



السماط وفن الضيافة في التراث المكي إبان العصر المملوكي من خلال كتاب "بلوغ القرى في ذيل إتحاف الوري بأخبار أم القرى" للعز بن فهد (885-922 هـ / 1480-1516): دراسة تاريخية

منى بنت يوسف الحجاجي⁽¹⁾

تُسَلَّم البحث في: 2025/12/21

أُجيز للنشر في: 2026/4/12

الحجاجي، منى بنت يوسف (2026). السماط وفن الضيافة في التراث المكي إبان العصر المملوكي من خلال كتاب "بلوغ القرى في ذيل إتحاف الوري بأخبار أم القرى" للعز بن فهد (885-922 هـ / 1480-1516): دراسة تاريخية. مجلة دراسات الخليج والجزيرة العربية، 52(201)، 211-242.

<https://doi.org/10.34120/jgaps.v52i201.3669>



هذه الدراسة ذات وصول مفتوح نشرت بموجب رخصة المشاع الإبداعي - (CC BY-NC 4.0).

ملخص

الأهداف: تهدف الدراسة إلى تسليط الضوء على السماط وفن الضيافة في مكة إبان العصر المملوكي، من خلال كتاب "بلوغ القرى" للعز بن فهد (885-922 هـ/1480-1516)، مع إبراز أنواعها ودور كل منها في المناسبات الدينية والسياسية والاجتماعية. **المنهج:** اعتمدت الدراسة على المنهج التاريخي التحليلي والاستقرائي؛ إذ إنَّ إشكالية الدراسة تتمركز حول مفهوم السماط ودلالاته الحضارية التي أسهمت في تشكيل الهوية الثقافية في المجتمع المكي. وقد تميز السماط وفن الضيافة في التراث المكي برسوم وآداب شارك فيها جميع فئات المجتمع وأظهروا حسن الضيافة للوافدين إليهم من الحجاج والمجاورين ونحوهم، كما خصَّص جزء من ميزانية الواردات المالية والأوقاف للإنفاق عليها. **النتائج:** أشارت النتائج إلى أنَّ السماط كان مكوناً أساسياً للهوية الثقافية للمجتمع المكي مع شيوع بعض الأصناف الدخيلة على المطبخ الحجازي التي اصطُغت بمؤثرات خارجية وبعض الرسوم الدخيلة المرتبطة بالمناسبات الدينية والاجتماعية، إضافة إلى تأثر السماط ببعض المؤثرات السياسية والأمنية نتيجة للتفاعل مع المتغيرات التي شهدتها مكة خلال العصر المملوكي. **الخاتمة:** ختاماً يجدر الاهتمام بإمعان البحث في مواضيع التاريخ الحضاري والإسلامي لما له من أثر في رفع مستوى الوعي لدى الأجيال الناشئة بالقيم الأصيلة والعريقة؛ ما يسهم في تعزيز الهوية الإسلامية والتنمية المستدامة للموارد التراثية والتاريخية.

الكلمات المفتاحية: السماط، تاريخ الضيافة في العصر المملوكي، الولايم

في مكة المكرمة

(1) أستاذ مساعد، قسم التاريخ والحضارة، كلية التربية، جامعة الأمير سطام بن عبدالعزيز.

m.alhajaji@psau.edu.sa

Al-Sammat and the art of hospitality in Makkah heritage during the Mamluk Era through the book "Reaching the villages in the tail of benefiting from the news of Umm Al-Qura" by Al-Az bin Fahd (885-922AH /1480-1516 AD): A historical study

Mona Y. Al-Hajjaji⁽¹⁾

Abstract

Objectives: The study aims to shed light on hospitality in Makkah during the Mamluk period, through the book "Reaching the Villages in the Tail of Benefiting from the News of Umm Al-Qura, 885–922 AH /1480–1516 AD". It highlights the different types of hospitality and their role in religious, political, and social occasions. **Method:** The study employed an analytical and inductive historical approach. The research problem centers on the concept of hospitality and its cultural implications, which contributed to shaping the cultural identity of Meccan society. Al-Sammat and the art of hospitality were distinguished in Meccan heritage by customs and etiquette participated by all segments of society, showing hospitality to pilgrims, neighbors, and others who came to them, and allocating part of the budget of financial revenues and endowments to spend on them. **Results:** The findings indicated that Al-Sammat was an essential component of the cultural identity of Makkah society, with the prevalence of some varieties of food foreign to Hijazi cuisine that were influenced by external factors and foreign customs associated with religious and social occasions. In addition, there was the influence of political and security factors on Al-Sammat as a result of interaction with the changes that Makkah witnessed during the Mamluk Era. **Conclusion:** In conclusion, greater attention should be given to in-depth research into topics of cultural and Islamic history, given their role in raising awareness among younger generations of authentic and long-standing values, which contributes to strengthening Islamic identity and supporting the sustainable development of heritage and historical resources.

Keywords: Al-Sammat, history of hospitality in the Mamluk Era, banquets in Mecca

Submitted: 21/12/2025

Accepted: 12/4/2026

Al-Hajjaji, M. Y. (2026). Al-Sammat and the art of hospitality in Makkah heritage during the Mamluk Era through the book "Reaching the villages in the tail of benefiting from the news of Umm Al-Qura" by Al-Az bin Fahd (885–922AH /1480–1516 AD): A historical study. *Journal of the Gulf and Arabian Peninsula Studies*, 52(201), 211– 242.

<https://doi.org/10.34120/jgaps.v52i201.3669>



This article is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution license (CC BY-NC 4.0).

(1) Assistant Professor, Department of History and Civilization, College of Education, Prince Sattam bin Abdulaziz University. m.alhajjaji@psau.edu.sa

المقدمة

تميزت المجتمعات العربية بالكرم وحسن الضيافة، فاشتهر فيها عدد من الشخصيات التي كانت مضرب المثل في الكرم من أمثال حاتم الطائي، وجاء الإسلام فأقر مكارم الأخلاق الشائعة في المجتمع العربي ومنها صفة الكرم، التي عُدت من صفات المؤمن التي حث عليها الإسلام، فقال الرسول ﷺ: "مَنْ كَانَ يُؤْمِنُ بِاللَّهِ وَالْيَوْمِ الْآخِرِ فَلْيُكْرِمْ ضَيْفَهُ" (البخاري، 1993، ج5، ص. 2240)، فتسابق السلف الصالح في إكرام ضيوفهم إلى أن بلغوا حد الإتيار، قال تعالى: ﴿وَالَّذِينَ تَبَوَّءُوا الدَّارَ وَالْإِيمَانَ مِنْ قَبْلِهِمْ يُحِبُّونَ مَنْ هَاجَرَ إِلَيْهِمْ وَلَا يَجِدُونَ فِي صُدُورِهِمْ حَاجَةً مِمَّا أُوتُوا وَيُؤْثِرُونَ عَلَىٰ أَنْفُسِهِمْ وَلَوْ كَانَ بِهِمْ خَصَاصَةٌ وَمَنْ يُوقِ شَحْنَ نَفْسِهِ فَأُولَٰئِكَ هُمُ الْمُفْلِحُونَ﴾ [الحشر: 9].

وكان التاريخ شاهداً على ما قدموا من فنون الضيافة والكرم، وهو ما خلده مصنفات المؤلفين على مر العصور الإسلامية؛ فقد ظهرت العديد من الدراسات القيمة عن الضيافة، ولكن معظمها يعد من الدراسات الشرعية، والقليل منها دراسات تاريخية، ركزت معظمها على فن الطبخ والموائد والولائم دون التركيز على مصطلح السماط، ولعل من أبرز الدراسات التي ركزت على مصطلح السماط -على سبيل المثال على الحصر- دراسة هيفاء عاصم محمد وحيدر مزهر العابدي (2013)، بعنوان: "أسمطة الخلافة الفاطمية في مصر 358-567هـ"، وتناولت الدراسة الأسمطة في العصر الفاطمي في مصر، وسلطت الضوء على مظاهر الترف والبذخ وتأثير الولائم في نشر المذهب الإسماعيلي، بالإضافة إلى أبعادها السياسية والدينية واستمرار العادات المتعلقة بالضيافة في الحياة اليومية للمجتمع المصري إلى العصر الحديث، وتعد إضافة قيمة للتاريخ الاجتماعي لمكتبة التاريخ المصري. ودراسة محمد سالم باعمر (2011)، بعنوان "سماط أو ضيافة خليل الرحمن عليه الصلاة والسلام في العصر المملوكي 658-923هـ / 1260-1517"، وقد أفرد الباحث مدينة الخليل بالدراسة وأكد دور سلطنة المماليك في إحياء سماط الخليل بداية من عهد الظاهر بيبرس البندقداري 658-676هـ / 1260-1277، مشيراً إلى أبعادها الدينية. وتعد الدراسة إضافة قيمة لمكتبة التاريخ الشامي، وقد استفدت من الدراستين بإعطائي تصوراً وفهماً جيداً للتأثيرات الدينية والسياسية الكامنة وراء الأسمطة وفن الضيافة قبل الشروع في كتابة الدراسة، وعلى الرغم من أهمية معظم الدراسات السابقة فإنها بعيدة من حيث الإطار المكاني والجغرافي عن الحجاز؛ إذ لا توجد دراسة -على حد علم الباحثة-

أُجْرِيتْ عن السماط وفن الضيافة في مكة المكرمة خلال العصر المملوكي، فالموضوع لم يسبق بحثه؛ و من ثم، وقع الاختيار عليه آملاً في خدمة تاريخ مكة المكرمة.

مشكلة الدراسة وتساؤلاتها

مما سبق تتبين أهمية موضوع الدراسة؛ إذ إنَّ الدراسة تهدف إلى تسليط الضوء على جانب مهم من جوانب التاريخ المكي الحضاري، يتمثل في السماط وفن الضيافة والمراسم والآداب المتصلة به وأبرز أنواعه ودور كل منها في المناسبات الدينية والسياسية والاجتماعية؛ لإعطاء القارئ صورة مصغرة عن الموائد التي تقام في تلك المناسبات، وأثرها على الحياة العامة، والمؤثرات التي أدت إلى ظهورها، وتعد هذه الأهداف إطاراً إرشادياً لفهم أعمق لموضوع الدراسة، من خلال الإجابة عن تساؤلاتها الآتية:

- 1 - ما أهمية السماط التاريخية؟ وما أنواعه؟
- 2 - ما المراسم والآداب التي ارتبطت بالسماط في التراث المكي؟
- 3 - ما الدوافع الكامنة وراء إقامة السماط في المناسبات الدينية والسياسية والاجتماعية؟
- 4 - ما المؤثرات التي اصطبغ بها السماط وفن الضيافة في المجتمع المكي ودورها في تشكيل هويته الثقافية خلال العصر المملوكي؟
- 5 - ما الأبعاد السياسية للسماط ودوره في حفظ الأمن خلال العصر المملوكي؟

مصطلحات الدراسة

تتناول الدراسة تعريف السماط أو السفرة وأهم أنواعه المرتبطة بفن الضيافة وتقديم الولائم والمآدب؛ إذ يعتبر السماط وسيلة لبناء العلاقات السياسية والدينية ومظهراً من مظاهر المكانة الاجتماعية في مكة خلال العصر المملوكي.

ومن حيث معنى المصطلح، فالسماط مفرد وجمعه أُسْمِطَة؛ ويقصد به في الاصطلاح الصَّفَفَ، (ابن مالك، 1984، ج. 2، ص. 313). وهو كل ما يُمدَّ ليوضع عليه الطعام في المآدب والضيافة ونحوها، دلالة على الموائد الكبيرة (الخطيب، 1996، ص. 257؛ عمر، 2008، ج. 2، ص. 1107). ويسمى أيضاً سفرة: وهو لفظ فارسي معناه القماش العريض الذي مد عليه الطعام للدلالة على مائدة الطعام، ويطلق الأتراك اسم سفرة خان على غرفة الطعام

(الخطيب، 1996، ص. 249). أما المقصود بمصطلح السلطة المحلية؛ فهو أمراء مكة المكرمة من الأشراف، ويقصد بالسلطة المركزية سلاطين الدولة المملوكية وأمراء المماليك الذين يمثلون السلطة المركزية.

