



مَجْلَدُ الْمَحْتَمَلِ الْعِلْمِيِّ



مجله المجمع العلمي

فصلية محكمة أنشئت سنة ١٣٦٩هـ / ١٩٥٠م

شبكة كتب الشيعة الثاني — المجلد الواحد والستون

١٤٣٥هـ - ٢٠١٤م



shiabooks.net
رابط بديل < mktba.net

مصادر دراسة الاطعمة والاشربة وانواعها في التراث العربي الاسلامي

الاستاذة المتمرسه نبيله عبد المنعم داود

مركز احياء التراث العلمي العربي
جامعة بغداد

الملخص :

البحث يتناول دراسة مصادر الاطعمة وانواعها في التراث العربي الاسلامي ، حيث اعتبر فن الطبخ ، مظهر من مظاهر الحضارة العربية الاسلامية ، وان هذه المظاهر متعددة ومتنوعة تتغير وتتطور حسب الازمنة والامكنة ، وتتميز تبعا لعوامل اجتماعية واقتصادية وثقافية ... وقد اهتم العرب والمسلمون بهذا الفن وكانت حصيلة هذا الاهتمام ، تلك العناية ، ان ألف الكثير من فن الطبخ ، فاغزا المكتبة العربية بمجموعة جيدة من الكتب في هذا المجال .. حيث ادرك العرب ما الفن الطبخ من الأثر الحميد في تعديل الامزجة واصلاح الاجسام .

مقدمة :

الطعام والشراب حاجتان أساسيتان لكل أنبشَر منحهما الله سبحانه وتعالى للبشر منذ انزل على سطح الأرض فقال في محكم كتابه : (ان لك ألا تجوع فيها ولا تعرى ، وانك لا تضماً فيها ولا تضحى^(١))

اما علم الاطعمة فقد عرفه العلماء بأنه (علم الباحث عن كيفية تركيب الاطعمة اللذيذة والنافعة بحسب الامزجة المختلفة)^(٢) وقد ادرجه طاشكيري زاده في الشعبة الخامسة في فروع العلم الطبيعي وقسمها الى عدة عناقيد ، العنقود الاول منها في فروع علم الطب وهي التشريح وعلم الاطعمة والمزورات^(٣) بدأت الاطعمة بسيطة ومحدودة ولم يظهر التنوع في الطعام والشراب عند العرب قبل الاسلام ولاسيما البوادي اذ تميزت موائدهم بأنواع محددة من الاطعمة والاشربة وهي بسيطة الصنع بعيدة عن التفنن الا ان الامر يختلف الى حد ما في وصف موائد الحواضر العربية حيث كان الاختلاط بالامم المجاورة وقد أسهم في ادخال بعض انواع الاطعمة فضلاً عن التعرف على طرق طهيها حتى ان تلك الاطعمة ظلت محافظة على تسميتها الاعجمية^(٤)

(١) سورة طه ١١٨: ٢٠

(٢) احمد بن مصطفى طاشكيري زاده (ت ٩٦٨هـ - ١٥٦٠هـ) مفتاح السعادة ومصباح السيادة ، حيدر اباد الدكن ١٩٧٧ ، ج ١ ص ٢٣٠ .

(٣) المصدر نفسه ج ١ ص ٣٢٠ .

(٤) الدكتور جواد علي : المفصل في تاريخ العرب قبل الاسلام ، بيروت ، ١٩٧٠ ، ج ٤ ص ٦٥ .

واتسمت موائد الملوك والاثرياء العرب انها كانت حافلة بأنواع مختلفة من الاطعمة والاشربة وقد ثأل الجاحظ " (ان من ينظر الى اشعار العرب يعلم انهم قد اكلوا الطيب وعرفوه ، الا ان الناعم من الطعام لا يكون الا عند اهل الثراء) .^(٥)

وقد كانت الاطعمة والاشربة امتدادا لما كانت عليه قبل الاسلام، اذ اتسمت بالبساطة وقلة التنوع^(٦) ويعود ذلك الى بساطة الحياة وغلبة جانب الزهد والخشونة فيها .

اما بدايات التنوع في الاطعمة والاشربة فأُن ذلك كان في العصر الراشدي ثم بدأ التنوع في الاطعمة والاشربة ايام معاوية بن ابي سفيان حيث اشارت المصادر الى انه اول من اتخذ الوان الاطعمة^(٧).

ان ما حصل من التنوع في الوان الطعام والتفنن في طهيها في العصر الاموي يعود الى ما اتسمت به حياة العرب بصورة عامة بالتغيير ، كما ان الامويين ادخلوا الكثير من مظاهر الترف في حياتهم الاجتماعية ولا سيما في موائد طعامهم .

(٥) ابو عثمان عمرو بن بحر الجاحظ (ت ٢٥٥هـ/٨٦٩ م) البخلاء ، تحقيق طه الحاجري ، دار الكتب المصرية ، مصر ١٩٤٨ ، ص ٢١٠ .

(٦) نجله قاسم الصباغ : جوانب الحياة الاجتماعية في عصر الرسالة الاسلامية ، بحث منشور في مجلة آداب الرافدين ، جامعة الموصل ، العدد ١٣ ، ١٩٨١ ص ١٤٥

(٧) ابو القاسم حسين بن محمد الراغب الاصفهاني (ت ٥٠٢هـ - ١٠٦٠ م) محاضرات الادباء ومحاورات الشعراء ، دار مكتبة الحياة ، بيروت ١٩٦١ ، ج ١ ص ٢٢٦ .

تعددت انواع الاطعمة في العصر الاموي واشتهرت منها انواع بسيطة عند كل الطبقات العامة والخاصة ومنها التريد وهي اكلة شائعة . لسهولة طهيها اذ يطبخ اللحم بالماء والملح وكان التريد يقدم في الجفان للفقراء والمساكين من باب المساعدات الاجتماعية ^(٨) زاد النفقن في الطعام والشراب ايام الامويين ولا سيما في موائد الخلفاء والامراء واشراف القوم ونثريائهم فأنها اتسمت باللين والتنوع بدءاً بمائدة الخليفة معاوية بن ابي سفيان ثم من تلاه من الخلفاء حتى روي ان معاوية كان يقول : (اما الطعام فقد اكلت من لينة وطيبه حتى ما ادري ايها الذ واطيب) ^(٩)

وكان الخليفة عبد الملك بن مروان يفضل من الطعام لحم عمروس ، والعمروس الخروف او الجدي اذ بلغ العدو ^(١٠) واذا اجيد سمطه واحكم شيه ^(١١) وكان الخليفة سليمان بن عبد الملك يفضل لحم

^(٨) الحسن بن عبد الله بن سهل ابو هلال العسكري (ت ٣٥٩هـ - ١٠٠٤م) الاوائل ، تحقيق محمد السيد الوكيل ، مطبعة دار امل ، طنجة ، المغرب ١٩٦٦ ص ٢٥٦ ، وابو عمر احمد بن محمد بن عبد ربه الاندلسي (ت ٣٢٨هـ - ٩٣٩م) العقد الفريد ، طبعة احمد امين واحمد الزين وابراهيم الايباري ، مطبعة لجنة التأليف ، القاهرة ١٩٦٥ ج ٢ ص ١٦٩ .

^(٩) ابو الحسن علي بن الحسين بن علي (ت ٣٤٦هـ / ٩٥٧م) مروج الذهب ومعادن الجوهر طبعه شارل بلا ، الجامعة الامريكية ، بيروت ١٩٧٣ ، ج ٣ ص ٢١٢ .

^(١٠) جمال الدين محمد بن مكرم بن منظور (ت ٧١١هـ - ١٣١١م) لسان العرب ، دار صادر بيروت ١٩٦٨ ، ج ٦ ص ١٤٨ .

^(١١) احمد بن يحيى بن جابر البلاذري (ت ٢٧٩هـ - ٨٩٣م) انساب الاشراف ، مكتبة المثني ، بغداد ج ٥ ص ٣٥٢ .

الخروف المشوي مع خبز الرقاق ^(١٢) كما كان يأكل الدجاج المشوي والبيض
والمخ ^(١٣) ومن اصناف الاطعمة المقدمة على موائد بني امية الخاصة
الشهدة وهو طعام يتخذ من العسل .

كما تعد المضيرة وهي ان يخبخ اللحم باللبن من الاكلات المفضلة في
موائد الامراء الامويين ^(١٤).

انما السكباغ فهو من الاطعمة التي تقدم على موائد الخاصة وكانت
من الاكلات المفضلة عند الحجاج بن يوسف الثقفي . حيث ذكر ان الحجاج
طلب من طبائخه ان يطهي له صفصاف فلم يعلم الطباخ ما عناه الحجاج
فقيل له انه يقصد بذلك السكباغ بلغة ثقيف ^(١٥)

والسكباغ مرق يعمل من اللحم والخل ^(١٦) ومن الاطعمة في العصر
الاموي القرنية وهي خبزة مستديرة تشوى ثم تروى سمنا ولبنا وسكرا ^(١٧) ومثل

^(١٢) المسعودي : مروج الذهب ج ٤ ص ٨

^(١٣) المصدر نفسه ج ٤ ص ٧-٨ .

^(١٤) الراغب الاصفهاني : محاضرات الادباء ج ١ ص ٦٦٤ .

^(١٥) المصدر نفسه : ج ١ ص ٦١٠ .

^(١٦) ادي شير : الالفاظ الفارسية المعربة ، المطبعة الكاثوليكية ، بيروت ١٩٠٨

ص ٩٢ ، وانظر على لازم مزيان : الفاظ الحضارة في كتاب نشوار المحاضرة
(رسالة دكتوراه غير منشورة جامعة البصرة - كلية الاداب - قسم اللغة العربية
١٠٧٧ ، ص ٢٦٤)

^(١٧) القاضي ابو علي المحسن بن علي التتوخي (ت ٣٨٤هـ / ٩٣٤م) الفرج بعد الشدة ،
تحقيق عبود الشالجي ، دار صادر ، بيروت ١٩٧٨ ، ج ٤ ص ١٢٤ .

ما تعددت الاطعمة تعددت مناسباتها واصبح لكل مناسبة لون خاص من الطعام فشي ولائم الزواج يقدم الخبز والثريد . اما الطعام الذي يقدم عند الولادة فانه يعد من لحم العقيقة التي تنحر سابع يوم الولادة فيعمل منه ثريد .

كما يقدم للنساء طعام خاص يسمى الغريقة وهي حلبة تضم اللبن والتمر^(١٨) وهناك اطعمة خاصة بالمرضى ومنها التلبينة والغريقة وقد حرص الخلفاء الامويين على وجود الاطباء للاشراف على موائدهم ، كما اهتموا باعداد طعام خاص لكبار السن يتلاءم ومقدرتهم على هضمه وهو الخزيرة وهو طعام يتخذ من اللحم يقطع صغارا على ماء فاذا نضج نر عليه الدقيق^(١٩) اما الاطعمة التي تقدم في الازمات والمجاعات فاكثرها يتخذ من الدقيق والسمن والدقيق والتمر ومنها السخينة وهي ارق من الحساء واغلظ من العصيدة^(٢٠).

اما الحلويات فقد تعددت اصنافها في العصر الاموي ومنا ما يقدم على مائدة الفقراء والزهاد واخرى على موائد الخاصة والاثرياء وكان تناولها بعد الطعام . اكثر الحلويات تداولاً عند العامة التمر وما يعمل منه . اما في موائد الخاصة فقد كان هناك الفالودج وهو صنف من الحلويات الفارسية دخل بلاد العرب قبل الاسلام ثم اصبح يقدم على موائد الخلفاء الامويين

(١٨) محمود شكري الالوسي : بلوغ الارب في معرفة احوال العرب ، تصحيح محمد بهجة الاثري ، مطابع دار الكتاب العربي ، القاهرة ١٩٢٣ ، ج ١ ص ٣٨٣ .

(١٩) ابن منظور : لسان العرب ج ٢ ص ٨٢٤ .

(٢٠) ابو الفرج عبد الرحمن ابن الجوزي (ت ٥٩٧هـ / ١٢٠٠م) اخبار الطراف والمتماجنين ، المكتبة الحيدرية ، النجف ١٩٦٧ ، ص ٢٤ .

فيذكر ان فالوذجاً احضر على مائدة الخليفة يزيد بن عبد الملك وكان معه رجل ينادمه فأكل سريعاً فقال له الخليفة (ارفق فالاكثار منه يقتل) فأجابه (منزلي على طريق المقابر ، وما رأيت جنازة قبل ان صاحبها مات من اكل فالوذج)^(٢١) ومن الحلويات الاخرى اللوزينج وهو شبه القطائف يؤدم بدهن اللوز وكان يقال له قاضي الحلواء وقد عرفت في العصر الاموي .

ثم الخشكناج^(٢٢) والاقراص المعجونه باللبن والسكر والكعك المسمن . اما الاشربة فاهمها الماء العذب وهو افضل الاشربة ثم اللبن في المربوبة الثانية ، ثم شراب العسل .

هذه لمحة عن الاطعمة والاشربة في العصر الاموي وفي بداية القرن الثاني الهجري لابد منها لانها تعتبر الخطوط العامة الكبير الذي حصل فيما بعد في العصر العباسي وبالنسبة في حقبة الترف والحضارة .

بلغت الدولة العربية الاسلامية في العصر العباسي اوج عظمتها وذروة فتوحاتها في مشارق الارض ومغاربها فقد فتح العراق والشام ومصر وورث العرب ما فيها من حضارات كلدانية وساسانية وبيزنطية وارامية وكان تأثير هذه الحضارات واسعا شاملا في مختلف نواحي الحياة في العصر العباسي ولاسيما الحياة الاجتماعية^(٢٣).

(٢١) الراغب الاصفهاني : محاضرات الادباء ج ١ ص ٦١٩

(٢٢) لفظ فارسي ، ويصنع من العجين المحشي باللوز او الجوز والسكر ويشوى وهو ما يسمى عندنا اليوم كليجة .

(٢٣) كمال الدين ابو القاسم عمر بن احمد بن العديم (ت ٦٦٠هـ / ١٢٦١م) الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب ، تحقيق سليمى محجوب ، ودرية الخطيب ، معهد التراث العلمي العربي بجامعة حلب ١٩٨٦ (مقدمة التحقيق) ج ١ ص ٢٠١ .

ان دراسة احوال الطبقات الاجتماعية له اثره في اظهار عظمة الحضارة العربية الاسلامية وما بلغته من سمو وازهار .

وموضوع دراسة الحياة الاجتماعية من المواضيع الصعبة لان القدامى لم يفردوا كتاباً مستقلاً بهذا الشأن ويعود ذلك كما يقول الدكتور صلاح الدين المنجد لان الادباء منهم يقصدون اللهو والمؤرخين وجهوا عنايتهم للسياسة والحرب فاهملوا المجتمع ، الجغرافيون والرحالة وصفوا ما احاط بهم من مظاهر خارجية واهملوا التحري والاستقصاء .

ولمعرفة هذا الموضوع لابد من التعرف الى المراحل التي مرت بها الدولة العربية وبالتحديد العصور العباسية الحقة التي ترف خلالها الناس فاقتنوا في الحياة والمعاش والتفكير واللهو وقد طغى الترف فيها على كل شيء - ومنها الاطعمة والاشربة - حتى يمكن تسميتها بـ (حقبة الترف) بدأت في القرن الثاني الهجري ايام الخليفة المهدي العباسي (ت ١٥٨هـ / ٣٧٤م) وانتهت اواخر القرن الرابع الهجري.^(٢٤)

ظهر الترف في بغداد مركز الذوق والفكر والطبع الرقيق والغنى الواسع والظرف الجميل . والترف ينهض على عناصر اربعة :

١- الزهو والكبرياء فالمترف يزهي ويسعى الى تأييد زهوه بطرافة ما يحيط به .

٢- التمتع بكل لذة والتنعيم بها مهما كان لونها وشأنها ورفعتها وحقارتها .

(٢٤) الدكتور صلاح الدين المنجد : الظرفاء والشحاذون في بغداد وباريس ، دمشق ص ١ .

- ٣- حب الظريف الذي لم يعرفه الناس في كل شيء وسرعة ملاله .
- ٤- التزين والاقبال على الزخرفة والتزييق والتثقل من طريف الى جديد وبهذين العنصرين الاخيرين يتصل الترف بالفن اوثق الاتصال وامنته .

والفن هو زليد الترف او الترف منظما فساقيهم هذا الفن الى الاناقة والتزييق والتكلف والتصنع في احيان اخرى^(٢٥). وهناك تفاوت واضح وكبير بين هذه الطبقات فالطبقة العامة لا تجد القوت اليومي في حين أن الطبقة العليا تعيش في جو حافل بالجواهر والياقوت والقصور الجميلة وملابس الوشي والخز وطيبات الاطعمة والحلوى والبساتين والرياض ومجالس اللهو والغناء حتى اصبحت هذه الطبقة لها عاداتها ولباسها وطعامها وطباعها هم الظرفاء والمتطرفات . ان نظرة الى كتاب الموشى تدل على صدق هذا الوصف^(٢٦) وهكذا عاشت في مدينة بغداد طبقتان اجتماعيتان ، طبقة اصحاب الاموال الذين اعجبتهن بغداد لما فيها من عيش رغيد وطعام هنيء حتى قال احد الشعراء :

اعانيت في طول الارض والعرض كبغداد دارا انها جنة الارض
صفا العيش في بغداد واخضر عوده وعيش سواها غير صاف ولا غض

(٢٥) المرجع نفسه ص ٢ .

(٢٦) محمد بن اسحاق بن يحيى الوشاء (ت ٣٢٥هـ / ٩٣٦م) الموشى او الظرف او الظرفاء ، بيروت ، وانظر نبيلة عبد المنعم داود : الظرف والنكت في التراث ، محاضرة القايت في ملتقى الرواد في بغداد ١٩٩٦م .

