

أدوات وأواني الطبخ في المطبخ المملوكي

(٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) (*)

أ.م. د / سعود محمد سعود العصفور
الأستاذ المساعد بقسم التاريخ والآثار
كلية الآداب - جامعة الكويت

الملخص:

استخدم الطهارة في العصر المملوكي الكثير من الأدوات والأواني في تجهيز الطعام وإعداده، وبرعوا أيضاً في تقديمه على نحو لافت، وخاصة في الموائد السلطانية وغيرها، وقد تنوعت تلك الأدوات والأواني وتأثرت بلا شك بما أعده الطهارة في السلطنة المملوكية وخاصة في الشام على اعتبار الشام يمثل بعداً سياسياً وجغرافياً لها فضلاً عن المناطق المحيطة بالسلطنة أو التي تجلب منها السلع، لذا جاءت تلك الأدوات والأواني كثيرة متنوعة، ومن الأهمية رصدها لتبيان ما تميز به المطبخ المملوكي في استخدامها على نحو يتلائم مع متطلبات العصر.

والأمر يتطلب البحث الحثيث عن تلك الأدوات والأواني في مصادر العصر وخاصة من خلال الموائد التي أقيمت سواء السلطانية أو غيرها، وهو أمر يتطلب الصبر على تأصيل كل أداة وكل أنية استخدمها طهارة ذلك العصر.

يلقي البحث الضوء على جانب هام من الجوانب الاقتصادية والاجتماعية في العصر المملوكي وخاصة في تميز المطبخ المملوكي في ظل تنوع الأدوات والأواني التي استخدمت في المطبخ المملوكي محاكاة لتوسع الرقعة الجغرافية للسلطنة المملوكية وتنوع الأجناس التي شملتها وعاشت على أرضها.

ويمكن وضع أسئلة بمقتضاها تكون الإجابة عليها من خلال هذا البحث، ويمكن إجمالها كالتالي : ما الأدوات التي استخدمها الطهارة في العصر المملوكي ؟ وما الأواني التي استخدمها الطهارة في العصر المملوكي ؟ و ما مصادر تلك الأدوات والأواني المستخدمة في

(*) مجلة "وقائع تاريخية" العدد (٤٣)، يولييه ٢٠٢٥.

العصر المملوكي ؟ و ما المواد التي استخدمت في صناعة تلك الأدوات والأواني ؟

و ما الوظيفة التي استخدمت فيها تلك الأدوات والأواني ؟

الكلمات المفتاحية : المائدة المملوكية . المطبخ المملوكي . الطعام في عصر المماليك .
أدوات وأواني الطبخ في العصر المملوكي .

Abstract:

Mamluk chefs used numerous tools and utensils to prepare and cook food. They also excelled in presenting it in a remarkable manner, especially at royal banquets and other events. These tools and utensils varied and were undoubtedly influenced by what chefs prepared in the Mamluk Sultanate, particularly in the Levant, given that the Levant represented a political and geographical dimension, as well as the regions surrounding the Sultanate or from which goods were imported. Therefore, these tools and utensils were numerous and varied, and it is important to monitor them to demonstrate the distinctive features of Mamluk cuisine in their use, in a manner consistent with contemporary requirements.

This requires diligent research into these tools and utensils in contemporary sources, particularly through banquets held at royal and other venues. This requires patience in authenticating each tool and vessel used by chefs of that era.

This research sheds light on an important aspect of the economic and social aspects of the Mamluk era, particularly the distinctiveness of Mamluk cuisine, given the diversity of tools and utensils used in Mamluk cuisine, reflecting the expansion of the Mamluk Sultanate's geographic area and the diversity of ethnicities that lived within it. Questions can be formulated to be answered through this research. These can be summarized as follows: What tools did cooks use in the Mamluk era? What utensils did cooks use in the Mamluk era? What are the sources of these tools and utensils used in the Mamluk era? What materials were used in the manufacture of these tools and utensils?

What function were these tools and utensils used for?

Keywords: Mamluk table, Mamluk kitchen, food in the Mamluk era, cooking tools and utensils in the Mamluk era.

Keywords:

الدراسات السابقة ونقد المصادر :

كتب بعض الباحثين عن المطبخ السلطاني المملوكي، وما كتبه يعد مادة خصبة تغطي بعض جوانبه، ومن هؤلاء الباحث الدكتور نبيل محمد عبد العزيز في كتابه : " المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك " نشر مكتبة الأنجلو المصرية سنة ١٩٨٩ الذي تعرض فيه لأحوال هذا المطبخ في سبعة فصول هي : المطبخ السلطاني، آداب الأكل وسعة نفس بعض الملوك على الطعام، أحوال المطبخ السلطاني، الأسطة السلطانية المعتادة، آلات المطبخ السلطاني، موظفو وخدام المطبخ السلطاني والبيوتات ذات الصلة به، طعام السلطان وأهل بيته في سفرتهم. وقد اختار الباحث فترة طويلة غطت العصرين الأيوبي والمملوكي، وقد يعذر في التعرض إلى تفاصيل كثير من الأحداث التي كان يمكن تناولها في بحوث أقصر زمنياً رغم أهمية ما جمع وأفاد، وما يهمننا من كتابه الممتع آلات المطبخ السلطاني، وقد ذكر الكثير منها، وفي بحثنا هذا وجدنا الكثير مما لم يذكره من خلال تتبعنا لمصادر العصر المملوكي ومراجعته بصفة خاصة، ومن المفيد أن نذكرها بمواطنها، وهذا ما سرنا عليه في البحث، والمطبخ السلطاني، ومطابخ بيوتات الطبقة الارستقراطية ككبار الأمراء والأعيان تحفل بكثير من تلك الأدوات والأواني الثمينة، لذا قد لا تتوفر في مطابخ بقية طبقات المجتمع أو قد يتوفر منها القليل.

وقد أمدتنا رسالة الدكتوراه لسعيد محمد مصيلحي المعنونة " أدوات وأواني المطبخ المعدنية في العصر المملوكي . دراسة أثرية وفنية " في رسالة الدكتوراه التي نالها سنة ١٩٨٣ من جامعة القاهرة بإشراف الدكتور حسن الباشا بكثير من المعلومات الهامة عن الأدوات والأواني المستخدمة في المطبخ المملوكي وقد ركزت الدراسة على الناحية الأثرية والفنية ووصفت الكثير من الأدوات ونقدتها أثرياً، ولكن لم تستوعب كل الأدوات والأواني المستخدمة، فقد كانت عبارة عن نماذج مختارة من الأواني كالأباريق والأطباق والأوعية وغيرها. لذا، ومن أجل استكمال الحديث عن المطبخ المملوكي وإظهار دوره

الهام في الحياتين الاقتصادية والاجتماعية وغيرها من النواحي الحضارية كان لزاماً علينا كتابة بحوث تصب في ذات السياق، منها : " الأسمطة السلطانية في العصر المملوكي " نشر في مجلة كلية الآداب، جامعة القاهرة، عدد يولييه ٢٠٢٣ ؛ و " المشرفون والعاملون في المطبخ السلطاني المملوكي "، نشر في مجلة وقائع تاريخية، كلية الآداب، جامعة القاهرة، العدد (٤٠) يناير ٢٠٢٤ م؛ وبحث " الحلويات في العصر المملوكي مكوناتها وطريقة إعدادها "، نشر في مجلة المؤرخ المصري، جامعة القاهرة، عدد (٦٤) يناير ٢٠٢٤ م ؛ وبحث مقبلات وفاتحات الطعام ومكملاته في المائدة المملوكية، المنشور في مجلة كلية الآداب الإنسانية والعلوم الاجتماعية، المجلد ٨٤، أبريل ٢٠٢٤ (علوم). من أجل ذلك يأتي هذا البحث كمكلاً لصورة المطبخ المملوكي والمائدة المملوكية.

