

المحلية لعهد ما قبل الإسلام، فإن الموضوع يتعلق دائماً بالولائم والإبهاج.

ولقد فتحت الغزوات الإسلامية أيضاً طرقاً تجارية من إسبانيا إلى آسيا الوسطى. وكانت ترسل الأطعمة مثل الشام من وسط آسيا والتمر من الجزيرة العربية إلى بغداد، وانتشرت تجارة التوابل من شرق آسيا وإفريقيا في أنحاء العالم الإسلامي كافة. بالإضافة إلى أن بعض أصناف الفاكهة مثل المشمش والبرتقال والليمون والمان، التي كانت تزرع في إيران، أصبحت متوافرة للمسلمين على الشواطئ الجنوبية للبحر المتوسط. وقد ضم المطبخ الناتج كلاً من الأطعمة الحضرية العربية كالقمح والخضار، والأساسيات البدوية (التمور ولحوم الجمال والخراف والماعز وحليبها) مع المزيد من الأنواع الفارسية الغربية مثل الموز والأرضي شوكي والأرز وقصب السكر

لقد حُرِّمَ أكل لحم الخنزير وشرب النبيذ مع قدوم الإسلام في القرن السابع، كما أن القرآن (سورة المائدة: الآية 3) منع أكل اللحم الميت والدم أو الحيوانات التي قُتِلت خنقاً أو بضربة عنيفة أو التي طعنت حتى الموت أو التي أكلها حيوان ضارٍ بشكل جزئي. ومع أن القرآن يرفض المحرمات السابقة عند اليهود من الطعام، فإنه يقر بأن الطعام المقبول لدى أهل الكتاب (المسيحيين واليهود) يعتبر شرعياً لدى المسلمين. وعلى الرغم من عدم شرعية النبيذ، فإن إنتاجه استمر من جانب غير المسلمين مع استمرار استهلاكه من جانب بعض المسلمين. ويظهر تقديم النبيذ وشربه في اللوحات الجدارية على الأبنية الإسلامية الدنيوية القديمة، والأجسام المحمولة أيضاً من مصر وسوريا والعراق وإيران. وعلى الرغم من أن الأسلوب يشق من التقاليد

اللحمة، وأنواع الحساء من اللحم والفواكه،
وعصائر الفاكهة.

وقد امتد الاهتمام بتقديم الطعام إلى
الأوعية التي كان يقدّم فيها، فقد كانت معظم
الطاسات والأباريق والكؤوس والأطباق
الكبيرة الإسلامية تعكس الاهتمام في العالم
الإسلامي بأهمية إغراء العين، مثلما الأمر
مع أهمية الذوق والرائحة عند تقديم الطعام
والشراب. ومع أن الإسلام اعتبر استخدام
الفضة والذهب أمراً مكروهاً فإن العائلات
الملكية كانت تقدم الطعام في أطباق مصنوعة
من هذين المعدنين الثمينين.

ولكن تبقى بعض الأمثلة موجودة كبدائل
مثل القطع النحاسية المرصّعة بالفضة والذهب
والخزفيات اللماعة التي تحاكي التأثيرات
البراقة للذهب دون خرق أي قواعد دينية.

كانت العائلات الممتدة، في المجتمعات
الإسلامية التقليدية، تعيش كلها معاً، إما تحت
سقف واحد أو في تجمعات قبلية، وكنتيجة
لذلك، جرت العادة على الطبخ لجموع كبيرة.
إن «ني ماتناما Ni matnama» هو أحد كتب
الطبخ القليلة الموجودة، ويعود إلى بدايات

والباذنجان والزعفران. واستخدمت هذه
المكونات وغيرها في عهد الخلافة العباسية من
القرن الثامن إلى القرن الثالث عشر في اختراع
أطباق جديدة مثل الكباب المشوي، وفضائر



إبريق «بلاكاس Blacas»،
شمال العراق، الموصل، موقع
باسم شجاع بن متعة، بتاريخ
629 هجري/ 1232 ميلادي.
نحاس أصفر مرصع بالفضة
والنحاس.

ويمثل هذا الإبريق وثيقة
مهمة لدراسة الأعمال
المعدنية المرصّعة من الموصل،
على الرغم من أن فوهته
وغطاءه مفقودان. وهو
مزيّن بشاربي الخمر، ولكنه
على الأرجح كان يستخدم
لصب الماء، ذلك أن للنحاس
الأصفر تأثيراً سيئاً على
النيبذ.

وفي مرج قرب سمرقند (62) Samarkand نُصِبَت الخيم الواسعة وزُيِّنَت بالمجوهرات والذهب، وتجمع المُرْفُهُون من كل نوع في المكان. وبعد إنجاز الزواج قام كل من الأمراء بشرب نخب الأمراء الآخرين محتسين النبيذ وحليب الفرس المخمر والعسل والمشروب الكحولي المَقَطَّر وشراب عصير الفاكهة. وبعدها «قُدِّمَت صوانٍ مليئةً بالمزيد من الطعام وبأنواع عديدة من المأكولات تفوق الوصف»،

