

# كتاب الطبخ

تأليف

محمد بن الحسن بن محمد الكاتب البغدادي

أعاد نشره

فخري البارودي

وذيّل عليه بكتاب

معجم المأكل الدمشقيّة

داد الكتاب الجديد



الطبعة الأولى  
١٩٦٤  
جميع الحقوق محفوظة



## مُقَدِّمَةٌ

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الحمد لله رب العالمين ، والصلاة والسلام على النبي المصطفى الأمين .  
وبعد زارني يوماً الشاعر الصديق السيد احمد الصافي النجفي في عام ١٩٥٠  
وجلسنا نتحدث في مواضيع مختلفة الى ان جرتنا الحديث الى الطبخ ايام  
العباسيين . فقال السيد الصافي ان لديه كتاباً في الطبخ عند العرب فريد في  
بابه مؤلف قبل ألف عام ، وقد طبعه الدكتور جليبي الموصللي ، ونفذت الطبعة  
وأصبح الكتاب نادراً . فاذا اهتمت به وطبعته فانك تحيي تراثاً قديماً نحن  
اليوم بحاجة اليه لمعرفة كيفية الطبخ في ايام عز العرب . فوعده بالقيام بهذا  
العمل ، واخذت الكتاب ونسيته في مكتبي . ومضى بضع سنوات على ذلك  
والكتاب في المكتبة . وفي العام الماضي بينما كنت أقلب في كتبي وقع الكتاب  
في يدي فأخذته وجلست اطالع به ، وفكرت باقتراح السيد الصافي منذ بضع  
عشر سنة . وكنت جمعت عدة مواضيع مختلفة من كتب الأدب والتاريخ  
في مدة خمسين عاماً كما اني كنت جعلت اجمع الكلمات الدخيلة على العربية  
فكنت كلما مرت بي كلمة ادونها في مفكراتي الى ان عزمت على اعداد  
الكتاب للطبع . وكنت قد اعددت سبع دفاتر لكتاب ضبط الاسماء وسبعة

اجزاء من مذكراتي واغاني البارودي وازجال البارودي وموشحات البارودي ،  
ومواويل البارودي وكنانة الأديب وهي مائة وكسور موضوع ، وسأذكرها  
في مذكراتي الآتية ، وكتاب الاجوبة المسكنة وكلها كانت حاضرة ومهياة  
للطبع .

وكنت مريضاً بالفراش لا أغادره ، وقد زارني ابن عمي رشيد بن سهيل  
البارودي ودعاني للذهاب معه الى الزبداني وقضاء بضعة ايام في داره .  
فتمنعت واصراً ، وكان الوقت صيفاً وذلك في شهر تموز . وبعد اصراره الشديد  
قبلت وتركت جميع الكتب التي ذكرتها في مكنتي ، واصطحبت معي  
كتاب معجم الدخيل وكتاب الطيبخ ، وقلت أتم في الزبداني تحضيرهما  
وغادرت دمشق في الساعة الثالثة بعد الظهر في يوم السبت الواقع في ١٣  
تموز عام ١٩٦٣ . وبعد مرور بضعة ايام قامت في دمشق حركة انقلابية  
دخل بعض الثوار في يوم الخميس ١٨ تموز داري واطلقوا الرصاص على  
دائرة الأركان المقابلة لها ، فأجابتهم حاميتها بنيران شديدة ، فأصابت بعض  
القنابل داري فاحترقت كلها مع مكنتي ولم يسلم من كتبي الا التي اصطحبتها  
وهي بعض القواميس والكتب اللازمة للتسلية لبضعة اسابيع .

وكنت خابرت الصديق الدكتور صلاح المنجد بما كنتُ اعده للطبع .  
فقال لي اذا امكنتك جمع كتاب بمأكولات دمشق اليوم وكيفية طبخها  
تكون بينت الفرق بين الأطعمة العربية بعد مضي ألف عام وخدمت  
مدينتنا دمشق . وقد راقتني الفكرة وجعلت أكلف اقاربي الذين يحسنون  
الطبخ فلم اوفق الى غايي . وقد رأني شقيقي ام حذام مهتماً بهذا الأمر  
فقال : انا اساعدك . وبالفعل كلفت بنتها حذام فكتبت لها هذا الكتاب  
الذي جعلناه ذيلاً لكتاب الطيبخ . وها أنا أنشره اليوم ليقف القارئ على  
طعام العرب قبل ألف سنة واليوم والله ارجو ان يجوز رضا القراء ويكون  
منه فائدة للتاريخ في الحاضر والمستقبل والسلام .

**فخري البارودي**

## مقدمة الدكتور جلبي

هذا كتاب فريد في بابهِ . حوى جميع ألوان الاطعمة التي كانت مستعملة على عهد العباسيين . ألفه رجل عراقي قبل سقوط بغداد بـ ٣٣ سنة . ولقد اجاد كل الاجادة في بيان صورة تهيئة كل لون بعبارة متقنة كأنه يصف كيفية عمل كيماوي ، وبه يستدل على مدنية راقية وترف عظيم في ذلك العهد . ولهذا الكتاب مزايا من وجوه . اولها انه لم يصلنا كتاب في الأطعمة المستعملة في تلك الأزمنة الغابرة . نعم قد وردت نبذ يسيرة مقتضبة عن الاطعمة في بعض الكتب كمنهاج البيان في ما يستعمله الانسان لابن جزلة الدمشقي . وهو كتاب في مفردات الطب ادمج فيه صاحبه أسماء بعض الأطعمة وعرفها مُفَرَّقةً بين اسماء المفردات . ولكن لم يفردها احد كتاباً خاصاً شاملاً كهذا . وثانيها كون مؤلفه مغرمًا بالطعمة ومتخصصاً بها كما يفهم من فاتحة كتابه . وثالثها كون نسخته التي عثرت عليها وحيدة لم يعلم بوجود نسخة اخرى منه . ورابعها كون النسخة المذكورة بخط المؤلف . فقد جاء في آخرها ما نصه : ( تم كتاب الطبخ والحمد لله دائماً . كتبه لنفسه محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب البغدادي المفتقر الى رحمة الله جل وعلا في العشر الأخير من ذي الحجة سنة ٦٢٣ للهجرة ) . وخامسها كونه قد اتى احياناً بأسماء غريبة لبعض أطعمة لم يسمع بها ولم يرد لها ذكر في كتاب ولا في معاجم اللغة . ومن هنا كان له فائدة لغوية ايضاً .

وجدت نسخته الاصلية اتفاقاً في خزانة كتب جامع اياصوفية في استنبول وقد اشغلت ٥٤ ورقة . طولها ٢٠ وعرضها ١٤ سنتيمتراً في كل صفحة منها ١٥ سطراً كتبت بخط نسخي على ورق ثخين .

لم اجد ترجمة للمؤلف في كتب التراجم ولا اظنه من الأدباء . عباراته لا بأس بها ، غير انه لا يطابق احياناً بين الصفة والموصوف والضمير والمضمر والعدد والمعدود من جهة التذكير والتأنيث ، وله بعض أغلاط لغوية ونحوية اخرى ، صححت كثيراً منها .

في النسخة الاصلية حواش صغيرة على هامش الصفحات كتبها اناس مجهولون ، اغلبها عبارة عن بعض جمل نقلت من منهاج البيان نظرت فيها فوجدت معظمها لا فائدة منه فأهملته : وأثبت قليلاً منها بين عضادتين في متن الكتاب تمييزاً للفائدة .

اما الحواشي التي في اسفل بعض صفحات هذا الكتاب فهي لي ، اظنها لا تخلو من فائدة .

جربت بعض الأطعمة التي وصفها الكتاب فوجدتها نفسية جداً واني لا استبعد عودة كثير من هذه الألوان المهجورة الى مطابخنا ومطاعمنا فنتذوقها كما تذوقها اجدادنا المترفون .

الدكتور داود الحلبي

## بِسْمِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

### وبه الثقة والعون

الحمد لله منشيء الأيام ، ومقدر الأوقات ، ومنشر الانام ، ومسبب الاقوات ، خالق الحيوان ومنبت النبات ، الذي عمّ البرية بنعمه المتظاهرات ، وانزل لهم من السماء ماء فأخرج به من كل الثمرات ، وأحلّ لهم الطيبات ، واباح أنواع المأكّل والمشارب غير المحرمات ، وصلى الله على نبيه وصفيه محمد وآله ، صلاة تبلغه اعلى الدرجات ، انه سميع الدعوات .

اما بعد فان الله جل وعلا حلّ الطيبات من المأكّل واباح التنعم بها مما لم يشبه محرم . وقد قال سبحانه وتعالى : كلوا طيباً واعملوا صالحاً . وان كان قد ذهب بعض المفسرين الى ان المراد بالطيب الحلال ، فقد وقع لفظ الطيب المشهور بسين الناس . وقد قال سبحانه : كلوا مما رزقناكم حلالاً طيباً . ففرق وميز الحلال من الطيب .

وبعد ذلك فان ملاذ الدنيا تنقسم ستة اقسام وهي : المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح والمشموم والمسموع . وأفضل هذه الاقسام وأهمها المأكول ، اذ كان هو قوام الأبدان ومادة الحياة ولا سبيل الى استعمال غيره الا بالصحة الذي هو معين عليها . وغير محظور التأق في المأكّل

والاهتمام بها والتخصص لها . وقد قال سبحانه (قُلْ مَنْ حَرَّمَ زِينَةَ اللَّهِ الَّتِي أَخْرَجَ لِعِبَادِهِ وَالطَّيِّبَاتِ مِنَ الرِّزْقِ) . وقد كان النبي صلى الله عليه وآله ، اذا صنع له بعض اصحابه طعاماً وتأنق فيه على حسب ما كانت عليه حالهم حينئذ ثم دعاه ، اجابه الى ذلك . وقد قال بعض الحكماء : اربعة تجمع الحسنى ، وتكمل النعمى : دين قوي ، وسعي زكي ، وطعام مري ، وشراب هني . فدل على انه لا بأس بالتلذذ في الأطعمة والتخصص بها .

ثم اني كنت قد وقفت على عدة كتب مصنفة في صنعة الطبخ قد ذكر فيها اشياء مستغربة لا تأنس الأنفس بها وجمع في حوائجها بين اشياء مستهجنة ، اذا جمع بينها لم تسكن النفس اليها . ولما كان الناس مختلفين في تفضيل ما ذكرناه من الملاذ ، فمنهم من يرى تفضيل المآكل على سائرها ، ومنهم من يرى تفضيل غيرها كالملبوس او المشروب او النكاح او السماع ، وكنت ممن يرى فضل لذة المآكل على غيرها من سائر الملاذ ، ألفت هذا الكتاب لنفسي ولمن احب استعماله في صنعة الطبخ . وذكرت من ذلك ما وقع اختياري عليه . وربما اهملت ما هو ظاهر مشهور بين الناس مختصراً . واتبعت ذلك من الصباغ والمطيبات والمخللات والسموك والجواذيب والحلاوات بما اخترته ايضاً . وقصدت فيه الايجاز والاختصار دون الاطالة والاكتثار . وبالله الاعانة والتوفيق . ورتبته في عشرة ابواب هذه ترجمتها :

الباب الاول : في الحوامض وانواعها .

الباب الثاني : في السواذج على اختلافها .

الباب الثالث : في ذكر القلايا والنواشف وأجناسها .

الباب الرابع : في الهرائس والتنويريات وما يناسبها .

الباب الخامس : في المطجنات والبوارد والمقلوبة والسنبوسج وما يجري مجراه .

- الباب السادس : في السموك طريها ومالحها .  
 الباب السابع : في المخلاتات والصباغ والمطيبات .  
 الباب الثامن : في الجواذيب والابخصة وألوانها .  
 الباب التاسع : في الحللاوات وأصنافها .  
 الباب العاشر : في القطنائف والحشكنانج وما يجري مجرى ذلك .

### مقدمة يحتاج الى معرفتها

ينبغي للطباخ ان يكون حاذقاً عارفاً بقوانين الطبخ، بصيراً بصنعيته. وليتعاهد قص اظافره بحيث لا يحيف عليها، ولا يتركها تطول، لئلا تجتمع الأوساخ تحتها. وليختر من القدور: البرم ثم من بعده الفخار، وعند الضرورة النحاس المبيض. وأردأ ما طبُخ في قدر نحاس قد نصل بياضها. ويختار من الحطب اليابس مما لا يكون له دخان ساطع كحطب الزيتون والسنديان، وما اشبه. ويتجنب حطب التين، فانه كثير الدخان، وكل ما فيه نداوة. ثم يعرف مقدار الوقود. ويختار من الملح الاندراي. وان لم يحضر فالملح النقي (الأبيض) الخالي من التراب والحجارة الصغار (وأجوده ما حل وعقد). ومن الابازير ما يذكر: من الكسفرة ما كان حديثاً اخضر اللون يابساً، ومن الكمون والكرأويا كذلك، ومن الدراصيني ما كان خشبه ثميناً ملتفاً ذكي الرائحة واللسان، ومن المصطكي ما كان حبه كبيراً براقاً غير دق، خالياً من التراب والوسخ. ومن الفلفل ما كان حديثاً غير عتيق وكان حبه كبيراً. وليبالغ في تنقية سائر الابازير وطحنها ناعماً، وكذلك في غسل الأواني المستعملة في الطبخ والقدور، وليضرها بالطين الاجر، ثم الاثنان والورد اليابسين المدقوقين، ثم بورق الاترج الطري. ويختار لدق اللحم هاوناً من حجر. واما الابازير فتطحن في (رحا) طحناً ناعماً

او تدق في هاون نحاس . وبالجملة فليعتمد تجويد دق الابازير وتنعيمها  
وغسل القدور والأواني مهما امكن . ثم يكثر من الابازير في السواذج .  
وأكثر منه في القلايا والنواشف في حلوها اكثر من حامضها ، ويقلله في  
الحوامض ذوات الامراق.

والاصل في الطبخ كله اذا غلت القدر ان يبالغ في أخذ الرغوة والزبد  
ووسخ اللحم وما عساه يطفو على رأس القدر مع النفاخات الطالعة .  
وقبل ذلك غسل اللحم ( بالماء الحار والملح ) مما عساه يبقى فيه من دم  
او وسخ وتنقيته من الغدد ( والعروق والاعشبية ) ، وتعريق اللحم في  
السواذج والقلايا بالدهن قبل سلقه ، وان يترك الطبخ حتى يهدأ على نار  
هادئة ساعة جددة قبل غرفه . فاعرف ذلك .

## الباب الأول

### في الحوامض وأنواعها

الحوامض ، منها ما يخلى بالسكر او الجلاب او العسل او الدبس ، ومنها ما لا يخلى بل هو صادق الحموضة ؛ ولكن حكم الجميع ان يكون في باب واحد . فمن ذلك :

#### السكباج

وصنعته ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ، ويجعل في القدر ، وغمره ماء وكسفرة خضراء وعود دار صيني وملح قدر الحاجة . ثم اذا غلى تخرج رغوته وزبده بالمغرفة ويرمى . ثم يجعل عليه كسفرة يابسة وتنحى عنه الخضراء . ثم يؤخذ البصل الابيض والكراث الشامي والجزر ، ان كان اوانه ، او الباذنجان ويقشر الجميع ويشق البذنج صليباً ويسلق في قدر اخرى في ماء وملح نصف سلقه ، ثم ينشف من مائه ويترك في القدر فوق اللحم ، (وتلقى عليه الالبازير ويعدل ملحه) ، فاذا قارب النضج يؤخذ خل خمر ودبس ، ومن احب جعل العسل الا انها بالدبس اليق ، وتمزج مزاجاً معتدلاً في الحموضة والحلاوة ثم يصب في القدر فتغلى ساعة . فاذا اراد قطع النار اخذ من المرقه قليلاً وداف فيه قدر الحاجة زعفراناً وصبه في

القدر . ثم يؤخذ لوز مقشّر حلو مفرد بنصفيّن ، ويُترك في رأس القدر مع  
يسير عناب وزبيب وتين يابس ، وتغطى ساعة حتى تهدأ على حموة النار ،  
وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، ويرش على رأس القدر ماء ورد . فاذا هدأت  
على النار رفعت .

### ابراهيمية :

صنعته ان يقطع اللحم اوساطاً ، ويُلقى في القدر مع غمرة ماء وملح  
بقدر الحاجة ، ويغلى الى ان يتعرق . ويلقى عليه خرقة كتان صفيقة مشدودة  
فيها كسفرة وزنجبيل وفلفل (وعود) مدقوقة ناعماً . ثم يلقى عليها قطع  
دار صيني ومصطكي وتقطع بصلتان ثلاث صغاراً وتلقى فيها (ويدق  
لحم احمر ويعمل كيباً على القانون ويجعل فيها) . فاذا نضجت الحوائج  
نحيت تلك الخرقة التي فيها الابازير وتمرق بماء الحصرم العذب العتيق :  
فان لم يوجد فماء الحصرم الطري يعصر باليد من غير سلق ، (او بالحل  
المقطر) . ثم يصفى ويرمى باللوز الحلو المدقوق بالماء ناعماً . ويصب عليه  
ماء الحصرم . ثم يحلى يسيراً بالسكر الابيض ، ولا يكن شديد الحموضة .  
وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة . ثم  
يرش على رأسها يسير ماء ورد . فاذا هدأت رفعت .

### جرجانية :

صنعته ان يقطع اللحم اوساطاً ويترك في القدر ويجعل عليه غمرة ماء  
ويسير ملح . ويقطع بصل قطعاً لطافاً ، فاذا غلى غلبة جعل البصل فوقه ،  
وكسفرة يابسة وفلفل وزنجبيل ودار صيني مدقوقة ناعماً . ومن احب جعل  
فيها جوزاً مقشراً قد اخرج خشبة من جوفه مقطعاً وسطاً . ثم يحرك حتى  
تنضج الحوائج .

فاذا نضجت يؤخذ حب رمان (حامض) وزبيب اسود نصفين يدق

ناعماً ويمرس بالماء، ويصفى على منخل صفيق، ثم يلقى في القدر. وليكن معه شيء يسير من نخل، ويربى باللوز المقشر المدقوق ناعماً، ثم يلقى في القدر. فاذا غلي وقارب النضج، حُلي بقليل سكر بقدر الحاجة. ويرمى في رأس القدر كف عناب، ويرش عليها قليل ماء ورد ثم تغطى حتى تهدأ على النار وتُرفع.

### حماضية :

صنعتها ان يقطع اللحم وسطاً ويترك في القدر مع غمرة ماء ويسير ملح. ثم يغلى غلية، وتطرح عليه الالبازير وهي الكسفرة اليابسة والزنجبيل والفلفل والقرنفل مدقوقة ناعماً مشدودة في خرقة كتان، صفيقة، وتطرح فيها قطع دار صيني. ثم يدق اللحم الاحمر بالالبازير ويكعب، ثم يجعل في القدر بعد ان تغلى غلية. فاذا نضجت تنحى خرقة الالبازير. ويؤخذ حماض الاترج الكبار المنقى من حبه فيعصر باليد عصراً جيداً، ثم يمزج معه مثل ربه ماء حصرم، ويجعل على اللحم في القدر حتى يغلى ساعة. ثم يؤخذ من اللوز الحلو المقشر المرطبى بالماء بعد دقه ناعماً فيضاف اليه. ثم يحلى بسكر ومن اراد بجلاّب. وتترك القدر على النار حتى تهدأ. ويرش على رأسها ماء ورد، وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ثم تُرفع.

### ديكبريكة :

صنعتها ان يقطع اللحم وسطاً ويترك في القدر، ويلقى عليه يسير ملح وكف حمص مقشور، وكسفرة يابسة ورطبة وبصل مقطع وكراث، ويطرح عليه غمره ماء ويغلى. ثم يؤخذ رغوته، ويلقى عليه نخل خمر ومري، ويلقى فيه قليل فلفل مسحوقاً ناعماً، ويطبخ حتى يبين طعمه. ومن الناس من يحليه بقليل سكر، فاذا نضج طرح فيه شيئاً من اظفار الطيب، ويترك حتى يهدأ على النار، ويرُفع.

### زيرباج :

صنعته ان يقطع اللحم السمين صغاراً، ويجعل في القدر وعليه غمرة ماء وقطع دار صيني وحمص مقشور ويسير ملح . فاذا غلي ، تؤخذ رغوتها ، ثم يطرح عليه رطل خل خمر وربع رطل سكر واوقية لوز حلو مقشراً ومدقوقاً ناعماً ، يداف بماء ورد ونخل ، ثم يطرح على اللحم ويلقى عليه كسفرة مسحوقة وفلفل ومصطكي منخولة . ثم تصبغ بالزغفران (ومن اراده تخيناً جعل مع الزغفران نشاستجا) ، ويجعل في رأس القدر كف لوز مقشراً مفرداً بنصفين ، ويرش عليها قليل ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ، ثم ترفع . ومن احب ان يجعل فيها الدجاج فليأخذ دجاجة مسموطة يغسلها ويقطعها على مفاصلها . فاذا غلت القدر غلية ، ألقاها على اللحم تنضج بنضجه .

### زيرباج :

صنعته ان يقطع اللحم اوساطاً ويطرح في القدر مع يسير ملح وغمرة ماء، ثم يغلي وتؤخذ رغوته، ويجعل فوقه بصل مقطع، ومن احب ان يجعل فيه جزراً جعل ، ويلقى عليه الكسفرة اليابسة والدار صيني والفلفل والمصطكي والزنجبيل وطاقات ننع . فاذا نضج يؤخذ حب رمان ومثل ثلثه زبيب اسود ويدق ناعماً، ويداف بالماء (ويصفى)، ويجعل في القدر . ويؤخذ قلب جوز فيدق ناعماً ثم يستحلب بالماء ويلقى في القدر ايضاً . ويجعل في رأسها قطع قلب جوز صحاحاً، وتؤخذ طاقات ننع يابس وتترك في رأس القدر . ووقت تعريق اللحم ونقصان الماء عنه يدق اللحم الاحمر بالابازير ويعمل كيباً . ثم يرش على رأس القدر ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ، وترفع .

