المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شبوح
المائدة في التراث العربي الإسلامي
إبراهيم شبوح

لندن 1425 هـ / 2004 م
المائدة في التراث العربي الإسلامي
إبراهيم شبوح
المائدة في التراث العربي الإسلامي

إبراهيم شبوح
إبراهيم شبوح

سيرة ذاتية

تخرج الأستاذ الدكتور إبراهيم شبوح من جامعة القاهرة، قسم الآثار الإسلامية، وتخرج منها على درجة الماجستير في العمارة العسكرية الإسلامية المبكرة سنة 1964. عمل بلا انقطاع في مجالات البحث والتنقيب والصيانة للتراث الإسلامي الثابت والمنقول والمخطوطة بالمعهد القومي للآثار والفنون في تونس و"

المائدة في التراث العربي الإسلامي
إبراهيم شوح

لعله من الصعب توثيقًا ومنهجًا أن يلمّ باحث بقصة الطهري (أو الطبخ)، في مسيرة الحضارة الإسلامية، فالماحة شاسعة، وعدد الناس غير متناه، وأنواقيهم لا تحصر، وطبائع الأرض غير متناسقة، وعطاءها غير مالمون أو غير منتظم، والخصب والإملاح غريمان متقالان في مصادمة لا تنتهي، وفجّد الإنسان فيه تتمية حياته يُحصّن لقوانين طبيعية واجتماعية، قد تجعل منه العامل الكادح المندفع، أو الطاقة الخاملة الموت. ويتكرر هذا المشهد مع حركة الزمن المتتابعة، ويعت أثناه تفخّع حروبه السلم الوادع، ولا تنتهي هزاته أن يوجد معنى للاستقرار، وهكذا على قاعدة العود الأبدية. ويجب القائه المتضادتين: الضيق والرخاء.
يبحث الإنسان عن قوته ليستمر نوعه، ويتحول به من البسيط إلى المركب، بحسب ما تساعه ظروفه.
إن هذا الحديث الموجز لا يضع صورة مقررة لموضوع الطهى والغذاء والمائدة في العالم الإسلامي، فهذا عمل غير هين، أو يكاد يستحيل على جهد فرد كما أسلفته؛ وإنما أحاول به أن أضع إطارًا أوليًا لمشروع بحث يشير إلى أهمية الاستناد إلى تناول كل المعطيات البعيدة والقربية المتصلة بثقافة الطعام، وتوفر موارده، ومعرفة خواصه، ودراسة مصادره، وفلسفة تأليفه، وجمع النصوص التي قصته قصته وسجلت طرائفه وأخباره، ووصف إعداد وتكوينات أطعمة، وتقديمها تطعماً طبيعيًا على المواد المحافظة.

وهذا الإطار يصنع منهجًا صعبًا ليس من السير متتابعه، خاصة ول尬ه هو سجل حياة الإنسان منذ بدء الخليقة، لم تتوقف أشكاله وأنماطه وعجائبه؛ ولكن هذا لا يمنع من إثارة هذه الإشارة - هذا الموضوع، والحضارة العربية الإسلامية - حافظت على وثائق هذا الجانب التي سنشير إليها إلقاءً؛ عند بقية الشعوب الإسلامية الأخرى وخاصة الفرس والترك والأردو مواد مهتمة، لغاتهم بحاجة إلى دراسة وربط.

وأتبدا هذا القصد بإيجاز عن أن هذه الطبي أو الطبخ ليس مادة (أنثروبولوجية) لها أهميتها - تصوير وتقييم حياة الشعوب، والدلالة على أسلوب معاشه وتطور أسلاب حياتها فحسب، بل هو تعبير صادق ودقيق عن تكامل إجتماعي
وحضاري يمكن الكشف عنه وراء الماكولات نفسها، فلا ينظر إليها وحدها بمفرداتها الجزءة وصفات الأطعمة وإعداد الأطباق، بل يمتد البحث إلى دوائر أوسع وأبعد، يمتد إلى:

الفلاح أو الزراعة باعتبارها مصدر الغذاء الذي توفره الأرض، وإلى مراكزها ومواردها، وتنظيم ريَّها، وضبط فصولها، واختلاف فوائدها باختلاف الأقاليم. ولقد أثبت لنا الأيام على مصادر علمية غاية بالدقة والجودة، وهي أدوات صائبة باستثمار الأرض، بما حفظته من تجارب الأقدمين، والتعامل مع الماء ومعرفة إنفاذه واستغلالها من الأعمق البعيدة، وإصلاح طلمه، ومعرفة منافعه وطبقته بحسب مواضعه، وعن خصائص مياه الأنهار الكبرى وما يقام عليها من زراعات.

ثم تفصل هذه المصادر القول في زراعة سائر الأشجار المثمرة وأوقات غزائها وتقليمها وتقييمها، وفهم أثر الرياح والحرارة والبرودة، وإصلاح الآفات الناشئة عن تلك التغيرات بالتساميد، وقلب سطح الأرض للتهدئة، وتتحدث تلك المصادر بإيضاح عمَّا يُعرف بالزراعات الكبرى من أنواع القمح والشعير، وعن صفة الحصاد وإعداد البيادير، وعن الخبز المَّتَخز منهما وفوائده، وتتحدث عن أشباه الخنطة والشعير التي تقوم مقامهما، كالآرز والذره والدَّخَّن، ثم بقية البقول التي تخفف كالعدس والحمص والجلبان واللوبيا. وتأتي هذه الكتب على
أصناف البقول التي تزرع للطعام مبينةً لمواقعتها وما تحتاجه من عناية، ومفصلةً لخواصها الغذائية. وتتحدث عن الشجر المثمر بالفاكهة التي تؤكل طبقةً وثبسة، وعن الأشجار التي لا تثمر شيئًا وإنما يصبح خشياها لأشياء تصنع منها، وللحطب وقود الوقود والسقوف، وغير ذلك.

وخير من يمثل هذه المنازع المتقدمة في علماء الفلاحة، وأكثرهم تفصيلاً: أبو بكر أحمد بن علي بن وحشية (القرن 4/1) الذي تستند إليه ترجمة الفلاحة النبطية، الذي جمع تجارب النبط ومن تقدمه، مع جودة التحليل والفهم ودقة تسجيل التجربة، وتدرك ما يطرأ عليها من علل. وقد جاءت فصول الفلاحة النبطية غايةً في البيان والوضوح، ولا شك أن هذا الكتاب الكبير النفيس لم يكن دليلاً متاحاً في كل رقاع العالم الإسلامي، كما تدل عليه عدد نسخه الخطيّة المحدودة، وإنما كانت تجاربه ومحترمته قد أفادته وانتشرت بواسطة أعمال إقليمية أفادت منه، إضافةً لما تجمع فيها من ملاحظات وخبرات تخص كل قطر. فبقي كتاب الفلاحة لأبي زكريا يحيى بن محمد بن العوام (القرن 6/12 م)، وهو مادة

(1) ابن وحشية، أبو بكر أحمد بن علي بن قيس الكسائي (القرن 4 هـ/1 م).

الفلاحة النبطية - تحقيق توفيق فهد، 2 أجزاء، المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية، دمشق 1993.

P.S. 2005/ADD. رقم 10.461،—and by Don J.A. Banqueri الكتباب بقلمه جزائري بمدريد سنة 1821 م، وترجمه إلى الفرنسية وطبع بالدار باريس سنة 1815. Clement Mullet
موسوعية مركزة على الأندلس وغرب العالم الإسلامي، ومثله فلاحة ابن بُسُفال (٢) التي ارتكبها على التجربة الشخصية لزراعة مختلف النُوُس، وملاحظة ما يطرأ عليها، وكان ابن بصال هذا كما نمته أصحاب الصناعة (٣) عارفًا بالفلاحة علمًا وعملاً، مُجرِّبًا خبرًا بالزراعة، بارعًا فيها. ونذكر منها أيضًا كتاب المقنع في الفلاحنة (٤) لأحمد بن حاجج الإشبلي، الذي يُشير عمله إلى قدرة ظاهرة على استيعاب أعمال من تقدمه، وحسن ترجيح بما يضمن الإنتاج الجيد الذي يناء على معرفة الأرض، وعلى ما تثبته، خاصة أرض الأندلس، مما تعارف عليه الناس.

ولا شك أن هذه الثقافة الفلاحية المدونة كان محتواها ينتقل بالسماع والرواية بين العاملين في الأرض، وبين طالبي الاستفادة فيما يعرض لهم من آفات، وكان لهذا أثره في توفير مواد أساس الغذاء في بلدانهم؛ مما جعلنا نجد إلى جانب هذا مصنفات الطبيخ الحافظة بالمواد الزراعية نفسها، وبتوظيفها في

(٢) ابن بصال، أبو عبد الله محمد بن إبراهيم الطليطل (القرن ٥ هـ/١١٢٢ م): كتاب الفلاحنة - نشره خوسي ماريا ميسا بيبكروا وعيمد عزيمان، مَوَلَى الحسن، طنان، ١٩٨٥.

(٣) شهادة ماسرة له، جاءت في كتاب «عمادة الطبيب في معرفة النباتات لكل ليب» لجون بليثيوس (مقدمه كتاب الفلاحنة من محمد العربي الخطابي في الأندلس والأدبية عند مؤلفي الغرب الإسلامي، ٣٦-٣٧.

(٤) المقنع في الفلاحنة، لأحمد بن محمد بن حاجج الإشبلي - تحقيق جسر أبو صفي، وصلح جرار، بإشراف عبد العزيز الدوري - مجمع اللغة العربية الأردني ١٩٨٢-١٤٨٣.

١٣
إعداد الأطباق. فهذا بابٌ يمكن التوسّع فيه لمعرفة أصول الغذاء
أو أصول المائدة.

ويمتد البحث إلى:

التجارة المنظمة التي تأتي بالتوابل والأبرز النادرة من شرق آسيا، في مسالك بحريَّة وبريّة معلومة، وتجابه هذه التجارة سبيلها صعبويات ومخاطر، حتى تتييَّز للناس وتمتلا بها الأسواق. فبعد أن استقرت الأذواق الناس علقة الغذاء بما يطيبه من التوابل، أصبح لها حضور مؤكّد فيما يعدّ من أطماع، وتسببت الأسواق لتوفيرها للاستهلاك. إن مناطق إنبات تلك التوابل ليست كلها مستجيبة لتوفير حاجات السوق ومطالب الأذواق، وكتبت الفلاحة، على كثرتها وتفطيتها لأغلب رقاع العالم الإسلامي، لا توفر إلا التوابل المتاحة: من كمون وكرويا، وكزيرة، وغيرها; وتبقى أبازير مهمة لا تنتبه إلا في بلدان شرق آسيا: كالهند وما وراءها.

وتتوافر الإشارات المتفاوتة في البيان، تشرح هذه التجارة
التي اتخذت لها جسورًا ثابتًا يمر من الهند إلى ميناء سيراف
والأبلة وعمان وعدن، وتقلقه السفن اليمانية والعمانية إلى ميناء
عَيْدَاب في البحر الأحمر، حتى يجد طريقه عبر الصحراء
الشرقية لمصر، إلى مدينة قوص واسنا ليصعد منها عبر النيل
إلى القاهرة والإسكندرية، وينتشر فيما وراءهما.
ولعل مما يُعبّر عن كل هذا نصّ الرحالة ابن جبير (1) وهو يصف مدينة قوص المزدهمة بالصادر والوارد من الحجاج والتجار اليمنيين والهنود وتجار أرض الحبشة والحجاج المغاربة والمصريين والإسكندريين، إذ منها يفّوزون بسحراً عينيّاً، وإليها انطلقوا منهم صدرهم من الحج، يقول: وَرَبُّ نَا هَذِهِ الْطُّرِيقَ إِحْصَاءُ الْقَوْفَالِ الْوَارِدةَ والصَّادِرَةَ فَمَا تَمْكِنْ لَنَا، ولا سيما القوافل الغزائية المحملة لسلع الهند، الواردة إلى اليمن ثم من اليمن إلى عُيّن جَيْدَاب، وأكثر ما شاهدنا من ذلك أحمال الفُنَلَّف، فلقد حُيّلَ إلينا لكتُرهُ أنهُ يُؤْوَى التّراب قهّاء. ومن عجيب ما شاهدناه بهذه الصحراء أنّها تلتقي بِقَارَعة الطرّيق أحمال الفُنَلَّف والترفّقة وسائرها من السّلع مطروحة لا حارس لها، تترك بهذا السبيل إما لإيجاد الإبل الحاملة لها، أو غير ذلك من الأعماش، وتبقى بموضعها إلى أن ينقلها صاحبها مصونة من الآفات على كُثّرة المارّة عليها من أطوار الناس. وكانت قوص كما يُصفّيها الرحالة التجّيبي (2) مجتمع التجّار الوَاسّع من اليمن، والهند، والحبشة، المدعوين بالأكامل، يوجد فيها من بضائع الهند إلاّ ما لا يكاد يوجد غيراً من المدن العظام.

وقد كتب كثيرًا من الباحثين عما سمى تجارة الكارم (3)
وأضافوا إلى فهم الدلالة اللغوية (الفيتولوجية) لكلمة، والصحيح

(1) ابن جبير محمد بن أحمد الكاتبي الأندلسي: الرحلة ٤٢ - دار صادر، بيروت (١٩٧٥).
(2) التجيبي: مستفاد الرحلة والاغتراض ٢١ - الدار العربية للكتاب، ليبيا - تونس ١٩٧٥.
(3) صبحي لبيب: التجارة الكارية وتجارة مصر في العصور الوسطى، المجلة التاريخية المصرية - المجلد ٤، مايو ١٩٥١.
أنها صيغة مرحّمة لكلمة "الأكارم" الذين ارتبطوا بهذه التجارة الواسعة، وتعتبر هذا النعت التكريمي.

