

مصادر الأظعمة والأشربة وأنواعها في الحجاز واليمن في العصر المملوكي

دكتور

عبير بنت فهد المهيلب

قسم التأريخ، كلية العلوم الانسانية، جامعة الملك خالد

المملكة العربية السعودية



الملخص

تتوّعت مصادر الأطعمة والأشربة في الحجاز واليمن في العصر المملوكي بين مصادر نباتية ومصادر حيوانية، كانت في الغالب من الإنتاج المحلي، غير أن إقليم الحجاز كان أكثر اعتمادًا على اليمن - المكتفي ذاتيًا - وعلى الاستيراد من الدول المجاورة في توفير الطعام بسبب عوامل القحط والجفاف واضطراب الأحوال السياسية والأمنية به، وهو ما عرضته لأزمات اقتصادية واجتماعية خطيرة طيلة العصر المملوكي. وقد وُجدت أصناف كثيرة من الأطعمة والأشربة في الحجاز واليمن خلال العصر المملوكي لشغف أهالي البلدين بالتفنن في طعامهم وشرابهم حتى في أوقات القحط وقلة الأقوات.

الكلمات المفتاحية: الحجاز - اليمن - المماليك - الأطعمة - الأشربة

دكتور

عبير المهيلب

قسم التاريخ، كلية العلوم الانسانية، جامعة الملك خالد

المملكة العربية السعودية

aborah2009@windowslive.com



Abstract

The Food and beverages sources in the Hijaz and Yemen in the Mamluk period has varied between plant and animal sources, mostly from local production, but the Hijaz region was more dependent on Yemen - self-sufficient - and on imports from neighboring countries to provide food due to drought and unrest Political and security, which exposed him to serious economic and social crises throughout the Mamluk era. Many varieties of food and beverages were found in the Hijaz and Yemen during the Mamluk period because the people of both countries were eager to master their food and drink even in times of drought and lack of sustenance.

Keywords: Food-Hijaz-Yemen-Mamluks Beverage-

Abeer Almuhailib

*Department of History, College of Human
Sciences, King Khalid University, KSA.*
aborah2009@windowslive.com

المقدمة

إن الحمد لله نحمده ونستعينه ونستغفره ونستهديه، ونعوذ بالله من شرور أنفسنا وسيئات أعمالنا، من يهده الله فلا مضلّ له، ومن يضلّل فلا نجد له وليّاً مرشداً، وبعد:

ارتبط إقليما اليمن والحجاز ببعضهما البعض جغرافياً وقبلياً منذ عهود زمنية سحيقة، وقد تعمّقت هذه الروابط بعد بزوغ فجر الإسلام الذي عزّز الروابط الأخوية بين أهالي الإقليمين تحت مبدأ ﴿يَا أَيُّهَا النَّاسُ إِنَّا خَلَقْنَاكُمْ مِنْ ذَكَرٍ وَأُنْثَىٰ وَجَعَلْنَاكُمْ شُعُوبًا وَقَبَائِلَ لِتَعَارَفُوا﴾^(١)، ثم ازدادت هذه الروابط متانة عندما توحد الإقليمين سياسياً في العهد الأيوبي (٥٦٧هـ - ٦٤٦هـ/١١٧١م - ١٢٥٠م) منذ سنة ٥٦٩هـ/١١٧٤م عندما قاد الأمير الأيوبي توران شاه^(٢) حملة عسكرية لإخضاع اليمن، وقد حرص الأخير على دخول الحجاز قبل التوجه إلى اليمن وأخذ ولاء الطاعة من أمير مكة عيسى بن فليّنة^(٣) كإجراء

(١) سورة الحجرات، الآية ١٣.

(٢) هو توران شاه بن أيوب بن شادي الكردي الدويني الأيوبي، الأخ الأكبر غير الشقيق للسلطان الفاتح صلاح الدين. كان يرى نفسه أحق بالملك من أخيه لذلك أبعد صلاح الدين إلى اليمن ومعه الأمراء من بني رسول سنة ٥٦٩هـ/١١٧٣م فأخضع عصاته، ولما عاد أعطاه صلاح الدين بعلبك ثم أبعدته إلى الإسكندرية فعكف بها على اللهو ولم يحضر حروب الفتح، واستمرّ على ذلك إلى أن توفي بالإسكندرية في صفر سنة ٥٧٦هـ/١١٨٠م ونقل في تابوت إلى دمشق ودُفن بها. انظر ترجمته في: ابن كثير: البداية والنهاية، (١١/١٤٨).

الخزرجي: العقود اللؤلؤية في تاريخ الدولة الرسولية، (١/٢٦).

(٣) هو قطب الدين عيسى بن فليّنة بن قاسم بن محمد الهاشمي الحسني القرشي، المعروف بابن أبي هشام. استولى على إمارة مكة في أيام حكم ابن أخيه قاسم بن هشام ثم تركها سنة ٥٥٧هـ/١١٦٢م خوفاً من غريمه قاسم الذي ما إن قتل حتى عاد عيسى واستقر في الإمارة سنوات إلى أن توفي بمكة سنة ٥٧٠هـ/١١٧٤م. انظر ترجمته في: السخاوي: التحفة اللطيفة في تاريخ المدينة الشريفة، (٢/٣٤). أحمد دحلان: خلاصة الكلام في بيان أمراء البلد الحرام، ص ٢٣.



سياسي يُبين حرص الدولة الأيوبية على خضوع الإقليمين لسلطتها^(١). وحتى بعد زوال حكم الأيوبيين عن اليمن ابتداءً من سنة ٦٢٦هـ/١٢٢٨م فقد حاول وارثهم السياسيين من المماليك جهدهم في ضمّ اليمن - ولو إسمياً - إلى سلطتهم عن طريق نوابهم في الحجاز من الأمراء الأشراف؛ فقد استطاع - على سبيل المثال - أمير مكة حسن بن عجلان^(٢) - وهو أول من تولّى منصب "نائب الحجاز"^(٣) للدولة المملوكية - أن يمدّ حدود إمارته إلى جهة اليمن^(٤).

وقد عملت هذه الوحدة الجغرافية والبشرية والسياسية على إيجاد نوع من الوحدة والتكامل المعيشي في مجال التغذية بين الإقليمين؛ فقد كان الإقليم الحجازي فقيراً من حيث مصادر الغذاء مقارنةً بالإقليم اليمني الذي كان أكثر تنوعاً في المحاصيل الزراعية لخصوبة أرضه ووفرة مياهه وقوة تجارته مما

(١) ابن واصل: مفرج الكروب في أخبار بني أيوب، (١/٢٣١).

(٢) هو بدر الدين حسن بن عجلان بن رميثة بن محمد العلوي الحسني القرشي المكي. تولّى الإمارة مدة طويلة بلغت أكثر من عشرين سنة عُزل خلالها ثلاث مرات؛ في سنة ٨١١هـ/٤٠٨م ثم في سنة ٨١٨هـ/٤١٥م ثم في سنة ٨٢٧هـ/٤٢٣م. وفي عهده بدأت ملامح الاستقرار السياسي في الحجاز، وقد قام بكثير من أعمال البرّ والخير من الصدقات وبناء الأربطة والمدارس وتسبيل الأسبلّة وتوسيع البيمارستان المكي. توفي بمكة سنة ٨٢٥هـ/٤٢٥م وله من العمر ٥٤ سنة. انظر ترجمته في: تقي الدين الفاسي: العقد الثمين في تاريخ البلد الأمين، (٤/٨٠). المقريري: السلوك في معرفة دول الملوك، (١١٣/٥).

(٣) تولّى هذا المنصب تحديداً في ربيع الأول سنة ٨١١هـ/٤٠٨م. انظر: تقي الدين الفاسي: العقد الثمين في تاريخ البلد الأمين، (٤/٨٢).

(٤) نفس المصدر، (٤/٨٤).

جعله مقراً وممرّاً للقوافل التجارية المحملة بالأطعمة والأشربة (الميرة)^(١) والمتجهة نحو الحجاز، وكان من أبرز هذه القوافل اليمنية قافلة السرو^(٢) التي كانت تزود مكة المكرمة بكثير من المواد الغذائية مثل السمن والعسل والحبوب والخضر والزبيب وغيرها^(٣)، وقد أشار إلى هذه الحقيقة الرحالة ابن بطوطة (ت ٧٧٧هـ/ ١٣٧٦م) بقوله: "وكان بجيلة وزهران وغامد دائماً يبادرون لحضور عمرة رجب ويجلبون إلى مكة الحبوب والسمن والعسل والزبيب والزيت واللوز، فترخص الأسعار بمكة ويرغد عيش أهلها وتعمم المرافق، ولو لا أهل هذه البلاد لكان أهل مكة في شطف من العيش. ويذكر أنهم متى أقاموا ببلادهم ولم يأتوا بهذه الميرة أجذبت بلادهم ووقع الموت في مواشيهم، ومتى أوصلوا الميرة أخصبت بلادهم وظهرت فيها البركة ونمت أموالهم، فهم إذا حان وقت ميرتهم وأدركهم كسل عنها اجتمعت نساؤهم فأخرجتهم، وهذا من لطائف صنع الله تعالى وعنايته ببلده الأمين"^(٤)، وحتى أن أهل مكة - منذ القرن الخامس الهجري/الحادي عشر الميلادي - اشتهر عنهم

(١) الميرة: هي الطعام يمتاره الإنسان، وهي كذلك جلب الطعام للبيع. الزبيدي: تاج

العروس في جواهر القاموس، (١٦٢/١٤)، مادة "مير".

