

صناعة تجفيف وحفظ الفواكه وادخارها إلى غير أوانها في العصر المملوكي (٦٤٨ - ٩٢٣ هـ - ١٢٥٠ - ١٥١٧ م)^(*)

أ.م. د / سعود محمد سعود العصفور

الأستاذ المساعد بقسم التاريخ والآثار

كلية الآداب . جامعة الكويت

الملخص:

في عصر لا تتوفر فيه خازنات الطعام المبردة كالثلاجات والمجمدات التي تحفظه من الفساد لمدة طويلة، تكون الحاجة ملحة إلي إيجاد وسائل أخرى تقوم مقامها في الحفظ والادخار إلى غير أونها، لذا كانت صناعة تجفيف الفواكه بقصد ادخارها إلى غير أوانها في العصر المملوكي غاية في الأهمية، وهدفًا مقصودًا لرصدها في بحث نبين فيه تلك الفواكه التي يمكن تخزينها، وطرق التخزين بتفاصيلها كما اتبعها أهل العصر المملوكي، ومن جاء من بعدهم.

وهذه الصناعة وإن كانت معروفة في العصور السابقة لعصر المماليك، لكنها تبقى إحدى الصناعات التي لا يمكن الاستغناء عنها، وخاصة أن الفواكه في غالبيتها موسمية، وأن وجودها في غير أونها يمثل رغبة ملحة عند البعض.

وحري بنا أن نبرز هذه الصناعة بتفاصيلها لنسجل لأهل العصر المملوكي تميزهم وإبداعهم فيها، وإن كان لمن سبقهم دورهم في تأصيل هذه الصناعة، فإن الأهمية تبرز أن هذه الصناعة لا زالت قائمة حتى اليوم، وأن محال تجارية لازالت تبيع تلك الفواكه المجففة باعتبارها سلع غذائية.

الكلمات المفتاحية: الفاكهة في زمن المماليك . صناعة المواد الغذائية زمن المماليك . المطبخ المملوكي

^(*)مجلة كلية الآداب جامعة القاهرة المجلد (٨٥) ابريل (علوم) ٢٠٢٥ .

The Industry of Drying and preserving fruits for off-season consumption in the Memluk Era"

(648–923) Hijri, (1250–1517) AD

Abstract:

In an era prior to the invention of fridges and freezers that keep food edible for a long time, there was an urgent need for substitute methods to preserve food for off-season use. Hence, drying fruits for off-season use became an important practice and one that is worthy of research to highlight these methods that Memluks adopted to preserve fruits, and which were also followed by those who came after them.

Though this industry was older than the Memluks, they excelled in the practice, especially that these fruits were seasonal. Thus these dried fruits became a much sought after commodity. The proof that they perfected the practice can be seen in the many shops that still sell these dried fruits to this very day.

Keywords:

Fruits in the Memluk era, Edible food industry in the Memluk era, The Memluk Cuisine.

تساؤلات الدراسة

ويمكن وضع أسئلة بمقتضاها تكون الإجابة عنها من خلال هذا البحث،
ويمكن إجمالها فيما يلي:

- ١ . هل كانت صناعة تجفيف الفواكه وحفظها معروفة قبل العصر المملوكي؟
من كان يعرفها قبلهم؟

٢. هل توجد صناعة لتجفيف الفواكه في العصر المملوكي، ما هي؟
٣. ما الفواكه التي يمكن تجفيفها وادخالها إلى غير أونها في العصر المملوكي؟
٤. ما الوسائل المتبعة في تجفيف الفواكه في العصر المملوكي؟
٥. ما مدة صلاحية الفاكهة بعد تجفيفها ؟

نقد المصادر:

يعد كتاب كنز الفوائد كنز الفوائد في تنويع الموائد الذي ألف في العصر المملوكي لمؤلف مجهول ^(١) أحد المصادر المهمة التي قد أمدتنا ببعض المعلومات المتعلقة ببحثنا، وقد وجدنا الكثير من المعلومات المتعلقة بصناعة خزن الفواكه وادخالها إلى غير أونها مفصلة، ولتكملة الصورة رجعنا لكتاب تذكرة أولي الألباب والجامع للعجب العجائب لداود الأنطاكي ^(٢) فقد جاء فيه بعض المعلومات والإشارات الدالة على وجود هذه الصناعة، فضلاً عن كتاب معالم القرية في أحكام الحسبة لابن الأخوة ^(٣)، وكتاب نهاية الرتبة في طلب الحسبة للشيزري ^(٤)، فقد جاء في هذه المصادر الكثير من الاشارات والتفاصيل لشرح غوامض كل مكون، وعرفنا من خلالها تفسير المصطلحات المتداولة آنذاك لكثير من الألفاظ الاصطلاحية، وقد ضمناها هوامش البحث، وقد اسهمت كتب العطرة أيضاً بدور لافت في تبيان أهمية بعض الفواكه بعد تجفيفها واستخدامها في علاج بعض الأمراض، وهذا ما نبينه في حواشي البحث.

خطة البحث:

سنقوم برصد ما يتعلق بموضوع البحث من معلومات تاريخية تفصيلية من خلال المصادر والمراجع المتاحة عن العصر المملوكي، وبناءً على ما جمع سننكم بداية عن تلك الفواكه التي يمكن تجفيفها وادخالها إلى غير أونها في العصر المملوكي، ثم عن الطرق المتبعة في التجفيف بصورة مفصلة، مع بيان

فوائد تلك الفواكه المخزنة مذاقًا، وإن كانت لها فوائد أخرى طبية بينها في مواطنها، وسنعمد إلى تدوين الملاحظات التي من شأنها إبراز جمال مكوناتها أو براعة المُعد لها، وقمنا بترتيبها أبجديًا تسهيلًا للرجوع إليها، وشرح ما نظن أنه بحاجة إلى شرح من ألفاظ اصطلاحية، ثم ذيلنا البحث بخاتمة أوضحنا فيها ما توصل إليه من نتائج.

المقدمة:

صناعة تجفيف الفواكه وحفظها وادخارها إلى غير أوانها كانت معروفة منذ القدم في الحضارات العريقة كالحضارة المصرية، وحضارة بلاد الرافدين، وحضارة بلاد الشام وغيرها، ولضمان وجودها في الأشهر التي لا تتوافر فيها، وقد استخدموا أساليبهم الطبيعية المتاحة آنذاك كالشمس وهي تعتمد على حرارة الشمس لتبخير الماء من الفاكهة لكن هذه الطريقة معرضة لتقلبات الطقس المشمس الحار والجاف، فضلًا كونها تستغرق وقتًا طويلًا تتعرض فيه الفاكهة للغبار والحشرات، والطريقة الأخرى هي التجفيف بالهواء وهي أسرع من التجفيف بالشمس، لكن الهواء في سرعته قد يفقدها بعض خواصها الغذائية، من هنا ابتكرت طرقًا أخرى أكثر ملاءمة ففي العصور الوسطى ومنها العصر المملوكي فقد استخدموا أساليب أخرى كالأفران البدائية والطين من أجل تسريع عملية التجفيف لضمان حفظها لمدد طويلة.

