

الطعام وآدابه في العصر المملوكي (648-923هـ/1250-1517م)

مران أحمد عبد القادر طالب¹، محسن حسن علي يونس²، أحمد شامخ الحميد العنزي³

<https://doi.org/10.35516/jjha.v19i2.1371>

ملخص

تتناول هذه الدراسة موضوعاً اجتماعياً مرتبطاً بشؤون حياة أفراد المجتمع اليومية، ألا وهو الطعام وآدابه في العصر المملوكي، وما يندرج تحت هذا المسمى من عناوين مختلفة، فتُفَقَّ على توضيح معنى الطباخ والطبخ والفرق بين مفهوم الأكل والطعام، وتبحث في واقع المجتمع المملوكي، وتُعرِّج على الشروط اللازمة في عامل المطبخ، وتُبيِّن أدوات المطبخ التي تنوّعت ما بين أدوات للطهي من موقد وفرن وتور وخطب وأدوات للتخضير من قدور ودسوت وأدوات لتقديمه كالألواني والصحون وغيرها، ومكوّنات الطعام كالتوابل وغيرها مما يكسبه نكهة ومذاقاً طيباً، وتتناول رقابة دولة المماليك على الطعام؛ إذ هو حاجة أساسية في حياة السكان وقد اختصت بعض حوانيت الأسواق بهذه الصنعة التي شاع انتشارها في المدن الكبرى، كالقاهرة، ودمشق، وحلب، والقدس؛ حيث أولت الدولة المملوكية رقابة على المطبخ والطباخين وفرضت عليهم شروطاً صحية وألزمتهم اتباع النظام الإداري الذي وضعته للحفاظ على الصحة العامة ومنع تلاعبهم وغشهم في أصناف الطعام، فشكّل ذلك النظام الإداري دوراً مهماً في تنظيم شؤون أفراد المجتمع، كما اهتمت الدراسة -فضلاً عما سلف- بالآداب المتبعة في الأكل، التي لا تختلف عن آدابنا في الوقت المعاصر.

الكلمات الدالة: طبخ، مطبخ، طعام، صحن، توابل.

مقدمة:

اعتنت الحضارة الإسلامية بطعامها وأساليب تحضيره وآدابه. ولما كانت هذه الحضارة قد أنتجت فكراً أخلاقياً شاملاً لكل معاني النشاط الإنساني في مختلف ميادينها، وكان الطعام غذاء الجسد، فإن أخلاقيات تناوله وطرقه هي روح الجسد، ولا يمكن للشريعة التي تنظم دقائق الأمور في حياة المسلم إلا أن تكون وضعت المبادئ الأساسية لطرائق التعامل مع الطعام وتحضيره وكيفية تناوله وأثاره الناجمة الناجمة عن تناوله، وقد صنّفت الحضارة الإسلامية في باب الطعام وآدابه والتعامل معه فصولاً وأبواباً وكتباً، وهذا يدل على مدى عناية الفكر الإسلامي بهذا الجانب الحياتي. وعليه، فقد بيّنت هذه الدراسة مفهوم الطعام وطهيه والأكل وآدابه والأدوات المستخدمة فيه والشروط المتبعة في ذلك اعتماداً على مجموعة من المصادر والمراجع التي صدرت في فترات متلاحقة.

¹ قسم التاريخ، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، جامعة تشرين، الجمهورية العربية السورية

² أستاذ، قسم التاريخ، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، جامعة تشرين، الجمهورية العربية السورية

³ مدرّس في قسم التاريخ، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، جامعة دمشق، الجمهورية العربية السورية

تاريخ الاستلام: 2023/7/3، تاريخ القبول: 2023/11/2.

أولاً- تعريف الطَّبَاخ والطَبِخ والفرق بين الطعام والأكل:

انْفَقَت المصادرُ اللُّغَوِيَّةُ على تعريف مصطلح الطبخ واشتقاقاته والطعام والأكل والتذوق ولم تختلف إلا في التقديم والتأخير أو في زيادة كلمة أو مترادفتها، كما لم تختلف في مضمون المعنى لغةً واصطلاحاً.

الطَّبَاخ: معالج الطبخ، وحرفته الطَّبَاخَة (ابن منظور 1981 مج 5 ج 30: 2633)؛ أي الطاهي الذي يعالج اللحم وغيره بالطبخ ونحوه (مجمع اللغة العربيّة 2004: 549)، والمطبخ هو الموضع الذي يطبخ فيه، والمطبخ بيت الطباخ (ابن منظور 1981 مج 5 ج 30: 2633).

الطبخ: الانضاج، اشتواء، واقتداراً (الفيروز آبادي 2005: 255)، وَيُقَالُ طَبَخَ الطعامَ وغيرَهُ طَبَخًا؛ أي أَنْضَجَهُ بمِرْقٍ ونحوه (مجمع اللغة العربيّة 2004: 549).

الطعام: اصطلاحاً: اسمٌ جامعٌ لكلِّ ما يُؤْكَلُ وبه قوائمُ البدن، والطعامُ عامٌّ في كلِّ ما يُقْتَاتُ من الحِنطة والشَّعِيرِ والتَّمْرِ وغير ذلك، وطعامُ البحر: ما نَضَبَ عنه الماءُ من السَّمَكِ بغير صَيْدٍ، وما سُقِيَ بماء البحر فَنَبَتَ، (ابن منظور 1981 مج 5 ج 30: 2673؛ مجمع اللغة العربيّة 2004: 557)، وفي التنزيل العزيز: {أَجَلٌ لَكُمْ صَيْدُ الْبَحْرِ وَطَعَامُهُ} ¹، ولغة: طَعِمَ، يَطْعُمُ، طُعْمًا، فهو طاعمٌ إذا أكل أو ذاق، ومِطْعَمٌ أي كثير الأضياف، والطُعْمَةُ المأكَلَةُ، وطُعْمُ الشيء: حلاوته ومرارته وما بينهما يكون في الطعام والشراب (الفيروز آبادي 2005: 1133؛ ابن منظور 1981 مج 5 ج 30: 2673).

الأكل: أَكَلْتُ الطعامَ أَكَلًا ومَأْكَلًا، وَأَكَلَ الطعامَ يَأْكُلُهُ أَكَلًا فهو آكلٌ والجمعُ أَكَلَةٌ (ابن منظور مج 5 ج 2: 100)، وأَكَلًا مضغَةً وبلعَةً (مجمع اللغة العربيّة 2004: 22)، أما التذوق: فإدراك طعم الشيء بواسطة الرطوبة المنبثة بالعصب المفروش على عضل اللسان، وَيُقَالُ ذُقْتُ الطعامَ (الفيومي 1987: 80)، والتذوق ذاق الشيء يذوقُهُ ذَوْقًا وَذَوَاقًا، فالذواقُ والمذاقُ يكونان مصدرين ويكونان طعمًا، كما يُقالُ ذَوَاقُهُ وَمَذَاقُهُ طَيِّبٌ، والمذاقُ طعمُ الشيء (ابن منظور 1981 مج 5 ج 17: 1526).

ويستنتج أنَّ الفرق بين الطعام والأكل هو السلوك الذي يقوم به الإنسان من تحضير لمواد الخضار واللحوم والحبوب وغير ذلك من غسل وتقطيع وطهي، تمهيدًا لتناوله وأكله، فالطعام مرحلة سابقة للأكل، إن كان بطهي أو بغير طهي.

ثانيًا: واقع المجتمع المملوكي:

تعددت أصناف الغذاء في العصر المملوكي وتتنوعت؛ حيث توارثت الأجيال أصناف الطعام التي كانت في زمن الأيوبيين، وكان لفن الطبخ أهمية كبيرة لدى سلاطينهم؛ إذ تخبرنا المصادرُ أنَّ السلطان العادل يشرف بنفسه على إعداد الأطباق التي يودُّ تناولها رغم كثرة الطبّاخين والطباخات في مطابخه، وكان الملك الكامل اختارَ جاريةً ليتزوَّجها لإتقانها فنَّ الطبخ بعد أن تذوّق طعمها، ولدرجة اهتمامهم بالطعام أطلقوا على المطابخ السلطانيّة اسمَ (المطابخ السعيدة) (ابن العديم 1986 ج 1: 388)، وكان للملوك الأيوبيين كعادة غيرهم ممن سبقهم من الحُكّام والملوك بيوتٌ ملحقة بالقصر يُجَهَّزُ فيها الشرابُ ونفقاتها باهظةً وتكلفتُ الدولة أموالاً كثيرة، من ذلك (الشراب خانة) أو بيت الشراب، وتحتوي أنواعاً من الشراب المرغوب لديهم، وإلى جانب الشراب خانةٌ كان يلحق بالقصر (الطشت خانة) أو بيت الطشت، وسُمِّيَ بذلك لأنَّ فيه الطشت الذي تُغسل فيه الأيدي بعد الطعام، كذلك يوجد في القصر ملحَقٌ (حوائج خانة) أو دار الحوائج، وهي

¹ المائدة الآية: 96.

تضمُّ أنواعًا مختلفةً من المأكولات واللحوم وزيت الوقود والحبوب والتوابل وغيرها مما يستخدم في مطابخ القصر، ومما يلحق أيضًا بقصور السلاطين الأيوبيين المطبخ الذي يُطهى فيه طعامُ السلطان وطعام ضيوفه، ويُستهلكُ فيه كثيرٌ من دار الحوائج وقناطير مُنَظَّرةٍ من اللحوم والدجاج والإوز والتوابل والفسق واللوز وغيرها (ابن العديم 1986 ج1: 392)، وعمل في المطبخ مجموعةٌ كبيرةٌ من الطباخين، ولهم رئيسٌ يُشرف على نظام العمل في المطبخ (ابن العديم 1986 ج1: 393).

لم يكن المماليك أقلَّ حظًا باهتمامهم بالطعام وفنّه من الأيوبيين؛ حيث انتقلت كثيرٌ من عادات إعداد الطعام عند الأيوبيين إلى العصر المملوكي، ونرى ذلك واضحًا في مطابخ قُصور سلاطين المماليك المليئة بالأطعمة المتنوعة التي خصصوا لها رواتب كبيرة تُصرف على (حوائج خانة)، وكانت الأسطة السلطانية في العصر المملوكي تكلفُ الدولة الكثير من الأموال والنفقات (ابن العديم 1986 ج1: 393)؛ حيث سار المماليك على نمط أسلافهم الأيوبيين من إعداد الأسطة والأطعمة في المناسبات الدينية المختلفة والاحتفالات (ماجد 1979 ج 2: 116، 126)، ولعلَّ أهم الأنواع التي كانت تقدِّم في الأسطة السلطانية التي عُرفت في العصر الأيوبي المشويات من اللحوم الحَبَوْنِيَّة والطير؛ حيث أثر عن المماليك حُبُّهم لهذه الأطباق، ومن أشهرها طبقُ الفستقية؛ حيث يوضع الدجاجُ في الجلاب ويُلقى عليه البندق (البغدادى 1983: 42)، ويعطينا الشيرزى فكرة واضحة عن أنَّ الموروث الحضاري في فنِّ الطبخ انتقل من العصر الأيوبي إلى العصر المملوكي عبر استمرارية ما ذكره ابنُ بسام وابنُ الأخوة من الأطعمة.

لم يقف تأثر المماليك على ما راج من أطعمة في العصور السابقة وأخذهم بعضها فتأثروا أيضًا بشعوب أخرى، مثل المغول، الذين استوطنوا مصر وبلاد الشام وانتشرت عاداتهم وطرائقهم (نوار د.ت: 118)، وكان أولُ من تأثر بهذه العادات المغولية سلاطين المماليك، مثل أكلهم لحوم الخيل (ماجد 1979 ج2: 118)؛ حيث كان لحم الخيل من الأطعمة الرئيسة المفضلة لدى المغول، وهذا ما أكَّده ابنُ بطوطة في رحلته إلى بلاد الأوزبك؛ حيث ذكر أن الطعام الذي قَدِّم له من اللحم المسلوق من الغنم والخيل (ابن بطوطة 1987 ج1: 339-340)، وباعتبار أن السلاطين المماليك جلبوا من آسيا الوسطى والقوقاز فقد أثروا في المجتمع وما كان سائدًا فيه، فشربهم لشراب القمز الذي شاع تناوله في ذلك العصر عادة تركية، وشرابُ القمز حليبُ الفرس مع العسل (ماجد 1979 ج1: 122)، ويعدُّ الظاهر بيبرس من أكثر السلاطين شربًا للقمز (ابن شداد 1983: 222؛ الدودار 1998: 160؛ العيني 2010 ج2: 180؛ الدوداري 1971 ج8: 208)، ونتيجة للعلاقات بين الفرنج والمماليك استطاع المماليك أن يؤثروا في المجتمع الفرنجي في الشرق عبر ما نقله الفرنج من الأطعمة العربية إلى مطبخهم (ابن العديم 1986 ج1: 407؛ علي 1996: 140-141).

