

١٦ - المصريون المحدثون

شماثلهم وعاداتهم

في النصف الأول من القرن التاسع عشر

تأليف المستشرق الإنجليزي إدورد وليم نيل

للأستاذ عدلى طاهر نور

تابع الفصل الخامس - الحياة المنزلية

أما القهوة فهي تصنع قوية لا تحلى بالسكر ولا تخفف باللبن .
 وفنجان القهوة صغير لا يسع للكثير منها . وهو من الخزف
 ولا أذن له . فيوضع في ظرف من الفضة أو النحاس تبعاً لحالة
 الشارب . وهو يشبه تقريباً في شكله وحجمه ظرف البيض عندنا^(١)
 ولتحضير القهوة يغلى الماء أولاً ، ثم يضاف إليه لبن بعد أن
 يحمص ويطحن حديثاً ، ويقلب ، ثم يماد وعاءه على النار
 سراة حتى تنضج القهوة ويبدأ رويداً ، ثم تصب في الفنجانين
 قبل أن يزول ما تكون على سطحها من القشدة . ويجب المصريون
 القهوة القوية الخالصة جداً شديداً ، ولما يضيفون إليها السكر ؛
 وبعضهم يخلوها عند ما يشرب تصب . ولا يضيفون اللبن
 أو القشدة أبداً ، ولكن كثيراً ما يضمون فيها الحبهان .
 وتبخير الفنجانين بالمصطكا شائعة . وقد يطر الأغنياء القهوة
 بمطر العنبر اللذيذ . والطريقة الشائعة أن يوضع حوالى قيراط
 من العنبر في وعاء القهوة ويداب على النار ثم تنضج القهوة في وعاء
 آخر بالطريقة السابق ذكرها ، وبعد قليل تصب في الوعاء الأول
 (شكل ٣٤) ومن الناس من يستعمل للعنبر للسبب نفسه بطريقة
 مختلفة . فهم يأخذون قيراطين من العنبر يعود صغير يضمونهما
 في قاع الفنجان ويصبون القهوة بعد ذلك . ومثل هذه الكمية

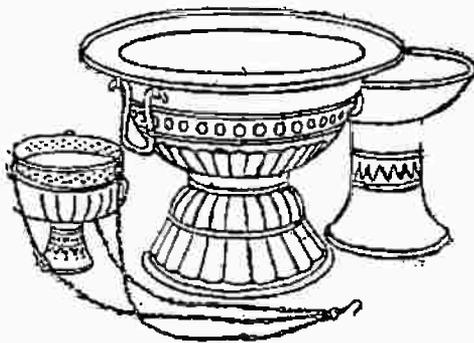
(١) ويكول الطعم الكامل من عشرة فناجين بطونها موحدة
 الشكل ، ومن فنجان آخر بطرنه من نوع أرق يقدم لرب النار
 أو الضيف للمناز . وترى في الصورة رقم ٣٤ « الكرج » والظروف
 والصينية من الفضة ، وتحت هذه المجموعة ظرف وفنجان من النوع نفسه
 على مقياس أكبر ثم ظرف نحاسي فوقه فنجان . وبعض الظروف تصاغ
 بالفضة للذمبة أو الوحدة الشكل . ويفتى القليل من الأثرىاء ظروفاً ذهبية
 قد ترصع بالياقوت وغيرها من الأحجار ، إلا أن كثيراً من المسلمين
 لا يستحسنون استعمال الأوعية الذهبية أو الفضية

تلقى أسبوعين أو ثلاثة أسابيع . وهذه الطريقة كثيراً ما يتخذها
 من يحب لنفسه شرب القهوة مطرة بالعنبر دون ضيوفه . وقد
 يقدم (بكرج) القهوة موضوعاً على حجر في وعاء من الفضة
 أو للنحاس يسمى (طازق)^(١) شكل ٣٥ ويطلق هذه الوعاء في ثلاث
 سلاسل . ويقدم الخادم للقهوة ممسكاً أسفل للظرف بين الإبهام
 والسبابة ، وعندما يتناول للفنجان والظرف يستعمل كلتا يديه
 واضحاً شامه تحت يمينه .



