

الحلويات في العصر المملوكي مكوناتها وطريقة إعدادها

(٦٤٨ - ٩٢٣ هـ / ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) (*)

أ.م. د. سعود محمد سعود العصفور

أستاذ مساعد بقسم التاريخ والآثار

كلية الآداب - جامعة الكويت

المخلص

تفنن المطبخ المملوكي في إعداد الحلويات ، فتعددت أنواعها ، واستخدم كل ما يطيبها وينكهها كالمسك ، وماء الورد ، والزعفران ، فضلاً عن استخدام عسل النحل ، والمكسرات كالبندق ، واللوز ، والفسق ، يضاف إلى ذلك المصطكاء والدارسين والكافور والسكر ، كما استخدم السمن الحيواني البلدي المستخلص من الألية لتحقيق أصالة النكهة . وهذه الحلويات قد يعمل بعضها في البيوت زمن المماليك في مصر والشام ، وفي غيرها من الأوقات الإعتيادية ، وفي مناسبات مخصوصة ، كالمناسبات والأعياد الدينية مثل : رأس السنة الهجرية ، أو المولد النبوي ، أو خروج محل الحج ، أو ليلة الإسراء والمعراج ، أو في شهر رمضان ، أو في عيد الفطر ، أو عيد الأضحى ، أو في الأعياد الوطني... الكلمات المفتاحية : مماليك . حلويات مملوكية . المطبخ المملوكي . طعام المماليك .

Sweets in the Memluk Era

Abstract

The Memluk Cuisine creatively prepared different sweets and flavored these sweets with musk, rose oil, saffron, honey, hazelnuts, almond, pistachio. ..., darcine, camphor, and sugar. They used butter ghee extracted from the buttocks to achieve best flavor. Some of these sweets were homemade in Egypt and the Levant during Memluk era to be served on certain occasions and for everyday consumption. Special occasions such as religious festvities: New Hujira Year, the

(*)مجلة المؤرخ المصري، عدد يناير ٢٠٢٤، العدد الرابع والستون.

Prophet 's birthdate, journey of the Ka'ba's Cover, The Prophet's journey to the heavens, during Ramadan, during AL Fitr feast, or

Eid AL Adhha. Also on national or regional feast days such as Flood day in Egypt, Egyptian Christians feasts such as Nayrouz, Martyr's Day, the Last Supper, or on occasions related to the Memluk Sultan such as his birthday, his circumcision, or circumcision of his sons, ascendance to the throne, his recovery from an illness, victory over his enemies, his wedding or his sons' or daughters' wsedding .

Also these sweets were served one public social occasions such as weddings birth of children, circumcision. In the Levant these sweets were served on occasions related to harvests such as rasin day, walnut day, month of the roses.

Due to the huge variety of those sweets, we will classify them alphabetically to facilitate going back to each and reading about how they were prepared and their ingredients.

Keywords

Memluks, Memluk Sweets, the Memluk Cuisine, Memluk foods

المقدمة

تفنن المطبخ المملوكي في إعداد الحلويات، فتعددت أنواعها، واستخدم كل ما يطيبيها وينكهها كالمسك، وماء الورد، والزعفران، فضلاً عن استخدام عسل النحل، والمكسرات كالبنندق، واللوز، والفسق، يضاف إلى ذلك المصطكاء والدارسين والكافور والسكر، كما استخدم السمن الحيواني البلدي المستخلص من الألية لتحقيق أصالة النكهة.

وهذه الحلويات قد يعمل بعضها في البيوت زمن المماليك في مصر والشام، وفي غيرها من الأوقات الإعتيادية، وفي مناسبات مخصوصة، كالمناسبات والأعياد الدينية مثل : رأس السنة الهجرية، أوالمولد النبوي، أو خروج محل الحج، أو ليلة الإسراء والمعراج، أو في شهر رمضان، أو في عيد الفطر، أو عيد الأضحى، أو في الأعياد الوطنية أو الإقليمية كعيد وفاء النيل في مصر وأعياد نصارى مصر كالنوروز، وعيد الشهيد، وعيد الصليب وعيد الخميس، وخميس العهد، أو المناسبات المتعلقة بالسلطان المملوكي كمولده، أو

ختانه أو ختان أولاده، أو توليه عرش السلطنة، أو بلاله من مرض أصابه، وأنتصاره على أعدائه، أو زواجه، أو زواج أولاده أو بناته، أو أعياد اجتماعية لعامة الرعية كالأعراس، والولادة، والختان، أو أعياد أهل الشام المرتبطة بالمزروعات كعيد الزبيب، وعيد الجوزة، وشهر الورد، وعن هذه المناسبات والأعياد وتفاصيلها يمكن الرجوع إلى بحثنا " المناسبات والأعياد في العصر المملوكي"^(١)، أما غالبها فقد يكون في المناسبات المختلفة التي حفلت بها الأسطة السلطانية التي قام المطبخ السلطاني المملوكي بإعدادها كما بينا في ذلك في بحثنا : " الأسطة السلطانية في العصر المملوكي " ^(٢).

منهجية البحث :

كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد لمؤلف مجهول ^(٣) جمع الكثير من أصناف حلويات العصر المملوكي، ووصف مكوناتها وطريقة إعدادها بشكل دقيق، لذا سننعمد ما ذكر مع محاولة تبسيط العبارات التي لم تخلو من كلمات هي بحاجة إلى شرح، ولا يمكن تجاوز كتابي معالم القرية في أحكام الحسبة لابن الأخوة ^(٤)، ونهاية الرتبة في طلب الحسبة للشيرزي ^(٥)، فقد ذكر المؤلفان الكثير من الحلويات، ووصفا العديد منها، وكذا الحال لبقية المصادر والمراجع التي جاء ذكرها في هوامش البحث.

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

- ١ . ما مدى تنوع حلويات مائدة المطبخ المملوكي؟
- ٢ . ما هي مصادر مكونات الحلويات المملوكية؟
- ٣ . ما مكونات كل نوع من الحلويات؟
- ٤ . ما طرق عمل تلك الحلويات؟
- ٥ . ما مدى تأثير صناعة الحلويات بالعوامل الطبيعية والبشرية وما تخلفه من أزمات إقتصادية ؟

وللسير وفق منهجية متوافقة مع الإجابة على هذه الأسئلة، ونظراً لكثرة

أنواع الحلويات التي يصعب تصنيفها لأنها في الغالب تقدم في جميع المناسبات دون ضابط، سنرتبها أبجدياً ليسهل الرجوع إليها، وفي بداية كل صنف منها نذكر مكوناته، ثم طريقة إعداده ما أمكننا ذلك.

أولاً : الحلويات المملوكية التي كانت تصنع مرتبة ترتيباً أبجدياً :

الأبلوج :

نوع من الحلوى المصنوعة من السكر، ولم نجد في المصادر والمراجع المتاحة ما يلفت لمكوناتها ولا طريقة إعدادها سوى ما ذكره هنا محمد أحمد دهمان في معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي^(٦).

أبو لاش :

المكونات : دقيق . سمن . ماء . ملح . شيرج . جلاب أو عسل . شمعة . سكر .

طريقة إعداده : يعرك الدقيق بثلاث أواق سمن، ويعجن بالماء مع قليل الملح، ويكون العجن شديداً، ثم يمد العجين مثل القטיפفة^(٧) بسطاً طول الأصبع رقيقاً، ثم يُلقى بالشيرج^(٨)، ثم يُغطس بالجلاب^(٩) أو العسل، وتكون أطرافه مثل المشبك^(١٠)، ويوضع في الصحون، ويُذر عليه السكر^(١١).

يلاحظ على أبي لاش ما يلي :

١ . دقيق وسمن وجلاب هي مكوناتها الأساسية.

٢ . يمد العجين كالقטיפفة بسطاً طول الأصبع ليغطس بعدها بالجلاب أو العسل.

٣ . تكون الأطراف كالمشبك، ثم يذر عليها السكر.

الإخميمية :

المكونات : عجينة كنافة . شيرج . سكر مجروش . عسل نحل . بندق محمص . مسك . ماء الورد .

طريقة إعدادها : يقطع رطل عجينة الكنافة ويوضع في دست^(١٢) مع أربع أواق شيرج ويقلّى فيه يسيراً، ثم يضاف إليه رطل سكر مجروش ويحرك

معه حتى يبرد الشيرج الذي شربه . وهو علامة قليها . ثم يضاف إليها أربعة أواق عسل نحل ويحرك، بعدها، يضاف أربعة أواق بندق محمص، وتنزل من على النار، ويلقى فيها المسك وماء الورد البارد، ثم توضع في الصحون^(١٣).

يلاحظ على الإخميمية ما يلي :

١ . تحتاج بشكل أساس إلى عجينة الكنافة والسكر المجروش وعسل النحل.

٢ . تطيب بالمسك وماء الورد.

الأرز باللبن :

المكونات : أرز . لبن حليب . مصطكاء^(١٤) . كافور^(١٥) . قرفة^(١٦) . شيبية^(١٧).

طريقة إعداده : يُغلى اللبن على النار، ثم تضاف إليه الحوائج والأرز الذي لابد من غسله ابتداءً^(١٨).

يلاحظ على الأرز بالحليب ما يلي :

١ . الأرز والحليب مكونان أساسيان فيه.

٢ . استخدام المكونات العطرية الكافور، والقرفة، والشيبية.

الأسبوطية :

المكونات : فستق . عسل . ألية . رفاق . تمر أو عجوة . خشخاش^(١٩) . زعفران . ماء الورد . شيرج . سكر .

طريقة إعداده : يوضع العسل على النار حتى يغلي، ثم يُزال ريمه^(٢٠)، ويدق السكر ويضاف إليه الخشخاش والزعفران وماء الورد والشيرج، ثم تقطع الألية وتسلأ، وتسقى بالحوائج قليلاً قليلاً حتى يستوي، ثم يُبسط في الصحون، ويُرش على وجهه السكر والفستق^(٢١).

يلاحظ في الأسبوطية ما يلي :

١ . العسل والسكر عنصران أساسيان فيها.

٢ . غنية بالمنكهات والمطيبات، ففيها الفستق، والتمر، والزعفران، وماء الورد.

أصابع زينب :

المكونات : سميد . جلاب . خميرة . نظرون (٢٢) . بورق (٢٣) . أنابيب القصب المقدي (٢٤) . شيرج . دقيق . فستق . لوز . سكر أبيض مدقوق . ماء ورد ممسك . عسل نحل .

طريقة إعدادها : يؤخذ السميد ويعجن بالجلاب، وتوضع فيه شيء من الخميرة أو النظرون أو البورق اليسير، ويوضع عليه بقدر ما يختمر، ثم تؤخذ أنابيب القصب في الرقة بقدر طول الأصابع، فتدهن بالشيرج وتلبس من العجين على حذتها وتُقلَى بالشيرج قليلاً، ثم يُنزل المزيج من على النار، ويتم إخراج أنابيب القصب وتُعزل، ثم يؤخذ الجزء من الفستق واللوز المقشر فيدق ويخلط معه السكر الأبيض المدقوق، ثم يُرش عليه ماء الورد الممسك، ويعجن ويحشى في موضع القصب، ثم يُعاد للقلي حتى يتورد ما في الجلاب أو عسل النحل، ومن أراد أن يصبغه قبل القلي يفعل، ثم يرفع ويقدم (٢٥).

يلاحظ على أصابع زينب ما يلي :

- ١ . السميد مكون أساس فيها، ثم الخميرة.
- ٢ . أنابيب القصب تدخل أيضاً كعنصر أساس في صنعها.
- ٣ . عسل النحل بحلوته يضيف لها مذاقاً جميلاً.
- ٤ . غنية بالمنكهات المطيبة كالمسك، وماء الورد، فضلاً عن الفستق، واللوز.
- ٥ - أما عن أصل هذه الحلوى، فالروايات التي ذكرت في شأنها لم تثبتها المصادر المملوكية، ويبدو أنها من نسج الروايات القصصية الشفهية التي يمكن قبولها كحقيقة تاريخية، ومنها قولهم أنها أصابع السيدة زينب بنت الحسين التي قطع جنود معاوية بن أبي سفيان أصابعها حين تشبثت بأبيها حين استشهد، ومنها رواية أنها أصابع الطباخة التي عملت الحلوى لبيبرس بعد الانتصار في معركة جالوت، والروايتان لا يمكن قبولهما إذ لم يرد ذكرهما في المصادر المملوكية.

الأفاوية : نوع من الشراب مطيب بماء الورد ومُبرد ومُحلى (٢٦).

أفطولوا : ذكرها ابن الأخوة، ولم أعثر على مكوناتها وطريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة (٢٧).

أقراص الليمون :

المكونات : سكر . ماء . ليمون.

طريقة إعدادها : يوضع السكر على النار ويُحلى حتى يأخذ قوام النصف، ثم يُنزل عن النار، ويكون له قوالب تملئ بالملعقة من السكر والماء والليمون (٢٨).

يلاحظ على أقراص الليمون ما يلي :

١ . الليمون عنصر أساس فيها.

٢ . تعمل لها تحلية من الماء والسكر.

أمشاط سكري : ذكرها ابن الأخوة، ولم أعثر على مكوناتها وطريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة (٢٩).

أم نارين :

المكونات : خبز بارد . لبن حليب . مصطكاء . قرفة . زيد . عرق كافور . شيبية.

طريقة إعدادها : يوضع اللبن في القدر بالحوائج، ويغلى ويقطع اللباب من القشر ويفرك ربيعاً، ويوضع في القدر حتى ينضح، ثم يضاف عليه قليل الزيد وهو على النار وكذلك إذا فرغ (٣٠).

يلاحظ على أم نارين ما يلي :

١ . الخبز لابد أن يكون بارداً.

٢ . غنية بالمكونات العطرية، ففيها المصطكاء وعرق الكافور والشيبية.

البانوا (٣١) : ذكرها ابن الأخوة، ولم أعثر على مكوناتها وطريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة.

البسندود : مفردها بسندودة، لفظ فارسي الأصل، وهو نوع من الحلوى، يصنعون حلوته من العسل^(٣٢). وقد جاء ذكر مكوناته تفصيلاً في كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد وذكر المؤلف أنها تحتاج إلى سكر ونشاء ودقيق وماء الورد وشيرج لكل عشرة أرطال رطلين نشاء، ورطلين فستق أو لوز^(٣٣)، ولم يذكر طريقة إعدادها كما هو المعتاد.

يلاحظ على البسندود ما يلي :

١ . العسل مكون أساس فيه.

٢ . يحتاج إلى النشاء.

٣ . غني بالمنكهات والأطياب، ففيه اللوز، والفستق، وماء الورد.

بلاط : يدخل البندق كعنصر أساس في صنعه بندق^(٣٤)، ذكره ابن الأخوة، ولم أعثر على مكوناته وطريقة إعداده في المصادر والمراجع المتاحة.

البهظة الصفراء :

المكونات : لبن . أرز مصحون^(٣٥) . سكر . زعفران .

طريقة إعدادها : يوضع اللبن والأرز في القدر، ويوقد عليها إلى أن ينضج الأرز، ثم يضاف عليه الزعفران والسكر المدقوق، ولا يفتر عنه ساعة حتى يأخذ قوامه^(٣٦).

تمر معسل :

المكونات : تمر . عسل نحل . لوز . حوائج الطيب .

طريقة إعداده : يؤخذ التمر وتنزع عنه أقماعه ويغسل، ثم ينشف ويقلع نواه، ثم يُسْمَط اللوز^(٣٧) ويجعل عوض كل نواة لوزة، ويؤخذ عسل النحل ويغلى، ثم يُجعل التمر فيه، وتوقد تحته النار الهادئة، فإذا انعقد، يُضاف إليه جميع حوائج الطيب، ثم ينزل من على النار، ويقدم^(٣٨).

يلاحظ على التمر المعسل ما يلي :

١ . أن العسل المستخدم فيه هو عسل النحل ليعطيه ذائقتة الطبيعية الجميلة.

٢ . يضاف إليه حوائج الطيب كماء الورد الممسك، والزعفران، وغيرهما.

تمور ملوزة :

المكونات : قصب عراقي متمر . فستق أو لوز مسموط . خل . عسل .
تمر . زعفران . مسك . ماء الورد . كافور .

طريقة إعدادها : يُغسل القصب العراقي المتمر بالماء الحار ويزال نواه، ويوضع داخله فستق أو لوز مسموط، ويُغلى الخل والعسل، وتزال الرغوة الناتجة عنهما، ثم يرمى فيه التمر، ويقلب على الفور في برنية^(٣٩)، ويصبغ بزعفران، ويخمر بمسك وماء الورد والكافور، ولا يترك على النار كثيراً، بل يتم إنزاله عنها حتى يبرد، ويكون خله إذاك قد أخذ قوامه^(٤٠).

يلاحظ على التمور الملوزة ما يلي :

- ١ . الأصل أنها تُحشى باللوز، وقد تُحشى بالفستق.
- ٢ . غنية بالمطيبات، ففيها المسك، وماء الورد، والكافور.

الجمالية :

المكونات : زيد . عجوة . لباب الخبز . سكر مهروس . فستق .

طريقة إعدادها : يؤخذ الزيد ويطرح في الدست حتى يذوب، ثم تضاف إليه العجوة منزوعة النواة حتى تتحل فيه وتلين مع الزيد، ثم يطرح عليها لباب الخبز الأبيض، ويحرك المزيج مثل الحلاوة، ثم يطرح عليه السكر المهروس والفستق، ويُحرك، ثم يُنزل من على النار، ويقدم^(٤١).

يلاحظ على الجمالية ما يلي :

- ١ . يستخدم فيها الزيد والعجوة منزوعة النواة.
- ٢ . لباب الخبز الأبيض ضمن المكونات، وبالتحريك يكون الحلاوة.
- ٣ . يمزج الفستق بالسكر المهروس ليضيف إليها مذاقاً جميلاً.

جواذب الخبز المختمر :

المكونات : لبن حليب . سكر . لوز مدقوق ناعم . زعفران .

طريقة إعدادها : تتقع جواذب الخبز المختمر في لبن حليب، ويجعل

تحتة وفوقه السكر واللوز المدقوق ناعماً، ثم يصبغ بالزعفران، ويوضع على النار حتى تفوح رائحته، ويُحرك، ثم يُرفع^(٤٢).

يلاحظ على جوازب الخبز المختمر ما يلي :

١ . الخبز المخمر واللبن الحليب عنصران أساسيان فيها، ثم السكر.

٢ . اللوز المدقوق يسبغها بجمال مذاقه.

٣ . تصبغ وتطيب بالزعفران.

حافظية :

المكونات : لوز . سكر . دقيق . شيرج.

طريقة إعدادها : يؤخذ لوز وسكر ويلف مثل حشو القطائف، ويؤخذ العجين فيعجن بالشيرج، ثم يقطع قطعاً صغيرة تحشى من ذلك الحشو، ويخبز في الفرن^(٤٣).

يلاحظ على الحافظية ما يلي :

١ . تلف وتحشى كالقطائف.

٢ . اللوز يُجمل مذاقها.

٣ . تخبز بالفرن.

حلاوة البطيخ العبدلي^(٤٤) :

المكونات : بطيخ عبدلي . جلاب . فستق . سكر . ماء الورد . مسك.

طريقة إعدادها : يُقشر البطيخ العبدلي، ثم يجفف في الشمس حتى يتقصد ويحمر ويتبلد في بعضه البعض، بعدها، ثم يوضع الجلاب على النار وتزال رغوته، ثم يضاف إليه البطيخ، ويرفع بالأسطام^(٤٥) ويجعل في دست لطيف، ثم يضاف إليه الفستق، ويُمد كقرص على هيئة العقيد، ويُقص على شكل شوابير^(٤٦)، ثم يعبئ في علب، ساف^(٤٧) سكر، وساف شوابير، ويطيب بماء الورد الممسك قبل وضعه في العلب، وهو نافع للأمراض السوداوية^(٤٨) كما ذكر مؤلف كتاب كنز الموائد^(٤٩).

يلاحظ على حلاوة البطيخ العبدلي ما يلي :

- ١ . البطيخ العبدلي هو المستخدم.
- ٢ . غني بالمنكهات والأطاييب، ففيه الفستق، وماء الورد، والمسك.
- ٣ . له فائدة طبية، فهو نافع للأمراض السوداوية.

حلاوة التمر :

المكونات : تمر . ماء . عسل نحل . سمن . قلب بندق . مسك . ماء الورد .
لوز . زعفران .

طريقة إعدادها : يُقْلَع نوى التمر، ثم يوضع التمر في دست، ويضاف عليه الماء حتى يهترأ، ثم يُنزل ويصفى من منخل ثم يعاد إلى الدست، ويوقد عليه حتى ينعدق، وقد يكون المراد حلاوة فيوضع عليه عسل النحل والسمن وقلب البندق المحمص المجروش، ثم يحرك، ثم يُرْفَع ويطيب بالمسك وماء الورد، ويُسْمَط اللوز ويصبغ بالزعفران ويوضع على وجهه^(٥٠).

يلاحظ على حلاوة التمر ما يلي :

- ١ . يهرس التمر بالماء بعد نزع النوى.
- ٢ . عسل النحل، والسمن، والبندق يطيب بها المذاق.
- ٣ . غنية بالمطيبات والمنكهات، ففيها المسك، وماء الورد، والزعفران، واللوز المسط.

حلاوة التوت :

المكونات : دقيق . سمن . خميرة . شيرج . جلاب . سكر .
طريقة إعدادها : يعجن العجين ويكون فيه السمن، فإذا اختمر، يوضع على غربال^(٥١) حتى يصير مثل التوت، ثم يُقْلَى في الشيرج، بعدها، يوضع في الجلاب، ثم يرفع منه ويذر عليه السكر^(٥٢).

يلاحظ على حلاوة التوت ما يلي :

- ١ . التوت لا يدخل في مكوناتها، وإنما سميت به مشابهة.
- ٢ . بسيطة في مكوناتها، سهلة في التحضير.

حلاوة عجمية : أنظر الزلابية

حلاوة العجوة :

المكونات : عجوة . ألية . لوز . زعفران . خشخاش . فستق . سكر أبيض . مسك . ماء الورد .

طريقة إعدادها : تؤخذ الألية وتسلا، ثم تؤخذ العجوة وينزع عنها نواتها، ثم ترمى على الألية، وتطبخ حتى تصير كالحلوة، ويسمط اللوز ويصبغ بالزعفران ويضاف إليه قليل خشخاش ويلقى على المزيج، ويحرك حتى يطيب، ثم يُنزل من على النار، ويبسط في الصحن، ويوضع عليه قلب الفستق والسكر الأبيض والمسك وماء الورد^(٥٣).

١ . الألية عنصر أساس يجعل لها طعمها المميز .

٢ . غنية بالأطياب والمنكهات، ففيها اللوز، والفستق، والمسك، وماء الورد، والزعفران .

٣ . الخشخاش عنصر مضاف إليها يعطيها قوامها ويُجمل طعمها .

حلاوة الكاهين :

المكونات : بياض البيض . نشاء . جلاب .

طريقة إعدادها : يؤخذ بياض البيض، وتأخذ لكل بيضة وزن درهمين نشاء . يسحق النشاء سحقاً ناعماً، ويضرب مع بياض البيض ويخلط جيداً، ثم يوضع في الطاجن^(٥٤) ويقلى كأقراص، ثم يُنزل في الجلاب لتخليته^(٥٥).

يلاحظ على حلاوة الجبن ما يلي :

١ . يستخدم فيها بياض البيض ويقلى كأقراص توضع في الطاجن .

٢ . الجلاب يكسب تلك الأقراص حلاوته .

حلاوة الملبن :

المكونات : ملبن . شيرج . سكر .

طريقة إعدادها : يؤخذ الملبن، يقلى بالشيرج، ويضاف إليه السكر

المصحون، ويستعمل^(٥٦).

يلاحظ في حلاوة الملبن ما يلي :

١ . الملبن فيها عنصر أساس.

٢ . يقلى بالشيرج ويوضع عليها السكر المسحوق ليكسبها الحلاوة.

حلوى بلا نار :

المكونات : سكر أبيض مدقوق . فستق مقشر . ماء.

طريقة إعدادها : يؤخذ السكر الأبيض المدقوق ناعماً والفسلق المقشر، الثلثين سكر، والثلث فستق، ويوضع في إناء واسع، ويبل بالماء حتى يخرج دهن الفستق، ثم يبسط وينزل عليه السكر المدقوق، ويقدم^(٥٧).

يلاحظ على الحلوة بلا نار ما يلي :

١ . من اسمها فهي لا تحتاج إلى النار.

٢ . السكر والفسلق مكونان أساسيان فيها.

٣ . البندق يضيف إليها طعماً جميلاً.

حلوى وردية :

المكونات : ورد . ماء . جلاب . ماء الورد . نشاء . شيرج . مسك.

يغلى الورد في ماء إلى أن يأخذ صبغه، ثم يعمل الجلاب بقوامه المناسب، ثم يسقى ماء الورد أولاً فأولاً، فإذا قارب الانعقاد ينكه النشاء بماء الورد ويلقى عليه، ثم يضاف إليه الشيرج وأوقيتين من المسك، ثم يرفع^(٥٨).

يلاحظ على الحلوى الوردية ما يلي :

١ . ورد وماء الورد أساسان فيها.

٢ . يعمل لها جلاباً بقوامه.

٣ . التطيب يكون بماء الورد والمسك.

الحما : ذكرها ابن الأخوة، ولم أعثر على مكوناتها، ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة^(٥٩).

الخبائص : مفردها خبيصة، وهي الحلوى التي تصنع من دقيق الحنطة مع دهن اللوز أو الشيرج، ثم يضاف إليها بعد الطبخ شئ من السكر والعسل وترفع عن النار لتجمد^(٦٠).

خبیصة بغير نار :

المكونات : لوز . سكر طبرزد^(٦١) . دهن لوز . ماء الورد . دارسين .

طريقة إعدادها : يؤخذ رطل ونصف لوز مقشر، فيدق وينخل، ثم يؤخذ رطل ونصف سكر طبرزد، فيدق وينخل، ويفرك من السكر نحو ربع رطل، ثم يخلط مع اللوز، ثم يصب عليه ربع رطل دهن لوز، وربع رطل ماء ورد، ووزن دائق^(٦٢) دارسين، ويخلط جميعاً ويؤلت، ثم يمرس مرساً جيداً حتى يصير مثل الخبيص، وييسط ويُنثر عليه السكر، ويقدم^(٦٣).

يلاحظ على الخبيصة بغير نار ما يلي :

١ . سكر طبرزد هو المستخدم.

٢ . لا يكتفى باللوز، بل بدهنه أيضاً.

٣ . ماء اللورد والدارسين يضيفان له مذاقاً حلواً جميلاً.

خبیصة خشخاش :

المكونات : خشخاش . دهن لوز . دقيق سميذ . سكر مدقوق منخول . زعفران . ماء الورد .

طريقة إعدادها : يؤخذ نصف رطل دهن لوز، ورطل دقيق سميذ، ورطلين سكر مدقوق منخول. يصب الدهن في الطاجن، ويلقى عليه درهمين زعفران، ويوقد تحته نارخفيفة، فإذا حمى الدهن أضيف إليه الدقيق نثراً حتى يقلى بالدهن، ثم يُرش عليه نحو نصف رطل ماء ورد، ويحرك حتى ينضج، ثم يضاف إليه أوقية^(٦٤) خشخاش أبيض، ثم يُنزل من على النار ويبرد، ويلقى عليه السكر، وييسط، ويقدم^(٦٥).

يلاحظ على خبيصة الخشخاش ما يلي :

١ . الخشخاش ودهن اللوز والسميذ عناصر أساسية فيها.

٢ . تطيب الخبيصة بماء الورد والزعفران .

خبيصة مأمونية :

المكونات : لوز مقشر مدقوق . دهن . سكر . عسل نحل . ماء ورد . زعفران . دقيق السميد .

طريقة إعدادها : يؤخذ رطل لوز مقشر مدقوق، ورطل دهن، ثم يوضع في طنجير، ويؤخذ رطل ونص سكر، ونصف رطل عسل نحل، ويوضع في طنجير آخر، ثم يصب عليه رطل ماء ورد ويغلى عليه، ثم يوضع الطنجير^(٦٦) الذي فيه الدهن على نار خفيفة ويلقى عليه درهم زعفران حين يحمى الدهن، وينثر عليه كفين من دقيق السميد ويحرك. فإذا اختلط صُبَّ عليه السكر والعسل المصفى وأضيف إليه اللوز المدقوق ويحرك، فإذا نضج وأرخى دهنه، أنزل من على النار^(٦٧).

يلاحظ على الخبيصة المأمونية ما يلي :

- ١ . استخدام طنجيرين فيها .
- ٢ . اللوز والسكر وعسل النحل ودقيق السميد والدهن عناصر أساسية فيها .
- ٣ . أنها تطيب بالزعفران وماء الورد .

خبيصة اليقطين : هي حلوى تصنع من دقيق الحنطة مع دهن اللوز أو الشيرج، ويضاف إليها السكر بعد الطبخ، وترفع على النار لتجمد^(٦٨).

خبيص العناب :

المكونات : لب بزر القثاء والقرع والبطيخ السمرقندي والهندي . قلب فستق . بندق . لوز . قلوب الخشخاش الأبيض . بزر بقلة مقشورة مغسولة، حب الأمير باريس^(٦٩) . كزبرة . بزر مرو^(٧٠) . خمير . مستعجلة^(٧١) . سويق الغبيراء^(٧٢) . دقيق الحمص . صمغ اللوز^(٧٣) . كثيراء^(٧٤) . عذبة^(٧٥) . يانسون . نانخواه^(٧٦) . ورس^(٧٧) . كمون كرمانى^(٧٨) . مصطكاء . قرفة . لباب الخبز السميد المحمص المدقوق . عناب جرجاني^(٧٩) . سكر أبيض . شيرج أو سمن بقرى . ماء .

طريقة إعداده : يؤخذ لب بزر القثاء والخيار والقرع والبطيخ السمرقندي والهندي، وقلب فستق وبنلق ولوز وقلوب الخشخاش الأبيض محمصين، وبزر بقلة مقشورة مغسولة، من كل واحد جزء، ولب حب الأمير باريس وكزبرة وبزر مرو محمصين، وخمير ومستعجلة من كل واحد نصف جزء، وسويق الغبيراء ودقيق الحمص وصمغ اللوز من كل واحد جزء، وكثيراء وعذبة ويانسون ونانخواه وورس وكمون كرمانى من كل واحد ربع جزء، ومصطكاء وقرفة من كل واحد سدس جزء، ويدق واحداً واحداً، وينخل ما يحتاج إلى النخل، ويخلط ويؤخذ مثل نصف وزنه لباب الخبز السميذ المحمص المدقوق، ومثل وزنه عناب جرجاني، ومثله سكر أبيض ؛ يخلط للباب مع الحوائج ويعزل، ويغلى العناب بخمسة أمثاله ماء، ويحل فيه السكر وتنزع رغوته، وتلقى فيه الحوائج، ويعقد بدهن اللوز أو الشيرج الطري أو السمن البقري، ويرفع ويقدم.

فوائده وخواصه : معتدل الحرارة، كثير الرطوبة، مخصب للأبدان النحيفة والأجسام الهزيلة، مرطب للأعضاء، مفرح للقلب، يبيض الجلد وينعم البشرة ويجلوها، يقوي المعدة الحارة، يلين البطن ويرد الرياح، يدر البول، ينفع الكلى والمثانة، يسمن النساء في أقرب مدة لكثرة عنايتهن بذلك ويلطف مزاجهن، لكنه يضر المبلغمين والعجائز^(٨٠).

يلاحظ على خبيص العناب ما يلي :

- ١ . مكوناته كثيرة.
- ٢ . فوائده كثيرة وقد بينها.
- ٣ . غني بالمنكهات والمطيبات كالفسلق واللوز والبنلق، فضلاً عن الكزبرة واليانسون والنخواه وغيرها.

خبيص القرع :

المكونات : قرع . ماء . جلاب.

طريقة إعداده : يقشر القرع وينظف من حبه، ثم يسلق في الجلاب ويجعل على طبق مشبك، ويهرس في جرن ويعصر باليد، ثم يطرح القرع

ويُسقى بالجلاب إلى أن ينعقد، ثم يرفع^(٨١).

يلاحظ على خبيص القرع ما يلي :

١ . القرع والجلاب عنصران أساسيان فيه.

٢ . يحتاج القرع إلى سلق في الجلاب.

٣ . يسقى القرع بالجلاب حتى ينعقد.

خبيص الورد :

المكونات : ورد جورى أو غيره . ماء . سكر . نشاء . شيرج . لباب الخبز السميد . جلاب .

طريقة إعداده : يؤخذ الورد الجورى أو غيره المنزوع الأقماع مقدار رطل، فيسلق في رطلين ماء، فإذا ابيض الورد يُصْفى، ويُلقى عليه وزنه من السكر، ويُغلى وتترع عنه رغوته، فإذا أخذ قوامه يُلقى فيه للرطل أوقيتين نشاء، ويُعقد بالشيرج . ومن أراد أن يعقده بلباب الخبز السميد كان أطيب من النشاء . وإذا صار شديد الحمرة، يُلقى في الجلاب، ثم يرفع^(٨٢).

يلاحظ على خبيص الورد ما يلي :

١ . الورد الجورى أو غيره من أنواع الورد عنصر أساس فيه.

٢ . السكر يدخل أيضاً عنصر أساس فيه.

٣ . الخيار متاح فيه، فيعقد بالشيرج أو بلباب الخبز السميد وهو أطيب.

خدود الأغاني :

المكونات : دقيق . سمن . شيرج . جلاب . مسك . خشخاش . فستق مقشر محمص . لوز .

طريقة إعدادهما : يعجن الدقيق بسمن وشيرج، ويمد، ثم يقطع بمقطع مدور مثل الكليجا^(٨٣)، ويقلى في الشيرج، ويصنع له الجلاب ويطبخ مثل الحلاوة ويضاف إليه قليل المسك، ويحمص الدقيق في الشيرج حتى يحمر، ثم يطبخ حتى يقذف شيرجه، ثم يضاف عليه الخشخاش والفسنق المقشر المحمص واللوز ويقطع طولاً، وترفع الحلاوة عن النار، وتوضع بين القُرص المقلية

وتطبق عليها وتؤكل^(٨٤).

يلاحظ على خدود الأغانى ما يلي :

١ . الجلاب عنصر أساس فيه بعد الدقيق.

٢ . غني بالمنكهات والمطيبات كالمسك والفسق واللوز.

خدود الترك : ذكرها ابن الأخوة، في كتابه معالم القرية في أحكام الحسبة^(٨٥) ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة. وأظنها هي الحلاوة الطحينية المعروفة في مصر والشام، وفي دول الخليج العربي تعرف بالرهش، وهي مكونة من السمسمة المطحون والسكر والزبدة وماء الزهر وقد يضاف إليها الفستق أو اللوز.

الخشكنانج : أو الخشكنانك، أو الخشكنان أو الخشخاش لفظ فارسي، يطلق على الحلوى التي تصنع من دقيق السميد الذي يعجن ويبسط ويضاف إليه السكر واللوز المقشر والكافور وقليل من ماء الورد. وهو على نوعين شامي، ومصري^(٨٦). ومن الناس من يغش ناطف^(٨٧) الخشخاش بالسميد، وعلامة غشه أنه يطفو على وجه الماء، وأيضاً فإنه يظهر في مكسره^(٨٨). ومن الناس من يقلب الخشكنان بالدقيق الزايد على المعتاد^(٨٩).

دلالات بنت الصالح : ذكرها ابن الأخوة، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة^(٩٠).

دنف فستقي : ذكرها ابن الأخوة، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة^(٩١).

ذات الكتفين :

المكونات : تمر . فسق . جلاب . سكر .

طريقة إعدادها : يؤخذ التمر، يشقق ويخرج نواه وتوضع بداخل كل ثمرة فستقنين، ويصنع له الجلاب الذي يأخذ قوام السكر أو أقل، ثم يوضع التمر في الجلاب، ويقلب في الدست إلى أن ينعقد، ثم يعبأ في البراني، وتخنم رؤوسها بجلاب السكر القوي^(٩٢).

يلاحظ على ذات الكتفين ما يلي :

- ١ . الجلاب والسكر والتمر عناصر أساسية فيها.
 - ٢ . الفستق يوضع داخل كل ثمرة ليجملها ويضيف لها مذاقه الطيب .
- رأس العصفور : ذكرها ابن الأخوة، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة (٩٣).
- الرشال : لفظ فارسي بمعنى الحلوى، وفي التركية : الفاكهة المطبوخة بالسكر والتي بقيت على حالها ومن حولها السكر (٩٤).

رطب مربى :

- المكونات : رطب . لوز . عسل . زعفران .
- طريقة إعداده : يوضع الرطب في الشمس حتى ينشف قليلاً، وتُخرج نواته، وتُبدل بلوز مقشور، ويُصف في وعاء زجاج، ويوضع عليه عسل نحل منزوع الرغوة وشيء من الزعفران، ويتفقد كل أسبوع لثلاً يرخى ويحمض ويفسد (٩٥).

يلاحظ على الرطب المربى ما يلي :

- ١ . الرطب عنصر أساس فيه، ويُشمس حتى ينشف.
- ٢ . يحشى الرطب باللوز بعد تخليصه من النوى.
- ٣ . يوضع على الرطب المحشى باللوز العسل والزعفران، مع مراعاة تفقده أسبوعياً خشية فساده.

رطب معسل :

- المكونات : رطب . لوز . عسل نحل . ماء الورد . زعفران . سكر مدقوق . مسك . سنبل (٩٦) . أفاهه (٩٧) . كافور . خشخاش .
- طريقة إعداده : يؤخذ الرطب الجني، يوضع مبسوطاً في الظل والهواء يومين، ثم تُخرج نواته، ويجعل عوض كل نواة لوزة مقشرة، ويؤخذ لكل عشرة أرطال رطل عسل نحل ويوضع بأوقية ماء ورد ويُغلى على النار، وتتنزع رغوته، ويصبغ بنصف درهم زعفران، ويطرح الرطب فيه، فإذا غلى يُحرك

تحريكاً خفيفاً بحيث يشرب العسل، ثم ينزل عن النار ويُبسط في طبق، فإذا فترت حرارته يُذر عليه السكر المدقوق، فمن أرادته للحرارة كان بالمسك والسنبُل وشيء من الأفاه، ومن أرادته بارداً طيبه بالكافور والخشخاش، ويرفع في الأواني الزجاج ولا يستعمل إلا في برد الزمان وزمان الرطب^(٩٨).

يلاحظ على الرطب المعسل ما يلي :

١ . الرطب وعسل النحل عنصران أساسيان فيه.

٢ . اللوز يوضع داخل الرطب بعد إزالة النواة.

٣ . يطيب بالمسك والكافور والخشخاش وماء الورد.

٤ . يفضل أكله في الطقس البارد حين يطيب الرطب.

الزقلبع : ذكره ابن الأخوة، ولم أعثر على مكوناته ولا طريقة إعداده في المصادر والمراجع المتاحة (٩٩).

الزلابية : تسمى أيضاً المشبكة أو الحلاوة العجمية.

المكونات : نخالة . عسل . دقيق . سميذ . زيت . شيرج.

طريقة إعدادها : ينبغي أن يكون مقلَى الزلابية من النحاس الأحمر الجيد، فتحرق فيه أولاً النخالة، ثم يدلك بورق السلق إذا برد، ثم يُعاد إلى النار، ويجعل فيه قليل من العسل، ويوقد عليه حتى يحترق العسل، ثم يُحلى بعد ذلك بمدقوق الخبز، ثم يغسل ويستعمل، فإنه هكذا يُنقى من وسخه وزنجاره. ويكون ثلث دقيق الزلابية ناعماً، وثلثاه سميذاً خشكانياً^(١٠٠)، لأنه إذا ما كثر فيه السميذ زادت الزلابية بياضاً وخفة في الوزن ونضجاً ؛ غير أن السميذ يشرب من الزيت أكثر من الناعم. وأجود ما يقلَى به الشيرج، فإن لم يكن فالزيت الصافي، وتُخمر الزلابية قبل أن تُقلَى، وعلامة جودة تخميرها أنها تطفو على وجه الزيت، والمختمر منها أيضاً يكون مثل الأتابيب، فإذا جُمعت بالكف اجتمعت، ولا يُجعل في عجينة الملح، لأنها تؤكل بالعسل، وربما أدخل فيها اللوز المسموط المدقوق الذي يرش عليها بعد استوائها^(١٠١).

يلاحظ على الزلابية ما يلي :

- ١ . المُقلى لابد أن يكون من النحاس الأحمر الجيد.
- ٢ . الشيرج يفضل على الزيت.
- ٣ . العسل هو المستخدم بدلاً عن السكر، وربما عسل النحل هو الأفضل.

- ٤ . لا يوضع في عجبتها الملح لأنها تؤكل بالعسل.
 - ٥ . جودة عجبن الزلابية علامته أنها تطفو على وجه الزيت.
- سابوري : ذكره ابن الأخوة^(١٠٢)، ولم أعثر على مكوناته ولا طريقة إعداده في المصادر والمراجع المتاحة.
- ساق الخادم : ذكره ابن الأخوة^(١٠٣)، ولم أعثر على مكوناته ولا طريقة إعداده في المصادر والمراجع المتاحة.
- الست دنف :**

المكونات : سكر محلول بجلاب . أقراص ليمون . فستق مدقوق . ماء الورد . مسك . شيرج.

طريقة إعدادها : يؤخذ لكل رطل سكر محلول بجلاب ويلحق نار أقراص الليمون، ثم يرفع من على النار ويحرك حتى يحسن قوامه، ثم ترمى عليه ثلاث أواق قلب فستق مدقوق وماء الورد والمسك، وتدهن البلاطة بشيرج، ويُقلب المزيج ويبسط ويقطع شوابير، ويصف بالصحن، ويرش على وجهه الفستق المقشر حين بسطه على الرخامة^(١٠٤).

يلاحظ على الست دنف ما يلي :

١ . يُعمل الجلاب محلولاً بالسكر، ومعه شرائح الليمون.

٢ . تطيب بماء الورد والمسك.

٣ . يرش عليها الفستق المقشر فيطيب مذاقها.

سميذية :

المكونات : سميذ . شيرج . سكر أو عسل نحل أو قطارة . ماء الورد

الممسك.

طريقة إعدادها : يؤخذ شيرج ويجعل فيه السميذ نحو رطل، ويحرك حتى تفوح رائحته، ثم يضاف إليه أربعة أرطال سكر محلول أو عسل نحل أو قطارة^(١٠٥)، ويطحخ على نار هادئة ويحرك بأسطام حتى يقذف دهنه، ويرفع، ويُجعل فوقه وتحتته السكر، ويُطيب بماء الورد الممسك^(١٠٦).

يلاحظ على السميذية ما يلي :

- ١ . السميذ مكون أساس فيها.
- ٢ . الأمر فيه اختيار بين السكر أو عسل النحل أو القطارة لتحلية المكونات.
- ٣ . تطبخ على نار هادئة وتحرك بأسطام حتى يقذف دهنه.
- ٤ . تطيب بماء الورد الممسك.

السنبوسك الحلوة :

المكونات : سكر . قطر أو عسل نحل . ماء الورد . بندق . شيرج . رفاق الكنافة .

طريقة إعدادها : يدق السكر ويحمص البندق ويكون الدق خشناً، ويعجن بالقطر مع السكر المدقوق وماء الورد، ويضاف إليه أو يعجن بعسل النحل، ثم تقطع أوراق الكنافة عرض أربع أصابع، ويضاف إليها قليل من الحشو بقدر مناسب، وتلف إلى آخرها على الحشو، وتُغلق بقليل من العجين وتُغلى بالشيرج، وتوضع السمبوسك في الصحون، ويرش عليها السكر والبندق المحمص، وتقدم^(١٠٧).

يلاحظ على السنبوسك الحلوة ما يلي :

- ١ . التحلية بعسل النحل أو القطر.
- ٢ . يعمل لها رفاق عجينة، ثم تحشى بالبندق وما ناسبه من المكسرات.
- ٣ . ماء الورد يطيبها.

الشعبية :

المكونات : فستق مقشر . سكر مدقوق . ماء الورد الممسك . جلاب .

طريقة إعدادها : يؤخذ الفستق المقشر ويدق ويخلط مع مثله من السكر المدقوق، ويرش عليها ماء الورد الممسك، ويعزلان، ثم يُعقد الجلاب المنزوع الرغوة إلى حين يتسکر، ثم يُصب على الرخامة المدهونة بالشيرج، ويُبسط ويقص متطاولاً، ويوضع فيه الفستق، ويكون كالأصابع، ثم يصف في الأواني ويقدم (١٠٨).

يلاحظ على الشعبية ما يلي :

- ١ . الفستق عنصر أساس فيها بعد السكر المدقوق.
- ٢ . غنية بالمنهات والمطيبات، ففيها المسك وماء الورد.

شكرينج :

المكونات : لوز مقشر . سكر الطبرزد . دهن لوز . زعفران . سكر مدقوق . عسل . ماء الورد .

طريقة إعداده : يؤخذ اللوز المقشر، فيدق ناعماً، ويؤخذ من السكر الطبرزد رطلين فيدق وينخل، ثم يؤخذ طاجن يوضع فيه ربع رطل دهن لوز، ويُلقى عليه وزن درهم ونصف زعفران، وتُوقد عليه النار لينة حتى يسخن الدهن، ثم يُلقى فيه اللوز، ويضاف إليه السكر المدقوق، ثم يحرك تحريكاً بطيئاً، ثم يضاف عليه ربع رطل من العسل، وأوقية ماء ورد، ويحرك حتى ينعقد ويصبح قواماً واحداً، ثم يوضع على رخامة أو خوان، ثم يبسط بسطاً وسطاً، ويقطع تقطيعاً موازياً ويصب في جام، ويقدم (١٠٩).

يلاحظ على شكرينج ما يلي :

- ١ . السكر المستخدم فيه سكر الطبرزد.
- ٢ . اللوز، ودهن اللوز، والزعفران، وماء الورد عناصر أساسية تطيبه وتنكهه .
- ٣ . العسل يحليه ويضيف له مذاقاً جميلاً.

شيرازية :

المكونات : لباب الخبز أو الخبز المقلو المنقوش . شيرج . قلوبات . خشخاش . جلاب . عسل . مسك . ماء الورد .

طريقة إعدادها : تولى أربع أواق من لباب الخبز في الشيرج، ويُلقى عليها أوقيتين قلوبات، ونصف أوقية خشخاش ويغلى ويرفع، ثم يُحلى بالجلاب ويُؤخذ له قوامه ويُرمى فيه العسل مقدار السدس، ويحرك ويطيب بمسك وماء الورد ويقدم^(١١٠).

يلاحظ على الشيرازية ما يلي :

١ . لباب الخبز والخشخاش عناصران أساسيان فيها.

٢ . العسل يحليها، وتطيب بالمسك وماء الورد.

الصابونية : نوع من الحلوى، تصنع من الدقيق الذي يحمص بالسمن ثم يضاف إليه السكر واللبن ويعمل منه قوالب مثل الصابون، توضع في طبق وتبقى في الفرن حتى تنضج^(١١١).

وقد جاء في كتاب كنز الفوائد في تنويع الموائد طريقة إعدادها مفصلة على النحو التالي : يُحل السكر، ثم يرفع نصفه في الدست، ويذوب النشاء ويلقى فيما بقي في الدست من السكر المحلى، وليكن السدس، وإن كان نشاء أرز كان أجود، ثم يستمر تحريكه ويضاف عليه عند قرب غنقاده بقية الجلاب قليلاً قليلاً، وليكن تحريكه بالشيرج، ثم يلقى عليه عسل نحل بمقدار السدس، فإذا انتهى نزل وعلق لكل رطل أوقيتين لوز وفتق مسموطين، وأوقيتين ماء ورد، ثم يبسط ويرش عليه سكرًا^(١١٢). ومن الناس من يزيد الصابونية بالنشاء الخارج عن الحد، وعلامة ذلك أنها تتفتت^(١١٣).

العاصدية : ذكرها ابن الأخوة^(١١٤)، ولم أعر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة. وقد تكون هي الأكلة المعروفة في الخليج المسماة بالعصيدة، وهي تتكون من الدقيق والتمر والسمن، ويكون قوامها ليناً.

عجمية :

المكونات : دقيق . شيرج . عسل نحل . دهن ألية أو شيرج . زعفران . ماء الورد . فستق . سكر .

طريقة إعدادها : يؤخذ لكل رطل دقيق رطل دهن ألية أو شيرج . يحمص الدقيق جيداً، ويسكب عليه الدهن، ويجعل لكل رطل دقيق رطلين عسل نحل، ودرهم زعفران، وماء الورد، ويسخن العسل ويوضع ناحية وتحت نار جمر حتى يكون ساخناً دائماً، ويحمص الدقيق على نار هادئة حتى يصفر، وعلامة استوائه أن يؤخذ قليل الدقيق ويوضع على العسل، فإذا طشش يكون قد انتهى، فتخرج النار من تحته ويسكب عليه العسل ويسقى منه حتى يختلط، ثم يرفع من على النار ويغطي بطبق، ثم يُذر عليه قلب الفستق والسكر المصحون خشناً^(١١٥).

يلاحظ على العجمية ما يلي :

- ١ . يستخدم فيها الدقيق ودهن الألية أو الشيرج.
- ٢ . العسل يحليها بعد تسخينه، ويسكب عليها حال استوائها.
- ٣ . تطيب بماء الورد والزعفران، ويرش عليها الفستق والسكر.

العذاري :

المكونات : دقيق . سمن . سكر .

طريقة إعدادها : يؤخذ جزء من دقيق، وجزء من سمن، وجزء من سكر، ثم يُسحق الجميع، ويُعرك المزيج جيداً، ويُعمل كالكهوف بغير ماء، ويخبز في الفرن^(١١٦).

يلاحظ على العذاري ما يلي :

- ١ . مكوناتها الأساسية دقيق وسمن وسكر .
- ٢ . تعمل كالكهوف مشابهة وتخبز بالفرن .

فالونجية بيضاء :

المكونات : نشاء، عسل أبيض . دهن . سكر .

طريقة إعدادها : يؤخذ رطل نشاء وينخل، ويؤخذ رطل عسل أبيض، فيصفي، وتؤخذ

طنجيرة فيصب فيها رطل دهن ويوضع على نار هادئة حتى يحمى، ثم ينثر عليه النشاء، ويترك حتى يقلى النشاء، ثم ينثر عليه السكر في الطنجير، ويحرك جيداً حتى ينضج على نار هادئة، ثم يرفع، ويقدم^(١١٧).

يلاحظ عل الفالونجية ما يلي :

١ . العسل الأبيض هو المستخدم فيها.

٢ . يُشترط وضعها على نار هادئة.

فانيذ :

المكونات : سكر . طحين . عسل.

طريقة إعدادها : يؤخذ السكر ويُحلى، ويؤخذ له قوام النصف، ثم يرفع من على النار، ثم يؤخذ من الطحين الناعم الأبيض عشرة أرطال، ويخلط معه بعد أن ينزل من على النار، ولكل عشرة أمان بعد حله نصف رطل عسل، ويخفف على النار، ويفتل فتائل، ثم يقدم^(١١٨).

يلاحظ على الفانيذ ما يلي :

١ . العسل والسكر عنصران أساسيان فيه.

٢ . يستخدم فيه الطحين الأبيض الناعم.

فرك أوساط : ذكرها ابن الأخوة^(١١٩)، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة.

الفستقية النابلسية :

المكونات : دقيق أو سميد . مصطكاء . ماء الورد . لبن حليب . زيت أو سمن . . زيد . سكر . فستق . مسك.

طريقة إعدادها : يُعجن الدقيق أو السميد بملح ومصطكاء وقليل ماء الورد، ثم يُخبز فطيراً، فإذا أخرج من الفرن يفت فتاً صغاراً، ويغلى اللبن الحليب ويرش عليه، ويكون قد فرك بزيت أو سمن، ثم يُرش عليه الحليب

المغلي، ثم يلقى عليه السمن أو الزيت والسكر والفسنق الصحيح المقشر والمسك وماء الورد (١٢٠).

يلاحظ على الفستقية النابلسية ما يلي :

- ١ . الفستق عنصر أساس فيها بعد الدقيق أو السميد.
- ٢ . الحليب يغلى ويرش على المكونات، فيكسبها حلاوة.
- ٣ . غنية بالمطيبات كماء الورد والمصطكاء.

القاهرة :

المكونات : سكر . لوز . دقيق . شيرج . ماء . خميرة . نظرون . بيض . مسك . ماء الورد . كافور . عسل . زيادي . فستق .

طريقة إعدادها : يؤخذ رطل سكر، وربع رطل لوز، وربع رطل دقيق. يدق السكر ناعماً، وينخل ويعاد الغليظ منه في الهاون ويدق أيضاً وينخل من المنخل حتى يرجع مثل سميد القمح، ثم يؤخذ اللوز فيسمط وينزع من قشره، ويعاد الغليظ منه ويدق وينخل أيضاً، ثم يخلط الجميع، ويعجن بمقدار أربعة أواق شيرج. ثم يعجن أيضاً بعدها بالماء ويفرك حتى يصير كعجين الكعك، ثم يسقى الماء ويعجن. ثم بعدها يجعل كحلق قاهرة مثل حلق الكعك، ويرش قليل الدقيق على اللوح الخشب، وتوضع تلك الحلق عليه، وتترك في الهواء. فإن عمل وقت العصر، فإنها تترك حتى تجف ثاني يوم بكرة، فإذا كان في الغد تؤخذ قصرية (١٢١) يجعل فيها مقدار رطل ونصف خميرة طيبة وتضرب باليد ضرباً جيداً مثل ضرب عجين الزلابية، ثم يجعل فيها قدر درهمين نظرون ويضرب أيضاً، ثم يجعل فيها بياض بيضتين بلا صفار، ثم يضرب الجميع حتى تصبح مثل عجين الزلابية، ويضاف إليها المسك وماء الورد والكافور على قدر ما تتطلبه الحاجة. تعجن في أول الأمر مع السكر، ثم تجعل القصرية على الجهة اليمنى، ويترك الطاجن على النار ويجعل فيه الشيرج الكثير حتى توضع الحلق فيه، ثم يغلى الشيرج، ويؤخذ العسل الطيب ويجعل في قصرية على الجهة اليسرى، ثم يؤخذ تلك الحلق التي قد نشفت، فترفع واحدة واحدة بالسفوت الحديد وتغمس في تلك الخميرة الموضوعة في القصرية ثم ترفع

وتُجعل في الطاجن، ويُفعل أيضاً بالأخريات مثل الأولى حتى تنتهي الحلق، ثم تُغمس كل واحدة من الحلق في العسل الموضوع في القصرية الأخرى. بعدها تُغمس الحلق جميعاً في الزبادي، ويرش عليها المسك وماء الورد، والفسق المدقوق ناعماً. فهذه صفة القاهرية (١٢٢). ومن الناس من يغش القاهرية بالقند عوضاً عن عسل النحل (١٢٣).

يلاحظ في القاهرية ما يلي :

- ١ . مكوناتها دقيقة ناعمة.
- ٢ . لا ينتهي عملها في ذات اليوم، وإنما تحتاج وقتاً أطول حتى تجف الحلق القاهرية.
- ٣ . تحتاج إلى قصريتين.
- ٤ . غنية المطيبات والمنكهات، فيها اللوز والفسق، والكافور والمسك وماء الورد.
- ٥ . فيها العسل الذي يسبغ عليها حلاوته وجمال مذاقه.
- ٦ . الزبادي له دوره المكمل، فقبل رش المطيبات والفسق، تغمس فيه الحلق.

القاووت :

المكونات : حنطة . سميد . سمن . عسل . لوز . فسق . بندق . سكر أبيض.

طريقة إعدادها : يؤخذ ما يراد من الحنطة ويترك في موضع بارد ندي حتى يثبت، ثم ينقل إلى الشمس حتى ينشف، ثم تطحن وتنخل، وبعضهم يأخذ السميد من الطحين . وهو الذي يعمل في زمان المؤلف . فيحمص حتى يحمر ويصب السمن ويقلب، ثم يلقى عليه العسل، ويحرك باستمرار حتى يختلط، فيضاف إليه قلب اللوز والفسق والبندق والسكر الأبيض ويوضع على النار ويحشى في الكروش بعد غسلها وحكها وتنظيفها، وتخييط وتوضع في العلب عند السفر، فهو زاد المسافرين (١٢٤).

يلاحظ على القاوت ما يلي :

- ١ . تستخدم فيه الحنطة المستنبة.
- ٢ . السكر الأبيض هو المستخدم فيه.
- ٣ . البعض يستخدم السميد من الطحين بدلاً عن الحنطة.
- ٤ . غني بالمكسرات، فيه البندق، واللوز، والفسنق، التي يخلط بها العسل.
- ٥ . يبقى صالحاً للأكل فترة طويلة، لذا يأخذه المسافرون في سفرهم.

قاوت بلدي :

المكونات : دقيق . سمن . شيرج . عسل نحل . زعفران . ماء الورد . بندق . خشخاش . سكر .

طريقة إعداده : يؤخذ رطل دقيق، ثم يحمص بأربعة أواق سمن وشيرج تحميصاً جيداً، ثم يضاف إليه رطل وربع عسل نحل مصبوغ بالزعفران، وأوقية ماء ورد، وأوقية قلب بندق، وأوقية خشخاش، وثلاث أوق سكر مدقوق خشناً، ثم يرفع من على النار حتى يبرد، ثم يوضع في علب أو أطباق، ويقدم^(١٢٥).

يلاحظ على القاوت البلدي ما يلي :

- ١ . توحى كلمة بلدي بأن الناس قد تعارفوا على إعداده.
- ٢ . غني بالمكونات التي تضيف إليه مذاقاً جميلاً، فقد فيبدو أن فيه السمن البلدي، إضافة إلى عسل النحل.
- ٣ . ثري بالمطيبات والمنكهات كالبنطق، وماء الورد، والزعفران.

القاوت التركي :

المكونات : حنطة مغريلة . دقيق . سمن . شيرج . عسل نحل . زعفران . فسنتق . لوز . بندق خشخاش . ماء الورد .

طريقة إعداده : تؤخذ الحنطة المغريلة، ثم تسلق ربع سلقة، وتجفف ليلة، وتحمص على نار هادئة، ويُطبخ لها الدقيق، لكل رطل دقيق أربع أواق سمن

وشيرج، وثمان أواق عسل نحل، والشيرج يُعرك به الدقيق ويُذوب بعده العسل، ويصبغ بالزعفران، ويعطى للدقيق المفروك، ويوضع معه القلوب المقشرة وهي قلب فستق ولوز وبنق، من كل واحد أوقية، وأوقية خشخاش، وأوقية ماء ورد، فتخلط جميعاً وتوضع في جراب (١٢٦) نظيف (١٢٧).

يلاحظ على القاوت التركي ما يلي :

- ١ . تستخدم فيه الحنطة المعرلة، تسلق، ثم تجفف ليلة.
- ٢ . عسل النحل مكون أساس فيه.
- ٣ . غني بالمطيبات المنكهات، ففيه الفستق، واللوز، وبنق الخشخاش، فضلا عن ماء الورد والزعفران.

قرعية :

المكونات : قرع . سكر . عسل . جلاب . قلب فستق . مسك . ماء الورد .
طريقة إعدادها : يؤخذ القرع الحلو الأخضر، يقشر قشره البراني، ويجرد حتى لا يظهر البياض، ويوضع لكل رطل قرع مجرود تسع أواق سكر، ونصف رطل من العسل، ثم يوضع القرع في الدست ويسكب عليه نصف العسل والجلاب، ويوضع على نار هادئة، ويقلب بمدقة خشب، فإذا نشف، يُزاد قليلاً حتى يصير مثل المعجون، وتذر عليه أوقيتين قلب فستق وسكر مصحون ناعماً ممسكاً، ثم يضاف إليه الماء قبل أن يرفع (١٢٨).

يلاحظ على القرعية ما يلي :

- ١ . القرع الحلو الأخضر مكون أساس فيها.
- ٢ . يدخل العسل كعنصر جميل فيحليها.
- ٣ . غنية بالمطيبات والمنكهات، ففيها الفستق، والمسك، وماء الورد.

قرعية السيور :

المكونات : قرع حلو أخضر . جلاب . عسل، ماء الورد . فستق . سكر . مسك.

طريقة إعدادها : يؤخذ القرع الحلو الأخضر ويقشر من قشره البراني،

ويقطع مدوراً عرض أصبع، ويزال لبه وبياضه، ويبقى الأخضر فيقطع ويوضع في الدست، ويُعطى مثل الأول الجلاب والعسل وماء الورد ويُساط (١٢٩)، وكلما نشف أعطي القليل من الجلاب حتى يأخذ قوام المعجون، ثم يُذر عليه قلب الفستق والسكر الممسك، ثم يوضع على البلاطة أو الأطباق حتى يبرد، ثم يقدم (١٣٠).

يلاحظ على قرعية السيور ما يلي :

١ . أن مكوناتها هي ذات مكونات القرعية الأولى.

٢ . طريقة إعدادها تختلف عن الأولى ومن ذلك طريقة تقطيع القرع.

قرعية مرطبة محللة :

المكونات : خشخاش . ماء . سكر . قرع حلو أخضر . لوز . نشاء .
عسل . جلاب . شيرج .

طريقة إعدادها : يؤخذ الخشخاش، ويستحلب بالماء بخرقه، ويؤخذ طيبه ويسكب عليه السكر حتى يُحلى، ثم يؤخذ القرع الحلو الأخضر فيقشر ويدق ويستحلب، ثم يؤخذ طيبه ويوضع به النشاء، لكل رطل سكر أوقية ونصف نشاء، ثم يؤخذ القرع المجرود ويُسلق بثلاث أواق عسل، ثم يرفع، ثم يُلقى عليه نصف الجلاب، ويضاف إليه النشاء ويُحرك بالشيرج أثناء سقيه قليلاً قليلاً، ثم يُحرك القرع المسلوق حتى يستوي، ثم يرفع (١٣١).

يلاحظ على القرعية المرطبة المحللة ما يلي :

١ . الخشخاش أساس في مكوناتها.

٢ . اللوز يحل في مكوناتها بدلاً من الفستق.

٣ . طريقة إعدادها تختلف عن النوعين السابقين.

قرن باروق :

المكونات : دقيق . سمن . ملح . شيرج . جلاب أو عسل . ماء الورد .
مسك . فستق . سكر .

طريقة إعدادها : يؤخذ رطل دقيق، ويفرك بأوقيتين ونصف سمن ويعجن

عجناً شديداً مع قليل ملح، ويمد، ويرش عليه سمن، وكلما مُدت ورقة تُمسح من السمن وتُلف بأقل من عرض أصبعين، وتقطع شوابير، وتُلقى بالشيرج، وتُغطس في الجلاب أو العسل وماء الورد والمسك، وتُصف في الصحن والأطباق، ويرش عليها السكر المصحون وقلب الفستق المدقوق (١٣٢).

يلاحظ على قرن باروق ما يلي :

١ . دقيق وسمن وملح مكوناتها الأساسية.

٢ . تقطع أوراقه شوابير وتغمس في الجلاب، أو العسل وماء الورد والمسك.

٣ . يرش على أوراقه عند استوائها السكر المصحون، وقلب الفستق المدقوق.

قطايف أبو لاش :

المكونات : قطائف . شيرج . بندق . قطر . ماء الورد . سكر . عسل نحل .

طريقة إعدادها : تؤخذ القطائف ومعها الشيرج والبندق والقطر وماء الورد، ثم تُسقى القطائف بالشيرج واحدة واحدة، وتُرصص في الأوعية، ويُدق السكر والبندق المحمص خشناً، ويرش عليه، ثم يُسكب عليه في نهايته القطر أو عسل النحل وقليل ماء الورد (١٣٣).

يلاحظ على قطائف أبي لاش ما يلي :

١ . أن حشو القطائف يكون من البندق بدلاً عن الفستق أو اللوز .

٢ . تتبع نفس طريقة القطائف المقلية والمحشية .

٣ . يستخدم عسل النحل وماء الورد . كالعادة . في تحليتها وتطبيها .

القطائف المحشية :

المكونات : دقيق . سكر . لوز مقشر أو الفستق . ماء الورد المعطر بالكافور والمسك . شيرج . جلاب . أو عسل نحل .

طريقة إعدادها : يؤخذ السكر ومثله من اللوز المقشر أو الفستق، فيدق كل منها ويخلط، ويرش عليه ماء الورد المطر بالكافور والمسك على قدر

مناسب، ويعجن، ثم يوضع في القطنف بعد ما تغمس بالشيرج، ويصف في الصحون، ويغمر عند أكله بالجلاب أو عسل النحل المحلول بماء الورد (١٣٤).

يلاحظ في القطنف المقلية ما يلي :

١ . أنها تحشى باللوز المقشر أوالفتق.

٢ . تغمر القطنف بعد قليها بالجلاب أو عسل النحل المحلول بماء الورد، وعادة ترش بعدها بالفتق المدقوق ناعماً.

القطنف المقلية :

المكونات : سكر . لوز أو فستق . دقيق . شيرج . ماء . مسك . ماء الورد . كافور . خميرة . زيادي .

طريقة إعدادها : يؤخذ لكل رطل سكر رطل لوز أو فستق، وربع رطل دقيق، يدق السكر في الهاون، وينخل بالغربال، ويُسَط اللوز ويدق، وينخل الدقيق أيضاً، ثم يخلط الجميع ويعجن بأوقيتين شيرج وقليل ماء لئلا يتفرفر، ويجعل فيه المسك وماء الورد على قدر مناسب أو الكافور بدلاً عن المسك، ثم يعجن الجميع جيداً، ثم يوضع في زبدية، وتوضع عليها الخميرة، ثم يقطع من ذلك الحشو ويجعل في عجينة القطنف، ثم تغلق أطراف كل واحدة من الطائف بالخميرة، ثم يُركب الطاجن على النار ويجعل فيه الشيرج حتى يغلي، ثم تغلى فيها القطنف، ويعمل لها جلابها من العسل الطيب، فتغمس فيه، وتوضع زبدية فيها زيادي تُغمس فيه كل قטיפه من القطنف بعد غمسها بالعسل، ثم يرش عليها المسك وماء الورد (١٣٥).

يلاحظ على القطنف المقلية ما يلي :

١ . تعمل عجينة القطنف كالمعتاد، ثم تحشى.

٢ . حشو القطنف يكون من لوز أو فستق وسكر.

٣ . قلي القطنف يكون بالشيرج، وبعد استوائها تغمس بجلاب العسل.

٤ . الزيادي أيضاً له دوره فكل قטיפه تغمس فيه بعد غمسها في جلاب

العسل، ويرش عليها المسك وماء الورد.

الكاهي : ذكره ابن الأخوة^(١٣٦)، ولم أعثر على مكوناته ولا طريقة إعداده في المصادر والمراجع المتاحة.

كشيك الهوى : ذكره ابن الأخوة^(١٣٧)، ولم أعثر على مكوناته ولا طريقة إعداده في المصادر والمراجع المتاحة.

كعب الغزال : نوع من الحلوى، يخلط فيه الدقيق مع السمن ويتم تقليبه بدون توقف على نار هادئة حتى يغلب عليه اللون الذهبي، فيضاف إليه السكر أو العسل ويستمر التقليب حتى يغلظ قوامه، فيشكل وهو ساخن على هيئة دوائر بملقعة^(١٣٨)، وهو ما يطلق عليه الفلاحون اليوم (سد الحنك).

كعك تركي : ذكره ابن الأخوة^(١٣٩)، ولم أعثر على مكوناته ولا طريقة إعداده في المصادر والمراجع المتاحة.

كل واشكر : ذكرها ابن الأخوة^(١٤٠)، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعداده في المصادر والمراجع المتاحة، لكنه معروف اليوم، فهو نوع من البقلاوة المعروفة التي تعتمد على رقائق عجينة القلاش، محشوة باللوز أو الفستق، ومحلاة بالسكر وماء الورد.

الكنافة :

المكونات : سميذ . سمن . عسل نحل . دقيق . شيرج . ماء .

طريقة إعدادها : يؤخذ السميذ ويحمص جيداً، ثم يترك يبرد، ويفرك ببسبر سمن، ويعجن بعسل النحل جيداً، ويعمل على شكل أقراص، ثم يعزل. ويؤخذ دقيق ويفرك بشيرج ويعجن بالماء جيداً، ويعمل كأقراص، يوضع الأول الذي عُزل داخل هذه الأقراص التي بالشيرج، وتلف الأطراف البرانية بمختم منقاش، ويخبز^(١٤١).

يلاحظ علة الكنافة ما يلي :

١. السميذ والدقيق عناصران أساسيان فيها.

٢. عسل النحل يحليها ويجملها.

الكنافة المطبوخة :

المكونات : عجينة الكنافة . شيرج . سكر أبيض . عسل لوز . فستق ، زعفران . مسك . ماء ورد .

طريقة إعدادها : يؤخذ لكل رطل من عجينة الكنافة نصف رطل شيرج، ويوضع في الدست، ثم يوضع على النار حتى يغلي، ويؤخذ رطل عجينة كنافة فيقطع ويرمى على الشيرج، ويلقى، ويلقى عليه نصف رطل سكر أبيض مصحون، ويحرك حتى ينحل جيداً، ثم يضاف إليه رطل عسل، ويحرك إلى أن يقذف دهنه ويطيب، في حين يسمط قلب اللوز وقلب الفستق، ويصبع بالزعفران ويلقى على الكنافة، ويحرك جيداً، ثم يضاف إليه المسك وماء الورد وهو على النار، ثم يرفع. هذه الكنافة صلاحيتها طويلة قد تمتد إلى سنة لا تتغير^(١٤٢).

يلاحظ في الكنافة المطبوخة ما يلي :

١ . غنية بالمطيبات والمنكهات، ففيها الفستق، واللوز، وماء الورد، والزعفران.

٢ . صلاحية هذه الكنافة طويلة، وأظن أن سبب ذلك يرجع لكونها مطبوخة، لكن فترة السنة ذكرت فيها مبالغة.

كنافة مملحة :

المكونات : عجينة كنافة . شيرج . خل أو قطر . سكر مدقوق . فستق . مسك . ماء الورد .

طريقة إعدادها : يؤخذ رطل عجينة كنافة، وثلاث أواق شيرج، وأربع أواق خل أو قطر، وثلاث أواق سكر مدقوق، وأوقيتين فستق ومسك وماء الورد. يقلب في طبق ويدهن بشيرج وتوضع عليه الكنافة ورقة واحدة، فتمد وتجعل فوقها رقاقاً أخرى، كذلك حتى يستوعب الحاصل ثم تلف وتقطع بالسكين سيوراً رقاقاً^(١٤٣).

يلاحظ على الكنافة المملحة ما يلي :

١ . تحتاج إلى العجين كنعصر أساس، ثم السكر.

٢ . غنية بالمنكهات والمطيبات، ففيها الفستق، والمسك، وماء الورد.

اللبأ :

المكونات : لبن حليب . لبأ الغنم.

طريقة إعداده : اللبأ غذاء رطب، يستحسنه كل الناس، يغدو غذاءً صالحاً نافعاً لأصحاب الصفراء والاحتراقات، والكثير من الناس يأكلونه بالتمر، ومنهم من يأكله وحده، وطريقة عمله أن يؤخذ من اللبن الحليب جزئين، ومن لبأ الغنم إذا هي وضعت بعد ثلاثة أيام جزء، ويخلط الكل ويجعل في قدر برام أو فخار، ويجعل على نار هادئة أو رماد حار ليلة، فإذا كان من الغد تجده قد حمى واحمر وجهه، عندها يؤخذ ويقرب، وكلما نقص اللبأ وزاد في اللبن كان أطيب وأعذب (١٤٤).

يلاحظ في اللبأ ما يلي :

١ . غذاء محبب للناس جميعاً.

٢ . الناس في أكله على اختيار، فيؤكل وحده، أو بالتمر أو غير ذلك.

٣ . أخذ لبأ الغنم يتم تحديداً بعد ثلاثة أيام من ولادتها.

لبابية : ذكرها ابن الأخوة (١٤٥)، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة.

لقيمات القاضي :

المكونات : عجين مختمر . شيرج . جلاب . نشاء . فستق . كباية (١٤٦) .
جوزة الطيب . قرنفل . زعفران . عود . مسك . ماء الورد .

طريقة إعدادها : يؤخذ العجين المختمر فيرقق ويعمل كالدنانير . استدارة . ويقلى بالشيرج ويعزل، ثم يؤخذ للرطل الجلاب أوقية نشاء وثلاث أواق فستق مقشر مدقوق، ويعقد بالشيرج، ويجعل فيه ما يعطره من الأفاوه كجوزة الطيب والكباية والقرنفل والزعفران والعود والمسك قدر الحاجة، فإذا انتهى في العقد ينزل من على النار ويقسم أجزاء بين كل أوقيتين جزء، ثم يصف في الصحن ويقلب عليه الجلاب المحلول بماء الورد والمسك، ويقدم (١٤٧).

يلاحظ على لقيمات القاضي ما يلي :

- ١ . لازالت هذه اللقيمات معروفة في كثير من البلدان العربية.
 - ٢ . العجين والسكر والنشاء عناصر أساسية فيها.
 - ٣ . يعمل لها جلاباً لتلقى فيه بعد استوائها.
 - ٤ . غنية بالمطيبات والمنكهات، ففيها الفستق، وجوزة الطيب، والكبابية، والقرنفل، والزعفران، والعود، والمسك، وقد يوضع لها الأن الزعفران.
- لوزينج رطب : ذكره ابن الأخوة^(١٤٨)، ولم أعثر على مكوناته وطريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة.

اللوزينج اليابس :

المكونات : سكر . جلاب . أقراص الليمون . ماء الورد . مسك . لوز مدقوق . شيرج.

طريقة إعدادها : يؤخذ السكر، ويصنع الجلاب، وتكون ناره نار أقراص الليمون، ويضاف إليه ماء الورد والمسك، ويجفف حتى يبيض، ثم يضاف اللوز المدقوق ناعماً، وتُدهن البلاطة بشيرج، ثم يبسط عليها شوابير، ثم يصف في الصحن^(١٤٩).

يلاحظ على اللوزينج اليابس ما يلي :

- ١ . السكر والليمون عنصران أساسيان فيه.
 - ٢ . غني بالمطيبات والمنكهات، ففيه ماء الورد، والمسك، واللوز.
- مجرودة : ذكرها ابن الأخوة^(١٥٠)، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة.

مخنقة :

المكونات : عجينة كنافة . عسل نحل . شيرج . سكر . فستق . ماء الورد.

طريقة إعدادها : يُؤخذ رطلين عجينة كنافة، ورطل ونصف عسل نحل، وأربع أواق شيرج، وأبع أواق قلوبيات، فيحلى من السكر نصفه، ويدق نصفه، ثم

يوضع العسل على النار وتلقى عجينة الكنافة عليه، ويعم بعدها بالشيرج ليختلط المزيج، ثم ينزل من على النار، ويضاف إليه نصف السكر المدقوق يُذر عليها وهي على النار، ويُحرك ويُسقى بالشيرج، ويُرش فوقها الفستق المدقوق ناعماً ثم تُطيب بمسك وماء الورد (١٥١).

يلاحظ على المخنقة ما يلي :

١ . عجينة الكنافة وعسل النحل والسكر عناصر أساسية فيها.

٢ . الفستق يسبغ عليها مذاقه الجميل.

٣ . تطيب بالمسك وماء الورد.

مسير القرع :

المكونات : يقطين . نشاء . ماء الورد . سكر . جلاب . شيرج طري أو دهن اللوز . خشخاش .

طريقة إعداده : يؤخذ اليقطين فيشقق ويرمى جوفه ويقشر وينحت بالسكين أدق ما يكون، ويُخلط الرطل منه مع أوقيتين نشاء محلول بماء الورد، ويُعقد مرتين بالجلاب المنقى جيد القوام، ويُسقى بالشيرج الطري أو دهن اللوز، فمن أراد النوم فليضيف إليه ما يحمل من حب الخشخاش، ويرفع، ويقدم (١٥٢).

يلاحظ في مسار القرع ما يلي :

١ . اليقطين مكون أساس فيه.

٢ . يحتاج إلى النشاء ممزوج بماء الورد.

٣ . يعقد مرتين بالجلاب.

مسير الورد : ذكره ابن الأخوة (١٥٣)، ولم أعر على مكوناته ولا طريقة إعداده في المصادر والمراجع المتاحة.

المشاش :

المكونات : عسل أو جلاب . سكر . زعفران .

طريقة إعداده : يعقد العسل أو الجلاب حتى يتسکر، ويوضع على النار،

ثم يضرب بالأسطام أو المهراش حتى يفور، ثم يُقلب على رخامة ويغلى بمنديل مقدار نصف ساعة ثم يُكشف، فمن أردّه أصفر اللون يصبغه قبل وضعه عن النار بزعفران^(١٥٤).

يلاحظ بالمشاش ما يلي :

١ . العسل أو الجلاب عنصران أساسيان فيه.

٢ . الزعفران يصبغه وينكهه.

المشبكة انظر : الزلابية.

مشمشية :

المكونات : مشمش . لوز . سكر . صمغ . زعفران .

طريقة إعدادها : يؤخذ نصف رطل لوز ونصف رطل سكر، ويدق السكر ويسمط اللوز ويدق ناعماً، ويعجن بالقطر وقليل صمغ وزعفران، ويشخص المشمش ويوضع في قلب كل واحدة لوزة مسموطة^(١٥٥).

المصطنعية : ذكرها ابن الأخوة^(١٥٦)، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة.

المقرضة السكب : ذكرها ابن الأخوة^(١٥٧)، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة.

المكشوفة :

المكونات : دقيق . سمن . قلوبيات . سكر . فستق . لوز . جلاب . ماء الورد . مسك .

طريقة إعدادها : يجعل الدقيق في القدر ويقلب عليه السمن مقدار ما يعجن الدقيق، ويحمص حتى يصبح الدقيق أشقراللون، ثم يوضع في وسط طبق نحاس ويُبسط حتى يمتلئ، ثم تؤخذ جميع القلوبيات وتحمص ويدق كل شيء ناحية، ويجعل بقدر جميع القلوبيات سكرًا ويضاف في الدقيق الذي في الطبق ساق سكر، وساق فستق، وساق لوز، وبين كل ساق سكرًا، وإذا فرغ يؤخذ الجلاب، ويذوب ماء الورد والمسك ويجعل فوق الكل، ثم يوضع في الفرن

عندما تكون النار هادئة، ويطين عليه (١٥٨).

يلاحظ على المكشوفة ما يلي :

- ١ . الدقيق والجلاب عنصران أساسيان فيها.
 - ٢ . غنية بالمنكهات والمطيبات، ففيها الفستق واللوز وماء الورد والمسك.
- مكشوفة أخرى :**

المكونات : لوز . شيرج . سكر . عسل نحل . زعفران .

طريقة إعدادها : يعمل أربعة أرباع : ربع لوز، وربع شيرج، وربع سكر، وربع عسل نحل. يُسْمَط اللوز ويدق ويوضع في الشيرج وهو على النار، فإذا ألقى عليه عسل النحل أخذ قوامه، ثم ينزل من على النار، ويغلف بالسكر، ويوضع عليه الزعفران، ويوضع في جام (١٥٩).

يلاحظ على المكشوفة هذه ما يلي :

- ١ . أنها تختلف في مكوناتها عن الأولى.
- ٢ . العسل والزعفران يضيفان لها نكتة طيبة، ومذاقاً جميلاً.

مكشوفة ثالثة :

المكونات : سكر . عسل . لوز . شيرج . زعفران . ماء الورد . مسك .

طريقة إعدادها : يؤخذ من السكر والعسل واللوز والشيرج أجزاء متساوية، ثم يدق السكر ويعزل، وكذلك يفعل باللوز، ثم يوضع على نار هادئة، ويقلب فيه الشيرج، فإذا غلى ألقى فيه اللوز المدقوق، ويُسَاط بالأسطام حتى يتحمص، ثم يلقى عليه العسل، وينثر عليه السكر، ويخاط الجميع ويُقلى، ويصبغ بالزعفران المذاب بماء الورد والمسك، ويقلب على نار هادئة حتى يستوي، ثم يُغرف في الأواني أو العلب (١٦٠).

يلاحظ على هذا النوع من المكشوفة ما يلي :

- ١ . غنية بالمطيبات والمنكهات، ففيها الزعفران، وماء الورد، والمسك.
- ٢ . العسل واللوز يضيفان لها مذاقاً طيباً.

الناطف : نوع من الحلوى، يدخل في تركيبه العسل والسكر والفسنق والبنندق^(١٦١). ولم أجد له في المصادر والمراجع المتاحة طريقة لعمله.

النوية : ذكرها الشيزري^(١٦٢)، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة.

هريسة الورد : ذكرها ابن الأخوة^(١٦٣)، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة.

هياجي : ذكرها ابن الأخوة^(١٦٤)، ولم أعثر على مكوناتها، ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة.

الहेيس :

المكونات : خبز نقي يابس أو كعك . عجوة . جوز . لوز . فسنق . سمس . شيرج . سكر .

يؤخذ الخبز اليابس أو الكعك فيدق ناعماً، ويؤخذ لكل رطل منه نصف رطل عجوة، فتنزع نواتها، وتمرس مع الكعك المدقوق، ثم يلقى عليه لب الجوز ولب اللوز والفسنق بعد دقها ناعماً والسمس المحمص من كل واحد أوقية، ويؤخذ شيرج يغلى على نار هادئة، ثم يصب عليه، ثم يمعك ويفرك باليد حتى يختلط جيداً، ثم يعمل منه كيباً ويرش عليه السكر المدقوق ناعماً، ثم يرفع^(١٦٥).

يلاحظ على الهيس ما يلي :

- ١ . يستخدم فيه الخبز النقي اليابس أو الكعك .
- ٢ . تدخل العجوة بعد نزع نواتها كعنصر أساس فيه .
- ٣ . لب الجوز ولب اللوز والفسنق، كلها تجعل له مذاقة الجميل .
- ٤ . يعمل على شكل كيب، يرش عليها السكر المدقوق ناعماً .

الهيطلية :

المكونات : قمح مقشور مدشوش رفيع . لبن حليب . النشاء . مصطكاء . شيبية . عرق الكافور . عسل نحل .

طريقة إعدادها : يوضع القمح في ماجور فخار ويهرس بماء، ثم يصفى من الغربال في وعاء، يُفعل ذلك مرتين أو ثلاث، ويصفى ويغلى إلى باكر النهار، وفي الصباح يصفى ما عليه من ماء أصفر ويبقى النشاء الذي يضاف في اللبن الحليب في القدر، ثم تضاف المصطكاء والشبية وعرق الكافور، ويعقد على نار إلى أن ينضج، ثم ينزل ويغرف في الصحن ويجعل عليها عسل النحل^(١٦٦).

وردية مكشوفة : ذكرها ابن الأخوة^(١٦٧)، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة.

الوزيرية : ذكرها ابن الأخوة^(١٦٨)، ولم أعثر على مكوناتها ولا طريقة إعدادها في المصادر والمراجع المتاحة.

ثانياً : تأثير صناعة الحلويات بالعوامل الطبيعية والبشرية :

لما كانت الحلويات مرتبطة أساساً بالسكر، فإن تذبذب أسعار السكر ينعكس سلباً وإيجاباً على صناعة الحلويات بمختلف أصنافها في العصر المملوكي، وفي هذا الأمر نجد لزماً علينا أن نشير إلى البحث الذي قام بنشره سند أحمد عبد الفتاح، فقد أوضح فيه تفصيلاً أسعار السكر في مصر زمن سلاطين المماليك متتبعاً من خلال تعاقب السنوات^(١٦٩).

كما بين من خلال البحث العوامل التي أدت إلى تدهور أسعاره، وأرجع ذلك إلى عوامل طبيعية وأخرى بشرية، أما الطبيعية فقد نتجت عن فيضان نهر النيل وغرق الكثير من مزارع قصب السكر ومعاصره، والرياح العاصفة التي كانت تعصف بمزارع القصب وتنتف محصوله، والآفات الزراعية المرتبطة بالفئران والديدان التي تأتي عليه وتسبب ضعفاً في إنتاج المحصول، والطواعين والأوبئة التي اجتاحت السلطنة المملوكية، أما العوامل البشرية فقد تمثلت في ثورات العرابان ضد السلطنة المملوكية وإغارتهم على مزارع قصب السكر ومعاصره، وخاصة بصعيد مصر، أما العوامل البشرية فقد تمثلت بكثرة المكوس التي كانت تفرضها السلطنة المملوكية على زراعة قصب السكر وصناعاته وعلى المزارعين، فضلاً عن احتكار بعض سلاطين المماليك إنتاج قصب

السكر والاتجار به كالسلطان الأشرف برسباي وغيره من السلاطين، وقد أوضح سند أحمد عبد الفتاح، ومحمد السيد مصطفى السيد سلامة ذلك تفصيلاً^(١٧٠).

