

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية

(٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) (*)

أ.م. د / سعود محمد سعود العصفور

الأستاذ المساعد بقسم التاريخ والآثار

كلية الآداب - جامعة الكويت

الملخص

البحث إلى محاولة تسليط الضوء على حركة الترجمة خلال العصر العباسي الأول، لم يترك المماليك غاية إلا أدركوها، وكنت أظن أن ما فعله اليوم شيئاً جديداً مغايراً لما كانوا يفعلونه في ذلك الزمان، فهاأني أنهم سبقوا عصرنا في أدق تفاصيل آداب الطعام ولواحقه، ومن ذلك أنهم كانوا يطيبون أفواههم بأحسن مذاقات الطعام، ويخللون أسنانهم بعد الطعام، ويستخدمون أيضاً صنوف الصابون لغسل الأيدي بعد تناول الطعام، كما استخدموا الدهون المرطبة والمعطرة، وختموها بالبخور والأطياب وتصعيدها بغية الحصول على أطيب الروائح. وسنسوق أمثلة دالة عليها من خلال المصادر والمراجع المملوكية ليأخذ البحث غاية مطلوبة.

إن الحديث عن خاتمات الطعام من المكملات والمطيبات في المائدة المملوكية، يجبرنا البحث عنها من خلال كتب تناولت بعضها بالتفصيل، وأخرى اكتفت بذكرها، وفي المجمل هي تنمة جميلة لما كان عليه المطبخ المملوكي من كفاءة وتميز، وما حفلت به مائدته من أطعمة ومكملات، ولعلنا نضيف الجديد المفيد لهذا العصر الزاخر في الناحيتين الاجتماعية والاقتصادية رغم ما عصفت به من أحداث سياسية.

الكلمات المفتاحية : الطعام في زمن المماليك . المطبخ المملوكي . المائدة المملوكية . خاتمات ومطيبات طعام المماليك

(*) مجلة المؤرخ المصري، عدد يناير ٢٠٢٥، العدد السادس والستون.

Desserts and seasonings at Memluk Banquets (923-648AH/ 1517-1250AD)

Abstract:

Memluks sought after perfection in every aspect of their lives. I was under the impression that what we do today is totally different from what they did in their days. However, I was surprised to know that they surpassed us in perfecting the food they offered in their banquets. They enhanced how their food tasted by using the best seasonings, they used tooth picks after meals, washed their hands with scented soap after eating, applied moisturizing cream to their hands after washing them an burnt Aud and other incense to freshen up afterwards.

The research will support these details with references and manuscript quotes pertaining to the Memluk era.

Describing desserts and seasonings takes us to books and other sources that described these in detail, while others just mentioned them briefly. On the whole, these desserts and seasonings reflect the distinctness of the Memluk cuisine. We may thereby add something to a prominent era that was characterized not only by social and economic landmarks, but also witnessed great political turmoil that shook it.

Keywords:

Food in Memluk era. Memluk cuisine. Memluk dining tables. Desserts and seasonings in Memluk times.

الدراسات السابقة :

وعن الدراسات السابقة التي تناولت المطبخ المملوكي وما هو قريب منها لموضوع بحثنا، نود أن نشير إلى ما كتبه الباحث نبيل محمد عبد العزيز في كتابه : " المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك " وقد نشرته مكتبة الأنجلو

المصرية سنة ١٩٨٩ وفيه تعرض لأحوال المطبخ الأيوبي والمملوكي في سبعة فصول، تناول فيها آداب الأكل، وأحوال المطبخ السلطاني، والأسمطة السلطانية المعتادة التي يقدمها، وتحدث عن آلات المطبخ السلطاني، وعن الموظفين وخدام المطبخ والبيوتات ذات الصلة بالمطبخ السلطاني، وتناول طعام السلطان وأهل بيته في سفرتهم. وقد كان بحثاً جميلاً؛ إلا أن الفترة الزمنية التي غطاها البحث كانت طويلة شملت العصرين الأيوبي والمملوكي، لذا صُعِبَ استيفاء تفاصيلها، كما أنه لم يتعرض لموضوعات بحثنا، لكن كلامه عن المطبخ السلطاني مهمٌ جداً وقد غطت موضوعات لها أعظم الصلة بالمطبخ المملوكي وخاصة في أنها تناولت العصرين الأيوبي والمملوكي.

أما رسالة الدكتوراه لسعيد محمد مصيلحي المعنونة "أدوات وأواني المطبخ المعدنية في العصر المملوكي: دراسة أثرية وفنية" التي نالها سنة ١٩٨٣ من جامعة القاهرة بإشراف الدكتور حسن الباشا، فقد جاءت هي الأخرى مهمة في موضوعها وزودتنا بمعلومات كثيرة عن الأدوات والأواني المستخدمة في المطبخ المملوكي، ولم يتعرض أيضاً لموضوعات بحثنا.

وتأسيساً لما سبق من بحوث، واستكمالاً للحديث عن المطبخ المملوكي، سعينا لكتابة ما يمكن استيفاءه عن المطبخ المملوكي مدركين أهمية ذلك للناحيتين الاقتصادية والاجتماعية في العصر المملوكي، وقمنا بكتابة بحوث، منها: "الأسمطة السلطانية في العصر المملوكي" في مجلة كلية الآداب، جامعة القاهرة، عدد يوليو ٢٠٢٣؛ و"المشرفون والعاملون في المطبخ السلطاني المملوكي"، بحث مقبول للنشر في مجلة وقائع تاريخية، كلية الآداب، جامعة القاهرة، العدد (٤٠) يناير ٢٠٢٤؛ وبحث "الحلويات في العصر المملوكي مكوناتها وطريقة إعدادها، مجلة المؤرخ المصري، جامعة القاهرة، عدد (٦٤) يناير ٢٠٢٤؛ و"مقبلات وفاتحات الطعام ومكملاته في المائدة المملوكية"، مجلة كلية الآداب، جامعة القاهرة، عدد أبريل، علوم اجتماعية ٢٠٢٤م.

ويمكن وضع أسئلة بمقتضاها تكون الإجابة عنها من خلال هذا البحث،

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

ويمكن إجمالها فيما يلي :

- ١ . هل توجد خاتمات للطعام في المائدة المملوكية، ما هي؟
- ٢ . هل توجد مطيبات لخاتمة الطعام في المائدة المملوكية، ما هي؟
- ٣ . ما مكونات خاتمات الطعام ومطيباته؟
- ٣ . ما طريقة إعداد تلك الخاتمات والمكملات والمطيبات ؟

نقد المصادر :

لعل كتاب الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات لابن سيار الوراق من القرن الرابع الهجري قد أمدنا ببعض المعلومات المتعلقة ببحثنا، وقد وجدناها مفصلة بصورة أكبر في كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد لمؤلف مجهول^(٢) في عصر المماليك، لتكملة الصورة، فضلاً عن كتاب معالم القرية في أحكام الحسبة لابن الأخوة^(٣)، وكتاب نهاية الرتبة في طلب الحسبة للشيزري^(٤)، وكتاب تذكرة أولي الألباب والجامع للعجب العجائب لداود الأنطاكي^(٥)، فقد جاء في هذه المصادر الكثير من الأطعمة والمطيبات إجمالاً وتفصيلاً وتفسيراً لغوامض كل مكون، وعرفنا من خلالها تفسير المصطلحات المتداولة آنذاك لكثير من الألفاظ الإصطلاحية، وقد ضمناها هوامش البحث.

خطة البحث :

قمنا برصد ما يتعلق بموضوع البحث من معلومات تاريخية من خلال المصادر والمراجع المتاحة عن العصر المملوكي، وبناءً لما تم جمعه سنتكلم بداية عن خاتمات الطعام في المائدة المملوكية، ثم عن المطيبات لخاتمة الطعام في المائدة المملوكية، مع بيان مكوناتها وطرق إعدادها وفوائدها ما أمكننا ذلك، وتدوين الملاحظات التي من شأنها إبراز جمال مكوناتها أو براعة المُعد لها، وقمنا بترتيبها أبجدياً تسهيلاً للرجوع إليها، مع شرح ما نظن أنه

بحاجة إلى شرحه من ألفاظ اصطلاحية، ثم ذيلنا البحث بخاتمة أوضحنا فيها ما تم التوصل إليه من نتائج.

أولاً : خاتمات الطعام في المائدة المملوكية :

نقصد بها ما يتعلق بخاتمة الطعام، وخاصة ما يتعلق بنظافة الفم وتخليصه من عوالق الطعام وبقيائه، ويستلزم الإزالة الفورية لأنه يشغل بال من انتهى من الطعام، ويصرفه عن الحديث في ختامه، وربما في أثناءه؛ وقد تنبه المطبخ المملوكي لهذا كله، وضمنها مائدته، ومنها :

١ . تخليل الأسنان :

لاحظ معي أن هذه العادة، وهذا الأمر هو من أساسيات ما تحرص عليه المطاعم الحديثة الراقية في إرضاء زبائنهم بكل ما يناسب خاتمة الطعام، وحاجتهم له كأمر مكمل، ومن ذلك :

. **تخليل الأسنان بأعواد الصفصاف** : فيستخدم لتخليل الأسنان أعواد شجر الصفصاف، وهو بارد، قليل الأضرار بالأسنان كثير النفع، وهو أفضل ما خللت الأسنان من الزهومات ^(٦) به ^(٧).

يلاحظ على أعواد الصفصاف قدرتها على إزالة زهومات اللحوم والشحوم ودسمها.

. **تخليل الأسنان بالخلال المأموني** : وهو زهر قصب ينبت في الصحراء، حار، يابس، قليل الأذى، وبزره إذا يُلقى الدود من الجوف، وعيدان الخلاف باردة معتدلة بين الرطوبة واليبس، يستعملها أوساط الناس ^(٨) وعوامهم. أجوده ما استعمل الخلال في الفم بعد أن ينقع في الماء ليلة أو ليلتين ليعوج في التخليل ولئلا ينكسر بين الأسنان فيحتاج إلى إخراجه بمنقاش، ومثله عيدان الخلاف الباردة المعتدلة بين الرطوبة واليبس، ولا يستعملها إلا أوساط الناس وعند فقدان المعمول، وقد عُدَّ استعمال أعواد الخلال من المروءة لتنظيف

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

الأسنان وتثقيتها من دقيق اللحم، لأن اللحم إذا بات في الفم نتن لا سيما إن كانت فيه صلابة^(٩).

يلاحظ أن أعواد الخلال يستعملها أواسط الناس وهم خيارهم، بل عوامهم عوام الناس، وفيه دليل على ما يبدو لفائدتها وحسن أثرها.

٢ - غسل الأيدي بالأسنان^(١٠) وتطيبها بالدهون :

نقصد فيها ما يتم استخدامه من لواحق انتهاء من الطعام، فعادة يقوم من ينتهي من الطعام بغسل يديه بالصابون وما ناسبه، وهو ما يعبر عنه في ذلك الزمان بالأسنان مرة، أو قد يذكر أيضاً بالصابون، ويلحق بها الدهون المطيبة للأيدي المزيلة للزهومة والزرفر. وهي مرتبة أبجدياً كما يلي :

أشنان دقيق الأرض النقي :

المكونات : دقيق الأرض النقي . ماء.

طريقة إعداده : يغسل الأرض بالماء ثلاثة أيام غسلاً جيداً، ثم ينشر في الشمس حتى يجف بعض الجفاف، ثم يُدق وينخل بمنخل صفيق^(١١).

يلاحظ على هذه الأشنان ما يلي:

١ . دقيق الأرض عنصر أساس فيه.

٢ . يحتاج الأمر التجفيف في الشمس.

أشنان مطيب :

المكونات : أشنان . آس^(١٢) . عرق كافور^(١٣) . سعد^(١٤) . كوفي . سنبل^(١٥).

طريقة إعداده : يؤخذ أشنان، وآس، وورد، وعرق كافور، وسعد كوفي، وسنبل، يسحق الجميع ويعمل غسولاً^(١٦).

يلاحظ على هذا الأشنان ما يلي :

١ . غني بالمطيبات كالآس والكافور والسعد والسنبل.

٢ . صالح لغسل الأيدي.

أشنان الملوك والأمراء والمتمولين :

المكونات: أشنان فارسي عسافيري . سعد . أشنة بيضاء ^(١٧) . صندل محكوك بماء الورد . ورد نقي البياض . إذخر ^(١٨) . قرنفل . سنبل . قرفة . دقيق أرز مطحون . شعير . عنبر . كافور رياحي.

طريقة إعدادة: يؤخذ الأشنان الفارسي العسافيري النقي البياض ثلاثة أرطال، ومن السعد الكوفي الطيب أربع أواق، ومن الأشنة البيضاء النقية المطحونة المنخولة أربع أواق، ومن الصندل المحكوك الأصفر بماء الورد ثلاث أواق، ومن الورد النقي البياض المطحون ثلاث أواق، ومن الإذخر المكي الناعم أوقيتان، ومن القرنفل مثله، ومن السنبل والقرفة من كل واحد أوقية ونصف، ومن دقيق أرز مطحون ثماني أواق. يعمل الأشنان بعد دقه وينخل ويضاف إليه دقيق الأرز والشعير والإذخر والورد، ثم يُبخر يوم وليلة بالعنبر، ثم يفتق كل رطل منه بمتقال كافور رياحي، فهذا هو الأشنان الرفيع الذي يغسل به الخلفاء والوزراء المتخصصون ^(١٩).

يلاحظ على هذا الأشنان ما يلي :

- ١ . أجود الأنواع، يستخدمه الملوك والأمراء وأهل الثراء.
- ٢ . تعدد مصادر مكوناته، فالأشنان الفارسي، والسعد الكوفي.
- ٣ . يحفل بأعلى الأطياف، كالصندل والإذخر الملكي، والعنبر.

أشنان ملوكي :

المكونات : أشنان . قرنفل . قرفة . صندل أصفر . سعد . ميعة ^(٢٠) . بسباسة ^(٢١) . كبابة ^(٢٢) . هال . عود قماري هندي ^(٢٣) . دقيق باقلاء . ماء الورد . كافور رياحي . عود.

طريقة إعدادة : يؤخذ أشنان رطلان، وقرنفل وقرفة وصندل أصفر وسعد وميعة وبسباسة وكبابة وهال وعود قماري هندي من كل أوقية، ثم ينعم كل بفرده ويُنخل من خرقة حرير ويُخلط بالأشنان، ويُضاف إليه أوقيتا دقيق باقلاء

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

عوضًا عن دقيق الأرز، ويُعجن بماء الورد والكافور الرياحي، ويُبخّر بعود، ثم يُفتق كل رطل منه بمئقال كافور (٢٤).

