



كلية الآثار

أبيدوس (Abydos)



جامعة سوهاج

العدد الأول (٢٠١٩ م)، ص: ١٠٧ - ١٢٩

دراسة لعمارة وآلية العمل في المطبخ السلطاني في ضوء المخطوطات العثمانية*

Study of the architecture and work mechanism in Royal Cuisine Illustrations in Ottoman Manuscripts

أ. نادية طه عبد الفتاح... آثارية بمشروع القاهرة التاريخية - وزارة الآثار.

أ.د. هناء محمد عدلي .. أستاذ الآثار والفنون الإسلامية كلية الآداب - جامعة حلوان.

أ.د. عبد الناصر ياسين .. أستاذ الآثار والفنون الإسلامية وعميد كلية الآثار جامعة سوهاج.

Ms. Nadia Taha Abd El Fattah, Archaeological at project of historic Cairo-Ministry of Antiquities.

Prof. Dr. Hanaa M. Adely, Professor of Islamic Archeology, Faculty of Arts, Helwan University.

Prof. Dr. Abd el Nasser Yassin, Professor of Islamic Archeology, Dean of the Faculty of Archaeology, Sohag University.

المخلص:

يتناول البحث دراسة لعمارة وآلية العمل داخل المطبخ السلطاني حيث تهتم الدراسة بتاريخ المطبخ السلطاني من حيث عمارة المطبخ، والهيكل التنظيمي له، والمؤن الخاصة به بالإضافة إلى مكونات مائدة السلطان وأهم الأطعمة والمشروبات التي ظهرت في مآدب الطعام داخل المخطوطات العثمانية والتي تعد مصدراً وثائقياً يعكس مظاهر الحياة لأي بلد من البلدان، لهذا كانت مآدب الطعام العثمانية تُمثل مظهراً أساسياً من مظاهر اكساب الدولة شخصيتها، فضلاً عن كونها عنصراً من عناصر الحضارة الإنسانية حيث تدل على مدى رقي الأمة ومستوى الدولة الإقتصادي والثقافي والإجتماعي والفني.

كلمات مفتاحية: المطبخ السلطاني، مآدب الطعام، مجالس السلاطين، مؤن المطبخ،

سفرة، فاكهة، مشروبات.

Abstract

This thesis is studies about Mechanism of Action and the architecture of Sultan's Cuisine, The study is concerned the history of the architecture, Organizational Structure, and Supplis of Sultan's Cuisine in addition to food banquets, as a documentary source reflecting the life-forms of any country, For this reason, the Ottoman food banquet was an essential aspect of the state's characterization.

Keywords: Sultan cuisine, Food banquets, cuisine viands, Dinner Table, Fruit, and Drinks.

*- بحث مستل من رسالة ماجستير.

المقدمة:

كان للموقع الجغرافي للدولة العثمانية أثراً كبيراً على ثقافة الطعام لدى الأتراك ففي العصور القديمة أدى ترحال القبائل التركية في آسيا داخل السهوب والوديان بحثاً عن المراعي إلى الإعتماد في أسلوب تغذيتهم على الحيوانات مثل الأغنام والخراف وغيرها سواء في اللحوم أو في جميع المنتجات الحيوانية^١.

بعد قيام الدولة العثمانية وتوسع أراضيها أصبح المطبخ العثماني يعتمد في غذائه على سلع ومواد غذائية متنوعة يتم إستيراد معظمها من تلك البلاد الواقعة تحت سيطرة العثمانيون، حيث أصبح يتم إستيراد الماشية من رومانيا وبلاد البلقان وبلغاريا، أما السمن الحيواني فكان يتم إستيراده من شبة جزيرة القرم، والسكر كان يتم إستيراده من مصر وقبرص، فيما كان يتم جلب الدقيق من مدينة بورصة والمناطق الواقعة شمال بحر مرمرة، وكان يتم إستيراد هذه السلع الغذائية في فصلي الربيع وأول الخريف وذلك عن طريق إما القوافل أو السفن البحرية، وقد ميزت سجلات حسابات المطبخ السلطاني بين المشتريات المحلية التي كان يتم إستيرادها من الخارج^٢. يعد كتاب الطبخ لصاحبه "شمس الدين محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم"، وهو كاتب من مدينة بغداد بالعراق وإليها جاءت كنيته بـ"البغدادي"، من المؤلفات التي أعتمد عليها الأتراك لسنوات طويلة، حيث كانوا يقرأونه باللغة العربية، ثم ما لبث أن تمت ترجمته إلى العثمانية في منتصف القرن ٩هـ / ١٥م على يد كاتب ومترجم عثماني يُدعى "شرفاني"، ولم يكتف بترجمة الكتاب فحسب بل أضاف إليه الكثير من التركيبات الغذائية التي كانت متداولة في بلاده، وظل هذا الكتاب هو المفضل لدى السلاطين العثمانيين بل كان مصدر إلهام لتشغيل المطبخ العثماني في أداء مهامه^٣.

تهدف هذه الدراسة إلى إلقاء الضوء على دراسة أحد الموضوعات الأثرية الهامة في مدرسة التصوير العثماني، حيث لم تصدر عن هذا الموضوع دراسة مستقلة كغيره من الموضوعات الأخرى في التصوير العثماني، اللهم إلا ما يخص أواني الطعام وأدوات الشراب.

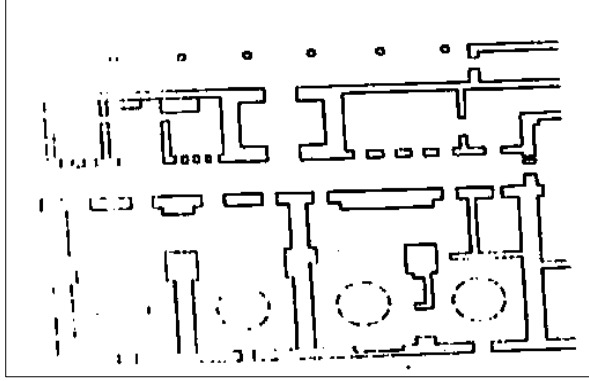
¹Un(H),Turizmin çeşitlendirilmesi Açısından geleneksel Türk Mutfağının Değerle ndirilmesi, Kültür ve Turizm bakanlığı, şubat, Ankara, 2009, S.11.

² Başol (E) & diğerleri, Saray Mutfakları Matbah-i âmire, İstanbul Restorasyon Konser vasyon Merkez ve Bölge Laboratuvar, S.11.

³ البغدادي(مُجَّد بن الحسن بن مُجَّد الكاتب): الطبخ ومعجم المأكَل الدمشقية، تقديم: فخري البارودي، مؤسسة هندواي سي آي سي للنشر، المملكة المتحدة، ص.٨.

عمارة المطبخ السلطاني.

المطبخ السلطاني هو المكان المخصص داخل القصر لإعداد الطعام للسلطان ولإعداد الأسمطة في مواسم الإحتفالات والموكب^١، ويقع هذا المبنى شرق الفناء الثاني لقصر طوب قابي بإستانبول، ويطل على بحر مرمرية بواسطة ظلّة تشرف على الفناء، ويفتح بجدار هذه الظلة المداخل المؤدية إلى أقسام أو حجرات المطبخ السلطاني، ومنها مدخل المؤن السفلي، ومدخل



(شكل ١) مسقط أفقي للمطبخ داخل القصر نقلاً عن: منى السيد عثمان، رسوم عمائر إستانبول المدنية من خلال المخطوطات العثمانية، شكل ٧٥.

المطبخ السلطاني، ومدخل الحلويات، وهذه المداخل مستطيلة الشكل معقودة كل منها بعقد موتور، ويُغلق على كل

منها بدفتي باب خشبي^٢، ويرجع الفضل في إنشاء المطبخ السلطاني إلى السلطان "محمد الفاتح" (٨٥٥ - ٨٨٦ هـ / ١٤٥١ - ١٤٨١ م)^٣.

أدت الزيادة السكانية بقصر طوب قابي بإستانبول في عهد السلطان "سليمان القانوني" (٩٢٧ - ٩٧٤ هـ / ١٥٢٠ - ١٥٦٦ م) إلى زيادة مساحة المطبخ السلطاني حيث أضيفت ست قباب أخرى، ثم تم توسعة المطبخ عام ٩٥٤ هـ / ١٥٤٧ م ليشتمل على عشرة قباب لقسم جديد مضاف، وجاءت مساحة العشر أقسام متساوية في الحجم حيث يبلغ كل قسم (٨ × ٤ م).

تجدر الإشارة إلى أنه تم تجديد المطبخ مرة أخرى في عهد السلطان "مراد الثالث" (٩٨٢ هـ / ١٥٧٤ م - ١٠٠٣ هـ / ١٥٩٤ م)، وذلك بعد أن تعرض للحريق عام ٩٨٢ هـ / ١٥٧٤ م، والذي نشب بسبب إنسداد المدخنة بالجزء العلوي منها فألتهمت النيران أقسام المطبخ بل وأمتد الحريق إلى باقي القصر، وقد أسند تجديد المطبخ للمعمار "سنان" والذي تغلب على مشكلة

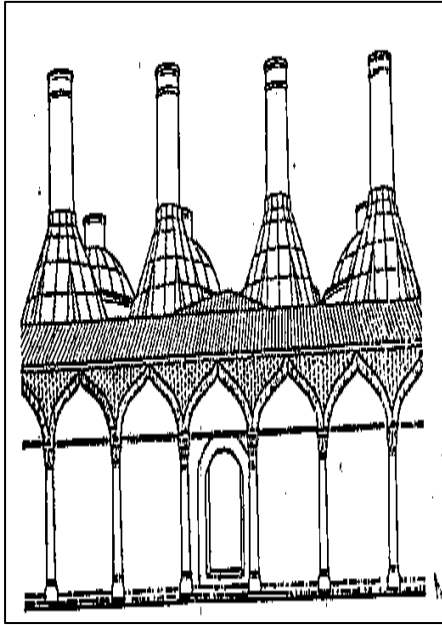
^١ محمود (وليد علي محمود): فئات الصناع والعمال في تصاوير المخطوطات الإسلامية، من القرن السابع هجري وحتى القرن الثاني عشر هجري (ق ١٣-١٨ م)، دراسة أثرية حضارية مقارنة، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٤٢٦ هـ / ٢٠٠٥ م، ص ١٦٥.