تطول بها الاعمار ان غذاءها مریء وبعض الأرض امرأ من بعض^(٢٧)
اما الفقراء فقد نظروا الى بغداد نظرة من ضاقت عليهم على رحبها ولم
يستطيعوا العیش بها فقال احدهم :

بغداد دار لاهل المال طيبة وللمفالس دار الضنك والضيق
ظللت حيران امشي في ازقتها كأنني مصحف في بيت زنديق
هذه الحالة الاجتماعية كان لها نتائج مهمة في حياة المجتمع العباسي
لان غزارة الاموال في يد الخلفاء والوزراء والامراء وقلة الاموال في يد سواهم
جعل فن الطبخ لا يزدهر الا في قصور الخلفاء ولا تتعدد اصنافه وتنوع
الوانه الا على يد طبخ ماهر . " وفن الطبخ او الطبخ مظهر من مظاهر
الحضارة العربية الاسلامية وان هذه المظاهر متعددة ومتنوعة تتغير وتتطور
حسب الازمنة والامكنة ، وتتميز تبعا لعوامل اجتماعية واقتصادية وثقافية
ولكنها رغم هذا التنوع ، وهذا التلون فانها تحافظ على صفة الاستقرار النسبي
وصيغة المرونة ، وتدخل دائما في اطار تخضع حدوده لعامل الوحدة
والشمولية بقطع النظر عن الجزيئات الطارئة والخصوصيات الاقليمية ، انه
التفاعل والتكامل اللذان يطبعان الوطن العربي في شرقه وغربه عن سائر
البيئات^(٢٨) وقد ادرك العرب ما لفن الطبخ من الفضيلة والاثر الحميد في

(٢٧) ابو بكر احمد بن علي الخطيب (ت ٤٦٣هـ/١٠٧٠م) تاريخ بغداد ، دار الكتاب
العربي ، بيروت ، ج ١ ص ٦٨ ، ٥٢).

(٢٨) علي بن احمد بن ابي القاسم بن ابي بكر بن رزين التجيبي : فضالة الخوان في
طيبات الطعام والالوان تحقيق : محمد بن مشقرون ، دار الغرب الاسلامي ، بيروت
١٩٨٤ ص ٥٤ .

تعديل الامزجة واصلاح الاجسام فصرفوا اليه نصيبا وافرا من عنايتهم واشتغالهم^(٢٩) ان مصادر دراسة الاطعمة والاشربة متعددة ومتنوعة هي :

- ١- ما جاء في القرآن الكريم عن الطعام في عدد من السور بصيغ مختلفة مثل : اطعموا ، طاعم ، يطعم ، طعامك ، طعمتهم ، طعموا^(٣٠) وكذا ما جاء عن الشراب وصفاته فقد ورد في عدد من السور والايات مثل شرب ، يشرب ، يشربون ، شراب ، شاربين ، شرابك ، شرابه^(٣١)
- ٢- ما جاء في الحديث الشريف ، فقد اشارت كتب الحديث والفقهاء الى الكثير مما يخص الطعام والشراب وافردت لذلك ابوابا وفصولا او كتبا كما سمتها منها :

كتاب الاطعمة ، وكتاب الاشربة وكتاب الذبائح ، وكتاب الاضاحي ، وكتب الصيام ، وكتب ادب المؤكلة . اضافة الى ما تناولته هذه الكتب من امور تخص الزكاة والصدقات والزراعة^(٣٢) ويمكن ان نضيف اليها كتب الخراج التي تعنى بضريبة الارض فتذكر انواع المواد الغذائية من خلال ذكرها لما يجب من الضريبة على هذه المواد . ورغم ان المعلومات التي

^(٢٩) نبيلة عبد المنعم داود : كتب الطبيخ مصدر لدراسة الصناعات الغذائية (بحث منشور في المؤتمر الثالث للجمعية الاردنية لتاريخ العلوم ، اساليب الانتاج الصناعي والزراعي في الحضارة العربية الاسلامية ، الاردن ٢٠٠٠ / ص ١١) .

^(٣٠) وردت في عدد من السور : الاحزاب ٨٣:٣٣ ، المائدة ٩٣:٥ ، الانعام ١٤٥: ٦ ، يس ٤٧ : ٣٦ ، قريش ٤ : ١٠٦ ، المدثر ٤٤ : ٧٤ وسور اخرى .

^(٣١) وردت في عدد من السور : البقرة ٢: ٢٤٩ ، المؤمنون ٣٣ : ٢٣ ، الانسان ٥ : ٧٦ ، الانعام ٧٠ : ٦ ، البقرة ٢٥٩ : ٢ ، فاطر ١٢ : ٣٥ وسور اخرى .

^(٣٢) فنسبك : المعجم المفهرس لالفاظ الحديث ، الطبعة الاردنية .

تقدمها هذه الكتب تغلب عليها الصفة الدينية وتتناول قضايا فقهية الا ان فيها بعض المعلومات المهمة التي تخص الطعام والشراب وانواعه وفائدتهما لحفظ الصحة وإدامة الحياة ليستطيع الانسان ان يؤدي الفرائض المطالب بها فضلا عن انها من زمن مبكر وهي مسألة لها اهميتها في دراسة تطور الاطعمة وانواعها والعناية بها لذلك لا يمكن اغفالها (٣٣)

٣- كتب اللغة والمعاجم ، تناولت موضوع الطعام والشراب وانواع الاطعمة وما يتعلق بالمائدة والتسميات المختلفة لانواع الاطعمة من خلال عنايتها بالالفاظ ودلالاتها واصلاها واشتقاقها ومن الامثلة على ذلك كتاب المخصص لابن سيده (ت٤٥٨هـ/١٠٦٥م) حيث خصص بابا فيه سماه كتاب الطعام (٣٤) بدأ فيه ب : اسماء عامة الطعام وذكر :

اسماء الطعام من قبل اسبابه اي انواع الطعام الذي يصنع في المناسبات .
اسماء الطعام من قبل اوقاته ، ونعوت الطعام من قبل لينة وخشونته ونجوعه

ويبدأ بالطعام الذي يتخذ من اللحم فيخصص له بابا ويذكر ما يجفف ويطبخ ثم يتبعه بباب الشواء ، وابواب اخرى تخص نعوت اللحم من قبل غنائه وسمنه واللحم المتغير واللحم النيء . ويشير الى انواع الاطعمة

(٣٣) نبيلة عبد المنعم داود : الغذاء والصحة في التراث العربي (بحث منشور ضمن ابحاث الندوة العالمية السادسة لتاريخ العلوم عند العرب ، معهد التراث العلمي العربي بجامعة حلب بالتعاون مع مركز دراسات راس الخيمة ١٩٩٦ ، ص ٥٧٦ .

(٣٤) ابو الحسن علي بن اسماعيل النحوي الاندلسي (٤٥٨هـ/١٠٦٥م) المخصص ، المكتب التجاري للطباعة والتوزيع والنشر ، بيروت ، السفر الرابع ص ١١٨ وصفحات اخرى بعدها .

والخبز وانواعه والكوامخ والحلواء ثم انواع الالبان ، كما يذكر ما يأكله اهل
البادية واهل المدن واداب المائدة والمؤاكلة ، وهو في ذكره لذلك يهتم
بالمفردات واشتقاقها ومعانيها .

وهناك كتب اخرى اهتمت بالالفاظ المعربة التي دخلت المجتمع
العربي الاسلامي نتيجة الفتوح والاختلاط بالامم الاخرى فدخلت اطعمة جديدة
ولها تسميات غير عربية اهتمت بها هذه الكتب وشرحتها ومن الامثلة على
ذلك كتاب المعرب للجواليقي ^(٣٥) (ت ٥٤٠هـ / ١١٤٥م) ذكر فيه الكلام
الاعجمي على حروف المعجم ، وقال في وصف منهجه في الكتاب قال :
(هذا كتاب نذكر فيه ما تكلمت به العرب من الكلام الاعجمي ونطق به
القرآن المجيد وورد في اخبار الرسول " صلى الله عليه وسلم " والصحابة
والتابعين رضوان الله عليهم اجمعين وذكرته العرب في اخبارها واشتارها
ليعرف الدخيل من الصريح ^(٣٦) .

وذكر في كتابه مجموعة من الاطعمة والخلوى من خلال ذكره
للمفردات الاعجمية فذكر الخشكان واللوزينج والسكباغ وغيرها .

^(٣٥) موهوب بن احمد بن محمد بن الخضر الجواليقي : المعرب تحقيق احمد محمد شاكر
دار الكتب المصرية ، القاهرة ١٣٦١ هـ . وقد اصدر المكتب الدائم لتنسيق التعريب
في العالم العربي - جامعة الدول العربية معجم الاطعمة ضمن مشروع كبير الاصدار
عدد من المعاجم جاء تسلسله (١٣) لعام ١٩٧٠ فيه تعريف لكثير من مفردات
الاطعمة والاشربة العربية والمعرية .

^(٣٦) الجواليقي : المعرب ص ١٥ .

٤- دواوين الشعراء التي حفلت بوصف مفصل لانواع الاطعمة والاشربة ووصف صناعاتها ومحتوياتها والامثلة على ذلك كثيرة لا مجال لذكرها كما حفلت كتب الادب بالكثير من الشعر في وصف الطعام والشراب ومنها ما ذكره الشاعر ابو القاسم الحسين بن الحسين الواساني (ت ٣٩٤هـ/ ١٠٠٣م) يصف دعوة عملها في احدى قرى دمشق وهي قصيدة طويلة اشار فيها الى انواع الاطعمة والفواكه والحلوى ومنها: (٣٧)

تركوني يا قوم افقر من فرخ واعرى ظهرا من الافعوان
اكلوا لي من الجداء ثلاثين قريصا بالخل والزعفران
اكلوا ضعفها شواء وضعفها طبيخا من سائر الالوان
اكلوا لي تبالة بثلت عقلي بعشر من الدجاج السمان
اكلوا لي مضيرة ضاعفت ضري برؤوس الجداء والعصبان
اكلوا لي كشكية قرحت قلبي وهاجت لفقدما اشجاني
اكلوا لي عدلا من المالح المشوي ملقى في الخل والانجدان
اكلوا لي من الكوامخ والجوز معا والخلاط والاجبان
ومن البيض والمخلل ما تعجز عن جمعه قرى حوران
فتتوا لي من السفرجل والتفاح والرازقي والرمان
والرياحين ما رهنت عليه جبتي عند احمد الفاكهاني

(٣٧) ابو منصور عبد الملك بن محمد بن اسماعيل (ت ٤٢٩هـ/ ١٠٣٧م) يتيمة الدهر في محاسن شعراء اهل العصر ، تحقيق محمد محيي الدين عبد الحميد ، مطبعة السعادة القاهرة ١٩٥٦ ، ج ١ ص ٣٥٥ .

وهكذا ذكر مجموعة من الاطعمة في هذه القصيدة الطويلة التي اخترنا بعضها منها وكثير غيرها .

٥- كتب التاريخ العام والتراجم والسير وقد وصفت هذه الكثير من الموائد الخاصة بالخلفاء والوزراء والموسرين وما يقدم فيها من انواع الاطعمة والاشربة والخلوى والفواكه وهي تعطي صورة عن البذخ والترف الذي كانت تتسم به هذه الموائد وما يستخدم فيها من آنية من الذهب والفضة والبلور ورغم انها تهتم بالجانب الوصفي الا انها لا تخلو من فائدة في موضوع الاطعمة والاشربة ومثال ذلك ما ذكره المسعودي في مروج الذهب والصابي (ت ١٠٥٦هـ/١٠٥٦) في كتابه تحفة الامراء في تاريخ الوزراء حيث أكثر في وصف موائد الوزير ابو الحسن بن الفرات وما يقدم فيها من انواع متعددة من الطعام والشراب والادوات المستعملة في ذلك .

٦- كتب الجغرافية والبلدان والرحلات وهي لتي تعني بالاقاليم وطبيعة الارض والمناخ وانواع المزروعات وتأثير ذلك على صحة سكان اهل البلد وتحديد الطعام ونوعيته ، ومثال ذلك ما ذكره الجاحظ (ت ٢٥٥هـ/٨٦٩م) في كتابه البلدان او الحنين الى الاوطان^(٢٨) . اما الرحالة فقد اهتموا بالطعام ليس لكونه وسيلة لتغذية الجسم بغية الحياة بل لا الطعام يرتبط بالبيئة والاقتصاد والدين والمعتقدات الشعبية وبكافة مظاهر الحياة الانسانية المادية والفكرية وعلى هذا الاساس يشكل الطعام مركبا حضاريا في الفكر

(٢٨) نشره الدكتور صالح احمد العلي ، مجلة المجمع العلمي العراقي ١٩٨٦ .

الانثروبولوجي^(٣٩) ان احاديث الرحالة المسلمين عن الطعام يزودنا بالكثير من المعلومات عن اوجه الحياة المختلفة من اقتصاد واجتماع وثقافة^(٤٠)

٧- كتب الفلاحة والنبات وهي تعني بالتربة والمناخ والزراعة ووسائل السقي والتسميد وحماية المزروعات ومواسم الزراعة وبعض الصناعات الغذائية : ومثال ذلك ما ذكره الطعنري الاشبيلي في كتابه زهرة البستان ونزهة الازهان ، فقد اشار الى عدد من هذه الصناعات الغذائية ومنها صناعة الجبن والالبان^(٤١) وخصص ابوابا اخرى لصناعة الزيت والسمن واصلاح ما فسد منهما وباب في طبخ الباذنجان ، واخر في صناعة خل العنب وصناعة المربيات وغيرها^(٤٢) .

٨- كتب الثقافة العامة ، وهي كتب تناولت جوانب متعددة من الحياة والفكر فذكرت بعض الحقائق والافكار العلمية ومنها ما يخص الاطعمة والاشربة وسأشير اليها حسب تسلسلها الزمني .

ومن اقدم هذه الكتب كتاب المحاسن لابي لابي جعفر احمد بن محمد بن خالد البرقي (ت ٢٧٤هـ / ٨٨٧م او ٢٨٠هـ / ٨٩٣م) جمع فيه فنونا مختلفة

(٣٩) الدكتور حسين محمد فهمي : ادب الرحلات ، سلسلة عالم المعرفة ١٣٨ الكويت ١٩٨٩ ص ١٣٤ .

(٤٠) المرجع نفسه ص ١٣٤ .

(٤١) محمد بن مالك الغرناطي الطعنري الاشبيلي (ق ٥٥) : زهرة البستان ونزهة الازهان ، تحقيق الدكتور محمد مولود خلف ، مركز نور الشام للكتاب ، دمشق ٢٠٠١ ، ص ١٤٨ ، ١٥١ .

(٤٢) المصدر نفسه الفحات ١٥٣ ، ١٥٦ ، ١٥٩ ، ١٦٣ .

وخصص فيه كتابا سماه " كتاب المآكل " واخر سماه " كتاب الماء " ^(٤٣) ذكر البرقي في كتاب المآكل ١٢٧ بابا تخص انواع الاطعمة وقضايا تخص ادب المؤكلة واداب المائدة وامور اخرى .

اهتم البرقي بأنواع الاطعمة مبينا علاقتها بالصحة وما ذكره في هذا المجال غاية في الاهمية على الرغم من انه ليس من الاطباء ولم يؤثر عنه في سيرته اهتماما بالطب ، فضلا عن ان ما ذكره من حقائق وان كان على شكل احاديث واخبار تغلب عليها الصفة الدينية ، الا ان هذه المعلومات ذات قيمة في دراسة تطور الاطعمة لانها تمثل دراسة رائدة في هذا المجال ولان المؤلف رواها عن طريق الصحابة والتابعين الذين عاشوا اواخر القرن الاول الهجري والثاني والثالث للهجرة فهي اساس للكتب التي سارت على نهجه وتناولت نفس الموضوع ومنها كتاب مكارم الاخلاق للطبرسي الذي سنشير اليه فيما بعد .

اما الابواب التي خصصها للطعام بدأ بباب اللحم وسماه سيد الطعام ^(٤٤) ثم يعدد بعدها اصناف اللحوم ومواصفاتها فيذكر لحم البقر ويشير الى ان لحم الضأن افضل انواع اللحوم ويؤيد رأيه هذا بان الله سبحانه وتعالى لو علم شيئا اكرم من اضأن لفدى به اسماعيل (عليه السلام) ويذكر

^(٤٣) ابو جعفر احمد بن محمد بن خالد البرقي : المحاسن ، المطبعة الحيدرية ، النجف

١٩٤٦ ص ٣١٦ - ٤٦٦ ، ص ٤٦٨ - ٤٨٦ .

^(٤٤) البرقي : المحاسن ص ٣٨٥ .

بابا للكباب ويتبعه بباب الشواء ثم يستمر في ذكر انواع اللحوم مثل لحم
الطباء والخيل والابل والدجاج والدراج والحمام. (٤٥)

ثم يذكر الحيتان والسمك واهميتها كطعام ولاسيما الطري منها ، كما
يذكر البيض والاجبان والالبان . ويخصص بابا للحوم الباردة ثم الحلواء
وتناولها بعد انطعام على اعتبار ان كل طعام ليس فيه حلوى فهو خداج .
كما يخصص بابا يسميه باب الالوان اي تعدد الوان الطعام يذكر فيه الثريد
والهريسة والاحساء التي تتكون من الحبوب كالارز والحمص والحنطة
والباقلاء (٤٦)

اما ابواب الفواكه فيذكر انواعا منها يبدأها بالتمر ويذكر الموز والتين
والتفاح والكمثرى والسفرجل والاترج والبطيخ والعنب والرمان (٤٧).

كما يفرد بابا للحبوب يذكر فيه اصناف الحبوب والاطعمة التي تتخذ
منها وفي باب البقول يذكر الكراث والفجل والخس والكرفس والجرجير والسلق
والجزر واللفت والبادنجان والكمأ (٤٨).

