



طبخ السكر في مصر المملوكية

محمد السيد مصطفى*

قسم التاريخ

المستخلص

- تم في هذا البحث دراسة طبخ السكر في مصر المملوكية وتم تقسيمه إلى :
- (١) مطابخ ومعاصر السكر : حيث احتلت معاصر السكر في العصر المملوكي مكانة كبيرة لما كانت تنتج من كميات كبيرة من السكر وقد ذكر لنا بعض المؤرخين المعاصرين مثل ابن دقماق العديد من معاصر ومطابخ السكر، كما تم وصفها من خلال وصف معصرة السلطان المؤيد ببولاق، كما ذكر الرنوك التي حرص المماليك على وضعها على مطابخ ومعاصر السكر وأسعار بيع بعض معاصر ومطابخ السكر، وكيف تدنى سعرها في نهاية العصر المملوكي بسبب سياسة الاحتكار التي اتبعتها السلاطين التي ضيقت على اصحاب المعاصر والمطابخ، فباعوها بأسعار زهيدة.
 - (٢) مراحل طبخ السكر : لقد مر طبخ السكر بستة مراحل تم اتباعها في جميع المعاصر والمطابخ خلال العصر المملوكي، فكانت المرحلة الاولى نقل عيدان القصب إلى دار القصب وتنظيفه، والمرحلة الثانية نقل القصب بعد تنظيفه لبيت النوب وفيه يقطع القصب إلى قطع صغيرة، وفي المرحلة الثالثة يتم عصر قطع القصب، أما المرحلة الرابعة تجمع عصارة القصب وتصفى، والمرحلة الخامسة يطبخ العصير على النار، وفي المرحلة السادسة يتم تكرير السكر ليصل إلى البياض.
 - (٣) عمال وموظفي الإشراف على السكر : تعدد عمال وموظفي الإشراف على السكر ومطابخه بداية من العصار والطباخ إلى ناظر مطابخ السكر، والمحتسب الذي باشر وراقب طبخ السكر وباشر سوقه وراقب أصحاب الحرف التي قامت على السكر كالحوانين والشرابين وبائعي الأدوية، كما باشر عمال الشراب خاناه وشاد الشراب خاناه والحوائج خاناه المشروبات والرواتب من السكر والحلوى، وكان لهؤلاء العمال موظف عام عرف بالاستادار الذي كان مسئولاً عن أمر البيوت السلطانية وما تحتاجه من سكر وغيره.

طبخ السكر في مصر المملوكية

١. مقدمة :

كانت صناعة السكر من بين الصناعات الغذائية التي حظت بمكانة عظيمة وخاصتنا في الوجه القبلي، حتى أنه انتقل سر هذه الصناعة إلى الحجاز على أيدي خدام الحرمين الشريفين وكانوا أربعة وعشرون خادماً، قدموا إلى نقاده وأقاموا المعاصر والمطابخ، حيث أوقفها لهم السلطان صلاح الدين الأيوبي مع ثلث بلدة سندبیس^(١)، إلى جانب اهتمام الحكومة الأيوبية بهذه الصناعة مما جعلها تحتم على زارعي قصب السكر عصر أقصابهم في معاصرها المنتشرة في الأقاليم، ولهذا عمل الأيوبيون على العناية بهذه المعاصر وترميمها في شهر هاتور من كل عام وتزويدها بكل ما تحتاجه المعصرة من غلال لعلف الأبقار وتحضير وترتيب من يقوم بعمل الأباليج والقواديس والأمطار وكل ما يلزم المعصرة من أدوات، وعملت الحكومة الأيوبية على فرض الضرائب والخراج على المعاصر والأراضي المزروعة بقصب السكر.

والعصر المملوكي من العصور الإسلامية الذي برزت فيه تلك الصناعة، فمصر خلال هذا العصر كانت أحد المراكز الرئيسية للصناعات الإسلامية، ولا ريب أن الفضل في ذلك يرجع للرخاء الاقتصادي الذي تمتعت به مصر في تلك الحقبة كما يعود الفضل لبعض السلاطين والأمراء الذين شجعوا الصناعة بوجه عام، وصناعة السكر بوجه خاص وعملوا على تقدمها ورفع شأنها، فالأمراء كانوا يتنافسون على امتلاك معاصر ومطابخ القصب في الوجه القبلي، فنجد النائب (منكوتر) عندما خصص له في الروك الحسامي اقطاع كبير كان من جملة سمهود وكفورها ومدينة ادفاوا خص لنفسه دواليب ومعاصر هذه البلاد فيذكر أنها كانت سبعة وعشرون معصرة لقصب السكر، وقد ظل اهتمام السلاطين والأمراء بصناعة السكر قائماً ربما وإن قل قليلاً حتى نهاية عصر المماليك الجراكسة.

٢. مطابخ ومعاصر السكر وأماكنها :

احتلت معاصر ومطابخ السكر في مصر خلال العصر المملوكي مكانة كبيرة، حيث كانت تنتج كميات وافرة من السكر وكان عهد كل من الناصر محمد بن قلاوون (٦٩٨ - ٧٤١ هـ / ١٢٩٩ - ١٣٤١ م)^(١٠)، والسلطان برفوق^(١١) (٧٨٤ - ٨٠١ هـ / ١٣٨٢ - ١٣٩٨ م) والسلطان المؤيد^(١٢) (٨١٤ - ٨٢٤ هـ / ١٤١٢ - ١٤٢١ م) من عهود ازدهار تلك الصناعة.

وقد عرفت صناعة السكر في مصر المملوكية بطبخ السكر، وعرف المكان الذي تقوم فيه هذه الصناعة بالمطبخ أو المسبك، فنجد معصرة ومطبخ السلطان المؤيد بالأشمونين والتي وصفت بأنها عبارة عن قطعة كبيرة من الأرض مساحتها اثنتين وخمسون فدانا، وتشمل معصرة لقصب السكر المزروع في تلك المساحة، والمطبخ عبارة عن باب كبير معقود يعلوه حجرة يجلس بها المباشرين على المطبخ، والباب يؤدي إلى دهليز به مقعد لجلوس المشرفين، والدهليز يؤدي إلى حاصلين متقابلين لتخزين القصب، كما يؤدي إلى فناء به معصرتان أمام كل منها مقعد، وكل معصرة بها حجر

(١٦)

. للعصر

كما أنشأت معصرة ببولاق، وقد شملت على بابين يدخل أحدهما إلى مجاز^(١٧) به ثمانية عشر مخزنا متجاورا ومتقابلا بعضهم البعض، يتوصل منه إلى باب يدخل منه إلى معصرة، أما الباب الثاني يدخل منه إلى مجاز به على اليمين مسطبتان^(١٨)، وهو مسقف يتوصل منه إلى باب يصدر المجاز الذي به الحواصل (المخازن) وإلى باب به مخزن ثم يتوصل من ذلك إلى مجاز ثان به بابان متقابلان يدخل من كل منهما إلى دار قصب، وكل دار قصب به باب يتوصل منه لمدارين ثم يتوصل به من المجاز الثاني إلى المدارين المذكورين بهما حجرين كل منهما بجوار بيت من بيتي القصب مجهز كل منهما بالعدة والآلة وبكل مدار باب يدخل منه لبيت تحف به بسطه وبه ثلاث فناديل، وبالدورة اليمنى باب يدخل منه لدار بقربها طوايل^(١٩) وتبن وحواصل ويتوصل منه لمطبخ كبير .

كما كان هناك معصرة في جنوب المنيا في منطقة عرفت بالبياضية وهي قرية قبطية، وقد أقيمت هذه المعصرة فوق حفرة دائرية الشكل عمقها ٧٠سم، وهي عبارة عن خارطة خشبية تحمل اسطوانتين ومحوريهما موضوعتين باتجاه أفقي إحداهما فوق الأخرى، ويتصل بهاتين الاسطوانتين دولابان مسننان يتشابكان في وضع رأسي، ويختلف قطر كل من الدولابين عن قطر الدولاب الآخر، فأحدهما مثبت بالاسطوانة السفلية والآخر بالعلوية، وقد أقيم هذان الدولابان بحيث يشتبك بهما دولاب ثالث محوره عباره عن دولاب رأسي يستخدم أحد أقسامه كنقطة ارتكاز للرافعة التي يعلق بها الثور، ويوجد بالحفرة التي تقع أسفل الاسطوانتين جرة من الفخار يسقط فيها عصير القصب .

وقد كان هناك نوعان من معاصر قصب السكر، النوع الأول تم تشغيل أحجار المعاصر فيه من خلال الجهد العضلي سواء بالأبقار أو بالعمال، أما النوع الثاني فقد تم تشغيل المعاصر فيه بقوة دفع المياه^(٢٢)، ولم يتوفر هذا النوع إلا في الفيوم، حيث استخدمت مساقط المياه لتدوير هذه المعاصر، وقد بلغ عدد المعاصر التي تدور بالمياه سنة ١٢٤٣هـ/١٨٤٣م ستة معاصر منهم أثنان معطلتان .

استخدم في بناء المعاصر الحجر الفص النحيت^(٢٤)، والطوب الأحمر^(٢٥)، حيث اشتملت واجهة المعصرة الكائنة خارج باب القنطرة على واجهة مبنية بالحجر الفص كما بنيت به واجهة كل من المعصرة الكائنة بالقاهرة والمعصرة الكائنة بسوق العياطين، أما الطوب الأحمر فقد اشتملت عليه كل من واجهة المعصرة الكائنة بظاهر القاهرة خارج باب القنطرة، وواجهات المعصرة الكائنة بشبرا الخيمة^(٢٦)، وواجهة المعصرة الكائنة بجزيرة الذهب^(٢٧) .

وقد ذكر سعر بيع المعصرة حيث قد بيعت حصة قدرها ستة أسهم من المعصرة الكائنة بالقاهرة خارج باب زويلة بمبلغ قدره ثلاثمائة دينار من الذهب الأشرفي وذلك عام ١٨٨١هـ/١٤٧٦م، كما بيعت حصة قدرها ثلاثة عشر سهما من المعصرة الكائنة بالقاهرة خارج باب القنطرة بمبلغ قدره مائتان وعشرون دينارا من الذهب الأشرفي الظاهري الطيب السالم وذلك عام ١٨٨٤هـ/١٤٧٩م، وقد بيعت نفس المساحة من هذه المعصرة بعد هذا التاريخ بست سنوات بمبلغ قدره أربعمائة دينار أشرفيا وذلك عام

(٢٨)

٨٩٣هـ / ٤٨٧م .

أما مطبخ السكر فقد وصفت مكوناته بأنه مبني بالحجر به حانوتان (دكانان) كل منهما على مسطبة، ودراريب (أبواب)، فيما بينهما باب كبير مربع مغلق يدخل منه إلى دركاه^(٢٩) معقود عليها قبوا وتجاه الداخل مسطبة تجاورها على يمين صاعدها باب مقنطر (مقوس) يدخل منه إل حاصل وعلى يسار داخل الدركاة المذكورة باب مقنطر (مقوس) معقود بغير باب عليه، يدخل منه إلى نقل^(٣٠) أرضي مسقف قبوا^(٣١)، ويتوصل بالنقل إلى مطبخ السكر والذي به على يمين الداخل دهليز يعلوه قبو يدخل منه إلى باب يتوصل به لكرسي مرحاض^(٣٢)، وباب سري لزقاق ضيق وسلم يصعد عليه إلى ست طباق متجاورات بصدر كل منهما طاقات^(٣٣) مطلات على الطريق علو الواجهة المذكورة بغير أبواب عليها مسقفة بجوار الدهليز المذكور فيه باب ويدخل منه إلى مخزن بجانبه رحاب معقود به بئر ماء، ويجاور ذلك سلم يصعد عليه إلى نقل مطل على رحاب^(٣٤)

المطبخ المذكور به دراريب خشبا وبالنقل المذكور ست طباق برسم الحواصل معقود على كل منها قبوا بكل منها مراقي برسم النور ثم يتوصل من بقية السلم المذكور إلى الطباق الست الأولى المذكورة، ثم إلى السطح العالي على ذلك وعلى يسار الداخل للمطبخ المذكور مسطبة ببعضها خابيتان فخار برسم الماء المعذب، وبجاورها بابان بالواجهة التي أسفل النقل المذكور يدخل من كل منهما إلى حاصل معقود علو قبوا وتجاه داخل المطبخ المذكور حوض لغسل الفخار يجاوره باب يدخل منه لمستوقد المطبخ .

أما أسعار بيع مطابخ السكر، فقد تم بيع مطبخ للسكر بحارة زويلة بمبلغ قدره ستمائة دينار من الذهب الأشرفي الطيب السالم وذلك سنة ٨٨٤ هـ / ٤٧٩م، وفي سنة ٨٩٢ هـ / ٤٨٦م ارتفع سعر هذا المطبخ حتى وصل سعره إلى تسعمائة دينار من الذهب الأشرفي، أي بعد ثمان سنوات من السعر الأول، أما سنة ٩٠٨ هـ / ٥٠٢م فقد انخفض سعر المطبخ فوصل سعره إلى ثلثمائة دينار، ويرجع ارتفاع سعر المطبخ في البداية إلى مدي الكسب الذي يحققه المطبخ وما يدره من أموال كثيرة، أما انخفاض سعره بعد ذلك فيرجع للسياسة التي اتبعتها سلاطين المماليك من احتكار للسكر مما ضيق على أصحاب المعاصر والمطابخ فجعلهم يبيعوا المعاصر والمطابخ بأسعار زهيدة .

كما كان لمطابخ السكر رنوك^(٣٨) تدل عليها، حيث حرص المماليك على وضع الرنك على كل ما يخصهم من البيوت ومطابخ السكر، وشون الغلال، والمراكب، وغير ذلك^(٣٩) .