### طباهجة :

صنعتها ان يؤخذ لحم مشرح يقطع صغاراً . وتقطع الألية وتشرح

وتجعل في القدر وعليها شيء يسير من الماء ونصف درهم ملح مدقوق ودائق وزعفران . فاذا انسلت الألية واخرج حمها يلقى اللحم في القدر على الدهن ، ويلقى عليه قطع بصل وطاقت نعغ وكرفس ، ويحرك حتى ينشف ماؤه . ثم يلقى عليه كسفرة يابسة وكمتون وكراويا ودار صيني وزنجبيل ، الجميع مدقوقاً ناعماً . ويفرد نصف الالبازير ليطرح بعد النضج . ثم يؤخذ خل خمر وماء حصرم وماء ليمون فيمزج ويلقى عليه من جملة الالبازير شيء . ومن احب ان يضيف اليه شيئاً من ماء السماق فعل . ثم يسقى تلك المياه حالاً فحالاً حتى يتكامل النضج ويخرج منها البقول ، ويرش عليها المري العتيق ( ان لم يكن بماء السماق ) ويضاف إليها باقي الالبازير وشيء يسير من فلفل ، ويزين رأسها بصفر البيض ، ويرش عليها ماء ورد ، ويمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

( تفاحية ) :

صنعتها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع قطعاً صغاراً مستطيلة ويطرح في القدر ، وعليه يسير من ملح وشيء من كسفرة يابسة . ويغلى الى ان يقارب النضج وتنزع رغوته وترمى . ثم يقطع البصل صغاراً ويلقى فوقه ، وعود دار صيني وفلفل ومصطكي وزنجبيل مدقوقاً ناعماً وطاقت نعغ . ثم يؤخذ التفاح الحامض . فينقى من حبه ويدق في هاون حجر ، ويعتصر ماؤه ؛ ويجعل فوق اللحم ثم يربي له شيء من اللوز المقشر ويلقى عليه . ويوقد تحته الى ان ينضج . ويترك على النار حتى يهدأ . ومن احب جعل فيها دجاجة مقطعة على مفاصلها تنضج بنضجها وترفع .

( حصرمية ) :

وصنعتها ان يؤخذ اللحم السمين ، يقطع ويلقى في القدر ، وعليه يسير من ملح وكسفرة يابسة ، ثم يغمر بالماء . وتؤخذ رغوته ثم يقطع

البصل ويقشر البذنج ، ويسلق في قدر مفردة بماء وملح نصف سلقه ، وينشف ويترك في القدر وي طرح عليه طاقات ننع وقطع يقطين ممتشر من قشره وشحمه ، ويلقى عليه فلفل ومصطكي ودار صيني مدقوقة ناعماً . ثم يؤخذ الحصرم الطري ويعصر باليد عصراً جيداً ويصفى على منخل رفيع . ويضاف اليه مثل عشره ماء ليمو ويجعل في القدر ، ثم يدق اللوز الحلو المقشر ويربى بشيء من الماء ويعدل طعمها بالماء وحليب اللوز على حسب الارادة، ثم يؤخذ من الننع اليابس شيء يسير فيفرك في رأس القدر . ومن الناس من يجعل في رأسها من التفاح المز شيئاً، وهو طيب وكذلك ان اريد جعل فيها بعد طرح اللحم دجاجة مقطعة من مفاصلها ، ثم يرش على رأس القدر ماء ورد وترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وترفع .

( حلوية ) :

وتسمى ( فرحانة ) . وصنعتها ان يقطع اللحم السمين وحده والالية وحدها، ويترك في القدر ومعه شيء يسير من ملح وكسفرة يابسة وقليل بصل مقطع وجزر ، ويغمر بالماء ، ويغلى حتى يقارب النضج . وتؤخذ رغوته وترمى . ثم يلقي عليه الفلفل والزنجبيل والمصطكي والدار صيني المدقوقة ناعماً . فاذا نضج يؤخذ خل خمر وسكر او جلاب ( او عسل ) ويعدل مزاجه بحسب الارادة . ويصبغ بالزعفران فاذا قارب النضج جعل في رأس القدر لوز حلو مقشر مفرد بنصفين ، وعناب وفتق وبنديق مقشرين وزبيب أحمر ( منقى من حبه ) ، وقطع مبخررة وحلواً قراضية . ويرش على رأس القدر ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وترك على النار حتى تهدأ وترفع . ومن احب جعل معها دجاجة مقطعة على مفاصلها بعد ان يسلق اللحم نصف سلقه لتنضج معه .

( رمانية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين وسطاً، ويجعل في القدر ويجعل معه يسير

من الملح المطيب . ويغمر بالماء ، وتؤخذ رغوته اخذاً جيداً . ثم يقشر الباذنجان من قشره الأسود ، ويشق صليباً ويقشر البصل ويشق ايضاً ، ويقشر القرع وينقى من حبه وشحمه ، ويقطع سيوراً ؛ ويطرح ذلك اجمع في القدر بعد ان يسلق في قدر مفردة نصف سلقه . ويلقى عليه كسفرة وكمون ودار صيني وفلفل ومصطكي وطاقات نعنق وينضج جيداً . ثم يؤخذ الرمان الحامض فيفرط باليد ويعصر عصاراً جيداً ، ثم يصفى ويلقى في القدر . ثم يفرط النعنع اليابس ، ويجعل في رأس القدر ويدق شيء يسير من الثوم ، ويترك في القدر . وقد يجعل ايضاً في القدر دجاجة مقطعة على مفاصلها لتنضج مع اللحم ؛ ثم يترك على النار الهادئة ساعة ثم يرفع .

( ريباسية ) :

هي لحم مسلوقة معرق بالابازير ، يطرح عليه قليل بصل مقطوعاً ، ثم يعصر ماء الريباس ؛ ويطرح فوقه ويربى له قليل من اللوز الحلو المقشر المدقوق ناعماً ويلقى فيه . ثم يترك على نار هادئة ؛ الى ان ينضج ثم يرفع .

( سماقية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ثم يترك في القدر ، ثم يلقي عليه شيء من الملح المطيب ؛ ثم يغلى غلية حتى يقارب النضج ، وتؤخذ رغوته اخذاً جيداً . ثم يلقي فوقه السلق المقطع على قدر الإصبع وجزر . ثم يؤخذ البصل والكراث البطي . ويقشر ويغسل بماء وملح ويجعل فوقه . وان كان اوان الباذنجان جعل فيه مقشراً من قشره الاسود ويسلق في قدر على ناحية . ثم يؤخذ السماق فيجعل في قدر مفردة ، ويلقى عليه يسير ملح ولبانة خبز ، ويسلق جيداً ويصفى . ثم يأخذ من أحب دجاجة مسموطة مغسولة تقطع على مفاصلها وتلقى في القدر .

ويدق اللحم الاحمر ناعماً وعليه الابازير ويعمل كيباً اوساطاً فتلقى

في القدر أيضاً . وتجعل عليها الابازير وهي الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والزنجبيل والدار صيني والمصطكي المدقوقة ناعماً وطاقت ننع طري . ثم يؤخذ من السماق المذكور فيجعل في القدر .

ويدق الجوز ويربى بالماء ويطرح في القدر . ثم يفرك في رأسها الننع اليابس ويلقى فيها قطع جوز صحاحاً غير مدقوقة . ويدق شيء يسير من الثوم، ويداف بشيء من المرقة ويطرح في القدر . ومن الناس من يجعل في رأسها عيون البيض وترك على نار هادئة حتى تهدأ ثم ترفع .

### ( ليمونية ) :

وصنعها ان يقطع اللحم والالية، ويترك في القدر مع يسير ملح ويغمر ويغلى حتى ينضج وتؤخذ رغوته . ثم يؤخذ البصل والكراث والجزر ان كان اوانه او البذنج . ويغسل البصل بماء فاتر وملح ويسلق البذنج في قدر مفردة نصف سلقة، ثم يترك في القدر؛ وان كان جزر فمما يحتاج الى سلقه بمفرده . ثم يطرح فوقه كسفرة يابسة ومصطكي وفلفل ودار صيني وزنجبيل مدقوقة ناعماً وطاقت ننع . وتؤخذ دجاجة فتقطع على مفاصلها وتجعل في القدر . ثم تلقى التوابل فيها ويؤخذ ماء الليمون السلاف ويصغى من عكروه وجهه، ثم يطرح في القدر ، ويؤخذ اللوز المقشر الحلو فيدق ناعماً ويربى بالماء ويترك في القدر ويفرك في رأسها طاقت ننع يابس ويرش عليها ماء ورد . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة ، ثم تترك على النار حتى تهدأ وترفع ، ومن الناس من يحليها بالسكر ، فاذا كانت محلاة سقط منها الننع والبذنج .

### ( مغمومة ) :

وتسمى ( مغمومة ) ، وصنعها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع صغاراً ، وتشرح الالية خفيفاً وتقطع صغاراً ، ويؤخذ البصل والبذنج ويقشر ويسلق

نصف سلقة، ويقطع ايضاً صغاراً؛ وقد لا يسلق وحده بل يقشر ويقطع على قدر اللحم. وتفرش الآلية في اسفل القدر فرشة وفوقها فرشة لحم. ويذر عليها الالبازير المدقوقة ناعماً وهي كسفرة يابسة وكمنون وكراويا وفلفل ودار صيني وزنجبيل وملح.

ثم يفرش على اللحم فرشة بذنج وبصل وتجعل على هذا القانون الى ان يبقى من القدر نحو اربع او خمس اصابع. وكل فرشة ينثر عليها من الالبازير المدقوقة حسب الحاجة. ثم يمزج الخل الفائق بشيء من الماء وقليل زعفران ويجعل في القدر بحيث يعلو فوق اللحم والحوائج باصبعين او ثلاث. وتترك حتى تهدأ على النار ثم ترفع.

(مقورية):

صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ويطرح في القدر ومعه يسير ملح ويلقى عليه ماء غمره. ثم يغلى وتزرع رغوته. فاذا قارب النضج طرحت عليه الالبازير الكسفرة والكمون والدارصيني والمصطكي والفلفل والبصل المقطع. فاذا نضج ألقى عليه من خل الخمر جزء ومن المرى جزآن ويرمى في رأس القدر كف يسير من الكسفرة اليابسة صحاحاً، ويرش عليه ماء ورد وتترك حتى تهدأ على النار وترفع.

(حبشية):

صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ثم يطرح في القدر مع يسير من ملح ويغمر بماء ويغلى وتؤخذ رغوته، فاذا قارب النضج ألقى عليه بصل مقطوع مغسول بالماء الفاتر والملح وجزر مقشر قد اخرج ما في جوفه. ويرمى عليه الكسفرة اليابسة، والكمون والدار صيني والمصطكي والفلفل، ثم يؤخذ من الزبيب الاسود قدر ما يحتاج اليه فيدق ناعماً، ثم يمرس بالماء ويصفى، ويؤخذ من مائه جزءان من الخل الجيد الحاذق: فيطرح

في القدر . ويدق له يسير من الجوز ، ويمرس بالماء المذكور ويلقى فوقه ويفرك في رأس القدر طاقات من نعنغ يابس . وتترك القدر على النار حتى تهدأ . وترفع بعد ان تمسح جوانبها بخرقة نظيفة .

( ممشية ) :

يؤخذ اللحم السمين يقطع صغاراً ويجعل في القدر مع يسير ملح وغمرة ماء . ثم يغلى وتؤخذ رغوته . ثم يقطع البصل ويغسل ويلقى على اللحم . وتطرح عليه الابازير ، الكسفرة والكمون والمصطكي والدار صيني والفلفل والزنجبيل ، المدقوقة ناعماً . ويؤخذ المشمش اليابس ينقع في ماء حار ثم يغسل ويطرح في قدر اخرى ، ويغلى غلية خفيفة ثم يحط ويمرس باليد ويصفى على منخل ويؤخذ ماؤه فتمرق به القدر . ثم يربى اللوز الحلو المدقوق ناعماً بشيء من ماء المشمش ويطرح عليه . ومن الناس من يصبغها بيسير زعفران . ثم يرش على رأس القدر قليل ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

( فارنجية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويترك في القدر وغمره ماء حتى يغلي . فاذا غلي نزع رغوته ويطرح عليه ملح قدر الحاجة . ويقطع البصل والكراث ويغسل بالماء والملح . ويحك الجزر ويقطع قدر اربع اصابع ويلقى في القدر . ويطرح عليه الكمون والكسفرة اليابسة وعيدان دار صيني . وفلفل وزنجبيل ومصطكي مدقوقة ناعماً وطاقات نعنغ . ثم يدق اللحم الاحمر بالابازير ناعماً . ويعمل منه كعب اوساط . ويؤخذ النارنج فيقشر من قشره ويزال عنه شحمه الابيض ، ويعصر وليكن الذي يعصره غير الذي قشره . ثم يصفى على منخل ويطرح في القدر . ويؤخذ قرطم قد نقع في ماء حار ساعة ، يغسل ويدق في هاون حجر ناعماً . وان لم يحضر فليكن هاون نحاس ويستحلب ماؤه باليد ويصفى ويطرح في القدر . ثم

يفرك في رأس القدر طاقات نعنغ يابس وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

( نارسوك ) :

هذا الاسم اعجمي ، واصله نارسركه ؛ يعني رمان وخل . وصنعة هذا اللون ان يقطع اللحم السمين قطعاً وسطاً ثم يجعل في القدر وغمره ماء .

ويطرح عليه يسير ملح ويغلى وتنزع رغوته . فاذا قارب النضج ألقى عليه الكسفرة والكمون والفاضل والدار صيني والمصطكي المسحوقة ناعماً سوى الدار صيني فانه يترك عيداناً ، ويقطع بصل ويغسل ويطرح في القدر وطاقات نعنغ . ويجعل في القدر كيب من اللحم الاحمر المدقوق بالأبازير . ثم يؤخذ حب الرمان فيدق ناعماً ويذاف بخل خمر ويصفى ويطرح في القدر . ويؤخذ الجوز المقشر فيدق ناعماً ويذاف بماء حار ، ويجعل على الطبخ . ثم يعدل طعمه على حسب الارادة ، وليكثر من الجوز حتى يكون له قوام . ثم يلتقى على رأس القدر قطع جوز صحاحاً ويفرك فيها طاقات نعنغ يابس ، ويرش عليها يسير من ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

( مصوصية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويجعل في القدر وغمره ماء ويسير ملح فاذا غلي كشطت رغوته .

ويلقى عليه الكرفس المقطع من عروقه وقضبانه المغسول باقة ، ويسير من بصل مقطوع ، ومن الابازير الكسفرة والكمون والفاضل والمصطكي وعيدان دار صيني . ثم يطرح عليه من خل الخمر الجيد ما يغمره ويصبيغ يسير زعفران . ويجعل في رأس القدر عيون البيض ، وتترك على نار هادئة ساعة ثم ترفع .

## فصل : في اللبن وما يطبخ منه

(المضيرة) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً (مع الالية: وان كان فيه فراخ قطعت على مفاصلها). ثم يجعل في القدر مع يسير ملح وغدره ماء. ثم يغلى وتزال رغوته. فاذا قارب النضج يؤخذ البصل الكبار والكراث النبطي الكبار ايضاً فيقشر، وتقطع اذنا به ثم يغسل بماء وملح وينشف ويطرح في القدر. ويطرح عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكي والدار صيني المدقوقة ناعماً، فاذا نضج ونشف الماء منه ولم يبق سوى الدهن غرف في صحن. ثم يؤخذ من اللبن الفارسي قدر الحاجة فيلقى في القدر (ويجعل فيه الليموه المملوح والتنع الطري) ويترك حتى يغلى عليه. ثم تسكن النار عنه ويحرك، فاذا سكن غليانه اعيد ذلك اللحم والتوابل اليه. ويغطى رأس القدر، وتمسح جوانبها وتترك حتى تهدأ على النار وترفع.

(بقولية) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويطرح في القدر ومعه يسير ملح وغمره ماء، فاذا غلى تؤخذ رغوته وعند قرب نضجه يؤخذ كراث البقل يقطع صغاراً، ويدق في هاون حجر نعماً ويلقى في القدر، ثم يؤخذ اللحم الاحمر ويدق بالابازير المعروفة وشيء يسير من ذلك الكراث

المدقوق، ويعمل منه كعب تطرح في القدر : فاذا نشفت منها المائبة طرح عليها الكسفرة والكمون والفلفل المدقوقة ناعماً وعيدان دارصيني ، ثم يلقى عليه من اللبن الفارسي حسب الحاجة، ويفرك في رأسها طاقات ننعغ يابس وتمس جوانب القدر بخرقه نظيفة ، وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

( لبنية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم ويلقى في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء ويغلى حتى يتارب النضج، فاذا تعرق في دهنه ونشف عنه اكثر الماء ، ألقى عليه البصل والكراث المقطع المغسول والبذنج المشقوق صليباً الذي قد سلق في قدر مفردة نصف سلقه . وبعده الكسفرة اليابسة والكمون المدقوق والمصطكى وعيدان دار صيني وطاقات ننعغ . ثم يغلى في باقي مائته حتى يتم نضجه . ويطرح عليه لبن فارسي قد جعل فيه ثوم مدقوقاً . ويفرك في رأس القدر طاقات ننعغ يابس وتمسح جوانب القدر بخرقه وتترك على النار حتى تهدأ ساعة ثم ترفع .

( مجزعة ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويطرح في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء . فاذا غلي كشطت عنه الرغوة، وتقطع بصلتان او ثلاث وتطرح فوقه . ثم يؤخذ من السلق باقتان او ثلاث على قدر اللحم فيغسل بعد ان يقطع على مقدار اربع اصابع، ويطرح في القدر ويلقى عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والدار صيني والفلفل . فاذا نضج طرح عليه من اللبن الفارسي الذي قد جعل فيه الثوم المدقوق حسب الحاجة. ثم اذا هدأت القدر على النار ذر على رأسها قليل شونيز وتمسح جوانبها وترفع .

### ( عكيفة ) :

صنعته ان تؤخذ الالية الطرية تقطع وتسلى ويخرج حمها . ثم يؤخذ اللحم السمين يقطع صغاراً ويلقى على الالية المسلية ويحرك ، حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء ويسير ملح ، ويترك حتى ينضج وينشف ولا يبقى من مائته سوى الدهن ، ويلقى عليه كسفره يابسة وكمون مدقوقين ناعماً ودار صيني وفلفل مسحوقاً ومصطكى ويحرك . ثم يؤخذ من اللبن الفارسي بقدر الحاجة فيجعل فيه الثوم المدقوق وي طرح في القدر ويترك حتى يغلي . ثم تقطع النار من تحت القدر وتترك على نار هادئة حتى ينعقد اللبن ويقذف دهنه اعلاه . ثم يذر عليه يسير من دار صيني مسحوقاً ناعماً وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وترفع .

### ( مصلية ) :

صنعته ان يقطع اللحم السمين ويسلق على العادة وتكشط رغوته ، فاذا نضج القي عليه كف بصل مقطع ويسير من ملح وكسفرة يابسة مسحوقة وكمون وفلفل وعيدان دار صيني ومصطكى . فاذا انشفت المائبة منه وظهر الدهن يؤخذ المصل ويدق ناعماً وي طرح عليه ماء حار ويمرس باليد جيداً حتى يصير كاللبن الخامض وفي قوامه . ثم يطرح في القدر ، ويسحق يسير من الثوم ويلقى في القدر ، وطاقت من النعنع الطري ويذر على رأسها ايضاً شيء من الدار صيني المسحوق ناعماً ، وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

## الباب الثاني

### في السواذج على اختلافها

( اسفاناخية ) :

صنعتها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع قطعاً متوسطة . ثم تشرح الالية الطرية وتسلى وينحى حمها . ويلقى اللحم في ذلك الدهن ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء قد اسخن ناحية ويرمى فيه يسير من ملح . ثم يغلى وتنزع رغوته ويلقى عليه كف حمص منقوع مقشر . ويؤخذ الاسفاناخ الطري يغسل بماء ، ثم يقطع بالسكين بعد ان تنحى عنه عروقه السفلى قدر اصبع . ويدق في هاون حجر ويطرح في القدر . فاذا قارب النضج طرح عليه الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل المسحوق والمصطكى وعيدان داز صيني رقاق ويسير من الثوم المدقوق ناعماً . ثم تزد القدر ماء على حسب الاحتياج وليكن فاتراً ، فاذا غلي ساعة طرح عليه من الأرز المنقى المغسول قدر الحاجة ويوقد تحته حتى ينعقد ويصير سلساً . ثم يترك على نار هادئة ساعة ويرفع ، ثم يكون قد اعد له لحم احمر مدقوقاً ناعماً ، يعمل منه كيب صغار تلقى في الدهن بالابازير المعروفة ، فاذا غرق الطيبخ جعل على وجهه من ذلك اللحم المقلو ومن دهنه ما يحتاج اليه . وينذر عليه ايضاً الدار صيني المدقوق ناعماً ويستعمل .

( رخامية ) :

هي ارز بلبن يطبخ الى ان ينعقد ثخيناً . ثم يغرق ويجعل فوقه اللحم المقلو في الألية والابازير كيباً مثل ما ذكر في الاسفناخية ويذر عليه الدار صيني . وقد تعمل على وجه آخر وذلك ان يسلق اللحم ، فاذا نضج وقلت مائته طرح عليه من اللبن الحليب قدر الحاجة . ويلقى فيه عيدان دار صيني ومصطكى ، فاذا غلى حق غليانه ألقى عليه من الأرز المغسول ما يحتمله . فاذا نضج وانمقد سلساً غرف وجعل على وجهه ما ذكرناه من اللحم المقلو والدار صيني .

