

4-1-2024

Starters and side dishes in Memluk Banquets

Said Muhammed Saud Al Asfour
Faculty of Art, Kuwait University

Follow this and additional works at: <https://jfa.cu.edu.eg/journal>



Part of the [History Commons](#)

Recommended Citation

Al Asfour, Said Muhammed Saud (2024) "Starters and side dishes in Memluk Banquets," *Journal of the Faculty of Arts (JFA)*: Vol. 84: Iss. 2, Article 21.

DOI: 10.21608/jarts.2024.263352.1437

Available at: <https://jfa.cu.edu.eg/journal/vol84/iss2/21>

This Original Study is brought to you for free and open access by Journal of the Faculty of Arts (JFA). It has been accepted for inclusion in Journal of the Faculty of Arts (JFA) by an authorized editor of Journal of the Faculty of Arts (JFA).

مقبلات وفتاحات الطعام ومكملاته في المائدة المملوكية

(٦٤٨ - ٩٢٣ هـ - ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) (*)

أ.م. د / سعود محمد سعود العصفور

الأستاذ المساعد بقسم التاريخ والآثار

كلية الآداب - جامعة الكويت

الملخص:

وفق العرف السائد في الموائد تقدم أطعمة تكون كفاتحة الطعام الأساس أو تلك التي تقدم خاتمة له ، كما تقدم المكملات من الأطعمة لتزيده تميزاً ، وقد أتحفتنا المصادر المملوكية بالكثير منها ، وهي دلالة واضحة على غنى المائدة المملوكية وتنوعها ومراعاتها لكل التفاصيل التي من شأنها التنوع في تلك الأطعمة ، وهي بمثابة مقبلات للطعام .

لذا سوف نتناول تفصيلاً الأشربة التي تقدم قبل الطعام أو كخاتمة له بداية ، ثم الجوارش وهي الأغذية الهاضمة للطعام ، وتكون عذبة طيبة الرائحة (١) ، ثم المعاجين وهي التي يكون فيه المرارة والحلاوة وقد تكون منتنة أحياناً لكن تتقبلها بعض الأمعاء ، لذا كانت طعاماً سائغاً تتقبله الأنفس التي تروم الصحة والعافية (٢) ، ثم نعدد منكهات الطعام التي تضيف إليه مذاقاً محبباً كالصلصات بأنواعها ، والبعض لا يستغني عنها بحال ، ثم نتناول المخللات التي تعتبر إضافة جميلة لمذاق الأكل .

وتلعب البوارد من المقبلات التي تقدم قبل الطعام الرئيسي أو في أثنائه دوراً مهماً في المائدة المملوكية لذا وجب بيانها وتفصيلها ، وخاتماً نبين الأطعمة التي يدخل فيها اللبن كعنصر أساس ، وهي الأخرى لها النصيب الأوفر ، وخاصة أنها قد يتم تناولها في أثناء الطعام أو بعده .

ويمكن وضع أسئلة بمقتضاها تكون الإجابة عليها من خلال هذا البحث ، ويمكن

إجمالها كالتالي :

١. ما هي الأشربة التي تقدم قبل الطعام أو كخاتمة له ؟
٢. هل توجد أغذية هاضمة للطعام ؟ ما هي ؟
٣. هل هناك أغذية لا تستسيغها بعض الأمعاء وإنما يتم تناولها لنفع الأبدان ؟ ما هي ؟

- ٤ . هل تستخدم المائدة المملوكية الصلوصات والمخللات ؟ ما هي وما أنواعها ؟
- ٥ . ما هي البوارد التي تستخدم في المائدة المملوكية ؟
- ٦ . ما هي الأعذية التي يدخل اللبن فيها كعنصر أساس ؟
- الكلمات المفتاحية : المماليك . المائدة المملوكية . المطبخ المملوكي . الطعام في عصر المماليك . مقبلات طعام مملوكية .

Starters and Side Dishes in Mamluk Banquets

According to tradition, in Mamluk banquets, starters were served before the main course and desserts were served after it. Moreover, they also served asides to make their banquets distinct. Mamluk archives and manuscripts reveal a lot about these dishes, which indicate a clear sign of richness, variedness, and observance of minute details.

The research will also survey in detail the drinks and asides that were served before and after the main course and the digestive snacks that had a pleasing smell too. They also served nutritious sweet and sour pastries to suit different tastes. They also served sauces with different flavours which were a must for some diners. The research will also survey the different pickles that enhanced their already tasty foods. Cold starters that were served before and after meals were important components of Mamluk cuisine. Finally, we will survey the different foods in which milk was the main ingredient. These constituted a large portion of Mamluk banquets and were served during or after meals. The researcher had to widely consult varied Mamluk sources to cover all these starters and side dishes. The researcher also explains how these were prepared, their nutritious values, and the skill of cooks who prepared them.

These starters and side dishes are alphabetically listed in relevant sections to facilitate reference. The researcher also supplemented these with pertinent remarks explaining the meaning of terms and words that may be strange to readers.

The research is appended with a conclusion that covers the research results

Keywords: Mamluks, Mamluk banquets, Mamluk cuisine, starters and side dishes

الدراسات السابقة:

كتب بعض الباحثين عن المطبخ السلطاني المملوكي، وما كتبه يعد مادة خصبة تغطي بعض جوانبه، ومنهم الدكتور نبيل محمد عبد العزيز في كتابه: "المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك" نشر مكتبة الأنجلو المصرية سنة ١٩٨٩ الذي تعرض فيه لأحوال هذا المطبخ في سبعة فصول هي: المطبخ السلطاني، آداب الأكل وسعة نفس بعض الملوك على الطعام، أحوال المطبخ السلطاني، الأسمطة السلطانية المعتادة، آلات المطبخ السلطاني، موظفو وخدام المطبخ السلطاني والبيوتات ذات الصلة به، طعام السلطان وأهل بيته في سفرتهم. وقد اختار الباحث فترة طويلة غطت العصرين الأيوبي والمملوكي، وقد يعذر في التعرض إلى تفاصيل كثير من الأحداث التي كان يمكن تناولها في بحوث أقصر زمنياً رغم أهمية ما جمع وأفاد.

أما الباحث أرنور إسرائيلي في كتابه المعنون: "أحوال المطبخ السلطاني في عصر المماليك البحرية" المنشور في دمشق سنة ٢٠٠٦، فقد ركز بصورة لافتة على الفترة التي اختارها، لكنه لم يتطرق لكثير من أحوال المطبخ السلطاني المملوكي، ويتطلب الأمر ذكر أمثلة دالة على المشرفين والعاملين فيه، كما أن الفترة التي اختارها اقتصر على عصر المماليك البحرية دون البرجية.

وقد أمدتنا رسالة الدكتوراه لسعيد محمد مصيلحي المعنونة "أدوات وأواني المطبخ المعدنية في العصر المملوكي. دراسة أثرية وفنية" التي أجزت سنة ١٩٨٣ من جامعة القاهرة بإشراف الدكتور حسن الباشا بكثير من المعلومات المهمة عن الأدوات والأواني المستخدمة في المطبخ المملوكي.

لذا، ومن أجل استكمال الحديث عن المطبخ المملوكي وإظهار دوره المهم في الحياتين الاقتصادية والاجتماعية وغيرها من النواحي الحضارية كان لزاماً علينا كتابة بحوث تصب في ذات السياق، منها: "الأسمطة السلطانية في العصر المملوكي" في مجلة كلية الآداب، جامعة القاهرة، عدد يولييه ٢٠٢٣؛ و"المشرفون والعاملون في المطبخ السلطاني المملوكي"، بحث مقبول للنشر في

مجلة وقائع تاريخية، كلية الآداب، جامعة القاهرة، العدد (٤٠) يناير ٢٠٢٤ م ؛
وبحث " الحلويات في العصر المملوكي مكوناتها وطريقة إعدادها، مجلة المؤرخ
المصري، جامعة القاهرة، عدد (٦٤) يناير ٢٠٢٤ م.

منهجية البحث:

يزخر العصر المملوكي بالأحداث السياسية والعسكرية، وقد كان التركيز سابقاً على هاتين الناحيتين كثيراً، ولكن الدراسات التاريخية الحديثة حاولت أن تلقي الضوء على النواحي الأخرى التي من شأنها استكمال صورة ذلك العصر التي اضطرت فيه أحوال السلطنة المملوكية، وتبرز الكثير من الأحوال الاجتماعية والاقتصادية والثقافية وغيرها التي تميز بها هذا العصر التي استمر طويلاً، وفي هذا البحث نسلط الضوء على جانب من جوانب الحياتين الاجتماعية والاقتصادية من خلال الكتابة عن أحوال المطبخ المملوكي في بحث يركز على مقبلات وفاتحات الطعام ومكملاته في المائدة المملوكية استكمالاً لسلسلة من البحوث عنه نبين فيها أهمية ما يقدمه من أطعمة تنوعاً وإجادة.

سنسير في البحث جاهدين في الإجابة على ما تم وضعه من أسئلة هي محل استقصاء من خلال مصادر ومراجع العصر المملوكي، وقد ألزمتنا ذلك جمع شتات تلك المقبلات وفاتحات الطعام ومكملاته في المائدة المملوكية، مع بيان مكوناتها وطرق إعدادها وفوائدها ما أمكننا ذلك، وكذلك بيان وتدوين الملاحظات التي من شأنها إبراز جمال مكوناتها أو براعة المعد لها، وقمنا بترتيبها أبجدياً في أبوابها تسهيلاً للرجوع إليها، مع شرح ما نظنه بحاجة إلى شرح من ألفاظ إصطلاحية، ثم ذيلنا البحث بخاتمة أوضحنا فيها ما يمكن التوصل إليه من نتائج.

وقد يسأل السائل هل هناك أطعمة أو أشربة ارتبطت في مناسبات معينة أو بشخصيات معينة، والأمر في ظني عسير في تتبع ما يمكن أن يقدم وما لا يمكن تقديمه في مناسبة معينة، لأن النفس الإنسانية تواقفة لإضافة كل

ما هو جميل منها في كل مناسبة مخصوصة بحسب قدرة المقيم للمناسبة ورغبة الحاضرين ومناسبة حتى الطقس برودة أو حرارة، لذا أعرضنا عن ذكر كل طعام أو شراب في مناسبة معينة، وفي بحثنا الأسطمة السلطانية في العصر المملوكي ما يلفت النظر إلى ذلك من خلال تنوع الأصناف بالمطبخ المملوكي في كل مناسبة تقام، وكذا الحال في مطابخ الناس الاعتيادية.

أولاً: الأشربة: الأشربة التي تقدم قبل الطعام وبعده كثيرة، والناس ليسوا سواء فيها، فمنهم من يفضل تناولها قبل الطعام، ومنهم من يفضل تناولها بعده، وبداية لا بد أن نوضح معلومة مرتبطة بالأشربة، وهي أن مصطلح "الجلاب" سيرد ذكره في كثير من الأشربة، فكل شراب مشتمل على الجلاب، وهو ماء الفاكهة المسمى بها، وقد يُزاد في هذا الاصطلاح السكر إذا عقد بوزنه أو أكثر بماء الورد^(٣). وقد ذكرت لنا المصادر المملوكية الكثير من الأشربة مفصلة ومقتضبة، وسنتناولها بالتفصيل حسب المتاح مع ملاحظة أن بعضها لم يرد فيها طريقة الإعداد في المصادر والمراجع المتاحة وسنرتبها أبجدياً في مواطنها ليسهل الرجوع إليها، منها:

شراب الآس:

الآس هو من أنواع الرياحين، يزرع في البساتين، أرفع من الرمان، والبري منه لا يزيد على نصف ذراع، ورقه دقيق وكلاهما مر الورق، حلو الخشب، عفص الثمر يميل إلى السواد، غير أن ثمر البستاني منه كالعنب في الحجم، يسمى " تكمام " .

فوائده: هو بارد شرابه، مفرح للأنف، نافع يدرأ الصداع، والنزلات مطلقاً، والسمم، ويحبس الإسهال والدم، ويفتت الحصى، ويوقف نزف الأرحام، ويضعف البواسير، ويجبر الكسور، وغير ذلك من الفوائد^(٤).

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداد شراب الآس.

شراب الأترج:

المكونات: أترج . شيرج ^(٥) . جلاب أو عسل نحل . زعفران . عود . مسك . ماء ورد . سكر .

طريقة إعدادة: يقشر الأترج ويقطع شوابير ^(٦)، ويقلى بالشيرج ويرفع، ثم يُنزل الدست ^(٧) من على النار، ويضاف إليه الجلاب أو عسل نحل، ويغلى، ويزال ريمه ^(٨)، ثم يوضع فيه الأترج المقلي حتى يأخذ قوامه كالأشربة، ويشرب الجلاب وتوضع عليه أطراف الطيب ^(٩)، والزعفران، وعود قماري ^(١٠) مصحون ^(١١)، ومسك، وماء ورد، ثم يرفع ويرص في الصحون ^(١٢).

يلاحظ على شراب الأترج ما يلي:

- ١ . جودة مكوناته، والمفضل فيه عسل نحل ليسبغه طعمه الجميل.
- ٢ . جودة النكهة إنما تكون بمزيد من المنكهات والمعطرات، لذا استخدم الزعفران، والعود القماري، والمسك.
- ٣ . التزييق فيه كمال النكهة، فهو من لوازم التقديم، فقد طُيَّبَ بالمسك، وماء الورد، ثم رُصَّ في الصحون، ورُش بالسكر.

شراب الأجاص:

هو البرقوق بمصر، وبالعجمية هو القيصري. ناعم الورق، سبط العود، قشعروده يميل المرارة كورقه، شراب لطيف، يسكن العطش، مفيد للأمراض الحارة والغثيان والقيء، ويحبس الدم، ويدر البول، ويفنت الحصى، ويسكن الصداع وأوجاع اللثة، وغير ذلك من الفوائد ^(١٣).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

- ١ . أن تسميته تختلف من بلد إلى آخر.
 - ٢ . فوائده كثيرة، وخاصة الطبية.
- ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعدادة.

شراب الأصطوخودج:

يلفظ أيضًا "أسطوخودس". يوناني الأصل، معناه "موقف الأرواح"، وبالمغرب "اللحلاح"، وبالبربرية "سنياجس" وهو اسم جزيرته، ويسمى أيضًا الكمون الهندي أو هو بذره، وهو على نوعين: رومي، ومغربي، وأوراقه كالزعتر، لونه إلى الغبرة والبياض، وسيقانه إلى الزرقة، حبه حجري جبلي، أجوده الحديث الطيب الرائحة الحاد المر المذاق، المقطوف في شهر حزيران، بارد في غالبه، شراب مفرح للنفس، يقوي القلب، وينقي الدماغ، مفيد للسعال، منق للكلية والطحال والمعدة والكبد، وفوائده الأخرى كثيرة^(١٤).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

- ١ . تسميته تختلف من بلد إلى آخر.
- ٢ . لا بد من التنبيه إلى نوعيه.
- ٣ . فوائده كثيرة، وخاصة لصحة الأبدان.

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب البرباريس:

البرباريس شجرة شوكية كانت تتخذ عصارتها وحبوبها الجميلة في الأشربة والأدوية، مقوية للمعدة^(١٥).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

- ١ . يستخلص من عصارة البرباريس وحبوبها معًا.
- ٢ . له فائدته الطبية.

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

الشراب البزوري السكنجبيل:

وهو شراب لطيف، عذب المذاق، يضاف إليه بزور بعض النباتات بعد دقها، وعلامة غشه متى كان لونه مائلًا إلى السواد^(١٦).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

- ١ . لا يكتفى به، بل يضاف إليه بعض بذور النباتات الأخرى بعد دقها.
 - ٢ . الغش قد يطرأ عليه، وعلامة الاستدلال عليه سواده.
- ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب البنفسج:

شراب يمزج عادة بالجلاب، أو بالعسل ليطيب مذاقه، وهو ينفع في علاج الحميات، وأوجاع الصدر، والسعال، مدر للبول، وطريقة إعداده هي كشراب الورد في طيب مذاقه وقوامه (١٧).

يلاحظ عل هذا الشراب ما يلي:

- ١ . يفضل فيه العسل فيعطيه مذاقه الجميل.
 - ٢ . له فوائد، وخاصة الطبية.
- ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب تضرية الأوعية (١٨):

المكونات: عجين . ماء . سذاب (١٩) . نعناع . ليمون.

طريقة إعداده: يؤخذ خمير عجين يذوب بالماء والسذاب والنعناع والليمون، ويعمل على هيئة قطع، ثم يوضع في الوعاء الجديد ويشد فمه، ثم يوضع في مكان حار، أو مشمس ثلاثة أيام، ثم يشرب (٢٠).

يلاحظ على تضرية الأوعية ما يلي:

- ١ . التسمية توحي أنه مرتبط بالأوعية النظيفة، لذا كان الوعاء المستخدم جديداً.

٢ . يطيب بالمنكهات كالسذاب والليمون والنعناع.

شراب التفاح:

المكونات: جلاب منقى . تفاح أخضر . شراب السفرجل.

طريقة إعداده: يدق التفاح الأخضر ويستخرج ماؤه، ثم يضاف إليه الجلاب وهو على النار، لكل رطل جلاب أربع أواق ماء تفاح، وشراب السفرجل مثل ذلك، ثم يرفع من على النار بعد أن يأخذ قوامه، ويقدم (٢١).

يلاحظ على شراب التفاح ما يلي:

- ١ . جودة ودقة اختيار المكونات، فالجلاب لا بد أن يكون منقى، والتفاح المطلوب هو أخضر اللون وليس أحمر اللون، فالطعم في النوعين يختلف.
- ٢ . القوام المطلوب يتطلب الخبرة وحسن الذائقة وهو ما أشار إليه مُعَدُّه بقوله: " ثم يشال بعد أن يأخذ قوامه " أي قوامه المناسب.

شراب التوت: يسمى التوت أيضًا القرصاد، من الأشجار اللبئية، وهو على أنواع منها الحلبي، والنبطي، والشامي، ومن فوائد شرابه أنه يصلح الكبد، ونافع للحصبة والجدري والسعال والكلى، مزيل فساد الطحال، يطفى العطش، ويفتح الشهية (٢٢).

المكونات: توت ناضج . جلاب.

طريقة إعداده: يؤخذ التوت الناضج، ثم يدق بالهاون، ثم يصفى ماؤه، ويجعل لكل رطل جلاب أربع أواق ماء توت حتى يستقيم قوامه (٢٣).

يلاحظ على شراب التوت ما يلي:

- ١ . التوت لا بد أن يكون ناضجًا، وغير ذلك سوف يؤثر في طعمه.
- ٢ . حصول القوام المناسب يعرفه تمامًا مُعَدُّه وهو ينم عن الخبرة والمكنة.

شراب التين:

التين ثمر معروف، ينمو كثيرًا بالبلاد الباردة، منه البري، ومنه البستاني، وأجوده الكبار اللحيم النضيج المكبب، شرابه طيب لذيد، يفتح السدد ويقوي الكبد والطحال ويقضي على الباسور وعسر البول وهزال الكلى والخفقان والربو وعسر النفس والسعال وأوجاع الصدر وخشونة القصبية الهوائية وغير ذلك من الفوائد (٢٤).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١ . التنبية على نوعيه.

٢ . له فوائد صحية.

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب الحصرم:

الحصرم الأخضر من العنب، ويمزج ببعض الأشربة ولا يستعمل قبل سنة، مفيد أورام الحلق والرعاف وقذف الدم والجذري^(٢٥).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١ . مستخلص من العنب الأخضر خاصة.

٢ . لا يشرب مباشرة، بل بعد مضي سنة.

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب حماض الأترج:

الأترج: معروف، ثمر من فصيلة البرتقاليات، أكبر من الليمون لا يؤكل، يصنع من قشره مربي، عصيره حامض، يعرف بالكباد وتفتح العجم ، شرابه حامض مسكن، يجلو اللون والكلف، وقشره يمنع السوس^(٢٦).

المكونات: أترج . سكر .

طريقة إعداده: يؤخذ حماض الأترج^(٢٧) فينقى من القشور والغلف، والحب، ثم يضاف إليه السكر بمقدار رطلين أو أكثر بحسب الرغبة، ثم يطبخ حتى يتسكر، يضاف إليه الحمض ويحرك على نار هادئة حتى يصبح قوامه كالأشربة، ثم يُسكب في إناء ويستعمل^(٢٨).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

أن دقة الإعداد تدل على الدراية تامة لتحسين طعمه.

شراب الخشخاش^(٢٩):

ينفع المرطوبين ويحبس النزلات ويذهب أوجاع الصدر كالسعال والرأس، وينفع من البهر والحرارة ومتى مزج بشراب الورد المسهل وأخذ خصوصاً بعد الفصد أعاد القوى وأخرج الحمى، وصنعته مائة خشخاشة قريبة القلع، يسحق بذرها، ويرض قشرها، ويطبخ الكل بعشرة أمثاله ماء من مطر نيسان حتى يبقى الثلث فيصفي ويعقد بمثله سكرًا ويسقى عند الاستواء ماء الورد والعنبر^(٣٠).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. ماء نيسان هو الماء المفضل في تحضيره.
٢. غني بالمطيبات، ففيه ماء الورد، والعنبر.
٣. له فوائد صحية عديدة.

شراب الراوند^(٣١):

هو من إعداد ابن سينا، ينفع من الخفقان، والصرع، والصداع، والغشى، وضعف البصر، وفساد الهضم، واليرقان، والسود، وضعف الأعضاء الرئيسية، والطحال، والكلى، والبواسير، وطريقة إعداده أن يؤخذ عود هندي، وراوند، ومصطكاء^(٣٢)، ودراسين، وقشر الأترج، وينسون، من كل أربعة دراهم تبرد قسط هندي، وأسارون^(٣٣)، وكزبرة يابسة، وطباشير^(٣٤)، وورد أحمر، وسقمونيا^(٣٥)، وكابلي^(٣٦)، من كل ثلاثة، وتين مختوم، وبزر هندباء^(٣٧)، وبزر ريحان، وبزر كرفس، وفاقلاً^(٣٨) كثيرًا، من كل اثنان، وسكر مثل الجميع، ثم يمزج الخليط ليكون شراب الراوند^(٣٩).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

- يغلب عليه الفوائد الطبية، ويبدو أنها مرتبطة بحرفة مبتكرة.

شراب زوفا (يابس ورطب):

زوفا، نبت دون ذراع بجمال بيت المقدس والشام، وأوراقه كالصعتر البستاني،

وقضبانه قصبية، رأس كل واحدة عليها زهرة صفراء، يفيد في أوجاع الصدر، والرئة، والربو، والسعال، وعسر النفس خصوصًا إذا مزج بالتين والسذاب والعسل وماء الرمان والكرابوا، ويعقد شرابًا طيبًا، فهو يخرج الرياح الغليظة، والديدان، والدم الجامد، ويحلل الأورام، وأما الرطب منه فهو يحلل الرياح والأورام، ويزيل المغص، وصلابات الطحال والكبد، وأوجاع العصب والظهر^(٤٠).

يلاحظ عل هذا الشراب ما يلي:

١. يجلب نبته من بيت المقدس والشام خاصة.
 ٢. له فوائد كثيرة لصحة الأبدان.
- ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعدادة.

شراب ساهرج:

يلفظ أيضًا شاهنرج، وهو بالفارسية ملك البقول، ويسمى كزبرة الحمار، منه عريض الأوراق، أصله وزهره يميل إلى البياض، مر الطعم، يلذع، ونوع آخر يميل إلى السواد لا مرارة فيه، وينبت في الربيع، أهل مصر يسمونه شاتراج وهو حار، وشرابه عظيم النفع، يبرئ الجرب، والحكة، ويفتح سدد الكبد والطحال، ويذهب اليرقان^(٤١)، وغير ذلك من الفوائد^(٤٢).

١. نبته " ملك البقول "، توحى هذه التسمية بعظيم فوائده على بقيتها.
٢. يقطف في فصل الربيع.
١. له فوائد الطبية الكثيرة.

شراب السفرجل مطبوخ بسكر:

المكونات: سكر . سفرجل قسبي . ليمون أخضر . ماء ورد ممسك .
طريقة إعدادة: يعقد السكر حتى يصبح جلابًا، ثم يلقى عليه السفرجل القسبي مشققًا منظمًا، ثم يضاف السكر، ويطح المزيج على نار هادئة حتى يحمر الجلاب ويصبح لونه كالعقيق، ويغلظ قوامه، وينضج السفرجل،

وكلما نضج منه شيئاً يرفع، ويمكن تحميصه بماء الليمون الأخضر، وإن دق من السفرجل وأخذ ماءه مروقاً جعل في الجلاب، وهو أطيب، وعند نزوله يصب فوقه ماء ورد ممسك^(٤٣).

يلاحظ على السفرجل المطبوخ بالسكر ما يلي:

١. دقة اختيار المكونات ومن بينها نوع السفرجل، فهو سفرجل قصبي، وليمون أخضر.

٢. زيادة جمال النهكة من اللوازم، من ذلك أنه لو دق من السفرجل وأخذ ماءه مروقاً وجعل في الجلاب كان أطيب.

٣. تنكيه المشروب في ختامه يجعله أذ، فيُصب فوقه ماء الورد والمسك.

شراب السفرجل الممسك: ذكره ابن الأخوة ولم يذكر طريقة إعداده، والسفرجل ثمره من شجر معروف منابته بالشام وبلاد الروم وهو قدر شجر التفاح، وهو مفيد في علاج مرض السكر، وحرقة البول^(٤٤).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. لم يذكر ابن الأخوة طريقة إعداده، وربما كانت كطريقة سابقه المطبوخ بالسكر.

٢. له فوائده الصحية.

شراب سكر وليمون للمسافرين:

المكونات: سكر . ليمون . ماء .

طريقة إعداده: يؤخذ السكر ثم يصحن جريشاً، ويبسط على رخامة أو غيرها، ويقطر عليه ماء الليمون حتى لا يرجع يشرب شيء، ثم ينشر حتى يجف، ثم يخلط جميعاً ويبسط ويعصر عليه ليمون، ويجفف ويعمل ذلك ثلاث مرات، ثم يوضع في قالب، وإذا لم يتوفر القالب يوضع في أي شيء مناسب ويبرد، ثم يعلق للهواء، فإذا أريد استعماله سكب عليه الماء ليذوب على قدر ما يريد طالبه. لكل رطل ماء أوقيتين من المعمول، وإذا عمل لأجل

الطعام يُكثر ليمونه^(٤٥).

يلاحظ على شراب السكر والليمون ما يلي:

١. إنه زاد المسافرين.

٢. الليمون أساس مكوناته، ثم السكر.

٣. استمرار تكرار العملية هي من متطلبات ضمان جودة طعمه.

٤. الليمون يستخدم في أوله وختامه.

شراب السكنجبين: وقد يذكر بلفظ السكنجبيل، وهو شراب يتخذ من العسل والخل^(٤٦).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. يلفظ بلفظين.

٢. العسل والخل عنصران أساسيان فيه.

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب سكنجبين جاري:

المكونات: جلاب منقى . خل التمر . ماء كرفس والبقدونس والهندباء والرازيانج الأخضر . بزر كشوث.