(شكل ٣٤) طعم قهوة

وتستعمل حجرة تسمى « منقلأ » ويسمى العامة « منقلأ »
 من النحاس المبيض بالتصدير ويحرق فيه البخور أحياناً . ويتأذى
 المصريون بالملحور تالداً عظيماً^(٢) . وكثيراً ما يبخرون غرفهم ،
 وأكثر المواد استعمالاً لهذا الغرض بخور من نوع ردى يسمى
 (بخور اللب) ويستعمل كذلك الجاوى والعود



(شكل ٣٥) المازق والنقل

وقلما يرى المصرى ماشياً أبعد من عتبة داره إذا استطاع
 أن يقضى ركوبة أو يستأجر حماراً . ولكن القليل من أهل
 لقاهرة والمدن الأخرى من يخاطر باقتناء جواد^(٣) ، معرضاً نفسه

(١) يعتبر البارون هامر برجستان أن هذه الكلمة بحرفة ويشع
 هوذا منها كلمة « شاسكى » مع أن لفظة طازق من المستعملة بين المصريين
 (٢) وقد يطررون العبة والشين بمطر الزباد
 (٣) ويراقى السيد خادم يحمل له الشبك سواء أكان يركبها أو راجلاً

للقهوة كثيراً وعلى مهل ، أو في التحدث مع الأصدقاء في المنزل ، أو للتنم بترف الحمام ساعة أو أكثر صباحاً . وفي الظاهر عليه أن يؤدي للصلاة إذا كان يقوم بفروضه الدينية ، إلا أنني لاحظت أن القليل من المصريين نسبياً قد لا يهتم هذه الفروض ، وأن هناك كثيرين يندرون أن يقيموا الصلاة أبداً . وبعد الظاهر مباشرة (إذا لم يكن فطوره متأخراً) يتناول غداء خفيفاً ثم يأخذ للشهك والقهوة . وعندما تشتد حرارة الجو لا يمنع نفسه من للقبولة . وكثيراً ما ينحعب ليستريح في الحرم حيث تراهي زوجته أو جاريتة راحته أو تدلك له قدميه ؛ وحينئذ ، أو عندما يرغب في الخلوة يقول الخادم للزائر إن للسيد في الحرم ، فلا يستدعيه أحد إلا إذا كان لعمل ضروري . وهو يتمتع مرة أخرى بين صلاة للمصر إلى للتروب بالتدخين والقهوة بمصاحبة أصدقائه في المنزل أو في الخارج . وبعد غروب الشمس يتناول عشاء

ويجب على الآن أن أصف وجبتي (لثنا) و (لثنا) وكيفية تناولها ونظامها . ولم ألاحظ فرقاً بينهما ، غير أن وجبة العشاء هي الأهم . والمادة أن يجهز للطعام في العصر ، وما يفضل بمد وجبة العشاء يقدم أثناء وجبة العشاء في اليوم التالي إذا لم يكن بالمتزل ضيوف . وعلى العموم يتناول رب البار طعامه مع زوجته أو زوجته وأطفاله . إلا أن كثيراً من الرجال ، وعلى الأخص رجال الطبقة العليا ، بمنهم كبرياؤهم أو يشغلهم ارتباطهم بمجتمعاتهم عن تناول للطعام مع العائلة ، إلا في بعض المناسبات للقليلة ، وحتى بعض رجال الطبقة السفلى يندرون أن يأكلوا مع زوجاتهم وأولادهم . ويجب على رب الدار عندما يكون في منزله صديق له أن يأمر بإحضار الطعام في وقته وهذا لا بد منه إذا كان الضيف أجنبياً

