



كانون الثاني - آذار ١٩٦٢

السنة الخامسة والاربعون

## فن الطبخ وإصلاح الأطعمة

في الاسلام

بقلم حبيب زيات

احتل العرب الشام ومصر والعراق لم يكونوا يبدرون من اساليب  
 معالجة المأكول الأما كان اسهل متناولاً واعجل في سد الجوع واقرب  
 الى الفطرة ، كخطاط البرّ والشعير والدقيق والسويق والثريد والحساء  
 باللبن الحليب والأقط والجبن والسمن والشحم والتر ، وشي اللحم على الجبر  
 أو انضاجها في القدور على الاثافي ، والاعتداء بالكدأة النيئة وبمض الاعشاب  
 والجذور التي تنبتها الارض عفواً في الربيع . وفي كتب الائمة تعداد هذه الاطعمة  
 الساذجة او الحشنة من امثال السخينة والعكيسة والريكة والمخيدة ، بما لا  
 يحسن في كل ذوق ولا يسوغ في كل حلق . ومن اطرف وصف وقفنا عليه  
 لما كل الاعراب ما حدثت به الاصمعي قال : ”

« قال بعض المشيخة : لقيت اعرابياً تقلت بمن الرجل ؟ قال : من بني اسد فقلت : من اين اقبلت ؟ قال : من هذه البادية . . . قلت : وما طعامكم ؟ قال : بيخ بيخ عيشنا والله عيش تملأ جاذبه وطعامنا اطيب طامام واهنؤه وامرؤه : الفث<sup>(١)</sup> والمهيد<sup>(٢)</sup> والفطس<sup>(٣)</sup> والفنكث<sup>(٤)</sup> والصلب<sup>(٥)</sup> والعلهز<sup>(٦)</sup> والذآئين<sup>(٧)</sup> والطرانث<sup>(٨)</sup> والراجين<sup>(٩)</sup> والحسلة<sup>(١٠)</sup> والخباب واليراييع والقناوذ والحيات . وربما والله اكلنا القذ واشتوبنا الجلد ، فما ارى ان احداً احسن منا عيشاً ولا ارحى بالأ ولا اخصب حالاً . فالحمد لله على ما بسط علينا من النعمة ورزق من حسن الدعاء . اوّما سمعت ما يقول قائلنا :

إذا ما اصبها كل يوم مذبقةً وحس فمبرات صمار كواتر  
فنجن ملوك الناس شرقاً و غرباً ونحن اسود اناس عند الهزاعر  
وكم سنن عيشنا لا يناب ولو ماله اضحى به جد فاطر

ولكن لما قدم العرب بعد الاسلام على شعوب واقوام غُذوا بلبان الحضارة ونشأوا على لين من العيش ومعرفة بواقعه . مدة قرون متوالية في ظل دولتي الروم والفرس ، قلدوهم تدريجياً في مآكلهم ومشاربهم وشاركوهم في التمتع بلذات المائدة والاستمتاع بطيبات الحياة . ولا تزال الى اليوم قواعد الطبخ الرومي والفارسي شائعة شاملة اكثر المدن الشرقية . ومن تفرغ لاستقراء الالفاظ

- (١) الفث : ست له حب اسود يخبز ويؤكل في الجذب ويكون خبز غليظاً كخبز الملة .
- (٢) المهيد : حب المنظل تأخذة الاعراب وهو يابس فتتمعه في الماء عدة ايام ثم يطبخ ويؤكل
- (٣) الفطس : حب الآس .
- (٤) الفنكث : شجرة يسحبها الضب بذنيه حتى تنجات ثم ياكلها .
- (٥) الصلب : از تجمع العظام وتطبخ حتى يستخرج دهنها ويؤندم به .
- (٦) العلهرز : دم القراد والوبر يُبلىك ويشوى ويؤكل في الجذب . وقال آخرون : العلهرز دم يابس يدق مع ارباب الابل في المجاعات .
- (٧) الذآئين : جمع ذآنون وهو نبات اسمر مدملك لا ورق له لائق به .
- (٨) الطرثوث : نت يؤكل برقع كالدرقة المنقوفة .
- (٩) الراجين : نوع من الكسأه قدر شبر وهو طيب ما دام غناً يبت كالقسطر يشبه الفقع .
- (١٠) الحسلة : جمع حسل وهو ولد الضب .

الاعجمية التي نطقت بها السنة الطهارة والشعراء والادباء في عهد المبشرين والفاطميين كالبزماورد والبندود والنكرد والسنوسج والطاهج والزرباج والكردناج والسكياج والفالوذج واللوزينج والحشكناج وسائر الالفاظ التي ألحقت بها الجيم ، يتضح له غلبة الفن الفارسي على الموائد العباسية ، منذ ايام البرامكة خصوصاً . وفي « كتاب الطبخ واصلاح الاغذية المأكولات » لابي محمد المظفر بن نصر بن سيار الوراق ، المحفوظ بنقص قليل في خزانة اكسفر ، طائفة كافية من هذه المستعرات يجدر بالانوي اليوم ان يتنبه لها لادراجها في عملها في ديوان تكملة المعاجم العربية الذي تشتد الحاجة اليه لكشف الغامض والدخيل من الفاظ الحضارة .

وقد فاتنا كل ما كتب وقيل عن الامويين في الصدر الاول ، فلا سبيل اليوم لمعرفة شي . يذكر من ميستهم وتنقلهم بين القصور والبرادي ، ولا كيف كانوا يتشتمون في خلواتهم ومجالسهم ودعواتهم وموائدهم . ولا شك انهم اخذوا بنصيب وافر من الرسوم والآداب التي ورثوها عن الملكتين الرومية والفارسية . ويظهر انهم آثروا في الغالب اتباع الفن الرومي في معالجة البقول واللحوم ، واختاروا تناول البوارد والحلويات على الطرائق الفارسية ، وهو ما يستدل عليه من قول الاصمعي : اختص رومي وفارسي في الطعام فتحكما بينهما شيئاً اكل طعام الخلفاء . فقال : اءا الرومي فذهب بالحشو والاحشاء ، واما الفارسي فذهب بالبارد والحلوا .<sup>١١</sup>

وقد اضاف الخلفاء العباسيون ورجالهم الى هذه التقاليد الاعجمية في المطاعم والمشارب صفات اخرى والواناً شتى وضعها لهم طهاتهم واطباؤهم وشرايئهم . وفي كتاب ابن سيار الوراق المشار اليه آنفاً قم صالح منها عمل للمهدي والرشيد وابراهيم بن المهدي والامين والمأمون والمتصم والرائق والتركلي والعتد والعتضد والمكتفي من الخلفاء ، ويحيى بن خالد البرمكي من الوزراء ، ولاحق بن ابراهيم المرصلي وابن دهقانة من المثنيين والندما . ومن هذه الصفات والشهوات يتضح

ما احده عصر العباسيين من طرائف الطهارة والشرابيين والندما. وما للكتاب المذكور من القيمة والمكانة في تاريخ فن الطبخ الاسلامي، والفائدة الجلى في تعريف لفة الطباخة وروضها ومعطاماتها التي اغفاتها المعاجم. وفيه ايضاً دليل بين على شدة انتشار هذا الفن بين طبقات الأمة وألفة الناس له حتى حذق فيه الخلفاء. والوزراء. والندما. والمفتون والتجار والملاحون وسائر العامة. والناس، كما قيل، على دين الملوك. وسنفيض في آخر هذه المقالة في وصف هذا الكتاب في ختام ما وقفنا عليه من اسما المؤلفات الموضوعة في الطبخ عموماً.

