

الخلال المطبوخ من التراث الجنوبي

كتب الدكتور محمد عامر من جامعة البصرة ردا على استفساري عن الخلال المطبوخ مايلي

يعد الخلال المطبوخ اساسا من صنف الجبجباب ويتميز هذا الصنف بـكبر حجم الثمار وكثرة المواد التانينية في مرحلة الخلال تقص العذوق وتنزل من النخيل بواسطة حبل ثم توضع في اناء كبير يحوي ماء يغلي يسمى الاناء في البصرة غار او صفرية كبيرة يطبخ الخلال حتى ينضج(يصبح طريا) بعدذلك يستخرج من الغار بواسطة مصفاة كبيرة مصنوعة من خوص وجريد وعرجون النخيل ثم يفرش على ارض جافة محروثة حديثا لانها توفر فرصة اكبر لامتصاص الرطوبه يترك لعدة ايام حتى يجف تماما ثم يعباء باكيس الجففاص ويصبح جاهزا للبيع وعادة في السابق كان يصدر الى الهند وباكستان وافغانستان ويتميز هذا النوع من الخلال بعد الطبخ بطول مدة خزنه لفتر طويلة

يشتهر قضاء المدينة وناحية طلحة في البصرة بهذا المنتج . في الوقت الحاضر يوجد بكميات قليلة جدا . بعض المزارعين يطبخون صنف البريم