



مجلة بحوث الشرق الأوسط



مجلة علمية محكمة (مختصة) شهرية
يصدرها مركز بحوث الشرق الأوسط

السنة الثامنة والأربعون - تأسست عام ١٩٧٤

العدد السابع والسبعون (يوليو ٢٠٢٢)

الترقيم الدولي: (2536-9504)

الترقيم على الإنترنت: (2735-5233)



لا يسمح إطلاقاً بترجمة هذه الدورية إلى أية لغة أخرى، أو إعادة إنتاج أو طبع أو نقل أو تخزين. أي جزء منها على أية أنظمة استرجاع بأي شكل أو وسيلة، سواء إلكترونية أو ميكانيكية أو مغناطيسية، أو غيرها من الوسائل، دون الحصول على موافقة خطية مسبقة من مركز بحوث الشرق الأوسط.

All rights reserved. This Periodical is protected by copyright. No part of it may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise, without written permission from The Middle East Research Center.

الأراء الواردة داخل المجلة تعبر عن وجهة نظر أصحابها وليست مسئولية مركز بحوث الشرق الأوسط والدراسات المستقبلية

رقم الإيداع بدار الكتب والوثائق القومية : ٢٤٣٣٠ / ٢٠١٦

الترقيم الدولي: (Issn :2536 - 9504)

الترقيم على الإنترنت: (Online Issn :2735 - 5233)



مجلة بحوث الشرق الأوسط

مجلة علمية محكمة متخصصة

في تفتون الشرق الأوسط

مجلة معتمدة من بنك المعرفة المصري



موقع المجلة على بنك المعرفة المصري

www.mercj.journals.ekb.eg

- معتمدة من الكشاف العربي للاستشهادات المرجعية (ARCI). المتوافقة مع قاعدة بيانات كلاريفيت Clarivate الفرنسية.
- معتمدة من مؤسسة أرسيف (ARCI) للاستشهادات المرجعية للمجلات العلمية العربية ومعامل التأثير المتوافقة مع المعايير العالمية.
- تنشر الأعداد تباعاً على موقع دار المنظومة.



العدد السابع والسبعون - يوليو ٢٠٢٢

تصدر شهرياً

الستة الثامنة والأربعون - تأسست عام ١٩٧٤

المطبعة
مطبعة جامعة عين شمس
Ain Shams University Press



مجلة بحوث الشرق الأوسط (مجلة مُعتمدة)
دورية علمية مُحكّمة (اثنا عشر عددًا سنويًا)
يصدرها مركز بحوث الشرق الأوسط والدراسات المستقبلية

إشراف إداري
عبيد المنعم
أمين المركز

سكرتارية التحرير

نهانوار رئيس وحدة البحوث العلمية
ناهد مبارز رئيس وحدة النشر
راندا نوار وحدة النشر
زينب أحمد وحدة النشر
رشا عاطف وحدة النشر
أمل حسن رئيس وحدة التخطيط والمتابعة

المحرر الفني

ياسر عبد العزيز رئيس وحدة الدعم الفني
إسلام أشرف وحدة الدعم الفني

تنفيذ الغلاف والتجهيز والإخراج الفني
وحدة الدعم الفني

تدقيق ومراجعة لغوية
أ.د. نبيل رشاد

تصميم الغلاف أ.د. وائل القاضي

رئيس مجلس الإدارة

الأستاذ الدكتور / هشام تمارز

نائب رئيس الجامعة لشئون المجتمع وتنمية البيئة
ورئيس مجلس إدارة المركز

رئيس التحرير

الأستاذ الدكتور / أشرف مؤنس

مدير مركز بحوث الشرق الأوسط
والدراسات المستقبلية

هيئة التحرير

أ.د. محمد عبد الوهاب (جامعة عين شمس - مصر)

أ.د. حمدنا الله مصطفى (جامعة عين شمس - مصر)

أ.د. محمد عبد الباسط العناني (جامعة عين شمس - مصر)

أ.د. محمد عبد السلام (جامعة عين شمس - مصر)

أ.د. وجيه عبد الصادق عتيق (جامعة القاهرة - مصر)

أ.د. أحمد عبد العال سليم (جامعة حلوان - مصر)

أ.د. سلامة العطار (جامعة عين شمس - مصر)

نواء د. هشام الحلبي (أكاديمية ناصر العسكرية العليا - مصر)

أ.د. محمد يوسف القريشي (جامعة تكريت - العراق)

أ.د. عامر جاد الله أبو جيلة (جامعة مؤتة - الأردن)

أ.د. نبيلة عبد الشكور حساني (جامعة الجزائر ٢ - الجزائر)

توجه المرسلات الخاصة بالمجلة إلى: أ.د. أشرف مؤنس، رئيس التحرير
البريد الإلكتروني لوحدتنا النشر: merc.pub@asu.edu.eg

• وسائل التواصل:

جامعة عين شمس - شارع الخليفة المأمون - العباسية - القاهرة، جمهورية مصر العربية، ص.ب: 11566

تليفون: (+202) 24662703 فاكس: (+202) 24854139 (موقع المجلة موبايل/واتساب): (+2)01098805129

ترسل الأبحاث من خلال موقع المجلة على بنك المعرفة المصري: www.mercj.journals.ekb.eg

ولن يلتفت إلى الأبحاث المرسله عن طريق آخر



مجلة بحوث الشرق الأوسط

- رئيس التحرير أ.د. أشرف مؤنس

- الهيئة الاستشارية المصرية وفقاً للترتيب الهجائي:

- أ.د. إبراهيم عبد المنعم سلامة أبو العلا
- أ.د. أحمد الشربيني
- أ.د. أحمد رجب محمد علي رزق
- أ.د. السيد فليفل
- أ.د. إيمان محمد عبد المنعم عامر
- أ.د. أيمن فؤاد سيد
- أ.د. جمال شفيق أحمد عامر
- أ.د. حمدي عبد الرحمن
- أ.د. حنان كامل متولي
- أ.د. صالح حسن المسلوت
- أ.د. عادل عبد الحافظ عثمان حمزة
- أ.د. عاصم الدسوقي
- أ.د. عبد الحميد شلبي
- أ.د. عفاف سيد صبره
- أ.د. عفيفي محمود إبراهيم
- أ.د. فتحي الشرقاوي
- أ.د. محمد الخزامي محمد عزيز
- أ.د. محمد السعيد أحمد
- لواء/ محمد عبد المقصود
- أ.د. محمد مؤنس عوض
- أ.د. مدحت محمد محمود أبو النصر
- أ.د. مصطفى محمد البغدادى
- أ.د. نبيل السيد الطوخي
- أ.د. نهى عثمان عبد اللطيف عزمي
- رئيس قسم التاريخ - كلية الآداب - جامعة الإسكندرية - مصر
- عميد كلية الآداب السابق - جامعة القاهرة - مصر
- عميد كلية الآثار - جامعة القاهرة - مصر
- عميد كلية الدراسات الأفريقية العليا الأسبق - جامعة القاهرة - مصر
- أستاذ التاريخ الحديث والمعاصر - كلية الآداب - جامعة القاهرة - مصر
- رئيس الجمعية المصرية للدراسات التاريخية - مصر
- كلية الدراسات العليا للطفولة - جامعة عين شمس - مصر
- عميد كلية الحقوق الأسبق - جامعة عين شمس - مصر
- وكيل كلية الآداب لشئون التعليم والطلاب - جامعة عين شمس - مصر
- أستاذ التاريخ والحضارة - كلية اللغة العربية - فرع الزقازيق
- جامعة الأزهر - مصر
- عضو اللجنة العلمية الدائمة لترقية الأساتذة
- كلية الآداب - جامعة المنيا،
- ومقرر لجنة الترقيات بالمجلس الأعلى للجامعات - مصر
- عميد كلية الآداب الأسبق - جامعة حلوان - مصر
- كلية اللغة العربية بالمنصورة - جامعة الأزهر - مصر
- كلية الدراسات الإنسانية بنات بالقاهرة - جامعة الأزهر - مصر
- كلية الآداب - جامعة بنها - مصر
- نائب رئيس جامعة عين شمس الأسبق - مصر
- عميد كلية العلوم الاجتماعية والإنسانية - جامعة الجلالة - مصر
- كلية التربية - جامعة عين شمس - مصر
- رئيس مركز المعلومات ودعم اتخاذ القرار بمجلس الوزراء - مصر
- كلية الآداب - جامعة عين شمس - مصر
- كلية الخدمة الاجتماعية - جامعة حلوان
- قطاع الخدمة الاجتماعية بالمجلس الأعلى للجامعات ورئيس لجنة ترقية الأساتذة
- كلية التربية - جامعة عين شمس - مصر
- رئيس قسم التاريخ - كلية الآداب - جامعة المنيا - مصر
- كلية السياحة والفنادق - جامعة مدينة السادات - مصر

العدد السابع والسبعون

- الهيئة الاستشارية العربية والدولية وفقاً للترتيب الهجائي:

- أ.د. إبراهيم خليل العلاف جامعة الموصل-العراق
- أ.د. إبراهيم محمد بن حمد المزييني كلية العلوم الاجتماعية - جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية- السعودية
- أ.د. أحمد الحسو جامعة مؤتة-الأردن
- أ.د. أحمد عمر الزييلي مركز الحسو للدراسات الكمية والتراثية - إنجلترا
- أ.د. عبد الله حميد العتابي جامعة الملك سعود- السعودية
- أ.د. عبد الله سعيد الغامدي الأمين العام لجمعية التاريخ والأثار التاريخية
- أ.د. فيصل عبد الله الكندري كلية التربية للبنات - جامعة بغداد - العراق
- أ.د. مجدي فارح جامعة أم القرى - السعودية
- أ.د. محمد بهجت قبيسي عضو مجلس كلية التاريخ، ومركز تحقيق التراث بمعهد المخطوطات
- أ.د. محمود صالح الكروي جامعة الكويت- الكويت
- أ.د. محمد بهجت قبيسي رئيس قسم الماجستير والدراسات العليا - جامعة تونس ١ - تونس
- أ.د. محمود صالح الكروي جامعة حلب- سوريا
- أ.د. محمود صالح الكروي كلية العلوم السياسية - جامعة بغداد- العراق

- *Prof. Dr. Albrecht Fuess* Center for near and Middle Eastem Studies, University of Marburg, Germany
- *Prof. Dr. Andrew J. Smyth* Southern Connecticut State University, USA
- *Prof. Dr. Graham Loud* University Of Leeds, UK
- *Prof. Dr. Jeanne Dubino* Appalachian State University, North Carolina, USA
- *Prof. Dr. Thomas Asbridge* Queen Mary University of London, UK
- *Prof. Ulrike Freitag* Institute of Islamic Studies, Belil Frie University, Germany

محتويات العدد ٧٧

الصفحة	عنوان البحث
	• الدراسات التاريخية:
٢٠-٣	١- إشكالية ظهور الخط الهيراطيقي الشاذ وإحلاله بالديموطيقي المبكر الباحث/ هاني محمد محمد عيسي
٤٦-٢١	٢- نقد رؤية المؤرخة البريطانية فلورا جيير Flora Gier لصلاح الدين الأيوبي (١١٣٨- ١١٩٣م) أ.د. محمد مؤنس عوض
٩٠-٤٧	٣- الأطعمة البديلة في مصر والشام عصر سلاطين المماليك (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧م) «صناعة وممارسات» د. عمرو عبد العزيز منير
	• الدراسات السياسية:
١٣٢-٩٣	٤- معاهدة الصداقة السعودية البريطانية (معاهدة جدة) عام ١٩٢٧م / ١٣٤٥ هـ د. سظام بن غانم الوهبي
١٦٦-١٣٣	٥- أزمات بناء الدولة في العراق بعد عام ٢٠٠٣م أ.م.د طارق عبد الحافظ الزبيدي
٢٠٢-١٦٧	٦- مستقبل الدولة في ليبيا بين فرص الإنعاش الاقتصادي وانتشار الإرهاب وتأثيره على الأمن القومي المصري د. أحمد جمعة عبد الغنى حسن & د. رامى على محمد عاشور

تابع محتويات العدد ٧٧

- الدراسات الاجتماعية:
 - ٧- التوجهات النظرية المفسرة للاختيار للزواج «دراسة تحليلية»
الباحثة/ هند عبد الصمد خالد
٢٣٦-٢٠٥
- دراسات اللغة العربية:
 - ٨- بنية الحدث والزمن في رواية موسم الهجرة الى الشمال
م. د. حسنة محمد رحمة
٢٦٨-٢٣٩
 - ٩- مصادر ابن أبي حجلة التلمساني (ت ٧٧٦هـ) في كتابه
(الطارئ على السكران)
الباحثة/ آية محمد كامل محمد
٣٠٠-٢٦٩
- الدراسات القانونية:
 - ١٠- الدافع الأخلاقي والبعد القانوني للغش
الباحث/ عماد إبراهيم عبدالحميد سيد
٣٣٢-٣٠٣
 - ١١- أحكام دعوى التعويض عن الأضرار الناتجة عن العمليات
الإرهابية
الباحث/ محمود عبد الله محمد محمود موسي
٣٦٦-٣٣٣
- الدراسات المحاسبية:
 - ١٢- تأثير عدم الالتزام بالمسئولية الاجتماعية والبيئية على
استدامة الموارد الاقتصادية غير الملموسة وانعكاسات ذلك
على قيمة المنشأة
الباحثة/ عبير زكريا عبدالعزيز حسن
٣٩٨-٣٦٩

الأطعمة البديلة في مصر والشام عصر

سلاطين المماليك

(٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م)

«صناعة وممارسات»

**Fake Alternative food in Egypt and the
Levant in the Mamluki Era**

(648 - 923 AH / 1250 - 1517 AD)

«Industries and practices»

د. عمرو عبد العزيز منير

أستاذ مشارك بكلية الشريعة والدراسات الإسلامية بجامعة أم القرى

وعضو هيئة التدريس بجامعة جنوب الوادي

ammoneer1980@gmail.com



www.mercj.journals.ekb.eg

المخلص:

تتناول هذه الدراسة ظاهرة انتشار المزورة، أو ما عرف بالأطعمة البديلة في مصر وبلاد الشام، في العصر المملوكي، مع تحليل لمسببات الظاهرة، خاصة الوضع الاقتصادي، يعقب ذلك الانتقال إلى التأثير إلى أحدثته هذه الظاهرة على الطبقات المجتمعية، والتي تباينت سماتها من طبقة إلى أخرى، مع عدم اغفال كشف اللثام عن ماهية الظاهرة، وحدودها، ودراسة الآليات التي ساعدت على تغلغل الظاهرة. فنحن أمام ظاهرة، ثرية بالأبعاد الاقتصادية للمنظومة الغذائية، باعتبارها ترتبط ارتباط وثيق الصلة بها، من ناحية، ومن ناحية أخرى، لا توجد عنها المزيد من الدراسات، وعلى ذلك فنحن هنا بجورنا سنقوم بطرح هذه الاشكاليات، أولاً فيما يتعلق بالتناول الفوقي للظاهرة، ما علاقة الطعام المقلد بالمناخ العام: السياسي، والاقتصادي؟ وعلى الصعيد المجتمعي، لماذا لجأ الفقراء والأغنياء في العصر المملوكي إلى الأطعمة المقلدة أو البديلة؟ كيف كان التقاف القوى المختلفة داخل المجتمع على رغيف خبز الفقير والإيهام بتقديم وجبات حقيقية؟ هل دخل الطعام المقلد في نظام القيم السائدة برمتها كما نستشف من ثنائية الجوع والشبع المهيمنة على المجتمع يومئذ؟ ومن المنظور الطبي، هل كانت الأطعمة المقلدة نوع من العلاج، أم من المواجهة ضد الجموح والهيمنة وحالة الموت ما قبل الموت، التي عانى منها قطاع عريض في المجتمع المصري عصر سلاطين المماليك؟ فهل كان يتم التآمر حقاً على حياة الفقير؟

كلمات افتتاحية: المزورة- الأطعمة البديلة- الوضع الاقتصادي- مسببات الظاهرة



Abstract:

This study is aimed to shed light on the ever increasing phenomenon of fake food, the alternatives, in Egypt and the Levant, in the Mamluki Era, considering the economic prospective of cause analyzed of the phenomenon, and highlighting its impact on the societal classes, in which fake food created a sort of class discrimination. Not forgetting revealing the dark side, effects, giving and findings of the phenomenon, in addition to the mechanisms with which this phenomenon became rampant.