وقد ادرك الخلفاء العباسيون وندماؤهم ما لعن الطبخ من الفضيلة والاثار الحميد في تعديل الامزجة واصلاح الاجسام والاستمتاع بلاذ الذوق، فصرقوا اليه نصيباً من عنايتهم وراضوا نفوسهم عليه نظراً وتطرباً. وكانوا يتلهون بهاجلة بعض الاطعمة في مجالسهم والتناظر فيها لدى الحبراء. لمرفة المجيد المبرز فيها. ومن ذلك ما حكاه الشاشتي في كلامه على دير الشياطين وتردد عبادة اليه وكان عبادة هذا مختصاً من اطيب الناس واخفهم روحاً. كان ابوه من طباطبي المأمون وكان معه فخرج حاذقاً بالطبخ. ثم مات ابوه فتخنت وصار رأساً في الزيارة والحلابة. قال الشاشتي :

« جاس المأمون في بعض الايام واسر بان تحضر اللعوم والحويان وما تحتاج اليه من آلة الطبخ. وقال للندما. لي طبخ كل واحد منكم قدرأ. وطبخ هو ايضاً قدرأ. وطبخ اخره ابو اسحق قدرأ. فقاحت لنا روائح غلبت على روائح قدرهم طيباً وعطرية فعجبروا من ذلك وعبادة حاضر فيجسه فقال : ان اردت ان تريد في طيب قدرك فصب فيها سكرجة<sup>١</sup> كالبخ. فاخذ سكرجة كالمع كبر

(١) السكرجة في كتب اللغة هي الصنفة. ويظهر انها وردت بهذا المعنى في الحديث وانما يراد بها هنا الآنية التي توضع فيها انواع الكليخ اي التوابل والابزار والافاويه والملح والاصباغ. قال الجواليقي : فارسية عربية وترجمتها مغرب الخل (المرب ٢٠) فيكون اصل وضها للخل ثم ائمت اكل ما يؤندم به. ويشبهها في ذلك اللفظة الفرنسية huilier كانت قبلاً اداة للزيت ثم جعل فيها منه الخل والمردل والملح وما اشبهه. ربي عليها اسمها الاول. ولابن المقرأيات وصف فيها سكة سكارج جمعت اسم الكوامخ في ايامه نقلها المسودي في مروج الذهب (جماش الكامل لابن الاثير ١٠ : ١٢٥ - ١٦٦) فتراجع.

« وصَبَّها في القدر . فساءة صبَّ السكرجة فاحت لها روائح منتنة فقال المأمون :  
 « ويلكم ما هذه الروائح المنتنة فقال عبادة : رائحة قدر اخيك الطباخ . قال :  
 « ماذا طرحت فيها حتى عادت بعد الطيب الى هذه الرائحة ؟ فقال سكرجة كامنغ  
 « كبر اثارها عبادة . فقال : اما علمت انك اذا ادخلت جساً ميتاً على جسم حي  
 « انسه ؟ فحقدها المتصم على عبادة . فلما ولي المتصم امر بقتله . ثم قال : ما لهذا  
 « الكلب من القدر ؟ ما يُقتل ولكن انفوه فُنفي .<sup>(١)</sup>»

ومن ذلك ايضاً ما رواه المسعودي قال :

« يُحكى ان المأمون امر بعض خواتمه من خدمه ان يخرج فلا يرى احداً  
 « في الطريق الا اتى به كائناً من كان من ربيع او خبيس . فاته رجل من العامة  
 « فدخل وحنده المتصم اخوه ريجي بن اكنم ومحمد بن عمر الرومي . وقد طبخ  
 « كل واحد منهم قدراً . فقال محمد بن ابراهيم الطاهري : هؤلاء من خواص  
 « امير المؤمنين فأجبههم عما يسألون . فقال المأمون : الى اين خرجت في هذا الوقت  
 « وقد بقي عليك من الليل ثلاث ساعات . فقال : غزيتي القمر وسمت تكبيراً فلم  
 « اشك انه اذان فقال له المأمون : اجلس فجلس . فقال له المأمون : قد طبخ كل  
 « واحد منا قدراً هوذا يُقدّم اليك من كل واحد منها قدر فأخبر عن فضائلها  
 « وما ترى من طيبها فقال : هاتوا . فقدمت في طبق كبير كلها موضوعة عليه  
 « لا يُمَيَّر بينها . ولكل واحدة من طبخها علامة . فبدأ فذاق قدراً طبخها المأمون  
 « فقال : زه . واكل منها ثلاث لقات وقال : واما هذه فكأني . سكة وطباخها  
 « حكيم نظيف ظريف . ثم ذاق قدر المتصم فقال : هذه والله فكأني والاولى  
 « من يد واحدة خرجتا وبجسمة طبختا . ثم ذاق قدر عمر وقال : هذه قدر  
 « طباخ ابن طباخ اجاد ما احكمه . ثم ذاق قدر يجي بن اكنم فاعرض بوجهه  
 « وقال : شبه هذه والله جعل طباخها فيها مكان بعلها . . فضحك القوم  
 « ووصله المأمون بربعة آلاف دينار<sup>(٢)</sup> . وقسط له على اصحاب القدر وقال : اياك

(١) كتاب الديارات ٨٠ - ٨١

(٢) يصعب جداً التصديق ان المأمون اسرف هذا الاسراف في مكافأة عامي على حكمه  
 في الطبخ . والارجح ان يكون الاصل « اربعة آلاف درهم » وكثيراً ما ترد الدنانير في

« ان تعود الى الخروج في مثل هذا الوقت مرة اخرى فقال : لا اعدمكم الله  
« الطيبخ ولا اعدمني الخروج. »<sup>١١</sup>

و جرى المعتصم على سنن اخيه المأمون في العناية بهذا الفن والمنادمة عليه  
والتحكيم فيه، وهو ما اشار اليه المسعودي فقال :

« ذكر ان المعتصم كان بالجوسق<sup>١٢</sup> يوماً مع ندمائه وقد عزم على الاصطباح  
« وامر كل واحد منهم ان يطبخ قدرًا... ودخل ابو عبدالله بن ابي دواد فنا  
« هو الا ان سلم وجلس وتكلم حتى اسفر وجه المعتصم وضحكت اليه جوارحه.  
« ثم قال له : يا ابا عبدالله قد طبخ كل واحد من هؤلاء قدرًا وقد جعلناك  
« حَكَمًا في طبخها. قال : فلتحضر ثم آكل ثم احكم بحكمك بعلم. فحملت اليه  
« القدر ووضت بين يديه فجعل يأكل من اول قدر اكلًا تامًا فقال له المعتصم :  
« هذا ظلم قال : وكيف ذلك ؟ قال : لاني اراك قد امتنت في هذا اللون وستحکم  
« لصاحبه. قال : يا امير المؤمنين علي ان آكل من هذه القدر كلها كما اكلت  
« من هذا القدر. فتبسم له المعتصم وقال له : شأنك اذا. فاكل كما قال. ثم قال :  
« اما هذه فقد احسن طابخها اذ اكثر فلفلها واقل كوتها . واما هذه فقد اجاد  
« طابخها اذ اكثر خلتها واقل زيتها. واما هذه فقد طابخها باعتدال ترايلها.  
« واما هذه فقد حذق من عملها بقلة مائها وكثرة مرثها حتى وصف القدر  
« بصفت سر اهلها بها . ثم اكل مع القوم كما اكلوا انظف اكل واحسن<sup>١٣</sup> .  
وكان قبل المأمون والمعتصم عنهما ابراهيم بن المهدي عارفاً بقواعد الطبخ  
ونه فيه مؤلف خاص ونسخ شتى من الصفات الواردة في كتاب ابن سيار . ولما  
زاحم المأمون على الخلافة وطلب حثيثاً اختفى في بيت اسود حجام وحكى  
بعد المعرف عنه خبر اختفائه فقال :

« خرج الاسود ومعه طبق عليه جميع ما يحتاج اليه من خبز ولحم وقدر

المكبابات والاعطية في وضع الدرهم حباً بالنظم والاطباب .

(١) مروج الذهب ٩ : ١٨ - ١٩

(٢) الجوسق اسم احد قصور المعتصم في سامرا .

(٣) مروج الذهب ٩ : ١١٧ - ١١٨

« جديدة وآتاه وجرّة نظيفة وكيزان نظاف كل ذلك جديد. وقال لي : جعلني  
« الله فداك اني حجّام واني اعلم انك تتقدّر ما اتولاه فشأنك بما لم تقع عليه يدي .  
« وكانت لي حاجة شديدة الى الطعام فقامت فطبخت لتفسي قدراً لا اذكر اني  
« اكلت اطيب منها »<sup>(١)</sup> .

وكان البرامكة ايضاً لا يجهلون فن الطبخ . ولما حُبس يحيى والفضل كتب  
الموكل بهما الى الرشيد اني سمتهما يضحكان ضحكاً مفرطاً جداً . فوجه الرشيد  
يستلم ذلك فقالا : « اشتهينا سكباجاً فاحتلنا في شرا اللحم ثم احتلنا في القدر  
والحلّ حتى اذا وصل جميع ذلك الينا وفرغنا من طبخها واحكمتها ذهب  
الفضل ليتلها فسقط اسفلها فوقع علينا الضحك »<sup>(٢)</sup> .

