

الطيور الداجنة في مصر في العصر المملوكي

(٦٤٨ - ٩٢٣هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧م)

د. سند أحمد عبد الفتاح

جامعة عين شمس، مصر

تعد الطيور الداجنة في مصر في العصر المملوكي أحد الموارد الغذائية البروتينية الرخيصة البديلة عن لحوم الحيوانات التي كانت أسعارها - غالباً - باهظة الثمن آنذاك، وحظيت تلك الطيور بأهمية بالغة وقتذاك في ظل متغيرات مناخية وبيئية كانت تضرب العالم الإسلامي من أوبئة وطواعين وزلازل وغيرها؛ كونها أحد العناصر الضرورية الطبية للشفاء من كثير من الأمراض التي تصيب البدن بصفة خاصة وقت حدوث تلك الأزمات، وهو ما يؤدي إلي ندرتها وشحها وارتفاع أسعارها بشكل مبالغ فيه من ناحية، ناهيك عن سهولة اقتنائها وتربيتها حيث تعيش علي ما تقتات به الأرض داخل وخارج المنزل دون أن تشكل عبئاً علي مربيها.

جدير بالذكر أنه لم يفرد أحد من المؤرخين المحدثين أية دراسة مستقلة عن الطيور الداجنة في مصر في العصر المملوكي؛ وإن لم يغفل عظيم دورهم - خاصة فيمن تناول الحياة الاقتصادية في ذلك العصر - في الإشارة إلي الحديث عنه بصفة عامة دون الخوض في تفاصيل ذلك الموضوع؛ وهو ما جعل الباحث يأخذ علي عاتقه جمع المادة العلمية من خلال الشذرات الواردة في المصادر الإسلامية المتنوعة ومراجع المحدثين لتشكيل هيكل دراسته.

والثابت أن المصادر الإسلامية التي تناولت الطيور الداجنة من دجاج ويط واوز وحمام أهلي^١ تعرضت لها بصور متباينة كل علي حسب أهميته الاقتصادية والطبية؛ فعلي حين غصت بشذرات جد ثرية عن الدجاج وأنواعه وأهميته، نراها علي استحياء توجز في الحديث عن البط والأوز والحمام الأهلي، بغض النظر عن الحمام الرسائلي الذي غصت كتابات المؤرخين القدامي والمحدثين بالحديث عنه نظراً لأهميته البالغة في التاريخ الإسلامي، بحيث نجد بعض الدراسات المتخصصة التي أفردت للحديث عن الحمام الزاجل وتربيته وتدريبه وأنسابه... الخ، دون التعرض للحمام الأهلي الذي يربي في بيوت العامة وغيرهم.

^١ سيعرض الباحث بعد قليل لماذا اقتصر دراسته علي تلك الأنواع الأربعة من الطيور، دون الخوض في الحديث عن بقية الأنواع الأخرى.

ومن خلال النصوص الواردة في المصادر والمراجع قام الباحث بتكوين بنية دراسته إلى بعض العناصر بدأها بالتعريف بالطيور الداجنة ومصطلحاتها ومردودها الديني عند عامة الشعب، ثم الحديث عن أنواعها كل علي حسب أهميتها، ثم عرج علي معامل التقريخ لتلك الطيور ووصفها من خلال المصادر الإسلامية ومصادر الرحالة الأوربيين الذين زاروا مصر إبان تلك الفترة، ثم تناول إشراف الدولة علي تلك الطيور وأسواقها وبيان أهم أسعارها في الأوقات العادية ووقت حدوث الأزمات والكوارث، وأوجه مناسبات استهلاك تلك الطيور في مصر في العصر المملوكي، ثم تحدث عن طرق الطبخ وأهميتها الغذائية والطبية، ثم تناول باختصار الأهمية الغذائية لعنصر " البيض " باعتباره من مخلفات تلك الطيور، وأخيراً اختتم الباحث الدراسة بالإشارة إلى الدلالات المنامية لتلك الطيور عند عامة الشعب.

فالداجن هو الذي أُلّف المكان وأقام به ^٢، لذا فالطيور الداجنة هي التي تغدو وتروح ذهاباً وإياباً وتعتاد المنازل وتعايش الناس، وعرفت أيضاً بالأهلية ^٣ والأليفة تمييزاً لها عن الطيور البرية التي يصعب السيطرة عليها؛ وقد حدد هذا التعريف الذي أورده ابن دريد نطاق الطيور التي سوف يختص البحث بالحديث عنها وهي الدجاج والبط والإوز والحمام التي كانت منتشرة في ربوع الديار المصرية آنذاك ^٤، نظراً لورود في المصادر ما يفيد تربيتها وسهولة اقتنائها والسيطرة عليها لدرجة أن بعضها كان يخرج صباحاً يقات من حشاش الأرض وعلي مصارف المياه ثم يعود إلي أماكن مبيته في آخره النهار، عكس بقية أنواع الطيور الأخرى والتي يصعب علي الإنسان السيطرة عليها في المنازل من قبيل : السمان والعصفور والدراج وغيرها.

وفضلاً عن تربية هذه الطيور في البيوت فقد كان بعض الناس يعهدون بدواجنهم إلي رعاة متخصصين لرعيها كما ترعى الأغنام؛ فقد ذكر ابن الفقيه أن " البط كان يرعى بمصر كما ترعى الأغنام " ^٥، كما ذكر الجاحظ أن الدجاج كان أيضاً " يرعى بمصر كما ترعى الغنم، ولها

^٢ ابن دريد، جمهرة اللغة، ج٢، حيدر آباد ١٣٤٥هـ، ص ٦٩.

^٣ الدمي، حياة الحيوان الكبرى، ج١، القاهرة ١٣٠٩هـ، ص ٢٩٨؛ ابن سينا، القانون في الطب، ج١، القاهرة ١٢٩٤هـ، ص ٢٧٣؛ الأبيشي، المستطرف من كل فن مستظرف، ج٢، القاهرة ١٢٨٥هـ، ص ١٣٦؛ القلقشندي، صبح الأعشى في صناعة الأنشأ، ج٢، القاهرة ١٩١٤، ص ٦٩؛ الراغب الأصفهاني، محاضرات الأدباء ومحاورات الشعراء والبلغاء، ج٢، بيروت ١٩٨٦، ص ٤٦٣.

^٤ السيوطي، حسن المحاضرة في تاريخ مصر والقاهرة، ج٢، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، القاهرة ١٩٩٨، ص ٢٩٥؛ الشربيني، هز القحوف في شرح قصيدة أبي شادوف، القاهرة ١٣٠٨هـ، ص ١٩٢.

^٥ مختصر كتاب البلدان، إصدار فؤاد سزكين، ليدن ١٣٠٢هـ، ص ٦٠.

راع وقيم " ^٦، كما أشار ابن دقماق في عام ٨٠٦هـ/١٤٠٣م إلي هذا الدجاج الذي يرعى وسماه " الدجاج المرعاوي " ^٧.

ويبدو واضحاً أن أنواع الطيور والحيوانات الأهلية وغيرها من مختلف أنواع الزروع والثمار والسلع فتح الباب علي مصراعيه لظهور الأحاديث الموضوعية والمدسوسة المنسوبة إلي الرسول ﷺ؛ والتي تروج لسلعة ما داخل الأسواق، وما ورد بكتب الفقه والتاريخ ليس ببعيد من تلك الأحاديث، ولم تسلم الطيور الداجنة منها ^٨، فقد نسب إلي الرسول ﷺ قوله: " الدجاج غنم فقراء أمتي... " ^٩، كما أثر عنه أيضاً " أنه كان يأكل لحم الدجاج " ^{١٠}، وكذا أيضاً قوله: " نعم

^٦ الحيوان، ج٢، تحقيق عبد السلام محمد هارون، القاهرة ١٩٣٨، ص ٣٣٣.

^٧ الجواهر الثمين في سير الملوك والسلطين، مخطوط بدار الكتب المصرية تحت رقم ١٥٢٢ تاريخ، ورقة ٢٧٦.

^٨ هذا بالرغم من أن الله سبحانه وتعالى أحل أكل تلك الطيور باعتبارها من لحوم الطيور التي ليس لها مخلب لذا فلحمها طيب، انظر: ابن منكلي، انس الملا بوحش الفلا، باريس ١٨٨٠، ص ٧.

^٩ ابن أبي الوفاء، الجواهر المضية في طبقات الحنفية، كراتشي د.ت)، ص ٢٠٦؛ ابن عساكر، تاريخ دمشق، ج٤٣، تحقيق محب الدين أبي سعيد عمر، دار الفكر بيروت ١٩٩٥، ص ٩٠؛ ابن عبد البر، بهجة المجالس وأنس المجالس وشحد الذاهن والهاجس، مج١، تحقيق محمد مرسي الخولي، مراجعة عبد القادر القط، القاهرة ١٩٦٢، ص ٤١٥؛ الجاحظ، البخلاء، تحقيق طه الحاجري، القاهرة ١٩٤٨، ص ١٥؛ الدميري، حياة الحيوان الكبرى، ج١، ص ٢٩٨؛ الأبيشي، المستطرف، ج٢، ص ١٣٦؛ الذهبي، سير أعلام النبلاء، ج١٠، تحقيق شعيب الأرنؤوط، محمد نعيم، بيروت ١٤١٣هـ، ص ٤٤٧؛ تنكرة الحفاظ، مج٢، حيدر آباد ١٩١٤، ص ٢٥٦؛ القلقشندي، صبح الأعشي، ج٢، ص ٧٠؛ ابن حجر، لسان الميزان، ج٦، تحقيق خليل بن محمد العربي، القاهرة ١٩٩٥، ص ٣٤٥؛ تهذيب التهذيب، مج٤، حيدر آباد ١٩٠٧، ص ١٨٧؛ الأبيشي، المستطرف، ج٢، ص ٣٤٩؛ السيوطي، طبقات الحفاظ، ج١، بيروت ١٤٠٣، ص ١٦٩؛ القزويني، التدوين في أخبار قزوين، ج٤، تحقيق عزيز الله عطاردي، بيروت ١٩٨٧، ص ٢٠٤.

^{١٠} ابن الجوزي، صيد الخاطر، تحقيق السيد محمد سيد، سيد إبراهيم، القاهرة ١٩٩٦، ص ٣٨٩؛ الزمخشري، الكشاف عن حقائق التنزيل وعيون الأقاويل في وجوه التأويل، شرح: يوسف الحمادي، القاهرة ٢٠٠٤، ص ٣٣٤؛ البيهقي، مرآة الجنان وعبرة اليقظان، ج١، القاهرة ١٤١٣هـ، ص ٤٩، ٥٠؛ الصفدي، الوافي بالوفيات، ج١، تحقيق أحمد الأرنؤوط، تركي مصطفى، بيروت ٢٠٠٠، ص ٧٣؛ السرخسي، كتاب المبسوط، مج١، بيروت ١٩٨٩، ص ١٢٦؛ وبالرغم من حلال لحم الدجاج كونه من الطيبات لما ورد في الترمذي والنسائي والشيخان من أن أبي موسى الأشعري دعي بعضاً من رفاقه إلي وليمة عليها دجاج وقال لهم: هلموا فإني رأيت رسول الله صلي الله عليه وسلم يأكل منه، وفي رواية " يأكل دجاجة"، فإن البعض تردد وذكر أنه صلي الله عليه وسلم كان قاذورة لا يأكل الدجاج حتي يعلف انظر: الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص ٣٠١؛ الزمخشري، الفائق، ج٣، تحقيق علي محمد الجاوي، محمد أبو الفضل إبراهيم، (بيروت د.ت)، ص ١٦٨؛ ابن الأثير، النهاية في غريب الحديث والأثر، ج٢، القاهرة ١٩٠٤، ص ٤٧ باب القاف مع الذال.

متاع البيت الدجاج؛ يقرين الضيف ويعن علي نوابب الدهر " ^{١١}، ونسب إليه أيضاً " أن رجلاً شكا إليه قلة النسل فأمره بأكل البيض " ^{١٢}، ومن المرجح أن الدعوة باتت ملحّة لظهور تلك الأحاديث الموضوعية خاصة وأن العرب علي حد قول ابن خلدون ^{١٣} لم يعتادوا أكل الدجاج، كونهم اعتادوا علي لحوم الإبل والغنم التي كانت منتشرة في شبة الجزيرة العربية وما حولها؛ مفسحة المجال أمام شعوب البلاد المفتوحة وعلي رأسها مصر لتربية هذا النوع من الطيور والبراعة فيه، لدرجة أن المصادر التي تتحدث عن فضائل مصر لم تغفل الإشارة إلي شهرتها " بالدجاج الحبشية" ^{١٤} أو " بالفرايح الزبلية" ^{١٥} أو " الفراريج السرمكية" ^{١٦}.

والثابت من خلال المصادر المملوكية أن مصطلحات الطيور الداجنة لم تشهد أي تغيير عدا بعض المسميات البسيطة التي يجب علي الباحث ذكرها، فالدجاج بالفتح مفرد " دجاجة" للأثني، وذكره " الديك" ^{١٧}، وقد يأتي الدجاج ليشير إلي الديك، بدليل قول جرير: لما تذكرت بالديرين أرقني صوت الدجاج وضرب النواقيس ^{١٨}

^{١١} الراغب الأصفهاني، محاضرات الأدباء، ج٢، ص ٣١٨.

^{١٢} ابن بشكوال، الآثار المروية في الأطعمة السرية والآلات العظمية، تحقيق أبي عمار ياسر، الرياض ٢٠٠٤، ص ١٤٢.

^{١٣} ابن خلدون، المقدمة، طه بيروت ١٩٨٤، ص ٢٠٤؛ بيد أننا نجد الجاحظ يحدثنا عن " تجار الدجاج" الذين كانوا منتشرين آنذاك وهو ما يعني اعتماد العرب عليه كأحد الوجبات الغذائية الرئيسية، انظر: الحيوان، ج٢، ص ٣٣٢؛ كما تذكر بعض المصادر أن شعوب العجم كان الدجاج والإوز منتشرة بين ربوعها، لدرجة أن جميع الخانات" الفنادق" كانت تحتوي علي كميات كبيرة منها نظير الضيافة انظر: ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج٢، تحقيق علي منتصر الكناني، بيروت ١٤٠٥هـ، ص ٧٢١؛ ابن الأزرقي، بدائع السلك في طبائع الملك، تحقيق محمد بن عبد الكريم، تونس ١٩٧٧، ص ٩٧.

^{١٤} السيوطي، حسن المحاضرة، ج٢، ص ٢٨٨.

^{١٥} ابن زولاق، فضائل مصر وأخبارها وخواصها، تحقيق علي محمد عمر، القاهرة ١٩٩٩، ص ١٠١؛ السيوطي، حسن المحاضرة، ج٢، ص ٢٩١، وزاد ابن زولاق أن ما يباع منها في كل سنة بخراج إقليم كبير وهي من أقوات مصر.

^{١٦} ابن الكندي، فضائل مصر المحروسة، تحقيق علي محمد عمر، القاهرة ١٩٩٧، ص ٥٠.

^{١٧} الرازي، مختار الصحاح، ج١، تحقيق محمود خاطر، بيروت ١٤١٥هـ، ص ٨٣؛ السيوطي، المزهري في علوم اللغة، مج١، القاهرة ١٩٠٧، ص ٣٠٥.

^{١٨} الطبري، تاريخ الرسل والملوك، ج٥، بيروت ١٤٠٧هـ، ص ٢٠٥؛ ابن الجوزي، المنتظم في تاريخ الملوك والأمم، ج٧، بيروت ١٤١٢هـ، ص ١٤٧؛ ابن عبد ربه، العقد الفريد، ج٥، شرحه: أحمد أمين، أحمد الزين، إبراهيم الإبياري، الذخائر ١١٥ القاهرة ٢٠٠٤، ص ٣٨٨؛ ياقوت، معجم البلدان، ج٢، بيروت (ب.ت)، ص ٥٢٥؛

وهو يقصد هنا زقاء الديوك نظراً لكونه كان علي سفر فأصابه الأرق من زقاء الديوك في وقت السحر.

أما ولد الدجاجة فيطلق عليه " الفروج " أو البراني " وهو الفتى من الدجاج ^{١٩}، والأنثى منها يطلق عليها فروجة، وإذا ما صاح الفروج الصغير أطلق عليه حينئذ " فروخ واخط " أي جاوز حد الفراريج وصار في تبعة الديوك ^{٢٠}، ونادراً ما يطلق علي الدجاج في المصادر لفظة " الضفادر " ^{٢١}، أما عن بقية مسميات الطيور الداجنة فكما هي دون تغيير من قبيل : البط والأوز ^{٢٢} أو الوز ^{٢٣} والحمام، وإذا ما عادت تلك الطيور إلي منازلها في آخره النهار كانت توضع في أقفاص أطلق عليها في المصادر اسم " الخم " ^{٢٤}.

البكري، معجم ما استعجم، ج١ تحقيق مصطفى السقا، بيروت ١٤٠٣هـ، ص٩٦؛ ج٢، ص٥٧٢؛ ابن منظور، لسان العرب، ج٢، بيروت د.ت)، ص٢٦٤؛ المبرد، الكامل في اللغة والأدب، القاهرة ٢٠٠٤، ص٦٥؛ المرزوقي، شرح ديوان الحماسة، مج٣، تحقيق أحمد أمين، عبد السلام هارون، القاهرة ١٩٥٣، ص٥٧٤؛ السرخسي، شرح كتاب السير الكبير، مج٣، تحقيق صلاح الدين المنجد، القاهرة ١٩٥٧، ص٢٥٩.

^{١٩} الفراهيدي، كتاب العين، ج٦، تحقيق مهدي المخزومي، إبراهيم السامرائي، بيروت ١٩٨٨، ص٤٧٧؛ ابن سيده، المخصص، ج٨، المطبعة الأميرية ببولاق ١٣١٩هـ، ص١٦٧؛ الثعالبي، فقه اللغة وسر العربية، ضبط: رشيد الدحاح، باريس ١٨٦١، ص١٢٦؛ ابن منظور، لسان العرب، ج٢، ص٣٤٤؛ البيهقي، خزنة الأدب ولب لباب لسان العرب، تحقيق عبد السلام هارون، مج٢، القاهرة ١٩٦٧، ص٥٩٢؛ أبو إبراهيم الفارابي، ديوان الأدب، مج١، تحقيق: أحمد مختار عمر، مراجعة: إبراهيم أنيس، القاهرة ١٩٧٤، ص٨٣، ويقال لطح الطيور جميعها الفراخ عدا الدجاجة يقال عن طرحها الفراريج ومفردها الفروج، انظر: ثابت بن أبي ثابت، كتاب الفرق، تحقيق حاتم صالح الضامن، القاهرة ١٩٨٧، ص٨٦؛ غير أن داود الأنطاكي جعل " الفراخ " هي ما قارب النهوض من الطير وأعدلها الفراريج سواء بالجنح أو بالصناعة المصرية انظر: تذكرة أولي الألباب الجامع للعجب العجائب، ج١، القاهرة ١٩٩٢، ص٢٨٤.

^{٢٠} ابن سيده، المخصص، ج٨، المطبعة الأميرية ببولاق ١٣١٨هـ، ص١٦٧؛ المحكم والمحيط الأعظم، مج١، نشر: عبد الفتاح السيد، فيصل الحفيان، القاهرة ٢٠٠٣، ص٣١٨؛ ابن منظور، لسان العرب، ج٧، ص٤٢٥؛ الصاغاني، العباب الزاخر واللباب الفاخر، تحقيق فير محمد حسن، بغداد ١٩٧٨، ص٣٣٠، وكلمة الفراريج فارسية معربة جمع فروج، مثل: تنور أفراخ الدجاج، كما يطلق علي الفروج عند الفرس " الملبق " انظر الخوارزمي، مفاتيح العلوم، تحقيق فان فلوتن، تقديم محمد حسن عبد العزيز، القاهرة ٢٠٠٤، ص١٦٧.

^{٢١} ابن منظور، لسان العرب، ج٤، ص٤٨٩؛ ج٧، ص٢٨٧.

^{٢٢} الثعالبي، بيتمة الدهر في محاسن أهل العصر، ج١، تحقيق مفيد محمد قمحية، بيروت ١٤٠٣هـ، ص٤١٧، هذا في الوقت الذي أكد فيه البعض علي أنه " الإوز " بكسر الهمزة وفتح الواو، وجمعه " إوزون " انظر: الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص٤٣؛ القلقشندي، صبح الأعشى، ج٢، ص٦٨.

أما بالنسبة لمصطلحات الأشخاص القائمين علي الطيور الداجنة فقد أوردتها كتب الأنساب من قبيل:- **الطيوري** ^{٢٥} **والصيادي**، **والدجاجي** ^{٢٦}، **والفرارجي**، **والحيواني** ^{٢٧}، وجميعها تخص باعة الطيور والحيوانات ومن بينها الدجاج والبط والإوز، كذا أوردت كتب الأنساب مصطلح " **التبونجي** " ^{٢٨} ليعبر عن الشخص المكلف تحديداً ببيع قوائم وكبد الدجاج.

وسوف نتناول الآن كل نوع علي حدة من تلك الطيور تبعاً لأهميته في المصادر الإسلامية عامة ومصر في العصر المملوكي بصفة خاصة.

الدجاج: ^{٢٩}

هو أشهر أنواع الدواجن علي الإطلاق وكان منتشرًا في مصر منذ الفتح الإسلامي، يشهد بذلك ما أوردته المصادر عن مقابلة حدثت للإمام الشافعي مع أحد أصدقائه في " **سوق الدجاج بمصر** " ^{٣٠}، ثم زادت أهميته رويداً رويداً في العصر الفاطمي، ثم وصل إلي أوج ازدهاره في العصرين الأيوبي والمملوكي؛ كونه أحد الموارد الرخيصة التي تسد حاجة الناس من اللحوم بدلاً عن لحوم الماشية والإبل والغنم والتي كانت تكفي بالكاد الاستهلاك المحلي، بل نجد أحياناً ما تلجأ مصر إلي استيراد الإبل والغنم من إقليم برقة علي سبيل المثال ^{٣١}، لذا كان لا بد من

^{٢٣} ابن سينا، القانون في الطب، ج١، ص ٢٧٤؛ الشفاء "الطبيعات"، ج٨ "الحيوان"، تحقيق عبد الحلیم منتصر، سعيد زايد، عبد الله إسماعيل، مراجعة إبراهيم مذكور، القاهرة ١٩٧٠، ص ٧٩؛ ابن القف، كتاب العمدة في الجراحة، ج٢، (حيدر آباد د.ت)، ص ١١٦؛ ياقوت، معجم الأدباء، ج٣، بيروت ١٤١١هـ، ص ١١٦.

^{٢٤} ياقوت، معجم البلدان، ج٢، ص ٣٨٩؛ ابن منظور، لسان العرب، ج١٢، ص ١٩٠.

^{٢٥} ابن شاهين، تهذيب الإشارات في علم العبارات، تحقيق السيد الجميلي، القاهرة ٢٠٠٢، ص ٢١٥.

^{٢٦} السمعاني، الأنساب، ج٥، تحقيق عبد الرحمن بن يحيى اليماني، القاهرة ١٩٨٠، ص ٢٨٢؛ السيوطي، لب اللباب في تحرير الأنساب، ج١، تحقيق محمد أحمد عبد العزيز، بيروت ١٩٩١، ص ٣١٣.

^{٢٧} السمعاني، الأنساب، ج٤، ص ٢٩٤؛ السيوطي، لب اللباب، ج١، ص ٢٦٦.

^{٢٨} السمعاني، الأنساب، ج٣، ص ٢٣؛ الذهبي، سير أعلام النبلاء، ج١٠، ص ٣٦٣؛ بامخرمة، النسبة إلي المواضع والبلدان، بيروت ١٩٨٠، ص ١٠٥؛ السيوطي، لب اللباب، ج١، ص ١٦٦.

^{٢٩} انظر عن خصائص الدجاج وصفاته تفصيلاً في: الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص ٢٩٨ وما بعدها؛ ابن سيده، المخصص، ج٨، ص ١٦٧؛ عبد الله النجومي وآخرون، الطيور المصرية، القاهرة ١٩٥٠، ص ٦٦، وعن تغني الشعراء بالدجاج انظر الثعالبي، بيتمة الدهر، ج٣، ص ٣٤٤.

^{٣٠} الأصفهاني، حلية الأولياء وطبقات الأصفياء، ج٩، ط ٤ بيروت ١٤٠٥هـ، ص ١١٢.

^{٣١} مجهول، الاستبصار في عجائب الأمصار، نشر سعد زغلول عبد الحميد، الإسكندرية ١٩٥٨، ص ١٤٣؛ الخالدي، المقصد الرفيع المنشأ الهادي إلي صناعة الإنشاء، تحقيق خليل شحادة، رسالة دكتوراة غير منشورة بجامعة القديس يوسف بيروت ١٩٨٨، ص ١٨٢.

الاعتماد علي هذا النوع من الطيور لسد الحاجة إلي البروتينات الناجمة عن شحة اللحوم بالنسبة لعامة الشعب؛ ناهيك عن أن الطيور الداجنة كانت من المواد الهامة التي تزيد الحاجة إليها وقت انتشار الأوبئة والأمراض نظراً لما لها من فوائد طبية جد كبيرة للشفاء من كثير من تلك الأمراض، فضلاً عن أهميتها من الناحية الجمالية حيث استخدمت شحومها ودهونها في " تصفية اللون واعتدال القوام وإزالة ما بالوجه من كلف ونمش وغيره "؛ لذا كان طبيعياً أن يصير اقتنائها وقت تفشي الكوارث كعزة الياقوت، لدرجة أن الأشرف شعبان علي سبيل المثال أرسل رسله إلي سائر البلدان المصرية للحصول علي الدجاج لأولاده لانعدامها بالقاهرة وارتفاع أسعارها بدرجة باهظة^{٣٢}. وهذا ما جعل أهل مصر يعكفون علي الإكثار من تربيته وطرق تربيته^{٣٣}.

وقد أفاضت المصادر المعاصرة في الحديث عن تربية الدجاج وانتشاره بمصر بكثرة آنذاك^{٣٤}، فأشار الحسن الوزان إلي تربية الدواجن في بلاد الريف المصري بقوله: " أنهم يربون الدجاج والإوز، ولديهم أعداد لا تحصى من الحمام " ^{٣٥}، كما ذكر أحد الرحالة الألمان المعاصرين^{٣٦} بأن ضواحي القاهرة تزخر بالكثير من مزارع الدجاج والتي كانت توجد فيها بأعداد لا تحصى.

