



المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شبح



هـ ١٤٢٥ مـ ٢٠٠٤ / هـ ١٤٢٥ مـ ٢٠٠٤

لندن ١٤٢٥ هـ / ٢٠٠٤ مـ



100122



المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شوح



مؤسسة القراءة والتثقيف الإسلامية

لندن ١٤٢٥ هـ / م ٢٠٠٤

المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شبح

منشورات الفرقان: رقم ٨٣
سلسلة محاضرات مؤسسة الفرقان: رقم ٦

المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شوح



مُؤسسة الفرقان للتراث والتراث

لندن ١٤٢٥ هـ ٢٠٠٤ م

منشورات الفرقان: رقم ٨٢
سلسلة محاضرات مؤسسة الفرقان: رقم ٦



مؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي

Al-Furqān Islamic Heritage Foundation

Eagle House

High Street

Wimbledon

London SW19 5EF U.K

Tel: + 44 208 944 1233

Fax: + 44 208 944 1633

Email: info@al-furqan.com

<http://www.al-furqan.com>

ISBN 1 873992 83 1

جنة الفرقان

ابراهيم شبوح

سيرة ذاتية

تخرج الأستاذ الدكتور ابراهيم شبوح من جامعة القاهرة، (قسم الآثار الإسلامية)، وتحصل منها على درجة الماجستير في العمارة العسكرية الإسلامية المبكرة سنة ١٩٦٤، عمل بلا انقطاع في مجالات البحث والتنقيب والصيانة للتراث الإسلامي الثابت والمنقول والمخطوط بالمعهد القومي للآثار والفنون، في تونس وفي غيرها، وحصل على درجة « مدير بحوث » *« Directeur de Recherches »* بتحكيم جامعي دولي. درس الحضارة والآثار الإسلامية بالجامعة التونسية لمدة طويلة، وأسس وقاد مشاريع صيانة مدينة القிரوان وتراثها المعماري والفكري، وذلك بالحفريات، وترميم العالم التاريخية، وإقامة متحف فنون الحضارة الإسلامية برقادة تصوراً وتنفيذًا، وأسس مخبر صيانة الرق والورق للمخطوطات الملحق الآن بالمعهد الوطني للتراث. يرأس جمعية صيانة مدينة القிரوان منذ أكثر من عشرين عاماً. وقد تحمل مسؤوليات إدارية وعلمية، منها: مدير مركز دراسة الحضارة والفنون الإسلامية (١٩٨٣ - ١٩٨٧)، ومدير عام دار الكتب الوطنية (١٩٨٧ - ١٩٩٢)، وخبير شؤون التراث بالألكسو (١٩٩١-١٩٧٩)، ومستشار ومكلّف بمهمة لدى وزير الثقافة (١٩٩٤-١٩٩٢)، وأمين المجمع الملكي لبحوث الحضارة

الإسلامية بعمان (١٩٩٥-٢٠٠٠)، ومدير مؤسسة آل البيت لل الفكر الإسلامي ومستشار سمو رئيسها الأعلى (سمو ولي العهد) والى اليوم (٢٠٠٤)، والأستاذ شبوح عضو في مجلس الخبراء بمؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي (منذ ١٩٩٣)، وعضو أكاديمية بيت الحكمة بتونس (١٩٨٥)، ومجمع اللغة العربية بدمشق (١٩٩٣)، والمجمع الملكي لبحوث الحضارة الإسلامية (مؤسسة آل البيت) بعمان (١٩٨٤). وقد كتب العديد من البحوث في الآثار والتاريخ والفنون الإسلامية، ونشر نصوصاً تاريخية محققة، وفهارس علمية للمخطوطات، وله عنابة خاصة بالعمارة الإسلامية المبكرة ويفنون صناعة المخطوط الإسلامي. وهو يحمل وسام الاستحقاق الثقافي (من المرتبة الأولى) ووسام رئيس الجمهورية (الصنف الثاني) ووسام الحسين للعطاء المميز (الصنف الأول)، وحصل على جائزة الدولة التقديرية، وجائزة آغا خان عن ترميم معالم مدينة القيروان وتراثها.

المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شوح

لعله من الصعب توثيقاً ومنهجاً أن يلمّ باحثٌ بقصة الطهي (أو الطبغ)، في مسيرة الحضارة الإسلامية، فالمساحة شاسعة، وعدد الناس غير متنه، وأذواقهم لا تحصر، وطبائع الأرض غير متناسقة، وعطاها غير مأمون أو غير منتظم، والخشب والإمحال غريمان متقابلان في مصادمة لا تنتهي، وجُهد الإنسان في تنمية حياته يخضع لقوانين طبيعية واجتماعية، قد يجعل منه العامل الكادح المندفع، أو الطاقة الخاملة للموت. ويترکرر هذا المشهد مع حركة الزمن المتتابعة، وفي أثنائه تُفزع حروبه السلم الوداع، ولا تتيح هزاته أن يوجد معنى للاستقرار، وهكذا على قاعدة العود الأبدي. وفي الحالتين المتضادتين: الضيق والرخاء، يبحث الإنسان عن قوته ليستمر نوعه، ويتحول به من البسيط إلى المركب، بحسب ما تسعفه ظروفه.

إنَّ هذا الحديث الموجز، لا يضع صورةً مقرَّبةً لموضوع الطهي والغذاء والمائدة في العالم الإسلامي، فهذا عملٌ غير هينٌ، أو يكاد يستحيل على جُهد فرد كما أسلفت؛ وإنما أحاول به أن أضع إطاراً أولياً لمشروع بحث، يشير إلى أهمية الاستناد إلى تناول كل المعطيات البعيدة والقريبة المتصلة بثقافة الطعام وتوفير مواده، ومعرفة خواصه، ودراسة مصادره، وفلسفته تأليفه، وجَمْع النصوص التي قصَّت قصتها وسجَّلت طرائفه وأخباره، ووَصَّفت إعداده ومكوناتِ أطباقه، وتقديمه طعاماً طيباً على الموائد الحافظة.

وهذا الإطار يصنع منهجاً صعباً ليس من اليسير متابعته، خاصة والطعام هو سجل حياة الإنسان منذ بدء الخليقة، لم تتوقف أشكاله وأنماطه وعجائبه؛ ولكن هذا لا يمنع من إثارة هذه الإشارة في هذا الموضوع، والحضارة العربية الإسلامية حافظت على وثائق هذا الجانب التي سنشير إليها إنماعاً؛ وعند بقية الشعوب الإسلامية الأخرى وخاصة الفُرس والترك والأردو موادٌ مهمةٌ في لغاتهم بحاجة إلى دراسة وربط.

وأبدأ هذا القصد بإيجاز عن أن فن الطهي أو الطبخ ليس مادةً (أنثروبولوجية) لها أهميتها في تصوير وتقييم حياة الشعوب، والدلالة على أسلوب معاشها وتطور أساليب حياتها فحسب، بل هو تعبير صادق ودقيق عن تكامل اجتماعي

وحضارى يمكن الكشف عنه وراء المأكولات نفسها، فلا ينظر إليها وحدها بمفرداتها المجزأة في وصفات الأطعمة وإعداد الأطباق، بل يمتد البحث إلى دوائر أوسع وأبعد، يمتد إلى:

❖ الفلاحة أو الزراعة باعتبارها مصدر الغذاء الذى توفره الأرض، وإلى مراكزها ومواردها، وتنظيم ريها، وضبط فصولها، واختلاف قوانينها باختلاف الأقاليم. ولقد أبقةت لنا الأيام على مصادر علمية غاية في الدقة والجودة، وهي أداة الصلة باستثمار الأرض، بما حفظته من تجارب الأقدمين في التعامل مع الماء ومعرفة إنبطاحه واستخراجه من الأعمق البعيدة، وإصلاح طعمه، ومعرفة منافعه وطباائعه بحسب مواضعه، وعن خصائص مياه الأنهر الكبرى وما يُقام عليها من زراعات.

ثم تفصل هذه المصادر القول في زراعة سائر الأشجار المثمرة وأوقات غراستها وتقليمها وتلقيحها، وفهم أثر الرياح والحرارة والبرودة، وإصلاح الآفات الناشئة عن تلك التغيرات، بالتسميد، وقلب سطح الأرض للتهوية، وتتحدث تلك المصادر بإيضاح عما يُعرف بالزراعات الكبرى من أنواع القمح والشعير، وعن صفة الحصاد وإعداد البيادر، وعن الخبز المتّخذ منها وفوائده. وتتحدث عن أشباه الحنطة والشعير التي تقوم مقامهما، كالأرز والذره والدحن، ثم بقية البقول التي تجفف، كالعدس والحمص والجلبان واللوبيا. وتأتي هذه الكتب على

أصناف البقول التي تزرع للطعام مبينةً لمواقيتها وما تحتاجه من عناء، ومفصلةً لخواصها الغذائية. وتتحدث عن الشجر المثمر بالفاكهة التي تؤكل رطبةً وبابسة، وعن الأشجار التي لا تثمر شيئاً وإنما يصلح خشبها لأشياء تصنع منها، وللحطب في الوقود والسقوف، وغير ذلك.

