

المطبخ الفاطمي ترتيبه ومظاهره للمدة (427-567هـ/1035-1171م)

أ . م . د فاتن كامل شاهين

وزارة التربية / المديرية العامة لتربية كربلاء المقدسة

Fatimid cuisine – its arrangement and demonstration

Asst .prof. Dr Faten Kamel Shaheen

Ministry of Education / General Directorate of Education of Holy Karbala

الملخص

تختلف جميع دول العالم في أنواع الاكلات والمشروبات التي تقدمها ، وذلك نتيجة الاختلاف في الحضارات ، والثقافات والعادات والتقاليد ، كما ترتبط بالاعياد والمناسبات الخاصة بكل شعب من شعوب العالم . حيث يقومون باعداد أنواع معينة من الاكلات الخاصة كنوع من مراسم الاحتفال . لذلك امتاز المطبخ الفاطمي بعراقته وتنوع الأطعمة ، والمشروبات المميزة لا في طعمها فقط بل في الحكايات الطريفة أحيانا، والتي تعكس كثرة الثقافات التي مرت على المطبخ الفاطمي ، وتركت اثرا لها بين العصور الإسلامية المختلفة . ولكثرة المواسم والاعياد التي كان يحتفل بها في مصر ويجلس الخلفاء والناس تمد لهم غرائب الاسمطة ونوادير الأطعمة ، واشتهرت قصور الفاطميين بكثرة من تعلم من الجواري فنون الطبخ ولهن في الطبخ صناعة عجيبة ورئاسة متقدمة .

وانشأوا مطاعم تشتغل بداية طلوع الفجر حتى غروب الشمس وساعات متأخرة من الليل لتلبية حاجات

السكان من الطعام ، وترتبط المطاعم بالأسواق لكثرة تجمع السكان بالإضافة الى وجود مطابخ عدة .

الكلمات المفتاحية : المطبخ الفاطمي ، الأطعمة ، المشروبات ، المناسبات ، الأسواق .

Summary

All countries of the world differ in the types of food and drinks they provide, as a result of the difference in civilizations, cultures, customs and traditions, and are also associated with holidays and occasions for each of the peoples of the world. They prepare certain types of special dishes as a kind of celebration ceremony. Therefore, Fatimid cuisine was characterized by its nobility and diversity of foods, and distinctive drinks not only in their taste, but sometimes in funny tales, which reflect the many cultures that passed through Fatimid cuisine, and left an impact on them between the different Islamic eras.

And because of the large number of seasons and holidays that were celebrated in Egypt and sit caliphs and people extend to them the strangeness of the names and anecdotes of foods, and the palaces of the Fatimids were famous for the abundance of learning from the maidservants the arts of cooking and they have a wonderful cooking industry and an advanced presidency. They established restaurants that operate from dawn until sunset and late hours of the night to meet the needs of the population of food, and restaurants are linked to markets because of the large gathering of residents in addition to the presence of several kitchens.

Keywords: Fatimid cuisine, food, drinks, events, markets.

المقدمة

يعتبر المطبخ الفاطمي من ارقى واطيب المطابخ . اشتهر بالثراء والتنوع الذي يعكس عراقة التاريخ المصري وتنوعه وانفتاحه على ثقافات مختلفة ، فهو مميز بصنوف من الاطبايب مصرية المذاق والروح والأصول ضاربة القدم في التاريخ وصولا للفراغة . حيث تختلف ثقافة الطعام وتنوع المأكولات في كل بلد ويكون لها ما يميزها تبعا لنوعية المكونات التي تتوافر فيها بكثرة ، الا ان كل دولة تكون لها نقطة قوة معينة او نوع محدد من الاكل او طريقة اعداد مختلفة ، تشتهر بها .

ومن هنا جاء اختيارنا للبحث الموسوم " المطبخ الفاطمي ترتيبه ومظاهره للمدة (427-567هـ/1035-1171م)

" ، اقتضت حاجة البحث الى تقسيمه على مبحثين تسبقه مقدمة ، وتتلوه خلاصة تضمنت النتائج التي توصلت اليها الباحثة ، وقائمة بأهم المصادر والمراجع التي اعتمد عليها البحث . خصص المبحث الأول لدراسة " أهمية المطبخ الفاطمي " شمل ثلاثة نقاط حيث تناولت فيه: مطبخ القصر، والرحالة الفارسي ناصر خسرو يصف مطبخ الخليفة المستنصر، وأهمية الثلج في المطبخ الفاطمي . وافردت المبحث الثاني لدراسة : مظاهر المطبخ الفاطمي " والذي انتظم في أربعة نقاط رئيسية ، اذ سلطت الضوء على روائب الطباخين ، وأهم الأطعمة المتداولة في مصر الفاطمية ، ومواصفات الطباخ الماهر ، وملوك العالم يرسلون الطباخين الى مصر لتعلم فن الطبخ . ومن الصعوبات التي واجهتني قلة المصادر الخاصة بالبحث ولم اجد سوى اسطر متناثرة في بعض الكتب ، الامر الذي جعلني اخرج بهذه الوريقات .

المبحث الأول

أهمية المطبخ الفاطمي

يقول حسين مؤنس ⁽¹⁾: " ان الحضارة لا تتمثل فحسب في عظام المنشآت كالأهرام او قصور فرساي او العمائر الشاهقة التي تصعد في الجو ...، بل هي تتمثل في صورة أوضح واصدق في صغار الاكتشافات التي تقوم عليها حياة البشر . فرغيف الخبز مثلا انفع للبشر من الوصول الى القمر،... فرغيف الخبز وانهاء الفخار مقياسان اصدق للتقدم " .