يلاحظ على هذا الأشنان ما يلي :

١ . تعطيره بالأطياب الثمينة كالصندل والعود الهندي.

٢ . يضاف إليه دقيق الباقلاء عوضًا عن دقيق الأرز.

أشنان ملوكي (ثان) :

المكونات : أشنان . دقيق أرز . إذخر . صندل أصفر . سعد . محلب (٢٥) . ماء الورد . كافور رياحي.

طريقة إعداده : تؤخذ أشنان، ودقيق أرز، وإذخر، وصندل أصفر، وسعد، ومحلب، ثم يُدق المحلب برفق لئلا يخرج دهنه، وينخل الجميع ويخلط ويُلْت (٢٦) بماء الورد والكافور الرياحي، ثم ينشف وينخل. والمحلب إذا دق الأشنان وطال مكثه ريح، فينبغي أن يعمل منه ما يستعمل جمعة جمعة (٢٧).

يلاحظ على هذا الأشنان ما يلي :

١ . غني بالأطياب والمنكهات كالإذخر والصندل، فضلًا عن ماء الورد والسعد والكافور الرياحي.

٢ . دقة عمله، فدق المحلب لا يكون إلا بلطف لئلا يخرج دهنه.

أشنان ملوكي (ثالث) :

المكونات : نشاء الحنطة . أشنان بارقي (٢٨) أو فارسي . حب المحلب الأبيض . قرنفل . قصب ذريرة (٢٩) . قسط حلو . جوز بوا (٣٠) . كافور رياحي.

طريقة إعداده : يؤخذ نشاء الحنطة، وأشنان بارقي أو فارسي، وحب المحلب الأبيض أجزاء متساوية، فيخلط معه قرنفل، وقصب ذريرة، وقسط حلو، وجوز بوا، يؤخذ من هذه الأربعة جزء ويفتق بكافور رياحي مسحوق (٣١).

يلاحظ على هذا الأشنان ما يلي :

١ . دقة اختيار مكوناته، فالأشنان بارقي أو فارسي، والجوز جوز بوا، والكافور المختار رياحي.

٢ . مكوناته الأساسية لا بد أن تكون متساوية في أجزائها.

أشنان ملوكي (رابع) :

المكونات : أشنان عسافيري . دقيق أرز . جوز بوا . قرنفل . محلب . زعفران .
طريقة إعداده : يُؤخذ أشنان جزءاً، ودقيق أرز أوقية، وجوز بوا وقرنفل ومحلب مدقوق أبيض من كل نصف جزء، ثم يُدق الجميع فرداً، ويُنخل من حريرة، ويُخلط ويضاف إليه زعفران. قال محمد بن أحمد البلدي (٣٢) : ثم يضاف إليه أشنان عسافيري مطحون أوقيتين، فإنه أنقى وأبلغ (٣٣).

يلاحظ على هذا الأشنان ما يلي :

١ . الأشنان عسافيري لا غيره.

٢ . الزعفران وجوز بوا يضيفان له رائحة زكية.

أشنان ملوكي (خامس) :

المكونات : أشنان عسافيري . سعد كوفي . سعد قصاري (٣٤) . بنفسج . زر ورد (٣٥) عراقي . مسك.

طريقة إعداده : يُؤخذ أشنان عسافيري قدح، وسعد كوفي قدح، وسعد قصاري نصف قدح، وحزمة بنفسج ثلاثة دراهم، وزر ورد عراقي ثلاثة دراهم، ومسك قيراط (٣٦)، يدق وينخل ويضاف إلى الأشنان، فهذا هو الملوكي الطيب (٣٧).

يلاحظ على هذا ما يلي :

١ . جودة مكوناته المختارة، فالأشنان عسافيري، والسعد كوفي وقصاري، وزر ورد عراقي.

٢ . المسك يجعل رائحته طيبة زاكية.

خاتمت الطعم ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

أشنان ملوكي (سادس) :

المكونات : أشنان عسافيري . قشر الشامام . لوز . زعفران . قرنفل . ماء الورد .
عود .

طريقة إعداده : يُؤخذ المَنُّ من الأشنان العسافيري النقي المطحون ^(٣٨)، ومن قشر الشامام . وهو البطيخ الأصفر المخلوط بالصفرة المجفف . نصف مَنُّ، ومن اللوز الحلو المقشور المدقوق المنخول ربع مَنُّ، ومن الزعفران المطحون أوقية، ومن القرنفل الزهر أوقيتان، يُطحن ويُنخل ويعجن بماء الورد، ويُبسط في زبدية ^(٣٩)، ويُبخر بالعود، ويُجفف بالظل، وإذا جف يُدق وينخل ويوضع في البراني ^(٤٠)، ثم يُستعمل ^(٤١).

يلاحظ على هذا الأشنان ما يلي :

١ . غني بالمطيبات والمنكهات كالزعفران والعود وماء الورد والقرنفل .

٢ . الأشنان عسافيري لا غيره .

دهن مبخر :

المكونات : سنبل . بسباسة . قرنفل . هال . جوزة الطيب . عود قماري . صندل .
زر ورد . شيبية . بخور . قسط حلو . قسط مر . لاذن عنبري ^(٤٢) . عنبر .

طريقة إعداده : يؤخذ ويخلط سنبل وبسباسة وكباش قرنفل وهال وجوزة طيب وورق قماري وصندل وعود وزر ورد وشيبية مغسولة ويترك سبعة أيام، ثم يطيب بقسط حلو، وقسط مر، ولادن عنبري، وعود وعنبر، ثم يُبخر بالحوائج سبع مرات، والعود والعنبر مرتين، أما الشيرج فينخلع بعنبر وزبدة ^(٤٣).

يلاحظ على الدهن المبخر ما يلي :

١ . احتوائه على الكثير من العطريات كالسنبل والبساسة والقرنفل وجوزة الطيب والهال وورق القماري ٢ . غني بالمطيبات العطرية الجميلة كالصندل والعود والعنبر .

دهن مزيل رائحة الزفر :

المكونات : نسرين ^(٤٤) . شيرج ^(٤٥) . كافور . لوز . زهر النارج ^(٤٦) .

طريقة إعداده : يوضع النسرين في الشيرج، ويترك في الشمس أربعين يوماً، ثم يضاف إليه قليل كافور، وكذا اللوز إذا خلط بزهر النارج فإنه يصبح جيداً لإزالة الزفر، وكذلك إذا استخرج دهنه ومُسحت به اليد يزيل الزفر عنها ^(٤٧) .

يلاحظ على هذا الدهن ما يلي :

١ . النسرين والكافور يزيدانه طيباً.

٢ . خلطة جميلة معطرة بزهر النارج واللوز وقليل الكافور.

٣ . قدرته الفائقة على إزالة الزفر.

دهن مزيل رائحة الزفر آخر :

المكونات : جوز الطيب . هال . بسباسة هندية . قرنفل . سنبل . تنبل ^(٤٨) . ورق رند ^(٤٩) . زر ورد مربى . شيبه عجوز ^(٥٠) . عنبر . صندل مقاصيري ^(٥١) . عود . سكر نبات . قسط حلو و قسط مر ^(٥٢) . ظفر ^(٥٣) ، خل . لاذن عنبري . آس . زعفران . شيرج .

طريقة إعداده : يؤخذ جوز طيب وهال وبسباسة هندية وقرنفل وسنبل وتنبل وورق رند، من كل نوع جزء واحد، ومن زر الورد المنزوع الأقماع جزء، ومن شيبه العجوز جزءان. يُدق الجميع وينخل ويُحسن سحقه، ثم يخلط معه عنبر وصندل مقاصيري مسحوق، فيخلط ويسحق. ثم يؤخذ عود ثلاثة أجزاء وسكر نبات جزءان، وقسط حلو، وقسط مر من كل واحد جزء، ويؤخذ ظفر ويحل خل وينزل فيه ليلة كاملة ويسلق وينظف الذي عليه بسكين، ويفتل لاذن عنبري صغاراً، ويقرض نصف آس يابس بمقص، ويهرس زعفران شعر جزء في الهاون، وهذا هو البخور. بعدها يؤخذ قطن ينظف رقيقاً، ثم تدهن زبدية كبيرة بشيرج طري ويلصق فيه القطن ويخلى في قعرها، ولا يُجعل عليه أصلاً فإنه يحترق، ويُجعل في طبق جمرتان من نار، ويُجعل عليه شيء من البخور

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) ==

ويُكَبُّ عليه في الزبدية الملتصق بها القطن ويبخر. فإذا فرغ الدخان يُبخر ثانيًا، ثم تُقلب القطنه وتلتصق كما كانت أولًا، ويُنشر عليها قليل شيرج ويبخر سبع دفعات، ثم تبخر بعدها بعنبر، فإذا احمرت القطنه يُذَر عليها من الذرور المذكور ذرًا جيدًا أو يُقلى في شيرج طري غمرة وزيادة، ويُبخر الوعاء من البخور والعنبر، ويُجعل القطن والشيرج فيه، ويُمسك رأسه بمسك على قدر الإمكان، ويستعمل. وكلما فرغ من تبخير القطن ألصق عليه كما هو من قبل، ويوضع في القطن شبيهة وقليل عنبر سحق وورق زر ورد من الذرور، فإنه يحسنه ويطيبه. ومن فوائده : أنه يُتبخر به، ويُعرف بدهن الزفر، وينفع الأرياح الباردة والنفخ ولكل مرض بارد ولمن أصابه في يده ورم من البرد، ويقلع روائح السمك، ورائحته عطرة طيبة (٥٤).

يلاحظ على الدهن ما يلي :

- ١ . غني بمكوناته العديدة.
- ٢ . غني بالمطيبات والمنكهات كجوزة الطيب والهيل والقرنفل والسنبل، فضلًا عن العنبر والصندل والعود واللائن العنبري والآس والزعفران.
- ٣ . قدرته الفائقة على إزالة الزفر.
- ٤ . له فوائده الطبية المتحصلة.

دهن مطيب :

المكونات : لوز مسلوق بورد . قطن . دهن الورد . عود . عنبر . مسك .
طريقة إعداده : يؤخذ لوز مسلوق بورد ويبخر له قطن، ويقلب عليه دهن الورد، أما عن صفة تبخير القطن : يؤخذ قطن غزل رقيق، وينشف، ثم يدهن إناء صيني ويلصق به، ويبخر بعود وعنبر ست أو سبع مرات، ثم يقلب عليه الدهن، ويذر عليه عنبر ومسك، ويستعمل، فهو طيب الرائحة (٥٥).

يلاحظ على هذا الدهن المطيب ما يلي :

- ١ . اقتران اسمه بالطيب فيه دليل على طيب نكهته.

٢. فيه من الأطياب ما يطيب رائحته كدهن الورد والعود والعنبر والمسك.

صابون مطيب أصفر اللون :

المكونات : لوح صابون . عصفر ^(٥٦) . محلب . سكر . ماء الورد . إسفيداج ^(٥٧) . نيل ^(٥٨) . زعفران . سليقون ^(٥٩) .

طريقة إعداده : يؤخذ لوح صابون نقي، ينشر نشرًا دقيقًا، ويعجن عجنا لطيفًا بحيث يصبح مثل المرهم، ويدق له قليل عصفر ومحلب ويعجن فيه ويترك ليلة حتى يختم، ومن الغد يبسط على طبق ويقطع شوابير ^(٦٠) ويختم في وسطه بختم صنع من خشب نقشه مليح، ويعمل قوالب نحاس مصلع مسطح وحلزون، ثم يجعل في خرقة رفيعة، ثم يضرب ويقلب في القالب النحاس حزمًا قوية مملوءة، ويختم المصنوع من الخشب ويجس بالخرقة حتى يصبح منقوشًا، ويُجعل على ظهر غريال ^(٦١) يومًا، ثم يُشغل باليد ويسير ماء الورد، ويُترك حتى يتشقق. والأبيض منه لا يوضع فيه العصفور، بل محلب ويسير الإسفيداج، والأخضر يجعل فيه يسير من جذوره وسيقانه، والأزرق يجعل فيه يسير من النيل، وفي جميع الألوان لا ينزل المحلب والوردي بيسير من سليقون، والأحمر العقيقي بقليل من الزعفران، والأصفر الصافي بزعفران ^(٦٢).

يلاحظ على هذا الصابون ما يلي :

١. العصفور يصبغه بلونه.

٢. بقية الألوان ناتجة عن خواص مكوناتها.

صابون مطيب على صفة أخرى :

المكونات : هال . بسباسة . قرنفل . ماء الورد . محلب .

طريقة إعداده : يعمل الصابون مثل الأول، ويزاد فيه هال وبسباسة وكباش قرنفل مدقوقين منخولين من خرقة حرير، ويقلب عليه قليل ماء الورد حتى تختلط أجزاؤه ويعجن به الصابون، فسوف يصبح جميلًا، طيب الرائحة جدًا، ويوضع فيه يسير محلب، فإنه غاية ^(٦٣).

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

يلاحظ على الصابون المطيب ما يلي :

١ . الهال والقرنفل وماء الورد تطيب رائحته.

٢ . المحلب يزيده طيباً.

مزيل الزفر من اليدين :

يؤخذ البرنوف ^(٦٤)، يبيس ويُسحق ويُنخل، ويُضاف إليه دقاق الترمس، وتُغسل به اليدين، فهو يقلع الزفر إن غسِلَتْ به ^(٦٥).

الحاجة تكون ماسة بعد الأكلات التي فيها الزفر كالأسماك أو الزهومة كاللحوم إلى ما يطيب اليدين، وقد ابتكرت هذه الطريقة الجميلة من أجل ذلك.

ثانياً : مطيبات خاتمة الطعام في المائدة المملوكية :

ونقصد بها البخور والأطاييب والذرائر والفتائل والحبوب التي تذهب رائحة الطعام بعد تناوله، وتطيب الأجساد وما عليها من ألبسة، وتزيل ما يوجب التعرق والروائح الكريهة، ويلحق ذلك ما يتم من صنعه من ذرائر وسوائل ناتجة عن تصعيد الأطاييب والمنكهات، وسنسوقها مرتبة أبجدياً كما يلي :

البرمكية :

المكونات : قسط مر . لاذن هندي . ظفر . فتات عود . زر ورد . أطراف طيب . سنبل . زعفران . مصطكاء ^(٦٦) . سندروس ^(٦٧) . قشر ميعة . ماء الورد . عسل نحل . مرسين ^(٦٨) . كافور . زبدة . ماء الآس . لادن .

