

قالوا ابن من أنت يا هذا فقدت لهم ... أبي امرؤ جده الأعلى أبو البشر
 قالوا فهل نال مجداً قذت واعجبي ... أتسألوني بمجدٍ ليس من ثمري
 لا درّ درّ قصيد راح ينظّمه ... من ليس يعرف معنى الدرّ والدرر
 يبكي الشعور لشعر ظل ينقده ... من لا يفرق بين الشعر والشعر
 قالت نوار وقد أنشدتها سحراً ... ممن تعذبت نفث السحر في السحر
 فقدت من سحر عينيك الذي سحرت ... به المشاعر من سمع ومن بصر

بغداد

معروف الرصافي

مآكل العرب

الأطعمة في الأمم تابعة لحضارتها تكون بسيطة في الأمة البدوية ومركبة متنوعة في الأمة الحضارية كما هي إلى السداجة في الريف والتنوع في المدن. ولما كانت البداوة أصلاً والحضارة فرعاً وكانت القرى هي المعول عليها في حياة المدن كان الناس يطعمون في أيام خشونتهم ورفاهيتهم مما تبت لهم الأرض من بقل وثمر وتنتج من مواشيتهم من ألبان ولحوم وتقذف أجوافهم وسهولهم وأجبلهم وبحيراتهم وأثمارهم وبحارهم من طيور وأسماك وصيد ولا يكادون يعدون ذلك بحال.

فأطعمة العرب في جاهليتها على التمر القليل الذي انتهى إلينا من أخبارها قبل الإسلام كانت إلى السداجة والفترة خصوصاً في البلاد التي هي إلى الإجداب أقرب منها إلى الإخصاب لقلة أمطارها وعصيان تربتها على الاستنبات. ونعني بالعرب هنا سكان جزيرة العرب من قحاة والحجاز ونجد والعروض واليمن وكلها قاحلة إلا بعض بلاد

اليسن التي سميت الخضراء لكثرة أشجارها وثمارها وزروعها وفي بعض كورها ما هو كبلاد الشام باعتدال أهويته وزكاء تربته. قال الصنعبي جزيرة العرب أربعة أقسام اليسن ونجد والحجاز والغور وهي قمامة فمن جزيرة العرب الحجاز وما جمعه وقمامة واليسن وسبأ والأحقاف واليسنامة والشجر وهجر وعبان والطائف ونجران والحجر وديار ثمود والبئر المعطنة والقصر المشيد وإرم ذات العنناد وأصحاب الأخدود وديار كندة وجبال طيء وما بين ذلك.

ومتى أطلقنا العرب هنا فإننا نريد بهم سكان الحجاز ونجد وقمامة وهم صميم العرب العاربة ومن بلادهم انبعث النبوة وفي الحجاز قريش أشرف القبائل ومن قريش بني هاشم أكثر من كانوا يطعمون الطعام ويقرون الضعيف وكنا نود أن يتناول بحثنا أهل كل قبيلة وأهل كل كورة من كور العرب ولكن ليس في الكتب التي بين أيدينا ما يدعونا إلى التوسع في القول.

وغاية ما اتصل بنا عنده أن الإسلام وإن أصح من نفوس العرب فإن طبيعة بلادها لم تتغير منذ قرون ولذلك كان بعض العرب يأكل اليربوع والضب والجراد والرنب ويعدها نعمة وبسطة في العيش حتى قال مديني لأعرابي: أي شيء تدعون وأي شيء تأكلون. قال: نأكل ما دب ودرج إلا أم حبين فقال المديني: لتهن أم حبين العافية. ولذلك كنت ترى العرب ولا تزال تراهم إذا أصابتهم سنة مجاعة وعالة على جيرانهم من سكان الشام والحيرة واليسن وقد عيرهم بذلك منذ الفرس لما جاؤه فاتحين يوم القادسية وذكر لهم كيف كان يوسع عليهم عندما كانوا يزلون بلاده منتجعين مستطعين.