ويؤكد البرقي في احاديثه عن العام اوقات الطعام وعدم الاسراف في
تناوله وعن طعام شهر رمضان ويفصل في الكلام عن علاقة الطعام
بالصحة ويذكر امورا لا تلائم عصرنا الحاضر ولكنها وليدة المرحلة التاريخية

(٤٥) المصدر نفسه ص ٣٩١ .

(٤٦) المصدر نفسه ص ٣٣٦ .

(٤٧) المصدر نفسه ص ٤٣٧ .

(٤٨) المصدر نفسه ص ٤٢٤ .

التي كتب فيها البرقي مع ملاحظة انه لا يذكر طريقة صنع الطعام بل يقتصر على فائدته . ويشير ايضا الى اداب المائدة وانواع الموائد وفضيلة اطعام الطعام .

اما كتاب الماء فيذكر فيه ٢٠ بابا تخص فضل الماء وذكر الانية التي يشرب بها ^(٤٩) ومن كتب الثقافة العامة مجموعة اخرى منها :

كتاب العقد الفريد لاحمد بن عبد ربه الاندلسي (ت ٣٢٨هـ / ٩٣٩م) فقد خصص في موسوعته بابا سماه " في الطعام والشراب " استهله بقوله " الطعام والشراب بهما نمو الغراسه ، وهما قوام الابدان ، وما عليها بقاء الارواح ... " ^(٥٠) وقد بدأ ابن عبد ربه باطعمة العرب واغلبها من اللحم واللبن والدقيق ، ثم خصص ابوابا لاسماء الطعام وباب في صفة الطعام وفضله واخر في اداب الاكل والطعام ^(٥١) ثم بابا لتدبير الصحة لتدبير الصحة وعلاقتها بالطعام ذكر فيه امورا منها الحركة والنوم مع الطعام ، تقديم الطعام وما يقدم ويؤخر منه ، واوقات الطعام ^(٥٢) ثم يذكر انواع الاطعمة ويعدد منها (٢٣) نوعا منها : الاطعمة الغليظة واللطيفة والحارة والباردة واليابسة والرطبة والسريعة الانهضام والمسهلة ويعطي امثلة لكل نوع منها ^(٥٣) ثم يذكر بابا عن الاثرية والخمور ويشير الى قصص

(٤٩) المصدر نفسه ص ٤٦٩ - ٤٨٩ .

(٥٠) احمد بن عبد ربه الاندلسي : العقد الريد ، ج٦ ص ٢٩١ .

(٥١) المصدر نفسه ج٦ ص ٢٩٢ - ٢٩٦ .

(٥٢) المصدر نفسه ج٦ ص ٣٠٧ .

(٥٣) المصدر نفسه ج٦ ص ٣٣١ .

واحاديث عن تحريمها ويذكر بابا عن افات الخمر وجنباياتها بانها تذهب العقل وتحسن القبيح وتقبح الحسن وتغير الخلقة فيعظم انف الرجل ويحمر ويترهل^(٥٤) ويشير الى موضوع مهم هو اثر الوراثة في نسل النصارين ويقول : (..... وربما بلغت جنابة الكأس الى عقب الرجل ونسله)^(٥٥) .

خصص الرشاء بابين لموضوع الطعام والشراب هما : باب زي النظرءاء في الطعام^(٥٦) وباب زيهم في الشراب^(٥٧)

وهو في هذين البابين يذكر انواعا من الاطعمة والاشربة ويصف في احيان قليلة طريقة صنعها . ومن الكتب التي اهتمت بالطعام ما ذكره مسكويه (ت ٤٢١هـ / ١٠٣٠م) في كتابه تهذيب الاخلاق حيث عد اداب الطعام جزءا مهما من الخلق الحسن .

اما الثعالبي (ت ٤٢٩هـ / ١٠٣٧م) فقد خصص في كتابه ثمار القلوب الباب (٥٢) في الطعام وما يتصل به ، اشار فيه الى انواع الاطعمة والفواكه والحلويات^(٥٨) وخصص الحصري القيرواني (ت ٤٥٣هـ / ١٠٦١م) في كتابه زهر الاداب وثمر الالباب ، بابا سماه الفاظ لاهل العصر في

^(٥٤) المصدر نفسه ج ٦ ص ٣٣٩ .

^(٥٥) المصدر نفسه ج ٦ ص ٣٤٦ .

^(٥٦) محمد بن اسحاق بن يحيى الوشاء : الموشى ، عالم الكتب ، بيروت ١٣٢٤ هـ ط ١ ، ص ١٠٥

^(٥٧) المصدر نفسه ص ١٠٧ .

^(٥٨) ابو منصور عبد الملك بن محمد بن اسماعيل الثعالبي : ثمار القلوب في المضاف والمنسوب ، تحقيق محمد ابو الفضل ابراهيم ، دار نهضة مصر للطبع والنشر ، القاهرة ١٩٦٥ ص ٦٠٨ .

صفات الطعام ومقدماته وموائده والاته ذكر فيه انواعا من الاطعمة كاليربسة والفالودج واكثر اشارته شعرية ومنها قصائد لابن الرومي في وصف الطعام والفواكه ، كما ذكر انواع الحلويات وأشار الى السمك^(٥٩)

اما ابن عبد البر القرطبي (ت ٤٦٣هـ / ١٠٧٠م) فقد خصص في كتابه بهجة المجالس وانس المجالس بابا سماه " باب الطعام والاكل اشار فيه الى قضايا حضارية تتفق مع اسم كتابه ومنها ادب المائدة والمجالسة في الطعام وغسل اليد^(٦٠) ومن الكتب الاخرى كتاب سلوك السنن الى وصف السكن لابن ابي حجلة التلمساني (١٣٧٣هـ/ ١٧٥٠م) وهو كتاب موسوعي اهتم فيه بالعمارة والسكن ويقع في (٣٣) بابا خصص عدد من الابواب للطعام وهي : الباب (٢٧) في الطباخ والقدر ونبذة عن حوائج الطعام وبعض العادات وانواع الاطعمة^(٦١) في الباب (٢٩) جعله لوصف السفرة والخبز وانواع البقول^(٦٢) وفي الباب (٣٠) خصصه للبقول وهو حلية الموائد على حد تعبيره^(٦٣) وجعل الباب (٣١) في انواع الاطعمة وذكر منافعها

(٥٩) ابو اسحاق ابراهيم بن علي الحصري القيرواني : زهر الاداب وثمر الالباب ، دار الجيل بيروت ، ج ٣ ص ٣٤١-٣٤٢ .

(٦٠) يوسف بن عبد البر القرطبي : بهجة المجالس وانس المجالس وشذذ الذاهن والهائج تحقيق محمد مرسي الخولي ، بيروت ج ٢ ص ٧٢ .

(٦١) احمد بن يحيى بن ابي بكر بن عبد الواحد بن ابي حجلة التلمساني : سلوك السنن الى وصف السكن مخطوط مصور اعمل في تحقيقه مع الدكتورة جنان عبد الجليل ، الورقة ٤٢ أ و ٤٣ ب .

(٦٢) المصدر نفسه الورقة ٤٨ أ .

(٦٣) المصدر نفسه الورقة ٤٨ أ .

ومضارها^(٦٤) اما الباب (٣٢) فقد خصصه للحلوى والمشروب^(٦٥) وذكر في الباب (٣٣) اوصاف الولايم والزائر والمزور وادب المائدة^(٦٦) وهكذا عد التلمساني امور الطعام والمائدة جزءا من تخطيط المسكن وذكر الكثير من القضايا التي تخص ادب المائدة والمؤكلة .

ومن الكتب الاخرى في هذا الموضوع كتاب مكارم الاخلاق لرضي الدين أبي نصر الحسن بن الفضل الطبرسي (ق ٧هـ) فقد خصص الباب السابع من كتابه في الاكل والشرب وما يتعلق بهما^(٦٧)

ويقع في (١٣) فصلا وتكاد ابوابه وفصوله تكون نسخة ثانية من كتاب المحاسن للبرقي سوى بعض الاضافات التي اقتضتها طبيعة العصر الذي عاش فيه^(٦٨) .

الكتب الطبية :

الطب حفظ الصحة في الاجساد الصحيحة وردها الى صحتها^(٦٩) يقول اسحاق بن سليمان : " ان السبب الذي دعى الاوائل الى الكلام في طبائع الاغذية هو انهم لما عنوا بالبحث عن الصحة واسبابها

(٦٤) المصدر نفسه الورقة ٥٠ أ .

(٦٥) المصدر نفسه الورقة ٥١ أ .

(٦٦) المصدر نفسه الورقة ٥٣ أ .

(٦٧) الحسن بن الفضل الطبرسي : مكارم الاخلاق ، بغداد ١٩٨٨ ، ص ١٥٥ .

(٦٨) نبيلة عبد المنعم داود : الغذاء والصحة في التراث العربي ص ٥٨٨ .

(٦٩) ابو بكر محمد بن زكريا الرازي (ت ٣٢٠هـ / ٩٣٢م) المنصوري في الطب ، تحقيق

الدكتور حازم البكري الكويت ١٩٨٧ ص ٢٩ .

والامور الداعية الى حفظها وجدوا الابدان مضطرة الى امرين احدهما : اعطاؤها من الغذاء ما يصلحها مما به قوتها وقوامها ... والاخرى هي ما تجمع في الابدان من قسم الغذاء المخالف لمزاجها^(٧٠) والكتب الطبية اكثر الكتب صلة بالاطعمة والاشربة ، وقد اهتم الاطباء بهذا الامر لاضطرار الابدان وحاجتها الى الطعام والشراب . وظهر هذا الاهتمام على شكل فصول خاصة بالغذاء والطعام في الكتب الطبية ومنها ما ورد في موسوعة ابو زيد احمد بن سهل البلخي (ت ٣٢٢هـ / ٩٣٣م) الموسومة مصالح الابدان والانفس فقد خصص ابواباً هي :-

القول في انواع الاغذية التي يتغذى بها الانسان وهي ٦ : انواع اللحوم والالبان والبيض والحبوب والثمار والبقول^(٧١) ثم ذكر الحبوب وطبيعتها وفائدتها كغذاء وان كانت اقل من اللحوم لان اللحم عنده سيد الطعام ، ويقول ويدمن اهل النعمة على اكله . اما الفواكه والثمار فقد ذكر انواعها وقيمتها الغذائية ، ثم ذكر البقول وما يصلح منها للغذاء طريا او مطبوخا . كما خصص بابا لصناعة الطعام سماه : القول في صناعة الطعام^(٧٢) وذكر فيه ما يطبخ ويشوى وما يصلح بنوع اخر . وهو كطبيب يؤكد دائما على اهمية اي نوع من الغذاء للصحة .

(٧٠) اسحاق بن سليمان (ت ٣٣٠هـ / ٩٤١م) كتاب الاغذية مخطوط مصور من معهد العلوم العربية الاسلامية في فرانكفورت ١٩٨٦ ج ١ الورقة ٥ .

(٧١) ابو زيد احمد بن سهل البلخي : مصالح الابدان والانفس مخطوط مصور من معهد العلوم العربية الاسلامية في فرانكفورت ١٩٨٤ ، الورقة ٧١ .

(٧٢) المصدر نفسه الورقة ٨٨ - ١٠٦ .

ثم يخصص ابوابا اخرى لافاقا الطعام وترتيب انواع الطعام عند التقديم والاكل ويتبع ذلك بباب اصناف الحلواء (٧٣)

ثم يخصص بابا يسميه تدبير احزان المطعم يذكر فيه امورا تخص طريقة تناول الطعام على قدر الحاجة وعدم الاسراف (٧٤)

اما الباب السادس من كتابه فقد خصصه لتدبير الشراب (٧٥) وذكر ان الحاجة الى الشراب تقترن بالحاجة الى الطعام لا يقوم احدها ولا يكمل فعله الا بالآخر . ذكر فيه انواع الشراب وطريقة صنعه ومنها شراب البنفسج وشراب النيلوفر وشراب ماء العسل والسكنجيين وخصص ابوابا للشراب العنبي وطبيعته ومناقعه ومضاره وذكر انواعا عديدة منه . ثم تلاه بباب مزج الشراب وامور اخرى .

تخص اوقات الشرب ومجالسه (٧٦) ولا بد من الاشارة الى ما ذكره الرازي في موسوعته الحاوي في الطب حيث ذكر بابا عن قوانين استعمال الاطعمة والاشربة لحفظ الصحة ومضار العطش (٧٧) وما ذكره في كتابه الاخر المنصوري في الطب حيث خصص المقالة الثالثة في قوى الاغذية من اللحوم والحبوب والحلواء والتوابل والكوامخ والفواكه والرياحين والمربيات

(٧٣) المصدر نفسه الورقة ١١٩

(٧٤) المصدر نفسه الورقة ١٢١ .

(٧٥) المصدر نفسه الورقة ١٢٥-١٣١

(٧٦) المصدر نفسه الورقة ١٣١-١٦٠ .

(٧٧) ابو بكر محمد بن زكريا الرازي (ت ٣٢١هـ / ٩٣٢م) الحاوي في الطب ، حيدر آباد

الدكن ١٩٦٣ ، ج ٢٣ ص ٧٥ ، ج ٦ ص ٣٤ .

وغيرها ^(٧٨) ثم ما ذكره محمد بن ابراهيم بن ساعدالسنجاري ابن الاكفاني (٧٤٩هـ - ١٢٣٨م) في كتابه غنية اللبيب عند غيبة الطبيب حيث خصص : باب في تدبير الاغذية بحسب الامزجة . باب في شروط مراعاة الغذاء . ^(٧٩)

اما النوع الثاني من اهتمامات الاطباء فهو الجانب الذي يعنى بالغذاء وعلاقته بالصحة حيث ألف الاطباء فيه كتب برأسها باسم الغذاء او الاغذية تناولوا فيه الاطعمة والاشربة وطريقة صنعها وهي كثيرة ^(٨٠) جدا نذكر منها :

كتاب الاغذية ليوحنا بن ماسويه (ت ٢٤٣هـ / ٨٥٧م) ^(٨١) وله كتاب الاشربة ايضا

كتاب الاغذية ليعقوب بن اسحاق الكندي (ت ٢٦٠هـ / ٨٧٣م) ^(٨٢) وله رسالة في كيمياء الطبائع ايضا وكتاب الاطعمة لثابت بن قرة الحراني

^(٧٨) ابو بكر محمد بن زكريا (ت ٣٢١هـ / ٩٣٢م) المنصوري في الطب تحقيق الدكتور حازم البكري ، منشورات معهد المخطوطات العربية ، الكويت ، ١٩٧٨ ، ص ١٦٨ .
^(٧٩) محمد بن ابراهيم بن ساعدالسنجاري ابن الاكفاني : غنية اللبيب عند غيبة الطبيب ، تحقيق الدكتور صالح مهدي عباس ، منشورات مركز احياء التراث - بجامعة بغداد ١٩٨٨ ص ٣٩ .

^(٨٠) انظر نبيلة عبد المنعم داود : الغذاء والصحة في التراث العربي .

^(٨١) احمد بن القاسم بن ابي خليفة ابن ابي اصبغة (٦٦٨هـ / ١٢٧٠م) عيون الانباء في طبقات الاطباء ، دار الفكر بيروت ١٩٦٥ ص ١٣٦ .

^(٨٢) المصدر نفسه ص ١٦٨ .

(ت ٢٨٨ هـ / ٩٠٠ م)^(٨٣) كتاب منافع الاغذية ودفع مضارها لابى بكر الرازي
ولعل اوسعها كتاب الاغذية لاسحاق بن سليمان وهو كتاب واسع شامل يقع
في ٤ مجلدات لكل ما يتعلق بالغذاء والشراب وانواعه^(٨٤) .
كتب الحسبة :

اشارت الكتب المارة الذكر الى امور وقواعد تخص الطعام وطرق
تناوله وفائدته وما ظهر من امور يجب مراعاتها لحفظ الصحة ولذلك لابد
من وجود من يعمل في مراقبة تطبيق هذه القواعد وهنا يأتي دور الحسبة .

ان اهمية الكتب الحسبة تعود الى انها تعطي تفاصيل لكليات الطعام
والشراب وجزئياتها من خلال المراقبة لانها المعنية بتطبيق التدابير الخاصة
بالطعام والشراب . وكتب الحسبة كثيرة وسنشير الى واحد منها هو كتاب
نهاية الرتبة في طلب الحسبة لابن بسام المحتسب .

ضم هذا الكتاب ١٧ بابا خاصا بالطعام وطريقة صنعه ومنها :
الحسبة على الخبازين والسقائين وجزارين الابل والضأن والقصابين والشواتين
والزلابيين والحلوانيين والسماكين والطحانين والهرايسين . وطباخي الولايم
ومعاصر الزيت وغيرها من الابواب^(٨٥)

(٨٣) المصدر نفسه ص ١٩٩ .

(٨٤) مخطوط مصور من معهد العلوم العربية الاسلامية في فرانكفورت

(٨٥) ابن بسام المحتسب : نهاية الرتبة في طلب الحسبة ، تحقيق حسام السامرائي بغداد

١٩٨٦ الصفحات ٢١ ، ٢٦ ، ٣٦ ، ٤٠ ، ٤٨ ، ٥٢ ، ١٨١

لقد ضمت هذه الابواب معلومات عن مواد الاطعمة وطرق صناعتها والتزام القواعد الصحية في صناعتها ونظافتها ومن ذلك مثلا : يطلب من الخبازين ان لا يخبزوا خبزا الا ان يختمر لان غير المخبثر يثقل في الميزان ويثقل في المعدة ^(٨٦) وعلى الزلابيين ان يقلوا الزلابية بدهن رديء ويذكر ابن شاکر الكتبي (ت ٥٧٦٤هـ / ١٣٦٢م) ان محتسب دمشق كان لا ينام في رمضان ليلا ليراقب قلاني الزلابية خوفا من ان يستعملوا دهنا رديئا ^(٨٧) اما جزارو الضأن والمعز والابل فيمنعون من ان يذبحوا من البقر المخلوع الورك والمجنون والاجرب ، وان لا ينفخوا شاة بعد السلخ فان نكهة الانسان تغير اللحم وتزفره ^(٨٨) والامثلة على ذلك كثيرة لا يتسع المجال لذكرها .

