Journal of Libyan Academy Bani Walid 2026
مجلة الأكاديمية الليبية بني وليد
e-ISSN: 3104-3860
Volume 2, Issue 6, 2026, Pages: 34-48
Website: https://journals.labjournal.ly/index.php/Jlabw/index

Food and Medical Industries in the Delhi Sultanate and Their Economic Impact (602–932 AH / 1206–1526 CE)

Salima Buajeela Mohamed Almsmari *
Department of History, Faculty of Arts, University of Benghazi, Benghazi, Libya
*Email: Salima.buajeela@gmail.com

الصناعات الغذائية و الطبية في سلطنة دلهي الإسلامية وأثرها في الحياة الاقتصادية (602- 932 هـ/ 1206- 1526 م)

سليمة بوعجيلة محمد المسماري *
قسم التاريخ، كلية الآداب، جامعة بنغازي، بنغازي، ليبيا

Received: 26-07-2026	**Accepted:** 26-10-2026	**Published**: 11-11-2026
Copyright: © 2026 by the authors. This article is an open-access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Abstract
This study examines the food and medical industries in the Islamic Sultanate of Delhi and their impact on economic life. It highlights the reliance of these industries on agricultural crops, botanical and aromatic substances, and livestock resources, alongside the processing and refining methods applied to these materials. The food industries encompassed the preparation of primary foodstuffs, their processing into secondary products, and the manufacture of various sweets and royal delicacies, in addition to fruit salting, drying, and preservation techniques.
Regarding the medical sector, production depended on harvesting herbs, plants, and natural substances, which were subsequently cleaned, dried, pulverized, and compounded into drugs and therapeutic preparations. The integration of local Indian expertise with Islamic medical knowledge significantly advanced medicine and contributed to the documentation of medical treatises. These industries played a vital role in adding value to raw materials, stimulating crafts and trade, and meeting the demands of the populace, royal establishments, and medical institutions, thereby sustaining the socio-economic life of the Delhi Sultanate.

Keywords: Delhi Sultanate; Food Industries; Medical Industries; Raw Materials; Medicines.

الملخص
تتناول الدراسة الصناعات الغذائية والطبية في سلطنة دلهي الإسلامية وأثرها في الحياة الاقتصادية ، موضّحًا اعتمادها على المحاصيل الزراعية، والمواد النباتية والعطرية، والثروات الحيوانية، وطرق تصنيع هذه الموارد ومعالجتها.
وشملت الصناعات الغذائية إعداد الأغذية الأساسية وتحويلها إلى منتجات أخرى، وصناعة أنواع شتى من الحلويات والأطعمة السلطانية، فضلًا عن تمليح الفواكه وتجفيفها وحفظ بعض المنتجات النباتية، وفيما يخص الصناعات الطبية استندت على جمع الأعشاب والنباتات والمواد الطبيعية، ثم تنظيفها وتجفيفها وسحقها وخلطها لإعداد العقاقير والمستحضرات العلاجية. واسهم التفاعل بين الخبرات الهندية المحلية مع المعارف الطبية في تركيب الأدوية وتدوين بعض المعارف في

مؤلفات متخصصة، أدّت هذه الصناعات دورًا في رفع قيمة المواد الأولية وتنشيط الحرف والتجارة وتوفير حاجات السكان والمؤسسات السلطانية والطبية، وكان لها أثر واضح في دعم الحياة الاقتصادية والاجتماعية لسلطنة دلهي الإسلامية.

الكلمات المفتاحية: سلطنة دلهي – الصناعات الغذائية- الصناعات الطبية -المواد الأولية - الأدوية.

المقدمة

شهدت سلطنة دلهي نشاطاً ملحوظاً في عدد من الصناعات، إذ ساعد على ذلك توافر المواد الأولية وتنوعها، فضلاً عن اتساع نشاطها الزراعي و التجاري ، وتبرز الصناعات الغذائية ضمن الأنشطة التي ارتبطت بالإنتاج الزراعي وتنوع المحاصيل، فشملت الصناعات الغذائية إعداد الخبز، وصناعة بعض أنواع الحلوى، وتحضير الأطعمة المطبوخة، وتمليح بعض الفواكه وتجفيفها وحفظها ، كما احتلت الصناعات الطبية مكانة مهمة، فقد استفاد أهل الهند من تنوع النباتات والأعشاب والمواد الطبيعية التي عُرفت بها بلادهم ، إلى جانب خبراتهم المتوارثة في معرفة خصائصها ومنافعها، من ثم فإن الصناعات الغذائية والطبية في سلطنة دلهي تمثل نمطًا من الصناعات الحرفية التي اعتمدت على المواد المحلية والخبرة العملية فأسهمت، على الرغم من بساطة أدواتها ومحدودية إنتاجها، في دعم الحياة الاقتصادية والاجتماعية داخل سلطنة دلهي الإسلامية.

تتجلى أهمية الدراسة في كونها تتناول جانبًا من تاريخ الصناعة في سلطنة دلهي الإسلامية، من خلال التعرف على المواد الأولية المستخدمة في الصناعات الغذائية والطبية، وأنواع المنتجات، وطرق إعدادها، ومراكز إنتاجها، ثم بيان أثرها الاقتصادي. كما تسعى الدراسة إلى جمع المادة التاريخية المتفرقة في المصادر ذات الصلة، وتصنيفها وتحليلها بما يساعد على تكوين صورة أوضح عن طبيعة هذه الصناعات ومكانتها، فضلا عن توثيق نماذج من الصناعات الغذائية والطبية في سلطنة دلهي استنادًا إلى المصادر التاريخية.

اهداف الدراسة:

من خلال جمع الشواهد التاريخية المتعلقة بالصناعات الغذائية والطبية، تهدف الدراسة إلى:

- التعرّف إلى أهم الصناعات الغذائية الأساسية وأنواعها في سلطنة دلهي الإسلامية.
- تحديد طرق صناعة الحلويات وتنوّع منتجاتها في السلطنة.
- رصد أبرز النباتات والمواد العطرية المستخدمة في صناعة العقاقير الطبية.
- بيان طرق حفظ الفواكه وطرق معالجتها بما يضمن الاستفادة منها مدة أطول في السلطنة.
- الكشف عن أثر الصناعات الغذائية والطبية والعطرية في الجانب الاقتصادي.

تساؤلات الدراسة :

تحاول الدراسة الإجابة عن عدد من التساؤلات منها :

- كيف تجسّد مفهوم الصناعة في سلطنة دلهي ؟ وماهي المواد الأولية التي اعتمدت عليها الصناعات الغذائية؟
- إلى أي مدى بلغت المعرفة الهندية بخصائص النباتات الطبية ومنافعها، و أيُّ المواد والنباتات التي دخلت في الصناعات الطبية؟
- ما أثر الصناعات الغذائية والطبية في الحياة الاقتصادية لسلطنة دلهي الإسلامية؟

حدود الدراسة :

الحدود الموضوعية: الصناعات الغذائية والطبية في سلطنة دلهي الإسلامية .

الحدود المكانية: مناطق نفوذ سلطنة دلهي الإسلامية.
الحدود الزمانية: فترة سلطنة دلهي (602- 932 هـ/ 1206- 1526 م).

اسباب اختيار الموضوع :

- رغبة مني في دراسة الصناعات الغذائية والطبية في سلطنة دلهي، بوصفها جانبًا من جوانب تاريخها الحضاري.
- الاهتمام بالتعرّف على المواد الأولية التي اعتمدت عليها الصناعات، وطرق معالجتها وتحويلها إلى منتجات غذائية وطبية.
- تفرّق الشواهد المتعلقة بالصناعات الغذائية والطبية في المصادر التاريخية والجغرافية، الأمر الذى استدعى جمعها وتصنيفها ودراستها.

وقد اعتمدت الدراسة على المنهج التاريخي السردي التحليلي، من خلال إيراد النصوص، واستعراض الأدلة الواردة في المصادر التاريخية والجغرافية، وتحليل محتواها ؛ بهدف استخلاص المعلومات المتعلقة بالصناعات الغذائية والطبية في سلطنة دلهي وتنظيمها، في ضوء موضوع الدراسة. وقد اعتمدت الدراسة على عدد من المصادر التاريخية والجغرافية والطبية والأدبية، إلى جانب دراسات حديثة ذات صلة بتاريخ الهند الإسلامي وسلطنة دلهي والحياة الاقتصادية والصناعية فيها، مع مراعاة اختلاف طبيعة هذه المصادر ودرجة صلتها بالموضوع.

خطة الدراسة : اقتضت طبيعة الدراسة تقسيمها إلى تمهيد و مبحثين؛ المبحث الأول بعنوان : **الصناعات الغذائية في سلطنة دلهي الإسلامية** ، تناول صناعة الأغذية الأساسية ، وصناعة الحلويات ، وإعداد بعض الأطعمة في البلاط السلطاني ، و أساليب حفظ الفواكه وتحويلها. **وخُصص المبحث الثاني للصناعات الطبية في سلطنة دلهي الإسلامية** ، ويشمل المعرفة الطبية وتدوينها وتركيب الادوية ، والمواد النباتية والعطرية الداخلة في صناعة العقاقير الطبية ، إلى جانب أبرز الصناعات القائمة على النباتات الطبية والعطرية ، ثم أثر الصناعات في الجانب الاقتصادي للسلطنة.