وخير من يمثل هذه المنازع المقدمة من علماء الفلاحة، وأكثرهم تفصيلاً: أبو بكر أحمد بن علي بن وحشية^(١) (القرن ٤/٤) الذي تنسب إليه ترجمة الفلاحة النبطية، الذي جمع تجارب النبط ومن تقدمهم، مع جودة التحليل والفهم ودقة تسجيل التجربة، وتدارك ما يطرأ عليها من علل. وقد جاءت فصول الفلاحة النبطية غاية في البيان والوضوح، ولا شك أن هذا الكتاب الكبير النفيس لم يكن دليلاً متاحاً في كل رقاع العالم الإسلامي، كما تدل عليه عدد نسخه الخطية المحدودة، وإنما كانت تجاريته ومحفوّاته قد أفادت وانتشرت بواسطة أعمال إقليمية أفادت منه، إضافة لما تجمع فيها من ملاحظات وخبرات تخص كل قطر. فبقى كتاب الفلاحة لأبي زكريا يحيى بن محمد بن العوام^(٢) الإشبيلي (القرن ٦هـ/١٢م)، وهو مادة

(١) ابن وحشيه، أبو بكر أحمد بن علي بن قيس الكسданاني (القرن ٤هـ/١٠م): الفلاحة النبطية - تحقيق توفيق فهد، ٢ أجزاء، المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية، دمشق ١٩٩٢.

(٢) كتاب الفلاحة، مخطوط المتحف البريطاني رقم 10.461 P.s. 2005/ADD. الكتاب يعنيه Don J.A. Banqueri في جزأين بمدريد سنة ١٨٢٠م وترجمه إلى الفرنسية Clement Mullet وطبع في باريس سنة ١٨٦٥.

موسوعية مركزة على الأندلس وغرب العالم الإسلامي، ومثله فلاحة ابن بصال^(٢) التي ارتكزت على التجربة الشخصية لزراعة مختلف الفروس، وملحوظة ما يطرا عليها، وكان ابن بصال هذا كما نعته أصحاب الصنعة^(٤) «عارفاً بالفلاحة علمًا وعملاً، مجرّباً خيراً بالزراعة، بارعاً فيها». ونذكر منها أيضًا كتاب المقنع في الفلاحة^(٥) لأحمد بن حجاج الإشبيلي، الذي يُشير عمله إلى قدرة فائقة على استيعاب أعمال من تقدمه، وحسن ترجيح بما يضمن الإنتاج الجيد الذي بناء على معرفة الأرض، وعلى ما تُنتِه خاصةً أرض الأندلس، مما تعارف عليه الناس.

ولا شك أن هذه الثقافة الفلاحية المدونة كان محتواها ينتقل بالسماع والرواية بين العاملين في الأرض، وبين طالبي الاستفتاء فيما يعرض لهم من آفات، وكان لهذا أثره في توفير مواد أساس الغذاء في بلدانهم؛ مما جعلنا نجد إلى جانب هذا مصنفات الطبيخ الحافلة بالمواد الزراعية نفسها، وبتوظيفها في

(٢) ابن بصال، أبو عبد الله محمد بن إبراهيم الطليطي (القرن ٥ هـ/١١ م): كتاب الفلاحة - نشره خوسي ماريه مياس بيبيكروسا ومحمد عزيزان، معهد مولاي الحسن، تطوان ١٩٥٥.

(٤) شهادة معاصر له، جاءت في كتاب «عمدة الطبيخ في معرفة النبات لكل ثبيب» المجهول المؤلف، وقد درسه آسين بلاثيوس Asin Palasios (مقدمة كتاب الفلاحة لابن بصال ١٢) ونشر مقتطفات منه محمد العربي الخطابي في: الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب الإسلامي.

(٥) المقنع في الفلاحة، لأحمد بن محمد بن حجاج الإشبيلي - تحقيق جاسر أبو صفيه، وصلاح جرار، بإشراف عبد العزيز الدوري - مجمع اللغة العربية الأردني ١٤٠٢-١٩٨٢.

إعداد الأطباق. فهذا بابٌ يمكن التوسيع فيه لمعرفة أصول الغذاء أو أصول المائدة.

ويمتد البحث إلى:

❖ التجارة المنظمة التي تأتي بالتوابل والأبزار النادرة من شرق آسيا، في مسالك بحرية وبرية معلومة، وتجابه هذه التجارة في سبيلها صعوباتٍ ومخاطر، حتى تتيسر للناس وتمتلأ بها الأسواق. فبعد أن استقرت في أذواق الناس علاقة الغذاء بما يطيبه من التوابل، أصبح لها حضور مؤكّد فيما يعدّ من أطعمة، وتتسابق الأسواق لتوفيرها للاستهلاك. إن مناطق إنبات تلك التوابل ليست كلها مستجيبة لتوفير حاجات السوق ومطالب الأذواق، وكتب الفلاحة، على كثرتها وتفطيتها لأغلب رقاع العالم الإسلامي، لا توفر إلا التوابل المعتادة: من كمون، وكروبا، وكزيرة، وغيرها؛ وتبقى أبازير مهمة لا تنبت إلا في بلدان شرق آسيا كالهند وما وراءها.

وتتوافر الإشارات المتفاوتة في البيان، تشرح هذه التجارة التي اتخذت لها جسراً ثابتاً يمرّ من الهند إلى ميناء سيراف والأبلة وعمان وعدن، وتتقلّه السفن اليمانية والعمانية إلى ميناء عيذاب في البحر الأحمر، حتى يجد طريقه، عبر الصحراء الشرقية لمصر، إلى مدينة قوص وإسنا ليصعد منها عبر النيل إلى القاهرة والإسكندرية، وينتشر فيما وراءهما.

ولعل مما يُعتبر عن كلّ هذا نصّ الرحالة ابن جَبِير^(١) وهو يصف مدينة قوص المزدحمة بالصادر والوارد من الحجاج والتجار اليمانيين والهنود وتجار أرض الحبشة والحجاج المغاربة والمصريين والإسكندريين، إذ منها يُفوزون بصحراء عيذاب، وإليها انقلابهم في صدرهم من الحج، يقول: «ورُمنا في هذه الطريق إحصاء القوافل الواردة والصادرة فما تمكّن لنا، ولا سيما القوافل العيذابية المحملة لسلع الهند، الواصلة إلى اليمن ثم من اليمن إلى عيذاب، وأكثر ما شاهدنا من ذلك أحمال الفلفل، فلقد خيل إلينا لكنترته أنه يوازي التراب قيمةً . ومن عجيب ما شاهدناه بهذه الصحراء أنك تلتقي بقارعة الطريق أحمال الفلفل والقرفة وسائلها من السلع مطروحة لا حارس لها، تترك بهذا السبيل إما لإعياء الإبل الحاملة لها، أو غير ذلك من الأعذار، وتبقى بموضعها إلى أن ينقلها صاحبها مصونةً من الآفات على كثرة المارة عليها من أطوار الناس ». وكانت قوص كما يصفها الرحالة التجيبي^(٢) «مجتمع التجار الواسطين من اليمن، والهند، والحبشة، المدعويين بالأكارم، ويوجد فيها من بضائع الهند ما لا يكاد يوجد في غيرها من المدن العظام».

وقد كتب كثيرٌ من الباحثين عمّا سُمي «تجارة الكارم»،^(٣)
وأفضوا في فهم الدلالة اللغوية (الفيلولوجية) للكلمة، وال الصحيح

(١) ابن جبیر محمد بن أحمد الكانی الاندلسي: الرحلة ٤٢ - دار صادر، بيروت (د.ت).

(٢) التجيبي: مستفادة الرحلة والاغتراب ٧٣ - الدار العربية للكتاب، ليبيا - تونس ١٩٧٥.

(٣) صبحي لبيب: التجارة الكارمية وتجارة مصر في العصور الوسطى، المجلة التاريخية المصرية - المجلد ٢/٤ مايو ١٩٥٢.

أنها صيغة مرخصة لكلمة «الأكارم» الذين ارتبطوا بهذه التجارة الواسعة، ونعتوا هذا النعت التكريمي.

ويمتدّ البحث إلى:

❖ أدوات المائدة وصناعتها من صنوف الخشب والمعادن والخزف؛ والمتاحف العالمية تحفل بالنماذج الإسلامية للأطباق والصحاف والصوانى والصحون والقدور، وكلّها تحفظ علامة تميّز في فنّها بما يفتحي المعدن من زخارف توريق، وزخارف بشرية محورة، وزخارف هندسية، تُعدُّ من روائع فنون تلك الحقب من تاريخنا الحضاري. وإذا كانت المعادن على محدوديتها، وبما يطّرأ عليها من تحويل لوظائفها مما يؤدي إلى إتلافها، ويجعل الباقي منها قليل العدد، فإنَّ الخزف هو الفن العظيم الذي يعُدُّ منذ عصور ما قبل التاريخ معيارَ التّعبير عن ثقافة المجتمعات، ويعتبر في العصور التاريخية الإسلامية مجلّى للخبرات الفنية العالية، وخاصةً ما يتصل بالكيمياء بمعناها التجّريبي والعلمي. فقد حقَّ الصناع المسلمون فيه فنَّ مزج الألوان المختلفة، وحدّقوا التّقطين والتّزيج وكلَّ ضروب الطلاء، التي تحفظ الطينة المحبولة من الترشيح والترسيب، وتجعل من هذه الصناعة تحفًا بدِعَة فنية، تعبّر عن ثقافة شعبية عالية.