وتذكر كتب الحسبة ان رسالة الكندي كيمياء الطبائخ ذكر فيها صناعة قلايا من غير كبود ومخ من غير مخ وعجة من غير بيض وعسل من غير نحل الا ان كتاب الحسبة لم يذكر طريقة عمل الاغذية لئلا يستغلها الغشاشين ^(٩٠) .

كتب الطبخ :

فن الطبخ مظهر من مظاهر الحضارة العربية الاسلامية وقد اهتم العرب والمسلمون بفن الطبخ وصرفوا اليه نصيبا وافرا من اهتمامهم وكانت

^(٨٦) المصدر نفسه ص ٢٣ .

^(٨٧) محمد بن شاکر الكتبي : عيون التواريخ ، تحقيق نبيلة عبد المنعم داود و الدكتور فيصل السامر ، دار الحرية ، بغداد ١٩٨٠ ج ٢٠ .

^(٨٨) ابن بسام المحتسب : نهاية الرتبة في طلب الحسبة ص ٥١ ، ٣٤ .

^(٩٠) المصدر نفسه

حصيلة هذا الاهتمام تلك العناية ان الف الكثير في فن الطبخ وضمت
المكتبة العربية مجموعة طيبة من الكتب في هذا المجال بعضها ألفها
اشخاص كان الطبخ مهنة لهم ، او من الهواة . وقد حذد ابن النديم في
الفهرست مجموعة من هذه الكتب منها كتاب الطبخ لابراهيم بن المهدي
وكتاب الطبخ لعلي بن يحيى المنجم وكتاب الطبخ لابراهيم بن العباس
الصولي والطبخ لابن الداية وغيرها ^(٨٩) من الكتب الاخرى ولا مجال
لذكرها ^(٩٠) فضلا عن انها لم تصلنا . ومن الكتب التي وصلت الينا في
الطبخ كتاب وصف الاطعمة المعتادة لمؤلف مجهول وهو مخطوط مصور
يقع في ١٤٨ ورقة تاريخ نسخه ٧٧٥هـ / ١٣٧٣م ويقع في ١٢ بابا يبدأ
الباب الاول في وصية الطباخ وادابه وينتهي بالبواب الثاني عشر بالاشربة
الهاضمة ^(٩١) لم ينشر من كتب الطبخ الا القليل لانصراف الكثير عن هذا

^(٨٩) محمد بن اسحاق النديم (ت بعد ٣٧٧هـ / ٩٨٧م) الفهرست ، طبعة الاستقامة
مصر ، ص ٤٤٠ ، ٤٤١

^(٩٠) انظر : حبيب زيات : فن الطبخ واصلاح الاطعمة في الاسلام ، الخزانة الشرقية
المطبعة الكاثوليكية ، بيروت ١٩٤٨ ج ٤ ، ص ١٦-١٨ ، نبيلة عبد المنعم داود
الغذاء والصحة في التراث العربي ص ٥٨٩-٥٩١ ، ابن رزين التجيبي ، فضالة
الخوان في طبيبات الطعام والالوان تحقيق محمد بن شقران ، دار الغرب
الاسلامي ، بيروت مقدمة التحقيق ص ١٠-١٢ ، عمر بن احمد بن بة الله بن
العديم : الوصلة الى الحبيب في رصف الطبيبات والطيب تحقيق : سليمي محجوب
ودرية الخطيب ، منشورات معهد التراث العلمي العربي بجامعة حلب ١٩٨٦ مقدمة
التحقيق ج ١ ، ص ٢٥٤-٢٥٦ .

^(٩١) لدي نسخة منه محفوظة في مكتبتي الخاصة .

الموضوع على اعتبار انه موضوع ليس بذّي قيمة والواقع انه صورة حضارية رائعة وانجاز علمي كبير في الحضارة العربية :

١- كتاب الطبيخ لمحمد بن الحسن البغدادي (ت ٦٢٣هـ/١٢٢٦م) ^(٩٢) .

٢- كتاب الطبّاخة لجمال الدين يوسف بن المبرّد الدمشقي (ت ٩٠٩هـ/١٥٠٣م) ^(٩٣) .

٣- فضالة الخوان في طبيبات الطعام لابي الحسن علي بن محمد بن رزين التجيبي الاندلسي (كتب الكتاب ما بين سنة ٦٣٦هـ / ١٢٣٨م) وسنة ٦٤٠هـ/١٢٦٦م) ^(٩٤) .

٤- الوصلة الى الحبيب في وصف الطبيبات والطيب لكمال الدين عمر بن احمد ابن هبة الله بن العديم (ت ٦٦٠هـ / ١٢٦٢م) ^(٩٥)

٥- الطبيخ واصلاح الاغذية المأكولات وطبيبات الاطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطب والفاظ الطهارة لابي نصر بن سيار الوراق (ق ٤هـ) ^(٩٦) .

وهناك كتب في الطبيخ فيها اطباء منها : كتاب الطبيخ واصلاح الاغذية لابن ماسويه ، وكتاب الطبيخ لاحمد بن الطيب السرخسي الفه

^(٩٢) نشره داود الجلي في الموصل واعاد نشره فخري البارودي في دار الكتاب الجديد .

^(٩٣) نشره حبيب زيات الخزّانة الشرقية ج ٢ ص ١١٢-١٢٥ .

^(٩٤) حققه محمد بن شقرون ، دار الغرب الاسلامي ، بيروت .

^(٩٥) تحقيق سليمة محجوب ودرية الخطيب ، معهد التراث العلمي العربي بجامعة حلب ١٩٨٦ .

^(٩٦) حققه كاي اورنبري وسحبان مروة ، هلسنكي ١٩٨٧ .

للمعتضد على الايام والشهور وكتاب الطبخ لابي بكر الرازي^(٩٧) وهناك ايضا فصول ومقالات في كتب الطب واغلبها خاص بالمزورات واطعمة المرضى .

ان كتب الطبخ ذات اهمية في موضوع الطعام والشراب لانها تمثل الجانب العملي في تحضير الطعام ومعرفة تراكيبه وفائدته .

ان ما وصل الينا من كتب الطبخ نستطيع ان نكون منه صورة واضحة عن انواع الاطعمة والاشربة في اقطار مهمة من الدولة العربية الاسلامية فابن سيار الوراق يعطي تصورا كاملا عن الاطعمة والاشربة في بغداد بلد الحضارة ويعطي بصورة خاصة ما كان موجودا في قصور الخلفاء والوزراء وسراة القوم حتى يمكن ان تسمى الكتاب مطبخ الخلفاء لان كل وصفات الطعام مأخوذة من نسخ لمطابخ الخلفاء في بغداد وسامراء . اما ابن العديم في كتابه الوصلة الى الحبيب فقد اعطى صورة عن المآكل الدمشقية . مع الاشارة الى ان هناك توافق في كثير من الاطعمة والاشربة في الوطن العربي الا ما تقتضيه الخصوصيات الاقليمية .

اتصفت كتب الطبخ بمنهج واضح في وصف الاطعمة والاشربة وصناعتها واداب الطباخ وادوات الطبخ والوقود والسفرة والمائدة وادابها ثم صلة الطعام بالصحة وما ينفع ويضر منها . ولعل اهم الكتب التي وصلتنا كتاب ابن سيار الوراق والسبب في ذلك ان الكتاب الف في القرن الرابع الهجري عصر الازدهار الحضاري والتفنن في وسائل العيش ومنها الطعام والشراب .

(٩٧) ابن النديم : الفهرست ص ٤٤٠ .

ضم كتاب الطبخ لابن سيار الوراق (١٣٢) بابا بدأها بأبواب تخص فساد الطبخ^(٩٨) كما تكلم على طبائع آلات الطبخ والمواد التي تصنع منها .

ادوات الطبخ :

اهتمت كتب الطبخ بادوات صنع الطعام والمادة المصنوعة منها وخصائصها وصلاحية كل نوع منها لطعام معين حتى اصبح هذا الاسر جزء من منهجها تستهل به كتبها اضافة الى اداب الطباخ فمثلا الوراق يعطي خصائص المادة المصنوعة منها الادوات ثم يذكر ما يستحسن منها لطبخ الطعام^(٩٩) . فيقول ان النحاس انثى حارة ، والحديد ذكر يابس ، والبرام باردة يابسة ، والفخار بارد يابس ، والخشب العناب حار رطب وهكذا .

ومن الامور التي تستحسن عن مؤلفي كتب الطبخ ان يكون الطبخ في : البرام يجب ان يختار الطباخ القدور البرام ثم الفخار وعند الضرورة النحاس المبيض^(١٠٠)

ويرى الوراق ان البرام تفضل لطبخ اللحم والشوربات لصبرها على النار ولين داخلها وسرعة نظافتها وطيب طعمها وان تؤدي كل ما تستودعه بحاله بلا تغيير ولا استحالة ولو طبخ بالحديد وانتظر ساعة لحال عن طبعه بالصدأ الذي يخرج من الحديد .^(١٠١)

(٩٨) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ٨ .

(٩٩) المصدر نفسه ص ١١ .

(١٠٠) وصف الاطعمة المعتالة ، الورقة ٤٤ .

(١٠١) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ١١ .

ويفصل ابن رزّين التجيبي في هذا الأمر فيقول ان لا يطبخ في قدر الفخار مزتين عملا بنصيحة الاطباء ويرى ان الطبخ في اواني الذهب والفضة افضل لو اباحه الشرع . ولكنه يفضل الطبخ في اواني الفخار والحنتم (*) وينهي عن الطبخ اواني الحديد والنحاس لرداءة جواهرها وفضل الطبخ في آنية الحديد اذا تعوهدت بالغسل والتنظيف والتحفظ من صدئها لأن الانسان اذا ادام الطبخ فيها افادت فوائد جمّة (١٠٢) ويذكر ايضا انه لا بأس باواني القصدير قدورا وصحافا ، كما ان الشرب ف اواني الزجاج والطبخ لو امكن احسن (١٠٣).

وقد اسهب الوراق في وصف انواع الاواني الخاصة بالطبخ وكل الادوات المستعملة فقد خصص لذلك ابوابا هي : -

باب فيما يحتاج اليه في المطبخ من آلة الطبخ والشواء ذكر فيها القدور الكبار التي تصلح لطبخ السكبابات والحنطيات ، والقدور الاوساط والصغار ولمن تصلح ، والمقالي وغيرها كما ذكر ادواتا اخرى كالسكين الكبير والمستحد والهاون لدق الابزار وجاون حجر لدق اللحم وخوان خشب يقطع عليه . و اشار الى ان المستوقد الذي يطبخ عليه يجب ان يكون مستطيلا منحرفا للتمكن من النار فيه ولتكن فيه منافس لخروج الدخان ويدخل الريح واجود ما كان في نصف قامة الانسان . كما يجب ان يخزن

(*) نوع من الطين تصنع منه الاواني المزججة .

(١٠٢) فضالة الخوان ص ٣١ .

(١٠٣) فضالة الخوان ص ٣١ .

الاباريز المدقوقة في براني الزجاج^(١٠٤). اما الباب الاخر فقد خصصه لما يحتاج اليه الخباز من آلة الخبز وهي : لوح للتقريس وشوبقان واحد صغير للارغفة وكبير للرقائق وأجود الشوابق ما عمل من خشب العناب للينها وقلة تشييطها ومنديل لوجه الخبز قبل ان يخبز ، وصنارة لاختراع الخبز من التتور اذا سقط ، ومحراك حديد لنار التتور ومنديل لمسح التتور وغيرها من الادوات . ويفضل ان يكون التتور اجوف معتدل السمك ولتكن عين التتور تلي المغرب لتقابل الرياح اذا احتيج الى فتحها . وفي باب ثالث ذكر ما يحتاج اليه الخباز من آلة الحلواء وهي ادوات متفرقة منها مقل للزلاية ومشبكات ومغرفة ومصفاة حديد وشوبق وطابق حديد لعمل اللوزينج ، ومنخل لنخل دقيق الارز وغيرها من الادوات^(١٠٥) . كما اشارت كتب الطببخ وبشكل خاص ما اشار اليه الوراق في باب كامل خصصه في ذكر ما يطيب به القدر من الابزار والعطر^(١٠٦) . ذكر فيه المسك والعنبر وماء الورد والزعفران والدارصيني والقرنفل والمصطكي .

وذكر في ما يطيب به القدر عدد من الفواكه اليابسة كاللوز والجوز والبندق . ومن الفواكه الرطبة ، الرمان الحامض والحلو والتفاح الحامض والحصرم وغيرها ومن الحلو السكر والعسل . ومن الكوامخ الزيتون والبن . ومن الحبوب الحمص والباقلاء والعدس واللوبياء والماش .

(١٠٤) كتاب الطببخ واصلاح الاغذية ص ١٢ .

(١٠٥) المصدر نفسه ص ١٢ .

(١٠٦) المصدر نفسه ص ١٤ .

- ومن البقول البصل والثوم والكرفس والكراث والسلق والكسفرة .
 - ومن الابرار الفلفل والكمون والكراويا والزنجبيل .
 - ومن الشراب الخمر المطبوخ ، والزبيب العسلي .
 - ومن الاصباغ الزعفران اللازورد والزنجفر وغيرها .
- ان عملية طبخ الطعام واعداده تتطلب طباحا ماهرا حاذقا ووضعت لذلك اداب اشارت اليها كتب الطبخ وهي : -
- ان يستعمل الاواني المناسبة لكل طبخة وان يعرف خصائص المواد التي تصنع منها آنية الطبخ وقد مر ذلك .
- ١- ان يكون الطباخ حاذقا عارفا بقوانين الطبخ بصيرا بصنعيته وان يقص اظافره بحيث لا يحيف ولا يتركها تطول لئلا تجتمع الاوساخ تحته . (١٠٧)
- ٢- ان يعرف مقدار الوقود ويختار من الحطب اليابس مما لا يكون له دخان ساطع كحطب الزيتون والسنديان ويتجنب حطب التين لانه كثير الدخان ، وكل ما فيه نداوة (١٠٨).
- ٣- ان يغسل الاواني والقذور بالطين الحر والاشنان والورد اليابس ويمسح القدر بعد غسلها بورق النارج (١٠٩) .
- ٤- ان يختار من الابرار : الكسفرة ما كان حديثا اخضر اللون يابسا وكذا الكمون والكراويا والدارصيني والمصطكي ما كان حبه كبيرا خاليه من

(١٠٧) البغدادي : الطبخ ص ٧ ، وصف الاطعمة المعتادة الورقة ٤٤

(١٠٨) المصدر نفسه ص ٧

(١٠٩) المصدر نفسه ص ٧ ، وصف الاطعمة المعتادة الورقة ٤٤

التراب والوسخ • ومن الفلفل ما كان حديثا غير عتيق وحبه كبارا وان
يكثر من الاباريز في السواذج واكثر منه في القلايا والنواشف في حلوها
اكثر من حامضها^(١١٠) .

٥- ان يختار من الملح الابيض النقي الخالي من التراب •

٦- يختار لدق اللحم هاون من حجر والاباريز تطحن في رحي طحنا
ناعما •

٧- اذا غلت القدور ان يبالغ في اخذ الرغبة والزبد ووسخ اللحم وان يغسل
اللحم بالماء الحار والملح قبل الطبخ وينقيه من الغدد والاغشية •

٨- ان يفرد لكل قدره مغرفة والبصل سكيما لا يقطع بها غيره •

٩- يترك الطبخ على نار هادئة بعد نضجه ساعة واحدة ويصلح المالح
بالسلق في الماء العذب ويصلح الحريف بالخل^(١١١) .

ويذكر الوراق بابا خاصا لاصلاح الطبخ اذا احترق سماه : ما
يذهب بالاحترق من القدور المطبوخات^(١١٢) . يذكر فيه مثلا : اذا
احترقت اللوبياية والعدسية فبخر تحتها بصوف يذهب برائحتهما • واذا
وجدت الزهومة في سائر القدور فالق فيها جوزه او جوزتين صحاحا
واتركها ساعة فأنها تنشف الزهومة •

١٠- ان لا يغطي الطعام بعد طبخه الا بما يخرج منه البخار مثل المنخل
ويعلل ابن رزين ذلك بالقول بأن الابخرة اذا تردت ولم تخرج احدثت

^(١١٠) المصدر نفسه ص ٧ .

^(١١١) وصف الاطعمة المعتادة الورقة ٦ أ .

^(١١٢) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ١٧ .

في الاطعمة قوة سمية وخاصة السمك • وكذلك يجب تغطية القدور وغيرها عند الطبخ فيها باغطية مثقوبة ثقبا ادق ما يمكن (١١٣) • هذا وامور أخرى كثيرة تدل على تطور فن الطبخ وتعدد ادابه ورسومه وقد برع في هذا الفن عدد امتهنوا الطبخ واخرين هواة وقد شارك عليه القوم في هذا المجال وتفننوا فيه مثل ابراهيم بن المهدي عم المأمون .

انواع الاطعمة : تعددت الاطعمة وتنوعت اصنافها ولكنها تتشابه في الكثير من موادها وطريقة صنعها في اقطار الدولة العربية الاسلامية الا في بعض الخصوصيات الاقليمية والتسميات وتعددت موادها ايضا وقد ذكرت كتب الطبخ هذه الانواع واهتم اكثرنا بذكر الاطعمة المصنوعة من اللحوم على اختلاف انواعها على اعتبار ان اللحم اقوى الاغذية واكثرها غذاء وقوة للبن (١١٤) .