طريقة إعداده: يوخذ الجلاب المنقى، ثم يضاف إليه خل التمر الطيب وهو على النار إلى يأخذ المرارة والقوام، ثم يرفع. ثم يضاف إليه الجلاب وماء الكرفس والبقدونس والهندباء والرازيانج الأخضر^(٤٧) ويسير من بزر كشوث^(٤٨)، يدق الجميع ويصفى الماء، ثم يضاف على الجلاب وهو على النار، لكل رطل جلاب أوقية ماء بزور مما ذكرناهم^(٤٩).

يلاحظ على شراب السكنجبين الجاري ما يلي:

١. الدقة في اختيار المكونات، فالجلاب لا بد أن يكون منقى، والتمر من أجود أنواعه.

٢ . الدقة فى الإعداد، وتتمثل فى قول مُعِدِّه: " إلى أن يأخذ المرارة والقوام "، وقوله: " ثم يضاف على الجلاب وهو على النار " وفيه إشارة إلى ضرورة حصول المزج لضمان جودة الطعم.

شراب سكنجبين الرمانى الحامض:

المكونات: رمان حامض . جلاب .

طريقة إعداده: يؤخذ من الرمان الحامض، لكل رطل جلاب أربع أواق ماء رمان، يضاف إليه وهو فى الدست، ويؤخذ له قوامه، ثم يرفع (٥٠).

يلاحظ على السكنجبين الرمانى ما يلي:

١ . دقة اختيار المكونات، فالرمان منه الحلو والحامض، والمطلوب فى هذا الشراب الحامض فحسب.

٢ . الدقة فى الإعداد، فالشراب وهو فى الدست لا بد أن يأخذ قوامه المناسب.

شراب سكنجبين الرمانى الحلو:

مكوناته شبيهة بالسكنجبين الرمانى، غير أن السكر قد يخفف لكون الرمان حلواً، مع بقاء الجلاب الذى يدخل فيه ماء الورد كعنصر أساس ليزيد من جمال مذاقه (٥١).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١ . قد تكون مكوناته شبيهة بالرمانى.

٢ . ماء الورد يضيف له مذاقاً حلواً جميلاً.

شراب السكنجبين السفرجلى:

المكونات: ماء السفرجل الأصفهانى أو البرزى . سكر أبيض . خل . ماء ورد مذاب فيه الزعفران والمسك أو عسل حسب الرغبة.

طريقة إعداده: يمزج ماء السفرجل مع الخل والسكر ويطحخ قليلاً، ومن أحب قبل انتهائه أن يُلقى فيه قطعاً رقائقاً هلالية الشكل من السفرجل فليعمل،

ومن أحب أن ينكهه ويعطره بماء الورد المذاب فيه الزعفران والمسك فليعمل. ومن أراد استخدام هذا المشروب كطارد للبلغم يضيف إليه العسل، فله ما أراد، ومن الناس من لا يستخدم الخل في هذا المشروب^(٥٢).

يلاحظ على السكنجيين ما يلي:

- ١- يستخدم مع جودته وحلاوته كذلك في صحة الجسد كطارد للبلغم.
- ٢- تزويق المشروبات نلحظه اليوم في المطاعم الراقية وغيرها، وفي هذا المشروب ما يدل على ذلك، فيلقى فيه قطعاً هلالية لتزويقه وإضافة نكهة جميلة محببة للنفس، فهو يُنكه بماء الورد.

شراب السكنجيين العقيد:

المكونات : جلاب . ثلاث أواق خل ثقيف خل.

طريقة إعدادة: يمزج الجلاب مع الخل، ثم يطبخ حتى يتم المزج ويصبح متماسكاً، ثم يوضع مبسوطاً على لوح التقطيع بعد دهنه، ويفضل أن يكون اللوح من الرخام، ثم يقطع المزيج حسب الشكل المطلوب. يصلح لأصحاب الأمزاج الحارة، لذا فيه لهم مصلحة جسدية متحصلة^(٥٣).

شراب سويية:

من الأرز:

المكونات: أرز . عجوة . ماء . طيب . قشور نارنج . زنجبيل . سذاب يابس . نعناع.

طريقة إعدادها: يؤخذ الأرز، يسلق ناعماً ويمرس من غريال^(٥٤)، ثم تؤخذ العجوة وتنقع في أربعة أمثالها ماء، تيبب وتغلى وتصفى، ويذوب فيها الأرز ويأخذ قوامها، ثم تلقى عليه أطراف طيب كامل وقشور نارنج وزنجبيل وسذاب يابس ونعناع، ويخمر في وعاء، ويشرب.

خواصها وفوائدها: نافعة من التخمة والامتلاء، وتطيب النفس^(٥٥).

يلاحظ على السويية ما يلي:

- ١ . الأرز عنصر أساس فيها.
- ٢ . أضيفت عجوة التمر لتسبع عليها مذاقاً مميزاً.
- ٣ . التطيب لازم لاسباغ المذاق جودته بأطراف الطيب، وقشور النارج، والزنجبيل، والسذاب، والنعناع، بالإضافة إلى لزوم التخمير.

شراب سوبية تشرب في الشتاء والصيف:

المكونات: خبز حواري^(٥٦) نقي . ماء . أترج . سذاب . كرفس . نعناع . طرخون^(٥٧).

طريقة إعدادها: يؤخذ ثلاثة أرغفة من الخبز الحواري النقي، ثم تكسر ويتم غمرها بالماء مرتين، ثم توضع في جرة نظيفة أو قدر جديدة أو دن، ثم تمرس وتصفى، فإذا ابتلت الأرغفة ترد إلى القدر، ثم يجعل فيه قلوب أترج قبضة صغيرة وسذاب وكرفس ونعناع وطرخون، ثم يترك فيه بكرة إلى وسط النهار، ثم يصفى منه ويشرب، فإذا جعل فيه الثلج كان أطيب وأقوى، وإن أقام إلى الغداء حمض وصار أقرب إلى المر^(٥٨) مذاقاً^(٥٩).

يلاحظ على هذه السوبية ما يلي:

- ١ . القمح المستخدم فيها يشترط فيه النقاء.
- ٣ . حرص معدّها أن تكون الأوعية المستخدمة نظيفة.
- ٤ . غنية بالمنكهات والمطيبات كالسذاب والنعناع والطرخون.

شراب سوبية يمنية:

المكونات: دقيق . سكر أبيض . فُقَاعُ^(٦٠) جرجي منفوس . دبس أو عسل نحل . نعناع . أطراف الطيب . عنبر .

طريقة إعدادها: يؤخذ دقيق وسكر أبيض، يعقد كجلاب رقيق، يؤخذ أبيض مثلث يطبخ عصيدة بلا ملح قوية، ويبرد ويجعل في طشت ويضرب باليد، ويقلب عليها مغرفة جلاب ولا يقلب دفعة واحدة بل مغرفة بعد مغرفة، وكلما زاد ضربها زادت رغوتها حتى تأخذ قوام الحريرة^(٦١) الشديدة، ويقلب

عليها فقاع جرجي منفوض، وفي مصر يقبلون عليها أقساماً^(٦٢)، فإذا صارت مرقة تجعل في إناء عتيق مثل أن يكون أثره دبس أو عسل نحل، ويجعلون فيها سذاباً كثيراً، وكذلك النعناع وأطراف الطيب، ثم يجعل في مكان دافئ ويغطي بغطاء كبير، فتبقى جميعها رغو، فإذا شربت تنقص ما فيها من فقاع وهي من أجود المشروبات، ويعرف المعد لها مزاجها بالذوق في الحلاوة والحرارة، فإذا طلعت يُبخر لها إناء رشاح بعنبر أو الحُق^(٦٣) يمني، ويجعل فيه ويستعمل^(٦٤).

يلاحظ على السوبية اليمنية ما يلي:

١. أصلها يمني.
٢. الدقيق يدخل فيها باعتباره عنصرٍ أساسٍ.
٣. تختلف في المكونات والإعداد عن سوبية مصر.
٤. وصفها مُعدّها بأنها من أجود المشروبات.

شراب شش:

المكونات: دقيق . ماء . عسل أو سكر . قشور نارنج^(٦٥) طري . نعناع . سذاب . طيب . خميرة الفقاع.

طريقة إعداده: يؤخذ دقيق ويطبخ على شكل عصيدة شديدة، ويسكب عليه ماء فقاع جرجي، ويُحلى بعسل أو سكر، ويجعل فيها قشور نارنج طري، ونعناع، وسذاب، وأطراف طيب، وخميرة الفقاع الخاص، ويدق، ثم يوضع في بيت دافئ حتى يصلح ويشرب^(٦٦).

يلاحظ على الشش ما يلي:

١. يختلف في مكوناته عن شش اليمن الذي كان الأرز أساس مكوناته، فالدقيق أساس مكوناته.
٢. أن تحليته تكون بالعسل والسكر بعد إضافة ماء الفقاع.
٣. التطبيب فيه لازم لتعديل مذاقه بقشور النارج الطري والنعناع والسذاب

وأطراف الطيب.

شراب شش يمى:

المكونات: أرز . دقيق حواري . ماء . سكر . عسل نحل . مسك . ماء الورد . ورق نارنج.

طريقة إعدادة: يؤخذ قد حان أرز، ونصف قدح دقيق حواري ثم يطبخ بالماء حتى اهترأ الأرز ويصفى من غرباله، ثم يضاف إليه السكر وعسل النحل بقدر ما يحلى طعمه، ثم يلقى فيه قطعة خميرة عجينة، ويضاف إليه خمس كيزان^(٦٧) فقاغ خاص ومسك وماء ورد، ويجعل فى جريدة^(٦٨) أو ضارية^(٦٩) من أثره، ويسد بورق نارنج ويدفن فى تبين نصف يوم^(٧٠).

يلاحظ على الشش اليمى ما يلى:

- ١ . شراب خاص لأهل اليمن.
- ٢ . الأرز يدخل فيه باعتباره عنصرٍ أساسٍ.
- ٣ . ما يحليه هو عسل النحل ثم السكر.
- ٤ . التخمير لازم، وطريقة مبتكرة لضمان لذته أن يسد بورق نارنج ويدفن نصف يوم فى تبين.

شراب الصندل الأبيض:

الصندل شجر بالصين، يشبه شجر الجوز إلا أنه سبط^(٧١)، ويحمل ثمرًا فى عناقيد، ورقه كورق الجوز ناعم دقيق، وأجوده الأبيض المعروف بالمقاصيري^(٧٢) إذا كان لينًا دسمًا، ثم الأحمر، ومنه نوع أصفر خفيف لا نفع فيه، والأبيض والأحمر يمنعان الخفقان وحرارة المعدة والكبد والحمى شرابًا وطلاءً، ويقويان المعدة ويمنعان فساد الأطعمة والقلاع^(٧٣) والبثور من الفم طلاءً، ويزيلان الصداع وغير ذلك من الفوائد^(٧٤).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلى:

- ١ . أجوده المقاصيري.

٢. له فوائد صحية كثيرة.

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب عرق سوس:

وهو شراب طيب معروف، وخاصة في مصر والشام، يقال إنه يسمى أصالة سوس، واشتهر بعدها بعرق السوس، وهو نبت دائم الكينونة، وإذا تشبث بمكان صعب إزالته منه، ويمتد في الأرض نحوًا من عشرة أذرع، ويغلظ، ولا يطول أكثر من شبرين، ويزهر بين حمرة وزرقة، والمنتقع به أصله، وأجوده الهش الحلو، وأجوده المجلوب من صعيد مصر، فالعراق، فالشام، وأردوه الأسود، وله منافع لسائر أمراض الصدر والسعال ويخرج البلغم، ويفيد لأوجاع الكبد والطحال والحرقة واللهيب ويدر الطمث، ويصلح البواسير وغير ذلك من الفوائد^(٧٥).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. شهرته في مصر والشام.

٢. أجوده المجلوب من صعيد مصر.

٣. له فوائد كثيرة لصحة الأبدان.

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب عقيد التمر هندي: التمر هندي شجر كالرمان ورقه كورق الصنوبر، وحبه كالبقلاء شكلاً.

المكونات: تمر هندي . ماء . سكر . دهن لوز .

طريقة إعداده: تنقع أوقية من التمر هندي في ماء ويستحلب حليبه وتوضع في عصارته أوقيتين سكر، ثم يوضع في قدر برام^(٧٦) على نار هادئة، أي نار جمر، ويحرك المزيج حتى يأخذ قوام العقيد، ثم يوضع في جرن مدهون بدهن اللوز، ويُشرب^(٧٧).

يلاحظ على عقيد التمر هندي ما يلي:

- ١ . فى تنقيح التمر الهندي ومعادلته بالسكرفيها أولاً الخبرة فى الإعداد، ثم الرغبة فى الحصول على أكبر قدر من عصارته.
- ٢ . وضعه فى برام وعلى نار هادئة تضيف إليه جودة الصنع والمذاق الحسن.
- ٣ . دهن الجرن بدهن اللوز خاصة، بغيتها تحصيل طعم خاص مرتبط به.

شراب العناب:

العناب شجر معروف يقارب الزيتون فى الارتفاع والتشعب، لكنه شائك جداً، وورقه مزغب من أحد وجهيه، سبط، وأجود ثمره اللحم النضيج الأحمر الحلو، يدرك بالسنبلة، شراب معتدل القوام طيب المذاق، ينفع لخشونة الحلق والصدر والسعال واللهيب والعطش وغلبة الدم وفساد مزاج الكبد والكلى والمثانة وأورام المعدة وأمراض السفل والمقعدة، وورق العناب يحبس القي ويبرأ الجروح وخاصة إن مزج بالعسل، وغير ذلك من الفوائد^(٧٨).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

- ١ . أجود ثمره الأحمر اللحم النضيج.
 - ٢ . له فوائد عديدة لصحة الأبدان.
- ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعدادة.

شراب العود:

هو الأعالوجي والينجوج واليانجوج، وهو نبت صيني يكون بجزائر الهند، وهو أصناف: المندي، فالسمندري، فالقماري، فالسحالة، وهو أشجار وقيل غصون توجد فى نفس الأشجار لا كلها، وأجوده الأسود الثقيل المر الطيب الرائحة، من فوائده أنه يقطع البلغم بسائر أنواعه، وينفع من الربو والسعال وضيق النفس ويرد المعدة والكبد والاستسقاء والطحال والخفقان المزمّن والغشى وضعف الباه شرباً وبخوراً، ويمضغ فيسكن المغص وأوجاع البطن، ويعمل منه أشربة نافعة، فإن طبخ فى الشراب الريحاني^(٧٩) قاوم السموم، وفرح النفوس تفريحاً لا يعد فيه غيره خصوصاً إن عقد بالسكر،

وغير ذلك من الفوائد^(٨٠).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. له عدة أسماء.

٢. العود صيني الأصل.

٣. أجود العود الأسود الثقيل المر لطيب رائحته.

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعدادة.

شراب الفقاع: شرابه على نوعين خاص وخرجي، فالخالص يصنع من السكر

وحب الرمان والأفاوية والطيب، وخرجي ما كان من القطارة الطيبة، ولا

يستعمل عسل القصب لأن فيه حدة، فيلزم من يصنعه أن يستعمل لكل

كوز من الخاص أوقية سكر وربع أوقية حب رمان والطيب، وخليط

الخرجي لكل مائة كوز ثمانية أرطال وتثالث رطل بالمصري من القطارة مع

الأفاوي، والطيب والماء والشعير لا يستعمل إلا على الحار، وهو أن يؤخذ

الشعير المنقى ويُنقل ويُدش^(٨١)، ثم يُغلى على النار ويُبرد ويُصفى، ثم

يضاف إليه العسل القطار والأفاوية والطيب والسذاب، وله مضاره فالفقاع

المتخذ من الدقيق يضر العصب، ويصدع، وينفخ، أما فوائده فهو مدر

للبول، يطفئ تأثير الحمى، يسكن الصفراء، يذهب لهيب المعدة، أما الفقاع

المتخذ من خبز الحواري الملقى فيه النعناع والكرفس والطرخون والسذاب،

فأصلح من المتخذ من دقيق الشعير، وليس بجيد للمحرورين وللمحمومين

(٨٢).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. نوعان خاص وخرجي.

٢. المتخذ من خبز الحواري أفضل من المتخذ من دقيق الشعير.

٣. له فوائده ومضاره.

شراب فقاع خاص:

المكونات: عسل نحل . ماء . سكر . حب رمان . خبز سخن . ليمون جوزة الطيب . مسك .

طريقة إعدادة: يؤخذ عسل نحل نصف، وسكر في خمسة أرتال ماء، يضاف إليه أوقية حب رمان، ويجعل فيه ثلاث أواق خبز ساخن، ثم يمرس جيداً ويعصر فيه ليمون، ثم يصفى ويضاف إليه زنة درهم طيب أكثره جوزة الطيب ومسك، ويملاً منه كيزان الفقاع، ويجعل في ماء بارد يوماً وليلة حتى يستوي ويشرب^(٨٣).

يلاحظ على هذا الفقاع ما يلي:

- ١ . العسل يدخل مكون أساس فيه.
- ٢ . الرمان مكون مضاف إليه.
- ٣ . تطيبب الشراب بجوزة الطيب والمسك مقصود في زيادة لذته.

شراب فقاع آخر:

المكونات: حب رمان . سكر . عود سذاب . نعناع . مسك ماء الورد .

طريقة إعدادة: ينقع لكل كوز وزن درهم حب رمان، ويمرس عشية، ويضاف إليه عشرة دراهم سكر، ويوضع بوعاء ويضاف إليه عود سذاب ونعناع، ويطيبب بمسك وماء الورد، ويكيب^(٨٤).

يلاحظ على هذا الفقاع ما يلي:

- ١ . حب الرمان عنصر أساس في مكوناته.
- ٢ . تطيبب الشراب بالعود والسذاب والنعناع والمسك وماء الورد القصد منه زيادة لذته.

شراب فقاع آخر شعيري مدخور:

المكونات: شعير . حنطة . ماء . نعناع . ليمون . سذاب . حب رمان . سكر أو

زبيب أو دبس.

طريقة إعداده: ينقى الشعير ويجفف، ويضاف إليه دقيق الحنطة مثله مرتين، ثم يجعل في خابية، ويؤخذ قدر كبيرة يغلى فيها الماء جيداً، ثم يقلب في الخابية ويغمر لئلا يخرج بخاره، ثم يغلى ماء آخر ويقلب فيها كذلك إلى أن يمتلئ ويخمر ثلاثة أيام، ثم يفتح حتى يصبح ماء رائقاً، ثم يوضع فيه النعناع ويعصر فوقه الليمون، والسذاب، وقليل من حب الرمان وقشر الليمون، ثم يبيت ليلة ويصبح، ثم يُحلى إما بسكر أو بزبيب أو بدبس، وأما الخابية فيقلب فيها ماءً بارد بقدر ما أخذ منها بحيث لا ينقص من عيارها الأول، ولا يزال يؤخذ منها ويعاد فيها حتى ينظر ما في قعرها قد صعد إلى أعلاها^(٨٥).

يلاحظ على الفقاع الشعيري المدخور ما يلي:

١. الشعير مكون أساس، ثم الحنطة عنصر مضاف.
٢. أن التخمير هو الضرورة اللازمة في إعداده.
٣. يدخل فيه الكثير من المنكهات لتحسين مذاقه كالليمون وقشره والسذاب وحب الرمان.

شراب فقاع من ماء الرمان:

المكونات: رمان . كرفس نبطي . سذاب . نعناع . طرخون . سكر . سنبل . قرنفل . مسك.

طريقة إعداده: تؤخذ عشرة رمانات اللفان أو الحامض، تتقى ويعصر في قنينة أو برنية ويطح فيها، باقة كرفس نبطي، وباقة سذاب، وباقة نعناع، وباقة طرخون، وتدق سنبل من سنابل الطيب وخمس قرنفلات وتطح فيه مصحوناً، وشيء من مسك مقدار نصف حبة أو أقل، ثم يضاف إليه السكر، ويسد رأس القنينة أو البرنية بخرقه نظيفة أو بكاغد من غدوة إلى الليل لئلا تخرج رائحته، وفي الصبح يصير غاية في الطيب^(٨٦).

يلاحظ على ققاع ماء الرمان ما يلي:

- ١ . الرمان عنصر أساس، ولا بد أن يكون من اللقان أو حامض المذاق.
- ٢ . تحسين مذاقه يتطلب مكونات منكهة كالسذاب والنعناع والقرنفل والطرخون.
- ٣ . الكرفس المستخدم نبطي.
- ٤ . حرص المعد له على نظافة ما يستخدم في إعداد الشراب، فالخرقة التي يسد بها رأس القنينة لا بد أن تكون نظيفة.

شراب القراصيا:

القراصيا شجر كالأجاص تحمل ثمر كالعنب، كثير المائية، شديد الحمرة، فإذا نضج اسود وفيه مزازة بين الحموضة والحلاوة، يعرف بمصر بالقراصيا، من فوائده أنه يجمع الأخلاط الصفراوية والكرب والغثيان والعطش، وصدغه قاطع للسعال، ويقوي الباه، ويذهب القروح الباطنة، ويفتت الحصى^(٨٧).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

- ١ . شديد الحمرة، له مزازته الجامعة بين الحموضة والحلاوة.
 - ٢ . له فوائد عديدة لصحة الأبدان.
- ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب قشر أصل الهندبا:

الهندبا نبت معروف، يسميه أهل مصر بالبقل، هو بري وبستاني، والبستاني نوعان: صغير الورق دقيقه وزهره أصفر، وهو هندبا البقل، والآخر عريض الورق، خشن قليل المرارة هو البلخية والهاشمية والشامية وهي باردة رطبة، والبري صنفان: اليعضيد وزهره أصفر جيد يسمى خندريلي، والطرخشقوقي سماوي الزهر، ومطلق البري بارد يابس دقيق الورق ليس في البقول ألطف منه، يذهب الحميات والعطش واللهيب والحرارة والصداع والخفقان واليرقان وضعف الكبد والطحال والكلى، يقوي للمعدة، وغير ذلك من الفوائد^(٨٨).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. هو على نوعين بري وبستاني.

٢. له فوائد طبية المتحصلة للأبدان.

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب الكافور المدبر:

ذكي الرائحة، ينعش الأرواح وبطيبيها، يقطع الدم، حابس للإسهال والعرق،

قاطع للعطش والحميات، مزيل لقروح الرئة والسل والتهاب الكبد وحرقة

البول وذات الجنب^(٨٩)، مضر للباه، يصلحه المسك والعنبر^(٩٠).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. له رائحته الذكية الطبية.

٢. يصلحه المسك والعنبر.

٣. له فوائده الطبية.

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب كزبرة البير (برشا وشان):

يوناني، معناه دواء الصدر، ينبت بالآبار ومجاري المياه ولا يختص بزمن،

دقيق الورق، ينبت على أغصان سود إلى حمرة إذا جاوز نصف عام

سقطت قوته، حار في الأولى أو بارد يابس في الثانية أو رطب، مفيد

للسعال وضيق التنفس والربو وأوجاع الصدر وغيرها من الفوائد^(٩١).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. له أصله اليوناني.

٢. منبته خاص في الآبار ومجاري المياه.

٣. له فوائد طبية المتحصلة.

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب لسان الحمل:

لسان الحمل نبت معروف أصفر الزهر، حبه كالحماض، غض عريض الورق، لطيف الزغب، شرابه بارد ينفع من السل والربو ونفث الدم وقروح الفم والرئة واللثة والطحال والكلى وحرقة البول والنزف شرباً، والأورام طلاءً، والقروح ضماداً وذروراً، ويمنع الصرع وحرق النار وداء الفيل^(٩٢)، يصلحه العسل والمصطكاء^(٩٣).

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب الليمون (أقراص الليمون):

المكونات: جلاب . ليمون.

طريقة إعداده: يطبخ الجلاب على نار هائلة مع الليمون، ثم يغرف بملعقة ويعمل على هيئة أقراص، فإذا برد ونشف يرفع في برنية^(٩٤) زجاج، ثم يستخدم، وأقراص الليمون تزيد من شهوة الطعام، وتقوي المعدة^(٩٥).

يلاحظ على أقراص الليمون ما يلي:

- ١ . النار لا بد أن تكون هادئة، ويبدو أن ذلك ضروري لامتزاجه.
- ٢ . البرنية المستخدمة من زجاج، يبدو أن سبب ذلك أن الزجاج لا يغير طعم ما به.

شراب الليمون السفرجلي:

المكونات: سفرجل . ليمون . سكر . خل . ماء ورد.

طريقة إعداده: يقشر السفرجل ويقطع وينزع حبه، ثم يسلق بالماء حتى يلين وينضج نصف نضاجة، ويحتفظ بهذا الماء، ثم يزال السفرجل منه، ثم يُحلى السكر فإذا صار قوامه مناسباً أضيف إليه الماء الذي تم الاحتفاظ به بعد الغلي، ثم يضاف إليه الخل، ثم يلقى فيه السفرجل ويغلى غلية أو غليتين، ثم يرفع من على النار فتعصر عليه ليمونة واحدة أو اثنتين، ويُطيب آخرًا بماء الورد^(٩٦).

يلاحظ على شراب الليمون السفرجلي ما يلي:

- ١ . دقة الإعداد التي تتمثل قول مُعِدِّه: " نصف نضاجة "، فلو ترك ونضج تمامًا قد يفسد.
- ٢ . فيه ما يشير إلى غاية تدرك بالجودة، حسب قول مُعِدِّه: " غلية أو غليتين " يريد ضمان تجانس الخليط.
- ٣ . أن تطيبب الشراب في نهايته يسبغ عليه الجمال في الطعم.

شراب الليمون السفرجلي آخر:

المكونات: جلاب . ماء السفرجل . مسك . سكر .

طريقة إعداده: يعمل الجلاب، ثم يضاف إليه وهو على النار ماء السفرجل لكل رطل أربع أواق إلى أن يكون قوامه مناسباً، ثم يضاف له القليل من المسك، ويسحق قليل سكر ويرش عليه، ثم يخفق ويرفع، وإن أضيف إليه المسك وهو بالبرنية كان طمعه ألد^(٩٧).

ويلاحظ على شراب الليمون السفرجلي ما يلي:

- ١ . الدقة والخبرة في الإعداد، فإضافة الجلاب تكون بمقدار بينه المعد له، لكن نقت النظر أن القوام لا بد أن يصل إلى درجة معينة مناسبة يعرفها الخبير في إعداده.
- ٢ . الزيادة على النوع الأول هي لتحصيل فائدة مؤملة تكون جميلة وهي ما أشار إليه المعد أن إضافة المسك إليه وهو بالبرنية يصبح عندها ألد.

شراب الليمون المرمل:

المكونات: سكر . ليمون أخضر .

طريقة إعداده: تؤخذ كمية من السكر حسب الرغبة، ثم ينقى ويزال ريمه، ثم يوضع على النار حتى يثخن قوامه، ثم يضرب بدكشاب خشب مبروم، ثم يضاف إليه ماء الليمون الأخضر بقدر الحاجة، ولا يُجعل الليمون فيه إلا وهو على الطين، وبالdekشاب^(٩٨) يضرب^(٩٩).

يلاحظ على شراب الليمون المرمل ما يلي:

- ١ . مُعدّه يلفت النظر أن الريم الناتج عن السكر يؤثر تمامًا في جودة نكهته، لذا وجه بضرورة إزالته.
- ٢ . الليمون لا يوضع فيه إلا بعد أن يكون على الطين، وفي ذلك دلالة على الخبرة.