إنَّ مدارسَ الفنَّ الإسلامي تركتْ تراثًا ضخماً من الخزف المتنوع في أشكاله ووظائفه المقترنة بالأطعمة، وبالزخارف

الكتابية والنباتية والحيوانية والبشرية التي تُغطيه، ولختلف الألوان الفاقعية، والفامقة، والمتألقة؛ وقد أشرتُ إلى بعض أسرار تراكيب هذه الألوان من خلال مخطوط نادر^(٤) عَرَفْتُ به أخيراً؛ وكلّها تصبّ في جُهُدِ الخَرَافِينِ خاصّة، وما يعدُونه لصناعة أطباق الطعام.

وقد كانت الوصيّة للطباخين أن يطبخوا في القدر البرام المكية^(٥) فإنّها أجود ما يُجودُ فيه الطعام، وحدّدوا ما يحتاج إليه في المطّبخ من آلّة الطّبّيخ، وهي القدر الكبار، والأوساط، والصفار، وأغطّيتها. وكانت الحسّبة^(٦) على هذه الصناعة شديدة؛ حتى لا يُستخدم في الطّلاء موادٌ وأدهانٌ تضرّ بالصّحة، وحرّضت النّخبة من المُتّرّفين والأمّراء على اقتناص الأواني الصينية التي تتميّز بصلابة طينتها وتلاحمها لطول التّخمير، وبقوّة طلائِها وأحجامها الكبيرة، ويتفاخرُون بها، وينقلّها التجار من مواطنها البعيدة إلى البّلاد العربيّة خاصّة، ويحاول الصناع أن يقلدوها في رقّتها وألوانها ورسومها المحفورة؛ وشاع

(٤) محمد بن ميمون المراكشي: كتاب الأذهار في عمل الأطباق، ٥٢، تقديم إبراهيم شبوح، مجلة تاريخ العلوم العربية والإسلامية، فرانكفورت: ١٤٢٢ هـ / ٢٠٠١ م.

Zeitschrift für Geschichte der Arabischen - Islamischen Wissenschaften
Sonderdruck Band 14, 2001

Institut für Geschichte der Arabisch - Islamischen
Wissenschaften an der Johann Wolfgang Goethe - Universität
Frankfurt am Main

(٥) ابن سيار الوراق: كتاب الطّبّيخ، ٩، «وقد يجب على الطّباخ استجدادة القدر البرام المكية، وأجودها ما اتسع منها، وقلّ علوّ جوانبه، وسلم من الكسر والصدوع، ولم تكن فيه خشونة».

(٦) انظر ابن الإخوة: معالم القرية في أحكام الحسّبة - الحسّبة على الفاخراني والقضائي ٣٢٦ - ٣٢٧، الحسّبة على قدور الخزف والكيزان ٣٢٥.

تديليس^(١٢) هذه الأواني في حقب معروفة، نتيجة إقبال الناس عليها.

إنَّ الخَرْفَ مَوْضِعٌ مُتَعَدِّدُ الْجُوانِبِ الْثَّرِيَّةِ، وَعَلَاقَتِهِ بِالْمَائِدَةِ لَا تَقْضِي.

وَيمْدُدُ الْبَحْثَ أَيْضًا إِلَى:

❖ مَعْرِفَةُ قُوَّى وَخَصَائِصِ مَفَرِّدَاتِ النَّبَاتِ وَالتَّوَابِلِ وَالْأَبْزَارِ الْمُسْتَعْمَلَةِ، مِنْ حِيثِ الطَّبِّ وَالغَذَاءِ وَمَعْرِفَةُ القُوَّى. وَمَا هُوَ شَأنُ تِلْكَ الْمَفَرِّدَاتِ إِذَا اتَّحدَتْ فِي تَأْلِيفِ غَذَائِي وَاحِدٍ، وَمَا هِيَ قِيمَتُهَا الْغَذَائِيَّةُ عَلَى مَسْتَوِيِّ التَّطَابِقِ وَالْتَّنَافِرِ؛ وَكَانَ الْعَرَبُ يَحْفَظُونَ قَوْلَ جَالِينُوسَ: «إِنَّ الْعِلْمَ بِقُوَّى الْأَغْذِيَّةِ قَرِيبٌ مِنْ أَنْ يَكُونَ أَنْفَعُ عِلْمَ الْطَّبِّ كُلَّهَا». وَقُوَّى الْأَغْذِيَّةِ بَابٌ نَشَأَ مُبَكِّرًا بِتَأْثِيرِ التِّرَاثِ الْيُونَانِيِّ، وَتَرْجِمَاتُ كِتَابِ النَّبَاتِ مِنْذَ كِتَابِ الْحَشَائِشِ (الْدَّسْقُورِيدِسِ) الَّذِي تَوَسَّعَ فِيهِ الْمُسْلِمُونَ أَيْمًا تَوْسِعًا، وَحَقَّقُوا مَصْطَلِحَهُ^(١٣). وَنَشَيرُ إِلَى الْمَقَالَةِ السَّابِعَةِ مِنْهُ فِي الْاحْتِرَازِ مِنِ الْوَقْوَعِ فِي تَناولِ الضَّارِّ، وَعَلاَجِ الضَّارِّ إِذَا وَقَعَ. وَلَقَدْ أَصْبَحَ هَذَا الْلَّوْنُ مِنِ الْمَعْرِفَةِ ثَقَافَةً مُنْتَشِرَةً لَدِيِّ الْعَامَةِ بِالسَّمَاعِ

(١٢) في سنة ١٩٨٢ انتبهت إلى آثار مصنوع كبير متسع لتقليل الخرف الصيني، يبعد ٢٠ كم عن مدينة عدن. في موقع اسمه كود المسيلة، والتقاطت من سطح أرضه حيث الأقران الدارسة المنتشرة نماذج لقطع هذا الخرف مما فسد في الأقران ابن أبي أصيبيع: عيون الأنبياء في طبقات الأطباء، دار مكتبة الحياة، بيروت، ٤٦: ٢.

(١٣) انظر ذلك مفصلاً في ترجمة سليمان بن حسان بن جلجل، ابن أبي أصيبيع: عيون الأنبياء في طبقات الأطباء ٤٦: ٢.

والتجربة، ولدى الخاصة بالإقبال على القراءة والدرس، وليس أدلّ على ثقافة قوى الأغذية هذه من خبر المأمون^(١٤) الذي اختار عشرة من العلماء لمجالسته، فوضعت أصناف الأطباق على مائدةه، فكُلَّما وضع لون نظر المأمون إليه فقال: هذا يصلح لكننا، وهذا نافعٌ لكذا، فمن كان صاحب بلغم ورطوبة فليتجنبْ هذا، ومن كان صاحب صفراء فليأكلْ من هذا، ومن أحب الزيادة في لحمه فليأكلْ من هذا، ومن كان قصده الغذاء فليقتصر على هذا، فما زالت تلك حاله في كل لون يقدم حتى رفعت المائدة.

والتصانيف كثيرة وافية في هذا المجال، نذكر من بين أقدمها وأكبرها كتاب الأغذية لإسحاق^(١٥) بن سليمان الإسرائيلي القيرواني، الذي يعدّ من الجسور الأولى بين الطب العربي وطب الأمم القديمة. وكتاب الأغذية لأبي مروان عبد الملك ابن زهر^(١٦)، الذي كتبه للخليفة الموحدي عبد المؤمن بن عليّ، وصدره بمقادمة عن علاقة الغذاء بالفصول الأربع، وما يصلح لكل فصل، واستعرض فيه كل أصناف اللحوم من طيور وحيوانات وأسماك وبين منافعها. ومحمد بن زكريا الرازى^(١٧) في رسالته

(١٤) الرفاعي، محمد فريد: عصر المأمون.

(١٥) إسحاق بن سليمان الإسرائيلي: كتاب الأغذية، نشره مصوّراً معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية، ٤ أجزاء، ١٤٠٦ هـ / ١٩٨٦ م، فرانكفورت، ألمانيا.

(١٦) نشره محمد العربي الخطابي في كتاب الأغذية والأدوية عند مؤلضي الغرب الإسلامي (مدخل ونصوص) ٨١، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ١٩٩٩، وحققه أكسبرسيون غارثيا Expiracion Garcia Sanchez في سلسلة المصادر الأندلسية رقم ٤، نشره المجلس الأعلى للأبحاث العلمية، معهد التعاون مع العالم العربي، مدريد ١٩٩٢.