^٢ عثمان (منى السيد): رسوم عمائر إستانبول المدنية من خلال المخطوطات العثمانية، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآثار، جامعة القاهرة ١٤٢٣ هـ / ٢٠٠٢ م، ص ٣٧٩.

^٣ Yerasimos (S), Sultan Sofraları 15. Ve 16 Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı, Yapı Kredi Kultur Merkezi, Istanbul, Nisan 2002, S.26.

ضعف التهوية داخل المدخنة مع الحفاظ على آثرية المبنى حيث جدده على الطراز القديم الذي أنشئ عليه في عهد السلطان "محمد الفاتح" وكذلك في عهد السلطان "سليمان القانوني"^١.

كان المطبخ السلطاني منذ نهاية القرن ١٠هـ / ١٦م حتى نهاية القرن ١٢هـ / ١٨م يُطلق عليه مسميات عديدة وفقاً للفترة التي سيطر عليها، فنجد المطبخ الخاص أطلق عليه "القوش خان - kuşhane.Matbahı" وهو المطبخ الذي يُطبخ فيه طعام السلطان بالقصر الهمايوني، ومطبخ للسلطانة الوالدة، ومطبخ للخاصكي والجاريات المفضلات للسلطان، ومطبخ لرئيس الخصيان البيض، ومطبخ لديوان الهمايون، ومطبخ خاص لمدرسة القصر "الأندرون"^٢، ومطبخ خاص للخدم من فتيات وفتيان، ومطبخ خاص لمسؤولي الديوان، أما القسم الثاني فيحتوي على



(شكل ٢) قطاع رأسي للمطبخ السلطانية يتوسطها المدخل الرئيسي ويتقدمها الظلة الشرقية، نقلاً عن: مى السيد عثمان، رسوم عمائر استانبول المدنية من خلال المخطوطات العثمانية، شكل ٧٦.

مكان للحلويات^٣، وقد سُيدت هذه المطابخ لتخدم حوالي (٥٠٠٠) شخص يومياً و(١٥٠٠٠) شخصاً في المناسبات الإحتفالية كحد أدنى^٤. كان للحياة السياسية والإجتماعية في القرن ١٣هـ / ١٩م داخل الدولة العثمانية تأثيراً واضحاً على المطبخ السلطاني حيث أُدخلت عادات جديدة على ثقافة هذا المطبخ، ومن هذه التأثيرات طهي الطماطم،

الفاصوليا، البطاطس والكفيار، أما الحلويات فأدخلت صناعة الكيك بالطريقة الأوروبية وكذلك حلوى الآيس كريم، وفيما يخص المشروبات أُدخلت ثقافة مشروب الشاي، وأحياناً كان يتم تناوله مع الحليب، وكذلك مشروب القهوة بالحليب والذي أُضيف إلى ثقافة المشروبات التقليدية العثمانية^٥.

^١ عثمان: رسوم عمائر استانبول المدنية، ص ١٥٨.

^٢ عثمان: رسوم عمائر استانبول المدنية، هامش ٢، ص ١٧٦.

^٣ Ak (K), Osmanlı Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları, p.9.

^٤ عثمان: رسوم عمائر استانبول المدنية، ص ١٥٨.

^٥ Erdoğan (A) & Others, Palace Kitchens (Matabakh-I amire), Ministry of Culture & Tourism, Promat Basım Yayın San, Istanbul, p.28.

فمنذ عهد السلطان "محمود الثاني" (١٢٢٣هـ - ١٨٠٨م / ١٢٤٨هـ - ١٨٣٢م) أُرسِل طبّاحي القصر إلى النمسا للتدريب والطهي داخل مطابخ القصور الأوروبية لكي تُقدّم الولائم داخل القصر العثماني لرجال الدولة والدبلوماسيين الأوروبيين طبقاً للثقافة الأوروبية حتى أصبحت تلك الثقافة جزءاً هاماً من سمات المطبخ السلطاني فيما بعد^١، بالإضافة إلى ما سبق أُلحق بالمطبخ السلطاني متجر للجزارة وآخر للدواجن وكذلك مصنعاً لصناعة الزبد، والجبن، والزبادي، وجميع منتجات الألبان، ومصنعاً آخر لصناعة الشموع للإضاءة ومطحناً لطحن الدقيق^٢.

آلية العمل في المطبخ السلطاني:

كان هيكل ونظام المطبخ السلطاني قبل عهد "السلطان محمد الفاتح" غير معلوم ولكن بعد أن تولى الحكم أصبح هناك هيكل للمطبخ السلطاني يتكون من رئيس للطباخين ومجموعة من المساعدين وكاتب يقوم بتدوين مصاريف المطبخ من رواتب وشراء مستلزمات الطهي، وتعد مهنة الكاتب من الوظائف الهامة لقيامه بالمراقبة على رئيس الطباخين وحسابات المطبخ وأدوات المطبخ والسفرة، كذلك كانت من ضمن مهامه ترتيب موظفي المطبخ ودفع رواتبهم وتوزيع ملابسهم^٣.

كما تُعد وظيفة رئيس مؤن مطبخ القصر أكبر وظيفة داخل الهيكل التنظيمي لموظفي المطبخ السلطاني والذي يُطلق عليه "kilercibaşı"، وتكمن أهميته في أنه على اتصال يومي بالسلطان داخل القصر، كما أنه هو المسؤول الأول عن الإشراف على الطعام قبل تقديمه للسلطان داخل حجراته الخاصة، بالإضافة إلى قيامه بشراء المواد الغذائية وتخزينها داخل المطبخ^٤.

أما ثاني أكبر موظف في التسلسل الوظيفي داخل المطبخ السلطاني فهو "أمين المطبخ Matbah.Emini"، وهو المسؤول عن ترتيب عرض الخدم، وتوزيع المواد الغذائية على أقسام المطبخ، وتلقي الأموال المخصصة لنفقات المطبخ الشهرية منها أو السنوية، والحفاظ على الانضباط بين موظفي المطبخ، ثم يأتي ثالث أكبر موظف داخل الهيكل التنظيمي للمطبخ من حيث الأهمية وهو رئيس الطباخين والذي يُطلق عليه "Aşçıbaşı" وهو المسؤول عن طهي الطعام الخاص للسلطان وفحصه قبل تقديمه، كما يقوم بتوزيع الملابس على موظفي المطبخ، والحفاظ على أدوات ومعدات المطبخ من الضياع أو التلف^٥.

¹ Palace Kitchens (Matabakh-I amire), p.28.

² Palace Kitchens (Matabakh-I amire), p.10.

³ Un(H), Turizmin Çeşitlendirilmesi Açısından Geleneksel Türk Mutfağının Değerlendirilmesi, p.24.

⁴ Palace Kitchens (Matabakh-I.amire), p.10.

⁵ Palace Kitchens (Matabakh-I.amire), p.10.

كانت من ضمن المهام التي كان يقوم بها الطباخين هو تذوقهم لجميع أصناف الطعام قبل تقديمه للسلطان وحاشيته، ومن الجدير بالذكر أن الطباخين كانوا يتناولون الطعام مع الوزراء على سفرة واحدة مما يعكس المكانة التي كانوا يتمتعون بها^١.

ويأتي إجمالي موظفي أقسام المطابخ السلطانية حوالي (١٥٠) طباحاً، أما من حيث الرواتب التي كانوا يتقاضونها هؤلاء الموظفين المطبخ فتتعدد تناسباً مع تسلسلهم الوظيفي، فقد كان يتقاضى أمين المطبخ حوالي (٥٠ أجرة)، أما كبار الموظفين فيتقاضون مبالغ مالية تتراوح ما بين (٨ - ١٠ أجات) في اليوم الواحد، أما الآخرون فيتقاضون حوالي ثلاث أجات ويكسبون كل سنة بحلة جديدة، وكان موظفي مطابخ القصر يتناول اللحم المطبوخ سواء كان لحم ضأن أو لحم دجاج، ونادراً ما يتناولون لحم البقر محافظة عليهم حية أطول فترة ممكنة حتى يستفيدوا من حليبها ومنتجاته من الزبد والجبن^٢.

وقد تناولت بعض تصاوير المخطوطات -محل الدراسة- موظفي المطبخ، ومن ذلك لوحة تُمثل رئيس الطباخين في صورة شخصية ملونة ومؤرخة بعام ١٢٠٢ هـ / ١٧٨٧م للرسام الأرمني "Mouredea. Ignatius"، (لوحة ١). وطرأت بعض التغيرات داخل المطابخ السلطانية في القرن ١٣ هـ / ١٩م على يد السلطان العثماني "عبد المجيد الثاني" (١٢٥٥ هـ - ١٨٣٩م / ١٢٧٩ هـ - ١٨٦١م) منها تغيير أسماء بعض المطابخ داخل القصر مثل تغيير إسم المطبخ الخاص للسلطان من "Has. Mutfağı" إلى "Şahane.Mutfağı" أو "مطبخ ذاتي شاه"، وأعطى إسم "Mabeyn.Mutfağı" أو "مطبخ مآبين" على مطبخ الديوان الهمايوني، كما تغير الزي التقليدي للخدم المشرفين على سفرة السلطان والمعروفين بإسم "Hademe-i.Hümâyûn" إلى قميص كحلي يعلوه جاكيت أحمر موشى بزخارف ذهبية اللون وذلك طبقاً للتقاليد الأوروبية في ذلك العصر^٣.