شراب الليمون:

لفظ فارسي معناه ذو الأجنحة، وهو نبت مائي له أصل كالجزر، ساقه أملس يطول بحسب عمق الماء، فإذا ساوى سطحه أوراق وأزهر زهراً أزرق هو الأصل والأجود والمراد عند الإطلاق، فالأصفر يليه، فالأحمر، فالأبيض يسقط إذا بلغ عن رأس كالتفاحة داخلها بزر أسود، والهندي إلى الحمرة، ومنه البري ويعرف بمصر بعرائس النيل، يستخدم لقطع الحمى والتهيب والحرارة والعطش شرباً، وللقرح مطلقاً، أو الخفقان والصداع والنزلات مطلقاً والبرص والبهق طلاءً، وداء الثعلب^(١٠٠) بالعسل والطحال مطبوخاً، ويفيد لقطع النزف، وغير ذلك من الفوائد^(١٠١).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

- ١ . مائي المنبت، منه البري أيضاً.
 - ٢ . له فوائد عديدة لصحة الأبدان.
- ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعدادة.

شراب ماء الشعير لشهر رمضان:

المكونات: شعير . ماء . دقيق قمح . أوراق الترنج^(١٠٢) والنانج^(١٠٣) . سذاب . نعناع . ليمون . ملح . سكر . مسك . ماء الورد .

طريقة إعدادة: يؤخذ شعير مغريل، يبل ليلة في الماء ويصفى بالغد، ويجعل في قفة ويثقل حتى ينبت ، ثم ينشف في الشمس ويطحن ناعماً، ثم يؤخذ من دقيقه نصف قدح، وربع قدح دقيق قمح ثم يجعل في ماجور، ثم يغلى

ماء حار في قدر كبير، ويسكب عليه منه قليل ويحرك بمغرفة، ثم يقلب فيه بقية الماء الحار ويحرك، ثم يغمر ليحمض بقية يومه وليلته، وفي الصباح يكمل الماجور^(١٠٤) بالماء البارد، ويخلى يومين آخرين، ثم يجعل فيه باليوم الثالث أوراق الترنج والنانج والسذاب والنعناع، وتقطع عشر ليمونات نصفين ويتم وضعها في الماجور، ويجعل فيه من الملح ما يطيبه، فإذا كان وقت العشاء يؤخذ منه قدر الشرب، ثم يصفى ويعصر فيه ليمون أخضر، ويعمل فيه السكر والمسك وماء الورد ويشرب^(١٠٥).

يلاحظ على ماء الشعير هذا ما يلي:

١. شراب مخصص لشهر رمضان.
٢. يطيب بما يعطره من المسك وماء الورد والنعناع وغير ذلك.

شراب ماهدة:

المكونات: زنجبيل . دارسين . قرنفل . كبابة^(١٠٦) - هال (هيل) . جوزة الطيب . سنبل^(١٠٧) . عود . مصطكاء^(١٠٨) . زعفران . مسك .

طريقة إعداده: يؤخذ من كل نوع قدر نصف درهم، ثم تدق جميعاً دقاً متوسطاً خشناً كالجريش، ثم تطبخ بقدر ويضاف إليها العسل أو السكر، ثم تعطر في نهاية الإستواء بالمسك، ثم توضع في إناء زجاجي، وتستعمل^(١٠٩).

يلاحظ على الماهدة ما يلي:

١. في طريقة إعداده ما يدل على أن تنكيهه لازم في تحصيل جودة الطعم، فيعطر بالمسك.
٢. وضعه في إناء زجاجي يضمن أولاً جمال تقديمه، ثم المحافظة على عدم تغير طعم فيما لو استخدم غير الزجاج من كالفتار أو الخشب أو المعدن.

الشراب المطيب:

المكونات: سفرجل . عسل أو سكر . شراب عتيق ركاوي . عسل أو سكر .

طريقة إعداده: يقشر السفرجل، ثم يقطع ويزل حبه، ثم يدق في جرن (١١٠) الجرن رخام أو خشب، ثم يضاف إليه مثل نصفه شراب عتيق مطبوخ، ثم ينقع فيه يوماً وليلة، ثم يوضع في قدر برمة أو فخار مدهون، بعدها يطبخ على نار معتدلة، إلى أن يذهب نصفه بالطبخ، ثم يلقى فيه العسل الخالي من الرغوة، أو السكر بمقدار ربع المزيج، ثم يوضع في خرقة مصرورة بغية نزوله صافٍ دون شوائب (١١١).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. يفضل فيه العسل ليجعله أجمل مذاقاً.
٢. طريقة إعداده فيها الدقة لضمان جمال المذاق، بالإضافة قد تكون بشراب عتيق كدلالة على طيب المذاق، والطبخ على نار هادئة فيه مراعاة أيضاً لجمال النكهة، ووضع الخرقة لضمان نزوله صافٍ دون شوائب.

شراب المفرح:

هو ما اشتمل على تصفية النفس والقوى والفكر، وهو على أنواع عديدة، سنذكر منها ثلاثة:

. مفرح ملوكي:

المكونات: زرنب (١١٢) . زرنباد (١١٣) . قرنفل . عود هندي . نارمشك . (١١٤) سليخة (١١٥) . أسارون . سنبل . طيب . ساذج حما (١١٦) . ماراز (١١٧) . راز يانج . دار الفلفل (١١٨) . لؤلؤ كبارغير مثقوبة . ياقوت أحمر . ورق ذهب . زعفران . دارسين . نام (١١٩) . مرزنجوش (١٢٠).

طريقة إعداده وفوائده: أن يؤخذ من كل عشرة زرنب، زرنباد، قرنفل، عود هندي، نانخواه، نارمشك، سليخة، أسارون من كل خمسة دراهم سنبل، الطيب، ساذج حما، ماراز، راز يانج، دار الفلفل، من كل درهما لؤلؤ كبار بيض غير مثقوبة، ياقوت أحمر، ورق ذهب، من كل مثقالان، زعفران درهم، ينخل ويعجن بالعسل على النار، ويسقى مثله من قاطر

الدراسين والنمام والمرزنجوش، ثم ينزل وتضرب فيه الحوائج. من فوائده ينعش الأرواح ويبسط النفس ويقوي البدن (١٢١).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. من اسمه، فهو غاية في جودة المذاق والنفع.

٢. غني بالمطيبات والمنكهات.

مفرح ثان:

المكونات: زرنباد . درونج (١٢٢) . بهمان (١٢٣) . ترنجان (١٢٤) . نعناع . نمام . دارسين . سنبل . جوز . فضة . كهريا (١٢٥) . بابسد (١٢٦) . زعفران . مسك . ذهب . قاقلة . كبابة . مصطكاء . قرنفل . ساذج هندي . بسباسة (١٢٧) . ياقوت . ورد خلاف (١٢٨) . تقاح . مرزنجوش . لسان الثور . عسل . حليب البقر . دهن بنفسج . فرنجمشك (١٢٩).

طريقة إعدادة وفوائده: يؤخذ زرنباد، درونج، بهمان، ترنجان، من كل عشرة فرنجمشك ستة، وعود من كل خمسة نعناع، نمام، دارسين، سنبل، جوز، فضة، كهريا، بابسد، زعفران، مسك، ذهب، من كل ثلاثة قاقلة كبار، كبابة، مصطكاء، قرنفل، ساذج هندي، من كل درهمان بسباسة، ياقوت، من كل درهم ونصف، تحل المعادن فإن لم يمكن أديرت وذر عليها الياقوت فإنها تسحق وينفع باقي الحوائج في وزنها من كل من الورد والخلاف والتفاح والمرزنجوش ولسان الثور ليلة صيفاً وليلتين شتاء ثم يرفع من العسل ثلاثة أمثال الحوائج على نار هادئة، فإذا نزع رغوته سقى من حليب البقر مثل وزنه ومن دهن البنفسج عشرة، فإذا انعقد نزل وألقيت فيه الحوائج وأعيد قليلاً وترك ليلة، فإذا أرخى ماء أعيد طبخه، فإذا استقام ألقيت فيه المعادن. وينفع الأمزجة في كل وقت ويعيد ما سقط من القوى وما نقص من الأرواح بمرض أو مسهل أو سم أو غيرها، ويذهب الخفقان والرعدة والاستسقاء واليرقان وسوء الهضم ويسكن ألم النقرس (١٣٠)، ويهيج

الباه (١٣١).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١ . غني بالمطيبات والمنكهات وبقية الحوائج.

٢ . له فوائد كثيرة لصحة الأبدان.

. مفرح ثالث:

المكونات: أفتيمون (١٣٢) . اسطوخودس (١٣٣) . حب بلسان (١٣٤) . سليخة .

أسارون . قرنفل . زرنباد، درونج، لؤلؤ كبار غير مثقوبة . كهريا . مرجان .

بهمنان . ساذج . سنبل . الطيب . قاقلة . كبار . قرنفل . جند بادستر (١٣٥) .

زنجبيل . دار فلفل . مسك . عسل .

طريقة إعداده وفوائده: أفتيمون، اسطوخودس، حب بلسان، سليخة، أسارون،

قرنفل، من كل أربعة زرنباد، درونج، لؤلؤ كبار غير مثقوبة، كهريا،

مرجان، بهمنان، ساذج، سنبل، الطيب، كبار . قاقلة . قرنفل، جند بادستر،

يؤخذ من كل واحد ثلاثة دراهم، ودرهمان زنجبيل ودار فلفل ومسك، ثم

يعجن كل درهم بعسل منزوع ويرفع. من فوائده يخرج الأخلاط السوداء

والبغم اللزج ويفتح السدد وينقي الدماغ من الأبخرة ويقوي الحواس ويزيد

في السرور والنشاط ويحل الرياح الغليظة ويزيد في الهضم (١٣٦).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١ . غني بالمطيبات والمنكهات.

٢ . له فوائد العديدة لصحة الأبدان.

شراب المييبة، وهي شراب السفرجل السفرجل:

السفرجل شجر معروف منابته بالشام والروم وأجوده الكائن بقريّة من أعمال

حلب تسمى مرغيان، وهو قدر شجر التفاح إلا أنه أعرض ورقاً وأغلظ

وأعقد عوداً، يزهر غالباً بشهر أيار، ويدرك غالباً بشهر آب، وثمره يكون

بحجم الرمان فأصغر عليه خمل (١٣٧) كالغبار يلزمه غالباً، وأجوده الهش

الحلو الكثير الماء الحلو منه مفرح يذهب الوسواس والكسل وسقوط الشهوة والخفقان وضعف الكبد واليرقان والصداع والنزلات وغيرها من الفوائد، والميبة تصنع منه تعتيقاً، وتسمى باسمه (١٣٨).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. أن تعتيق الأشرية يزيد من جودة وأصالة الطعم، لذا لفت المؤلف النظر إلى أن الشراب المستخدم يفضل أن يكون معتقاً.
 ٢. له فوائد طبية المتحصلة.
- ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعدادة.

شراب النارج:

النارج لفظ فارسي معناه أحمر اللون أو الرمان الأحمر، وهو شجر ورقه أملس، طيب الرائحة، زهره يحصل في الربيع، وأجوده المستدير الأحمر المحبب، القشر الخفيف، شرابه طيب المذاق، يسكن العطش وشدة الحرارة، وينفع للمغص والقيء والغثيان ونزلات البرد (١٣٩).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. موسم نبتة فصل الربيع.
 ٢. أجوده المستدير الأحمر المحبب.
 ٣. له فوائد طبية.
- ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعدادة.

شراب النرجس:

النرجس نبت أصله بصل صغار إذا شقت صليباً حال غرسها خرج مضعفاً و إلا نرجساً وهو قضب فارغة تخلف فروعاً تنتهي إلى رؤوس مربعة فوقها زهر مستدير داخله بزر أسود، ووقت غرسه شهر تشرين ويقطف بنيسان فتبقى قوته ثلاث سنين، وهو جليل القدر، عظيم الشأن، شرابه محمود

المنافع يخرج البلغم بالقئ ويخرج الديدان وما في الأرحام والبطن مما يتطلب إخراج، ويزيل القشور والعظام والدماء، ويجبر الكسور، ويلحم القروح، ومفيد للباه، ويسكن النقرس، وداء الثعلب، ويمنع نزلات البرد وغيرها^(١٤٠).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. وقت غرس النرجس في شهر تشرين، ووقت قطفه في شهر نيسان.
 ٢. شرابه له منافع الطبية الكثيرة لصحة الأبدان.
- ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعداده.

شراب النعناع أو الحصرم^(١٤١) المننع:

المكونات: جلاب . ماء الحصرم . نعناع أخضر .

النعناع المستخدم يسمى أيضاً فوتنج وهو الحبق أيضاً، أنواعه كثيرة منها ما هو بري دقيق الورق قليلها، سبط، حريف^(١٤٢) لا يحتاج السقي، ومنها ما هو بستاني، ومنه ما هو بستاني يحتاج إلى الماء واختلافه بالطول ودقة الورق والزغب والخشونة وأقرب إلى الاستدارة وشرابه نكي الرائحة، طيب المذاق، يمنع الغثيان وأوجاع المعدة والمغص والفواق والرياح الغليظة ويذهب الحمى وينفع للآلام المفاصل والطحال ويمنع من الأمراض الأخرى المتعلقة بالبرد^(١٤٣).

طريقة إعداده: يمزج الجلاب بماء الحصرم أربع أواق لكل رطل منهما، ويضاف إليه حزمة من نعناع أخضر تحرك الجلاب بها وهو على النار، وإن شاء المعد له أن يرمي الحزمة من النعناع في الدست إلى أن تخرج خاصيتها، ثم تشال وتصفى في إناء^(١٤٤).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. الدقة في الإعداد سواء في عدد الأواق المستخدمة أو قوله أن حزمة النعناع يجب أن تحرك الجلاب بها يكون والجلاب على النار.

٢. قول مُعَدُّه: " إلى أن تخرج خاصيتها: في إشارة إلى ضرورة أن تخرج هذه الحزمة من النعناع عصارته لتضفي عليه المذاق الجيد.

شراب الهليون:

الهليون مشهور بالشام وخاصة في حلب، يستتبت له قضبان تميل إلى صفرة، تمتد على وجه الأرض، فيها لبن حاد المذاق، وورق كلكبر وزهر يميل إلى البياض يخلف بزراً دون القرطم صلب، شرابه طيب المذاق، ينفع في تقثيت الحصى وإدرار البول وتحريك الشهية، وينفع من نزول الماء وضعف البصر وأوجاع اللثة والصدر والاستسقاء والكبد والطحال والخاصرة والرياح الغليظة ونساء أهل الشام يشربنه اعتقاداً أنه يسمن، وأكل مخلله يفتح الشهية، وماؤه المطبوخ فيه ينفع للبلغم اللزج اللاصق بالمعدة، ويسكن وجع الأسنان^(١٤٥).

يلاحظ على هذا الشراب ما يلي:

١. شهرته في الشام وخاصة في مدينة حلب.
٢. له فوائد طبية الكثيرة.

ولم تذكر لنا المصادر والمراجع المتاحة طريقة إعدادة.

شراب الورد:

المكونات: جلاب . ورد أحمر .

طريقة إعدادة: يقطف الورد ويغلى، ثم ينقى ريمه، ثم يوضع عليه الجلاب، لكل رطل جلاب ورق مائة وردة حمراء، ويغلى إلى أن تخرج خاصيته، ثم يصفى من الغريال، ثم يعاد الجلاب المصفى إلى النار حتى يأخذ قوامه، ثم يرفع، وإن كان في غير أيام الورد الطري، يؤخذ الورد الأحمر العراقي اليابس، فيبل بالماء بكرة، ثم يغلى على النار جيداً، ثم يصفى ماؤه، ويوضع على الجلاب إلى أن يأخذ قوامه، ويشرب بمذاقه الطيب^(١٤٦).

يلاحظ على شراب الورد ما يلي:

- ١ . يلفت معده أن الورد المستخدم هو الورد الأحمر فحسب لمعرفته بجمال طعمه.
- ٢ . فى تنقية ريم الجلاب ضرورة تستلزمه جودة الطعم.
- ٣ . مدة غليان ورق الورد ترتبط بإنتهاء خروج عصارته المطلوبة كعنصر أساس فى صنع الشراب.
- ٤ . للورد الأحمر موسمه، وفى موسمه يفضل استخدام الورد الطري، أما فى غير موسمه يفضل استخدام العراقي اليابس.

شراب الورد المكرر:

المكونات: جلاب . ورد.

طريقة إعداده: يقرط ورق الورد، وتنزع أقماعه، ويوضع فى برنية، ثم يغمر بماء مغلي حار، ثم يسد فم البرنية ساعة، ثم يصفى المزيج من ورق الورد، ثم يوضع المزيج على النار، فإذا غلى يتم وضعه فى برنية أخرى فيها ورق الورد كما عمل المرة الأولى، ويكرر ذلك ثلاث مرات، ثم يؤخذ الماء الذى رد على الورد ويضاف إلى الجلاب وهو على النار إلى أن يأخذ قوامه، ثم بعدها ينزل من على النار ويقدم^(١٤٧).

يلاحظ على شراب الورد ما يلي:

- ١ . تقريط الورد ثم تصفيته فيه ضمان حصول جودة الطعم.
 - ٢ . تكرار المزج والغليان وتحديدها بثلاث مرات فيه دليل على الخبرة المكتسبة.
- ثانيًا: الجوارش:** وهى الأغذية الهاضمة للطعام، وهو من لوازم الطعام فى العصر المملوكي ودليل على جودة ما يقدم لصحة الأبدان، ومنها:

جوارش الأترنج:

- المكونات: أترج . مصطكاء . عسل نحل . فلفل . زنجبيل . قرنفل . جوزة الطيب . سنبل . قرفة . كبابة . عود . مسك . زعفران .

طريقة إعدادها: تؤخذ قشور الأترج، وتقطع صغارًا، ثم تترك في الماء عشرة أيام، ويغير الماء كل يوم مرة حتى تزول مرارته وينشف. بعدها يطبخ بما يغمره من الماء والعسل حتى يلين، ويطبخ بالمصطكاء في طبق عيدان حتى يتصل ماؤه. ويعقد بعد ذلك بعسل نحل منزوع الرغوة للرتل اثنان، ثم تنتثر عليه الأفاه وهي فلفل وزنجبيل ودار فلفل وقرنفل وجوزة الطيب وسنبل وقرفة وكبابة بأجزاء متساوية، ويضاف إليه أيضًا عود نصف جزء، ومسك حسب الاختيار، وزعفران لصبغه، يدق وينخل وينثر عليه ويخلط جيدًا ويرفع.

خواصه وفوائده: معتدل في الحرارة واليبس، يطيب النكهة، ويعطر المعدة ويقويها، ويزيد الهضم، ويرد الريح، وينفع أصحاب الأمزاج الباردة، ويقطع البلغم، ويضر أصحاب الأمزاج الحارة^(١٤٨).

يلاحظ على جوارش الأترج ما يلي:

١. يحفل بكثير من المنكهات كالزنجبيل والقرنفل وجوزة الطيب والسنبل والقرفة والكبابة والعود والمسك والزعفران.
٢. جودة اختيار المكونات من المنكهات وعسل النحل والمصطكاء.
٣. خواصه وفوائده كثيرة لصحة الأبدان.

جوارش التفاح:

المكونات: تفاح . ماء ورد . خل . ماء لسان الثور^(١٤٩) . جلاب . عود . سنبل . زعفران .

طريقة إعدادها: يقشر التفاح العطر المز^(١٥٠) ويقشر ويقطع وينقى من حبه، ويلقى عليه خل وماء الورد وماء لسان الثور ما يغمره، ويطبخ في إناء فخار أو برام حتى ينشف ماؤه، ثم يلقي في قصعة^(١٥١) خشب ويهرس جيدًا، ويعقد بالجلاب، وينثر عليه بعد عقده عود وسنبل وزعفران من كل واحد جزء، ثم يدق وينخل ويضاف.

خواصه وفوائده: معتدل، يطيب النكهة، ويعطر المعدة، ويقوي الهضم، ويفرح القلب، ويزيل البخار، وينفع أصحاب الأمزاج الحارة (١٥٢).

يلاحظ على جوارش التفاح ما يلي:

١. الاختيار ضرورة لا زمة، وقد تمثلت في التفاح العطر المز.
٢. دقة الإعداد، فالتفاح لابد من تنقيته من حبه وطبخه لضمان جودته وأن يكون في إناء فخار أو برام.
٣. تطيبه في آخره يسبغ عليه الطعم الجيد الجميل.
٤. خواصه وفوائده المتحصلة كثيرة لصحة الأبدان.

جوارش الجزر:

المكونات: جزر أحمر . عسل . ماء . فلفل . دار فلفل . زنجبيل . هال . قرفة . كبابة . سنبل . بسباسة . خولنجان (١٥٣) . عود . زعفران . مسك .

طريقة إعدادها: يؤخذ الجزر الطري الأحمر فيغسل، وينحت ويقطع قطعاً صغيره جداً، ثم يوضع في قدر برام أ فخار، ويضاف عليه عسل وما يغمره من الماء، ثم يطبخ حتى يذبل، ثم يصفى بمنخل وينشف، ثم يضاف عليه بوزنه عسل منزوع الرغوة، ويعقد حتى يأخذ قوام الجوارش، ويخلط معه الأفاوه وهي فلفل ودار فلفل وزنجبيل وهال وقرفة وكبابة وسنبل وبسباسة وخولنجان وعود وزعفران ومسك بحسب الاختيار، ثم يوضع في إناء زجاج، ويستعمل منه وقت الحاجة.

خواصه وفوائده: حار، ينفع أصحاب الأمزجة الباردة والأبدان العليقة، وهو يقوي الباه، ويهضم الطعام، ويقطع البلغم، ويضر أصحاب الأمزجة الحارة والأكباد الملتهية (١٥٤).

يلاحظ على جوارش الجزر ما يلي:

١. الجزر المستخدم هو الجزر الطري الأحمر، ويظن الأحمر لحلاوته عن الأصفر.

٢. القدر المستخدم يفضل أن يكون قدر برام أو فخار، وقد يكون السبب أن الشراب قد يتفاعل مع القدور المصنوعة من النحاس وخلافه، فتغير طعمه.
٣. العسل المستخدم ضمان لجودة مذاقه تنزع عنه رغوته.
٤. الأفواه لازمة لتطيب المذاق.
٥. خواصه وفوائده المتحصلة كثيرة، وقد ذكرها المعد له بالتفصيل، وقد نبه إلى ضررها لبعض الناس من أصحاب الأمزجة الحارة والأكباد الملتهبة.

جوارش السفرجل:

المكونات: سفرجل . ماء الحصرم . ماء الورد . عسل نحل . عذبه . نانخواه (١٥٥) . كمون كرمانى . سنبل . قرفة . مصطكاء . زعفران . عود هندي . كبابية . ينسون .

طريقة إعدادها: يقشر السفرجل ويقطع بسكين غير حديد وينقى من حبه، ثم يوضع في دست فخار أو برام، ويلقى عليه ما يغمره من ماء الحصرم وماء الورد، ويطبخ حتى ينضج وينشف الماء، ثم يوضع في قصعة خشب ويهرس، ويعاد إلى الدست بعد غسله، ثم يعقد بعسل نحل منزوع الرغوة مثل وزنه، فإذا انتهى في العقد يخلط معه الأفواه وهي عذبة وناخواه وكمون كرمانى وسنبل وقرفة ومصطكاء وزعفران وعود هندي وكبابية وينسون بأجزاء متساوية، ويدق وينخل، فإذا انتهى يبسط على رخامة، ويقطع شوابير، ويكفن بورق الأترج ويعبأ في أواني الزجاج.

خواصه وفوائده: معتدل، يقوي المعدة، ويشهي الأكل، ويقوي العصب، ويحسن البشرة، ويحسن المزاج، ويفتح الشهية (١٥٦).

يلاحظ على جوارش السفرجل ما يلي:

١. السكين المستخدمة في تقطيع السفرجل لا بد أن تكون غير سكين حديدية، والأمر يدل على أن الحديد قد يتفاعل من السفرجل ويكسبه طعمًا غير مستساغ.

- ٢ . الدست المستخدم المطلوب هو من فخار، وليس من نحاس مثلاً أو خلافه ضماناً لجودة النهكة وعدم تغير الطعم.
- ٣ . القصعة المستخدمة المطلوبة هي المصنوعة من الخشب وليس خلاف الخشب كالنحاس وخلافه لتحقيق ذات غاية الجودة للنكهة.
- ٤ . العسل في هذا الشراب لا بد من نزع رغوته تحصيلاً لجودة المذاق.
- ٥ . الكميات المستخدمة من الأفاوه لا بد أن تكون متساوية، وفيه دليل على دقة الاعداد.
- ٦ . خواصه وفوائده المتحصلة كثيرة.

جوارش العنبر:

المكونات: عنبر سك^(١٥٧) . مسك . هال . دارسين . دار فلفل . جوزة الطيب . أسارون . قرنفل . سكر مصري.

طريقة إعدادها: يؤخذ من الهال والدراسين وار الفلفل وجوزة الطيب من كل واحد درهم، ومن الأسارون والقرنفل والزعفران من كل واحد نصف درهم، ومن عنبر سك، والمسك من كل واحد دانقين، ومن السكر المصري رطل، ويعمل كما يعمل في جوارشانات السفرجل وغيرها، ومن فوائده أنه يسخن المعدة ويعطرها، ويذهب الرياح الباردة الغليظة^(١٥٨).

يلاحظ على جوارش العنبر ما يلي:

- ١ . العنبر المستخدم عنبر سك وله خاصيته في مذاقه.
- ٢ . السكر المصري له خاصيته المجودة لهذا الشراب، لذا يفضل على غيره.
- ٣ . خواصه وفوائده الطبية كثيرة.

جوارش العود:

المكونات: أزرار الورد^(١٥٩) . سنبل عسافيري^(١٦٠) . قرنفل . هال . جوزة الطيب . مصطكاء . عود هندي . قاقلة . طباشير . عسل . جلاب .

طريقة إعدادها: يؤخذ أزرار الورد منزوع الأقماع بوزن مثقال، وسنبل عسافيري، وقرنفل، وهال، وجوزة الطيب، من كل مثقال، ومصطكاء وعود هندي من كل واحد درهمين، وقاقلة وطباشير من كل واحد درهم. يدق الجميع ناعماً، ويعجن بعسل منزوع الرغوة وجلاب نصفين بالسوية، ويؤخذ له قوام الجوارش، ويستعمل منه نصف درهم إلى درهم^(١٦١).

يلاحظ على جوارش العود ما يلي:

١. استخدام أزار الورد، والسنبل العسافيري لتطبيب المذاق والنكهة.
٢. العسل المستخدم هو المنزوع من رغوته لضمان جودة المذاق.

جوارش الكمون:

المكونات: كمون كرمانى . خل . زنجبيل . فلفل . ورق سذاب . بورق أرمني^(١٦٢) . عسل نحل .

طريقة إعدادها: يؤخذ كمون كرمانى منقوع في خل خمر قدر مائة درهم، وزنجبيل وفلفل وورق سذاب مجفف من كل واحد ثلاثون درهماً، وبورق أرمني عشرة دراهم، تدق جميعاً وتنخل وتعجن بثلاثة أمثالها من العسل منزوع الرغوة، من خواصه وفوائده أنه يذهب الرياح الغليظة، ويجود الهضم، ويقضي على أوجاع القولنج^(١٦٣) الناتجة عن الريح والبلغم، ويسهل إسهالاً خفيفاً، ويحدر الغذاء عن المعدة ويدفع مضرة الأغذية الباردة الغليظة عنها^(١٦٤).