حدود الدراسة

تنحصر الدراسة من حيث الإطار الموضوعي بدراسة السماط وفن الضيافة في التراث المكي إبان العصر المملوكي من خلال كتاب "بلوغ القرى في ذيل إتحاف الورى بأخبار أم القرى" للعز بن فهد (885-922 هـ / 1480-1516): دراسة تاريخية، وسيكون الإطار الزمني المحدد للدراسة مدة حياة المؤلف العز بن فهد (885-922 هـ / 1480-1516). أما الإطار المكاني للدراسة؛ فهو مكة المكرمة.

المنهج

اعتمدت الدراسة على المنهج التاريخي، المبني على استقراء المادة العلمية وتحليلها، وذلك من خلال جمع المادة العلمية، ثم تحليلها وتفسيرها وفق السياق التاريخي والاجتماعي في مباحث الدراسة، مع استخدام المنهج الوصفي بحكم طبيعة الدراسة التي تلامس مظهراً من مظاهر المجتمع الحضاري.

وقسمت الدراسة إلى مبحثين لتنظيم عرض المادة العلمية، فخصص المبحث الأول للتعريف بمؤلف الكتاب العز بن فهد: حياته، وأثاره العلمية، ومنهجه، وتناول المبحث الثاني أهمية السماط وأنواعه في مكة المكرمة خلال العصر المملوكي (المراسم والأداب)، وصولاً إلى الخاتمة التي اشتملت على أهم نتائج الدراسة، ثم قائمة المصادر والمراجع.

مصادر الدراسة

اعتمدت في هذه الدراسة على كتاب بلوغ القرى للعز بن فهد (2005) مصدراً رئيساً لما له من أهمية فيما يحويه من معلومات عن التاريخ المكي، بالإضافة إلى بعض المصادر والمراجع الثانوية، وهو ما أثبتُّه في قائمة المصادر.

المبحث الأول: التعريف بمؤلف الكتاب: حياته، وأثاره العلمية، ومنهجه

أورد اسمه ونسبه عدد من المؤرخين، وهو عز الدين عبدالعزيز بن النجم عمر بن محمد بن محمد بن أبي الخير محمد بن عبدالله بن فهد الهاشمي المكي الشافعي، واشتهر بالعر بن فهد، وأوصل بعضهم نسبه إلى علي بن أبي طالب عليه السلام (السخاوي، 1992، ج. 4، ص ص. 224-226: النجم ابن فهد، 2000، ج. 1، ص ص. 854، 1361).

ولد بمكة في ليلة السبت السادس والعشرين من شهر شوال سنة 850هـ/ 1446 في أثناء رحلة والده النجم عمر (ت 885هـ/ 1480) إلى القاهرة، وسمي عند ولادته علياً أبا الخير، ثم غُيّر اسمه بسبب رؤيا رآها والده، وهي أنه سمع قائلاً يقول له: "جاءك ذكر فسمه عبدالعزيز أبا فارس"، وأطلق عليه بعض المؤرخين كلا الاسمين (السخاوي، 1992، ج. 4، ص ص. 224-226: الغزي، 1997، ج. 1، ص ص. 239).

ترعرع العز بن فهد في أسرة علمية؛ فوالده النجم عمر بن فهد من كبار العلماء والمحدثين بمكة (الهيلة، 1994، ص. 170)، وتعد أسرته من الأسر العلمية التي اشتهرت بالدين والعلم، وخاصة علم الحديث والتاريخ، فبرز منهم الحفاظ الأربعة، وهم التقي بن فهد، ثم ابنه النجم عمر، ثم حفيده العز بن فهد، ثم الابن جارالله بن فهد (ت 954هـ/ 1547) (الكتاني، 1982، ج. 2، ص. 912). فحفظ القرآن، والأربعين النووية، والإرشاد مختصر الحاوي لابن المقرئ (ت 837هـ/ 1433)، والنخبة في علم الحديث للحافظ ابن حجر (852هـ/ 1448)، وألفية ابن مالك في النحو. تزوج العز بن فهد من ابنة عمه كمالية بنت أبي بكر محب الدين أحمد، ورزقه الله منها أولاداً وبنات، من أوسعهم شهرة ابنه محمد جار الله أبو الفضل محب الدين بن عبدالعزيز بن عمر بن فهد الذي أكمل مصنف والده (السخاوي، 1992، ج. 4، ص ص. 224-226: الغزي، 1997، ج. 1، ص ص. 239-240).

كان العز بن فهد على عقيدة السلف الصالح، شافعي المذهب، محباً للحديث الشريف، كثير الاستشهاد به، رجل تقوى ودين، ناقداً في كثير من صفحات مؤلفه لبعض البدع أو المخالفات الشرعية التي شاعت في مكة المكرمة إبان العصر المملوكي (العز بن فهد، 2005، مقدمة التحقيق، ج. 1، ص. 44: النجم بن فهد، 2000، ج. 1، ص ص. 854، 1361).

يعد والده وجده أول أساتذته، وكان لهما أثر واضح في تعليمه منذ صغره، فظهر حبه للتعليم، وأولع العز بن فهد بتخريج الأحاديث والتاريخ؛ فرحل في طلب العلم، وقد وصفه الغزي بقوله: "الشيخ الإمام الحافظ.. الرجال المفيد" (الغزي، 1997، ج. 1، ص. 239)، وكانت أولى رحلاته العلمية إلى المدينة النبوية، التي زارها عدة مرات، ثم رحل إلى مصر وبلاد الشام؛ طلباً للعلم. كما ذكر أنه رحل إلى اليمن، وأخذ فيها عن جماعة من العلم (السخاوي، 1992، ج. 4، ص. 224-225؛ الغزي، 1997، ج. 1، ص. 239-240؛ ابن طولون، 1999، ج. 1، ص. 428-430؛ الكتاني، 1982، ج. 2، ص. 755).

وخلال رحلاته التقى العديد من العلماء الذين أجازوه، وكان في مقدمتهم الحافظ ابن حجر، والسخاوي الذي أشاد به بقوله: "وليس بعد أبيه ببلاد الحجاز من يدانيه في الحديث.. وجودة الخط والفهم" (السخاوي، 1992، ج. 4، ص. 226)، وأخذ عن علماء مكة والمجاورين وهم كثر، كما تتلمذ على يديه العديد من العلماء، كان في مقدمتهم ابنه جار الله بن العز بن النجم بن فهد المكي (السخاوي، 1992، ج. 4، ص. 224-225؛ الشماخ، 1998، ج. 1، ص. 397-400؛ ابن طولون وابن المبرد، 1999، ج. 1، ص. 428-430؛ الغزي، 1997، ج. 1، ص. 239-240؛ الكتاني، 1982، ج. 2، ص. 755).

ومن الوظائف التي تقلدها العز بن فهد وظيفة خازن الكتب، وكان لها أثر في اهتمامه بالتأليف والكتابة التاريخية، فترك إراثاً ثقافياً والكثير من المؤلفات في مجالات عدة، ذكرت ضمن تراجمه، إلا أن معظمها فقد (السخاوي، 1992، ج. 4، ص. 226؛ الشلي، 2004، ص. 143-144؛ الغزي، 1997، ج. 1، ص. 239-240). ولا غرابة في ذلك، فقد كرس جهوده في خدمة العلم، وسار في ذلك على نهج أسلافه وما خطته أعلامهم، وأصبح ما ألفوه إراثاً تاريخياً للمكتبة الإسلامية عامة ومكتبة التاريخ المكي خاصة، بداية من عصر المؤرخ النجم عمر بن فهد (885هـ/1480) مؤلف كتاب "إتحاف الوري بأخبار أم القرى"، الذي أكمله ابنه العز بن فهد (922هـ/1517) بعد وفاة والده بكتابه "بلوغ القرى في ذيل إتحاف الوري"، مبتدئاً من شهر رمضان سنة (885هـ/1480) الشهر الذي توفي فيه والده، حتى ربيع الآخر سنة (922هـ/1516) الذي توفي فيه. وقد أكمل كتابه هو الآخر بكتاب "نيل المنى" من ابنه الجار الله بن فهد لتظهر لدينا سلسلة تاريخية تعد موسوعة للتاريخ المكي (السخاوي، 1992، ج. 4، ص. 224-226؛ العز بن فهد، 2005، مقدمة التحقيق، ج. 1، ص. 6؛ ابن العماد، 1986، ج. 10، ص. 432-433).

يُعدُّ كتاب "بلوغ القرى في ذيل إتحاف الورى بأخبار أم القرى" للعز بن فهد الذي اعتمدت عليه الدراسة من أهم المصادر التاريخية المكية، وهو موسوعة علمية عن أخبار مكة المكرمة السياسية، والاقتصادية، والاجتماعية، والدينية، والعلمية، إضافة إلى أخبار مواسم الحج وغيرها من الأخبار القيمة، مرتباً إياها بحسب الأيام والشهور والسنين، وتأتي أهمية تاريخه من كونه خالياً من التزلف أو الميل، فلم يكن للمؤلف منصب سياسي سوى وظيفة خازن الكتب؛ وبذلك كان بعيداً عن السياسة وتأثيراتها، وهو ما أعطى قلمه مصداقية، ولا شك أنَّ عمله في خزانة الكتب كان له أثر في تأليفه للكتاب، فقال في مقدمته:

أحببت سلوك هذه المسالك، وأن أقتدي بوالدي وما أَلَّفَه قبلي من حوادث بلدنا مكة المشرفة ومآثرها لإحياء معالمها وإيضاح مجاهلها.. وليكون ذلك ذليلاً على تاريخه المسمى (إتحاف الورى بأخبار أم القرى) فإنه رتبته على حوادث السنين.. لكنه اقتصر على الحوادث والوفيات جملة (العز بن فهد، 2005، ج. 1، ص ص. 78-79).

وهو بذلك اتبع منهج والده النجم بن فهد في الكتابة، إلا أنه كان أكثر تفصيلاً، فجاء كتابه حافلاً بالأخبار والمعلومات، وتميز أسلوبه بسرد الأحداث والأخبار التاريخية مع نقد في بعض المواطن لبعض المخالفات الشرعية في مجتمعه، وهو ما يستحق النقد، واستخدم الأسلوب العامي في بعض المواطن من الكتاب (السخاوي، 2017، ص. 438؛ 1992، ج. 4، ص ص. 224-226؛ العز بن فهد، 2005، مقدمة التحقيق، ج. 1، ص ص. 44-47).

اعتمد العز بن فهد في كتابه على الوثائق الرسمية، ومنها المراسم السلطانية، وشبه الرسمية، والأوراق التي يصل بها القصاد والمراسلون، والمكاتبات الشخصية، ومعاصرته للحدث، والمشاهدة، والسماع، وتحتوي عادة على أمور سياسية واجتماعية واقتصادية، ولم يعتمد في كتابه بلوغ القرى على مؤلفات سابقة إلا في الاستشهادات، وتعد مشاهدته ومعاصرته الأحداث التي دُونها من أهم المصادر التي اعتمد عليها العز بن فهد في كتابه إضافة إلى ما ينقل له من الأخبار والروايات الشفهية (السخاوي، 1992، ج. 4، ص ص. 224-226؛ العز بن فهد، 2005، مقدمة التحقيق، ج. 1، ص ص. 57-63).