ويمتد البحث إلى:

- أدوات المائدة وصناعةها من صنوف الخشب والمعدن والخزف؛ والتحافز العالمي تحفل بالنموذج الإسلامي للأطباق والصحاف والصحاوي والصحون والقدر، وكلها تحفظ علامة تمييزية فيها بما يُعطي المعدن من زخارف تورّيق، وزخارف بشرـية محورة، وزخارف هندسية، تُعد من روائع فنون تلك الحقب من تاريخنا الحضاري. وإذا كانت المعدن على محدوديتها، وبما يطرأ عليها من تحويل لوظائفها مما يؤدي إلى ان предложения، ويجعل الباقى منها قليل العدد، فإن الخزف هو الفن العظيم الذي يعد منذ عصور ما قبل التاريخ معيار التعبير عن ثقافة المجتمعات، ويعتبر في العصور التاريخية الإسلامية مجلى للخبرات الفنية العالية، وخاصة ما يتعلق بالكمياء بمعناها التجريبي والعلمي. فقد حقق الصناع المسلمون فيه من مزيج الألوان المختلطة، وحذروا التفطين والتزجيج وكل ضروب الطلاء، التي تحفظ الطينة المجففة من الترشيح والترسيب، وتجعل من هذه الصناعة تحفًا بديعة فنية، تعتبر عن ثقافة شعبية عالية.

إن مدارس الفن الإسلامي تركت تراثًا ضخماً من الخزف المتنوع في أشكاله ووظائفه المقتشرة بالأطعمة، وبالزخارف
الكتابيّة والنباتية والحيوانية والبشرية التي تُصُفِّيه، ولختلف الألوان الفاقهة، والغامقة، والتملّقة؛ وقد أُشرِّت إلى بعض أسرار تراكيب هذه الألوان من خلال مخطوط نادر (1) عُرفت به أخيرًا؛ وكلها تصب في جهد الخزافين خاصًا، وما يعدّونه لصناعة أطباقي الطعام.

وقد كانت الوصية للطبّاخين أن يطبخوا في القدر البرام الملكيّة ؛ (10) فإنّها أجود ما يُجْدَد فيه الطعام، وحَدَّدوا ما يحتاج إليه في الطبخ من ألة الطبيخ، وهي القدر الكبار، والأوساط، والصغّار، وأُغْشِيتها. وكانت الحسبة (11) على هذه الصناعة شديدة؛ حتى لا يُستخدم الطلاء مواد وأدوات تضرّ بالصحة، وحرصت النخبة من المتّهرفين والأمراء على اقتناء الأواني الصينية التي تميّز بصلابة طينتها وتلاحمها لطول التخمير، وبقوّة طلائهما وأحجامها الكبيرة، ويتراوحون بها، وينقلها التّجار من مواطنها البعيدة إلى البلاد العربية خاصّة، وحاول الصناع أن يقلدوها في وقتها وألوانها ورسومها المحفورة؛ وِشّاع

(1) محمد بن ميامون الرازي: كتاب الأزهار في عُمل الأحبار 5/2. تقديم إبراهيم شبوح، مجلة تاريخ العلوم العربية والإسلامية، فرانكفورت: 1422هـ / 2001م.
Zeitschrift für Geschichte der Arabischen-islamischen Wissenschaften Sonderdruck Band 14, 2001
Institut für Geschichte der Arabisch-Islamischen Wissenschaften an der Johann Wolfgang Goethe-Universität Frankfurt am Main

(10) ابن سيار الوراق: كتاب الطبيخ 9، وقد يجب على الطباخ استجادة القدر البرام الملكيّة، وأوجدوها ما يسع منها، وقبل علو جوانه، وسلم من الكرس والصدوع، ولم تكن فيه خشونة.

تدليس (12) هذه الأواني في حَبّ معروفة، نتيجة إقبال الناس عليها.

إن الخزَف موضوع متعدد الجوانب الشرعية، وعلاقته بالمائدة لا تقتضي.

ويمتد البحث أيضاً إلى:

معرفة قوّى وخصائص مفردات النباتات والتوابل والأبرز المستعملة، من حيث الطب والغذاء ومعرفة القوى، وما هو شأن تلك المفردات إذا اتحدت في تأليف غذائي واحد، وما هي قيمتها الغذائية على مستوى التطابق والتناضور؛ وكان العرب يحفظون قول جالينوس: "إن العلم بقوى الأغذية قريب من أن يكون أنفع علوم الطب كلها". وقوّى الأغذية باب نشأ مبكرًا بتأثير التراث اليوناني، وترجمات كتب النبات منذ كتاب الحشائش (الدستوريس) الذي توسّع فيه المسلمون أحياناً توسّع، وحققوا مصطلحه (12) ونشير إلى المقالة السابقة منه في الاحتراس من الوقوع في تناول الضرار، وعلاج الضار إذا وقع. ولقد أصبح هذا اللون من المعرفة ثقافة منتشرة لدى العامة بالسماع

(12) في سنة 1982 انتهت إلى آثار مصنع كبير متسع لتقليل الخزيف الصيني، بعد 20 عام من مدينة عدن، لي موقع أسما كور السلسة، وانتقلت من سطح أرضه حيث الأفران الدارسة المنتشرة نماذج لقطع هذا الخزيف مما فسّد في الأفران ابن أبي أسيره: عيون الأنباء في طبقات الأطباء، دار مكتبة الحياة، بيروت، 2: 44.
(13) انظر ذلك مفصلاً في ترجمة سليمان بن حسان بن جلجل، ابن أبي أسيره: عيون الأنباء في طبقات الأطباء 462.
والتجربة، ولدى الخصائص بالإقبال على القراءة والدرس، وليس
أدل على ثقافة قوى الأغذية هذه من خبر الأمون (14) الذي اختار
عشرة من العلماء لجلالته، فوضعت أصناف الأطباق على
مائدته، فكلما وضع لون نظر الأمون إليه فقال: هذا يصح
لكذا، وهذا نافع لكذا، فمن كان صاحب بلغم ورطوبة فليتجنب
هذا، ومن كان صاحب صفراء فليأكل من هذا، ومن أحب الزيادة
بـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِـِ&mdash;كما لحمه فليأكل من هذا، ومن كان قدصَّه الغذاء فليقتصر على
هذا، مما زالت تلك حاله كل لون يقدم حتى رفعت المائدة.

والتصانيف كثيرة وافية. هذا المجلد، نذكر من بين
أقدمها وأكبرها كتاب الأغذية لِإِسَحَاق بن سليمان الإسْتِرَائِي
القَيْوَانِي، الذي يعد من الجسور الأولى بين الطب العربي وطب
الأمَّم القَدِيمَة. وكتاب الأغذية لأبي مروان عبد الملك ابن
زِهر (15), الذي كتبه الخليفة الموحدِي عبد المؤمن بن علي، وصَدَّره
بمقدمة عن علاقة الغذاء بالفصول الأربعة، وما يصلح لكل
فصل، واستعرض فيه كل أصناف اللحوم من طيور وحيوانات
وأسماك وبِّين منافعها. ومحمد بن زكريا الرَّأْزَي (16) ـ رسالة
الزقاق، محمد فريد: عصر الأمون.

(14) إِسَحَاق بن سليمان الإسْتِرَائِي، كتاب الأغذية، نشره مصريًا معهد تاريخ
العلوم العربية والإسلامية، 4 أجزاء، 3/1486، مصر، 1987، وألمانيا.
(15) نشره محمد العربي الخطابي في كتاب الأغذية والأدوية عند مؤلفي الغرب
الإسلامي (مدخل ونصوص)، 178، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1999، وترجمته
إِلَى سلسلة المصادر
(16) Explicación García Sanchez وترجمته أوكسبيسون غارثيا
الأندلسية رقم 4، نشره المجلس الأعلى للأبحاث العلمية، معهد التعاون مع العالم
عن مناقشات الأغذية ودفع مضارها، وفيه رد وتقويم لعمل جالينوس، واجتهاد واضح، وتحدث عن الأغذية أبو الوليد بن رشد، في كتاب الكليات، ومحمد ابن إبراهيم الرئيدي، ومحمد بن خلِّفون.

والحقيقة أن نظرية القوى الكامنة في الأغذية هاجس مسيطر على الطبقة المترفقة، فتعملها تصور نتائج كل ماكلاتها، وكان ذلك جزء من الثقافة الطبية المبسطة التي انتشرت في أكثر الأوساط الاجتماعية داخل المدن الكبرى خاصة؛ وإلى جانب الأمراض المحددة وما يُجبِّتُ أكله بسببه، هناك مطالب تتعلق بمايكرو مذكرة فصل الحديث فيها كبار الأطباء، لعل من أكثرها رواجًا وسريًا - الأغذية المتصلة بالقوى الجنسية، وقد ظلت هذه المادة تتكرر منذ القدم، فيما يُكتب، حتى وصلت إلى المتاخرين بأشكال دخلتها بعض الخرافة، ولم يعد الموضوع ظاهرة (فسيولوجية) يتراوح كم كان عند الأوائل، مثل: محمد بن زكرياء الرازي: رسالته المشهورة في الباق التي نقلها الشُّيِّريِّ، جمهيرة الإسلام، بل اقترب بالطَّلَام مكتوبات السحرية، وبيت الغداء أساسًا فيه.

(18) ابن رشد: الكليات في الطب 1999، نشر محمد عابد الجابري، مركز دراسات الوحدة العربية - بيروت.
(20) ابن خلدون، محمد بن يوسف الأندلسي: كتاب الأغذية، حفظته سوزان جيفاندي، نشره المهد الفرنسي، دمشق 1999.
(21) نشرها مهدي تاريخ العلوم العربية والإسلامية 1994 ومن الرسالة أصل مخطوط في مكتبة ليدن OR 585.
ويمتد البحث أيضًا إلى:

• فهُم قوى الذوق والشم التي تحقيق الاستحسان والاستساغة وطيب الطعام، وذلك من خلال عرض موجز للفهم فلاسفة وأطباء تلك العصور، كما قدموها أعمالهم الكبيرة.

• وألاحظ أن أكثر الذين تضمنهم قائمة ابن التدٍيم (٣٣) ممن كتبوا في الطبيخ، ألفوا كتابًا موزّعة في العطر والطيب. أو - كما يقولون - في المأكل والمشروم، وهذه الملاحظة تدعو إلى فهم أصل مُهم في إعداد الأطعمة. هو طيبها، الذي يتحقق بحسن التأليف، وتركيب العناصر والمفردات، وإصلاحها بالتوأبل، مما يتالت معه التذوق المستساغ الجاذب، والشم المستأمن المستطيب.

وموضوع حاسِبِي الشم والذوق ممّا يعني به كبار الأطباء المسلمين، وخصوصاً مع بقية الحواس بحوث أفردها، بعد ذكرها ضمن التشريع لسائر أعضاء الجسم، وبعثوها على أنها من القوى المتصلة بالدماغ؛ فهذا أبو الوليد ابن رشد الفيلسوف يقول: "أما الحواس الأربع التي هي السمع والبصر والشم والذوق، فإنّ أن الدماغ إنما جعل لكيانتها (أي من أجلها)، وأنها موجودة فيه... ولكنّ واحد منها آلة خاصة... وأما آلة اللّمس الخاصة ففيها شكوك كثيرة «ويقول: (٣٤) واللسان أعدٌ نحرّ قبّل الذّوق... ويّك أصل اللّسان فوهتان تفضّيان إلى لحم".

(٣٣) ابن التدٍيم: المفرست ٤٩٣.
(٣٣) ابن رشد: المصدر نفسه ١٩١.
(٣٤) ابن رشد: المصدر السابق ١٩٤.
غدي يقال له: مَكَّانُ اللعاب، ومنفعته أنه يغسل الأشياء المتذوقة، حتى يظهر طعمها في الفم.

ونجد من بين كلّ كتاب الطبيبك التراثيّة التي وصلتنا - وسنعرض لها - كتابًا واحدًا منها انفرد بالإشارة الذكية إلى العادات المتباقية المتضادة لِاذواق الأكل واستحسانها في أماكنها، ومؤلف هذا الكتاب مجهول، كتبه إِن الأندلس أيام الموحدين، يقرّر فيه: (16) أن كثيرًا يشتهون ويميلون إلى ألوان من الأطعمة يكرهها غيرهم، فلا قوم من الهجم يطبخون الأرز بالسماق ويلتونه، ويكره غيرهم، وأنّ له يحبها أهل البلاد إذ كانت طعامهم، ويكرهها أهل أُمان والحاضرة: وخلّق كثير يأكلون ويتآدمون بالسمان، ولا يقدر غيرهم على شمَّه، فضلاً عن أكله فليس من الواجب إذا ذَمّ إنسان لـُوّنًا من الألوان وطعمًا من الطعام، أحب أن يذمّ جميع الناس: فإن الطبعائح والقوى والأمرجة والهئمات والعادات والشهوات مقدّمة، لذلك أجمع أهل الافظان من مهرة الطهاة: أن معرفة تصريف التوابل، زين الألوان الطبخ أصل عظيم، وهي أساس الطبخ وعلى يبنّي ». (17) فالكثيرية اليابة - مثلاً - تدخل في جميع الألوان، وخاصّتها: أنها توفر الطعام لِمدة حتى يتم هضمها، والكمون يحلّ الرياح. وهذه البيانات تشارك في تحديد عرضها كتب الطبخ، إلى جانب ما خصته بها كتب الأدومة المفردة، ومجال الطّب: (20) الطبيبك في المغرب والأندلس 77 (21) المصدر نفسه 79.
كـُتقـانـون ابن سينا وغيرـه؛ ولا يقف أمر التوابل عند الجدوى الطبية، بل يبرز كل البرزق في الراحـة التي تُشـيعها وتريح بها النفس، سواء كانت منفردة بعنصر واحد أم بمجموعة أخلاط مركبة، وهذا هو الذي يحقق معنى الطعام الطيب أي: الغضر، ويبدأ الإحساس به بالشم ثم باللسان.

وآخر ما نقتصر عليه من الإشارة إلى ما يمكن أن يرتج إليه البحث من عناصر هذا النهج أو الإطار الصعب، هو: التِّصوـص، والنصوص الأساسية التي كتبها عبر مراحل التاريخ الإسلامي عن الأكل وأدبه، وما يتصـل به من طرائف الأخبار، وما سجله الشعراء، وعن كتب صنائـته وصنعته: ومحاولة الإحاطة، أقـسـم الحديث عن هذا الجانب إلى ثلاثة مـستويات: المستوى الأول: وتتمثل النصوص الأدبية القديمة الجامعة، منذ الشنِّفري الذي يقول (٣٧)

أَدْيِم مَطَال الجَمْع خِيَأَ أَمْيَتْه

وأضرب عنه الذكر صفحًا فأخذُل

وأكثر أخبارها مرتبطة بالعرب ولطائفهم وأخبارهم في المأكل والمشرب؛ ثم بأدب المسلمين عامة في النظافة، والمؤلفة، والضيافة، وفي واد الشعراء، وأخبار المحرومين، وأخبار المُترفين، ولوازمهم وإعذارهم، وتكثر من طرائف الشعب والتخمة، الزمخشري: أعْبَد العَجِبَ ٢١٠ شَرْح لامية العرب، ٧٥، تَحْقِيق محمد حور، دمشق ١٩٨٧.

