

الزمن القديم الى عهدنا. وقد بقي علينا ان نذكر التراسل الكهربائي وطرائقه الآن هذا يقتضي فصلاً مطوّلاً نوثله الى فرصة اخرى

الحلواء

نبذة للدكتور بطرس شريك مدرس فن الصيدلي في مكتبنا الطبي وللاب لويس شيخو اليسوعي قرأنا في احاد اعداد مجلّة الطبيعة الفرنسية (La Nature, 23 Mai 1903, p.398) فصلاً لبعض منشئي هذه المجلّة تحت عنوان «طعام عربي» مداره على الحلواء وقد زعم الكاتب «ان هذا الطعام قد تفرّد به اهل جزيرة العرب وخصوصاً اهل الجنوب منها واهل عمان وجهات مسقط فيصنعونه دون غيرهم ويتناون به» وهو لم يري قول شطط رماه صاحبهُ على عواهنه دون ان يتحقّق صوابه. فان كل من سكنوا الشرق يعلمون بان الحلواء قوتٌ شائع في معظم البلاد الشرقية كاللجم والعراق والجزيرة والشام ومصر واليمن. وقد انتهزنا هذه الفرصة لنبحث عن تاريخ الحلواء وتركيبها وخواصها

﴿اسمها﴾ الحلواء لفة كل طعام حلو تدخل في تركيبه الصنعة. وقد ورد ذكر الحلواء بهذا المعنى الواسع في كتب العرب الراقية الى زمن الخلفاء الاولين. فيريدون به مصنوعات السكر او العسل مع السمن والاقط والسמיד كالفالودج والقطائف وما شاكلها (راجع فقه اللغة ص ٣١٧). وقد تصرّفوا باسم الحلواء فقالوا حلّوا وحلّوى بالقصر وجمعوها على حلّادى. وقالوا حلّوى على وزن فعل مع جمعها على حلّويات. وقالت العامة حلّادة فشاع هذا الاسم حتى ورد على هذه الصورة في كتب الائمة واصحاب اللغة وجمعه على حلّادات قال الادريسي في وصف دمشق (راجع مجاني الادب ١: ٢٠٠): اما الحلّادات فيها منها ما لا يوجد بغيرها ولا يوصف كثرة وطيباً وجودة على ان هذا الاسم الجنسي كثيراً ما يُطلق على طعام خاص قائم بذاته يركّب على طريقة معلومة مع اختلاف في الكم والكيف. وقد وردت بهذا المعنى في اخبار العرب عن ملوك الفرس اذ يعدّون ما كلهم فيجعلون الحلواء بينها مع اللوزينج والفالودج

وما شاكلهما فبذكروهم الحلواء. مع هذه الأقوات دُلُّوا على أنَّهم يعنون به مأكلاً خصوصياً. وهكذا جاءت بهذا المعنى الخاص في المسمودي (طبعة باريس ١٠٢:٥) في جملة اخبار سليمان بن عبد الملك احد خلفاء بني امية. وفي اخبار الرشيد (٣٠٦:٦) وروى عن المكتفي (٢٢٦:٨) أنَّ «وظيفته كانت عشرة ألوان في كل يوم وبدي في كل جمعة وثلاث جامات حلواء».

تعريفها ﴿﴾ ولكن ان ثبت ان الحلواء طعام خصوصي ترى ما هو هذا الطعام. فان طلبنا في معاجم اللغة لفظة الحلواء لا نجد في شرح مادتها سوى انها «فاكهة حاوة» وهو تعريف لا يشفي غليلاً. وقد ورد ذكر الحلواء في الحديث قال المحدثون أنما يراد بها الجميع وهو التمر يليك بالبن. وجاء عن ابي عبيدة أن العرب تقول: «كل طعام لا حلواء فيه فهو خداج اي ناقص غير تام». وذكر الصابي في تاريخ الوزراء (راجع المشرق ٦:٦٥١) أنَّ في مطابخ الوزير ابي الحسن بن القرات «قوماً كانوا يعملون الحلواء عملاً متصلاً». وجاء في قانون ابن سينا في كلامه عن حصة المثانة «انَّ الحلواء ممَّا يؤتد هذه الحصة».

