

الطعام والشراب من خلال تصاوير المخطوطات الإسلامية

مرفت عبد الهادي¹ عبد المنصف سالم نجم² هاني رشدي¹ أحمد رجب عبد الظاهر³
¹كلية السياحة والفنادق، جامعة الفيوم ²كلية الآداب، جامعة حلوان ³وزارة الآثار

الملخص

إن حديث الرحالة العرب والمسلمون يمكن أن يعطنا الكثير من المعلومات والايضاحات عن أوجه الحياة المختلفة من اقتصاد واجتماع وثقافة تلك المجتمعات والأقوام التي كتبوا عنها، وهذا في واقع الحال يسלט الضوء على أهمية الطعام والحديث عنه في المجتمع العربي، فالكرم علاقة تقديم المأكولات والضيافة لا تكتمل إلا بطعام أو شراب⁽¹⁾.
الكلمات الدالة تصوير، مخطوطات، الطعام والشراب، الاحتفالات، اللواتم.

المقدمة

حضارة الشعوب لا تقاس بالكتب والاكتشافات فقط، بل إن المأكل والمشرب والملبس ونمط البناء والفنون ، هي شكل من أشكال التعبير عن الحضارة الإنسانية، فما من نمط مميز محدد واحد جامع لأي من حضارات الشعوب المختلفة ، فلكل حضارة رئيسية أشكالها ونمطها المختلف بشكل أو بآخر، كذلك فإن لكل حضارة فرعية أخرى داخل نفس الحضارة الرئيسية، فأنماط الطعام والمشرب والملبس، أو الفنون في اليمن ليست نفسها في السعودية أو العراق أو الشام أو مصر، أو المغرب العربي ، لكنها رغم اختلافها تتلقي في أصولها وأسسها، وربما أن العامل البيئي الجغرافي هو الأصل في غالبية الاختلافات وانعكاساتها، نتيجة الاختلاف الطبيعي في أنماط الحياة اليومية المعيشية للمجتمعات المختلفة.

وتكمن أهمية دراسة تصاوير الطعام والشراب من خلال المخطوطات في الآتي:

أولاً البحث في موضوع الطعام والشراب من الموضوعات المهمة، والتي لم تنال بمزيد من العناية والتعمق والتحليل والاستنباط.

ثانياً توضح دراسة الطعام والشراب الكثير من جوانب الحياة العامة السياسية والإقتصادية، والتي عكست العلاقة بين السلطة والعامة.

ثالثاً التعرف على أهم أدوات الطعام والشراب ، ومدى تطورها من خلال ابرز مدارس التصوير.

أولاً الطعام والشراب من خلال تصاوير المدرسة العربية:-

إن كثرة أنواع الطعام وتعدد ألوانه كان شائعاً ببغداد منذ العهود العباسية الأولى خاصة لدى الخلفاء والوزراء وأهل الثراء من الناس²، ومن أهم الأطعمة ما يلي:

⁽¹⁾ سهام الميساوى : الطعام والشراب في التراث الإسلامي ، كلية الآداب والفنون والإنسانيات ، تونس ، 2008، ص18

(2) وقد كان عدد هذه الألوان من الأطعمة يبلغ مبلغاً ؛ فجعفر بن محمد وكان أحد العشرة الذين اختارهم المامون لمجالسته ومحادثته ، قال " تغذينا يوماً عند الخليفة المامون فظننت أنه وضع على المائدة أكثر من ثلاثمائة لون من الطعام ، وكلما وضع لوناَ نظر إليه المامون فقال هذا

اللحوم

تعتبر من أهم أنواع الأطعمة التي أختص بها الخلفاء وكبار رجال الدولة والأغنياء من الناس ، فقد كان الخلفاء أكثر ميلهم إلى اللحوم وخاصة الدجاج، والطيور ومنها الدراج ولحوم الجداء¹، ونلاحظ في المقامة الثامنة عشر من المقامة السنجارية من مقامات الحريري فتذكر "مررنا في طريقنا بسنجان وترك لنا أحد التجار فأقام لنا مأدبة، ودعا جميع رجال القافلة إليها وأحضر لنا من ضيوف الطعام ما لذ وطاب"، ونرى في المنمنمة مآدبه التاجر المضيّف، وقد مد السماط لضيوفه من أنواع اللحوم المختلفة بما لذ وطاب، وما زال الغلام يحمل المزيد، وقد وقف المضيف على عادة العرب يخدم مدعويه بنفسه ، ويتناول الصحاف من الغلام ليقدمها إليهم صورة (1) ².

صورة 1: المقامة الثامنة عشر من المقامة السنجارية، نقلاً عن ثروت عكاشة: فن الواسطي من خلال

مقامات الحريري، ص51



الشواء: كل لحم يعلق في التنور ونحوه فيشوى، وقد عرف المجتمع العربي طرقاً متعددة لشوي اللحوم ومنها الدجاج والكباش السمينه ولحوم الجداء، والحمام والجمال والعصافير، وكان اللحم المشوى من بسائط الأطعمة³، فنلاحظ في المقامة الأولى من مقامات الحريري "الصنعانية" بأن واعظ صنعاء كان مع تلميذه في كهف وقبالتهما خايبة نبيذ وجدى حنيد (مشوى)، ونرى في تلك المقامة تصويراً عبارة عن واعظ صنعاء (أبو زيد السروجي) مختبئاً مع غلامه في الكهف وبينهما الجدى المشوى يستعدان لإلتهامه وقارورة النبيذ صورة (2).