٣٣
والبخلاء ونواذرهم. ونجد كل هذا مبثورًا ومجمولاً في مدونات الأدب الكبرى، مثل: عيون الأخبار لابن قتيبة، والعقد لابن عبد ربه، وربع الأبرار للزمخشري.

وتنتشر كتب الترجم نصوص عن أطعمة بعض العلماء من الطبقة الوسطى، والزهاد الذين يتحكمون في شهوة البطن بأساليبهم المتفاخرة، وبحبرهم على ذلك، وتقرأ فيها السياقات العرضية وغير العرضية للنصوص، ما تحفل به أسواق العواصم والمدن من مطعمة تستجيب لحاجات الطبقة الوسطى في الغذاء، ومن أطرف ما يمثلها نص بديع الزمان الهذاني، وهو يسرد في المقامات البغدادية (18) Washington متطلبات غذاء دسم يقدّمه مطعم شواء في أحد مساكن بغداد؛ ويقدم صورة حية طريفة لبطل مقاماته عيسى بن هشام، وهو يحتال على أبي عبيد أو أبي زياد، البدو الساذج، ويقنع بمرفعته القديمة، ويؤكد لها بدعوته للغداء، قائل: فأتينا شواء، يتقاطر شواؤه عرقًا، وتسايل جوذاباته مرفقًا، فقلت: أفرز لأبي زياد من هذا الشواء، ثم زين له من تلك الحلويات، واختير له من تلك الأطباق، وأندض عليها أوراق الرقاق، ورش عليه شيتًا من ماء السماق، فانحنى الشواء بساطوره على زبدة تُبرد، فجعلها كالكحيل سهقًا، وكالطِحَن دقفًا، ثم جلس وجلس حتى استوفيننا، وقلت لصاحب الحلوى: زن لأبي زياد من اللوزنيق رطلين، فهو أجرى في الحلوى، وأمضى (19) بديع الزمان الهذاني: شرح المقامات.27، شرحها محيي الدين عبد الحميد، القاهرة. 24
إن النصوص الأدبية التي تخللها أخبار الأطعمة لا تقدم
وصفات تفصيلية عن مكونات الفداء وطريقة طهيه كما نرى ذلك
بكتب الطبيخ، ولكنها تتوجه للوصف الخارجي للأطباق،
وتضيف وصفاً فنياً بحسب براعة الكاتب، وتتخلل طعمها
طبيب رائجتها وتتشبه بخير تشبيه. فكابس الرسالة البغدادية
يشبه الرغيف الذي رشّ驼 عليه الحبة السوداء (الشونيزي) بالبرد
منقطاً بالنجمه، واللامة منه تبلغ القلب منى شهويته، والجب
الذي تدمع عينك، كلها من حرفته كأنه فارق أحباه، والجوز الذي
طمعه أخيل وأنذر من العافية في البدن، والملح الداراني الأبيض
كأنه الفضّة السبوكة - والمايدة كأنها عروس مجلية.

وهي هذه الرسالة البغدادية (20) وصف لمائدة حافلة بالماكل
الشهيّة تصفها بالتتابع الوعي وحسن العرض، والإثارة، وهي
تصنع تصويراً متكاملاً لما يحف على الحوى في المناسبات الكبرى.
(21) هذا التعبير نفسه وبعض التفاصيل الأخرى استعملها كاتب الرسالة البغدادية،
فقرر الرسالة البغدادية 169 تحقيق عبد الشالجي - منشورات الجمل -
بيروت. وهذا مدخل لإعادة النظر في مؤلف تلك الرسالة، بعد أن عزّها الشالجي
لأبي حيان التوحيدي، فقبل تكون من عمل بديع ال الزمن 16
(20) الرسالة البغدادية، تحقيق عبد الشالجي 151 - بيروت.

25
حيث تحشذ فيه كل الإمكانيات لإظهار الكرم والتثنوٍ والتّفانٍ في المأكل والمشرب والحفاوة بالضيف الذين سيظلون يذكرون لصاحب الوليمة صنيمه الكبير; يقول مبتدئًا بوصف الخوان وما عليه:

«خوان ذو قوائم نحتت من خشب الخليل الخراساني، يشتغل الإنسان بالنظر إليه عن الأكل. فوقه رغبان عليها الحبة السوداء.
صحاف صينية سكاريج ملونة فيها:
الجن الدُينوري الحريفي الذي يفتح الشقوة.
زيتون دِقوقٍ مدخن مخلوط باللوز المقصّر والصغير.
تنطرز الزيتونة على الرغيف فتملوه زيتًا، ويتدهل كأنه بنادق عثر.
جبن رومي مقلو، تأكل القابل برغيف، فلا ينفع ولا يعطش.
الجوز المقصّر الأبيض الحديث الذي طعمه أحوٍ من العافية في البدن.
خيار بخل.
باذنجان مخلل معمول بما حب الرمان، يضرع قبل أن يؤكل.

36
صحاف (سكاريج) بلور، بها:

ماء الليمون، ماء الحصير، ملح داراني كالفضة المسبوكة،
الوز المرضوض، الفستق المقشور، السمسم المقلوب كمون كرماني،
صلى مراغي.

غضاير البوارد، بها:

فراريج كسكرية، وكبود الدجاج المسمى، وصدور البط بماماء
التفاح ومااء حب الرمان والتوت الشامي، ودجاج بالجلاب، ولب
الفستق والوز والكرويا، وحماض الأذنج والليمون.

غضاير فيها:

الأسماق المملحة المتنوعة، من شبوط ويني وسرة وقاش

من الشواء:

بطوطوكسكريية، جداء صرصوري، دجاج مسمنة هندية،
حملان رضع تركمانية، مدرعة، طولها وعرضها واحد، فراخ
مسمنة.

تحت ذلك:

جوداية خشخاشية، وجودة الرقاق، وأرز بلين حليب قد
ترك فيه الرعفران وزر عليه سكر مدقوق، زلابية قاصرية،
وزلابية محسوسة بدهن الفستق.

27
مائدة كأنها عروسة مسلية محفوفة بكل طريقة، فمن قائم
بإزائه فائق، ومن حالك تلقائه ناصع، الجدا فـ حمرة الورد،
(وغيرها) فـ بيض القباطي.
ويرفع الطماطم، ويأتي فـ رأس متهال الوجه، تهفو الثياب.
حسن الشمائل، خفيف الروح، بيده خلال سلطان مقوى كأنه
مراود الفضىّة. فيتناول الجماعة منه بتسطف.
ويقدم أشنانًا أبيض وصدل معاصر، وذريرة المسّك
والكافور، وجبات الورد الجوري، سلطانيًا ملكيًا، يرغي كما
يرغي الصابون، ويزيد كالسدر.
ويقدم طشت شبة، (31) عديم الشببة، وابريق نسبة (32) قطعة
واحدة من الطراز الأول، معتضديّة، مخEVENT، مليح العروة، أندوبته
منه؛ فيحصل القوم أيديهم، ويتناوله مندلاً دينيّاً مخال متوكل
طرأّ عّّمّ مصر.

يقول كاتب الرسالة: هذه أوصاف موائد العراق

وفيها أرى أن تعداد الأطباق للأسنان الواحدة كالحوامض
والبوارد واللحوم والحلوى، إنما تقدم لاختيار حتى يجد كل
واحد حاجته ماماً يناسب طبعه ومزاجه حسب القواعد الصحيّة
التي عرفت عن الأغذية في ذلك الزمن.

(31) النحاس الأصفر.
(32) الفضة المزوجة بالنحاس.
وتتكرر وتتجدد صورة الطعام والموائد العابرة في قصص ألف ليلة وليلة، وتتحرر القصص من غير قيود في سرد أسماء الأطعمة ومكوناتها. تذكر تلك القصص طعام الفقراء المقترع عند اقتصاء السياق، كما في قصة علي الزبيدق المصري الكون من العدس والأرز والبنكسي وحب الربمان، وتفرط في تصوير وسائل المتصرفين، ففي قصة الحمال والبنات الثلاث، يتجمع على المائدة التناج والسفرجل والخوخ، ومن المشموم الباسمين والريحان والتمرحنا والأفاحان والسوسن والزنبق والبنفسج، ثم لحم الضأن.

ومن الحوامض عصفور ملالح، وزيتون مفشفوش، وزيتون مكلس، وجبين شاماء، ومخللات محلية وغير محلية. ثم قلب الفستق والبعلبكي، وقلب اللوز، والقصب العراقي، والمربى العسل، ثم حلوى قاهري، ومشبّك، وقطائف بالمسك محشية، ودلالات أم صالح، وسكب عثمانية، ومقرضة، وصابونية، وأقراص، ومأمونية، وأمشاط العنبر، وخليز الأرامل، وليمات القاضي، ووكل واشكر، وقميقات الظرفاء، وكشيات الهوى، وتلتغطر ماورد، ومسك، وحصالبان، وعود، وقطع عنبر، وفيئوسيات شمع، وطواقات. وقد يكون كل هذا لحوك السرد القصصي والإيباه، ولكنها، على أي حال، أسماء لسميات

الد. ألف ليلة وليلة ٢ - طبعة بولاق، إعادة نشر مكتبة النفي - بغداد.
(٢٢) العنف ليلة وليلة في أصوله العربية الأولي، الليلة ٢٣، الصفحات ١١٧، ١٢٧ تحقيق محسن مهدى، ليدن - هولاند ١٩٨٤.
حقيقة في عالم الأكل والمشروب والشموخ، لها بيانات مسجلة عن طبخها وإعدادها.

وال المستوى الثاني: تمثله دواوين بعض الشعراء والمجموعات الشعرية، فقد وصف بعضهم الأطباق والأسناك النضرة في المستشارة، وأكثر الآخرين ذكر ما حوروا منه، ومن مشاهير شعراء هذا الفكر: عبد الله بن المعتز، وكتابج الذي كان أول أمره طباهًا لسيف الدولة، وأبان الرومي الذي تفوقه التعبير عن باطن المشاعر السريرة نحو ما يشتق إلى التهامه، ويموزه الفقر عن إدراكه؛ ومع تكرار هذه الأنماط والصور المتعاقبة أي آثاره، متجزلاً بالألوارين والقطعين والزلاية وغيرها، نكتفي بالإشارة إلى بعض أرجوزة تتضمن وصف لمجّة باردة خفيفة لا ينسى فيها إلى جانب بيانه التقريري ودقة نتمته، وإشراك حواسه أن يعبر عن شراحته أبرع تعبير، وقد لقب فيها نفسه "بأناعت التعالات" (20) الذي يساؤلون عن وصف "مجمع اللذات" من الطعام، يقول:

خذ يا مرير (المأكل) (21) اللذيذ جرّ يقه بمن السميل.
لم تر عيننا ناظر شبههما،
فاقتشر الحرفين عن وجههما،
فانتف على إحداهما تائماً
من لحم ضروج ولحم ضرخ.