ولا شك أن المردود لهذه الصناعة على المستوى الاقتصادي والاجتماعي والسياسي كان كبيرًا في العصر المملوكي، فهي تضيف سلعة أساسية في غير موسمها صالحة للأكل وقد تكون زادًا للمسافر لخفة حملها، فضلًا رخص أثمانها مقارنة بالفاكهة الطازجة، كما أنها تعد مجالًا متاحًا لعمل الفئات الدنيا من المجتمع كالمزارعين والحرفيين للعمل فيها وتحسين أوضاعهم المعيشية وارتفاع مستوى الدخل، وبالتالي فإنها تسهم بدور فاعل في استقرار الأحوال السياسية وتحقيق الرضا العام.

كانت الفواكه بمختلف أنواعها محل اهتمام زمن المماليك، وقد تنوعت طرق

حفظها، واللافت في الأمر أن الرطب والعنب كانا لهما الاهتمام الأول، ويبدو أن توافرها بكميات كبيرة أيام الموسم أحد الأسباب التي أدت إلى هذا الاهتمام، فضلاً عن أهميتهما الغذائية ودخولهما في كثير من الأطعمة التي يحفل بها المطبخ المملوكي.

وقد عبر عن الفواكه المجففة بلفظ "ياميش" وهي كلمة تركية في الأصل، قد تم تداوله باعتباره مصطلحاً من أيام الفاطميين الذين كانوا يوزعون تلك الفاكهة المجففة على الفقراء والمساكين طول شهر رمضان، وهناك رأي آخر أنها كلمة مصرية تعود للفاطميين أنفسهم وكان أصلها "يامش" ثم تحولت إلى "ياميش" وفي مصر عرفت بأنها جوز ولوز وتمر وفواكه مجففة، وهي من عادات شهر رمضان، ولها فوائد غذائية كثيرة باعتبارها مصدراً للمغنسيوم والنحاس والفوسفور والبروتين والدهون الأحادية غير المشبعة، فضلاً عن حمض الفوليك والمنجنيز والحديد والبوتاسيوم وغيرها^(٥).

ومن أشهر الأسواق التي تباع فيها كانت تقع جوار وكالة قوصون بشارع النصر، التي ترجع نشأتها إلى القرن الثامن الهجري، عندما أمر الأمير سيف الدين قوصون بإنشائها. كان السوق مقصداً لتجار أهل الشام الذين يجلبون معهم الزيت والصابون والفسق والبنق والجوز وغيرها، وربما الفواكه المجففة باختلاف أنواعها، بعدها في القرن التاسع انتقلت هذه التجارة ومعها تجارة المكسرات من وكالة قوصون إلى وكالة مطبخ العمل بالتمبكشية بحي الجمالية التي خصصت لبيع أصناف الياميش^(٦).

وفيما يلي نعرض لأهم الفاكهة التي شملتها صناعة تجفيف وحفظ الفواكه وادخالها إلى غير أوانها في العصر المملوكي:

حفظ الأترج:

الطريقة الأولى:

إذا طلي الأترج بالحصص^(٧) بقي غصاً طرياً^(٨).

يلاحظ على هذه الطريقة أن الجص، وهو مادة سهلة في الاستخدام، وهي تجف بسرعة قادرة على حفظ الأترج، فيبقى غصًا طريًا.

الطريقة الثانية:

إذا دفن الأترج في الشعير بقي غصًا طريًا ^(٩).

يلاحظ على هذه الطريقة أن الشعير خاصة له القدرة على بقاء الأترج غصًا طريًا دون باقي الحبوب.

الطريقة الثالثة:

إذا دفن الأترج في رمل طري أو التراب زاد في بقاءه وإقامته إلى غير أوانه ^(١٠).

يلاحظ على ها الطريقة قدرة حبيبات الرمل المبللة أو التراب على الحفاظ على الأترج زمنًا إلى غير أوانه.

حفظ التفاح بالتغمير:

إذا أريد غمر التفاح، يؤخذ العنب الجيد الذي قد أخذ قوام بنار لينة، ثم يترك على النار وينزل حتى يبرد، ثم يؤخذ من التفاح ويترك فيه بقدر ما يغمره بأربعة أصابع، مع أخذ الحيطه من الهواء إلى حين إخراجها، ويصبح إذ ذاك كأنه قطف من ساعته ^(١١).

المكونات: تفاح . عنب.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. استخدام التغمير، وهنا استخدم العنب في تغمير التفاح.
٢. اشتراط أن تكون النار لينة بمعنى خفيفة لأخذ القوام المناسب.
٣. أخذ الحيطه من من الهواء في خروجه مضنة فساد الحفظ.

حفظ التين بالتغمير:

يؤخذ من التين المعري ^(١٢) اليبس الجيد منه، ينقع في قليل من الماء ليلة،

ثم يُمرس باليد مرسًا جيدًا ويُصر ويصفى، مع الحذر من الحب، ثم يؤخذ ورق السلق، ويدق ويعصر، ثم يُغلى بنار لينة حتى يأخذ قوامه، ثم يُجعل التين في إناء مزجج مع تصفيته برفق، والحذر أن ينسلخ قشره فيتلف، فإذا صفي جيدًا يلقى عليه ذلك الماء المغلي مع التأكد من سد رأس الإناء فإنه يقيم بعدها زمانًا (١٣).

المكونات: تين معري يابس جيد . ماء . ورق سلق.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. اختيار التين المعري اليابس الجيد.

٢. يمر بخطوات متتابعة نقع، وتمريس، وتصفية.

٣. السلق عنصر أساس مضاف.

حفظ التوت بأجناسه بالتخمير:

ما خلا الشامي فإن له طريقة خاصة، فإذا اختيرت هذه الطريقة فيؤخذ منه ما يراد ويُجعل في مئزر صوف صفيق (١٤) ويعصر، مع ملاحظة خلوه من الحب، فإذا عصر غلي على النار اللينة حتى ينقص النصف، ثم يُرفع حتى يبرد، ثم يؤخذ التوت ويوضع في وعاء مزجج ويُترك ذلك الماء عليه بقدر غمره بأربعة أصابع، والتأكد من رأس الوعاء بالسد ثم يترك، فإذا أُريد إخراجهُ يُخرج ويُجعل في غربال (١٥) ليلة، ثم يرفع في الصواني لمن أحب، فهو من الجودة بحيث يذهل العقل ولا سيما إذا كان في شمس القوس (١٦).

المكونات: توت . ماء.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. بعد العصر لا بد من التأكد من خلو التوت من الحب.

