

صحيحاً بل يكفي ان يعلم ان المسيحين يعتقدون ذلك ويقصد عمل ما يعملونه وما يُطلب منه

ثبت اذا ان العباد المعطى كما يجب من غير المسيحي هو صحيح . وذلك رحمة من جوده تعالى لئلا تهلك نفس اذا لم يوجد لنج العباد في حالة النزاع الاخير الا انسان غير مسيحي . لان الرب أكد في انجيله الطاهر قائلاً : « ان لم يولد احد من الماء والروح فلا يقدر ان يدخل ملكوت الله »

## الأغذية في سوروية

بحث للدكتور هنري نكر احد اساتذة مكتبة الطبي الفرنسي (تابع)

في البقول

ان البقول التي يستمد منها اهل سوروية ما آكلهم تنحصر غالباً في بعض التوائف النباتية الاربعة الآتية وهي: الطائفة الالهوية والمقرعية والبقلية والصلبية فالتائفة الالهوية (solanées) ما شبه النباتات المعروفة بحب المهر او غنب الثعلب (solanum) واخص ما يؤكل من نباتات هذه الطائفة في بلاد الشام البندورة (وفي حلب يدعونها بالفرنجي) ثم الباذنجان ثم الفليفلة . ويدخل في حكمها البطاطا التي مع شيوها في كل بلاد اورثة واميركة لا يقتات منها السورويون الا قليلاً على انها من اطيب الاقوت واصحها وأهدا ثمناً فضلاً عن انها تُسبأ بالطباخة على طرق متعددة تشفي في اكلها . ولعل اهل هذه البلاد لا يزرونها لاحتياج نباتها الى الماء الكثير ولأن التربة الخفيفة والرملية التي توافتها هي قليلة

أما البندورة والباذنجان فان الاهلين يُسبون عليهما قبلاً غلياً . لاسيما البندورة فان السوريين يستطيعون طعمها اكثر فيكثر من اكلها رغمًا عن الحرارة وهم يجدون في اكلها ما يزيدهم شهوة للضم وربما اكلوها نية . وكذلك الفليفلة تنشط فيهم قابلية الاكل . والباذنجان اكثر غذاء والسورويون يأكلونه مطبوخاً وغاية ما يقال في هذه المآكل ان موادها الغذائية مع كبر حجمها زهيدة . لأنها تحتوي من الماء . بنسبة

١٥ في المئة واكثر والباقي يتركب بعضه من مادة صلبة خلوية (cellulose) لا يعمل

فيها العصير المضمي

ومما يستمدُّ السوربون من بقول الطائفة الثانية المعروفة بالقرعية (cucurbitacées) القرع والقثاء والخيار والبطيخ وتكلم منهم طعمه الخاص به وهي تؤكل بلا طبخ إلا القرع فإنه لا يؤكل نيأ . وكل هذه البقول تتضمّن من الماء بنسبة ٩٩ في المئة ومن ثم لا تفذي الجسم غذا؛ يُذكر

ومن الطائفة البقلية (legumineuses) احرار البقول كاللوبيا الطرية والفول والحمص . واذا استثبتت منها ما يدخل فيه من الماء . شأن كل البقول الرخصة الطريفة وجدت لها مادة غذائية صالحة لأن الأزوت يدخل في تركيب نبات هذه الطائفة أكثر مما سواها . واللوبيا الطرية تؤكل مطبوخة . ويؤكل الفول اما نيأ واما مطبوخاً . اما الحمص فيباع قبل تمام نضجه ويؤكل اخضر رخصاً او يحمص فينضم وهو ما يدعونه لذلك بالقضامة . والاقبال على القضامة كثير في سوربة وكثيراً ما يلتبسها بالسكر

وبين البقول اليابسة التي يُفضّلها السوربون لطعامهم الشتوي العدس والحمص . ولا يختلف تركيبها الكيوي كثيراً وكلاهما غني بالمواد المغذية . وهذا يصح أيضاً في كل البقول اليابسة التي من هذه الطائفة النباتية وهاءنذا جدول مركباتها اجمالاً . ان قابلت بينها وبين مركبات الحنطة عرفت بالمقابلة خواصها القيمة :

بنسبة واحد في المئة

المواد الداخلة في البقول اليابسة

٢٥	مادة ازوتية تسمى ليجومين (legumine)
٥٥	نشأ او مادة هيدروكربونية
٢	مادة دهنية
٢	مادة معدنية
١٢	ماء
٢	مادة خلوية صلبة
100	

ترى ان للازوت في تركيب هذه البقول تسماً صالحاً . ومن ثم يُحسن التفرا.

بأكلهم منها لاسيما العدس فأنتهم يجدون فيه من الازوت ما ينضم نوعاً عن اللحم ولذلك يستعمل لحم الفقيه . واذا خلطوه بالأرز شأن فعلهم بالمجدرة اضحى طعمهم غاية في الصلاحية اذ ينال الرز من العدس قسماً من الازوت الذي ينقصه وينال العدس من الرز قسماً من نشائه . وما يجدر بنا ذكره هاهنا ان المادة الازوتية المروقة بالليغومين لا تجمد في الماء عند بلوغه الدرجة المنة من الحرارة اذا كان الماء زائداً فتبقى ذائبة في الماء . واذا كُتب هذا الماء فقد اجرد ما فيه للأكل . ولذلك لا يحسن طبخ العدس في الماء الكلي لأن العدس اذا طُبخ في ماء يتركب من المواد الكليية تعلق قشرته ويدخل في الجهاز الهضمي دون ان تهضم المدة ومن ثم تذهب منفعة سدى هذا ولا تطيل الكلام في الأرز الذي يُعد من اخص الأكلات في بلاد الشام . وأما نكتفي بأن نقابل بين مركباته ومركبات الخنطة والعدس واللحم لتظهر بذلك خواصه الغذائية وجدولنا الآتي بنسبة الواحد في المئة :

الماء	الاملاح	الادهان	الازوت	النشأ	
١٥, ٥٥	٥, ٥٥	٥	٦	٧٨	الأرز
١٤	٢, ٥٥	٢	١٦	٥٥	الخنطة
١٢	٢	٢	٢٥	٥٥	العدس
٧٣	٢	٤	٢٥	٥	اللحم

بيت الطائفة المعروفة بالصليبية ( crucifères ) . وما يؤكل من نباتات هذه الطائفة الملفوف والفجل . فالملفوف كثير الشوع في سوربة وهو صنفان الملفوف الرأس ويدعى الكرنب ( chou pommé ) والملفوف الزهر ويدعى القنيط او القرنيط ( chou - fleur ) . أما الفجل فيجنه الشائع في سوربة يبلغ حجم اللنت فيكون قطره اربعة سنتمترات وطوله نحو ٣٠ سنتمراً وله يابس شديد الحروقة وانختم هذا الباب بذكر الخس فان الاهلين يأكلونه في حاله الطبيعية ورقه ورقه دون ان يصلحوه بالخل والزيت

الثار

الثار تقسم الى اربعة اصناف زيتية وحلوة وسكرية وحامضة ودقيقة اللب

فن الحار الزيتية في بلاد الشام الزيتون ويضاف اليها عرّصاً اللوز والجوز وحب الصنوبر . ومن الحار الحلوة او السكرية العنب والبرتقال والشمس والاباقص ( الحوخ ) والتين والتفاح والكمثى ( الذرّاق ) والبلح . والحار الحامضة تكاد تنحصر في الرمان والليمون . اما الدقيقية اللب فليس منها غير الموز . ولا نذكر من هذه الحار سوى

أخصها

انّ للحار خصائص ظاهرة تفرزها الشاعر لأول وهلة فان صررها والوانها وورونها الذكية تبدو للعين وللشم وللذوق فلا سبيل الى جهل خواصها الطبيعية لابل نستطيع ان نميزها بمجرد لمسنا لها . اما اذا حللتها تحليلاً كيميائياً فلا تكاد تجد بينها فرقاً يذكر . ودونك مدلل ما تحتويه في الغالب الاثمار السكرية البالغة تمام نضجها بنسبة الواحد الى المئة :

٨٠	الماء
١	المواد الازوتية
١٦	السكر وما يلحق به
٠	المواد الدهنية

فن هذا التحليل ترى انّ الحار ليست هي الا ماء مطيئاً اذيب فيه السكر . واعلم انّ الاثمار مع كل حلاوتها لا تخاوم من كمية صغيرة من الحوامض تبلغ واحداً في المئة . فلنتبرن الثمر في اطوار نضجه كالعنب مثلاً فهو في اول نشأته يحتوي خصوصاً قسماً من الماء . ثم مواد حامضة وشيئاً من عنصر يسمى بكتوز ( pectose ) وعلى قدر ما يزيد استواء يقل ماؤه وتتحول حوامضه تدريجاً الى سكر بينا يتلطّف البكتوز ويصير عنصراً شبيهاً بالسكر يسمى بكتين ( pectine ) وهذه المادة اللطيفة تجدي لمصير الثمر خاصيته الملامية بصل النضج . وهذه الاستحالات الكيميائية تنتج من التخميزات الطارئة على الثمر واذا تمّ نضج الثمر لا تنقطع هذه التخميزات بل تتواصل حتى تفني المواد الازوتية والسكرية . وهذا يظهر خصوصاً في التفاح والكمثى فانها يستعملان الى بروز ( blette ) . واذا كان الثمر غير ناضج كثرت حموضته وصب هضمة فضلاً عن كونه مهلاً