(١٧) المطبعة الخيرية، القاهرة ١٣٥٠ هـ.

عن منافع الأغذية ودفع مضارها، وفيه ردٌ وتقويم لعمل (جاليينوس) واجتهاد واضح. وتحدث عن الأغذية أبو الوليد بن رشد^(١٨) في كتاب الكليات، ومحمد ابن إبراهيم الرئيسي^(١٩)، ومحمد بن خلصون.^(٢٠)

والحقيقة أن نظرية القوى الكامنة في الأغذية هاجس مسيطر على الطبقة المترفة، فتمثلت في تصور نتائج كل مأكولاتها، وكان ذلك جزءاً من الثقافة الطبية البسطة التي انتشرت في أكثر الأوساط الاجتماعية داخل المدن الكبيرة خاصة؛ وإلى جانب الأمراض المحددة وما يجتنب أكله بسببها، هناك مطالب تتطلب مأكولات مذكورة فصل الحديث فيها كبار الأطباء، لعل من أكثرها رواجاً وسرية - الأغذية المتصلة بالقوى الجنسية، وقد ظلت هذه المادة تتكرر منذ القديم فيما يكتب، حتى وصلت إلى المتأخرین بأشكال دخلتها بعض الخرافة، ولم يعد الموضوع ظاهرة (فسيولوجية) بحثة كما كان عند الأوائل، مثل: محمد بن زكرياء الرازي في رسالته المشهورة في الباه التي نقلها الشیزری في جمهرة الإسلام^(٢١)، بل اقترب بالطلاق والمكتوبات السحرية، وبقي الغذاء أساساً فيه.

(١٨) ابن رشد: الكليات في الطب ٣٩٥ القول في أشخاص الأغذية، نشره محمد عابد الجابري، مركز دراسات الوحدة العربية - بيروت ١٩٩٩.

(١٩) نشره محمد العربي الخطابي: المرجع المقدم ٢٠٩ - ١٨٢ .

(٢٠) ابن خلصون، محمد بن يوسف الأندلسي: كتاب الأغذية، حققته سوزان جيفاندي Suzanne Gegandet، نشره المهد الفرنسي، دمشق ١٩٩٦.

(٢١) نشرها معهد تاريخ العلوم العربية والإسلامية ٢٥٤. ومن الرسالة أصل مخطوط في مكتبة ليدن OR 585.

ويمتدّ البحث أيضًا إلى:

❖ فهم قوى التذوق والشم التي تحقق الاستحسان والاستساغة وطيب الطعام، وذلك من خلال عرض موجز لتفهم فلاسفة وأطباء تلك العصور، كما قدموها في أعمالهم الكبيرة. وألاحظ أن أكثر الذين تضمنتهم قائمة ابن النديم^(٢٢) ممن كتبوا في الطبيخ، ألفوا كتبًا موازيةً في العطر والطيب. أو - كما يقولون - في المأكول والمشروم. وهذه الملاحظة تدعو إلى فهم أصل مهم في إعداد الأطعمة، هو طيبها، الذي يتحقق بحسن التأليف، وتركيب العناصر والمفردات، وإصلاحها بالتوايل، مما يتأنى معه التذوق المستساغ الجاذب، والشم المستأمن المستطيب.

وموضوع حاستي الشم والذوق مما يعني به كبار الأطباء المسلمين، وخصّوهما مع بقية الحواس ببحوث أفرادوها، بعد ذكرها ضمن التشريح لسائلات أعضاء الجسم؛ وبحثوها على أنها من القوى المتصلة بالدماغ؛ فهذا أبو الوليد ابن رشد^(٢٣) الفيلسوف يقول: «أما الحواس الأربع التي هي السمع والبصر والشم والذوق، فبين أن الدماغ إنما جعل لمكانها (أي من أجلها)، وأنها موجودة فيه... ولكل واحد منها آلة خاصة... وأما آلة اللمس الخاصة فيها شكوك كثيرة» ويقول:^(٢٤) «واللسان أعدّ نحو فعل الذوق... وفي أصل اللسان فوهتان تفضيان إلى لحم

(٢٢) ابن النديم: الفهرست ٤٩٣.

(٢٣) ابن رشد: المصدر نفسه ١٩١.

(٢٤) ابن رشد: المصدر السابق ١٩٤.

ونجد من بين كلّ كتب الطبيخ التراثية التي وصلتنا - وسنعرض لها - كتاباً واحداً منها انفرد بالإشارة الذكية إلى العادات المتباعدة المتضادة في أذواق الأكل واستحسانها في أماكنها، ومؤلف هذا الكتاب مجهول، كتبه في الأندلس أيام الموحدين، يقرر فيه:^(٢٠) «أن كثيراً يشتهون ويميلون إلى ألوان من الأطعمة يكرهها غيرهم؛ فأقوام من العجم يطبخون الأرز بالسمّاق ويلذونه، ويكرهه غيرهم... واللّه يُحبها أهل الbadية إذ كانت طعامهم، ويكرهها أهل المدن والحاضرة؛ وخلق كثير يأكلون ويتآمرون بالسمن، ولا يقدر غيرهم على شمّة، فضلاً عن أكله. فليس من الواجب إذا ذم إنسان لوناً من الألوان وطعمها من الطعام، أحب أن يذمه جميع الناس؛ فإن الطبائع والقوى والأمزجة والهيئات والعادات والشهوات مختلفة». لذلك أجمع أهل الاتقان من مهرة الطّهاء «أن معرفة تصريف التوابل في ألوان الطبخ أصل عظيم، وهي أساس الطبيخ وعليه يبني».^(٢١) فالكزبرة اليابسة - مثلاً - تدخل في جميع الألوان، وخاصيتها: أنها توقف الطعام في المعدة حتى يتم هضمها. والكمون يحلّ الرياح، وهذه البيانات تشترك في تحديد عرضها كتب الطبيخ، إلى جانب ما خصتها بها كتب الأدوية المفردة، ومحاميم الطّب:

^{٧٧} (٢٥) الطبيخ في المغرب والأندلس،

٧٩ (٢٦) المصدر نفسه.

كـفـانـون ابن سـيـنا وـغـيرـه؛ وـلـا يـقـفـ أـمـرـ التـوـابـلـ عـنـدـ الجـدوـيـ
الـطـبـيـةـ، بـلـ يـبـرـزـ كـلـ الـبـرـوزـ فـيـ الرـائـحةـ التـيـ تـشـيعـهاـ وـتـرـيـعـ بـهـاـ
الـنـفـسـ، سـوـاءـ كـانـتـ مـنـفـرـةـ بـعـنـصـرـ وـاحـدـ أـمـ بـمـجـمـوعـةـ أـخـلـاطـ
مـرـكـبـةـ، وـهـذـاـ هـوـ الـذـيـ يـحـقـقـ مـعـنـىـ الطـعـامـ الطـيـبـ أـيـ:ـ الـعـطـرـ،ـ
وـبـيـدـاـ الإـحـسـاسـ بـهـ بـالـشـمـ ثـمـ بـالـلـسـانـ.

وآخر ما نقتصر عليه من الإشارة إلى ما يمكن أن يمتد إليه البحث من عناصر هذا المنهج أو الإطار الصعب، هو:

❖ النصوص، والنصوص الأساسية التي كتبت عبر مراحل التاريخ الإسلامي عن الأكل وأدبه، وما يتصل به من طرائف الأخبار، وما سجله الشعراء، وعن كتب صفاته وصنعته؛ ولمحاولة الإحاطة، أقسم الحديث عن هذا الجانب إلى ثلاثة مستويات: - المستوى الأول: وتمثله النصوص الأدبية القديمة الجامعة، منذ الشنفري الذي يقول: ^(٢٧)

أديم مطال الجوع حتى أميته

وأضرب عنه الذكر صفحًا فاذهل

وأكثر أخبارها مرتبطة بالعرب ولطائفهم وأخبارهم في المأكل والمشرب؛ ثم بأدب المسلمين عامه في النظافة، والمؤاكلة، والضيافة، وبنوادر الشعراء، وأخبار المحروميين، وأخبار المُترفين وولائهم وإعذاراتهم، وتكثر من طرائف الشعب والتّخمة،
 (٢٧) الزمخشري: أعجب العجب في شرح لامية العرب ٧٥، تحقيق محمد حور، دمشق ١٩٨٧.

والبخلاء ونواورهم. ونجد كل هذا موثقاً ومجمعاً في مدونات الأدب الكبرى، مثل: عيون الأخبار لابن قتيبة، والعقد لابن عبد ربه، ورييع الأبرار للزمخشري.