من هنا، فإن الحلويات قد نقل صناعتها ويرتفع سعر كل صنف من أصنافها في ظل تلك العوامل، ومثاله ما أشار إليه المقرئ في سنة ٨٠٦ هـ / ١٤٠٣ م إلى قلة صناعة الحلوى في تلك السنة، وأشار إلى خراب الدواليب والمعاصر بالوجه القبلي وارتفاع أسعار السكر لخراب مطابخه وموت أكثر الصناع حتى أنه لم يوجد في سنة ٨١٧ هـ / ١٤١٤ م شيء من الحلوى والسكر في الأسواق المملوكية، الأمر الذي استوجب استيراده من صقلية وقبرص^(١٧١).

نتائج البحث :

- ١ . يتضح تنوع حلويات المائدة المملوكية جلياً في كثرة الأصناف التي تقدم، وكثرة مصادرها كحدود الترك، وخشكناج شامي، وخشكناج مصري، والكعك التركي، والشيرازية، والعجمية، والفسنقية النابلسية، والنوبية، وغيرها، وهو أمر يدل على ثراء المائدة المملوكية، وتفنن الطهاة وإتقانهم.
- ٢ . كما تنوعت مصادر مكونات تلك الأصناف، كالفصص العراقي، وسكر الطبرزد، وبزر مرو، والكمون الكرمانى، والعناب الجرجاني، وغيرها، وهو يدل على الصلات التجارية الوثيقة بين أرجاء السلطنة المملوكية.
- ٣ . بينت المصادر طرق عمل الكثير من حلويات المائدة المملوكية بالتفصيل، وهذا يدل على جودة الإتقان، والمعرفة التامة بأصول الإعداد.
- ٤ - تأثر صناعة الحلويات بالسلطنة المملوكية بالعوامل الطبيعية وما خلفته من أزمنة إقتصادية.
- ٥ . للبحث صلة مع ما قمنا به من بحوث سابقة تعلقت بالمطبخ المملوكى، ممثلة ببحث " الأسمة السلطانية في العصر المملوكى " (١٧٢)، وبحث " المشرفون والعاملون في المطبخ السلطاني المملوكى (١٧٣)، وبحث أخرى لاحقة يجري إعدادها في ذات السياق.

الهوامش والمصدر والمراجع

- (١) سعود محمد العصفور، المناسبات والأعياد في العصر المملوكي، بحث منشور في مجلة وقائع تاريخية، جامعة القاهرة، عدد يناير ٢٠٠٦، ص ١١٧ . ١٩٦ .
- (٢) المصدر السابق، الأسطة السلطانية في العصر المملوكي، مجلة كلية الآداب، جامعة القاهرة، عدد يولييه ٢٠٢٣، ص ٦٨ . ١٢٠ .
- (٣) مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق مانويلا مارين وديفيد واينز، دار النشر شتاينر شتوتكارت، بيروت ١٩٩٣ .
- (٤) ابن الأخوة، معالم القرية في أحكام الحسبة، تحقيق محمد محمود شعبان وصديق أحمد عيسى المطيعي، نشر الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ١٩٧٦ .
- (٥) الشيزري، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق السيد الباز العريني، طبعة دار الشروق، ط ٢، بيروت ١٩٨١ .
- (٦) محمد أحمد دهمان، معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي، طبع دار الفكر بيروت ودمشق ١٩٩٠، ص ٦ .
- (٧) القطيفة : دثار مخمل أو كساء له خمل له أهداب. انظر : ابن منظور، لسان العرب، تحقيق عبد الله علي الكبير، ومحمد أحمد حسب الله، وهاشم محمد الشاذلي، طبعة دار المعارف، بدون تاريخ، ص ٣٦٨١ ؛ مجمع اللغة العربية، المعجم الوسيط، القاهرة ١٩٧٢، ص ٧٤٧ .
- (٨) الشيرج : لفظ معرب من شَيْرَه وهو زيت أو دهن السمسم. انظر : الفيومي، المصباح المنير، نشر المكتبة العلمية، بيروت، بدون تاريخ نشر، ج ١ ص ٣٠٨ .
- (٩) الجلاب : هو السكر إذا عقد بوزنه أو أكثر بماء الورد. أنظر : داود الأتطاكي، تذكرة أولي الأبواب والجامع للعجب العجاب طبعة المطبعة الأزهرية، القاهرة ١٣٤٣ هـ ، ج ١ ص ٩٩ .
- (١٠) المشبك : سيأتي ذكره.
- (١١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٦ .
- (١٢) 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 ؛

Steingass : A Comprehensive Persian English Dictionary.

(١٣) كرز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١١ . ١١٢ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢.

(١٤) المصطكاء : شجر من فصيلة البطميات، ينبت برياً في سواحل الشام وبعض الجبال المنخفضة، ويستخرج منه علك معروف. انظر : المعجم الوسيط، ص ٨٧٣.

(١٥) الكافور : شجر من الفصيلة الغارية يتخذ منه مادة شفافة بلورية الشكل يميل لونها إلى البياض، رائحتها عطرية وطعمها مر، وهو أصناف كثيرة. انظر : المعجم الوسيط، ص ٧٩٢.

(١٦) القرفة : قشر شجر من الفصيلة الغارية، أشهره القرفة السيلانية، والقرفة الصينية، وهي تستعمل لعطريتها. المعجم الوسيط، ص ٧٢٩.

(١٧) الشببية : من النباتات العشبية العطرية المعمرة، تنمو على ارتفاع متر ونصف، مذاقها مر. راجع موسوعة الأعشاب الطبية.

(١٨) كرز الفوائد في تنويع الموائد، ص ٤٧.

(١٩) الخشخاش : نبت حولي من الفصيلة الخشخاشية، ثمرته حمراء، وهو نوعان : أسود وأبيض، واحده خشخاشة. ابن منظور، المصدر السابق، ص ١١٦٤ ؛ الفيومي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٦٩ ؛ مجمع اللغة العربية، المعجم الوجيز، جمهورية مصر العربية ١٩٩٠، ص ١٩٦.

(٢٠) الريم : ما يطفو على سطح الماء ونحو من رغوّة وزيد ونحوهما. المعجم الوجيز ٢٨٤.

(٢١) كرز الفوائد في تنويع الموائد، ص ٥٥ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢.

(٢٢) النظرون : معدن طبيعي يستخرج من باطن الأرض، يتكون من مزيج ملح كربونات الصوديوم مع بيكربونات الصوديوم، إضافة لكمية صغيرة من كلوريد الصوديوم وكبريتات الصوديوم، منه الأحمر والأخضر. راجع : محمد عمارة، قاموس المصطلحات الإقتصادية في الحضارة الإسلامية، من مطبوعات البنك الصناعي في الكويت، طبعة دار الشروق، ط ٢، بيروت والقاهرة ١٩٤٤ م، ٥٩٤.

(٢٣) البورق : ملح كان يستخرج من بعض البحيرات، ويستعمل في تلميع الخبز. محمد عمارة، المرجع السابق، ص ١٠٢.

(٢٤) القصب المقدي، لم أقف عليه، وربما كان أصل فعلها قَدَّ أو قَدَد، قَدَّ الشيء تقطيعه طولاً، وربما أيضاً يعني القصب المتناهي في الصغر في أول إنباته. انظر : المعجم الوسيط، ص ٧١٨.

- (٢٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٠٩ .
- (٢٦) محمد أحمد دهمان، المرجع السابق، ص ٢١ .
- (٢٧) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢ .
- (٢٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٠٤ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ١٨٢ .
- (٢٩) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٣ .
- (٣٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ٤٨ .
- (٣١) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢ .
- (٣٢) الشيزري، المصدر السابق، ص ٤١، حاشية ١، ٩؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٣ .
- (٣٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٢٤ .
- (٣٤) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٣ .
- (٣٥) مصحون : في المعاجم العربية المعاصرة صَحَنَ يَصْحَنُ صَحْنًا، فهو صاحن، والمفعول مصحون، وصحن الحب سحقه حتى صار فتاتًا. راجع : أحمد مختار عمر وآخرون، العربية المعاصرة، مادة صحن، القاهرة ٢٠٠٨ .
- (٣٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ٤٦ . ٤٧ .
- (٣٧) سمط اللوز : شبه على النار. المعجم الوجيز، مرجع سابق، ص ٣٢١ .
- (٣٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ١٣١ .
- (٣٩) البرنية : شبه فخارة ضخمة خضراء، وربما كانت من القوارير الثخان الواسعة الأفواه، وقد تكون أيضاً إناء من الخزف. ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٧٠ .
- (٤٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٢٩ - ١٣٠ .
- (٤١) المصدر السابق، ص ١٢١ .
- (٤٢) المصدر السابق، ص ١١٢ .
- (٤٣) المصدر السابق، ص ١٠٦ .
- (٤٤) البطيخ العبدلي : نوع مهجن من البطيخ، منسوب إلى عبد الله بن طاهر بن الحسين بن مصعب والي مصر الذي أدخله إلى زراعتها سنة ٢١١ هـ / ٨٢٦ م. راجع : محمد عمارة، مرجع سابق، ص ٩٣ .
- (٤٥) الأسطام : مفدها سطم، وهي الحديدية التي تحرك وتحرث بها النار. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٠٠٩ .

- (٤٦) شوابير : التقطيع طولياً، محدثة.
- (٤٧) الساف : والسفة، فعل مرّة. من هذا ومرة من ذلك . كقولك : سفة من السويق، أي حبة منه . وسفة . قبضة. ابن منظور، لسان العرب، ص ٢٠٢٩.
- (٤٨) الأمراض السوداوية : هي أمراض نفسية وصفها القدماء بأنها شكل من أشكال الإضطراب الإكتئابي. راجع :
- Brown ,W.A.(2007),January 15). Treatment response in melancholia. Acta Psychiatrica Scandinavica , 115 (s433), 125-129.
- (٤٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٢٧ - ١٢٨.
- (٥٠) المصدر السابق، ص ١٣٠.
- (٥١) الغريال : ما غريل به الدقيق وغيره، معروف. أداة تشبه الدف ذات ثقب ينقى بها الحب من الشوائب، وتسمى أيضاً بالمنخل. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٢٣١ ؛ المعجم الوجيز، ٤٤٧.
- (٥٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٠٤.
- (٥٣) المصدر السابق، ص ١٢٧.
- (٥٤) الطاجن : المقلّي. المعجم الوسيط، ص ٥٥١.
- (٥٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٢١.
- (٥٦) المعجم الوسيط، وزاد أن الملين ضرب من الحلوى لين الممضغة، وقد يحشى بالجوز ونحوه، ص ٨١٤ ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٢٨.
- (٥٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١١.
- (٥٨) المصدر السابق، ص ١١٥.
- (٥٩) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢.
- (٦٠) ابن أخي السلطان الغوري، الوصلة إلى الحبيب في ذكر الطيبات والطبيب، مخطوط بدار الكتب المصرية، رقم ٧٤ صناعات، ورقة ١٠١ أ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٤١، حاشية ٥.
- (٦١) سكر الطبرزد : طبر فارسية بمعنى الفأس، وزد بمعنى السكر، والمقصود أن هذا النوع من السكر لشدة صلابته لا يكسر إلا بالفأس. انظر : القلقشندي، صبح الأعشى في صناعة الإنشاء، نسخة مصورة عن الطبعة الأميرية، وزارة الثقافة والإرشاد القومي، المؤسسة المصرية العامة للتأليف والترجمة والطباعة والنشر، القاهرة ١٩٦٣ م، ج ٥ ص ٤٥٨.

(٦٢) الدانق لفظ قديم في الفارسية القديمة والأرمينية، استعمله العرب في الجاهلية للدلالة على وزن معين وفي النقد أيضاً، ثم استعمل في العصر الإسلامي كوزن نقله عشر حبات من الشعير، أو أربعين من حبات الأرز، أو ثلاثة قراريط وثمن قيراط. راجع : محمد قنديل البقلي، التعريف بمصطلحات صبح الأعشى، نشر الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ١٩٨٣ م، ص ١٣٢.

(٦٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١١.

(٦٤) أوقية : في الموازين تساوي اثني عشر درهماً، وقد استخدمت في الدهن بزنة عشرة دراهم، كما استخدمت بزنة عشرة دراهم وثلاثي الدرهم أو عشرة دراهم وخمسة أسباع الدرهم وكذلك استخدمت بزنة أربعين درهماً، فاختلف في عيارها زماناً ومكاناً، وبالنسبة للموزون أيضاً. وكانت أوقية حلب خمسة وخمسون درهماً، وأوقية حمص اثنان وسبعون درهماً، وأوقية دمشق خمسون درهماً. راجع : محمد عمارة، المرجع السابق، ص ٧٥.

(٦٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٢٠.

(٦٦) الطنجير : القدر من النحاس. راجع : المعجم الوسيط، ص ٥٦٧.

(٦٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٢٠ . ١٢١.

(٦٨) ابن أخي السلطان الغوري، مخطوط سابق، ورقة ١٠١ أ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨١.

(٦٩) حب الأمير باريس : لم أقف على سبب تسميه، وانظراًيضاً : داود الأنطاكي، تذكرة داود الأنطاكي، المسمى تذكرة أولي الألباب والجامع للعجب العجائب، تحقيق أحمد شمس الدين طبع دار الكتب العلمية، بيروت ٢٠١٦ م، ذكره " أبرز الأمير بارس " ضمن المفردات ولم يعرفه، ج ١ ص ٣٩، ١٧٨ ؛ وانظر أيضاً : داود الأنطاكي، بغية المحتاج في المجرب من العلاج، هو خلاصة تذكرته، طبع دار الفكر، بيروت ٢٠١١، ذكره ضمن مكونات معجون الفلافل، ص ٤٤٨.

(٧٠) بزر مرو : المرو نبات عطري طبي من الفصيلة الشفوية، يسمى أيضاً الخرنباش، وحبق الشيوخ. راجع : المعجم الوسيط، ص ٨٦٥.

(٧١) مستعجلة : هي نبات خصي الثعلب، أوالمعروف السحلب، أوالعروق البيض، نبات مسمن للنساء. الفيروز آبادي، القاموس المحيط، طبع المؤسسة العربية للطباعة والنشر، بيروت، بدون تاريخ نشر، ج ٣ ص ٢٧٢ ؛ داود الأنطاكي، تذكرته، ج ١ ص ٨٧.

