

المطبخ السلطاني في اليمن في عصر بني رسول

(٦٢٦-٥٨٥٨هـ / ١٢٢٩-١٤٥٤م)

د. سلوي عبد القادر السليمان (*)

كان للاستقرار السياسي الذي عرفه اليمن في عصر الدولة الرسولية^(١)، انعكاس واضح على الجوانب الحضارية التي وجدت كل الاهتمام والعناية من سلاطين هذه الدولة، حيث أولوا اهتماماً خاصاً بالتنظيم الإداري والمالي، وأوجدوا وظائف ودواوين متعددة، وشهد الجانب الاقتصادي نمواً وازدهاراً كبيراً، نتيجة للاستقرار السياسي والتنظيم الإداري والمالي، وكان التطور الثقافي والعمراني من أهم ثمار هذا الاستقرار، وأدى كل ذلك إلى مظاهر الرفاهية التي عاشها سلاطين آل رسول.

فقد حرص هؤلاء على بناء القصور والدور والحدائق، وتوفير كافة وسائل الترفية والرفاهية لهم ولنسائهم وأبنائهم^(٢)، وكان من ذلك الموائد السلطانية، وما تحتويه مما لذ وطاب من الأطعمة والأشربة للسلطان وعائلته، وضيوفه على اختلاف طبقاتهم ومستوياتهم الاجتماعية، وهذا ما يجعلنا نطرح العديد من التساؤلات حول المطابخ السلطانية وأنواعها، وموظفيها وإدارتها وطريقة تموينها، وأنواع الوجبات الغذائية والأشربة التي كانت تقدم في مختلف المناسبات.

وذلك للوصول إلى هدف الدراسة وهو: إبراز دور المطابخ السلطانية في تنوع الوجبات اليمنية وكيفية إعدادها، والطريقة التي يتم فيها تنظيم الموائد السلطانية، وأهم عادات تلك الموائد.

أولاً: أنواع المطابخ السلطانية وملحقاتها:

تنوعت المطابخ السلطانية وفقاً للمكان والتخصص، ومن تلك المطابخ، المطبخ الذي يتموضع داخل القصر السلطاني، وله عدة تسميات هي: المطبخ الكبير أو المطبخ داخل، أو المطبخ، وإن تعدد ذكره بصفات مختلفة فإن المقصود واحد، وهو أنه المطبخ الخاص بتحضير الطعام للسلطان وعائلته، داخل القصر.

(*) أستاذ مساعد بقسم التاريخ كلية الآداب جامعة الدمام.

كما عرف المطبخ العام أو المطبخ الخارجي^(٣)، وهذا المطبخ تخصص في تحضير الطعام الذي يوزع على الناس المتواجدين في الأبواب السلطانية.

وعرف نوع آخر يسمى مطبخ شكر، وهو أحد المطابخ السلطانية الملحقة بقصر السلطان "الملك المظفر الأول يوسف بن عمر" (٦٤٧-٦٩٤هـ/١٢٤٩-١٢٩٥م)، ويبدو أن هذا المطبخ كان مخصصاً لإعداد المشروبات والمزة الخفيفة مثل السلطة والمخللات التي تعد من بعض الخضروات، وسمي مطبخ شكر باسم الطباخ المسئول عن إدارته. كما ورد اسم مطبخ البوارد، ويبدو أنه مخصص لطبخ وجبة غذائية بنفس الاسم^(٤).

وهناك نوع من الخيم مخصصة لأعمال المطابخ، فيها يتم طهو الطعام، وبها تحفظ القدور والصحون وأدوات المائدة المختلفة، وحاجات الطباخة من الدقيق والزيت والسمن وغيرها^(٥)، ومن الواضح أنها مطابخ متنقلة للرحلات.

وكانت هناك مطابخ أصغر، أو ما يسميه كتاب نور المعارف "بيت"، وهو مكان ملحق بالمطبخ، مخصص لإعداد الحلويات الخاصة بالسلطان والحاشية الملكية، كما اعتبر المساقى مكاناً مخصصاً لإعداد المشروبات يتبع المطبخ السلطاني، ويسمى أيضاً بيت المشروبات أو الشرابخانة السعيدة^(٦)، والمخبز وهو المكان المخصص لإعداد الخبز بأنواعه المختلفة، وبيت اللحوح، وهو المكان المخصص لإعداد اللحوح وهو أحد الوجبات المشهورة في اليمن حتى عصرنا الحالي، وبيت التحويح^(٧) وهو المكان المخصص للتوابل والبهارات، وهو تابع للمطبخ السلطاني، وتصرف فيه الحوائج أي التوابل للطباخين وفقاً للمقادير المطلوبة والمحددة لكل وجبة^(٨).

ثانياً: أدوات المطابخ السلطانية:

تنوعت أدوات المطبخ السلطاني في عصر الدولة الرسولية، إلى أدوات معدنية من نحاس وفضة، وخزفية وفخارية وخشبية وزجاجية وبلورية وحجرية، وفيما يلي نذكر بعض تلك الأدوات:

- الكراسي: وتصنع من الخشب خصيصاً للجلوس عليها عند تقطيع الخضار أو الطبخ على الموقد، وهي مقاعد واطئة يبلغ ارتفاعها شبراً تقريباً^(٩).

- المناسف: طبق كبير من سعف النخيل لتنقية الحبوب^(١٠).

- المناخل: لنخل الدقيق وتنقيته، والغرابيل لغرلة الحبوب، وتكون فتحاتها أكبر من المناخل.

- الثياب الخام: وهي أقمشة بيضاء غير مصبوغة، كانت تستعمل بكثرة في المطابخ السلطانية مثل (بيت الحلوى، والمخبز، والشرابخانة... وغيرها) ^(١١)، ونرى أن هذه الأقمشة كانت تستخدم لتغطية القدور والأطباق، إلى جانب استخدامها في مسح الأيدي وإزالة العرق من قبل العاملين في المطابخ.

- الملاكد: المكلد هو الوعاء الذي تدق فيه البهارات، والحبوب ومواد أخرى عديدة، ولا تعرف له في بلاد اليمن إلا هذه التسمية، بينما يسمى في بعض البلاد العربية الهاون، وهو مصنوع من الخشب أو النحاس أو الحديد ^(١٢).

- المهارس: ومفردها مهراس آلة الهرس، وهو الهاون، يهرس به وفيه الحب ^(١٣).

- القدور: وهي آنية للطبخ مصنوعة من أحجار مخصوصة غالباً، وهي ذات ساعات وأحجام مختلفة عديدة، منها الزخميات وهي نوع من القدور الضخمة يطهى بها اللحم، حيث يستوعب بعضها ثلاثة من الأغنام ^(١٤).

- المقالي: المقلى إناء يخرط من الحجر مزال معروفاً بنفس الاسم في اليمن إلى يومنا، تطبخ فيه على النار الوجبات الشعبية، وميزت المقالي عن غيرها من أواني الطبخ بأنها تظل محتفظة بسخونتها مدة طويلة. وهي تختلف من حيث أحجامها، فمنها الصغير ومنها الضخم ويسمى مقلى الزخمي ^(١٥).

- المشافة: آنية من الحجر، مازالت معروفة، وإن كانت في عصرنا تعمل من الفخار، وهي أصغر من الملحمة (آنية اللحوح) ويتم عمل نوع من الأرخفة الإسفنجية الشكل على سطحها، وهي ما يعرف بـ (القطايف) وهي المعروفة أيضاً في عصرنا، وخاصة في شهر رمضان، وجاء ذكر هذه الآنية باسم المشوفة وهو نفس النوع الذي ينضج عليه الخبز ^(١٦).

- الصحون و الزبادي: وجدت الصحون في عصر الدولة الرسولية من مواد مختلفة، كالفخار والصحون والزبادي الصيني، ويحدد من هذه الصحون ما يستخدم لطعام السلطان أثناء سفره، فتكون مفروزة وحدها ولا تستعمل إلا أثناء سفره، فإذا استقر به المقام استعملت أطباق وأوان من الصيني الخاص بطعام الملك، مخصصة لطعامه عند إقامته سواء في عاصمة الدولة أو المدن التي يزورها.

وتحفظ الأواني والأطباق الخزفية الصينية في الخزانة العامة للدولة، ومنها تصرف للمختصين لاستعمالها في الموائد الملكية، وحفظها في خزانة الدولة التي تحتوي على الأموال العامة يدل على قيمتها النفيسة، وعلى قصر استعمالها كامتياز على الأسرة المالكة وحاشيتها ^(١٧).

وهناك نوع من الصحون يصنع من الحديد والنحاس، بمقاسات مختلفة، منها ما يسمى المعاشير (جمع معشرة) وهي طبق من النحاس كبير الحجم، توضع داخله أطباق الطعام. ويستخدم بعض أنواعه الصغيرة كإتاء للطعام، وتقدم بالمعاشير الصغيرة من النحاس مشهيات الطعام (المقبلات) ولا يزال هذا المصطلح مستخدم عند أهل اليمن، كما استخدمت صحون مخصصة للحلوى أطلق عليها البقلدانية، وهي مخصصة لتقديم البقلوة^(١٨). إلى جانب ما يسمى قِصاع (حُب) بأحجام مختلفة للحلوى.

- الملحّات: مفردا ملحّة وعاء من الفخار، وما زال معروفاً بنفس التسمية، يستعمل لتحضير الخبز الهش المسمى "اللحوح"^(١٩).

