

المعجنات والحلوى في الدولة العثمانية

م.م. بشار فاروق عبد عمر

جامعة الموصل / كلية التربية الأساسية

الملخص:

شكلت الحلوى والمعجنات في الدولة العثمانية عالماً غنياً ومتنوعاً انطلق من الهيكل التنظيمي الدقيق للمطبخ الخاص — (توبكابي) ، إذ خصص قسم "الحلاوة خانة" لإعداد الحلويات والادوية ، وتميزت الحلويات في الدولة العثمانية بثلاث فئات رئيسية وهي : حلويات المعجنات مثل: البقلاوة التي كانت مقياساً لمهارة الطاهي، ودائماً ما ارتبطت بمناسبات معينة مثل: "البقلاوة" للانكشارية ، والقطايف بأنواها المختلفة ، والزلابية ، والسامبوس ، وكذلك الحلويات السكرية مثل: "الحلاوة طحينية" التي بلغت 36 نوعاً تقريباً ، وتجاوزت قيمتها الغذائية لترتبط بالعديد من المناسبات الاجتماعية مثل: حفلات الزفاف وغيرها من المناسبات ، إضافة الى حلوى "الأكيدة" التي حملت دلالة رمزية على الولاء للسلطان ، وكذلك حلويات الحليب مثل: المهلبية والكارانديبي وحلوى صدور الدجاج والزردة والتي انتشرت بشكل واسع بعد تحسن وسائل النقل في الدولة العثمانية ، وأخيراً شملت حلويات الفواكه استغلال الثروة الزراعية في عموم الدولة لعمل أطباق مثل: هريسة الفستق وحلوى الباذنجان ، ولم تكن هذه الحلويات مجرد اطعمة لذيذة بل كانت وسيلة للتعبير عن الهوية ، والمركزية الاجتماعية ، والروحانية في الثقافة العثمانية .

الكلمات المفتاحية : الحلويات في الدولة العثمانية ، المعجنات ، البقلاوة ، الحلاوة طحينية ، الحلاوة خانة.

Pastries and Sweets in the Ottoman Empire

Assist. Lect. Bashar Farouk Abd Omar

University of Mosul / College of Basic Education

Abstract:

Sweets and pastries constituted a fundamental element of the rich culinary culture of the Ottoman Empire, a culture that was most clearly manifested in the kitchens of the imperial palaces, particularly in the section known as the **Halvahane**. These sweets were not merely prepared to satisfy a desire for sweet foods; rather, they played a significant role in the social, religious, and political rituals of Ottoman society. Their functions ranged from being served at the sultan's banquets and circumcision ceremonies to their distribution as part of the ulufe given to the Janissaries, symbolizing loyalty to the ruler.

At the same time, the diversity and development of these dishes—from the complex preparation of baklava to the numerous varieties of halva, as well as milk-based and fruit desserts—reflect the dynamic nature of Ottoman culinary traditions. This variety also illustrates the cultural exchange between rural and urban environments and highlights the influence of the Seljuk culinary heritage, from which several types of sweets were adopted and further developed in the Ottoman context.

Accordingly, this study sheds light on the symbolic significance of sweets within Ottoman life by focusing on the sections responsible for their preparation, the most prominent varieties produced, and the cultural meanings associated with them. It also seeks to document aspects of Ottoman culinary heritage beyond the traditional narratives of political and military history. The research is divided into two main sections: the first examines pastries within the Ottoman kitchen, while the second discusses the various types of sweets that formed an integral part of Ottoman culinary culture.

Keywords: Sweets, pastries, baklava, tahini halva, the halvahane (halva house).

المقدمة:

مثلت الحلويات والمعجنات في الدولة العثمانية ركيزة أساسية في ثقافتها الطهوية الغنية والتي تجسدت بشكل ملحوظ في مطابخ القصور العثمانية ، ولاسيما في قسم "الحلاوة خانة" ، اذ لم تكن تلك الحلويات عبارة عن تلبية الرغبة في اكل الحلويات ، بل مثلت عنصراً جوهرياً في الطقوس الاجتماعية والدينية والسياسية ، بدأت من ولائم السلطان وحفلات الختان الى توزيع ما يسمى بـ "العُلوقة" على الانكشارية، أي: كرمز من رموز الولاء ، وعكست في الوقت ذاته تطور وتنوع تلك الاطباق من البقلاوة المعقدة الى الحلاوة الطحينية المتعددة الانواع ثم حلويات الحليب والفواكه ، ومثلت ايضاً انعكاساً واضحاً للتبادل الثقافي بين بيئة الريف وبيئة الحضر والتأثير الواضح للمطبخ السلجوقي الذي جلبت منه بعض تلك الانواع الى الدولة العثمانية ، من هنا سلط البحث الضوء على المكانة الرمزية للحلويات في الحياة العثمانية بالتركيز على اقسام تحضيرها ، واشهر انواعها ، وسعى البحث الى تحليل الرموز والدلالات الثقافية المرتبطة بها وتوثيق التراث الطهوي العثماني بعيداً عن الجوانب التقليدية للحياة في الدولة العثمانية. قسم البحث الى محورين رئيسيين ، المحور الاول: تمثل في عرض المعجنات في المطبخ العثماني ، في حين استعرض المحور الثاني: الحلويات في هذا المطبخ.