(٧٢) سوق الغبيراء : الغبيراء شجرة معروفة، سميت غبيراء للون ورقها وثمرتها إذا بدت،

ثم تحمر حمرة شديدة، ويقال لثمرتها الغبيراء، وهي من السلت والشعير وقد تطلق أيضاً على الذرة، وهي شراب مسكر يتخذ عادة من الذرة يشربه الحبش ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٢٠٧ ؛ داود الأنطاكي، تذكرته، ج ١ ص ٣٢٨ ؛ الرازي، مختار الصحاح، عنى بترتبه السيد محمود خاطر، الطبعة العاشرة، طبع الهيئة العامة لشئون المطابع الأميرية، القاهرة ١٩٦٤ م، ص ٤٦٨ ؛ المعجم الوسيط، ص ٦٤٣.

(٧٣) صمغ اللوز : يتكون هذا الصمغ عندما تتقدم شجرة اللوز في العمر، مر الطعام، ومن فوائده أن يقبض ويبسكن، وإذا شرب نفع من نفث الدم، وإذا خلط بخل ولطخ به القواحي العارضة في ظهر الجلد قلعتها، وإذا شرب مع خل ممزوج نفع من السعال المزمن، وإذا شرب بالطلاء نفع من به الحصاة. انظر : ابن البطار، الجامع لمفردات الأدوية والأغذية، دار الكتب العلمية، مكة المكرمة، ٢٠٢٠ م، ج ٣ ص ٨٦.

(٧٤) الكثيراء : صمغ يؤخذ من شوك القتاد يوجد لاصقاً به زمن الصيف، وهو نوعان أبيض يختص بالأكل، وأحمر للطلاء، وأجوده الحلو الأملس النقي وهو معتدل أو بارد يابس في الأولى يكسر سموم الأدوية وحدثها ويقوي فعلها ويصلحها كحلاً كانت أو غيره وينفع بذاته من السعال وخشونة الصدر والرئة وحرقة البول والمعوي والكلبي، وما يؤكل بحدة الخلط، والأحمر يطلى بخل فيزيل الكلف والنمش ومع البورق والكبريت الجرب والحكة والهق والبرص وينعم البشرة، وإذا خلط الأبيض بمثله من كل من اللوز والنشا والسكر ولوزم أكله سمن البدن، وإن شرب عليه اللبن وقد طبخ فيه النارجيل كان سرّاً عجباً في ذلك والنساء بخراسان يعرفنه وهو يضر السفلى ويصلحه الينسون، والكثيراء نبات من جنس الأسطرغالس من الفصيلة القرنية، وهو عقير معروف. انظر : داود الأنطاكي، تذكرته، ج ١ ص ٢٦٧ ؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٨٢٩ ؛ وارجع المعجم الوسيط، ص ٧٧٧.

(٧٥) عذبة : يسمى البجم والكزمازك وهي ثمر الأثل وأجودها الأحمر المستدير السريع التكرس، حارة يا بسة في آخر الثانية تحبس الدم مطلقاً والإسهال إذا قليت مع بعض الأطيان والنزلات وسائر الرطوبات الغربية وتزيل الربو والسعال وضعف المعدة والكبد والطحال واليرقان وأمراض الأرحام والقعدة والقروح السائلة والأكلة والجرب والحكة، شرباً وطلاءً.. انظر : داود الأنطاكي، تذكرته، ج ١ ص ٢٣٦.

(٧٦) 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 الأنجدان، ويُغش 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 والقرقر والفوق والنفخ وأوجاع الصدر.. أنظر : داود الأنطاكي، تذكرته، ج ١ ص ٣٢٧.
- (٧٧) الورس : نبت من الفصيلة القرنية الفراشية، ينبت في بلاد العرب وخاصة اليمن والحبشة والهند، قيل أنه صنف من الكركم، وقيل يشبهه، ثمرة قرن مغطى عند نضجه بغدد حمراء، كما يوجد عليه زغب قليل، يستعمل لتلوين الملابس الحريرية لاحتوائه على مادة حمراء. انظر : الفيومي، المصدر السابق، ج ٢ ص ٦٥٥، وراجع : المعجم الوسيط، ص ١٠٢٥.
- (٧٨) الكمون الكرمانى : يسمى الباسيلقون يعنى الدواء المملوكى وهو أجود أنواع الكمون، بري، ويعرف بطيب رائحته واستطالة حبه، ويقال قوته تبقى سبع سنين، وهو حار يابس. داود الأنطاكي، تذكرته، ج ١ ص ٢٧٥.
- (٧٩) عناب جرجاني : العناب من الثمر، معروف، الواحدة عنابة، ويقال له السنجلان بالفارسية، وربما سمي ثمر الأراك عناباً، والعناب شجر يقارب الزيتون ارتفاعاً وتشعباً، وأجوده الناضج اللحيم الأحمر الحلو، ومن فوائده يستخدم كعلاج لخشونة الحلق والصدر والسعال واللهيب والعطش وغلبة الدم وفساد مزاج الكبد والكلى والمثانة وأورام المعدة وغيرها، ويبدو أن العناب الجرجاني أجود الأنواع. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ٣١١٩ ؛ داود الأنطاكي، تذكرته، ج ١ ص ٢٤١.
- (٨٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٠ . ١١١.
- (٨١) المصدر السابق، ص ١١٣.
- (٨٢) المصدر السابق، ص ١٠٨ . ١٠٩.
- (٨٣) الكليجا : معروفة حديثاً، هي أقراص كعك مجوفة تصنع من الدقيق وتحشى بالتمر أو العسل أو السكر أو الدبس والراسين، وقد تحشى بالمكسرات، وحالياً تشتهر بها السعودية والعراق، ويظن أن أول من صنعها السومريون في العراق.
- (٨٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٠٤ . ١٠٥ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢.
- (٨٥) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢.
- (٨٦) الوصلة إلى الحبيب، مخطوط سابق، ورقة ١٢٧ أ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٤١، حاشية ٨ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢.
- (٨٧) ناظف : نطفه نطفاً لطحه بعيب وقذفه به، وقد نطف بكسر الطار نطفاً ونظافة

ونطوفة، فهو نطف بمعنى عاب وأراب. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص ٤٤٦١.

(٨٨) الشيرزي، المصدر السابق، ص ٤٠.

(٨٩) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٤ ؛ الوصلة إلى الحبيب في وصف الطبيات والطبيب، مخطوط سابق، ورقة ١٧ أ.

(٩٠) ابن الأخوة، ص ١٨٣.

(٩١) المصدر السابق، ص ١٨٣.

(٩٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٠٤.

(٩٣) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨١.

(٩٤) محمد أحمد دهمان، مرجع سابق، ص ٨٢.

(٩٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٢٩.

(٩٦) 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.

(٩٧) الأفاوه : الأطياب أو التوابل الذي يعالج به الطعام. راجع : المعجم الوسيط، ص ٧٠٧.

(٩٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٢٩.

(٩٩) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨١.

(١٠٠) خشكناني : الخشك نانه لفظ فارسي معناه البسكويت، والمقصود فيما يبدو هنا السميذ الخشن، تمييزاً له عن السميذ الناعم. الشيرزي، المصدر السابق، ص ٢٥، حاشية ٦.

(١٠١) الشيرزي، المصدر السابق، ص ٢٥ - ٢٦ و حاشية ١. ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨١.

(١٠٢) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٣.

(١٠٣) المصدر السابق، ص ١٨١.

(١٠٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٦.

(١٠٥) القطار : عقد السكر بالماء على النار.

(١٠٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٣.

- (١٠٧) المصدر السابق، ص ٤٩ .
- (١٠٨) المصدر السابق، ص ١٠٧ . ١٠٨ .
- (١٠٩) المصدر السابق، ص ١١٩ . ١٢٠ .
- (١١٠) ك المصدر السابق، ص ١١٤ .
- (١١١) الوصلة إلى الحبيب، مخطوط، ورقة ٥٢ ب ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨١ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٤١، حاشية ٦ .
- (١١٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٥ ؛ معالم القرية ١٨١
- (١١٣) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٣ .
- (١١٤) المصدر السابق، ص ١٨١ .
- (١١٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٥ .
- (١١٦) المصدر السابق، ص ١١٤ .
- (١١٧) المصدر السابق، ص ١٢٠ .
- (١١٨) ابن سينا، القانون في الطب، طبعة بولاق، القاهرة ١٢٩٤ هـ، ج ١ ص ٤٠٥ ؛
كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٠٣ ؛ ص ١٩٦ ؛ محمداً أحمد دهمان، المرجع
السابق، ١١٧ .
- (١١٩) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٣ .
- (١٢٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٠٥ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص
١٨١ .
- (١٢١) قصرية : لم أجد لها في معاجم اللغة، محدثة، أصلها قصري، واليوم هي إناء فخار
تطلق على إصيص الزرع. قال ابن منظور عن الإصيص : " هو كهيئة الجر له
عروتان " وقال أيضاً : " ما تكسر من الآنية وهو نصف الجر والخاوية تزرع فيه
الرياحين " انظر جذرها : ابن منظور، المصدر السابق، ص ٨٨، ٣٦٤٩، وانظر
أيضاً : الفيروز آبادي، القاموس المحيط، طبعة دار الجليل، بدون تاريخ، ج ٢ ص
١٢٣ .
- (١٢٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٢٢ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨١ ؛
ابن بسام المحتسب، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق حسام الدين السامرائي،
مطبعة المعارف، بغداد ١٩٦٨ م، ص ٤٧ .
- (١٢٣) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٣ .

- (١٢٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٠ ؛ ابن الأخوة، ص ١٨٣ .
- (١٢٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٧ .
- (١٢٦) الجراب : وعاء من إهاب الشاة لا يوضع فيه إلا يابس، وقيل هو المزود. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص ٥٨٣ .
- (١٢٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٦ .
- (١٢٨) المصدر السابق، ص ١١٨ .
- (١٢٩) السوط : خلط الشيء ببعضه ببعض، وساط الشيء سوطاً وسوطه : خاضه وخطه. انظر : ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢١٥٠ .
- (١٣٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٨ - ١١٩ .
- (١٣١) المصدر السابق، ص ١١٩ .
- (١٣٢) المصدر السابق، ص ١١٧ .
- (١٣٣) المصدر السابق، ص ١٢٦ .
- (١٣٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٢٥ .
- (١٣٥) ابن بسام، المصدر السابق، ص ٤٧ ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٢٣ ؛ ابن الأخوة المصدر السابق، ص ١٨١ .
- (١٣٦) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٣ .
- (١٣٧) المصدر السابق، ص ١٨٢ .
- (١٣٨) ابن بسام، المصدر السابق، ص ٤٩ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٤١ ، حاشية ٢ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٣ .
- (١٣٩) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢ .
- (١٤٠) المصدر السابق، ص ١٨٣ .
- (١٤١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٠٧ .
- (١٤٢) المصدر السابق، ص ١٢٦ .
- (١٤٣) المصدر السابق، ص ١١٤ .
- (١٤٤) المصدر السابق، ص ١٨٩ .
- (١٤٥) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢ .

(١٤٦) الكبابة : ثمرة من الفصيلة الففلية، تنبت في جزائر الهند الشرقية، وهي تشبه الفلفل إلا أن لها ذنباً، وهي طيبة الريح، حريفة الطعم، تستعمل في الطب مطهراً للمسالك البولية. راجع المعجم الوسيط، ص ٧٧١ - ٧٧٢.

(١٤٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٠ ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢ ؛ أحمد أمين، قاموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية، طبعة دار الشروق، ٢٠١٠ م، ص ٢٢٨.

(١٤٨) ابن الأخوة المصدر السابق، ص ١٨٣.

(١٤٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٨.

(١٥٠) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢.

(١٥١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١١٣ . ١١٤.

(١٥٢) المصدر السابق، ص ١٠٨.

(١٥٣) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢.

(١٥٤) المصدر السابق، ص ٤١، حاشية ٣ ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٠٩ ؛ الشيزري ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٣، حاشية ٤.

(١٥٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ٣٧.

(١٥٦) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨١.

(١٥٧) المصدر السابق، ص ١٨١.

(١٥٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٠٥.

(١٥٩) المصدر السابق، ص ١٠٦.

(١٦٠) المصدر السابق، ص ١٠٧.

(١٦١) المجوسي، كامل الصناعة الطبية، ج ١ ص ٢٠٠ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٤٠، حاشية ١٠.

(١٦٢) الشيزري، المصدر السابق، ص ٤١، حاشية ٧.

(١٦٣) ابن الأخوة المصدر السابق، ص ١٨٢.

(١٦٤) المصدر السابق، ص ١٨٣.

(١٦٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٣٠.

(١٦٦) المصدر السابق، ص ٤٧.

(١٦٧) ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ١٨٢.

- (١٦٨) المصدر السابق، ص ١٨١.
- (١٦٩) سند أحمد عبد الفتاح، السكر ومطابخه في زمن سلاطين المماليك (٦٤٨ هـ . ٩٢٣ م / ١٢٥٠ . ١٥١٧ م)، حوليات كلية آداب عين شمس، المجلد ٤٤ (أبريل . يونية)، المحلق رقم ٢ ص ٥٩٤ . ٥٩٥.
- (١٧٠) المرجع السابق، ٥٨٦ - ٥٩٠ ؛ محمد السيد مصطفى السيد سلامة، السكر ومطابخه في مصر المملوكية، رسالة ماجستير بإشراف فتحي عبد الفتاح أبو سيف، ومحاسن محمد علي الوقاد، جامعة عين شمس، كلية الآداب، قسم التاريخ ٢٠١٩ م، ص ١١٧ - ١٢٣.
- (١٧١) المقريزي، السلوك لمعرفة دول الملوك، تحقيق محمد مصطفى زيادة وسعيد عبد الفتاح عاشور، نشر المؤسسة المصرية العامة للتأليف والترجمة والطباعة والنشر بوزارة الثقافة والإرشاد القومي، القاهرة ١٩٣٤ - ١٩٧٣، ج ٧ ص ١٨٦.
- (١٧٢) سعود محمد سعود العصفور، الأسمطة السلطانية في العصر المملوكي، بحث مقبول للنشر في مجلة كلية الآداب، جامعة القاهرة، عدد يولييه علوم ٢٠٢٣ م.
- (١٧٣) المرجع السابق، المشرفون والعاملون في المطبخ السلطاني المملوكي، بحث مقبول للنشر في مجلة وقائع تاريخية، كلية الآداب، جامعة القاهرة، العدد (٤٠) يناير ٢٠٢٤ م.