- المعاجن: مفردا معجنة، وهي أوعية فخارية مازالت معروفة في مدينة زبيد^(٢٠) وهي ذات شكل دائري سميكة القاعدة، وعمقها يختلف تبعاً لاختلاف مقاساتها، وبها يعجن الدقيق ويهيا ليكون خبزاً.

- الأقمشة: أوعية فخارية خاصة بالخضروات .

- السفرة: جمع سفرة تتخذ من خوص النخيل، تفرش على الأرض وتقطع عليها اللحوم.

- القرامى: جمع (قرمة) وهي قطعة من الخشب تقطع عليها اللحوم^(٢١).

- التور: جمع (تورة) طبق مصنوع من خوص النخيل، يستخدم لأغراض متعددة، مثل وضع بعض الأطعمة لنقلها إلى المائدة مثل الخبز واللحوم، كما تحفظ فيه أطعمة أخرى^(٢٢). وتستخدم في زماننا وب نفس الاسم.

- قصور الحلوى: هي عبارة عن تشكيلة خشبية تصمم على هيئة قصر، ترتب عليها صحون الحلوى في المآدب السلطانية، وربما تخيلنا شكل هذه القصور لتقريب فهمها للأذهان، بما يماثل النظام المتبع في ترتيب أنواع الحلوى في أفخم الفنادق في عصرنا، مع فارق الزمن وتغير نوع المواد الحاملة لأصناف الحلوى^(٢٣).

هذه هي أهم أدوات المطابخ السلطانية، بالإضافة إلى الملاعق أو السكاكين، والجرار التي تنقل المياه و الأقداح التي يشرب فيها الماء، أو أنواع الشراب المختلفة، والقناني وهي الأنية الزجاجية التي كان يوضع فيها ماء الشرب أو الخل، والمغارف التي تغرف بها السوائل والمواد الجافة^(٢٤).

ثالثاً: موظفي المطابخ السلطانية:

ضمت المطابخ السلطانية، بمختلف أنواعها، عدداً من موظفي الدولة العاملين فيها، حيث يتولون إعداد الموائد الخاصة بالسلطان وأفراد أسرته، وكبار رجال الدولة المقيمين في قصوره، والأطعمة التي تجهز لضيوف السلطان والوافدين إليه في الدار السلطانية المعروفة بدار الضيف^(٢٥).

الطباخون: انقسم الطباخون إلى قسمين: قسم ارتبط بالسلطان ومطابخه، وهم الطباخون الدائمون، أو المستمرون في الخدمة داخل المطبخ السلطاني لا يغادرونه، سواء بقي السلطان في مقر إقامته أم غادره إلى دار أو موضع آخر. ومما يؤكد لنا ذلك الارتباط؛ ما كان يطلق عليهم في زمن السلطان الملك المظفر "يوسف ابن عمر الرسولي" الذي اضيف إليه لقب الخليفة إلى جانب تسميته بالسلطان والملك، وأطلق على الطباخين الخاصين بمطبخه السلطاني (الخليفة) ^(٢٦).

أما القسم الثاني فكان تحت تصرف السلطان، وينتقل معه حيثما ذهب أو سافر، وعرفوا بطباخي الطوارئ، وقد يكلفون بمهام خاصة كمرافقة قوات السلطان عند غزو أي منطقة، وقد يخرجون إلى بعض المناطق ضمن وفود السلطان التي تكلف باستقبال بعض كبار الشخصيات من الأشراف وغيرهم، إذ يتولون عملية الطباخة في خيمة تنقل معهم، تكون مخصصة لأغراض الطباخة وإعداد الأطعمة، وتخزين الحوائج وأدوات المطبخ^(٢٧).

– السبائرية: يطلق هذا اللقب على الطباخ المشرف والمسئول الأول عن المطابخ السلطانية (كبير الطباخين)^(٢٨).

– الشواء: هو الذي يعمل على إعداد اللحم وتحويجه (إضافة التوابل) وشويه.

– الشرائحي: هو من يعمل على تجهيز اللحم وتقطيعه إلى شرائح.

– المهرّس (الهرايسي): هو من يتولى إعداد وجبة الهريسة التي تتكون من القمح واللحم^(٢٩).

– الخبازون: ضمت المطابخ السلطانية عدداً من الخبازين (ذكور و إناث) ممن يصنعون أنواع الخبز التي يتم وضعها إلى جانب الأطعمة^(٣٠)، أو التي قد تكون من المقادير الرئيسية لوجبات يمنية شعبية، كخبز الرقاق الذي يعتبر العنصر الأساسي لأكثر من وجبة غذائية، وخبز اللحوح الكعك اليمني الذي يدخل في إعداد بعض الأطباق أيضاً.

– الكماخي "المخلاتي": هو الذي يعد ما لذ وطاب من (الكوامخ) وهي المخللات التي تقدم كمشهيات للطعام^(٣١). (ما يسمى في عصرنا الحالي المقبلات).

- القنبريسي: وهو الذي يتولى إعداد القنبريس، وهو من الحليب الطبيعي الحيواني المجمد (اللبنة في عصرنا الحالي)^(٣٢)

- الحلواني: هو الذي يتولى إعداد الحلويات.

وإضافة إلى هؤلاء الطباخين؛ ضمت المطابخ السلطانية عدداً من الموظفين والحرفيين ممن لا دخل لهم في الطبخ وإعداد الطعام مثل:

- الكتاب: الذين يعملون على تسجيل الداخل والخارج من هذه المطابخ، وتسجيل كل ما يحتاج إليه الطباخون من حبوب وخضار وفواكه، وحوائج وأوعية وأدوات.

- الوزانون: الذين يعملون على وزن الأشياء من متطلبات المطابخ، وتحديد مقاديرها بشكل يومي، وجاء ذكر أحدهم في عصر السلطان المظفر الأول وهو (صبح الوزان)^(٣٣).

- القمّاط: وهو الموظف المختص بشراء الأغنام والحيوانات بالجملة، وإيصالها إلى المطابخ السلطانية، ويكون ذلك بتكليف من المسئول الأول عن هذه المطابخ بعد إعطائه مبالغ مالية لهذا الغرض، للحصول على لحوم طازجة بشكل يومي؛ ومن هؤلاء شخص يعرف بأبي بكر بن مزي القمّاط^(٣٤). وما زال هذا اللقب (القمّاط) يطلق على كل من يجلب الحيوانات والحبوب، ويبيعها في القرى والأسواق الأسبوعية أو في أسواق المدن.

- الجزارون: الذين يقومون بذبح الأغنام وتنظيفها وتقطيعها في المسالخ التابعة للمطابخ السلطانية، ومن عرف منهم في عصر السلطان "المظفر الأول" شخص يعرف بمقبل الجزار. وتضم هذه المسالخ عدداً من الغلمان المعروفين بقلمان السلخانة^(٣٥). ويبدو أن مهمتهم تقتصر على أعمال التنظيف والحماله.

- المرقدار: الذي يتولى الإشراف على إعداد المائدة الملكية (السماط) وترتيب الأطباق والأطعمة عليها، ويكون مسئولاً عن كافة الأواني والأوعية من الصحون والزيادي والأطباق، وعن طرق حفظها وتخزينها^(٣٦).

- الساقى: هو الذي يتولى بسط المائدة (السماط) وتقطيع اللحم عليها، ثم سقي المشروبات بعد رفعها. وإلى جانب هؤلاء؛ عمل عدد من الموظفين والمتخصصين في صنع أنواع المشروبات والعصائر التي تجهز للسلطان، فيما يسمى بالشراب بخانه، وهو بيت المشروبات، ويحتوي مختلف أنواع المشروبات، وما يحتاج إليه من مواد لتحضيرها مثل: السكر والمرببات والحلوى والفواكه والطور، إلى جانب أدوات المشروبات من أنية زجاجية، وخزف صيني، ومحلي، وكيزان، وصحاف وصحون من نحاس^(٣٧).

- الغرافون: وهم من يتولون غرف الأطعمة في الصحون والآنية المختلفة^(٣٨).
- الحوائج كاش: وهو الموظف المختص بشراء كافة احتياجات الحوائج خاتناه^(٣٩). التابعة للمطابخ السلطانية، وتكون تحت يده مبالغ مالية سائلة، بصورة دائمة تمكنه من الحصول على ما يريد. ولفظ (كاش) يعني دفع القيمة نقداً^(٤٠).
- المُرَصح: لقب لشخص يعمل في المطابخ السلطانية ومهمته غير معنوية، واللفظ ليس له ذكر في العربية، وهو من الألفاظ الخاصة المستعملة في بلاد اليمن، ويطلق لفظ (البرصاح) وجمعه (براصح) على الموضوع الفسح الذي يكون ملحقاً بالحقل، ترمي فيه الأحجار وغيرها، وتبعاً لهذا ربما كانت مهمة (المبرصاح) هي نقل الأدوات والأشياء وتنظيمها في المطابخ لإيجاد فسحة واسعة في المكان، تتيج حرية الجلوس والحركة للعاملين به من الطباخين والمشرفين وغيرهم^(٤١).
- الصكار: وهو من الحرفيين العاملين في المطابخ السلطانية، ومهمته العناية بالقصور النحاسية المستعملة في تلك المطابخ^(٤٢).

