



السنة الخامسة والأربعون  
البارحة

كانون الثاني - آذار ١٩٦٢

## فن الطبخ وإصلاح الأطعمة

في الاسلام

بقلم حبيب زيات

احتل العرب الشام ومصر والعراق لم يكونوا يبدرون من اساليب  
 معالجة المآكل الأما كان اسهل متناولاً واعجل في سدّ 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 وبعض الاعشاب  
 والجذور التي تنبت في 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 نقلت بمن الرجل ؟ قال : من بني اسد نقلت : من اين اقبلت ؟ قال : من هذه البادية . . . قلت : وما طعامكم ؟ قال : ببح بنح عيشنا والله عيش تملأ جاذبه وطعامنا اطيب طعام واهنؤه وامرؤه : الفث<sup>(١)</sup> والهبيد<sup>(٢)</sup> والفطس<sup>(٣)</sup> والفسكث<sup>(٤)</sup> والصلب<sup>(٥)</sup> والعلهز<sup>(٦)</sup> والذاتين<sup>(٧)</sup> والطرارث<sup>(٨)</sup> والمراجين<sup>(٩)</sup> والحسلة<sup>(١٠)</sup> والخباب واليرايح والقناقد والحيات . وربما والله اكلنا القدّ واشتوينا الجلد ، فما اري ان احدا احسن منا عيشاً ولا ارحى بالاً ولا اخصب حالاً . فالحمد لله على ما بسط علينا من النعمة ورزق من حسن الدعة . اوّما سمعت ما يقول تازلنا :

اذا ما اصبا كل يوم مديفةً وحس ثميرات سمار كواتر  
فنحن ملوك الباس شرقاً و غرباً ونحن اسود اناس عند المراهز  
وكم سنن عيشنا لا يناب ولو ماله اضحى به جد فاطر

ولكن لما قدم العرب يمد الاسلام على شعوب واقوام غُذوا بلبان الحضارة ونشأوا على لين من العيش ومعرفة بواقعه مدة قرون متوالية في ظل دولتي الروم والفرس ، قلدهم تدريجاً في ما كآهم ومشاربهم وشاركهم في التعم بلذات المائدة والاستمتاع بطيبات الحياة . ولا تزال الى اليوم قواعد الطبخ الرومي والفارسي شائعة شاملة اكثر المدن الشرقية . ومن تفرغ لاستقراء الاقاظ

- (١) الفث : ست له حب اسود يخبز ويؤكل في الجذب ويكون خبز غليظاً كخبز الملة .
- (٢) الهبيد : حب المنطل تأخذة الاعراب وهو يابس فتتعمه في الماء عدة ايام ثم يطبخ ويؤكل
- (٣) الفطس : حب الآس .
- (٤) الفسكث : شجرة يسحبها الضب بذنيه حتى تنجات ثم ياكلها .
- (٥) الصلب : از تجمع العظام وتطبخ حتى يستخرج دهنها ويؤتدم به .
- (٦) العلهز : دم القراد والربر يلبك ويشوى ويؤكل في الجذب . وقال آخرون : العلهز دم جبابس يدق مع ارباب الابل في المجاعات .
- (٧) الذاتين : جمع ذاتون وهو نبت اسمر مدملك لا ورق له لائق به .
- (٨) الطرثوث : نبت يؤكل يرتفع كالدرقة اللقوفة .
- (٩) المراجين : نوع من الكساء قدر شبر وهو طيب ما دام غناً نبت كالنظر يشبه الفنع .
- (١٠) الحسلة : جمع حسل وهو ولد الضب .

الاعجمية التي نطقت بها السنة الطهارة والشعراء والادباء في عهد المبشرين والفاطيين كالبزماورد والبندود والنكورد والسنوسج والطاهج والزيرباج 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 يتنعمون 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 في الطرائق الفارسية ، وهو ما يستدل عليه من قول الاصمعي : اختص رومي وفارسي في الطعام فتحكما بينهما شيئاً اكل طعام الخلفاء . فقال : ا.ا. الرومي فذهب بالحشو والاحشاء ، واما الفارسي فذهب بالبارد والحلوا .<sup>11</sup>

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

ما أحدثه عصر العباسيين من طرائف الطهارة والشرابيين والندماء، وما للكتاب المذكور من القيمة والمكانة في تزيين فن الطبخ الاسلامي، والفائدة الجلى في تعريف لغة الطباخة واوراعها ومصطلحاتها التي اغفاتها المعاجم. وفيه ايضاً دليل يبين على شدة انتشار هذا الفن بين طبقات الأمة وألفة الناس له حتى حذق فيه الخلفاء والوزراء والندماء 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 الموضوعية في الطبخ عموماً.