انتشرت المعاصر والمطابخ في أنحاء مصر خلال العصر المملوكي، والوصف السابق لمعصرة ومطبخ السكر لم يختلف كثيرا عن باقي المعاصر والمطابخ بأثناء مصر خلال العصر المملوكي، وقد فرضت الضرائب على السكر ومعاصره منذ العصر الفاطمي فقام بإلغائها صلاح الدين الأيوبي بعد توليه الحكم^(٤٠)، كما فرض المماليك على المعاصر والمطابخ مكس أطلق عليه زكاة الدولية^(٤١)، وكان بكل معصرة مباشرين لتحصيل الضريبة، فيذكر أن فدان القصب كان يتحصل منه ثلاث ضرائب وهم، ضربيتان ونصف على القند، ونصف ضربية على العسل، ومقدار ذلك أربعة وعشرون قنطارا

مصرياً^(٤٢) ، كما فرضت الدولة الضرائب على معاصر السكر لحاجتها إلى الأموال الوفيرة حتى بلغت قيمتها مائة وثلاثين ديناراً^(٤٣) ، وقد ظلت تؤخذ الضرائب على القصب ومعاصره طوال عصر دولة المماليك البحرية، إلا أن السلطان قلاوون قام أثناء فترة حكمه بإلغاء زكاة الدولية، كما قام السلطان الناصر محمد بن قلاوون سنة ٧١٥هـ/١٣١٥م بإلغاء العديد من الضرائب ومنها ما كان يؤخذ من المعاصر، لكن ما لبث أن عادت من بعده وذهبت حصيلتها إلى ديوان الخاص^(٤٤) .

وقد انتشرت المعاصر والمطابخ في جميع المناطق التي انتشر بها زراعة قصب السكر ونخص بالذكر صعيد مصر، الذي حظي بقسط وافر من قصب السكر، كما انتشرت المعاصر والمطابخ في الوجه البحري في منطقة تعرف دمنيا^(٤٥) والتي وجد بها مطبخ للسكر^(٤٦) ، وفي الإسكندرية وما حولها مثل منطقة ترنوط^(٤٧) .

كما انتشر السكر بمنطقة ديروط^(٤٨) إحدى ضواحي الإسكندرية في العصر المملوكي والتي اشتهر أهلها بالثراء لإمتلاكهم الكثير من مزارع القصب، كما يوجد بها مطابخ كبيرة للسكر تشبه القصور، ويذكر الوزان أنه لم يري في أي مكان آخر هذا العدد من العمال المستخدمين في هذه الصناعة كما سمع من أحد موظفي البلدة أنه ينفق يومياً ما يقرب من مائتي دينار^(٤٩) أشرفي على هؤلاء العمال^(٥٠) ، كما وجدت معاصر في مدينة

تنيس^(٥١) ويذكر أنها للاثنين معا^(٥٢) ، كما انتشرت معاصر ومطابخ السكر بدمياط منها معصرة العتيقة^(٥٣) ، ومعصرة الكويزية^(٥٤) والمعصرة التمرزية^(٥٥) ، وذكر أن دمياط كانت من أهم مراكز صناعة السكر في مصر والتي قيل عنها " يعمل فيها السكر كثير ويجلب منها إلى سائر الأقاليم"^(٥٦) وفوه والفسطاط وملوي^(٥٧) ، كما وجدت المعاصر بالدلتا، والقاهرة^(٥٨) ، حيث وجد بالفسطاط سنة ٧٢٥هـ/١٣٢٥م ثمانية وخمسون مطبخاً^(٥٩) ، كما كانت من أهم معاصر قصب السكر خلال عصر المماليك الجركسي، معصرة القصب ببولاق والمعروفة بالجزيرة الوسطى^(٦٠) ، والمعصرة بشبرا الخيمة ومعصرة ومطبخ خارج بابي زويلة وباب اللوق^(٦١) .

أما في الوجه القبلي وفي مدن الفيوم، وجد بها العديد من المعاصر والمسابك نذكر منها معاصر القصب بسنورس وبيج انشو، و سنرو، ودموشيه، والقبرا الذين اشتهروا بصناعة السكر والغسل والذي يطبخ بهم من السكر ما يكفي أكثر ديار مصر^(٦٢) ، والأشمونين، التي أنشئت بها معاصر للقصب منها معصرة بني نصر التي أنشأت ببلدة المعصرة في عهد صلاح الدين الأيوبي في الروك الصالحي، أما في الروك الحسامي فكانت هذه المعصرة ملكاً لابن نصيبة، وفي الروك الناصري أصبحت هذه المعصرة في يد مالك آخر فعرفت بمعصرة ابن برغش^(٦٣) ، ومن القرى التي اشتهرت بزراعة قصب

السكر وعصره قرية بوقرقاص^(٦٤) .
كما انتشرت صناعة السكر بجزيرة سكرة وفتيدة وعسلة^(٦٥) .

كما اشتهرت البهنسا بصناعة السكر واشتهرت بهجوره^(٦٣) من قراها في غرب النيل بكثرت زراعة القصب وتصنيع السكر والعسل^(٦٤) ، كما اشتهرت مدينة أنصنا^(٦٥) بصناعة السكر واشتهر أهلها بهذه الصناعة منذ القدم، وكذلك قرية أبو دخان^(٦٦) والتي وجد بها معصرة مساحتها ألف وثلاثة وأربعون فدانا يزرع بها قصب السكر^(٦٧) ، كما اشتهرت ملوي بصناعة السكر والعسل واشتهر بها أسر تمتلك ما يقرب من إحدى عشر معصرة للسكر مثل أسرة بني فضيل، وقد عرف عن عاداتهم أنهم لا يمنعون فقيرا من دخول المعصرة، حيث يأتي الفقير بالخبز ويطحه في قدر طبخ السكر فيمتلئ بالسكر^(٦٨) فينصرف بها .

وانتشرت المعاصر والمطابخ في أسيوط والتي أطلق عليها مدينة سيوط، والتي كان لها مكانتها في صناعة وطبخ السكر زمن المماليك فكانت تنتج كميات كبيرة تفيض عن حاجاتها مما جعلها مركزا لتصدير السكر لجميع أنحاء العالم، فيذكر أن سكرها لا يخلو منه بلد إسلامي أو جاهلي^(٦٩) ، كما انتشرت المعاصر بمدينة سوهاي التي كانت بها معاصر للسلطين، وقندها من أطيب وأفضل القنود، وكذلك جرجا^(٧٠) التي كانت بها معاصر ودواليب كثيرة لطبخ السكر، والتي أنشأها أبو السنون بن عمر بن عبد العزيز^(٧١) أمير هوارة ليعتصر فيها القصب الذي زرعه بكثرة هناك .

أما قوص فقد عصر فيها القصب في عهد السلطان الناصر محمد بن قلاوون (٦٩٨ - ٧٤١ هـ / ١٢٩٩ - ١٣٤١ م)، ومن معاصرها معصرة محمد بن إبراهيم القوصي المتوفي سنة ٦٧٢ هـ / ١٢٧٣ م، ومعصرة السكر لابن زنبور المتوفي سنة ٧٥٤ هـ / ١٣٥٣ م ، ووجد بها سنة ٧٠٠ هـ / ١٣٠٠ م ست معاصر للقصب وأربعون مطبخا للسكر، إلى جانب الصناعات التي اشتقت من قصب السكر كالحلوى والعسل، كما وجد عدة مسابك بمدينة البلينا، ويذكر أن والي قوص عندما قدم إليها أخرج له الأهالي ستون منسفا^(٧٢) من الحلوى، وهذا إن دل فإنما يدل على مدى ازدهار تلك الصناعة وتقدمها واستخدام منتجها في شتى المناسبات ، وفي سمهود كان بها سبعة عشر مسبكا وست معاصر، وفي قفط فكان بها سنة ٧٠٠ هـ / ١٣٠٠ م أربعون مسبكا للسكر وست معاصر للقصب^(٧٤) ، واشتهر سكرها بالسكر القفطي حتى أنه أصبح يطلق على السكر الجيد كلمة القفطي حتى وإن لم يصنع فيها^(٧٥) .

كما انتشرت صناعة السكر في إسنا ومن المدن التي اكتسبت شهرة واسعة في طبخ السكر واتخذت الكثير من أحجار المعابد لعصر القصب مدينة أرمنت^(٧٦) الواقعة شمال إسنا ، ولم تقتصر ملكية هذه المعاصر والمسابك على عامة الناس بل امتلك^(٧٨) السلطين معاصر فيذكر أن بيدرا المنصوري كان له عدة معاصر بالقاهرة^(٧٨) ، كما أعطى الأمير بشتاك^(٧٩) الأمير قوصون^(٨٠) من أملاكه معصرتين لقصب السكر بما تحويه من قنود وسكر وعسل وأبقار وغللات وآلات، وخمسمائة فدان من القصب مزروعة في أراضي ملك له^(٨١) ، كما امتلك السلطان الناصر حسن بن الناصر محمد (٧٤٧ - ٧٥٢ هـ

/١٣٤٧-١٣٥١م) دواليب وذلك في القوصية ومنفلوط، وظل العديد من هذه الدواليب تعمل حتى عصر المماليك الجراكسة، حيث عملت هذه الدواليب والمسابك على انتاج كميات كبيرة من السكر والتي غطت احتياجات العامة والسلطين خاصتنا في المواسم والمناسبات .^(٨٢)

على أية حال، فإن مطابخ السكر لم تكن ملكا للعامة فقط بل منها ما كان للدولة، ومطابخ كانت للخاص السلطاني، يذكر أن السلطان حسن أفرد منها لأولاده ثلاثة مطابخ، ومطابخ للخاص الشريف ولكل مطبخ شاد ومباشرون، كما أن امتلاك المطابخ لم يكن حكرا على المسلمين فقط خلال العصر المملوكي، فنجد أن اليهود قد امتلكوا مطابخ للسكر سواء لكونهم من أصحاب هذه الصناعة أو بهدف استثمارها، فيذكر أن أحد التجار كان دائما ما يجلس مع اليهود داخل مطبخ السكر ، فقد حرص اليهود في مصر في العصر المملوكي على امتلاك مطابخ السكر وذكر لنا ابن دقماق أسماء ثمانية وخمسون مطبخا للسكر فكان من بينهم ستة مطابخ ملكا لليهود ، وظلت هذه المطابخ موجودة بالقاهرة خلال القرن الثامن الهجري/الرابع عشر الميلادي .^(٨٣)^(٨٤)^(٨٥)

٣. مراحل طبخ السكر :

لقد مر عصر القصب وطبخه واستخراج السكر والعسل منه خلال العصر المملوكي إلى ستة مراحل، وهذه المراحل اتبعت في جميع المعاصر والمطابخ في شتى البلاد بلا استثناء، غير أن الجهد المستخدم للعصر كان جهد عضلي بواسطة الأبقار ، أو بقوة دفع الماء كما ذكرنا آنفا، وكانت مراحل الطبخ كالتالي:

١. المرحلة الأولى : في هذه المرحلة يتم نقل عيدان القصب من الحقول على ظهور الجمال أو الحمير إلى مكان يسمى " دار القصب " والذي يحوي على وترات وحطب ورجال يقومون بتنظيف عيدان الأقسام بالسكاكين الكبار مقدار طول حديدها ثلثا ذراع وعرضها سدس ذراع وسمكها إبهام، وتقطع الأجزاء التي تصلح للعصر، حيث يتم قطع الجزء الذي ليس به حلاوة وكان يسمى في تلك الحقبة من الزمان للكلوك (تسمى شعبيا حاليا بزعزوعة القصب)، كما يتم تنظيف أسفل العود مما علق به من طين، وعرفت هذه العملية بالإصلاح والتطهير ، كما كان ينظف القصب الرديئ ويعتصر ويطحخ بمفرده ويطلق عليه عسل الخابية وهو أردأ من عسل القصب، وهذا ما ذكر في نهاية الأرب " وأما أوساخ الأقسام التي تنظف منها في دار القصب فإنها تعتصر على انفرادها، وتطحخ بمفردها، وتسمى الخابية، وهي أردأ من عسل القصب "^(٨٦)^(٨٧)^(٨٨)

٢. المرحلة الثانية : في هذه المرحلة ينقل القصب بعد تنظيفه إلى ما يسمى ببيت

النوب ، وفيه رجال جالسون في مقاعد أعدت لهم ومعهم السكاكين فيقطعون القصب إلى قطع صغيرة ويتم إسقاطه في بيت النوب، ثم ينقل إلى الحجر في أفراد .^(٨٩)

٣. المرحلة الثالثة : في هذه المرحلة يتم عصر قطع القصب بواسطة معصرتين احدهما حجرية حيث يدور عليه الحجر بواسطة الأبقار، والآخرى خشبية حيث يأخذ بعد

عصره بالحجر إلى دولا ب التخت، حيث يدور الدولا ب ليخرج ما بقي من الأعواد من
(٩١)
عصاره .

٤. المرحلة الرابعة : في هذه المرحلة يتم تجميع العصاره في مكان واحد ليتم وضعها
(٩٢)
في منخل وتصفيتها، حيث يخرج ما يصفى إلى مكان عرف بالبهو وهو مكان له
عيار معروف، فيملئ بعصاره القصب المصفى ثم ينقل إلى المطبخ، وفيه يصفى
تصفية ثانية في قدر كبير يعرف بالخايبه، وعياره ستون مطرا من عصاره القصب،
(٩٣)
فيكون في الخايبه ثلاثة آلاف رطل .