رابعاً: أنواع الموائد السلطانية (السماط):

- السماط لفظ يطلق على مادة الطعام الخاصة بالسلطان، ونستطيع أن نطلق عليها بلغة عصرنا: المائدة الملكية وكانت تنقسم إلى:
- http://Archiv.ebeta.sakhr.com
- السمات العام: ويسمى (الخرجي) أو المائدة الملكية العادية غير الفخمة، والتي يمكن أن يأكل منها أي كان من الناس المتواجدين في الأبواب السلطانية.
- السمات الكريم: هذا هو السمات السلطاني، أو المائدة الملكية التي تُعد للسلطان في الدار المخصص للضيوف^(٤٣).
- السمات الطّاري: السمات الخاص الذي يعمل للسلطان يومياً، بعد السمات الأول الذي يمد أول النهار لا يأكل منه السلطان، ثم السمات الثاني ويسمى السمات الخاص، قد يأكل منه السلطان وقد لا يأكل، ثم ثالث بعده يسمى الطاري ومنه مأكول السلطان^(٤٤).
- سمات القدام المبارك: هو أول سمات يمد للسلطان بعد وصوله مباشرة إلى ثغر عدن أو غيره، وهو يماثل في عصرنا (مأدبة استقبال حاكم البلاد ورئيسها عند زيارته لعاصمة محافظة من المحافظات)^(٤٥).

- الممات الكبير: خيمة كبيرة كانت تنصب للسلطان ومن معه، من أجل أن تتسع للناس في المناسبات الكبيرة مثل العيد، أو زيارة السلطان لبعض المدن^(٤٦).

وقد يطلق سمات على (بدل تغذية) أو (مقابل طعام الجندي) وكان يخصم من مرتب الجندي السنوي؛ مرتب شهرين مقابل حصوله على تغذية لمدة عام، في الموقع الذي يقم فيه^(٤٧).

خاصاً: مناطق ترمين المطابخ السلطانية:

عرف اليمن زراعة أصناف عديدة من حبوب الطعام، اختلفت أنواعها حسب المواقع التي زرعت بها، والظروف المتوافرة لها، إضافة إلى فترات زراعتها، وبذلك وفر لنفسه ولماشيته الغذاء خلال أغلب فترات السنة، كما غرس أصنافاً عديدة من الأشجار المثمرة كالتوز والتين والعنب في اليمن الأعلى والنخيل في اليمن الأسفل، وفور لنفسه غذاء إضافياً. وإلى جانب ذلك سمحت له الظروف الطبيعية، أو تحتمت عليه، تربية أنواع مختلفة من الدواب، مكنته من إثراء غذائه النباتي بغذاء حيواني أساسه الحليب واللحم، أما البحر فوفر مصادر للرزق والغذاء، تمثلت في أصناف عديدة من الأسماك.

وتعتبر الذرة بأنواعها المختلفة، البيضاء والحمراء، من أهم المحاصيل في اليمن قديماً وحديثاً، وتسمى عند أهل اليمن "الخبز" أو "الطعام"، وأهم مناطق زراعتها هي الأراضي التهامية والأراضي الجبلية^(٤٨). وغالباً ما يكون الحديث عن الذرة مصحوباً بالحديث عن الدخن الذي يدخل في صناعة أصناف عديدة من الوجبات كالذرة^(٤٩)، وتكثر زراعته في كل من تهامة ولحج^(٥٠) وأبين^(٥١)، وتنتشر زراعته في الجبال أكثر، وخاصة في الأراضي المتوسطة الخصوبة مثل: تعز^(٥٢) وإب^(٥٣)، والضالع^(٥٤). ويافع^(٥٥) وشبوة^(٥٦)، ووصاب^(٥٧) وحجة^(٥٨). ويعرف أهل اليمن ما يسمى (الطهف) وهو حب من نفس فصيلة الدخن لكنه أصغر منه حجماً، ويصنع منه حجماً، ويصنع منه ومن الدخن الخبز اليمني، ويزرع في نفس ظروف زراعة الدخن^(٥٩).

أما القمح، فهو من المحاصيل الزراعية التي تحتل الموقع الثاني بعد الذرة، وكان ينتشر في اليمن الأعلى بمختلف مناطقها وخاصة المرتفعات. ويحتل الشعير مكانة متميزة ضمن محاصيل اليمن قديماً وحديثاً، وبعد من المحاصيل الهامة، خاصة وأنه يمثل طعاماً للإنسان وعلفاً للحيوانات المختلفة، ويزرع في المناطق الباردة والمرتفعات. والقمح من المكونات الرئيسية لصناعة الخبز وبعض الحلويات.

وللجلجلان (السمسم) أهمية في المطبخ السلطاني، وهو نبات حولي زراعي دهنه يزرع لبذوره المأكولة والتي تشكل عنصراً هاماً من عناصر بعض الأطعمة.

والحلويات البينية^(١٠٠)، ويستخرج من بذوره السيرج، وهو دهن السمسم بعد تحويله في معاصر خاصة. هذا الدهن له استعمالات عديدة - فإلى جانب الغذاء والاستعمالات الطبية مثل زيت السمسم - فهو مادة أولية في صناعة الصابون، أما مناطق زراعته فهي المناطق الحارة لذلك نجده في أودية تهامة، وعلى الأخص الكدراء^(١٠١)، والمحالب^(١٠٢)، ولحج، وأبين، وأحور^(١٠٣)، وتعز والجند^(١٠٤)، وخنيز^(١٠٥)، وجبأ^(١٠٦). وقد استخدمت المطابخ نوعان من السكر الأبيض المنتج في زبيد، والآخر المصري المنسوب إلى البلاد المصرية، واشتهرت مدينة جبكة^(١٠٧) بعملية تكرير السكر واستخراجه من قصبه.

ولا تخلو المادة السلطانية من أنواع التمور والربط التي تنتجها زبيد^(١٠٨)، وفشال^(١٠٩)، والقحمة^(١١٠)، والكدراء، ولحج، والشحر^(١١١). أما الجوز فهو من الأطعمة المعروفة في المطبخ السلطاني حيث تؤخذ ثماره فيشرب عصيرها، ويؤكل لحاؤه الداخلي أو يقشر، ويضاف على الحلويات لإعطائها مذاقاً طيباً، وتكثر زراعته في بعض بلاد تهامة وبعض بلاد حضرموت^(١١٢).

أما تموين المطابخ السلطانية باللحوم فكانت مهمة يتولاها القمّاط، وهو الموظف المسئول عن شراء الذوايب، وخاصة الأغنام التي تحتل لحومها المرتبة الأولى ضمن اللحوم المستهلكة في اليمن قديماً وحديثاً. وكان يتم جلبها من عدة مناطق وأهمها: أعمال وادي رَمَحَ^(١١٣) بنهامة. حيث تعد لحوم أغنامها من أجود اللحوم في اليمن ويمثلها في الجودة: لحوم أغنام حج وأبين وبلاد حضرموت والمهرة^(١١٤). وبلاد ردّمان^(١١٥) التي يكثر فيها رعي الأغنام، لأن طباع أهلها تميل إلى البداوة^(١١٦).

هذا إلى جانب ما يجلب من أغنام الصومال التي يطلق عليها البرابر^(١١٧) وهي معروفة إلى يومنا في سائر أرجاء الجزيرة العربية.

أما الأبقار فكانت من اللحوم الحاضرة في الموالد والمآدب السلطانية، وذلك للأهمية الغذائية للحومها وألبانها. وامتلك المزارعون ما أمكنهم من الأبقار في الكثير من المناطق الزراعية، من ذلك ما امتلكته قبيلة المعازبة^(١١٨).

ويأتي تموين المطابخ السلطانية، من الأسماك الطازجة، من مدن السواحل التي اشتهر أهلها باتهم يزاولون حرفة صيد الأسماك، كاهل عدن الذين قال عنهم ابن بطوطة^(١١٩) إنهم كانوا مابين تجار وحمّالين وصيادين للسمك، أما ابن المجاور^(١٢٠) فذكر أن صيد السمك هو حرفة أهل عدن الأولى، وكذلك الشأن بالنسبة لسكان غلافة^(١٢١)، الذين كانوا يزودون مدينة زبيد بخيرات البحر^(١٢٢).

كما أكد الكثير من الرحالة على مهارة الصيادين في الشحر، وفي ذلك قال احداهم: ' وهؤلاء الناس صيادو أسماك مهرة، يصيدون التونة بمقادير ضخمة'^(١٢٣).

أما توابل وبهارات المطابخ السلطانية، فهي من الواردات التي تصل إلى ميناء عدن من الهند والصين. وقد تعددت أصناف التوابل وكان أهمها الفلفل، والقرنفل، والدار صيني القرفة والزنجبيل وجوز الطيب، والهال 'الهيل'، والكرم (الهرد) والزعفران وغيره^(٨٤).

سادساً: أصناف الأطعمة التي يعدها المطبخ السلطاني :

أولاً: أصناف اللحوم والطيور والأسماك:

- شراح مرشح: هي وجبة غذائية كاملة الأساس فيها إعداد شرايح من لحم الأغنام، وأهم مقاديرها الصل، النشا، الزعفران، الخل، الودك، (السمن)، الجبن، السليط (الزيت) الفلفل، الكزبرة، القرفة، الملح^(٨٥).