يصلح لكذا وهذا نافع لكذا ، مما يدل على أن المأمون كان على علم بالطب . أنظر : البغدادي (محمد بن الحسين بن محمد الكاتب البغدادي ، كتاب الطبخ ، ط1، دار الكتاب الجديد 1964، ص11؛ ومما يؤكد على ما كرهناه أن الرشيد كان ينفق على طعامه في كل يوم عشرة آلاف درهم ، وإنه ربما أتخذ له الطباخون ثلاثين لوناً من الطعام . أنظر : جيهان سعد الراجحي : الحياة الاجتماعية في بغداد من بداية القرن السادس الهجري حتى سقوط بغداد ، جامعة أم القرى ، كلية الشريعة والدراسات الإسلامية ، 2006، ص284

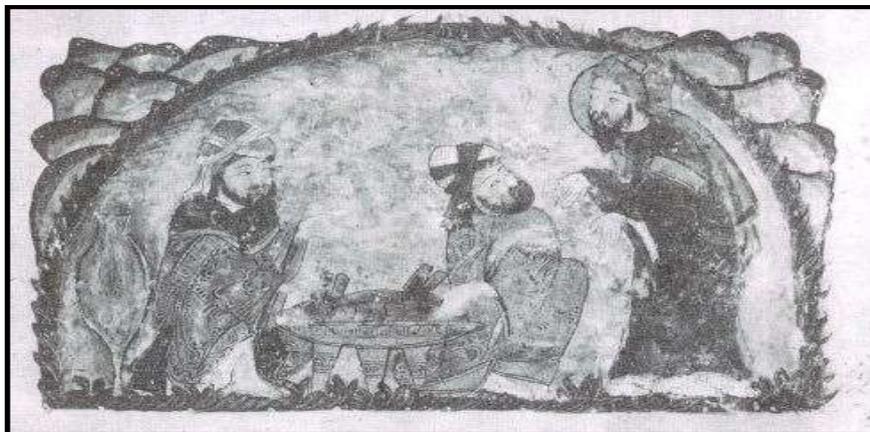
¹ (البغدادي : كتاب الطبخ ، ص14

² (ثروت عكاشة : فن الواسطي من خلال مقامات الحريري ، ص51

³ (رجب عبدالجواد : ألفاظ المأكّل والمشرب في العربية الأندلسية دراسة في نفخ الطيب للمقرئ ، مجلة علوم اللغة ، مصر ، مج1، ص3،

1988، ص161

صورة 2: المقامة الأولى من مقامات الحريري تمثل أبو زيد السروجي مختبئاً مع غلامه في كهف ،
نقلًا عن : ثروت عكاشة : فن الواسطي من خلال مقامات الحريري ، ص23



مناظر إعداد الطعام

لم يترك الواسطي جانباً من الحياة اليومية ورد ذكره، ولو عرضاً في مقامات الحريري الإوسجله، وفي هذه اللوحة شاء ما يصور من خيام الرجل المضيف من مناظر لإعداد الطعام، وقد لجأ إلى الأسلوب السردى في التصوير، والشائع عن مدرسة بغداد؛ حيث نلاحظ في الجزء الأسفل من الصورة رسم مشهدين متتالين، أحدهما يصور الطاهي الذي يقوم بإعداد الطعام، وهو يحرك ما في القدور فوق النار بمغرفة في يمينه، بينما يحمل أنية كبيرة بيسراه، وقد قُبِعَ صبي أمام الموقد على الأرض ينفخ في النار حتى يشتعل الفرن، ويصور المشهد الثالث جارية في أقصى اليمين تحمل صينية عليها أنيتان كبيرتان متجهة بها إلى خارج الصوت في طريقها إلى الضيوف صورة (3)¹.

صورة 3: تصويرة تمثل إعداد الطعام -مقامات الحريري ، نقلًا عن ثروت عكاشة : فن الواسطي،

ص86



الحجل

ضرب من الطيور في حجم الحمام، من رتبة الدجاجيات ومنه أنواع عدّة ، أحمر المنقار والرجلين ، طيب اللحم.

⁶ (ثروت عكاشة : فن الواسطي ، ص88

الدجاج: وللعرب في طبخه طرق متعددة ، فكان عندهم الدجاج المشوى بالتوابل ، والدجاج المشوى في القدور في الفرن ، والدجاج المطبوخ بخلاطة الثوم¹.

الأرز المطبوخ باللبن

من الأطعمة الشهيرة عند العرب ، تتم عن طريق أخذ الأرز بالماء الحار يجعل في قدر ، ويصب عليه من اللبن الحليب، وتجعل البرقة على نار ، والقدر بالأرز واللبن فيها محجوباً على النار، ويترك ويطبخ دون تحريك، ويندر عليه سكر مسحوق وقرفة وزبد²

الثريد: ثرد الخبز أى فته ثم بله بمرق ، والثريد ما فت بالخبز وبل بالمرق ، ويتم عمله عن طريق تقطيع اللحوم قطعاً ، وتجعل في قدر بملح وبصلة وفلفل وزعفران وكمون وثوم وخل زيت كثير ، ويرفع على نار معتدلة³

طعام الفقراء

فقد كان يعتمد على الحبوب مثل العدس وغيرها ، وعلى لحوم البقر الغليظ التي يكرهها الأغنياء لصعوبة هضمها وبطون الماشية وأمعائها ورؤسها ولحوم الجمال إذا توافرت ، وهناك طعام شائع بين الناس جميعاً على اختلاف مستوياتهم كالسّمك والبقلاء⁴

الشراب وأنواعه

والمقصود بآنية الشراب هنا، الأواني التي تستخدم في تناول الأشرية أو في شربها كالماء أو ما في حكمه، وبطبيعة الأمر فإن هذه الآنية تتخذ من مواد شتى وتأتي على أحجام وأشكال مختلفة⁵.

أما عن أنواع الشراب في المدرسة العربية فهي على سبيل المثال لا الحصر :-

*الحليب : سائل أبيض معتم أثقل من الماء بقليل ، يُفرز من الغدد في جميع الحيوانات المعروفة بالثدييات ، وهناك نوع مشهور عند العرب قديماً أسمه (المجع) وهو تمر يعجن بلبن⁶

*النيبذ: وردت اللفظة للدلالة على الشراب المُسكر المتخذ من عصير العنب أو التمر أو غيرها⁷، والنيبذ قد عُرِف منذ أقدم العصور ، وأن جميع الشعوب عرفته ، متمثل في الناحية الدينية والأخرى

¹ (رجب عبد الجواد : ألفاظ المأكّل والمشرب، ص161

² (رجب عبد الجواد : ألفاظ المأكّل والمشرب، ص146

³ (رجب عبد الجواد : ألفاظ المأكّل والمشرب، ص149

⁴ (سعد الراجحي : الحياة الإجتماعية في بغداد ، ص285

⁵ (الشراب : ما يشرب من الماء غيره .أنظر : يسرى محمد محمود : ألفاظ الطعام والشراب في كتاب الإحاطة في أخبار غرناطة ، مجلة رسالة المشرق ، مركز الدراسات الشرقية ، جامعة القاهرة ، مجلد 23، عدد 4، 2009، ص406

