

## ١٧ - المصريون المحدثون

## شمائلمهم وعاداتهم

في النصف الأول من القرن التاسع عشر

تأليف المستشرق الانجليزى اورد وليم لين

للأستاذ عدلى طاهر نور

—

تابع الفصل الخامس : الحياة المنزلية

يجهز الطعام بحيث يسهل تناوله بالطريقة السابق وصفها ، وهو يتكون في مجموعه من (البخنى) : وهو لحم مخلوق وبصل مقطع ، أو قليل من البامية أو غيرها من الخضراوات (والتقاوومة) : وهو لحم كثير التوابل مع البصل ؛ و (ورق عشى) : وهو ورق العنب أو الكرنب أو الخس : يحشى بالأرز واللحم المفروم بما أن يتبلا بالملح والقلقل والبصل وغالباً بالتوم والبقدونس ، ويملىق ، وعشى الخيار أو الباذنجان أو القرع الكوسة ، و (الكباب) : وهو قطع صغيرة من لحم الضأن تشوى على السفود ، وبعض الألوان تتألف جميعها أو أغلبها من الخضراوات : الكرنب والرجلة والإسبانخ والبامية والبقول والترمس والحصى والقرع المقسم إلى قطع صغيرة والقلقاس والعدس الخ . وبعد الصمك المطبوخ بإزيت كذلك طبقاً مألوفاً ، وتطهى أغلب الأطعمة بالسمن لدم وجود الدهن ، وتوضع فيها التوابل بكثرة ، وينوب السمن في الصيف تماماً . ولا بد من استعمال الحديد ما لتقطيع ما يقدم من الطيور . وقد يقوم بهذه العملية شخصان مما كل بيده اليمنى فقط ؛ ولكن بعضهم يقوم بذلك وحده بدون مساعدة ويبد واحدة ، ولا يقبل بعض العرب لس الطعام — على أى حال — بيسرام<sup>(١)</sup> إلا إذا كانت يتعام مبقورة . وليس من غير المعتاد أن تقدم الطيور المزوج عظامها المشوية بإزيب والفسق والخبز الفتق والبقدونس ، أو حل

بأكله عشواً بالفسق الخ ؛ وهنا يسهل نزع اللحم بيد واحدة . وكثيراً ما تخلط الحلوى باللحم مثل : المتساب والخوخ والشمش الخ والسكر مع اللينغى ؛ وكثيراً ما تقدم أيضاً مختلف أصناف الحلوى دون مراعاة نظام خاص بالنسبة للأصناف الأخرى . ومن أصناف الحلوى المحبوبة للكفاة : وتصنع من دقيق القمح — وهى أدق من الشامية — وتقل بالسمن ويحل بالسكر أو للعسل . ولا تخلو المائدة من البطيخ في موسمها : وهو يقطع قبل الأكل ويترك في الهواء ليبرد بالتبخير ، ولكن يجب ملاحظته حتى لا ينفث الثعبان سمه فيه ، لأن الثعبان — على حد قولهم — يحب للبطيخ حباً شديداً ، ويشم رائحته على مسافة بعيدة . وللبطيخ كثير في مصر كثرة زائدة ، وهو غالباً لذيذ الطعم . وآخر طبق يقدم الأرز للقلقل (بيلان الأتراك) : ويوضع عليه الزبد وتبيل بالملح والقلقل ، إلا أن كثيراً ما يذمه — على موائد الأترياء — (خفاف)<sup>(٢)</sup> : يتكون عادة من الماء والزبيب المملوق فيه ويحل بالسكر ثم يضاف إليه عند ما يبرد قليل من ماء الورد<sup>(٣)</sup> . وكثيراً ما يحل البطيخ عمله<sup>(٤)</sup> .

ويأكل المصريون باعتدال ولكن بسرعة ، وحالما ينتهى أعدم يحمد الله ويقوم دون أن ينتظر الآخرين<sup>(٥)</sup> ، فيقدم له الخادم الطست والأبريق لينسل يديه وقفه بالصابون والماء كما سبق ولا يشرب المصريون على الأكل غير الماء . وقد يقدم على مائدة الأغنياء (الشربات) التي صانفها الآن . ولا يشرب العرب على الأكل إلا قليلاً من الماء ، أو لا يشربون مطلقاً ، وم

(١) من الفارسية (خوش آب) أى الماء الحلو

(٢) ويشرب بملقة من الباغة أو الجوز الهندى

(٣) وأم نواكه مصر وأحسنها البلح والتمب والبرتقال والليمون على أنواع مختلفة والتين والجوز والتين الشوك والرمان واللوز والبطيخ والسمام وما شابههما ، والخوخ والشمش متوزان ولكن يتصمها الطعم اللذيذ . والكثيرى نادرة وأغلبها تجلب من شينا وسوريا . ويدوك من هنا التعداد أنه ليس بمصر فأكمة طيبة