- شواء: وهي وجبة الأساس، فيها لحم الغنم المشوي، وأهم مقاديرها إلى جانب اللحم: الزعفران، الخبز، السليط (الزيت)، والملح، الموز، الشقر (الريحان)، الليمون، الدقيق^(٨٦).

- شوي مدقوق: وجبة شواء من لحم أغنام مفروم أو (مدقوق)، وكان اللحم - قبل ظهور المفارم اليدوية أو الآلية في عصرنا - يدق بأدوية خشبية في مدقات ضخمة مخروطية من الأجار أو الأخشاب، وكان اللحم يدق بها حتى يصير ناعماً، ثم يشوي إما على هيئة كرات توضع في الزيت وتغلى فيه، أو يجمع على أسياخ من الحديد ويشوي على نار الفحم، فيما يعرف في أيامنا بـ (الكباب) و(الكفتة). وأهم مقادير هذه الوجبة الأغنام عربية، الزعفران، السليط، الخل، الباذنجان، الموز، الشقر (الريحان) الليمون، الملح^(٨٧).

- الكروانات: وجبة غذائية من طيور الكروان، جنس من فصيلة دجاجيات الأرض طوال الساق، وهي طوال المناقير دقاقها، تعيش حول الأنهار والمناقع وشطوط البحار، وأهم مقادير هذه الوجبة إلى جانب الطيور، الأرز، والحمص، والزيت، والسليط (زيت السمسم)، والدقيق^(٨٨).

- المسحور: وهي وجبة غذائية تتكون من لحم الأغنام البربرية، والأغنام الكسوب وهي الأثني من الأغنام المحلية، وأغنام عربية^(٨٩)، والودك^(٩٠)، والسليط، والزيت والفلفل والكزبرة والجوز، والبصل اليابس، والبصل الأخضر، والحمص والقرفة والكمون والزنجبيل والمصطكى، والسماق، والكرابيا، والزعر: والثوم والأرز والقنبريس^(٩١).

- المسألة: وجبة غذائية قوامها مكون من: الغنم والسكر الأبيض، والدجاج والحمام والارز، والفستق، والحمص، والسليط، والجوز والبندق، والزعفران، واللوز، والمصطكى والفلفل، والكزبرة، والزنجبيل، والكمون، والجبين، والشفر (الريحان)، والعسل، والقرفة والبصل، والتشا^(١٢).

- الرُمَانيّة: وجبة منسوبة إلى فاكهة الرمان لدخولها في قوام الوجبة، هي وجبة اختفت من المطبخ اليمني، وليس لها وجود في عصرنا، وأهم مقوماتها لحم الغنم، السكر الأبيض، الودك (الدهن) الرمان، خضار ورقية، بصل أخضر^(١٣).

- الكشك: وجبة غذائية قوامها لحم الغنم، دقيق البُرّ، الودك (الدهن)^(١٤).

- المُحشّشة: وجبة غذائية معدة من اللحوم، وما يطلق عليه مُحشّش في اليمن هو (اللحم المحشش) وقيل له ذلك لأنه يطبخ مقلبا بالزيت مع المواد المضافة إليه، ولا يتم إنضاجه إنضاجاً كلياً، بل يكون إنضاجه متوسطاً، ليس بالنّي وليس بالمطبوخ غاية، وأهم مقومات هذه الوجبة لحم الغنم، الودك (الدهن) الفلفل، الكزبرة، البصل، خضار ورقية.

- الهريس: هي وجبة غذائية مكونة من خليط من القمح المجروش خشناً، او السمن واللحم الخالي من العظم، يطبخ الجميع في قدر بعد خلطها ببعض^(١٥)، وما زالت معروفة. وتسمى بنفس التسمية في اليمن وبلاد الجزيرة العربية، وخاصة في شهر رمضان.

- السميط: نوع من الشواء، حيث يشوى الحيوان بعد تنف صوفه بالماء الحار^(١٦).

- السطيط: وجبة قوامها الأساسي لحم الغنم ويضاف اليه السليط (زيت السمسم) والفلفل، والكزبرة، والملح، والدقيق.

- قديد العس: وجبة مكونة من قطع لحم أغنام بربرية مقعدة، أي جافة، تخلط بحبوب العس، ويضاف اليها الودك (الدهن) والسليط، والجبين، والفلفل، والزعر، والزعفران، والمصطكى، والقرفة، والسماق، والكزبرة، والجوز، والزنجبيل والخضار الورقية، والبصل اليابس والأخضر، والثوم، والزيت، والكمون.

- المصنّوص: وجبة مكونة من لحم الأغنام العربية، والسكر الأبيض، والخل، والبصل، والزعفران^(١٧).

- رأس غنم: وجبة قوامها رأس غنم، بيض، سكر أبيض، عسل، تمر، أرز، سماق، خشخاش، زبيب، حب رمان، زعفران مصطكى، قرفة، جوز، طحينة،

نشا، ودك (دهن) سليط، فلفل، كزبرة، كمون، ثوم، زنجبيل، بانانجان، يقطين، جزر، قلفاس، خضار ورقية، كُنْبِيرِس، جبن، ملح^(١٨).

- البوارد: وجبة غذائية من الوجبات التي تعد وتجهز في المطابخ السلطانية وكوامها لحم غنم، بيض، عسل، تمر، سليط، زعفران، بانانجان، يقطين، عُصْفَر، جبن، موز، نشأ، طحينية، شقر (ريحان)، خردل^(١٩).

- الملوحات: وجبة غذائية قوامها الأساسي السمك، وسمك الظيراك على وجه الخصوص وهو الاسم القديم لسمك نَبْرَك، ويُعد من أجود أنواع الأسماك في بلاد اليمن، وهو ما يسمى سمك الكند في الكثير من البلاد العربية. وإعداد هذه الوجبة في المطابخ السلطانية يضاف إليها اللفت، الجبن، البصل، السليط، الخردل، الكراويا، الزعتر، الخليب، الزيت، السكر الأبيض، الجوز، الفلفل، الكزبرة، الثوم، الزنجبيل، الزعفران^(٢٠).

ثانياً: أطعمة مصنوعة :

- الفسيل: وجبة غذائية تتكون من الأرز، السكر الأبيض، الزعفران، المصطكي، السماق، القرطم (العُصْفَر)، حب رُمَان طري (طازج)، الفلفل، الكمون، الكزبرة، الحمص، الثوم، البصل اليابس والأخضر، البانانجان، اليقطين، الجزر، القلفاس، الترمس، السليط، الحنظل، اللبم (الليمون) الزيت^(٢١).

- العجة: هي البيض المقلّي بالزيت^(٢٢).

<http://Archivebeta.Sakhril.com>

ثالثاً: أصناف الخبز :

- خبز الرقاق^(٢٣): هو عبارة عن أقراص هشة تخبز على قرص حديدي، ويتم مراعاة السرعة في تحضيره حتى لا يحترق، فهو هش جداً، وما زال هذا النوع من الخبز من أكثر الأكلات الشعبية في البلاد العربية، وبعض الدول في شرق آسيا وهناك وجبة يدخل الرقاق في أهم مقاديرها، وهذه الوجبة تسمى فِت: وهو ما يفت من خبز الرقاق، ومعنى الفت هو تقطيع الخبز قطعاً صغيرة في وعاء أو دست من نجاس أو غيره، وإضافة المرق والسمن إليه، أو السمن والعسل وخلطه بهما ويقدم للمائدة^(٢٤).

- والتخثير: هو وضع أقراص الخبز في القدر، بعضها فوق بعض، ثم يسكب السمن أو غيره من الدهون عليها، وتقدم إلى المائدة على هذه الصورة.

- الخمير: نوع من الخبز يسمى (خمير) مازال معروفاً باسمه إلى يومنا^(٢٥).

- خبز الكحك: صنف من الخبز معروف، ويتفنن أهل اليمن في عمله وإعداده، ويدخل الشمار والكزبرة والحبّة السوداء في إعداده، وهو ما يزال معروفاً

وبنفس الاسم. وهناك نوع من الكعك الحلو يسمى البستودود، والكعكاد اسم آخر للكعك المحلا، لم يعد له وجود في عصرنا^(١٠٧).

خبز اللحوح: جمع لَحْوَحَة، ويعمل من دقيق الذرة أو البر مع الخميرة، ويكون لينا رقيقا يكاد يشف عما وراءه، وتنتهي الخبز الكاملة منه حتى تصير بحجم الكف وأصغر^(١٠٧). ولا يزال اللحوح من أهم الأكلات الشعبية في بلاد اليمن، حيث يؤكل مع العرق أو اللبن أو الحلبة اليمنية. وما زال سقاء اللحوح مصاحبا لصلية إعداد خبز اللحوح، اذ يتم صب كمية من الزيت على خرقه من القطن، تسمى (المنسنة)، يمسح بها سطح الملح بعد قلع اللحوح عن سطحها وقبل عمل اللحوحة الجديدة.

رابعاً: المخبلات :

— الكوامخ : وهي المخلات التي تستعمل كمشبهيات للطعام، والكماخي هو لقب لمن عمله في المطبخ السلطاني إعداد الكوامخ^(١٠٨).

— المتؤره : من مشبهيات الطعام (أشبه بطبق السلطة) وهو عبارة عن السليط، والودك (الدهن) والثوم، والزنجبيل، والبصل، والفلفل، والكزبرة، والمصطكى.