قام بتحقيق الكتاب ثلاثة من طلبة الدراسات العليا من جامعة أم القرى المتميزين، هم: صلاح الدين بن خليل الصواف، وعبدالرحمن حسين أبو الخيور، وعليان عبدالعالي المحلبدي،

وظهر في ثلاث رسائل علمية -ماجستير- تميزت بالجدية والأصالة وعمق التحقيق وإضافة علمية مميزة، وقد طبعت النسخة المحققة ونشرت في ثلاثة أجزاء مع ملحق رابع للفهارس.

اختلفت بعض المصادر في تاريخ وفاة العز بن فهد صاحب كتاب بلوغ القرى، والراجح أنه توفي -رحمه الله تعالى- في جمادى الأولى من سنة (922هـ/1516) لتأريخه أحداث ذلك العام حتى وفاته، وهو ما ذكره ناسخ الكتاب بقوله:

آخر ما وجد من كتاب بلوغ القرى لذيل إتحاف الوري بأخبار أم القرى وهو بخط مؤلفه، وبعد الظهر يوم الجمعة ثامن عشر جمادى الأولى المذكور عام تاريخه، توفي المؤلف، رحمه الله تعالى، وجهاز في يومه، وصلى عليه ابن عمته الخطيب محب الدين النويري بعد عصر تاريخه بساعات، ودفن قبل المغرب على قبر أبيه وجده بشعب النور بالمعلاة، فلحق فضل يوم الجمعة، برّد الله مضجعه، ورحمه وإيانا وجميع المسلمين⁽¹⁾ (البغدادى، 1992، ج. 1، ص. 283، ج. 2، ص. 634؛ الشلي، 2004، ص. 143-144؛ العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 2031؛ الغزي، 1997، ج. 1، ص. 239-240).

المبحث الثاني: أهمية السماط وأنواعه في مكة المكرمة إبان العصر المملوكي (المراسم والأداب)

ارتبط السماط بفن الضيافة وطرق تقديمها للضيوف، وقد اشتهر العرب منذ القدم بالكرم وحسن الضيافة، حتى أصبحوا مضرب المثل في الكرم (ابن العديم، 1986، ج. 1، ص. 58-60)، وجاء الإسلام فأكد مكارم الأخلاق، ومنها إكرام الضيف، وعد ذلك من صفات المؤمن حقاً، فتنافس الصحابة -رضوان الله عليهم- في إكرام الضيف، ولكن حتى لا يصل الأمر إلى حد التبذير والبذخ المنهي عنه ضببطت الضيافة في الإسلام بضوابط شرعية من أجل تقنينها وتوضيح آدابها، فلا تزيد مدتها كما هو مشهور عن ثلاثة أيام. قال رسول الله -ﷺ-: "طعامُ أولِ يومٍ حقٌّ، وطعامُ اليومِ الثاني سُنَّةٌ، وطعامُ اليومِ الثالثِ سُمعةٌ، ومن سَمَعَ سَمَعَ الله به" (ابن الملك، 2012، ج. 3، ص. 599).

(1) وقد ذكر البغدادي وفاته في المصنف نفسه بتاريخين مختلفين، مرة سنة 920هـ، وأخرى سنة 921هـ.

وكانت بداية شيوع السماط في العصر الفاطمي للدلالة على كل ما يبسط على الأرض من أجل صف الطعام عليه (ابن العديم، 1986، ج. 1، ص. 346). بترتيب معين ليتمكن المدعوون والضيوف من الجلوس لتناوله ببسر وسهولة. ولا يزال لفظ السماط والسفرة شائعاً في المجتمع المكي والحجازي إلى يومنا الحالي.

وقد تفنن الفاطميون في إعداد الأسمطة، وتزيينها بالأزهار ونحوها، وتنظيم الطعام على الموائد حتى وصلت درجة عالية من الفخامة، واستمرت العناية بالأسمطة حتى بلغت أوجها في العصر المملوكي الذي تميز بالاستقرار السياسي النسبي والازدهار الحضاري (ابن العديم، 1986، ج. 1، ص. 393-398؛ القلقشندي، 1987، ج. 3، ص. 601؛ ج. 4، ص. 58). وعد هذا الاهتمام من قبل السلطة الحاكمة مؤشراً على الدور السياسي والديني للسماط أملاً في كسب الولاء من المجتمع المحلي، ففي العصر الفاطمي سعى حكامها من وراء مد الأسمطة إلى نشر المذهب الإسماعيلي، ولعل استمرار الدولة المملوكية في الاهتمام بالسماط كان سبباً في التصدي للمذهب الشيعي ونشر المذهب السني؛ لكسب حكمها الشرعي؛ كونها من عنصر غير عربي.

والأمر نفسه تكرر في مكة في ظل حكم أمرائها الأشراف ممثلي السلطة المحلية؛ فظهرت عنابهم بالسماط وفن الضيافة خلال العصر المملوكي، لضمان استمرارهم في الحكم من قبل السلطة المركزية، وذلك في ضوء التحولات الاجتماعية والسياسية التي شهدتها المجتمع المكي، وشاعت ثلاثة أنواع من الأسمطة الرئيسة، التي يمكن تصنيفها على النحو الآتي: السماط الذي يمد في المناسبات الدينية، والسماط الذي يمد في المناسبات السياسية والرسمية، والسماط الذي يمد في المناسبات الاجتماعية. وهي ما سنتناوله في صفحات الدراسة.

أولاً: السماط وفن الضيافة في المناسبات الدينية (المراسم والآداب)

سماط موسم الحج والعمرة وضيافته

ظهر الاهتمام بفنون الضيافة على مر العصور الإسلامية، وتنافست المجتمعات في ذلك، وظهر إرث حضاري له ثقله في التراث الإسلامي الأصيل بما يحمله من رسوم وفنون وآداب وتقاليد شاعت في المجتمعات الإسلامية، وظهرت جلياً في العصر المملوكي نتيجة تراكمات سياسية واقتصادية وثقافية واجتماعية. ولكي تحصل على الولاء السياسي لا سيما في مكة وتضفي على حكمها الصبغة الشرعية خصصت لها ميزانية من بيت المال والأوقاف (التجبي،

1980، ص. 197؛ ابن الجوزي، 1995، ج. 2، ص. 55؛ النجم بن فهد، 1988، ج. 3، ص. 349)، ولا غرابة أن يكون المجتمع المكي في مقدمتها للمكانة التي تحتلها مكة، حيث يتوافد إليها الآلاف من ضيوف الرحمن سنوياً في موسم الحج والعمرة؛ لذا استمر اهتمام أهل مكة بإطعام الحجاج في الجاهلية وفي الإسلام، وتكفل الخلفاء بالإنفاق على ذلك، فأُنشئت دار مخصصة لإعداد وطبخ الطعام الذي يقدم لضيوف الرحمن عرفت بدار المراحل، وسميت بذلك لأنها حوت قدوراً من صُفر لمعاوية رضي الله عنه يُطبخ فيها طعام الحجاج، وطعام شهر رمضان (ابن الجوزي، 1995، ج. 2، ص. 55؛ الفاسي، 1998، ج. 1، ص. 18). وهكذا ارتبط السماط وفن الضيافة في مكة بكسب الولاءات وتأكيد الهيبة للسلطة الحاكمة.

ولا شك في أن السماط الذي يمد في المناسبات الدينية له وقعه في النفوس، ومن أشهر الأسمطة تلك التي تمد في موسم الحج، وهو من أهم المناسبات الدينية التي تقدم فيها الضيافة لضيوف الرحمن القادمين إلى مكة من مختلف الأقاليم الإسلامية من القضاة والفقهاء وأصحاب المناصب الدينية، وقد حرص أهل مكة، وخاصة القضاة وممثلي الوظائف الدينية، على استقبالهم في مواسم الحج، فيمد لهم السماط بالطعام ترحيباً بهم وإكراماً لمكانتهم الدينية (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 901). وفي ذلك مؤشر على تعزيز العلاقات بين فئات المجتمع ودلالة على التقدير والتبعية والولاء لممثلي السلطة الشرعية؛ لما لها من دور بارز في المجتمع المكي خلال العصر المملوكي.

وقد أشاد ابن بطوطة بكرم أهل مكة وحسن ضيافتهم، فقال:

ولأهل مكة الأفعال الجميلة، والمكارم التامة، والأخلاق الحسنة، والإيثار إلى الضعفاء والمنقطعين، وحسن الجوار للغرباء، ومن مكارمهم أنهم متى صنع أحدهم وليمة يبدأ فيها بإطعام الفقراء المنقطعين المجاورين، ويستدعهم بتلطف ورفق وحسن خلق، ثم يطعمهم، وأكثر المساكين المنقطعين يكونون بالأفران، حيث يطبخ الناس أخبازهم، فإذا طبخ أحدهم خبزه، واحتمله إلى منزله، فيتبعه المساكين، فيعطي لكل واحد منهم ما قسم له، ولا يردهم خائبين، ولو كانت له خبزة واحدة، فإنه يعطي ثلثها أو نصفها طيب النفس بذلك من غير ضجر (ابن بطوطة، 1417هـ، ج. 1، ص. 387).

وفي ذلك إشارة إلى كرم أهل مكة، وحرصهم على ضيافة الوافدين إليهم من الحجاج والمجاورين وأبناء السبيل، وقد اعتاد أحد شيوخهم إرسال الخبز⁽²⁾ والطعام المطهو إليهم بعد صلاة العصر كل يوم، وهو موعد الوجبة الرئيسة لدى أهل مكة (ابن بطوطة، 1417هـ، ج. 1، ص. 389).

وفي الصدد نفسه قدم ابن جبير وصفاً دقيقاً للسماط الذي يمد في مواسم الحج والعمرة، فقال:

وفي الأشهر الثلاثة: رجب، وشعبان، ورمضان، يتصل منها أسمطة بين الصفا والمروة، ولم يشاهد أحد أكمل منظراً منها لا بمصر ولا بسواها، قد صورت منها تصاوير إنسانية وفاكية، وجليت في منصات كأنها العرائس، ونضدت بسائر أنواعها المنضدة الملونة، فتلوح كأنها الأزاهر حُسناً، فتقيد الأبصار، وتستنزل الدرهم والدينار (ابن جبير، 1981، ص. 88).

ولعل هذه الأسمطة تمد للتجارة والبيع للحجاج ولغيرهم من القادمين إلى مكة، وفي ذلك دليل على حرص أهل مكة على توفير كل ما يحتاج إليه الوافدون إليها من الطعام والشراب والحلوى. ويعتبر الرصد التاريخي من قبل الرحالة لثقافة الطعام في المجتمع المكي وأنواع الأسمطة وفن الضيافة في مواسم الحج دلالة على مدى التعايش والتبادل الثقافي بين المجتمعات الإسلامية وتحقيقاً لأهداف سياسية للسلطتين المحلية والمركزية في نقل ما تنعم به مكة من رخاء وأمن؛ لتوطيد نفوذها وعلو منزلتها في أعين المسلمين في مختلف الأقاليم الإسلامية.

سماط المولد النبوي وضيافته

يعد السماط الخاص بالمولد النبوي من أشهر الأسمطة الدينية التي اعتاد أهل مكة على إقامتها (ابن بطوطة، 1417هـ، ج. 1، ص. 388)، وتقدم فيه بعض الأطعمة وخاصة الحلوى؛ إذ إنَّ عدم تقديم الحلوى الخاصة بالمولد كان أمراً غير مقبول، خاصة لدى المماليك المقيمين في مكة (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 1135، 1291)، ومن ذلك الضيافة الفاخرة

(2) الخبز: هو الطعام المعد من العجين الذي يخبز في النار؛ مثل التنور ونحوه، ويتم تجهيزه من طحين الحبوب الشائعة في مكة؛ مثل الحنطة والقمح والشعير أو الذرة والدخن وغير ذلك من أنواع الحبوب (ابن منظور، 1414هـ، ج. 5، ص. 343-344).