⁶ (الصيرفي (رشيد غازي ابن أبي عبيد) : كتاب منتهى المنافع في أنواع الصنائع ، المطبعة الأدبية ببيروت ، 1896، ص819

⁷ (يسرى محمد محمود : ألفاظ الطعام والشراب في كتاب الإحاطة في أخبار غرناطة، ص 404

الأهمية الاقتصادية ، وتنضح الأهمية الدينية للنبيذ من ارتباطه بالعقيدة الدينية عند الشعوب عبر الفترات المتلاحقة ، إذ نجده تارة على جدران المقابر كما هو الحال في مصر الفرعونية ، وتارة متعلقاً بالآلهة كما هو الحال عند اليونان والرومان ، وتارة نجده متعلقاً بالأعياد الدينية كما هو الحال عند اليهود ، وتارة نجده مرتبطاً بدم السيد المسيح في الديانة المسيحية ، لذلك حظى النبيذ بإهتمام بالغ عند هذه الشعوب¹

ونلاحظ في تصاوير المدرسة العربية أن جاء لفظ النبيذ صريحاً ويظهر ذلك في إحدى مقامات الحريري ما نصه "الحارث بن همام في ضيافة أبي زيد السروجي وبينهما أقداح النبيذ ، فبعد ما جنح الظلام والحارث يقول له أهكذا أنت أمام القوم ، فقال له مأنأ بالنهار خطيب وبالليل أطيّب" صورة(4)².

صورة 4: تصويرة تمثل الحارث بن همام في ضيافة أبي زيد السروجي ، مقامات الحريري ، نقلاً عن ثروت عكاشة : فن الواسطي ، ص66



أدوات الطعام والشراب

كانت القدور المستعملة في الطبخ والصواني ، وأدوات الشراب كالأقداح والطاسات ، ولقد أعتنى العرب بالموائد عناية خاصة ، وكانوا يسمونها "خواناً" وأجود الموائد ما صُنع من الخشب أو الرخام ، كما أتخذوها من الذهب والفضة³، وقد عرف المسلمون في عهد الأمويين كثيراً من أدوات المائدة فبعد أن كان المسلمون في عصر الخلفاء الراشدين يأكلون بأيديهم، تعلموا من الفرس استعمال الفوط والملاعق، وكانت الملاعق تصنع من الخشب غالباً، كما جلبوا من الصين بعض الملاعق الفخار والخزف⁴ ومن أهم الأدوات ما يلي :

*المعرفة: وردت اللفظة في موضع واحد للدلالة على الأداة أو الإناء الذي يعرف به الطعام من القدر⁵

¹ (سائدة محمد عفانة : تجسيد زراعة العنب وصناعة النبيذ في فنون الإمبراطوريتين الرومانية والبيزنطية ، حوليات آداب عين شمس ، مجلد 41، 2013، ص348

² (ثروت عكاشة : فن الواسطي ، ص66

³ (البغدادي : كتاب الطبخ ، ص11

⁴ (أيمن مصطفى ادريس : الوظيفة في الفنون التطبيقية الإسلامية في ضوء نماذج من مصر حتى نهاية العصر العثماني ، ص104

⁵ (يسرى محمد محمود : ألفاظ الطعام والشراب في كتاب الإحاطة في أخبار غرناطة، ص 386

الأقداح: وجاء في المعجم الوسيط، مادة (قدح): القدح إناء يشرب به الماء، أو النبيذ، أو نحوهما، وثنمن الكيلة من الحبوب، والجمع أقداح، القداح: صانع الأقداح وحديدة يقدح بها الزند ليخرج النار وحجر الزند الذي يقدح به ونور النبات قبل أن يتفتح والطبيب الذي يقدح العين المصابة بالماء الأبيض⁽¹⁾.
في الأصل من آنية الشراب وكان يستخدم للماء والنبيذ واللبن، وشاع استخدامه في العهد النبوي ودخل في وظائف أخرى مثل عملية الكيل⁽²⁾، وتنفرد بعض المصادر اللغوية بذكر أن القدح بجانب صناعته من الخشب، كان يعمل من الزجاج⁽³⁾.
وكانت آنية الشراب والأقداح تصنع من الفخار في بادئ الأمر، وغالباً ما كانت تظهر عليها زخارف هندسية بسيطة عبارة عن أشرطة، وسريعاً ما تطورت آنية الشراب وتعدت من المعادن، وزخرفت بشتى أنواع الزخارف سواء نباتية أو هندسية

الكؤوس

الكأس من أواني الشرب ذات الأهمية الكبيرة والتي حرص الحكام والسلاطين والأمراء على اقتناء العديد منها، وقد حفلت قصورهم بأشكال متنوعة من الكؤوس الفضية والذهبية والخزفية والبلورية والفخارية صورة (5) (4).

صورة 5: أشكال أدوات الطعام والشراب المستخدمة في تصاوير المدرسة العربية "تجميع الباحث".



⁽¹⁾ إبراهيم مصطفى وآخرون: المعجم الوسيط، مادة (قدح)، ص717.

⁽²⁾ الهام أحمد الباطنين: الحياة الإجتماعية في مكة منذ ظهور الإسلام حتى نهاية العصر الأموي، ط1، الرياض 1998م، ص286

⁽³⁾ محمد عبدالرحمن راشد: ألفاظ الأنية الخشبية في الحضارة العربية الإسلامية دراسة تحليلية للمجال الدلالي والتأصيلي، مستمدة من معجم لسان العرب لإبن منظور، مجلد 17، ع2، 2005م، ص419

⁽⁴⁾ أيمن مصطفى ادريس: الوظيفة في الفنون التطبيقية الإسلامية في ضوء نماذج من مصر حتى نهاية العصر العثماني، 2014، ص76

ثانياً: الأطعمة وأنواعها من خلال تصاوير المدرسة التيمورية

تميزت مظاهر الطرب للسلطين التيموريين بإقامة الولائم الملكية ، وقد بالغوا في هذه الولائم وفي كمية الطعام المقدم ونوعه ، فقدموا الطعام على صحاف من ذهب ، كما قدم الشراب على صحاف من ذهب على صحاف ذهبية ، وزادوا في زخرفة الخيام المعدة للولائم ، حيث كانت تتسج بخيوط الذهب والفضة ، وتزخرف بالأحجار الكريمة¹ .