المحور الاول: المعجنات في المطبخ العثماني

1 . بداية تشكيل المطبخ العثماني:

كان للمطبخ السلجوقي اثر كبير على نمو وتطور المطبخ العثماني ولاسيما في منطقة الاناضول وفي بدايات تأسيس الدولة العثمانية ، اذ انقسمت ثقافة الطهي على قسمين : مطبخ ريفي (قروي) ، ومطبخ حضري ، وقد ادى اندماج هذين المطبخين الى ظهور مطبخ القصور العثمانية والذي يعد اساس المطبخ التركي الحديث في القرن الخامس عشر للميلاد، وبدوره كان مطبخ القصر مقسماً على قسمين : الاول كان مخصصاً لإعداد وجبات السلطان ، في حين كان المطبخ الثاني المعروف بالقسم الصغير مخصصاً لإعداد وجبات موظفي القصر ، وكان المسؤول عن المطبخ في القصر العثماني يسمى بـ " مطبخ أميري أميني" (رئيس المطبخ) ، وكان يشغل رتبة حاجيغان ((الحاجيغان : تشير رتبة الحاجيغان (Hâcegân) في النظام الإداري العثماني إلى طبقة من كبار الموظفين والكتّاب في الجهاز الإداري للدولة، وكان أفراد هذه الطبقة يشغلون مناصب إدارية رفيعة في مؤسسات القصر والدواوين السلطانية. وقد كان بعض المسؤولين عن مؤسسات القصر، مثل: أمين مطبخ القصر السلطاني(Matbah-ı Âmiri Emini) ، يُعيّنون من أصحاب هذه الرتبة، الأمر الذي يدل على أن إدارة المطبخ السلطاني لم تكن وظيفة مهنية فحسب، بل منصباً إدارياً يرتبط بالبنية الادارية العليا للدولة العثمانية)) (Durdu, 2024,s 3)، وامتد

مطبخ قصر توبكابي على مساحة تقدر بـ "5250 متر مربع ، وبطاقم من الطباخين قدر بـ 1200 شخص، اذ ابتكر طهاة مطبخ القصر العثماني اطباقاً جديدة لإطعام المجموعات الكبيرة في القصر ، والى جانب هذا المطبخ كانت هناك نافورة وحمام ومسجد وأقبية ومساكن للموظفين ، وكانت هذه المساحة الواسعة تؤدي الى ثلاثة ابواب : باب المطبخ السفلي ، وباب المطبخ الخاص ، وباب الحلاوة ، وكان المدخل الاخير للمطبخ يسمى بـ " الهلفاهانة" اذ استعمل كمطبخ للحلوى وتحضير الادوية (تشير المصادر الى أن الحلوى خانة لم تكن مكاناً لإعداد الطعام فحسب ، بل إنها استعملت لتحضير الادوية والمعاجين ، وذكرت المصادر أيضاً أن التوابل المفضلة في صناعة الادوية والمعاجين هي: " الزعفران ، والفلفل الاسود ، والقرفة ، والكمون ، والزنجبيل ، والكزبرة ، واليانسون ، والهيل ، والقرنفل ، والسماق ، وعرق السوس ، والمسك ، والزعرور ، والبسباس ، وحب البركة ، والتمر الهندي) (Yigit, 2025,s 350)

2. قسم الحلوى خانة :

ظهر هذا القسم في القرن السادس عشر، اذ وجدت اقسام تُسمى بـ "حلاوة خانة" في القصر العثماني الملحق بالمطبخ السلطاني ، لإعداد الحلويات ، ووزعت انواع مختلفة من الحلوى المصنوعة من المكسرات (الجوز، واللوز، والكستناء) على العامة والضيوف في المناسبات الخاصة ، ومع انتشار استعمال السكر ، اصبح من المعتاد توزيع حلوى مثل: حلوى "اكيدة" على الانكشارية وبعض مسؤولي الدولة (Muhammet, 2024, s 17).

وقد كان "هلفاجي باشي(رئيس صانعي الحلوىالمسؤول عن قسم الهلفانة) "، و " تشيشنيغيرتشي باشي"(رئيس متذوقي الطعام)، و"غوشفتشي باشي" (المشرف على الطعام الخاص بالسلطان)، وبالمجمل هم رؤساء مطبخ الحلوى خانة ، وكانت كذلك تصنع فيها المعاجين كمصدر للشفاء ، ومن ابرز المعاجين هو معجون (النروزية) المعروف ايضاً باسم معجون المسير الذي يصنع من مزيج من مختلف الاعشاب والتوابل ولاسيما في عيد ما يسمى بـ(النيروز) وهو عيد تركي يحتفل به دلالة على قدوم فصل الربيع ، وضم المطبخ العثماني ثلاثة انواع من الحلويات : حلويات العجين ، وحلويات الحليب، وحلويات الفاكهة(Saral, 2017,s 24).

3- حلويات المعجنات

يعتقد أن المعجنات التقليدية التي استُهلكت خلال العصر السلجوقي ظهرت كحلويات خبز في المطبخ العثماني ، ويمكن تقسيم المنتجات المصنوعة من العجين الى فئتين : حلويات المعجنات والبوريك، ومع هذا فلا يوجد سجل يظهر اعداد حلويات المعجنات في قسم " الحلوى خانة " ، إذ كانت تُحضر الحلويات ، ولهذا يعتقد أن الحلويات كانت تحضر في الافران في مطبخ القصر العثماني ، وقد تميزت

الحلويات المعجناتية بعدة مميزات ، ابرزها: أنها كانت تعتمد على الخميرة او البيض ، وكيفية طهيها وتنوع المكسرات فيها ، وبحسب ما تذكر المصادر فإن البقلاوة احدى انواع المعجنات، وهي من اهم الحلويات في العصر العثماني ولا تزال تعدّ واحدة من اهم الحلويات التركية اليوم. (Muhammet, 2024,s 24)

أ . البقلاوة :