التي أعدها الباشا⁽³⁾ (الباشا، 1965، ج.1، ص ص.293-294؛ دهمان، 1990، ص. 30) في سنة 915هـ/ 1509، ووصفت بكثرة أصنافها، وحضرها القاضي والخطيب والأعيان في مكة، وكذلك من فنون الضيافة في الاحتفال بالمولد تقديم شراب السكر للحضور، ويتم إرساله أيضاً للقضاة في مصالهم احتفالاً بالمولد (العز بن فهد، 2005، ج.3، ص ص.1675، 1724)، وعلى الرغم من أنَّ الاحتفال بالمولد من البدع والعادات الدخيلة على المجتمع المكي فإنه شاع خلال العصر المملوكي، وهو مؤشر على ظهور بعض المخالفات الشرعية والفرق الصوفية في المجتمع المكي ولا يزال هذا الاحتفال يقام في بعض البلدان الإسلامية.

سماط النصف من شعبان وضيافته

من فنون الضيافة التي شاعت في مكة خلال العصر المملوكي أن تفرق الحلوى على الناس؛ مثل حلاوة النصف من شهر شعبان، التي جرت العادة أن يفرقها القاضي الشافعي (العز بن فهد، 2005، ج.2، ص. 894)، وهي أيضاً من البدع التي شاعت بمكة خلال العصر المملوكي والعادات الدخيلة على المجتمع المكي، واستمرت إلى وقت قريب. ولا شك أن انتشار الأسطة في تلك المناسبات مؤشر على اعتياد المجتمع المكي عليها، ولعل ذلك يعود إلى دعم أصحاب النفوذ من ممثلي السلطتين المحلية أو المركزية لتلك الممارسات الاجتماعية.

سماط الإنجازات العلمية وضيافتها

لما للمجالس العلمية وحلقات التدريس من أهمية في المجتمع المكي؛ فقد حرص أهل مكة على مد السماط في بعض اللقاءات العلمية والمناسبات الدينية التي تقام عادة على سطح المسجد الحرام، حيث يجتمع فيها القضاة وأصحاب المكانة العلمية، وتقدم الضيافة من الداعي لهذا اللقاء، فيفرون الفتوت⁽⁴⁾ (العز بن فهد، 2005، ج.3، ص. 1625)، والحلوى، ويعرف بالمولد أيضاً (العز بن فهد، 2005، ج.3، ص. 1616)؛ تعبيراً عن اجتماع أعداد كبيرة من الحاضرين عادة. ومن أنواع السماط في المناسبات الدينية أيضاً السماط الذي يمد في ليلة

(3) الباشا: لقب بمعنى الرئيس، وهو من الوظائف العسكرية الرفيعة؛ إذ كان لكل منة جندي في العصر المملوكي باشا أو رئيس، وقد يجمع صاحبها بينها وبين الإمرة (الباشا، 1965، ج.1، ص ص.293-294؛ دهمان، 1990، ص. 30).

(4) الفتوت: وهو مشبك مضروب، أي تم تفتيته، وتضاف إليه اللوزية.

ختم القرآن الكريم، وتقدم غالباً فيه أنواع الحلوى، ومن الأماكن التي مد فيها زيادة دار الندوة، وجرت العادة أن يحضره عامة الناس (النجم بن فهد، 1988، ج. 3، ص. 474)؛ مما دلّ على أنَّ السماط لم يكن مجرد ضيافة بل كان له رمزية ثقافية للاحتفال بالإنجازات العلمية ومؤشراً على مدى اهتمام المجتمع المكي بتكريم العلماء وتقديرهم وعلو مكانتهم الاجتماعية خلال العصر المملوكي.

ثانياً: السماط وفن الضيافة في المناسبات السياسية (المراسم والأداب)

سماط التهنة بتولي المناصب

وقد تنوع السماط الذي يمد في المناسبات السياسية؛ إذ جرت العادة في مكة أن يمد سماط للمهنيين لهم عند تولي المناصب؛ مثل الإمارة والخطابة والإمامة والقضاء، ومن ذلك السماط الذي عمله الشريف أبو نعي بن بركات بعد انتهاء مراسم التعيين في الإمارة وغيرها من المناصب في مكة سنة 921هـ/ 1515، كما شاركت النساء في عمل السماط في المناسبات السياسية، ومن ذلك ضيافة الشريفة أم الكامل زوجة الشريف زين الدين بركات بن محمد؛ إذ عملت سماطاً بعد انتهاء مراسم التعيين في الإمارة، وقد حضره الشريف والقضاة والفقهاء والأمراء والأعيان (العز بن فهد، 2005، ج. 1، ص. 632؛ ج. 2، ص. 1043؛ ج. 3، ص. 2004).

وعلى النقيض من ذلك يُكتفى بتقديم الشراب والحلوى في الضيافة فقط دون مد السماط للطعام، ولا سيما في أثناء مراسم السلام على أمير مكة، حيث كانت الضيافة للحاضرين في الغالب هي المعمول⁽⁵⁾ والحلاوة السكرية⁽⁶⁾، وجرت العادة أن تعد الدكاك⁽⁷⁾ (دهمان، 1990، ص. 76) مسبقاً لجلوس الأعيان عليها لتقديم الضيافة (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 658).

(5) المعمول: يطلق المعمول على الشراب الذي فيه اللبن والعسل والثلج (ابن منظور، 1414هـ، ج. 11، ص. 478). والمعمول أيضاً من أنواع الحلويات، ويعدّ من عجّين محشي بالتمر ويُقلى في الزيت مثل القطايف ثم يوضع في الجلاب (ابن العديم، 1986، ج. 2، ص. 623) أو خبزه في الفرن وهو من الحلويات الشائعة إلى يومنا الحاضر.

(6) الحلاوة السكرية: هي الحلاوة التي تعدّ من السكر، وذلك بخلط السكر المدقوق المضاف إليه الزيت وفتات الخبز وبياض البيض، ثم تحريكه على النار حتى يتعقد ويتجانس، وبعد أن يبرد ينثر عليه السكر المطحون (ابن رزين التجي، 1984، ص. 264؛ ابن سيده، 1996، ج. 1، ص. 444).

(7) الدكاك: مفرداها الدكة: وهي لفظ عربي معناه المصطبة أو الصفة (دهمان، 1990، ص. 76).

وهو مثال على المراسم المعمول بها في فن الضيافة في المجتمع المكي خلال العصر المملوكي. فلم يكن السماط مجرد ضيافة بل كان ذا مغزى سياسي وإعلامي من الدرجة الأولى؛ لتأكيد نفوذ ممثلي السلطة السياسية والقضائية والتنفيذية وحضور الخاصة والعامة أشبه بالمبايعة والاعتراف لهم بتلك السلطة والنفوذ السياسي والإداري والمكانة الاجتماعية.

سماط الصلح

شاع في مكة كذلك السماط الذي يمد في حال المصالحة بعد الخصومة، كما حدث في سنة 886هـ/1481؛ إذ عمل الأمير الباشا بمكة سماطاً في بيته، ودعا إليه المماليك السلطانية بعد حدوث خصومة بينه وبينهم بسبب إمساكه أحدهم وضربه وحجزه في بيت الأمير لصدور شكوى ضده وامتناعه عن الحضور؛ وهو ما أثار جماعته من المماليك السلطانية، فأرادوا الهجوم عليه في بيت الأمير الباشا، فما كان منه إلا أن أطلق سراح المملوك، وعمل سماطاً بعد ذلك لتهدئة الأوضاع وحفظ الأمن. لذا تعد الدعوة إلى تناول الطعام في العلاقات الرسمية نوعاً من المصالحة. وقد ترسل الضيافة أيضاً دلالة على المصالحة بعد انتهاء الخصومة، ولأن قبول الضيافة إشارة على الوفاق والود والاحترام، فعلى العكس من ذلك رد بعض القضاة الضيافة، ولا سيما إذا صدرت في حق صاحبها شكوى، ولا تُقبل إلا بتعهد ووساطة من الأعيان والقضاة ونحوهم (العز بن فهد، 2005، ج. 1، ص. 163-164؛ ج. 2، ص. 904؛ ج. 3، ص. 1496)، وهو مؤشر على استخدام ممثلي السلطة المحلية والمركزية للسماط والضيافة في حفظ الأمن والاستقرار السياسي في مكة خلال العصر المملوكي.

والجدير بالذكر استخدام بعض ممثلي السلطة الدعوة إلى الوليمة والضيافة كنوع من الحيل والإستراتيجيات العسكرية للقبض على المطلوبين، ومن ذلك إقامة الأمير حسين وليمة مدها من الجلاب⁽⁸⁾ في سنة 921هـ/1515، ودُعِيَ إليها التجار، والأعيان، وأحد المطلوبين من موظفي الدولة؛ لصدور شكوى ضده، ويدعى الجمال محمد بن راجح، إلا أنه لم يلبِ الدعوة (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1999-2000).

(8) الجلاب: مفرد لها جلبة، وهي نوع من السفن التجارية خاصة بالبحر الأحمر. لم يفهم من النص هل أقيمت الوليمة على السفينة أو بالقرب منها.

سماط استقبال الوفود

ومن أنواع السماط في المناسبات السياسية السماط الذي يمد لكبار الشخصيات والوفود الرسمية التي تكون في ضيافة أمير مكة، وتتصف بالفخامة (الزركشي، 1993، ج 5، ص. 338)، وكذلك السماط الذي يمد في حفل استقبال أمير مكة عند دخولها، وقد جرت العادة أن يقيمه أهلها وممثلو السلطة السياسية، ومن ذلك السماط الذي عمله القاضي الشافعي في سنة 907هـ/1501 لأمير مكة الشريف جازان عند دخوله إليها مع قواته، ومنها أيضاً ضيافة أمير مكة الشريف بركات في سنة 912هـ/1506 لأمرء المماليك القادمين بالمراسم، التي وصفت بأنها ضيافة هائلة (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 1186، 1189؛ ج. 3، ص. 1533)؛ مما دل على أن استخدام السماط في استقبال الوفود السياسية والمراسلين كان أداة لتأكيد السيادة والنفوذ للسلطة الحاكمة من الأمراء الأشراف وتعزيز العلاقات السياسية الداخلية والخارجية في مكة خلال العصر المملوكي.

ولم يُكْتَفَ بالدعوة إلى الضيافة في بيت المضيف أو دور الضيافة، بل شاع في المجتمع المكي فن من فنون الضيافة، وهو إرسال الضيافة إلى مكان إقامة الضيف، ولا سيما إن كان من كبار الشخصيات أو من أمراء المماليك المرسلين إلى مكة، فترسل إليهم الضيافة في القُدور التي تُطَبَّخ الطعام فيها، ومن ذلك إرسال طببخ ضيافة للشريف هزاع عند وصوله إلى المختلَع لتولي الحكم في مكة (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 1190، 1195)، وهو ما دلَّ على الأبعاد السياسية للسماط في حفظ الأمن والترحيب بأميرها.

