى الثقافة الايرانية . وقد

قسمت هذا البحث إلى مقدمة ومدخل و عدة محاور هى :

- أنواع ومراتب الضيوف فى الثقافة الايرانية .
- حجرة استقبال الضيوف (مهمان خانه أو مهمان سرا ) .
- آداب وقواعد الضيافة فى مختلف مناطق ايران .

- مراسم استقبال وتوديع الضيوف .
  - الآداب التى يجب أن يتحلى بها الضيف عند دعوته إلى مأدبة .
  - الأطفمة والأشربة التى تقدم فى مأدب الضيافة .
  - آداب إعداد سفرة الضيافة .
  - الآداب التى يتبعها المضيف أثناء تناول الطعام مع الضيوف .
  - آداب تعامل الضيف مع المضيف بعد تناول الطعام .
  - الاعتقادات الراسخة فى أذهان الايرانيين بشأن الضيف .
  - حفلات الخطبة والزواج .
  - آداب الاحتفال بعيد النوروز .
  - خاتمة البحث .
- وأخيرا أدعو الله العلى القدير أن يكون بحثى هذا مفيدا للدارسين ، إن الله نعم المولى ونعم النصير .

#### مدخل :

جعل النبى صلى الله عليه وسلم إكرام الضيف خصلة من أهم خصال الايمان بالله واليوم الآخر. فقال صلوات الله عليه وسلامه ( من كان يؤمن بالله واليوم الآخر فليكرم ضيفه )  
وقد قال سنائى فى شعره فى شأن الضيف :  
اعلم أنه ورد فى الدين أن هدية الله ، أن يأتيك ضيف بغير دعوة  
ويقول أيضا :  
ما ترجمته : الموت هدية عند العارفين ، واعلم أن هديه الله هى ضيف غير مدعو .

ومن ثم ، اكتسب الضيف فى المجتمعات الإسلامية الناطقة بالفارسية ، مكانة رفيعة ، بسبب تقدير هذه الشعوب للضيف ، وعشقهم للاحتفاء به ، حتى إنهم حرصوا منذ القدم على تخصيص حجرة خاصة للضيوف فى جهاز كل عروس مقبلة على الزواج ، وكانوا يسمونها "مهمان خانه" "المضيئة" ولا يزال هذا التقليد معمولا به حتى الآن . وقد شهد كل من اقترب من هذه الشعوب وخالطها ، بأنهم شعوب مضيافة ، يحسنون استقبال الضيوف ويعون جيدا آداب الضيافة ويحرصون عليها ، سواء كانوا داخل بلادهم أو خارجها .  
وقد حفلت الكتب القديمة بذكر نماذج كبيرة من الولايم والضيافات ، والاحتفاء بالضيوف ومن أمثلة ذلك ما ورد فى كتاب زين الأخبار عن الوليمة التى أقامها السلطان محمود عندما استقبل يوسف قدر خان قائد التركستان وخانها العظيم ، وتبادل الهدايا و النثار فيما بينهم ، وقد وصفها الكرديزى كما يلى :  
( أمر الأمير محمود ، رحمه الله ، فضربوا خيمة عظيمة منسوجة من الديقاج و هينوا الأمر للضيافة ، وأرسل رسولا ودعا قدر خان . وحينما قدم قدر خان أمر السلطان محمود فاعدوا خوانا كامل البهاء والجمال ، وأكلا معا على خوان واحد ،

وحيثما فرغوا من الخوان قداما إلى مجلس الطرب وكان قد زين فبدا غاية فى الروعة والبهاء ، فقد ازدان بالورود والرياحين التى لم يرها إنسان ، وبالفاواكه اللذيذة والجواهر النفيسة ، وتحلى المجلس بصنوف الكئوس الذهبية والبلورية ، وبالمرايا البديعة ، والنوادر ، فتملك قدر خان العجب والحيرة من ذلك ، وجلسا فترة ولم يحتس قدر خان الخمر ، إذ لم تكن لملوك ما وراء النهر عادة احتساء الشراب ، وخاصة الأتراك منهم ، وطربوا فى مجلس الشراب فترة ، ثم نهض . ( ثم أمر الأمير محمود ، فأحضروا ما وجب من الهدايا و النثار ، من الأوانى الذهبية والفضية والجواهر النفيسة ، والطرائف البغدادية ، والثياب الجميلة ، والأسلحة القيمة ، والحياد الغالية بسروجها الذهبية وعصيتها المرصعة بالجواهر ، والدواب البردعية بسروجها ذات البندقات الذهبية ، وهوادجها بأهلتها العسجدية والفضية ، وبمناطقها وجلالها ، والهوادج من الديباج المنسوج ، والفرش القيمة من المحفريات الأرمينية ، والطنافس الأويسية والثياب البوقلمونية ، وكثير من المنسوجات الطبرية المنقوشة والموردة ، والسيوف الهندية ، والعود القمارى ، والصنل المصفر ، والعنبر الأشهب ، وإنات حمر الوحش ، وجلود النمر البربرية ، وكلاب الصيد وصقوره ، والعقبان الهائلة ، والكراكى والغزلان والوعول ، وأعاد قدر خان معززا مكرما ، ولاطفه كثيرا واعتذر ، وحيثما وصل قدر خان إلى معسكره ورأى هذه الأشياء من الطرائف والأمتعة والأسلحة والأموال ، تحير ولم يعرف ماذا يقدم مكافأة على هذا ، فأمر الخازن أن يفتح أبواب الخزائن ، وأخرج كثيرا من الأموال والأمتعة ، وأرسلها إلى الأمير محمود مع الأمتعة التى توجد فى التركستان من جياذ أصيلة ، وهدايا و نثار ، وآلات ذهبية ، وغلمان تركية بمناطقهم وأغامد أسلحتهم الذهبية ، والصقور والشواهين ، وفراء السمور والسنجاب و القاقم ، والتعالب ذوات الذنب الأسود ، والآلات المصنوعة من ظهور وقرون الكركدن ، وطرائف الديباج والدارخاشاك الصينى، وما شابه ذلك ، ثم رحل كلاهما عن الآخر بالرضا والصلح والحسن ) .

كما ذكر وزير السلاجقة نظام الملك فى كتابه سياست نامه أن من أصول الملك لدى كل خانات التركستان ، أن يوسعوا فى الطعام على عمالهم ، لتتنزل البركات على دولتهم . وأن الملوك كانوا دائما ما يعيرون إعداد الخوان اهتماماً بالغ ، ليجد من يمثل بين أيديهم فى الصباح الباكر ما يأكلونه ، و أنه اذا عزف أحد الخواص عن الطعام وقت تقديمه ، فلا بأس أن يقدم له الطعام حين يشتهى ذلك ، وأن السلطان طغرل كان يحرص على إعداد الخوان جيدا ، ويأمر بتهيئة ألوان الطعام المختلفة و أطيبها على أكمل وجه ، حتى إنه حين كان يركب مبكرا ويخرج للنزهة والصيد ، كانوا يهيئون له عشرين نوعا من الطعام ، ويصنعونه فى الصحراء ، وأنه كان من الكثرة ، حتى إن كل الأمراء والأتراك والخواص والعوام يتعجبون منه جميعا .

وقد حرص كل من زار ايران من السفراء الأجانب وغيرهم من

- المستشرقين على التنويه عن أن إكرام الضيف يعد من أهم الصفات البارزة التى لمسوها لدى الايرانيين ، حتى إنهم قد وصفوا حجرة الضيوف وصفا دقيقا ، وامتدحوا ما بها من أثاث وذكروا ما قدم لهم من أطعمة ، ووصفوا أيضا طريقة تناول الايرانيين طعامهم وسوف يتناول البحث كل هذه الأمور.
- فالايرانيون لديهم آداب كثيرة تخص الضيف وتخص سيل الاحتفاء به ، ولذا فقد صنّفوا الضيوف فى ثقافتهم العامة إلى عدة مراتب وأنواع مختلفة ألا وهى:
- مهمان خوانده . وهو الضيف الذى يأتى إلى المأدبة بناءً على دعوة موجهة إليه.
  - مهمان نا خوانده . وهو الضيف الذى يأتى دون دعوة .
  - مهمان خودمانى . وهو الضيف الذى يكون على صلة قرابة أو صداقة بالمضيف .
  - مهمان غريبه . وهو الضيف الغريب أو الأجنبى .
  - مهمان شهري . وهو الضيف الحضرى أى الذى يسكن بالمدينة .
  - مهمان روستايى . وهو الضيف القروى أى من يسكن بالقرية .
  - مهمان محرم . أى الضيف المَحْرَم ( أى ليس بأجنبى عن نساء منزل صاحب الدعوة ) .
  - مهمان نا محرم . أى الضيف الأجنبى بالنسبة إلى نساء منزل صاحب الدعوة .
  - مهمان أبروده . وهو الضيف الذى يطلقون عليه الضيف الشريف أو الوجيه ، وهو عادة يكون من العلماء أو السادات أو العظام . وهذا الضيف يكون سببا فى شعور صاحب المنزل بالفخر لتلبية ذلك الوجيه الدعوة .
  - مهمان أبروريز . وهذا الضيف يكون سببا فى الإساءة إلى سمعة صاحب البيت .
  - مهمان خانه آبادكن . وهذا الضيف يعتبرونه ضيف معمر للبيت ، لأنه يقوم أثناء زيارته بتعليم أبناء وأفراد العائلة المضيفة الأشياء التى يعلمها وينقل لهم ما لديه من خبرة .
  - مهمان خانه خراب كن . وهذا الاسم يطلق على الشخص الذى يكون كثير الطلبات .
  - مهمان مونس وهمدم . وهو الضيف الذى يؤنس مُضيفه ولا يرهقه .
  - مهمان فتنه انگيز . وهو الضيف الذى يثير الفتنة .
  - مهمان شب نشين . وهو الضيف الذى يأتى ليقضى سهرة لطيفة فى منزل المضيف يتحاورون فيها ويستمعون إلى القصص الجميلة أثناء تناولهم الطعام والمكسرات والمشروبات .
  - مهمان نا غافل . ( ضيف الفجأة ) وهو الذى يذهب إلى منزل المضيف دون موعد سابق .
  - مهمان شولان وهو الجندى الذى يعود من خدمته فيحتفى به ويدعى الى وليمة ، وتطلق أيضا على الأشخاص الذين عادوا من زيارة مشهد. وذلك فى مدينة سربند سازند اراك .