والتأبث أن مصر عرفت وقتئذ ثلاثة أصناف من الدواجن؛ **نبطي** وهو ما يتخذ في القري والبيوت؛ وهو نوع عظيم الحجم يماثل حجم الإوز، و**هندي** وهو عظيم الخلقه ويتخذ لحسن شكله، و**حبشي** وهو نوع بديع الحسن أرقط؛ نقطة سوداء ونقطة بيضاء^{٣٧}.

^{٣٢} المقرئزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، ج٣، ق ١، تحقيق سعيد عبد الفتاح عاشور، القاهرة ١٩٧٠، ص ٢٣٦؛ ابن حجر، إنباء الغمر بأبناء العمر، ج١، تحقيق حسن حبشي، القاهرة ١٩٩٨، ص ٧٢؛ ابن إياس، بدائع الزهور في وقائع الدهور، ج١، ق ٢، تحقيق محمد مصطفى، القاهرة ١٩٧٤، ص ١٤١.

^{٣٣} العمري، التعريف بالمصطلح الشريف، تحقيق: محمد حسين شمس الدين، بيروت ١٩٨٨، ص ٣١٥؛ داوود الأنطاكي، تذكرة، ج١، ص ١٧٢.

^{٣٤} العمري، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، تحقيق دوروثيا كرافولسكي، بيروت ١٩٨٦، ص ٨٣؛ القلقشندي، صبح الأعشي، ج٣، ص ٣١٠.

^{٣٥} الحسن الوزان، وصف أفريقيا، ت: عبد الرحمن حميدة، الرياض ١٩٧٩، ص ٦١٤.

^{٣٦} Hans Tucher, "Die Reise ins Gelobte Land ", *Randall Herz* (Wiesbaden 2002), p. 340.

^{٣٧} النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، ج١٠، القاهرة ١٩٣٣، ص ٢١٧-٢١٨؛ داود، تذكرة، ج١، ص ١٧٢، وذكرت ذات المصادر أن أفضل أنواع الدجاج ما مال إلي اللون الأحمر خاصة العرف والوجه، ولا خير فيما ضرب إلي الأزرق والأصفر.

وتجدر الإشارة إلى أن المصادر ذكرت بعض الأمراض التي كانت تصيب الدجاج أثناء تربيته والتي أدت إلى هلاكه سريعاً مثل: القمل نتيجة العفونة وعدم نظافة مكان إقامته، ومرض الخناق وعسر النفس جراء حبس البيض، ونبهت المصادر إلى ضرورة علاجها بأن يسحق قشر البيض المشوي مع الزبيب ثم يلقي إليها^{٣٨}.

جدير بالذكر أن المصريين قد اعتمدوا في إنتاج الدواجن علي التفريخ الطبيعي بترقيد الطيور بالطريقة الطبيعية علي البيض لحين خروج الفرايخ منه^{٣٩}، وذلك بأن تقوم الدجاجة بالحضن علي تسعة عشر إلى خمسة وعشرين بيضة^{٤٠}، ثم يتعهدا الشخص بالرعاية والتقليب والفرز كل أربعة أيام باستمرار لاستبعاد البيض الفاسد، وترك ما بدت فيه البزرة، مع مراعاة عدم وصول ضوء الشمس إليه حتي لا يفسده، وأن يفرش تحت الدجاجة تبن لضمان عملية الدفء، مع إكراهها علي عملية الحضن وذلك بوضع غطاء عليها إذا ما امتنعت عن الحضن، وتستمر تلك العملية حوالي شهر قمري شتاءً، وقد يقل إلى عشرين يوماً صيفاً تخرج بعده الفرايخ^{٤١}.

وبالإضافة إلى عملية التفريخ الطبيعي عرف المصريون طريقة الترقيد الصناعي أو " الطريقة الصناعية "^{٤٢}؛ والتي برعوا فيها منذ أيام الفراعنة بحيث صارت مصدر إعجاب ودهشة

^{٣٨} داود، تذكرة، ج٢، ص٧٦.

^{٣٩} تعرف تلك الطريقة بالحضن أي يحضن الطائر بيضه حضناً للتفريخ انظر: ابن سيده، المخصص، ج٨، ص١٢٦؛ داود، تذكرة، ج١، ص١٠٢، وهذا وبالغ العلماء في وصف محاسن الفرايخ وأهميتها كقول بعضهم " ما طعم من طعام للطير ولا ريح من الروائح العذبة إلا وقد خيل لي أنه في هذه الفرايخ هذا والله أرخص لحما وأطيب طعماً وريحاً " انظر: ابن عساكر، تاريخ مدينة دمشق، ج٢، تحقيق عمر بن غرامة العمري، بيروت ١٩٩٥، ص٣٩٣.

^{٤٠} ذهب ابن سينا إلى أن البيض قد يتحضن من تلقاء نفسه إذا وجد مدفاً تقياً عن فرخه انظر: الشفاء "الطبيعيات"، ج٨، ص٧٨.

^{٤١} داود، تذكرة، ج٢، ص٧٥، والجدير بالذكر أن الحمامة بإمكانها حضن بيض الدجاج وفي تلك الحالة تخرج الفرايخ زكية كيسة انظر: الجاحظ، الحيوان، ج٢، ص٣٤٧؛ الزمخشري، ربيع الأبرار وفصوص الأخبار، مج٢، تحقيق: عبد المجيد دياب، رمضان عبد التواب، القاهرة ١٩٩٢، ص٤٧٨.

^{٤٢} هذا واعتبرت بعض المصادر المعاصرة أن صناعة الكيمياء لها دور كبير في تلك الطريقة، انظر: داود الأنطاكي، تذكرة، ج١، ص١٠٢؛ ج٢، ص٢٨٤؛ الإسكندراني، تبيان الأسرار الربانية في النباتات والمعادن والخواص الحيوانية، سورية ١٣٠٠هـ، ص٢٨٤؛ كما عبر ابن سينا عن تلك الطريقة بقوله "وأهل مصر يحضنون في الزبل" انظر: الشفاء "الطبيعيات"، ج٨، ص٧٨؛ وأيده البعض في ذلك بقولهم " الفرخ يخرج من البيضة تارة بالحضن، وتارة بأن يدفن في الزبل ونحوه" انظر: الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص٢٩٨؛ القلقشندي، صبح الأعشي، ج٢، ص٦٩.

الرحالة المسلمين والأوربيين المعاصرين، وقد انفردوا في هذه الطريقة عن غيرهم من الأمم علي حد قول عبد اللطيف البغدادي الذي أشار إلي ذلك بقوله " واتخذ في كل بلد من بلادهم مواضع عدة تعمل ذلك، ويسمي الموضع " معمل الفروج" ^{٤٣} أو " بيت الترقيد " ^{٤٤}، ولا تختلف الفرائج الناتجة من تلك العملية عن التي يحصلون عليها بالطريقة الطبيعية في شيء أبداً ^{٤٥}، غير أن الفائدة الطبية للفرائج الناتجة بالتحضين أكثر من التي تخرج من تلك المعامل ^{٤٦}.

وتؤكد المصادر المعاصرة أن العمل في تلك المعامل كان يتم وفق أساليب وخبرة ودراية ومهارة فائقة، لذا صارت علماً علي أهل مصر تحديداً نظراً لحساسية تلك الصناعة ^{٤٧} فيبرز أحد مؤرخي عالم الحيوان إعجابه ببراعة المصريين في ذلك قائلاً : " إن لأهل مصر عمل ظريف وتدبير لطيف يقوم لهم مقام الحضن يخرجون به ألوفاً من البيض في زمان واحد مدته مدة الحضن" ^{٤٨}، ويصف آخرون سر تلك الصنعة داخل تلك المعامل بأنه "يعمل بها البيض بصنعة، ويوقد عليه فيحاكي نار الطبيعة في حضن الدجاجة لبيضها، ويخرج من تلك المعامل الفرائج وهي معظم دجاج مصر ولا يتم عمل هذا بغير مصر " ^{٤٩}، وكان يتم ترقيد البيض في

^{٤٣} الإفادة والاعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعاينة بأرض مصر، تقديم عبد الرحمن عبد الله الشيخ، الألف كتاب ٣١٤، القاهرة ١٩٩٨، ص ٨٠؛ عبد الكريم شحادة، أضواء علي الطبيب العربي والعالم الموسوعي عبد اللطيف البغدادي، أبحاث الندوة الدولية، ج١، حلب ١٩٧٧، ص ٧١٢.

^{٤٤} عبد المنعم ماجد، التعبيرات الحضارية عند ابن إياس، ضمن كتاب ابن إياس دراسات وبحوث، القاهرة ١٩٧٧، ص ٩٦.

^{٤٥} داود، تذكرة، ج١، ص ١٧٢.

^{٤٦} داود، تذكرة، ج٢، ص ٧٥؛ يري إخوان الصفا أن جل الفرائج لا تحتاج إلي تعليم من الآباء أو الأمهات حيث أنها بمجرد أن تخرج من البيض تعدو من وقتها وتلتقط الحب وتهرب ممن يطلبها وربما لا يستطيع للحاق بها وهي حكمة من الله سبحانه وتعالى انظر رسائل إخوان الصفا، مج٢ "الجسمانيات الطبيعيات"، الذخائر، القاهرة ١٩٩٦، ص ٣٤٨.

^{٤٧} العمري، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، تحقيق أيمن فؤاد سيد، المعهد الفرنسي للآثار الشرقية بالقاهرة ١٩٨٥، ص ١٨.

^{٤٨} الوطواط، مباحث الفكر ومناهج العبر، تحقيق عبد الرزاق أحمد الحربي، بيروت ٢٠٠٠، ص ٤٨٨.

^{٤٩} العمري، مسالك الأبصار، تحقيق دوروتيا كرافوسكي، ص ٨٤؛ تحقيق: أيمن فؤاد سيد، ص ١٨؛ الفلقشندي، صبح الأعشى، ج٢، ص ٦٩؛ المقرئ، الخطط المقرئية أو " المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار"، ج١، القاهرة ١٣٢٦هـ، ص ٤٠؛ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، ج١١، القاهرة ١٩٢٩-١٩٥٦، ص ٢٩٠؛ السيوطي، حسن المحاضرة، ج٢، ص ٢٩٥؛ ابن إياس، بدائع الزهور، ج١، ص ٤٤؛ عبد المنعم ماجد، التعبيرات الحضارية عند ابن إياس، ص ٩٦.

معامل الفروج في أشهر أمشير وبرمهات وبرمودة وبشنس (مارس وما بعده)^{٥٠} لأن البيض في تلك الفترة يكون غزير الماء كثير البذرة صحيح المزاج والزمان معتدل صالح النشأة والتكوين.

هذا وأشار بعض الباحثين المحدثين إلي أن البلاد الأوروبية قد عرفت طريقة الترقيد الصناعي نقلًا عن مصر من خلال بعض الرحالة الأوربيين الذين زاروا مصر إبان العصر المملوكي^{٥١} ووصفوا تلك المعامل بدقة كما سوف نبين. ومما يرجح هذا الرأي أن هؤلاء الرحالة الأجانب من خلال وصفهم لتلك المعامل المصرية لم تضمن كتاباتهم أية إشارة واحدة تؤكد أن بأوروبا واحدة من تلك المعامل والا كانوا قد عقدوا المقارنة بين بعضها البعض.

هذا وقد أثارت معامل التفرخ انتباه بعض الرحالة المسلمين الذين زاروا مصر؛ حيث أمدونا بوصف كامل لعملية التفرخ؛ من قبيل **عبد اللطيف البغدادي** الذي أمدنا بتفصيلات جد ثرية ودقيقة عن عملية تفرخ الدجاج داخل المعامل خلال زيارته لمصر سنة ٥٩٧هـ/١٢٠٠م^{٥٢}، فذكر أن المعمل عبارة عن ساحة كبيرة تصطف بداخلها بيوت التفرخ وهي ما بين عشرة بيوت إلي عشرين بيتاً ويسمي كل واحد منها "بيت الترقيد"، وكل بيت يتسع لألفي بيضة^{٥٣}، ومطّين بالطين تماماً لحفظ الحرارة بداخله، وهو علي هيئة متوازي مستطيلات له أربعة جوانب وسقف، وطوله أكبر من عرضه، وله باب صغير في عرضه يكفي لدخول العامل وخروجه منه، وفوق هذا الباب طاقة مستديرة صغيرة، أما سقفه فهو من الخشب المطّين بالطين أيضاً، بحيث

^{٥٠} ابن ممتي، قوانين الدواوين، تحقيق عزيز سوريال عطية، القاهرة ١٩٤٣، ص ٢٤٥-٢٤٦؛ ابن إياس، نزهة الأمام في العجايب والحكم، تحقيق محمد زينهم عزب، القاهرة ١٩٩٥، ص ٢٤٨، أما أشهر أمشير وبرمهات وبرمودة فهي تعادل الفترة من شهر فبراير إلي شهر مايو

Wright, *Early Travelers in Palestine*, London 1948, p.152.

^{٥١} جورج يعقوب، أثر الشرق في الغرب خاصة في العصور الوسطى، ترجمة فؤاد حسنين علي، القاهرة ١٩٤٦، ص ١٠٢.

^{٥٢} عبد اللطيف البغدادي، الإفادة والاعتبار، ص ٨٠؛ دولت صادق، جغرافية مصر في كتب موفق الدين عبد اللطيف البغدادي، بحث ضمن كتاب "موفق الدين عبد اللطيف البغدادي في الذكري المثوية الثامنة لميلاده"، القاهرة ١٩٦٤، ص ٣٩؛ محمد محمود الصياد، موفق الدين عبد اللطيف البغدادي وجغرافية مصر الاقتصادية، ضمن كتاب "موفق الدين عبد اللطيف البغدادي، ص ٦١.

^{٥٣} طبقاً لرواية عبد اللطيف البغدادي فإن المعمل يحتوي علي ٢٠ ألف بيضة إذا كان يتكون من عشرة بيوت أو ٤٠ ألف بيضة إذا كان يحتوي علي عشرين بيتاً، بينما يذكر الوطواط أنهم يضعون في كل بيت حوالي ثلاثمائة بيضة، فإذا كان المعمل من عشرة بيوت فإن إجمالي عدد البيض يصل إلي ٣ آلاف بيضة أو ستة آلاف بيضة في حال إذا ما كان يتكون من عشرين بيتاً وهو ما يوضح اختلاف سعة المعمل من مكان لآخر بالنظر بالتفصيل: الإفادة والاعتبار، ص ٨٠؛ مباحث الفكر، ص ٤٨٨.

لا يدخل إليه نفس هواء، ويتوسطه شباك مربع صغير ويعتلي السقف حوضان من الطين الممتزج بالقش مستطيلاً الشكل لوضع الوقود بهما، ويسمي كل حوض منها " طاجن"، ويعتلي أحدهما السقف فوق الباب، ويعتلي الثاني فوق الضلع المقابل للباب والذي يعرف " بصدر البيت"، والسقف بهذا الشكل " يحاكي صدر الدجاجة"، بينما الحوضان أو الطاجنان يحاكيان " جناحا الدجاجة"^{٥٤}.

ثم تفرش أرضية البيت من الداخل بالتبن وفوق التبن يفرش الحصير، وفوق الحصير رص البيض رصاً دقيقاً منتظماً بحيث يتماس مع بعضه ولا يركب فوق بعضه البعض وهذا العمل يسمى " الترقيد"^{٥٥}.

وتبدأ عملية التفرخ في وقت مبكر بأن يحكم سد جميع منافذ البيت، فيسدل علي بابه ساتر ثقيل، كما تسد الطاقة التي فوقه وكذلك شباك السقف بالقش، ثم يوضع في الطاجنين ملء قفتين من زيل البقر الجاف، ويوقد هذا الزيل بالنار فتتزل حرارته إلي البيض، وطوال فترة اشتعاله يتفقد العامل البيض بين وقت وآخر لاختبار مدي ارتفاع درجة حرارته وذلك بوضعه علي عينيه ويسمي هذا العمل " الذواق"^{٥٦} فإن لذعت حرارته عينه قلبه علي دفعات ثلاث مرات بحيث يجعل أسفله أعلاه والعكس وهذا يحاكي تقلب الدجاجة للبيض بمنقارها وتفقدتها إياه بعينها، وهذا يسمى " السماع الأول"^{٥٧}، فإذا خمدت نار الزيل وتحول إلي رماد يزال ويبقي البيت بلا نار إلي نصف النهار حيث يعاد إيقاد زيل جديد في الطاجنين مع تقليل كميته هذه المرة ثم تكرر هذه العملية وقت العشاء .

وفي أثناء اشتعال الزيل في كل مرة يتفقد العامل البيض ويدوقه بعينه ويقبله كالمرة الأولى، ويستمر تجديد الوقود وتفقد البيض بهذه الكيفية لمدة عشر أيام مع تقليل كمية الوقود بالتدريج إن وجد العامل أن حرارة البيض قد زادت عن الحد اللازم، وهو ما يعرف بعملية "

^{٥٤} عبد اللطيف البغدادي، الإفادة والاعتبار، ص ٨٠؛ عبد الكريم شحادة، أضواء علي الطبيب العربي، ص ٧١٢-٧١٣.

^{٥٥} عبد اللطيف البغدادي، الإفادة والاعتبار، ص ٨١.

^{٥٦} عبد اللطيف البغدادي، الإفادة والاعتبار، ص ٨١.

^{٥٧} عبد اللطيف البغدادي، الإفادة والاعتبار، ص ٨١؛ سلامة مهدي، عبد اللطيف البغدادي في مصر " وصف مصر حوالي ١٢٠٠ للميلاد"، (القاهرة د.ت)، ص ٣٠.

وزن النار" حتي تكون في وزن حرارة الطير في الحضن، فالبيض إذا لم يكن له الحرارة ما تعادل حرارة الحضن فسد ببرد الهواء، فإذا نقصت تلف وتعفن، وإذا زادت شوي وتجمد^{٥٨}.

بعد ذلك يفرز العامل البيض لاختيار البيض الذي نجح تكوّن الفروج فيه، ويعزل الذي لم يتم فيه ذلك، فليس حتماً أن ينتج كل البيض فرارياً، وأهل الخبرة في تلك المعامل يطلقون علي البيض الخالي من الفراريج "لاح"، وتتم هذه العملية في اليوم الثالث^{٥٩}؛ بأن يدخل العامل إلي داخل البيت بسراج، ويرفع البيضة بأصابعه ويضعها متوسطة بين عينيه والسراج فينفذ ضوء السراج إلي داخل البيضة؛ فالتّي يراها معتمّة سوداء أو بها بذرة حمراء تكون قد افلح تكوّن الفروج بها، أما التي يراها شفافة أو أشبه بشراب أصفر لا سواد بداخلها فهذه لم يفلح تكوّن الفروج بها وتسمي "الأرملّة" فيخرجها من البيت وهذا العمل يسمي "التلوّيح"^{٦٠}.

بعد التلوّيح وإتمام فرز البيض يعيد العامل إيقاد النار في الطاجنين مرة أخرى مع إنقاص مقداره حتي انتهاء اليوم الرابع عشر، فيطفيء العامل النار عندئذ نهائياً لأن الفروج يكون قد اكتمل تكوينه، ويذوق البيض بعينه فإن وجد حرارته مرتفعة أكثر من اللازم عمل علي تخفيف حرارته إلي المعدل المناسب^{٦١}؛ وذلك بأن يفتح الطاقة التي علي الباب ونصف شباك السقف مع استمرار تقليب البيض وتغيير أماكنه فينقل المرصوص ناحية صدر البيت إلي ناحية الباب والعكس ليتح للبيض كله فرصة متساوية في أن يلفحه الهواء الرطب الداخل من الباب، وهذا العمل يسمي "الحضانة" وهو يماثل ما تفعله الدجاجة بالبيض تماماً عندما تغير أماكنه تحتها^{٦٢}. ويستمر العامل في تكرار هذا العمل دفعتين في النهار ودفعة في الليل بصفة مستمرة إلي تمام اليوم التاسع عشر، وفي اليوم العشرين يكون قد اكتمل خلق الفروج تماماً، فيكسر قشرة

^{٥٨} الوطواط، مباحج الفكر، ص ٤٨٨، يبدو واضحاً في تلك المرحلة من عملية التفريخ خبرة أهل مصر، حيث أكسبتهم العادة شعوراً لا يخطيء في تقدير درجة الحرارة الضرورية، وهذا الشعور كان سر صناعتهم وقوامها ولا يكسبونه إلا بعد المران الطويل المتواصل علي هذا العمل سنوات طوال، لذا كانوا لا يطلعون أحداً علي سر هذه الصناعة إلا إذا كان من أبنائهم أو أقاربهم.

^{٥٩} الوطواط، مباحج الفكر، ص ٤٨٨.

^{٦٠} عبد اللطيف البغدادي، الإفادة والاعتبار، ص ٨٢؛ الوطواط، مباحج الفكر، ص ٤٨٥؛ سلامة موسي، عبد اللطيف البغدادي، ص ٣١.

^{٦١} عبد اللطيف البغدادي، الإفادة والاعتبار، ص ٨٢-٨٣؛ سلامة موسي، عبد اللطيف البغدادي، ص ٣٢.

^{٦٢} عبد اللطيف البغدادي، الإفادة والاعتبار، ص ٨١.

بيضته ويخرج منها، ويستمر خروج الفراريج من البيض حتي يتم خروجها جميعا بتمام اليوم الثاني والعشرين وهذا ما يعرف " بالتطريح " ^{٦٣}.

ويؤكد تلك العملية أيضاً ما أشار إليه الحسن الوزان بأن " لهؤلاء الناس أسلوب مدهش لتفقيس الفراخ، وهم يأخذون ألف بيضة أو أكثر، ويضعونها جميعاً في فرن ذو طابقين ومزود بصفوف طويلة صممت وكأنها معالف للحيوانات، ويكون الطابق العلوي مثقوباً بفتحة، ويوقدون نار هادئة تحت هذه الأجهزة، علي أن يغطي البيض بالتبن وقش الأرز، وبعد سبعة أيام تبدأ الفراخ بالتفقيس بأعداد كبيرة، وتجمع هذه الفراخ في أوعية كبيرة" ^{٦٤}.

فضلاً عن ذلك فقد لفتت طريقة التفريخ الصناعي أنظار كثير من الرحالة الأجانب الذين زاروا مصر إبان تلك الفترة؛ فقد أشار الرحالة بيلوتي الكريتي الذي زار مصر في أوائل القرن التاسع الهجري / الخامس عشر الميلادي إلي معامل التفريخ الموجودة بالبلاد المصرية وذكر أنها كانت موجودة بكثرة في المنطقة الواقعة بين القاهرة و"مصر العتيقة" ^{٦٥}، إضافة إلي انتشارها في بلبس والإسكندرية والغربية ^{٦٦}، كما أشار الرحالة جون ماندفيل إلي أن " النساء قد اعتدن أن يحضرن إلي تلك المعامل ما لديهن من بيض الدجاج والبط والإوز حيث يوضع ذلك البيض في أفران خاصة يعملون علي جعلها دائماً موقدة؛ حيث يقومون بتغطية البيض بروث البهائم، ثم تحضر النساء بعد ثلاثة أسابيع أو شهر ويتسلمن الفراريج، ويقمن بتربيتها من جديد ثم يحضرن بيضها بعد ذلك لنفس الغرض، ولهذا فإن البلاد مليئة بالدجاج والإوز والبط

^{٦٣} عبد اللطيف البغدادي، الإفادة والاعتبار، ص ٨٣؛ شحادة، أضواء علي الطبيب العربي، ص ٧١٣؛ والمثير للعجب أن خبرة المصريين وصلت إلي الذروة في هذا المجال لدرجة جعلتهم يعرفون جنس الدجاج سواء كان ذكراً أم أنثى؛ فمن أراد إناث الدجاج عليه أن يختار بيضاً مستطيلاً، علي أن يوضع في تلك المعامل لمدة أسبوع فقط، فتخرج الإناث وتظل عاماً ثم تبيض مع تعهدها الدائم بالغذاء من الأرز والقمح وغيرها، انظر: الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص ٢٩٨؛ داود، تذكرة، ج٢، ص ٧٥.

^{٦٤} وصف أفريقيا، ص ٥٩٢-٥٩٣.

^{٦٥} علي السيد، القاهرة في عيون الرحالة الأوروبيين، مجلة فكر، العدد ١٣، أكتوبر ١٩٨٨، ص ٧٥؛

Dopp, *L' Egypt du commencement du 15 siècle d'après le traité de Emmanuel Piloti de Crete 1420*, Le Caire 1950, pp. 38-40.

^{٦٦} Wright, *Early Travelers*, p. 152; Baumgarten, *The Travel of Martin Baumgarten through Egypt, Syria, Palestine*, London n.d., p. 465; Schefer, *Le voyage de Jean Thenaud et Dominico Trevisani*, Paris 1864, p. 211; Wolff, *How Many Miles to Babylon?*, Liverpool 2003, p. 101.

"^{٦٧}، وفي كل مرة من مرات تفريخ الفراريج يقوم صاحب الفرن بأخذ البيض من كل شخص علي حدة علي أن يقوم بتسجيل اسم الشخص وعدد ما أحضره من البيض"^{٦٨}.

كما لفتت معامل التفريخ نظر الرحالة فيليكس فابري الذي زار مصر سنة ١٤٨٣هـ/١٨٨٨م بصحبة مجموعة من الحجاج الألمان بيد أن الحظ لم يسعدهم لأن الوقت لم يكن أوان التفريخ، فاعتمد في وصفه علي أحد الشيوخ المسنين من المسلمين الذي أخبرهم بأن الوقت وقت راحة، وأنه في شهور الصيف فإن "النساء يحضرن البيض إلي ذلك المعمل وكان يشترط فيه أن يكون جيداً وطرياً"^{٦٩}، وهذا المعمل عبارة عن طابقين، في الطابق العلوي يتم وضع البيض في فتحات صغيرة مستديرة الشكل، ويغطي جيداً بالروث، وفي الطابق السفلي من الفرن كان يوجد به النيران المتدرجة في الحرارة، بحيث يعمل كل من الروث والنيران مع حرارة جو البلاد علي تفريخ ذلك البيض، وفي نهاية فترة تتراوح ما بين اثني عشر يوماً إلي خمسة عشر يوماً تخرج الفراريج والتي كان يتم تسليمها لإحدى النساء المسنات لترعاها وتغذيها حيث كن يعشن علي تلك المهنة وليس لديهم وسائل أخرى للعيش سوي تربية الأفراخ الصغيرة خلال تلك المرحلة الانتقالية، ثم تتم المناداة بأنه قد تم الفقس وسيتم تفريخ المعمل مما به في يوم محدد حيث تأتي النساء لتستلم ما لهن من الفراريج"^{٧٠}.

