

كتاب الطباخة

وهو مرتب على الحروف

لجمال الدين يوسف بن حسن بن عبد الهادي الصالحي الدمشقي
وهو المعروف بابن المبرد ، من علماء دمشق ، توفي فيها سنة ١٠٩١ 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) ابتعناه قديماً في دمشق . وفيها بضع مقالات متنوعة دعاها « كتاباً »
كعادة القفا . وكليا مختصرة ، مرجزة الشروح . وبيننا كتاب الطباخة المشار
اليه لا يتجاوز مئتيه خمس صفحات ونصف صفحة في كل منها ثلاثة ثمانية عشر
سطراً ، وثلاثة 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 واسرائتيا . وهي لذلك لا تخار من فائدة
في تلويح الاغذية في الاسلام ، وعلى الخصوص 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 التقشف في إصلاح الاطعمة والتفتق في تنويعها .
ومعلوم ما كانوا عليه قبلاً من المبالغة في الاحجام . والتجلد عليها والتشدد فيها .
واضطرابهم من اجابها الى اقتراح اغذية متزهة عن الادهان ، والالبان ، والاجبان ،
والبيض ، واللحوم . كانت تُؤتى فيها البقول والاعشاب والحبوب والقطاني بالزيت
وحده . ولذلك كانت تعرف بالماكل الثيبية او الصيامية . وربما دُعيت طائفة منها
احياناً « مزررة » . وهي عند الاطبا . كل غذا . ذُبر للسريش بدون اللحم . او
تُلد فيه جانب من الاغذية الطبيعية بايقاريا ببعض الحليل . وقد وقفنا منها على
صفات غريبة في مخطوط نادر في خزانة اكفرد لابي محمد المظفر ابن سياد
الرداق . جمع فيه فروع كل ما اتحل به من صفات الاطعمة والاشربة في عهد

الخلفاء الباسيين . ولكن شأنه بكثرة تكلفه الاسجاع في سياقة الابواب
والترامها 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 التشفة « مسيحية »
في بيتين له نظمهما 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 فتأها مسيحية لانها اشبهت موائد
النصارى ، فقال :

يا دعوة منبرة قائمه ، كأنما من سفر قادمه
قد قدموا فيها مسيحية اضحت على اسلافنا 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 ما .
يسير . ثم يوضع عليه الباذنجان حتى ينضج . ويوضع عليه الجوز
والبقدونس المدقوق .
تفاحية^(٢) يوضع اللحم ويقشر التفاح ويقطع ويلقى عليه . ثم يوضع عليه الخلو .
ثريد يسلق اللحم ويسقى بمرقه الخبز . ويوضع عليه اللبن والثرم والتمنع .
ويوضع اللحم عليه . وكذلك ثريد غير اللحم .

(١) ديوان المعالي لابي هلال الحسن بن عبد الله المكري . خزانه برييش . وزيريم
Add. 23443, 1° 86-87

(٢) ذكرت في النامش بخط غير خط المؤلف . وقد ذكرها المؤلف في ضمن كلامه على
الفرجليه ، لان طريقة الطبخ واحدة .

- جوذابه يؤخذ الرز يوضع عليه الحليب وقليل الماء والزعفران ويوضع في تنور الشوا
- جزرية يسلق اللحم بقليل من الماء . ويوضع عليه الجزر وفصوص الثوم والبصل المقشر . ثم يوضع عليه الثوم المدقوق . ومنهم من يوضع عليه ايضاً الاسفاناخ . ومنهم من لا يوضع الاسفاناخ . ويضع الجوز والبقدونس .
- حصرمية تطبخ على عدة طرق . احدها ان تطبخ بـاء 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 اترابها كثيرة جداً . منها الحللاوات المتخذة من الناطف . وهو ان تضع الدبس او العسل او السكر او الرب . ثم تضعه على نار هادية . وتحركه الى ان ياخذ القوام . ثم تحقن بياض البيض وتضعه عليها . ثم تحركه حتى يقوى فيصير ناطقاً . فاذا اردت بعد ذلك الحللاوة النوردية وضعت اللوز المحمص وعلقته (اي عقدته) . والجوزية حوز . والفستقية الفستق . والبندقية البندق . والقضامية القضامة . السمسمية السمسم المحمص . والطحينية الطحين . وتحقنها في الناطف حتى تخبث . والدهنية تضع الطحين المحمص بالدهن . واما الحللاوة العجبية فيحمص الطحين بالشيرج حتى يرنخي 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 . وتقل الحوائج من السلق والباذنجان والجزر والقرع ونحو ذلك من حوائجها . ويمرس الخوخ بمرق اللحم ويصلى ويوضع على الحوائج . ثم تخلى ثم تحضَّر بالجوز والبقدونس .