In fact, we economically face a rich phenomenon of food system as it had not received many studies.

Thus, this study, by us, is aimed to pose the problems, firstly, addresses the epithelial approach of the phenomenon, which, in turn, makes us wonder: " what is relation connecting fake food and the general economical and political circumstances?" Regarding the societal level, we must ask: " why did all societal classes turn to fake food? How did the authority, in full power, gather to deceive the poor; giving them fake goods? Can we conclude that fake food mechanisms/ the duality of hunger and satiety was included in the societal values once dominated in that era?

Was it, medically, useful for hygienic criteria: treatment, cure? Or was it a sort of facing death with death, from which a wide sector of the society, in Egypt and the Levant, suffered in the Mamluki Era?

Was it a sort of conspiracy against the poor lives?

Key words: Fake, alternative food- economical circumstances, causes if the phenomenon

من يقرأ الموروث الشعبي الخاص بأطعمة وأشربة المجتمع في عصر المماليك سيصاب حتماً بالدهشة؛ لأنه سيدخل عالمًا غريبًا يملأ الفكر والوجدان بومضات وأفكار بديعة تدل على أن شريحة مجتمعية امتلكت ملكات ذهنية تصل بها إلى حد الموهبة في محاكاة وتقليد الأطعمة والأشربة، وأن طعام المجتمع في العصر المماليكي لم يكن وسيلة إشباع وغذاء فقط، وإنما هو وسيلة علاج وإبداع وفكر وتأمّل، وربما تحايل على أمراض الواقع المزوم ليأتوا بدائل تسد فراغ الجوع تنتظم، وهذا الواقع المرير واقع المجتمع السلبي إزاء قضاياها المتعاقبة والجامحة بزوايا منحرفة عن كل قيمة وأصل وجمال تمهيدًا لإعادة صياغة أخرى لهذا الواقع المعاش بما يتمثل وأهمية الوجود الإنساني في كل الأحوال، وفي هذا الصدد تبلور الظرف التاريخي لاقتحام ممارسات صناعة محاكاة الطعام المقلد أو الوهمي في المجتمع، ومن يطالع أغلب الخلاصات الطبية الجامعة العامة، أو مقدمات في الطب أو كتيبات في حفظ الصحة، أو مقالات عن التغذية، أو عن علم الأقرباديين يجد قاعدة أساسية فيما يتعلق بتناول الغذاء والفاكهة، وهي أن أطباء العصور الوسطى اعتبروا المزاور والغذاء والفاكهة دواءً وليست طعامًا غذائيًا، لذلك حذروا الناس من أكلها لمجرد المتعة، وتعرض كتبهم قوائم تفصيلية عن الخصائص المفيدة والضارة لكل صنف، بالإضافة إلى النصائح والمحاذير المتعلقة بكيفية وزمن استهلاك كل ضرب من ضروب الطعام المزاور أو الفاكهة أو الأطعمة المصطنعة^(١). وتخصص بعض الأطباء في عمل مزوّرات، فعمل الطبيب أبي الحسين الجزار منها أنواعا منوّعة^(٢) في كتابيه "طب الفقراء والمساكين"، وكتاب " زاد المسافر"^(٣). وشاع في المجتمع المصري كما في الحواضر المتوسطية نماذج عدة من كتب الطب للفقراء^(٤) والأغنياء^(٥) تشابهت بمواضيعها واختلفت بأسمائها: من لا يحضره طبيب، طب المساكين، تدبير المسافرين التي قدمت لنا مختلف أسماء الأمراض، وطرق العلاج التي كانت شائعة في الطب الشعبي، وتضم أسماء العقاقير والأدوية التي كانت متوفرة في الأسواق المتوسطية والمحلية، والتي كان



يمكن أن يحصل عليها الغني والفقير في ظل غياب الطبيب^(٦).

وهو أمر لا يعنى بالضرورة إجابة على سؤال مدهش بقدر ما ينبغي عليه أن يؤكد على طرح السؤال في لحظة إنسانية مشحونة بما يشي بكشف الواقع الغذائي البائس وتعريته بما كانت عليه طبقات المجتمع في مصر والشام عصر سلاطين المماليك. ومن هنا تستمد الدراسة أهميتها وجدواها من أن هذا موضوع مهم في تاريخ الغذاء والطب العربي، ولم يُكتب بعد؛ لأنه ليس مادة (أنثروبولوجية) لها أهميتها في تصوير وتقييم حياة الشعوب، والدلالة على أسلوب معاشها وتطور أساليب حياتها فحسب، بل هو تعبير صادق ودقيق عن تكامل اجتماعي وحضاري يمكن الكشف عنه وراء المأكولات نفسها^(٧) ولو أن المعلومات حوله متناثرة في بطون المصادر المخطوطة والمطبوعة^(٨).

وعلى الرغم من أهمية وصعوبة هذا الطرح، إلا إنه على المستوى الأكاديمي، نجد أنه تم التركيز على "المنظومة الغذائية"، بطابعها الإداري والرسمي، بدأ ذلك في سبعينيات القرن العشرين، مثل دراسة الحرف و صناعات الأطعمة و الأثرية في مصر في العصر المملوكي^(٩)، حيث تناولت نظم و تقاليد الطوائف الحرفية و الصناعية في مصر، من حرف الإنتاج و الصيد ثم صناعات الأطعمة و الأثرية، والتقاليد و العادات، التي تتعلق بها، وحملت هذه الدراسة التعمق داخل قائمه الطعام المصرية، ودلالاتها في عصر سلاطين المماليك في مصر^(١٠)، وأسواق الطعام والسلع الغذائية المتوفرة بها، بالإضافة إلى إنها تناولت الأطعمة المرتبطة بالمناسبات الدينية المتنوعة، مع دراسة البعد الاجتماعي لقائمة الطعام المصرية، وكذلك الأوضاع السياسية المصاحبة لها.

واستمر هذا المسار، حتى الأعوام القليلة الماضية، فاستكملت نسبية جاد سليمان دراسة الحرف والصناعات في مصر في العصرين الفاطمي والأيوبي^(١١)، وقد عنيت في المقام الأول بتسليط الضوء على الثروة الحيوانية والداجنة في مصر،

وتحدثت عن أنواع الحيوانات ومراعيها وعلى رأسها الخيول، التي حظيت برعاية المماليك، وأيضًا تربية المواشي والأغنام، وبهمنا منها ما سمي الحرف "الحياتية"، مثل: الحرف المتصلة بالأطعمة والأشربة كالطباخين والشرابين وغيرهم، وكذلك الحرف المتصلة بالخدمات الطبية من الأطباء وأصنافهم وصناع الأدوية بالبيمارستانات. وتتمثل أهمية الدراسة في أنها ألفت الضوء على الصناعات وفنونها في مصر في العصر المملوكي الأول (٦٨٤ - ٧٨٤ هـ / ١٢٥٠ - ١٣٨٢ م)، مثل: صناعة القصب، وصناعة عسل النحل، وصناعة السكر، وصناعة الحلويات، وعصر الزيوت، والخل، كما إنها الممارسات الاجتماعية في الأسواق المتنوعة، فظهرت جليًا بعض الجوانب المتعلقة بممارسات أرباب الحرف والصناعات في الأسواق، والخدمات التي قدمتها الدولة للأسواق وأربابها.

وعقب ذلك لجأت الدراسات الأكاديمية إلى التخصص في السلع الغذائية، بدأ ذلك في إطار عام في أول الأمر بدراسة الغلال^(١٢)، لما له من أهمية اقتصادية كبرى لكونها المصدر الرئيسي للغذاء لجميع الطبقات على اختلاف مستوياتهم، وبعد ذلك تم تناول المصغر لهذه السلع، مثل القمح، باعتباره أكثر المحاصيل الغذائية أهمية في العالم، وفي كل العصور^(١٣). ويمكن القول بأن انشغالًا معرفيًا جديدًا قد بدأ في التبلور خلال العقود الأخيرة يتعلق بالعادات والغذائية واستراتيجيات الطعام والمائدة والتي يمكن أن تشكل المدخل الرئيس لقراءة الأنساق الثقافية و اكتشاف تاريخ المجتمعات وتحولاتها^(١٤).

وما ذكرناه آنفًا، يتعلق بالمجال الأكاديمي العربي المصري، الذي اكتفى بهذا الجانب، وللمفارقات، أنه في وقت مبكر يرجع إلى ما قبل الألفية الجديدة، قام ديفيد واينز ومانويلا مارين بدراسة ما سماه بـ المزور: أجر مزيف للصيام والحمية^(١٥)، وإن كان قد اكتفى بتأصيل البعد الديني، والبعد الطبي فقط للظاهرة، لذا، فنحن أمام ظاهرة، ثرية بالأبعاد الاقتصادية للمنظومة الغذائية، باعتبارها ترتبط ارتباطًا وثيق الصلة بها، من ناحية، ومن ناحية أخرى، لا توجد عنها المزيد من الدراسات، وعلى



ذلك فنحن هنا بدورنا سنقوم بطرح هذه الإشكاليات، فيما يتعلق بالتناول الفوقي للظاهرة، ما علاقة الطعام المقلد بالمناخ العام: السياسي، والاقتصادي؟ وعلى الصعيد المجتمعي، لماذا لجأ الفقراء والأغنياء في العصر المملوكي إلى الأطعمة المقلدة أو البديلة؟ كيف كان التفاف القوى المختلفة داخل المجتمع على رغيف خبز الفقير والإيهام بتقديم وجبات حقيقية؟ هل دخل الطعام المقلد في نظام القيم السائدة برمتها كما نستشف من ثنائية الجوع والشبع المهيمنة على المجتمع يومئذ؟ ومن المنظور الطبي، هل كانت الأطعمة المقلدة نوع من العلاج، أم من المواجهة ضد جموح الفقر والمرض وحالة الموت ما قبل الموت، التي عانى منها قطاع عريض في المجتمع المصري عصر سلاطين المماليك؟ وهل كان يتم التآمر حقاً على حياة الفقير؟

الوضع الغذائي بين اللا ممكن واللا متاح:

في ظل تدهور الوضع الغذائي للسواد الأعظم للمجتمع، والذي ضم صغار التجار والحرفيين ثم الأجراء بمختلف أصنافهم ثم الهامشيين من حرافيش ومتسولين بالمدن، أما في الأرياف والذي ضم أغلبية السكان فشمّل فئات المزارعين، ولا شك أن الوضع الغذائي لهذه الفئات متباين تبعاً لتفاوت المداخيل. وقد وصف الرحالة عبد اللطيف البغدادي غذاء عامة الناس في مصر في مطلع القرن ٧هـ / ١٣م فهو غذاء متواضع القيمة لا يفي بالحاجة^(١٦) ويصف ابن بطوطة غذاء العامة من أهل مصر من أنواع الآدام لا يلتفت إليه بالمغرب: "إذ هي أطعمة فقيرة، تعتمد بالأساس على المواد النباتية".^(١٧) ويؤكد الشرييني المستوى الغذائي المتواضع للمزارعين، فالمزارع في أفخر مأكولاته لا يأكل: "إلا الشعير والحب القشبي، والبصل"^(١٨). لذلك يمكن القول وبشيء من الحذر أن المستوى الغذائي العام متدن لدى "الفئات الشعبية" وأن الشرائح الدنيا منها كانت تعاني من نقص مزمن في التغذية يجعل قدراتهم الفيزيولوجية على الصمود متدنية وغير مؤهلة لمقاومة الجوع وشتى الأمراض والأوبئة، وهذا في الفترات العادية فكيف يبدو الوضع زمن الجلاء والمجاعة^(١٩)؟.

وفى خضم هذا الوضع، تهافتت أحلام فقراء المجتمع في العصر المماليكي وطلت برأسها في زمن الأزمات والنكبات، ولطالما تردد صداها في صفحات مصادرنا الأدبية والتاريخية المختلفة مجسدة الحياة القاسية في هامش كان يضيق طوال الوقت بالكتلة الفقيرة، التي تراوحت حياتها ما بين اللاممكن واللامتاح، وكان من البديهي أن يسجل الوضع الغذائي تفهقراً مريعاً عند احتداد الأزمات وطول أمدها غير أن هذه الصورة تخفي تباينات أكيدة تعكس التفاوت القائم بين فئات وطبقات المجتمع المختلفة وشرائحه وقدرات كل واحد منها على الصمود، ومواجهة الأزمة فإذا كان بعضها مهدداً بالاستئصال والإبادة فإن شرائح أخرى من المجتمع وإن مسَّ بعضها في مستوى عيشها ربما كان بعضها الآخر مستقيداً من مثل هذه النكبات^(٢٠).

إن هذه الفئات جميعاً في حال حدوث مجاعات تصبح مستهدفة في وجودها ذاته إذ ينحو وضعها الغذائي نحو مزيد التدهور، كلما احتدت وطلت، وربما ساعد على ذلك انعدام مدخرات غذائية لدى الفئات، وفي أحسن الأحوال قلتها، وقد لاحظ ابن خلدون ذلك بالنسبة لأهل مصر وعزاه إلى عوامل طبيعية وهي الموقع وحرارة الهواء^(٢١) ولعل مرد ذلك هو ضعف القوة الشرائية لأغلب هذه الفئات بل وانعدامها لدى الهامشيين، وعلى كل فإن المجاعة تبدأ فعلها في هذا الصنف الأخير، ثم تشمل تدريجياً بقية الشرائح "الشعبية" عند استفحالها وانتشارها^(٢٢).

الأطباء والأوضاع المتردية: داء أم دواء؟

إن أول المظاهر شديدة الوطأة للمجاعة هو التهاب الأسعار وندرة الأقوات، وبسبب ذلك فإن عامة الناس خصوصاً الفئات الدنيا تضطر إلى استهلاك الأنواع الرديئة من الخبز كما حدث - في غلاء ٧٣٦ هـ / ١٣٣٥ م لم يأكل الناس سوى الفول والشعير^(٢٣)، وفي غلاء ٧٧٦ هـ عزت الأقوات وقل وجودها وبلغ الفروج إلى مائة درهم فما فوقها^(٢٤) وقد تدخل الأزمة الغذائية أطواراً جديدة بالجوء إلى مصادر بديلة للقوت وذلك بالاقتيات مباشرة من المزارع والحقول بالرغم من عدم نضج المحاصيل فقد أكل



الناس في مجاعة ٦٦٢هـ / ١٢٦٣م ورق اللفت والكرنب"، كما أن دقيق القمح يستبدلون به الفول والنخالة والذرة^(٢٥) وأصبحت بعض النباتات البرية مادة غنية للفقراء من الناس مثل البلوط الجبلي^(٢٦)، كما أكلوا الفول في الحقول قبل حصاده^(٢٧) وتندر الشعراء على الجوع بقولهم: "وَمَا أَكَلْتُ اللُّوزَ بِقَشْرِهَا إِلَّا لِلطَّافِتِهَا وَصِغَرَهَا"^(٢٨) " وأكلُ الفار والأمزار دأبي"^(٢٩) وبات الناس في مجاعة ٨٧٥هـ / ١٤٧٠م - يستعملون خبز الذرة والدخن^(٣٠)، أما في عام ٨١٠هـ / ١٤١٠م، ونظرًا لاشتداد المسيغة " اكتفى ضعفاء الناس بالباقلاء الأخضر وطعام الأرز وغيره من سائر ما يطبخ"^(٣١). وينحدر هذا المستوى الغذائي درجات أكبر لدى الشرائح السفلى "إذ صار أكثر الفقراء لا يقدر إلا على النخالة"^(٣٢)، في محاولة من الناس تعويض نقص الطعام المعتاد باستهلاك أشياء لا يأكلونها في الأحوال العادية، بل يعدونها غير مستساغة، وربما كان معنى هذا استبدال مواد الطعام الأقل سعرًا بالغالية^(٣٣). ونجد إشارة الفلقشندي: "لا يعتصر منه.. شيرج لاستغنائهم عنه بالزيت حتى مزورات الضعفاء وكذلك يعملون الحلوى بالعسل والزيت.. وإنما يستعمل الشيرج عندهم في الأمور الطيبة"^(٣٤)، "وإنما أكلهم عوضه الزيت ومزورات الضعفاء"^(٣٥). بل، ويمكننا أن نضيف اتساعًا أكبر للصورة، ونستشهد بما ذهب إليه حسن حبشي من أن الاحتكار المملوكي، لم يؤد إلى إفقار المجتمع المصري، فحسب، وإنما أدى إلى حرمان الأهالي من المواد الغذائية الضرورية، وبالتالي، مقاومتهم الصحية "المناعة الطبيعية" للأمراض^(٣٦). وتزداد الأمور تأزمًا خاصة: "في أيام الوباء والطواعين"^(٣٧) "بصورة مفزعة"^(٣٨).