٢. أن الوعاء المستخدم من الزجاج، ويبدو أن السبب الرغبة في عدم تغير طعمه، فالزجاج يحقق ذلك.

٣. التأكيد على عدم نفاذ الهواء إليه بالحرص على تغطية رأس الإناء.

حفظ التين بالتغمير بطريقة أخرى:

يؤخذ التين اليابس الطيب، يحشى عسلًا وقليل زعفران مسحوق بالعسل، ويصفى فوق غربال، ويحط على رأس قدر فيها ماء حتى ينضج بالحرارة، ثم يصف في طبق ويُعطى إلى بكرة، فيصبح كأنه قد قطف من الشجر^(١٧).

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. التين لا بد أن يكون طيبًا يابسًا.
٢. العسل والزعفران يضيفان عليه حلاوة ونكهة.
٣. النتيجة جيدة كأنه بعدها قطف من الشجر.

حفظ الخوخ:

يوضع الخوخ في إناء، ثم يُصب عليه نبيذًا حلواً، ثم يغطى عليه ويطين فمه، ويُجعل تحت ذلك الإناء حشيش يابس، فإنه يضمر، ثم يؤخذ الخوخ المضمر ويُجعل في إناء مزفت^(١٨)، فإنه يبقى زمنًا طويلاً^(١٩).

يلاحظ على تحفيف الخوخ ما يلي:

١. النبيذ الحلو يكسبه مذاقًا حلواً.
٢. تطيين فم الإناء من أجل ضمان عدم دخول الهواء.
٣. الإناء المزفت يحفظ مكوناته من الفساد لزمن طويل.

حفظ التين:

حفظ الرطب:

يؤخذ بطانة^(٢٠)، تبل بماء وتعصر ويُلف فيها التمر الصحيح ليلة، ثم تؤخذ نعارة^(٢١) جديدة، يخلى بالماء تلك الليلة، وفي الصباح يُبدل ماؤها ويُلقى فيها ليلة أخرى، فيصبح مليحًا^(٢٢).

المكونات: تمر صحيح . ماء.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. اختيار التمر الصحيح.

٢. يحتاج الأمر أن يخلّى التمر ليلة أخرى ليصبح مليحاً جيد المذاق.

الطريقة الثانية :

يؤخذ القصب الكبار المتمر الذي لم تذهب أقماعه، يُنقع في ماء حار ساعة، ثم يغسل ويبسط حتى ينشف، وتؤخذ بطيخة خضراء يُقور رأسها، ويخرج ماء بطنها وتغطي بغطائها وتترك يوماً وتفتقد، فإن كملت وإلا تترك ليلة أخرى إلى أن يتشرب ما فيها ويطيب ويلين، ثم يُخرج منها ويصفى على طبق مشبك لينشف، ويصف في الصواني ويرش عليه شيرج^(٢٣) وماء الورد^(٢٤).

المكونات:

تمر . ماء . بطيخة . ماء ورد . شيرج.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. اشتراط أن يكون التمر دون أقماع.

٢. طريقة مبتكرة تستخدم فيها بطيخة يطيب فيها التمر.

٣. ماء الورد يعطي التمر مذاقاً جميلاً.

الطريقة الثالثة:

يغلى اللبن، فإذا طلع زبده يقطف ويعزل ويرمى من التمر فيه، ويكون مغسولاً بأقماعه فهو أجود، ويُغلى عليه غلوة واحدة، ويترك يومان ويرفع^(٢٥).

المكونات: لبن . تمر.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. مخالطة اللبن بالتمر يجمع مذاقه طيباً.

٢. يفضل أن يكون التمر مغسولاً بأقماعه.

الطريقة الرابعة: يؤخذ القصب، ويغرز بالإبرة غرزاً ناعماً، ثم يُنقع في لبن حليب ساعة حتى يبل ويرطب على المراد، فإذا ترطب يُجعل في عسل،

ويوضع في مكان بارد، فإنه يصير رطباً لا ينكر منه شيء^(٢٦).

المكونات: لبن حليب . عسل . رطب.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. الغرز يكون ناعماً بالإبرة.

٢. الحليب والعسل إذا امتزجا مع الرطيب خلقا مذاقاً جميلاً.

٣. مكان الحفظ لا بد أن يكون بارداً.

الطريقة الخامسة:

يؤخذ من القصب الطيب قدر المراد فيُمسح من الغبار والوسخ، ثم يُصفي في إناء مزجج، ثم يؤخذ اللبن الحليب ويُغمر به ويغطى ويُترك ليلة، وعند الصباح يُزال اللبن عنه و لا يُمس التمر باليد مخافة الفساد، ثم يُترك ساعة حتى يتشرب ماءه، ثم يؤخذ الطبق ويملاً به جيداً ويُترك ساعة، ثم يقدم^(٢٧).

المكونات: لبن حليب . تمر.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. لابد من تخليص التمر مما يعلق به من الغبار والوسخ.

٢. الإناء المزجج يضمن عدم تغير المذاق، لذا يفضل على غيره.

٣. التمر لا يمس باليد خشية تغير مذاقه وفساده.

الطريقة السادسة:

إذا وضع الرطب في جرة فخار جديدة، ثم سُد رأسها جيداً، ثم وُضعت في التراب، ثم أخرجت متى أُريد إخراجها، يغدو الرطب فيها طرياً، وإن أُريد جعل الجرة إلى حلقها في الماء كان الرطب بعد إخراجها أيضاً طرياً^(٢٨).

المكونات: رطب . ماء.

١. الجرة المستخدمة جديدة لم يسبق استخدامها خشية تغير المذاق.

٢. لا بد من إحكام إغلاق رأس الجرة.

٣. التراب وسيلة لحفظ المكونات ونضجها.

الطريقة السابعة:

يؤخذ التمر القصب اللين اللحم، ينقع في لبن الحليب ليلة، فإذا انتقع جُعل في العسل المادي ^(٢٩)، فإنه لا ينكر أكله من أراحه رطبًا، ومن أحب جعل بدل نواه لوزًا مقشرًا، فإنه يكون أطيب، وأطيب الرطب والتمر الذي يجعل في جام ويكسر عليه الثلج، فإذا برد كان لذيذًا طيبًا ^(٣٠).

المكونات: تمر . لبن حليب . عسل . لوز مقشر.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. النقع في حليب ليلة من مستلزمات العمل.
٢. يستخدم العسل ليسبق على التمر زيادة في الحلاوة.
٣. يستخدم اللوز مقشرًا ليزيد المذاق جمالاً.
٤. التقديم في جمال الذوق، فهو يقدم في جام ويبرد بالثلج.

الطريقة الثامنة:

إذا أُريد بقاء البسر ^(٣١)، فيوضع في برنية ^(٣٢) مملوءة عسل نحل، فإنه يقيم زمانًا لا يتغير ^(٣٣).

المكونات: بسر . عسل نحل.

