

## كتاب الطباخة

وهو مرتب على الحروف

لجمال الدين يوسف بن حسن بن عبد الهادي الصالحى الدمشقي  
وهو المعروف بابن المبرد ، من علماء دمشق ، توفي فيها سنة ١٠١١ للهجرة  
(١٥٠٣ م) وهو احد شيوخ شمس الدين بن طولون ، صاحب « ضرب الحوطة  
على جميع القوطة » . وفي الخزانة الظاهرية عدة اجزاء ومرفقات له بخطه . ومنها  
مجموع بقلمه سقطت بعض كرايسه ، وساق منها الحظ الينا سبع عشر ورقة في  
جُراز (دشت) ابتمناه قديماً في دمشق . وفيها بضع مقالات متنوعة دعاها « كتاباً »  
كعادة القفا . وكليا مختصرة ، ورجزة الشروح . وبيننا كتاب الطباخة المشار  
اليه لا يتجاوز مئته خمس صفحات ونصف صفحة في كل منها تارة ثمانية عشر  
سطراً ، وتارة تسعة عشر . نقت فيها على حروف المعجم ما كل طبقة خاصة من  
الناس لم تمتد غير البقول والحبوب باللحوم المسارقة . وبعض الحلاوى الشائعة في  
ايامه وبين نظرائه ، في منازل دمشق واسرائيا . وهي لذلك لا تخار من فائدة  
في تلويح الاغذية في الاسلام ، وعلى اخصر في مدن الشام . وقد فاته كثير مما  
كان بدمشق من التأتق والتصنع في موائد الكبراء والاغنيا . والمترفين ، ولا سيما  
ما انفرد به النصارى من التمتع او التشف في إصلاح الاطعمة والتفتق في تنويرها .  
ومما اوم ما كانوا عليه قبلاً من المبالغة في الامشام . والتجلد عليها والتشدد فيها .  
واضطرابهم من اجابها الى اقتراح اغذية متزهة عن الادهان ، والالبان ، والاجبان ،  
والبيض ، واللحوم . كانت توتياً فينا البقول والاعشاب والحبوب والقطاني بالزيت  
وحده . ولذلك كانت تعرف بالماكل الثيبتية او الصيامية . وربما دُعيت طائفة منها  
احياناً « مزررة » . وهي عند الاطبا . كل غذا . ذُبر للسريش بدون اللحم . او  
تُلد فيه جازب من الاغذية الطبيعية با يقاريا ببعض الحليل . وقد وقفنا منها على  
صفات غريبة في مخطوط نادر في خزانة اكسفر لاي محمد المظفر ابن سياد  
الوراق . جمع فيه فادعى كل ما اتحل به من صفات الاطعمة والاشربة في عهد

الخلفاء الباسيين . ولكن شأنه بكثرة تكلفه الاسجاع في سياقة الابواب والتمامها في عنوانه الطويل وهو « كتاب الطبخ واصلاح الاغذية المأكولات . وطيب الاطعمة المصنوعات . مما استخرج من كتب الطب . والفاظ الطهاة واهل اللب » . ونسخته قديمة قيمة . سقطت بعض اوراقها وغاب عنا معها تاريخ انجازها . وفي الباب السادس والاربعين منها : « ما يأكل النصارى من الطعام . المزور في الصيام » . وقد ظرف ابن طباطبا بتسمية مثل هذه المآكل القسمة « مسيحية » في بيتين له نظمها في ذم دعوة دعاه اليها رجل يسمى الكراريسي . وقرب اليه مائدة عليها خيسار . وفي وسطها جامات عليها قطر . ولم يصحبها بوارد viandes froides hors d'œuvre فانها مسيحية لانها اشبهت موائد النصارى ، فقال :

يا دعوة منبرة قائمه ، كأنما من سفر قاده  
قد قدموا فيها مسيحية اضعحت على اسلافها نادمه (١)

وهذا نص ما جاء في كتاب الطباخة بلفظه ورسمه وعامته احياناً . ولا يخلو من فوائد للقرى :

اطرية يعمل من العجين . ويرمى على غرف . وطبيخه مثل طبيخ الرشتى .  
يوضع على المرق وينلى عليه .  
بورانية طعام من الباذنجان . وهو ان يقطع الباذنجان . ويسلق اللحم في ماء .  
يسير . ثم يوضع عليه الباذنجان حتى ينضج . ويوضع عليه الجوز  
والبقدونس المدقوق .  
تفاحية<sup>(٢)</sup> يوضع اللحم ويقشر التفاح ويقطع ويلقى عليه . ثم يوضع عليه الخمر .  
تريد يسلق اللحم ويسقى بمرقه الخبز . ويوضع عليه اللبن والتمر والتمنع .  
ويوضع اللحم عليه . وكذلك تريد غير اللحم .