ومن هذه الحكايات وامثالها ، مع ما دخلها دون ريب من تزويق السار  
ومبائعات الرواة ، يتبين جلياً ان فن الطبخ كان بالغاً أوجه في ايام العباسيين معروفاً  
حق المعرفة عند الخاصة والعامة ، ائنداً في القصور والدور والبيوت والاسرات  
تحكمّم فيه الوزراء . وعابرو الطريق لاقبال الناس عموماً على طيب المآكل  
والشارب ، ولذلك كثر سراد المترفين والمتأنقين وازداد عدد الأكلة الشريين .  
كأشياء ابن دهقانة القائل : « قد اكلت حتى زيمت واريذ آكل حتى اموت »<sup>(٣)</sup>  
وكانت الخلفاء تجزل مكافأة من جوّد الطبخ واحسن مذاقه حيث كان  
وما رواه المهودي في هذا المعنى ما نقله عن الفتح بن خاقان قال :

« بصر المتوكل بسفيينة ، شدودة بالقرب من شاطئ الخليج وملاح بين  
يديه قدر كبيرة يُطبخ فيها سكباج من لحم بقر وقد فاحت رواحتها فقال :  
يا فتح رائحة قدر سكباج والله ، ويحك اما ترى ما اطيب رائحتها ؟ عليّ بها  
على حالها . فيادر الفراشون فانزعروها من ايدي الملاحين . فلما عين الملاحون  
اصحاب السفيينة ما فعل بهم ذهب نفوسهم فرحاً وخوفاً . وجازوا المتوكل بالقدر  
تفوق كبيتها . فوضعت بين ايدينا . فاستطاب ريحها واستحسن اونها ودعا برغيف فكسر

(١) مروج الذهب ٩ : ٢٧ - ٢٨

(٢) كتاب الوزراء . والكتاب للجيشاري ٢٠٦

(٣) كتاب الديارات للشابتي ، نسخة برلين ، ٩

منه كسرة ودفءها اليّ وانخذ منه مثلاً. واكل كل واحد منا ثلاث لقم. واقبل الندماء والمفتون فجعل يلقم كل واحد منهم لقة من القدر . واقبل الطعام ووضعت الموائد. فلما فرغ من اكله امر بتلك القدر ففرغت وغسلت بين يديه . وامر ان تلاً دراهم . فجيئاً ببدره ففرغت فيها فضل من الدراهم مقدار ألفي درهم فقال لخدم كان بين يديه : خذ هذه القدر فامض بها حتى تدفءها الي من طبخها . وما فضل من هذه البدره من الدراهم هو هبة له على تجويده طبخها . فكان المئوكل كثيراً ما يقول اذا ذكر قدر الملاح ما اكلت احسن من سجاج اصحاب السفينة في ذلك اليوم.<sup>١١</sup>

ولا نعلم لاحد الشعراء والادباء وصفاً لموائد الخلفاء. ولانيسيم انفق منه على مقدار ما كان يُقدم عليها من الاطعمة والاشربة وتعداد ما كان يتتابع فيها من الالوان وانواع الخاروا. ويظهر ان العادة كانت جارية باستنثار الخليفة في ما كان يُهياً لمن تقدمه من اللحوم والبقول والابخصة والثار في كل يوم ليري فيها رايه. ولما انتهت الخلافة الي القاهر بالله «عُرِضت عليه صنوف الالوان والحلوا. والفراكة التي كانت توضع بين ايدي الخلفاء. كل يوم . فاستكثرها وقال في الفاكمة : بكم تباع هذه كل يوم ؟ ف قيل له : بثلاثين ديناراً فقال : تقتصر من ذلك على دينار واحد ، ومن الطعام على اثني عشر لونا . وكان يُصلح ان يده كل يوم ثلثون لونا من حلوا . فاقصر على الكافي له<sup>١٢</sup> .

واذا كان القاهر بالله قد قنع من الاطعمة بانني عشر لونا فكم كانت يا ترى الالوان التي كان يطلبها من سبته من الخلفاء. هتذ ايام السفاخ<sup>١٣</sup> وهل يُعد بعد ذلك من الغريب ان يُتَّهم بعض الخلفاء بالنهَم والبطنة ازا. هذا الفضول

(١) مروج الذهب ٩ : ١٢٠ - ١٢١

(٢) صلة تاريخ الطبري لريب ٢٨١

(٣) ذكر السمودي في حلة اخبار المهدي بالله ان المنفا. قبله كانت تنفق على موائد كل يوم عشرة آلاف درهم فازال ذلك وحمل المائدة وسائر موائده في كل يوم نحو مائة درهم (مروج الذهب ٩ : ٢٢٤) ويبدو جداً ان تكون مائة درهم كافية لمثل حاجات الخليفة وموائده وخدمه فلا شك ان في المدد المذكور تحريفاً او مبالغة في النص رغبة في سبه الزهد والتعسف المهدي بالله .

الطائل من الأطايب الحافلة ؟ وقد زعم القصاص والمخرفون ان معاوية كان يقول : « يا غلام ارفع فوائده ما شبت ولكن نبلت »<sup>١١</sup> وحكوا ما شازوا في شره الخليفة سليمان بن عبد الملك وغيره من رجال بني امية .

ومن الخلفاء الذين كانوا معجبين بشهوات المائدة واسماع ما قيل فيها من الارصاف والاشعار المستكفي بالله . نقل المسعودي عنه انه : « قال لندمائه في بعض الايام : قد اشتهيت ان تجتمع في مكان كذا وكذا فنتذاكر انواع الاطعمة وما قال الناس في ذلك منظوماً . فاتفق معهم على ذلك . فلما كان اليوم الذي حضر اقبل المستكفي فقال : هاتوا ما الذي اعدت كل واحد منكم . فقال واحد : قد حضرني يا امير المؤمنين ابيات لابن المعتز يصف سلة سكارج كرامخ ( وانشد ١٥ بيتاً ) قال المستكفي : تحضر هذه الجوزة بعينها على هذا الوصف . وهاتوا فليس نأكل اليوم إلا ما تصفون . فقال آخر من الجلساء : يا امير المؤمنين لمحمود بن الحسين الكاتب المعروف بكشاجم في صفة سلة بوارد ( ٢٤ بيتاً ) فقال المستكفي : احضرت واحسن القائل في ما وصف . ثم امر باحضار كل ما يجري وصفه مما يمكن احضاره . ثم قال هاتوا من معه شيء . في هذا المعنى ؟ فقال آخر : في هذا المعنى لابن الرومي في صفة وسط ( ١٢ بيتاً ) وقال آخر : يا امير المؤمنين لاسحق بن ابراهيم المرصلي في صفة بنوسج ( ١٥ بيتاً ) فقال آخر لمحمود بن الحسين بن السدي كشاجم الكاتب في وسط هليون ( ١٢ بيتاً ) فلما فرغ منها قال له المستكفي : هذا مما يتعذر وجوده في هذا الوقت بهذا الوصف في هذا البلد ؛ ألا ان نكتب الى الاخشيدي محمد بن طعج يحمل الينا من ذلك من البر من دمشق فانشدونا في ما يمكن وجوده . قال آخر : يا امير المؤمنين لمحمد الوزير المعروف بالحافظ الدمشقي في صفة ارزنية ( ٥ ابيات ) فقال آخر : يا امير المؤمنين انشدت لبعض المتأخرين في هريسة ( ١٦ بيتاً ) وقال آخر : يا امير المؤمنين لبعض المتأخرين في صفة المضيرة ( ١١ بيتاً ) فقال آخر : يا امير المؤمنين لمحمود بن الحسين في صفة جوذابة ( ٩ ابيات ) وقال آخر :