التمهيد

تميزت شبه القارة الهندية منذ عصورها المبكرة بتنوع ووفرة مواردها الطبيعية وغناها بالمواد الأولية التي أسهمت في قيام أنشطة اقتصادية وصناعات متعددة. وقد لفت هذا الثراء أنظار الجغرافيين ، ومنهم المقدسي، الذي وصف الهند بأنها "إقليم الذهب والتجارات والعقاقير والآلات ... و به خصائص وفوائد و بضاعات، ومنافع ومفاخر ومتاجر وصناعات"[1]؛ وهو وصف يعكس ما تميزت به البلاد من تنوع في الموارد وتعدد في المنتجات والحرف المرتبطة بها. وقد أتاح هذا التنوع مجالًا لإنتاج عدد من المواد الغذائية والعطرية والدوائية، فغدت هذه الموارد أساسًا لقيام صناعات متعددة وتوفير منتجات استُعملت في الحياة اليومية والتداوي. و ذكر العُمري تنوع الصناعات بقوله: "وأهل الهند أعلم الناس بأنواع الحكمة، والطب، والهندسة، والصناعات العجيبة، التي لا يُقدَر على مثلها"[2] ويُعدّ ذلك شاهدًا على إعداد بعض المواد الغذائية وتصنيعها، إلى جانب إلمامهم بالطب.

أدى تنوع المحاصيل الزراعية والموارد النباتية في شبه القارة الهندية إلى تعدد أوجه الصناعات و الإفادة منها، فلم تقتصر على إنتاجها واستهلاكها في صورتها الطبيعية فقط ، بل عُرفت أساليب مختلفة في تحويلها إلى منتجات متنوعة، فقد شهدت نشاطًا صناعيًا اتخذ صورًا متعددة، فبرزت صناعة المنسوجات

[1] شمس الدين ابي عَبد الله محمد المقدسي، أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم، ليدن، بريل، 1606، ص 474.
[2] شهاب الدين أحمد بن يحيى بن فضل الله العُمري، مسالك الأبصار في ممالك الأمصار، تحقيق كامل سلمان الجبوري ، دار الكتب العلمية ، بيروت، 1971م، ج33/3.

والملابس والزرابي، وصناعة الجلود، والأخشاب، والفخار والخزف، والصناعات المعدنية، والصناعات الغذائية، إلى جانب صناعة العطور والعقاقير والمستحضرات الطبية ولم تكن هذه الصناعات على نمط واحد، بل اختلفت منتجاتها ومجالات استعمالها، فمنها ما اتصل بالاحتياجات اليومية، ومنها ما ارتبط بالحرف والصناعات الدقيقة، ومنها ما قام على تجهيز المنتجات الزراعية والنباتية.

ومن بين هذه المجالات المتعددة، تقتصر هذه الدراسة على تناول الصناعات الغذائية و تحضير العطور والعقاقير والمركبات الطبية، في محاولة لرصد أبرز صورها وما ارتبط بها من منتجات باعتبارهما مجالين متميزين يمكن من خلالهما الوقوف على بعض صور الصناعة في شبه القارة الهندية، وفق ما تسمح به المادة التاريخية المتاحة. و أوضح ابن منظور إلى أن الصناعة تُطلق على حرفة الصانع وعمله، وما يقوم به من عمل يقوم على الحذق والمهارة والإتقان، واكتساب الخبرة فيه.[1] وهو ما يكشف عن ارتباط مفهوم الصناعة في أصله اللغوي بالعمل المتقن القائم على الممارسة والحذق.

و قد غلب على الصناعات في تلك المرحلة الطابع اليدوي، وتفاوتت من حيث درجة الإتقان وطبيعة الأدوات المستخدمة باختلاف نوع الصناعة، كما ارتبط جانب منها بتلبية الحاجات المحلية، وهو نمط لم يقتصر على الهند، بل عُرف في عدد من الأقاليم الإسلامية مع اختلافها ودرجة انتشارها خلال سلطنة دلهي الإسلامية.

حظيت الصناعات الغذائية بأهمية واضحة بين الحرف التي عُرفت في الهند خلال عصر سلطنة دلهي، لارتباطها المباشر بتوفير الأغذية والأشربة التي تقوم عليها حياة الإنسان اليومية، وقد تجلت هذه الصناعات في صور متعددة، تبعًا لاختلاف المواد الداخلة في تحضيرها ووسائل تصنيعها وتنوعت منتجاتها بين ما يُستخرج من الحبوب والمحاصيل الزراعية، وما يُصنع من السكريات والزيوت وغيرها. وعرفت دلهي بوجود عدد من هذه الصناعات، التي مارسها الصنّاع وأهل الحرف، وتوارثوا أساليب إعدادها ومعالجتها، ومن أبرزها:

صناعة الأغذية الأساسية:

كان لصناعة الخبز في دلهي طرق مختلفة في الإعداد والصنع، ومن بينها طريقة تميزت بخفة العجين ورقته، نبه إليه ابن بطوطة باسم الرقاق الخبز المشَرَّك، وهذا النوع يُعدّ خفيفًا ورقيقًا، أحيانًا يحشى بالمكسرات وأحيانًا بالبصل وبعض التوابل.[2] مما أضفى عليه تنوعًا في مكوناته وطريقة إعداده، وتكشف هذه الطريقة في صناعة الخبز عن عنايتهم بتنويع مكونات الخبز وإدخال بعض الإضافات التي تمنحه مذاقًا مميزًا وقيمة غذائية أكبر.

وقد أشار ابن بطوطة في رحلته إلى طريقة إعداد الحليب من جوز الهند، وبيّن الأدوات المستخدمة ومراحل تحضيره وصفا دقيقا، بقوله:" وأما كيفية صنع الحليب منه فإن بكل دار شبه الكرسي، تجلس فوقه المرأة، ويكون بيدها عصا، في أحد طرفيها حديدة مشرفة، فيفتحون في الجوزة مقدار ما تدخل تلك الحديدة، ويجرشون ما في باطن الجوزة، وكل ما ينزل منها يجتمع في صحفة، حتى لا يبقى في داخل الجوزة شيء، ثم يمرس ذلك الجريش بالماء، فيصير كلون الحليب بياضاً، ويكون طعمه كطعم الحليب، ويأتدم به الناس".[3] يفصح النص عن معرفة أهل الهند بطريقة استخراج حليب جوز الهند وإعداده، ويقدم وصفًا تفصيليًا لمراحل هذه العملية، مما يدلل إلى أن إعداد هذا المنتج كان من الأعمال المنزلية التي تُمارس داخل البيوت، كما يوضح اعتماد هذه الصناعة على أدوات يدوية بسيطة وصفت عملية تحويل الثمرة إلى منتج غذائي و يمكننا

---

[1] محمد بن مكرم بن علي بن منظور ، لسان العرب ، تحقيق محمد عبد الوهَاب وآخر، دارإحياء التراث العربي، بيروت ،1999م، ج7/ 419.

[2] أبو عبدالله محمد ، بن عبدالله اللواتي المعروف بـ ابن بطوطة ، تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار. تحقيق محمد عبد المنعم العريان وآخر،دار إحياء العلوم ، بيروت ، ص417.

[3] بن بطوطة ، ص273، محمد نصر عبد الرحمن، الحياة الاقتصادية في الهند في عصر بني تغلق (721–816هـ/1321–1414م)،حوليات إسلامية، ع 42، المعهد الفرنسي للآثار الشرقية، 2008م، ص 11.

الاستناد إليه بوصفه شاهدًا على صناعة غذائية منزلية قائمة على معالجة المنتجات الزراعية وتحويلها إلى مواد صالحة للاستهلاك في الهند خلال عصر سلطنة دلهي.

ومن بين المنتجات الغذائية التي عني بإعدادها الهنود الزيوت فيتم تحضير الزيت من عددٍ من النباتات، كالسمسم وبذر الكتان وبذر الخروع والفول السوداني.[1] ولم يقتصر استخراج الزيوت على هذه الحبوب فقط ، بل عُرف جوز الهند مصدرًا للزيت، فيُستخلص من ثمار الجوز بعد نضجه، إذ تُنزع قشرته وتقطع إلى أجزاء صغيرة، ثم تُعرّض لأشعة الشمس لتجفيفها، وبعد ذلك يتم طهيها في القدور حتى ينفصل الزيت عنها ويُجمع للاستفادة منه.[2] ولم يقتصر استعماله على الأغراض الغذائية، بل استُعمل وقودًا، واستفادوا منه في الإنارة وإيقاد المشاعل الحربية.[3] وشاع استخدام زيت الزيتون في الطعام غير أن الحصول عليه لم يكن قائمًا على إنتاجه المحلي، بل كان يُجلب إليها من خارجها.[4]

صناعة الحلويات يعتبر قصب السكر من أبرز المحاصيل التي ارتبطت بالنشاط الصناعي ؛ إذ لم تقتصر أهميته على كونه محصولًا زراعيًا، بل اقترن بإنتاج السكر وتجهيزه في صور متعددة، مما جعله من المواد التي جمعت بين النشاط الزراعي والعمل الصناعي، ووصفه القلقشندي "... فقصبُ السكَّر ببلادها كثيرُ للغاية، ومنه نوعٌ أسودُ صُلْب المَعْجَم، وهو أجوده للامتصاص لا الإعتصار، ولا يوجد في غيرها، ويُعمَل من بقيّة أنواعه السكَّر الكثير: من النَّبّات وغيره، ولكنه لا يُجمدُ بل يكون كالسَّمِيدِ الأبيض."[5]

نستنتج من النص وفرة المادة الخام إذ تعدد أصناف قصب السكر و تنوعت طرق الانتفاع به فهناك الأسود الصلب الذي كان مخصصًا للامتصاص، بينما استُخدمت الأنواع الأخرى في صناعة السكر، مما يبين اختلاف استخدام المادة الخام بحسب خصائصها ، وتحويلها إلى منتجات مصنّعة فيذكر السكر وسكر النبات، وهو ما يثبت وجود عملية تصنيع تنتقل بالقصب من صورته الزراعية الاولى إلى منتجات غذائية مختلفة، كما يفصح على تعدد أصناف السكر المنتجة من القصب، وليس الاقتصار على منتج واحد مما يبرز تطور صناعة السكر وتنوع منتجاتها في بلاد الهند.