يلاحظ على هذه الطريقة أن العسل يحافظ على بقاء التمر البسر زمانًا لا يتغير فيه.

الطريقة التاسعة:

إذا أخذ التمر الألواحي ^(٣٤) الصغير ونُقع في ماء حماض الأترج ^(٣٥)، فإنه يصبح مثل البلح ^(٣٦).

المكونات: تمر ألواحي صغير . ماء حماض الأترج.

يلاحظ على هذه الطريقة أن ماء حماض الأترج له القدرة في الحفاظ على هذا

النوع من التمر، بل يجعله مشابهاً للبلح.

الطريقة العاشرة:

إذا أخذ البلح الأحمر الغض، ونُقِع في ماء الكباد ^(٣٧) أو ماء الليمون، فإنه يقيم سنة ولا يتغير ^(٣٨).

المكونات: بلح أحمر غص . ماء الكباد أو ماء الليمون.

يلاحظ على هذه الطريقة أن ماء الكباد أو ماء الليمون لهما القدرة على الحفاظ على البلح الأحمر الغض سنة دون تغيير.

الطريقة الحادية عشر:

إذا كان المراد رطباً في غير أوانه، يؤخذ قطر أو حل سكر يُعمل عليه ماء ورد شامي ويُرفع على النار في قدر برام ^(٣٩) إلى أن يغلي، يجمع التمر الألواحي من قموعه، ويُنزل فيه وهو على النار اللينة، ثم يبرد ويوضع في ظرف زجاج لوقت الحاجة. يرص في الأصحن ويجعل عليه الشيرج والسكر وماء الورد ويقدم. وإنما جعل على النار لأن التمر الألواحي غليظ القشر، وبعدها يوضع في الأصحن ويجعل عليه الشيرج والسكر والمسك وماء الورد ويقدم ^(٤٠).

المكونات: تمر ألواحي . ماء ورد شامي . شيرج . سكر . ماء الورد . مسك.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. الغلي لازم للمكونات لأن التمر الألواحي غليظ القشر.

٢. الظروف الزجاج تحفظ مذاقه وتحفظه لوقت الحاجة.

٣. ماء الورد يسبغ عليه مذاقاً جميلاً.

٤. المسك ينكهه إذا مزج بماء الورد.

حفظ السفرجل:

يُدخل السفرجل في خابية طلاً ^(٤١)، أو تُرطب كل سفرسجلة بورقة تين، ثم

تُجعل في بيت بارد، فإنه يبقى زمانًا، أو أن يُمسح أسفل السفرجل بزيت طيب، ثم يُجعل في إناء فخار جديد، ثم يملأ السفرجل طلاء حلواً، وإن لف بورق التين اليابس وطلّي بالطين وجفّف في الشمس وعُلّق بقي زمانًا^(٤٢).

المكونات: سفرجل . زيت . ورق التين اليابس . طين.

يلاحظ على تجفيف السفرجل ما يلي:

١. لا بد من إدخاله في الخابية رطباً ندياً وقد يستخدم ورق التين في الترطيب.
٢. إن الحفظ لابد أن يكون في مكان بارد تطاله الشمس.
٣. إن لفه بورق التين يساعد على الترطيب، وطلّيه بالطين يساعد على بقاءه زمانًا طويلاً.

حفظ السفرجل بطريقة أخرى:

تؤخذ نشارة الخشب النقي، فيوضع سفلى السفرجل عليه، فإنه يطول بقاءه ويزداد، ويوضع السفرجل في تبن الشعير أو يجعل في بيت يكون فيه ثمره رطباً. وإذا أخذ السفرجل ولف في ورق التين وطين معجون بتبن الشعير ثم جف، فإنه لم يزل غصّاً ما دام فيه، وكذلك التفاح^(٤٣).

المكونات: سفرجل . نشارة خشب . تبن الشعير . ورق التين.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. نشارة الخشب تضمن بقاء السفرجل زمانًا.
٢. ورق التين وتطين السفرجل بمعجون تبن الشعير يحافظ على بقاءه ويجعله غصّاً ما دام فيه.
٣. يمكن تطبيق هذه الطريقة أيضًا على التفاح.

حفظ العنب:

تعددت طرق تجفيف العنب، ويبدو أن سبب ذلك أهميته في دخوله في صنع الكثير من المأكولات، ومن هذه الطرق:

الطريقة الأولى:

يطبخ السماق حتى يذهب ثلثه، ثم يُبرد ويجعل في وعاء زجاج أو فخار، ثم يُوضع العنب في ذلك الوعاء، ويُسد رأسه بالجص، فإن ذلك الماء الذي فيه العنب يصبح مخللاً خلاً ثقيلاً^(٤٤)، ويكون فيه شفاء، ويبقى العنب غضاً لا ينكر أكله ورائحته من طعمه، ويكون طرياً كما قُطف^(٤٥).

المكونات: عنب . سماق . ماء.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. يستخدم السماق عنصراً أساسياً فيها.
٢. إن الوعاء المستخدم من زجاج أو فخار لجودة المذاق وعدم تغييره بغيرهما.
٣. إحكام رأس الوعاء بسده بالجبس.
٤. أن المزيج الناتج من العنب فيه فائدة صحية متحققة.
٥. بقاء العنب غضاً في رائحته وطعمه، ويمائل العنب حين قطافه.

الطريقة الثانية:

يحرق ورق التين وحطبه ويُنثر رماده على عناقيد العنب، يبقى زماناً^(٤٦).

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

المكونات: عنب . ورق تين.

١. الحرق لازم لأوراق التين.
٢. الرماد الناتج عن حرق ورق التين وحطبه يضمن بقاء العنب زماناً.

الطريقة الثالثة:

إن غُمست عناقيد العنب في عصارة البقلة الحمقاء^(٤٧) يبقى محفوظاً^(٤٨).

المكونات: عنب . بقلة حمراء.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. الغمس لازم لعناقيد العنب في عصارة البقلة الحمراء.

٢. تضمن هذه الطريقة حفظ العنب فترة طويلة.

الطريقة الرابعة:

إن غُمست عناقيد العنب في ماء الشبت وعُلقت يبقى سنة^(٤٩).

المكونات: عنب . ماء الشبت.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. الشبت عنصر أساس فيها.

٢. غمس عناقيد العنب في ماء الشبت يضمن بقاءها سنة.

الطريقة الخامسة:

إن ضُربت نشارة العاج أو الأرز أو رماد الكرم بالماء، وغُمست فيه العناقيد، ثم تُرفع مفروشة أو معلقة في غرفة في مكان معتدل نظيف، فإنها تبقى^(٥٠).

المكونات: عنب . أرز . رماد الكرم . ماء.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. الخيار في ثلاثة أشياء نشارة العاج أو الأرز أو رماد الكرم.