(21) الديوان 1: الأكمل.
معارضات أسطرًا من جوز
وشَغْلَها المُتْعَنَّعُ والطرفُّون
مُقَسَّمَة كَانَتُ وشَيٌّ الْيَمِين
(قَدْ رَهِمُ) الجَبْنُ وَيَهُ وَدُنُّر
تَكَتَّرُ، وَلَكِن قَدْ رَأَيْتُ مُعَتَدَّلا
فَإِنَّ للْيَيْمَنَينَ مِنْهَا حَظًَّا
وأطِلق الخُبز وَكَلْ هَنِيِّئًا
تَسْرَعُ فِي مَا قَدْ بَنِيتَ الْهَدْمَا
واجعَ علَيْهَا أَسْطَرًا مِنْ لَوْر
إِجَاعَةُهَا الجَبْنُ وَالْزَيْتُون
حَتَّى تَرَى مَا بِيْنَهَا مِلْكُ الْبَن
واعمَدَ إلى الْبَيْضَ السَّلِيقُ الآخِرِ
وَتَرْبُّ الأَسْتَرُّ بِالْمُلُحِ وَلَا
وَرَدَّ الْيَيْمَنَينَ فِيُهَا حَظَّا
وِمْتَعَ الْيَيْمَنِ بَهْمَا مِلْيَا
(وَامِسَك بِثَابْيَك) وَكَدِمَا كَدِمَا
(وِمِّنُهُ الْقَوْلُ المُقَتَّرَةُ (الْقَرَنِ الثَّامِنُ الحَجَرِي) الْشَاعِر
الْمُصْرِي يُحِيِّي بِن عِبْدُ الْعَظِيمِ الجَزَارُ، (٤٧) الَّذِي لَمْ يَمْلَى الْحَدِيث
عَمَّا يِشْتَاقُهُ مِنْ أَصْنَافِ الْحَلَوَى، فَكَانَ يُسِتَهْدِيهَا مِنْ عَرَفَ مِن
الكَبَارِ بِأَسْلُوبٍ فِيْهِ ظُرْفٌ وَسَخَرِيَّةٌ، وَتَقْرِيرٌ لَوْاقِعٍ بَوْسَهُ وَحُرْمَانَهُ
الَّذِي يَحْرِكُهُ بِالْتَأْثِرِ وَالْتَعاَطِفِ، وَيَعْبُرُ الجَزَارُ بِذَلِكَ عَنْ طَبْقَة
الفَقْرَاءٍ الْمُدْنِينَ يقْتَصِرُونَ عَلَى ضَرْوَاتِ الغَذَاةِ السَّلَادِجِ، وَلا
تَسْعَفُ مَوْارِدَهُ بِالْتَوَسِّعِ عَنْ طَبَائِعِ الْطَّعَامِ، يَقُولُ ِ ِ تَحْكَاَةً:
سَقِيَ اللَّهُ أَكْنَافَ الْكَتَافَةِ بِالْقَطْرٍ وَجَازَ عَلَيْهَا سُكَّرُ دَائِمٌ الدُّرَ
وِبَيْنَا لأَوْقَاتِ الْحَلَلِ إِنَّهَا تَمَّ بِلاً نَّفَعُ وَتَحْسُبُ مِنْ عَمْرِي
(٣٧) الْسَفِيَّدِي: الْوَلَايَةُ بِالْوَهْيَاتِ، الْجَزِئُ ٢٨، الْتَرْجُمَةُ رقم ١٧٧ (قِيدُ الإِعْتِدَاءِ).
تَحْقِيقَ إِبْراهِيمُ شَرْحُ، المَعْهِدُ الأَلْمَانِيٌّ - بِيْرُوتٌ ٤٢.
كَانَ يَحْيِي قَصَابًا فَخَلَصَهُ إِلَى الْشَّعْرَ ثُمَّ عَادَ إِلَى صُنْعِهِ، فَقَالَ: لَيْسَ لِي بِأَسْلِمِي شَفَرُ الْمَدْنِينَ
إِلَّا مَا رَأْيِي قَصَابًا
كَيْفْ لَا أَلْمَ الجَزَارَةُ مَا عَشَشَتُ حَفَاطًا وَأَرْضَ الْأَدَايَاءَ
وِهِيْ كَانَتُ الكَلَابُ تَرَجُحُي وَبَالشَّشْرُ سَرَتُ أَرْجُوَ الْكَلَابَ
(٣٨) يُحِيِّي الجَزَارُ: تَقْطِيَفُ الْجَزَارُ ٢٣١٨ (مَخْطَوْطُ دَارُ الْكِتَابِ الْوَطَنِيَّةُ التُّونِيَّةِ،
رقم ٩٧١٨).
أهيم غرامًا كلما ذكر الحُمَى وليس الحمى إلا القطرة بالسعّر
ولي زوجة إن تشتهر قاهريةً أقول لها ما القاهرية في مصر
أو يقول (31) فيها غمرة ما قال:
ما رأت عيني الكَفَاذْة إلاً
عند بيعها على الدُكَان
ولعِمْرٍي ما عاينت مقتلي قُطرًا
سُوِّى دمعها مِن الحرمان
ولكم ليلة شربت مِن الجو
ع عيونًا إذ جزت بالحلواني
فُؤودَ للطرف عند العيون
الوصف الثالث: من النصوص - وهو الأهم - يحتاج إلى عرض وإلي تفسير، نحتلهمجاً جهذ الطاقة:
فإذا خلف لنا ابن الَنُدِيم كتابه الفهرست (10) بيانات عن
أنف الطبيخ ممن عاشوا أواخر القرن الثاني والثالث
الهجريين، وذكر من بينهم أطباء كتبوا ما كتبوه إجابة لرغبية
بعض الأمراء لفهم علاقة الأغذية بالقُوّى، فكتبوا عن أمثل ما
يؤكل بالنظر للصحة: وفعل العمل المنفرد والمستغرق من - خلال
هذا النص - ما ذكره عن تلميذ الكندى الفيلسوف أحمد بن الطيب السَّرَّاحْسي، (11) الذي كتب كتابًا في الطبيخ للكليفة
المعتمد العباسي، رتبه على الشهور والأيام، وما يقدم في كل
وجهة متفردة. ولم تصلنا الكتب التي ذكرها ابن الَنُدِيم، عدا
(31) المصدر نفسه ٢٢٣.
(10) ابن الَنُدِيم: الفهرست، ١٨٥، ١٨٦، ١٨٧، ١٨٨، ١٨٩، ١٩٠، ١٩١، ١٩٢.
(11) المصدر: الكتب المتفرقة - بيروت ١٩٩١، مراجعات الأدب: ٢١٥.
فقرات ووصفات متعددة من كتاب الطبخ الذي ألفه الأمير إبراهيم بن المهدي بقيت متناثرة ومنقولة عنه في كتاب الطبخ التي كتبته بعده.

وبعد هذه المادة التاريخية المنقطعة، ماذا وصل إلينا من نصوص تراث الطهي المعاصرة عن الموضوع؟

في سنة 1924 نُشر في المُوْصِل كتابُ محمد بن الحسن البغدادي، وترجمه A. I. Arberry سنة 1939، وعرف به كتاب الطبخ البغدادي، ونسخة الأصل محفوظة بخط مؤلفها في مكتبة نور عثمانية (14) وعليها تاريخ نسخها سنة 1272 هـ. وصدّر هذا البغدادي عمله بمقدمة قصيرة (15) برز فيها عمله بما أحله الله من القيمة في المأكل، وأباح التنعم به بما لم يشبّه محروم، فقال: "كل من الطُّبْقَاتِ وَأَعْلَمْتُ صَالِحَةً" (المؤمنون 22). وذكر أنه وقف على كتب مصنفة في صنعة الطبخ، بها أشياء مستفيرة لا تأتي الأنس في لها، والمن كان ممّن يفضل المأكل على بقية الملاذ، ألت فنفسه وللنجب استعماله - كتابه هذا في الطبخ، ذاكرًا فيه ما اختاره وتربيه على عشرة أبواب، تناول فيها: الحوامض والسوائل والقليلية والنواشف، والهرئاس والتنوريات، والبطجنات والبوارد والأسمبو، والمخللات والمطيبات، والجواذيب والأخيصرة

(14) رقمها 471.
(15) من آب إلى 13.
والحاواة، والقطائف. وعقب على هذا بمقدمة عمّا يحتاج إلى معرفته من قوانين الطبخ.

وقد ظل هذا الكتّيب - وحده - لمدة طويلة دليلاً مهمّاً عن موضوعه، يشرح ما يبرّم اتصال من أصناف الأطعمة، ويعبر عن التنوع وطيب العيش. ثم بدأت مع حركة نشر التراث تظهر - تباعًا - أعمال أكثر أهمية وتعزيزًا عن عصورها، وربما أصبح المغرب والأندلس أكثر حظًا في هذه التنوعية النوعية الحضارية.

ففي سنة 1962 نشر نصٍّ مجهول (44) عن الطعام أيام الموحدين ﷺ الأندلس، وفي سنة 1984 ظهرت الطبعة الثانية من كتاب فِضْلُ الحَوَالَة الأُخْوَان ﷺ طبّيات الطعام والألوان، (45) لابن رُزّيْن التجيبي، من عصر بني مرين ﷺ المغرب والأندلس، وصدر كتاب الوُصلة إلى الحبيب ﷺ وصف الطّبّيات والطيب، (46) منسوبيًا لابن العديل، ﷺ مجلّدين كبيرين، توسع فيهما الحققاق بشرح المصطلح، وترجمة الأعلام، وكان هذا الكتاب الكبير موضع دراسة وتعريف معمق منذ منتصف القرن العشرين، فقد نشر عنه مكميم رودنست بحثًا مستنوفي في مجلة الدراسات الإسلامية سنة 1949. (47) تطّرَق فيه إلى أهم الأعمال التي

(44) نشره إمبروزيو أونيزي ميراندا ﷺ صحيفة معهد الدراسات الإسلامية بمدريد.
(45) نشرته دار الغرب الإسلامي، ﷺ بيروت 1984 (672) بتحقيق محمد بن شقرون، وإشراف إسحاق عباس.
(46) صدر عن معهد التراث العربي بجامعة حلب - سورية سنة 1986 بتحقيق سلامة محجوب ود. الخطيبي.
تناولت الطبخ، وقدمت قائمة عن أشهر مؤلفاته منذ عصر الجاحظ. وظهر في هيلسكي نص متميز لأبن سيرار الوراق، اسمه كتاب الطبخ. ومع أهمية هذا النص المشتمل على نحو 122 بابًا تحل بالوصفات المتنوعة وبالشعر، إلا أن طباعته بدائية رديئة، وباحجة إلى إعادة عمل. وتمكن هذه المجموعة التي بين أيدينا بنص مجهول المؤلف، يعتبر نموذجيًا ً، محتواه ومستوى تحقيقه، هو كتاب كنز الفوائد.

إن هذه الجمهرة المباشرة في فنون الطبخ، كفيلة بأن تقدم لنا بعض الدلائل العامة عن طبيعة هذا الموضوع، ومسالك التأثر والتأثير فيه. فمن حيث توقيع النصوص نفسها اتضاح أن طبيعة هذه الكتب التي عرفت وهو كتاب محمد بن الحسن البغدادي المؤرخ بسنة 126هـ، لم يكن عملًا أصيلًا، وإنما هو تلخيص موجز ومحرف لنص كنز الفوائد، استُقر منه أغلب وصفاته، ونسخ مقدمته نسخًا حرفياً محرفاً، ولم يشر إلى مصدره. وتبقي قيمة بقية المجموعة قائمة، تغطي مواقفها وصورها تغطية شاملة أمينة، إذ انتظر ما تكشف عنه الأيام من نصوص أخرى.

6 (ابن سيرار الوراق: كتاب الطبخ، حققه كاي أورنبري، وسجيان مروة - رقم 1287 - The Finnish Oriental Society - سلسلة دراسات شرقية، نشرته هيلسكي، 1987.)
7 (ابن سيرار الوراق: كنز الفوائد، تحقيق مانويل مارين وديفيد واينز، وصدر برمي. 4 في النشرات الإسلامية للمعهد الألماني - بيروت 1423/1973.)
8 (تقرير مقدمة كنز الفوائد صرره مع مقدمة البغدادي المسخرة بخطه لبلاحظ على جوانبها الاستكمال بخط أحدث، وتصور الكلمات التي كتبها خطاً.}

30
ولقد عدت هذه المجموعة المتناظرة نظرتنا لفهوم الغذاء

في قاع العالم الإسلامي المتبايع، وأبرزت إلى حد كبير معنى

التطور في عادات الأكل التي كانت سائدة طيلة العهد العربي في

جزيرة العرب ثم بلاد الشام. لقد كان أثر العصر العباسي

واضحًا في فتح تقاليد جديدة وفدت من بلاد فارس وما بين

النهرتين ومن مختلف بلدان شمال وشرق آسيا وغرب العالم

الإسلامي على ثقافة الغذاء، وتتمثل في هذا الذي نجده بوفرة

في صفات الأطعمة التي سجلتها كتب الطبخ: وكان من أهم ما

أفادت هذه التحصين أنها أصبحت تميز موادها فتستجب

الأطباق مصدرها أو لوطها الذي جاءت منه؛ أو لن صنعت له،

وبهذا تصبح خارطة التحرك والتفاعل بينه للمتابع.

ففي الهواء الطلق، إلى الحبيب نجد من أطعمة الغاربة

الكسسو، وطرازي السرکمان، والإخمية، والقاهرنة،

والشرائح المصرية، والشرائح الكرجيّة، والشواء الإفريقي،

وضرائح العرب، والإسكندرية، وعمل الروم، والمستوحيلة، والند

الذي كان من بخور ابن الأغلب بالقريات، والبخور البرمكي،

وتصعيد ماء الورد الرطيب من كتاب العطر الملوث للمغتصب.

وكتاب ابن سيرار في الطبيخ من النصوص البالغة الأهمية!

تشملها وحسن ترتيبها وقدمها، إذ يمكن ترتيبه بين أعمال

قرن الرابع للهجرة، وقد كتبه مؤلفه لأحد الرؤساء، وصدّره
قاله: (41) سألتَ - أطال الله بقاءك - أن أؤلف لك كتابًا أجمع
لك فيه ألوانًا من الأطعمة المصنوعة للملوك والخلفاء والسادة
الرؤساء، وقد عملت - أطال الله بقاءك - كتابًا شريفًا... يجمع
كل الألوان، وأَعَنُيَّتهُ عَنِ الْنَظَرِ فِي الكُتْبِ الْمُؤلَّفة لِقدِماء
الفلاسفة ثُقَّلَ إصلاح الأغذية من المكولات المقوية»، فكان كتابه
هذا من التصانيف المذمومة التي توحدت فيها الوصفات. وبيان
القوى، والأدب الوصفي في الوقت ذاته. ورغم المصادر الإيرانية
الواضحة من تسميات الأكل، إلا أن مصادر الأطعمة وتسمياتها
لم تتمع العراق وما يتصور به من شخصيات، مثل جعفر البرمكي،
وما صنعته أم الفضل للمهدي، وإبراهيم بن الجهني والمأمون،
ومما عمل أبو سمين للوائق، وما اختاره الرشيد، وصفّته صباغ
من نسخة المعمد، ومن نسخة الوائق، وصباغ أصفهاني، وأخر
lain ماسويه وأرزيه للمتوكل، وزيرباجة لإبراهيم بن المهدي
صنعها للمعتصم، وزيرباجة للمأموم، وأسندها لإبراهيم بن
المهدي. وقد وقى ابن سيار بما التزم بـ القدمة، فلم يخرج عن
أطعمة الرؤساء والملوك. فهل كانت كل وصفات ابن سيار مستندة
بحق وبأمانة إلى دار الخلافة العباسية؟ أم أعاد تلك الأوسلة
المالية من المدينة صباغة تركيب الأطعمة الوافدة وغيرت
نسبتها، شاّن استغلال العواصم التاريخية؟

ويقف على سوية كتاب طبيب ابن سيار من حيث الشمول
والإحاطة وحسن التأليف، كتاب كنز الفوائد في تنوع الموارد، إلاً
(10) الطبيب ٢
أنه يختلف عن كل الاختلاف في مستوى تحقيقه الجيد، وضبط ملتبسات النص، ثم بخروج النص نفسه إلى خارج القطر الذي كتب فيه، إلى مقاطعات ومدن مختلفة، فنجد فيه طبيعة أهل الشام وبغداد والمُوصَل والمغرب والأندلس واليمن وبلاد الروم، جُرْجَان والعراق وأسيوط والنوبة والإسكندرية ونابلس وأخميم والترك والقاهرة والصَّنع والكرد. وفيه بعض الماكر المنسوب إلى من أشتهرت بهم: كالأزور، والطوا، والبورانية، والإبراهيمية، وأصابع زينب، وبعض الأسماء الدالة على الأصل الإبراني كالزير، والفالفۇدج والطبانجة والسكباج، الخ. وسواء كان الكتاب مصريًا أم شامًا أم عراقيًا، فإنه سجل قصة التشابك الحضاري في حياة الناس من خلال الهجرة والانتقال.