تعدّ البقلاوة من اشهر واثن حلويات العجين، ولاسيما أنها عرفت بطبقاتها المتعددة ، اذ يصل عدد طبقاتها الى 80 طبقة احياناً (Saral, 2017,s 24) ، لذا عدّت من اهم الحلويات في الدولة العثمانية ، وعُرفت احياناً في السجلات العثمانية باسم " الركاك " ، وأنها تمثل الحلوى الاكثر شعبية في الاحتفالات والاعياد وشهر رمضان المبارك ، وقد تم تقديمها في حفل ختان بايزيد وجيهانجير ابناء السلطان سليمان القانوني(1520-1566م) وكانت من اشهر الاحتفالات التي اقيمت في القرن السادس عشر ، فضلاً عن أن البقلاوة كانت تعطى للانكشارية في اثناء زيارة الخرقة الشريفة في اليوم الخامس عشر من شهر رمضان ، وسميت هذه المناسبة بأيم " فوج البقلاوة " ، وكان الهدف الرئيس من هذه المناسبة هو تشجيع الجنود وتحفيزهم على الجهاد ، اذ كان جنود الانكشارية يحملون صواني البقلاوة ملفوفة بأقمشة معلقة على اعمدة مطلية باللون الاخضر ، وعلى الرغم من أن البقلاوة تحتل مكانة متميزة في المطبخ العثماني، إلا أن وصفاتها محدودة، والسبب في ذلك يعود الى صعوبة تحضيرها في المنزل ، وتكمن الصعوبة في طريقة فرد العجينة ، إذ يستلزم فردها بأدق ما يمكن وجعلها شبه شفافة ، وهنا يدخل عامل الخبرة والمهارة في الموضوع ، لذا فإن تحضيرها كان يتم على ايدي محترفين وخبراء ، وكانت تعدّ مقياساً لإتقان الفرد فنّ الطهي وأحد الاطباق التي تُختبر، يفحص من خلالها مرحلة الاتقان للمتقدمين للعمل في المطبخ او الاشتغال بالحلويات في القصر السلطاني ، اذ كان على المتقدمين فرد عجينة البقلاوة بطبقات رقيقة بما يكفي لإسقاط عملة معدنية من فئة عشرة سنتات على الصينية من ارتفاع ياردة واحدة لتخترق عشرات الطبقات وتصل الى قاع الصينية ، واجري هذا الاختبار لقياس خفة البقلاوة ودقة تصنيعها ، وتوزع عادة -كما تم ذكره- في الاعياد خلال شهر رمضان وفي المناسبات الدينية ، وايام توزيع " اولوف " (التقاعد المبكر) على الانكشارية ، ومن الجدير بالذكر أنه قد تغنى بها الشعراء العثمانيون وبرزهم الشاعر كيجيزادة(احد اهم شعراء الادب العثماني الكلاسيكي) عزت، اذ قال: " اذا لم تُقدم بقلاوة حلوى بعد الطعام فكما سيُخزى صاحبها امام الشيخ ويُهان ". (Yildirim, 2024,s 156)

وكانت للبقلاوة وصفات متعددة وكان من بينها وصفة " بقلاوة الارز " ، إلا أن ارتباطها بالبقلاوة التي نعرفها لا يتجاوز تشابه الاسم ، فهي في جوهرها خليط مخبوز في الفرن من دقيق الارز مع السكر ، او العسل بالزيت وتقطع فقط على شكل بقلاوة ، وتُعدّ " بقلاوة البطيخ " احدى انواع البقلاوة التي كانت منتشرة اذذاك ، ويتم تصنيعها باستعمال البطيخ الحلو كحشو ، ويُهرس بملعقة ويوضع بين رقائق البقلاوة ، وتُشير

بعض المصادر أن البطبخ يوسف " حلو " إلا أنه ينصح يتناول هذه البقلاوة مع رشة من السكر (Şavkay, 2000,s 227).

ب . القطايف

تعدّ القطايف من اقدم الحلويات في المطبخ العثماني ، وتُعرف هذه الحلوى ذات الاصل العربي باسم " تل كايف "، وورد ذكرها في المصادر العثمانية باسم "قطايف السلكي" ، ويشير ذكرها في السجلات باسم " قطايف حسة " او (قطايف خاصة)؛ كونها مُعدة للسلطنة والدة السلطان، وهي نوع من الحلويات المصنوعة من عجين رقيق جدًا (Saral, 2017,s 42).

إن هناك وصفات لا تُحصى للقطايف في كتب الطبخ العثمانية، وهذا التنوع مثير للاهتمام؛ لأنه يظهر مدى تعلق العثمانيين بهذه الحلوى، وعلى الرغم من أن الوصفات تُسمى بالقطايف، إلا أن تنوعها ملفت للنظر ، فيلاحظ أن هذا التنوع تحت اسماء مثل : قطايف ، ياسي قطايف(يكون على شكل اقراص مسطحة ويُحشى بالجوز واللوز والفسق) ، واكميكاداييف(اي: قطايف الخبز) ، ولا تزال هذه الانواع المختلفة من القطايف تحتفظ بمكانتها في المطبخ التركي حتى اليوم (Şavkay,2000,s 229)

وتظهر اهمية القطايف من هذه الخاصية ، وابطسط مسألة يمكن أن نجدها تتضمن طهي عجينة القطايف المقطعة الى شرائح رفيعة في صينية الخبز مع زبدة مصفاة وقطرات من الفطر عليها ، ينطبق هذا الوصف العام على العديد من وصفات القطايف المتوفرة آنذاك ، ومن المميزات الجديرة بالذكر ايضاً هي تصفية الزبدة بعد الطهي على عكس وصفات اليوم، وهناك اصناف عديدة للقطايف ومنها ما يعرف باسم " قطايف السلكي " ، إذ يُصنع سلك القطايف في صينية نحاسية غير مطلية بقطر يزيد عن متر ، ويسكب صانع القطايف العجين السائل في الصينية الموضوعة فوق النار باستعمال وعاء خاص على شكل خيوط رفيعة ويحرك صانع القطايف الوعاء من الحافة الخارجية في دوائر اصغر مشكلاً شكلاً حلزونياً ، وعندما يصل صانع القطايف الى منتصف الصينية يغلق الانابيب مما يمنع تدفق العجين ، وبمجرد نضج خيوط العجين في الصينية تُنقل الى وعاء آخر مليء بالقطر: (Yıldırım,2024,s 154)