- رمانية يسلق اللحم ببيير 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^(١) .
- رز مغفلل يسلق اللحم ثم يوضع الرز بقدر ما تقف فيه الملمقة . ثم يغلى عليه 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 برشنا تقلى في الفرن وتوضع مع الرز .
- رياسية يسلق اللحم والرياس ويصفى بعد مره . ويوضع على الحوانج ويكسر اللبن بمرق اللحم ويوضع عليه .
- زيرباج يعمل بالحب رمان والدبس والاجاص والمناج والمشر واللوز .
- سماقية يسلق اللحم وتوضع فيه الحوانج من الكرفس والجزر واللفت والحمص والثلج . وينقع السماق ويمرس ويصفى ويوضع على ذلك . ومنهم من يطبخها بكروش البقر ومنهم من يطبخها بكروش النعم المحشية .
- سفرجلية طبخها طبخ التفاحية وهو ان تأخذ التفاح او السفرجل تقشره وتسلق اللحم في ماء . يبر وتضعه عليه حتى يقارب النضج . ثم تضع عليه الحلو واللوز والحشخاش والدهن .
- سختايد هو ان تأخذ كروش النعم فتسطبها وتنضفها وتحيطها اكياساً . وتصرل الرز وتضع معه اللحم السين والحمص والكفرة والزعفران والتفلل وتضعه فيها وتحيط عليه وتطبخه . فاذا استوى نسقي له

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

- التريد باللبن والتمنع والثوم وتضعه عليه .
 شعيرية وشوربا تعمل منها مفلفل وشوربا . اما المفلفل فهو كالرز . والشوربا تلتق
 اللحم وتضع عليه . شوربا هو ان يُسلق اللحم ويوضع عليه الرز .
 وبعضهم يضع الحمص . وبعضهم يضع الكسفرة الخضرا .
 شبرك هو 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 الثور ويسد عليه .
 صلحا يؤخذ العجين فيفتل ويقطع قطعاً صغاراً ويرصع بالاصبع كالدرهم
 ويطبخ بالماء حتى يستوي . ثم يوضع عليه اللبن ويتلى له اللحم بالصل
 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 يُنذر 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 .
 عجورية 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 والقلناس . ثم
 يوضع عليه عند الاستواء السلق والمقلر والبقونس والحل
 واؤيت .

(١) رسمها هنا بالهاء والطاء بدلاً من طائين كما اثبتنا في مكانها . وهذه اللفظة غير
 واردة في معجم اللغة . ونسبناها لمتناجي في شفاء النيل بضم الطاء الاول واسكان الثانية ،
 ولم يفسرها ، وقال : نوع من الطعام معروف .
 (٢) اي يغلب .

- غريبة يسلق اللحم . ثم ترفع اكثر مرقة وتضع على الباقي الحوائج 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 ويترى .
- قرعية يسلق اللحم ثم يقلى القرع والبصل بالكسفرة المدقوقة . ثم تضع عليه المرق .
- قنبرية تكسر القلبريس^(١) بالما . وتضمه ثم يغلي . ويوضع فيه اللحم والرز . وبعضهم يسلق اللحم . ثم تكسر القلبريس 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 الاسفناخ .
- قمحية يوخذ القمح فيغلى في قليل ماء . حتى ينثني . ثم يزداد ماء . ثم يقلى فيه اللحم .
- كهاة يسلق اللحم ثم يقلى وتضع عليه المرق وتقفس عليه البيض .
- كشك تطلق اللحم وتضع الحوائج من السلق والكرنب واللفت والحصى . ثم يذر عليه الكشك ويوضع القنبيط والبادنجان . فاذا استوى تضع عليه القروط^(٢) والبقدونس والسذاب المخروط والنضع والثوم المدقوقين .
- كشكك^(٣) 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) القروط نوع من الكراث يعرف بكراث المائدة

(٣) كذا بخط المؤلف ولله اراد « كشكبة » فبه الفلم .

- كثرة القمح في هذه .
- لبنية^(١) . يلقى اللحم ثم يوضع الكراث ويكر اللبث ويوضع عليه الرز .
وبعضهم يضع اللبث اولاً ثم يضع اللحم ثم الرز .
- ليمونية . يلقى اللحم ويوضع السلق ثم يوضع عليه الرز واللبن وعند الاسترا
يوضع عليه ماء الليمون . وبعضهم يضع فيها الحصى . ويوضع عليها
بعد الاسترا القرط والبقدونس المخروطين .
- ملوخية . يلقى اللحم وتحرط الملوخية وتوضع عليه . وتضع فيها الكسفرة
المدقوقة مع الثوم والبصل المشوي . وبعضهم يحضنها بالحصرم
والليمون .
- نارنجية . يلقى اللحم ويلقى فيه البصل والقلعاس . ثم يكر اللبث ويوضع
عليه . ويوضع عليه ماء النارنج .
- نوجسية . يلقى اللحم ويوضع عليه الرز والجزر والاسفاناخ .
- هليونية . يلقى اللحم والمليون ثم يوضع كلاهما على الآخر ويقعس 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 والتبهي على الوصف والتبهي . خزانه باريس ٣٣٦٥ ، ص ١١)