ويظل الجناح الغربي حيث سجل الأندلسيون - مثل غيرهم من الشعوب الإسلامية - مظاهر حضارتهم، نجد هذا النص المجهول المؤلف الذي يقدم إفادات تاريخية حضارية لافتيّة. يذكر ما كان يصنع (50) بمراكش بدار أمير المؤمنين الموحدي أبي يوسف المنصور، وأطعمة كمثلى معروفة أيام الخليفة الأموي عبد الرحمن الناصر وماك بدن غرب الأندلس مثل: قرطبة وإشبيلية وشريش. ويظل على خارج الأندلس من خلال وصفات أطباق مبنية لوقاها تعبير عن انتفاح واسع، فنجد فيه صفة صنيع جُرْجَان ملوك، ولون ذكره الرأزي، ولون مصري، ويعتبر (50) الطبيعة في المغرب والأندلس 212.
اليزرياجة والجمهورية والمروية (وهي من أطعمة إفريقية والبلاد المصرية)، ولوب لابن المهدي، ودجاج عباشي، ودجاج إبراهيمي، وصيحة برمكة، وفروع مصر، وسكرية من إملاء أبي علي البغدادي (80) وعمل القاهريات، وتفايات صقلية، ومسلوق الصقالية، ومثلثة فارسية، وعمل عمانية، وعفلية لزراب، وصنعة البورانية، واللتينوية، والتراب الأرز بلاد المشرق، والطليطلية، والقرصة التونسية، وقرصة التمر لأهل إفريقية، خرج صقلية، وبعض المأكل التي يعددها هذا النص لا تزال باقية بأسماها. ومن طرائف ما تضمنه هذا الكتاب صفة عجل مشوي صنع للسيد أبي العلاء سبته: (81)

يعد كيش، وازه، ودجاجة، ودهان حمام، وزروزور، وعصفور، تنظف وتشوى، ثم يدهن الكبش بمرق الشواء الموصوف، ويختلط الفتح على ما تقدم، ثم يدخل الكبش إلى الثوير حتى ينضج، ثم يدخل إلى جوف عجل قد أعد ونظف، ويختلط عليه، ويدخل إلى الثوير حتى ينضج. ويذكر من عادات الأندلسين (80) أن من سبق إلى المغ باخره على المائدة ألا يذوقه حتى يبدأ بإطعامه لصاحب المائدة، وألا يذوق منه شيئا حتى يطمعه لصديقه، والمطعم عنه.

(80) المصدر نفسه، 91. (أبو علي البغدادي هذا لعله أبو علي القاني الذي رحل إلى الأندلس ونقل معه كتاب أهل الشرق، فباع بعضه بالقروح وبعضه طارئا، واعترف به هو رست أبي بكر بن خير الأموي الإشبيلي 2:531، 532. نشر إبراهيم البغدادي، المكتبة الأندلسية، دار الكتاب المصري، 1589.)

(81) المصدر نفسه، 21. (82) المصدر نفسه، 27.

39
وإلى جانب كل هذه الإفادات فإن كتب الطبيخ عامة يمكن الإقادة المباشرة منها بصنع مشروحة لألوان الأطعمة، وأسماء الأسماك والطيور والأدوات المستعملة في الطبخ وحفظ الأطعمة، والمصطلح الرائع بين كل هذه المعاصر وهو باب (فيولوجي) يضاف إلى جوانب البحث التي تتطلب دراسة هذا الموضوع.

ونتخذ هذا الحديث الذي ليس من السهل إنهاؤه، بما تبدأ به كل مصنفات الطباخ، وذلك بالحديث عن نظافة الطباخ (61) وقص أظفاره خاصة وغسل يديه المتكرر، ثم غسل القدر، وما يراه بعضهم من آلة الطباخ قد قد الفخار مرتين، ويبر قوم استبدالها كل يوم أو كل خمسة أيام تحوّلًا مما يتعلق بها من بقايا الأكل القديم فيفسد الطبخ ويضر بالصحة. وقد طبخ أحد طباخي الملوك لأصحابه سكاجة من اللحم والخل، فإذا هي في غاية الحسن وطيب الرائحة، وإذا هي خالفة ما عرفه، فسألوه عن الحال. فقال: أذكر الطباخ الذي يطبخ في مطبخ السلطان هو غير الألوان المروعة، ليس غير الخل والبلق واللحم والبادنجان والقرع والزعفران وما يقع منها، وإنما المعنى فيها نظافتها ونظافة القدر، بإحكام غسلها من قبل الطبخ ومن بعد تغليفها. وذكر الأندلسيون (68) أن بعض الناس يقولون إن

(61) كنز القوائد 5. طباخ ابن سيراب، فيضالة الخوان 21.
(62) ابن سيراب: الطباخ 9.
(63) الطبخ في المغرب والأندلس 79.
أطيب الطعام ما لم تر العين، وليس كذلك عندهم، بل أطيب الطعام ما وقع عليه الحسن ورأته العين ووثقت به النفس وأطمانت إليه وعلمت حقيقته صحيح صحته.

وإهمال الطباخين لشروط النظافة - دعا كثيرًا من الخلفاء والملوك أن يأمروا بأن يكون الطبخ بين أيديهم، ومنهم من دعته الضرورة إلى طبخ ما يأكله بيده حتى ألقوا الطبخ، وألقوا به ذلك كتبًا كثيرة، ومنهم أحمد ابن المتصم، وإبراهيم بن المهدي، وبيهي بن خالد، والعميد، عبد الله بن طلحة، ثم أناس من بعد هؤلاء، من العلماء، والحكام، والكتاب، والوزراء، وخواص الناس.

وكان ابن رزين التجيبي صاحب فضائل الخوان يشتهر على الطباخين وغيرهم عند تهيئة بعض الألوان: كالزيتون والمري، إلا يباشر عملها وهم جنوب، مزيّداً في التقوى، وتحوطًا من الأوساخ، والنظافة أيضًا من شروط أدب المؤكلة على المائدة، تفصل السيد قبل الطعام وعده، وقد كان أحدهم يبطل في غسل يده ويقول: حكم السيد أن يكون زمان غلسه بمقدار زمان أكلها.

وكانت الحساب، وهي الرقابة الرسمية على الأكل، وموادت، تشتمل الكشف عن الطبخ وأدواته، فاستحسننا أن تخزن الأبرز الدقيقة بـ: "براني الزجاج"، ووضعوا للمطبخ قواعد حتى لا

(1) فضائل الخوان 251.
(2) ابن سيار: المصدر المتقدم، 324.
(3) المصدر نفسه 12.
(4) المصدر نفسه 12.
يوثُر الدخان في طموح الأطباق، فقد دونا أن يكون الموقف مستطيلةً منحرفًا للتمكُّن من النار فيه، وتمكن فيه منافس لخروج الدخان ودخول الريح، وأجود ما كان نصف قامة الإنسان.

وتشير إلى أن كتب الطبيخ لا تميّز عن العصر الذي جمعت فيه نفسه، بل هي حصيلة تقاليد سابقة ومستمرة، قد يدركها التطوير والتجديد، وانتقاء المفردات المكونة بحيث تنقص أو تزيد، ولكنها من حيث هي فإنّها عريقة ومستمرة، وبعضها لا يزال على تفاصيله وترابيده إلى اليوم.

ولا شك أن العواصم حيث تتركز الثروة وقبائل الحكم - كانت تتمتع بمميزات خاصة في تلقي المؤثرات وجذب المواد الغذائية، مقرونة بوصفات تركيبها بواسطة انتقال الإنسان إليها من أقاليم ومدن أخرى. وهذا معيار حقيقي لتفسير التنوع في أغذية المدن. ولا شك أن مدينة مكة التي تنبت إليها البرام ولكية لجودتها، كانت أكبر مركز لهذا التنوع الغذائي، بما يرد إليها من أصناف الناس والشعوب المختلفة، وكل يرد بعاداته وأساليب حياته، فتبقى من ذلك أثراً ولا شك؛ ومن خلال تلك الآثار يمكن أن نقف على شبكة التداخل والتلاقيات التي تربط العالم الإسلامي وتشده إلى بعضه.

إن هذه الإطلالة السريعة لم تنظر إلى وحدات الزمن المقارنة، ولا إلى الأوضاع الاجتماعية المركزة في بلد أو قطر.
- التذكير بكتشب قوى الأغذية وطبيتها، وهو باب كثر فيه التأليف، وأصبح يمثل حالة وعي عام عند أكثر المسلمين، رغم مخالفته الكثير من محتوياته للعلم الحديث.

- التذكير بتفسير الأطباء المسلمين للحواس الأساسية، وأهميتها في تطبيق الطبيخ وتذوقه، وهما حاسبتا الذوق والنجم، وقد كان الطيب عنصرًا ملازمًا في إعداد الغذاء بفضل الأسواق والعوامل.

- النصوص بمستوياتها الثلاثة: الأدبية، الشعرية، والباشري.

ويكّل هذا يمكن أن يكون لهذا النهج أهمية خاصة في درس موضوع المائدة والغذاء في العالم الإسلامي.
The Cuisine of the Muslims

Ibrahim Chabbouh

AL-FURQĀN ISLAMIC HERITAGE FOUNDATION

LONDON (1425 - 2004)
The Cuisine of the Muslims

Ibrahim Chabbouh

AL-FURQĀN ISLAMIC HERITAGE FOUNDATION

LONDON (1425 - 2004)
The Cuisine of the Muslims

Ibrahim Chabbouh
The Cuisine of the Muslims

Ibrahim Chabbouh

AL-FURQĀN ISLAMIC HERITAGE FOUNDATION

LONDON (1425 - 2004)
Ibrahim Chabbouh

BIOGRAPHICAL NOTE

Professor Ibrahim Chabbouh was born in Kairouan, Tunisia. He completed his MA at Cairo University in 1965, and also studied at the Sorbonne. He has undertaken research into conservation of the Islamic heritage in Tunisia and elsewhere. His research and fieldwork earned him the title of “Professor” in 1984.

In a long and distinguished career Professor Chabbouh has held and continues to hold many academic and administrative responsibilities: Advisor to HRH the Supreme Chairman of Āl al-Bayt Foundation for Islamic Thought and Director of the Foundation (2001 onwards); Secretary General of the Royal Academy for Islamic Civilisation Research – Āl al-Bayt Foundation, Amman (1995–2000); Advisor to the Minister of Culture, Tunisia (1992–94); Head of the Society for the Preservation and Restoration of the City of Kairouan (1979 onwards), where he designed and established the Museum of Islamic Arts in Ruqādah and established the Laboratory for the Conservation and Preservation of Manuscript Parchment and Paper; Head of the Society for the Preservation of Civilisation; ALECSO Advisor on Matters of Heritage (1979–91);
Director General of the National Library, Tunisia (1987–92); Director of the Centre for Islamic Arts and Civilisation, Tunis (1983–87); Member of al-Furqān Islamic Heritage Foundation’s Board of Experts (1993 onwards); Member of Bayt al-Ḥikmah Academy, Tunis (1985 onwards); Member of the Arabic Academy, Damascus (1993 onwards).

Professor Chabbouh has published many works on Islamic art and cultural heritage, as well as catalogues of manuscripts. Professor Chabbouh was awarded the Order of Cultural Merit – First Class (Tunis, 1990) and the Supreme State Recognition Award (Tunis, 1984). He also holds the Agha Khan Award for Restoration, presented in Samarkand in 1992 in recognition of his work on the restoration and preservation of Kairouan city and its heritage and al-Hussein’s Medal for Excellent Achievement (Jordan, 2002).
THE CUISINE OF THE MUSLIMS

Ibrahim Chabbouh

If the intention is to document sources and create a methodology, it is probably difficult for a single scholar to encompass the entire sphere of cookery and cuisine throughout the history of Islamic civilisation. The landscape is vast, the actors are countless and their tastes endlessly varied; the nature of the land is uneven and its bounty uncertain and irregular, with abundance and scarcity locked in perpetual rivalry. Whether a man succeeds in improving his livelihood or not is determined by both natural forces and social customs, he might become a productive hard worker or an idle laggard. This cycle is continuously repeated with the ebb and flow of history and the unending alternations of war and peace. Between the two extremes of abundance and scarcity man struggles for survival and sustenance, turning simple ingredients into elaborate food whenever his circumstances allow.

This relatively brief talk will not even attempt a rough outline of the subject of food, cookery and dining in the Muslim world; such a task is far from easy, indeed it is almost impossible to fulfil through the labours of a single individual, as I have already mentioned. What I
am attempting is to present a preliminary framework for a research project that would deal with all elements related, directly and indirectly, to the culture of food: the provision of its raw ingredients, the knowledge of its characteristics and sources, the ideas governing its cooking, the features of enjoyable dishes and their ingredients, the collection of texts that contain reports, stories and fables surrounding food, ingredients and the preparation of dishes, and the presentation of good food at the banquets of the rich.

Such a framework provides an approach that is difficult to follow, especially as food is a record of human life since the beginnings of time and has always varied in form and style. We should not, however, be deterred from examining the issue of texts in this lecture. Arab-Islamic civilisation has bequeathed many a document on the subject, and I will make some reference to them. Other Muslim peoples have also produced important material in their own languages – especially Persian, Turkish and Urdu – that should be studied and cross referenced.

In brief, the culinary arts represent an important field of anthropology, revealing and helping us to understand the lives of different peoples and explaining the nature and evolution of their ways of life. But they are also a true and accurate expression of the social and cultural integrity that clearly underlies the actual dishes produced. A study of cuisine should not therefore be
confined to the individual ingredients used in recipes and the methods whereby food is prepared.

* * *

The research should also embrace broader and more remote topics such as agriculture, the source of food provided by the land. The study should cover centres of food production and their resources, the organisation of irrigation and a study of weather and climate and their varying effects in different countries.

History has preserved for us scientific sources of high quality and accuracy. These have acted as tools to exploit the land by passing on experiences accumulated over a long period of time: in managing water, knowing how to extract it from beneath the surface, how to treat it and use it, how to understand its general properties, and the special characteristics of great rivers together with the systems of cultivation based on them.