مكونات مائدة (سفرة) السلطان:

سُنّت في عهد السلطان "محمد الفاتح" قوانين جديدة خاصة بأداب الطعام والتي منها أنه في حالة إذا كان هناك من سيشارك السلطان مأدبته فيتم تحديد من سيقوم بتناول الطعام مع السلطان ومن سيجلس إلى يساره ويمينه على مأدبة الطعام^٤. كما حدث تغيير جوهري في عدد وجبات الطعام المعدة للطهي داخل المطبخ السلطاني في عهد السلطان "أحمد الأول" (١٠١٢ -

^١ رشيد: تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية وأثرية)، رسالة دكتوراة غير منشورة، معهد الآثار، جامعة الجزائر، ٢٠١٠م، ص ٩٥.

^٢ رشيد: تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني، ص ٩٠.

^٣ Palace Kitchens (Matabakh-I.amire), p.28

^٤ Ortayli (I), Topkapı sarayı, S.40.

١٠٢٠هـ / ١٦٠٣ - ١٦١١م) حيث أصبحت تتراوح ما بين ثلاث إلى أربع وجبات في اليوم ولكن ظلت الوجبتان الرئيسيتان في أوقاتها الأولى صباحاً في تمام الساعة العاشرة والثانية في الساعة السادسة مساءً^١.

كما صارت مأدبه طعام السلطان تُعد إما في حجرته الخاصة أو داخل الحديقة على أن تتوسط المكان الموضوعه به، وتتميز بإرتفاعها عن الأرض، وغالباً ما يتناول السلطان الطعام بمفرده، ونادراً ما كان يتناول أحد أبناءه الطعام معه، ويتم وضع المأدبة على خوان مغطى بقمّاش ذهبي اللون يوضع عليه صينية من الفضة، كما كان يتم إعداد أنواع متنوعة من الطعام وتُقدم في الصحون إلى السلطان واحدة تلو الأخرى، بحيث يكون ترتيب الطعام المقدم كالآتي: أولاً: تُقدم الرقائق يليها الأرز، بعدها يتم تقديم اللحوم مع الخضار، وإذا احتاج السلطان لشيء آخر من الخدم يقوم بالإشارة لهم بواسطة السبابة^٢.

كان لإستيقاظ السلطان باكراً سبباً في تجهيز الطعام بالمطبخ مع بذوغ الشمس حيث كان يتم إعداد وطهي الوجبة الرئيسية قبل الساعة العاشرة صباحاً، وللحفاظ على زي السلطان كان يغطي الثلث العلوي منه بالشكير، كما كان يضع على ذراعه بشكير آخر لمسح فمه فيه بعد الإنتهاء من تناول الطعام، وكان من عادة السلاطين العثمانيين عدم إستخدام الشوكة أو السكينه أثناء تناوله للطعام بل كان يستخدم يديه، كما كان من ضمن العادات عدم شرب الماء أثناء تناول الطعام^٣. بعد الإنتهاء من تناول الطعام يتم تقديم الحلويات مثل البقلاوة أو الحلويات التي تُطهى باللبن مثل الأرز باللبن أو المهلبية للسلطان وسكان القصر، وبعد الإنتهاء من تناول الحلويات يتم تناول الفاكهة مثل العنب والخوخ والمشمش والتوت^٤.

أمدتنا مذكرات الأميرة "عائشة عثمان أوغلي" عن أوقات طعام والدها السلطان "عبد الحميد الثاني" (١٢٩٣ - ١٣٢٧هـ / ١٨٧٦ - ١٩٠٩م) ذكراً لأهم الأطعمة المفضله لديه فنقول: [كان طعام الغذاء حسب أصول السراي في الساعة الحادية عشر، وكان العشاء في الخامسة مساءً، وتناول الطعام في هذا الوقت عادة من عادات السراي منذ القدم].

فيما يخص الأطعمة التي كان يتناولها والدها السلطان في العادة فهي كما ورد بمذكراتها: [في الغذاء البيض النصف مسلوق، أو المقلي في السمن، أو الأوملت العجة، وشواء

¹⁻ Yerasimos (S), Sultan Sofraları, S.31.

²⁻ Bassano (L), Osmanlı İmparatorluğu'nda Gündelik Hayat, çeviri, Cangi (S), Yeditepe Yayınevi, Baskı, İstanbul, Nissan 2011, S. 58.

³⁻ Ak (K), Osmanlı Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek, p.10.

⁴⁻ Ak (K), Osmanlı Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek, p.10.

الضأن الخالي من العظام، والكُستليتة المقلية بالبيض، أو ريش الضأن المقلي^١. كما وُرد بمذكراتها ذكراً لأنواع الأسماك والفطائر والحلويات المفضلة بقولها: [ومن الأسماك: سمك الغادس، أو سمك ابن عرس، وأحياناً شيئاً من الفطائر، يأكل من الحلويات القطائف بالقشدة والرز باللبن والمهلبية، ومن الحلويات الإفريقية: الشارلوت]^٢.

أما عن العشاء السلطاني فقد ذكرت ما نصه: [أما العشاء فقد كان خفيفاً عبارة عن مرق اللحم والشورية والفواكه وكان يُفضّل بوجه خاص الفراوله والشمام والبطيخ والخوخ]^٣.

تشتمل مآدب الطعام داخل القصر على مجالس للطرب، ومُشاهد غرامية، واحتفالات ترفيهية خاصة بالسلطان وحاشيته والتي كانت تُعقد معظمها داخل حديقة قصر طوب قابي وذلك إما بعد تناول الغذاء أو بعد صلاة العصر طبقاً للتوقيت الذي يحدده السلطان، وجاءت هذه المناسبات إما في أماكن مفتوحة أو مغلقة ولم ترتبط هذه المجالس بقواعد بروتوكول معينة، وقد أُطلق على هذه المجالس الصغيرة مُسمى "bezm-i şâhî, bezm-i sultan" أي "مجلس شاه أو مجلس سلطان"، كما إشتملت مآدب الطعام داخل القصر على مآدب وولاتم لإحتفالات سواء للتصويب أو للختان.

ارتبطت هذه المناسبات بالموسيقى والرقص والتي لعبت دوراً هاماً في مجالس السلاطين حيث كان يتم مشاركة أهم عازفي الموسيقى والأدباء والشعراء والمدّاحين في الدولة للغناء والعزف وإلقاء الشعر، وكان البرتوكول المُتبع عند لقاءهم للسلطان هو إلقاء التحية له أولاً ثم للمدعوين للمجلس؛ بعدها يجلسون على هيئة دائرة ويقوموا بالعزف، وبعد إنتهاء الحفلة الموسيقية يتم إلقاء الشعر وتبدأ مناقشات الأدباء فكان يتم إلقاء أكثر الأشعار المحببة للسلطان^٤.

وفيما يخص الطعام المفضل أثناء مجالس السلاطين داخل القصر كانت إما الفاكهة الطازجة المتمثلة في الرمان، والتفاح، والكمثرى، أو الفاكهة المجففة والتي تُعرف بالياميش، بالإضافة إلى أنواع متنوعة من المشروبات الكحولية منها والغير كحولية مثل النبيذ الأحمر، وشربات العود والعنبر، والعسل والياسمين، أما البروتوكول المُتبع عند تقديم الفاكهة فقام على أن تُوضع ثمار الفاكهة على صحن موضوع على صينية في منتصف المجلس ثم يتم تقديم صحن الفاكهة أولاً للسلطان ثم للحاضرين، كما كان يتم تقديم البخور والعطور وماء الورد قبل تناولها^٥.

^١ مذكرات الأميرة عائشة عثمان أوغلي، والذي السلطان عبد الحميد الثاني، ترجمة، د سعداوي صالح (صالح)، ط ١، دار البشير، عمان، ١٤١١هـ / ١٩٩١م، ص ٨١.

^٢ مذكرات الأميرة عائشة أوغلي، والذي السلطان عبد الحميد الثاني، ص ٨٢.

^٣ مذكرات الأميرة عائشة أوغلي، والذي السلطان عبد الحميد الثاني، ص ٨٢.

^٤ Ertuğ Tarım (Z), Onaltıncı Yüzyılda Osmanlı Sarayı'nda Eğlence ve Meclis, İnsan Bilimleri Dergisi, 4 Sayı, 2007, S.7.

^٥ Ertuğ Tarım (Z), Onaltıncı Yüzyılda Osmanlı Sarayı'nda Eğlence ve Meclis, p.7.

أصناف الأطعمة والمشروبات في التصاوير العثمانية.

من واقع المخطوطات العثمانية أمكن حصر بعض أصناف من الأطعمة والمشروبات المُشاع تقديمها على الموائد السلطانية بتلك التصاوير من أهمها، الفواكهة والمشروبات المتنوعة، كما يلي:

○ الفاكهة Meyve.