٥. المرحلة الخامسة : في هذه المرحلة يتم طبخ عصير القصب بوضعه على النار حتى
يغلي غليانا كثيرا وينقص العصير نقصا معلوما، حتى يصل العصير إلى سائل يطلق
عليه (المحلب) حينئذ يتم إطفاء النار، ثم يصفى فيما يعرف بالدنان تصفية ثالثة
(٩٤)
بواسطة أكسية من الصوف، ثم ينقل من الدنان إلى دسوت ، وفيها يتم طبخه مره
أخرى، ثم يصب بعدها في أباليج من فخار ضيقة من الأسفل متسعة من الأعلى
مبخوش (متقوب) كل أبلوج ثلاث أبخاش وهذه الأباليج موضوعة في مكان يسمى
(بيت الصب) وهو عباره عن مصاطب مبنية مستطيلة تشبه المداود ، ويتم وضع
قادوس تحت كل أبليج يقطر فيه العصاره الرقيقة، وهو ما يعرف بالعسل المقطر، أما
الأقصاب التي تفسد ولا يجف عصيرها ولا يصير قندا فيطبخ ويسمى هذا العسل
بالمرسل، كما ذكر " ومن الأقصاب ما يفسد فلا يجمد طبيخ مائه ولا يصير قندا
فيطبخ عسلا، ويسمونه المرسل " (٩٦)
(٩٧)
بقي من عسل ويعرف بالقند .

٦. المرحلة السادسة : في هذه المرحلة يتم طبخ السكر واستخدام الطباخين المشهورين
(٩٨)
بتجويد الصنعة ، ويبدأ طبخه عند وصول عصاره القصب إلى مرحلة القند حيث
(٩٩)
ينقل إلى مطابخ السكر عندما يجف ويأخذ حد البياض، فيحل بالماء واللبن الحليب
ويطبخ فيخرج منه السكر البياض والقطارة، وكل قنطار من القند يتحصل منه ربعه
وسدسه سكر، وثلثه وربعه قطارة (١٠١) ، ومنه ما يقطر ثانيا فيخرج منه سكر شديد
البياض والنقاء، يعرف بالسكر المكرر ، وهو متعدد الأنواع منه التبع، والوسط،
والنبات، وهذا ما ذكره النويري " والقند إذا جف وأخذ حده من البياض نقل إلى
مطابخ السكر فيحل بالماء وشئ من اللبن الحليب ويطبخ فيصير منه السكر البياض
والقطارة، ويتحصل من كل قنطار من القند ربعه وسدسه سكر وثلثه وربعه قطارة،
ومنه ما يكرر ثانيا فيصير في أشد البياض والنقاء وقطارته تقارب قطر النبات ومنه
(١٠٣)
أيضا ما يطبخ نباتا " .

هكذا تعددت أنواع السكر في مصر المملوكية، فالقند المتجمد في الأباليج والذي
عرف بالسكر الأحمر كان أقل الأنواع جودة، ويتم التكرير للسكر بطبخه عدة مرات
وضعه في أقماع متقوية لتسهيل الشوائب العالقة به، فيتحصل منه على سكر يعرف
(١٠٤)
بالسليمانى، وتكرر هذه العملية، مرة أخرى فيتحصل على ما يعرف بالفانيد ، وفي كل

مرة يحصل على سكر أنقى من المرة السابقة له، حتى يصل لسكر شديد النقاء عرف عند المماليك " بالسكر البياض "، والأقماع المستخدمة لتكرير السكر نسب إليها شكل من أشكال السكر وهو " أبلوج " حيث كان شكلا مخروطيا متسع من أعلى ويأخذ في الضيق كلما اتجه للأسفل، وقد لقب محمد بن عمر بن حماد شمس الدين الظفاري " بالأبلوج " لأنه كان يعتم بعمامة تشبه أبلوج السكر فأشتهر بذلك^(١٠٥)، وهذا يدل على مدى تأثير السكر وأشكاله على الناس خلال تلك الحقبة حتى يلقبوا من تشابهت عمامته بأبلوج السكر بالأبلوج

ومن أجود أنواع السكر نوع صلب وعلى درجة عالية من النقاء والبياض الناصع عرف بالسكر الطبرزد، وهو سكر مكرر أعيد طبخه مع لبن حليب وماء ثم ترك ليجمد^(١٠٦)، وذكره المقرئ في خطه باسم السكر اليابس، كما يعرف بسكر النباتات^(١٠٧).

٤. عمال وموظفي الإشراف على السكر :

لقد كثر عمال وموظفي الإشراف على السكر ومطابخه بداية من زارع القصب مروراً بالعصار في المعصرة إلى ناظر المطابخ إلى جانب من يشرف على كل هؤلاء جميعاً، وكما قال أبو حامد الغزالي " ليس ينتظم أمر الدنيا إلا بأعمال الآدميين وأعمالهم وحرفهم "^(١٠٨)، لهذا وجب أن نتعرف على عمال ومباشري السكر خلال العصر المملوكي، ودورهم في استمرار وتطور تلك الصناعة الهامة. لقد عرف خلال العصر المملوكي ما يسمى بالتوارث المهني، وهو أن يرث الأبناء حرفة وصناعة آبائهم، وقد حرص الأباء على ذلك من أجل المحافظة على أموالهم واستمرار عملهم^(١٠٩)، ومن أمثلة ذلك مهنة القصاب وهو زارع قصب السكر أو بائعه^(١١٠). أما المباشر على عملية عصر القصب والذي عرف " مقر الأقباص والمعاصر"، وكانت مهمته ضبط ما يتحصل من القصب والقيام بحراسته من السرقة، إلى جانب القيام بتدوين ما اعتصر منه يومياً، ثم بعد الانتهاء من هذه المهام يقوم بإعداد بياناً شاملاً بالحساب لتقديمه إلى رئيسه^(١١١).

أما العصار فهو الذي يقوم بأعمال العصر داخل المعصرة باستخدام الأحجار والأدوات الخاصة بذلك، والطباخ هو ممارس عمل الطبخ، وقد ذكر حرفة الطبخ في بردية عثر عليها في مدينة الأشمونيين ترجع للقرن الثالث الهجري/ التاسع الميلادي، كما عثر أيضاً في نفس المدينة على ورقة ترجع للقرنين الرابع والخامس/ الهجري العاشر والحادي عشر الميلادي، ورد فيها اسم " تمان الطباخ " كما ذكرت هذه الحرفة أيضاً في إحدى البرديات وذكر فيها اسم " هلس الطباخ "^(١١٢).

والجدير بالذكر أن هذه الأمثلة لحرفة الطبخ لم يذكران كانت لطبخ السكر أو الطبخ بصفة عامة، وإن لم تكن خاصة بطبخ السكر فإنها أعطت لنا دليل على أن هذه الحرفة كانت معروفة كما أن كلمة طبخ السكر جاءت مفسرة للعملية التي يتم استخراج السكر بها، فالطبخ ما هو إلا طهي الشيء وإقاد النار عليه وإني أرجح أن ما عثر عليه في مدينة الأشمونيين ربما تكون أسماء للمشتغلين بطبخ السكر، وذلك لما اشتهرت به هذه المدينة من زراعة للقصب ونتاج وافر للسكر.

ومن الوظائف التي كان لها صلة مباشرة بمطابخ السكر هي وظيفة ناظر مطابخ السكر، وكانت هذه الوظيفة يصدر لمن يشغلها رسم وتوقيع بذلك، فنجد توقيع بنظر مطابخ السكر كتبه "ابن نباته" للقاضي "شرف الدين ابن عمرو" يقره فيه بمباشرة هذه الوظيفة (١١٤).

وقد كان لهذه الوظيفة أهمية صاعها لنا التوقيع والرسم بنظرها، فهي هامة حتى أنه يصدر لمن يشغلها توقيع بنظرها، كما أنه كان يُختار لهذه الوظيفة من هو جدير بها، وهذا ما يرسخ لنا أن العصر المملوكي ازدهر فيه طبخ وصناعة السكر وكان لموظفي تلك الصناعة شأن كبير.

ومن الوظائف التي باشرت عملية طبخ السكر وباشرت الطباخين والحلوانيين هي وظيفة المحتسب (١١٥)، فكانت حسبة الطباخين والحلوانيين (١١٦)، يرسم فيها المحتسب للصانع طريقة العمل بإرشاد من شيوخ الصنعة، فكان يستعين بالعاملين والعارفين بكل صنعه ليعرف أخبارهم، كان على المحتسب الإشراف على الحرف والصناعات المختلفة ومنع الغش فيها، والتسعير في وقت المجاعات والغلاء، ومعاينة كل مخالف من الحرفيين والصناع والتجار فيذكر في سنة ٧٣٦هـ/١٣٣٦م أُلزم المحتسب الحلاويين والفكاهيين (١١٧) ألا يشعلوا سرجهم في الليل بالزيت الحار .

باشر المحتسب صناعات كثيرة تعلق بالسكر وعسل القصب، وكانت لكل صناعة أو حرفة حسبة خاصة بها فحسبة الطباخين قد باشرها المحتسب وعاقب كل من غش فيها، ونذكر من أساليب الغش في هذه المهنة أنه كانت تطبخ الحلاوة بدون عسل أو سكر . أما الحلاويين فقد باشرهم المحتسب وراقب عليهم ما يقومون به من غش، مثل مزج عسل القصب بالدبس، وغش الحلوى التي تصنع من العسل والسكر، كما يغشون الزلابية بوضع القند المحلول، كما يصنعون بالعسل نوع من الحلوى يسمى البسندود، ويبيعونه على أنه من السكر، أما حسبة الشرابيين فقد باشرها المحتسب وراعى فيها الا يغش الشرابيين في شرابهم وأن لا يضعوا فيه غير السكر والعسل النحل، فالشراب المائل لونه للسواد فهو مغشوب بوضع عسل القصب عليه .

وفي أواخر العصر المملوكي تدهورت وظيفة المحتسب وأصبح لأي شخص أن يتولاها بعد دفع رشوة، مثلما حدث سنة ٨٠٨هـ/١٤٠٦م حيث تولى الحسبة أحد باعة السكر (١١٩).

ومن الوظائف التي كان لها دور في الإشراف على السكر وإن لم يكن إشرافا مباشرا للسكر الوظائف التي بوشرت في البيوت السلطانية ونذكر منها ما له علاقة بالسكر وطبخه وهم "الشراب خاناه و شاد الشراب خاناه و الحوائج خاناه" .

❖ **الشراب خاناه** : هو بيت الشراب ويشمل أنواع عديدة من المشروبات الممزوجة بالسكر الخاصة بالسلطان والأمراء وبه السكر المخصوص بالمشروب، وبه الأواني النفيسة من الصيني الفاخر من اللازوردي والسكرجيات فيذكر أن السكرجة الواحدة كانت تساوي ألف درهماً (١٢٠)، كما وجد به ما عرف بالدرياقات بالأقسام (١٢٢) والفقاع (١٢٣) والبلح والأبقال والحلويات والجوارشات (١٢٤) والفواكه (١٢٥)، ومن يباشر هذه الدار كان عليه أن يضبط ما يصل إليه من جميع هذه الأصناف ومعرفة ما يستعمله في عقد الأشربة والحلويات، ومعرفة ما يصرفه منها، ومعرفة ما يطلبه

السلطان وما تتطلبه الأسمطة والطوارئ والرواتب المقررة كل يوم، إلى جانب ما يصرف للمرضى من الممالك السلطانية من أنواع المشروبات بما يشير إليه (١٢٦) الأطباء . وقد لقب من يخدم بالشراب خاناه بالشرابدار ، حيث كانت وظيفة محلها الشراب خاناه، وكان علي من يعمل بها سقي المشروب بعد رفع السماط، وكان لهذه الوظيفة رنك خاص بها عرف برنك الكأس وممن استعمل هذه الرنوك من الأمراء الأمير شيخو سنة ٧٥٨هـ/١٣٥٧م، ومحمود الكردي سنة (١٢٨) ٧٩٧هـ/١٣٩٥م .

❖ **شاد الشراب خاناه :** الشاد أو المشد هي وظيفة عرفت خلال العصر المملوكي في الدواوين، فشدّ الدواوين أي فتنسها وضبط حساباتها، وعرفت في الأوقاف وهي وظيفة الإشراف أو التفتيش، وكان يشترط فيمن يتولى هذه الوظيفة أن يكون أميناً ومن أهل الخير والدين والعفة، دخلت وظيفة الشاد في العديد من الجوانب منها شاد الشراب خاناه وهو مفتش بيت الشراب وشاد الزكاة وشاد الأوقاف أي ناظر الأوقاف وشاد الشون أي قائد الأسطول ، كما أشرف الشاد على العمارة وصيانتها وأشرف على العمال الفنيين والمعاونة في جباية وتحصيل الأوقاف، إلى جانب الإشراف على موظفي الخدمات بالمدارس، وقد كان يتقاضى الشاد أجراً عن عمله وكان يتولى هذه الوظيفة أحد أمراء العشرات، أو أمراء الطبلخانات، وكان شاد الأوقاف تتفاوت رتبته حسب قيمة الوقف وأهميته (١٣٠) .

أشرف شاد الشراب خاناه على السكر والمشروب والفواكه (١٣١) ، كما أشرف على أمر المشروب أيضاً ما عرف بمهتار الشراب خاناه، فكان يقوم بتبريد الماء في أوقات الحر ومزجة بالسكر وتقديمه وذلك في موسم الحج وتقديمه للحجاج، وكان عليه الإشراف على الأوعية الفضية والخزفية الخاصة بالشراب . ومن الذين تولوا وظيفة شاد الشراب خاناه الأمير شهاب الدين أحمد، الذي خدم عند الأمير سيف الدين بكتمر الساقى والذي جعله ساقياً، وقد رآه السلطان الناصر محمد بن قلوون فأخذه وجعله مشدّ الشراب خاناه ، وقد أخرج الأمير أحمد شاد الشراب خاناه إلى نيابة صغد وذلك لما عرف عنه من تحريك الفتن ، كما تولى الأمير الطنبغا العلائي شاد الشراب خاناه حتى أخرج منها إلى حلب سنة ٧٥٣هـ/١٣٥٢م، وتولى الأمير يلبغا الناصري الخازندار سنة ٧٧٤هـ/١٣٧٣م شاد الشراب خاناه بدلاً من منكلي بغا الأحمدي.