وكل هذه الأقوال لا تدلُّ على كُنه الحلواء مع دلالتها على أنَّها طعام معروف مستقل بنفسه. وجاء في الفصل السابع عشر من كتاب منافع الاغذية ودفع مضارها للرازي (ص ٥٠) أنَّ من الحلواء «ما يُتَّخذ من النشا ودقيق الحواري». ثم خصَّص الفصل الثامن عشر من كتابه بالحلواء وقسم الفصل قسامين ذكر في الأوَّل الحلواء مجملًا ثم وصف ضرورها تفصيلاً في الثاني. وقد جعل في عداد الحلواء الفالودج والحبيص والعصيدة واللوزنج والقطائف والزلاية والحشكانك والشاهدانك والناطف وغير ذلك من الاطعمة المختلفة التركيب. وفي الجزء الثاني من مطالع البدور في منازل السرور لعلاء الدين علي الغرولي فصل في الحلواء (ص ٧٩) يجعلها مرادفاً للفالودج وقد عرَّف الفالودج بقوله انه لباب البر يلبك مع العسل ثم يذكر ان العرب في الجاهلية اخذوها عن الفرس. وفي تاريخ الفخري لابن طقطقي في اخبار الوزير مزيد الدين القمي (راجع مجاني الادب ٢:٧٣) ذكر «الحلاوة» و اضافها الى النبات فقال ان هذا الوزير امر بان يُحمل منها صحن كثيرة للفقراء ليذخرها له الى يوم القيامة فهذه كلها شواهد لا تعرف الحلاوى وتركيبها كما هي معروفة اليوم. وعندنا ان

أول من بين خواصها وانواعها نجم الدين محمود بن ضياء الدين الياس الشيرازي من اطباء القرن الثالث عشر للميلاد في المقالة الخامسة من كتاب الحاوي (١) حيث قال في الباب التاسع والاربعين: «الحلاوى كلها حار يابس واعدها ما اتخذ بالسكر واشدها حرارة ما عمل بالصل. والمتخذ بالنشأ اغاظ واسرع واكثر تولدا للسدد وابطأ انضماما والمعمول بالسكر والعسل اصالح خاصة اذا لم يقع فيه لبوب دسمة واجود اللبوب للحلو اللوز جلالته وتفتيحه للسدد ولانه لا يسخن كثيرا»

ثم الحق قوله هذا بثاني وصفات لعمل الحلواء سبع منها بالسكر نثبتها هنا للافادة:

١ * حلواء بابسة سكرية * يقوي الدماغ وينفع الناقهين ويسمن بسرعة. (وصفته) يؤخذ من السكر من ويصب عليه ماء ربع رطل (٢) ويحل ويوقد تحته نار هادية حتى يصير منعقدًا بحيث اذا اخذ منه شيء في الفم او في الماء كان علكًا ثم يرفع ويطرح على حجر ويعجن معه اللوز المقشر المروض قدر اوقيتين ويبسط فاذا جف يرفع

٢ * حلواء أخرى * يقوي الكلية وينفذ كثيرا. (وصفته) يؤخذ رطلان من الشيرج او السمن الطري الطيب الرائحة ويغلى ثم يلقى عليه رطل ونصف من دقيق السميد ويغلى فيه ويصب عليه رطل من الماء ودرهم من الزعفران ويداف بقاء من ماء ورد وثلاثة ارطال من العسل الشهد في موضع واحد ويمرّك باسظام نظيف الى ان يطلق الدهن ثم يلقى عليه في هذا الوقت كفت من الحشاش النقى وعشرون درهما من لب الفستق المقشر ثم يجرّك ويغرف على جام قد نثر عليه سكر ويثر على وجهه ايضا

٣ * حلواء أخرى * يسمن البدن ويقوي الدماغ والكلية. (وصفته) يؤخذ لب الخبز السميد ويغرف كالقنيت ويلقى في طنجير ويصب عليه دهن الحار ويمرّك على النار باسظام ولكن النار هادية كالسراج ثم يطرح فيه من السكر الابيض المخول مثل الخبز ويمرّك ويترّل عن النار بطنه قبل ان ينعقد ويغرف