— القنبريس المخوج: وهو من القنبريس (اللبنه) والزنجبيل والبصل

خامساً: الحلويات الشعبية اليمنية :

— الحلوى الصابوني: نسبة إلى أن شكلها يشبه الصابون من حيث النعومة والشكل، وهي مكونة من السكر، والعسل، والنشا، والسليط، و البيض.

— الأسبوطية: حلوى مكونة من السكر الأبيض، والعسل، والفسق، والبندق، والخشخاش، والزعفران، والسليط، والدقيق^(١٠٩).

— هريسة الفستق: نوع من أنواع الحلوى الممزوجة بلحم صدور الدجاج والفستق ومحتواها هو صدور الدجاج، والفستق، والسكر الأبيض، والعسل، والنشا، والسليط^(١١٠).

— حلوة الدجاج: وهي حلوى مقوماتها: الدجاج والسليط والبندق، والجوز، واللوز، والخشخاش، والسكر، والنشا، والرجلة^(١١١)، والزعفران والهيل والقرنفل والقرقه^(١١٢).

— سنبيوسك محلا: هو نوع من الحلوى وقوامه: الدقيق والدهن، واللوز، والسكر الأحمر^(١١٣). ولا يزال معروفاً في اليمن وغيرها من البلاد العربية.

— الفانيد: هو نوع من الحلوى يعسل بالنشا، وهو من أصل فارسي^(١١٤).

- الممتنوح : هو صنف من الحلويات قوامه السكر الأبيض، العسل، والسليط، والزعفران، والبيض، والخل^(١١٥).

- الناطف: نوع من الحلوى المعمول من العسل أو الدبس.

- البهسيه: نوع من الحلوى فسره الزبيدي^(١١٦) على أنه الشعير يلت بالزيت أو في السمن، وهو يشبه الفتوت أو الفتيت، في عصرنا الحالي، ومازالت البهسيه معروفة في مصر إلى يومنا.

- القطايف: نوع من الأرخفة الإسفنجية وهي الحلوى المعروفة بنفس الاسم في العصر الحالي^(١١٧).

- مربي الزنجبيل: يصنع من العسل والزنجبيل^(١١٨).

- القرعية: يصنع من القرع والسكر، أو القرع والعسل، وهو معروف حتى عصرنا.

- المثبك: يصنع من الدقيق، والزيت والنشا، والهيل والزعفران، والسكر، وهو من الحلويات المعروفة في عصرنا^(١١٩).

سادساً : الأطعمة الخاصة بالمناسبات الدينية :

طبق المكسرات في الشعبانية: وهي لون من الأضحية يحمل التسمية المذكورة، ويبدو أن هذا الطبق كان يعد خصيصاً للسلطان بمناسبة الاحتفال في شهر شعبان، والشعبانية اسم يطلق في اليمن، إلى يومنا هذا، على ليلة منتصف شهر شعبان، وهذا الطبق يحتوي على المشاش وهو الموضع اللين الواقع في راس العظام والذي يمكن مضغه ولونه يكون أبيضاً أو مائلاً للصفرة، وهو يكون في الركبتين والمرفقين وما بين الكتفين في الحيوان والإنسان، ويتضح من هذا الوصف. أن المواضع اللينة من أطراف العظام كانت تنتزع من مواضعها، وتسلق وتوزع على كامل الطبق وتقطع حبوب الليمون دوائر وأقراصاً، وتوضع في وسط المشاش مع بعض ثمر فاكهة الأجاج والرطب والملفوف (الكرنب). وقرص حلوى من نوع خاص سبق وأن عرفناه يسمى ناطف^(١٢٠).

سابعاً: المشروبات السلطانية :

- الحلاية: شراب يتكون من ماء وسكر يمزج بماء حب الليمون (يشبه الليموناضة في عصرنا)، ويطلق لفظ الحلاية في اليمن على ما يتم تناوله، من مشروبات أو حلويات، بعد وجبة الطعام.

- الفُقَّاع: شراب يتخذ من الشعير، ويسمى بهذا الاسم لما يرتفع في رأسه من الزَبْد (الفُقَّعات) أي أنه يشبه البيرة.

- السوبيا: هو شراب ناتج عن نقع الحنطة أو الأرز^(١٢١). ويوضع معه أحياناً الزبيب وغيره من المنكهات، وهو من المشروبات الشعبية في رمضان، في عصرنا نحالي في اليمن والحجاز، وقد عرفه البعض على أنه نوع من أنواع النبيذ^(١٢٢)، وربما كانت هذه حالته عند زيادة أيام نقع المواد السابق ذكرها

- الفضيخ: هو نوع من أنواع النبيذ، اشتهرت زبيد بصناعته لوفرة التمر فيها، حيث يصنع هذا الشراب من التمر والبر والرطب، ويستغرق صنعه يوماً وليلة، وشاع تناوله في سبوت النخيل، وهو الإحتفال المشهور في زبيد يوم السبت من كل أسبوع^(١٢٣)، وذلك للاحتفال بنضج التمر، كنوع من التشجيع على زراعة النخيل، وقد واجهت تلك الإحتفالات الكثير من المعارضة من فقهاء اليمن لما يحدث فيها من الاختلاط والمجون.

وهناك إشارة إلى نوع آخر من النبيذ؛ وهو نبيذ الزعفران، يصنع في عدن، إذ كان بها بلر يستخرج منها الماء خصيصاً لصنع النبيذ، يعرف بلر الزعفران، فيقوم أهل عدن باستخراج مائه، ومزجة بثمرة الكادي ذات الرائحة النفاذة، ويترك في الشمس حتى يخمر، ويتحول بعدها إلى نبيذ كامل لا يحتاج إلى غسل. ويتم حمل هذا النبيذ وتصديره إلى كافة أرجاء اليمن^(١٢٤).

ARCHIVE
http://Archivebeta.sakmi.com

سابعاً: ترتيب المائدة الملكية (المسايط):

جرت العادة أن تنقسم الأسمطة التي يأمر الملوك والسلاطين بتقديمها؛ إلى طعامين، طبقاً لما ذكره ابن بطوطة^(١٢٥) وهما "طعام العامة وطعام الخاصة" فأما الطعام الخاص، فهو الطعام الذي يأكل منه السلطان وقاضي القضاة، والفئات المرموقة في المجتمع اليمني وعلى رأسهم كبار الأشراف، وذلك لنسبهم الشريف العائد إلى آل البيت، فميزهم سلاطين بني رسول، ومن ذلك مشاركتهم للسلاطين في المناسبات والإحتفالات والأعياد الخاصة بهم، حيث كانوا يجلسون، في أثناء قيام مراسيم هذه الإحتفالات، على مائدة طعام السلطان الخاصة، إلى جانب كبار رجال دولته من القضاة والفقهاء والضيوف^(١٢٦).

أما الطعام العام فيأكل منه سائر الأشراف والفقهاء والقضاة والمشايخ والأمراء ووجوه الأجناد، ومجلس كل إنسان للطعام معين لا يتعداه، ولا يزاحم أحد منهم أحداً. ويعلق ابن بطوطة على هذا الترتيب بقوله إن هذا الترتيب شبيه بترتيب ملك الهند في طعامه، ولا يعظم أي منهما أخذه عن الآخر^(١٢٧).

ويختلف عدد الصحون والدسوت الكبار، والزبادي الصغار والكبار، بحسب إختلاف المناسبة والضيوف، فيحدد عدد الأبقار والأغنام ونوعها، وعدد الصحون لكل وجبة من الوجبات، وعدد أرغفة الخبز وصحون الحلوى^(١٢٨)، وتزين المائدة الملكية أخيراً بالورود والرياحين والأطياب الفاخرة^(١٢٩).

الخاصة :

تبين لنا من خلال الدراسة النتائج التالية:

- تنوعت المطابخ السلطانية وفقاً لأماكنها، وتخصصها، فمنها مطابخ القصور السلطانية الدائمة، ومطابخ متنقلة، ومنها ما هو مختص بإعداد الوجبات الرئيسية، وأخرى تهتم بالخبز، وثالثة تهتم بالحلويات والمشروبات.
- يظهر اهتمام المطابخ السلطانية بإعداد الوجبات الغذائية المتنوعة؛ والتي تقوم على لحوم الحيوانات أو الطيور والأسماك.
- أهمية إعداد أنواع الخبز المصنوعة من الذرة، أو الدخن أو القمح.
- حرص سلاطين الدولة الرسولية على تزويد المطابخ السلطانية بعدد ضخم من الموظفين منهم الطباخين، ومن يقوم بتموين المطابخ بما تحتاجه من مواد غذائية للمطبخ، وأوان وأوعية وأدوات للمطبخ.
- للمائدة السلطانية آداب خاصة؛ يلتزم بها جميع من يشاركون السلطان المائدة (المسماط)