منهجية البحث :

المنهج المستخدم في البحث منهج وصفي تحليلي من خلال مصر والشام، فمن خلال هذا البحث نسلط الضوء على جانب هام من الناحيتين الاجتماعية والاقتصادية في ضوء حديثنا عن الأدوات والأواني التي استخدمت في المطبخ المملوكي استكمالاً لسلسلة من البحوث عن هذا المطبخ، وما حفل من أطعمة، فقد كانت تلك الأدوات والأواني وسيلته في إعداد الطعام وتقديمه لذا توجب رصدها وبيانها، وتحليل المعلومات حسب ما يتطلبه الأمر.

وسنسير في البحث جاهدين في الاجابة على ما تم وضعه من أسئلة هي محل الاستقصاء من خلال مصادر ومراجع العصر المملوكي، وقد ألزمتنا ذلك جمع شتات تلك الأدوات والأواني المستخدمة في المائدة المملوكية مع ذكر مواطن ورودها في المصادر والمراجع، مع شرح وظائفها وبيان وتكوين الملاحظات اللازمة كلما تطلب الحال، وقمنا بترتيبها أبجدياً في أبوابها تسهيلاً للرجوع إليها، مع شرح ما نظن أنه بحاجة إلى شرحه من ألفاظ إصطلاحية، ثم ذيلنا البحث بخاتمة أوضحنا فيها ما يمكن التوصل إليه من نتائج.

صناعة تكفيت المعادن :

في الحديث عن الأواني لابد من ذكر صناعة تكفيت المعادن ابتداءً، فقد كان لها في مصر شأن عظيم، ولها سوق يعرف بها وهو سوق الكفتيين، وقد ذكر ذلك المقرئ في حديثه عن سوق الكفتيين ^(١) إذ قال : " الكفت وهو ما تطعم به أواني النحاس من الذهب والفضة وكان لهذا الصنف من الأعمال بديار مصر رواج عظيم، وللناس في النحاس المكفت رغبة عظيمة، أردكنا ذلك شيئاً لا يبلغ وصفه واصف لكثرتة، فلا تكاد دار تخلو بالقاهرة ومصر من عدة قطع نحاس مكفت " ^(٢).

ويستفاد من كلام المقرئ الأهمية البالغة لصناعة التكفيت وهي طلاء الأواني النحاس بالذهب والفضة، وهي صناعة شملت غالب الأواني على مختلف أنواعها كالأطباق والأحقاق والأباريق والمباخر والصواني والدسوت والسكاكين والملاعق والكؤوس وغيرها، فضلاً عن التوسع في هذه الصناعة في جهاز العروس " ففوق سريرها طاسات من نحاس أصفر مكفت بالفضة وعدة الدست سبع قطع بعضها أصغر من بعض تبلغ أكبرها ما يسع نحو الأرب من القمح وطول الأكفات التي نقشت بظاهرها من الفضة نحو الثلث ذراع في عرض أصبعين " ^(٣).

والتكفيت شمل الكثير من الأدوات الأخرى الأخرى . غير الأواني . كمقابض الأسلحة، والسيوف والخناجر ذاتها، والمهاميز ^(٤) وصناديق حفظ الجواهر والحلي، والحلي ذاتها، وغيرها مما لا يسع ذكره ^(٥).

سنذكر أدوات وأواني الطبخ في المطبخ المملوكي مرتبة أبجدياً تسهيلاً للرجوع إليها، مع شرح ما مع شرح ما يتطلبه الشرح كما يلي :

إناء : الأواني أنواع كثيرة، فهناك الأواني الصيني، وهي أواني فاخرة، وهي من أواني الشرب خاناه، فهي تزخر بها ^(٦) وقد تكون من الصيني المجزع وهو نوع من الأواني الخزفية الملونة بالأسود والأبيض أو بغيرهما من الألوان ^(٧)،

وقد تكون الأواني من النحاس^(٨)، أو من الفضة^(٩)، أو مكفّنة بالفضة^(١٠) أو من الذهب^(١١)، أو من الفضة مكفّنة بالذهب^(١٢).

أبريق : وعاء له أذن وخرطوم ينصب منه السائل والجمع أبريق^(١٣)، والأبريق قد يصنع من فخار^(١٤) أو يكون مكفّناً بالفضة^(١٥) وغير ذلك.

أثافي : وهي الآلة المثلثة التي تعلق عليها القدر عند الطبخ، وتكون من حديد^(١٦). وهي لازمة للقدر، ليوضع من تحتها الخشب أو الفحم لانتضاج الأكل.

إجانة : هي المكن، إناء صغير يعجن فيه العجين ونحوه، والجمع أجاجين، وبالفارسية إكانة، وقد يستخدم أيضاً في غسل الثياب، والمراد هنا المعنى الأول^(١٧).

أسطام : وهي الحديدية التي تحرك وتحث بها النار، ويقلب بها الجمر^(١٨).
انبیق : ويجمع أنابيق، جهاز لتقطير السوائل، يتألف من معوجتين متصلتين بأنبوب، تتكون المقطرة من غلاية وأنبوب مبرد^(١٩).

برمة : الجمع برام، مشتق من البرمة، وهي قدر من حجارة، والجمع برم وبرام وبرم، وقد تصنع كوعاء من الفخار يوضع فيه الماء، أو توضع على النار كالقدر أو الجرة^(٢٠).

برنية : بفتح الباء والراء، هي وعاء من الفخار أو الخزف غالباً أخضر اللون، ضيق الفوهة وبعضها واسع الأفواه ألمس من الداخل والخارج يحفظ به العسل والمسلّى والجبن^(٢١). وكانت مستخدمة على نطاق واسع في العصر المملوكي، ولا يكاد مصدر إلا ويذكرها.

بلاطة : قطعة من الخشب أو الحجارة المستوية الملساء المرخمة، عادة تكون مدهونة لمد العجين عليها وتقطيعه ولبسط الطعام ونحوه عليها، وهنا لابد أن تكون ثقيلة^(٢٢). واستواء البلاطة وكونها مرخمة فيها فائدة متحصلة في كونها بحاجة إلى التنظيف من حين لآخر بعد تقطيع الطعام عليها.

تنور : الذي يخبز فيه، والبعض يتخذه أيضاً بالبيت ^(٢٣). التنوز عادة للخباز، لكن بعض البيوت تعتبره من مستلزمات الطبخ، لذا تتخذه أساساً.