القرن السادس عشر من سلطنة ماندو Mandu الهندية، وفيه وصفات تتضمن طبخ خاروف كامل وكميات كبيرة جداً من الأرز والخضار وغيرها من المكونات لخدمة بلاط السلطان. وكانت الولاتم الأكثر بذخاً تحفظ للمناسبات الخاصة، مثل ولادة ابن أو زوج أمير، ولقد تفوَّق المنظمون لحفلات الإمبراطور على أنفسهم عند التخطيط لحفلة زفاف ستة من أحفاد تيمور Timur (تيمولنك). في عام 1404

والأرز والمعجنات الحلوة مع البندق المغطس بالعسل أو الشراب. وفي هذا الوقت في الهند، كانت المكونات الكثيرة التوابل المستخدمة في الكريّ curry تُدمج مع أطباق الأرز واللحم من إيران وآسيا الوسطى. وفي قصر المغولي أكبر Akbar كان الطعام يُقدّم بالفلفل الأحمر الحار chillies حتى للفيلة.

وتبعها أطباق كبيرة من الفواكه. وبعد أن تمت ضيافة النبلاء قدم الطعام والشراب إلى «الجنود وأهل القرى، كبيرهم وصغيرهم؛ الدمشقيين والإغريق والفرس والأتراك».

ومع الغزو العثماني للقسطنطينية في عام 1453، ومع توسع الإمبراطورية حول شواطئ المتوسط من صربيا إلى شمال إفريقيا، انتشر مطبخ جديد في أرجاء العالم الإسلامي الغربي. وتمثّل هذا في الخضراوات المحشية واللبن

اليمن: تفصيل من إبريق بلاكاس Blacas.

يجلس هذا الرجل الذي يشرب ضمن شكل بيضاوي من أربعة فصوص، ويظهر بين مجموعة من الموسيقين والراقصين حول عنق الإبريق. يشبه شكل الكأس التي يشرب بها الزجاج المطلي بالمينا الذي كان في عهد المماليك في سوريا ومصر مثل قارورة الحاج هذه (على اليمن).



اليسار: تفصيل من قارورة الحاج، سوريا، 1340-1360، زجاج مُدَّهَّب ومطلي بالمينا.

لا شك أن هذه الشخصية الجالسة تشرب النبيذ من الكأس التي بيدها اليمنى، في حين تظهر كأس أخرى عائمة فوق كتفه الأيسر، مع وجود قارورة طويلة العنق على يساره، جاهزة لتملأ كأساً فارغة. ويرافق النبيذ طبق كبير من الفاكهة.







«فريد يراقب مشهداً محموراً»، داستان أمير حمزة Dastan-I Amir Hamza، الهند المغولية، تاريخ 1562-79. ألوان مائية معتمة وذهب على ورق.

مع أن الزوار الأوروبيين لايران الصفوية Safavid Iran والهند المغولية Mughal India يصفون الولائم والطعام المستهلك فيها، فإن اللوحات والرسومات تركز على الشرب أكثر من الطعام. ويظهر هذا الرسم، الذي يوضح النشاطات التي تحدث داخل القصر، إنتاج الكحول واستهلاكه بدءاً من الاختمار والصب إلى الشرب والشكر.

اليمين: في هذا التفصيل، يسرع شاب صغير ومعه فارورتان نحو الشرفة حيث يقدم رجل ذو لحية كأساً لشاب، في حين يشرب رجل ذو شارب من إنائه.

اليمن: التفصيل من لوحة عاجية منحوتة، من عهد الماليك في مصر، القرن الرابع عشر.

يحمل هذا الشخص قارورة في يده اليسرى وما يبدو أنه قماش في اليد اليمنى. ومع أنه يرتدي العمامة فإن شعره الطويل يصل إلى كتفيه. وتحوي الأشرطة على ذراعيه كتابات مزيفة، لكنها تمثل أشرطة منسوجة، طُرِّز عليها اسم الخليفة وألقابه. ومن هذه الخصائص يمكن لنا أن نستنتج أنه هذا الرجل خادم وعلى الأرجح أنه مسلم، مع أن الشخصيات المسيحية تظهر أيضاً على هذه اللوحة العاجية وشريكها.



تفصيل من لوحة «فريد يراقب مشهداً مخموراً». خادم يصب النبيذ الأحمر من قدر فخارية مطلية إلى أخرى. وهناك بعض الأطباق الصغيرة المغطاة، لكنها ليست مهمة بالمقارنة مع عدد أواني النبيذ.







وعاء «فاسو فيسكوفالي Vaso Vescovali» ذو الغطاء، إيران أو أفغانستان، إقليم خراسان، عام 1200. برونز عالي القصدير مرصع بالفضة. بالإضافة إلى الرسومات التنجيمية على غطاء هذا الوعاء وأطرافه (انظر الفصل الثالث) فإن الشريط الضيق المارّ حول الحافة يتكون من أزواج من الأشخاص الجالسين الذين يشربون، والموسيقيين، وصنّاع البهجة.

اليسار: تفصيل من «فريد يراقب مشهداً مخموراً». يبدو أن هذا الرجل بعمامته المفككة ومعطفه المفتوح وبنطاله المحلول يدفع ثمن انغماسه المفرط في الملذات. فَيَعِينُ مفتوحة والأخرى مغلقة تقريباً، يبدو محاولاً إراحة نفسه - وتلك نتيجة إفراطه في الأكل.