

**الأطعمة التي تستخدم فيها اللحوم
في المطبخ زمن سلاطين المماليك
(٦٤٨ - ٩٢٣ هـ - ١٢٥٠ - ١٥١٧ م) (*)**

**أ.م.د / سعود محمد سعود العصفور
الأستاذ المساعد بقسم التاريخ والآثار
كلية الآداب - جامعة الكويت**

الملخص:

يحفل المطبخ المملوكي بالكثير من الأطعمة التي تقوم على اللحوم بجميع أنواعها، فهي تشمل اللحوم الحمراء كالغنم والماعز والبقر والجاموس والإبل والخيول والغزلان والأرانب وغيرها، كما تشمل اللحوم البيضاء كالطيور والدجاج والبط والحمام والعصافير وغيرها من الطيور الداجنة وغير الداجنة، وتشمل أيضاً الأسماك والقشريات والرخويات وغيرها.

وقد تنوعت الأطعمة التي تقوم على اللحوم في المطبخ المملوكي وتقنن الطهاة بإعدادها في مناسبات مخصوصة وغير مخصوصة، واستخدموا في إعدادها ما يزيدها جمالاً في مذاقها ورونقها.

ومن خلال مصادر ومراجع العصر، سنسعى جاهدين لتتبع ورصد تلك الأطعمة التي يقوم المطبخ المملوكي بإعدادها، مع بيان الطرق التي يتبعها أولئك الطهاة في إعدادها ووضع ما يمكن أن يبرز حسن إعدادهم وتقننهم، وفي يقيننا أنها تحفل بالألفاظ الإصلاحية التي لا بد من شرحها والوقوف على معانيها تسهيلاً لفهمها وفق سياقها الذي استخدمت فيه. الكلمات المفتاحية: اللحوم في زمن المماليك . المطبخ المملوكي . الطعام في زمن المماليك . المائدة المملوكية.

(*) مجلة "وقائع تاريخية" العدد (٤٢)، يناير ٢٠٢٥.

Abstract

Mamluk cuisine is full of many meat-based foods of all kinds, including red meat such as sheep, goats, cows, buffaloes, camels, horses, deer, rabbits, and others, as well as white meat such as birds, chickens, ducks, pigeons, sparrows and other domestic and non-domestic birds, and also includes fish, crustaceans, mollusks and others. Meat-based foods in Mamluk cuisine varied and chefs mastered their preparation on special occasions, and used in their preparation what increases their beauty in taste and luster. Through the sources and references of the era, we will strive to track and monitor those foods that Mamluk cuisine prepares, with an indication of the methods followed by these chefs in preparing them and developing what can highlight their good preparation and art, and in our certainty that they are full of reformist words that must be explained and their meanings to facilitate their understanding according to the context in which they were used.

Keywords: Meat in the time of the Mamluks- Mamluk cuisine - Food in the time of the Mamluks- Mamluk table.

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

١. ما أنواع اللحوم التي تستخدم في المطبخ المملوكي ؟
٢. ما الأطعمة التي يقوم بإعدادها المطبخ المملوكي اعتماداً على اللحوم ؟
٣. ما مكونات كل نوع من الطعام ؟
٤. ما طريقة إعداد كل نوع من الأطعمة ؟

تستلزم الإجابة عن هذه الأسئلة السير وفق خطة منهجية يراعى فيها كل ما يتبادر إلى الذهن من تساؤلات، لذا سنسير في البحث جاهدين في

الإجابة عن ما تم التوصل إليه من معلومات أوردتها مصادر ومراجع العصر المملوكي، وأهمها كتاب الطبخ ومعجم المآكل لمحمد بن الحسن البغدادي (ت ٦٣٧ هـ / ١٢٣٩م)^(١) القريب من العصر المملوكي، وكتاب معجم المآكل كنز الفوائد في تنويع الموائد، لمؤلف مجهول^(٢) في عصر المماليك، وكتاب معالم القرية في أحكام الحسبة لابن الأخوة^(٣)، وكتاب نهاية الرتبة في طلب الحسبة للشيزري^(٤)، فضلاً عن كتاب تذكرة أولي الألباب والجامع للعجب العجائب لداود الأنطاكي^(٥)، فقد جاء في هذه المصادر الكثير من الأطعمة إجمالاً وتفصيلاً وتفسيراً لغوامض كل مكون، وقد ألزمتنا ذلك جمع شتات تلك المعلومات المتعلقة باللحوم والأطعمة التي تعمل في المطبخ المملوكي، مع بيان مكوناتها وطرق إعدادها وفوائدها ما أمكننا ذلك، مع بيان وتكوين الملاحظات التي من شأنها إبراز جمال مكوناتها أو براعة المعد لها، وقمنا بترتيبها أبجدياً في أبوابها تسهيلاً للرجوع إليها، مع شرح ما نظن أنه بحاجة إلى شرحه من ألفاظ اصطلاحية، ثم ذيلنا البحث بخاتمة أوضحنا فيها ما تم التوصل إليه من نتائج.

وعن الدراسات السابقة التي كتبت حول المطبخ المملوكي وما هو قريب من موضوع البحث، ما كتبه الباحث نبيل محمد عبد العزيز في كتابه: " المطبخ السلطاني زمن الأيوبيين والمماليك " الذي نشرته مكتبة الأنجلو المصرية سنة ١٩٨٩ وتعرض فيه لأحوال هذا المطبخ في سبعة فصول ضمنها الحديث عن المطبخ السلطاني، وآداب الأكل، وأحوال المطبخ السلطاني آنذاك، والأسمطة السلطانية المعتادة التي تقدم، وتحدث عن أدوات المطبخ السلطاني، وعن الموظفين وخدام المطبخ والبيوتات ذات الصلة بالمطبخ السلطاني، كما تناول طعام السلطان وأهل بيته في سفرتهم. وقد كان بحثاً رصيناً إلا أن الفترة الزمنية التي غطاها البحث هي العصران الأيوبي والمملوكي، وهي فترة طويلة لا يمكن حصرها فيما كتبه من معلومات، فهناك الكثير من التفاصيل لا يمكن السكوت عنها.

وسار الباحث أرنور إسرائيليان في كتابه المعنون: "أحوال المطبخ السلطاني في عصر المماليك البحرية" المنشور في دمشق سنة ٢٠٠٦، سيرًا حسنًا في الفترة التي اختارها للبحث، لكن يمكن أن نتحدث أيضًا في هذا البحث عن فترة المماليك البرجية.

وجاءت رسالة دكتوراه سعيد محمد مصيلحي المعنونة "أدوات وأواني المطبخ المعدنية في العصر المملوكي". دراسة أثرية وفنية "التي نالها سنة ١٩٨٣ من جامعة القاهرة بإشراف الدكتور حسن الباشا جميلة ومهمة في موضوعها وأمدتنا بكثير من المعلومات عن الأدوات والأواني المستخدمة في المطبخ المملوكي، لكن الأمر يتطلب الحديث عن جوانب أخرى للمطبخ المملوكي.

وتأسيسًا لما سبق من بحوث، واستكمالًا للحديث عن المطبخ المملوكي عزم الباحث على كتابة ما يمكن بيانه عن أصالة عن المطبخ المملوكي مستشعرين أهمية ذلك للناحيتين الاقتصادية والاجتماعية في زمن المماليك، وقمنا بكتابة بحوث تصب في ذات السياق، منها: "الأسمطة السلطانية في العصر المملوكي" في مجلة كلية الآداب، جامعة القاهرة، عدد يولييه ٢٠٢٣؛ و"المشرفون والعاملون في المطبخ السلطاني المملوكي"، بحث مقبول للنشر في مجلة وقائع تاريخية، كلية الآداب، جامعة القاهرة، العدد (٤٠) يناير ٢٠٢٤ م؛ وبحث "الحلويات في العصر المملوكي: مكوناتها وطريقة إعدادها، مجلة المؤرخ المصري، جامعة القاهرة، عدد (٦٤) يناير ٢٠٢٤ م؛ و"مقبلات وفتاحات الطعام ومكملاته في المائدة المملوكية"، مجلة كلية الآداب، جامعة القاهرة.

سنتكلم بداية في هذا البحث عن الأطعمة التي يتم إعدادها ويستخدم فيها لحم الحيوانات من غنم وبقر وإبل وغيرها، ثم نتناول الأطعمة التي يستخدم فيها الدجاج والحمام والعصافير وغيرها من الطيور الداجنة التي يباح صيدها وأكلها، ثم نتحدث عن الأسماك وعن الأطعمة التي تستخدم فيها، وسوف نرتبها . كما أسلفنا . أبجديًا ليسهل تتبعها والوصول إليها.

أولاً: اللحوم وما يعمل عليها من أطعمة:

إبراهيمية^(٦):

المكونات: لحم . ماء . كزبرة . زنجبيل . فلفل . عود مدقوق ناعم . دارسين . مصطكاء^(٧) . ماء الحصرم^(٨) العتيق أو الطري . خل . لوز حلو ناعم . سكر أبيض . ماء الورد.

طريقة إعدادها: يقطع اللحم أوساطاً، ويلقى بالقدر مغموراً بالماء، ويلقى بالقدر خرقه كتان خفيفة معقودة فيها كزبرة وزنجبيل وفلفل وعود مدقوق ناعم، ثم تدق محتويات الخرقه قبل إلقتها في القدر، ثم تضاف عيدان الدارسين ومصطكاء وبصلة تقطع ثلاث قطع تلقى فيها، فإذا غلى يتم إخراج تلك الخرقه التي فيها الأباذير^(٩)، ثم يضاف ماء الحصرم العتيق، فإن لم يوجد فالطري المعتصر باليد من غير سلق أو بالخل المقطر، ثم يُصفى، ثم يضاف اللوز الحلو المدقوق ناعماً، ويصب عليه ماء الحصرم، ثم يُحلى بالسكر الأبيض سيرا، ثم يُرفع القدر من على النار حتى يهدأ ما فيه، ثم يرش عليها القليل من ماء الورد^(١٠).

يلاحظ على الإبراهيمية ما يلي:

- ١ . طريقة الخرقه الكتان التي توضع فيها الأباذير طريقة جميلة مبتكرة، فهي توضع في القدر، وعندما تفرز عصارته وخصيتها يتم إزالتها، فلا يبقى من بقايا الأباذير الصلبة شيء في القدر، لذا لا تحتاج إلى تصفيتها.
- ٢ . تتضح خبرة المعد لها، فالقدر يرفع من على النار حتى يهدأ ما فيه قبل أن يرش عليه ماء الورد.

الأرز المحلى:

المكونات: لحم أو دجاج . أرز . سمن . عسل نحل . فستق . أطراف الطيب^(١١) . مصطكاء . قرفة . زعفران . دهن أو شيرج^(١٢).

طريقة إعدادها: يسلق اللحم أو الدجاج ويحمص قليلاً، ثم يضاف إليه العسل

حتى يغلي ويأخذ قوام العسل، فإذا غلى يدهن الأرز بزعفران بعد غسله، ويوضع في القدر، ويضاف إليه الأباذير وأطراف الطيب، ثم يُسقى بالدهن^(١٣).

يلاحظ على الأرز المحلى ما يلي:

١. يعد الأرز المكون الثاني بعد اللحم أو الدجاج.
٢. المزيج محلى بالعسل والقرفة.
٣. غني بالأباذير والمنكهات، وفيه أطراف الطيب والقرفة والمصطكاء، فضلاً عن الزعفران.

الأرزية:

المكونات: لحم . أرز . ماء . فلفل . كزبرة يابسة . شبت . ملح .
طريقة إعدادها: يُسلق اللحم ويحمص، ويستخرج الدهن الذي فيه، ثم يدق الفلفل والكزبرة اليابسة مع قليل ملح، يضاف إليه قليل أرز، ويعمل مدققة^(١٤) وتُحمص بقية اللحم، ويضاف المرق والمدققة إليه حتى يستوي، فيغسل الأرز ويوضع على اللحم مع قليل شبت ويغلى إلى أن يهدأ، وتقدم^(١٥).

يلاحظ على الأرزية ما يلي:

١. الأرز عنصر أساس فيها بعد اللحم، لذا سميت به.
٢. المكونات معظمها يدق، فالمدققة تعمل وتضاف إلى اللحم بعد تحميصه.

أسبيدباج:

المكونات: لحم . سلق أو خس . فلفل . كزبرة خضراء . بيض . حمص . أرز . ماء . بصل . جبن شامي . كمون . مصطكاء . قرفة .
طريقة إعدادها: يُسلق اللحم ويحمص بالكزبرة والفلفل، ويعاد المرق عليه، ويغسل السلق ويضاف إليه مع البصل، فإذا نضج يضاف إليه الأرز والبيض، كما يضاف عليه الجبن الشامي والكمون والمصطكاء والقرفة، وينزل ويغرف^(١٦).

يلاحظ في الأسبديج استخدام مكونات متنوعة لا نجد لها في غيره، ففيه الأرز، والسلق أو الخس، والبيض، والجبن الشامي، فضلاً عن اللحم كمكون أساس.

أطرية^(١٧):

المكونات: لحم . فلفل . كزبرة يابسة وطرية . كزبرة خضراء . بصل . ماء . حمص . شبت.

طريقة إعدادها: يُدق اللحم مع قليل فلفل وكزبرة يابسة وبصلة مشوية، ويُسلق اللحم ويصفى ويحمص، ويدق الفلفل وترمى عليه الكزبرة الخضراء ويضاف إليه الماء، فإذا غلى ترمى المدققة حتى يستوي، ثم يضاف إليه الشبت وقليل حمص مبلول، ويترك إلى أن تهدأ على النار، ثم يرفع^(١٨).

يلاحظ على الأطرية ما يلي:

١ . تحتاج دق اللحم مع الأباذير، ثم سلقه، بعدها ترمى عليه المدققة حتى يستوي.

٢ . غنية بالمنكهات، ففيها الفلفل والكزبرة بنوعيهما اليابسة والطرية، والشبت.

٣ . تحتاج في نهاية إعدادها إلى نار هادئة لمزج مكوناتها وإكسابها مذاقها الطيب.

بصلية:

المكونات: لحم . ماء . بصل . خل . عسل . زعفران . فلفل . أطراف الطيب . نعناع.

طريقة إعدادها: يُسلق اللحم ويُقلى، ويُخرط البصل رقيقاً ويُسلق وحده ويُصفى من غريال^(١٩) ويضاف على اللحم والمرق، ثم يوضع العسل على الخل ويضاف إلى القدر مع الزعفران والحوائج المذكورة في المكونات، وينزل من على النار، ويقدم^(٢٠).

يلاحظ على البصلية ما يلي:

- ١ . البصل مكون أساس بعد اللحم.
- ٢ . المرق يكتسب حلاوة بفعل وجود العسل والزعفران.

بورانية مقلية:

المكونات: لحم . ماء . باذنجان . فلفل . كزبرة يابسة . نعناع . بصل .
طريقة إعدادها: يُسلق ويحمص اللحم والبصل مع الفلفل والكزبرة والنعناع، ثم
يضاف إليه المرق، بعدها يُقلَى الباذنجان ويوضع في وعاء ويلقى عليه اللحم
والحوايج^(٢١).

يلاحظ على البورانية ما يلي:

- ١ . يدخل الباذنجان كعنصر أساس، بعد اللحم.
- ٢ . يحتاج اللحم إلى السلق والتحميص مع بقية المكونات.

تطماج:

المكونات: لحم . ماء . لبن حامض . ثوم . فلفل . كزبرة يابسة . كزبرة خضراء .
طريقة إعدادها: يعمل من اللحم مدققة، يضاف إليها فلفل وكزبرة يابسة وبصلة
مشوية، ويسلق اللحم بعد تقطيعه شرائح، ثم يُسلق الجميع ويقلى مع المرققة مع
الأبازير إلا الشرائح؛ فإنها تقلى وحدها في ماء حار، ويُعمل عجين في ماء
ساخن ويحرك بعود حتى يستوي، ثم يُوضع في اللبن، ويضاف عليه اللحم
والشرائح والمدققة^(٢٢).

يلاحظ في التطماج ما يلي:

- ١ . اللحم يعمل منه مدققة، ويسلق وتضاف له الأبازير .
- ٢ . العجين مكون أساس بعد اللحم.
- ٣ . اللبن مكون أساس أيضًا بعد اللحم.

تفاحية بزعفران:

المكونات: لحم . دهن . تفاح حلو . خل . سكر . نشاء . أطراف الطيب . فلفل . زنجبيل . نعناع . زعفران . لوز .

طريقة إعدادها: يُسلق اللحم ويغلى بدهن، ويُلقى فيه قطع التفاح الحلو ويغلى معه، ثم يُرد عليه يسيراً من سلق اللحم، ويضاف إليه مزاج من خل وسكر ثم نشاء، ويطبخ ثم يرمى عليه أطراف الطيب والفلفل والزنجبيل والنعناع والزعفران، ويفرك فيه اللوز المفرد نصفين، ويهدأ، ثم يقدم^(٢٣).

يلاحظ على التفاحية بالزعفران ما يلي:

- ١ . التفاح الحلو عنصر أساس فيها مع اللحم.
- ٢ . الزعفران صبغها بصبغته اسماً ونكهة.
- ٣ . يحتاج اللحم إلى سلق، وتضاف له بقية المكونات.
- ٤ . اللوز يزين الطعام ويخلق مذاقاً جميلاً.

تقليية اليقطين:

المكونات: لحم . يقطين . ثوم . فلفل . حمص . كزبرة خضراء . أرز .
طريقة عملها: يُسلق اللحم ويُلقى بالثوم والفلفل والكزبرة الخضراء ويضاف إليه المرق، ويُغلى، ثم يضاف إليه اليقطين والأرز، ومن اختار أن يعمل عليه مدقة، فليفعّل^(٢٤).

يلاحظ على تقليية اليقطين ما يلي:

- ١ . اليقطين واللحم عنصران أساسيان.
- ٢ . تعمل فيه مرقة يضاف فيها اليقطين، وقد تعمل عليه أيضاً مدقة.

جرجانية:

المكونات: لحم . ماء . ملح . بصل . كزبرة يابسة . فلفل . زنجبيل . دراسين مدقوق

ناعم . جوز مقشر . حب رمان . زبيب أسود . خل . لوز حلو . سكر . عناب^(٢٥) .
ماء الورد .

طريقة إعدادها: يُقطع اللحم السمين أوساطاً ويغمر بالماء وقليل الملح، فإذا غلى أضيف إليه البصل المقطع والكزبرة والفلفل والزنجبيل والدارسين المدقوق ناعماً، وقد يضاف إليه الجوز المقشر، ثم يحرك المزيج، فإذا نضجت الحوائج، يؤخذ حب رمان وزبيب أسود نصفين، يدق ناعماً ويمرس بالماء جيداً، ثم يصفى على منخل، ثم يُلقى في القدر، يضاف بعدها الخل ويُرى باللوز الحلو المدقوق ناعماً، ثم يُلقى في القدر، فإذا غلى وقارب النضج يُحلى بقليل من السكر، ثم يُلقى في رأس القدر كف عناب، ويرش على المزيج ماء ورد قليل، ثم يُعطى حتى تهدأ المكونات على النار^(٢٦).

يلاحظ على الجرجانية ما يلي:

١ . المكونات الإضافية جميلة كالجوز وحب الرمان والزبيب الأسود والعناب.

٢ . غنية بالمنكهات والمطيبات كالكزبرة اليابسة والفلفل والزنجبيل والدارسين وماء الورد.

حصرمية:

المكونات: لحم أو دجاج . كزبرة وكمون . ماء حصرم عتيق . ملح . نعناع . زعتر . شيرج . سذاب^(٢٧) . بقلة حمقاء^(٢٨) . ورد . ماء ليمون . ماء الورد . كراث . بصل . جوز . لبن فارسي.

طريقة إعدادها: يُقطع اللحم أو الدجاج على مفاصله، ويُلقى في القدر، ويُعرق بالأبازير وهي كزبرة وكمون، والأفضل أن يضاف إليه ماء الحصرم العتيق العذب، وإن كان طرياً فيكون معصوراً باليد فهو أفضل من طبخه، ثم يُلقى عليه قليل ملح ونعناع وزعتر ليأخذ طعم ذلك ويصفو، ويطرح على التخين ماء ويمرس ويُصفى، ويلقى على الجميع المصفى منه على اللحم بعد أن يطرح عليه شيرج بعد نزع وسخه، فإذا عاد إلى دهنه قطع عليه بصل لطاف وأمرق

بماء الحصرم، ويُلقى عليه نعناع وسذاب وقصار البقلة الحمقاء، فإذا نضجت وُضع فيه الورد، فإن كانت حموضته ناقصة وضع ماء الليمون، ثم يضاف عليه ماء الورد، ومنهم من يُلقى عليه كراث أو بصل وجوز فيسلقه في قدر آخر ثم يضيفه إليها، ومنهم من يعملها بلبن فارسي، فيلقى منه فيها على ماء الحصرم، فإذا غلى ألقى عليه اللحم، فإذا غلى ونضج نصف نضاجه أضيفت إليه التوابل^(٢٩).

يلاحظ على الحصرمية ما يلي:

١ . ماء الحصرم المكون الأساس فيها، خاصة إن كان معتقاً عذباً.

٢ . تميل إلى الحموضة، فهي غايتها.

٣ . من الناس من يضيف إليها اللبن الفارسي.

حماضية:

المكونات: لحم . ماء . ملح . كزبرة يابسة . فلفل . زنجبيل . قرنفل . دارسين . حماض الأترج^(٣٠) . ماء حصرم . لوز حلو ناعم . سكر أو جلاب^(٣١) . ماء الورد.