( ارز مفلفل ) :

وصنعته ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع اوساطاً ، وتسلى الألية الطرية ويرمى حمها . ثم يطرح اللحم عليها ويحرك حتى يتورد . ويذر عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم يترك عليه غمره ماء ويغلى حتى ينضج ويرمى عنه بالرغوة وينحى من القدر بعد ان ينشف الماء عنه ويتعرق بحيث لا يكون قحلاً . ويلقى عليه من الكسفرة اليابسة والكمون والدار صيني والمصطكى المسحوقة ناعماً قدر ما يحتمله ، ومن الملح كذلك . وعند كمال نضجه يرفع من القدر منشفاً من الماء والدهن ويذر عليه شيء من تلك الابازير المذكورة . ثم يؤخذ كيل من الارز وثلاثة اكيال ونصف كيل ماء ، ويسلى من الالية الطرية وزن ثلث مقدار اللحم ويطرح الماء في القدر . فاذا غلى غلية ألقى عليه الدهن المسبوك . ويجعل فيه مصطكى وعيدان دارصيني ثم يغلى الى ان يستحكم غليانه ويغسل الأرز دفعات ويصغ بالزغفران ، ويطرح في الماء ولا يحرك ، ثم يغطي القدر ساعة الى أن ينور الأرز ويغلى الماء ، ثم تفتح ويصفى ذلك اللحم فوق الأرز وتغطي ، وفوق الغطاء كساء ، وتندر بحيث لا يدخلها ادواء . وتترك القدر حتى تهدأ على النار اللينة ساعة ثم ترفع . ومن الناس من يعملها ساذجاً غير مصبوغ ، بالزغفران .

( شوربا ) :

وصنعها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً . ثم تسلى الألية الطرية ويرمى باللحم عنها . ويطرح اللحم في الدهن ويحرك حتى يتورد . ثم يلقي عليه غمرة ماء فاتر ويسير من ملح وكف حمص مقشور واعواد دار صيني رفاق وطاقت شبت<sup>١</sup> يابس فاذا نضج اللحم طرح عليه كسفرة يابسة وزنجبيل وفلفل مسحوقة ناعماً ، ويزاد الماء الذي في القدر ماء آخر فاتر او يوقد تحته حتى يغلي حق غليانه ، ثم ينحى الشبت عن القدر ، ويؤخذ من الارز المنقى المغسول دفعات ، يطرح في القدر حسب الحاجة وتترك على النار حتى ينضج الأرز . ثم تقطع النار من تحتها ويذر على رأسها كمون ودار صيني مسحوقين ناعماً . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك على النار ساعة ثم ترفع . ولا تترك حتى يتعقد الأرز شديداً . ومن أراد جعل فيها من اللحم المدقوق كثيراً .

( مجدرة ) :

صنعها كصنعة الأرز المفضل ، الا انها لا تصبغ بالزعتران ، ويجعل فيها مثل نصف الأرز عدساً ويساق السياق المذكورة في الأرز المنفلل .

( اطرية ) :

صنعها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ، وتسلى الألية ويرمى بحمها . ويطرح اللحم على الدهن ويعرق فيه . ثم يرمى عليه يسير ملح وعود دار صيني . ثم يجعل عليه من ماء فاتر ما يغمره . وتقطع بصلتان وتلقى ، قبل ان يطرح الماء وكف حمص مقشور واضلاع سلق وقدر كفين ارزاً منقى مغسولاً .

(١) الشبت بكسر الشين وسكون الباء أو كسرهما وتشديد التاء . يسمى الآن في بغداد شبت ( وهو نبات كالارازياح يسمى في الموصل مشقوقة ويسميه الترك وره اوتق والفرنسيون Aneth يشبه الشرة . )

ثم اذا نضج اللحم رمي فيه كسفرة يابسة مدقوقة ناعماً ويسير فلقل ومصطكى . فاذا اغلى غليانه اضيف الى القدر كف ونصف كف اطرية . ثم اذا نضجت القدر ذر على رأسها كمون ودار صيني مسحوقين ناعماً ، ومسح جوانبها بخرقة نظيفة وتركت حتى تهدأ على النار وترفع .

( وشته ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً . ويجعل في القدر ويجعل عليه غمره ماء ، وعود دار صيني ويسير ملح وكف حمص مقشور ومثل نصفه عدساً ، ويغلى الى ان ينضج . ثم يزداد عليه الماء ويغلى حتى غليانه ثم تطرح الرشته وهي عجينة يعجن فيه ويبسط رقيقاً ثم يقطع سيوراً دقاً طول اربع اصابع ، ويوقد تحتها الى ان ينعقد سلساً . فاذا هدأ على نار لينة ساعة رفع .

( عدسية ) :

وصفتها ان يقطع اللحم وتسلى الالية على العادة ، ويجعل اللحم في الدهن ويعرق الى ان يتورد . ثم يلقي يسير ملح وكمون ، وكسفرة يابسة مسحوقة ، ويغمر بماء . فاذا قارب النضج جعل فيه سلق مغسولاً مقطعاً نحو اربع اصابع . فاذا نضج السلق زيد ماءً على حسب الحاجة . ثم يغلى . فاذا استحكم غليانه ألقى عليه من العدس المنقى المغسول ما يحتمله الماء ويواصل وقود النار تحتها الى ان ينضج العدس ، فاذا انعقد سلساً وعلم نضجه اخذ له من الثوم بقدر ما تحتمل القدر فيدق ناعماً ويطرح فيه ويحرك بالمغرفة ، ثم يترك على نار هادئة ويرفع ويترك عليه اذا غرف ماء ليمو .

( حنطية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويعرق بالآلية المسلية على نحو ما سلف وصفه . ثم يلقي عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ، وقطع دار صيني . فاذا قارب النضج زيد ماء بقدر الحنطة وشيثاً من شبت يابس .

فاذا غلي حق غليانه يؤخذ من الخنطة المقشورة قدر الحاجة فترض في الهاون يسيراً، ثم تغسل وتطرح في القدر وينحى الشبت عنها . ويواصل وقود النار تحتها حتى تنعقد انعقاداً، فاذا هدأت على النار ساعة رفعت. ويذر على وجهها الكمون والدار صيني المدقوقين ناعماً ويعصر عليها من احب الليمو الطري .

( فريكية ) :

صنعتها ان يعرق اللحم السمين المقطع صغاراً بالدهن المسلي ثم يغمر بالماء ويلقى عليه يسير ملح وعود دار صيني . فاذا نضج اللحم ألقى عليه شيء من الكسفرة اليابسة المطحونة . ثم يزداد ماء يسيراً ويؤخذ من الخنطة الحديدية قدر الحاجة فيفرك من سنبله وينظف ويضاف الى القدر ويترك حتى ينعقد أثنى من الخنطية . فاذا هدأ على النار حط وغرف . ويجعل على وجهه الكمون والدار صيني المسحوقان ناعماً وشيء من الالية الطرية المسلية ويؤكل .

( مهلبية ) :

وتسمى ( البهظة ) وصنعتها ان يسلق اللحم السمين بعد ان يقطع اوساطاً ويعرق في الدهن المسلي على العادة كما ذكر . فاذا انضج زيد ماء وترك حتى يغلي ساعة، ويلقى عليه قدر الحاجة من الملح والكسفرة اليابسة والمصطكي واعواد من الدار صيني . وعند نضج اللحم يمرق بماء فاتر حسب الحاجة ومقدار الأرز . فاذا غلي الماء ألقى فيه من الأرز المغسول ما يحتمله . ويصغ بشيء من الزعفران، ويحلىّ اما بجلاب واما بسكر، ويعدل بالحلاوة حسب الارادة، ويترك على النار ساعة حتى يهدأ ثم يرفع .

( اسفيداجة ) :

صنعتها ان يعرق اللحم المقطع اوساطاً بالدهن المسبوك من الالية الطرية حتى يتورد . ثم يلقى عليه ملح بقدر الحاجة وكسفرة يابسة وكمون وفلفل ومسحوقه ناعماً وقطع بصل وكف حمص مقشور وعيدان شبت ويغمر

بالماء، ويطرح عليه بسير ملح ويغلى حتى ينضج وينحى البصل عنه ، ويزاد يسير في القدر وتمرق حسب الارادة بجليب اللوز ، ومن اراد جعل فيها قبل طرح اللوز المستحلب كيباً قد اتخذت من اللحم الاحمر . المدقوق بالابازير المعروفة ودجاجة مسموطة مغسولة مقطعة على مناصلها . ثم ينحى الشبت عنها ويكسر على رأسها عيون البيض ، وينذر عليها كمون ودار صيني مدقوقين ناعماً . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

( سفدية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين ويلقى في القدر، وعليه قطع بصل ودرهمان كسفرة وعيدان دار صيني منحوته ودرهماً ملحاً ويواصل تحريكه . فاذا تعرق وفاحت رائحته (اي رائحة الابازير) ألقى عليه كف من حمص مقشور وحرك (ثم يطرح عليه ان اريد دجاجة او فراخ مقطعة على مناصلها) ثم يجعل عليه غمره ماء (وشيء من شيرج) وشيء من شبت (مغسولاً) فاذا اغلي اخرج الشبت منه . ثم يؤخذ اللوز المقشور المدقوق ناعماً ويربى بالماء ويلقى عليه بياض البيض ويضرب جيداً . ثم يلقي في القدر وتعادل بما يكفيها من الملح، ثم تؤخذ شرائح خفاف قد سلقت نصف سلقه وتطيب بالملح وتعارض على رأس القدر عيدان تلك الشرائح عليها لتدخن بما يصعد من بخار القدر . فاذا نضجت القدر ألقى الشرائح في رأسها وصفر البيض التي اخذ بياضها . ثم يؤخذ لحم احمر يدق بالساطور ناعماً، ثم في الهاون بالابازير والملح بقدر الحاجة. ويكعب ويسلق مع الشرائح ويرفع فيغمس في بياض البيض، ويكون ساخناً ليلبس البياض ويمسكه . ثم يجعل في القدر مع الشرائح. وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتغلى وتترك على النار ساعة حتى تهدأ، ثم ينذر على رأسها كمون ودار صيني مسحوقين ناعماً وترفع .

( شوربا خضراء ) :

صنعتهما ان يقطع اللحم السمين اوساطاً، ويعرق في الية مسلية . فاذا  
تورد جعل فيه قدر الحاجة ملحاً وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً وقطع دار  
صيني وكف حمص مقشور . ويغمر بالماء ويوقد تحته . فاذا غلى ورمي  
بزبده اخذ باقتان من كراث البقل الطري وقطع صغاراً . ثم يدق في الهاون  
ويلقى في القدر . ثم يؤخذ من اللحم الاحمر جزء فيدق ناعماً بالابازير ،  
وكف من حمص مقشور وارو مغسول وقليل من ذلك الكراث ويعمل  
منه كعب تلقى في القدر، فاذا نضج الجميع زيدت القدر ماء بقدر الحاجة ،  
ثم يؤخذ مثل ربع الماء ارز فيغسل مراراً ويطرح في القدر . ثم لا يزال  
يغلى الى ان يستحكم نضجه ويكون الى الخفة اقرب، ثم يترك على النار حتى  
يهدأ ويرفع .

( ماء وحمص ) :

صنعته ان يعرق اللحم على العادة كما وصف ويلقى عليه الملح . والكسفرة  
والكمون بقدر الحاجة وعود دار صيني وحمص مقشور وشبت وبصلة  
مقطعة . ثم يغمر بالماء ويوقد تحته الى ان ينضج ويقذف دهنه . ثم يهدأ  
على النار ويرفع .

( ماء الباقلي ) :

يعمل كذلك . ويكون عوض الحمص باقلى مقشور متنوع مفرد بنصفين ،  
واذا غرف جعل عليه قليل ماء ليمو او سماق مدقوقاً ناعماً منقى من حبه .

( ماش ) :

يعرق اللحم على العادة . ويؤخذ ماش وينقى من قشره ويضاف اليه  
مثل ربعه ارز ، ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المقلقل .

( ملقبة ) :

صنعتها كصنعة الأرز المفلفل ، الا انه يكون فيها النصف ارزاً والنصف الآخر عدساً وحمصاً مقشوراً . ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المفلفل .

## الباب الثالث

### في ذكر القلايا والنواشف وأجناسها

القلايا ، منها ما فيه الحموضة ، ومنها ما فيه الملوحة ، ومنها ما فيه الحلاوة ، والباب يتضمن ذكر الجميع . فمن ذلك :

( العبرية ) :

وصنعتها ان يعمل اللحم شرائح ، ويدق بساطور . ثم يدق ثانياً في هاون نعاماً . ثم يسلق السماق بماء وملح يسير وكسرة من لباب خبز سميد ، ثم يمرس باليد ويعتصر ماؤه ويصفى ، ويسلق به اللحم المدقوق . ويؤخذ منه جزء فيعمل كيباً بالاباريز . فاذا نضج وشرب المائية نشف في طبق . وتذر عليه الاباريز : الكسفرة والكمون والقلقل والمصطكي والدار صيني المسحوق جميعه ناعماً ، ويسير من نعنغ يابس ، ويخلط الجميع . ثم تسلى الالية الطرية في مقلى برام ، ويرمى حمها ، ويؤخذ ذلك اللحم فيلقى في المقلى يتقل بالدهن . ولا يزال يحرك حتى ينضج بحيث لا يكون جافاً ولا قحلاً ، ثم يزين بعيون البيض . ويترك حتى يهدأ على نار لينة ويرش عليه يسير ماء ورد . ويمسح جوانب المقلى بخرقة نظيفة ثم يرفع .

### (مشمشية) :

صنعتها ان تسلى الية ويرمى حمها ، ويقطع اللحم السمين صغاراً ثم يترك على الالية المسلية، ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء ويسير من ملح، وعود دار صيني . ثم يؤخذ لحم احمر فيدق ناعماً، ويعمل كيباً على هيئة المشمش، وفي جوف كل واحدة لوزة حلوة مقشورة من قشرتها . فاذا أغلي اللحم في الماء وكشطت رغوته طرحت تلك الكيب وألقي عليها من الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والدار صيني والزنجبيل المدقوق جميعه ناعماً .

ثم اذا نشفت المائية وبقي الدهن، رش عليه قليل خل بحيث يصير له مرقة يسيرة . ثم يدق اللوز الحلو ناعماً ويداف بماء ويصبع بالزعفران ويطرح في القدر . ويعدل طعمها على حسب الارادة . ثم يرش على رأس القدر ماء ورد، وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ويترك على النار حتى تهدأ ساعة وترفع .

### (سفرجلية) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً رقاقاً وشرحاً . ثم تسلى الالية الطرية ويرمى حمها . ويلقى اللحم فيها . ويرمى عليه درهم ملح ودرهم كسنفرة يابسة مسحوقة ناعماً وعود دار صيني وشي من . مصطكى . ثم يجعل عليه غمره ماء . فاذا قارب النضج طرح فيه كيب من اللحم المدقوق بالابازير . فاذا نضج اللحم في سلقه اخذ من السفرجل الكبار الحامض البالغ . وقشر ونقى من حبه وقطع قطعاً متوسطة وألقى على اللحم ينضج معه . ثم يؤخذ من ذلك السفرجل ايضاً جزء فيدق ويعتصر ماؤه في هاون حجر باليد عصراً جيداً، ثم يصفى ويطرح في القدر ويرش عليه قدر خمسة دراهم خل خمر .

ويؤخذ قدر عشرة دراهم لوزاً حلواً يدق ناعماً ويربى بالماء ويضاف

اليه . ثم يصبغ بيسير زعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . ويمسح جوانبها بخرقه نظيفة . ثم ترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وترفع .

### ( نارنجية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين صفاراً . ثم تسلى الالية ويطرح اللحم في القدر . ويلقى عليه ملح قدر درهم وكسفرة يابسة ويحرك حتى يتورد . ثم يلتقى عليه غمرة ماء ، ويغلى وتكشط رغوته ويلقى عليه فلفل ومصطكى وعود دار صيني وزنجبيل مدقوقاً جميعه ناعماً .

ثم يقطع بصل وجزر مقشراً صفاراً ويلقى في القدر . ثم يؤخذ لحم احمر يدق ناعماً ويجعل فيه شيء من الالية الطرية والابازير المذكورة ، ويكعب على قدر النارنج ثم يلتقى في القدر . فاذا جمد اخذت صفر بيض مع يسير زعفران وضربت ضرباً جيداً . ثم تخرج الكيب وهي حارة ، وتغمس في تلك الصفر حتى تلبسها ، ثم تعاد الى القدر ساعة ، ثم تخرج وتعاد الى صفر البيض . المذكور ثلاث مرات . فاذا قارب النضج اخذ قدر يسير من ماء النارنج وماء الليمو ورش على اللحم الذي في القدر . ثم يدق وزن عشرة دراهم لوزاً حلواً مقشوراً ويربى بماء ويلقى في القدر ويفرك في رأسها طاقات نعنن يابس . ويمسح جوانبها بخرقه نظيفة وترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ . ويرش عليها يسير ماء وترفع .

### ( فاختية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين الاحمر مشرحاً صفاراً ، ويعرف في الالية على نحو ما تقدم وصفه . ثم يغمر بالماء حتى يغلى وتؤخذ رغوته . ويكعب اللحم الاحمر المدقوق ناعماً اوساطاً ويجعل فيه ثم يطرح في القدر . ويلقى عليه قطع بصل صفار . ثم يسير ملح وكمون وكسفرة وفلفل ومصطكى ودار صيني الجميع مسحوقاً ناعماً . فاذا قارب النضج ، اخذ لبن فارسي

وماء السماق المصفى ، يخلطان جميعاً ويطرحان في القدر . ويؤخذ الجوز المقشر فيدق ناعماً ويربى بماء السماق ويلقى في القدر . ثم يفرك في رأسها طاقات ننعغ يابس . وتترك حتى تهدأ على النار ساعة . ثم يرش عليها يسير ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وترفع .

### ( مدققات حامضة ) :

صنعتها ان يشرح اللحم الاحمر خفافاً ، ثم يدق ناعماً وتلقى عليه الابازير وهي الكسفرة والفلفل والدار صيني والمصطكى وحمص ويسير من بصل . ثم يكبب دون النارج . وتسلى الالية الطرية وتلقى الكبب فيها . وتحرك حتى تتورد . ثم تغمر بالماء وتقطع بصلتان او ثلاث وتلقى في القدر ، فاذا نضج وقذف دهنه رش عليه يسير ماء ليمو او ماء حصرم او كلاهما مخلوطان او ماء السماق او ماء حب رمان . وتفرك في رأس القدر طاقات ننعغ يابس . ويلقى فيها شيء من مصطكى وفلفل ودار صيني . ومن احب رش عليها يسير خل خمر وصبغها بزغفران . ثم يرش على رأس القدر يسير ماء بارد ورد . وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

### ( بوران ) :

صنعتة ان يؤخذ الباذنجان فيسلق في ماء وملح سلقه خفيفة ثم يخرج وينشف ساعة . ثم يقلى بالشيرج الطري حتى ينضج ويقشر من قشره ويترك في صحن او قده كبير ويضرب بملعقة جيداً حتى يصير مثل الحبيص . ويلقى فيه يسير من ملح وكسفرة يابسة . ثم يؤخذ اللبن الفارسي ويخلط به الثوم ، ويلقى على ذلك الباذنجان ويخلط جيداً به ، ثم يؤخذ اللحم الاحمر ويدق ناعماً ويكبب صغاراً ، وتسلى الالية الطرية ويسرح اللحم فيها ويحرك حتى يتورد . ثم يغمر بماء ويسلق حتى ينشف الماء ويعود الى دهنه ، ويجعل

على وجه الباذنجان، ويذر عليه الكمون والدارصيني مدقوقين ناعماً ويستعمل .

( شيرازية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم صغاراً ، ويعرق بالالية المسلية على العادة .  
ثم يغمر بالماء ويغلى الى ان ينضج . فاذا نضج نثر عليه كمون وكسفرة  
ودار صيني وملح. واذا نشفت منه المائبة وقذف دهنه ألقى عليه شيراز  
حسب الحاجة . ويحرك تحريكاً بسيراً خفيفاً . ويترك حتى يهدأ على النار  
ويذر عليه كمون ودار صيني مسحوقين ناعماً ، ويرفع .

## ( فصل في السواذج والحلو من هذا الباب )

من ذلك :

( بورانية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً . وتسلى الالية ويخرج حمها . ثم يطرح عليها ، ومعه يسير ملح وكسفرة يابسة ومدقوقة ، ويعرق حتى يتورد وتفوح رائحته . ويطرح عليه غمرة ماء وأوراق كسفرة خضراء وعود دار صيني . فاذا غلي وكشطت عنه الرغوة وقلت المائية منه ، القى عليه بصل مقطع نصفين قدراً يسيراً . ودرهم ملح ودرهم كسفرة يابسة وكمون ودار صيني وقلقل ومصطكى ، الجميع مدقوقاً ناعماً .

ثم يدق لحم احمر على ما تقدم ذكره ويعمل منه كيب لطاف وتلقى في القدر . ويؤخذ الباذنجان فتقطع قموعه ويغرز بسكين . ثم يُقلى في الشيرج الطري او الالية الطرية المسلية ومعه بصل صحاحا . فاذا نضج اللحم ترك عليه من احب يسير مرى . ويصنع بدائق زعفران . ويصفى الباذنجان المقلو على اللحم في القدر ، ويأذر عليه كسفرة يابسة ودار صيني مسحوقين ناعماً ويرش . عليها يسير ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

( بصلية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صغاراً مشرحاً خفيفاً وتسلى الالية الطرية ويرمى حمها . ويلقى اللحم على الدهن ويحرك حتى يتورد . ويجعل عليه غمرة ماء . مع يسير ملح واوراق كسفرة خضراء وعود دارصيني ، ويغلى وترمى رغواته . فاذا قل الماء منه يؤخذ البصل الطري الابيض فيقشر ويقطع صلياً ويلقى في القدر بعد ان يغسل بماء وملح ، ويكون مثل نصف مقدار اللحم ، ويلقى عليه الكمون والكسفرة والفلفل والمصطكي والدار صيني مدقوقاً جميعه ناعماً . ومن الناس من يصبغه بيسير زعفران . ومن ارادها محمضة طرح عليها نحواً من عشرة دراهم ماء ليمو او خلاص . وترك حتى تهدأ على النار ساعة وتمسح جوانبها وترفع .

