

المطبخ الحلبى

بحث قام بإعداده السيد حسّان خوجة

الحقوق محفوظة للجمعية السورية لذواقي الطّعام

حسان خوجة من مواليد حلب 1956. حائز على بكالوريوس في إدارة الأعمال وعلى شهادة دورة أصول تحقيق المخطوطات. عضو في الجمعية السورية لتاريخ العلوم عند العرب وعضو في جمعية العاديات. باحث في تاريخ الطّعام السوري. يعمل على تدوين موسوعة شاملة لوصفات المطبخ الحلبى وأدبياته. استشاري تغذية وذواقة خبير.

أولاً- مقدمة وتعريف

- 1- مقدمة المؤلف
- 2- تاريخ حلب
- 3- موقع حلب الجغرافي المتميز عند ملتقى الطرق التجارية

ثانياً- أجمل ما قيل عن المطبخ الحلبى

ثالثاً- بدايات شهرة المطبخ الحلبى

- 1- القوافل التجارية
- 2- العائلات التجارية الأوروبية التي استوطنت حلب
- 3- البعثات القنصلية
- 4- الإرساليات الدينية
- 5- المعاهدات الدولية

رابعاً- مواصفات المطبخ الحلبى

- 1- لقاء الحضارات
- 2- إعداد وتحضير وصفات مأكولات مشابهة لأطباق مأخوذة من حضارات أخرى
- 3- أهمية الطبخ في المجتمع الحلبى
- 4- كمال الوصفات
- 5- الحس الراقى لأهالي حلب نتيجة التقدم والبناء
- 6- التدوق هو معيار الجودة
- 7- خصوصية التعامل مع التوابل عند عطارين حلب
- 8- فوارق المائدة والطعام بين الأغنياء والبسطاء
- 9- تكامل أنواع الطعام في المأكولات الحلبية
- 10- خصائص استخدام مواد الطعام:
 - أ- الاهتمام بالتنوع وتجنب الهدر
 - ب- الابتكار والاستحداث
- 11- اللحوم في المطبخ الحلبى
- 12- الماشية واللحم
- 13- دور اللحم واللحام في تحضير الوصفات

خامساً- المأكولات العلاجية الخاصة بالحمية الغذائية

سادساً- قائمة الوصفات والأطباق الحلبية

سابعاً- قائمة الحبوب، الخضار والفواكه

ثامناً- الأدب ومطبخ حلب

- 1- الفنون في حلب
- 2- الأدب ومطبخ حلب
- 3- وصف الطعام والتغني بلذته
- 4- المناسبات الدينية والاجتماعية وأطباقها التقليدية
- 5- حكمة الأمثال عن المطبخ الحلبي
- 6- أشهر طبّاخي حلب
- 7- أسماء عائلات مشتقة من مهن مختلفة ومن مواد الطعام
- 8- منادات الباعة
- 9- الأمثال والأقوال المأثورة

-1

حلب الشهباء هي التاريخ بعينه. سجلها البشري واكب حياة امتدت آلاف السنين منذ رجل الكهوف وحتى زمن فارس الفضاء السوري الأول. نجد فيها الأوابد الأثرية التي تعبر عن عظمتها ومكانتها عبر العصور، حيث تمثلت فيها الحضارة بجميع وجوهها والتي كانت الأساس لكل ما هو حديث ومعاصر. كان هدفها الأول والأخير هو تقديم الإنسان في أجمل صورة وأبهى حلة وأعذب صوتاً وألذ طعاماً وأرقى تصرفاً وحسباً وسلوكاً وشفافية.

وكشأن كل من ولد أو عاش أو مرّ في حلب، فإن حبها يبلغ شغاف القلب ويتمكن من نبضاته وحماسته وفاءً لأصغر ذرة من ترابها، فإننا نلفظ اسمها ونتيه عشقاً وهياماً حتى الجنون. ولطالما كان الحلم أن نكتب سطرأ في سفرها الأزلي الأبدى وأن نسير على درب العلامة العظيم الأستاذ خير الدين الأسدي لنشر الفائدة بين المجتمع.

فقد كان أهل حلب فخورين بمدينتهم وبكل ما فيها حتى أن بعضهم يقول: "حلب أم الدنيا، ما في مثل مناخها وأهلها وأكلها" وكذلك: "حلب طبق من ذهب أم المعالي والرتب".

وبناء عليه، قمنا باختيار صفحات مشرقة يعتقدها البعض روتين الحياة اليومية، وهدفنا من ذلك إظهار عمقها وبعدها الحضاري. تلك الصفحات هي ما يمكن تسميته (المطبخ الحلبي).

-2

يبدأ تاريخ الحياة في مدينة حلب مع رجل الكهوف 7000 سنة ق. م مروراً بالحضارات التي توالى عليها دون انقطاع، وفق التسلسل الحضاري التالي:

السومرية	3100 ق.م.	2340 ق.م.
الأكدية	2340 ق.م.	2150 ق.م.
العمورية	2150 ق.م.	1600 ق.م.
الكنعانية (الفينيقية)	1900 ق.م.	500 ق.م.
الحثية	1600 ق.م.	1285 ق.م.
الآرامية	1200 ق.م.	1000 ق.م.
السريانية	1012 ق.م.	612 ق.م.
الكلدانية	605 ق.م.	539 ق.م.
الفارسية	539 ق.م.	333 ق.م.
الإغريقية	333 ق.م.	64 ق.م.
الرومانية	64 ق.م.	335 ب.م.
البيزنطية	330 ب.م.	635 ب.م.
الساسانية	573 ب.م.	636 ب.م.
الإسلام	632 ب.م.	
الأموية	661 ب.م.	750 ب.م.
العباسية	750 ب.م.	968 ب.م.
الحمداية	944 ب.م.	1001 ب.م.
الفاطمية	969 ب.م.	1055 ب.م.
السلجوقية	1055 ب.م.	1128 ب.م.
الصليبية	1096 ب.م.	1187 ب.م.
الأيوبية	1176 ب.م.	1260 ب.م.
المملوكية	1260 ب.م.	1516 ب.م.
العثمانية	1516 ب.م.	1920 ب.م.
الانتداب الفرنسي	1920 ب.م.	1946 ب.م.
الجمهورية العربية السورية	1946 ب.م.	

-3

إن الموقع الجغرافي لمدينة حلب بين ثلاث قارات: أوروبا وآسيا وأفريقيا أهلها للقيام بدور الوسيط في تجارة العالم بين الشرق والغرب حيث لا توجد أية قيود أو حدود أو معاملات مفروضة على انتقال الأفراد ونقل البضائع.

ثانيا- أحمل ما قيل عن المطبخ الحلبي

- في واجهة مطبخ السلطان أحمد، هناك لافتة عليها كتابة أن طباخه حلبي
- كتب أبو العلاء المعري في كتابه المشهور "رسالة الغفران للمعري"، أن طبأخي الجنة هم من حلب

ثالثاً- بدايات شهرة المطبخ الحلبي

-1

خلال عهد الإمبراطوريات والحضارات التي توالى على حلب والتي ذكرناها سابقاً، مثلت حلب المركز التجاري الأهم في العالم حيث تلتقي فيها كافة طرق الصين والهند وسائر المشرق وأوروبا وسائر بلاد المغرب وتصلها القوافل المؤلفة من آلاف الجمال محملة بكافة أنواع البضائع التي تباع فيها وبعاد تصديرها حتى بلغ عددها في إحدى سنين الازدهار خمسين ألف جمل. هذه الحركة الزاخرة بأجناس بشرية غنية بحضاراتها والتي امتزجت مع سكان حلب وزودتها بنسغها، ولا يخفى على أحد الدور الرئيسي الذي يلعبه التجار في نقل الحضارات.

-2

على أثر المعاهدات الدولية استوطنت بعض الأسر الأوروبية في حلب وكانوا يقطنون الخانات، فقد خصص 40 خاناً من أصل 68 لإقامة الجاليات الأوروبية المقيمة حتى عهد السلطان العثماني محمود الثاني الذي قضى على الإنكشارية وقلل من فسادهم في حلب وسمح للأجانب بترك الخانات والسكن خارج الأسواق، فسكنوا حي المشاركة وساهموا في بناء محلة العزيزية وأشادوا فيها منازلًا على الطراز الأوروبي حيث نلاحظ هنا الانتشار داخل النسيج السكاني للمدينة وأثاره.

-3

تواجدت في حلب القنصليات الأجنبية منذ القرن السادس عشر. نذكر منها على سبيل المثال لا الحصر:

1548	البندقية وفلورنس
1562	الفرنسية
1583	البريطانية
1607	الهولندية

-4

ترافقت الإرساليات الدينية مع الجاليات الأوروبية لتقدم الخدمات الدينية لها وكان في مدخل كل خان: جامع، كنيسة، وكنيس. وقد تواجدت في حلب الإرساليات الدينية التالية: الفرنسيين، الكبوشيون، الكرمليون، اليسوعيون، البروتستانت وغيرها...

-5

أثبتت الاكتشافات الأثرية والأبحاث التاريخية أن مملكة يمحاض (حلب) قد عقدت مع مملكة ماري في القرن 13 ق. م اتفاقية تجارية لتصدير البضائع ونقلها من حلب إلى مرفأ إيمار على نهر الفرات، كما أن حلب عقدت اتفاقيات تجارية مع الحثيين عام 1339 ق.م واتفاقية تجارية مع بيزنطية عام 969 م. ولم تتمكن المراسيم التي أصدرها الباباوات في روما والقاضية بمنع التبادل التجاري مع حلب من التأثير على الحركة التجارية المتبادلة وأصبحت المدن الإيطالية ترسل مبعوثيها لعقد الاتفاقيات، نذكر منها على سبيل المثال:

1207 البندقية مع الظاهر غازي

1225-1229 تجديد هذه الاتفاقية

بعدها وقع السلطان قلاوون العديد من الاتفاقيات مع باقي المدن الإيطالية وإسبانيا والبرتغال وصقلية وكورسيكا وغيرها.