واستكمالًا لما سبق من عرضٍ للمنتجات الغذائية التي عُرفت في سلطنة دلهي، تبرز صناعة الحلوى ضمن المنتجات التي حظيت بتعددٍ واضح في أصنافها وتنوع في أشكالها، وقد حفظت المصادر التاريخية وصفًا مهمًا لهذا التنوع، و تتضح بعض أصناف الحلوى التي عُرفت في دلهي من خلال شهادة ابن بطوطة" وكان عندي رجل من أهل اليمن يحسن عمل الحلواء، فصنع منها ما يشبه التمر وغيره".[6] ويقول في موضع آخر " ويجعلون في وسطها الحلواء الصابونية[7]، ويغطون كل قرص منها برغيف حلواء يسمونه الخشتى، ومعناه الآجري، مصنوع من الدقيق والسكروالسمن"[8] وفي موضع آخر " ثم يجعلون لقيمات القاضي[9]ويسمونه الهاشمي ، ثم يجعلون القاهرية"[10]

---

[1] عصام الدين عبد الرؤوف الفقي ، بلاد الهند في العصر الإسلامي، منذ فجر الإسلام حتى الغزو التيموري ، عالم الكتب ، القاهرة ، 1980م، ص 200.

[2] معمر جعيرن، الدور السياسي والحضاري لسلطنة دلهي ، الدور السياسي والحضاري لسلطنة دلهي (933-603هـ/1206-1526م)أطروحة دكتوراه غير منشورة ،الجزائر ، 2019م ، ص 265.

[3] ابن بطوطة ، الرحلة، ص 273.

[4] أبو العباس، أحمد بن علي بن أحمد القلقشندي، صبح الأعشى في صناعة الإنشا ، المطبعة الأميرية ،القاهرة، 1915م، ج5/ 83.

[5] ج5/ 83.

[6] الرحلة ، 530.

[7] الصابونية نوع من الحلوى المصرية تركيبها من اللوز والفستق والنشا والعسل وزيت السمسم. شمس الدين أبي عبد الله محمد بن عبد الله بن بطوطة ، رحلة ابن بطوطة المسماة تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، تحقيق عبد الهادي التازي، مج الثالث ،مطبوعات أكاديمية المملكة المغربية، الرباط ، 1997 م ص 91. هامش رقم (35).

[8] الرحلة ، 417.

[9] تتكون من عجينة تُترك حتى تختمر، ثم يُؤخذ منها بقدر حجم البندقة فتُقلى في الزيت، ثم تُغمس في الجُلَّاب، ويُضاف عليها السكر المطحون. محمد بن الحسن الكاتب البغدادي ، كتاب الطبيخ ، مطبعة ام الربيعين ، الموصل، 1934م، ص 80، 81.

[10] لم يصف مكوناته أو طريقة صنعه ، الرحلة ص 417، 530.

تكتسب هذه الرواية أهميةً خاصة؛ إذ تستند إلى مشاهدة ابن بطوطة المباشرة لما وصفه من تعدد أشكال الحلوى التي شُكّلت على هيئة التمر إلى الحلواء الصابونية والخشتي أو الآجري ولقيمات القاضي ، فضلًا عن بيان تنوع أصنافها و مكوناتها وطرائق إعدادها، مبرزا جانب من حسن صناعتها في دلهي. و تفصح عن حضورها ضمن الأطعمة التي كانت تُعد وتُقدّم في الموائد السلطانية.

ويأتي وصف القلقشندي لاحقًا ليقدم دلالةً أوسع على مدى تعدد أصنافها، و وصفًا آخر مهمًّا يبرز كثرة أصناف الحلوى في سلطنة دلهي، وهو ما يتيح الوقوف على جانب من مظاهر الصناعة الغذائية فيها، إذ يقول:" والحلوى على خمسة وستين نوعا، والفُقّاع*[1]، والأشربة، والأطعمة على ما لا يكاد يوجد فى غير ما هنا لك".[2] تكمن القيمة التاريخية للنص في أنه يقدم شهادة وصفية مباشرة على كثرة أصناف الحلوى ويظهر بلوغ صناعتها درجة ملحوظة من التنوع، فهذا العدد لا يدل على مجرد استهلاكها، وإنما يبرز وجود طرق متعددة في إعدادها وتركيبها، واختلاف مواد تصنيعها ، بما يعكس خبرة ومهارة لدى الصناع في معالجة مكوناتها وتحويلها إلى أصناف متباينة. ويضيف ابن بطوطة صنفًا آخر من المشروبات ، إذ يصف الجلاب، فيذكر أنه ماء النبات محلولًا في الماء، وكان يُسمّى الشَّرْبة، ويُقدَّم قبل الطعام.[3] ويبدو أن تنوع هذه الأصناف في الحلويات و المشروبات، وما ارتبط بإعدادها من تفننٍ وتعدد في الأصناف تنويهات إلى جانب من معرفة أهل دلهي بإعداد المشروبات النباتية.

إعداد الأطعمة في سلطنة دلهي فقد عُني سلاطين دلهي بإعداد الولائم الكبيرة، ذات الأطباق المتعددة والأصناف المتنوعة.[4] ففي عهد السلطان محمد بن تغلق (725–752هـ/1325–1351م) يُعَدُّ الطعام على نمطين، أحدهما للخاصة من أهل السلطان وذوي المكانة، والآخر للعامة، ولم يقتصر هذا التمايز على الجهة التي يُقدَّم إليها الطعام، بل امتد إلى أصنافه ؛ فموائد الخاصة اتسمت بتعدد الأطعمة وتنوعها، في حين اتسم طعام العامة بما يلائم حاجاتهم اليومية وما توافر لهم من المواد الغذائية .[5]

ومن أبرز الأطعمة التي التي حضرت على موائد السلطان اللحوم، إذ تنوعت أساليب إعدادها، منها اللحم المشوي، وذلك بتعرضيه للنار مع تقطيعه إلى قطع كبيرة، بحيث تقسم الشاة إلى أربع قطع أو ست، وتقدم قطعة لكل شخص، إلى جانب الشواء، وعُرف اللحم المطبوخ بالسمن والبصل والزنجبيل الأخضر، ومن أصناف اللحوم المركبة الـ سموسك، وهو عبارة عن لحم مهروس يُطبخ باللوز والجوز والفستق والبصل والأبازير، ثم يوضع في جوف رقاقة تُقلى بالسمن، بالإضافة إلى الدجاج المطبوخ بالسمن، وهو صنف آخر من اللحوم يعتمد الطبخ بالسمن في إعداده ، مما يدل على تنوع طرق طهي اللحوم وتركيبها مع مواد غذائية أخرى.[6]

ومن أمثلة معالجة الحبوب وإعداد الأطعمة النباتية ما سجّله ابن بطوطة عن حبِّ الشاماخ فيقول : " وحب هذا الشاماخ صغير جداً، وإذا جمع جعل في الشمس، ثم يدق في مهارس الخشب، فيطير قشره ويبقى لبه أبيض. ويصنعون منه عصيدة يطبخونها بحليب الجواميس، وهي أطيب من خبزه، وكنت آكلها كثيراً ببلاد الهند وتعجبني".[7]مما يدلل عن معرفة أهل الهند بعمليات أولية لمعالجة الحبوب، تمثلت في جمعها

---

[1] الفقاع شراب يتخذ من الشعيرويقدم بعد الطعام ، أبومحمد المظفر بن نصر بن سيار الوراق إحسان ذَنون الثامري وآخر، كتاب الطبيخ و إصلاح الأغذية والمأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات، د.ب، د.ن، ص 459.

[2] صبح الأعشى،ج83/5.

[3] الرحلة، ص 417.

[4] أحمد عز العرب أحمد سليمان ، مآدب طعام البلاط التغلقي في ضوء رحلة ابن بطوطة إلى بلاد الهند"734-748 هـ. / 1333-1347 م." مجلة كلية الآداب ، ع6، بوسعيد، 2023م، ص 336.

[5] قمر شعبان الندوي ، دلهي في عصر السلطان محمد تغلق شاه كما يراها ابن بطوطة ، مجلة ثقافة الهند ، مج 66،ع 3،2015م ، المجلس الهندي للعلاقات الثقافية ، دلهي ، ص 124، 125.

[6] الرحلة ، ص 417؛ جلال السعيد الحفناوي ، الهند في رحلة ابن بطوطة :دراسة حضارية، مجلة ثقافة الهند ، مج56،ع 1، المجلس الهندي للعلاقات الثقافية ، دلهي ، 2005م، ص 70، 71.