( ريحانية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر خفيفاً مشرحاً ويعرق في الالية المسلية حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمرة ماء فاذا اغلى ترمي رغوته . ثم يطرح عليه يسير ملح وكسفرة يابسة وكمون وفلفل ومصطكي ودار صيني مسحوقاً جميعه ناعماً . ويدق لحم احمر بالابازير ويعمل منه كعب لطاف وتلقى في القدر . ثم يؤخذ من الاسفاناخ الطري باقتان فقطع عروقها ، ثم يقطع بالسكين صغاراً ويدق في هاون حجر يسيراً ، ثم يلقى في القدر . فاذا نضج ونشف ماؤه جعل عليه شيء من الثوم المقشر المدقوق مع يسير ملح وكمون . ثم يحرك ويترك حتى يهدأ على النار ساعة . ويدر عليه كسفرة يابسة ودار صيني مسحوقين ناعماً ويرفع .

( نجومية ) :

هي لحم مقلو في دهنه بالابازير المعروفة ، يضاف اليه كف حمص مقشوراً . فاذا نضج صفت عليه عيون البيض ، ويدر عليه من الابازير ثم يرفع .

( نرجسية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ، وتسلى الالية الطرية ، ويلقى اللحم في الدهن ، ويلقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقاً ناعماً ويحرك . فاذا تورد ألقى عليه غمره ماء وكف حمص مقشوراً . ثم يغلى غلية وترمي رغوته . ثم يؤخذ بصل طرى ، فيقطع صغاراً وورق كسفرة خضراء وجزر ينحت حتى يتقشر ويخرج خشبه من جوفه ويقطع منحوتاً صغاراً رقيقاً . ويدق اللحم الاحمر بالابازير ويعمل كبيراً صغاراً ويلقى في القدر . ثم يطرح بعده الجزر والبصل المقطع ويحرك ثم ترمى فيه الابازير وزن درهمي كسفرة وكمون ومصطكى ودار صيني مسحوقه ناعماً . ومن احب ان يرش عليه يسير مري فعل . ثم تصف على وجهه اعني الطبخ عيون البيض ، وينذر عليه دار صيني مسحوقاً ناعماً ، وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة . وتترك على النار تهدأ ساعة وترفع .

( منبوشة ) :

صنعتها ان يؤخذ اللحم الاحمر ويدق ناعماً ، وتزال منه العروق ، والغضاريف . ثم يسلق في الماء مع يسير ملح نصف سلقه ، وينشف من الماء . ثم تسلى الالية الطرية ويطرح ذلك اللحم في الدهن ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمرة ماء ويلقى فيه يسير ملح وكسفرة يابسة واوراق كسفرة خضراء ، ثم يؤخذ كف حمص مقشوراً مفرداً بنصفين فيلقى على اللحم . ويوقد تحته حتى ينضج وينشف ماؤه ويعود الى دهنه . ويطرح فيه الكمون والفلفل والدار صيني والمصطكى مسحوقه ناعماً ، ونصف على وجهه عيون البيض . وينذر عليه دار صيني مسحوقاً ناعماً ، ويرش عليه يسير ماء ورد . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ساعة ثم ترفع .

### ( مدفونة ) :

صنعتها ان يقطع لحم سمين صغاراً ، وتسلي الالية ويعرق فيها بالماء ويلقى عليه درهم ملح ، ودرهم كسفرة يابسة مطحونة ناعماً وعود دار صيني فاذا غلى غلية اخذت رغوته فرميت . ويؤخذ لحم احمر فيدق دقاً ناعماً ويسلق في ماء وملح ويلقى عليه كف حمص مقشراً مدقوقاً جريشاً قد نفع في الماء ساعة . ثم يؤخذ الباذنجان الكبار فتقطع اقماعه ويزال جميع ما في جوفه من بزره ويحفظ لثلا ينتقب . ثم يحشي من ذلك اللحم وتجعل فيه الالبازير المعروفة . ثم يصفى في القدر بعد ان يقطع له يسير بصل ويرمى في القدر قبله . ثم يصيغ مرق القدر بيسير زعفران . وينذر عليه درهم كسفرة يابسة ودار صيني مسحوقين ناعماً . ويرش على رأس القدر ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة ثم ترفع .

### ( بورانية القرع ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً . وتسلي الالية الطرية ويرمى حمها . ويطرح اللحم في الدهن ويعرق حتى يتورد . ثم يطرح عليه غمرة ماء فاتراً ، ودرهم ملح وورق كسفرة خضراء وعود دار صيني . فاذا غلى نخت رغوته . ثم يقطع البصل على قدر اللحم ويغسل بماء فاتر وملح ويلقى في القدر . ثم يؤخذ القرع ويزال شحمه ووجهه ويقطع صغاراً ، وسطاً ويقشر قشره البراني ويطرح في القدر . وتكيب كعب من لحم مدقوق ناعماً بالالبازير ثم تلقى في القدر .

وتصيغ مرقة القدر بزعفران . ويطرح فيها قدر الحاجة ملح وكمون وكسفرة يابسة وفلفل ومصطكى وزنجبيل جميعه مسحوقاً ناعماً . وينذر على رأس القدر يسير دار صيني مسحوقاً ناعماً ويرش عليه يسير ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة وتترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وترفع .

ومن ارادها حمضة لا يصبغها بزعفران ويرش عليها نحواً من درهم ماء ليمو .

### ( خضيرية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صغاراً ، وتسلى الالية ويرمى حمها ، وي طرح اللحم في الدهن ويلقى عليه درهم ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ويعرق اللحم حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمرة ماء وعيدان دار صيني رفاقاً ، واوراق كسفرة خضراء ويغلى ساعة ، ثم يرمى برغوته ويؤخذ الباقي الاخضر يقشر من قشرته ويلقى في ماء حار ساعة حتى تزول رغوته ويغسل باليد ويترك ساعة حتى ينشف وتعمل ككب لطاف من لحم احمر مدقوقاً ناعماً وتلقى في القدر ، ثم يرمى الباقي بعده ساعة ويحرك . فاذا نضج جعل عليه الكمون والفلفل والزنجبيل والمصطكى ، الجميع مسحوقاً ناعماً ويحرك . ثم يصف على وجه الطبخ عيون البيض ويذر عليه يسير دار صيني مسحوقاً ناعماً . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة وترفع .

### ( ربيعية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ، وتسلى الالية ويعرق اللحم في الدهن بيسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ، ثم اذا تورد اللحم جعل عليه غمرة ماء واوراق كسفرة خضراء وعيدان دار صيني منحوتة خفافاً . فاذا غلي رميت رغوته ، وألقيت عليه ككب متخذة من اللحم الاحمر المدقوق بالابازير ناعماً وكف حمص منقوعاً مفرداً نصفين وكف باقلي اخضر مقشراً من قشرته مفرداً ايضاً بنصفين . ونصف كف عناب ، ويحرك فاذا نضج القي عليه حسب الحاجة ملح وكمون وفلفل ومصطكى وزنجبيل ، الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يصف عليه عيون البيض .

ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد ويسذر عليها قدر درهم دار صيني مسحوقاً ناعماً . وتترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع .

( مخفية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر سيوراً قدر اربع اصابع مشرحاً، وتسلي الالية ويرمى حمها ويطرح اللحم في الدهن . ويلقى عليه درهم ملح وكسفرة يابسة مطحونة ناعماً، ويعرق حتى يتورد. ثم يجعل عليه غمرة ماء ، واوراق كسفرة خضراء وعيدان دار صيني وكف حمص مقشراً وكف بصل مقطعاً صغاراً واذا غلى رميت رغوته . ثم يدق لحم أحمر ناعماً ويعمل منه كعب بالابازير . ثم يؤخذ البيض المسلوق فينحى البياض وتؤخذ الصفرة فتجعل في وسط الكبة وهي صحيحة وتطرح في القدر . فاذا قارب النضج القى عليه الكمون والفلفل والمصطكى والزنجبيل الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يؤخذ البيض ويضرب ضرباً جيداً ، وتخرج تلك السيور فتغمس فيه وهي ساخنة ، ثم تعاد الى القدر . يفعل ذلك مرتين او ثلاث حتى تلبس الشرائح منه قميصاً وتعاد الى القدر . فاذا انشف الماء منه ذر عليه درهم دار صيني مسحوقاً ناعماً . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد، وتترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع .

( دينارية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صغاراً رفاقاً ، وتسلي الالية ويطرح اللحم في الدهن حتى يتعرق . ويلقى عليه وزن درهم ملحاً وكسفرة يابسة مدقوقة ناعماً . ويجعل عليه غمرة ماء وعود دار صيني وورق كسفرة خضراء . فاذا غلى كشطت رغوته . ويرمى فيه قطع بصل مقشر . ثم يؤخذ لحم احمر يدق بالابازير ناعماً، ويعمل منه قرص على هيئة الدنانير وترمى في القدر . ويؤخذ جزر كبار فينحت قشره ويقطع دنانير ويلقى في القدر . ثم يؤخذ بيض مسلوق فيقطع ايضاً على هيئة الدنانير ويرمى

في القدر . ومن الناس من يقلي البيض إذا قطعة في الشيرج قبل طرحه في القدر ، فاذا نضج رمى عليه المصطكي والفلفل والكمون المدقوقة ناعماً ، ويرش عليه قدر عشرة دراهم مري عتيق قد اضيف اليه نحواً من ثلاثة دراهم خل ويذر عليه نصف درهم دار صيني وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع .

( رطيبة ) :

صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر قطعاً صفاراً مستطيلة خفافاً ، ثم تسلي الالية الطرية ويرمى حمها ويطرح اللحم في الدهن ويلقى عليه نصف درهم ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمرة ماء فاتراً . فاذا غلي كشطت رغوته . ثم يجعل عليه كف لوز وفستق مقشرين مدقوقين جريشا . ويصنع بيسير زعفران ويرمى فيه كمون وكسفرة ودار صيني ومصطكي مدقوقة ناعماً نحواً من دراهمين ونصف من الجميع . ويؤخذ من اللحم الاحمر المدقوق ناعماً قدر الحاجة فيعمل منه كيب مستطيلة في وسط كل واحدة لوزة حلوة مقشرة وتجعل في القدر . ثم يؤخذ من الرطب الطبرزد او غيره، عذيق قدر الحاجة وتخرج النواة من اسفل الرطب بمسلة ، ثم يجعل عوضها لوزة حلوة مقشرة . فاذا نضج ونشف ماؤه وعاد الى دهنه صف ذلك الرطب عليه ويذر عليه نحو من عشرة دراهم سكر مطيب بكافور وزن ذائق . ويرش عليه يسير ماء ورد . وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة وترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع .

( مدققات ساذجة ) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين صفاراً ويرمى في القدر . ثم يؤخذ اللحم الاحمر فيشرح خفيفاً ويدق ناعماً، ومعه يسير الية وكف حمص مقشراً مرضوضاً وكف ارز مغسولاً . ثم يلقي الماء على اللحم الذي في القدر غمرة ماء، ثم يغلى عليه وتطرح فيه كيب كبار قد اتخذت من ذلك اللحم المدقوق

فاذا جمدت نخت عن القدر واللحم ايضاً، وتسلى الية طرية ويخرج حمها، ثم يطرح اللحم والكبب في القدر ويحرك في الدهن حتى يتورد ويلقى عليه يسير ملح . وكسفرة يابسة وكمون وفلفل ومصطكى ودار صيني مسحوة ناعماً وزن درهمين . ثم يغمر بالماء ويلقى عليه عود من دار صيني وحلقة شبت يابس . فاذا غلي غلية رومي بالشبت عنه وألقى عليه كف ارز مغسولاً ونصف كف حمص مقشوراً، فاذا نضح قطعت النار عنه وترك على نار هادئة ساعة حتى يهدأ. ويدر عليه وزن نصف درهم دار صيني مسحوقاً ناعماً . ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة ثم يرفع .

( خشخاشية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر مشرحاً صغاراً ، وتسلى الالية الطرية ويلقى فيها حتى يتعرق . ويذر عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوة . ثم يغمر بماء فاتر . فاذا غلي كشطت رغوته . ثم يجعل فيه عود دار صيني منحوتة رقيقاً وقليل زنجبيل مدقوقاً ناعماً، ثم يمرق برطل ونصف رطل ماء حار ويلقى عليه مئة وخمسون درهماً سكرآ وعسلاً . فاذا افحل السكر نثر عليه كف سميد خشخاشي . ويحرك جيداً حتى ينضح وينعقد . ثم يلقى عليه ثلاثون درهماً خشخاشاً طرياً ( فاذا تعذر فخشخاشاً يابساً مدقوقاً بعد سلقه ) ، ويحرك حتى يختلط . ثم يصبغ بالزعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . ويمسح جوانبها بخرقه نظيفة وترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة وترفع .

( عنابية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر مشرحاً خفيفاً قطعاً صغاراً ، وتسلى الالية الطرية ويخرج حمها ، ويلقى اللحم في الدهن حتى يتعرق ، ويرمى

عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم يغمر بماء فاتر . ثم يؤخذ لحم احمر فيدق ناعماً وينقى من العروق والغضاريف ، ويرمي عليه شيء يسير من الالبازير المعروفة ، ثم يعمل منه كيب على قدر العناب ، وفي جوف كل واحدة فستقة مقشورة وترمى في القدر ، ثم اذا انسلق نصف سلفة ديف زعفران بماء ورد ثخيناً ، واخرجت تلك الكيب وجعلت فيه . فاذا انصبغت اعيدت الى القدر . فاذا قارب النضج ذرّ عليه درهم دار صيني وزنجبيل مسحوقين ناعماً ، ورش عليه قدر عشرة دراهم خلاً جيداً ، وذر عليه خمسون درهماً سكرأ . ثم يلقي عليه كف من العناب المطري ونصف كف لوزاً حلواً مقشراً ويصبغ بزعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على حموة النار ساعة ثم ترفع .

( فالوذجية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر صغاراً مستطيلاً ، ثم تسلى الالية ويرمي فيها . ويعرق بملح وزن درهم وكسفرة يابسة، ويجعل عليه غمرة ماء وقطعة دار صيني ويطبخ حتى ينضج . ويبقى اللحم مورداً لا قحلا ، ثم يلقي عليه سكر مدقوقاً وعسل بحسب الحاجة ويصبغ بالزعفران . ويلقى فيه كف لوز حلو مقشر . ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد ، (ومن ارادها شديدة الانعقاد ألقي على الرطلين من السكر او العسل اوقية او اقل من النشاء ممروساً في ماء) . ويترك حتى يهدأ على النار ساعة ، ويصف عليه السنبوسج المقلو الابيض المحشو باللوز والسكر . ثم يرش على رأس القدر قليل ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ثم ترفع .

( بندقية ) :

صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر مشرحاً قطعاً صغاراً ، وتسلى الالية ويطرح اللحم الاحمر في الدهن ويلقى عليه نصف درهم ملحاً ومثله

كسفرة يابسة مسحوقه ناعماً ويحرك حتى يتعرق . ثم يجعل عليه غمره ماء حاراً ، ويرمي فيه اوراق كسفرة خضراء وكف حمص مقشوراً مرضوضاً ثم يؤخذ كف حمص مسلوفاً فيرض في الهاون . ويدق اللحم الاحمر اللحم الاحمر بالابازير ناعماً ويعمل منه كعب في وسط كل واحدة قليل من ذلك الحمص المسحوق ، يكعب كالبنادق ويلقى في القدر ، فاذا قارب النضج ألقى عليه وزن درهمين كسفرة وكموناً وفلفللاً ودار صينياً مسحوقاً ناعماً . ثم يفرد صفر البيض من بياضه ويصفى على وجه القدر . ويرش عليها يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع .

( مقرصة ) :

صنعتها ان يؤخذ اللحم الاحمر ويقطع مشرحاً . ثم يدق ناعماً ، بالابازير المعروفة ويسير ثوم . وتسلى الالية الطرية ويرمي حمها . ويعمل من ذلك اللحم اقراص وتلقى في الدهن حتى تنو. د . ثم يطرح عليها غمرها ماء . فاذا غلى ونضج ونشف الماء عنه وعاد الى دهنه نثر عليه يسير كمون وكسفرة ودار صيني مدقوقة ناعماً . ثم يترك حتى يهدأ على النار ساعة ويرفع .

( فستقية ) :

صنعتها ان تؤخذ صدور الدجاج فتسلق في ماء ويسير ملح نصف ساقفة . ثم تنشف منه ، ويزال اللحم من على العظام وينسل حتى يبقى كالخيوط ، ويعاد الى القدر ، ويصفى عليه غمرة ماء . ثم يؤخذ قدر الحاجة من الفستق المقشور فيرض في الهاون ، ويلقى في القدر ويحرك . ثم يغلى عليه . فاذا قارب النضج التى عليه وزن مثلي الفستق سكرأ . ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد ويرفع .

### ( كَرْدِيَّة ) :

صنعتها ان يؤخذ خروف رضيع مسموط يغسل نظيفاً ، ثم يقطع على مفاصله ويسلق في ماء ويسير ملح وعود دار صيني . فاذا نضج اخرج من القدر ونشف من الماء . ثم يؤخذ من الشيرج الطري قدر ويترك في مقلّي برام او نحاس مبيض . فاذا غلى الشيرج طرح عليه مغرفة من الماء الذي سلق فيه الخروف . ثم يؤخذ ذلك اللحم فينحى من العظام ويشطى . ثم يترك في المقلّي ويواصل تحريكه حتى يتعرق .

ثم ينثر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والدار صيني المسحوقة ناعماً ويترك على نار هادئة مغطى الرأس حتى يهدأ ساعة ثم يرفع .

### ( قَلْبِيَّة الشَّوَاء ) :

صنعتها ان يؤخذ الشواء البارد الباتت ويقطع صغاراً ويؤخذ الشيرج الطري فيلقى في المقلّي حتى يغلي ، ثم يطرح الشواء عليه فاذا ذاب دهنه ألقى عليه كسفرة وكمون ودار صيني مسحوقة ناعماً . ومن ارادها محمضة رش عليها يسير من خل مصبوغ بزعفران وصفّ على وجهها عيون البيض . ومن اراد جعل عوض الخلل ماء ليمو ولا يترك عليه بيضاً . وتترك على النار وهي لبنة ساعة حتى تهدأ ثم ترفع .

## فصل في طبائخ الدجاج

واما طبائخ الدجاج فانها اذا سلقت قطعت على مفاصها ، وعرفت في الشيرج الطري بالكسفرة اليابسة والمصطكى والدار صيني . فاذا كانت من الحوامض مرقت بعد التعريق اما بماء السماق او حب الرمان او ماء الليمو او الحصرم او بكليهما مركبين ، او الخل والسكر في الزيرباج . ثم يدق اللوز الحلو المقشور ناعماً ويربى بالماء ويطح في القدر ويرش عليه ماء ورد . ويفرك على رأسه طاقات نعنن يابس ، ما عدا الزيرباج فلا يفرك عليه نعنن . وان كان مصوصاً عرق في الشيرج بعد السلق ، وطرح عليه الكرفس والخل مصبوغاً بزعفران . ومن الناس من يجعل عليها عيون البيض . وان كان ممقوراً طرح عليه بعد التعريق خل ومرى نصفين بالسواء مع شيء يسير من ماء اسلقه . وان كان مطجناً طرح عليه شيء يسير من ماء السلق وشيء من لمرى العتيق . واذا رفع عن النار عصر عليه ماء الليمو الطرى ، ويكون قبل ذلك قد طجن بالشيرج حتى تورد ، وان كان مقلوياً طجن بالشيرج والقلبي عليه شيء يسير من ماء سلقه ، وجعلت عليه عيون بيض ، وان كان اسفيداباجا ، فاذا سلق الدجاج بالمصطكى والدار صيني والملح ، دق اللوز الحلو ناعماً وربى بالماء وطرح عليه مع كف حمص مقشور منقوع وحلقة شبت وجعلت عليه عيون البيض . وان كانت خشخاشية او فالودجية عرقت في الشيرج ، ثم اعيد اليها ماء سلقه ، وتساق السياقة المذكورة في الفالودجية والخشخاشية . وان كانت حلوية عرقت في الشيرج كما ذكرنا ، واعيد اليها ماء سلقه ، وألقيت عليها حوائج الحلوية ، وتساق السياقة المشروحة فيها ، ولا تخل طبائخ الدجاج من الكسفرة اليابسة ، ولا يكون فيها البصل ولا الثوم البتة . وهذا منتهى الجهد في صنعة طيخ الدجاج فاعرف ذلك .

## الباب الرابع

### في الهرائس والتنويريات وما يجري مجرى ذلك

( هريسة ) :

صنعتها ان يؤخذ من اللحم السمين ستة ارطال فيقطع قطعاً مستطيلة وتلقى في القدر مغمورة بماء ، ويوقد تحتها حتى تقارب النضج . ثم تخرج فيزال اللحم عن العظم وينسل ويعاد الى القدر . ويؤخذ من الخنطة الجيدة النقية المقشورة المنقاة المدقوقة المغسولة اربعة ارطال فتطرح عليها ، ثم يوقد تحتها وقوداً متصلاً في أول الليل الى الربيع ولا يزال يحرك ثم تترك على نار جيدة . ويطرح فيها دجاج مقطوع على مفاصله وعيدان دار صيني وتترك الى نصف الليل . ثم تضرب ضرباً جيداً حتى تنعقد انعقاداً سلساً ( فان شدة الانعقاد عيب فيها ) ويلقى فيها من الملح حسب الحاجة . وان احتاجت الى ماء زبدت ماء حاراً . وتترك الى الفجر ثم يعاد ضربها ، ثم ترفع وتسلى الالية الطرية وتجعل على وجهها اذا عرقت ، ويلقى عليها ايضاً الكمون والدار الصيني المدقوقين ناعماً كل واحد بمفرده ، وتؤكل بالمرى العتيق وماء الليمو الطري . وعملها في التنور خبير من عملها على كانون .

( هريسة الأرز ) :

وتسمى ( العريسة ) صنعتها ان يقطع اللحم السمين مستطيلاً ويفعل

فيه كما في هريسة الحنطة . الا انه يكون عوض الحنطة الارز المدقوق جريشاً .  
واذا طرح على اللحم سيق السياقة المذكورة في هريسة الحنطة . واذا غرفت  
جعل على وجهها دهن الدجاج المسبوك وذر عليها السكر .