كانت الفاكهة من الأنواع المفضلة لدى سلاطين الدولة العثمانية، وكانوا يفضلون تناولها طازجة بعد الانتهاء من المأدبة، وغالباً ما كانت تجلب من أشجار حديقة القصر السلطاني، وهذا يفسر لنا مدى شغف السلاطين العثمانيين بإنشاء ورعاية الحدائق منذ القرن ١٠هـ / ١٦م حتى نهاية القرن ١٢هـ / ١٨م^١، وظهر ذلك واضحاً في الاكثار من زراعة أشجار الفاكهة مثل الكروم، والتفاح، والكمثرى، والبرتقال، والسفرجل، كما كان يتم تعيين موظفين مختصين على تنسيقها والعناية بها وتقليمها وقطف الثمار الطازجة منها، ويُطلق على مُسقي الحديقة مسمى "البوستانجية - Bostanci"^٢، وكان من ضمن مهامهم إرسال جزء من الفاكهة المقطوفة من الحديقة إلى القصر لاستعمال ساكنيه لها، ومنها ما كان يُوضع على سفرة السلطان، أما الجزء الآخر المتبقي من الفاكهة فكان يُرسل إلى الأسواق لبيعها^٣.

وقد أنتجت الحدائق السلطانية العديد من الفواكهة المفضلة لدى سلاطين الدولة العثمانية، والتي ظهر بعضها في تصاوير المخطوطات العثمانية لعل أهمها:

○ فاكهة الرمان Nar.

تُعد فاكهة الرمان من الفواكهة المحببة لدى المسلمين عموماً لما لها من فوائد صحية عظيمة بالإضافة لمكانتها في القرآن الكريم، فقد ذُكرت في العديد من السور القرآنية حيث قال الحق سبحانه وتعالى: ﴿وَهُوَ الَّذِي أَنْزَلَ مِنَ السَّمَاءِ مَاءً فَأَخْرَجْنَا بِهِ نَبَاتَ كُلِّ شَيْءٍ فَأَخْرَجْنَا مِنْهُ خَضِرًا نُخْرَجُ مِنْهُ حَبًّا مُتَرَاكِبًا وَمِنَ النَّخْلِ مِن طَلْعِهَا قِنْوَانٌ دَانِيَةٌ وَجَنَّاتٍ مِّنْ أَعْنَابٍ وَالزَّيْتُونَ وَالرُّمَّانَ مُشْتَبِهًا وَغَيْرَ مُتَشَابِهٍ انظُرُوا إِلَى ثَمَرِهِ

¹- Yıldız (M.), Padişahların Dinlenme ve Eğlenme Mekânları, p 656.

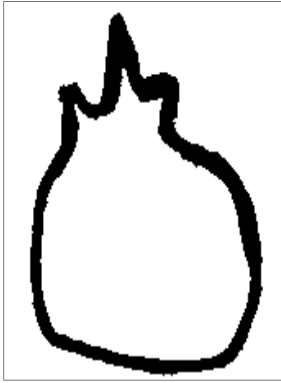
²- بستانجي هي كلمة تركية مشتقة من بستان أو بوستان التي نستخدمها في العربية، فهي كلمة فارسية مركبة من كلمة "بو" بمعنى رائحة أو عبير، و"ستان" لاحقة مكانية تدل على الكثرة أو الوفرة فيكون معناها مكان العطر أو العبير، أما حارس البوستان في الفارسية "بوستان بان" -/ عبد المنعم (مُجد نور الدين)، إيرانيات نماذج من الثقافة الإيرانية، المجلس الأعلى للثقافة، ٢٠١٥م، ص ٢٨٢، وتضاف اللاحقة "Ci" للنسب في اللغة التركية فتصبح كلمة "Bostanci" تعني البستاني، صارى (مولود)، قاموس الموارد، "تركي - عربي"، حسن بهلوان، ٢٠٠٥م، إستنبول، ص ٧٢.

³- Adgloglu (F); Islamic Gardens with a Special Emphasis on the Ottoman Paradise Gardens "The Sense of Place between Imagery and Reality", Online Journal of Communication and Media Technologies, Volume: 1 – Issue: 4 – October – 2011, p 60.

إِذَا أَثْمَرَ وَيَنْعِهِ إِنَّ فِي ذَلِكَ لَآيَاتٍ لِّقَوْمٍ يُؤْمِنُونَ^١، وقوله تعالى: ﴿وَهُوَ الَّذِي أَنْشَأَ جَنَّاتٍ مَّعْرُوشَاتٍ وَغَيْرَ مَعْرُوشَاتٍ وَالنَّخْلَ وَالزَّرْعَ مُخْتَلِفًا أَكْلُهُ وَالزَّيْتُونَ وَالرُّمَّانَ مُتَشَابِهًا وَغَيْرَ مُتَشَابِهٍ كُلُوا مِن ثَمَرِهِ إِذَا أَثْمَرَ وَآتُوا حَقَّهُ يَوْمَ حَصَادِهِ وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِينَ^٢، وقوله تعالى: ﴿فِيهِمَا فَاكِهَةٌ وَالنَّخْلُ وَرُمَّانٌ^٣﴾.

كما ورد ذكر الرمان أيضاً في بعض الأحاديث الشريفة، ومن ناحية أخرى فقد روي عن ابن عباس أنه قال "ما نفجت رمانة قط إلا بقطرة من ماء الجنة".

تعني فاكهة الرمان الثمرة الحمراء اللون ذات البذور، ويُطلق الفارسيون على أزهار الرمان كلمة "جلنار"، ويوجد منه نوعان؛ النوع الأول وهو المعروف والذي يؤكل ثمره، والنوع الثاني لا يؤكل إلا أنه يُزرع لجمال أزهاره المتعددة البتلات الزاهية الألوان^٤ والتي شاع استعمالها في زخارف التحف التطبيقية العثمانية، يُعتقد أن أول موطن لزراعة أشجار فاكهة الرمان كان في إيران والأقطار المجاورة لها مثل أفغانستان والهند وتركيا والقوقاز وآسيا الوسطى، وفيما بعد نقله العرب إلى أسبانيا خاصة في مدينة غرناطة^٥.



(شكل ٣) مجلس سلطان، من نسخة مخطوط ديوان نوائي، المؤرخة في الفترة ما بين (٩٤٢ - ٩٤٧ هـ / ١٥٣٥ - ١٥٤٠ م)، والمحفوطة في متحف طوب قابي سراي (عمل الباحثة).

لهذا نالت هذه الفاكهة مكانة عظيمة لدى السلاطين العثمانيين، بل وتعتبر من أهم أنواع الفواكهة التي كانت تُقدم في مجالسهم الخاصة وفي الإحتفالات، وقد ظهر نوعين من فاكهة الرمان النوع الأول أحمر اللون تميز بنهاية تشبه الورقة الثلاثية، ونوع آخر

أبيض اللون تميز بنهاية مدببة. فنشاهد الرمان الأحمر في تصويرة تمثل مجلس سلطان، من نسخة مخطوط ديوان نوائي، المؤرخة في الفترة ما بين (٩٤٢ - ٩٤٧ هـ / ١٥٣٥ - ١٥٤٠ م)، والمحفوطة في متحف طوب قابي سراي، (لوحة ٢)، (شكل ٣).

^١ قرآن كريم، سورة الأنعام، الآية ٩٩.

^٢ قرآن كريم، سورة الأنعام، الآية ١٤١.

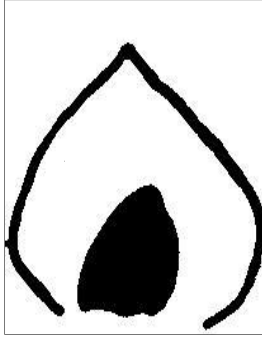
^٣ قرآن كريم، سورة الرحمن، الآية ٦٨.

^٤ ياسين (عبد الناصر): الرمزية الدينية في الزخرفة الإسلامية (دراسة في "ميتافيزيقيا" الفن الإسلامي)، ط١، مكتبة زهراء الشرق، القاهرة، ٢٠٠٦، ص ١١٩.

^٥ حلمي (أحمد): أشجار الفاكهة، مطبعة مصر شركة مساهمة مصرية، ١٣٨٠ هـ / ١٩٦٠ م، ص ٢٤٠.

^٦ الشيخ (عبد الرحمن): كردوش (محمد)، إنتاج الفاكه، مديرية الكتب والمطبوعات الجامعية، كلية الزراعة، منشورات جامعة حلب، ص ١٧١.

وفيما يخص الرمان الأبيض فقد ظهر في تصويرة واحدة من نسخة مخطوط "خمسة



(شكل ٤) يُمثل "الرمان الأبيض" من لوحة رقم ٣، "إستقبال الأمير عثمان لشيخ الأتراك" من نسخة مخطوط "عثمان نامه" المؤرخة عام ٩٥٧هـ / ١٥٥٠م المحفوظة في "Of.Hans.P- The.Collection". Krau (عمل الباحثة)

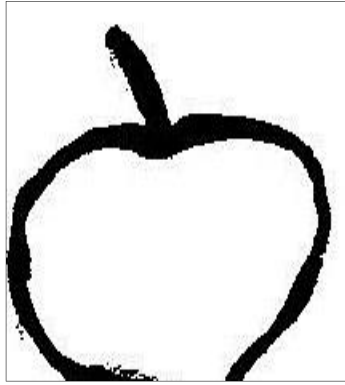
نظامي"، المؤرخة عام ٩٤٧هـ / ١٥٤٠م، والمحفظة بمتحف طوب قابي سراي، وتُمثل "خسرو وشيرين في مجلس طرب وشراب"، حيث نشاهد ثمار الرمان الأبيض في

الصحن الذي يقدمه الخادم للأمير خسرو، (شكل ٤)، (لوحة ٣).

○ فاكهة التفاح Elma.