لقد عاش سلاطين المماليك حياة مترفة بعيدًا عن أفراد المجتمع، وعلى هذا الأساس قُسمت فئات المجتمع لدى المؤرخين، فمنهم من صنَّفه إلى سبع فئات، هي: أهل الدولة، ومياسير التجار وأول النعمة والترف، وأصحاب البز وأرباب المعاش، وأصحاب الفلاحة والحرث، والفقهاء وطلبة العلم، وأرباب المهن والحمالون ونحوهم، وأهل الحاجة والمسكنة (المقريزي 1998: 147-150)، وذكر ابنُ خلدون تقسيمًا بعد أن لاحظ الفروقات بين فئات المجتمع أنَّ المجتمع فئتان: سلطان ورعية (ابن خلدون 2004 ج1: 327)، وتكون الفئة الأولى من السلطان والمرء والقادة العسكريين والجنود المماليك والموظفين وبعض التجار من الأثرياء الذين لهم علاقات مع السلاطين والأمراء، وشكلت هذه الفئة أهل الدولة، في حين ضمت الفئة الثانية باقي أفراد المجتمع الذين كان لهم أسلوب حياة مختلف عن حياة

المماليك الذين لم يهتموا بالاندماج في المجتمع على اعتبارهم الطبقة العسكرية الممتازة (قاسم 1994: 11-12)، ولهايتين الفئتين عاداتٌ مختلفة في الملبس والمأكل والمناسبات الدينية؛ حيث ضُمَّت أسمطة الطبقة الحاكمة وموآدؤها مختلف ألوان الطعام وأصنافه (ابن تغري بردي د.ت: 9: 145، 11: 183، 12: 73)، كذلك من دخل تحت رداءها من التجار والأغنياء (قاسم 1994: 137)، في حين كانت الموائد اليومية بشكل عام بسيطة وسريعة وطبقها الرئيس الفول والتمرس وخبزها من دقيق الذرة والقمح (دوسكي 2022: 1144) ورصد ابن بطوطة في أثناء زيارته القاهرة ما شاهده عندما زار الزاوية، "ومن عوائدهم في الطعام أنه يأتي خديم الزوايا إلى الفقراء صباحاً، فيعين له كل واحد ما يشتهي من الطعام، فإذا اجتمعوا للأكل جعلوا لكل إنسان خبزاً ومرفقاً في إناء على حدة لا يشاركه فيه أحد" (ابن بطوطة 1987: 1: 56).

ثالثاً: الشروط اللازمة في عامل المطبخ

لقد أثر مناخ دولة المماليك الطبيعي في تنوع محاصيلها الزراعية والحيوانية، وهذا جاء نتيجة للموروث الحضاري الذي تمتعت به تلك الرقعة الجغرافية الممتدة من مصر إلى بلاد الشام والحجاز التي بسط المماليك حكمهم عليها، هذا التنوع أنتج غللاً زراعية مثل الحبوب والفاكهة والخضار والأشجار المثمرة، إضافة إلى ما أنتجته الحيوانات الداجنة من لحوم وحليب وبيض، وما استخلصه الإنسان من هذه المنتجات بالتصنيع، مثل السمن والزبدة والقشطة والجبن والزيت بأنواعه، ولعل هذه الدراسة لن تتناول هذه المنتجات بالدرجة الأولى إنما ستسلط الضوء على الأدوات والوسائل التي استخدمت في تحضير الطبخ، إضافة إلى الأدوات المستخدمة في تناول الطعام بأنواعها المختلفة، مثل القدور والأطباق وغيرها.

لا شك في أنه ينبغي لمن يمتحن عمل الطبخ أن يُلِمَّ بأساسيات المطبخ وقوانينه؛ لأنه على قدر ما يكون الإلمام بقوانين إعداد الطعام والالتزام به يكون الطباخ ناجحاً في مهنته، ولعلّ النظافة الشخصية والعامة من أهم الشروط في عامل المطبخ؛ حيث لا بد له من تقليم أظافره على الدوام بحيث لا يحيف عليها فتقرح ولا يدعها تطول مما يؤدي إلى تراكم الأوساخ تحتها، وغسل يديه قبل الغرف وتبخيرهما من رائحة البصل (عبد العزيز د.ت: 86-87)؛ ولعل كتب رقابة دولة المماليك التي عنت بالحفاظ على إعداد الطعام وطهيه والسلوكات المتبعة في إعدادها لم تقف في إرشاداتها عند فكرة نظافة الكفين وتقليم أظافر الأصابع خوفاً من تكاثر الأوساخ تحتها بل إن ذلك المراقب ذهب إلى أبعد من ذلك فاشتراط على مُعدِّ الطعام وطهيه وتحضيره للأكل أن يلتزم بشروط أخرى سبقت فيها دولة المماليك أوروبا والعالم، وهذا نابع بأصله وتفصيله من الشريعة الإسلامية التي جعلت من الطهارة والنظافة العامة شرطاً في سلوكات العبادة والتعامل مع الآخرين، منطلقين بذلك من مبدأ الحفاظ على النفس من الأمراض والجسد من الأوساخ، وهذا ما أشارت إليه المصادر التاريخية؛ حيث ألزم المحتسب هؤلاء أن يلبسوا ثوباً ضيق الأكمام لئلا يسقط من عرق إبطه شيء، وأن يغطي فمه بقطعة قماش لئلا ينزل شيء من لعابه أو بصاقه إذا عطس، ويعصب رأسه بقطعة قماش لئلا ينزل شيء من عرق جبينه (ابن بسام 1968: 21-22). وهذه معايير أقرتها المنظمات الصحية والنقابية للمهن والحرف المتعلقة بالغذاء وإعداد الطعام في وقتنا المعاصر، وبذلك تكون الحضارة الإسلامية عبر عصورها المختلفة قد وضعت دستوراً عالمياً للإنسانية لسلامة الفرد والمجتمع حتى أصبحت هذه التعاليم مصدراً تشريعياً لمنظمات الصحة العالمية والغذاء العالمي وغيرها من تلك التجمعات الدولية التي تُعنى بالإنسان وصحته والبيئة التي يعيش فيها. وعلى صعيد النظافة العامة يذكر مؤلف كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد بعض الشروط التي يجب على الطباخ اتباعها، ومنها: يجب

عليه غسل الأواني والقدر بالطين الحر والأشنان² والورد اليابس، ويخّر الزبادي بالعود، ثم يمسح القدر بعد غسلها بورق النارج³، ويأتي بعد الاهتمام بالنظافة مباشرة معرفة الطباخ لما يحتاجه من الأدوات لتحضير الطعام، فيجب عليه أن يختار ما يناسبه في أثناء إعداد كل طبخة من قدر الفخار أو دسوت النحاس المبيضة⁴ أو القدر الواسعة للقلي ليتمكن من تحريكها وقلي ما يقلى فيها، ومن الوسائل التي استخدمها الطباخ المملوكي في طهيها للطعام النار؛ حيث يجب أن يجمع الحطب الجاف وليس الندي وما ليس به دخان، كحطب الزيتون والسنديان اليابس؛ لأنه عند تشغيله لا يصدر دخان، فرائحة الدخان قد تعبق بالأكل وتغير من طعمه، ولا بد أن يكون حذرًا في استخدام الحطب فلا يزيد فيه فيحرق الطعام ولا ينقص، ولكي يكون عمله متقنًا وذا مذاق طيب عليه أن يختار التوابل بعناية فائقة، كاستخدام الملح الأبيض النقي من التراب والحجارة، والكمون الجاف، والحامض وهنا يوجب عليه أن يراعي في الحامض أذواق الناس، وغيرها من التوابل التي يحتاجها لتحضير المأكولات، كما يجب عليه عند تحضير الطعام، خاصة إذا كان لحمًا، أن يجعل عنده ساطورًا⁵ لتقطيع العظام وسكاكين لتقطيع اللحوم بالإضافة إلى هاون⁶ من حجر ليدق به ما قطعه، بعد أن يغسله بالماء الحار والملح لتنقيته (مجهول 1993: 5-6) وأن يختار للطعام الملح الدراني⁷، وإن لم يجد فالملح الأبيض النقي من التراب والحجارة (عبد العزيز د.ت: 87)، وعليهم أن يحرصوا كل الحرص على نظافة الطعام في أثناء تحضيره، وبخاصة اللحوم والأسماك، وغسل الأواني المستعملة في كل وقت بالماء الحار والأشنان، كما يجب عند دقه اللحوم أن يكون ملثمًا لكي لا يتكلم أو يسقط شيء من فمه في أثناء العطس أو التكلم، وعليه أن يدق اللحم دقًا ناعمًا، وبالنسبة إلى الأسماك يكون قلبها جيدًا وأن لا يُعيد القلي مرة أخرى إلا إذا أراد المشتري تسخينه (ابن بسام 1968: 56)، ويجب عليه ألا يغطي الطعام بالصحاف بعد طبخه إلا بشي يخرج البخار منه كالمنخل، فإنهم زعموا أن تلك الأبخرة إذا ترددت ولم تخرج أحدثت سمية في الأطعمة، وخاصة السمك وكل ما يؤكل مشويًا، وكذلك يجب تغطية القدر وغيرها عند الطبخ فيها بأغطية مثقوبة ثقبا أدق ما يمكن، وأن لا يُقلى في أواني النحاس، فإن كل ما يقلى فيها رديء فسدت، وخاصة ما هو كثير الدهن لأنه يصيبها شي من النحاس، وألا يطبخ في قدر الفخار مرتين (ابن رزين التجيبي 1984: 31-32)، ويأخذ الرغوة التي تطفو على السطح عند غليان الماء، ويكون عارفاً بأنواعها كحم البقر والعجل وغيرها وما يصلح منها في كل طبخة، وعليه ألا يصب الزيت إلا بعد إزالة الرغوة بمغرفة مثقبة لينزل الدسم وتبقى الرغوة في المغرفة، وألا يحرك الطعام المطبوخ إذا كان حبوبًا إلا بعد أن ينزله من على النار لكي لا يشيط، كما

² الأشنان: أجناس كثيرة كلها من الحمض، والأشنان هو الحرض، وهو الذي تُغسل به الثياب (ابن البيطار 1992 ج1: 51)، والأيدي بعد الطعام (ابن منظور 1981 مج5 ج10: 837، وله عدة أصناف، منها الحمودي الذي يغسل به الخلفاء والوزراء (ابن العديم 1986 ج1: 212)، وهو نبات لا ورق له، وله أغصان وله خشب غليظ يُوقد به، وناره حارة جدًا (ابن فضل الله العمري 2010 ج 21: 22).

³ نارنج: شجرة ورقها أملس لينة شديدة الخضرة شبيهة بشجر الأترج ووردها أبيض في نهايته طيب الرائحة، وهو مرگب قوي يُزيل السواد من الثياب البيض (ابن البيطار 1992: 470-471).

⁴ دسوت النحاس المبيضة: قدر النحاس الكبيرة الموتكة من الداخل (عبد العزيز د.ت: 79-80).

⁵ ساطور: يستعمل لتقطيع اللحم وكسر عظام المواشي (ابن رزين التجيبي 1984: 123).

⁶ هاون: أي المهراس، وهي أداة تُستخدم لدق الطعام وهرسه، وهي من الأدوات التي يحتاجها من يُعنى بالطباخة، ويكون من النحاس أو من الحجر الرخام الأبيض، أو من عود الخشب الصلب، مثل خشب البلوط، أو الزيتون وغيرها من الأشجار، والمهراس الذي يصنع من العود يكون معدًا لدق أشياء لا ينبغي دقها بمهراس النحاس، مثل الملح والثوم والكزبرة (مجهول د.ت: 84).

⁷ الملح الدراني: صفائح بلورية منعقدة بفعل الحرارة الخفيفة على أرض بيضاء (عبد العزيز د.ت: 87).

يجب عليه أن يقدّر ما يحتاج الطعام من الماء، وألا يستخدم سكين البصل في تقطيع شيء آخر إلا الثوم بعد مسحها بالزيت، وينبغي أن تكون سكاكين التفصيل قوية وسكاكين التشريح رقيقة وحادة قاطعة، ويجب عليه أن يجعل لكل لون من ألوان الطعام مغرفة ولا يستعمل مغرفة لون في لون آخر إلا أن يكون من جنسه لكي لا يختلط عليه طعمها ولونها (مجهول 1993: 6-8).