طريقة إعدادها: يُقطع اللحم السمين وينزل بالقدر مغموراً بالماء وقليل الملح، ثم يغلى، ثم توضع الكزبرة اليابسة والفلفل والزنجبيل والقرنفل المدقوق ناعماً في خرقه كتان نظيفة معقودة كصرة وتلقى في القدر، ويضاف بعدها عيدان الدارسين، ثم تضاف الأباذير على اللحم ويكرب ويجعل في القدر بعد أن يغلى عليه، فإذا نضج ما بداخل الخرقه يؤخذ حماض الأترج الكبار المنقى من حبه، فيعصر باليد عصراً جيداً ثم يمزج معه ماء حصرم ويجعل في القدر على النار حتى يغلي ساعة، ثم يؤخذ من اللوز الحلو المربى المقشر بالماء بعد دقه ناعماً بقدر ما يحتمله الطبخ فيضاف إلى القدر، ثم يُحلى بالسكر أو الجلاب، ويترك القدر على النار حتى يهدأ ساعة، ثم يرش على رأس مكوناتها ماء الورد، ويمسح جوانبها بخرقه نظيفة، ثم ترفع^(٣٢).

يلاحظ على الحماضية ما يلي:

- ١ . حماض الأترج يسبغها جمالاً ويسمىها باسمه.
- ٢ . الخرقعة التي ذكرناها سابقاً طريقة جميلة توضع الأباذير فيها، ثم تلقى في القدر، ثم تزال بعد أن يأخذ القدر عصارتها ونكهتها.
- ٣ . غنية بالمنكهات والمطيبات كالزنجبيل والفلفل والدارسين وماء الحصرم، فضلاً عن ماء الورد.
- ٤ . إضافة اللوز المربى المقشر بالماء المدقوق على القدر إضافة جميلة.
- ٥ . حرص المعد لها على النظافة حتى ختامها، فيمسح جوانب القدر مما علق عليه بخرقعة نظيفة.

خروف ممزوج:

المكونات: خروف . خل . ليمون . شيرج . فلفل . أطراف الطيب . زعفران . ليمون . بصل . سماق . ملح . نعناع . أفاوة عطرية^(٣٣) . رقاق مبلول . جردق^(٣٤) . ماء الورد.

طريقة إعداده: يُبسط الخروف ويشق بطنه ويخرج جميع ما فيها، ويعصر الليمون في الخل، والحوائج فتدق وتوضع فيه، ويعمل معه قليل فلفل وشيرج بحيث تزول زفرته، ثم يُلقى عليه من ماء السماق ما يُحمصه ويكون عليه حتى ينشف الماء، ثم يقطع عليه الليمون المملح والنعناع، وتضاف الأفاوة العطرية ويجعل آخرًا لكل شيء من الرقاق المبول والجرّدق، ويدهن بالزعفران المذاب بماء الورد، ويُقلّى بالشيرج الطري، ويرفع، ثم يقدم^(٣٥).

يلاحظ على الخروف الممزوج ما يلي:

- ١ . التطبيب جميل وهدفه إزالة زفرة وزهومة اللحم، وقد كان ذلك بعصر الليمون في الخل، ثم إضافة بقية الحوائج كالفلّفل والسماق والنعناع إليه.
- ٢ . الدهن بالزعفران المذاب بماء الورد قبل القلي يزيد من جمال مذاقه.

خشخاشية:

المكونات: لحم أحمر . ألية . ملح . دارسين . ماء . سكر أو عسل نحل . سميذ . خشخاش^(٣٦) . زعفران . ماء الورد .

طريقة إعدادها: يُقطع اللحم الأحمر مشرّحاً صغاراً، وتسلأ الإلية الطرية ويرمى شحمها وينحى الدهن، ثم يُقلّى اللحم في باقي الدهن ويحرك حتى يتورد، ثم يلقى عليه الملح وتُكشط رغوته، ثم يجعل فيه عود دارسين منحوت رقيقاً والماء الحار والسكر أو عسل نحل حتى ينحلّ، فإذا انحل السكر يُنثر عليه كف سميذ، ويحرك جيداً حتى ينضج وينعقد، ثم يُلقى عليه الخشخاش الطري حتى يختلط فيه، ثم يُصبغ بالزعفران ويرش على رأس القدر ماء الورد، ويهدأ، ثم يرفع^(٣٧).

يلاحظ في الخشخاشية ما يلي:

- ١ . يدخل الخشخاش كمكون أساس بعد اللحم، لذا سميت به.
- ٢ . الإلية تعطي طعماً المميز، لذا تدخل في المكونات الأساسية.
- ٣ . غنية بالمحليات والمنكهات، عسل نحل وسكر، وزعفران وماء الورد.

دينارية:

المكونات: لحم . دهن . ماء . ملح . دارسين . كزبرة خضراء . أبازير . جزر . بصل . بيض مسلوق.

طريقة إعدادها: يُقطع اللحم السمين صغاراً ويعرّق في الدهن ويُغمر بالماء، فإذا غلى تكشط رغوته ويلقى عليه ملح وعود دارسين وأوراق كزبرة خضراء، ثم يدق اللحم الأحمر قدر الطباخة ويُقرص كالدنانير ويسلق مع اللحم، فإذا انتهى من السلق يلقى في الدهن المسلأ بالأبازير ويرفع، ثم يؤخذ الجزر فينحت قشره ويقطع على هيئة دنانير ويرمى في القدر مع كف من البصل المقشر صغاراً، ويعدل الملح بالأبازير، وإذا نضج الجزر أعيد إلى القدر، ويؤخذ البيض المسلوق، فيقطع ويصف على وجه القدر ويُذر عليه الدارسين ناعماً، وهناك

من يرش عليه قليل مرق قبل أن يرصَّص البيض، ثم يرفع القدر من على النار حتى يهدأ^(٣٨).

يلاحظ على الدينارية ما يلي:

- ١ . يبدو أنها سميت بالدينارية لكون اللحم يقَرَّص كالدنانير، وكذلك الجزر فإنه يقطع على هيئة دنانير كحلق دائرية.
- ٢ . غنية بالأبازير والمطيبات، نعناع، ودراسين، وكزبرة خضراء.
- ٣ . يرصَّص فيه البيض كإضافة حسنة.

رطبية:

المكونات: لحم أحمر . دهن طري مسلاً . ملح . ماء . أبازير . رطب أصفر . لوز مقشر . ماء الورد . زعفران .

طريقة إعدادها: يُقطع اللحم الأحمر صغاراً ويُوضع في القدر ويسلق حتى ينضج، ثم تُزاد المرقّة ويقلى في الدهن الطري المسلاً، ويوضع له الملح والأبازير، فإذا نضج أضيف عليه الرطب الأصفر، ثم يترك على النار ساعة يهدأ ثم يرفع، وقد يعمل على وجه آخر وهو أن يُخرج النوى من الرطب بمسلة ويجعل بدلاً منه لوز مقشر، ويجعل فيه كعب من اللحم الأحمر المدقوق، ويهيأ على هيئة الرطب على شكل مستطيل، ثم يجعل في وسطها اللوز، ويرش على رأس القدر قليل ماء ورد، ويصبغ بالزعفران، ويهدأ على النار، ثم يرفع^(٣٩).

يلاحظ على الرطبية ما يلي:

- ١ . تُنسب للرطب الذي يدخل في مكوناتها الأساسية بعد اللحم.
- ٢ . اللوز يدخل أيضاً في مكوناتها، فيزيدها جمالاً لأنه يُحشى به الرطب.
- ٣ . ماء الورد كمطيب يضيف نكهة جميلة إذا أذيب بالزعفران.

رمانية مخثرة:

المكونات: لحم . ماء . كبيب مدققة صغار . ماء الرمان الحامض . ورد مربى بالسكر . نعناع . قلب فستق . زعفران . أطراف الطيب . ماء الورد.

طريقة إعدادها: يُقطع اللحم ويُلقى في القدر، ثم يُغمر بالماء ويغلى، ولإزالة زفره يُلقى في القدر الكبيب المدققة الصغيرة بقدر حبة البنديق، ثم يضاف إليه ماء الرمان الحامض والورد المربى بالسكر وأوراق النعناع وقلب الفستق المدقوق حتى يخثر المزيج، ثم يُصعب بقليل زعفران وأطراف الطيب، ويرش عليه ماء الورد ويختم بالزعفران ويرفع من على النار^(٤٠).

يلاحظ على الرمانية المخثرة ما يلي.

- ١ . ماء الرمان الحامض يسبغها جمالاً ويسميها باسمه.
- ٢ . التخثير حاصل بفعل ماء الرمان الحامض والورد المربى بالسكر وأوراق النعناع وقلب الفستق المدقوق.
- ٣ . ختامها يدل على جمالها، فالزعفران يلعب دوراً أساساً في تطيب نكهتها، فضلاً عن ماء الورد.

ريباسية:

المكونات: لحم مسلوق معرق بالأباريز . بصل . ماء الريباس^(٤١) . لوز حلو مدقوق مربى . نعناع يابس.

طريقة إعدادها: هي لحم مسلوق معرق بالأباريز، يُلقى عليه قليل البصل المقطع صغاراً، ثم يُلقى عليه ماء الريباس، ويضاف إليه اللوز الحلو المدقوق المربى، ويفرك في رأس القدر نعناع يابس، ثم يغلى، بعدها تترك على نار هادئة، ثم ترفع^(٤٢).

يلاحظ على الريباسية ما يلي:

- ١ . ماء الريباس مكون أساس فيها بعد اللحم.

٢. اللوز يزيد من جمال مكوناتها، والنعناع خير منكه لها.

٣. النار الهادئة تضمن تمازج المكونات وتجعل مذاقها أكثر جمالاً.

زيرباج:

المكونات: لحم . ماء . دارسين . حمص . مقشور . ملح . شيرج . خل . سكر . لوز
مقشر مدقوق ناعماً . ماء الورد . كزبرة يابسة . مصطكاء . زعفران . سكر .

طريقة إعداده: يقطع اللحم صغاراً ويوضع في القدر مغموراً بالماء، ثم يضاف الدارسين والحمص المقشور وقليل ملح، فإذا غلى تزال رغوته، ثم يوضع عليه الشيرج والخل، وربع وزن الخل سكرًا ولوزًا مقشرًا مدقوقًا ناعماً، ثم يذاب بماء الورد ويطرح على اللحم، ويلقى عليه القليل من كزبرة اليابسة والفلفل والمصطكاء مدقوقين، ثم يُصبغ بالزعفران، ويُجعل في رأس القدر لوز مقشور مفروك نصفين، ويرش عليه ماء الورد ويترك على النار حتى يهدأ. ومن أحب أن يجعل فيها الدجاج، فيأخذ دجاجة مسمومة^(٤٣)، تغسل وتقطع على مفاصلها، ثم إذا غلت القدر خفيفة ألقاها مع اللحم تنضج بنضاجه، ومن أراها ظاهرة الحلاوة فليزدها من السكر أو العسل^(٤٤).

يلاحظ على الزيرباج ما يلي:

١. أن الزيرباج قد يكون باللحم أو الدجاج.

٢. الصبغ بالزعفران ووضع اللوز المقشور المفروك نصفين يزيد من جمال المذاق.

٣. قد يزداد في حلاوتها بإضافة السكر أو العسل.

ست شناع:

المكونات: لحم . ماء . قلقاس^(٤٥) . بندق . طحينة . كزبرة خضراء . فلفل.

طريقة إعدادها: يسلق اللحم ويلقى فيه الكزبرة والفلفل، ويحمص البندق ويدق وتعمل عليه الطحينة، فإذا نضج يضاف إليه القلقاس المقلي والحوائج^(٤٦).

يلاحظ على ست شناع ما يلي:

١ . لم أجد سبباً لاسمها، وأظنها تسمى بالمتوكلية أيضاً نسبة للخليفة العباسي المتوكل.

٢ . القلقاس يعد كمكون أساس بعد اللحم.

سفرجلية:

المكونات: لحم . سفرجل . ماء . زعفران . أطراف الطيب . نعناع . مصطكاء . قرفة . فلفل . سكر أو عسل نحل . خل . نشاء.

طريقة إعدادها: يسلق اللحم ويحمص ويعمل عليه المرق، ويقطع السفرجل وتقطع لبابة منه، ثم يوضع في القدر مع اللحم والمرق، ويوقد عليه حتى يستوي، وتذوّب أطراف الطيب وتضاف إليه مع النعناع والفلفل، ويدق قليل النشاء مذوب فيه قليل المرق ويضاف إليه^(٤٧).

يلاحظ في السفرجلية ما يلي:

١ . السفرجل مكون أساس بعد اللحم.

٢ . يحتاج في الإعداد أن يغلى النشاء.

٣ . المرق تغلب عليه الحلاوة لوجود عسل النحل والقرفة، فضلاً عن الزعفران المطيب له.

سكباج:

المكونات: لحم . قلقاس . بصل . خل . عسل . لبن . أطراف الطيب . سلق أو سفرجل أو باذنجان أو يقطين . نعناع . نشاء . زعفران.

طريقة إعدادها: يسلق اللحم ويقلّى ويضاف إليه المرق والقلقاس والبصل وغيره كالسفرجل أو اليقطين أو السلق أو الباذنجان، فإذا نضج يضاف عليه اللبن والخل والزعفران وأطراف الطيب، ويذوّب النشاء بالخل بعد الجميع ويضاف إلى القدر مع النعناع، فإذا استوى ينزل ويهدأ ويقدم^(٤٨).

يلاحظ على السكباج ما يلي:

- ١ . يدخل اللبن كمكون أساس بعد اللحم.
- ٢ . الاختيارات كثيرة، فقد يستخدم فيها السفرجل أو اليقطين أو السلق أو الباذنجان والبصل.

سكباج نوع آخر:

المكونات: لحم . ماء . ملح . عود . دراسين . كزبرة . بصل أبيض أو كراث أو ثوم شامي . جزر . باذنجان أبازير . خل . دبس . عسل . نشا أو أرز . لوز مقشور منصف . عناب . تين . زبيب . ماء الورد.

طريقة إعداده: يقطع اللحم السمين أوساطاً، ويوضع في القدر، ويغمر بالماء، ويوضع له الملح والعود والدارسين ويغلى حتى تخرج منه الزفرة، ثم يضاف إليه كزبرة يابسة. وفي قدر آخر يؤخذ البصل الأبيض أو الكراث أو الثوم الشامي، والجزر والباذنجان، ويقشر الجميع ويشق الباذنجان صلباً ويسلق في ماء وملح، ثم ينشف من مائه ثم يضاف في القدر الأولى فوق اللحم، ويلقى عليه الأبازير ويعدل ملحه. فإذا قارب النضج يؤخذ من الخل والدبس والعسل قدر الحاجة ويعمل منه مزاج معتدل في الحموضة والحلاوة ويصب في القدر ويغلى ساعة حتى يتخثر بقليل من النشاء أو الأرز. ثم يؤخذ لوز مقشور مشقوق إلى نصفين وعناب وتين يابس وزبيب ويوضع في أعلى محتويات القدر ويغلى ساعة، ثم يرش عليه ماء الورد، فإذا هدأت النار رفع القدر من عليها^(٤٩).

يلاحظ على السكباج ما يلي:

- ١ . إزالة زفرة وزهومة اللحم أمر ضروري لتطيبه، وقد كان بالملح والعود والدارسين، ثم إضافة الكزبرة.
- ٢ . القدر الآخر تم تجهيزه ليكون مرقاً يضاف إلى اللحم، فقد قطع فيه البصل والثوم والجزر والباذنجان، ثم أضيف إليه حلو الدبس والعسل، وصنع منه مزاج معتدل بين الحموضة والحلاوة وخثر بالنشاء ثم وضع على اللحم.

٣ . إضافة اللوز والعناب والتين اليابس في أعلى محتويات القدر يجعله أكثر جمالاً في مذاقه.

سماقية:

المكونات: لحم أضلاع . سماق . ماء . بقدونس . نعناع وجميع الأباير . جوز . ثوم . ليمون مالح . سلق.

طريقة إعدادها: تؤخذ أضلاع اللحم وتغسل غسلاً جيداً، وينقع السماق بماء ساخن حتى ينشف، ثم يدق ويصفى، ويوضع على اللحم ما يغمره، ويدق دقاً، ويضاف إليه بقدونس ونعناع وجميع الأباير، وتقطع أضلاع السلق، فإذا نضج اللحم نصف نضاجة يرمى المدقوق فيها، ويؤخذ الجوز ويدق، ويقشر الثوم ويضاف إليه النعناع، فإذا استوى وتخنر، يؤخذ الليمون المالح ويقطع البقدونس والنعناع، ويحشى في الليمون، فإذا هداً القدر ووضع فيه جميع التوابل، يغرز الليمون فيها، وإذا غرفت ترفع هي والمدققة^(٥٠).

يلاحظ على السماقية ما يلي:

١ . السماق مكون أساس فيه بعد اللحم، وقد سميت باسمه.

٢ . إن أضلاع اللحم هي المستخدمة.

٣ . غنية بالمنكهات والأباير، ففيها البقدونس، والنعناع، والليمون المالح، وجميع الأباير، فضلاً عن الجوز.

سماقية بقلقاس:

المكونات: لحم . قلقاس . سماق . جوز . ثوم . توابل.

طريقة إعدادها: يسلق اللحم نصف سلقة، ويؤخذ القلقاس ويوضع معه، فإذا نضج ذر عليه السماق المدقوق ناعماً، وقد يُضاف عليها الجوز والثوم^(٥١).

يلاحظ على السماقية بالقلقاس ما يلي:

١ . السماق والقلقاس مكونان أساسيان فيها بعد اللحم.

٢ . إضافة الجوز يعطيها مذاقًا جيدًا.

سنبوسك حامض:

المكونات: لحم . مصطكاء . حوائج بقل . شيرج . خل . فلفل . بندق أو لوز .
رقائق الكنافة . ياسمين.

طريقة إعداده: يلقى اللحم في القدر ويعمل منه مرقة، ويضاف إليه قليل المصطكاء وحوائج بقل وشيرج وخل وفلفل وبندق أو لوز ورقائق كنافة، ثم يدق مع اللحم ناعماً ويسلق، ثم يقلب في الطاجن ويزال ريمه^(٥٢) حتى الاستواء، فيرفع ويدق ناعماً، وتخرج عروق اللحم، ويوضع الطاجن على النار ويضاف فيه الشيرج، ويقلّى اللحم المدقوق فيه حتى يحمر ثاني مرة، ويسكب الخل في الطاجن^(٥٣)، ويخربط عليه حوائج البقل، ويقلب حتى يذبل، ويسمط اللوز ويدق خشناً، والبندق يحمص ويدق كذلك، ويلقى عليه، ويدق الفلفل ويضاف إليه، ويترك على النار يغلي حتى ينشف كل الخل الذي عليه، ثم تقطع الرقاق عرض أربع أصابع وينزل على النار بالحوائج ويبرد، ويؤخذ منه على قدر الحاجة، فتعمل منه في كل ورقة وتلف إلى آخرها وتغلق بقليل عجين، ويقلّى بالشيرج ويقطع عليه حوائج البقل الأخضر ويعمل في الأوعية ويعمل السنبوسك ويرش عليه ياسمين^(٥٤).

يلاحظ على السنبوك الحامض ما يلي:

١ . يعمل لها مرقة توضع فيها حوائج البقل والمصطكاء والشيرج والخل والفلفل والبندق أو اللوز ورقائق الكنافة، تدق ناعماً مع اللحم ثم تسلق.

٢ . تعمل لها رقائق عجينة، ثم تحشى.

شعيرية:

المكونات: لحم . دقيق . ألية . مصطكاء . قرفة . بصل . عجين . دهن.

طريقة إعدادها: يسلق اللحم والإلية بالمصطكاء وتحمص، ثم يسكب عليه

المرق، وتدق الإلية وتسلى ومعها بصله، ثم يعجن العجين البابس ويفتل مثل الشعيرة، فإذا فرغ يوضع عليه اللحم والمرق حتى يغلي ويستوي، ويُسقى بالدهن، وعلامة نضجهم أن يعوموا^(٥٥).

يلاحظ على الشعرية ما يلي:

١. الدقيق عنصر أساس، يعجن ويفتل مثل الشعرية.

٢. تحتاج إلى آلية لتسبغها بالطعم الطيب.

٣. اللحم يحتاج سلق مع الإلية.

طباهجة:

المكونات: لحم . نعناع . عسل . فستق . أطراف الطيب . فلفل . زعفران . خل .
طريقة إعدادها: يسلق اللحم ويحمص، ويعمل عليه المرق ويضاف إليه النعناع والعسل والفستق وأطراف الطيب ونشاء وزعفران وفلفل والخل وأطراف الطيب،
توضع كلها على اللحم حتى يأخذ قوامه^(٥٦).

يلاحظ على الطباهجة ما يلي:

١. غنية بالمنكهات والأطايب، ففيها الفلفل وأطراف الطيب والنعناع، فضلاً
الزعفران.

٢. إضافة الجوز والفستق يعطيها مذاقاً جيداً.

٣. العسل يعادل الحموضة، فهو يعطيها حلاوة.

طبيخ المشمش الأخضر:

المكونات: لحم سمين . ملح . ماء . بصل . أبازير ناعمة . مشمش أخضر . .
قرطم^(٥٧) مدقوق.

