



389

وقائع المؤتمر الدولي الثالث للجمعية العراقية العلمية للمخطوطات الموسومة
(المخطوطات والوثائق .. ذاكرة الشعوب ومخزون تاريخنا الأصيل)
المنعقد في جامعة بھان تاهي التركية للمدة من 7-8 شباط /فبراير/ 2023

صناعة الطعام وطرق تحضيره من خلال وصف الرحالة لبلاد الشام بالعصر المملوكي

(648-923ھ/ 1250-1517م)

أ.د. جنان علي فليح

أ.د. ايناس عماد عبد المتعم

كلية الآداب - الجامعة المستنصرية

كلية الآداب - الجامعة المستنصرية

الكلمات المفتاحية: الطعام. الرحالة. العصر المملوكي.

الملخص:

شكل الطعام أهم مظاهر الحياة الاجتماعية في العصر المملوكي، اذ كان للمجتمع الشامي بصورة عامة عاداته الخاصة التي تميزه عن غيره فقد وجد عندهم الكثير من الأطعمة والطرق المتعلقة بصناعتها والتي اختلفت عن بقية المجتمعات الاسلامية .

لقد شهدت المدن الشامية نشاطا حرفيا جيدا في العهد المملوكي، اذ مارس السكان العديد من النشاطات الصناعية والتي ساهمت إلى حد ما في ازدهار كثير من الصناعات ومنها الصناعات الغذائية وفي تنمية الاقتصاد، وعادت بالفائدة على السكان.

المقدمة:

تتميز جميع شعوب العالم بأكلاتها الشعبية التي تعود لآلاف السنين، فالمأكولات لها جذور وقصص تاريخية دخلت ضمن عادات وتقاليد البلاد وتراثها الشعبي، ومن هذه الشعوب كانت بلاد الشام التي تميزت بخصوبة ارضها ووفرة مياهها وثروة حيواناتها، ومن انتاجهم كان الناس يصنعون طعامهم معتمدين بشكل اساس على القمح والشعير فقد صنع الفلاحون خبزهم بعد طحنه من خلال المطاحن التي تقام في مجاري المياه وانتشرت في أغلب قرى بلاد الشام وكانوا يصنعون خبزهم بالطابون⁽¹⁾ وبأشكال عدة ويمزجون مع بعضه صفار البيض ويمزجون البعض الآخر بالسمن والكزبرة والزعفران وغيرهما، وكان غالب قوت أهل الشام خبز الذرة والشعير⁽²⁾.



لقد اهتم عرب الشام بالأطعمة والأكلات المتنوعة والمختلفة اذ عرفوا التمر واللبن واللحم والأرز والدقيق ويصنعون الحساء من الدسم والدقيق يسمونها الحريرة⁽³⁾ وطريقة تحضير هذا الطعام يكون بوضع كمية كبيرة من ماء في قدر ويقطع اللحم الى قطع صغيرة فاذا نضج يذر عليه الدقيق⁽⁴⁾ فضلا عن انها من الاطعمة الشهيرة لدى الشاميين طوال السنة وكانت من اهم الاطعمة لدى الزهاد والمريدين في حلب في فصل الشتاء⁽⁵⁾. وعرفت البسيصة⁽⁶⁾ وهي كل شيء خلط بغيره من الطعام وهو الدقيق الذي يخلط بالسويق ثم يبل بماء او سمن او زيت وهو القمح الذي يقلى ثم يطحن بالرحى لتنتزع منه النخالة، وقيل هو دقيق الشعير⁽⁷⁾، ويعد من أطعمتهم المفضلة، مثل البكيلة وهي خلط السويق بماء وتمر⁽⁸⁾، وقيل هو الخبز المجفف الذي يدق ويشرب كما يشرب السويق ويسمى الفتوت⁽⁹⁾. وهو فت الخبز ووضعه في وعاء ووضع بعض أنواع النباتات عليه لإضفاء النكهة والمنظر الجميل⁽¹⁰⁾.

ومن انواع الطعام عند عرب بلاد الشام طعام الوليمة ويقدم في المناسبات كالإعراس⁽¹¹⁾ وبعد الولادة يعرف وليمة الخرس، وليمة الاعذار وهو طعام الختان يقدم عند ختان الأطفال⁽¹²⁾.

وكانت عاداتهم في الولائم تهيئة الطعام في وعاء كبير يعرف المنسف⁽¹³⁾ يستخدم هذا الوعاء لوضع الطعام المصنوع من اللحم المطبوخ باللبن والبصل وهو الشليخ، ويعرف أيضا بالشاركية⁽¹⁴⁾. وكان هذا الطعام من بين الاطعمة التي قدمها أهل حوران إلى الناصر محمد بن قلاوون عندما زارهم سنة 708هـ/1309م، وبعد هذا الطعام كانوا يحتسون القهوة المعدة من البُن⁽¹⁵⁾.

اذ اعتمدوا في طعامهم على مبدأ التغميس وأكثر من طبخ الثريد أو تحضير الغمة، وهي طعام يحضر بالاعتماد على رأس الذبيحة وأمعاءها ومعدتها، وكانت الأسرة تستخدم أيديها بدل الملاعق، وغيرها من أدوات الطعام⁽¹⁶⁾.

وقد أشار العليبي⁽¹⁷⁾ الى أنواع الأطعمة التي سادت في بلاد الشام خلال العصر المملوكي وخاصة عندما تحدث عن سماط الخليل أنه كان يعمل فيه كل جمعة الأرز المفلفل ويطبخ حب الرمان والعدس، وأوقف السلاطين من أجل هذا السماط الأوقاف فمن هذه الأوقاف قرية دير اسطيا من أعمال نابلس؛ لأن هذه السماط كان يوزع مجاناً.