كذلك لفتت معامل التفريخ أيضاً أنظار الرحالة أرنولد فون هارف الذي زار مصر سنة ١٤٩٦هـ/١٨٩٦م إذ أشار إلي وجود العديد من معامل التفريخ، وذلك بوضع البيض في أفران ذات حرارة خاصة وبعد مدة تفقس الكتاكيت وتعرض للبيع"^{٧١}؛ والثابت عقب انتهاء مرحلة

^{٦٧} علي السيد علي، القاهرة في عيون الرحالة، ص ٧٥؛

Mandeville, *The Travels of Sir John Mandeville*, New York 1895, p. 39.

R. B, *Two Journey to Jerusalem*, London 1685, p. 18.

^{٦٩} عبد اللطيف البغدادي، الإفادة والاعتبار، ص ٨٣.

^{٧٠} علي السيد، القاهرة في عيون الرحالة، ص ٧٥-٧٦؛

Prescott, *Once to Sinia, The Further Pilgrimage of Felix Fabri*, London 1957, pp. 146-147; Ludolph, *Description of the Holy land and The way thither*, trans. Aubrey Stewart, London 1895, p. 67.

Harff, *The Pilgrimage of Arnold von Harff*, trans. Lettes Malcolm, London 1946, p. 114.

التفريخ أن خبرة المصريين بدت واضحة المعالم حيث " تخرج الفراريح كاسية ظريفة مليحة مقبولة محبوبة حادة الصوت سريعة الحركة، تدعي فتجيب، وتتبع من يطعمها ويألفها"^{٧٢}.

ويبدو واضحاً من وصف الرحالة المسلمين والأوروبيين لتلك المعامل بعض الملاحظات الهامة حيث نجد أن أقوالهم ووصفهم لتلك المعامل جاءت متطابقة في كثير من الأحيان لما يحدث بتلك المعامل، ومختلفة أحياناً أخرى، والثابت أن بعضهم قد تابع عملية التفقيس خطوة بخطوة، في حين مرّ عليها الآخرون مرور الكرام؛ يأتي علي رأس الأمور المتفق عليها استخدام الأزيال بكافة أنواعها من روث البهائم والسباح والرسمال وقش الأرز في عملية التفريخ بعيداً عن استخدام الأخشاب نظراً لأن الروث بأنواعه يشتعل بسهولة ودافئ أما الخشب فناره أقوى وأشد؛ مع مراعاة أن تكون الأزيال مدقوقة ومنخولة^{٧٣}، أما الأمور التي اختلفوا عليها فشملت وصف الشكل الهندسي لتلك البيوت التي تحتضن البيت هل هي مربعة أو دائرية أو مستطيلة الشكل، وكذا اختلافهم في أعداد البيض داخل كل بيت في تلك المعامل^{٧٤}، وأخيراً اختلافهم في المدة الزمنية المحددة لفقس البيض وطرح الفراريح .

ومن نافلة القول بأن تلك الفراريح الصغيرة كانت تباع في الأسواق حيث كان يجلس أحد الأشخاص ويضع أمامه كمية كبيرة منها تصل إلي ثلاثة أو أربعة آلاف فروج، ومن يشتريها يقوم بدوره ببيعها أمام منزله، وأحياناً كان يعرض صاحب الفرن أو المعمل علي التاجر شراء كمية منها، فيذهب التاجر لمعاينتها وإذا ما تم الاتفاق بين الطرفين كان الأول يقوم بتحميل الفراريح في الأقفاص ويوردها للطرف الثاني وهكذا يتم البيع والشراء^{٧٥}، علي أن تباع تلك الفراريح بالمكيال وليس بالعدد؛ ففي مرحلة البيع كان البائع يضع مكيالاً ليس له قاع في سلة

^{٧٢} الجاحظ، الحيوان، ج٢، ص ٣٣٣؛ الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص ٢٩٨، هذا ودلت المصادر ذاتها علي كياسة الفروج بأنه إذا وضع في منزل مع الحمام والسنانير فإنه يتعد عن السنانير ويألف الحمام، وإذا ما وضعنا طائر الدراج لازمه وترك الحمام، وإذا ما وضعنا ديكاً لازمه وترك الدراج، وإذا ما وضعنا دجاجة لازمها وترك البقية.

^{٧٣} الوطواط، مباحج الفكر، ص ٤٨٨.

^{٧٤} ذكر بعض الرحالة أن عدد البيض داخل تلك البيوت كان بكميات ضخمة بلغت من سبعة آلاف إلي ١٠ آلاف بيضة، وأحياناً أخرى تصل من خمس وثلاثون إلي أربعين ألف بيضة، انظر:

R. B, *Two Journey to Jerusalem*, p. 19;

Harff, *The Pilgrimage of Arnold von Harff*, p. 110, Larrivaz, *Le Saints Peregrinations de Bernard de Breydenpah 1483*, Le Caire 1904, p. 61, Ghistele, *Le voyage en Egypte (1842-1483)*, trans. Bauwens Preaux, Bruxelles 1975, pp. 55-56.

.Dopp, *Le Egypte*, pp. 39 – 40

^{٧٥}

المشتري، ثم يملأ هذا المكيال بالفراريج، فإذا امتلأ تماماً رفع المكيال فتبقي الفراريج التي ملأت هذا المكيال بسلة المشتري^{٧٦}.

ولم تذكر لنا المصادر المعاصرة كيفية محاسبة أصحاب البيض، بيد أنه من خلال عرض صاحب الفرن علي التجار شراء كمية من الفراريج نرجح أن صاحب المعمل كان يحتفظ بكمية من الفراريج نظير القيام بعملية الفقس؛ إضافة إلي طريقة التعامل النقدي بالأموال نظير ذلك، كما يجرنا الحديث هنا إلي إشكالية ما إذا تقدم أحد الأشخاص بالبيض إلي صاحب المعمل هل من الممكن أن يتلف ويعود بخف حنين دون أن يأخذ فراريج؟ ويبدو واضحاً أن المصريين صار لهم الثقة في خبرة أصحاب المعامل في التعامل مع البيض بحيث صارت تلك الصنعة أمراً عادياً وخطواته باتت لهم خطوات روتينية، وهو ما بذاهم عن سائر الأمم في تلك الصنعة، لذا كانت ثقة أهل مصر في أصحاب تلك المعامل لا يقارعها شك في أنهم سوف يتقنون عملهم في إخراج الفراريج ما لم يكن البيض فاسداً أو لا تتوافر فيه صفات خلق الفراريج.

والجدير بالذكر أنه بدون تلك المعامل لم يكن من الممكن توفير كل الكميات اللازمة لسكان القاهرة وضواحيها من الدجاج والأوز وبقية الطيور؛ لذا نجد الفلاحين والرعاة في وقت طرح الفراريج يسوقون أكثر من ستة أو سبعة آلاف دجاجة لبيعها في الأسواق علي حد قول أحد الرحالة الأجانب حيث عدت القاهرة مركز السلطة ومقر الحكم ومركز الكثافة السكانية للمصريين والمماليك علي حد سواء^{٧٧}.

هذا وقد استمرت طريقة التفريخ من خلال معامل طرح الفراريج حتي مجئ الحملة الفرنسية^{٧٨}، بل ما زالت موجودة في بعض البلدان المصرية حتى الآن.

والثابت من خلال المصادر أن معامل التفريخ قد خضعت لإشراف الدولة؛ حيث فرضت عليها المكوس^{٧٩}، وأصبحت معامل التفريخ في سائر البلدان المصرية يسيطر عليها

^{٧٦} الحسن الوزان، وصف أفريقيا، ص ٥٩٣؛ Souriano, *Treaties on the Holy Land*, trans. fr. Theophilus Bellorini, Jerusalem 1948, p. 192.

^{٧٧} Ghistele, *Le voyage*, p. 56; Souriano, *Treaties on the Holy Land*, p. 192; Ludolph, *Description of the Holy Land*, p. 67

^{٧٨} كارستن نيبور، رحلة إلي مصر، ترجمة مصطفى ماهر، القاهرة ١٩٧٧، ص ٢٧٩-٢٨١؛ جيرار، الحياة الاقتصادية في القرن الثامن عشر كتاب وصف مصر، ج١، ترجمة زهير الشايب، القاهرة ١٩٧٩، ص ٢٠٧-٢٠٨؛ روزبير، معامل التفريخ، وصف مصر، المجلد الخامس، ترجمة زهير الشايب، القاهرة ١٩٧٩، ص ٢٦٥-٢٨٨.

الضامنين في مقابل أموال يدفعونها للدولة، وأصبحت علي هذه الجهة عدة مقطعين بحيث لا يمتك أحداً من الناس في جميع الأقاليم من أن يشتري فروجاً فما فوق إلا من الضامن، ومن عثر عليه أنه اشترى أو باع فروجاً من غير الضامن جاءه الموت من كل مكان وما هو بميت، فمر بضغفاء الناس من وراء ذلك بلاء عظيم، وقاست الأرامل من العسف والظلم شيء كثير، وقد قام السلطان الناصر محمد بن قلاوون بإبطاله بعد الروك الناصري عام ٧١٥هـ/١٣١٥م^{٨٠}، ولعل أمراء السوء قد أعادوا هذا الظلم مرة ثانية حيث نجد أن الظاهر برقوق قد أبطل مكس معمل الفراريج بالتحريرية وما معها من بلاد الغربية في عام ٧٩١هـ/١٣٨٨م^{٨١}، ولكن ذلك لم يستمر طويلاً إذ سرعان ما عادت الدولة إلي فرض الضرائب علي معامل التفريخ، بدليل ما

^{٧٩} كان الناصر صلاح الدين الأيوبي أول من نسب إليه إبطال بعض المكوس عن مصر والقاهرة والتي بلغت حوالي مائة ألف دينار كان من بينها المكس الذي أسقط عن بيوت الفروج ومقداره ثلاثون ديناراً انظر: الصفي، الوافي بالوفيات، ج٢٩، ص ٦٣؛ المقرئزي، الخطط، ج١، ص ١٦٩.

^{٨٠} النويري، نهاية الأرب، ج٣٢، تحقيق فهيم محمد شلتوت، مراجعة: عبد العزيز الأهواني، سعيد عاشور، القاهرة ٢٠٠٢، ص ٢٣٠؛ ابن حبيب، تذكرة النبيه في أيام المنصور وبنيه، ج٢، تحقيق: محمد محمد أمين، القاهرة ١٩٧٦، ص ١٩؛ ابن الدواداري، كنز الدرر وجامع الغرر، ج٩ الموسوم بـ" الدر الفاخر في سيرة الملك الناصر" تحقيق: هانس روبرت رويمر، القاهرة ١٩٦٠، ص ٨٦؛ المقرئزي، الخطط، ج١، ص ١٤٣-١٤٤؛ السلوك، ج٢، ق١، تحقيق: محمد مصطفى زيادة، القاهرة ١٩٣٤، ص ١٥١؛ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، ج٩، ص ٤٦، ٤٥٦-٤٥٧؛ عمر طوسون، مالية مصر من عهد الفراعنة إلي الآن، الإسكندرية ١٩٣١، ص ٢٥٥-٢٥٦؛ الباشا، الفنون الإسلامية والوظائف علي الأثار العربية، ج٢، القاهرة ١٩٦٦، ص ٧٢٥؛ إبراهيم طرخان، النظم الإقطاعية في الشرق الأوسط، القاهرة ١٩٦٨، ص ٧٩؛ البيومي الشربيني، النظم المالية في مصر والشام زمن سلاطين المماليك، تاريخ المصريين ١١٨، القاهرة ١٩٩٨، ص ١٩٣؛

Lane-Pool, *A History of Egypt in the Middle Ages*, London, 1925 , p. 312 ; H. Rabie, *The Financial System of Egypt A.H. 564-741/A.D.1169- 1341*, London 1972 , p. 103; Hayat Al-Hajji , *The Internal Affairs in Egypt during the Third Reign of Sultan Al-Nasir Muhammad B. Qalawun(709-741/1309-1341)*, Kuwait 2000, p. 252.

^{٨١} المقرئزي، الخطط، ج١٧٢؛ السلوك، ج٣، ق٢، ص ٩٤٥؛ ابن حجر، إنباء الغمر، ج٢، ص ٦٩؛ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، ج١١، ص ٢٩٠؛ ج١٢، ص ١١١؛ المنهل الصافي والمستوفي بعد الوافي، ج٣، تحقيق: نبيل محمد عبد العزيز، القاهرة ١٩٨٥، ص ٣٣٩؛ ابن قاضي شهبه، تاريخ ابن قاضي شهبه، مج١-ج٣، تحقيق: عدنان درويش، دمشق ١٩٧٧، ص ٢٧٥؛ ابن الفرات، تاريخ ابن الفرات، مج٩-ج١، تحقيق: قسطنطين زريق، بيروت ١٩٣٦، ص ٨٥؛ السخاوي، الضوء اللامع في أعيان أهل القرن التاسع، ج٣، بيروت د.ت)، ص ١٢؛ ابن الصيرفي، نزهة النفوس والأبدان في تواريخ الزمان، ج١، تحقيق: حسن حبشي، القاهرة ١٩٧٠، ص ٢١١؛ ابن إياس، بدائع الزهور، ج٢، ص ٥٣٢، هذا في الوقت الذي ذكر فيه ابن شاهين بأن المكوس أبطلت في تلك السنة وأعيدت في وقتها، انظر: نيل الأمل في ذيل الدول، ج٢، تحقيق عمر عبد السلام تدمري، بيروت ٢٠٠٢، ص ٢٧٢.

أشار إليه الحسن الوزان من أن المختصين بتفقيس هذه الفراريح كانوا يدفعون ضريبة عالية للسلطان^{٨٢}.

ومن البلاد المصرية التي اشتهرت بإنتاج الدجاج إقليم الفيوم الذي انتشرت في جميع نواحيه تربية الدجاج؛ واشتهر الدجاج الفيومي ببذنته، وكثرة لحمه، وكان يتم تربية أعداد كبيرة منه من أجل تمويل المطابخ السلطانية، فيذكر النابلسي أن الدجاج المرابي بالفيوم كان ينقسم إلي ثلاثة أقسام؛ الأول ويذهب للدولة، والثاني لمقطع الناحية، أما القسم الثالث والأخير فيذهب للفلاح؛ وذلك مقابل اعتنائه بالتربية وعرف بأجرة التربية وهو ما يساوي ثلث الدجاج^{٨٣}.

كما اشتهرت النحريرية بالأعمال الغربية بإنتاج الدجاج^{٨٤}، وكذا منية صرد^{٨٥}، حيث ذكرت وثيقة وقف السلطان حسن معامل التفريخ بمنية صرد وهي ضمن الأراضي الموقوفة علي مدرسته إذ أشارت إلي أن " جميع أراضي ناحية منية صرد وبناء الحوانيت الثلاثة وبناء المعمل المرصد بها لتربية الفروج وهي بشاطئ الخليج الناصري " ^{٨٦}، كما اشتهرت مدينة رشيد أيضاً بإنتاج الدجاج والطيور الداجنة بصفة عامة، بل كانت تصدر الفائض منها إلي مدينتي

^{٨٢} وصف أفريقيا، ص ٥٩٣.

^{٨٣} النابلسي، تاريخ الفيوم وبلاده، نشر مورتيز، القاهرة ١٨٩٨، ص ٢٢، ٢٨، ٣١-٣٣، ٣٥، ٣٨، ٤٠، ٤٣، ٤٤، ٤٦، ٤٨، ٥٠، ٥٥، ٥٩، ٦١، ٧٤، ٩٠، ٩٣، ٩٦، ١٠٠، ١٠٥، ١١٣، ١١٦، ١١٩، ١٢٥، ١٢٩، ١٣٣، ١٤٦، ١٥٦، ١٦١، ١٦٥، ١٧٤؛ ليلي القاسمي، الفيوم في العصور الوسطى بين القرنين الثاني عشر والسادس عشر الميلادي، رسالة ماجستير بكلية الآداب جامعة القاهرة ١٩٧٩، ص ١٣٧-١٣٨؛ إبراهيم أحمد عامر، مدينة الفيوم في العصرين المملوكي والعثماني دراسة حضارية أثرية، رسالة ماجستير بكلية الآثار جامعة القاهرة ١٩٨٩، ص ٩٤.

EB, Art. Fayoum, vol. 9, p. 125.

^{٨٤} المقرئزي، الخطط، ج١، ص ١٧٢؛ السلوك، ج٣، ق٢، ص ٩٤٥.

^{٨٥} منية صرد هي مسطرد احدي نواحي ضواحي القاهرة في العصر المملوكي، وقد تغير اسمها في العصر العثماني إلي مسطرد لسهولة النطق، انظر : ابن دقماق، الانتصار لواسطة عقد الأمصار، ق٥، تحقيق: فولرز، القاهرة ١٨٩٣، ص ٤٧؛ ابن الجيعان، التحفة السنوية بأسماء البلاد المصرية، بولاق ١٨٩٨، ص ٧؛ محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية، ق ٢، ج ١، القاهرة ١٩٩٤، ص ١٤.

^{٨٦} وثيقة وقف السلطان حسن علي المدرسة مؤرخة بتاريخ ٧٦٠هـ رقم ٤٠ محفظة ٦ دار الوثائق القومية، وبها نسخة بأرشفيف وزارة الأوقاف رقم ٨٨١ أوقاف قديم، وقد قام علي مبارك بنشر جزء من هذه الوثيقة، انظر: علي مبارك، الخطط التوفيقية لمصر والقاهرة ومدنها وبلادها الشهيرة، ج٤، القاهرة ١٨٨٥، ص ١٧٦.

الإسكندرية والقاهرة علي حد قول أحد الرحالة الأجانب^{٨٧}، كذلك اشتهرت بلدة الخيام^{٨٨} وأسيوط^{٨٩}، وقوص^{٩٠} بإنتاج أعداد كبيرة من الدجاج والفراريح.

الديوك: ٩١

إذا ما صار الفروج قوياً صار في حكم الديوك، والديوك أو الديكة هي من أكثر الطيور عجباً وفخراً لنفسه، ارتبط اسمه بالبشارة بطلوع الفجر، حيث عد معرفة أوقات الليل من عجائبه؛ فيقوم بتقسيط أصواته عليها تقسيطاً لا يكاد يغادر منه شيئاً سواء طال أم قصر، ويوالي صياحه قبل الفجر وبعده حتى أفتي بعض القضاة بجواز اعتماد الديك المجرب في أوقات الصلاة^{٩٢}، وأوردت المصادر أن الرسول ﷺ كان يقوم يصلي بالليل حين يسمع صياح الديك^{٩٣}، ونادراً ما يقال للديوك "دجاج" مستشهدين بقول جرير كما سبق ذكره.

والديك هو الأنيس الموانس، لا يحنو علي أولاده ولا يألف زوجة واحدة، أبله بطبيعته كونه إذا سقط من حائط بيته لا يستطع الاهتداء إلي داره، ومن خصاله الحميدة أنه يعدل بين

^{٨٧} Frescobaldi, Gucci, Sigoli, *A Visit to the Holy Places*, trans. by Theophilus Bellorini, Jerusalem, 1948, p. 162.

^{٨٨} الخيام ذكرها الأديوي والوطواط ضمن الأعمال القوصية في العصر المملوكي، انظر: الأديوي، الطالع السعيد الجامع أسماء نجباء الصعيد، تحقيق: سعد محمد حسن، القاهرة ١٩٦٦، ص ٩؛ الوطواط، مباحث الفكر، ص ٩٧؛ محمد رمزي، القاموس الجغرافي، ق ٢ ج ٤، ص ٩٧.

^{٨٩} الحسن الوزان، وصف أفريقيا، ص ٦١١، ٦١٢، ٦١٤.

^{٩٠} المقرئزي، السلوك، ج ١، ق ٢، ص ١٦٣؛ ماهر مصطفى، صعيد مصر في عهد المماليك الجراكسة (٧٨٤-٩٢٢هـ/١٣٨٢-١٥١٧م)، القاهرة ٢٠٠٤، ص ١٠٨.

^{٩١} انظر عن وصف الديك وما قيل فيه في: الجاحظ، الحيوان، ج ٢، ص ٣٢٥؛ ابن غانم، كشف الأسرار في حكم الطيور والأزهار، تحقيق علاء عبد الوهاب، القاهرة ١٩٩٥، ص ٩٢-٩٤؛ العمري، التعريف، ص ٣١٤؛ النويري، نهاية الأرب، ج ١٠، ص ٢١٩؛ الأبيشي، المستطرف، ج ٢، ص ١٣٦-١٣٧؛ الراغب الأصفهاني، محاضرات الأدباء، ج ٣، ص ٢٣٥.

^{٩٢} الوطواط، مباحث الفكر، ص ٤٩٢؛ الدميري، حياة الحيوان، ج ١، القاهرة ١٩٦٥، ص ٦٠٧؛ الأبيشي، المستطرف، ج ٢، ص ٢٤٤؛ القزويني، عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات، القاهرة ٢٠٠٦، ص ٣٤٨؛ الفلقشندي، صبح الأعشي، ج ٢، ص ٧٠؛ ابن غانم، كشف الأسرار، ص ٩٢.

^{٩٣} الصفوري، نزهة المجالس ومنتخب النفائس، ج ١، تحقيق حمزة النشيري وآخران، القاهرة ١٩٩٨، ص ٥١٧.

دجاجه ولا يؤثر واحدة علي أخري، ورغم أنه لا يعاون في تربية أولاده أو حضانتهم^{٩٤}، إلا أنه نادراً ما ينتشبه بالدجاجة إذا ما ماتت عن فراريج فيعولها ويتجنب السفاد ويتركه^{٩٥}.

ويعد الديك - كالدجاج - من أكثر الطيور الداجنة التي ورد بصده أحاديث منسوبة إلي الرسول ﷺ تنهي عن سبه بل تمدحه^{٩٦}؛ منها قوله: " لا تسبوا الديكة فإنها تدعو إلي الصلاة"^{٩٧}، ومنها أيضاً قوله: " إذا سمعتم صياح الديك فاذكروا الله تعالى فإنه يصيح بصياح ديك العرش "^{٩٨}، وقوله: " لا تسبوا الديك الأبيض فإنه صديقي وأنا صديقه وعدوه عدوي، والذي بعثني بالحق لو يعلم بنو آدم ما في قربه لا اشتروا ريشه ولحمه بالذهب والفضة، وإنه ليطرد مدي صوته الجن."^{٩٩}، أي أن الجن تفر من المكان الذي يصل إليه صوته، وقوله: " ثلاثة أصوات يحبها الله تعالى صوت الديك وصوت قارئ القرآن وصوت المستغفر بالأسحار"^{١٠٠}.

وواضح للعيان ما في تلك الأحاديث من صبغة دينية باحترام ذلك النوع من الطيور من ناحية، والترويج لها حتي يقبل الناس علي شرائها وبكثرة داخل الأسواق من ناحية أخري.

ويبدو واضحاً من خلال المصادر هو استخدام الديوك في أعمال اللهو والتسلية زمن سلاطين المماليك؛ الذين شغف بعضهم بمسابقات مناقرة الديوك بعضها البعض، حيث كانوا يكسونها بالحريز، ويزينونها بألوان من الحلبي، وقد وصف ابن دانيال بعضاً من تلك المسابقات^{١٠١}.

^{٩٤} رسائل اخوان الصفا، ج٢، ص١٩٨.

^{٩٥} الوطواط، مباحج الفكر، ص٤٩٢؛ ابن سينا، الشفاء "الطبيعيات"، ص ١٤٠؛ الأبيهي، المستطرف، ص٢٤٣؛ القلقشندي، صبح الأعشي، ج٢، ص٧١.

^{٩٦} الجاحظ، الحيوان، ج٢، ص٢٥٨؛ القلقشندي، صبح الأعشي، ج٢، ص٧١.

^{٩٧} الأصفهاني، حلية الأولياء؛ ج٦، ص٣٤٦.

^{٩٨} الأبيهي، المستطرف، ج٢، ص١٣٧.

^{٩٩} الجاحظ، الحيوان، ج٢، ص٢٥٩؛ ابن قانع، معجم الصحابة، ج١، تحقيق صلاح بن سالم، المدينة المنورة ١٤١٨هـ، ص٥٩؛ ابن حجر، الإصابة في تمييز الصحابة، ج١، (بيروت د.ت)، ص٣٠؛ الصفوري، نزهة المجالس، ج١، ص٥١٦؛ ابن بشكوال، الآثار المروية، ص٣٣٦.

^{١٠٠} الأبيهي، المستطرف، ج٢، ص٢٤٤.

^{١٠١} ابن دانيال، خيال الظل، تحقيق: إبراهيم حمادة، القاهرة ١٩٦١، ص٢٤١؛ فوزي أمين، المجتمع المصري في أدب العصر المملوكي الأول "٦٤٨-٧٨٤هـ"، القاهرة ١٩٨٢، ص٣٢٥.

الأوز: ١٠٢

عرفت البلاد المصرية تربية الإوز بأعداد كبيرة لا تحصى، حيث كان يعد مصدراً مهماً - كما سبق - لإنتاج اللحوم، بل وعد الأوز البلدي من أطيب المأكولات المصرية^{١٠٣}، وكان المماليك يستهلكون كميات كبيرة منه في حفلاتهم من قبيل الأسمطة الرياضية، والتي كان يلزم فيها المهزوم بعمل مهم حافل أو وليمة كبرى، وربما قام السلطان عنه بذلك تخفيفاً عليه؛ ففي عام ٨٠٠هـ / ١٣٩٦م هزم الظاهر برفوق الأمير أيتمش البجاسي أتاك الجيش فألزمه بعمل سماط ضخمة، فأقام وليمة في الاصطبل السلطاني بعد لعب الكرة وكان بها مائتي زوج إوز وألف طائر من الدجاج^{١٠٤}.