جامة : والجمع جامات، مؤنثة، تصغيرها جويمة، هي إناء من فضة وهي من أدوات التقديم وتزيين المائدة، فهي تجملها ^(٢٤).

جراب : والجمع أجربة وجُرب، والجراب الوعاء، معروف، وعاء من إهاب الشاة لا يوعى فيه إلا يابس، وقيل هو المزود ^(٢٥).

جرة : والجمع جرار، إناء من خزف كالفخار، وقيل المعروف أنها ما اتخذ من الطين ^(٢٦). واستخدامها في الطبخ يخلق للطعام ذائقته وجماله.

جرين : موضع التمر الذي يجفف فيه، وهو له كالبيدر للحنطة ^(٢٧).

جفة : والجمع جفان، معروفة، أعظم ما يكون من القصاع، وهي إناء كالقدر يوضع فيها الطعام ^(٢٨).

خابية : والجمع خوابي، وهو الحُبُّ أصغر من البرمة يحفظ فيه الماء ^(٢٩).

خافقية : هي الوعاء الكبير أو الغضارة الكبيرة، تجمع على خوافق، هي ما يسميه أهل العراق بالكاسة، والبعض الآخر يسميها المنكاسة، وهي الزبدية بلسان المصريين يجمعونها على زيادي، وهي السلطانية بلسان المصريين أيضاً يجمعونها على سلطانيات أو سلاطين ^(٣٠).

خريطة : مثل الكيس تكون من الخرق والأدم تشرح على ما فيها، ومنه خرائط كتب السلطان وعماله ^(٣١).

خوان : ما يؤكل عليه، وقيل الخوان المائدة، معربة ^(٣٢). ويختلف الخوان بحسب مكانة المقيم للوليمة، فإن كان يخص السلطان أو الأمراء أو كبار القوم كان له رونقه وتزويقه، وإن كان لعامة الناس، فإنه يكون دون ذلك.

الحُقُّ : إناء منحوت من الخشب أو العاج وغير ذلك ^(٣٣)، وقد يكون الحق مكفتاً بالفضة ^(٣٤).

دالية : شيء يتخذ من خوص وخشب يستقى بها بحبال تشد في رأس جذع،

وقد تطلق على الناعورة التي يديرها الماء، والمعنى الأول أظهر^(٣٥).

دست : لفظ فارسي معناه المرجل الكبير من النحاس أو المجموعة الكاملة^(٣٦)، والأمر يتلائم مع حجم الوليمة المقامة، ففي المناسبات العامة والخاصة بالسلاطين وكبار القوم، فالمراجل أو الدسوت المستخدمة للطبخ تكون كبيرة تتناسب مع الإدام الموضوع فيها وعدد الحاضرين للوليمة.

الدف : اللوح من الخشب يستعمله الخباز والطباخ لرص العجين^(٣٧).

دكشاب : أداة لتقليب الطعام أثناء إنضاجه^(٣٨)، وهو كذلك لازم لغرف الطعام من القدر ووضعه في الصواني وغيرها من أواني تقديم الطعام.

دن : هو كهيئة الحُب إلا أنه أطول، مستوي الصنعة في أسفله كهيئة قونس البيضة والجمع دنان، وهي الحباب، وقيل الدن أصغر من الحب، له عسعس فلا يقعد إلا أن يحفر له^(٣٩).

دورق : والجمع دوارق، إناء من زجاج يوضع فيه الشراب، وهو مقدار لما يشرب ويكتال به، لفظ فارسي معرب^(٤٠). والدوارق تختلف في أشكالها وأنواعها بحسب مكانة المقتني لها، كالمطبخ السلطاني المملوكي فإنه يزخر بالأواني النفيسة.

راوية : والجمع روايا، وهي وعاء مصنوع من جلد الثور، يسع أربع قرب، والقربة سمة جلد ماعز من الماء^(٤١)، وهي مخصصة عادة لحفظ الماء.

زبدية : وعاء من الخزف المحروق المطلي بالمينا يخثر فيه اللبن، والجمع زبادي، وتسمى أيضاً سلطانية^(٤٢)، وظيفتها حفظ اللبن حتى يخثر ويصير رائقاً للشرب.

الزير : وجمعها أزيار، وهي من الكثرة ما لا يقدر عليه غير الملوك، من أواني الشراب خاناه^(٤٣). والأزيار تختلف في حجمها، لذا كانت كبيرة إذا ما خصصت للملوك ومن ناسبهم.

ساطور : سكين عريض ثقيل ذو حد وأحد يكسر به العظم، ويسمى أيضاً

سيف القصاب^(٤٤). وهو لتقطيع ما لا تقدر السكين على قطعه من العظم وخلافه.

سفود : والجمع سفافيد، حديدة يشوى عليها اللحم^(٤٥).

سكرجة : : فارسية، هي إناء صغير يؤكل فيه الشيء القليل من الأدم، وأكثر ما يوضع فيها الكوامخ ونحوها في الأواني الصيني النفيسة، وكانت السكرجة تساوي ألف درهم، وتوجد في الشرابخانه^(٤٦).

سكردان : خوان الشراب والطعام يحفظ فيه^(٤٧).

سكين : والجمع سكاكين من أدوات الشرابخانه^(٤٨)، وكانت حوانيت صناع السكاكين والدوى يشتمل على نحو الخمسين حانوتاً وهو جزء من سوق الخراطين بالقاهرة^(٤٩). وقد تكون مكفنة بالفضة^(٥٠) وتسمى أيضاً مدية، والجمع مدى^(٥١)، وقد تكون السكاكين من الذهب^(٥٢)، أو تكون مكفنة بالذهب^(٥٣).

سماط : والجمع أسمطة، ما يبسط على الأرض لوضع الأطعمة وجلس الآكلين، ويطلق أحياناً على المائدة السلطانية ذاتها، وكانت تمد طرفي النهار من كل يوم أسمطة جليلة لعامة الأمراء ومنا ثلاثة، واحداً بعد واحد في ذاك الزمان^(٥٤)، وكانت الأسمطة تختلف في حجمها وترتيبها بحسب صاحب الوليمة، وأسمطة السلاطين والملوك وكبار الأمراء والأعيان لها جمالها وحسن ترتيبها وتنوع أطعمتها، وهي أيضاً تختلف في ذلك بحسب المناسبة المقامة.

سنيح : مخزن الطعام^(٥٥).

شربة من فضة : تأتي بمعنى الكأس أو الصحاف^(٥٦).

شريحة : والجمع شرائح وهي القفص من سعف النخل^(٥٧).

شوكة : والجمع شوك، من أدوات الشراب خاناة، ومن أدوات المائدة في تقديم الطعام وتناولها، ويجري عليها التكفيت سواء بالفضة أو الذهب^(٥٨).

صحن : والجمع صحنون، من أواني الشراب خاناه^(٥٩). وهي تختلف في

أشكالها وحجومها، ويجري على غالبها التكفيت إذا كانت من النحاس سواء بالفضة أو الذهب، وقد تكون من الصيني، وتختلف بحسب صاحب الوليمة من حيث الشكل والحجم والتزييق.

صلاية : المدق يستعمل للعود وخلافه، وهي كل حجر عريض يدق عليه عطر أو هبيد (٦٠).