وفي عام 1535 وقع السلطان سليمان القانوني مع ملك فرنسا فرنسيس الأول معاهدة أدت إلى تنشيط التجارة بين الدولتين.

رابعاً- خصائص التميز في المطبخ الحلبي

-1

نتلمس مما تقدم حقيقة التركيبة السكانية لهذا الكم الهائل من البشر بتنوع مآكلهم ومشاربهم وعاداتهم وكون العلاقة الإنسانية مبنية على التجارة والتعامل والثقة. هذا يجعل العلاقة تمتد إلى الخصوصيات الإنسانية والعادات والتقاليد حرصاً على التكريم والاحترام وعدم الوقوع في سوء فهم يعرقل العلاقة الأساسية للتجارة بين المتعاملين. من هنا نستطيع أن ندرك تميز المطبخ الحلبي من روافده ولكن لا يوجد زمن بعينه لهذا التحول، فهو موروث تراكمي عبر القرون.

-2

كثيراً ما نتلمس بعض الفوارق، فمثلاً تتميز أوعية الطعام والمائدة في حلب بوجود الصحن والملعقة الصينية ذات الحواف العالية والتي لا مثل لوجودها في كافة الوطن العربي وهي من الصين عبر قوافل طريق الحرير. وكذلك بعض المأكولات التي أعدت لتشابه أطعمة مثيلة لها صينية: فطهي الحلو/الحامض هو أسلوب صيني اتبعه أهل حلب في وصفة لا مثيل لها وهي كباب بالكرز، كذلك طهي الفاكهة كالسفرجل والتفاح مع اللحم ويقدم إلى جانبها الكبة و/أو الأرز.

-3

إن موقع حلب الذي يقع على خطوط ومعايير فتحات جبلية جعلها معزولة جغرافياً، مما منحها الوقت الأكبر والاهتمام الأكثر ليتنافس المجتمع مع نفسه في التفنن بأصناف المأكول والمشارب والحلويات، فأى ملتقى اجتماعي حلبي على أي مستوى كان وأي دخل مادي لا بد وأن يتبعه طعام ومائدة وضيافة وتفاخر ومنتعة بالتفاخر. من جهة أخرى، إن نظام السكن العائلي للأسرة الواحدة في الدار الواسعة وتقاسم العمل والبنية التركيبية لأفراد العائلة من كلا الجنسين وهرم السلطة فرض شروطاً دقيقة في تحضير الطعام وبأهميته لمركز الرجل وحديرة بعودة رب الأسرة ليجد مائدة ترحب به بأطباقها اللذيذة التي يستحقها مقابل جهوده. وكرد معروف للزوج، فإن الزوجة تبذل جهدها لطهي وإعداد أفضل أنواع الطعام فالزوجة في السابق كان لا بد أن تكون ربة بيت ممتازة وعدم إتقانها للطبخ هو أمر معيب. وهذا ما حث الفتاة العازبة آنذاك على الاهتمام بتعلم فنون الطهي والبراعة به لترفع من درجة تقييم المجتمع لحسن خصالها مما يشكل تهافت الخاطبات عليها كونها سيدة بيت ممتازة وغالباً ما تصاحب أمها أو جدتها لتتعلم وتسأل عن كل خطوة حيث تعدها بتعليمها أسرار الأطباق وبعض الخصوصيات الأخرى من أسرار الطهي لتبرع به.

-4

إن خبرة أهالي حلب سواء طهارة أم ذواقين رفعت من مستوى الإحساس فكرياً بالطعم وتصوراته. من هنا انطلقت التجارب في تطوير الوصفات، مثلاً: البندورة عمرها في حلب قادمة من مصر ما يقارب مائة عام. قبلها كانت الأطعمة تطهى من دون عصيرها، كما كانت تؤكل خضراء وتخلل وعندما تنضج وتصبح حمراء ترمى مع النفايات ويقال عنها (مع الاعتذار) "صارت وخم". إن تطور تناولها جاء معتمداً هذا الفكر وصارت تؤكل ناضجة وعصيرها يحفظ مكثفاً ومملحاً.

-5

إن التجارة التي نعمت بها مدينة حلب عرّفت الأهالي على موارد كثيرة من الأغذية والتوابل وغيرها مما دفع إلى التجريب والتذوق برفاهية حتى أصبح حس الطعام للحليبيين متميزاً. فنجد فوارق طفيفة جداً في تعدد الوصفات للمادة الواحدة (عدا بعض الاستثناءات) مما يدل على إحساس عالي في التذوق لأدنى تغيير في النكهة.

والشعيرية بالحليب
وكبه لبنية
وسماقية الباذنجان

نجد الأرز بالحليب
نجد كبه بقرمان
نجد سماقية الشوكي
والمحاشي بأنواعها

والعديد من الصفات للنوع الواحد مع تغيير في أسلوب المعالجة للطهي وخير مثال على ذلك الكبة، حيث سجل عدد أنواعها يقارب الخمسين نوعاً. لكن لو دققنا النظر لوجدنا أنها مقسمة إلى مجموعات، كل مجموعة تختلف عن الأخرى بأشياء بسيطة جداً فيما بينها.

-6

إن الحس الراقي بالطعام المتميز عند مجتمع حلب شكّل أرضية خصبة لابتكار أصناف عديدة من المأكولات سواء كانت موادها الأولية رخيصة الثمن أم باهظة. فالتقييم لديهم يعتمد بشكل أساسي على لذة الطعم وجودة الإعداد وصنعيته لا على الثمن أو الندرة. فمثلاً يذكر التاريخ أنه هناك من أعد طيفاً من لسانات نوع نادر من السمك وهذا لا شك باهظاً وقلاتل هم من يستطيعون عمل شيء كهذا، لكن الحلبيين لا يعني هذا لهم شيئاً ولا يهتمون به فهم يحبون الطعام الشهوي ويصرون على إبراز النكهة الأساسية للمادة المطهية ويستعملون التوابل لإذكاء الطعم ولا يسمحون للنباتات العطرية أن تخفي هذا الطعم ولذلك نجد خلطات البهارات الحلبية بارعة أمام غياب الأعشاب العطرية مثل الكزبرة الخضراء والكرفس والطرخون وروزماري وغيرها.

-7

لقد تعمق أهالي حلب في دقة استعمال التوابل حتى وصلوا إلى خصائص انفرادها بها لتكريس هذا العمق. فعلى سبيل المثال نجد أن الكمون والفليفلة الحمراء في المطبخ الحلبي يجب أن يتم طحنهما على درجة خشنة والسبب في ذلك أن الخشونة تحتفظ ببعض زيتية المادة وعند المضع يعطي طعماً طازجاً، بينما تلجأ باقي مطابخ المدن السورية إلى طحنه ناعماً جداً كالبودرة. كذلك عرفوا سرعة تطاير زيت الكزبرة مما جعلهم يدقون الكزبرة مع الثوم قبل التقلية بدقائق. وكذلك الأمر في سوق العطارين فنجد أنهم في حلب فقط يطحنون كل نوع من تشكيلات البهارات (الدقة) على حدة للفوارق الكبيرة في الكثافة النوعية، فلا يجوز مثلاً طحن حب الهال مع الفلفل ولا القرفة مع جوز الطيب، أو القرنفل مع الزنجبيل، فكل قساوة لها رحي وثقل بالإضافة إلى أنه يتم خلطها بنسب خاصة لكل عطار حسب براعته وشهرته بين أبناء مهنته.

-8

إن الفارق الحقيقي هو في عدد الأصناف على المائدة، فمائدة الغني مليئة بالأصناف حسب فئتها من مقبلات أو أطباق رئيسية أو فاكهة. أما مائدة البسطاء فتقتصر على صنف واحد دون أن يؤثر ذلك بالطبع على النكهة بين هاتين المائدتين.

-9

خير مثال على تكامل أنواع الطعام في المأكولات الحلبية يتجسد في المائدة الرمضانية التي تشتهر بتنوع أصناف الطعام وأشكاله لتناسب مع أذواق جميع الصائمين. فقد جاء في موسوعة حلب للعلامة خير الدين الأسدي ورد في مشاهير الغرب وحلب أنه في كتاب "ذكرياتي عن بلاد ألف ليلة وليلة" على لسان الملحق التجاري الفرنسي ما خلاصته أنني دعيت في شهر رمضان عام 1549 إلى حفل عشاء في قصر الحسيني بين باب الأحمر والبيضاة (اسمين لأحياء في حلب)، هذا القصر الفخم الأخاذ بسحر مباهجه يتوسط ساحته حوضاً مزديناً بتمائيل أسود تقذف الماء من أفواهاها على ضوء فوانيس الشمع تعكس مع النور الوداعة والأنس وتحيط بالمدعوين الذين غصت بهم الساحة وعددهم بين الثلاثين والأربعين مدعواً من الوجهاء والأغاوات وقواد الانكشارية وآل بيت النبي والصوفيين من بينهم المفتي والقاضي وأغه القلعة وجمعهم كانوا بأحسن زي.

وأقيمت في القاعة مائدة تضم نحو عشرين صنفاً من ألوان الطعام، منها الفواكه والكبة النيئة والنخاعات والكلاوي وبيض الغنم وضروب السمك وغيرها مما لا أعرف اسمه.

وهاهو ذا مدفع رمضان يدوي قرب القلعة مؤذناً بالفطور، ويبدأ المدعوون بتناول الطعام على أنغام جوقة الطرب.

تفضلوا إلى القاعة الثانية حيث العشاء، قال الحسيني مضيفنا. فأجبت: أي عشاء ألم نأكل ونشبع. فردّ قائلاً: ما تناولته لقيمات مقبلات أما العشاء فهذا.

ودخلت فإذا بمائدة أخرى طولها سبعة أمتار تسبح فيها ضروب الطعام، هذا خروف محشو وغير محشو وهذه أصناف الدجاج والطيور وهنا طناجر المحاشي وصواني الكب... إلخ

ويأتي أخيراً دور الحلويات والفطائر والمهلبات التي صنعت من العسل وغيره وقد سجّيت بالجوز واللوز والصنوبر والفسنق ويفوح منها رائحة ماء الزهر.

