

١٧ - المصريون المحدثون

شمائلمهم وعاداتهم

في النصف الأول من القرن التاسع عشر

تأليف المستشرق الانجليزي اورد وليم لبي

للأستاذ عدلي طاهر نور

—

تابع الفصل الخامس : الحياة المنزلية

يجهز الطعام بحيث يسهل تناوله بالطريقة السابق وصفها ، وهو يتكون في مجمره من (البخني) : وهو لحم معلوق وبصل مقطع ، أو قليل من البامية أو غيرها من الخضراوات (والفاورمة) : وهو لحم كثير للتوابل مع البصل ؛ و (ورق عشمي) : وهو ورق العنب أو الكرنب أو الخس : يحشى بالأرز واللحم المقروم بعد أن يتبلا بالملح والقلقل والبصل وغالباً بالتوم والبقدونس ، ويملق ، وعشمي الخيار أو الباذنجان أو القرع الكوسة ، و (الكباب) : وهو قطع صغيرة من لحم الضأن تشوى على السفود ، وبمض الألوان تتألف جميعها أو أغلبها من الخضراوات : الكرنب والرجلة والإسبانخ والبامية والبقول والترمس والحصى والقرع المقسم إلى قطع صغيرة والقلقاس والعدس الخ . وبعد السمك المطبوخ بإزيت كذلك طبقاً مألوفاً ، وتطهى أغلب الأظمة بالسمن لمدم وجود الدهن ، وتوضع فيها للتوابل بكثرة ، وينوب السمن في الصيف تماماً . ولا بد من استعمال الهمدين مآ لتطهير ما يقدم من الطيور . وقد يقوم بهذه العملية شخصان مآ كل بيده اليمنى فقط ؛ ولكن بعضهم يقوم بذلك وحده بدون مساعدة ويبد واحدة ، ولا يقبل بعض العرب لس الطعام — على أي حال — بيسرام^(١) إلا إذا كانت يخام مبقورة . وليس من غير المعتاد أن تقدم الطيور المزوج عظامها المشوية بإزيب والفسق والخبز المنقت والبقدونس ، أو حل

بأكله عشواً بالفسق الخ ؛ وهنا يسهل نزع اللحم جيد واحدة . وكثيراً ما تخلط الحلوى باللحم مثل : المتساب والخوخ والشمش الخ والسكر مع الليغني ؛ وكثيراً ما تقدم أيضاً مختلف أصناف الحلوى دون مراعاة نظام خاص بالنسبة للأصناف الأخرى . ومن أصناف الحلوى المحبوبة للكثافة : وتصنع من دقيق القمح — وهي أدق من الشمرية — وتقل باليمن وتعمل 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 — (خشاف)^(٢) : يتكون عادة من الماء والزبيب المملوق فيه ويحلى بالسكر ثم يضاف إليه عند ما يبرد قليل من ماء الورد^(٣) . وكثيراً ما يحل البطيخ عمله^(٤) .

ويأكل المصريون باعتدال ولكن بسرعة ، وحالما ينتهي أحدهم يحمد الله ويقوم دون أن ينتظر الآخرين^(٥) ، 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 صايفها الآن . ولا يشرب العرب على الأكل إلا قليلاً من الماء ، أو لا يشربون مطلقاً ، وم

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

(٢) ويعرب بملقة من الباغة أو الجوز الهندي

(٣) وأم نواكه مصر وأحسنها البلح والتمب والبرتقال والليمون على أنواع مختلفة والتين والجز والين التوك والمان واللوز والبطيخ والسمام وما شابههما ، والخوخ والشمس متفرقان ولكن يقصهما الطعم اللذيذ . والسكرية نادرة وأغلبها تجلب من شينا وسوريا . ويدوك من هنا التمداد أنه ليس بمصر فأكهة مليحة

(٤) من السكره أن يقوم الانسان أثناء تناول 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 نجاً

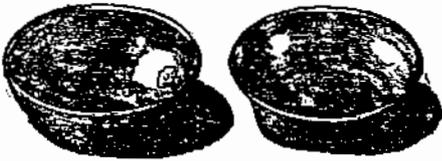
أيضاً قليل من ماء زهر البرتقال^(١) فهكسب للماء طمها لطيفاً .