طريقة إعدادها: يقطع اللحم السمين صغاراً ويجعل في القدر مع قليل ملح
مغموراً بالماء، ثم تزال رغوته. ويغسل البصل ويقطع ويقلى على اللحم وتضاف
إليه الأبازير الناعمة، ويؤخذ المشمش الأخضر الطري فيرص ويسلق جيداً، ثم

يمرس باليد ويصفى ويوضع مأؤه على اللحم. ومن الناس من يخثر هذا بماء حب القرطم المدقوق المستحلب بالماء، وهو جيد، ثم يوضع على النار حتى يغلي، ثم يهدأ، ويرفع^(٥٨).

يلاحظ على طببخ المشمش الأخضر ما يلي:

١. المشمش الأخضر مكون أساس فيها مع اللحم.
٢. قد يدخل القرطم في المكونات وهي إضافة جميلة.

طببخ المشمش اليابس:

المكونات: لحم . ماء . مشمش يابس . لوز . زبيب . أطراف الطيب . خشخاش . دارسين . نعناع . مصطكاء . قرفة . زعفران . عناب . سكر .

طريقة إعداده: يسلق اللحم السمين بالماء، ويقطف زفره، ويؤخذ المشمش اليابس فينزع عنه نواه، ويوضع اللوز المسموط^(٥٩)، فإذا نضج اللحم وقلي يضاف عليه المشمش والزبيب وأطراف الطيب والخشخاش وعود دارسين ونعناع ومصطكاء وقرفة وزعفران وعناب، ثم يحلى بالسكر وينزل حتى يهدأ^(٦٠).

يلاحظ على طببخ المشمش اليابس ما يلي:

١. المشمش اليابس عنصر أساس فيها مع اللحم.
٢. اللوز المسموط يضيف لها مذاقًا جميلًا.
٣. الزعفران والنعناع والقرفة تنكه هذا الطبخ.

عجة اللحم:

المكونات: لحم . دهن . بيض . بقدونس . أبزار حارة . كزبرة خضراء . يابسة . شيرج . خضار .

طريقة إعدادها: يسلق اللحم حتى الاستواء ثم يدق ويقلى بالدهن، ويخرط بقدونس ويضاف إليه في زبدية، ثم يفقش البيض وأبزار حارة وكزبرة خضراء

ويابسة وخضار مدقوقة ويوضع في طاجن بزيت وشيرج وتكون المقلَى مدورة لها حافة عالية وساعد طويل مثل المغرفة، ويُجعل على نار فحم هادئة، ويقلب عليه جميعاً زيت وشيرج حتى يحمر، ويُعمل فيه البيض والحوائج لكل عجة خمس بيضات ويسير من الحوائج ولحم مقلَى، ويملاً المقلَى ويترك حتى تجف، ثم يقلب عليه شيرج وزيت يسير، ويقلب كل ساعة حتى ينضج^(٦١).

يلاحظ على العجة باللحم ما يلي:

١ . اللحم والبيض عنصران أساسيان فيها.

٢ . اشترط المعد لها أن يكون المقلَى مدورة حوافها عالية ولها مقبض طويل، ويبدو أن هذه الاشتراطات في كونها مرتفعة الحواف أن المزيج كثير ويخشى أن ينسكب خارجه، كما أن مقبضها طويل في دليل على أنه سوف يقلب مكوناتها وهي على النار ويخشى أن تصيب يديه إن كان قصيراً.

٣ . تحتاج إلى نار الفحم الهادئة ليتم الاستواء على نحو مثالي.

عجة اللحم والباقلاء:

المكونات: ذاتها التي في الأولى، ويضاف إليها الباقلاء.

طريقة إعدادها: كما في الأولى، ويزاد باقلاء خضراء مقشرة من قشرين ويقلَى كما في الأولى^(٦٢).

عجة اللحم والخل:

المكونات: لحم . بيض . خل . شيرج . حوائج البقل . فلفل . كزبرة يابسة . بندق . مدقوق . إلية . ملح.

طريقة إعدادها: تقرض المكونات المذكورة وتسلق حتى تستوي، ثم يقلب على الوجه الآخر حتى يستوي، وينشر اللحم حتى يخرج منه العروق، ويقلَى بالشيرج الطري، ويُخرط عليه حوائج البقل ويدق البندق ويضاف إليه، ويُسكب عليه الخل، ولا يزال يُغلى عليه حتى ينشف الخل، ثم يرفع من على النار ويبرد، ويضاف إليه قليل الملح، ثم يُفَقَّش عليه البيض ويخلط فيه، ثم يوضع الطاجن

على النار، ويسخن الشيرج ثم تضاف إليه الحوائج حتى يستوي الوجه الواحد، فيقلبها في الوعاء، ثم يُعمل شيرجًا آخر يضاف فيه حتى يستوي الوجه الآخر^(٦٣).

يلاحظ على عجة باللحم والخل ما يلي:

١. اللحم والبيض والخل عناصر أساسية فيها.
٢. غنية بالحوائج والمنكهات، ففيها الخل وحوائج البقل والفلفل والكزبرة والبندق.
٣. تستخدم الإلية لتعطي الطعام مذاقه المميز.

عراقية:

المكونات: لحم . ماء . بصل . فلفل . مصطكاء . قرفة.

طريقة إعدادها: يسلق اللحم ويصفى ويحمص ويخرط عليه رؤوس البصل، ويحمص الفلفل معه ويدق ويرش عليه. فإذا سلق اللحم تضاف إليه المصطكاء والقرفة، وإذا قلي مع البصل يعمل عليه المرق على قدر الحاجة^(٦٤).

يلاحظ في العراقية ما يلي:

١. من اسمها أصلها عراقي، أو أنها من تعريق اللحم بالمرق، والأول أظهر.
٢. تحتاج سلق اللحم، ثم تضاف عليه المكونات الأخرى كالبصل والمصطكاء والقرفة.

عنابية:

المكونات: لحم أحمر . ماء . زعفران . ملح . أبازير . دهن . عناب . ماء الورد.

طريقة إعدادها: يقطع اللحم الأحمر صغارًا، ويسلق في الماء، وتوضع عليه كعب معمولة من اللحم المدقوق على قدر العناب، فإذا انسلق في ماء اللحم يُخرج من القدر ثم يصبغ بالزعفران، ثم يعاد إلى القدر، ثم يوضع له الملح والأبازير، وينشف عنه الماء، ثم يلقى في الدهن المذاب الطري، ويؤخذ من العناب الطري قدر الحاجة فيلقى فيه، ويرش عليه قليل ماء ورد، ولا ينزل من

على النار بحيث يهترئ العناب، ثم يرفع^(٦٥).

يلاحظ على العنابية ما يلي:

١. يدخل العناب كمكون أساس بعد اللحم، لذا سميت به.
٢. يعمل اللحم على هيئة كبيب تصبغ بالزعفران.
٣. غنية بالمطيبات والمنكهات، فيها الزعفران وماء الورد والأبازير.

فالونجية:

المكونات: لحم . ماء . سكر أو عسل . لوز مقشور مرضوض . زعفران . ماء الورد . كافور^(٦٦).

طريقة إعدادها: يقطع اللحم مستطيلاً صغاراً ويفرق، ثم يغمر بالماء وتكشط رغوته، فإذا نضج ونشف منه الماء يلقى عليه سكر أو عسل حسب الحاجة، ويضاف إليه كف لوز مقشور مرضوض، ثم يصبغ بالزعفران وماء الورد، ويستمر تحريكه حتى ينعقد، ثم ينزل من على النار حتى يهدأ، ثم يغرف ويصف على وجهه السنبوسك الحشي المقلي واللوز والسكر، وفوقه قليل كافور^(٦٧).

يلاحظ على الفالونجية ما يلي:

١. أظنها سميت بالفالونجية مشابهة بها في كثير من محتوياتها خاصة في حلاوتها الناتجة عن السكر والعسل والزعفران وماء الورد، فضلاً عن اللوز المقشور.

٢. لعقد المكونات لا بد أن تكون النار هادئة.

٣. صف السنبوسك الحشي المقلي على وجهها يضيف إليها جمالاً في التقديم.

فريكية^(٦٨):

المكونات: لحم . ماء . فلفل . فريك . جبن . كمون . شبت . لبن . مصطكاء . قرفة.

طريقة إعدادها: يسلق اللحم ثم يوضع عليه الفلفل والفريك مدشوشاً^(٦٩)، فإذا نضج يضاف إليه اللبن والكمون وقليل الشبت والمصطكاء والقرفة^(٧٠).

يلاحظ على الفريكية ما يلي:

١ . الفريك المدشوش مكون أساس بعد اللحم، لذا اقترن باسمها.

٢ . اللبن يمثل عنصراً مضافاً مهماً في الإعداد.

فستقية:

المكونات: لحم . ماء . كعب مدقوقة بجميع أطراف الطيب . دارسين . مصطكاء . ملح . شيرج . نعناع . فستق . ماء ليمون . ماء الورد.

طريقة إعدادها: يقطع اللحم ويوضع في قدر ويغمر بالماء، ثم يزال زفره، فإذا نضج نصف نضاجة يلقى فيه الكعب اللطاف المدقوقة بجميع أطراف الطيب ودارسين ومصطكاء وملح وشيرج ونعناع، فإذا نضج وصفي من مرقة قليلاً يزداد المرق ويغلى اللحم بالدهن والأبازير، ثم يعاد له مرقتة، ويوضع الفستق المدقوق حتى يخثر به، ويطبخ وينكه طعمه بماء الليمون، ويرش عليه قليل ماء الورد، ويترك حتى يهدأ، ثم يرفع^(٧١).

يلاحظ على الفستقية ما يلي:

١ . الفستق مكون أساس فيها بعد اللحم، ويبدو أنها سميت به.

٢ . غنية بالمطيبات والمنكهات كأطراف الطيب والدارسين والمصطكاء والنعناع وماء الليمون، فضلاً عن ماء الورد.

فقاعية:

المكونات: لحم . بيض . سلق أو خس . فلفل . بصل . نعناع . حمص . أرز . حوائج بقل . ليمون . ملح . ماء.

طريقة إعدادها: يسلق اللحم ويحمص ويضاف الملح إليه، ويغسل السلق ويضاف إلى اللحم، ويعمل عليه البصل، فإذا نضج يضاف له الفلفل والحوائج، فإذا غلى يُعصر عليه الليمون ويفقش عليه البيض، وينزل ويهدأ^(٧٢).

يلاحظ في الفقاعية ما يلي:

١ . يحتاج اللحم للسلق، ثم تضاف عليه بقية الحوائج.

٢ . يدخل البيض كعنصر مضاف في نهاية الإعداد.

قلية:

المكونات: لحم . ماء السماق . ملح . كزبرة مدقوقة . دارسين . فلفل . مصطكاء . نعناع . ماء الورد . عيون بيض .

طريقة إعدادها: يدق اللحم ناعماً ويصلق في ماء السماق، وتعمل كبب لحم آخر مدقوق وتسلق معه. ثم ينشف من الماء، ويضاف إليه الملح والكزبرة المدقوقة والدارسين والفلفل والمصطكاء، ثم يفرك عليه طاقات^(٧٣) نعناع يابس، ثم تؤخذ الإلية الطرية فتقطع وتسلأ ويرمى شحم لحمها، ثم يؤخذ ذلك اللحم ويلقى في الدهن، ويكون فيه رطوبة بحيث لا يكون جافاً، فإذا استحكم في المقلَى تجعل عليه عيون بيض ويمسح جوانب المقلَى بخرقة نظيفة، ويرش عليه ماء الورد^(٧٤).

يلاحظ على قلية ما يلي:

١ . قلّي اللحم بالمقلّة أساس إعدادها، ومن هنا اقترن باسمها.

٢ . ثرية بالمنكهات والمطيبات كالكزبرة الناعمة المدقوقة، والدارسين والفلفل والنعناع، فضلاً عن ماء الورد.

٣ . يتضح حرص المعد لها على النظافة حتى آخرها، فتمسح جوانب المقلَى بخرقة نظيفة.

قمحية:

المكونات: لحم . ماء . قمح مقشور . مصطكاء . قرفة . شبت . كمون . لبن حليب .

طريقة إعدادها: يسلق اللحم والقمح جميعاً إن كان اللحم بقرئاً، وإن كان ضائناً

فيسلق القمح قبله إلى أن يتشقق، ثم يرمى عليه اللحم الضأنى حتى ينضج، ثم تُلقى عليه الأباذير المذكورة في المكونات، وإن اختير أن يضاف عليها اللبن الحليب عندها يقوى لهيب النار حتى تطيب، ثم تنزل وتقدم^(٧٥).

يلاحظ على القمحية ما يلي:

١ . القمح المقشور عنصر أساس بعد اللحم، لذا اقترن باسمها.

٢ . اللبن الحليب عنصر مضاف مهم في الإعداد.

كرنية:

المكونات: لحم . ملح . ماء . حمص مقشور . كزبرة يابسة ورطبة . بصل . كراث . شيرج . خل . فلفل مسحوق ناعم . سكر . أطراف الطيب.

طريقة إعدادها: يقطع اللحم ويترك ويلقى عليه قليل ملح وكف حمص مقشور وكزبرة يابسة، ثم يوضع عليه شيرج وخل وقليل فلفل مسحوق ناعم، ويطبخ حتى ينضج، وقد يحلى بقليل سكر، فإذا نضج أضيف إليه أطراف الطيب وفلفل وكزبرة يابسة، ثم يترك حتى يهدأ، ثم يرفع^(٧٦).

يلاحظ في الكرنية ما يلي:

١ . مليئة بالمنكهات والمطيبات للمذاق كالكزبرة والفلفل وأطراف الطيب.

٢ . الحمص المقشور يدخل كإضافة جديدة.

٣ . في النهاية تهدأ النار على القدر لتأخذ المكونات مزجها ونكهتها، ثم ترفع، وهذه صنعة المعد الحاذق.

كشكية:

المكونات: لحم . بصل أبيض . شيرج . ملح أندراڤي^(٧٧) مسحوق . ثوم . ماء . لبن حامض . كزبرة . فلفل . سذاب . كشك.

طريقة إعدادها: يؤخذ خمسة أرطال لحم سمين ويغسل، ثم يوضع في قدر، ويطرح فيه البصل الأبيض نصف رطل وربع رطل شيرج طري، وعشرة دراهم

ملح أندراني مسحوق، ودرهمان ثوم، ويغلى مغمورًا بالماء، فإذا قارب النضج يطرح الكشك في زبدية ويضاف عليه اللبن الحامض غمرة بأربعة أصابع مفتوحة، فإذا انتهى يحرك تحريكًا شديدًا حتى يختلط، ثم يصب في القدر ويغلى عليه، ثم يطرح في القدر البصل المسلوق الصباح عشرة رؤوس ويطيَّب بخمسة دراهم كزبرة ودرهمين فلفل مسحوقين وباقية سذاب، ويغلى حتى ينضج، ويحرك، ثم ينزل من على النار، ثم يغرف^(٧٨).

يلاحظ على الكشكية ما يلي:

- ١ . اللبن الحامض مكون أساس فيه.
- ٢ - اقترن اسمها بالكشك، لأنها عنصر أساس فيها.
- ٢ . يستخدم الملح الأندراني.

كمونية:

المكونات: لحم . ماء . لفت . حمص . ثوم . فلفل . كمون . كزبرة خضراء .
طريقة إعدادها: يسلق اللحم ويضاف إليه الحمص والثوم وتقليه بالأبازير كالفلفل والكزبرة والكمون، ويُعاد عليه المرق اللحم، ويُقطع اللفت ويُضاف عليه^(٧٩).

يلاحظ على الكمونية ما يلي:

- ١ . الكمون عنصر أساس بعد اللحم، لذا سميت باسمه.
- ٢ . اللفت يضاف في نهاية الإعداد على المرق.
- ٣ . غنية بالأبازير، ففيها الفلفل والكمون والكزبرة.

لبنية:

المكونات: لحم . لبن . ماء . بصل . كمون . ثوم . مصطكاء . دارسين .
طريقة إعدادها: يؤخذ اللحم ويغسل ثم ويوضع في إناء، ثم يوضع اللبن في عليه في القدر، ويكون الثلث ماء والثلثان لبن، ويحرك بالمغرفة^(٨٠) حتى يغلي،

فإذا غلى وضع عليه ثلاث أو أربع بصلات، وعند نضج اللحم واللبن يذق له شعرتا كمون مع ثوم ويخلط في القدر ويرمى عليه مصطكاء ودارسين صحاحاً، ويترك يهدأ حتى ينتهي^(٨١).

يلاحظ في اللبنة ما يلي:

١. اللبن مكون أساس فيها بعد اللحم.
٢. امتزاج اللبن باللحم يعطي مذاقاً جميلاً.

لوبية:

المكونات: لحم . ماء . لوبيا . ثوم . فلفل . كزبرة خضراء . يقطين .
طريقة إعدادها: يسلق اللحم ويغلى بالأبازير كالفلفل والكزبرة حتى يستوي، ثم يسكب عليه المرق الذي يحتوي على اليقطين واللوبيا^(٨٢).

يلاحظ على اللوبيا ما يلي:

١. تدخل اللوبيا كعنصر أساس بعد اللحم.
٢. اليقطين يجعل المرق أكثر طيباً كإضافة مهمة.

ليمونية:

المكونات: لحم . ماء . قلقاس . سكر . ليمون . لوز . قرطم . مصطكاء . دارسين .
طريقة إعدادها: يؤخذ اللحم، فيوضع في القدر، وينضج نصف نضاجة، ويؤخذ القلقاس الأصابع فيوضع معه. فإذا استوى يعمل له السكر والليمون وينقص من مرقة اللحم في زبدية^(٨٣) ويزاد على قدر ماء الليمون والسكر، أو التخيير على قدر ما يكون الماء لوزاً وقرطماً، والأفضل أن يكون القدر على رماد ساخن ثم يوضع فيه المصطكاء والدارسين^(٨٤).

يلاحظ على الليمونية ما يلي:

١. الليمون عنصر أساس فيها بعد اللحم، لذا سميت به.
٢. القلقاس عنصر مضاف مع الليمون.

٣ . القدر في نهاية الإعداد يفضل أن يوضع القدر على رماح حار، والقصد أن يكون المزج بهدوء مما يجعل الطعم مميزاً.

ماء وردية:

المكونات: لحم . ماء . زر ورد^(٨٥) . ليمون . بصل . فلفل . مصطكاء . قرفة .
طريقة إعدادها: يسلق اللحم ويقلّى، ويقطع عليه قليل من رؤوس البصل حتى يستوي، ويدق الفلفل ويضاف إليه، ويعصر علي الليمون ويفرك الزر ورد عليه بلا دق، ثم يعمل عليه المرق بقوام مناسب^(٨٦).

يلاحظ على الماوردية ما يلي:

- ١ . زر الورد غير المدقوق عنصر أساس فيها بعد اللحم.
- ٢ . يحتاج اللحم إلى سلق وقلّي، ثم تضاف بقية المكونات.

مبعثرة حامضة:

المكونات: لحم . بيض . ليمون . خل . أبازير . شيرج .
طريقة إعدادها: يُسلق اللحم وينشر، ثم يرفع ويطفئ في قليل ليمون وخل، وينضج نصف نضاجة، ثم يفقش البيض وتلقى عليه الأبازير، ثم يُغلى بالشيرج على النار حتى إذا غلى يلقى عليه اللحم مع البيض ويخلط الجميع جيداً، ثم يلقى الجميع في الطاجن ويبعثر فيه جيداً حتى الاستواء^(٨٧).

يلاحظ على المبعثرة الحامضة ما يلي:

- ١ . اللحم والبيض والليمون عناصر أساسية فيها.
- ٢ . إن الليمون يكسبها الحموضة المطلوبة.
- ٣ . بعثرة مكوناتها قبل الاستواء لا بد منها، وبها سميت.

مبعثرة اللحم:

المكونات: لحم . بيض . أبازير . ملح . شيرج .
طريقة إعدادها: يسلق اللحم، ثم ينشر صغاراً، ويشوى، ثم يفقش البيض في

زبدية ويخلط مع الأباذير والملح، ثم يقلى في الطاجن بالشيرج، ويقلب عليه البيض^(٨٨).

يلاحظ على المبعثرة باللحم ما يلي:

- ١ . اللحم والبيض عنصران أساسيان فيها.
 - ٢ . أن اللحم ينشر، ويبدو أن الكلمة تعني أنه يقطع على شكل شرائح طويلة صغيرة.
- متوكلية:**

المكونات: لحم . ماء . قلقاس . ثوم . فلفل . كزبرة خضراء . بصل .

طريقة إعدادها: يسلق اللحم ويقلى بالثوم والكزبرة الخضراء والفلفل، فإذا نضج يوضع الماء عليه، فإذا غلى فحسب الاختيار أن يقلى القلقاس أو أن يغسل ويضاف بلاقلي، ثم ينزل ويهدأ، ثم يغرف^(٨٩).

يلاحظ في المتوكلية ما يلي:

- ١ . ينسب اسمها للخليفة العباسي المتوكل.
- ٢ . القلقاس يعد أحد مكوناتها الأساس بعد اللحم.

مخفتية:

المكونات: لحم . دهن . ملح . كزبرة يابسة . كزبرة طرية . دارسين . حمص مقشور مرضوض . بصل . ملح . بيض مسلوق .