وقد ادرك الخلفاء العباسيون وندماؤهم ما لفن الطبخ من الفضيلة والاثار الحميد في تعديل الامزجة واصلاح الاجسام والاستمتاع بلاذ الذوق، فصرفوا اليه نصيباً من عنايتهم وراضوا نفوسهم عليه نظراً وتطرباً. وكانوا يتلمهون بمعالجة بعض الاطعمة في مجالسهم والتناظر فيها لدى الحبراء. لمعرفة المجدد المبرز فيها. ومن ذلك ما حكاه الشافعي في كلامه على دير الشياطين وتردد عبادة اليه وكان عبادة هذا مخلصاً من اطيب الناس واخفهم روحاً. كان ابوه من طباطبي المأمون وكان معه فخرج حاذقاً بالطبخ. ثم مات ابوه فتخنت وصار رأساً في العيادة والحلاعة. قال الشافعي :

« جاس المأمون في بعض الايام وامر بان تحضر اللحوم والحيران وما تحتاج اليه من آلة الطبخ. وقال للندماء. ليطيبخ كل واحد منكم قدرأ. وطبخ هو ايضاً قدرأ. وطبخ اخره ابو اسحق قدرأ. فقاحت لنا روائح غلبت على روائح قدرهم طيباً وعطرية فمجبوا من ذلك وعبادة حاضر فحسده فقَالَ : ان اردت ان تزيد في طيب قدرك فصب فيها سُكَّرَجَة<sup>(١)</sup> كالمخ. فاخذ سُكَّرَجَة كالمخ كَبَدْر

(١) السكَّرَجَة في كتب اللغة هي الصلصة. ويظهر انها وردت بهذا المعنى في الحديث وانما يراد بها هنا الآنية التي توضع فيها انواع الكميخ اي التوابل والابزار والافاويه والملح والاصباغ. قال الجواليقي : فارسية عربية وترجمتها مفرَّب الحَل (الممرَّب ٢٠) فيكون اصل وضما للخل ثم اتت اكل ما يؤندم به. ويشبهها في ذلك اللفظة الفرنسية huilier كانت قبلاً اداة للزيت ثم جعل فيها منه الحَل والمردل والملح وما اشبهه. ونرى عليها اسما الاول. ولابن المقرأ ايات وصف فيها سلَّة سكارج جمعت اسم السكارج في ايامه نقلها المسودي في مروج الذهب (جماش الكمال لابن الاثير ١٠ : ١١٥ - ١١٦) فلترجع.

« 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 المسمودي 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 خنيس . فاته رجل من العامة  
« فدخل وحنده المتصم اخوه ريجبي 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 : غرني القصر 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 يُميّز بينها . ولكل واحدة من طبخها علامة . فبدأ فذاق قدراً طبخها المأمون  
« فقال : زه . واكل منها ثلاث لقمات 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 اجد ما احكمه . ثم ذاق قدر يجبي بن اكنم فاعرض بوجهه  
« وقال : شبه هذه والله جعل طباخها فيها مكان بعلها . . فضحك القوم  
« ووصله المأمون باربعة 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 الامراف 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>

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

« ذكر ان المعتصم كان بالجوسق<sup>١٢</sup> يوماً مع ندمائه وقد عزم على الاضطباح  
« واسر كل واحد منهم ان يطبخ قدرًا . . . ودخل ابو عبد الله بن ابي دواد فنا  
« هو الا ان سلم وجلس وتكلم حتى اسفر وجه المعتصم وضحكت اليه جوارحه .  
« ثم قال له : يا ابا عبد الله قد طبخ كل واحد من هؤلاء قدرًا وقد جعلناك  
« حاكمًا في طبخها . قال : فلتحضر ثم آكل ثم احكم بحكمك بعلم . فحصلت اليه  
« القدرور ووضعت 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 وستحكم  
« لصاحبه . قال : يا امير المؤمنين علي ان آكل من هذه القدرور كلها كما اكلت  
« من هذا القدرور . 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 خلها واقل زيتها . واما هذه فقد طيها طابخها باعتدال توايلها .  
« واما هذه فقد حذت من عملها بقلة ماثها وكثرة مرثها حتى وصف القدرور  
« بصفات سر اهلها بها . ثم اكل مع القوم كما اكارا انظف اكل واحسن<sup>١٣</sup> .  
وكان قبل المأمون والمعتصم عنهما ابراهيم بن المهدي عارفًا بقواعد الطبخ  
ونه فيه مؤلف خاص ونسخ شتى من الصفات الواردة في كتاب ابن سيار . ولما  
زاحم المأمون على الخلافة وطلب حثيثًا اختفى في بيت اسود حجام وحكى  
بمد العفو عنه خبر اختفائه فقال :

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

المكبابات والاعطية في وضع الدرهم حبًا بالتنظيم والاضطاب .

(١) مروج الذهب ٩ : ١٨ - ١٩

(٢) الجوسق اسم احد قصور المعتصم في سامرا .

(٣) مروج الذهب ٩ : ١١٧ - ١١٨

« جديدة وآتيا وجرّة نظيفة وكيزان نظاف كل ذلك جديد. وقال لي : جعلني  
« الله فداك اني حجّام واني اعلم انك تتقدّر ما اتولاه فشانك بما لم تقع عليه يدي .  
« وكانت لي حاجة شديدة الى الطعام فقامت فطبخت لنفسي 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 ليتركها فسقط اسفلها فوقع علينا الضحك »<sup>(٢)</sup> .