(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^(٢)

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



(شكل ٤٢) طاستان لشرب الماء

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

(١) (موية زهر أو موية زهر تاريخ)

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

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

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

على العموم يتناولون جرعة كبيرة بعد الأكل مباشرة . ويمتاز ماء قنيل بجلاوته ؛ ولكن ماء الآبار ، في القاهرة وغيرها ، يعيل إلى للوحة . ويشرب الماء إما في أوعية من الفخار أو طاسات من النحاس^(١) 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 يرضان لذلك في تيار الهواء . وكثيراً ما يسود



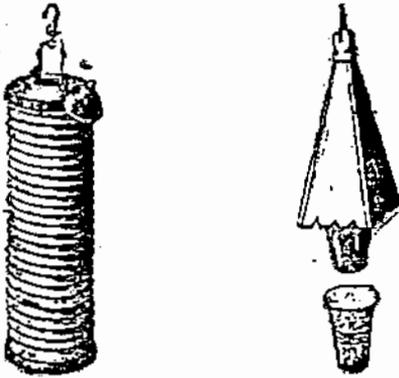
(شكل ٤٠) أوعية للماء للساة « قلة »

داخل الوعاء بدخان بمض الأخشاب الصمغية ، ثم يعطر بدخان خشب (الانقل) 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 يتشرب ببدأ على خارج الوعاء . وكثيراً ما يوضع

(١) وكان قديماء للصريون يستعملون أقداما نحاسية لشرب فيها

(هيرودوتس الكتاب الثاني الفصل السابع والثلاثون)

ولكنها في الواقع تتخذ للمباهاة أكثر منها للاستعمال
بعض المصريين ما بين وجبة النساء وصلاة المشاء في التدخين
وشرب القهوة ، ويستأنفون لغة التدخين بعد فراغهم من الصلاة.
وقد يلعبون للضامة 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 ، ويستضيفون أثناء خروجهم بمصباح
محتدبر موج الجوانب يسمى فانوس ، ويصنع من النسيج المشع
المشدود إلى حلقات من السلك بينا أعلاه وأسفله يصنعان من النحاس
البيض . وترى هذا النوع في الشكل رقم ٤٤ ، وبجانبه النوع الشائع



(شكل ٤٤)

وهو القنديل بنطائه الخشبي المادي التي يقيه شبه الهواء . وهذا
القنديل وعاء زجاجي 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 . ويخيم على داخل البيوت
أثناء الليل جو قائم ثقيل . ويكفي لإزالة الأبخار الواسعة للمالية ضوء
شمعة أو شمعتين توضعان على الأرض أو على كرسي ؛ وقد تحاطان
بقواد زجاجي كبير ، أو توضعان في مصباح من الزجاج لأن
النفوذ من الخشب للشبك . والقليل من المصريين من يسهر
أكثر من ثلاث ساعات أو أربع صيفاً بعد غروب الشمس
(إذا أن الوقت يحسب عندهم من الغروب) وكثيراً ما يسهرون
خمس ساعات أو ستا في الشتاء

بالقار أو أنه في الحرم . وهؤلاء يحنون للتبنيذ أثناء المشاء
وقبله وبعد ويستحسن قبل المشاء لأنه على حد قولهم يشير
الشبهة . وقد أخبرني صديق مسلم تب عن الخمر بعد إيمان (ولا
يمكنني أن أحدث في هذا الموضوع عن تجربة لأنني لم أشرب
التبنيذ أبداً فلم يدعي محلم قط إلى ندوة شراب) أن مائدة للدم
تتألف من سينية مستديرة أو طبق زجاجي توضع على الكرسي
ويصف عليها أربقان للتبنيذ والمغبر أو أكثر من إريق معاً
أحياناً وعدة أكواب صغيرة ومحن صغير فيه فاكهة يابسة
وطازجة أو غللات أحياناً ، وأخيراً شمعتان وغالباً باقة زهر
تثبت في شمعدان أو توضع على الصينية



(شكل ٤٣) أنداح الشرابات

ويصنع المصريون عدة أصناف من (الشرابات) وأكثرها
شيوحاً الماء المحلى بالسكر فقط^(١) ويكون زائد الحلاوة
(والليمونة) أو شراب الليمون نوع آخر ، وهناك صنف
ثالث أحب إلى النفس وهو شراب البنفسج ويكون بمحز زهر
البنفسج ووضعه مع السكر في الماء وتركه على النار حتى ينثلي ،
وهذا الشراب أخضر اللون، وشراب التوت والجميز والزيب^(٢)
الذي يباع في الشوارع ، والمرق صوس والخروب، ويقدم الشراب
في أكواب منقطة تسمى الواحدة على العموم (قلة) (شكل ٤٣)
وبعض للأوف من هذه الأكواب يزين بزخارف مذهبة من
الزهور وغيرها وهي توضع على سينية مستديرة منقطة بقطعة من
الحرير المطرز أو الجوخ المرصع بالذهب ، ويطلق على ذراع الخادم
فوطاة مستطيلة الشكل عريضة الحاشية المرصعة بالذهب والمطرزة
بالحرير اللون ، ومن الجلي أنها تقدم لسح اللقم بعد الشراب ،

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

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