اللحوم : اللحوم على انواع ولكل منها خواصه وفائدته للصحة وهناك مواصفات للجيد منها :

ان لحوم الحيوانات المسنة والهرمة رديئة لآخر في اكلها وكلما كان الحيوان اطراً كان لحمه اجود • اللحم الاحمر اغذى من السمين والغليظ من اللحم يصلح لمن يكد ويتعب واللطيف بالضد • وقد فصل الوراق في ذلك اكثر من بقية كتب الطبخ فهو يعطي خاصية كل نوع من اللحم وفائدته للصحة مما يدل على ان النظرة للطعام ليس وسيله لسد الرمق فحسب بل

(١١٣) فضالة الخوان ص ٣١ .

(١١٤) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ٢١ .

مسألة لها آدابها وقواعدها • اعطى الوراق خصائص لحم الماعز ولحم الجدي والجمال والبقر وما الى ذلك^(١١٥) كما عدد انواعا من اللحوم مثل لحوم الطير والدراج والقنابر والبط والقطا والفراخ وغيرها مع ذكر خصائص هذه الانواع وفوائدها للصحة • ولا يكتفي بالوصف العام لكل هذه الانواع بل يعطي فائدتها حسب اعضائها مثل الرؤوس والدماغ والمخ والضرع والكبد والكلى والاكارع^(١١٦).

وهكذا ذكر ابن سيار الوراق (٣٩) اكله يدخل اللحم في صناعتها ويشكل خاص لحوم الضأن والجداء والبقر والدجاج والسماك كما ذكر طريقة صنعها ومقاديرها بدقة واوزان هذه المقادير ولعل الصعوبة في دراسة هذه الاطعمة ومجال الاستفادة منها لان التسميات غريبة على حاضرتنا وكذا المقادير لانها وضعت في عصر له مسمياته وطبيعته • الا ان اهمية ما ذكره الوراق تكمن في كونه كتب عن الفترة التي يدور حولها البحث (فترة الازدهار الحضاري) حيث ان اكثر وصفاته مأخوذة من مطابخ الخلفاء ومن نسخ خاصة بمطابخهم •

• اما الاطعمة التي يدخل اللحم في صناعتها فهي كثيرة ذكرها الوراق باسهاب وعدد انواعا كثيرة منها وهي :

السكبابات والثرايد ، الحصرميات والبستانيات ، والكشكيات والموصليات والبابكيات ، والعديسات الصفر والطفشيل من الحبوب والبقول

^(١١٥) المصدر نفسه ص ٢١-٣٢

^(١١٦) المصدر نفسه ص ٢٤ .

وأنثارنجيات الحلوات والحامضات ، والنرجسيات الصيفيات والشتويات ،
والسماقيات والهارونيات والملهوجات من اللحوم والبصليات والهاشميات
والمقلويات واللحوم المدقوقات والثرايد الشاميات والثرايد المليقات والنقلايا
باللحم والطباهجات الرطبات واليابسات والشوى في التنور وشي اللحم في
القنور وشي الخراف المحشوة (١١٧) .

ان أكثر الاطعمة التي ذكرها معروف في العراق في بغداد وسامراء
وبالذات في مطابخ الخلفاء والامراء وسراة القوم .

اما ابن رزين التجيبي فيعدد مجموعة من الاطعمة التي تصنع من
انواع اللحوم حيث خصص بابا لكل نوع وقد جعل القسم الثاني من كتابه في
اصناف لحوم نوات الاربع بدأ باللحوم البقرية وعدد (١٠) اكلات تتخذ
من لحم البقر . وهي متشابهة في التسمية وطريقة الصنع مع الوراق
والبغدادي .

اما لحوم الضأن وصف (٤٦) نوعا يعمل من لحم الضأن وهو يذكر
في كلامه المطبخ المغربي وحين يذكر اكله شرقية يقول مثلا طباهجه
مشرقي (١١٨) .

كما يذكر الخرفان ويشير الى (١٦) اكله منها مشرقية مثل المضيرة
اما لحوم الجدي فيذكر منه نوع واحد في حين يفضل اكل هذا اللون في

(١١٧) المصدر نفسه الصفحات ١٦٣ ، ١٦٥ ، ١٦٧ وما بعدها .

(١١٨) فضالة الخوان ص ١١٩ .

المشرق^(١١٩) . حيث يكثر الوراق من ذكر انواع تغسل من لحوم الجداء كما اشار الى لحوم الوحش وهي لحوم الابل ، وبقر الوحش والحمار وأنواع الغزال ذكر (٧) اكلات .

كما ذكر اصناف لحوم الطير ، ومنها لحم الاوز ، لحوم الدجاج ذكر منها (٤٩) نوع وهي تشابه ما ذكره الوراق وابن العديم ومنها الزيرباجة والكافورية والابراهيمية . ثم يذكر لحم الحجل (٥) انواع ، ولحم فراخ الحمام (١٠) انواع ولحم اليمام (٨) انواع ثم لحم الزرايزر والعصافير ويشير الى طبخ الكرش البسيطة والمحشوة . ومن السمك يذكر الحيتان ويتكلم عن (٣٠) نوع منه .

اما البغدادي فقد افتح كلامه بأنطعام المصنوع من اللحوم وذكر (٢٢) اكلة مصنوعة من اللحم ومنها السكباغ والابراهيمية ، وطباهجة والحصرمية والزمانية وغيرها ذكرها في باب الحوامض ، لان هذه الاكلات تضاف اليها انواع الحوامض من خل ونارنج وليمون وانواع الابراريز ايضا^(١٢٠) .

ويشابه البغدادي في هذا صاحب كتاب الاطعمة المألوفة ولكنه يذكر (٣٨) اكلة يدخل اللحم في صناعتها ويضيف على البغدادي انواعا اخرى منها شيرازيه ، حصرمية كراثية ، مدققة مصرية وحلوية وتسمى فرحانه ، وخيطية وتسمى عرسية وصعيدية . يشير الى اكلات مصرية وذلك يعود الى

(١١٩) المصدر نفسه ص ١٣٤ .

(١٢٠) كتاب الطبخ ص ١٣-٢٣ .

ان مؤلف الكتاب ربما يكون من مصر^(١٢١). اما ابن العديم فيفصل في موضوع اللحوم ولكنه يكثر من الكلام على لحم الدجاج ويذكر انواعا عديدة من الاطعمة التي تصنع منه اكثر من التي تصنع من اللحوم حيث ذكر (٤٤) نوع يصنع من لحم الدجاج ، ويكثر من الكلام على لحوم الدجاج المشوي ويشير الى انواع من الشوي فيذكر الدجاج المسمن ومنه (٥) انواع ومثال ذلك : الدجاج المسمن : يجعل في سيخ ويحفر في حائط صورة طاقة ويجعل فيها نار فحم ويؤخذ لباب خبز منزل من غربال ويجعل في مقلّى او طبق تحت الدجاجة من غير نار وتشوى على النار وهي في الطاقة فاذا استوى الدجاج يجعل في اللباب سكر وقلب فستق وماء ورد ويحشى فيه الدجاج ويدهن الدجاج عند الشوي بماء ورد وشيرج مضروب والمقلّى او الطبق فيه ملح وكل ساعة يطرى بريشة من ماء الورد والشيرج^(١٢٢).

اما الدجاج المطيب فيذكر منه (٧) انواع منها : الدجاج المطيب وطريقة صنعه ان يؤخذ ماء ليمون يخرط فيه بقدونس ونعناع ويسر من سذاب بحيث يكون مانعا ويعمل فيه فلفل وكزبرة يابسة وكراويا واطراف طيب ودارصيني مدقوق ويطحن الدجاج ويجعل في الطيب سخنا في الزبدية وتقلب المرققة عليه بسيرة المقدار^(١٢٣) ويذكر اطعمة اخرى تعمل من الدجاج وهي ان يؤخذ جلد الدجاج ويحشى ويصف طريقة العمل وانواع المواد التي تحشى

(١٢١) وصف الاطعمة المعتادة الورقات ٨ - ٤٨ أ .

(١٢٢) الرصلة الى الحبيب في وصف الطبيات والطيب ، الجزء الثاني ص ٥١٩ .

(١٢٣) الجزء الثاني ص ٥٢٢ .

بها الدجاجة^(١٢٤) وهكذا يستمر في وصف الأطعمة المصنوعة من الدجاج ويذكر ما يضاف إليها من الرمان والسفرجل وماء الحصرم والفسنق . ويشكل الفسنق عنصرا مهما في هذه الاكلات وذلك لتوفره في بلاد الشام مع الاشارة الى ان المطبخ الشامي متأثر باعلاجات البيزنطية .

كما يذكر ما يضاف الى الاطعمة من الابرار مثل الكزبرة والتمر هندي والسماق والبقدونس والنانج .

ومن طريف الاطعمة التي تتخذ من الدجاج حلاوة الدجاج ، عدد ابن العديم انواعا منها يسميها فسنقية بندقية لوزية خشخاشية لبابية مع طبخ ورد المربي وخوخية وجرجانية .

قال في وصف الفسنقية : يؤخذ قلب فسنق يسمط وينشف في الهواء ويدق الى ان يلعب في دهنه ويؤخذ ملء زبدية جلاب* وقد عقد عقدا قويا يرمى فيه الفسنق ويرفع على النار فاذا غلي يجعل فيه ٦ او ٧ دراهم عسل نحل ووزن ٥ دراهم نشا مدقوق منخول يطبخ الى ان يستوي قوامه وينزل فيه الدجاجة ويعمل فيه سلق مقطوع^(١٢٥).

اما اللحوم الاخرى فهو يذكرها بايجاز ويشير الى عمل الاطعمة المنشفات ومنها السنبوسك ويصف طريقة عملها وهي لا تختلف عما نصنعه اليوم ويذكر منها انواعا عديدة منها تتشابه في طريقة صنعها وتختلف بمواد حشوها^(١٢٦).

(١٢٤) المصدر نفسه ، الجزء الثاني ص ٥٢٥ .

(١٢٥) المصدر نفسه ، الجزء الثاني ص ٥٤٢ .

(١٢٦) المصدر نفسه ، الجزء الثاني ص ٥٥٥ .

ثم يذكر الشواء وانواعا منه مثل الشواء الافرنجي وشواء الراهب والشرائح المصرية والشواء المطيب . ثم يذكر انواعا من الاطعمة تطبخ باللحم منها الملوخية والبادنجان المحشي . كما يشير الى قلي اللحوم وتطريقتها وما يضاف اليها من توابل وابزار ويتحدث عن سلق اللحم وانواع الاطعمة التي تصنع من اللحم المسلوق وهو لا يكتفي بوصف اطعمة بلاد الشام بل يذكر اطعمة خاصة بالمغاربة مثل البديعية ويقول هو من اطعمة المغاربة ويعمل من اللحم مع اضافة مواد منها الافاوية والابزار كما يذكر الكسكسو المغربي^(١٢٧) ومن الاطعمة المعروفة آنذاك الطعام البارد المتخذ من اللحوم الذي يقدم قبل الطعام الحار . وقد خصص الوراق بابا لذلك سماه عمل البوارد من الاطيار قبل الطعام الحار .^(١٢٨) ويذكر صفة باردة من نسخة للمأمون حيث كان للخلفاء العباسيون ولع بالطعام وتعدد انواعه وقد تأثر مطبخهم بالمطبخ الفارسي بحكم دخول عناصر فارسية في البلاط العباسي . وصف ابن سيار هذه الاكلة كالآتي : يؤخذ خل ومري وتصير فيهما كزبرة يابسة ودارصيني وفلفل وصعتر يابس ورطب وكمون وكرويا وكزبرة رطبة ونعناع وسذاب وكرفس ولب الخيار مع راسن فاسحقه واخلطه وصبه على الفراريج المشوية او الفراخ . ويذكر انواعا اخرى من هذا الطعام البارد الذي يقدم قبل الاكل وهي عادة متبعة في المطاعم الغربية الان .

واحيانا يذكر الوصفات على شكل مقطوعات شعرية منها لابي اسحاق الصابي (ت ٤٤٨ هـ / م) في باردة :

^(١٢٧) المصدر نفسه ، الجزء الثاني ص ٦٠٨ ، ٦٠٩ .

^(١٢٨) الطيبخ واصلاح الاغذية ص ٦٩ .

ما في الطعام البارد المعد	اطيب من لحم الدجاج عندي
يؤكل مشويا بماء الحصرم	الذ ما تأكله من مطعم
فاعمل بعد صباغا عجبا	تأكله يا صاح اكلا طيبا
اعمد الى عصارة الرمان	وسكر عذب وزعفران
وخردل بسكر وجوز	وخل خمر حاذق ولوز
والق فيه صعترا وفلفلا	وانجذانا ابيضاً وسنبلا
ودارصينيا وافرا ونعنا	واجعله بالزيت النقي مشبعا
واقطع سذابا اوافرا	واجعله بالزيت النقي مشبعا
ويعد هذا كراويا وراسنا	يجيء كالوشى اذا ما زينا
وياذروجا وكرفسا ناعما	تلقى صلاحا وطعاما سالما (١٢٩)

ولا تصنع البوارد من لحوم الدجاج والطيور بل من لحوم الضأن
والجداء والخراف ومن السمك ايضا . ومن ذلك باردة من السمك لابراهيم
ابن المهدي :

تؤخذ سمكة كبيرة فتلقى في عصير العنب الاحمر في اناء واسع
تغوص فيه وتضطرب وتشرب منه ويتداخله جسمها حتى يبين نقصان
العصير وحصوله في جوفها . ثم تخرج وتنظف وتشوى وتقدم وتؤكل بصياغ
فيه انجذان وخل خمر وماء الكرفس وماء النعناع والكرويا ولا معنى لها
ولا لسائر السمك الا بالصباغ فانما يستطاب اكل السمك فيه . وقد ذكر
بعض الشعراء رجل يكذب فشبهه بالسمك بلا صباغ وقال :

(١٢٩) المصدر نفسه ص ٧٣ .

ابو اسحاق ليس له دماغ وليس لماء جلده دبـاغ
كأن كلامه سمك طري تقدمه وليس له صباغُ

كان ابراهيم بن المهدي لا يأكل من السمك الا اللسان فقط ويأكل باقي السمك من حضر^(١٣٠) والاطعمة التي يدخل اللحم في صناعتها كثيرة جدا ولها تسميات عديدة بعضها عربي والآخر غير عربي وقد وصفت هذه الاطعمة مع مقاديرها وصفا دقيقا ومن هذه الاطعمة السكباجات والثرايد وتتخذ من لحم الضأن او البقر او الطيور وقد فصل الوراق في وصف هذه الاكلة وبعضها خاص للخلفاء مثل المأمون والواثق والمعتد^(١٣١) أما الهرايس فتعمل من الرز والحنطة مع اللحم ولا تختلف طريقة صنعها عن اليوم الا قليلا .

وقد يطبخ اللحم مع الارز ويضاف اليه اللبن والزيت والاباريز وتسمى هذه الانواع الارزيات الملبنات . ويطبخ اللحم ايضا مع السبانخ والكرنب وكذا مع الفجل والشلجم . اما الزيرياجات فهي طعام يتخذ من لحم الفروج مع الزيت والحمص المروض ويضاف اليه الزعفران^(١٣٢) ومن الاكلات المشهورة الحماضيات والرمانيات ويدخل اللحم في صناعتها ويضاف اليه البصل والكزبرة الرطبة والحمص المسحوق وبعد نضوج اللحم يضاف اليه حامض الاترج او الرمان الحامض . ومن الاكلات المشهورة التي لازالت حتى ايامنا هذه تزيد الباقلاء والحمص ولكن سابقا كان يضاف الى الباقلاء

(١٣٠) المصدر نفسه ص ٨٠-٨١ .

(١٣١) المصدر نفسه ص ١٣٢ وصفحات اخرى بعدها .

(١٣٢) المصدر نفسه ص ١٥٢ .

الفروج السمين ويطيب بالابزار ويسمى الثريد المفتوت بماء الحمص والباقلاء (١٣٣) .

وهكذا وصفت كتب الطبخ أنواعاً كثيرة من الاطعمة التي يعتبر اللحم عنصراً أساسياً فيها ولامجال لذكرها جميعاً . وهي تتشابه في موادها الأساسية اي اللحم وتختلف في طريقة الصنع وازافة المطيبات . ويبدو مما تذكره كتب الطبخ في وصفات الطعام ان الشواء هو الاكثر شيوعاً ثم القلي والشوي في التور مشهور وخاصة شوي الخراف والجداء (١٣٤) .

البيض : اشارت كتب الطبخ الى اهمية البيض كغذاء وذكرت ان اصلح البيض للناس بيض الدجاج ثم البط والدراج ولكن بيض البط رديء وبقية الانواع من البيض تصلح للدواء وليس للغذاء (١٣٥) .

اما الاغذية التي يدخل البيض في صناعتها فهي العجج وهي على انواع منها مايعمل باللحم او بلا لحم وقد تعمل بالباقلاء او الحمص الاخضر (١٣٦) .

وطريقة عمل العجج لاختلف عن طريقة صنعها اليوم . وهناك انواع منها يضاف اليها الحليب والفسق واللوز واللبن وقد يضاف اليها العسل

(١٣٣) المصدر نفسه ص ١٦٢ .

(١٣٤) للاستزادة ينظر كتب الطبخ المارة الذكر حيث فصلت وامسيت في وصف هذه الاطعمة .

(١٣٥) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ٣١ ، فضالة الخوان ص ٢١٠ .

(١٣٦) الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب الجزء الثاني ص ٧١٥ .