ومن هذه الحكايات وامثالها ، مع ما دخلها دون ريب من ترويق السار  
ومبائعات الرواة ، يتبين جلياً ان فن الطبخ كان بالغاً أوجه في ايام العباسيين معروفاً  
حق المعرفة عند الحاشية والعامّة ، ائداً في القصور والدور والبيوت والاسرات  
تحكّم فيه الوزراء . وعابرو الطريق لاقبال الناس عموماً على طيب المآكل  
والشارب ، ولذلك كثر سراد المترفين والمتأنقين وازداد عدد الأكلة الشرمين .  
كأشياء ابن دهقانة القائل : « قد اكلت حتى زيمت واريذ آكل حتى اموت »<sup>(٣)</sup>  
وكانت الخلفاء تجزل مكافأة من جود 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 يطبخ 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 : ٢٢ - ٢٨

(٢) كتاب الوزراء والكتاب للجيشاري ٢٠٦

(٣) كتاب الديارات للشاذلي ، نسخة برلين ، ٩

منه كسرة ودفعها اليّ واخذ منه مثلاً. واكل كل واحد منا ثلاث لقم. واقبل الندماء والمفتون فجمل يلقم كل واحد منهم لقمة من القدر. واقبل الطعام ووضعت الموائد. فلما فرغ من اكله امر بتلك القدر ففرغت وغسلت بين يديه. وامر ان تلاً دراهم. فجيّ ببدرة ففرغت فيها فضل من الدراهم مقدار الفين درهم فقال الخادم كان بين يديه : خذ هذه القدر فامض بها حتى تدفعها الي من طبخها. وما فضل من هذه البدرة من الدراهم هو هبة له على تجويده طبخها. فكان المتوكل كثيراً ما يقول اذا ذكر قدر الملاح ما اكلت احسن من سجاج اصحاب السفينة في ذلك اليوم.<sup>١٥</sup>

ولا نعلم لاحد الشعراء والادباء وصفاً لموائد الخلفاء. وروايتهم لتقف منه على مقدار ما كان يُقدّم عليها من الاطعمة والاشربة وتعداد ما كان يتنابع فيها من الالوان وانواع الخاروا. ويظهر ان العادة كانت جارية باستئثار الخليفة في ما كان يُهيأ لمن تقدمه من اللحوم والبقر والابخصة والثار في كل يوم ليري فيها رأيه. ولما انتهت الخلافة الى القاهر بالله «عُرِضت عليه صنوف الالوان والحلوا والفواكه التي كانت توضع بين ايدي الخلفاء كل يوم. فاستكثرها وقال في الفاكهة : بكم تباع هذه كل يوم؟ فقيل له : بثلاثين ديناراً فقال : تقتصر من ذلك على دينار واحد، ومن الطعام على اثني عشر لونا. وكان يُصلح لغيره كل يوم ثلثون لونا من حلوا. فاقصر على الكفاي له»<sup>٢١</sup>.

واذا كان القاهر بالله قد قنع من الاطعمة باثني عشر لونا فكم كانت يا ترى الالوان التي كان يطلبها من سبقه من الخلفاء. هتذ ايام السقّاح؟<sup>٢٢</sup> وهل يُعدّ بعد ذلك من الغريب ان يُتَّهم بعض الخلفاء بالتهتم والبطنة ازا. هذا الفضول

(١) مروج الذهب ٩ : ١٢٠ - ١٢١

(٢) صلة تاريخ الطبري لمريب ٢٨١

(٣) ذكر السمودي في جملة اخبار المهدي بالله ان الخلفاء قبله كانت تنفق على موائد كل يوم عشرة آلاف درهم فازال ذلك وحمل المائدة وسائر مؤنّه في كل يوم نحو مائة درهم (مروج الذهب ٩ : ٢٢٤) ويبدو جداً ان تكون مائة درهم كافية لثل حاجات الخليفة ومؤنّه مائدة وخدمه فلا شك ان في المدد المذكور تحريفاً او مبالغة في النقص رغبة في سبه ازهد والتعسف المهدي بالله .

الطائل من الأطايب الحافلة؟ وقد زعم القصاص والمخرفون ان معاوية كان يقول: «يا غلام ارفع فراثك ما شبعت ولكن مَلت»<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 فتتذاكر 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 كوامخ ( وانشد ١٥ بيتاً ) قال المستكفي : تحضر هذه الجونة بعينها على هذا الوصف . وهاتوا فليس نأكل اليوم الا ما تصفون . فقال آخر من الجلال: يا امير المؤمنين لمحمود بن الحسين الكاتب المعروف بكشاجم في صفة سلة بوارد ( ٢٤ بيتاً ) فقال المستكفي: احضت 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؛ الا ان تكتب الى الاخشيذ محمد بن طعج يحمل الينا من ذلك من البعد 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 النهاية بالمروان لم تكن لتسي الخلفاء ان الداء اكثر ما يكون من الطعام او الشراب . ولذلك كانوا يَكَلون الى اطبانهم الاشراف على ما يقدم لهم من الاطعمة وتنحية ما لا يوافق امزجتهم او يسبب لهم مضرة . وربما اُلِّت لهم الموائف الخاصة في الطبخ كالذي وُضع للمعتضد بالله ، كما سيحي . .  
وقد سبق معاوية كل الخلفاء في استحضار طيب له على مائدته والاصفاء الى نصائحهم روى ليث الدين احمد بن عيسى بن ابي الفتح السمرقندي باسناده الى المتبي قال :