(٢) السرو: أو السرات أو السروات؛ وهي سلسلة من المرتفعات الجبلية المعروفة التي

تفصل بين منطقتي تهامة ونجد وتُعرف المنطقة بالحجاز، وأهل السراة هم من القبائل

العربية القحطانية من بني مالك وما جاورها من بلاد زهران وغامد، وهي بلاد مخصبة

كثيرة الأعناب وافرة الغلات. ابن بطوطة: تحفة النظار في غرائب الأسفار، ص ٣٧٦.

عائق البلادي: معجم معالم الحجاز، ص ٤٠٨.

(٣) النجم بن فهد: اتحاف الوري بأخبار أم القرى، (٣٠٤/٤).

(٤) ابن بطوطة: تحفة النظار في غرائب الأسفار، ص ٣٧٧.



قولهم: "حاج العراق أبونا نكسب منه الذهب، والسّرو أمّنا نكسب منهم القوت"^(١)، وحتى أن كيس الحنطة المعروف بـ "اللّقيمية" كان يُطلق على القمح والبُرّ والشعير المجلوب من الطائف ومن جبال السّراة كذلك^(٢)، بل إن اعتداء قبائل الأعراب المستمرّ طيلة العهد المملوكي على قوافل الحجاج لم يكن يقابل برّدّة فعل قوية من أمراء الحجاز ضد المعتدين كما كان يقابل به المعتدون عند اعتدائهم على قوافل أهل السّراة المحملة بالميرة^(٣).

مصادر الأطعمة والأشربة وأنواعها:

حظيت البلاد الحجازية واليمينية على مصادر متنوعة من الأطعمة والأشربة، سواء كانت نباتية أو حيوانية، وهي في الغالب الأعمّ من الإنتاج المحلي المجلوب من المناطق الزراعية والواحات المحيطة بالمدن والموانئ، وكان بعضها من المنتجات المستوردة من خارج الحدود من مصر وبلاد الحبشة وبلاد الهند والسند وغيرها^(٤)، وكان للموانئ الحجازية واليمينية الفضل الكبير في تسهيل عملية الاستيراد، كما كان لتوفر الأمن في الطرق البرية - في الغالب الأعمّ - دوره في ازدهار القوافل البرية المحملة بالمواد الغذائية خاصة.

وقد تنوعت المصادر النباتية التي تدخل في صناعة كثير من الأطعمة والأشربة المستهلكة في الحجاز واليمن خلال الفترة المملوكية، وكان من أهمها الحبوب المتنوعة من قمح وشعير وذرة ودخن، ومن الخضروات والفواكه

(١) ابن المجاور: تاريخ المستبصر، ص ٢٧.

(٢) الزبيدي: تاج العروس من جواهر القاموس، (٤٣١/٣٣)، مادة "قم".

(٣) تقي الدين الفاسي: العقد الثمين في تاريخ البلد الأمين، (٢٠٧/٦).

(٤) نعيم فهمي: طرق التجارة الدولية ومحطاتها بين الشرق والغرب، ص ١٣٦.

مصادر الأطعمة والأشربة وأنواعها في الحجاز واليمن د/ عبير بنت فهد المهلب

كالعنب والرمان والتفاح والموز والأترج^(١). وأما المصادر الحيوانية فكان أهمها اللحوم؛ وكان لحم الضأن هو الأساس في تحضير كثير من الأطعمة والإدامات^(٢) الحجازية واليمينية، ثم تأتي بعده اللحوم الأخرى ك لحم البقر ولحم الإبل ولحوم الطيور والأسماك، هذا إلى جانب بعض المنتجات الحيوانية الأخرى كاللبن والسمن والعسل.

ولما كانت بلاد اليمن أكثر اكتفاءً من البلاد الحجازية في المواد الغذائية فإن مصادر الأطعمة فيها تنتشر على نطاق واسع خاصة في المناطق الجبلية، وقد نتج عن ذلك تحقق الاكتفاء الذاتي للسكان وتصدير الفائض من الطعام إلى المناطق والأقاليم الأخرى^(٣)، في حين كانت بلاد الحجاز تعتمد على اليمن - كما سلف ذكره - وعلى مصر والحبشة في توفير بعض تلك المنتجات وسدّ حاجتها منها، لاسيما الحبوب^(٤).

وقد أشارت بعض المصادر التاريخية إلى أنواع مختلفة من الأطعمة التي كان يَعدّها أهل الحجاز في منازلهم وينفنون في صناعتها خاصة الميسورون منهم، وكانت طريقة تحضير الأطعمة في هذا الإقليم تختلف من منطقة إلى أخرى بحسب ما يتوافر في كل منطقة من منتجات زراعية، إلا أن هناك أطعمة رئيسية عرفتها كل المناطق الحجازية واعتمدوا عليها في وجباتهم لأنها كانت أكالات عربية قديمة، بعضها كان معروفاً قبل ظهور الإسلام، منها

(١) الأترج: أو التّرج؛ وهو شجر ناعم الأغصان والورق والثمر، وثمره كالليمون الكبار، وهو ذهبي اللون ذكي الرائحة حامض الماء. الزيات وآخرون: المعجم الوسيط، (٤/١).

(٢) الإدام: جمع أدم؛ وهو ما يُستمرأ به الخبز. الزيات وآخرون: المعجم الوسيط، (٦٧٢/٢).

(٣) ابن بطوطة: تحفة النظار في غرائب الأسفار، ص ٢٦٧.

(٤) ابن جبیر: رحلته المعروفة بالمتذكرة بالأخبار عن اتفاقات الأسفار، ص ٦٧.

"الثريد"؛ وهو طبق عربي قديم يتكوّن من الخبز المفتوت مع اللحم والمرق^(١)، ومنها "العصيدة"؛ وهي عبارة عن دقيق القمح المخلوط بالماء تطهى وتحلى إما بالسكر أو الدبس أو العسل^(٢)، ومنها "الفريك"؛ وهي حبوب البُرّ أو الذرة تشوى أول النضج ثم تدبّس وتُجش^(٣) وتُطبخ^(٤)، ومنها "الهريسة"؛ وهي طبق القمح المغلي المهروس أو المطحون والمخلوط باللحم، والهريسة من الأكلات الدسمة لأن الإنسان إذا أكلها لا يشتهي شيئاً من الطعام مدة يوم وليلة^(٥).

ومن أصناف الأطعمة الحجازية الأخرى "الفواكه والخضروات"؛ وهي من أكثر المحاصيل الزراعية انتشاراً في المنطقة نظراً لتوفر الجو المعتدل في مناطق زراعتها في كل من الطائف^(٦) ووادي مرّ^(٧) ووادي نخلة^(٨)، وبعض

(١) ابن سعد: الطبقات الكبرى، (٧٥/٤).

(٢) ابن بكار: جمهرة نسب قريش وأخبارها، ص ٣٠٦.

(٣) الجش: هو جرش الحبّ، أي تقشير طحنه ودقه وتكسيره، فهو مجشوش وجشيش. ابن منظور: لسان العرب، (٢٣٧/٦)، مادة "جشش". الزيات وآخرون: المعجم الوسيط، (١٢٤/١).

(٤) الأصفهاني: كتاب الأغاني، (١٦/٦).

(٥) العياشي: رحلته المعروفة بماء الموائد، ص ١٢١.

(٦) كان لدى أهالي الطائف اكتفاء ذاتي وفائض من المنتوجات الزراعية والصناعية التي كانت تصدر إلى المناطق المجاورة، خاصة إلى مكة التي تعتبر سوقها التجاري الأول. محمد العنقارة: الحياة الاقتصادية في الحجاز في عصر دولة المماليك، ص ٧٣.

(٧) وادي مرّ: أو وادي مرّ الظهران (وادي فاطمة حالياً)؛ من أشهر أودية الحجاز ويقع شمال مكة على بُعد ٢٢ كلم ويصب في البحر الأحمر جنوب جدة بقرابة ٢٠ كلم، وفيه عشرات العيون والقرى مثل حدّا وبحرة والجموم وغيرها. عاتق البلادي: معجم المعالم الجغرافية الواردة في السيرة النبوية، ص ٢٨٨.