( تنورية ) :

( اجودها ما كان بلحم جمل او عجل ) . صنعتها ان يؤخذ خمسة ارطال  
لحم ويقطع اوساطاً . ثم يغسل ويلقى في القدر وغمره ماء مع سير ملح وعود  
دار صيني ويغلى ثم ترمى رغوته . ويلقى عليه كسفرة يابسة . ويؤخذ  
رطلا حنطة مدقوقة منقاة مقشورة فتغسل وتلقى في القدر ويلقى عليها طاقات  
شبت . ويعدل ملحها ويغطي رأس القدر . وتملأ ماء بحيث يبقى منها اربع  
اصابع وتحط في التنور الى بكرة . ثم ترفع وتعمل تحتها ثردة . وينذر عليها  
الكمون والدار صيني المسحوقين ناعماً وتستعمل .

( كبيس ) :

وصنعته ان يقطع اللحم السمين وسطاً ، ويغسل ويلقى في القدر ،  
وعليه كف حمص وكف حنطة مقشورة وملح حسب الحاجة وعيدان دار  
صيني وكسفرة يابسة وكمون ومصطكى وطاقات شبت ، ويكثر ماؤه ،  
ويجعل مع اللحم اطراف حمل حولى ، وتحط القدر في التنور من اول  
الليل الى بكرة ، وترفع ، ويثرد تحتها ثردة ينذر عليها الكمون والدار صيني  
المسحوقين ناعماً وتستعمل .

( سخثور ) :

ويسمى ( كيباً ) ، وصنعته ان يقطع اللحم السمين صغاراً ، وتؤخذ  
اجواف الغنم اللطاف وتغسل بالماء الحار والصابون مرة ، وثانية بالماء الحار  
وورق الاترج ، وثالثة بالماء والملح الى ان تنظف . ثم يطلى باطنها وظاهرها  
بالزعفران وماء الورد . ثم يدق اللحم الاحمر بالابازير ويعمل منه كعب

لطاف ، وتلقى على ماء حار حتى تجمد . ثم ترفع فتلقى على ذلك اللحم المقطوع .  
ثم يؤخذ بقدر اللحم مرتين أرز وبقدر ربهه حمص فيغسل مرات ثم يخلط  
باللحم المذكور .

ويلقى عليه بقدر الحاجة ملح واعواد دار صيني منحوتة نحتاً رقيقاً ،  
ويصبع الجميع بالزعفران ، وينثر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى  
والفلفل والدار صيني والزنجبيل المسحوقه ناعماً . ومن الناس من يضيف  
الى ذلك دجاجاً مسموطاً مقطعاً مفاصله ، ثم تؤخذ تلك الاجواف فتقطع  
وسطاً ، وتحشى من ذلك اللحم ، وتجمع وتخييط بخيط كتان ، او تخل بخلال  
من عود يابس ، وتصف في القدر ، وتغمر بالماء والملح والابازير المذكورة .  
ويصبع الماء ايضاً بيسير زعفران . ويجعل فيه قطع لحم سمين مشرحاً رقيقاً .  
ويزاد ماؤها بعد الغليان حسب الحاجة ، ثم تجعل في التنور ، ويغضى رأسها  
من أول الليل الى بكرة . ثم تُرفع وتستعمل . ومن ارادها بغير اجواف  
جعل ذلك اللحم والأرز والحمص الموصوف في قدر ضيقة الرأس وتركه  
في التنور والماء أكثر منه بأربع اصابع . فاذا غلى غلية حرك . ويغضى رأس  
القدر وترك في التنور الى بكرة ، ثم ترفع .

### ( طفشيل ) :

صنعته ان يقطع اللحم السمين قطعاً مستطيلة ، ثم يطرح في القدر ،  
ويجعل عليه غمرة ماء . ثم اذا غلى ازيلت رغوته . ويؤخذ الباذنجان فيقشر  
من قشره الأسود . ويقطع شيء يسير من بصل وكراث كبار نبطي ، وإن  
لم يكن اوان الباذنجان جعل عوضه الجزر مقشراً مقطعاً قطعاً مستطيلة . ثم  
يلقى عليه من الكرفس الطري حسب الحاجة وطاقات ننع طري . ويزاد  
بقدر الماء خلاً ، ويلقى فيه المصطكى والكسفرة والدار صيني والفلفل  
والزنجبيل مسحوقاً كله ناعماً سوى الدار صيني ويصبع بالزعفران ، ويجعل  
في التنور ، ويغضى رأس القدر الى بكرة ثم ترفع .

( أكارع ) :

الأكارع تتخذ من حمل حولي ، فتغسل نظيفاً ، وتجعل في القدر وعليها من الماء ما يغمرها ثلاث دفعات . ويترك عليها كف حمص مقشوراً وملح بقدر الحاجة ، ومصطكي وكسفرة يابسة وكمون مدقوقة ناعماً وقطع دار صيني . وتجعل القدر في التنور من اول الليل الى بكرة مغطاة الرأس ، ثم ترفع وتستعمل .

( عدس تنوري ) :

يقطع اللحم السمين قطعاً مستطيلة ، ويُجعل في القدر ، ويلقى عليه السلق مغسولاً . ويؤخذ العدس فينقى ويغسل ويجعل في القدر ، وتملاً ماء بحيث يبقى منها أربع أصابع ، وترك في التنور ، ويُغطي رأسها الى بكرة ، ثم ترفع ويلقى فيها الكسفرة والكمون ، ويدق شيء من الثوم ويلقى فيها ، ثم يذرّ على وجهها الدار صيني المسحوق ناعماً ، وتوكل بماء الليمو الطري ، وإن لم يكن اوانه فالليمو المملوح .

( سكباج تنوري ) :

هذا يعمل بأن يقطع اللحم ويلقى في القدر ، وتجعل معه الابازير والتوابل . ويحل الدبس بالحلل ، ويصبغ ذلك جميعه بالزعفران ، ثم يعدل ملحها وتحطّ في التنور مغطاة الرأس من أول الليل الى بكرة . ثم ترفع .

## الباب الخامس

### في المطجنات والبوارد والمقلوبة والسنبوسج وما يناسبها

( مطجن ) :

يؤخذ جدي رضيع فيسمط ، ثم يغسل جيداً ، ويقطع على مفاصله ، ثم يسلق في الخل ، وينشف بعد سلقه ويقلى في الشيرج الطري ، ويجعل عليه كسفرة يابسة وكمون ودار صيني ، الجميع مسحوقاً ناعماً . فإذا تورّد أخرج من المقلي وجعل في المرى العتيق . ثم ينثر عليه الكسفرة والدار صيني المسحوقين ناعماً ، ويعصر فوقه ماء الليمو الطري ويرفع .

( مطجن ناشف ) :

يسلق جدي مقطوع على مفاصله في الخل ، ويقلى بالشيرج ، وينثر عليه الكمون والكسفرة والدار صيني المسحوق ناعماً . ومن اراده ساذجاً سلقه بالماء ، وقلاه بالشيرج ، ونثر عليه الابازير المذكورة حسب .

( مصوص ) :

يؤخذ جدي رضيع فيسمط ، ويقطع على مفاصله ، ويسلق نصف سلقة بالماء ، ثم يخلع الشيرج الطري في القدر ، وتخرط اوراق الكرفس وتلقى في الشيرج ، فإذا تعرّق يُطرح الجدي في القدر . ويلقى فوقه من

الخل الجيد ما يغمره ، ثم يصبغ بالزعفران . ويترك على النار حتى يهدأ ، ويكمل نضجه ويرمى عليه شيء يسير من مصطكى ، ثم يرفع .

( مقلوبة ) :

يؤخذ اللحم الاحمر فيشرح ، ثم يدق بالساطور ، ويحول الى الهاون فيدق نعماً مهما امكن . ويؤخذ السماق الحديث فيسلق بماء ، ثم يصفى بعد ان يمرس جيداً ، ويُجعل ذلك اللحم المدقوق فيه ، ويسلق الى ان ينضج ويشرب ماء السماق جميعه . ويكون الماء غمره مرتين . ثم يُرفع من القدر ، ويرش عليه يسير ماء ليمو ، ويبسط حتى ينشف . ثم يذر عليه من الابازير المدقوقة ناعماً الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والدار صيني ، ويفرك عليه طاقات نعنغ يابسة ، ويؤخذ الجوز فيدق جريشاً ويضاف اليه . ويؤخذ البيض فيكسر ويلقى عليه ، ويخلط به جيداً . ثم يعمل اقراصاً تقلى بالشيرج الطري في مقلى لطيف حديد او نحاس ، فاذا نضج وجه منها اقلب الوجه الآخر ، ثم ترفع .

( سنبوسج ) :

واما السنبوسج فهو ان يؤخذ اللحم الموصوف في عمل المقلوبة ويقطع الخبز الرقيق المتخذ لذلك ، ويحشى باللحم المذكور بعد ان يقطع سيورا ويعمل مُسَلَّتاً ، ثم يلصق بيسير عجين . ويلقى في الشيرج ثم يرفع .  
وأما الذي يسمى ( المكلل ) فهو ان يُحشى عوض اللحم بالسكر واللوز المدقوقين ناعماً المعجونين بماء الورد ، او بالحلواء الصابونية ويقلى . ومن الناس من يخرج منه من الشيرج فيجعله في الجلاب ، ثم يرفعه منه ويتركه في السكر المدقوق ناعماً المطيب بالمسك والكافور لمن اراده .

( مقلوبة الشواء ) :

صنعتها أن يؤخذ الشواء البارد فيدق بالساطور نعماً ، ويجعل عليه

الابازير المعروفة وقلب الجوز ، ويساق السياقة المذكورة في عمل المقلوبة بالبيض . ومن ارادها محمضة رش عليها يسير ماء ليمو .

( مفركة ) :

تؤخذ كبود الدجاج وقوانسها فتغسل وتسلق في ماء ويسير ملح ، ثم تخرج وتقطع قطعاً صغاراً . ثم تخلط بمحّ البيض ، ويجعل عليها من الابازير الموصوفة قدر الحاجة ، وتقلّى في مقلّى بالشيرج ، ويواصل تحريكها . ومن ارادها محمضة ترك عليها يسيراً من ماء الليمو الصافي ، وإن اريدت ساذجة لم يترك عليها ماء الليمو ولا بيض .

( بزماورد ) :

صنعتة ن يؤخذ الشواء الحار الذي قد فتر وجهه ويقطع ، ويجعل عليه ورق النعنع ويسير من خل وليمو مملوح ولب جوز . ويرش عليه يسير ماء ورد ويدق بالساطور دقاً ناعماً . ولا يزال يسقى خلاً الى ان يشربه جيداً . ويؤخذ الخبز السميذ الفائق الملبّب فيخرج لبابه ، ثم يحشى من ذلك الشواء حشواً جيداً ، ويقطع بالسكين قطعاً متوسطة مستطيلة ، ويؤخذ مرن فختار يُبلّ بالماء وينشف ، ويرش فيه ماء ورد ، ثم يفرش فيه نعنع طري ، ويعبى فيه بعضه فوق بعض ، ثم يغطى ايضاً بشيء من النعنع ويترك ساعة ويستعمل . ويؤكل ايضاً باثناً فيكون طيباً .

( بيض مطجن ) :

يؤخذ البيض المسلوق ، يقشر ويقلى في الشيرج ثم ينثر عليه الكسفرة والدار صيني والكمون المسحوقة ناعماً . ثم يخرج من المقلّى فيجعل في المرى العتيق . وينذر عليه من تلك الابازير . فان لم يوجد مرى ترك في المقلّى بعد اخراج البيض منه قليل ماء وملح ودار صيني ، فاذا غلي سكب على البيض المذكور .

وقد يطجن على صفة اخرى ، وهو ان يقل عيوناً من غير ان يسلق ويرمى عليه شيء من تلك الالبازير ويرشّ عليه المرى .

( بيض مصوص ) :

يؤخذ الشيرج الطريّ ويُطرح في القدر ويغلى غلية . ثم يجعل فوقه الكرفس . فاذا تطجّن ذرّ عليه شيء من كسفرة وكمون ودار صينيّ مسحوقة ناعماً وقليل مصطكى . ثم يُسكب عليه الخللّ حسب الحاجة ، ويصبغ بيسير زعفران . فاذا غلى حق غليانه كسر عليه البيض عيوناً ، فاذا جمد رفع .

## الباب السادس

### في ذكر السموك وما يعمل منها

السمك اما طريّ او مملوح ، ونحن نذكر من ذلك ما وقع الاختيار عليه

### فصل في السمك الطري وألوانه

( سمك مشوي ) :

يؤخذ السمك الطري فينحت قشره بالسكين نحتاً جيداً . ثم يشق جوفه ويغسل غسلاً جيداً ، وينشف من الماء ، ويؤخذ السماق فيدقّ ناعماً ويُرْمى حبه . ويؤخذ مثل نصفه سعتر يابس ويدقّ ايضاً ، ومثل ربهه ثوم مقشراً مدقوقاً ناعماً . ويؤخذ مثل نصف الجميع لب جوز فيدقّ ، ويُخلط الجميع . وينشر عليه شيء من الكسفرة والدار صيني والكمون والمصطكى مسحوقة ناعماً . ويعجن بالشيرج الطري ويُعدّلُ ملحه ، ويطلّى السمك بالشيرج والزعفران المداف بماء الورد باطنه وظاهره ، ويحشى جوفه من ذلك الحشو الموصوف ، ويربط بخيوط كتان قوية ويجعل في سيخ حديد ، ويحط في التنور على نار هادئة غير ملتبهة ، ويغلى رأسه بقدر الى ان يعلم نضجه . ثم يرفع ويؤكل حاراً وبارداً .

### ( سمك مقلو ) :

تؤخذ سمكة طرية فتشق وتغسل غسلًا جيداً ، ثم تقطع قطعاً متوسطة .  
ويدق الثوم والسعتر والابازير المعروفة وتحشى بها . ثم تطوى القطعة على  
غير ذلك الحشو ، وتصيب بالزعفران ، وتقلي بالشيرج الطري . ثم تخرج  
بعد نضجها من المقلى فتجعل في المرى العتيق . ومن الناس من يجعل منها  
شيئاً محشواً بحشو السمك المشوي كما وصفنا .

### ( سمك مسكج ) :

يقطع السمك الطري اوساطاً ، ويقلي بالشيرج ويرمى عليه كسفرة  
يابسة صحاحاً قدرأ سيراً . ثم يرمى في خلٍ خمر صُيغ بالزعفران وفيه  
اوراق كرفس .

### ( سمك مقور ) :

يقطع وسطاً ويغسل ويزعفر ويُقلى بالشيرج . ويجعل عليه اظفار الطيب  
مدقوقة ناعماً . ثم يجعل في خل ومري ، ويكون المري ضعيفي الخل .

### ( مالح ناعم ) :

صنعته ان يؤخذ شبوط طري فيشق جوفه ويخرج ما فيه ، ثم يغسل جيداً  
وينشف من الماء ، ويملح تمليحاً كثيراً جيداً ، ويلف في قطعة كساء ، ويدرج .  
ثم يحط في غرفة او موضع حار لا يعبره هواء نصف نهار او اقل او اكثر .  
وليكن نهار صيف . واعتبار صلاحه بأن يمس بالاصبع ، فإن كان لحمه  
قد لان من تحت جلده اخرج من الكساء وغسل غسلًا جيداً . ويداف  
الزعفران بماء الورد ويطل جميعه باطناً وظاهراً . ثم يؤخذ الكمون والكسفرة  
والدار صيني المدقوقة ناعماً مع شيء من اظفار الطيب . ويشق فيه شقوق  
دقاق ، ويجعل فيها من ذلك ، ويذر في جوفه منه ايضاً . ثم يجعل في مقل  
نحاس مبيض او برم . ويسكب عليه من الشيرج ما يغمره ، ويترك في تنور

على نار هادئة ، ويغطي رأسه ، فاذا شرب الشيرج ونشف عنه وتورد رُفِعَ . وهو يؤكل حاراً وبارداً. وقد يؤكل مع الباذنجان المقلوومع الكامخ الريجال .

## فصل في السمك المملوح وألوانه

من ذلك ( سمك مقلو بخل ورهشي ) :

صنعته ان يؤخذ السمك المملوح فينسل بالماء غسلاً جيداً ، ثم ينشف ويقلى بالشيرج . وي طرح عليه في المقلى كف كسفرة يابسة صحيحة . ثم يؤخذ من الخل الجيد قدر الحاجة ويجعل على الرهشي ، ويداف باليد ، ويسقى من الخل قليلاً قليلاً حتى يبقى له قوام حسب الارادة من الرقة والشخانة . ومن احب جعل فيه شيئاً من الخردل المدقوق ناعماً . وقد يعمل بغير ذلك . ثم يخرج المالح من المقلى حاراً فيتترك فيه ، ويسكب عليه ما يبقى من المقلى من الشيرج مع الكسفرة المذكورة ، وينثر عليه كمون وكسفرة ودار صيني ، مدقوقة ناعماً وجوز . ويؤكل حاراً وبارداً .

( مالح بلبن ) :

يؤخذ السمك المملوح فيغسل ، ويقطع على ما وصفنا ، ويقلى بالشيرج ، ويخرج حاراً في طرح في لبن قد جعل فيه الثوم المدقوق ، وينثر عليه الكمون والكسفرة ودار صيني مدقوقة ناعماً ويؤكل حاراً وبارداً .

( مالح مقلو ساذج ) :

يقلى بالشيرج وتنثر عليه الابازير المذكورة المدقوقة ناعماً .

( مالح مكزبر ) :

يقلى السمك المملوح بعد غسله بالشيرج الطري ، ومعه الكسفرة . ويخرج

حاراً فيطرح في الخل المصبوغ بزعفران .

( مالح بخل وخردل ) :

يقلى بالشيرج كما وصف . ويخرج من المقلى ويترك في خل قد جعل فيه الخردل المدقوق ناعماً ، وشيء من الكسفرة المدقوقة ناعماً ، ويصبغ الخل بيسير من الزعفران .

### فصل في الطريخ وما يعمل منه

الوصف المشهور بين الناس ان يقلى بشيرج ، وتكسر عيون البيض عليه . ومن ألوانه :

( مقلوبة الطريخ ) :

يؤخذ الطريخ فيقلى بالشيرج . ثم يخرج فيجعل في صحن حتى يبرد . ثم تقطع رؤوسه واذنابه . وتخرج سلسلته ، وتنقى عظامه وشوكه ، ويبالغ في تنقيته مهما امكن ، ويفت لحمه ويشطى ، ثم يذرّ عليه الكسفرة اليابسة والكمون والكروايا والدار صيني ، ويكسر البيض ويرمى عليه ، ويخلط به خلطاً جيداً . ثم يغلى بالشيرج في مقلى المقلوبة كما تقلى المقلوبة حتى يتورّد جانباه ويرفع .

( مفركة ) :

وهي ان يقلى الطريخ ، وينظف من العظام كما ذكرنا ، وتندرّ عليه الابازير ، ويكسر فوقه البيض ، ويقلى بالشيرج في مقلى كبير ، - ولا يزال يحرك حتى يتورّد مثل المفركة التي تقدم ذكرها .

( طريخ محسى ) :

يقلى الطريخ بالشيرج ، وتنقى عظامه كما تقدم ، وترمى عليه الابازير ،  
ثم يؤخذ الخلّ الجيد ويُداف بالرهشي كما تقدم في عمل المالح ، ويجعل  
في المقلّي شيرج ، ويُعاد الطريخ اليه ، ويرمى عليه كف كسفرة صحاحاً ،  
ثم يقلى قليلاً ثانياً . ويلقى في الخلّ والرهشي ويترك في المقلّي يسير من الشيرج  
ويخلع ويسكب عليه . ومن أحبّ ان يجعل عليه لبّ جوز وسمساً مقشوراً  
فعل .

## الباب السابع في المخلالات والأطباغ والمطيبات

وهي انواع كثيرة تستعمل بين الاطعمة لتغسل دهانتها من الفم وتشهى وتضم الطعام وتمرى الآكل . نذكر منها ما وقع عليه الاختيار باختصار كما قدمنا القول :

(نعنع مخلل) :

يؤخذ النعنع الطري الكبار الورق فينظف ورقه من عيدانه ثم يغسل وينشف في الظل ، ويذر عليه الافاويه الطيبة . ومن احب ان يضيف اليه ورق الكرفس واسنان ثوم مقشر فعل . ويجعل في برنية زجاج ويغمره بالخل الجيد ، ويصبع بيسير زعفران ، ويترك الى ان يشرب الورق حموضة الخل وتنقطع حدته ويستعمل .

(بادنجان مخلل) :

يؤخذ البادنجان الاوساط ، فتقطع نصف اقماعه وورقه . ثم يسلق نصف سلقه في ماء وملح ، ويرفع وينشف من الماء . ثم يشق صليبا ويحشى بورق الكرفس الطري وطاقات يسيره مع نعنع وأسنان ثوم مقشرة . ويعبى بعضه على بعض في برنية زجاج ، ويذر عليه شيء من الافاويه واظفار الطيب

مسحوقة ناعماً . ويغمر بالخل الجيد الى ان يستحکم نضجه ويستعمل .

### ( لفت مخلل على ) :

يؤخذ الفت الاوساط ويقشّر ، ثم يقطع قطعاً صغاراً . ثم يذر عليه سير ملح ، وشيء من اظفار الطيب والافاوية ، ويمك باليد معكاً جيداً . ثم يؤخذ قدر الحاجة من الخل ويجعل في كل رطل اوقيتان من العسل . ويصبع بقليل زعفران ويجعل على الفت غمرة من الخل والعسل ، ويحط في برنية زجاج ، ويسدّ رأسها الى ان ينضج ويستعمل . واما ما لم يخل فانه يقطع ويسلق في ماء وملح سلقه خفيفة ، ويذرّ عليه شيء من اظفار الطيب ويغمر بالخل . فاذا نضج استعمل .