كما اشتهرت بلاد الشام أيضا بصناعة انواع اخرى من الاطعمة منها المفتول وهي أيضا من الأكلات المشهورة عند الفلاحين، ويتكون من طحين القمح وقطرات الماء اذ تفتله



النساء ليصبح كرات صغيرة في قدور من الفخار توضع فوق قدر فخاري بها ماء ويطحن على الفاصل بين القدور الموجودة، بها ماء بالعجين وتوقد تحت القدر النار وعندما يصبح المفتول، وينتهي من الماء اذ يتصاعد البخار⁽¹⁸⁾.

وعرفوا أيضا نوع آخر من الأطعمة الكشك وهو من المواد الأساسية التي يعمل الفلاح على تخزينها وادخارها وهو غالب طعامهم في فصل الشتاء، ويصنع من "الحنطة والشعير ما هرس هرساً بالمهراس حتى ينسلخ قشره" ثم ينقى من القشر ثم يجش ويغلي في المخيض الى ان يخثر فيشر ليحجف⁽¹⁹⁾. وقيل ما يصنع من الدقيق او الشعير واللبن ويجفف حتى يطبخ متى احتاج اليه⁽²⁰⁾ اذ يصنع البرغل واللبن وأحيانا الأرز وهم يطبخونه إلى أن ينضج⁽²¹⁾. والطعام الشائع عندهم الكشك من أي الحبوب كان يكون جريش او برغل، نقيع الحبوب الذي يشبع بالحليب، عدة أيام، ثم يجفف في الشمس على سطوح المنازل؛ ويستخدم في صنع الحساء وخلطه بالبيض .. الخ. هو نوعان من الجشيش كشك الخمير وكشك اللبن؛ الأول يصنع بخلطه مع الخميرة، خميرة العجين، ويترك لكي يتخمر إلى حد نصف التعفن، ثم يجفف في الشمس ويهرس إلى أن يصبح دقيقاً ناعماً ويؤكل بالزبد أو الزيت كالعجين؛ والثاني يصنع بالطريقة، نفسها، أي بالجريش واللبن الحامض ويؤكل كالنوع الأول⁽²²⁾.

وأما الكشكية من فهو أن ينقع الشعير في اللبن الحامض حتى يحمض ويجفف ويخثر به الطعام ويدخر هذا الكشك المحمض مقرصاً وغير مقرص؛ وكشك الفقراء شيء يتخذ من النشا والحليب يجمد بالغلي ويعمل منه طعام⁽²³⁾. وقيل هو نوع من المرق يصنع من ماء الشعير ويطبخ بخل او لبن⁽²⁴⁾ وقيل طعام من الدجاج⁽²⁵⁾. فضلا عن طعام الثريد وهي عبارة عن فتة باللحم والخل، والمكدوس، وتسقية بالحمص⁽²⁶⁾.

وذكر الباحثون أنواع الطعام التي وجدت عند عرب الشام المتمثلة في الوشيقة⁽²⁷⁾ ويصنع من اللحم المسلوق في الماء، ثم يقدم اللحم مع الحساء⁽²⁸⁾ والعصيدة⁽²⁹⁾ اذ يغلى الماء في وعاء ويصب عليه الدقيق صباً قليلاً مع تحريكه حتى يكون له قوام فيصب في القصاع ويقدم، واذا تم غلي الدقيق باللبن والحليب بدل الماء، فإنهم يسمونه التلبانة والدفينة وهي فتة من الخبز، أو الأرز بمرقه اللحم ويوضع فوقها اللحم قطعاً والجريشة، ويجرش القمح بحجر الرحي حتى يصير برغل خشن، ثم يسلق جيدا ثم يصب في قصاع ويخلط باللبن



والسمن الجرشية والعصيدة أكثر أكل العرب⁽³⁰⁾، واستخدم في الطعام خلال هذه الفترة التوابل والمشهيات بكثرة⁽³¹⁾.

كذلك استخدم اللحم كمادة أساسية في تحضير أية وجبة ومما يدل على ذلك انتشار أسواق الجزارين في مختلف نيابات الشام خلال هذا العصر⁽³²⁾.

اذ لم تكن موائد بلاد الشام تخلو من المخلل الفاتح لشهية الطعام ويحمل على الرغبة فيه وقد ذكر البغدادي⁽³³⁾ فائدة المخللات بقوله: "تستعمل بين الاطعمة لتغسل دهانتها من الفم وتشهي وتهضم الطعام وتمري الاكل" والذي يؤكل مع وجبات الدجاج والسّمك وغيرها من أصناف الطعام والذي يعرف الكامخ⁽³⁴⁾.

كما عرفت الشام بأكل الأسماك وكانوا يؤثرون بعض أنواع الحساء خاصة ما حمل اسم الهريسة⁽³⁵⁾ المصنوعة من اللحم والقمح والسمن وتؤكل بالرفاق⁽³⁶⁾.

اعتمد سكان القرى الشامية في طعامهم على ما تنتج أرضهم من مواد غذائية بصفة عامة إضافة إلى منتجات حيوانية، وكانوا يزرعون المحاصيل التي يحتاجون إليها في تأمين غذائهم، فقد تنوعت منتجاتهم من الحبوب مثل القمح والشعير، العدس المهمين في حياتهم⁽³⁷⁾.

