

المجامع الكونية سنة ٥٥٣ وعُثِّق على إتمامه امضاءه^(١)
 ٢٠ (. . . .) هنا خال في جدول مطارنة صرور . وغاية ما نعلم من امرهم
 ان سلتهم لم تنقطع في القرن السابع في سورية . ولنا على ذلك شاهد وهو ما روي
 عن الاساقفة الملكيين في مصر . فانهم قتلوا عدداً بفوز اليعاقبة حتى ان كرسى
 الاسكندرية بقي فارغاً ردها من الدهر فُتُضِي على الاساقفة الملكيين ان يأتوا الى صرور
 ليقبوا السيادة من ايدي مطارنتها . اما اسماء هؤلاء المطارنة فمجهولة (السبعة لعدد آخر)

الأغذية في سورية

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

(الحمر) وتُستخرج من العنب الحمر بالاختيار كما يُتخذ منها الكحول بالتقطير . والحمر
 ليست اليوم كثيرة الراج في سورية ولذلك قل من يُعنى باصطناعها بين الوطنيين
 اللهم الا في القرى الساحلية . اما شرب الحمر على السفرة فلم يألفه السوريون اجمالاً
 وما شربهم المألوف الا الماء . فأيذا اذا اراد السوري الإقامة في موضع سأل قبل كل
 شيء عن جودة مائه فانه يجد فيه ما لا يجده الاوربيون الذين اعتادوا شرب النبيذ
 الصرير . وان قتلوه بالماء غاب على الماء . طعم النبيذ فلم يميزوا خواص الماء وعذوبته .
 على ان سوق الحمر في سورية كانت سالفاً اوسع نطاقاً كما يستفاد من التاريخ . وللحمر
 منافع صحية لا تنكر اذا كان استعمالها معتدلاً لان في النبيذ الكحول الذي ينه
 الاعصاب والاعضاء وفيه الفيلسرين التي تنسجها وتقويها . ولا ننكر ان البلاد الحارة
 اقل احتياجاً الى النبيذ من البلاد الباردة الا انه يكفي في تلك الحال تخفيف مقدار
 شربه وهذا ما يصنعه الاوربيون من ذات طبعهم . وقد نشأت عادة شرب الماء
 الصراح في المدن الكبرى لعدم وجود النبيذ الطبيعي الجيد ونشروع النفس فيه فلا
 تكاد تجد في الحوايت خمر اصفراً غير مغشوش وهذا النفس بين ظاهرها فاننا نعرف مدينة

(١) اطلب معجم اللاهوت الكاثوليكي في مادة « اسكندرية » « Dictionnaire de Théologie cath. , art. « Alexandrie » du P. J. Pargoire, I, 794)

كبيرة يُنفق فيها من النيد أضعاف ما يدخلها بحسب سجلات البارك . ونحن نشير على العتلة ان يشربوا قليلاً من النيد لاجر نحو ربع اللر كل يوم فان في شربه فعا لصحتهم . وعلى كل حال يفضل شرب الحمر على شرب العرق (العرق) احد المشروبات الروحفة التي اعتادها السورفون . ولذلك لا يمكننا ضرب الصفح عنه وان لم يدخل في جملة الاعذية الحقففة . اما استحضاره (شيله) فشاع في انحاء الشام والاهلون يصطنعونه كما ترى :

يعدون الى العنب فيعصرونه مع عماشيه (عمايشه) ثم يجماونه في دنان (خواني) من فغار حتى يجتم ثم يقطر في الانيق (انكوري) بحيث يكون مقدار كحول ٢٥/١٠٠ ثم يوردون الى تقطيره ثانية وينيفون اليه شيئاً من حب اليانسون مع قليل من ماء الورد فيبلغ مقدار الكحول ٤٥/١٠٠ فذلك العرق . وهذا الحصول ان صيته بالاء عكر الماء وحصل منه راسب ايض على شبه الافستين . والسورفون يشربونه خصوصاً لفتح القالبفة