فإذا اخذنا هذا القول وحاولنا معرفة موقع مصر الفاطمية في سلم الركب الحضاري ومدى تقدم الحضارة في مصر ، في ظل الإسلام الشيعي ، خلال قرنين من الزمن ، انطلاقاً من تأمين الرغيف ولقمة العيش للشعب ، نجد ان حضارة مصر في ظل هؤلاء الناس ، قد بلغت مبلغاً لم تبلغه أي حضارة معاصرة ، فحتى اليوم لم نسمع بدولة توزع الثياب على موظفيها وشعبها كجزء من الراتب . واي توزيع ؟ ست مرات في السنة ، وكذلك لم نسمع بدولة تنشئ مؤسسة وظيفتها محصورة بصنع الحلويات وتوزيعها على الناس مدة ثلاثة اشهر في السنة (2). كما لم نسمع بدولة تبقى طيلة أيام عاشوراء وطيلة شهر رمضان والاعياد ، عملها محصور في مد الموائد والاسمطة (3) مسافة كيلو مترات ، لاطعام شعبها ورعاياها . كل ذلك لم نعهده من قبل صعود نجم الدولة الفاطمية في مصر . (4)

أولا / مطبخ القصر

كقاعدة عامة فثقافة الطعام في أي مجتمع تحكمها الموارد الطبيعية المتاحة لها ، بالإضافة الى الموروث المحلي ، ويمكن التعرف على الموارد والسلع الغذائية في القاهرة من الحوليات التاريخية التي تشير دائما الى أسباب التغيير في أسعار المواد الغذائية ، ويكون عادة بسبب انخفاض مستوى فيضان النيل ، او حدوث الامراض والابوئة . (5)

يحدثنا المقرئ (6) عن مطبخ قصر الخلافة بأنه يخرج منه الف ومائتا طنجرة كبيرة ، طوال شهر رمضان يوميا ، من جميع ألوان الطعام " تفرق كل يوم على ارباب الرسوم والضعفاء " .

ويخبرنا ان صحنون الزجاج التي أخرجت من مطابخ قصر الخلافة أيام الشدة العظمى (7) زمن الخليفة المستنصر بالله (427-487هـ/ 1035-1094م) (8)، بلغت " ثمانية عشر قطعة بلور " (9) . فتصور اتساع هذا المطبخ ، الذي يخرج منه هذا العدد من القدور الكبيرة ، ومن صحنون الزجاج .

وعندما يصف المقرئ (10) مطبخ الخليفة الامر لاحكام الله (495-524هـ/ 1101-1130م) (11) يقول انه : " كان المنفق في مطابخه واسمطته شيء كثير ، فكان عدة ما يذبح له في كل شهر خمسة الاف رأس من الضأن خاصة ، سوى ما يذبح مما سوى ذلك ، وثمان الراس منها ثلاثة دنانير " .

ونظرا لتعدد الاسمطة التي تقام في العصر الفاطمي والتي يحضرها الخليفة بنفسه ، حيث كان يمد السماط في قاعة الذهب من القصر الفاطمي الشرقي ، وذلك في ليالي رمضان وفي العيدين وليالي الوقود الأربعة والمواليد الأربعة : النبوي والعليوي والفاطمي والامام الحاضر ، بالإضافة الى سماط الحزن الذي يمد في يوم عاشوراء . (12)

حيث كانت الأطعمة التي تقدم في المطبخ الفاطمي تعمل في موضعين : اللحوم وما شاكلها في مطبخ القصر ، والحلوى والكعك بدار الفطرة . (13)

وإذا علمنا ان سكان قصور الخلافة بين امراء وموظفين وجواري وعبيد وخدم وحشم وجنود ، كانوا لا يقلون عن ثلاثين الف انسان لعلنا ان هذا المطبخ مهما كبر ، يبقى عاجزا عن تأمين الطعام لهم . ولكن كل الشواهد ، تدل ان الخلفاء الفاطميين كانوا يؤمنون الطعام لقصورهم ويوزعون على الموظفين والفقراء اضعاف اضعاف حوائج قصورهم . (14)

وعندما يخبرنا المقرئ (15) عن دار الوزارة ، يعلمنا ان عدد الحنفيات التي كانت تجري في مطابخها بلغت "مائة وعشرون مقسما للماء الذي يجري في بركها، ومطابخها"

ثانيا / الرحالة الفارسي ناصر خسرو يصف مطبخ الخليفة المستنصر

بالعودة الى كتاب الاوزان والمقادير (16) ، حدد لنا المن بـ 1280 مثقالا يساوي درهما والدرهم وزنه :

$$\frac{1280 \times 3,125}{16} = \text{غراما فيصبح وزن المن } 250 \text{ غراما أي ربع كيلو .}$$

اما ناصر خسرو (17) فقد تحدث عن هذا المطبخ فقال : " يقيم الخليفة مأدبة في كل من العيدين ، ويأذن بالاستقبال في قصره للخواص والعوام ، وتنصب مائدة الخواص في حضرته ، ومائدة العوام في سرايات أخرى ."

ويخبرنا أيضا ان الموائد التي شاهدها كانت بمناسبة عيد الفطر سنة (440هـ/1048م) ، وكانت المائدة اعدت لحضور الخليفة بعد صلاة العيد . (18)

ويتابع ناصر خسرو (19) وصفه : حين دخلت من باب السراي ، رأيت عمارات وصفوف وايونات . وكان هناك اثنا عشر جناحا ، كلها متصلة بعضها ببعض . وكلما دخلت جناحا منها وجدته احسن من سابقه . ومساحة كل جناح مائة ذراع بمائة (67,0م X 67,0م = 4500م²) .