(٨) وادي نخلة: أي نخلة الشامية ونخلة اليمانية، والمقصود هنا نخلة اليمانية لأنها على الطريق القديم بين مكة والطائف، وكانت القوافل لا تسير بينهما إلا فيها. وهذا الوادي يستمدّ مساقط مياهه من السراة الواقعة غرب الطائف ثم ينحدر شمالاً ثم غرباً حتى يجتمع في ملقى كان يسمى بستان ابن معمر ثم يكون وادي مرّ الظهران المعروف. عاتق البلادي: معجم المعالم الجغرافية الواردة في السيرة النبوية، ص ٣١٨.

الأراضي المحيطة بالمدينة المنورة والتي كانت أكثر محاصيل من مكة لوفرة المياه واستتباب الأمن بها حيث لم تشهد اضطرابات سياسية واسعة خلال العهد المملوكي الطويل^(١). ولعلّ من أشهر أنواع الفواكه التي يتناولها الحجازيون التين والعنب والسفرجل والرمان والتفاح والليمون والأترج والجوز والمقل^(٢) والرطب^(٣) والبطيخ^(٤). وأما الخضروات - التي تزرع في وادي مرّ ووادي نخلة وتجلب إلى أسواق مكة - فمنها الباذنجان والكرات والقثاء والخيار والفجل واليقطين والسلجم^(٥) والثوم والبصل والريحان والمشموم^(٦)^(٧).

وأما التمر فهو من الأطعمة الرئيسية في بلاد الحجاز حيث تكثر زراعته في قرى ووحدات المدينة النبوية خاصة والتي تُنتج أجود أنواعه^(٨). وأما اللحوم فهي أحد مصادر الأطعمة الأساسية عند الحجازيين لاشتهار الإقليم

(١) محمد العناقرة: الحياة الاقتصادية في الحجاز في عصر دولة المماليك، ص ٧٦.

(٢) المقل: صمغ شجرة شائكة تشبه شجرة اللبان يُسمّى الكور، وهو من الأدوية. الزيات وآخرون: المعجم الوسيط، (٢/٨٨١).

(٣) الرطب: والأرطاب والرطاب؛ جمع رطبة؛ وهو نضيج البُسْر قبل أن يصير تمرًا وذلك إذا لَانَ وحلًا، أو هو ثمر النخل إذا أدرك ونضج قبل أن يصير تمرًا. الزيات وآخرون: المعجم الوسيط، (١/٣٥١).

(٤) ابن جبير: رحلته المعروفة بالتذكرة بالأخبار عن اتفاقات الأسفار، ص ٩٧.

(٥) السلجم: وهو اللَّفت، والعبارة نبطية. الزبيدي: تاج العروس في جواهر القاموس، (٥/٧٩)، مادة "لفت".

(٦) الريحان والمشموم: هما من النباتات طيبة الريح التي تُستعمل لتطيبب الأكل. أحمد رضا: معجم متن اللغة، (٢/٦٧٣).

(٧) ابن جبير: رحلته المعروفة بالتذكرة بالأخبار عن اتفاقات الأسفار، ص ٩٧.

(٨) الفلقشندي: صبح الأعشى في صناعة الانشا، (٤/٢٨٩).

بجودتها، وهي تدخل في صناعة كثير من وجباتهم وإداماتهم، وتعتبر لحوم الضأن ولحوم البقر من الأنواع المفضلة، هذا إلى جانب كثرة استهلاكهم للسمن والعسل، وقد أشار إلى ذلك ابن بطوطة بقوله: "والسمن والعسل من الأغذية الرئيسية في بلاد الحجاز واشتهر من ناحية الجودة والطعم، كما كانت تجلب من خارج بلاد الحجاز من اليمن وبلاد الحبشة"^(١). وأما أهل البادية الحجازية فكان "الأقط"^(٢) هو طعامهم المفضل، وهو يصنع من حليب الماعز أو حليب الإبل^(٣).

ويعتبر القمح - وبعض الحبوب الأخرى - من المحاصيل الرئيسية التي تدخل في تحضير كثير من الأطعمة الحجازية^(٤)، بل لقد كان أساس عيشتهم الذي يؤثر نقصه في اضطراب الجانب الغذائي في المجتمع الحجازي؛ وكان عدم كفاية أهل الإقليم من محاصيل القمح يعرض البلاد لأزمات اقتصادية واجتماعية خطيرة، ولعل من أبرز العوامل التي كانت تؤدي إلى مثل هذه الأزمات هي:

١ - **غلاء الأسعار:** أي أسعار الحبوب وعلى رأسها القمح والشعير، حيث عانى السكان لسنوات طويلة خلال الفترة الأيوبية والمملوكية من تحكم كبار

(١) ابن بطوطة: تحفة النظار في غرائب الأسفار، ص ٢٦٩.

(٢) الأقط: شيء يتخذ من المخيض الغنمي أو اللبن الحليب أو من ألبان الإبل حيث يُحمض ويُجمد حتى يُستحجر ويُطبخ أو يُطبخ به. الزيات وآخرون: المعجم الوسيط، (١/٢٢).
أحمد رضا: معجم متن اللغة، (١/١٨٩).

(٣) التميمي: الحياة الاقتصادية في الحجاز خلال فترة الرسالة، ص ١٢١.

(٤) الجزيري: درر الفرائد المنظمة في أخبار الحاج وطريق مكة المعظمة، (١/٣٢١). ابن ظهيرة: الجامع اللطيف في فضل مكة وأهلها وبناء البيت الشريف، ص ٣٦٢.

التجار في الأسعار مما أدى إلى إحجام الناس عن شراء إلا ما هو ضروري أو يسدّ الحاجة بسبب المبالغة في الأسعار، مما كان ذلك يؤدي إلى حدوث الفقر والمجاعة وحتى الموت في بعض الأحيان، وقد أشار التقى الفاسي (ت ٨٣٢هـ/٤٢٨م) إلى ما يعانيه أهل الحجاز من ذلك فقال: "وأهل الحجاز يعانون الأمرين مما لا يمكن حصره، خاصة الغلاء وقلّة الأرزاق مما لا يُطاق"^(١).

٢- القحط وشمّ الأمطار: اعتمدت الزراعة في بلاد الحجاز - في الأعمّ الغالب - على الأمطار في سقي المزروعات، وكان انحباسها يؤثر سلبيًا على الإنتاج الزراعي وتوفّر السلع الغذائية في الأسواق مما يدفع إلى الاعتماد على المنتجات المستوردة؛ وقد ذكرت المصادر التاريخية أمثلة كثيرة عن سنوات القحط التي أصابت المنطقة وأهلكت الحرث والنسل؛ ففي سنة ٥٦٩هـ/١١٧٣م حدث قحط شديد وغلاء في الأسعار أدّى إلى أن أكل الناس الدم والجلود والعظام، ومات منهم كثير^(٢). وفي سنة ٥٧٥هـ/١١٧٩م أصاب القحط البلاد وأضرّ بالعباد وظلّوا على معاناتهم حتى فرج الله عنهم بقدوم ميرة السّرّو إليهم^(٣)، ولهذا قال عنهم الرحالة ابن جبّير (ت ٦١٤هـ/٢١١٧م): "ولولا أهل هذه البلاد لكان أهل مكة في شظف من العيش"^(٤). ومن سنوات القحط التي شهدتها الحجاز في العهد المملوكي كذلك؛ ما وقع بين سنوات ٦٤٩هـ/١٢٥١م و٦٦٥هـ/١٢٦٦م من قحط وغلاء بمكة بلغ حدّ الغلوّ،

(١) تقى الدين الفاسي: شفاء الغرام بأخبار البلد الحرام، (٤٠٤/٢).

(٢) النجم ابن فهد: إتحاف الوري في أخبار أم القرى، (٥٣٤/٢).

(٣) المصدر نفسه، (٥٣٥/٢).

(٤) ابن جبّير: رحلته المعروفة بالمتذكّرة بالأخبار عن اتفاقات الأسفار، ص ١١٠.