ج . الزلابية :

وردت في المصادر العثمانية بأسماء متعددة مثل: " الزلابية ، او زلبية " ، وقد حظيت هذه الحلاوة بشهرة واسعة وكبيرة في الدولة العثمانية ، وكانت تُشترى من محلات الحلاوة في المدن ولاسيما خلال الاعياد الدينية؛ نظراً لزيادة استهلاكها في المطبخ العثماني ، وكانت المكونات الرئيسية لها هي: الدقيق والنشا والزيت والعسل والماء او الحليب. ، وقد حظيت المعجنات بمكانة بارزة في مطبخ البلاط العثماني ، وكان العجين المستعمل في صنع الزلابية يُصنع يدوياً ، وكانت تعدّ من الحلويات المفضلة لدى المجتمع العثماني ، إذ كانت شائعة على مدار العام ، وهي عادة ما تطهى بطرق مختلفة ، اذ تصنع معجنات مثل:

فطيرة الماء وعجينة الباف باستري في مقلاة كبيرة في الفرن او على نار هادئة ، وكانت تُصنع معجنات اخرى مثل: التارتار والرافيوالي بجليها بالماء. (Apa,2023,s 21)

4 . معجنات السكر (البوريك)

وهي حلوى تُصنع بفرد العجين وتتحشى بالسكر واللوز والفسق الحلي ولفها على شكل مثلث ، وتُعرف ايضاً باسم " بسكويت الدقيق او سكيبرارة " ، وفقاً لوصفة من القرن الخامس عشر، إذ تُعمل الحشوة باللوز المطحون والسكر والقليل من ماء الورد ، ويُستعمل الدقيق والزيت والماء لعمل العجينة ، يُمكن اضافة الزعفران حسب الرغبة ، وتُقسم العجينة الى قطع وتُفرد على شكل دوائر باستعمال الشوبك ، ويوضع خليط الحشوة في وسط العجينة وتغلق بإحكام ، وتُخبز العجينة في صينية مدهونة بالزيت في الفرن؛ حتى يصبح لونها ذهبياً. (Saral,2024,s 48)

5 . التشوريك (Çörek)

تعود اصولها الى ما قبل قيام الدولة العثمانية، انتقلت الى الاناضول عبر السلاجقة في القرن الحادي عشر للميلاد ، وتُعرف " التشوريك " بأنها: خبز دائري صغير مصنوع من عجينة مخمرة وزيتية ، ويمكن أن يكون مالحاً او حلواً ويحضر العجين بخلط الدقيق والملح والماء والزيت والخميرة ، ويمكن تشكيل العجين نفسه بأشكال مختلفة اما دائرية او أنه يُصب في قوالب بأشكال مختلفة ، واحياناً يُفرد العجين على صينية خبز وترسم عليه خطوط تشبه الألماس ، ويمكن اضافة الحشوة اليه. (Saral,2024,s 63)

6 . عجينة اليوفكا (Yufka)

اصلها من منطقة اسيا الوسطى ، وانتقلت الى الدولة العثمانية ابتداءً من القرن الخامس عشر للميلاد ، وهي نوع من الخبز غير المخمر المصنوع من دقيق القمح ، وهو رقاقة دائرية رقيقة من العجين تُفرد باستعمال الشوبك وتُخبز عادة على صفيحة معدنية او فرن التدور ، ولأن اليوفكا صالحة للاستعمال لمدة طويلة فغالباً ما تُصنع في اماكن عديدة بجهد جماعي للاستعمال اسبوعياً او حتى شهرياً، اما اليوفكا المخصصة للتخزين طويل الامد (للاستعمال في الشتاء) فتُحفظ لمدة اطول على صفيحة يمكن تناولها بمفردها او طبق جانبي ، كما تستخدم احياناً كوعاء للطعام وتُحشى بمكونات مثل: الجبن واللحم المفروم والبصل الاخضر والجوز والعسل ، ومن الممكن وضع حشوات حلوى او مالحة داخل العدين وتشكيله بأشكال مختلفة مثل: اللفت والطي ، والفرد، وصنع الكعك. (Saral,2024,s 66-67).

المحور الثاني: الحلويات في المطبخ العثماني

1 . حلوى راحة الحلقوم :

وهي منتج شائع في الأناضول والأراضي العثمانية منذ القرن الخامس عشر ، وكانت تصنع من محلول نشا سكري مُقطع الى قطع صغيرة ، تُطهى بعد تكتيفها قليلاً ، اسمها الحقيقي " لاتيوكوم " (حلوى) او " مقطعة " او " راحة الحلق " (Yıldırım,2024,s 156)

وقد حددت مكونات حلوى " رحت حلقوم " على النحو الآتي (1282 غراماً) من السكر الابيض ، و (250 غراماً) من النشا ، و (7 كغم) من الماء ، ينقع النشا جيداً بالماء ، ثم يُصفى ويوضع في قدر مع السكر ، ويحرك ويترك ليغلي ببطء على نار فحم هادئة مع التحريك المستمر بمغرفة ، ويضاف كوبان من ماء الورد قبل طهي الحلوى ، تُطهى الحلوى لمدة 5 - 6 ساعات؛ كي يتبخر كل الماء الموجود في المرجل وينتشر في الهواء ، ولاختبار نضج الحلوى خذ قطعة بملقعة واكسرها ثم ارفعها اذا تدلى طرف الكسر من الملعقة فإن الحلوى لا تزال نية، مما يعني أن الماء لا يزال في الحلوى ، واذا سحب الطرف للخلف كالزور وسحب كالوتر فلن يتبق اي اثر للماء ، مما يعني أن الحلوى قد نضجت ، بعد ذلك تُدهن كمية قليلة من زيت اللوز على صينية ذات حافة ثم توضع كمية كافية من السكر الابيض المطحون ناعماً في الصينية ، وبعد أن يمرر عبر مصفاة دقيقة جداً (منخل بورونسك) ، ثم تسكب الحلقوم المطبوخ على الصينية ، وتبرد وتترك لتبرد ، ثم تقطع الحلقوم المبردة الى قطع صغيرة بمقص كبير وتُدهن بزيت اللوز ثم تُغمس في اليكر وبعض بذور المسك ثم تُخلط الحلقوم وتُقدم. (Eşref, 1992,s 36-37).