كما عليه بالنسبة إلى البقوليات من فول وحمص مراعاة الشروط في تحضيرها كتقنياتها من السوس والطين والحجارة قبل سلقها بالماء، وألا يخلط المسلوق بالأمس مع اليوم، وكذلك عدم سلق الترمس المسلوق إلا بعد جعله في الماء مدة ثلاثة أيام لتزول مرارته ويحسن سلقه (ابن بسام 1968: 51).

ولعل براعة طباطخي العصر المملوكي قد أثارت اهتمام كثير من السلاطين والأمراء والوزراء وذوي الجاه؛ حيث ذكرت المصادر أخبار هؤلاء وعنايتهم بالطباخة والطباخين، وهذا ما جعل كثيرًا من المؤرخين والمصنّفين ينقلون أخبار هؤلاء، بل وذهبوا أبعد من ذلك فصنّفوا الكثير من المؤلفات وصل بعضها وعُدَّ بعضها الآخر مفقودًا، منها: كتاب فوائد الموائد للشاعر أبي حسن بن جمال الدين الجزار (ت 679هـ/1280م)، وكتاب آداب الأكل لابن عماد الأقفهي (ت 808هـ/1405م)، وكتاب فضالة الخوان في طبّيات الطعام والألوان لابن رزين التجيبي، ولعل المقريزي الذي عاش في القرن الثامن والنصف الأول من القرن التاسع الهجري أشار في مواضع متعدّدة من مؤلفاته إلى اهتمام السلاطين والأمراء بالطبخ، فمن هؤلاء السلطان الصالح صلاح الدين ابن الملك الناصر، الذي كان له اهتمام بالغ بإعداد الطعام؛ حيث ذكر المقريزي وابن شاهين في كتابهما أنه ربط على بطنه فوطه على هيئة الطباخ وعمل وليمة صنعها لأمه خوند قطلوبك⁸ وطبخ فيها الطعام بيده وعمل لها جميع ما يعمل في الموكب السلطاني ورتب لها الخدم والجواري ومدّ السّمات بين يديها بنفسه (المقريزي 1997 ج4: 206؛ ابن شاهين 202: 1: 271)، وحينما ذهب السلطان المنصور قلاوون إلى قبة النصر للهو واللعب ومعه عددٌ من الأمراء طلب هناك أن تُعرض عليه بعضُ الخراف، فاختار أحسنها ووزّع الباقي على الأمراء، وقال لهم: ليذبح كلّ واحد منكم خروفه ويشويه بيده مثلما نعمل في بلادنا، وأنا في الأول (عبد العزيز د.ت: 93-94)، أما السلطان الناصر محمد بن قلاوون فكان لا يأكل إلا مما تطبخه له جاريته في قدور الفضة، حتى بعد أن زوجها لأمير بكتمر الساقى (ابن تغري بردي 1985 ج3: 391). وهكذا انصرف كثيرٌ من الأمراء إلى إتقان صناعة الطبخ وممارسة إعداده بأنفسهم إرضاءً لأذواقهم، مع العلم أن مطابخهم كانت تعجّ بالآلاف الجوّاري اللواتي يقنّ هذه الصناعة، وممن عُرف بالاستكثار منهم من الوزراء لتتاهيه في طلب الأطعمة الفاخرة الوزيرُ صاحبُ فخر الدين ماجد بن الخصيب⁹، يقول المقريزي: أخبرني الوزيرُ صاحبُ تقي الدين بن أبي شاعر¹⁰ أنه كان في دارهم من جواري ابن الخصيب جاريّتان تحسن كلّ واحدة منهما ثمانين لونًا من التّقالي سوى بقيّة ألوان الطعام،

⁸ خوند قطلوبك: ابنة الأمير تتكر الناصري؛ نائب الشام (ابن تغري بردي د.ت: 10: 254).

⁹ الوزير صاحب: ماجد، ويُدعى عبدالله بن موسى، صاحب، فخر الدين ابن تاج الدين ابن علم الدين بن أبي شاعر القطبي المصري، كان صاحب ديوان بيلغا، فلما قُتل بيلغا تولى الوزارة وناظر الخواص، وكان مجيدًا عارفًا لكنه كان ظالمًا جامعا للمال، توفي سنة 776هـ/1374م (ابن شهبة 1997 ج3: 463؛ العسقلاني 1993 ج3: 274؛ العسقلاني 1969 ج1: 100).

¹⁰ تقي الدين بن أبي شاعر: عبد الوهاب بن عبدالله بن موسى بن أبي شاعر بن أحمد بن شرف الدولة ابن الشيخ سيف الدولة، صاحب الوزير تقي الدين بن الوزير فخر الدين ابن الوزير تاج الدين بن علم الدين بن تاج الدين، القبطي الأصل المصري، ولد ونشأ بالقاهرة وتولى عدة مناصب، منها: نظر ديوان المفرد، ثم نظر ديوان الخاص، ثم الاستدارية، ثم الوزارة في مصر (ابن تغري بردي 1993 ج7: 383).

وبلغت عدة جواريه سبعمائة (المقريزي 1997 ج4: 251-252)، وفي المطبخ السلطاني وُجِدَ في بعض الأحيان موظفون كبار من درجة الأمراء يشرفون على تسوية أصناف اللحوم والطيور، يُسمّى الواحد منهم أمير مشوى (ماجد 1979 ج2: 118)، أما الذي يُشرف على مطبخ السلطان فيطلق عليه اسم الأستاذارية¹¹ (القلقشندي 1914 ج4: 20)، والأستاذارية وظيفة موضوعها التحدث في أمر بيوت السلطان كلّها من المطابخ والشراب خانة والحاشية والغلمان، وله تصرف تام في استدعاء ما يحتاجه كلّ من في بيت السلطان من النفقات والكسوة (دهمان 1990: 15؛ ابن فضل الله العمري 1988: 134).

رابعاً: أدوات المطبخ

تنوعت أدوات المطبخ ما بين الأدوات التي يُطهى الطعام عليها والمعدات والأدوات التي يُعدُّ بها الطبخ، التي تستخدم في تقديم الأكل، وقد وصف ابن شاهين أدوات المطبخ التي يُحضّر بها الأكل بأنها عجيبة (الظاهري 1983: 125)، ومنها:

- 1- الموقد: موضع النار، وهو المستوقد (ابن منظور 1981 مج5 ج54: 4888)، وثُوقد فيه النار بالفحم أو الحطب (مجمع اللغة العربية 2004: 1048).
- 2- الفحم: مادة سوداء ذات مسام تتخلف من إحراق الخشب والعظام ونحوهما إحراقاً جزئياً، والفحم النباتي ما تخلف من إحراق نباتات خاصّة (مجمع اللغة العربية 2004: 676)، والفحم الجمر الطافي (الفيروز آبادي 2005: 1144).
- 3- الخشب: ما غلظ من العيدان (ابن منظور 1981 ج14: 1159)، وهو القسم الصلب من النباتات، وهو في الشجر خاصة المادة الغالبة في السوق والجذور، ومنه أنواع متعددة (مجمع اللغة العربية 2004: 235).
- 4- الحطب: ما أُعدَّ للشجر شوباً للنار (ابن منظور 1981 مج5 ج10: 913).
- 5- التتور: جمعه تتانير، وهو الكانون الذي يُخبز فيه (الفيروز آبادي 2005: 357؛ مجمع اللغة العربية 2004: 89).
- 6- الفرن: من الآلات التي كانت تُجهّز لتخرج في موكب السلطان (ابن تغري بردي د.ت: 9: 58).
- 7- الوجاق: كل ما تنفخ فيه النار وتشعل من طين أو قرميد أو حديد (دهمان 1990: 154).

أدوات تحضير الطبخ:

أ- القدر: ولها عدّة أنواع؛ قدور مدوّرة كبيرة ومتوسطة من الفخار لعمل الحنطيات والسلاقات وسائر الحبوب، وقدور نحاس لعمل الهرايس، مع العلم أن بعض القدور النحاسية كانت تُعرف باسم الطناجير، والكبير منها يسمى دست (عبد العزيز د.ت: 79-80)، ولها أصناف، منها: الصلّود: أي القدر بطيئة النضج، والمزجل: وهي القدر النحاسية (ابن سيده د.ت ج2: 177-178)، وكانت الملوك تتباهى بكثرة القدور وعظمها لأنها من دلائل الكرم وكثرة رجاله (عبد العزيز د.ت: 82)، بل إن السلطان الناصر محمد بن قلاوون عملها من الذهب والفضة والنحاس (ابن تغري بردي د.ت: 9: 58).

ب- الطاجن: إناء خاص بصنع الطعام يُعرف في أيامنا باسم المقلّي، وأصل اللفظ يوناني، وكان دارجاً على

¹¹ الأستاذار: بضم الهمزة، لقبُ مملوكي يُطلق على القائم على الشؤون الخاصّة للسلطان (دهمان 1990: 14).

الألسنة في العصر العباسي وفي بلاد الشام، يقولون: طيجن عن الأداة نفسها (الخطيب 1996: 301)، وهي مستديرة عالية الجوانب مصنوعة من الفخار تستخدم لنضج الطعام في الفرن (الفيومي 1987: 140؛ مجمع اللغة العربية 2004: 551؛ الفيروز آبادي 2005: 1212)، وجاء في كتاب الطبخ "يؤخذ طاجين كبير عميق ويُصنع فيه من لحم البقر... ويدخل الفرن ويُترك حتى ينضج ويخرج"، ويوجد طاجنُ التراب، وطاجنُ الفخار المزجج وغير المزجج، وأيضاً طاجنُ الحنتم¹²، وذكره التجيبي في قوله: "بعث بها إلى الفرن في طواجن مزججة" (ابن رزين التجيبي 1984: 55، 78، 197).

ت- الغريال: يستعمل لنخل السميد وغربلته، ويُصنع من الحلفاء أو الشعر (ابن رزين التجيبي 1984: 74، 76).
ث- المُسَكَّة: ما يسمك الأبدان من الطعام والشراب (الفيروز آبادي 2005: 953؛ مجمع اللغة العربية 2004: 869؛ ابن منظور 1981 مج 5 ج 47: 4204).

ج- ساطور: يستعمل لتقطيع اللحم وكسر عظام المواشي (ابن رزين التجيبي 1984: 123).

ح- الزير: عُرف في مصر بوصفه أداة لحفظ الماء الذي يستخدمه الإنسان يومياً من شراب ووضوء وغتسال، وكانت تُستخدم مياه الأزيار في الأغراض المنزلية المتنوعة من أعمال المطبخ وإعداد الطعام وملء أواني الشراب، وكانت الأزيار الفخارية الأكثر شيوعاً واستخداماً عند عامة الشعب في المنازل (محمد 2021 مج 4 ع 22: 9، 10)، وقد وُجد الزير ضمن جهاز بنات سلاطين المماليك؛ إذ يذكر المقرئ في كتابه الخطط: "وأخبرني من شاهد جهاز بعض بنات السلطان حسن بن محمد بن قلاوون وقد حُمِلَ إلى القاهرة...، فكان شيئاً عظيماً من جملة دكة بلور تشتمل على عجائب، منها زير من بلور قد نُقِشت بظاهرة صورة نابتة على شبه الوحوش والطيور، وقدر هذا الزير ما يتسع لقرية ماء" (المقرئ 1995 ج 3: 348).

خ- برمة: لفظ من العصر المملوكي معناه وعاء من الفخار يُوضع على النار كالقدر أو الجرة، وما زال المصطلح مستعملاً حتى الآن في بلاد المغرب العربي (الخطيب 1996: 74)، وتستخدم في طبخ ثريد من رأس العجول (ابن رزين التجيبي 1984: 39).

د- الطاحونة: الرّحى التي تدور بالماء، وجمعها طواحين (ابن منظور 1981 مج 5 ج 30: 2645؛ الفيروز آبادي 2005: 1212).

ذ- المعصرة: يُعصر فيها العنب والسمسم لاستخراج الزيت، والمعصرة موضع العصر، والمعصار الذي يُجعل فيه الشيء ثم يُعصر حتى يتحلّب ماؤه، والعواصر ثلاثة أحجار يعصرون بها ويجعلون بعضها فوق بعض (ابن منظور 1981 مج 5 ج 33: 2969؛ الفيروز آبادي 2005: 441؛ مجمع اللغة العربية 2004: 605).