These sources give detailed accounts of how to cultivate fruit trees and also recommend the appropriate times to plant, prune and pollinate. They deal with the effects of winds and changing temperatures and include information on how best to deal with pests and other problems resulting from such climatic fluctuations, describing how to fertilise the soil and plough the topsoil to aerate it. These sources also give detailed
accounts of the cultivation of the “major crops”, wheat and barley, and describe harvesting and the preparation of threshing floors, as well as the types of bread made from these cereals and their respective benefits. They also examine other similar crops, such as rice, corn and millet, together with dry pulses, such as lentils, chickpeas, jilbān and black-eyed beans. They mention the types of pulses grown for food, giving timings and methods of cultivating them, as well as details of their nutritional value. Another topic covered is arboriculture. There is information on fruiting trees, whether their fruit is to be eaten fresh or dried, and on trees that produce no fruit but whose wood is used for manufacture, construction and fuel.

The best and most detailed example of the works produced by this early group of agro-scientists is a book whose translation is attributed to Abū Bakr Amad ibn 'Alī ibn Washiyyah’ (fourth century AH/tenth century AD) under the title Nabatian Agriculture. Its author collected together the experiences of the Nabatians and their predecessors, with a wealth of accurate observations, precise experiments and sound analyses, all of which are clearly explained. Given the limited number of extant manuscript copies, there is no chance that this large and valuable book was available throughout the Muslim world. The experience and

knowledge it contained were useful, however, and were disseminated through abridged local versions produced in different areas. Also surviving is the *Book of Agriculture* by Abū Zakariyyah Yayā ibn Muammad ibn al-‘Awwām al-Ishbīlī (sixth century AH/twelfth century AD), an encyclopaedic work focusing on Andalusia and the countries of the Maghrib. A similar work is the *Book of Agriculture* by Ibn Baṣṣāl,³ which was based on the author’s experience of cultivating different plants and includes his observations on their growth. He was among agricultural experts as “knowledgeable about agriculture, its theory and practice; an expert practitioner of agriculture”.

There is also a book entitled *al-Muqni‘ fī al-Filāḥah*, by Amad ibn Ḥajjāj al-Ishbīlī⁴ (fifth century AH/eleventh century AD) which reveals the author’s unique ability

---
² *Kitāb al-Filāḥah*, British Museum Ms no. P.s 2005/ADD.10.461; printed under the auspices of Don J. A. Banqueri, (2 vols, Madrid, 1802); tr. into French Clement Mullet (Paris, 1865).
to assimilate the work of his predecessors and select methods guaranteed to produce a good harvest. It was based on his knowledge of the land – especially that of Andalusia – and its traditional agricultural produce.

There is no doubt that this agricultural expertise, which was recorded in books, was also spread orally among farmers working the land, and people who sought advice to deal with the plant pests and diseases they encountered. It therefore made a valuable contribution to the provision of basic foods in several countries. Alongside these agricultural works, we find others on cookery that are full of references to agricultural produce and its use in the preparation of food. This is a subject that should be examined in greater detail to learn more about the principles of nutrition and gastronomy.

* * *

Any research should also cover the organised trade that brought rare spices from eastern Asia to the Arab world along established land and sea routes. The trade, which was carried out in the face of danger and adversity, aimed to satisfy the demand for exotic spices. With the passage of time, markets came to be supplied with abundant quantities of spices. As the public came to associate certain foods with those spices that best enhance their flavour, the use of these spices became
enhance their flavour, the use of these spices became established in dishes throughout the Muslim world. Markets competed with each other to supply them.

Not all spice-growing areas were capable of meeting demand and satisfying the dictates of taste. Books on agriculture, though numerous and covering most regions of the Muslim world, only dealt with common spices, such as cumin, caraway and coriander. Other important kinds of spices could still only be grown in India and countries further to the east.

There are references of varying levels of detail that describe the trade that passed, as though along a permanent bridge, from India to the ports of al-Ubullah, Sīrāf, Oman and Aden, and was continued on Yemeni and Omani boats to the port of ‘Aydhāb on the Red Sea, through Egypt’s eastern desert to the towns of Qūṣ and Isnā on the Nile and then by boat down the Nile to Cairo and Alexandria.

One of the most accurate and detailed accounts of this trade is to be found among the writings of the traveller Ibn Jubayr. He described the town of Qūṣ as being crowded with travellers coming and going: Yemeni and Indian traders, merchants from Abyssinia, and Maghribi, Egyptian and Alexandrian pilgrims who were starting their desert journey to ‘Aydhāb on their way to

Makkah, travellers and pilgrims who would later return along the same route. He wrote:

On this road, we sought in vain to count the numbers of caravans coming and going, especially the caravans from ‘Aydhāb carrying Indian merchandise which had arrived from Yemen. The produce we saw the most of was pepper. We saw so much of it that it seemed as cheap as dust. One of the wonders we witnessed in this desert was that on the road one met shipments of pepper, cloves and similar goods abandoned with no guard. They were left on the side of the road either because the camels carrying them were exhausted or for other similar reasons. They were left where they were until their owners removed them, safe from harm, in spite of the numerous different types of people passing by.

Qūš, as described by the traveller al-Tujaybī,7 was the gathering point for merchants from Yemen, India and Abyssinia. The latter were known as al-Akārim (Honourable). Qūš may also have had more goods from India than any other great city. Many researchers have written about the so-called “al-kārim trade”8 and there has been much discussion about the philological significance of the name. The truth is that it is a

simplified form of "al-Akārim", the honorary name given to the merchants who were engaged in this wide-ranging trade.

* * *

Any proposed research must also include tableware and its manufacture from different kinds of wood, copper and pottery. Museums around the world are full of examples of Islamic plates, dishes, bowls, trays and pots, all examples of artistic excellence. The metal dishes have a distinctive ornamentation — foliage, human forms and geometric patterns — and are considered to be masterpieces of their periods of Islamic civilisation. While metal cutlery and tools were limited in number and were liable to be adapted for other uses — with the result that only a few have survived — pottery is the great art form which has, from prehistoric times onwards, been regarded as the standard of different cultures and societies. Islamic pottery was very advanced, both in terms of artistic expertise and scientific technique. Muslim craftsmen had a sophisticated knowledge of chemistry, having perfected the art of mixing various colours and excelled in producing coatings, enamels and all types of glazes that protected the baked clay against seepage. This made possible the manufacture of beautiful works of art, expressions of a highly advanced popular culture.
Schools of Islamic art have bequeathed an impressive legacy of pottery artefacts of varying shapes and culinary functions, decorated with calligraphy, flowers, and animal and human forms and coloured in a range of bright, dark and shimmering tones. I discovered some of the secrets of these colours in a rare manuscript⁹ I published in the journal of the Institute for the History of Arab and Islamic Sciences at Johann Wolfgang Goethe University in Frankfurt am Main, Germany.

There was strict official control¹⁰ of the manufacture of pottery. The use of lead in glazes was, for example, prohibited on health grounds. The wealthy and powerful elites were enthusiastic and proud collectors of Chinese dishes, prized for their dense, air-free clay, their strong glaze and their size. Merchants imported them, especially to the Arab world, from far distant places of manufacture. Local manufacturers tried to imitate the delicacy, colour and engraved decorations of these imports, and high demand meant that fakes proliferated at certain times.¹¹

⁹. Muḥammad ibn Maymūn al-Marrākīshī, “Kitāb al-Azhār fi ’Amal al-Aḥbār”, Majallah Tārīkh al-‘Ulūm al-‘Arabiyyah wa al-Islāmiyyah, introduction by Ibrahim Chabouh, (Zeitschrift für Geschichte der Arabischen-Islamischen Wissenschaften Sonderdruck Band 14, 1422 AH/2001 AD), p. 53; Ibn Sayyār al-Warrāq, Kitāb al-Ṭabīkh. “The cook should use Makkah earthenware pots, the best of which are large, with sides that are not too steep. They should be smooth and resistant to cracks and breakage.”


¹¹. In 1982, I myself discovered the remains of a large factory at a site
Pottery is a rich and multifaceted subject and its intimate connections with food and eating merits further research.

* * *

Further research must also include identification of the properties of individual plants and spices used in medicine and food. It is important to know what happens when individual ingredients are combined in one dish, to determine their nutritional values, and to understand how they interact. The Arabs appreciated very well Galen’s saying: “Knowledge of the powers of foods is perhaps the most useful medical science of all.”

The “powers of foods” is a subject of investigation that developed early under the influence of Greek culture and the translations of botanical books, from Dioscorides’ *De materia medica* onwards. The Muslims expanded the information in the book greatly and refined its terminology.12 The seventh treatise, which deals with avoiding eating harmful foods and healing any resulting damage if they are eaten, is a good example of this. This type of information became widely disseminated, spread by word of mouth and

11. (continued) called Kūd al-Musayyalah, about 20 km from the city of Aden. There I was able to pick up fragments of porcelain that had been damaged in the oven and simply discarded on the ground.
12. For detailed information on this, see the biography of Sulaymān ibn Ḥassān ibn Juljul in Ibn Abī Uṣaybi‘ah, ‘Uyūn al-Anbā’ fī Tabaqāt al-Āṭibbā’, vol. ii, p. 46.
confirmed by experience, and in elite culture became the subject of research. The best example of such knowledge of the properties of foods is a story told about Caliph al-Ma’mūn, who invited ten scientists to dine with him. Whenever a dish was placed on his table, he would look at it and say:

This is good for so and so; or that is beneficial for so and so. Anyone suffering from phlegm and damp should avoid this; or anyone suffering from hepatitis should eat that. Anyone wishing to increase the size of his muscles should eat this; anyone needing only to be nourished should confine himself to that.

He would continue to comment on all the dishes served until the table was cleared.

Writings on this topic are legion. One of the oldest and most important is Kitāb al-Aghdhiyyah (The Book of Foods) by Ishāq ibn Sulaymān al-Isrā’īlī al-Qayrawānī, which is considered to be one of the earliest bridges between Arab medicine and older traditions; Kitāb al-Aghdhiyyah by Abū Marwān ‘Abd al-Malik ibn Zuhr, which he wrote for the Muwaḥḥidī caliph, ‘Abd al-Mu’min ibn ‘Alī, and prefaced with an

introduction to the relationship between food and the four seasons, naming the foods suitable for each season. The book contained a survey of various types of meat, whether animal, fish or fowl, and described their benefits. There is also a treatise by Muḥammad ibn Zakariyyā al-Rāzī\textsuperscript{16} on the benefits of certain foods and the remedies needed to counter the harmful effects of others. His work consists of a response to, and correction of, the works of Galen and is clearly the result of serious scientific effort. Kitāb al-Aghdhiyyah by Hunayn ibn Ishāq, which he wrote for a prince, summarised Galen's writings on the properties of foods, identifying those that produce good blood in the body and those that produce a baser mixture.

Abū al-Walīd ibn Rushd (Averroes)\textsuperscript{17} also wrote about food in Kitāb al-Kulliyyāt, as did Muḥammad ibn Ibrāhīm al-Rundi\textsuperscript{18} in his own Kitāb al-Aghdhiyyah and Muḥammad ibn Khalsūn.\textsuperscript{19}

\textsuperscript{15} (continued) (Beirut, Dār al-Gharb al-Islāmī, 1990), p. 81; Expiracion Garcia Sanchez (ed. and tr.) in the Series of Andalusian Sources, no. 4, (Madrid, Higher Council for Research, Institute for Co-operation with the Arab World, 1992).
\textsuperscript{16} Cairo, al-Maṭba'ah al-Khayriyyah, 1305 AH.
\textsuperscript{18} Muḥammad al-'Arabī al-Khaṭṭābī, Kitāb al-Aghdhiyyah wa al-Adwiyyah, pp. 183–209.
\textsuperscript{19} Muḥammad ibn Yūsuf al-Andalusī ibn Khalṣūn, Kitāb al-Aghdhiyyah, ed. Suzanne Gegandet, (Damascus, French Institute, 1996).
Theories about the properties of particular foods were, in fact, a preoccupation of the wealthy classes, who paid great attention to the physical effects of their foods. These theories were also part of the simple medical lore that was current among most social classes, especially in the large cities. In addition to specific diseases and the foods that should be avoided because of them, there were demands for certain foods which were written about in detail by the great physicians of the time. Perhaps the most clandestine and yet most successful of these studies concerned aphrodisiacs, a subject continually written about since antiquity. In the course of time the subject became a mixture of legend and superstition and was no longer considered to be purely physiological, as it had been by early writers. For example, al-Rāzī's famous treatise on *al-bāḥ* (sexual powers), which al-Shayzarī\(^{20}\) then used in *Jamharat al-Islām*. The subject became closely associated with amulets and magical charms, though food was still considered to be very important.

* * *

Research should also cover the understanding of the senses of taste and smell – which facilitate appreciation and enjoyment of good food – through a brief survey of the understanding reached by the philosophers and

\(^{20}\) Published by the Institut für Geschichte der Arabischen-Islamischen Wissenschaften, no. 354. There is an original manuscript copy in Leiden Library, reference OR.585.
physicians of these times, as expounded in their great works.

I note that the writers listed by Ibn al-Nadîm\textsuperscript{21} as authors of works on cookery also wrote books about enjoyable food and perfumes, or what they called "the eaten" and "the smelt".

This observation draws our attention to the importance given to a good aroma when preparing food. Achieved through the correct combination of individual ingredients, it can be modified by spices to produce a pleasant taste and appetising smell.

The twin subjects of smell and taste attracted the attention of Muslim physicians. They dedicated much of their research to these and other senses. They discussed them in their works on anatomy and dissection, which dealt with the body in its entirety, and considered them to be faculties connected to the brain. For example, the philosopher Abû al-Walîd ibn Rushd (Averroes) wrote: "As for the four senses – hearing, sight, smell and taste – it is clear that the brain was created to allow them to function, and they are located therein ... each of them has its own mechanism ... with regard to the special mechanism for touch, there are many doubts".\textsuperscript{22} He also wrote, "The tongue has been

\textsuperscript{21} Ibn al-Nadîm, \textit{al-Fihrist}, p. 493.
\textsuperscript{22} Ibn Rushd, \textit{al-Kulliyyât fî al-Ţibb}, p. 191.
prepared for the act of tasting ... At the base of the tongue are two ducts leading to the glandular flesh known as the ‘saliva source’, whose function is to wash the foods being tasted to reveal their flavour in the mouth.”