2 . حلوى الاكيدة (حلوى الصخور)

تُصنف حلوى الاكيدة من الحلويات الصلبة وذات المظهر الشفاف ، وكانت تضاف إليها نكهات من مختلف انواع الفواكه والتوابل او تُحضر بإضافة البندق والفسق وتقطع الى قطع على شكل دائري او كروي بمركز مقعر قليلاً ، وقد قدمت اكيدة التفاح في حفل ختان ابني سليمان القانوني بايزيد وجيهانغير ، ولها انواع مختلفة من اكيدة التفاح ، منها: اكيدة سادة ، واكيدة كريمية ، واكيدة بالبندق ، واكيدة باللوز ، واكيدة بالفسق ، واكيدة بالتوابل ، واكيدة بالورد ، واكيدة بالبنفسج ، واكيدة بالنعناع ، واكيدة بالليمون ، واكيدة بالبرتقال ، واكيدة بالشاي والقهوة والشكولاته. (Hatipoğlu, 2014,s 150)

تحمل كلمة " اكيد " ايضاً معنى الايمان ، مما يجعل حلوى الاكيد تعبيراً رمزياً عن طقس مُمارس منذ عهد السلطان محمد الفاتح ، ففي اليوم الذي يستلم فيه الانكشاريون رواتبهم " اولوف " كانوا يرسلون طبقاً من حلوى الاكيد المُعدة خصيصاً الى اعضاء المجلس تعبيراً عن تقديرهم لإدارة الدولة ، وكان تقديم حلوى الاكيد علامة على تقدير جنود الكابيكولو لـ " اولوف " التي تلقوها ، وهكذا كانوا يقولون: " يا سلطان عشتُ ، اكل ما تقدمه لي وارضى به واطيعك " . ولم يقتصر استهلاك حلوى الاكيد على القصر ، بل كان

جزءاً من مختلف الاحتفالات الدينية والاجتماعية ، ولاسيما احتفالات الختان ، وأصبح تقديم حلوى الاكيد يدخل في حفلات الزفاف ، وايام رمضان ، والاعياد تقليداً شائعاً بين سكان استنبول ، وفي القرن السادس عشر ومع ازدياد الطلب عجزت محلات الحلوى التابعة للنقابات عن انتاج ما يكفي من الحلوى ، مما ادى الى ظهور محلات حلوى غير مرخصة ، ونتيجة لذلك فقد صدر مرسوم يحظر انتاج الحلوى غير المرشعة عام 1582 . (Saral, 2017,s 26).

3 . الحلاوة الطحينية

اشتقت الحلاوة الطحينية من الكلمة العربية "حَلْو/ hulv/ (tatlı) ، وحظيت بأهمية بالغة ، يُقال إنه في العصور البدوية كان الاتراك يتناولون حلوى شبيهة بالحلاوة تُسمى بـ "كافوت" مصنوعة من الدبس والدقيق والزيت ، وخلال العصر العثماني كانت تسمى معظم الحلويات المصنوعة من الدقيق / النشا والزيت والعسل او السكر بـ " حلاوة" لذا يصعب فهم نوع الحلاوة او المقصود بكلمة "حلوى" في العديد من المصادر . (Intere, 2024,s 19).

تُستهلك الحلاوة الطحينية بشكل خاص في المناسبات الثقافية المهمة مثل: حفلات الزفاف والختان والمواليد والوفيات ، وكل هذا اعطى الحلاوة الطحينية اهمية اجتماعية تتجاوز كونها مادة غذائية، فضلاً عن كونها لم تكن حلوى خاصة بمنطقة معينة ، فقد اصبحت حلوى لجميع الشرائح الاجتماعية وقد شهدت ثراءً كبيراً في الثقافة الطهوية العثمانية ، وتحضر الحلاوة بغلي الزبدة او الزيت قليلاً ، ثم يضاف اليها شراب السكر المُحضر بالماء او الحليب ويُترك ليُتقع قليلاً ، ويؤدي عدم وجود وصفة موحدة الى اختلاف طريقة تحضير الحلاوة من طاهٍ لآخر ، وعلى سبيل المثال: تتطلب بعض الوصفات اضافة شراب السكر الى حلاوة السميد ، وتضاف كمية معينة من السكر الابيض لاحقاً ، في حين تستعمل بعض الوصفات الزبدة والحليب ويستبدلها البعض الاخر بالزيت والماء ، وغالباً ما تُصنع الحلاوة الطحينية بمكونات مثل اللوز والصنوبر والفسق ، وتسمى باسم المكسرات المُستعملة فيها على سبيل المثال حلاوة السميد مع الصنوبر ، ووفقاً للسجلات الطهوية لتلك الحقبة فإنه يوجد 36 نوعاً مختلفاً من الحلاوة الطحينية ، ولسوء الحظ اصبح هذا العدد محدوداً للغاية في الوقت الحاضر ، واكثر انواع الحلاوة الطحينية شيوعاً اليوم هي: حلاوة الدقيق والسميد والتي يصعب تحضيرها منزلياً اليوم ، ونوع اخر من الحلاوة كان شائع الاستعمال هو حلاوة النشا ولكن طواها النسيان الى حد كبير . (Bakan, 2021,s 39-40).

ويمكن القول إن عدد انواع الحلاوة المعروفة اليوم قليل ، وقد نُسييت العديد من انواع الحلاوة التي اُعدت خلال تلك الحقبة ، ويُعزى ذلك الى نقص الوصفات القديمة المُدونة كأحد الاسباب الرئيسية، لذا يذكر أنه كان هناك خمسة واربعين نوعاً مختلفاً من الحلاوة الطحينية المُسجلة في الدولة العثمانية. (Intere, 2024,s 19)

وهناك انواع عديدة من الحلاوة منها: " الحلاوة الصابونية " التي ظهرت في القرن السادس عشر ، وهي حلوى سميكة شمعية تُصنع من النشا وزيت السمسم والعسل او معجون السكر ، وتُحشى باللوز ، ومن الجدير بالذكر إنه قدمت خمسة انواع منها في وليمة اقيمت عام 1539م ، وكانت تُصنع في استانبول في القرن التاسع عشر تحت اسم حلاوة اللحم ، اذ كانت تُصنع عادة باللون الاحمر ويُخلط معها اللوز او السمسم ، فضلاً عن ذلك، كانت هناك حلاوة " الغازي " حلاوة غازيلر " إذ عُرفت بهذا الاسم؛ لأن الجنود الناجين كانوا يطبخونها بعد الحرب؛ تخليدًا لذكرى ارواح من فقدوا ارواحهم ، وهي حلاوة دقيقة قوامها يشبه بيلاف البرغل، وتضاف اليها كمية كبيرة من اللوز المحمص والمطحون ، وتُفرد على صينية ثم تُرش بالسكر المحبب والقرفة وتُخبز في الفرن وتُؤكل بالملقعة، ومن الجدير بالذكر إن هناك جلسات تُعقد تسمى بـ " جلسات الحلاوة " ولاسيما في فصل الشتاء وبالأخص في مساء الخميس لتسليّة الليالي الطويلة ، في بداية الامر كانت تُعقد مع الشخصيات البارزة واقاربهم ، ثم انتشرت هذه التجمعات تدريجيًا بين العامة ، واصبحت تقليدًا ، فقد كانت تحضر الحلاوة ويتحمل شخص واحد نفقاتها بالتناوب او تُقسم النفقات بين الضيوف ، وكانت تُلعب ألعاب مثل: لعبة الكأس والحلقة خلال جلسات الحلاوة ، وتُغنى الاغاني ويُحدد في اي منزل ، ويُعقد الاجتماع التالي ويُعطى من يغادرون النقاش حلاوة في كيس تُسمى بـ " حق السن " او "شقة السن" ليأخذونها الى منازلهم.(Saral, 2017,s 27).

4 . حلويات الحليب :

كانت حلويات الحليب في المطبخ العثماني المبكر نادرة مقارنة بالحلاوة الطحينية، ويعود ذلك الى صعوبة وصول الحليب الى سوق استانبول من المناطق البعيدة دون ان يفسد ، ولذلك لم يكن استهلاك منتجات الالبان مرتفعًا حتى منتصف القرن السابع عشر ، ويُستعمل مصطلح "حلوى الحليب " للحلويات التي يكون الحليب مكونها الرئيس ، وتختلف حلويات الحليب العثمانية عن غيرها من حلويات في بعض النواحي على سبيل المثال: ليس حليب البقر هو الحليب الوحيد المستعمل ، اذ يُنصح ايضًا باستعمال حليب الجاموس في تحضير صدور الدجاج ، والكزانديبي ، والبودنج المقطع . (Hatipoğlu,2014,s 155)

5 . حلوى صدور الدجاج

هي حلوى حلبيية دخلت الثقافة العثمانية الطهوية مع فتح استانبول ، وتتمتع بتاريخ عريق يعود الى العصر الروماني ، في الواقع وصف ابيسوس الذواق الشهير في ذلك الوقت هذه الحلوى التي تشبه -الى حد كبير - طريقة تحضيرها الحديثة تظهر في كتاب الطبخ الروماني ابيسوس هذه الحلوى المعروفة في اوروبا باسم "بلانك مانج" على النحو الاتي : يُضاف لحم الدجاج او الديك المبشور الى الجليب المغلي ويُخفق جيدًا ، ثم يُضاف العسل للتليّة ومسحوق اللوز لتكثيف القوام ، ولا تزال تُحضر هذه الحلوى

كحلى تقليدية تتشابه كثيراً مع الوصفة الحديثة ، إلا أنه تم استبدال السكر بالعسل والنشا او دقيق الارز بدقيق اللوز. (Bakan,2021,s 43, Hatipoğlu,2014,s 156)

6 . كازانديبي

يذكر ايضاً أن صدور الدجاج المطبوخة خلال هذه المدة كانت تُستهلك بحرقها بشكل اضافي؛ لإعطائها طعمًا مدخنًا (كازانديبي) وكانت مرغوبة جدًا ، وقد وجدت هذه الحلى في المطبخ العربي باسم "المأمونية" وكان لها انتشارها في اوروبا في العصور الوسطى ، وعند دراسة اصل هذه الحلى التي وجدت في مختلف المطابخ وبأسماء مختلفة مثل: (إيسفيداج، وبشامومجر، ومنجار بلانك، وأك آش)، يتضح معناها "الطعام الأبيض". (Intere2024,s 23)