الهوامش

- (١) تنسب الدولة الرسولية إلى السلطان نور الدين عمر بن علي بن رسول ت ٦٤٧هـ/١٢٥٠م وقد قامت على أنقاض الدولة الأيوبية، حيث كان عمر بن علي من قواد الدولة الأيوبية، وكان نائباً لآخر ملوكها في اليمن الملك المسعود، ثم استبد بالأمر ودعا لنفسه ثم توالى أبناؤه وأحفاده في الملك وامتدت دولته من حضرموت إلى مكة بل في بعض الأحيان من ظفار إلى مكة وامتد حكمهم من سنة ٦٢٦هـ/١٢٢٩م إلى سنة ٨٥٨هـ/١٤٥٤م، للمزيد عن قيام الدولة الرسولية أنظر: الخرجي ' علي بن الحسن ت ٨١٢هـ/١٤١٠م: العقود اللؤلؤية في تاريخ الدولة الرسولية، تصحيح محمد الأكوغ، القاهرة، مطبعة الهلال، ١٩٨٣م، ج١، ص ٥١-٨٥.
- (٢) الجندي ' بهاء الدين محمد بن يوسف ت ٧٣٢هـ/١٣٣١م: السلوك في طبقات العلماء والملوك، تحقيق: محمد بن علي الأكوغ، صنعاء، مكتبة الإرشاد، ١٩٩٥م، ج٢، ص ٦٥-٦٦.
- (٣) مجهول: نور المعارف في نظم وقوانين وأعراف اليمن في المهد المظفري السوارف، تحقيق: محمد عبد الرحيم جازم، صنعاء، المعهد الفرنسي للأثار والعلوم الاجتماعية، ٢٠٠٣م، ج١، ص ٥٣٧.
- (٤) المصدر السابق، ج١، ص ٥٣٤، ج٢، ص ٢٢.
- (٥) المصدر السابق، ج١، ص ٢٠١.
- (٦) مجهول: نور المعارف، ج٢، ص ٨٩، ٩٠.
- (٧) التحويح: في لهجة أهل اليمن يقصد به إضافة التوابل والبهارات إلى المأكولات، أنظر: المصدر السابق، ج٢، ص ١٥، هامش (١).
- (٨) المصدر السابق، ج١، ص ١٥.
- (٩) المصدر السابق، ج١، ص ٢٣١؛ طه حسين هديل: الحياة الاجتماعية في اليمن عصر الدولة الرسولية، عدن، دار جامعة عدن، ٢٠١٠م، ص ٤٦١.
- (١٠) المرجع السابق، ص ٤٦١.
- (١١) مجهول: نور المعارف، ج٢، ص ٥.
- (١٢) مجهول: المصدر السابق، ج١، ص ٥٤؛ طه حسين هديل: الحياة الاجتماعية، ص ٤٦١.
- (١٣) الزبيدي ' محمد مرتضى ت ١٢٠٥هـ/١٧٩١م: تاج العروس في شرح جواهر القاموس، تحقيق: علي شيري، بيروت، دار صادر، ١٩٩٣م، ج٤، ص ٢٧١.
- (١٤) طه حسين هديل: الحياة الاجتماعية، ص ٤٦١.
- (١٥) مجهول: نور المعارف، ج١، ص ٥٠.

- (١٦) المصدر السابق، جـ١، ص٥٠.
- (١٧) الخزرجي: العقود اللؤلؤية، جـ٢، ص١٩٥؛ مجهول: المصدر السابق، جـ٢١، ص١١٦.
- (١٨) مجهول: المصدر السابق، جـ١، ص٢٩٩.
- (١٩) الخزرجي: المصدر السابق، جـ٢، ص١٣٥.
- (٢٠) زبيد: تقع في سهل تهامة اليمن، للمزيد عن المدينة وتاريخها أنظر: ابن السديع 'عبد الرحمن بن علي ت ٩٤٤هـ/ ١٥٧٣م': بغية المستفيد في تاريخ مدينة زبيد، تحقيق: عبدالله محمد الحنشي، صنعاء، ٢٠٠٦م، ص٧٥؛ إبراهيم المقحفى: معجم المدن والقبائل اليمنية، صنعاء، دار الكلمة، ١٩٨٥م، ص١٨٩.
- (٢١) مجهول: نور المعارف، جـ١، ص١٤٦؛ جـ٢، ص٧ هامش (٧) (٨).
- (٢٢) المصدر السابق، جـ٢، ص١٣، هامش (٥).
- (٢٣) مجهول 'ت بعد ٨٣٠هـ/ ١٤٣٦م': تاريخ الدولة الرسولية في اليمن، تحقيق: عبدالله الحنشي، صنعاء، دار الجيل، ١٩٨٤م، ص٢٧٩.
- (٢٤) الخزرجي: العقود اللؤلؤية، جـ٢، ص١٩٥؛ طه حسين هديل: الحياة الاجتماعية، ص٤٦٢.
- (٢٥) مجهول: نور المعارف، جـ٢، ص١١٦؛ طه حسين هديل: المرجع السابق، ص١٢٦.
- (٢٦) المصدر السابق، جـ١، ص٥٦٩.
- (٢٧) ابن حاتم 'الأمير بدر الدين محمد ت ٧٠٢هـ/ ١٣٠٢م': السمع الغالي الثمن في أخبار الملوك من الفز في اليمن، تحقيق: زكن سميت، جامعة كمبودج (د.ت)، ص٣١٢، ٥١١؛ يحي بن الحسين 'ابن القاسم بن محمد ت ١١٠٠هـ/ ١٦٨٩م': غاية الكاتب العربي للطباعة والنشر، ١٩٦٨م، القسم الأول، ص٤٤١.
- (٢٨) القلقشندي 'أحمد بن علي ت ٨٢١هـ/ ١٤١٨م': صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، شرح وتعليق، محمد حسين، بيروت، دار الكتب العلمية، ١٩٨٧م، جـ٤، ص١١٣؛ طه حسين هديل: الحياة الاجتماعية، ص١٢٦.
- (٢٩) مجهول: نور المعارف، جـ١، ص٥٣٨.
- (٣٠) الخزرجي: العقود اللؤلؤية، جـ٢، ص٢١١-٢١٢.
- (٣١) مجهول: نور المعارف، جـ٢، ص١٤٨.
- (٣٢) الزبيدي: تاج العروس، ص٢٧٦.
- (٣٣) مجهول: نور المعارف، جـ٢، ص١٢٨.
- (٣٤) مجهول: المصدر السابق، جـ٢، ص٥١٣.
- (٣٥) الخزرجي: العقود اللؤلؤية، جـ٢، ص٣٤؛ مجهول: المصدر السابق، جـ٢، ص١٤٨.

- (٣٦) القلقشندي: صبح الأعشى، ج٥، ص ٤٧٠؛ محمد دهمان: معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي، بيروت، دار الفكر المعاصر، دمشق، دار الفكر، ١٩٩٠م، ص ١٣٧.
- (٣٧) المصدر السابق، ج٥، ص ٤٥٤؛ مجهول: نور المعارف، ج١، ص ٩٧؛ ج٢، ٨٩؛ محمد دهمان: المرجع السابق، ص ٩٧.
- (٣٨) مجهول: المصدر السابق، ج١، ص ١٢٢.
- (٣٩) الحوائج خاتاه: هو المكان أو المستودع الذي يخزن فيه جميع المشتريات الخاصة بالمطبخ السلطاني من الحبوب، والبهارات والتوابل والأوعية وكافة الأدوات، أنظر: مجهول: المصدر السابق، ج١، ص ٥٤٨.
- (٤٠) المصدر السابق، ج٢، ص ١١٥.
- (٤١) المصدر السابق، ج٢، ص ١٢٨، هامش (أ).
- (٤٢) المصدر السابق، ج٢، ص ٩٥، ٩٩، ١٤٨.
- (٤٣) المصدر السابق، ج٢، ص ٢٣.
- (٤٤) ابن فضل الله العمري: شهاب الدين أحمد بن يحيى ت ٧٤٩هـ / ١٣٤٨م: مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، تحقيق: أيمن فوزاد السيد، القاهرة، دار الإعتصام، ١٩٨٧م، ص ٤٠؛ القلقشندي: صبح الأعشى، ج٤، ص ٥٦؛ محمد دهمان: معجم الألفاظ، ص ٩٢.
- (٤٥) مجهول: نور المعارف، ج٢، ص ١٠٨.
- (٤٦) المصدر السابق، ج٢، ص ٩٤.
- (٤٧) المصدر السابق، ج٢، ص ٤٨.
- (٤٨) ابن فضل الله العمري: مسالك الأبصار، ص ١٥٤؛ مجهول: ارتفاع الدولة المؤيدية، ص ص ٣١، ٩٨.
- (٤٩) البريهي: عبدالوهاب بن عبدالرحمن ت بعد ٩٠٤هـ / ١٤٩٨م: طبقات صنعاء اليمن، المعروف بتاريخ البريهي، تحقيق: عبدالله الحبشي، صنعاء، مكتبة الإرشاد، ١٩٩٤م، ص ٢٠٤.
- (٥٠) لحج: مخلاف كبير في الشمال الغربي من عدن، انظر إبراهيم المقحفي: معجم المدن، ص ٣٥٥.
- (٥١) أبين: مخلاف مشهور على ساحل البحر الهندي شرقي عدن، أنظر: المرجع السابق، ص ٨.
- (٥٢) تعز: مدينة مشهورة في سفح جبل صبر الشمالي: بينها وبين صنعاء جنوباً ٢٥٦ كم. أنظر: المرجع السابق، ٦٩.
- (٥٣) إب: مدينة في الجنوب من صنعاء بمسافة ١٤٠ كم. أنظر: المرجع السابق، ص ٥.
- (٥٤) الضالع: بلدة على بعد ٩٦ ميلاً من عدن، أنظر: المرجع السابق، ص ٢٥٧.
- (٥٥) يافع: بلدة في الشمال الشرقي من عدن، أنظر: المرجع السابق، ص ٤٦٩.