[7] الرحلة، ص 420.

وتجفيفها ودقها لإزالة قشورها، ثم إعدادها عصيدة مطبوخة بحليب الجواميس. ومن ثم فإن هذا المثال يوضح لنا الاستفادة من المنتجات الحيوانية.[1]

إلى جانب الصناعات الغذائية التي سبق الحديث عنها ، عرف الهنود صناعة خلّ الفواكه باستخدام مواد متعددة ، إذ كانت بعض الثمار تُعالج وتُحوَّل إلى مادة حامضة تستعمل في حفظ الأغذية وإكسابها مذاقًا خاصًا، وتمثل هذه الصناعة مرحلة متقدمة نسبيًا في تحويل المحاصيل الزراعية؛ لأنها لا تكتفي بحفظ الثمرة، بل تنقلها إلى منتج غذائي جديد مستقل عنها ، وقد أفاد سليمان التاجر بأنهم عرفوا صناعة الخل من النارجيل والعنب، فذكر أن شراب النارجيل يكون حلوًا عند استخراجه، ثم يتغير بمرر الوقت، فإذا تُرك أيامًا تحوّل إلى خل.[2] وكانوا يصنعون نوعاً من الخل من عصير العنب أيضا، فضلًا عن إعداد الخل من ماء الأرز المطبوخ، فيُعالج حتى يصير خلًا،ويؤكد ابن رسته هذه الطريقة إذ يقول" يحمضونه حتى يصير خل"[3] مشيرًا إلى معالجة ماء الأرز المطبوخ حتى يتحول إلى الخل .

بالإضافة إلى استخراج العسل من جوز الهند، فكان يتولى ذلك رجالٌ مختصون بهذه العملية، لهم خبرتهم الخاصة ، إذ يصعدون إلى أشجار النارجيل ويقطعون الفروع التي تخرج منها الثمار، مع إبقاء جزءٍ منها، ثم يثبتون عليها أوعيةً صغيرة تتجمع فيها السوائل المنسابة من تلك الفروع، ويُجمع هذا السائل ليلًا، ثم يُغلى في القدور حتى يتحول إلى عسل.[4]

أساليب حفظ الفواكه وتحويلها في سلطنة دلهي:

اتسمت سلطنة دلهي بتنوع واسع في الفواكه إلى جانب المحاصيل الزراعية، وهو ما يظهر في أوصاف الرحالة والجغرافيين المسلمين. ويورد العمري قائمة واسعة من الفواكه المتنوعة والمحاصيل في الهند، مثل التين والرمان والموز و العنب و الليمون والخوخ والنارنج والتوت والبطيخ والسفرجل، فضلًا عن أنواع خاصة بالبيئة الهندية لم تكن معروفة في مصر والشام والعراق.[5] ولا تكمن أهمية هذه الروايات في تعداد الفواكه وتصنيفها فحسب، بل تتجاوز إلى توثيق بعض طرق معالجتها والاستفادة منها.

التمليح

يُعدّ التمليح أوضح أساليب حفظ الفواكه التي وردت في المصادر المعاصرة لسلطنة دلهي ، ومن الشواهد التي توضح استخدام التمليح في تجهيز الفواكه وحفظها ما أورده ابن بطوطة عن ثمرة العَنْبَة، واصفًا طريقة إعدادها قبل نضجها، فيقول: " فمنها العَنْبَةُ وهي شجرة تشبه أشجار النارنج، إلا أنها أعظم أجراماً، وأكثر أوراقاً وظلها أكثر الظلال ... وثمرها على قدر الإجاص الكبير. فإذا كان أخضر قبل تمام نضجه أخذوا ما سقط منه، وجعلوا عليه الملح وصيروه كما يصير الليم والليمون ببلادنا. وكذلك يصيرون أيضاً الزنجبيل الأخضر وعناقيد الفلفل. ويأكلون ذلك مع الطعام، يأخذون بأثر كل لقمة يسيراً من هذه المملوحات فإذا نضجت العنبة في أوان الخريف، اصفرت حباتها فأكلوها كالتفاح. فالبعض يقطعها بالسكين، والآخر يمصها مصًا. وهي حلوة يمازج حلاوتها يسير حموضة."[6]

بيّن لنا ابن بطوطة معرفتهم بالتمليح وذلك باتُّخاذه وسيلةً لتجهيز الثمار قبل اكتمال نضجها الكامل في إعداد المملّحات. كما يُظهر لنا أن حفظ الأغذية بالتمليح لم يقتصر على الفواكه، بل شمل كذلك بعض النباتات والتوابل، مثل الزنجبيل الأخضر والفلفل. لإكسابها طعمًا مميزًا وإطالة مدة الاستفادة منها.

---

[1] عبد الرحمن ، الحياة الأقتصادية ، ص 9.

[2] سليمان التاجر وأبي زيد السيرافي، أخبار الصين والهند ، تحقيق إبراهيم الخوري ، دائرة المعارف الهندية ،د.ب، د.ن، ص 36.

[3] أبو علي أحمد بن رسته ، الأعلاق النفيسة ، مطبعة بريل، ليدن ،1893م ، ص 132.

[4] طيبة حيدر عباس وفراس سليم حياوي وآخر ، الصناعة في دلهي الإسلامية(602-815هـ) مجلة كلية التربية الأساسية للعلوم التربوية والإنسانية ، مج 14، ع 58، 2022، ص 524 ؛ عبدالرحمن، الحياة الاقتصادية، ص 11.

[5] العمري ، مسالك الإبصار ، ج3/ 33.

[6] الرحلة/ ص 418.

وفيه مؤشرات إلى ارتباط المملّحات بالطعام فقد تم تناولها مع الوجبات، و نبّه إلى اختلاف طرق استهلاكها قبل نضجها و بعده وتتفق رواية العُمري مع ما أورده ابن بطوطة من تنوع الفواكه؛ إذ يذكر وجود النارجيل والموز في دلهي، مع كثرتهما في المناطق القريبة بها.[1] الأمر الذي يبرز تنوع الإنتاج النباتي.

التجفيف الشمسي

لم يقتصر حفظ الفواكه على التمليح والكبس، بل عرف أهالي سلطنة دلهي تجفيف بعض الثمار في الشمس، فيصف لنا ابن بطوطة مثالا " ومن العجب أن هذه الحبوب إذا يبست في الشمس كان طعمها كطعم التين، وكنت آكلها عوضًا عن التين إذ لا يوجد ببلاد الهند"[2] يتضح لنا عملية واضحة قوامها تعريض الثمار للشمس كي تفقد جزءًا من رطوبتها فتصبح قابلة للحفظ والاستهلاك مدة أطول. كما يظهر أن التجفيف يؤدي إلى تغيير في الطعمة حتى يكون قريبًا من طعم التين.

التخزين.

تتضمن لنا رواية ابن بطوطة شاهدًا آخر على تخزين الأطعمة في السلطنة وذلك في وصفه فاكهتي (الشكي، البركي) " وإذا شويت هذه النواة أو طبخت يكون طعمها كطعم الفول ... ويدخرون هذه النوى في التراب الأحمر." [3] مشيرا إلى كبر الحجم وكثرة النوى، فقد كانت الثمار تُشق لاستخراج نواها التي تشبه حبات الفول الكبيرة، ثم تُعالج بالشوي أو الطبخ، وتُدَّخر في التراب الأحمر حتى العام التالي، وهذا تصريح يدل على طريقة للتخزين طويلة الأمد.

المعرفة الطبية وتدوينها وتركيب الادوية:

لم تتوقف أوجه النشاط الصناعي في سلطنة دلهي على إعداد الأغذية وتصنيعها، بل اتسعت لتشمل حقل الأدوية والعقاقير، مستفيدةً من وفرة وتنوع المواد النباتية والعطرية وغيرها من المواد المعروفة بخصائصها الطبية.

وتقدّم السنة النبوية شاهدًا مبكرًا على معرفة العقاقير الهندية والإفادة منها في المجال العلاجي ما يدل على إحاطة المسلمين ببعض عقاقير الهنود والاستفادة منها في التداوي، ومن ذلك قول النبي صلى الله عيه وسلم في العود الهندي:" سمعتُ الزُّهريَّ عن عُبيدِ الله عن أم قَيس بنتِ محصنٍ قالت: سمعتُ النبيَّ صلى الله عليه وسلم يقول: عليكم بهذا العُودِ الهنديّ فإنَّ فيه سبعةً أشفيَةٍ: يُستعط به منَ العُذْرة ، ويُلدُّ به من ذات الجنب".[4]ويتضمن الحديث دلالات شتى تتعلق باستعمالاته فيعتبره عقارًا ذا منافع علاجية عديدة ، وبيّن أن فيه سبعة أشفية، ثم يوضح صورتين من صور استعماله، هما العُذرة ويقصد بها مرض يعتري الحلق واللهاة، وقد عُرفت بصورة خاصة عند الأطفال، أما ذات الجنب فهي علةٌ تظهر ناحية الجنب والصدر، ويُراد بها التهابٌ أو ألمٌ يصيب الجنب وما يحيط به من أعضاء الجسم.[5]ويدل قوله صلوات الله عليه يُستعط به أي عن طريق الأنف في صورة سعوط للتداوي من هذه العلة، في حين يشير قوله : ويُلدّ به من ذات الجنب أى تناوله من جانب الفم لمعالجة ذات الجنب. وبذلك يبين الحديث موضع الإنتفاع من العقار وطريقة الإستفادة منه في الاستشفاء من علتين مختلفتين.