❖ **الحوائج خاناه :** هو بيت الحوائج وهو تحت إشراف الوزير مباشرة، يصرف منه الراتب للمطبخ السلطاني ورواتب الأمراء والممالك السلطانية والجند وأصحاب الوظائف من لحم وتوابل وزيت وسكر وغير ذلك من الأصناف، وللحوائج خاناه (١٣٦) مباشرون يضبطون أسماء من يستحقون ممن ذكروا ومقادير استحقاقهم ، والحوائج خاناه كانت من أوسع جهات الصرف، فكان ثمن اللحم فقط الذي يصرف كل يوم يبلغ ثلاثين ألف درهم، وقد كان على مباشر الحوائج خاناه أن يقوم بتحديد ومعرفة راتب السماط العام والطارئ وما يحتاجه من لحوم وتوابل وخضروات وأبازير وتحال

(١٣٧) وقلوب وطيب وبخور وأحطاب ولكل نوع مما ذكر معدل معروف فلا يتجاوز، كما كان على المباشر أن يستدعي ما يراه قل عنده من هذه الأشياء وعليه أن يخبر ولي الأمر بها، كما كان على المباشر أن يحصر ما تم إحضاره ممن يُعامل الحوائج خاناه من قصاب، وحيواني، وطبوري، وبعد أن يتم أخذ ما أحضر يتم ضم كل صنف إلى صنفه وثمنه، ويتم محاسبة ما يقنضي محاسبته وذلك إما بتعريف الحسبة أو بعادة اتبعت وأحاله بمبلغ ما وجب له على بيت المال أو يُستدعى من بيت المال ما يُنفق

منه، ويشهد على القابض بقبض ذلك (١٣٨).

كما كان على المباشر حصر أسماء أرباب الرواتب السلطانية وما لكل منهم في كل يوم، وعليه أن يراعي قي حال من مرض من المماليك السلطانية أن يقطع مرتبه من اللحم والتوابل مدة مرضه، كما كان عليه معرفة عادات الرسل الواردين والأضياف المترددين ومرتب الصدقات في شهر رمضان والأضحى في عيد الأضحى، كما عليه ضبط ما يصل إليه من ديوان المتجر ومطابخ السكر، وأن يكتب لهم بما يريد أن يحملونه إليه من الأصناف، كما يضبط ما استقر كل ليلة من الوقود من شمع وزيت ، وغير ذلك من أعمال .

(١٤٠) لقد كان لهذه البيوت السلطانية موظف عام يقوم على أمرها عرف بالأستادار ، فكان له التحدث في أمر البيوت السلطانية من مطابخ والشراب خاناه وغير ذلك، وله مطلق التصرف في استدعاء ما يحتاجه كل من في بيت السلطان، وقد جرت العادة أن يدخل الأستادار مع الطعام إلى السلطان .

على أية حال ؛ فإن السكر وطبخه واستخدامه قد شغل قدرا كبيرا من الحياة في العصر المملوكي، سواء أكانت حياة اقتصادية أو اجتماعية، سواء خاصة بالسلطين والأمراء أو العامة من الناس، كما أن صناعة السكر خلال هذا العصر استخدمت أيدي عاملة كثيرة تنوعت خلالها وظائفهم وأعمالهم.

الخاتمة

- لقد أنتهى البحث إلى مجموعة من النتائج تعتبر هي الملخص الذي يوضح الغاية منه، وقد تركزت هذه النتائج فيما يلي :
١. جاء هذا البحث بعيداً عن الحياة السياسية والصراعات التي تميز بها هذا العصر، واهتم بسلعة شعبية كانت تمثل مصدراً هاماً للعيش لجميع طوائف وطوائف المجتمع المملوكي، فأهتم بها السلطان قبل الرعية.
 ٢. عرض لنا موضوع مطابخ السكر في العصر المملوكي دراسة اقتصادية من خلال عرضه لصناعة السكر.
 ٣. لم يكن طبخ السكر واستخدامه قاصر على عصر المماليك، فكل الاستخدامات كانت امتداد لعصور سابقة كان أهمها العصر الفاطمي الذي أبدع في صناعات الحلوى من السكر.
 ٤. لم يقتصر طبخ السكر في بداية العصر المملوكي على أفراد بعينها، فقد دخل في هذه الصناعة السلاطين والأمراء والمماليك بل أيضاً العامة من الناس امتلكوا معاصر ومطابخ للسكر.
 ٥. لم يحرم أحد من الدخول في هذا الصناعة إلا في نهاية العصر المملوكي حيث احتكر السلاطين صناعته لأنفسهم.
 ٦. كانت مصر هي البلد الأولى خلال العصر المملوكي في تكرير السكر، فكانت تنتج السكر الأبيض النقي الذي تهافتت عليه الدول المجاورة والأوروبية.
 ٧. لم يكن الأمر قاصر على طبخ السكر واستخدامه كسلعه كما هو، بل قامت من خلاله صناعات أخرى، حيث فتحت حرف صغيرة للعامة من الناس كحرفة صناعة الحلوى والمشروبات، إلى جانب أنه مادة أساسية في عمل الأدوية والعقاقير.

Abstract**Cooking sugar in Mamluk Egypt****By Mohamed El Sayed Mostafa**

in it sugar cooking was studied in Mamluk Egypt and was divided into:

(1) kitchens and sugar refineries: as the sugar refineries in the Mamluk era had a great place for the production of large amounts of sugar and some contemporary modernists such as IbnDaqmaq mentioned to many contemporary and sugar kitchens, as described through the description of the Sultan Al-Muayadrefinery in Bulaq, He also mentioned the Rnok, which the Mamluks were keen to put on the kitchens and sugar refineries and the prices of the sale of some of the refineries and sugar kitchens, and how the price dropped at the end of the Mamluk era because of the monopoly policy adopted by the sultans, which made the owners of refineries and kitchens suffer a lot , so they sold them cheaply.

(2) The phases of sugar cooking: The sugar cooking passed through six phases which were applied in all refineries and kitchens during the Mamluk era. The first stage was the transfer of sugar cane sticks to the reed house and cleaning it, the second phase, the reeds were transferred after cleaning to the house of the nob and cutting the canes into small pieces. in the third phase the cane cut was pressed ,in the fourth phase the reed and reed sab is filtered , and in the fifth phase juice is cooked on fire, and in the sixth phase sugar is refined to reach the bleach .

(3) workers and employees supervision of sugar: the workers and employees supervision of sugar and its kitchens ranged from the presser , the cook to the head of the sugar kitchens, and El Mohtaseb who controlled and watched the cooking sugar and shared in it marketing and watched the owners of the crafts that were based on sugar like patisseries and sweet drinkers and the seller of medicines, and watched drink workers (khanah) was drunk shad (khanah) and the beneficiaries (khanah) and the salaries of sugar and candy, and these workers had a public servant known as Astadar, who was responsible for the sultan houses and the need for sugar and others.

الهوامش

- (١) إبراهيم بن محمد بن أيمن العلاني، المعروف بابن دقماق : الانتصار لواسطة عقد الأمصار، ج ٢، ق ٢، المكتب التجاري للطباعة والتوزيع والنشر، بيروت، ب.ت،، ص ٣٣.
- (٢) هاتور : من الأشهر القبطية بدايته (١٠/١١ نوفمبر) وهو شهر الإله هاتور عند الفراعنة، وسابع يوم منه يصرف ماء النيل عن أراضي الكتان، وفي ثامن أوان المطر الموسمي، وفي حادي عشره منه تهب رياح الجنوب وفي خامس عشر منه، وفيه يكسر ما يحتاج إليه من قصب السكر برسم المعاصر ؛ تقى الدين احمد بن علي المقريري : المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار، ج ١، ط ١، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٩٧م، ص ٧٤٩ ؛ الأنبا جبريل : عالم الأقباط، ترجمة، هلجا ديل، ناصر البردوهي، دار يوسف كمال للطباعة، ٢٠٠٤م، ص ١٢٦.

- (٣) الأباليج : أواني فخارية يحفظ بها السوائل كانت تستخدم في معاصر السكر وتتسع أحجامها فمنها ما يسع أقل من قنطار ومنها ما يسع أكثر ؛ شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب النويري : نهاية الأرب في فنون الأدب، ج ٨، تحقيق، علي بوملحم، ط١، دار الكتب العلمية، بيروت، ٢٠٠٤م، ص ١٩٦ ؛ محمد أحمد محمد أحمد : الحياة الاقتصادية في الصعيد الأوسط في عصر سلاطين الأيوبيين والمماليك، رسالة ماجستير منشورة، كلية آداب، جامعة أسيوط، قسم التاريخ، ٢٠٠١م، ص ٩١ .
- (٤) القواديس : هي جمع قادوس وهو وعاء خزفي يشبه الجاره يأخذ فيه الماء من البئر إلى المزرعة ؛ النويري : نهاية الأرب، ج ٨، ص ١٩٢ .
- (٥) الأمطار : عيار للسوائل وهي كلمة من أصل أغريقي Metrete، والمطر وعاء معروف عند أهل مصر، وقد اختلف باختلاف السوائل، فمطر النبيذ جالونان ونصف، ومطر الزيت خمس جالونات ؛ الأسعد بن مماتي : قوانين الدواوين، طبعة، الأمير عمر طوسون، حققه، عزيز سوريال عطية، ط١، القاهرة، ١٩٩١م، ص ٤٥١ ؛ النويري : نهاية الأرب : ج ٨، ص ١٩٥ .
- (٦) ابن مماتي : قوانين الدواوين، طبعة، ص ٢٤٠، ٢٤١ .
- (٧) المصدر السابق، ص ٣٦٧ ؛ محمد احمد محمد : مظاهر الحضارة في مصر العليا في عصر سلاطين الدولتين الأيوبية والمملوكية، ط١، مطبعة الأمانة، ١٩٨٧م، ص ٦٨ .
- (٨) محمد حمزة اسماعيل الحداد : السلطان المنصور قلاوون، ط٢، مكتبة مدبولي، القاهرة، ١٩٩٨م، ص ٧٤ .
- (٩) المقرئزي : السلوك، ج ٢، ص ٢٩٠ .
- (١٠) محمد عبد العزيز مرزوق : الناصر محمد بن قلاوون، المؤسسة المصرية العامة للتأليف والطباعة والنشر، ١٩٦٤، ص ٣٢٨ .
- (١١) محمد جمال الدين سرور : دولة بني قلاوون، ص ٣١٩ ؛ علي عمر : دولة الظاهر بربوق وأبنه في مصر، ط١، شركة نوابغ الفكر، القاهرة، ٢٠٠٨م، ص ١٤٣ .
- (١٢) فهمي عبد العليم : العمارة الإسلامية في عصر المماليك الجراكسة "عصر السلطان المؤيد شيخ"، مطابع المجلس الأعلى للآثار، ٢٠٠٣م، ص ٧٠ .
- (١٣) معقود : باب معقود أي أنه يأخذ شكل نصف دائري أو مقوس أعلاه والعقد هو طاق في البناء يأخذ شكل قوس أو بناء سقفه معقوف، والعقود لها أشكال وأنواع متعددة مثل العقد الدائري والعقد المدبب والعقد المزدوج وقد ذكر القلقشندي العقد في وصفه "وبالدركاه التي أمام القصر المتقدم ذكرها جسر معقود" ؛ أبي العباس احمد القلقشندي : صبح الأعشى، ج ٤، دار الكتب المصرية، القاهرة، ١٩٢٢م ، ص ٩٤ ؛ محمد محمد أمين : الأوقاف والحياة الاجتماعية في مصر (٦٤٨-٩٢٣هـ/١٢٥٠-١٥١٧م)، دار النهضة العربية، ١٩٨٠م، ص ٨١ ؛ عاصم محمد رزق : معجم مصطلحات العمارة والفنون الإسلامية، ط١، مكتبة مدبولي، ٢٠٠٠م، ص ١٩٠ .
- (١٤) الدهليز : هو لفظ فارسي معرب يطلق على الممر الداخلي الذي تغطي ببناء فوقه ليصل إلى مكان واسع أو قاعة ، والفظ هنا جاء في وصف مطبخ السكر فالمرمر يكون داخل المطبخ ويؤدي إلى حاصلين متقابلين ؛ محمد أحمد دهمان : معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي، بيروت، ط١، ١٩٩٠، ص ٧٧ ؛ محمد محمد أمين، ليلي علي إبراهيم : المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ط١، دار النشر بالجامعة الأمريكية، القاهرة، ١٩٩٠م، ص ٤٤ .
- (١٥) الحاصل : هو لفظ استخدم في العصر المملوكي للدلالة على المخزن أو الحانوت (الدكان) الموجود داخل الأبنية ؛ محمد محمد أمين : المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ص ٣١ ؛ عاصم محمد رزق : معجم مصطلحات العمارة، ص ٧٠ .
- (١٦) فهمي عبد العليم : العمارة الإسلامية، ص ٧١ .
- (١٧) مجاز : هو الطريق إذا قطع من احد جانبيه إلى الآخر، كما يقصد به الممر أو الممشى الذي يسلك منه من مكان إلى مكان آخر وقد يكون مسقوفاً أو مكشوفاً ؛ محمد محمد أمين : المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ص ٩٩ ؛ عاصم محمد رزق : معجم مصطلحات العمارة، ص ٢٦١ .
- (١٨) مسطبتان : هي مثتى مسطبة وهي البناء المرتفع قليلاً للجلوس عليه وهي تشبه الدكة ؛ محمد محمد