« حج معاوية وكان عامله على المدينة مروان بن الحكم فلما قدم المدينة هياً له مروان طعاماً فأكثره وجوده فلما حضر الغذاء جاءه مطيب نصراني لمعاوية فوقف . فجعل 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 مزوران بربطتين بيضاوين يدلخان بجفنة لها اربع حلقات متعة حياً . فلما رآها معاوية استشرف لها وحسر عن ذراعيه فقال الطيب : اي شي تريد يا امير المؤمنين قال : اريد والله اراتع ما ترى قال : امزق ثيابي . قال : ولو مزقت بطنك . فجعل يديل مثل دبل البعير ويقذف في جوفه حتى اذا نهل قال : يا مروان ما حيسكم هذا ؟ قال يا امير المؤمنين عجوة ناعية وأقطة مزينة وسحنة جهبية قال هذه اشفية جمعت ، لا كما يقول هذا النصراني »<sup>(٢)</sup>.

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

(١) مروج الذهب ١٠ : ١٦٥ - ٢٠٢

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

سنة ١٣٥٩ (١٩٤٠) ص ١٨ - ١٦

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 مجنوشوع<sup>١٢</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>١٣</sup>  
 واقتدى بالخفايا الملوك والامراء حتى قل من لم يكن له طبيب . شارف  
 على المائة » وفي سنة عشر ومائتين ( ٨٢٥ م ) كان عبدالله بن ظاهر بدمشق  
 راتق في اليوم وفاة الحكم بن ابي الحكم الدمشقي الطبيب فطلب عبدالله  
 متطليه في وقت غدائه فام بصب احداً منهم فسأل عنهم فأخبر بوفاة الحكم  
 ومضروهم جنازته . فعاتب عبدالله متطليه ايوب بعد منصرفه على تركه حضور  
 طعامه فاعتذر ايوب بوفاة الحكم واعلمه . . . انه عيّر مائة سنة وخمس سنين .<sup>١٤</sup>  
 ومشى على هذه الحطة امراء المغرب فكان الطبيب اسحق بن عمران يشاهد  
 اكل زيادة الله بن الاغلب امير افريقية « فيقول له كُمل هذا ودع هذا »<sup>١٥</sup> وقد  
 لا تخلو بعض الاخبار المتقولة 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>١٦</sup> ومن شقاء العلم ان تفوتنا معرفة ما كان يأخذه الاطباء الثلاثة

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

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

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

(٤) اخبار الملوك . ١٢٣

(٥) عيون الانبا . ٢ : ١٤٠

(٦) عيون الانبا . ٢ : ٢٦

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

ولا ريب ان كل الملوك والامراء الذين زاحموا الباسيين واقتطعوا معظم املاكهم قلدوهم في آيين موائدهم وكان عضد الدولة فناخسره يوبه اذا حضر الوقت الذي رسمه بالاكل فيه استدعاه فاصاب منه وطيب النوبة قائم 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 واستولى اخيراً على امارة مصر ما حكاه ابو الفرج البالي<sup>(٢)</sup> طيب الاخشيد قال :  
 « انتهى الاخشيد بقرية فعلت له وكان رسمه 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 اليرم بالبقرية فكشفتها وازلت منها ما يصلح  
 « ازالته . فاخذها كافور بيده وادخلها اليه ولم يكن رسمه ان يحمل طعاماً . فلما  
 « خرج قلت له : ما يزيدك الله الا رفعة فقال لي : كانت شهوة مولاي لها قوّة  
 « فاحببت ان ادخل انا بها فلما رفعت المائدة دخلت اليه وسألته عن اكله فقال  
 « لي : كانت البقرية طيبة واكلتها شهوة فايش اعجب ما كان فيها اقلت :  
 « يقول الاخشيد آيداه الله قال : حمل كافور لها وحياتك يا ابا الفرج لا جلس

(١) ذيل تجارب الاسم ، لظاهر الدين الروزراوي ، ٤١ ، وانتظم ، لابن الجوزي ، طبعة حيدر اباد ، ٢ : ١١٥

(٢) في الاصل للطبرق « الباسي » ولا شك انه هو هو البالي الذي ذكره ابن ابي أصيبعة في جملة الاطباء المصريين ، وورد في مكان اسمه وكنيته بياض في النسخة المطبوعة ، وذكر عنه انه ألف لكافور كتاب التكميل في الادوية المفردة ( عيون الانباء : ٣ : ٨٦ )