كان احمد نديم بن طوسون من اوائل الذين ذكروا الكازانديبي في كتابه "Aşçıbaşı" (كبير الطهاة) ، الذي ألفه في اوائل القرن العشرين ، ذكر طوسون أن الاجزاء المحروقة من حلى صدور الدجاج كانت تُكشط من قاع القدر بمكشطة ، وتقدم محروقة للأعلى ، وأن هذه الحلى كانت تسمى بكازانديبي المشتقة من حلى صدور الدجاج ، وكانت تُحضر في الاصل بلحم الدجاج ، لكن لا يستعمل لحم الدجاج بشكل شائع في الحلى اليوم ، بدلاً من ذلك عادة ما تُحضر بغلي الحليب والسكر ، ثم اضافة النشا او دقيق الارز؛ لتكثيف الخليط ، ثم حرق قاع الصينية ، وعند اغلاق الصينية تُضاف كمية قليلة من السكر الى الصينية او يوضع السكر والزيت معاً؛ لتسهيل اغلاق البودينغ واخراجه من الصينية. (Bakan,2021,s 24)

7 . الزردة :

صُنعت الزردة منذ العصر السلجوقي واصبحت حلى شائعة ، ولاسيما في الثقافة الطهوية العثمانية، تُحضر الزردة بالارز والعسل والزعفران ومكسرات متنوعة ، كانت تُستهلك دائماً في المناسبات السعيدة والمقدسة خلال العصر العثماني ، ومن الامثلة على هذه العادة احتفالات النصر والختان والاعراس والاعياد ، والسبب الرئيس لذلك هو اللون الاصفر الجميل للزعفران ، الذي يشبه الشمس والذهب " الزردة " في الاصل كلمة فارسية تعني الاصفر ، وكانت تقدم عادة مع ارز بيلاف ، وكان هذا المزيج المحبوب لدى العثمانيين من الزردة والبيلاف يُقدم في مطابخ الحساء والمآدب ، وكان يوزع على الانكشارية في ايام العُلوْف ، وفي القرن السادس عشر اضيف اليها الحليب ، وكان يُرش اللوز المحمص على الزردة ، وفي القرن السابع عشر ايضاً ، وفي نهاية القرن التاسع عشر زُيئت الزردة برش سكر الشربات المطحون وفي حفل ختان احد اولاد السلطان سليمان القانوني في 13 يوم عام 1539 ووزعت الزردة على العامة وقُدّمت "زردة سوتلو" على الاغوات والباشوات ، ومن المعروف أن جميع سكان القصر كانت لديهم الفرصة لتناول هذه الحلى التي كانت تحظى بشعبية كبيرة في القصر. (Hatipoğlu,2024,s 161)

8 . المهلبية

تعدّ المهلبية واحدة من اكثر حلوى الحليب تنوعاً وتقدم بكثرة في ولائم القصور العثمانية ، وتشتهر بأنها حلوى مفضلة لدى السفراء والزائرين . (Intere2024,s 24) .

ويشير وجود اسم " مهلبي " في الوثائق الارشيفية الى أن العثمانيين كانوا يطلقون على جميع الخلطات التي تحتوي على دقيق الارز والحليب والسكر ، وتشير المعلومات الى أنها صُنعت في القرن الخامس عشر ، وهذه الوصفة مُستقاة من كتاب محمد بن محمود الشيرواني ، إلا أن هذا الكتاب يُقدم وصفتين احدهما باللحم والآخرى من دونه ، إذ يُحضر البودينغ الخالي من اللحم بسكبه في طبق ورش ماء الورد عليه ، في حين يُحضر بودينغ اللحم بخلط الزيت ودقيق الارز (مثل الحلاوة الطحينية) وازافة العسل واللحم والحليب ، وكانت المهلبية من اكثر حلويات الحليب استهلاكاً في المطبخ العثماني ، وعدت عنصراً اساساً في ولائم وموائد السلاطين منذ القرن الخامس عشر ، فقد كانت تُصنع في القصر في الاعياد وولائم السفراء ، وكانت تُباع في الشارع بالإضافة الى ماء الورد ، وكان يُضاف السكر البودرة والعسل والذبس الى طعام الشارع ، وقد ناقش المؤرخ محمود نديم بن طوسون في كتابه " الطباخ الرئيسي " تزيين البودينغ ، وبعد أن تبرد يتم وضع قوالب مغموسة في مسحوق القرفة وتحمل نقوشاً مثل: " ماشاء الله " ، او " تحيا سلطاني " ، او " يعيش سلطاني " . (Saral, 2017,s 43-44) .

حلويات الفواكه:

انتجت الامبراطورية العثمانية بمساحتها الشاسعة تشكيلة واسعة من الفاكهة داخل حدودها ، ومع ذلك ونظراً لظروف النقل في ذلك الوقت ، فلم يكن من السهل نقل هذه المنتجات المنتجة في انحاء مختلفة من البلاد الى استانبول ، فقد كانت الفواكه المجففة تُجلب الى القصر بين القرنين السادس عشر والتاسع عشر ، ويمكن الحصول على هذه المنتجات من الخارج او زراعتها في حدائق السلطان الخاصة ، وانواع الحلويات المصنوعة من الفواكه والمكسرات والخضراوات الموجودة في مطبخ القصر العثماني مثل: " هريسة الفستق " فقد صنعت في القرن الخامس عشر باستعمال حليل اللوز والسكر وصدور الدجاج المبشورة ودقيق الارز ، وعادة ما كانت تقدم مع ماء الورد المسكي والسكر والفستق المطحون ، اما السترون فهو جدير بالملاحظة ولاسيما أنه نادر الاستعمال هذه الايام ، والسترون هو ثمرة حمضيات عطرية سميكة القشرة وخشنة وكبيرة الحجم ، ومن الحلويات الاخرى التي لا تصنع بكثرة اليوم هي حلوى الباذنجان " باتليجان تاتليسي " فهي حلوى تُحضر برش السكر المحبب والقرفة على الباذنجان المقلي الطري ، وبينما تكاد الحلويات المصنوعة من الخضراوات تنعدم في المطبخ الاوربي ، إلا أنه من الممكن العثور على حلويات مصنوعة من الخضراوات الى جانب الفواكه في المطبخ العثماني . (Hatipoğlu,2024,s 158)