وتنتشر في كتب التراجم نصوص عن أطعمة بعض العلماء من الطبقة الوسطى، والزهاد الذين يتحكمون في شهوة البطن بأساليبهم المتغيرة، وبصبرهم على ذلك، وتقرأ في السياقات العرضية وغير العرضية للنصوص، ما تحفل به أسواق العاصم والمدن من مطاعم تستجيب لاحتاجات الطبقة الوسطى في الغذاء، ومن أطرف ما يمثلها نص بديع الزمان الهمذاني، وهو يسرد في المقامات البغدادية^(٢٨) واصفاً متطلبات غذاء دسم يقدمه مطعم شوأء في أحد مسالك بغداد؛ ويقدم صورة حية طريفة لبطل مقاماته عيسى بن هشام، وهو يحتال على أبي عبيد أو أبي زيد، البدوي الساذج، ويقنعه بمعرفته القديمة، ويؤكدها له بدعوته للغداء، قال: «فأتينا شوأء يتقاطر شوأء عرقاً، وتتسايل جوزاباته مرقاً، فقلت: أفرز لأبي زيد من هذا الشوأء، ثم زنّ له من تلك الحلّواء، واختر له من تلك الأطباق، وانضد عليها أوراق الرقاق، ورشّ عليه شيئاً من ماء السماق، فسانحني الشوأء بسأطوره، على زيدة تئوره، فجعلها كالكحل سحقاً، وكالطحن دقاً، ثم جلس وجلست حتى استوفينا، وقلت لصاحب الحلوي: زنّ لأبي زيد من اللوزنج رطلين، فهو أجرى في الحلوق، وأمضى

(٢٨) بديع الزمان الهمذاني: شرح المقامات. ٧، شرحها محبي الدين عبد الحميد، القاهرة.

في العروق، ول يكن ليليَّ العُمر، يوميَّ النَّشر، رقيق القِشر، كثيف الحَشُو، لؤلؤيَّ الدهن، كوكبيَّ اللُّون، يذوب كالصَّمْع؛ قبل المَضْغُ^(٢٩) فوزنه ثم قَدَّ وَقَدَّتْ، وجَرَدَ وجَرَدَتْ، حتى استوفيناه، ثم قلت ما أحوجنا إلى ماء يُشعَّش بالثلج، ليقمع هذه الضارة، ويُفْثَأ هذه اللُّقم الحَارَةَ.»

إن النصوص الأدبية التي تخللها أخبار الأطعمة لا تقدم وصفات تفصيلية عن مكونات الغذاء وطريقة طهيه كما نرى ذلك في كتب الطبيخ، ولكنها تتجه للوصف الخارجي للأطباق، وتصفها وصفاً فنياً بحسب براعة الكاتب، وتتخيل طعمها وطيب رائحتها وتُشبِّهها خيراً تشبيهه. فكاتب الرسالة البغدادية يشبه الرَّغيف الذي رشت عليه الحبة السوداء (الشونيز) بالبدر منقطاً بالنجوم، واللّقمة منه تُبلغ القلب مُنْيَ شهوته، والجبن الذي تدمع عين آكله من حرافته كأنه فارق أحبابه، والجوز الذي طعمه أحلى وألذَّ من العافية في البدن، والملح الداراني الأبيض كأنه الفضة المسبيكة - والمائدة كأنها عروس مجلية.

وفي هذه الرسالة البغدادية^(٣٠) وصف مائدة حافلة بالماكل الشهية تصفُّها بالتتابع النوعي وحسن العرض، والإثارة، وهي تصنع تصوراً متكاملاً لما يحصل به الخوان في المناسبات الكبرى،
هذا التعبير نفسه وبعض التعبير الآخر استعملها كاتب الرسالة البغدادية، قارن الرسالة البغدادية، ١٥٩، ١٦٢، تحقيق عبد الشالجي - منشورات الجمل - بيروت. وهذا مدخل لإعادة النظر في مؤلف تلك الرسالة، بعد أن عزّاهما الشالجي لأبي حيان التوحيدي؛ فهل تكون من عمل بديع الزمان ١٩
^(٣٠) الرسالة البغدادية، تحقيق عبد الشالجي ١٥١ - بيروت.

حيث تحشد فيه كل الإمكانيات لإظهار الكرم والتنوع والتفنن في المأكل والمشرب والحفاوة بالضيف الذين سيظلّون يذكرون لصاحب الوليمة صنيعه الكبير؛ يقول مبتدئاً بوصف الخوان وما عليه:

«خوان ذو قوائم نُحتت من خشب الخَلنج الخُراساني،
يشتلل الإنسان بالنظر إليه عن الأكل. فوقه رُغفان عليها الحبة السوداء.

صحف صينية «سكاريج» ملوّنة فيها:

- الجن الدينوري الحريف الذي يُنقض الشهوة.
- زيتون دقوقي مُدخن مخلوط باللوز المقشر والصعتر؛ تتشطر الزيتونة على الرغيف فتملؤه زيتاً، ويتدحرج كأنه بنادق عنبر.
- جبن رومي مقلو، تأكل القالب برغيف، فلا ينفع ولا يعطش.
- الجوز المقشر الأبيض الحديث الذي طعمه أحلى من العافية في البدن.
- خيار بخل.
- باذنجان مخلل معمول بماء حب الرمان، يضرّس قبل أن يؤكل.

صحاف (سكاريج) يلور، بها :

ماء الليمون، ماء الحصرم، ملح داراني كالفضة المسبوكة،
اللوز المرضوض، الفستق المقشور، السمسم المقلو، كمون كرمانى،
بصل مراغي.

غضائر البوارد، بها :

فرايرج كسكريّة، وكبود الدجاج المسمّن، وصدور البطّ بماء
التفاح وماء حب الرمان والتوت الشامي، ودجاج بالجلاب، ولب
الفستق واللوز والكريوبيا، وحماض الأثرج والليمون.

غضائر فيها :

الأسماك المملحة المتنوعة، من شبّوط ويني وسرّة وقاش

من الشواء :

بطوط كسكريّة، جداء صرصريّة، دجاج مسمّنة هندية،
حملان رضع تركمانية، مدورة، طولها وعرضها واحد، فراخ
مسمّنة.

تحت ذلك :

جوذابة خشحاشية، وجودابة الرقاق، وأرز بلبن حليب قد
ترك فيه الزعفران وذرّ عليه سكرًّ مدقوق. زلابية قاهريّة،
وزلابية مَحْشُوة بدهن الفستق.

مائدة كأنها عروسه مجلية محفوفة بكل طريقة، فمن قانئ بإزائه فاقع، ومن حالك تلقاءه ناصع، الجدا في حمرة الورد، (وغيرها) في بياض القباطي.

ويرفع الطعام، ويأتي فرّاش متهلل الوجه، نظيف الثياب، حسن الشمائل، خفيف الروح، بيده خلال سلطاني مقوم كأنه مراود الفضة. فيتناول الجماعة منه بتلطاف.

ويقدم أشنانًا أبيض وصندل مقاصيري، وذريرة المسك والكافور، وحبات الورد الجوري، سلطانيًا ملوكيًا، يرغى كما يرغى الصابون، ويزيد كالسدر.

ويقدم طشت شبه^(٢١)، عديم الشبه، وابريق نقرة^(٢٢) قطعة واحدة من الطراز الأول، معتضدي، مخنق، مليح العروة، أنبوبيته منه؛ فيغسل القوم أيديهم، ويناولهم منديلاً دبيقي محمّل متوكلي طرازي عمل مصر.

يقول كاتب الرسالة: هذه أوصاف موائد العراق!

وفيما أرى أن تعداد الأطباق للأصناف الواحدة كالحوامض والبوارد واللحوم والحلوى، إنما تقدّم للاختيار حتى يجد كل واحد حاجته مما يناسب طبعه ومزاجه حسب القواعد الصحية التي عرفت عن الأغذية في ذلك الزمن.



(٢١) النحاس الأصفر.

(٢٢) الفضة المزوجة بالنحاس.

وتتكرّر وتتجدد صورة الطعام والموائد العامرة في قصص «ألف ليلة وليلة»، وتحرّر القصص من غير قيود في سرد أسماء الأطعمة ومكوناتها؛ تذكر تلك القصص طعام القراء المفترّ عند اقتضاء السياق، كما في قصة علي الزبيق المصري^(٣٣) المكون من العدس والأرز واليَخْنَى وحبّ الرمان، وتفرط في تصوير ولائم المُتّرفين، ففي قصة الحمال والبنات الثلاث،^(٣٤) يتجمع على المائدة التفاح والسفِرجل والخوخ، ومن المشروم الياسمين والريحان والتمرhana والأقحوان والسوسن والزنبق والبنفسج، ثم لحم الضأن.

ومن الحوامض عصفور مالح، وزيتون مفشوخ، وزيتون مكّلّس، وجبن شامي، ومخلات محلاة وغير محلاة. ثم قلب الفستق والـزبَّيب، وقلب اللوز، والقصب العراقي، والمَلْبَن البعلبكي، وقلب البندق، ثم حلوي قاهيرية، ومشبّك، وقطائف بالمسك محشية، ودللات أم صالح، وسكب عثمانية، ومقرضة، وصابونيّة، وأقراص، وأمّامونية، وأمشاط العنبر، وخبز الأرامل، ولقيمات القاضي، وكُلْ واشَكْر، وقميّات الظّرافاء، وكشيكات الهوى. وللتعطر ماء ورد، ومسك، وحصالبان، وعود، وقطع عنبر، وفانوسيات شمع، وطواوفات. وقد يكون كل هذا لحبك السّرد القصصي والإبهار، ولكنها، على أية حال، أسماء لسميات

(٣٣) ألف ليلة وليلة ٢٠٥:٢ - طبعة بولاق، إعادة نشر مكتبة المتن - بغداد.