« في هذا المجلس غيره ولا اخذ هذا المال سواه. »<sup>(١)</sup>  
 ولا بأس ان نضم الى هذه النادرة ملحّة اخرى تعال ايضاً نجاج كافور  
 ويشرح كيف توصل الى مرزاة مولاه بخدمته شهراته على المائدة ، والكلام هنا  
 على منزلة فنّ الطبخ قديماً وفي الاستطراد الى هذه النكتة اشارة الى بعض  
 الالوان المصرية التي تدخل في ابواب هذا الفن ، وهي ما حدّث به كافور قال :  
 « ركب الاخشيد ثم قال لي : ارجع فقل لهم يصلحون المائدة ويكون  
 « اول ما يقدمونه حمّاضية . قال كافور : فبجئت الى صاحب المائدة فقلت له : اول  
 « ما تقدم حمّاضية فقال : والله ما اصلحت حمّاضية فقلت : انا لله عز وجل فقال :  
 « كم عليك واصلح لك الساعة حمّاضية ؟ قلت : مائة دينار . قال : فاجمع لي كل اترج  
 « عندك . فجمناه واستخرج الحمّاض فالتقاء في الحصرية 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 بالطباخ فقال : تأخذ من غلامي مائة دينار ؟ رُدّها فردها فاعطاها  
 « غلاماً وقال له : ادفعها 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 يسمّر به فيما نعلم احد  
 ممن 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 تناولها ملك امه مهماً طبخ فيه الطعام  
 « بيده . . . شدّ في وسطه قوطة ووقف فطبخ الطعام في هذا المهم بنفسه ومدّ  
 « اليماط بين يديها بنفسه. »<sup>(٤)</sup>

(١) المغرب في حلّ المغرب ٢٦

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

(٣) المغرب ٢١

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

بمعنى الصنيع والدعوة

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 المواسم والاعياد التي كان يُحتفل بها في مصر ويجلس فيها الخلفاء للناس ويُمدّ لهم فيها غرائب الاسطة ونوادد الاطعمة. واشتهرت قصور الفاطميين بكثرة من تعلم فيها من الجوّاري الطباخات « ولهن في الطبخ صناعة عجيبة ورياسة متقدمة »<sup>(۱)</sup> . ولعل مصر فاقت بغداد ايضاً بمن انجذب فيها وخرج منها من حذاق الطباخين والطباخات حتى استفاض لها في الشرق شهرة مترامية . وحسبك ان نصر الدولة احمد بن مروان الكردي ، صاحب ديار بكر الذي مات سنة ۱۰۶۱/۱۰۵۳ ، بعد ان قضى ايامه ولياليه في طلب اللذة والنعم ، وكانت « تريد قيسة آلات مجلّسه على . اثني الف دينار »<sup>(۲)</sup> ، لما اراد ان يبلغ طهاته اقصى الغاية في اجادة الطبخ لم يفكر في بغداد وهي اقرب اليه بل « ارسل طبّأخيه الى مصر ليتعلموا انواع الاطعمة . »<sup>(۳)</sup> وكان للجوّاري الطباخات خصوصاً التدح المائي في الايقان والابداع حتى تنافس الناس فيهنّ وحرصوا على الاستكثار منهنّ ودخلن في جملة هدايا الملوك والسلاطين . ففي سنة ۱۲۶۲/۱۲۶۱ جهز الملك الظاهر بيبرس رسل بركة قان وارسل . . . مهم هدية منية جليلة المقدار . . . فيها خدام حبش وجوار « طبّأخات »<sup>(۴)</sup> ولذلك كان عشاق المائدة في الشرق لا يرغبون في غير الجوّاري المصريات ، حتى الفرنج انفسهم ولعلّ بعض النساء الصليبيات اخذن عنهن اسرار الطبخ المصري في جملة ما اخذنه من تقاليد الحضارة الشرقية وازيائها . وقد اتفق يوماً للامير السامية بن متقذ ان يمرّ بانطاكية ويحضر مائدة احد الفرسان فيها ووصفها بقوله :

« جئنا الى دار فارس من الفرسان العتيق 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 :

( ۱ ) المخطط للسفربرزي ، مطبعة النيل ۲ : ۱۸۶

۲ و ۳ روضة المناظر لابي الوليد محمد بن الشحنة ، جامش الكامل لابن الاثير ۱۳ : ۱۶-۲۰

۴ ذيل اليوناني على مرآة الزمان ، خزانة أكسفر ۷ : ۱۳۲

« 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 بالملئات 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 قمي الدين  
 ابن ابي شاكر انه كان في دارهم من جوارى الخصيب جاريتان تحمن كل واحدة  
 منهما ثمانين لونا من التقالي سوى بقية الوان الطعام وبلغت عدة جواريه سبعمائة  
 جارية<sup>(٢)</sup> وهو لا يكاد يصدق. وكفى يمثل هذا الاحسان والتفنن فخراً للطبخ  
 المصري، لولا ما انتابه من ضياع علومه دون ان يقبض لها من يجمع انواعها  
 وصفاتها ويخدها في بطون الاوراق على نحو ما فعل نصر بن سيار الوراق في  
 ما آكل الخلفاء العباسيين.

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  
 « صفة كملك حافظية كانت تعمله الحافظية جارية جدي الملك العادل » وقال  
 في كلامه على الكباد والمخلل المراكبي: نقلته من دار السلطان الملك الكامل  
 من جوارى الخلفاء التصوريات ( دار الكتب المصرية رقم ٢٤ علوم صناعية ص  
 ٦٢ و٥٦ ).