وفي ظل المشهد القائم للمجتمع المصري الذي تبدو معظم طبقاته، في حالة من اللهاث وعدم اليقين اهتم الأطباء بعلم التغذية للأصحاء والمرضى والفقراء والأغنياء على السواء، واعتقدوا أن للأغذية قوى تغير من توازن الأخلاط^(٣٩) في بدن الإنسان فتسبب المرض لدى الصحيح، أو تعدل الخلط المضطرب لدى المريض فتؤدي إلى شفائه، وتعد رسالة النجيب السمرقندي في أغذية المرضى ثاني كتاب طبي شاع في الحواضر المتوسطة في العصر الوسيط تناول التغذية العلاجية بعد كتاب

الزهرابي^(٤٠)، واتخذت الأطعمة البديلة أو المققدة (المزاور) موقعها في مكملات العلاج وبدائل الغذاء، والتي استخدمها الأطباء ضمن طرق علاج الوزراء والسلاطين والعوام مثل ما فعل أحد الأطباء مع قصاب: " فلما قيل لي اليوم أن القصاب مات فجأة البارحة، علمت أن السكتة قد لحقته، فدخلت إليه.. وحركت نبضه، وسقيته الدواء ففتح عينيه، وأطعمته مزورة، " ^(٤١) وصنعها الأطباء لوزير: " ثم ما زال الوزير يتردد إلى آخر النهار مجالس عدة ومن بعدها غداه بمزورة وسقاه ثلاثة أيام ماء الشعير فبرأ برءًا تامًا" ^(٤٢) وصنعها الأطباء من قبل في علاج الملك الصالح^(٤٣)، فكانت المراسيم تخرج كل يوم بعلامة السلطان.. ويظهرون أن السلطان مريض، وكانت الأطباء تدخل على جاري العادة في كل يوم، وكذلك طبق المزاور يدخل في كل يوم على العادة" ^(٤٤)، وفي إشارة أخرى عن الملك الظاهر بيبرس: " قيل لما مات في أثناء طريق الشام كُتم الأمر..وقصد التوجه إلى الديار المصرية، فكانت المحفة تمشي في الموكب، وقدامها الجنائب، ويشيعوا أن السلطان مريض.. وكانت الأطباء تحضر على جاري العادة، وطبق المزاور يدخل كل يوم إلى المحفة، واستمر الأمر على ذلك، حتى دخل إلى القاهرة، وطلع القلعة" ^(٤٥).

وليس المغزى من إشارة ابن إياس تقديم الأدلة على استخدام الأطباء (طبق المزاور) لعلاج السلاطين أو تغذيتهم وإنما الهدف أكثر دنيوية ويتمركز حول السؤال "ما نوع الطبق الذي كان الأطباء يعدونه لأغنيائهم وفقرائهم وضعفائهم؟" أو بطريقة أبسط من ذلك "ما هو طبق المزاور؟".

طبق المزاور: المزورة اصطلاحًا ولغة.

المزورة: مُزور ومزورة وجمعها مزاور ومزورات: طعام لا لحم فيه يتخذ من البقول فقط، وكذلك المسكر من الأشربة الحلوة، وكان في بداية الأمر يُعد خصيصًا للمرضى^(٤٦)، وفي محيط المحيط: والمزورة عند الأطباء كل غذاء دبر للمرضى بدون اللحم، وفي ابن البيطار: واتخذ منه مزورة نفعت من الحمى الحادة، وفي تذكرة الأنطاكي:



الشعيرية في مزاور المرضى. ووصفه البعض بقولهم: طعام يحضر بلا لحم وتجعل فيه كزبرة أو عقار من هذا القبيل، ويقدم للمرضى^(٤٧). المزورات من الطبخ هي ألوان تتخذ من الحبوب ومن البقول بغير لحم^(٤٨). "ودخل رجل على محمد بن يحيى وبين يديه مزورات وكان محمياً، فأكل معه وخرج من عنده،..و قال: أكلت عند محمد بن يحيى بقولاً كثيرة"^(٤٩)، وأطلقت هذه التسمية على الطعام الخالي من اللحم، قال أبو محمد المطراني^(٥٠): "كطبخ خلا من اللحم يدعى مزورة"^(٥١) وقول أبي طالب المأموني: قَالَ فِي الْمَزُورَةِ "كَمْ تَكُونُ الْمَزُورَاتُ غِذَائِي... إِنْ أَكَلْتُ الْمَزُورَاتُ لَزُورٍ"^(٥٢).

ولكن الأمر لا يتوقف هنا على المعنى الاصطلاحي، ففي المقام الأول هناك تساؤل حول المعنى اللغوي في معاجم عربية العصور الوسطى للمزورة وعلاقتها بعلاج الأمراض العضوية، على سبيل المثال، يعرض ابن منظور (المتوفى: ٧١١هـ) استخدام آخر لكلمة مُزَوَّرٌ: أَي هَيَأْتُ وَأَصْلَحْتُ. وَالتَّزْوِيرُ: إِصْلَاحُ الشَّيْءِ. وَكَلَامٌ مُزَوَّرٌ أَي مُحَسَّنٌ، وَالتَّزْوِيرُ: تَزْيِينُ الْكُذِبِ وَالتَّزْوِيرُ: إِصْلَاحُ الشَّيْءِ^(٥٣) وهي إشارة إلى المعنى الأصلي للفظ "التزوير" أي تغيير الحالة المعتادة لشيء أفضل نوعاً ما. والمعنى اللفظي الشائع للفظ "التزوير" يعطي المعنى المضاد لكلمة "مزور" كشيء زائف. ملفق مقلد^(٥٤) إذن فإعداد الطعام الذي يقال عنه "مزور" يوحى بطريقة أو بأخرى بأنه "زائف" أو بالأحرى "محاكاة لشيء آخر". ربما لا يوجد علاقة مباشرة مع علاج ينصح به الأطباء على عكس كونه طبقاً من الخضروات خالي من اللحوم الذي يبدو هضمه أسهل لجسد هزيل يعاني من حالة عدم اتزان مؤقتة^(٥٥). وله صلة مباشرة باستعادة الصحة أو التعافي من وعكة صحية. والمزورات ذكرها المصنفون: "من فروع علم الطب وقال: هو علم باحث عن كيفية تركيب الأطعمة اللذيذة والنافعة بحسب الأمزجة ورأيت فيه تصنيفاً، ولا يخفى أنه من صناعة الطبخ"^(٥٦). لأهمية الغذاء، ودوره في الحفاظ على الصحة العامة، اهتم الأطباء والحكماء بالحديث عنه، وكان الخلفاء والأمراء والسلطين يقيمون في قصورهم من يشرف على إعداد الطعام والمزورات، وكان يطلق عليه في العصر المملوكي (الأستادار)^(٥٧) وهو الأمير المسؤول عن

رعاية بيوت السلطان وشؤونه الخاصة والإشراف على مطبخه والعاملين فيه^(٥٨).

البعد الديني للمزورة لدى الأقباط

يعد الفصل المعنون بـ "ما يأكل النصارى من الطعام المزور في الصيام"^(٥٩) أحد أطول الفصول في كتاب ابن سيار الوراق "الطبيخ وإصلاح الأغذية المأكولات، وطيبات الأطعمة المصنوعات، مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهارة، وأهل اللب"، ويليه فصل آخر بعنوان "ما يتغذى به المعلول من مزورات البقول"^(٦٠). وهنا يظهر سباقان مختلفان، أولهما استخدام المسيحيين لأطباق المزور أثناء صيامهم، والثاني هو إعداد أطباق المزور للمرضى وهو ما قد أشار إليه أبو محمد المطراني في كتاب الثعالبي^(٦١). وثم دوزي تكملة المعاجم العربية^(٦٢).

ومن المستحيل بالقطع تحديد أيهما أُسْتُخِدم أولاً تاريخياً، إلا أنه يمكن تقديم حُجة معقولة تُرَجِّح أن المصطلح قد أُسْتُخِدم أولاً بين المجتمعات المسيحية من أهل البلاد الأصليين سواء في بلاد الشام أو العراق القديم أو المجتمع البيزنطي^(٦٣) أو المجتمع القبطي بمصر الذي حافظ على الالتزامات الدينية (التي كانت مطلوبة بشكل خاص في الكنيسة الأرثوذكسية ونظامها الغذائي في الصوم)^(٦٤). ولقد شمل السياق الديني، الذي تم فيه إعداد وتناول أطباق المزورات فترات الصيام المتعلقة بالمسيحيين؛ حيث يحرم تناول الأطعمة التي تحتوي على لحوم، وقد يكون ذلك هو أفضل السبل لشرح معنى المزور، كونه محاكاة لطبق آخر يحتوي في الأصل على اللحم^(٦٥). وتعد الوصفات المسيحية لطهو أطباق المزور في كتاب الوراق هي الوحيدة من نوعها في كل كتب الطهو العربية^(٦٦).

وعلى الرغم أن طبق المزورة لا ينتسب بشكل مباشر إلى المجتمع المسيحي القبطي بمصر، إلا أنه قد يعكس أصلاً قبطياً. ويصف W. C. Wassef. أنماط صيام الأقباط قائلاً: "يحرم أثناء الصيام تناول أي نوع من الطعام له أصل حيواني، فلا يمكن تناول الألبان أو البيض أو الزبدة أو اللحوم. ويسمح فقط بتناول الخضروات



المطبوخة بالماء أو الزيوت النباتية والفاكهة والخضروات. كما لا يسمح أيضاً بتناول الأسماك أثناء الصوم الكبير أو عيد الغطاس أو صيام "يونان النبي" ^(٦٧) والمعروف أيضاً بصوم نينوى لكن يسمح به أثناء بقية فترة الصوم. ^(٦٨)

وتعد وصفات المزورات التي ذكرها الوراق كماحاكاة "لأطعمة المسيحيين" مثيرة للاهتمام في حد ذاتها؛ لأنها تظهر درجة من الابتكار في محاولة تقديم بدائل مقبولة للأطباق المعروفة والمتداولة في الوسط المسيحي، فالعجة من غير بيض ^(٦٩) على سبيل المثال، والتي تحتوي على حمص مهروس بدلاً من البيض كان يتم تنييلها بالبصل والتوابل والدقة والكزبرة والفلفل الأسود، وماء الصمغ ثم يتم قليها في الزيت ^(٧٠). كما أن الدهون المستخدمة في الطهو، أي الدسم، لم تكن دهوناً حيوانية بل كانت عباره عن مسحوق السمسم أو اللوز المهروس ^(٧١) الذي لا يزال محتفظاً بزيوته وخصائصه الأساسية؛ وكان زيت السمسم يُستخدم في القلي بدلاً من الدهون الحيوانية. ويؤكد تجنب الدهن الحيواني ^(٧٢).

الوجه الصحي للمزورة

أما الغرض الآخر لإعداد أطباق المزور، وهو الغرض الذي كان لأجله الأطباء يعدونه للظاهر ببيرس ^(٧٣)، والذي له صلة مباشرة باستعادة الصحة أو التعافي من وعكة صحية. ويحمل الفصل الذي يتناول هذا النوع من الأطباق في كتاب الوراق عنوان "ما يتغذى به المعلول من مزورات البقول"، وآخر بعنوان "ما يتغذى به العليل الجسم من الأمراق وماء اللحم"، وآخر بعنوان "عمل الأمراق من الحبوب للعليل المكروب" ^(٧٤). وأورد عدد لا بأس بها من الوصفات المزورة التي تُصنع من أجل العلاج مثل: "صفة مزورة تصلح لأصحاب الحمى والصفراء" ^(٧٥)، "صفة مزورة زيرياج لأصحاب الصفراء" ^(٧٦)، "مرقة مزورة من قرع لعليل" ^(٧٧)، "مرقة أخرى نافعة لأصحاب البرسام" ^(٧٨) ^(٧٩) وتُنسب في الواقع وصفيتين من الكتاب إلى الطبيب المسيحي ابن ماسويه (المتوفي عام ٨٥٧/٢٤٣) ^(٨٠) والذي ذكره الوراق عند الحديث

عن إعداد علاج منزلي للتخفيف من حالات الحمى بعنوان " صفة مزورة لعليل محموم تعمل من قرعة من نسخة ابن ماسويه"^(٨١). ولقد كان ابن ماسويه كجزء من أولى مراحل تقليد العلاج بالطهو - مع غيره من الأطباء المسيحيين من أبناء جيله - الذين نشطوا أيضاً في ترجمة الكتب الطبية اليونانية إلى العربية -المسار الذي تحول من خلاله معنى المزور من السياق الديني إلى السياق العلماني^(٨٢). ليصبح طبق خالي من اللحم يُستخدم لعلاج الأمراض المُختلفة^(٨٣).

ومن ناحية أخرى، يمكننا أن نضع أيدينا على نماذج "ذهنية" بهذه الصور المرتبطة بالتعافي من الوبكات الصحية أو المتعلقة بالأمراض في المجتمع المملوكي، التي تأتي على أشكال أحلام، منها، أن رؤيا المزورة تؤول على أوجه: عند الأمير المملوكي خليل بن شاهين الظاهري، غرس الدين (المتوفى: ٨٧٣هـ): إذا كانت طيبة حلوة تؤول بحُصُول الخَيْرِ وَالْمَنْفَعَةِ وَالسُّرُورِ وَالْمَالِ، وإذا كانت بِلَا طعم فتعبر بضده^(٨٤)، و"بالمجمل فإن: "رؤيا المزورة تؤول على ثلاثة أوجه للضعيف بالعافية وللمتعافي بالضعف والأحمية"^(٨٥)، ضمن "فصل في المزورة في رؤيا الأطعمة والمآكل والأسمطة والموائد ونحوها"^(٨٦)، ثم جاء تأويل النابلسي متفقاً مع ابن شاهين بأن: "المزورة مرض"^(٨٧) " وهذه الشواهد، جميعاً، كفيلاً بمعرفة مظاهر التحايل أو العلاج في العقلية الجمعية لقطاع عريض من المجتمع، فترة العصر المملوكي.

وظلت أكثر استخدامات أطباق المزورة شهرة تلك المتعلقة بعلاج الأمراض المختلفة: فبساطة إعداد تلك الأطباق أيضاً جعلت منها وصفات مفيدة للمسافر المريض مثل شرف الدين التيفاشي (المتوفى: ٦٥١هـ): "أني لما رحلتُ إلى الشرق، وَعَكْتُ بحرَّانَ في زمن الشتاء، واحتجت إلى عمل مزورة باسفاناخ وبيض"^(٨٨) والذي يبدو وأنه قد تعافى على الرغم من معاناته أثناء تناول طبق المزور المكوّن من السبانخ وبيضة نصف مجمدة^(٨٩).