Among all the cookery books which are part of our heritage – and which we shall examine below – is one that has distinguished itself by its intelligent observation about the contradictory traditions relating to taste and appreciation of food in different places. It was written anonymously in Muwaḥḥidī Andalusia. Its author remarked:

Many desire and even prefer types of food that others detest. Some foreigners cook rice with “summāq” and take great delight in it; others dislike it. “Mallāḥ” [sun-baked bread] is liked by the people of the desert, for it is their food, while city-dwellers hate it; many people eat clarified butter and use it for flavouring while others cannot stand its smell, let alone its taste. So, if someone dislikes a particular type of food or taste, we must not assume that this will be the case for everyone. Men’s characters, abilities, preferences, constitutions, habits and desires differ.

---

The consensus among the most skilled chefs is that a knowledge of spices is essential in their work, the basis of cooking. Dry coriander, for example, plays a role in all dishes, its merit being that it keeps food in the stomach until digested while cumin reduces wind. These descriptions are common in cookery books, as well as being found in books about individual medicines and medical encyclopaedias, such as the Qānūn of Ibn Sīnā (Avicenna). Interest in spices is not, however, confined to their medicinal benefits. They play a larger role, singly or in combination, in producing pleasurable aromas. It is the aroma that creates enjoyable food, that is food with an appetising smell, as we experience food first through our olfactory sense before tasting it with the tongue.

***

The final element in this complex research framework is the literature associated with the subject. Arab literature about cuisine includes important texts written at different times in Muslim history about eating (and the customs and anecdotes connected with it), descriptions of food and its preparation together with poetic discourses on the subject. In an endeavour to encompass all this variety, I have divided the texts into three categories: literary anthologies, poetry and cookery books.

25. Al-Ṭabīkh fi al-Maghrib wa al-Andalus, p. 79.
The first category comprises old literary anthologies such as the work of al-Shanfarī, who wrote: "I keep delaying the onset of hunger until I kill it; I drive away all mention of it – and so forget it."\textsuperscript{26}

Most of these writings are primarily connected with the Arabs of the Arabian Peninsula and their tales and anecdotes, but they do also relate the manners of Muslims in general – their cleanliness, hospitality and the way they eat – and include quotations from poets, stories about the poor and tales about the wealthy and their lavish banquets and festive occasions. There are a great many stories about eating one’s fill and obesity, as well as tales about mean-spirited people and their quirks. All this we find published and collected in books of great literature, such as: ‘Uyūn al-Akhbār by Ibn Qutaybah, al-‘Iqd al-Farīd by Ibn ‘Abd Rabbuh and Rabi‘ al-Abrār by al-Zamakhsharī.

Scattered here and there in biographies we find texts about middle-class scholars and ascetics, the various strategies they used to control their appetites and the great patience they had to exhibit in doing so. In the literature we also see direct and passing references to markets found in capitals and other cities which cater for the middle classes. One of the most amusing examples of these texts is the \textit{Maqāmāt Baghdaṭ}, by

\textsuperscript{26} Al-Zamakhsharī, \textit{A’jab al-‘Ajab fī Sharḥ Lāmiyyat al-‘Arab}, ed. Muḥammad Ḥuwwar, (Damascus, 1987), p. 75.
Badi‘ al-Zamān al-Hamadhānī,²⁷ who gave a description of the rich food offered by a grill restaurant on a Baghdad street. He presents a lively and amusing story about the hero of his Maqāmāt, ‘Isā ibn Hishām, who tricks Abū ‘Ubayd or Abū Zayd, the naive Bedouin, and convinces him that they are old friends. He proceeds to prove their friendship by inviting Abū ‘Ubayd to lunch. Al-Hamadhānī wrote:

We were brought grilled meat dripping with juice, its sides flowing with gravy. I said: “Cut some of this grilled meat for Abū Zayd, then weigh him out some of this sweetmeat, and choose something for him from among these dishes, then cover them with sheets of ruqāq [filo pastry] and sprinkle it all with summāq broth.” The cook bent over his table, skilful in his work, and ground the meat till it was like kohl and pounded it till it was like powder. Then he and I sat down [and ate] until we were full. I said to the sweetmeat vender: “Weigh two pounds of lawzinaj for Abū Zayd, because it runs down the throat most easily and flows through the veins most effectively. Let it be made last night, and spread out today, delicate of skin, thick of filling, pearl-like of fat, bright in colour, and ready to dissolve like gum before

chewing." He weighed it out and we sat down. He helped himself, and so did I, until it was finished. Then I said: "How great is our need for water chilled with ice to quench our thirst and digest these hot morsels!"

Of course, the literary texts that include stories about food do not give detailed descriptions of ingredients or include the methods of cooking that cookery books do. They only refer to the appearance of dishes, giving artistic descriptions that are only as good as the skill of the writer. They can only describe tastes and smells by using appropriate imagery. Thus Abū Ḥayyān al-Tawhīdī described a round loaf of bread sprinkled with black cumin seeds as the moon speckled with stars, a morsel of which satisfied the heart’s desire; and talked about a cheese whose sharpness made the eyes water as when lovers were parted; walnuts that tasted sweeter and more delicious than health running through the body; white salt from Dārān that was like minted silver; tables that were dressed like a bride in her wedding finery.

---

28. This and other expressions were used by the author of al-Risālah al-Baghdādiyyah, see al-Risālah al-Baghdādiyyah, ed. 'Abbūd al-Shālijī, (Beirut, al-Jamal Publications), pp. 159, 163. This point could lead to a re-examination of who actually wrote this treatise. Al-Shālijī attributed it to Abū Ḥayyān al-Tawhīdī; is it possible that it was actually written by Bāḍī' al-Zamān al-Hamadhānī?
In *al-Risālah al-Baghdādiyyah*, which was undoubtedly written by Abū Ḥayyān al-Tawḥīdī, the author described a table laden with delicious foods of different types, beautifully and enticingly displayed in sequence according to their nature. This gives us a clear idea of the generosity of dining tables on great occasions: all resources were mustered to exhibit largesse, there was a great variety of food and drink, and attentive hospitality towards guests who would therefore appreciate the kindness of their hosts. Al-Tawḥīdī started by describing the table on which the food was laid out.

It has legs carved out of *khalanj* wood from Khurasan, the sight of which is so compelling that the diner is distracted from his meal.

Upon the table are loaves of bread sprinkled with black cumin seeds.

The author then talks at length about the source of the flour and the recipe for making the bread. There are coloured china bowls containing sharp *diynūrī* cheese to stimulate the appetite, smoked *daqūqī* olives mixed with peeled almonds and wild thyme. The olives are

spread on loaves that have been soaked in oil and rolled into balls like hazelnuts made of amber. There is also fried Greek cheese which, when eaten with bread, does not make you feel full or thirsty; freshly peeled white walnuts that taste more delicious than health running through the body; pickled cucumber and pickled aubergine made in pomegranate water, which bite before they are eaten.

There are crystal bowls containing lemon water, sour grape water, salt from Dārān like minted silver, chopped almonds, peeled pistachios, roasted sesame seeds, karamānī, cumin and marāghi onions.

There are porcelain Persian bowls containing young chickens from Kuskur; fattened chicken livers; duck breasts with apple water; pomegranate water and Syrian mulberries; chickens with rosewater; shelled pistachios, almonds and caraway seeds, lemons and other fruit. Other porcelain bowls contain different salted fishes, such as shabbūt, yannī, surrah and qash. There are also grilled foods: ducks from Kuskur, kid goats from Şurşur, fattened Indian chickens, Turkoman suckling lambs, plump, as broad as they are long, and fattened chickens.

Arranged beneath all of this are jawdhāb [a dessert] in the khishkhāshī style and jawdhāb with filo pastry, rice pudding with milk and saffron sprinkled with fine
sugar, zalabyā in Cairo style, and zalabyā stuffed with pistachio paste.

The table looks like a bride in all her finery, with bright contrasting colours and black next to white. The roasts are rosy pink [and the rest] white as pure Coptic linen.

When the food is lifted off the table, a cheery-faced waiter, handsome, good humoured and wearing clean clothes, arrives with sīlṭānī toothpicks as straight as silver wands which the guests accept with courtesy. Then he brings [the following scents] white ashnān; maqāṣīrī sandalwood, powdered musk and camphor, and Bengali rose drops, fit for royalty and flaming like surf.

He then brings a brass basin without rival and a first-rate Muṭaḍid jug of brass inlaid with silver, cast in one piece with a slender neck, elegant handle and a narrow spout. So people wash their hands then he passes them Egyptian embroidered towels made of velvet, in the Mutawakkil style.

Abū Ḥayyān said: “Such are the descriptions of the tables of Iraq!”

I believe that the custom of serving a variety of dishes of the same type, whether appetisers, cold dishes, meats
or sweets, arose to give each guest the chance to choose whatever he needed and whatever suited his nature and mood, in accordance with the principles of healthy eating prevalent at the time.

The fables in A Thousand and One Nights present further images of food and banquets. The stories know no bounds in listing the names and ingredients of various foods. They tell us about the restricted diet of the poor when the context requires, such as the story of the Egyptian, ‘Alī al-Zaybaq,\(^{30}\) whose diet consists of lentils, rice, ratatouille and pomegranate seeds. They also give elaborate descriptions of the banquets of the wealthy. In the story of “The Porter and the Three Maidens”\(^ {31}\) the table is laden with apples, quinces and peaches; scented items such as jasmine, sweet basil, privet flower, camomile, iris, lily and violets accompany a dish of mutton; and savouries such as pickled safflower, olives in brine and in oil, Syrian cheese, sweetened and unsweetened pickles. There are also pistachio kernels, raisins, shelled almonds, Iraqi sugar cane, Ba‘albakī malban [Turkish delight], hazelnut kernels, Cairene sweets, mushabbik, stuffed qaţāyif with musk, dalalat Um-Şāliḥ, šābūniyyah,

\(^{30}\) Alf Layla wa Layla [One Thousand and One Nights], (Būlāq edn, republished by al-Muthānā Library, Baghdad), vol. ii, p. 205.

aqrāṣ, ma’mūniyyah, amber combs, widow’s bread, luqmat al-qādi, kul-w-ishkur, qumay’at al-zurafā’ and kushaykāt al-hawā. For scent, there was rosewater, musk, frankincense, ūd, ambergris and scented candles and burners.

This long list may have been used to dazzle the reader and enrich the narrative. The dishes mentioned are, however, names of real kinds of food, drink and scent recorded in other texts, which explained how they were prepared and cooked.

The second category of texts to do with cuisine are diwans and anthologies of poetry. A number of poets wrote about delicious and delectable dishes, with some composing lengthy verses about the foods they had been deprived of. Among the most famous practitioners of this genre are ‘Abd Allāh ibn al-Mu’tazz and Kushājim, who started out as a chef for Sayf al-Dawlah. Ibn al-Rūmī, of course, excelled in poetic descriptions of his cravings for the foods he longed to eat but was too poor to buy. This type of poetic imagery appears often in his poetry, expressing his longing for various types of desserts, including lawzinaj, qaṭā’if and zalabyā among others. One of his poems describing a light, cold sandwich gives us an excellent example of the genre: as well as using precise analogies to describe the sandwich itself, he savours his full sensual enjoyment of the food and does not forget to give an excellent account of his appetite beforehand. The poet describes himself as the
best person ever to depict the “conglomeration of delights” in restaurants.32

Another poet writing in this tradition was the Egyptian Yahyā ibn ‘Abd al-ʿAẓīm al-Jazzār33 in the eighth century hijrī. Al-Jazzār gives detailed descriptions of the puddings he longs for. He writes comic, gently mocking poems begging great men for particular foods and bemoaning his poverty and deprivation. Thus he gives to the poor who, lacking the means to indulge in culinary pleasures, are limited to plain cooking.

The third – and most important – group of texts require a more elaborate survey, though I will give as brief an account of them as possible.

Ibn al-Nadīm, in al-Fihrīṣṭ34 gives us information about the authors of cookery books writing at the end of the second and the beginning of the third centuries hijrī. Among them he listed physicians who wrote to satisfy the wish of princes to understand the relationship

33. Yahya Jazzār, as his name implies, was originally a butcher. He returned to his trade after years as a poet, saying that when he was a butcher dogs begged at his feet while as a poet he begged at the feet of dogs. Al-Ṣafaḍī, al-Wāfī bi-al-Wafiyāt. 28, biography no 167 (under preparation), ed. Ḥibrāhīm Chabbūḥ, (Beirut, the German Institute, 2002).
between food and physical strength. Perhaps the most unique and arresting of these is a cookery book produced for the 'Abbāsid caliph al-Mu'taḍid by Aḥmad ibn al-Ṭayyib al-Sarakhsī, a pupil of the great philosopher, al-Kindī. The book is basically a menu, with recipes, of the food to be presented at every single meal for every day of every month.

None of the books listed by Ibn al-Nadīm has survived in its entirety, only some paragraphs and recipes from a book on cookery written by Prince Ibrahīm ibn al-Mahdī, which were sometimes quoted in later cookery books. Apart from this disconnected historical material, what other specifically culinary works survive to the present day?

In 1934, a small book was published in Mosul in northern Iraq, entitled *Kitāb al-Ṭabīkh* which was written by Muḥammad ibn al-Ḥasan al-Baghdādī. An English translation by A.J. Arberry was published five years later under the title *A Baghdad Cookery Book*, while the original manuscript copy, dated 623 AH, is held in the Nūr ‘Uthmāniyyah Library. This Baghdadi author wrote a short introduction in which he justifies his work with reference to the fact that God has permitted the enjoyment of good, *ḥalāl* food, uncontaminated by anything forbidden, and quotes the

36. No 4710.
37. From 1B to 3A.
Qur'anic verse, "eat of good things and do good" (Sūrah al-Mu'minīn, xxiii, verse 20). He tells how, having come across strange and unfamiliar things in cookery books, he has written this book for himself and for anyone else who wishes to use it. He organises his selection of dishes in ten chapters covering citrus fruit, simple (or raw) food, fried and dried food, pastes and roasts, cold dishes, fish, pickles and spicy condiments, jawazīb and akhbiṣah, and sweets and qata’if. He comments on all these and in an introduction describes the principles of cookery.