(١) ديوان المعالي لابي هلال الحسن بن عبد الله السكري . خزانه بريش . وزيرم

Add. 23443, f° 86-87

(٢) ذكرت في التامش بخط غير خط المؤلف . وقد ذكرها المؤلف في ضمن كلامه على

الفرجليه ، لان طريفة الخليج واحدة .

- جوذابه يؤخذ الرز يوضع عليه الحليب وقليل الماء والزعفران ويوضع في تنور الشوا
- جزرية يسلق اللحم بقليل من الماء ويوضع عليه الجوز وفصوص الثوم والبصل المقشر . ثم يوضع عليه الثوم المدقوق . ومنهم من يضع عليه ايضاً الاسفناخ . ومنهم من لا يضع الاسفناخ . ويضع الجوز والبقدونس .
- حصرية تطبخ على عدة طرق . احدها ان تطبخ بآء الحصرم فقط . فيسلق اللحم ويوضع عليه السلق والقرع . ويوضع ماء الحصرم . وتُحَضَّر بالجوز والبقدونس . الثاني ان يطبخ باللبن وهي كذلك الا انها تَراد اللبن . الثالث ان يسلق اللحم . ثم تقلى الحوائج الموضوعة فيها . ثم يكسر اللبن بالمرق وتصبه عليها . ثم تضع عليها ماء الحصرم . ثم تُحَضَّرها بالجوز والبقدونس .
- حلوا اربابها كثيرة جداً . منها الحللاوات المتخذة من الناطف . وهو ان تضع الدبس او العسل او السكر او الرب . ثم تضعه على نار هادية . وتحرّكه الى ان ياخذ القوام . ثم تحقن بياض البيض وتضعه عليها . ثم تحركه حتى يقوى فيصير ناطقاً . فاذا اردت بعد ذلك الحلاوة النابوية وضعت اللوز المحمص وعلقته ( اي عقدته ) . والجوزية حوز . والفستقية البندق . والبندقية البندق . والقضامية القضامة . النمسبية السمسم المحمص . والطحينية الطحين . وتحقنها في الناطف حتى تخبث . والدهنية تضع الطحين المحمص بالدهن . واما الحللاوة العجبية فيحمص الطحين بالشيرج حتى يرخي ويبقى الدبس ار غيره ويوضع عليه . واما الخبيص فيؤخذ الدبس يوضع على النار حتى يظهر زعوته وتتزع . ويكسر النشا بالماء . ويوضع عليه .
- خوخية يسلق اللحم والخوخ . وتقالى الحوائج من السلق والباذنجان والجوز والقرع ونحو ذلك من حوائجها . ويمرس الخوخ بمرق اللحم ويصن ويضع على الحوائج . ثم تخلّى ثم تُحَضَّر بالجوز والبقدونس .