وتكرر تمثيل مآدب الطعام في حفلات التتويج في أكثر من تصويرة من بينها تصويرة مزدوجة تمثل تتويج إبراهيم سلطان والمحفوظة في المكتبة البودلية في أكسفورد ، حيث يظهر ويجلس على يمين التصويرة إثنان من الخدم يحملون خواناً عليه أربعة أطباق من الخزف مليئة بالطعام لتقديمها لضيوف السلطان صورة (6) و(7)² .

صورة 6: تصويرة مزدوجة تمثل تتويج إبراهيم سلطان، مخطوط شاهنامه إبراهيم سلطان ، المكتبة البودلية بأكسفورد .



صورة 7: الخدم يحملون خوان الطعام من التصويرة السابقة



أنواع الأطعمة وأدواتها

واستكمالاً لمطالب مثل هذه الحفلات ، وفرت بعض الأطعمة التي تساعد على شرب المزيد من الخمر ، وبلغ معاصرو تيمور وخلفاؤه لدرجة لم يبلغها غيرهم في الإفراط في إعداد موائد الطعام والشراب المتعلقة بهذه الحفلات ، وقدمت الأطعمة في أواني ذهبية وفضية³ ، وأعتمد المآكل على اللحوم ، ولم

¹ (غادة ناجي : تأثيرات البيئة والمجتمع ، ص 222

² (غادة ناجي : تأثيرات البيئة والمجتمع ، ص 222؛ سلام نصيرة : الحياة الإجتماعية الإيرانية في العصر التيموري من خلال المخطوطات

المصورة ، رسالة ماجستير مقدمة إلى معهد الآثار جامعة الجزائر ، 2006 ، ص 74

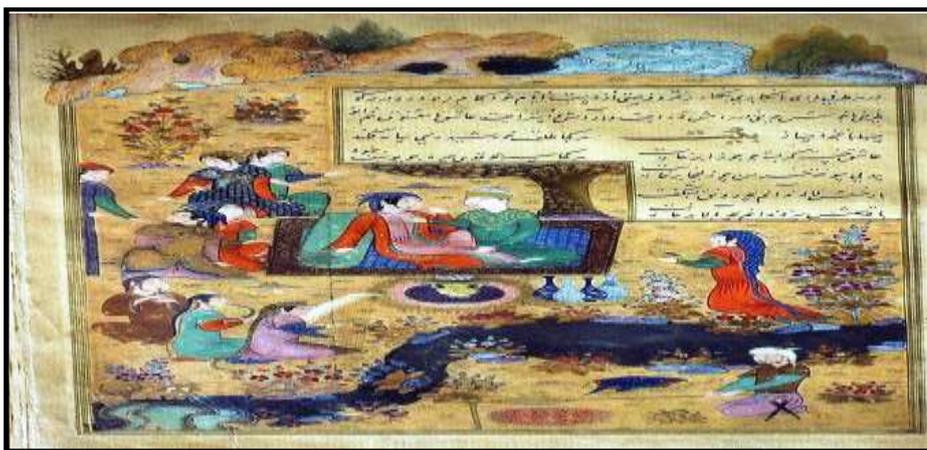
³ (صلاح بهنسي : مناظر الطرب ، ص 123

يكن يكتمل إلا إذا احتوى على شواء فرس كامل ، فقد ولع التيموريين بالشواء والقديد أى اللحم المجفف، كما قاموا بذبح الأغنام وطبخوها بشحومها ، ووصفوا أمام كل شخص ما يليق به من الطعام¹، وكان أحب ألوان الطعام فى الغالب شواء الضأن ولحم الخيل ، والخضار الذى يعد إلى جانبها ، بالإضافة إلى أطباق الأرز والخبز والشطائر وفطائر الفاكهة والحلوى المصنوعة من السكر ، وأعظم هذه الأطعمة فى الغالب فخد فرس يقطع ويغطى بالدهن ، وكان يقدم فى صفحة من الذهب أو الفضة ، أما أصناف الشواء الأخرى فكانت تقدم على خوان من الجلد بعد تقطيعها ، ولا يمتد إليها الأيدي عادة حتى يفرغ السلطان من تناول الشريحة الأولى ، ويختتم الطعام فى الصيف بالفاكهة وخاصة العنب²

إعداد الطعام من خلال تصوير المخطوطات

ولم يكتف المصور بتمثيل الواقع فى ارتباط الطرب بالشراب بل صور مآدب الطعام التى تعد جزءاً أصيلاً من هذه الحفلات ، حيث نجد فى يمين مقدمة التصويرة التى تمثل الأمير بايسنقر فى مشهد طرب وشراب ، بل صور مرحلة شواء اللحوم عن طريق أحد الخدم وسط المنظر العام للتصويرة، ربما ذلك فى وجهة نظر الباحث يعطى انطبعا على صدق التصويرة، كما أن الفنان نجح فى محاكاة الواقع الإيراني بشأن الاحتفالات والأعياد وما يرافقها من مناظر الطعام والشراب ، إضافة إلى ذلك بأن الفنان ووفق فى قيامه بتصوير طاهى الطعام بملابس جميلة، وهذا يراعى مدى الدقة التى ألتزم بها الفنان صورة (8)، (9)، (10)³ .

صورة 8: تصويرة بايسنقر فى حفلة طرب وشراب ، مخطوط أشعار فارسية ، مؤرخ بسنة 830هـ،
نقلاً عن غادة ناجى فايد، تأثير البيئة والمجتمع ، لوحة رقم 151.