- أمين : المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ص ١٠٦.
- (١٩) طوايل : هي جمع طوالة وهي حوض مستطيل بالأسطبل أو بدار الدواب يوضع فيه العلف للخيل أو غيرها من الدواب ؛ محمد محمد أمين : المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ص ٧٧.
- (٢٠) سيد محمود محمد عبد العال : الحياة الاقتصادية في الريف المصري في عصر سلاطين المماليك، رسالة ماجستير منشورة، كلية الآداب، جامعة عين شمس، قسم التاريخ، ٢٠٠٠م، ص ٣٢١ .
- (٢١) زهير الشايب : كتاب وصف مصر : اللوحة رقم ٧ ص ٢٠٥.
- (٢٢) النويري : نهاية الأرب، ج ٨، ص ١٩٧.
- (٢٣) أبي عثمان النابلسي الصفدي : تاريخ الفيوم وبلاده، المطبعة الأهلية، القاهرة، ١٨٩٨م، ص ٧، ٢٩، ٤٦، ٧٢، ١٠٣، ١٣٣، ١٣٤ .
- (٢٤) الحجر الفص النحيت : هو نوع من الحجر الجيري المهدب والمنحوت حتى أصبح أملسا مصقولاً وقد استخدم هذا الحجر في العصر المملوكي في العديد من وجهات الأبنية ؛ عصام محمد رزق : معجم مصطلحات العمارة، ص ٧٦.
- (٢٥) الطوب الأجر : هو ما صنع من الطين والمحروق منه عرف بالأجر والغير محروق عرف باللين، والطوب الأجر هو المعروف أيضا بالطوب الأحمر وقد استخدم هذا النوع كثيرا في العديد من الأبنية ؛ غوستاف لويون : حضارة العرب، ترجمة، عادل زعتر، مؤسسة هنداوي للتعليم والثقافة، القاهرة، ٢٠١٢م، ص ٥٥٤ ؛ محمد محمد أمين : المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ص ٧٨ ؛ فريد شافعي : العمارة العربية في مصر الإسلامية، م ١، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩٤م، ص ٤٦٩ ؛ عصام محمد رزق : معجم مصطلحات العمارة، ص ١٨٤.
- (٢٦) شبرا الخيمة : من القرى المصرية القديمة أصلها شبرو، محرفة من جبرو من أصل قبلي تعني الكوم أو التل، ويوجد بها طواحين وسوق وجامع، وقد عرفت بالخيمة لاحتفال الناس بها بذكرى عيد الشهيد ونصبهم للخيام على شاطئ النيل فاشتهرت بشبرا الخيمة ؛ محمد رمزي : القاموس الجغرافي للبلاد المصرية من عهد قدماء المصريين إلى سنة ١٩٤٥م، ج ١، الهيئة العامة المصرية للكتاب، ١٩٩٤م، ق ٢، ص ١٢ .
- (٢٧) رضا مسعد أحمد محمد أبو زيد: الملكيات العقارية وأثرها الاقتصادي والاجتماعي في مصر في العصر المملوكي ، رسالة دكتوراة منشورة، كلية دار العلوم، قسم التاريخ الإسلامي، جامعة القاهرة، ٢٠١٢م، ص ٢٧١، ٢٧٧ .
- (٢٨) رضا مسعد : المرجع السابق، ص ١٧٨ .
- (٢٩) دركاه : لفظ فارسي مكون من كلمتين (در) وتعني باب، و (كاه) وتعني محل، وهي المساحة الصغيرة المربعة أو المستطيلة التي تلي باب الدخول إلى داخل المبنى، محمد الجهيني : أحياء القاهرة القديمة وأثارها، حي باب البحر، دار نهضة الشرق، ٢٠٠٠م، ص ١٧٣ .
- (٣٠) نقل : يقصد به في العمارة المملوكية الممر ؛ محمد أمين : المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ص ١١٩ .
- (٣١) قبو : هو بناء تحت الأرض تتخفف حرارته في الصيف فتحفظ فيه الأطعمة، والقبو في المصطلح الأثري سقف مقوس أو معقود بأشكال مختلفة. استخدم في الكثير من الأبنية منها الدينية والمدنية والعسكرية وفي الممرات والمداخل، أحمد بن محمد بن علي المقرئ الفيومي : المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، ط ٥، المطبعة الأميرية، القاهرة، ١٩٢٢م، ص ٦٧١ ؛ محمد أمين : المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ص ٨٩ ؛ عصام محمد رزق : معجم مصطلحات العمارة، ص ٢٣١ .
- (٣٢) مرحاض : هو موضع الخلاء وهو عبارة عن حجرة صغيرة يبني فيها المراض على شكل دكة أو مسطبة رخامية ترتفع عن الأرض بمقدار ٣٥سم وتراوحت أبعادها حول ٦٠سم طولاً و ١٦سم عرضاً وقد راعى المعماري أن يبني المراض في موضع يخالف اتجاه الريح حتى لا تدخل رائحته إلى داخل البناء فتؤذي من فيه كما جعله غير مسقوف وفي مكان تدخله الشمس حتى تكون مجففة ومطهرة ؛ محمد أمين : المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ص ١٠٤ ؛ عصام محمد رزق : معجم مصطلحات العمارة، ص ٢٧٦ .
- (٣٣) طاقات : هي جمع طاقة ويقصد بهذا المصطلح فتحات للتهوية وللإضاءة ؛ محمد أمين :

- المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ص ٧٥.
- (٣٤) رحاب : هي جمع رحبة، والرحبة هي ما اتسع من الأرض فرحبة المسجد والدار ساحتها وتمتسها ؛ محمد أمين : المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ص ٤٦ ؛ عصام محمد رزق : معجم مصطلحات العمارة، ص ١١٨.
- (٣٥) دراريب : هي عبارة عن نوع خاص من الأبواب والدرف الخشبية الضيقة التي تنطبق على بعضها البعض لتغلق على الحوائط بشكل خاص ؛ محمد أمين : المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ص ٥٣ ؛ عصام محمد رزق : معجم مصطلحات العمارة، ص ١٠٥.
- (٣٦) سيد محمود محمد عبد العال : الحياة الإقتصادية، رسالة ماجستير، ص ٣٢٢
- (٣٧) رضا مسعد : الملكيات العقارية، رسالة دكتوراة، ص ١٧٨ .
- (٣٨) رنوك : جمع رنك وهي كلمة فارسية تعنى لون، وقد استعملها المماليك في مصر والشام للدلالة على شارة أو شعار أو علامة يتخذها السلطان لنفسه، أو للدلالة على وظيفة معينة يشغلها الأمير، وقد تعددت أشكال الرنوك خلال العصر المملوكي فمنها المربع والبيضاوي، والدائري الذي كان أكثر أشكال الرنوك شيوعا ؛ أحمد عبد الرازق أحمد : الرنوك الإسلامية، كلية الآداب، جامعة عين شمس، ٢٠٠١م، ص ٥٠ ؛ حسام عويس عبد الفتاح طنطاوي : مطارق الأبواب في مصر في العصر المملوكي، رسالة ماجستير منشورة، كلية الآداب، جامعة عين شمس، قسم الآثار، ٢٠٠٥م، ص ١٢٦، ١٢٧.
- (٣٩) القلقشندي : صبح الأعشى، ج ٤، ص ٦٢ ؛ سمير صبري شبل سالم : المؤثرات المشرقية في مصر والشام في العصر المملوكي، رسالة دكتوراة منشورة، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، قسم التاريخ، ٢٠٠٩م، ص ١٠٢.
- (٤٠) فهمي عبد العليم : العمارة الإسلامية، ص ٧٠.
- (٤١) زكاة الدولة : هي عبارة عن أموال تجبى من أصحاب المعاصر وسميت دولة نسبة للدولاب (ساقية المعصرة) ؛ النويري : نهاية الأرب، ج ٣١، ص ٨٢ ؛ المقرئزي : السلوك، ج ٢، ص ١٢٢.
- (٤٢) النويري : نهاية الأرب، ج ٨، ص ١٩٦ .
- (٤٣) رضا مسعد أبو زيد : الملكيات العقارية ، رسالة دكتوراة، ص ٤٢.
- (٤٤) المقرئزي : الخطط، ج ٢، ص ٥٠٨ ؛ البيومي إسماعيل : النظم المالية في مصر والشام زمن سلاطين المماليك، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩٨م، ص ٢٠٣ .
- (٤٥) دمنیکا : هي من القرى القديمة التي أنشئت في عصر الحكم الروماني وهي كلمة رومية تعني يوم الأحد وهي قرية تقع غربي الدلتا و ذكرت في قوانين ابن مماتي أنها من أعمال الغربية ؛ ابن مماتي : قوانين الدواوين، ص ١٣٥ ؛ محمد رمزي : القاموس الجغرافي، ج ٣، ص ٤٧.
- (٤٦) رأفت محمد النبراوي : أسعار السلع الغذائية والجوامك في عصر دولة المماليك الجراكسة، الرياض، ط ١، ١٩٩٠م، ص ٤٤٢.
- (٤٧) ترنوط : هي قرية بين مصر والإسكندرية كان بها وقعة بين عمرو بن العاص والروم أثناء الفتح، وهي قرية كبيرة بها مسجد جامع وكنيسة كبيرة وأسواق وبها معاصر للسكر وبساتين ؛ شهاب الدين أبي عبد الله ياقوت الحموي الرومي البغدادي : معجم البلدان، ج ٢، م ٤، بيروت، ١٩٧٧م، ص ٢٧ ؛ السيد طه أبو سديرة : الحرف والصناعات في مصر الإسلامية منذ الفتح العربي حتى نهاية العصر الفاطمي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩١م، ص ٣٥٦.
- (٤٨) ديروط : هي من نواحي ثغر اسكندرية حتى زمن المماليك، وقد لحقت بمركز المحمودية عندما أنشأ سنة ١٩٢٨م لقربها منه ؛ شرف الدين يحيى ابن المقرئ ابن الجيعان : التحفة السنبة بأسماء البلاد المصرية، المطبعة الأهلية، القاهرة، ١٨٩٨م، ص ١٣٨ ؛ محمد رمزي : القاموس الجغرافي، ج ٢، ق ٢، ص ٢٧٠ .
- (٤٩) الحسن بن محمد الوزان، المعروف بليون الإفريقي : وصف أفريقيا، ترجمه عن الفرنسية، محمد حجي، محمد الأخضر، ط ٢، دار الغرب الإسلامي، ١٩٨٣م ج ٢، ص ٢٠١ .
- (٥٠) تنيس : بلدة من بلاد مصر في وسط الماء سميت بهذا الاسم نسبة لتنيس بن حام بن نوح، وهي

- جزيرة مصرية تقع في محافظة بورسعيد في مصر جنوب غرب مدينة بورسعيد في بحيرة المنزلة، علي مبارك : الخطط التوفيقية الجديدة لمصر القاهرة ومدنها وبلادها القديمة والشهيرة، جـ ١٠، ط١، المطبعة الكبرى الأميرية ببولاق، ١٣٠٤هـ، ص ٤٤ .
- (٥١) معصرة العتيقة : تنسب هذه المعصرة إلى محمد بن عبد الغني بن عبد الرازق ناصر الدين الذي تولى نيابة دمياط، وتوفي سنة ٨٥٣هـ ؛ شمس الدين محمد بن عبد الرحمن السخاوي : الضوء اللامع لأهل القرن التاسع، جـ ٨، دار مكتبة الحياة، بيروت، ب.ت ؛ رضا مسعد : الملكيات العقارية، رسالة دكتوراة، ص ٨١.
- (٥٢) معصرة الكويز : تنسب إلى عبد الرحمن بن داود بن عبد الرحمن بن خليل الزين بن الكويز المعروف بابن الكويز، تولى عدة وظائف منها نيابة الإسكندرية، ثم تولى الإستادارية، ونظر الخاص، وتوفي سنة ٨٧٧ هـ، السخاوي : الضوء اللامع، جـ ٤، ص ٧٨ ؛ محمد بن أحمد ابن إياس الحنفي : بدائع الزهور في وقائع الدهور، جـ ٣، تحقيق، محمد مصطفى، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، ١٩٨٤م، ص ٨٤ .
- (٥٣) المعصرة التمرزية : تنسب إلى الأمير تمتاز الشمسي الأشرفي العريزي، نسبة للعزير بن الأشرف، وقتل في فتنة أقبدي الدوادر، السخاوي : الضوء اللامع، جـ ٣، ص ٣٦ ؛ ابن إياس : بدائع الزهور، جـ ٣، ص ٣٧٣ .
- (٥٤) غرس الدين خليل بن شاهين الظاهري : زبدة كشف الممالك وبيان الطرق والمسالك، صححه، بولس راويس، باريس، ١٨٩٤م، ص ٣٥ .
- (٥٥) سماح عبد المنعم السلاوي : الأوضاع الحضارية في مصر والشام في العصر المملوكي من خلال كتابات الرحالة الأوروبيين رسالة دكتوراة منشورة، كلية البنات للعلوم والآداب والتربية، جامعة عين شمس، قسم التاريخ، ٢٠٠٨م، ص ١٠٠ .
- (٥٦) محمد أمين صالح : التنظيمات الحكومية لتجارة مصر في عصر المماليك الجراكسة، رسالة دكتوراة منشورة، كلية الآداب، جامعة عين شمس، قسم التاريخ، ١٩٦٩م، ص ٢١٨ ؛ أحمد يوسف الحسن، دونالدهيل : التقنية في الحضارة الإسلامية، ترجمة، صالح خالد ساري، ط١، مكتبة الفلاح، الإمارات، ٢٠٠١م، ص ٣٦٠ .
- (٥٧) الجزيرة الوسطى : سميت بالجزيرة الوسطى لأنها تقع بين الروضة وبولاق ولم ينحسر عنها الماء إلا بعد سنة ٧٠٠هـ/١٣٠١م، فبدأ الناس ببناء الدور والطواحين والأفران وغرسوا البساتين وحفروا الأبار وصارت من أفضل منتزهات القاهرة، المقريري : الخطط، جـ ٢، ص ٨٠٧ .
- (٥٨) رافت النبراوي : أسعار السلع، ص ٤٤١ .
- (٥٩) المقريري : جني الازهار من الروض المعطار، تحقيق، محمد زينهم، ط١، دار الثقافة للنشر، القاهرة، ٢٠٠٦م، ص ٢٥ ؛ السيد طه أبو سديرة : الحرف والصناعات، ص ٣٥٦ .
- (٦٠) ابن دقماق : الانتصار، ق٢، ص ٢١ ؛ محمد رمزي : القاموس الجغرافي، جـ ٤، ق ٢، ص ٦٤ .
- (٦١) بوقرقاص : هي من القرى القديمة اسمها الأصلي بوقرقس ذكرها ابن دقماق بإسم أبو قرقس وذكر مساحتها ١٩١٧ فدان وعبرتها ٥٠٠٠ دينار، وهي من توابع مركز المنيا ؛ ابن دقماق : الانتصار، ق٢، ص ١٥ ؛ علي مبارك : الخطط التوفيقية، جـ ١٠، ص ١٢ ؛ محمد رمزي : القاموس الجغرافي، جـ ٤، ص ١٧٤ .
- (٦٢) جزيرة سكرة وقنيده وعسله : ذكروا في التحفة مجمعين (جزيرة سكرة وقنيده وعسله وشهده) وذكرهم ابن دقماق (سكرة وقنيده وعسله وبهنده) وذكر مساحتهم ١٠٤٥ فدان وفي التحفة مساحتهم ١٠٤٦ فدان وعبرتهم ٢٤٠٠ دينار ؛ ابن دقماق : الانتصار، ق٢، ص ١٨ ؛ ابن الجيعان : التحفة السنوية، ص ١٧٩ .
- (٦٣) بهجورة : هي من قرى الصعيد القديمة غربي النيل عرفت بإسم Pehoi en Gamoul وتعني حظيرة الجمال، ذكرت في التحفة أن مساحتها ١١٣٦٥ فدان وذكر ابن دقماق أن مساحتها ١١٣٧١ فدان وعبرتها في التحفة ٢٠٠٠٠ دينار وعند ابن دقماق ٢٦٠٠٠ دينار، وكانت بإسم الأمير اينال اليوسفي وأصبحت بإسم الأمير أربك اليوسفي، وهي الآن بقسم نجع حمادي ؛ ابن دقماق : الانتصار، جـ ٢، ص ٣١ ؛ ابن الجيعان : التحفة السنوية : ص ١٩٢ ؛ محمد رمزي : القاموس الجغرافي، جـ ٤،