- رمانية يسلق اللحم ببيسر ماء . وتوضع الحوانج . ثم يتصر الزمان او يدق حب الزمان ويستخرج ماؤه ويوضع على ذلك ثم يحلى ثم يخضر .
- رشنا يسلق اللحم ثم يوضع عليه الرشا وبعضهم يضع فيها البصل . وبعضهم يضع الحمص . وبعضهم يضع الكفرة الحضرا المخروطة على وجهها<sup>(١)</sup> .
- رز مفلل يسلق اللحم ثم يوضع الرز بقدر ما تقف فيه المعلقة . ثم يغل على حتى تشط الرزة . ثم يتدل ويصفى الماء . ويوضع عليه الدهن ويكسر . وبعضهم يضع فيه الحمص . وبعضهم يضع التمر .
- رز حلو يوضع الرز بعد غليان الماء حتى يشط ويقارب الاستواء . ثم يوضع عليه الحلو حتى يعقد ويذر عليه الزنجيل ويتدل .
- رز يرشنا تلى في الفرن وتوضع مع الرز .
- رياسية يسلق اللحم والرياس ويصفى بعد مره . ويوضع على الحوانج ويكسر اللبن بمرق اللحم ويوضع عليه .
- زيرباج يعمل بالحلب رمان والدبس والاجاص والصاب والمش والارز .
- سماقية يسلق اللحم وتوضع فيه الحوانج من الكرفس والجوز واللفت والحمص والثلج . وينقع السماق ويمس ويصفى ويوضع على ذلك . ومنهم من يطبخها بكروش البقر ومنهم من يطبخها بكروش النعم الحشية .
- سفرجلية طبخها طبخ التفاحية وهو ان تأخذ التفاح او السفرجل تقشره وتسلق اللحم في ماء بيسر وتضعه عليه حتى يقارب النضج . ثم تضع عليه الحلو والارز والحشخاش والدهن .
- سختايد هو ان تأخذ كروش النعم فتسطبها وتنضجها وتحيطها اكياساً . وتصرل الرز وتضع به اللحم السين والحمص والكفرة والزعفران والفلفل وتضعه فيها وتحيط عليه وتطبخه . فاذا استوى تقي له

(١) قال ابن بطوطة في رحلته : «الرشا هو شب الاطرية ينجح ويثرب باللبن» (١ : ١٥٨) طبخة النيل بتمر .

- التريد باللبن والتمنع والثوم وتضعه عليه .  
 شعيرية وشوربا تعمل منها مفلفل وشوربا . اما المفلفل فهر كالرز . والشوربا تعلق  
 اللحم وتضع عليه . شوربا هر ان يسلق اللحم ويوضع عليه الرز .  
 وبعضهم يضع الحمص . وبعضهم يضع الكسفرة الحضرية .  
 شبرك هر ان يؤخذ اللحم المخروط فيحشى في عجينة ممدودة كالتطاج  
 مقطوع ويطبخ في الماء حتى يستوي . ثم يتدل ويوضع عليه اللبن  
 والثوم والتمنع .  
 شوى يؤخذ اللحم فيدهن بالزعفران ويوضع في التنور ويمد عليه .  
 صلحا يؤخذ العجين فيفتل ويقطع قطعاً صغاراً ويرصع بالاصبع كالدرهم  
 ويطبخ بالماء حتى يستوي . ثم يوضع عليه اللبن ويتلى له اللحم بالبصل  
 ويوضع عليه التمنع والثوم .  
 ططاج يد العجين ويقطع ويطبخ في الماء حتى يستوي ويوضع عليه اللبن  
 والتمنع والثوم والسن واللحم المقار .  
 عصيدة يؤخذ الماء فيغلى ويوضع فيه الرز حتى يشط ثم يُندر فيه الطحين  
 ويُهدد حتى يستوي . ثم يتدل ويوضع عليه الدهن والديس . وان  
 ذُرت عليه القلوبات كان اجود .  
 عصفورية يسلق اللحم ثم يوضع الرز والقرع عليه ويصنع بالزعفران .  
 نجورية يسلق اللحم في يدير من الماء . ويوضع عليه العجور حتى ينضج . ثم  
 يخضر بالجز والبقونس والثوم .  
 عدس احسن طبخه ان يُجرش ثم يطبخ ويوضع فيه السلق والقلقاس . ثم  
 يوضع عليه عند الاستواء السماق والبصل المقطر والبقونس والحل  
 واؤبوت .

(١) رسمها هنا بالناء والطاء بدلاً من طائنين كما ائبها في مكانها . وهذه اللفظة غير  
 واردة في معاجم اللغة . ونسبها الختاجي في شفا . النيل يضم الطاء الاول واسكان الثانية ،  
 ولم يفسرها ، وقال : نوع من الطعام معروف .  
 (٢) اي يغلب .