وقد أشارت المصادر المعاصرة إلي اشتها البلاد المصرية بتربية الإوز^{١٠٥}، والذي وصفه ابن زهير " بأنه لا يري في خلقته ولا وزنه مثيلاً له، وربما كان وزن الطائر الواحد أربعين رطلاً " ^{١٠٦}.

لذا كان طبيعياً أن يهتم بعض سلاطين المماليك بتربية الإوز من قبيل : الناصر محمد بن قلاوون الذي اقتنى أعداداً كثيرة منها، وجلبها من الأماكن التي كانت توجد تربيتها وتكاثرها بها، وأقام لها حظائر وخصص لها العديد من الخدم والجواري^{١٠٧}.

^{١٠٢} انظر ما ورد في وصف الإوز نثراً وشعراً، وذكر خصائصه تفصيلاً في : العمري، التعريف، ص ٣٠٩-٣١٠؛ الطواط، مباحج الفكر، ص ٥٠٦-٥٠٩؛ الأبيسيهي، المستطرف، ج٢، ص ١٢٢؛ القزويني، عجائب المخلوقات، ص ٣٤٠؛ النجمي، الطيور المصرية، ص ٢٢٤، هذا وتذكر بعض المصادر أن العرب قد اختلط عليهم حيث يذكرون اسم الإوز علي البط والعكس أيضاً انظر: الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص ١١٣؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج٨، بيروت د.ت، ص ٣؛ القلقشندي، صبح الأعشي، ج٢، ص ٦٩؛ ابن سيده، المخصص، ج٨، ص ١٦٦.

^{١٠٣} ابن إياس، بدائع الزهور، ج١، ق ١، ص ٤٤، وقيل أن الخليفة المأمون حينما قدم مصر أكل منه واستطاب لحمه دوناً عن بقية الطيور.

^{١٠٤} ابن حجر، إنباء الغمر، ج٢، ص ١٥؛ ابن تغري بردي، النجوم، ج١٢، ص ٨١؛ ابن قاضي شهبة، تاريخ ابن قاضي شهبة، مج١، ج٣، ص ٦٦٢؛ وانظر: المقرئ، السلوك، ج٣، ق ٢، ص ٩٠٢، حوادث سنة ٨٠٠هـ.

^{١٠٥} ابن زولا، فضائل مصر، ص ٦٤؛ العمري، مسالك الأبصار، تحقيق دوروتيا كرافولسكي، ص ٨٣؛ القلقشندي، صبح، ج٣، ص ٣١٠؛ السيوطي، حسن المحاضرة، ج٢، ص ٣٣٣، ومن نافلة القول أن الأوز عرف عند المصريين القدماء، كما تدل الشواهد الأثرية علي أن رعاته كانت لهم مكانة خاصة عند الحكام في عصر البطالمة.

^{١٠٦} ابن زهير، الفضائل الباهرة في محاسن مصر والقاهرة، تحقيق مصطفى السقا، كامل المهندس، القاهرة ١٩٦٩، ص ٥٦.

والثابت أن إنتاج الإوز كان يتم في معامل التفريخ مثل الدجاج، وخير شاهد على ذلك ما أشار إليه الرحالة ماندفيل بقوله " اعتادت النساء أن يحضرن إلي تلك المعامل ما لديهن من بيض الدجاج والبط والإوز"، ثم يعلق بعد ذلك بقوله: " فإن البلاد مليئة بالدجاج والإوز والبط " ^{١٠٨}، وبالإضافة إلي معامل التفريخ الصناعي كانت الإوزة تقوم بالحضانة الطبيعية لبيضها وذلك لمدة ثلاثين يوماً ^{١٠٩}، ولنا أن نتخيل مدى براعة المصريين في عمليات التفريخ لاختلاف فترة حضانة البيض للإوز عن الدجاج والتي تزيد إلي ثلاثين يوماً، وهو ما يستدعي خطوات أخرى خاصة فيما يتعلق بمدى بقاء الأزيال مشتعلة، ومراعاة وزن النار من حين لآخر، والثابت أن المصريين كانوا علي معرفة تامة بخطوات التفريخ لكل صنف علي حده وهو ما جعل الرحالة المسلمين والأوربيين يعقبون بأن البلاد المصرية مليئة بالأصناف الثلاثة من دجاج وأوز ويط .

وقد انقسم الإوز المربي بالبلاد المصرية إلي ثلاثة أصناف؛ الأول البطائحي وهو الطويل الأسود بزنتقه، والثاني التركي وهو المدور المائل إلي البياض، والثالث الخبي وهو الضخم الكبير، والإوز البطائحي هو الذي يعرف بمصر بالعراقي، ويختلف عن الخبي في الصياح، وذلك لأن الخبي تصيح ذكورها ولا تصيح إناثها بعكس البطائحي ^{١١٠}.

ومن البلاد المصرية التي اشتهرت بإنتاج الإوز المحلّة والتي كان أهلها يربون كميات كبيرة منه ويقومون ببيعها في القاهرة يؤيد ذلك ما أشار إليه الحسن الوزان الذي ذكر أن " أهلها

^{١٠٧} المقرئزي، السلوك، ج٢ق٢، ص ٥٣١؛ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، ج٩، ص ١٧١؛ محمد جمال الدين سرور، دولة بني قلاوون في مصر، القاهرة ١٩٤٧، ص ٢٩٤.

^{١٠٨} Mandeville , *The Travels* , p. 39.

^{١٠٩} النويري، نهاية الأرب، ج١٠، ص ٢٣٦؛ الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص ٤٣.

^{١١٠} النويري، نهاية الأرب، ج١٠، ص ٢٣٥ - ٢٣٦؛ الوطواط، مباحج الفكر، ص ٥٠٥؛ ماهر مصطفى، صعيد مصر، ١٠٧، وقد وصف ابن رشيقي فحل إوز بقوله :

نظرت إلي فحل الإوز فخلته	من الثقل في وحل وما هو في وحل
ينقل رجليه علي حين فترة	كمنتعل لا يحسن المشي في النعل
له عنق كالصولجان ومخطم	حكي طرف العرجون من يانع النخل
يدخله زهر فيلحظ من عل	جوانبه ألاحظ متهم العقل
يضم جناحيه إليه كما ارتدي	رداء جديداً من بني البدو ذو الجهل

لديهم كميات كبيرة من الإوز يقومون ببيعها في القاهرة " ^{١١١} ، كذا أشار إلى بلدة الخيام بأن " أهلها يربون الدجاج والإوز " ^{١١٢} ، كما اشتهرت مدينة أسبوت بتربيته ^{١١٣} .

وأجود أنواع الإوز ما هو صغير منها ويطلق عليه " المخاليف التي كادت أن تنهض "، وأردوه ما جاوز السننتين ^{١١٤} ، ولناث الإوز إذا ما أفرخت عن حضانة قامت أخرى فربتهن وعالتهن فتكون حاضنة ومربية تسوسهن وتشفق عليهن كالأم، عكس الذكور التي تحنو علي الفراخ ^{١١٥} .

البط: ^{١١٦}

البط نوعان برّي وداجن، والداجن أكبر من البري، ويتخذة الناس في البيوت، ولا يستطيعون إحسان تربيته إلا إذا توافرت له المياه لأنها روحه ^{١١٧} ، وهو أعجمي معرب ^{١١٨} ، يقال أن أصله من الهند ^{١١٩} ، أو الصين ^{١٢٠} ، وهو من الطيور الأهلية البرمائية، منه أنواع كثيرة، وأجوده المتوسط ما بين الكبير والصغير، وينطبق عليه ما ينطبق علي الدجاج والإوز؛ حيث كان يربي بالريف المصري وقتئذ، ويفرخ في معامل التفرخ ^{١٢١} ، باعتباره من المصادر الهامة لإنتاج اللحوم ^{١٢٢} ، بالإضافة أيضاً إلى طريقة الحضن الطبيعية.

^{١١١} الحسن الوزان، وصف أفريقيا، ص ٦١٤ .

^{١١٢} الحسن الوزان، وصف أفريقيا، ص ٥٧٧ .

^{١١٣} ابن زهيرة، الفضائل الباهرة، ص ٥٦؛ ماهر مصطفي، صعيد مصر، ص ١٠٧ .

^{١١٤} داود، تذكرة، ج ١، ص ٧١ .

^{١١٥} الوطواط، مباحج الفكر، ص ٥٠٥ .

^{١١٦} عن البط وما قيل فيه من النثر والشعر تبين محاسنه انظر: ابن غانم، كشف الأسرار، ص ٩٥؛ العمري، التعريف بالمصطلح الشريف، ص ٣١٤؛ الوطواط، مباحج الفكر، ص ٥٠٩ - ٥١٠ ومن أمثلة ذلك قول أحدهم:

البط صنو الدجاج من مدية غير ناج

وهبه في طيب لحم لم يحكه أو نتاج

^{١١٧} ابن غانم، كشف الأسرار، ص ٩٥ .

^{١١٨} ابن دريد، جمهرة اللغة، ج ١، ص ٣٤؛ ابن سيده، المخصص، ج ٨، ص ١٦٦ .

^{١١٩} داوود الأنطاكي، تذكرة، ص ٩٠ .

^{١٢٠} الوطواط، مباحج الفكر، ص ٥٠٩ .

^{١٢١}

Mandeville , *The Travels* , p. 39.

^{١٢٢} النويري، نهاية الأرب، ج ١٠، ص ٢٣٦ - ٢٣٧؛ العمري، التعريف، ص ٣١٤ .

الحمّام: ١٢٣

انقسم الحمّام إلى قسمين: أحدهما بري، والآخر أهلي وهو ما يربي بالبيوت^{١٢٤}، حيث اعتاد الناس في منازلهم بناء أبراج مستديرة الشكل، توجد بها قواديس فخارية يأوي إليها الحمّام للمبيت والتفريخ فيها، ويسمون إفرازه رسماً، ويقوم أهل مصر بأخذ ما يفرخه الحمّام فيبيعون منه ويذبحون وهكذا دوليك^{١٢٥}.

ويبدو واضحاً من المصادر أن أبراج الحمّام انتشرت في سائر البلاد المصرية، ومن بينها إقليم الفيوم حيث وجدت أبراج في نواحي الملاية ومنشأة الصفصاف ومنشأة أولاد زيدان^{١٢٦}، كما انتشرت في بلاد الوجه البحري وأنها كانت مملوكة للأفراد، وأن الحمّام كان يحصل علي غذائه من خلال التقاط حب الغلال من الأجران، مما يجعل الفلاحين يطيرونه بالمقلاع، أو يعملون لها أشياء تجفلها من الجرون^{١٢٧}.

هذا وأشارت المصادر المملوكية إلي أن الحمّام كان من ضمن الطيور الداجنة التي تربي بالبلاد المصرية وقتئذ^{١٢٨}، وترجع أهميته إلي اعتباره مصدراً هاماً للحوم، وقد لفتت أعداد الحمّام الكبيرة أنظار الرحالة الأجانب الذين زاروا القاهرة إبان تلك الفترة، فيذكر الوزان عند حديثه عن بلدة الخيام بأن "أهلها لديهم أعداد لا تحصى من الحمّام، حتي أنك لو قدمت لهم قطعة نقد قيمتها حوالي درهمين لأعطوك عشرة من الطير"^{١٢٩}، وذكر أيضاً أن رهبان أحد الأديرة

^{١٢٣} عن الحمّام بكافة أنواعه، وما قيل فيه شعراً ونثراً من إبراز محاسنه انظر: بن غانم، كشف الأسرار، ص ٧٨.

^{١٢٤} الديميري، حياة الحيوان، ج ١، ص ٣١٤؛ داود، تذكرة، ج ٢، ص ٧٤؛ ابن سيده، المخصص، ج ٨، ص ١٦٨-

١٦٩؛ النويري، نهاية الأرب، ج ١٠، ص ٢٦٨-٢٧٧؛ العمري، التعريف، ص ٣١٣؛ نبيل محمد عبد العزيز،

الحمّام الزاجل وأهميته في عصر سلاطين، المجلة التاريخية المصرية، مج ٢٢، ١٩٧٥، ص ٤٢.

^{١٢٥} الشربيني، هز القحوف، ص ٢٩٨، هذا وذكرت المصادر أن الحمّام الأهلي من الطيور التي تحتاج إلي

الشمس والي مياه للاغتسال بها، كما تحتاج أن تكون بيوتها مكنوسة ومرشوشة والا حبس عنها البيض وتوقفت

بالتالي عملية التفريخ، انظر: الجاحظ، الحيوان، ج ٢، ص ٣٣٥.

^{١٢٦} النابلسي، تاريخ الفيوم، ص ٣١، ١٧٤، ١٧٥.

^{١٢٧} الشعراني، الطبقات الكبرى، ج ٢، بيروت ١٩٨٨، ص ١٠٩-١١٠.

^{١٢٨} العمري، مسالك، تحقيق دوروثيا كرافولسكي، ص ٨٣؛ القلقشندي، صبح، ج ٣، ص ٣١٠؛ السيوطي، حسن،

ج ٢، ص ٢٩٥.

^{١٢٩} الحسن الوزان، وصف أفريقيا، ص ٦١٤.

بأسويط كانوا يقدمون الطعام لكل غريب عابر سبيل وذلك لتحقيق الضيافة مدة ثلاثة أيام، ولهذا الغرض يربون الحمام^{١٣٠} .

كذا كان أول ما استرعي انتباه الرحالة " سيجولي " وجود أعداد ضخمة منه، وذكر أنه يعيش في المنازل وفي كل شباك من شبايك منازل القاهرة، فليس هناك شباك إلا وتجد به عشاً لتلك الطيور، كما جرت عادة المسلمين ألا يصيدونها لأنهم لا يأكلون لحومها، كذلك يعتقدون أنه من الإثم العظيم إيذاء تلك الطيور، لأنها لا تضر أحداً لذا فهي كثيرة العدد^{١٣١}، كما نلاحظ أن الرحالة الأجانب الذين تحدثوا عن أنواع الأطعمة التي شاهدها من الطيور لم يدرجوا الحمام من بين تلك الوجبات؛ بيد أن تلك الآراء غير صحيحة، حيث لم تذكر المصادر أية إشارة عن عزوف الناس عن أكل الحمام بدليل المصادر الطبية الملأى بالفوائد الناجمة عن أكل الحمام لدوره الكبير في شفاء تلك الأمراض^{١٣٢}، والثابت أن الناس تبنوا بصفة عامة اقتناء تلك الطيور بأعداد كبيرة وتربيتها في منازلهم نظراً لتواتر الأخبار إلي أذهانهم بأحاديث رويت عن الرسول ﷺ قوله : " اتخذوا الحمام المقاصيص فإنها تلهي الجن عن صبيانكم " ^{١٣٣}، كما امتدح صلي الله عليه وسلم اقتنائه لعذوبة صوته بقوله : " اتخذ زوجاً من الحمام تؤنسك وتوقفك للصلاة بتغريدها " ^{١٣٤}، ومن ناحية أخرى علق بأذهانهم كثرة الغش والتدليس من باعة الحمام، مستشهدين بحادثة فريدة أوردها المقرئ في حوادث سنة ٧٤٢هـ / ١٣٤١م حيث قام المحتسب بالتجول في أسواق القاهرة فقام بالقبض علي أحد البواردية حيث وجد لديه آلافاً مؤلفة من الحمام والزرزير بلغت عدتها حوالي ٣٤١٩٦ طائراً فاسداً منتنة فأدبه وجرسه، وتم إعدام تلك الطيور الفاسدة^{١٣٥} لذا لم يكن غريباً أن يروج باعة الحمام لصحة تلك الأحاديث المنسوبة للرسول ﷺ؛ فدلالته واضحة للعيان بالترويج لشراء تلك الطيور والإقبال علي اقتنائها.

^{١٣٠} الحسن الوزان، وصف أفريقيا، ص ٦١١ - ٦١٢.

^{١٣١} علي السيد، القاهرة، ص ٧٣-٧٤.

^{١٣٢} داود، تذكرة، ج١، ص ٢٨٤ حيث يذكر أنها أعظم تفتيتاً للحصي إذا أكلت بدون ملح.

^{١٣٣} الخطيب البغدادي، تاريخ بغداد، ج٥، (بيروت د.ت)، ص ٢٧٩؛ الأيشيبي، المستطرف، ج٢، ص ١٣٢؛

الصفوري، نزهة المجالس، ج١، ص ٥١٧؛ الذهبي، ميزان الاعتدال في نقد الرجال، مج٤، تحقيق علي

البجاوي، القاهرة ١٩٦٣، ص ٥٥٦٤.

^{١٣٤} الصفوري، نزهة المجالس، ج١، ص ٥١٨.

^{١٣٥} الخطط، ج٣، ص ١٥٨؛ قاسم عبده، دراسات في تاريخ مصر الاجتماعي " عصر سلاطين المماليك"، القاهرة

١٩٩٤، ص ٤٠؛ Raymond, Andre , *Les marches du Caire*, traduction annotée du texte

de Maqrizi de Andre Raymond et Gaston Wiet. *IFAO*, Le Caire 1979, p. 157.

ومما يؤسف له أن المصادر المملوكية خاصة والإسلامية بصفة عامة لم تحدثنا عن طريقة التفريخ لتلك الأعداد الضخمة من الحمام مثلما تحدثت عن بقية الطيور الداجنة الأخرى، والمرجح أنه نظراً لاستهلاك الدولة المملوكية بدرجة كبيرة للطيور الداجنة الأخرى في حياتهم اليومية، قد أعطي هذا للناس قدراً كبيراً لتربية الحمام داخل منازلهم، وتفريخه عن طريقة الحضن الطبيعية بترقيد الحمام علي البيض ثم يأخذ دورته الاعتيادية قبل أن تخرج أفراخ الحمام؛ فيذكر داود الأنطاكي أن مدة حضن الحمام للبيض كانت تصل إلي عشرين يوماً^{١٣٦}.

وتحدثنا المصادر المملوكية عن ارتباط الحمام ببعض الألعاب الترفيهية^{١٣٧}، بالإضافة إلي استخدام زبل الحمام لتخصيب الأراضي الزراعية وداخل معامل طرح الفراريج؛ حيث يعتبر من أفضل الزيول^{١٣٨}.

كما يفهم من المصادر المملوكية أن سلاطين المماليك وأمرائهم قد اهتموا بتربية الحمام وشغفوا به وتغالوا في ذلك؛ فقد كان السلطان الكامل شعبان يعشق اللعب بالحمام حيث "قرب إليه من أرباب هذا الشأن، بل وأمر بأن ينادي في القاهرة بألا يعارض أحد لعاب الحمام أو غيرهم من أرباب الملاعب"^{١٣٩}.

كما شغف المظفر حاجي -تسلطن سنة ٧٤٧هـ/١٣٤٦م- بلعب الحمام حتي أنشأ له مكاناً بأعلي الدهيشة، ركبه علي صوار وأخشاب عالية، وملاه بأنواع الحمام كافة، حيث يقومون

والبوردي هو تاجر الطيور المحفوظة بالتبريد أو التمليح انظر: المقريزي، السلوك، ج٢، ص ٦١٣ هـ ١، وفي كتب الحسبة البواردية بانعو المشهيات (الطرشي) ابن الأخوة، معالم القرية في أحكام الحسبة، تصحيح روبن ليوي، (القاهرة د.ت)، ص ١٥٩، ولطرشي كلمة فارسية (ترشي) بمعنى حامض، وتعني كل المواد الغذائية التي لها طعم حامض وتوجد كمية من الأحماض المختلفة في تركيبها، وتستخدم الأحماض ك مذاق للغذاء انظر: محمد معين، فرهنگ فارسي، تهران ١٣٦٤هـ، شماره٣، ص ١٠٦٨.

^{١٣٦} داود، تذكرة، ج٢، ص ٧٤.

^{١٣٧} أحمد عبد الرازق، وسائل التسلية عند المسلمين، ندوة التاريخ الإسلامي والوسيط، ج٣، القاهرة ١٩٨٥، ص ٦٥-٦٦؛ دراسات في الحضارة الإسلامية، ج١، القاهرة ١٩٩٠، ص ٩٦-٩٧؛ لطفي أحمد نصار، وسائل الترفيه في عصر سلاطين المماليك، تاريخ المصريين ١٤١، القاهرة ١٩٩٩، ص ٣٦٩-٣٧٢.

^{١٣٨} الوطواط، مباحج الفكر، الفن الرابع، تحقيق: أحمد عبد الكريم، الحياة الزراعية في مصر في العصر المملوكي، ماجستير بكلية الآداب جامعة القاهرة ١٩٧٢. ص ١٩؛ ابن الصوام الأندلسي، مختصر الفلاحة الأفريقية، تونس (ب.ت)، ص ١١.

^{١٣٩} المقريزي، السلوك، ج٢، ص ٦٨٣، ٦١٥، ٦٩٧؛ ابن تغري بردي، النجوم، ج١٠، ص ١٢٤؛ أحمد عبد الرازق، وسائل التسلية، ج٣، ص ٦٥؛ لطفي أحمد نصار، وسائل الترفيه، ص ٢٦٩؛ نبيل محمد عبد العزيز، الحمام الزاجل، ص ٤٤.

بإطلاق أسرابه منها والتمتع بمنظرها وهي تحوم في السماء في مجموعات كبيرة فوق المنازل، وبخاصة قبل الغروب في أحياء القاهرة القديمة، وأنفقوا في ذلك أموالاً طائلة بلغت حوالي سبعين ألف درهم^{١٤٠}، بالإضافة لذلك ذكر المقرئزي، " أنه صار له اجتماع بالأوباش وأراذل الناس ومطيري الحمام فكان يقف معهم ويبرهن علي الطير الفلاني والطييرة الفلانية، بل وصل به الأمر أنه كان ذات يوم مع الحمام عند آذان العصر فطار الحمام عند سماعها الآذان، فأرسل إلي المؤذنين بعدم رفع أصواتهم بالآذان إذا رأوا الحمام"^{١٤١} مما أدى إلي غضب الأمراء، وأجبروه علي ذبح الحمام بيده^{١٤٢}.

أسواق الطيور الداجنة وأسعارها :

أما فيما يخص أسواق الدجاج فمن الثابت من خلال المصادر الإسلامية أنه وجد سوقاً للدجاج بمصر منذ بواكير الفتح الإسلامي وهو ما يعني انتشاره آنذاك^{١٤٣}، وقد استمر هذا السوق إلي وقت العصر المملوكي، حيث أورد المقرئزي الحديث عن " سوق الدجاجين" و" سوق الوزاين"^{١٤٤} قوله " هذا السوق كان مما يلي سوق الشماعين إلي سوق قبو الخرشنفت، كان يباع فيه من الدجاج والأوز شيء كثير جليل إلي الغاية وبكميات ضخمة"^{١٤٥}، ويعقب قائلاً:

^{١٤٠} المقرئزي، السلوك، ج٢، ص٧٢٦؛ ابن دقماق، الجوهر الثمين في سير الخلفاء والملوك والسلاطين، تحقيق: سعيد عبد الفتاح عاشور، الرياض ١٩٨٦، ص١٦٣-١٦٤، في حين ذكرت بعض المصادر أن مصروفه بلغ سبعة آلاف درهم فقط، انظر: ابن حجر، الدرر الكامنة في أعيان المائة الثامنة، ج٢، تحقيق: محمد سيد جاد الحق، القاهرة ١٩٦٦، ص٤؛ ابن تغري بردي، النجوم، ج١٠، ص١٥٧؛ الدليل الشافي علي المنهل الشافي، ج١، تحقيق فهم محمد شلتوت، القاهرة ١٩٨٤، ص٢٥٧؛ علي السيد، القاهرة، ص٧٤.

^{١٤١} المقرئزي، السلوك، ج٢، ص٧٣٩-٧٤٠؛ نبيل محمد عبد العزيز، الحمام الزاجل، ص٤٥؛ أحمد عبد الرازق، وسائل التسلية، ص٦٥؛ لطفي نصار، وسائل الترفيه، ص٢٦٩.

^{١٤٢} الصفيدي، الوافي بالوفيات، ج١١، ص٢٣٧؛ الشوكاني، البدر الطالع بمحاسن من بعد القرن السابع، القاهرة ١٣٤١هـ، ص١٨٧؛ ابن حجر، الدرر، ج٢، ص٨٣؛ ابن تغري بردي، النجوم، ج١٠، ص١٥٨؛ المنهل الصافي، ج٥، تحقيق: نبيل محمد عبد العزيز، ص٥٤؛ الدليل الشافي، ج١، ص٢٥٧؛ ابن إياس، بدائع الزهور، ج١، ق٢، ص٥١٨؛ ابن العماد، شذرات الذهب في أخبار من ذهب، ج٦، القاهرة د.ت)، ص١٥٢.

^{١٤٣} الأصفهاني، حلية الأولياء، ج٩، ص١١٢.

^{١٤٤} المقرئزي، الخطط، ج٢، ص٢٠١.

^{١٤٥} المقرئزي، الخطط، ج٢، ص٢٠١؛ ج٣، ص١٥٧؛ ابن أبي السرور، قطف الأزهار من الخطط والآثار، مخطوط بدار الكتب المصرية تحت رقم ٤٥٧ جغرافيا ورقة ١٣٢. انظر أيضا: قاسم عبده قاسم، أسواق مصر في عصر سلاطين المماليك، القاهرة ١٩٧٨، ص٨. وذكر المقرئزي أن هذا السوق قديماً عرف بالتبانيين كما

وأدركناه عامراً سوقاً كبيراً" ^{١٤٦}، كما أشار في موضع آخر أن الطيور الداجنة كانت تباع في سوق الدجاج بحراج حراج ^{١٤٧}، كما يبدو واضحاً أن هؤلاء الدجاجين كانت لهم سكني بجوار تلك الأسواق أطلق عليها المقريري "سوق المتعيشين وكان قديماً سكني الدجاجين" ^{١٤٨}، هذا فضلاً عن الأسواق الأسبوعية التي كانت تقوم علي بعض المؤسسات التعليمية مثل خانقاة سرياقوس التي كان يقام حولها في يوم الجمعة سوق عظيم ترد الناس إليه من مختلف الأماكن البعيدة لبيع الحيوانات والطيور من الدجاج والأوز ^{١٤٩}، إضافة إلي السوق الأسبوعي في "خط خان السبيل" خارج باب الفتوح وهو غاية في العمارة كان يعقد في يوم الجمعة ويبيع فيه من الأوز والدجاج ما لا يقدر قدره ^{١٥٠}، وهو ما يعكس ازدهار معامل التفريخ التي كانت تمتد تلك الأسواق بتلك الآلاف من مختلف أنواع الطيور.