الأدوات المستخدمة في تقديم الأكل:

أ- الخوان: بكسر الخاء، لفظ فارسي متداول من العصر الإسلامي وحتى نهاية العثماني، بمعنى: سفرة الطعام أو السماط أو المائدة (الخطيب 1996: 169)، وقد جرت هذه العادة عند السلاطين إذ حرصوا على مد الأسمطة أو المواد السلطانية أو ما يبسط على الأرض لوضع الطعام للحاضرين في مختلف المناسبات، ومما يرويه المقرئ عن فرح الأمير آنوك ابن السلطان الناصر محمد ابن قلاوون كيف أنّ السلطان أمر بإحضار جميع من بالقاهرة ومصر من أرباب الملهى إلى الدور

¹² الحنتم: نوع من الطين تُصنع منه الأواني المزججة (ابن رزين التجيبي 1980: 31).

- السلطانية وشرع في عمل الخوان فأقام الولائم سبعة أيام بلياليها (المقريزي 1997 ج 3: 154).
- ب- الجفنة: من الأواني التي يُوضع فيها الطعام (عبد العزيز، د.ت: 82).
- ت- المصحنة: إناء يشبه القصعة (مجمع اللغة العربية 2004: 508).
- ث- البرنية: إناء من الخزف (دهمان 1990: 33)، أو وعاء من الفخار عرفه الناس في العصر العباسي بهذا الاسم (الخطيب 1996: 75).
- ج- المنكال: الملعقة، والمنكلة القصعة الصغيرة (الفيروز آبادي 2005: 962)، وذكر ابن بطوطة في كتابه الملاقي التي شاهدها في رحلته، وكيف أن عشرة ملاقي كل واحدة في جوف الأخرى ولها غشاء من جلد ويمسكها الرجل في حزامه، فإذا حضر طعام مع أصحابه أخرجهم فيخيل للرأي أنها ملعقة ثم يخرج من جوفها تسعة (ابن بطوطة 1987: 1: 100).
- ح- الصحن: إناء من آنية الطعام (مجمع اللغة العربية، 2004: 508)، وفي حادثة شاهدها ابن بطوطة عن عناية الوقف يقول: "مررت يوماً ببعض أزقة دمشق فرأيت به مملوكاً صغيراً قد سقطت منه صحن من الفخار الصيني، وهم يسمونها الصحن، فتكسرت واجتمع عليه الناس فقال له بعضهم، اجمع شققها واحملها معك لصاحب أوقاف الأواني، فجمعها وذهب الرجل معه إليه فأراه إياها فدفع له ما اشترى به مثل ذلك الصحن" (ابن بطوطة 1987: 1: 120).
- خ- القصعة: وعاء يؤكل فيه، وكان يتخذ من الخشب غالباً (مجمع اللغة العربية 2004: 740).
- د- زبدية: وجمعها زبديات، الكيرة تنسج لخروف واحد، والصغيرة تنسج لثلاثة طيور دجاج (عبد العزيز د.ت: 81).
- ذ- الصدر: طبق كبير (صينية كبيرة) من النحاس الأصفر، تستعمل في الولائم فتوضع على الأرض وعليها صحاف الطعام ويتخلل حولها الأكلة (دهمان 1990: 102).
- ر- البيشة: يُقال فنجان بيشه؛ أي فنجان دقيق الصنع يستعمل لشرب القهوة المرة (دهمان 1990: 40) وكان شراب القهوة من الأشربة الشائعة في ذلك الوقت (ماجد 1982: 2: 121).
- ز- صحن: إناء من أواني الطعام (مجمع اللغة العربية 2004: 508)، وأطلق على صحن اسم (صحن يلغا) نسبة للأمير يلغا¹³ الذي نُسب الصحن إليه (ماجد 1979 ج 2: 119).
- س- الشوكة: أداة ذات أصابع دقيقة مذببة يُتناول بها الطعام (مجمع اللغة العربية 2004: 501).
- ش- القدح: إناء يحفظ به الماء ويشرب، ومنه مشتقات كثيرة منها الكأس والكوز (محمد 2021 مج 4 ع 22: 11).
- ص- الكوز: إناء بعروة يُشرب به الماء (ابن منظور 1981 مج 5 ج 44: 9354-9355؛ الفيروز آبادي 2005: 523) وفي حادثة يرويها النويري عندما قَدِمَ السلطانُ إلى بيسان فاتو دار الوالي...، وطلب من الوالي كوزاً فقال: ما عندنا كوز، إن كنت عطشان اخرج واشرب، فأحضر له أحد مرافقه كوزاً فشرب منه (النويري 2004 ج 30: 105).
- ض- طاس: تُصنع من النحاس أو الفضة أو الذهب عند الطبقات الميسورة الحال وتُستخدم للشرب (محمد 2021 مج 4 ع 22: 10)، وذكر ابن إياس أنه وجد عند نائب السلطنة طاسات فضة عمال الفرنج، وأطباق فضة وطشوت فضة وأهوان ذهب (ابن إياس 1975 ج 1: 437).

¹³ يلغا الخاصكي: قتله مماليكه يوم الأربعاء ثاني عشر ربيع الآخر سنة (768هـ/1366م)، وكان ملكاً هاماً عالي الهمة كثير الإحسان لأهل العلم خصوصاً وإلى الناس عموماً، وله صدقات وبر، ولكنه تنكر في الآخر وساء خلقه وأساء إلى من حوله فكان سبباً لهلاكه (ابن العراقي 1989 ج 1: 119).

مكونات الطعام:

ينبغي للباحث أن يتطرق إلى مكونات الطعام التي تعد من الأساسيات التي تعطي الأكل مذاقاً ونكهة رائعة، وقد تنوعت مصادرها وتعددت أساليب تحضيرها وفقاً للمواد الأولية المتوفرة في ذلك العصر، فجاء تنوعها وطرائق استخدامها دليلاً على حرفة الصانع وقدرته على التفنن في عمله، إضافة إلى ذوقه والرغبة في ما يتناوله، مراعيًا في ذلك فن الطباخة، ولا بد من الإشارة إلى أن هذا التنوع والتفنن جاء نتيجة عوامل متعددة من حيث تنوع العناصر السكانية واختلاف أدواقهم ودرجة ثقافتهم وقدرتهم على ممارسة هذه المهنة؛ إذ كان للإرث المحلي في تحضير الطعام أثره الواضح في تنوع أصناف الطعام وطرائق طهيها، ولعل السمة المميزة لهذه الدراسة أنها ألقت الضوء على ذلك التنوع بكل مضامينه الذي جاء محصلة للتفاعل الحضاري بين سكان السلطنة وغزاتها، مثل الفرنج الذين أقاموا قرنين من الزمن، إضافة إلى التجار الذين ارتادوا دولة المماليك والغزاة المغول الذين دخل قسم منهم في الإسلام وانتقل إلى الاستقرار والإقامة في دولة السلطنة، وقد كان لهذه الظروف كلها تأثيرها الواضح في التفنن والتنوع والأساليب والآداب المتعلقة بهذا الموضوع، ويذكر مؤلف كتاب الطبخ أهمية هذه المواد المستعملة في الطبخ فيقول: "وينبغي أن نغني بمعرفة الأشياء التي بها تكمل صناعة الطبخ، وبها سمي الطبخ طبخاً باختلاف طعمه ومذاقه" (مجهول د.ت: 79)، فالتوابل أساس الطبخ، فمنها ما تُطبخُ الطعام ومنها ما تدفع الضرر به، وهي نافعة (مجهول د.ت: 79)، وكان الطعام في العصر المملوكي يطبخ ويخلط بالتوابل والأفاويه¹⁴ لكي يكسب مذاقاً ونكهة طيبة (ابن الحاج د.ت ج 4: 187؛ قاسم 1994: 137)، ولعل من أهم هذه المكونات الماء والملح والتوابل على اختلاف أنواعها (ابن فضل الله العمري 2010 ج 22: 18).

Fifth رقابة دولة المماليك على المطبخ:

أولت السلطة المملوكية عناية فائقة بالرقابة على الطباخين وأعمالهم وطرائق التحضير والمكان الذي يطبخ فيه وتقديمه للعامة أو الخاصة، وقد رصدت كتب الحسبة هذه المتابعة والاهتمام فجاءت بمفهومها الخاص والعام لا تختلف عن أيامنا هذه؛ حيث كانت الرقابة شديدة خوفاً على الصحة العامة، وخصوصاً أنه قد انتشر في هذا العصر كثير من الأمراض البوائية التي كانت تؤدي بحياة الكثير من الناس، فكان يجب على الطباخين أن يكونوا على قدر عالٍ من النظافة، فعليهم تغطية الأواني منعاً من اقتراب الذباب، وتنظيف آلاتهم بالماء الحار، وغسل الأوعية التي يأكل فيها الناس بالماء النظيف، وألا يخلطوا لحوم المعز بلحوم الضأن ولا لحوم الجمل بلحوم البقر كي لا يأكل منها من به مرض فيزداد مرضه، والانتباه إلى نضج اللحوم وتقليل مرقة الطعام (ابن الأخوة 1976: 173)، وعليهم عدم تقليل اللحم حيث يعمدون إلى تغريغ الدهن في القدر فيطفوا على وجه الطعام، فينخدع الناس ويعتقدون أنه من كثرة اللحم (الشيذري 2003: 231)، وإن طهوا لحم الماعز في القدور فيجب أن يصبح أسود ويصبح عظمه رقيقاً، ولا يغشون اللحم الذي يطبخ باللبن (المضيرة) بالدقيق لكي لا يزيد وزنها، ويراقب المحتسب كثرة الدهنة في القدور (ابن بسام 1968: 45)، ويحذر عليهم غش المهلبية بقصب العسل (ابن الأخوة 1976: 173)، وغش اللبنة بالنشا (الشيذري 2003: 231) وألا يستعملوا الفمخ القديم الذي به رائحة بالطبخ كي لا يتغير طعم الأكل (ابن الأخوة 1976: 173)، كما يجب على الذين يقلون الأسماك غسل الأطباق والميزان ورش الملح عليها بعد كل غسلة؛ لأنهم إن لم يفعلوا ذلك خرجت رائحة كريهة وكثرت الأوساخ، فإذا وضع عليها السمك الطازج تغيرت رائحته وطعمه، كما عليهم غسل السمك

¹⁴ أفاوية: من أنواع الشراب المطيب بماء الورد، مبرد ومحلّى، عرفه العرب منذ العصر الأيوبي، (الخطيب 1996: 35).

بعد شقّه وتنظيفه وتنقيته من جلده ومحتواه، ثم يرشون عليه الملح، ثم يتركونه حتى يجف، ثم يرشون عليه الدقيق، ولا يخلطون الدقيق بالعُصفر حتى يغطي لونه ولا بالماء عند القلي (الشيزري 2003: 231؛ ابن الأخوة 1976: 178)، ويجب على المحتسب أن يتفقد وعاء القلي كلّ ساعة كي لا يخلط فيه الزيت مع الدهن المستخرج من بطون السمك في القلي، وينبّه عليهم عدم إخراج السمك المقلي حتى ينضج تمامًا (ابن بسام 1968: 57).

أما بالنسبة إلى الشوائن فقد حرص المحتسب على القيام بجولات تفتيشية عليهم ليتأكد من استواء اللحوم ونضجها، وكان هناك طرائق عدّة لمعرفة ذلك؛ أولها جذب كتف الشواء بسرعة، فإن جاءت فقد نضج الشواء، وثانيها شقّ ورك الشواء، فإن ظهرت فيه عروق حمراء ونزل منه ماء اللحم فلا يزال نيئًا وغير ناضج، وثالثها نقص ربع وزن الشواء عما كان عليه قبل شقّه (ابن بسام 1968: 37).