يا امير المؤمنين معي لبعض المحدثين في صفة جوذابة اخرى (٦ آيات) وقال آخر : يا امير المؤمنين لمحرد بن الحسين كشاجم في صفة قطائف (٧ آيات)<sup>(١)</sup>. على ان مثل هذه العنايه بالموارد لم تكن لتسي الخلفاء. ان الداء اكثر ما يكون من الطعام او الشراب . ولذلك كانوا يكفلون الى اطبانهم الاشراف على ما يقدم لهم من الاطعمة وتنحية ما لا يوافق امزجتهم او يسبب لهم مضرة . وربما اُلفت لهم المورفات الخاصة في الطبخ كالذي وُضع للمعتضد بالله ، كما سيجي . وقد سبق معاوية كل الخلفاء . في استحضار طبيب له على مائدته والاصفاء الى ناصحه روى ليث الدين احمد بن عيسى بن ابي الفتح السمرقندي باسناده الى العتيبي قال :

« حج معاوية وكان عامله على المدينة مروان بن الحكم فلما قدم المدينة هياً له مروان طعاماً فأكثره وجوده فلما حضر الغداء جاء متطيب نصراني لمعاوية فوقف . فجلس اذا مرّ لون قال : كل يا امير المؤمنين من هذا . واذا أتى بلون ظن انه لا يوافقه قال : لا تأكل من هذا . ثم اقبل زنجيان مؤثران بربطين بيضارين يدلحان بجفنة لها اربع حلقات متعة حياً . فلما رآها معاوية استسرف لها وحسر عن ذراعيه فقال الطبيب : اي شي تريد يا امير المؤمنين قال : اريد والله اراتع ما ترى قال : امزق ثيابي . قال : ولو مزقت بطنك . فجلس يدبل مثل دبل البعير ويتدف في جوفه حتى اذا نهل قال : يا مروان ما حيسكم هذا ؟ قال يا امير المؤمنين عجوة ناعية وأقطة مزينة وسنة حبيبة قال هذه اشقية جمعت ، لا كما يقول هذا النصراني<sup>(٢)</sup> .

وكان الرشيد يوجب على طبيبه حضور طعامه . قيل ان الموارد قدمت بين يديه في بعض الايام ، وطيبه جبرئيل بن مجيشوع غائب . قال ابو سلمة « فامرني الرشيد بطلب جبرئيل ليحضر اكله على عادته في ذلك فام ادع متراً من منازل الولد ومن كان يدخل اليه جبرئيل من الحرم الا طلبته فيه ولم اقع له على اثر .

(١) مروج الذهب ١٠ : ١٩٥ - ٢٠٢

(٢) كتاب تلخيص مجمع الآداب في معجم الالذاب ، لكمال الدين بن الفوطي ، طبعة الهند ،

سنة ١٣٥٩ (١٩٤٠) ص ١٨ - ١٩

فاعلمت امير المؤمنين بذلك . فطفق يامنه ويقذفه ، اذ دخل عليه جبرئيل .<sup>١١</sup>  
 وكان الامين نظير الرشيد لا يأكل ولا يشرب الا باذن جبرئيل بن نجاشيوع<sup>٢</sup>  
 وخدم يوحنا بن ماسويه المأمون والمعتصم والرائق والمتوكل قال سليمان بن حسان :  
 « كان ملوك بني هاشم لا يتناولون شيئاً من اطعمتهم الا بحضرة يوحنا بن ماسويه .  
 وكان يقف على رؤوسهم ومعه البراني بالجوارشات المسخنة الطابخة المقوية للحرارة  
 الفريزية في الشتاء . وفي الصيف بالاشربة الباردة الطابخة المقوية والمعاجين .<sup>٣</sup>  
 واقتدى بالخفايا الملوك والامراء حتى قل من لم يكن له طبيب مشرف  
 على المائدة » وفي سنة عشر ومائتين ( ٨٢٥ م ) كان عبدالله بن طاهر بدمشق  
 راتق في اليوم وفاة الحكم بن ابي الحكم الدمشقي الطبيب فطلب عبدالله  
 متطبيه في وقت غدائه فام يصب احداً منهم فسأل عنهم فأخبر بوفاة الحكم  
 ومضروهم جنازته . فعاتب عبدالله متطبيه ايوب بعد منصرفه على تركه حضور  
 طعامه فاعتذر ايوب بوفاة الحكم واعلمه . . . انه عيّر مائة سنة وخمس سنين .<sup>٤</sup>  
 ومشى على هذه الحطة امراء المغرب فكان الطبيب اسحق بن عمران يشاهد  
 اكل زيادة الله بن الاغلب امير افريقية « فيقول له كُل هذا ودع هذا<sup>٥</sup> وقد  
 لا تخلو بعض الاخبار المنقولة في هذا الباب من بعض المبالغة كالتي وردت عن  
 سيف الدولة في ترجمة الطبيب عيسى الرقي قال عبيدالله بن جبرئيل : حدثني من  
 اتق به ان سيف الدولة كان اذا اكل الطعام حضر على مائدته اربعة وعشرون  
 طبيباً . قال وكان فيهم من يأخذ رزقين لاجل تماطيه علمين ومن يأخذ ثلاثة  
 لتماطيه ثلاثة عاوم . وكان من جملتهم عيسى الرقي المعروف بالثعلبي . . . كان يأخذ  
 اربعة ارزاق رزقاً بسبب الطب ورزقاً بسبب الثقل ورزقين آخرين بسبب علمين  
 آخرين .<sup>٦</sup> ومن شقاء العالم ان تفوتنا معرفة ما كان يأخذه الاطباء الثلاثة

(١) عيون الانبا . لابن ابي اصيبة ٣ : ٣٤

(٢) اخبار العالم . باخبار الحكماء . للنفطي ، طبعة السادة ١٨٢

(٣) عيون الانبا . لابن ابي اصيبة ١ : ١٢٨ ، واخبار العالم . ٢٤٦

(٤) اخبار العالم . ١٢٣

(٥) عيون الانبا . ٢ : ١٤٠

(٦) عيون الانبا . ٢ : ٢٦

والمشرون الباقون من الارزاق على ما كانوا يتعاطونه في خدمة سيف الدولة من الفنون والعلوم في ما عدا الطب. وهذه مآثرة لسيف الدولة لم يشته عليها احد من الشعراء بحضرتة ولم يشر اليها فيما بلغنا احد ممن اشاد بامارتة ودون اخباره وسيرته . وفي كتاب اخبار العلماء للقفطي ان عيسى الرقي كان يعرف باسم النفيسي لا التغلبي، وازة كان يأخذ ثلاثة ارزاق لا اربعة، رزقاً للتقل من السرياني الى العربي ورزقين آخرين بسبب علمين آخرين ( ص ١٦٦ ) ويعد جداً ان لا يكون في جملة هذه الملوم النقل من اليوناني.

ولا ريب ان كل الملوك والامراء الذين زاحموا الباسيين واقتطعوا معظم املاكهم قلدوهم في آيين موائدهم وكان عضد الدولة فناخره بويه اذا حضر الوقت الذي رسمه بالاكل فيه استدعاه فاصاب منه وطيب الذوبة فاتم على رأسه وهو يسأله عن شي . شي . من منافع الاغذية ومضارها<sup>(١)</sup>.

ومن النوادر التي تجدر بالذكر هنا وتوضح كيف تقدم كافور عند الاخشيد واسترلى اخيراً على امارة مصر ما حكاه ابو الفرج الباسي<sup>(٢)</sup> طيب الاخشيد قال: « اشتهى الاخشيد بقرية فعلت له وكان رسمي اذا قدمت المائدة اليه » ان اقف في طريق الطعام فاشرف على كل لون يُقدم فأرد ما أرى رده واصح « ما اراه وارسله اليه فجازوا ذلك اليوم بالقرية فكشفتها وازلت منها ما يصلح « ازلته . فاخذها كافور بيده وادخلها اليه ولم يكن رسمه ان يحمل طاماً . فلما « خرج قلت له : ما يزيدك الله الا رمة فقال لي : كانت شهوة مولاي لها قوية « فاحببت ان ادخل انا ييا فلما رفعت المائدة دخلت اليه وسألته عن اكله فقال « لي : كانت البقرية طيبة واكلتها شهوة فايش اعجب ما كان فيها اقلت : « يقول الاخشيد ايده الله قال : حملُ كافور لها وحياتك يا ابا الفرج لا جلس