وقد تكون مكفنة بالفضة أو الذهب.

صهريج الثلج : يجلب الثلج من الشام إلى مصر بالطريق البحري إلى دمياط ثم تنقل في النيل إلى بولاق ثم تحمل على البغال إلى الشراب خاناه حيث تخزن في صهريج وكان يشرف على نقل الثلج وتخزينه في الشراب خاناه عمال يسمون الثلاجين، وكان هناك طريق آخر لنقل الثلج من الشام وهو طريق البر من الشام إلى العريش فتحمله الهجن من دواب البريد الحكومي وكان عدد المرات التي ينقل فيها بطريق البر إحدى وسبعين مرة في العام (٦١).

صينية : نحاس أو غيره فتكون من الفضة، أو مكفنة بالفضة أو مكفنة بالذهب (٦٢). فهي تختلف بأحجامها وأشكالها، والتكفيت يطالها وخاصة إذا كانت لكبار القوم.

طاجن : المقلَى أو المقلاة، وصفحة من صحائف الطعام مستديرة عالية الجوانب، تتخذ من الفخار، وينضج فيها الطعام بالفرن، والجمع طواجن (٦٣)، وانظر أيضاً مقلاة.

طاسة : والجمع طاسات مكفنة من نحاس أصفر بالفضة أو الذهب من أواني الشراب خاناه (٦٤).

طبرزد أو طبر : الفأس بالفارسية (٦٥)، وهي تماثل الساطور في الإستخدام.

طبسي : الإناء الصغير والجمع طبوس، وطباسي (٦٦).

طبق : والجمع أطباق، معروف (٦٧)، وهي تختلف في أحجامها وأشكالها واستخدامها، بل كثير منها إن كان من النحاس يناله التكفيت بالفضة أو الذهب

إن كان لكبار القوم، والغالب فيها أن تكون من الصيني .

طبلية : خوان يؤكل عليه، والجمع طبالي ^(٦٨)، وتشبه الخوان والسماط بمعنى المائدة، لكنها أصغر من ذلك.

طنجير أو طنجرة : القدر من النحاس أو نحوه، والجمع طناجر ^(٦٩). والقدر في غالبها من النحاس وأحجامها مختلفة بحسب الاستخدام ومناسبة الوليمة المقامة.

ظرف : ظرف الشيء وعاءه والجمع ظروف، والظرف وعاء كل شيء حتى إن الأبريق ظرف لما فيه، كالأشربة بمختلف أنواعها بما فيها الخمر ^(٧٠).

العلاقة، والمعلق : شيء يعلق به الإناء، ويكون عادة من الحديد ^(٧١).

غريال : هو المنخل، ما غرل به الدقيق وغيره، معروف. أداة تشبه الدف ذات ثقب ينقى بها الحب من الشوائب، وتسمى أيضاً بالمنخل ^(٧٢)، وهو من الأدوات اللازمة في المطبخ لإعداد الطعام، فكثير من الحبوب تحتاج غريال، بل إن الطحين ذاته يحتاج إلى غريلة في صنع بعض الأطعمة.

غضارة : الغضار الطين الحر، ومنه يتخذ الخزف الذي يسمى الغضار، ويطلق أيضاً على الصفحة المتخذة منه غضار، وغضارة ^(٧٣). وقيل أيضاً أن الغضار هو الطين اللازب الخضر والغضار الصفحة المتخذة منه ^(٧٤).

غمة : وعاء يحفظ فيه السمن ^(٧٥)، هي كالقربة لحفظ السمن وضمان عدم تغير مذاقه.

فنجان : والجمع فناجين، الفنجان هو القعب الصغير من الخزف تشرب به القهوة والشاي ونحوهما ^(٧٦).

فنتاس : وعاء كبير أسطوانى لحفظ السوائل، وقد يكون حوض لادخار الماء الذي في السفينة، والجمع فنتايس ^(٧٧).

قارورة : وعاء من الزجاج تحفظ فيه السوائل، والجمع قوارير ^(٧٨). وهي تختلف في أحجامها والسوائل التي تحفظ فيها.

قدح : إناء يشرب به الماء أو النبيذ أو نحوهما، والجمع أقداح ^(٧٩). وقد يكون قدح فخار ^(٨٠)، أو من زجاج ^(٨١)، أو من غضار ^(٨٢)، وإن كان من النحاس كفت بالذهب أو الفضة.

قدر : جمع قدرور، وهي الآنية التي يطبخ فيها، وتكون من النحاس غالباً، وربما كانت من برام. ^(٨٣) قدر تكون من غضار ^(٨٤)، أو من رصاص ^(٨٥)، أو من خزف ^(٨٦).

قرية : وعاء من جلد يخرز من جانب واحد، ويستعمل لحفظ الماء أو اللبن أو السمن وغير ذلك ^(٨٧).

قرعة والأنبيق : هي آنية من الزجاج أو الفخار على شكل نصف كرة، استخدمها جابر بن حيان مع غيرها في جهازه المعروف بالأنبيق، وهذه الآنية يوضع فيها السائل المراد تقطيره، والأنبيق ويجمع أنابيق، جهاز لتقطير السوائل، يتألف من معوجتين متصلتين بأنبوب، تتكون المقطرة من غلاية وأنبوب مبرد ^(٨٨).

قرمة أو قرمية : قطعة من الخشب يقطع عليها اللحم ^(٨٩)، ويشترط فيها أن تكون سميقة متماسكة.

قصرية فخار : والجمع قصارى، لم أقف عليها، ووجدت القصرة هي القطعة من الخشب ^(٩٠).

قصعة : وعاء يؤكل فيه ويثر، وكان يتخذ من الخشب غالباً، والجمع قصاع ^(٩١).

قطرميز : والجمع قطارميز، هو وعاء من الفخار قصير العنق واسع الفوهة يحفظ فيه السمن وغيره من الأطعمة. قطرميز اسم معرب، هو إناء من زجاج صندوقي الشكل، يستعمل لتخزين المؤونة كالزيت والجبن والزيتون والمربي والعسل، ويسمى أيضاً مرطبان مع فارق أن القطرميز أكبر من المرطبان ^(٩٢).

قفة : الزنبيل يصنع من الخوص أو ورق النخل ونحوه ^(٩٣)، لحمل الأشياء

أو لحفظها.

قلة : الحُبُّ العظيم، وقيل الجرة عامة، وقيل الكوز الصغير، وقيل إناء من الفخار يشرب منها، والجمع قلال أو قلالى (٩٤).

قمع : إناء مخروطي الشكل يوضع في فم الوعاء ثم يصب فيه السائل، والجمع أقماع (٩٥).

قندورة : والجمع قنادير وقنادير : وعاء السكر، أظنها فارسية (٩٦).

كأس : إناء من الزجاج أو نحوه يشرب به الماء ونحوه، والجمع كؤوس (٩٧). وهي تختلف في أحجامها وأشكالها.

كوب : قدح من الزجاج ونحوه مستدير الرأس لا عروة له وهو من آنية الشراب، الجمع أكواب (٩٨). وهي تختلف في أحجامها وأشكالها.