ويمدنا الزرخوني بوصفات مهمة لعمل مزورة (الخبيصة) وسط الأصدقاء



أثناء الاستراحة في حمام البخار، دون الحاجة إلى طحين يتم تحميصه ثم غليه بالماء، كما في حالة الخبيصة العادية، وإنما يتم الاستغناء عنه وعن النار بوضع كثيرًا مع ماء وسكر داخل القدر، مع باقي المنكهات المكونة للخبيصة، وبعد ساعة يكشف صاحب الحيلة عن القدر فيجد الكثيراء صارت مثل العجين السائل الناضج الذي يتكون منه الخبيصة^(٩٠) ومن ذلك أيضًا عمل (مزورة) كثافة، بدون عجين فبدلاً من خيوط العجين الدقيقة التي تُعمل منها الكثافة يستعمل المؤلف الألياف الرقيقة التي نجدها في قشرة الموز من الداخل^(٩١).

وسبق أن وضع أبو يوسف بن إسحق الكندي (ت ٢٦٠هـ / ٨٧٣م) رسالة في صنعة أطعمة من غير عناصرها، وأشار إليها ابن بسام المحتسب: "وقد وجدت في الرسالة التي تُعرف بكيمياء الطبخ، التي ألفها يعقوب بن إسحاق الكندي إلى المعتضد ألوانًا تُطبخ من غير لحم، وقلايا كُبُودٍ من غير كُبُودٍ، ومُخٌّ من غير مُخٍّ، ونقائق من غير لحم، وعجّة من غير بيضٍ، وجوداب من غير جبن ولا أرز، وحلاوة من غير عسلٍ، ولا سكرٍ، وألوانًا كثيرة من غير عناصرها يطول شرحها، وليس يهتدي إلى دقة صناعتها، وخشيت من تدليس المتعششين في الأسواق، فأمسكت عن صفتها خوفًا من التنبيه على عملها، رجاءً لثواب الله تعالى"^(٩٢).

وتعد وصفات المزور التي ذكرها الوراق في الباب الخامس والمئة بعنوان: "ما يتغذى به المعلول من مزورات البقول"^(٩٣) كحاكاة واستنساخ "للشيء الأصلي" مثيرة للاهتمام في حد ذاتها لأنها تظهر درجة من الملكات الذهنية التي تصل إلى حد الموهبة في الابتكار ومحاولة تقديم بدائل مقبولة للأطباق المعروفة بالفعل في المجتمعات المتوسطة الوسيطة، ويعكس أفكار التغذية والعلاجات السائدة في الحواضر المتوسطة في القرون الوسطى^(٩٤). ووصفات "مزورة" التي وردت في "كتاب الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين" لمؤلف مجهول خير مثال على التلاقي الذهني بين المشرق والمغرب حول أفكار المزورات، الدافعة لأصحاب حمى الغيب والحميات الحادة^(٩٥)، وتكشف عن الأفكار الرائجة حول نظرية القوى

الكامنة في الأغذية كهاجس سيطر على الطبقة المترفة فتمثلته في تصور نتائج كل مأكولاتها، وكان ذلك جزء من الثقافة الطبية المبسطة التي انتشرت في أكثر الأوساط الاجتماعية داخل الحواضر المتوسطة^(٩٦).

ويذكر كتاب "كنز الفوائد في تنويع الموائد"^(٩٧) بأكثر من ٨٢٠ وصفة لوصفات طبخ كانت تُعد في قاهرة القرن الرابع عشر الميلادي / الثامن الهجري عصر سلاطين المماليك، وهي وصفات تشير إلى أن التغذية العلاجية والاعتناء الطبي بالأمراض (التي لا تتطلب الأدوية أو التدخل الجراحي) لم تكن مقتصرة على الطبيب المحترف^(٩٨)، بل كانت جزءاً من المعرفة العامة واسعة التداول التي يتمتع بها النخبة المملوكية المثقفة^(٩٩) وبعض الطبقات الشعبية. ويمنحنا لمحة نادرة عن المطبخ المصري والتأثيرات الخارجية متعددة الأطياف التي أضفت نكهتها على الكثير من الطعام الذي لم نزل نتناوله حتى يومنا هذا^(١٠٠)، لتبين أهمية الدهون، من حيث كونها أنسب الوسائل لملاسة صدى حضور التاريخ في الحاضر، من خلال الأشكال الدهنية المخترقة للزمن^(١٠١).

ورغم أن كتاب الوراق كان أكثر تخصصاً فيما يتعلق بالتراث الغذائي المستمد من التراث الطبي وذلك عبر أبواب الكتاب المئة واثنين وثلاثين، والتي ندرك معها بسهولة ويسر التنوع الكبير الذي اتسمت به مائدة التراث العربي من أطعمة وأشربة وحلوى وفواكه، وما بها من نظام غذائي، واهتمام صحي، يمتد إلى أطعمة المسيحيين في صيامهم، والخالية من اللحوم، وأطعمة المرضى المساعدة على الشفاء وما يتبع ذلك من تأنيق وذوق عاليين في طريقة عمل وتقديم هذه الأطعمة، غير أن الحديث عن ظهور مطبخ مملوكي مصري متنوع ومتطور في القرون الوسطى لهو أمر يتجلى أكثر ما يتجلى في كتاب "كنز الفوائد" مجهول المؤلف. والذي يُعد حتى الآن كتاب الطهي الوحيد المتبقي من تلك الحقبة المملوكية متعددة الأطياف، وآخر كتب الطهي الرئيسية من المنطقة العربية الإسلامية قبل صعود العثمانيين للسلطة وانتقال دائرة الضوء إلى المطابخ الإسطنبولية والغربية^(١٠٢).



ويتضح من عناوين بعض تلك الوصفات الواردة في " كنز الفوائد" فكرة كونها محاكاة لأطباق أخرى ممتزجة بالهدف المذكور في الأساس وهو العلاج المنزلي للأمراض^(١٠٣). ونجده يخصص الباب الثامن كاملاً، بعنوان ب (فيما يتغذى به العليل من مزورات البقول)، وعنوانه، كفيل بتوضيح هدفه^(١٠٤) لإطعام المريض، بوصفات الطعام الخالية من اللحم «المزورات» التي أقرها الأطباء حينئذ (٢٤ وصفة).

كما تعكس هذه الوصفات "المقلدة" والزائفة تحت اسم "المزاور" تطوراً جديداً متأثراً بالتراث الطبي الذي سعى الهواة من خلاله إلى "تزييف" أطباق لصالحهم واستعراض مهاراتهم في التمويه بالطبخ. فظهور طبق معجون "مُخٌّ مِنْ غَيْرِ مُخٍّ" - الذي لم يحتو على مخ فعلي بالرغم أنه بدا كذلك بدون شك^(١٠٥) - أي كان المصدر الأصلي يشير إلى أن إعداد أطباق المزور ذات الأصل الديني والطبي قد وجدت طريقها إلى السياق الاجتماعي للطاهي المُحترف والمنحرف، و لم يكن هذا الأمر غريباً في حواضر متوسطة غير القاهرة، في أزمنة، عرف المتوسط كيف يكون فيها بحر تلاقٍ، بأكثر مما يكون فضاء، فصل بين الشعوب وأممها وكان حتماً على أن تظهر هذه التعددية ووفرة الأطياف وأن تثري الذخيرة المطبخية المحلية للمنطقة والحواضر المتوسطة، والتي يمكن أن نلمس صدى حضورها المتوسطي في المطبخ المصري المملوكي عبر رصد وصفات مغربية وأندلسية^(١٠٦) في كتاب الطهي المصري "كنز الفوائد في تنويع الموائد" الذي يعود تاريخه إلى القرن الرابع عشر الميلادي / الثامن الهجري، كما يعطي وصفات كردية وأخرى فارسية^(١٠٧) وبيزنطية^(١٠٨) للمخللات والمزورات^(١٠٩) والأطعمة ويطوف بنا بين موائد القاهرة والإسكندرية والنوبة و أسيوط ونابلس والشام والموصل واليمن^(١١٠). ومثل هذه التنويعات تشير بكل تأكيد إلى جو مطبخي نابض بالحياة؛ حيث يستمتع الناس بطعام بعضهم البعض، مع تبادل المعرفة المطبخية، ويشتهون الجديد وغير المؤلف^(١١١)، مع التشابك الحضاري في حياة المجتمعات المتوسطة من خلال الأطعمة^(١١٢).

ومعها أدرك الأندلسيون، كما أدرك القاهريون، الحاجة إلى وضع قواعد

صارمة، تبطل يد العابثين بحياة البشر، وتبتطش على من تسول له نفسه، أن يجعل النفس البشرية، أداة للكسب، والغنى^(١١٣)، ولم تغب هذه الحقيقة عن محتسبي الأندلس، حالهم كحال المشاركة في القاهرة، والشام، ولذا، شددوا النكير على مزاوله عمل المزورات. ونلاحظ أن أحد الجوانب الحيوية لثقافة الطعام التي تطورت في مصر وقتئذ كان تطوير نظام نشط للتفتيش على السوق مع وجود ضوابط تتعلق بالتداول الآمن للطعام وكشف الغشاشين والمُدلسين^(١١٤).

ف نجد أن ابن بسام هنا يعتبر كتاب الكندي وسيلة للغش عند الطباخين، فهو يتحدث عنه في مكان آخر قائلا: "وقد أمسكت عن أشياء ليست بمشهوره، قد ذكرها صاحب "كيمياء العطر"، كما أمسكت عن أشياء كثيرة قد ذكرها يعقوب بن إسحق الكندي في رسالته المعروفة "بكيمياء الطبائخ" فرحم الله من وقع في يده ذلك الكتاب فمزقه"^(١١٥). وعبر ابن الأخوة عن مخاوفه من تعلم ما أسماهم بـ "أوغاد الناس" لهذه المزورات بقوله: "وَمِنْهُمْ مَنْ يَغُشُّ الْمُهَلَّبِيَّةَ بِعَسَلِ الْقَصَبِ، وَيَقُولُ لِلزُّبُونِ: إِنَّهَا بِقَطَارَةٍ، وَكُلُّ هَذَا تَدْلِيْسٌ، وَلَوْلَا أَنِّي أَخَافُ أَنْ أَنْبَهُ كُلَّ مَنْ لَا دِينَ لَهُ عَلَى غِشِّ الْأَطْعَمَةِ لَذَكَرْتُ مِنْ ذَلِكَ جُمَلًا كَثِيرَةً فِي اخْتِلَافِ أَشْيَاءٍ، وَلَكِنِّي أَعْرَضْتُ عَنْ ذِكْرِهَا مَخَافَةَ أَنْ يَتَعَلَّمَهَا، أَوْعَادُ النَّاسِ"^(١١٦).

والواقع أن الكتاب كان هدفه هو عمل المزورات للمرضى، ولمن يتبعون الحمية، فقد ذكره مؤلف "الفهرست" ضمن كتب الكندي الطبية " كتاب رسالته في صنعة أطعمة من غير عناصرها"^(١١٧)، وليست الخضروات والنباتات الطبية المذكورة فيه متاحة دائما مثل اللحم، ولا هي رخيصة الثمن، وبالتالي لا نخشى من إساءة استعماله من قبل الطباخين^(١١٨) والمحتملين الذين لاحظهم الجوبري ووضع نصب عينيه فضح أسرارهم وكشف حيلهم فكلما سمع بأحدهم تتبعه، وعرف بطريقته، وسجلها وسجل الوسيلة التي يدلس بها على الناس في كتابه "المختار في كشف الأسرار" لكنه من حيث لا يدري أعطانا صورة بمنتهى الصدق والشفافية لمجتمع العوام البسطاء الذين هم الهدف الرئيس للاحتيال وغش أطعمتهم^(١١٩) في وقت اعتاد



فيه العامة الأكل خارج بيوتهم خاصة وأن البسطاء والشرائح الدنيا في عصر سلاطين المماليك؛ لم تكن بيوتهم مجهزة بالمياه وما تتطلبه المطابخ من التجهيزات والاستعدادات من ناحية، كما أن طبيعة عملهم في الورش والحوانيت والأسواق، تفرض عليهم تناول وجبة الغذاء في المطاعم من ناحية أخرى^(١٢٠).

وكانت المطاعم التي تتبع الأطلعمة الجاهزة كثيرة جدًا في القاهرة المملوكية، لدرجة أن أحد الرحالة الأوربيين الذين زاروا المدينة في القرن الخامس عشر / التاسع الهجري قدر عدد هذه المطاعم باثني عشر ألف مطعم^(١٢١)، "حتى أن الطباخين ليغدون جيئةً وذهابًا في الشوارع حاملين المواقد والنيران وأطباق المحشي المعدة للبيع"^(١٢٢)؛ "وذلك لكثرة الناس"^(١٢٣) في أسواق تَعَجُّ بالمتسوقين وبأصنافٍ لا تُعَدُّ ولا تُحصى من الطعام والشراب^(١٢٤).

ذكر المقرئ أن غالبية مستهلكي هذه الأطلعمة في الشوارع والطرقات، كانوا من عامة أهل المدن والفقراء الذين كانت المطابخ تقدم لهم الوجبات المطهية الساخنة بأسعار رخيصة، وكذلك كانت عربات الباعة الجائلين تقدم الطعام الساخن وتحتها المواقد مشتعلة لضمان بقائها ساخن للزبائن في الأسواق والشوارع والحوانيت^(١٢٥). بعد ما كانت مع سعتها تضيق بالباعة، فيجلسون على الأرض في طول القصبية بأطباق الخبز وأصناف المعاش و يقال لهم أصحاب المقاعد^(١٢٦). وكان إقبال العوام عليهم أكثر من إقبالهم على أرباب الحوانيت "وكل قليل يتعرّض الحكام لمنعهم وإقامتهم من الأسواق لما يحصل بهم من تضيق الشوارع وقلة بيع أرباب الحوانيت"^(١٢٧). وهو ما أشار إليه ابن الحاج في المدخل بقوله: "اعتاد بعضُ عامَّةِ النَّاسِ فِي هَذَا الزَّمَانِ مِنْ الْأَكْلِ عَلَى الطَّرِيقِ وَفِي الْأَسْوَاقِ"^(١٢٨)

الوجه الآخر للمزورة: تصنع في سبيل التكسب

وفي وسط هذا الازدحام تسلل الطهارة الغشاشون ونجحوا في استثمار مَلَكَاتِهِم الذهنية في الاحتيال؛ ليشقوا طريقًا لهم ولمأكولاتهم ورواجها في المجتمع بين الطبقات

الدنيا رغم التحديات العديدة دينياً واجتماعياً، "تعرّض الحكام لمنعهم وإقامتهم من الأسواق"^(١٢٩) ورغم ذلك أقبل الناس عليهم من الطبقات والشرائح الاجتماعية كافة، على ما اصطنعت هذه الطائفة لمصطنع أغذيتهم الزائفة والمقلدة المستنسخة الوهمية التي حلت مكان الغذاء الواقعي الذي بدا تحت وطأة الفقر المدقع الذي عانت منه الطبقات الدنيا وهو ما قدمه جان بودريار في كتابه "المصطنع والاصطناع" عن نظريته عن موت الواقع والتي شرح فيها كيف جعلت الدعاية المصطنع هو الحقيقة التي تحجب الواقع^(١٣٠)، حيث بات كثير من عوام المجتمع المملوكي يعيشون في عالم المصطنع Simulacra، أو ما فوق الواقع Hyperreal، عالم كيفته دعاية الطهارة الغشاشون أو كما أسماهم ابن الأخوة "أوغاد الناس"^(١٣١) لأطعمتهم في العصر المملوكي وهو ما أشار الجوبري إلي قوة وتأثير دعاية هؤلاء مرات بقوله: "وكننت أتكلم عليه بما يليق، فكنت أبيع القرص بدرهم.. حتى كان الناس يقعدون في انتظاري قبلما أبسط"^(١٣٢) حيث لا مرجعية واقعية بل صورة/ رمز ابتلع الواقع وصار هو الواقع، وغدت وظيفة الدعاية التي روجها هؤلاء الطهارة هي إلغاء المعنى الحقيقي للطعام، بعد أن تحولت إلى ثقب أسود للتعمية والتلاعب بالعقول، بتعبير شيللر، وقولبة مداركها وسلوكياتها ومنظوماتها القيمة وذلك كله وفقاً لإرادة وأيديولوجية من يملك وسائل الدعاية ويتحكم بها^(١٣٣). لدرجة أن الجوبري أقر بأنه: "لا يقدر أحد على إدراك زغلمهم ولا الإحاطة بها"^(١٣٤) ولم يستطع إلا أن يذكر منها: "ما تيسر؛ لأن هؤلاء لم يتركوا شيئاً من الطعام حتى يعملونه ثم يبلزونه على المسلمين، ولهم في ذلك أشياء عجيبة وأمور غريبة تحير العقول وتدهش فيها الأفكار"^(١٣٥).