طريقة إعدادها : يؤخذ قسط مر نصف رطل، ولادن أوقية، وظفر نصف أوقية، وفتات عود أوقية، وزر ورد نصف أوقية، وأطراف طيب كامل أوقيتان، ويكون السنبل أكثر، وزعفران شعر درهمان، ومصطكاء نصف أوقية، وسندروس درهمان، وقشر ميعة أوقية، وماء ورد أوقيتان، وعسل نحل نصف رطل، وماء مرسين من كل واحد أوقيتان وكافور درهم، وزبدة نصف درهم. تُدق الحوائج وتطحن ناعماً، وتخلط وتغلى بالنضوع وماء الآس، ويحل فيها لادن وترمى الحوائج عليه، ويحرك بملعقة، وتكون ناره ضعيفة، ويحل الكافور والزبدة في

ماء الورد، فإذا نزل به عن النار يلبسه بما ألقى عليه، ثم يرفع في إناء زجاج^(٦٩).

يلاحظ على البرمكية ما يلي :

- ١ . كثرة مكوناتها وخاصة المطيبة والمنكحة.
- ٢ . دقة اختيار المكونات كاللادن الهندي، والقسط المر.
- ٣ . يدخل فيها عسل النحل فيزيدها طيباً بخواصه الطبيعية.

برمكية بماء الود :

المكونات : مسك . ماء الورد.

طريقة إعداده : يؤخذ وزن نصف مسك، وثلاث أواق ماء الورد، وتؤخذ قطنة في سكرجة^(٧٠)، ويسكب عليها ماء الورد والمسك ويترك حتى يجف، فإذا وصل إلى الحمام من شاء أن يصل تجعل القطنة في مرات الماء ويصلب على القطنة عود حتى لا تقع. فإن الماء بذلك يصير ماء الورد، وكل من يغسل يده في الحمام من ذلك الحوض لا يشك أنه ماء الورد^(٧١).

يلاحظ على هذه البرمكية ما يلي :

- ١ . اقترانها بماء الورد الذي يزيدها طيباً.
- ٢ . المسك عنصر أساس فيها.

بخور :

المكونات : قشر ليمونة تلمسي . قشر نارنجة . مرسين . ظفر . ماء ورد نصيبيني . ظفر . سندروس . مصطكاء . زعفران شعر . صندل . سكر نبات.

طريقة إعداده : يؤخذ قشر ليمونة تلمسي، وقشر نارنجة، ومرسين، وظفر، وسندروس، ومصطكاء، وزعفران شعر، وصندل، وسكر نبات، يدق كل واحد بمفرده، ويوزن بالسوية، ويعجن بماء ورد نصيبيني، ويقرص ويجفف في الهواء، ويرفع^(٧٢).

يلاحظ على هذا البخور ما يلي :

١ . دقة اختيار مكوناته، فالليمون تلمسي، وماء الورد نصيبيني.

٢ . الزعفران والصندل يطيبان نكهته.

٣ . استخدام قشور بعض الفاكهة الزاكية كالليمون والنانج.

بخور برمكي :

المكونات : قسط حلو . قسط مر . ظفر . مرسين . لادن عنبري . قشر نارنج
يابس . ليمون يابس . زعفران . عسل نحل . ماء الورد . خل .

طريقة إعداده : يُبخر به من يقعد في الدهاليز^(٧٣) وبيوت الراحة، وهو مليح
جداً. يؤخذ قسطاً حلو ومر، من كل واحد جزء، وظفر جزء، ومرسين يابس
مقصص، ولادن عنبري يفنل صغاراً، وقشر نارنج يابس، وليمون يابس، من كل
نصف جزء، وزعفران شعر. يهرش الجميع، ويُؤخذ عسل نحل وخل ويعلق على
النار ويلقى فيه لادن عنبري شئ جيد وزعفران إلى أن يصير له قوام جيد،
وتُجعل فيه الحوائج، ويحرك وينشر في الظل إلى أن ينشف، ثم يُستعمل^(٧٤).

يلاحظ على هذا البخور ما يلي :

١ . دقة مكوناته، فالقسط بنوعيه الحلو والمر، ولادن عنبري، وعسل نحل.

٢ . فيه من المنكهات العديدة كالزعفران وماء الورد ولادن عنبري وقشري النانج
والليمون.

بخور عود :

المكونات : عود . ماء ورد.

طريقة إعداده : يُشق العود، ثم ينقع بماء الورد ستة أو سبعة أيام، ويُبخر
به^(٧٥).

يلاحظ على هذا البخور ما يلي :

١ . العود وماء الورد عنصران أساسيان فيه.

٢. طول مكث العود في ماء الورد يزيده تركيزًا وأصاله لضمان جودة رائحته.

بخور العود آخر :

المكونات : عود هندي . جلاب ^(٧٦) . كافور .

طريقة إعدادة : تُؤخذ قطع العود الهندي وتُغمر في جلاب قوي، وتُمرغ في سحيق الكافور، وتُبسط على كاغد ^(٧٧)، ثم تُرفع ^(٧٨).

يلاحظ على بخور العود ما يلي :

١ . العود هندي لا غيره لطيب رائحته.

٢ . الكافور يزيد من ذكاء رائحته.

بخور عود معلّى (ممزوج) بعنبر :

المكونات : عود . سكر نبات . عنبر . مسك .

طريقة إعدادة : يُشق العود ويُسحق بسكر نبات ناعمًا، ويُجعل في طبق على نار، ويُذاب فيه عنبر خام، وعنبر معجون، وقليل مسك، فإذا ذاب يُترك السكر نبات ثم يُحرك، فإذا اختلط يوضع فيه العود ويحرك حتى يتغلغل العنبر في جميع أجزاء العود، ثم يرفع، فإنه يبيّض وتكون رائحته طيبة في البخور ^(٧٩).

يلاحظ على هذا العود ما يلي :

١ . اقترانه بالعنبر يزيد من طيب رائحته.

٢ . المسك يزيد الرائحة طيبًا.

البنفسجية :

المكونات : ورق البنفسج . ماء الورد أو زبدة . شعرية .

طريقة إعدادها : يُطحن ورق البنفسج ناعمًا، ويحل بماء الورد أو الزبدة، ويجفف في الظل مغطى بشعرية، ويوضع في وعاء زجاج ويستعمل ^(٨٠).

يلاحظ على البنفسجية ما يلي :

١ . ورق البنفسج عنصر أساس فيها.

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

٢. ماء الورد يزيدها طيبًا.

٣. وعاء الزجاج يحافظ على رائحتها دون تغييرها.

التصعيد :

يعتبر إحدى الوسائل التي من شأنها استخراج سوائل تدخل في نكهات الطعام، فضلاً عن استخدامها للتطيب خاصة أن مكوناتها غالباً غنية بالأطياب كالمسك، والعنبر، والعود، والصندل، فضلاً عن الكثير من المنكهات كماء الورد، والزعفران، والقرنفل، والكافور، والسنبل، والتصعيد إذا عولج الشيء السائل به كالخل والزعفران وغيره بالنار يسبغ ما عليه طعمًا ولونًا ورائحة^(٨١).

تصعيد الزعفران :

المكونات : زعفران شعر . ماء الورد . قرنفل . كافور رياحي . ماء القراح^(٨٢).
طريقة إعداده : يؤخذ أوقيتان من زعفران الشعر، فيجعل في برنية ويصب عليه ماء الورد، يسد رأسها وتترك يوماً وليلة، ثم يُسحق له مثقال قرنفل الزهر، ومثقال كافور رياحي، ويخلطان فيه، ويضربان ضرباً جيداً، ثم يُصعد بالقرعة والأنبيق^(٨٣) على الماء مثل ماء الورد، فإنه يخرج منه الماء الطيب العجيب، ويُلقى على النقل ماء القراح، فيخرج ماء آخر دون الأول^(٨٤).

يلاحظ على تصعيد الزعفران ما يلي :

١. الزعفران يكفيه ما فيه من خواص جميلة في اللون والرائحة، لذا فإن الناتج هنا حتمًا يكون جميلًا.

٢. إضافة الكافور الرياحي، والقرنفل الزهر، وماء الورد يزيد من ذكاء رائحته.

٣. ماء القراح يطيب ثقل الخليط.

تصعيد صندل مقاصيري :

المكونات : صندل مقاصيري . ماء الورد . مسك . كافور . زعفران . قرنفل.

طريقة إعداده : يؤخذ صندل مقاصيري مطحون في الرحاء، وينقع في مثله ماء

ورد في برنية زجاج، ويترك يومين وليلتين، ثم تُفتح البرنية ويُستخرج منها ماء الصندل، فيقلب جميعه في القرعة، ويُلقى عليه مثال مسك، ومثله كافور، ويركب الأنبيق، ويستقطر بنار لينة، وإن زيدَ عليه النصف من الزعفران مصعدًا، والنصف من ماء القرنفل مصعدًا جاء عجيبيًا في تطيب الرائحة^(٨٥).

يلاحظ على تصعيد الصندل المقاصيري ما يلي :

- ١ . اختيار الصندل المقاصيري دون غيره لجمال خواصه.
- ٢ . إضافة ماء الورد والمسك والكافور والزعفران ينكه رائحته أكثر.

تصعيد الكافور :

المكونات : كافور رياحي . ماء الورد.

طريقة إعداده : يُؤخذ كافور رياحي طيب مثقال، ويضاف إليه نصف ماء ورد مكرر خالص، ويصعد وهو في القرعة والأنبيق لتخرج رطوبته ويخرج كماء كافور، ويستعمل^(٨٦).

يلاحظ على تصعيد الكافور ما يلي :

- ١ . الكافور الرياحي أساس عناصره دون غيره.
- ٢ . ماء الورد يسبغ عليه رائحته العطرة.

تصعيد ماء الزعفران :

المكونات : زعفران . ماء.

طريقة إعداده : يُؤخذ من مسحوق الزعفران، ويندى بالليل بالماء، ويوضع في القرعة وتُغم، ثم يُخرج من القرعة في الغد وهو ندي، ويُصعد بالنار حتى تخرج منه رائحته البيضاء الصافية، ليطيب بها الثوب^(٨٧).

ويلاحظ على تصعيد ماء الزعفران ما يلي :

- ١ . الزعفران العنصر الأساس فيه.
- ٢ . فائدته متحصلة بتطيب الثوب، وهو ما يحتاجه من انتهى من الطعام

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

لإزالة رائحته.

تصعيد ماء السنبل :

المكونات : سنبل . ماء .

طريقة إعداده : يُؤخذ السنبل الجيد، ويصب عليه مثله ماء عذب، ويُترك مغموراً بالماء يوماً وليلة، ثم يُمرس ويصفى الماء، ويُصعد وهو بالقرعة والأنبيق حتى يخرج ماء سنبل طيب^(٨٨).

يلاحظ على تصعيد ماء السنبل ما يلي :

١ . السنبل أساس عناصره، فلا بد من اختيار الجيد منه.

٢ . الماء العذب هنا يغني عن ماء الورد، ويبدو أن ذلك مرتبط بخواص السنبل.

تصعيد ماء السنبل العصافيري للمغسولات :

المكونات : سنبل . ماء الورد . نمّام^(٨٩).

طريقة إعداده : يُنقى السنبل من أصوله، ويُدق، ويُعجن بماء الورد والنمّام، ويُخمر ليلة، ويُحرك من الغد، ويُضرب بماء الورد، ولكل أوقيتين سنبل من ماء الورد مثله، ويُحشى في القرعة، ويُركب الأنبيق ويُستقطر بنار لينة، ولا يُكثّر، وبإقي تفته^(٩٠) يُجعل عليه ماء الورد ويُستقطر ثانياً للمغسولات^(٩١).

يلاحظ على تصعيد ماء السنبل العصافيري ما يلي :

١ . السنبل العصافيري له خواصه الجميلة، لذا كان هنا حسن الاختيار.

٢ . ماء الورد والنمّام يضيفان جمالاً لرائحته.

٣ . استخدامه للمغسولات.

تصعيد ماء الصندل :

المكونات : صندل . ماء الورد .

طريقة إعداده : يُؤخذ من الصندل المسحوق أوقية، ويُذاب في ثلاثة أرطال ماء

الورد، ثم يُصعد، ليخرج ماء عودٍ طيبٍ^(٩٢).

يلاحظ على تصعيد ماء الصندل ما يلي :

١ . يؤخذ الصندل مسحوقاً.

٢ . إذابته في ماء الورد تعطيه قوامه ورائحته الزكية.

تصعيد ماء العود :

المكونات : عود هندي . مسك . ماء الورد.

طريقة إعدادة : يؤخذ من العود الهندي المدقوق أوقية، ودانقين مسك، وثلاثة أرطال ماء الورد الخالص، يُخلط الجميع، ثم يُصعد، ليخرج ماء عودٍ طيبٍ^(٩٣).

يلاحظ على تصعيد ماء العود ما يلي :

١ . احتياجه لماء الورد لإسباغه برائحته الجميلة.

٢ . إضافة المسك تعطيه جمالاً آخر.

تصعيد ماء العود القاقلي :

المكونات : عود قاقلي^(٩٤) . ماء الورد . مسك . كافور .

طريقة إعدادة : يؤخذ عود قاقلي، يُدق ويُطحن وينقع في قِدْرَة ماء ورد في برنية زجاج، ويُترك فيها يومين وليلتين، ثم تُفتح البرنية ويُستخرج منها ماء الورد، ويقلب جميعه في قرعة مع ربع مثقال مسك، وربع مثقال كافور، ويزاد فيه ماء الورد، ويُصعد في نار لينة^(٩٥).

يلاحظ على تصعيد ماء العود القاقلي ما يلي :

١ . العود قاقلي تم اختياره بعناية لجمال خواصه.

٢ . البرنية الزجاج دائماً تحافظ على النكهة وعدم تغييرها دون غيرها.

٣ . إضافة المسك وماء الورد والكافور يزيد من جمال رائحته.

تصعيد ماء القرنفل :

المكونات : قرنفل . ماء ورد.

خاتمت الطعم ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) ==

طريقة إعداده: يُؤخذ الجيد من القرنفل، ثم يُصب عليه ماء الورد مثله في الوزن بعد أن يُرص القرنفل، ويُترك ليلة، فإذا أصبح يُمرس في ذلك الماء، ثم يُصعد به بالقرعة والأنبيق، ليخرج ماء قرنفلٍ طيبٍ^(٩٦).

يلاحظ على ماء القرنفل ما يلي :

١ . اختيار القرنفل الجيد.

٢ . ماء الورد إن مائله في الكمية كان أطيب.

تصعيد ماء القرنفل للأشنان :

المكونات : قرنفل . ماء الورد.