يعد التفاح من الفاكهة المفضلة لدى السلاطين العثمانيين بعد فاكهة الرمان، لذلك حرص الفنانون العثمانيون على إظهاره في تصاوير نسخ المخطوطات العثمانية خاصة التي تحتوي على مناظر للطرب أو الإحتفالات، وسُمي التفاح بالإنجليزية Apple نسبة إلى بلدة أبلا Abella بولاية كمبانيا بإيطاليا التي تقع جنوب شرق نهر التيبير حيث ينمو بها العديد من أشجار التفاح^١.

تعتبر زراعة التفاح من أقدم أنواع الزراعات التي عرفها الإنسان، ويُعتقد أن الموطن الأصلي لشجرة التفاح هو الصين ومناطق القوقاز وعلى شواطئ بحر قزوين، ومن هذه المناطق



(شكل ٥) فاكهة التفاح من لوحة رقم ٤ الإحتفال بعد تنصيب السلطان "مراد الرابع" من ألبوم مؤرخ بعصر السلطان "مراد الرابع" (١٠٣٢-١٠٤٩هـ / ١٦٢٣-١٦٤٠م) محفوظ في متحف طوب قابي سراي، (عمل الباحثة).

انتقلت زراعة أشجار التفاح إلى أوروبا ثم إلى أمريكا وذلك عن طريق المهاجرين عام ١٦٠٠م^٢، ويُعرف من خلال المخطوطات الرومانية الكثير من أصنافه، حيث أعتبر التفاح في روما القديمة من ثمار المائدة النفسية^٣. كما ظهر

التفاح في تصويرة واحدة من ألبوم مؤرخ بعصر السلطان "مراد الرابع" (١٠٣٢-١٠٤٩هـ / ١٦٢٣-١٦٤٠م)، محفوظ في متحف طوب قابي سراي، وتمثل "الإحتفال بعد تنصيب السلطان مراد الرابع" حيث يتوسط الخوان صحن كبير الحجم مملوء بفاكهة التفاح، (لوحة ٤)، (شكل ٥).

^١ حلمي: أشجار الفاكهة، ص ٢٨٣.

^٢ حامد: يوسف الحوت، إنتاج الفاكهة للمعاهد المتوسطة، ص ٩٩.

^٣ كردوش: إنتاج الفاكهة، ص ٤٤.

من خلال الدراسة السابقة يُلاحظ أن الفنان نجح في تنفيذ شكل ثمرة التفاح مطابقة للواقع، كما يلاحظ تقديمها داخل مجالس السلاطين خلال القرن ١٠هـ / ١٦م، في حين جاء تقديمها في إحتفال مهم وهو إحتفال تنصيب السلطان بالقرن ١١هـ / ١٧م.

المشروبات İçecekler .

فيما يخص المشروبات الواردة في التصاوير - محل الدراسة - فكانت أهمها الشربات، والقهوة، والنبيد.

○ الشربات şerbet:

يعد من المشروبات الهامة داخل المطبخ العثماني حيث كان يقدم في الإحتفالات وبخاصة إحتفالات الختان، حيث قُدم في حفل ختان الأمير "محمد" ابن السلطان "مراد الثالث" عام ٩٩٠هـ / ١٥٨٢م، وقد استخدم العثمانيون في صناعة الشربات المسك^١ والذي كان يتم تخزينه داخل أواني من الذهب والفضة المرصعة بالجواهر تحت عناية رئيس مؤون القصر^٢.

وقد ظهر الشربات في تصويرة واحدة من نسخة مخطوط "سورنامه همايون"، المؤرخة بالربع الأخير من القرن ١٠هـ / ١٦م، والمحفوظة بمتحف طوب قابي سراي، وتمثل الشربتي داخل دكان متنقل، حيث نشاهد مجسم لدكان شربات يقف بداخله الشربتي والذي وضع أمامه مجموعة من الأوعية بها سائل الشربات، ويقوم بتفريغ السائل بواسطة أنبوب داخل كأس، وعلى الرغم من قلة المصادر والمراجع التي تتحدث عن طريقة تجهيز الشربات إلا أن هذه التصويرة أمتدنا بطريقة تجهيزها والأدوات المستخدمة لتفريغها، (لوحة ٥).

○ القهوة kahve:

وفيما يخص مشروب القهوة فقد سُمي بهذا الإسم لأنها تُقهي شاربها عن الطعام، أي تذهب بشهوته وتُشبعه، وقد إنصرف استعمال لفظة القهوة في العصر الحديث إلى تمييز شراب يُتخذ من مغلي طحين البُن وجبويه المَحْمَصَّة أو الخضراء اللون، وربما كان ذلك من باب المجاز لأثرها القوي في تنبيه الذهن على عكس الخمر حين تخالط الذهن وتذهب ببعض قواه^٣،

^١ كان يتم استيراد المسك من الأراضي التابعة للمغول ووسط آسيا والمعروفة باسم بلاد التتار كما كان منتشرًا في هضبة التبت والنيبال حيث يتم اصطياد الغزلان لاستخلاص المسك وذلك عن طريق كلاب الصيد، و يعد المسك في تلك البلاد من السلع الهامة ولم يكن منتشرًا نظرًا لغلاتته. -İşm (M), Sherbet & Spice, p.74.

^٢ -İşm (M), Sherbet & Spice, p.74.

^٣ مصطلحات في ألفاظ الحضارة (الأطعمة والأشربة والملابس): لجنة ألفاظ الحضارة، مجمع اللغة العربية، ط١، القاهرة، ١٤٣٨هـ / ٢٠١٧م، ص٥٩.

ويعتقد آخرون أن كلمة قهوة اشتقاق من القدرة أو القوة، وقيل أنها مشتقة من كلمة "Kava - كافا" وهو إسم منطقة بالحبشة والتي من المحتمل أنها إحدى مواطن البن^١.

من ناحية أخرى أُطلق على القهوة لفظة البُن، حيث يعتقد البعض أن لفظة البُن، تعني رائحة القهوة^٢، وكانت طريقة عمل حبات البُن أن تُحمص على صوان حديدية (مقلية)، ثم تُطحن بواسطة مدق حديدي، ويُطلق على الصانع (دقاقين البُن)، ويضاف إليها الحبهان، وبعض الأثرياء يضيفون إليها العنبر^٣. إنتقل مشروب القهوة من اليمن إلى استانبول عن طريق مصر وذلك في عهد السلطان "سليمان القانوني" حيث نالت استحسان السلطان الأمر الذي أدى إلى تأسيس فريق عمل للقهوة داخل القصر، بالإضافة أنه خُصص فريق آخر للقهوة خاص بحريم القصر^٤، ويذكر الرحالة التركي "أوليا جلبي" أن شراب السلطان المفضل وقت الإفطار غالباً ما يكون القهوة^٥.

تذكر سمو الأمير "عائشة عثمان أوغلي" في مذكراتها عن والدها السلطان "عبد الحميد" عن تناوله مشروب القهوة: [أنه كان يحب القهوة كثيراً ولا يشرب إلا القهوة اليمنية ويأتي شربه للقهوة بعد تناوله الطعام، فقد كان يشربها فيما بين ذلك ست أو سبع مرات في اليوم، وكان يشربها بين الفاتحة والقائمة والتي كان يشربها مع السجارة، وكنا نحن الأطفال لا نشرب القهوة أبداً في حضوره، ولا يشربها معه إلا أمي وزوجاته الأخريات، إذ كان من العيب أن يشرب الشباب القهوة أو السجائر في السراي]^٦.

وفيما يخص آداب وطقوس شرب القهوة فقد ارتبطت جلسة إحتساء القهوة بوجه عام بجموعة من الآداب والطقوس المحددة حيث تُعبر عن منزلة صاحب البيت فهي ليست مجرد مشروب يُقدم للضيوف وحسب، بحيث كان هناك أربعة من مقدمي القهوة، الخادم الأول: يتولى توصيل الضيف إلى قاعة الإستقبال وتبخير المكان قبل تقديم مشروب القهوة، فيما يقوم الخادم الثاني بتقديم فوطه من الحرير ليضعها الضيف على حجره، ثم يقدم له القهوة في فنجان من البورسلين الفاخر أو فنجان مصنوع من الفضة المطلية بالذهب، وبعد الإنتهاء من إحتساء

^١ يذكر أن شجرة البن قد إنتقلت إلى جزيرة العرب وعُرفت بإسم "Bun" لتعريف ثمرة البن، ولقد أُخذت ثمرة البن في بلاد الحبشة رمزاً للحياة والسلطة والقوة والمحبة والصدقة؛ -عادل مرسي الفرماوي (عصام)، بيوت القهوة وأدواتها في مصر من القرن ١٠هـ / ١٦م وحتى نهاية القرن ١٣هـ / ١٩م (دراسة أثرية حضارية) رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٤١٩هـ / ١٩٩٨م، ص ١٨.

^٢ الفرماوي، بيوت القهوة وأدواتها، ص ١٤.

^٣ شهاوي (أمل مختار علي): أوني الشرب الفخارية والحرفية والمعدنية في العصرين المملوكي و العثماني في ضوء مجموعة متحف الفن الإسلامي بالقاهرة، رسالة دكتوراة غير منشورة، كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٤٣٨هـ / ٢٠٠٧م، ص ٩٢.

^٤ Aydın (C) & Başka, Saray da Bir Fincan Kahve, Milli Saraylar Daire Başkanlığı, Istanbul, 2011, p.86.

^٥ Faroqhi (S), Subject Of Sultan, p.21.

^٦ مذكرات الأميرة عائشة عثمان أوغلي: والدي السلطان عبد الحميد، ص ٧٧.