(٣٤) ألف ليلة وليلة في أصوله العربية الأولى، الليلة ٢٢، ٢٤، الصفحات ١١٧ - ١٢٧ تحقيق محسن مهدي، ليدن - هولاند ١٩٨٤.

حقيقية في عالم المأكول والمشروب والمسموم، لها بيانات مسجلة عن طبخها وإعدادها.

والمستوى الثاني: تمثله دواوين بعض الشعراء والمجموعات الشعرية، فقد وصف بعضهم الأطباقي والأصناف الـ*اللذيدة* المستساغة، وأكثر الآخرون في ذكر ما حُرموا منه، ومن مشاهير شعراء هذا الفن: عبد الله بن المعتز، وكشاجم الذي كان في أول أمره طباخاً لسيف الدولة، وابن الرومي الذي تفوق في التعبير عن باطن المشاعر الشرهة نحو ما يشتق إلى التهامه، ويعوزه الفقر عن إدراكه؛ ومع تكرّر هذه الأنماط والصور المتعاقبة في آثاره، متغزاً باللَّوْزَنِيج والقطائف والزلابية وغيرها، نكتفي بالإشارة إلى بعض أرجوزة تتضمن وصف «لمجّة» باردة خفيفة لا ينسى فيها إلى جانب بيانه التقريري ودقة نعته، واسراره حواسه أن يعبر عن شراهته أربع تعبير. وقد لقب فيها نفسه «بأنعم النّعَاث»^(٢٥) الذين يُسألون عن وصف «مجمع اللذات» من المطاعم، يقول:

خذ يا مرید (المأكل)^(٣٦) اللذيد
جَرْدَقَتِيْ خُبْزِيْ من السَّمِيدِ
فاقتسر الحرفين عن وجهيهما
لَمْ تَرَ عِيْنَا ناظِرٍ شَبَهِيْهِما
فانتفَ على إحداهما تائفاً صفاً صفاً
حتى إذا ما صارتَا صفاً صفاً
من لحم فرَّوج ولحم فرخٍ
تذوب جوزاً بهما بالنَّفَخٍ

(٢٥) ابن الرومي، علي بن العباس، أبو الحسن: الديوان ٦: ٢٦٤٨، تحقيق حسين نصار - الهيئة المصرية العامة للكتاب - القاهرة - ١٩٨١.
(٣٦) في الديوان: الأكل.

وأجعل عليها أسطرًا من لوز
اعجمانها الجبنُ والزيتون
حتى ترى ما بينها مثل اللبنُ
وأعمد إلى البيض السليق الأحمرِ
وأترَبَّ الأسْطُرَ بالملح ولا
ورَدَد العينين فيها لحظاً
وممتع العين بهما ملياً
(وامسك بنَائِيكَ) وكدمًا كدمًا

معارضات أسطرًا من جوز
وشكلها النَّفْعُ والطَّرْخُونُ
مقوِّمة كأنها وشِيُّ اليمن
(قدَّرْهُم) الجبن وبه ودَّرْ
تُكْثُرُ، ولكن قَدْرًا معتدلاً
فبَيْنَ لِلعينين منها حظًا
وأطبق الخبز وكُلْ هنِيَا
تسرعُ فيما قد بنيت الهدَمَا

أهيم غراماً كلما ذُكر الحَمَىٰ وليس الحَمَى إلا القَطَارَة بالسُّعْدِ
ولي زوجة إن تشتهي قاهِرِيَّةً أقول لها ما القاهرية في مصر

أو يقول^(٣٩) فيها في غمرة ما قال:

ما رأيت عيني الكُنافَة إلاَّ
عند بياعها على الدُّكَانِ
ولعمرِي ما عاينت مقلتي قَطْرَاً
سوَى دمعها من الحرمان
ولكم ليلة شبعت من الجو
ع عيوناً إذ جزتُ بالحلواني
حسراتٌ يسوقها القَلْبُ للطَّرِ
ف فوَيلٌ للطرف عند العِيَانِ

- والمستوى الثالث: من النصوص - وهو الأهم - يحتاج إلى
عرض وإلى تفريع، نَخْتَزلُ لهما جهد الطاقة :

فقد خَلَفَ لنا ابنُ النديم في كتابه الفهرست^(٤٠) بيانات عنمن
الآف في الطبيخ ممن عاشوا أواخر القرن الثاني والثالث
الهجريين، وذكر من بينهم أطباء كتبوا ما كتبوه إجابة لرغبة
بعض النساء لفهم علاقة الأغذية بالقوى، فكتبوا عن أمثل ما
يؤكل بالنظر للصحة؛ ولعل العمل المنفرد المستقرب من - خلال
هذا النص - ما ذكره عن تلميذ الكندي الفيلسوف أحمد بن
الطيب السَّرَّاخِسِيٍّ^(٤١) الذي كتب كتاباً في الطبيخ لل الخليفة
المعتضد العباسي، رتبه على الشهور والأيام، وما يقدم في كل
وجبة منفردة. ولم تصلنا الكتب التي ذكرها ابن النديم، عدا

^(٣٩) المصدر نفسه ٢٢ ب.

^(٤٠) ابن النديم: الفهرست ١٨٥، ١٩٦، ٢٠٠، ٢٢١، ٢٣٩، ٢٣٥، ٢٤١، ٤٩٣ - دار
الكتب العلمية - بيروت ١٩٩٦.

^(٤١) ابن النديم: المصدر نفسه ٤٢٢، ٤٢٣، عيون الأنبياء ١: ٢١٥.

فقرات ووصفات متعددة من كتاب الطبيخ الذي ألفه الأمير إبراهيم بن المهدى بقىت منتاثرة ومنقوله عنه في كتب الطبيخ التي كتبت بعده.

وبعد هذه المادة التاريخية المنقطعة، ماذا وصل إلينا من نصوص تراث الطهي المعبر مباشرة عن الموضوع؟

في سنة ١٩٣٤ نُشر في المؤصل كتيب صغير يحمل اسم كتاب الطبيخ لمؤلفه محمد بن الحسن البغدادي، وترجمه A.J. Arberry سنة ١٩٣٩، وعرف بكتاب الطبيخ البغدادي، ونسخة الأصل محفوظة بخط مؤلفها في مكتبة نور عثمانية^(٤٢) وعليها تاريخ نسخها سنة ٦٢٢هـ. وصدر هذا البغدادي عمله بمقيدة قصيرة^(٤٣) برر فيها عمله بما أحله الله من الطيبات في المأكل، وأباح التنعم به وبما لم يشُبَهْ محرام، فقال: ﴿كُلُوا مِنَ الطَّيَّابَاتِ وَاعْتَلُوا صَالِحًا﴾ (المؤمنون: ٢٢). ويدرك أنه وقف على كتب مصنفة في صنعة الطبيخ، بها أشياء مستغرية لا تأنس الأنفس لها، ولما كان ممن يفضل المأكل على بقية الملاذ، ألف لنفسه - ولن أحب استعماله - كتابه هذا في الطبيخ، ذاكرا فيه ما اختاره، ورتبه على عشرة أبواب، تناول فيها: الحوامض، والسوادج، والقلايا والنواشف، والهرائس والتوريات، والمطجنات والبوارد، والأسماك، والمخللات والمطيبات، والجواذيب والأخبصة،

^(٤٢) رقمها ٤٧١.

^(٤٣) من آب إلى ١٢.

والحلوات، والقطائف. وعقب على هذا بمقدمة عما يحتاج إلى معرفته من قوانين الطبيخ.

وقد ظل هذا الكتيب - وحده - لمدة طويلة دليلاً مهمّاً عن موضوعه، يشرح ما يرد في النصوص من أصناف الأطعمة، ويعبر عن التوع وطيب العيش. ثم بدأت مع حركة نشر التراث تظهر - تباعاً - أعمالاً أكثر أهمية وتعبيرًا عن عصورها، وربما أصبح المغرب والأندلس أكثر حظاً في هذه التغطية النوعية الحضارية. ففي سنة ١٩٦٢ نشر نصّ مجهول^(٤٤) عن الطعام أيام الموحدين في الأندلس. وفي سنة ١٩٨٤ ظهرت الطبعة الثانية من كتاب **فضائل الخوان في طيبات الطعام والألوان**^(٤٥) لابن رزين التُّجَيِّبي، من عصر بني مرين في المغرب والأندلس. وصدر كتاب **الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب**^(٤٦) منسوباً لابن العدين، في مجلدين كبيرين، توسيع فيما المحققان بشرح المصطلح، وترجمة الأعلام. وكان هذا الكتاب الكبير موضع دراسة وتعريف معمق منذ منتصف القرن العشرين، فقد نشر عنه مكسيم رودنسن بحثاً مسماً **وفي في مجلة الدراسات الإسلامية سنة ١٩٤٩**.^(٤٧) تطرق فيه إلى أهم الأعمال التي

(٤٤) نشره أميروزيرو أويني ميراندا في صحيفة معهد الدراسات الإسلامية بمدريد ١٥-٢٤٢، المجلدان ١٠٩ - ١٩٦٢ - ١٩٦١.