وقول المديني أن العرب يأكلون ما دب ودرج لا يؤخذ منه أهمّ كنهم لأن منهم من كانوا يتقززون من أكثر الدويبات والصيد قال الجاحظ: ومن الطعام المذموم الخزيرة التي تعاب بأكلها مجاشع بن دارم وكنحو السخينة التي تعاب قريش والسخينة كانت من طعام قريش وتهجى الأنصار وعبد القيس وعذرة وكل من كان يقرب النخل يأكل السمر وتهجى أسد يأكل الكلاب ويأكل لحوم الناس والعرب إذا وجدت رجلاً من القبيلة قد أتى قبيحاً ألزمت ذلك القبيلة كنها كنها تمدح القبيلة بفعل جميل وإن لم ذلك إلا بواحد منهم فتهجو قريشاً بالسخينة وعبد القيس بالسمر وذلك عام في الحيين جميعاً وهما من صانح الأغذية والأقوات كنها تهجو بأكل الكلاب والناس وإن كان ذلك إنما كان رجلاً واحداً فنعنك إذا أردت التحصيل تجده معذوراً وتهجى أسد وهذيل والعنبر وباهنة يأكل لحوم الناس. وقال قد يصيب القوم في باديتهم ومواضعهم من الجهد ما لم يسمع به في أمة من الأمم ولا في ناحية من النواحي وإن أحدهم ليجوع حتى يشد على بطنه الحجارة وحتى يعتصم بشدة معاقد الإزار ويتزع عنامته من رأسه فيشد بها بطنه وإنما عنامته تاجد والإعرابي يجد في رأسه من البرد إذا كان حاسراً ما لا يجده أحد لطول ملازمته العنامة ولكثرة طيها وتضاعف أثنائها ولربما اعتم بعنامتين ولربما كانت قنسوة خدرية.

ومهما يكن فإن العقل يحكم بأن عرب الشام كفسان كانوا خاورهم للروم يأخذون عنهم كل شيء طريف ولقمة كريمة ومضغفة شهية أكثر من عرب الحجاز وإنه كان لعرب الخيرة من المطاعم ما ليس لأهل نجد لقرب بلاد الأولى من بلاد الأكاسرة وأخذهم عنهم رفاغة العيش والناعم من الطعام ومطاعم العرب في جنتها لا تتعدى

اللحوم والالبان والبر والتمر. والإبل عندهم أفضل من عامة الذبائح إذا ضاف أحداً رجلاً من أهل السعة ولم ينحر له عدّة ذلك إهانة.

نزل عمرو بن معدي كرب برجل من بني المغيرة وهم أكثر قريش طعاماً فأتاه بما حضر وقد كان فينا أتاه به فضل فقال لعمر بن الخطاب وهم أخواله: لئام بني المغيرة يا أمير المؤمنين قال: وكيف. قال نزلت بهم فمنا قروني غير قريين وكعب ثور قال عمر: إن ذلك لشعبة وكم قد رأينا من الأعراب نزل برب صارمة فأتاه بذب وتمر وحيس وخبز وسمن سلاء فبات ليلته ثم أصبح يهجوّه كيف لم ينحر له وهو لا يعرف بعيراً من ذوده أو من صرمته ولو نحر هذا البئس لكل كلب مر به بعيراً من مخافة لسانه لما دار الأسوع إلا وهو يتعرض للنسابة يتكفف الناس ويسألهم العلق.

وإذا اعتبرت أسماء الأطعمة عندهم تجدونها دائرة على تلك المواد الأولية ومتى رأيت تكرار المعنى الواحد بالفاظ كثيرة فمناً ذلك والله أعلم تعدد لغات قبائل العرب لأن ما عرفته قبيلة باسم تعرفه أخرى بأخرى. فمن أطعنتهم (الوشيقة) وهو لحم يغلى بإغلاة ثم يرفع و (الصفيف) مثله ويقال هو القديد قال ابن السكيت: إذا شرح اللحم وقدد طولاً فهو القديد فإذا شرح عراضاً فهو الصفيف والوشيق يجمعهما إذا جفا (والشبير) أن يقطع صغاراً ثم يحفف و (الوزيم) الخفف و (العفير) لحم يحفف على الرمل في الشمس و (الجحبة) كرش البعير يغسل بالماء والملح ثم يشرح أعلاه ثم ينفخونها ويحشونها بالشحير أو بعرفيل اليابس ثم تعلق حتى تضربها الريح وتحفف ثم يأخذون اللحم فيقدونه ويجمعونه على حبال حتى يذبل ذبده ويذهب ماؤه وكذلك يفعلون بالشحم ثم يطبخون لحنها بشحنها جميعاً ثم يفرغونه في القصاع حتى يبرد

ويصفون الإهالة على حدة فإذا برد كثبوا اللحم والشحم في الجبجة وصبوا عليه الودك ثم بردوه حتى يجمد ويصير كالحجر ثم ينقى في جوالق (أكياس) ويستتر من الحر أن يفسد فيأكلون منه جامداً ومن شاء أذاب منه على القرص.