(١) ذيل تجارب الاسم، لظاهر الدين الروزداوي، ٢١، والتنظم، لابن الجوزي، طبعة

حيدر اباد، ٢٠٧ : ١١٥

(٢) في الاصل للطبوع « الباسي » ولا شك انه هو هو الباسي الذي ذكره ابن ابي أصيبعة في جملة الاطباء المصريين، وورد في مكان اسمه وكنيته بياض في النسخة المطبوعة، وذكر عنه انه أُلّف لكافور كتاب التكميل في الادوية المفردة ( غيرن الآباء : ٢ : ٨٦ )

« في هذا المجلس غيره ولا اخذ هذا المال سواه. »<sup>(١)</sup>

ولا بأس ان نضم الى هذه النادرة ملحمة اخرى تعال ايضاً نجاح كافور  
ويشرح كيف توصل الى مرضاة مولاه بخدمة شهراته على المائدة ، والكلام هنا  
على منزلة فن الطبخ قديماً وفي الاستطراد الى هذه النكتة اشارة الى بعض  
الالوان المصرية التي تدخل في ابواب هذا الفن ، وهي ما حدثت به كافور قال :  
« ركب الاخشيد ثم قال لي : ارجع فقل لهم يصلحون المائدة ويكون  
« اول ما يقدمونه حمضية . قال كافور : فبجئت الى صاحب المائدة فقلت له : اول  
« ما تقدم حمضية فقال : والله . ما اصلحت حمضية فقلت : انا لله عز وجل فقال :  
« كم عليك واصلح لك الساعة حمضية ؟ قلت : مائة دينار . قال : فاجمع لي كل اترج  
« عندك . فجهناه واستخرج الحمض فالقاه في الحصرمية وطرح فيها ما . الورد  
« والمسك والافاويه . فلما جاء . الاخشيد قدمتها اليه فاكل منها واكثر وقال :  
« طيبة والله فقلت : هي والله تقوم علي مائة دينار . فقال : كيف ؟ فحدثته فقال :  
« ايتوني بالطبخ فقال : تأخذ من غلامي مائة دينار ؟ رُدّها فردها فاعطاها  
« غلاماً وقال له : ادعها الى الطوائف<sup>(٢)</sup> الذي يطالبنا . قال فقلت للاخشيد :  
« فانت اخذت المائة. »<sup>(٣)</sup>

وقد فأت المؤرخين وصف موائد الخلفاء الفاطميين ، ولم ينقل عن احد منهم  
انه جارى الماشيين في احسان فن الطبخ علماً او عملاً ولم يسميه به فيما نعلم احد  
من خلفهم على ملك مصر من الايوبيين والمماليك سوى الملك الصالح صلاح  
الدين ابن الملك الناصر محمد . قال المقرئ في اخبار سنة ٧٥٥ / ١٣٥٤ :

« عمل السلطان الملك الصالح حُرُوداً تطالو ملك امه . مهمماً طبخ فيه الطعام  
« بيده . . . شد في وسطه فوطه ووقف فطبخ الطعام في هذا المهم بنفسه ومد  
« الهماط بين يديها بنفسه . »<sup>(٤)</sup>

(١) المغرب في حلل المغرب ٢٦

(٢) في الاصل المطبوع « ال العوائف » وهو غلط ظاهر .

(٣) المغرب ٢١

(٤) السلوك في اخبار الملوك - خزينة باريس ١٧٢٧ ص ١٨ والهمم هنا لفظه . واردة

بمعنى الشبع والدعمرة

وقد تضافرت الدلائل على ان فن الطبخ كان شائعاً في عهد الفاطميين وله من الاعتبار والشأن ما لا يقل عما كان له في العراق ، لكثرة الموائيم والاعياد التي كان يُحتفل بها في مصر ويجلس فيها الخلفاء للناس وتُمد لهم فيها غرائب الاسطة ونوادد الاطعمة. واشتهرت تصور الفاطميين بكثرة من تعلم فيها من الجوارى الطباخات « ولهن في الطبخ صناعة عجيبة ورناسة متقدمة »<sup>١</sup> . ولعل مصر فاقت بغداد ايضاً بن النجب فيها وخرج منها من حذاق الطباخين والطباخات حتى استفاض لها في الشرق شهرة مرقامية . وحسبك ان نصر الدولة احمد بن مروان الكردي ، صاحب ديار بكر الذي مات سنة ١٠٦١/٤٥٣ ، بعد ان قضى ايامه ولياليه في طلب اللذة والنعم وكانت « تريد قية آلات مجلسه على . اثني الف دينار »<sup>٢</sup> ، لما اراد ان يبلغ طهاته اقصى الغاية في اجادة الطبخ لم يفكر في بغداد وهي اقرب اليه بل « ارسل طبائخيه الى مصر ليعلموا انواع الاطعمة . »<sup>٣</sup> وكان للجوارى الطباخات خصوصاً القدح المعلى في الإلتقان والإبداع حتى تنافس الناس فيهن وحرصوا على الاستكثار منهن ودخلن في جملة هدايا الملوك والسلاطين . ففي سنة ١٢٦٢/٦٦١ جهز الملك الظاهر بيبرس رسل بركة قان وارسل . . . هدية سنوية جلييلة المقدار . . . فيها خدام حبش وجوارى « طبائخات »<sup>٤</sup> ولذلك كان عشاق المائدة في الشرق لا يرغبون في غير الجوارى المصريات ، حتى الفرنج انفسهم ولعل بعض النساء الصليبيات اخذن عنهن اسرار الطبخ المصري في جملة ما اخذنه من تقاليد الحضارة الشرقية وازيائها . وقد اتفق يوماً للامير السامة بن متقذ ان يمر بانطاكية ويحضر مائدة احد الفرسان فيها ووصفها بقوله :

« جئنا الى دار فارس من الفرسان العتق الذين خرجوا في اول خروج  
« الافرنج وقد اعتقى من الديوان والخدمة وله بانطاكية ملك يعيش منه  
« فاحضر مائدة حسنة في غاية النظافة والجودة ورآني متوقفاً عن الاكل فقال :

(١) المصطط للفرزبي ، مطبعة النيل ٢٤ : ١٨٦ .

٣ و ٣ روضة المناظر لابي الوليد محمد بن الشحنة ، جامش الكامل لابن الاثير ، ١٤ : ١١٠ - ٢٠ .

(٤) ذيل اليوناني على مرآة الزمان ، خزانة أكسفر ٧٩ : ١٣٢ .

« كل طيب النفس فانا ما آكل من طعام الافرنج ولي طبأخات مصريات ١٠  
 « آكل الا من طيخنهن ولا يدخل داري لحم خنزير. »<sup>(١)</sup>  
 وكانت الجوارى الطباخات بمصر تعد بالمئات في بيوت الوزراء والاغنياء.  
 ومن عرف بالاستكثار ممن لتناهيه في طلب الاطعمة الفاخرة الوزير صاحب  
 فخر الدين ماجد بن خصيب، قال المقرئزي: اخبرني الوزير صاحب قبي الدين  
 ابن ابي شاكر انه كان في دارهم من جوارى الخصيب جاريتان تحسن كل واحدة  
 منهما ثمانين لونا من التقالي سوى بقية الوان الطعام وبلغت عدة جواريه سبعمائة  
 جارية<sup>(٢)</sup> وهو لا يكاد يصدق. وكفى بثقل هذا الاحسان والتفنن فخرًا للطبخ  
 المصري، لولا ما انتابه من ضياع علومه دون ان يقبض لها من يجمع انواعها  
 وصفاتها ويخدها في بطون الادراق على نحو ما فعل نصر بن سيار الوراق في  
 ما آكل الخلفاء الباسيين.

وقد بقي في مصر في ايام الملك الاشرف بن الملك العادل بقية من جوارى  
 الخلفاء الفاطميين. قال مؤلف كتاب الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب  
 « حفة كملك حافظية كانت تعدله الحافظية جارية جدي الملك العادل » وقال  
 في كلامه على الكباد والمخال المراكبي: نقلته من دار السلطان الملك الكامل  
 من جوارى الخلفاء التصوريات ( دار الكتب المصرية رقم ٧٤ علوم صناعية ص  
 ٦٧ و٥٦ ).