هذا وقد يختلف هذا التصنيف لمراتب الضيوف من مدينة إلى مدينة داخل ايران فمثلا فى مدينة تنكابن إحدى مدن ايران التى تقع فى الشمال يصنفون مراتب الضيوف إلى الآتى : «مهمان دعوتى» وهو الضيف الذى قدمت له دعوة بالحضور ، و« مهمان خصوصى ودوره اى » وهو الضيف ذو الوقت المحدد أى الذى يأتى للضيافة مرة واحدة شهريا أو مرة اسبوعيا وهذا النوع لا يحتاج إلى دعوة ، وهناك نوع آخر من الضيافة يطلقون عليه «ضيافة الشراكة» وهى تعنى أن الضيف و المضيف سوف يتشاركان فى اعداد وتوفير لوازم الضيافة من طعام وغيره . ولعل هذا النوع من الضيافة هو ما يقولون فيه ما ترجمته :

أيها الضيف العزيز إنى أحبك ، فإذا كان لديك التبغ فقد أحضرت أنا الغليون .

ولديهم أيضا نوعا آخر من الضيافة يطلقون عليه اسم « مهمانى اتفاقى » وهى تعنى ضيافة الصدفة أو المصادفة ، بمعنى أن شخصان من الأقارب أو الأصدقاء قد تقابلا بالمصادفة فاصطحب أحدهما الآخر لمأدبة فى منزله ، وهنا يتعين على الضيف شراء بعض الأشياء من الطريق ليقدمها هدية للمضيف ، إلا أن هناك بعض المضيفين يرفضون هذا الأمر . يقول الشاعر صائب التبريزى ما ترجمته :

إن كان الصرف من جيب الضيف ، فمن السهل أن يصير حاتم الطائي .  
وهناك أيضا « مهمان مسافرتى » وهذا الضيف هو شخص قد أتى من السفر ، وهو إما أن يكون فرد من أفراد الأسرة ، قد عاد من السفر لزيارتهم ، وإما أن يكون صديقا جاء لزيارة الأهل والأصدقاء بعد غياب طويل ، وفى هذه الحالة قد يجتمع أقارب وأصدقاء آخرين لقضاء السهرة مع الضيف العائد من السفر ، وهذا النوع من الضيافات والسهرات يكون فى الأغلب الأعم عبارة عن تبادل الأحاديث التى تختص باستعادة الذكريات بين الأقارب والأصدقاء ، إلى جانب الحديث عن الأصدقاء الذين تغيّبوا عن هذا المجلس ، والفضفضة فى الأمور التى تتناول بعض مشاكل حياتهم وظروفهم الخاصة .

حجرة استقبال الضيوف ( مهمان خانه أو مهمان سرا )  
إذا علمنا أن العقيدة الراسخة فى أذهان الايرانيين أن «الضيف هدية من الله» وأنه أيضا « حبيب الله » فلا نرى عجا من اهتمام الايرانيين الشديد بالضيف ، وحرصهم على تهيئة كل وسائل الرفاهية له ، وذلك من خلال توفير المكان اللائق به .

فهم يقولون : الضيف هو محور اهتمام كل شخص.  
ويقول الفردوسى :

إذا تحاشيت ألا تسيئ الظن ، فسوف يسعد قلبك بإعداد شئون الضيف .  
وقد قال الرودكى فى هذا :  
استقبال الضيف فى القصر المؤقت ، من الأشياء المحمودة دوما .

ولذا ، أولى الايرانيون حجرة الضيافة أهمية خاصة ، منذ بدء بناء أى بناية جديدة ، فحرصوا على أن تكون هذه الحجرة مشمسة ، مضيئة ، فى موقع مناسب لموسمى الصيف والشتاء ، وأن تكون رحبة متعددة الأبواب والنوافذ حتى إن براون قد وصف إحدى حجرات الضيافة التى دُعي إليها فى إحدى قرى تبريز بأن لها ثمان نوافذ كبيرة ، وأنها تستقر فى الطابق الأعلى ، فضلا عن أنه أثنى على الحجرة وعلى فرشها وأثاثها ، بينما وصف بيترو دلاواله حجرة الضيوف فى كتابه سفر نامه بيترو دلاواله بأنها تقع فى الطابق الأرضى ، وقد ذكر أيضا أن فرشها مفروش على الأرض ، وأن نوافذها الكبيرة غالبا ما تكون فى أعلى جدران الحجرة حيث تكون لنشر الإضاءة فى الحجرة فقط ، وقد أكد أيضا على أن سقفها مزخرف بالزخارف الجصية ، والنقوش والرسومات .

بينما وصف شاردن حجرة الضيافة بأنها مزينة بفرش غالى وقيم ، وأنها تحتوى على ثلاثة مدافئ صغيرة ، مما جعلها حسنة الحرارة ، لدرجة أنه كان لا يشعر ببرودة الجو .

فقد حرصوا منذ القدم وحتى الآن ، على أن يختاروا أفضل وأكبر حجرات المنزل ، التى يكون لها من ثلاث إلى سبعة أبواب ، كما حرصوا أيضا على أن تحتوى هذه الحجرة على أثاث قيم ، وفرش وستائر وسجاد ووسائد مميزة ، وأن تكون جدرانها مزينة بالنقوش الجميلة من الزخارف الجصية ومرصعة بقطع المرايا ، حيث يعتبرون ذلك من قبيل تكريم الضيف طبقا لتعاليم الاسلام . وهم يطلقون عليها ” اتاق مهمانى “ أى حجرة الضيوف ، ويفضل أن تكون مستديرة بعض الشئ ، مرتفعة عن سطح الأرض قليلا وأن تعلوها قبة ، وأن تكون قريبة من المطبخ .

ف نجد مثلا أهل كرمان ونسائهم على وجه الخصوص ، يحرصون على تزيين حجرة الضيوف وفقا للذوق الكرمانى ، فيزينون جدرانها بأبهى زينة من الزخارف الجصية ، ويأخذون بعين الاعتبار توفير الوسائل التى تمهد لراحة وهدوء الضيوف ، مثل السجاد الكرمانى ، وأنواع من المساند المختلفة ، والوسائد ، وعدد من المخدات ، والمتكآت ، وغيرها من الوسائل الصحية ، مثل المناشف ، والملابس المريحة ، وكافة الوسائل التى يستفيد منها الضيوف ، مع مراعاة أن تكون هذه الأشياء مريحة للنظر ، وأغلب محتويات هذه الحجرة من الفنون اليدوية لربات البيوت الكرمانيات ، حتى أصبحت تلك المفروشات ماركة معروفة ، يسعى سيدات المجتمع الايرانى لاقتناء أنواعها المختلفة من ستائر ووسائد وأكياس الوسائد الكرمانية . وقد كان الكرمانيون يطلقون فى القدم على هذه الحجرة ( پنج درى ) أى ذات الأبواب الخمسة، ثم اندثر هذا الاسم شيئا فشيئا وأصبحوا يسمونها الآن ”مهمان خانه“ أى دار الضيافة .

ويمكن أن تحتوى حجرة الضيوف على سرير ولحاف إلى جانب السفرة والكراسى تحسبا أن يتطلب الأمر مبيت الضيوف .  
آداب وقواعد الضيافة فى مختلف مناطق إيران :



تتوقف مراسم استقبال الضيف وضيافته ، فى المجتمع الايراني ، على شخصية الضيف ومكانته . وتتفاوت أيضا حسب مقدرة المضيف ، وحسب التقاليد الاجتماعية والظروف الاقليمية والبيئة الجغرافية لكل قوم .