ولذلك يجب ان يُعد من اكبر الارزا في تاريخ موائد مصر فقدان  
 « كتاب الطعام والادام في صفة الوان الطعام وما يقدم على الخوان » في الف  
 وخمسمائة ورقة لابي عبدالله محمد المسححي<sup>(٣)</sup> لما اودعه فيه دون ريب من الفوائد  
 والنوادر 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 ١٢٢٢، ص ٢٤

(٣) المغرب في حل المغرب ٢٨

في المناقل والاطباق ووصف جميل لذات الطبخ مما يحتاج التابع الى معرفته والاريب الى قيسته 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 الحسرة التي لحقت تاريخ الحضارة الشرقية بضياح 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 مقتصرأ على فنون الطبخ ، كتاب « الوصلة الى الحبيب في وصف الطيبات والطيب » لابن اخي الملك الاشرف ومنه نسخة في المكتبة الملكية المصرية واخرى في الحزانة الظاهرية بدمشق .

- وهذه اسماء ما وقفنا عليه من اسماء المصنفات القديمة في الطبخ تلقلناها من كتب التراجم والوفيات وكتالي 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 العباس 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 للمعتضد وضعه ( ١٤٠٠ )
  - على الشهور والايام ( ١٤٠٠ )
  - كتاب الطبخ للعارث بن بُنْحَر ( ١٤٠٠ )
  - كتاب الطبخ لسطاحه ابي علي احمد بن اسماعيل بن ( ١٨٠٠ )

الحُصيب الانباري

- كتاب الطبخ ليعبي بن ابي منصور الموصلى (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 الاريب 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 الساور الطيب للعزيز لدين الله  
الفاطمي ( عيون الانباء لابن ابي احيمه 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: ٥٢٢ )
- كتاب وصف الاطعمة المتضادة ولا يعلم مؤلفه وهو في وصف المأكول  
والالوان في عهد المماليك ومنه نسختان بالتصوير الشهي  
( رقم ٥١ و ٥٢ في المكتبة الملكية المصرية )
- وجاء فيه ذكر القاضي محي 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، عارضاً بها الفية ابن مالك، واولها :  
يقول عامر هو الانبوطي احمد ربي لت بالفنوط  
راستين الله في الفية مقاصد الاكل بما بحوية
- ( مقالة لاحمد باشا تيمور ، مجلة المجمع العربي ٦: ٢٥١ )
- رسالة كيمياء الطبائخ ليعقوب الكندي ذكر فيها الوان لحم تطبخ بغير  
نخم وقلايا كبود من غير كبود ونخم من غير نمخ ونقانتق وطرزمن 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 المزورات .

واما الكتب المطبوعة فلم نغف منها الا على كتاب واحد وهو :  
- كتاب الطبخ لمحمد بن الكريم الكاتب البغدادي ، طبع في الموصل سنة  
١٩٣٤ ، بعناية الدكتور داود الجلبي .

ورقت الينا بدمشق كراسة في خمس صفحات ونصف صفحة فيها :

- كتاب الطباخة لجمال الدين يوسف بن عبد الهادي الصالحى الدمشقي المتوفى  
سنة ١٥٠٣/٩٠٩ ، نشرناه سنة ١٩٣٧ في الجزء الثاني من الحُرانة  
الشرقية (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 المؤلفات الخاصة التي سردناها آنفاً ، توجد  
فصول ومقالات وابواب شتى في كتب الطب القديم تبحث في علم الاطعمة  
والمزورات من فروع علم الطب ، وتذكر احياناً تراكييب الاطعمة بالاجمال من  
اللحوم والاسماك والبقول والحبوب والفواكه وما لها من الخواص والمنافع  
والمضار ، اذا تتبعها المؤرخ يفت فيها على صفات ووصايا تصلح للسليم وللعليل ،  
ويجد ان تدرج في سلك الالوان النافعة للابدان ، وقل ان يخلو منها كتاب  
طب مجموع فضلاً عما فيها من ايمان قديمة لبعض البقول والحبوب والامثار التي  
كان ينتدى بها قبلاً وفي مراجعتها ودرسها فائدة للتبائي والزراع . ومن امثال  
هذه المصنفات الطبية القديمة استخرج ابن سيار الوراق بعض ما استوعبه في  
كتابه من الاطعمة والاشربة .

وقد سبق القول ان هذا السفر الفذ محفوظ في خزانة اكسford . 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 انجازه 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 للقارى، 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 يفوق مجده وعائده لذة المشهي لمرائب الاطعمة السلطانية لما يجد فيه من المعونة على استقراء لغة الطباخة، وهي جزء من لغة الحضارة بعد الاسلام التي اخل اللغويون بتقيد اوابدها وشواردها والاشارة الى مدلولاتها وحقايقها. 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 يتفحص لذة مطالعتها 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 والفلك الدوار المحيي للبلاد والعباد والمنفرد عن الاضداد المترة عن

الصاحبة والاولاد ولا حول ولا قوة الا به وهو النبي العظيم الفنون الرحيم  
وصلى الله على محمد المنتجب وامته المنتجبين وسلم عليهم اجمعين