تُضاف إلى ذلك جملة من التدابير التي نبّه عليها المحتسب الشوائن، هي:

- 1- حذر عليهم دهن اللحم بالعلس؛ لأن ذلك يكسبه لونًا أحمرًا بسرعة عند وضعه في التنور فينخدع بذلك المشتري ظنًا منه أنه ناضج (الشيزري 2003: 228؛ ابن الأخوة 1976: 156).
 - 2- أن يوزن اللحم قبل وضعه في التنور وبعد إخراجها (ابن بسام 1968: 37).
 - 3- أن يُبالغ في تجريح اللحم قبل وضعه في التنور وأن يُشقّ بطنه شقين من تحت الإلية إلى آخر السدية، ثم يُجرح الوركين تجريحًا تامًا حتى تتمكّن منه النار (ابن الأخوة 1976: 156).
 - 4- عدم وضع اللحم ساخناً في أوانٍ صُنعت من النحاس أو الرصاص كي لا يتسمّم الناس على حسب قول الأطباء، إضافة إلى منع تغطيته (الشيزري 2003: 228).
 - 5- تفقد الطين الذي يُطَيَّن به التنور، وأن يكون الطين طاهرًا عُجن بماء طاهر، ويمنع أخذه من أرض الحانوت لأنه مختلط بالدم والروث وهذا نجس، وربما انتثر على الشواء منه في أثناء فتح التنور فينجسه (ابن الأخوة 1976: 157).
 - 6- عدم تأخير شواء الناس، وخاصّة الصائمين وأرباب المآتم (ابن بسام 1968: 38).
- ويبدو أنّ المحتسب كان يقصد الشوائن نهارًا في أثناء البيع ويعود في آخر الليل ليتفقد ما بقي عندهم من اللحم؛ فهم كثيرًا ما يتركونه مع الليمون المالح فتختفي رائحته وطعمه ليبيعه في اليوم التالي (ابن بسام 1968: 37).
- ولعل أكثر الذين استدعوا رقابة المحتسب النقائين¹⁵؛ لأنهم كانوا يتبعون طرائق عديدة في الغشّ، منها:
- 1- استخدام اللحوم الهزيلة، ولحوم الرؤوس، والكلّى والقلوب، وخلط لحوم الإبل والبقر.
 - 2- عدم تنقية اللحم وخلطه بالتوابل والبصل ليضيع وزنه وجودته.
 - 3- خلط اللحم بالشحم أو الدهن أو بالسמיד.
 - 4- رش اللحم بالماء قبل دقه ليزداد وزنه (ابن الأخوة 1976: 158).
- وهذا ما استدعى المحتسب أن يتخذ بعض الإجراءات للحد من غشّهم، منها:
- 1- جعل الأماكن التي يجهزون بها النقائين بجانب دكّته التي يجلس عليها ليراقبهم بعينه.
 - 2- إشرافه على النقائين قبل قليها لكشف غشّهم، وكانت طريقته في ذلك بشقه النقائين قبل قليها فينظر ما فيها بعينه من غش.

¹⁵ هم الباعة الذين يقلون النقائين المقلية وبييعونها الناس (ابن الأخوة 1976: 158).

- 3- أشرك معه رجلاً يساعده في المراقبة يُدعى العريف¹⁶.
 - 4- كان المحتسب كثيرًا ما ينبّههم إلى انتقاء الجيد من اللحم، ودقّه بشكل ناعم على القرم النظيفة¹⁷.
 - 5- فرض عليهم أن يكون بجوارهم في أثناء دقّ اللحم شخص آخر يحمل مِدْبَةً في يده ليطرّد الذباب الذي يأتي على اللحم خوفًا من أن يسقط فيه.
 - 6- أمرهم المحتسب بعدم الاستعجال بعد انتهاء دقّ اللحم بوضع التوابل والبصل عليه إلّا بوجود العريف؛ للتأكد من مقدار الوزن قبل حشيه في المصارين النقية المغسولة بالماء والملح (الشيزري 2003: 233؛ ابن الأخوة 1976: 158).
- Sixth آداب المؤكلة:

تنوعت فئات المجتمع المملوكي وتعددت عناصره وتفاوتت أساليب التربية العامة بين فئاته، فظهر بين أفراد الكريم والبخيل والغني والفقير والأكل والقنوع والنهم؛ لذلك ضبّطت معاجم اللغة وكتب الطباخة هذه المظاهر التي رافقت جلوس الأشخاص على موائد الطعام، ويذكر الرحالة برناد دي برينباخ في رحلته التي إلى القاهرة في نهاية القرن الخامس عشر الميلادي ما شاهده من عادات وتقاليد كانت رائجة في القاهرة وأن الناس نادرًا ما يُعدون طعامهم في المنزل، فهم يشترونه جاهزًا، ويجوبون المدينة وهم يحملون الطعام في أوانٍ على رؤوسهم (Bernard de Bredembach 1904: 60)، وإلى جانب هذه المطابخ التي كانت تقدّم الوجبات المطهّية كان هناك عدد كبير من الباعة الجوالين بالطرقات يبيعون الطعام المطهي، وتحت أنيته تشتعل المواقد حتى يبقى ساخنًا (طافور 2002: 97-98)، كما كان هناك من يفرشون الأرض في الأسواق والشوارع والطرقات وبجوار المساجد وأمامهم عربات تحتها موائد يبيعون عليها الطعام للمارة (ابن الحاج د.ت ج 2: 79-80)، كما كانوا يرتادون المناسبات الدينية وغيرها لكي يبيعوا الطعام، وفي شهر رمضان كانت المطابخ تبقى مفتوحة طوال الليل (قاسم 1994: 137)، وكان ميسورو الحال يرسلون ما يريدون طهيه من طعام إلى مطابخ تخصّصت في ذلك، وعُرفت هذه الطائفة باسم الشرائحين أو الشراحيين، وكانوا يطهون الأطعمة ويرسلونها إلى المنازل مع صبيانهم في قدور مغطاة حتى لا تتلوث بغبار الطريق (قاسم 1994: 137).

ولتناول الطعام آداب تمسك بها الناس، منها:

- 1- غسل اليدين قبل الشروع بالأكل وبعده، وجاء في الحديث (الغسل قبل الطعام ينفي الفقر وبعده ينفي اللمم) (القرطبي 1996 ج 5: 300) يعني الجنون، وفي بعض الأوقات يكون غسل اليدين بماء الورد، ثم تنشف اليدين بالمناديل والقوط والحريز (ابن الحاج د.ت ج 1: 217، 232)
- 2- البسمة في بداية الأكل، والحمد والشكر بعد الانتهاء وليس في بدايته أو وسطه، ولا سيّما رب المنزل الذي يدعو ضيوفه إلى الأكل، فكانه يقول للحاضرين توقفوا عن الأكل كما حكى جَحْظَة¹⁸ عن نفسه، فقال أكل عندي بعض الناس، فسمعتني وأنا أحمد الله عزّ وجلّ في وسط الطعام لشيء خطر في بالي من نعمه التي لا تحصى، فنهض وقال: أُعطي

¹⁶ العريف: رجلٌ يتّصف بالأمانة والثقة، وهو خبيرٌ بصناعة معيّنة يعيّنهُ المحتسب على أهلها فيشرف على أحوالهم ويراقب عملهم (ابن بسام 1968: 18).

¹⁷ القرم النظيفة: خوان خشب لقطع الحم عليه، ويجب جرده وتنظيفه باستمرار (عبد العزيز د.ت: 81).

¹⁸ جَحْظَة: هكذا ضُبّط اسمُهُ في كتاب آداب المؤكلة للغزي، الذي حقّقه عمر موسى باشا، وقد ورد في كتب التراث عن جَحْظَة عدّة أبيات في مناسبات مختلفة، منها الذي ذكر في متن البحث (الثعالبي 1324: 102-103)، وجَحْظَة: أحمد أبو جعفر بن موسى أبو الحسن الريمكي البغدادي الشاعر، كان ذا فنون ونوادر وآداب (الذهبي 1983 ج 5: 1282).

- الله عهدًا إن عاودت، وما معنى التحميد في هذا الموضع؟ كأنك أردت أن تعلمنا أنا قد شعبنا، ثم مال إلى الدواة فكتب:
- وحمدُ الله يَحْسُنُ ولكن ليس في أول الطعام
لأنك تُحْسِنُ الأضياف منه وتأمروهم بإسراع القيام
وتؤذنيهم وما شَبِعُوا بِشَبْعٍ وذلك ليس من خُلُقِ الكرام (الغزي 1987: 39).
- 3- الالتكاء في أثناء الجلوس للأكل على الفخذ الأيسر، ولم يكن الأكل بالشوك والسكاكين معروفًا في ذلك الوقت، ولكن بالأصابع التي تغسل دائمًا في أباريق وطاسات وصحون واسعة معدة لذلك وإن استُخدمت الملاعق أحيانًا، ويكون الشرب والأكل باليمين (ماجد 1996: 141؛ ماجد 1979 ج 2: 218).
- 4- ألا يمدَّ إصبعه إلى الطعام ويوهم الحاضرين أنه يأكل بثلاث أصابع، وهو يجمع خلفها بالبقية ويكفّه أيضًا (الغزي 1987: 45).
- 5- ألا يزحف إلى المائدة قبل الجماعة وربما كان الطعام لم يكتمل تصفيفه، أو كان رب المنزل منتظرًا حضور أحد الناس (الغزي 1987: 17).
- 6- ألا يكون مزفراً؛ أي يمسك الكوز لكي يشرب من عروته بإصبعيه أو من كعبه كي لا يزفر الكوز، والأفضل أن يمسه بعد أن يمسح يديه من زفر الطعام (الغزي 1987: 27-28).
- 7- تصغير اللقمة والإطالة بمضغها، وعدم التكلم في أثناء الأكل (عاشور 1992: 130)، وفي حال كانت اللقمة كبيرة يعضُّ على نصفها ويعاودُ غمس النصف الآخر في الطعام فيأكله.
- 8- ألا يتحدث في أثناء الأكل فيكون مبعبًا لأنه لم يصبر على بلع لقمته ويتكلم في أثناء المضغ فيبيع كالجمال ولا يكاد يتقَبَّرُ كلامه وخصوصًا مع كبر اللقمة، وأن يضم شفثيه عند المضغ كي لا يسمع لأشداقه صوت، وربما ينتثر الأكل من فمه، والأدب ألا يسمعه الأقرب إليه (الغزي 1987: 22-23).
- 9- ألا يرشف اللقمة رشفًا بعد أن يجعلها في فمه، فيسمع له وقت بلعها حسًا لا يخفى على أحد (الغزي 1987: 23).
- 10- ألا يكون نهماً؛ أي يأكل لقماً دراكًا، ويتأخر الجماعة على المائدة وهو على حاله في الأكل، وربما يمضغ بالشدقين فلقمته بلقمتين (الغزي 1987: 36).
- 11- أن يأكل من صحيفته ولا يمدَّ يده إلى صحيفة بعيدة عنه (الغزي 1987: 26).
- 12- أنلا يلحس أصابعه ليزيل عنها دسم الطعام قبل أن يفرغ من الأكل ثم يعيدها للطعام (الغزي 1987: 23).
- 13- ألا يكون عائبًا على الطعام فيذكر ما به من عيوب، سواء ملح أو حامض زائد أو ناقص أو... (الغزي 1987: 29).
- 14- ألا يُصَفِّفَ أحدُ الضيوف الطعام؛ فهو بذلك يوهم الجالسين أنها خدمة لهم، وهي ليست كذلك، بل لينظر في أنواع الطعام وأطيبها ويجعلها في موضع جلوسه.
- 15- يجب عدم تخريب الطعام؛ أي الذي يأكل من صحيفة لم يُبْقَ فيها إلا العظام، فإنه يأكل أي قطعة لحم رآها وأطيب الطعام، ولا يلتفت لغيره كأنما ليس عند الطعام غيره (الغزي 1987: 30-31).
- وكانت الزوجة وأولادها لا يشاركون أباهم في الأكل من الطبق نفسه، بل كان للرجل طعام خاص به وزبديّة خاصة به وكوز خاص به (ابن الحاج د.ت ج 1: 216)، وتميز العصر المملوكي بكثرة الولائم المنزلية، فكان الأهل والأقارب والأصدقاء يجتمعون في مناسبات الفرح، وخاصة الزواج والولادة والختان والاحتفال برجوع مسافر أو حاج، وقد وُضِعَت

لهذه المآدب المنزلية آداب وقواعد، منها:

- 1- يجب على صاحب المنزل أن يباشر بالطعام بنفسه استلطافاً للضيوف ويدعوهم إلى الأكل.
- 2- عليه ألا يمعن في الأكل، حتى إذا شبع الضيوف أو قاربوا على الشبع فحينئذ يأكل بانشرح.
- 3- عليه أن يقدم لهم قبل الأكل وبعده ما يغسلون به أيديهم، ويُفَضَّل أن يفعل ذلك بنفسه، على أن يبدأ بالغسل أفضلهم ويكون صاحب المنزل آخر من يغسل يديه (عاشور 1992: 131).
- 4- عليه ألا يشاغل ضيوفه بالحديث المتصل الذي يستدعي الجواب، ويلهيهم بالإصغاء إليه عن الأكل (الغزي 1987: 46).

5- يجب تنظيف الأسنان بالسواك بعد الأكل (ماجد 1996: 141).

وقد عرف الناس في العصر المملوكي العديد من المأكولات، منها: المنسفُ المُعَدُّ من اللحم المطبوخ في اللبن الرائب وفوقه الأرز أو البرغل (غوانمة 1982: 153)، والملوخية واللوبيا والبصلية والفريكية والقمحية¹⁹ والكشك (مجهول 1993: 35) والمأمونية²⁰ والسفرجلية²¹ واللبنية والسنبوسك والأرز المغفل والعادي والسماقية²²، والكمونية²³ والفولية²⁴، والشيشيرك²⁵ والقرعية²⁶، والرمانية²⁷ (الظاهري 1983: 125)، واللحوم الحيوانية والسماك والطيور (ماجد 1979 ج 2: 118)²⁸.