طريقة إعداده : يُؤخذ من القرنفل حسب ما يُراد، فتُنقى العيدان والنوى، ويُبل في ماء ورد يوماً وليلة، ويُستقطر بالأنبيق بنار لينة، ويدخل تفلّه في الحوائج والأشنان^(٩٧).

يلاحظ على هذا النوع ما يلي :

١ . القرنفل يحتاج وقتاً مناسباً ليصبغ بماء الورد.

٢ . يدخل هذا النوع في الأشنان والحوائج.

تصعيد ماء القرنفل للأشنان :

المكونات : قرنفل . ماء الورد . مسك.

طريقة إعداده : يؤخذ قرنفل زهر لكل قرعة أوقيتان، ثم تُنقع برطل ونصف ماء ورد لمدة يومين وليلتين، ثم يُلقى القرنفل بماء الورد في القرعة، ويُركب الأنبيق، ويُستقطر بنار برفق حتى ينشف، وإن أُريد أن يزداد طيباً وذكاء، يُنقع مع ماء الورد والقرنفل أوقية ورد، ويُسحق له قيراط مسك، ثم يُصعد، ويُضرب فيه، فإنه يجيء طيباً بارداً، والذي يخرج من التفل يُغمس بماء الورد غمسة، وهو يدخل في الأشنان وغيره^(٩٨).

يلاحظ على تصعيد ماء القرنفل ما يلي :

١ . عندما يمزج المسك مع ماء القرنفل وماء الورد تنتج الرائحة الزكية.

٢ . أنه يستخدم في الأشنان.

تصعيد ماء المسك :

المكونات : مسك . ماء الورد الجوري.

طريقة إعداده : يُؤخذ من المسك الجيد دائق، ومن ماء الورد الجوري الجيد رطل، ثم يُخلط المسك بماء الورد، ويُترك ساعة أو ساعتين، ويُوضع في القرعة والأنبيق، ويُصَاعَدُ في الرطوبة حتى يخرج ماء مسك خالص^(٩٩).

يلاحظ على تصعيد ماء المسك ما يلي :

١ . المسك العنصر الأساس فيه.

٢ . مزج ماء الورد الجوري بالمسك ينتج عنه خليط غاية في حسن الرائحة.

تصعيد ماء النسرين أو ماء الياسمين :

المكونات : نسرين^(١٠٠) . ياسمين . ماء.

طريقة إعداده : يُؤخذ النسرين أو الياسمين، ويُمزج بالماء، ثم يُصعد، ليخرج منه ماء النسرين أو الياسمين^(١٠١).

يلاحظ على هذا النوع ما يلي :

١ . لم يحدد المُعد فترة بقاء النسرين أو الياسمين في الماء قبل التصعيد، ويظن أنها طويلة قد تمتد يوماً وليلة كما جرت العادة في بعض الأنواع.

٢ . التصعيد ينتج عنه الماء الطيب للنسرين والياسمين.

تصعيد ماء النَمَام :

المكونات : نَمَام . ماء الورد . صندل مقاصيري . مسك . عود . قشور تفاح . قشور أترج . كافور . قرنفل . ماء قراح.

طريقة إعداده : يُخرط ورق النَمَام الطري وقلوبه، ويُجعل في جامات^(١٠٢)، ويُرش عليه ماء الورد، ويُدق على كل رطل عود مدقوق صندل مقاصيري،

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

وحبة مسك، ويغطى بقشور تفاح وقشور أترج، ويغمر يوماً وليلة، ثم يُجمع النَّمَام بما عليه من الذريرة والقشور، ويُلقى في قرعة ويُصب عليه من ماء الورد ما يناسب مقدار الحبوب التي فيه، وربع مثقال كافور ومثله قرنفل مسحوق، ويُصعد بنار لينة، ويُزاد عليه مثل ما فيه ماء قراح وماء ورد (١٠٣).

يلاحظ على تصعيد ماء النمام ما يلي :

١. ورق النَّمَام الطري هو المطلوب دون اليابس لضمان حسن الرائحة.
٢. غني بالأطايب والمنكهات كالصندل المقاصيري والمسك، فضلاً عن النَّمَام وماء الورد والكافور والقرنفل وقشور التفاح والأترج.
٣. دقة الإعداد في كون النار المطلوبة في التصعيد لينة.

تصعيد ماء الورد الأحمر :

المكونات : ماء الورد الأحمر . عود سماق . ماء . زعفران .

طريقة إعداده : يُوضع ماء الورد الأحمر في القرعة والأنبيق، ويُترك، ثم يتم تصعيده حتى ينزل أحمر اللون، وإن كان المراد أن يكون لونه كلون دم الغزال فيؤخذ عود من سماق جيد، ثم يُبلل بالماء، ثم يُلف في قطنة يتم إدخالها في الأنبيق والقرعة، ثم يتم تصعيده، فإن ماء الورد إذا غمر هذه القطنة قبل منها اللون، وجاء أحمر، وإن جُعل في القطنة شعيرات زعفران خرج الماء أصفر، وإن جُعل في القطنة من الرطوبة خرج الماء أخضر اللون، فإنه يطيب الثوب (١٠٤).

يلاحظ على تصعيد ماء الورد الأحمر ما يلي :

١. ماء الورد هو العنصر الأساس فيه.
٢. بحسب اللون المراد يصبغ ماء الورد إلا الأحمر لكون الورد أحمر بذاته.
٣. يستخدم في تطيب الثوب.

تصعيد ماء الورد الأحمر، نوع آخر :

المكونات : ورد أحمر . ورق شقائق النعمان ^(١٠٥).

طريقة إعداده : يُحشى الأنبيق وردًا، ومعه من ورق شقائق النعمان الطري، ثم يصعد حتى يحمر ويحيى لونه مليحًا، وإذا رُش على الثياب البيض طيبها، ولم يؤثر على لونها ^(١٠٦).

يلاحظ على هذا النوع ما يلي :

١ . يدخل ورق شقائق النعمان كعنصر أساس بعد الورد الأحمر.

٢ . له خاصيته الجميلة أنه يطيب الثياب ولا يغير لون الأبيض منها إذا رش عليها.

تصعيد ماء ورد أصفر :

المكونات : ورد أصفر . شعرات زعفران.

طريقة إعداده : يُؤخذ ماء ورد أصفر، ويُجعل في الأنبيق، ويُضاف إليه شعرات زعفران نحو دانقين ^(١٠٧)، ويُستقطر، فينزل منه ماء أصفر لا يغير لون الثياب البيض ^(١٠٨).

يلاحظ على تصعيد ماء الورد الأصفر ما يلي :

١ . رغم كون الورد أصفر اللون، فإنه يحتاج إلى الزعفران ليعزز من لونه ويزكي رائحته.

٢ . له خاصيته الجميلة أنه لا يؤثر في لون الثياب البيض ولا يغير من أحوالها.

تصعيد ماء الورد الرطب :

المكونات : ورد أحمر طري . ماء . كافور.

طريقة إعداده : يُؤخذ الورد الأحمر الطري، يُفرط وتنزع أقماعه، ويُصب عليها ماء مغلي ويُغمر يومًا وليلة، ثم يُؤخذ الورد ويُحشى في قرعة تُلثها مملوءً جيدًا،

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

ويُصب على كل رطل من ورق الورد ثلاث أواق من الماء المنقوع فيه الأقماع، ثم يُستقطر، وإن زيد عليه الكافور كان أحسن (١٠٩).

يلاحظ على تصعيد ماء الورد الرطب ما يلي :

١ . اختيار الجيد من الورد الأحمر أمر لازم.

٢ . أن التغمير يستمر يومًا وليلة.

٣ . زيادة الكافور تزيد من طيبه.

تصعيد ماء الورد الرطب، نوع آخر :

المكونات : ورق الورد الطري . ماء . مسك . كافور .

طريقة إعداده : يُؤخذ ورق الورد الطري المنقى من أقماعه قدر رطل، ويُغمس في إجانة (١١٠) فيها نصف رطل ماء قد صب فيه دائقان مسك وحبّة كافور، ويُضرب ضربًا جيدًا، وتُحشى به القرعة، ويبقى ليلة حتى يخمر، ثم يُفدّ تحته ويُستقطر، ولا يُستقصى عليه، بل يُنزل وفيه نداء (١١١).

يلاحظ على تصعيد هذا النوع ما يلي :

١ . اختيار ورق الورد الطري المنقى دون اليباس لجمال الرائحة.

٢ . المسك والكافور يضيفان له رائحة زكية أكثر.

تصعيد ماء الورد الرطب الأزرق :

المكونات : ورد أزرق . بنفسج . ماء الورد.

طريقة إعداده : يُؤخذ ماء ورد أزرق، يُنقى منه رطل ويُحشى في قرعة، ويُؤخذ من البنفسج الحديث الأزرق الشديد الزرقة مما جف في الشمس لسقي لونه فيه، ثم يُؤخذ من درهم يُندى بالماء الورد ويُرش عليه، ويُوضع في الأنبيق، ثم يُستقطر، فيقطر منه ماء أزرق كالنيل لا يؤثر في الثياب البيض، ولا يغيرها إن أصابها (١١٢).

يلاحظ على تصعيد على هذا النوع ما يلي :

١ . المطلوب اللون الأزرق، وقد اختير له البنفسج، وزيادة أضيف إليه ماء ورد أزرق.

٢ . رغم زرقته الشديدة، فإن خاصيته جميلة، لا يؤثر في الثياب البيض لو رش عليها.

تصعيد ماء ورد من يابس :

المكونات : ورد أحمر . ماء ورد نصيبيني . ماء عذب . كافور . قرنفل . مسك . ماء الورد.

طريقة إعداده : يؤخذ الورد المربى الأحمر الجيد مقدار رطل، ينقى من أقماعه، ثم ينقع في ماء ورد نصيبيني يومين وليلتين في براني مسددة الرأس، ثم يُصب عليه من الماء العذب أربعة أمثال وزنه، ويسحق له متقال كافور وقرنفل ثلاثة دراهم، ومسك قيراطين، ثم يُضرب جيداً ويضاف على ماء الورد، ويُحشى في القرع، ويُستقطر في الأنابيق، ثم يُصب النقل ماءً ثانياً يلحق بالأول^(١١٣).

يلاحظ على هذا النوع ما يلي :

١ . الورد المختار هنا هو اليابس.

٢ . غني بالمطيبات والمنكهات، ففيه المسك، فضلاً عن الكافور والقرنفل وماء الورد.

٣ . طريقة إعداده دقيقة يُراعى فيها الوقت وحسن الترتيب.

تصعيد ماء الورد اليابس :

المكونات : ورد يابس أحمر . ماء.

طريقة إعداده : يؤخذ ثلاثة أرطال ورد يابس أحمر، ينقع في مثله ماء، ثم يترك ثلاثة أيام، ثم يُفرك باليد حتى يخرج طعمه، ثم يُصفى، ثم يُصعد منه ماء الورد الطيب^(١١٤).

يلاحظ على ماء الورد اليابس ما يلي :

١ . التنقيع يكون لفترة طويلة قدرها ثلاثة أيام.

٢ . يُفرك باليد ليُخرج خاصيته لكونه يابسًا.

تصعيد المسك بماء الورد :

المكونات : مسك أذفر ^(١١٥) . ماء ورد نصيبيني جوري.

طريقة إعدادة : يؤخذ من المسك الأذفر دائق، ومن ماء الورد النصيبيني الجوري الجيد رطل، ثم يُسحق المسك ويُضرب بماء الورد، ويترك فيه ساعة، ثم يسكب في القرعة، ويُركب الأنبيق ويُصعد على الرطوبة حتى يخرج منه ماء المسك، وعلى هذا يزيد من أحب الزيادة، وينقص من أحب النقصان، ويُجعل على أثره في القرعة ماء ورد، فيأتي ماء مسك طيب دون الأول ^(١١٦).

يلاحظ على تصعيد المسك بماء الورد ما يلي :

١ . المسك وماء الورد النصيبيني الجوري يتجانسان ليخلقا رائحة ذكية.

٢ . التخيير في الزيادة والنقصان أمر جميل.

حَبُّ مُطَيَّب :

المكونات : عود هندي . قرنفل . بسباسة ^(١١٧) . كبابة . قرنفل . سعد ^(١١٨) .

صندل . قاقلة ^(١١٩) . سك المسك ^(١٢٠) . كافور . ماء الورد.

طريقة إعدادة والفوائد :

يؤخذ من العود الهندي سبعة دراهم، ومن القرنفل أربعة دراهم، ومن البسباسة أربعة دراهم، ومن الكبابة ثلاثة دراهم، ومن سك المسك نصف أوقية، ومن الكافور نصف مثقال. يُسحق الجميع ويُعجن بماء الورد الفارسي، والأفضل نصيبيني، ويصنع منه حَبٌّ كالحمص أو أكبر قليلاً، ويجفف في الظل ويُؤخذ منه في الغداة وعلى الأكل، ولا يزال يُدار في الفم حتى يذوب ويبلغ دونها، وكذلك عند النوم. ومن فوائده أنه يطيب النكهة، ويقوي الأسنان، ويهضم الطعام بعد الأكل، ويجعل منه في الفم عند النوم فتبقى رائحته طيبة، ويخير منه أيضاً، ومن شاء جعله مثل الذريرة يطيب بها مثل الطيب يابسة،

وإن سُحِقَ وجُعِلَ في دهن بان ويتدهن به، وإن حُلِّلَ الحب بماء الورد ومُسَحَ به على الجسد كان حسناً (١٢١).

يلاحظ على هذا الحب ما يلي :

١ . غني بالمطيبات والمنكهات كالعود الهندي والمسك والصندل، فضلاً عن القرنفل والكافور وماء الورد.

٢ . المكونات اختيرت بعناية، فماء الورد فارسي، والأفضل أن يكون نصيباً لجودته.

حب آخر :

المكونات : جوز بوا . قاقلة . مسك.

طريقة إعدادة والفوائد : يؤخذ جوز بوا، وقاقلة، من كل درهم، ومسك خالص حبتين، فيدق الجميع ويُنخل عدا المسك، ويستعمل وقت الحاجة. من فوائده أنه يطيب النكهة، ويمسك في الفم فيذهب البخر (١٢٢).

يلاحظ على هذا الحب ما يلي :

١ . المسك وجوز بوا يطيبان رائحته.

٢ . من فوائده القضاء على بخر الفم.

دواء العرق :

المكونات : توتيا (١٢٣) . فقاع (١٢٤) . خبر فضة (١٢٥) . ماء الورد بلدي . ماء الورد نصيبيني.