ونزل الخوف على البادية الحجازية لتمام قحط سنتين عليهم، وارتفع سعر الطعام بالطائف وأثر ذلك على مكة فبلغ سعر الشعير بها ربع وثلاث دینار^(١)، ثم تبع ذلك قحط عظیم عمّ أرض الحجاز سنة ٦٨٣هـ/١٢٨٤م فبيع بالمدينة المنورة كل غرارة^(٢) من القمح بألف درهم، وكل غرارة من الشعير بسبعمئة درهم^(٣)، ثم تكرّرت موجات الغلاء في الحجاز بسبب القحط في سنة ٧٢٧هـ/١٣٢٦م^(٤) ثم في سنة ٧٦٦هـ/١٣٦٤م^(٥) ثم في سنة ٧٨٣هـ/١٣٨١م^(٦) ثم في سنة ٨٩٩هـ/١٤٩٣م^(٧)، وكانت ظاهرة القحط التي تُحدث شحاً في الطعام وارتفاعاً في الأسعار متفارقة في الحجاز بين الفينة والأخرى طيلة القرنين الثامن والتاسع الهجريين/الرابع عشر والخامس عشر الميلاديين بسبب تخاذل بعض حكام الحجاز - وأشرف مكة على الخصوص - في تأمين ما يكفي من مواد غذائية للأهالي^(٨).

٣- انقطاع الميرة عن بلاد الحجاز: كانت تصل إلى الحجاز - لاسيما إلى الحرمين الشريفين - قوافل والمساعدة التي تحمل الغلال والحبوب والمواد

-
- (١) تقي الدين الفاسي: شفاء الغرام بأخبار البلد الحرام، (٣١٢/٢).
 - (٢) الغرارة: مكيال خاص بأهل الشام تحديداً، يقدر بحوالي ١٢ كلغ أو ٧٢ مدّاً أو سبع وبيات مصرية. وأما الغرارة المكية فتقدر بـ ٢٠٤,٥ كلغ أو ٢٦٥ لترًا. انظر: الفلقشندي: صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، (٢٨١/٤).
 - (٣) المقرئزي: السلوك لمعرفة دول الملوك، (٨١٥/١).
 - (٤) الجزري: تاريخ حوادث الزمان وأنبائه وفيات الأكابر والأعيان من أبنائه، (١٧٩/٢).
 - (٥) المقرئزي: السلوك لمعرفة دول الملوك، (٩٧/٣).
 - (٦) ابن حجر: إنباء الغمر بأبناء العمر، (٥٤/٢).
 - (٧) ابن إياس: بدائع الزهور في وقائع الدهور، (٢٠٥/٢).
 - (٨) هيام عيسى: الحج إلى الحجاز في العصر المملوكي، ص ٢٣٨.

الغذائية كصدقات وصلات وإجراءات رسمية مقررة للأشراف^(١) خاصة ولأهل المنطقة عامة من مصر واليمن، وشكلت الميرة التي كان يُرسل بها سلاطين المماليك من القاهرة وسلاطين اليمن من الرسولين^(٢) تمويناً غذائياً مهماً لأهل الحجاز، وكانت حلاً لمشكلة ارتفاع الأسعار المتكرر، وكان عدم قدومها إلى المنطقة أو تأخرها يؤثر على أحوال الأهالي ويتسبب في إحداث الضرر والجوع^(٣)، وكان السبب الغالب في انقطاعها هو الخلافات السياسية بين أشراف مكة وسلاطين مصر أو سلاطين اليمن، والأمثلة في ذلك كثيرة؛ ففي سنة ٧٠٧هـ/١٣٠٧م قطع سلطان اليمن الرسولي الميرة عن الحجاز بسبب

(١) الأشراف: ابتدأ حكم الأشراف للحجاز سنة ٣٥٨هـ/٩٦٨م ثم تعاقبوا على الحكم منذ تلك الفترة وفق طبقات أسرية، مستمدّين الدعم المادي والمعنوي (السياسي والروحي) من حكام المسلمين بمصر والشام والعراق. انظر لمزيد تفصيل عن تاريخ الأشراف بمكة: السنجاري: منائح الكرم في أخبار مكة والبيت وولاية الحرم، (٢/٢٠٣). دحلان: خلاصة الكلام في بيان أمراء بيت الله الحرام، ص ١٦ وما بعدها.

(٢) الرسوليون: أو آل رسول؛ ينسبون إلى محمد بن هارون التركماني الذي كان يعمل لدى الخلفاء العباسيين، وكان قد غلب عليه اسم رسول لأن الخليفة العباسي كان يرسله لما يريد من الأمور السرية بدون كتاب ثقة به، ثم عمل مع الأيوبيين فسار مع طغتكين إلى اليمن حيث عينه أميراً على الجيوش، وكان له أربعة أبناء أصغرهم هو نور الدين عمر مؤسس الدولة الرسولية التي أقامها في اليمن واستمرت خلال الفترة ٦٢٨هـ - ٨٥٨هـ/١٢٣٠م - ١٤٥٤م. تاج الدين اليماني: تاريخ اليمن المسمّى "بهجة الزمن في تاريخ اليمن"، ص ١٩٣. الخزرجي: العقود اللؤلؤية في تاريخ الدولة الرسولية، (١/٢٦).

(٣) ابن بطوطة: تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأقطار، ص ١٥٥.

الخلافاً بينه وبين أمير مكة حميضة^(١) وأخيه رميثة^(٢) مما أدى إلى ارتفاع الأسعار حتى بلغت الغرارة من الحنطة ألف وخمسمائة درهم، وبلغت الذرة تسعمائة درهم^(٣).

ولشغف أهل الحجاز بالطعام فقد كانت إقامة الموائد وتقديم أصناف الأطعمة هو عرف سائد لدى الأهالي حيث مثل مستوى الرخاء المعيشي الذي عاشه بعض الميسورون وأصحاب الجاه من الحجازيين في حياتهم اليومية، وعُرف عنهم - لاسيما أهل مكة المكرمة - حبّ الاحتفالات وإقامة الولائم التي تفتنوا في بسط مأكولاتهم من خلالها حتى وهم في أشدّ حالاتهم قحطاً وقلة في الأقوات والأرزاق^(٤).

وأما الأشربة التي عرفتها بلاد الحجاز منذ أقدم العصور وخلال العصر المملوكي فمن أشهرها "اللبن" الذي يعتبر من الأشربة الأساسية في المنطقة،

(١) هو حميضة بن محمد بن حسن بن عليّ بن قتادة العلوي الحسني القرشي المكي. تولّى الإمارة شراكة مع أخيه رميثة سنة ٧٠١هـ/١٣٠١م ثم قامت بينهما الفتن واستمرت طويلاً إلى أن قُتل غيلة على يدي أحد جنوده بوادي نخلة في جمادى الآخرة سنة ٧٢٠هـ/٣٢٠م. كان شجاعاً كريماً، قاسياً فاتكاً، وافر الحرمة. انظر ترجمته في: ابن حجر: الدرر الكامنة في أعيان المئة الثامنة، (١٠٧/٢). ابن العماد: شذرات الذهب في أخبار من ذهب، (٥٣/٦).

(٢) هو أبو عرادة أسد الدين رميثة بن محمد بن حسن بن عليّ بن قتادة العلوي الحسني القرشي المكي الزيدي. تولّى إمارة مكة شراكة مع أخيه حميضة سنة ٧٠١هـ/١٣٠١م ثم اختلفا فاقتتلا في أحداث طويلة ثم استطاع الاستقلال بالإمارة سنة ٧١٥هـ/١٣١٥م مع استمرار الحرب بينه وبين أخيه إلى سنة ٧٣٧هـ/١٣٣٦م حيث استطاع رميثة الإفراد مجدداً بالسلطة بتدخل من الدولة المملوكية، وظلّ كذلك إلى أن تنازل سنة ٧٤٥هـ/١٣٤٤م عن الإمارة لولديه. توفي بمكة سنة ٧٤٦هـ/١٣٤٦م، وقيل سنة ٧٤٨هـ/١٣٤٧م. انظر ترجمته في: ابن حجر: الدرر الكامنة في أعيان المئة الثامنة، (١١١/٢). تقي الدين الفاسي: العقد الثمين في تاريخ البلد الأمين، (٣٨٩/٤).

(٣) تقي الدين الفاسي: شفاء الغرام بأخبار البلد الحرام، (٢٧٢/٢).

(٤) عواطف نواب: ملامح من الحياة الاجتماعية في مكة خلال القرن العاشر الهجري/السادس عشر الميلادي، ص ٣٩٧.

وكان يمتاز بجودته لاسيما بمكة وفي ذلك يقول ابن جبير: "أنواع اللبن بها في نهاية الطيب"^(١)، وكان الحجازيون يمزجون اللبن مع العسل^(٢) كنوع من التحلية، كما يتناولون "مشروب السويق"^(٣) المصنوع من الحنطة والشعير، وقد عُرف بالسويق لانسياقه في الحلق^(٤)، وكان "سويق اللوز" شراب ميسوري الحال وأصحاب الترف^(٥). ومن الأشربة الحجازية كذلك "مشروب الزبيب"^(٦) الذي اشتهرت به الطائف خاصة لكثرة إنتاج الزبيب وجودته في تلك المنطقة، ومنها كذلك "مشروب التمر" المستخرج من التمور^(٧).