فإن أهل منطقة بلوچ مثلا ذوى الطبيعة البدوية ، تنبعت آداب وتقاليد الضيافة لديهم، من حياة ساكنى الخيام ، ومن خصائص البيئة البدوية التى يعيشونها ، فأرض بلوچستان أرض جافة ، يندر بها الماء ، مما جعلهم قوم يعرفون قدر الماء جيدا ويقدرون طعم العطش جيدا ، أكثر من أهل ايران جميعا ، لذا فإنهم بمجرد أن يرد إليهم الضيف ، يقدمون له الماء بعد الترحيب به مباشرة ، وبناء عليه تعد هذه الخصيصة إحدى ميزات أهل بلوچ فى مسألة إكرام الضيف .

أما التركمان الذين يعيشون حياة البدو الرُحل فى عشائر ويعملون بالرعى حتى اليوم ، فقد انعكست هذه البيئة على طبيعتهم واكتسب هذا الشعب صفة النقاء والصدق من بيئتهم الجغرافية هذه ، وعلى الرغم من قسوة بيئتهم ، إلا أنهم شعب يتسم بالكرم والسخاء ، فنجدهم يعلقون دوما قرية مملوءة باللحم المقدد والدهن فى سقف الكوخ بجوار الباب تحسبا لوصول الضيف فجأة ، فيجد عندئذ غذاءه مُعداً ، وهذا التقليد رائج أيضا بين تركمان خراسان . فالتركمان بصفة عامة لديهم قناعة بأن الضيف يجلب الرزق ، وهم يقولون فى أمثالهم من لديه القدرة على أن يكون مضيفا إذا احتفى بالضيف يزول عنه الخجل ، ويقولون أيضا توجه للضيف تكن عندئذ مرتاح البال . هذا فضلا عن أنهم لديهم مبدأ أنه مهما كان المضيف فقيرا إلا انه ينبغي أن يقدم شيئا للضيف حتى ولو كان قطعة من الطيور أو قطعة من رأس خروف ، فلا ينبغي ابدا أن يخرج ضيفا من منزل تركمانى دون أن يُحتفى به. والآن هذه المراسم تعقد مع كوب شاي أو قطعة خبز .

ويتمثل سلوك التركمان نحو الضيف فى قول الشاعر مسعود سعد سلمان :

إذا لم تحظ بالنعمة فإن وجود الضيف نفسه ، يُعد نعمة فلا ترضى إلا بأن تكون مضيفا .

وهكذا نجد أن العناية بتهيئة كل وسائل الرفاهية والراحة لكل ضيف جديد ليعود من الأصول والمبادئ الأولية للشعب الكرمانى ، والمناطق المحيطة به . حتى إنه قد ورد فى شأن قيمة ومنزلة الضيف فى آثارهم الأدبية المنثورة والمنظومة ، أحاديث كثيرة ، فهم يقولون مثلا :

فلتسعد هذه الليلة لأنه لديك اليوم ضيف ، فإن حمامك الصغير سوف يتزايد وينكاثر اليوم فلا تكن عابسا فى وجه ضيف الله ، فبدونه سوف تندم غدا و تتساءل أين هذا اليوم .

ويقولون أيضا فى الضيف «مهمان گرامى» :

سوف نقيم مادية فى ذلك الشهر عندما يحين الوقت ، ونقدم أرواحنا قربانا تقديرا وشكرا له. وحتى يتنامى إلى علمه أننا نعشقه ونبدل الروح فى سبيله ، فسوف نقيم مادية للأحبة ليلا .

وحتى لا يجد الندم سبيلا لقلب ذلك القمر ، سوف نفتدى الدين والقلب  
والعقيدة أمام إيمانه .  
وسوف نخفى القلب فى ثنايا الجدائل المضطربة ، وسوف ننثر العطر  
المنعش فى أفاق النسيم .  
لست قريبا من القلب فقط بل قيمتك فى أعيننا كبيرة ، فأنت قريب من  
الروح بل أنت منا .  
فقوة وقوت قلوبنا ياقوت أحمر مثل ياقوته ، وعندما يحين الوقت سوف  
تصبح دموعنا مثل المرجان .  
لقد هدأت زيارتك لوعة الروح المسكينة ، وجعلت لسعة الغم بين الشفافيف  
حلوة .  
إن القلب سوف يفصل عن الروح اذا نقض العهد ، وسوف نتفق على أن  
نجعل من القلب والروح طره على الرأس .  
لقد خرج آدم من الجنة بسبب الشك ، ونحن سوف نسهل بالإيمان صعوبة  
اليقين .  
لقد أتى طائر السعادة ذى الصوت العذب على سطح منزلنا ، وسوف نشكر  
الله أن جعل الحظ السعيد يصل إلينا .  
أما فى ضاحية بسوجان التابعة لمنطقة سيرجان فإن شعورهم نحو الضيف  
يتمثل فى مقولتهم ” قدم الضيف فوق العين لأنه خير الضيوف “ ولذا فإنهم دائما ما  
يحرصون على أن تكون حجرة الضيوف فى أبهى صورها ، فإن ربة البيت تقوم  
برش وكنس حجرة الضيوف وفرش السجاد ودعوة الضيف إلى الجلوس بمجرد  
دخول الضيف ، ثم تبدأ فى اعداد الشاى والطعام له ، بعد تلقيها الأوامر من زوجها  
.  
أما طائفة البختياريين و اللر ، فمن الراسخ لديهم أن الضيف له حرمة ،  
ولذا وجب لديهم ، استقباله بوجه بشوش ، و الربت على يديه بحفاوة وود ، و  
إجلاله فى أفضل مكان فى حجرة الضيوف ، طبقا للمثل السائر بينهم ” فليسعد  
الضيف فقد تناولنا الخبز بفضل بركته وضيائه “ ، فهم يعتقدون أن الضيف يجلب  
الرزق ، فيقول صائب فى هذا :  
الأرزاق تأتي مع قدوم الضيف من مائدة الغيب ، فيقوم أصحاب المآدب  
بدعوة الجميع للضيافة .  
لذا وجب على المضيف أن يصون الضيف ويحافظ على سلامته أثناء  
تواجده لديه . يقول الشاعر الفاريايى فى هذا :  
ليس من المسموح إراقة دمائهم عقب ذلك ، فإنهم لم يريقوا دماء الضيف  
إجلالا وتكريما .  
وهم يفخرون بأن السائحين والرحالة قد تحدثوا عن كرم ضيافة طائفة  
بختيار وعن أنواع الأطعمة التى يقدمونها .

هذا فى حين أن الراسخ لدى لى بروجرد أن الاستضافة نوعان : الأولى بناءً على دعوة مسبقة ، والثانية دون دعوة . فإن المأدبة ذات الدعوة المسبقة تكون موجه إلى الأصدقاء أو الأقارب ويتم دعوتهم بإرسال أحد الأبناء إليهم وإبلاغهم بأمر الدعوة إلى المأدبة ، ثم تلقى قبول الدعوة ، وحينها يبدأ المضيف فى رش وكنس المنزل ، و بسط بساط الشاى والنارجيلة والسجائر ، أما إذا كان الضيوف حوالى ثلاثة أو أربعة أشخاص فإن المضيف يقوم بذبح دجاجة أو ديك رومى أو أوزة ، ويقدمون معه الأرز . أما الاستضافة التى تتم دون دعوة ودون موعد مسبق ، فهى عادة ما تكون فى فصل الشتاء وقت العطلة الزراعية تقريبا ، حيث يتوفر لدى الفلاحين وقت الفراغ فيتزاورون مع بعضهم البعض فى المنازل دون دعوة أو موعد مسبق ، أما إذا عزم الضيف على البقاء لدى مضيفه لعدة ساعات ، فعليه أن يذهب عند الظهر أو عند الغروب حتى يتمكن صاحب المنزل من إعداد وجبة الغذاء أو العشاء ، فهم يقولون فى أمثالهم الضيف المتأخر لا سبيل له أن يشكو من صاحب المنزل فالمثل الشعبى يقول «أن الضيف المتأخر نفقته فى قدمه» ، ويقولون أيضا حق الضيف يوما أو يومين .