٢. خلط أحد الثلاثة بالماء وغمس عناقيد العنب فيه يضمن بقاء تلك العناقيد شريطة أن تكون مفروشة أو معلقة في غرفة معتدلة في هوائها نظيفة.

الطريقة السادسة:

صنع إناء من أحشاء البقر مع قليل من طين أبيض، ويُسْتَوْتَق منه لئلا يتشقق، وتوضع فيه عناقيد العنب، ويُطِين رأسه، ويوضع في مكان نظيف بارد، فإنها عناقيد العنب تبقى^(٥١).

المكونات: عنب . إناء من أحشاء البقر . طين أبيض.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. الإناء المستخدم من أحشاء البقر مع الطين الأبيض.
٢. الحذر من تشقق الإناء.
٣. يُحكم رأس الإناء بالطين.
٤. مكان الحفظ يشترط فيه أن يكون نظيفاً بارداً ليبقى طويلاً.

الطريقة السابعة:

أخذ العنب الطيب الشتوي الغليظ القشر بعد نضجه واستحكام حلاته في النصف الأخير من شهر نوفمبر أو آخره بحسب تبكير الأرض وتأخيرها، ثم القطف بحديد قاطع إذا ارتفعت الشمس ونشف النداء في يوم مصبح، وتوخي نقصان الشهر، ويزال ما فيه من حب غير صحيح أو فاسد، ويفرش له الخوابي إلى أن يملأ الدن ^(٥٢) طاقة وطاقة ^(٥٣) فوقها من العنب وطاقة من التين ما يدفع عادة الهواء، ويختم فمها بالطين بعد أن يجعل فيه من التين، وتجعل الخابية في مكان لا تصل إليه الشمس، فإن العنب يبقى غضاً عامّاً كاملاً ^(٥٤).

المكونات: عنب طيب شتوي غليظ القشر . تين.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. العنب المختار من نوع خاص ومقطوف في زمن معين.
٢. إن القطف لابد أن يكون بحديد قاطع عند ارتفاع الشمس في يوم مصبح، وأن يتوخي فيه نقصان الشهر.
٣. يزال من العنب الحب وما فسد منه.
٤. يحفظ في الخوابي المختومة بالطين بعد وضع التين فيها.
٥. توضع الخوابي في مكان لا تصل إليه الشمس ليبقى عامّاً كاملاً.

الطريقة الثامنة:

غمس العناقيد في ماء وملح، وتُتضد مفترقة على تبين الترمس أو تبين الباقلاء أو تبين الشعير أيها أخضر، وتكون في موضع بارد لا تشرق فيه الشمس ولا يوقد فيه نار، فتبقى زمانًا^(٥٥).

المكونات: عنب . ماء . ملح . تبين ترمس أو الباقلاء أو تبين الشعير الأخضر.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. الغمس لازم لعناقيد العنب في الماء والملح.
٢. تتضد العناقيد على تبين الترمس أو تبين الباقلاء أو تبين الشعير الخضراء.
٣. يشترط في مكان الحفظ أن يكون باردًا لا تشرق الشمس عليه ولا يوقد فيه نار.

الطريقة التاسعة:

إذا جُعِل العنقود في ظرف^(٥٦) فخار جديد وشُد رأسه بجلد شدًا جيدًا ودفن في التراب، بعدها يمكن إخراجها متى كانت الحاجة إليه صحيحًا^(٥٧).

المكونات: عنب . ظرف فخار جديد.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. الحفظ في ظرف فخار جديد.
٢. إحكام رأس ظرف الفخار بجلد لضمان عدم دخول الهواء.
٣. دفن الظرف في التراب لضمان الاستواء، وإخراج الظرف بعدها حين استخدامها.

الطريقة العاشرة:

إذا جُعِلت الجرة في الماء إلى حلقها، وكذلك وإن قُطِع العنقود بقضيبته^(٥٨) وورقه وغُرس في موضع منه في قار مذاب، وعُلِق ولا يقرب العناقيد بعضها من بعض فلا يزال غصًا الشتاء كله^(٥٩).

المكونات: عنب . جرة . ماء . قار مذاب.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. الحفظ يكون في جرة مغمورة بالماء إلى حلقها.
 ٢. عناقيد العنب تكون بقضبتها وورقها ولا تقرب العناقيد بعضها من بعض.
 ٣. توضع الجرة بما فيها معلقة في قار مذاب، فيبقى العنب غصًا إلى الشتاء.
- الطريقة الحادية عشر:**

إن فُرش العنب على تبين الفول لم يقربه الجرذان ما دام عليه، ولا يقرب بعضه من بعض، فإنه يبقى مدة (٦٠).

المكونات: عنب . تبين الفول.

يلاحظ على هذه الطريقة أنها تحفظ العنب إن فرش على تبين مدة طويلة وتضمن حفظه من الجرذان.

الطريقة الثانية عشر:

إن أخذ ماء السماق وطبخ حتى ذهب ثلثه ثم يبرد، ثم يوضع في إناء زجاج أو فخار أخضر وجعل فيه وسع الإناء من العناقيد المنقاة من حبه الفاسد إن كان فيه، ويقطر فيه ويرفع، فيبقى غصًا. وقيل: يسد رأس ذلك الإناء بجص ويرفع في موضع لا تصبه شمس ولا حرارة ولا دخان (٦١).

المكونات: عنب . ماء سماق.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. ماء السماق عنصر أساس فيها.
٢. الحفظ في إناء زجاج أو فخار أخضر.
٣. العنب لابد أن يخلص من حبه الفاسد.
٤. التقطير لازم، وأن ورأس الإناء لا بد من إحكامه، وأن يوضع في مكان لا تصله الشمس ولا الحرارة ولا الدخان ليبقى غصًا.

الطريقة الثالثة عشر:

إن دفنت العناقيد في الشعير لم تقسد ^(٦٢).

المكونات: عنب . شعير.

تضمن هذه الطريقة عناقيد العنب من الفساد إن دفنت في الشعير.

الطريقة الرابعة عشر:

إن قطف العنقود بعوده أو عناقيده في عود واحد، وغُمس في الطلا ^(٦٣) ثم يربط ويلق، فلا يفسد ^(٦٤).

المكونات: عنب . طلا.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. أن قطف العنقود بعوده أو عناقيده يكون في عود واحد.

٢. أن غمس العنقود أو عناقيده في الطلا وربط وعلق، فإن الفساد لا يطرأ عليه.

الطريقة الخامسة عشر:

إن أُريد أن يبقى العنب في الدالية ^(٦٥)، فيُعمل له خرائط من كتان، ثم يُدخل كل عنقود في خريطة ^(٦٦)، فيصبح سالمًا، ويربط فمها عليه في عموده أو في أصل العنقود، فيبقى غضًا زمانًا صحيحًا ^(٦٧).

أن هذا الطريقة المبتكرة تحفظ العنب، فيبقى زمانًا على حاله.

الطريقة السادسة عشر:

تلف العناقيد في الصوف المنفوش، فإنه يحفظها من الزنابير والنحل، ويبقى زمانًا وهو أصلح من الخرائط وأقل مؤنة. وقيل: إن نُقع ذلك الصوف في ماء الثوم كان أبلغ في طرد الزنابير والنحل ^(٦٨).

أن هذه الطريقة المبتكرة تحفظ العنب على حاله، وخاصة إن نقع ذاك الصوف في ماء الثوم.

الطريقة السابعة عشر: تغمير^(٦٩) العنب:

يؤخذ العنب الجيد الذي لا يكون في قطفه شيء مهوي^(٧٠) ولا مغموس^(٧١)، ويُهز باليد، ثم يُسمع رأسه، ويؤخذ الخل والدبس ويمزج معًا حتى يعتدل، ثم يُجعل العنب في وعاء مزجج مثل القطرميز^(٧٢)، ثم يُلقى عليه الذي مزج شيئًا يعلوه بأربعة أصابع، فإذا كان المراد إخراجها، يُخرج منه ما يرد، ثم يُمسك عرقه ويُغطس في الماء البارد، ويُجعل في الصواني، فهو أحسن ما يكون^(٧٣).
المكونات: عنب . خل . دبس.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. العنب المختار من الجيد.

٢. يشمع رأس العنب مخافة دخول الهواء إليه وفساده .

٣. مزج الخل والدبس والقائهما على العنب مزجج كالقطرميز يضمن بقاءه.

الطريقة الثامنة عشر: طريقة أخرى لتغمير العنب:

يُقطع العنب ويعمل له خيط في البيت ويُفتح العنقود ويعلق في الخيط، ويُقطع من ذلك العنقود حبة وتُحط على رأس العنقود وتنفقد سائر الأيام، فإذا وُجدت الحبة التي على رأس العنقود قد تغيرت نُقلع وتلبس العنقود غيرها طرية، فلا يزال العنقود طريًا، ومتى أُريد إخراجها بقي على حاله في غير أوانه^(٧٤).
يلاحظ على هذه الطريقة المبتكرة تضمن بقاء العنب إلى غير أوانه.

الطريقة التاسعة عشر:

يؤخذ وعاء زجاج أو فخار مدهون فيُجعل فيه عناقيد عنب حلو ثلثه، ويُصب عليه ماء قد غلي حتى ذهب ثلثه، ثم تُسد رأس الوعاء، فإن ذلك العنب يبقى إلى غير أوانه، وأما الذي فيه فإنه نافع لجميع الأمراض^(٧٥).

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. الوعاء المستخدم زجاج أو فخار.

٢. غلي الماء ضرورة لازمة.

٣. إحكام رأس ذلك الوعاء لضمان عدم دخول الهواء الذي يفسده.

٤. له فوائد صحية.

الطريقة العشرون:

إذا كان المراد إدخار العنب وهو على الكرم، فإذا استوى على أصله، يؤخذ خيط قنب^(٧٦) رفيع ويقطع كل قطعة سيرا، ويربط كل عنقود في وسطه قويا، ويربط في الكعب من العشاء إلى بكرة، ويقطع ويوضع في ظرف زجاج ويُعمل عليه خل الخمر والدبس، ويغطى ويرفع إلى وقت الحاجة، فإنه يخرج منه عنباً في غير أوانه^(٧٧).

المكونات: عنب . خل خمر . دبس.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. اشتراط استواء العنب.

٢. الظرف المستخدم من زجاج لضمان عدم تغير المذاق.

٣. الخل والدبس ضمان للحفظ فترة إلى غير أوانه.

حفظ القرصيا والخوخ بالتغمير:

يؤخذ عسل الشهد المصفى غير المقلي على النار، ثم يُجعل فيه المراد من القرصيا والخوخ، فيقيم سنة. وإن أُريد إخراجهم، فيرفع ويُجعل على غربال ساعة، ويؤخذ له الماء المفتر ويغسل فيه برفق لئلا يتقشر، ثم يُرفع منه ويوضع على ظهر الغربال ساعة، ثم يُصفى في الصواني والأطباق ويقدم^(٧٨).

المكونات: قرصيا . خوخ . ماء.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. العسل يشترط أن يكون مصفى غير مقلي على النار.

٢. غمر القرصيا أو الخوخ بالعسل يضمن بقاءه فترة طويلة.

حفظ الكمثرى بالتغمير:

يؤخذ الكمثرى الصلب، توضع في جرة فخار جديدة، ويُسد رأسها جيداً، وتُدفن في التراب، فمتى أُريد أخرج منها الكمثرى سليماً صحيحاً، وإذا أخذ إناء عريض وفُرش أسفله بالملح ووضع عليه الكمثرى واحدة واحدة، فإنه يبقى طويلاً لا يفسد^(٧٩).

المكونات: كمثرى . ملح.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. الكمثرى المختار تكون صلبة.
٢. الحفظ في جرة فخار جديدة.
٣. إحكام رأس الجرة لازم، وكذا دفنها في التراب لضمان عدم تسرب الهواء ولغرض الاستواء والنضج والبقاء لفترة طويلة.

حفظ الليمون:

ادخار الليمون أن يؤخذ ناضجاً وهو أخضر، ويترك في الليمونة عودها، ويُجعل في بتاني^(٨٠) فيها طين مرمل ندي ساق وساق، فإنه يقيم شهرين أو ثلاثة^(٨١).

المكونات: ليمون . طين مرمل ندي.

بهذه الطريقة المبتكرة يبقى الليمون شهرين أو ثلاثة.

حفظ المشمش بالتغمير:

يُوضع المشمش في الزعفران المسحوق، فإنه يقيم ما يُراد له أن يقام، فإن لم يوجد الزعفران، فيُجعل عوضه عصفراً، لكن في الزعفران تدوم حلاوته، والعصفر يذهب طعمه ويُغير بعض لونه^(٨٢).

المكونات: مشمش . زعفران أو عصفر.

يلاحظ على هذه الطريقة ما يلي:

١. الزعفران يكون مسحوقاً.
٢. إن لم يوجد الزعفران فيمكن استخدام العصفور بدلاً عنه، مع ملاحظة أن الزعفران أفضل منه لحسن المذاق واستدامة الحلاوة.

خاتمة البحث والنتائج والتوصيات:

١. البحث يلقي الضوء على إحدى الصناعات الغذائية المهمة في العصر المملوكي.
٢. تنوع الفاكهة في العصر المملوكي وحاجة الناس لتخزينها في غير أوانها كانت ملحة.
٣. يقف الرطب والعنب على رأس القائمة في الأهمية؛ لأهميتهما الغذائية ودخولهما في صنع الكثير من الأطعمة التي يقوم بإعدادها المطبخ المملوكي.
٤. تنوعت طرق حفظ الفواكه، واستخدم المالك طرقات كثيرة ومبتكرة في حفظها وضمان وجودها زماناً في غير أوانها.
٥. يحث البحث على ضرورة تطوير هذه الصناعة وإعطائها أهميتها لما لها من مردود على المستوى الاقتصادي والاجتماعي والسياسي.
٦. تعد هذه الصناعة من الصناعات المهمة التي تسهم في تحقيق الأمن الغذائي.

الهوامش والمصادر والمراجع

- (1) مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق مانويلا مارين وديفيد واينز، دار النشر شتاينر شتونكرت، بيروت ١٩٩٣، وسوف نشير إليه لاحقاً بعنوانه سهيلاً للتتبع.
- (2) داود الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب والجامع للعجب العجائب، نسخة المطبعة الأزهرية، الطبعة الرابعة، القاهرة ١٩٣٠ م.
- (٣) ابن الأخوة، معالم القرية في أحكام الحسبة، تحقيق محمد محمود شعبان وصديق أحمد عيسى المطيعي، نشر الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ١٩٧٦ م.
- (٤) الشيزري، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق السيد الباز العريني، طبعة دارالشروق، ط 2، بيروت

1981 م.

- (٥) محمد كرد علي، خطط الشام، نشر مطبعة النوري، الطبعة الثانية، دمشق ١٩٨٣، ج ٤ ص ١٥٨ ؛ المجلس الأعلى للغة العربية، قاموس مصطلحات الفلاحة، الجزائر، ٢٠١٨، ص ١٥٦ ؛ محمد أحمد دهمان، معجم الألفاظ التاريخية في العصر المملوكي، طبعة دار الفكر، دمشق ١٩٩٠، ص ١٥٨، إلا أنه قال: اليميش = اليمش: تركية، وهو ثمر الشجر من كل ما يؤكل من فاكهة وغيرها ؛

Hawass, Zahi, Mountains of the Pharaohs , Doubleday , New York, 2006.p.211؛ Crabben , J. v.d , Agriculture in the Fertile Crescent and Mesopotamia , World History Encyclopedia , 22 March 2023.

- (6) المقرئزي، المواعظ والاعتبار بذكر الخطط والآثار، المعروف بالخطط المقرئزية، طبعة دار صادر جديدة بالأوفست، بيروت بدون تاريخ، ج 2 ص 93 ؛ معجم المعاني الجامع لكل رسم معنى، طبع سنة 2010 بالاسم ذاته " ياميش " بمعنى فواكه مجففة.

- (7) الجص: معروف، الذي يُطلى به من الجير، وهو لفظ معرب، ورجل جصاص: صانع الجص، والجصاصه الموضع الذي يعمل فيه الجص. أنظر: ابن منظور، لسان العرب، تحقيق عبد الله علي الكبير، ومحمد أحمد حسب الله، وهاشم محمد الشاذلي، طبعة دار المعارف، القاهرة بدون تاريخ، ص 630 ؛ وراجع: مجمع اللغة العربية، المعجم الوجيز، جمهورية مصر العربية 1990 م، ص 107؛ مصطفى الشهابي، معجم الشهابي في مصطلحات العلوم الزراعية، طبعة مكتبة لبنان، بيروت، ص 835.

Michel. Gawlikowski. Un nouveau mithraeum recement decouvert a' huarte pres d'Apamee (information). Comptes rendus des seances de l'Academie des Inscriptions et Belles lettres , 144e annee N.1 , 2000. pp. 161-171.

(8) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 262.

(9) المصدر السابق.

(10) المصدر السابق.

(11) المصدر السابق، ص 258، والتغمير: غمره الماء يغمره غمرًا واغتمره: علاه وغطاه، والتغمير غمر الشيء بما يراد أن يعلوه ويغطيه. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٢٩٤ .

(12) التين المعري: نسبة إلى مدينة المعرة، وإنما سميت بمعرة النعمان لأن النعمان بن بشير الأنصاري صاحب رسول الله صلى الله عليه وسلم، توفي له ولد أيام إمارته على حمص، فدفنه بالمعرة، فعرفت به، وكانت قبل ذلك تسمى ذات القصور، وقيل أيضًا أن النعمان جبل مطل عليها سميت به، والمعرة مدينة كبيرة حسنة، أكثر شجرها التين والفسق، ومنها يحمل إلى مصر والشام. ابن بطوطة، رحلة ابن بطوطة المسماة تحفة النظار في غرائب الأمصار وعجائب الأسفار، طبعة دار الكتاب اللبناني ومكتبة المدرسة، بدون تاريخ ولا سنة طبع، ص 51 - 52.

(13) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 257.

(14) صفيق: انصفق الثوب أي ضربته الريح فنصفق يمينًا وشمالًا، وصفق الثوب أيضًا كثف نسجه وهو المعنى الأقرب. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 2464، 2465 ؛ المعجم الوجيز، المرجع السابق، ص 366.

(15) الغريال: أداة تشبه الدف ذات ثقب، ينقى بها الحب من الشوائب. راجع: مجمع اللغة العربية، المعجم الوسيط، إخراج إبراهيم أنيس، وعبد الحليم منتصر، وعطية الصوالحي، ومحمد خلف الله أحمد، الطبعة الثانية، طبع دار المعارف، القاهرة 1973 م، ص 648 ؛ مصطفى الشهابي، المرجع السابق، ص ٦٦١.

Bourdain , Anthony ; Ruhlman , Michael : The Elements of Cooking (2007): Translating the scientific use: Simon and Schuster. p 216.

(16) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 258، وبرج القوس معروف وهو برج في السماء، البرج التاسع من الأبراج الإثني عشر من دائرة البروج. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 3774 ؛ المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص 766.

- (17) كنز الفوائد بتتويج الموائد، المصدر السابق، ص 257.
- (18) مزفت: الزفت القار، والمعنى إناء مطلي بالقار. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 1841.
- (19) كنز الفوائد في تتويج الموائد، المصدر السابق، ص 251.
- (20) البطانة: بطانة الثوب خلاف ظهارته، ويطن فلان ثوبه تطييناً أي جعل له بطانة، ولحاف مبطن ومبطن، وقد تكون البطانة ظهارة والظهارة بطانة وذلك أن كل واحد منها قد يكون وجهًا. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 305.
- (21) نعارة: أول الثمر، وقد أنعر أي أثمر، وذلك إذا صار ثمره بمقدار النعرة. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 004473.
- (22) كنز الفوائد في تتويج الموائد، المصدر السابق، ص 255.
- (23) الشيرج: لفظ معرب من شيرَه وهو دهن السمسم، وربما قيل للدهن الأبيض. أنظر: الفيومي، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير للرافعي، طبعة المكتبة العلمية، بيروت، بدون تاريخ نشر، ج 1 ص 308 ؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص 207.
- (24) كنز الفوائد في تتويج الموائد، المصدر السابق، ص 255.
- (25) المصدر السابق.
- (26) المصدر السابق، ص 256.
- (27) المصدر السابق، ص 259.
- (28) المصدر السابق.
- (29) العسل الماذي: الأبيض الرقيق. المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص 860.
- (30) كنز الفوائد في تتويج الموائد، المصدر السابق، ص ٢٥٩. جامة: مؤنثة، تصغيرها جويمة، هي إناء من فضة. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٧٣١ - ٧٣٢.
- (31) البسر: أول الطلع، وبعده خلال ثم بلح ثم بسر ثم رطب ثم تمر، الواحدة بسرة وجمعها بسرات. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 280.
- (32) البرنية: بفتح الباء والراء هي وعاء من الفخار أو الخزف ضيق الفوهة أملس من الداخل والخارج يحفظ به العسل والمسلَى والجبن. أنظر: 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 ٣ ص ٤٧٢ ؛ الصعيدي، الإفصاح في فقه اللغة، طبعة دار الكتب المصرية، القاهرة ١٩٢٩، ص ١٨٨ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٥٣، حاشية ٣ ؛ محمد أحمد دهمان، المرجع السابق، ص ٣٣.