- غريبة يسلق اللحم . ثم ترفع اكثر مرقة وتضع على الباقي الحوانج من البصل والقرع والبادنجان وتكسر اللبن فيما رفعته وتضمه عليه . ثم تحضر بالجوز والبقدونس .
- فولية يسلق اللحم ويقلى الفول بالدهن . ثم تضع عليه اللحم والمرق . ثم تضع عليه الصعتر المدقوق والكسفرة والثوم المدقوقين . ثم تققس عليه البيض وتذر عليه الفلفل والكسفرة اليابسة وينطى حتى يجمد ويتزل .
- قرعية يسلق اللحم ثم يقلى القرع والبصل بالكسفرة المدقوقة . ثم تضع عليه المرق .
- قنبرية تكسر القنبريس<sup>(١)</sup> بالما . وتضمه ثم يفي . ويوضع فيه اللحم والرز . وبعضهم يسلق اللحم . ثم تكسر القنبريس وتضمه عليه . ثم تضع الرز .
- قلقاسية تطبخ على وجهين . الاول ان يسلق اللحم ويقلى القلقاس . ثم تضع المرق عليه ويصنع بالأعفران . والثاني ان يسلق اللحم ويقلى القلقاس ويوضع عليه . ويوضع عليه بعد التوضيح الاسفاناخ .
- قمحية يوخذ القمح فينقى في قليل ماء . حتى ينشوي . ثم يزداد ماء . ثم يقلى فيه اللحم .
- كهاة يسلق اللحم ثم يقلى وتضع عليه المرق وتقفس عليه البيض .
- كشك تطلق اللحم وتضع الحوانج من السلق والكرنب واللفت والخمض . ثم يذر عليه الكشك ويوضع القنبيط والبادنجان . فاذا استوى تضع عليه القرط<sup>(٢)</sup> والبقدونس والسذاب المخروط والنضع والثوم المدقوقين .
- كشكك<sup>(٣)</sup> يسلق اللحم ثم يوضع عليه القمح ويكسر . والفرق بينها وبين القمحية

(١) القنبريس بالنون كما كتبه ارنأ: الحلاب الحامض النليط . وفي الرسالة التاسعة في كياء العامة ليخايل صباغ: القنبرية اسم لطبخ اللحم والبصل في اللبن الرائب (ص ٦٤)

(٢) القرط نوع من الكراث يعرف بكراث المائدة

(٣) كذا بخط المؤلف ولله اراد « كشكة » فبه الفهم .

- كثرة القمح في هذه .
- لبنية<sup>(١)</sup> . يلقى اللحم ثم يوضع الكراث ويكسر اللبن ويوضع عليه الرز .  
وبعضهم يضع اللبن أولاً ثم يضع اللحم ثم الرز .
- ليمونية . يلقى اللحم ويوضع السلق ثم يوضع عليه الرز واللبن وعند الاسترا  
يوضع عليه ماء الليمون . وبعضهم يضع فيها الحنص . ويوضع عليها  
بعد الاسترا القرط والبقدونس المخروطين .
- ملوخية . يلقى اللحم وتحرط الملوخية وتوضع عليه . وتضع فيها الكسفرة  
المدفوقة مع الثوم والبصل المشوي . وبعضهم يحضنها بالحصرم  
والليمون .
- نارنجية . يلقى اللحم ويلقى فيه البصل والقلعاس . ثم يكسر اللبن ويوضع  
عليه . ويوضع عليه ماء النارنج .
- تورجية . يلقى اللحم ويوضع عليه الرز والجزر والاسفاناخ .
- هليونية . يلقى اللحم والمليون ثم يوضع كلاهما على الآخر ويققس عليه البيض  
ويذر عليه الغفل والكسفرة اليابسة ويوضع على النار حتى يستوي .
- هرسة . يلقى اللحم ثم يوضع عليه القمح حتى ينثي . ثم ينسل اللحم من  
العظام ويهرس وبعضهم يزيد لها الحليب .

(١) من محاسن صلاح الدين الدندي ، وقد وقع تاج كبير في الجامع الاوي :

لا تحبوا الثلج بري في جامع ابن اب

لكن كانون يلا في صحت لبنه

(كتاب الكشف والنيه على الوصف والتنبيه . خزانه باريس ٣٣٦٥ ، ص ١١)