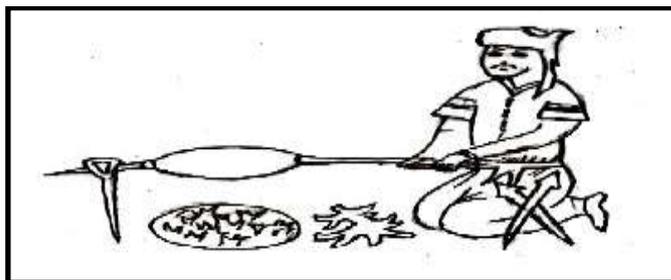


¹ (غادة ناجى فايد ، تاصيلات البيئة والمجتمع ، ص311

² (سلام نضيرة : الحياة الإجماعية الإيرانية فى العصر التيمورى، ص75

³ (غادة ناجى فايد ، تاصيلات البيئة والمجتمع ، ص321

صورة9: طاهى يقوم بشواء اللحوم من التصوير السابقة



صورة10: الخدم يحملون الطعام من تصويرة حسين ميرزا بايقرا فى مشهد طرب ، نقلًا عن غادة

ناجى فايد : تاثيرات البيئة والمجتمع ، ص324



الشراب وصناعته من خلال تصوير المخطوطات

ومن الواضح أن الشراب الذى يقدم للضيوف فى مثل هذه الحفلات كان يجرى إعداده فى وقت إقامة الحفلات داخل القصر¹، إذ نرى فى التصويرة اليمنى تمثل حسين ميرزا بايقرا فى حفل طرب وشراب من مخطوط بستان سعدى مؤرخ بسنة 893هـ / 1488م المحفوظ بدار الكتب المصرية ، حيث نلاحظ فى الركن العلوى من يمين التصويرة معصرة نبيذ ، ويظهر من فتحة بابها قدر كبير يعلوه إناء صغير، وأمام الباب تجلس القرفصاء سيدة سوداء البشرى ، وقد أخذت تراقب بعناية وعاء كبير أمامها يخرج من أنبوبة قصيرة يجرى من خلالها سائل لينسكب فى إبريق صغير ، وينقل هذه الأباريق المملوءة خادم أسود البشرة أيضاً ، حيث حمل على كتفيه عصا يتدلى منها إبريقان آخران قد ملئا بالنبيذ صورة(11)².

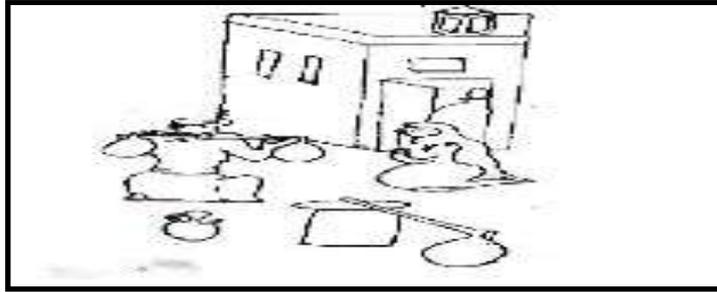
¹ (سلام نضيرة : الحياة الإجتماعية الإيرانية فى العصر التيمورى، ص79

² غادة ناجى فايد ، تاصيلات البيئة والمجتمع ، ص321

صورة11: تصويرة تمثل حسين ميرزا بايقرا في مشهد طرب وشراب ، إفتتاحية مخطوط بستان سعدى، 893هـ، دار الكتب المصرية القاهرة ، نقلاً عن غادة ناجى فايد : تأثيرات البيئة والمجتمع ،
لوحة رقم 300



صورة12: تحضير النبيذ من التصويرة السابقة،نقلاً عن غادة ناجى فايد : تأثيرات البيئة والمجتمع،
ص 329



وفي منتصف مقدمة التصويرة حرص المصور على إبراز أحد الخدم يحمل على ظهره قدراً كبيراً من الفخار مملوء بالشراب ، يتبعه آخر أسود البشرة يحمل فوق راسه سلة بها بعض الأطعمة التي تساعد على شرب المزيد من الخمر ، ولم يغفل المصور تمثيل رئيس الخدم للعاملين بملء الكؤوس ، وتقديمها للسلطان حيث يظهر جالساً على وسادة في أعلى يسار التصويرة يراقب ما يحدث أمامه من مراحل بتقديم الشراب إلى السلطان وضيوفه، صورة(12) ¹.

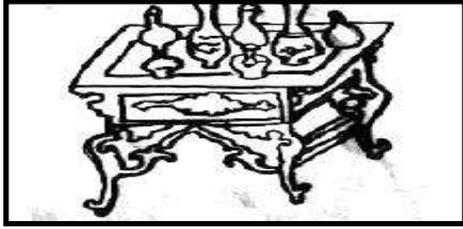
¹ (غادة ناجى فايد ، تأثيرات البيئة والمجتمع ، ص 321

• أدوات الطعام والشراب من خلال تصاوير المخطوطات :

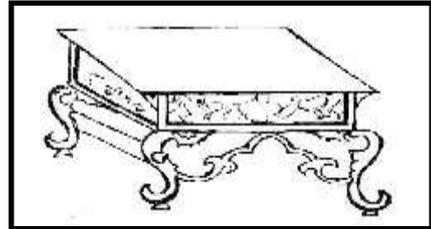
تعددت أدوات الطعام والشراب على المخطوطات في العصر التيموري ، ونلاحظ تطورت الأدوات تطوراً ملحوظاً من تطور شكل المائدة ، وكذلك تطور الأدوات من إدخال الذهب والفضة ومنها على سبيل المثال لا الحصر :

الخوانات¹: من أكثر الأشياء التي تصاحب السلاطين والسفراء ، لأنها توضع أمامهم وعليها أواني الطعام والشراب في الاستقبالات الخاصة بهم والحفلات التي تقام من أجلها. وقد تعددت أشكالها وألوانها في التصوير التيموري، صورة(13)، (14)².

صورة13، 14 : شكل يوضح أنواع الخوانات التي ظهرت في تصاوير الدراسة ، نقلاً عن : نوال جابر محمد: التأثيرات الفارسية على التصوير العثماني في تركيا ، ص262



خوان صيني ذو عقد ثلاثي



خوان ذو عقد ثلاثي

أدوات الشراب

تطورت أدوات الشراب عن ذي قبل ؛ فنلاحظ ظهور الخزف الصيني بكافة ألوانه وأشكاله على تصاوير العصر التيموري، وكانت أدوات الشراب تغطيها جميعاً الزخارف النباتية والهندسية بدقة وإتقان، وهذا يدل على صدق المصور ومهارته في نقل الواقع، كما يجعلنا نثق بأن رسوم الأثاث من المقاعد والمقاصير والموائد صورة صادقة عما كان عليه الإثاث في العصر التيموري³، صورة(15)

¹ (يقولون لما يتخذ لوضع الطعام عليه مائدة ، والصحيح أنه يقال خوان إلى أن يحضر الطعام عليه فتصبح مائدة . راجع : صلاح بهنسي : مناظر الطرب في التصوير التيموري والصفوي ، ص143