عُرف أهل الهند بعنايتهم بجمع العقاقير وتجهيزها للأغراض العلاجية ، إلى جانب ما بلغوه من إلمامهم بتركيب الأدوية ، و تتفق المصادر التاريخية في الدلالة على عمق المعرفة الطبية عند أهل الهند، والإحاطة بخصائص الأدوية والعقاقير. وتفيدنا شهادة الجاحظ في قوله: " وأمَّا الهند ... يقدَّمون فى الطبِّ،

---

[1] مسالك الأبصار ، ج33/3؛ عبدالله مبشر الطرازي ، موسعة التاريخ الاسلامي والحضارة الإسلامية لبلاد السند والبنجاب (باكستان الحالية) في عهد العرب، عالم المعرفة ، جدة، 1983م، ص63.

[2] الرحلة ، 418؛ عادل محمد نجيب رستم ، مظاهر الحضارة الإسلامية في عصر سلطنة دلهي ، أطروحة دكتوراه غير منشورة، جامعة القاهرة، القاهرة ، 1985م، ص 198.

[3] الرحلة ، ص 419.

[4] أبوعبدالله محمد بن اسماعيل البخاري، صحيح البخاري، دار بن كثير، دمشق، 2002م، باب الطب، ص 1444؛ محمد بن أبي بكر بن أيوب المعروف بـ بن قيم الجوزية، تحقيق عبدالغني عبد الخالق، دار الفكر، بيروت، د.ت، ص 64-66.

[5] طارق عبده إسماعيل، القسط الهندي جوهرة من الطب النبوي، مركز أبحاث الطب النبوى، المدينة النبوية، د.ت، ص 18-28.

ولهم أسرارُ الطبُّ وعلاجُ فاحشِ الأدواء خاصّة."[1] إذ تشير عبارته إلى تميّز أهل الهند في مجال الطب، وامتلاكهم معرفة خاصة بعلاج الأمراض الشديدة. ويؤكد السيرافي هذه الشهادة " والطب بالهند"[2] فأوجز في الدلالة على معرفتهم بالطب. ويؤيد المقدسي هذا المعنى أن بلاد السند تزخر بالعقاقير.[3] فكثرة العقاقير تشير إلى وفرة المواد الطبية وتنوعها، وتنمّ عن جانبٍ من النشاط الصناعي، وهو ما ارتبط بالمعرفة الطبية من جهة، وبمهارات إعداد العقاقير وتجهيزها من جهة أخرى ، ويعزز هذه الصورة ابن صاعد الاندلسي فيقول : " فانهم أعلم الناس بصناعة الطب، وأبصرهم بقوى الادوية، وطبائع المولدات، وخواص الموجودات"[4] يُبرز النص دقة الخبرة الدوائية عند أهل الهند، ووعيٌ كاملٌ ومعرفةٌ بخصائص المواد الداخلة في العلاج.

وفي ما أظهرته النصوص من مكانة الهند العلمية وتقدّم أهلها في مجال الطب، فإن ذلك يقود إلى الوقوف عند الأطباء الهنود باعتبارهم حملة هذه المعرفة وممارسيها. فقد أسهموا في ترسيخ الخبرات الطبية وتطويرها من خلال ممارستهم لمهنة الطب .[5]

ومن الشواهد الدالّة على مكانة الأطباء والطب في سلطنة دلهي ما أورده عبد الحي الحسني في ترجمته للحكيم **بهوة خان الأكبر آبادي**، الذي كان من أبرز أطباء الهند، ، وضع مؤلّفًا طبيًا مهمًا سمّاه (معدن الشفاء)، لخّص فيه أبوابًا من الطب الفارسي اعتمادًا على كتب هندية ألّفها أطباء وعلماء هنود ، وهذا يدل على أن الكتاب كان ثمرة تفاعل علمي بين الطب الهندي والطب الفارسي، وعلى اهتمام علماء الهند بجمع المعارف الطبية وترجمتها وتلخيصها. كما يشير قول المؤلف إن الكتاب كان متداولًا بين الناس إلى أهميته وانتشاره في عصره. ولم تقتصر مكانته على الجانب العلمي، بل حظي أيضًا بمكانة سياسية كبيرة لدى السلطان إسكندر شاه اللودي (894-923هـ/ 1489-1517م)؛ إذ قرّبه من بلاطه، وعيّنه حاجبًا خاصًّا، ثم ولاّه الوزارة .[6] ومن أطباء سلطنة دلهي الشيخ أحمد بن شهاب الدهلوي، المعروف بصدر الدين الدهلوي، الذي وُلد ونشأ في دلهي ، وكان حاذقًا في الطب، إلى جانب مشاركته في عدد من العلوم الأخرى. وتوضح لنا ترجمته حضور الأطباء ضمن النخبة العلمية في دلهي، وعن اتساع رصيدهم المعرفي.[7]

وفي ضوء ذلك اضطلع الأطباء بدور أساسي في تطبيق هذه المعارف وتطويرها ونقلها إلى الأجيال اللاحقة، فشكّل الأطباء حلقة وصل بين المعرفة الطبية النظرية والممارسة العلاجية، امتدت هذه المعرفة إلى التأليف والتدوين، فصُنفت مؤلفات شتى تناولت طائفة واسعة من الأمراض : أعراضها، علاماتها، ووسائل علاجها، والأدوية وخواصها وتأثيراتها، بما يعكس عنايةً بتوثيق الخبرة الطبية وترتيبها في مصنفات تحفظها وتنقلها، وتتيح الإفادة منها في علاج المرضى .

وتجسد هذا الاهتمام بالتأليف والتدوين في ما أورده اليعقوبي عن مؤلفاتهم الطبية، إذ بيّن عدد من الكتب التي عُنيت بالأمراض وعلاماتها وطرق علاجها، وبالأدوية والعقاقير وخصائصها، فقال: "والهند أصحاب حكمة ونظر ... وقولهم في الطب المقدم ولهم فيه الكتاب الذي يسمى (سسرد) فيه علامات الادواء ، ومعرفة علاجها وأدويتها ، وكتاب شرك، وكتاب نِدَانَ في علامات أربعمائة وأربعة أدواء ومعرفتها بغير علاج، ... وكتاب فيما اختلفت فيه الهند والروم من الحارّ والبارد وقوى الأدوية ... وكتاب أسماء العقاقير

---

[1] عمرو بن بحر بن محبوب بن فزارة، رسائل الجاحظ، مكتبة الخانجي، القاهرة، 1964م، ج1/ 223.

[2] أخبار الصين والهند ، ص 59.

[3] أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم ، ص 474.

[4] صاعد بن أحمد الأندلسي، طبقات الأمم، مطبعة السعادة ، القاهرة، د.ت ، ص 17.

[5] للمزيد ، محمود محمد إبراهيم ، جوانب من الأنشطة الحرفية لعلماء الهند عصر سلطنة دهلي(603-750هـ / 1206-1349م) مجلة الدراسات التاريخية والحضارية المصرية ، ع 12 ج1 ، 2022م ، ص 229، 230.

[6] عبد الحي فخر الدين الحسني، الإعلام بمن في تاريخ الهند من أعلام ، المسمى نزهة الخواطر وبهجة المسامع والنواظر، داربن حزم، بيروت ، 1999م ج4، 321.

[7] الحسني ، نزهة الخواطر ، ج2/ 143؛ فاتن رامي العمري ، العلوم الصرفة واللسانية فى الهند خلال عصر سلطنة دلهى الإسلامية ، مجلة التربية للعلوم الإنسانية ، مج 5، عدد خاص ،2025م، ص 1279.

كلّ عقّار بأسماء عشرة؛ ولهم غير ذلك من الكتب في الطبّ"[1]يتجلّى في ثنايا حديث اليعقوبي اهتمام الهنود بالطب، وعنايتهم بتحديد علامات الأمراض، والبحث عن سبل علاجها، و خصائص العقاقير ،ويستشف من النص وجود تراث طبي هندي منظّم، قائم على تصنيف الأمراض ووصف أعراضها وبيان طرق علاجها. وتكتسب هذه الشهادة أهمية كبيرة؛ لأنها ترسم صورة للهند بوصفها إحدى أهم الحضارات التي أسهمت في بناء المعرفة الطبية وتطويرها.

لم تنحصر معارفهم الطبية في ما سبق فحسب ، بل تجاوزت معارفهم الطبية إلى بعض المركبات التي تُحضَّر في صورة حبوب، وإن لم تكن ذات صلة مباشرة بالممارسة الطبية، ويستدل على ذلك بما نقله ابن بطوطة في حديثه عن السحرة المعروفين بالجوكية، وهم جماعة من المتنسكين والزهاد الهنود؛ فيروي حكاية رجلٍ مسلمٍ كان يتعلّم منهم، فظلّ خمسةً وعشرين يومًا لا يأكل ولا يشرب ثم قال: " والناس يذكرون أنهم يركّبون حبوباً، يأكلون الحبة منها لأيام معلومة وأشهر، فلا يحتاج في تلك المدة إلى طعام ولا شراب".[2] و لا أعدّ هذه الرواية دليلًا مباشرًا على صناعة الأدوية الطبية بالمعنى الدقيق ، وإنما أوردها شاهدًا - لا دليلا قاطعا- على تداول معرفة الهنود بإعداد بعض المركبات وتحضيرها في صورة حبوب ، على نحوٍ يشبه هيئة الأقراص الدوائية المعروفة في عصرنا هذا.

