

صحيحاً بل يكفي ان يعلم ان المسيحين يعتقدون ذلك ويقصد كل ما يعملونه وما
يطلب منه

ثبت اذا ان العباد المعطى كما يجب من غير المسيحي هو صحيح . وذلك رحمة من
جوده تعالى لتلا 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 »

الاعذية في سورتيه

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

في البقول

ان البقول التي يستمد منها اهل سورتيه مااكلهم تنحصر غالباً في بعض الطوائف
النباتية الاربعة الآتية وهي: الطائفة الالهوية والمترعة والبقلية والصلبية

فالتائفة الالهوية (solanées) ما شبه النباتات المعروفة بحب اللهب او عنب
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 شيوعها في كل بلاد اورثية واميركة لا يقتات منها السوريون الا قليلاً
على انها من اطيب الاقوت واصحها وأهدا ثمناً فضلاً عن انها تهبأ بالطبخة على
طرق متعددة تشفي في اكلها . ولعل اهل هذه البلاد لا يزرونها لاحتياج نباتها الى
الماء الكثير ولأن التربة الحنيفة والرملية التي توافقها هي قليلة

اداً البندورة والباذنجان فان الاهلين يهبون عليهما قبلاً غلباً . لاسيما البندورة
فان السوريين يستطيعون طعمها اكثر فيكثر من اكلها رغماً عن الحرارة وهم يجدون
في اكلها ما يزيدهم شهوة للضمم وربما اكلوها نية . وكذلك الفليفلة تنشط فيهم
قابلية الاكل . والباذنجان اكثر غذاء والسوريون يأكلونه مطبوخاً وغاية ما يقال في
هذه المأكلة ان موادها الغذائية مع كبر حجمها زهيدة . لأنها تحتوي من الماء . بنسبة

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

فيها العصير المضمي

ومما يستمد السوربون من بقول الطائفة الثانية المعروفة بالهرعية (cucurbitacées) القرع والتثاء والحيار والبطيخ وكل منهم طعمه الخاص به وهي تؤكل بلا طبخ الأ القرع فانه لا يؤكل نيأ . وكل هذه البقول تتضمن من الماء بنسبة ١٩ في المئة ومن ثم لا تغذي الجسم غذا؛ يُذكر

ومن الطائفة البقلية (legumineuses) احرار البقول كاللوبيا الطرية والفول والحمص . واذا استثنت منها ما يدخل فيه من الماء . شأن كل البقول الرخصة الطرية وجدت لها مادة غذائية صالحة لأن الأزوت يدخل في تركيب نبات هذه الطائفة اكثر 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 يلتسرها بالسكر

وبين البقول اليابسة التي يُفضلها السوربون لطعامهم الشتوي العدس والحمص . ولا يختلف تركيبها الكيوي كثيراً وكلاهما غني بالمواد المغذية . وهذا يصح ايضاً 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

٣٥	مادة ازوتية تسمى لينومين (léguimine)
٥٥	نشأ او مادة هيدروكربونية
٢	مادة دهنية
٢	مادة معدنية
١٢	ماء
٢	مادة خلوية صلبة
١٠٠	

ترى ان اللازوت في تركيب هذه البقول تسماً صالحاً . ومن ثم يُحسن القراء

بأكلهم منها لاسيما العدس فأنهم يجدون فيه من الازوت ما ينضم نوعاً عن اللحم ولذلك يستعمل لحم الفخير. واذ خلطوه بالأرز شأن فعلهم بالمجدرة اضحى طماهم غاية في الصلاحية اذ ينال الرز من العدس قسماً من الازوت الذي يفتقهُ وينال العدس من الرز قسماً من نشاؤه. وما يجدربنا 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 تعلط قشرته ويدخل في الجهاز الهضمي دون ان تهضمه المعدة ومن ثم تذهب منفعة سدى هذا ولا تطيل الكلام في الأرز الذي يُعد من اخص الأكلات في بلاد الشام. وأتانا نكتفي بأن تقابل بين مركباته ومركبات الخنطة والعدس واللحم لتظهر بذلك خواصه الغذائية وجدولنا الآتي بنسبة الواحد في المنة:

الأرز	النشأ	الازوت	الادهان	الاملاح	الماء
٧٨	٦	٠	٠	٠٠,٠	١٥, ٠٠
٥٥	١٦	٣	٣	٠٠,٢	١٤
٥٥	٢٥	٢	٢	٢	١٢
٠	٢٠	٤	٤	٢	٧٣

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

الخار

الخار تقسم الى اربعة اصناف زيتية وحلوة وسكرية وحامضة ودقيقة اللب

فن العار الزقية في بلاد الشام الزيتون ويضاف اليها عرّضاً اللوز والجوز وحب الصنوبر . ومن العار الحلوة او السكرية العنب والبرتقال والشمس والاباص (الخوخ) والتين والتفاح والكمثى (الذرّاق) والبلح . والعار الحامضة . تكاد تنحصر في الرمان والليمون . اما الدقية اللب فليس منها غير الموز . ولا نذكر من هذه العار سوى أخصها

انّ للعار خصائص ظاهرة تفرزها الشاعر لأول وهلة فان صررها والوانها وروانها الذكية تبدو للعين وللشم وللذوق فلا سبيل الى جهل خواصها الطبيعية لابل نستطيع ان نميزها بمجرد لسانها . 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 العار ليست هي الا ماء مطيئاً اذيب فيه السكر . واعلم انّ الاثمار مع كل حلاوتها لا تتجاوز 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 يتلطف البكتوز ويصير عنصراً شبيهاً بالسكر يسمى بكتين (pectine) وهذه المادة اللطيفة تجدي لعصير الثمر خاصية الملامية بصل النضج . وهذه الاستحالات الكيسوية تنتج من التخيمات الطارئة على الثمر واذا تمّ نضج الثمر لا تنقطع هذه التخيمات بل تتواصل حتى تغني 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 العار وملك الفواكه في سورية ينضج منذ تموز ويؤكل الى

اواسط كانون فيدوم خمسة اشهر ينيف . والعنب على ضروب شتى لا حاجة الى وصفها وتكون عادة عناقيد طويلة وجبوه متوسطة اكبر مستطيلة وهي في لون الكهرب 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 انما هو عادة غريزية ألها السوربون ونعم العمل لأن العنب احد المأكول المريئة النجوة ولا نعلم بأن أحدًا أصيب بآفة 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 (صفرة) ويضاف الى الماء قليل من زيت الزيتون بنسبة خمسين سنتراً مكعباً لكل ١٥ لتر من الماء الرمادي . وبعد تنظيف العناقيد تغس في الماء ثم تُترج منه حالاً ويُبسط على الحضيض بهضها قرب البعض دون تكديسها وينبغي للارض ان تكون ساوية خالية من الحجارة معرضة للشمس . ثم تُرش بالماء الرمادي كل يوم من خمس الى سبع دفعات على حسب حرارة الشمس . وبعد اسبوع تيس الحبوب وتترتب فيمكن وضعها في الخوالي . 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 حللته وجدت :

النسبة في المئة	تركيب الزبيب
٣٣	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 تتهاوت عليه في وقت تهيته فتجمل عليه يعضها . وهذا البيض يتغش عند شموره بأول حرارة الربيع فيتلف الزبيب لما الدبس فيكون اصطناعه وقت استحضار الزبيب . الا ان الزبيب يصطنع في

اليوت أمّا الدبس فيبيته الدّباس واهل كل بيت يأتونه بالغب فيطعمهم بدلاً من كل اربعة او خمسة اقسام غب قساً من الدبس . واستحضار الدبس على طريقة بسيطة جداً فإنّ الدّباس يجعل كيات الغب في معاصر متوالية متصلة بعضها مع انحنائها فيدوس الدّباس الغب دوساً شديداً وهو يذّر عليها تراب الصلصال . فعصير الغب 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 خواني 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 بصب اسود لم بصب 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 تانّات 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
٢٨	ماء
١٠٠ (له بقية)	

تزيورات شهيرة لبعض العاديات

للاب لويس جلابرت اليسوعي مدرّس الكتابات القديمة في المكتب الشرقي

في مقالة سابقة (١٩٢-١٠٦) كشفنا القناع من حيل الزورين لترويج مصنوعاتهم فأشرنا الى محبي العاديات بان يأخذوا حذرهم من هؤلاء القوم الخداعين الذين يرقبون