كوز : والجمع أكواز وكيزان، مفردا كوز، لفظ عربي، هو إناء بعروة يشرب به الماء وغيره، وقد يكون من النحاس فيكفت بالفضة أو الذهب (٩٩). وقد جاء ذكره في كثير من المصادر.

مائدة : الخوان عليه الطعام والشراب، وقد يعبر عن الطعام نفسه، والجمع موائد وهي في أحجامها وتنوع الأطعمة فيها بحسب المقيم لها (١٠٠).

مجمرة ومجمر = مبخرة.

مبخرة : وتسمى أيضاً المجرم والمجمرة التي يوضع فيها الجمر مع الدخنة، وتدخل بها الثياب والمواضع في الدور وغيرها، معروفة. مبخرة، وتبخر بالطيب ونحوه، والبخور ما يتبخر به، وقد تكون من النحاس مكففة بالفضة أو الذهب (١٠١).

مذبة : أداة لطرد الذباب (١٠٢).

محكة : أظنها مأخوذة من الحكك وهو حجر رخو أرخى من الرخام وأصلب من الجص، واحدته حكة، وفي معالم القرية لابن الأخوة " ولا يمكن أحداً من الصانع أن يعصر الشيرج إلا بعد غسل رجليه بالمحكة وطهارتها " (١٠٣).

مرجل : القدر من الحجارة أو الطين المطبوخ أو النحاس، والجمع مرجل^(١٠٤).

مرجونة : وعاء صغير من خوص واسع البطن، ضيق الفم، والجمع مراجين يشبه القفة^(١٠٥).

مرطبان : حافظة للطعام، له غطاء محكم عادة يكون من الزجاج أو الصيني^(١٠٦).

مراقق : ما يرق به الخبز، فيصبح رقيقاً، ومنه ما يصنع لخبز الرقاق أي المنبسط الرقيق، والجمع مراقيق^(١٠٧).

مظلمة : آلة تبسط بها الخبزة قبل انضاجها^(١٠٨). يستخدمها الخباز والعجان.

مغرفة : ما يغرف بها من الطعام ونحوه، والجمع مغارف^(١٠٩)، وهي تختلف في أحجامها وأشكالها بحسب ما يغرف فيها.

مقلاة = أنظر طاجن.

ملطاس : حجر ضخم يدق به النوى، والجمع ملاطيس^(١١٠).

ملعقة : معروفة، ما لعق به، والجمع ملاعق، واللعقة بالضم اسم ما تأخذه الملعقة أداة يتناول بها الطعام وغيره، ويطلبها التكفيت بالفضة أو الذهب إن كانت من النحاس^(١١١).

منخل = أنظر غربال.

منضدة : أداة ذات ثلاث قوائم أو أكثر توضع عليها الأشياء، الجمع مناضد، وقيل ما ينضد عليه متاع وغيره ويرتب بعضه فوق بعض^(١١٢).

منفضة : أداة من الخيزران ونحوه ينفض بها مما علق من غبار الدخان ونحوه^(١١٣).

مهراش : والبعض يلفظها مهراش، حجر مستطيل منقور يدق فيه الحب، ويختلف عن الهاون فهو يهرس به، والهاون يدق به ^(١١٤).

نُخ : بضم النون هو الظرف أو الزق أو القرية الكبيرة لخض اللبن لاستخراج السمن ^(١١٥).

هاون : ويسمى أيضاً الجرين، وهو الذي يدق فيه، يصنع من الحديد أو النحاس قيل بفتح الواو والأصل هاوون على فعول لأنه يجمع على هاوين، لكنهم كرهوا اجتماع واوين فحذفوا الثانية فبقى هاون أو الجرن وهو في اللغة حجر منقور يدق فيه ^(١١٦).

وطب : سقاء اللبن، وهو جلد الجذع فما فوقه ^(١١٧).

خاتمة البحث والنتائج :

- ١ . تناول البحث أدوات وأواني الطبخ في المطبخ المملوكي تتبعاً وشرحاً.
- ٢ . ألقى البحث الضوء على الأدوات والأواني التي استخدمها الطهاة في العصر المملوكي، وهو أمر يدل على تنوع المائدة المملوكية وما يستخدم فيها.
- ٣ . تنوع الأدوات والأواني يدل على تنوع مصادرها وشمولها شعبياً لها تاريخها في إعداد الطعام.
- ٤ . للكثافة الدور البارز في تطور صناعة أدوات وأواني العصر المملوكي.
- ٥ . أثبت المطبخ المملوكي قدره الطهاة وتميزهم في صناعة تلك الأطعمة وبراعتهم في إعدادها من خلال استخدامهم لأدوات وأواني متنوعة.
- ٦ . البحث يلقي الضوء على أحد الجوانب المهمة في الحياتين الاقتصادية والاجتماعية.

بعض الأواني المملوكية النحاسية والمكفتة بالفضة :



إبريق من النحاس المكفت بالفضة عليه زخارف وكتابات نصها : " المقر
الأشرف العالي طبطق عز نصره "، وهو من كبار أمراء السلطان الملك
الأشرف خليل.



طست عميق من النحاس المكفت بالفضة، عليه شريط كتابي نصه : " مما
عمل برسم المقر المجاهدي المخدومي السيفي طبطق الملكي الأشرفي "، وهو
من :بار أمراء السلطان الملك الأشرف خليل.



A Rare 15 Th Century
Mamluk Brass
Calligraphic Magic
.Bowl



A MAMLUK INSPIRED ISLAMIC BRASS DISH , PIERCED AND INSCRIBED – SYRIA DAMASCUS.



Thirteenth – Century Mamluk Brass Bolw.



A Large Late Mamluk Brass Basin , Egypt Or Syria , Early 15 Th Century



.Antique Persian Mamluk Revival Hand Etched Brass Bolw



.Mamluk Revival-Style Brass Bolw



A Mamluk Revival Brass

Bolw.