### ( باذنجان محمي ) :

صنعته ان يؤخذ الباذنجان فتقطع اقماعه وورقه ويسلق في ماء وملح سلقه خفيفة . ثم يخرج وينشف من الماء ويقطع قطعاً صغاراً . ويذرّ عليه سير ملح ، وشيء من الأفاوية واظفار الطيب . ثم يؤخذ حب رمان جيد فيدق ناعماً . ويمرّس بخل جيد ، ويصفى ويرمى بثقله . ويجعل ذلك الخل على الباذنجان المذكور ويخلط به . ثم يؤخذ لب جوز ولوز فيدق جريشاً ويجعل معه سمس ، مقشوراً ويحمص . ثم يجعل في دست نحاس قليل شيرج فاذا غلى ألقى عليه اللوز والجوز والسمس وحرك تحريكة . ثم يلقى على ذلك الباذنجان مع الشيرج . ويحط في برنية زجاج ويذر على رأسها شيء من اظفار الطيب المسحوقة ناعماً ثم يستعمل بعد ايام .

واما الخيار والقثاء والبصل وغير ذلك مما يراد تخليله فانه يجعل في الخل حسب . حتى يلين وينضج ويستعمل .

## فصل : في الصباغ

( باذنجان بلبن ) :

يؤخذ الباذنجان الاوساط فتقطع اوراقه ونصف اقماعه ويسلق في ماء وملح نصف سلقه . ثم يرفع وينشف جيداً ويطرح في اللبن والثوم . ويخلع الشيرج الطري يسير من كمون وكسفرة ويلقى عليه . ويدور عليه شيء من اظفار الطيب والشونيز ويستعمل .

( قوع بلبن ) :

يؤخذ القوع ويقشّر ويرمى ليه وحبه ويقطع صغاراً . ثم يُسلق في ماء وملح حتى ينضج . ويخرج من الماء وينشف . فاذا نشف جعل في اللبن الفارسي الذي قد خلط معه الثوم المدقوق نعماً . ويذر عليه الشونيز ويستعمل .

( سلق بلبن ) :

يؤخذ السلق الكبار الاضلاع ، تقطع اطراف ورقه ويقطع قطعاً مقدار شبر ويغسل ، ثم يُسلق في ماء وملح حتى ينضج ، ثم ينشف من الماء ويجعل في اللبن الفارسي والثوم، ويذر عليه شيء من الشونيز ويستعمل .

( شيراز ببقول ) :

هو صباغ طيب يشهي ويمري . وصنعته ان يؤخذ النعنع والكرفس وكراث البقل . فيخروط ورق الكرفس والنعنع . ويقطع الجميع بالسكين صغاراً ويدق في الهاون . ثم يخلط بالشيراز خلطاً جيداً ويذر عليه يسير ملح قدر الحاجة ، وخردل مدقوقاً . ويذر عليه وجهه لب جوز مدقوقاً جريشاً ويستعمل .

وان لم يوجد الشيراز كان عوضه اللبن الماست ، يصفى من الماء الذي يكون فيه ويخلط معه يسير لبن حامض ويعمل .

### ( اسفاناخ مطجن ) :

يؤخذ الاسفاناخ فيقطع اسنبل عروقه ويغسل : ثم يسلق في ماء وملح سلقه خفيفة ، وينشف من الماء ، ثم يخلع الشيرج ويطرح فيه ، ويحرك الى ان تفوح رائحته . ثم يدق يسير ثوم ويجعل فيه . ويذر عليه كمون وكسفرة يابسة ودار صيني مدقوقة ناعماً ويرفع .

## فصل في المطيبات

من ذلك : (كامخ ريجال) يعمل منه اصناف على قانون واحد ، ويختلف بحسب ما يترك فيه من الحوائج . وصنعته أن يؤخذ أولاً ظرف يقطين كبير يابس ، قد نظف جميع ما في جوفه من شحمه ووجه . فينقع بالماء ساعتين ، ثم ينشف جيداً ويترك فيه خمسة ارطال لبناً حامضاً ، وعشرة ارطال لبناً حلواً ، ورطل ونصف رطل ملحاً مسحوقاً ناعماً ، ويحرك . ثم يغطى رأسه ويترك أياماً في الشمس الحارة ، ويبدأ في عمله في حزيران اول القيظ .

ثم يطرح عليه بكرة كل يوم ثلاثة ارطال لبن حلو ويحرك بكرة وعشية ، وكلما نقص زيد لبناً الى اول آب ، ويؤخذ ورق نعنع وشونيز واسنان ثوم مقشرة ، تطرح فيه ، ويحرك ، ويزاد لبناً حلواً عند نقصانه على العادة الى نصف ابلول . ويغطى رأسه الى اول تشرين ثم يرفع من الشمس حتى يجمد ويستعمل .

واما انواعه فمنه ساذج لا يجعل فيه حوائج البتة . ومنه لون آخر يجعل فيه شونيز وثوم . ولون آخر يجعل فيه اوراق الورد الأحمر اليابسة مقطوعة

الاقمع .

( زيتون مبخر ) :

يؤخذ الزيتون عند ادراكه . فمن أحبّ اخذه اخضر ، ومن احب اخذه اسود ، والأخضر للبخور اطيب . فيرُضّ ويجعل عليه ملح بقدر الحاجة . ويقلب في كل يوم الى ان تزول مرارته ، ثم يجعل على طبق من عيدان مشبك يوماً وليلة حتى ينشف من المائبة التي فيه . ثم يدق الثوم المقشر والسعرّ اليابس ناعماً ويؤخذ منه قدر درهم ، ونواة زيتونه ، وقطنة مغموسة في الشيرج ، وقدر درهم لب جوز ويترك على نار هادئة ، ويجعل ذلك عليها . ثم يجعل الطبق المشبك الذي فيه الزيتون على كاذون قد طرح فيه هذا البخور الموصوف ويسد بابه ، ويطبق على الزيتون قذح او طبق لثلا يخرج البخار منه ، ويحرك مراراً حتى يدور البخور فيه ، ويبقى نهراً كاملاً . ثم يرفع وي طرح عليه شيرج ولب جوز مدقوقاً جريشاً ، وسمسم مقشوراً محمصاً ، وثوم ، وسعرّ مدقوقاً ناعماً ، ويخلط بذلك جميعه جيداً . ويترك في برنية زجاج او فخار مدهونة أياماً مغطى ، ثم يستعمل .

( خل وخردل ) :

يؤخذ اللوز الحلو فيقشر ، ويدق ناعماً ، ثم يربى بالخل الثقيف . حتى يرق . ويدق الخردل ويخلط به حسب الارادة مع يسير من اظفار الطيب ويستعمل .

( ملح مطيب ) :

يؤخذ الملح الاندراي الحجارة الكبار ، ويجعل في جرة فخار جديدة ، يسد رأسها . ثم تترك في تنور حار يوماً كاملاً ثم تخرج منه . فاذا برد طحن ناعماً . ثم تؤخذ الكسفرة والسمسم والشونيز والشهدانج ، والشمخاش والكمون والرازبانج ، وورق الحلتيت ، يحمّص الجميع ويخلط به ، وقد يصبغ

الملح بعد طحنه بأن يجعل في ماء فيه زعفران يوماً وليلة .  
ثم ينشف من الماء ويعاد طحنه وقد يصيغ كذلك بماء السمّاق او بالسليفون .  
ومن اراده اخضر بماء السلق .

( باقلي بخل ) :

يؤخذ الباقي الاخضر عندما يحشن فيقشر قشره الفوقاني . ثم يسلق في  
ماء وملح الى ان ينضج وينشف . ويصبّ عليه شيء من الشرج ، ثم يجعل  
عليه غمره خلاً جيداً ويستعمل .

## الباب الثامن

### في الجواذيب والأخبصة وما يجري مجراها

#### (جواذيب الخبز) :

يؤخذ لباب الخبز المختمر فينقع في ماء او في لبن حليب حتى يربو ، ويجعل تحته وفوقه السكر واللوز المدقوق ناعماً ، ويصنع بالزعفران : ويترك على النار الى ان تفوح رائحة نضجه ويحرك . ثم يرفع ويدبر عليه عند غرفه السكر المطيب المسحوق ناعماً .

#### (جواذيب القطائف) :

تؤخذ القطائف المحشوة باللوز والسكر المقلو . فتعبي في دست بين رفاقتين . وتجعل تحت الدجاج . ويجعل بين كل ساقين سكر ولوز مقشراً مدقوقاً ناعماً مطيباً كحشو القطائف ، ويصب عليه الشيرج الطري . ومن أراد جعل عليه لبناً حلياً وزاده سكرأ . فاذا نضج وفاحت رائحته رفع (ومن الناس من يجعل عوض اللوز ودهنه الجوز ودهنه) .

#### (جواذيب خبز القطائف) :

يؤخذ من خبز القطائف حسب الحاجة ويرش في الدست قليل ماء ورد . ويبسط فيه الخبز سافات ، بين كل ساقين اللوز والسكر او الفستق

المدقوق ناعماً ، ويرش عليه ماء ورد . فاذا كمل الخبز في الدست صبّ عليه قليل شيرج طري ، وغمر بالخلاب . ثم يعلّق عليه الدجاج السمين المصبوغ بالزعفران ، فاذا نضج رفع . وقد يُعمل بالقثائف الصغار المحشوة على هذا الوجه .

#### ( جواذب الحشخاش ) :

يؤخذ من السكر النقي رطلان فيعمل جلاباً رقيقاً ، ثم يطرح عليه قدر ربعه سميداً ونصف ربهه خشخاشاً ، ويصبغ بالزعفران ويعقد . ومن الناس من يجعل عليه عسلاً . فاذا انعقد جعل بين رقاقتين ، وعلق عليه الدجاج السمين المزعفر .

#### ( جواذب خبيص اللوز ) :

يؤخذ خبيص اللوز ويعمل على هذا الوصف .

#### ( جواذب التمر ) :

يؤخذ من التمر اربعة ارطال ( وعشرة ارطال ماء ) ، ويجعل في دست ويوقد تحته حتى ينضج . ثم يمرس باليد مرساً جيداً ، ويصفى على منخل . ثم يردّ الى الدست ، ويطرح عليه نصف رطل سكر وربع رطل عسل ونصف درهم زعفران ورطل لباب خبز مفتوتاً ، ورطل جوز مقشراً ، ويحرك حتى يقارب النضج ، ويعبى بين رقاقتين . وقد يزين اللوز فيكون ( عصيدة التمر ) ، وقد يعمل بغير سكر ولا عسل .

#### ( جواذب الرطب ) :

يؤخذ دست نحاس مبيض ، فيرش فيه قليل ماء ورد ، ثم يبسط فيه رقاقة ، ويصف عليها من الرطب الجني الحاستوي فرشة . ثم ينثر عليها فستق ولوز مدقوقين ناعماً وخبخاش محمصاً فرشة . ثم يعاد الرطب وفوقه

كما ذكر الى ان يبقى من الدست نصفه . وتكون الفرشة النوقانية من اللوز والفسق . ثم يسكب عليه قدر نصف رطل جلاباً و اوقية ماء ورد قد أرمي فيه نصف درهم زعفراناً ويغطى برفافة ، ويعلى عليه دجاج سمين . قد حشى جوفه بالسكر واللوز والفسق المعجون بماء الورد المطيب وزعفر باطنه وظاهره . فاذا استحکم نضجه رفع .

( صفة جوذاب آخر ) :

يؤخذ لباب السמיד فيضرك باليد فركاً جيداً ، ثم يجعل في دست نحاس مبيض ، ويخلط به اللوز والفسق المدقوقان ناعماً ويسير من خشخاش محمص ، ويصب عليه اوقية ماء ورد قد ديف به ثلاث درهم زعفراناً ، وي طرح عليه غمره جلاباً . ومن ازاد طرح عليه سكرأ او عسلاً محلولاً ، ويعلى عليه دجاج سمين محشو كما تقدم ذكره الى ان ينضج . ويرفع ويستعمل . وطريق تعليق الدجاج على الجواذيب هو ان يعلق في التنور ويرصد ، فاذا قارب ان يجري دهنه طرح الجواذيب تحته .

## فصل في الأخبصة

( صفة خبيص ) :

يؤخذ لب ( خبز ) سמיד مفروك كالفستق نصف رطل وشيرج ربع رطل ، يجعل الشيرج في دست نحاس مبيض ، ( ويغلى ) وينثر عليه الخبز المذكور قليلاً قليلاً ، ويحرك على نار هادئة ، ثم يلقى عليه سكر نقي مدقوقاً منخولاً ، ويحرك ، ويترك رطباً ويغرف ، وينثر عليه السكر . ( ومن الناس من يجعل عوض الشيرج لبناً حلياً ) .

( صفة اخرى ) يؤخذ رطل شيرج وي طرح عليه نصف رطل ماء ونصف درهم زعفران ، ( ويربع رطل من الدقيق السמיד ) ، ويداف بأوقية ماء

ورد ، ورطل عسل في موضع واحد ، (ويغلى) ويحرك باسظام حتى يطلق الدهن . ومن اراد طرح فيه كفاً من الخخاش وخمسة دراهم فستق (مقشر) ، ويغرف ويجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعماً .

(صفة اخرى) يؤخذ رطل شيرج يُجعل عليه من الدقيق السمين المحمص رطل ، ويغلى ويحرك حتى تنفوح رائحته ، ثم يطرح عليه ثلث رطل سكرًا محلولاً او عسلاً او دبساً . ثم يطبخ بنار هادئة ويحرك باسظام حتى يقذف دهنه ويرفع . فان كان سكرياً جعل تحته وفوقه السكر المدقوق المطيب بالكافور .

#### ( خبيص اللوز ) :

يؤخذ لوز حلو مقشراً مدقوقاً ناعماً رطل . وثلاثة ارطال سكر . يجعل السكر في دست وينوب بأوقيتين ماء ورد . فاذا ذاب وبدأ بالانعقاد طرح عليه اللوز (المدقوق) وحرك حتى ينضج ، ويغرف ، ويجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعماً ، وقد يعمل بدقيق فيجعل على الرطل السكر اوقيتان دقيقاً ، ويساق العمل السياقة المذكورة .

#### ( خبيص القرع ) :

يقشر القرع وينظف من حبه ويسلق جيداً . ثم يجعل على طبق مشبك (حتى ينشف) ، ويسحق في هاون حجر ويعصر باليد . فاذا طرح الشيرج في الدست وغلي وطرح بعده الدقيق . طرح بعد ذلك القرع . ثم يسقى الجلاب الى ان يتقند ويرفع .

#### ( خبيص الجزر ) :

يؤخذ الجزر فيقشر ويسلق ويخرج خشبه من جوفه . ثم يقطع صغاراً ويسحق . ويساق السياقة المذكورة في خبيص القرع .

## الباب التاسع

### في ذكر الحلوات وأصنافها

من ذلك ( حلواء يابسة ) :

صنعتها ان يؤخذ السكر فيحلل بالماء ، ويغلى الى ان ينعقد ، ثم يخرج من الدست فيجعل على بلاطة ناعمة ، حتى يفتّر حره . ثم يضرب بوتد حديد له رأس ناعم . ويلقى عليه . ولا يزال يمد باليد ويعاد الى الوتد كذلك الى ان يبيض . ثم يطرح على البلاطة ويعجن به الفستق ، ويقطع سيوراً وشواير . ومن اراد صبغه ألواناً بالزعفران او بالاسرنج ، وقد يلت منه شيء باللوز المقشر او بالسهم او الحشخاش .

( صابونية ) :

عملها ان يحل السكر : ثم يرفع من الدست ويجعل في اناء ، ثم يطرح الشيرج . فاذا غلى طرح عليه بعض الجلاب . ولكل رطل سكر اوقية ونصف اوقية عسلاً ويحرك . فاذا قارب الانعقاد ديف النشاء بماء وألقى عليه وحرك . ثم لا يزال يسقى باقي الجلاب الى ان ينعقد . ثم يطرح عليه لوز مقشراً مدقوقاً ناعماً . فاذا استحکم نضجه غرف في صحن ، وبسط ونثر عليه السكر المدقوق ناعماً المطيب .

### ( فستقية ) :

تعمل على الوجه المقدم ذكره ، الا انه يجعل عوض اللوز النستق .  
وتترك على النار فضل ساعة . ثم تبسط على بلاطة ناعمة . فاذا بردت قطعت  
شوابير ، ونثر عليها السكر المدقوق ناعماً ، وتسمى ايضاً ( المقرضة ) .

### ( مكشوفة ) :

صنعتها ان يؤخذ من السكر واللوز او النستق والعسل والشيرج اربعة  
اجزاء سواء . يدق السكر واللوز ويخلطان معاً . ويؤخذ من الزعفران قدر  
ما يصنعه ، فيداف بماء ورد ، ثم يطرح الشيرج في الدست حتى يغلى ويؤور .  
ويجعل العسل عليه ويحرك الى ان تظهر رغوته . ويطرح السكر واللوز  
على العسل ، ويواصل تحريكه على نار هادئة الى ان يقارب الانعقاد ويرفع .

### ( لوزينج ) :

يؤخذ رطل سكر فيسحق ناعماً . ويؤخذ ثلث رطل لوز مقشر فيسحق  
ايضاً ناعماً ، ويخلط مع السكر ويعجن بماء الورد . ثم يؤخذ من الخبز المرقق  
كخبز السنوسك ، وان كان ارق فهو اجود ، فيسبط الرغيف من ذلك  
الخبز ويجعل عليه اللوز والسكر المعجون ، ثم يطوى كالسير ويقطع قطعاً  
صغاراً ويصف . ويخلع الشيرج الطري حسب الحاجة ، ويجعل عليه ،  
ثم يغمر بالجلاب الذي قد اضيف اليه ماء الورد وينثر عليه الفستق المدقوق  
ناعماً .

### ( فالودج ) :

يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز ، فيدق الجميع ناعماً ، ثم يطيب  
بالكافور . ويؤخذ ثلث رطل سكر فيذاب بنصف اوقية ماء ورد على نار  
هادئة ثم يرفع . فاذا افرت حرارته طرح عليه السكر واللوز المدقوق ،

وعجن به . فإن احتاج الى تقوية زيد سكرأ ولوزأ . ثم يعجن عجناً قوياً ويعمل منه اوساط ويطبخ وشوابير وغير ذلك . ثم يصف في صحن أو طبق ويستعمل .

( مكفن ) :

يؤخذ رطل سكر وثلاث رطل لوز او فستق ، فيدق الجميع ناعماً ، ويعجن بماء الورد عجناً قوياً . ثم يطرح في اللست اوقية شيرج . ويحل نصف رطل سكر فيعمل جلاباً . فاذا غلى الشيرج طرح عليه ثلث الجلاب ، ويواصل تحريكه . ثم يطرح عليه اوقية نشا مدافأ بماء . ولا يزال يحرك حتى ينعقد ، ثم يطرح على بلاطة ناعمة حتى يبرد . ويبسط قطعاً صغاراً مربعة قدر الكف . ثم يجعل عليه شيء من ذلك السكر واللوز والمعجون ويلف على هيئة الأوساط ، ثم يذر عليه السكر المطيب ويرفع .

( برد ) :

صنعته ان يؤخذ الدقيق السميد النائق ويعجن رقيقاً ويترك حتى يختمر . ثم ينصب اللست على النار ويجعل فيه شيرج . فاذا غلى غرف من ذلك العجين نقطة من الشيرج جمدت ، وكلما نضج شيء بعد شيء غرف بمشبكة اخرى حتى ينشف من الشيرج . ويؤخذ قدر الحاجة عسل فيذوب بماء ورد ويجعل على النار حتى يغلى ويصير له قوام . ثم ينزل من على النار ويساط وهو في اللست حتى يبيض . ثم يرمى البرد عليه ، ويجعل على بلاطة ناعمة مدهونة ، ويجمع على هيئة القالب ، ثم يقطع قطعاً ويستعمل .

( سمك وأقراص ) :

يؤخذ رطل ونصف رطل سكر ونصف رطل لوزاً حلواً ، مقشوراً ، فيدق ناعماً ويطيب بيسير من المسك . ويؤخذ من العسل الجليد التي نصف رطل ، فيجعل في اللست مع اوقية ماء ورد حتى يغلى ويرمى رغوته .

ثم تداف اوقية نشا بماء ورد تجعل على العمل ، ويحرك ساعة حتى يبدأ بأن يصير له قوام . ثم يلقي عليه السكر واللوز المدقوق ، ويضرب باسظام ضرباً جيداً حتى ينعقد ، ثم ينزل من على النار ويترك على بلاطة ناعمة حتى تفتّر حرارته . ثم يعمل منه سمك واقراص في قوالب من خشب منقوشة قد عملت لذلك بالقصد . ويصف السمك في صحن والاقراص من حوله . وقد تعمل من هذا دجاجاً وخرفاناً وغير ذلك من التماثيل جميعه بالقالب على نحو ما يراد . وقد يؤخذ الفستق المقشور فيجعل على وجه الاقراص المذكورة . ومن اراد صبغ السمك بشيء من الزعفران المداف بماء الورد .

## الباب العاشر

### في عمل الخشكنانج والمطبق والقطائف

وما يجري مجرى ذلك مما يخالطه الدقيق

( خشكنانج ) :

هو ان يؤخذ الدقيق السميد الفائق . ويجعل على كل رطل ثلاثة اواقي شيرج . ويعجن عجناً قوياً ، ويترك حتى يخنم . ثم يقرص مستطيلاً ، ويجعل في وسط كل واحدة بمقدارها من اللوز والسكر الدقيق المعجون بماء الورد المطيب ( وليكن اللوز مثل نصف السكر ) ، ثم تجمع على العادة وتخبز في القرن وترفع .

( مطبق ) :

يعمل من عجين مثل عجين الخشكنانج ، الا انه يجعل على كل رطل من دققة اربع اواقي شيرج . ويجعل في وسطه ، اذا عمل اقرصاً وخبزاً منقوشاً بقلب خشب قد عمل بالقصد ، بين كل قرصين قدر الحاجة من الحلواء الساذجة وهي الحالية من اللوز والفسنق القليلة الشيرج .