ومما يعرف عن الهنود براعتهم في تركيب المواد وتوظيفها في بعض العمليات الصناعية، وهو ما تشير إليه رواية الإدريسي في حديثه عن الأخلاط التي تُستعمل في معالجة الحديد وتسبكيه، بما يدل على خبرة في مزج المواد والإفادة من خصائصها في عمليات صناعية.[3] وقد شملت معرفتهم بالمواد الطبيعية الداخلة في المجال الطبي عددًا من النباتات والزهور والمواد العطرية التي استُعملت في إعداد العقاقير والمستحضرات الطبية.

لم تظلّ المعرفة الطبية حبيسة المؤلفات فقط بل تجاوز ذلك إلى مجال التطبيق المؤسسي؛ ففي عهد السلطان فيروز شاه تغلق (752هـ إلى 790هـ / 1351م إلى 1388م) أُنشئت خمسة مشافي ، كان من أهمها مشفى عام في دلهي عرفت بدار الشفاء أو (صحت خانه) قدمت هذه المشافي للمرضى الخدمات الطبية مجانًا، إلى جانب المأوى والغذاء والأدوية، كما عُيّن فيها أطباء ذوو خبرة، وصُرفت لهم الأرزاق، مما يدل على انتقال الرعاية الطبية من نطاق الممارسة الفردية إلى نظام مؤسسي ترعاه الدولة وخُصصت له الموارد اللازمة، وكذلك ربط المعرفة الطبية بتوفير الأطباء والأدوية ومؤسسات العلاج.[4]

المواد النباتية والعطرية الداخلة في صناعة العقاقير الطبية:

تُعتبر النباتات الطبية والعطرية من أهم الموارد الطبيعية التي اعتمد عليها الإنسان منذ العصور القديمة تلبية لحاجاته العلاجية والجمالية. فقد أهّلتها خصائصُها الفعّالة وروائحها المميزة في إدخالها ضمن صناعات متنوعة، ولا سيما صناعة العقاقير الطبية والزيوت العطرية والعطور ومستحضرات التجميل ، و تفرّعت هذه الصناعات على النباتات الطبية العلاجية والعطرية وفقا لطبيعة كل نبات وعناصره الفعّالة المؤثرة التي يحتوي عليها. حيث امتلك الهنود تاريخًا عريقًا و إرثا قديما في استخراج الأدوية والعقاقير الطبية من النباتات والزهور، فضلًا عن استخدام العطور والزيوت النباتية في تركيب المستحضرات الطبية، ولأغراض هذه الدراسة، اعتُمد تقسيم الصناعات القائمة على النباتات إلى نوعين، وفقًا لطبيعة استعمالها، أولهما النباتات الدوائية، وثانيهما النباتات العطرية. تحتوي المجموعة الأولى على مركّبات فعّالة ذات

---

[1] أحمد بن واضح اليعقوبي ، تاريخ اليعقوبي ، دار صادر ، بيروت، 1995م ، مج1/94.

[2] الرحلة / ج2، 554.

[3] محمد بن محمد بن عبدالله الإدريسي ، نزهة المشتاق في اختراق الآفاق، مكتبة الثقافة الدينية، القاهرة ، 2002م، ج1/ 67.فيقول :"يحسنون تركيب أخلاط الأدوية التي يسبكون بها الحديد اللين". ولا يُراد بهذا النص إثبات معرفتهم بتركيب الأدوية ، إذ يرد في سياق صناعة الحديد، وإنما يُستفاد منه في الدلالة على معرفتهم بتركيب المواد ومزجها وتوظيف خصائصها في عملية صناعية؛ وهي خبرة تتصل، من حيث المبدأ، بالمعرفة بخصائص المواد، دون أن يصح جعلها دليلًا مباشرًا على صناعة العقاقير الطبية.

[4] فيروزشاه بن رجب تغلق ، ترجمة وتحقيق صاحب عالم الأعظمي الندوي ، مآثر السلطان فيروزشاه السياسية والدينية " فتوحات فيروز شاهي " دار جامعة حمد بن خليفة ، الدوحة ، 2022م.ص 117، 118، هامش رقم (3).

خصائص علاجية، ومن أبرزها البَقَّم، والبندق الهندي، وثمار البلاذر الأحمر، والجوجوبا، وحديدة المحراث، وشجر الحضيض، وقد استُخدمت هذه النباتات في تحضير العقاقير والمستحضرات الطبية، لما تنفرد به من فوائد علاجية وتنوّع في مكوّناتها الطبيعية. وفي المقابل تستند الثانية إلى النباتات العطرية التي تتميز برائحتها النفاذة واحتوائها على الزيوت الطيّارة، ومن أهمها الصندل، والعود، والقرفة، وأعواد القرنفل، وأوراق التانبول، ونبات الذريرة، والكافور.[1]

أبرز الصناعات القائمة على النباتات الطبية والعطرية:

اقتضت طبيعة الدراسة تصنيف النباتات الغذائية والطبية ، وفقًا لأوجه استخدامها و تبعًا لوظائفها، مع مراعاة أن بعض النباتات لم تقتصر استعمالاتها على أحد المجالين، بل دخلت في كليهما وعليه، فقد أُدرج كل نبات ضمن الوظيفة التي أدّاها في المجال الغذائي أو الدوائي، مع تناول استعمالاته الأخرى في موضعها المناسب، تجنّبًا للخلط ، أو تكرار المادة العلمية.

الصندل: حظي الصندل بالاستعمال في التداوي و التطيّب؛ فقد أُعدّ منه شراب طبي بارد، نُسبت إليه خصائص تحليلية، استُخدم لتقوية المعدة ومعالجة الإسهال وتسكين الصداع والآلام، فضلًا عن الاستفادة منه بعد أن يقطع رطبًا ويقشر ، في تطيّب الأجسام ودلكها؛ لما يتميز به من رائحة زكية، إذ استُخدم في تطييب الأجسام ودلكها.[2]

العود الهندي: ينتمي العود الطيب إلى أشجار عطرية كبيرة تنمو بكثرة في أجزاء من أرض الهند.[3] ومن أبرز مناطق نموها قامار[4] وسرنديب[5]، من أشهر أصنافه القاقلة ، والقماري.[6] لعب العود دورًا مهمًا في الاستعمالات العلاجية القديمة؛ إذ استُعمل بعد غمره في الماء لعلاج بعض أمراض الكبد، كما وُظّف في معالجة رائحة الفم الكريهة واضطراب المعدة.[7]

أما مادته العطرية فتُستخرج بعد أن يُترك الخشب مدةً حتى يعتّق ويُقشّر؛ ثم يُدفن في التراب لسنوات، فتتحلل فيه المواد غير الطيبة، في حين يحتفظ العود بجودته ويقاوم التعفن، واكتسب العود أهمية في الحياة اليومية حيث امتد استعماله إلى تعطير الأماكن وتحسين رائحة الجو عبر التبخير، مما يعكس تعدد وظائفه بين الدواء والطيب.

القرفة: و تعرف باسم (الدار صيني)، فقد دخلت في تركيب عدد من الأدوية والمستحضرات العلاجية، لما نُسب إليها من خصائص طبية؛ إذ استُعملت في علاج بعض الأمراض ، ومنها الحمى والزكام والإسهال ، وآلام المعدة.[8]

الناردين: كان يُجمع بعد جفافه، ويدخل في تركيب الأدوية المخصصة لأوجاع الكبد والرئة، فضلًا عن استخدامه في مقاومة الغثيان ووقف النزيف.[9]

---

[1] شقراء بنت هادي يحيى حنتول ، ألفاظ العطور والبخور والنباتات العطرية في رحلة ابن بطوطة: دراسة دلالية ، حوليات آداب عين شمس، مج 47، 2019م .

[2] محمد بن عبدالله بن أحمد الأندلسي المالقي المعروف بـ ابن البيطار ، الجامع لمفردات الأدوية دار الكتب العلمية ، بيروت ، 1992م ، ج3/ 119.

[3] العمري ، مسالك الابصار، ج3/ 31، هامش رقم (5)

[4] قمار، مدينة في بلاد الهند معروفة بجودة العود ، ياقوت بن عبدالله الحموي ، معجم البلدان ، دار صادر ، بيروت،ج4/ 396 ؛ مريزن سعيد مريزن عسيرى، الرسالة الأولي لأبي دلف مسعر بن مهلهل الخزرجي ، معهد البحوث العلمية ، مكة المكرمة ،1995م،ص61، هامش رقم (11)

[5] ياقوت الحموي ،معجم البلدان ،ج3/ 216.

[6] أحمد بن عبد الوهاب النويري، نهاية الأرب في فنون الأدب، دار الكتب المصرية ، القاهرة ، 1937م، ج 12/ 36.

[7] ابن البيطار ، ج3، 194.

[8] ابن البيطار، ج2/ 359 ، العمري ، مسالك الأمصار، ج3/ 33، هامش رقم (5).

[9] ابن البيطار ، ج2/ 387.