كما استخدم الشاميون في تحضير طعامهم بعض الآلات منها حجر الرحي والتي كانت ضرورية في حياتهم اليومية وتستخدم في طحن الدقيق والشعير فضلا عن الغرابيل وهي لغرلة الحبوب وعمد الأرغفة، وكانت عملية صنع الخبز تتم في مخابز وهي تنور في الأرض صغيرة، يفرش بالحصى ويوقد حوله وفوقه، فإذا أحمر الحصى طرحت الأرغفة عليه، فقد ذكر المقدسي أن مدينة نابلس والقدس كان فيها الكثير من الأفران والطوايين وهي "تنور في الأرض صغير قد فرش بالحصى فيوقد الزبل حوله وفوقه فإذا احمرّ طرحت الارغفة على الحصى وبه طبّاخون للعدس والبيسار ويقلون الفول المنبوت بالزيت ويسلقونه ويباع مع الزيتون ويملحون الترمس ويكثرّون اكله"⁽³⁸⁾.

وتعد صناعة منتجات الحليب المختلفة كالاجبان، والألبان، من الصناعات الغذائية الرئيسية في المجتمع الشامي اذ كان اغلب سكان بلاد الشام يعملون على تربية وتدجين الحيوانات ويعود السبب في ذلك الى وفرة المراعي الخصبة التي تتغذى عليها الحيوانات وكذلك بساطة حياة السكان واعتمادهم بشكل رئيس على ما تنتجه الارض والحيوانات، فكان الدافع



الرئيس وراء رواج هذه الصناعة، اذ اشتهرت مدينة الخليل بالجبن الذي نقل إلى مصر والعقبة لبيعه إلى الحجاج⁽³⁹⁾.

وبطبيعة الحال الشاميون برعوا أيضا في استخدام الروائح الزكية في الأشرية المركبة سواء في اسواق الطعام او في مطابخ بيوتهم الخاصة، وعرفت دمشق بإنتاج كميات كبيرة من الورود التي يستخرج منها ماء الورد وكذلك اعتاد الناس على استخراج كميات واستخدام ماء الزهر بأنواعه في مجالات التعطر والأطعمة⁽⁴⁰⁾.

وعرفت بلاد الشام أنواعا عديدة من الأطعمة مثل المأمونية والسفرجلية والرومانية، والكمونية وغيرهما، فضلا عن القطايف وشراب التفاح ودهن اللوز اذ كانوا يقدمون في الأفراح شراب الليمون، وشراب الحامض بقلب الفستق⁽⁴¹⁾.

اما الحلويات فقد كان لها جانب مهم في الصناعة الغذائية وكان اهل حران يصنعون أنواعاً مختلفة من الحلويات⁽⁴²⁾ من الخرنوب او الخروب وهو نبات يتعلق بالشجر تسمى القبيط⁽⁴³⁾، ويستخرجون منه السكر ناطقاً لعمل الحلواء وكان يعمل من اللوز والجوز والفستق⁽⁴⁴⁾ ويصنعون في فصل الشتاء زلابية من العجين غير مشبكة⁽⁴⁵⁾. وفي مدينة بعلبك كانت صناعة الدبس "وهو نوع من المربي يصنعونه من العنب ولهم تربة يضعونها فيه فيجمد وتكسر القلة التي يكون بها فيبقى قطعة واحدة وتصنع منه الحلواء ويجعل فيها الفستق واللوز ويسمونها حلواء بالملين ويسمونها أيضا بجلد الفرس"⁽⁴⁶⁾، كما أنتشرت صناعة المربي من الخوخ في مدينة عكا بطريقة متقنة وجيدة⁽⁴⁷⁾.

وأشار ابن بطوطة⁽⁴⁸⁾ أيضاً الى نوع من أنواع الحلويات التي تصنع في الشام وهي المربي المصنوع من العنب ويصنع الدبس ويوضع في الحلوى الفستق واللوز ويسمونها حلوى بالملين وتسمى أيضا جلد الفرس، وبالتأكيد أن موائد الشام ومطابخها كانت غنية جداً بأصناف الحلويات. ولم يكن العسل بعيداً عن حلوياتهم اذ ادخلوه في كثير من اطعمتهم الشامية وخاصة الحلويات ويعمل فيه السكر الوسط المكرر والمن، وهو يسقط على ورق البلوط والسدر والخواخ والمشمش مثل العسل، فما تخلص منه كان أبيض، وما لم يتخلص وجمع بورقه كان أخضر ويكثر في الشام الى نحو دمشق والساحل⁽⁴⁹⁾. اذ شاع استخدام السكر في بلاد الشام في مدن وقرى على حد سواء وكان الناتج من سكر إغزار نهر الأردن بقدر كميات كبيرة حتى أنه كان يفيض عن حاجة الأهالي، لذا صدر إلى أسواق أوروبا⁽⁵⁰⁾.

كذلك كان المجتمع الشامي خاصة في أيام الأعياد يصنع القطايف والكعك المحشو بالتمر والكنافة نوع من الحلوى يتخذها أهل الشام، "وهي كالخيوط يتخذ من الدقيق، يجمر بالسمن ثم بذائب السكر"⁽⁵¹⁾، اهتم سكان المدن الشامية بصناعة الحلويات، وفي مقدمتها صناعة الكنافة والقطايف، وحلويات الخروب⁽⁵²⁾. وذكر الرحالة بورشارد⁽⁵³⁾ صناعة أنواع من الحلويات من قصب السكر ومنها عسل السكر.

وبين ابن بطوطة⁽⁵⁴⁾ صناعة حلويات الخروب، التي تصدر إلى دمشق وغيرها ولخص طريقة صنعها بان يطبخ الخروب ثم يعصر، ويؤخذ ما يخرج منه من الرب فتصنع منه الحلوى، وتباع في أسواق مصر والشام.