إنه عمل يمكن أن ينطبق عليه مصطلح "جمالية القبح"، بتعبير روزنكرنلر عام ١٨٥٥م، إنه ذلك التصوير الجميل والمبدع لمضمون قبيح^(١٣٦)، أو هكذا أراد أن يصدق الناس في محاولة لتجميل واقعهم بمرارته، وحجّب صور الظلم والفاقة التي كانوا يعيشون في كنفها، وتظهر لنا المصادر فطنة الطهارة الغشاشين ودعاياتهم، وقوة خداعهم للعوام في مصر المملوكية، فلاحظ عدد من المؤلفين والكتّاب كعبد الرحيم بن



عمر الجوبري (ق ٧هـ / ق ١٣م)، وابن الدهان^(١٣٧)، والزرخوني^(١٣٨) وغيرهم كثرة: "هذه الطائفة ممن يعملون الطعام"، ووصفهم بأنهم: "أشد الناس زغل وأكثرهم أكلا للحرام ولهم أمور لا تعد ولا تحصى، ولا يقع عليها عيار"^(١٣٩)، الذين يتسللون بين الناس في زمانه، ويخدعون بأفانين الدجل والدك، والدعاية لأنفسهم بحلاوة اللسان، والإيهام، فرأف لصرخات فقراء عانوا الفاقة والجوع: "لنا اليوم يومين لم نطعم طعام وقد مضنا الفقر"^(١٤٠)، ووضع نصب عينه فضحهم، وكشف حيلهم ودعايتهم المصطنعة، فكان كلما سمع بأحدهم تتبعه، وعرف طريقته، وسجلها وسجل الوسيلة، التي يجذبون بها الناس إليه، كي يتمكنوا من خداعهم، وابتزاز أموالهم، ودخل مصر، ليلاحقهم في القاهرة، والأرياف والصعيد، وبطيل المكث في مصر، لكثرة هذه الطائفة، والمنكوبين بهم أكثر من غيرهم^(١٤١)، لذا، نجده يخص الفصل العشرون، المعنون بـ (في كشف أسرار الذين يعملون الطعام)، وعنوانه، كفيل بتوضيح هدفه^(١٤٢). وأعيته السبل في الإلمام بكل الأساليب التي اتبعتها هؤلاء الطهاة فقال: "ولو ذهبت أشرح لك جميع أنواع الطعام لما وسعها مجلدات كثيرة، ولكن قصدنا الاختصار، وهذا القدر كاف للعاقل اللبيب"^(١٤٣).

لقد عالج الجوبري مسألة تقليد واستنساخ الأطعمة في هذا الكتاب لكن هو ركز فقط على الجانب السلبي، لأنه يمكن مثلا استنساخ بعض الأطعمة والأشربة قد تفيد في علاجات المرضى والتي أفرد لها الأطباء مكانا في كتاباتهم العلمية، أما في هذا الكتاب يصور لنا تقنية الأطعمة واستنساخها وتقليدها فقط من جانب واحد وهو الجانب السلبي، وهذا لا يعني بتاتا أن الجوبري يجهل الجانب الإيجابي لاستنساخ الأطعمة (المزورات)، كذلك لم يقدم حولا حول كيفية الاستفادة من هذه التقنية في الجانب الإيجابي الذي يفيد الإنسان بصفة عامة، وكيف يمكن منع الإنسان من استخدام هذه التقنية التي قد تؤدي إلى الإضرار بالصحة، والأمر نفسه يقال على احتيال الطهاة، فالجوبري كشف عبر ثمانية أبواب عن أسرار استنساخ الأطعمة والأشربة مثل: العسل الشقيفي، أو السمن الجيد من دهن الإلية، أو سمن بقري أو

الزبد الجيد أو الخل أو الخل الحاذق أو الزيت والشيرج أو اللبن من غير ضرع أو "المشمش وإظهاره في غير وقته وإحضاره كأنه جنياً جنى في وقته باللون والطعم ثم الرائحة"^(١٤٤) أو " إظهار الأثمار في أوقات لا يمكن أن توجد فيها"^(١٤٥) مثل: " القراصيا والخوخ والتوت والتين الأخضر والعنب وجميع اجناس الفواكه التي لا إقامة لها في غير أوانها، والورد فيظهرونه فيبهت من يراه ويتوهم"^(١٤٦)، وما ترمي إليه هذه الحيل لكن لم يقدم الوسيلة التي تمكن العامة في مصر والشام وخاصة - عامة قاهرة القرن الثالث عشر الميلادي / السابع الهجري - المتخنون بجراحات الفساد^(١٤٧) والاحتكار والفقر والمرض والأوبئة وسوء التغذية^(١٤٨) من مواجهة مد مسار المصطنعات لأطعمة مقلدة بلا أصل وبلا واقع: واقع فوق - واقعي بتعبير جان بودريار Jean Baudrillard (١٩٢٩/٢٠٠٧). أو هو ما يسميه بودريار الاصطناع^(١٤٩)، حيث يقول: "المصطنع ليس إطلاقاً هو ما يخفي الواقع، بل إن الواقع هو الذي يخفي عدم وجود واقع المصطنع الحقيقي"^(١٥٠).

إن حيل اصطناع واستتساخ الأطعمة والأشربة وتقليدها، وإن كانت لها جوانب سلبية، فهذا لا يعني أنها لم تحمل جوانب إيجابية؛ مثل تطوير تقنية ومهارة استتساخها وصناعتها بكثرة في المجتمع المملوكي وعبر الجوبري عن هذه الكثرة في أحد الأنواع بقوله: "ولولا خوف الإطالة لذكرت من هذا المعنى مائي باب"^(١٥١) إضافة إلى استخدامها في الأغراض الدينية والعلاجية ودخولها على مجالات كثيرة، لتسهم في تطويرها؛ ففي الجانب العلمي مثلاً وبالضبط الجانب الطبي هناك "مزورات" سمحت بالتخفيف أو بالقضاء على أعراض الأمراض وإيجاد الأدوية لها: "أن يجري أمره على التدبير الذي كان في المرض من المزورة وغيرها"^(١٥٢)، وأسهمت الكتابات (إيجاباً وسلباً) حول هذه التقنية في تطوير المعارف حول "المزورات" وتبادل ونقل مهارات صناعتها بسرعة ودقة بين حواضر العالم المتوسطي في العصر الوسيط، مع إثراء وتوسيع خبرة الطهاة المحترفين وللمفارقة، وكما سبق وأن ذكرنا؛ أن منهم فئات، حظت بخبرة كبيرة في مجال عملها، أشاد بدقة ومهارة عملهم الجوبري: "رأيتهم يعملون خلا حاذقاً يهضم الطعام.. يعمل عملاً عظيماً لا يكون شيئاً مثله"^(١٥٣).



لكل شيء جانب مظلم، والذي جعل للمزورات أو الأطعمة المقلدة المستنسخة هذا الوجه الحالك السديم هو غريزة حب السيطرة والهيمنة الموجودة في القوة المعرفية لمن يعرف أسرار عمل وصناعة هذه الأطعمة المستنسخة المقلدة؛ تجعل من صاحبها يحكم قبضته على الطبقات الدنيا ومعه تتكون الهيراركية^(١٥٤) الاجتماعية المهيمنة التي تحتل القمة ودونها جماعات مرجعية سلبية في الأسفل، وأوضح الجوبري المعني في هيمنة رجل ظهر بدمشق على الكثير من العوام، يقال له " الشيخ لمفقود " لديه علم بعمل المزورات وعمل وإظهار الأثمار في غير أوقاتها: "واستجلب له خلق كثير.. وادعى النبوة وعُرف في دمشق باسم نبي الصفصاف"^(١٥٥).

ولا يقتصر الأمر على ذلك، إنما تعداه إلى الاحتيال بالمزورات، في سبيل الحصول على الأموال، وهو ما يتشابه مع ما أورده السقطي، حينما رأى رجلا، قد اعتم وارتنى زي حاج وأخذ يغش الناس وهم محيطون به وقد سلب ألبابهم بشعره وحكاياته، فأغفل عيونهم عن النظر إلى أساليبه المشينة، حينما خلط الانيسون بالسמיד، ووضع العسل بعد تسخينه وباعه لهم على أنه عقاقير هندية، يماثل سعرها سعر الطيب، المصنوع من الأنيسون، الذي لم يخلط فيه سמיד^(١٥٦)، في طيف الخيال يقول: «خُذ بِالْعَيْونِ لا يَنْصَرِفُ الْقَائِمُونَ، ولا القاعدُونَ»^(١٥٧). وهي ذات الطرق الخادعة والمبهرة التي أوردها باستفاضة الجوبري في حديثه عن أساليب الطريقة وخصص لها الفصل الرابع عشر تحت عنوان (في كشف أسرار أرباب أطباء الطرق)^(١٥٨) وأوضح ما لهذه الطائفة من عظيم المكر والحيل، وحلو اللسان بالكذب والمحال، والأمور العجيبة^(١٥٩). ممن يأخذون أموال الناس بالحيلة ويأكلوهم باللسان^(١٦٠) وشهد عليهم ابن الأثير الكاتب (المتوفى: ٦٣٧هـ) بقوله: "مما رأيت من المدّعين لهذا الفن الذين حصلوا منه على القشور، وقصروا معرفتهم على الألفاظ المسجوعة الغثة التي لا حاصل وراءها"^(١٦١)، وكأنه نوع من التأثير والإيحاء النفسي في تسويق منتجاتهم وخدماتهم الطبية، بطريقتهم المعبرة عن تنوع ثقافتهم، وذهنياتهم، التي لا تخلو من إبداع، بما ينفى الاتهام الشائع، بجذب ثقافة العوام والمهمشين^(١٦٢).

وختامًا:

إن قراءة تحولات المجتمع تكون عن طريق الأطعمة والأشربة، فما يمس الممارسات والاستراتيجيات الغذائية من تغيرات يدل من غير شك على ما يعتمل في باقي أنحاء المجتمع من تفاعلات وتحولات، فعن طريق "مراقبة السلوك الغذائي في ثباته وتغييره يمكن أن نفهم ما يعرفه المجتمع من حركات وتعقيدات اجتماعية وثقافية ومسلوكيات اقتصادية^(١٦٣).

وعبر آليات المقاومة الغذائية يمكن اكتشاف الأزمات الاجتماعية والسياسية التي عرفتتها المجتمعات، كما يتأتى فهم مستويات التراتب والتمايز الاجتماعي، فمن خلال الإقبال على اللحوم أو مشتقاتها أو بدائلها كالمزورات نكتشف معها بعضًا من حقيقة الأمراض والمجاعات والجوائح، التي عرفتتها القاهرة المماليك والتي جعلت المصري يبحث عن آليات ترميق ومقاومة لمواجهة الجوع والمرض وتأمين البقاء، كما أنه من خلال نوع الطعام وطرائق إعداده وتقديمه (مزورات أو باللحم أو بدونه) نتمكن من تحديد التراتبات الاجتماعية القائمة في المجتمع^(١٦٤).

وعلى الصعيد الآخر، لقد قدمت هذه الظاهرة قراءة مغايرة لما درس في العصر المملوكي، حاولنا من خلالها التعمق داخل البنية المجتمعية، وما واجهتها من تحديات حقيقية، نجحت على المستوى الاجتماعي الأكبر (الجانب السلطوي)، أو حتى الطبقات المتميزة اجتماعيا في أن تصل بهم إلى بر الأمان، ولكن، من ناحية أخرى، تم التحايل على الفئات الأقل حظًا من الثراء الاجتماعي، فطاحت بهم الأرجل بعيدًا إلى مصير مجهول.



الهوامش

- (١) روزا كوهنه: الثمار في الطب العربي في القرون الوسطى، ضمن أبحاث الندوة العالمية الخامسة لتاريخ العلوم عند العرب، جامعة غرناطة، ج١، ١٩٩٢م، ص ٤٢٠.
- (٢) العمري، أحمد بن يحيى بن فضل الله القرشي العدوي العمري، شهاب الدين (المتوفى: ٧٤٩هـ): مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، تحقيق أحمد عبد القادر الشاذلي، المجمع الثقافي، أبو ظبي ٢٠٠٣م، ٣٠٣/١٩.
- (٣) محمد زهير البابا: طب الفقراء وطب الأغنياء، ضمن أبحاث المؤتمر السنوي الثامن لتاريخ العلم عند العرب، جامعة حلب ١٩٨٤م، معهد التراث العلمي العربي، حلب ١٩٨٧م، ص ١٤٥.
- (٤) طب الفقراء: وهو يقتصر على تناول الأدوية المحلية والوصفات الشعبية، دون الرجوع إلى استشارة الطبيب. محمد زهير البابا: طب الفقراء وطب الأغنياء، ص ١٣٥.
- (٥) طب الأغنياء: وهو يعتمد على استعمال وصفات معقدة التركيب صعبة التحضير، ويدخل في صنعها عدد كبير من العقاقير المستوردة والغالية الثمن، ويقوم بوصفها وتحضيرها أطباء وصيادلة تفرغوا لخدمة الملوك والأمراء وصحب المال والوجهاء. محمد زهير البابا: طب الفقراء وطب الأغنياء، ص ١٣٥.
- (٦) محمد زهير البابا: طب الفقراء، ص ١٣٦..
- (٧) إبراهيم شيوخ: المائدة في التراث العربي الإسلامي (ضمن مقدمة كتاب "الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهاة وأهل اللب، تحقيق: إحسان نون الثامري، وآخر، دار صادر، بيروت، ٢٠١٢م، ٦م).
- (٨) لطف الله قاري: نصوص نادرة من التراث العلمي، القاهرة، مكتبة البخاري ٢٠١٢م، ص ١٧١.
- (٩) حلمي محمد سالم: حرف و صناعات الأطعمة و الأثرية في مصر في العصر المملوكي، أطروحة (دكتوراة) - جامعة الإسكندرية. كلية الآداب. قسم التاريخ، ١٩٧٠.
- (١٠) نيرمين شوقي عبد الحميد رويشة قائمه الطعام ودلالاتها في عصر سلاطين المماليك في مصر (٦٤٨-٩٢٣هـ - ١٢٥٠-١٥١٧هـ)، أطروحة (ماجستير) - جامعه المنوفية. كليه الاداب. قسم التاريخ، ٢٠٠٦.
- (١١) نسيبة جاد سليمان جاد أرباب الحرف والصناعات في المجتمع المصري في العصر المملوكي الأول (٦٤٨ - ٧٨٤ هـ / ١٢٥٠ - ١٣٨٢ م)، أطروحة (ماجستير) - جامعة الإسكندرية.