و (الأرة) لحم يطبخ في كرش و (الهلام) طعام يتخذ من لحم عجلة يجندها. والشبارق الألوان من اللحم المطبوخة فارسي معرب. والخضيفة طعام يتخذ بالشام والقنية مرققة تتخذ من أكباد الجزور ولحومها. والحنيذ الشواء الذي لم يبلغ في نضجه وقد حذت أخذ حنذاً قال ابن السكيت: الحنيذ أن يؤخذ اللحم فيقطع أعضاء وينصب له صفيح الحجارة فيقابل يكون ارتفاعه ذراعاً وعرضه أكثر من ذراعين في مثلها ويجعل له بابان ثم يوقد في الصفائح بالخطب فإذا حميت واشتد حرها وذهب كل دخان فيها ولهب أدخل فيه اللحم وأغلق البابان بصفيحتين قد كانت قدرتا للبابين ثم صربت بالطين وقرت الشاة وأدفت شديداً بالتراب فيترك في النار ساعة ثم يخرج كأن البسر قد تبرأ العظم من اللحم من شدة نضجه. والحند أيضاً أن يأخذ الرجل الشاة فيقطعها ثم يجعلها في كرشها وينقى مع كل قطعة من الكرش رصفة وربما جعل في الكرش قدحاً من لبن حامض أو ماء ليكون أسنم للكرش من أن تنقد ثم يخنها بخلال وقد حفر لها بؤرة أحماها بما فينقى الكرش في البؤرة ويغطيها ساعة ثم يخرجها وقد أخذت من النضج حاجتها. و (شواء منعوس) إذا أكل بالسنن وهو العنس و (الصلائق) اللحم المشوي المنضج وقيل الرقاق الخبز وفي حديث عمر رضي الله عنه لو شئت أمرت بصلائق وصناب.

قال ابن سيده في باب ما يعالج من الطعام ويخنط نقلاً عن أبي عني أن أكثر هذا الباب عنى فعيلة أما بناؤهم عنى هذا البناء فلأنه في معنى مفعول ألا ترى أن البسيصة في معنى مبسوطة وكنها مطبوخ منتوت أو مليون أو متثور أو مسنون أو معسول والجنس الغالب العام له قولنا مخنوط ودخلت الماء للنبالغة. وذلك مثل (الضبيبة) وهي سمن ورب يجعل لنصي في العكة يطعمه يقال ضبوا لصيكم. (والربيكة) شيء يطبخ من بر وتمر وقد ربكته أربكه ربكاً مثل غراثان فأربكوا له. قال ابن السكيت الربيكة تكر بعجن بسنن وأقط فيؤكل وربما صب عليه الماء فشرب شرباً. والبسيصة كل شيء خنطته بغيره مثل السويق ينت بالسنن أو الزبد ثم يؤكل ولا يطبخ وهو أشد من اللت بدلاً والأقط يدق ويطحن ثم يبتك بالسنن المختلط بالرب و (البكينة) السويق والتمر يؤكلان في إناء واحد وقد بلا بلبن وقد بكل الدقيق بالسويق خنطه. و (الغثينة والغبيثة) طعام يطبخ ويجعل فيه جراد و (الفريقة) شيء يعنل من البر ويخنط فيه أشياء للنفساء و (الفثرة والفؤارة) حلبة وتمر يطبخ للنرض أو النفساء و (الرغيدة) اللبن الحليب يعنى ثم يذر عليه الدقيق حتى يخنط فينقع لعقاً و (الحريرة) الحساء من الدسم الدقيق و (السريطاء) حساء شبيه بالحريرة أو نحوها و (الصية) طعام كالحساء يصنع بالتمر وقد يقال له الرغيفة و (العكيس) الدقيق يصب عليه الماء ثم يشرب و (الوجيثة) التمر يدق حتى يخرج نواه ثم يبل بلبن أو سمن حتى يتدن وينزم بعضه بعضاً فيؤكل والوجيثة أيضاً جراد يدق ثم ينت بسنن أو بزيت فيؤكل و (الخريرة أو الخزير) الحساء من الدسم أو الدقيق والخريرة مرققة تصفى بلالة النخالة ثم تطبخ تسنيه الفرم سيوساب والخريرة أن تنصب القدر بنحم يقطع صغاراً عنى ماء