- (٥٦) شبوة: منطقة أثرية بين مأرب وحضرموت، أنظر: المرجع السابق، ص ٢٢٥.
- (٥٧) وصاب: جبل متسع بالغرب الجنوبي من صنعاء بمسافة ١١٢ كم. أنظر: المرجع السابق، ص ٤٦٥.
- (٥٨) حجة: مدينة كبيرة في الشمال الغربي من صنعاء بمسافة ١٢٧ كم. أنظر: المرجع السابق، ص ١١٠.
- (٥٩) محمد سعيد: الحياة الاقتصادية في اليمن في عهد بني رسول، رسالة دكتوراه، تونس، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، بجامعة تونس الأولى، ١٩٩٨م، ص ٦٢٩.
- (٦٠) مجهول: نور المعارف، ج ١، ص ٣١٠؛ أسامة حماد: مظاهر الحضارة الإسلامية في اليمن في العصر الإسلامي 'عصر دولتي بني أيوب وبني رسول'، الإسكندرية، مركز الإسكندرية للكتاب، ٢٠٠٤م، ص ٢٥٩.
- (٦١) الكدراء: من مدن تهامة القديمة تقع في وادي سهام. أنظر: ابراهيم المحقفي: معجم المدن، ص ١٤.
- (٦٢) المحالب: قرية تهامية خربة تقع في وادي مور على مقربة من (الزهرة)، أنظر: المرجع السابق، ص ٣٤٦.
- (٦٣) أحور: وادٍ فيه قرى شرقي أبين، أنظر: المرجع السابق، ص ٣٦٤.
- (٦٤) الجند: بلدة مشهورة بالشرق الشمالي من مدينة تعز بمسافة ٢٢ كم. أنظر: المرجع السابق، ص ٩٥.
- (٦٥) خذير: تقع في الشرق الجنوبي من تعز بمسافة ٤٦ كم. أنظر: المرجع السابق، ص ٧٨.
- (٦٦) جبا: مدينة خربة غربي جبل صنبر المطل على تعز، أنظر: المرجع السابق، ص ١٤٢.
- (٦٧) جبلة: مدينة مشهورة بالجنوب الغربي من إب بمسافة ٥٧ كم. أنظر: المرجع السابق، ص ٨١. وللمزيد عن مسابك تكرير السكر في اليمن، أنظر: مجهول: سور المعارف، ج ٢، ص ١٠٢-١٠٥.
- (٦٨) ابن مجاور جمال الدين يوسف بن يعقوب ت ٦٩٠هـ/١٢٩١م: صفة بلاد اليمن ومكة وبعض الحجاز المسماة "تاريخ المستبصر" [عنتى بتصحيحها: أوسكر لوفقرين، بيروت، دار التنوير، ١٩٨٦م، ص ٤٥].
- (٦٩) فشان: بلدة تهامية خربة من أعمال رَمَع، شمالي زبيد، عمرت محلها قرية الحسينية، أنظر: المرجع السابق، ص ٣١٦.
- (٧٠) القحمة: قرية تهامية خربة في الشمال الشرقي من زبيد، أنظر: المرجع السابق، ص ٣٢٤.
- (٧١) الشحر: ميناء لحضرموت، أنظر: المرجع السابق، ص ٢٢٧.
- (٧٢) حضرموت: مدينة كبيرة تُعرف باسم الأحقاف، بها مركز المحافظة الخامسة من محافظات الشطر الجنوبي من اليمن، أنظر: المرجع السابق، ص ١٢٢.

- (٧٣) وادي رَمَع: وادي مشهور إلى الشمال من وادي زبيد: أنظر: محمد الحجري: مجموع بلدان اليمن وقبائلها، تحقيق: إسماعيل الأكوخ، صنعاء، مكتبة الإرشاد، ٢٠٠٩م، ١م، ص ٣٧٠؛ إبراهيم المقضي: معجم المدن، ص ١٨١.
- (٧٤) المَهْرَة: من قبائل قضاة في حضرموت، أنظر: محمد الحجري: المرجع السابق، ٢م، ص ١٧٢؛ إبراهيم المقضي: المرجع السابق، ص ٣٥٥؛ عبدالرحمن السقاف: معجم بلدان حضرموت المسمى (إدام القوت في ذكر بلدان حضرموت)، تحقيق: أحمد المقضي، صنعاء، مكتبة الإرشاد، ٢٠٠٢م، ص ١٠٩.
- (٧٥) رَتمان: اسم مشترك بين عدد من الأماكن والقبائل، بلدة من رداح، وبنو ردمان من قبائل أرحب، وبنو ردمان بوادع حاشد عرفوا ببني الزرقة، أنظر: إبراهيم المقضي: المرجع السابق، ص ١٧٦.
- (٧٦) مجهول: ارتفاع الدولة المؤيدية، ص ٣٦١.
- (٧٧) مجهول: نور المعارف، ج ٢، ص ٨.
- (٧٨) الخرجي: العقود اللؤلؤية، ج ٢، ص ٢٢٠؛ محمد سعيد: الحياة الاقتصادية، ص ٦٨٥.
- (٧٩) تحفة النظار، ص ٢٥١.
- (٨٠) صفة بلاد اليمن، ص ١١٦.
- (٨١) غلافقة: قرية تهامية شمال غربي مدينة زبيد، وهي مرسى زبيد، أنظر: ياقوت الحموي شهاب الدين أبو عبد الله ت ٦٢٦ هـ / ١٢٢٩ م؛ معجم البلدان، بيروت، دار صادر، ١٩٨٤م، ص ٢٠٨؛ إبراهيم المقضي: معجم المدن، ص ٣٠٦.
- (٨٢) ابن مجاور: صفة بلاد اليمن، ص ٢٤٣.
- (٨٣) ماركوبولو: رحلات ماركوبولو، ترجمه للإنجليزية: وليم مارسدن، ترجمه للعربية: عبدالعزيز جاويد، القاهرة، الهيئة المصرية للكتاب، ١٩٩٦م، ج ٣، ص ٩٤.
- (٨٤) ابن بطوطة: تحفة النظار، ص ٣٢٣؛ ماركوبولو: الرحلة، ج ٣، ص ٦٩-٧٢؛ سونيا هاو: في طلب التوابل، ترجمة: محمد عزيز رفعت، القاهرة، مكتبة نهضة مصر، ١٩٥٧م، ص ٣٣، ١١٥.
- (٨٥) مجهول: نور المعارف، ج ٢، ص ١، ٨٤.
- (٨٦) المصدر السابق، ج ٢، ص ١؛ أسامة حماد، مظاهر الحضارة، ص ٥٣٠.
- (٨٧) المصدر السابق، ج ٢، ص ٨٥.
- (٨٨) المصدر السابق، ج ٢، ص ٨٥؛ أسامة حماد، المرجع السابق، ص ٥٣٠.
- (٨٩) مجهول: نور المعارف، ج ٢، ص ٨٧.
- (٩٠) الدوك: السمن والدهن الحيواني.
- (٩١) القنبريس: هي لبنة حليب الماعز الطبيعي غير المبستر والمصنعة في الجرة

- (٩٢) مجهول: نور المعارف، جـ٢، ص ٨٨.
- (٩٣) المصدر السابق، جـ٢، ص ٩١.
- (٩٤) المصدر السابق، جـ٢، ص ٩١.
- (٩٥) مجهول: نور المعارف، جـ٢، ص ٩١؛ جـ١، ص ٣٠٨.
- (٩٦) الزبيدي: تاج العروس، جـ٥، ص ١٦٠.
- (٩٧) مجهول: نور المعارف، جـ٢، ص ٨٧.
- (٩٨) المصدر السابق، جـ٢، ص ٩١.
- (٩٩) مجهول: نور المعارف، جـ١، ص ٤.
- (١٠٠) المصدر السابق، جـ٢، ص ٨٦.
- (١٠١) المصدر السابق، جـ٢، ص ٩.
- (١٠٢) المصدر السابق، جـ٢، ص ٩٧.
- (١٠٣) مجهول: نور المعارف، جـ١، ص ٦١.
- (١٠٤) المصدر السابق، جـ٢، ص ٩٢؛ أسامة حماد، مظاهر الحضارة، ص ٥٢٩.
- (١٠٥) المصدر السابق، جـ٢، ص ١١١.
- (١٠٦) المصدر السابق، جـ٢، ص ١١٢؛ جـ١، ص ٦١.
- (١٠٧) الخزرجي: العقود اللؤلؤية، جـ٢، ص ١٣٥؛ مجهول: المصدر السابق، جـ١، ص ٥٣٩؛ أسامة حماد، المرجع السابق، ص ٥٢٨.
- (١٠٨) الزبيدي: تاج العروس، جـ٢، ص ٢٧٦؛ مجهول: نور المعارف، جـ١، ص ١٠.
- (١٠٩) مجهول: المصدر السابق، جـ٢، ص ٨٦.
- (١١٠) المصدر السابق، جـ٢، ص ١٠٠.
- (١١١) الرجلة: وتسمى الرجلة في كل من عدن وتعز وإب ومن اسمائها 'البقلة' يؤكل ورقها مطبوخاً أو على شكل سلطة، أنظر: مصطفى الشهابي: معجم الشهابي في مصطلحات العلوم الزراعية، بيروت، مكتبة لبنان، ١٩٧٨م، ص ٥٨٦.
- (١١٢) مجهول: نور المعارف، جـ١، ص ١٠١.
- (١١٣) المصدر السابق، جـ٢، ص ١٠١.
- (١١٤) الخزرجي: العقود اللؤلؤية، جـ٢، ص ١٩٥؛ الزبيدي: تاج العروس، جـ٢، ص ٤٥٥.
- (١١٥) مجهول: نور المعارف، جـ٢، ص ٢٣.
- (١١٦) تاج العروس، جـ٢، ص ١٣٧.
- (١١٧) مجهول: نور المعارف، جـ١، ص ٢١٦-٢٥٨؛ أسامة حماد، مظاهر الحضارة، ص ٥٢٨.
- (١١٨) المصدر السابق، جـ٢، ص ١٠٦.
- (١١٩) الخزرجي: المصدر السابق، جـ٢، ص ١٩٥.