ص ١٩٦.

(٦٤) ياقوت الحموي : معجم البلدان، ج ١، ص ٥١٤ .

(٦٥) أنصنا : قرية قديمة على ضفة النيل الشرقية سميت بقرية الشيخ عبادة سنة ١٢٣٠هـ/١٨١٥م بعد أن أندثرت القرية القديمة المعروفة بأنصنا. ذكرت في التحفة بإسم أنصنا ومساحتها ١٦٣ فدان بها رزق ٥ أفدنة وعيرتها ١٠٠٠ دينار بإسم أمير المدينة النبوية، وذكر ابن دقماق أن مساحتها ١٧٣ فدان وكان بها مقياس صغير للنيل ؛ ياقوت الحموي : معجم البلدان، ج ١، ص ٥١٤ ؛ ابن دقماق : الإنتصار، ج ٢، ص ١٧ ؛ ابن الجيعان : التحفة السنوية، ص ١٧٧ ؛ محمد رمزي : القاموس الجغرافي، ج ٤، ص ٦٣.

(٦٦) أبو دخان : هي إحدى القرى التابعة لمركز ببا بني سويف، أطلق عليها إسم أبو شربان بجانب أسم أبو دخان سنة ٩٣٣هـ/١٥٢٧م، ثم استقر الإسم واختصر على أبو شربان سنة ١٢٣٠هـ/١٨١٥م ؛ محمد رمزي : المرجع السابق، ص ١٣٦.

(٦٧) ابن الجيعان : التحفة السنوية، ص ١٥٩ .

(٦٨) شمس الدين أبي عبد الله محمد بن عبد الله اللواتي الطنجي، المعروف بابن بطوطة : تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، تحقيق، عبد الهادي التازي، م ٤، المغرب، ١٩٩٧م، ص ٤٠ ؛ أحمد العوامري، محمد أحمد جاد المولى : مهذب رحلة ابن بطوطة، ج ١، المطبعة الأميرية، القاهرة، ١٩٣٣م، ص ٣٩.

(٦٩) ياقوت الحموي : معجم البلدان، ج ١، ص ١٩٣ .

(٧٠) جرجا : هي من البلاد القديمة إسمها الأصلي دجرجا، وهي قاعدة لمديرية جرجا من بدء تكوينها وقد سميت بمركز جرجا سنة ١٨٩٠م، وهي تتبع محافظة سوهاج إدارياً، ذكرت في التحفة بإسم (دجرجا) وذكر أن مساحتها ٨٦٢١ فدان وعيرتها ١٥٠٠٠ دينار وكانت بإسم المقطعين ثم العربان ثم بإسم الأمير يشبك الدوادر ؛ ابن الجيعان : التحفة السنوية، ص ١٨٩ ؛ محمد رمزي : القاموس الجغرافي، ج ٤، ص ١١٣.

(٧١) محمد أحمد : الحياة الاقتصادية في الصعيد الأوسط، رسالة ماجستير، ص ٩٢ .

(٧٢) رضا مسعد : الملكيات العقارية، رسالة دكتوراة، ص ٨١ .

(٧٣) منسفاً : المنسف بكسر الميم ذكره المقري بأنه آلة وهو ما ينسف به الطعام ووصفه الرازي أنه شئ منصوب الصدر أعلاه مرتفع وما يستقط منه يعرف بالنسافة بضم النون ؛ محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الرازي : مختار الصحاح، مكتبة لبنان، بيروت، ١٩٨٦م، ص ٢٧٤ ؛ المقري : المصباح المنير، ج ٢، ص ٨٢٨.

(٧٤) كمال الدين أبي الفضل جعفر بن ثعلب بن جعفر الأدفوي الشافعي : الطالع السعيد الجامع لأسماء الفضلاء والرواة بأعلى الصعيد، طبعه على نفقته، عبد الحمن على قريط، ط ١، مطبعة الجمالية، ١٩٢١م، ص ٨، ٩ ؛ المقرئزي : الخطط، ج ١، ص ٥٦٩ ؛ السيد طه : الحرف والصناعات، ص ٣٥٦ ؛ عبد الفتاح يوسف عرابي حسين : قوص في عصر سلاطين المماليك، رسالة ماجستير منشورة، كلية الآداب، جامعة أسيوط، قسم التاريخ، ١٩٩٠م، ص ١٢٣.

(٧٥) حلمي محمد سالم : اقتصاد مصر الداخلي وأنظمتها في العهد المماليكي، دار الرشاد للطباعة والنشر، الإسكندرية، ٢٠٠٥م، ص ٧٣.

(٧٦) أرمنت : كانت من كور مصر بالصعيد الأعلى ذكرها الإدريسي أنها تقع على الضفة الشرقية للنيل، لكن الصواب أنها تقع على الضفة الغربية للنيل ؛ أبي عبد الله بن محمد بن عبد الله بن إدريس الحموي، المعروف بالإدريسي : نزهة المشتاق في اختراق الأفاق، م ١، مكتبة الثقافة الدينية، ب.ت.، ص ١٢٩ ؛ ابن ظهيرة : الفضائل الباهرة في محاسن مصر والقاهرة، تحقيق، مصطفى السقا، دار الكتب، ١٩٦٩م، ص ٥٦ ؛ أبي القاسم عبيد الله بن عبد الله بن خرداذبه : المسالك والممالك، مطبعة بريل، ١٨٨٩م، ص ٨١، ٢٤٧ ؛ محمد رمزي : القاموس الجغرافي، ج ٤، ص ١٦٠.

(٧٧) أبو عبد الله محمد بن محمد العبدري، المعروف ابن الحاج : ت ٧٣٧هـ، المدخل، ج ٤، مكتبة دار التراث، القاهرة، ب.ت. ، ص ١٥٤ ؛ أحمد حامد أحمد موسى : مدينة إسنا منذ الفتح الفاطمي لمصر حتى نهاية العصر المملوكي الأول، رسالة ماجستير منشورة، جامعة فناء، ٢٠٠٤م، ص ٨٥.

- (٧٨) نقي الدين المقرئزي : المقفى الكبير، تحقيق، محمد البعلوي، جـ ٢، ط ١، دار الغرب الإسلامى، ١٩٩١م، ص ٥٦٨.
- (٧٩) بشتاك : هو سيف الدين الناصرى قربه السلطان وقد ورث الأمر بكتمر الساقى بعد وفاته فى داره واسطبله وامراته أم أمير أحمد وأشترى جاريتة، وقد ارتفع شأنه عند السلطان ؛ صلاح الدين خليل بن أبيك الصفدى : أعيان العصر وأعوان النصر، تحقيق، على أبو زيد، نبيل أبو عمشه، محمد موعده، محمود سالم محمد، جـ ١، ط ١، دار الفكر، دمشق، ١٩٩٨م، ص ٦٩٠.
- (٨٠) قوصون : هو الأمير سيف الدين الساقى الناصرى، لم يكن مملوكا لكنه خرج يوما مع تجار المماليك ليرى السلطان فأسر السلطان على شرائه، كان لطيف النفس وتزوج من أبنه السلطان الناصر محمد بن قلاوون ؛ الصفدى : أعيان العصر، جـ ٤، ص ١٣٦.
- (٨١) المقرئزي : السلوك، جـ ٣، ص ٣٣١ ؛ جمال الدين أبى المحاسن يوسف بن تغرى بردى الأتابكى : النجوم الزاهرة فى ملوك مصر والقاهرة، جـ ١، ط ٢، مركز تحقيق التراث، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية، ٢٠٠٥م، جـ ١٠، ص ٦، ٧.
- (٨٢) محبى الدين بن عبد الظاهر : الروض الزاهر فى سيرة الملك الظاهر، تحقيق، عبد العزيز الخويطر، ط ١، الرياض، ١٩٧٦م، ص ٨٢ .
- (٨٣) السخاوى : الضوء اللامع، جـ ٨، ص ١٢٥ .
- (٨٤) ابن دقماق : الانتصار، ق ١، ص ٤١ - ٤٦ .
- (٨٥) ابن دقماق : الانتصار، ق ١، ص ٤٦ ؛ محاسن محمد على حسين الوقاد : اليهود فى مصر المملوكية فى ضوء وثائق الجنيزة (٦٤٨-٩٢٣هـ / ١٢٥٠-١٥١٧م)، رسالة دكتوراة منشورة، كلية الآداب، جامعة عين شمس، قسم التاريخ، ١٩٩٦م، ص ١١١.
- (٨٦) النابلسى : تاريخ الفيوم، ص ٢٩.
- (٨٧) أحلام رجب بسيونى : جغرافية الزراعة لوسط الدلتا فى عصر سلاطين المماليك، رسالة ماجستير منشورة، كلية الآداب، قسم الجغرافيا، جامعة طنطا، ٢٠٠٣م، ص ٢٣١.
- (٨٨) النويرى : نهاية الأرب : جـ ٨، ص ١٩٦ .
- (٨٩) بيت النوب : هو مصطلح استخدم فى العصر المملوكى يطلق على المكان الذى يغسل به القصب قبل عصره ؛ النويرى : نهاية الأرب : جـ ٨، ص ١٩٤ .
- (٩٠) أفراد : هى أوعية من خوص وهو لفظ شائع فى هذا العصر فى مصر بين العامة ؛ النويرى : المصدر السابق، جـ ٨، ص ١٩٤ .
- (٩١) النويرى : نهاية الأرب، جـ ٨، ص ١٩٤ .
- (٩٢) البهو : هى كلمة فارسية الأصل، تطلق على الغرف والسرادق وقصر الملك، لكنها هنا يقصد بها حوض مبنى يصب فيه ما يصفى من من العصير ؛ النويرى : السابق، ص ١٩٥ ؛ السيد ادى شير : الالفاظ الفارسية المعربة، ط ٢، القاهرة، ١٩٨٨م، ص ٩٢ ؛ جوزيف شاخنت : تراث الإسلام، ترجمة محمد رهير السمهورى، ج ١، الكويت، ١٩٩٠م، ص ٣٠.
- (٩٣) النويرى : السابق، جـ ٨، ص ١٩٤ .
- (٩٤) الدسوت : هى قدور من نحاس لكل دست قبضتان من خشب مسمورتان فى أعلاه لىقى حامله من حرارته ؛ النويرى : نهاية الأرب : جـ ٨، ص ١٩٥ .
- (٩٥) المزود : معالف الدواب ؛ النويرى : السابق، جـ ٨، ص ١٩٦ .
- (٩٦) النويرى : السابق، جـ ٨، ص ١٩٦ .
- (٩٧) شهاب الدين أحمد بن يحيى ابن فضل العمرى : مسالك الابصار فى ممالك الامصار، تحقيق، كامل سلمان الجبورى، جـ ٢١، ط ١، دار الكتب العلمية بيروت، ٢٠١٠م، ص ١٧٥ ؛ سيد محمود عبد العال : الحياة الاقتصادية فى الريف المصرى، رسالة ماجستير، ص ١ .
- (٩٨) ابن مماتى : قوانين الدواوين، ص ٢٤٢.
- (٩٩) إلهام محمد عبد الرحمن : مدينة أسيوط فى عصر الأيوبيين والمماليك، رسالة ماجستير منشورة، كلية آداب، قسم التاريخ، جامعة عين شمس، ٢٠١٠م، ص ٨٨ .
- (١٠٠) بطرس البستاني : كتاب دائرة المعارف، م ٩، دار المعرفة، بيروت، ١٨٧٨م، ص ٦٦٣.