ولذلك يجب ان يُعد من اكبر الازراء في تاريخ موائد مصر فقدان  
 « كتاب الطعام والادام في حفة الوان الطعام وما يقدم على الخوان » في الف  
 وخمسمائة ورقة لابي عبدالله محمد المسيحي<sup>(٣)</sup> لما اودعه فيه دون ريب من القوائد  
 والنوادير كمادته في ما صنفه او جمعه من كتبه. ومن المصنفات التي تعادله في  
 استحقاق التحسر على ضياعها لقلة عناية الوراقين بتوفير نسخها « كتاب اخبار  
 الزمان للسعودي » وفيه « ذكر صنوف الشراب والاستعمال لانواع النقل اذا وضع

(١) كتاب الاعتبار ١٠٢ - ١٠٤

(٢) الملوك للمقرئزي، باريس ١٧٢٧، ص ٢٤

(٣) المغرب في حل المغرب ٢٨

في المناقل والاطباق ووصف جميل لذات الطبخ مما يحتاج التابع الى معرفته والاريب الى قيمته من المتولدات في معرفة الالوان ومقادير التوابل والابزار وانواع المحادئات وغسل اليدين بمحضرة الرئيس والمقام عن مجلسه وادارات الكاسات... وما قيل في الاكثار والاقلال من الشراب وما ورد في ذلك من الاخبار<sup>١١</sup>. وكل من عرف فضل المسعودي وطالع تصانيفه ووقف على نادره وكثرة محفوظه وسعة رواياته وحسن اختياره وطيب احاديثه واستطراداته يدرك مقدار الحسارة التي لحقت تاريخ الحضارة الشرقية بضياع كثير من كتبه. وفي كتاب التذكرة لابن حمدون في الباب السادس والاربعين : « اخبار الاطعمة وقوتها » ولها نظائر واشباه في كتب الادب. وما يدخل في معناها وان لم يكن مقتصرًا على فنون الطبخ، كتاب « الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » لابن اخي الملك الاشرف ومنه نسخة في المكتبة الملكية المصرية واخرى في الخزانة الظاهرية بدمشق.

- وهذه اسماء ما وقفنا عليه من اسماء المصنفات القديمة في الطبخ تعلقناها من كتب التراجم والوفيات وكتابي الفهرست وكشف الظنون :
- كتاب الطبخ لابرهم بن المهدي ( الفهرست لابن النديم، طبعة مصر، ١٤٠٠ )
  - كتاب الطبخ او كتاب إصلاح الاغذية لابن ماسويه ( الفهرست ١٤٠٠ )
  - كتاب الطبخ لابرهم بن عباس الصولي ( ١٤٠٠ )
  - كتاب الطبخ لعلي بن يحيى المنجم ( ١٤٠٠ )
  - كتاب الطبخ لجعظة ( ١٤٠٠ )
  - كتاب السكباغ له ايضاً ( ١٤٠٠ )
  - كتاب الطبخ لاحمد بن الطيب السرخسي الفه للمقصد وضعه ( ١٤٠٠ )
  - على الشهور والايام
  - كتاب الطبخ للعارث بن بُنَجَر ( ١٤٠٠ )
  - كتاب الطبخ لنتطاحة ابي علي احمد بن اسماعيل بن ( ١٨٠٠ )

### الحُصيب الانباري

- كتاب الطبخ ليعبي بن ابي منصور الموصلبي (الفهرست طبعة اوربة ص ٣٢٣)
- كتاب الطبخ للرازي ( ص ٣١٧ )
- كتاب اطعمة المرضى له ايضاً ( ص ٣١٧ )
- كتاب الطبخ لاحمد بن يوسف المعروف بابن الداية (ارشاد الاديب ٢: ١٦٠)
- كتاب البديخ على كتب الطبخ مجلد على اربعين باباً كلها في طبخ انواع الاطعمة وقواعدها ( كشف الظنون ١: ١٩٣ )
- كتاب الخيزمي في الطبخ ألفه موسى بن العاذر الطيب للغزّ لدين الله الفاطمي ( عيون الانباء لابن ابي احبيبة ٢: ٨٦ )
- كتاب كثر الفرائد في تنويع الموائد مجهول المؤلف ( رقم ١٨ علوم معاشية في المكتبة الملكية المصرية )
- رسالة في انواع الاطعمة وكيفية طبخها للشيخ تاج الدين بن زكريا بن سلطان الهندي النقشبندي ( كشف الظنون ١: ٥٤٢ )
- كتاب وصف الاطعمة المتضادة ولا يعلم مؤلفه وهو في وصف المأكول والالوان في عهد المماليك ومنه نسختان بالتصوير الشسي ( رقم ٥١ و ٥٢ في المكتبة الملكية المصرية )
- وجاء فيه ذكر القاضي محيي الدين البيلقاني (ص ١٤٥). وقال في آخره هذا ما وقع عليه اختياري في هذا الكتاب (ص ٢٦٥) يتلوه ما يملكه المرضى والرهبان والنصارى في الصيام من كتاب ابن عبدون (ص ٢٦٦-٢٦٩)
- الفية الطعام نظها الشيخ عامر الانبوطي من شعراء مصر، في القرن الثاني عشر، معارضاً بها الفية ابن مالك، واولها :  
يقول عامر هو الانبوطي احمد ربي لت بالفنوط  
راستين الله في الفية معاصد الاكل بما بحوية
- ( مقالة لاحمد باشا تيمور ، مجلة المجمع العربي ٦: ٢٥١ )
- رسالة كيمياء الطبائع ليعقوب الكندي ذكر فيها الوان لحم تطبخ بغير لحم وقلايا كبود من غير كبود ومنغ من غير منغ وتقاتق وطروزين من غير لحم وعجة من غير بيض وجوذاب من غير ارز وحلاوة من غير عمل ولا سكر والوان كثيرة من غير عناصر يطول شرحها لا يتدي اليها

الطباخون<sup>١١</sup> وهو العلم المعروف بعلم المزروعات .

واما الكتب المطبوعة فلم نغف منها الا على كتاب واحد وهو :

- كتاب الطيبخ لمحمد بن الكريم الكاتب البغدادي ، طبع في الموصل سنة ١٩٣٤ ، بعناية الدكتور داود الجلبي .

ووقعت الينا بدمشق كراسة في خمس صفحات ونصف صفحة فيها :

- كتاب الطباخة لجمال الدين يوسف بن عبد الهادي الصالحى الدمشقي المترقى سنة ١٥٠٣/٩٠٩ ، نشرناه سنة ١٩٣٧ في الجزء الثاني من الحرانة الثرية (ص ١١٢ - ١١٨) مرتباً على حروف المعجم وفيه اوصاف ما كل طبقة خاصة من اهل دمشق في القرن العاشر للهجرة .

وفي دواوين الشعراء العباسيين قصائد ومقطعات شتى في اوصاف الاطعمة والالوان ، كالتي نقلها المسعودي في مروج الذهب في اخبار المستكفي بالله وقد سبقت الاشارة اليها . وما عدا المرفقات الخاصة التي سردناها آنفاً ، توجد فصول ومقالات وابواب شتى في كتب الطب القديم تبحث في علم الاطعمة والمزروعات من فروع علم الطب ، وتذكر احياناً تراكييب الاطعمة بالاجمال من اللحوم والاسماك والبقول والحبوب والفواكه وما لها من الخواص والمنافع والمضار ، اذا تبينها المؤرخ يتف فيها على صفات ووصايا تصلح للسليم وللعليل ، ويجدر ان تدرج في سلك الالوان النافعة للابدان ، وقل ان يخلو منها كتاب طب مجروح فضلاً عما فيها من اسماء قديمة لبعض البقول والحبوب والاثار التي كان يعتدى بها قبلاً وفي مراجعتها ودرسها فائدة للنباتي والزراع . ومن امثال هذه المصنفات الطبية القديمة استخرج ابن سيار الوراق بعض ما استوتبه في كتابه من الاطعمة والاشربة .