يلاحظ على جوارش الكمون ما يلي:

١. الورق المستخدم هو الورق الأرمني.
٢. العسل المستخدم منزوع الرغوة لضمان جودة المذاق.
٣. له خواصه وفوائده الطبية الكثيرة.

جوارش الليمون:

المكونات: ليمون صيني أصفر . عجين . ماء الورد . قرفة . قرنفل . دار فلفل .

جوزة الطيب . سنبل . كبابة . ساذج هندي . بسباسة . هال . خولنجان .
ينسون . نانخواه . كمون كرمانى . عود . زعفران . مسك .

طريقة إعدادها: يؤخذ الليمون الصينى الأصفر وتغطى كل واحدة بالعجين المختمر، ثم يصف فى طبق نحاس أو مقلى فخار، ويجعل فى أسفل التتور إلى أن يتبخز العجين ويتورد، ثم يخرج، ويترك حتى يبرد ثم يُخلص من العجين ويشقق وينقى من حبه ويدق فى جرن حجر حتى يمتزج الظاهر مع الباطن، ويعزل، ثم يحل له بوزنه مرتين سكر بماء الورد ويعقد بعد تنقيته إلى أن يتسكّر، ثم يُلقى فيه ما أعد له، على أن يستمر تحريكه فى البرام حتى يأخذ قوام الجوارش، ثم ينثر عليه الحوائج المدقوقة المنخولة وهى قرفة وقرنفل ودار فلفل وجوزة الطيب وسنبل وكبابة وساذج هندي وبسباسة وهال وخولنجان وينسون وناخواه وكمون كرمانى وعود وزعفران أجزاء متساوية بحسب الاختيار، ويعطر بالمسك، ثم يوضع فى إناء زجاج ويستعمل، من خواصه وفوائده أنه معتدل فى الحرارة إلى اليبس وهو أنفع الجوارش، يطيب النكهة، ويقوي الباه، ويمنع نخر الأسنان، ويطيب لخلق، ويصفي الصوت، ويعطر المعدة، وينبه الشهوة، ويسكن الغثيان، ويمنع القيء، ويقمع الصفراء، ويقطع البلغم، ويصفي الدم، ويؤمن من السموم، ويقوي القلب، ويفرح النفس، ويزيد من نضارة الوجه، ويبطئ مجيء السكر، ويفتح السدد فى الأمعاء والشرابين، ويذهب الرياح، ويشهي الجماع، لكنه يضر أصحاب الأمزجة الحارة (١٦٥).

يلاحظ على جوارش الليمون ما يلي:

- ١ . الليمون المستخدم هو الليمون الصينى الأصفر فحسب، وهو أساس مكوناته.
- ٢ . الوعاء الذى يستخدم هو من البرام لإكسابه المذاق الخاص.
- ٣ . كثرة الحوائج الناعمة المنهكة.

- ٤ . يفضل فيه الكمون الكرمانى، والساذج الهندي.
- ٥ . التعطير لازم في نهاية عمل الشراب وخاصة بالمسك.
- ٦ . الاحتفاظ به في إناء زجاجي يضمن بقاءه لفترة طويلة.
- ٧ . له خواصه وفوائده الطبية الكثيرة، لكنه يضر أصحاب الأمزجة الحارة.

جوارش المثلث:

المكونات: تفاح . سفرجل . ورد مري . ماء الورد . ماء الحصرم . ماء لسان الثور . خل شراب عتيق . عود . قرفة . نعناع . زعفران . مسك .

طريقة إعدادها: يقشر التفاح والسفرجل وورد مري من كل واحد جزء، ثم يقشر ويقطع التفاح والسفرجل وينقى من الحب، ثم يلقى عليه في قدر برام أو فخار ما يغمره من ماء الورد وماء الحصرم وماء لسان الثور وخل وشراب عتيق بأجزاء متساوية، ويطبخ على نار هادئة حتى ينشف الماء ثم يلقى في إناء حجر أو خشب، ويضاف إلى ذلك الورد المري، ويخلط الجميع ويدق في مهاس^(١٦٦) إلى أن ينحل ثم يعاد إلى القدر ويلقى بوزنه الجلاب العاقد ويحرك حتى يأخذ قوام الجوارش، وينثر عليه الأفواه بحسب الاختيار على قدر الأمزجة كالعود والقرفة والنعناع والزعفران والمسك وغيرها. من خواصه وفوائده أنه معتدل، يفرح القلب، ويطيب النكهة، ويقوي المعدة، ويوجد الهضم، ويشهي الأكل، ويحسن المزاج، ويزيد في نضارة الوجه، ويصفي الذهن^(١٦٧).

يلاحظ على جوارش المثلث ما يلي:

- ١ . الشراب المستخدم لا بد أن يكون عتيقاً.
- ٢ . هدوء النار على الطعام فترة تكسبه مذاقاً جيداً.
- ٣ . الإناء المستخدم يفضل أن يكون من حجر، أو خشب ضمناً لجودة المذاق.
- ٤ . أن الأفواه تكسبه في نهايته طعمها المميز وهذا ما نلحظه في نهاية إعداده.

٥ . خواصه وفوائده الطبية المتحصلة كثيرة.

ثالثاً: المعاجين: وهي أيضاً تدخل في الأغذية الهاضمة للطعام وتحسن مذاقها، منها:

معجون الجزر:

المكونات: جزر . سكر . عسل . نعناع . أفواه.

طريقة إعداده: يقشر الجزر ويعصر جيداً، ويضاف إليه العسل، لكل من منين (١٦٨) ونصف، ويغلى قليلاً، ثم يرفع من على النار، ويؤخذ الجزر بعد عصره فيجعل في الدست بلا ماء، وينشف قليلاً ويضاف إليه العسل، ويطبخ إلى أن يأخذ قوامه، ثم ينزل من على النار وتوضع عليه الأفواه (١٦٩).

يلاحظ على معجون الجزر ما يلي:

١ . اقتران الجزر بالعسل يسبغه مزاجاً حلواً رائعاً.

٢ . القوام المناسب للشراب يزيده جمالاً ويحسن مذاقه.

٣ . وضع الأفواه الملائمة تزيد من جمال لذته.

معجون الجزر البري وهو الشقاقل (١٧٠):

المكونات: جزر . ماء . عسل . زنجبيل . لوز .

طريقة إعداده: يؤخذ الجزر الشقاقل ويشقق ويخلط بماء في جرة فخار، ويسد فيها، وتوضع في الفرن، وتخرج ثاني يوم، فإن بقي عليه ماء يُصفى، ثم يهرس جيداً في مهراس رخام، ويعصر عصاراً جيداً، ثم يوضع العسل على النار، ثم يوضع لكل من من الجزر الشقاقل منين عسل إلى أن يأخذ قوام شراب الليمون القوي، ثم يرفع من على النار ويضاف إليه زنجبيل مدقوق، لكل من من الجزر خمسة دراهم، يخلط معه قلب اللوز المسموط المبروم (١٧١).

يلاحظ على معجون الجزر البري ما يلي:

- ١ . المستخدم في هذا المعجون جزر بري يعرف بالشقاقل .
- ٢ . الجرة المستخدمة من الفخار، لأن الجزر له خواصه التي قد لا تتوافق مع الجرار التي تصنع من المعدن وخاصة أن فترة مكثه فيها طويلة .
- ٣ . إضافة العسل إلى الجزر يزيد من حلاوته وجمال مذاقه .
- ٤ . إضافة الزنجبيل كمنكه قوي ثم اللوز يلففه ويجعله شهياً .

معجون الزنجبيل المقصوص:

المكونات: زنجبيل . سكر . ماء . خل . عسل .

طريقة إعداده: تؤخذ زبدية ماء ويرمى فيها الزنجبيل، ثم يرفع ويقشر، ويترك في الماء خمسة أيام حتى يلين فيشقق رقيقاً ويخرط، ثم يعاد إلى الماء لمدة يومين، ثم يرفع ويعصر في قنينة ويثقل بحجارة، ويحل له الخل لكل من من الزنجبيل من السكر، ثم يوضع الزنجبيل في الخل قبل أن يعقد، ويطح على نار خفيفة حتى يصير كقوام شراب الليمون الرقيق، ثم يرفع من على النار وينقى ويوضع كما هو في الدست اليوم والليلة حتى يربب منه، ثم يعاد ويرفع من على النار ويجعل لكل من من الزنجبيل من من العسل، ويغلى إلى حتى يصير في قوام الزنجبيل، وهو قوام شراب الليمون القوي، ثم يرفع من على النار ويخلط بالدكشاب في الدست، وتملاً به الأحقاق (١٧٢).

يلاحظ على معجون الزنجبيل المقصوص ما يلي:

- ١ . الزنجبيل قوي في بنائه وحدة نكهته لذا فإن تركه في الماء مدة خمسة أيام يخفف من حدته وشدة بنيته .
- ٢ . إضافة العسل الزنجبيل يجعل الشراب أكثر قبولاً ولذة .

معجون السفرجل:

المكونات: سفرجل . ماء . عسل . أفاوهِ وهي قرنفل وهال وسنبل ودارسين وزنجبيل وزعفران .

طريقة إعداده: يقطع السفرجل ويشقق وينقى من حبه، ثم يوضع على النار مغموراً بالماء ويسلق حتى ينضج وينشف منه الماء، ثم يدق بالهاون ناعماً، ويصفي من الغريال، ثم يضاف إلى عسل نحل منزوع الرغوة ويعقد عليه جيداً، ثم يضاف السفرجل عليه، ويوقد عليه حتى يعقد جيداً، ثم يطيب بالأفاوه وهي قرنفل وهال وسنبل ودارسين وزنجبيل وزعفران^(١٧٣).

يلاحظ في على معجون السفرجل ما يلي:

١ . السفرجل ليس كالتفاح وغيره، فبنيته صلبه لذلك وقد أجاد المعد التعامل معه.

٢ . دقه بالهاون ثم تصفية شوائبه بالغريال يهدف إلى تحسين بنيته.

٣ . إضافة عسل النحل المنزوع الرغوة يزيد من جمل مزجه مع السفرجل.

٤ . التطيب بالأفاوه ذات النهكة الزكية تزيد الشراب قبولاً ولذة.

معجون الفجل:

المكونات: فجل . عسل . أفاوه.

طريقة إعداده: يقطع الفجل ويسلق ويمرس ويعصر جيداً، ويؤخذ له عسل لكل من مئتين، ويغلى على النار حتى يأخذ قوام شراب الليمون، ثم يضاف إليه الفجل المقصور، ويطبخ على نار لينة حتى يأخذ قوامه جيداً، ثم توضع فيه الأفاوه، ثم يرفع^(١٧٤).

يلاحظ في على معجون الفجل ما يلي:

١ . مزج العسل بما سلق من فجل يحسن مزاجه وذائقته.

٢ . النار لا بد أن تكون خفيفة هادئة والقصد من ذلك ضمان المزج الجيد وتحقيق نكهة خاصة مميزة تحسن قوام الشراب.

٣ . إضافة الأفاوه في نهاية الإستواء تتوقف على جمال ذائقة المعد له.

معجون الكمون:

المكونات: كمون . عسل . أفاهه.

طريقة إعداده: يُغلى العسل وتوضع له الأفاهه، وهو لكل مَنْ مِنْ العسل عشرة دراهم كمون، وعشرين درهم من الأفاهه، ويتم غلي العسل حتى يقصف أو أقل من ذلك، ثم يرفع من على النار وتضاف له الأفاهه، ثم يوضع في حُق (١٧٥).

يلاحظ على معجون الكمون ما يلي:

١ . أن الكمون عنصر أساس فيه.

٢ . العسل يضيف له حلاوة.

معجون المصطكاء:

المكونات: مصطكاء . سكر . ماء ورد.

طريقة إعداده: يُحلى السكر على النار ويعقد جيّداً، ثم يُصب على بلاطة (١٧٦) مدهونة، ثم تضاف له المصطكاء، ويوضع عليه قليل من ماء الورد، ثم يقطع (١٧٧).

يلاحظ على معجون المصطكاء ما يلي:

١ . استخدام المستكة له غايته في قوام الشراب.

٢ . اشتراط أن البلاطة مدهونة ضرورة ملحة حتى لا يلتصق عليها.

٣ . ماء الورد دائماً يطيب الأطعمة والأشربة، واستخدامه هنا يزيد من جمال مذاقه.

معجون النارج:

المكونات: نارج . ماء . ملح . سكر . عسل . زعفران . أفاهه.

طريقة إعداده: يُخرج قشر النارج ثم ينقع في الماء المالح، ويتم تغيير الماء كل عشرة أيام أو أكثر مرة أو مرتين حتى تزول مرارته، ثم يُعاد فيصلق بالماء

إلى أن يحلو، ثم يقطع بقدر الباقلاء، ويعصر جيداً، ويعمل من قشر النارنج منين عسلاً، ثم يغلى العسل إلى أن يأخذ قوام شراب الليمون، فيرمى عليه القشر ويطح إلى أن يأخذ قوامه الجيد، بعدها يُضاف عليه الزعفران والأفاوه بقدر حاجته، وإن أردت أن تكون النارنجة بأكملها، فيقوم رأس النارنجة بعودها، ويتم إخراج ما بداخلها وتتقع في الماء المالح إلى أن تحلو، ويتم تغيير الماء كما هو الحال بالنسبة لقشر النارنج، وينشف في الهواء، ثم يعمل له حلو السكر إلى أن يأخذ قوام شراب الليمون، ثم يرمى فيه قشر النارنج، ثم يوضع في الهواء إلى أن ييبس، ثم يُعاد ليأخذ السكر مرة أخرى، ويكون كصفة الجوارش، ويعمل من قشر النارنج المقرص، ويكون فيه أفاوه، ويملاً قشر النارنج من الجوارش، ويرد عليها غطاءها، ويعمل لها حلو السكر وتتخذ أقراص شراب الليمون ويتقصر بالدكشاب إلى أن يبيض ويكسى النارنج بذلك الحلو (١٧٨).

يلاحظ على معجون النارنج ما يلي:

- ١ . كثرة تنقيع قشر النارنج بالماء المالح هدفها إزالة مرارته.
- ٢ . لا يقتصر الأمر على النقع، بل لا تزول مرارة قشر النارنج كلياً إلا بسلقه في الماء.

معجون النعناع:

المكونات: نعناع . سكر . خل . أفاوه.

طريقة إعداده: يُحلى السكر على النار، ولكل نصف من السكر من من العسل، ويخلط عليه ويغلى على النار حتى يأخذ قوامه، ثم يضاف إليه النعناع مفروكاً ويغلى عليه، ويطفى بقليل خل ساعة بعد ساعة حتى يأخذ النعناع قوامه، ثم يرفع من على النار بعد ما يضاف إليه الأفاوه (١٧٩).

يلاحظ على معجون النعناع ما يلي:

- ١ . معادلة السكر مع العسل تتطلب الدقة.

٢ . النعناع دائماً يتركه الأَطعمه، وإضافته هنا بقدر، وضابطه كمية الخل التي توضع فتعمل على إعتدال نهكته.

٣ . إضافة الأفاهه في نهايته تزيد من جمال مذاقه.

رابعاً: **منكهات الطعام:** لمكلمات الطعام جمالها، يعرفها الطباخ الحاذق، وهي بمثابة المنكهات والخلطات التي يستخدمها في الأطعمة التي تزيد من جمال مذاقه، ومنها الخردل والصلوصات، فإن كانت جاهزة معدة سلفاً ومحفوظة كان أفضل، فيقوم باستخدامها دون الحاجة إلى إعدادها من جديد، والمطبخ المملوكي لم يفته ذلك، وهذه دلالة أكيدة أخرى تظهر لنا تميزه وروعة من يتولى الطبخ فيه، ومن هذه المكلمات:

الخردل اللطيف والحار والحريف:

المكونات: خردل . جوز . خل . . ملح . سكر . ماء . زبيب أو ماء رمان .

طريقة إعدادة: يؤخذ الخردل فينقى مما فيه من دق وسوس وعيدان وغير ذلك، ثم يدق ناعماً في الهاون، ثم يُلقى عليه من الجوز مثله ويدق أيضاً معه، ثم يُصب عليه الخل، ثم يُصفى بمنخل، ثم يُضاف إليه الملح، وما تبقى منه يخلط مع زبيب مدقوق، أو يُحلى بسكر، ثم يُجعل الخليط في إجانة صغيرة^(١٨٠)، ويُصب عليه الماء بقدر ما يعجنه، ثم يعرض للهواء ويضرب باليد حتى يبيض، ثم يوضع فيه الجوز مع الملح، ثم يُعجن بخل طيب ثم يصب فيه، أما ما تعلق به من زيد ورغوة فيوضع في إناء آخر. ويخلط الباقي بالزبيب والسكر وغير ذلك، وهناك من يفضل عجنه بعد دقه قرصاً ويلصقه بطيفور، ثم يذر عليه رماداً ويغسله بالماء مرات حتى ينظف، فإنه يخرج منه ماء متغير اللون والطعم، ثم يفعل بالوجه الآخر مثل ذلك، ثم يلقى عليه الجوز المدقوق، ثم يضرب ضرباً شديداً، ثم يُزال ما يعلوه من الرغوة والزيد، ويعمل من الباقي شيء بزبيب وسكر أو بماء الرمان أو غير ذلك^(١٨١).

يلاحظ على الخردل اللطيف والحار والحريف ما يلي:

- ١ . خلوه مما يعكر مذاقه، وتمثل ذلك في تنقية الخردل من الدق والعيذان وخلاف ذلك.
- ٢ . الجوز يضيف له مذاقًا جميلًا، وخاصة إذا نزع ما يعلوه من رغوّة وزيد.
- ٣ . تحليته مقننة جيدًا تزيد مذاقه حلاوة، وتكون بالزبيب والسكر وماء الرمان.
- ٤ . الخل المستخدم فيه يشترط فيه الجودة وطيب الطعم.

الصلوصات: في عالم الطعام اليوم، تستخدم المطاعم أنواعًا كثيرة من الصوص (الصلصات) التي تقدم مع الطعام، فيعمد الزبون إلى إستخدامها لأنها تسبغ على الطعام نكهة جميلة مميزة، والمطبخ المملوكي أيضًا لم يفته هذا الأمر وقد سبق ما تقوم به مطاعم اليوم في هذا الأمر، ومن تلك الصوصات التي توضع للطعام وتكفه:

صلص:

المكونات: بقدونس . سذاب . كزبرة . كراويا . بندق . أطراف طيب . قرفة . زنجبيل . زر الورد . زيت . ماء ليمون . خل الخمر . سماق . نعناع .

طريقة إعداده: يُفرم البقدونس جيدًا، وتُفرم أوراق السذاب ويُدق في جرن إلى أن يصير كالمرهم، ثم يعصر ماؤه، بعدها تحصص له الكزبرة والكراويا، ويحصص له قلب البندق، ويدق ويستعمل له أطراف الطيب مع القرفة والزنجبيل وزر الورد، ثم تُخلط الطحينة بالزيت الطيب ويضاف إلى هذا الصلص قليل من ماء الليمون والخل، وتُغمرالطحينة بالزيت، ثم يضاف قلب البندق، ثم الكزبرة والكراويا، ثم يدق السماق وينخل ويضاف إليه حوائج البقل الذي تم دقها والسذاب والنعناع، وإن كان ناقص حموضة زيد بالخل والزيت على قدر ما يحتاجه المذاق، ثم يوضع في وعاء مدهون وتوضع خرقة على غطاءه بعد ختمه بالزيت الطيب^(١٨٢).

يلاحظ على الصلص ما يلي:

١ . دقة إعداده، فأوراق السذاب تصبح بعد دقها ناعماً كالمرهم، وتتابع وضع المكونات ماء الليمون والخل والطحينة وقلب البنديق والكزبرة يدل على ذلك.

٢ . القدرة على التكيف مع جمال المذاق، ووضع الفرضيات، فإن كان ناقص الحموضة زيد بالخل والزيت على قدر ما يحتاجه جمال المذاق، وفيه دقة متناهية تدل على الخبرة والذوق الرفيع.

صلص بماء حصرم:

المكونات: ماء حصرم . بندق . ثوم . كزبرة يابسة . فلفل . شعير . سذاب .
طريقة إعداده: يؤخذ ماء حصرم، ويدق قلب البنديق ناعماً، ويضاف إليه ثوم وكزبرة يابسة وفلفل وقليل من شعير وسذاب، ويُسقى بماء الحصرم قليلاً قليلاً، ويدق حتى يبقى قوام الصلص (١٨٣).

يلاحظ على هذا الصلص دقة الإعداد التي تتضح في عبارات المعد له، فالبنديق يدق ناعماً، وماء الحصرم يضاف قليلاً قليلاً.

الصلص الكامل:

المكونات: أترنج . ماء حلو . بقدونس . ريحان . ملح أندراني (١٨٤) . ليمون أخضر . زيت . خولنجان . زنجبيل . قرنفل . فلفل .

طريقة إعداده: تؤخذ قلوب الأترنج، وتوضع في ماء حلو، ويؤخذ وزنها بقدونس، ومثله ريحان ترنجي، تدق جميعاً وتخلط، ويذر عليها ملح أندراني مسحوق، ويعصر عليها ليمون أخضر، ثم تعبئ في قناني ويختم عليها بالزيت الطيب، ويكون كل قنينة زجاج لمائدة واحدة، ويذرع عليه يوم استعماله خولنجان وزنجبيل وقرنفل وفلفل ليطيب طعمه، ومن الناس من يستعمله بلا أفاهه (١٨٥).

يلاحظ على الصلص الكامل ما يلي:

- ١ . جمال مكوناته.
- ٢ . دقة اختيار المكونات، فالماء عذب، والريحان ترنجي، والملح أندرائي، والليمون أخضر، والزيت طيب.
- ٣ . اختيار قنينة زجاج فيه خبرة أن الزجاج لا يغير طعم مكوناته ولا يتفاعل معها، فالحفظ فيه الأمان.
- ٤ . التطيب لازم، وقد يكون اختياراً، وقد كان هنا بالخولنجان والزنجبيل والقرنفل والفلل.

صلص محلى:

المكونات: زبيب جوزاني^(١٨٦) . خل . قلب لوز . بندق . فستق . أطراف طيب .
فلل . خميرة عطار . زعفران . مسك . ماء الورد . عود . عنبر .

طريقة إعداده: يؤخذ زبيب جوزاني ويقلع من حبه، ويستخرج بالخل، ويحمص قلب اللوز والبندق والفسق، وتدق جميعاً بالهاون بعد التحميص حتى يخرج دهنها ثم توضع على الخل المصفى، ثم تؤخذ أطراف الطيب الكاملة وتنصن في جرن الفقاعي بالخل كما يصحن الفلفل ويرمى عليه، ويؤخذ شيء من خميرة العطار فتدق وتتخل وتذر عليه، ويضاف إليه زعفران بمسك وماء ورد، ثم يحرك تحريكاً جيداً، ثم يوضع هذا الصلص في برنية أو قطرميز^(١٨٧) ويضاف إليه عود وعنبر، ويغم رأس الإناء ساعة، ويختم ويرفع لوقت الحاجة^(١٨٨).

يلاحظ على الصلص المحلى ما يلي:

- ١ . أن الزبيب المستخدم جوزاني يقلع حبه، وفيه دليل على جمال المذاق.
- ٢ . جمال الإعداد فقلب اللوز والبندق تدق بالهاون حتى يخرج دهنها ثم توضع على الخل النقي المصفى.
- ٣ . التطيب روعي فيه جمال مكوناته ممثلاً في ماء الورد الممزوج بالمسك.
- ٤ . حفظه في برنية أو قطرميز وتغطية وغم رأسه ساعة، ثم ختمه يدل على

حرص المعد له أن يبقى صالحًا لفترة طويلة.

صلص يؤكل به السمك المقلي المملوح وغير ذلك:

المكونات: زبيب . لوز . خردل عكاوي . خل . ثوم . زيت . خل . زعفران . زنجبيل . قرفة . فلفل . خولنجان . سنبل . نعناع . عسل نحل .

طريقة إعداده: يُدق رطل من الزبيب ورطل من اللوز المسموط حتى ينعما، ثم يؤخذ من الخردل العكاوي ثلاث أوق وتمرس بنصف رطل خل مرسًا جيدًا حتى تُخرج خاصيتها في الخل، ويرمى النفل، ثم يلقى على الزبيب واللوز المدقوقين، ثم يؤخذ من الثوم الطيب نصف أوقية، يقشر ويدق ويغلى في زيت طيب حتى يأخذ قوامه، ثم يلقى عليه من البنقدق المحمص ثلاث أواق وكذا قلب الجوز بعد دق الجميع، ثم يضاف إلى الأول، ويضاف لها رطل خل، ثم يغلى عليها حتى يرجع قوامها ثخينًا، ثم يضاف زعفران وزنجبيل وقرفة وفلفل وخولنجان وسنبل طيب من كل درهم، تستحق هذه الحوائج ويضاف إلى الصلص قبضة نعناع وثلاث أواق عسل نحل، ويرفع ويؤكل به السمك^(١٨٩).

يلاحظ على الصلص المخصص للسمك المقلي والمملح ما يلي:

١ . الخردل المستخدم عكاوي.

٢ . المتأمل في المكونات يرى أنها كفيلة بإزالة ما في السمك من زفر، بل تسبغ عليه مذاقًا جميلًا.

خامسًا المخللات: وهي تعمل من اللفت والبصل والفواكه والبقول بمختلف أصنافها، وتُمَلح عادة بالليمون والكباد^(١٩٠) وغيره^(١٩١).

مخلل الباذنجان:

المكونات: باذنجان . كرفس . نعناع . بقدونس . كزبرة . كراويا محمص . أطراف الطيب . فلفل . ثوم . خل .

طريقة إعداده: يؤخذ الكرفس والنعناع والبقدونس، ينقى ورقه ويجعل في إناء،

ثم يذر عليه كزبرة يابسة وكراويا مدقوقة وأطراف طيب ولفل ورؤوس ثوم صحاح مقشرة، ثم يؤخذ الباذنجان وتقطع أقماعه، ويشقق الباذنجان صليبيًا ويقشر ويحشى فيه البقل والحوائج، ثم يوضع في إناء ويسكب عليه الخل (١٩٢).

يلاحظ على مخلل الباذنجان ما يلي:

١. أقماع الباذنجان تقطع أطرافها بحيث لا يبقى إلا بعضها.
٢. لا يحتاج النار، بل يضاف إليه الخل والمكونات، ويوضع في إناء، يمكث بعدها فترة طويلة مقدرة بأيام لضمان نضج محتوياته وتجانسها.

مخلل البصل في مصر:

المكونات: بصل . خل . زعفران . سكر . نعناع . أطراف طيب . زنجبيل . سذاب . ريحان قرنقلي .