- كلية الآداب. قسم التاريخ والآثار المصرية والإسلامية، ٢٠١٠.٤.
- (١٢) جيهان فاروق عبدالعظيم: الغلال في مصر وبلاد الشام عصر سلاطين المماليك "دراسة تاريخية (٦٥٨ - ٩٢٣هـ / ١٢٦٠ - ١٥١٧م)، أطروحة (دكتوراة) - جامعة المنيا. كلية الآداب. قسم التاريخ، ٢٠١٧.
- (١٣) آية ولاء طاهر محمود عبد الصمد: القمح في مصر في عصر سلاطين المماليك الجراكسة (٧٨٤-٩٢٣هـ/١٣٨٢-١٥١٧م)، أطروحة ماجستير، جامعه القاهرة كلية الآداب قسم التاريخ، ٢٠١٨؛ مصطفى وجيه: الغذاء في مصر عصر سلاطين المماليك، عين للدراسات، القاهرة ٢٠١٦م.
- (١٤) عبد الرحيم العطري: من المائدة إلى الطعام أفقاً للتفكير معطن / مضمرة المجتمع، مجلة كلية الآداب والعلوم الإنسانية سايس، جامعة سيدي محمد بن عبد الله، ٢٤، سايس ٢٠١٦م، ص ١٨٠.
- (15) Waines, D.& Marín, M., "MUZAWWAR: counterfeit fare for fasts and fevers", *Der Islam*, Vol. 69: 289-301.
- (١٦) البغدادي، موفق الدين أبو محمد: الإفادة والاعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعاينة بأرض مصر، سلسلة الألف كتاب الثاني، العدد ٣١٤، القاهرة ١٩٩٨م، ص ٧٥.
- (١٧) ابن بطوطة، محمد بن عبد الله بن محمد بن إبراهيم اللواتي ت ٧٧٩هـ: رحلة ابن بطوطة، تحفة النظر في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، الرباط، أكاديمية المملكة المغربية، ١٩٩٦م، ص ٦٥.
- (١٨) سعيد عبد الفتاح عاشور: المجتمع المصري في عصر سلاطين المماليك، الأنجلو، القاهرة، ١٩٩٢م، ص ٤٩.
- (١٩) بلغ الفساد نروته في مصر المملوكية مع تفاقم نظام الاحتكار إبان عهد السلطان برسباني (٨٢٥هـ - ٨٤٢هـ) وترتب عليه آثار خطيرة أبرزها ارتفاع أسعار حاجات المعيشة الضرورية مما أدى إلى ضعف القدرة الإنتاجية وضعف المقاومة الصحية وكان من جراء ذلك تفشي الأوبئة والطواعين. للمزيد حسن حبشي: الاحتكار المملوكي وعلاقته بالحالة الصحية، مجلة كلية الآداب، جامعة عين شمس، ١٩٦٤، ص ١٣٢-١٥٨.
- (٢٠) بلقاسم الطبايبي: الموت في مصر والشام، النكبات الديمغرافية في العهد المملوكي، تونس، الدار التونسية للكتاب ٢٠١٤م، ١/٤٦.



- (٢١) ابن خلدون، عبد الرحمن بن محمد بن محمد (ت ٨٠٨هـ): ديوان المبتدأ والخير في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم من ذوي الشأن الأكبر، تحقيق: خليل شحاتة، ط ٢، بيروت، دار الفكر، ١٩٨٨م، ١/١٢٧؛ بلقاسم: الموت في مصر والشام، ١/١٤٨.
- (٢٢) بلقاسم، مرجع السابق، ١/١٤٩.
- (٢٣) المقرئزي: إغاثة الأمة بكشف الغمرة (تحقيق: كرم حلمي فرحات، القاهرة، عين للدراسات، ٢٠٠٧م)، ص ١١٣.
- (٢٤) المصدر السابق، ص ١١٤.
- (٢٥) المقرئزي، تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر بن محمد، ت ٨٤٥هـ: السلوك لمعرفة دول الملوك، الجزء الأول، نشر: محمد مصطفى زيادة، دار الكتب المصرية، القاهرة ١٩٣٦م، ٥٠٧/١.
- (٢٦) النجوم الزاهرة ٧/٢١٣؛ أنباء الغمر ١/١٠٤.
- (٢٧) إغاثة الأمة، ص ١١٠.
- (٢٨) ابن دانيال، شمس الدين أبي عبد الله مُحَمَّدُ الْمُؤَصِّلِيُّ الخُرَازِيُّ، ت ٧١٠هـ: طيف الخيال، تحقيق: مصطفى بدوي، أكسفورد ١٩٩٢م، ص ١٦.
- (٢٩) المصدر السابق، ص ٢٠.
- (٣٠) ابن إياس، أحمد بن أحمد بن إياس الحنفي: بدائع الزهور في وقائع الدهور، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، ١٩٨٤م، ٣/٤٤.
- (٣١) القلقشندي، شهاب الدين أبو العباس أحمد بن علي، ت ٨٢١هـ: صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، بيروت، دار الكتب العلمية، ١٩٨٨م، ٢/٩، ٢٠٠، ٤١٢، ٤١٤، ٣/٣٤٣، ٣٤٦، ٤/٩٠؛ بلقاسم، المرجع السابق، ١/١٤٩.
- (٣٢) القلقشندي، شهاب الدين أبو العباس أحمد بن علي، ت ٨٢١هـ: مآثر الإنافة في معالم الخلافة، تحقيق: عبد الستار أحمد فراج، مطبعة حكومة الكويت الكويت ١٩٨٥م، ٢/٢١٨؛ ابن حجر العسقلاني، أبو الفضل أحمد بن علي بن محمد بن أحمد، ت ٨٥٢هـ، إنباء الغمر بأبناء العمر تحقيق: حسن حبشي، المجلس الأعلى للشئون الإسلامية، لجنة إحياء التراث الإسلامي، القاهرة، ١٩٦٩م، ١/٧١؛ بلقاسم، مرجع سابق، ١/١٤٩.
- (٣٣) آدم صبرة، الفقر والإحسان في مصر عصر سلاطين المماليك ١٢٥٠ - ١٥١٧م، ترجمة قاسم عبده قاسم، المجلس الأعلى للثقافة، القاهرة ٢٠٠٣م، ص ٢٦٢.

- (٣٤) القلقشندي، صبح الأعشى ١٧٠/٥.
- (٣٥) العمري: مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، ١٩٤/٤.
- (٣٦) حسن حبشي: الاحتكار، ص ١٣٢-١٥٨.
- (٣٧) لا ريب أن الأوبئة والطواعين خلفت عددًا من الضحايا، إلا أنه يصعب تقديم عدد في غياب إحصاءات دقيقة، فبعض المصادر تقف عند حدود أدبيات وصفية عن الخسائر البشرية ضمن عبارات "ومات بها ألوف الناس" أو "ومات فيه خلق كثير" أو ابتداء الطاعون في الناس بالقاهرة فمات منه جماعة" ورغم طابعها الأدبي فإنها تؤكد حقيقة أن وباء الطاعون أودى بحياة عدد كبير من الناس، وتدل على استفحال ظاهرة النهب والسلب، نتيجة فوضى وضعف السلطة المركزية لانعدام الأمن. انظر: المقرئزي، السلوك ٢٣١/٦، ٢٧٦؛ ابن تغري بردي، النجوم الزاهرة ١٠ / ٢٣٣؛ وللاطلاع على إحصاءات الأوبئة والطواعين زمن سلاطين المماليك في مصر والشام يراجع: طلعت عكاشة، الفتاوى الدينية واثرها في المجتمع مصر والشام عصر سلاطين المماليك، عين للدراسات، القاهرة ٢٠١٨م، ص ٢٤٨، ٢٤٩، ٢٥١، ٢٥٢، ٢٥٣، ٢٥٤، ٢٥٥، ٢٥٦.
- (٣٨) ضربت مصر بثمانية عشر طاعونًا في خلال ثلاثة أرباع قرن من الزمان، أي بمعدل طاعون كل أربع سنوات تقريبًا. انظر: حسن حبشي، الاحتكار، ص ١٥٣.
- (٣٩) الأخلاط الأربعة (الأمزجة) يتكون جسم الإنسان من أربعة أخلاط هي: الدم والبلغم والصفراء والسوداء وهي التي تحدد صحة المرء ومزاجه، ثم طورها العلماء وأصبحت كافة الأمراض. جون إم ويلكنز وشون هيل: الطعام في العالم القديم، ترجمة: هبة عبد المولى أحمد، مؤسسة هنداوي، القاهرة ٢٠١٧م، ص ٤١، ١٦٩، ١٧٥، ٢١٤، ٢١٥، ٢١٨، ٢٢٠، ٢٨٦.
- (٤٠) - علاء الدين الصغير: التغذية العلاجية في التراث الطبي العربي والإسلامي النجيب السمرقندي أنموذجًا، ضمن أبحاث المؤتمر السنوي التاسع والعشرون لتاريخ العلم عند العرب، جامعة حلب ٢٠٠٩م، منشورات معهد التراث العلمي العربي، حلب ٢٠١٩م، ص ٦٣٩.
- (٤١) ابن فضل الله العمري: مسالك الأبصار في ممالك الأمصار ٤١٨/٩.
- (٤٢) الصفدي: الوافي بالوفيات ١٣٨/١٦.
- (٤٣) السُلطان الملك الصالح نجم الدين ابن السُلطان الملك الكامل مُحَمَّد بن السُلطان الملك العادل أبي بكر مُحَمَّد بن أيوب ولد سنة ثلاث وست مائة بالقاهرة وتوفي سنة سبع وأربعين وست مائة الصفدي: الوافي بالوفيات ٣٥/١٠.



- (٤٤) ابن إياس، بدائع الزهور، ٢٧٩/٦.
- (٤٥) المصدر السابق، ٣٤٣/٦.
- (٤٦) دوزي، رينهارت، تكملة المعاجم العربية، تعريب: محمد سليم النعيمي، وجمال الخياط، بغداد، وزارة الثقافة العراقية، ١٩٧٨-٢٠٠٣، ٣٨٣/٥.
- (٤٧) المرجع السابق، ٣٨٣/٥.
- (٤٨) نفسه، ٣٨٣/٥.
- (٤٩) أبو إسحاق الحصري، جمع الجواهر في الملح والنوادر، ٣٠/١.
- (٥٠) أبو مُحَمَّد المطراني الحسن بن علي بن مطران انظر ترجمته: يتيمة الدهر ١٣٢/٤.
- (٥١) الثعالبي، عبد الملك بن محمد بن إسماعيل أبو منصور، ت ٤٢٩هـ: يتيمة الدهر في محاسن أهل العصر، تحقيق: مفيد محمد قمحية، دار الكتب العلمية، بيروت ١٩٨٣م، ١٣٨/٤.
- (٥٢) الثعالبي، يتيمة الدهر، ١٥٠/٤.
- (٥٣) لسان العرب ٤/٣٣٧.
- (٥٤) دوزي، تكملة المعاجم العربية ٦/٤٧٣.
- (55) Waines, D.& Marín, M., Op. Cit, Pp.289-301.
- (٥٦) الفَنَوجِي، بو الطيب محمد صديق خان بن حسن بن علي ابن لطف الله الحسيني البخاري، ت ١٣٠٧هـ: أبجد العلوم، دار ابن حزم، القاهرة ٢٠٠٢م، ص ٢٨١.
- (٥٧) عن الأستاذار (الاستادارية) راجع الفلقشندي، صبح الأعشى: ٢١/١، ٤٦ - ٣٢/٤، ٤٨، ٥٥، ٦٢ - ٤٢٩/٥، ٤٣٠ - ١٩٢/٦، ٢٠٢، ٢٥٣ - ١٧٦/٧، ٢٢٠، ٢٣٨ - ١٧٤/٨، ٢٢٨، ٢٣٣ - ٢٥٥/٩، ١٦٧/١١، ٣٣٦ - ١٧٣/١٣.
- (٥٨) زهير محمود حموي: الطَّبُّ والطَّبَّاحَةُ التعريف بكتب الطَّبَّيخ، مقال برابطة العلماء السوريين، دمشق ٢٠١٩، ص ٢٠.
- (٥٩) لم يوضح الوراق عند استخدامه للفظ الصيام إن كان يعني الصوم بوجه عام كما يمارسه النصارى أو صيام موسم بعينه مثل الصيام الكبير الذي يستمر لمدة ستة أسابيع ويرمز إلى اعتزال يسوع بالصحراء طوال أربعين يوم.
- (٦٠) الوراق، أبي مظفر بن نصر بن سيار: "كتاب" الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهاة وأهل اللب، تحقيق: إحسان

ذنون الثامري، وآخر، دار صادر، بيروت، ٢٠١٢م، ١٤.

(٦١) الثعالبي، يتيمة الدهر، ١٣٨/٤.

(٦٢) دوزي، تكملة المعاجم، ٣٨٣/٥.

(63)Lewicka, P. B., Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean, Islamic History and Civilization, Vol. 88, Brill, Leiden- Boston, 2011, P. 257.

(٦٤) عن الجوانب النباتية في النظام الغذائي البيزنطي والتقاليد المسيحية الشرقية في الصوم. أنظر: Parry, K., "Vegetarianism in Late Antiquity and Byzantium: The transmission of aregimen", In: Feast, Fast or Famine: Food and Drink in Byzantium, (eds.) Wendy Mayer& Silke Trzcionka Byzantina Australiensia, Vol. 15, Brill, Leiden- Boston, 2005, Pp. 178-184.

(65) Lewicka, P. B., Op.cit, P. 64.

(66)Waines, D.& Marín, M., Op. Cit, P.290.

(67)Leeder, S.H., Modern sons of the Pharoahs: A Study of the manners and customs of the Copts of Egypt, Hodder and Stoughton, London-New York-Toronto, 1917, P.227; Lane, E. W., Manners and Customs of the Modern Egyptians, London- New York, Dent& Dutton, 1966, P. 545; Wassef W. C., Pratiques rituelles et alimentaires des coptes, Institut français d'archéologie orientale du Caire, Bibliothèque d'études coptes, t. 9, Le Caire, 1988, P. 139.

ويشار إلي أن أكل السمك غير مسموح به في صوم الأربعاء والجمعة طوال العام.

(68)Waines, D.& Marín, M., Op. Cit, P..289.

(٦٩) الوراق، "كتاب" الطبخ، ١٩٥.

(٧٠) المصدر السابق، ١٩٥.

(٧١) المصدر السابق، ١٩٥، ص ٢٠، ٢١٠.

(72)Waines, D.& Marín, M., Op. Cit, P. 300.

(٧٣) ابن إياس، بدائع الزهور، ٣٤٣/٦.

(٧٤) الوراق، "كتاب" الطبخ، ص ١٤، ٤٣٤.

(٧٥) المصدر السابق، ٢٠١٢م، ص ٤٣٤.

(٧٦) المصدر السابق، ص ٤٣٥.



- (٧٧) المصدر السابق، ص ٤٣٦.
- (٧٨) أصحاب البرسام: التهاب يعرض للحجاب الذي بين الكبد والقلب، ويسمى ذات الجنب. ابن سينا: القانون ٧٦/٢، ص ٣٤٤، ص ٣٩٩؛ الجواليقي: المعرب، ص ٤٥؛ ابن منظور: لسان العرب ٤٦/١٢؛ الوراق: كتاب الطبخ، ص ٤٣٦ حاشية ٤.
- (٧٩) الوراق، "كتاب" الطبخ، ص ٤٣٦.
- (80) Ullmann, M., Die Medizin im Islam, Brill, Leiden, 1970, Pp.112-15.
- (٨١) الوراق، "كتاب" الطبخ، ص ٤٣٤.
- (82) Waines, D.& Marín, M., Op. Cit, P.301.
- (٨٣) يمكن تصور بطبيعة الحال أن الغرضين الرئيسيين استخدام أطباق ترجع للمسيحيين وربما انتشرت بوساطة الممارسات الغذائية اليونانية، ولكن تظل أهميتها كعلاج منزلي واضحة في المجتمع العربي/الإسلامي.
- (٨٤) خليل بن شاهين الظاهري، غرس الدين (المتوفى: ٨٧٣هـ): الإشارات في علم العبارات، دار الفكر، بيروت ١٩٩٦م، ص ٨٤٥.
- (٨٥) المصدر السابق، ص ٨٤٥.
- (٨٦) المصدر السابق، ص ٨٤٥.
- (٨٧) النابلسي: تعطير الأنام في تعبير المنام، ص ٣٣٨.
- (٨٨) التيفاشي: سرور النفس بمدارك الحواس الخمس ١/٢٤٤.
- (89) Waines, D.& Marín, M., Op. Cit, P.301.
- (٩٠) الزرخوني، محمد بن أبي بكر بن عمر، ت ٨٠٨هـ: زهر البساتين في علم المشاتين (تحقيق: لطف الله قاري، مكتبة الإمام البخاري، القاهرة ٢٠١٢م)، ص ١٦١.
- (٩١) الزرخوني زهر البساتين، ص ٢٩٧.
- (٩٢) ابن بسام المحتسب: نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق: حسام السامرائي، بغداد، مطبعة المعارف ١٩٦٨، ص ٤٥ - ٤٦؛ الشيزري، عبد الرحمن بن نصر بن عبد الله، أبو النجيب، ت ٥٩٠هـ: نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة، ص ٣٤ - ٣٥؛ ابن الأخوة، محمد بن محمد بن أحمد بن أبي زيد، ت ٧٢٩هـ: معالم القرية في طلب الحسبة، كمبردج، دار الفنون، د.ت، ص ١٠٦ - ١٠٨.