¹⁹ القمحية: يُؤخذُ القمحُ فيغلى في قليل ماء، ثم يُزادُ ماءٌ ثم يُلقى فيه اللحم (زيات 1937: 375؛ مجهول 1993: 45).

²⁰ المأمونية: يُؤخذُ الأرزُ، ومن الجلاب المحلول أو من القطر رطل لكل قح، وتُرفع الجلاب على النار حتى يغلي، فإذا غلى يرخى عليه الأرز ويحرك حتى ينضج، ويطيب المسك والكافور وماء الورد (مجهول 1993: 35).

²¹ السفرجلية: يسلق الدجاجُ بماء وملح، فإذا قارب النضج يُؤخذ السفرجلُ فينقى ويدقُ ناعماً، ويُؤخذ ماؤه فيصفي ثم يُضاف الدجاج، ويُؤخذ سفرجل ثانٍ فيقشر ويُؤخذ لُبُّه فينقى من حبه ويسلق سلماً بالغاً، ويُؤخذ لحمه فيسحق على الحجر مع لوز وقشور الموز حتى يصير مثل المخ، ثم يُشْرَح المدقوق على القدر مع سكر وماء ورد ومسك وكافور ويحرك حتى يختلط ويهدأ ويرفع (مجهول 1993: 30).

²² السماقية: تُؤخذ أضلاع اللحم فتُغسل غسلاً نظيفاً وينقع السماق بماء ساخن بعد أن ينشف حتى يخرج الدهن منه ويدق ويصفي، ويعمل على اللحم ما يغمره ويدق دقاً ويعمل معها بقدرونس ونعنع ويقطع أضلاع السلق، فإذا نضج اللحم نصف نضجة يُرمى المدقوق فيها، ويُؤخذ الجوز ويدق ويقشر الثوم ويعمل فيه نعنع، فإذا استوت تُخثر ويُؤخذ الليمون المالح ويقطع البقدونس والنعنع ويحشى في الليمون بعد إزالة الخب منه، فإذا هدأت القدرة أُضيفت إليها جميع التوابل والليمون (مجهول 1993: 31).

²³ الكمونية: تحتاج إلى لحم ولفث وحمص وثوم وفلفل وكزبرة خضراء، فتسلق وتقلّى بالأباريز ويُضاف إليه مرق اللحم ويُقطع اللفت ويُضاف (مجهول 1993: 43).

²⁴ الفولية: تُعدُّ بسلق اللحم وقلّي الفول بالدهن ثم يوضع عليه اللحم والمرق، ويضاف الزعرير المدقوق والكسفرة والثوم المدقوقين ويرش عليه بعض الفلفل والكسفرة اليابسة ويغطى حتى يجمد وينزل (زيات 1937: 345).

²⁵ الشيشيرك: يؤخذ اللحم المخروط فيحشى في عجين ممدود مقطوع ويطبخ بالماء حتى يستوي ويوضع عليه اللبن والثوم والنعنع (زيات 1937: 374؛ ابن الكريم البغدادي 1934: 29).

²⁶ القرعية: يسلق اللحم ثم يقلّى القرع والبصل بالكسفرة المدقوقة ثم توضع عليه المرق (زيات 1937: 375).

²⁷ الرمانية: يسلق اللحم ببسیر ماء ثم توضع الحوائج ثم يعصر الرمان أو يدق حبّ الرمان ويستخرج ماؤه ويوضع على ذلك ثم يُحلى (زيات 1937: 373؛ مجهول 1993: 15).

²⁸ للمزيد، راجع كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد، الباب الخامس في أنواع الأطعمة من الحلو والحامض والسادج.

خاتمة:

تخلص الدراسة عبر ما جلاى تفصيله إلى النتائج الآتية:

- 1- إتقان الطباخ مهارة فن الطبخ وإحاطته بجميع الأمور التي يحتاج إليها من أدوات ومواد استهلاكية لتحضير أنواع الطعام المختلفة.
- 2- استطاع الممالك أن ينظموا أحوال المطبخ من الناحية الإدارية وإدارة العاملين فيه كل حسب اختصاصه؛ تحسباً من أية تجاوزات تضر بحياة السلاطين والأمراء.
- 3- أولى سلاطين الممالك وأمراؤهم العناية بهذه الحرفة لتعلّمهم بإعداد بعض أصناف الطعام بأنفسهم على الرغم من وجود الطباخين.
- 4- كثرة الاحتفالات التي شهدتها سلطنة الممالك وحُبُّ الأمراء فعل الخير والصدقات جعلهم يكثر من فرش الأسمطة ابتهاجاً واحتفالاً بمناسبات عديدة.
- 5- بقيت أنواع كثير من أطباق الطعام مستخدمة في العصر المملوكي نتيجة لقيمتها الغذائية .
- 6- أسهمت معاجم اللغة في فهم المصطلحات المتعلقة بهذه الحرفة، مثل الفروق اللغوية والاصطلاحية بين الطبخ والطعام والأكل والتذوق.
- 7- يدرك الباحث أن عملية الطبخ وإعداد الطعام لم تكن مجرد عمل اعتيادي يومي يؤديه ذوو الشأن، بل إن ذلك العمل كان يخضع لشروط يجب أن تتوفر للطباخ من نظافة اليدين والجسد ونظافة المكان والأطعمة المحضرة للطبخ، وهي تدابير يُؤخذ بها في وقتنا الحاضر.
- 8- لم يؤل موظفو هذا العصر جهداً في وضع القواعد والشروط والأساليب والأدوات والتوجيهات التي تحفظ للمجتمع سلامته إن كان على صعيد البيئة أم الصحة العامة أم الغذاء ومصادره وكيفية تحضيره ليصبح طعاماً.
- 9- أدى اختلاف عناصر المجتمع وثقافته إلى تباين سلوكياتهم وفهمهم للقوانين والأنظمة؛ ولذلك جاء التعذير أولاً كخطوة لمن خالف نظم هذه الإدارة، وإن لم يستجب فإن العقوبة القاسية كانت تُطبّق عليه.
- 10- شكّلت متابعة الطباخين ومراقبتهم سمة أساسية اتّصفت بها الحضارة الإسلامية بشكل عام والعصر المملوكي بشكل خاص.
- 11- أفرد مؤرخو هذا العصر كتباً في الطعام وآدابه ومناسباته فجاءت صورة متكاملة نقلوها عن هذا العصر بكل تفاصيله ودقائقه، وهذا -بحق- يُعدُّ من أغنى العصور التاريخية في الحضارة الإسلامية؛ فالواقف على ذلك الإرث يجد فيه غزارة في الإنتاج وتنوعاً في الموضوعات وتأريخاً لذلك النشاط الإنساني والحياتي داخل البيت والسوق والبيادر المختلفة.

Food and Its Etiquette in the Mamluk Period (648-923 AH/ 1250-1517 AD)

*Marran Ahmad Abd alkader Taleb¹ , Mohsen Hasan Ali Yones² ,
Ahmad Shamikh Alhamid AlAnzi³ *

ABSTRACT

This study deals with food and its etiquette in the Mamluk period, a social topic related to the affairs of daily life of members of society. The article is divided into six topics. First, the meaning of a cook and cooking and the difference between the concept of eating and food are clarified. Second, the realities of Mamluk society are presented. Third, the necessary conditions for a kitchen worker are discussed. Fourth, kitchen appliances and utensils are identified that varied between appliances such as stoves and ovens, including fuel, and utensils for preparation such as pots, stoves, and utensils for serving, such as pots, plates, and other utensils, and food ingredients such as spices and others that give it a wonderful flavor and taste. Fifth, the Mamluk state's control over food is discussed. Because food is a basic need in the lives of the population, and given that some of the market shops specialized in this craft, which became widespread in major cities, such as Cairo, Damascus, Aleppo, and Jerusalem, the Mamluk state gave oversight to the kitchen and the cooks, imposed health conditions, and obliged them to follow the administrative system that was established to preserve public health and prevent tampering and fraud in food items. This administrative system played an important role in organizing the affairs of members of society. Sixth, the etiquette followed in eating is presented, which does not differ from our etiquette at the present time.

Keywords: *cooking, kitchen, food, dish, spices.*

¹ Department of History, Arts and Humanities Faculty, Tishreen University, Syrian Arab Republic,

✉Corresponding author: marran.taleb@tishreen.edu.sy

² Department of History, Arts and Humanities Faculty, Tishreen University, Syrian Arab Republic, mohsen19481948@hotmail.com

³ Department of History, Arts and Humanities Faculty, Damascus University, Syrian Arab Republic, ahmadalhamed2023@hotmail.com

المصادر والمراجع العربية

- ابن الأخوة، محمد بن محمد بن أحمد القرشي (ت729هـ / 1329م) (1976)؛ معالم القرية في أحكام الحسبة، تحقيق محمد محمود شعبان وصديق أحمد عيسى المطيعي، القاهرة: الهيئة المصرية العامة للكتاب، ط1.
- ابن إياس، محمد بن أحمد الحنفي (ت930هـ / 1524م) (1975)؛ بدائع الزهور في وقائع الدهور، ج1، تحقيق محمد مصطفى، القاهرة: دار إحياء الكتب العربية، ط1.
- ابن بسام، محمد بن أحمد المحتسب (توفي حوالي بداية القرن السابع الهجري/ حوالي 1203م) (1968)؛ نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق حسام الدين السامرائي، بغداد: مطبعة المعارف.
- ابن بطوطة، محمد بن عبد الله اللواتي (ت779هـ / 1377م) (1987)؛ تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، ج1، تحقيق محمد عبد المنعم العريان، بيروت: دار إحياء العلوم، ط1.
- ابن البيطار، ضياء الدين أبو محمد عبد الله بن أحمد (ت646هـ / 1248م) (1992)؛ الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، ج4، بيروت: دار الكتب العلمية، ط1.
- ابن تغري بردي، جمال الدين أبي المحاسن الأتابكي (ت874هـ / 1470م) (1985)؛ المنهل الصافي والمستوفي بعد الوافي، ج3، تحقيق نبيل محمد عبد العزيز، القاهرة: الهيئة العامة المصرية للكتاب.
- ابن تغري بردي، جمال الدين أبي المحاسن الأتابكي (ت874هـ / 1470م) (د.ت)؛ النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، ج3، مصر: وزارة الثقافة والإرشاد القومي: المؤسسة المصرية العامة.
- ابن الحاج، أبو عبد الله محمد بن محمد بن محمد العبدري (ت737هـ / 1336م) (د.ت)؛ المدخل، ج4، القاهرة: مكتبة التراث.
- ابن حجر، أحمد بن علي بن حجر العسقلاني (ت852هـ / 1449م) (1969)؛ إنباء الغمر بأبناء العمر، ج1، تحقيق حسن حبشي، القاهرة: المجلس الأعلى للشؤون الإسلامية.
- ابن حجر، أحمد بن علي بن حجر العسقلاني (ت852هـ / 1449م) (1993)؛ الدرر الكامنة في أعيان المائة الثامنة، ج3، بيروت: دار الجيل، ط2.
- ابن خلدون، عبد الرحمن بن محمد (ت808هـ / 1406م) (2004)؛ مقدمة ابن خلدون، ج2، تحقيق عبد الله محمد الدرويش، دمشق: دار البلخي، ط1.
- ابن سيده، أبو الحسن علي ابن إسماعيل الأندلسي (ت458هـ / 1065م) (د.ت)؛ المخصص، ج2، مكتبة مشكاة الإسلامية.
- ابن شداد، عز الدين محمد بن علي بن إبراهيم (ت684هـ / 1285م) (1983)؛ تاريخ الملك الظاهر، سلسلة التراث الإسلامي، 31، إعداد أحمد حطيط، ألمانيا: فرانز شتايز فيسبادن.
- ابن شهبه، تقي الدين أبو بكر بن أحمد بن قاضي (ت851هـ / 1448م) (1997)؛ تاريخ ابن قاضي شهبه، ج3، تحقيق عدنان درويش، دمشق.
- ابن العديم، كمال الدين أبو القاسم عمر بن أحمد (ت660هـ / 1261م) (1986)؛ الوصلة إلى الحبيب في وصف الطبيات والطبيب، ج1، تحقيق سليمى محجوب ودرية الخطيب، حلب: منشورات جامعة حلب، معهد التراث العلمي العربي.
- ابن العراقي، أحمد عبد الرحيم بن الحسين (ت826هـ / 1420م) (1989)؛ الذيل على العبر في خبر من غير، ج1، تحقيق صالح مهدي عباس، بيروت: مؤسسة الرسالة، ط1.
- ابن فضل الله العمري، شهاب الدين أحمد بن يحيى (ت749هـ / 1349م) (1988)؛ التعريف بالمصطلح الشريف، تحقيق محمد حسين شمس الدين، بيروت: دار الكتب العلمية، ط1.
- ابن فضل الله العمري، شهاب الدين أحمد بن يحيى (ت749هـ / 1349م) (2010)؛ مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، ج22، تحقيق كامل سليمان الجبوري، بيروت: دار الكتب العلمية، ط1.
- ابن الكريم البغدادي، محمد بن الحسن بن محمد (ت637هـ / 1240م) (1934)؛ كتاب الطبيخ ومعجم المآكل الدمشقية، الموصل: مطبعة أم الربيعين.
- ابن منظور، جمال الدين أبو الفضل محمد بن مكرم بن علي بن أحمد بن حنيفة (ت711هـ / 1311م) (1981)؛ لسان العرب، مج5، ج37، تحقيق عبد الله علي الكبير، محمد أحمد حسب الله وهاشم محمد الشاذلي، القاهرة: دار المعارف، ط1.
- البغدادي، عبد اللطيف بن يوسف بن محمد بن علي (ت629هـ / 1231م) (1983)؛ الإفادة والاعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعانية بأرض مصر، تحقيق أحمد غسان سبانو، دمشق: مطبعة خالد بن الوليد، ط1.