"ومطبخ السلطان خارج القصر ويعمل فيه دائما خمسون غلاما ويصل القصر بالمطبخ طريق تحت الأرض وجرت العادة في مصر أن يحمل إلى دار الشراب السلطانية (شرابخانة) كل يوم أربعة عشر حملا من الثلج وكان لمعظم الأمراء والخواص راتب من هذا الثلج ويصرف منه لمن يطلبه من مرضى المدينة وكذلك كل من يطلب من أهلها مشروبا أو دواء من الحرم السلطاني فإنه يعطاه كما أن هناك زيتا أخرى كزيت البلسان وغيره كان للناس كافة أن يطلبوها فلا تمنع عنهم (20)

فاذا كانت حاجة مطبخ قصر الخلافة في يوم واحد وهو يوم عيد الفطر اثني عشر طناً ونصف الطن من السكر . فما هي عظمة هذا المطبخ ؟ وما هو كبره واتساعه ؟

وكيف لو علمنا ان أيام الدولة الفاطمية كانت كلها أعياد ومواسم واحتفالات ، لاستطعنا تقدير مصروفات هذا المطبخ

بالإضافة لعظمة مطابخ قصور الخلافة ، لايسعنا الا الإشارة الى مطابخ دار الفطرة ⁽²¹⁾. حيث كان توزع الحلويات على الامراء والقواد والموظفين والعامة طيلة اشهر رجب وشعبان ورمضان من كل سنة ، ⁽²²⁾ بميزانية مأخوذة من الفطرة التي كان يتبرع بها كل مسلم شيعي زكاة عن نفسه وانفس أولاده كل سنة ، بمناسبة افطاره بعيد الفطر . وهذه سنة ما زالت متبعة ، لكن الفطرة تعطى للفقير لعدم وجود مؤسسة رسمية تجبي أموال المتبرعين . ⁽²³⁾

كما يستعد كل الطباخين العاملين في مطبخ القصر ويعملوا على إعداد الأطعمة الخاصة لمثل هذه المناسبات ويأتي في مقدمتها شواء الخراف واعداد جفان اللبن، والخبز، وتحضير بعض أنواع الحلوى ومنها قطع منفوخة من سكر، والأرز فيكون مطبوخ باللبن والسكر، ويتم توزيع تلك الاطعمة الى جميع ارباب الرتب واصحاب الدواوين وارباب السيوف والاقلام، فيعم ذلك سائر الناس من خواص الخليفة وجهاته والاستاذين المحنكين، حتى يشمل التوزيع ارباب الضوء أي المسؤولين عن الاضاءة في القاهرة ومصر. ويبدو أن اعداد الاطعمة لم يكن وفق اساس يتناسب مع النفس الديني وانما هي ضمن المراسيم التي تمثل صورة الدولة وفخامتها .

كما ان قدور الهريسة الضخمة الحجم والتي تتسع لأكثر من خروفين ما زالت توقد تحتها طيلة الأيام العشرة الأولى من محرم ، ويوزع لحمها وطبخها على الناس عن روح ابا عبد الله الحسين و شهيد الطف بكربلاء ، وهذه العادة ما زالت متوارثة من أيام الدولة الفاطمية ، لانهم كانوا اول من سن هذه السنة واقام النوح والبكاء ومد اسمطة الحزن ، وطبخ الهريسة بمناسبة عاشوراء . ⁽²⁴⁾

وكانت خزانة الشراب ، او مخزن الشراب من الدوائر والمصالح الحكومية التابعة لقصر الخلافة ، عن طريق دار الوزارة ، وكانت ميزانيتها تبلغ في السنة 115 قنطارا من السكر : $(115 \times 250 \text{ كغ} = 28,750 \text{ طن سكر})$ ومن مربى الورد 15 قنطارا $(15 \times 250 = 3,750 \text{ ر})$. وكان فيها خدم وطباخون لا عمل لهم الا استخراج ماء الورد وماء الزهر بالكركات . وكانت تعد ما يطلبه منها الأطباء من شرابات تدخل في باب الادوية ، حسب العشبة التي يصفها الأطباء ، حيث كانت تصفى تلك الأعشاب ويستخرج منها الدواء المطلوب . ⁽²⁵⁾

اما خزانة التوابل ، فقد كانت أوسع وأكبر وابرج من مخزن الشراب لكثرة واتساع اختصاصاتها . فهي اسمها خزانة التوابل ،ولكن كانت تهتم بتأمين جميع أنواع الفول والمكسرات والطيب والعطور لقصور الخلافة.

ولما كانت مهمة تأمين الزيت الحار والبخور للجوامع والمساجد والمقابر تقع على عاتقها ، كانت تعمل طيلة أيام السنة . ⁽²⁶⁾

وكيف لو عرفنا انه كان يخرج من مخازنها يوميا ، من الفستق عشرون رطلاً على مدار السنة ، أي انها كانت تؤمن لقصور الخلافة ودار الفطرة وقصور الامراء والوزير الأول سنويا سبعة أطنان فستق قلوبات أي مقشور . وبالتأكيد من الفستق الحلبي ، لان فستق العبيد يطلق عليه المصريون اسم الفول السوداني . ولن ندخل في متاهات ارقام التمور والطحينة والعطور والافاوية والتوابل. (27)

وكذلك دار التعبئة : وهي المؤسسة المسؤولة عن تعبئة وتأمين موائد القصور بالثمار والورود والازهار وكانت ميزانيتها تبلغ أربعة الاف دينار سنويا . (28)

ثالثا/ أهمية الثلج في المطبخ الفاطمي

لما كان المطبخ الفاطمي يعتبر من ارقى واطيب المطابخ ، كان اهتمام متولي مطابخهم يتجه الى تأمين أي صنف يؤدي الى تطيب وتحسين الطعام والشراب والحلويات . (29)

ولما كان الثلج من اهم عوامل تحسين المشروبات ، لذلك اتجه متولو المطابخ الفاطمية الى تأمين احمال الثلج من لبنان الى قصور الحضرة صيفا شتاءً وبانتظام ، وقد وصف لنا القلقشندي (30) طريقة نقله وحفظه فأشار الى انه كان ينقل اما في السفن واما على ظهور الجمال . وكان الثلج يحصر في غرف السفن بعد ان تقطع عنه كل منافس الهواء والضوء والشمس ، فيخلق من الغرفة المحصور فيها براداً يؤدي الى حفظه .