طريقة إعدادة والفوائد : تؤخذ توتيا شقف (١٢٦) أوقية، وكيزان (١٢٧) الفقاع خمسة دراهم، وخبر فضة درهمين، وشقف صيني درهمين ونصف، وماء الورد البلدي أوقية، وماء الورد النصيبيني نصف أوقية. يُحل الجميع بماء الورد، ثم يستعمل. ومن فوائده أنه يقطع العرق (١٢٨).

يلاحظ على هذا الدواء ما يلي :

١ . قدرته على قطع التعرق.

٢ . غناه بالمطيبات كماء الورد بنوعيه.

الذرائر : مفردها ذريرة، وذرور، وهي فتات من قصب الطيب الذي يُجاء به من الهند، أو نوع من الطيب مجموع من أخلاط، وهو نوع من العطر، يستخرج من نبات يسمى قصب الذريرة وهو ينمو في الهند وبلاد العرب ^(١٢٩) وهو ما يطلق عليه حالياً معمول الطيب.

ذرور الزعفران :

المكونات : كثيراء ^(١٣٠) بيضاء . ماء نينوفر ^(١٣١) شامي . زعفران.

طريقة إعدادة وفوائده واستعمالاته: يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء بيضاء، تنقع في أوقية ماء نينوفر شامي، فإذا انحلت يلقي فيها درهم زعفران طيب، ويخلط خلطاً محكماً، ويجفف ويرفع ذروراً. من فوائده أنه يطيب الألبسة بعد الطعام، مفرج للقلب، ومقوّر للباه، ومفتح للسدد المزمنة، يستعمل في الأشرية الموافقة له وفي بعض الأطبحة مثل أرز الدجاج الأصفر، وفي بعض المخللات الرفيعة ^(١٣٢).

يلاحظ على ذرور الزعفران ما يلي :

١ . الزعفران عنصر أساس فيه.

٢ . اختيار ماء النينوفر يزيده جمالاً في رائحته.

٣ . له فوائده الطبية وغيرها ومنها تطيبب الألبسة، وخاصة بعد الطعام.

ذرور العنبر :

المكونات : كثيراء بيضاء . ماء الورد . عنبر.

طريقة إعدادة وفوائده : يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء بيضاء، ثم تُنقع في أوقية ماء ورد عالي، فإذا انحلت يضاف إليها درهم عنبر مثلث مسحوق ناعم، ثم يخلط خلطاً جيداً، ثم يجفف ويسحق، ويرفع ذروره. ومن فوائده أنه نافع من وجع

القلب ورطوبات الدماغ، ويطيب النكهة والنفس، ويستعمل في الأشرية النافعة من الأوجاع (١٣٣).

يلاحظ على ذرور العنبر ما يلي :

١ . العنبر عنصر أساس فيه.

٢ . إضافة ماء الورد يزيد رائحته ذكاء.

٣ . له فوائد طبية النافعة.

ذرور ماء الورد :

المكونات : كثيراء بيضاء . ماء ورد شامي خاص . مسك.

طريقة إعدادة وخواصه واستعمالاته : يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء بيضاء، وتوضع في إناء نظيف، ثم تؤخذ أوقية ونصف من ماء الورد الشامي الخاص، ويضاف إليه شيء من المسك، ثم يُسقى الكثيراء على ثلاثة أيام، ثم يُجفف تجفيفاً حسناً، ويُرفع ذروراً، ثم يؤخذ منه وزن حبة قمح بين الأسنان، ويُشرب عليها قليل ماء، ويُمسك الماء في الفم ساعة لطيفة، ثم يُبَخُّ، فإنه يخرج ماء ورد خالص زكي ؛ يستعمل هذا الذرور في أشياء كثيرة في المشروب، والمخللات اللطيفة مثل التفاح والسفرجل والكمثرى واللفت الرفيع المصبوغ وغيرها (١٣٤).

يلاحظ على ذرور ماء الورد ما يلي :

١ . ماء الورد الشامي عنصر أساس فيه.

٢ . إضافة المسك يجعله أكثر جمالاً ورائحة.

٣ . فيه تطيب لرائحة الفم.

ذريعة أترج :

المكونات : سليخة (١٣٥) . أشنة . قشر الأترج الأعلى . ماء الورد . قسط . عود.

طريقة إعدادها : تؤخذ سليخة عشرة دراهم، وأشنة مثقال، وقشر الأترج الأعلى عشرة مثاقيل؛ تُدَقُّ الحوائج ناعماً مع قشور الأترج حتى تختلط أجزاؤها، وتُعجن

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

بماء الورد، وتُبخر بقسط وعود كل سبعة أيام، وتُشف وتُتعم، وتُستعمل (١٣٦).

يلاحظ على ذريرة الأترج ما يلي :

١ . إضافة الأشنة وماء الورد يزيد رائحتها حسنًا.

٢ . دقة اختيار مكوناتها ففيها السليخة والأشنة وقشر الأترج الأعلى.

ذريرة باردة تستعمل في الصيف :

المكونات : صندل مقاصيري . ماء الورد . عود . عنبر . مسك . زياد (١٣٧).

طريقة إعدادها : يُؤخذ صندل مقاصيري، يُحدّد على الحجر بماء الورد ويعصر

من خرقة جيدًا، ويُبسط في زبدية ويُبخر دفعات بعود وعنبر، ويُضاف إليه

مسك وعنبر مثقال، وربع درهم زياد، ويُستعمل (١٣٨).

يلاحظ على هذه الذريرة ما يلي :

١ . استخدامها غالبًا في الصيف لبرودتها.

٢ . غنية بالمطيبات كالصندل والعود والعنبر والمسك.

٣ . ماء الورد يزيد من جمال رائحتها.

ذريرة سُدّية :

المكونات : سعد . عود قماري . صندل مقاصيري . ماء الورد . كافور . مسك.

طريقة إعدادها : يُؤخذ سعد جزء، وعود قماري جزء، وصندل مقاصيري جزء.

يدق الجميع وينخل ويعجن بماء الورد ثم يُنشف ؛ يفعل ذلك ثلاثًا، فإذا نشف

يدق، ويجعل معه لكل عشرة دراهم دائق كافور، ودائق مسك، ويُستعمل (١٣٩).

يلاحظ على ذريرة سُدّية ما يلي :

١ . دقة اختيار مكوناتها، فالعود قماري، والصندل مقاصيري، فضلًا عن

المسك.

٢ . فيها منكهات كالسعد والكافور وماء الورد.

ذريعة ملوكية :

المكونات : سنبل .. قرنفل . بسباسة . ماء الورد . عود . عنبر . زياد .
طريقة إعدادها : يُؤخذ أوقية سنبل، يُدق ناعماً وينخل، ويُدق قرنفل وبسباسة
من كل واحد درهمان، ويُحل بماء الورد، ويُبسط في زبدية صيني ويُبخر ثلاث
مرّات، وست مرّات عود، وخمس دفعات عنبر، وكلما حرك مرتين يُقلب ويُعجن
ويُرش عليه ماء ورد، وكلما كثر بخوره زادت رائحته، وعندما يُقرص يُحل فيه
ربع درهم زياد، ويُعمل أقراصاً على ظهر منخلٍ حتى يجف في الظل، ثم
يُطحن ويُضاف إليه العنبر، وهو العود المطحون وزن خمسة دراهم، ويرفع في
إناء (١٤٠).

يلاحظ على الذريعة ما يلي :

- ١ . طحن وعجن العناصر أساس صنعها.
- ٢ . العود والعنبر عنصران لهما المقام الأول.
- ٣ . غنية بالمنكهات كالقرنفل وماء الورد والسنبل.

ذريعة وردية :

المكونات : عود قماري . صندل . قاقلة . ماء الورد . قسط . ظفر (١٤١).
طريقة إعدادها : يُؤخذ عشرة دراهم عود قماري، وصندل وقاقلة ثلاثة دراهم.
يُدق الجميع ناعماً، ويُعجن بماء الورد، ويُبخر بقسط وظفر وصندل خمس
مرّات، بعدها يُبخر بعود ستة أيام، وبين كل تبخير يُعجن ويُبسط في زبدية،
ويُنشف ويسحق، ويُستعمل (١٤٢).

يلاحظ على الذريعة الوردية ما يلي :

- ١ . التبخير عنصر أساس فيها.
- ٢ . غنية بالمطيبات والمنكهات، كالعود القماري، والصندل، فضلاً عن ماء الورد.

الزهرية :

المكونات : زهر النارنج الأبيض . عود . عنبر . صندل . سكر . زر ورد عراقي . سنبل . هال . قرنفل . ماء الورد . مسك . زبدة .

طريقة إعدادها : يُجعل زهر النارنج الأبيض في خرقة ويُبخر من تحته وهو ندي بالعود والعنبر والصندل والسكر، ويُجفف في الظل ويُرفع. وتؤخذ أوقية زر ورد عراقي منزوع الأقماع، وأوقية سنبل وهال وقرنفل نصف أوقية من كل واحد، ويُؤخذ من الزهر المجفف نصف رطل، يُطحن الجميع في الطاحون ويُجمع، ويُؤخذ ماء الورد والمسك وزبدة، ويكون ماء الورد أوقيتين، والمسك والزبدة حسب الإرادة يلين بهما الحوائج، ثم يُجفف في الظل مغطى، ويُرفع في إناء زجاج (١٤٣).

يلاحظ على الزهرية ما يلي :

- ١ . غناها بالأطياب والمنكهات كالعود والعنبر والصندل والمسك، فضلاً عن الهال والقرنفل وماء الورد.
- ٢ . التبخير لازم في طريقة الإعداد.
- ٣ . الإناء الزجاجي يضمن الحفاظ على رائحته وعدم تأثره بغيره من المواد، وهو دليل على خبرة ودراية.

زهرية أخرى :

المكونات : زهر نارنج أبيض . كافور . سعد . زر ورد . مردقوش (١٤٤) . طين الوصل (١٤٥).

طريقة إعدادها : يُجفف زهر النارنج الأبيض في الشمس ويُدق ناعماً، ويُدق مع كل رطل أوقية عرق كافور، وأوقية سعد، وزر ورد أوقية، ونصف أوقية مردقوش. يُجمع الكل بماء الورد ويوضع في قنينة، ويُبخر قدر طين مشدود الوصل، وفي الأعلى طاق ينخل البخار منه ويكون بخوره برمكية أوقية، وربع

منه معسل، وعلامة كماله أن يجف طين الوصل ^(١٤٦).

يلاحظ على هذه الزهرية ما يلي :

١ . غني بالمنكهات كزهر النارج والكافور وزر الورد.

٢ . علامة كماله واستوائه أن يجف طين الوصل.

فتائل العنبر :

المكونات : مسك، عنبر . زيت . ماء الورد نصيبيني . كافور .

طريقة إعدادها : يؤخذ قيراط مسك مع درهم عنبر مسحوق بزيت وبماء ورد نصيبيني، ثم يُضاف إليه المسك مع ربع درهم كافور، ويُطبخ جيداً على النار، ويُضاف إليه درهم حطب كرم، يُحرق ويُخلط الجميع ويُعمل فتائل، ويُستعمل ^(١٤٧).

يلاحظ على هذه الفتائل ما يلي :

١ . غنية بالمطيبات الأساسية؛ المسك والعنبر .

٢ . ماء الورد نصيبيني لا غيره.

٣ . ماء الورد والكافور يزيدانها طيباً.

فتائل لا نظير لها تقطع الصنان ^(١٤٨) وتطيب الرائحة :

المكونات : توتيا . بنفسج . شبيهة العجوز . ماء الورد . عود قماري . عنبر .

طريقة إعدادها : يؤخذ أوقيتا توتيا، وتُسحق ناعماً، وقرمية بنفسج خمسة عشر درهماً، وشبيهة العجوز سبعة دراهم ؛ تتقع الشبيهة في ماء الورد يوماً، ثم يعصر المزيج ويدق حتى يهترأ، ويُعصر الجميع في هاون، ويريب ^(١٤٩) إلى أن ينشف، ويُقلب عليه ماء الورد خمس مرات، فإذا تهيأ يُرفع في إناء حتى يجف بحيث يلصق في زبدية صيني، ويُبخر عشرة أيام بعود قماري، ويُبخر بعده بعنبر، وبين كل تبخيرتين يُعجن ويلصق، ويُرش عليه ماء الورد، فإذا أخذ من البخور حده تسحق حتى تصير مثل الهباء ^(١٥٠)، ثم يُستعمل، فإنه يقطع

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

الصنان، ويُطيب الرائحة (١٥١).

يلاحظ على هذه الفتائل ما يلي :

١ . غناها بالمطيبات والمنكهات كالبنفسج وماء الورد والعود القماري والعنبر .

٢ . قدرتها على إزالة صنان التعرق .

فتائل ند :

المكونات : عنبر . شمع .

طريقة إعدادها : يُؤخذ متقال عنبر، وشمع ثمن متقال، يُذوّب الشمع على النار، ويُعمل فتائل، فإذا كان المطلوب بخوراً يُقَدُّ طرفها ويطفئها ويتركها حتى تبخر ليلة كاملة (١٥٢).

يلاحظ على هذه الفتائل ما يلي :

١ . الشمع عنصر أساس يدخل مع العنبر .

٢ . الليلة الكاملة ضمان جودة البخور .

الخلاة :

المكونات : ماء الورد . ماء خلاف (١٥٣) . ماء لسان ثور (١٥٤) شامي . ماء قرنفل . ماء زهر النارنج . عود . مسك . تفاحة . سفرجل . قاقلة . كبابة .

طريقة إعدادها : تؤخذ قياسية (١٥٥) طويلة العنق، ويوضع فيها ماء الورد أوقية، وماء خلاف أوقية، وماء لسان ثور شامي أوقية، وماء قرنفل ربع أوقية، وماء زهر نارنج إن تهيأ ربع أوقية، وعود مسحوق ثلاثة دراهم، وعود صحيح متقال، ومسك حبة، وقطعة من تفاحة مقشورة مقطعة صغاراً، وقطعة من سفرجل، وقاقلة نصف درهم، وكبابة مثلها. ثم توضع على نار هادئة، فإنه يخرج منها ريح في غاية العطرية، وكلما قل ماؤها يُزاد من هذه المياه تحتها، وتكون نارها لطيفة جداً (١٥٦).

يلاحظ على الخلاة ما يلي :

- ١ . قول المُعد لها من كل نوع أوقية أو جزء منها فيه دليل على دقة مكوناتها.
- ٢ . غنية بالمطيبات والمنكهات كالعود والمسك، فضلاً عن ماء الورد وماء الخلاف وماء لسان الثور وماء القرنفل وماء النارج.
- ٣ . تدخل في صنعها بعض الفواكه كالنفاخ والسفرجل لتضيف إليها نكهتها ورائحتها.