² (صلاح بهنسي : مناظر الطرب في التصوير التيموري والصفوي ، ص144

³ (صلاح بهنسي : مناظر الطرب في التصوير التيموري والصفوي ، ص144

صورة 15: أواني الشرب مختلفة من خلال بعض المخطوطات التيمورية (من استخلاص الباحث من موسوعة د ثروت عكاشة)



ثالثاً: الأظعمة وأنواعها من خلال تصاوير العصر الصفوي

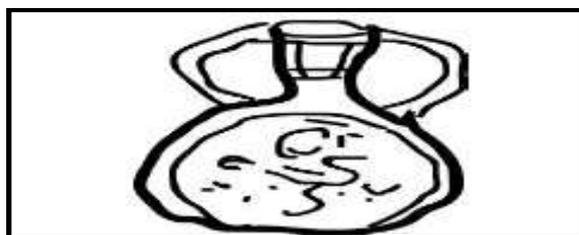
ذكر رئيس الخدم في قصر الشاه عباس ، غرفة المائدة كانت تحتوى على أكثر من أربعة آلاف آنية ذهبية أو مصفحة بالذهب ، ومرصعة بالأحجار الكريمة ، وكانت أدوات الطعام والشراب تغطيها جميعاً الزخارف النباتية والهندسية بدقة وإتقان¹ ، ومن أهم الأدوات ما يلي:
القدور: وهى من الأواني المعروفة بكثرة في الخزف الصفوي بأشكال متعددة منها الصغير والكبير، ولا يقتصر ظهورها أيضاً على التحف المتبقية وإنما رسمت أشكال مختلفة منها في المناظر التصويرية وخاصة مناظر الشرب صورة (16)² .

¹ () صلاح بهنسى : مناظر الطرب في التصوير التيمورى والصفوى ، ص106

² () نادر محمود محمد عبدالديم : الخزف الإيراني في العصر الصفوي دراسة أثرية فنية من خلال مجموعات متاحف القاهرة ، رسالة دكتوراة كلية الآثار جامعة القاهرة ، ص158

صورة 16: قدر من خلال تصاوير المخطوطات، نقلاً عن نوال جابر: التأثيرات الفارسية،

ص 265

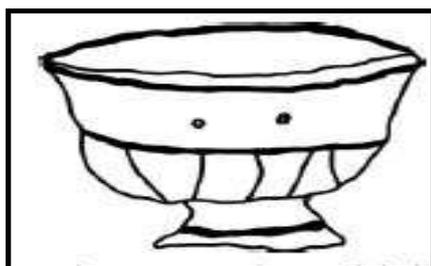


السلطانيات

وقد تعددت واختلقت أشكالها وأحجامها أيضا سواء من حيث العمق أو الاتساع أو شكل القاعدة، ظهرت رسوم السلطانيات المرسومة باللون الأبيض والزرخرف باللون الأزرق في تصاوير المخطوطات الفارسية صورة (17) ¹.

صورة 17: تصميم لسلطانية من العصر الصفوي كانت معدة للطعام عن نوال جابر: التأثيرات الفارسية،

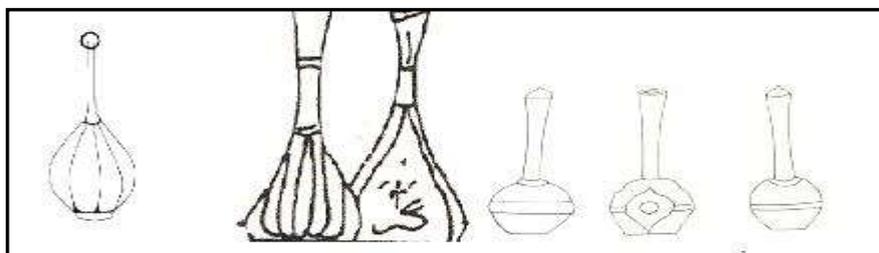
ص 265



القنينات: هي إحدى وسائل الشراب في العصر الصفوي، وغالبا ما تكون من الخزف تقليد البورسلين الصيني، ويعد هذا النوع من الخزف أحد التأثيرات الصينية على الفنون الصفوية صورة (18) ².

صورة 18: أشكال متنوعة للقنينات تقليد البورسلين الصيني نقلاً عن: نوال جابر: التأثيرات لفارسية

على التصوير العثماني بتركيا، ص 267



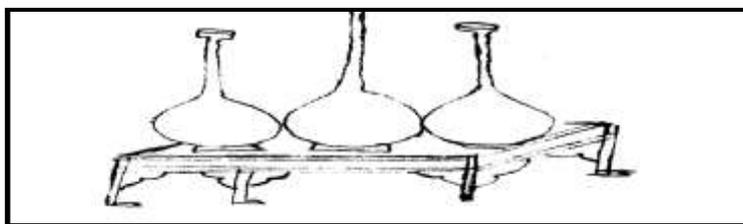
¹ (نها أبو بكر أحمد: الفنون التطبيقية العثمانية من خلال تصاوير المخطوطات، رسالة دكتوراة كلية الآثار جامعة القاهرة، ص 84)

² (نوال جابر: التأثيرات لفارسية على التصوير العثماني بتركيا، ص 267)

رابعاً: الأطعمة وأنواعها من خلال تصاوير المدرسة التركية أدوات الطعام والشراب:

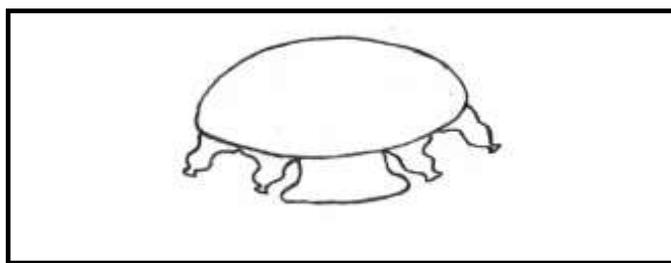
نتيجة لأن الطعام والشراب كان أحد مظاهر الاحتفالات فكذلك كانت قنينات الشراب وأواني الطعام كانت أحد عناصر التكوينات الفنية المساعدة في نقل فعاليات الحدث، فعادة ما شاهدنا أفراد تحمل قنينات شراب وأواني الطعام وهي توزعها علي ضيوف الحفل. وقد أوضحت لنا مجموعة تصاوير البلاط بالمدرسة العثمانية نماذج مختلفة من المناضد الخشبية والتي أتخذت شكل الصندوق بدون قاعدة ، وقد استخدمت تلك المناضد لوضع قنينات الشراب في مجالس السلاطين بالحدائق وأقنية القصور صورة(19)¹ .