هذا يعني أن أهل الشام أعطوا أهمية كبيرة لصناعة الطعام الشامي، إذ احب الشاميون تناول أنواع متعددة من الحلويات لذلك كان المستحب مراقبة الذين يتولون تحضير الطعام والحلويات كما ذكروا أنواع كثيرة من الحلويات مثل كعب الغزال، مما كان يصنع بالسמיד والطين ويحتاج إلى السمن والعسل والسكر ورواج صناعة الحلويات، فضلا عن حلوى الخروب إذ يطبخ ويؤخذ ما يخرج منه الرب فنصنع منه حلوى ويجلب الرب إلى باقي مدن الشام⁽⁵⁵⁾.

ومن الملاحظ أنها عادة المجتمع العربي بصورة عامة والمجتمع الشامي بصورة خاصة انه عندما يقدم ألوان الطعام فيقدم اطباق الطعام الرئيس أولا ثم الحلوى من بعد وأخيرا الفاكهة ولم يعاني قصورا في صناعة الاطعمة والحلويات⁽⁵⁶⁾

قد أنتشرت أسواق الطباخين بشكل واسع خلال العصر المملوكي وكان الناس يعتمدون عليها وهي تعمل في اسواق خاصة لبيع الطعام، وهذا يشير الى ظاهرة اجتماعية هامة جداً وهي انشغال الناس بالاعمال فكانوا يفضلون تلك العادة بدلاً من إضاعة الوقت في طهي الطعام فالبعض نظر لهذا النظام على أنه أصبح من عادات الناس في العصر المملوكي المملوكي⁽⁵⁷⁾. وقد أشار الرحالة فابري إلى أن سكان المدن في فلسطين كان عندهم أسواق الطباخين وعندما زار غزة قال : " هناك كثير جداً من الطباخين"⁽⁵⁸⁾، فكان الطباخ والخباز وخدام مرتبون يقدمون العدس بالزيت لكل من حضر من الفقراء والأغنياء⁽⁵⁹⁾ إذ يخبزون الأرفة في الرماد ويعرف خبز الملة الذي نَصَجَ وبلغ أن يضرب ويُنفخ من الرماد⁽⁶⁰⁾.



كما اهتم أهل القرى الشامية في حلب وبيت المقدس بصناعة زيت الزيتون⁽⁶¹⁾ الذي شكل عنصر رئيس للسكان ودخل في تركيب كثير من الأطعمة ويقوم السكان بعصر زيت الزيتون وحفظه طوال العام داخل الابار والاحواض الخاصة فضلا عن تصديره الى دول العالم وهو يدخل في صناعة كثير من الاطعمة⁽⁶²⁾.

تمثل هذه الصناعة في عصر الزيتون واستخراج زيتته، وفي عصر العنب وصنع الدبس منه. فكانت صفت تشتهر بوجود العديد من معاصر الزيتون والطواحين المصنوعة من الحجر والتي كانت تدار بالماء، وأقيمت بالقرب من ضفاف الأنهار والوديان، موزعة في عدة نواح من عكا وتبنين وطبريا والشقيف⁽⁶³⁾.

نشطت هذه الصناعة في المدن الشامية ونواحيها، وأقيمت لهذا الغرض الكثير من المعاصر التي كانت تدار إما بجهد الحيوان أو بطاقة الماء. وقد حققت مدينة نابلس شهرة عالمية واسعة في مجال إنتاج هذه السلعة وكانت تنتج كميات كبيرة من الزيت قبل الفترة المملوكية وبقيت كذلك خلال الفترة المملوكية. وقد أشار ناصر خسرو في رحلته إلى أن إنتاج نابلس من الزيت وفير لدرجة أن الوجهاء كانت تصل غلة كل منهم من زيت الزيتون إلى خمسين ألف رطل⁽⁶⁴⁾ وكان الرطل يعادل 4.2 كغم⁽⁶⁵⁾.

كذلك أشار دانيال⁽⁶⁶⁾ إلى محصول الزيت في نابلس كواحد من أهم منتجاتها وتشير الكثير من المصادر التي تناولت الفترة المملوكية إلى أهمية نابلس في إنتاج زيت الزيتون، فشيخ الربوة⁽⁶⁷⁾ يذكر بأنها مختصة بشجرة الزيتون، ويحمل زيتها إلى الديار المصرية والشامية والحجازية والبراري وان قسماً من هذا الزيت كان يحمل إلى جامع بني أمية في دمشق كل سنة ألف قنطار، ويعادل القنطار الدمشقي 185 كغم⁽⁶⁸⁾ وكان زيت نابلس يحمل إلى مصر والشام⁽⁶⁹⁾ حتى ان الضرائب التي كانت تفرض على مدينة نابلس كانت تدفع عيناً زيتاً⁽⁷⁰⁾.

أما طريقة عصر الزيتون فكانت تتم بقيام الفلاحين بجمع ثمار الزيتون، ومن ثم يحمل إلى المعصرة حيث يدق الزيتون باليد والمدرس، وهو يتألف من حجر قائم على حرفه، ويدور فوق فرشاة أفقية ثابتة، وفي الحجر الراسي الذي يدور حول المحيط، وهو مخروطي قليلاً وقطر وجهه الخارجي أكبر من قطر وجهه الداخلي، والفرشاة الأفقية الثابتة عبارة عن بناء حجري أسطواني يرتفع من 80-90 سم، مبني من الخارج من حجارة تستدق إلى الداخل، وفي الوسط حجر أفقي (فرشاة) وفي وسط الفرشاة عامود راسي في أعلاه محور يتمركز ويدور عليه السابق أو الداير وهو خشبة طويلة أفقية يمر احد طرفيها في الحجر



الراسي ، ويشد الطرف الآخر بالدابة التي تدير الخشبة . وبعد عملية الدرس يعبأ الدرس في قفص ، وتوضع فوق بعضها البعض في المكبس بحيث يخرج الزيت أثناء الكبس⁽⁷¹⁾ .