A Large Late
Mamluk Brass

.Basin , Egypt



A FINE A
MAMLUK BRASS BOLW
WITH A FLARED RIM ,
EGYPT OR SYRIA 14 TH
CENTURY



.A Mamluk Brass Bolw , Egypt Or Syria

الهوامش والمصادر والمراجع

- (١) سوق الكفتيين : يسلك إليه من البندقانيين ومن حارة الجودية ومن الجملون الكبير وغيره ويشمل عدة حوانيت لعمل الكفت وهو ما تطعم به أواني النحاس من الذهب والفضة أنظر : المقرئزي، المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار، المعروف بالخطط المقرئزية، طبعة دار صادر، بدون تاريخ نشر، ج ٢ ص ١٠٥.
- (٢) المقرئزي، المصدر السابق، ج ٢ ص ١٠٥.
- (٣) نفس المصدر، ج ٢ ص ١٠٥.
- (٤) المهاميز : ومفردها مهماز هو حديدة في مؤخرة حذاء الفارس أو الرائض. راجع : المعجم الوسيط، مجمع اللغة العربية، المعجم الوسيط، القاهرة 1972 ص ٩٩٤.
- (٥) المقرئزي، المصدر السابق، ج ٢ ص ١٠٥.
- (٦) القلقشندي، صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، نسخة مصورة عن الطبعة الأميرية، وزارة الثقافة والإرشاد القومي، المؤسسة المصرية العامة للتأليف والترجمة والطباعة والنشر، القاهرة ١٩٦٣ م، ج 2 ص 477 و ج 3 ص ٤٧٢؛ وج ٤ ص ١٠؛ الصيرفي، نزهة الفوس والأبدان في تواريخ الزمان، تحقيق حسن حبشي، طبعة دار الكتب، القاهرة ١٩٧١م، ج 3 ص 111؛ الشيزري، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق السيد الباز العريني، طبعة دارالشروق، ط 2، بيروت 1981 م، ص 40، 53، 60. والشراب خاناه : هي مخزن الشراب وتحتوي على أدوات الشراب النفيسة من أنواع الصيني والشوك والكيزان والطاسات النحاسية وغير ذلك، وتشمل كذلك أنواع مختلفة من المشروبات والحلوى والسكر والفواكه وحتى الأدوية والعقاقير. أنظر : القلقشندي، المصدر السابق، ج 3 ص 472، وج 4 ص 10.
- (٧) محمد أحمد دهمان، معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي، طبعة دار الفكر، دمشق ١٩٩٠، ص ١٠٣، ص ١٠٣.
- (٨) الشيزري، المصدر السابق، ص 79؛ المقرئزي، الخطط المقرئزية، ج 2 ص 105.
- (٩) الصيرفي، المصدر السابق، ج 3 ص 350.
- (10) المقرئزي، الخطط المقرئزية، ج 2 ص 105.
- (11) المصدر نفسه.
- (12) المصدر نفسه، وراجع : نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين

- والممالك، نشر مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة 1989، ص ٧٩ . ٨٤ .
- (13) القلقشندي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٥٨ ؛ المعجم الوجيز، ص ٣.
- (١٤) تذكرة النبيه في أيام المنصور وبنيه، ابن حبيب، تحقيق محمد أمين، مراجعة وتقديم سعيد عبد الفتاح عاشور، طبعة دار الكتب، القاهرة ١٩٧٦ م، ج ١ ص ٣٦٤.
- (١٥) المقرئزي، الخطط المقرئزية، ج ٢ ص ١٠٥ ؛ وراجع : نبيل محمد عبد العزيز، المرجع السابق، ص ١١٢، سعيد محمد مصيلحي، أدوات وأواني المطبخ المعدنية في العصر المملوكي دراسة أثرية فنية، رسالة دكتوراه، كلية الآثار، جامعة القاهرة، ص ١٢ وما بعدها.
- (١٦) القلقشندي، المصدر السابق، ج ٢ ص ١٣٨.
- (١٧) الشيزري، المصدر السابق، ص 24 ؛ ابن منظور، لسان العرب، تحقيق عبد الله علي الكبير ومحمد أحمد حسب الله وهاشم محمد الشاذلي، طبعة دار المعارف، بدون تاريخ نشر، ص 34 ؛ الفيومي، المصباح المنير، طبعة المكتبة العلمية، بيروت المصدر السابق، ج 1، ص 6.
- (18) ابن منظور، المصدر السابق، ص 2009.
- (19) يوسف البستاني، كتاب تفسير الألفاظ الدخيلة في اللغة العربية مع ذكر أصلها بحروفه، نشر مكتبة العرب، الفجالة، مصر 1932، ص 3 المعجم الوجيز، مجمع اللغة العربية، بدون دار طبع، جمهورية مصر العربية 1990، ص 26.
- (20) ابن الأخوة، معالم القرية في أحكام الحسبة، تحقيق محمد محمود شعبان وصديق أحمد عيسى المطيعي، نشر الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ١٩٧٦ م، ص ١٧٥ ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٦٩ ؛ الفيومي، المرجع السابق، ج ١ ص ٤٥ ؛ محمد أحمد دهمان، المرجع السابق، ص ٣٣.
- (٢١) ابن دقماق، النفحة المسكية في الدولة التركية، تحقيق عمر عبد السلام تدمري، طبعة المكتبة العصرية، صيدا وبيروت، ١٩٩٩ م، ص ٢٨٧ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 209، 210 ؛ المقرئزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، تحقيق سعيد عبد الفتاح عاشور، طبعة دار الكتب المصرية، القاهرة ١٩٧٠، ج ٣ ص ٨٥٧ ؛ القلقشندي، المصدر السابق، ج ٣ ص ٤٧٢ ؛ الصعيدي، الإفصاح في اللغة، طبعة دار الكتب المصرية، القاهرة ١٩٢٩ م، ص ١٨٨ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص

- ٥٣، ٥٧، ٦٠ حاشية ٣ ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص 270 ؛ محمد أحمد دهمان، المرجع السابق ص ٣٣ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٤٧.
- (٢٢) الشيزري، المصدر السابق، ص 37 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، 344 ؛ الفيروز آبادي، القاموس المحيط، طبعة دار الجيل، بدون سنة الطبع، ج 2 ص 364.
- (23) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٠٩، ١٠٤، ١٥٥، ١٥٦، ١٥٩ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص 30، 41 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص 450.
- (24) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 327 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص 731 - 732.
- (25) ابن منظور، المصدر السابق، ص 583.
- (26) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 332، ابن منظور، المصدر السابق، ص 595.
- (27) ابن منظور، المصدر السابق، 608 ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 284.
- (28) القلقشندي، المصدر السابق، ج ٢ ص ١٣٨ ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ٦٤٤.
- (٢٩) المقرئزي، السلوك، ج 2 ص 986، 700، 849، 936 ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 224 ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص 58، 59، 72 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص 1085، 1098.
- (30) المقرئزي، السلوك، ج 4 ص 508 - 509 ؛ ابن تغري بردي، المصدر السابق، ج ١٥ ص ٢٩٨ ؛ بطرس البستاني، محيط المحيط، طبع مكتبة لبنان، نسخة مصورة، بيروت دون تاريخ نشر، ج ١ ص ٢٢١.
- (٣١) ابن منظور، المصدر السابق، ص 1135.
- (32) العيني، عقد الجمان في تاريخ أهل الزمان، تحقيق محمد أمين، طبعة الهيئة المصرية العامة للكتاب ١٩٨٧م، ج ١ ص ١٥٣، ٤٢٦ ؛ القلقشندي، المصدر السابق، ج 1 ص 158 ؛ المقرئزي، السلوك، ج 2 ص 345؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص 1295 ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص 215.
- (33) ابن منظور، المصدر السابق، ص 944.
- (34) المقرئزي، الخطط المقرئزية، ج 2 ص 105.
- (35) ابن منظور، المصدر السابق، ص 1417.

(٣٦) ابن الأخوة، المصدر السابق، ١٤٥، ٢٣١، ٣٣٥ ؛ المقرئزي، الخطط المقرئزية، ج ٢ ص ١٠٥ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ١٩، حاشية ٨ ؛ باسل زيدان وآخرون؛ Steingass : A Comprehensive Persian English Dictionary.