٤ * حلواء أخرى * ينذو كثيرا ويقوي الكلية. (وصفته) يؤخذ طنجير نظيفة فيصب فيها ثلاثة ارطال من الماء وعشرة دراهم من ماء الورد ورطل من دهن الحار ويغلى ويذّر عليه دقيق السميد رطلان ويمرّك حتى يحمّد ثم يلقى عليه اربعة ارطال من السكر الابيض المسحوق ويمرّك حتى ينضج وينعقد ثم يترّل عن النار ويغرف

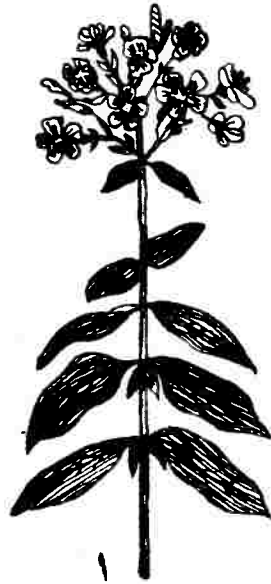
(١) راجع الصفحة ٢٢٤ من هذه المقالة التي نشرها حديثا في بيروت الدكتور كركم مع الترجمة الفرنسية نقلًا عن النسخة المخطوطة المصونة في مكتبة القديس يوسف الشرقية

(٢) المان كان يساوي قديما ٧٩٤ فراما و ٥٢ سنتيغراما. وكان وزن الرطل ٣٩٧ غ و ٢٦٦ س. اما الاوقية فكانت ٣٣ غ بنيف قليل

٥ * حلواء لا دقيق لها * وهي نافعة لاصحاب الامزجة الباردة (وصفته) يؤخذ من اللوز المقشّر بعد ان يُدَقَّ لتلاّ يقع فيه لوز مرّ وُيَدَقُ ناعماً وينخل ويفرك ويؤخذ طنجير نظيف وبلقى عليه من السكر الابيض ثلثة ارطال ومن ماء الورد ثلث اواق ويمرّك حتى ينضج ويفرف وينشر عليه سكر مسحوق مقدار رطل

٦ * حلواء اخرى * يقوي المعدة وينذو كثيراً (وصفته) يؤخذ نشا رطل ويداف في الماء ويصفى بالمخل ويذاب السكر بالماء ورد ويصب عليه في الطنجير ويمرّك حتى ينمقد ويسقى بالدهن قليلاً وينبغي ان تكون النار هادية لتلاّ يحمرّ ويذهب يياضه

٧ * حلواء الحلق * (وصفته) يُدَقَّ اللوز والسكر ناعماً ويطبب بالمسك وشيء يسير من الكافور فيعمل منه حلق حتى يمتنع ثم يُطرح في عجين الزلالية ويفرف حتى يلبس منه قبصاً ثم يطرح في المِغْلَى وُيَبَلَى في الدهن الكثير الذي يغمره حتى يحمر ويقاب فيه ثم يخرج وبلقى في الصل



الشكل ١. شجرة ثلث الحلوة. الشكل ٢. شجرة السم

﴿ الحلواء الشائعة في عهدنا واصطناعها ﴾ تبيّن لك من الوصفات السابقة أنّ الحلواء الشائعة في أيامنا كانت معروفة على عهد نجم الدين الشيرازي وإن تعددت طرق

تهيتها ومركباتها . على أن الحلواء في عهدنا ليست على طريقة واحدة قراها تختلف على اختلاف البلاد فان حلواء اليمن (١) ليست كحلواء العراق وليست حلواء العراق كحلواء الجزيرة او بلاد الشام بل ترى في القطر الواحد تعدد الطرائق في استحضار الحلواء . فان حلواء الشام تختلف عن حلواء حلب وحلواء بيروت . وربما استحضرت الحلواء على اشكال مختلفة في البلد الواحد فيتخذونها من الجزر او اليقطين ويخلطونها بالجوز او اللوز او السمسم الى غير ذلك فتتعدد انواعها

واننا نذكر هنا بوصف الحلواء السكرية التي يغلب عليها اسم الحلواء ويدعونها ايضا بين العامة « حلالة بالطحينة » فنقول :