- (١٢٠) مجهول: نور المعارف، جـ٢، ص١٣٧.
- (١٢١) المصدر السابق، جـ٢، ص ص ١٤-١٦؛ أسامة حماد، مظاهر الحضارة، ص٥٣٢.
- (١٢٢) الزبيدي: تاج العروس، جـ٢، مادة سوبة.
- (١٢٣) ابن المجاور: صفة بلاد اليمن، ص ص ٨٠-٨١؛ ابن بطوطة: تحفة النظائر، ص٢٢٤؛ أسامة حماد، مظاهر الحضارة، ص٥٠٥.
- (١٢٤) ابن مجاور: المصدر السابق، ص ١٣١؛ أسامة حماد، مظاهر الحضارة، ص٥٣٢.
- (١٢٥) تحفة النظائر، ص٢٢٦.
- (١٢٦) الملك الأشرف * عمر بن يوسف بن رسول ت ٦٩٦هـ / ١٢٩٧م: طرفة الأصحاب في معرفة الأنساب، تحقيق، ك ومسترستين، صنعاء، دار الكلمة، ١٩٨٥م، ص١٠٣؛ الخزرجي: العقود اللؤلؤية، جـ١، ص ص ١١٥، ١٣٦؛ جـ٢، ص ١٩٢؛ أسامة حماد، مظاهر الحضارة، ص٥٠٢.
- (١٢٧) الملك الأشرف: المصدر السابق، ص٢٢٦.
- (١٢٨) مجهول: نور المعارف، جـ٢، ص ٩٢-٩٣.
- (١٢٩) الخزرجي: العقود اللؤلؤية، جـ٢، ص ١٩٥؛ مجهول: تاريخ الدولة الرسولية، ص ٩٤.



ARCHIVE

<http://Archivebeta.Sakhrif.com>

قائمة المصادر والمراجع

أولاً: المصادر المطبوعة:

١. البريهي، عبدالوهاب بن عبدالرحمن ت بعد ٩٠٤هـ / ١٤٩٨م: طبقات صلحاء اليمن، المعروف بتاريخ البريهي، تحقيق: عبدالله الحبشي، صنعاء، مكتبة الإرشاد، ١٩٩٤م.
٢. ابن بطوطة * محمد بن عبدالله ت ٧٧٩هـ / ١٣٧٧م: تحفة النظّار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، مراجعه: درويش الجويدي، بيروت، المكتبة العصرية، ٢٠٠٧م.
٣. الجندي * بهاء الدين محمد بن يوسف ت ٧٣٢هـ / ١٣٣١م: السلوك في طبقات العلماء والملوك، تحقيق: محمد بن علي الأكوخ، صنعاء، مكتبة الإرشاد، ١٩٩٥م.
٤. ابن حاتم * الأمير بدر الدين محمد ت ٧٠٢هـ / ١٣٠٢م: السمط الغالي الثمن في أخبار الملوك من القز باليمن، تحقيق: ركس سميث، جامعة كمبودج (د.ت).
٥. الخزرجي * علي بن الحسن بن أبي بكر ت ٨١٢هـ / ١٤١٠م: العقود اللؤلؤية في تاريخ الدولة الرسولية، تصحيح محمد الأكوخ، القاهرة، مطبعة الهلال، ١٩٨٣م.
٦. ابن الدبوع * أبو الضياء عبدالرحمن بن علي ت ٩٤٤هـ / ١٥٧٢م: بغية المستفيد في تاريخ مدينة زبيد، تحقيق: عبدالله محمد الحبشي، صنعاء، ٢٠١٦م.
٧. الزبيدي * محمد مرتضى ت ١٢٠٥هـ / ١٧٩١م: تاج العروس في شرح جواهر القاموس، تحقيق: علي شيري، بيروت، دار صادر، ١٩٩٣م.
٨. ابن فضل الله العمري * شهاب الدين أحمد بن يحيى ت ٧٤٩هـ / ١٣٤٨م: مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، تحقيق: أيمن فؤاد السيد، القاهرة، دار الإحصام، ١٩٨٧م.
٩. القلقشندي * أحمد بن علي ت ٨٢١هـ / ١٤١٨م: صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، شرح وتحقيق، محمد حسين شمس الدين، بيروت، دار الكتب العلمية، ١٩٨٧م.
١٠. ابن المجاور * جمال الدين يوسف بن يعقوب ت ٦٩٠هـ / ١٢٩١م: صفة بلاد اليمن ومكة وبعض الحجاز المسماة "تاريخ المستبصر" اعتنى بتصحيحها: أوسكر لوفقرين، بيروت، دار التنوير، ١٩٨٦م.
١١. مجهول * ت بعد ٨٣٠هـ / ١٤٣٦م: تاريخ الدولة الرسولية في اليمن، تحقيق: عبدالله الحبشي، صنعاء، دار الجيل، ١٩٨٤م.
١٢. مجهول: نور المعارف في نظم وقوانين وأعراف اليمن في العهد المظفري الوارف، تحقيق: محمد عبدالرحيم جازم، صنعاء، المعهد الفرنسي للآثار والعلوم الاجتماعية، ٢٠٠٣م.

١٣. مجهول: ارتفاع الدولة المؤيدية ، تحقيق : محمد عبدالرحيم جازم ، صنعاء ، المعهد الفرنسي للآثار والعلوم الإجتماعية، ٢٠٠٩ م .
١٤. الملك الأشرف ' عمر بن يوسف بن رسول ت ٦٩٦هـ / ١٢٩٧م: طرفة الأصحاب في معرفة الأنساب، تحقيق، ك وسترستين، صنعاء، دار الكلمة، ١٩٨٥م.
١٥. ياقوت الحموي 'شهاب الدين أبو عبدالله ت ٦٢٦هـ/ ١٢٢٩م: معجم البلدان، بيروت، دار صادر، ١٩٨٤م.
١٦. يحيى بن الحسين ' ابن القاسم بن محمد ت ١١٠٠هـ/ ١٦٨٩م: غاية الأمان في أخبار القطر اليماني، تحقيق: سعيد عبد الفتاح عاشور، القاهرة ، دار الكاتب العربي للطباعة والنشر ، ١٩٦٨م.

المراجع العربية:

١٧. إبراهيم المقحفي: معجم المدن والقبائل اليمنية، صنعاء، دار الكلمة، ١٩٨٥م.
١٨. أسامة حماد: مظاهر الحضارة الإسلامية في اليمن في العصر الإسلامي 'عصر تولتي بني أيوب وبني رسول '، الإسكندرية، مركز الإسكندرية للكتاب، ٢٠٠٤م.
١٩. طه حسين هديل: الحياة الاجتماعية في اليمن عصر الدولة الرسولية، عدن، دار جامعة عدن، ٢٠١٠م.
٢٠. عبدالرحمن السقاف: معجم بلدان حضرموت المسمى إدام القوت في ذكر بلدان حضرموت، تحقيق: إبراهيم المقحفي وعبدالرحمن السقاف، صنعاء، مكتبة الإرشاد، ٢٠٠٢م.
٢١. محمد الحجري: مجموع بلدان اليمن وقبائلها، تحقيق: إسماعيل الأكوخ، صنعاء، مكتبة الإرشاد، ٢٠٠٩م.
٢٢. محمد دهمان: معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي، بيروت، دار الفكر المعاصر، دمشق، دار الفكر، ١٩٩٠م.
٢٣. مصطفى الشهابي: معجم الشهابي في معجم مصطلحات العلوم الزراعية، بيروت، مكتبة لبنان، ١٩٧٨م.

المراجع المغربية:

٢٤. سونيا هار: في طلب التوابل، ترجمة: محمد عزيز رفعت، القاهرة، مكتبة نهضة مصر، ١٩٥٧م.
٢٥. ماركو بولو: رحلات ماركو بولو، ترجمه للإنجليزية: وليم مارسدن، ترجمه للعربية: عبدالعزيز جاويد، القاهرة، الهيئة المصرية للكتاب، ١٩٩٦م.

رسائل علمية:

٢٦. محمد سعيد: الحياة الاقتصادية في اليمن في عهد بني رسول، رسالة دكتوراه، تونس، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، بجامعة تونس الأولى، ١٩٩٨م.