( ارنين وخبز الأبازيرو ) :

الارنين : عمله ان يجعل على الرطل من الدقيق ثلاث اواق من الشيرج

الطري ، ثم يعمل اقراصاً ، ويجعل في جوفها اللوز او الفستق والسكر المدقوق ناعماً المطيب وتجمع وتخم . وليكن لها قالب كالحق . ثم يخبز في الفرن . ومن الناس من يأخذ من التمر قدر الحاجة فينزع نواه ويعجنه بشيء من ماء الورد والسهم والخشخاش المحمص ويجعله في جوفه .

واما خبز الابازير فهو ان يجعل على الرطل من الدقيق اربع اواقي شيرج ، ونصف ربع من السهم المقشور ، ويعجن جيداً ، ثم يخبز في الفرن ويرفع .

### ( أقراص مكللة ) :

صنعتها ان يؤخذ من الدقيق الفائق قدر الحاجة ، فيعجن متوسطاً بين الرقة والنعانة ويترك حتى يختمر . ثم يؤخذ السكر والفستق فيدق هذا ناعماً ، ويعجن بجلاب ، ويطيب ويعمل اقراصاً لطافاً ، ويلبس من ذلك العجين ، ويخبز في الفرن . ويؤخذ نصف رطل سكر ويذر على السكر المحلول . ولا يزال يحرك حتى يصير له قوام . ويفرغ في اناء . ثم تغمس تلك الأقراص فيه وهو يحمدها عليها . ثم يذر عليها سكر مدقوقاً ناعماً مطيباً . وترك حتى تبرد وتستعمل .

### ( قطائف ) :

هي ألوان : فمنها المحشوة ، وهي التي تخبز مستطيلة ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعماً وتطوى وتصف ، ويلقى عليها ، الشيرج والجلاب وماء الورد والفستق المدقوق ناعماً . ومنها المقلوة وهي التي تخبز اقراصاً ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعماً المعجون بماء الورد . ثم تطوى وتقل بالشيرج ، وتخرج منه تغمس في الجلاب وترفع . ومنها الساذجة وهي التي تجعل في صحن ويسكب عليها الشيرج ثم الجلاب وماء الورد والفستق ، المدقوق ناعماً .

### ( اقراص مكررة ) :

يؤخذ دقيق سميد فيعجن رقيقاً ، ويترك حتى يختمر ، ويؤخذ رطل سكر وثلاث رطل جوز . فيدق هذا ناعماً ويعجن بماء ورد وجلاب قوياً ويعمل منه اقراص لطاف . ثم تلبس من ذلك العجين وتقلّى في الشيرج ، وتخرج منه فتغمس في الجلاب ، وترمّل في سكر مدقوق . ثم تعاد الى العجين كذلك ثلاث مرات . ثم يذر عليها السكر المدقوق المطيب ناعماً وترفع .

### ( لطائر ) :

هي عجينة يعمل رقيقاً ، ثم يقلّى بالشيرج في المقلّى اقراصاً ، ويخرج ويغمس في الجلاب ويذر عليه السكر .

### ( مبحرة ) :

يؤخذ لباب الخبز السميد ، ويفرك باليد فركاً جيداً ، ثم يخلط معه اللوز والفتسق مقشرين محمصين مدقوقين . ويذرّ عليه يسير سكر ، ويخلع الشيرج ويلقى عليه . ثم يغمر بعد ذلك بالجلاب الحار وماء الورد ويرفع .

### ( لقم القاضي ) :

هذا اللون يكون في عجينة قوة . واذا اختمر يؤخذ قدر البندقة فتقلّى في الشيرج ، ثم تغمس في الجلاب ويذرّ عليها السكر المدقوق ناعماً .

### ( رطب معسل ) :

يؤخذ الرطب الجنيّ الفريق فيسقط في الظل والهواء يوماً ، ويؤخذ فينزع نواه ، ويجعل عوض كل نواة لوزة مقشرة ، ثم يؤخذ لكل عشرة ارطال رطباً رطلان عسلاً ، فيغلى على النار بأوقيتين ماء ورد ونصف درهم زعفران . ثم يلقي الرطب فيه ويحرك ساعة . ثم يرفع حتى يبرد ، فإذا برد ذرّ عليه السكر المدقوق ناعماً المطيب

بالمسك والكافور والسنبل . ويجعل في براني زجاج ، ويذر على رؤوسها من ذلك السكر المدقوق المطيب . وتعطى ولا تفتح حتى يبرد الزمان وتدخل كوانين .

### ( صفة عمل رطب في غير أوانه ) :

يؤخذ القسب الكبار الذي لم تفلح اعماقه . ويؤخذ بطيخة رقية خضراء فيقوم رأسها على قدر اليد ، ثم يخرج ليها دون الماء ، ويترك فيها من ذلك القسب قدر الحاجة ، ويعاد رأسها إليها ويترك يوماً وليلة ، ثم يخرج منها وكأنه الرطب الجني .

### ( حميس )

يؤخذ الخبز النقي اليابس او الكعك ويدق جيداً . وليكن منه رطل . ومن التمر الازاد او المكنوم نصف أو ربع رطل ، وليكن مزروع النوى ، ومن لب اللوز او الفستق المدقوقين ثلاث أواق ، ويمرّس الجميع باليد مرساً جيداً قوياً . ثم يخلع من الشيرج اوقيتان وتسكب عليه . ولا يزال يعمك باليد حتى يختلط ، ويعمل منه كيب وترمل في السكر المدقوق ناعماً . ومن أراد جعل عوض الشيرج سمناً . وهذا يصلح للمسافرين .

### ( شوابير ) :

يؤخذ مقل مدور قائم الجانب ، ويلقى فيه قدر اوقيتين شيرجاً ، فاذا اغلى طرح عليه قدر ثلاث أواق عسلاً . ثم يؤخذ نصف رطل دقيقاً سميداً محمصاً ، فيخلط به من اللوز المحمص والفستق والبندق مقشرة مدقوقة ناعمة اوقيتان ، وسكر مدقوقاً ناعماً اوقيتان ، ثم يذر على العسل ويحرك الى ان ينعقد وتفوح رائحته . وان احتاج الى تقوية زيد من الدقيق الموصوف . ثم يرفع حتى يبرد ويقلب على بلاطة ناعمة ، ويقطع شوابير وتغمس في الجلاب ، ثم يذو عليها السكر المدقوق ناعماً المطيب ، وترفع .

### ( صفة عمل الكبولاء ) :

وهي التي تسمى (عصيدة) . يحمص من الدقيق السميد ثلاثة ارطال وترفع . ثم ينصب الدست على النار ويطرح فيه ثلاث أواق شيرج وربع اوقية كمون صحيحاً . فاذا اغلى وفاحت رائحته ، صب عليه قدر رطلين ماء وأغلى ساعة . ثم يطرح عليه اوقية ارز مغسولاً . فاذا اغلى ونضج الارز طرح عليه الدقيق ويكون طرحه ذراً . ويواصل تحريكه باسظام ، فاذا انتهى الدقيقت سقى الشيرج قليلاً قليلاً نحواً من اوقية ، فاذا انعقد واستحکم نضجه وفاحت رائحته رفع من على النار ، وتدهن الاواني بالشيرج ، ويغرف ويجعل على وجه الشيرج المغلى ولب الجوز والفسق المدقوقين ناعماً والسهم المقشر المحمص . وبعده يجعل عليه الجلاب او العسل ويؤكل . ومن أراد جعل على وجهه عوض الشيرج السمن .

انتهى كتاب الطبخ



الذيل

# معجم المأكل الدمشقية



( ابو شلهوب ) :

يُصنع من البرغل والباذنجان والكرنب والكزبرة والثوم . يقطع الباذنجان بقشره قطعاً صغيرة ، ويقلى بالسمن ، وبعدها يقلى الكرنب بعد تقطيعه ايضاً قطعاً صغيرة ، ويضاف اليه كمية من الماء حتى ينضج ، وبعدها يضاف الى الباذنجان والكرنب كمية البرغل ، وتترك حتى تنضج جيداً . وبعدها يضاف اليها .

( ارنية ) :

وتعرف عند أهل الشام (بالفاختية) ، وتصنع من اللبن والطحينة وعصير الرمان والحمص والقرنبيط ، ويضاف الى ذلك اقراص الكبة ، ويكون حجم القرص صغيراً .

طريقة الصنع : يغلى اللبن وبعدها يضاف اليه الطحينة مضافاً اليها عصير الرمان ، وتوضع على النار من جديد ، وبعدها يضاف اليها مقدار من الحمص المسلوق ، والقرنبيط المسلوق مقطعاً قطعاً صغيرة ... وبعدها يُضاف اليها اقراص الكبة ، ونبقئها على النار مدة لتنضج أقراص الكبة ، وبعدها ترفع من على النار ، وتسكب في الأواني ، ويوضع على وجه الأواني القرنبيط المسلوق للتزيين . والكزبرة مضاف اليها الثوم بعد قليهما بالسمن وتترك على النار مدة قليلة وترفع من على النار .

### (ارز مفلفل) :

ويصنع من الرز والسمن ويضاف أحياناً الشعيرية . تغلى الشعيرية بالسمن ، يُضاف إليها كمية من الماء تعادل كمية الرز المراد طبخه ، وتترك حتى تغلى ، وبعدها يُسَقَط الرز ، ويترك حتى ينضج ، وبعدها تغلى كمية من السمن الكافي لمقدار الرز المطبوخ وتوضع على وجه الرز .

### (ارز بطاسة) :

يصنع بنفس طريقة الرز السابقة ، ولكن يوضع في اسفل الوعاء مقدار من اللحم المفروم مع الصنوبر والقلوبات ، وعند نضج الرز يقلب في وعاء ، ويظهر على الوجه اللحم والصنوبر والقلوبات . ويصنع الرز في هذه الحالة بدون اضافة الشعيرية .

### (انكنار = ارضي شوكي) :

ويصنع في عدة طرق ... يصنع بالزيت ويصنع باللحم والسمن . طريقة صنعه بالزيت : يقشر الانكنار ويسلق بالماء ، وبعد نضجه يصفى من الماء ويضاف اليه مقدار من عصير الليمون .

— نقلي كمية من البصل المقشر بشكل طويل بالزيت وبعدها نضيف الانكنار اليه ونتركه قليلاً على النار الهادئة ، وبعدها نرفعه عن النار .

طريقة صنعه بالسمن واللحم : نسلق اللحم حتى ينضج ، وبعدها نسلق الانكنار قليلاً ونصفيه من الماء ، ونقلبه بقليل من السمن ، ثم نضيف اليه اللحم مع المرقعة ، ونتركه على النار قليلاً ثم نرفعه .

وبطريقة اخرى : يصفى الانكنار بعد سلقه وقلبه بالسمن بالصينية ، ويوضع فوق كل واحد منه مقدار من اللحم المفروم المقلي ، ويضاف اليه قليل من الماء ويترك على النار حتى ينضج .

(بيض مقلي) :

طريقة الصنع : يقلى البيض اما بالسمن او بالزيت . ويقلى إما كل واحدة على حدة او يُخفق بشكل جيد وبعدها يُقلى . ويضاف اليه احياناً اللحم المفروم ، او البقدونس المفروم ، او البصل المفروم .

(بيض غم) :

طريقة الصنع : يصنع بعدة طرق : اما مسلوفاً ويُضاف اليه الملح وللقليل ، ويؤكل ، أو يقطع ويقلى بالسمن ، أو يشوى على النار .

(بامية) :

طريقة الصنع : يزال القسم الأعلى من قرن البامية وبعدها تقلى قليلاً ويُضاف اليها قليل من الماء مع عصير البندورة ، وتترك مدة على النار ، ويضاف اليها بعد ذلك عصير الرمان ، ثم يضاف اللحم المفروم مع الكزبرة والثوم بعد قليهما .

وبطريقة اخرى : يقلى مع البامية مقدار من البصل المفروم بشكل طويل ، وبعدها يضاف اليها كمية من الماء مع عصير البندورة ، وبعدها عصير الرمان ، وأحياناً يوضع معها بعض قطع البندوره وتُضاف اليها قطع اللحم المسلوقة ، وتترك على النار حتى تنضج .

(بزاليا) :

طريقة الصنع : بعد تقشير قرون البازلاء تقلى بالسمن ، ويضاف اليها كمية لازمة من الماء مع مقدار من الملح ، ومقدار كافٍ من عصير البندورة ، وتترك على النار حتى تنضج البازلاء ، وتضاف اليها كمية من اللحم المسلوقة ، او يضاف اليها بعد نضجها اللحم المفروم المقلي .

### ( بوراني سبانخ ) :

طريقة الصنع : يقطع السبانخ قطعاً متوسطة بعد تنظيفها ، ثم تقلى بالسمن ويضاف إليها كمية من مرقة اللحم المسلوق مع قليل من الماء واللحم المسلوق ، وتترك على النار مدة كافية للنضج ، ويضاف إليها الكزبرة والثوم .

### ( براصيا ) :

طريقة الصنع : تقف البراصيا بعد غسلها ، ثم تقلى بالسمن ، ويضاف إليها اللحم المسلوق مع المرقة ، وتترك مدة على النار ، ثم يضاف إليها الكزبرة والثوم وتتركها مدة حتى تنضج .

### ( بوراني بقلة - بوراني خبيزة ) :

يُصنَعُ بنفس طريقة البوراني بسبانخ .

### ( برغل محمص ) :

طريقة الصنع : يحمص البرغل قليلاً على النار ، وبعد ذلك نضع قليلاً من السمن في وعاء ، ونضعه على النار ، ثم نضع فوقه - أي السمن - كمية من الماء تناسب البرغل المراد طبخه ، ثم نتركه حتى يغلي ، وبعدها نضيف إليه البرغل ونتركه حتى ينضج .

### ( باذنجان محشي ) :

طريقة الصنع : نفرغ قلب الباذنجان بمحضر خاص ، ثم نغسله ، وبعدها نحشيه بالرز المخلوط باللحم المفروم والبهارات والعصنر ، وبعد حشيه نضع فوقه قليلاً من الماء مع عصير البندورة او التمر هندي ، ونتركه على النار حتى ينضج ، ثم نضيف إليه الثوم المدقوق وقليلاً من التنعنغ اليابس الناعم .

( باذنجان مقلي ) :

يقلى الباذنجان بالزيت بعد تقطيعه بالشكل المراد ويُقلى اما مقشراً او بدون تقشير .

( بندورة محشية ) :

طريقة الصنع : تؤخذ كمية من البندورة الخضراء قليلاً ، ثم يُفرغ قلبها وتحشى بالأرز واللحم المفروم والبهارات ، أو تحشى باللحم المفروم والصنوبر فقط . ثم تقلى بالسمن قليلاً . وتُصَفَّ في صينية ، ويوضع فوقها عصير البندورة ، مع مقدار من الملح ، وتترك على النار حتى تنضج .

( بطاطا ) :

تصنع بطرق عديدة إما مسلوقة او مقلية بالزيت أو مقلية بالسمن ، او محشية باللحم المفروم والصنوبر ، ويضاف اليها عصير البندورة وتطبخ بالطريقة الآتية : تقطع قطعاً صغيرة وتقلى بالسمن ، ويُضاف اليها عصير البندورة مع قليل من الماء ، وتترك حتى تنضج . وبعدها يضاف اليها الكزبرة والثوم واللحم المفروم المقلي ،

وبطريقة اخرى : تقطع البطاطا قطعاً صغيرة ، ويقطع البصل قطعاً طويلة ، ويقلى بالزيت ، ثم يضاف اليه عصير البندورة مع مقدار من حبات الثوم ، ويترك على النار مدة كافية حتى ينضج .

( بيا غنوج ) :

يشوى الباذنجان على النار ، ثم يقشر ويدق ، ثم يضاف اليه الثوم المدقوق وعصير الرمان وقليل من الثوم والبقدونس المفروم مع الملح ، ثم يسكب في اوعية ويزين بحبات الرمان والبقدونس المفروم ، ويوضع فوقه مقدار من الزيت النقي .

### (تويتات) :

طريقة الصنع : يصنع بعدة طرق وعدة انواع : قوامه الاصلي الطحين مضافاً اليه الماء والسمن . يعجن جيداً مع اضافة قليل من الخميرة ، ويترك مدة بسيطة ، ثم يرق قطعاً ويُحشى اما بالجوز او الفستق المدقوق مضافاً اليه مقدار كافٍ من السكر ، ثم يقلى بالسمن او يشوى بالفرن ونسبة المقادير : كل ٢١ ك طحين يضاف اليه ١ ك سمنه .

### (تويّة) :

طريقة الصنع : نضع عصير التوت مع كمية من الماء ، وكمية من السكر الكافية ، يغلى على النار ويوضع فوقه قليل من النشاء المذوب ويترك على النار حتى ينضج .

### (تولي) :

طريقة الصنع ؛ تقطع كمية من الخضر كالباذنجان والكوسا والبطاطا والفاصوليا والبندورة والبصل ، وتقلّى مجتمعة بالسمن ، ويضاف بعدها الماء وعصير البندورة ، ثم يضاف اليها حب الثوم ثم تترك على النار حتى تنضج .

### (تسقية بزيت) :

طريقة الصنع : يقطع الخبز قطعاً صغيرة ، ثم يبيل بمرقة الحمص الساخن ، ثم يضاف اليه الحامض المخفوق بالزيت الطيب ، ويوضع فوقه الحمص المسلوق بمقدار كافٍ ، ويرشّ فوقه قليل من الكمّون الناعم .

### (تسقية بيدوة) :

يقطع الخبز قطعاً صغيرة : يبيل بمرق الحمص الساخن ، ثم يوضع

فوقه طبقه من الحمص المسلوقه ، ثم توضع طبقة اخرى من الحمص المدقوق المخلوط مع الطحينة والحمص ، ثم طبقة اخرى من الحمص المسلوق ، ثم يوضع فوقه كمية لازمة من السمن الساخن ، ويجلّل بالبقدونس المفروم .

( جبن ) :

طريقة الصنع : يسخن الحليب قليلاً ثم يضاف اليه قطعة مناسبة من المنفحة ، ويغطى حتى يتخثر ، وبعد ان يبرد يعاد على النار قليلاً ، ثم يحرك ، ويوضع في وعاء للتصفية ، ويصبح بعدها كتلة واحدة ، ويقطع قطعاً متناسبة .

( حراق باصبهه ) :

يسلق العدس على النار حتى ينضج ، ثم يُضاف اليه كمية من الحمص اللازم : رمان أو تمر هندي ، ثم يضاف اليه العجين المقطع ، ويترك حتى ينضج ، ويضاف اليه الكزبرة مع الثوم الناعم المقلي بالزيت ، وبعد السكب يزين بالخبز المقلي والبصل المقلي بالزيت .

( حمص بالزيت ) :

بعد سلق الحمص يصفى من الماء ، ويدق ، ويضاف اليه الحمص والطحينة ، والثوم والملح ، ثم يخفق جيداً ويوضع بالصحن ويوضع فوقه مقدار من الزيت .

( حمص بالسمنة ) :

يصنع بنفس الطريقة السابقة ، ويوضع فوقه السمن بدلاً من الزيت ، واحياناً يضاف الى السمن اللحم المفروم المقلي مع الصنوبر .

( خُبْبِيْزَة بِالزَّيْت ) :

طريقة الصنع : تقطع الخُبْبِيْزَة بعد غسلها ، ثم تقلى بالزيت مع قليل من البصل المقطع ، يضاف اليها الكزبرة والثوم الناعم ، ثم تترك لتتضج على النار ، وبعد سكبها يزيّن الصحن بالبصل المقلي وحب الرمان .

( خضْر مشكّلة ) :

تقطع كمية من الخضّر كالبادنجان والكوسا والبطاطا مع كمية من البصل ، ثم تقلى جميعاً بالزيت ، ويضاف اليهم حب الثوم وقليل من الماء والملح الكافي ويترك حتى ينضج .

( خلّاط بشوفدر ) :

يسلق الشوندر ثم يبشر ناعماً ، ويضاف اليه الابن والطحينة ، ويقدم بعد ان يخلط مع قليل من الثوم الناعم .

( لحمَة بخل ) :

يسلق اللحم بعد تقطيعه ، ويضاف اليه البصل المقطّع ، وبعد الاستواء يضاف اليه كمية من الخل ، ثم يقدم بشكل فته .

( خشاف مشكل ) :

طريقة الصنع : تقطع الفاكهة الموجودة قطعاً مناسبة ، ثم تسلق بالماء حتى تنضج ، ثم يُضاف اليها كمية من السكر الكافي مع قليل من النشا المذوب ، وتترك على النار مدة كافية للنضج الكامل . ويضاف اليها احياناً بعض الصباغ بلون الزهر للتزيين .

( خشاف زبيب ) :

بعد سلق الزبيب بالماء نتبع نفس الطريقة السابقة .

( خشاف تفاح ) :

بعد سلق التفاح نتبع الطريقة السابقة .

( خشاف برتقال ) :

يختلف عن صنع الخشاف السابق . بعد تقطيع لب البرتقال قطعاً متناسبة يضاف اليه الماء البارد المحلىّ بالسكر ، ثم يضاف اليه قليل من ماء الزهر ، ويرد بالتلج . ثم يؤكل هكذا . واحياناً يمكن اضافة بعض الفاكهة مع البرتقال .

( داوود باشا ) :

طريقة الصنع : تدق اللحمه ناعمة ، ثم تصنع بشكل كرات صغيرة ، وتقل بالسمن ، ثم يضاف اليها الماء مع عصير البندورة مع البصل الناعم المقلي ، ويترك على النار مدة كافية للنضج ، ويؤكل بعد ذلك مع الأرز المطبوخ .

( دبابة ) :

تصنع بطريقة الكبّة ... بعد دق البرغل مع قطعة من الدهن والبصل ، يضاف اليها الجوز المدقوق والبقدونس المشروم مع قليل من البهارات .

( ديك هندي ) : ( ديك رومي ) :

١ - يصنعان بنفس الطريقة ... بعد التنظيف يسلق على النار ، ثم يقل بالسمن ، ويضاف اليه قليل من الماء مع البهارات ( القرقة والفلفل وقطعة من البصل ) ، ويترك على نار هادئة ، حتى ينضج تماماً .

٢ - وبطريقة اخرى : يُقل اولاً ثم يوضع فوقه الماء ، ويترك حتى النضج ، ويقدم مع الرز المطبوخ .