وكذلك كانوا يحفظونه بنفس الطريقة في مطابخ قصورهم ومستودعات الثلج الخاصة بالدولة . (31)

كما وردت إشارة الى وجود برادات امام المحلات التجارية مخصصة للعامة . (32)

وقد أشار القلقشندي (33) ولوع المصريين بجلبها اكمالا للرفاهية لتبريد الماء به في زمن الحر . وذكر انها كانت تجلب الى مرفأ طرابلس الشام وتنقل على السفن الى مرفأ مصر ومن دمياط الى بولاق ويتم توزيعه من بولاق الى مخازن الثلج في القاهرة ومصر عن طريق البغال . كما أشار انه كان لمخازن الثلج ولناقليه مستخدمون مخصصون لهذا العمل ، يعرفون كيف يحافظون عليه سليما نظيفا . (34)

المبحث الثاني

مظاهر المطبخ الفاطمي

أولاً / رواتب الطباخين

عندما يصف المقرئ (35) كبير الطهاة يقول ان اسمه " صاحب المائدة " ويتبعه حامي المطبخ ويقول : ان راتب كل واحد منهم ثلاثون ديناراً ، ما عدا الرسوم وما حولها . وبالطبع يعني المقرئ بالرسوم هي الاعطيات والمنح والكسوات والعلاوات التي كان الخلفاء الفاطميون يوزعونها بمراسم الاحتفال بأعيادهم الكثيرة المتواصلة . وربما تصل هذه الرسوم والعلاوات الى حد تتجاوز فيه الراتب الشهري .

وكنا قد اشرنا الى حديث المقرئ (36) عن ان الجندي الواحد من أيام الدولة الفاطمية كان يصرف لزوم طعامه يومياً ما لا يقل عن عشرة دنائير أي ما مبلغه بالشهر الواحد ثلاثمائة دينار . فكيف يصرف احدهم هذا المبلغ وراتبه لا يزيد عن الثلاثين ديناراً شهرياً ؟

والجواب يبدو موجود عند كرم الفاطميين وكرم امرائهم ووزرائهم وقوادهم .

وعندما يصف المقرئ (37) " وفي الدولة اسعاف " متولي مائدة الخليفة الأمر ، نعلم ان تزيين المائدة كان لها اربابها وان متولي المائدة اسعاف ، كان من أصحاب الذوق الرفيع في تزيين المائدة .

ويصف لنا القلقشندي (38) مائدة عيد الفطر لسنة (380هـ/990م) ، أيام الخليفة العزيز (39) فيقول : وسماط العيد من خشب مدهون ، فيصير من جمعه للوانى ، سماطاً عالياً ويعرض عشرة اذرع (6,7 م) فتفرش فوقه الازهار ، ويرص الخبز على حافيته ، (في صينيّات قش) في كل صينية ثلاثة ابطال من نقي الخبز ، يدهن وجهها عند خبزها بالماء ، فيحصل لها بريق ويحسن منظرها . ويعمر السماط على طول واحد وعشرين طبقاً وكل طبق فيه واحد وعشرون ثنياً مشوياً (خروف عمره سنتان) $21 \times 21 = 441$ ثنياً .

ومن الدجاج والفرايح وفراخ الحمام في كل طبق ثلاثمائة وخمسون طائراً ($7350 = 350 \times 21$) طيراً ويسور بشرائح الحلواء اليابسة . ويزين بألوانها المصبغة . ثم تسد تلك الاطباق بصحون خزفية ، في كل واحد منها سبع دجاجات . وهي مترعة بالألوان الفائقة من الحلواء المائعة والمشققة . والطيب غالب على ذلك كله (رائحة العنبر) (40). وتتناهى عدة الصحون المذكورة خمسمائة صحن ($3500 = 7 \times 500$) دجاجة ويأتيه من دار الفطرة قصران من حلوى ، في كل واحد سبعة عشر قنطاراً ، يحملهما العتالون . وهما شكل مليح مدهونان بأوراق الذهب . (41)

ويخبرنا المقرئ (42) ان هذه المائدة لا يبقى منها شيء " فيعم اهل القاهرة ومصر من ذلك نصيب وافر "

وعندما يحدثنا عن " دار الطراز " ، يقول : " ومن جملة ما وقع الاهتمام به ... ، ما صار يستعمل في الطراز ، وإن لم يتقدم نظيره للولائم التي تتخذ برسم تغطية الصواني " (43)

ويقول ان هذه الشرافش التي بدأت دار الطراز تصنعها ، كانت محلاة بالذهب ولا يقل ثمنها عن خمسين دينارا ذهباً . (44)

وكانت هذه الشرافش تعد لتغطية صواني الاكل رغم انها كانت تغطي بالزهور والورود . (45)

وكان متولي مائدة الخليفة يؤمن لقصور الخلافة الفاخرة على أنواعها على مدار السنة ، باستقدامها من مختلف بلدان الخلافة الفاطمية ، مستقيماً من تغير الأحوال المناخية بين بلد وبلد . كذلك كان يؤمن المساكن الزراعية او الخيم الزراعية ، للخضار والبقول في جميع فصول السنة . (46)

ثانياً / اهم الأطعمة المتداولة في مصر الفاطمية

اهم أنواع المأكولات التي كانت معروفة ومتداولة في هذا العصر هي المخبوزات بشكل عام والحلويات المصرية ، فمصر هي اول من صنع الخبز في التاريخ البشري حيث له أهمية كبيرة بالنسبة للشعب المصري وفيه تنوع كبير وكذلك منها : (47)

1. الحوامض وأنواعها .
2. السواذج على اختلافها (الطبخة السادة)
3. القلايا والنواشف .
4. الهرائس والتتوريات .
5. المعجنات والمبردات والمقلوبة والسنبوسك .
6. الأسماك الطرية والمملحة .
7. المخللات والمطيبات (البهارات) .
8. الجواذيب (مقبلات)والاخبيصة .
9. الحلوات على أنواعها .
10. القطائف على أنواعها .