وأما في بلاد اليمن فقد وجدت أنواع وأصناف كثيرة من الأطعمة، وتميزت كل منطقة يمنية بأنواع معينة من الطعام بحسب ما يتوافر فيها من منتجات زراعية وما يتناسب مع مناخها؛ فسكان ميناء عدن^(٨) وميناء الشحر^(٩)

(١) ابن جبير: رحلته المعروفة بالتذكرة بالأخبار عن اتفاقات الأسفار، ص ٨٧.

(٢) الطبري: تاريخ الرسل والملوك، (٤٩٢/٥).

(٣) ابن سعد: الطبقات الكبرى، (١٠٩/٤).

(٤) الزيات وآخرون: المعجم الوسيط، (٤٦٥/١).

(٥) إدريس: مجتمع المدينة في عهد الرسول ﷺ، ص ٢٤٣.

(٦) مالك بن أنس: المدونة الكبرى، (٢٦٢/٦).

(٧) جميل حسين: الحجاز واليمن في العصر الأيوبي، ص ١٢١.

(٨) عدن: مدينة وإقليم جنوب اليمن، سُميت كذلك نسبةً إلى عدن بن سنان بن فيشان بن إبراهيم عليه السلام. وهي مدينة مشهورة على ساحل بحر الهند، بها مرفأً مراكب الهند والتجار يجتمعون إليه لأجل ذلك فإنها بلدة تجارة، وتضاف إلى أبين وهو مخالف. ياقوت الحموي: معجم البلدان، (٨٩/٤).

(٩) الشحر: إقليم يقع في منطقة حضرموت، بين عدن عُمان على ساحل بحر الهند (المحيط الهندي)، ويُعرف بساحل المهرة، وتعتبر مدينة ظفار هي قاعدة هذا الإقليم ومرسأه. وميناء الشحر من أهم الموانئ اليمنية، حيث اشتهر بالتجارة الخارجية والداخلية وله اتصال تجاري بمصر والعراق وبلاد الحجاز. ابن سعيد المغربي: كتاب الجغرافيا، ص ٢٩. ابن الفقيه: كتاب البلدان، ص ٢٩٦. حسن شهاب: أضواء على تاريخ اليمن البحري، ص ٢٥٢.

وغالبية المناطق الساحلية اعتمدوا على الخبز وإدام السمك^(١)، حيث يعتبر السمك غذاؤهم الأساسي^(٢)، فكان يُشوى على النار أو يُغلى وتضاف إليه الخضار ويسمى محلياً "صانونة السمك"^(٣)، ولم يكتف أهل اليمن بالأطعمة المحليّة بل اعتمدوا - لكون البلاد أرض تجارة واسعة - على المنتجات المستوردة من خارج البلاد من منتجات الهند والسند والحبشة ومصر، لاسيما إذا علمنا أن أغلبية سكان مدينة عدن هم من تلك البلدان ممّن استقرّ بها من التجار، ولذا فكلّ يستورد طعام أهل بلده وما يميل إليه^(٤).

ولعلّ من أشهر أصناف الأطعمة التي عرفها أهل اليمن في الفترة المملوكية؛ "طعام الخفوش" الذي يعمل من الدّخن^{(٥)(٦)}، و"حساء الكبان" المصنوع من الدّجر^{(٧)(٨)}، ومنها "اللُّحوح" وهو من المأكولات المفضلة في بعض المناطق اليمنية^(٩)، ويعمل من الدّخن والذرة ثم يهرس باللبن والسّمّن

(١) ابن المجاور: تاريخ المستبصر، ص ١٣١.

(٢) المقدسي: أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، ص ٧٨.

(٣) محمد بلعيد: عدن في عصر الدولة الرسولية، ص ٢٧٨.

(٤) ابن المجاور: تاريخ المستبصر، ص ١٣٧، ٢٥٣.

(٥) الدّخن: نبات عشبي من النّجيليات، حبّه صغيرٌ أملسٌ كحَبِّ السّمسم، ينبتُ بريّاً ومزروعاً. الزيات وآخرون: المعجم الوسيط، (١/٢٧٦).

(٦) محمد العقيلي: تاريخ المخلاف السليماني، (١/١٨٨).

(٧) الدّجر: وهو اللوبياء؛ وهو نوعان أبيض وأحمر، وقد ورد في الحديث الشريف عن عمر ﷺ أن رسول الله ﷺ قال: "اشتر لنا بالنوى دجراً". الزبيدي: تاج العروس في جواهر القاموس، (١١/٢٧٤)، مادة "دجر".

(٨) محمد العقيلي: المرجع السابق، (١/١٨٨).

(٩) الجندي: السلوك في طبقات العلماء والملوك، (١/٤٣٣).

ويسمى عندئذٍ "الملتح" أو يهرّس مع الموز والقنذ^(١) والحليب^(٢). ومن الأطعمة اليمنية في هذه الفترة "العصيد" - المعروف في الحجاز بالعصيدة - وهو طعام أهل البادية اليمنية خاصة^(٣)، ومنها "مشوي الذّبّاء" وهو القرع المشوي على التتور^(٤)، وغيرها من الأطعمة الكثيرة التي يدخل فيها اللحوم وأنواع الخضر لاسيما عند أهل المناطق الجبلية وأهل صنعاء وما حولها فقد اعتمدوا في طعامهم على اللحوم - خاصة لحم البقر - وعلى والحنطة والحلبة^(٥).

وكان اليمنيون يحلّون وجبات طعامهم بأنواع من الحلويات التي تعتبر من الأطعمة المفضلة لديهم حيث تفنّنوا في صناعتها وكانت تدخل من ضمن وجباتهم الأساسية حيث لا غنى لموائدهم عن مختلف أنواع الحلوى^(٦). كما حرصوا على تناول أنواع من الفواكه بعد وجبة الطعام الأساسية، وكان من أشهرها البطيخ والموز والعنب والرمان والرطب^(٧).

وأما المشروبات التي عرفت في البلاد اليمنية في الفترة الأيوبية والمملوكية فهي كثيرة، وأغلبها من النبيذ مع اختلاف مسمياتها ومكوناتها وطريقة صناعتها، حيث يلاحظ حبّ أهل اليمن - على اختلاف مناطقهم وتباين ثقافتهم - للمشروبات واهتمامهم بها، فقد أشارت المصادر التاريخية إلى إقبالهم على

(١) القنذ: وهو السكر، وقيل هو عسل قصب السكر الأسود. الجندي: السلوك في طبقات

العلماء والملوك، (٤٣٣/١). الزيات وآخرون: المعجم الوسيط، (٦٠١/٢).

(٢) محمد العقيلي: المرجع السابق، (١٨٨/١).

(٣) الهمداني: السمط الغالي الثمن في أخبار الملوك من الغز باليمن، ص ٤٨٢.

(٤) محمد العقيلي: المرجع السابق، (١٨٨/١).

(٥) ابن المجاور: تاريخ المستبصر، ص ١٩٢.

(٦) الوصافي: تاريخ وصاب المسمّى الاعتبار في التواريخ والآثار، ص ٥٨.

(٧) محمد العقيلي: المرجع السابق، (١٨٨/١).

تتناول المشروبات في الصيف والشتاء، من طرف القوي فيهم والضعيف^(١)، وهذا إذا دلّ على شيء إنما يدلّ على صحة أجسامهم وطيب بلادهم. ولعلّ من من أشهر هذه المشروبات؛ "مشروب السُّببية"؛ وهو عبارة عن نبيذ يصنع من الحنطة^(٢) أو من الأرز^(٣)، ولما كان هذا المشروب هو شراب أهل مصر في مناسباتهم الاجتماعية^(٤)، فمن المؤكد أن أهل اليمن - وأهل الحجاز الذي يشربونه كذلك - قد أخذوه عن المصريين الذي عرفوه منذ أقدم العصور ثم انتقل إلى اليمن والحجاز، ولا غرابة في ذلك لأن التجار المصريين وتجار الكارم^(٥) من غير المصريين - الذي يتعاملون مع الإقليم المصري بشكل أساسي - قد اتخذوا من موانئ البحر الأحمر وخاصة ميناء عدن خلال العصر المملوكي مقراً لهم^(٦).

(١) ابن الجاور: تاريخ المستبصر، ص ١٩٢.

(٢) ابن منظور: لسان العرب، (٤٧٧/١)، مادة "سوب".

(٣) الزيات وآخرون: المعجم الوسيط، (٤٦٠/١).

(٤) الزبيدي: تاج العروس في جواهر القاموس، (٧٦/٣)، مادة "سوب".