٣- يسلق اللحم نصف سلقه ، ثم يشوى بالفرن ويؤكل مع الحمص والزيت والثوم .

(دجاج محمر) :

يصنع بنفس الطريقة السابقة : يسلق ثم يقلى بالسمن .. ويقدم مع الخضرة المطبوخة او الأرز .

(رشتاية) :

تصنع بشكلين : الشكل الأول رشتاية بعدس : بعد تقطيع العجين يسلق العدس ، ثم يضاف اليه العجين المقطع ويترك حتى ينضج ويضاف اليه الكزبرة والثوم .

- الرشتاية بحليب :

بعد غلي الحليب يضاف اليه السكر اللازم ، ويقطع العجين ويترك حتى ينضج .

(روستو) :

يحضّر اللحم بشكل خاص (شكل اسطواني) ، ويربط بنحيط ، ويضاف اليه القرمز والثوم ، ثم تقلى كمة اللحم بالسمن ويضاف اليه كمية من الماء ، وترك على النار حتى تنضج ، ويقدم بجانب الخضرة المطبوخة .

(زهرة مقليه) :

تقطع الزهرة الى قطع صغيرة ، ثم تقلى بالزيت ، وبطريقة اخرى تسلق نصف استواء ثم تقلى بالزيت .

(زنكل) :

نوع من أنواع الحلويات . يعجن الطحين جيداً بالماء ويضاف اليه قليل

من الخميرة . ثم يترك مدة كافية حتى يتخمر ، ثم يقلى بالزيت بعد تقطيع العجين الى قطع بأشكال مختلفة منها الدوائر والكرات والحلقات ، ثم يضاف اليه القطر .

( زغاليل ) :

تتبع في طبخه طبخ الدجاج . بعد التنظيف يطبخ بإحدى الطرق السابقة اما مسلوفاً أو مقلباً او مشوياً .

( سقي ازبقي ) :

تصنع بنفس طريقة الرشاية بعدس . وما هي الا اسم ثانٍ للرشاية بعدس .

( سنوسك ) :

يصنع من العجين وذلك بعد تقطيعه بعرض ( ٤ ) سم ، ثم يحشى بالفستق ، ويجعل بشكل مثلث ، ثم يقلى بالسمن ويوضع بعد ذلك بالقطر .

( سفرجلية ) :

يقشر السفرجل ويسلق ثم يصفى . ويوضع فوقه القطر ، ويوضع فوق ذلك طبقة من القشطة .

( سمك مقلي ) :

بعد تنظيف السمك جيداً يملح ويرش بقليل من الطحين ، ثم يقلى بالزيت ويقدم .

( سمك مشوي ) :

بعد التنظيف يوضع بالوعاء بعد دهنه بطبقة من الزيت . ويلف بقطعة ورق كافية لتغطيته جيداً ، ثم يدخل الى الفرن حتى ينضج .

### ( سمك بطرطور ) :

بعد قلي السمك يفصل اللحم عن العظم ، ويوضع فوقه طبقة من الطحينة المزوجة بالحمض (حمض الليمون) مع الثوم المدقوق والبقدونس المفروم .

### ( سلطات ) :

للسلطات انواع كثيرة.... منها ما يصنع بالبندورة بعد تقطيعها . ويضاف اليها البصل والبقدونس المفروم ، ثم قليل من الحمض والزيت .. وفي موسم الصيف يضاف اليها قطع من الخيار والتنع الاخضر .

ومنها ما يصنع بالخس ... بعد تقطيع الخس يضاف اليه البصل والحمض وقطع البندورة ، اذا توفر ذلك ... ثم يضاف اليها قليل من الزيت .

وهناك سلطات اخرى منها بالجوز ويضاف الجوز الناعم الى كمية البندورة المقطعة ، وبعد ذلك البصل والحمض .

### ( شيخ المغشي ) :

طريقة الصنع .. يخفر الكوسا ثم يحشى باللحم المفروم والصنوبر ، ثم يقلى بالسمن . ويوضع فوقه ماء ، ويترك حتى ينضج ، ثم يصفى من الماء ويوضع في اللبن المقل ، ويترك مدة بسيطة على النار ثم يرفع .

### ( شاورمه ) :

نوع من اللحم يوضع في سيخ كبير ويشوى على نار هادئة ثم يقطع تدريجياً ويقدم مع البصل والبقدونس المفروم .

### ( شوربه ) :

للشوربه انواع كثيرة ... الشوربه بخضر ... الشوربه بعدس ... الشوربه

بالشعيرية ... الشوربه برز ... شوربه بطاطا . الخ ..

— الشوربه بعدس :

يسلق العدس المطحون وبعد النضج يضاف اليه كمية من الرز . وبعد النضج يضاف اليه كمية من البصل المفروم مع اللحم المفروم المقلّي بالسمن . او قطع من اللحم المسلوق . ثم يضاف اليها البقدونس المفروم .

— الشوربه بشعيرية :

يسلق اللحم ثم يضاف اليه عصير البندورة بعد قليها بالسمن ، وتترك مدة على النار . ثم يضاف اليها الشعيرية ، وتترك مدة كافية للنضج ثم ترفع من على النار .

— الشوربه بتريبه :

يسلق اللحم ثم يضاف الى مرق اللحم كمية من الطحين بعد ان يذوب مع الحمض والبيض ، ثم يحرك جيداً مع مرق اللحم ، وتترك مدة على النار للنضج . وبعد النضج الكامل يقلى قليل من الفليفلة الحمراء بالسمن ، وترشق على وجه الشوربه .

— شوربه بطاطا :

تسلق البطاطا وتفرم حتى تصبح ناعمة جداً . ثم تضاف للحم المسلوق مع المرق ، وتحرك جيداً ، ثم تترك مدة على النار ثم ترفع ...

( شمندور ) :

يؤخذ حليب الصمغة ، ثم يضاف اليه الحليب العادي ، ويرفع على النار الهادئة ، ويحرك حتى يجمد ، وبذلك يصبح شمندور .

( شش بورك ) :

يفلى اللبن على النار ... ثم يعجن كمية من الطحين ، وبعد العجن تقطع قطعاً صغيرة ، وترقّ ، ثم تحشى باللحم المفروم والبصل والكزبرة المقليّة بالسمن . وبعدها تضاف كمية العجين المحشي الى اللبن ، وتترك على النار حتى تنضج . ثم يضاف اليها كمية من الكزبرة والثوم المقلي بالسمن .

( شاكريّة ) :

يفلى اللبن على النار . ثم يضاف اليه اللحم المسلوّق ، مع البصل المفروم المسلوّق مع اللحم . ويترك مدة على النار ، ثم يرفع .

( شلباطو ) :

يقطع الكرنب قطعاً صغيرة ، ثم يقلى بالسمن . ثم يضاف اليه مرق اللحم المسلوّق . ثم يضاف اليه الرز . ويترك حتى ينضج ، ثم يوضع فوقه قطع اللحم المسلوّق .

( صاجيه ) :

يقطع اللحم مع الدهن . ثم يترك على نار هادئة حتى ينضج ، ثم يضاف اليه اللبن المغلي ويقدم .

( صفيحة ) :

تصنع من اللحم المفروم مع اللبن ، وعصير رمان والبصل المفروم والملح والفلفل . ثم يرق العجين بشكل صفائح صغيرة ، ويمد عليه اللحم ، ثم يدخل الى الفرن حتى ينضج .

( صفادع مقلية ) :

بعد تنظيف الصفادع تقلى بالسمن . وتقدم مع الخضر او بدون شيء .

( طرطور ) :

ويصنع من الطحينية مع حمض الليمون ، ويضاف اليه الثوم المدقوق .  
ثم البقدونس المفروم .

( طحال مشوي ) :

يقطع الطحال قطعاً صغيرة ، ثم يشك بالسيخ ، ويشوى على النار .

( طباخ روحو ) :

يقطع الباذنجان والبندورة والبصل المقطع بشكل طويل . ويوضع  
معه قطع اللحم ، الغير ناضج ، وقليل من عصير البندورة ، ثم يرفع  
على النار . وقبل النضج الكامل يضاف اليه النعنع اليابس مع الثوم المدقوق .

( عجة ) :

يخفق البيض ، ويضاف اليه كمية من الطحين ، ثم يضاف اليه البصل  
المفروم والبقدونس المفروم وقطعة من الخميرة ، وتترك قليلاً حتى يختمر .  
ثم يقلى بالزيت بشكل قطع متوسطة الحجم .

( عكوب الجبل ) :

يقطع العكوب ثم يسلق على النار ، وبعدها يصفى من الماء ويضاف  
اليه اللحم المسلوقة مع المرقة ، ويضاف اليه البصل المفروم بشكل طويل  
بعد قليه بالسمن ، ويترك على النار حتى ينضج .

( فولية ) :

يقطع الفول ثم يقلى بالسمن ، ويضاف اليه اللحم المسلوقة والمرقة ،  
وتترك حتى النضوج ، ثم يضاف اليه الكزبرة والثوم المدقوق .

### ( فول مقلي ) :

يقطع الفول ، ثم يقلى بالزيت ، ويضاف اليه قليل من الماء ، وقبل النضوج يقليل يضاف اليه الكزبرة والثوم المدقوق ، ويترك على النار حتى النضوج الكامل .

### ( فاصولية ) :

بعد تقطيع الفاصولية تقلى بالسمن مع البصل المقطع قطعاً طويلة واللحم المقطع الغير ناضج ، ثم يضاف اليه الماء مع عصير البندورة . ويترك على النار حتى النضوج .

### ( لخللة ) :

بعد تقطيع اللحمه تقلى بالسمن ، ثم يضاف اليها الماء مع عصير البندورة ، وتترك حتى النضوج ، وتقدم مع البطاطا المقلية بالسمن او مع الخضر المطبوخة .

### ( فرايچ ) :

مشوية : تنظف الفرايچ ثم تشوى على النار وتقدم مع الثوم والحمض والزيت .

محمية : تنظف ثم تحشى بالرز واللحم المفروم والصنوبر ، ثم يضاف اليها الماء مع عصير البندورة ، وتترك على النار حتى تنضج .

### ( فتة كباب ) :

تقطع اللحمه وتسلق ، ثم يقطع الباذنجان قطعاً صغيرة ويقلى بالسمن ، ثم يضاف للحم المسلوقة ويوضع قليلاً على النار حتى النضوج الكامل ، وبعدها يقطع الخبز ويبل بمرقه اللحم ، ثم يوضع فوق اللبن مع الثوم المدقوق ، ويوضع فوقه اللحم والباذنجان .

(قرنبيط) :

يقطع القرنبيط الى قطع ، ثم يقلى بالسمن ، ويضاف اليه قليل من الماء ، وتترك حتى تنضج ، ثم يضاف اليها اللحم المفروم المقلي ثم الكزبرة والثوم المدقوق .

(قبوات) :

تنظف القبوات جيداً ، ثم تحشى بالرز واللحم المفروم والعصفر ، ويمكن اضافة قليل من الصنوبر ، ثم يغمر بالماء ويترك على النار حتى ينضج ويرفع من على النار .

(كبة) :

تصنع الكبة من اللحم والبرغل والبصل ... تدق اللحم دقاً جيداً ، ثم يضاف اليها البصل ، ويدق معها ثم يوضع معها البرغل ، وتدق حتى تصبح لينة وصالحة للكبيكة .

— الكبة المقلية :

تصنع بشكل اقراص مجوفة ، وتحشى باللحم والصنوبر ، ثم تقلى بالزيت .

— المشوية :

تصنع بشكل اقراص مسطحة ، ثم تحشى بالدهن والشحم والبقدونس المفروم ، وتضاف حبات الرمان والجوز المدقوق مع الخشخاش ، ثم تشوى على النار .

— الكبة بالصينية :

بعد صنع الكبة ... تمد على الصينية بعد دهن الصينية بكمية من السمن ،

وبعد مد أول طبقة من الكبة تمد فوقها طبقة من اللحم المفروم المقلي والصنوبر ( او الجوز المفروم ) ومعها بصلة مفرومة ومقلية ، وثم تمد الطبقة الثانية ثم تشوى في الفرن .

#### – الكبة باللبنية :

تصنع الكبة اقراصاً صغيرة ، وتحشى بالدهن والجوز المدقوق : او باللحم المفروم والصنوبر المقلي ، ثم توضع باللبن المغلي المضاف اليها قليل من الرز المسلوق ، وبعد النضج الكامل يضاف اليه ( الطرخون ) .

#### – كشك بكبة :

تصنع مثل الكبة اللبنية ، وبدل وضعها باللبن توضع بالكشك بعد غليه .

#### – كبة حميص :

كذلك تصنع اقراص صغيرة وتحشى باللحم المفروم والصنوبر ثم تقلى بالسمن ، ثم تصنع لها صالصة من عصير البندورة وعصير الرمان مضافاً اليه البصل المقطع قطعاً طويلة ومقلية وتوضع في الصالصة وتم ترفع على النار مدة بسيطة .

#### ( كوارع ) :

تنظف الكوارع جيداً وتسلق ثم تقدم بشكل فنة .. يقطع الخبز ويبل بمرقة الكوارع ثم يوضع عليه اللبن مع الطحينة ويوضع فوقها الكوارع والسمن المقلية ويقدم .

#### ( كفتا ) :

تدق اللحمية جيداً ثم يضاف اليها قليل من الخبز المبلول المفتت ثم بيضة او بيضتان حسب كمية اللحمية ، والملح والفلفل والبقدونس المفروم

وتدعك مع بعضها جيداً ثم تقلى بالسمن على شكل قطعاً صغيرة .

( كباب ) :

يفرم اللحم ويضاف اليها الملح والفلفل ثم توضع بالسيخ وتشوى على النار .

( كلاوي ) :

تصنع اما مقلية او مشوية او تطبخ مع البصل وذلك بتفطيع الكلاوي قطعاً صغيرة والبصل قطعاً طويلة ويقلى الجميع بالسمن ثم يضاف اليه قليلاً من الماء ويترك على النار حتى تنضج .

( لحمة ) :

— لحمة مشوية :

يقطع اللحم ثم يوضع في السيخ مع قطعاً من الدهن والبصل ويشوى على النار .

— لحمة مقلية :

يقطع اللحم ثم يقلى بالسمن او يسلق اللحم وبعد السلق يقلى بالزيت .

— لحمة بالصينية :

يفرم اللحم ناعماً وينرم معه البصل ويضاف الى اللحم الدهن المفروم يمد بالصينية ويشوى في الفرن .

— لحمة مدالله :

اي اللحمة الكفتا وقد ذكرناها في الصفحة السابقة .

( مبرومة ) :

تدق اللحمة مع البرغل التي تصيح كبة يوضع معها شيء من البهار والبصل ، وتفرم اللحمة وتقل بالسمن وتمد الكبة على حجر مبسط ويوضع وسطها وتلف ، وتوضع بصينية صغيرة وترسل الى الفرن وبعد النضج تقدم .

متبل :

يشوى الباذنجان ويقشر ويذق ثم يصف الجوز بعد غسله ويوضع فوق الباذنجان مع الطحينة والحامض والملح والثوم .

مقلوبة :

يقشر الباذنجان ويقطع ويقلى ، ثم تقلى اللحمة المبرومة مع الفستق الحلبي واللوز والصنوبر وتصفى في الطنجرة ، ثم يوضع الرز بعد التصويل ويوضع فوقه الماء المغلي . وترفع الطنجرة على النار الى ان ينضج ، ثم تقلب في الصينية وتقدم للطعام .

مخلوطة :

يغلى الحمص الى ان يقرب من الاستواء فيوضع فوقه العدس والأرز مع قليل من البصل وشيء من الكمون ويوضع فوق الجميع الماء المغلي ويرفع على النار ، ويوضع فوقها زيت الزيتون وبعد النضج تقدم .

مسقعة :

يقشر الباذنجان الاسود ويقطع قطعاً صغيرة ويوضع معه البصل والثوم والبندورة ويطبق على البارد ، ويرفع على النار وعند الاستواء يسكب بالصحون ويؤكل .

مشمشية :

يغلى لبن الماعز الرائب وتدق الكبة وتقرص اقرصاً صغيرة ، ثم توضع

في اللبن المخلي مع قليل من الفول الاخضر وورق السلق ، ويصوّل قليل من الارز ، ويوضع فوق اللبن قليل من النشا ويحرك وبعد النضوج يتقدم للطعام .

### معكرونة مجبنة :

تسلق المعكرونة اولاً حتى تستوي ويوضع فيه مصفاة ، وبعد التصفية تحمى السمنة وتوضع المعكرونة فوق السمنة وتقلب ثلاثة قلبات وتوضع في الصينية ، وتبرش الجبنة فوق المعكرونة ويوضع البقدونس ايضاً ، وتقدم للأكل .

### معكرونة بالفرن :

تسلق المعكرونة ويأخذ دجاجة وتسلق وتوضع عليها ماء البندورة ؛ وتوضع الدجاجة فوق المعكرونة وترسل الى الفرن حتى تحمر وتقدم للطعام .

### معكرونة بلبن :

تسلق المعكرونة وتصفى من الماء وتغسل بالماء الحار ، ثم يوضع لبن رائب مع الثوم فوق المعكرونة وتقدم للطعام .

### معجنات :

يعجن العجين ويرقق ويحشى باللحم المفروم المقلو مع الصنوبر ويقرص حسب الطلب ، ويوضع بفرن معتدل الحرارة حتى تنضج ويقدم للطعام .

### معمول :

يؤخذ كمية من الطحين ويعجن مع السمن عدله ، وتأخذ قليلاً من الفستق ويحشى في قلبه ، ويكون له قالب ويطب ويوضع في صينية او صدر ، ويشوى بالفرن ، وعند خروجه من الفرن يوضع له سكر ناعم مثل الطحين فوقه ثم يوكل .

### مفركة :

تصنع المفركة من البطاطا او من الكوسا . تقطع البطاطا او الكوسا قطعاً قطعاً صغيرة وتبلى بالسمن وتوضع فوقها اللحمه المترومه ويخفق البيض ويوضع فوق البطاطا او الكوسا وتحرك الى ان ينضج ويقدم .

### مكمور :

يختر الكوسا ويحشى بالصنوبر واللحمه المقلية ويوضع بالقدر ويصب عليه ماء البندورة وقليل من دبس الرمان وشيء من البصل المقلى ويملح بتدر الحاجة ويرفع على النار الى ان ينضج ويقدم للأكل .

### مالوخية :

يسلق اللحم حتى يستوي بشكل جيد ، وبعده يوضع السمن في الطنجرة وتتلى الملوخية ، وبعده توضع اللحمه فوق الملوخية وتوضع على نار هادئة ، ويوضع معها كزبرة وثوم بعد ان تهدأ تقدم للأكل .

### منزلة احمر :

تقطع البندورة ويزال البزر منها وتوضع في طنجرة ويوضع لها اللحمه المترومه والكزبرة والثوم على الوجه وتهدأ مدة بسيطة حتى تعقد وتسكب وتقدم للطعام .

### منزلة باذنجان :

يقشر الباذنجان ويشق طولاً ويقلى بالسمن حتى يصبح لونه زهري ونكون قد اخذنا اللحمه المترومه مع الصنوبر ونحشى الباذنجان ويحط في الطنجرة مع ماء قليل فوقها وتطبخ على النار .

### منزلة كوسا :

يقطع الكوسا قطعاً صغيرة ، ثم يقلى بالسمن ، ثم تؤخذ كدية من اللحم المفروم وتقلب اللحم حتى تنضج ، ثم يوضع فوقها الكزبرة المنرومة الناعمة والثوم قبل نزولها عن النار بقليل وتؤكل .

### مهلبية :

يطبخ الحليب مع النشا والسكر ويغلى على النار ويحرك الى ان ينضج ويسكب في الزبادي الى ان يبرد ويقدم .

### ميمونة - حلاوة :

يؤخذ الطحين ويحمص بالسمن العادي وتكون قد اخذنا كدية من السكر على قدر كمية حتى يصبح قطعاً ، ويوضع القطر فوق الطحين ويخفق مع بعضه ، واخيراً يسكب ويزين وجهه بال جوز او اللوز .

### هليون :

طريقة الطبخ : تساق اللحم حتى تستوي والهليون يقطع ويغسل ويغلى بالسمن وتوضع اللحم فوقه ، ويوضع فوق نار هادئة حتى يستوي .



# فهرس



صفحة	
٥	مقدمة
٧	مقدمة الدكتور جلبي
	<b>الباب الأول</b>
١٣	الحوامض وأنواعها
٢٤	فصل : في اللبن وما يطبخ منه
	<b>الباب الثاني</b>
٢٧	السواذج على اختلافها
	<b>الباب الثالث</b>
٣٥	ذكر القلايا والنواشف وأجناسها
٤٠	فصل : في السوذج والحلو من هذا الباب
٥١	فصل : في طبائخ الدجاج
	<b>الباب الرابع</b>
٥٢	في الهرائس والتوربات وما يجري مجرى ذلك
	<b>الباب الخامس</b>
٥٦	في المطبخات والبرارد والمعلوبة والسنبوسج وما يناسبها

	<b>الباب السادس</b>
٦٠ . . . . .	في ذكر السموك وما يعمل منها
٦٠ . . . . .	فصل في السمك الطري والوانه
٦٢ . . . . .	فصل في السمك المملوح والوانه
٦٣ . . . . .	فصل في الطريخ وما يعمل فيه
	<b>الباب السابع</b>
٦٥ . . . . .	في المخلات والأطباق والمطيبات
٦٧ . . . . .	فصل في الصياغ . . . . .
٦٨ . . . . .	فصل في المطيبات . . . . .
	<b>الباب الثامن</b>
٧١ . . . . .	في الجواذيب والأخبصة وما يجري مجراها
٧٣ . . . . .	فصل في الأخبصة . . . . .
	<b>الباب التاسع</b>
٧٥ . . . . .	في ذكر الحلاوات واصنافها . . . . .
	<b>الباب العاشر</b>
٧٩ . . . . .	في عمل الخشكناج والمطبق والقطائف . . . . .
	<b>الذيل</b>
٨٥ . . . . .	معجم المآكل الدمشقية . . . . .