- (١٠١) شمس الدين محمد بن علي بن أحمد بن طولون الصالحي : مفاكية الخلان في حوادث الزمان، وضع حواشيه، خليل المنصور، ط١، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٩٨م، ص٤٣.
- (١٠٢) محمد أحمد : الحياة الاقتصادية في الصعيد، رسالة ماجستير، ص ٩٤ .
- (١٠٣) النويري : نهاية الأرب، ج ٨، ص ١٩٧ .
- (١٠٤) داود بن عمر الأنطاكي : تذكرة أولي الألباب الجامع للعجب العجاب، المكتبة التوفيقية، ب.ت، ص ١٩٤ .
- (١٠٥) الصفدي : أعيان العصر، ج ٤، ص ٦٨٣.
- (١٠٦) أبي المنى داود بن أبي النصر : المعروف بالعمار الهاروني، منهاج الدكان ودستور الأعيان، مكتبة الجمهورية المصرية، مصر، ب.ت ؛ ص١٣٥ ؛ حلمي محمد سالم : اقتصاد مصر، ص٧٥ .
- (١٠٧) العطار الهاروني : منهاج الدكان، ص١٣٣ ؛ القلقشندي : صبح الأعشى، ج٣، ص٣١٣ ؛ المقرئزي : الخطط، ج٢، ص٢١٧ .
- (١٠٨) أبي حامد محمد بن محمد الغزالي : إحياء علوم الدين، ط١، دار ابن حزم، بيروت، ٢٠٠٥م، ص٢٠ .
- (١٠٩) صباح السيد سليمان :، التنظير التشكيلي لمباني العصر المملوكي في القاهرة، رسالة دكتوراة منشورة، كلية الهندسة، قسم هندسة معمارية، جامعة عين شمس، ٢٠٠٥م، ص٩٩ .
- (١١٠) سعيد مغاوري محمد : الألقاب وأسماء الحرف والوظائف في ضوء البرديات العربية، م٢، مطبعة دار الكتب المصرية، القاهرة، ٢٠٠٠م، ص٧٠١ .
- (١١١) المقرئزي : السلوك، ج٢، ص٥٠٨ .
- (١١٢) سعيد مغاوري محمد : الألقاب وأسماء الحرف، م ٢، ص ٥٩٢، ٦٢٩، ٧٠٠ .
- (١١٣) لويس معلوف اليسوعي : المنجد في اللغة، ط١٩، المطبعة الكاثوليكية، بيروت، ١٩٦٦م، ص٤٥٩، ٤٧٤ .
- (١١٤) القلقشندي : صبح الأعشى، ج ١٢، ص ٣٩٥ .
- (١١٥) المحتسب : هو موظفا دينيا يسند إليه القيام بالأمر بالمعروف والنهي عن المنكر ويعتبر عمر بن الخطاب أول من وضع نظام الحسبة بأنه كان يستخدم السوط في معاقبة المخالفين، والمحتسب في العصر المملوكي كان عليه مراقبة الأسواق، وأسعار السلع، والإشراف والكشف على الموازين والمكاييل والمقاييس، ومنع الغش قبل وقوعه ؛ أبي الحسن علي بن محمد بن حبيب الماوردي : الأحكام السلطانية والولايات الدينية، تحقيق، أحمد مبارك البغدادي، ط١، دار ابن قتيبة، الكويت، ١٩٨٩م، ص ٣٣٥ ؛ حسن الباشا : الفنون الإسلامية والوظائف على الآثار العربية، ج٣، دار النهضة العربية، القاهرة، ١٩٦٥م، ص١٠٢٧، ١٠٢٨ ؛ عباده كحيله : المجتمع المصري في العصرين المملوكي والعثماني، المجلس الأعلى للآثار، ٢٠٠٧م، ص٢٢٢ ؛ حسن أحمد عبد الجليل البطاوي : أهل العمارة في مصر عصر سلاطين المماليك، ط١، عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية، ٢٠٠٧م، ص٧٥ ؛ محمد سليمان عبد الله الربيع : التعليم في مدينة دمشق في العصر المملوكي الثاني، رسالة دكتوراة منشورة، كلية الآداب، جامعة بيروت، قسم التاريخ، ٢٠٠٨م، ص٤٢٦ .
- (١١٦) عبد الرحمن بن عبد الله بن نصر الشيزري : نهاية الرتبة في طلب الحسبة، نشره، السيد الباز العريني، محمد مصطفى زيادة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة، ١٩٤٦م، ص٣٤، ٤٠ .
- (١١٧) سهام مصطفى أبو زيد : الحسبة في مصر الإسلامية من الفتح العربي حتى نهاية العصر المملوكي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٨٦م، ص ٨٩ .
- (١١٨) عبد الرحمن الشيزري : نهاية الرتبة في طلب الحسبة، نشره، السيد الباز العريني، محمد مصطفى زيادة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة، ١٩٤٦م، ص ٣٥، ٤٠، ٤١، ٥٧ .
- (١١٩) المقرئزي : السلوك، ج ٦، ص ١٥١ .
- (١٢٠) محيي الدين بن عبد الظاهر : الروض الزاهر، ص ٨٢ .
- (١٢١) الدرايات : لفظ فارسي وهو ما يستعمل لدفع السم من الأدوية والمعاجن ؛ النويري : نهاية

- الأرب، ج٨، ص ٢٢٤.
- (١٢٢) الأقسما : هو شراب يصنع من الماء المضاف إليه السكر والليمون، وقيل أنه نقيع الزبيب، وهو شراب يساعد على الهضم ؛ النويري : نهاية الأرب، ج٨، ص ٢٢٤ ؛ شهاب الدين أحمد بن محمد عمر الخفاجي : شفاء الغليل فيما في لسان العرب من الدخيل، قدم له، محمد كشاش، ط١، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٩٨م، ص ٥٧.
- (١٢٣) الفقاع : هو شراب من الشعير، وقد عرف بذلك لما يعلوه من زُيد ؛ النويري، السابق، ص ٢٢٤.
- (١٢٤) الجوارشات : لفظ لفارسي، وهو نوع من الحلوى يصنع من الدقيق والعسل والسكر، ويذكر أنه يساعد على الهضم ؛ النويري : السابق، ص ٢٢٤.
- (١٢٥) حياة ناصرالحجي : السلطان الناصر محمد بن قلاوون ونظام الوقف في عهده، ط١، الكويت، ١٩٨٣م، ص ٧٥.
- (١٢٦) النويري : ج٨، ص ٢٢٤، ٢٢٥ .
- (١٢٧) الشراب دار : لقب أطلق على من يتقدم للخدمة بالشراب خاناه وتكون هذا اللفظ من جزئين الأول (شراب)، والثاني (دار) ويعني ممسك، ويعني ممسك الشراب ويكون الشراب دار تحت يد مهتار الشراب خاناه ؛ حسن الباشا : الفنون والوظائف، ج٢، ص ٦١٤ ؛ محمد أحمد دهمان : معجم الألفاظ التاريخية، ص ٩٧.
- (١٢٨) أحمد كمال الدين حسن أحمد مقلد : أثر استخدام وحدات الرنوك المملوكية وطباعتها بالشاشة الحريرية على خلفية بالترخيم في تنمية بعض المهارات الفنية لدى طلاب التربية الفنية، رسالة ماجستير منشورة، كلية التربية، جامعة المنيا، قسم التربية الفنية، ٢٠١٢م، ص ٨٠.
- (١٢٩) محمد أحمد دهمان : معجم الألفاظ، ص ٩٥ .
- (١٣٠) محمد سليمان عبد الله الربيع : التعليم في مدينة دمشق، رسالة دكتوراة، ص ٤٢٥ .
- (١٣١) عصام محمد شبارو : السلاطين في المشرق العربي معالم دورهم السياسي والحضاري، دار النهضة العربية، بيروت، ١٩٩٤م، ص ١٣٠.
- (١٣٢) المهتار : هو لفظ فارسي من قسمين (مه) وتعني الكبير و (تارة) صيغة تفضيل بوزن أفعل، وبذلك تعني الأكبر، ومهتار الشراب خاناه هو متسلم حواصلها وتحت يده غلمان للخدمة يعرف كل منهم بالشراب دار، وقد أطلق هذا اللفظ على كل طائفة مثل مهتار الشراب خاناه ومهتار الطست خاناه و مهتار الركاب خاناه ؛ حسن الباشا : الفنون والوظائف، ج٢، ص ٦١٤ ؛ محمد أحمد دهمان : معجم الألفاظ، ص ١٤٦.
- (١٣٣) شيرين عبد الحلیم القباني : المحمل المصري في العصرين المملوكي والحديث، رسالة ماجستير منشورة، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، قسم التاريخ، ٢٠٠٥م، ص ٣٨.
- (١٣٤) الصفدي : أعيان العصر، ج١، ص ١٧٧ .
- (١٣٥) المقريري : السلوك، ج٤، ص ٧٢ .
- (١٣٦) القلقشندي : صبح الأعشى، ج٤، ص ١٣، ١٢ .
- (١٣٧) القلوب : المقصود بكلمة قلوب هو اللوز والبندق والفسق وكل ما يؤكل قلبه حيث ذكرها المقريري ضمن ما حوى دار الفطرة من سكر وعسل وقلوب وزعفران وطيب ودقيق ؛ النويري : نهاية الأرب، ج٨، ص ٢٢٣ ؛ المقريري : الخطط، ج٢، ص ٢٠٠، ٢٠١ .
- (١٣٨) نبيل محمد عبد العزيز : المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، مكتبة الأنجلو المصرية، ١٩٨٩م، ص ٩٧، ٩٨ .
- (١٣٩) النويري : نهاية الأرب، ج٨، ص ٢٢٣ .
- (١٤٠) الاستادار : لفظ فارسي مكرم من مقطعين (استد) وتعني أخذ و (دار) وتعني ممسك، أي ممسك الأخذ (متولى قبض المال)، وقد عرفت هذه الوظيفة منذ العصر العباسي، وكان مهنة الاستادار الإشراف على دار الخليفة والعمل على مراعاة الآداب فيه، وفي العصر المملوكي مهمة الاستادار كانت النظر في أمر البيوت والمطابخ والشراب خاناه وأمر الحاشية والغلمان ؛ حسن الباشا : الفنون والوظائف، ج١، ص ٤٤.
- (١٤١) نبيل عبد العزيز : المطبخ السلطاني، ص ٩٥ .

قائمة المصادر والمراجعأولاً - المصادر :

- ١ . القرآن الكريم.
- ٢ . إبراهيم بن محمد بن أيدير العلائي، المعروف بابن دقماق : الانتصار لواسطة عقد الأمصار، ج ٢، ق ٢، المكتب التجاري للطباعة والتوزيع والنشر، بيروت، ب.ت.
- ٣ . ابن ظهيرة : الفضائل الباهرة في محاسن مصر والقاهرة، تحقيق، مصطفى السقا ، دار الكتب، ١٩٦٩م.
- ٤ . أبو عبد الله محمد بن محمد العبدري، المعروف ابن الحاج : ت٧٣٧هـ، المدخل، ج ٤، مكتبة دار التراث، القاهرة، ب.ت.
- ٥ . أبي الحسن علي بن محمد بن حبيب الماوردي : الأحكام السلطانية والولايات الدينية، تحقيق، أحمد مبارك البغدادي، ط١، دار ابن قتيبة، الكويت، ١٩٨٩م.
- ٦ . أبي العباس أحمد القلقشندي : صبح الأعشى، دار الكتب المصرية، القاهرة، ١٩٢٢م .
- ٧ . أبي القاسم عبيد الله بن عبد الله بن خرداذبه : المسالك والممالك، مطبعة بريل، ١٨٨٩م.
- ٨ . أبي المنى داود بن أبي النصر : المعروف بالعمار الهاروني، منهاج الدكان ودستور الأعيان، مكتبة الجمهورية المصرية، مصر، ب.ت.
- ٩ . أبي حامد محمد بن محمد الغزالي : ت٥٠٥هـ، إحياء علوم الدين، ط١، دار ابن حزم، بيروت، ٢٠٠٥م.
- ١٠ . أبي عبد الله بن محمد بن عبد الله بن ادريس الحموي، المعروف بالإدريسي : نزهة المشتاق في اختراق الأفاق، م ١، مكتبة الثقافة الدينية، ب.ت.
- ١١ . أبي عثمان النابلسي الصفدي : تاريخ الفيوم وبلاده، المطبعة الأهلية، القاهرة، ١٨٩٨م.
- ١٢ . أحمد بن محمد بن علي المقرئ الفيومي : المصباح المنير في غريب الشرح الكبير، ط٥، المطبعة الأميرية، القاهرة، ١٩٢٢م.
- ١٣ . الأسعد بن مماتي : ت٦٠٦هـ، قوانين الدواوين، طبعة، الأمير عمر طوسون، حققه، عزيز سوريال عطية، ط١، القاهرة، ١٩٩١م.
- ١٤ . تقي الدين أحمد بن علي المقرئ : المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار، ط١، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٩٧م.
- ١٥ : جني الأزهار من الروض المعطار، تحقيق، محمد زينهم، ط١، دار الثقافة للنشر، القاهرة، ٢٠٠٦م.
- ١٦ : المقفى الكبير، تحقيق، محمد اليعلاوي، ط١، دار الغرب الإسلامي، ١٩٩١م.
- ١٧ . جمال الدين أبي المحاسن يوسف بن تغري بردي الأتابكي : النجوم الزاهرة في ملوك مصر والقاهرة، ط٢، مركز تحقيق التراث، مطبعة دار الكتب والوثائق القومية، ٢٠٠٥م.
- ١٨ . الحسن بن محمد الوزان، المعروف بليون الإفريقي : وصف أفريقيا، ترجمه عن الفرنسية، محمد حجي، محمد الأخضر، ط٢، دار الغرب الإسلامي، ١٩٨٣م.
- ١٩ . داود بن عمر الأنطاكي : تذكرة أولي الألباب الجامع للعجب العجائب، المكتبة التوفيقية، ب.ت.
- ٢٠ . شرف الدين يحيى ابن المقر ابن الجبعان : التحفة السنية بأسماء البلاد المصرية، المطبعة الأهلية، القاهرة، ١٨٩٨م.
- ٢١ . شمس الدين أبي عبد الله محمد بن عبد الله اللواتي الطنجي، المعروف بابن بطوطة : تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، تحقيق، عبد الهادي التازي، م ٤، المغرب، ١٩٩٧م.
- ٢٢ . شمس الدين محمد بن عبد الرحمن السخاوي : الضوء اللامع لأهل القرن التاسع، ج ٨، دار مكتبة الحياة، بيروت، ب.ت.