والكزبرة والكراث • وقد وصفت كتب الطبخ هذه العجج ومقاديرها وطريقة صنعها •

البقول :

"البقل حلية الموائد" ^(١٣٧) والبقول على انواع قد تصنع منها اكلات بمفردها وقد تضاف الى بقية الاطعمة المصنوعة من اللحوم او الدجاج او السمك •

واهم البقول هي : الخس ، والجرجير والكرفس والنعناع والفجل والقثاء والسبانخ والكراث والقرع والبادنجان واللوبياء والحمص والسلق والجزر وغيرها ^(١٣٨)

واهتم ابن رزين التجيبي بالبقول حيث خصص القسم السابع من كتابه للبقول وجعله في (١٠) فصول بدأها بالقرع وذكر (١١) اكله تصنع من القرع ومنها فالودج من القرع ويسميه الطليبة ^(١٣٩) . ويبدو ان اكثر البقول شهرة هو الباذنجان فقد ذكر (٢٢) اكله يدخل في صناعتها ^(١٤٠) وهذه الاطعمة تصنع من انواع البقول دون ان يضاف اليها اللحم ويضاف اليها الاباريز والبيض والثوم والجبن والخل •

^(١٣٧) التلمساني : سلوك السنن الى وصف السكن الورقة ١٤٨ .

^(١٣٨) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ١٤ ، ٣٩ .

^(١٣٩) فضالة الخوان ص ٢٢٦ .

^(١٤٠) المصدر نفسه ص ٢٢٧ - ٢٣٦ .

وتصنع الاطعمة من البقول اما الخضراء او اليابسة كما في الحمص واللوبياء والعديس . وقد يصنع من البقول البوارد وقد اشار الوراق الى باردة معمولة من الباذنجان المحشي ، ومن الباقلاء الخضراء والقرع ، وقد تعمل من اصول السلق وهي ان تسلق البقول وتدق ويضاف اليها فستق مقشر ولوز وزيت ويصل وقلقل وقرنفل^(١٤١) .

الاجبان والالبان :

الاجبان من الاغذية المفيدة لصحة الانسان ووصفت كتب الطبخ طريقة عملها وصناعتها وهي لا تختلف الا قليلا عن ايامنا هذه والجبن مفيد لهضم الطعام لذلك نصحت الكتب الطبية وكتب الطبخ تناوله بعد الطعام . وهناك انواع من الجبن منها القريشة والجاجق وهو من الحليب ويضاف اليه الملح ويوضع في الانفحة الى ان يجمد ويطيب بالكزبرة والثوم والنعناع^(١٤٢) .

ويذكر ابن رزين التجيبي طرق لاصلاح الجبن والزبد اذا فسد مثلاً يقول ما يمسك اللبن الحليب الا يحمض سريعاً : تأخذ من الجبن الطري وتلقيه في اناء الحليب فإنه يمنع من الحموضة^(١٤٣) .

اما الجبن اذا فسد فيقول : يقشر الجبن ويقطع الى قطع صغار ويوضع في قضيب رقيق من عود ويشوى بالنار حتى يحمر من كل جانب فيذهب فساداه .

(١٤١) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ١١٥ .

(١٤٢) فضالة الخوان ص ٩٥ .

(١٤٣) المصدر نفسه ص ٢٢١ .

اما الزيد اذا فسد ؛ يؤخذ صفو ماء طبيخ شجر الاسيت ويطبخ به فانه
يصبح طبيا رطبا (١٤٤) .

وقد فصل في وصف طريقة عمل اللبن والجبن والامجال لذكرها هنا .

الصلص :

وهي نوع من المقبلات وهي على اصناف عديدة تدخل الخضر في
حسناعتها منها مثلا صلص اخضر ويعمل من ورق البقدونس ينقى من
عيدانه ويجعل في جرن ويدق حتى يبقى مثل المرهم ويجعل عليه ثوم وفلفل
ويسقى بخل ويدق قليلا حتى يأخذ قوام الصلص ويؤكل (١٤٥) وقد يعمل
الصلص بماء الحصرم وهو ان يأخذ ماء الحصرم ويدق قلب جوز ار قلب
بندق محمص مقشور دقا ناعما وثوم وكزبرة يابسة وفلفل وقليل من
صعتر وسذاب (*) ويسقى من ماء الحصرم قليلا ويدق حتى يأخذ قوام
الصلص (١٤٦) .

الكوامخ(**) والمخللات :

ومما يدخل في باب المقبلات والمشهيات الكوامخ والمخللات وهي
انواع كثيرة تتخذ من البقول كاللفت ويسمى عمدة المخلل .

(١٤٤) المصدر نفسه ص ٢٢١

(١٤٥) ابن العديم : الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب الجزء الثاني ص ٦٩٩

(*) نبات عشبي بري ومنه انواع عديدة منه مر الطعم حاد ومنه عطري.

(١٤٦) ابن العديم : الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب الجزء الثاني ص ٧٠٠

(**) الكوامخ معرب كلمة وهو ادم خاص بالمخلات والمشهيات . محمد رضا : معجم

متن اللغة بيروت الجزء الثاني ص ١٠١ .

وهناك انواع عديدة منه منها ما يعمل لمدة سنة او دون السنة ومنها ما يؤكل في يومه ولكل منه طريقة خاصة . (١٤٧)

اما طريقة عمل المخلل من اللفت فهو لا يختلف عن طريقة صنعه في ايامنا كما يعمل المخلل من الباذنجان والليمون المالح والسفرجل والزبيب والخيار والعنب والبصل والزرد . ويذكر الوراق انواعا من الكامخ تعمل من القرنفل والكزبيا وكامخ الورد وكامخ الصعتر وكامخ الريحان . (١٤٨)

وهناك انواعا بسيطة من الكامخ وانواعا اخرى محشية فمن ذلك ما ذكره عن اللفت المحشي وقد وصف طريقة صنعه كالآتي :

لفت يذبل بملح وماء ثم يغسل ويذر عليه خردل ، ثم يؤخذ زبيب اسود يدق ناعما ويصفى بخل خمر دفعات حتى لايبقى من الزبيب شيء بحيث يكون خائرا . وان كان حامضا يحلى بقليل من دبس او عسل ويجعل فيه نعناع وسذاب وطيب وسمسم مقشور وشهدانق * * محمص ويجعل في اناء على اللفت على غمرة . (١٤٩)

وتصف كتب الطببخ ضمن الكوامخ عمل الزيتون وتذكر انواعا كثيرة منه . وقد فصل كل من ابن العديم وابن رزين التجيبي عن عمل الزيتون وذكر انواعا منه منها المكلس والاخضر المرصوص . وهذا شيء يعود الى كثرة وجود الزيتون في بلاد الشام واختصاصها بزراعته ، كما يعود ايضا لكثرتة في المغرب والاندلس .

(١٤٧) المصدر نفسه الجزء الثاني ص ٦٦٥ .

(١٤٨) كتاب الطببخ واصلاح الاغذية ص ٩٧ .

(١٤٩) ابن العديم : الوصلة الحبيب في وصف الطيبات والطيب الجزء الثاني ص ٦٦٨ .

الحلويات : تعددت وتنوعت الحلويات والمواد التي تصنع منها وهذا التعدد يدل على انها وليدة فترة الترف والحضارة فهي صورة حضارية تدل على تفنن في وسائل العيش . العرب تقول " ان كل طعام ليس فيه حلوى فهو خداج اي ناقص غير تام " (١٥٠)

الجواذيب : (٢)

وهي نوع من الاطعمة تتخذ من الارز ومن رقائق الخبز وشبهها ويدخل في صناعتها الدجاج او البنط وقد جعلها الوراق في كتابه مع الحلوى لدخول السكر والعسل في صناعتها (١٥١) .

وقد وصفت انواع الجواذيب التي كان يتخذها الخلفاء وقد تعمل هذه الجواذيب باضافة المشمش او الموز او البطيخ والزبيب او الكما .

ومن الجواذيب التي صنعت للخليفة المعتمد بالله العباسي جواذبه تتكون من رغيف سميد تقطع لقما ويصب فيها نصف رطل عسل ورطلين سكر طبرزد ويصب عليه الماء وتعلق عليه دجاجة .

وقد يضاف الى الجواذبة القطايف ويضاف اليها لبن حليب حتى يغمرها ثم توضع في التور وتجعل عليها دجاجة سمينة او افراخ (١٥٢) .

(١٥٠) التلمساني : سلوك السنن الى وصف السكن الورقة ١٥١ .

(٢) الجواذيب طعام يتخذ من اللحم والرز والسكر او ما يعمل مائعا في الحواء بالسمن والسكر والجوز واللوز الوصلة الى الحبيب الجزء الثاني ص ٧٩٦ .

(١٥١) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ٢٣٦ .

(١٥٢) المصدر نفسه ص ٢٣٩ .

ويعدد الوراق انواعا من الجواذيب تتفق في طريقة الصنع وتختلف في المواد .

الخبيص (٢٢)

نوع من الحلويات يصنع من السكر والشيرج ويضاف اليه العسل وماء الورد ويوضع على نار هادئة ويضاف اليه الزعفران حتى يحمر الدهن ثم ينشر عليه كفين من دقيق سميذ ويحرك فاذا نضج وارخى دهنه انزل وجعل في جام وقدم للاكل^(١٥٣) . ويبدو ان الخليفة المأمون العباسي كان مولعا بأكل الخبيص حيث ذكر الوراق عدد من الاختصة عملت للمأمون^(١٥٤).

وقد يعمل الخبيص من التمر والتفاح والجزر والخشخاش .^(١٥٥) وهناك انواع من الخبيص تعمل بالجوز والسكر واللوز المقشر وهناك ايضا اخبصة تعمل بغير نار وتسمى بالخبيص اليابس المفتوت^(١٥٦).

الشحميات والمهلبات :

الشحميات : نوع من الحلوى يعمل من دقيق السميذ مثل عجين الزلابية ثم يلطخ بالبيض ويقلّى في التنور حتى يحمر ثم يخرج من المقلّى

(٢٢) الخبيص العصيد في الحلواء التي تعمل بالسمن والسكر والدقيق او النشا.

(١٥٣) المصدر نفسه ص ٢٤٩ .

(١٥٤) المصدر نفسه ص ٢٤٩ .

(١٥٥) المصدر نفسه ص ٢٥٢ .

(١٥٦) المصدر نفسه ص ٢٥٧ .

على شكل قرص ويوضع في اناء ويصب عليه العسل ثم يذر عليه سكر ناعم وقد ينثر عليه الفلفل احيانا (١٥٧) .

اما المهلبية : فهي حلوى تصنع من الحليب مع السكر وقد يضاف اليها النشا وبعد ان تعقد يضاف اليها الجوز او اللوز وطريقتها لا تختلف عما نستهه اليوم ،

اللوزينق :(*)

حلوى تتخذ من خبز اللوزينج وتصب على الطابق صبا وبعد ان تبرد يؤخذ سكر الطبرزد المدقوق والفسق واللوز المقشور ويخلط الجميع ويرش عليه ماء ورد نفع من الليل وحبات قرنفل مع السكر ويخض جيدا ثم يحشى به خبز اللوزينج ويقطع ثم ينضد في جام ويروى دهن اللوز وينثر عليه سكر طبرزد مدقوق (١٥٨).

وهناك نوع من اللوزينج يسمى المغرق وهو نفس النوع المذكور الا انه يضاف اليه العنبر والمصطكي وهو خاص للملوك في الحضر والسفر .

(١٥٧) المصدر نفسه ص ٢٦١

(*) اللوزينق ويسمى اللوز ينج ايضا ويسميه ابن رزين النجيسي الجوزينق. فضالة الخوان ص ٢٥٢.

(١٥٨) كتاب الطببخ واصلاح الاغذية ص ٢٥٦ ، ابن العديم : الوصلة الى الحبيب في وصف الطبيبات والطيب الجزء الثاني ص ٦٣٧ ، ابن رزين التجيبي : فضالة الخوان ص ٢٤٩

واللوزينج حلوى مشهورة ومعروفة ويضرب المثل بها حتى قيل ان اللوزينج قاضي قضاة الحلوى والخبيص بالسكر خاتمة الخير .^(١٥٩)

الزلابية:

وهي حلوى معروفة حتى ايامنا هذه كما ان طريقة صنعها نفسها اليوم . اما موادها فهي الدقيق والدهن والسكر ويقلى العجين ثم يلقى في العسل المذاب وينشر فوقه السكر المدقوق وهناك عدة أنواع منها ساذجة اي بسيطة ومحشوة^(١٦٠).

وقد اجاد بعض الشعراء في وصفها فقال :

عندي من الحلواء زلابيات	متدورات ومشبات
صفر وبيض وملونات	بالشيرج المقشور مقلوات
لينة في اللمس ناعمات	في العسل الماذي مغموسات
كقطع العقيان مصفوفات	وقصب الابريز منسوجات
والبعض في البعض مداخلات	كالوشي او كالخبز معمولات
في السكر الابيض مدفونات	عن ناظر العيون محجوبات
..... نواعم اذا	عضضت لينات ^(١٦١)

^(١٥٩) سلوك السفن الى وصف الممكن الورقة ٥١ أ .

^(١٦٠) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ٢٦٧ ، ابن العديم : الوصلة الى الحبيب الجزء الثاني ص ٦٤٥ .

^(١٦١) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ٢٧٠ .

القطائف :

نوع من الحلوى شبهت تجمل القطائف التي تفترش . وهي حلوى
تعمل من الجوز والسكر الطبرزد ولبت العجين بماء الورد والدهن
واللوز يجعل في قطايف تكون الواحدة مع حشوها قدر لقمة ثم ينضد في
جام ويروى بدهن لوز حديث وينشر في تضاعفه وفوقه سكر ابيض
مدقوق^(١٦٢) . ويهتم ابن العديم اكثر من الوراق بالحلويات فيعدد انواعا منها
ويذكر ذلك في باب الحلوات والمخبوزات على حد تعبيره^(١٦٣) فيذكر انواعا
خاصة ببلاد الشام ومنها الخاتونية وطراطير التركمان وهي ان يؤخذ الدقيق
والعجين بماء بلا ملح ويبسط بالشويك ويقطع بقدر زجاج ويجمع طرفاه
ويظفر ويغلى بالشيرج ويجعل اطرافه فيه حتى يقوى ثم يغلى حتى يحمر
ويحشى فستقا وسكرا ومسكا وماء ورد وينثر عليه السكر . ويذكر انواعا منها
المكشوفة والمأمونية وغيرها . ومن الحلويات الشامية المشهورة هريسة
الفسق وهي انواع وطريقة صنعها ان يسمط الفستق من قشره الاول وينشف
من البلل ويحمص على نار هادئة ويدق ناعما بحيث يلعب في دهنه ثم
يضاف اليه صدر دجاجتين ويصلق الدجاج بلا ملح ويعجن بزيت طيب
ويبرد وتنزع منه العظام ثم يعقد السكر نصف انعقاد ويرمى فيه صدور
الدجاج ويحرك بنشابة فاذا احمرت الصدور يرمى فيه الفستق ويضرب
بالمغرفة مثل الهريسة حتى ينعد ويجعل فيه نشا مكسورا بماء ورد ويجعل

(١٦٢) المصدر نفسه ص ٢٧٤ ، ابن العديم : الوصلة الى الحبيب . الجزء الثاني

ص ٦٣٧ ، وصف الاطعمة المعتادة الورقة ٢٥٨ ب

(١٦٣) الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب الجزء الثاني ص ٦١٩

في كل رطل فستق اوقية ونصف عسل ثم يجعل فيه السلق المقطوع ويصبغ لونه حسب الطلب ويطيب بمسك زماء ورد ويزين بأقراص ليمون وسكر^(١٦٤) وقد تصنع الهريسة بلا دجاج وتسمى فستقية ولا زالت هذه الحلوى معروفة حتى اليوم .

وهناك انواع من الحلوى تصنع من التمر منها معمول من التمر والمريس والكنافة وهي ٥ أصناف ، وكل واشكر والبسيصة البصراوية ويدخل الدجاج في صناعة هذه الحلوى .

وهذه الحلوى على انواع منها لعامة الناس واخرى خاصة تصنع للملوك والولاة . ويسمى ابن العديم باسماء المناطق التي تعمل بها مثل : حلوى شيزرية وقاهرية وكبا موصلي وهي ليست الكبة المعروفة اليوم لان طريقة عملها هي ان يحمص الدقيق بمفرده ويبس بدهن آلية حتى يصير كالفلفل ثم يحشى به دقيق اخر معجون بلا خمير ويترك بلا غطاء ويخبز في التتور او في طابونة^(*) ويخرج حارا ويعمل فيه عسل نحل.

ويذكر ابن العديم نوعا من الحلاوة ويدخل السمك في صنعائها^(١٦٥)

الناطف :

حلوى تتكون من السكر الابيض المدقوق ناعما ويجعل في قدر ويصب عليه رطل ماء ويغلى وتخرج رغوته ويوقد تحته نار لينة حتى ينعقد

(١٦٤) الوصلة الى الحبيب ، الجزء الثاني ص ٦٢١-٦٢٢ .

(*) الطابونة على شكل جرة مقلوبة فتحتها الى الاعلى يوضع فيها الخبز على اطراف

الفرن . الوصلة الى الحبيب الجزء الثاني ص ٦٥٠ .

(١٦٥) الوصلة الى الحبيب الجزء الثاني ٦٤٥ .