وقد سبق القول ان هذا السفر الفذ محفوظ في خزانة اكسفورد . ولا نعلم ان احداً تبه على ما له من قدر ونفاسة . ولا يكاد يشوبه الا سقوط جانب من اوراقه ، وهي بعض الباب الاول ، وبعض الباب الحادي والثلاثين والمائة ، وكل الباب الثاني والثلاثين والمائة . ويسقط ختامه غاب عنا تاريخ المجازه او

نسخه فلا ندري منهما شيئاً. وعلى كل حال يتبين من نوع القلم المخطوط به انه قديم وربما لم يتأخر كثيراً عن زمن مؤلفه على جهلنا به؛ وقد اعيانا البحث عنه فلم نهند. الى اشارة او ترجمة له فيما تناولته يدنا من مطبوع او مخطوط. ومن حسن التوفيق ان الخزوم التي فيه لم تكن تشتمل على شيء من صفات المطاعم والمشارب فهي كاملة مستوفاة، وبسلامتها سلم جوهر الكتاب. وقد عددنا صحائفه الباقية فاذا هي ١٦٨ في كل صفحة منها ١٩ سطراً. وكثيراً ما ترد الكلمات فيها غير معجمة او غير تامة الاعجام، فلا تبد للمقاري، فضلاً عن العلم، ان يكون له بعض الامام باللغة الفارسية والألفه بصطلحات كتب الطب وحفظ الصحة لادراك معنى ما يمر به من بعض الالفاظ والمسميات التي لم ينبه عليها في كتب المؤلد والدخيل ولم يرد لها تفسير في احد المعاجم. وعندنا ان هذا الدرس والاستطلاع يفرق بجدته وعائدته لذة المشهي لمرائب الاطعمة السلطانية لما يجد فيه من المعونة على استقراء لغة الطباخة، وهي جزء من لغة الحضارة بعد الاسلام التي اخلت اللغويين بتقيد اوابدها وشواردها والاشارة الى مدلولاتها وحقاتها. ويمكننا اليوم ان نستدرك ما فاتنا من لغة الطبخ ومفرداته بمطالعة هذا التأليف الفريد الجامع لكل ما كان يؤكل ويشرب منذ الصدر الاول للإسلام في قصور الخلفاء والوزراء والرؤساء ومنازل الاوساط والعامه من ضروب الاغذية حتى ما يأكل النصارى من الطعام المزور في الصيام. وهو ما يضاعف الرجا. في طبعه وخدمة الفن الشرقي بشر فرائده، اذا نشط لها بعض المتأدبين او الوراقين رغبة في احياء ما أثر اللف وقد اعترف بها بعض مؤلفي الفرنج في علم الطبخ فقال ان هذا الفن كالتدوين قد جاءنا من الشرق.

وقد رأينا جاً بالتنويه بهذا الكتاب والتشويق اليه ان ننقل هنا نص مقدمته وسياسة ابوابه بالحرف، مع ما يتغص لذة مطالعتهما من الملل والسامة، لاستكثار المؤلف من السجع السخيف في غير محله. قال بلفظه ووسمه :

« الحمد لله الواحد القهار الملك الجبار المحتجب عن الابصار خالق الليل والنهار والملك الدوار المحيي للبلاد والعباد والمنفرد عن الاضداد المترة عن

الصاحبة والاولاد ولا حول ولا قوة الا به وهو الي العظيم الغفور الرحيم  
وصلى الله على محمد المتعجب وامته المتعجبين وسلم عليهم اجمعين

سألت اطال الله بقاءك ان ازلت لك كتاباً اجمع لك فيه الرأى من الاطعمة  
المصنوعة للسلوك والحلفاء والسادة الرؤساء وقد عملت اطال الله بقاءك كتاباً  
شريفاً ومجوعاً ظريفاً مشتلاً على منافع الابدان ودافعاً لمضار الالوان يجمع  
كل الالوان المشوية والمطبوخة من اللحوم المسوطة والملوخة وجميع البوارد  
من الاطيار والاسماك من الانهار بعد ان تصفحت ايدك الله كتب الفلاسفة  
القدماء وحكايات المتكلمين الحكماء فوجدتها بعيدة الامد كثيرة العدد  
وعلمت ان الكثير من الخطايا يضجرك وان اليسير من الصفات يقنك  
فعدت الى الجمهور من خاصة الاشياء فانتدعتهم الى الصحيح من الطيب  
فأثبته وأثبت الاكثار من الخاصيات والاطناب في الصفات بعد الاستيفاء  
للمعنى المشار اليه والقصد الموعول عليه واغنتك عن النظر في الكتب المؤلفة  
للقدماء الفلاسفة في اصلاح الاغذية من المأكولات المقوية وعن النظر في  
الكتب المصنفة وعمل الاشربة الملقحة (٤٠٣) وعن النظر في الكتب  
المتخذة في عمل الاشربة والانبذة وعن النظر في المجموعات من الجوارشات  
والمعجنات وابتدأت في اول هذا الكتاب بطل الطيب وما يكون فساد  
ووصفت بعد ذلك حلاله والآلة المتخذة له وتكون صلاحها والآلة التي  
تفسد وتغير وما يطيب القدر ويعيقها من الازاير التي لا بد منها وما يذهب  
الاحتراقات والزهومات وذكرت ما يصلح لاصحاب الطبائع والمزاجات من  
الوان الطيب المصنوعات وقرى الاغذية وذكرت قوى اللحم من سائر الحيوان  
واصناف الطير وقرى اعضاء الحيوان بعد ذلك ووصفت تركيب الالوان  
المطبوخة والمشوية والمكوية والمقلوة وطبائنها في انفعها وخصائص الحلوى  
وطبع كل نوع منها وذكرت اصناف السك واتبعته بانواع البيض وذكرت  
طبائع الجرب واجزائها وخصائصها وتركيباتها واحوال الخبز المخبز والسويق  
المشروب وذكرت طبائع البقول السلقاة في القدر والموضوعة على الموايد  
وذكرت طبائع الالبان ومنافعها للابدان وما يعمل منها من حليب وحامض

ورائب ومخيض وذكرت الابازير اليابسة التي يطيب بها الطبخ وما يلقي في القدور من الطيب وما يلقي فيها من الفواكه وخاصة الخردل وعمل الخل المنصل وتطيب الملح وصنعه وخاصة البيزمارودات واصناف اللقائن والمحشرات ووصف خصائص الكواميخ والمخللات واصناف الزيتون وخاصة الصباغات وذكرت بعد ذلك ما يؤكل من الفواكه قبل الطعام وتديير المطعم والحركة قبل الطعام ودفع ضرر الاغذية اذا وجدت بالادوية وذكرت بمد ذلك صنعة البوارد من الطير والمطبخات والبوارد من السمك وعمل الصباغات والمقود من السمك والطيور وصنعة انواع الالبان وعمل الكواميخ والانبان وصنعة الصلابق واسماها والبوارد من البقول واللحان والصلاقات من الاطراف وترتيب الالوان على طبقاتها حلوها وحامضها وباردها وحارها وما يقدم منها اولاً اولاً والحلوى بعد الطعام وشرب على الموائد وفي المدام ومنفعته ومضرته للاجسام وتديير المشروب وطبائع الفقاع وصنعه والشراب المسكر وخاصيته ودفع ضرره اذا وجد له ضرر والشراب غير المسكر وصنعه والمعجون ومنفعته والسهل الساذج والزيت المعالج وختمت هذا الكتاب بوصف ما ينسل به اليد من المحلب والاشنان ومنفعته ومضرته للفم وللانسان وخاصة الاذخر والسهل والبنك المخير وعمل المحلب وتمحيص البنك والادب في غسل اليدين من الغر قبل الطعام اذا حضر وتديير النوم بعد الطعام وذكر منافع الاجسام وجملت ذلك ابواباً معروفة وفصولاً موصوفة لتتم الفائدة وتكمل المعرفة وارجو ان يكون موفياً على طلبتك وغير مقصر عن محبتك ولم أخل كل باب من ابوابه من خبر غابر وشعر سائر يشبه ما قدمنا وصفه وابتدأنا بذكره والله الموفق للرشاد والمؤيد بالسداد ولا قوة إلا بالله العظيم