مشروب القهوة، ليأتي دور الخادم الثالث والذي يقوم بنزع فوطة القهوة عن الضيف مقدماً له الشربات الذي عادة ما كان يلي إحتساء القهوة مصحوباً بفوطة جديدة يضعها أيضاً على حجره، أما الخادم الرابع والأخير فيتولى عملية غسل يدي الضيف بماء الورد، ثم يُناول الضيف فوطة أخرى لتنشيف يديه، ثم يتولى رش لحيته ووجهه بالماء المعطر، وأخيراً يأتي بالبخور ويبخر المكان مرة أخرى^١.

ومن الآداب التي ينبغي لمُحتسي القهوة مراعتها في شُرب القهوة أن تُشرب بطرف الشفتين ومن غير إمالة للفنجان، كما أنه من الآداب العامة إظهار الإحترام للمضيف بأن يتحول الضيف برأسه عنه تحولاً خفيفاً، وأن لا يشرب من القهوة إلا الشيء اليسير منها، وحين يقوم بإرجاع الفنجان فإن ذلك يقتضي ابتعاد الذراع إبتعاداً خفيفاً عن الجسم^٢.

تعكس لنا إحدى التصاوير طريقة إحتساء القهوة داخل المقهى فى تصويرة من ألبوم



(شكل ٦) يوضح طريقة تناول القهوة من لوحة ٢٣ مقهى عثمانى نهاية القرن ١٠هـ / ١٦م، ألبوم المحفوظ بمكتبة شيبستر (عمل الباحثة).

مؤرخ نهاية القرن ١٠هـ / ١٦م، المحفوظ بمكتبة شيبستر بيتي تحت رقم CBL,439 وتمثل مقهى عثمانى حيث نشاهد الزبائن يحملون فناجين القهوة بواسطة السبابة والإيهاب أسفل الفنجان أثناء إحتسائهم القهوة، (لوحة ٦)، (شكل ٦).

تجدر الإشارة إلى أنه ارتبط بمشروب

القهوة داخل القصر السلطاني وظيفه القهوجي باشى وهو كبير القهوجية في بلاط السلطان حيث يقوم بتقديم مشروب القهوة للسلطان بالإضافة إلى أنه المسئول عن الأواني والأدوات المستعملة في صناعتها، كما كان عليه حين إصابتها أن يستبدلها بأخرى على حسابه^٣، وقد لعب القهوجي باشى دوراً من ضمن أفراد الحاشية أو رجال البلاط الذين كان يُطلق عليهم رجال المعية أو المعية السنية على غرار التسمية المتداولة في بلاد الخلافة، وكان ديوانهم هو ديوان الخديو أو ديوان المعية.

^١ إبراهيم (ناصر أحمد): تحف الأواني والأدوات المعدنية فى العصر العثماني، رسالة دكتوراة غير منشورة، كلية الشريعة والدراسات الإسلامية، جامعة أم القرى، ١٤٠٩هـ / ١٩٨٩م، ص ٢٣٣.

^٢ إبراهيم: آداب وطقوس شرب القهوة فى القاهرة العثمانية، ص ٢٣٧.

^٣ الفرماوي: بيوت القهوة وأدواتها، ص ٢٠٨ - ٢٠٩.

كان قهوجي السلطان في عهد السلطان "عبد الحميد الثاني" واسمه "خليل أفندي" والذي كان يقوم بعمل القهوة للسلطان منذ أن كان أميراً، وكان يجلس في مكان يسمى موقد القهوة بجوار غرفة المناوبة وينتظر الأمر هناك ويذهب إلى بيته في ساعة متأخرة من الليل ويأتي في الصباح الباكر، ويرتدي القهوجي باشي قفازاً أبيض عند تحضير القهوة، ثم يأتي بها حتى باب الحريم، فيدق الجرس ويسلمها إلى الخازندارة المناوبة، وكانت صينية القهوة ذهبية اللون صغيرة الحجم، يوضع عليها فنجانان من القيشاني الأبيض، وبعد أن يشرب السلطان القدر الأول في فنجان منهما يعود فيشرب الثاني في الفنجان الآخر^١.

ظهر القهوجي الخاص بالسلطان في لوحة واحدة من "ألبوم لوني"، والمحفوظ بمكتبة متحف طوب قابي سراي باستنبول، يُمثل "جعفر بك" (مقدم القهوة للسلطان)، حيث نشاهد القهوجي حاملاً فنجان قهوة بيده اليمنى من طرف طبق الفنجان، (لوحة ٧).

○ النبيذ:

النبيذ في اللغة: يعني طرح الشيء من يدك أمامك أو وراءك، والنبيذ ما يُترك حتى يشتد، وإنما سُمي نبيذاً لأن من يريده يأخذ تمراً أو زبيباً فينبذه في وعاء عليه ماء ويتركه حتى يفور فيصير مُسكرًا، أما النبيذ اصطلاحاً: فهو ما يُصنع من الأشربة من التمر والزبيب والعسل والحِنطة والشعير وغيره، سواء كان مُسكرًا أو غير مُسكر ويُشترط فيه أن يغلي حتى يسكن.

أما مشروب النبيذ فهو عصير العنب المكبوس حديثاً "قبل التخمر"، وهو مليئ بالخميرة البرية، أما عصير العنب التجاري فهو مُبستر ومُعقم ويقتل الخميرة^٢، وتتم صناعة النبيذ بنقع المادة كالزبيب مثلاً في عشرة أمثاله بالماء، ثم يُطبخ إلى أن يذهب نصفه، ثم يُعصر ويُعاد إلى أن يبقى ثلثه، وبعدها يوضع في المزفتات (أي القوارير المطلية بالزفت) بإحكام في مدة أقصاها ستة أشهر أو ما دون ذلك^٣.

وقد أوضحت بعض المصادر والمراجع التاريخية بعض الفوارق بين الخمر والنبيذ، فمن حيث الصناعة يُشترط في الخمر الغليان وقذف الزيد من عصير العنب من دون أن تمسه النار خلاف النبيذ،

^١ - مذكرات الأميرة عائشة عثمان أوغلي: والدي السلطان عبد الحميد الثاني، ص ٨٩.

^٢ - توافرت الخمور الحمراء والبيضاء في العالم القديم، وإن كان أغلب الباحثين يعتقدون أن أكثر الخمور الحمراء لم يكن لوها لون الخمور الحديثة الغامقة بل كانت أكثر شحوباً ولعلها تشبه النبيذ الوردي الحديث، وتنطوي الخمور المعتقة على سكر طبيعي أقل عند التخمر مما يعطي خموراً فيها مستويات كحولية - كوفمان (كاثي ك)، الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة سعيد الغانمي، ط ١، هيئة أبو ظبي للسياحة والثقافة، ١٤٣٣هـ / ٢٠١٢م، ص ٢٢١، ص ٢٥٠.

^٣ - أبو زهو (حسن محمود): مجالس اللهو في قصور الخلفاء في العصر العباسي الأول (١٣٢ - ٢٣٢ هـ / ٧٥٠ - ٨٤٧م)، كلية الدراسات العليا، جامعة النجاح الوطنية، نابلس، فلسطين، ٢٠١٢م، ص ٧٢.

ومن ناحية الإسكار فالخمر غالباً ما يُسكر شاربه في حين يكون الإسكار بواسطة النبيذ نادراً خاصة عند المبالغة في شربه، إضافة إلى أن الخمر يقود للإدمان بينما لا يسبب النبيذ ذلك^١.

وفيما يخص الخمر فقد سُميت الخمر خمرّاً لأنها تُركت فأختمت، واختمارها يغير ريحتها، ويقال سُميت بذلك لمخامرتها العقل من الناحية العلمية، فالخمرة هي كل عصير ينتج عن تخمر المواد السكرية والنشوية بعد فورانها وظهور رغوتها مثل تخمر العنب والتمر، والأرز والدخن والشعير، والذرة والحنطة، وقصب السكر، والعسل والتفاح والتين، وغيرها من الفواكهة^٢.

والخمرة هي كل عصير يحتوي مادة الكحول الأثيلي والتي تتفاوت حسب نوع المشروب، وقد يُطيب بأصناف من العطور، وقديماً كانت الخمرة تُطلق على كل ما يُعصر من العنب ثم يُصفى ويُخمر في جرار، وتوضع مدة في الشمس، ثم في ظل لا يطاله هواء حتى يُصبح عصيراً مسكراً وما لم يُعمل من عصير العنب حتى يشتد لا يُسمى خمرّاً^٣.

وينقسم العنب إلى عدة أنواع بالنسبة إلى الأغراض المختلفة التي من أجلها يُستعمل وأهم تلك الأنواع عنب النبيذ وعنب المائدة وعنب الزبيب، وأغلب ثمار عنب النبيذ الجيد ذو حجم صغير أو متوسط، وتختلف فيها صفات اللون والنكهة والحلاوة والحموضة تبعاً لصنف النبيذ المرغوب فيه، فمثلاً يحتاج النبيذ الأحمر إلى صنف يتوافر اللون في جلد حبته، كما يحتاج النبيذ الحلو إلى أصناف تحوي ثمارها كمية عالية من السكر وقليل من الحموضة^٤.

○ النبيذ الأحمر:

كان النبيذ من ضمن المشروبات المفضلة لدى العثمانيين، حيث ظهر في التصاوير المعبرة عن حياة اللهو والطرب والشرب والسكر وما إلى ذلك، ومن تلك التصاوير تصويرة تُمثل "لهو النساء والرجال" من نسخة لهو النساء والرجال، من نسخة مخطوط مفتاح جعفر جامع، المؤرخة بالفترة ما بين (١٠١٢ - ١٠٢٧ هـ / ١٦٠٣ - ١٦١٧ م)، والمحفوظة في متحف طوب قابي سراي، تحت رقم B-373، حيث تُشاهد في مقدمة التصويرة أحد الخدم يقوم بصب النبيذ الأحمر داخل كوب شراب، (لوحة ٨).