كثير فإذا نضح ذر عليه الدقيق فإن لم يكن فيها لحم فهي عصيدة ولا تكون الخزيرة إلا وفيها لحم و (العصيدة) السنن يطبخ بالتمر و (الرهيذة) برّ يدق ويصب عليه الماء و (الوديكة) دقيق يساط بشحم شبه الخزيرة و (النهيذة) الرخوة من العصائد ليست بحساء يحسى ولا غنيظة فتقم و (الخطيفة) الدقيق يذر على اللبن ثم يطبخ فينقعه الناس لعقاً و (النفيثة) العصيدة المغلظة من لفت الشيء أفته لفتاً إذا لويته و (النحيرة) ماء وطحين يطبخ وقيل هو لبن حليب يجعل عليه سمن و (الحسيلة) حشف النخل إذا لم حلا بسره فيسونه فإذا ضرب أنفت عن نواه ويدفونه باللبن ويمردون له تمرأ حتى يحيد فيأكونه لقيماً وربما ودن بالماء و (النهيذة) أن يغلى لباب الهيد وهو حب الحنظل فإذا بلغ أناه من النضح والكثافة ذرت عليه قنيحة من دقيق ثم تحل و (الفهيرة) مخض يبقى فيه الرضف فإذا ذر عليه الدقيق وسيط به ثم أكل و (السخينة) التي ارتفعت عن الحساء وثقلت عن أن تحسى وهي دون العصيدة و (النفيثة والحريقة) أن يذر الدقيق على ماء أو لبن حليب حتى ينفت تتجس من نفتها وهي أغلظ من السخينة يتوسع فيها صاحب العيال إذا عبه الدهر و (الخصينة) حنطة تؤخذ فتنقى وتطيب ثم تجعل في القدر ويصب عليها الماء فتطبخ حتى تنضج و (الوهية) جراد يطبخ ثم يخفف ثم يدق فينضج أو ييكل ويخلط بدسم و (الصحيرة) من اخض إذا أسخن يقال اصحروا لنا لبناً وربما جعل فيه دقيق وربما جعل فيه سمن إذا سخن فيه الحليب خاصة حتى يحترق فهو صحيرة وقد صحرته أصحره صحراً و (الغنيم) اللبن يسخن حتى يغلظ و (القطبية) لبن المعزى والضأن و (الأخينة) دقيق يصب عليه ماء بر بزيت أو سمن ويشرب ولا يكون إلا رقيقاً و (الوظينة) تمر يخرج نواه ويعجن بلبن و