(٩٣) الوراق: مصدر سابق، ١٤.

(94) Waines, D.& Marín, M., Op. Cit, Pp. 284-301.

(٩٥) مؤلف مجهول: كتاب الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين، تحقيق: امبروزيو أويثي ميراندا، وزارة التعليم العالي، الإدارة العامة للتمثيل الثقافي، مجلة المعهد المصري للدراسات الإسلامية، مجلد ٩، ١٠، مدريد ١٩٦٢م، ص ١٧٢.

(٩٦) إبراهيم شيوخ: ١٥.

(٩٧) مجهول: كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق: مانويلا مارين، وديفيد واينز، المعهد الألماني للأبحاث الشرقية، بيروت ١٩٩٣م، ص ٨١.

(98) Waines, D.& Marín, M., Op. Cit, P.295.

(٩٩) ذكر أبو الفرج ابن النديم، محمد بن إسحاق الوراق البغدادي، في كتابه «الفهرست» أسماء تسعة كتب ألفت في ذلك، فقال: الكتب المؤلفة في الطبخ كتاب الطبخ للحارث بن بسخر، كتاب الطبخ لإبراهيم بن المهدي، كتاب الطبخ لابن ماسويه، كتاب الطبخ لإبراهيم بن العباس الصولي، كتاب الطبخ لعلي بن يحيى المنجم، كتاب الطبخ لمخبرة، كتاب الطبخ لأحمد بن الطيب، كتاب الطبخ لجحظة، وكتاب السكباغ له، كتاب أطعمة المرضى للرازي، وكتاب الطبخ له، ويلاحظ أن مصنفي هذه الكتب في فنّ الطبخ وإعداد الطعام ينتسبون للطبقة المرموقة والمتعلمة من أبناء المجتمع، حيث تجد منهم الوزراء، والشعراء، والفصحاء، والنّدماء، والظرفاء، والمغنيين والأطباء، وهذا تعريف بأشهر الكتب التي ألفت في فنّ الطبخ. للمزيد انظر: زهير محمود حموي: الطب والطباخة، الطبخة والطباخ في كتب اللغة والتاريخ، مرجع سابق، ص ٩٧.

(١٠٠) نوال نصر الله: كنز الفوائد، ص ٢.

(١٠١) شريف عبد الباسط: التدين وتاريخ الذهنيات في جزائر القرن التاسع عشر، دراسات مؤمنون بلا حدود، إبريل ٢٠١٤م؛ عمرو منير: تحولات الدراسات الشعبية المملوكية في مصر وملاحمها، مجلة جامعة أم القرى للعلوم الاجتماعية، المجلد (١٤) ٢٠٢٢ م.

(١٠٢) نوال نصر الله: كنز الفوائد، ص ٢.

(103) Waines, D.& Marín, M., Op. Cit, P.296.

(١٠٤) مجهول: كنز الفوائد، ص ٨١.

(١٠٥) المصدر السابق، ص ٣٦.



- (١٠٦) المصدر السابق، ص ٦١.
- (١٠٧) نفسه، ص ٢٢٧.
- (١٠٨) نفسه، ص ٢٢٣، ٢٧٦.
- (١٠٩) نفسه، ص ٢، ٦٣، ٨١، ٨٢، ٨٤، ٨٥، ٨٧، ٨٨، ٢٤٠، ٣٢٨.
- (١١٠) إبراهيم شبوح: المائدة، ٣٠م.
- (١١١) نوال نصر الله: كنز الفوائد، ٢.
- (١١٢) إبراهيم شبوح: المائدة، ٣٠م.
- (١١٣) نانسي فيصل الرواشدة، الحسبة في الأندلس الإسلامية من الفتح وحتى السقوط، رسالة ماجستير، كلية الدراسات العليا، الجامعة الأردنية، عمان ٢٠٠٥، ص ٩٢.
- (١١٤) نوال نصر الله: مرجع سابق، ص ٢.
- (١١٥) ابن بسام، مصدر سابق، ص ٩٢؛ لطف الله قاري: مرجع سابق، ص ١٧١-١٧٢.
- (١١٦) ابن الأخوة، معالم القرية، ص ١٠٩؛ ابن الحاج، أبو عبد الله محمد بن محمد بن محمد العبدري الفاسي المالكي: المدخل، دار التراث، القاهرة، د.ت، ١٠٧/٢.
- (١١٧) ابن النديم، أبو الفرج محمد بن إسحاق بن محمد الوراق البغدادي المعتزلي الشيعي المعروف بابن النديم، ت ٤٣٨هـ: فهرست، تحقيق: إبراهيم رمضان، دار المعرفة، بيروت، ١٩٩٧م، ٣٢١/١.
- (١١٨) لطف الله قاري: مرجع سابق، ص ١٧٢.
- (١١٩) منذر الحايك: تقديم كتاب المختار في كشف الأسرار وهتك الأستار، دار صفحات، دمشق ٢٠١٤م، ص ٢٣.
- (١٢٠) قاسم عبده قاسم: الحياة اليومية في مصر عصر سلاطين المماليك، عين للدراسات، القاهرة ٢٠١٩م، ص ٥٧.
- (١٢١) بيرو طافور: رحلة طافور في عالم القرن الخامس عشر الميلادي، ترجمة حسن حبشي، دار المعارف، القاهرة، ١٩٦٨م، وطبعة مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، ٢٠٠٣م، ص ٧٧؛ قاسم عبده قاسم: الحياة اليومية، ص ٥٧.
- (١٢٢) المصدر السابق، ص ٩٨.
- (١٢٣) المصدر السابق، ص ٩٨، ٩٩.

- (١٢٤) نوال نصر الله: كنز الفوائد في تنويع الموائد، المطبخ المصري في العصور الوسطى، مجلة راوي، ع ١٠، ٢٠١٩ م.
- (١٢٥) قاسم عبده قاسم: الحياة اليومية في مصر عصر سلاطين المماليك، عين للدراسات، القاهرة ٢٠١٩ م، ص ٥٧
- (١٢٦) المقرزي: الخطط ٣ / ١٧٣.
- (١٢٧) المقرزي: الخطط ٣ / ١٧٣.
- (١٢٨) ابن الحاج، أبو عبد الله محمد بن محمد بن محمد العبدري الفاسي المالكي: المدخل، دار التراث، القاهرة، د.ت، ٢ / ٣١٤.
- (١٢٩) المقرزي: الخطط ٣ / ١٧٣.
- (١٣٠) جون بوديار، المصطنع والاصطناع، ترجمة جوزيف عبد الله، المنظمة العربية للترجمة، بيروت، ٢٠٠٨، ص ٤٥.
- (١٣١) ابن الأخوة، معالم القرية في طلب الحسبة، ص ١٠٩؛ ابن الحاج، المدخل، دار التراث، القاهرة، د.ت، ص ١٠٧.
- (١٣٢) الجويري، مصدر سابق، ص ١٧٢.
- (١٣٣) إنصاف حمد: من شيطنة النظام إلى شيطنة المجتمع، مقال نقدي بـ midline-news بتاريخ ٢٨ / ٤ / ٢٠٢٢ م.
- (١٣٤) الجويري، مصدر سابق، ص ٢٠٥.
- (١٣٥) الجويري، مصدر سابق، ص ٢٠٥.
- (١٣٦) حمودة إسماعيلي: فلسفة «القيح الجسدي» مقال نقدي بأنفاس من أجل الثقافة والإنسان، بتاريخ ٢٠ مارس ٢٠١٥ م.
- (١٣٧) ابن الدهان، محمد بن محمد بن سليمان بن غالب: إرخاء الستور والكلل في كشف المدكات والحيل وإيضاح الجد منها والهزل، (مخطوط بمكتبة رضا رامبو بالهند، برقم (٢٥١٣). وكتاب «إرخاء الستور والكلل، في كشف المدكات والحيل»، تأليف محمد بن محمد أبي حلة الرهاروزي أو ابن الدهان، ولم يصلنا شيء عن حياة المؤلف، إلا أن المخطوطة المعروفة له مؤرخة سنة ٥٩١ هـ / ١١٩٥ م. وتضمن مادةً عن حيل المزورات. للمزيد انظر: عمرو عبد العزيز منير: أهل الحيل والألعاب السحرية في عصري الأيوبيين والمماليك، مطبعة بولاق



- الأميرية، القاهرة ٢٠١٩م، ص ٧٨، ٧٩.
- (١٣٨) الزرخوني، زهر البساتين، ص ٩١.
- (١٣٩) الجويري، مصدر سابق، ص ٢٠٥.
- (140) 'Abd al-Raḥmān ibn 'Umar Jawbarī , Al-Gawbarī und sein Kašf al-asrār : ein Sittenbild des Gauners im arabisch-islamischen Mittelalter (7./13. Jahrhundert): Einführung, Edition und Kommentar, (ed.) Manuela Höglmeier, Klaus Schwarz, Berlin, 2006.P. 149.
- (١٤١) محمد التونجي، مقدمة تحقيق كتاب المختار في كشف الأسرار، دار الكتاب الجامعي، الكويت ١٩٩٦م، ص ٣ - ٥.
- (١٤٢) الجويري، مصدر سابق، ص ٢٠٥.
- (١٤٣) الجويري، مصدر سابق، ص ٢٠٩.
- (144) 'Abd al-Raḥmān ibn 'Umar Jawbarī , Op. Cit, P. 106.
- (145) Ibid.
- (146) Ibid., P. 105.
- (١٤٧) حسن حبشي: الاحتكار المملوكي، ص ١٣٢-١٥٨.
- (١٤٨) المرجع السابق، ص ١٣٢-١٥٨.
- (١٤٩) جون بوديار، المصطنع والاصطناع، ترجمة جوزيف عبد الله، المنظمة العربية للترجمة، بيروت، ٢٠٠٨.
- (١٥٠) المرجع السابق، ص ٤٥.
- (151) 'Abd al-Raḥmān ibn 'Umar Jawbarī , Op. Cit, P. 106.
- (١٥٢) ابن سينا: القانون في الطب، ٥٤٤.
- (153) 'Abd al-Raḥmān ibn 'Umar Jawbarī , Op. Cit, P. 295.
- (١٥٤) التسلسل الهرمي.
- (155) 'Abd al-Raḥmān ibn 'Umar Jawbarī , Op. Cit, P. 106.
- (١٥٦) السقطي، أبو عبد الله محمد بن أبي محمد السقطي المالقي الأندلسي: في آداب الحسبة، تحقيق: ليفي بروفنسال، كولان، مطبعة إرنست لورو - باريس ١٩٣١، ص ٦٠ - ٦١.

- (١٥٧) ابن دانيال، مصدر سابق ص ٦٩.
- (١٥٨) الجويري، مصدر سابق، ص ١٦٩ - ١٨٩.
- (١٥٩) المصدر السابق، ص ١٦٩.
- (١٦٠) الفلقشندي، صبح الأعشى ١١ / ٢١٢.
- (١٦١) ابن الأثير، المثل السائر في أدب الكاتب والشاعر، تحقيق: محمد محي الدين عبد الحميد، المكتبة العصرية للطباعة والنشر، بيروت ١٩٩٩ م، ١ / ٣٣٩.
- (١٦٢) محمود إسماعيل، المهمشون في تاريخ المغرب الإسلامي، إشكاليات نظرية وتطبيقية في التاريخ المنظور إليه من أسفل، رؤية للنشر، القاهرة ٢٠١٤ م، ص ٢١٦ بتصرف.
- (١٦٣) عبد الرحيم العطري: من المائدة إلى الطعام أفقاً للتفكير معلن / مضمرة المجتمع، مجلة كلية الآداب والعلوم الإنسانية سايس، جامعة سيدي محمد بن عبد الله، ع ٢، سايس ٢٠١٦ م، ص ١٧٩.
- (١٦٤) المرجع السابق، ص ١٧٩ بتصرف.



المصادر والمراجع

أولاً: المصادر العربية.

١. ابن الأثير، عز الدين أبي الحسن الجزري الموصلية، ت ٦٣٠ هـ: المثل السائر في أدب الكاتب والشاعر، تحقيق: محمد محي الدين عبد الحميد، المكتبة العصرية للطباعة والنشر، بيروت ١٩٩٩ م
٢. ابن الأخوة، محمد بن محمد بن أحمد بن أبي زيد، ت ٧٢٩ هـ: معالم القرية في طلب الحسبة، كمبردج، دار الفنون، د.ت.
٣. ابن الحاج، أبو عبد الله محمد بن محمد بن محمد العبدري الفاسي المالكي، ت ٧٣٧ هـ: المدخل، دار التراث، القاهرة، د.ت.
٤. ابن الدهان، محمد بن محمد بن سليمان بن غالب، ت ٦٠٠ هـ: إرخاء الستور والكلل في كشف المدكات والحيل وإيضاح الجد منها والهزل، (مخطوط بمكتبة رضا رامبو بالهند، برقم) (٢٥١٣).
٥. ابن إياس، أحمد بن أحمد بن إياس الحنفي، ت ٩٢٠ هـ: بدائع الزهور في وقائع الدهور، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، ١٩٨٤ م.
٦. ابن بسام المحتسب، محمد بن أحمد بن بسام المحتسب، ت ٦٢٦ هـ: نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق: حسام السامرائي، بغداد، مطبعة المعارف ١٩٦٨ م.
٧. ابن بطوطة، محمد بن عبد الله بن محمد بن إبراهيم اللواتي ت ٧٧٩ هـ: رحلة ابن بطوطة، تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، الرباط، أكاديمية المملكة المغربية، ١٩٩٦ م.
٨. ابن حجر العسقلاني، أبو الفضل أحمد بن علي بن محمد بن أحمد، ت ٨٥٢ هـ، إنباء الغمر بأبناء العمر تحقيق: حسن حبشي، المجلس الأعلى للشئون الإسلامية، لجنة إحياء التراث الإسلامي، القاهرة، ١٩٦٩ م.
٩. ابن خلدون، عبد الرحمن بن محمد بن محمد (ت ٨٠٨ هـ): ديوان المبتدأ والخبر في تاريخ العرب والبربر ومن عاصرهم من ذوي الشأن الأكبر، تحقيق: خليل شحاتة، ط ٢، بيروت، دار الفكر، ١٩٨٨ م.
١٠. ابن دانيال، شمس الدين أبي عبد الله مُحَمَّدُ الْمُؤَصِّلِيُّ الخُزَاعِيُّ، ت ٧١٠ هـ: طيف الخيال، تحقيق: مصطفى بدوي، أكسفورد ١٩٩٢ م