طريقة إعدادها: يقطع اللحم السمين صغارًا وتسأل الإلية، ويطرح اللحم في الدهن ويلقى عليه ملح وكزبرة يابسة، ويبخر الدهن ويغمر بالماء ويغلى، ثم تكشط رغوته، ثم يضاف إليه أوراق الكزبرة الخضراء وعيدان الدارسين منحوتة وكف حمص مقشور مرضوض وبصلتان أو ثلاث مقشورة مقطعة، ثم يدق من اللحم مقدار الحاجة دقاقًا ناعمًا بالملح والأباذير، ويؤخذ البيض المسلوق ويستخرج منه الصفار ويجعل في وسط كل كبة صفرة، ويلقى في القدر، فإذا انسلق رُد إليه الدهن المسال، ثم يرش عليه الدارسين المسحوق ناعمًا، ثم

يرفع^(٩٠).

يلاحظ على مختلفة ما يلي:

- ١ . يصنع اللحم على هيئة الكبب بعد دقه ناعماً.
- ٢ . يجعل صفار البيض في وسط كل كبة.
- ٣ . الدراسين الناعم ينكه مذاق الكبب.

مدفونة:

المكونات: لحم . بيض . بصل . حوائج بقل . فلفل . مصطكاء . قرفة . ماء . ملح . شيرج.

طريقة إعدادها: تحتاج إلى المكونات المذكورة، ويسلق اللحم ويقلى ناشفاً ويخربط البصل في وعاء واحد، ثم يوضع الطاجن على النار ويوضع فيه البصل المخربط، ويضاف إليه الملح والماء القليل حتى يسلق، ثم يضاف القليل من الشيرج حتى يغلي عليه، ثم توضع حوائج البقل حتى يذبل، ثم يضاف إليه الفلفل المدقوق، ويضاف الخليط إلى اللحم ويتم فقس البيض على الجميع ويخلط، ويوضع الطاجن على النار مع الحوائج حتى يستوي الجميع^(٩١).

يلاحظ على المدفونة ما يلي:

- ١ . اللحم والبيض مكونان أساسيان فيها.
- ٢ . غنية بالمنكهات، ففيها البصل وحوائج البقل والفلفل والمصطكاء والقرفة.
- ٣ . يوضع البيض فوق المكونات بعد استوائها.

مدققة حامضة:

المكونات: لحم أحمر . ملح . أبازير . بصل . ماء . ملح . ماء حماض أو خل أو ماء حصرم أو ماء ليمون . زعفران . نعناع.

طريقة إعدادها: يشرح اللحم الأحمر، ثم يدق ناعماً، ويضاف إليه الملح والأبازير وقليل البصل المخربط صغاراً، ثم يكبب على قدر الحاجة، ويسلق في

الماء والملح المعتدل، فإذا نضج ونشف الماء تؤخذ الإلية تسلاً ويرمى شحمها، ثم يلقى تلك الكبب في ذلك الدهن مع قطع بصل، وأما حمضها فالبعض يرش عليه ماء حامض أو خل أو ماء حصرم أو ماء ليمون أو كلاهما ممزوجين، والبعض الآخر يصبغها بزعفران فيلقى على الخل أو ماء الليمون حسب الحاجة وينذر عليها الأباذير المعروفة، وهناك من يفرك عليها طاقات نعناع، ثم تترك فترة ثم ترفع^(٩٢).

يلاحظ على المدققة الحامضة ما يلي:

١. تغلب عليها الحموضة لوجود مصادرها كالليمون وماء الحصرم.
٢. يعمل اللحم على شكل كبب يوضع عليها الحامض من ماء الليمون أو الحصرم أو الخل.
٣. قد تصبغ بالزعفران فتزداد جمالاً، أو يفرك عليها النعناع فتأخذ نكهته.

مدققة مقلية:

المكونات: لحم . فلفل . كزبرة خضراء أو يابسة . زيت طيب أو شيرج . بصل ماء.

طريقة إعدادها: يُدق اللحم ويعمل عليه بصلة مشوية، ويعمل اللحم والحوائج قرص على قدر ما يحتاج، ويوضع الطاجن على النار ويضاف إليه قليل ماء حتى يغلي، ويشق فتعمل فيه المدققة، فتسلق نصف سلقة ثم ترفع، ثم يوضع الشيرج في طاجن على النار وتقلي في المدققة بعد سلقها وقلبيها، وتدق الكزبرة اليابسة وترمى عليها في الأوعية^(٩٣).

يلاحظ على المدققة المقلية ما يلي:

١. يبدو أنها سميت مدققة لأن اللحم يدق ناعماً، وكذا بقية الحوائج كالكزبرة.
٢. تحتاج السلق والقلبي، وتضاف عليها المنكهات من الفلفل والكزبرة.

مروزية:

المكونات: لحم . قراصيا . بصل رمل^(٩٤) . زعفران . زبيب . خل . ماء . ملح .

عنانب . سكر . نعناع . أطراف الطيب .

طريقة إعدادها: يؤخذ رطل ونصف لحم، وأربع أواق قراصيا، ونصف رطل بصل رملي، ووزن نصف وربع درهم زعفران، وأوقيتان ونصف زبيب، وأربع أواق خل، ثم يغلى اللحم بلا أبزار، فإن طاب الرطل جعل فيه مقدار رطل ونصف ماء، فإذا غلى الماء يغسل البصل ويقطع ويغسل بالماء والملح، ثم يجعل على ذاك اللحم ويترك يغلي، وعندما يطيب البصل نصف طيبة وتكون القراصيا مبلولة في الماء تجعل في القدر ويضاف عليها الزبيب والعنانب، ثم يترك المزيج حتى تطيب القراصيا ويطيب الزبيب، وإن كان الاختيار آخر يضاف ثلاث أواق سكر، وإذا غلى يلقى عليه، ويتم تذويب الزعفران ويجعل عليها، فإذا غلى جداً يرمى فيه النعناع وأطراف الطيب، ثم يترك ليهدأ، ثم يقدم^(٩٥).

يلاحظ على المروزية ما يلي:

- ١ . القراصيا مكون أساس فيها بعد اللحم، فضلاً عن الزبيب والعنانب.
- ٢ . البصل المستخدم رملي.
- ٣ . غنية بالمنكهات والأطايب، ففيها النعناع وأطراف الطيب، فضلاً عن الزعفران.

مشمشية:

المكونات: لحم . أبازير . أفاه . ملح . ماء الحصرم . شيرج طري . بيض . زعفران . ماء الورد . جلاب محلى . مسك .

طريقة إعدادها: يؤخذ اللحم ويخلص من عظامه ويدق جيداً، ثم يضاف إليه الأبازير والأفاوة والملح ويكال كيلاً لطيفاً، ثم يصف في مقلّى ويصب عليه ما يغمره من ماء الحصرم، ثم يوضع على النار ويقلب الكيل برفق حتى ينشف الماء، ثم يلقى عليه الشيرج الطري ويلقى الكيل ويقلب، وكلما انتهت تلقى فيما أعد من البيض المفقوش المخلوط به الزعفران المذاب بماء الورد، فيعلو على

الكيل، ثم يعاد إلى المقلَى، ويغمس في البيض على دفعتين أو ثلاث بحيث يبقى صفراً كالشمش، ثم يوضع في الأواني ويصب عليها الجلاب المحلى بماء الورد، ويعطر بالمسك، ثم يقدم^(٩٦).

يلاحظ على المشمشية ما يلي:

١ . الزعفران يلعب دوره الفاعل فيها بحيث يصبغها فتكون صفراء كالشمش.

٢ . ماء الورد يطيبها، والمسك يعطرها.

٣ . البيض يدخل كمكون أساس فيها.

٤ . مليئة بالأفاوة والمطيبات.

مصلوقة:

المكونات: لحم أو الدجاج . ماء . مصطكاء . قرفة . عرقوب^(٩٧) . لوز . ماء الورد . كزبرة خضراء .

طريقة إعدادها: يوضع اللحم أو الدجاج في قدر فخار أو نحاس مبيض مغموراً بالماء، ثم تضاف إليه المصطكاء والقرفة، ويؤخذ من الجزار عرقوب فيرمى في القدر، ويغم القدر حتى لا يسود بالدخان، وبعضهم يدق اللوز المصلوق ناعماً ويستحلبه، ويضيفه إليها عندما ترفع القدر عن النار ويرش قليل ماء الورد، ثم يضيف عرقين كزبرة خضراء^(٩٨).

يلاحظ على المصلوقة ما يلي:

١ . يبدو أن تسميتها ناتجة عن صلق اللحم أو الدجاج، فضلاً عن اللوز المصلوق.

٢ . يدخل ماء الورد كمنكه جميل، فضلاً عن وضع عرقين كزبرة خضراء أظنهما للتزيين.

ملوخية^(٩٩) باللحم أو الدجاج أو أفراخ الحمام:

المكونات: لحم أودجاج أو أفراخ الحمام . دهن . ملوخية . بصل . فلفل . ثوم . كزبرة أو كراويا.

طريقة إعدادها: يؤخذ اللحم أو الدجاج أو أفراخ الحمام والثوم والبصل المشوي والفلفل وتسلق جميعاً بعد أن يدق اللحم فيها وتعمل على هيئة المرق، ثم تخرط الملوخية، فإذا غلى الماء على اللحم ترمي الملوخية عليه، ويغلى عليها حتى تتضج المكونات^(١٠٠).

يلاحظ على هذه الملوخية ما يلي:

- ١ . يمكن أن تطبخ باللحم أو الدجاج أو أفراخ الحمام.
- ٢ . الملوخية عنصر أساس فيها بعد اللحم، وتحتاج إلى سلق.

ملوحة:

المكونات . لحم ماعز . وبيض . ملح . شحم . كزبرة . فلفل . كراويا . ماء . سمن . قرفة.

طريقة إعدادها: يؤخذ خمسة أرطال لحم ماعز، ورطل شحم، ثم يسلق اللحم جيداً، ثم يرفع من على النار، وينشر اللحم ويتبل في نصف قرح كزبرة محمصة مدقوقة منخولة، ونصف أوقية فلفل، وربع قرح كراويا محمصة مدقوقة منخولة، ويتم تتبيل اللحم بهذه الأباذير بعد أن يُقطف دهنه من على وجهه، ثم يخلط باليد حتى يدخل بعضه في بعض ويمتزج الماء بالملح والبيض، ثم يسكب عليه اللحم، ويُسلا رطل سمن ويوضع في زبدية، ويُعمل المرق واللحم والبيض في طاجن، ثم يوضع في الفرن، حتى إذا ما نضج يتم إخراجة وتقطيعه على شكل مربعات يُسكب عليها الدهن، وإذا خرج من الفرن يُنثر عليه القرفة المطحونة، ويكون قوامه مملحاً جيداً^(١٠١).

يلاحظ على الملوحة ما يلي:

- ١ . لحم الماعز والبيض والملح عناصر أساسية فيها.

٢ . اللحم يقطع على شكل شرائح طويلة صغيرة.

٣ . الملح أكسبها اسمها، ففي نهايتها أن يكون مذاقها مملحًا.

منبوشة:

المكونات: لحم أحمر . ماء . حمص مرضوض مقشور . ملح . دهن . أبازير . بيض . دارسين مسحوق ناعم.

طريقة إعدادها: يدق اللحم الأحمر ناعماً، ويجعل في قدر وهو مغمور بالماء، فإذا غلى كشطت رغوته، ثم يلقى عليه كف حمص مرضوض مقشور، فإذا نضج يعدل ملحه ويرفع من ذلك الماء، وتسأل الإلية الطرية ويرمى شحمها، ثم يلقى ذلك اللحم المسلوق في الإلية المسئلة ويعرق في الدهن بالأبازير، ومن الناس من يجعل على وجهه عيون البيض ويذر عليه الدارسين المسحوق ناعماً، ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة، ويترك على نار هادئة ساعة ثم يرفع^(١٠٢).

يلاحظ على المنبوشة ما يلي:

١ . اللحم فيها يدق ويغلى عليه.

٢ . تستخدم الإلية لأنها تعطي الطعام نكهة مميزة.

٣ . حرص المعد لها على النظافة حتى آخرها، فتمسح جوانب القدر مما علق فيه بخرقه نظيفة.

موزية:

المكونات: لحم أحمر . دارسين . مصطكاء . كزبرة . ماء . دهن . فستق . بندق محمص . سكر . زعفران . ماء الورد . لوز.

طريقة إعدادها: يؤخذ لحم أحمر من خروف سمين وألية مثله، فيجعلان في القدر، ويضاف قليل دارسين ومصطكاء وكزبرة وماء بحيث يغمره، ويطبخ ويزال زفره، فعند مقاربته للنضج يُزال الماء عنه، ثم يقلى اللحم بالدهن، ويدق جزء من فستق، وجزء من بندق محمص وجزء من سكر، ثم يضاف الزعفران

وماء الورد، ثم يؤخذ من هذا نصف فيرمى على اللحم في القدر، ويرش عليه اللوز الأخضر بعد أن تخرج نار القدر، ثم يغطى بما بقي من الفستق والبندق والسكر، ويرش عليه قليل ماء ورد، ويقدم^(١٠٣).

يلاحظ في الموزية ما يلي:

- ١ . لا أعلم سبب تسميتها بالموزية.
- ٢ . غنية بالمكسرات، ففيها الفستق، والبندق المحمص، واللوز.
- ٣ . ثرية بالمطيبات، ففيها الزعفران وماء الورد.

نارنجية:

المكونات: لحم . ماء . ملح . والأبازير كالكزيرة والكمون . نعناع . نارنج^(١٠٤) . قرطم.

طريقة إعدادها: يقطع اللحم السمين أوساطاً ويوضع في القدر مغموراً بالماء، يغلي غلوة، ثم تزال رغوته، ويضاف إليه الملح والأبازير كالكزيرة والكمون والنعناع، ومن أراد الكبب فيدق اللحم الأحمر ويعمل منه ما يريد من الكبب، ويضيفها إلى القدر، ثم يؤخذ النارج فيقشر وينزع شحمه الأبيض ويقطع نصفين ويعصر على مصفاة أو منخل، ويؤخذ حب القرطم المنقى المغسول الذي يوضع قبلها في الماء الحار ساعة، فيدق في هاون حجر ناعماً، فإن تعذر فهاون نحاس، ويستحلب ماؤه باليد ويصفى، ويجعل في القدر، ثم يفرك في رأسها طاقات نعناع يابس، ويترك ساعة، ثم يرفع^(١٠٥).

يلاحظ في النارجية ما يلي:

- ١ . النارج مكون أساس فيها بعد اللحم.
- ٢ . غنية بالأبازير والمنكهات كالكزيرة والكمون والنعناع.

نجمية:

المكونات: لحم . سماق . بصل . فلفل . بيض . زعتر . ليمون أخضر . بندق .

حوائج بقل.

طريقة إعدادها: يغربل السماق ويدق، ثم يضاف البصل بعد أن يخرط، كما يضاف إليه الزعتر ويقلّى عليه، وكذا البندق، ويسكب عليه قليل من المرق حتى يستوي، ويُفَقَّش عليه البيض^(١٠٦).

يلاحظ على النجمية ما يلي:

١. السماق يضيف لها مذاق حموضة جميلة.

٢. إضافة بقية الحوائج كالبصل والفلفل والزعتر والبندق يجعل المذاق رائعاً.

٣. ختامه بالبيض زينة ومذاقاً.

نرجسية:

المكونات: لحم . ماء . أرز . فلفل . جبن شامي . كمون . كزبرة خضراء . حمص . بصل . جزر .

طريقة إعدادها: يسلق اللحم ويقلّى بالكزبرة والفلفل ويعمل عليه المرق، ويغسل الجزر ويقطع ويلقى عليه، فإذا نضج يرمى عليه الأرز والكمون والحمص والجبن الشامي، أو من اختار أن لا يعمل جبناً ولا كمون فعل^(١٠٧).

يلاحظ على النرجسية ما يلي:

١. مكونات متنوعة مع اللحم كالجبن الشامي، والأرز، والجزر وغيرها.

٢. يحتاج اللحم أن يسلق ويعمل عليه المرق.

ياقوتية:

المكونات: لحم . زيت . دراسين . مصطكاء . يقطين . ماء التوت الأحمر . عسل نحل أو سكر أو جلاب . نعناع.

طريقة إعدادها: يقطع اللحم ويُلقى فيه ما يطيبه كالزيت والدارسين والمصطكاء وغير ذلك، ثم يقطع اليقطين فصوصاً وتلقى عليه، فإذا بدأ ينضج أضيف إليه ماء التوت الأحمر، ثم يُحلى بعسل نحل أو بسكر أو بجلاب، ثم يطحن جيداً

ويفرك عليه طاقات النعناع، ثم يغرف بعد هدوئه على نار خفيفة^(١٠٨).

يلاحظ على الياقوتية ما يلي:

١ . غنية بالمحليات، فيها اليقطين وماء التوت وعسل النحل أو السكر أو الجلاب.

٢ . ثرية بالمنكهات، فيها الدارسين والمصطكاء والنعناع.

٣ . أظن أن سبب تسميتها بالياقوتية لإضافة التوت الأحمر إليها فيكسبها لونه الزاهي.

ثانيًا: الدجاج والحمام والعصافير وأطعمتها:

أ . الدجاج:

جلابية:

المكونات: دجاجتين . جلاب . خل . سكر . نشاء . بيض . زيادي . مسك . ماء الورد.

طريقة إعدادها: يؤخذ لكل دجاجتين رطل جلاب، يجعل الخل على النار في الدست ويسخن وإن أحببت جعلت السكر رطلاً على النار ويحلى جلاباً ويأخذ قوامه، ثم يجعل معه أوقية ونصف نشاء وبياض بيضة حتى ينعقد، ثم توضع الدجاجتين مسلوقتين في الشيرج، فإذا أخذ المزيج قوام الجلاب يتم وضع الدجاجتين في الدست، ثم يضاف إليهما الزبادي والخل والمسك وماء الورد، ثم يترك ساعة حتى ينعقد المزيج على الدجاجتين^(١٠٩).

يلاحظ على الجلابية ما يلي:

١ . الجلاب عنصر أساس فيها، وقد تسمت باسمه.

٢ . إضافة الزبادي والخل والمسك وماء الورد يعطى يجعل للمذاق جمالاً.

٢ . المزج أمر لا بد منه للاستواء وتنكيه المذاق، وهنا قدر ساعة.

جواذب الدجاج:

المكونات: دجاج . ماء . شيرج . مصطكاء . دارسين . أرز . لبن حليب .
طريقة إعدادها: يقطع الدجاج على مفاصله، ويسلق مغمورًا بالماء، ثم يلقى عليه الشيرج والمصطكاء والدارسين، فإذا نضج يُغلى ويؤخذ دهنه، ثم يؤخذ أرز ويغسل بالماء، ثم يلقى على ما بقي من سلق الدجاج بعد أن يخلط به لبن حليب، ثم يُرد عليه دهن الدجاج الذي قلّي فيه، فإذا نضج يوضع عليه الدجاج، ثم يخمر ساعة، ثم يرفع^(١١٠).

يلاحظ على جواذب الدجاج ما يلي:

١ . اللبن الحليب يدخل كعنصر جميل .

٢ . التخمر لازم، ومدته ساعة .

حنطية:

المكونات: صدور دجاج مسمومة . لبن حليب . عسل نحل . أرز مطحون .
طريقة إعدادها: يوضع الأرز في لبن الحليب، ويغلى على النار، ثم توضع فيه صدور الدجاج المسمومة، وتضرب حتى تصبح كالخيوط، ثم يوضع عليها عسل النحل في الصحن لا في القدر^(١١١).

يلاحظ على الحنطية ما يلي:

١ . الأرز وكذا الحليب مكونان أساسيان فيها .

٢ . وضع عسل النحل في نهايتها عليها يكسبها مذاقًا حلواً .

دجاج البندقية:

المكونات: دجاج . عسل نحل . سكر . بندق محمص . لوز . مسك . ماء الورد . كافور . زعفران .

طريقة إعدادها: يؤخذ عسل نحل رطل، وسكر أوقيتين، يغلى ويؤخذ له قوامه، ثم يضرب فيه بندق محمص، وتعمل بندق من سكر ولوز ومسك وماء الورد

وكافور ويضاف إلى العسل، ثم يصحن الدجاج ويحشى بسكر ويندق محمص وماء ورد بعد وضع الزعفران على الدجاج، ويقلى فيه حارًا ويحشى ويطيب، ثم يرفع^(١١٢).

يلاحظ على دجاج بندقية ما يلي:

- ١ . البندق مكون أساس، وقد سميت به.
- ٢ . إضافة عسل النحل بهذه الكمية، فضلاً عن السكر يجعلها حلوة المذاق.
- ٣ . معطرة، مطيبة بالمسك والكافور وماء الورد والزعفران.

دجاج جواذب القطائف:

المكونات: دجاج . قطائف . لوز . سكر مقلي . لبن حليب .
طريقة إعداده: تؤخذ قطائف محشوة بلوز وسكر مقلي، يعبأ في دست بين رقاقتين، ويجعل تحت الدجاج بين كل رقاقتين لوز وسكر مدقوق ناعماً مطيباً، ثم تحشى القطائف ويصب عليها الشيرج، ومن أراد أن يجعل عليه لبن الحليب وزاده بالسكر، فليفعل، فإذا نضج وفاحت رائحته، يرفع^(١١٣).

يلاحظ على الدجاج بجواذب القطائف ما يلي:

- ١ . القطائف أساسية فيها، وتكون محشية باللوز والسكر.
- ٢ . اللبن الحليب يكون اختياراً.

دجاج حامض:

المكونات: دجاجة . سماق أو حب الرمان أو ماء الحصرم أو ماء ليمون مجموعين والأفاوة.

طريقة إعدادها: تمرق الدجاجة بماء السماق أو حب الرمان أو ماء الحصرم أو ماء الليمون أو مجموعين والأفاوة^(١١٤).

يلاحظ على الدجاجة الحامضة ما يلي:

- ١ . حماضها من حماض الحصرم أو ماء الليمون أو السماق أو مجموعين على بعض.
- ٢ . غنية بالأفاوة.

دجاج حلو:

المكونات: دجاجة . ماء . حوائج . سكر . عسل نحل . دارسين . فلفل . كزبرة يابسة.

طريقة إعدادها: تعرق الدجاجة بعد سلقها بالماء والملح، ويكشط زفرها، ثم يلقى عليه الحوائج الحلوة كالسكر أو عسل النحل، يعمل طبيخها ويوضع فيها الدارسين والفلفل والكزبرة اليابسة، ولا يكون فيها ثوم ولا بصل^(١١٥).

يلاحظ على الدجاجة الحلوة ما يلي:

- ١ . عسل النحل والسكر يجعلانها ذات مذاق حلو.
- ٢ . الدجاجة بعد سلقها يكشط زفرها، وهو فعل خبير ماهر.

دجاج زيرباج^(١١٦):

المكونات: دجاج . ماء . ملح . مصطكاء . دارسين . شيرج . كزبرة يابسة . سكر . زعفران . أطراف الطيب . مربى اللوز . نعناع أخضر .

طريقة إعدادها: تسلق الدجاجة بالماء والملح والمصطكاء والدارسين، ثم تقطع على مفاصلها نصفين، وتعرق بالشيرج الطري والكزبرة اليابسة والمصطكاء والدارسين، ثم تعرق بسكر وزعفران، ويلقى معها أطراف الطيب ومربى اللوز الحلو المقشر ناعمًا، وتوضع في القدر، ويلقى عليها عود نعناع أخضر^(١١٧).

يلاحظ على دجاج زيرباج ما يلي:

- ١ . غنية بالأبازير، فيها الدارسن والكزبرة وأطراف الطيب والنعناع.
- ٢ . مطيبة معرقة بالسكر والزعفران.

دجاج طبيخ بزر رجلة:

المكونات: دجاجة . بزر رجلة^(١١٨) . جلاب أو سكر . عسل نحل . فستق . مسك . ماء الورد .

طريقة إعدادها: يؤخذ نصف رطل بزر رجلة، تنقى وتحمص خفيفًا، ويؤخذ

نصف رطل جلاب أو سكر، ونصف رطل عسل نحل، وتسلق الدجاجة وتطجن، ويضاف الجلاب في القدر والعسل وبزر الرحلة المحمص، ويضاف الفستق والسكر معجونًا بالمسك وماء الورد وعسل النحل اليابس في الزبدية^(١١٩).

يلاحظ على الدجاجة ببزر رحلة ما يلي:

١. أن بزر الرحلة دخل كعنصر أساس.
٢. السكر أو الجلاب وعسل النحل يكون الناتج هو المذاق الحلو الجميل.
٣. غنية بالمنكهات والمطيبات، ففيها الفستق، والمسك، وماء الورد.

دجاج فستقي:

المكونات: دجاجة . جلاب . فستق . خل . نشاء . بيض . شيرج . ماء الورد .
طريقة إعدادها: يؤخذ رطل جلاب، ونصف رطل فستق، يجعل على النار حتى يأخذ قوام الخل، ثم يسلق الفستق ويدق ناعماً، ويترك، ثم يوضع في الدست مع الخل، ويحلى معه مقدار أوقيتين نشاء وبياض بيضة ويحرك فهذا الذي يعقده. قبلها يتم سلق دجاجتين وقلبيهما بشيرج ثم توضعان في الدست مع الخل، ثم يتم رفعهما في زبدية، ثم يضاف عليها الخل والجلاب وماء الورد^(١٢٠).

يلاحظ على الدجاجة الفستقية ما يلي:

١. الفستق مكون أساس فيها مع الدجاج.
٢. النشاء وبياض البيضة من لوازم انعقاد المكونات.
٣. ماء الورد منكهة جميل.
٣. الدارسين والكزيرة ينكهانها.

دجاج كزنداج^(١٢١):

المكونات: دجاجة . دهن . جوز . لوز . ملح . زعفران . خل . ماء ورد . شيرج . ملح.

طريقة إعدادها: تُشوى الدجاجة وتُسقى بدهن الجوز واللوز مع يسير ملح وزعفران وخل وماء ورد، والشواء يكون على نار هادئة^(١٢٢).

يلاحظ في دجاجة كزناج ما يلي:

١ . الدجاجة تشوى وتسقى بدهن اللوز، وبقية المكونات.

٢ . غنية بالمنكهات، فيها الزعفران وماء الورد.

دجاج محشي بماء الليمون:

المكونات: دجاج . بقل . شيرج . ليمون . فلفل . طحينة . كزبرة يابسة . بندق محمص مدقوق.

طريقة إعدادها: تؤخذ حوائج بقل وشيرج وليمون وفلفل وطحينة وبندق وكزبرة يابسة، تخرط حوائج البقل ناعماً وتوضع في قدر ويضاف عليه الشيرج ويقلى به حتى يذبل، ثم يضاف الفلفل المدقوق وماء الليمون وقليل بندق محمص مدقوق ومرق يسير، وتسلق الدجاجة وتطجن^(١٢٣).

يلاحظ على الدجاج المحشي بماء الليمون ما يلي:

١ . ماء الليمون مكون أساس فيها.

٢ . غنية بالمنكهات والمطيبات، ففيها البقل، والفلفل، والكزبرة اليابسة، والليمون، فضلاً عن البندق المحمص.

دجاج مزعفر بجواذب الخشخاش:

المكونات: دجاج . سكر . خشخاش . زعفران . عسل.

طريقة إعدادها: يؤخذ رطلين من السكر، ويوضع عليها رطل خشخاش، ويصبغ بالزعفران ويعقد، ومن الناس من يجعل عليه العسل، فإذا انعقد جعل بين رقاقتين وأضافه إلى الدجاج المزعفر^(١٢٤).

يلاحظ على الدجاج المزعفر بجواذب الخشخاش ما يلي:

١ . الزعفران يصبغ الدجاج بلونه ونكهته.

٢ . الخشخاش عنصر أساس في مكوناتها.

٣ . العسل يكون اختياريًا مطروحًا.

دجاج مسلوق:

المكونات: دجاجة . ماء . ملح . زيت . حمص مجروش . بصل . شبت . مصطكاء . قرفة . شيرج.

طريقة إعداده: تغسل الدجاجة بماء وملح وزيت عدة مرات، ثم يغلى الماء حتى يحمى، ثم توضع الدجاجة فيه مقطعة على مفاصلها، ويكشط زفرها، ويلقى عليها كف حمص مجروش وبياض بصل وعود شبت ومصطكاء وقرفة وشيرج، ويؤخذ مخ الدجاجة فيذاب بشيء من مرقها ويرمى في القدر، ويؤاد لهيب النار حتى ينضج، ثم يقلل حتى يهدأ، ثم ترفع القدر من على النار^(١٢٥).

يلاحظ على الدجاج المسلوق ما يلي:

١ . يلاحظ على المعد التفصيل في الدجاجة قبل وضعها في القدر وكشط زفرتها، وهو كلام خبير عارف بأصول الصنعة.

٢ . ذكر المعد لها حال اللهب زيادة ونقصانًا، وهو كسابقه يدل على خبرة وتمرس.

٣ . الشبت والقرفة مطيبان مذهبان لزفر الدجاج.

دجاج مصوص^(١٢٦):

المكونات: دجاجة . شيرج . كرفس مخروط . خل . زعفران . بيض.

طريقة إعدادها: تعرق الدجاجة بالشيرج، ثم يلقي عليها شيء من الكرفس المخروط من عروقه، ثم يضاف الخل المصبوغ بالزعفران، وقد يعمل عليها عيون بيض^(١٢٧).

يلاحظ على دجاجة مصوص ما يلي:

١ . تعريق الدجاجة بالشيرج.

٢ . الكرفس يدخل كعنصر أساس .

٣ . الزعفران يصبغها ويطيبيها .

٤ . قد يعمل فوقها بيض عيون للتزيين وجمال المذاق .

دجاج ملون بالقراصيا:

المكونات: دجاج . خولنجان^(١٢٨) . دارسين . ماء . قرصيا . سكر أو عسل نحل .
لوز . ماء الورد . كافور .

طريقة إعداده: يسلق الدجاج ويضع له عود خولنجان ودارسين حتى يقارب النضج، ثم تؤخذ قرصيا فتسلق وتنزل من غريال، ثم يؤخذ نصفها ويجعل على القدر بسكر وعسل نحل، ويذاب الباقي بلوز ويسقى به القدر، ويطيب بماء الورد والكافور، ويترك حتى يهدأ، ثم يغرف ويقدم^(١٢٩).

يلاحظ على الدجاجة الملونة بالقراصيا ما يلي:

١ . القراصيا عنصر أساس فيها .

٢ . السكر وعسل النحل يجعلان مذاقها حلواً .

٣ . تطيب بالكافور وماء الورد .

٤ . يحسن مذاقها باللوز، والنار الهادئة في نهايتها .

دجاج الورد المربي:

المكونات: دجاجة . جلاب . ورد مربي . عسل نحل . حوائج .

طريقة إعدادها: يؤخذ نصف رطل جلاب، ونصف رطل ورد مربي، ونصف رطل عسل نحل، ثم تسلق الدجاجة وتطجن، وتضاف عليها الحوائج في القدر أو في وعاء آخر^(١٣٠).

يلاحظ على الدجاجة بالورد المربي ما يلي:

١ . الورد المربي عنصر أساس فيها .

٢ . الجلاب وعسل النحل يجعلان لها حلاوة في المذاق .

رمانية بالدجاج:

المكونات: دجاج . ماء . ملح . عود خولنجان . دارسين . رمان حلو وحامض .
لوز . أبازير . كافور .

طريقة عملها: يسلق الدجاج بماء وملح وعود خولنجان ودارسين حتى ينضج،
ثم يؤخذ الرمان الحلو والحامض فيسحق بالحجر، وينزل من غربال، ثم يؤخذ
نصف الماء فيلقى في القدر، ويرش النصف الثاني باللوز، وتخثر به القدر عند
الهدوء، ثم يطيب بالأبازير وماء الورد والكافور حتى يهدأ، ثم يرفع^(١٣١) .

يلاحظ على الرمانية بالدجاج ما يلي:

- ١ . الرمان الحلو والحامض أساسان فيها، لذا سميت به.
- ٢ . لوز يسبغها مذاقه اللذيذ.
- ٣ . ماء الورد والأبازير والكافور تطيبها.
- ٤ . النار في آخرها لا بد أن تكون هادئة لتطيب المكونات بالتمازج الجميل.

ست النوبة:

المكونات: دجاج . ماء . شيرج . لوز مقشر . سكر أبيض . زعفران . عناب .
زبيب أسود . ماء الورد ممسك . فستق .

طريقة إعدادها: يُسَمَط الدجاج ثم يُغلى ثلثي نضاجة، ثم يطحن، ثم يطجن
بالشيرج ويوضع في إناء، ويؤخذ لوز مقشر بماء حار، فيحمص ثم يدق ثم
يصفى، وبعدها يوضع على النار ويضاف إليه السكر الأبيض، ثم يُذوب
الزعفران ويغلى على ماء اللوز والسكر، ويغلى إلى أن يأخذ قوامه المناسب، ثم
يؤخذ الدجاج ويوضع فوق الجميع عناب وزبيب أسود وينقع بماء الورد الممسك
ويرمى على الجميع، ثم يؤخذ فستق يقشر بماء حار ويشقق نصفين ويوضع
على الجميع، ثم يعمل على دهن لوز محمص، ويقدم^(١٣٢) .

يلاحظ على ست نوبة ما يلي:

- ١ . الدجاج يسمط، ويغلى، ثم يطحن، ثم يطجن بالشيرج.
- ٢ . اللوز والفسق يطيبان مذاقها.
- ٣ . تزداد طيباً بالورد والمسك والزعفران.

سفرجلية

المكونات: دجاج . ماء . ملح . عود خولنجان . دارسين . سفرجل . لوز مقشور . سكر . ماء الورد . مسك . كافور .

طريقة إعدادها: يسلق الدجاج بماء وملح وعود خولنجان ودارسين، فإذا قارب النضج يؤخذ سفرجل فينقى ويدق ناعماً، ويؤخذ ماؤه، ثم يصفى، ثم يضاف على الدجاج، ويؤخذ سفرجل آخر فيقشر ويؤخذ لبه ينقى من حبه ويسلق سلقاً شديداً، ويؤخذ لحمه ويدق على حجر مع لوز مقشور، ثم يوضع في المزاج الذي فيه الدجاج على القدر مع سكر وماء ورد وكافور، ويحرك حتى يختلط، ويترك حتى يهدأ، ثم يرفع^(١٣٣).

يلاحظ على السفرجلية ما يلي:

- ١ . السفرجل ركيزة فيها.
- ٢ . المطيبات من الأباذير تجملها كعود خولنجان والدارسين.
- ٣ . تزداد طيباً بالكافور وماء الورد والمسك.

صدر الدجاج بهريسة الفستق:

المكونات: صدر دجاج . فستق . لباب خبز^(١٣٤) . بابت . شيرج . جلاب . عسل نحل . ماء الورد . مسك .

طريقة إعدادها: يؤخذ لباب خبز بابت منزل من المنخل، ويوضع في دست، ويضاف إليه شيرج ويسقى حتى يكتفي ويقدح الشيرج، ثم يضاف عليه رطل جلاب ورطل عسل نحل محلولين كل واحد ناحية، وابتداء يسقى الجلاب، ثم العسل في وقت واحد، ويحرك ويلقى فيها نصف رطل من الفستق، ثم تؤخذ صدر الدجاج، وتغسل بماء الورد، ويلقى لكل واحد رطل من الصدورخمس

دجاجات، ثم يرمى عليها العسل حتى تقوى ويصير لها شعرة، ثم يرمى عليها الفستق ويدار ويفضل أن يكون نصف رطل، ومن يريد لونها أصفر يصبغها بالشيرج، وترفع، ويذر عليها السكر وتطيب قبل نزولها بالمسك وماء الورد، ويفضل أن تكون صدور الدجاج مصقولة منسولة^(١٣٥)، ثم توضع في الصحن^(١٣٦).

يلاحظ على صدور الدجاج بهريسة الفستق ما يلي:

١. الفستق عنصر أساس فيها، فضلاً عن الخبز البائت.
٢. عسل النحل والجلاب يجعل طعمها حلواً.
٣. غنية بالمنكهات، فيها الزعفران وماء الورد والمسك.

عجة دجاج بجبن وكماة:

المكونات: دجاج . زيت . ماء . ملح . كماة . جبن رطب . باقلاء أحمر . بيض . كزبرة . فلفل . دارسين . زنجبيل .

طريقة إعدادها: تؤخذ ثلاث دجاجات صغيرة الحجم، تنظف وتفصل على مفاصلها، وتغسل، ثم توضع في قدر، ويصب عليها ثلث رطل من الزيت، وربع رطل شحم دجاج، وثلث رطل ماء، ووزن درهمين ملح، وتغلى حتى تتضج وتحمر، ثم يطرح عليها نصف رطل كماة مقشرة، ووزن خمسين درهم جبن رطب قطع صغار حتى يذوب، ويمزج بأوقية ماء أو أوقيتين، ويصب معه، وتقشر الباقلاء الحمراء مقدار رطل، ثم تضاف إليه، وتؤخذ عصارتها فتفقد فيها عشرين بيضة تطرح معه، ويؤخذ وزن درهمين كزبرة، ومن الفلفل والدارسين والزنجبيل وزن درهمين، فإذا نضج ما في القدر يُصب عليه، ويترك ساعة ويحرك، ثم يرفع من على النار^(١٣٧).

يلاحظ على عجة الدجاج بالجبن والكماة ما يلي:

١. الدجاج والبيض والجبن والكماة عناصر أساسية فيها.
٢. الجبن المستخدم رطب حتى يذوب في مكوناتها.

٣ . الكمأة عنصر جديد جميل يضاف في المائدة المملوكية.

عجة دجاج وكبودها وقوانصها:

المكونات: دجاج وكبودها وقوانصها . بيض . مري^(١٣٨) . سذاب . كزبرة . فلفل . دارسين . زنجبيل . زيت .

طريقة إعدادها: تؤخذ قوانص عشرين دجاجة وكبودها، فتلقى بالزيت حتى تتورد وتتضج، ويفقش عليها عشرون بيضة، ثم يصب عليها نصف أوقية مري، ويرش على الكبود أوقية مري، ويضاف عليها عيدان السذاب، ويضاف مع البيض نصف درهم كزبرة، ودرهم فلفل، ونصف درهم دارسين، ودانقين زنجبيل، ثم تُخلط جميعاً، وتُخلط بالكبود، ثم يرفع من على النار وفيه رطوبة^(١٣٩).

يلاحظ على العجة بالدجاج وكبودها وقوانصها ما يلي:

- ١ . الدجاج بكبودها وقوانصها والبيض عناصر أساسية فيها.
- ٢ . غنية بالأبازير والمنكهات، ففيها المري والسذاب والفلفل والدارسين والزنجبيل.

غيطية:

المكونات: دجاج . ماء . فستق . سكر أبيض .

طريقة إعدادها: يسلق الدجاج، وتؤخذ صدوره، ثم يسلق الفستق ويقشر ويدق ويصفى من المنخل، ويضاف إليه السكر الأبيض ثم يضاف إليه صدور الدجاج المغسول ويغلى حتى يشتد غليانه، ثم يلقى دهن الفستق يسقى به، ثم يبسط في الأواني^(١٤٠).

يلاحظ على الغيطية ما يلي:

- ١ . صدور الدجاج وما أضيف إليها لا بد من شدة الغلي عليها.
- ٢ . الفستق يعطيها مذاقه الساحر.

فراريح ممرسة:

المكونات: فراريح . شيرج . أبازير . خل تمرى . ماء الورد . ملح . زعفران .
طريقة إعدادها: تطجن الفراريح بالشيرج، وتتبّل بالأبازير، ثم تخرج من المقلّى،
فيضاف عليها الخل التمرى وماء الورد، ثم يعد لها شيرج وملح ويسير زعفران،
وتشوى على نار هادئة، ثم ترفع^(١٤١).

يلاحظ على الفراريح الممرسة ما يلي:

١ . تخضع الفراريح لعدة خطوات تطجن، وتتبّل، وتشوى.

٢ . الخل التمرى مكون أساس.

٣ . ماء الورد والزعفران يطيبانها.

٤ . الشواء يكون على نار هادئة.

لبابية:

المكونات: دجاج . لباب كماج^(١٤٢) . شيرج . جلاب . عسل نحل . حوائج .
طريقة إعدادها: يؤخذ لباب كماج بارد، ويفت ويخرج من غريال مقدار رطل،
ويوضع في قدر ويحمص بالشيرج، ويؤخذ نصف رطل جلاب ونصف رطل
عسل نحل، ويسلق الدجاج ويطجن، ثم يوضع في وعاء وتوضع عليه
الحوائج^(١٤٣).

يلاحظ على اللبابية ما يلي:

١ . لباب كماج عنصر أساس فيها.

٢ . الجلاب وعسل النحل يجعلان لها طعم الحلاوة.

لوزية:

المكونات: دجاجة . لوز مسموط . جلاب . عسل نحل . زعفران . حوائج .
طريقة إعدادها: يؤخذ نصف رطل لوز مسموط، ونصف رطل جلاب، ونصف
رطل عسل نحل وزعفران، وتسلق الدجاجة وتطجن، وتضاف عليها

الحوائج^(١٤٤).

يلاحظ على اللوزية ما يلي:

- ١ . اللوز لا بد أن يكون مسموطاً لجمال النكهة.
- ٢ . عسل النحل والزعفران يزيدان من جمال مذاقها وحلاوتها.

ليمونية:

المكونات: دجاجة . شراب ليمون .

طريقة إعدادها: يؤخذ رطل شراب الليمون، تسلق الدجاجة وتطجن فيه^(١٤٥).
من اسمها فالليمون وعصارته لهما الصدارة فيها، ينكهانها ويجعلان لطعمها
نكهة ليمونية حامضة.

مصلوقة الدجاج: انظر مصلوقة اللحم.

ملوخية بالدجاج: سبق ذكرها في الملوخية باللحم.

ممقورة:

المكونات: دجاجة . شيرج . مري . خل .

طريقة إعدادها: تعرق الدجاجة بالشيرج، ويُزاد في تعريقها حتى يتورد، ثم يلقى
عليها جزء من المري والخل^(١٤٦).

يلاحظ على الدجاجة الممقورة ما يلي:

- ١ . تعريق الدجاجة بشيرج مري حتى تحمر .
- ٢ . الخل يزيد من جمال قوامها وحموضتها .

ب . الحمام:

فراخ الحمام:

المكونات: فراخ حمام . ماء . زعفران . شيرج . خل حاذق . نعناع . بندق محمص .
فلفل . زر ورد مسحوق . أطراف الطيب .

طريقة إعدادها: تذبح أفراخ الحمام وتنظف وتغسل وتسلق نصف سلقه، وتصبغ

بالزعفران وتغلى بالشيرج وترفع، ثم يوضع القدر على النار ويضاف فيه خل حاذق بعد صبغه بالزعفران، ثم يوضع فيه النعناع وقلب البندق المحمص والفلفل وزر الورد المطحون وأطراف الطيب، ثم يوضع فيه الحمام ويغلى قليلاً حتى يستوي، ثم ينزل ليهدأ، ثم يقدم^(١٤٧).

يلاحظ على فراخ الحمام ما يلي:

١ . تحتاج إلى نصف سلقة قبل إضافة المكونات، ثم تغلى حتى الاستواء بعدها.

٢ . غنية بالأبازير، فيها الفلفل وأطراف الطيب.

٣ . ثرية بالمطيبات، فيها الزعفران والنعناع وز الورد.

٤ . الخل الحاذق يصبغ بالزعفران، فيعطيهذا المذاق الجميل.

فراخ المصوص^(١٤٨):

المكونات: فراخ حمام أو فراريج . سكر أو خل . أطراف الطيب . نعناع . نشاء . فلفل . مصطكاء . قرفة . عسل نحل.

طريقة إعدادها: تسلق الفراخ المصوص أو الفراريج وتطجن وتعمل عليها مرقة، ثم يضاف إليها السكر أو الخل وأطراف الطيب والنعناع وقليل النشاء وفلفل ومصطكاء وقرفة، ويغلى عليها عوض السكر عسل نحل^(١٤٩).

يلاحظ على الفراخ المصوص ما يلي:

١ . تسلق، وتطجن، ويعمل عليها مرق، ثم تغلى حتى الاستواء.

٢ . السكر وعسل النحل والقرفة تجعل مذاقها حلواً.

٣ . غنية بالأبازير والمنكهات، ففيها الفلفل والنعناع والمصطكاء وأطراف الطيب.

ملوخية بالحمام: سبق ذكرها في الحديث عن الملوخية باللحم.

ج . العصافير:

طبخ العصافير (طعام الملوك والوزراء لقوة الباه):

المكونات: عصافير . بصل . كراث . زيت . كزبرة . سذاب . قلوب شمر^(١٥٠) . ملح . فلفل . سنبل^(١٥١) . قرنفل . دارسين . خولنجان . كزبرة يابسة . كراويا . ماء الورد . مسك . ماء القراح^(١٥٢) . خل حاذق . مري نقيع . حمص أبيض وأسود .

طريقة إعدادها: تنظف العصافير وتترك رؤوسها عليها، وتشق بطونها وترد قلوبها وكبودها داخلها، وتقطع فقط أرجلها، وتغسل غسلاً بالغاً، ثم تجعل في القدر، ويقطع عليها البصل والكراث أرق ما يكون، ويصب الزيت، ويلقى فيها كف حمص مبلول، ويجعل فيها عندما تقارب النضج من البقول الرطبية كزبرة وكراث وبصل أخضر وسذاب مقطع في مثل الأصبع وقلوب شمر ناعمة، ويقطع البصل صغيراً، ويضاف الملح وأبزار يابسة هي فلفل وسنبل وقرنفل ودارسين وخولنجان وكزبرة يابسة وكراويا، فتدق جميعها وتقسم نصفين، فيلقى النصف على العصافير عندما توضع في القدر مصرورة في خرقه رفيعة، والنصف الآخر عندما يكتمل نضجها وهي بالقدر. ثم يصب عليها ماء الورد ويسير من المسك، فإذا اجتمع ما يجب جمعه في القدر أخذ جزء من ماء القراح وجزء من خل حاذق وجزء من المري النقيع الرائق، ويجمع الثلاثة باعتدال مذاق، فيصب على العصافير منها ومن الأخلاط ملء القدر إلى موضع الغليان، ثم يوضع نافخ نفسه على موضع مقفل، ويجعل في الفحم، فحمة واحدة . أظنها الكبيرة . في وسط الفحم، ويترك يسيراً حتى تبدأ النار فتأخذ الفحمة بالدوران، وتظهر حرارتها، فيوضع القدر بما فيه على الفحم حتى يغلي وينضج جميع ما فيه، فيطيب بالأفاوة اليابسة والبقول الرطبة وماء الورد الممسك، ويتناول منها الشيء وتشاهد العصافير صاعدة وهابطة برؤوسها عليها، والحمص الأبيض والأسود في خلاله مع خضرة قلوب الشمار، والبقول أغرب وأطيب من كل ما فيها، وتبقى يوماً كاملاً على النار أو ليلة كاملة، ولا يضرها ما لم ينكشف الأنبوب، فإذا أريد تفريغها ووصل تناول ما فيها إلى جد

رأس الأنبوب رفعت العصافير وغيرها، وتترك بقية المرق مع الحمص، فإن الغرض إنما هو في مائه للمنافع في الباه، فيُنزل الحمص ويبقى حتى يزيد القدر من مائها، فتخرج منها وتنظف وترفع إلى وقت الحاجة، فإنها من خواص ما تأكله الملوك والوزراء لقوة الباه^(١٥٣).

يلاحظ في طبخ العصافير الملوكي ما يلي:

- ١ . إنه طعام الملوك والوزراء، وأنه يقوي الباه.
- ٢ . بعد تنظيف العصافير يحتفظ بما في داخلها من قلوب وكبود وترد إلى بطونها.
- ٣ . تبقى العصافير على حالها دون تقطيع عدا أرجلها فإنها تقطع.
- ٤ . مليئة بالأبازير المنكهة، ففيها الكزبرة والفلل والسذاب والسنبل والقرنفل والدارسين والخولجان والكرابيا.
- ٥ . غنية بالأطياب كالمسك وماء الورد وماء القراح .
- ٦ . يستخدم فيها الخل الحاذق والمري النقيع والحمص الأبيض والأسود.

عجة عصافير:

المكونات: عصافير . بيض . زيت . ملح . فلفل، كزبرة.
طريقة إعدادها: تؤخذ العصافير فتتنظف، ثم تغلى بزيت مالح حتى تحمر، ثم تؤخذ عشر بيضات ويخلط فيها الفلفل والكزبرة الرطبة المقطعة، ثم تصب هذا المكونات على العصافير، ثم تغلى بها حتى تنضج^(١٥٤).

يلاحظ على عجة العصافير ما يلي:

- ١ . العصافير والبيض مكونان أساسيان فيها.
- ٢ . الزيت لا بد أن يكون مملحاً.

عصافير بالبيض:

المكونات: عصافير . بصل . شيرج . ملح . أبازير . أفاه . بيض.

طريقة إعدادها: تؤخذ العصافير، فتشق بطونها وتنظف، ثم تسلق بالماء حتى تنضج، ثم يؤخذ البصل المقطع ويقلّى بالشيرج، وتعاد العصافير إلى المقلّى، ثم يضاف عليها ما قد أعد من البيض المعتدل بالملح والأبازير والأفاوة، وتقلب فيه العصافير إلى أن يجمد البيض، ثم يغرف في الأواني ويرفع^(١٥٥).

يلاحظ على العصافير بالبيض ما يلي:

- ١ . البيض يدخل كمكون أساس فيها.
- ٢ . تحتاج العصافير إلى السلق وقبله تنظيفها جيدًا.
- ٣ . تضاف الأبازير والأفاوة والبيض.
- ٤ . تقلب العصافير في المكونات حتى يجمد البيض.

عصافير مالحه مطيبة:

المكونات: عصفور . خل . زيت طيب . ليمون . ملح.

طريقة إعدادها: يؤخذ العصفور فينظف ويغسل بخل ثلاث أو أربع مرات، ثم يقلب عليه الزيت الطيب والليمون، ويخلّى العصفور على حاله دون تقطيع، ثم يقدم^(١٥٦).

يلاحظ على العصفور المالح المطيب ما يلي:

- ١ . ينظف العصفور ويغسل بالخل جيدًا.
- ٢ . العصفور لا يقطع، بل يضاف عليه الزيت الطيب والليمون.

وطريقة أخرى: يعمل كما ذكر أولاً، ثم يقطع صغارًا ويقلب عليه ماء الليمون والزيت الطيب وبقدونس وسذاب وأطراف الطيب، ثم يؤكل.

عصافير مشوية:

المكونات: عصافير . ماء . زيت أو شيرج . مصطكاء . . فلفل . زعتر . ثوم . زعفران . ملح . قرفة . بصل.

طريقة إعدادها: يرش علي العصافير يسير ماء وينتف ريشها، ثم تتشف وتنظف، ويؤخذ الفلفل وزعتر وثوم وزعفران وملح وقرفة، تدق جميعاً ناعماً وتضاف إلى الزيت، ثم تُشك العصافير في عود منحوت بين كل عصفورين قطعة من بياض البصل، ثم يصبغ بذلك الزيت، ثم تشوى^(١٥٧).

يلاحظ على العصافير المشوية ما يلي:

- ١ . التنظيف ونف الريش وإسباغ الماء عليها أمور لازمة.
- ٢ . غنية بالأبازير والمنكهات، ففيها الفلفل والزعتر والثوم والزعفران والقرفة.
- ٣ . طريقة صفها في العود المنحوت جميلة فبين كل عصفور والآخر قطعة من البصل تشوى مع العصافير.

عصافير مكبوسة:

المكونات: عصافير سميكة . ملح . دارسين . مصطكاء . ماء . ملح.
طريقة إعدادها: تؤخذ العصافير اللطاف السميكة، وتنشق من صدورهما وترمى مرائرهما، ثم يضاف عليها الملح والدارسين ويسير المصطكاء، تسحق هذه المكونات وتجعل في بطن كل عصفور، ثم ترص العصافير في القطرميز^(١٥٨) الزجاج، ويجعل عليها يسير من الماء والملح، ويخمر بملح كثير^(١٥٩).

يلاحظ على العصافير المكبوسة ما يلي:

- ١ . اختيار العصافير السميكة وتنظيفها بما يلزم.
- ٢ . تحشية بطونها بالأبازير المسحوقة ورصها في القطرميز ثم رشها بالماء والملح ممزوجاً.
- ٣ . التخمير لازم لمزج المكونات وتحسين مذاقها.

ثالثاً: السمك وأطعمته:

أبسارية^(١٦٠) (سمك البساريا) مكففة:

المكونات: سمك البسارية . شيرج . كزيرة يابسة . ثوم . خل . بندق . . دقيق .

طحينة . فلفل . ملح . زيت طيب . زعفران . حوائج البقل .

طريقة إعدادها: تغسل الإبسارية بالملح وقليل دقيق وزيت حار، ويدق الثوم والكزبرة اليابسة وقليل الملح ويضاف على البسارية بعد نقعها وغسلها ساعة حتى يدخل الثوم فيها. ويعمل الدقيق في وعاء، وتوضع الإبسارية فيه، وتُمشط ويوضع الطاجن على النار ويضاف فيه الشيرج، ويوقد إيقادًا شديدًا، ثم توضع الأبسارية فيه، ولا تقلب حتى يحمر الوجه الأول، فإذا احمر يقلب على الوجه الثاني، ثم يرفع من على النار ويبرد، ثم يُدق بقية الثوم ويوضع في الطاجن ويوضع على النار ويضاف إليه زيت الطيب حتى يقلى به، وتُدق الكزبرة والفلفل وجميع الحوائج وتحمص، ثم تلقى عليه في الطاجن، وتخرط عليه حوائج البقل وتدوب بالزعفران والخل والطحينة، وتلقى عليه، وتعمل الأبسارية المقلية في وعاء، وتضاف إليها الحوائج، وتحمر ساعة، ثم تقدم^(١٦١).

يلاحظ على البسارية المكفتة ما يلي:

- ١ . يعرف هذا السمك في مصر باسم " البساريا " .
- ٢ . غنية بالمنكهات والأطايب، ففيها الكزبرة اليابسة، والفلفل، وحوائج البقل، والبندق، والزعفران .

الزيبية:

المكونات: سمكة طرية . زبيب . خل . أطراف الطيب . زعفران . فلفل . لوز . شيرج . دقيق .

طريقة إعدادها: تغسل السمكة وتلقى بعد تتبيلها بقليل دقيق ويبرد، ويغلى الخل ويضاف فيه الزبيب والفلفل مدقوقًا وأطراف الطيب، ويسمط اللوز ويدهن بقليل من الزعفران على وجهه، ثم يلقي على السمكة^(١٦٢).

يلاحظ على السمكة الزيبية ما يلي:

- ١ . الزبيب عنصر أساس فيها، لذا سميت به .
- ٢ . يسمط اللوز لتحسين النكهة والمذاق .

٣ . حافلة بالمنكهات والمطيبات كأطراف الطيب والفلل واللوز والزعفران.

الزيرباج^(١٦٣):

المكونات: سمك الزيرباج الطري . خل . عسل . زعفران . أطراف الطيب . طحينة . فلفل . زبيب . لوز . شيرج . دقيق . بصل . لوز . زيت .

طريقة إعداده: يغسل سمك الزيرباج ويقطع ويتبل بالدقيق، ويوضع الطاجن على النار وفيه الشيرج ويقلّى، ثم يبرد، ويعمل الخل والزعفران والبصل وأطراف الطيب والفلل والطحينة، فيقلّى البصل أولاً بقليل الشيرج، وتدق الحوائج وتلقى عليه ويحرك ثانياً، فإذا غلى يوضع على السمك، ويسمط اللوز ويصبغ بالزعفران ويوضع على وجه الأوعية مع الزيت، ويقدم^(١٦٤).

يلاحظ على سمك الزيرباج ما يلي:

- ١ . تقدم دجاج الزيرباج دون غيرها.
- ٢ . ثري بالأبازير كأطراف الطيب والفلل وحوائج البقل.
- ٣ . غني بالمطيبات والمنكهات كالبنديق واللوز والزعفران.
- ٣ . الخل لازم وكذا الدقيق.

السكبا^(١٦٥):

المكونات: سمك السكبا الطري . خل . عسل . أطراف الطيب . وفلفل . بصل . زعفران . شيرج . دقيق .

طريقة إعداده: يغسل سمك السكبا ويقطع ويقلّى بالشيرج بعد تتبيله بالدقيق، فإذا استوى يرفع، ثم يخرط البصل ويقلّى بالشيرج حتى يحمر، ثم يدق الفلفل ويضاف إليه أطراف الطيب، ويذوب الزعفران بالخل والعسل ثم يلقى عليه، فإذا نضج ينزل السمك عليه^(١٦٦).

يلاحظ على سمك السكبا ما يلي:

- ١ . يتبل بالدقيق، ثم يقلّى بالشيرج.

٢ . الزعفران يذوب بالعسل والخل ثم يلقى عليه ليعطيه مذاقًا طيبًا.

السماقية:

المكونات: سمك طري . سماق . طحينة . ثوم . فلفل . بصل . كزبرة يابسة .
ليمون أو كباد^(١٦٧) . بندق . شيرج .

طريقة إعداده: يُخربط البصل رقيقاً ويقلى بالشيرج، ويغريل السماق ويدق ويخرج من غريال مرتين حتى يُخرج خاصيته، ويوضع على البصل المخربط في الطاجن، وتذق الحوائج جميعها، وتلقى عليها الطحينة وماء الليمون بعد تصفيته من حبه ويضاف عليه، ويوقد عليه حتى يغلي، ثم يغسل السمك ويقطع كبارًا، وينزل على المزيج ويغلى عليه حتى يستوي، ثم يوضع في الأوعية، ويحمص البندق ويدق ثم يوضع على وجهه، ويقدم^(١٦٨).

يلاحظ على سمك السماقية ما يلي:

١ . السماق عنصر أساس فيه.

٢ . مزيج التوابل والمنكهات تلقى على السمك حتى يستوي وتكهه.

٣ . البندق يزين وجهه ويضيف له مذاقًا جميلًا.

السماقية (طريقة أخرى):

المكونات: سمك طري . سماق . زيت طيب . طحينة . ثوم . زعتر . حوائج بقل .
فلفل . كزبرة يابسة . كراويا . ليمون أو كباد . ماء . ملح .

يُغسل السمك بالماء والملح ويرش عليه الملح ويترك ساعة حتى يطيب، ويؤخذ السماق ويغريل من عيدانه وقشه، ثم يبيل ساعة، ثم يدق ناعمًا، ويغريل مرة ثانية حتى لا يبقى فيه ما يعكره، ويدق الزعتر ناعمًا ويضاف إلى السماق المدقوق، ويُخربط عليه حوائج البقل، ثم تلقى عليه الطحينة، ويُعصر الليمون ويصفى من حبه أو الكباد، وتذق الأبخار وتعمل الحوائج، وتضاف إليه جميعًا، وتعجن بماء الليمون أو الكباد، ويرصص السمك في الطاجن وتلقى عليه الحوائج إلا قليلها، فإنه يصفى عليه من ماء عيدان الغريال على بقية الحوائج،

ويوضع على السمك^(١٦٩).

يلاحظ على السمك بالسماق ما يلي:

- ١ . السماق عنصر أساس فيه.
- ٢ . الزعتر يدخل كعنصر مضاف جميل.
- ٣ . بقية الحوائج والأبازير تعطيه مذاقاً جميلاً.

الصير^(١٧٠) المطيب:

المكونات: سمك صير . ماء ليمون أخضر وقشره . زيت الطيب . زعتر .
طريقة إعداده: يؤخذ سمك الصير، ويجعل عليه يسير من مرقته وماء الليمون
الأخضر وزيت طيب وزعتر، ويقطع قشر الليمون الأخضر ويجعل فيه^(١٧١).
يلاحظ على سمك الصير المطيب ما يلي:

- ١ . سمك الصير صغير الحجم، لكن أكله فيه لذة لمن يعشقه.
- ٢ . يطيب بماء الليمون وقشره والزيت الطيب والزعتر.

الصير مشكشك:

المكونات: سمك الصير . كزبرة خضراء . كزبرة محمصة . بصل . زعفران . زيت
بصل . كراويا . أطراف الطيب . نعناع . طحينة.
طريقة إعداده: يؤخذ سمك الصير، ويقطع له الكزبرة الخضراء والبصل، ثم
يسلق نصف سلقه، ويعصر ويصبغ بالزعفران، ثم يقلى بالزيت الطيب،
ويصفى، ويضاف إليه وهو على النار البصل والكزبرة الخضراء والكزبرة
المحمصة والكراويا وأطراف الطيب والنعناع والزيت والطحينة، ويحرك، ثم
يقدم^(١٧٢).

يلاحظ على السمك الصير المشكشك ما يلي:

- ١ . غني بالأبازير والمنكهات، فيه الكزبرة بنوعها الخضراء واليابسة، وأطراف
الطيب، والنعناع والكراويا، فضلاً عن الزعفران.

٢ . يحتاج سمك الصير للسلق والعصر، ثم يصبغ بالزعفران، ثم تلقى عليه بقية الحوائج.

الطحينية:

المكونات: سمكة طرية . خل . أطراف الطيب . دقيق . زعفران . بصل . شيرج . فلفل . طحينة . زعفران.

طريقة إعدادها: تُغسل السمكة، وتتبّل بقليل دقيق وتقلّى بالشيرج، ويدق الفلفل وأطراف الطيب، ويعمل على البصل ويقلب، وتذوّب الطحينة بالخل والزعفران، وتضاف على الحوائج وتغلى، فإذا استوى يتم تنزيل السمكة عليه^(١٧٣).

يلاحظ على السمكة الطحينية ما يلي:

١ . التتبيل بالأبازير والمنكهات لازم لإزالة الزفر عنها.

٢ . تذوّب الطحينة بالخل والزعفران وتضاف على الحوائج وتقلّى السمكة حتى استوائها.

الكزبرية:

المكونات: سمكة طرية . فلفل . ثوم . كزبرة خضراء . شيرج . بصل . دقيق.

طريقة إعدادها: تُغسل السمكة وتتبّل بالدقيق وتقلّى بالشيرج قطعاً وتُبرد، ويخراط البصل ربيعاً، وتدق الكزبرة الخضراء والثوم، وتقلّى القطع بالشيرج حتى الاستواء، ثم يعمل عليها المرق بقدر الحاجة، ثم ينزل على قطع السمكة^(١٧٤).

يلاحظ على السمكة الكزبرية ما يلي:

١ . الكزبرة الخضراء مكون أساس فيها، لذا سميت به.

٢ . التتبيل بالأبازير لإزالة الزفر.

٣ . تقلّى السمكة بالشيرج قطعاً، ويعمل عليها المرق بالقدر المطلوب.

الليمونية:

المكونات: سمكة . قرطم . ليمون . مصطكاء . قرفة . نعناع.

طريقة إعدادها: يدق القرطم ويصفى ويوضع على النار، ويعصر الليمون ويصفى ويضاف إلى القرطم، وتغلى وتغسل السمكة وتقطع، وتنزل في الحوائج وهي على النار حتى تستوي، ثم تلقى عليها المصطكاء والقرفة والنعناع^(١٧٥).

يلاحظ على السمك الليمونية ما يلي:

- ١ . الليمون عنصر أساس ومنه أسمها.
- ٢ . غنية بالمنكهات والمطيبات، ففيها المصطكاء والقرفة والنعناع.

المالح (السمك):

المكونات: سمك مجفف بالملح . زيت طيب.

طريقة إعدادها: يؤخذ السمك المجفف بالملح، فينقع ساعة حتى يخرج ملحه، ويغسل ويضاف عليه زيت حار، ويغسل حتى تذهب عنه زفرته، ثم يرصص ويعمل عليه الزيت الطيب، ويوضع في الفرن حتى يستوي^(١٧٦).

يلاحظ على السمك المالح ما يلي:

- ١ . السمك المجفف بالملح يحتاج فترة طويلة من محاولة تخليصه منه بالماء، والزيت عامل مساعد في ذلك.
- ٢ . ذهاب الزفرة عن السمك أمر لا بد منه، ولا يتأتى إلا بوضع الأبخار المنكهة والمطيبة، وقد يكون المعد هنا قد غفل عن ذكرها.

المحشي (السمك):

المكونات: سمك طري . خل . كراويا . ثوم . كزبرة . دقيق . شيرج . فلفل . أطراف الطيب . بصل . طحينة . زعفران.

طريقة إعدادها: يؤخذ السمك الطري وينظف وينشف ساعة، ويؤخذ الخل والكراويا والثوم والكزبرة ويلطخ السمك بها، ويترك ساعة، ثم يوضع في الدقيق ويقلى بالشيرج، ويدق الفلفل وأطراف الطيب ويضاف إلى البصل ويقلب، وتذوب الطحينة بالخل والزعفران وتوضع على الحوائج ويغلى الجميع، فإذا

استوى ينزل السمك عليه^(١٧٧).

يلاحظ على السمك المحشي ما يلي:

- ١ . يتبل السمك بالأبازير، وتذوب معه أيضاً الطحينة.
 - ٢ . يحتاج بعدها إلى القلي بجميع المكونات.
 - ٣ . غني بالمطيبات والأبازير، فيه الكزبرة والفلل وأطراف الطيب، فضلاً عن الزعفران المذوب بالطحينة والخل.
- المخردل^(١٧٨) (السمك):**

المكونات: سمك مالح مشقوق . شيرج . خردل . خل . زبيب . تمر . عسل .
طريقة إعداده: يُغسل السمك ويقلّى، ولا يقلّى حتى ينشف، فإذا انتهى قلبه
يغريل الخردل ويدق ناعماً، وينزل من غريال، ويُذوب بالخل والعسل، ويعمل
العسل فيه على قوام مناسب، ثم يوضع فوق السمك بعد قلبه^(١٧٩).

يلاحظ على السمك بالخردل ما يلي:

- ١ . الخردل مكون أساس فيه.
- ٢ . يغريل بالخردل ويدق ناعماً، ثم يلقى عليه الخل والعسل.
- ٣ . العسل والتمر والزبيب يجعل مذاقه حلواً.

المدقق (السمك):

المكونات: سمك طري . فلل . شيرج . كزبرة يابسة . زيت طيب . بصل . ملح .
طريقة إعداده: يغسل السمك ويخرج شوكة، ويدق في الهاون دقاً ناعماً، ويدق
الفلل والكزبرة اليابسة ويضاف إليه مع قليل من الزيت الطيب، ويدق الجميع
ويعمل منه مدققة وحلقاً وقرصاً، وتوضع القدر على النار ويضاف إليها حتى
يسخن، ثم يوضع السمك المدقوق ويوقد عليه حتى يستوي، بعدها يرفع، ثم
يؤخذ الطاجن ويُجعل فيه الشيرج ويقلّى فيه السمك حتى يستوي، ثم يوضع في
الصحن، وتذق كزبرة يابسة وملح ويرش عليه، ثم يقدم^(١٨٠).

يلاحظ على السمك المدقق ما يلي:

- ١ . يدق السمك بالهاون ناعماً.
- ٢ . تدق بقية الأبازير ناعماً، وتضاف على السمك ويعمل من الجميع مدققة.
- ٣ . رش الكزبرة اليابسة يزيد من جمال مذاقه.

المشوي (السمك):

المكونات: سمك . فلفل . قرفة . كراويا . زنجبيل . سماق . كزبرة يابسة . زعتر . كمون . نعناع . ثوم . ملح . زيب طيب . جوز . ليمون . زيت . طحينة.

طريقة إعدادة: يؤخذ الفلفل والكراويا والزنجبيل والسماق والكزبرة اليابسة والزعتر والكمون، فتدق جميعها ومعها قليل نعناع، وينخل، ويؤخذ الثوم ويقشر ويدق في الهاون ناعماً ويضاف إليه الملح وزيت طيب ويعجن مع الحوائج المذكورة، فإذا عُجن يضاف إليه الجوز مدقوقاً، كما يضاف إليه بعدها الليمون والزيت والطحينة ويُخلط الجميع ويعجن، ثم يؤخذ السمك فيحشى جيداً في جوانبه وبطنه، ويوضع تحت الطاجن عيدان رقاق أو لوح خشب رقيق لئلا يلصق، ثم يوضع في الفرن حتى ينضج الأول، فيخرج ويبرد ساعة بذلك اللوح، ثم يرد إلى الفرن إلى حين بلوغ الحاجة^(١٨).

يلاحظ على السمك المشوي ما يلي:

- ١ . يتبل السمك بالأبازير.
- ٢ . إضافة الجوز المدقوق والليمون والطحينة يجعل مذاق التتبيل لطيفاً.
- ٣ . طريقة الشواء كما هي مفصلة تتم عن خبرة ودراية بما يصلح السمك ويجعله لذيق الطعم.

المقلي (السمك):

المكونات: سمك طري . ملح . دقيق . شيرج أو زيت طيب . خل العنب . كزبرة

محمصة . كراويا محمصة . أطراف الطيب .

طريقة إعداده: يؤخذ السمك الطري فينظف من قشره وشوكه، ويشق بطنه ويخرج ما فيه ويغسل جيدًا ويرش عليه الملح، ويخلى في الملح ساعة، ويوضع في قفة، ثم تلف القفة عليه ويوضع على بلاطة^(١٨٢) ومن فوقها بلاطة أخرى حتى يخرج ماؤه، ثم يقطع قطعًا لطافًا ويغبر بالدقيق الطيب، ويوضع الطاجن على النار ويوضع فيه شيرج أو زيت طيب كثير مناسبًا لقلي السمك، فيقلي السمك قليًا جيدًا، ثم يؤخذ خل العنب والكزبرة المحمصة والكراويا المحمصة وأطراف الطيب والزعفران ويحرك هذا المزاج، ويوضع على السمك المقلي فيه حتى يغمره، ثم يوضع في أنية زجاج أو قطرميز، ويوضع الخل فوقه، ويترك لوقت الحاجة، فإنه يقيم أيامًا لا يفسد، ومن الناس من يسافر به الأماكن البعيدة، فلا يفسد^(١٨٣).

يلاحظ على السمك المقلي ما يلي:

- ١ . جعل السمك في الملح ساعة، ثم بالقفة ووضع الثقل عليه لإخراج الماء منه دليل على رغبة في النظافة وإزالة الزفرة منه وتطيبب المذاق.
- ٢ . المزاج المعمول جميل المكونات، فيه الخل والكزبرة المحمصة والكراويا المحمصة وأطراف الطيب والزعفران.
- ٣ . ميزة هذه الطريقة أن السمك يبقى أيامًا لا يفسد، لذا فهو زاد المسافرين.

المكفن (السمك):

المكونات: سمك وبطارخه^(١٨٤) . زيت طيب . حوائج بقل . خل . زعفران . أطراف الطيب . كزبرة يابسة . بندق . طحينة . فلفل . ماء . بصل .

طريقة إعداده: تُخرج البطارخ من السمك وتوضع في وعاء ويضاف إليها الزيت الطيب، وينقع السمك بالماء ساعة حتى يذهب ملحه، ويغسل ويوضع في وعاء ويضاف عليه الزيت، ثم يتم إدخاله الفرن حتى يستوي، فإذا استوى يُبرّد، ويؤخذ البصل ويخرط رقيقًا ويوضع في طاجن، ثم يضاف عليه الماء القليل، ويوقد

عليه حتى يسلق، ثم تخرط عليه حوائج البقل، ويوقد عليها حتى ينضج، فيدق الفلفل ويضاف عليه، وتحمص الكزبرة وتدق وتضاف إليه أطراف الطيب، ويذوب الزعفران بالخل والطحينة، ويضاف إليه ويحرك الجميع ساعة حتى لا ينشف الخل، ثم ينزل من على النار إلى أن يبرد، ثم يوضع على السمك أيضًا باردًا^(١٨٥).

يلاحظ على السمك المكفن ما يلي:

- ١ . البطارخ هي بيض السمك الموجود في مبيض الأسماك وهي لذيدة، وإخراجها هنا ووضعها في وعاء بمفردها أمر لازم لتقلّى بعد ذلك، أو توضع في بطن السمكة لتستوي معها.
 - ٢ . أما السمك فيوضع في وعاء آخر وينقع بالماء ساعة لإزالة ملحه، ثم يغسل ويضاف إليه الزيت ويدخل الفرن حتى يستوي، ثم تضاف إليه بقية الحوائج.
 - ٣ . غنية بالمنكهات والأطايب، فيها حوائج البقل، وأطراف الطيب، والكزبرة اليابسة، والفلفل، فضلاً عن البندق والزعفران.
- المكفن (البوري):**

المكونات: سمك البوري . بصل . ماء . ملح . زيت الطيب . زعفران . أطراف الطيب . قلب بندق . زنجبيل . نعناع . سذاب . حوائج بقل . زبيب . خل . طريقة إعدادة: يشوى سمك البوري، ويؤخذ البصل ويخرط صغارًا ويغسل بالماء والملح ويقلّى بالزيت الطيب، ثم يرفع، ثم يؤخذ زعفران وأطراف الطيب وقلب البندق والزنجبيل والنعناع والسذاب وحوائج البقل والزبيب، فتمزج في خل وتقلّى، ثم تُنزل على السمك البوري المقلّي ويخمر ليلة ويؤكل^(١٨٦).

يلاحظ على السمك البوري المكفن ما يلي:

- ١ . غني بالإبازير والمنكهات، فيه أطراف الطيب، والزنجبيل وحوائج البقل والسذاب والنعناع والزعفران، فضلاً عن الزبيب والبندق.

٢ . تلقى الحوائج ممزوجة على سمك البوري المقلي.

٣ . يحتاج إلى التخمر ليلة، ثم يؤكل.

الصحنة الإسكندرية الخالصة الملوكية (تصنع للملوك والرؤساء):

المكونات: سمك الصير . ملح . كزبرة مدقوقة . فلفل . كزبرة شامية . زعتر . ثوم .
كراويا . قرفة . زنجبيل . فلفل . قرنفل . خولنجان . زبيب . نعناع . سذاب . كرفس .
مسك . ماء الورد . زيت الطيب .

طريقة إعدادها: يؤخذ سمك الصير عشرة أرطال، فيوضع في إجانة، ويترك
ثلاثة أيام أو يومين حتى يلين، ثم يعجن باليد عجنًا بالغًا، ويضاف عليه
نصف وربع قدح ملح وأربعة أقداح كزبرة مدقوقة، ثم يخلط مع الملح ويدق
ويضاف إليه فلفل وكزبرة شامية ربع قدح، وزعتر ربع قدح، وثمر تسع أواق
مدقوق، وكراويا ثلاث أواق، وقرفة نصف رطل، وزنجبيل وفلفل وقرنفل من كل
واحد أوقية، وخولنجان نصف أوقية، وزيت طيب نصف رطل، ودرهما نعناع
مجفف، وسذاب مثله، ونص درهم كرفس، وقيراط مسك محلول في ماء الورد،
ويخلط الجميع ناعماً، ويوضع في البراني الزجاج، ويوضع فوق فم البرنية
مقدار ما يغمره زيت طيب، ثم تقوه الآنية ويؤكل وقت الحاجة، وكلما نقص زيد
عليه زيت طيب^(١٨٧).

يلاحظ على الصحنة الإسكندرية ما يلي:

١ . من طعام الملوك والرؤساء.

٢ . غنية بالأبازير، ففيها الكزبرة المدقوقة والشامية والفلفل والزعتر والكراويا
والقرفة والقرنفل والزنجبيل والخولنجان والسذاب.

٣ . ثرية بالمطيبات والمنكهات كماء الورد والمسك.

خاتمة البحث والنتائج:

١ . تناول البحث أنواع اللحوم التي تستخدم في المطبخ المملوكي تمثيلاً
وتفصيلاً وتحليلاً.

- ٢ . ألقى البحث الضوء على كثير من الأطعمة التي يقوم بإعدادها المطبخ المملوكي اعتمادًا على اللحوم بمختلف أنواعها.
- ٣ . في البحث بيان مكونات كل نوع من الطعام من الأطعمة، وفيه تسهيل لإعدادها.
- ٤ . أوضح البحث طريقة إعداد كل نوع من الأطعمة تفصيلًا بحسب ما أوردته مصادر ومراجع العصر المملوكي، وهو أمر يدعو للماتلة والتجديد بإضافة أطعمة للمائدة المعاصرة.
- ٥ . ما ورد من أطعمة في تنوع مصادرها وكثرة مكوناتها فيه دليل قدرته على استيعاب المطبخ المملوكي وتأثره لما هو داخل في نطاق السلطنة المملوكية، فضلًا عن خارجها.
- ٦ . أثبت المطبخ المملوكي قدره الطهارة وتميزهم في صناعة تلك الأطعمة وبراعتهم في إعدادها.
- ٧ . البحث يلقي الضوء على أحد جوانب الحياتين الاقتصادية والاجتماعية.

الهوامش :

- (١) محمد بن الحسن البغدادي، كتاب الطبخ ومعجم المآكل الدمشقية، نشر مؤسسة هنداوي، القاهرة ٢٠١٨.
- (٢) مجهول، كنز الفوائد في تنويع الموائد، تحقيق مانويلا مارين وديفيد واينز، دار النشر شتاينر شتوتكارت، بيروت ١٩٩٣، وسوف نشير إليه لاحقاً بعنوانه تسهياً للتتبع.
- (٣) ابن الأخوة، معالم القرية في أحكام الحسبة، تحقيق محمد محمود شعبان وصديق أحمد عيسى المطيعي، نشر الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة ١٩٧٦.
- (٤) الشيزري، نهاية الرتبة في طلب الحسبة، تحقيق السيد الباز العريني، طبعة دارالشروق، ط ٢، بيروت ١٩٨١ م.
- (٥) داود الأنطاكي، تذكرة أولي الألباب والجامع للعجب العجائب، نسخة المطبعة الأزهرية، الطبعة الرابعة، القاهرة ١٩٣٠ م.
- (٦) الإبراهيمية: لم أقف على سبب تسميتها، وقد تكون النسبة لمن ابتدعها من الطهاة.
- (٧) المصطكاء: أو المصطكى، شجر من فصيلة البطميات، ينبت برياً في سواحل الشام وبعض الجبال المنخفضة، ويستخرج منه علك معروف. انظر: الشيزري، المصدر السابق، ص ٢٣؛ وارجع: مجمع اللغة العربية، المعجم الوسيط، إخراج إبراهيم أنيس، وعبد الحليم منتصر، وعطية الصوالحي، ومحمد خلف الله أحمد، الطبعة الثانية، طبع دار المعارف، القاهرة ١٩٧٣، ص ٨٧٣.
- Heyd, W: Histories du Commerce du Levant au Moyen Age.Leipzig,1923 , 11.pp.633-635.
- (٨) الحصرم: أول العنب، ولا يزال العنب ما دام أخضر حصرماً، وهو النمر قبل النضج، والمطلوب هنا ماؤه. انظر: ابن منظور، لسان العرب، تحقيق عبد الله علي الكبير، ومحمد أحمد حسب الله، وهاشم محمد الشاذلي، طبعة دار المعارف، بدون تاريخ، ص ٨٩٨.
- (٩) الأبازير: مفردها بزر، وهي الحبوب الصغار مثل بزور البقول وما شبيهاها، وقيل أيضاً البزر الحب عامة. ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٧٤.
- (١٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٤؛ محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ١٦.

(١١) أطراف الطيب: ويسمى أيضًا أفواه الطيب، هو مزيج عطري من التوابل الرئيسية كجوزة الطيب وورق الغار والهيل والقرنفل والفلل والزنجبيل ويخلط معه النعناع والزعفران وغيرها.

Aromatic spice mix: agraff al-tib.

(١٢) الشيرج: لفظ معرب من شِيزَه وهو دهن السمسم، وربما قيل للدهن الأبيض. انظر: الفيومي، المصباح المنير في غريب الشرح الكبير للرافعي، طبعة المكتبة العلمية، بيروت، بدون تاريخ نشر، ج ١ ص ٣٠٨.

(١٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٨. والاسم يدل على مضمونه، فالأرز يستخدم ويُحلى.

(١٤) مدققة: استندق الشيء أي صار دقيقًا، ومستندق كل شيء ما دق منه واسترق، وهنا يدق الفلفل والكزبرة اليابسة مع قليل ملح والأرز، فيصبح ناعمًا ويطلق عليه المدققة، وسوف تأتي لاحقًا أطعمة متعلقة باللحم ودقه متمثلة في المدققة الحامضة، والمدققة المقلية. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٤٠١.

(١٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٠ . ٤١.

(١٦) المصدر السابق، ص ٤٢ . ٤٣، وأما عن كلمة أسبيداج، وتأتي أيضًا بلفظ أسفيداج، قد تكون مأخوذة من كلمة سبيداج وهي الحُبَّار أبو زيد البحر وهو نوع من أنواع الكائنات البحرية. ارجع:

Dozy: Supplement aux dictionnaires arabes.

(١٧) الإطرية ضرب من الطعام كالخيوط يتخذ من الدقيق أشبه بالكنافة. راجع: مجمع اللغة العربية، المعجم الوسيط، تأليف إبراهيم أنيس، وعبد الحليم منتصر، وعطية الصوالحي، ومحمد خلف الله أحمد، الطبعة الثانية، القاهرة ١٩٧٢، ص ٥٥٦.

(١٨) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٢٩؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤١.

(١٩) الغربال: أداة تشبه الدف ذات ثقوب ينقى بها الحب من الشوائب. ارجع: المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٦٤٨.

(٢٠) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٣٩؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٤.

(٢١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٣؛ محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٣٨-٣٩.

(٢٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٧. والتطماج أيضاً من الأكلات الشتوية المعروفة عند أهل الخليل بفلسطين والمملكة العربية السعودية.

(٢٣) المصدر السابق، ص ٥١.

(٢٤) المصدر السابق، ص ٤٥.

(٢٥) العناب: شجر شائك من الفصيلة السدرية، يبلغ ارتفاعه ستة أمتار، ويطلق العناب على ثمره أيضاً، وهو أحمر لذيذ الطعم على شكل ثمرة النبق. ارجع: المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٦٣٠.

(٢٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٥. والجرجانية، قد تعود في أصلها إلى أهل مدينة جرجانية وهي تابعة لإقليم خوارزم، تقع على شاطئ جيحون. انظر: ياقوت الحموي، معجم البلدان، طبعة دار صادر ودار بيروت للطباعة والنشر، بيروت ١٩٧٩، ج ٢ ص ١٢٢.

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

(٢٨) بقلة حمقاء: بالعبرية أرغيلم، والإفرنجية بركال سالي، والسريانية والبربرية رجلة، واليونانية أنومدخي، والفارسية فرفخ، وبقلة الزهرة، وسميت حمقاء لخروجها في الطرق بنفسها، وهي نبات طري في غلظ الأصابع، فتطول دون ذراع، وتمتد على الأرض وتزهو جملة إلى البياض، وتخلف بزرًا صغيرًا، وتدرك في الربيع والصيف. انظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٨٠، ٣٤٢.

(٢٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٨، وأما عن اللبن الفارسي، فلم أجد لهذا النوع توصيفًا، ويبدو أن لحموضته شأنًا في استخدامه.

(٣٠) حماض الأترج: الأترج معروف، والحماضة ما في جوف الأترجة، والجمع حماض. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٤٢٥، ٩٩٧.

(٣١) الجلاب: هو السكر إذا عقد بوزنه أو أكثر بماء الورد. انظر: داود الأنطاكي، تذكرة أولي الأبواب والجامع للعجب العجائب طبعة المطبعة الأزهرية، القاهرة ١٣٤٣ هـ، ج ١ ص ٩٩.

- (٣٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٥ . ١٦.
- (٣٣) أفأوية: مفرد لها فوه، وهي التابل الذي يعالج به الطعام. راجع المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٧٠٧.
- (٣٤) جردق: الرغيف، فارسية معربة. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٥٩٠.
- (٣٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٥٣.
- (٣٦) الخشخاش: نبت حولي من الفصيلة الخشخاشية، ثمرته حمراء، وهو نوعان: أسود وأبيض، واحدته خشخاشة، والأسود منه المصري، وأجوده الكثيف الرزين المر القوي الرائحة، السهل الانحلال في الماء الحار، وينحل في الشمس ويكون هشاً وهو أبيض مائل إلى حمرة يسيرة، وفي طعمه مرارة وقبض يحل بماء ويصفى .انظر: ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ٢٠٠؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ١١٦٤؛ الفيومي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٦٩؛ المعجم الوجيز، ص ١٩٦.
- (٣٧) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٤٤؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٣.
- (٣٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٢؛ محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٤٣.
- (٣٩) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٤٣ - ٤٤؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٢.
- (٤٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٥. والرمانية، يبدو اسمها من غلبة الرمان عليها كعنصر أساس فيها.
- (٤١) الريباس: ويسمى أيضاً الرياص أو يعميصا أو راوند كشمشي، وهو من النباتات التي تتبع جنس الراوند من الفصيلة البطباطية، نبات يكثر في بلاد الشام يشبه الراوند الصيني في شكله، أوراقه عريضة كالسلق، نصلها جلدي النسيج لونه إلى الخضرة الزرقاء، ثمارها حامضة الطعم، يستخرج منها الحامض الليموني، وطعمه إلى حلاوة وحموضة، أما شرشه فشديد المرارة، يقوي الكبد والمعدة والقلب، ملين، يفيد في البواسير والخفقان. راجع: أحمد عيسى، معجم أسماء النباتات، طبعة الهيئة العامة لشؤون المطابع الأميرية، القاهرة ١٩٣٠، ص ١٥٥. والريباسية يبدو أنها مأخوذة الريباس.
- (٤٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٨.

- (٤٣) دجاجة مسمومة: منتوفة الريش بعد إدخالها بالماء الحار. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٠٩٣.
- (٤٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٧. والزيباج لها أصل بالتركية وتلفظ زيرفا، وتعني اللحم المبهر المدهون بالزعفران.
- (٤٥) القلقاس: بقلة زراعية عسقلية من الفصيلة القلقاسية، تؤكل عسقليلها . درناتها . مطبوخة. راجع: المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٧٥٦.
- (٤٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤١. أما عن سبب تسميتها " ست شناع " فلم أجد لهذه التسمية في المصادر والمراجع المملوكية ما يفسرها.
- (٤٧) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٣٦؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٨ . ٤٩. ويبدو أن تسميتها قد اقترنت بالسفرجل المستخدم كعنصر أساس فيها.
- (٤٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٢. السكاج في معاجم اللغة يوصف بأنه يصنع من اللحم والخل، وتضاف إليه التوابل والأفاوية، ولم أجد لهذه التسمية في المصادر والمراجع ما يفسر أصلها. انظر مثلاً: المعجم الوجيز الصادر عن مجمع اللغة العربية، القاهرة ١٩٩٠، ص ٣١٥.
- (٤٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق ص ١٤.
- (٥٠) نفس المصدر، ص ٣١. ويتضح من اسمها أنه قد اقترنت بالسماق المستخدم فيها كأساس.
- (٥١) نفس المصدر، ص ٣١.
- (٥٢) الریم: الدَّرْجَة والدُّكَّان والرَّغْوَة، يمانية. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ١١٦٤؛ الفيومي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٦٩؛ مجمع اللغة العربية، المعجم الوجيز، جمهورية مصر العربية ١٩٩٠، ص ١٧٩٦.
- (٥٣) الطاجن: المقلی، وصفحة من صحائف الطعام مستديرة عالية الجوانب، تتخذ من الفخار، وينضج فيها الطعام بالفرن. ارجع: المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٥٥١.
- (٥٤) الشيزري، المصدر السابق، ص ٣٨؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٥٠.

- (٥٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٥٠. ويبدو أنها مأخوذة باسمها من تقنيل العجين كالشعيرة.
- (٥٦) المصدر السابق، ص ٤٠. وطباهجة: كلمة فارسية معربة، وهي ضرب من قلي اللحم، ويعرفها بعض أهل فارس بالكباب أحياناً. انظر: ابن منظور المصدر السابق، ص ٢٦٤١.
- (٥٧) القرطم: نبات زراعي صبغي من الفصيلة المركبة، يستعمل زهره تابلاً وملوئاً للطعام، ويستخرج منه صباغ أحمر. راجع: المعجم الوسيط، المصدر السابق، ص ٧٢٧.
- (٥٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٥١.
- (٥٩) اللوز المسموط: المشوي أو المحمص بالنار. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٠٩٠.
- (٦٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٥١.
- (٦١) نفس المصدر، ص ٦٩ . ٧٠.
- (٦٢) نفس المصدر، ص ٧٠.
- (٦٣) نفس المصدر، ص ٧٣.
- (٦٤) نفس المصدر، ص ٤٨.
- (٦٥) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٤٥؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ٢٤.
- (٦٦) الكافور: شجر من الفصيلة الغارية، يتخذ منه مادة شفافة بلورية الشكل يميل لونها إلى البياض، رائحتها عطرية وطعمها مر، وهو أصناف كثيرة. ارجع: المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٧٩٢.
- (٦٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٤؛ محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٤٥.
- (٦٨) الفريك: المفروك، والبرُّ أو الذرة لأول نضجه حتى يصلح للأكل، والبر يشوى أول نضجه ثم ييبس ويجش ويطبخ. ارجع: المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٦٨٦.
- (٦٩) الدش: اتخاذ الدشيشة، وهي لغة في الجشيشة، وقال الأزهري: ليست بلغة ولكنها لكنة، والمعنى فريك مجشوش كما في الأولى " مفروك ". انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٣٧٦؛ الأزهري، تهذيب اللغة، تحقيق محمد أبو الفضل

- إبراهيم، مراجعة علي محمد البجاوي، الدار المصرية للتأليف والترجمة، مطابع سجل العرب، القاهرة ١٩٦٤م، ج ١١ ص ٢٦٨.
- (٧٠) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٣٠؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٤ . ٤٥.
- (٧١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ١٧؛ محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٤٦. ويبدو من تسميتها أنها اقترنت بالفستق الذي يستخدم فيها كأساس.
- (٧٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٢.
- (٧٣) طاقات: واحدتها طاقة، وهي حُزْمة، والمعنى هنا حزمة من النعناع. ارجع: المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٥٧١.
- (٧٤) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٤٧؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٠.
- (٧٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٥.
- (٧٦) المصدر السابق، ص ١٦ . ١٧.
- (٧٧) ملح أندراني: هو ملح يؤخذ حين تخف الحرارة، وتصبح الأرض بيضاء، وتعتقد صفائح بلورية، وهو أجود أنواع الملح. داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٢٣.
- (٧٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٣٠.
- (٧٩) المصدر السابق، ص ٤٣.
- (٨٠) المغرفة: ما يغرف بها من الطعام ونحوه، والجمع مغارف. ارجع: المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٦٥٠.
- (٨١) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٢٥؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٣٧ . ٣٨.
- (٨٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٤.
- (٨٣) الزبدية: وعاء من الخبز المحروق المطلي بالمينا يخثر فيه اللبن، والجمع زبادي، وتسمى أيضًا سلطانية. ارجع: المعجم الوسيط، المرجع السابق، ج ١ ص ٣٨٨؛ إلياس أنطوان وإدوارد إلياس، القاموس العصري، الطبعة التاسعة، المطبعة العصرية، القاهرة ١٩٦٥، ص ٢٧٢.

- (٨٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٣٦.
- (٨٥) زر الورد: من النباتات البرية الغنية المفيدة للجسم لاحتوائه على البكتين وأحماض الفواكه وغيرها، ويستخدم لتحسين نكهة الطعام. داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٥٧، ١٩٣.
- (٨٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٩.
- (٨٧) نفس المصدر، ص ٧٧.
- (٨٨) نفس المصدر، ص ٧٧.
- (٨٩) نفس المصدر، ص ٤٢.
- (٩٠) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٤٢ - ٤٣؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٠. ولم أجد لأصل تسمية المخففة معنى في المصادر والمراجع المتاحة.
- (٩١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٧٤؛ محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٤١.
- (٩٢) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٣٧ - ٣٨؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ٢١. الشيزري، المصدر السابق، ص ٣٠، حاشية ٩.
- (٩٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، ص ٥٣؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٣٠، حاشية ٩.
- (٩٤) البصل الرملي: هو بصل العنصل، ويسمى أيضاً بصل الفأر والأشيقل وهو جبلي يكون في الصخور من نواحي الشام، ورائحته كريهة، ومنه نوع رملي حلو المذاق، وأظن أنه المعني هنا، ويسميه أهل الجزيرة العربية بصيل الماء وينبت عادة في الربيع. انظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٧٦.
- (٩٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٣٥. والمروزية من الأكلات المعروفة عند أهل المغرب وخاصة أهل فاس، ويبدو أن أصلها من بلدة مرو التي تقع حالياً في جمهورية تركمانستان، وينسب إليها الكثير من العلماء. انظر: ياقوت الحموي، المصدر السابق، ج ٥ ص ١١٢.
- (٩٦) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٢٢ - ٢٣؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٥٦.

(٩٧) العرقوب: العصب الغليظ الموتر فوق عقب الإنسان، أما عرقوب الدابة المقصود هنا، فهو ما يكون في رجل الدابة بمنزلة الركبة في يدها. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٩٠٩؛ ارجع: المعجم الوسيط، المرجع السابق، ص ٥٩٦.

(٩٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٥.

(٩٩) الملوخية: نبات حولي زراعي من الفصيلة الزيزفونية، يطبخ ورقه. ارجع: المعجم الوسيط، المصدر السابق، ص ٨٨٤.

(١٠٠) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٠.

(١٠١) المصدر السابق، ص ٧٩ . ٨٠.

(١٠٢) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٤٠ - ٤١؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢١ . ٢٢.

(١٠٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٥.

(١٠٤) النارنج: شجرة مثمرة من الفصيلة السذابية، دائمة الخضرة، ترتفع بضعة أمتار، أوراقها جلدية خضراء لامعة، لها رائحة عطرية، أزهارها بيضاء عبقرة تظهر في الربيع، ثمرتها لينة، عصاريتها حمضية مرة، تستعمل أزهارها في صنع ماء الزهر. راجع: المعجم الوسيط، ص ٩١٢ - ٩١٣. ويبدو أن تسميتها قد اقتترنت بالنارنج المستخدم في صنعها كأساس.

(١٠٥) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٣٦ - ٣٦؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١٩.

(١٠٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٥٤؛ محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٤٠. ولم أقف على سبب تسميتها بالنجمية.

(١٠٧) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٤٠؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٤٣. ولم أقف على سبب تسميتها بالنرجسية.

(١٠٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٠ . ٢١. لم أقف على سبب تسميتها بالياقوتية، ويبدو لي أن الثوت الأحمر أسبغ عليها هذا الاسم.

(١٠٩) نفس المصدر، ص ٣٣.

(١١٠) نفس المصدر، ص ٢٧.

- (١١١) نفس المصدر، ص ٤٦.
- (١١٢) نفس المصدر، ص ٢٦.
- (١١٣) نفس المصدر، ص ١١٢ . ١١٣.
- (١١٤) نفس المصدر، ص ٢٧.
- (١١٥) نفس المصدر، ص ٢٨.
- (١١٦) الزيرياج: بالتركية اللحم المبهر المصبوغ بالزعفران والخل. انظر: إسحاق بن سليمان المعروف بالإسرائيلي، كتاب الأغذية والأدوية، تحقيق محمد الصباح، نشر مؤسسة عز الدين للطباعة والنشر، بيروت ١٩٩٢ ص ٥٧٥.
- (١١٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٦.
- (١١٨) الرحلة: ضرب من الحمض، والبعض يسميه البقلة الحمقاء. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ١٦٠١؛ داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٣٤٢.
- Carolus Linnaeus (1753), Species Plantarum exhibits plants rite cognits ad genera relates ,vol 1,p.445.
- (١١٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٣٨.
- (١٢٠) المصدر السابق، ص ٢٨.
- (١٢١) كزنداج: نسبة قبيلة زنداج من البربر، نسب إليهم هذا الدجاج. انظر اليعقوبي، البلدان، طبعة دار الكتب العلمية، بيروت ١٤٢٢ هـ / ٢٠٠١ م ص ١٩٠.
- (١٢٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٥٨.
- (١٢٣) نفس المصدر، ص ٣٩ . ٤٠.
- (١٢٤) نفس المصدر، ص ١١٣.
- (١٢٥) نفس المصدر، ص ٢٦.
- (١٢٦) دجاج مصوص: لم أجد لهذه التسمية أصلاً، وربما لكونها تصبغ بالزعفران الذي يخلط بالخل كالصوص، أو هي مأخوذة من الصوص وهو فرخ الدجاجة، والجمع صيصان، والأخيرة هي المرجحة عندي. ارجع: القاموس العصري، مرجع سابق، ص ٣٨٤.
- (١٢٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٧.
- (١٢٨) خولنجان: ويسمى الخشخاش، نبات معروف في مصر بأبي النوم، وهو أبيض هو

أجوده وأحمر أعدله وأسود أشده قطعاً وإفعالاً، وزهر كل كلونه وقد يزهر أصفر وله أوراق إلى خشونة ما، ويطول إلى نحو ذراع ويخلف هذا الزهر رؤوساً مستديرة غليظة الوسط يجمع آخرها قمعاً يشبه الجنار لكن أدق تشريقاً، وداخلها نقطة كأن تلك التشايف خطوط خارجة منها، وداخلها هذه بزر مستديرة صغيرة كما ذكرنا من الألوان، وقد تكون الحبة الواحدة ذات ألوان كثيرة. انظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ١٤٠؛ سمير إسماعيل الحلو، القاموس الجديد للنباتات الطبية، نشر دار المنارة، جدة ١٩٩٩، ص ١٤؛ ادوارد غالب، الموسوعة في علوم الطبيعة، الطبعة الثانية، نشر دار المشرق، بيروت، ص ٥٣٤؛ ميشال حايك، موسوعة النباتات الطبية، الطبعة الثالثة، نشر مكتبة لبنان، بيروت، ج ٤ ص ٨٤.

(١٢٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٢٩.

(١٣٠) نفس المصدر، ص ٣٨.

(١٣١) نفس المصدر، ص ٢٩.

(١٣٢) نفس المصدر، ص ٣٢.

(١٣٣) نفس المصدر، ص ٢٩ . ٣٠.

(١٣٤) لباب الخبز: اللباب خالص كل شيء، واللباب طحين مرقق، وللب الحب، جرى فيه الدقيق، ويبدو أن المعنى هنا هو الطحين الناتج عنه بعد دخله بالمنخل. ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٩٧٩؛ المعجم الوسيط، المصدر السابق، ٨١١.

(١٣٥) منسولة: نسل الشيء نسولاً انفصل عن غيره وسقط، ويبدو أن المعنى هنا أن تكون مفصولة كل واحدة عن الأخرى، أو ربما مرققة كما يفعل بالدجاج المُسحب. ارجع: المعجم الوسيط، المصدر السابق، ص ٩١٩.

(١٣٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ١١٢.

(١٣٧) المصدر السابق، ص ٨٠. يقال: فقس، وفقص البيضة أي كسرها. انظر، ابن منظور، المصدر السابق، ص ٣٤٤٨.

(١٣٨) مري: من الأدوية القديمة التي استخرجها الكلدانيون والقبط، وأجوده المتخذ من دقيق الشعير والفوتنتج البري المعمول صيقاً، يستأصل البلغم، ويخلص البطن من الديدان والحيات والأخلاط الفاسدة والسدد وغير ذلك من الفوائد. انظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٩٤.

(١٣٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٨٠.

- (١٤٠) المصدر السابق، ص ٣١ . ٣٢.
- (١٤١) المصدر السابق، ص ٢٨ . ٢٩.
- (١٤٢) الكمّاج: خبز يسمى أيضاً القرصية أو خبز العويصة لسماكته، ويسمى أيضاً خبز البيت والعيش البلدي، وهو خبز يدفن في الجمر أو الرماد. ارجع: منير البعلبكي، المورد الحديث، طبع دار العلم للملايين، بيروت ٢٠٠٨، ص ٨٧٤.
- (١٤٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٣٩.
- (١٤٤) نفس المصدر، ص ٣٩.
- (١٤٥) نفس المصدر، ص ٣٩.
- (١٤٦) نفس المصدر، ص ٢٧.
- (١٤٧) نفس المصدر، ص ٥٢.
- (١٤٨) فراخ المصوص: قد سبق ذكر معنى المصوص في دجاج مصوص، ويبدو أنها مأخوذة من المصوص وهو فرخ الدجاجة، والجمع صيصان. ارجع: القاموس العصري، مرجع سابق، ص ٣٨٤.
- (١٤٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٥٥.
- (١٥٠) الشمر: ويسمى أيضاً الرازيانج الأخضر والأينسون، أو حبة الحلوة وهو على نوعين البري والبستاني، فأما البستاني فإنه ما دام أخضر فحرارته في وسط الدرجة الثانية، ويبسه في وسط الدرجة الأولى، لأن فيه رطوبة فضلية مكتسبة من الماء، ولذلك صار بطيء الانهضام. انظر: إسحاق الإسرائيلي ت ٣٢٠ هـ / ٩٣٢ م، الأغذية والأدوية، تحقيق محمد الصباح، بيروت ١٩٩٢ م ص ٣٧٨.
- (١٥١) 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 ٢١١؛ ابن الأخوة، المصدر السابق، ص ٢٠٤، حاشية ١؛ الشيزري، المصدر السابق، ص ٤٤، حاشية رقم ١ نقلاً عن ابن سينا من القانون في الطب، ج ١ ص ٣٩٠ - ٣٩١.
- (١٥٢) ماء القراح: القراح من كل شيء الخالص، لذا يقال ماء قراح، وهو ماء زهر الأترج وقشره ثم النارنج ثم الليمون، وأجوده المستقطر بعد تركه ليلة من قطافه وتبريده ورفع في مكان معتدل، وتبقى قوته في النحاس ثلاث سنين، وفي القراز نصف

سنة، ويضره الهواء، ويصلحه ماء الورد، ويسمى بمصر ماء الزهر، وحاليًا يستقطر أيضًا من طلع النخيل. انظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٨٩؛
ارجع: المعجم الوسيط، المصدر السابق، ص ٧٢٤.

(١٥٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٦٢ . ٦٣.

(١٥٤) نفس المصدر، ص ٧٠-٧١.

(١٥٥) نفس المصدر، ص ٥٩.

(١٥٦) نفس المصدر، ص ٥٩.

(١٥٧) نفس المصدر، ص ٥٨.

(١٥٨) القطرميز: مرطبان أو وعاء من الزجاج، محدثة.

(١٥٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٥٩.

(١٦٠) البسارية: سمكة صغيرة الحجم، بحرية، معتدلة الملوحة تنتشر في البحر الأبيض المتوسط وسواحل المحيط الاطلسي، تتغذى على مجدفات الأرجل والقشريات القاعية. انظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٧٥.

(١٦١) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٦ . ٩٧.

(١٦٢) المصدر السابق، ص ٩٠.

(١٦٣) الزيرياج: لم أهتد إلى وصفها، سوى كونها من الأسماك النهرية التي تطبخ طرية، وعن فوائدها الطبية: باردة غليظة، كثيرة الفوائد الغذائية، توافق المحرورين والنحفاء، رديئة لمن اعتراه مرض بلغم، جيدة لمن كثر فيه الحميات المحرقة. انظر: ابن نصر بن سيار الوراق، كتاب الطبخ وإصلاح الأغذية المأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات، تحقيق إحسان ذنون الثامري ومحمد عبد الله القدحات ، بدون دار نشر، ١٩٨٥، ص ٤٦.

(١٦٤) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٧.

(١٦٥) السكباچ: لم أهتد إلى وصفه، سوى كونه من الأسماك النهرية التي تطبخ طرية، وعن منافعه: بارد، قانع للمرة الصفراء والدم، يصلح لأصحاب الأكباد الحارة الذين يعترهم السدد والبرقان، ويصلح للمفتصدين، ولا يصلح لشرب الدواء. وهو رديء لمن به علة في العصب ولأصحاب الأبدان الضعيفة النحيفة التي تحتاج إلى تقوية، وفيه تجفيف وتلطيف جيد، ويعقل البطن. ص ٤٦.

- (١٦٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق ص ٩٧.
- (١٦٧) الكباد: هو النارج أو الاستيوب المعروف بمصر بالحماض الشعيري أو النارج أجوده، مستدير مشتمل على خطوط مما يلي أصله تنتهي إلى نقطة. انظر: داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٢٨٥؛ راجع: المعجم الوسيط، ص ٧٧٢.
- (١٦٨) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٨.
- (١٦٩) المصدر السابق، ص ٩٣ . ٩٤.
- (١٧٠) الصير: السمكات المملوحة التي تعمل منها الصحناء. انظر: ابن منظور، المصدر السابق، ص ٢٥٣٦.
- (١٧١) الشيزري، المصدر السابق، ص ٣٣؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٥.
- (١٧٢) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٥؛ الشيزري، المصدر السابق ص ٣٣.
- (١٧٣) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٨٩.
- (١٧٤) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٥٩؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٨٩.
- (١٧٥) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٠.
- (١٧٦) الشيزري، المصدر السابق، ص ٣٣؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٤.
- (١٧٧) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٠ . ٩١.
- (١٧٨) الخردل: ضرب من الحرف، نبات له حب صغير جدًّا، وفي القرآن الكريم: " وإن كان مثقال حبة من خردل أتينا بها " أي زنة خردل، سورة الأنبياء، آية ٤٧؛ ابن منظور، المصدر السابق، ص ١١٢٨؛ مد عمارة، قاموس المصطلحات الاقتصادية في الحضارة الإسلامية، نشر بنك الكويت الصناعي، دار الشروق، بيروت والقاهرة، ١٩٩٤، ص ١٩٠.
- (١٧٩) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٧.
- (١٨٠) المصدر السابق، ص ٩٠.

- (١٨١) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٥٧؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٢.
- (١٨٢) البلاطة: قطعة من الخشب أو الحجر المرخم لبسط الطعام ونحوه عليها، وهنا لا بد أن تكون ثقيلة. ابن منظور، المصدر السابق، ٣٤٤.
- (١٨٣) محمد بن الحسن البغدادي، المصدر السابق، ص ٥٨؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٣.
- (١٨٤) البطارخ: ويقال بطراخيون، ويسمى الكبيج ما في جوف السمك وكأنه الذي يتخلق ليكون بيضاً وهو نوعان جامد يخرج كالأصابع، ورطب يسيل مرملاً هو أجوده وأجود الكل الحديث الضارب إلى صفرة. داود الأنطاكي، المصدر السابق، ج ١ ص ٧٩؛ المعجم الموحد لمصطلحات علم الأحياء، سلسلة المعاجم الموحدة، تونس ١٩٣٣، ص ١٧٩.
- (١٨٥) الشيزري، المصدر السابق، ص ٣٣؛ كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٥.
- (١٨٦) كنز الفوائد في تنويع الموائد، المصدر السابق، ص ٩٩.
- (١٨٧) المصدر السابق، ص ١٠٢.