(العجة) دقيق يعجن بسمن ثم يشوى و (الوليفة) طعام يتخذ من دقيق وسمن ولبن و (الوقة) زبد ورطب و (الألوقة) كل ما لين من الطعام وفي الحديث لا آكل إلا ما لَوَّقَ لي. و (الرهية) بر يطحن بين حجرين ويصب عليه لبن و (الحيس) تمر وأقط وسمن و (الغذيرة) دقيق يحب عليه لبن ويحشى بالرضف و (الجيع) التمر واللبن و (الصعقل) التمر ايبس ينقع في اللبن الحبيب و (القشينة والقشيشة) هيبد يحب عليه لبن و (الوضيعة) حنطة تدق ثم يصب عليها سمن فتؤكل و (القفيخة) طعام من تمر وإهالة و (البغيث) الطعام المخنوط بالشعير و (الشقدة والقشدة) حشيشة كثيرة الإهالة واللبن يصبح مع دقيق وأشياء تؤكل و (الدلينك) طعام يتخذ من الزبد واللبن شبه اللبن. إذا أخذ الحبيب فأنقع فيه تمر برني فهو (طكديراء) و (الرض) التمر يدق فينقى عجنه وينقى في اخض و (الوغيرة) اللبن محضاً يسخن حتى ينضج وربما جعل فيه السنن. وفي لغة الكنبيين الإيغار أن تسخن الحجارة ثم تلقى في الماء لتسخنه وفي اللبن أيضاً لينعقد ويطيب و (الحنيجة) عصرة نحي أو لبن أنقع فيه تمر و (غنية) هي السنن على اخض و (الدبوس) خلاص التمر ينقى في مسلا السنن فيذوب فيه وهو مطيبة لسنن و (الرضيف) اللبن يصب على الرضف وهي حجارة تحشى فيوغر بها اللبن. و (الحنينة) اخض يسخن وقد حمته وأحمته. مش الشيء يحشه مشاً إذا دافه في ماء حتى يذوب. و (العجال والعجول) تمر يعجن بسويق و (العنص) ضرب من الطعام تقول عنصت العامص وأمصت الأمص وهي كنية تجري على السنة العامة وليست فصيحة يعنون الخاميز وربما قالوا العاميص و (العويثة) قرص يعالج من البقلة الحنقاء بزيت و (العنهز) وبر مخلوط بدماء الحنم كان يؤكل في الجذب و (الجدوح) دم يحنط

بغيره كان يؤكل في الجاهلية وأصله من الجدح والتجديح وهو الخوض بأجدح وهي خشبة في رأسها خشبتان معترضان و (الخردق) طعام يعمل شبيه الحساء والخزيرة و (الوزين) حب الحنظل المطحون يبل بالذبن فيؤكل و (الفريني) واحدته فرنية وهي خبزة مسنكة مصغنة تسوى ثم تروى سمناً وليناً وسكراً قال ابن سيده وأهل الشام يتخذون الخبزة الفرنية على صنعة كير الزجاجين يجزؤون فيه الفرنية ويسنون ذلك المخبز فرناً و (الطعام مبروت) مصنوع بالمبرت وهو السكر الطبرزد و (البهط) فارسي وهو الأرز يطبخ بالذبن والسمن خاصة واستعملته العرب تقول بهطة طيبة و (سويق مقنود ومقند) مخنوط بالقند والقنديد وهو عصير قصب السكر و (البريقة) وجمعها برائق وهي التباريق وهي شيء قليل من الدسم ولم يسفسفه أي لم يوسعوه دسماً. و (المشقق) العجين الذي يقطع ويعمل بالزيت واسم كل قطعة منه فرزدقة وجمعه فرزدق (وعامة أهل الشام يقولون الآن جردقة وجرادق) و (الفرفور والفرافر والفرافل) سويق يتخذ من ثمر الينبوت و (الحنواء) من الطعام ما عوج بحلاوة يمد ويقصر ومنها الفولذ والفالوذق وهو فارسي معرب زعم الفارسي أن معناه حافظ للدماغ بالفارسية وهو الفالوذج والطائفة منه فالوذجة وهو الصفرق. و (القبيطي) الناطف و (الننص) كالقوذ معرب ولا حلاوة له يأكله الصبيان بالبصرة بالدبس و (الكامخ) من الأدم منهم من خصصه بالمخدرات التي تستعمل لتشهي الطعام و (الصير والصحناء) ضربان

من الكامخ وفي القاموس والصحناء والصحناء ويمدان ويكسران أدام يتخذ من السنك الصغار مشه مصحح للنعدة قال في التاج الصحناء فارسية تسميها العرب

الصير وقال ابن الأثير الصير والصحناء فارسيتان و (الصير) السنيكات المنووحة
تعمل منها الصحناء ومن أطعمتهم (الدرامن) وهي الحواري أي الدقيق الخالص قال
زياد بن فياض:

فأطعمها شحناً وحنناً ودرمكاً ... ولم يثنا عند النسيم الحنادس

ومن ما كنهم (المضيرة) مريقة تطبخ باللبن المضير أي الحامض وهي مثل اللبنية المعروفة
في بلاد الشام عقد لها البديع مقامة ولعنها أبو الفتح الإسكندري عندما دعاه وأصحابه
بعض تجار البصرة فرفعوها عن الخوان مجارة له: فارتفعت لها الأفواه تلمظت لها الشفاه
واتقدت لها الأكباد ومضى في أثرها الفؤاد و (السكباح) معربة كما في التاج عن
سركة باجة وهو لحم يطبخ بخل مثل (السكرجات) وهي التوابل والسكرجة قصاع
يؤكل فيها صغار وليست يعربية وهي كبرى وصغرى وفي حديث أنس لا آكل في
سكرجة ومعناه أن العرب كان تستعملنها في الكوامخ وأشباهها من الجوارش على
الموائد حول الأطعمة لتشهي والهضم فأخبر أن النبي صلى الله عليه وسلم لم يأكل
على هذه الصفة. ومنها (الفانيد) قال في التاج ضرب من الخنوء معرب بانيد و
(الهنياثا) وردت في كلام الجاحظ فقال: إذا أطعمتهم اليوم البرني أطعمتهم غداً السكر
وبعد غد الهنياثا. والغالب أن الهنياثا طعام ثمين عندهم. و (الطفيشل) كسيدع نوع
من المرق و (المريسة والفجنية والكرنية) أولان ولعل أسماء البقول المطبوخة تسمى
بالاسم الذي صنعت منه مثل الباقلاء والقرع والفول والمنفوف والسلق وغيرها مما
كان معروفاً للعرب وبنيت في بعض بلادهم.

سئل بعضهم عن حظوظ البندان في الطعام وما قسم لكل قوم منه فقال ذهبت الروم بالجشم والحشو وذهبت فارس بالبارد والحنو وقال عمر لفارس الشبارق والحنوض فقال دوسر المديني: لها الهرائس والقلايا ولأهل البدو البناء والسلاء والجراد والكسأة والخبزة في الرائب والتمر بالزبد وقال الشاعر:

ألا لبت خبزاً قد تسربل رائباً ... وخيلاً من البري فرسانها الزبد

ولهم البرمة والخلاصة والحيس والظطينة. وقد علم بهذا أن الحلويات عند العرب ما يعنونونه بالدقيق والتمر ويدخل أكثرها الدبس أو العسل أو السكر وهذا كان نادراً في الجنة عندهم لأنه يأتيهم من فارس كما دل عليه اسمه عندهم إذ أخذوا عن جيرانهم الاسم ونقلوا المسنى. ويحكى أن عبد الله بن جدعان أحد اشراف قريش ذهب مرة إلى كسرى فأطعمه الفالودج فاستطابه وسأل كيف يصنع فقيل له أنه لباب البر يبنك بالعسل فابتاع غلاماً يصنعه له ورجع إلى مكة وصنع الفالودج ودعا إليها أصحابه ومن أكلها أمية بن أبي الصلت فقال بمدحه:

لكل قبيلة رأس وهادي ... وأنت الرأي تقدم كل هادي

له داء بمكة مشعل ... وآخر فوق دارته ينادي

إلى رده من الشيزى ملاء ... لباب البر يبنك بالشهاد

قال الجاحظ ومن اشراف ما عرفوه من الطعام ولم يطعم الناس أحد منهم ذلك الطعام إلا عبد الله بن جدعان وهو الفالودج.

هكذا كانت الأئمة في الجاهلية وأما في الإسلام فكان فيها في أخبار أهل الصدر الأول وخصوصاً في أخبار أبي بكر وعمر وعني وعمر بن عبد العزيز من الزهد