(٣٧) الثعالبي، فقه اللغة، ص ٢٠٢ نهاية الرتبة، ص ٢٤، حاشية ٣ ؛

Dozy. Supplement aux Dictionnaires Arabes. (Supp. Dict. Ar.). Published by Liban , Beirut , 1991.

(٣٨) نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، نشر الأنجلو المصرية، القاهرة 1989 م، ص 80.

(39) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 68، 69، 70 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص 1434.

(40) ابن منظور، المصدر السابق، ص 1363 ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص 238.

(41) ابن الحاج، المدخل، طبعة المطبعة المصرية، القاهرة 1929 م، ج 4 ص 178، 179 ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 136، 145، 349، 348 ؛ المقرئزي، السلوك، ج 2 ص 786، 816، 817، 861، و ج 3 ص 415.

(42) ابن حبيب، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٦٤، ٣٦٥ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 326 ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ج 1 ص 388 ؛ إلياس انطوان وإدوارد إلياس، القاموس العصري، الطبعة التاسعة، المطبعة العصرية، القاهرة 1965، ص 272.

(٤٣) القلقشندي، المصدر السابق، ج 3 ص 472 ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ٣٤٨ ؛ ابن طولون، مفاكهة الخلان في حوادث أهل الزمان، تحقيق محمد مصطفى زيادة، طبع المؤسسة المصرية العامة للتأليف والأنباء والنشر، القاهرة ١٩٦٤، ٢ / ١٢٤.

(٤٤) ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٠٠٧ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٣١٠.

(٤٥) الشيزري، المصدر السابق، ص ٣٩، وحاشية ٢ بنفس الصفحة.

(٤٦) القلقشندي، المصدر السابق، ج ٤ ص ١٠ ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص 2049.

(47) سعدي ضناوي، المعجم المفصل في المغرب والدخيل، نشر دار الكتب العلمية، بيروت 2004، ص 284.

(48) القلقشندي، المصدر السابق، ج ٣ ص ٤٧٢ وج ٤ ص ١٠ وج ٥ ص ٩٦، ٢١٩ ؛ الشيزي، المصدر السابق، ص ٢٧ ؛ ٧٩.

(٤٩) المقرئزي، الخطط المقرئزية، ج ٢ ص ١٠٣.

(٥٠) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٣٣.

(٥١) ابن الأخوة، المصدر نفسه، ص ٣٢١ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٥٧٦ ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٨٥٩.

(٥٢) المقرئزي، الخطط المقرئزية، ج ٢ ص ٩٨.

(٥٣) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٣٣.

(٥٤) ابن شاهين، المجمع المفقن بالمعجم المعلنون، تحقيق عمر عبد السلام تدمري، طبعة المكتبة العصرية، صيدا وبيروت 2011 م، مج 1 ص 26 و مجلد 2 ص 432 ؛ العيني، المصدر السابق، ج 1 ص 24، 25، 26، 35، 154، 233، 316، 321، 421 ؛ ابن دقماق، النفحة المسكية، المصدر السابق، ص 97، 123، 232، 244، 271، 309 ؛ مجهول، تاريخ الملك الأشرف قايتباي، تحقيق عمر عبد السلام تدمري، طبعة المكتبة العصرية، صيدا وبيروت، 2003 م، ص 126، 141 ؛ الصفيدي، تحفة ذوي الألباب فيمن حكم بدمشق من الخلفاء والملوك النواب، تحقيق إحسان بنت سعيد خلوصي وزهير حميدان، طبعة دار صادر وبيروت ودار البشائر بدمشق، 1999 م، ص 450، 510، 512 ؛ ابن شاهين، الروض الباسم في حوادث العمر والتراجم، تحقيق عمر عبد السلام تدمري، طبعة المكتبة العصرية، صيدا وبيروت، 2014 م، ص 26، 267 ؛ ابن المغيزل، ذيل مفرج الكروب في أخبار بني أيوب، تحقيق عمر عبد السلام تدمري، طبعة المكتبة العصرية، صيدا وبيروت، 2004 م، ص 64، شافع بن علي الكاتب العسقلاني المصري، الفصل المأثور من سيرة السلطان الملك المنصور ؛ ص 127 ؛ البرزالي، المقفى على كتاب الروضتين المعروف بتاريخ البرزالي، تحقيق عمر عبد السلام تدمري، طبعة المكتبة العصرية، صيدا وبيروت 2006 م، ج 2 ص 237، 584 و ج 4 ص 61، 130 ؛ محمد أحمد دهمان، المرجع السابق، ص 92.

(55) محمد أحمد دهمان، المرجع السابق، ص ٩٣.

(٥٦) السلوك، ج ٣ ص ١٠٦٩، وحاشية الصفحة نفسها نقلاً عن دوزي ؛

Dozy. Supp. Dict. Ar.

(٥٧) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٣٦ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ١٣ حاشية ٣.

(٥٨) القلقشندي، ج ٣ ص ٤٧٢ وج ٤ ص ١٠ ؛ محمد قنديل البقلي، التعريف بمصطلحات صبح الأعشى، طبعة الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ١٩٨٣، ص ١٩٦.

(٥٩) ابن حبيب، المصدر السابق، ج 1 ص 348 ؛ القلقشندي، المصدر السابق، ج 3 ص 472.

(60) القلقشندي، المصدر السابق، ج 2 ص 476 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص 2492.

(61) القلقشندي، المصدر السابق، ج ٣ ص ٤٧٢ وج ٤ ص ١٠، ٢١ وج ٥ ص ص ٤٦٩ وج ١٤ ص ٣٩٥ - ٣٩٧ ؛ ابن شاهين الظاهري، زبدة كشف الممالك لخليل الظاهري، طبعة المطبعة الجمهورية، باريس ١٨٩٤، ص ١٢٤ ؛ النويري، نهاية الأرب في فنون العرب، طبعة دار الكتب المصرية، القاهرة ١٩٢٣، ج ٨ ص ٢٢٤ ؛ السبكي، معبد النعم ومبيد النقم للسبكي، طبعة مؤسسة الكتب الثقافية، بيروت ١٩٨٦، ص ١٩٧، محمد قنديل البقلي، المرجع السابق، ص ١٩٦.

(٦٢) القلقشندي، المصدر السابق، ج 3 ص 498.

(63) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 158، 207 ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص 25، 26، 33، 39 ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق ص 551، 757 ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص 387.

(64) المقرئزي، الخطط المقرئزية، ج ٢ ص ١٠٥ ؛ ابن دقماق، النفحة المسكية، المصدر السابق، ص 118 ؛ القلقشندي، المصدر السابق، ج 2 ص 475 ؛ ابن تغري بردي، المصدر السابق، ج 14 ص 109، الشيزري، المصدر السابق ص 79 ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ٢٤٥ ؛ محمد قنيل البقلي، المرجع السابق، ص ١٩٦.

(٦٥) القلقشندي، المصدر السابق، وج ٢ ص ١٤١ و ج ٥ ص ٤٥٨، ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٦٣٤ ؛ ابن فضل الله، مسالك الأبصار في ممالك

الأمصار، تحقيق دوروثيا كرافولسكي، طبعة المركز الإسلامي للبحوث، بيروت ١٩٨٦، ص ٩٨ ؛ المقرئزي، السلوك، ج ٢ ٢٤٢ ؛ ابن تغري بردي، المصدر السابق، ج ١٤ ص ٣٢٠، ٣٥١.