صورة19: أشكال المناضد الخشبية في إحدى المخطوطات العثمانية نقلاً عن : هند عوض : مناظر البلاط في التصوير العثماني ، ص397



وكانت الولايم في القرن العشر الهجري تقام على مفرش مستطيل ، وفي القرن الثاني عشر ظهر نوع آخر عبارة عن قرص مستدير خشبي له أرجل قصيرة يجلس حوله الأشخاص لتناول الطعام وهو ما يعرف بالطبيلية صورة(20)،² (21).

صورة20: أشكال المناضد الخشبية في القرن الحادي عشر .



¹ (هند عوض : مناظر البلاط في التصوير العثماني ، ص284

² (هند عوض : مناظر البلاط في التصوير العثماني ، ص284؛ سمية حسن : صورة الاحتفالات في المخطوطات العثمانية ، ص395

صورة 21: تصويرة تمثل السلطان مراد الرابع في مجلس طرب ، ألبوم مؤرخ بعصر السلطان مراد الرابع ، متحف طوبقابو سراي باستانبول (تم التواصل مع المتحف نفسه)



المطبخ العثماني هو أكثر المطابخ قدماً حيث مر بمراحل تطور كثيرة على مدى الخمس قرون الماضية حيث تغير مذاقه، وأضيفت له مكونات مختلفة من عصر إلى آخر. ففي القرن السادس عشر ضم قصر توبكابي 60 طاهي متخصص في كل نوع من الأكلات فهناك طاهي للمعجنات وصانع للخبز وطاهي للأرز وآخر للكباب وطاهي للخضار وطاهي للحلوى، وقد رافق هؤلاء الطهاة 200 مساعد حيث قدم المطبخ المخلل والمربي والمعجنات وأطباق غنية من اللحوم والأرز والحلويات حيث كان الأكل بكميات في هذه العصور سمة رئيسية لإظهار السلطة والثروة. صورة(22).

صورة22: بعض أنواع الطعام والشراب التي ظهرت في المخطوطات العثمانية (من استخلاص الباحث من موسوعة د ثروت عكاشة للتصوير)



وتميز العثمانيين في طريقة تقديم الطعام أيضا حيث قدم الطعام على صواني كبيرة مستديرة من النحاس والقصدير المحفور بزخارف متقنة وكان اسم السفرة يطلق على الجلد الذي يفرش على الأرض لتناول الطعام وعبر الوقت تغيرت خامتها عبر الوقت لتصبح من القماش ووعاء الأكل مصنوع من خشب البقس ولم يوجد ملاعق حيث كانوا يتناولون الطعام بأصابعهم لذا كانت تقطع اللحوم لقطع صغيرة مطهية جيدا وكان دائما يبدأ تقديم الطعام بالمقبلات أو المزة كما كان يطلق عليها قبل وصول اللحم مع قطع الخبز و هي عبارة عن أوعية صغيرة من السلطة والزيتون ومجموعة مختارة من المخلل حيث كان الجميع يأكل من طبق يوضع في منتصف الجالسين به الأكلات الرئيسية الأخرى وقائمة الأكل التي

توضع كانت تضم أطباق من الأرز، والكباب من اللحم الأحمر، والأبيض، ولحم الضأن، والدجاج، وحساء الحمام، والإوز، وأطباق الدولما، والأسماك، والمعجنات، والفواكه، والحلويات¹.
وأشهر الأطباق العثمانية التي كانت تقدم الكباب، والحساء، والمومبار، ودولما الملفوف، وحلوى البرتقال المر والسبانخ واللحم المفروم مع الدولما والبقلوة وحلوى التفاح والفواكه المجففة².
ثم في القرن التاسع عشر دخلت بعض التغييرات في الأكلات العثمانية لم تتغير الأطباق أو الكميات المقدمة ولكن أضيفت التوابل والفلفل الأسود الذي ارتفع ثمنه في ذلك الوقت وآخر التوابل التي تم استخدامها هي رائحة المسك الحلو حيث يستخدم لتعطير أطباق الحلويات والشربات ثم أضيف الزعفران لماء الورد لمنح النكهة واللون لأطباق الأرز وقد أضيفت الكزبرة والكمون والقرفة كتوابل للأكلات في القرن الخامس عشر والسادس عشر وكانت تتم إضافة المستكا للأكلات أحيانا وكانت الأعشاب العطرية تستخدم بنسبة أقل بالمقارنة بالتوابل وأكثر الأعشاب استخداماً كان النعناع والبقدونس، والعسل كان أحد العناصر التي يكثر استخدامها في المطبخ العثماني حيث كان يستخدم في كافة الأطباق المقدمة و كان الخل وعصير البرتقال وعصير العنب غير الناضج يضاف للمقبلات والسلطة وقد استخدمت الفواكه المجففة في الكثير من الحلوى مثل العنب المجفف والمشمش والخوخ كما أضيفت للعديد من أطباق اللحوم³.

الخاتمة

- سجلت المخطوطات الفارسية والتركية مظاهر إعداد الطعام وشواء اللحوم ، وكذلك مناظر إعداد النبيذ ، وهو ما لم يظهر في المدرسة العربية ، مما يجعلنا نستنتج بأنه تقليد إيراني.
- سجلت الدراسة بأن من أشهر الأطباق التي قدمت على موائد السلاطين العثمانيين التي كانت تقدم الكباب، والحساء، والمومبار، ودولما الملفوف، وحلوى البرتقال المر والسبانخ واللحم المفروم مع الدولما والبقلوة وحلوى التفاح والفواكه المجففة.
- كانت القدو والسلطانيات المستعملة في الطبخ والصواني ، وأدوات الشراب كالأقداح والطاسات والكؤوس ، وكانت السلطانيات هي من طراز الخزف تقليد سلطانباد مزخرفة باللون الأبيض والأزرق عليها زخارف نباتية مورقة قوامها مراوح نخيلية وأنصاف مراوح نخيلية .
- واتخذت شكلاً مربعاً صغيراً مصنوعاً من الخشب ، ثم في العصرين التيموري والصفوي كانت الأطعمة تفرش على منديل على الأرض ، وحولها أواني الشرب على خوان بسيط ، ثم أصبحت

¹ حسن الضيقة : الدولة العثمانية الثقافة -المجلس -السلطة ، دار المنتخب العربي ، ط1، 1997، ص32-35

² حسن الضيقة : الدولة العثمانية الثقافة، ص35

³ سهيل صاباز: البحوث والدراسات العثمانية والتركية -مكتبة الملك فهد الوطنية -الرياض 1992، ص67

المائدة مصنوعة من الفضة والذهب بعد ذلك بنهاية العصر الصفوي، ثم تطورت على المخطوطات التركية واتخذت المائدة شكل الطبلية في الريف المصري.