ويمنل كل شخص يديه ، وقه أحياناً ، بالنابون والماء قبل أن يتناول للطعام ^(١) ، أو على الأقل يصب على يده اليمنى بعض الماء (أنظر شكل ٣٦) ويحضر الخادم لكلك طمناً وإيقاً من النحاس المبيض أو للنحاس الأصفر ^(٢) . وللطمت غطاء به

(١) أنظر لمجمل مرقس ، الاصحاح السابع ، الآية الثالثة : « لأن الفريسيين وكل اليهود إن لم يغسلوا أيديهم باعتناء لا يأكلون ... »
(٢) وتكون هذه الأوعية ، في منازل بعض الأثرياء ، من الفضة . وقد رأيت بعضها من النحاس المذهب

إلى الاشبهاء في أنه يمتلك أموالاً زائدة تفرض عليها ضرائب ورسوم أشد مما كان سيتحملها بوجه آخر . ومحتى عدة الجواد الحديثة بالقطن وتنقل بالجوخ أو الخمل وتطرز أو ترخرف ؛ ويزين اللجام عند الرأس والصدر بشراب حربية وقطع نقدية وغيرها من الزخارف للفضية . والمادة أن يركب للبنال أغنياء للتجار وكبار العلماء ، وعدة للبنال كمدة الخير قريبا ، وعندما يكون الراكب عالماً تنطى للمدة بمجادة ، وكذلك قد تكون للمدة التي يستعملها النساء بالرغم من شدة الاختلاف بينهما . وتستعمل الخير في شوارع القاهرة الضيقة المزدهجة . وهناك عدد كبير للسكراء . واشتهرت للقاهرة من زمن بجودة حيرها ، فهي أكبر من حير بلادنا وأفضل منها في كل ناحية . ويقدر ثمن الخمار الأصيل المدرب بحوالي ثلاثة جنيهات أو أربعة ، وقد يزيد ثمن بعض الخير على ثمن الجواد العادي . ويجهز الخمار بعدة محشوة يغطي مقدمها بالجلد الأحمر ، ومقدمها بشرائط صوفية ناعمة ، ويكون الراكب عالماً دائماً . ويتقدم الراكب خادم أو خادمان ليفسحها للطريق ، ويحمل كل منهما (نبوتاً) قابضاً عليه من أسفل رافعاً إياه إلى أعلى . وقد يرافق الراكب للناية نفسها خادم يجرى بجانب الخمار أو أمامه ساعماً في المسارة ليتخلو الطريق يميناً أو شمالاً ^(١) . ومع ذلك يجب أن يكون الراكب حذراً فلا يتمد على خادمه كل الاعتماد لئلا تصرعه أحوال الجمل الكبيرة . وهذه الحوادث قد لا يكون مفر منها في شوارع للقاهرة الأكثر ضيقاً والأشد ازدحاماً ، وعندما ينزل السيد إلى منزل ما أو دكان ما يملأ الخادم له للشهك ويشعله ويقضى المصري أغلب وقته ، إذا لم يكن له عمل منتظم يشغله في الركوب والزيارة ، أو شراء حوائجه ، أو في التدخين أو شرب

(١) مثل هذا : إومي . عينيك . شماك . ظهرك . وشك . جنبك . رجبك . كميك . وإلى التركي : صافين (أي احترس) ، وهي المصبات المألوفة ، وكثيراً ما يضاف إليها : يا أندي ! التركي : يا شيخ ! للسلم العجوز أو للتوسط المر) : يا صبي ! (الشاب) : يا ولد ، أو يا ليني ! (لولد) : يا شريف ! (للأشراف للمسين بالأخضر) : يا مسلم ! (للصراني أو اليهودي من أهل البلد) : يا خواجه ! (للأفريقي) : يا ست ! (لسيدات الطبقة العليا والوسعي) : يا بنت ! (الفقيرة) : ويجب أن يتأدى المرأة من الطبقة السفلى « يا بنت » ، مهما كان سنها كبيراً ، وإلا فالأرجح أنها لا تتحرك قديماً ؛ وكثيراً ما يطلق على الفتاة الصغيرة أو المرأة الشابة « محروسة » . أما لقب : « حاجة » ، فهو نداء شائم للنساء في الطريق