## ترجمه ابواب الكتاب

١	فساد الطبخ وتقديره وزهرته وتغييره
ب	ما يتخذه الطباخون من الادوات للطبخ والحلو وللحبارز المخبوزات
ح	ما يطيب القدر من الابرار والمطر
د	مذاقة الطاهي الالوان والمُشاهي للون المتناهي
هـ	ما يذهب الاحتراقات من القدر المطبوخات
و	ما يوازي الشباب والشيوخ من الران الطبخ
ز	الاشداء في قوى الغذاء
ح	قوي اللحم من سائر الحيوان وما ينفع منه للانسان
ط	قوي الاعضاء والاطراف وسائر البعوض والاحراف
ي	تركيب الاعضاء المطبوخة والمقلوة والمشوية وطباخها وصنائعها
يا	في طبائع الاسماك وصفة صيدها بالشياك
يب	طبخ بيض الدجاج والبط والدجاج
يج	طبخ الحبوب والمبز من الحنطة والارز
يد	طبائع بذل الزمان الملقى في سائر الالوان
يه	طبائع الالبان وما يعمل منها في الاجبان
يو	في منافع الالبان لضرر الابدان
بز	طبائع الادهان المستعملة في الالوان
بج	طبائع الانازير الطبية للتدوير
بط	ما يلقى في القدر من الطيب المشهور
ك	في طبائع ما يلقى في القدر من الفواكه والتدوير
كا	ذكر عمل الحل وتطيب الملح للاكل
كب	طبخ الوارد من الطعام البارد
كج	ذكر الاحتياط في عمل البزماورد والاوساط
كد	طبخ الصباغات للاسماك الطرية والملوحات
كه	طبخ الكواميخ من كل فن والزياتين والمختلات
كو	ما يوكل في الصيف والشتا ويبدأ به من الفواكه قبل الغذاء
كز	تدبير الماكول في اوقات الفصول
كح	ما يوافق المعدة اللينة من الاطعمة الماكولة
كط	الحركة قبل الطعام والرياضة للجسام
ل	في دفع ضرر الغذاء اذا تحوّل منه الاذى

لا	البوارد من الاطبار	من قبل الطعام الحار
لب	عمل المطجئات	من الطيور المسنات
لج	صنعة البوارد من السك الطري	ومن المالح البحري
لد	صنعة الصباغات	للاسماك المشويات
له	صنعة الصباغات	للفرايح الكردناجات
لو	صنعة المباعر المحنوت	والفانق والذروسجات
لز	صنعة المحفور	من السك والطيور
لح	عمل المرذل اللطيف	والخامه المرثيف
لظ	عمل الالبان	والشواريز والاجبان
م	عمل الكواميخ والمخللات	والزباتين والصهجنات
ما	الاهلام الممول	من لحوم الضان والمجول
مب	عمل البوارد من اللحان	من الوحش والضان
مـح	صنعة الصلايق وانواعه	واسائه وطبائه
مد	صنعة الصلاقات	من اطراف الجدا والحرف
مه	صنعة البوارد من البقول	وعملها من اطراف الاصول
مو	ما ياكل النصارى من الطعام	المزودة في الصيام
مز	عمل الحل والزبوت	بالتريد والخبز المنفوت
مـج	عمل الماء بالملح والصياغ	بالمردل القحج
مط	عمل السكباجات	والترائد والمبئات
ن	عمل المرريس	والأرزيات والحيطيات
نا	عمل الارزيات	المبئات الساذجات
نـب	عمل الحيطيات	المبئات
نـج	عمل الاسباغيات	والكرنييات
ند	عمل الفجليات	والثلجيات
نه	عمل المخلوطات	من الارزيات واللويانيات
نو	عمل الديكريكات	والسواذج الكرفيات
تر	عمل الزيرباجات	والابراهيميات
نـح	عمل الحماضيات	والرمانيات
نـظ	عمل الاسفيذباجات	الصندييات والمخضرات
س	عمل البفلات	السواذج والمربيات
سا	عمل التريد المنفوت	بماء الحمص والباقل المنفوت
سب	عمل الحصرييات	والبستانيات
سـج	عمل الكشكيات	الموصليات والبابكيات
سد	عمل المدسيات	الصنفر والجلبليات

مه	عمل اللويانيات والجلبانيات
س	عمل الطفشيل من الحبوب والبقول
سز	عمل التارباجات الحلوات والمحضات
سح	عمل الساقيات والمثرونيات
سط	عمل المضابر المعقودات والمضابر النطفيات
ع	عمل المصليات والتثريبيات
عا	عمل المشروقات والترجيبات
عب	عمل البناطيات من الاطيار المطبوخات
عج	عمل الترجيبات المبيبات والثنويات
عد	عمل المنسومات السواذج والمخللات
عه	عمل اللدهوحات من اللحوم المحللات
عو	عمل البصليات والماشيبات
عز	عمل الجزوريات والبنيات
عح	عمل المتلربات واللحوم المدقوقات
عط	عمل المعجج المدورات والمخلوطات
ف	عمل الانجذانيات والكسرويات
فا	عمل اللغشات المتخذات بالصباغات والرخبنيات
فب	عمل المباين بالدجاج واللحم السمين
فج	عمل الثرائد الشايبات والثرائد الملبقات
فد	عمل الانلايا باللحوم والألأيا
فه	عمل الكشائيات المطيبات والمثريات
فو	عمل التباهاجات الرطبات واليابسات
فز	صفة الشوى في التنور وشي اللحم في القدور
فح	في شي الجدا والمراف المحشوة الاجراف
فط	شي الشرايح من اللحم الطري والمالح
ص	الكردياج على النار من لحوم الاطيار
صا	صفة التثوريات والتفدر المنسومات
صب	الجودايات تحت الشرا السواذج وبالخلوى
صح	عمل الفالوذجات المعقودات والمطسكات
صد	عمل الحبيص الرطب بالنسن والزيت العذب
صه	عمل الحبيص من الثمر ومن التفاح والجزر
صو	عمل الحبيص بالجوز والسكر واللوز المحشر
صز	عمل الحبيص المفتوت بنير نار الملتوت
صط	(كذا) عمل السحيبات والمهلييات

ق	عمل اللوزينق البابس والمفرق
قا	عمل الزلايات السواذج والشبكات
ق	عمل المشكناج والابواسحاق والمرج
قج	عمل الفطائف بالسكر واللوز والجوز والصنوبر
قد	عمل الترابين على الحلوا والتحسين
قد (كذا)	عمل الطرايف من انواع الناطف
قه	ما يتخذى به اللبيل الجسم من الامراق واللحم

### انقضى ذكر الطبخ والحلوا وبليه ما يعمل للدوا

قر	ما يتخذى به الملول من مزادات البقول
قز	ما يوافق اصحاب التلات من الاحساء والحريرات
قح	عمل الامراق من الحبوب لللبيل المكروب
قط	ما يتخذى به اصحاب البرقان من الشبوط والبنان

### ذكر المشروب

قي	تدبير الماء المشروب المزمّل وبالثلج المضروب
قيا	خاصية الماء المبرد بالهواء
قيب	ذكر الانتفاع بشرب الفقاع
قيج	عمل الفقاع المختار الساذج وبالايزار
قيد	طبع الانبذة والاشربة المتخذة
قيه	في دفع ضرر الشراب للجسم ذي الانطراب
قيو	الشراب غير المسكر وطبع الساذج المنزّر
قيز	عمل الاشربة من الالبان من الابل واليقر والضان
قيح	عمل الاشربة المطبّية للحرارة الماهية
قيط	عمل الاشربة من الداذي وعصير الاعتاب
قك	عمل الانبذة الصلية والانبذة الزبيدية
قكا	عمل النبيذ من السكر والقانيد
قكب	عمل الاشربة من القرع والجوز والراسن وقضبان الكبّر
قكج	عمل الاشربة من الفواكه الرطبة
قكد	عمل المية من الاشربة المطبّية
قكه	عمل المريات من الربوب والجوارشات
قكو	عمل الارباب من الهار المجتأة من الاشجار
قكنز	طبع ما يفسل به اليد من الاثنان والسد

فكح طبع الخلال وعمل من الصنفاص وعيدان الخلاف  
 فكط عمل الاثنان والمحب ونحبيص البك المطيب  
 قل الادب في غسل اليد قبل الطعام وبعد  
 فلا الادب في اكل المملوك مع الرزاق والمملوك  
 قلب النوم ومنفته للجسام وتدييره بعد الطعام  
 فذلك مائة واثنان وثلاثون بابا  
 تمت ترجمة ابواب الكتاب بحمد الله ومنه

ومن مطالعة هذه الابواب وحدها تبين قيمة هذا الكتاب الشامل كل ما  
 يتعلق باوصاف الاغذية والاشربة بين علم وعمل ووصف وصناعة وطب وعلاج  
 وصحة وتديير ولهجة ولغة ، على ما تحلل هذه اللغة من بعض الاجن والالفاظ  
 العامية ، فهو من خير ما وضع في تعريف فن الطبخ وتاريخ المراند وآدابها  
 وملاذها في الاسلام