والتقشف ما يعجب منه كل من عرف أنهم فتحت لهم كنوز الأرض فغنوا عنها. ولما اشتدت حاجة عمر بن الخطاب أراد بعض الصحابة ومنهم عثمان وعني وطنحة والزبير أن يزيدوه في رزقه فعزموا أن يأتوا حفصة ويسألوها ويستكتنوها فدخلوا عليها وأمروها أن تخبر بالخبر عن نفر ولا تسبي له أحداً إلا أن يقبل وخرجوا من عندها فلقيت عمر في ذلك فعرفت الغضب في وجهه وقال: من هؤلاء؟ قالت: لا سبيل إلى عنيتهم حتى أعلم رأيك. فقال: لو علمت من هم لسوءت وجوههم أنت بيني وبينهم. أنشدك الله ما أفضل ما اقتنى رسول الله صلى الله عليه وسلم قالت ثوبين ممشقين كان يلبسهما لنوفد ويخطب فيهما للجمع قال: فأبي الطعام ناله عندك أرفع فقالت: خبزنا خبزة شعير نصينا عليها وهي حارة أسفل عكة لنا فجعلناها هشمة دسمة فأكل كنها وتطعم منها استطابة لها قال: فأبي مبسط كان يبسطه عندك كان أوطأ قالت كساء لنا تخين كنا نربعه في الصيف فجعله تحتنا فإذا كان الشتاء بسطنا نصفه وتذرنا بنصفه قال: يا حفصة فأبلغهم عني أن رسول الله صلى الله عليه وسلم قدر فوضع الفضول مواضعها وتبغ بالترجية وإني قدرت فوالله لأضعن الفضول مواضعها ولأتبغن بالترجية وإنما مثلي ومثل صاحبي كثلثة سنكوا طريقاً فنضى الأول وقد تزود زاداً فبغ ثقم اتبعه الآخر فسنك طريقه فأفضى إليه ثم اتبعه الثالث فإن لزم طريقهما ورضي بزادهما لحق بهما وكان معهما وإن سنك غير طريقهما لم يجامعهما. ولقد كان عمر بن الخطاب يشدد عني عماله حتى لا يسترسنوا في التعم بالأطايب فتقسي قلوبهم ويكونوا قدوة في الترف للرعية قال الربيع بن زيادة الحارثي: كنت عاملاً لأبي موسى الشعري على البحرين فكتب إليه عمر بن الخطاب رضي الله عنه

يأمره بالقدوم عليه هو وعماله وأن يستخلفوا جميعاً قال: فلما قدمنا أتيت يرفاً فقلت
 يا يرفاً مسترشد وابن سبيل أي الهيئات أحب إلى أمير المؤمنين أن يرى فيها عماله:
 فأومأ إلي بالحشونة فالتحذت خفين مطارقين ولثت عمامتي على رأسي فدخنت على
 عمر فصففتنا بين يديه فصعد فينا وصوب فلم تأخذ عنده أحداً غيري فدعاني فقالك من
 أنت. قلت: الربيع بن زياد الحارثي قال: ما تتولى من أعمالنا. قلت: البحرين. قال:
 كم ترزق قلت: ألفاً. قال كثير فما تصنع به قلت: أتقوت منه شيئاً وأعود على
 أقارب لي فما فضل عنهم فعلى فقراء المسلمين قال: فلا بأس ارجع إلى موضعك.
 فرجعت إلى موضعي في الصف فصعد فينا وصوب فلم تقع عنده إلا علي فدعاني
 فقال: كم سنك قالت: خمس وأربعون سنة قال: الآن حين استحسنت ثم دعا بالطعام
 وأصحابي حديث أمرهم بنين العيش وقد تجوعت له فأتى بخبز وأكسار بعير فجعل
 أصحابي يعافون ذلك وجعلت آكل فأجيد فجعلت أنظر إليه ينحطني من بينهم ثم
 سبقت مني كنمة تمنيت أني سخت في الأرض فقلت: يا أمير المؤمنين إن الناس
 يحتاجون إلى صلاحك فلو عمدت إلى طعام ألين من هذا فزجرتي ثم قال: كيف قلت
 فقال: أقول يا أمير المؤمنين أن تنظر إلى قوتك من الطحين فيخبز لك قبل إرادتك إياه
 بيوم ويطبخ لك اللحم كذلك فتؤتى بالخبز ليناً واللحم غريضاً فسكن من غربه وقال:
 أههنا غرت قلت نعم: فقال ربا ربيع أنا لو نشاء ملأنا هذه الرحاب من صلائق
 وسبائك وصناب ولكني رأيت الله عز وجل نعي على قوم شهواكم فقال: أذهبتم
 طيباتكم في حياتكم الدنيا، ثم أمر أبا موسى بإقراي وأن يستبدل بأصحابي.