وتمدنا المصادر بإشارة ذات دلالات هامة وهي أن عملية بيع الدجاج لم تكن حكرًا علي الباعة المسلمين فقط، ولم تكن بصفة جماعية؛ بل تعدتها إلي النصارى، حيث تشير المصادر إلي أن أحد النصارى ويدعي سويداً كان يحمل قفصاً من الفراريج علي رأسه ويدور به في سوق شنودة لبيعه ^{١٥١}، كما أورد المقريري ازدهار باعة الأطعمة والمأكولات من لحوم الدجاج في "خط بين القصرين"، حيث يجلس الباعة بمختلف لحوم الطيور التي تقلى صفاءً، من باب المدرسة الكاملة إلي باب المدرسة الناصرية، فيباع لحم الدجاج المطجن، ولحم الأوز المطجن، كل رطل بدرهم، وتارة بدرهم وربع ^{١٥٢}.

ومن المرجح أن نظام البيع والشراء إبان ذلك العصر كان قائماً علي التعامل النقدي من ناحية، وعلي نظام المقايضة من ناحية أخرى، خاصة في المناطق الريفية والتي استمرت

ذكر أن سوق الصناديق الذين يبيعون لصناديق كان سكناً للدجاجين، كما أن أعداد الباعة من الدجاجين قد قلت تدريجياً بمجرد أن هدمت قيسارية وسوق الكتبيين المتاخمة للدجاجين وحلت محلها حوانيت أخرى.

^{١٤٦} المقريري، الخطط، ج٢، ص ٢٠١؛

Raymond, *Les marches du Caire*, p. 157.

^{١٤٧} المقريري، السلوك، ج٣، ق ٣، ص ١١٢٤ وينادي علي الشيء بحراج حراج أي عن طريق المزايدة والدلالة، وسوق الحراج هو سوق الدلالة.

^{١٤٨} المقريري، الخطط، ج٢، ص ١٩٩.

^{١٤٩} المقريري، الخطط، ج٤، ص ٢٨٥.

^{١٥٠} المقريري، الخطط، ج٣، ص ٥٧.

^{١٥١} ابن حجر، إنباء الغمر، ج٣، ص ٣٧٥؛ ج٤، ص ١٧٠ - ١٧١؛ السخاوي، الضوء اللامع، ج٣، ص ١٠١؛ ج٤، ص ٧٤.

^{١٥٢} المقريري، الخطط، ج٣، ص ٤٥.

فيها طريقة مقايضة البضائع إلي وقت قريب العهد نسبياً بما يوحي تأصلها في المجتمعات المحلية منذ القدم.

هذا وأفاضت المصادر علي فترات متباعدة بيان بأسعار بعض الطيور الداجنة وبخاصة الدجاج الذي تمتع بمكانة خاصة لعظم فوائده الطبية - كما سوف نتبين - والثابت أن تلك الأسعار قد تفاوتت من حين لآخر تبعاً للعوامل البيئية والمناخية والكوارث الطبيعية التي تضرب العالم الإسلامي من حين لآخر^{١٥٣}؛ والتي تؤدي بأسعار الدجاج إلي القمة بحيث أن مصر علي ازدهارها في إنتاجه كانت تلجأ لاستيراده أحياناً من بلاد الشام لانعدامه بها، مما جعل اقتنائه آنذاك كعزة الياقوت.

ويبدو واضحاً من خلال المصادر أن أسعار الدواجن في الأوقات العادية - إذا لم تتدخل عوامل بيئية وكوارث طبيعية - كانت في متناول الأفراد نظراً لرخص أسعارها، فيحدثنا المقرئ من أن تقي الدين عبد الوهاب ناظر الخواص الشريفة كان ينزل إلي سوق " خط بين القصرين " فيبتاع من الدجاج المطجن وفراخ الحمام وغيرها من الطيور بمبلغ مائتي وخمسين درهماً فضة، ويعقب قائلاً بأن " هذا دأبه في كل ليلة ولا يكاد مثل هذا مع كثرته لرخاء الأسعار، لعظم ما كان يوضع فيه من هذا النوع وغيره " ^{١٥٤}، كما تباينت أسعارها تبعاً لحالتها؛ فالممتاز منها بثلاثة دراهم، والجيد منها بدرهمين، وأقلها بدرهم واحد ^{١٥٥}، كما أن الطيور الداجنة في بلاد الشام كانت أسعارها مقاربة لما بأرض مصر خاصة الدجاج، أما الإوز فكانت أسعاره بمصر أقل من بلاد الشام ^{١٥٦}.

وفيما يلي جدول بأهم أسعار الدواجن التي وردت بالمصادر الإسلامية؛ وفيه يتم رصد تلك الأسعار في فترة ما قبيل العصر المملوكي وطوال العصر المملوكي مصحوباً بالتعقيب بأهم الملاحظات عليه:

^{١٥٣} انظر بالتفصيل عن أسباب حدوث الغلاء في كافة السلع في: المقرئ، السلوك، ج٢، ص ٥٥؛ ابن إياس، نشق الأزهار، إصدار: فؤاد سزكين، فرانكفورت ١٩٩٢، ص ٧٤ وما بعدها؛ قاسم عبده قاسم، دراسات في تاريخ مصر، ١٦٠ وما بعدها؛ النيل والمجتمع المصري في عصر سلاطين المماليك، القاهرة ١٩٧٨، ص ٥٣ وما بعدها؛ أسواق مصر في عصر سلاطين المماليك، ص ٣٣ وما بعدها.

^{١٥٤} المقرئ، الخطط، ج٣، ص ٤٥.

^{١٥٥} العمري، مسالك، تحقيق: أيمن فؤاد، ص ١٧؛ القلقشندي، صبح، ج٣، ص ٤٤٧؛

Ashtor, " L'evolution des prix dans le proche orient à la basse époque", *JESHO*, IV (1961), p. 19.

^{١٥٦} العمري، مسالك، تحقيق أيمن فؤاد، ص ٢٦، صبح الأعشي، ج٤، ص ١٨٢.

السنة	السعر
٥٨١هـ	كثر الوباء في الدجاج ^{١٥٧}
٥٩٢هـ	صار الفروج لا يقدر عليه لانعدامه بأرض مصر، ثم جلبت الفراريج من قوص وبيع كل عشرة فراريج بسبعة دنانير وهذا لم يسمع بمثله في مصر قبل ذلك ^{١٥٨}
٥٩٧هـ	عدمت الفراريج في مصر فجلبها رجل من الشام وباع كل فروج بـ " ١٠٠ درهم، ثم وصل سعره إلي دينار فترة محدودة، كما عدم الدجاج فاستغل أحد التجار هذا الأمر وطلب من بلاد الشام دجاج بقيمة ٦٠ ديناراً، ثم باعه بمصر بقيمة ٨٠٠ دينار ^{١٥٩}
٦١٦هـ	الدجاجة = ٣٠ ديناراً، ووصل سعر بيضة الدجاجة في حصار مدينة دمياط من قبل الصليبيين = عدة دنانير ^{١٦٠}
٦٥٦هـ	الفروج = ٣ درهم، ثم عز وجوده نظراً لتفشي الأمراض، ثم بيع فروجان بحوالي ٧٠٠ درهم ^{١٦١}
٦٥٩هـ	الدجاجة = ٥ دراهم ^{١٦٢} ، ثم وصل سعرها إلي ٢٠ درهماً ^{١٦٣} .

^{١٥٧} المقرزي، السلوك، ج١، ص ٩١.

^{١٥٨} المقرزي، السلوك، ج١، ق١، ص ١٣١-١٣٣-١٣٤.

^{١٥٩} اليافعي، مرآة الجنان، ج٣، ص٤٨٨؛ الذهبي، تاريخ الإسلام ووفيات المشاهير والأعلام، ج٤٢، تحقيق عمر عبد السلام تدمري، بيروت ١٩٩٧، ص٣٥؛ العبر في خبر من عبر، ج٤، تحقيق صلاح الدين المنجد، الكويت ١٩٤٨، ص٢٩٦؛ المقرزي، السلوك، ج١، ق١، ص١٥٨؛ السيوطي، حسن المحاضرة، ج٢، ص٢٥٦، غير أن إشارة الذهبي كانت في حوادث سنة ٥٩٨هـ. وعن الغلاء الذي حدث آنذاك انظر: ابن صصري، الدرّة المضية في الدولة الظاهرية، نشر وليم برينر، لوس انجلوس ١٩٦٣، ص١٦٩.

^{١٦٠} المقرزي، الخطط، ج١، ص ٣٥١؛ السلوك، ج١، ق١، ص٢٠١.

^{١٦١} ابن شداد، الأعلام الخطيرة في ذكر أمراء الشام والجزيرة، ج٣، ق٢، تحقيق يحيى عبارة، دمشق ١٩٧٨، ص٥٠٧؛ اليونيني، ذيل مرآة الزمان، ج١، حيدر آباد الهند ١٩٥٤، ص٩١؛ الذهبي، تاريخ الإسلام، ج٤٨، ص٤٢؛ وانظر أيضاً: ابن صصري، الدرّة المضية، ص١٦٩.

^{١٦٢} النويري، نهاية الأرب، تحقيق محمد عبد الهادي شعيرة، ج٣٠، القاهرة ١٩٩٠، ص٤٣.

^{١٦٣} مفضل ابن أبي الفضائل، تاريخ سلاطين المماليك أو النهج السديد والدر الفريد فيما بعد تاريخ ابن العميد، نشره وترجمه للفرنسية وعلق عليه :

٦٩٥هـ	بعد أن كان ثمن الفروج = ٣ دراهم، بلغ في الإسكندرية=٣٦ درهماً، والقاهرة= ١٩ و ٢٠ درهماً ^{١٦٤} ، ثم وصل بالقاهرة إلى ٣٠ درهماً ^{١٦٥} والصعيد=٣٠ درهماً، ثم تقام الأمر فذبح لأحد المرضى فرأى ثم وزن لحمها فوقف علي كل وزن منها بدرهم ^{١٦٦} .
٦٩٦هـ	بلغ سعر الفروج حوالي ١٥ درهماً ^{١٦٧} .
٧٠٩هـ	الفروج = ٥ دراهم ^{١٦٨} .
٧٧٦هـ	الفروج = ٤٥ درهماً ^{١٦٩} ، ثم فقدت حتي خرج البريد بطلبها للسلطان، ثم وصل إلي " مائة درهم فما فوقها" ^{١٧٠} ، والدجاجة = أربعة دراهم ^{١٧١} زوج الإوز=٢٠ درهماً ^{١٧٢}

E. Blouchet, *Patrologia Orientalis*, , vol. 1, Paris, 1919, p. 419.

^{١٦٤} بييرس الدوادار، زبدة الفكرة في تاريخ الهجرة، ٩، تحقيق زبيدة عطا، الرياض ١٩٨٩م، ص ٢٩١؛ الذهبي، تاريخ الإسلام، ج٥٢، ص ٤١؛ الجزري، تاريخ ابن الجزري، ج١، تحقيق عمر عبد السلام تدمري، بيروت ١٩٩٨، ص ٢٨٢، ٢٨١؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج١٣، بيروت د.ت)، ص ٢٨٦؛ ابن الحريري، منتخب الزمان في تاريخ الخلفاء والعلماء والأعيان، ج٢، تحقيق عبده خليفة، بيروت ١٩٩٣، ص ٣٧١؛ العيني، عقد الجمان في تاريخ أهل الزمان، ج٣، تحقيق محمد محمد أمين، القاهرة ١٩٩٠، ص ٢٩٩-٣٠٠؛ ابن الفرات، تاريخ ابن الفرات، مج٨، تحقيق قسطنطين زريق، نجلاء عز الدين، بيروت ١٩٣٩، ص ٢٠٨؛ السيوطي، حسن المحاضرة، ج٢، ص ٢٦٢ .

^{١٦٥} ابن الدواداري، كنز الدرر، ج٨ " الدرة الزكية في اخبار الدولة التركية"، تحقيق أولرخ هارمان، القاهرة ١٩٧١م، ص ٣٦٤؛ المقرئزي، إغاثة الأمة بكشف الغمة، القاهرة ١٩٥٦، ص ٣٣؛ السلوك، ج١، ق٣، ص ٨١٣؛ العيني، عقد الجمان، ج٣، ص ٣٠٠ نقلاً عن اليوسفي، نزهة الناظر في سيرة الملك الناصر، حوادث سنة ٦٩٥هـ من الجزء المفقود؛ حياة ناصر الحجبي، دراسات في تاريخ سلطنة المماليك، الطبعة الأولى الكويت ١٩٨٥، ص ١٠١ .

^{١٦٦} النويري، نهاية الإرب، ج٣١، تحقيق: السيد الباز العريني، القاهرة ١٩٩٢، ص ٢٩٣؛ المقرئزي، السلوك، ج١ق٣، ص ٨١٣؛ ابن الفرات، تاريخ ابن الفرات، مج٨، ص ٢٠٨ .

^{١٦٧} ابن إياس، بدائع الزهور، ج١ق١، ص ٣٩١، حوادث سنة ٦٩٦هـ .

^{١٦٨} المقرئزي، السلوك، ج٢ق١، ص ٥٥ .

^{١٦٩} ابن قاضي شهبه، تاريخ ابن قاضي شهبه، مج٣، ج٢، تحقيق عدنان درويش، دمشق ١٩٩٤، ص ٤٤٨، ابن شاهين، نيل الأمل، ج٢، ص ٨٣ .

^{١٧٠} المقرئزي، إغاثة الأمة، ص ٤٠، ابن شاهين، نيل الأمل، ج٢، ص ٨٣ .

^{١٧١} ابن حجر، إنباء الغمر، ج١، ص ٧١، ٧٢؛ السلوك، ج٣، ق١، ص ٢٣٣، ٢٣٦؛ ابن شاهين الظاهري، نيل الأمل، ج٢، ص ٧٩؛ المناوي، النقود والمكاييل والأوزان، تحقيق: رجاء محمود السامرائي، العراق ١٩٨١، ص ٨٣ .

٧٩٨هـ	غلا سعر الدجاج حتي بيعت الواحدة بخمسة دراهم ^{١٧٣} .
٨٠٦هـ	الفروج = ٧٠ درهما ^{١٧٤} ، ١٠ ادجاجات سمان = ١٠٥٠ درهما ^{١٧٥} ، والدجاجة الواحدة من ١٥ إلي ٢٠ درهماً ^{١٧٦} ، ١٠ ادجاجات عادية = ٥٠٠ درهم، الفروج = ٣٧ درهما ويريد التاجر المزايدة ^{١٧٧} ، ثم بلغ الصيرفي عن طريق أحد ثقاته من الرواة أن ٢٠ فروجاً اشترى = ٥٥٠ درهماً، ثم وصل سعر الفروج في شوال إلي = ٧٠ درهماً ^{١٧٨} .
٨٠٧هـ	الأوز = ٧٠ درهماً، ثم زوج أوز معلوف = ٣٠٠ درهم ^{١٧٩} ، الدجاجة = ٢٠ درهماً والدجاجة الممتازة = ٤٠ درهماً، ثم وصل سعر الدجاجة العادية إلي ٥٠ أو ٥٥ درهماً ^{١٨٠} ، ثم وصل زوج أوز عادي إلي = ١٢٠٠ درهم ^{١٨١}
٨٣٢هـ	ارتفاع أسعار الدجاج جراء الكوارث المناخية التي ألمت بمصر مما أدى إلي هلاك أعداد لا تحصى منها
٨٧٥هـ	عدم الدجاج والإوز بالقاهرة ولم يوجد إلا نادراً فوصلت أسعاره إلي درجة غالية جداً ^{١٨٢}

- ص١٠٩؛ السخاوي، وجيز الكلام في الذيل علي دول الإسلام، ج١، تحقيق بشار عواد معروف، عصام فارس، أحمد الخطيمي، بيروت ١٩٩٥، ص١٤٣.
- ^{١٧٢} المقرزي، السلوك، ج٣، ق١، ص٢٣٣.
- ^{١٧٣} ابن دقماق، النفحة المسكية في الدولة التركية، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، بيروت ١٩٩٩، ص٢٨٣؛ السخاوي، وجيز الكلام، ج١، ص٣٢١.
- ^{١٧٤} ابن حجر، إنباء الغمر، ج٢، ص٢٦١؛ غير أن ابن قاضي شهبه يذكر أن سعر الفروج كان ٤٠ درهماً انظر: تاريخ ابن قاضي شهبه، مج٤، ج٤، ص٣٦٠.
- ^{١٧٥} ذكر ابن قاضي شهبه أن ثمنهم كان ١٥٠٠ درهماً انظر: تاريخ، مج٤، ج٤، ص٣٦٠؛ بيد أن الصيرفي ذكر أن ثمنهم كان ألف درهماً معلقاً " لكنهم معلوفات سمان " انظر: الصيرفي، نزهة النفوس، ج٢، ص١٨٨.
- ^{١٧٦} ابن قاضي شهبه، تاريخ ابن قاضي شهبه، مج٤، ج٤، تحقيق: عدنان درويش، دمشق ١٩٩٧، ص٣٦٠.
- ^{١٧٧} المقرزي، السلوك، ج٣، ق٣، ص١١٢٤.
- ^{١٧٨} ابن الصيرفي، نزهة النفوس، ج٢، ص١٨٦، حوادث سنة ٨٠٦هـ.
- ^{١٧٩} ذكر الصيرفي أن زوج الإوز المعلوف يبيع بـ ٣٥٠ درهماً انظر: نزهة النفوس، ج٢، ص١٩٦، حوادث سنة ٨٠٧هـ.
- ^{١٨٠} السلوك، ج٣، ق٣، ص١١٣٣، ١١٣٤، ١١٤٥؛ الصيرفي، نزهة النفوس، ج٢، ص١٩٦.
- ^{١٨١} ابن حجر، إنباء الغمر، ج٢، ص٢٨٩؛ السلوك، ج٣، ق٣، ص١١٤٥.

ينضح من الجدول السابق عدة أمور لعل أهمها اهتمام المصادر بأسعار الفراريج بصفة خاصة ثم الدجاج دون الاهتمام ببقية عناصر الطيور الداجنة الأخرى؛ ولعل مرجعه إلي الأهمية الطبية لتلك الفراريج وأوراقها في الشفاء من الكثير من الأمراض التي تصيب البدن وقت الأزمات والكوارث البيئية^{١٨٤}.

أضف إلي ذلك أن المصادر ذاتها لم تهتم بأسعار الفراريج والدجاج إلا وقت تعرض البلاد للطواعين والأوبئة سواء خلال العصر المملوكي أو قبله؛ والتي يتبين منها أنها كانت ترتفع إلي أسعار خيالية؛ فبعد أن كان الفروج الواحد ذو الحالة الممتازة يباع بثلاثة دراهم في الأوقات العادية نجده وقت انتشار الأوبئة والأمراض يصل إلي عشرين درهماً، ثم إلي ثلاثين درهماً، ثم إلي نيف وأربعين درهماً، ثم إلي خمسين درهماً، ثم إلي نيف وسبعين درهماً، ثم إلي مائة درهماً، ثم إلي مائة وخمس دراهم، ثم إلي دينار من الذهب الخالص؛ بل أننا أحياناً ما نلاحظ في المصادر -خاصة فيما يتعلق بأواخر العصر الجركسي- عدم ذكر أسعار محددة للطيور الداجنة - خاصة الإوز والدجاج- منوهين فقط بانعدامها وندرتها مما يؤدي إلي ارتفاع أسعارها بدرجة خيالية، والتباين في أسعار الدواجن يرجع إلي شدة الوباء وتفشي الأمراض من ناحية، والى ندرة أعدادها من ناحية أخرى؛ إذ أنها تتباين تبعاً لقوانين العرض والطلب السائدة في مصر والدولة المملوكية من جهة، ولنشاط الكوارث المناخية والأوبئة من جهة أخرى .

كذا نلاحظ من الجدول أن أسعار الفراريج والدجاج قد تباينت في السنة الواحدة من بلد إلي أخرى، فنجد أن أسعارها في الإسكندرية وبلاد الصعيد أعلى سعراً من القاهرة، ومن المرجح أن لذلك علاقة بمعامل طرح الفراريج التي كانت منتشرة في القاهرة بكثرة وهو ما يعني زيادة أعدادها عن أطراف الدولة المصرية في الإسكندرية والصعيد التي كانت تلك المعامل منتشرة بها علي استحياء وتكاد تكون معدودة؛ زد علي ذلك أن الإسكندرية دأبت علي استيراد الأغنام من بلاد برقة لإمدادها بهذا البروتين الحيواني والذي كان يغنيها بدرجة كبيرة عن لحوم الطيور الداجنة.

^{١٨٢} نيل الأمل، ج٦، ص ٤٢٢ حوادث سنة ٨٧٥ هـ.

^{١٨٣} نيل الأمل، ج٨، ص ٤٢ حوادث سنة ٨٩١ هـ.

^{١٨٤} اليونيني، نيل مرآة الزمان، ج١، ص ٩١.

ثمة ملاحظة هامة أوردتها المصادر الإسلامية بصدد ذكر أسعار الفراريج وقت انتشار الأوبئة؛ وهي استغلال بعض التجار لحاجة الشعب لتلك الفراريج مع انتشار الأمراض؛ حيث عمدوا خلال انتشار الأمراض ومع انعدام الفراريج من الديار المصرية إلي استيرادها من بلاد الشام، وقد نجم من وراء ذلك ثراء بعض التجار؛ فنري أحدهم يجلب فراريجاً من الشام ليبيع الواحد منها بمائة درهم مستغلاً حاجة المرضى إليه؛ ونجد آخر يجلب دجاجاً أيضاً من الشام بقيمة ستين ديناراً ليبيعه بمصر بقيمة ثمانمائة دينار^{١٨٥}؛ بل من الطريف أننا نجد العكس حيث نري أحد التجار المصريين أراد استثمار تلك الصناعة - طرح الفراريج- بنقل أسرارها إلي بلاد الشام، وبالفعل سافر إلي بلاد الشام وشيد في بلدة " حاضرة العقبية " معملاً لإنتاج الفراريج، بيد أنه كان لاختلاف الظروف المناخية أكبر الأثر في كساد ذلك المعمل وتلف البيض، فخرس الجلد والسقط وعاد من حيث أتى^{١٨٦}.

ومن الطريف أيضاً أن المقريزي نفسه حين ألم به المرض خرج إلي السوق ليشترى لنفسه فروجين، فاشترهما من البائع بأربع وسبعين درهماً ويعقب قائلاً : بأن البائع " يريد ربحاً علي ذلك " ^{١٨٧}.

ومما يلاحظ أخيراً علي جدول الأسعار الخاص بالطيور الداجنة هو تأثير أسعار تلك الطيور بالعوامل المناخية التي تضرب العالم الإسلامي من حين لآخر -إضافة إلي الأمراض المعروفة التي كانت تصيب الدجاج في أي وقت - فتأتي عليه جميعه حتي لا يبقي منه شيء وهو الأمر الذي تكرر كثيراً في ذلك العصر^{١٨٨}، فالثابت أن " ذوات الجناح " كانت شديدة التأثر بما يصيب البلاد من ظروف جوية مضطربة، خصوصاً في فصل الشتاء، فتموت بسبب الأمطار والبرد كما حدث سنة ٨٣٢هـ/٤٢٩م في بعض نواحي الوجه القبلي، وكذا في سنة

^{١٨٥} انظر هامش رقم ١٦٠ من تلك الدراسة.

^{١٨٦} العمري، مسالك الأبصار، ص٢٦؛ القلقشندي، صبح الأعشي، ج٤، ص٨٨، بيد أن هذا لا يعني أن مزارع الدجاج لم تكن موجودة ببلاد الشام؛ بل تحدثنا المصادر عن وجودها بيد أنها ليست علي الكثرة كما في مصر، فنري المؤرخ " ابن طوق " يحدثنا امتلاكه لبستان كبير يربي فيه الدجاج بأعداد كبيرة يبيع منها، ويهدي كثير منها في المناسبات الخاصة للقضاة والفقهاء مستقيداً من صلته بهم أو ساعياً إلي تعزيز تلك الصفات انظر: ابن طوق، التعليق، ج١، تحقيق جعفر المهاجر، دمشق، ٢٠٠٠، ص١٠.

^{١٨٧} المقريزي، السلوك، ج٣، ق٣، ص١١٢٤. حوادث ٨٠٦ هـ

^{١٨٨} ابن إياس، بدائع الزهور، ج٤، ص١٤٩.

٨٦٥هـ/٤٦١م في قري الشرقية وبعض قري المنوفية والغربية، وفي قليل من قري البحيرة.^{١٨٩}؛
وتبعاً لذلك نجد أن بعض الأهالي كانوا لا يأكلون اللحوم إلا من العام للعام^{١٩٠}.

أما عن طبيعة استهلاك الدجاج في مصر في العصر المملوكي فقد شملت أوجه عديدة؛ فلم تكن تربية تلك الطيور وتفريخها ضرورة تحتمها احتياجات طعام الشعب وسد احتياجاته من اللحوم فقط؛ بل كانت ضرورة أيضاً يحتمها بذخ سلاطين المماليك وأمراءهم؛ حيث أمدا المؤرخون المعاصرون بالكثير من الوصف المستفيض لبذخ هؤلاء السلاطين والأمراء في ولائهم وحفلاتهم، وكرم ضيافتهم مع سفرائهم من المسلمين والأجانب علي حد سواء، وقد أشرفت " البيوت السلطانية" ومن بينها الحوائج خاناة والمطبخ" علي تلك العملية؛ فالحوائج خاناة مهمتها صرف اللحوم للمطبخ السلطاني والدور السلطانية ورواتب الأمراء والمماليك السلطانية وسائر الجند والمعممين وغيرهم من أرباب الرواتب المقيدة أسماؤهم في دفاتر الدولة^{١٩١}، وحالما تصل تلك الكميات إلي المطبخ يقوم بطبخها للسلطان برسم الغداء والعشاء والطاريء والأسمطة التي كانت تمد بالإيوان الكبير بدار العدل في أيام الموابك، ويستهلك فيه كل يوم قناطير مقنطرة من لحوم الدجاج والإوز والأطعمة الفاخرة^{١٩٢}، ويتم ذلك تحت إشراف أستاذار الصحة وهو المشرف عليه^{١٩٣}.