ان من يدخل احدى حوانيت باعة الحلالة يجد اولاً في واجهة الدكان الواحد من الرخام تجمل عليها اقراص الحلالة فتقطع على حسب طلب المشتري . وهذه الاقراص صفراء اللون ضاربة الى الرمدة يسهل تقسيمها الى طبقات غير متساوية لينة الشكل ترى بينها عروق السكر بعد دوفه على شبه خيوط مستطيلة . وتكون الحلالة في الشتاء جامدة صلبة . اما وقت الصيف فتكون لزجة تنقطر منها دهنية الطحينة . وطعم الحلالة حلو فيه شيء . من طعم الزيت . والفرنج يستغربون طعمها اذا ذاقوها لأول دفعة لكنهم لا يلبثون ان يستطعموا اكلها ويستطيروها

دعنا الآن ندخل الى داخل المكان حيث تصنع الحلواء لنقف على طريقة استحضارها فترى على الجانب الايمن معصرة وهي عبارة عن حجارة رحي قطرها من متر و ٨ سنتيمتراً الى مترين يدورها فرس احياناً على حجر اخر ثابت تحته فيه جدول وفي وسط الحجر الاعلى ثقب يجعل فيه السمسم بعد نقيه وتقشيريه وتحميصه فينعم بالطحن ويصير على شكل مانع يدعى بالطحينة وهذه الطحينة تصاح لأككل عديدة منها الطعام المعروف « بالحمص بالطحينة » . ثم يسيل المانع من الجدول الى اوعية فيتخذ للحلالة على حالته ومن هذا المانع يستخلص زيت الشيرج

وعلى جانب الشمال مرجل كبير من النحاس يدعى حلة وهو مشيد ومثبت في

(١) قد وصف صاحب النبذة التي اشرنا اليها في اول مقالنا حلواء عُمان ومسقط وجزيرة العرب قال انها تركب من ثلاثة او اربعة اقسام من السكر ومن نصف قمر الى قسم من السحن يضاف اليها ربع قمر من الشيرج وقيل من حب الكبل (?) الطيب الرائحة

الحافظ فوق مستوقد وفيه يُجعل السكر مع الماء فوق نار خفيفة فيذوب السكر ويُساق بسواطير زمنًا طويلاً الى ان ينعقد. ويجعل مع القطر جذر نبات يُدعى شلس الخلاوة الذي من جملة خواصه انه يزبد ويرغو واذا ديف مع القطر جعله يَتَقَشَّس ويتمدد وهذا الشلس هو نفسه الذي يَتَّخِذهُ الفسَّالون لقصر الشياب فان رغوته كغزول وقلي تريل الادران والادساخ كالصابون ولذلك يدعوهُ الفرنج النبات الصابوني (saponaire) ومنهُ اخذ عرب الاندلس اسمه شبنيرة كما جاء في مفردات ابن بطار (وقد صُغِف بالطبعة المصرية بالسيتية) وهو يدعوه بشجرة الي مالك. (قال) ويعرف في دمشق باسم صابون القاق. وقد ذكره ايضاً باسم العجاء (راجع كتاب المفردات ٥٤: ٣ و ١١٧ ثم ٤: ٣٣). وهذا النبات انواع منه الشرقي الذي ترى صورته (ص ٨٣٢) وهو المستعمل مع الخلاوة

وقد حللنا قطعة من الخلاوة تحليلاً كيميائياً فكانت نتيجة تحليلنا انه يدخل في مئة جزء منها ٤١ جزءاً من السكر و ٥٥ من زيت السمسم اي الطحينية وجزء وثلثان من الماء (٧٣، ١) وجزءان وثلث من المواد المستخرجة من شلس الخلاوة. وربما يضاف الى السكر وشلس الخلاوة قليل من حامض الليمون والشرقيون يادمون بالخلاوة خبزهم فيكفيهم منها نحو منتي غرام (والكيلوغرام منها يباع بفرنك) فيكون مصروف نهارهم لا يتجاوز قرشاً او قرشين قلنا ان الخلاوة انواع لا يمكناً تعدادها. ومن اصنافها الشائنة الخلاوة بسم تكون على صورة اوراق رقيقة سمك الورقة منها ٣ او ٤ ملمترات يُجعل السمسم المحمّص على وجهها وهذا الصنف اكثر سكرًا من حلاوة الطحينية وهو اجد يشبه الناطاف الاوربي (nougat)

