



صورة حمامة من افضل اجناس حمام الزاجل (مصورة عن الاصل)

واشهر الحمام المستعمل عند العرب للرسائل الحمام المطوق العراقي الابيض العنق ومنه اشكال أخرى أيضاً. وربما استعمل الحمام للسباق والرهان في بعض البلاد. وفي بلجيكا يُقام سنوياً معرض لهذا السباق والحكومة تكافئ اصحاب الحمام السابق بجائزة سنوية. وفي بلادنا أيضاً قوم مولعون بتربية الحمام نخص منهم بالذكر اهل حلب ولهم في ذلك شهرة. وهم يبتاعون الحمام من كفتين وفيها صنف جيد من الحمام قيل انه من نسل الحمام المصري الغالي الثمن الذي كان في أيام الخلفاء والله اعلم

• المنطاد

هو المركبة الجوية او البالون وقد وصف المشرق غير مرة تاريخه ومخترعه وترقيه وانواعه فنكتفي هنا بالاشارة (راجع المشرق ١: ٣١٨ و ٦٠٤ ثم ٢: ٣٨١ و ٨٧٩ ثم ٤: ١٠٩ و ٩٥٧ ثم ٦: ٦٢٣) وما يسعنا هنا قوله ان المنطاد لا يلبث ان يدخل قريباً في سلك الوسائل النظامية لنقل الاخبار بين بلد وبلد ولا غرو انه يزاحم بعد قليل القطارات الحديدية والمراكب البحرية ويغلبها بسرعه وقلة نفقاته وكل آت قريب هذا نظر عمومي في اخص وسائل التراسل والمواصلات التي استعملها البشر منذ

الزمن القديم الى عهدنا. وقد بقي علينا ان نذكر التراسل الكهربائي وطرائقه الا ان هذا يقتضي فصلاً مطوّلاً نؤجله الى فرصة اخرى

## الحلواء

نبذة للدكتور بطرس كريك مدرس فن الصيدلي في مكتبتنا الطبيّة وللاب لويس شيخو اليسوعي

قرأنا في احد اعداد مجلّة الطبيعة الفرنسية (La Nature, 23 Mai 1903, p.398) فصلاً لبعض منشئي هذه المجلّة تحت عنوان «طعام عربي» مداره على الحلواء. وقد زعم الكاتب «ان هذا الطعام قد تفرّد به اهل جزيرة العرب وخصوصاً اهل الجنوب منها واهل عمان وجهات مسقط فيصنعونه دون غيرهم ويقتاتون به» وهو لعمرى قول شطط رماه صاحبه على عواهنه دون ان يتحقّق صوابه. فان كل من سكنوا الشرق يعلمون بان الحلواء قوت شائع في معظم البلاد الشرقية كالعجم والعراق والجزيرة والشام ومصر واليمن. وقد انتهزنا هذه الفرصة لنبحث عن تاريخ الحلواء وتركيبها وخواصها

﴿ اسمها ﴾ الحلواء لغة كل طعام حلوٍ تدخل في تركيبه الصنعة. وقد ورد ذكر الحلواء بهذا المعنى الواسع في كتب العرب الراقية الى زمن الخلفاء الاولين. فيريدون به مصنوعات السكر او العسل مع السمن والاقط والسمنيد كالفالودج والقطائف وما شاكلها (راجع فقه اللغة ص ٣١٧). وقد تصرّفوا باسم الحلواء فقالوا حلوا وحلوى بالقصر وجمعوها على حلوى. وقالوا حلوى على وزن فعلى مع جمعها على حلويات. وقالت العامة حلوة فشاع هذا الاسم حتى ورد على هذه الصورة في كتب الائمة واصحاب اللغة وجمعه على حلوات قال الادريسي في وصف دمشق (راجع مجاني الادب ١: ٢٠٠): اما الحلوات فيها منها ما لا يوجد غيرها ولا يوصف كثرة وطيباً وجودة على ان هذا الاسم الجنسي كثيراً ما يُطلق على طعام خاص قائم بذاته يركّب على طريقة معلومة مع اختلاف في الكم والكيف. وقد وردت بهذا المعنى في اخبار العرب عن ملوك الفرس اذ يعدّون آكلهم فيجعلون الحلواء بينها مع اللوزينج والفالودج

وما شاكلهما فبذكرهم الحلواء مع هذه الأقوات دلُّوا على أنَّهم يعنون به مأكلاً خصوصياً. وهكذا جاءت بهذا المعنى الخاص في المسعودي ( طبعة باريس ٤٠٢:٥ ) في جملة اخبار سليمان بن عبد الملك احد خلفاء بني امية. وفي اخبار الرشيد ( ٣٠٦:٦ ) وروى عن المكتفي ( ٢٢٦:٨ ) انَّ « وظيفة كانت عشرة الوان في كل يوم وجدي في كل جمعة وثلاث جامات حلواء »

﴿ تعريفها ﴾ ولكن ان ثبت ان الحلواء طعام خصوصي ترى ما هو هذا الطعام. فان طلبنا في معاجم اللغة لفظه الحلواء لا نجد في شرح مادتها سوى انها « فاكهة حاوة » وهو تعريف لا يشفي غليلاً. وقد ورد ذكر الحلواء في الحديث فقال المحدثون انما يراد بها الجميع وهو التمر يُلبك باللبن. وجاء عن ابي عبيدة ان العرب تقول: « كلُّ طعام لا حلواء فيه فهو خداج اي ناقص غير تام ». وذكر الصابي في تاريخ الوزراء ( راجع المشرق ٦: ٦٥١ ) انَّ في مطابخ الوزير ابي الحسن بن الفرات « قوماً كانوا يعملون الحلواء عملاً متصلاً ». وجاء في قانون ابن سينا في كلامه عن حصة المثانة « انَّ الحلواء مما يولد هذه الحصة »

وكل هذه الأقوال لا تدلُّ على كونه الحلواء مع دلالتها على أنَّها طعام معروف مستقل بنفسه. وجاء في الفصل السابع عشر من كتاب منافع الاغذية ودفع مضارها للرازي ( ص ٥٠ ) انَّ من الحلواء « ما يُتخذ من النشا ودقيق الحواري ». ثم خصَّ الفصل الثامن عشر من كتابه بالحلواء. وقسم الفصل قسمين ذكر في الاول الحلواء مجملًا ثم وصف ضروبها تفصيلاً في الثاني. وقد جعل في عداد الحلواء الفالودج والخبيص والعصيدة واللوزينج والقطائف والزلاية والحشكانك والشاهدانك والناطف وغير ذلك من الاطعمة المختلفة التركيب. وفي الجزء الثاني من مطالع البدور في منازل السرور لعلاء الدين علي الغروي فصل في الحلواء ( ص ٧٩ ) يجعلها مرادفاً للفالودج وقد عرف الفالودج بقوله انه لباب البر يلبك مع العسل ثم يذكر ان العرب في الجاهلية اخذوها عن الفرس. وفي تاريخ الفخري لابن طقطقي في اخبار الوزير مؤيد الدين القتيبي ( راجع مجاني الادب ٢: ٧٣ ) ذكر « الحلوة » و اضافها الى النبات فقال ان هذا الوزير امر بان يُحمل منها صحون كثيرة للفقراء ليذخروا له الى يوم القيامة

فهذه كلها شواهد لا تعرف الحلوى وتركيبها كما هي معروفة اليوم. وعندنا ان

أول من بين خواصها وانواعها نجم الدين محمود بن ضياء الدين الياس الشيرازي من أطباء القرن الثالث عشر للميلاد في المقالة الخامسة من كتاب الحاوي (١) حيث قال في الباب التاسع والاربعين: «الحلاوى كلها حار يابس واعدلها ما اتخذ بالسكر واشدّها حرارة ما عمل بالعسل. والمتخذ بالنشا اغاظ واسرع واكثر تولداً للسدد وابطأ انهضاماً والمعمول بالسكر والعسل اصاح خاصية اذا لم يقع فيه لبوب دسمة واجود اللبوب للحلو اللوز لجلائه وتفتيحه للسدد ولانه لا يسخن كثيراً»  
ثم الحق قوله هذا بثماني وصفات لعمل الحلواء سبع منها بالسكر نثبها هنا للافادة:

- ١ \* حلواء يابسة سكرية \* يقوي الدماغ وينفع الناقهين ويسمن بسرعة. (وصفته) يؤخذ من السكر من ويصب عليه ماء ربع رطل (٢) ويجل ويوقد تحته نار هادية حتى يصير منعقدًا بحيث اذا أخذ منه شيء في الفم او في الماء كان علكاً ثم يرفع ويُطرح على حجر ويُعجن معه اللوز المقشر المروض قدر اوقيتين ويبسط فاذا جف يرفع
- ٢ \* حلواء أخرى \* يقوي الكلية وينذو كثيراً. (وصفته) يؤخذ رطلان من الشيرج او السمن الطري الطيب الرائحة ويغلى ثم يلقى عليه رطل ونصف من دقيق السميد ويغلى فيه ويصب عليه رطل من الماء ودرهم من الزعفران ويداف بماء من ماء ورد وثلاثة ارطال من العسل الشهد في موضع واحد ويمرّك باسظام نظيف الى ان يطلق الدهن ثم يلقى عليه في هذا الوقت كف من الحشخاش المنقى وعشرون درهماً من لب الفستق المقشر ثم يمرّك ويفرف على جام قد نثر عليه سكر وينثر على وجهه ايضاً
- ٣ \* حلوا أخرى \* يسمن البدن ويقوي الدماغ والكلية. (وصفته) يؤخذ لب الخبز السميد ويمرّك كالفتيت ويلقى في طنجير ويصب عليه دهن الحل ويمرّك على النار باسظام وتكن النار هادية كالسراج ثم يطرح فيه من السكر الابيض المنخول مثل الخبز ويمرّك ويتزل عن النار بطنته قبل ان ينقد ويفرف
- ٤ \* حلوا أخرى \* ينذو كثيراً ويقوي الكلية. (وصفته) يؤخذ طنجير نظيفة فيصب فيها ثلاثة ارطال من الماء وعشرة دراهم من ماء الورد ورطل من دهن الحل ويغلى ويذّر عليه دقيق السميد رطلان ويمرّك حتى يحمّد ثم يلقى عليه اربعة ارطال من السكر الابيض المسحوق ويمرّك حتى ينضج وينقد ثم يتزل عن النار ويفرف

(١) راجع الصفحة ٢٢٤ من هذه المقالة التي نشرها حديثاً في بيروت الدكتور حكيم مع الترجمة الفرنسية نقلًا عن النسخة المخطوطة المصونة في مكتبة القديس يوسف الشرقية  
(٢) المن كان يساوي قديماً ٧٩٤ غراماً و٥٢ سنتيفراماً. وكان وزن الرطل ٣٩٧ غ  
و٢٦٠ س. اما الاوقية فكانت ٣٣ غ بنيف قليل