- التجبيي، ابن رزين (1984)؛ فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان، تحقيق محمد بن شقرون، بيروت: دار الغرب الإسلامي، ط1.
- الثعالبي، أبو منصور (1324 هـ)؛ أحسن ما سمعت، صححه محمد أفندي صادق عنبر، القاهرة: مطبعة الجمهور.
- الخطيب، مصطفى عبد الكريم (1996)؛ معجم المصطلحات والألقاب التاريخية، بيروت: مؤسسة الرسالة، ط1.
- الدودار، ركن الدين بيبس المنصور (ت725هـ/1325م) (1998)؛ زبدة الفكرة في تاريخ الهجرة، تحقيق دونالد ريتشاردز، دمشق: الشركة العربية المتحدة للتوزيع، ط1.
- الدوداري، أبو بكر عبد الله بن أبيك (ت732هـ/1331م) (1971)؛ كنز الدرر وجامع الغرر الدر الزكية في أخبار الدولة التركية، ج8، تحقيق أورلخ هارمان، القاهرة: قسم الدراسات الإسلامية بالمعهد الألماني.
- دوسكي، عبير عنايت سعيد (2022)؛ "مظاهر الحياة الاجتماعية لمصر المملوكية (صور ونماذج وأمثلة)". مجلة الدراسات المستدامة، السنة الرابعة، مج4، ع1، 1178-1128.
- دهمان، محمد أحمد (1990)؛ معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي، سوريا: دار الفكر، ط1.
- الذهبي، أبو عبد الله أحمد بن أحمد بن عثمان (ت748هـ/1374م) (1983)؛ سير أعلام النبلاء، ج5، تحقيق إبراهيم الزبيق، بيروت: مؤسسة الرسالة، ط1.
- زيات، حبيب (1937)؛ "كتاب الطباعة وهو مرتب على الحروف". مجلة المشرق، مج4، 370-376.
- الشيرزي، عبد الرحمن بن عبد الله بن نصر (ت590هـ/1194م) (2003)؛ نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق محمد حسن محمد حسن إسماعيل وأحمد فريد المزيدي، بيروت: دار الكتب العلمية، ط1.
- طافور (2002)؛ رحلة طافور في عالم القرن الخامس عشر الميلادي، ترجمة حسن حبشي، بور سعيد: مكتبة الثقافة الدينية.
- الظاهري، غرس الدين خليل ابن شاهين (ت873هـ/1468م) (1983)؛ زبدة كشف الممالك وبيان الطرق والمسالك، تصحيح بولس راويس، باريس: المطبعة الجمهورية.
- عاشور، سعيد عبد الفتاح (1992)؛ المجتمع المصري في عصر سلاطين المماليك، القاهرة: دار النهضة العربية.
- عبد العزيز، نبيل محمد (د.ت)؛ المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، القاهرة: مكتبة الأنجلو مصرية.
- علي، السيد علي (1996)؛ العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين، القاهرة: عين للدراسات والبحوث الإسلامية، ط1.
- العيني، بدر الدين محمود (ت855هـ/1451م) (2009)؛ عقد الجمان في تاريخ أهل الزمان، ج2، تحقيق محمد أمين، القاهرة: دار الكتب والوثائق القومية.
- الغزي، محمد بن محمد الغزي العامري الدمشقي (ت984هـ/1576م) (1987)؛ آداب المؤكلة، تحقيق عمر موسى باشا، دمشق: دار ابن كثير، ط1.
- غوانمة، يوسف درويش (1982)؛ التاريخ الحضاري لشرق الأردن في العصر المملوكي، عمان: دار الفكر للنشر والتوزيع، ط2.
- الفيروز آبادي، مجد الدين أبي الطاهر محمد بن يعقوب (ت817هـ/1415م) (2005)؛ القاموس المحيط، تحقيق مكتب التراث في مؤسسة الرسالة، إشراف محمد نعيم العرقسوسي، بيروت: مؤسسة الرسالة، ط8.
- الفيومي، أحمد بن محمد بن علي (ت770هـ/1368م) (1987)؛ المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، لبنان: مكتبة لبنان.
- قاسم، قاسم عبده (1994)؛ عصر سلاطين المماليك، القاهرة: دار الشروق، ط1.
- القرطبي، أبو العباس أحمد بن عمر بن إبراهيم (ت656هـ/1258م) (1996)؛ المفهم لما أشكل من تلخيص كتاب مسلم، ج5، تحقيق أحمد محد السيد ومحبي الدين مستو، دمشق: دار ابن كثير، ط1.
- القلقشندي، أبو العباس أحمد (ت821هـ/1418م) (1914)؛ صبح الأعشى، ج4، القاهرة: المطبعة الأميرية.
- ماجد، عبد المنعم (1979)؛ نظم بولة المماليك ورسومهم في مصر، ج2، القاهرة: مكتبة الأنجلو مصرية، ط2.
- ماجد، عبد المنعم (1982)؛ التاريخ السياسي للدولة العربية: عصور الجاهلية والنبوة والخلفاء الراشدين، القاهرة: مكتبة الأنجلو المصرية.
- ماجد، عبد المنعم (1996)؛ تاريخ الحضارة الإسلامية في العصور الوسطى، القاهرة: مكتبة الأنجلو مصرية، ط7.
- مجمع اللغة العربية (2004)؛ المعجم الوسيط، القاهرة: مكتبة الشروق الدولية، ط4.
- مجهول، مؤلف (د.ت)؛ كتاب الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، نشر أمبروزيو أويثي ميراندا.

- مجهول، مؤلف (1993)؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق مانويلا مارين، ديفيد واينز، بيروت: دار النشر فرانكس شتاينز شتوتكارت، ط1.
- محمد، طارق أبو الوفا (2021)؛ "أدوات حفظ الماء في مصر في عصر سلاطين المماليك". جامعة عين شمس: مجلة البحث العلمي، مج 4، ع22، 1-24.
- المقريزي، تقي الدين أحمد بن علي (ت845هـ / 1442م) (1995)؛ المواعظ والاعتبار في ذكر الخطط والآثار، ج3، لندن: مؤسسة الفرقان للتراث الإسلامي.
- المقريزي، تقي الدين أحمد بن علي (ت845هـ / 1442م) (1997)؛ السلوك لمعرفة دول الملوك، ج4، تحقيق محمد عبد القادر عطا، بيروت: دار الكتب العلمية، ط1.
- المقريزي، تقي الدين أبو العباس أحمد بن علي (ت845هـ / 1442م) (1998)؛ المواعظ والاعتبار في ذكر الخطط والآثار المعروف بالخطط المقرئية، ج4، وضع حواشيه خليل المنصور، منشورات محمد علي بيضون، بيروت: دار الكتب العلمية، ط1.
- نوار، عبدالعزيز (د.ت.)؛ تاريخ الشعوب الإسلامية، القاهرة: دار الفكر العربي.
- النويري، شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب (ت733هـ / 1332م) (2004)؛ نهاية الأرب في فنون الأدب، ج30، تحقيق نجيب مصطفى فواز وحكمت كشلي فواز، بيروت: دار الكتب العلمية، ط1.

REFERENCES

- Anonymous author (1993); *Treasure of Benefits in Diversifying Tables*, Manuela Marin and David Wiens eds., Beirut and Stuttgart: Franz Steiner.
- Anonymous author (no date); *The Book of Cooking in Morocco and al-Andalus in the Period of the Almohads*. Ambrosio Huici Miranda, ed.
- Arabic Language Academy (2004); *The Intermediate Dictionary*, Cairo: al-Shurūq International Library, 4th ed.
- ‘Abd al-‘Azīz, Nabīl Muḥammad (N.D.); *Sultanīc Cuisine at the time of the Ayyubids and Mamluks*, Cairo: Anglo-Egyptian Library.
- al-‘Aynī, Badr el-Dīn Maḥmūd (d. 855 A.H./1451 A.D.) (2009); *Aqd al-Jumān fī Tārīkh Ahl al-Zamān*, vol. 2, Muḥammad Muḥammad Amīn ed., Cairo: National Library and Archives House.
- ‘Alī, al-Sayyid ‘Alī (1996); *Economic Relations between Muslims and Crusaders*, Cairo: ‘Ayn for Islamic Studies and Research.
- ‘Āshūr, Sa‘īd ‘Abd al-Fattāḥ (1992); *Egyptian Society in the Period of the Mamluk Sultans*, Cairo: Dār al-Nahḍah al-‘Arabīyah.
- al-Baghdādī, ‘Abd al-Laṭīf ibn Yūsuf ibn Muḥammad ibn ‘Alī (d. 629 A.H./ 1231 A.D.) (1983); *Al-Ifādah wa-al-‘Iṭibār fī al-Umūr al-Mushāhidah wa-al-Ḥawāidh al-Mu‘āyanah bi-Ard Miṣr*. Aḥmad Ghassān Sabānu ed., Damascus: Khālīd ibn al-Walīd Press.
- Bernard de Bredenbach (1904); *Les Saintes peregrinations de Bernand de Bredenbach*, F. Larrivaz, ed. Cairo: Imprimerie Nationale.
- Dahmān, Muḥammad Aḥmad (1990); *Dictionary of Historical Terms in the Mamluk Period*, Syria: Dār al-Fikr.
- al-Dawdār, Rukn al-Dīn Baybars al-Manṣūrī (d.725 A.H./ 1325 A.D.) (1998); *Zibdat al-Fikrah fī Tārīkh al-Hijrah*, Donald Richards ed., Damascus: al-Shirkah al-‘Arabīyah al-Mutaḥidah lil-Tawzī‘.
- al-Dāwadārī, Abū Bakr ‘Abd Allāh ibn Aybak (d. 732 A.H./ 1331 A.D.) (1971); *Kinz al-Durar wa-Jāmi‘ al-Gharar al-Durrah al-Zakīyah fī Akhbar al-Dawlah al-Turkīyah*, 8 vols., Ulrich Harmann ed., Cairo: Department of Islamic Studies at the German Institute.
- Duskī, ‘Abīr ‘Ināyat Sa‘īd (2022); “Aspects of Social Life in Mamluk Egypt”. *Journal of Sustainable Studies*, vol. 4.1: 1128-1178.
- al-Dhahabī, Abū ‘Abd Allāh Aḥmad ibn Aḥmad ibn ‘Uthmān (d. 748 A.H./ 1374 A.D.) (1983); *Siyyar A‘lām al-Nubalā‘*, 5 vols., Ibrāhīm al-Zaybaq, ed., Beirut: al-Risālah Foundation.
- al-Fayūmī, Aḥmad ibn Muḥammad ibn ‘Alī (d. 770 A.H./1368 A.D.) (1987); *al-Miṣbāḥ al-Munīr fī Gharīb al-Sharḥ al-Kabīr*, Lebanon: Lebanon Library.
- al-Fayrūzābadī, Majd al-Dīn Abī al-Ṭāhir Muḥammad ibn Ya‘qūb (d. 817 A.H./1415 A.D.) (2005); *Qāmūs al-Muḥīṭ*, the Heritage Office of al-Risālah Foundation ed., supervised by Muḥammad Na‘īm al-‘Iriqsūsī, Beirut: al-Risālah Foundation, 8th ed.
- Ghawānmah, Yūsuf Darwīsh (1982); *The Civilizational History of Transjordan in the Mamluk Period*. ‘Ammān: Dār al-Fikr lil-Nashr wa-Tawzī‘, 2nd ed.
- al-Ghazzī, Muḥammad ibn Muḥammad al-Ghazzī al-‘Āmirī al-Dimashqī (d. 984 A.H./1576 A.D.) (1987); *Ādāb al-Mu‘ākilah*, ‘Umar Mūsā Pāshā ed., Damascus: Dār ibn Kathīr, 1st ed.