أما أهل لرستان وهم جزء من أهل بروجرد ، فإنهم أناس كرماء مضيافين ، وهم يقولون أن "الضيف عزيز لدى الله وأنه يأتى برزقه معه " لدرجة أنهم إذا طرق غريب باب منزلهم، فإنهم يستضيفونه كما يستضيفون أقاربهم ، دون أن يسأل المضيف ضيفه الغريب ، من تكون ؟ أو من أين أتيت ؟ وربما يتحدث معه فيما بعد ، بعد تناول الضيف الغذاء أو العشاء إذا سنحت له الفرصة ، بأسلوب ملائم حتى لا يشعره بالخجل ، فيقول له مثلا نسينا أن نسألكم طوال هذه المدة عن اسمكم الشريف ، وبعد أن يتعرف على ضيفه الغريب يتحدثان فى موضوعات أخرى إلا إنهم يفضلون ألا يطيل الضيف مدة استضافته فيقولون فى أدبهم الشعبى :  
أن رجلا خرج من قريته لزيارة ابنه فى المدينة ليقضى معه عدة أيام فضاقت صدر عروس ابنه فوضعت العروس طفلها فى مهده وبحجة أنها تهدده أخذت تغنى لطفلها بقولها :

ننه ننه ننه فيروزة ، الضيف يوما أو يومان.

ويقولون أيضا فى هذا الشأن قصة مفادها كالآتى :

إن رجلا غريب نزل ضيفا على منزل ، وبقي شهرا كاملا فى ذلك المنزل ، يأكل بالمجان ، فأدرك فى خياله أنه إذا طال بقاؤه فى المنزل فإن زوجة صاحب المنزل تعاني من إعداد الطعام للضيف مجانا ، ولذا سوف تخطط للابتعاد عن عين زوجها حتى يزول شر هذا الضيف المزعج عن منزلها وحياتها ، وتصادف أن أتى طائر من طيور الجيران إلى ساحة منزلها فهشته ، وأخذت تقول للطائر اذهب اذهب إليها الطائر ذى الطرة الرمادية ، فإن الضيف يكون عزيزا غاليا لمدة يوم أو يومين ، ولكن الضيف كان شديد الوقاحة فرد على زوجة صاحب المنزل حتى يمحو من مخيلتها أنه سوف يرحل من منزلها ، فأخذ يقول للطائر :

«أذهب اذهب أذهب أيها الديك، أنا سأبقى هنا ضيفا حتى فصل الربيع». ويقول الفردوسى أيضا في هذا :  
استضاف ضيفه ورفاقه ثلاثة أيام ، طبقا للعادات المعروفة  
أما فى كازرون فإن من عاداتهم أنهم لا يتركون الوارد عليهم من سفر ،  
حتى يقيم فى ضيافتهم ثلاثة أيام. فالمثل الشعبى يقول : «مهمان تا سه روز عزيز  
است» يكرم الضيف لمدة ثلاثة أيام ويقول أيضا «مهمان يكروز دو روز است»  
يكرم الضيف يوما أو يومين .

#### مراسم استقبال وتوديع الضيوف فى الثقافة الإيرانية :

إذا كانت القبائل العربية والعشائر الإيرانية المقيمة فى البادية قد اشتهروا  
بالكرم والجود ، فإن هناك الكثير من المدن والمناطق الإيرانية فى الجهة المقابلة ،  
قد عرفوا أيضا بالكرم واشتهروا بالجود ، واتخذوا من مقولة المنزل الخالى من  
الضيف تبعد عنه الملائكة « خانه بى مهمان را دور از فرشتگان مى داند »  
منهاجا لهم ، واعتبروا كرم الضيافة دليل على حسن النشأة وعظمة الأصل ، ولم لا  
وقد أوصانا ديننا الحنيف بإكرام الضيف .

فيقول الفرخى فى مدح خواجه أبا سهل عبد الله بن أحمد بن لكشن ، وزير  
الأمير يوسف ما ترجمته :

إن مائدته دائما مملوءة بالزائرين والضيوف أما فيما غير ذلك فيكون شهر  
الصيام .

ثم قال :

لقد أتى من منزله عظيماً والناس تعرف عظمته .  
ولقد شاهد الزوار والشعراء دائما فى قصر والده وعلى مائدته .  
ونظرا لتعدد الطوائف التى يتكون منها الشعب الأيراني ، كان ولا بد أن نجد  
اختلافات فى آداب ومراسم استقبال الضيوف من منطقة إلى أخرى .  
ففى قرية لاور بمدينة بوشهر مثلا المعنى بتقديم الدعوة للمرأة ، امرأة  
مثلا ، والرسم يقتضى عندهم أنه إذا حلت امرأة ضيفة على منزل ، تفتح لها الباب  
امرأة مثلا ، وأنها هى التى تستقبلها وترحب بها ، وتدخلها إلى المنزل ، وترشدها  
إلى حجرة الضيوف ، ثم تقوم بفرش سجادة صغيرة وتلقى عليها بطانية ، ثم تضع  
عليها الوسائد التى تسمى پشنى (المخدة أو الوسادة) ثم تقوم ربة المنزل بمجاملة  
الضيفة عند جلوسها بأن تنثر على يد الضيفة رشة خفيفة من ماء الورد ، فنقوم  
الضيفة بمسح ماء الورد على وجهها ، ثم تقوم صاحبة المنزل بتقديم الشراب  
الموجود بالمنزل إلى ضيفتها . أما إذا كان الضيف رجلا فيمكن لأى شخص أن يفتح  
الباب له ، ثم ينادى على رب الأسرة المضيفة ، فيقوم هو بدوره بأداء مراسم  
الترحاب والضيافة .

وإذا استعرضنا مراسم استقبال الضيوف فى مدينة مثل شهر كرد ، نجد أن  
المضيف أو صاحب المنزل ، يستقبل الضيف أمام باب المنزل ، ويتقدم عدة خطوات

لاستقباله ثم يدخله إلى المنزل بكل عزة واحترام ، ثم يدخنون نبات الحرمل ، ثم ينثر على رأس الضيف ووجهه ماء الورد .

يقول سعدى فى هذا الشأن :

لقد قام المنافسون بإجلاس العجوز الذليل، فى قصر ضيافة الخليل بكل عزة واحترام .

ويقول خجندى :

سوف ينزل القمر لينضم لنا هذه الليلة ، فإذا نزل ضيفا علىّ فما أجمل أن

يأتى.

وفى حسين آباد تقوم ربة المنزل فور دخول الضيف إلى حجرة الضيوف بالمنزل ، بإحضار أكواب الشاي للضيف ثم يقوم صاحب المنزل بوضع الشاي أمام الضيوف مراعى ترتيب الأكبر فالأصغر سنا ، حتى يبدءوا فى تناوله .

أما فى قرية خرم دره فإنه طبقا لعادات وتقاليد أهلها ، فإنهم يخرجون لاستقبال الضيوف خارج القرية ، ثم يصطحبون الضيوف إلى منازلهم

أما فى مدينة قروه كردستان فإن العادة تقتضى أن يكون فى كل قرية عدة أشخاص متطوعين لكي يصطحبوا الضيف الغريب إلى المنزل الذى سوف تقام فيه الضيافة ، وفى تلك الأثناء يكون صاحب المأدبة قد وضع كبشا أمام باب منزله ، إشارة على أن صاحب هذا المنزل لديه مأدبة ، فيتسنى بذلك لأى شخص الدخول إلى المنزل دون استئذان ، والمنازل فى هذه القرية يكون فيها حجرة مجهزة ومفروشة ، يقف عليها شخص يطلقون عليه اسم أبادار أى الساقى وهذا الشخص مهمته حراسة هذه الحجرة ، التى يسمونها «ديوان خانه» أى ديوان المنزل ، وفور دخول أى شخص إلى فناء المنزل ، يقوم الساقى بإرشاده الى ديوان المنزل سواء كان صاحب المنزل موجودا أو غير موجود ، و إذا كان صاحب المنزل موجودا فإنه يأتى إلى ديوان المنزل حيث يوجد الضيف ويرحب به شخصيا .

أما إذا كان الضيف من المسؤولين فى الدولة كملك أو وزير أو سفير دولة أجنبية ، فإن أهالى القرى والمدن يخرجون لاستقباله خارج المدينة أو القرية على بعد عدة أميال من حدود المدينة حيث يجتهدون فى الترحيب بالضيف ، ثم يصحبونهم إلى داخل المدينة أو القرية إلى مقر ضيافتهم ، ثم يعدون مأدبة الضيافة لهم . فإذا كان الضيف ملكا فإن التقاليد تقتضى أن يذهب إلى بيت المضيف بمفرده ، وأنه هو وحده المنوط باختيار مرافقيه فى هذه المأدبة وليس المضيف ، وفى العادة يكون هؤلاء الضيوف محل فخر مضيفيهم ، فيقول سعدى ما ترجمته :

لقد وصلت قبعة المزارع إلى عنان السماء ، لأنك القيت عليه ظلالك عندما قبلت ضيافته .