ثالثاً / مواصفات الطباخ الماهر

ذكر لنا البغدادي⁽⁴⁸⁾ صفاته فقال : " ينبغي للطباخ ان يكون حاذقاً عارفاً بقوانين الطبخ ، بصيراً بصنعتة . وليتعاهد قص اظافره بحيث لا يحيف عليها ، ولا يتركها تطول لئلا تجتمع الاوساخ تحتها . وليختار من القدور : البرم ثم من بعده الفخار ، وعند الضرورة النحاس المبيض . وارداً ما طبخ في قدر نحاس قد نصل بياضها . ويختار من الحطب الناييس مما لا يكون له دخان ساطع كحطب الزيتون والسنديان ، وما اشبه . ويتجنب حطب التين فانه كثير الدخان ، وكل ما فيه نداوة . ثم يعرف مقدار الوقود . ويختار من الملح الاندراي . وان لم يحضر فالملح النقي " الأبيض " الخالي من التراب والحجارة الصغار " واجوده ما حل وعقد " . ومن الابازير ما يذكر : من الكسفرة⁽⁴⁹⁾ ما كان حديثاً اخضر اللون يابساً ، ومن الكمون والكراويا كذلك ، ومن الدارصيني ما كان خشبه ثميناً ملتقاً ذكي الرائحة واللسان ، ومن المصطكى ما كان حبه كبيراً براقاً غير دق ، خالياً من التراب والوسخ ، ومن الفلفل ما كان حديثاً غير عتيق وكان حبه كبيراً . وليبالغ في تنقية سائر الابازير وطحنها ناعماً ، وكذلك في غسل الاواني المستعملة في الطبخ والقدور ، وليضربها بالطين الاجر ، ثم الاشنان والورد اليابسين المدقوقين ، ثم بورق الاترج الطري . ويختار لدق اللحم هاوئناً من حجر . واما الابازير فتطحن في " رجا " طحنا ناعماً ، ...وغسل القدور والاواني مهما امكن، ثم يكثر من الابازير في السواذج ، واكثر منه في القلايا والنواشف ، في حلوها اكثر من حامضها ، ويقلله في الحوامض ذوات الامراق "

والاصل في الطبخ كله اذا غلت القدر ان يبالغ في اخذ الرغبة والزبد ووسخ اللحم وما عساه يطفو على راس القدر مع النفاخات الطالعة ، وقبل ذلك غسل اللحم "بالماء الحار والملح" مما عساه يبقى فيه من دم او وسخ ، وتنقيته من الغدد "والعروق والاعشية " ، وتعريق اللحم في السواذج والقلايا بالدهن قبل سلقه ، وان يترك الطبخ حتى يهدأ على نار هادئة ساعة فاعرف ذلك .⁽⁵⁰⁾

رابعاً / ملوك العالم يرسلون الطباخين الى مصر لتعلم فن الطبخ

يصف المقريزي⁽⁵¹⁾ جوالي القصور المصرية أيام الملك ابن الملك العادل ابي بكر بن أيوب فيقول : " وماكل أهل القاهرة الدميس، والصير، والصحناء، والبطارخ، ولا تصنع النيدة، وهي حلاوة القمح إلا بها وبغيرها من الديار المصرية، وفيها جوار طبابخات أصل تعليمهن من قصور الخلفاء الفاطميين لهنّ في الطبخ صناعة عجيبة ورياسة متقدمة، "

وكان قد سبقه ابن الاثير⁽⁵²⁾ وهو اقرب معاصرة للدولة الفاطمية فأشار الى تقدم ورياسة المطبخ الفاطمي على كل مطابخ ملوك الإسلام . وفي معرض حديث ابن الاثير عن نصر الدولة بن مروان ، صاحب ديار

بكر ، فأشار الى امتلاكه الجواني والاماء بكثرة ، وتسريه لاكثر من خمسمائة سرية " سوى توابعهن " .
وارسل طباطخين الى الديار المصرية ، وغرم على ارسالهم جملة وافرة حتى تعلموا الطبخ .

ويذكر حسين مؤنس⁽⁵³⁾ ان رغد العيش مؤشر مهم من مؤشرات التقدم الحضاري ، ومن منا لا تتوق نفسه الى الحصول على المال الوفير وتملك العقار الكثير الفاخر ، والطعام المستطاب ، وكل ما يجتمع تحت قولنا " رغد العيش " فغالبيتنا العظمى تنزع الى ذلك ؛ بل ان الذي لا يتطلع الى الحصول على هذه الخيرات ، هو رجل محدود الافاق والهمة والامال

ومن خلال ما تقدم نستطيع وصف حضارة مصر الفاطمية ، بانها بلغت ارقى درجات التطور والرقى ، لانها حققت رغد العيش وامتلاك المال والعقار وفاخر الرياش ، لكل طبقات الشعب المصري .