طريقة إعداده: يؤخذ البصل الرفيع اليابس، فيقشر ويحفظ في مكان عال مدة عشرين يومًا حتى يتخلل، ثم ينقى من قشوره الزائدة، ثم يعبأ في خوابي (١٩٣) ويسقى الخل، ثم يغطي رأس الخابية بقماش رقيق على البصل، ثم يغلي الخل، وبعدها يوضع على رأس الخابية غطاء ويجبس حولها وحول فم الخابية، ويخلى إلى أن يطيب ويعبأ ويمكث مدة شهرين، ويستعمل بعد ذلك، ثم تؤخذ بصلة تقطع إلى نصفين بعد نقشيرها وقطع ذنبها ورأسها، ثم يؤخذ منه بقدر الحاجة، ويعصر البصل ويصبغ بالزعفران، ويضاف إليه الخل والسكر والنعناع وأطراف الطيب، ويترك البصل في برنية أو قطرميز، ويسقى من ذلك حتى يكتفي، ويترك مقدار خمسة أيام ويوضع في السكردان (١٩٤) وغيره، ويؤخذ من ذلك البصل الأول أيضًا، فيقشر ويقطع كما في حال الأول، ويعصر عصرًا جيدًا ويؤخذ له اللبن المنشف ويوضع فيه قليل الزنجبيل المصحون والنعناع والسذاب، وإن كان زمان الريحان القرنقلي فإنه ينقى ورقه ويفرم ويوضع فيه، فإن لم يتوفر، فزهر

حطب القرنفل الهندي يضاف إليه، ثم يحرك ويتبل، فهذا لا يقيم أكثر من يومين ويعمل غيره، وهو صنف غريب يهضم الطعام ويشهي المعدة للأكل (١٩٥).

يلاحظ على مخلل البصل في مصر ما يلي:

- ١ . البصل المستخدم لا بد أن يكون رقيقاً يابساً.
- ٢ . مدة التخليل محددة بعشرين يوماً، ثم يترك ويعبأ منه بعد شهرين ويستعمل.
- ٣ . الحفظ يكون في الخوابي، ويسقى بالخل.
- ٤ . تضاف إليه الكثير من المنكهات كالزعفران والنعناع وأطراف الطيب والسذاب والريحان والقرنفل.
- ٥ . تستخدم البرنية أو القطرميز لحفظ البصل حتى يكتفي من المكونات مدة خمسة أيام ثم يوضع في سكردان وغيره، وهذا دليل جودة صانعه.
- ٦ . له فوائد الجميلة، فهو هاضم للطعام، فاتح للشهية.

مخلل البصل والبادنجان:

المكونات: بصل . بادنجان . أطراف الطيب.

طريقة إعداده: يؤخذ من البصل المدور والبادنجان الصغار، فيشقق البادنجان ويحشى بأطراف الطيب، ولا يقشر البصل، بل يصفى، صف بصل، وصف بادنجان، ثم يقلب عليه الخل، ثم يؤكل (١٩٦).

هذا المخلل سهل في إعداده، سريع في استخدامه.

مخلل الثوم:

المكونات: ثوم . ماء . ملح . شعير .

طريقة إعداده: توضع رؤوسه في إناء مزفت، ثم يوضع عليه من الماء ما يغمره، ويضاف إليه الملح وكف شعير، ثم يسد رأس الإناء بطين، ويترك

حتى يحمض ويطيب طعمه، وكذلك يفعل بالكراث الشامى والبصل الحريف الرقيق الأصفر^(١٩٧).

يلاحظ على هذا المخلل عدم حاجته للنار، وإنما يوضع فى إناء مزفت، سد رأسه بطين، ويترك حتى الاستواء.

مخلل الجزر:

المكونات: جزر . عسل . زنجبيل . أطراف الطيب.

طريقة إعداده: يؤخذ الجزر الغض، ثم يقشر ويقطع صغاراً، ويرمى قلبه، ويضاف إليه العسل والزنجبيل وأطراف الطيب، ثم يوضع على النار، ويُغلى غليات، ثم يجعل الجزر مرة أخرى على نار هادئة حتى يعقد، ثم يرفع من على النار حتى يبرد، ثم يوضع فى السكران، ثم يستعمل^(١٩٨).

يلاحظ على مخلل الجزر ما يلي:

- ١ . المستخدم من الجزر الغض الصغير.
- ٢ . يحتاج النار لينضج الجزر وباقي المكونات، بل يغلى غليات لضمان الاستواء.
- ٣ . الاستعمال هنا يكون حال استوائه.

مخلل الجوز الأخضر:

المكونات: جوز أخضر . ماء . ملح . خل حادق . أبازير . ثوم . نعناع . كرفس .
طريقة إعداده: يؤخذ الجوز الأخضر قبل أن يعقد قلبه فى شهر نيسان بحيث يقطع شيئاً كثيراً، ثم ينقع فى ماء وملح مدة عشرين يوماً بحيث لا يبقى ماؤه أسود ويحلو، ثم يرفع سريعاً ويغسل وينشّف، ويضاف إليه الخل الحادق^(١٩٩)، وتوضع فيه الأبازير والثوم الصحاح، كما يوضع فيه النعناع والكرفس، وهو نافع للبلغم^(٢٠٠).

يلاحظ على مخلل الجوز الأخضر ما يلي:

١ . الجوز المستخدم أخضر قبل أن يقد قبله في شهر نيسان تحديداً وهو موسمه.

٢ . الخل المستخدم لابد أن يكون حادقاً لضمان جودته.

٣ . له فائدة صحية، فهو طارد للبلغم.

مخلل حماض الأترج:

المكونات: أترج . سكر . قلب فستق . قلب بندق . ورد . زعفران . مسك . ماء الورد . عود . عنبر .

طريقة إعداده: يؤخذ حماض الأترج فيقلع شعيره، ويضاف إليه السكر وقلب الفستق والبندق المحمص والورد المرى، ثم يضاف الزعفران والمسك ماء الورد، ثم يوضع على النار، ثم يُزاد ماء الورد ويعقد كقوام الجلاب، وتبخر له برنية بالعود والعنبر، ويترك الحماض فيها، ويوضع لها غطاءها جيداً بحيث لا تصعد منه الرائحة (٢٠١).

يلاحظ على مخلل الأترج ما يلي:

١ . ماء الورد مكون أساس فيه.

٢ . جماله في حسن إعداده والأواني المستخدمة فيه، فهو يطيب بالزعفران والمسك، ويضاف إليه الفستق والبندق المحمص، وحتى البرنية التي يوضع فيها مبخرة بالعود والعنبر.

مخلل الخيار:

المكونات: خيار . ماء . ملح . خل . كرفس . نعناع . سذاب .

طريقة إعداده: يؤخذ من خيار تشرين خصوصاً الصغار منه، وينقع في ماء وملح يومين وليلتين، ثم يرفع ويجعل في قطرميز، ويوضع عليه الخل وقلوب الكرفس والنعناع والسذاب، ويكون السذاب أكثر من الكرفس، ثم يرفع ويستعمل (٢٠٢).

يلاحظ على مخلل الخيار ما يلي:

- ١ . خيار تشرين الصغار هو المستخدم فيه.
- ٢ . لا يحتاج النار، فإنه يحتاج إلى يومين وليلتين ينقع خلالها بالماء والملح، ثم يوضع في قطرميز وتضاف إليه بقية المكونات، ثم يرفع ويستعمل بعد فترة وجيزة.

مخلل الزيتون المكلس:

المكونات: زيتون . كلس (٢٠٣) . قلى (٢٠٤) . ماء . ملح.

طريقة إعداده: يؤخذ الزيتون المنقى السالم من العاهات، فتغسل له الخوابي ويوضع فيها، ويضاف له الكلس ويببت إلى الغد، ثم يؤخذ القلى فيدق جيدًا وينخل ويحط على كل مد من الزيتون أوقية كلس وأوقية قلى، ثم يؤخذ من الماء ما يغمز الزيتون، ثم يوضع في قدر نحاس، ويضاف عليه الكلس والقلى ويغلى الماء حتى ينقص الثلث، ثم يرفع من على النار ويوضع في وعاء فخار، ويببت ليلة، فيصبح رائقًا كالشيرج، ثم يقلب من الماء الرائق على الزيتون غمرة، ويجعل على وجه الزيتون من أعلاه الورق الأخضر، ويثقل بحيث لا يصعد الزيتون إلى أعلى الماء فيسود، ويبقى في الخوابي ثلاثة أيام، ثم يؤخذ منه زيتونة وتكسر، فإن وجدت نواتها قد اسودت وحلى طعمها، فيرفع الزيتون ويوضع في أنية ويغسل حتى ينظف، ثم يرفع لساعته لئلا يسود، فيوضع في ماء حلو بلا ملح ثلاثة أيام، ثم يوضع في ماء وملح مقدارًا مناسبًا منه، ويؤكل (٢٠٥).

يلاحظ على الزيتون المكلس ما يلي:

- ١ . الزيتون المستخدم لا بد أن يكون سليمًا من العاهات.
- ٢ . تستخدم ماد القلى، وقد بينا أهميتها، وكذا يستخدم الكلس.
- ٣ . الزيتون بحاجة إلى كثير من المعالجات والماء الحلو حتى يصبح رائقًا صالحًا للأكل.

مخلل الزيتون المرمد:

المكونات: زيتون . كلس . رماد منخول . ماء . ملح .
طريقة إعداده: يؤخذ لكل مَدَّ زيتون أوقية كلس، ومد رماد منخول. يخلط الكلس والرماد ويعجن بالماء حتى يصير مثل العصيدة، ثم يوضع على الزيتون وبحرك، ويطين على وجه الزيتون من الرماد والكلس، ثم يترك في الوعاء ثلاثة أيام، بعدها تكسر زيتونة فإن كانت نواتها قد اسودت، فيعمد إلى تقليل الماء، ويغسل وينزل في ماء آخر ثلاثة أيام، بعدها يغسل ويرفع في الماء والملح، ويمكن أكله حينئذ (٢٠٦).

يلاحظ على الزيتون المبخر ما يلي:

- ١ . استخدام الكلس والرماد في الإعداد في صنعه.
- ٢ . الزيتون يحتاج دائماً للماء الحلو حتى يصبح سائماً للأكل.

مخلل الزيتون الأسود:

المكونات: زيتون تدمري . بخورعود قاقلي (٢٠٧) . قشر جوز يابس . بقدونس . زيت طيب . قلب جوز محمص . ليمون مالح .
طريقة إعداده: يؤخذ زيتون تدمري، ثم ينزع نواه، ويخرج من ظاهر المنخل ويبخر ببخورعود قاقلي وقشر جوز يابس، فإذا أخذ حقه من الدخان، يُذَر عليه كسيرة يابسة وبقدونس مخروط وزيت طيب وقلب جوز محمص وقطع من الليمون المالح الصغار، ثم يوضع في إناء مبخر نظيف، ويؤكل (٢٠٨).

يلاحظ على الزيتون الأسود ما يلي:

- ١ . النوع المستخدم زيتون تدمري.
- ٢ . العود المستخدم في التبخير قاقلي.
- ٣ . تسويد الزيتون أساساً لتبخيره بالعود وقشر الجوز اليابس.
- ٤ . حرص معده على الوعاء المستخدم في الحفظ، فهو إناء مبخر نظيف.

مخلل الزيتون المتبل:

المكونات: زيتون . ماء . كراويا . كزبرة . أطراف طيب . قلب بندق . طحينة . خل حاذق.

طريقة إعداده: يؤخذ الزيتون، يفسخ وتقلع نواه ويعصر نصف عصره، ويغير عليه الماء حتى يطفى، ويعصر عصراً جيداً ويؤخذ له كراويا محمصه وكزبرة محمصه بقدر الحاجة وأطراف طيب وقلب بندق وطحينة وخل حاذق حتى كفايته، ويتبل ويوضع فى إناء ثلاثة أيام، ويوضع عليه الزيت الطيب، ثم يستعمل (٢٠٩).

يلاحظ فى الزيتون المتبل ما يلى:

١ . التتبيل يكون بالكراويا والكزبرة وأطراف الطيب وقلب البندق بخل حاذق.

٢ . التتبيل يكون مدة ثلاثة أيام.

٣ . الماء لازم فى تكراره ليكون الزيتون مستساعاً.

مخلل السفرجل: على ثلاثة أنواع:

الأول: يعبأ به السكردان، يقطع السفرجل ويضاف إليه ليمون أو سكينجين، ثم يخلط بالخل، ويوضع على النار، ويضاف إليه أطراف الطيب فهو يقوم مقام المخلل، بل هو أطيب منه.

الثاني: يؤخذ عسل أو سكر، ثم يوضع على النار حتى يغلي جيداً، ثم يقطع السفرجل ويرمى فيه، ويغلى حتى يعقد وينضج السفرجل ويصير للمخلل قواماً، ثم يوضع فيه أطراف الطيب وقلب الفستق ولوز مسموطين مصبوغين بالزعفران، ثم يرفع من على النار ويستعمل.

الثالث: يؤخذ سفرجل مقطع، يقشر ويصبغ بالزعفران، ثم يدق له الزبيب الجوزاني، ويضاف الخل والسكر والزعفران وأطراف الطيب والنعناع وقلب الجوز الناعم والقليل من المسك وماء الورد، ويعبأ فى برنية مبخرة ويختم، ويترك، ثم يستعمل (٢١٠).

يلاحظ على مخلل السفرجل ما يلي:

- ١ . الأول يحتاج النار بغية استواء السفرجل وما أضيف إليه من مكونات، فإذا استوى كان مثل المخلل بل أطيب.
- ٢ . الثاني أيضاً يحتاج النار لينضج السفرجل ويصير مع المكونات التي أضيفت إليه مثل قوام المخلل.
- ٣ . الثالث لا يحتاج النار، بل يعبأ في برنية مبخرة ويختم، ثم يترك فترة لاستوائه، ثم يستعمل.

مخلل الشمار الأخضر:

المكونات: شمار أخضر^(٢١١) . خل . سكر . أطراف الطيب . كراويا . نعناع . ماء الورد.

طريقة إعداده: يؤخذ الشمار الأخضر، فتقطع قلوبه، وتصلق بالخل نصف سلقه، ويضاف له خل وسكر وأطراف طيب وكراويا ونعناع وقليل من ماء الورد، وتخلط جميعاً جيداً، ثم توضع في برنية تبخر بالعود والعنبر، ويستعمل وقت الحاجة، وهو مفيد لتصريف الرياح، وتحسين الهضم^(٢١٢).

يلاحظ على مخلل الشمار الأخضر ما يلي:

- ١ . الشمار المختار هو الأخضر.
- ٢ . البرنية التي يوضع فيها تكون مبخرة بالعود والعنبر، الأمر الذي يزيد جمالاً في مذاقه وحسن إعداده.
- ٣ . له فوائد صحية، فهو طارد للرياح، محسن للهضم.

مخلل الكباد:

المكونات: كباد المراكبي^(٢١٣) . شيرج . خل حانق . عسل أو سكر . بندق محمص مقشور مجرش . أطراف طيب . نعناع.

طريقة إعداده: يؤخذ الكباد الناضج البالغ المشحم بالقشر، فيؤخذ قشره، ثم يقطع

شوابير كبارًا ويقلى بالشريح حتى ينضج، ثم يؤخذ لبه ويفصص، كل فص ناحية ولا يزال القشر الذي عليه، ثم يوضع فى إناء ويضاف إليه الخل الحاذق، ويحلى بعسل أو سكر، ويوضع فى الخل بنسق محمص مقشور مجرش، كما يوضع أطراف طيب ونعناع، أما الشوابير المقلية فتجعل فى الخل وهو ساخن، وتُحلى تحلية جيدة، ويرفع أيامًا، ثم يؤكل (٢١٤).

يلاحظ على مخلل الكباد ما يلي:

- ١ . يؤخذ الكباد المراكبي الناضج البالغ المشحم بالقشر، ولا يؤخذ دونه.
- ٢ . يُحلى بالعسل والسكر لإضفاء جمال المذاق عليه، ويطيب بأطراف الطيب والنعناع، فيزيده طيبًا.

مخلل الكرفس:

تؤخذ أصول الكرفس وقلوبه والورق الأخضر، ثم توضع فى إناء يقلب عليه خل، ثم يترك أيامًا ويؤكل (٢١٥).

يلاحظ أن هذا المخلل بعد إضافة الخل فى حاجة إلى أيام ليؤكل، وهو أمر اعتيادي فى المخلاتات التى تتطلب فترة كافية لنضج محتوياتها.

مخلل اللفت بالخمير:

المكونات: لفت . ملح . ماء . خردل . خميرة.

طريقة إعدادة: يؤخذ اللفت، ثم يقشر ويقطع، ويُغلى فى دست غلوة، ثم يوضع فى إناء، ثم يذوّب عليه الخمير والملح فى الماء، ثم يقلب عليه غمرة (٢١٦)، ثم يضاف إليه الخردل بعد دقه ناعمًا واستحلابه من خرقة، ويسكب فوقه، ويغطى رأس الإناء، ولا يلمس حينئذ، والخمير والخردل على قدر ما يكون اللفت (٢١٧).

يلاحظ على مخلل اللفت ما يلي:

- ١ . الخمير والخردل على قدر ما يكون اللفت، معادلة دقيقة.
- ٢ . الخردل لا بد من استحلابه من خلال خرقة لضمان نعومته.

٣. رأس الإناء لا بد من تغطيته جيداً والتوجيه بعدم لمس مطنّة مخافة دخول الهواء إليه.

مخلل لفت آخر:

المكونات: لفت . ملح . زعفران أو عصفر . خل صافي . خردل .

طريقة إعداده: يؤخذ لفت طري حلو فيقشر، ويفلق بالسكين حتى لا ينتزع بعضه عن بعض، ثم يُذّر عليه الملح ويترك ليلة حتى يجف ماؤه، ثم يوضع في برنية نظيفة، ثم يصبغ بالزعفران حتى يكسبه اللون الأصفر، ويغمر بالخل الصافي، وإن كان المراد أن يكون لونه أحمر صبغ بالعصفر (٢١٨)، وقد يضاف إليه الخردل حسب ما يريده صانعه (٢١٩).

يلاحظ على مخلل اللفت هذا ما يلي:

١. جودة المكونات، فاللفت طري حلو، والخل المستخدم يتوجب أن يكون نقياً صافياً.

٢. جودة الأوعية المستخدمة، فالبرنية نظيفة.

٣. أن الصباغ بحسب ما يريده صانعه بالزعفران أو العصفر.

٤. الخردل حسب الاختيار.

مخلل لفت يؤكل بعد يوم واحد:

وهو أن يقشر اللفت ويصلى نصف صلقة، ثم يخرج ويترك حتى ينشف ماؤه، ثم يوضع في قدر مع الخل ويصبغ بما ذكرناه في المخلل السابق (٢٢٠).

يلاحظ هنا الدقة في الإعداد، فاللفت يصلق نصف صلقة.

مخلل لفت يؤكل بعد شهر:

يقطع اللفت كما ذكرناه سابقاً، ويغلى الماء في دست آخر، ثم يوضع اللفت فيه، ثم يرفع من على النار ويصفى ويعصر باليد حتى يزول عنه الماء، ثم يُذّر عليه الخردل والملح وهو فاتر، ثم يضاف إليه الخل وبقية الحوائج،

ويقدم (٢٢١).

يلاحظ هنا أن إضافة الخردل والملح حين يرفع اللفت من على النار ويفتر، ثم الخل وبقية الحوائج وهي ملاحظة محسوبة من المعد له.

مخلل لفت يؤكل في أيام يسيرة:

يقشر اللفت ويعمل ويصلق ناضجاً ويهياً كما ذكرناه سابقاً. فهو ينقع في الماء والملح ليلة ويغمر بالخل، ويقدم (٢٢٢).

يلاحظ على هذا المخلل سهولة إعداده.

مخلل لفت يعمل للسنة:

يؤخذ اللفت ويقشر ويقطع مربعاً غلاظاً، ثم يُدر عليه الملح، ثم يبيت في إناء حتى يزول عنه الماء، ثم يوضع فيه الخل والحوائج (٢٢٣).

يبدو أن المدة الطويلة المطلوبة للحفاظ استلزمت أن يقطع اللفت مربعاً غلاظاً حتى لا يهترأ حين يقطع رقيقاً صغاراً.

مخلل لفت بحب الرمان:

المكونات: لفت . خل . حب رمان . عسل أو سكر . نعناع . سذاب . أطراف طيب . فلفل . زنجبيل . خشخاش - سمس . شهدانق (٢٢٤) . جوز محمص . ثوم . شيرج . زعفران أو النيل (٢٢٥).

طريقة إعداده: يصفى حب الرمان بخل بحيث لا يبقى في حب الرمان شيء، ثم يضاف إليه عسل أو سكر، ويوضع على النار حتى يعقد جيداً، ثم يضاف إليه النعناع والسذاب وأطراف الطيب والفلفل والزنجبيل والخشخاش والسمس والشهدانق وقطع الجوز المحمص، فإذا عقد يضاف عليه الثوم بعد تقشيريه وتقطيعه وتحميره، ثم يقطع اللفت ويقشر صغاراً حتى يذبل، ويسلق على قدر الكفاية، ثم يضاف حب الرمان ويغلى عليه جيداً، وأما تلوين اللفت فإن كان المراد اللون الأصفر صبغ بالزعفران، وإذا كان المراد اللون الأزرق صبغ بالنيل، وإن أردته أحمر فبالخبازة (٢٢٦)، وإن كان المراد

اللون الأبيض فيترك على حاله (٢٢٧).

يلاحظ على مخلل اللفت بحب الرمان ما يلي:

١ . كثرة المكونات سيما المطيبة له.

٢ . خيارات تلوين اللفت تدل على إتقان الإعداد والتفنن فيه.

مخلل لفت رومي:

المكونات: لفت . ملح . ماء الورد . ماء . خردل . خل .

طريقة إعداده: يؤخذ اللفت ثم تقطع عروقه ويخلى عقصه قدر أصبع، وآخر بلا عروق و لا ورق، فيقشر ويشقق سبعة أو ثمانية شقاق طولاً وعرضاً، ثم يُذر عليه الملح وماء الورد، ويترك يومين وليلتين، ثم يُخرج من الماء والملح وتحشى شقوقه خردلاً وملحاً، ويقلب عليه خل، ويترك. فإنه يبقى سنة كاملة (٢٢٨).

نفس الملاحظة السابقة، فاللفت هنا لم يقطع قطعاً صغيرة، بل تم تقشير ثم شقق سبعة أو ثمانية شقاق طولاً وعرضاً، ليكون صالحاً لمدة سنة كاملة.

مخلل الليمون المالح:

المكونات: ليمون مالح . ليمون أخضر . نارنج . زيت طيب . أطراف الطيب . كزبرة يابسة محمصاة ناعمة . بقودونس مخرط . نعناع . سذاب .

طريقة إعداده: يؤخذ ليمون مالح، يقطع صغاراً ويوضع في إناء ويعصر عليه ليمون أخضر ونارنج، ثم يضاف إليه زيت طيب وأطراف طيب وكزبرة يابسة محمصاة ناعمة وبقودونس مخرط ونعناع وسذاب (٢٢٩).

يلاحظ على هذا المخلل كثرة المطيبات والمنكهات كأطراف الطيب والنعناع والسذاب، فضلاً على عدم حاجته للنار، فهو يعد، ثم يؤكل.

مخلل اليقطين:

المكونات: يقطين . خل . زعفران . ماء الورد . سكر . نعناع . مسك .

طريقة إعداده: يؤخذ اليقطين فينحت ويقطع ويخرج لبه، ثم يقطع شوابير لطيفة، ثم يصلق بالخل ربع سلقة أو دونها، ثم يرفع من على النار ويبرد ويعصر، ثم يصبغ بالزعفران وماء الورد، ثم يرفع السكر والخل على النار ويُغلى عليه حتى يصير في قوام الجلاب، ثم يضاف إليه باقة نعناع قبل أن يعقد حتى يأخذ خاصيتها، ويرفع منه قبل أن يعقد ويعصر ويعاد ما عصر منه في القدر، ثم يضاف إليه الطيب، ثم يرفع من على النار حتى يبرد، ويبخر له برنية مدهونة يوضع اليقطين فيها، ويسكب عليه المزاج السابق ويحرك، وتمسح أطراف البرنية وتختم بالسكر وماء الورد والمسك، ويرفع لوقت الحاجة، ويستعمل (٢٣٠).

يلاحظ على مخلل اليقطين ما يلي:

- ١ . قشر اليقطين يابس، لذا ينحت بالسكين وخلافها.
- ٢ . يحتاج هذا المخلل للنار، فيسلق فيها، ويطيب بالكثير من المنكهات كالزعفران وماء الورد والنعناع والمسك.
- ٣ . طريقة حفظه جميلة في برنية مدهونة مبخرة، وتمسح أطرافها لتخليصها مما علق عليها، وتختم بالسكر وماء الورد والمسك.

سادساً: البوارد: المقبلات التي تقدم قبل الطعام الرئيس أو في أثنائه وهي كثيرة، وفيما يلي بيان أشهرها:

الجبن الحالوم:

المكونات: لبن حليب . ملح . كندس (٢٣١) . قلوب النارج . كباد . ترنج . ليمون . زعتر الأخضر . طيب.

طريقة إعداده: يغلى اللبن الحليب مع الملح والزعتر حتى ينقص إلى الثلث، ثم يرفع من على النار ويبرد. ويوضع في صرة جير قليل كندس مصحون يضاف إلى الجبن في الصرة في المَطْرُ (٢٣٢) مع قلوب النارج والكباد والترنج والليمون والزعتر الأخضر، يعمل راق جبن، وراق قلوب وزعتر

حتى يمتلئ المطر، ويقلب عليه اللبن المغلي حتى يمتلئ المطر، فيختم بقليل طيب، ثم يكبس ويرفع لوقت الحاجة (٢٣٣).

يلاحظ على الجبن الحالوم ما يلي:

- ١ . طريقة جميلة في صنع الجبن الحالوم.
- ٢ . النظافة طابع من دأبه إتقان الصنعة، فقد ختم المطر . القرية . بالطيب.

جبن حالوم بصلص:

المكونات: لبن حليب . زعتر شامي . ورق خوخ - حوائج البقل . خل . نعناع . سذاب . زعتر . خردل مطحون . فلفل . زنجبيل . زر ورد مصحون . ثوم . زيت . ملح . ماء . ليمون . زيت طيب . قلب بندق محمص . كزبرة . كراويا . طحينة.

طريقة إعداده: يُغلى اللبن الحليب بقليل ملح إلى أن ينقص الثلث، ويعمل له معه زعتر شامي ثم يضاف إليه وينزل من على النار ويبرد ويصفي، ويوضع في الجبن قليل من ورق الخوخ، ويضاف إلى اللبن، ثم يرفع في مَطْرَ . قرية . لا يرشح، ثم يكبس، وعند أكله يأخذ ويقطع ويفرم له حوائج البقل ويعصر، ثم يوضع في الخل إلى بكرة ثم يعصر جيدًا، ثم يفرم عليه نعناعًا وسذابًا ويدق مع زعتر مدقوق وخردل، ثم يعجن بالخل والفلفل والزنجبيل وزرالورد المصحون والثوم المدقوق بزيت طيب في ملح وماء ليمون وزيت طيب وقلب بندق محمص وكزبرة وكراويا محمصين، ويعمل له صلص فيه الحالوم ويحرك ويخمر من العشاء إلى بكرة، ثم يؤكل (٢٣٤).

يلاحظ في الجبن الحالوم بصلص ما يلي:

- ١ . كثرة المكونات.
- ٢ . التخمير فيه لازم.
- ٣ . جودة اختيار المكونات والأوعية، فالزعتر شامي، والزيت طيب، والقرية (المَطْرُ) المستخدمة قوية لا ترشح.

الجبن الحالوم المتبل:

المكونات: جبن حالوم . ثوم . زيت . ملح . ليمون أخضر أو خل . قلب جوز محمص . زنجبيل . كزبرة محمصة . كراويا محمصة . نعناع مفروم . عود . سذاب . زر ورد . بندق محمص مجروش .