ومن الجدير بالذكر أنه فى أغلب مدن وقرى إيران ، يقوم أهل صاحب الدعوة بتنظيف المنزل وتنظيف فئانه بالماء والمكنسة ، ويجهزون كافة مستلزمات الضيافة من أدوات الطعام وغيرها من مكونات الطعام الذى سوف يطبخونه

للضيف، يقول نظامى الكنجوى فى هذا :  
 لقد تم إعداد المضيفة ، و إزالة التراب الرطب من فوق المصابيح  
 ومدت المائدة وبسطت المفارش و هُيئ الخدم لأن يتلطفوا بالضيوف  
 وغالبا ما تقوم سيدات المنزل بإنجاز أعمال خبز الخبز قبل وصول الضيف  
 بقدر الإمكان ، ومن عاداتهم أيضا أن يرتدوا أجمل ملابسهم قبل وصول الضيف .  
 كما يحرص الايرانيون أثناء اقامة مراسم ضيافتهم ألا يتشاجرا قط أمام  
 الضيوف ، حتى أطفالهم أيضا يحرصون على ذلك ، حتى بلغ الأمر بهم أنهم لا  
 يقولون لطبوير المنزل (كش)

هش حتى لا ينتاب الضيف أى ضيق .  
 حيث يقول نظامى فى هذا :

لا ينبغى لصاحب المنزل المجادلة فإن ذلك يعد تحرشا بالضيف  
 مراسم توديع الضيف إن مراسم توديع الضيف تختلف أيضا من منطقة الى  
 أخرى داخل المجتمع الايرانى ، ففى منطقة جيرفت مثلا يقوم صاحب المنزل  
 (المضيف) بعد انتهاء اللقاء بالسير عدة خطوات مع الضيف حتى يخرج من ساحة  
 المنزل ، وبعد أن ينتعد الضيف عن ساحة المنزل ، يعود صاحب المنزل إلى منزله

أما فى بعض قرى أصفهان ، فإنهم بعد انتهاء المأدبة او فترة الضيافة ،  
 يعطون الضيف حين يهيم بمغادرة المأدبة بعض المواد الغذائية من قبيل اللوز و  
 الجوز وبشائر الفاكهة ، وأوراق الخوخ والمشمش وغيره على سبيل الهدية ، عند  
 توديعه وهذه الهدية تسمى فى الثقافة الايرانية «هدية تعب الأسنان» .  
 ويقول الفرخى فى هذا :

أيها المضيف اسعد واهنا فإنك تحب الضيافة ، لأنك سوف تمنح هدية تعب  
 الأسنان .

ويقول الخاقانى أيضا :

إنى أعطى روى أجرة لأسنانك ، حتى لا يذهب الضيف إلى مكان آخر .

ويقول نظامى أيضا :

عندما أنهى المضيف أمور الخوان ، أعد الكثير من الهدايا القيمة .  
 وإذا كان الضيف ملكا أو ما شابه ، فإن المراسم تقتضى أن يودعه المضيف  
 بمرافقته حتى قصره الملكى .

الأداب التى يجب أن يتحلى بها الضيف عند دعوته إلى مأدبة ما :  
 يجب على الضيف عندهم أن يتحرى ألا يُغضب صاحب المنزل ، وألا  
 ينتقده ، وألا يُسبب له أى ازعاج ، حيث يعتبرون هذه الأعمال تعنى عدم احترام  
 صاحب المنزل فإنهم يقولون فى المثل الشعبى :

« ينبغى على الضيف أن يأكل ما يقدمه المضيف ولا يأمر بالزيادة » .  
 ففى تنكابن مثلا ، إذا ذهب شخص إلى منزل صديق أثناء النهار أو فى

السهرة ولاحظ أن صاحب المنزل غير موجود فى المنزل ، فعليه أن ينقل أى شئ فى مدخل المنزل من مكانه، كسجادة أو حصيرة أو غير ذلك ، ثم يخبر صاحب المنزل اذا التقيا بعدها بمجيئه ويعلمه بما فعل ، لكي يلتفت انتباه المضيف الى من هو الشخص الذى جاء الى منزله فى غيابه و اذا دخل الضيف حجرة ضيوف صاحب المنزل ، ووجد معه شخص آخر ، فينبغى أن يلقى عليه السلام ، وأن يسأله عن أحواله .

أما فى دماوند فإذا أتى ضيف وهو يحمل عصاه ومخلاة على ظهره ، ثم اقتضت الحاجة أن يذهب إلى مكان آخر ، قبل انتهاء المأدبة ، وفى نيته العودة مرة أخرى إليها ، فإنه يقوم بوضع العصا والمخلاة بجوار باب المضيضة فور دخوله ، فهذا مؤشر على عزمه البقاء حتى نهاية المأدبة . أما اذا حمل الضيف عصاه ومخلاته معه فهذا يعنى أنه لا ينوى العودة .

وفى بعض قرى أصفهان فإن التقاليد لديهم تقتضى ألا يذهب أحدا الى زيارة أقاربه أو أصدقائه لقضاء السهرة معهم دون ارسال كبير العائلة أولا أو أحد أبنائه إلى منزل المضيف حتى يروا ما اذا كان على استعداد لاستقبال الضيوف أم لا ، ثم يخبر المضيف بمجيئه ، وعندئذ يستطيع أن يذهب لقضاء السهرة معهم . فالمثل الايرانى يقول : « عندما يصل الضيف فجأة يكون هذا تعب للفقير » .

ويقول صائب التبريزى فى ذلك :

حذار أن تذهب إلى وليمة شخص دون دعوة ، فلا تجعل الجوهر يفقد قيمته  
ويصير رملا تحت الأسنان .

ويقول الشاعر سيد نصر الله تقوى :

من يتطفل على وليمة فى مأدبة ، يرى الذل من المضيف بالمأدبة .

الأطعمة والأشربة التى تقدم فى مأدب الضيافة

أما بالنسبة للأطعمة التى تقدم فى الولائم فيجب التنويه أن الأرز المطبوخ يعد وجبة أساسية لدى الايرانيين ، يقدم دائما بأنواع مختلفة ، وهى زعفران پلو (أرز الزعفران) ، وشكر پلو (أرز مسكر أو محلى) ، و انار پلو (أرز الرمان) ، و ليمو پلو (أرز الليمون) ويقدم بشكل مخروطى مزين الوجه بأشكال عدة ، هذا إلى جانب الشورية ولحم الضأن والخضار والبادنجان والسبانخ .

والضيافة فى الثقافة الايرانية العامة لها موسم تزداد فيه مأدب الضيافة والسهرات وتبادل الزيارات ، وهذا الموسم يكون عادة فى نهاية فصل الزراعة ووقت جنى المحصول .

ففى مدينة اليگودرز بـلرستان تبدأ لديهم أيام تبادل الزيارات ومأدب الضيافة بين أسرها فى الخريف حين يحل موعد الانتهاء من جنى المحصول ، حيث تتبادل الأسر تقديم الدعوات لبعضها البعض لتناول الغذاء أو العشاء ، وهذا النوع من الدعوات يعد تقليدا لكافة أسر القرى ، ويستمر حتى بداية فصل الربيع . وتبدأ مراسم هذه الضيافات فور وصول الضيوف بأن يقوم المضيف فى

البداية بتقديم الشاي مع بعض أنواع الأغذية مثل شوربة اللحم والأرز باللبن وأنواع الطرشي المختلفة وعدة أنواع من المربي وغيرها من الأطعمة ، ويضعون خبزا فى جميع الوجبات ، والذي يكون غالبا رقيق وهش وهو يكون مصنوع من دقيق القمح الخالص ، وبعد تناول الطعام تبدأ نوبة جديدة من الضيافة ألا وهى مرحلة التسلية ويسمونها أيضا مرحلة الأجيل والفواكه ، ويقدمون فيها أنواع من المكسرات مثل الحمص والزبيب والتوت ولب الجوز والقمح المحمص والقنب والسودانى والبونبون ، أما الفواكه فيقدمون منها فواكه الموسم المتوفرة من قبيل الرمان

والتفاح والبرتقال ، وتوضع كافة هذه الأشياء فى صينية أمام الضيوف . أما فى اروميه فدائما ما يطبخون الأرز بالخلطة للضيف مع أنواع مختلفة من المرق مثل مرقة السبانخ ، وشورية اللوبيا البيضاء ، و شوربة الخرشوف وغيرها ، اما الأطعمة التى تقدم فى الصيف للضيف فهى عبارة عن المحشى والتفاح ، والقيساوا (وهى تعد من البلح الأحمر) وشورية اللبن ، ويعد للضيف أيضا الأرز الممزوج (المشكّل) وهو غير مكلف ، وهو عدة أنواع الأرز بالكمون ، والأرز بالجزر ، وبالشعرية أما انواع الشراب ، ففي فصل الشتاء يقدمون فى البداية الشاي الحار ثم الحلويات والمهلبية ، وفى الصيف يقدمون أنواع باردة من الشراب مثل شراب الصفصاف المسكى واللارنج والكرز الحامض ، وفى وقت العصر يقدمون للضيف الفالوذ المصفى .