(٦٦) محمد أحمد دهمان، المرجع السابق، ص ١٠٦.

(٦٧) المقرئزي، السلوك، ج ٣ ص ١٠٦٩ ؛ الفلقشندي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٥٨، ج ٣ ص ٥٢٤ وج ٥ ص ٢١٩ ؛ ابن دقماق، المصدر السابق، ص ١١٨ ؛ المقرئزي، الخطط المقرئزية، ج ٢ ص ٩٥، ١٠٥، سعيد محمد مصيلحي، مرجع سابق، أنظر الأطباق التي أوردتها ونقدتها أثرياً في رسالته.

(٦٨) المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٥٥١ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٣٨٦.

(٦٩) الفلقشندي، المصدر السابق، ج ٢ ص ٤٧٥، ٤٧٦ ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٥٦٧ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٣٩٥.

(٧٠) العيني، المصدر السابق، ج ٤ ص ٤٧ ؛ ابن حبيب، المصدر السابق، ج ٢ ص ١٠١ ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٧٤٨.

(٧١) الشيزري، المصدر السابق، ص ١٨، و حاشية رقم ٢ من ذات الصفحة.

(٧٢) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ٣٤٠ ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٢٣١ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٤٤٧ ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٩٠٩.

(٧٣) ابن حبيب، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٦٤، وحاشية رقم ١ من نفس الصفحة ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٦٤٨ ؛ المعجم الوجيز، المصدر السابق، ص ٤٤٧.

(٧٤) ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٢٦٤.

(٧٥) الشيزري، المصدر السابق، ص ٣٢ وحاشية ٩ من نفس الصفحة.

(٧٦) محمد أحمد دهمان، المرجع السابق، ص ١١٩ ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٧٠٢.

(٧٧) ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٤٧٣ ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٧٠٣ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٤٨٣.

(٧٨) الشيزري، المصدر السابق، ص ٥٠، ٧٧ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٤٩٦ ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٧٢٥.

(٧٩) ابن طولون، المصدر السابق، ١ / ٣٨٣ ؛ القلقشندي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٥٨ ؛ المقرئزي، السلوك، ج ٣ ص ٩٧، ٢٣٣، ٨٢٧، ٨٦٠، ١١٢٠، ١١٤٥، ١١٥٢، وج ٤ ص ٣، ٤، ٦، ٤٠، ٤٣، ٣٣٤، ٣٣٥، ٨٩٧ ؛ ابن حبيب، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٠١، ٣٦٤ ؛ الصيرفي، المصدر السابق، ج ٢ ص ١٨٤، ٢٠٩ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ٣٣٠ ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٧١٧ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٤٩١.

(٨٠) القلقشندي، المصدر السابق، ج ٣ ص ٤٦١.

(٨١) ابن حبيب، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٦٤.

(٨٢) نفس المصدر.

(٨٣) القلقشندي، المصدر السابق، ج ٢ ص ١٣٨، ج ٨ ص ٣٥ ؛ ابن حبيب، المصدر السابق، ج ١ ص ١٢٣، ٣٥٤ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٣٤، ٣٦.

(٨٤) ابن حبيب، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٦٤.

(٨٥) نفس المصدر، ص ٣٤٩.

(٨٦) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ٣٢٥.

(٨٧) المقرئزي، السلوك، ج ٢ ص ٢٤٤ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ٣٤٨، ٣٤٩ ؛ العيني، المصدر السابق ج ٢ ص ٤٦ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٤٩٥.

(٨٨) 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.

(٨٩) الشيزري، المصدر السابق، ص ٢٨، ٣١، ٣٨ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٥٧، وحاشية رقم ١ .

Dozy. Supp. Dict. Ar.

(90) ابن حبيب، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٦٤ ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٦٤٩ .

(٩١) العيني، المصدر السابق، ج ٤ ص ٤٧٦ ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٧٤٠ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٥٠٥ .

(٩٢) الشيزري، المصدر السابق، ص ٦٠، حاشية ٣ من نفس الصفحة ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ٢٠٩، وحاشية رقم ٢ من ذات الصفحة.

.Dozy : Dict. Ar

(٩٣) العيني، المصدر السابق، ج ٤ ص ١٢٨ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٥٣، وحاشية رقم ٣، ٤ من نفس الصفحة. وتوضع يقطينة وهي العلامة التي توضع في أذن كل قفة باسم صاحبها أو أي علامة من هذا القبيل.

(٩٤) ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٧٢٧ ؛ المعجم الوسيط، ص ٧٥٦ .

(٩٥) المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٧٥٩ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٥١٥ .

(٩٦) المقرئ، السلوك، ج 3 ص 203 .

(٩٧) القلقشندي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٥٨ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص ٥٤٥ .

(٩٨) ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٩٥٠ - ٣٩٥١ ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٨٠٣ .

(٩٩) العيني، المصدر السابق، ج ٤ ص ٣١٤ ؛ القلقشندي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٥٨ وج ٣ ص ٤٧٢ وج ٤ ص ١٠ ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص 3954 - 3955 ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ١١٧ ؛ ابن حبيب، المصدر السابق، ج ١، ص ٣٦٤، و ج ٢ ص ٤١١ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 325،

- 326، 327، 336، 348 ؛ محمد قنيل البقلي، المرجع السابق، ص ١٩٦ ؛
المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص 804 ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق ؛
ص ٥٤٥.
- (١٠٠) المقرئزي، الخطط المقرئزية، ج 2 ص 96 ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص
893.
- (101) المقرئزي، المصدر نفسه، ج 2 ص 105 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، 221،
674.
- (102) الشيزري، المصدر السابق، ص 40، 60 ؛ ابن منظور، المصدر السابق، 1484.
- (103) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 332.
- (104) ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٦٠١ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص
٢٥٧.
- (١٠٥) المعجم الوجيز، المصدر السابق، ص ٢٥٨.
- (١٠٦) ابن دقماق، النفحة المسكية، المصدر السابق، ص ٢٨٨.
- (١٠٧) ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٧٠٧ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص
٢٧٤.
- (١٠٨) المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص 564.
- (109) ابن منظور، المصدر السابق، ص 3242 ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص
650.
- (110) المصدر نفسه، ص 4034 ؛ المرجع نفسه، ص 826.
- (111) ابن منظور، المصدر السابق، ص 4043 ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص
559 ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص 828.
- (112) ابن منظور، المصدر السابق، ص 4453 ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص
928.
- (113) المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٩٤١.

أدوات وأواني الطبخ في المطبخ المملوكي (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) =====

(١١٤) ابن منظور، المصدر السابق، ص 4652 ؛ راجع : المعجم الوسيط، ص ٩٨١،
المعجم الوجيز، ص ٦٤٨.

(١١٥) محمد أحمد دهمان، المرجع السابق، ص ١٥١.

(116) الفلقشندي، المصدر السابق، ج ٢ ص ٤٧٦ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٧٩ ؛

ابن منظور، المصدر السابق، ص 608 ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص

١٠٠١ ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص 655.

(117) المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ١٠٤٠.