طريقة إعداده: يؤخذ الجبن الحالوم ويقطع، ثم يوضع فى وعاء، ويؤخذ الثوم يقشر ويدق بقليل من الزيت، ويضاف إليه الملح، ثم يعصر عليه ليمون أخضر أو خل وقلب جوز محمص مدقوق وزنجبيل، ويصبح الجميع كالمرهم، ويضاف إليه كزبرة محمصة وكراويا محمصة وقليل من النعناع المفروم وعود وسذاب ويتبل به الجبن، ويوضع على وجهه الزيت الطيب، ويفرك عليه زر ورد وقليل من البندق المحمص المجروش، ويؤكل (٢٣٥).

يلاحظ على الجبن المتبل ما يلي:

- ١ . كثرة المكونات وخاصة المنكهات منها .
 - ٢ . التزييق والتزيين لا بد منهما فى نهاية الاعداد، فيوضع على وجهه الزيت الطيب، ويفرك عليه زر ورد، وقليل بندق محمص مجروش، والأمر يدل على حسن الأداء وجمال الذوق .
- حمص كسا (٢٣٦): أنواعه عديدة وكذا الطرق فى إعداده، لذا سوف نقصر الذكر على ثلاثة أنواع منه:

النوع الأول:

المكونات: حمص . جوز محمص . طحينة . زيت طيب . أطراف طيب . كزبرة . كراويا . سذاب . نعناع . خل . ليمون مالح . فستق .

طريقة إعداده: يمعك (٢٣٧) حمص كسا، وينزل من منخل، ويؤخذ قلب جوز محمص ويدق حتى يخرج دهنه، ثم تضاف إليه الطحينة وزيت طيب وأطراف طيب وكزبرة وكراويا، الجميع يحمص ويدق ناعماً، أو سذاب ونعناع وخل، ويضرب باليد حتى تختلط أجزاؤه، كما تقطع له ليمونة مألحة

تقطيعاً رقيقاً، ويضاف إليه الفستق، بعدها يوضع في زبدية ويشهل (٢٣٨)
بتشاهيل الحمص، ويُنثر عليه قلب الفستق وزيت ويقدم (٢٣٩).

يلاحظ على هذا النوع ما يلي:

١ . لا يحتاج النار، فيؤكل بعد تحضيره مباشرة.

٢ . كثير في منكهاته ومطيباته.

٣ . الجوز والفستق يضيفان له مذاقاً جميلاً.

النوع الثاني:

المكونات: حمص ناضح . خل حاذق . . طحينة . جوز . ماء الليمون الأخضر .
سذاب . بقودونس . نعناع . زيت طيب . أطراف الطيب . كزبرة يابسة . كراويا .
دراسين . فلفل . زنجبيل . فستق .

طريقة عمله: يؤخذ الحمص الناضح، ثم يُهرس في ناحية وتُدوب الطحينة
بالخل الحاذق وتُضاف إليه، ويحمص قلب الجوز ويدق ويدق بماء
الليمون الأخضر والخل ويُضاف إليه، ويدق السذاب والبقودونس المخروط
وشيء من النعناع بحيث يصير مع الحمص لوناً حسناً، ويضاف بعدها
الزيت الطيب وأطراف الطيب والكزبرة اليابسة والكراويا والدراسين والفلفل
والزنجبيل، ويكون ماء الليمون أكثر، يجعل عليه زيت كثير وبقودونس وقلب
فستق، ومن أراد أن يعمل في جوفه عمل، ويجعل عليه زيت كثير
وبقودونس مخروط ودراسين وسذاب، ثم يقدم (٢٤٠).

يلاحظ على هذا النوع ما يلي:

١ . البقودونس مكون أساس، بعد الحمص الناضح.

٢ . يحتاج إلى زيت كثير ليجعله أكثر لذة.

النوع الثالث:

المكونات: حمص مسلوق . خل . زيت طيب . طحينة . فلفل . أطراف طيب .
نعناع . بقودونس . زعتر . جوز . لوز . فستق . بندق . قرفة . كراويا . كزبرة

يابسة . ملح . ليمون ملح . زيتون .

طريقة إعداده: يؤخذ الحمص المسلوق، يدق ناعماً، ويؤخذ له ويضاف إليه خل وزيت طيب وطحينة وقلقل وأطراف طيب ونعناع وبقدونس وقليل زعتر وجوز ولوز وفسنق وبندق وقرفة وكراويا وكزبرة يابسة وملح وليمون ملح وزيتون، ويبسط، ويترك يوم وليلة، ويقدم^(٢٤١).

يلاحظ على هذا النوع ما يلي:

١ . كثير في محسناته التي تزيده لذة، ففيه الجوز واللوز والفسنق.

٢ . غني بما يزيده نكهة وطيباً، ففيه الفلفل وأطراف الطيب والنعناع والبقدونس والزعتر والكزبرة.

٣ . بعد الانتهاء منه لا يؤكل حالاً، وإنما يبسط ويترك يوم وليلة ثم يقدم.

الرجلة^(٢٤٢): على أنواع عديدة سوف نذكر منها نوعين:

النوع الأول:

المكونات: رجلة . لبن حامض . ثوم . خردل . زيت .

طريقة إعدادها: تؤخذ الرجلة، فينقى الورق من العيدان وقلوبها وتسلق حتى تتضج، ثم يضاف إليها اللبن الحامض والثوم والخردل والزيت، وتقدم. كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ٢٢٤.

يلاحظ على هذا النوع حرص معده تخليص الرجلة من عيدانها وقلوبها لطيب مذاقها، واللبن الحامض يضيف لها طعماً مميّزاً.

النوع الثاني:

المكونات: رجلة . شيرج . سماق . جوز . ماء ليمون . فلفل . ثوم . زنجبيل . أطراف طيب . بقدونس . سذاب . ماء حصرم .

طريقة إعدادها: تسلق الرجلة وتُقلى بالشيرج، ويؤخذ لها سماق منقوع في ماء، ثم يستحلب ويصفى من خلال خرقة، ثم يدق الجوز ناعماً ويضاف عليه

ماء الليمون الكثير والفلفل والثوم والزنجبيل وأطراف الطيب، ويُجعل على وجهه الزيت الطيب والبقدونس والسذاب والنعناع، وقد يفضل البعض أن يضاف إليه ماء الحصرم (٢٤٣).

يلاحظ في النوع خلوه من اللين الحامض، وإنما يلعب السماق دورًا أساسًا فيه، وكذا الجوز الذي يجعله أكثر طيبًا، فضلًا عن كثير من المنكهات والمطيبات كالفلفل والثوم والزنجبيل وأطراف الطيب والسذاب والنعناع، وأن البعض يفضل إضافة ماء الحصرم إليه.

زعر الموصلي:

المكونات: زعر . ملح . مش الجبن . قنبريس (٢٤٤) تركماني .. نعناع . زيت .
طريقة إعداده: يؤخذ الزعر، يقطف ويغسل بالملح ويصفي من الغسيل، ثم يغسل بمش الجبن ويعصر، ثم يؤخذ قنبريس تركماني طيب ويوضع له الملح، ويترك هذا الزعر عليه مع باقتين من النعناع، ثم يتبل ويؤكل بالزيت (٢٤٥).

يلاحظ على الزعر الموصلي ما يلي:

- ١ . موصلي الأصل .
- ٢ . يستخدم له القنبريس التركماني ،
- ٣ . الزعر منفردًا دائمًا يضاف إليه الزيت ليؤكل .
- ٤ . التزيين والتزيق بالنعناع .

زعر مدقوق:

المكونات: زعر . ملح . زيت طيب . لبن حليب .

طريقة إعداده: يؤخذ الزعر، ثم يترك حتى يذبل، ثم ينقى ويدق ويعصر، ويؤخذ العفین ويدق معه قليل ملح، ويضاف إلى الزعر، ثم يجعل على كل عشرة أرطال من الزعر رطلين من زيت طيب، ويوضع باللبن الحليب، وإن غُلي كان أجود، ثم يوضع في قدرٍ مدهون، ويغطي ويحرك

بعودين كل يوم فى الشمس مدة عشرة أيام، وكلما نشف يُزاد من لبن الحليب ويُحرك، فإذا انتهى يؤكل (٢٤٦).

يلاحظ على الزعتر المدقوق ما يلي:

١ . لا يترك حتى العفين منه، ويعالج بالملح ويضاف إليه.

٢ . اللبن الحليب يدخل كمكون أساس مع الزعتر والزيت.

الطحينية:

المكونات: جزر . كراث أبيض . طحينة . خل . أطراف الطيب . شيرج . ماء . عسل .

طريقة إعدادها: يخرط الجزر ويقطع دوائر، ويسلق، وتخرط رؤوس الكراث وتسلق وحدها، ويصفى ويُلقى بالشيرج، وتعمل الطحينة فى وعاء ويُرش عليها ماء حار قليلاً، ثم تضرب باليد حتى يخرج منها الشيرج، وتوضع فى وعاء، وتُدوب الطحينة بقليل الخل والعسل وأطراف الطيب، ويوضع الجزر فى القدر ناشقاً والكراث، وتلقى عليه الطحينة والحوائج، ولا يعمل الجزر والكراث إلا على قدر الحوائج (٢٤٧).

يلاحظ على الطحينة ما يلي:

١ . لا يختلط ماء الكراث عندما يسلق مع ماء الجزر حتى يسلق، ويبدو أن ذلك مرجعه لو اختلطاً لتغير وفسد الطعم، لذا توجب الأمر بعدها أن يوضع فى القدر وقد نشفا.

٢ . الجزر والكراث لا يعمل منهما إلا على قدر الحوائج.

العجور (٢٤٨):

المكونات: عجور . زيت . شيرج . بصل . بقدونس . خل حاذق . أطراف طيب . نعناع . فلفل . كزبرة يابسة.

طريقة إعدادها: يؤخذ العجور، ثم يقشر ويشقق ويعصر من مائه ويطبخ بزيت وشيرج بعد أن يشقق ويخرط عليه البصل، ويطبخ ويلقى عليه البقدونس

المخرط ويغلى حتى يذبل ويضاف الجميع إلى العجور المقلي، ثم يقلب عليه خل حاذق ويغلى غلوات، ويجعل عليه أطراف طيب وعروق نعناع وفلفل وكزبرة يابسة (٢٤٩).

يلاحظ على العجور ما يلي:

- ١ . يحتاج إلى النار ليسلق فيها.
- ٢ . الخل عنصر أساس، إضافة إلى ما يطيبه من أطراف طيب ونعناع وفلفل وكزبرة.

القرع بالطحينة:

المكونات: قرع . دقيق . شيرج . طحينة . خل . ماء . ليمون . جوز مدقوق . بقودونس مخرط . نعناع . كزبرة يابسة . كراويا . أطراف طيب . زعفران . ثوم . سكر .

طريقة إعداده: ينحت القرع ويقطع شوابير، ثم يمرغ في الدقيق، ثم يقلى بالشيرج، وتعمل له طحينة مذابة في الخل وماء الليمون والجوز المدقوق والبقودونس المخرط والنعناع والكزبرة اليابسة والكراويا وأطراف الطيب وقليل من الزعفران والثوم، ثم يُحلى بالسكر ويجعل على القرع، ثم يُغرف (٢٥٠).

يلاحظ على القرع بالطحينة ما يلي:

- ١ . حاجة القرع لنحت قشرته نظرًا لصلابتها.
- ٢ . النار يحتاجها القرع ليُقلَى بالشيرج.
- ٣ . الطحينة تدخل كمكون أساس، وتذوب بالخل وماء الليمون بمكونات جميلة، جوز وبقودونس ونعناع وكزبرة وكراويا وأطراف طيب وزعفران، فضلًا عن حاجتها للثوم والسكر .

الفتبيط (٢٥١) المتبل: أنواع عديدة، سوف نذكر نوعين منها:

النوع الأول:

المكونات: قنبيط . زيت . طحينة . قلب جوز . خل . خردل . نعناع . كراويا . أطراف طيب.

طريقة إعداده: يسلق القنبيط، ثم يقطع صغارًا، ثم يعصر ويؤخذ له الزيت والطحينة وقلب الجوز والخل والخردل والنعناع والكراويا وأطراف الطيب، ثم يتبل القنبيط في هذا المزاج ويعبئ ويقدم في جملة البوارد (٢٥٢).

يلاحظ على القنبيط حاجته للسلق، فلا يؤكل قبلها، ويضاف إليه ما يطيبه كالجوز والنعناع وأطراف الطيب، ويعد من جملة البوارد التي تقدم قبل الوجبة الرئيسية.

النوع الثاني:

المكونات: قنبيط . قلب جوز . سذاب . فستق مجروش . زيت . ماء . ثوم .

طريقة إعداده: يسلق القنبيط ويفلق، ثم يدق له قلب جوز ويجعل زهره فوق، ويضاف إليه سذاب وفستق مجروش والزيت وقليل من الماء الساخن، ثم يوضع فيه الجوز والثوم ويُغلى على النار غلوة، ثم يُتبل في صحن ويجعل زهره فوقه، ثم يوضع عليه الزيت الطيب والحوائج، ويقدم (٢٥٣).

يلاحظ على هذا النوع حاجته كسابقه للسلق، ولا تضاف له الطحينة، وإنما يتبل ويجعل زهره فوقه، ثم يضاف الزيت الطيب وبقية الحوائج، كما يلاحظ أن الفستق المجروش يدخل ضمن مكوناته فضلًا عن قلب الجوز في النوعين.

الكرب (٢٥٤) بالطحينة:

المكونات: كرب . طحينة . خل . خردل . ماء .

طريقة إعداده: يقطع الكرب ويسلق، فإذا نضج يرفع من على النار، وتؤخذ الطحينة، يرش عليها قليل ماء حار ويضرب حتى يخرج منه الشيرج، وتُدوب الطحينة بالخل، ثم يُدق الخردل ويضاف إلى الطحينة، ثم يُؤخذ من الكرب غصنًا غصنًا، يضاف إليه الحوائج ثم يوضع في الأوعية، فإذا فرغ

يضاف عليه ما تبقى من الطحينة، أما الشيرج الذي يبقى من الطحينة فيوضع على وجهه (٢٥٥).

يلاحظ على الكرنب بالطحينة ما يلي:

- ١ . حاجة الكرنب للنار ليلسق.
- ٢ . الطحينة تدخل كمكون أساس.
- ٣ . دقة مُعَدّه، فالكرنب يؤخذ غصناً غصناً لتضاف إليه بقية الحوائج.

اللوبيا:

المكونات: لوبيا . جوز . زيت . كراويا.

طريقة إعدادها: يُدق قلب الجوز حتى يخرج دهنه ويذوب بزيت وكراويا، ويجعل على اللوبيا، ثم تؤكل. ونوع آخر يُخلط فيه الجوز بماء الليمون والثوم (٢٥٦).

يلاحظ على اللوبيا ما يلي:

- ١ . يدخل الجوز عنصر أساسٍ فيه ليكمل المذاق.
- ٢ . الزيت المستخدم هو زيت الكراويا.

المشمش اللوزي المنقوع:

المكونات: مشمش لوزي . ماء اللينوفر (٢٥٧) . وماء لسان الثور . ماء الورد . ماء الرمان . نعناع . سكر .

طريقة إعدادها: يؤخذ مشمش لوزي، يغسل ويضاف إليه ماء اللينوفر، وماء لسان الثور، وقليل من ماء الورد، ويعصر عليه قليل من الرمان الحامض الطري، ويضاف إليه نعناع، ثم يحلى بالسكر، ويترك حتى ينتقع المشمش، ثم يقدم (٢٥٨).

يلاحظ على نقوع المشمش اللوزي ما يلي:

- ١ . يدخل المشمش عنصر أساسٍ فيه .

٢. ماء اللينوفر خاصية في مذاقه الجميل.
٣. الرمان بمائه الحامض يضيف له طعمًا مميّزًا.
٤. لا يخلو من المنكهات الأخرى كالنعناع، والتحلية بالسكر.

مشمش آخر محشو:

المكونات: مشمش . زعفران . ماء الورد . لوز . خل مستقطر من القرعة والأنبيق (٢٥٩) . أطراف طيب . مسك . عنبر . سكر .

طريقة إعداده: يغسل المشمش، ويوضع في خرقة قطن، ويببت من العشاء إلى بكرة، ثم يخرج نواه صباحًا، ويوضع الجلاب على النار، ويخلط له ماء فيه زعفران وماء الورد ومسك، ويسمط لكل رطل زعفران أوقية لوز يصبغ بها الزعفران، ثم يُغلى الجلاب، ويكون على كل رطل جلاب في الغليان أوقية من ماء الورد غير ماء الزعفران الأول، ويرفع ناحية، ثم يُقطف ريم الجلاب، فإذا أخذ في الغليان يُلقى عليه الزعفران المذوب ويُغلى عليها حتى يتدقق بين الأصابع على كل رطل من الجلاب أوقية خل مستقطر من القرعة والأنبيق، ويُغلى عليه ويحرك إلى أن ينعقد، ثم يُرفع من على النار ويُرش عليه عشر دراهم أطراف طيب، ويُحرك على الأرض حتى لا يعلق على قدر ما يبرد، ثم تؤخذ برنية صيني أو قيشاني فتغسل ثم يرش نظيفًا فيها المسك وماء الورد، وتبخر بعود وعنبر، ويغطي رأسها بخرقة كتان نظيفة، وتربط بخيط وترفع لوقت الحاجة، وتعبأ في السكران، ويكون طبخه في قدر برام (٢٦٠).

يلاحظ في المشمش المحشو ما يلي:

١. المشمش فيه عنصر أساس.
٢. أن المنكهات كثيرة كالزعفران وماء الورد والمسك والعنبر وأطراف الطيب.
٣. حرص مُعده على نظافة ما يستخدمه فالبرنية أو قيشاني يشترط فيهما النظافة ويُرش فيها المسك وماء الورد مع التبخير بالعود والعنبر، وكذا

الخرقة التي توضع على رأس الوعاء يشترط أن تكون نظيفة.

سابعاً: أطعمة يدخل اللبن فيها كعنصر أساس:

البيراف:

المكونات: لبن غنم . عسل أو السكر الطبرزد (٢٦١) أو الجلاب . سكنجيين سفرجلي . سفرجلة . كمثرا . تين .

طريقة إعداده: تؤخذ أواني فخار واسعة على هيئة سعة المقالي الواسعة، ثم يُجلب اللبن ويصفى إلى المقالي وهو فاتر ساعة إحضاره محلوباً، ويكون عادة قريب العشاء عند انصراف الغنم من الرعي، ثم يوضع الملقى في الهواء الطلق في الندى ويغطى بقفص كبير، فإذا كان من الغد قبل طلوع الشمس يؤخذ ما خرج على وجهه بمحارة متطاولة، ويجعل ما كشط منه في إناء آخر نظيف فخار جديد، ويكرر ذلك حتى لا يبقى على وجهه شيء، ثم يغطى ويترك. فإن خيف نزول الشمس عليه يغير مكانه إلى موضع بارد. بعدها يرفع في النهار ما قد خرج على وجهه ويقرب. وكثير من الناس يختار أن يأكل البيراف وحده، وهو أطيب ما أكل، والبعض يحبون أكله بالعسل، وآخرون يسحقون السكر الطبرزد ويخلطونه معه ويأكلونه، ومنهم أيضاً من يأكله بالجلاب تحصيلاً لنفعه ومخافة ضرره، ومن خاف أن يأكل البيراف وحده لئلا يستحيل في معدته وجعاً، فينصح أن يأخذ بعد أكله شربة سكنجيين سفرجلي أو يمص سفرجلة أو كمثرا بتين، وهناك كذلك من يأكل البيراف بالزلايية المشبكة (٢٦٢).

يلاحظ على البيراف ما يلي:

- ١ . أواني الفخار هي الأمثل في استخدامه.
- ٢ . أن حليب المستخدم في عمل البيراف الأفضل هو حليب الغنم وأن يؤخذ طازجاً فور رجوع الغنم من المرعى.
- ٣ . للبيراف فوائد، والناس في أكلهم له في اختيار، فمنهم من يأكله وحده،

ومنهم من يخلط به العسل أو السكر الطبرزد أو الجلاب أو بالزلابية.
٤ . حرص المعد له على نظافة الأواني والأوعية المستخدمة، فما كشط منه يوضع في إناء آخر نظيف فخار جديد.
جاجق ^(٢٦٣) من حشيشة السلطان ^(٢٦٤):

المكونات: حشيشة السلطان . ملح . لبن تركماني . لبن حليب ضائي . نعناع . زيت .

طريقة إعداده: تؤخذ حشيشة السلطان، تتقى وتفرم أوراقها، وتخلص من عيدانها، وتقطع قطعاً صغيرة، ثم توضع في ماجور ويرش عليها الملح، ثم تلف بفوطة أو منديل، ثم تدعك في اليد بالملح جيداً حتى يذهب ماؤها، ثم يصفى له اللبن التركماني الدسم الطيب ويضاف إليه الملح، ثم توضع الكمية التي تم عصرها وتفرغ كلها في وعاء، ثم يتم وضعها في اللبن القنبريس ويخلط ويمزج بها جيداً، فإن كان القنبريس يابساً يخلط عليه قليل من لبن حليب ضائي، ثم يضرب ضرب الجاجق، ثم يوضع فيه قدر عشرة دراهم نعناع مفروم مع قليل زيت طيب، ثم تبيت حتى الصباح، ثم يتم تعبئتها في السكردان، وتؤكل، وهي نافعة لآلام الظهر، وتقوي الجماع ^(٢٦٥).

يلاحظ على هذا الجاجق ما يلي:

- ١ . تدخل حشيشة السلطان كمكون أساس في صنعه.
- ٢ . اللبن التركماني الدسم الطيب هو الاختيار في الاعداد.
- ٣ . للجاجق فوائد الصحية لآلام الظهر، ولقوة الجماع.

جاجق من اللبسان ^(٢٦٦):

المكونات: لبسان . ملح أندراني . لبن حامض .

طريقة إعداده: يؤخذ من اللبسان خمس باقات أو أكثر، ثم تتقى وتغسل نظيفاً وتقطع صغاراً، ثم توضع في زبدية، ثم يضاف إليها ثلاثين درهم ملح

أندراني مسحوق، وتدعك باليد جيداً، ويؤخذ خمسة أرطال لبن حامض يوضع في كيس نظيف حتى يقطر ما فيه من الماء، ويبقى التخين منه، ثم يوضع في وعاء ويضاف إليه اللبسان المقطع، ويحرك حتى يختلط، ثم توضع فيه حوائج الجاجق^(٢٦٧).

يلاحظ على جاجق اللبسان ما يلي:

- ١ . الملح المستخدم ملح أندراني.
- ٢ . حرص معده على النظافة في الاعداد والأوعية المستخدمة، فغسل اللبسان لا بد أن يكون غسلًا نظيفًا، واللبن يوضع في كيس نظيف.

كامخ لذيذ:

المكونات: خبز . ورد التين الأخضر . لبن حليب . زيت .

طريقة إعداده: يؤخذ الخبز إذا برد، فيكسر كسرًا صغيرة ثم يوضع في جرة جديدة مطبق بورد التين الأخضر حتى تمتلئ الجرة، ثم يسد رأسها، ثم توضع مقلوبة على رأسها وتترك عشرين يومًا وأكثر حتى يظهر العفن، ثم يتم إخراج الخبز المتعفن وإفراده عن الورق ثم يتم تجفيفه، ويعجن له خبز فطير مثله ويكبر محله ويبسط رفاقًا ويخمر، ثم يجفف أيضًا، ثم يدق العفين والفطير ويعجن بلبن حليب بارد، ثم يجعل في وعاء فيه قليل من الزيت الطيب، ثم يترك في الشمس ثلاثة أيام، فإذا كان اليوم الرابع يعجن باللبن الحليب، ثم يترك في الشمس ليلاً ونهارًا ويحرك بكرة وعشياً حتى يستوي في الشمس، وإذا عجن في اليوم الرابع يوضع فيه الملح^(٢٦٨).

يلاحظ على الكامخ ما يلي:

- ١ . من متطلباته التخمير الفائق عن الحد، الموجب لظهور العفن.
- ٢ . هذا النوع من الكوامخ يتطلب خبرة لكثرة تفاصيله الدقيقة، وتقلب أحواله من خبر وعفين ومزج لفطير آخر به مع الحليب البارد، وتركه بالشمس لأيام معدودة محسوبة في عرف معده.

كامخ الطرخون:

المكونات: خبز . ورق تين . لبن حليب غنم . طرخون . عود تين . ملح .
طريقة إعداده: يؤخذ الخبز، ثم يعفن بورق التين، ثم ينشر بعد تعفنه حتى
يبس، ثم يعجن بلبن حليب الغنم مع طرخون منقى من عيدانه، ويوضع له
ملح حتى لا يحمض، ثم يوضع بالشمس فى وعاء مدهون، ويكون فيه
عود تين، يحرك فيه مدة عشرة أيام (٢٦٩).

يلاحظ على كامخ الطرخون ما يلي:

- ١ . يحتاج إلى فترة متوسطة فى إعداده، قدرها المعد له بعشرة أيام.
- ٢ . جاءت بعض الإشارات الدالة على الخبرة المكتسبة من المعد له، فالطرخون
لا بد أن ينقى من عيدانه، ووضع الملح له غاية فى عدم تحميصه،
والوعاء الذي يوضع فيه لا بد أن يكون مدهوناً، ويكون فيه عود تين.

لبن خاص:

المكونات: لبن نعاج . لبن حامض . سكر .

طريقة إعداده: يؤخذ رطلين من لبن نعاج، ويخلط بأوقية لبن حامض، ويروق
ساعة ويوضع فى دست ويغطى ويُدثر، ويوقد عليه، ويكون الوقيد قليلاً
قليلاً، ثم يكشف عنه ساعة بعد ساعة، فإذا جمع قشره يكون قد استوى،
فيرفع ويؤكل بالسكر أو وحده (٢٧٠).

يلاحظ على لبن طريف ما يلي:

- ١ . لبن النعاج هو المستخدم فيه لنقل قوامه.
- ٢ . الدقة فى الصنع، فالوقيد عليه يكون برفق قليلاً قليلاً، والكشف عنه بغية
تمامه ساعة بعد ساعة.
- ٣ . أكله اختياراً بالسكر أو وحده.

لبن الياغرت (٢٧١):

المكونات: لبن بقر أو جاموس . لبن مقطوع وهو خميرته . منفحة . ماء .
طريقة إعداده: يُغلى لبن البقر أو الجاموس، ثم يغلى ثم يرفع من على النار
حتى يشق ويبرد، ثم يؤخذ رطل لبن مقطوع وهو خميرته، وتؤخذ نصف
أوقية منفحة مضروبة بالماء، ثم يخلط في الماجور، وتملاً به الأوعية،
ويعمل بكرة ليستخد عشية، أو يعمل عشية ليستخد بكرة (٢٧٢).

يلاحظ على لبن الياغرت ما يلي:

١ . اللبن المستخدم هو لبن البقر أو الجاموس .

٢ . التخمر لازم فيه، وتستخدم فيه المنفحة .

القنبريس الدمشقي:

المكونات: لبن .