الخاتمة

- امتاز المطبخ الفاطمي بعراقته وتنوع الأطعمة ، والمشروبات المميزة لا في طعمها فقط بل في الحكايات الطريفة أحيانا، والتي تعكس كثرة الثقافات التي مرت على المطبخ الفاطمي ، وتركت اثرا لها بين العصور الإسلامية كافة
- فن الطبخ كان شائعا في عهد الفاطميين وله من الاعتبار ما لا يقل عنه في باقي الدول ، ولكثرة المواسم والأعياد التي كان يحتفل بها في مصر ويجلس فيها الخلفاء للناس وتمد لهم غرائب الاسمطة ونوادير الأطعمة ، حيث اشتهرت قصور الفاطميين بكثرة من تعلم فيها من الجواني فنون الطبخ ولهن في الطبخ صناعة عجيبة ورئاسة متقدمة .
- اشتهر المطبخ الفاطمي (المصري) بعراقته التي لا تحصى حيث اخذت الدول المجاورة ترسل طباطخين الى الديار المصرية لتعلم فنون الطبخ هناك . وهذا يدل على تقدم فنون الطبخ في مصر الفاطمية ، حيث اصبح المطبخ الفاطمي المثل والرمز الذي يسعى الجميع لتقليده .
- يرتبط إحياء المطابخ المصرية وتوثيقها والدعاية لها والعمل على تقديم الدعم للمبادرات المعنية بتشجيع الطباخين المحليين للحفاظ على تراث مصر من الأكل وفنون الطهي، ليس ترفاً، بل يرتبط بمنظور أعمق يهتم بالهوية من ناحية والجانب الاقتصادي من ناحية أخرى، فلا تفريط هنا بالتراث المحلي من أجل المكسب، بل على العكس الاستثمار فيه في ضوء الاهتمام بمفهوم السياحة ككل.

الهوامش

- (¹) ابن القلانسي ، ابي يعلى حمزه (ت555هـ/1160م)، ذيل تاريخ دمشق ، (القاهرة : مكتبة المتنبى ، د. ت) ، ص83-84 ؛ الحضارة ، (الكويت : سلسلة عالم المعرفة ، العدد رقم (1)، 1978م)، ص9 .
- (²) (المقريزي ،نقي الدين احمد بن علي (ت 845هـ/1441م)،المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والاثار المعروف بالخطط المقريزية ، ط1(بيروت : دار الكتب العلمية ، 1418هـ-)، ج 1 ، ص 50 ؛سلطان ، عبد المنعم عبد الحميد ، الحياة الاجتماعية في العصر الفاطمي ،دراسة تاريخية وثائقية ،(القاهرة : دار الثقافة العلمية ، 1999م)، ص54-56.
- (³) (الاسمطة : خشب مدهون ويكون عالياً يجمع كثير من الاواني ويرص الخبز على حاشيته وبالسماط احدى وعشرين طبق . للتفصيل اكثر انظر : المقريزي ،الخطط المقريزية ، ج 1 ، ص 387 .
- (⁴) عطية ، محمد غنيم محمد ، الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر الإسلامي في عصر الدولة الفاطمية (358-567هـ/967-1116م)، أطروحة دكتوراه غير منشورة (مصر : جامعة الزقازيق : كلية الاداب، 2006م) ، ص175 .
- (⁵) المقريزي ، بالخطط المقريزية ، ج 1 ، ص51.
- (⁶) ابي شامة ، شهاب الدين عبد الرحمن بن إسماعيل (665هـ/1267م)، عيون الروضتين في اخبار الدولتين النورية والصلاحية ، حققه ، احمد البيسومي ، (دمشق : منشورات وزارة الثقافة ، 1991م)، ق 1 ، ص 7 وما بعدها ؛ سيد ، ايمن فؤاد ، الدولة الفاطمية في مصر (تفسير جديد) ، ط1(القاهرة : الدار لمصرية اللبنانية ، 1992م)، ص170-171 .
- (⁷) ابن تغري بردي ، جمال الدين ابي المحاسن يوسف (ت874هـ/ 1469م) ،النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة ، تحقيق : محمد حسين شمس الدين ، ط1(بيروت : دار الكتب العلمية ، 1992م)، ج 4 ، ص 193 .
- (⁸) (المستنصر بالله : أبو تميم معد بن الظاهر لاعزاز دين الله علي بن الحاكم بن علي بن المنصور بن العزيز بن المعز العبيدي ، تولى بعد ابيه الظاهر سنة (427 هـ / 1035م) وعمره 7 سنوات ، كان عهده أطول العهود امتدت أيامه 60 سنة و 4 اشهر . توفي (سنة 487هـ / 1094م) . الذهبي ، شمس الدين احمد بن عثمان (ت748هـ/1347م)، سير اعلام النبلاء ، تحقيق ، إبراهيم الزبيق ، ط 11 (بيروت : مؤسسة الرسالة ، 1996م)، ج 16 ، ص 186 .
- (⁹) (المقريزي ،الخطط المقريزية ، ج 2 ، ص 298 .
- (¹⁰) (اعتاظ الحنفا باخبار الائمة الفاطميين الخلفاء ، حققه ، محمد حلمي محمد احمد ، ط1(القاهرة : لجنة احياء التراث الإسلامي ، د. ت)، ج 3 ، ص 131 .
- (¹¹) (الامر لاحكام الله : المنصور وكنيته أبو علي ولقبه الامر باحكام الله ابي القاسم احمد بن المستنصر بالله ابي تميم معد بن الظاهر بالله علي بالله بن الحاكم بامر الله بن العزيز بن المعز المصري ، سابع خلفاء مصر من بني عبيد ، ولد في اول سنة (490هـ / 1096م) واستخلف وله خمس سنوات ، امتدت أيامه 29 سنة وتسعة اشهر ، توفي سنة (524هـ / 1129م) وله من العمر 35 سنة . ابن الجوزي ، المظفر يوسف بن قزr (ت654هـ / 1256م) ،مرآة الزمان في تواريخ الاعيان ، تحقيق : إبراهيم الزنيق ، ط1(دمشق : الرسالة العالمية ، 2013م)، صص 230-231 .
- (¹²) ابن الطوير ، أبو محمد المرتضى عبد السلام بن الحسن (ت617هـ/1222م)،نزهة المقلتين في اخبار الدولتين ،حققه ايمن فؤاد سيد ، ط1(بيروت : دار صادر ، 1992م)، ص211.
- (¹³) (المصدر نفسه ، ص212.
- (¹⁴) (ابن الاخوة ، محمد بن محمد بن احمد(ت648هـ / 1250م) ، معالم القرية في طلب الحسبة ، تحقيق : محمد محمود شعبان ،واحسن احمد عيسى ، ط1(القاهرة : الهيئة المصرية العامة للكتاب ، 1976م) ، ص 159 .