ومن فنون الضيافة الرسمية للوفود أن تشمل وجبة الفطور على المربيات والمعمول والنُّقْل، وهي المكسرات من البندق والجوز واللوز والفسق، ومن أمثلة الضيافة التي قدمت للوفود الرسمية ضيافة القاضي الشافعي لناظر الخواص في سنة 913هـ/1507، وكانت من الفتوت والجبن المقلي والحلوى والموز، وكذلك ضيافة الباشا في مكة للأمير خير بك في سنة 915هـ/1509، الذي قدم للعمرة في تلك السنة، ووضع السماط في بيت الوزير بديد بن شكر الحسني، ووصف السماط بأنه حسن، والسماط الذي عمله الباشا للقاصد المرسل من صاحب الهند قاضي عرب محمد الخوارزمي في سنة 919هـ/1513، وكان سماطاً عظيماً (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1580، 1416، 1705، 1921). وقد تميزت الأسمطة

في التراث المكي بالفخامة، ولا سيما التي أقيمت لكبار الشخصيات، ومن فن الضيافة سقي المدعوين السكر المذاب بالماء وتبخيرهم ويعد شراب السكر من الضيافة التي تقدم للضيوف في الأفراح وللوفود الرسمية (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 985، 1280-1281؛ ج. 3، ص. 1551، 1585). ويعد هذا التنظيم في إعداد السماط وفن الضيافة مؤشراً على مدى التقدم والرقي الحضاري والغنى، الذي شهده المجتمع المكي خلال العصر المملوكي.

سماط أمراء الحج وضيافتهم

وفي السياق ذاته لا بد من الإشارة إلى حرص أمراء مكة على إرسال الضيافة إلى مكان إقامة أمير الحج، وهو مثال على أعلى مستويات الضيافة، وذلك لكسب ودهم واستمرارهم في الحكم، ففي سنة 901هـ/1495 أرسل أمير مكة الشريف محمد بن بركات إلى الأمير أزيك الضيافة الخاصة به في مكان إقامته، وكانت حملاً من السمن والعسل والدقيق والأرز، وذكر أيضاً أنه أرسل مئة دجاجة وخمسين خروفاً (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 944)، ونستنتج من ذلك أن الضيافة قد تكون من المواد الغذائية غير المطهورة، التي يستفاد منها في أثناء الإقامة بمكة مدة موسم الحج.

وبناءً على ذلك؛ كان السماط من مراسم استقبال أمير مكة لأمراء الحج والوفود القادمة إليها من كبار الشخصيات للترحيب بهم، ومن ذلك ما أعده أمير مكة الشريف بركات لضيافة أمير المحمل قيت الرجي في سنة 908هـ/1502، وكانت كثيرة من الحلوى والطعام وأنواع الفواكه من الموز والبطيخ، حتى إنهم قدموا الضيافة لمعظم المماليك، وأقاموا له وليمة الغداء لضيافته، ومن المشروبات التي جرت العادة تقديمها في الضيافة مشروب يُعمل من السكر والزبيب في بعض الأوقات التي يرتفع فيها سعر السكر (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 1274-1275، 1331، ج. 3، ص. 1366)؛ مما دلَّ على أنَّ السماط والضيافة يعدان مؤشراً على المستوى الاقتصادي للمجتمع المكي الذي كان للأزمات والمشكلات الاقتصادية والبيئة بالغ الأثر عليه، وهو ما أظهرته النصوص التاريخية خلال العصر المملوكي.

ويلاحظ أنَّ مقدار الضيافة لأمراء الحج اتسمت بالمبالغة، حتى أصبح بعضهم لا يرضى إلا بعدد محدد من الخراف؛ فقد بلغ مقدار الضيافة الرسمية لأمير الحج ما يقارب مائة خروف مشوي، وإذا قل العدد عن ذلك لا تقبل تلك الضيافة، كما حدث في سنة 910هـ/1504

عندما رفض أمير المحمل "قاني باي" ضيافة أمير مكة قايتباي، التي كانت ما بين أربعين أو خمسين من الخراف المشوية، وهو ما اضطره إلى أن يكمل المائة من الخراف الحية، وبلغ عدد صحنون المأمونية⁽⁹⁾ (شحاتة، 1985، ص. 182؛ مغربي، 1981، ص. 223) في الضيافة الرسمية سبعة عشر صحنًا، وعدد صحنون الرز الحلو تسعة، إضافة إلى السكر المذاب، وتقديم أنواع الحلوى من الكنافة⁽¹⁰⁾ والحلاوة ونحو ذلك من الحلوى، ولذلك جرت العادة تحديد ميزانية معينة لنفقة الضيافة من الطعام والشراب في مواسم الحج، وفي بعض الحالات جُمع بين طريقتي الضيافة: الدعوة ومد السماط للضيف، وإرسال الضيافة، التي كانت في بعض الحالات من المؤونة التي تحفظ مدة طويلة؛ مثل المربيات والحلوى التي جرت العادة إرسالها إلى أمراء المماليك (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1416، 1486، 1553؛ الفاسي، 2000، ج. 2، ص. 107). ودل هذا التحول في الضيافة على قوة نفوذ أمراء الحج واستغلالهم السلطة في الضغط المالي على أمير مكة.

سماط أمراء مكة وضيافتهم

تفنن المجتمع المكي في فن الضيافة، وأصبحت بعض الأسمطة والموائد المقامة مضرب المثل في الفخامة، ومن ذلك السماط الذي عمله الشريف قايتباي لضيافة أخيه الشريف بركات بن محمد بن بركات، وُعِدَّ مضرب المثل في الفخامة، واحتوى على خبز الخمير⁽¹¹⁾ الذي عُمل في مكة، والفواكه من الموز والعنب والخوخ، وحمل إلى الوادي حيث كان أمير مكة، كما قام قاضي القضاة الشافعي الصلاحي ابن ظهيرة بإرسال الضيافة في القُدور وفي الطباي: جمع، ومفردتها

(9) المأمونية: طبق من الأرز والسكر والدهن والحليب، وسميت بذلك نسبة إلى الخليفة العباسي المأمون (شحاتة، 1985، ص. 182).

(10) الكنافة: من أنواع الحلوى، تعدّ من دقيق القمح على شكل خيوط رفيعة، ثم تفرك بالسمن، وتخبز بعد حشوها بالقشطة أو الجبن أو المكسرات، ثم تحلى بالسكر المعقود بعد إخراجها من الفرن، وهي من الحلوى الدخيلة على المجتمع المكي، وتشتهر بها بلاد الشام ومصر (رضا، 1981، ص. 223).

(11) خبز الخمير: من أنواع الخبز الشائعة في مكة خلال العصر المملوكي، ويسمى بذلك؛ لأنه يترك بعد العجن حتى يتخمّر ويصبح مذاقه فيه طعم الحموضة، ثم يخبز في الفرن أو التنور. وذكر بعض الباحثين أنه من الأطعمة الدخيلة، وهذا يتنافى ما ذكر في حديث أبي هريرة رضي الله عنه: (كُنْتُ أَلْزَمُ رَسُولَ اللَّهِ ﷺ عَلَى شَيْعِ بَطْنِي، لَا أَكُلُ الْخَمِيرَ وَلَا أَلْبَسُ الْحَبِيرَ). وَقَالَ غَيْرُهُ: الْخَمِيرُ بِالْمِيمِ: الْخُبْزُ الَّذِي خُبِرَ، يُقَالُ: خُبِرَ خَمِيرٌ وَمُخَمَّرٌ. وهذا يدل على أنه كان من الأطعمة الشائعة في عهد النبي ﷺ (الأصهاني، 2021، ج. 4، ص. 426).

طبلية، وهي سلة الطعام (الرَّيْدِي، 2001، ج 29، ص ص. 361-362) إلى بيت الشريف أبي نعي، وقدمت الضيافة المتتالية من إخوانه وغيرهم، وكانت من الغنم والدقيق والمعمول للتهنئة بعد وصول مراسيم التعيين (العز بن فهد، 2005، ج 3، ص ص. 1786، 2004).

ومن زاوية أخرى استخدم فن الضيافة لمعالجة بعض المشكلات الأمنية في مكة، فعمل أهلها، وخاصة القضاة والأعيان، على إرسال الضيافة إلى أمراء مكة في حالات الصراع على الحكم من أجل تهدئة الأوضاع السياسية وحفظ الأمن. ولم يقتصر ذلك على أهل مكة، بل استخدم أمراء الحج أيضاً إرسال الضيافة من أجل حفظ الأمن وكسب ود أمرائها الخارجين عن السلطة، ولا سيما في وقت الصراع على الحكم، ومن ذلك إرسال أمير المحمل أنسباي حلوى وسكراً إلى الشريف بركات بعد تمكنه من الهرب من السجن، وبقائه عند بني عقبة؛ وهو ما أثار خوف أمير المحمل من تعرضه لهم، فأرسل إليه الضيافة، واتفق معه على مراسلة السلطان المملوكي في تولي الإمارة، وبالفعل تمكن بذلك من تأمين الحجاج (العز بن فهد، 2005، ج 2، ص ص. 1210، 1327-1328).

وتجدر الإشارة إلى أن بعض الأسمطة التي أقامها ممثلو السلطة المركزية لضيافة طبقة الأمراء بلغت حد البذخ، ومن ذلك ضيافة الأمير حسين للشريف رميح في سنة 921هـ/ 1515، التي انتصفت بأنها عظيمة، وذكر أنه تم طبخها في داره، ودُعي إليها القضاة والفقهاء والأمراء والأعيان وبعض العسكر، وذكر أن تكلفتها بلغت ألف دينار، وقُدِّم فيها ثلاثمائة خروف، منها خمسون كانت شواء، وستة من قناطر السكر، وعمل منها نحو قنطارين في أحواض، جعل منها ثلاثة في دوارق⁽¹²⁾ خاصة بالشريف. ومن الأسمطة ما عملتها النساء، أمثال ضيافة الشريفة أم الكامل زوجة الشريف زين الدين بركات، حيث حضرها الشريف والقضاة والفقهاء والأمراء والأعيان (العز بن فهد، 2005، ج 3، ص ص. 2003-2004).

وصفوة القول كانت فخامة السماط والضيافة دلالة على ازدياد النفوذ والمكانة السياسية والاجتماعية لممثلي السلطة المحلية والقضائية والإدارية في مكة.

(12) الدوارق: جمع، ومفردتها الدورق، وهي الجَرَّة ذات الغُرُوزِ التي تُقَل باليد عند أهل مكة (الرَّيْدِي، 2001، ج 25، ص. 282).

سماط شيوخ القبائل العربية وضيافتهم

ولم يقتصر إرسال الضيافة على ممثلي السلطة السياسية في مكة، بل شارك بعض شيوخ القبائل، ولا سيما الواقعة على طرق الحج، في ضيافة الوفود السياسية، ومن ذلك ضيافة شيخ القصقوص⁽¹³⁾، وهو أحد شيوخ وادي نخلة للوفد السياسي من القضاة والتجار والباشا والمرسل لمعاينة عين سولة من أجل عمارتها، وقد حمل الضيافة إليهم، ووصفت بأنها كبيرة (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1740). وهو مؤشر على العلاقات السياسية والاقتصادية والاجتماعية بين بعض القبائل العربية وممثلي السلطتين المحلية والمركزية في مكة خلال العصر المملوكي.

ثالثاً: السماط وفن الضيافة في المناسبات الاجتماعية (المراسم والأدب)

سماط الزواج وضيافته

شاعت في مكة خلال العصر المملوكي أسمطة خاصة بالمناسبات الاجتماعية المرتبطة بمراسم الضيافة، ومنها مناسبات الزواج، وتعرف بالوليمة (الزركشي، 1993، ج. 5، ص. 338)، ومنها سماط العقد، وسماط الغمرة، وسماط حفل الزواج، والشراع، وسماط الصباحية، ومن ذلك السماط الذي عمل في سنة 887 هـ/1482 في حفل زواج الفايز عبدالعزيز بن قاضي القضاة فخر الدين بن ظهيرة على ابنة عمه قاضي القضاة الشافعي برهان الدين بن ظهيرة، ووصفت تلك الأسمطة بأنها هائلة، وتميزت بالفخامة، لذا حرص على حضورها المدعوون إليها (العز بن فهد، 2005، ج. 1، ص. 223؛ ج. 3، ص. 1945-1946).