(٤) من السكره أن يقوم الانسان أثناء تناوله الطعام حتى ولو كان ذلك احتراماً لتدوم عظيم . وقد حرم الرسول على أتباعه القيام أثناء الأكل أو على وشك تناول الطعام ولو حانت الصلاة

(١) لأنها تستخدم اختظافاً نجما

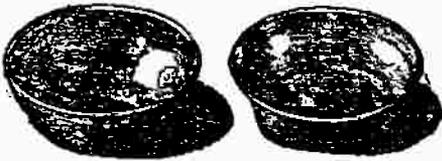
أيضاً قليل من ماء زهر البرتقال<sup>(١)</sup> فهكسب للماء طمها لطيفاً .



( شكل ٤١ ) للبخرة والدورق الصيني

وللأوعية سدادات من الفضة أو النحاس أو القصدير أو الخشب أو أغطية من الصف المجدول . وهي توضع في صينية يسقط فيها الماء الراشح . وكثيراً ما تستعمل الأوعية الصينية ( شكل ٤٢ ) في الشتاء عوضاً عن الفخار حتى لا يبرد الماء برودة شديدة<sup>(٢)</sup>

ويبين ( الشكل رقم ٤٢ ) كاستى الشرب الأكثر شيوعاً . وبمض الكاسات ينقش في داخلها آيات قرآنية ، ولم أر ذلك كثيراً . ويسمى الشارب قبل الشرب وبحمد الله بدمه ، فيقول له كل من الأصدقاء الحاضرين : هتبتك ، فيرد عليه : هناك الله



( شكل ٤٢ ) طاستان لشرب الماء

وبأثرهم من إشارة قصص ألف لهلة وليلة إلى مائدة المنام فإن المصريين المسلمين في هذا العصر لا يقدمون للتبذيق المجتمعات للسامية في أي وقت من الأوقات على السموم . إلا أن للكثيرين لا يمتنعون عادة من شرب التبذيق مع الأصدقاء المقربين . وحينئذ لا يدخل الخادم غير اللنداي أما غيرهم فيقول لهم : إن للميدليس

(١) ( موة زهر أو موة زهر نارنج )

(٢) وقد لاحظ البارون هاسر برجستال أنه كان يجب هنا الإشارة

إلى وعاءين آخرين ( في النشرة الأولى لهذا الكتاب ) على الأخص لأن اللغات

الأوربية اتبعت اسمها وما : الجررة water-jar والدمجان la dame-jeanne

على السموم يتناولون جرعة كبيرة بعد الأكل مباشرة . ويمتاز ماء قنيل بجلوته ؛ ولكن ماء الآبار ، في القاهرة وغيرها ، يعيل إلى للوحة . ويشرب الماء إما في أوعية من الفخار أو طاسات من النحاس<sup>(١)</sup> وأوعية الفخار نوعان : ( الدورق ) ( شكل ٣٩ )



( شكل ٣٩ ) أوعية للماء للساة « دورق » وسداداتها المختلفة

و ( القلة ) ( شكل ٤٠ ) والأول ذو حلق ضيق ، والثانية حلقها واضح . وهما من صلصال ذي محام يبرد الماء برودة لقبذة بالتبخر . وهما يوضعان لذلك في تيار الهواء . وكثيراً ما يسود



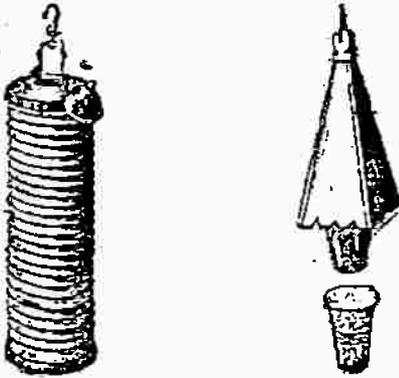
( شكل ٤٠ ) أوعية للماء للساة « قلة »

داخل الوعاء بدخان بمض الأخشاب الصمغية ، ثم يعطر بدخان خشب ( اللانقل ) والمصطكا . ويستعمل لهذا الغرض وعاء صغير من الفخار يسمى مبخرة ( شكل ٤١ ) يوضع فيه الفحم اللازم لحرق الخشب والمصطكا ، ثم تعلق القلة أو الدورق مقلوباً فوقه . ويشد حول رقبة الدورق خرقة على بعد بوصة من الحلق لمنع السناج أن يتفثر ببيداً على خارج الوعاء . وكثيراً ما يوضع