وسوف نعرض لبعض الأمثلة التي وردت في المصادر المملوكية والتي تبين الأوجه المتعددة لاستهلاك الطيور الداجنة؛ منها علي سبيل المثال حفلات الزواج لدي سلاطين

^{١٨٩} المقرئزي، السلوك، ج٤، ق٢، ص٧٩٠، حوادث سنة ٨٣٢هـ؛ الصيرفي، نزهة النفوس، ج٣، ص١٤٤؛ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، ج١٦، تحقيق جمال الدين الشيال، فهيم شلتوت، القاهرة ١٩٧٣، ص٢٢٨، كما أن المقرئزي يذكر في وقت سابق وفي سياق حوادث سنة ٥٨١هـ في عهد الدولة الأيوبية أن الوباء حدث في الدجاج بكثرة دون حدوثه في الأشخاص وفي تلك الحالة كانت الدولة تلجأ لاستيراده من المناطق التي لم يصل إليها الوباء، انظر: السلوك، ج١، ص٩١، حوادث سنة ٥٨١هـ.

^{١٩٠} الشرييني، هز القحوف، ص٩٤.

^{١٩١} القلقشندي، صبح الأعشي، ج٤، ص١٢؛ الأسدي، التيسير والاعتبار والتحرير والاختيار فيما يجب من حسن التدبير والتصرف والاختيار، تحقيق عبد القادر ظليمات، القاهرة ١٩٦٧، ص١٩١، ١٨٧.

^{١٩٢} القلقشندي، صبح الأعشي، ج٤، ص١٣؛ ابن شاهين، زبدة كشف الممالك وبيان الطرق والمسالك، اعنتي بتصحيحه بولس راويس، باريس ١٨٩٤، ص١٢٥؛ الأسدي، التيسير والاعتبار، ص٢٠١-٢٠٢؛ نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، القاهرة ١٩٨٩، ص٥-٢٣.

^{١٩٣} القلقشندي، صبح، ج٤، ص١٣.

المماليك وأمراءهم؛ ففي سنة ٧٣٢هـ/١٣٣١م أقام الناصر محمد بن قلاوون عرس ابنه الأمير أنوك، وذبح فيه من الإوز والدجاج وغيرها ما يزيد على ٢٠ ألف رأس^{١٩٤}.

أيضاً حينما دخل الأمير قوصون علي ابنة الناصر محمد بن قلاوون، أقام عرساً استمر لمدة سبعة أيام ذبح فيه من سائر أصناف اللحوم والطيور الداجنة من الدجاج والإوز ما لا يحصي عدده^{١٩٥}.

وكانت مهادة السفراء بالهدايا أيضاً من الأمور الشائعة في العصر المملوكي سواء أكانوا سفراء من قبل دول إسلامية أم أجنبية؛ بل وصلت المهادة من السلاطين والأمراء للرحالة الأجانب الذين زاروا مصر إبان تلك الفترة، وبالطبع لم تكن الطيور الداجنة هي محور الهدية، بيد أنها كانت تشكل عنصراً ضرورياً فيها باعتبارها من العناصر الأساسية لكرم الضيافة، ومما لاشك فيه أن الدولة قد وضعت في ديوان مصروفاتها بنداً خاصاً بكلف الرسل القاصدين إلي الدولة المملوكية برسم ضيافتهم^{١٩٦}، فقد أجري الناصر فرج علي رسل تيمورلنك في سنة ٨٠٦هـ/١٤٠٣م حق الضيافة من لحوم الدجاج والإوز وغير ذلك^{١٩٧}، أيضاً في سنة ٩١٩هـ/١٥١٢م توجهت سفارة أجنبية إلي مصر بقيادة السفير دومنيكو تريفيزاني وحطت رحالها بمدينة الإسكندرية؛ التي أعد نائبها لهم قصراً للضيافة وأرسل لهم هدية فخمة كان من بينها عشرة أزواج من الدجاج^{١٩٨}. وغداة وصول تريفيزاني إلي القاهرة لمقابلة السلطان وصلت إليه هدية من بينها خمسون زوجاً من الدجاج، وعشرون أوزة^{١٩٩}.

وحينما كانت تحط السفارة رحالها في القاهرة مقر السلطة المملوكية، كان السلطان المملوكي يوليها الاهتمام الكافي؛ حيث كان يهتم برفاهية السفراء الأجانب، فقد قدم مترجم

^{١٩٤} أبو الفداء، المختصر في أخبار البشر، مج ٢، ٧، بيروت ١٩٦١، ص ١٢٣؛ الجزري، تاريخ ابن الجزري،

ج ٢، ص ٥٢٥؛ المقرئ، السلوك، ج ٢، ق ٢، ص ٣٤٦.

^{١٩٥} المقرئ، السلوك، ج ٢، ص ٥٨٠.

^{١٩٦} الأسدي، التيسير والاعتبار، ص ٧٣.

^{١٩٧} السلوك، ج ٣، ص ١١١١-١١١٢، حوادث ٨٠٦هـ.

^{١٩٨} Schefer , *Le voyage de Jean Thénau*, pp. 179 -180.

^{١٩٩} Schefer , *Le voyage de Jean Thénau* , pp. 181-182.

السلطان للسفير برانكاشي هدية كان من بينها قفصاً ممتلئاً بالدجاج، ثم قدم له الوالي حوالي ٢٠٠ أوزة و ٥٠ دجاجة^{٢٠٠}.

وعندما قدمت الحرة بنت السلطان علي بن عثمان المريني صاحب فاس من بلاد المغرب قاصدة الحج، نزلت مصر للراحة في سنة ٧٣٨هـ/١٣٣٧م فأكرم وفادتها الناصر محمد بن قلاوون، ورتب لها من سائر الأصناف ومن بينها الدجاج بكرة وعشياً يرسم الضيافة^{٢٠١}. أصف إلي ذلك ما يعرف " بحق الضيافة " الذي كان يؤخذ من كبار الأمراء والفلاحين علي سبيل الهدية وهو من ضمن أقسام المال الخراجي^{٢٠٢}، حيث جرت العادة إذا مر السلطان بإقطاع أحد كبار الأمراء فعليه أن يقدم له واجبات الضيافة من الإوز والدجاج وغيرها من مختلف أنواع الطيور، فيقبلها منه وينعم عليه بالخلع والأموال^{٢٠٣}؛ كما كان علي مقدمي قبائل العريان ترتيب الإقامات للسلطين في حال مرورهم داخل دركهم كما حدث مع الأمير يلغا الناصري سنة ٧٩١هـ/١٣٨٨م حين بعث بخطاب إلي شرف الدين عيسي العايدي أمير العريان يأمره باستقباله بالإقامات علي طول الطريق، " فحملوا إليه من الإوز والدجاج وغير ذلك ما فيه كفاية"^{٢٠٤}.

ومن أوجه استهلاك الطيور الداجنة كذلك الأسمطة التي كانت تزخر بالكثير من تلك الطيور، فقد كان من عادة الدولة رصد متعلقات الأسمطة السلطانية من اللحوم بمختلف أنواعها وغيرها من سائر الأصناف^{٢٠٥}، وعادة الأسمطة المليئة بالطيور الداجنة ليست وليدة العصر المملوكي، بل وجدت في العصر الفاطمي، ويكفي أن الخلفاء الفاطميين كان سماطهم يحوي من

^{٢٠٠} Dopp, *Le Caire vu par les voyageurs accident du moyen âges*, Le Caire 1951, p.125.

^{٢٠١} المقريري، السلوك، ج٢، ق٢، ص ٤٤٧-٤٤٨، حوادث ٧٣٨هـ.

^{٢٠٢} المقريري، الخطط، ج١، ص ١٦٦.

^{٢٠٣} العمري، مسالك، ص ٣١؛ القلقشندي، صبح، ج٤، ص ٦٣؛ المقريري، الخطط، ج٣، ص ٣٢٤؛ أبو الفداء، المختصر، ص ١٠١.

^{٢٠٤} ابن الفرات، تاريخ ابن الفرات، مج٩، ج١، ص ٧٨.

^{٢٠٥} الأسدي، التيسير، ص ٧٣، والوارد أن بزج الأمراء في إقامة الأسمطة لم يكن حكراً علي مصر بل تعداه إلي بلاد الشام فأورد اليونيني سماطاً للأمير حسام الدين لاجين الجوكندار احتوي علي مائة زبدية في كل زبدية خروفاً صغيراً، وثلاثمائة زبدية بكل واحدة منها ثلاث طيور دجاج، انظر: ذيل مرآة الزمان، ج٢، الهند ١٩٥٥، ص ٣٠١.

بين أصنافه ثلاثمائة وخمسون طائراً من الدجاج ومثلهم من الفراريج^{٢٠٦}. أما الناصر يوسف (ت ٦٥٩هـ/ ١٢٦١م) فكان سماطه غاية في الكثرة حيث شمل من بين أصنافه من الدجاج وفراخ الحمام ما لا يعد ولا يحصى، لدرجة أن السماط في حال الفراغ منه كان الفراشون والطباخون يبيعون بقاياها بأبخس الأثمان^{٢٠٧}، ويوضح المقرئ أسباب كثرة الأصناف من الأطعمة كافة ومن بينها الطيور الداجنة وتوافرها بقلعة الجبل بالقاهرة ليلاً ونهاراً حتى يقوم أرباب النوب بالسهرة حول السلطان فيتشغلوا بالمأكل والمشروب عن النوم فيتقاسمون ساعات الليل فيما بينهم^{٢٠٨}، وقد بلغ المطبخ السلطاني حداً زاهراً من مختلف المأكولات في عصر الأشرف خليل بن قلاوون فقد اشترى جماعة من الأعيان وجبة فخمة ضمت من محتوياتها خمسة عشر رطلاً من اللحم وعشرة أطياف دجاج سمان بمبلغ عشرين درهماً^{٢٠٩}، كما تطالعنا المصادر عن سماط الناصر محمد بن قلاوون الذي كان يحوي سائر أصناف الطيور الداجنة من الدجاج والإوز^{٢١٠}، وخير شاهد علي فخامته ما يرويه النشو من أن سماط الناصر في سنة ٧٣٩هـ/ ١٣٣٨م وما كان يرسله للأمرء كان يحوي سبعمائة طائر من الدجاج^{٢١١}، كذا يعد سماط الظاهر برقوق من أفخر الأسمطة فقد أقام واحداً علي سبيل المثال في سنة ٧٩٩هـ/ ١٣٩٦م كان به مائتي زوج إوز وألف طير من الدجاج^{٢١٢}، ناهيك عما كان يقيمه يومياً من لحوم الدجاج والأوز^{٢١٣}، ولما

^{٢٠٦} المقرئ، الخطط، ج٢، ص ٢٢١؛ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، ج٤، ص ٩٧، وتقيض المصادر المعاصرة في وجود أصناف الدجاج والفراريج علي موائد الخلفاء الفاطميين، وتغلزوا في وصفها بأسلوب أدبي منمق انظر: المسبج، أخبار مصر، تحقيق حسين نصار، ج٤٠، منشورات المعهد الفرنسي للأثار الشرقية بالقاهرة ١٩٨٤، ص ٥١، ٨١، ٨٥.

^{٢٠٧} الكتبي، فوات الوفيات والذيل عليها، ج٢، تحقيق: علي محمد بن عوض الله، بيروت ٢٠٠٠، ص ٦٦٧؛ الصفدي، الوافي بالوفيات، ج٢٩، ص ١٣٧؛ اليونيني، ذيل مرآة الزمان، ج٢، ص ١٤٠-١٤١؛ ابن كثير، البداية والنهاية، ج١٣، ص ٢٤٠.

^{٢٠٨} المقرئ، الخطط، ج٣، ص ٣٤٢.

^{٢٠٩} المقرئ، الخطط، ج٣، ص ٣٧٤؛ العيني، عقد الجمان، ج٣، ص ٢١٢.

^{٢١٠} ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، ج٩، ص ١٧٧ في وفاة الناصر محمد؛ ابن دقماق، الجواهر الثمين، ص ٣٦٤.

^{٢١١} المقرئ، الخطط، ج٣، ص ٣٧٥.

^{٢١٢} ابن حجر، إنباء الغمر، ج١، ص ١٣٦.

^{٢١٣} المقرئ، الخطط، ج٣، ص ٣٤٢؛ ابن تغري بردي، المنهل الصافي، ج٣، ص ٢٢٨.

لا وقد كان وزيره شمس الدين المعروف بكاتب أرنان الذي استطاع ضبط متحصلات الدولة من الطيور الداجنة حتي وصلت إلي " مائة ألف طائر من الدجاج والإوز " ^{٢١٤}.

كما خصص الأشرف برسباي سماطاً خاصاً لأرباب الخدمة عن وجبتي الغداء والعشاء وزاد علي حصتهم من اللحم ست وعشرين طائراً من الدجاج ^{٢١٥}، ناهيك عن سماط السلطان قنصوه الغوري -رغم معاناة الدولة- فقد أقام واحداً في سنة ٩١٥هـ/١٥٠٩م كان من بينه " الدجاج والإوز ما لا يحصي عدده، فكان من الدجاج ألف طير، ومن الإوز خمسمائة طير... " ^{٢١٦}

وامتدت تلك الأسمطة لتشمل الأمراء وكبار القادة العسكريين فنري سماط الأمير بشتك في سلطنة المنصور أبو بكر الذي كان يذبح فيه من سائر أصناف اللحوم والطيور الداجنة من الدجاج والإوز ما لا يحصي لكثرتة كما حدث في السماط الذي عقده لأولاد الناصر محمد بمدينة دمياط والذي كان خارجاً عن نطاق العقل ^{٢١٧}، ولم يختلف سماط الأمير قوصون عن الأمير بشتك في كثرة الطيور الداجنة علي مائدته ^{٢١٨}، وكذا سماط الأمير جركس الخليلي في سنة ٧٨٨هـ/١٣٨٦م من الإوز والدجاج وسائر الأصناف حين قام بافتتاح المدرسة الظاهرية المستجدة ^{٢١٩}، يضاف إليهم سماط الأمير سودون طاز الظاهري الذي كان سماطه به ما لا يحصي من الدجاج والإوز ^{٢٢٠}.

ومن أوجه استهلاك الطيور الداجنة رواتب الجنود العينية التي كانوا يأخذونها من اللحوم وغيرها من سائر الأصناف الأخرى ومن بينها الدجاج، فتطالعنا المصادر المملوكية

^{٢١٤} المقرئزي، السلوك، ج٣، ق٢، ص٥٦٩؛ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، ج١١، ص٣١٢؛ المنهل الصافي، ج١، تحقيق محمد أمين، تقديم سعيد عبد الفتاح عاشور، القاهرة ١٩٨٥، ص٧٦-٧٥؛ الصيرفي، نزهة النفوس، ج٢، ص١٦١.

^{٢١٥} المقرئزي، الخطط، ج٣، ص٣٤٢.

^{٢١٦} ابن إياس، بدائع الزهور، ج٤، ص١٥١، حوادث سنة ٩١٥هـ.

^{٢١٧} الصفدي، الوافي بالوفيات، ج١٠، ص٩٠؛ المقرئزي، الخطط، ج٣، ص٥٥؛ ابن تغري بردي، النجوم، ج١٠، ص٢٠.

^{٢١٨} ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، ج١٠، ص٣٢.

^{٢١٩} المقرئزي، السلوك، ج٣، ق٢، ص٥٤٧؛ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، ج١١، ص٢٤٣؛ ابن حجر، إنباء الغمر، ج١، ص٣١٣-٣١٤؛ ابن دقماق، الجواهر الثمين، ص٤٦٠، حوادث ٧٨٨هـ.

^{٢٢٠} السخاوي، الضوء اللامع، ج٣، ص٢٨٠.

بكثير من الأمثلة من قبيل الروك الناصري سنة ٧١٥هـ/١٣١٥م^{٢٢١}؛ إضافة إلي رواتب أرباب الأقاليم الشهرية والتي كانت لحوم الدجاج من بينها^{٢٢٢}، غير أنه في بعض الأحيان قد يسبب الاستهلاك الزائد لسائر أصناف الطعام عجزاً في ميزانية الدولة مثلما حدث في سنة ٧٣٩هـ/١٣٣٨م، وهو ما جعل الناصر محمد يوفر من الدجاج المقرر للأسمطة والأمراء، والتي كانت تصل إلي حوالي ٧٠٠ طائر يومياً؛ لدرجة أن الناصر نفسه طلب أربعة طيور من الدجاج فكتب بها وصول من بيت المال، فاستقبح الناس ذلك^{٢٢٣}.

ومن أوجه استهلاك الطيور الداجنة أيضاً في مصر في العصر المملوكي حج سلاطين المماليك وما يصاحبه من الاستعداد لتلك الرحلة الطويلة، ففي سنة ٧١٩هـ/١٣١٩م عهد الناصر محمد بن قلاوون إلي الأمير كريم الدين الكبير بتجهيز ما يلزمه خلال سفره لحج بيت الله، فكانت الطيور الداجنة من بين الأصناف التي اصطحبها معه؛ حيث جهز حوالي ألف طائر إوز، وثلاثة آلاف طائر من الدجاج^{٢٢٤}.

أخيراً فمن أوجه استهلاك الطيور الداجنة في مصر في العصر المملوكي ما كان يقدمه سلاطين المماليك للأسرى الأجانب الذين كانوا يقعون في أيديهم عقب المعارك الحربية الطاحنة بينهم، فتروي المصادر أن الأشرف برسباي رسم لأسيره جينوس ملك قبرص بعشرين رطل لحم في كل يوم وستة أطيار دجاج يرسم حوائج الطعام^{٢٢٥}.

وهنا يتبادر إلي أذهاننا تساؤل ما الذي يدعو إلي ارتفاع أسعار الطيور الداجنة بصورة مبالغ فيها في مصر في العصر المملوكي بين الفينة والأخرى؟

نجد صدي للإجابة عن تلك التساؤلات بين ثانيا المصادر الطبية؛ حيث غصت تلك المصادر بفوائد جمة جراء تناول لحوم الطيور الداجنة أو لمجرد شرب أمراقها أو تناول منتجاتها من البيض، والحديث عن الفوائد الطبية للشفاء من الأمراض التي تصيب البدن جد عسير

^{٢٢١} المقرئزي، السلوك، ج٢، ق١، ص١٤٩، حوادث ٧١٥هـ؛ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، ج٩، ص٤٣؛ علي إبراهيم حسن، دراسات في تاريخ المماليك البحرية وفي عصر الناصر محمد بن قلاوون بوجه خاص، القاهرة ١٩٤٤، ص٣٤٤.

^{٢٢٢} العمري، مسالك، تحقيق أيمن فؤاد سيد، ص٤٩.

^{٢٢٣} المقرئزي، السلوك، ج٢، ق٢، ص٤٦٨، حوادث ٧٣٩هـ.

^{٢٢٤} المقرئزي، السلوك، ج٢، ق١، ص١٩٦، حوادث ٧١٩هـ؛ ابن تغري بردي، النجوم، ج٩، ص٥٨.

^{٢٢٥} ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة، ج١٤، ص٣٠٣، حوادث سنة ٨٢٩هـ.

لكثرتها، وحسبنا أن نذكر بعضاً مما تناولته كتب الطب لمن أصابته علة ما، وبيان الخريطة العلاجية له والتي تخص الطيور الداجنة بصفة خاصة.

ويجدر الإشارة قبل الحديث عن لحوم تلك الطيور أن نتحدث عن أمراقها؛ فالأمراق هي محاليل مائية قاعدتها اللحم الحيواني، يضاف إليها بعض الحشائش والبقوليات، وتنقسم إلي أمراق غذائية وأمراق دوائية؛ فالأولي تصنع من لحوم الحيوانات والطيور التي وصلت لسن البلوغ (العتيقة)، أما النوع الثاني فتصنع من لحوم الفراريج الصغار الفتية، ومن هنا عظمت مكانتها وقت انتشار الأمراض والأوبئة^{٢٢٦}، زد علي ذلك حث الرسول ﷺ علي تناولها بقوله: " إذا طبخت لحماً فزيدوا في الماء، فإن لم يصب أحدكم لحماً أصاب مرقاً"^{٢٢٧}، " فمرقة الدجاج المطبوخ فيه قوة ومصلحة للمزاج"^{٢٢٨} ونافع لأمراض حرقان البول^{٢٢٩}، ومرقة الديوك العتيقة نافعة لإسهال البطن، ونافعة لإلتهاب القولون إذا طبخت بالماء وتركت حتى تصل لحومها لدرجة الهري^{٢٣٠}، أما أمراق الفراريج^{٢٣١} فقد حازت النصيب الأكبر من الفوائد حيث تستخدم " في تعديل الأمزجة والأبدان السقيمة ونافعة لإلتهاب المعدة "^{٢٣٢}، كما تصلح " للسكتة " التي

^{٢٢٦} الإسكندراني، تبيان الأسرار، ص ٢٦٦.

^{٢٢٧} الجاحظ، البخلاء، ص ١١.

^{٢٢٨} ابن البيطار، الجامع لمفردات الأدوية، ج١، بغداد ١٢٩١هـ، ص ٨٨.

^{٢٢٩} محمد بن ناصر، الأزرق، ج٢، كتبه: سيف بن حنظل البوسعيدي، عمان ١٩٨٦، ص ٢٩.

^{٢٣٠} ابن رسول، المعتمد في الأدوية المفردة، تصحيح مصطفى السقا، بيروت ١٩٨٢، ص ١٥٠؛ ابن البيطار، الجامع لمفردات الأدوية، ج١، ص ٨٨، وقد اشترطت بعض المصادر أن يستخرج ما في بطون تلك الديوك ويوضع بدلاً منها الملح بمقادير معلومة ثم تخاط بطونها، ثم تطبخ بالماء علي أن يضاف إليه الكرنب، كما نبهت إلي أن لحوم الديوك العتيقة ليس لها قيمة غذائية وإنما لها فائدة طبية فقط من خلال أمراقها وحذرت من تناولها بكثرة انظر: المقالات السبع من كتاب دياسقوريدوس وهو هيولي الطب في الحشائش والسموم، ترجمة أصطف بن باسيل، أصلحه حنين بن اسحق، المغرب ١٩٥٢، ص ١٤٢-١٤٣؛ الصفوري، نزهة المجالس، مج٢، ص ١٨٥.

^{٢٣١} الغزولي، مطالع البذور في منازل السرور، ج١، القاهرة ١٣٠٠هـ، ص ١٤٢.

^{٢٣٢} بن رسول، المعتمد، ص ١٥٠، وضحت المصادر أن مرق الفروج الفتية نافع للأمراض من مرق الدجاج، لكن مرق الدجاج نافع للغذاء من مرق الفروج انظر: ابن سينا، القانون، ج١، ص ٢٩١ وما بعدها.

تصيب الجسم كله ^{٢٣٣}، وكمن من الأمثلة ضربتها المصادر لبعض الأشخاص الذين تناولوا بتناول أمراق الفراريج ^{٢٣٤}.

ويشترط في الأمراق الجيدة أن توضع لحوم الطيور الداجنة في الماء البارد وتسخن ببطء إلى أن تصل إلى درجة الغليان، لأنه إذا غمست اللحوم مباشرة في الماء المغلي فلا تتكون منه رغو وتجمد من وقته مشكلاً غلافاً صلباً يحيط باللحوم ويمنع خروج المواد المفيدة من اللحوم إلى مياه تلك الأمراق ^{٢٣٥} لذا يحذر غمس اللحوم في الماء المغلي فتكون مرقتة أقل جودة في الطعم، وتؤدي إلى نقص القيمة الغذائية، كما يراعي أن تكون كمية الماء المضافة للحوم علي قدر حجم تلك الطيور بحيث لا تكون من الكثرة فتذهب فائدتها سدي علي أن يضاف إليها بعض المواد المساعدة التي تظهر طعمها مثل البقوليات والجزر واللفت والبصل والكرنب والكرات واللوييا وغيرها؛ كما ينبغي أن تحفظ تلك الأمراق في طناجير من الفخار وليس من المعدن لأنها أقل تحملاً للحرارة ^{٢٣٦}.

ولنأتي الآن إلى فوائد لحوم الطيور الداجنة حيث ثبت من خلال الأطباء المسلمين بعد معابنتهم بالتجربة فائدة كل جزء من أجزائها في النواحي الطبية والجمالية؛ وبالرغم من أن المصادر حدثتنا عن لحوم الطيور المشوية علي الجمر ^{٢٣٧}، والمشوية علي السفود ^{٢٣٨}، والمخلية من العظم ^{٢٣٩}، والمقلية ^{٢٤٠}؛ إلا أنها أكدت علي أن " أجود اللحوم لحم الدجاج" ^{٢٤١}، وأن تناولها

^{٢٣٣} محمد بن ناصر، الأزرق، ج٢، ص١٢٣.

^{٢٣٤} ابن العديم، بغية الطلب في تاريخ حلب، تحقيق سهيل زكار، ج٤، بيروت ١٩٨٨، ص١٩٦٦؛ الصفي، الوافي بالوفيات، ج٤، ص١٩٤.

^{٢٣٥} جرت العادة أن تؤخذ الطيور بعد ذبحها وتنظف تنظيفاً جيداً ويخرج جميع ما في أحشائها، ويفصل منها العنق والأجزاء الشحمية ثم تطبخ في الماء علي نار هادئة، فيأخذ الماء منها الهلام الموجود في جوهرها، انظر: الإسكندراني، تبيان الأسرار، ص٢٦٦، ٢٦٩.

^{٢٣٦} الإسكندراني، تبيان، ص٢٦٧.

^{٢٣٧} ابن سيده، المخصص، ج٤، ص١٢٧؛ ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج١، ص٤٠٣، هذا وأطلق الغزولي علي اللحوم المشروحة التي يتم تسويتها علي جمر النار اسم " الكباب" وهي التسمية المتداولة في وقتنا الحاضر انظر: مطالع البذور، ج٢، ص٥٥.

^{٢٣٨} ابن سيده، المخصص، ج٤، ص١٣٠.