نعم لو أراد عمر أن يملأ داره من هذه الطيبات التي عدها وهي أتقن شيء في نظره وأغلاه لما تعذر عليه بعد أن فتح المسلمون فارس والشام في عهده ولكن نفسه العظيمة أبت إلا التشف ومثله بعض عماله حتى أن أبا عبيدة لما هزم الفرس في كسكر من أعمالهم جمع الغنائم فرأى من الأطعمة شيئاً عظيماً فبعث بمن بيده من العرب فاقتسوا خزائنها وجعلوا يطعموناه الفلاحين وبعثوا بخنسه لعمر وكتبوا أن الله أطعمنا مطاعم كانت الأكاسرة يحبوها وأحببنا أن تروها ولتذكروا إنعام الله وأفضاله. ثم أن بعض الفرس حملوا إلى أبي عبيد بآنية فيها أنواع أطعمة فارس والألوان والأخضعة وغيرها فقالوا هذه كرامة أكرمناك بها وقرى لك فقال: أأكرمتم الجند وقريتوهم مثله قالوا: لم يتيسر ونحن فاعنون قالوا فردده وقال: لا حاجة لنا فيه بنس المرء أبو عبيدة إن صحب قوماً من بلاده أهرقوا دماءهم دونه أو لم يهرقوه فاستأثر عنهم بشيء يصيبه لا والله لا يأكل مما أفاء الله عليهم غلاماً مثل ما يأكل أوساطهم. قال زياد بن حنظلة في فتح عمر بن الخطاب لإيبياء من أبيات:

وألقت إليه الشام أفلاذ بطنها ... وعيشاً خصيباً ما تعد ما كنه

وبذلك عرفت أن معظم الأطعمة الشهية فارسية أو رومية استعملها العرب في البلاد التي نزلوها ومنها ما عربوه ومنها ما أبقوه على حاله ولكل بند خصائصه في ما كنه ومن تعبد استقصاءها يضطر بعد البحث الشديد إلى وضع مصنف فيها يكون من أنفع الدروس الصحية والاجتماعية لا محالة. ومن الخالصة العربية الجنس الذي عقده المستكفي بالله ليتذاكر مع ندمائه أنواع الأطعمة وما قال الناس في ذلك منظوماً وقد أورد المسعودي في مروج الذهب هذه القصائد ومنها قصيدة لابن المعتز يصف سنة

سكارج كوامخ وأخرى لكشاجم في صفة سللة نوادر وثالثة لابن الرومي في صفة
وسط ورابع لإسحاق الموصلني في صفة سنبوسج وأخرى لكشاجم في وصف هنيون
وغيرها للحفاظ الدمشقي في وصف إدريسة وغيرها في وصف المضيرة ولغيرة قصيدة
في جوزابة.

ومن القصائد التي ورد فيها ذكر بعض الأطعمة الدمشقية حوالي القرن الرابع لنهاجرة
قصيدة أبي القاسم الحسين بن الحسين بن واسانه بن محمد المعروف بالواساني الذي
كان في زمانه كما قال التعالي في اليتيمة كابن الرمي في أوامه وصف ما جرى عليه في
الدعوة التي عملها في قرية جهرايا من أعمال دمشق وقد أخذها صاحب اليتيمة برمتها:
فقال أنه أحسن فيها غاية الإحسان وأبان فيها عن مغزاه أحسن بيان وتصرف فيها
وأطال وأمكنه القول فقال وإذا تخصص الشاعر عن الإطالة والوصف هذا التخصص
وسلم مما يؤديه إلى التكلف والتخصص فهو الذي لا يدرك غوره ولا يخاض بحره.

جيران الفراعنة

نشر المسيو جبرائيل مدينا في مجلة التونسية فصلاً إضافياً في أصول شعوب الأرخيل
في البحر الرومي وأحلافهم الليبيين الأفريقيين مستنداً فيه إلى ما عرف من الآثار
المصرية والمصانع المصورة في آسيا الصغرى قال فيه ما تعريده:

عرض المسيو إيفانس في مؤتمر الجمعيات العلمية الدولي الذي التأم في موناكو سنة
1907 نتيجة أعمال الحفر التي قام بها في كنوس عاصمة جزيرة كريت القديمة وهي
حفرات ظهر بها مواد كثيرة يرجع عهداها إلى قدم الأزمنة في تاريخ كريت ويستدل
منها على أمور كانت غير معروفة عن حال مدينة قامت في تلك البقاع. وقد أطلق