سألت اطال الله بقاءك ان ازلف لك كتاباً اجمع لك فيه الروايات من الاطعمة  
المصنوعة للسلوك والخلفاء 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 والسلوخة وجميع البوارد  
من الاطيار والاسماك من الانهار بعد ان تصفحت ايدك الله كتب الفلاسفة  
القدماء. وحكايات المتكلمين الحكماء. فوجدتها بريدة الامد كثيرة العدد  
وعلمت ان الكثير من الخطاب يضجرك وان اليسير من الصفات يفتنك  
فمدت الى الجمهور من خاصة الاشياء فانتدعتهم والى الصحيح من الطبخ  
قائبةً وألفت الاكثر من الحاصيات والاطناب في الصفات بعد الاستيفاء  
للمنى المشار اليه والقصد الممول عليه واغنتك عن النظر في الكتب المؤلفة  
للتقدماء الفلاسفة في اصلاح الاغذية من المأكولات المقوية وعن النظر في  
الكتب المصنفة وعمل الاشربة اللطيفة (٤٥٣) وعن النظر في الكتب  
المتخذة في عمل الاشربة والانبذة وعن النظر في المجموعات من الجوارشيات  
والمعجنات وابتدأت في اول هذا الكتاب بطل الطبخ وما يكون فساد  
ووصفت بعد ذلك صلاحه والآلة المتخذة له وتكون صلاحها والآلة التي  
تفسد وتعير وما يطيب القدر ويعيقها من الالبازير التي لا بد منها وما يذهب  
الاحتراقات والزهومات وذكرت ما يصلح لاصحاب الطبائع والمزاجات من  
الوان الطبخ المصنوعات وقرى الاغذية وذكرت قرى اللحم من سائر الحيوان  
واصناف الطير وقرى اعضاء الحيوان بعد ذلك ووصفت تركيب الالوان  
المطبوخة والمشوية والمكوية والمقلوة وطبائنها في انفسها وخصائص الحلوى  
وطبع كل نوع منها وذكرت اصناف السك واتبعته بانواع البيض وذكرت  
طبائع الحبوب واجزاءها وخصائصها وتركيباتها واحوال الخبز المحرز والسويق  
المشروب وذكرت طبائع البقول السلقاة في القدر والموضوعة على المواقد  
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 الحردل وعمل الحل المنصل وتطيب الملح وصنفته وخاصة البيزماوردات واصناف اللقائن والمحشرات ووصف خصائص الكواميخ والمخللات واصناف الزيتون وخاصة الصباغات وذكرت بعد ذلك ما يؤكل من الفواكه قبل الطعام وتديير المظم والحركة قبل الطعام ودفع ضرر الاغذية اذا وجدت بالادوية وذكرت بمد ذلك صنعة البوارد من الطير والمطبخات والبوارد من السمك وعمل الصباغات والمقور 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 ومنفته ومضرته للاجسام وتديير المشروب وطبائع الفقاع وصنفته والشراب المسكر وخاصيته ودفع ضرره اذا وجد له ضرر والشراب غير المسكر وصنفته والمعجون ومنفته والصل الساذج والزيت المعالج وختت هذا الكتاب بوصف ما ينسل به اليد من المحلب والاشنان ومنفته ومضرته للفم وللانسان وخاصة الاذخر والسمد 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 وتغيره وزهرته وتغييره
ب	ما يتخذه الطباخون من الادوات للطبخ والحلو وللحبارز المخبوزات
ح	ما يطيب القدر من الابرار والمطر
د	مذاقة الطاهي للالوان والمساهي للون المتناهي
هـ	ما يدمد الاحتراقات من التندر المطبوخات
و	ما يواذق الشباب والشيوخ من الران الطبخ
ز	الاستداء في قوى الغذاء
ح	قوى اللحم من سائر الحيوان وما ينفع منه للانسان
ط	قوى الاعضاء والاطراف وسائر البطون والاحراف
ي	تركيب الاعضاء المطبوخة والمقلوة والمشوية وطباختها وصنائعها
يا	في طبائع الاسماك وصفة صيدها بالشياك
يب	طبخ بيض الدجاج والبط والدراج
يج	طبخ الحبوب والمخبز من الخنطة والارز
يد	طبائع بدل الزمان الملقى في سائر الالوان
يه	طبائع الالبان وما يعمل منها في الاجبان
يو	في منافع الالبان لضرر الابدان
بز	طبائع الادهان المتمسلة في الالوان
بج	طبائع الامازيز المطيبة للتدوير
بط	ما يلقى في القدور من الطيب المشهور
ك	في طبائع ما يلقى في القدور 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 والمخللات
كو	ما يوكل في الصيف والشتا ويبدأ به من الفواكه قبل النذا
كز	تدبير الماكول في اوقات الفصول
كح	ما يوافق المعدة الطيبة من الاطعمة الماكولة
كط	الحركة قبل الطعام والريانة للجسام
ل	في دفع ضرر النذا اذا تحوّر منه الاذى

