

١٦ - المصريون المحدثون

شماثلهم وعاداتهم

في النصف الأول من القرن التاسع عشر

تأليف المستشرق الإنجليزي ادورد 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 الكثير 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
سرات حتى تنضج القهوة ويبدأ رويداً ، ثم تصب في الفنجانين
قبل أن يزول ما تكون على سطحها من القشدة . ويجب المصريون
القهوة القوية الخالصة حياً شديداً ، ولما يضيفون إليها السكر ؛
وبعضهم يحليها عند ما يشعر بتعب . ولا يضيفون اللبن
أو القشدة أبداً ، ولكن كثيراً ما يضمون فيها الحبهان .
وتبخير الفنجانين بالمصطكا شائعة . وقد يمطر 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 العنبر للسبب نفسه بطريقة
مختلفة . فهم يأخذون قيراطين من العنبر يمود صغير يضمونهما
في قاع الفنجان ويصبون القهوة بعد ذلك . ومثل هذه الكمية

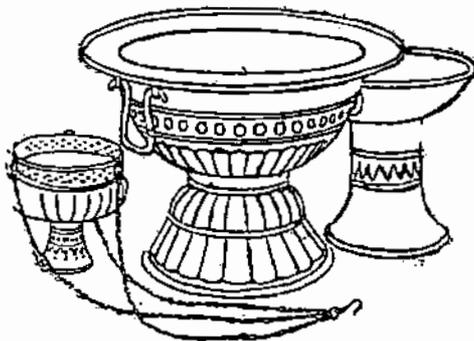
(١) ويكوه الطعم الكامل من عشرة فنجانين بطونها موحدة
الشكل ، ومن فنجان آخر بطرنه من نوع أرق يقدم لرب النار
أو الضيف للمناز . وترى في الصورة رقم ٣٤ « الكرج » والظروف
والصينية من الفضة ، وتحت هذه المجموعة ظرف وفنجان من النوع نفسه
على مقياس أكبر ثم ظرف نحاسي فوقه فنجان . وبعض الظروف تصاغ
بالفضة للذمبة أو الوحدة الشكل . ويفتى القليل من الأثرىاء ظروفًا ذهبية
قد ترصع بالاس والياقوت 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 مطهرة بالعنبر دون ضيوفه . وقد
يقدم (بكرج) القهوة موضوعاً على حجر في وعاء من الفضة
أو النحاس يسمى (مازق)^(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
واضماً شحاه تحت يمينه .



(شكل ٣٤) طعم قهوة

وتستعمل بحجرة تسمى « منقلأ » ويسمى العامة « منقلأ »
من النحاس المبيض بالقصدير ويحرق فيه البخور أحياناً . ويتأذى
المصريون بالمطور تاذاً عظيماً^(٢) . وكثيراً ما يبخرون غرفهم ،
وأكثر المواد استعمالاً لهذا الغرض بخور من نوع ردى يسمى
(بخور البن) 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
القاهرة والمدن الأخرى من يخاطرون باقتناء جياد^(٣) ، معرضاً نفسه

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

للقهوة كثيراً وعلى مهل ، أو في التحدث مع الأصدقاء في المنزل ، أو التمتع بترف الحمام ساعة أو أكثر صباحاً . وفي الظهر عليه أن يؤدي الصلاة إذا كان يقوم بفروضة المدينة ، إلا أنني لاحظت أن القليل من المصريين نسبياً قد لا يهتم هذه الفروض ، وأن هناك كثيرين يندرون أن يقيموا الصلاة أبداً . وبعد الظهر مباشرة (إذا لم يكن فطوره متأخراً) يتناول غداء خفيفاً ثم يأخذ للشهك والقهوة . وعندما تشتد حرارة الجو لا يمنع نفسه من القيلولة . وكثيراً ما ينحسب ليسترخ 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 لسهل ضروري . وهو يتمتع مرة أخرى بين صلاة للمصر إلى للتروب بالتدخين والقهوة بمصاحبة أصدقائه في المنزل أو في الخارج . وبعد غروب الشمس يتناول عشاءه

ويجب على الآن أن أصف وجبتي (لثنا) و (المشا) وكيفية تناولها ونظامها . ولم ألاحظ فرقاً بينهما ، غير أن وجبة المشاء هي الأهم . والمادة أن يجيز للطعام في العصر ، وما يفضل بمد وجبة المشاء يقدم أثناء وجبة العشاء في اليوم التالي إذا لم يكن بالمرز 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 الطعام 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

ويقبل كل شخص يديه ، وفيه أحياناً ، بالصابون والماء قبل أن يتناول الطعام ^(١) ، أو على الأقل يصب على يده اليمنى بعض الماء (أنظر شكل ٣٦) ويحضر الخادم لذلك طحناً وإربيقاً من النحاس المبيض أو النحاس الأصفر ^(٢) . وللطست غطاء به

(١) أنظر إنجيل مرقس ، الإصحاح 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 الاشتباه في أنه يمتلك أموالاً زائدة تفرض عليها ضرائب ورسوم أشد مما كان سيتحملها بوجه آخر . ومحتوى عدة الجواد الحديثة بالقطن وتغلى بالجوخ أو الخمل وتطرز أو ترخرف ؛ ويزين اللجام عند الرأس والصدر بشراب حربية وقطع نقدية وغيرها من الزخارف الفضية . والمادة أن يركب البغال أغنياء التجار وكبار العلماء ، وعدة البغال كعدة الخير قريبا ، وعندما يكون الراكب عالماً تغطي المدة بمجادة ، وكذلك قد تكون للمدة التي يستعملها النساء بالرغم من شدة الاختلاف بينهما . وتستعمل الخير في شوارع القاهرة الضيقة المزدهجة . وهناك عدد كبير للسكران . واشتهرت القاهرة من زمن بجودة سحرها ، فهي أكبر من سحر بلادنا وأفضل منها في كل ناحية . ويقدر ثمن الحمار الأصيل المدرب بحوالي ثلاثة جنيهات أو أربعة ، وقد يزيد ثمن بعض الخير على ثمن الجواد العادي . ويجوز الحمار 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 يجري بجانب الحمار أو أمامه صاحماً في المسارة ليخلو الطريق يميناً أو شمالاً ^(١) . ومع ذلك يجب أن يكون الراكب حذراً فلا يتمد على خادمه كل الاعتماد لئلا تصرعه أحمال الجمل الكبيرة . وهذه الحوادث قد لا يكون مفر منها في شوارع القاهرة الأكثر ضيقاً والأشد ازدحاماً ، وعندما ينزل السيد إلى منزل ما أو دكان ما يملأ الخادم له للشهك ويشعله ويقضي 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 . رجليك . كميك . وإلى التركي : صانين (أي احترس) ، وهي الصيحات المألوفة ، وكثيراً ما يضاف إليها : يا أندي ! التركي : يا شيخ ! (للسلم العجوز أو المتوسط العمر) : يا صبي ! (الشاب) : يا ولد ، أو يا ابني ! (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 ينادي 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 غداء شائم لنساء في الطريق

ويجلس الآكاون على الأرض حول الصينية وعلى ركبتي كل منهم فوطته . أما إذا وضعت الصينية بجانب ديوان منخفض فيجلس البعض على الديوان ولآخرين على الأرض . ولكن عندما يكتر التمديد توضع الصينية في وسط الغرفة ويجلس الجميع حولها واضمين إحدى ركبتيهم على الأرض والأخرى (اليمني) 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 اليمني 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 المدعوين لتناول الطعام . وعلى من يقال له بسم الله أو تفضل أن يقول إذا رفض الدعوة (هنيئاً) أو ماشابه ذلك . وقد يكون ذلك أيضاً خشية شر العين إذا وقعت على الأكل . ويقولون في هذا : (لا بركة في الطعام إذا اشتهى) . إلا أن الإلحاح الذي يدعو به المصري الأجنبي إلى مشاركته الطعام يبين أن القوف للمسلم وواجب للضيافة يجتاز عليه قول للبسملة . ويبدأ بالأكل رب الدار ثم يتلوه للضيوف مباشرة .



(شكل ٣٨) جماعة يتناولون الطعام

والصريون لا يستعملون للسكين ولا للشوكة ، وإنما يستعملون بدلاً منهما الإبهام وأصبعين من اليمني . وتتمثل الملائق لتناول الحساء أو الأرز أو غيرها من الأصناف التي لا يسهل تناولها بدونها . وقد تستخدم اليدان معاً في أحوال

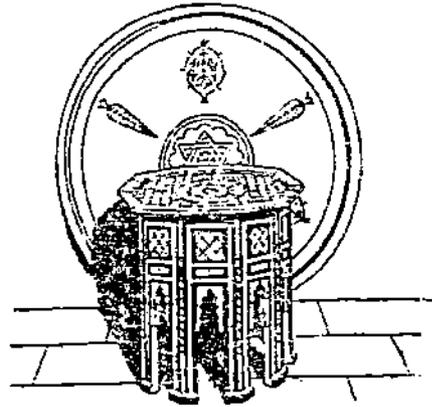
(١) أو بسم الله الرحمن الرحيم

عدة ثقوب ، وفي وسطه نتوء لوضع العصا ، فيمر الماء عند الفميل خلال هذه الثقوب إلى داخل الطست بحيث إذا قدم هذا إلى شخص آخر لا يرى الماء للذئذ ، ويعطى لكل فوطة



(شكل ٣٦) غسل اليدين قبل الأكل وبمده

والمائدة صينية مستديرة من النحاس المبيض ، أو من النحاس الأصفر أحياناً ، قطرها بين قدمين أو ثلاث أقدام . وتوضع على كرسي ارتفاعه حوالي خمس عشرة بوصة . ويصنع الكرسي من الخشب وقد طمم بالصدف أو للباغة أو للعظم الخ .



(شكل ٣٧) الكرسي والصينية

فالصينية والكرسي يكونان للنفرة (أنظر شكل ٣٧) وتوضع على الصينية أرغفة الخبز المستديرة التي سبق وصفها ، كاملة أو مقطعة أنصافاً . ويصف منها حول الصينية أنصاف من الليمون لتمصر على الماء كولات التي قد تحتاج إلى الحامض ، وملقعة 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 للعادة المصرية أو طبقاً طبقاً حسب الطريقة التركية . وهذه الأطباق تكون من النحاس المبيض أو الخرف