( العنب ) هو سيد الحار وملك الفواكه في سورية ينضج منذ تموز ويؤكل الى

اواسط كانون فيدوم خمسة اشهر بنيف . والعنب على ضروب شتى لا حاجة الى وصفها وتكون عادة عناقيد طويلة وجبوه متوسطة اكبر مستطيلة وهي في لون الكهوب رقيقة القشرة خالية من الرائحة العطرية وهذه الخواص تسمح بأكل كمية وافرة منه دون ان يعتج الذوق او تثقل به المعدة . والملاج الذي اطراه بعض الاطباء باكل العنب إنما هو عادة غريزية ألها السوربون ونعم العمل لأن العنب احد المآكل الرئيسة النجوة ولا نعلم بأن أحدًا أصيب بضعمة من جراء اكله للعنب اللهم اذا كان ثمره ناضجاً

ويصطنع من العنب الزبيب والديس والخر . اما اصطناع الزبيب فيتم على الصورة الآتية : يملأ اناء من الماء المشبع بالاماد (صفوة) ويضاف الى الماء قليل من زيت الزيتون بنسبة خمسين سنتراً مكعباً لكل ١٥ لتر من الماء الرمادي . وبعد تنظيف العناقيد تنفس في الماء ثم تتزع منه حالاً وتبسط على الحضيض بعضها قرب البعض دون تكديسها وينبغي للارض ان تكون ساوية خالية من الحجارة معرضة للشمس . ثم ترش بالماء الرمادي كل يوم من خمس الى سبع دفعات على حسب حرارة الشمس . وبعد اسبوع تيبس الحبوب وتتراب فيمكن وضعها في الحوالي . والعنب يفقد على الرأبي العام ثلثي ثقله اذا صار زبيباً . والاصح انه يفقد ثلثة ارباع ثقله كما اختبرت ذلك غير مرة بوزن ثقله قبل تربيبه وبعده . والزبيب لا ينجر شيئاً من خواص العنب سوى كمية وافرة من مائه واذا حلتته وجدت :

النسبة في المئة	تركيب الزبيب
٢٢	ماء
٤	مواد ازوتية
٦٤	سكر
١٠٠	

والزبيب يبقى طيباً الى اواخر الشتاء . ورائل الربيع وان اردت ان تحفظه زمناً اطول فاعرضه على نار الفرن وذلك لأن هوام عديدة تنهات عليه في وقت تهيته فتجمل عليه يرضها . وهذا البيض يتففس عند شموره بأول حرارة الربيع فتلف الزبيب لمأ الدبس فيكون اصطناعه وقت استحضار الزبيب . إلا ان الزبيب يصطنع في

البيوت أمّا الدبس فيبيته الدّباس واهل كل بيت يأتونه بالنّيب فيطعمهم بدلاً من كل اربعة او خمسة اقسام غيب قسماً من الدبس . واستحضار الدبس على طريقة بسيطة جداً فإنّ الدّباس يجعل كيات الغيب في معاصر متوالية متصلة بعضها مع انحنائها فيدوس الدّباس الغيب دوساً شديداً وهو يذّر عليها تراب الصلصال . فعصير الغيب يجري من حوض الى آخر بعد رسوب الثقل في كل حوض . وما يبقى من المصير المصفى يسيل آخرًا الى مرجل كبير ( حلة ) فيطبخ الى ان ينعمد انعقاداً كافياً . والدبس يُخزن في البيوت في خوالي كبيرة وهو يُحرك من وقت الى آخر لئلا يرسب السكر في القعر ولا يختلف طعمه

والدبس اذا استحضر على الطريقة الجارية في فرنسة يكون لونه ضارباً الى السواد سواء كان مصطنعاً بنيب اسود ام بنيب ابيض . اما في سورية فلونه ضارب الى الصفرة وهو اشبه بلون المصل . والسبب من هذا الاختلاف ما يزداد عليه وقت عصره من الصلصال لأنّ المادّة الدبنيّة المعروفة بالتانين ( tannin ) بفعل الالومين التي يحتويها الصلصال ترسب على هيئة تانات الالومين ( tannate d'allumine ) . فليس فرق اذن بين الدبس الفرنسي والدبس السوري الا في خلوة الدبس السوري من عنصر التانين . واذا حلّل الدبس وجدت فيه المواد الآتية :

نسبة الواحد في المئة	مركات الدبس
٥٨ ( تقريباً )	سكر
٤	مواد ازوتية
٣٨	ماء
١٠٠ ( له بقية )	

## تزيورات شهيرة لبعض العاديات

للاب لويس جلابرت اليسوعي مدرّس الكتابات القديمة في المكتب الشرقي

في مقالة سابقة (١٩٧-١٠٦) كشفنا القناع من حيل الزورين لترويج مصنوعاتهم فأشرنا الى محيي العاديات بان يأخذوا حذرهم من هؤلاء القوم الخداعين الذين يرقبون