^١ أبو زهو: مجالس اللهو في قصور الخلفاء، ص ٧٣.

^٢ حريثاني (سليمان): الحمرة وظاهرة انتشار الحانات والمجالس الشراب في المجتمع العربي الإسلامي، ط ١، دار الحصاد للنشر والتوزيع، دمشق، ١٩٩٦م، ص ١٨.

^٣ حريثاني: الحمرة وظاهرة انتشار الحانات والمجالس، ص ١٨ - ١٩.

^٤ حلمي: أشجار الفاكهة، ص ١٧٨ - ١٧٩.

النتائج:

تناول البحث دراسة عمارة وألية العمل داخل المطبخ السلطاني وأهم الأطعمة والمشروبات التي وردت في مجموعة من تصاوير المخطوطات العثمانية وقد توصل البحث إلى:

- تعدد أجزاء المطبخ السلطاني فلم يكن مبنى كاملاً ولكن كان عبارة عن مجموعة من المباني أرتبط كل مبنى فيها بنوعية الأطعمة وما ارتبط بها من بهارات ومنتجات البان وحلويات وما إلى ذلك.
- أشار البحث إلى آلية المطبخ السلطاني والذي يتكون من رئيس للطباخين ومجموعة من المساعدين وكاتب يقوم بتدوين مصاريف المطبخ من رواتب وشراء مستلزمات الطهي، وكذلك وظيفة رئيس مؤن مطبخ القصر والتي تعد أكبر وظيفة لآلية العمل داخل المطبخ السلطاني والذي يُطلق عليه "kilercibaşı"، وتكمن أهميته في أنه على اتصال يومي بالسلطان داخل القصر، بالإضافة إلى مهنة "أمين المطبخ -Matbah.Emini"، وهو المسئول عن ترتيب عرض الخدم، وتوزيع المواد الغذائية على أقسام المطبخ
- توصل أيضاً البحث إلى أنه كان هناك العديد من الطباخين يشرفون على الطعام الخاص بالسلطان وأختص رئيس الطباخين "Aşçıbaşı" بتذوق الطعام قبل تقديمه للسلطان.
- كانت الفاكهة هي الغذاء الهام على مآدب السلاطين خاصة فاكهة الرمان حيث أشارت بعض تصاوير المخطوطات إلى شكلان من الرمان الأول منها هو رمان أحمر اللون نغذه الفنان بشكل قريب من الواقع حيث جاءت شكل ثمرة الرمان الأحمر تنتهي بشكل ثلاثي مدبب، أما الشكل الثاني فهو أبيض اللون نغذه الفنان بشكل نصفى يشبه الشكل اللوزي، يلي فاكهة الرمان على المائدة السلطانية فاكهة التفاح.
- أمدتنا تصاوير المخطوطات العثمانية إلى أداة تفرغ مشروب الشربات وهي عبارة عن إنبوب رفيع الشكل يقوم صانع الشربات بسحب المشروب لتفريغته داخل الكؤوس للتقديم.
- تبين من خلال دراسة التصاوير العثمانية أن هناك شكلين لفناجين القهوة الأول فنجان بيثه والذي ظهر في القرن العاشر هجري / السادس عشر ميلادي، أما فنجان الظرف فقد ظهر في القرن الثاني عشر هجري / الثامن عشر ميلادي.
- أشار البحث إلى أن أسلوب حمل فنجان البيشة كان بواسطة السبابة والإبهام، وفيما يخص بطريقة حمل صحن الطعام فجاءت بحمله من أسفل، كما كان يُستخدم خوان يشبه الطبلية في القرن الحادي عشر هجري / السابع عشر ميلادي لوضع مآدبة الطعام والمشروبات، بعد كان يتم وضع الطعام والمشروبات على الأرض مباشرة.

اللوحات

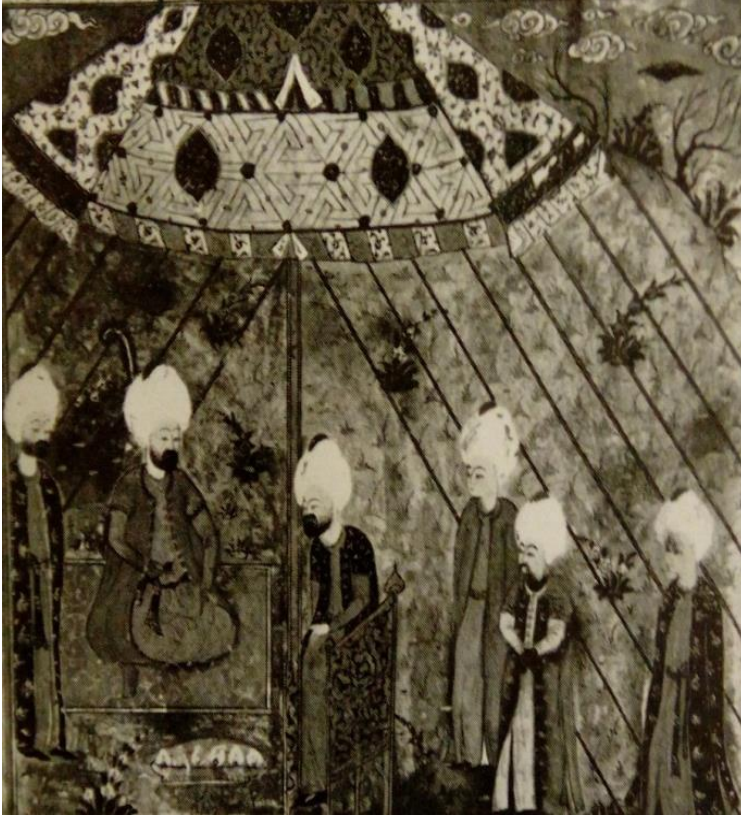


(لوحة ١) صورة شخصية لرئيس
الطباخين مؤرخة بعام ١٢٠٢هـ /
١٧٨٧م، للرسم الأرمني
"Ignatius Mouredea."

نئى



(لوحة ٢) مجلس سلطان، من نسخة
مخطوط ديوان نوائي، المؤرخة في الفترة ما
بين (٩٤٢-٩٤٧ هـ / ١٥٣٥-
١٥٤٠م)، والحفوظة في متحف طوب
قاي رقم الحفظ R 804 نقلاً عن: أسماء
شوقي دنيا، رسوم الازياء في تصاوير
المخطوطات العثمانية، لوحة ١١٨.

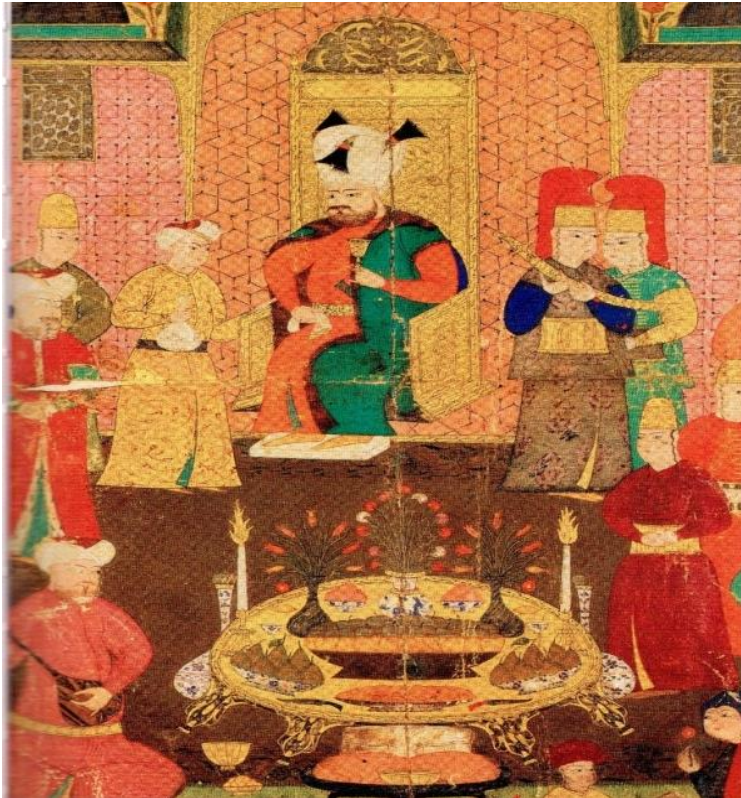


(لوحة ٣) إستقبال السلطان عثمان
الأول للشيخ الأتراك، من نسخة
مخطوط عثمان نامه، المؤرخة عام
١٥٥٧هـ / ١٥٥٠م، والمحافظة في