طريقة إعداده: يعمل من اللبن فيجيء حامضاً، يذخر عند أهل دمشق ويوضع
في الرقاق لأيام الشتاء، يعمل منه التبريد والسحاتير (٢٧٣)، وهو حامض
دسم طيب، وطريقة إعداده أن يؤخذ اللبن المخيض (٢٧٤) فيعقد دون عقد
الإقط، ثم يبرد ويوضع في رقاق أو في جرار بيض، ويستعمل السنة كلها
(٢٧٥).

يلاحظ على القنبريس الدمشقي ما يلي:

١ . الحموضة هي المراد في هذا اللبن .

٢ . هو خليط خائر دسم دون الإقط .

٣ . تخزينه يطول، فيستخدم السنة كلها، وخاصة أيام الشتاء .

الشمار الأخضر (٢٧٦) باللبن:

المكونات: شمار . ملح . لبن . ثوم . نعناع . زيت . زيتون أسود .

طريقة إعداده: يفرم الشمار فرماً ناعماً ويضاف إليه الملح، ويغلى في ملحه،

ثم ينشف اللبن ويدق الثوم والنعناع بالزيت ويخلط باللبن، ويتبل به الشمار، ثم يجعل على وجهه ورق نعناع ويفرك عليه زر ورد، ويجعل عليه زيتون أسود، ويقدم (٢٧٧).

يلاحظ التزيين والتزويق فى نهاية الاعداد، فعلى وجهه يجعل النعناع، ويفرك عليه زر ورد، وزيتون أسود.

الكرنب باللبن:

المكونات: كرنب . لبن . ملح . زيت . سذاب . ثوم . ورق نعناع . زيتون أسود .
طريقة إعداده: يصلق الكرنب ثم يرفع ويرش عليه قليل ملح، ثم يدق الثوم بقليل الملح ويجعل عليه زيت، ثم ينشف له اللبن، ثم يفرم السذاب ويلقى فى اللبن مع الثوم المدقوق بالملح والزيت، ثم يتبل به الكرنب، ويخمر ساعة، ويجعل على وجهه ورق نعناع وزيتون أسود وزيت طيب بقدر كثير، ويؤكل (٢٧٨).

يلاحظ التزيين بعد الإعداد بورق النعناع والزيتون الأسود، والزيت وهو ما يطيب مذاقه.

كشك خراساني:

المكونات: قمح . ماء . لبن حليب أو رائب . ملح . بصل . كراث . بقلة حمقاء (٢٧٩) . كزبرة طرية . كرفس . نمام . نعناع .

طريقة إعداده: يهرس القمح كالهريسة، وينزع ما فيه من الدقيق، ثم يجش ويؤخذ الجشيش (٢٨٠)، ثم يضاف إليه بقدر ماء بلبن، ثم ينشف الماء، ثم يوضع فى الشمس ويغطى، وي طرح فيه لبن حليب أو رائب والملح، ثم يضرب فى كل يوم ويغطى حتى يلين، ثم يُغلى ويحمص، فإذا غلى وحمص وطاب يضاف إليه البصل والكراث والبقلة الحمقاء والكزبرة الرطبة والكرفس والنمام والنعناع، ثم يقطع الجميع قطعاً صغيرة وتلقى فيه، ويجعل منه أقراصاً ويترك على حصر حتى يجف (٢٨١).

يلاحظ على الكشك الخراساني ما يلي:

- ١ . القمح عنصر أساس فيه، ثم اللبن الحليب أو الرائب.
- ٢ . التشميس جزء من إعدادة، والقصد من ذلك التجفيف.

خاتمة البحث والنتائج:

- ١ . تناول البحث مقبلات وفتاحات الطعام ومكملاته في المائدة المملوكية تمثيلاً وتفصيلاً وتحليلاً.
- ٢ . ألقى البحث الضوء على كثير من الأشرطة التي كانت تقدم قبل الطعام أو في نهايته.
- ٣ . تميزت المائدة المملوكية بأطعمة الغاية منها المساعدة في هضم الطعام، وقد بينها تمثيلاً وتفصيلاً.
- ٤ . في البحث بيان أن من الأطعمة ما لا تتقبله بعض الأمعاء، وإنما يتم تناوله على سبيل النفع لصحة الأبدان.
- ٥ . استخدام المطبخ المملوكي لكثير من الصلوصات والمخللات التي تضيف للمذاق جمالاً دليلاً على حسن الإعداد وجمال الذوق.
- ٦ . حفل البحث بكثير من البوارد التي تميزت بها المائدة المملوكية، وهي تدل على التنوع وحسن الإعداد.
- ٧ . حفلت المائدة المملوكية بالعديد من الأطعمة التي دخل فيها اللبن عنصر أساس فيه.

المصادر والمراجع والهوامش

- (١) أنظر: التهانوي، كشاف إصطلاحات الفنون، طبعة دار صادر، بدون تاريخ نشر، ج ١ ص ٢٣٠.
- (٢) المصدر السابق، ج ١ ص ٢٣٠.
- (٣) ابن الأخوة، معالم القرية، معالم القرية في أحكام الحسبة، تحقيق محمد محمود شعبان وصديق أحمد عيسى المطيعي، نشر الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ١٩٧٦ ؛ ص ١٨٥، ١٩٢ ؛ داود الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب والجامع للعجب العجاب، نسخة المطبعة الأزهرية، الطبعة الرابعة، القاهرة ١٩٣٠ م، المصدر السابق، ج ١ ص ٩٩.
- (٤) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٤٠ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٨ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٨.
- (٥) الشيرج: لفظ معرب من شَيْرِه وهو دهن السمسم، وربما قيل للدهن الأبيض. أنظر: الفيومي، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير للرافعي، طبعة المكتبة العلمية، بيروت، بدون تاريخ نشر، ج ١ ص ٣٠٨.
- (٦) شوابير: من الفعل شوبر أي قسم والمقصود هنا التقطيع طولياً على هيئة الهلال. أنظر مجمع اللغة الافتراضي، مجمع بالمدينة المنورة لخدمة اللغة العربية، يرأسه عبد الرزاق الصاعدي.
- (٧) الدست: لفظ فارسي معناه المرجل الكبير من النحاس أو المجموعة الكاملة أنظر: الشيزري، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق السيد الباز العريني، طبعة دار الشروق، ط ٢، بيروت ١٩٨١ م، ص ١٩، حاشية ٨ ؛ باسل زيدان وآخرون، معجم المعاني الجامع ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٤٥، ٢٣١ ؛
- Steingass: A Comprehensive Persian English Dictionary.
- (٨) الريم: الدرّجة والدُّكّان والرغوة، يمانية. انظر: ابن منظور، لسان العرب، تحقيق عبد الله علي الكبير، ومحمد أحمد حسب الله، وهاشم محمد الشاذلي، طبعة دار المعارف، بدون تاريخ، ص ١١٦٤ ؛ الفيومي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٦٩ ؛ مجمع اللغة العربية، المعجم الوجيز، جمهورية مصر العربية ١٩٩٠، ص ١٧٩٦.
- (٩) أطراف الطيب: ويسمى أيضاً أفواه الطيب، هو مزيج عطري من التوابل الرئيسية كجوزة الطيب وورق الغار والهيل والقرنفل والفلفل والزنجبيل ويخلط معه النعناع والزعفران وغيرها ؛

Aromatic spice mix: agraff al-tib.

(١٠) العود القماري: قمار موضع إليه ينسب العود القماري، وعود قماري منسوب إلى موضع ببلاد الهند، وهو من أجود أنواع بخور العود، رائحته جميلة، يلطف الجو، ومن فوائده يستخدم للإسترخاء ويريح الدماغ، ويستخدم في المناسبات والأفراح. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣١٦٠، ٣٧٣٧؛ المعجم الوسيط، ص ٦٣٥؛ Heyd, W: Histoire du Commerce du Levant au Moyen Age. Leipzig, 1923, 11. pp 681-685.

(١١) مصحون: الصحن الضرب، ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٤٠٦، ولعلها هنا المضروب سحفاً

(١٢) مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق مانويلا مارين وديفيد واينز، دار النشر شتاينر شتوتنكارت، بيروت ١٩٩٣، ص ١٣٤، وسوف نشير إليه لاحقاً بعنوانه تسهيلاً للاتباع.

(١٣) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٦؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٥. ٣٦.

(١٤) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٩ - ٤٠؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٨.

(١٥) ابن البيطار، جامع لمفردات الأدوية والأغذية، طبعة بولاق، القاهرة ١٢٩١ هـ / ١٨٧٤ م ج ١، ص ٥٥؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٨.

(١٦) الشيرازي، الحاوي في علم التداوي، بيروت ١٩٠٣ م، ص ٢٥؛ الشيرازي، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق السيد الباز العريني، طبعة دار الشروق، ط ٢، بيروت ١٩٨١، ص ٥٧؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٦.

(١٧) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٩٦.

(١٨) تضرية الأوعية: لا أعلم أصل هذه التسمية، وقد تكون مرتبطة بالتخمير في تلك الأوعية.

(١٩) السذاب: هو الفيجن، وهو بقل، نبات عشبي ساقه ليفية خملية، له رائحة عطرية قوية. أنظر: الفيروز آبادي، القاموس المحيط، طبعة دار الجليل، بدون تاريخ، ج ١ ص ٨٤؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩٧.

(٢٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٥٢. ١٥٣.

(٢١) ابن الأخوة، المصدر السابق ص ١٨٦ وذكر أنواعه منها الفتحي والسادج والمخضب؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٣٧.

- (٢٢) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩٠؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٩٠.
- (٢٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٣٦.
- (٢٤) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٩٠ - ٩١؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩٠ - ١٩١.
- (٢٥) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩١، حاشية رقم ١٢.
- (٢٦) الأترج: أنظر: الأزهرى، تهذيب اللغة، تحقيق محمد أبو الفضل إبراهيم، مراجعة علي محمد البجاوي، الدار المصرية للتأليف والترجمة، مطابع سجل العرب، القاهرة ١٩٦٤، ج ١١ ص ٣؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ٤٢٥؛ الفيروز آبادي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٨٧.
- (٢٧) حماض الأترج: الحماضة ما في جوف الأترجة، والجمع حماض. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٩٩٧.
- (٢٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٣٣؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩٠.
- (٢٩) الخشخاش: نبت حولي من الفصيلة الخشخاشية، ثمرته حمراء، وهو نوعان: أسود وأبيض، وأحدثه خشخاشة، والأسود منه المصري، وأجوده الكثيف الرزين المر القوي الرائحة، السهل الانحلال في الماء الحار، وينحل في الشمس ويكون هشاً وهو أبيض مائل إلى حمرة يسيرة، وفي طعمه مرارة وقبض يحل بماء ويصفى. أنظر: ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ٢٠٠؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ١١٦٤؛ الفيومي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٦٩؛ المعجم الوجيز، ص ١٩٦.
- (٣٠) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٩٦ - ١٩٧؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٨.
- (٣١) الراوند: عشبة من الفصيلة البطاطية، لها نكهتها الممزة، وطعمها بين الحموضة والحلاوة، والنوع الصيني منها يستخدم في الدواء. انظر: الفيروز آبادي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٠٧؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٤٢، ٤٣؛ Heyd, W: Op.Cit.11.pp.665-667.
- (٣٢) المصطكاء: شجر من فصيلة البطميات، ينبت برياً في سواحل الشام وبعض الجبال المنخفضة، ويستخرج منه علك معروف. انظر: الشيزري، المصدر السابق، ص ٢٣؛ وارجع: المعجم الوسيط، ص ٨٧٣.
- Heyd, W: Op.Cit.11.pp.633-635.
- (٣٣) أسارون: يسمى أيضاً ناردين البري، له أصول وقضبان وورق وزهر وبزر، أصوله

معوجة ذات عقد كثيرة، طيبة الرائحة، وقضبانها صغار إلى الاستدارة، وورقه شبيه بورق اللبلاب، وزهره يشبه زهر البنج، ويزره يشبه بزر القرطم. انظر: ابن النفيس، كتاب الشامل في الصناعة الطبية، تحقيق يوسف زيدان، نشر المجمع الثقافي، أبوظبي ٢٠٠٠-٢٠٠٢ م، ج ٢ ص ٢٧٩.

(٣٤) طباشير: دواء يكون في جوف القنا الهندي أو هو رماد أصولها وقلوسه التي في جوف قصبه مستديرة كالدرهم. انظر: الشيزري، المصدر السابق، ص ٤٣ ؛ الفيروز آبادي، المصدر السابق، ج ٢ ص ٧٩.

(٣٥) سقمونيا: وتسمى أيضاً المحمودة، نبات يستخرج من تجاوبفه رطوبة دبقه وتجفف، مسهل، يسهل المرة الصفراء واللزوجات الرديئة من أنحاء البدن. أنظر: الشيزري، المصدر السابق، ص ٤٤ ؛ الرازي، الحاوي في الطب، طبعة دار الكتب العلمية، بيروت، د.ت، ج ٢ ص ٨، ١.

Heyd, W: Op.Cit.11.pp.669-670.

(٣٦) كابلي: معروفة، مجموعة من الأباذير المطحونة كالقرفة والقرنفل والهيل والخلونجان والفلل الكزبرة والكركم وغيرها. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٣١.

(٣٧) الهندباء: بقل زراعي حولي ومحول، من الفصيلة المركبة، نافعة للمعدة والكبد والطحال. انظر: الفيروز آبادي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٤٦ ؛ المعجم الوسيط، ص ٩٩٧.

(٣٨) القاقلة: ثمر نبات هندي من العطر والأفاوية مقو للمعدة والكبد، نافع للغثيان والعلل الباردة، أما القاقلي فنبات كالأشنان مالح، وقد ترعاه الأبل، يدر البول واللبن ويسهل الماء الأصفر، وأظن أن الأول هو المعني هنا. انظر: الفيروز آبادي، المصدر السابق، ج ٤ ص ٤٠.

(٣٩) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٧٥ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٩.

(٤٠) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٩ ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٦٧.

(٤١) اليرقان: مرض فيسيولوجي يصيب النبات فيصفر، وحالة مرضية تمنع الصفراء من بلوغ المعني، فتختلط بالدم فتصفر بسبب أنسجة الحيوان. راجع: المعجم الوسيط، ص ١٠٦٤.

(٤٢) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٧ ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١

- ص ١٨٩ - ١٩٠.
- (٤٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٣٥.
- (٤٤) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٧.
- (٤٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٥٨ - ١٥٩.
- (٤٦) انظر: الخوارزمي، مفاتيح العلوم، نشر مطبعة الشرق، القاهرة ١٣٤٢ هـ، ص ١٠٤.
- ص ١٠٤ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٦.
- (٤٧) الرازيانج الأخضر: هو الأينسون، أو حبة الحلوة، أو الشمار وهو على نوعين البري والبستاني، فأما البستاني فإنه ما دام أخضر فحرارته في وسط الدرجة الثانية، ويبسه في وسط الدرجة الأولى، لأن فيه رطوبة فضلية مكتسبة من الماء، ولذلك صار بطيء الانهضام. انظر: إسحاق الاسرائيلي ت ٣٢٠ هـ / ٩٣٢ م، الأغذية والأدوية، تحقيق محمد الصباح، بيروت ١٩٩٢ م ص ٣٧٨.
- (٤٨) الكشوث: نبت يتعلق بالأغصان ولا عرق له في الأرض. انظر: الفيروزآبادي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٧٩.
- (٤٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٣٦ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٦، وقد جاء ذكره في السنكجيل البزوري، ص ١٨٦.
- (٥٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٣٧ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ١٨٦.
- (٥١) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٧.
- (٥٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٣١.
- (٥٣) المصدر السابق، ص ١٣٢.
- (٥٤) الغريال: أداة تشبه الدف ذات ثقب ينقى بها الحب من الشوائب. انظر: المعجم الوسيط، ص ٦٤٨.
- (٥٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٦٠.
- (٥٦) حوارى: الحوارى بضم الحاء وتشديد الواو والراء مفتوحة الدقيق الأبيض، وهو لباب الدقيق وأجوده وأخلصه. انظر: الشيزري، المصدر السابق، ص ٥٩ ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٠٤٤.
- (٥٧) الطرخون: بقلّة زراعية معمرة من الفصيلة المركبة الأنثوية الزهر، تزرع لرائحة أوراقها التي تؤكل وهي خضر مع الطعام وخاصة اللحم، وتسمى أيضاً الحوذان. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٦٥١ ؛ المعجم الوسيط، ص ٥٥٣.
- (٥٨) المِرْزُ: نبيذ الذرة خاصة. ارجع: المعجم الوسيط، ص ٨٦٦.
- (٥٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٦٠.

- (٦٠) الفُقَاعُ: شراب يتخذ من الشعير خاصة ونحوه . كالقمح هنا . يخمر حتى تغلوه فقاعاته .
ارجع: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٤٤٨ - ٣٤٤٩ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩٨ ؛ المعجم الوسيط، ص ٦٩٨ .
- (٦١) الحريرة: الحساء من الدسم والدقيق، وقيل هو الدقيق الذي يطبخ بلبن. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٨٣١ .
- (٦٢) الأقساماء: هو نوع من الشراب المطيب والمحلّى والمبرد. أنظر: ابن شاهين الظاهري، المجمع المفنى بالمعجم المعنون، تحقيق عمر عبد السلام تدمري، طبعة المكتبة العصرية، صيدا وبيروت ٢٠١١، مج ٢ ص ٤٣٢ ؛ محمد أحمد دهمان، معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي، طبع دار الفكر بيروت ودمشق ١٩٩٠، ص ٩٢ - ٩٣ .
- (٦٣) الحُقُّ: إناء منحوت من الخشب أو العاج وغير ذلك. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٩٤٤ .
- (٦٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٦١ .
- (٦٥) النارج: شجرة مثمرة من الفصيلة السذابية، دائمة الخضرة، ترتفع بضعة أمتار، أوراقها جلدية خضراء لامعة، لها رائحة عطرية، أزهارها بيضاء عبقرة تظهر في الربيع، ثمرتها لبية، عصارته حمضية مرة، تستعمل أزهارها في صنع ماء الزهر. راجع: المعجم الوسيط، ص ٩١٢ - ٩١٣ .
- (٦٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٥٩ .
- (٦٧) كيزان: تجمع أيضًا أكواز، مفردها كوز، لفظ عربي، هو إناء بعروة يشرب به الماء. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٩٥٤ - ٣٩٥٥ ؛ المعجم الوسيط، ص ٨٠٤ .
- (٦٨) الجريدة: سعة طويلة رطبة أو يابسة. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٥٨٩ .
- (٦٩) الضاربة: أظنها مشتقة من الضريبة وهي القطعة من من القطن. أنظر: الفيروز آبادي، المصدر السابق، ص ٩٩ .
- (٧٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٥٣ .
- (٧١) السبب: السبب من الشجر ليس له زهر ولا شوك. ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٩٢٢ .
- (٧٢) المقاصيري: أظنها مأخوذ من الفُصْرَى، وهي السنابل الغليظة، أو من القَصْرَة، وهي أصل العنق. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٦٤٨، ٣٦٤٩ .

- (٧٣) القلاع: مرض يصيب الصغار، ونادرًا الكبار، ومظهره فقط ببيض في الفم والحلق، وسببه العدوى بفطر خاص. راجع: المعجم الوسيط، ص ٧٥٥.
- (٧٤) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٠٦ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٧.
- (٧٥) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩٠؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٨٨.
- (٧٦) البرام: مشتق من البُرْمَةُ، وهي قدر من حجارة، والجمع بُرْمٌ وبُرْمٌ وبُرْمٌ. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٦٩؛ الفيومي، المصدر السابق، ج ١ ص ٤٥.
- (٧٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩٠؛ ص ١٣٨؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٨.
- (٧٨) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٨؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٢١.
- (٧٩) الشراب الريحاي: هو الشراب الطيب الرائحة، وهو أفضل الأشرية، والأبيض لمن يعتريه الصداع أفضل، وكذلك للمحرورين، لأنه أقرب إلى طبيعة الماء. انظر: ابن رشد، شرح أرجوزة ابن سينا في الطب، تحقيق عمار الطالبي، نشر جامعة قطر، كلية الانسانيات والعلوم الاجتماعية، ١٩٩٦، ج ١ ص ١٩٨.
- (٨٠) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٢١ - ٢٢٢.
- (٨١) دش: من دَشش، ودَشش الحب جرشه وكسره أجزاء صغيرة، والدشيشة حسو يتخذ من بر مرضوض. انظر: الأزهرى، المصدر السابق، ج ١١ ص ٢٦٨.
- (٨٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩٠؛ ص ١٤٦.
- ١٤٧؛ ابن الأخوة، معالم القرية، ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩٠؛ ص ١٩٧ - ١٩٨، وقد ذكره محمد أحمد دهمان، وقال: الخبيث الشديد، والفُقَاعُ شراب يتخذ من الشعير سمي به لما يعلوه من زبده وفقاعاته، المرجع السابق، ص ١١٨؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٤٤٨ - ٣٤٤٩؛ المعجم الوسيط، ص ٦٩٨.
- (٨٣) ابن الأخوة، معالم القرية، ص ١٩٧؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٤٧.
- (٨٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٤٧؛ ابن الأخوة، معالم القرية، ص ١٩٧.
- (٨٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٤٧ - ١٤٨.
- (٨٦) ابن الأخوة، معالم القرية، ١٩٧؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٥٠.
- (٨٧) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٣٤ - ٢٣٥؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٦.

- (٨٨) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٧ ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٠٧ - ٣٠٨.
- (٨٩) ذات الجنب: علة صعبة، وهي ورم حار يعرض للحجاب المستبطن للأضلاع. أنظر: الفيومي، المصدر السابق، ١١٠.
- (٩٠) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٩ ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٤٣.
- (٩١) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٦٥ ؛ ابن الأخوة، معالم القرية، ص ١٨٩.
- (٩٢) داء الفيل: تضخم في الجلد وما تحته ينشأ عن سد الأوعية اللمفاوية، يحدثه جنس من الديدان الخيطية. المعجم الوسيط، ص ٧٠٩.
- (٩٣) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٨ ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٥٨.
- (٩٤) البرنية: شبه فخارة ضخمة خضراء، وربما كانت من الفوارير الثخان الواسعة الأفواه، وقد تكون أيضًا إناء من الخزف. ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٧٠ ؛ محمد أحمد دهمان، المرجع السابق، ص ٣٣ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٥٧، ٦٠.
- (٩٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٣٢ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٧.
- (٩٦) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٧ ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٣٣.
- (٩٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٣٥ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٧.
- (٩٨) الدكشاب: أداة لتقليب الطعام أثناء إنضاجه. راجع: نبيل محمد عبد العزيز، المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك، نشر الأنجلو المصرية، القاهرة ١٩٨٩ م، ص ٨٠.
- (٩٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٣٤ - ١٣٥ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٦.
- (١٠٠) داء الثعلب: علة معروفة يتناثر منها الشعر. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٤٨٥.
- (١٠١) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٦ ؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٠٦.
- (١٠٢) الترنج: ويسمى أيضًا الأترنج، والأترج، وواحدتها ترنجة وأترجة فاكهة معروفة حامضة، ذات رائحة نكية. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٤٢٥، الفيروز آبادي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٨٧ ؛ الفيومي، المصدر السابق، ج ١ ص ٧٣-٧٤.

- (١٠٣) النارج: لفظ مغرب من نارنك، شجرة مثمرة من الفصيلة السذابية دائمة الخضرة، ترتفع بضعة أمتار، أوراقها جلدية خضراء لامعة، لها رائحة عطرية، وأزهارها بيضاء عبقرة الرائحة تظهر في الربيع، والثمرة لينة، عصاريتها حمضية مرة، تستعمل أزهارها في صنع ماء الزهر. أنظر: الفيروز آبادي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢١٧، و راجع: المعجم الوسيط، ص ٩١٢ - ٩١٣.
- (١٠٤) الماجور: لم أجده، وأظنه إناء كالجرة.
- (١٠٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٥٤.
- (١٠٦) الكبابة: ثمرة من الفصيلة الفلفلية، تنبت في جزائر الهند الشرقية، وهي تشبه الفلفل إلا أن لها ذنبًا، وهي طيبة الريح، حريفة الطعم، تستعمل في الطب مطهرًا للمسالك البولية. راجع المعجم الوسيط، ص ٧٧١ - ٧٧٢.
- (١٠٧) سنبل: شجر طيب الرائحة، له سنابل صغيرة، يجلب من الهند. ابن سيده، المخصص، طبعة بولاق، القاهرة ١٣٢١ هـ، ص ج ١١ ص ١٩٧، ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢١١١؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ٢٠٤، حاشية ١؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٤٤، حاشية رقم ١ نقلًا عن ابن سينا من القانون في الطب، ج ١ ص ٣٩٠ - ٣٩١.
- (١٠٨) المصطكاء: تقدم الكلام عنها، هامش ٣٢.
- (١٠٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٣٢ - ١٣٣.
- (١١٠) الجرين: وعاء الطحن يصنع من رخام أو خشب أو معدن، وهو ما نسميه " الهاون ". انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٦٠٨.
- (١١١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٣٢؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٧.
- (١١٢) زرنب: نوع من النبات طيب الرائحة، وقيل أيضًا نوع من الطيب، وقيل كذلك شجر طيب الريح. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٨٢٩؛ الفيروز آبادي، المصدر السابق، ج ١ ص ٨١.
- (١١٣) زرنباد: يسمى أيضًا عرق الكافور نبات عطري من الفصيلة الزنجبيلية، يشبه في شكله الزنجبيل من حيث اللون والطعم، طويل السيقان، يزرع في آسيا والبدان الاستوائية. راجع: أحمد عيسى، معجم أسماء النبات، طبع الهيئة العامة لشؤون المطابع، القاهرة ١٩٣٠، ص ١٩٢؛ سمير إسماعيل الحلو، القاموس الجديد للنباتات الطبية، دار المنارة، جدة ١٩٩٩، ص ١٠١.
- (١١٤) نارمشك: فارسي معناه رمان بري، قيل هو الجنار أبريه أو أقماع الهندي منه، أو

- هو رمان صغار لا يفتح عن بزر، بل شيء أحمر، يوجد بخراسان. انظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٢٨.
- (١١٥) سليخة: هو قشر هندي ويمني وقيل من خواص بلاد عُمان وهي على أنواع سبعة أصفر غليظ طيب الرائحة، وأحمر صلب طيب الرائحة، وأبيض إلى صفرة لا رائحة فيه، وكمد بين حمرة وسواد وليس بالغليظ، ورقيق اسمانجوني يفتت بسرعة، وقطع كالفستق متكرجة غير براق، وقشر رقيق شديد السواد أقوى من سابقه منتن الرائحة، والسليخة شجر مستقل كأنه السوسن، لا شجر الدارصيني وإنما سمي ما قشر عن الدارصين سليخة. انظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٩٦.
- (١١٦) ساذج حما: يسمى أيضًا المحلب أو الجنطاليا، قيل إن ورقه إذا قُطِف ووضع خلف الأذن منع السكر. داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٤٣.
- (١١٧) ماراز: لم أقف عليه، أظنه نبات عطري.
- (١١٨) دار الفلفل: يسميه أهل مصر عرق الذهب، ويسمى أذنان الحرادين، قيل إنه أول ثمر الفلفل أو هو موضعه كقطف العنب أو شجرة تكون بجزائر الزنج كالتوت تحمل غلًا محشوة كاللوبيا. داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٥٠.
- (١١٩) النمام: يسمى أيضًا الدبق وهو ثمر شجرة مستديرة الأوراق طويلة، يكون بها عناقيد، ويدرك في شهري تموز وآب، ويكثر في البلاد الحارة. انظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٨٦.
- (١٢٠) مرزنجوش: ويقال أيضًا مردقوش، وبالكاف في اللغة الفارسية، ومعناه آذان الفأر، ويسمى كذلك السرمق وعبقر، وهو من الرياحين التي تزرع في البيوت وغيرها. انظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٩٢.
- (١٢١) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٩؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٨٧، ٢٩٣.
- (١٢٢) دورنج: نبت له ورق كورق اللوف يلتصق بالأرض، مزغب، في وسطه قضيب فوق ذراعي أجوف عليه أوراق صغار متباعدة، وفي رأسه زهر أصفر. انظر: ابن سينا، المصدر السابق، ج ٢، ص ٣٧٨، حاشية ٤؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٩٣.
- (١٢٣) بهمنان: ويسمى أيضًا بهمن، نبات فارسي جبلي يقوم على ساق نحو شبر ويبسط أوراقًا سبطة كورق الأجاص لكنها شائكة كثيرة التشريف وفي رأسه أوراق ملتفة بلا زهر ويدرك في شهر تموز وهو نوعان أحمر وأبيض. انظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٨٦.