وبعض الوطنيين يكثرون من شرب العرق دون ان تصاب صحتهم بضرر ظاهر وأذى كبير ولعلك تعجب من ذلك مع ما يحتويه العرق من الكحول والزيوت المتطايرة (huile essentielle) . لكن اذاه تلتطف اولاً بمجودة الكحول الخالص من كل مزيج بالكحولات القوفة المزدفة ثم ثانياً بتخفيض نسبة الكحول الى درجة لا يحدث منها رسوب وذلك بطرائق معلومة . فانهم يضيفون الى العرق كمية من الماء كافية لتعكير صفائه ثم يخضونه بلوز محص الى ان يزول كدره . ثم يوردون ثانية الى اضافة الماء . والتعريك على الوجه السابق ويكررونها مراراً الى ان يفوزوا بالنتيجة المطاوبة فتبسط درجة الكحول الى ٢٠/١٠٠ فتكون نسبته كنسبة الحمر الفففة بالكحول التي يصاب شاربوها ببعض الصداع

(البرتقال) ليس ثم لشهى للسورفين بعد العنب من البرتقال (الليمون) واصنافه متعددة تختلف في لذة طعمها . ومنه جنس فاخر يدعى بالشوطي وهو مبستيل ذو قشرة رقيقة غزير المائفة طيب الطعم يقبل الاهاون على اكله بشهوة . ويدخل في حكم الشوطي البرتقال النافوي الذي يستحب ذوقه لولا قلة طراوته . وتراه جميل المنظر قليل البذر وقشرته غليظة تصلح لاصطناع المربفات . والسورفون يتعمون باكل

البرتقال ستة اشهر وازيد من كانون الاول الى آخر ايار

(المشش) هو مع الأجاص او الخوخ من الفواكه الطيبة التي يقبل عليها السوريون ويوغبون في ما كاهها لكن زمن هذين الثمرين قصير لا يتجاوز الشهرين ويصطنعون من المشش رباً يتخذون منه القمردين وهو عبارة عن صفائح رقيقة مجففة حمراء خاربة الى السرة تشبه ورق حزم البضائع السميك . وهذا المعجون ملين خفيف (الزيتون) ان الامثار السابق ذكرها لا تدخل في الغذاء الا عرضياً . وللازيتون عليها من هذا القليل فضل والسوريين بلا استثناء يحبون اكله وله عندهم مقام بليغ فيقطفون الزيتون متى تم نضجه وبلغ حده اي متى صار لونه بنفسجياً مشبهاً اما طريقة اعداده ففي غاية البساطة وتتم في البيوت وذلك انهم يضعون الزيتون على ملحفة وينثرون فوقه ملحاً ناعماً ويمسك اثنان باطراف الملحفة يتنازعانها فيتراوح الزيتون متواجهاً على الملحفة ذهاباً وإياباً وتتدحرج الحبوب على بعضها مختلطة بالملح اختلاطاً تاماً ويكرر العمل اياماً على التوالي حتى يحير التسليح كافئاً وفي آخر الامر يطيب الزيتون بقليل من عصير الليمون الحامض وبعد ذلك يجعل الزيتون في الزيت ويخرج منه عند الحاجة فيؤكل على مدار السنة

والزيتون كثير الغذاء جداً لكثرة ما يتضمن جوهره من الزيت فضلاً عما يكتبه بطريقة اعداده فالزيتون الاسود هو معظم غذاء الاهلين في سوربة والعملة لا يأكلون عند الظهر سوى الخبز والزيتون وهكذا قل عن كثير من اليسوريين الا ان السوريين لا يأكلون الزيتون الاخضر كما هو جاري عادة في اوربة كما ان الاوريين لا يأكلون الزيتون الاسود الموجود في سوربة لان ظاهره يعدهم شهوة اكله وتقرؤ عنه قههم الا ان له طعماً لذيذاً كطعم زيت الزيتون الطري . ولوه الحظ ليس من تحليل مدقق يطلنا على ما يتضمن الزيتون من المواد المغذية مثل الازوتية والدهنية غير اننا نستطيع ان نلاحظ ان الماء الموجود في لب الزيتون الاسود هو بنسبة ٢٨ في المائة مع ان الماء الموجود في الزيتون الاخضر هو بنسبة ٧٥ في المائة وبما ان الزيت يوجد في اللب وفي النواة معاً فزيت النواة يضيع لا محالة

✽

اننا لم نبحث الى الآن الا عن اصول التغذية المأمة وموادها الاولية الموجودة في

سوربة فبعد ان تأملنا اجانب النظري علينا ان نتصفح الجانب العملي ونرى الطريق الذي يتبعه الغذاء حتى يصل الى الحلق

لا نظن ان احداً يرد قولنا ان اكدنا ان فن الطباخة لا يزال في سوربة في مهده ولعل البعض لا يتوهمون وجوده فليس في سوربة مطابخ منظمة ولا مباحث طبخية ولا كتب في فن الطهاية كما يشاهد في بقية البلدان . اجل ان بعضهم قد قتلوا الى الحرية تأليف جمعوا فيها اصناف الاطعمة لكنهم لم يذكروا شيئاً في اصول هذه الصناعة . ومعلوم ان الامور المعاشية تسير سير الشعوب في التقدم والنمو ولعل حذق السوربين في التجارة والعمليات امات فيهم بقية الاميال وانساهم الصنائع القيّدة ومنها صناعة الطباخة

وربما سأل سائل : واي دخل للفن والصناعة في الطهاية والطباخة ؟ لها دخل كبير فاذا حددنا الصناعة والفن حددهما الصحيح نراهما في كل شيء . فقد قال احد الفلاسفة ما الصناعة والذوق الا الانسان والطبيعة متحدين ان قدمت حجارة لرجلين احدهما جاهل والاخر ماهر فيجعلها الواحد خرائب واطلالاً لا هيئة لها ولا هندام ويقيم بها الآخر اثرًا جليلاً وبناء شامخاً . وكذلك أعطي لوحة تصوير الى مصورين بارع فسيقم فيخرج الواحد منها تحفة شائقة ولا يحسن الاخر غير تصوير صورة يضحك من سوء صنعها . وترى كذلك رجلين وفي يدهما العود فواحد يوقع على اوتاره انغاماً ينكي لها تارة ونهتاً طرباً أخرى وآخر يخرج اصواتاً تصطك منها الآذان . ونفس الامر جارٍ في الكتابة والانشاء فنعجم اللغات في قبضة كل من تصدى للكتابة يتصرف بالفاظه كيفما شاء . فهذا يجبر بالافاظ المقالات البديعة وينسج برد القصائد الرائنة مطبقاً الفاظ على المعاني مفرغاً الافكار الشريفة في قوالب لطيفة وذلك يقوم ويقعد قارعاً ظنوبه شاحداً قريحته فينتهي بنفس الفاظ الى انشاء ركيك وكتابة مبتذلة وكذلك الاغذية فمن المواد تفها يمكن إعداد ولانهم فاخرة واطعمة طيبة ار صنع دشيئة تافهة وحساء بلا طعم وقتاً لجودة العمل وحسن القيام به او تباعاً لحلق صائمه واجهله بفن الطباخة ويتنضي هذا الفن طبخ الاغذية كما يستدل من اشتقاق الكلمة يعني انه ينبغي ان يخرج بعضها بمقادير محدودة على انساب متناسبة وتعرض للطبخ مدة من الزمن

فيلزم اذن لكل مطبخ موقد وميزان وساعة فهذه ثلاثة اشياء لا بد منها . اما ادوات الطبخ فهي اللواحق اللازمة ويمكن ان يُتخذ منها ما لا غنى عنه او يُستحضر منها عدد كبير .

أما الموقد في المطابخ السورية فهو سيني ، الوضع ردي الصنع . يصنع البناؤون وجل اهتمامهم ان يركبوا حجارته على بعضها دون مراعاة قوانين الطبخ . فالموقد البلدي للطباخة يُصنع على شكل قاعدة عظيمة فيها ثقب لوضع جرات الفحم ولا سبل لتدريج النار فتصبح الاغذية على خطر دائم اما ان تشوط او تبقى نيئة وليس بين الحدين وسط ولا سبل ان تحفظ فيه الصفاح والقصاع حامية اذا اضطر الى ذلك