^{٢٣٩} ابن سيده، المخصص، ج٤، ص١٣٧.

^{٢٤٠} الطوسي، سياست نامه أو سير الملوك، تحقيق يوسف حسين، قطر ١٤٠٧هـ، ص٩١.

مشوية أو غير مشوية يعمل علي توازن البطن^{٢٤٢} ، ناهيك عن أن بعض الوزراء اعتادوا علي أكلها " مصلوقة" مثل الصاحب بهاء الدين بن حنا وزير الظاهر بيبرس الذي داوم علي تناول زوجين من الدجاج طليعة كل صباح^{٢٤٣} ، غير أن المصادر تحذرننا في الوقت نفسه بأن ملازمة الأشخاص للحوم الدجاج بصفة دائمة تسبب شحوب اللون؛ لذا يجب أن يستعاض عنها من وقت لآخر بلحوم الضأن^{٢٤٤}.

كما ذكرت المصادر أن أدمغة الدجاج إذا طبخت بشراب وتم تناولها تعمل علي وقف نزيف الدم^{٢٤٥}، كما تغذي الرأس كثيراً، وتصلح حال من خف عقله، وإذا وضعت علي لدغة الحيات أبرأتها^{٢٤٦}، وأجنحة الدجاج والإوز من أعظم اللحوم غذاء لأنها سهلة الهضم كونها خفيفة لكثرة حركة الطيور، ولكثرة اللحم فيها^{٢٤٧}.

كما بينت المصادر أن لحوم الدجاج الأهلية المسمنة جيدة الغذاء وتسمن البدن، أما الدجاج الأهلي غير المسمن فإنه يحسن اللون ويزيد المنى ويقوي الشهوة ويلبذ الجماع للرجل والمرأة، بشرط أن تطبخ بالبصل والسهم بمقادير معلومة حتي تنهري فتؤكل لحومها ويشرب مرقها^{٢٤٨}، كما ثبت معالجتها للإنسان من أمراض الفالج^{٢٤٩}، ونهت المصادر عن إخساء الدجاج حتي يكبر ويسمن لأنه حال ذلك يصير أردأ الأنواع^{٢٥٠}.

^{٢٤١} الجاحظ، الحيوان، ج٢، ص٢٤٩؛ الصفوري، نزهة المجالس، ج٢، ص٣٢٦، وعدت لحوم الدجاج من الأكلات المفضلة عند أهل صعيد مصر حيث كانت تطبخ مع الملوخية انظر: ابن نوح الأقبصري، الوحيد في سلوك التوحيد، ج٢، مخطوط بدار الكتب المصرية تحت رقم ٢٢٦ تصوف، ورقة ١٠٣.

^{٢٤٢} محمد بن ناصر، الأزرق، ج٢، ص٤٢، كما يري أحد أطباء المسلمين أن خير الدجاج المشوي هو ما شوي في بطن جدي أو حمل مع قطع لحم وأرز وغيرها من الأبخار ثم يخيظ ويترك بالفرن ليطيخ انظر: ابن سنان الوراق، كتاب الطباخ أو الوصلة إلي الحبيب ليعتني به عن جهل الطبيب، مخطوط مصور بمعهد المخطوطات العربية، رقم ١٠ صناعة، ورقة ١٥٣.

^{٢٤٣} الصفدي، الوافي بالوفيات، ج٢٢، ص٢٢.

^{٢٤٤} الذهبي، سير أعلام، ج٢٢، ص٣٧٢؛ ابن أبي أصيبعة، عيون الأنباء في طبقات الأطباء، ج١، ص٦٧٥.

^{٢٤٥} ابن رسول، المعتمد، ص١٥٠.

^{٢٤٦} الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص٣٠٢.

^{٢٤٧} ابن سينا، القانون، ج١، ص٢٧٤.

^{٢٤٨} ابن رسول، المعتمد، ص١٥٠-١٥١؛ ابن الوردي، خريدة العجائب وفريدة الغرائب، القاهرة ١٣٠٢هـ، ص١٠٧؛ القزويني، عجائب المخلوقات، ص٣٤٩؛ الأبيشي، المستطرف، ج٢، ص١٣٦؛ الصفوري، نزهة المجالس، ج٢، ص٣٢٦، وحذرت المصادر في نفس الوقت من تناول لحوم الدجاج مع الجبن حيث يسبب عسر الهضم.

أما عن شحم الدجاج فله فوائد جمة وهو من أعذب الشحوم^{٢٥١}؛ حيث يسهل طلوع أسنان الطفل الصغير إذا دلكت لثته به^{٢٥٢}، كما يزيل الكلف الأحمر الذي يصيب الوجه، وينفع من الشقاق العارض في أسفل القدم من البرد^{٢٥٣}، ويمنع نزيف الدم ويسكن آلام اليواسير، ويشفي من مرض المايخوليا والجنون^{٢٥٤}، وإذا طبخ بدون ملح وتناولته المرأة كان نافعاً لها من أوجاع الرحم والعكس^{٢٥٥}، كما تنفع مرارة الدجاج العين حيث تمنع نزول الماء في العين إذا اكتحلت بها، كما تعمل علي تحريك الإسهال لدي الأطفال^{٢٥٦}، ناهيك عن عظيم فوائدها في إزالة الأورام البلغمية^{٢٥٧}، أما قوائص الدجاج إذا شويت وتناولها الأطفال الذين يبولون في الفراش منعت ذلك^{٢٥٨}، وزعمت بعض المصادر أن بقوائص الدجاج حجراً إذا شد علي المصروع يزول عنه الوجع، وإذا علق علي الإنسان أذهب عنه الحسد، وإذا ترك تحت رأس الصبي أذهب عنه فزع النوم^{٢٥٩}.

أما عن لحوم الديوك العتيقة فهي قليلة القيمة الغذائية وإن اقتصرنا لحومها علي الناحية العلاجية فقط، حيث تنفع الإنسان من مرض الرعشة وآلام المعدة^{٢٦٠}، وإذا طبخت لحومها مع المصطكي فإنها تقوي الذاكرة وتنعش التفكير، أما إذا شوي طرياً وأكل نفع من مرض البول في الفراش، كما يستخدم زبله مضافاً مع الخل والخردل في إزالة الكلف^{٢٦١}، كما ذكرت أن عرف الديوك إذا قطعت منه أجزاء وشويت علي جمر النار "وقربت من أنف المجنون نفعه

^{٢٤٩} محمد بن ناصر، الأزرق، ج٢، ص ١٢٧.

^{٢٥٠} الجاحظ، الحيوان، ج٢، ص ٢٤٨؛ داود، تذكرة، ج١، ص ١٧٢.

^{٢٥١} الثعالبي، ثمار القلوب في المضاف والمنسوب، القاهرة ١٩٠٨، ص ٢٩٥.

^{٢٥٢} الصفوري، نزهة المجالس، ج٢، ص ٣٢٧.

^{٢٥٣} ابن الوردي، خريدة العجائب، ص ١٠٧.

^{٢٥٤} داود، تذكرة، ج١، ص ١٧٢.

^{٢٥٥} المقالات السبع، ص ١٥٧.

^{٢٥٦} المقالات السبع، ص ١٦٥.

^{٢٥٧} محمد بن ناصر، الأزرق، ج٢، ص ١٤٤.

^{٢٥٨} ابن الوردي، خريدة العجائب، ص ١٠٧.

^{٢٥٩} القزويني، عجائب المخلوقات، ص ١٩٢.

^{٢٦٠} محمد بن ناصر، الأزرق، ج٢، ص ١٣٤؛ النويري، نهاية الأرب، ج١، ص ٢٢١.

^{٢٦١} داود، تذكرة، ج١، ص ١٧٢.

وبرئ^{٢٦٢}، غير أنها حذرت من مداومة أكل لحومه لأنها تورث النقرس ووجع المفاصل، وكثرة تناول قوائمه تولد الحصي^{٢٦٣}.

أما عن لحوم الفراريج فحدث ولا حرج فأجودها حين تبتدئ بالصياح^{٢٦٤} أو كما أطلق عليها " الفراريج النواهض " ^{٢٦٥}، حيث أنها " تزيد في العقل وتصفي اللون وتزيد في المنى وتقيم الباه " ^{٢٦٦}، كما تنفع الإنسان من مرض الرعشة شأن لحوم الديوك العتيقة^{٢٦٧}، وتعالج أمراض البواسير الحارة^{٢٦٨}، وتفتت الحصي التي تصيب الكلي^{٢٦٩}، وتذهب عن الإنسان الكوايس شأن لحوم الدجاج أيضاً^{٢٧٠}، وشحم الفراريج يمنع نزيف الدم ويسكن المايخوليا والجنون^{٢٧١}، والأمثلة كثيرة في المصادر المملوكية توضح معالجة المرضي بلحوم الفراريج من قبيل : النشو ناظر الخاص ووزير الناصر محمد بن قلاوون والذي عوقب من قبل السلطان حتي صار في حالة يرثي لها إلي أن شمله عفو السلطان فرتب له لحوم الفراريج حتي يعود إلي حالته الطبيعية^{٢٧٢}، وبالجملة فقد اتفقت المصادر علي أن الشخص الذي يداوم علي أكل لحوم الفراريج بأنه " يراعي حفظ صحته، وتلطيف مزاجه ما يفيد عقله قوة وذهنه حدة " ^{٢٧٣}.

^{٢٦٢} محمد بن ناصر، الأزرق، ج٢، ص ١١٧.

^{٢٦٣} ابن الوردي، خريدة العجائب، ص ١٠٧؛ داود، تذكرة، ج١، ص ١٧٢.

^{٢٦٤} ابن رسول، المعتمد، ص ٣٥٩.

^{٢٦٥} الغزولي، مطالع البدر، ج٢، ص ٥٥، والنواهض مفردها الناهض وهو الفروج الذي قد وفر جناحاه ونهض للطيران ويعرف عند عامة مصر بالزغاليل، يليه العاتق وهو الذي ينبت له ريش شديد وكثيف.

^{٢٦٦} الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص ٣٠١-٣٠٢؛ داود، تذكرة، ج١، ص ١٧٢؛ الأبيشي، المستطرف، ص ٢٤٢-٢٤٣، بيد أنها حذرت من أن المداومة علي تناولها تورث النقرس والبواسير، رغم أن الدميري يتعجب ممن ذكر ذلك بقوله: " ولا أعلم من أين أجمعت العلماء والأطباء الأعمار علي مضرتها بالنقرس وتوليدها له ؟ " معقباً " بأن هذا قول جاهل بالطب".

^{٢٦٧} محمد بن ناصر، الأزرق، ج٢، ص ١٣٤.

^{٢٦٨} محمد بن ناصر، الأزرق، ج٢، ص ٥٣.

^{٢٦٩} محمد بن ناصر، الأزرق، ج٢، ص ٣٣.

^{٢٧٠} محمد بن ناصر، الأزرق، ج٢، ص ١٢٣.

^{٢٧١} داود، تذكرة، ج١، ص ١٧٢.

^{٢٧٢} الصقدي، الوافي بالوفيات، ج١٩، ص ٢١٧.

^{٢٧٣} الذهبي، سير أعلام النبلاء، ج٢١، ص ٣٧٨؛ ابن رجب، كتاب الذيل علي طبقات الحنابلة، مج٢، لبنان ١٩٨١، ص ٦٨.

علي أنه يلاحظ ظهور بعض الحالات التي تدعو إلي مداواة بعض الأمراض بطريقة خارج نطاق العقل؛ يبدو أن من استخدمها دأب في الاحتياال علي عامة الشعب، بدليل ما يذكره المقريري في حوادث سنة ٨٠٩هـ / ٤٠٦م من أن رجلاً ظهرت لديه بثرة في قدمه فوصف له شخص أن يأخذ فروجاً ويضع دبره علي تلك البثرة فإن مات الفروج وضع دبر فروج آخر وهكذا حتي تتلاشي، ففعل الرجل كما قال فمات عشرون فروجاً جراء ذلك العمل، وهو ما يوضح رواج بعض الأمور الخرافية داخل طبقات العامة^{٢٧٤}، كما زعم علماء الطب باستخدام لحوم الفراريج الصغار في علاج لدغات الحيات والثعابين^{٢٧٥}.

أما لحوم الإوز فهي من اللحوم الثقيلة للإنسان نافعة جدا له إذا ما تم هضمها جيداً؛ لذا تعد المخاليف الصغار من أحسنها^{٢٧٦}، فهي تسمن كثيراً وتصلح لأصحاب الكد والريضة، وتقتت حصي الكلي، وتهيج الباه، غير أنها إذا باتت مطبوخة تطرقت إليها السموم خاصة بأرض مصر^{٢٧٧}، ويعد شحمها من أفضل الشحوم - كالدجاج والبط - حيث يستخدم في تحليل الأورام وتسكين الأوجاع حيث يصلح الثديين من سائر أمراضهما^{٢٧٨}، وزعمت المصادر أن لسانه ينفع من تقطير البول، ومخه يداوي صداع الرأس^{٢٧٩}.

أما عن لحوم البط والإوز - نظراً لتشابه خواصهما -^{٢٨٠} فهي غنية من الناحية الغذائية حيث تسمن وتخصب البدن، ويستخدم زبله في إزالة الكلف والشمس^{٢٨١}، غير أنه من الناحية الصحية يصنف لحمه علي أنه من "الكثير الغذاء الرديء" حيث يتكتل في المعدة ويثقلها، وإذا ما تم هضم لحمه كان أغذي من جميع لحوم الطيور، كما يستخدم في الناحية الجمالية في صفاء لون البشرة، وتقوية الأحبال الصوتية، ناهيك عن دوره الكبير في إكثار المنى لدي الرجال^{٢٨٢}.

^{٢٧٤} المقريري، السلوك، ج٤، ق١، ص ٤٤، حوادث ٨٠٩هـ

^{٢٧٥} ابن القف، كتاب العمدة، ج٢، ص ١٢٠.

^{٢٧٦} ابن رسول، المعتمد، ص ١١.

^{٢٧٧} داود، تذكرة، ج١، ص ٧٢.

^{٢٧٨} داود، تذكرة داود، ج١، ص ٧٢، ٩٠.

^{٢٧٩} القزويني، عجائب المخلوقات، ص ٣٤٠.

^{٢٨٠} الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص ١١٣.

^{٢٨١} داود، تذكرة، ج٢، ص ٩٠.

^{٢٨٢} ابن سينا، القانون، ج١، ص ٩٧، ٢٧٤؛ ابن رسول، المعتمد، ص ٢٧.

وعن لحوم الحمام وفوائدها الغذائية والطبية فقد أفاضت المصادر في ذكر أهميته كسممن للبدن، نافعاً للإنسان من أمراض الفالج والاستسقاء والرعدة وعسر البول^{٢٨٣}، مفتتاً للحصي التي تصيب الكلي، كما يحسن الصوت من الناحية الجمالية، ويستخدم زبله في إزالة آثار الكلف والبرص والنمش، كما عدت المصادر أن مجاورة الحمام جلها فوائد كونه يصلح الهواء والوباء، ويدفع بحركة جناحه العفونات، بل ذهبت إلي أن تربيته في البيوت تمنع الطاعون والخرذر والوحشة لما ورد في حديث عن الرسول ﷺ.^{٢٨٤}

صفوة القول أن لحوم الطيور الداجنة عظيمة الفائدة من الناحية الغذائية لدورها الكبير في بناء الجسم وتشكيل البدن، وجد مفيدة من الناحية الطبية لدورها وأوراقها في الشفاء من الكثير من الأمراض التي تصيب الإنسان في عصر تميز باشتداد وطأة الكوارث البيئية والمناخية عليه كانتشار الطواعين والأوبئة والأمراض؛ وحسبنا الرجوع لكتب الطب في العصر الإسلامي لنعرف عظم فائدتها.

أما بالنسبة للبيض^{٢٨٥} كأحد المخلفات الناتجة عن الطيور الداجنة فقد أفاضت المصادر في ذكر أهميته فبينت أن أجود أنواعه وأطيبه إذا نتج من الدجاج بعد علفه علفاً وافياً، وأكثره قيمة من الناحية الغذائية المتولد ليومه من الدجاج^{٢٨٦}، والبيض مع قلة حجمه كثير التغذية سهل الهضم، وتأثيره ألطف وأنفع، وأكثره استهلاكاً بيض الدجاج مقارنة بالإوز والبط^{٢٨٧}، وله العديد من الفوائد الطبية حيث يستخدم بياضه في تسكين آلام النقرس، كما أنه إذا نقع في الخل، ثم ترك ليحفظ تحت حرارة الشمس ثلاثة أيام، ثم يدهن لمريض البهق كان نافعاً له، فضلاً عن أهميته من الناحية الجنسية حيث يزيد الشهوة ويكثر المنى لدي الرجل^{٢٨٨}، أما عن بيض الحمام فأوردت المصادر أنه إذا خلط بالعسل وأكله الأطفال "تكلّموا سريعاً"، وإذا ذلك به اللثة أورث الفصاحة والذكاء لديهم، ولن شرب نيئاً أزال خشونة الصدر وأخصب البدن^{٢٨٩}.

^{٢٨٣} الأيشيهي، المستطرف، ج٢، ص١٣٣؛ داود، تذكرة، ج١، ص١٤٧؛ الصفوري، زهرة المجالس، ج١، ص٥١٨.

^{٢٨٤} داود، تذكرة، ج١، ص١٤٧؛ ج٢، ص٧٤.

^{٢٨٥} انظر تفصيلات عنه في: الجاحظ، الحيوان، ج٢، ص٣٤٧؛ المقالات السبع، ص١٤٣؛ داود، تذكرة، ج١، ص١٠١-١٠٢؛ ابن سيده، المخصص، ج٨، ص١٢٤-١٢٦-١٢٧.

^{٢٨٦} الإسكندراني، تبيان الأسرار، ص٢٨٤.

^{٢٨٧} الإسكندراني، تبيان الأسرار، ص٢٨٥.

^{٢٨٨} ابن الوردي، خريدة العجائب، ص١٠٧.

^{٢٨٩} داود، تذكرة، ج١، ص١٤٧.

بقي أن نتحدث عن الجانب النفسي بين المصريين من وراء تلك الطيور وهو تأويل رؤيا تلك الطيور في المنام والأحلام؛ والتي امتلأت بها مصادر تفاسير الأحلام كل يدلي بدلوه في هذا المضمار؛ فعجت كتاباتهم عن تأويل رؤيا الدجاجة والديك والفراريج والبط وغيرها؛ وإن لم تثبت علي حالة معينة بحيث أنه عند تفسيرهم لرؤيا أحد الطيور في المنام فإنهم يؤولونها علي أكثر من تفسير إلا إذا وقع لهم الاتفاق من القرآن والسنة؛ فرؤيا الديك مثلاً في المنام تدل علي ظفر بالأعاجم، أو الرزق بـغلام، أو الرجل شجاع كريم، أو الرجل كثير النكاح، أو الرجل الذي أمر بالمعروف ولا يأتيه، أو مصاحبة مؤذن أو خطيب أو قارئ، أو مصاحبة العلماء والانتفاع بهم، وغيرها^{٢٩٠}.

أما الدجاجة فرؤيتها في المنام تعبر عن امرأة رعناء حمقاء ذات جمال، ومن ذبح دجاجة فقد افتض جارية عذراء، أو امرأة تربي الأيتام وتسعي لهم لأجل الصدقات، ومن أكل لحمها فإنه يرزق مالا من سبي الأعاجم^{٢٩١}. كما تدل رؤيا الدجاجة في المنام علي تفرغ الهموم والأحزان أو نخاس الجواري والمماليك، أو علي الشفاء من الأمراض^{٢٩٢}.

أما رؤيا الفراريج في المنام فتدل علي أولاد السبي، ومن سمع أصواتها فقد استمع لكلام الفاسقين، ومن أكل لحمها فقد أكل مالا من رجل كريم، كما تدل علي أمراً عاجلاً سيحدث بدون تعب، لأنها لا تحتاج إلي كلفة التربية^{٢٩٣}.

ويبدو واضحاً أن علماء تفسير الأحلام قد استندوا في تفاسيرهم إلي الصفات الطبيعية التي تتحلي بها تلك الطيور لإعطاء تلك التفاسير بناء علي طرق معيشتها وأطوارها وصفاتها، بحيث أن تأويل الرؤيا قد يحتمل الصواب أو الخطأ، فليس بالضرورة أن من رأي دجاجة أنه يمتلك جارية، خاصة وأن طبيعة العصر الإسلامي كانت تعج بالجواري والمماليك وسبايا العجم الذين يقعون في الأسر عقب الحروب والمنازعات، والتي انقرضت في عالمنا المعاصر.

^{٢٩٠} ابن سيرين، منتخب الكلام في تفسير الأحلام بهامش كتاب "تعطير الأنام"، ج١، القاهرة ١٣٠١؛ النابلسي،

تعطير الأنام في تعبير المنام، ج١، القاهرة ١٣٠١هـ، ص٢٥٦؛ ابن شاهين، تهذيب الإشارات، ص٣٢٩.

^{٢٩١} ابن سيرين، منتخب الكلام، ص١٨٢؛ الدميري، حياة الحيوان، ج١، ص٣٠٢-٣٠٣؛ النابلسي، تعطير

الأنام، ص ٢٥٦-٢٥٧؛ ابن شاهين، تهذيب الإشارات، ص ٣٢٩-٣٣٠.

^{٢٩٢} النابلسي، تعطير المنام، ج١، ص ٢٥٩.

^{٢٩٣} النابلسي، تعطير الأنام، ج١، ص ٢٥٦.

الخاتمة:

صفوة القول أن الطيور الداجنة شكلت أحد العناصر الغذائية الضرورية في مصر المملوكية، بل أنها عدت من أهمها علي الإطلاق خاصة وقت حدوث الأزمات والكوارث والأوبئة لما لها من عظيم الفوائد الطبية لدرء كثير من الأمراض، كما كشفت الدراسة بجلاء عن مدي براعة المصريين بصفة خاصة دوناً عن بقية الشعوب الأخرى في معامل التفريخ الصناعية لتلك الطيور بما لهم من خبرة ودراية بتلك الصنعة بشهادة الرحالة المسلمين والأوروبيين علي حد سواء.

زد علي ذلك تعاضم أسعار تلك الطيور وقت حدوث الكوارث والأزمات بصفة خاصة ؛ بحيث وصلت إلي درجة باهظة نظراً لدورها الهام من الناحية الطبية والتي أفاضت كتب الطب في الحديث عنه إضافة إلي دوره الغذائي في بناء الجسم من الناحية العضوية .

كما كشفت الدراسة بجلاء عن اختصاص مصر دوناً عن غيرها من البلدان بمعامل طرح لفراريج لسد احتياجات سلاطين المماليك من الطيور في شتي المناسبات ، هذا فضلاً عن الجانب النفسي من رؤية دلالات تلك الطيور في الرؤي والمنامات

قائمة المصادر والمراجع

أولاً : الوثائق المنشورة :

- وثيقة وقف السلطان حسن علي المدرسة مؤرخة بتاريخ ٧٦٠ هـ رقم ٤٠ محفظة ٦ دار الوثائق القومية، وبها نسخة بأرشفيف وزارة الأوقاف رقم ٨٨١ أوقاف قديم، وقام علي مبارك بنشر جزء منها، الخطط التوفيقية لمصر والقاهرة ومدنها وبلادها الشهيرة، ج٤، القاهرة ١٨٨٥.

ثانياً : المخطوطات :

- ابن أبي السرور، قطف الأزهار من الخطط والآثار، مخطوط بدار الكتب المصرية تحت رقم ٤٥٧ جغرافيا.
- ابن دقماق، الجواهر الثمين في سير الملوك والسلطين، مخطوط بدار الكتب المصرية تحت رقم ١٥٢٢ تاريخ.
- ابن ستار الوراق، كتاب الطبائخ أو الوصلة إلي الحبيب ليعتني به عن جهل الطبيب، مخطوط مصور بمعهد المخطوطات العربية، رقم ١٠ صناعة.
- ابن نوح الأقصري، الوحيد في سلوك التوحيد، ج٢، مخطوط بدار الكتب المصرية تحت رقم ٢٢٦ تصوف.

ثالثاً: المصادر المطبوعة :

- ابن أبي الوفاء، الجواهر المضية في طبقات الحنفية، كراتشي د.ت).
- ابن الأثير، النهاية في غريب الحديث والأثر، ج٢، القاهرة ١٩٠٤.
- ابن الأخوة، معالم القرية في أحكام الحسبة، تصحيح : روبن ليوي، القاهرة د.ت).
- ابن الأزرقي، بدائع السلك في طبائع الملك، تحقيق : محمد بن عبد الكريم، تونس ١٩٧٧.
- ابن إياس، بدائع الزهور في وقائع الدهور، ج١، ق٢، تحقيق: محمد مصطفى، القاهرة ١٩٧٤.
- ابن إياس، نزهة الأمام في العجايب والحكم، تحقيق: محمد زينهم عزب، القاهرة ١٩٩٥.
- ابن إياس، نشق الأزهار، إصدار: فؤاد سزكين، فرانكفورت ١٩٩٢.
- ابن بشكوال، الآثار المروية في الأطعمة السرية والآلات العطرية، تحقيق: أبي عمار ياسر، الرياض ٢٠٠٤.

- ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة، ج٢، تحقيق: علي منتصر الكنانى، بيروت ١٤٠٥هـ.
- ابن البيطار، الجامع لمفردات الأدوية، ج١، بغداد ١٢٩١هـ.
- ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، ج١١، القاهرة ١٩٢٩-١٩٥٦؛ ج١٦، تحقيق: جمال الدين الشيال، فهيم شلتوت، القاهرة ١٩٧٣.
- ابن تغري بردي، المنهل الصافي والمستوفي بعد الوافي، ج٣، تحقيق: نبيل محمد عبد العزيز، القاهرة ١٩٨٥.
- ابن تغري بردي، الدليل الشافي علي المنهل الشافي، ج١، تحقيق: فهيم محمد شلتوت، القاهرة ١٩٨٤.
- ابن الجزري، تاريخ ابن الجزري، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، بيروت ١٩٩٨.
- ابن الجوزي، صيد الخاطر، تحقيق: السيد محمد سيد، سيد إبراهيم، القاهرة ١٩٩٦.
- ابن الجوزي، المنتظم في تاريخ الملوك والأمم، ج٧، بيروت ١٤١٢هـ.
- ابن الجيعان، التحفة السنوية بأسماء البلاد المصرية، بولاق ١٨٩٨.
- ابن حبيب، تذكرة النبيه في أيام المنصور وبنيه، ج٢، تحقيق: محمد محمد أمين، القاهرة ١٩٧٦.
- ابن حجر، الإصابة في تمييز الصحابة، ج١، بيروت د.ت).
- ابن حجر، الدرر الكامنة في أعيان المائة الثامنة، ج٢، تحقيق: محمد سيد جاد الحق، القاهرة ١٩٦٦.
- ابن حجر، لسان الميزان، ج٦، تحقيق: خليل بن محمد العربي، القاهرة ١٩٩٥.
- ابن حجر، تهذيب التهذيب، مج٤، حيدرآباد ١٩٠٧.
- ابن حجر، إنباء الغمر بأنباء العمر، ج١، تحقيق: حسن حبشي، المجلس الأعلى للشئون الإسلامية القاهرة ١٩٩٨.
- ابن خلدون، المقدمة، ط٥ بيروت ١٩٨٤.
- ابن دانيال، خيال الظل، تحقيق: إبراهيم حمادة، القاهرة ١٩٦١.
- ابن دريد، جمهرة اللغة، ج٢، حيدر آباد ١٣٤٥هـ، ص٦٩.
- ابن دقماق، الانتصار لواسطة عقد الأمصار، ق٥، تحقيق: فولرز، القاهرة ١٨٩٣.
- ابن دقماق، الجوهر الثمين في سير الخلفاء والملوك والسلطين، تحقيق: سعيد عبد الفتاح عاشور، الرياض ١٩٨٦.
- ابن دقماق، النفحة المسكية في الدولة التركية، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، بيروت ١٩٩٩.

- ابن الدواداري، كنز الدرر وجامع الغرر، الجزء الثامن الدرّة الزكية في أخبار الدولة التركية، تحقيق أولرخ هارمان، القاهرة ١٩٧١م؛ ج٩ الموسوم بـ" الدر الفاخر في سيرة الملك الناصر" تحقيق: هانس روبرت رويمر، القاهرة ١٩٦٠.
- ابن رجب، كتاب الذيل علي طبقات الحنابلة، مج٢، بيروت ١٩٨١.
- ابن رسول، المعتمد في الأدوية المفردة، تصحيح: مصطفى السقا، بيروت ١٩٨٢.
- ابن زولاق، فضائل مصر وأخبارها وخواصها، تحقيق: علي محمد عمر، القاهرة ١٩٩٩.
- ابن سيده، المخصص، ج٨، المطبعة الأميرية ببولاق ١٣١٩هـ.
- ابن سيده، المحكم والمحيط الأعظم، مج١، نشر: عبد الفتاح السيد، فيصل الحفيان، القاهرة ٢٠٠٣.
- ابن سيرين، منتخب الكلام في تفسير الأحلام بهامش كتاب "تعطير الأنام"، ج١، القاهرة ١٣٠١هـ.
- ابن سينا، القانون في الطب، ج١، بولاق ١٢٩٤هـ.
- ابن سينا، الشفاء "الطبيعيات"، ج٨ "الحيوان"، تحقيق: عبد الحليم منتصر، سعيد زايد، عبد الله إسماعيل، مراجعة: إبراهيم مذكور، القاهرة ١٩٧٠.
- ابن شاهين، تهذيب الإشارات في علم العبارات، تحقيق: السيد الجميلي، القاهرة ٢٠٠٢.
- ابن شاهين، زبدة كشف الممالك وبيان الطرق والمسالك، اعتني بتصحيحه: بولس راويس، باريس ١٨٩٤.
- ابن شاهين، تهذيب الإشارات في علم العبارات، تحقيق: السيد الجميلي، القاهرة ١٩٩٤.
- ابن شاهين الظاهري، نيل الأمل في نيل الدول، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، بيروت ٢٠٠٢.
- ابن شداد، الأعلاق الخطيرة في ذكر أمراء الشام والجزيرة، ج٣، ق٢، تحقيق: يحيى عبارة، دمشق ١٩٧٨.
- ابن صصري، الدرّة المضية في الدولة الظاهرية، نشر: وليم برينر، لوس انجلوس ١٩٦٣.
- ابن الصوام الأندلسي، مختصر الفلاحة الأفريقية، تونس د.ت).

- ابن الصيرفي، نزهة النفوس والأبدان في تواريخ الزمان، ج١، تحقيق: حسن حبشي، القاهرة ١٩٧٠.
- ابن طوق، التعليق، ج١، تحقيق: جعفر المهاجر، دمشق ٢٠٠٠.
- ابن ظهيرة، الفضائل الباهرة في محاسن مصر والقاهرة، تحقيق: مصطفى السقا، كامل المهندس، القاهرة ١٩٦٩.
- ابن عبد البر، بهجة المجالس وأنس المجالس وشذذ الذاهن والهاجس، مج١، تحقيق: محمد مرسي الخولي، مراجعة: عبد القادر القط، القاهرة ١٩٦٢.
- ابن عبد ربه، العقد الفريد، ج٥، شرحه: أحمد أمين، أحمد الزين، إبراهيم الإياري، الذخائر ١١٥ القاهرة ٢٠٠٤.
- ابن العديم، بغية الطلب في تاريخ حلب، ج٤، تحقيق: سهيل زكار، بيروت ١٩٨٨.
- ابن عساكر، تاريخ دمشق، ج٢، تحقيق: عمر بن غرامة العمروي، بيروت ١٩٩٥؛ ج٤٣، تحقيق: محب الدين أبي سعيد عمر، دار الفكر بيروت ١٩٩٥.
- ابن العماد، شذرات الذهب في أخبار من ذهب، ج٦، القاهرة د.ت).
- ابن غانم، كشف الأسرار في حكم الطيور والأزهار، تحقيق: علاء عبد الوهاب، القاهرة ١٩٩٥.
- ابن الفرات، تاريخ ابن الفرات، مج٨، تحقيق: قسطنطين زريق، نجلاء عز الدين، بيروت ١٩٣٩؛ مج٩ ج١، تحقيق: قسطنطين زريق، بيروت ١٩٣٦.
- ابن القف، كتاب العمدة في الجراحة، حيدر آباد د.ت).
- ابن الفقيه، مختصر كتاب البلدان، ليدن ١٣٠٢ هـ.
- ابن قاضي شهبة، تاريخ ابن قاضي شهبة، مج١، ج٣، تحقيق: عدنان درويش، دمشق ١٩٧٧.
- ابن قانع، معجم الصحابة، ج١، تحقيق: صلاح بن سالم، المدينة المنورة ١٤١٨ هـ.
- ابن كثير، البداية والنهاية، ج١٣، بيروت د.ت .
- ابن الكندي، فضائل مصر المحروسة، تحقيق: علي محمد عمر، القاهرة ١٩٩٧.
- ابن مماتي، قوانين الدواوين، تحقيق: عزيز سوريال عطية، القاهرة ١٩٤٣.
- ابن منظور، لسان العرب، ج٢، بيروت د.ت).
- ابن منكلي، انس الملا بوحش الفلا، باريس ١٨٨٠.
- ابن الوردي، خريدة العجائب وفريدة الغرائب، القاهرة ١٣٠٢ هـ .

- أبو إبراهيم الفارابي، ديوان الأدب، مج ١، تحقيق: أحمد مختار عمر، مراجعة: إبراهيم أنيس ، القاهرة ١٩٧٤.
- أبو الفداء، المختصر في أخبار البشر، مج ٢ ج٧، بيروت ١٩٦١.
- الأَبْشِيهِي، المستطرف من كل فن مستظرف، ج٢، القاهرة ١٢٨٥هـ.
- إخوان الصفا، رسائل اخوان الصفا، مج ٢ "الجسمانيات الطبيعيات"، الذخائر ٧، القاهرة ١٩٩٦.
- الأَدْفُوِي، الطالع السعيد الجامع أسماء نجباء الصعید، تحقيق : سعد محمد حسن، القاهرة ١٩٦٦.
- الأَسْدِي، التيسير والاعتبار والتحرير والاختبار فيما يجب من حسن التدبير والتصرف والاختيار، تحقيق: عبد القادر طلبمات، القاهرة ١٩٦٧.
- الإسكندراني، تبيان الأسرار الربانية في النباتات والمعادن والخواص الحيوانية، سورية ١٣٠٠هـ.
- الأَصْفَهَانِي، حلية الأولياء وطبقات الأصفياء، ج٩، ط٤ بيروت ١٤٠٥هـ.
- بامخرمة، النسبة إلي المواضع والبلدان، بيروت ١٩٨٠.
- البغدادي، خزنة الأدب ولب لباب لسان العرب، مج ٢، تحقيق: عبد السلام هارون، القاهرة ١٩٦٧.
- البكري، معجم ما استعجم، ج١ تحقيق: مصطفى السقا، بيروت ١٤٠٣هـ.
- بيبيرس الدوادار، زبدة الفكرة في تاريخ الهجرة، ج٩، تحقيق: زبيدة عطا، الرياض ١٩٨٩م.
- ثابت بن أبي ثابت، كتاب الفرق، تحقيق: حاتم صالح الضامن، القاهرة ١٩٨٧.
- الثعالبي، يتيمة الدهر في محاسن أهل العصر، ج١، تحقيق : مفيد محمد قمحية، بيروت ١٤٠٣هـ.
- الثعالبي، ثمار القلوب في المضاف والمنسوب، القاهرة ١٩٠٨.
- الثعالبي، فقه اللغة وسر العربية، ضبط : رشيد الدحاح، باريس ١٨٦١.
- الجاحظ، البخلاء، تحقيق: طه الحاجري، القاهرة ١٩٤٨.
- الجاحظ، الحيوان، ج٢، تحقيق: عبد السلام محمد هارون، القاهرة ١٩٣٨.
- الحسن الوزان، وصف أفريقيا، ت: عبد الرحمن حميدة، الرياض ١٩٧٩.
- الخالدي، المقصد الرفيع المنشأ الهادي إلي صناعة الإنشاء، تحقيق: خليل شحادة، رسالة دكتوراة غير منشورة بجامعة القديس يوسف بيروت ١٩٨٨.

- الخطيب البغدادي، تاريخ بغداد، ج٥، بيروت د.ت).
- الخوارزمي، مفاتيح العلوم، تحقيق: فان فلوتن، تقديم: محمد حسن عبد العزيز، القاهرة ٢٠٠٤.
- داود الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب الجامع للعجب العجاب، ج١، القاهرة ١٩٩٢.
- الدميري، حياة الحيوان الكبرى، ج١، القاهرة ١٣٠٩هـ؛ إعادة طبع القاهرة ١٩٦٥.
- دياسقوريدوس، المقالات السبع من كتاب دياسقوريدوس وهو هيولي الطب في الحشائش والسموم، ترجمة: أصطفن بن باسيل، أصلحه: حنين بن اسحق، المغرب ١٩٥٢.
- الذهبي، سير أعلام النبلاء، ج١٠، ج٢١، ج٢٢، تحقيق: شعيب الأرنؤوط، محمد نعيم، بيروت ١٤١٣هـ.
- الذهبي، العبر في خبر من غبر، ج٤، تحقيق صلاح الدين المنجد، الكويت ١٩٤٨.
- الذهبي، تذكرة الحفاظ، مج٢، حيدر آباد ١٩١٤.
- الذهبي، ميزان الاعتدال في نقد الرجال، مج٤، تحقيق: علي البجاوي، القاهرة ١٩٦٣.
- الذهبي، تاريخ الإسلام، ج٤٢، ج٤٨، ج٥٢، تحقيق: عمر عبد السلام تدمري، بيروت ١٩٩٧.
- الرازي، مختار الصحاح، ج١، تحقيق محمود خاطر، بيروت ١٤١٥هـ.
- الراغب الأصفهاني، محاضرات الأدباء ومحاورات الشعراء والبلغاء، ج٢، لبنان ١٩٨٦.
- الزمخشري، الكشاف عن حقائق التنزيل وعيون الأقاويل في وجوه التأويل، شرح: يوسف الحمادي، القاهرة ٢٠٠٤.
- الزمخشري، الفائق، ج٣، تحقيق: علي محمد البجاوي، محمد أبو الفضل إبراهيم، بيروت د.ت).
- الزمخشري، ربيع الأبرار وفصوص الأخبار، مج٢، تحقيق: عبد المجيد دياب، رمضان عبد التواب، القاهرة ١٩٩٢.
- السخاوي، الضوء اللامع في أعيان أهل القرن التاسع، ج٣، بيروت د.ت).
- السخاوي، وجيز الكلام في الذيل علي دول الإسلام، تحقيق: بشار عواد معروف، بيروت ٢٠٠٢.
- السرخسي، كتاب المبسوط، مج١٠، بيروت ١٩٨٩.

- السرخسي، شرح كتاب السير الكبير، مج ٣، تحقيق: صلاح الدين المنجد، القاهرة ١٩٥٧.
- السمعاني، الأنساب، ج ٥، تحقيق: عبد الرحمن بن يحيى اليماني، القاهرة ١٩٨٠.
- السيوطي، لب اللباب في تحرير الأنساب، ج ١، تحقيق: محمد أحمد عبد العزيز، بيروت ١٩٩١.
- السيوطي، حسن المحاضرة في تاريخ مصر والقاهرة، ج ٢، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، القاهرة ١٩٩٨.
- السيوطي، طبقات الحفاظ، ج ١، بيروت ١٤٠٣.
- السيوطي، المزهرة في علوم اللغة، مج ١، القاهرة ١٩٠٧.
- الشربيني، هز القحوف في شرح قصيدة أبي شادوف، بولاق ١٣٠٨هـ.
- الشعراني، الطبقات الكبرى، ج ٢، بيروت ١٩٨٨.
- الشوكاني، البدر الطالع بمحاسن من بعد القرن السابع، القاهرة ١٣٤١هـ.
- الصاغاني، العباب الزاخر واللباب الفاخر، تحقيق: فير محمد حسن، بغداد ١٩٧٨.
- الصفدي، الوافي بالوفيات، ج ١، تحقيق: أحمد الأرنؤوط، تركي مصطفى، بيروت ٢٠٠٠.
- الطبري، تاريخ الرسل والملوك، ج ٥، بيروت ١٤٠٧هـ.
- عبد اللطيف البغدادي، الإفادة والاعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعاينة بأرض مصر، تقديم: عبد الرحمن عبد الله الشيخ، الألف كتاب ٣١٤، القاهرة ١٩٩٨.
- العمري، التعريف بالمصطلح الشريف، تحقيق: محمد حسين شمس الدين، بيروت ١٩٨٨.
- العمري، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، تحقيق: دوروتيا كرافولسكي، بيروت ١٩٨٦؛ وتحقيق: أيمن فؤاد سيد، المعهد الفرنسي للآثار الشرقية بالقاهرة ١٩٨٥.
- العيني، عقد الجمان في تاريخ أهل الزمان، ج ٣، تحقيق: محمد محمد أمين، القاهرة ١٩٩٠.
- الفراهيدي، كتاب العين، ج ٦، تحقيق: مهدي المخزومي، إبراهيم السامرائي، بيروت ١٩٨٨.
- القزويني، عجائب المخلوقات وغرائب الموجودات، القاهرة ٢٠٠٦.
- القزويني (عبد الكريم بن محمد)، التدوين في أخبار قزوين، ج ٤، تحقيق: عزيز الله عطاردي، بيروت ١٩٨٧.

- الفلقشندي، صبح الأعشي في صناعة الأنشا، ج٢، القاهرة ١٩١٤.
- الكتبي، فوات الوفيات والذيل عليها، ج٢، تحقيق: علي محمد بن عوض الله، بيروت ٢٠٠٠.
- المبرد، الكامل في اللغة والأدب، القاهرة ٢٠٠٤.
- مجهول، الاستبصار في عجائب الأمصار، نشر: سعد زغول عبد الحميد، الإسكندرية ١٩٥٨.
- محمد بن ناصر، الأزرق، ج٢، كتبه: سيف بن حنظل البوسعيدي، عمان ١٩٨٦.
- المرزوقي، شرح ديوان الحماسة، مج٣، تحقيق: أحمد أمين، عبد السلام هارون، القاهرة ١٩٥٣.
- المسبجي، أخبار مصر، ج٤٠، تحقيق: حسين نصار، المعهد الفرنسي للآثار الشرقية بالقاهرة ١٩٨٤.
- مفضل ابن أبي الفضائل، تاريخ سلاطين المماليك أو النهج السديد والدر الفريد فيما بعد تاريخ ابن العميد، نشره وترجمه للفرنسية وعلق عليه:
E.Blouchet, Patrologia Orientalis, , vol.1, Paris, 1919
- المقرئ، إغائة الأمة بكشف الغمة، القاهرة ١٩٥٦.
- المقرئ، السلوك لمعرفة دول الملوك، ج١، تحقيق: محمد مصطفى زيادة القاهرة ١٩٣٤، وج٣ق ١، تحقيق: سعيد عبد الفتاح عاشور، القاهرة ١٩٧٠.
- الخطط المقرئية او " المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار"، ج١، القاهرة ١٣٢٦هـ.
- النابلسي، تاريخ الفيوم وبلاده، نشر: مورتييز، القاهرة ١٨٩٨.
- النابلسي، تعطير الأنام في تعبير المنام، ج١، القاهرة ١٣٠١هـ.
- النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، ج١٠، القاهرة ١٩٣٣، وج٣٠، تحقيق: محمد عبد الهادي شعيرة، القاهرة ١٩٩٠، وج٣١، تحقيق: السيد الباز العريني، القاهرة ١٩٩٢، وج٣٢، تحقيق فهيم محمد شلتوت، مراجعة: عبد العزيز الأهواني، سعيد عاشور، القاهرة ٢٠٠٢.
- الوطواط، مباحج الفكر ومناهج العبر، تحقيق: عبد الرزاق أحمد الحربي، بيروت ٢٠٠٠.
- الوطواط، مباحج الفكر، الفن الرابع، تحقيق: أحمد عبد الكريم، الحياة الزراعية في مصر في العصر المملوكي، ماجستير بكلية الآداب جامعة القاهرة ١٩٧٢.

- اليافعي، مرآة الجنان وعبرة اليقظان، ج١، القاهرة ١٤١٣هـ.
- ياقوت، معجم البلدان، ج٢، بيروت د.ت).
- ياقوت، معجم الأدباء، ج٣، بيروت ١٤١١هـ.
- اليوسفي، نزهة الناظر في سيرة الملك الناصر، حوادث سنة ٦٩٥هـ من الجزء المفقود.
- اليونيني، ذيل مرآة الزمان، ج١، حيدر آباد الهند ١٩٥٤.

رابعاً : المصادر الأجنبية

- Baumgarten , *The Travel of Martin Baumgarten through Egypt, Syria, Palestine*, London n.d.
- Frescobaldi , Gucci , Sigoli , *A Visit to the Holy Places* , trans. by Theophilus Bellorini , Jerusalem , 1948.
- Ghistele , *Le voyage en Egypte (1842-1483)* , trans. Bauwens Preaux, Bruxelles 1975.
- Hans Tucher , "Die Reise ins Gelobte Land " , Randall Herz , Wiesbaden 2002.
- Harff, *The Pilgrimage of Arnold von Harff* , trans. Lettes Malcolm, London 1946.
- Larrivaz , *Le Saints Peregrinations de Bernard de Breydenpah 1483*, Le Caire 1904.
- Ludolph , *Description of the Holy Land and the way thither* ,trans. Aubrey Stewart, London 1895.
- Mandeville, *The Travels of Sir John Mandeville*, New York 1895.
- R. B, *Two Journey to Jerusalem*, London 1685.
- Schefer, *Le voyage de Jean Thenaud et Dominico Trevisani* , Paris 1864.
- Souriano, *Treaties on the Holy Land*, trans. fr. Theophilus Bellorini, Jerusalem 1948.
- Wright, *Early Travelers in Palestine*, London 1948.

خامساً : المراجع العربية :

- إبراهيم طرخان، النظم الإقطاعية في الشرق الأوسط، القاهرة ١٩٦٨.
- إبراهيم أحمد عامر، مدينة الفيوم في العصرين المملوكي والعثماني دراسة حضارية أثرية، رسالة ماجستير بكلية الآثار جامعة القاهرة ١٩٨٩.
- أحمد عبد الرازق، وسائل التسلية عند المسلمين، ندوة التاريخ الإسلامي والوسيط، ج٣، القاهرة ١٩٨٥.
- أحمد عبد الرازق، دراسات في الحضارة الإسلامية، ج١، القاهرة ١٩٩٠.

- البيومي الشرييني، النظم المالية في مصر والشام زمن سلاطين المماليك، تاريخ المصريين ١١٨، القاهرة ١٩٩٨.
- جورج يعقوب، أثر الشرق في الغرب خاصة في العصور الوسطي، ت: فؤاد حسنين علي، القاهرة ١٩٤٦.
- جيرار، الحياة الاقتصادية في القرن الثامن عشر كتاب وصف مصر، ج١، ترجمة زهير الشايب، القاهرة ١٩٧٩.
- حسن الباشا، الفنون الإسلامية والوظائف علي الآثار العربية، ج٢، القاهرة ١٩٦٦.
- حياة ناصر الحجي، دراسات في تاريخ سلطنة المماليك، الطبعة الأولى الكويت ١٩٨٥.
- دولت صادق، جغرافية مصر في كتب موفق الدين عبد اللطيف البغدادي، بحث ضمن كتاب "موفق الدين عبد اللطيف البغدادي في الذكرى المئوية الثامنة لميلاده"، القاهرة ١٩٦٤.
- روزبير، معامل التفريخ، وصف مصر، المجلد الخامس، ترجمة زهير الشايب، القاهرة ١٩٧٩.
- سلامة مهدي، عبد اللطيف البغدادي في مصر " وصف مصر حوالي ١٢٠٠ للميلاد"، القاهرة د.ت).
- عبد الكريم شحادة، أضواء علي الطبيب العربي والعالم الموسوعي عبد اللطيف البغدادي، أبحاث الندوة الدولية، ج١، حلب ١٩٧٧.
- عبد الله النجومي وآخرون، الطيور المصرية، القاهرة ١٩٥٠.
- عبد المنعم ماجد، التعبيرات الحضارية عند ابن إياس، ضمن كتاب ابن إياس دراسات وبحوث، القاهرة ١٩٧٧.
- علي إبراهيم حسن، دراسات في تاريخ المماليك البحرية وفي عصر الناصر محمد بن قلاوون بوجه خاص، القاهرة ١٩٤٤.
- علي السيد، القاهرة في عيون الرحالة الأوروبيين، مجلة فكر، العدد ١٣، أكتوبر ١٩٨٨.
- علي مبارك، الخطط التوفيقية لمصر والقاهرة ومدنها وبلادها الشهيرة، ج٤، القاهرة ١٨٨٥.
- عمر طوسون، مالية مصر من عهد الفراعنة إلي الآن، الإسكندرية ١٩٣١.

- فوزي أمين، المجتمع المصري في أدب العصر المملوكي الأول "٦٤٨-٧٨٤هـ"، دار المعارف القاهرة ١٩٨٢.
- قاسم عبده قاسم، أسواق مصر في عصر سلاطين المماليك، القاهرة ١٩٧٨.
- قاسم عبده قاسم، دراسات في تاريخ مصر الاجتماعي "عصر سلاطين المماليك"، القاهرة ١٩٩٤.
- قاسم عبده قاسم، النيل والمجتمع المصري في عصر سلاطين المماليك، دار المعارف ١٩٧٨.
- كارستن نيبور، رحلة إلى مصر، ترجمة مصطفى ماهر، القاهرة ١٩٧٧.
- لطفي أحمد نصار، وسائل الترفيه في عصر سلاطين المماليك، تاريخ المصريين ١٤١، القاهرة ١٩٩٩.
- ليلى القاسمي، الفيوم في العصور الوسطى بين القرنين الثاني عشر والسادس عشر الميلادي، رسالة ماجستير بكلية الآداب جامعة القاهرة ١٩٧٩.
- ماهر مصطفى، صعيد مصر في عهد المماليك الجراكسة (٧٨٤-٩٢٢هـ/١٣٨٢-١٥١٧م)، القاهرة ٢٠٠٤.
- محمد جمال الدين سرور، دولة بني قلاوون في مصر، القاهرة. ١٩٤٧.
- محمد رمزي، القاموس الجغرافي للبلاد المصرية، ق ٢، ج ١، القاهرة ١٩٩٤.
- محمد محمود الصياد، موفق الدين عبد اللطيف البغدادي وجغرافية مصر الاقتصادية، ضمن كتاب "موفق الدين عبد اللطيف البغدادي".
- محمد معين، فرهنك فارسي، تهران ١٣٦٤هـ.
- المناوي، النقود والمكاييل والأوزان، تحقيق: رجاء محمود السامرائي، بغداد ١٩٨١.
- نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، القاهرة ١٩٨٩.
- نبيل محمد عبد العزيز، الحمام الزاجل وأهميته في عصر سلاطين، المجلة التاريخية المصرية، مج ٢٢، ١٩٧٥.

سادساً : المراجع الأجنبية :

- Ashtor, "L'evolution des prix dans le proche orient à la basse époque", *JESHO*, IV (1961).
- Dopp, *Le Caire vu par les voyageurs accident du moyen âges* , Le Caire 1951.
- Dopp, *L'Egypt du commencement du 15 siècle d'après le Traité de Emmanuel Piloti de Crete 1420* , Le Caire 1950.
- EB, Art. Fayoum.

- Al-Hajji, Hayat, *The Internal Affairs in Egypt during the Third Reign of Sultan Al-Nasir Muhammad B. Qalawun(709-741/1309-1341)*, Kuwait 2000.
- Lane-Pool, *A History of Egypt in the Middle Ages*, London, 1925.
- Prescott, *Once to Sinia, The Further Pilgrimage of Felix Fabri* , London 1957.
- Rabie, H., *The Financial System of Egypt A.H. 564-741/A.D.1169-1341*, London 1972.
- Raymond, A. , *Les marches du Caire*, traduction, annotée du texte de Maqrizi Andre Raymond et Gaston Wiet. *IFAO*, Le Caire 1979.
- Wolff, *How Many Miles to Babylon?*, Liverpool 2003.