شجر البقم : برز شجر البقم بوصفه أحد العقاقير التي استعان بها الأطباء والحكماء في التداوي؛ فقد أُفيد منه في مقاومة السموم، وعلاج البرص، وإيقاف نزيف الدم.[1]

وفيما يخص النباتات العطرية :

الكافور: مادة ذات أهمية مزدوجة في الطب والعطور، يجمع من أشجار تنمو في السفوح الجبلية الواقعة بأطراف الهند، هناك عدة طرق لاستخراجه؛ منها جمع المادة المتدفقة من شقوق الأشجار، أو استخراجها من المواضع الواقعة بين اللحاء والخشب، أو من قلب العود في صورة بلورات متماسكة.[2]

جَوْز بُوا: المعروف ب جوز الطيب ، سهل الكسر، رقيق القشرة، طيب الرائحة، أجوده ما كان شديد الحمرة، دسمًا، ثقيل الوزن، بينما يعتبر ما غلب سواده وخفّ وزنه من أردئ أنواعه، يُستخرج من شجرة كبيرة مستديمة الخضرة، تنمو في جزر الهند والملايو وسيلان، يعُدَّ نافعًا للمعدة والكبد والطحال، ومعينًا على الهضم وطاردًا للرياح ومطيبًا للفم، كما استُخدم في وصفات متعلقة بالإسهال ، إلى جانب المراهم والزيوت الموضعية. وتكشف هذه الأوصاف عن تعدد وظائف جوزة الطيب، إذ جمعت بين استعمالها مادةً عطرية وتابلًا غذائيًا وعقارًا دوائيًا.[3]

القَرَنْفَل: تميز القرنفل من العقاقير النباتية التي تعددت أوجه استخداماته، إذ لم يقتصر استعماله على خصائصه العطرية، بل امتد إلى تركيب الأدوية من خلال مزجه بمواد نباتية أخرى. أجود انواعه ما اتسم بقوة الرائحة وشدة الطعم وخصائصه الطبيعية، يتم جلبه من بلاد سفالة الهند وأقاصيها، حيث اشتهرت أماكن وجوده بانتشار رائحته الزكية، حتى سُمّيت بـ ريح الجنة ، للقرنفل تأثير مقوٍ للقلب، واستُخدم في الغثيان والقيء؛ تقوم طريقة إعداده على دقّه مع التفاح الشامي، ثم عصره مع شيء من قلوب النعناع، وإعطاء الماء للمريض. كما يستُخرج من القرنفل ماء عطري بالتقطير، وُصف بأنه يتجاوز ماء الورد طيبًا [4].

التانبول : انصبّ استعمال التانبول على أوراقه التي كانت تُجنى يوميًا، دون ثماره مع تفضيل الأوراق الصفراء لجودتها . ولم تقتصر أهميته على خصائصه المرتبطة بالاستعمال اليومي، حيث عُرف بأسلوب خاص في التحضير، يقوم على مضغ أوراقه مع الفوفل[5] بعد تكسيره إلى أجزاء صغيرة. ولهذا الخليط خصائص متعددة، أبرزها تحسين رائحة الفم، وإزالة ما يعلق بها من روائح كريهة.[6]فضلًا عن الإسهام في هضم الطعام، وتُشير طريقة استعمالهم عن معرفتهم بخصائص المواد.[7]

أثر الصناعات الغذائية والطبية في الحياة الاقتصادية لسلطنة دلهي الإسلامية

أثرت **الصناعات الغذائية** في زيادة القيمة الاقتصادية للمواد الأولية والحيوانية و النباتية على حد سواء ، إذ أتاح تحويل قصب السكر إلى سكر، ومعالجة الحبوب لإعداد الأطعمة، وحفظ الفواكه بالتجفيف والتمليح، و استعمالها في صور مختلفة ، مما يعزّز قيمتها الاقتصادية مقارنةً ببيعها أو استهلاكها في صورتها الأولية. كما أتاح إعداد الكثير من المنتجات وتوفيرها فرصًا لمهن مرتبطة بالطحن والطهي والخبز

---

[1] الإدريسي ، نزهة المشتاق ، ج2، 202.

[2] العمري ، مسالك الأمصار،ج3/ 32 ، هامش رقم (6)؛ النويري ، نهاية الأرب ، ج11/ 292.

[3] ابن البيطار، الجامع ، ج240/1؛ العمري ، مسالك الأبصار ، ج3/ 33، هامش رقم (2).

[4] أحمد بن يعقوب بن آسحق اليعقوبي ، البلدان ، تحقيق محمد أمين ضناوي ،دار الكتب العلمية ، بيروت ، د.ت، ص 213.

[5] الفوفل : ثماره صلبة تشبه صلابة العود الخشبي ، له عناقيد شبيهة بالتمر، رائحتها طيبة. وقد شاع تناولها لدى الهنود لإكساب الفم نكهة مستحبة، كما عُرف عنها إضفاء اللون الأحمر على الأسنان. علي الحسين بن علي الشهير بـــ ابن سينا ، القانون في الطب ، تحقيق محمد أمين الضناوي ، دار الكتب العلمية ، بيروت ، 1999م، ج2 / 625؛ ابن منظور ، لسان العرب، ج10/ 350.

[6] عبد المنعم النمر ، تاريخ الإسلام في الهند ، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر، بيروت ، 1981م، 25.

[7] ابن بطوطة ، الرحلة ، 270، 271؛ غوستاف لوبون ، حضارة الهند ، ترجمة عادل زعيتر ،دار العالم العربي ، القاهرة ، 2009م، 79.

وصناعة الحلوى وبيعها، مما وسّع النشاط الحرفي المتصل بالغذاء وعزّز حركة تداول المنتجات الغذائية، وبالتالي تنشيط الأسواق ومراكز البيع.[1] إلى جانب إنتقال بعض المنتجات إلى الأقاليم المجاورة.

وفيما يخص **الصناعات الطبية** فقد اكتسبت النباتات والأعشاب والمواد الطبيعية، قيمة اقتصادية إلى جانب قيمتها العلاجية حيث كانت تُجمع وتُجفف وتُسحق وتُخلط لإعداد العقاقير، و استلزم جمع هذه المواد وتجهيزها وتداولها أيديَ عاملة، فنشأت حولها حرف متعددة ومن ثم فإن أثر النشاط الدوائي تمثل في رفع قيمة المواد الطبيعية، وتنشيط الحرف والأسواق المرتبطة بها، مع بقاء هذا النشاط في إطار حرفي محدود، وعدم بلوغه مستوى الصناعة الدوائية الواسعة بالمفهوم الحديث.

وختاما يتضح لنا أن الصناعات بنوعيها على الرغم من طابعها البسيط ، مثّلت جانبًا حيويا من النشاط الاقتصادي في السلطنة، إذ شملت إعداد الأغذية الأساسية وتحويلها إلى منتجات غذائية أخرى، في حين قامت الصناعات الطبية على توظيف النباتات والأعشاب والمواد العطرية في تركيب العقاقير والمستحضرات العلاجية، وأسهم كلا المجالين في رفع قيمة المواد الأولية، وتوفير العمل للحرفيين وتنشيط الأسواق، فكلاهما عكست تراكم مهارات الطبخ والخبرات الطبية وتطور الجانب العلمي، وبذلك أسهمت في دعم الحياة الاقتصادية لسلطنة دلهي الإسلامية ضمن حدود طبيعة العصر وإمكاناته.

الخاتمة

توصلت الدراسة إلى عدد من النتائج أهمها :

- أثبتت الدراسة اعتماد الصناعات الغذائية على تحويل المواد الأولية إلى أطعمة صالحة للاستهلاك، مثل الخبز والعصائد وغيرها. كما كشفت هذه الممارسات عن معرفتهم بعمليات التجفيف والطحن والطبخ واستخراج السمن. وبذلك ارتبطت الصناعة الغذائية بالإنتاج الزراعي وتربية الحيوان وبالحاجات اليومية للسكان ، وأظهرت صناعة الحلويات قدرة أصحاب الحرف على توظيف السكر والحليب والسمن وغيرها في إعداد أصناف متنوعة، ولم تقتصر هذه الصناعة على تلبية الاستهلاك اليومي، بل ارتبطت بالمناسبات والموائد السلطانية .

- عكست الأطعمة السلطانية اتساع التنوع الغذائي في بلاط سلاطين دلهي، إذ جمعت بين اللحوم والحبوب والسمن والتوابل والحلوى، وتطلب إعدادها مهارات خاصة في الطبخ والتنسيق والتقديم، وشارك فيها طهاة مختصين، كما دلت عمليات تمليح الفواكه وتجفيفها وكبسها ومعالجتها بالخل على خبرتهم بطرق إطالة مدة الانتفاع بالمحاصيل الموسمية، بما يتيح استهلاكها بعد انتهاء موسمها فقد حُوّلت بعض الثمار من صورتها الطازجة إلى منتجات مملحة أو مجففة أو مخللة، مما يوضح جانبا حرفي قائما على حفظ المنتجات النباتية.

- كشفت الدراسة امتلاك الهنود خبراتٍ واسعة في العلاج اعتمدت على إرثًا طبيًا متوارثًا، قام على الملاحظة والتجربة، و تدوين معارفهم في مؤلفاتٍ طبية ،بما يعكس تطورًا في الجانب العلمي واستمرار ممارسات علاجية محلية في الهند، واستفادت الممارسات الطبية من تنوع البيئة الهندية، ووفرتها بالأعشاب والنباتات والمواد العطرية ذات الخصائص العلاجية، منح هذا التنوع الموارد الطبيعية قيمة علاجية وتجارية، وربط مناطق إنتاجها بالمدن المجاورة.