أما القلة والفقرا . فليس لهم مطبخ اذ ليس في بيوتهم الا حجرة واحدة يسكنونها ليلاً ونهاراً فيستعملون اذ ذاك موقداً مصنوعاً من تراب الفخار يشبه بيوت المواقد الماكسة النور المستعملة في مخبرات انكياويين والموقد الاصلي الذي كان يستعمله لا قوازيه . فهذه المواقد معرضة للتحطم لدى ادنى اصطدام . الا ان بعضها يجيز بعضا من معدنية لا فائدة فيها لأن الفخار والحديد لا يثبتان على حالة واحدة تجاه الحرارة فاحدهما يتمدد والاخر يتجعد . والفلاحون في المزارع يكفون باقل من ذلك فالموقد عندهم يقوم بثلاث اثافي تُسند الى احد الجدران قوسم على الارض طواراً بشكل المنحرف علوه ٤٠ سنتيمتراً فتضرم النار تحت الاثافي ويوضع فوقها قدر الطعام وكل ذلك في منتهى البساطة كما ترى ولذلك ترى الخدم في المدن خاصة يحملون الى الفران صراني عليها الطعام ليطبخواها في الافران العمومية . أما الميزان فليس له استعمال في مطابخ سورية بته وان شذ عن هذه القاعدة بعض السيوت النادرة فما الشذوذ الا اثبات للقاعدة العامة . وما قلناه عن الميزان نقوله عن الساعة فما اقل من ينظر اليها لضبط الطبخ

وان طلبت ادوات المطبخ وجدتها لا تشغل مكاناً كبيراً لاثاتها . فبينما تجددها كثيرة الانتشار في بنية البلدان تراها في سورية في سن الطفولة وغاية ما يُباين منها جرن ثم طبق او طبقان من نحاس مطلي بالقصدير ثم قضبان حديد بصفة سفافيد مع بعض الادوات الخرفية . فهذه كل عدة الطبخ في سورية

فوالحالة هذه يقول قائل كيف يأكل اذن السوريون ؟ فالجواب على هذا السؤال يؤدي بنا الى التكلم عن عوائد البلاد القشقة والبسيطة . فالسوري لا يكلفه الصيام

صباحاً اقل مشقة فيشرب فنجان قهوة ثم يدخن لفاقة من التبغ وينتظر وقت «الفطور»
 بلا عناء. اعني الى نحو الساعة العاشرة عند الفقه ونحو الظهر عند اليسودين ويكون
 الغداء في الغالب بارداً وهو يتألف من خبز وزيتون او لبن مقطوع او جبن مع شي.
 من الفواكه. ولا يؤخذ هذا الفطور الا على المائدة ولا في البيت فالفاعل يفطر في
 العمل والتاجر في مخزنه اما المشاء فانه يؤخذ ويؤكل سحناً مع العائنة وعلى المائدة.
 ولا يسهلهم كثيراً اتخاذ غرفة للأكل فاليوتات الكبيرة يكون مطعماً نظيفاً ايضاً اما عند
 متوسطي الحال فقاعة الاكل بسيطة مهمة اما الفقراء فانهم يقربون حول القصعة
 العمومية على الحضيض ويتناولون طعامهم من صحيفة واحدة. على ان الزهو والتأني
 في قاعات الطعام ما هما الا تقليد الاجانب لأن السوري يعد الاكل عملاً بذياً يستحي
 منه فيسهل اذ ذاك ادراك عدّة امور قبيحة بيوتات الاكابر حيث يكثّر عدد الخدم والحشم
 عند الطباخة في احقر منزلة. والابنة الفقيرة ترضى ان تكون خادبة المنزل او مربية
 وتأتي الاستخدام بصفة طاهية ولو كانت الاجرة زائدة

فاذا رأينا هذا الجانب من التغذية سهلاً فلا نذهل عند ما نرى الاهمال يشل
 الاغذية في جميع اطوار استعمالها من حين ظهورها الى وقت إفنائها ففي الجازر والمسالخ
 ير اللحم بجميع الايدي قبل ان يُباع والاعشبة الرقيقة الموضوعة على بعض القطع
 المشتراة لاتنع الذباب ان يحوم على بقية القطع المكشوفة. وانواع الحلوى وقر الدين
 تفرّض للهواء والمولم في دكاكين المطارين فيحوم عليها الذباب فيوسخها باقذاره
 وينقل اليها جراثيم الامراض. فلا بأس من تلك المأكولات اذا طبخت ولكن ما ظنك
 بمضارها اذا أكلت نيئة !
 (السمة لعدد آخر)

العلوم في السنة ١٩٠٥

نظر للاب شرل نبرون اليسوي مدرّس الطبيّات في كلية القديس يوسف (تنّة)

٢. الكهربائية ملحقاتها

بينما كنّا نكتب مقالاتنا السابقة في علم الطبيّيات ونصف خصوصاً الآلات
 المولدة للكهرباء. اذ افادتنا المجلّات العلميّة ان مدينة باريس انجزت اكبر معمل