المعشوقة :

المكونات : عود . صندل مقاصيري . لاذن . سكر نبات . كافور . قشر نارنج . ماء الورد . مسك شعرية.

طريقة إعدادها : يُؤخذ عود أوقية، وصندل مقاصيري درهمان، ولاذن ثلاثة دراهم، وسكر نبات مثقال، وكافور درهم، وقشر نارنج نصف درهم. يُسحق الجميع، ويُذاب اللاذن بيسير ماء الورد بقدر مناسب، ثم يُضاف إليه مسك بيسير، ويُعجن أفراساً ويُجفف في الظل مغطى بشعرية، ويُوضع في وعاء زجاج ويُستعمل^(١٥٧).

يلاحظ على المعشوقة ما يلي :

١ . دقة اختيار المكونات، فالصندل مقاصيري، والمسك شعرية، واختيار العنبر يزيدها طيباً في الرائحة.

٢ . غنية بالمنكهات كماء الورد والكافور.

نُدُّ^(١٥٨) مركب للبخور عجيب :

المكونات : عود هندي . سك . مسك . زعفران . عنبر دسم . مسك . كافور رياحي . لاذن . ماء تفاح شامي . نمام . مرزنجوش . عسل أبيض . حوائج . ماء بارد . ماء الورد.

طريقة إعدادها : يُؤخذ عود هندي ربع أوقية، وسك ومسك ربع مثقال، وزعفران نصف مثقال، وعنبر دسم مثقال، ومسك نصف مثقال، وكافور رياحي ربع مثقال، ولاذن رطب مثقال. يسحق الجميع ويعجن بماء التفاح الشامي، ويؤخذ

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

النمام والمرزنجوش الرطبات وماء التفاح، ثم يعجن النمام عجنًا يابسًا قويًا ما خلا العنبر والمسك والكافور، ويُخمر يومًا وليلة، ثم يُقرص العنبر صغارًا ويُحمى له طبق يوضع فيه، فإذا انحل يُلقى عليه عسل أبيض منزوع الرغوة، ويُحل فيه أيضًا اللادن من على النار مع العنبر، وتُلقى عليه الحوائج بعد أن يرفع على بلاطة قد مسحت بماء بارد، ويسحق بماء الورد سحقًا ناعمًا حتى يدخل بعضه في بعض، ثم يبسط على البلاطة ويقطع شوابير على أي شكل مطلوب، ويُجعل على منخل ويوضع في هواء لا غبار فيه خمسة عشر يومًا، وقد يُقلب عليه بعنبر حسب ما يُطلب، وفي هذا الحال يؤخذ أزيد في طبق على نار هادئة، ويُجعل الشوابير فيه ويتم تقليبها ظهرًا وبطنًا، وتُعاد إلى المنخل، ويُترك حتى ينشف (١٥٩).

يلاحظ على الند ما يلي :

- ١ . العنبر عنصر أساس فيه.
- ٢ . غنية بالمطيبات كالعود الهندي، والمسك، والعنبر وفق اختيارات دقيقة.
- ٣ . غني بالمنكهات كالزعفران، والكافور الرياحي، واللادن، والنمام، وماء الورد.
- ٤ . إعداده يستغرق وقتًا طويلًا لضمان جودته.

النسرينية :

المكونات : نسرين أخضر . قرنفل . سنبل . هال . عود . كافور . ماء الورد .
طريقة إعدادها : يؤخذ نسرين أخضر أوقيتان، وقرنفل أوقية، ونصف أوقية سنبل وهال. تُدق الحوائج وتتخل وتُدق مع مرة أخرى مع النسرين حتى يجف الجميع بالسحق، ويُبخر بعود ويُفتق زبده بكافور وماء الورد، ويكون بخورًا وهو رطب (١٦٠).

يلاحظ على النسرينية ما يلي :

- ١ . النسرين الأخضر عنصر أساس فيها.

٢ . غنية بالمطيبات والمنكهات كالعود، فضلاً عن الهال والكافور وماء الورد والسنبل.

خاتمة البحث والنتائج :

- ١ . تناول البحث خاتمات الطعام في المائدة المملوكية، ثم مطيبات خاتمة الطعام في المائدة المملوكية تمثيلاً وتفصيلاً وتحليلاً.
- ٢ . ألقى البحث الضوء على مكونات تلك الخاتمات والمطيبات، وهو أمر يدل على تنوع المائدة المملوكية وما يستخدم فيها.
- ٣ . أوضح البحث طريقة إعداد كل نوع من الأطعمة تفصيلاً بحسب ما أوردته مصادر ومراجع العصر المملوكي، ويمكن الاستفادة من ذلك لمن يريد إعدادها اليوم محاكاة لها.
- ٤ . ما ورد من خاتمات ومطيبات وتنوع مصادرها فيه دليل على تميز المائدة المملوكية وغناها وقدرتها على استيعاب تراث الشعوب والمدن الداخلة في نطاق السلطنة المملوكية، فضلاً عن البلاد المجاورة لها.
- ٥ . أثبت المطبخ المملوكي قدرة الطهاة وتميزهم في صناعة تلك الأطعمة وبراعتهم في إعدادها.
- ٦ . البحث يلقي الضوء على أحد الجوانب المهمة في الحياتين الاقتصادية والاجتماعية.

الهوامش:

- (1) ابن سيار الوراق، كتاب الطبخ وإصلاح الأغذية والمأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات، تحقيق إحسان ذنون الشامري، ومحمد عبد الله القححات، بدون ناشر ولا بلد النشر، ١٩٨٥ م.
- (2) مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق مانويلا مارين وديفيد واينز، دار النشر شتاينر شتوتكارت، بيروت ١٩٩٣، وسوف نشير إليه لاحقاً بعنوانه تسهياً للتتبع.
- (3) ابن الأخوة، معالم القرية في أحكام الحسبة، تحقيق محمد محمود شعبان وصديق أحمد عيسى المطيعي، نشر الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ١٩٧٦ م.
- (٤) الشيزري، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق السيد الباز العريني، طبعة دارالشروق، ط 2، بيروت 1981 م.
- (5) داود الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب والجامع للعجب العجائب، نسخة المطبعة الأزهرية، الطبعة الرابعة، القاهرة ١٩٣٠ م.
- (٦) الزهومة : رائحة لحم سمين منتن، ولحم زهم أي ذوي زهومة، والشحم أيضاً يسمى زهماً إذا كان فيه زهومة مثل شحم الوحش. زهمت يدي بالكسر من الزهومة، فهي زهمة أي دسمة. انظر : ابن منظور، لسان العرب، تحقيق عبد الله علي الكبير، ومحمد أحمد حسب الله، وهاشم محمد الشاذلي، طبعة دار المعارف، القاهرة بدون تاريخ، ص 1881.
- (7) ابن سيار الوراق، المصدر السابق، ص 499 ؛ الهيتمي، مجمع الزوائد ومنبع الفوائد، طبعة مكتبة القدسي، القاهرة 1994 م، ج 5 ص 30 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 245 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 226.
- (8) أواسط الناس : خيارهم انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 4832، وارجع : مجمع اللغة العربية، المعجم الوسيط، إخراج إبراهيم أنيس، وعبد الحليم منتصر، وعطية الصوالحي، ومحمد خلف الله أحمد، الطبعة الثانية، طبع دار المعارف، القاهرة 1973 م، ص 1031.
- (9) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 227 ؛ بن سيار الوراق، المصدر السابق، ص ٤٩٩ ؛ قال : ابن منظور : " الخلال العود الذي يُخلل به " انظر : المصدر السابق، ص ١٢٥٠ ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٩، ١٤٣.

(١٠) الأشنان : نبات لا ورق له، وأغصان رقيقة دقيقة شبيهة بالعقد وهي كثيرة المياه، وحينما يكبر يكون له خشب غليظ، وهو الحرض الذي يستخدم في العسل، وطعمه يميل إلى الملوحة. انظر : ابن البيطار، الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، طبعة دار الكتب العلمية، بيروت 2001 م، ج 1 ص 37 - 38، 51، ويبدو أن طريقة استخدامه بدلاً من الملح هي أن تدق الأوراق والأغصان حتى تصبح مسحوقاً، وأنه يستعمل في غسل الثياب والأيدي وغيرها. انظر : ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 164، وحاشية رقم 2، وص 248 ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص 28، وحاشية رقم 9، وص 34، وحاشية رقم 1 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج 1 ص 37. وكان في زمن المماليك في مصر والشام ازدهار للمصابن والصابونية، وطريقة تصنيعه وكونت هذا الطبقة بارزة لطائفة من الصناع وتجار الصابون لذا أشرف على العلاقة بين الدولة والصابانين فئة كانت وسيطة الأمر الذي جعلهم طبقة مبرزة عسكت الاهتمام بصناعة الصابون وتجارته، ولا يمكن أيضاً التقليل من أهمية صناعة الصابون التي كانت رائجة في مدينة القدس حيث كانت تكثر أشجاره فضلاً عن استخدام الزيت في صناعة الصابون. حولية سمنار التاريخ الإسلامي والوسيط، المصابن والصابونية في الزمن في سلاطين المماليك 648 - 925 هـ / 1250 - 1517م،

Article 7 vohume 11, isse , 2023 , page 211 – 246
محسن، عصام إبراهيم، و بني عطا قمر إبراهيم، جامعة عين شمس، كلية الآداب، حويلات عين شمس النشاط الصناعي والحرفي في الموانئ الشامية في خلال العصر المملوكي ٦٤٩ هـ / ١٢٥٠ م . ٩٢٢ هـ / ١٥١٦ .
، مج ٣٨، ٢٠١٨، ص ٨ - ١١٨ .

(11) منخل صفيق متين جيد النسج في شبكه. انظر ابن منظور، المصدر السابق، ص 2466. داود الأتطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 285 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 228.

(12) الآس : باليونانية أموسير، وباللطينية مؤنس، وبالفارسية مرزياج، وبالسريانية هوسن، وبالبربرية إحصاص، وبالعبرية اخمام، وبالعربية ريحان، وبمصر مرسين، وبالشام البستاني. شجيرة دائمة الخضرة، أزهارها بيضاء أو وردية عطرية، وثمارها لينة سوداء،

تؤكل غضة، وتجفف فتكون تابلاً. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 43 ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 188، حاشية 7 ؛ ارجع : أحمد عيسى، معجم أسماء النبات، طبعة الهيئة العامة لشؤون المطابع الأميرية، القاهرة 1930، ص 122.

(13) عرق الكافور : يسمى أيضاً تسميات عديدة منها زرنباد، وكافور الكعك، وعرق الطيب، وأهل مصر تسميه الزرنبة، وهو نبات عطري حاد لطيف، مستدير، تقطعه التجار طولاً زاعمين أن ذلك يمنعه من التآكل، وهو ينبت بجبال بنكالة والدكن ومالقة وبجرائرها، ويطول شبرين، وله أوراق تقارب ورق الرمان، وزهر أصفر يخلف بزراً كبرالورد، وهو يذيب البلغم ويقطع الرائحة الكريهة مطلقاً وطلاءً، ويحفظ صحة الأسنان. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 176.

(14) السعد : نبت له أصل تحت الأرض طيب الريح. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 2013.

(15) سنبل : شجر طيب الرائحة، له سنابل صغيرة، يجلب من الهند. انظر : ابن سيده، المخصص، طبعة بولاق، القاهرة ١٣٢١ هـ، ص ج ١١ ص ١٩٧ ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢١١١ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ٢٠٤، حاشية ١ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص 44، حاشية رقم 1 نقلاً عن ابن سينا في كتابه القانون في الطب، ج 1 ص 390 - 391.

(16) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 229.

(17) أشنة : عربي شبيهة العجوز، وباليونانية بريون، وبالإفريقية مسحو، وبمصر الشبية، وهو أجزاء شعرية تتخلق بأصول الأشجار، وأجودها ما على الصنوبر فالجوز، وكان أبيض نقياً، والصحيح أن طبعها طبع ما تخلقت عليه، فما على الصنوبر حار، وما على البان بارد، وإذا سُحقت بالخل أسهلت ما صادفت من الخط، وبالشراب تقوي المعدة والكبد والكلى والطحال. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 46.

(18) الإذخر : نبات من فصيلة الحشيش، طيب الريح أطول من الثيل، ينبت على نبتة الكولان، واحدها إذخرة، وهي شجرة صغيرة. يدخل الإذخر في الطيب بعد طحنه. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 1490.

(19) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 227 ؛ ابن سيار الوراق،

المصدر السابق، ص ٥٠٤.

(20) الميعة : هي دسم المرّ الطري، وتستخرج من المرّ بأن يدق بماء يسير، وهي عطر طيب الرائحة، وصمغ يسيل من بعض شجر ببلاد الروم، يؤخذ فيطبخ، فما صفا منه فهو الميعة السائلة، وما بقي منه شبه الشجير فهو الميعة اليابسة. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 4309 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج 3 ص 226، داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 454 ؛ راجع : المعجم الوسيط، ص 894.

(٢١) بسباسة : قشر جوز بوا أو شجرته أو أوراقها، وهو الدراكسية، وبالرومية العرسيا، وبال يونانية الماقن، أوراق متراكمة شقر حادة الرائحة، حريفة، عطرية. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١

ص ٧٤.

(٢٢) الكبابة : ثمرة من الفصيلة الفلقلية، تنبت في جزائر الهند الشرقية، وهي تشبه الفلفل إلا أن لها ذنبًا، وهي طيبة الريح، حريفة الطعم، تستعمل في الطب مطهرة للمسالك البولية. راجع المعجم الوسيط، ص 771 - 772.

(٢٣) العود القماري : قمار موضع إليه ينسب العود القماري، وعود قماري منسوب إلى موضع ببلاد الهند، وهو من أجود أنواع بخور العود، رائحته جميلة، يلف الجوّ، ومن فوائده يستخدم للاسترخاء ويريح الدماغ، ويستخدم في المناسبات والأفراح. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣١٦٠، ٣٧٣٧ ؛ المعجم الوسيط، ص ٦٣٥ ؛ Heyd, W: Histoire du Commerce du Levant au Moyen Age. Leipzig, 1923, 11. pp 681-685.

(٢٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 229.

(٢٥) محلب : شجر معروف بالبلاد الباردة ورؤوس الجبال، ويعظم شجره حتى يقارب البطم، سبط مستطيل الورق، طيب الرائحة، مر الطعم، ينثر حبه على أغصانه في حجم الجلبان، أحمر ينقشر عن أبيض دهني، أجوده الأنطاكي الحديث الرزين المأخوذ في الشمس. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٩١.