وفي أيام الصيف يَتَّخِذُ باعة الخلاوة صنفاً آخر يدعونه الخلاوة الشرائنية لأنهم يصطنعونها في موسم شرائق الحرير وتكون بيضاء صلبة اكثر ما يدخل في تركيبها السكر مع شي من معجون اللوز او الطحينية وتُراد كمية شلس الخلاوة وقد وجدنا في تحليله كمية السكر تبلغ ٦٧ جزءاً ونصف في المئة وهو اقرب الى الصنف الذي وصفه نجم الدين (ص ٨٣١ في العدد ٢)

وفي الصيف ايضاً تباع في بيروت حلاوة اليقطين لأنهم يتخذون في تركيبها

اليقطين ويضيفون اليه لوزاً وجوزاً أو بنداقاً . ولونها يكون ضارباً الى الحمرة وهي صلبة جامدة والحلاوة على اختلاف اجناسها كما ترى غذاء طيب يترکب من مواد نباتية موافقة للصحة مقوية للجسم وهو يصلح لكل فصول السنة الا انه اوفق لفصلي الشتاء والربيع لتوليد الحرارة في الجسم وهو من افضل مآكل الصوم والسلام

قواعد التعريب

لمفردة الکاتب الفاضل الاب انتاس الکرملي (لاحق بسابق)

واماً اذا كان ما تُريد تعريبه هو من الألفاظ الدالة على جنس اي من الألفاظ الاصطلاحية من علمية وصناعية فلك في ذلك طريقان اماً تغييرها واماً ابقاؤها على صبغتها الاعجمية

الطريق الاول في تعريب الالفاظ المنسبة : تغييرها

انك اذا ادخلت اللفظة العجمية لفتك العربية ورأيت في تركيب اللفظة الاصلية حروفاً وحركات لا توجد في لفتك فأجر على القاعدة التي استخلصها الائمة الاولون من تتبع الالفاظ الدخيلة التي نقلها العرب الى لفتهم . واليك ما قاله سيويه إمام النحاة بهذا الصدد الجليل الهمية (٢ : ٣١٢ من الطبعة المصرية)

« يُبدلون من الحرف الذي بين الكاف والحيم (اي اليحيم الفارسية) الحيم لقرجا منها . ولم يكن من ابدالها بدلاً لانهما ليست من حروفهم . وذلك نحو الجربز والاجر والجورب . وربما ابدلوا القاف لانهما قريبة ايضاً . قال بعضهم : قُرْبُز . وقالوا : كُرْبُز . وقُرْبُز . ويبدلون مكان آخر الحرف الذي لا يثبت في كلامهم اذا وصلوا الحيم . وذلك نحو : كَوْسَه وُمَوْزَه . لان هذه الحروف تبدل وتحذف في كلام الفرس همزة مرة وباء مرة أخرى . فلما كان هذا الآخر لا يشبه اواخر كلامهم صار بمنزلة حرف ليس من حروفهم وابدلوا الحيم لان الحيم قريبة من الباء . وهي من حروف البدل . والهاء قد تشبه الباء . ولان الباء ايضاً قد تقع اخرة فلما كان كذلك ابدلوا منها كما ابدلوا من الكاف وجعلوا الحيم أولى لانهما قد أبدلت من الحرف الاعجمي الذي بين الكاف والحيم فكانوا عليها أمضى . وربما أدخلت القاف عليه كما أدخلت عليها في الاول فأشرك بينهما . وقال بعضهم : كَوْسَق . وقالوا : كُرْبَق . وقالوا : قُرْبَق . وقالوا : كَيْلَقَه (١) ويبدلون من الحرف الذي بين الباء والفاء (اي الهاء المنقطه بثلاث نقط تحتيه) الفاء نحو : الإفرند والفتند . وربما

(١) قلت : هكذا عتل سيويه سبب ابدال الهاء الموجودة في اواخر الكلم الفارسية من الحيم او القاف العربية الا ان التكلف في كل ذلك ظاهر . والذي عندي ان سبب هذا ابدال