كانت المربي حلوى راقية في الامبراطورية العثمانية ، وكانت مربيات القصر العثماني تُصنع في قسم بيت المربي ، وتسمى الاوعية الخاصة بها بـ(محابر الحلوى) وتعكس الاشكال المنحوتة في هذه المحابر مهارة الحرفيين، وتدل اشكال الفاكهة على مقابض اغطية الاوعية الى نوع المربي الموجود بداخل الاوعية ، واستعملت المربي كعلاج للأمراض فكان مربى الورد مفيداً لعسر الهضم ، في حين كان مربى النارج يُهدئ المعدة ، اذ كانت الادوية تُصنع لسكان القصر في بيت المربي الذي كان بمثابة صيدلية القصر ، إذ يتم تحديد كل نبتة بحسب قدرتها على علاج الامراض ويحول الى مربى ولهذا السبب انشئ قسم خاص سمّي ببيت المربي ، ويظهر كتاب الدكتور جلال باشا " صناعة الشراب " الذي يتضمن وصفات للمربي والفواكه المثلجة والشراب ، العلاقة بين الدواء والحلوى. (Hatipoğlu,2024,s 159).

الخاتمة:

يظهر بالبحث أن الحلويات والمعجنات في الدولة العثمانية لم تكن مجرد اطعمة تُعد لأغراض غذائية او ترفيهية ، بل كانت جزءاً مهماً من البنية الاساسية والاجتماعية والثقافية للمجتمع العثماني، فقد ارتبطت بعض الحلويات بطقوس رسمية عززت من رمزية السلطة وكذلك العلاقة بين السلطان ورعايا الدولة ، وهذا تمثل في توزيع البقلاوة على الانكشارية وتقديم حلوى الاكيدة التي حملت دلالات الولاء والطاعة.

وعكست مؤسسات اعداد الطعام في مطبخ القصر ، ولاسيما ما يخص الحلاوة خانة، طبيعة التنظيم الاداري والاجتماعي في الدولة العثمانية ، إذ كانت صناعة الحلويات جزءاً من منظومة حكومية منظمة ذات وظائف متعددة ومراتب ادارية واضحة، وقد تأثر المطبخ العثماني بتقاليد طهوية متعددة ، نتجت عن التفاعل الحضاري بين الثقافات السلجوقية والبيزنطية ، الامر الذي اسهم في ابتكار اطباق جديدة من جهة وتطوير اصناف متعددة من جهة اخرى

وأدت الحلويات دوراً اقتصادياً واجتماعياً مهماً في المدن العثمانية ، اذ ازدهرت صناعاتها في الاسواق، وكذلك فإنها ارتبطت بعادات اجتماعية مثل: جلسات الحلاوة التي مثلت فضاء للتواصل الاجتماعي والثقافي ، وارتبطت بعض انواع الحلويات بمناسبات دينية واجتماعية محددة، مما منحها دلالات رمزية تتجاوز وظيفتها الغذائية.

وأخيراً، على الرغم من استمرار هذه الحلويات حتى يومنا هذا ، إلا أن عدداً من الوصفات العثمانية اصبح مهدداً بالاندثار؛ نتيجة تغير انماط الحياة وضعف توثيقها في المصادر الحديثة ، ومن هنا تبرز اهمية دراسة التراث الطهوي العثماني بوصفه مدخلاً لفهم جوانب من الحياة الاجتماعية والثقافية في الدولة العثمانية ، فضلاً عن كونه جزءاً من التراث الثقافي غير المادي الذي يستحق المزيد من البحث والتوثيق.

قائمة المصادر والمراجع:

1. Bakan, Raşit, (2021), Türk mutfağındaki sütlü tatlıların değerlendirilmesi ve inovasyonu, Master's Thesis, Pamukkale University, Institute of Social Sciences, Denizli, Turkey.
2. Demir Apa, Meryem, (2023), Osmanlı mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: İstanbul ili örneği, Master's Thesis, Afyon Kocatepe University, Institute of Social Sciences, Afyonkarahisar, Turkey.
3. Durdu, Kübra, (2024), Matbah-ı Âmire mutfaklarından helvahane, Master's Thesis, İstanbul Topkapı University, Graduate Education Institute, İstanbul, Turkey.
4. Eşref, Ali, (1992), Dede'nin yemek risalesi, Ankara, Turkey, Atatürk Kültür Merkezi Yayını.
5. Hatipoğlu, Aysu, (2014), Osmanlı saray mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi, Doctoral Dissertation, Sakarya University, Institute of Social Sciences, Sakarya, Turkey.
6. İntere, Muhammet Cihat, (2024), Geleneksel kazandibi tatlısı ve güncel teknikler ile geliştirilmesi, Master's Thesis, İzmir Kâtip Çelebi University, Institute of Social Sciences, İzmir, Turkey.
7. Saral, Gizem, (2017), 16. yüzyıl divanlarında mutfak kültürü, Master's Thesis, Sakarya University, Institute of Social Sciences, Sakarya, Turkey.
8. Şavkay, Tuğrul, (2000), Osmanlı mutfağı, İstanbul, Turkey, Şekerbank Kültür Yayınları.
9. Yiğit, Yusuf, (2025), "Osmanlı mutfak kültüründe gastronomik ürünler ve kültürel miras üzerine bir inceleme", Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi, Special Issue.
10. Yıldırım, Oğuz, (2024), XIX. yüzyıl divan şiirinde halk kültürü unsurlarının kullanımı, Doctoral Dissertation, Sakarya University, Institute of Social Sciences, Sakarya, Turkey.