(١) وكان قديماء المصريون يستعملون أقداما نحاسية للشرب فيها

( هيرودوس الكتاب الثاني الفصل السابع والثلاثون )

ولكنها في الواقع تتخذ للمباهاة أكثر منها للاستعمال  
يعنى المصريون ما بين وجبة اللسان وصلاة المشاء في التدخين  
وشرب القهوة ، ويستأنفون لغة التدخين بعد فراغهم من الصلاة.  
وقد يلبسون الضامة أو الشطرنج أو غير ذلك ، أو على الأقل  
يتسامرون فينقضي الوقت دون أن يشعروا بأذى شوق . ويقضي  
أفراد العائلة المصرية وقتهم عندما تسمح الظروف في حبور وبهجة  
ولكن في هدوء . وكثيراً ما يقوم الرجال بزيارة أصدقائهم ليلاً  
وقت المشاء أو بعد ذلك ، ويستضيئون أثناء خروجهم بمصباح  
محتدب موج الجوانب يعنى فانوس ، يصنع من النسيج المشمع  
المشدود إلى حلقات من السلك بينما أعلاه وأسفله يصنعان من النحاس  
البيض . وترى هذا النوع في الشكل رقم ٤٤ ، وبجانبه النوع الشائع



( شكل ٤٤ )

وهو القنديل بنطائه الخشبي المادى الذى يقيه شبه الهواء . وهذا  
القنديل وعاء زجاجى صغير ذو أنبوبة صغيرة في قاعه ، يدخل فيها  
ذبابة من القطن تلف على عود من القش . ويصب فيه الماء ثم الزيت  
وكثيراً ما يعلق القنديل على مدخل المنازل . ويحجم على داخل البيوت  
أثناء الليل جو قائم ثقيل . ويكفى لإزالة الأبخار الواسعة للمالية ضوء  
شمعة أو شمعتين توضعان على الأرض أو على كرسي ، وقد تحاطان  
بقاد زجاجى كبير ، أو توضعان في مصباح من الزجاج لأن  
اللواقد من الخشب للشبك . والقليل من المصريين من يسهر  
أكثر من ثلاث ساعات أو أربع صيفاً بعد غروب الشمس  
( إذا أن الوقت يحجب عندهم من الغروب ) وكثيراً ما يسهرون  
خمس ساعات أو ستاً في الشتاء

بالقار أو أنه في الحرم . وهؤلاء يحنون للتبذ أثناء المشاء  
وقبله ويسد ويستحسن قبل المشاء لأنه على حد قولهم يشير  
الشبهة . وقد أخبرني صديق مسلم تب عن الحمر بعد إيمان ( ولا  
يمكننى أن أحدث في هذا الموضوع عن تجربة لأننى لم أشرب  
التبذ أبداً فلم يدعى محلم قط إلى ندوة شراب ) أن مائدة للدم  
تألف من سينية مستديرة أو طبق زجاجى توضع على الكرسي  
ويصف عليها أربقان للتبذ والمبر أو أكثر من إربق معاً  
أحياناً وعدة أكواب صغيرة ومحن صغير فيه فاكهة يابسة  
وطازجة أو غللات أحياناً ، وأخيراً شمعتان وغالباً باقة زهر  
تثبت في شمندان أو توضع على الصينية



( شكل ٤٣ ) أقداح الشراب

ويصنع المصريون عدة أصناف من ( الشراب ) وأكثرها  
شيوحاً الماء المحلى بالسكر فقط<sup>(١)</sup> ويكون زائد الحلاوة  
( والليمونة ) أو شراب الليمون نوع آخر ، وهناك صنف  
ثالث أحب إلى النفس وهو شراب البنفسج ويكون بمحن زهر  
البنفسج ووضعه مع السكر في الماء وتركه على النار حتى ينلى ،  
وهذا الشراب أخضر اللون ، وشراب التوت والجميز والزيب<sup>(٢)</sup>  
الذى يباع في الشوارع ، والرق صوس والخروب ، ويقدم الشراب  
في أكواب مغطاة تسمى الواحدة على العموم ( قلة ) ( شكل ٤٣ )  
وبعض للأوف من هذه الأكواب يزين بزخارف مذهبة من  
الزهور وغيرها وهي توضع على سينية مستديرة منطاة بقطعة من  
الحبر للطرز أو الجوخ المرصع بالذهب ، ويطلق على ذراع الخادم  
فوطاة مستطيلة الشكل عريضة الحاشية المرصعة بالذهب والطرزة  
بالحرير للون ، ومن الجلى أنها تقدم لسح اللغم بعد الشراب ،

(١) ويسمى « شراب » أو « شراب سكر » أو « سكر » فقط

(٢) وهذا الاسم يطلق أيضاً على نوع من الشرابات السكرية