(٥) الكارم: أو الكارمية: هم فئة من كبار التجار الذين عملوا في تجارة التوابل وغيرها من السلع مما يجلب من الهند والشرق الأقصى عن طريق الموانئ اليمن. وقد قيل أن اسم الكارم مشتق من كلمة "كانم" بإقليم السودان الغربي، فنُسبوا إلى أصلهم الجغرافي بعد تحريفه إلى الكارم. وقيل إن الاسم مشتق من نوع من التوابل هو "الجهان". وكان مركز نشاطهم الأول في المحيط الهندي، وقد بدأ نشاطهم التجاري في العصر العبيدي (الفاطمي) ثم بلغوا أوج قوتهم ونفوذهم في العصرين الأيوبي والمملوكي وشكّلوا أكبر قوة مالية آنذاك. القلقشندي: صبح الأعشى في صناعة الانشاء، (٢٨٢/٤). عطية القوصي: أضواء جديدة على تجارة الكارم، ص ١٧. شوقي عثمان: تجارة المحيط الهندي في عصر السيادة الإسلامية، ص ٢٦٩.

(٦) نعيم فهمي: طرق التجارة الدولية ومحطاتها بين الشرق والغرب، ص ١٦٧.

ومن تلك المشروبات كذلك "مشروب الفقاع"؛ وهو شراب يصنع من الشعير، وسُمِّي بذلك لما يعلوه من الفقاعات والزَّبْد^(١)، ويعتبر هذا المشروب شراب السلاطين والأمراء والأعيان في مناسباتهم الخاصة، فقد توفي الملك الناصر أيوب بن طغتكين^(٢) مسموماً بشراب الفقاع سنة ٦١١هـ/١٢١٤م^(٣). ومنها "مشروب نبيذ الفضيح"؛ وهو شراب يعمل من التمر والبُر والرُّطْب ولا يحتاج في صناعته لفترة طويلة كما هو المعتاد في صناعة النبيذ، حيث يمكن صنعه في يوم وليلة، وهو مشروب عُرف عن أهل الشام ثم انتقل وشاع في بلاد اليمن خلال العصرين الأيوبي والمملوكي^(٤)، ويعتبر من الأشربة المفضلة

-
- (١) دهمان: معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي، ص ١١٨.
- (٢) هو الملك الناصر أيوب بن طغتكين بن أيوب بن شادي الدويني الكردي. تولى حكم اليمن وهو صغير سنة ٥٩٨هـ/١٢٠١م، وذلك بعد مقتل أخيه الملك المعز اسماعيل، فتولى شؤون الدولة مربيه الأتابك سيف الدين سنقر الذي عمل على استعادة النفوذ الأيوبي ودحر التوسع الزيدي، وظلَّ الأمر كذلك حتى وفاة سنقر سنة ٦٠٨هـ/١٢١١م، فاستوزر الناصر الأمير بدر الدين غازي بن جبريل فحمل السلطان على طلوع صنعاء وقتال الإمام الزيدي عبد الله بن حمزة، فطلع بجيش كبير وأموال جمّة، فلما استقر بصنعاء سمه وزيره فمات بها في المحرم سنة ٦١١هـ/١٢١٤م وحمل إلى تعز وقبر فيها. كان شاباً عاقلاً وادعاً رحمه الله تعالى. انظر ترجمته في: الذهبي: تاريخ الإسلام، (٣٣٧/٤٢).
- (٣) الخرجي: العسجد المسبوك في ذكر من ولي اليمن من الملوك، ص ٢٧٠.
- (٤) أول من صنع نبيذ الفضيح في منطقة النخيل (وهي من أطراف زبيد باتجاه بلاد الحبشة) هو رجل من أهل الشام حيث يحصل منه على سبعين ألف دينار كل عام من غير ما يصل إلى الخزانة وعمال السلطان ونواب الديوان والأوقاف وغيرهم. ابن الجاور: تاريخ المستبصر، ص ٣١.



لدى الرجال والنساء، وفي شربه منافع إلا أن أضراره أكثر من منفعه^(١)، ويكثر تناوله في موسم جني التمور خاصة^(٢). ومنها "مشروب المزر"^(٣)؛ وهو نبيذ الشعير والحنطة والحبوب، وقيل نبيذ الذرة خاصة^(٤). ومنها "مشروب نبيذ الزعفران"^(٥) الذي يُعمل من ماء بئر الزعفران^(٦) حيث يُورد مأوها إلى مختلف مناطق اليمن^(٧).

-
- (١) ابن المجاور: تاريخ المستبصر، ص ٣١.
- (٢) أسامة حماد: مظاهر الحضارة في اليمن في العصر الإسلامي (عصر دولتي بني أيوب وبني رسول)، ص ٥٣٢.
- (٣) المزر أو المذر: وهو نوع من الجعة (البيرة) غير المسكرة. محمد دهمان: معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي، ص ١٣٧.
- (٤) الزبيدي: تاج العروس في جواهر القاموس، (١٨٨/١٤)، مادة "مزر".
- (٥) ابن المجاور: تاريخ المستبصر، ص ١٣١. أسامة حماد: مظاهر الحضارة في اليمن في العصر الإسلامي، ص ٥٣٢.
- (٦) بئر الزعفران: بئر شهيرة في عدن حيث يحرص أهل المنطقة على شرب مائها منذ سنين طويلة، وماء هذه البئر يُخلط بورد داذي ليخمر ثم ينبذ في الشمس لفترة من الزمن. عليّ المقرئ: رواية بخور عدني، ص ٧٦.
- (٧) ابن المجاور: تاريخ المستبصر، ص ١٣١.

الخاتمة

وبعد أن استعرضنا بالدراسة تلك المصادر الحيوانية والنباتية للأطعمة والأشربة الحجازية واليمينية في العهد المملوكي، نسوق فيما يلي أبرز النتائج التي أمكن استخلاصها من الدراسة، وهي كالتالي:

- تعمّقت روابط الأخوة والجوار بين إقليمي الحجاز واليمن بسبب العامل الديني والجغرافي والقبلي، وقد أوجد ذلك نوعاً من الوحدة غير المعلنة.
- عملت الوحدة الدينية والجغرافية والبشرية - والسياسية في بعض الأحيان - في الحجاز واليمن على إيجاد نوع من التكامل المعيشي في مجال التغذية بين الإقليمين.
- حظيت البلاد الحجازية واليمينية على مصادر متنوعة من الأطعمة والأشربة، سواء كانت نباتية أو حيوانية، وهي في الغالب الأعمّ من الإنتاج المحلي.
- كان الحجاز فقيراً من حيث مصادر الغذاء مقارنةً باليمن، ولهذا اعتمد في توفير بعض المتطلبات الغذائية على الاستيراد من مصر والحبشة والهند وغيرها.
- كان اليمن أكثر اكتفاءً من الحجاز في توفيره مصادر الطعام، وقد نتج عن ذلك تحقّق الاكتفاء الذاتي للسكان وتصدير الفائض من الطعام إلى المناطق والبلدان المجاورة.
- تعرّض الحجاز لأزمات اقتصادية واجتماعية خطيرة بسبب القحط وشحّ الأمطار المؤدّي إلى غلاء أسعار المواد الغذائية لاسيما في حالة انقطاع قوافل "الميرة" عن الإقليم بسبب الاضطرابات الأمنية الناتجة عن الصراعات السياسية أو الاعتداءات الأعرابية.



- شكّلت المواد الغذائية التي كان يُرسل بها سلاطين المماليك من مصر وسلاطين الرسوليّين من اليمن تمويناً غذائياً مهماً لأهل الحجاز، وكانت حلاً لمشكلة ارتفاع الأسعار المتكرّر.
- تنوّعت المصادر النباتية التي تدخل في صناعة كثير من الأطعمة والأشربة المستهلكة في الحجاز واليمن خلال الفترة المملوكية، وكان من أهمها الحبوب إلى جانب الخضروات والفواكه.
- كان من أبرز المصادر الحيوانية الداخلة في أطعمة أهل الحجاز واليمن هي لحوم الماشية من ضأن وبقر وإبل، وبصورة أقل لحوم الطيور والأسماك.
- تعتبر اللحوم أحد مصادر الأطعمة الأساسية عند الحجازيين لاشتهار الإقليم بجودتها، وهي تدخل في صناعة كثير من وجباتهم.
- كانت طريقة تحضير الأطعمة في الحجاز تختلف من منطقة إلى أخرى بحسب ما يتوافر في كل منطقة من منتجات زراعية.
- ظهرت أطعمة رئيسية عند الحجازيين وكانت أساس وجباتهم اليومية، لأنها كانت أكلات عربية قديمة، بعضها كان معروفاً قبل ظهور الإسلام كالثريد والعصيدة وغيرهما.
- كانت الفواكه والخضروات من أكثر المحاصيل الزراعية انتشاراً في الحجاز بسبب توفر الجوّ المعتدل في مناطق زراعتها في كل من الطائف ووادي مرّ ووادي نخلة وبعض الأراضي المحيطة بالمدينة المنورة.
- يعتبر القمح - وبعض الحبوب الأخرى - من المحاصيل الرئيسية التي تدخل في تحضير كثير من الأطعمة الحجازية، وكان النقص في القمح يؤدّي في اضطراب في مصادر الغذاء في المنطقة.