من هذا الوصف يتجلى لنا اشتمال المطبخ الحلبي على عموم أطباق المائدة من المشهيات والمقبلات إلى الأطباق الرئيسية والثانوية وصولاً إلى الختام بالحلويات.

- 10

أ- الاقتصاد في الاستخدام الأمثل ومنع الهدر:
إن غنى المطبخ الحلبي وتنوع أطباقه اللذيذة لم يدفع الحلبيين إلى الإسراف، إضافة إلى أن الشدائد التي تناوبت على سكانها منحت أقصى قيمة للطعام حتى صار يدعى "النعمة" مما أوجب ابتكار أساليب تمنع هدرها. فنجد أنه عندما تبقى الطبخة يومين وينقص عنصر منها يضاف إليها في اليوم التالي مادة وتطهى لتكتسب الجودة في الطعم والتغيير في الململ. فلو زاد السبانخ يضاف إليه البرغل ويطهى فيصبح مغمومة، ولو زاد الأرز عوضاً عن السبانخ يطهى منه عجة الأرز، كذلك لب الكوسا يطهى منه مثومة كمقبلات، وحمض المحشي بجميع أنواعه يسكب في صحن شوربة ويؤكل إلى جانب المحشي نفسه. حتى ماء مخلل اللفت يتم تناوله مع مأكولات كثيرة كسلطة.
وفي حديث النساء قد تخاطب الجدة كئئنها وتقول "اليوم بدنا نطبخ كذا وكذا... وعنا البامية منعملها فته حتى نخلص منها" وهذا المجال شامل بحيث لا يستغنى عن أي طعام لأن في ذلك إسراف كبير. وحينما يبقى كمية قليلة من مسقعة الباذنجان إلى اليوم التالي، لا تكفي عدد الأشخاص في البيت، يضاف إليها البرغل وتطهى واسم هذه الأكلة "يهودي مسافر". وكم تغيرت هذه العادات الآن.

ب- الابتكار والاستحداث:

هنا برع المطبخ الحلبي في تسخير المادة بأشكال وأصناف لا تنتهي من الطهي لم يكن في العالم أجمع شبيهاً لها في التعدد. ومثال على ذلك الباذنجان:

- مقطوع مع اللحم والحمص
- محشي بالأرز واللحم
- محشي بالخضار والبرغل والتوابل
- مشوي مع لحم الكباب
- محشي باللحم والسنوبر
- مغطى باللحم تطبيقة مع الأرز
- مطهي بالصلصة (بيضاء، بندورة ولحمة)

شيخ المحشي

بابا غنوج ومتبل

مكدوس

يلانجي

وأصنافه العديدة بالزيت والفتة أنواع:

- مشوي علي الفحم للسلطة
- مشوي ومتبل
- مسلوق للمخلل
- مطفيء بالكلس للمربي
- مضغوط بالزيت ومحشو بالمكسرات
- محشي و مطهي يقدم بارداً
- عجة بالبيض

وأساليب وأشكال أخرى كثيرة يصعب تعدادها.

- 11

إن وصف الأطباق بني أساساً على لحم الغنم حصراً، أما لحم العجل فهو بدائل رخيصة وكذلك لحم الجمل بدائل أرخص ثمناً. و إن حدث واستخدم غير لحم الغنم، فإن رب الأسرة يخفي ذلك ويقدمه صامتاً، مغروماً أو هبرة وتقبل ربة البيت ذلك بامتعاض وتحافظ على ستر قلة ذات اليد بعدم الإفصاح لأولادها عن ذلك.

- 12

يتميز العواس السوري بين جميع أنواع الغنم بأنه ثلاثي المنافع: صوف، حليب ولحم. وهو ألد طعماً على الإطلاق. هذا بسبب جودة الأراضي السورية وتميز مناخها بتوالي الفصول وقد بلغت المنتجات الحيوانية السورية أعلى سعراً بين مثيلاتها عالمياً كاللحوم والجلود والأعضاء والألبان ومشتقاتها كالجبنة والسمن والزبدة.

فلذلك يقوم بعض تجار الماشية حالياً بتربية المواشي المستوردة في المراعي السورية لمدة شهر على الأقل مما يرفع من جودة الطعم بشكل ملحوظ ويحسنه، دون أن يضاهاه جودة العواس. يفضل الحلبيون لحم الخروف الذكر وهو الأعلى ثمناً بسبب أن الخراف المؤنثة (النعجة) لا تذبح إلا بعد استنفاد استثمارها في التوالد والحليب، مما يجعل لحمها قاسياً وداكناً غير شهوي، بالإضافة إلى أن عمرها يصبح كبيراً وهذا كله يجعل الهرمونات العديدة تعطي أثرها الكبير على الطعم والشكل والرائحة واللون. لذلك تصبح رخيصة الثمن وتدفع بعض الماكربن إلى الغش بأساليب شيطانية مما يمد المجتمع بقصص للتندر والضحك منها في الجلسات العائلية والسهرات كما تعطي العبرة للشباب في توخي الحذر أثناء اختيار وشراء اللحم. وهذا انعكس على شخصية الحلبي فلو سافر أو اغترب بين البلدان يسأل عندما يقف لشراء اللحم: حضرتك حلبي؟ لأن الحلبي عرف في تفصيل اللحم وانتقائه بما يتناسب مع الوصفة التي سيعدها.

من هنا نعرف سبب ترك القصابين في حلب اللحوم معلقة ظاهراً عليها الخصية لإثبات أنها لحم خروف ذكر دليل الجودة ومن الخصية يعرف العمر أيضاً بشكل إجمالي إن كان صغيراً أو كبيراً، بالإضافة إلى مجموعة عوامل أخرى كاللون والطراوة والمظهر العام.

بأنتي بعد ذلك على خصائص الأجزاء، وهنا قمة الخبرة في الطهي التي تميز بها المطبخ الحلبي حيث أن كل عضلة لها صفات خاصة لأصناف معينة دون غيرها. فالكباب المشوي يجب أن يتنوع بين الرقية والأضلاع والخاصرة (لإعطائها لزوجة) وقطع الشقف المشوي من السلسلة الظهرية وتدعى "المتل أو الوردية". أما الوصفات الدسمة ذات الصلصة وقطع اللحم الكبيرة يجب أن تغطيها طبقة من الدهن تؤخذ من الكنف وتدعى بيت اللحم وتصلح لإعداد: سماقية، سفيرجلية، قررطمة، وغيرها.. أما الخضراوات الخفيفة فتطهى بقطع من الموزات وهي عضلة الساعد الأمامي كالبامية والكمأة والفاصولياء الخضراء وغيرها. هناك عضلة تميزت بوصفة وحيدة تدعى الشهباية نظراً لحجمها وإمكانية شق وسطها وحشوها بالصنوبر وهي تقابل عضلة الروستو في العجل، يطهى منها الكويسات وهي لحم بالصلصة الحمراء بجانبه أرز بالشعيرية. حيث يستخرج من كل خروف عضلتين إلى جانب كل منها عضلة تدعى بنت عمها. هذا يعني أن الخروف الواحد يعطي فقط أربع قطع لهذه الوصفة. وشرحات البفتيك تؤخذ إما من الفيليه تدعى "بسماشكه" أو من السلسلة الظهرية "المتل". أما الهبرة فمن الفخذ لعمل الكبة إضافة إلى رفات الخصر وذلك لإعطائها لزوجة.

13-

نتيجة لأهمية جودة الطعام وحرصاً على استمرار العلاقة بين القصاب والزبون صار القصاب شريكاً في إنجاح الطبخة والويل لو كشفت الطبخة عن عيب اللحم حيث سيتلقى القصاب توبيخاً شديداً وقد يكون سبباً في قطع العلاقة معه والانتقال إلى قصاب غيره. وهكذا حتى وصل الأمر بالقصاب إلى سؤال الطفل المرسل من البيت لشراء لحم "يا ابني هاللحمة مشان أي طبخة" فلو أجابه، حقق القصد أما إذا كان الجواب بالنفي قال له القصاب "روح اسأل أمك وتعي". ومن هنا يتبين لنا أن المطبخ الحلبي بما وصل إليه من رقي هو من وإلى عموم المجتمع ولو كان لفئة محدودة لما اجتمع عموم الحلبيين على التمسك بطقوسه، إذا صح القول.

خامساً - المأكولات الخاصة لاستعمالات طبية صحية

- 1- مربي ورد الجوري (السبيعي) ملين للمعدة
- 2- المعرقة (كرات كباب تقلى مع كمية كبيرة جداً من البقدونس 20- 25 ربطة) للمرضة
- 3- أقراص نعناع للناقهة (هبرة مع نعناع تسلق فقط)
- 4- شيورية اللحم وهي ماء لسلق اللحم أو الدجاج للناقهة أيضاً
- 5- لبة وهي أرز مخبوس ملين للمعدة.