(١٢٤) ترنجان: نوع من الريحان، ترياق، يصلح للسموم ويفتح السدد، ويدر الفضلات، ويصلح الصدر، ويقوي ما يخلط به. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٩٢.

(١٢٥) كهريا: ضماد للعلل التي في المفاصل والنساء، وصنعته: صمغ صنوبر، شمع، أشق، سوسن، زعفران بورق مقل، جاوشير، حلبة، زهر حنا. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٢٨.

(١٢٦) باستند: ويسمى أيضاً بستج، وهو اللبان، وهو صمغ شجرة نحو ذراعين شائكة، ورقها كالأس يجنى منها في شمس السرطان ولا يكون إلا بالشحر وجبان اليمن، والذكر منه المستدير الصلب الضارب إلى الحمرة، والأنثى الأبيض الهش. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٧٥.

(١٢٧) بسباسة: قشر جوزبوا أو شجرته أو أوراقها، وهو الدراكسية، وبالرومية العرسيا، وبالليونانية الماقن، أوراق متراكمة شقر حادة الرائحة، حريفة، عطرية. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٧٤.

(١٢٨) ورد الخلاف: الخِلاف هو الصنصاف، وهو بأرض العرب كثير، ويسمى السوجر، وهو شجر عظام، وأصنافه كثيرة. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ١٢٤٣، ؛ الفيومي، المصدر السابق ج ١، ١٧٩ ؛ وقد يكون المقصود أيضاً نبات الخلاف وهو من جنس النباتات المزهرة من رتبة الورديات والفصيلة الخلافية. راجع: إدوارد غالب، الموسوعة في علوم الطبيعة، طبع دار المشرق، بيروت ١٩٨٨، ص ٥١٥.

(١٢٩) فرنجمشك: هو الحبق الترنجاني، ويسمى أيضاً بالقرنفل. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١١٥.

(١٣٠) النقرس: مرض مؤلم يحدث في مفاصل القدم وفي إبهامها أكثر، ويسمى داء الملوك. ارجع: المعجم الوسيط، ص ٩٤٦.

(١٣١) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٩٣ - ٢٩٤ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٩.

(١٣٢) أفثيمون: يوناني، معناه دواء الجنون، وهو نبات له أصل كالجزر شديد الحمرة، وفروع كالخيوط اللبيفة تحف بأوراق دقاق خضر، وزهر إلى حمرة وغبرة، وبزر دون الخردل أحمر إلى صفرة يلتف بما يليه، ولا شبهه بينه وبين الصعتر. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٥١.

(١٣٣) اسطوخودس: هو نبت الخزامى، نبت طيب الريح، زهرها بلون البنفسج. أنظر: داود

- الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٤٢٤ وج ٣ ص ١٤٢، ابن منظور، المصدر السابق، ص ١١٥٣.
- (١٣٤) حب بلسان: البلسان شجر صغار كشجر الحناء لا ينبت إلا بعين شمس ظاهر القاهرة، وحبه يقوي المعدة ويهضم ولكنه يمغص ويكرب ويوقع في الأمراض الرديئة خصوصًا دهنه فليتنجب وباقي أجزاء الشجرة تشد البدن وتقوي العصب وتذهب البهر وتسود الشعر وغير ذلك من الفوائد. أنظر: الفيروز آبادي، المصدر السابق، ج ٢ ص ٢٠٨ - ٢٠٩؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٧٦؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٤٧.
- (١٣٥) جند بادستر: ويسمى أيضًا جند بيدستر، ويقال بالألف باليونانية اكسيانوس، وهي خصية حيوان بحري يعيش في البر على صورة الكلب ولكنه أصغر، غزير الشعر أسود بصاص، وأجود الجند بيدستر الأحمر الطيب الرائحة الرزين السريع التفتت الذي لم يجاوز ثلاث سنين وما خالفه رديء. داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٠٩.
- (١٣٦) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٩٤؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٩.
- (١٣٧) الخَمْلُ: هذب القطيفة ونحوها، وهنا قد يقصد به الزغب الذي يغطيه كالغبار. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٢٦٨.
- (١٣٨) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٧٤؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٧.
- (١٣٩) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩٠؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٠٠.
- (١٤٠) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٠٢ - ٣٠٣؛ ابن الأخوة، معالم القرية، ص ١٨٩.
- (١٤١) الحصرم: أول العنب، ولا يزال العنب مادام أخضر حصرمًا، وهو الثمر قبل النضج. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٨٩٨.
- (١٤٢) حريف: من الحرافة، وهي طعم يحرق اللسان والفم، وقيل كل طعام يحرق فم آكله بحرارة مذاقه حريف. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٨٤٠.
- (١٤٣) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٣١ - ٢٣٢؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٩١.
- (١٤٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٣٧؛ ابن الأخوة، معالم القرية، ص ١٩١.

(١٤٥) داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٠٧؛ ابن الأخوة، معالم القرية، ص ١٨٨.

(١٤٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٣٧؛ ابن الأخوة، معالم القرية، ص ١٨٦، الشيزري، نهاية الرتبة، ص ٥٧.

(١٤٧) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٦؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٣٨.

(١٤٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٣٩.

(١٤٩) لسان الثور: عشبة سنوية طيبة من الفصيلة البوراجينية، ورقها يشبه لسان الثور، بعض أنواعها تثبت في الحقول، وأخرى تزرع لزهراها. راجع: المعجم الوسيط، ص ٨٢٥.

(١٥٠) المُرُّ: ما كان طعمه بين الحلو والحامض، أو خليطاً منهما. راجع: المعجم الوسيط، ص ٨٦٦.

(١٥١) القصة: وعاء يؤكل فيه وثرذ، وكان يتخذ من الخشب غالباً، والجمع قصاع وقصع وقصعات. راجع: المعجم الوسيط، ص ٧٤٠.

(١٥٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٣٩.

(١٥٣) خولنجان: ويسمى الخشخاش، نبات معروف في مصر بأبي النوم، وهو أبيض هو أجوده وأحمر أعدلته وأسود أشده قطعاً وأفعالاً، وزهر كل كلونه وقد يزهر أصفر وله أوراق إلى خشونة ما، ويطول إلى نحو ذراع ويخلف هذا الزهر رؤوساً مستديرة غليظة الوسط يجمع آخرها قمعاً يشبه الجنار لكن أدق تشريقاً، وداخلها نقطة كأن تلك التشايف خطوط خارجة منها، وداخلها هذه بزر مستدير صغير كما ذكرنا من الألوان، وقد تكون الحبة الواحدة ذات ألوان كثيرة. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٤٠.

(١٥٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٤٠ - ١٤١.

(١٥٥) نانخواه: لفظ معرب عن نانخواه الفارسي، ومعناه طالب خبز، وأهل مصر تسميه نخوة هندية، وهو حب في حجم الخردل قوي الرائحة والحدة والحرافة، يجلب من الهند وجبال فارس، ويسمى الكمون الملوكي، قيل هو حب صعتر هناك، وقيل الأجدان، ويُعش في مصر ببزر الخلال، والفرق عدم المرارة هنا، وأجوده الحديث الرزين الذي لم يجاوز أربع سنين، الضارب إلى الصفرة، حار يابس في الثالثة، يحرق البلغم والرطوبات للزجة، ويزيل الرياح والقراقر والفواق والنفخ وأوجاع الصدر وغيرها. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٢٧.

- (١٥٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٣٩ . ١٤٠ .
- (١٥٧) عنبر سلك: هو من أجود أنواع المسك، طيب يتخذ من الرامك مدقوقاً منخولاً بالماء ويعرك شديداً ويمسح بدهن الخيري لثلا يلصق بالإناء ويترك ليلة ثم يسحق ويلقم ويعرك شديداً ويقرص ويترك يومين ثم يتقب بمسلة وينظم في خيط قنب ويترك سنة، وكلما عنق طابت رائحته. أنظر: القاموس المحيط، ج ٣ ص ٣١٦ ؛ اليعقوبي، كتاب البلدان، نشر دار الكتب العلمية، بيروت ١٤٢٢ هـ، ص ٢١٤ .
- (١٥٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٤٢ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢ .
- (١٥٩) زر الورد: من النباتات البرية الغنية المفيدة للجسم لاحتوائه على البكتين وأحماض الفواكه وغيرها، ويستخدم لتحسين نكهة الطعام. داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٥٧، ١٩٣ .
- (١٦٠) سنبل عسافيري: هو أجود أنواع السنبل، طيب الرائحة، أجوده السوري وأضعفه الهندي، مفتوح محلل مقو للدماغ والكبد والطحال والكلى والأمعاء، مدور، له خاصية في حبس النزف المفرط من الرحم. أنظر: الفيروز آبادي، المصدر السابق، ج ٣ ص ٤٠٩ .
- (١٦١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٤٢ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢ .
- (١٦٢) بورق أرمني: ملح يتولد من الأحجار السبخة، وقد يتركب منها ومن الماء كالمح وهذا الاسم يطلق على سائر أنواعه، لكن المتعارف على أن البورق الأبيض الخالص اللون الهش الناعم يختص بالأرمني لتولده بها أولاً ويسمى بورق الصاغة لأنه يجلو الفضة جيداً، وبورق الخبازين. دواد الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٨٧ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٢٣ .
- (١٦٣) القولنج: مرض معوي مؤلم يصعب معه خروج البراز والريح، وسببه التهاب القولون. انظر: الشيزري، ص ٩٩ ؛ وراجع: المعجم الوسيط، ص ٧٦٧ .
- (١٦٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٤٢ . ١٤٣ .
- (١٦٥) المصدر السابق، ص ١٤١ . ١٤٢ .
- (١٦٦) المهراس: والبعض يلفظها مهراش، حجر مستطيل منقور يدق فيه الحب، أو الهاون ونحوه من آلات الهرس. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٤٦٥٢ ؛ راجع: المعجم الوسيط، ص ٩٨١ .
- (١٦٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٤٠ .

(١٦٨) المَن: معيار قديم يكال به أو بوزن، وقدره إذ ذاك رطلان بغداديان ، وفي عصر الشيزري المن مائتا درهم وستون درهماً، والرطل البغدادي نصف المن. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٤٢٧٩ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ١٦ ؛ وراجع المعجم الوسيط، ص ٨٨٨ - ٨٨٩.

(١٦٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٤٥.

(١٧٠) الشفاقل: ويقال أيضاً حشقال، ويسمى حرص النيل، وهو أصول تقارب الجزر الصغير وقضيب عقد عند كل عقدة ورقة في رأسه زهر بين زرقة وبياض يخلف بزراً أسود كالحمص محشواً رطوبة وطعمه إلى الحلاوة ويدرك في شهر تموز. داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢١٦ - ٢١٧، أما الفيروز آبادي فقال عن الشفاقل أنها عرق هندي يربى فيلين ويهيج الباه، القاموس المحيط، ج ٣ ص ٤١١، والأول الأقرب.

(١٧١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٤٥.

(١٧٢) المصدر السابق، ص ١٤٤.

(١٧٣) المصدر السابق، ص ١٤٦.

(١٧٤) المصدر السابق، ص ١٤٥ . ١٤٦.

(١٧٥) المصدر السابق، ص ١٤٤.

(١٧٦) بلاطة: قطعة من الحجارة المستوية الملساء، عادة تكون مدهونة لمد العجين عليها وتقطيعه. أنظر: الفيروز آبادي، المصدر السابق، ج ٢ ص ٣٦٤ ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٤٤.

(١٧٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٤٦ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢.

(١٧٨) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢ ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٤٣.

(١٧٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٤٥.

(١٨٠) الإجانة: هي المرن، إناء صغير يعجن فيه العجين ونحوه، والجمع أجاجين، وبالفارسية إكانة، وقد يستخدم أيضاً في غسل الثياب، والأول المراد هنا. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٤ ؛ الفيومي، المصدر السابق، ص ٦.

(١٨١) كنز الفوائد في تنويع الموائد المصدر السابق، ص ١٧٣ . ١٧٤.

(١٨٢) المصدر السابق، ص ١٧٩ . ١٨٠.

(١٨٣) المصدر السابق، ص ١٨٠.

(١٨٤) ملح أندرائي: هو ملح يؤخذ حين تخف الحرارة، وتصبح الأرض بيضاء، وتعتقد صفائح بلورية، وهو أجود أنواع الملح. داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٢٣.

(١٨٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٨١.

(١٨٦) زبيب جوزاني: ينسب هذا الزبيب إلى قرية باليمن تسمى جوزان. أنظر: ياقوت الحموي، معجم البلدان، طبعة دار صادر ودار بيروت، بيروت، ١٩٧٩ م، ج ٢ ص ١٨٢.

(١٨٧) اسم معرب، هو إناء من زجاج صندوقي الشكل، يستعمل لتخزين المؤونة كالزيت والجبين والزيتون والمرى والعسل، ويسمى أيضًا مرطبان مع فارق أن القطر يميز أكبر من المرطبان. راجع: عبد الرحمن السليمان عضو مجمع اللغة العربية، الشبكة العالمية، فتوى رقم ١٤٧٠.

(١٨٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٨١.

(١٨٩) المصدر السابق، ص ١٨٢ - ١٨٣.

(١٩٠) الكبأد: الأترج، وهو من الفصيلة السذابية، لا يؤكل ثمره، بل يصنع منه رُبًّا. راجع: المعجم الوسيط، ص ٧٧٢.

(١٩١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩٥.

(١٩٢) المصدر السابق، ص ٢١٤.

(١٩٣) الخابية: الحُبُّ وهو أصغر من برمة يحفظ فيه الماء. ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٠٨٥، ١٠٩٨؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٥٨، ٥٩.

(١٩٤) السكردان: خوان الشراب والطعام يحفظ فيه. راجع: سعدي ضناوي، المعجم المفصل في المعرب والدخيل، نشر دار الكتب العلمية، بيروت ٢٠٠٤، ص ٢٨٤.

(١٩٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٠٩.

(١٩٦) المصدر السابق، ص ٢٠٧.

(١٩٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ٢١٥ - ٢١٦.

(١٩٨) كنز الفوائد في المصدر السابق، ص ٢١٤.

(١٩٩) الحاذق: الشديد الحموضة اللاذع. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٨١١ - ٨١٢.

(٢٠٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٠٧.

(٢٠١) المصدر السابق، ص ٢١١.

(٢٠٢) المصدر السابق، ص ٢١٤.

- (٢٠٣) الكلس: الجير، وهو المادة التبقية بعد تسخين الحجر الجيري تسخيناً شديداً وبعد خروج بعض مكوناته. ارجع: المعجم الوسيط، ص ٧٩٥.
- (٢٠٤) القلى: نبات تؤخذ منه مادة تستخدم فى الصباغة، تنوب فى الماء فترفع نسبة أيونات الهيدروكسيد فيه فوق أيونات الهروجين كالصودا الكاوية. أنظر: الشيزري، المصدر السابق، ص ٧٨؛ ابن البيطار، المصدر السابق، ج ٤ ص ٣١؛ وراجع: المعجم الوسيط، ص ٧٥٧.
- (٢٠٥) كنز الفوائد فى تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٠٢.
- (٢٠٦) المصدر السابق، ص ٢٠٣.
- (٢٠٧) عود قاقلي: نبت كالأشنان فيه خضرة وملوحة ومرارة يسيرة، يدرك بالجوزاء. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٥٤.
- (٢٠٨) كنز الفوائد فى تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٠٣.
- (٢٠٩) المصدر السابق، ص ٢٠٤.
- (٢١٠) المصدر السابق، ص ٢١٣.
- (٢١١) الشمار: تقدم ذكره فى الحديث عن الرازيانج الأخضر.
- (٢١٢) كنز الفوائد فى تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢١٢. ٢١٣.
- (٢١٣) الكباد المراكبي: هو النارانج أو الاستيوب المعروف بمصر بالحماض الشعيري أو النارانج أجوده، مستدير مشتمل على خطوط مما يلي أصله تنتهي إلى نقطة. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٨٥؛ راجع: المعجم الوسيط، ص ٧٧٢.
- (٢١٤) كنز الفوائد فى تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٠٧. ٢٠٨.
- (٢١٥) المصدر السابق، ص ٢١٢.
- (٢١٦) العُمْرَةُ: الماء الكثير. ارجع: المعجم الوسيط، ص ٦٦١.
- (٢١٧) كنز الفوائد فى تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩٥. ١٩٦.
- (٢١٨) العصفور: نبات صيفي من الفصيلة المركبة، أنبوبية الزهر، منه ريفي، ومنه بري، وكلاهما بأرض العرب، يستعمل زهره تابلاً، ويستخرج منه صبغ أحمر. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٩٧٣ - ٢٩٧٤؛ الفيومي، المصدر السابق، ج ٢ ص ٤١٤؛ راجع: المعجم الوسيط، ص ٦٠٥.
- (٢١٩) كنز الفوائد فى تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩٦.
- (٢٢٠) المصدر السابق.
- (٢٢١) كنز الفوائد فى تنويع الموائد، ص ١٩٧.
- (٢٢٢) المصدر السابق.

- (٢٢٣) المصدر السابق، ص ١٩٦.
- (٢٢٤) شهدانق: ويسمى أيضاً شهدانج. بزر شجرة القنب، ويسمى في مصر بالشرانق أو الشنارنق. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٣٥١؛ راجع: المعجم الوسيط بلفظيه.
- (٢٢٥) النيل: نبات من الفصيلة القرنية، يزرع لاستخراج مادة زرقاء للصباغ من ورقها تسمى النيل والنيلج. راجع: المعجم الوسيط، ص ٩٦٧.
- (٢٢٦) الخبازة: نبت بقلّة معروفة، عريضة الورق، لها ثمرة مستديرة. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٠٩٢؛ الفيومي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٦٣.
- (٢٢٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩٩.
- (٢٢٨) المصدر السابق، ص ١٩٨.
- (٢٢٩) المصدر السابق، ص ٢١٧.
- (٢٣٠) المصدر السابق، ٢١٤. ٢١٥.
- (٢٣١) الكندس: نبت مغربي يقال له سنا بلدي، له جملة قضبان تتفرع عن أصل وتنظم أوراقاً كالآس في رأس كل واحدة زهرة كالدهرم كحلاً، ومنه نوع طويل الورق، طيب الرائحة كالمرزنجوس وهو الأجود. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٤٢.
- (٢٣٢) المَطَرُ والمَطْرَةُ هي القَرِيَةُ. راجع: المعجم الوسيط، ص ٨٧٥.
- (٢٣٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩٢.
- (٢٣٤) المصدر السابق، ص ١٩١. ١٩٢.
- (٢٣٥) المصدر السابق، ص ١٩٢.
- (٢٣٦) الإِسْمُ الحَالِي حمص بالطحينة، والاسم القديم حمص كسا، ولم أجد لتسميته أصل في المصادر والمراجع سوى ما ذكره هنا المؤلف.
- (٢٣٧) مَعَكُ: المعك الدلك، ومعك معكاً دلكه، وأيضاً معك تميمياً مرغة فيه. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٤٢٣٥؛ المعجم الوسيط، ص ٨٧٨.
- (٢٣٨) الشَّهْلُ: اختلاط اللونين، وفي العين أن يكون سواد العين بين الحمرة والسواد. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٣٥٣، وهنا يبدو دلالته على الخلط والمزج مع الحمص.
- (٢٣٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢١٨.
- (٢٤٠) المصدر السابق، ص ٢١٩. ٢٢٠.
- (٢٤١) المصدر السابق، ص ٢٢١.

- (٢٤٢) الرجلة: ضرب من الحمض، والبعض يسميه البقلة الحمقاء. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٦٠١؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٤٢.
- (٢٤٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٢٤.
- (٢٤٤) قنبريس: اللبن الحامض الغليظ، أو هو لبنة حليب الماعز الطبيعي غير المبستر التي تصنع عادة في جرة. راجع: بطرس البستاني، محيط المحيط، نشر دار الكتب العلمية، بيروت ٢٠٠٩ م، ج ١ ص ١٤٨.
- (٢٤٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩٤.
- (٢٤٦) المصدر السابق، ص ١٩٤.
- (٢٤٧) المصدر السابق، ص ٤٤.
- (٢٤٨) العجور: هو القثاء، نوع قريب من الخيار لكنه أطول، يسمى عدة تسميات خيار وبقوس وقثاء وعجور. المعجم الوسيط، ص ٧١٥.
- (٢٤٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٢٤. ٢٢٥.
- (٢٥٠) المصدر السابق، ص ٢٢٦.
- (٢٥١) القنبيط: بقلة زراعية من الفصيلة الصليبية، تطبخ وتؤكل، وتسمى في مصر والشام قرنبيط. راجع: المعجم الوسيط، ص ٧٦١.
- (٢٥٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٢٢.
- (٢٥٣) المصدر السابق، ص ٢٢٢.
- (٢٥٤) الكرنب: نبات ثنائي الحول، من الفصيلة الصليبية، وله ساق قصيرة غليظة، وبرعم في الرأس، ملفوف ورقه بعضه على بعض، وينبت في المناطق المعتدلة، ويسمى في الشام الملفوف. راجع: المعجم الوسيط، ص ٧٨٥.
- (٢٥٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٢٦.
- (٢٥٦) المصدر السابق، ص ٢٢٥.
- (٢٥٧) اللينوفر، أو النيلوفر أو النينوفر، كلمة عجمية قيل مركبة من نيلٍ يصبغ به، وفر اسم الجناح، فكأنه قيل مجنح بنيل لأن الورقة كأنها مصبوغة الجناحين، وهو نبات مائي من الفصيلة النيلوفرية، فيه أنواع تنبت في الأنهار والمناقع، وأنواع تزرع في الأحواض لورقها وزهرها. أنظر: الفيومي، المصدر السابق، ج ٢ ص ٦٣٢؛ راجع: المعجم الوسيط، ص ٩٦٧.
- (٢٥٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٦٢.
- (٢٥٩) الأنبيق: ويجمع أنابيق، جهاز لتقطير السوائل، يتألف من معوجتين متصلتين بأنبوب، تتكون المقطرة من غلاية وأنبوب مبرد. راجع يوسف البستاني، كتاب تفسير

الألفاظ الدخيلة في اللغة العربية مع ذكر أصلها بحروفه، نشر مكتبة العرب، الفجالة، مصر ١٩٣٢، ص ٣.

(٢٦٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٦٣.

(٢٦١) السكر الطبرزد: ويسمى أيضاً طبرزل، وطبرزن، أصله بالفارسية تبرزد، والتبر الفأس، كأنه نحت من نواحيه بالفأس، وعلى هذا فتكون طبرزد صفة تابعة لسكر في الإعراب، فيقال سكر طبر زد، قال بعض الناس هو السكر الأبلوج، وبه سمي نوع من التمر لحلاوته. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٦٣٤؛ الفيومي، المصدر السابق، ج ٢ ص ٣٦٨؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٩٥.

(٢٦٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٨٧. ١٨٨.

(٢٦٣) جاجق: أو جاجيق، لفظة تركية، وهو اللبن يفرم فيه الخيار أو الخس أو النعناع، ويخلط معه الثوم. راجع محمد خير الدين الأسدي، الكرد في موسوعة حلب المقارنة للأسدي، عفرين ٢٠١٤، ص ٧٤.

(٢٦٤) حشيشة السلطان: يعرف بالشام بالحرفق وأما أهل مصر والإسكندرية فإنهم يعرفونه بالحرفق أيضاً.. أنظر وبحشيشة السلطان. أنظر: ابن البيطار، المصدر السابق، ج ٢ ص ١٧.

(٢٦٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩٠. ١٩١.

(٢٦٦) اللبسان: نوعان، نابت يسمى البري، ومستنبت هو البستاني، وكل منهما إما أبيض يسمى سفندا سفيدا، وأحمر يسمى الحرش، وكله خشن الأوراق، مربع الساق، أصفر الزهر، يخرج كثيراً مع البرسيم. أنظر: داود الأنطاكي، ج ١ ص ١٣٧.

(٢٦٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩١.

(٢٦٨) المصدر السابق، ص ١٨٥.

٢٦٩ المصدر السابق، ص ١٨٦.

(٢٧٠) المصدر السابق، ص ١٩٣.

(٢٧١) الياغرت: ويسمى أيضاً الياغورت هو نوع من اللبن الزبادي، لكنه كثيف القوام، يتم تحضيره عن طريق تخمير الحليب بواسطة حمض اللاكتيك، يحتوي على مجموعة متنوعة من العناصر الغذائية كالبروتين والكالسيوم والفيتامينات والمعادن راجع:

Natalie Butler (11-1-2018), Everything you need to know about yogurt, www.medicalnewstoday.com ; Brianna Elliot (20-1-2017), 7 impressive Health Benefits of Yogurt, www.healthline.com.

(٢٧٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩٤.

(٢٧٣) السحاتير: أظنها مشتقة من السحت وهي شدة الجوع، والمسحوت هو الجائع، فهذا اللبن القنبريس يصلح في شدة البرد والجوع. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٩٥٠.

(٢٧٤) اللبن المخيض: لبن مخض هو الخالص الذي لم يخالطه الماء، حلواً كان أو حامضاً. ارجع: المعجم الوسيط، ص ٨٥٦.

(٢٧٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٨٨.

(٢٧٦) الشمار الأخضر: تقدم ذكره في الحديث عن الرازيانج الأخضر، وهو الأينسون، أو حبة الحلوة أو الشمار. راجع هامش ٤٧ فقد سبق ذكره.

(٢٧٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩٠.

(٢٧٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩٠.

(٢٧٩) بقلة حمقاء: بالعبرية أرغيلم، والإفرنجية بركال سالي، والسريانية والبربرية رجلة، واليونانية أنومدخي، والفارسية فرسخ، وبقلة الزهرة، وسميت حمقاء لخروجها في الطرق بنفسها، وهي نبات طري في غلظ الأصابع، فتطول دون زراع، وتمتد على الأرض وتزهر جملة إلى البياض، وتخلف بزراً صغيراً، وتترك في الربيع والصيف. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٨٠، ٣٤٢؛ وأنظر أيضاً الرجلة تقدم ذكرها في الهامش ٢٤٢.

(٢٨٠) الجشيش: جش الحب يجشه جشاً وأجشه: دقه، وقيل طحنه طحناً غليظاً جريشاً، وهو جشيش ومجشوش. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٦٢٧.

(٢٨١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩٣.