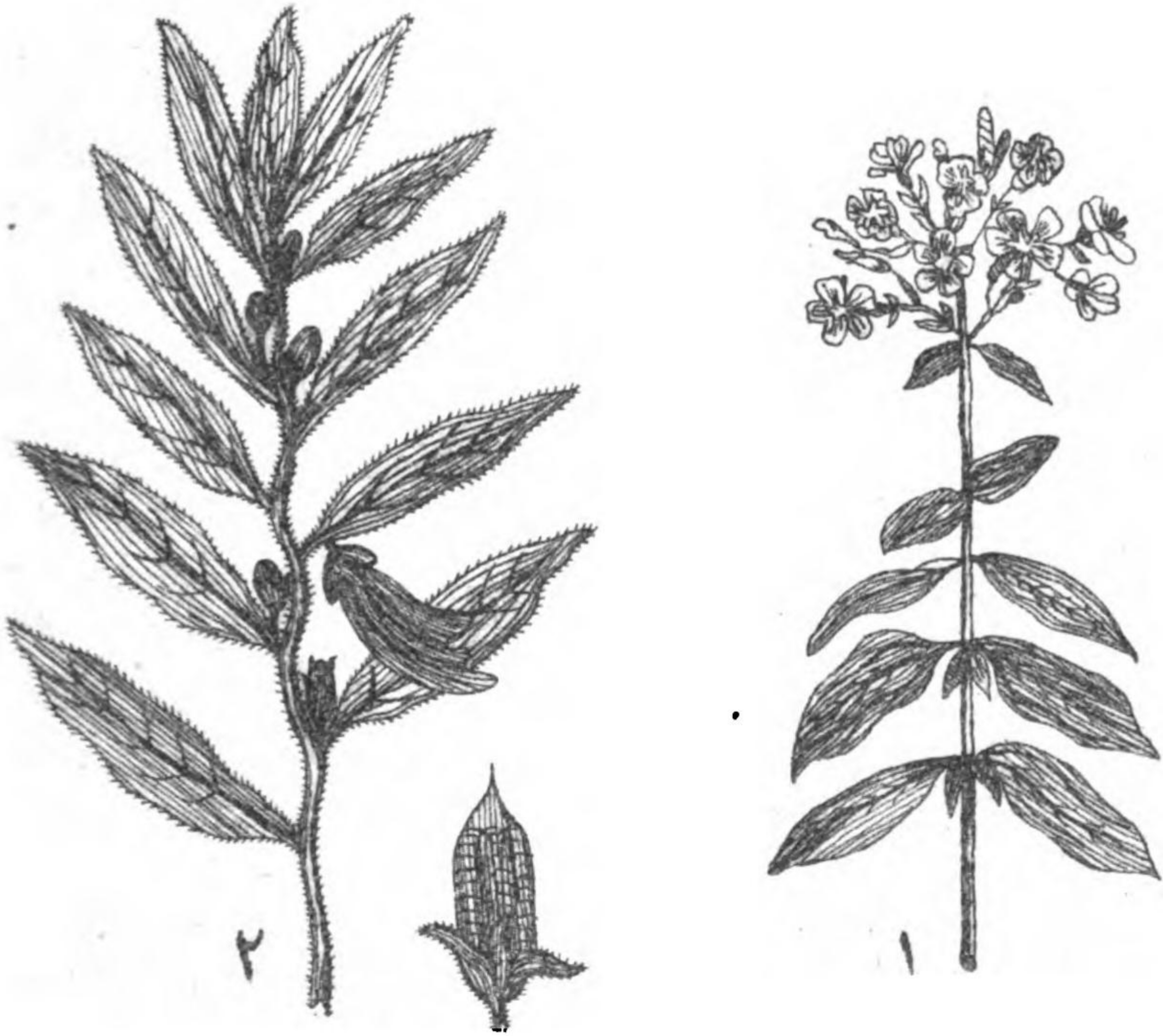


٥ \* حلواء لا دقيق لها \* وهي نافعة لاصحاب الامزجة الباردة. (وصفته) يؤخذ من اللوز المقشر بعد ان يُذاق لتلايقع فيه لوز مرّ وُيدق ناعماً وينخل ويفرك ويؤخذ طنجير نظيف ويلقى عليه من السكر الابيض ثلثة ارطال ومن ماء الورد ثلث اواق ويمرّك حتى ينضج ويفرف وينشر عليه سكر مسحوق مقدار رطل

٦ \* حلواء اخرى \* يقوي المدة وينذو كثيراً. (وصفته) يؤخذ نشا رطل ويداف في الماء ويصفى بالمتخل ويداب السكر بالماء ورد ويصب عليه في الطنجير ويمرّك حتى ينمقد ويسقى بالدهن قليلاً وينبغي ان تكون النار هادية لتلا يجرّ ويذهب يياضه

٧ \* حلواء الحلق \* (وصفته) يُدق اللوز والسكر ناعماً ويطيب بالمسك وشيء يسير من الكافور فيعمل منه حلق حتى يجتمع ثم يطرح في عجين الزلاية ويفرف حتى يلبس منه قميصاً ثم يطرح في المقلّي ويُبلى في الدهن الكثير الذي يغمره حتى يجرّ ويقاب فيه ثم يخرج ويلقى في العسل



الشكل ١. شجرة شلث الحلوة. الشكل ٢. شجرة السمسم

• الحلواء الشائعة في عهدنا واصطنائها \* تبين لك من الوصفات السابقة ان الحلواء الشائعة في أيامنا كانت معروفة على عهد نجم الدين الشيرازي وان تعددت طرق

تهيئتها ومركباتها. على ان الحلواء في عهدنا ليست على طريقة واحدة فتراها تختلف على اختلاف البلاد فان حلواء اليمن (١) ليست كحلواء العراق وليست حلواء العراق كحلواء الجزيرة او بلاد الشام بل ترى في القطر الواحد تعدد الطرائق في استحضار الحلواء. فان حلواء الشام تختلف عن حلواء حلب وحلواء بيروت. وربما استحضرت الحلواء على اشكال مختلفة في البلد الواحد فيتخذونها من الجزر او اليقطين ويخلطونها بالجوز او اللوز او السمسم الى غير ذلك فتتعدد انواعها  
واننا نكتفي هنا بوصف الحلواء السكرية التي يغلب عليها اسم الحلواء ويدعونها ايضا بين العامة «حلاوة بالطحينة» فنقول:

ان من يدخل احدى حوانيت باعة الحلاوة يجد اولاً في واجهة الدكان الواحاً من الرخام تجعل عليها اقراص الحلاوة فتقطع على حسب طاب المشترين. وهذه الاقراص صفراء اللون ضاربة الى الرمدة يسهل تقسيمها الى طبقات غير متساوية ليفية الشكل ترى بينها عروق السكر بعد دوفه على شبه خيوط مستطيلة. وتكون الحلاوة في الشتاء جامدة صلبة. اما وقت الصيف فتكون لزجة تتقطر منها دهنية الطحينة. وطعم الحلاوة حار فيه شيء من طعم الزيت. والفرنج يستغربون طعمها اذا ذاقوها لأول دفعة لكنهم لا يلبثون ان يستطعموا اكلها ويستطيبوها

دعنا الآن ندخل الى داخل المكان حيث تصطنع الحلواء لنقف على طريقة استحضارها فترى على الجانب الايمن معصرة وهي عبارة عن حجارة رحي قطرها من متر و٨٠ سنتيمتراً الى مترين يديرها فرس اقلياً على حجر اخر ثابت تحته فيه جدول وفي وسط الحجر الاعلى ثقب يجعل فيه السمسم بعد نقه وتقسيره وتحميصه فينعم بالطنن ويصير على شكل مائع يدعى بالطحينة وهذه الطحينة تصاح لآكل عديدة منها الطعام المعروف «بالحمص بالطحينة». ثم يسيل المائع من الجدول الى اوعية فيتخذ للحلاوة على حالته ومن هذا المائع يستخلص زيت الشيرج

وعلى جانب الشمال مرجل كبير من النحاس يدعى حلة وهو مشيد ومثبت في

(١) قد وصف صاحب النبذة التي اشرنا اليها في اول مقالتنا حلواء عُمان ومسقط وجزيرة العرب قال انها تركب من ثلاثة او اربعة اقسام من السكر ومن نصف قسم الى قسم من السمن يضاف اليهما ربع قسم من النشا وقليل من حب الكبل (?) الطيب الرائحة

الحائط فوق مستوقد وفيه يُجعل السكر مع الماء فوق نار خفيفة فيذوب السكر ويُساط بمسواطٍ زمنًا طويلاً الى ان ينعقد. ويجعل مع القطر جذر نبات يُدعى شلس الحلوة الذي من جملة خواصه انه يزبد ويرغو واذا ديف مع القطر جعله يتنفس ويتمدد وهذا الشلس هو نفسه الذي يتخذهُ الفسألون لقصر الشباب فان رغوته كفسولٍ وقلي تريل الادران والاساخ كالصابون ولذلك يدعوهُ الفرنج النبات الصابوني (saponaire) ومنهُ اخذ عرب الاندلس اسمه شبنيرة كما جاء في مفردات ابن بطار (وقد صُحّف بالطبعة المصرية بالستيرة) وهو يدعوهُ بشجرة ابي مالك. (قال) ويعرف في دمشق باسم صابون القاق. وقد ذكرهُ ايضاً باسم العجاء (راجع كتاب المفردات ٥٤:٣ و ١١٧ ثم ٣٣:٤). وهذا النبات انواعٌ منه الشرقي الذي ترى صورته (ص ٨٣٢) وهو المستعمل مع الحلوة