سادساً - قائمة المأكولات والأطباق الحلبية

- 1- أنواع الحساء
- 2- المقبلات الباردة
- 3- السلطات
- 4- المسقعات
- 5- مأكولات بالزيت
- 6- المعجنات
- 7- العجة والمقالي

- 8 تطبيقات مع الأرز أو البرغل
- 9 الكبب
- 10 المحاشي
- 11 لحوم مشوية ومقلية
- 12 السمك
- 13 حلويات منزلية
- 14 المربيات
- 15 المخللات والمحفوظات

-1

- دجاج وأرز
- شعيرية مع صلصة البندورة
- كباب وأرز (لحمة رأس عصفور)
- الخضار مع لحمة لب فخذة
- قشة
- مقادم
- لسانات
- مخلوطة مع عدس وأرز وبصل وبهارات ولحمة مفرومة
- عدس بحامض
- رشتاية بعدس
- كشك
- كركودة
- معرقة
- طبيخ الخبز

-2

- مرتديلا: هبرة مطهوه بالماء والخل ومحشوة بالفستق الحلبي
- بسطرما: لحم مقعد مع بهارات خاصة
- حمص: يسلق الحمص ويطحن ويضاف إليه الطحينة والحامض والثوم والزيت والكمون
- محمرة: دبس فليفلة وفليفلة وكعك ودبس رمان وجوز وزيت وكمون وبصل وسكر
- بابا غنوج: باذنجان مشوي ومقشور مع فليفلة خضراء وثوم وليمون وبندورة وبقدونس وفليفلة وزيت وحب الرمان
- متبل: باذنجان مشوي ومقشور مع طحينة وثوم وليمون وزيت
- دجاج طرطور: دجاج مسلوق مع طحينة وثوم وحامض وبقدونس
- قرنبيط طرطور: قرنبيط مقلي مع طحينة وحامض وثوم وزيت

-3

- بندورة
- خيار
- خيار باللبن، ثوم، نعناع
- سلطة الخيار مع بطاطا مسلوقة
- كوسا مسلوق مع بقدونس مفروم
- باذنجان مشوي
- مخلل الباذنجان
- هندبة
- رشاد
- بقلية
- كبوس
- خس
- فجل مع هندبة وكبوس مبشور
- فجل مبشور وليمون وكمون وزيت
- شوندر

- شوكي
- بطاطا
- بطاطا مهموسة مع كمون وليمون وزيت
- ست جلييلة مخلل لفت وبطاطا مع صلصة بندورة وكمون
- فاصولياء
- زعتر
- لفت مسلوق
- سلطة مخلل اللفت
- عصير حصرم، نعناع، ثوم، زيت
- رمان، نعناع، ثوم، زيت
- سلق باللبن، ثوم، نعناع
- بقلة باللبن، ثوم، نعناع
- جاجيخ: لبن، خس مفروم، نعناع أخضر مفروم
- أرمنية
- بيواظ
- تبولة
- فتوش
- سوركة، لبن، بصل، زيت، بندورة
- بقدونس بالطحينة
- نخاعات
- كماية مع بهار وزيت
- زيتون مكسر مع دبس رمان أو ليمون وبندورة
- لوبياء

-4

- الباذنجان (قصقوصة) مع لحمة مفرومة
- الكوسا مع لحمة مفرومة
- البندورة مع لحمة مفرومة
- القرع مع لحمة مفرومة
- القرعة مع لحمة مفرومة
- قرنبيط
- سلبين
- قرم كرفس
- لفت
- بطاطا
- جزر
- مفركة بالبيض

-5

- مقالي (باذنجان، كوسا، قرنبيط، لفت، فليفلة، بطاطا)
- باذنجان مكثور: باذنجان بصلصة البندورة مع البصل والثوم
- كوسا مكثور: كوسا يقلى ثم يطهى بقليل من الماء والملح والبهار ويضاف إليه اللبن المثلوث
- فول بالزيت: بصلصة وماء وزيت زيتون وحبّة بندورة
- بامياء
- شوكي: بصلصة وماء وزيت زيتون وحبّة بندورة
- سلق: بصلصة وماء وزيت زيتون وثوم وبقدونس
- فاصولياء: بصلصة وماء وزيت زيتون وحبّة بندورة
- بطاطا مع كزبرة وثوم وزيت

-6

- لحم بعجين ---- حلبي
- ---- عنتابي

- عش البليل
- سنبوسك باللحمة أو الجينة
- زنكل: رقائق العجين مقلية بالسمن ويرش عليها سكر ناعم وقرفة
- رشتاية: شرائح عجينة تسلق مع بصل وعدس

-7

- عجة بقدونس: بقدونس ونعناع أخضر مفروم، بصل، بيض، ثوم، فليفلة حمراء، بهارات، ملح
- باذنجان: عجة بقدونس يضاف إليها مكعبات باذنجان
- كوسا: عجة بقدونس يضاف إليها مكعبات كوسا
- شوكي: عجة بقدونس يضاف إليها مكعبات شوكي
- قرنيط
- نخاعات: بيض، نخاعات، بهار
- عجة بقدونس باللحمة المفرومة
- باذنجان مغطس بالبيض (بانيه)
- كوسا مغطس بالبيض (بانيه)
- شوكي مغطس بالبيض (بانيه)
- بطاطا مغطس بالبيض (بانيه)
- قرنيط مغطس بالبيض (بانيه)
- نخاعات مغطسة بالبيض شرائح كبيرة
- بيض غنم مغطس بالبيض (بانيه)
- ياشلك: بقدونس مع لحمة مفرومة مقلية، صنوبر (البيض عيون)

-8

- شيخ المحشي: كوسا وبادنجان وقرع شتوي
- كماء: باللحمة
- قرنيط: باللحمة
- سفرجلية: فاكهة السفرجل بصلصة البندورة والرمان مع قطع لحم كبيرة ودهن
- تفاحية
- قرمان باللبن
- قرمان بطاطا: بطاطا قطع كبيرة مع لحمة مفرومة مدهنة بعصير البندورة
- كويسات: عضلة في الفخذ تحشى لحمة مفرومة وصنوبر وتطهى بعصير البندورة
- بازلاء: مع لحمة مفرومة أو موزات بعصير البندورة
- فاصولياء: موزات، كزبرة وثوم بعصير البندورة
- بامياء: موزات، بصل وعصير البندورة وماء حصرم
- شوكي: موزات
- برانصة: موزات بالماء والملح والسمن والخل
- قبار: موزات وسمن وحمض ليمون
- سبانخية: كرات الكباب مع السبانخ بالسمن
- ملوخية: لحم غنم أو دجاج، كزبرة وثوم
- مقلوبة: خضار الباذنجان قطع كبيرة مقلية بالسمن توضع في وعاء ويضاف فوقها الأرز ويطهى ثم
- تقلب على صحن ويرش فوقها لحمة شقف ولحمة مفرومة ومكسرات وبهار
- أرز ودجاج
- حالوب: بصل أخضر وثوم أخضر مع موزات وصلصة بندورة ودبس رمان

-9

- بالصينية: تفرد العجينة بالصينية ثم تضاف طبقة لحمة ومكسرات وتغطى بطبقة ثانية من العجينة وتقطع وتخبز بالفرن
- صاجية: أقراص محشوة لحمة وشحمة وبصل مبشور وبهارات وجوز مقطع، الكل مقلي، تشوى على صاج معدني كبير
- مقلية: أقراص صغيرة أو دقمايق صغيرة أو دروايش وتحشى لحمة مفرومة وصنوبر وجوز وبصل
- سفرجلية: كرات محشوة بلحمة مفرومة ومكسرات بصلصة البندورة وعصير الرمان والسفرجل والثوم والنعناع اليابس أو كرات محشوة شحمة وسفرجل مع عصير رمان حامض طازج

- بالقرعة: يستبدل فيها السفرجل بالقرعة الشتوية
- بالقراصيا
- بفاكهة الأنكي دنيا
- شاكزية أو لبنية
- كبة مبرومة وهي تشبه الكبة بصينية ولكن لا تمد بل تبرم مع حشوة لحمة ومكسرات
- شوادست: كبة ترمى في مطبوخ البصل الأخضر أو البرانصة وصلصة البندورة
- سماقية (بالباذنجان): كرات محشوة باللحمة والمكسرات في صلصة البندورة وحمض ماء السماق وبادنجان ولحم بعظمه
- سماقية (بالشوكي): نفس سماقية الباذنجان لكن باستخدام الشوكي
- جلغم: نفس الكبة السماقية لكن باللفت عوضاً عن الباذنجان أو الشوكي
- مشوية: أقراص تحشى بالشحمة والجوز
- جزرية: مع الجزر الأسود وماء اللحم ودبس رمان ونعناع يابس
- هميس: دراويش صغيرة مقلية بالسمن وترمى في مسلوق اللحم مع صلصة البندورة والبصل ودبس الرمان
- خضراء: كبة هميس بدون بندورة ويستعاض عنها بالبقدونس
- صفراء: كبة مقلية بدون حشوة يرش عليها البصل المقلي والعصفر والبقدونس
- قجج: تكون علي شكل قبة تحشى بنفس حشوة الكبة المقلية
- مكمورة أو مطبخة: صغيرة الحجم تقلى بالسمن والبصل ويرش عليها الماء وتطهى على نار هادئة لتلين بعد القلي
- سمك: يجبل البرغل بلحم السمك
- كشك: تشبه الكبة اللبنة ولكن تطبخ بالكشك مع لحم بعظمه
- حيلة: بدون لحم تتماسك بإضافة الطحين وهي طعام البسطاء
- عدس: يطبخ العدس المطحون ثم يصب مع المرق فوق البرغل ويجبلا مع البصل المقلي
- بالسمن ويضاف إليها توابل الكبة النية ثم تقطع قطع صغيرة وتؤكل
- أسياخ: يعجن البرغل مع لحم مدهن ثم يلبس على أسياخ الشوي وتفرض على أجزاء
- طرابلسية: من فصيلة الكبة المقلية لكنها تختلف شكلاً
- بورانية: تحشى بالشحم والدهن واللحمة المفرومة ثم تسلق في رائب الدوبيركة والقرع المفروم
- الأرز: يطبخ الأرز ثم يبرد ويجبل مع قليل من البصل ويقلى بالزيت أو السمن ويحشى باللحم والمكسرات
- بطاطا: مهروس البطاطا المسلوقة وتعمل بطريقة الصينية أو قطع مثل السنبوسك
- باشا وعساكره: شيش برك مع كرات كبة
- مقمعة: مقلية صغيرة تقلى أولاً ثم تغمس بالبيض وتقلي ثانية
- سبانخية: كرات كبة مقلية تضاف إلى السبانخ المطبوخ بماء اللحم
- مدهونة: أقراص كبة ترص بالصينية ويوضع فوقها السمن وتشوى بالفرن
- جبن: مشوية تحشى بالجبن أيام الربيع بدل اللحم
- سوار الست: على شكل حلوى سوار الست ومحشوة بالفستق المجروش
- المقرصة: تجبل مع الطحين، بصل وفليفلة حمراء وتعمل أقراص صغيرة وتقلي ثم تؤكل مع السبانخ
- حموية: قطع كبيرة مسلوقة ثم مقلية
- نفاسي: كبة مقلية تطبخ مع صلصة البندورة وبقدونس كثير
- محبرمة: تطبخ في حمض الرمان
- مقلوزة: مقلية قطع صغيرة كل واحدة بلقمة
- مفقشة: كرات مقلية بالزيت بدون حشوة ثم ترمى بصلصة البندورة والبصل بدون لحم
- فاخية: تطبخ مع الباذنجان والبندورة والبصل (الفاخية)
- أورفلية أو فتالبية: كبة مقلية لكن دروايشها كبيرة جداً ورقيقة حيث تعمل على قالب
- لبنية: يروب اللبن بالماء ومعه الثوم والنعناع اليابس ويسلق معه الأرز واللحم بعضمه ثم ترمى فيه كرات الكبة
- أرمان: يطهى اللبن مع اللحم المقلي ثم ترمى فيه كرات الكبة
- أزميرية
- كبة زنكلية: عجينة الزنكل تمزج بالسبانخ المسلوقة وتقلي بالزيت
- كبة بيض: كبة محشية بيضة مسلوقة
- كبة نية: يعرق لحم الهبر ويدق بالجرن ويجبل مع البرغل المرطب وتوابله

- محشي باذنجان: بصلصة البندورة وهي مكونة من عصير الليمون الحامض أو ماء الحصرم أو الرمان مع ثوم، نعناع يابس، ملح، عصير بندورة أو دبس بندورة مذاق.
- محشي باذنجان (بمسقعة الباذنجان) = حب العب
- محشي كوسا:
- باللبن
- بصلصة البندورة
- مع الفاصولياء: عصير بندورة، كزبرة وثوم
- مع اليبرق: صلصة ماء حصرم وليمون
- شيخ المحشي: كوسا محشو باللحم المقلي يطهى بدبس الرمان و صلصة البندورة أو يطهى بالماء
- محشي قرع: بحمض ماء الحصرم ونعناع مجفف وثوم
- محشي قرع: مع اليبرق
- محشي قرع وكوسا وبادنجان (محاشي مشكّلة): بحمض الليمون أو ماء حصرم مع عصير بندورة، نعناع يابس، ثوم
- محشي ملفوف يخنى: عصير بندورة ودبس رمان، أو دبس رمان فقط
- محشي سلق: بصلصة البندورة ودبس الرمان أو بالماء فقط مع لبن بارد وثوم
- محشي يبرق: بحمض الحصرم أو الليمون أو الاثنان معاً
- محشي عجور: بالأرز أو الفريكة بالماء مع لبن بارد
- محشي جزر أسود: بصلصة البندورة أو دبس الرمان
- محشي بندورة: بصلصة البندورة
- محشي بصل: بصلصة البندورة مع دبس رمان
- محشي فليفلة خضراء رومي: بصلصة البندورة
- محشي بطاطا باللحمة فقط (دون أرز): تقلى وتطهى بصلصة البندورة
- محشي كماية: بالماء مع مسقعة الكماية
- سندوانات
- يلانجي (يبرق أو باذنجان أو كوسا أو سلق)
- ديك هندي: محشو بالفريكة والأرز مع لحم ومكسرات
- دجاج: محشو بالأرز مع لحم ومكسرات
- طيور: محشوة بالأرز مع لحم ومكسرات
- حمام: محشو بالفريكة والأرز مع المكسرات
- قباوات (جقات محشوة بالأرز واللحم)
- روستو: بالثوم والبهارات

- شقف: تتبل بالملح والبهار فقط
- كباب: لحم مفروم مدهن مع ملح وبهار
- كباب أورفلي
- كباب انطكلي
- كباب باذنجان: قطعة كباب و قطعة باذنجان
- معلاق (حمرة وسودة وقلوب وكلاوي و مندويش)
- برزولات (كستليته بعظمها أو بدون عظم)
- صاصيجو: لحمة مفرومة داخل أمعاء دقيقة و صنوبر معقودة بحجم عقدة الإصبع
- قديد: لحمة مفرومة خشنة ومدهنة محشوة بالأمعاء الدقيقة ومجففة بالهواء في الظل
- شرايح: شرائح لحم الغنم من العمود الفقري أو البسماشكات تطهى بالسمن على نار هادئة
- أقراص نعناع: هبرة تعجن مع النعناع اليابس والبهارات وتسلق ثم تقلى بالزبدة ويضاف إليها صلصة الليمون والثوم والملح وزيت الزيتون
- طيور وحمام بأنواعه
- دجاج
- خروف

نلاحظ قلة أطباق السمك والمأكولات البحرية نظراً لطبيعة حلب الجغرافية وبعدها عن الساحل والبحر. ونذكر بعض الأطباق المتوفرة في حلب:

- سمك أسود (مقلي، يخنى، بالفرن، ضوبو، كبه)
- مشوي بالفرن مع طرطور
- مطبوخ بالزيت والبصل
- سمك أبيض (مقلي، محشي، مع طرطور)
- سمك أفعى مشوي
- سمك بني مقلي

- خبيصة: دبس عنب رائب مطبوخ بالنشاء والسكر
- أرز بالحليب: حليب مطهو مع أرز ونشاء وسكر
- شعيرية بالحليب: حليب مطهو مع الشعيرية بنشاء خفيف جداً وسكر
- بالوظة: عصير البرتقال مع نشاء
- مبطن: أرز بالحليب دون سكر مع بالوظة على وجهه
- حبوب بالحليب: قمح مطبوخ بحليب وسكر
- حبوب: قمح مطبوخ بالسكر بدون حليب
- زنكل: رقائق عجين مقلية بالسمن يرش عليها سكر وقرفة
- سيالات: عجينة القطايف بحجم كبير تقلى بالسمن ويرش عليها سكر وقرفة
- قطايف بالجوز: عجينة القطايف محشوة بالجوز والقرفة والسكر مقلية بالسمن أو الزيت وتغمس بالسكر الرائب.
- قطايف باللبن: عجينة القطايف محشوة ليه ومقلية بالسمن أو الزيت ثم تغمس بالسكر الرائب
- كنافه مفروكة: كنافه شعر مقطعة ومحمصة بالسمن والسكر والمكسرات يرش عليها القرفة
- زردة: أرز بالزعفران وماء الورد والنشاء
- هبطلية: حليب مع نشاء يصب في صواني ويضاف إليه الماء ويقطع في صحن التقديم ثم يضاف إليه ماء السكر وماء الزهر. تؤكل إجمالاً مع بوظة الحليب
- مهلبية
- أقراص بعجوة: عجينة الكعك محشوة بالتمر والسمن ومخبوزة بالفرن
- كرابيج: عجينة محشوة جوز أو فستق وسكر تخبز بالفرن وتؤكل إجمالاً باردة مع ناطف فاتر ويرش عليها قرفة
- معمول: عجينة محشوة فستق يخبز بالفرن ويؤكل بارد ويرش عليه سكر وقرفة
- غريبة: تخبز بالفرن
- كعك عيد: يخبز بالفرن
- كعك بعجوة: يخبز بالفرن

- كرز غامق اللون (وشنة)
- مشمش - حب أو مطحون
- نانرج
- كباد
- بادنجان
- جوز أخضر
- تفاح
- ورد
- ورد سبيعي
- تين
- بلح
- جبس
- خوخ
- دراق
- سفرجل

- قرابية
- قرعة
- ليمون
- يوسفي

-15-

المخللات

- لفت وشوندر: يقطعان ويضاف إليهما ماء وملح فقط
- بندورة خضراء: بندورة مع ماء وملح فقط
- خيار: ماء وملح وثوم وخل
- قثاء: ماء وملح وثوم وخل
- عجور: ماء وملح وثوم وخل
- فليفلة خضراء: ماء وملح وثوم وخل
- خس: ماء وملح وثوم
- قرنبيط: ماء وملح وثوم وخل
- ملفوف: ماء وملح وثوم وخل
- باذنجان: كزبرة وثوم وفليفلة حمراء وأحياناً خل
- شوكة: ماء وملح وثوم
- لوز أخضر: ماء وملح وثوم
- حصرم: ماء وملح وثوم
- ثوم: ماء وملح
- بصل: ماء وملح
- فاصولياء خضراء: ماء وملح وخل وثوم
- جزر: ماء وملح وخل وثوم
- جانرك: ماء وملح وخل وثوم

المحفوظات

- زعتر: ماء وملح وزيت
- زيتون: ماء وملح
- قبار: ماء وملح

سابعاً- قائمة الحبوب والخضار والفاكهة

-1-

أكثر الحبوب التي تزرع في حلب وريفها هي الحنطة، وتعتبر من أهم بضائعها التجارية والمورد الأساسي الذي يعتمد عليه أهلها وذلك على غرار القطن. ونذكر أنواعاً أخرى من الحبوب أيضاً:

- | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------------|
| - العدس | - الفول | - السمسم |
| - الخروع | - الفاصولياء | - البازلاء |
| - الشعير | - الأرز | - الشوفان |
| - الذرة الصفراء | - الذرة البيضاء | - اللوبيا |
| - الحمص | - الآسي | - الشونيز(حبة البركة) |
| - الخشخاش | - القنب | - العصفر |
| - اليانسون | - السماق | |

-2-

- | | | |
|-----------|--|---------|
| - البطاطا | - العجور (قيل أنه من خصائص حلب) | - بصل |
| - الخيار | - فليفلة حمراء قرنية ويوجد منها نوع حلو أخضر | - قبار |
| - القرعة | - البندورة | - زعتر |
| - النعناع | - قرع | - قثاء |
| - الخس | - كوسا | - سبانخ |
| - الكرفس | - باذنجان أسود | - سلق |
| - الشمرة | - البقدونس | - هندبة |

- الشوكي	- الكبوس	- ملوخية
- اللفت	- بقلة	- شوندر
- الكراث	- الجزر	- بامياء
- قرنبيط	- فجل	- ثوم
- اكليل الجبل		

-3

- العنب: أنواعه لا تحصى ويصنع منه العرق، الدبس، البصطيق (جلد الفرس)، الخمر، الخل، الزبيب، الحصرم، عصير الحصرم
- الزيتون
- الفستق
- التين. ذكر أن ابن الشحنة قال: وبها التين الذي لا يوجد نظيره في بلد من البلدان، سواء من ناحية الشكل، القيمة الغذائية، الطعم، أو الكثرة
- اللوز الحلو واللجان
- اللوز الأخضر (العقابية)
- الصنوبر
- الزعرور
- تفاح الجبل. ويوجد في حلب تسعة أنواع: عرب كرلي، المسكي، الحديدي، الخيامي، الفلكي، الليرموني، القصيري، الخشخاشي، والأبلق. ويجلب من القصير ودركوش نوع شبيه بالقصيري البلدي و من دمشق والزبداني أنواع أخرى من التفاح.
- الكمثرى وتعرف بالعرموط وهي ثلاثة أنواع: قوجه حمزه، البستاني، الريحوي
- السفرجل: شتوي وصيفي
- الجانرك وهو ستة أنواع: الأفرنجي، الخلافي، المشبه، الشحمي، أبو سره، الأبلق
- المشمش ستة أنواع: العجمي (أقل الأنواع وأندرهما)، الحموي، الشحمي، سندياني، كلابي (ماوردي) واللوزي. من هذه الأنواع يمكن أن يلقح على شجرة اللوز فينجب
- الدراق وهي ستة أنواع: لوزية، برتقالية اللون، كلابية (ماوردية)، مخملية، مخضرة إلى بياض، عنتابية
- حب الأس
- القراصية نوعان: حلوة وحامضة بلدية، حلوة جداً مصفرة إلى الخضرة فرنجية.
- الخوخ
- الرمان وهو خمسة أنواع: مليسسي أصفر باهت رقيق القشر حبه أبيض (أفضل أنواع الرمان وأندرهما)، صهيوني أخضر أصفر محمر الحب قليلاً، مصري ياقوتي القشر والحب، صفروني أصفر القشر إلى بياض أبيض الحب، الأسود لسواد لون قشرته لا يؤكل بل يستعمل كقابض للمعدة. ويوجد في كل نوع منها الحلو والحامض واللجان
- الجوز
- الكرز أربعة أنواع: استانبولي أبيض أحمر حلو الطعم، عجمي أحمر غامق حلو، إفرنجي أحمر غامق حامض، وشينة أسود يصنع منه المربى الذي لا نظير له في المربيات من حيث اللذة
- التوت: شامي، هزير، عجمي (عرب كرلي)
- الجلوز (البندق)
- البرتقال: ليموني حلو، حامض، دموي
- الكباد
- برتقال المالفي (يوسف أفندي)
- الليمون الهندي (كريفون) المعروف بالانان
- الأنكي دنيا
- الليمون الحامض والحلو
- البطيخ الأخضر (جيس) ذكر بإسهاب عن جودته في حلب
- البطيخ الأصفر ومن أنواعه: السلطاني، العنداني، السمرقندي، الكمالي، البابي، الديري
- ورد الجوري: يصنع منه الحليبون المربى اللذيذ المعروف (كوليشكر)
- السماق

-4

شرب
x

عصير
x

- برتقال

×	×	- يوسفى
×	×	- ليمون
×	×	- حصرم
	×	- كريفون
	×	- تفاح
	×	- جزير
	×	- كباد
	×	- كرز
×	×	- توت
	×	- رمان
×		- ورد
×		- بزورات
×		- لوز (مستحلب)
×		- تمر هندي (منقوع)
×		- قمر دين
×		- سوس
	×	- كركدة

ثامناً - الأدب ومطبخ حلب

1-

لقد برع الحلبيون كما أسلفنا في مجالات حضارية عدة، فالطرب في حلب مدرسة واسعة في عالم الموسيقى العربية وقد تطورت وازدادت غنى عبر الأجيال على يد ألمع الأساتذة والملحنين الكبار اللذين حملوا هذا الإرث من جيل إلى آخر. حلب هي المدينة الوحيدة في الوطن العربي التي قدم إليها أعظم المطربين والملحنين العرب المعاصرين لتسجل لهم في علمهم وفنهم شهادة حلبية. ونذكر منهم: سيد درويش، عبد الوهاب، أم كلثوم، نور الهدى وغيرهم الكثير..

و العمارة في حلب صاغت من الأحجار لغة خاصة مازالت واضحة في أبنيتها حتى وقتنا الحاضر حيث ورد ذكر هذا في تقرير لمنظمة اليونسكو عن حلب في القرن العشرين، نورد منه هذين السطرين: " نظراً لجمال مدينة حلب المعماري الذي حافظت عليه عبر العصور فإنها تستحق القيمة التي حصلت عليها مدن البندقية وفلورنس وجعلها جزء من التراث الثقافي العالمي الذي يجب الحفاظ عليه"

والخط برع فيه أساتذة كبار منهم الكاتب السلطاني حسين حسني، الرفاعي، المولوي، الصابوني، الإدلبي، الجاويش، الحوري، فارس وغيرهم الكثير.

أما الشعراء فحدث ولا حرج، فنذكر على سبيل المثال لا الحصر سيف الدولة الحمداني، المتنبي، أبو العلاء المعري والعشرات غيرهم. ولو تابعنا الحديث عن مبدعي الحضارة بجمع وجوها ل طال الشرح.

2-

الغاية من كل هذا، هو التأكيد على أن الأدب الشعبي الحلبي على الرغم من المجالات الحضارية العديدة التي أتت له، لم يستمد شواهد به قدر ما استمدتها من أصناف الطعام التي ذاع صيتها آنذاك. وهنا يجدر بنا أن نذكر أن حلب هي أقدم مدينة مأهولة منذ أن سكنها إنسان العصر الحجري وتوالت عليها الحضارات كما أسلفنا سابقاً، فلو دققنا النظر في تنوع هذه الحضارات لاستطعنا تصور وفهم حجم الأصالة الواسعة التي نلاحظها حين نذكر اسم حلب في معرض أي حديث.

نعود لنتابع توضيح نقطة مهمة فيما نزعمه عن الأدب في مطبخ حلب. إن حلب لم ينقصها أي نوع من أنواع الفن أو الأبداع ولم تعجز أيضاً أمام أي مجال ما لتجد في الطعام باباً وحيداً لتستمد شواهداً منه. لكن بالعمق الفكري والفلسفي تلمسنا أعماق الأحاسيس الإنسانية الحسية والبصرية والسمعية والذوقية واكتشفنا أن أقرب تشبيه واستعارة ومقابلة يعطي البلاغة درجات عالية من القوة هو في الفاكهة والرائحة الجميلة والطعم اللذيذ.

المأمونية صلاتي قايم فيها حياتي	فرضي مع خمس أوقاتي مثل مقامات الشعبان
أنا صاحبتني الكبة بحكي عنها بالرتبة	عقدت بيني وبينها محبة مع ذوات الكرام
قالوا لحم بعجين سبعة من السلاطين	هالأكلة بدها تركين قطعوا فيها فرماني
وكياب بكرز يا سلام بتقل منو عالتمام	ما في متلو بالمنام ولو ودوني عالجباني
قالوا لي خبز وزيتون باكل منه تسع صحون	قلت الشبع فين يكون ويبقى دايم جوعاني

عيد الميلاد:

- بيرق (ورق عنب ملفوف محشو أرز + لحمة مفرومة، مطهي بالماء + عصير الليمون أو الحصرم، مع ثوم بكميات كثيرة)، مع ريش ومقادير الحمل
- ديك محشي (باللحمة المفرومة + أرز مزين باللوز، فستق، صنوبر وكستناء). طبق مستورد.

رأس السنة: (أطباق يطغى عليها اللون الأبيض)

- كبة لبنية (كبة، أرز مسلوق، لبن ساخن ونعناع جاف)
- قطايف (أقراص عجينة محشوة بالقشطة مغطسة بالقطر المعطر بماء الزهر)
- مهلبية (حليب بالنشاء محلى بالسكر ومعطر بماء الزهر)، مبطنة (أرز بالحليب مزين بطبقة من عصير البرتقال بالنشاء والسكر) وخبيصة (دبس + نشاء طازج + زنجبيل + جوز محمص، تقدم بصحون معطرة بالبخور)
- كرابيج (عجينة سميد محشوة بالجوز أو الفستق، على شكل كرات بيضوية، تقدم مع الناطف الفاتر، صلصة سميكة مصنوعة من عرق الحلاوة وسكر وماء الزهر ويرش عليها فرقة)
- مربيات متنوعة (كباد، باذنجان، جوز، قرع)، العنبرية وكعك باللوز.

عيد الغطاس:

- سمبوسك (رقائق مقلية محشوة باللحمة المفرومة أو الجبنة). جرت العادة على وضع قطعة صلبة داخلها لتحديد من هو الملك
- خبيصة (انظر أعلاه)
- قطايف (نوع من العجينة المحشوة بالجوز + سكر + ماء الورد، أو القشطة، مغلقة على شكل هلال القمر ومقلية بالسمنة أو الزيت ثم تغطس بالقطر المعطر بماء الزهر)

سبت العازر:

- حريرة (حلو أساسها نشاء مغلي بالماء، يبرد ثم يزين بدبس العنب المذاب في ماء الزهر)

فترة ما قبل الصوم:

- أقراص (نوع من الخبز أساسه الطحين والسمنة + خميرة + محلب مطحون. محشوة بالتمر، تحمل اسم كاتا)

أول يوم الصوم ويوم الجمعة العظيمة:

- مجردة (أرز + عدس مسلوق مزين بالبصل المقطع شرائح ومقلي بالزيت)
- عدس بحامض (عدس + أوراق سلق + كرفس + جزر + ثوم مطحون، مطبوخ، يضاف إليه دبس رمان ومزين بالبصل المقلية بالزيت)
- كبة زنكلية (كبة خالية من اللحم، أوراق السبانخ، بقدونس، بصل أخضر، كزبرة خضراء، الكل مفروم ناعماً، مع عجينة خبز مقلية بالزيت)

خلال فترة الصوم:

- رشناية (عدس مسلوق بالماء ويضاف اليه المعكرونة والملح. يزين بالبصل المفروم المقلي بالزيت)
- كبة حيلة (كبة كرات مسلوقة خالية من اللحم، مع قليل من الطحين، ثم تقلب في صلصة البندورة وماء الحصرم، يصل مقلي بالزيت)
- كبة الأربعين شهيد (نفس الكبة حيلة، محشوة بالجوز، البقدونس المفروم، دبس رمان، ويصل مفروم ومقلي بالزيت، مسلوقة)
- كبة فراصية (نفس الكبة حيلة، محشوة بقراصية، مسلوقة)
- مخلوطة (عدس أحمر مسلوق، مع كمية قليلة من البرغل المعطر بالكمون، كزبرة يابسة مطحونة، مزينة بالبصل المفروم المقلي بالزيت)
- وهناك أطباق عديدة أخرى مطهوه بالزيت

عيد الفصح:

- بريوش (من الضروري أن يكون معطراً بمزيج من المحلب والمسكة المطحونتان)
- يبرق (انظر أعلاه)
- كبة طرابلسية (كبة محشوة باللحم المفروم + بصل + جوز، الكل مقلي بالسمنة، والكبة مقلية بالزيت)
- خروف حمل (طبق مستورد)
- تتبيل (لبن، خس، بقدونس ونعناع، الكل مفروم)
- عجة (عجة بالبيض مع بقدونس ونعناع وبصل أخضر، الكل مفروم ناعماً)
- معمول (عجينة مصنوعة من القمح + سمنة، محشوة بجوز محمص مدقوق قياس كبير + سكر، أو التمر + سمنة، أو بفسق محمص مقطع بقياس كبير + سكر، كل الحشوات تعطر بماء الزهر)
- كعك العيد (تقليد أرمني)
- كليجة (خبز صغير بالتوابل)

شهر شعبان:

- غريبة شعبان (نوع من الغريبة المحشوة بالقشطة ومخبوزة بالفرن ثم تزين بالفسق الحلبي)
- معروك (نوع من الخبز قياس كبير وسميك معطر بماء الزهر)
- حبوب (قمح مسلوق مع حليب بالسكر، حالما يبرد يزين بالجوز + فستق + لوز)

شهر رمضان:

- تمر هندي، سوس، وقمر الدين (عصير تمر هندي، عرق سوس وقمر الدين، لا يمكن الاستغناء عنهم بعد يوم كامل من الصيام)
- كل أنواع الحساء، خاصة التي يكون أساسها العدس
- ياشلوك (بيض مع لحم مفروم، مقلية بالسمنة)
- ناعم (عجينة ناعمة جداً أساسها الذرة، مقلية بالزيت)
- معروك (انظر أعلاه)
- خشاف (مشمش جاف منقوع بالماء لساعات قليلة حتى يصبح طرياً وينتفخ، ثم يطبخ مع السكر حسب الرغبة، معطر بماء الزهر ثم يزين باللوز المقسوم نصفين)
- نهش (رقائق عجينة على شكل دوائر محشوة بالقشطة ثم تزين بالقشطة والفسق المطحون)
- كلاج (عجينة نشاء رقيقة ومنقوعة بالحليب ومحشوة بالقشطة، على شكل كرات تزين بالفسق وتحلى بالقطر)
- غزل البنات (مزيج من الطحين والسكر المغزول، محشو بالفسق أو القشطة، أو الاثنين معاً)
- كرابيج (محشوة بالقشطة)

رأس السنة الهجرية:

- شعبييات (رقائق عجينة محشوة بالقشطة أو الجوز أو الفستق، مخبوزة بالفرن ومحللة بالقطر وترش بالسكر الناعم والقرفة)

عودة الحاج من مكة:

- راحة بالفسق

عيد الأضحى:

- طبق الغداء الأساسي من الضروري أن يكون من لحم الخروف
- معمول (انظر أعلاه)
- غريبة (انظر غريبة شعبان أعلاه)

زواج:

- بوظة بالحليب أو بالفستق
- محلاية (حليب مغلي يضاف اليه نوع من القشطة المسماة ملفحة والتي تقسيها وتعطيها نكهة خاصة. تبرد، ثم تزين بكمية كبيرة من الجوز واللوز المدقوق)
- كشكة (حليب سميك بواسطة النشاء ثم تحلى وتعطر بماء الزهر، وتزين باللوز والفستق المدقوق)
- شراب اللوز
- راحة (حلاوة الحلقوم، يجب أن يكون وزن القطعة الواحدة 100 غ على الأقل)
- غريبة استانبولية (بياض بيض + مسحوق اللوز + سكر، عجينة على شكل دوائر صغيرة مخبوزة بالفرن)
- زرود (ماء، سكر، زعفران، مزين باللوز)

ولادة:

- مغلي (أرز مطحون مسلوق، قرفة + عود قرنفل + كراوية + قليل من اليانسون، يغلى بالماء لمدة ساعة ثم يضاف اليه السكر ويصب في زبادي. يترك حتى يبرد ثم يزين باللوز والفستق المقشور)
- ملبس طازج (ملبس لوز محمص لكن يجب أن يكون طازجاً: لم يمض على اعداده أكثر من ثلاثة أو أربعة أيام)

أول سن الطفل:

- سليقة (قمح مسلوق طويلاً بالماء، ثم يصفى من الماء، يحلى، يضاف اليه شمرة مدقوقة ويزين بالجوز + اللوز + الفستق، كلها محمصة، ثم زبيب + حب الرمان، قرفة)
- حبوب (انظر أعلاه)

الوفاة:

- أوزي (رقائق عجيين على شكل قيب، محشوة باللحمة المفرومة المطبوخة مع الأرز والبازلاء + لوز + فستق + صنوبر. هذه الكرات تدهن بالسمنة ثم تشوى بالفرن حتى يصبح لونها ذهبياً)
- عش الليل (عجينة مورقة تقدم على شكل بيتزا صغيرة، مغطاة باللحمة المفرومة الممزوجة بدبس الرمان، تخبز وتزين بالصنوبر)
- قهوة عربية مركزة جداً تغلى لفترة طويلة مع الهال

بداية الربيع:

- أرز بالفول الأخضر (لحمة خروف طرية جداً، مسلوقة بالماء مع مجموعة من الخضار والتوابل التقليدية، يطبخ فيه الأرز والفول الأخضر الطازج، يزين الطبق باللوز + الفستق + الصنوبر، الكل مغلي)
- حلوب (لحم خروف معد مع البصل الأخضر، الثوم الأخضر ودبس الرمان)
- كشك (برغل منقوع كل يوم باللبن حتى يصبح كالعجينة ثم يخلط بالثوم الأخضر المدقوق + ملح + جوز مبروش، يزين الطبق بزيت الزيتون)

عيد العذراء 15 آب:

- هريسة. تقليد أرمني. ديك ولحم خروف وقمح، الكل مسلوق طويلاً حتى يصبح مهموساً كالهريسة.

عيد البربارة:

- سليقة (انظر أعلاه)
- كنافة قش (كنافة تحلى بالقطر المعطر بماء الزهر، ثم تخلط مع اللوز + الفستق + الجوز المحمص وترش عليها القرفة)
- كل أنواع الحلويات العربية كالبقلاوة، الكنافة، المبرومة، الخ.... أساسها العجينة المورقة أو عجينة الكنافة الرفيعة)

لقد تبين للجمهور رفعة الاستعارة الأدبية بالمطبخ الحلبي حيث بلغت الصور في الأمثال الشعبية مستوى الحكمة نسجاً على الحكمة التي وردت على لسان الحيوان في كليلة ودمنة. كما أن جمهور هذه الاستعارة الدقيقة هو الشعب بأكمله حيث أن الوجوه الأخرى الأدبية للحضارة مثل الشعر أو المقالة أو الفلسفة تحتاج إلى حد أدنى من المعرفة والمخزون الثقافي للفرد فتبقى الحكمة حكراً على مجموعة دون أخرى أما العامل المشترك الأهم والأرقى فهو الطعام والمأكّل. من هنا نؤكد أن ما حملته الأمثال الشعبية خاصة فيما يتعلق بالمطبخ هو تجسيد للخبرة وتجارب وفلسفة الحياة لأهل حلب. فالحلبيون أول ما عابوه الشراهة والبطنة ونبهوا لعواقبها كما يتوضح في بعض الأمثلة:

"فلان في بطنو جربوع" تقال لمن كان يأكل كثيراً وكان في معدته حيوان من فصيلة القوارض الملتهمّة. وكذلك: "المرضعة بتاكل قد أربعة" ترمز إلى أن الرجل يأكل بشكل طبيعي بينما المرضعة تحتاج إلى كمية أكبر. وهذا مثل آخر: "خفف طعامك تأمن سقامك". وقدّموا أمثال عن الصحة: "عزل الحاصل واقطاع الواصل بتبرى المفاصل". "أكل المالح ما هو صالح".

هذه الأمثال هي رد على كل من يزعم أن الحلبيين لا يعرفون غير الأكل أو من يزعم أنهم بارعين بالأكل فقط، لم يدرك أن فن الطبخ يمثل حضارة الشعوب. ففي مقابلة تلفزيونية مع الموسيقار المبدع عاصي الرحباني تطرق كثيراً في إجاباته إلى أطباق الطعام حتى سأله المحاور "مالك كل سؤال والثاني تشبه بالطعام" فأجاب: أن ذروة الحضارة لأي شعب هي الطعام وذكر مشبهاً للمذيع صحن التبولة (السلطة اللبنانية الشهيرة)، ذلك الإعجاز الذي جمع البقول والخضار والفاكهة (البندورة - الليمون) والبهارات والبروتين وزيت الزيتون، لوحة حقيقية، تريح البصر وتلذذ في التناول.