أما المتبقي بعد العصر فكان يطلق عليه اسم (الجفت) يكبس مرة أخرى بقوة أكبر، ويعطي كمية إضافية من الزيت يستخدم في صناعة الصابون أما المتبقي من الجفت فكان يباع للأفران لاستخدامه كوقود⁽⁷²⁾ .

كما ازدهرت صناعة السكر وتكريره في بلاد الشام، واعتبرت منطقة الأغوار من أشهر المناطق المناسبة لزراعة قصب السكر⁽⁷³⁾ .

وقد كشفت الحفريات الأثرية في منطقة الأغوار عن وجود آثار لبقايا معاصر لقصب السكر كانت تعمل باستخدام دواليب المياه ويرجح أن تاريخ هذه المعاصر يعود للفترة الممتدة بين القرنين السادس-الثامن الهجري/ الثاني عشر والرابع عشر الميلاديين⁽⁷⁴⁾ .

ويدلنا هذا العدد الضخم من المعاصر على قيمة وأهمية هذه الصناعة. وكانت زراعة قصب السكر تمتد من سهل بيسان إلى منطقة اريحا ثم على امتداد البحر الميت، وأشار ياقوت الحموي إلى القرى التي زرعت وأنتجت قصب السكر منها : اريحا، بيسان، طبريا، كابول في الجليل الغربي التي زرع فيها السكر الفائق بين طبريا وعكا، قراوى الغور⁽⁷⁵⁾ .

وبين بورشارد⁽⁷⁶⁾ كيفية صناعة السكر إذ أورد بأنه يتم تجميع القصب وتقطيعه قطعاً طولية صغيرة ، وبعد ذلك يتم عصر القطع بالمعصرة ، ويجمع العصير في وعاء نحاسي معد لذلك ، ثم يتم غليه على النار حتى يصل إلى درجة التكاثر وبعد ذلك يجمع في سلال مصنوعة من أعصان رفيعة ، ويبقى فيها لفترة حتى يصبح جافاً وقاسياً بزوال المادة السائلة منه والتي تدعى عسل السكر. وهذه الطريقة يصنع السكر.

وانتشر أيضاً في مدينة الخليل أفران وطواحين اذ كانت تصنع العجائن من القمح والشعير⁽⁷⁷⁾ . وصناعة طحن الغلال التي وجدت في مدينة نابلس في العصر المملوكي، وقد ذكر النابلسي⁽⁷⁸⁾ " واقلبنا على تلك الطواحين المحفوفة بالمياه والبساتين" .

وكانت دواليب الماء في مطاحن فلسطين من النوع الأفقي حيث يتألف الدولاب من عدد من الأجنحة .أو الفرشات الموزعة على المحيط وهي تتصل بكتلة في مركز الدولاب ، يمر داخلها محور راسي، ويدور الدولاب بقوة انبعاث الماء المسلط على الأجنحة . النوع من الدواليب الأفقية يناسب كميات المياه القليلة المتحركة بسرعة كبيرة⁽⁷⁹⁾ .



وأشارت وثيقة ترجع الى سنة 967هـ/1559م، الى مؤسسات خيرية في القدس من بينها مطبخ ضخم لطعام الفقراء اذ كان له 55 حجرة وأنواع الطعام المختلفة وفيه طباقون وخبازون مراقبين من قبل الدولة ومن بين الأطعمة التي ذكرتها هذه الوثيقة اللحم الذي يوضع في القصاع، والحنطة والأرز والمرق بالأرز الغداء ومرق بالحنطة كان العشاء والكثير أيضاً من الأطعمة الفاخرة وكان يضاف بهذا المرق الحمص والبصل بمقادير معينة واللبن وأضيف إليها ايضا البقدونس، وكما أضيف الفلفل للطعام كنوع من التوابل والزعفران والعسل⁽⁸⁰⁾.

تعد هذه الوثيقة من أهم الوثائق التي تفيد عن عادات الطعام وبعض أنواعه في بلاد الشام لأنها صدرت في نهاية العصر المملوكي، وهي صورة حقيقية للطعام في بلاد الشام ويعد الطعام في العصر المملوكي استمراراً لما كان عليه في العصور السابقة وبنيت هذه الوثيقة ايضا الاهتمام بنظافة الطعام من أجل المحافظة على الصحة العامة اذ كانت تفتح حجرات المطبخ وتنكس وتنظف وترفع مخلفات الطعام وتوضع في مكائنها ومن الوظائف التي أشارت لها أيضاً الذين يغسلون الكؤوس والذين ينفقون الأرز والحنطة ووصفت ظاهرة اجتماعية هامة وهي توزيع الطعام على طبقات المجتمع المحتاجة مثل الفقراء وغيرهم⁽⁸¹⁾.

وأشار فابري أثناء زيارة غزة الى العديد من الاسواق ومن جملتها سوق الاطعمة وهو متخصص ببيع الطعام الجاهز⁽⁸²⁾ وعن طرق الطبخ وأدواته فقال: "أنهم اشترى الكثير من أدوات الطبخ وأدوات القلي وكل شيء يحتاجه المطبخ وأدوات شوي والكثير من صحون الزجاج والأطباق واشترى الجبن واللحم الجاف وزبدة وزيت وخل وقمح مجروش يستخدم في صناعة الحلوى، والبصل ولوز ونوع آخر من اللحم المملح وأطعمة محفوظة حلوى ومملحة⁽⁸³⁾.