- (¹⁵) الخطط المقرزية ، ج 2 ، ص 345 .
- (¹⁶) (البياضي ، إبراهيم سليمان العاملي ، ط1 (لبنان : مطبعة صور الحديثة ، 1963م)، ص 128 .
- (¹⁷) (أبو معين الدين (ت 481هـ/1088م) ، سفرنامه ، تحقيق : يحيى الخشاب ، ط 3 (بيروت : دار الكتاب الجديد ، 1983م)، ج 1، ص 106-107 .
- (¹⁸) المصدر نفسه ، ج 1 ص 107
- (¹⁹) المصدر نفسه ، ج 1 ، ص 108 .
- (²⁰) المصدر نفسه ، ج 1 ، ص 108 .
- (²¹) (دار الفطرة : تقع خارج القصر بناها الخليفة العزيز وهي مخصصة لصنع الحلوى . المقرزي ، الخطط المقرزية ، ج 2 ، ص 158 .
- (²²) المصدر نفسه ، ج 2 ، ص 320 .
- (²³) المصدر نفسه ، ج 2 ، ص 322 .
- (²⁴) المصدر نفسه ، ج 2 ، ص 332 .
- (²⁵) (القلقشندي ، احمد بن علي (ت 821هـ/1418م)، صبح الاعشى في صناعة الانشا ، تحقيق : محمد حسين شمس الدين ، ط1 (بيروت : دار الكتب العلمية ، 1987م) ، ج 3 ، ص 492 ؛ ماجد ، عبد المنعم ، نظم الفاطميين ورسومهم في مصر ، ط3 (القاهرة : مكتبة الانجلو المصرية ، 1978م) ، ج 2 ، ص 18-28 .
- (²⁶) (المقرزي ، الخطط المقرزية ، ج 2 ، ص 310 .
- (²⁷) المصدر نفسه ، ج 2 ، ص 311 .
- (²⁸) المصدر نفسه ، ج 2 ، ص 372 .
- (²⁹) المصدر نفسه ، ج 1 ، ص 154 .
- (³⁰) صبح الاعشى ، ج 14 ، ص 441 .
- (³¹) (المقرزي ، الخطط المقرزية ، ج 1 ، ص 54 .
- (³²) المصدر نفسه ، ج 1 ، ص 465 .
- (³³) (القلقشندي ، صبح الاعشى ، ج 14 ، ص 441 .
- (³⁴) المصدر نفسه ، ج 14 ، ص 441 .
- (³⁵) (الخطط المقرزية ، ج 2 ، ص 278 ؛ حسن ، حسن إبراهيم ، تاريخ الدولة الفاطمية في المغرب ومصر وسوريه وبلاد المغرب ، ط2 (القاهرة : مكتبة النهضة المصرية ، 1958م)، ص 639-645 .
- (³⁶) المصدر نفسه ، ج 1 ، ص 165 .
- (³⁷) المصدر نفسه ، ج 2 ، ص 295 .
- (³⁸) صبح الاعشى ، ج 3 ، ص 601 .
- (³⁹) (العزيز بالله : أبو منصور نزار بن المعز بن المنصور بن القائم بن عبيد الله ، صاحب مصر وبلاد المغرب وإفريقية ولي العهد بمصر سنة (365هـ/975م) ، واستقل بالامر بعد وفاة ابيه المعز لدين الله ، واتسعت مملكته ووصلت الموصل في شمال العراق وخطب له باليمن ، توفي بعد مرض أصابه في شهر رمضان سنة (386هـ/996م). ابن خلكان ، شمس الدين أحمد بن محمد بن إبراهيم (ت 681هـ/1282م) ، وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، تحقيق : احسان عباس ، ط1 (بيروت : دار صادر ، 1994م)، ج 5 ، ص 371 .
- (⁴⁰) (المقرزي ، الخطط المقرزية ، ج 2 ، ص 253 .

- (⁴¹) (القلقشندي ، صبح الاعشى ، ج 3 ، ص 602 .
- (⁴²) (الخطط المقرية ، ج 1 ، ص 338 .
- (⁴³) (المصدر نفسه ، ج 2 ، ص 404 .
- (⁴⁴) (المصدر نفسه ، ج 1 ، ص 387 .
- (⁴⁵) (المقرزي ، اتعاظ الحنفا ، ج 3 ، ص 83 .
- (⁴⁶) (المقرزي ، الخطط المقرية ، ج 1 ، ص 387 .
- (⁴⁷) (البغدادي ، محمد بن الحسن بن محمد ، كتاب الطبيخ ومعجم المآكل الدمشقية ، تحقيق : فخري البارودي ، ط 1 (بيروت : دار الكاتب الجديد ، 1964م) ، ص 11 .
- (⁴⁸) (المصدر نفسه ، ص 13 .
- (⁴⁹) (الكسفرة : الكزيرة . ان دوزي ، رينهارت بيتر ، تكملة المعاجم العربية ، نقله الى العربية علق عليه : جمال الخياط ، ط 1 (العراق : وزارة الثقافة والاعلام ، 200م) ، ج 9 ، ص 87 .
- (⁵⁰) (البغدادي ، كتاب الطبيخ ، ص 14 .
- (⁵¹) (الخطط المقرية ، ج 2 ، ص 215 .
- (⁵²) (علي بن ابي الكرم (ت 630هـ / 1232م) ، الكامل في التاريخ ، تحقيق : عمر عبد السلام تدمري ، ط 1 (بيروت : دار الكتاب العربي ، 1997م) ، ج 8 ، ص 175 .
- (⁵³) (الحضارة ، ص 158 .