(٣٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 262.

(34) التمر الألواح: نوع من التمر غليظ القشر ؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 263.

(35) حماض الأترج: يسمى الحماض الشعيري وهو بارد يابس، وقشره حار يابس أضعف من الأترج البحت وأقوى من الليمون. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 45.

(٣٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 262.

(37) الكباد: الأترج، وهو شجر من الفصيلة السذابية، لا يؤكل ثمره بل يصنع منه رُبٌّ. المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص 772.

(38) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 262.

(39) قدر برام: البرمة قنلر من حجارة وقد تكون من فخار، الجمع برم وبرام. ابن منظور، المصدر السابق، ص 269.

(40) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 262 - 263.

(٤١) الخابية: الحُبُّ وهي أصغر من البرمة يحفظ فيها الماء. ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٠٨٥، ١٠٩٨ ؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٥٨، ٥٩. طلاً: ندياً، من قولهم طُلَّتِ الأرض طَلاً: أصابها الطَّلُّ، وَطَلَّتْ فِيهِ طَلَّةٌ بِمَعْنَى نَدِيَتْ. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٦٩٦.

(42) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 252.

(43) المصدر السابق، ص 262.

(44) التَّقَف: تَقَفَ الخُلُّ ثِقَافَةً وَتَقَفَ، حَذَقَ وَحَمُضَ. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 492.

(45) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 251.

- (46) المصدر السابق، ص 253.
- (47) بقلة حمقاء: بالعبرية أرغيلم، والإفرنجية بركال سالي، والسريانية والبربرية رجلة، واليونانية أنومدخي، والفارسية فرخ، وبقلة الزهرة، وسميت حمقاء لخروجها في الطرق بنفسها، وهي نبات طري في غلظ الأصابع، فتطول دون ذراع، وتمتد على الأرض وتزهر جملة إلى البياض، وتخلف بزرًا صغيرًا، وتدرك في الربيع والصيف. أنظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج 1 ص 80، 342.
- (48) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 253.
- (49) المصدر السابق.
- (50) المصدر السابق.
- (51) المصدر السابق.
- (52) الدن: هو كهيئة الحُب إلا أنه أطول، مستوي الصنعة في أسفله كهيئة قونس البيضة والجمع دنان، وهي الحباب، وقيل الدن أصغر من الحب، له عسوس فلا يقعد إلا أن يحفر له. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 1434.
- (53) طاقة وطاقة: أي كمية من هذا، وأخرى من ذاك. كقولهم: طاق أوشعبة من الريحان وطاق أوشعبة من غيره. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 2725.
- (54) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 253.
- (55) المصدر السابق.
- (56) الظرف: ظرف الشيء وعاؤه والجمع ظروف، والظرف وعاء كل شيء حتى إن الأبريق ظرف لما فيه. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 2748.
- (57) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 253.
- (58) القضب: اسم يقع على ما قضبت من أغصان، وقضابة الشيء ما اقتضب منه ؛ وخص بعضهم به ما سقط من أعالي العيدان المقتضبة، وقضابة الشجر: ما يتساقط من أطراف عيدانها إذا قضبت. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 3659.
- (59) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 254.
- (60) المصدر السابق.
- (61) المصدر السابق.
- (62) المصدر السابق.

(63) الطلا: الطلا والطلاء: القطران . وهو المقصود هنا . وكل ما طليت به. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 269.

(64) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 254.

(65) الدالية: شيء يتخذ من خوص وخشب يستقى بها بحبال تشد في رأس جذع، وقد تطلق على الناعورة التي يديرها الماء، والمعنى الأول أظهر. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 1417.

(66) الخريطة: مثل الكيس تكون من الخرق والأدم تشرح على ما فيها، ومنه خرائط كتب السلطان وعماله. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 1135.

(67) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 254.

(68) المصدر السابق.

(٦٩) التغمير: سبق حديث عنه، حاشية ١١.

(٧٠) مهوي: من قولهم تهاوى القوم إذا سقط بعضهم إثر بعض، والقصد . كما يبدو . أن لا يكون من بين العنب حبات متساقطة من عناقيده وتكون أيضًا ذابلة. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٤٧٢٧.

(٧١) مغموس: من الغمس وهو إرساب الشيء في الشيء السيل أو الندى أو في ماء. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٢٩٧.

(٧٢) القطرميز: هو وعاء من الفخار قصير العنق واسع الفوهة يحفظ فيه السمن وغيره من الأطعمة قطرميز اسم معرب، هو إناء من زجاج صندوقي الشكل، يستعمل لتخزين المؤونة كالزيت والجبن والزيتون والمربى والعسل، ويسمى أيضًا مرطبان مع فارق أن القطرميز أكبر من المرطبان. أنظر: نهاية الرتبة، المصدر السابق، ص ٦٠، حاشية ٣ ؛ معالم القرية، المصدر السابق، ص ٢٠٩، حاشية رقم ٢ ؛ وراجع: عبد الرحمن السلیمان عضو مجمع اللغة العربية، الشبكة العالمية، فتوى رقم 1470.

(73) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 256.

(74) المصدر السابق.

(75) المصدر السابق، ص 262.

(76) القنب: نوع من الكتان، وهو نبات حولي زراعي ليفي من الفصيلة القنبية، تقتل لحاؤه حبالًا. أنظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص 3747 ؛ وراجع: المعجم الوسيط،

المرجع السابق، ص 761.

(77) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص 263.

(78) المصدر السابق، ص 258.

(79) المصدر السابق، ص 257.

(80) بتاني: لم أجدها، أظنها نوع من الجرار.

(81) كنز الفوائد في الموائد، المصدر السابق، ص 263.

(82) المصدر السابق، ص 257.