أما فى لاور رزمي فإن الرسم يقتضى أن يذبجوا جدى صغير ، اذا كان الضيوف أكثر من خمسة أشخاص ، ويشون كبد الجدى فى وجبة الإفطار ، ثم يقومون بإعداد اللحم المقدد من لحمة فخذ الجدى فى وجبة العشاء للضيف ولعل أبلغ قول يصف مسلك تلك النواحي مع ضيوفهم قول نظامى :

أخذ يشمر ساعديه ويُعد طعاما دسما ، ويسبغ على الضيف الكثير من المحبة والمودة .

وهذا الشاعر اسدى ينبه على عدم تقديم الأطعمة ملتهبة حتى لا تؤذى الضيف فيقول :

تقديم الأطعمة ملتهبة للضيف مضرة ، فليس من المستحسن أن يأتى طبيب إلى المضيف .

وفى خراسان يسمون الضيوف بأسماء الفصول الأربعة من السنة ، و عليه تختلف أصناف الأطعمة التى تقدم للضيف طبقا لكل فصل ، فالضيف الربيعي يُضيف بخبز الفطير و الزبدة . والضيف الصيفي يُضيف بماء لبن الخيار والبطيخ والعنب والشمام بسبب حرارة الجو . أما ضيوف الخريف فيُضيف بشورية الشعرية مع اللحم ، وعصير العنب والحلوى ، أو البيض المقلّى . والضيف الشتوى يُضيفونه بشورية اليخني أو الأرز بالشعرية أو مرقة البرقوق . وفى أغلب المناطق الأخرى يُذبج للضيف خروف أو طيور (دجاج) ويدخن



له عشب الحرمل ، حتى يحصل أهل المنزل على نصيبهم من الخير والبركة .  
أما إذا دعى ضيف إلى حفلة شاي فى إحدى المنازل الايرانية ، فإنهم يقدمون فى هذه المأدبة للضيوف الكثير من الحلويات اللذيذة إلى جانب الشاي .

#### آداب اعداد سفرة الضيافة :

فى ارومية يعدون للضيوف نوعين من السفرة ، سفرة للضيوف الأقارب ، وأخرى للضيوف الرسميين ، حيث تعد مائدة الطعام فى حجرة منفصلة ، ثم يتم دعوة الضيوف للجلوس على السفرة ، ويتناولون الطعام ، وهم لا يجهزون مائدة الطعام أمام الضيوف ابدا ، وترتيب السفرة يكون كالاتى : أولا يفتتحون بسفرة بيضاء طويلة ، يضعون على أطرافها مفرش ، ثم يضعون عليها الأطباق والملاعق والشوك بعدد الضيوف ، ويضعون الأرز فى طبق كبير وطويل وكذلك يضعون أنواع الأطعمة المختلفة فى أنية كبيرة ويضعونها فى وسط السفرة ، كما يضعون الدوغ (اللبن) أو الشراب وسط السفرة أيضا ، ثم عدد من اطباق الجبن وأنواع الخضروات مثل البقدونس والنعناع والريحان ، وفى آخر المائدة يوضع ما يسمى بالمؤنة والزاد والذى يكون غالبا من الخبز والجبن ، ثم يعدون سفرة بعيدة للخبز الرقيق ، أما فى حالة ما اذا كان الضيوف من الأقارب فإنهم يجلسون بنفس الطريقة ، ويعدون مائدة الطعام ويرتبون أدوات الطعام . وغالبا ما تزين هذه الوليمة بالأرز المطبوخ ، بدلا عن الزعفران مع الدار الصينى .  
وفى بعض المناطق الأخرى مثل شانند كاشان ، فإنهم يؤدون ثلاث صلوات قبل بسط مائدة الضيافة أو مائدة حفلة الزواج ، وثلاث صلوات بعد جمع (رفع) السفرة .

الآداب التى يتبعها المضيف أثناء تناول الطعام مع الضيوف :  
تقضى العادات فى أغلب مناطق ايران عند تناول الطعام ، بالأبدا يبدأ صاحب المنزل فى تناول الطعام طالما الضيف لم يمد يده إلى الطعام ، وتقتضى أيضا أن يكون صاحب المنزل آخر شخص ينفذ يديه من الطعام .  
كما تقضى كذلك بالأبدا يقول المضيف للضيف أكثر من تناول هذا النوع من الطعام أو قلل من تناول ذلك .

يقول اسدى فى هذا المعنى :  
ينبغى أن تكون الأطعمة عند المضيف فى الوليمة متنوعة ، ولا ينبغى أن يقول للضيف كل من هذا قليل أو كل من هذا كثير .  
ففى قرى بوشهر مثلا كان الرسم يقتضى فى الماضى أن يعد المضيف إبريق وطشت قبل قدوم الضيف لتناول الطعام حتى يغسل الضيف يديه . كما كانت التقاليد تقتضى بالأبدا يقوم المضيف من على المائدة ، حتى لا يرفع الضيف يديه عن الأكل ، وبعد تناول الطعام يتم احضار الإبريق و الطشت حتى يغسل الضيف يديه .  
ويقول الفردوسي فى هذا :  
حينما انتهى الرجل الكريم من تناول الطعام ، أمسك الإبريق بيديه .

أما فى اراك ، فقد كانت العادات لديهم تقضى بعدم جلوس المضيف على المائدة التى تعد لإطعام الضيف ، بل يظل واقفا لكى يعتنى بالضيوف ويلاحظ اذا ما نقص شئ من الطعام أو قارب على الانتهاء ، فمثلا اذا لاحظ أن إناء الطعام قد صار خاليا أو قارب على الانتهاء يحمله فورا إلى المطبخ ويملاه ثم يعيده إلى المائدة . وغالبا ما يطلب الضيوف من صاحب المأدبة أن يرافقهم على المائدة ، وحينئذ يجلس صاحب المأدبة على السفرة ويشاركهم تناول الطعام .

أما فى بسوجان فإنهم عندما ينتهون من إعداد السفرة ، يحاط الضيف بكل احترام وتقدير من قبل صاحب المنزل ، حتى أن الجميع يقدمونه عليهم ، ويتحنى صاحب المنزل عن الجلوس على رأس السفرة ، ويجلسون من هو أكبر سنا فى صدارة السفرة ، ولا يبدؤون فى تناول الطعام إلا بعد أن يستوى جميع الحضور على السفرة . و اذا ما كف من يتصدر السفرة عن تناول الطعام ، ينبغى على الأصغر أن يكف هو أيضا عن تناول الطعام بدوره ، وعليه فإن الشخص الكبير أو صاحب المنزل إذا شعر بالشبع فإنه عادة ما يتظاهر بأنه لا يزال يأكل حتى ينتهى الضيف من طعامه ، ويشعر الصغار بالشبع ، وذلك لأنهم يستتكرون أن يظل الضيف يتناول الطعام بعد أن ينتهى صاحب المنزل من تناول طعامه ، ويرون أيضا أن تناول الصغار للطعام بعد أن يشعر الضيف بالشبع ومعه الكبار وصاحب المنزل ، يُعد من غير اللائق ويعد أيضا خروجا عن الأدب .

يقول الشاعر أسدى فى هذا :

إذا تناولت الطعام بسرعة عن ضيفك ستشعر بالشبع ، وبالتالي لن يبقى الضيف فى المكان طويلا .

وفى اروميه يجلس صاحب المأدبة على ركبتيه أمام الضيف ، وقد أشاد براون بهذه العادة وذكر أنها تشير إلى أدب الايرانيين ، وإن كانت هذه العادة قد أثارت ضحكهم فى بداية الأمر لكنهم ادركوا أنه دليل على أدب الايرانيين . كما ذكر عنهم أنهم كانوا يجلسونه على رأس السفرة ، من قبيل الذوق و الأدب ، وقد أشار إلى عادة الايرانيين فى تناول الطعام بأيديهم ، مما اضطره إلى تناول الطعام بيديه .

وقد شهد بلوشر بمهارة الايرانيين العالية فى إعداد الطعام ، وذكر أنه من التقاليد الايرانية المتداولة فى منطقة كرمان أن المرأة لا تتولى مهمة إعداد السفرة فى أغلب الأحيان ، ولكن من يتولى هذه المهمة صاحب المنزل ، وذلك لأن ربة البيت الكرمانية تكون مشغولة بالسجاد وبإعداد أمور أخرى .

أما آداب تعامل الضيف مع المضيف بعد تناول الطعام فى أغلب مناطق ايران ، فإنها تقضى بأن يقوم الضيف بالدعاء لصاحب الوليمة بعد تناول الطعام . فمثلا فى اروميه يقوم الضيف ، بعد تناول الطعام ، برفع يديه إلى السماء بالدعاء قائلا : الله يحفظ مائدتكم .

كما تقضى العادات فى كازرون أيضا بأن يقوم الضيوف بالدعاء للمضيف بقولهم : إلهى تقوم بإعداد مائدة الزيارة أو إلهى تُعد مائدة عرس أعزائك . ويقصد

بالزيارة هنا زيارة الأماكن المقدسة فى إيران ، وفى جميع أنحاء العالم الاسلامى ، مثل زيارة مشهد ، زيارة الشاه عبد العظيم ..... .

أما فى بسوجان فإن الضيف يجب على وليمة المضيف بقوله : أكثر الله من سفركم (ولائكم) و أطال الله فى عمركم ورزقكم ، و هيا الله سفرتكم وأدام الله عليكم الصحة وأدام بيتك مفتوحا .

وبالنسبة لتقدم الضيف بشكر صاحب الوليمة عن مائدته فإن التركمان يقولون :

تحية الملح يوم وتحية السلام ألف يوم .

ولا ينبغى للضيف أن يطيل البقاء عند المضيف فترة طويلة ، لذا فهم يقولون فى أمثالهم الشعبية :

الضيف حبيب عزيز إلا أنه يسبب تعب القلب حينما يأتى ولا يخرج .

الاعتقادات الراسخة فى أذهان الايرانيين بشأن الضيف :

يعتقد الايرانيين فى بعض مناطق إيران أن رزق الضيف يسبقه إلى منزل المضيف ، ولهذا فهم يحبون الضيف ويحترمونه ، ولكن هناك بعض المعتقدات الرائعة والمقولات التى تخص الضيف لدى أهل إيران التى لا تخلو من اللطف ، التى قد اختلفت بشدة بطبيعة الحال فى أيامنا هذه ، ألا وهى :

- إذا وقف الديك على سلم المنزل وصاح ، فهذا ينبئ بأنه سوف يأتى ضيف إلى المنزل.

- وإذا حك شخص خلف شاربه ، فهذه علامة تنبئ بمجئ الضيف .

- وإذا اقترب طائران من شخص وهمسا فى أذنيه ، فهم يعلمون بذلك أن هناك ضيف سوف يأتى .

- وإذا لم يأت شخص إلى منزل شخص فى غرة الشهر صباحا أو مساء ، يعتقدون أنه سوف يقع حادثا سيئا ، لذا يجتهد كل صاحب المنزل فى دعوة ضيف إلى منزله .

وعليه كانت التقاليد الرائجة فى تنكابن فى الماضى تقضى بزيارة الأشخاص لأشخاص آخرين فى غرة كل شهر ، حتى يعم الخير والبركة على أهل المنزل.

- وإذا سقط المقص من يد الحائك ، بشكل عفوى يقولون طار المقص أتى الضيف

- ويعتقدون أيضا أن التفل العائم على وجه كوب الشاى ، ينبئ بأن هناك عدد من الضيوف فى الطريق ، بنفس عدد التفل ، سوف يتوافدون عليهم.

- وهناك أيضا شبه إجماع أنه لو ركبت الأحذية فوق بعضها فإن ذلك علامة على أنه سوف يأتى ضيوف إلى منازلهم .

- ولديهم أيضا عقيدة راسخة بأنه لو رتبت الأكواب فى صف بصورة عفوية ، فإن ذلك يعطى مؤشرا على أنهم سوف يدركون ضيفا .

- وإذا امسكت البنت الصغيرة مكنسة بيديها وشرعت فى كنس فناء المنزل ، فإن

- ذلك يعد أيضا مؤشرا على إدراكهم للضيوف .
- وعندما تقوم المرأة بصناعة عجين الخبز ، فإذا سقطت قطعة من العجين على الأرض أثناء تنظيف يديها ، فإنهم يعتقدون أنه سوف يأتى إليهم ضيف فى أسرع وقت .
  - وإذا دخل طفل من العائلة من الباب وسلم على أسرته، يعتقدون أن هناك ضيف أت .
  - أما أهل بسوجان كرمان فإنهم يعتقدون أنه إذا زقزق غراب بالقرب من المنزل ، فإنهم يجزمون أن ضيفا سيأتى ، حتى أنهم إذا كانوا ينتظرون مسافرا من مدة فكانوا ينشدون هذا الشعر :
- زقزق أيها الغراب ، وحرك ذيك الرقيق ، فالأخبار خير ، الأخبار خير  
سألون جناحك ، وأطعمك حلوا  
فالأخبار خير ، الأخبار خير  
فإذا جاء فلان من السفر ، فلتكر ثم تفر ثم اذهب  
فصح وغنى وطر و اذهب
- وإذا قام الطائر بالتغريد والطيوان والذهاب ، يتيقنوا أن المسافر سوف يراه حتماً فيعود ، وسوف يصبح هو ذلك الضيف .
  - وإذا قام طفل لا يميز الجيد من السيئ بفتح بوابة المنزل ، يعتقدون أن ضيفا سوف يأتى إليهم .
  - إذا دخلت قطة ملوثة بالتراب إلى منزل ، يجزمون أن ضيفا سوف يأتى إلى صاحب البيت .
  - وإذا طرقت العين اليمنى لشخص ، يدركون أن ذلك علامة على مجئ ضيف .
  - وإذا سقط قالب السكر من يد صاحب المنزل دون قصد أثناء تناول الشاي ، يعتقدون أن ضيفا سوف يصل إليهم بسرعة .

#### حفلات الخطبة والزواج :

أما الولائم الخاصة بحفلات الخطبة فإنها تقتصر على تقديم الشاي والحلويات فى منزل العروس لأهل الخاطب ومرافقيهم من عائلتى العروس والعريس وذلك عندما يتقدمون لخطبتها ، وتكون تكاليف تلك المأدبة على أهل الفتاة . وفى بعض المناطق ، تقدم الحلويات إلى الضيوف بعد الانتهاء من تناول العشاء ، من قبيل الحلويات ، والفاكهة ، وسكر النبات ، و أقماع السكر ، وذلك فى الجلسة التى يتم فيها الاتفاق على المهر والشبكة . أما فى ليلة الزفاف فإن أسرة العروس تقيم مأدبة كاملة فى منزل العروس ، و الحلويات التى تقدم فى ذلك اليوم تكون من قبل أسرة العريس .

أما وليمة حفل الزواج فلعل أبلغ من وصفها وصفا دقيقا هو المحقق والفيلسوف سيرجان شاردن فى كتابه سياحتنامه شاردن إذ يقول :

أنه بعد تقديم المدعوين الهدايا إلى العريس ، يبدعون فى مد الموائد أمام المدعوين ، ثم يحضرون الخبز والذى يكون مقسما إلى ثلاثة أنواع ، نوع يكون هشاً رقيقاً مثل الورق ويسمونه « لواش » ، وآخر فى سمك الأصبع ويسمونه « نان بربرى » ، والثالث عبارة عن أرغفة مسكرة ومحلاه . ثم يقدم اللحم فى أطباق كبيرة مغطاه ويوضع أمام الضيوف ، ثم تملأ أطباق الشورية وتقدم للضيوف طبقاً للسن و المكانه فيبدءون بالكبار فى السن أو المقام ثم بما يليهم ، ثم يقدمون أحد أنواع اللحوم للضيوف جميعاً . ثم تبدأ وليمة العرس الأساسية وهى تتكون من ثلاثة مراحل : فهم يقدمون فى البداية أنواع مختلفة من الأرز ، ومن هذه الأنواع : أرز الزعفران بالدار صينى والسكر وهو ما يسمى بالأرز الأصفر ، وهناك أرز الرمان وهو يعد بعصارة الرمان ، ويكون لونه أحمر ، أما الأرز الأبيض فهو طبيعى وهو يعد من الأرز فقط ، أما المرحلة الثانية فيقومون فيها بتقديم الأطعمة المختلفة المتنوعة للمدعوين ، وفى المرحلة الأخيرة يقدمون الكباب . وكل مرحلة من مراحل هذه المأدبة لا بد وأن تحتوى على سمك وبيض وخضروات ، وتوضع جميع الأطعمة المختلفة أمام الضيوف فى دقة ونظام . ويراعى مقدمى الطعام أن ينهوا أعمالهم دون أن يتحدثوا مع المدعوين .

وبعد انتهاء مراسم حفل الزفاف ، وانتقال العروس إلى بيت زوجها ، يقوم أهل العروسين بتوزيع الصدقات على الفقراء ، ثم يقدمون الدعوة للضيوف لتناول الحلويات .

أما بالنسبة للطبقات الفقيرة ، فإنهم بعد انتهاء مراسم حفل الزواج ، وانتقال العروس إلى بيت زوجها ، فإنهم عادة ما يتلقون الدعم من منازل الأغنياء والأعيان ليوفوا بتعهداتهم قبل العروس والعريس بعد إتمام العقد ، من قبيل تقديم الهدايا لهم وما إلى غير ذلك ، لمدة سبع أو ثمان ليالى .

أما فى عيد النوروز ، فإنه ينبغى على الجميع ، وإن كانوا من الفقراء ، أن يخزنوا بعض الحلويات من قبيل السكر النبات ، والفاكهة المسكرة ، والعجائن المحمرة فى لية الخروف و الزبد ، ويرسلونها إلى أصدقائهم وأقاربهم ، وهكذا لا يخلو منزل من الحلويات بمختلف أنواعها فى ذلك العيد .