١١. ابن سينا، أبو الحسن بن عبد الله، ت ٤٢٨هـ، القانون في الطب، بولاق، القاهرة ١٢٩٤هـ.
١٢. ابن عبد الرؤوف، أحمد بن عبد الله: رسالة في الحسبة، ضمن كتاب ثلاث رسائل أندلسية في آداب الحسبة والمحتسب، تحقيق: ليفي بروفنسال، القاهرة، المعهد العلمي الفرنسي للآثار الشرقية، ١٩٥٥م.
١٣. ابن منظور، محمد بن مكرم بن علي، أبو الفضل، جمال الدين، ت ٧١١هـ: لسان العرب، (ط٣، دار صادر، بيروت ١٤١٤هـ).
١٤. ابن نعمة النابلسي، أبو العباس، شهاب الدين، ت ٦٩٧هـ، البدر المنير في علم التعبير، تحقيق: حسين بن محمد جمعة، مؤسسة الريان، بيروت ٢٠٠٠م.
١٥. أبو إسحاق الحصري، إبراهيم بن علي بن تميم الأنصاري، ت ٤٥٣هـ: جمع الجواهر في الملح والنوادر، دار صادر، بيروت ٢٠٠٣م.
١٦. أبو المحاسن، يوسف بن تغري بردي بن عبد الله الظاهري (ت ٨٧٤هـ): النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، دار الكتب والوثائق، القاهرة، ١٩٦٠م.
١٧. البغدادي، موفق الدين أبو محمد: الإفادة والاعتبار في الأمور المشاهدة والحوادث المعاينة بأرض مصر، سلسلة الألف كتاب الثاني، العدد ٣١٤، القاهرة ١٩٩٨م.
١٨. الثعالبي، عبد الملك بن محمد بن إسماعيل أبو منصور، ت ٤٢٩هـ: يتيمة الدهر في محاسن أهل العصر، تحقيق: مفيد محمد قمحية، دار الكتب العلمية، بيروت ١٩٨٣م.
١٩. الجواليقي، موهوب بن أحمد بن محمد بن الخضر الجواليقي أبو منصور: المعرب من الكلام الأعجمي على حروف المعجم، تحقيق: أحمد محمد شاكر، دار الكتب، القاهرة ١٩٩٨م.
٢٠. الجوبري، عبد الرحيم بن عمر (ق ٧هـ): المختار في كشف الأسرار وهتك الأسرار، تحقيق: منذر الحايك، دار صفحات، دمشق ٢٠١٤م.
٢١. خليل بن شاهين الظاهري، غرس الدين (المتوفى: ٨٧٣هـ): الإشارات في علم العبارات، دار الفكر، بيروت ١٩٩٦م.
٢٢. دوزي، رينهارت، تكلمة المعاجم العربية، تعريب: محمد سليم النعيمي، وجمال الخياط، بغداد، وزارة الثقافة العراقية، ١٩٧٨-٢٠٠٣.
٢٣. الزرخوني، محمد بن أبي بكر بن عمر، ت ٨٠٨هـ: زهر البساتين في علم المشاتين، تحقيق: لطف الله قاري، مكتبة الإمام البخاري، القاهرة ٢٠١٢م.



٢٤. السقطي، أبو عبد الله محمد بن أبي محمد السقطي المالقي الأندلسي: في آداب الحسبة، تحقيق: ليفي بروفنسال، كولان، مطبعة إرنست لورو - باريس ١٩٣١م.
٢٥. الشيزري، عبد الرحمن بن نصر بن عبد الله، أبو النجيب، جلال الدين العدوي الشيزري الشافعي، ت ٥٩٠هـ: نهاية الرتبة الظرفية في طلب الحسبة الشريفة، مطبعة المعارف، بغداد، ١٩٦٨م.
٢٦. الصفدي، صلاح الدين خليل بن أبيك بن عبد الله الصفدي، ت ٧٦٤هـ: الوافي بالوفيات، تحقيق: أحمد الأرناؤوط وتركي مصطفى، دار إحياء التراث، بيروت ٢٠٠٠م.
٢٧. طافور، بيرو: رحلة طافور في عالم القرن الخامس عشر الميلادي، ترجمة حسن حبشي، دار المعارف، القاهرة، ١٩٦٨م، وطبعة مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة، ٢٠٠٣م.
٢٨. العمري، أحمد بن يحيى بن فضل الله القرشي العدوي العمري، شهاب الدين (المتوفى: ٧٤٩هـ): مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، تحقيق أحمد عبد القادر الشاذلي، المجمع الثقافي، أبو ظبي ٢٠٠٣م.
٢٩. القلقشندي، شهاب الدين أبو العباس أحمد بن علي، ت ٨٢١هـ: صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، بيروت، دار الكتب العلمية، ١٩٨٨م.
٣٠. القلقشندي، شهاب الدين أبو العباس أحمد بن علي، ت ٨٢١هـ: مآثر الإنافة في معالم الخلافة، تحقيق: عبد الستار أحمد فراج، مطبعة حكومة الكويت الكويت ١٩٨٥م.
٣١. القنوجي، بو الطيب محمد صديق خان بن حسن بن علي ابن لطف الله الحسيني البخاري، ت ١٣٠٧هـ: أبجد العلوم، دار ابن حزم، القاهرة ٢٠٠٢م.
٣٢. مجهول: كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق: مانويلا مارين، وديفيد واينز، المعهد الألماني للأبحاث الشرقية، بيروت ١٩٩٣م.
٣٣. المقرئزي، تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر بن محمد، ت ٨٤٥هـ: السلوك لمعرفة دول الملوك، الجزء الأول، نشر: محمد مصطفى زيادة، دار الكتب المصرية، القاهرة ١٩٣٦م.
٣٤. المقرئزي، تقي الدين أبو العباس أحمد بن علي بن عبد القادر، ت ٨٤٥هـ: السلوك في معرفة دول الملوك، تحقيق: محمد عبد القادر عطا، بيروت، دار الكتب العلمية ١٩٩٧م.
٣٥. المقرئزي، تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر بن محمد، ت ٨٤٥هـ: الخطط المقرئزية المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار، أربعة أجزاء، طبعة سلسلة الذخائر من طبعة بولاق، الأعداد ٥١-٥٤، القاهرة ١٩٩٩م.

٣٦. المقرزي، تقي الدين أحمد بن علي بن عبد القادر بن محمد، ت ٨٤٥هـ: إغاثة الأمة بكشف الغمة، تحقيق: كرم حلمي فرحات، القاهرة، عين للدراسات، ٢٠٠٧م.
٣٧. النابلسي، عبد الغني بن إسماعيل بن عبد الغني النابلسي، ت ١١٤٣هـ: تعطير الأنام في تعبير المنام، دار الفكر، بيروت ١٩٩٨.
٣٨. الوراق، أبي مظفر بن نصر بن سيار: "كتاب" الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهاة وأهل اللب، تحقيق: إحسان ذنون الثامري، وآخر، دار صادر، بيروت، ٢٠١٢م.

ثانيا: المراجع العربية والمعربة.

١. إبراهيم شيوخ: المائدة في التراث العربي الإسلامي (ضمن مقدمة كتاب" الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهاة وأهل اللب)، تحقيق: إحسان ذنون الثامري، وآخر، دار صادر، بيروت، ٢٠١٢م.
٢. آدم صبرة، الفقر والإحسان في مصر عصر سلاطين المماليك ١٢٥٠ - ١٥١٧م، ترجمة قاسم عبده قاسم، المجلس الأعلى للثقافة، القاهرة ٢٠٠٣م.
٣. إنصاف حمد: من شيطنة النظام إلى شيطنة المجتمع، مقال نقدي بـ midline-news بتاريخ ٢٨ / ٤ / ٢٠٢٢م.
٤. آية ولاء طاهر محمود عبد الصمد: القمح في مصر في عصر سلاطين المماليك الجراكسه (٧٨٤-٩٢٣ هـ/١٣٨٢-١٥١٧م)، اطروحة ماجستير، جامعه القاهرة كلية الاداب قسم التاريخ، ٢٠١٨.
٥. بلقاسم الطباي: الموت في مصر والشام، النكبات الديمغرافية في العهد المملوكي، تونس، الدار التونسية للكتاب ٢٠١٤م.
٦. جون إم ويلكنز وشون هيل: الطعام في العالم القديم، ترجمة: هبة عبد المولى أحمد، مؤسسة هنداوي، القاهرة ٢٠١٧م.
٧. جون بوديار، المصطنع والاصطناع، ترجمة جوزيف عبد الله، المنظمة العربية للترجمة، بيروت، ٢٠٠٨م.



٨. جيهان فاروق عبدالعظيم: الغلال في مصر وبلاد الشام عصر سلاطين المماليك "دراسة تاريخية (٦٥٨- ٩٢٣هـ / ١٢٦٠ - ١٥١٧م)، أطروحة (دكتوراة) - جامعة المنيا. كلية الآداب. قسم التاريخ، ٢٠١٧.
٩. حسن حبشي: الاحتكار المملوكي وعلاقته بالحالة الصحية، مجلة كلية الآداب، جامعة عين شمس، ١٩٦٤م.
١٠. حلمى محمد سالم: حرف و صناعات الأطعمة و الأثرية فى مصر فى العصر المملوكى، أطروحة (دكتوراة) - جامعة الإسكندرية. كلية الآداب. قسم التاريخ، ١٩٧٠.
١١. حمودة إسماعيلي: فلسفة «القيح الجسدي» مقال نقدي بأنفاس من أجل الثقافة والإنسان، بتاريخ ٢٠ مارس ٢٠١٥م.
١٢. روزا كوهنه: الثمار في الطب العربي في القرون الوسطى، ضمن أبحاث الندوة العالمية الخامسة لتاريخ العلوم عند العرب، جامعة غرناطة، ج ١، ١٩٩٢م.
١٣. زهير محمود حموي: الطَّبُّ والطَّبَّاءُ التعريف بكتب الطَّبَّيخ، مقال برابطة العلماء السوريين، دمشق ٢٠١٩.
١٤. سعيد عبد الفتاح عاشور: المجتمع المصري في عصر سلاطين المماليك، الأنجلو، القاهرة، ١٩٩٢م.
١٥. شريف عبد الباسط: التدين وتاريخ الذهنيات في جزائر القرن التاسع عشر، دراسات مؤمنون بلا حدود، إبريل ٢٠١٤م.
١٦. طلعت عكاشة، الفتاوى الدينية واثرها في المجتمع مصر والشام عصر سلطين المماليك، عين للدراسات، القاهرة ٢٠١٨م.
١٧. عبد الرحيم العطري: من المائدة إلى الطعام أفضًا للتفكير معلن / مضمرة المجتمع، مجلة كلية الآداب والعلوم الإنسانية سايس، جامعة سيدي محمد بن عبد الله، ع ٢، سايس ٢٠١٦م.
١٨. علاء الدين الصغير: التغذية العلاجية في التراث الطبي العربي والإسلامي النجيب السمرقندي أنموذجًا، ضمن أبحاث المؤتمر السنوي التاسع والعشرون لتاريخ العلم عند العرب، جامعة حلب ٢٠٠٩م، منشورات معهد التراث العلمي العربي، حلب ٢٠١٩م.
١٩. عمرو عبد العزيز منير: أهل الحيل والألعاب السحرية في عصري الأيوبيين والمماليك، مطبعة بولاق الأميرية، القاهرة ٢٠١٩م.

٢٠. عمرو عبد العزيز منير: تحولات الدراسات الشعبية المملوكية في مصر وملاحمها، مجلة جامعة أم القرى للعلوم الاجتماعية، المجلد (١٤) ٢٠٢٢ م.
٢١. قاسم عبده قاسم: الحياة اليومية في مصر عصر سلاطين المماليك، عين للدراسات، القاهرة ٢٠١٩ م.
٢٢. لطف الله قاري: نصوص نادرة من التراث، مكتبة البخاري، القاهرة ٢٠١٢ م، ص ٢٩٧.
٢٣. محمد التونجي، مقدمة تحقيق كتاب المختار في كشف الأسرار، دار الكتاب الجامعي، الكويت ١٩٩٦ م.
٢٤. محمد زهير البابا: طب الفقراء وطب الأغنياء، ضمن أبحاث المؤتمر السنوي الثامن لتاريخ العلم عند العرب، جامعة حلب ١٩٨٤ م، معهد التراث العلمي العربي، حلب ١٩٨٧ م.
٢٥. محمود إسماعيل، المهمشون في تاريخ المغرب الإسلامي، إشكاليات نظرية وتطبيقية في التاريخ المنظور إليه من أسفل، رؤية للنشر، القاهرة ٢٠١٤ م.
٢٦. مصطفى وجيه: الغذاء في مصر عصر سلاطين المماليك، عين للدراسات، القاهرة ٢٠١٦ م.
٢٧. منذر الحايك: تقديم كتاب المختار في كشف الأسرار وهتك الأستار، دار صفحات، دمشق ٢٠١٤ م.
٢٨. نانسي فيصل الرواشدة، الحسبة في الأندلس الإسلامية من الفتح وحتى السقوط، رسالة ماجستير، كلية الدراسات العليا، الجامعة الأردنية، عمان ٢٠٠٥ م.
٢٩. نسيبة جاد سليمان جاد أرباب الحرف والصناعات في المجتمع المصري في العصر المملوكي الأول (٦٤٨ - ٧٨٤ هـ / ١٢٥٠ - ١٣٨٢ م)، أطروحة (ماجستير) - جامعة الإسكندرية. كلية الآداب. قسم التاريخ والآثار المصرية والإسلامية، ٢٠١٤ م.
٣٠. نوال نصر الله: كنز الفوائد في تنويع الموائد، المطبخ المصري في العصور الوسطى، مجلة راوي، ع ١٠، ٢٠١٩ م.
٣١. نيرمين شوقي عبد الحميد رويشه قائمه الطعام ودلالاتها في عصر سلاطين المماليك في مصر (٦٤٨-٩٢٣ هـ - ١٢٥٠-١٥١٧ هـ)، أطروحة (ماجستير) - جامعه المنوفية. كلية الاداب. قسم التاريخ، ٢٠٠٦ م.



ثالثًا المراجع الأجنبية:

- **Primary Sources**

- 1) 'Abd al-Rahmān ibn 'Umar Jawbarī , Al-Gawbarī und sein Kašf al-asrār : ein Sittenbild des Gauners im arabisch-islamischen Mittelalter (7./13. Jahrhundert) : Einführung, Edition und Kommentar, (ed.) Manuela Hög lmeier, Klaus Schwarz, Berlin, 2006.

- **Secondary Sources**

- 1) Lane, E. W., Manners and Customs of the Modern Egyptians, London-New York, Dent& Dutton, 1966.
- 2) Leeder, S.H., Modern sons of the Pharaohs: A Study of the manners and customs of the Copts of Egypt, Hodder and Stoughton, London-New York-Toronto, 1917.
- 3) Lewicka, P. B., Food and Foodways of Medieval Cairenes: Aspects of Life in an Islamic Metropolis of the Eastern Mediterranean, Islamic History and Civilization, Vol. 88, Brill, Leiden- Boston, 2011.
- 4) Parry, K., "Vegetarianism in Late Antiquity and Byzantium: The transmission of aregimen", In: Feast, Fast or Famine: Food and Drink in Byzantium, (eds.) Wendy Mayer& Silke Trzcionka Byzantina Australiensia, Vol. 15, Brill, Leiden- Boston, 2005.
- 5) Ullmann, M., Die Medizin im Islam, Brill ,Leiden,1970.
- 6) Waines, D.& Marín, M., "MUZAWWAR: counterfeit fare for fasts and fevers", *Der Islam*, Vol. 69(2), 1992.
- 7) Wassef W. C., Pratiques rituelles et alimentaires des coptes, Institut français d'archéologie orientale du Caire, Bibliothèque d'études coptes, t. 9, Le Caire, 1988.



Middle East Research Journal



**Refereed Scientific Journal (Accredited) Monthly
Issued by Middle East Research Center**

Forty-eighth year - Founded in 1974



**Vol. 77 July 2022
Issn: 2536-9504**

Online Issn :(2735-5233)