وقد حللنا قطعةً من الحلوة تحليلاً كيميائياً فكانت نتيجة تحليلنا انه يدخل في مئة جزء منها ٤١ جزءاً من السكر و ٥٥ من زيت السمسم اي الطحينة وجزء وثلثان من الماء (٧٣,١) وجزءان وثلث من المواد المستخرجة من شلس الحلوة. وربما يضاف الى السكر وشلس الحلوة قليل من حامض الليمون والشرقيون يادمون بالحلوة خبزهم فيكفيهم منها نحو منتي غرام (والكيلوغرام منها يباع بفرنك) فيكون مصروف نهارهم لا يتجاوز قرشاً او قرشين قلنا ان الحلوة انواع لا يمكناً تعدادها. ومن اصنافها الشائعة الحلوة بسمم تكون على صورة اوراق رقيقة سمك الورقة منها ٣ او ٤ ملمترات يُجعل السمسم المحمّص على وجهها وهذا الصنف اكثر سكرًا من حلوة الطحينة وهو اجد يشبه الناطف الاوربي (nougat)

وفي أيام الصيف يتخذ باعة الحلوة صنفاً آخر يدعوهُ الحلوة الشرائقية لأنهم يصطنعونها في موسم شرائق الحرير وتكون بيضاء صلبةً اكثر ما يدخل في تركيبها السكر مع شيء من معجون اللوز او الطحينة وتُراد كمية شلس الحلوة وقد وجدنا في تحليله كمية السكر تبلغ ٦٧ جزءاً ونصف في المئة وهو اقرب الى الصنف الذي وصفهُ نجم الدين (ص ٨٣١ في العدد ٢)

وفي الصيف ايضاً تباع في بيروت حلوة اليقطين لأنهم يتخذون في تركيبها

اليقطين ويضيفون اليه لوزاً وجوزاً وبندياقاً. ولونها يكون ضارباً الى الحمرة وهي صلبة جامدة والحلاوة على اختلاف اجناسها كما ترى غذاء طيب يتركب من مواد نباتية موافقة للصحة مقوية للجسم وهو يصلح لكل فصول السنة الا انه اوفق لفصلي الشتاء والربيع لتوليد الحرارة في الجسم وهو من افضل مآكل الصوم والسلام

## قواعد التعريب

لحضرة الكاتب الفاضل الاب انناس الكرملی ( لاحق سابق )

واماً اذا كان ما تُريد تعريبه هو من الألفاظ الدالة على جنس اي من الألفاظ الاصطلاحية من علمية وصناعية فلك في ذلك طريقان اما تغييرها واما ابقاؤها على صبغتها الاعجمية

الطريق الاول في تعريب الالفاظ الجنسية: تغييرها

انك اذا ادخلت اللفظة العجمية لغتك العربية ورأيت في تركيب اللفظة الاصلية حروفاً وحركاتٍ لا توجد في لغتك فأجر على القاعدة التي استخلصها الائمة الاولون من تتبّع الالفاظ الدخيلة التي نقلها العرب الى لغتهم. واليك ما قاله سيويه إمام النحاة بهذا الصدد الجليل الالهية ( ٢ : ٣٤٢ من الطبعة المصرية )

« يُبدلون من الحرف الذي بين الكاف والحيم ( اي الكيم الفارسية ) الحيم لقربها منها. ولم يكن من ابدالها بُدلاً لانها ليست من حروفهم. وذلك نحو الجُرْبز والآجر والجورب. وربما ابدلوا القاف لانها قريبة ايضاً. قال بعضهم: قُرْبز. وقالوا: كُرْبِق وقُرْبِق. ويُبدلون مكان آخر الحرف الذي لا يثبت في كلامهم اذا وصلوا الحيم. وذلك نحو: كُوسه وموزة. لان هذه الحروف تُبدل وتُحذف في كلام الفرس همزة مرةً وباء مرةً أخرى. فلما كان هذا الآخر لا يُشبه او اخر كلامهم صار بمنزلة حرف ليس من حروفهم وابدلوا الحيم لان الحيم قريبة من الباء. وهي من حروف البدل. والهاء قد تُشبه الباء. ولان الباء ايضاً قد تقع اخره فلما كان كذلك ابدلوا منها كما ابدلوا من الكاف وجعلوا الحيم أولى لانها قد أُبدلت من الحرف الاعجمي الذي بين الكاف والحيم فكانوا عليها أمضى. وربما ادخلت القاف عليه كما ادخلت عليها في الاول فأشرك بينهما. وقال بعضهم: كُوسق. وقالوا: كُرْبِق. وقالوا: قُرْبِق. . . وقالوا: كَيْلَقَة ( ١ ) ويُبدلون من الحرف الذي بين الباء والفاء ( اي الباء المنقطة بثلاث نقط تحتية ) الفاء نحو: الفِرْنْد والفُنْدُق. وربما

( ١ ) قلت: هكذا عتل سيويه سبب ابدال الهاء الموجودة في اواخر الكلم الفارسية من الحيم او القاف العربية الا ان التكلف في كل ذلك ظاهر. والذي عندي ان سبب هذا الابدال