- Ibn al-Ikhwah, Muḥammad ibn Muḥammad ibn Aḥmad al-Qurashī (d. 729 A.H./ 1329 A.D.) (1976); *Ma'ālim al-Qurbah fī Ahkām al-Ḥisbah*, Muḥammad Maḥmūd Sha'bān and Ṣiddīq Aḥmad 'Isā al-Muṭī'ī eds., Cairo: Egyptian General Book Authority.
- Ibn al-'Adīm, Kamāl al-Dīn Abū al-Qāsim 'Umar ibn Aḥmad (d. 660 A.H./ 1261 A.D.) (1986); *Al-Waṣlah ilā al-Ḥabīb fī Waṣf al-Ṭayyibāt wa-al-Ṭayyib*, vol. 1, Salīmī Maḥjūb and Durriyah al-Khaṭīb eds., Aleppo: Aleppo University Publications, Arab Scientific Heritage Institute.
- Ibn al-'Irāqī, Aḥmad 'Abd al-Raḥīm ibn al-Ḥusayn (d. 826 A.H./1420 A.D.) (1989); *Al-Dhayl 'alā al-'Ibar fī Khabar Man Ghabar*, vol. 1, Ṣāliḥ Maḥdī 'Abbās ed., Beirut: al-Risalah Foundation.
- Ibn Bassām, Muḥammad ibn Aḥmad al-Muḥtasib (d. 7th cent./ 12nd cent.) (1968); *Nihāyat al-Ratbah fī Ṭalab al-Ḥisbah*, Ḥussām el-Dīn al-Sāmarā'ī ed., Baghdād: al-Ma'ārif.
- Ibn Baṭṭūṭah, Muḥammad ibn 'Abd Allāh al-Lawāṭī (d. 779 A.H./ 1377 A.D.) (1987); *Tuhfat al-Nazār fī Gharā'ib al-Amṣār wa-'Ajā'ib al-Aṣfār*, vol. 1, Muḥammad 'Abd el-Mun'im al-'Aryān ed., Beirut: Dār Iḥyā' al-'Ulūm.
- Ibn al-Biṭār, Abū Muḥammad 'Abd Allāh ibn Aḥmad (d. 646 A.H./1248 A.D.) (1992); *al-Jāmi' li-Mufradāt al-Adwīyah wa-al-Aghdhīyah*, vol. 4, Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmīyah.
- Ibn Faḍl Allāh al-'Amrī, Shihāb al-Dīn Aḥmad ibn Yaḥya (d. 749 A.H./ 1349 A.D.) (1988); *Al-Ta'rīf bi-al-Muṣṭalah al-Sharīf*. Muḥammad Husayn Shams al-Dīn ed., Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmīyah.
- Ibn Faḍl Allāh al-'Amrī, Shihāb al-Dīn Aḥmad ibn Yaḥya (d. 749 A.H./ 1349 A.D. (2010) *Masālik al-Aṣṣār fī Mamālik al-Amṣār*, 22 vols., Kāmil Sulaymān al-Jabūrī ed., Beirut: Dār al-Kutub al-'Ilmīyah.
- Ibn Ḥajar al-Asqalānī, Aḥmad ibn 'Alī (d. 852 AH / 1449 AD) (1969); *Anbā' al-Ghamr bi-Ibnā' al-'Umar*, vol.1, Ḥasan Ḥabashī ed., Cairo: Supreme Council for Islamic Affairs.
- Ibn al-Ḥājj, Abū 'Abd Allāh Muḥammad ibn Muḥammad al-'Abdarī al-Mālikī al-Fāsī (d. 737 A.H./1336 A.D.) (N.D.); *Al-Madkhal*, 4 vols., Cairo: Heritage Library.
- Ibn Ḥajar al-'Asqalānī, Aḥmad ibn 'Alī (d. 852 A.H./ 1449 A.D.) (1993); *Al-Durar al-Kāminah fī A'yān al-Mā'ih al-Thāminah*, 3 vols., Beirut: Dār al-Jīl, 2nd ed.
- Ibn Iyās, Muḥammad ibn Aḥmad al-Ḥanafī (d. 930 A.H./1524 A.D.) (1975); *Badā'i' al-Zuhūr fī Waqā'i' al-Duhūr*, vol. 1, Muḥammad Muṣṭafā ed., Cairo: Dār Iḥyā' al-Kutub al-'Arabīyah.
- Ibn al-Karīm al-Baghdādī, Muḥammad ibn al-Ḥasan ibn Muḥammad (d. 637 A.H./1240 A.D.) (1934); *Kitāb al-Ṭabīkh wa-Mu'jam al-Ma'ākil al-Dimashqīyah*, Mosul: Umm al-Raba'in Press.
- Ibn Khaldūn, 'Abd al-Raḥmān ibn Muḥammad (d. 808 A.H./ 1406 A.D.) (2004); *Muqaddamat Ibn Khaldūn*, 2 vols., 'Abd Allāh Muḥammad al-Darwīsh, ed., Damascus: Dār al-Balkhī.
- Ibn Manẓūr, Jamāl al-Dīn Abū al-Faḍl Muḥammad ibn Makram ibn 'Alī ibn Aḥmad ibn Ḥabqah (d. 711 A.H./1311 A.D.) (1981); *Lisān al-'Arab*, Vol. 5, Part 37, 'Abd Allāh 'Alī al-Kabīr; Muḥammad Aḥmad Ḥasb Allāh and Ḥāshim Muḥammad al-Shādhilī, eds., Cairo: Dār al-Ma'ārif.
- Ibn Sīdu, Abū al-Ḥasan 'Alī ibn Ismā'īl al-Andalusī (d. 458 A.H./ 1065 A.D.) (no date); *al-Mukhaṣṣaṣ*, vol. 2, Mishkat Islamic Library.

- Ibn Shaddād, ‘Izz al-Dīn Muḥammad ibn ‘Alī ibn Ibrāhīm (d. 684 A.H./1285 A.D.) (1983); *Tārīkh al-Malik al-Zāhir*, Aḥmad Ḥuṭayṭ, ed., Wiesbaden: Franz Steiner.
- Ibn Shahbah, Taqī al-Dīn Abū Bakr ibn Aḥmad ibn Qāḍī (d. 851 A.H./1448 A.D.) (1997); *Tārīkh Ibn Qāḍī Shahbah*, 3 vols., ‘Adnān Darwīsh ed., Damascus.
- Ibn Taghrī Bardī, Jamāl al-Dīn Abī al-Maḥāsīn al-Atābakī (d. 874 A.H./1470 A.D.) (1985); *al-Manhal al-Ṣāfi wa-al-Mustawfi Ba‘da al-Wāfi*, 3 vols., Nabīl Muḥammad ‘Abd al-‘Azīz, ed., Cairo: Egyptian General Book Authority.
- Ibn Taghrī Bardī, Jamāl al-Dīn Abī al-Maḥāsīn al-Atābakī (d. 874 A.H./1470 A.D.) (no date); *Al-Nujūm al-Zāhirah fī Mulūk Miir wa-al-Qāhirah*, 3 vols., Cairo: Ministry of Culture and National Guidance: Egyptian General Foundation.
- al-Khaṭīb, Muṣṭafā ‘Abd al-Karīm (1996); *Dictionary of Historical Terms and Titles*, Beirut: al-Risālah Foundation.
- Mājid, ‘Abd al-Mun‘im (1979); *Mamluk State Systems and Their Forms in Egypt*, vol. 2, Cairo: Anglo-Egyptian Library, 2nd ed.
- Mājid, ‘Abd al-Mun‘im (1982); *The Political History of the Arab State . The Periods of the Jāhilīyah, the Prophet and the Rāshidīn Caliphs*, Cairo: Anglo-Egyptian Library.
- Mājid, ‘Abd al-Mun‘im (1996); *History of Islamic Civilization in the Middle Ages*, Cairo: Anglo-Egyptian Library, 7th ed.
- al-Maqrīzī, Taqī al-Dīn Aḥmad ibn ‘Alī (d. 845 A.H./1442 A.D.) (1995); *al-Mawā‘iz wa-al-I‘tibār fī Dhikr al-Khiṭaṭ wa-al-Āthār*, vol. 3, London: al-Furqān Foundation for Islamic Heritage.
- al-Maqrīzī, Taqī al-Dīn Aḥmad ibn ‘Alī (d. 845 A.H./1442 A.D.) (1997); *Sulūk li-Ma‘rifat Duwal-al-Mulūk*, vol. 4, Muḥammad ‘Abd al-Qādir ‘Aṭa, ed., Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmīyah.
- al-Maqrīzī, Taqī al-Dīn Aḥmad ibn ‘Alī (d. 845 A.H./1442 A.D.) (1998); *al-Mawā‘iz wa-al-I‘tibār fī Dhikr al-Khiṭaṭ wa-al-Āthār al-Ma‘rūf bi-al-Khiṭaṭ al-Maqrīzīyah*, 4 vols. Khalīl al-Manṣūr ed., Manshūrāt Muḥammad ‘Alī Bayḍūn, Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmīyah.
- Muḥammad, Ṭariq Abū al-Wafā (2021); “Water conservation tools in Egypt in the era of the Mamluk Sultans”. *‘Ain Shams University: Scientific Research Journal*, Vol. 4, Issue 22: 1-24.
- Nawwār, ‘Abd al-‘Azīz (no date); *Tārīkh al-Shu‘ūb al-Islāmīyah*, Cairo: Dār al-Fikr al-‘Arabī.
- al-Nuwayrī, Shihāb al-Dīn Aḥmad ibn ‘Abd al-Wahhāb (d. 733 A.H./1332 A.D.) (2004); *Nihāyat al-Arab fī Funūn al-Adab*, vol. 30, Najīb Muṣṭafā Fawwāz and Ḥikmat Kashlī Fawwāz eds., Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmīyah.
- al-Qalqashandī, Abū al-‘Abbās Aḥmad (d. 821 A.H./1418 A.D.) (1914); *Ṣubḥ al-A‘shā*, vol. 4, Cairo: al-Amīriyah Press.
- Qāsim, Qāsim ‘Abdu (1994); *The Age of the Mamluk Sultans*, Cairo: Dār al-Shurūq.
- al-Qurṭubī, Abū al-‘Abbās Aḥmad ibn ‘Umar ibn Ibrāhīm (d. 656 A.H./1258 A.D.) (1996); *al-Mufhim Li-Mā Ashkal min Talkhīṣ Kitāb Muslim*, vol. 5, Aḥmad Muḥammad al-Sayyid and Muḥyī al-Dīn Mustu, eds., Damascus: Dār ibn Kathīr.
- al-Shayzarī, ‘Abd al-Rahmān ibn ‘Abd Allāh ibn Naṣr (d. 590 A.H. / 1194 A.D.) (2003); *Nihāyat al-Ratabah fī Ṭalab al-Ḥisbah*, Muḥammad Ḥasan Muḥammad Ḥasan Ismā‘il and Aḥmad Farīd al-Mazīdī eds., Beirut: Dār al-Kutub al-‘Ilmīyah.

- al-Tajībī, Ibn Razīn (1984); *Faḍālat al-Khawān fī Ṭayyibāt al-Ṭa‘ām wa-al-Alwān*, Muḥammad ibn Shaqrūn ed., Beirut: Dār al-Gharb al-Islāmī.
- Ṭāfūr (2002); *Ṭāfūr's Journey in the World of the Fifteenth Century A.D.*, Ḥasan Ḥabashī trans., Port Sa‘id: Library of Religious Culture.
- al-Tha‘ālibī, Abū Maṣṣūr (1324 A.H.); *Aḥsan Ma Sama‘tu*, Muḥammad Afandī Ṣādiq ‘Anbar, ed. Cairo: al-Jumhūr Press.
- Zayat, Ḥabīb (1937); “Kitāb al-Ṭabākhah wa-Huwa Muratab ‘alā al-Ḥurūf”. *al-Mashriq*, Vol. 4: 370-376.
- al-Zāhirī, Ghars al-Dīn Khalīl ibn Shāhīn (d. 873 A.H. / 1468 A.D.) (1983); *Zubdat Kashf al-Mamālik wa-Bayān al-Ṭuruq wa-al-Masālik*, Bulas Rawais, ed. Paris: al-Maṭba‘ah al-Jumhūrīyah.