٢٣. شمس الدين محمد بن علي بن أحمد بن طولون الصالحي : مفاكهة الخلان في حوادث الزمان، وضع حواشيه، خليل المنصور، ط١، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٩٨م.
٢٤. شهاب الدين أبي عبد الله ياقوت الحموي الرومي البغدادي : معجم البلدان، ج٢، م٤، بيروت، ١٩٧٧م.
٢٥. شهاب الدين أحمد بن عبد الوهاب النويري : نهاية الأرب في فنون الأدب، ج٨، تحقيق، علي بوملحم، ط١، دار الكتب العلمية، بيروت، ٢٠٠٤م.
٢٦. شهاب الدين أحمد بن محمد عمر الخفاجي : شفاء الغليل فيما في لسان العرب من الدخيل، قدم له، محمد كشاش، ط١، دار الكتب العلمية، بيروت، ١٩٩٨م.
٢٧. شهاب الدين أحمد بن يحيى ابن فضل العمري : مسالك الإبصار في ممالك الأمصار، تحقيق، كامل سلمان الجبوري، ج٢١، ط١، دار الكتب العلمية بيروت، ٢٠١٠م.
٢٨. صلاح الدين خليل بن أيبك الصفدي : أعيان العصر وأعيان النصر، تحقيق، علي أبو زيد، نبيل أبو عمشه، محمد موعده، محمود سالم محمد، ط١، دار الفكر، دمشق، ١٩٩٨م.
٢٩. عبد الرحمن بن عبد الله بن نصر الشيزري : نهاية الرتبة في طلب الحسبة، نشره، السيد الباز العريني، محمد مصطفى زيادة، مطبعة لجنة التأليف والترجمة والنشر، القاهرة، ١٩٤٦م.
٣٠. غرس الدين خليل بن شاهين الظاهري : زبدة كشف الممالك وبين الطرق والمسالك، صححه، بولس راويس، باريس، ١٨٩٤م.
٣١. كمال الدين أبي الفضل جعفر بن ثعلب بن جعفر الأدفوي الشافعي : الطالع السعيد الجامع لأسماء الفضلاء والرواة بأعلى الصعيد، طبعه على نفقته، عبد الحمن على قريط، ط١، مطبعة الجمالية، ١٩٢١م.
٣٢. محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الرازي : مختار الصحاح، مكتبة لبنان، بيروت، ١٩٨٦م.
٣٣. محمد بن أحمد ابن إياس الحنفي : بدائع الزهور في وقائع الدهور، تحقيق، محمد مصطفى، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، ١٩٨٤م.
٣٤. محيي الدين بن عبد الظاهر : الروض الزاهر في سيرة الملك الظاهر، تحقيق، عبد العزيز الخويطر، ط١، الرياض، ١٩٧٦م.
- ثانياً - المراجع العربية :**
١. أحمد العوامري، محمد أحمد جاد المولى : مهذب رحلة ابن بطوطة، ج١، المطبعة الأميرية، القاهرة، ١٩٣٣م.
٢. أحمد عبد الرازق أحمد : الرنوك الإسلامية، كلية الآداب، جامعة عين شمس، ٢٠٠١م.
٣. بطرس البستاني : كتاب دائرة المعارف، م ٩، دار المعرفة، بيروت، ١٨٧٨م.
٤. البيومي إسماعيل : النظم المالية في مصر والشام زمن سلاطين المماليك، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩٨م.
٥. حسن أحمد عبد الجليل البطاوي : أهل العمارة في مصر عصر سلاطين المماليك، ط١، عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية، ٢٠٠٧م.
٦. حسن الباشا : الفنون الإسلامية والوظائف على الآثار العربية، ج٣، دار النهضة العربية، القاهرة، ١٩٦٥م.
٧. حلمي محمد سالم : اقتصاد مصر الداخلي وأنظمتها في العهد المماليكي، دار الرشد للطباعة والنشر، الإسكندرية، ٢٠٠٥م.
٨. حياة ناصرالحجي : السلطان الناصر محمد بن قلاوون ونظام الوقف في عهده، ط١، الكويت، ١٩٨٣م.
٩. رأفت محمد النبراوي : أسعار السلع الغذائية والجوامك في عصر دولة المماليك الجراكسة، الرياض، ط١، ١٩٩٠م.

١٠. سعيد مغاوري محمد : الألقاب وأسماء الحرف والوظائف في ضوء البرديات العربية، م٢، مطبعة دار الكتب المصرية، القاهرة، ٢٠٠٠م.
١١. سهام مصطفى أبو زيد : الحسبة في مصر الإسلامية من الفتح العربي حتى نهاية العصر المملوكي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٨٦م.
١٢. السيد طه أبو سديرة : الحرف والصناعات في مصر الإسلامية منذ الفتح العربي حتى نهاية العصر الفاطمي، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩١م.
١٣. عاصم محمد رزق : معجم مصطلحات العمارة والفنون الإسلامية، ط١، مكتبة مدبولي، ٢٠٠٠م.
١٤. عباده كحيله : المجتمع المصري في العصرين المملوكي والعثماني، المجلس الأعلى للآثار، ٢٠٠٧م.
١٥. عصام محمد شبارو : السلاطين في المشرق العربي معالم دورهم السياسي والحضاري، دار النهضة العربية، بيروت، ١٩٩٤م.
١٦. علي مبارك : الخطط التوفيقية الجديدة لمصر القاهرة ومدنها وبلادها القديمة والشهيرة، ط١، المطبعة الكبرى الأميرية ببولاق، ١٣٠٤هـ.
١٧. فريد شافعي : العمارة العربية في مصر الإسلامية، م١، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩٤م.
١٨. فهيم عبد العليم : العمارة الإسلامية في عصر المماليك الجراكسة "عصر السلطان المؤيد شيخ"، مطابع المجلس الأعلى للآثار، ٢٠٠٣م.
١٩. لويس معلوف اليسوعي : المنجد في اللغة، ط١٩، المطبعة الكاثوليكية، بيروت، ١٩٦٦م.
٢٠. محمد أحمد دهمان : معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي، بيروت، ط١، ١٩٩٠م.
٢١. محمد احمد محمد : مظاهر الحضارة في مصر العليا في عصر سلاطين الدولتين الأيوبية والمملوكية، ط١، مطبعة الأمانة، ١٩٨٧م.
٢٢. محمد الجهيني : أحياء القاهرة القديمة وأثارها، حي باب البحر، دار نهضة الشرق، ٢٠٠٠م.
٢٣. محمد جمال الدين سرور : دولة بني قلاوون، ص ٣١٩ ؛ علي عمر : دولة الظاهر برفوق وأبنه في مصر، ط١، شركة نوابغ الفكر، القاهرة، ٢٠٠٨م.
٢٤. محمد حمزة اسماعيل الحداد : السلطان المنصور قلاوون، ط٢، مكتبة مدبولي، القاهرة، ١٩٩٨م.
٢٥. محمد رمزي : القاموس الجغرافي للبلاد المصرية من عهد قدماء المصريين إلى سنة ١٩٤٥م، ج١، الهيئة المصرية العامة للكتاب، ١٩٩٤م.
٢٦. محمد عبد العزيز مرزوق : الناصر محمد بن قلاوون، المؤسسة المصرية العامة للتأليف والطباعة والنشر، ١٩٦٤م.
٢٧. محمد محمد أمين : الأوقاف والحياة الاجتماعية في مصر (٦٤٨-٩٢٣هـ/١٢٥٠-١٥١٧م)، دار النهضة العربية، ١٩٨٠م.
٢٨. محمد محمد أمين، ليلى علي إبراهيم : المصطلحات المعمارية في الوثائق المملوكية، ط١، دار النشر بالجامعة الأمريكية، القاهرة، ١٩٩٠م.
٢٩. نبيل محمد عبد العزيز : المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، مكتبة الأنجلو المصرية، ١٩٨٩م.

ثالثاً - المراجع العربية :

١. أحمد يوسف الحسن، دونالد هيل : التقنية في الحضارة الإسلامية، ترجمة، صالح خالد ساري، ط١، مكتبة الفلاح، الإمارات، ٢٠٠١م.
٢. الأنبا جبريل : عالم الأقباط، ترجمة، هلجا ديل، ناصر اليردنوهي، دار يوسف كمال للطباعة، ٢٠٠٤م.
٣. جوزيف شاخت : تراث الإسلام، ترجمة : محمد رهير السهموري، الكويت، ١٩٩٠م.
٤. غوستاف لوبون : حضارة العرب، ترجمة، عادل زعتر، مؤسسة هنداوي للتعليم والثقافة، القاهرة، ٢٠١٢م.

رابعاً - الرسائل العلمية :

١. أحلام رجب بسيوني : جغرافية الزراعة لوسط الدلتا في عصر سلاطين المماليك، رسالة ماجستير منشورة، كلية الآداب، قسم الجغرافيا، جامعة طنطا، ٢٠٠٣م.
٢. أحمد حامد أحمد موسى : مدينة إسنا منذ الفتح الفاطمي لمصر حتى نهاية العصر المملوكي الأول، رسالة ماجستير منشورة، جامعة فنا، ٢٠٠٤م.
٣. أحمد كمال الدين حسن أحمد مقلد : أثر استخدام وحدات الرنوك المملوكية وطباعتها بالشاشة الحريرية على خلفية بالترخيم في تنمية بعض المهارات الفنية لدى طلاب التربية الفنية، رسالة ماجستير منشورة، كلية التربية، جامعة المنيا، قسم التربية الفنية، ٢٠١٢م.
٤. إلهام محمد عبد الرحمن : مدينة أسيوط في عصر الأيوبيين والمماليك، رسالة ماجستير منشورة، كلية آداب، قسم التاريخ، جامعة عين شمس، ٢٠١٠م.
٥. حسام عويس عبد الفتاح طنطاوي : مطارق الأبواب في مصر في العصر المملوكي، رسالة ماجستير منشورة، كلية الآداب، جامعة عين شمس، قسم الآثار، ٢٠٠٥م.
٦. رضا مسعد أحمد محمد أبو زيد: الملكيات العقارية وأثرها الاقتصادي والاجتماعي في مصر في العصر المملوكي ، رسالة دكتوراة منشورة، كلية دار العلوم، قسم التاريخ الإسلامي، جامعة القاهرة، ٢٠١٢م.
٧. سماح عبد المنعم السلاوي : الأوضاع الحضارية في مصر والشام في العصر المملوكي من خلال كتابات الرحالة الأوروبيين رسالة دكتوراة منشورة، كلية البنات للعلوم والآداب والتربية، جامعة عين شمس، قسم التاريخ، ٢٠٠٨م.
٨. سمير صبري شبل سالم : المؤثرات المشرقية في مصر والشام في العصر المملوكي، رسالة دكتوراة منشورة، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، قسم التاريخ، ٢٠٠٩م.
٩. سيد محمود محمد عبد العال : الحياة الاقتصادية في الريف المصري في عصر سلاطين المماليك، رسالة ماجستير منشورة، كلية الآداب، جامعة عين شمس، قسم التاريخ، ٢٠٠٠م.
١٠. شيرين عبد الحليم القباني : المحمل المصري في العصرين المملوكي والحديث، رسالة ماجستير منشورة، كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، قسم التاريخ، ٢٠٠٥م.
١١. صباح السيد سليمان :، التنظير التشكيلي لمباني العصر المملوكي في القاهرة، رسالة دكتوراة منشورة، كلية الهندسة، قسم هندسة معمارية، جامعة عين شمس، ٢٠٠٥م.
١٢. عبد الفتاح يوسف عرابي حسين : قوص في عصر سلاطين المماليك، رسالة ماجستير منشورة، كلية الآداب، جامعة أسيوط، قسم التاريخ، ١٩٩٠م.
١٣. محاسن محمد علي حسين الوقاد : اليهود في مصر المملوكية في ضوء وثائق الجنيزة (٦٤٨-٩٢٣هـ / ١٢٥٠-١٥١٧م)، رسالة دكتوراة منشورة، كلية الآداب، جامعة عين شمس، قسم التاريخ، ١٩٩٦م.
١٤. محمد أحمد محمد أحمد : الحياة الاقتصادية في الصعيد الأوسط في عصر سلاطين الأيوبيين والمماليك، رسالة ماجستير منشورة، كلية آداب، جامعة أسيوط، قسم التاريخ، ٢٠٠١م.
١٥. محمد أمين صالح : التنظيمات الحكومية لتجارة مصر في عصر المماليك الجراكسة، رسالة دكتوراة منشورة، كلية الآداب، جامعة عين شمس، قسم التاريخ، ١٩٦٩م.
١٦. محمد سليمان عبد الله الربيع : التعليم في مدينة دمشق في العصر المملوكي الثاني، رسالة دكتوراة منشورة، كلية الآداب، جامعة بيروت، قسم التاريخ، ٢٠٠٨م.