The Collection of Hans
P.Kraus

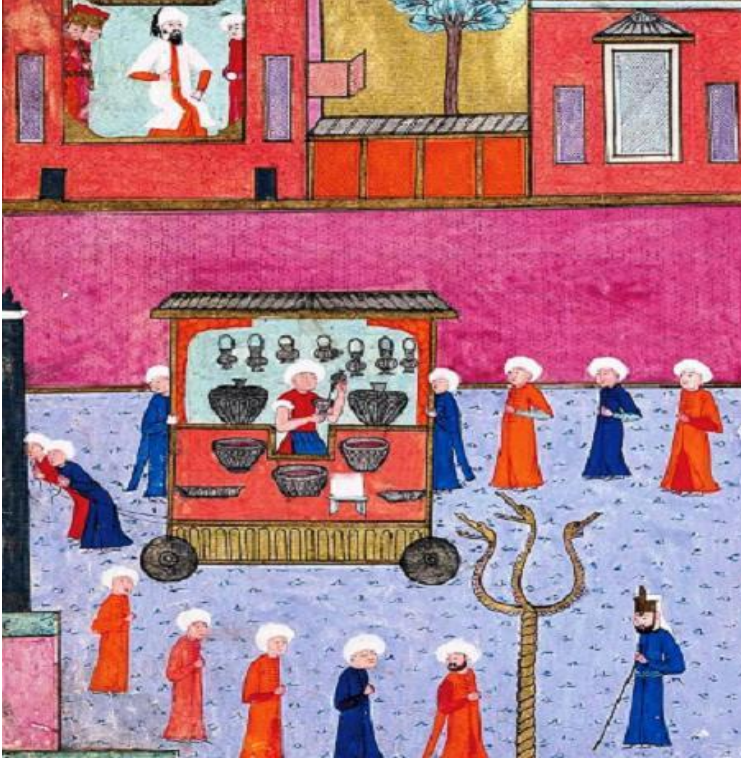
نقلًا عن:

-J.Grube (E), Islamic
Paintings from the 11th to
18th in the Collection of
Hans P. Kraus, P.221



(لوحة ٤) الإحتفال بتنصيب السلطان
مراد الرابع من ألبوم مؤرخ بالفترة ما
بين (١٠٣٢ - ١٠٤٩ هـ) /
١٦٢٣ - ١٦٤٠ م)، ومحافظة في
متحف طوب قاي سراي (سجل رقم
2148H). نقلًا عن:

-Ak (K), Osmanlı'dan
Günümüze Türk Yemek
Kütürü Seramik Yemek
Kapları, R 18, S.24.



(لوحة ٥) شربتلي داخل دكان متنقل،
من نسخة مخطوط "سورنامة همايون"،
المؤرخة بالفترة ما بين (٩٩٠ - ٩٩١ هـ
/ ١٥٨٢ - ١٥٨٣ م) والمحفوطة
بمتحف طوب قايي سراي سجل رقم
(H.1344). نقلاً عن:

<https://www.pinterest.com>



(لوحة ٦) مقهى عثماني، من ألبوم مؤرخ
بنهاية القرن ١٠ هـ / ١٦ م، ومحفوطة
بمكتبة شيبتربيتي سجل رقم

CBL,439 Yaşar (A),
Osmanlı Kahvehaneleri
(Mekân, Sosyalleşme,
İktidar), S.383



(لوحة ٧) جعفر بك (مقدم القهوة
للسلطان)، من ألبوم لوني، المحفوظ
بمتحف طوب قاي سراي باستنبول.
نقلًا عن:

Gül (i), Levni Painting
Poetry, S.149, R.12b



(لوحة ٧) فهو النساء والرجال، من
نسخة مخطوط مفتاح جعفر الجامع،
والمؤرخة بالفترة ما بين (١٠١٢-
١٠٢٧هـ / ١٦٠٣-١٦١٧م)،
والمحفوظة بمكتبة جامعة استانبول [تحت
رقم T-6624]، نقلًا عن: أسماء
شوقي دنيا، الأزياء في تصاوير
المخطوطات التركية، لوحة ٢٧٤.

قائمة المصادر والمراجع:

أولاً: المصادر:

- القرآن الكريم.
- البغدادي (مُجَّد بن الحسن بن مُجَّد الكاتب): كتاب الطبخ (معجم الماكل الدمشقية)، أعاد نشرة (الباردوي) فخري، ط ١، دارالكتاب الجديد، ١٩٦٤.

ثانياً: المراجع العربية:

- سليمان (حريثاني): الحَمْرَة وظاهرة انتشار الحانات والمجالس الشراب في المجتمع العربي الإسلامي، ط ١، دار الحصاد للنشر والتوزيع، دمشق، ١٩٩٦م.
- حلمي (أحمد): أشجار الفاكهة، مطبعة مصر شركة مساهمة مصرية، ١٣٨٠هـ / ١٩٦٠م.
- الشيخ (عبد الرحمن): كردوش (مُجَّد)، إنتاج الفاكهة، مديرية الكتب والمطبوعات الجامعية، كلية الزراعة، منشورات جامعة حلب، (د.ت).
- صابان (سهيل): مراجعة بركات (عبد الرازق مُجَّد حسن)، المعجم الموسوعي للمصطلحات العثمانية التاريخية، مكتبة الملك فهد الوطنية، الرياض، ١٤٢١هـ / ٢٠٠٠م.
- صاري (مولود): قاموس الموارد، "تركي - عربي"، حسن بهلوان، إستنبول، ٢٠٠٥م.
- نور الدين عبد المنعم (مُجَّد): إیرانيات نماذج من الثقافة الإيرانية، المجلس الأعلى للثقافة، ٢٠١٥م.
- مذكرات الأميرة عائشة عثمان أوغلي: والدي السلطان عبد الحميد الثاني، ترجمة، د سعداوي صالح (صالح)، ط ١، دار البشير، عمان، ١٤١١هـ / ١٩٩١م.
- مصطلحات في ألفاظ الحضارة (الأطعمة والأشربة والملابس): لجنة ألفاظ الحضارة، مجمع اللغة العربية، ط ١، القاهرة، ١٤٣٨هـ / ٢٠١٧م.

ثالثاً: الرسائل العلمية:

- ناصر (أحمد إبراهيم): تحف الأواني والأدوات المعدنية في العصر العثماني، رسالة دكتوراة غير منشورة، كلية الشريعة والدراسات الإسلامية، جامعة أم القرى، ١٤٠٩هـ / ١٩٨٩م.
- منى (السيد عثمان): رسوم عمائر استنبول المدنية من خلال المخطوطات العثمانية، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآثار، جامعة القاهرة ١٤٢٣هـ / ٢٠٠٢م.
- حورية (رشيد): تطور المطبخ المغربي وتجهيزاته من عصر المرابطين إلى نهاية العصر العثماني (دراسة تاريخية وأثرية)، رسالة دكتوراة غير منشورة، معهد الآثار، جامعة الجزائر، ٢٠١٠م.
- شهاوي (أمل مختار علي): أوني الشرب الفخارية والخزفية والمعدنية في العصرين المملوكي والعثماني في ضوء مجموعة متحف الفن الإسلامي بالقاهرة، رسالة دكتوراة غير منشورة، كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٤٣٨هـ / ٢٠٠٧م.
- عصام (عادل مرسي الفرماوي): بيوت القهوة وأدواتها في مصر من القرن ١٠هـ / ١٦م وحتى نهاية القرن ١٣هـ / ١٩م (دراسة أثرية حضارية) رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٤١٩هـ / ١٩٩٨م.
- وليد (علي مُجَّد محمود): فئات الصناع والعمال في تصاوير المخطوطات الإسلامية، من القرن السابع هجري وحتى القرن الثاني عشر هجري (١٣-١٨م)، دراسة أثرية حضارية مقارنة، رسالة ماجستير غير منشورة، كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٤٢٦هـ / ٢٠٠٥م.

- حسن (محمود أبو زهو)، مجالس اللهو في قصور الخلفاء في العصر العباسي الأول (١٣٢ - ٢٣٢ هـ / ٧٥٠ - ٨٤٧م)، كلية الدراسات العليا، جامعة النجاح الوطنية، نابلس، فلسطين، ٢٠١٢م.

رابعاً: المراجع المترجمة:

- كوفمان (كاثي ك): الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة سعيد الغانمي، ط١، هيئة أبو ظبي للسياحة والثقافة، ١٤٣٣هـ / ٢٠١٢م.

خامساً: المراجع الإنجليزية:

- -**J.Grube (E)**, Islamic Paintings from the 11th to 18th in the Colletion of Hans P. Kraus, H.P. Kraus. New York.
- -**Erdoğdu (A) & Others**, Palace Kitchens (Matabakh-I amire), Ministry of Culture & Tourism, Promat Basım Yayın San, Istanbul.
- -**Adgloglu (F)**; Islamic Gardens with a Special Emphasis on the Ottoman ParadiseGardens "The Sense of Place between Imagery and Reality", Online Journal of Communication and Media Technologies, Volume: 1 – Issue: 4 – October – 2011.

سادساً: المراجع التركية:

- -**Işin (M)**, Sherbet & Spice (The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts), I.B Tauris London , New York , first published July 17th 2012, January 8th 2013.
- -**Un(H)**,Turizmin çeşitlendirilmesi Açısından gelenel Türk Mutfağının Değerlendirilmesi, Kültür ve Turizm bakanlığı, şubat, Ankara, 2009.
- -**Başol (E) & diğerleri**, Saray Mutfakları Matbah-i âmire, İstanbul Restorasyon Konser vasyon Merkez ve Bölge Laboratuar.
- -**Yerasimos (S)**, Sultan Sofraları 15. Ve 16 Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı, Yapı Kredi Kultur Merkezi, Istanbul, Nisan 2002.
- -**Bassano (L)**, Osmanlı Impratorluğu'nda Gündelik Hayat, çeviri, Cangi (S), Yeditepe Yayınevi,. Baskı, Istanbul, Nissan 2011.
- -**Ak (K)**, Osmanlı Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları.
- -**Yerasimos (S)**, Sultan Sofraları 15. Ve 16 Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı, Yapı Kredi Kultur Merkezi, Istanbul, Nisan 2002.

سابعاً: المواقع الإلكترونية:

- -<https://www.pinterest.com>.