وقد تركت الضيافة الايرانية أصداء واسعة لدى كل من زارهم ، من المستشرقين والرحالة ، والسفراء ، فامتدحوا آدابهم وكرمهم فى الضيافة ، وأثنوا على حسن فرش حجرة الضيافة وعلى أطعمتهم ، وحتى على أدوات المائدة التى يستخدمونها ، وعلى حسن ترتيبهم للموائد .

### خاتمة البحث

نخلص من هذا البحث أن الضيافة تشكل جزء كبيراً وهاماً فى الثقافة الايرانية ، وأن حسن الضيافة خصلة أصيلة من خصال الشعب الايرانى ، حتى أن المصادر والمراجع قد أفردت لها كتباً وأبواباً وفصولاً لإلقاء الضوء عليها ، وذكر مناقب الايرانيين فيها من أدب جم واحترام شديد للضيف ، وتفان فى اكرامه وتوفير

كل سبل الراحة له ، وهى خصال أوصانا بها ديننا الحنيف على لسان رسولنا الكريم سيدنا محمد صلى الله عليه وسلم .  
ولاشك أن موضوع الضيافة فى المجتمعات الإسلامية الناطقة بالفارسية ، يحتاج إلى دراسات كبيرة مفصلة من الباحثين ، يدرسون فيها الضيافة فى الشعر والنثر الفارسى ، ويفردون لها دراسات وافية فى رسائل الماجستير والدكتوراه ، لأن هذا يلقي الضوء على العادات والتقاليد التى تتحلى بها هذه الشعوب الإسلامية ، و نحن فى حاجة شديدة لمعرفة دقائق هذه الثقافات ، وتحليلها لأن هذا يجعلنا أكثر قربا ، وأكثر فهما ، لما يتحلى به المسلمون على اختلاف أقطارهم وشعوبهم.

### قائمة مصادر و مراجع البحث

#### أولا : المصادر والمراجع العربية

- ابن بطوطة :  
رحلة بن بطوطة المسماة تحفة النظار فى غرائب الأمصار وعجائب الأسفار - ط 1 -  
المطبعة الخيرية 1322 هـ .
- ابن منظور :  
لسان العرب - تصحيح أمين محمد عبد الوهاب ومحمد الصادق العبيدى - ط 3 - بيروت -  
لبنان 1419 هـ / 1999 م .
- ابو الفضل البيهقى :  
تاريخ البيهقى- الترجمة العربية (د. يحيى الخشاب و د. صادق نشأت) بيروت 1982م .
- ابي القاسم بن حوقل :  
صورة الأرض - لبنان - بيروت 1992 م .
- البخارى :  
صحيح البخارى - ط 1 - بيروت 1423 هـ / 2002 م .
- السيد محمد العزاوى (دكتور) :  
نظام الملك الطوسى- سياست نامه- الترجمة العربية (د. السيد محمد العزاوى) - دار الرائد  
العربى د . ت .
- طه ندا (دكتور) :  
النصوص الفارسية - دار النهضة العربية 1974 م.
- عفاف السيد زيدان (دكتور) :  
فرخى سيستانى(متوفى 429)شاعر المشرق الاسلامى فى القرن الرابع الهجرى عصر  
وبينته وشعره - ط 1 - القاهرة 1429 هـ / 2008 م .
- أبى سعيد عبد الحى بن الضحاک ابن محمود الكرديزى - زين الأخبار - الترجمة العربية  
(د.عفاف السيد زيدان) - ط 1 - المجلس الأعلى للثقافة - القاهرة 2006 م .
- كي لسترنج :  
بلدان الخلافة الشرقية - الترجمة العربية (بشير فرنسيس- كوركيس عواد) - بغداد 1373هـ  
/ 1954 م .
- ياقوت الحموى :  
معجم البلدان - دار صادر بيروت - 1397 هـ / 1977 م.
- يوسف بكار (دكتور) :  
نظام الملك الطوسى (408 - 485 هـ) - سيرة الملوك أو سياست نامه - ط 3 عمان -  
الأردن 2007 م .

ثانيا : المصادر و المراجع الفارسية

- ادوارد جرانفیل براون :  
يك سال در میان ایرانیان - ترجمه فارسی (مانی صالحی علامه) - چاپ اول - تهران  
1381 ه.ش .
- الرودکی :  
- دیوان الرودکی - دبت ، دبط .
- برادران شرلی :  
سفر نامه شرلی - ترجمه فارسی (کوشش علی دهباشی) - چاپ چهارم - مرکز تحقیقات  
علوم اسلامی 1386 ه.ش.
- پیتر دلاواله :  
سفر نامه پیتر دلاواله (قسمتی مربوط به ایران) ترجمه فارسی (د.شعاع الدین شفا) - چاپ  
دوم - شکت انتشارات علمی و فرهنگی 1370 ه.ش.
- جعفر شهری :  
قند و نمک (ضرب المثلهای به زبان مُحاوره) - چاپ چهارم - ص 563 - انتشارات معین  
تهران 1381 ه.ش.
- حمد الله مستوفی القزوينی :  
نزهة القلوب - تحقیق محمد دبیر سیاقی - تهران 1363 ه.ش.
- دولتشاه سمرقندی :  
تذكرة الشعراء - تصحيح ادوارد براون - تهران 1382 ه.ش .
- ژاک هردون :  
سفر نامه در آفتاب ایران (1303 - 1305 ه.ش) - ترجمه فارسی (مهذب مصطفی) -  
چاپ خانه چهر دبت.
- ژاو آنس فوریه (دكتور) :  
سه سال در بار ایران - ترجمه فارسی (ناصر الدین شاه قاجار و عباس اقبال آشتیانی) -  
تهران 1385 ه.ش.
- سرچان شاردن :  
سیاحتنامه شاردن - ترجمه فارسی (محمد عباسی) - چاپ پیروز 1336 ه.ش.
- سید جمال زاده :  
خلفیات ما ایرانیان - چاپ کتاب فروشی فروغی 1345 ه.ش.
- صائب التبریزی :  
دیوان غزلیات صائب التبریزی - تنظیم علی مصطفوی - نشر الکترونی - انتشار کلیه  
آثار - تهران دبت .
- عبد الحسین زرین کوب :  
تاریخ مردم ایران (2) - چاپ پنجم - تهران 1377 ه.ش.
- علی اکبر دهخدا :



- امثال وحكم - چاپ ششم - تهران 1363 ه.ش.  
 لغت نامه (قاموس الكترونى) .  
 - كلودانه :  
 اوراق ايرانى - ترجمه فارسى (ايرج پروشانى) - دت ، ط .  
 - مسعود سعد سلمان :  
 ديوان مسعود سعد سلمان - با اهتمام پرويز بابانى - با مقدمه رشيد ياسمى - چاپ اول - تهران 1374 ه.ش.  
 - مصطفى خلعتبر ليماكى :  
 جايگاه مهمان ومهمان نوازی در فرهنگ مردم ايران - تهران 1388 ه.ش.  
 - نظامى الگنجوى :  
 گزیده هفت پيكر - به كوشش عبدالمحمد آيتى - چاپ اول - تهران 1373 ه.ش.  
 هفت بزم بهرام گور موسوم به هفت پيكر - به كوشش امير حسن خنجى - نشر الكترونيكى - وبگاه تاريخ ايران .  
 - وبيرت بلوشر :  
 سفر نامه بلوشر - ترجمه فارسى (كيكاوس جهاندارى) - چاپ مركز تحقيقات كامپيوترى علوم اسلامى دت .  
 - ياكوب ادوارد پولاك :  
 سفر نامه پولاك (ايران وايرانيان) ترجمه فارسى (كيكاوس جهاندارى) - چاپ دوم - تهران 1368 ه.ش.
- ثالثا : الدوريات**
- مجله فصلنامه فرهنگ مردم ايران - شماره 5 ، 6 - زمستان سال 1387 ه.ش. مقال دكتر حميد صبرى - آداب ازدواج در آذر شهر تيريز .
  - مجله فصلنامه فرهنگ مردم ايران - شماره 20 ، 21 - بهار و تابستان سال 1389 ه.ش. مقال كار شناسي ارشد جامعه شناسى از دانشگاه الزهرا : مهناز جزايرى - آيين هاى مهمان دارى در فرهنگ عامه .
  - مجله معرفت اخلاقى- شماره چهارم - سال سوم - پاييز و زمستان 1390 ه.ش. مقال محمد باقر وليزاده اوغانى و اكبر وليزاده اوغانى - تكريم مهمان وجلوه آن در ساختار فضايى سنتى خانه هاى سنتى ايران .
  - مجله يغمما - شماره ششم - سال بيست و دوم - شهريور ماه 1348 ه.ش/ جمادى الاخرى 1389 ه.ق.
  - موسوعة ويكيديا .