ومن مراسم فن الضيافة في عقد الزواج تقديم الوليمة للرجال والنساء، التي يحضرها - في الغالب - عدد من القضاة والفقهاء وبعض العامة والفقراء (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1622). وجرت العادة على احتواء سماط الزواج على الحلوى الحموية، وهريسة الفستق⁽¹⁴⁾، والمأمونية، ولبن مخردل فيه دباء⁽¹⁵⁾، أو قثاء⁽¹⁶⁾، والفتوت، والشواء، وتبخير المدعوين، ويعد

(13) قبيلة من هذيل (العز بن فهد، 2005، ج. 1، ص. 280-273؛ 1985، ج. 2، ص. 542-543).

(14) هريسة الفستق: من الأطباق التي كانت شائعة في مكة خلال العصر المملوكي، تتكون من النشاء والفستق والسكر، وتُعدّ بطرق مختلفة، وقد يضاف إليها الدجاج (ابن العديم، 1986، ج. 2، ص. 621-623، 647).

(15) الدباء: اليقطين والقرع، يتميز بجودة تغذيته وفوائده العلاجية (القسطلاني، 1996، ج. 12، ص. 192).

(16) القثاء: الخيار (ابن منظور، 1414هـ، ج. 1، ص. 128).

عدم تقديم الحلوى نقصاً في السماط (العز بن فهد، 2005، ج. 1، ص. 555؛ ج. 3، ص ص. 1552، 1661، 1773).

وشاع في المجتمع المكي سماط الصباحية بعد ليلة الشراع؛ إذ جرت العادة على تقديم الطعام فيه، وهو سماط خاص بالوليمة التي تقام للعروس، وجرت العادة أن يمد في الفازة، وهي مكان أعد للاحتفال بالعرس، وتميز هذا السماط بتنوع الأطعمة التي تتفاوت بحسب المكانة الاجتماعية لأهل العرس (العز بن فهد، 2005، ج. 1، ص. 559؛ ج. 2، ص. 726؛ ج. 3، ص. 1457).

واشتهر سماط يوم صباحية ليلة العرس بتقديم أنواع الحلوى والأطعمة المتنوعة؛ مثل هريسة الفستق، والمأمونية الحموية، والخيطية، والرزان، والرومية⁽¹⁷⁾، والجرجانية⁽¹⁸⁾، وقد اعتاد الناس على تقديمها في ضيافة الصباحية، والرز الأبيض، والحلو، وعدد من الأطباق الرئيسة؛ مثل الدجاج المبشورات، والضلع المشوية، والرز العزيزي، والرغيف الأسويطي⁽¹⁹⁾، وهو من الأسطة الفاخرة، ويمد عادة في "الفازة" مكان الاحتفال بالزواج (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص ص. 665، 677، ج. 3، ص ص. 1457، 1770، 1794، 1926-1925).

وتجدر الإشارة إلى ظهور تنظيم خاص لتقديم الضيافة في المناسبات الاجتماعية؛ فيمد سماط للمعمول أولاً، ثم سماط للطعام، وخصص سماط خاص بوليمة الزواج يعرف بسماط الزفر، يحضره القضاة والأعيان، وكذلك إقامة سماط خاص بالحلوى، وقد جرت العادة أن يقام بعد ثلاثة أيام من الاحتفال بالزواج، فيعمل العروس الرجل سماطاً يُعرف بسماط الحلوى في اليوم الثالث بعد دخوله بعروسه ضيافة للمهنتين بذلك، وفي بعض الأوقات يشارك الحاضرون في هذا السماط بما يحملونه من حلوى ونحو ذلك كمساعدة عينية منهم للعروسين،

(17) الرومية: من أنواع الحلوى الشائعة في مكة خلال العصر المملوكي (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1926).

(18) الجرجانية: من الأطعمة الفارسية، وهي لبن حامض مصفى، ويستحلب خردل أبيض بلبن حامض، ويجعل فيه إلى أن تظهر حرارته، ويدق السكر الأبيض، ويخلط معه جيداً، ويطنج الدجاج، ويضاف الخليط في وسطه، مع فستق مسموط أخضر، ويضاف اللبن على الدجاج أهراماً، ويزين بفستق أخضر وحب رمان حامض (ابن العديم، 1986، ج. 2، ص ص. 545-546).

(19) من أنواع الخبز التي شاعت في مكة خلال العصر المملوكي، وعرف بذلك نسبة إلى أسويط إحدى مدن مصر، ولعل ذلك يعود إلى طريقة إعداده ومكوناته، وهو خبز الرقاق المقلي الذي يصنع منه السمبوسك (الرملي، 1984، ج. 8، ص. 200؛ العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 665).

وفي بعض الأحيان يُمد السماط في قاعة أمير مكة الكبرى كنوع من المساعدة والتعاون، وهو مؤشر على شيوع التكافل الاجتماعي في المجتمع المكي خلال العصر المملوكي، ويقيم الأعيان من القضاة والتجار السماط ومأدبتهم في قاعة مخصصة لذلك بمنزلهم، وفي بعض الحالات كان سماط الحلوى مقتصرًا على الأقارب، ويقسم سماط الحلوى بعد ذلك على غير المدعوين للحضور (العز بن فهد، 2005، ج. 1، ص. 555، 562؛ ج. 2، ص. 666، 726، 874؛ ج. 3، ص. 1770)؛ مما دل على ظهور الطبقية الاجتماعية وبروز طبقة الأعيان من ذوي الدخل المرتفع، التي حرصت على كسب الواجهة في المجتمع المكي.

ومن آداب الضيافة ومراسمها في المجتمع المكي مد سماط خاص بكل ضيف من الضيوف في بعض الأحيان؛ ففي سنة 896هـ/1490م دُمد سماط من الحلوى لكل واحد ممن حضروا مع موكب زفة الدفع الخاصة بالمهر المقدم من العروس المحيوي عبد القادر بن ظهيرة لابنة قاضي القضاة الجمالي أبي السعود بن ظهيرة (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 655-656)، وهذا يدل على ارتفاع المكانة الاجتماعية. كذلك تفرد النساء بسماط خاص بهن في حفلات الزواج، وهي حفلة دفع المهر، وتقدم لهن فيها الحلوى؛ مثل المشبك⁽²⁰⁾، والحلاوة السكرية، والمضروب، واللوزية⁽²¹⁾، والمكسرات، ويُقدم في هذا السماط أيضاً الطعام؛ مثل المفتوت⁽²²⁾، وخاصة أن النساء يبقين إلى الصباح في هذا الاحتفال. ومن أنواع الأسمطة ما يخصص للكبار والصغار، ولا سيما أسمطة الحلوى (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 669-670، 819).

وجرت العادة أن تُقدم الضيافة للمهنيين في أثناء الاستعداد للزواج عند بناء الفازة من القضاة والفقهاء والأعيان، وتكون من المعمول، في حين يُقدم الغداء ليكون لأهل البيت والخدم والمغاني وأهل النقارة، ومن فنون الضيافة في المجتمع المكي إحضار الضيوف

(20) المشبك: نوع من الحلوى يُعد من نشاء وعجين مختمر، يقلى في الزيت، ويتشكل حلقات دائرية متشابكة توضع في الجلاب (ابن العديم، 1986، ج. 2، ص. 644).

(21) اللوزية: حلوى تُعد من السكر واللوز (ابن العديم، 1986، ج. 2، ص. 543؛ رنهارت بيتر أن دوزي، 2000، ج. 1، ص. 193).

(22) المفتوت: اسم يطلق على الخبز إذا قُتّت لإعداد الطعام المفتوت منه، وهو طعام شائع في الحجاز -وقد يتم بإضافة المرق أو اللبن أو السمن له- (الرئيسي، 2001، ج. 5، ص. 25).

المدعوين الحلوى ونحو ذلك عند دعوتهم إلى وليمة العرس، وهو أسلوب يدل على مدى رقي المجتمع وتكافله، فلا يذهب المدعو خالي اليدين. ومن فن الضيافة ومراسم السماط في المجتمع المكي عدم تقديم شراب السكر والفقاع⁽²³⁾، وهي ما يعرف بالسويبا حالياً، في حفلات الزواج (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 696، 1072؛ ج. 3، ص. 1634)؛ مما دل على ارتباط فن الضيافة بمراسم وتنظيم دقيق له رمزية اجتماعية واقتصادية في المجتمع المكي.

ومن أنواع الضيافة في التراث المكي السفرة، وإن كان ظهورها متأخراً؛ إذ ورد لفظ "السفرة" في الضيافة أول مرة في سنة 913هـ/1507، وقد أعدت لعروس، ولعلها التي تكون مختصرة أو خاصة بالعروسين، وتوصف بأنها جميلة ولطيفة، وورد لفظ "سفرة" في الضيافة التي قُدمت للقضاة والفقهاء في صباح ليلة الغمرة من سنة 915هـ/1509، وهو ما دلّ على أنها الضيافة المقتصرة على فئة محددة، وتبلغ الأصناف المقدمة في السفرة عادة نحو عشرة أصناف من الطعام (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1590، 1596، 1659، 1862).

ويبدو من خلال النصوص أنه يُعيّن شخص يكون مشرفاً على السماط، أمثال الصابوني متولي السماط في سنة 915هـ/1509 في حفل زواج ابنة أمير مكة الشريف بركات بن محمد بن بركات من ابن أخيه الشريف محرم بن هزاع، وأعطى الصابوني خلعة، وهي من باب التكريم (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1688؛ 1985، ج. 3، ص. 215). وهو مؤشر على مدى أهمية السماط وتنظيمه والإعداد له لا سيما في المناسبات الخاصة بالطبقة ذات المكانة الاجتماعية. لذا أدى ترك إقامة المآدب والضيافة والسماط في بعض حفلات الزواج إلى عدم مشاركة الرجال في اللعب والاحتفال؛ إذ اقتصر الاحتفال على النساء فقط (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1974).

سماط قدوم المولود والطهار وضيافته

من فن الضيافة في المجتمع المكي ما يفرق بعد الولادة تعبيراً عن الفرح، ويعرف بالخرسة (الزركشي، 1993، ج. 5، ص. 338)، ومن ذلك تفريق الزلابية⁽²⁴⁾ والعسل على المعارف، وجرت

(23) الفقاع: شراب يصنع من الشعير، سمي بذلك لما يعلوه من الفقاعات (دهمان، 1990، ص. 118).

(24) الزلابية: من أنواع الحلويات التي تصنع من العجين الرقيق، وتقلّى في الزيت، ثم تعقد بالدبس (ضيف وآخرون، 2004، ص. 397).

العادة أن توزع الزلابية في الاحتفال بالمولود، وعمل سابع تُقدم فيه أنواع من الطعام للمدعوين (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1515، 1523).

ويعد سماط الطهار من الأسمطة الاجتماعية التي شاعت في مكة، ويعرف بالعذيرة (الزركشي، 1993، ج. 5، ص. 338)، فيضيف صاحب الحفل المدعوين بأنواع مختلفة من الطعام والشراب والحلوى احتفالاً بهذه المناسبة، ومن أنواع الأطعمة التي تقدم في الطهور اللوزية، والفتوت، والهريسة، والفسق، والمأمونية السكب، والحموية، والجرجانية، والرغيف الأسويطي، والمعمول، والرز الحلو، والمبشورات⁽²⁵⁾، والضلوع المشوية، وغير ذلك من الأطعمة الشائعة في مكة خلال العصر المملوكي، ولحم الخرفان، ويفرق بعد ذلك مع الحلوى على الناس (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 1110؛ 1182؛ ج. 3، ص. 1637-1638، 1625-1656)، وجرت العادة أن يكون من ضمن الطعام المقدم في سماط الطهار الحلوى وغير ذلك والطعام المطبوخ. لذلك نجد اقتصار السماط على الطعام المطبوخ والمطبوخ أمراً على غير العادة في مثل هذه المناسبات؛ إذ اقترن الفرح بتقديم أنواع الحلوى (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 1111؛ 1119)، ومن ذلك سماط الطهور في سنة 888هـ/1483، وفيه احتفل القاضي جمال الدين أبي السعود بن برهان الدين بن ظهيرة بطهور ولديه بمد سماط احتفالاً بعد انتهاء زفة الطهور، وحضرها جمع من الناس (العز بن فهد، 2005، ج. 1، ص. 272-273).