ويلقى عليه من الدقيق ثلث رطل فاذا انعقد جعل على خوان مطلي بدهن
لوز او جوز او سمن ويقطع بسكين مربعا او مثلثا وقد يضاف اليه الزعفران
ليجعله اصفرا .^(١٦٦)

ومن الحلويات العصائد ويخصص لها ابن العديم بابا
خاصا^(١٦٧) . والعصائد على انواع منها ما تعمل من الارز باللبن والحليب .
وهناك عصيدة تسمى عصيدة الخلفاء وهي قطائف تبل بماء الورد وتنزل من
غريال وتعقد بعسل نحل وجلاب^(١٦٨) وزعفران وفستق ومسك وماء
ورد^(١٦٩) . ومن الابواب الطريفة التي ذكرها الوراق باب التزيين على
الحلواء^(١٧٠) حيث ابتدعوا طريقة لتزيين الحلوى قبل تقديمها . وهي ان يؤخذ
من العجين السميذ ويعرك بالزيت ويرتب على شكل اقراص او اشكال مختلفة
حسب الطلب وتلون بالحمرة والصفرة والخضرة والزرقة ثم تشوى في التور
وينثر عليها السكر الناعم المصبوغ وتزين بها الحلوى . وقد تولى هذه
الاقراص بالشيرج ثم تعزل ويذاب العسل ويلقى فيه الزعفران حتى يحمر ثم
تطلى به الاقراص ثم يذر عليه السكر المكسر وتزين به الحلوى . ومما
يلحق بباب الحلوى المربيات وهي حلوى تتخذ من الفواكه مثل التفاح

^(١٦٦) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ٢٧٨ .

^(١٦٧) الوصلة الى الحبيب الجزء الثاني ص ٦٦٢ .

^(١٦٨) مزيج محلى او شراب يصنع منه مستحضرات مختلفة يحتفظ بها على هيئة

عجائن . الوصلة الى الحبيب الجزء الثاني ص ٧٩٦ .

^(١٦٩) المصدر نفسه الجزء الثاني ص ٦٦٣ .

^(١٧٠) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ث ٢٧٦ .

والسفرجل واللاترج والبسر وقد تعمل من الجزر والفجل وطريقة صنعها
لا تختلف عن اليوم سوى ما يضاف اليها من المطيبات مثل الزعفران
والجوزبوا والقرنفل والدارصيني^(١٧٠) .

الخبز :

هناك انواع من الخبز منه الساذج البسيط ويسميه ابن العديم الكعك ،
ونوع اخر منه يسميه مفخرا^(١٧١) . وقد جعل ابن العديم مع الخبز الخشكنانج
في حين جعله الوراق ضمن الحلويات . والخشكنانج خبزا يصنع من خالص
دقيق الحنطة وتملا بالسكر واللوز والفسق . واذا عجن بشيرج ويسط وملىء
بالسكر او اللوز والفسق وماء الورد وجمع وخبز تسميه اهل الشام
المكفن^(١٧٢) . والخشكنانج : معروف تكلمت به العرب قال الشاعر :

يا حبذا الكعك بلحم مثرود وخشكنان وسويق مقنود

ويذكر ابن العديم الكعك والخشكنانج ولا يصف طريقة صنعهما لانها
معروفين وشهرتهما تغني عن ذكرهما على حد تعبيره . وهناك الخبز التتوري
وهو ثلاثة انواع نوع ساذج يخبز في التتور واخر في التتور ولكن يضاف
اليه الجبن وثالث خبز فرني مرقد . وهناك نوع من الخبز يعمل بالبيض وهو

(١٧٠) المصدر نفسه ص ٣١٩-٣٢٠ .

(١٧١) الوصلة الى الحبيب الجزء الثاني ص ٦٥٧ .

(١٧٢) المصدر نفسه ، وانظر : البغدادى : الطبخ ص ٧٩ ، وصف الاطعمة المعتادة

الورقة ٢٤٢ ب .

خاص بالافرنج والارمن ويسمى اقلاعون : (١٧٣) وهناك نوع يسمى بالقسماط ويتكون من دقيق وسكر يلت ويعجن به فأن كانت حلاوته قليلة يزداد سكرًا مدقوقًا ناعما ويمرق له خميرة بماء يسير ويعمل بقسماطًا حسب الطلب ويخبز في طبق الفرن مرة ثانية بعد ان يخبز اول مرة وهناك نوع من الخبز يستعمله اهل الاندلس بكثرة وهو خبز الينيج يعجن ويقرض ويوضع على وجهه سمسّم وانيسون ويعجن طبخه لئلا يفسد .

الاشربة :(*)

" الحاجة الى الشراب تقترن بالحاجة الى الطعام ولايقوم احدهما ولايكمل فعله الا بالآخر " وقد اشارت بعض كتب الطب الى الاشربة وانواعها المسكرة وغير المسكرة والمواد المصنوعة منها وعلاقتها بصحة الانسان لان منها ما يدخل في باب الدواء واخر في باب الغذاء . كما اشارت الى طريقة صنعها .

ولعل الوراق اكثرهم ذكرا للاشربة حيث ابتدأ بالماء بالتلج واعطى مواصفات لشربه ولعلاقة ذلك بالصحة . كما تكلم عن خاصية الماء المبرد في الهواء وذكر انواع الماء العذب والكدر والمالح والشديد البرودة والحار (١٧٤) .

(١٧٣) الوصلة الى الحبيب الجزء الثاني ص ٦٦٠ .

(*) سيكون الكلام عن الاشربة غير المسكرة .

(١٧٤) كتاب الطب واصلح الاغذية ص ٢٩٤ .

ومن الاشربة التي ذكرها :

شراب الفقاع^(٢٢) : وهو شراب يتخذ من دقيق الشعير ويذكر فائدته للصحة . وهناك نوع من الفقاع يتخذ من دقيق الحنطة الابيض ويضاف اليه النعناع والكرفس والطرخون والسذاب وهو احسن من شتاع الشعير . وهناك انواع اخرى من الفقاع الساذج وبالايزار ، وقد يعمل الفقاع من الخبز السميذ او من الارز او من اللوز^(١٧٥)

ومن الفقاع نوع يسمى القرشي يعمل من الدقيق والشعير ويضاف اليه الالبازار . كما ان هناك نوعا اخر يعمل من العسل . ويصف الوراق عدة اشربة تتخذ من السكر وهي غير مسكرة ومنها شرابا خاصا للشتاء يعمل من العسل وعصير العنب الابيض فيغلى ويجعل فيه سنبل وقرنفل .

ومن الاشربة ما يعمل من البان الابل والبقر والضأن ويضاف اليها السكر وماء الورد والمصطكي والزعفران ويغلى عليه خفيفة ويبرد^(١٧٦) وهناك اشربة مطفية للحرارة تعمل من الفواكه ذكرها مع طريقة صنعها . وقد تعمل الاشربة من القرع والجزر والراسن والكبر ، او من شراب الحمص والخشخاش والسلق .

ويعطي الوراق فائدة الاشربة التي تعمل من الفواكه الرطبة^(١٧٧) ومن ذلك شراب التفاح وشراب السفرجل وشراب الرمان والاجاص بالعسل وشراب

(٢٢) شراب غير مسكر ويسمى فقاعا لانه يخمر حتى تملؤه فقاعاته.

(١٧٥) كتاب الطيبخ واصلاح الاغذية ص ٢٩٨-٢٩٩ .

(١٧٦) المصدر نفسه ص ٣٠٦ .

(١٧٧) كتاب الطيبخ واصلاح الاغذية ص ٣١٤

الخوخ وشراب الحصرم . ويلاحظ ان هذه الاشربة لاتعمل بسيطة بل يضاف اليها العسل وانواع من الابراريز ومن ذلك شراب الرمان حيث يعصر ويغلى ويضاف اليه الافاويه .

اما شراب الحصرم ومنه شراب الحصرم الشمسي وماء الليمون وماء النارنج ويصف ابن العديم طريقة صنعه وهي ان يجعل في اناء زجاج قليل من الملح ويؤخذ النارنج يقشره انسان ويعصره اخر والذي يقشره لا يغسله فانه يجيء مرا فاذا عصر يترك حتى يرسب ويؤخذ رائقة ويجعل فيه عروق من سذاب ويرفع في الشمس^(١٧٨).

اما ماء السماق فهو ان يؤخذ السماق يدق وتؤخذ زهرته تنقع في ماء يسير ثم تستحلب من خرقة وتصفى ويستعمل الماء^(١٧٩) . هذه الاشربة التي اشارت اليها كتب الطببخ وهي المعنية بالطعام والشراب .

ان هذه الاشربة كانت تعمل للخاصة والطبقة الموسرة وبعض وصفاتها اخذت من قصور الخلفاء ومطابخهم .

وهناك امور اخرى اهتمت بها كتب الطببخ تتعلق بالصحة وعملية هضم الطعام فوصفت مجموعة من الوصفات التي تعد من مواد مختلفة من اوراق الورد والقرفة والسنبل والكمون والزنجبيل وتخلط هذه المواد بنسب

(١٧٨) الوصلة الى الحبيب في وصف الطبيات والطيب الجزء الثاني ص ٥١٤ .

(١٧٩) المصدر نفحه الجزء الثاني ص ٥١٥ .

مختلفة وقد يضاف اليها العسل وتجفف ثم تستخدم كمواد هاضمة وتسمى الجوارشانات (*) وقد وصف الوراق مجموعة منها . (١٨٠)

كما خصص صاحب وصف الاطعمة المعتادة الباب الثاني عشر من كتابه للجوارشانات وسماه في الهاضمات اشار الى مجموعة منها مع طريقة صنعها (١٨١) ومن الامور الحضارية التي تدل على الترف وسعة العيش الابواب التي خصصتها كتب الطببخ باب في تصعيد المياه وتطبيب رائحة الفم حيث خصص ابن العديم بابا (١٨٢) مستقلا لذلك رصف فيه عدة مواد منها : الحنت وهي مادة تصنع من الورد الاحمر الطري ويضاف اليه المسك والكافور والقرنفل وماء الورد ثم يستعطّر ويحفظ وهناك انواعا من تصعيد ماء الورد الرطب والورد الازرق والاحمر والاصفر والورد اليبس . كما يصعد ماء الكافور والزعفران والسنبل وماء النمام والقرنفل واللفاح وغيرها ويشير الى ان هذه الانواع مذكورة جميعها في كتاب العطر المؤلف للمعتصم . (١٨٣) اما ما يطيب النكهة فيذكر ابن العديم مادة تصنع لذلك تتكون من عود قرنفل ومسك وزعفران وماء ورد وتعجن وتجعل على شكل حبوب كالحمص وتجفف

(*) اصلها جوارش وهو اسم اعجمي معناه الهاضم وعربت فاصبحت جوارشن وهي خليط مركب من مجموعة مفردات دوائية تكون على هيئة شراب مكثف او بشكل معجون

او اقراص مجففة ، المنصوري في الطب ص ٥٤٧ .

(١٨٠) كتاب الطببخ واصلاح الاغذية ص ٣١٨-٣٢٠ .

(١٨١) وصف الاطعمة المعتادة الورقة ٢٢٦.

(١٨٢) الوصلة الى الحبيب الجزء الثاني ص ٧٢٧ .

(١٨٣) الوصلة الى الحبيب الجزء الثاني ص ٧٣٠-٧٣٩ .

في الظل وتستخدم^(١٨٤) . وأشار الوراق الى مسألة حضارية هي ما تغسل به اليد^(١٨٥) وذكر من المواد التي تستعمل في غسل اليد السعد والاذخر المكي والاشنان^(*) الغليظ الشامي وهو اضافة الى كونه مادة منظفة له فوائد طبية . كما ذكر الخلال من الصفصاف وذكر انواعا منها الخلال المأموني واكد على اهميته لتطهير الاسنان حتى يقول اخذ الخلال من المروءة . وأشار الى طريقة عمل الاشنان والمحلب وذكر وصفات متعددة منه ما يضاف اليه القرنفل والمصطكي والاذخر ومواد اخرى . وهذا كان يعمل للرشيد العباسي . وهناك اشنان للخاصة واخرى للعامة .

وذكر ابن العديم (٧) انواع من الاشنان المطيب وذكر ما كان يعمل منه للخليفة المأمون العباسي وأشار الى وصفات متعددة مع طريقة الصنع اقتبسها من كتاب فردوس الحكمة لابن رين الطبري . اما الصابون فقد ذكر طريقة صنعه وأشار الى نوع منه سماه الصابون الاصفر^(١٨٦) .

وخصص ابن رزين التجيبي في كتابه^(١٨٧) بابا سماه "في الغاسولات" ذكر فيه عدة انواع من الاشنان لتطهير اليد وازهاب الرائحة وخاصة

(١٨٤) المصدر نفسه الجزء الثاني ص ٧٣٩-٧٤١ .

(١٨٥) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ٣٢٤ .

(*) الاشنان : نباتات عشبية برية يستخرج منها ملح القلى ويستعمل هو ورماده للغسل كالصابون والاصفر منه يسمى الغسول . الوصلة الى الحبيب الجزء الثاني ص ٧٧٣ .

(١٨٦) المصدر نفسه الجزء الثاني ص ٧٢ .

(١٨٧) فضالة الخوان ص ٢٧

الاطعمة الدسمة . ويذكر ابن العديم في باب الطيب انواعا متعدّدة تصلح لولاية الامور ويشير الى نوع من الادهان المعطرة يسميه دهن الزفر^(١٨٨) .

ومثل ما اهتمت كتب الطبيخ بالاطعمة والاشربة وطريقة صنعها اهتمت بموضوع اخر يتعلق بالطعام والصحة ولعل الابواب التي ذكرها الوراق^(١٨٩) انفرد بها دون بقية كتب الطبيخ فقد ذكر عدة امور منها :

باب في مايؤكل في الصيف والشتاء ويبدأ به من الفواكه قبل الغذاء ذكر فيه مجموعة من الفواكه يستحسن تناولها قبل الغذاء ومنها الرطب ، والعنب ، والتين والرمان وقصب السكر وغيرها .

باب في تدبير الاكل في اوقات الفصول حيث يفضل الطعام الحار في الشتاء والبارد في الصيف ويحذر من الاطعمة الشديدة البرد اي المبردة على الثلج وامور اخرى تتعلق بقضايا طبية . كما تناول ابوابا اخرى تخص مرضى المعدة وتكلم ايضا عن الحركة قبل الطعام والرياضة وذكر امور طبية كثيرة تتعلق بطبيعة الاغذية وتأثيراتها على جسم الانسان .

كما خصص بابا لما يأكل النصارى من الطعام المزور في الصيام اي صنع اطعمة من غير لحم وعجة من غير بيض ومضيرة من غير لحم يضاف اليها الطحين والخل بدل اللحم .

^(١٨٨) الوصلة الى الحبيب في وصف الطبيات والطيب الجزء الثاني ص ٤٩٥-٥٠٢

^(١٨٩) كتاب الطبيخ واصلاح الاغذية الصفحات : ٦٢ ، ٦٤ ، ٦٦ ، ٦٨ ،

٢٨١ ، ٢٨٥ ، ٢٨٨ ، ٢٩١ ، ٢٩٣ .

كما يصف نوعا من السنبوسج من غير لحم ويحشى بصل وباريز
وتوسع الوراق في اغذية المرضى وخصص عدد من الابواب لها واستعمل
في تسميتها السجع مثل :

ما يتغذى به العليل من مزورات البقول وهي اطعمة تعمل للمرضى
من غير لحم ولا زيت وتأخذ نفس اسماء الاطعمة المعروفة واكثرها تعمل
من البقول •

باب في ما يتغذى به العليل الجسم من الامراق واللحم وهو فصل
طبي وباب في ما يوافق اصحاب النزلات من والاحساء والحريرات •
وباب في عمل الامراق من الحبوب للعليل المكروب ويصف منها
مرقة حب الرمان والارز •

وباب اخر فيما يتغذى به اصحاب اليرقان من الشبوط والبنان

وهكذا لم يترك الوراق شيئا يخص الطعام الا ذكره •

ادب المائدة :

ومن المواضيع ذات الصلة بالاطعمة والاشربة ادب المائدة • كان
للعرب اداب ورسوم للمائدة وشروط المؤكلة ومنها ما يتعلق بالخوان والمائدة
والسفرة وغسل الايدي قبل الطعام وبعده وطريقة الاكل وامور اخرى
كثيرة • وكانت هذه الاداب بسيطة تطورت بتطور المرحلة التاريخية وابتدا
هذا التطور في العصر الاموي ووصل اوجه بمجيء العباسيين حيث نمت
الحضارة واستقر الناس وتقننوا في وسائل العيش ومنها التقنن في

الموائد • والحقيقة ان ادب المائدة موضوع واسع وطويل يحتاج الى بحث مستقل وهو في الواقع صورة حضارية لمجتمع مترف متحضر وسوف نكتفي بالكلام عن الخطوط العامة لادب المائدة وما يخص ادب المؤكلة لصلته بموضوع البحث • ولابد من الاشارة الى الادوات التي يوضع عليها الطعام وهي : السفرة : وهي مدورة تعمل من الخوص وتبسط على الارض ويتعلق القوم حولها ، وقد تعمل من النسيج او النحاس ثم غلب استعمالها من الاديم لسهولة ازالة الوضر منه (١٩٠) •

ثم المائدة : وهي الطعام وان لم يكن هناك طعام فهي خوان (١٩١) وكانت الموائد غالبا ما تصنع من الخشب لوجوده بكثرة ولكن الاغنياء كانوا يتفنون في صنعها من الذهب او الفضة او الرخام او المرمر او الجزع • اما اداب المؤكلة فقد اشارت اليها الكثير من المصادر * حتى عدها البعض جزءا من مكارم الاخلاق كما عدها الطبرسي في كتابه مكارم الاخلاق ومسكويه في كتابه تهذيب الاخلاق ، كما عدها البعض جزءا اساسيا في تخطيط المسكن كما فعل التلمساني في سلوك السنن الى وصف السكن •

وقد اعطى الوراق هذه الاداب وكذا الوشاء حيث قدم صورة لادب المؤكلة لعلية القوم او للظرفاء وهي صورة حضارية تعكس ما كان سائدا في القرن الرابع الهجري • ومن هذه الاداب : - ومن الادب ان لا يحضر المرء موائد الطعام الا بعد الحصول على دعوة ومن يحضر بدون دعوة يطلق

(١٩٠) حبيب زيات : ادب المائدة في الاسلام ، الخزنة الشرقية الجزء الثالث ص ١٣١ .

(١٩١) ابن سيده : المخصص الجزء الاول ص ١١ .