كشاجم : طبّاح الأمير سيف الدولة الحمداني

أسماء مشتقة من المأكّل

قديد	كسكسون	مجيدرة	لحم بعجين	سيخ كبة	كبة	مغربية
محشي	مخلوطة	لبنية				

أسماء مشتقة من الحيوانات

قباوة	جاموس	جدي	غزال	الغنم	شفرق	هبرة
شحمة	عضومية	هبراوي	أرنب	خاروف	جمل	العكوش
عجلة	زفر	دهنة	عظم	لحموني	حشكل	

أسماء مشتقة من الطيور

حجيلي	جاجة	البطة	حمامة	صوص	عصفور	حمام
ديك	جاج	دج	فرخ	زقزوق	بالق	

أسماء مشتقة من الألبان

لبة	زبدة	جبنة	سمنة			
-----	------	------	------	--	--	--

أسماء مشتقة من الحلويات

كعكة	حلاوة	سكر	عسل	حلو	دبس	كربوج
------	-------	-----	-----	-----	-----	-------

أسماء مشتقة من مواد الطعام

برغل	بصل	بصلة	بطيخ	بطيخة	جبس	جبسة
خسة	حنطاية	حميضة	زعتري	زعتري	زيتوني	زيتونة
سمسم	سماقية	عجوري	عديس	عدس	كبّاد	مخللة
لوزة	ورد	وردة	فجلة	بزرّة	بامة	بندقي
بقدونس	تمر	حصرم	خضرة	رز	نعناعة	زيوان
زعرور	زعرورة	سلق	شوك	شوكة	قرنفل	فستق
قنيد	كرزة	كوسا	مشمش	يانسون		

		أسماء مشتقة من المهن				
حليواني	تيناوي	بصال	عشبي	مخللاتي	سيمان	دياح البقر
طباخ	ملاح	زيات	خضري	فران	خباز	خبازة
راعي	حمصاني	حلوجي	حلوبي	حلاب	مصفي العسل	عسال
سواس	دياس	سماك	سجلجي	سقا	غنام	مهروسة
عجان	قهواتي	قهوجي	فلا	قضيماي	عداس	طواف
كيريته	سيكايني	فحمة	فجم	سطل	معاليقي	قبايجي
قصاب	فوال	عطار	جرة	شوا	طحان	كعكجي
		صوصاني	اسطي	هيطلاني	كنيفاتي	ابريق

الخ... أكثر من 200 عائلة، وهناك من ذكر أكثر...

-8

- **الباذنجان**
أطيب من الكماية يا بانجان
عالموانة يا بانجان
كماية يا تادفي
- **البيرق**
سلق البيرق
حرير يا بيرق
- **الكماة**
سمرا يا كماية، مال البرية يا كماية
- **الشوكي**
على طابات الندى يا شوكي
ع الكماية يا شوكي
تعا ودعوا يا شوكي
ع الموانة يا شوكي
آخر طبخة يا شوكي
- **العجور**
عالمحشي يا عجور
أبو اللبن والثوم يا عجور
ع العجور يا فستق
- **الفاصولياء**
عايشة خانم يا فاولة
بلدية يا فاولة حرير يا فاولة
- **الفول**
أخضر يا فول الأخضر يا فول
حيف على اللحمة يا فول
- **البطاطا**
نكية هالباتاه جديدة يا بتاتاه
- **الجيس**
عالعلام وعالسكين يا جيس
قلبو أحمر يا جيس

خوابي العسل يا حبس

• **البطيخ**

عسل يا بطيخ
بطيخ الديري عسل
بطيخ شراب

• **الجزر**

أسود وأحمر يا جزر
ع العصير يا جزر

• **الخبس**

على خس الشوكي يا كبار
كبار يا خسات

• **الخيار**

أصابع الببو يا خيار
على خضارو يا خيار

• **الفناء**

عالقطة الناعمة

• **البندورة**

حمرا وميكنه هالبندورة
محمرة ورايحه عالدورة يا بندورة

• **الفستق**

عاشوري يا مال حلب

• **الورد**

جوري عالمربى

• **السفرجل**

يا سفرجل أصفر
كل عضة بغصة يا سفرجل

• **الكرز**

ريحاوي يا كرز

• **التوت**

يا حلاوته طاب اكلو
كراييج كريج
أطيب من المامونية

• **الكريفون**

عالعافية يا كريفون
كريفون الصحة

• **الليمون**

عالعصارة يا ليمون الحامض
أصفر يا ليمون، حامض يا ليمون

• **يوسف أفندي**
مندرينا حلوة، على مال بيروت
شراب يا يوسف

• **النعناع**
يا ننعاع الورد يا ننعاع
فلغل يا ننعاع

• **الفجل**
ريان يا فجل، شهوة يا حلوات

• **البصل**
على مال السفيرة يا بصل
سلموني يا بصل
ع الموانة يا بصل اليابس

• **الثوم**
ثوم اليابس يا موآن
عالثوم اليابس
عازته عازة هـ الثوم اليابس

• **الفليغلة**
فليغلة حلوة فليغلة شهوة
ع الكباسة يا فليغلة الحلوة
بلدية ومال النيرب

-9

- 1- أبوك بصل وأمك توم منلك الريحه الطيبه يا مشؤوم
- 2- إن كتترت عليك الزلام كتر الايدام
- 3- أكلة من الوداع
- 4- الأكل على قد المحبة
- 5- أكل حتى لوي وقال الطبيخ ما استوى
- 6- كسر على أنفو بصله
- 7- مفتاح البطن لقمة ومفتاح الشر كلمة
- 8- جسمها من سلق ما بيحمل غلوة
- 9- مثل الجوز ما بيتاكل إلا فقش
- 10- ناس بياكلوا الحصرم وناس بيضرسوا
- 11- الحمصة ما تستنقع في تمو
- 12- إذا قل عليك الضاني ميل لعند الحمصاني
- 13- فلان عم بيسمن على خبز الكيلو
- 14- مثل خبي الجبنة بالقطرميز
- 15- اذا عطاك زيت وأخذ ماي أنت الخسران
- 16- خفيفة يا رشتاية
- 17- يللي يتخطوا بالدست بطلع بالمغرفة
- 18- لا تطلع على رخصوا بتكب عالباپ نصو
- 19- يا مسترخص اللحم عند المرقة تدم
- 20- مثل السمن والعسل
- 21- صبور عالحصرم بتاكلو عنب
- 22- إذا قللك اللبن أسود قلله مشحور
- 23- وجو ما بيضحك للريغيف السخن
- 24- الطبخة الطيبة من ريحتها بتبان
- 25- اش ما طبخت العمشا بجي جوزها بتعشى

- 26 قالها يا مرة اطيخي طيب قالتلو : يا رجال كلّف
- 27 مادام في طبّاخ ليش لأحروق أصابعي
- 28 اذا ما طعميت التسعة ما بتاكل العشرة
- 29 طول وقامية مثل قمع البامة
- 30 مثل العجور المر كل مين داقو بزقو
- 31 لو كنت بدّي أكل من كيسّي ما كنت سميتك عريسي
- 32 العرق ما أبيضو بالكاس وما أسودو بالراس
- 33 اللي بدو ياكل عسيل بيصبر على لدغ النحل
- 34 تغداه قبل ما يتعشاك
- 35 ألف عصفور ما بيعبو طنجرة
- 36 قعدني بالمطبخ سنين ولا تسمعني عنين
- 37 اللي تعود على خبزك كل ما شافك بيتلمض
- 38 الطواية عيرت المقلاية، قالت لها تيناننا بالمطبخ سوا
- 39 خود من الفجل الورق ومن اللحم المرق ومن الحمام العرق
- 40 افراح يا كرشي جاري طبّاخ محشي
- 41 افطار ويطار لو ضحكتين، واتغدى واتمدى لو دقيقتين، وتعشى وتمشى لو خطوتين
- 42 ما بيقرقع في الدست غير العظام
- 43 القصاب مالو صاحب
- 44 كلامو مثل الفستق الفاضي الو طقة وخالي من المعنى
- 45 يللي عندو بهار برش ع المخلوطة
- 46 الكباب تعرق والمعلق تيحرق
- 47 بشوف المعلق ويقول سبحان الخلاق
- 48 فلان معلقو سميك
- 49 الملح سكر الطعمات
- 50 صار ملح وداب
- 51 موت شبعان ولا تموت جوعان
- 52 اليرق ما أصعب لفو وما أطيّب سفو
- 53 الطبخ مو شطارة الطبخ بدو نظارة
- 54 كول ما تشتهي نفسك والبس ما يليق بالناس
- 55 مثل البانجان يصير محشي ومقلي وابو غنوج
- 56 بعد العرس ما في زرده
- 57 الي بياكل على ضرسو بينفع نفسه
- 58 كل ما جعت بتاكل أطيّب
- 59 البياكل وبينقع بياكل هنا
- 60 البيشتغل بأكلو يا سعادة أهلو
- 61 أكلة وانحسبت عليك كول وبحلق عينيك
- 62 قال ضعيف وأكل 100 رغيّف
- 63 بعد ما أكل وانتكا قال يا مرا طعامك مالو زكا
- 64 دخانك عمانا وأكلك ما اجانا
- 65 فلان بياكل مثل الغول
- 66 يا ما طبخوا وما أكلوا ويا ما عمروا وما سكنوا
- 67 عطّي خبزك للخباز ولو أكل نصو
- 68 الله يرزقنا الطحين تنسمعك طق العجين
- 69 اللي بكبر لقمتمو بغص فيها
- 70 هادا عضم سمك ما ينبلع
- 71 الله بطعمي نجاص للمالو ضراس
- 72 ما احتمل ولا غلوة
- 73 خبزتو بلا ايدام و بيعزم الجيران
- 74 طعمي التم بتستحي العين
- 75 وج عليه لحسة لبن
- 76 سألو الجوعان 2 × 2 شقد قال لن : أربعة أرغفة
- 77 أرخص من الفجل
- 78 الله يقرف عمر البستطعموا حتى يخلصوا من قليلين الطعمة
- 79 استطعم بقى وذوق
- 80 ما وقع السكر بالمي

- 81 عجو مر ما بينفع ولا بضر
-82 يا جارة اسكبيلي قالت لها: بكفوفي أو بصحونك اللي على رفوفي؟
-83 لا تمشي مع الدناقين بتنعدى منهم
-84 البيض ما بينقلا بضراط
-85 إن كتروا الطباخين انحرقت الطبخة
-86 شم ولا تذوق
-87 على الريحة