التوصيات

يتم الاستفادة من هذا الموضوع من خلال عدة أوجه منها

- 1- تعطينا تصاوير تلك الحقبة الكثير من الحقائق ، حول حياة المسلمين ومعيشتهم ومآكلهم ومشربهم، وغيرها من تلك الحقائق ، والشاهد أن بين أيدينا وثيقة مصورة نستطيع أن نشرح للسياح عظم حضارتنا ، وثقافتها الواسعة وعقلها المستتير ، وتكون أبلغ رسالة للغرب بأن ديننا ينبذ العنف، وبرئ من كل أشكال وصور الإرهاب التي انتشرت في الآونة الأخيرة .
- 2- يمكن عمل ملصقات عن بعض التصاوير التي تعود إلى أي عصر من العصور الإسلامية، مع تقديم شرح مبسط لها، والوقوف على مغزاها الاجتماعي والسياسي.
- 3- تصميم أدوات وأواني خاصة بالطعام والشراب مشابهة لأدوات الطعام والشراب من خلال المخطوطات، وتقديمها في المطاعم السياحية .
- 4- يمكن تصميم مكان مشابه لتصويره من صور المخطوطات، على سبيل المثال يصبح المكان فيه على شكل زخارف معمارية، ويرتدى العاملون بالفندق ملابس من ملابس تلك المخطوطات، مع تقديم أدوات طعام وشراب خاصة بتلك الفترة ونفس الهيئة، وعلى ما اعتقد سوف تترك أثراً طيباً لدى السائح الأجنبي.
- 5- وضع برنامج خاص بالفنادق السياحية يطلق عليه مثلاً على سبيل المثال (طعام الأجداد) أو(طعام من التراث) أو أي مسمى آخر ،يكون من خلاله طبخ أهم الأطعمة التي كانت تنفذ على مدار العصور الإسلامية ، مع تقديم ملصقات دعائية بصور لتلك التصاوير التي تضم أنواع تلك الأطعمة لجذب السائحين.

المراجع

أيمن مصطفى ادريس: الوظيفة في الفنون التطبيقية الإسلامية في ضوء نماذج من مصر حتى نهاية العصر العثماني (21 - 1220هـ) (641 - 1805م) (دراسة أثرية فنية)، رسالة دكتوراة مقدمة إلى كلية الآداب جامعة طنطا 2014.

ثروت عكاشة: فن الواسطي من خلال مقامات الحريري .

جرجي زيدان : تاريخ التمدن الإسلامي ، منشورات دار مكتبة الحياة ، بيروت ، د.ط ، ج3 .

حسن الضيقة : الدولة العثمانية الثقافة -المجلس -السلطة ، دار المنتخب العربي ، ط1، 1997.

خوان : طست اوجام من ذهب او فضة . ابن منظور، لسان العرب، ج5.

رجب عبدالجواد : ألفاظ المأكل والمشرب في العربية الأندلسية دراسة في نفخ الطيب للمقرى ، مجلة علوم اللغة ، مصر ، مج1، ع3، 1988.

سائدة محمد عفانة : تجسيد زراعة العنب وصناعة النبيذ في فنون الإمبراطوريتين الرومانية والبيزنطية ، حوليات آداب عين شمس ، مجلد 41، 2013.

سهيل صاباز: البحوث والدراسات العثمانية والتركية -مكتبة الملك فهد الوطنية -الرياض 1992.

الصيرفي (رشيد غازي ابن أبي عبيد) : كتاب منتهى المنافع في أنواع الصنائع ، المطبعة الأدبية ببيروت ، 1896.

عبدالمجيد عبدالحמיד : مصنفات في الطعام أدواته وأوقاته ، جريدة الإتحاد ، جريدة يومية 2 سبتمبر 2010.

على أمير : مختصر تاريخ العرب، ترجمة رياض رافت، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر ، القاهرة، 1938م.

غادة ناجي : تأثيرات البيئة والمجتمع ، ص222؛ سلام نضيرة : الحياة الاجتماعية الإيرانية في العصر التيموري من خلال المخطوطات المصورة ، رسالة ماجستير مقدمة إلى معهد الآثار جامعة الجزائر ، 2006.

كاثي .كوفمان : الطبخ في الحضارات القديمة ، ترجمة سعيد الغانمي ، هيئة أبو ظبي للسياحة والثقافة مشروع كلمة ، الإمارات 2011.

محمد عبدالرحمن راشد : ألفاظ الأنية الخشبية في الحضارة العربية الإسلامية دراسة تحليلية للمجال الدلالي والتأصيلي ، مستمدة من معجم لسان العرب لابن منظور ، مجلد 17، ع2، 2005م.

النمارق: الطنافس لها خمل رقيق . ابن منظور ، لسان العرب، ج1.

نها أبو بكر أحمد : الفنون التطبيقية العثمانية من خلال تصاوير المخطوطات ، رسالة دكتوراة كلية الآثار جامعة القاهرة .

الهام أحمد الباطنين : الحياة الاجتماعية في مكة منذ ظهور الإسلام حتى نهاية العصر الأموي ، ط1، الرياض 1998م.

هند عوض : مناظر البلاط في التصوير العثماني ، ص284؛ سمية حسن : صورة الإحتفالات في المخطوطات العثمانية.

يسرى محمد محمود : ألفاظ الطعام والشراب في كتاب الإحاطة في أخبار غرناطة، ص 404

Abstract

The talk of Arab and Muslim travelers can give us a lot of information and explanations about the different aspects of life from the economy, society and culture of these communities and the people who wrote about them. This in fact highlights the importance of food and talk about it in the Arab society. The generosity of providing food and hospitality is not complete. With food or drink.

Keywords: photography, manuscripts, food and drink, celebrations, banqueting.