- نشأت حول النباتات الطبية والعطرية أعمال حرفية شملت جمعها وتنقيتها وتجفيفها وسحقها وخلطها، ثم بيعها، أو إعدادها في صورة عقاقير ، أسهمت الصناعات الغذائية والطبية في رفع القيمة الاقتصادية للمواد الطبيعية، إذ حوّلها من مواد خام إلى عقاقير قابلة للتداول. وبذلك تمثل أثره الاقتصادي في تنمية الحرف والخدمات المرتبطة بالطب.

---

[1] للمزيد، إيمان عيد كمال ، الاسواق في الهند في عصر بني تغلق (720-813هـ/1312-1411م) مجلة كلية الآداب ، ع 9 ، 2014م؛حنان شهاب أحمد ، أسواق الهند وأثرها في النشاط التجاري في عهد سلطنة دلهي الإسلامية (612–1215هـ/980–1572م) مجلة الدراسات التاريخية والحضارية ، تكريت ،ع 63، 2024م.

التوصيات

توصي الدراسة بالمزيد من البحث عن الصناعات الغذائية في السلطنة ؛ لما تكشفه هذه الصناعات من تطور الخبرة الغذائية وقدرتها على حفظ المحاصيل الزراعية لمدة طويلة بطرق مختلفة.

دراسة كيفية تركيب الأدوية والمستحضرات الطبية في تلك الفترة؛ للكشف عن إسهامات الأطباء في تطوير الطب وعلاج الأمراض المختلفة.

توجيه عناية الباحثين إلى قراءة المصادر التاريخية والجغرافية المتخصصة في تاريخ الهند الإسلامي لما تحتويه من معلومات قيّمة تسهم في إثراء البحث التاريخي.

قائمة المصادر والمراجع :

أولا المصادر :

آل سنة، خيرية بنت محمد علي. (د.ت.). *الحياة الاقتصادية في سلطنة دهلي الإسلامية (602–815هـ/1206–1412م)*. جامعة الأميرة نورة.

إبراهيم، محمود محمد. (2022). جوانب من الأنشطة الحرفية لعلماء الهند عصر سلطنة دهلي (603–750هـ/1206–1349م). *مجلة الدراسات التاريخية والحضارية المصرية، 12*.(1).

أحمد، حنان شهاب أحمد. (2024). أسواق الهند وأثرها في النشاط التجاري في عهد سلطنة دلهي الإسلامية (612–1215هـ/980–1572م). *مجلة الدراسات التاريخية والحضارية*)العدد 63.(

إسماعيل، طارق عبده. (د.ت.). *القسط الهندي جوهرة من الطب النبوي*. مركز أبحاث الطب النبوي.

أبو دلف الخزرجي، مسعر بن مهلهل .(1995). *الرسالة الأولى لأبي دلف مسعر بن مهلهل الخزرجي* (مريزن سعيد مريزن عسيري، محقق). معهد البحوث العلمية.

الإدريسي، محمد بن محمد بن عبد الله .(2002). *نزهة المشتاق في اختراق الآفاق*. مكتبة الثقافة الدينية.

البخاري، محمد بن إسماعيل .(2002). *صحيح البخاري*. دار ابن كثير.

البغدادي، محمد بن الحسن .(1934). *كتاب الطبيخ*. مطبعة أم الربيعين.

ابن بطوطة، محمد بن عبد الله اللواتي. (د.ت.). *تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار* (محمد عبد المنعم العريان وآخرون، محققون). دار إحياء العلوم.

ابن بطوطة، محمد بن عبد الله .(1997). *رحلة ابن بطوطة المسماة تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار* (عبد الهادي التازي، محقق؛ المجلد 3). مطبوعات أكاديمية المملكة المغربية.

ابن البيطار، محمد بن عبد الله بن أحمد الأندلسي .(1992). *الجامع لمفردات الأدوية*. دار الكتب العلمية.

ابن رسته، أبو علي أحمد .(1893). *الأعلاق النفيسة*. مطبعة بريل.

ابن سينا، علي الحسين بن علي .(1999). *القانون في الطب* (محمد أمين الضناوي، محقق). دار الكتب العلمية.

ابن صاعد الأندلسي، صاعد بن أحمد. (د.ت.). *طبقات الأمم*. مطبعة السعادة.

ابن منظور، محمد بن مكرم .(1999). *لسان العرب* (محمد عبد الوهاب وآخرون، محققون؛ الطبعة الأولى). دار إحياء التراث العربي.

تغلق، فيروز شاه بن رجب .(2022). *مآثر السلطان فيروز شاه السياسية والدينية: فتوحات فيروز شاهي* (صاحب عالم الأعظمي الندوي، ترجمة وتحقيق). دار جامعة حمد بن خليفة.

الجاحظ، عمرو بن بحر بن محبوب .(1964). *رسائل الجاحظ*. مكتبة الخانجي.

جعيرن، معمر .(2019). *الدور السياسي والحضاري لسلطنة دلهي (603–933هـ/1206–1526م)*]أطروحة دكتوراه غير منشورة.[

الحسني، عبد الحي فخر الدين .(1999). *الإعلام بمن في تاريخ الهند من أعلام: نزهة الخواطر وبهجة المسامع والنواظر*. دار ابن حزم.

الحفناوي، جلال السعيد. (2005). الهند في رحلة ابن بطوطة: دراسة حضارية. *مجلة ثقافة الهند، 56*(1).
حنتول، شقراء بنت هادي يحيى. (2019). ألفاظ العطور والبخور والنباتات العطرية في رحلة ابن بطوطة: دراسة دلالية. *حوليات آداب عين شمس، 47*.
رستم، عادل محمد نجيب. (1985). *مظاهر الحضارة الإسلامية في عصر سلطنة دلهي* [أطروحة دكتوراه غير منشورة]. جامعة القاهرة.
السيرافي، أبو زيد، وسليمان التاجر. (د.ت.). *أخبار الصين والهند* (إبراهيم الخوري، محقق). دائرة المعارف الهندية.
سليمان، أحمد عز العرب أحمد. (2023). مآدب طعام البلاط التغلقي في ضوء رحلة ابن بطوطة إلى بلاد الهند (734–748هـ/1347–1333م). *مجلة كلية الآداب* (العدد 6).
الطرازي، عبد الله مبشر. (1983). *موسوعة التاريخ الإسلامي والحضارة الإسلامية لبلاد السند والبنجاب (باكستان الحالية) في عهد العرب*. عالم المعرفة.
عباس، طيبة حيدر، وآخرون. (2022). الصناعة في دلهي الإسلامية (602–815هـ). *مجلة كلية التربية الأساسية للعلوم التربوية والإنسانية، 14*(58).
عبد الرحمن، محمد نصر. (2008). الحياة الاقتصادية في الهند في عصر بني تغلق (721–816هـ/1321–1414م). *حوليات إسلامية* (العدد 42).
العمري، شهاب الدين أحمد بن يحيى. (1971). *مسالك الأبصار في ممالك الأمصار* (كامل سلمان الجبوري، محقق). دار الكتب العلمية.
العمري، فاتن رامي. (2025). العلوم الصرفة واللسانية في الهند خلال عصر سلطنة دلهي الإسلامية. *مجلة التربية للعلوم الإنسانية، 5* (عدد خاص).
الفقي، عصام الدين عبد الرؤوف. (1980). *بلاد الهند في العصر الإسلامي: منذ فجر الإسلام حتى الغزو التيموري*. عالم الكتب.
القلقشندي، أحمد بن علي. (1915). *صبح الأعشى في صناعة الإنشا*. المطبعة الأميرية.
كمال، إيمان عيد. (2014). الأسواق في الهند في عصر بني تغلق (720–813هـ/1312–1411م). *مجلة كلية الآداب* (العدد 9).
لوبون، غوستاف. (2009). *حضارة الهند* (عادل زعيتر، مترجم). دار العالم العربي.
المقدسي، شمس الدين أبو عبد الله. (1606). *أحسن التقاسيم في معرفة الأقاليم*. بريل.
الندوي، قمر شعبان. (2015). دلهي في عصر السلطان محمد تغلق شاه كما يراها ابن بطوطة. *مجلة ثقافة الهند، 66*(3).
النمر، عبد المنعم. (1981). *تاريخ الإسلام في الهند*. المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر.
النويري، أحمد بن عبد الوهاب. (1937). *نهاية الأرب في فنون الأدب*. دار الكتب المصرية.
ياقوت الحموي، ياقوت بن عبد الله. (د.ت.). *معجم البلدان*. دار صادر.
اليعقوبي، أحمد بن واضح. (د.ت.). *البلدان* (محمد أمين الضناوي، محقق). دار الكتب العلمية.
اليعقوبي، أحمد بن واضح. (1995). *تاريخ اليعقوبي*. دار صادر.

Compliance with ethical standards

Disclosure of conflict of interest

The authors declare that they have no conflict of interest.

Disclaimer/Publisher's Note: The statements، opinions، and data contained in all publications are solely those of the individual author(s) and contributor(s) and not of **JLABW** and/or the editor(s). **JLABW** and/or the editor(s) disclaim responsibility for any injury to people or property resulting from any ideas، methods، instructions، or products referred to in the content.