مصادر الأطعمة والأشربة وأنواعها في الحجاز واليمن د/ عيبر بنت فهد المهلب



- لشغف أهل الحجاز بالطعام فقد عُرف عنهم حبّ الاحتفالات وإقامة الولائم حتى وهم في أشدّ حالاتهم قحطاً وقلةً في الأقوات والأرزاق.
- وُجدت أنواع وأصناف كثيرة من الأطعمة في اليمن، حيث تميّزت كل منطقة يمنية بأنواع معينة من الطعام بحسب ما يتوافر فيها من منتجات زراعية وما يتناسب مع مناخها.
- لم يكتف أهل اليمن بالأطعمة المحليّة بل اعتمدوا - لكون البلاد أرض تجارة واسعة - على المنتجات المستوردة من خارج البلاد.
- استمدّ أهل الحجاز وأهل اليمن بعض عاداتهم في الطعام والشراب من التجار القادمين إلى الاقليمين، حيث اتخذ بعضهم خلال العصر المملوكي من موانئ البحر الأحمر مقراً لهم وموطناً، ومنهم انتشرت ثم سادت مثل هذه العادات الغذائية في المجتمعين الحجازي واليميني.



قائمة المصادر والمراجع

القرآن الكريم

إدريس: عبد الله بن عبد العزيز: مجتمع المدينة في عهد الرسول صلى الله عليه وسلم، عمادة شؤون المكتبات، جامعة الملك سعود، الرياض، (د.ط.)، ١٩٨٢م.

الأصفهاني: علي بن الحسين الأموي (ت ٣٥٧هـ/٩٦٧م): كتاب الأغاني، تحقيق: سمير جابر، دار الفكر، بيروت، ط ٢، (د.ت).
ابن إياس: محمد بن أحمد الحنفي (ت ٩٣٠هـ/١٥٢٣م): بدائع الزهور في وقائع الدهور، مكتبة مصطفى البابي الحلبي، القاهرة، (د.ط.)، ١٣٧٤هـ/١٩٥٤م.

البلادي: عاتق بن غيث:

- معجم المعالم الجغرافية الواردة في السيرة النبوية، دار مكة، مكة المكرمة، ط ١، ١٤٠٢هـ/١٩٨٢م.
 - معجم معالم الحجاز، (عشرة أجزاء في مجلد واحد)، دار مكة، مكة، ط ٢، ١٤٣١هـ/٢٠١٠م.

ابن بطوطة: محمد بن عبد الله الطنجي (ت ٧٧٧هـ/١٣٧٦م): تحفة النظار في غرائب الأسفار (المعروف برحلة ابن بطوطة)، تحقيق: محمد العريان، دار إحياء العلوم، بيروت، (د.ط.)، ١٤٠٧هـ.

ابن بكار: الزبير بن بكار القرشي (ت ٢٥٦هـ/٨٧٠م): جمهرة نسب قریش وأخبارها، تحقيق: محمد محمود شاكر، مطبعة المدني، القاهرة، (د.ط.)، ١٣٨١هـ.

بلعيد: محمد منصور: عدن في عصر الدولة الرسولية (٦٢٦هـ -

مصادر الأطعمة والأشربة وأنواعها في الحجاز واليمن د/ عيبر بنت فهد المهيلب

١٤٥٤م - ١٢٣١م/٥٨٥٨م) دراسة تاريخية حضارية، دار الوفاق للدراسات والنشر، عدن، ط١، ١٤٣٣هـ/٢٠١٢م.

تاج الدين اليماني: عبد الباقي بن عبد المجيد (ت١٣٤٣/٥٧٤٣م):
تاريخ اليمن المسمّى "بهجة الزمن في تاريخ اليمن"، تحقيق: مصطفى حجازي،
دار الكلمة، صنعاء، ط٢، ١٤٠٤هـ/١٩٨٥م.

نقي الدين الفاسي: محمد بن أحمد المكي الحسني
(ت٨٣٢هـ/١٤٢٨م):

- شفاء الغرام بأخبار البلد الحرام، تحقيق: لجنة من كبار العلماء
والأدباء، دار الكتب العلمية، بيروت، (د.ط)، (د.ت).
- العقد الثمين في أخبار البلد الأمين، تحقيق: فؤاد سيد، مؤسسة الرسالة،
بيروت، ط٢، ١٤٠٦هـ.

التميمي: حاتم عز الدين: الحياة الاقتصادية في الحجاز خلال فترة
الرسالة، رسالة ماجستير في التاريخ غير منشورة، الجامعة الأردنية، الأردن،
١٩٩٧م.

ابن جبير: محمد بن أحمد الكناني (ت٦١٤هـ/١٢١٧م): رحلته المعروفة
بالتذكرة بالأخبار عن اتفاقات الأسفار، دار صادر، بيروت، (د.ط)،
١٤٠٠هـ/١٩٨٠م.

الجزري: محمد بن إبراهيم (ت٧٣٨هـ/١٣٣٧م): تاريخ حوادث الزمان
وأبناؤه وفيات الأكابر والأعيان من أبناؤه، تحقيق: عمر بن عبد السلام
تدمري، المكتبة العصرية، بيروت، ط١، ١٩٩٨م.

الجزيري: عبد القادر بن محمد الأنصاري (ت٩٧٧هـ/١٥٦٩م): درر
الفرائد المنظمة في أخبار الحاج وطريق مكة المعظمة، تحقيق: محمد ابن
حسن بن إسماعيل، دار الكتب العلمية، بيروت، (د.ط)، (د.ت).



الجندي: محمد بن يوسف الكندي اليمني (ت ٧٣٢هـ/١٣٣١م): السلوك في طبقات العلماء والملوك، تحقيق: محمد بن عليّ الأكوغ الحوالي، مكتبة الإرشاد، صنعاء، ط١، ١٩٩٥م.

ابن حجر: أحمد بن عليّ العسقلاني (ت ٨٥٢هـ/١٤٤٨م):

- إنباء الغمّر بأبناء العُمَر، تحقيق وعناية: محمد عبد المعيد خان، وزارة المعارف بالهند، دار الكتب العلمية، بيروت، ط٢، ١٤٠٦هـ/١٩٨٦م.
- الدرر الكامنة في أعيان المائة الثامنة، تحقيق: محمد عبد المعين خان، حيدر آباد الهند، مجلس دائرة المعارف العثمانية، ط٢، ١٣٩٢هـ/١٩٧٢م.
- حسين:** جميل حرب محمود: الحجاز واليمن في العصر الأيوبي، مطابع سحر، جدة، ط١، ١٤٠٥هـ.

حماد: أسامة: مظاهر الحضارة في اليمن في العصر الإسلامي (عصر دولتي بني أيوب وبني رسول)، مركز الإسكندرية للكتاب، الاسكندرية، ط١، ١٤٢٥هـ.

الخرجي: عليّ بن الحسين الزبيدي (ت ٨١٢هـ/١٤٠٩م):

- العسجد المسبوك في ذكر من ولي اليمن من الملوك، وزارة الاعلام والثقافة، صنعاء، ط٢، ١٩٨١م.
- العقود اللؤلؤية في تاريخ الدولة الرسولية، مكتبة الهلال، القاهرة، (د.ط)، ١٣٢٩هـ.

دحلان: أحمد بن زيني المكي (ت ١٣٠٤هـ/١٨٨٦م): خلاصة الكلام في بيان أمراء البلد الحرام من زمن سيدنا النبيّ صلى الله عليه وسلم إلى وقتنا هذا بالتمام، تحقيق: محمد حسن محمد الشافعي القاهري، مطبوعات أرض الحرمين، القاهرة، (د.ط)، (د.ت).

مصادر الأطعمة والأشربة وأنواعها في الحجاز واليمن د/ عير بنت فهد المهلب



دومان: محمد أحمد: معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي، دار الفكر المعاصر، بيروت، دار الفكر، دمشق، ط ١، ١٩٩٠م.

الذهبي: محمد بن أحمد الدمشقي (ت ٧٤٨هـ/٣٧٤م): تاريخ الإسلام ووفيات المشاهير والأعلام، تحقيق: بشار عواد معروف، دار الغرب الإسلامي، بيروت، ط ١، ٢٠٠٢م.

رضا: أحمد: معجم متن اللغة (موسوعة لغوية حديثة)، دار مكتبة الحياة، بيروت، (د.ط)، ١٣٧٧هـ/٣٥٨م.