(26) لَتَّ : من الفعل لَتَّتْ، لَتَّ الشيء فتَّه وسحقه، وقد تَأَتَّى بمعنى بَلَّه، والأخيره عندي أقرب. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 339 ؛ ارجع : المعجم الوسيط، ص 814.

(27) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 229.

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

(28) أشنان بارقي : قد تكون النسبة هنا إلى قبيلة بارق إحدى القبائل الأزدية بالجزيرة العربية، وتقع ديارها في محافظة بارق جنوب المملكة العربية السعودية حاليًا. انظر : ابن دريد، الإشتقاق، باب قبائل بارق ورجالهم، طبع دار الجيل، بيروت 1991، ص 480 ؛ البلاذري، أنساب الأشراف، طبعة دار الفكر، بيروت 1996، ص 47؛ السمعاني، الأنساب، طبعة دائرة المعارف العثمانية، حيدر آباد 1962، ج 2 ص 28 - 30.

(29) قصب الذريرة : صنف من نبات عشبي مزهر معمر، يصل طوله حتى 150 سم، جذره بني من الخارج وأبيض أقرب إلى لون الزهر من الداخل، تلتف أوراقه للأعلى كحزم سيفية، من أحادييات الفلقة، وضع حديثاً ضمن فصيلة الوجية في رتبة الوجيات. ينمو في المناطق السبخة قرب الأنهار. راجع : أحمد عيسى، المرجع السابق، ص 5؛ سمير إسماعيل الحلو، القاموس الجديد للنباتات الطبية، طبع دار المنارة، جدة 1999، ص 11.

(30) جوز بوا : يسمى جوز الطيب لعطريته ودخوله في الأطياب، وهو ثمر شجرة في عظم شجر الرمان لكنها سبطة رقيقة الأوراق والعود جيد، وهذا الجوز يكون بها كالجوز الشامى داخل قشرين. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 110.

(31) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 229.

(٣٢) هو محمد بن أحمد بن محمد، أبو بكر، بن أبي النضر البلدي، النسفي، كان إماماً فاضلاً محدثاً، ولد سنة ٤٢٣ هـ / ١٠٣١ م، وتوفي سنة ٥٠٥ هـ / ١١١١ م. انظر : الذهبي، سير أعلام النبلاء، تحقيق شعيب الأرنؤوط، طبع مؤسسة الرسالة، بيروت ١٩٨٤ م، ج ١٩ ص ٣٠٧ - ٣٠٨.

(٣٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 230.

(34) سعد قصاري : تقدم الكلام عن السعد، والنسبة هنا ترجع لكونه نبت معروف بمصر، ويستنبت في البيوت، فيسمى قصاري، وهو عريض الورق، مرغب دقيق الأغصان والمراد عند إطلاق أصله، وأجوده الشبيه بنوى الزيتون الأحمر الطيب الرائحة. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 188.

(35) زر الورد : من النباتات البرية الغنية المفيدة للجسم لاحتوائه على البكتين وأحماض الفواكه وغيرها، ويستخدم لتحسين نكهة الطعام. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 157، 193.

(36) القيراط : من الوزن معروف، وهو نصف دانق، والجمع قراريط، وهو يختلف باختلاف الزمان والمكان، فهو جزء من الدينار، قيل خمس مثقال، وهو يساوي وزن ثلاث حبات من الشعير، وكان القيراط بمكة يزن ربع سدس دينار، وبالعراق وأكثر البلاد نصف عشر دينار، وبالشام جزء من أربعة وعشرين، وعند باعة الجواهر نصف دانق. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 3591 ؛ ارجع : محمد عمارة، قاموس المصطلحات الاقتصادية في الحضارة الإسلامية، من إصدارات بنك الكويت الصناعي، الطبعة الثانية، طبعة دار الشروق بيروت والقاهرة 1994 م، ص 472.

(37) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 230.

(38) المُنْ : رطلان بالمصري، أي ست وعشرين أوقية، والأوقية مائة درهم، فهو مائتان وستون درهماً، والجمع أمان. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 4279 ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 140 ؛ محمد عمارة، المرجع السابق، ص 564 ؛ الصيرفي، نزهة النفوس والأبدان، تحقيق حسن حبشي، طبعة دار الكتب، القاهرة 1973، ج ص ص 229.

Decourdmanche, J.A : Traite Pratique des poids et Mesures des Peuples Anciens et des Arabes. Paris 1909, p.50.

(39) الزبدية : وعاء من الخزف المحروق المطلي بالمينا يخثر فيه اللبن، والجمع زبادي، وتسمى أيضاً سلطانية. ارجع : المعجم الوسيط، المرجع السابق، ج 1 ص 388 ؛ إلياس انطوان وإدوارد إلياس، القاموس العصري، الطبعة التاسعة، المطبعة العصرية، القاهرة 1965، ص 272.

(40) البرنية : شبه فخارة ضخمة خضراء، وربما كانت من القوارير الثخان الواسعة الأفواه، وقد تكون أيضاً إناء من الخزف. ابن منظور، المصدر السابق، ص 270 ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص 57.

(41) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 227.

(٤٢) لاذن عنبري : ويسمى أيضاً لادن، مأخوذ من شجر يقارب الرمان طولاً وتفرعاً إلا أن ورقه عريض يتصل بعضه ببعض، صلب، دقيق، له زهر إلى الحمرة يخلف كالزيتونة ينكسر عن بزر دقيق أسود، واللادن إما طل يقع عليها، أو رطوبة خلقية، ويسمى البرعون أو القنسوس، وأجوده اللين الطيب الرائحة، الضارب إلى حمرة وخضرة المأخوذ من الشجر، ويعرف بالعنبري، ومنه ما يعلق بأصواف الغنم وشعور الماعز إذا رعت شجره، وهو دون الأول العنبري. وشجر اللادن يكثر في أواسط أوروبا وغرب آسيا،

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

وكان يعد سلعة تجارية في العصور الوسطى، ويستخدم في تراكيب المراهم وربط أكفان الموتى. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٧٧ ؛

Heyd, W: Op.Cit.11,pp.631.

(٤٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 232.

(44) النسرين : ورد أبيض عطري، قوي الرائحة، واحدته نسرينه. راجع : المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 917.

(45) الشيرج : لفظ معرب من شَيْرَه وهو دهن السمسم، وربما قيل للدهن الأبيض. انظر: الفيومي، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير للرافعي، طبعة المكتبة العلمية، بيروت، بدون تاريخ نشر، ج 1 ص 308 ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 207.

(46) النارنج : شجرة مثمرة من الفصيلة السذابية، دائمة الخضرة، ترتفع بضعة أمتار، أوراقها جلدية خضراء لامعة، لها رائحة عطرية، أزهارها بيضاء عطرة تظهر في الربيع، ثمرتها لينة، عصاريتها حمضية مُرّة، تستعمل أزهارها في صنع ماء الزهر. راجع : المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 912 - 913.

(47) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 230.

(48) تتيل : ويقال أيضًا تانبول، وهما واحد، وهو ورق نبات يقطيني ينسبط على الأرض، ورقه كورق الأترج سبط معرق فيه زغب، رائحته قرنفلية، وفيه حرارة وحرافة، وأجوده الرقيق السبط الطيب الرائحة الشديد إذا قطع. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 90.

(49) الرند : شجرة معمرة، أوراقها عريضة ملساء، ومنه دقيق، والكل مُر الطعم، طيب الرائحة، يجعل بين التين منه فيطيبه، ويمنع تولد الدود فيه، ولا يوجد بمصر منه إلا ما يحمل بين التين منه من الشام. داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 243.

(50) شبيهة العجوز : انظر : أشنة، هامش رقم 17.

(51) صندل مقاصيري : الصندل شجر بالصين وجبال تتوب، يشبه الجوز إلا أنه سبط، ويحمل ثمرًا في عناقيد كعناقيد الحبة الخضراء، وورقه كورق الجوز ناعم دقيق، أجوده الأبيض المعروف بالمقاصيري إذا كان لينًا دسمًا، ثم الأحمر، ومنه نوع أصفر خفيف. انظر : داود الأنطاكي : المصدر السابق، ج 1 ص 224.

(52) قسط حلو، وقسط مر : هو نوعان، وتسميته بالحلو أو المر، فذلك متعلق بطعمه، النوع الأول : هو البحري أو الأبيض أو الحلو، والنوع الثاني : هو الهندي أو الأسود

أو المر، والهندي أشد حرارة من البحري، وسمي بالبحري لأن العرب كانت تجلبه عن طريق البحر، وهذا العود يؤخذ من نبتة القسط. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 88، 157، 190 ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 200 ؛ النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، طبعة دار الكتب المصرية، القاهرة 1929 م، ج 12، ص 49 - 52 ؛

Heyd, W: Op.Cit.11,pp.610 -611.

(53) ظفر : ويسمى أيضًا ظفرة، نبت رومي أصله أسود ينقشر عن بياض، في رأسه زهرة صفراء، وأوراق مستديرة كالأظفار، خارجها أخضر، وداخلها أحمر، يوجد في فصلي الربيع والخريف، من فوائده أنه يزيل العفونات. انظر : ابن البيطار، المصدر السابق، ج 1 ص 258 ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 203، حاشية 1 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 234.

(54) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 231 - 232، وعن الزعفران الشعر، هو شجر يمتاز زغبه ببياض يسير، وكان يستخدم بعد سحقه في الصباغة. انظر : ابن البيطار، المصدر السابق، ج 2 ص 162 - 163.

(55) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 231.

(56) العصفور : نبات صيفي من الفصيلة المركبة أنبوبية الزهر، يستعمل زهره تابلًا، ويستخرج منه صبغ أحمر يصبغ به الحرير ونحوه. ارجع : المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 605.

(57) الإسفيداج : هو رماد الرصاص والآثك، وله فوائده الطبية وخاصة في القروح والأورام والبواسير. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 37، 115، 175.

(58) النيل : هو القرطم الهندي، وهو نبت هندي، كل ثلاث حبات أو أربع في ظرف، أجوده الرزين الحديث المثلث الشكل، وقوته تبقى حتى ثلاث سنين، ومن فوائده الطبية أنه يزيل البلغم، ويستعمل لعرق النسا والبهاق والبرص ويفتح السدد. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 113.

(59) السليقون : أو السيلقون، هو الأنجدان، هو أصل نبات ينبت بخراسان يطبخ مع اللحم بحسب التابل، ويستعمل في السمودجات الحمر. انظر : ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 258 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 68، 198.

(60) شوابير : التقطيع طوليًا، محدثة.

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

(61) الغريال : أداة تشبه الدف ذات ثقب، ينقى بها الحب من الشوائب. ارجع : المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 648.

(62) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 228 ؛ وعن صناعة الصابون انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 222.

(63) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 228.

(64) بزنوف : هو الشاه بابك بالفارسية، نبات كثير الوجود بمصر لا فرق بينه وبين الطيون إلا نعومة أوراقه وعدم الدبق فيه، وفي رائحته لطف لا ثقل، سبط بعيد الشبه من بخور مريم، شديد النفع في قطع الرياح والمغص، ويذهب الصرع والجمود والنسيان، وعصارته تقوي الأسنان. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 71.

(65) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 230.

(٦٦) المصطكاء : شجر من فصيلة البطميات، ينبت برياً في سواحل الشام وبعض الجبال المنخفضة، ويستخرج منه علك معروف. انظر : الشيزري، المصدر السابق، ص ٢٣ ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج ٤ ص ١٥٨ - ١٥٩ ؛ وارجع : المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص ٨٧٣.

Heyd, W: Op.Cit.11.pp.633-635.

(67) سندروس : أو صندروس، هو المادة الراتنجية المشابهة للصمغ، تنتجها أغصان النباتات، وتتركز في الأغصان، تنفع في قطع الدم، وكمجفف لنزلات الدماغ، وتخلص من نزلات الربو والنفس وأوجاع الصدر والطحال والحيض وحبس الدم والإسهال، وتسكن أوجاع الأسنان، وتقيد لقروح اللثة. انظر : الرشيد، عمدة المحتاج في علمي الأدوية والعلاج، طبعة بولاق القاهرة، 1283 هـ، ج 2 ص 786 ؛ ابن الأخوا، المصدر السابق، ص 203، حاشية 7 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 202، 277.

(68) مرسين : هو الآس عند أهل مصر. انظر هامش 12.

(69) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 235.

(70) سكرجة : فارسية، هي إناء صغير يؤكل فيه الشيء القليل من الأدم، وأكثر ما يوضع فيها الكوامخ ونحوها. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 2049.

(71) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 235 - 236.

- (72) المصدر السابق، ص 232.
- (73) الدهاليز : ومفردها دهليز، فارسي معرب، وهو ما بين الباب والدار. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 1443.
- (74) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 237. وبخور برمكي نسبة إلى البرامكة. انظر : ابن البيطار، المصدر السابق، ج 1 ص 57 ؛ رينهارت دوزي، تكملة المعاجم العربية، تحقيق محمد سليم النعيمي، طبعة دار الرشيد، دمشق ١٩٧٦، ج ١ ص ٣١٣.
- (75) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 233.
- (76) الجلاب : هو السكر إذا عقد بوزنه أو أكثر بماء الورد. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 99.
- (77) الكاغد : القرطاس. راجع : المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 791.
- (78) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 241.
- (79) المصدر السابق، ص 233.
- (80) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 236 ؛ وعن البنفسج ومنافع أوراقه وأزهاره. انظر : ابن البيطار، المصدر السابق، ج 1 ص 115، وفيها أن ورق البنفسج جيد للجرب الصفراوي والدموي، وزهره ينفع لعلاج الزكام والنزلات الصدرية ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 157، 214.
- (81) ابن منظور، المصدر السابق، ص 2447.
- (82) ماء القراح : القراح من كل شيء الخالص، لذا يقال ماء قراح، وهو ماء زهر الأترج وقشره ثم النارنج ثم الليمون، وأجوده المستقطر بعد تركه ليلة من قطافه وتبريده ورفعته في مكان معتدل، وتبقى قوته في النحاس ثلاث سنين، وفي القراز نصف سنة، ويضره الهواء، ويصلحه ماء الورد، ويسمى بمصر ماء الزهر، وحاليًا يستقطر أيضًا من طلع النخيل. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 289 ؛ ارجع : المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص 724.
- (83) القرعة والأنبيق : هي أنية من الزجاج أو الفخار على شكل نصف كرة، استخدمها جابر بن حيان مع غيرها في جهازه المعروف بالأنبيق، وهذه الأنية يوضع فيها السائل المراد تقطيره، والأنبيق ويجمع أنابيق، جهاز لتقطير السوائل، يتألف من معوجتين متصلتين بأنبوب، تتكون المقطرة من غلاية وأنبوب مبرد. راجع يوسف البستاني،

كتاب تفسير الألفاظ الدخيلة في اللغة العربية مع ذكر أصلها بحروفه، نشر مكتبة العرب، الفجالة، 1932 م، ص 3 ؛ محمود إبراهيم موسى حسين بطوش، المصطلحات الكيميائية التراثية العربية - النشأة والتطور، مجلة البحوث والدراسات العربية الصادرة عن معهد البحوث والدراسات العربية التابع للمنظمة العربية للتربية والثقافة والعلوم، جامعة الدول العربية، المجلد 48، العدد 76، يونيو 2022 م، ص 195.