وبلغت الضيافة في بعض أسمطة الطهور حد البذخ، ولا سيما من ممثلي السلطة المركزية والأعيان من ذوي الدخل المرتفع في المجتمع المكي، ومن ذلك السماط الذي أقامه الأمير الباشا في سنة 919هـ/1513 لطهور ابنه، وكان سماطاً هائلاً، ولم يكن بمكة مثله، دُبح فيه نحو سبعين خروفاً، وقُدمت المأمونية السكب، والحموي السكب، والرز الحلو المصري، والمكي المزعفر، والكثير من الدجاج، والمبشورات، والرغيف الأسويطي، وغيرها من الأطعمة التي كانت شائعة في مكة خلال العصر المملوكي، وضرب به المثل من الكثرة، ودُعي إليه القضاة، والفقهاء، والتجار، والمماليك السلطانية، وغيرهم من الأعيان (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1917).

(25) المبشورات: يتكون من اللحم دون العظم، ثم يدق ناعماً، وتضاف إليه البهارات، ويعجن، ويشكل كرات صغيرة تشوى وتقدم مع الأرز (الكردي، 2000، ج. 6، ص. 188).

ويعد هذا التنوع في الأطعمة المقدمة في السماط والضيافة في المناسبات الاجتماعية مؤشراً على تأثير المطبخ الحجازي عامة والمكي خاصة بمؤثرات خارجية من مختلف الأقاليم الإسلامية نتيجة الاحتكاك مع الوافدين إليه؛ مما دل على شيوع أدبيات التعايش والتبادل الثقافي وكسر حاجز الانغلاق الثقافي الذي تميز به المجتمع المكي؛ وهو ما كان له أثر في تطور الهوية الثقافية للمجتمع المكي.

سماط المآتم والأتراح وضيافتها

من أنواع السماط في المناسبات الاجتماعية أيضاً سماط يُمد في المآتم والأتراح، ويعرف بالوضيمة (الزركشي، 1993، ج. 5، ص. 338)، ومن ذلك السماط الذي عمله الأمير شاهين الجمالي في سنة 910هـ/ 1504 في المعلاة لموت معظم أفراد أسرته؛ إذ لم يبق منهم إلا ولد واحد، ودعا إلى السماط القضاة والباشا والترك، وكان وقته بعد العصر، ولعل الغرض من ذلك الصدقة والدعاء للموتى (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1442).

ومن ذلك قيام النوري علي بن خالص أحد نظار مكة في سنة 915هـ/ 1509 بعمل ضيافة بعد وفاة خوند⁽²⁶⁾ أم الناصر في المعلاة عصر يوم الخميس وليلة الجمعة، وقدم فيها طعاماً حضره الأغنياء والفقراء، وفي صباح الجمعة أيضاً، وقدم فيه حلاوة وفتوتاً، ورجح ابن فهد أن سبب قيامه بذلك لتعيينه أحد النظار في مكة (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1673-674).

وظهر من خلال ما رصده العز بن فهد أنَّ السماط كان محل اهتمام المصنفين والمجتمع، فيوصف بالحسن وبالعظيم والهائل، كما اختلف حجم السماط في المناسبات الاجتماعية؛ فظهر الكبير منها، لذلك مُد في فناء المنازل الكبيرة التي تتسع لعدد الضيوف، ولا سيما في المناسبات الاجتماعية، وخاصة ولائم حفلات الزواج، كفناء دار أمير مكة الشريف محمد بن بركات. وفي المقابل وُصِفَ السماط في بعض المناسبات الاجتماعية بأنه صغير ومختصر واقتصر على ضيافة الأقارب فقط. وتفاوتت أنواع الضيافة المقدمة على السماط؛ فمنها ما تميز بالبساطة والتواضع؛ فقُدمت فيها أصناف قليلة وبعض الأطعمة الخفيفة،

(26) خوند: من ألقاب النساء التشريفية في العصر المملوكي (السحماوي، 2009، ج. 1، ص. 539) وهو لفظ فارسي معناه السيد أو الأمير، ويخاطب به الذكور والإناث، وقد غلب استعماله في العالم الإسلامي كلقب عام بمعنى السيدة أو الأميرة (الباشا، 1989، ص. 280).

والنواشف، ومنها ما يكون عظيماً لتعدد الأصناف فيه، ومن ذلك توزيع الضيافة التي أرسلها القاضي الشافعي إلى أحد أمراء المماليك على الفقراء لكونه صائماً؛ لعظمها، وهو ما دل على أن مقدارها كبير (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص ص. 722، 726، 835، 866، 911-912، 1088؛ ج. 3، ص. 1533).

ومن مراسم فن الضيافة وأدائها في التراث المكي بناء مكان خاص لإقامة السماط، ومن ذلك عمل فازه تكون خاصة بالضيافة والسماط، ويعمل السماط في قاعة في احتفالات ذوي المكانة الاجتماعية بحضور القضاة والأعيان (العز بن فهد، 2005، ج. 2، ص. 1078؛ ج. 3، ص. 1574)، ومن الأماكن التي عمل فيها السماط دهليز بيت المال⁽²⁷⁾، ولا سيما إذا كان الداعي لها من القضاة، وجرت العادة أن يُعمل السماط أمام بيت الداعي إليه، حيث توضع ستارة أمام البيت تكون خاصة بالسماط، وقد لا يعمل سماط في بعض الاحتفالات، وهذا قليل جداً. وفي بعض الأحيان يستعين أصحاب المكانة الاجتماعية في مكة بالطباخين لإعداد الضيافة، ويكونون غالباً من الجوار (العز بن فهد، 2005، ج. 3، ص. 1574، ص. 1618، 1637، ص. 1973).

وخلاصة القول: كان السماط في المناسبات الاجتماعية مؤشراً على اختلاف الطبقات الاجتماعية من حيث الدخل والمستوى المعيشي لأفراد المجتمع المكي ومقياساً للمكانة الاجتماعية التي يحتلها المضيف أو الضيف. وهكذا نرى أن السماط لم يكن مجرد ضيافة، بل كانت له أبعاد دينية وسياسية واقتصادية واجتماعية، وله من المراسم والأداب ما يجعله تراثاً أصيلاً في التاريخ المكي، وإن اصطبح بمؤثرات خارجية نتيجة تنوع شرائح المجتمع المكي وأعراقه خلال العصر المملوكي.

الخاتمة

من أهم النتائج التي توصَّلت إليها الدراسة ما يلي:

- ظهر جلياً اهتمام المجتمع المكي بحسن ضيافة الحجاج والمعتمرين والمجاورين والمنقطعين؛ من كرم الأخلاق والاستقبال ومد السماط وتقديم الضيافة وتخصيص ميزانية خاصة

(27) دهليز: لفظ فارسي، ويطلق على الممر الواقع بين الباب والدار، أو المدخل الذي يؤدي إلى القاعة أو البيت (أمين وإبراهيم، 1967، ص. 49).

من الواردات المالية والأوقاف للإنفاق عليها، وهذا يعود -بلا شك- إلى حرص الدولة المملوكية على خدمة الحرمين الشريفين والوافدين إليه بداية من عهد السلطان الظاهر بيبرس البندقداري والسلطين المماليك من بعده الذين ساروا على نهجه.

- شاركت جميع فئات المجتمع المكي من الأمراء الأشراف وأمراء المماليك والقضاة والعلماء ومشايخ القبائل وعامة الناس رجالاً ونساءً في إقامة السماط، ووصل الأمر إلى حد البذخ، وهو مؤشر على ارتباط السماط بالتنفيذ السياسي والمكانة الاجتماعية التي ألهتهم للاستمرار في الحكم والإمارة والوظائف الدينية والإدارية.

- لوحظ شيوع بعض الأصناف الدخيلة على المطبخ الحجازي، التي جاءت بمؤثرات من المطبخ المصري والشامي واليميني والمغربي، ويعود ذلك إلى تنوع شرائح المجتمع المكي، واندماجهم مع جميع فئات المجتمع القادمة إليهم من جميع أقطار العالم الإسلامي، وهو مؤشر على التبادل الثقافي والتعايش بين مختلف فئات المجتمع المكي وتأثرهم بالتحولات السياسية والاقتصادية والثقافية خلال العصر المملوكي.

- رصد العز بن فهد عدداً من آداب فن الضيافة ومراسمه في التراث المكي، منها تقديم المشروب أولاً ثم الحلوى ثم الطعام، وتقديم بعض الأصناف من الحلوى والأطعمة في المآدب والولائم دون غيرها من المناسبات، مع مراعاة الجنس والعمر في إعداد السماط؛ فخصص سماط للرجال وسماط للنساء وسماط للكبار وآخر للصغار. كذلك الإعداد المسبق للسماط بعمل الدكاك، وتجهيز الضيافة في الاحتفالات، وتخصيص أماكن لإقامة السماط؛ مثل الفازة وبعض القاعات الكبيرة، وفي بعض الحالات مُد السماط أمام بيت صاحب الدعوى، وكذلك من الرسوم الدعوة للضيافة، أو إرسال المضيف الضيافة من الطبخ إلى الضيف في مكان إقامته، وقد تكون من المواد التموينية التي تكفيه طيلة مدة إقامته بمكة، ولا سيما لكبار الشخصيات والوفود السياسية. ولا شك أن الرصد الدقيق لآداب السماط وفن الضيافة دليل على مدى أهمية توثيق المتغيرات الاجتماعية والتطور في طرق الطهي وفن تقديم الطعام؛ إذ إنها بمثابة سجل تاريخي للهوية الثقافية في المجتمع المكي.

- أظهرت الدراسة التفاوت الاجتماعي بين أفراد المجتمع المكي من حيث الدخل والمستوى المعيشي وبرز الطبقات الاجتماعية ذات الدخل المرتفع، وهي طبقة الحكام والأمراء من ممثلي السلطين المحلية والمركزية وطبقة القضاة والعلماء والأعيان.

- شاعت في المجتمع المكي خلال العصر المملوكي بعض التقاليد ومراسم الضيافة الدخيلة في المناسبات الدينية والاجتماعية؛ من أمثال توزيع الحلوى في المولد النبوي والنصف من شعبان، وطعام المآتم، وهي من البدع والعادات الدخيلة على المجتمع المكي. وشيوع تلك الممارسات مؤشر على قوة المؤثرات والتيارات الفكرية القادمة من الخارج مع الوافدين إليها، وكان بعضها يمارس بتعزيز من ممثلي السلطة المركزية، التي تحولت مع الوقت إلى عادات وتقاليد وجزء من الموروث الشعبي.
- اصطبغ السماط بمؤثرات سياسية وأمنية في المجتمع المكي؛ فمن آداب فن الضيافة ومراسمه في التراث المكي تقديم الضيافة؛ بهدف حل المشكلات السياسية والأمنية مع ممثلي السلطة المحلية من أمراء مكة الأشراف، أو مع ممثلي السلطة المركزية من أمراء المماليك، التي كانت تهدد أمن مكة واستقرارها، فظهر ما يمكن أن يُسمَّى سماط الصلح وفيه دلالة على أنَّ السماط وفن الضيافة من الإستراتيجيات التي استخدمت لل تهدئة وحل النزاعات، وهو مؤشر - بلا شك- على قوة السلطة الحاكمة المبادرة في إيجاد الحلول لإعادة الاستقرار وحفظ الأمن.
- بيّنت الدراسة أهمية الموارد التراثية والتاريخ الاجتماعي والحضاري للمجتمع المكي وارتباط السماط وفن الضيافة بثقافة الطعام، التي من خلالها يمكن تمييز الموروث الأصيل من الدخيل، ونسبت إليه لاحقاً مع مرور الوقت واعتياد المجتمع عليها.