الزبيدي: محمد بن محمد المرتضى اليمني (ت ١٢٠٥هـ/١٧٩٠م): تاج العروس من جواهر القاموس، تحقيق: عبد الستار أحمد الفراج، دار احياء التراث العربي، بيروت، ١٣٦٥هـ/١٩٤٥م.

الزيات: أحمد وإبراهيم مصطفى وحامد عبد القادر ومحمد النجار: المعجم الوسيط، دار الدعوة، مجمع اللغة العربية، القاهرة، (د.ت)، (د.ط).

السخاوي: محمد بن عبد الرحمن المصري (ت ٩٠٢هـ/٤٩٦م): التحفة اللطيفة في تاريخ المدينة الشريفة، مطبعة السنة المحمدية، القاهرة، (د.ط)، ١٣٧٦هـ/١٩٥٩م.

ابن سعد: محمد بن سعد البصري (ت ٢٣٠هـ/٨٤٤م): الطبقات الكبرى، تحقيق: إحسان عباس، دار صادر، بيروت، ط ١، ١٩٦٨م.

ابن سعيد المغربي: عليّ بن موسى العنسي (ت حوالي سنة ٦٨٥هـ/٢٨٦م): كتاب الجغرافيا، تحقيق: إسماعيل العربي، المكتب التجاري للنشر والتوزيع، بيروت، (د.ط)، ١٩٧٠م.

السنجاري: عليّ بن تاج الدين المكي (ت ١١٢٥هـ/١٧١٣م): منائح الكرم بأخبار مكة والبيت وولاية الحرم، تحقيق: جميل عبد الله المصري،



مركز إحياء التراث الإسلامي، جامعة أم القرى، مكة، ط ١،
١٤١٩هـ/١٩٩٨م.

شهاب: حسن صالح: أضواء على تاريخ اليمن البحري، دار الفارابي،
بيروت، (د.ط.)، ١٩٧٧م.

الطبري: محمد بن جرير بن يزيد (ت ٣١٠/٩٢٢م): تاريخ الرسل
والملوك، تحقيق: محمد أبو الفضل إبراهيم، دار المعارف، القاهرة، (د.ط.)،
١٩٦٠م.

ابن ظهيرة: محمد بن محمد المكي (ت ٩٦٠هـ/١٥٥٣م): الجامع
اللطيف في فضل مكة وأهلها وبناء البيت الشريف، المكتبة الشعبية، بيروت،
ط ٥، ١٣٩٩هـ/١٩٧٩م.

عثمان: شوقي عبد القوي: تجارة المحيط الهندي في عصر السيادة
الإسلامية، دار المعرفة، الكويت، (د.ط.)، ١٩٩٠م.

العقبلي: محمد بن أحمد: تاريخ المخلاف السليماني؛ أو الجنوب العربي
في التاريخ (القسم الثاني من الجزء الأول)، مطابع الرياض، (د.ط.)،
١٣٧٨هـ/١٩٥٨م.

ابن العماد: عبد الحي بن أحمد الحنبلي (ت ١٠٨٩هـ/١٦٧٨م): شذرات
الذهب في أخبار من ذهب، تحقيق: عبد القادر الأرناؤوط ومحمود الأرناؤوط،
دار بن كثير، دمشق، ط ١، ١٤٠٦هـ.

العناقرة: محمد محمود خلف: الحياة الاقتصادية في الحجاز في عصر
دولة المماليك ٦٤٨هـ - ٩٢٣هـ/١٢٥٠م - ١٥١٧م، دار الملك عبد
العزیز، الرياض، ط ١، ١٤٢٥هـ.

العياشي: عبد الله بن محمد المغربي: (ت بعد سنة ١٠٧٤هـ/١٦٦٣م):

مصادر الأطعمة والأشربة وأنواعها في الحجاز واليمن د/ عبير بنت فهد المهلب

رحلته المعروفة بماء الموائد، حققها وقدم لها: سعيد الفاضلي وسليمان القرشي، دار السويدي، أبو ظبي، (د.ط)، ٢٠٠٦م.

عيسى: هيام عليّ: الحج إلى الحجاز في العصر المملوكي (٦٤٨هـ/١٢٥٠م - ٩٢٣هـ/١٥١٧م)، رسالة دكتوراه في التاريخ غير منشورة، إشراف: د. أحمد حطيظ، جامعة القديس يوسف، كلية الآداب والعلوم الإنسانية، بيروت، ١٤٣١هـ/٢٠١٠م.

ابن الفقيه: أحمد بن محمد الهمذاني: كتاب البلدان، دار صادر، بيروت، (د.ط)، ١٩٧٢م.

ابن فهد: نجم الدين عمر بن محمد المكي (ت ٨٨٥هـ/١٤٨١م): إتحاف الوري بأخبار أم القرى، تحقيق: فهيم شلتوت، مكتبة الخانجي، القاهرة، (د.ط)، (د.ت).

فهمي: نعيم زكي: طرق التجارة الدولية ومحطاتها بين الشرق والغرب، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، (د.ط)، ١٩٧٣م.

القالقشندي: أحمد بن عليّ المصري (ت ٨٣١هـ/١٤١٨م): صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، تحقيق: محمد عبد الرسول، المطبعة الأميرية، القاهرة، (د.ط)، ١٣٣٨هـ.

القوصي: عطية: أضواء جديدة على تجارة الكارم، المجلة التاريخية المصرية، مج ٢٢، السنة ١٩٧٥م.

ابن كثير: إسماعيل بن عمر الدمشقي (ت ٧٧٤هـ/١٣٧٢م): البداية والنهاية، تحقيق: عبد الرحمن اللاذقي ومحمد غازي بيضون، دار المعرفة، بيروت، ط ١، ١٤٢٨هـ/٢٠٠٧م.



مالك: مالك بن أنس الأصبحي المدني (ت ١٧٩هـ/ ٧٩٥م): المدونة الكبرى، مطبعة السعادة، القاهرة، ط ٦، ١٣٢٣هـ.

ابن المجاور: يوسف بن يعقوب الدمشقي (ت ٦٩٠هـ/ ١٢٩٠م): تاريخ المستبصر، تحقيق: أوسكر لوففرين، منشورات المدينة، بيروت، ط ٢، ١٩٨٦م.

المقدسي: محمد بن أحمد البشاري (ت ٣٧٥هـ/ ٩٨٥م): أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، دار صادر، بيروت، (د.ط)، ١٤١١هـ.

المقري: عليّ: رواية بخور عدني، دار الساقى، بيروت، (د.ط)، ٢٠١٥م.

المقريزي: أحمد بن عليّ المصري (ت ٨٤٥هـ/ ١٤٦١م): السلوك لمعرفة دول الملوك، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، دار الكتب العلمية، بيروت، (د.ط)، ١٩٩٧م.

ابن منظور: محمد بن مكرم الإفريقي (ت ٧١١هـ/ ١٣١١م): لسان العرب، دار إحياء التراث العربي، بيروت، ط ١، ١٤٠٨هـ/ ١٩٨٨م.
نواب: عواطف بنت محمد: ملامح من الحياة الاجتماعية في مكة خلال القرن العاشر الهجري/السادس عشر الميلادي، مجلة الدارة، دار الملك عبد العزيز، الرياض، العدد ٣، السنة ٣١، ١٤٢٦هـ.

الهمداني: بدر الدين محمد بن حاتم الياامي (ت ٦٩٤هـ/ ١٢٩٥م): السمط الغالي الثمن في أخبار الملوك من الغز باليمن، تحقيق: ريس سميث، جامعة كمبريدج، بريطانيا، (د.ط)، ١٩٧٣م.

ابن واصل: محمد بن سالم الحموي (ت ٦٩٧هـ/ ١٢٩٧م): مفرج الكروب في أخبار بني أيوب، تحقيق: حسنين محمد ربيع، وزارة الثقافة، القاهرة، ١٩٧٢م.

مصادر الأطعمة والأشربة وأنواعها في الحجاز واليمن د/ عير بنت فهد المهلب



الوصابي: عبد الرحمن بن محمد الحبيشي (ت ٥٧٨٢/١٣٨٠م): تاريخ
وصاب المسمّى الاعتبار في التواريخ والآثار، تحقيق: عبد الله بن محمد
الحبشي، مركز الدراسات والبحوث اليمني، صنعاء، دار العودة، بيروت، ط١،
١٩٧٩م.

ياقوت الحموي: ياقوت بن عبد الله الرومي (ت ٦٢٦هـ/١٢٢٨م): معجم
البلدان، تحقيق: فريد عبد العزيز الجندي، دار الكتب العلمية، بيروت، ط١،
١٤١٠هـ/١٩٩٠م.