• انظر مصادر الاطعمة في بداية البحث .

عليه اسم طفيلي^(١٩٢) ويقول الوراق ليس من المروءة الاكل من طعام لم يدع له ولا حضور مجلس لم يؤمر بحضوره ولا التثقيب في الجلوس ولا اللاحاح في الطلب^(١٩٣) .

غسل اليد قبل الطعام وبعده ، وذكر ابن عبدربه انه من الادب ان يبدأ صاحب الطعام بغسل يده قبل الطعام ثم يقول لجلسائه من شاء منكم فليغسل ، فاذا غسل بعد الطعام فليقدمهم ويتأخر^(١٩٤) .

ومن الاداب في تقديم الاكل ان تقدم الفاكهة قبل الطعام ومما يذكر عن مجالس الوزير ابي الحسن بن الفرات كان يقدم الى ضيوفه طبق فيه اصناف الفاكهة ، ثم يحمل في الوسط طبق كبير يشتمل على جميع انواع الفاكهة من خوخ وتفاح وسفرجل وكل طبق فيه سكين لقطع الفاكهة ومعه طست زجاج يرمي فيه الثقل . فاذا انتهوا من الفاكهة شيلت الاطباق وقدمت الطسوت والاباريق فغسلوا ايديهم واحضرت المائدة مغطاة ومن تحتها سفرة آدم وحواليها مناديل الغمر * ، ولا تزال الوان الطعام توضع وترفع اكثر من ساعتين ثم ينهض الضيوف الى مجلس اخر يغسلون ايديهم والفراشون قيام يصبون الماء والخدم وقوف وعلى ايديهم المناديل ورطليات ماء الورد لمسح

(١٩٢) ماجد عبد الحميد عبد الرزاق : المائدة انواعها ورسومها في صدر الاسلام والعصر

الاموي (رسالة ماجستير لم تطبع كلية الاداب - جامعة البصرة ٢٠٠٢) ص ٩٩ .

(١٩٣) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ٣٣٢ .

(١٩٤) العقد الفريد ، الجزء الاول ص ٢٣٤ ، حبيب الزيات : ادب المائدة في الاسلام ، الجزء الثالث ص ١٣٥ .

• مناديل الغمر اي مناديل الذفر وكانت تعمل من ديبق مصر وبعضهم يضعها على صدره اتقاء الذفر . حبيب زيات : ادب المائدة في الاسلام ، الجزء الثالث ص ١٣٦ .

أيديهم وكانوا ينشفون أيديهم بالمناديل الحريرية^(١٩٥) ومن الادب ان يقدم صاحب الدعوة رقعة للمدعوين فيها ما عنده من طعام ليختار كل منهم اللون الذي يرغبه وهذه الرقعة هي المعروفة اليوم باسم nienu ويطلق عليها في العربية اسم الحضض أي الوان الطعام وقد يدعو صاحب الدعوة طبأخه ويسأله امام الضيوف عما عنده من الالوان^(١٩٦) ومن الادب ايضا لمن يجالس الملوك ان يكون نظيف الكف نقي الظفر عطر البشرة نظيف الثياب والعمامة^(١٩٧) وقد اشار الوراق والوشاء الى اداب اخرى تتبع في موائد ذوي اليسار ومنها :

ان لا يمد الشخص يده بذيلا ولا يغمس اصابعه ولا يسرع المضغ ولا يكثر الضحك ولا يعض اللحم بأسنانه ويرده الى الصفحة ولا يفت الخبز ولا يغمره في الدسم ولا يفسخ الدجاج بيده بل يقطع بالسكين على مواضع المفاصل .

ومن الادب ان لا يكثر من شرب الماء ولا يتجشأ ولا يمشمش العظام ولا يمص المخ ولا يعض الفواكه ان قدمت قبل الطعام .
ولا يزدرد قبل يجيد المضغ ولا يدخل اللقمة الى الفم الا بعد ان يزدرد الاولى ولا يعض اللقمة بفمه ثم يعيدها الى الاناء ولا يلاحظ مؤاكله فيقطعهم عن الاكل .

(١٩٥) ابو الحسن هلال بن المحسن الصابي (٤٤٨هـ / ١٠٥٦م) : تحفة الامراء في تاريخ

الوزراء . تحقيق عبد الستار احمد فراج ، القاهرة ١٩٥٨ ص ٢٤٠ .

(١٩٦) حبيب زيات : ادب المائدة في الاسلام الجزء الثالث ص ١٣٦ .

(١٩٧) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ٣٣٢ .

ان يأكل باصبعين بلطافة وهبوء وحسن سمت وان لايمص اصابعه
مما علق بها من اطعام ولايخرج شيئا علق باسنانه •

ان لاينظر في الاناء عند مضغه لتمييز لقمة اخرى فان ذلك نقصا
عند ذوي المروءات •

ان يحذر التمدد والتمطي والتثاؤب والبصاق وفرقة الاصابع واللعب
بالخاتم والعبث باللحية والعمامة ولا العبث بالفاكهة والرياحين ولا يرمي بثقل
ما امتصه من الفاكهة بحيث يرى •

ومن الادب ان يكن شربه مصا وكرعه جرجا^(١٩٨)

اما الوشاء^(١٩٩) فقد اعطى صورة طريفة لادب المائدة وهي صورة
مبالغ فيها بعض الشيء ولكنها تدل على فن ورقي حضاري فمن جملة
الاشياء التي ذكرها اضافة الى ما مر عدة اداب للظريف ومنها :-

ان الظريف لايتحس المرق ولايتبع مواضع الدسم ولايكثر من الملح
واكل البقل والكوامخ لا يأكلون في النهار اكثر من اكله ويجتنبون اكل الفجل
والبصل والكراث لرائحتهم ولا يأكلون قدرا بান্তه ولا مسخنة ولا يأكلون الحبوب
التي تهيج الرياح وتولد القرقرة والانتفاخ ويكثر من اكل النعناع ويسمونه
كافور الفؤاد • اما الفواكه فلا يأكلون كل ما خالطه النوى في الصيف
والشتاء • اما الشراب فلا يشربون من الشراب اسوده ولا اجوده ولا يشربون
الا ما صفا • وهكذا رسم الوشاء صورة للظريف من خلال ما يأكل ويشرب

(١٩٨) كتاب الطبخ واصلاح الاغذية ص ٣٣٢ .

(١٩٩) الموشى ص ١٠٥-١٠٦ .

هذه بعض اداب المائدة وهي في الواقع صورة حضارية تدل على سبق حضاري حتى ان الغرب اخذ الكثير من هذه العادات حتى قال احدهم ان ادب المائدة وفن الطبخ جاءنا من المشرق . ويعد فان كل ما تقدم يدل على حضارة عربية اسلامية تعددت صورها وبلغت الاوج في كل امور الحياة . حضارة استوعبت الكثير من الحضارات الاخرى ولكن هذبتها وزغبتها بطابعها الخاص وخدمت بها الانسانية .

المصادر :

- ابن ابي اصيبعة ، احمد بن القاسم بن ابي خليفة (ت ٢٦٨هـ / ١٢٧٠م)
عيون الانباء في طبقات الاطباء . دار الفكر - بيروت ١٩٥٦
- ابن بسام ، ابن بسام المحتسب
نهاية الرتبة في طلب الحسبة . تحقيق حسام السامرائي - بغداد ١٩٨٦
- ابن الجوزي ، ابو الفرج عبدالرحمن (ت ٥٩٧هـ / ١٢٠٠م)
اخبار الطراف والمتماجنين . المكتبة الحيدرية ، النجف ١٩٦٧
- ابن رزين التجيبي ، علي بن محمد بن ابي القاسم بن ابي بكر (ق ٥هـ)
فضالة الخوان في طبقات الطعام والالوان . تحقيق محمد بن شقرون ،
دار الغرب الاسلامي ، بيروت ١٩٨٤
- ابن سيار الوراق ، ابو نصر (ق ٤هـ)
الطبخ واصلاح الاغذية المأكولات وطيبات الاطعمة .
المصنوعات مما اتخذ من كتب الطب والفاظ الطهارة . تحقيق كاي
اورنيري وسحبان مروة . هلسنكي ١٩٨٧
- ابن سيدة ، ابو الحسن علي بن اسماعيل النحوي
(ت ٤٥٨هـ / ١٠٦٥م)
المخصص . المكتب التجاري للطباعة والتوزيع والنشر ، بيروت
- ابن عبدالبر ، يوسف القرطبي (ت ٤٦٣هـ / ١٠٧٠م)
بهجة المجالس وانس المجالس وشحن الذاهن والهاجس . تحقيق محمد
مرسي الخولي ، بيروت
- ابن عبد ربه ، احمد بن محمد الاندلسي (ت ٣٢٨هـ / ٩٣٩م)

العقد الفريد . تحقيق احمد امين واحمد الزين وابراهيم الابياري ، مطبعة
لجنة التأليف ، القاهرة ١٩٦٥

- ابن النعيم ، كمال الدين ابو القاسم عمر بن احمد (ت ٥٦٠هـ / ١٢٦١م)
الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب . تحقيق سليمى
محجوب ، ونيرة الخطيب . معهد التراث العلمي العربي - بجامعة
حلب ، حلب ١٩٨٦

- ابن الاكفاني ، محمد بن ابراهيم بن ساعد السنجاري
(ت ٥٧٤٩هـ / ١٢٦١م)

غنية اللبيب عند غيبة الطيب . تحقيق د. صالح مهدي عباس ،
منشورات مركز احياء التراث - بجامعة بغداد - بغداد ١٩٨٨

- ابن منظور ، جمال الدين محمد بن مكرم (ت ٧١١هـ / ١٣١١م)
لسان العرب . دار صادر ، بيروت ١٩٦٨

- ابن النديم ، محمد بن اسحاق (ت بعد ٣٧٧هـ / ٩٨٧م)
الفهرست . طبعة الاستقامة ، مصر

- الاسرائيلي ، اسحاق بن سليمان (ت ٣٣٠هـ / ٩٤١م)
الاغذية . مخطوط مصور من معهد العلوم العربية الاسلامية في
فرانكفورت - ألمانيا ١٩٨٦

- الاصفهاني ، ابو القاسم حسين بن محمد الراغب (ت ٥٠٢هـ / ١٠٦٠م)
محاضرات الادباء ومحاورات الشعراء . دار مكتبة الحياة ، بيروت
١٩٦١م

- البرقي ، ابو جعفر احمد بن محمد بن ابي خالد (ت ٢٧٤هـ / ٨٨٧م او ٢٨٠هـ / ٨٩٣م)
- المحاسن . المطبعة الحيدرية ، النجف ١٩٦٤
- البغدادي ، محمد بن الحسن (ت ٦٢٣هـ / ١٢٢٦م)
- الطبيخ . دار الكتاب الجديد ، دمشق ١٩٦٤ م
- البلاذري ، احمد بن يحيى بن جابر (ت ٢٧٩هـ / ٨٩٣م)
- انساب الاشراف . مكتبة المثنى ، بغداد
- البلخي ، ابو زيد احمد بن سهل (ت ٣٢٢هـ / ٩٣٣م)
- مصالح الابدان والانفس . مخطوط مصور من معهد العلوم العربية
الاسلامية في فرانكفورت - المانيا ١٩٨٤
- التلمساني ، احمد بن يحيى بن ابي بكر بن عبدالواحد
(ت ٧٧٥هـ / ١٣٧٣م)
- سلوك السنن الى وصف السكن . مخطوط مصور
- التتوخي ، ابو علي المحسن بن علي (ت ٣٨٤هـ / ٩٣٤م)
- الفرج بعد الشدة - تحقيق عبود الشالجي ، دار صادر ، بيروت ١٩٨٧ .
- الثعالبي ، ابو منصور عبدالملك بن محمد بن اسماعيل
(ت ٤٢٩هـ / ١٠٣٧م)
- ثمار القلوب في المضاف والمنسوب . تحقيق محمد ابو الفضل - -
ابراهيم ، دار نهضة ومصر للطبع والنشر ، القاهرة ١٩٦٥ .
- يتيمة الدهر في محاسن شعراء اهل العصر . تحقيق محمد محيي الدين
عبد الحميد ، مطبعة الصادرة ، القاهرة ١٩٥٦

- الجاحظ ، ابو عثمان عمرو بن بحر (ت ٢٥٥هـ/ ٨٦٩ م)
- البلدان او الحنين الى الاوطان . تحقيق د. صالح احمد العلي ، مجلة
المجمع العلمي العراقي لسنة ١٩٨٦
- البخلاء . تحقيق طه الحاجري ، دار الكتب المصرية ، مصر ١٩٤٨
- الجوالقي ، موهوب ابن احمد بن محمد بن الخضر
(ت ٥٤٠هـ/ ١١٤٥ م)
- المعرب . تحقيق احمد محمد شاكر ، دار الكتب المصرية ، القاهرة
١٣٦١هـ
- الحصري ، ابو اسحاق ابراهيم بن علي القيرواني (ت ٤٥٣هـ/ ١٠٦١ م)
- الخطيب الغدادي ابو بكر احمد بن علي (ت ٤٦٣هـ/ ١٠٧٠ م) تاريخ
بغداد ، دار الكتاب العربي ، بيروت .
- زهر الاداب وثمر الالباب . دار الجليل ، بيروت
- الرازي ، ابو بكر محمد بن زكريا (ت ٣٢٠هـ/ ٩٣٢ م)
- الحاوي . حيدر آباد الدكن ١٩٦٣
- المنصوري في الطب . تحقيق د. حازم البكري ، الكويت ١٩٨٧
- الصابي ، ابو الحسن هلال بن المحسن (ت ٤٤٨هـ/ ١٠٥٦ م)
- تحفة الامراء في تاريخ الوزراء . تحقيق عبدالستار احمد فراج ، القاهرة
١٩٥٨
- طاشكبري زاده ، احمد بن مصطفى (ت ٩٦٨هـ/ ١٥٦٠ م)
- مفتاح السعادة ومصباح السيادة . حيدر آباد الدكن ١٩٧٧
- الطبرسي ، الحسن بن الفضل (ق ٧هـ)

مكارم الاخلاق . بغداد ١٩٨٨

- الطغفري ، محمد بن مالك الغرناطي الاشبيبي (ق ٥٠٠هـ)
زهرة البستان ونزهة الازهان . تحقيق د . محمد مولود خلف ، مركز نور
الشام للكتاب ، دمشق ٢٠٠١

- العسكري ، الحسن بن عبدالله بن سهل (ت ٣٩٥هـ / ١٠٠٤م)
الاوائل . تحقيق محمد السيد الوكيل ، مطبعة امل ، طنجة ، المغرب
١٩٦٦

- الكتبي ، محمد بن شاکر (ت ٧٦٤هـ / ١٣٦٢م)
عيون التواريخ ج ٢٠ . تحقيق نبيلة عبدالمنعم داود ود . فيصل السامر ،
دار الحرية - بغداد ١٩٨٠
- مجهول

وصف الاطعمة المعتادة . مخطوط مصور
- المسعودي ، ابو الحسن علي بن الحسين بن علي (ت ٣٤٦هـ / ٩٥٧م)
مروج الذهب ومعادن الجوهر . طبعة شاربلا ، الجامعة الامريكية ،
بيروت ١٩٧٣

- الوشاء ، محمد بن اسحاق بن يحيى (ت ٣٢٥هـ / ٩٣٦م)
الموشى او الظرف والظرفاء . بيروت ١٣٢٤ هـ .

المراجع :

الالوسي ، محمود شكري

بنوخ الارب في معرفة احوال العرب . تصحيح محمد بهجة الاثري ، مطابع
دار الكتاب العربي ، القاهرة ١٩٢٣

ادي شير

الالفاظ الفارسية المعربة . المطبعة الكاثوليكية ، بيروت ١٩٠٨

داود ، نبيلة عبدالمنعم

الطرف والنكت في التراث . محاضرة القيت في ملتقى الرواد ،
بغداد ١٩٩٦

الغذاء والصحة في التراث العربي . (بحث منشور ضمن وقائع الندوة
العالمية السادسة لتاريخ العلوم عند العرب - معهد التراث العلمي
العربي - بجامعة حلب - حلب ٢٠٠٠)

كتب الطبخ مصدر لدراسة الصناعات الغذائية . (بحث منشور في وقائع
المؤتمر الثالث للجمعية الاردنية لتاريخ العلوم ، اساليب الانتاج
الصناعي والزراعي في الحضارة الاسلامية - الاردن ٢٠٠٠)
زيات ، حبيب

ادب المائدة في الاسلام . الخزانة الشرقية ج ٣ ، المطبعة
الكاثوليكية ، بيروت ١٩٤٨

فن الطبخ واصلاح الاطعمة في الاسلام ج ٤ . الخزانة الشرقية ، بيروت
١٩٤٨

الصباغ ، نجلة قاسم

جوانب الحياة الاجتماعية في عصر الرسالة الاسلامية . بحث في مجلة

آداب الرافدين ، جامعة الموصل العدد ١٣ لسنة ١٩٨١

عبدالرزاق ، ماجد عبدالحميد

المائدة انواعها ورسومها واهميتها في صدر الاسلام والعصر الاموي

رسالة ماجستير لم تطبع ، كلية الاداب ، جامعة البصرة ٢٠٠٢

علي ، د . جواد

المفصل في تاريخ العرب قبل الاسلام . بيروت ١٩٧٠

فنسنك

المعجم المفهرس لالفاظ الحديث . الطبعة الاوربية

فهيم ، حسين محمد

ادب الرحلات . سلسلة عالم المعرفة (١٣٨) الكويت ١٩٨٩

لازم ، مزيان علي

الفاظ الحضارة في كتاب نشوار المحاضرة . رسالة دكتوراه غير منشورة ،

جامعة البصرة - كلية الاداب ١٩٩٧

المنجد ، صلاح الدين

الظرفاء والشحاذون في بغداد باريس . دمشق .