This booklet remained our sole guide to Muslim-Arab culinary culture for a long time. It explains the types of foods mentioned in the literature, and conveys their variety and excellence. With the recent renaissance in publishing the Arab written heritage, however, more important works have begun to appear, giving richer and more expressive examples of their writers’ worlds.

Morocco and Andalusia have perhaps become most prolific in uncovering the culinary aspect of their culture. In 1962, an anonymous text38 about food at the time of the Muwaḥḥids in Andalusia was published by the Spanish orientalist, Ambrosio Miranda; 1984 saw the publication, under the supervision of Muḥammad ibn Shaqrūn and Professor Iḥsān ‘Abbās, of the second

edition of *Fuḥālat al-Khiwān fī Ṭayyibāt al-Ta‘ām wa al-Alwān* by Ibn Ruzayn at-Tujaybī,³⁹ which was written at the time of the Banū Marīn state in the Maghrib and Andalusia; and in 1986 the Arab Heritage Institute in Aleppo published *Kitāb al-Wuṣlah ilā al-Ḥabīb fī Wāṣf al-Ṭayyibāt wa al-Ṭīb*,⁴⁰ attributed to Ibn al-ʿAdīm, in two large volumes in which the editors give detailed explanations of the terminology of cooking and biographies of the individuals named in the text. This important work has been the subject of scholarly study since the middle of the twentieth century. Maxime Rodinson published an exhaustive study of it in the *Islamic Research Journal* in 1949 under the title, “Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine”.⁴¹ In his wide-ranging study, Rodinson covered the most significant works relating to cuisine and gave an important list of the best-known writings on the subject from the the time of al-Jāḥīẓ onwards. In 1987 in Helsinki an important work by Ibn Sayyār al-Warrāq, entitled *Kitāb al-Ṭabīkh*,⁴² was published by the Finnish Oriental Society. In spite of its significance, covering as it does around 132 chapters

⁴⁰. Salīmah Mahjūb and Durriyyah al-Khaṭīb (eds), (Aleppo, Maʿhad al-Turāth al-ʿArabī, Aleppo University [Arab Heritage Institute], 1986).
full of descriptions of various recipes and poetry, this book is badly printed and needs to be reprinted.

The collection of such works now available to us is completed by Kitāb Kinz al-Fawā'id fī Tanwi' al-Mawā'id, an anonymous text ideal both in its content and the quality of its editing.\textsuperscript{43}

This body of texts, directly related to the culinary arts, gives us some general indications about cuisine and the historical and cultural currents that influenced it. As regards their reliability, it is clear that Muḥammad ibn al-Ḥasan al-Baghdādī’s work of 623 AH, the first among these texts to come to light, was not original. It was a brief and inaccurate summary of the text of Kinz al-Fawā'id, from which al-Baghdādī derived most of his text, and whose introduction he copied almost word for word, with some distortion and without referring to his source.\textsuperscript{44} The other texts are still important, the individual works representing the locations and eras to which they belong. Meanwhile we wait for the future to reveal further texts.


\textsuperscript{44} Compare the introduction in Kinz al-Fawā'id, p. 5, with al-Baghdādī’s introduction written in his own handwriting explaining how the material was completed with more recent handwriting in the margins on how errata were corrected.
These texts have altered our view of the approach to food in different parts of the vast Muslim world and have demonstrated to a great extent the significance of the developments in customs related to food in the Arabian Peninsula and, subsequently, in the Levant. The impact of the ‘Abbāsid era is evident as it opened up food culture to new traditions from Mesopotamia, Iran and various other lands in northern and eastern Asia and the countries to the west that were all to become part of the Muslim world. We see ample evidence for this in the descriptions of food recorded in cookery books. One of the most important contributions of these texts is that they link dishes to their home countries or to the persons they were created for, thus laying out before researchers a clear map of the movement and interaction of culinary ideas.

In Ibn al-‘Adîm's *Kitâb al-Wuṣlah ilâ al-Ḥabîb fî Waṣf al-Ṭayyibât wa al-Ṭīb*, we read about Maghrabi dishes, such as couscous, as well as those from other places, including Turcoman hats, Ikhmîmiyyah (from Ikhmîm in Upper Egypt), Qâhiriyyah (from Cairo), Egyptian fillets, Kurji fillets, Frinji (European) grills, Arab fillets, Skandari (from Alexandria), ‘amal al-Rûm (made by Greeks), Mutawakkiliyyah (made for the Caliph al-Mutawakkil), al-nidd, which was an incense used by Ibn al-Aghlab in Kairouan, Barmakî incense, and preparation of rose-water as described in the *Kitâb al-‘Ītr* (*The Book of Fragrances*) written for the Caliph al-Mu’taṣîm.
Ibn al-Sayyār’s book on cookery is an important, comprehensive and well-organised text with a lucid introduction. It can be placed in the fourth century AH/tenth century AD and was written for a local ruler and prefaced:

I was asked to write for you – may God grant you a long life – a book in which I would collect for you the types of food made for kings, caliphs and lords. I have produced for you an honest and noble book ... that brings together all types of foods, and have thus saved you the trouble of referring to books written by ancient philosophers about preparing healthy and nourishing dishes.45

The book was therefore a synthesis of different material in which recipes were integrated with literary descriptions and discussions of the properties of foods.

Despite the obvious Iranian origins of the dishes, the sources of foods and their names are confined to Iraq and the personalities related to Iraq, such as Ja’far al-Barmakī; the dishes made by Umm al-Faḍl for al-Mahdī, Ibrāhīm ibn al-Mahdī and al-Ma’mūn; the dishes produced by Abū Samīn for al-Wāthiq; the dishes selected by al-Rashīd; a description of the characteristics of food colouring from the copy of al-Mu’tamid and that of al-Wāthiq; food colouring from

45. Al-Ṭabīkh, p. 3.
İsfahān, and another attributed to Ibn Maswiyyah; a compendium of rice recipes for al-Mutawakkil; Ibrāhīm ibn al-Mahdī’s zīrbajah (compendium of soups) which he made for al-Mu‘tasim; another for al-Ma‘mūn and an asfīdāj for Ibrāhīm ibn al-Mahdī.

Ibn al-Sayyār kept the promise he made in his preface and confined himself to the foods of kings and princes. But were Ibn al-Sayyār’s recipes really based in Baghdad, the seat of the ‘Abbāsid caliphs, or did the city’s élites reformulate imported recipes and change their provenance, as proud historical capitals are prone to do?

Just as wide ranging and well written as Ibn al-Sayyār’s cookery book is Kitāb Kinz al-Fawā’id fī Tanwī’ al-Mawā’id, except that the modern edition of the latter is of a better standard of accuracy and editing. The text itself also escapes the confines of its birthplace and ranges widely into other cities and provinces. It mentions the cooking of Syria, Bāghdad and Mosul, the Maghrib and Andalusia, Yemen, Greece, Georgia, Assiut, Nubia, Alexandria, Nablus, Ishmīm, Turkey, Cairo and of the Kurds. It includes dishes named after personalities like Ma‘mūniyyah, Mutawakkiliyyah, Būrāniyyah, Ibrāhīmiyyah and Zaynab’s fingers, as well as names indicating an Iranian origin, such as zīrbaj, fālūdhat, ṭabāḥjat, sīkbaj, etc.
Whether the author of the book was Egyptian, Levantine or Iraqi, he recorded the story of the interaction of cultures in peoples’ lives through travel and migration.

On the western edge of the Muslim world, the Andalusians, like other Muslims, recorded various aspects of their culture. One anonymous text gives us interesting historical and cultural information, mentioning what used to be made in Marrakesh in the home of the Muwahhid prince, Abū Yusuf al-Manṣūr, as well as foods known during the time of the Umayyad caliph, ‘Abd al-Rahmān al-Nāṣir, and dishes from the cities of western Andalusia, such as Seville, Cordova and Jerez.  

The book exhibits great openness in looking beyond Andalusia and attributing recipes to the places in which they were created. It includes royal Sanhājī, of a type mentioned by al-Rāzī and of an Egyptian type; descriptions of Zīrbājah, Ja‘fariyyah, and Marwaziyyah (dishes from Africa and Egypt), a recipe for Ibn al-Mahdī, ‘Abbāsī chicken, Ibrāhīmī chicken, Barmakī san‘ah, Egyptian poussin, Sukkariyyah described by

---

46. Al-Ṭabīkh fī al-Maghrib wa al-Andalus, p. 213.
Abū ‘Alī al-Baghdādī,47 ‘amal al-Qāhiriyat (from Cairo), Sicilian tafāyā, Sicilian maslūq, Iranian triangles, ‘Umānī ‘amal, Ziryābī baqliyyah, Būrānī san‘ah, lamtūniyyah, methods of cooking rice in eastern countries, Toledo recipes, Tunisian cakes, date cakes from Africa and Sicilian recipes. Some of the dishes described in the text still bear the same names today.

One of the most intriguing recipes in the book describes a roast calf cooked for Sayyid Abū al-‘Alā’ in Bīsabteh:48

A sheep, goose, chicken, baby pigeon, starling and sparrow are all prepared, cleaned and grilled. The sheep is then basted with the gravy of these animals and stuffed with them, its opening being sewn up with them inside. It is then placed in the oven and cooked. Then it is stuffed into a prepared and cleaned calf, which is then itself sewn shut and placed in the oven until cooked.

We note that it was a custom among the people of Andalusia49 that whoever was the first to find the

sheep’s brain brought it out onto the table and did not
taste it until he had first offered it to his host and the
others eating with him.

In addition to all this information, cookery books in
general could be used to make descriptive lexicons of
types of foods, names of birds and fishes, utensils used
in cooking and preserving, and the terminology used in
each of these fields. We must therefore add philology to
the list of the aspects of cuisine that are to be studied.

* * *

We shall conclude this talk with a subject with which all
writings on cookery begin: cleanliness. This includes
the cleanliness of the cook,\(^{50}\) especially in cutting his
nails and washing his hands frequently, and also the
cleanliness of pots and pans. Some writers even
maintained that pottery should not be used for cookery
more than once, while others believed pots and pans
should be replaced every day or every few days,
because old food might cling to them and spoil the dish
being cooked or even be bad for health. A king’s chef
once cooked a *sakbājah* of meat with vinegar,\(^{51}\) which
was very good and had an excellent smell, quite unlike
anything his guests had experienced before. When they
asked him the secret, he said

\(^{50}\) Kinz al-Fawā'id, p. 5; Ibn al-Sayyār, Ṭabīkh, p. 8, Fiḍālat al-Khiwān,
p. 31.

\(^{51}\) Ibn al-Sayyār, al-Ṭabīkh, p. 9.
Do you suppose that the dishes cooked in the sultan’s kitchen are different from those you already know? Or is it not simply vinegar, pulses, meat, aubergine, pumpkin, saffron and similar foods? No, the important thing is the cleanliness of the food and the cleanliness of the cooking pots [achieved by] correct washing before cooking and after they are emptied.

Andalusians used to say that while some people believed that food was all the better if it had never been seen before it was brought to the table, they did not believe this. To them, the best food was food that they had seen and touched, in which they had confidence and trust, having known how it was prepared.\(^{52}\)

A suspicion of a chef’s neglect of the principles of cleanliness prompted many caliphs and kings to order that their food be cooked in their presence. Some even felt compelled to cook their own food and became familiar with cooking, writing many books on the subject. This group includes Aḥmad ibn al-Mu’tašim, Ibrāhīm ibn al-Mahdī, Yahyā ibn Khālid, al-Mu’tamid and ‘Abd Allāh ibn Ṭalḥā, as well as numerous scholars, physicians, writers, wazirs and other members of the elite.

Cleanliness was also always one of the principal requisites of good table manners. Hands had to be

\(^{52}\) Al-Ṭabīkh fi al-Maghrib wa al-Andulus, p. 79.
washed before and after eating. There is an anecdote about a man who used to spend a long time washing his hands, saying that the time spent in washing hands should equal the time spent eating with them.

Formal rules governing food and ingredients covered such areas as inspection of kitchens and the equipment and utensils used therein to ensure, for example, that spices were stored in glass containers. Basic rules were also laid down for kitchens so that smoke did not affect the taste of dishes: fireplaces were to be oblong and sloping to control burning and to allow air to be drawn in easily and smoke to leave, the best fireplaces being half the height of a man.

***

Cookery books are not only expressions of the times in which they were written, they are also repositories of past traditions. Recipes may go through a process of evolution and renewal, with changes being recorded in the selection of ingredients, but, they are, in themselves, a product of past and continuing traditions. Some have even remained unaltered in every detail down to the present day.

Obviously capital cities, with their concentration of wealth and power, have enjoyed a privileged position in absorbing outside influences and new foods – with all their characteristics and uses – that arrive with newcomers from other regions and cities. These movements certainly explain the variety of foods available in the towns. Makkah (with the Makkah earthenware pots that were renowned for their quality) was the greatest centre of such variety. The diversity of individuals and peoples who came to the city, each bringing their own traditions and ways of life, left its imprint. From such traces we can decipher and reveal the network of mutual interaction and cross-fertilisation that binds the Muslim world together.

* * *

This brief review has not looked at specific periods nor at the social make-up of any one country or region nor, indeed, at the various similar styles of cuisine to be found in different places. Further detailed research must specify times and places and look at whether or not foodstuffs were widely available to all classes of society: the urban upper classes, villagers both with and without access to markets, nomadic tribes and desert and oasis dwellers.
The study of food should cover:

(i) The role of agriculture, based on river and groundwater irrigation, in providing the raw materials of food and in influencing people's lives.

(ii) The links between different parts of the Muslim world through communication networks, which also connected it to the outside world, as has been amply illustrated by books of historical geography.

(iii) The production of food and cooking containers made of metal and, more especially, pottery and porcelain. This topic covers artistic traditions which have already been the subject of extensive academic research.

(iv) The books dealing with the effects of food and their medicinal uses, a subject which has been much written about and which came to represent a general cultural knowledge among most Muslims, although much of it is at variance with modern science.

(v) The accounts given by Muslim physicians of the roles played by the senses of taste and smell in cookery and food appreciation, as well as the role of spices in the preparation of food.

(vi) Texts on cuisine, which can be divided into three categories: literary, poetic and factual.

Given proper attention, such research could make an important contribution to the study of food and cuisine in the Muslim world.