التوصيات

إمعان الدراسة في التاريخ الحضاري والموروث الثقافي من خلال عقد مقارنة بين فن الضيافة وثقافة الطعام عبر العصور التاريخية المختلفة، ولا سيما في دراسات التاريخ الإسلامي تحديداً من بداية عصر النبوة ووصولاً إلى العصر المملوكي لرصد تطور فن الضيافة وثقافة الطعام في المجتمع الحجازي وخدمة التاريخ.

المراجع

- الأصهباني، أبو القاسم إسماعيل بن محمد التيمي الشافعي. (2021). شرح صحيح البخاري (تحقيق: د. عبدالرحيم بن محمد العزاوي). دار أسفار.
- أمين، محمد محمد، وإبراهيم، ليلى علي. (1967). المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية. الجامعة الأمريكية.

- الباشا، حسن. (1965). *الفنون الإسلامية والوظائف على الآثار العربية*. دار النهضة العربية.
- الباشا، حسن. (1989). *الألقاب الإسلامية في التاريخ والوثائق والآثار*. الدار الفنية.
- باعامر، محمد سالم. (2011). *سماط أو ضيافة خليل الرحمن عليه الصلاة والسلام في العصر المملوكي* 658 - 923 هـ / 1260 - 1517 م. مجلة جامعة الملك عبد العزيز.
- البخاري، أبو عبدالله محمد بن إسماعيل. (1993). *صحيح البخاري* (تحقيق: مصطفى ديب البغا) (ط. 5). دار ابن كثير، دار اليمامة.
- ابن بطوطة، محمد بن عبدالله اللواتي الطنجي. (1417هـ). *رحلة ابن بطوطة المسماة (تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار)*. أكاديمية المملكة المغربية.
- البغدادي، إسماعيل باشا بن محمد أمين. (1992). *إيضاح المكنون في الذيل على كشف الظنون عن أسامي الكتب والفنون*. دار الكتب العلمية.
- التجبي، القاسم بن يوسف السيتي. (1980). *مستفاد الرحلة والاعترا ب (تحقيق: عبد الحفيظ منصور)*. الدار العربية للكتاب.
- ابن جبير، محمد بن أحمد بن جبير الكناني الأندلسي أبو الحسين. (1981). *رحلة ابن جبير*. دار ومكتبة الهلال.
- ابن الجوزي، جمال الدين أبو الفرج عبدالرحمن بن علي بن محمد. (1995). *مثير العزم الساكن إلى أشرف الأماكن* (تحقيق: مرزوق علي إبراهيم). دار الراية.
- الخطيب، مصطفى عبدالكريم. (1996). *معجم المصطلحات والألقاب التاريخية*. مؤسسة الرسالة.
- دهمان، محمد أحمد. (1990). *معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي*. دار الفكر.
- ابن رزين التجبي، أبو الحسن علي بن محمد بن محمد بن زين. (1984). *فضالة الخوان في طبقات الطعام والألوان*. تحقيق: محمد بن شقرون. دار الغرب الإسلامي.
- رضا، أحمد. (1377-1380 هـ). *معجم متن اللغة (موسوعة لغوية حديثة)*. دار مكتبة الحياة.
- الرملي، شمس الدين محمد بن أبي العباس أحمد بن حمزة شهاب الدين. (1984). *نهاية المحتاج إلى شرح المنهاج* (حاشية: أحمد بن عبدالرزاق الرشيد). دار الفكر.
- رينهارت بيتر آن دُوزي. (2000). *تكملة المعاجم العربية* (ترجمة: محمد سليم النعيمي وجمال الخياط). وزارة الثقافة والإعلام.
- الزبيدي، محمد مرتضى الحسيني. (2001). *تاج العروس من جواهر القاموس* (تحقيق: جماعة من المختصين). وزارة الإرشاد والأنباء - المجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب.

- الزركشي، شمس الدين محمد بن عبدالله المصري الحنبلي. (1993). شرح الزركشي على مختصر الخرق في الفقه على مذهب الإمام أحمد بن حنبل (تحقيق: عبدالله بن عبدالرحمن الجبرين). مكتبة العبيكان.
- السحماوي، شمس الدين محمد بن حسن بن علي. (2009)، الثغر الباسم في صناعة الكاتب والكاتب المعروف باسم (المقصد الرفيع المنشأ الهادي لديوان الإنشاء للخالدي) (تحقيق: أشرف محمد أنس، مراجعة: حسين نصار). دار الكتب والوثائق القومية.
- السخاوي، شمس الدين محمد بن عبدالرحمن. (2017). الإعلان بالتوبيخ لمن ذم أهل التورخ (تحقيق: سالم بن غتر بن سالم الظفيري). دار الصمعي للنشر والتوزيع.
- السخاوي، شمس الدين محمد بن عبدالرحمن. (1992). الضوء اللامع لأهل القرن التاسع. دار الجيل.
- ابن سيده، أبو الحسن علي بن إسماعيل النحوي. (1996). المخلص (تحقيق: خليل إبراهيم جفال). دار إحياء التراث العربي.
- شحاتة، فوزية عبداللطيف. (1985). فن الطبخ والموائد في العصر العباسي [رسالة دكتوراه غير منشورة]. كلية الآداب والعلوم الإنسانية، جامعة القديس يوسف.
- الشلي، محمد بن أبي بكر المكي. (2004). السنا الباهر بتكميل النور السافر في أخبار القرن العاشر. تحقيق: إبراهيم أحمد المقحفي. مكتبة الإرشاد.
- الشماع، زين الدين عمر بن أحمد بن علي بن محمود. (1998). القبس الحاوي لغر ضوء السخاوي (تحقيق: حسن إسماعيل مروة، وخلدون حسن مروة). دار صادر.
- ضيف، شوقي، وآخرون. (2004). المعجم الوسيط (ط. 4). مكتبة الشروق الدولية.
- ابن طولون، شمس الدين محمد بن علي بن أحمد، وابن المبرد، يوسف بن حسن بن عبدالهادي. (1999). متعة الأذهان من التمتع بالأقران بين تراجم الشيوخ والأقران (تحقيق: صلاح الدين خليل الشيباني الموصلي). دار صادر.
- ابن العديم، كمال الدين أبو القاسم عمر بن أحمد العقيلي. (1986). الوصلة إلى الحبيب في وصف الطيبات والطيب (تحقيق: سليمى محجوب ودرية الخطيب). معهد التراث العلمي العربي.
- العز بن فهد، عز الدين عبدالعزيز بن عمر الهاشي. (2005). بلوغ القرى في ذيل إتحاف الوري بأخبار أم القرى (تحقيق: صلاح الدين بن خليل إبراهيم وآخرون). دار القاهرة.
- العز بن فهد، عز الدين عبدالعزيز بن عمر الهاشي. (1985). غاية المرام بأخبار سلطنة البلد الحرام (تحقيق: فهد محمد شلتوت). مركز البحث العلمي وإحياء التراث الإسلامي.

- ابن العماد، أبي الفلاح عبدالحى. (1986). *شذرات الذهب في أخبار من ذهب ابن العماد* (تحقيق: محمود الأرناؤوط). دار ابن كثير.
- عمر، أحمد مختار عبد الحميد. (2008). *معجم اللغة العربية المعاصرة*. عالم الكتب.
- الغزي، الشيخ نجم الدين محمد بن محمد. (1997). *الكواكب السائرة بأعيان المائة العاشرة* (تحقيق: خليل المنصور). دار الكتب العلمية.
- الفاسي، تقي الدين محمد بن أحمد الحسني. (2000). *شفاء الغرام بأخبار البلد الحرام*. دار الكتب العلمية.
- الفاسي، تقي الدين محمد بن أحمد الحسني. (1998). *العقد الثمين في تاريخ البلد الأمين* (تحقيق: محمد عبد القادر عطا). دار الكتب العلمية.
- القسطلاني، شهاب الدين أبو العباس أحمد بن محمد الشافعي. (1996). *إرشاد الساري لشرح صحيح البخاري* (تصحيح: محمد عبدالعزيز الخالدي). دار الكتب العلمية.
- القلقشندي، شهاب الدين أبو العباس أحمد بن علي. (1987). *صبح الأعشى في صناعة الإنشا* (تحقيق: محمد حسين شمس الدين). دار الكتب العلمية.
- الكتاني، عبدالحى بن عبدالكبير. (1982). *فهرس الفهارس والإثبات ومعجم المعاجم والمشیخات والمسلسلات* (تحقيق: إحسان عباس). دار الغرب الإسلامي.
- الكردي، محمد طاهر. (2000). *التاريخ القويم لمكة وبيت الله الكريم* (تحقيق: عبد الملك بن دهيش). مكتبة النهضة الحديثة.
- محمد، هيفاء عاصم، والعبادي، حيدر مزهر. (2013). *أسمطة الخلافة الفاطمية في مصر 567-358هـ* *مجلة العلوم الإنسانية*، (عدد خاص بالمؤتمر العلمي الرابع كلية التربية للعلوم الإنسانية).
- مغربي، محمد علي. (1981). *ملاحم الحياة الاجتماعية في الحجاز*. تهامة.
- ابن مالك، جمال الدين أبو عبد الله محمد بن عبد الله الطائي الجياني. (1984). *إكمال الأعمال بتثليث الكلام* (تحقيق: سعد بن حمدان الغامدي). جامعة أم القرى.
- ابن الملك، محمد بن عز الدين عبد اللطيف بن عبدالعزيز. (2012). *شرح مصابيح السنة للإمام البغوي* (تحقيق: لجنة مختصة من المحققين بإشراف: نور الدين طالب). إدارة الثقافة الإسلامية.
- ابن منظور، جمال الدين محمد بن مكرم. (1414هـ). *لسان العرب*. دار صادر.
- النجم بن فهد، نجم الدين عمر بن محمد الهاشمي. (1988). *إتحاف الوري بأخبار أم القرى* (تحقيق: فهد محمد شلتوت وعبد الكريم علي الباز). مركز البحث العلمي وإحياء التراث الإسلامي - جامعة أم القرى.

النجم بن فهد، نجم الدين عمر بن محمد الهاشي. (2000). *الدر الكمين بديل العقد الثمين في تاريخ البلد الأمين* (تحقيق: عبدالملك بن عبدالله بن دهيش). دار خضر.

الهيبة، محمد الحبيب. (1994). *التاريخ والمؤرخون بمكة من القرن الثالث الهجري إلى القرن الثالث عشر الهجري*. مؤسسة الفرقان.

د. منى يوسف أحمد الحجاجي، أستاذ مساعد في قسم العلوم الاجتماعية، كلية التربية بجامعة الأمير سطام بن عبدالعزيز. دكتوراه في التاريخ الإسلامي من جامعة الإمام محمد بن سعود الإسلامية، 2021، وقد تناولت الأطروحة: الأوضاع الأمنية في مواسم الحج وأثارها في مكة المكرمة خلال العصر المملوكي (648-923هـ/1250-1517). مديرة برنامج إدارة موارد التراث، الاهتمامات البحثية: تاريخ الحجاز في العصر المملوكي، والدراسات التراثية، ومناهج الكتابة التاريخية.

m.alhajaji@psau.edu.sa