٧	البوارد من الاطبار	من قبل الطعام الحار
ب	عمل المطجئات	من الطيور المسنات
ج	صنة البوارد من السك الطري	ومن المالح البحري
د	صنة الصباغات	للاسماك المشويات
هـ	صنة الصباغات	للفرايح الكردناجات
و	صنة المباعر المحنوتات	والفانق والذبوسجات
ز	صنة المحفور	من السك والطيور
ح	عمل التمردل اللطيف	والخامد الحريف
ط	عمل الالبان	والشواريز والاجبان
م	عمل الكواميخ والمخللات	والزباتين والصحنات
ما	الاهلام المسول	من لحوم الضان والمجول
ب	عمل البوارد من اللحان	من الوحش والضان
ج	صنة الصلايق وانواعه	واسائه وطبائه
د	صنة الصلاقات	من اطراف الجدا والحرف
هـ	صنة البوارد من البقول	وعملها من اطراف الاصول
و	ما ياكل التضاري من الطعام	المزودة في الصيام
ز	عمل الحل والزبوت	بالتميد والحبز المنقوت
ج	عمل الماء بالمع والصياغ	بالحردل الفج
ط	عمل السكباجات	والتراند والمبئات
ن	عمل المرابس	والأرزيات والحيطيات
نا	عمل الارزيات	المبئات الساذجات
نب	عمل الحيطيات	المبئات
نج	عمل الاسباغيات	والكرونيات
ند	عمل الفجيات	والثلجيات
نه	عمل المخلوطات	من الارزيات واللويانيات
نو	عمل الديكريكات	والسواذج الكوفيات
تر	عمل الزيرباجات	والابراهيميات
نح	عمل الحماضيات	والرمانيات
نط	عمل الاسفيذباجات	الصنديات والمخضرات
س	عمل البهلات	السواذج والمربيات
سا	عمل التميد المنقوت	بماء الحمص والباقل المنقوت
سب	عمل الحصريات	والبستانيات
سج	عمل الكشكيات	الموصليات والبابكيات
سد	عمل المدسيات	الصنفر والجلبليات

مه	عمل اللويانيات والجلبانيات
سـ	عمل الطفيل من الحبوب والبقول
سز	عمل النار باجات الحلوات والمحضات
سح	عمل السباقيات والهنونيات
سط	عمل المضابر المتفرقات والمضابر النطقيات
ع	عمل المصليات والتبريبات
عا	عمل المسوقات والترجيبات
عب	عمل البناطيات من الاطيار المطبوخت
عج	عمل الترجيبات الصيفية والثويات
عد	عمل المنسومات السواذج والمخللات
عه	عمل الملهوسات من اللحوم المحللات
عو	عمل البصليات والماشيات
عز	عمل الجزوريات والبنيات
عح	عمل المتلويات واللحوم المدقوقات
عط	عمل المسحج المدورات والمخلوطات
ف	عمل الانجذانيات والكسوريات
فا	عمل اللخشات المتخذات بالصباغات والرخبنيات
فب	عمل المبلين بالدجاج واللحم السمين
فج	عمل الترائد الشاميات والترائد الملبات
فد	عمل النزيا باللحوم والألأيا
فه	عمل الكشانيات المطيات والمربيات
فو	عمل النذاهجات الرطبات واليابسات
فز	صفة الشوى في التنور وشي اللحم في القدور
فح	في شي الجدا والمتراف المشورة الاجواف
فط	شي السرايح من اللحم الطري والمالح
ص	الكردياج على النار من لحوم الاطيار
صا	صفة التنويريات والقدور المنومات
صب	الجودايات تحت الشوا السواذج وبالخلوى
صح	عمل الفالوذجات المتفرقات والمطسكات
صد	عمل الحبيص الرطب بالنسن والزيت العذب
سه	عمل الحبيص من الشمر ومن التفاح والجزر
سو	عمل الحبيص بالجوز والسكر واللوز المشر
سز	عمل الحبيص المنقوت بنير نار المتنوت
سط (كذا)	عمل السحبات والمهليات

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 ويليه ما يعمل للدوا

قر	ما يتمدى به الملول من مزادات البقول
قز	ما يوافق اصحاب الثلثات من الاحساء والمريريات
قح	عمل الامراق من الحبوب لللبيل المكروب
قط	ما يتمدى به اصحاب البرقان من الشبوط والبان

### ذكر المشروب

قي	تدبير الماء المشروب المزمّل وبالثلج المضروب
قيا	خاصية الماء المبرد بالفوا
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 المبهية
قيط	عمل الاشربة من الداذي وعصير الاعتاب
قك	عمل الانبذة الصلبة والانبذة الزبيبية
قكا	عمل النبيذ من السكر والقانيد
قكب	عمل الاشربة من القرع والجوزد وازاسن 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 المجتثة من الاشجار
قكنز	طبع ما يفسل به اليد من الاثنان والسد

فكح	طبع الحلال وعمل من الصناعات	وعيدان الخلاف
فكط	عمل الاثنان والمحب	وتحميص البنك المطيب
قل	الادب في غسل اليد	قبل الطعام وبعد
قلا	الادب في اكل المملوك	مع الرؤساء والملوك
قلب	النوم ومنفته للجسام	وتدبيره 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 يتماق باوصاف الاغذية والاشربة بين علم وعمل ووصف وصناعة وطب وعلاج وصحة وتدبير ولهجة ولغة ، على ما تحلل هذه اللغة من بعض اللحن والالفاظ العامة ، فهو من خير ما وضع في تعريف فن الطبخ وتاريخ الموائد وآدابها وملاذها في الاسلام