قائمة المصادر والمراجع

• القرن الكريم

أولا / المصادر المطبوعة

- ابن الاثير ، علي بن ابي الكرم (ت 630هـ / 1232م)
- 1. الكامل في التاريخ ، تحقيق : عمر عبد السلام تدمري ، ط 1 (بيروت : دار الكتاب العربي ، 1997م)
- ابن تغري بردي ، جمال الدين ابي المحاسن يوسف (ت 874هـ / 1469م)
- 2. النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة ، تحقيق : محمد حسين شمس الدين ، ط 1 (بيروت : دار الكتب العلمية ، 1992م)
- ابن الجوزي ، المظفر يوسف بن قزر (ت 654هـ / 1256م)
- 3. مرآة الزمان في تواريخ الاعيان ، تحقيق : إبراهيم الزنيق ، ط 1 (دمشق : الرسالة العالمية ، 2013م)
- ابن خلكان ، شمس الدين أحمد بن محمد بن إبراهيم (ت 681هـ / 1282م)

4. وفيات الأعيان وأنباء أبناء الزمان، تحقيق : احسان عباس ، ط1(بيروت : دار صادر ، 1994م)
 - الذهبي ، شمس الدين احمد بن عثمان (ت748هـ/1347م)
 5. سير اعلام النبلاء ، تحقيق ، إبراهيم الزبيق ، ط11 (بيروت : مؤسسة الرسالة ، 1996م)
 - ابي شامة ، شهاب الدين عبد الرحمن بن إسماعيل (665هـ/1267م)
 6. عيون الروضتين في اخبار الدولتين النورية والصلاحية ، حققه ، احمد البيسومي ، (دمشق : منشورات وزارة الثقافة ، 1991م)
 - القلقشندي ، احمد بن علي (ت821هـ/1418م)
 7. صبح الاعشى في صناعة الانشا ، تحقيق : محمد حسين شمس الدين ، ط1(بيروت : دار الكتب العلمية ، 1987م)
 - ابن القلانسي ، ابي يعلى حمزه (ت555هـ/1160م)
 8. ذيل تاريخ دمشق ، (القاهرة : مكتبة المتنبى ، د.ت)
 - ابن الطوير ، أبو محمد المرتضى عبد السلام بن الحسن (ت617هـ/1222م)
 9. نزهة المقلتين في اخبار الدولتين ، حققه ايمن فؤاد سيد ، ط1(بيروت : دار صادر ، 1992م)
 - المقرئزي ، تقى الدين احمد بن علي (ت845هـ/1441م)
 10. اتعاظ الحنفا باخبار الائمة الفاطميين الخلفاء ، حققه ، محمد حلمي محمد احمد ، ط1(القاهرة : لجنة احياء التراث الإسلامي ، د.ت)
 11. المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار المعروف بالخطط المقرئزية ، ط1(بيروت : دار الكتب العلمية ، 1418هـ)
 - ناصر خسرو ، أبو معين الدين (ت481هـ/1088م)
 12. سفرنامه ، تحقيق : يحيى الخشاب ، ط3 (بيروت : دار الكتاب الجديد ، 1983م)
- ثانيا / المراجع العربية
- ان دوزي ، رينهارت بيتر
 - 13. تكملة المعاجم العربية ، نقله الى العربية علق عليه : جمال الخياط ، ط1(العراق : وزارة الثقافة والاعلام ، 200م)
 - البغدادي ، محمد بن الحسن بن محمد
 - 14. كتاب الطبيخ ومعجم المآكل دمشقية ، تحقيق : فخري البارودي ، ط1(بيروت : دار الكاتب الجديد ، 1964م)

- البياضي ، إبراهيم سليمان العاملي

15. الاوزان والمقادير ، ط1 (لبنان : مطبعة صور الحديثة ، 1963م)

- حسن ، حسن إبراهيم

16. تاريخ الدولة الفاطمية في المغرب ومصر وسوريه وبلاد المغرب ، ط2 (القاهرة : مكتبة النهضة المصرية ، 1958م)،

- سلطان ، عبد المنعم عبد الحميد

17. الحياة الاجتماعية في العصر الفاطمي ، دراسة تاريخية وثائقية ، (القاهرة : دار الثقافة العلمية ، 1999م)

- سيد ، ايمن فؤاد

18. الدولة الفاطمية في مصر (تفسير جديد) ، ط1 (القاهرة : الدار لمصرية اللبنانية ، 1992م)

- ماجد ، عبد المنعم

19. نظم الفاطميين ورسومهم في مصر ، ط3 (القاهرة : مكتبة الانجلو المصرية ، 1978م)

- مؤنس ، حسين

20. الحضارة ، (الكويت : سلسلة عالم المعرفة ، العدد رقم (1) ، 1978م)

ثالثا / الرسائل الجامعية

- عطية ، محمد غنيم محمد

21 . الطوائف الحرفية ودورها في الحياة العامة في مصر الإسلامي في عصر الدولة الفاطمية (358-567هـ/967-

1116م)، أطروحة دكتوراه غير منشورة (مصر : جامعة الزقازيق : كلية الاداب ، 2006م) .