(84) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 145 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 246.

(85) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 247 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 224.

(86) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 236 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 242.

(87) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 241 - 242.

(88) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 236 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 242.

(89) النمام : يسمى أيضاً الدبق وهو ثمر شجرة مستديرة الأوراق طويلة، يكون بها عناقيد، ويدرك في شهري تموز وآب، ويكثر في البلاد الحارة. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 186.

(90) النقل : الزَيْدُ. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 436.

(91) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 247 - 248.

(92) المصدر السابق، ص 243.

(93) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 218 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 243.

(94) عود قاقلي : عود الند، أو عود الألوة، وهو صنف من العود الهندي، وهو يجلب من قاقلة ناحية في جزيرة سومطرة التي يسميها العرب جاوة. انظر : ابن البيطار، المصدر السابق، ج 2 ص 225.

(95) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 247.

(96) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 145 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 242.

(97) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 249.

(98) المصدر السابق، ص 248.

(99) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 184، 330 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 242.

(100) نسرین : واحدته نسرينة، ورد أبيض عطري، قوي الرائحة. ارجع : المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 917 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 330.

(101) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 244 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 330.

(102) جامات : مفردها جامة، مؤنثة، تصغيرها جويمة، هي إناء من فضة. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 731 - 732.

(103) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 249 - 250.

(104) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 216، 236 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 243.

(105) شقائق النعمان : نبت، واحدتها شقيقة، سميت بذلك لحرمتها على التشبيه بشقيقة البرق، وقيل : واحدّه وجمعه سواء، وإنما أضيف إلى النعمان لأنه حمى أر ضها فكثر فيها ذلك، ورأي آخر هي نور أحمر يسمى شقائق النعمان، وسمي بذلك وأضيف إلى النعمان بن المنذر، لأن النعمان نزل على شقائق رمل قد أنبتت الشقر الأحمر، فاستحسنها وأمر أن تُحمى، فقيل للشقر : شقائق النعمان بمنبتها لا أنها اسم للشقر، وقيل كذلك : النعمان اسم الدم، وشقائقه قِطْعُهُ، فشبهت حرمتها بحمرة الدم، وسميت هذه الزهرة شقائق النعمان، وغلب اسم الشقائق عليها. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 2300.

(106) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 245.

(107) الدانق : لفظ فارسي، من الأوزان، وهو سدس الدينار والدرهم.، وقيل أيضاً : اختلف مقداره في الوزن زماناً ومكاناً، فقليل إنه يساوي حبة، وقيل إن ثقله عشر حبات من

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

الشعير، أو أربعون حبة من حبات الأرز. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 1433 ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 141، حاشية 2 ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص 16 ؛ ارجع : محمد عمارة، المرجع السابق، ص 209.

(108) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 246.

(109) المصدر السابق، ص 244.

(110) الإجانة : هي المركن، إناء صغير يعجن فيه العجين ونحوه، والجمع أجاجين، وبالفارسية إكانة، وقد يستخدم أيضاً في غسل الثياب، والأول المراد هنا. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 34 ؛ الفيومي، المصدر السابق، ص 6 ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص 24.

(111) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 245.

(112) المصدر السابق، ص 245.

(113) المصدر السابق، ص 246.

(114) المصدر السابق، ص 243 - 244.

(115) مسك أذفر : الذفر والذفرة شدة ذكاء الريح من الطيب، ومسك أذفر أي طيب الريح وأجوده. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 1504.

(116) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 246 - 247 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 184.

(117) بسباسة : هي قشر جوز بوا أو شجرته أو أوراقها وهو الدراكسية، وبالرومية العرسبا، وباليونانية الماقن، أوراق متراكمة شقر حادة الرائحة، حريقة عطرية، من فوائدها طاردة للبعلم وتطيب الفم، وتسهل الهضم، وتخرج الرياح، وتفتح السدد، وتقطع ساس البول وغير ذلك. انظر : دوا الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 74.

(118) السعد : نبت له أصل تحت الأرض أسود طيب الريح، وقيل هي أرومة مدرجة سوداء صلبة، كأنها عقدة تستخدم في العطور والأدوية. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 2013.

(119) القاقلة : جنس من نباتات عطرية من الفصيلة الزنجبارية يزرع أو ينبت في الهند الصينية وفي أفريقيا، وثمرته وحيدة الفلقة، وهو الحبهان في مصر وحب الهال في العراق. ارجع : المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 767.

(120) سك المسك : طريقة تحضيره أن يؤخذ الراك ويدق وينخل بمنخل شعر وسط بين الخفيف والصفيق، ثم يعجن بالماء ناعماً ويعرك عرگاً شديداً ويمسح بشيء من دهن الخيري أو زنبق جيد، والخيري أفضل لئلا يلصق بالإناء، ويترك ليلة في إنائه الذي عجن فيه، فإذا كان من الغد عمل إلى ما يشاء من المسك، ثم يسحق ويلق الراك المسحوق والمعجون، ثم يعرك في صلابة عرگاً جيداً كما يعرك العجين، ثم يقرص أقرصاً على قدر فلكة المغزل. انظر : ابن البيطار، المصدر السابق، ج 2 ص 24.

(121) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 234.

(122) المصدر السابق، ص 234.

(123) توتيا : باليونانية نمقولس، غليظها السودريقون، والهندي منها هو الرزين البصاص المشوب بزرقه والخفيف الأصفر كرماني، والغليظ صيني، والرقيق الصفايح هو المراربي، وعند الصبالة يسمى الشقة، وأصل التوتيا إما معدني يوجد فوق الاقليميا ويعرف بالرزانة وعدم الملوحة والعفوصة، وإما مصنوع من الاقليميا المسحوقة إذا ذرت شيئاً فشيئاً على نحاس ذائب في قبة أثال فتصعد وتجتمع كما يصعد الزئبق وتعرف هذه بملوحة في الطعم وتوسط في الرزانة والشفافية، وإما نباتية تعمل من كل شجر ذي مرارة وحموضة ولبنية كأس والتوت وأجودها المعمول من الآس والسفرجل. داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 98 - 99.

(124) الفَقَّاعُ شراب يتخذ من الشعير سمي به لما يعلوه من زبده وفقاعاته، وهو نوعان : خاص، وخرجي، فالخاص ما يعمل من السكر وحب الرمان والأفاوية والطيب ويسمى الأقسمة، والخرجي ما كان من القطارة العال، ولا يستعمل عسل القصب ولا المرسل فإن فيه حده، وله ضرائب، فيلزم لصناعته بأن يستعمل لكل كوز من الخاص أوقية سكر وربع أوقية حب رمان.. انظر تفصيل ذلك في كتاب معالم القرية لابن الأخوة، مصدر السابق، ص 197 - 198 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص 3448 - 3449 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 250 ؛ المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 698.

(125) خير فضة : هكذا في المصدر، ولم أقف على هذا المكون.

(126) شقف : الخزف المكسر. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 2300 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 139.

(127) كيزان : مفردها كوز، إناء بعروة يشرب به الماء وغيره. انظر : ابن منظور،

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

المصدر السابق، ص 3954 - 3955 ؛ 804 ؛ ابن حبيب، تذكرة النبيه في أيام المنصور وبنيه، تحقيق محمد أمين وسعيد عبد الفتاح عاشور، طبعة الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ١٩٨٢ م، ج ٢ ص ٤١١ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ١١٧ ؛ ارجع : المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 804.

(128) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 234 - 235.

(129) انظر : الشيزري، المصدر السابق، ص 51 ؛ الرشيدى، المصدر السابق، ج 2 ص 665 ؛ ابن سيده، المخصص، المصدر السابق، ج 11 ص 199 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص 1494.

(130) الكثيراء : نبات من جنس الأسطرغالس من الفصيلة القرنية، وعقير معروف. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 3829 ؛ راجع : المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 777.

(131) النيلوفر : أو النيلوفر : فارسي معناه ذو الأجنحة، من النباتات المائية من الفصيلة النيلوفرية، له أصل كالجزر وساق أملس، فيه أنواع تنبت في الأنهار والمناقع، وأنواع تزرع في الأحواض لورقها وزهرها، ومن أنواعه اللوطس وهو عرائس النيل، وتسمى أيضاً البشنين. من فوائده يقطع الحمى ويداوي القروح. انظر : ابن الأخرى، المصدر السابق، 186، حاشية رقم 1 ؛ ابن حبيب، المصدر السابق، ج 2 ص 313 ؛ راجع المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 967.

(132) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 240 - 241 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 178.

(133) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 240.

(134) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 324 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 240.

(135) سليخة : هو قشر هندي ويمني وقيل من خواص بلاد عُمان وهي على أنواع سبعة أصفر غليظ طيب الرائحة، وأحمر صلب طيب الرائحة، وأبيض إلى صفرة لا رائحة فيه، وكمدّ بين حمرة وسواد وليس بالغليظ، ورقيق اسمانجوني يفتت بسرعة، وقطع كالقسط متكرجة غير براقّة، وقشر رقيق شديد السواد أقوى من سابقه منتن الرائحة، والسليخة شجر مستقل كأنه السوسن، لا شجر الدارصيني وإنما سمي ما قشر عن الدارسين سليخة. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 196.

(136) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 239 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج 4 ص 114.

(137) زياد : عرق حيوان يشبه السنور البري بين سواد وبياض، يرتعي المراعي الطيبة ويلف السنبل الرطب، ويوضع في أقفاص الحديد ويلعب فيسيل الزباد من حلم صغار بين فخذيه فتد له ملاعق الفضة أو الذهب ويؤخذ، وهو حيوان لا يعيش إلا بالبلاد الحارة كالحبشة وأطراف الصين وأجود أنواع الزيد الموجود بالهند، ومن فوائد الزباد أنه يستخدم في علاج الزكام. انظر : الشيزري، المصدر السابق، ص 54 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ص ج 1 ص 174.

(138) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 239.

(139) المصدر السابق، ص 239.

(140) المصدر السابق، ص 238 – 239.

(141) الظفر : سبق التعريف به. انظر، حاشية 53.

(142) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 39 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 239.

(143) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 235 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 285، 327.

(144) مردقوش : ويسمى أيضاً مرزنجوش، وبالكاف في اللغة الفارسية ومعناه أذان الفأر ويسمى السرمق وعبقر، وهو من الرياحين التي تزرع في البيوت وغيرها، دقيق الورق بزهر أبيض إلى الحمرة، يخلف بزراً كالريحان عطري طيب الرائحة، ينفع للصداع والشقيقة، ويحبس الزكام، ومن مزجه بالحناء وطلّى به الرأس أذهب سائر أوجاعه، وينفع كذلك لأوجاع الصدر والربو والسعال وضيق النفس والرياح الغليظة، ويفتت الحصى ويدبر البول. انظر : ابن سيده، المصدر السابق، ج 11 ص 194 – 195 ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج 4 ص 144 ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 292.

(145) طين الوصل : هو الطين المختوم، وهو يستخدم صيفاً لأمراض الرأس. انظر : داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 183 و ج 3 ص 52.

(146) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 237، والطاق هو الكساء والخمار. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 2725.

خاتمات الطعام ومطيباته في المائدة المملوكية (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =

(147) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 330 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 232 - 233.

(148) الصنان : ذفر الإبط والمغابن ومعاطف الجسم إذا تعرق وفسد وتغير. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص 2512.

(١٤٩) ريب : خلطه حتى يخثر ويمتن. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٥٥٠.

(١٥٠) الهباء : التراب الذي تُطيره الريح ويلزق بالأشياء، أو ينبث في الهواء فلا يبدو إلا في ضوء الشمس. ارجع : المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص ٩٧١.

(١٥١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 233 - 234.

(١٥٢) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 330 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 233.

(153) الخِلاف هو الصفصاف، وهو بأرض العرب كثير، ويسمى السوجر، وهو شجر عظام، وأصنافه كثيرة. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ١٢٤٣ ؛ الفيومي، المصدر السابق، ج ١، ١٧٩ ؛ وقد يكون المقصود به أيضاً نبات الخلاف وهو من جنس النباتات المزهرة من رتبة الورديات والفصيلة الخلافية انظر : ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩٦ ؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ١ ص ٩٩ ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ٢٤٤ ؛ راجع : إدوارد غالب، الموسوعة في علوم الطبيعة، طبع دار المشرق، بيروت ١٩٨٨ م، ص ٥١٥.

(١٥٤) لسان الثور : عشبة ربيعية طبية من الفصيلة البوراجينية، ورقها غليظ خشن يشبه لسان الثور، أحرش يفرش على الأرض، تبقى بذرتة سبع سنين، وموضعه جبال فارس والموصل، بعض أنواعها تنبت في الحقول، وأخرى تزرع لزهرها، من فوائده يمنع الخفقان وينعش القوى ويزيل اليرقان. انظر : ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 191، حاشية 7 ؛ راجع : المعجم الوسيط، مرجع سابق، ص 825.

(155) قياسية : لم أجد لها، وأظن أنها جرة طويلة العنق.

(156) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 237.

(157) المصدر السابق، ص 236.

(١٥٨) اللد : من أسماء العود الهندي، وهو خشب شجر طيب الرائحة، وهو معروف في التجارة والطب والصيدلة وصناعة الأثاث من قديم الزمان في الشرق والغرب، وموطنه

الهند، والهند الصينية وجاوة وسومطرة، وكانت أسواقه في العصور الوسطى هي القسطنطينية ودمشق وعكا والإسكندرية. انظر : الشيزري، المصدر السابق، ص ٤٩، حاشية ١٠ ؛ أبو فضل الدمشقي، الإشارة إلى محاسن التجارة وغشوش المدلسين فيها، تحقيق محمود الأرناؤوط، طبعة دار صادر، بيروت ١٩٩٩ م، ص ٢٠ ؛ وكذلك :

Heyd : Op. Cit 1.pp.681-685.

(١٥٩) الشيزري، المصدر السابق، ص 49 ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 238.

(160) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 236.