ويجلس الآكاون على الأرض حول الصينية وعلى ركبتى كل منهم فوطته . أما إذا وضعت الصينية بجانب ديوان منخفض فيجلس البعض على الديوان ولآخرين على الأرض . ولكن عندما يكتر العدد توضع الصينية في وسط الغرفة ويجلس الجميع حولها واضمين إحدى ركبتهم على الأرض والأخرى (اليمنى) قائمة . وهذا هو الوضع المستحسن أثناء تناول الطعام (أنظر شكل ٣٨) وبهذه الطريقة يستطيع اثنا عشر شخصاً أن يجلسوا حول صينية سمها ثلاث أقدام . ويشمر كل شخص عن ذراعه اليمنى حتى الكوع أو ما تدلى من كفه . وقيل أن يشرع أحد في الأكل يسمى باسم الله^(١) بصوت منخفض ظاهر ويبدأ رب الدار بالبسملة . ويعتبر هذا ملاطفة منه ودعوة إلى الدعوى لتناول الطعام . وعلى من يقال له بسم الله أو تفضل أن يقول إذا رفض الدعوة (هنيئاً) أو ماشابه ذلك . وقد يكون ذلك أيضاً خشية من العين إذا وقعت على الأكل . ويقولون في هذا : (لا بركة في الطعام إذا اشتهى) . إلا أن الإلحاح الذي يدعو به المسمى الأجنبي إلى مشاركته الطعام يبين أن القوف للسليم وواجب الضيافة يحتمن عليه قول البسملة . ويبدأ بالأكل رب الدار ثم يتلوه للضيوف مباشرة .



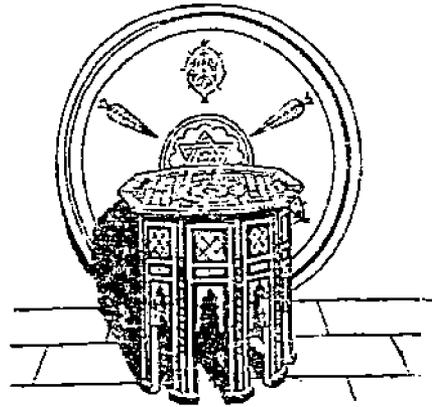
(شكل ٣٨) جماعة يتناولون الطعام

عدة ثقوب ، وفي وسطه نتوء لوضع العصا ، فيمر الساء عند الفم خلال هذه الثقوب إلى داخل الفم بحيث إذا قدم هذا إلى شخص آخر لا يرى الماء للذئد ، ويمطى لكل فوطه



(شكل ٣٦) غسل اليدين قبل الأكل وبسده

والمائدة صينية مستديرة من النحاس المبيض ، أو من النحاس الأصفر أحياناً ، قطرها بين قدمين أو ثلاث أقدام . وتوضع على كرمى ارتفاعه حوالي خمس عشرة بوصة . ويصنع الكرمى من الخشب وقد طم بالصلف أو للباغة أو للعظم الخ .



(شكل ٣٧) الكرمى والصينية

فالصينية والكرسى يكونان للنفرة (أنظر شكل ٣٧) وتوضع على الصينية أرغفة الخبز المستديرة التي سبق وصفها ، كاملة أو مقطمة أنصافاً . ويصف منها حول الصينية أنصاف من الليمون لتعصر على الماء كولات التي قد تحتاج إلى الحامض ، وملقحة من خشب البقس أو الأبنوس أو الباغة لكل آكل . وكثيراً ما يستعمل الخبز بدل الصحون . وبعد ذلك توضع أطباق اللعوم والخضر على اختلاف أنواعها ، جميعها مرة واحدة تبعاً للمادة الصلبة أو طبقاً طبقاً حسب الطريقة التركية . وهذه الأطباق تكون من النحاس المبيض أو الخرف

(١) أو بسم الله الرحمن الرحيم