ترجع أهمية حديثه الى أنه تطرق الى الكثير من الأطعمة التي وجدت في العصر المملوكي في بلاد الشام وأدوات الطهي المستخدمة في الطعام وأعداده وهذا يؤكد أن موائد أهل الذمة لا تختلف كثيراً عما يأكله المسلمون؛ لأنهم كانوا يأكلون نفس السلع التي توفرت في الأسواق في تلك الفترة. ومن أسباب الاهتمام الكبير بالطعام في العصر المملوكي كما هو ملاحظ كثرة أعمال الخير التي قام بها السلاطين المماليك في المدن الشامية وخاصة في المدن ذات الأهمية الدينية اذ أوقفوا عليها الأوقاف وكانت توزع على مختلف طبقات المجتمع .



كما أمتاز العصر المملوكي بكثرة الاحتفالات وإقامة الولائم المزودة بمختلف الاطعمة في المناسبات والافراح والاتراح مثل والولادة والزواج وبناء دار جديدة والاحتفال بعودة مسافر أو حاج او حالات الوفاة والمولد النبوي أو كان يقيمها السلاطين المماليك في مختلف المناسبات⁽⁸⁴⁾.

الخاتمة:

ازدهر فن صناعة الطعام وطرق تحضيره في العصر المملوكي في بلاد الشام، فقد كان سكانها يستمتعون بصناعة انواع الطعام ويهتمون بأعداد الاطباق مختلفة وخاصة في فترات الاعياد والمناسبات الدينية فقد كان السلطان الظاهر بيبرس يأمر المطابخ بإعداد الطعام في الأول من رمضان لتوزيعها على الفقراء والمساكين. كما عرف أهل الشام تنوعا في الطعام واختلاف شكلها ولونها، اذ عرفت الأطعمة اللذيذة والمخللات وصناعة زيت الزيتون واستخراج السكر وصناعة الدبس فضلا عن الحلوى والقطايف المتنوعة، وكانت الاطعمة وصناعتها تختلف باختلاف طبقات المجتمع الشامي.

الهوامش:

- (1) الطابون: الموضع الذي تطبن فيه النار أي تدفن فيه لئلا تطفأ ويُطلق الآن على المخبز أو الفرن وفي استعمالات المُحدثين الطابونة هو فرن صغير تستعمله النسوة العربيات وهو على شكل جرة مقلوبة مفتوحة الاعلى، ويلصق الخبز على جوانب الفرن ينظر: دوزي، رينهارت بيتر آن، تكملة المعاجم العربية، نقله الى العربية محمد سليم النعيمي (العراق، 2000)، ج7، ص24؛ ابراهيم مصطفى وآخرون، المعجم الوسيط، (القاهرة، لات)، ج2، ص551.
- (2) أحمد بن بدير، شهاب الدين الحلاق البديري (توفي بعد 1175هـ) حوادث دمشق اليومية، لا مكان للطبع، ص25.
- (3) ابن عبد ربه الاندلسي، احمد بن محمد(ت:328هـ) العقد الفريد، دار الكتب العلمية، ط1، بيروت، 1983، ج3، ص294
- (4) وهي من اكلات العرب قبل الاسلام قيل انها تصنع من دقيق الشعير بدون دهن ينضج على النار. ينظر: سبط ابن الجوزي، ابو المظفر يوسف بن قزاوغلي(ت: 654هـ) مرآة الزمان في تواريخ الاعيان، تحقيق محمد بركات (دمشق، 2013) ج3، ص594؛ المكي، عبد الملك بن حسين(ت:1111هـ) سمط النجوم العوالي في انباء الاوائل والتوالي، تحقيق عادل



- احمد عبد المقصود (بيروت، 1998) ج3، ص25، جواد علي، المفصل في تاريخ العرب قبل الاسلام (لام. 2001) ج14، 267.
- (5) الغزي، كامل بن حسين محمد (ت: 1351 هـ) نهر الذهب في تاريخ حلب، (حلب ، 1419 هـ) ج2، ص302؛ نورة يخلف، الحياة الاجتماعية في بلاد الشام خلال العصر المملوكي 923 – 648 هـ/ 1517–1250 م، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، قسم التاريخ، جامعة 8 ماي 1945 قالمة (الجزائر، 2018) ص ص52-56.
- (6) الثعالبي، عبد الملك بن محمد بن إسماعيل (ت: 429 هـ) تحقيق عبد الرزاق المهدي، ط1 (بيروت، 2002 م) ص183؛ حمدان بن عثمان خوجة (ت: 1255 هـ) المرأة ، تحقيق محمد العريبي الزبيدي، (الجزائر، 2006) ص101.
- (7) الحميري، محمد بن عبدالله (ت: 900 هـ) الروض المعطار في خبر الاقطار، (بيروت، 1980) ص65.
- (8) سبط ابن الجوزي، مرآة الزمان، ج2، ص594.
- (9) ابن منظور، جمال الدين محمد بن مكرم (ت: 711 هـ) لسان العرب، ط3 (بيروت، 1414 هـ) ج6، ص27.
- (10) المصدر نفسه ، ج2 ، ص152.
- (11) سبط ابن الجوزي، مرآة الزمان ، ج2، ص596.
- (12) سبط ابن الجوزي، مرآة الزمان ، ج2، ص594.
- (13) الرازي، محمد بن ابي بكر (ت: 666 هـ) مختار الصحاح، تحقيق يوسف الشيخ محمد (بيروت، 1999) ص309؛ الزبيدي، محمد بن محمد بن عبد الرزاق (ت: 1205 هـ) تاج العروس من جواهر القاموس، لا مكان للطبع، ج19، ص309 .
- (14) دوزي، تكملة المعاجم العربية، ص346، نورة، الحياة الاجتماعية في بلاد الشام، ص53.
- (15) مقابلة، إيمان حسين، القرية في بلاد الشام في العصر المملوكي، رسالة ماجستير، جامعة اليرموك، كلية الاداب قسم التاريخ، 1998 ص80.
- (16) إبراهيم زعرور، الحياة الاجتماعية في بلاد الشام في العصرين الايوبي والمملوكي، اطروحة دكتوراه جامعة دمشق ، كلية الاداب والعلوم الانسانية، قسم التاريخ 1990 ، ص168.
- (17) العليبي، مجير الدين، الأنس الجليل بتاريخ القدس والخليل، (عمان، 1999) ج2، ص94.