(٤٥) نشرته دار الفرق الإسلامي، في بيروت ١٩٨٤ (ط٢) بتحقيق محمد بن شقرنون، وإشراف إحسان عباس.

(٤٦) صدر عن معهد التراث العربي بجامعة حلب - سوريا سنة ١٩٨٦ بتحقيق سليمان محجوب ودرية الخطيب.

(٤٧) M. Rodinson, *Recherches sur les Documents Arabes Relatifs à la Cuisine*, Revue des Etudes Islamiques 1949 (Paris 1950).

تناولت الطبخ، وقدم قائمة عن أشهر مؤلفاته منذ عصر الجاحظ. وظهر في هلسنكي نص متميز لابن سيار الوراق، اسمه كتاب الطبيخ^(٤٨)، ومع أهمية هذا النص المشتمل على نحو ١٢٢ باباً تحفل بالوصفات المتنوعة وبالشعر، إلا أن طباعته بدائية ردئه، وبجاجة إلى إعادة عمل. وتكتمل هذه المجموعة التي بين أيدينا بنص مجهول المؤلف، يعتبر نموذجياً في محتواه ومستوى تحقيقه، هو كتاب كنز الفوائد^(٤٩).

إن هذه الجمهرة المباشرة في فنون الطبخ، كفيلة بأن تقدم لنا بعض الدلالات العامة عن طبيعة هذا الموضوع، ومسالك التأثر والتأثير فيه. فمن حيث توثيق النصوص نفسها اتضح أن طليعة هذه الكتب التي عُرفت وهو كتاب محمد بن الحسن البغدادي المؤرخ بسنة ٦٢٣هـ، لم يكن عملاً أصيلاً، وإنما هو تلخيص موجز ومحرف لنَصْ كنز الفوائد، استقى منه أغلب وصفاته، ونسخ مقدمته نسخاً حرفياً محرفَاً^(٥٠) ولم يشر إلى مصدره. وتبقى قيمة بقية المجموعة قائمة، تعطي مواقعها وعصورها تعطية شاملة أمينة، في انتظار ما تكشف عنه الأيام من نصوص أخرى.

(٤٨) ابن سيار الوراق: كتاب الطبيخ، حققه كاي أورنبرى، وسببان مروة - رقم ٦ في سلسلة دراسات شرقية، نشرته The Finnish Oriental Society - هلسنكي ١٩٨٧.

(٤٩) مجهول: كنز الفوائد في تنويح الموارد - حققه مانويل مارين وديفيد واينز، وصدر برقم ٤ في النشرات الإسلامية للمعهد الألماني - بيروت ١٤١٢هـ / ١٩٩٣م.

(٥٠) تقارن مقدمة كنز الفوائد ص ٥ مع مقدمة البغدادي المنسوبة بخطه ليلاحظ على جوانبها الاستكمال بخط أحدث، وتصويب الكلمات التي كتبت خطأ.

ولقد عدلت هذه المجموعة المتناظرة نظرتنا لمفهوم الغذاء في رقاع العالم الإسلامي المتبع، وأبرزت إلى حد كبير معنى التطور في عادات الأكل التي كانت سائدة طيلة العهد العربي في جزيرة العرب ثم في بلاد الشام. لقد كان أثر العصر العباسي واضحًا في فتح تقاليد جديدة وفدت من بلاد فارس وما بين النهرين ومن مختلف بلدان شمال وشرق آسيا وغرب العالم الإسلامي على ثقافة الغذاء، وتمثل في هذا الذي نجده بوفرة في صفات الأطعمة التي سجلتها كتب الطبيخ؛ وكان من أهم ما أفادته هذه التصانيف أنها أصبحت تميز موادها فتنسب للأطباق لمصدرها أو لوطنهما الذي جاءت منه؛ أو من صنعت له، وبهذا تصبح خارطة التحرك والتدخل بيئية للمتابع.

ففي الوصول إلى الحبيب نجد من أطعمة المغاربة الكسكسو، وطراطير التركمان، والإخميمية، والقاهرية، والشرائح المصرية، والشرائح الكرجية، والشواء الإفرنجي، وشرائح العرب، والإسكندرى، وعمل الروم، والمتوكلية، والنَّدَّ الذي كان من بُخور ابن الأَغْلَب بالقيروان، والبخور البرمكي، وتصعيد ماء الورَد الرَّطِّب من كتاب العطر المؤلف للمعتصم.

وكتاب ابن سِيَار في الطبيخ من النصوص البالغة الأهمية؛ لشمولها وحسن ترتيبها وقدمها، إذ يمكن ترتيبه بين أعمال القرن الرابع للهجرة، وقد كتبه مؤلفه لأحد الرؤساء، وصدره

بقوله: ^(٥١) « سالتَ - أطال الله بقاءك - أن أُولف لك كتاباً أجمع
 لك فيه ألوانًا من الأطعمة المصنوعة للملوك والخلفاء والساسة
 الرؤساء، وقد عملت - أطال الله بقاءك - كتاباً شريفاً... يجمع
 كل الألوان، وأغْنَيْتُكَ عن النظر في الكتب المؤلفة لقدماء
 الفلسفه في إصلاح الأغذية من المأكولات المقوية »، فكان كتابه
 هذا من التصانيف المدمجة التي توحدت فيها الوصفات، وبيان
 القوى، والأدب الوصفي في الوقت ذاته. ورغم المصادر الإيرانية
 الواضحة من تسميات الأكل، إلا أن مصادر الأطعمة وتسمياتها
 لم تتعد العراق وما يتصل به من شخصيات، مثل جعفر البرمكي،
 وما صنعته أم الفضل للمهدي، وإبراهيم بن المهدي والمأمون،
 وممّا عمل أبو سمين للواثق، وما اختاره الرشيد، وصياغة صباغٍ
 من نسخة المعتمد، ومن نسخة الواثق، وصباغ أصفهاني، وأخر
 لابن ماسويه، وأرزيه للمتوكل، وزيرياجة لإبراهيم بن المهدي
 صنعتها للمعتضم. وزيرياجة للمأمون، وأسفيداج لإبراهيم بن
 المهدي. وقد وقى ابن سيّار بما التزم في المقدمة، فلم يخرج عن
 أطعمة الرؤساء والملوك. فهل كانت كل وصفات ابن سيّار مسندة
 بحق وبأمانة إلى دار الخلافة العباسية؟ أم أعادت تلك الأوساط
 العالية من المدينة صياغة تركيب الأطعمة الوافدة وغيرت
 نسبتها، شأن استعلاء العواصم التاريخية؟

ويقف على سوية كتاب طبيخ ابن سيّار من حيث الشمول
 والإحاطة وحسن التأليف، كتاب كنز الفوائد في تنوع الموارد، إلا

^(٥١) الطبيخ ٢

أنه يختلف عنه كل الاختلاف في مستوى تحقيقه الجيد، وضبط ملتبسات النص، ثم بخروج النص نفسه إلى خارج القطر الذي كتب فيه، إلى مقاطعات ومدن مختلفة، فنجد فيه طبيخ أهل الشام وبغداد والموصل والمغرب والأندلس واليمن وببلاد الروم، وجُرجان والعراق وأسيوط والنوبة والاسكندرية ونابلس وأخميم والترك والقاهرة والصفد والكرد. وفيه بعض المأكل المنسوبة إلى من اشتهرت بهم، كالمأمونية، والمتوكلية، والبورانية، والإبراهيمية، وأصابع زينب، وبعض الأسماء الدالة على الأصل الإيراني كالزيرياج والفالوذج والطباهاجة والسكباج.. الخ. وسواء كان الكتاب مصريًا أم شاميًّا أم عراقيًّا، فإنه سجل قصة التشابك الحضاري في حياة الناس من خلال الهجرة والانتقال.