- (18) مقابلة، القرية في بلاد الشام في العصر المملوكي، ص71. نورة، الحياة الاجتماعية في بلاد الشام، ص54.
- (19) أبو عبد الله البطل، محمد بن أحمد(ت: 633هـ) النظم المستعذب في تفسير غريب الفاظ المهذب، تحقيق مصطفى عبد الحفيظ سالم (مكة المكرمة، 1991) ، ج2، ص204.
- (20) ابراهيم مصطفى واخرون، المعجم الوسيط، ج2، ص789.
- (21)العظيمة، عبد العزيز، مرآة الشام تاريخ دمشق واهلها تحقيق نجدة فتحي صفوة، ط1، (دمشق، 1987) ص92.
- (22) دوزي، تكملة المعاجم العربية، ج9، ص98-99.
- (23) دوزي، تكملة المعاجم العربية، ج9، ص100.
- (24) المطرزي، ناصر بن عبد السيد(ت: 610هـ) المغرب، (بيروت، 2000) ج1، ص409: الحميري، نشوان بن سعيد(ت:573هـ) شمس العلوم ودواء كلام العرب من الكلوم، تحقيق حسن بن عبدالله العمري واخرون، ط1 (بيروت، 1999) ج9، ص5840.
- (25)العمري، أحمد بن يحيى بن فضل الله(ت: 749هـ) الأبصار في ممالك الأمصار، ط1 (ابوظبي، 1423هـ) ج8، ص235.
- (26) العظيمة، مرآة الشام تاريخ دمشق واهلها، ص92.
- (27) قيل ان الوشيقة هو ان يغلى اللحم ثم يقدد ويحمل في الاسفار ينظر الازهري، محمد بن أحمد(ت: 370هـ) تهذيب اللغة، تحقيق محمد عوض مرعب، ط1(بيروت، 2001) ج9، ص168.
- (28) ابن عبد ربه، العقد الفريد، ج3، ص29
- (29) جواد علي، المفصل في تاريخ العرب، ج14، ص268.
- (30) محمود السيد، تاريخ عرب الشام في العصر المملوكي، (الاسكندرية، 2003) ص202.
- (31) يوشع براور، الاستيطان الصليبي في فلسطين مملكة بيت المقدس اللاتينية، ترجمة عبد الحافظ عبد الخالق، ط1 (. 2001) ص481.
- (32) ابراهيم زعرور، الحياة الاجتماعية في بلاد الشام ، ص165.



- (33) ابن الكاتب البغدادي، محمد بن محمد بن الحسن (ت: 636هـ) كتاب الطبخ ومعجم المآكل الدمشقية (لندن، 2017) ص63.
- (34) ابراهيم مصطفى، المعجم الوسيط، ج2، ص309، 798.
- (35) إبراهيم زعرور، الحياة الاجتماعية في بلاد الشام، ص 168
- (36) ابن بطوطة، محمد بن عبد الله (ت:779هـ)، رحلة ابن بطوطة المسماة تحفة النظائر في غرائب الامصار وعجائب الأسفار، لا مكان للطبع، ج2، ص52.
- (37) مقابلة، القرية في بلاد الشام في العصر المملوكي، ص79.
- (38) المقدسي، محمد بن احمد البشاري(ت: 381هـ) احسن التقاسيم في معرفة الاقاليم، ط3، (القاهرة، 1991) ج1، ص183.
- (39) العارف، عارف، المفصل في تاريخ القدس، ط5، (القدس، 1999)، ص80؛ غوانمة، يوسف درويش، تاريخ نيابة بيت المقدس في العصر المملوكي(عمان، 1982) ص80
- (40) ابن الكاتب البغدادي، كتاب الطبخ ومعجم المآكل الدمشقية، ص73-75.
- (41) الزربا، فريال بدوي يوسف، الحياة الاجتماعية في دمشق في العصر المملوكي، رسالة ماجستير الجامعة الاردنية، كاية الاداب قسم التاريخ 1980، ص 316
- (42) المقدسي، احسن التقاسيم في معرفة الاقاليم، ج1، ص145.
- (43) الجوهرى، ابو نصر حماد بن اسماعيل (ت:393هـ) الصحاح تاج اللغة وصحاح العربية، تحقيق احمد عبد الغفور عطا، ط4 (بيروت، 1987) ج4، ص1532
- (44) الزبيدي، تاج العروس، ج24، ص423 .
- (45) المقدسي، احسن التقاسيم، ج1، ص 146.
- (46) الرحلة، ج1، ص62.
- (47) إبراهيم زعرور، الحياة الاجتماعية في بلاد الشام، ص 168.
- (48) المرجع نفسه، ج1، ص100.
- (49) النويري، أحمد بن عبد الوهاب(ت: 733هـ)، نهاية الأرب في فنون الأدب، القاهرة، ط1، (القاهرة، 1423 هـ) ج11، ص329.
- (50) مقابلة، القرية في بلاد الشام، ص75.
- (51) أحمد رضا معجم متن اللغة (بيروت، 1960) ج5، ص113.