وفي الجناح الغربي حيث سُجِّلَ الأندلسيون - مثل غيرهم من الشعوب الإسلامية - مظاهر حضارتهم، نجد هذا النص المجهول المؤلف الذي يقدم إفادات تاريخية حضارية لافتة، يذكر ما كان يُصنع^(٥٢) بمراكش بدار أمير المؤمنين الوحدي أبي يوسف المنصور، وأطعمه كانت معروفة أيام الخليفة الأموي عبد الرحمن الناصر وماكل مدن غرب الأندلس مثل: قرطبة وإشبيلية وشريش. ويطلّ على خارج الأندلس من خلال وصفات أطباق مستندة لواقعها تعبر عن افتتاح واسع، فنجد فيه صفة صنهاجي ملوكى، ولون ذكره الرازي، ولون مصرى، ويصف

(٥٢) الطبيخ في المغرب والأندلس ٢١٢

الزيرياجة والجعفرية والمرزوقة (وهي من أطعمة إفريقية والبلاد المصرية)، ولون لابن المهدى، ودجاج عباسي، ودجاج إبراهيمى، وصنعة برمكية، وفروج مصرى، وسُكْرية من إملاء أبي على البغدادى^(٥٢) وعمل القاهرىات، وتفايا صقلية، ومسلوق الصقالبة، ومثلثة فارسية، وعمل عُمانية، وبَقْلية لزرياب، وصنعة البورانية، واللمتونية، وطبع الأرض ببلاد المشرق، والطليطلية، والقرصنة التونسية، وقرصنة التمر لأهل إفريقيا، ولون صقلى. وبعض المأكولات التي يعددها هذا النص لا تزال باقية بأسمائها. ومن طرائف ما تضمنه هذا الكتاب صفة عجل مشوى صنع للسيد أبي العلاء في سبته^(٥٤):

يُعَد كيش، واوزَّ، ودجاجة، وفرخ حمام، وزرزور، وعصفون، تتطف وتشوى. ثم يدهن الكيش بمرق الشواء الموصوف، ويغاط الفتح على ما تقدم، ويدخل الكيش في التنور حتى ينضج، ثم يدخل في جوف عجل قد أعدَّ ونظف، ويغاط عليه، ويدخل في التنور حتى ينضج. وينذكر من عادات الأندلسين^(٥٥) أن من سبق إلى المخ فأخرجه على المائدة ألا يذوقه حتى يبدأ بإطعامه لصاحب المائدة، وألا يذوق منه شيئاً حتى يطعمه لصديقه، والمطعم عنده.

(٥٢) المصدر نفسه، ٩١، أبو علي البغدادي هذا لعله أبو علي القالي الذي رحل إلى الأندلس ونقل معه كتب أهل المشرق، فباع بعضها بالقىروان ودخل قرطبة وأشاع علمه، انظر هو مرست أبي بكر بن خير الأموي الإشبيلي ٢ : ٥١١، ٥٢٢، نشر إبراهيم الأبياري، المكتبة الأندلسية، ٩، دار الكتاب المصري، دار الكتاب اللبناني ١٩٨٩.

(٥٤) المصدر نفسه ٢٢، ٢٢.

(٥٥) المصدر نفسه ٢٦.

إلى جانب كل هذه الإفادات فإن كتب الطبيخ عامة يمكن الإفادة المباشرة منها في صنع معاجم مشروحة لألوان الأطعمة، وأسماء الأسماك والطيور، والأدوات المستعملة في الطبيخ وحفظ الأطعمة، والمصطلح الراهن بين كل هذه العناصر؛ وهو باب (فيلولوجي) يضاف إلى جوانب البحث التي تتطلبها دراسة هذا الموضوع.

❖ ❖ ❖

ونختم هذا الحديث الذي ليس من السهل إنهاوه، بما تبدأ به كل مصنفات الطبيخ، وذلك بالحديث عن نظافة الطباخ^(٥٦) وقص أظفاره خاصة وغسل يديه المتكرر، ثم غسل القدور. وما يراه بعضهم من لا يطبخ في قدر الفخار مرتين، ويرى قوم استبدالها كل يوم أو كل خمسة أيام تحوطاً مما يعلق بها من بقايا الأكل القديم فيفسد الطبيخ ويضر بالصحة. وقد طبخ أحد طباغي الملوك ل أصحابه سكبة من اللحم والخل، فإذا هي في غاية الحسن وطيب الرائحة، وإذا هي خلاف ما عرفوه، فسألوه عن الحال في ذلك، قال: أترى الطبيخ الذي يطبخ في مطبخ السلطان هو غير الألوان المعروفة، أليس غير الخل والبقل واللحم والبادنجان والقرع والزعفران وما يقع منها، وإنما المعنى فيها نظافتها ونظافة القدر، بإحكام غسلها من قبل الطبيخ ومن بعد تفريغها. وذكر الأندلسيون^(٥٨) «أن بعض الناس يقولون إن

(٥٦) كنز الفوائد ٥، طبيخ ابن سيار، ٨، قضالة الخوان ٢١.

(٥٧) ابن سيار: الطبيخ ٩.

(٥٨) الطبيخ في المغرب والأندلس ٧٩.

أطيب الطعام ما لم تر العين، وليس كذلك عندهم، بل أطيب الطعام ما وقع عليه الحسن ورأته العين ووثقت به النفس واطمأنت إليه وعلمت حقيقته في صنعته ».

وإهمال الطباخين لشروط النظافة - دعا كثيراً من الخلفاء والملوك أن يأمروا بأن يكون الطبخ بين أيديهم، ومنهم من دعوه للضرورة إلى طبخ ما يأكله بيده حتى ألفوا الطبخ، وألّفوا في ذلك كتاباً كثيرة، ومنهم أحمد ابن المعتصم، وابراهيم بن المهدى، ويحيى بن خالد، والمعتمد، وعبد الله بن طلحة، ثم أناس من بعد هؤلاء، من العلماء، والحكماء، والكتاب، والوزراء، وخواص الناس. وكان ابن رُزِين التَّجِيبِيُّ^(٥٩) صاحب فضالة الخوان يشترط على الطباخين وغيرهم عند تهيئه بعض الألوان: كالزيتون والمري - إلا يباشروا عملها وهم جُنُب، مزيداً في التقوى، وتحوطاً من الأوساخ. والنظافة أيضاً من شروط أدب المأكلة على المائدة، تفسل اليد قبل الطعام وبعد، وقد كان أحدهم^(٦٠) يبطيء في غسل يده ويقول: حكم اليد أن يكون زمان غلسها بمقدار زمان أكلها.

وكانت الحِسْبَة، وهي الرقابة الرسمية على الأكل، ومواده، تشمل الكشف عن المطبخ وأدواته، فاستحسنوا أن تخزن الأبزار المدقوقة في براني الزجاج^(٦١)، ووضعوا للمطبخ قواعد^(٦٢) حتى لا

(٥٩) فضالة الخوان .٢٥٦

(٦٠) ابن سيار: المصدر المتقدم .٣٣٤، ٣٣٢.

(٦١) المصدر نفسه .١٢.

(٦٢) المصدر نفسه .١٢.

يؤثر الدخان في طعوم الأطباقي، فحدّدوا أن يكون الموقد مستطيلاً منحرفاً للتمكن من النار فيه، ولتكن فيه منافس لخروج الدخان ودخول الريح، وأجود ما كان في نصف قامة الإنسان.

ونشير إلى أن كتب الطبيخ لا تعبّر عن العصر الذي جمعت فيه فحسب، بل هي حصيلة تقاليد سابقة ومستمرة، قد يدركها التطوير والتجديد، وانتقاء المفردات المكونة بحيث تنقص أو تزيد، ولكنها من حيث هي، فإنّها عريقة ومستمرة، وبعضها لا يزال على تفاصيله وتراكيبه إلى اليوم.

ولا شك أن العاصم حيث تتركز الثروة وقبّبات الحكم - كانت تتمتع بميزات خاصة في تلقي المؤثرات وجديد المواد الغذائية، مقرونة بوصفات تركيبها بواسطة انتقال الإنسان إليها من أقاليم ومدن أخرى. وهذا معيار حقيقي لتفسير التنوع في أغذية المدن. ولا شك أن مدينة مكة التي تنسب إليها البرام المكية لجودتها، كانت أكبر مركز لهذا التنوع الغذائي، بما يرد إليها من أصناف الناس والشعوب المختلفة، وكلّ يرد بعاداته وأساليب حياته، فيُبقي من ذلك أثراً ولا شك؛ ومن خلال تلك الآثار يمكن أن نقف على شبكة التداخل والتلاقي التي تربط العالم الإسلامي وتشده إلى بعضه.

إن هذه الإطلالة السريعة لم تنظر إلى وحدات الزمن المقارنة، ولا إلى الأرضية الاجتماعية المركزية في بلد أو قطر

- التذكير بكتب قوى الأغذية وطبيتها، وهو باب كثُر فيه التأليف، وأصبح يمثل حالة وعي عام عند أكثر المسلمين، رغم مخالفة الكثير من محتوياته للعلم الحديث.

- التذكير بتفسير الأطباء المسلمين للحواس الأساسية، وأهميتها في تطبيب الطبيخ وتذوقه، وهما حاستا الذوق والشم، وقد كان الطيب عنصراً ملائماً في إعداد الغذاء بفضل الأبزار والتوابل.

- النصوص بمستوياتها الثلاثة: الأدبية، والشعرية، وال مباشرة.

وبكل هذا يمكن أن يكون لهذا المنهج أهمية خاصة في درس موضوع المائدة والغذاء في العالم الإسلامي.