- (52) مروان عبد القادر بكير، المدينة الفلسطينية في عهد المماليك، رسالة ماجستير في التاريخ العربي الإسلامي من كلية الدراسات العليا جامعة بيرزيت (فلسطين، 2005)، ص 144-149
- (53) بورشارد، وصف الأرض المقدسة من دير جبل صهيون، ترجمة وتعليق سعيد عبدالله البيشاوي (عمان، 2016)، ص 168-169.
- (54) الرحلة، ص 61.
- (55) إبراهيم زعور، الحياة الاجتماعية في بلاد الشام، ص 169.
- (56) الزربا، الحياة الاجتماعية في دمشق، ص 317
- (57) عاشور، المجتمع، ص 129-130.
- (58) فابري، رحلة، ج 38، ق 4، ص 1258.
- (59) المروزي، سفرنامه، ص 73؛ المهاجي، شمس الدين محمد بن أحمد بن علي (ت: 880 هـ) إتخاف الأخصا بفضائل المسجد الأقصى، تحقيق أحمد رمضان أحمد، (القاهرة، 1984) ج 2، ص 103.
- (60) الحميري، شمس العلوم، ج 6، ص 3958.
- (61) ابن الفقيه أحمد بن محمد (ت: 365هـ) البلدان، تحقيق يوسف الهادي، ط 1 (بيروت، 1996) ص 197؛ العزيزي الحسن بن أحمد المهلب (ت: 380هـ) المسالك والممالك، جمعه وعلق عليه ووضع حواشيه تيسير خلف لا مكان للطبع، ص 85.
- (62) المروزي أبو معين الدين ناصر خسرو الحكيم القبادياني (ت: 481هـ) سفرنامه، تحقيق يحيى الخشاب، (بيروت، 1983) ص 56.
- (63) الطراونة، طه ثلجي، مملكة صفد في عهد المماليك، (بيروت، 1981) ص 172-173؛ مروان عبد القادر بكير، المدينة الفلسطينية في عهد المماليك، ص 147.
- (64) خسرو. سفرنامه، ص 53.
- (65) هنتس، فالتر، المكاييل والأوزان الإسلامية وما يعادلها في النظام المتري . ترجمة كامل العسلي، (عمان، 1970) ص 42.
- (66) دانيال الراهب، رحلة الحاج الروسي دانيال الراهب، ترجمة سعيد البيشاوي وداود أبو هدبة (عمان، 1992) ص 109.



- (67) أبو عبد الله شمس الدين محمد الانصاري (ت:727هـ)، نخبة الدهر في عجائب البر والبحر، (بطبورغ، 1868م)، ص200.
- (68) هنتس، المكايل والاوزان الاسلامية، ص40.
- (69) الرحلة، ص60 .
- (70) العارف، المفصل في تاريخ القدس، ص215.
- (71) الدجاني، هادية وبرهان، الصراع الإسلامي الفرنسي على فلسطين في القرون الوسطى (بيروت، 1964) ص541.
- (72) مروان عبد القادر بكير، المدينة الفلسطينية في عهد المماليك، ص148 .
- (73) العزة، رئيسة عبد الفتاح، نابلس في العصر المملوكي، (نابلس، 1999) ص123.
- (74) مروان عبد القادر بكير، المدينة الفلسطينية في عهد المماليك، ص148 .
- (75) ياقوت الحموي، شهاب الدين بن عبد الله (ت:626هـ)، معجم البلدان، تحقيق عبد العزيز الجندي ، ط1 (بيروت، 1990)، ج4 ، ص362.
- (76) وصف الارض المقدسة، ص168
- (77) العليبي، الأنس الجليل، ج2 ، ص270.
- (78) عبد الغني(ت:1101هـ)الحضرة الإنسية في الرحلة القدسية، تحقيق أكرم العليبي، ط1، (بيروت، 1990م)، ص74.
- (79) الدجاني، الصراع الاسلامي الفرنسي، ص532.
- (80) العسلي، كامل جميل، وثائق مقدسية تاريخية، ط1 (عمان، 1983) ج1 ، ص125-142.
- (81) العسلي، وثائق ، ج1، ص138 ، ص141 .
- (82) العارف، المفصل في تاريخ القدس، ص219.
- (83) العارف، تاريخ القدس، (القاهرة 1994)، ص70-79.
- (84) سعيد عبد الفتاح عاشور، المجتمع المصري في عهد سلاطين المماليك، (القاهرة، 1992) ، ص131.



**Food industry and methods of preparation through the description of
travelers to the Levant in the Mamluk era
(923-648 AH/ 1250-1517 AD)**

Prof Dr. Enas Emad Abdel Moneim

College of Arts

Al-Mustansiriya University

Prof Dr. Jinan Ali Flaih

College of Arts

Al-Mustansiriya University

Keywords: food. Backpacker. Mamluk era.

Summary:

Food was the most important aspect of social life in the Mamluk era, as the Levantine society in general had its own habit that distinguished it from others, as they had many foods and methods related to their manufacture, which differed from the rest of the Islamic societies.

The Levantine cities witnessed a good craft activity during the Mamluk era, as the population practiced many industrial activities, which contributed to some extent to the prosperity of many industries, including food industries, and to the development of the economy, and brought benefits to the population.