

المطبخ السوري

الطبخ فن شأنه شأن الفنون الباقية من رسم وموسيقى ونحت و زخرفة ، يرتبط بحضارة الإنسان ارتباطا وثيقا ،حتى اصبح شكلا من أشكال رقي و رفاهية الشعوب.



و المطبخ السوري مطبخ عريق ، يستمد عرافته من تاريخ سوريا بلد الحضارات و عاصمتها المعروفة بأنها أقدم عاصمة كبرى ، ولا شك أن المطبخ السوري تأثر

استمرت بها الحياة في العالم ، وهذا ما يعطي المطبخ السوري مخزونا حضاريا كبيرا ،

و أتر بالمطابخ العالمية و خاصة إبان
الاحتلال ، حيث تأثر بالمطبخ العثماني
التركي و المطبخ الفرنسي و كذلك
بمطابخ الدول المجاورة ، و انعكس هذا
التأثير على المطبخ السوري بشكل
إيجابي و استفاد الطهاة السوريين من
تجارب غيرهم و حسنوا و أضافوا
لمسات جمالية و طعما مميّزا لكثير من
وجبات الطعام الداخلية التي سميت فيما
بعد بالمأكولات الشرقية .

إن المطبخ السوري يعتمد في تحضير
الوجبات على المواد الطبيعية و الطازجة
، التي تسمح بتحضير مائدة ناجحة
عامرة بألوان تنوّي مما لذ و طاب في
وقت قصير و جهد قليل ولا تستعمل
المشروبات الروحية أو المنكهات
الصناعية في المطبخ السوري حفاظا
على صحة المستهلك و اهداءا بالقرآن
الكريم الذي يقول (يا أيها الناس كلوا مما
في الأرض حلالا طيبا) فكانت الوجبات





و الأطفمة كلها من طيبات ما رزق الله
الناس ، وما أحله لهم.

الرئيس الدكتور بشار الأسد ، حتى
أصبحت لا تخلو محافظة من محافظات
القطر العربي السوري من مدرسة أو
معهد فندي يدرس فيه أحدث ما توصلت
إليه المدارس والمعاهد المماثلة في دول
العالم المتقدمة من علوم وفن الطهاية ،
وهذا خلق بدوره نشاطا مميزا في فن
الطهي السوري والرقي به إلى مصافي
المطابخ العالمية مع ما يتمتع به الطاهي
السوري من ذوق سليم وأسلوب فني
جمالي أخاذ وحباً و اتقانا لعمله المهني..

و لقد تطور المطبخ السوري تطوراً
ملحوظاً في عهد الرئيس الخالد حافظ
الأسد ، حيث تم افتتاح مركز التدريب
السياحي و الفندق في عام 1979 م و
من أهم أقسام الدراسة فيه: قسم فن
الطهاية و الحلويات والذي خرج طهاة
مهرة متقنين مسلحين بالعلم كوسيلة
مهنية متطورة وتتابع التطور في عهد

المأكولات الشعبية السورية

مدينة دمشق

كثيرة ومتعددة أطباق الطعام الشعبية السورية ، وتتميز ببساطة تركيبها وسرعة تحضيرها وسهولة هضمها وهي غنية بالمواد الغذائية الضرورية لبناء الجسم.

وارتبطت معظم المأكولات الشعبية بالمحافظات والمدن السورية ، وهذا ما يسهل على السائح معرفة أشهر المأكولات الشعبية ، عند زيارته لهذه المدن.

ارتبط اسم معظم المأكولات باسم المدينة وسميت بالمأكولات الشامية ومنها على سبيل الذكر لا الحصر:

الفتات الشامية : و الفتة طعام قوامه الخبز السوري المقطع والمجفف أو المحمص يسقى بالمرق الناتج عن سلق بعض أنواع اللحوم أو البقول مثل الحمص ويضاف إليه السمن العربي أو زيت الزيتون ويزين بالمكسرات مثل الصنوبر والجوز الشامي والفسنق





الحلبي ومن أسماء هذه الفئات : فنة المكوس و فنة المقادم ، و فنة بالسمنة العربية و فنة بالزيت.

الأوزي: من الأطباق الشعبية المشهورة وتقدم في مناسبات الأفراح و الأتراح تحضر من الرز المضاف إليه لحم الغنم المقروم و اليازلاء و المكسرات و يطهى بالسمن العربي تم يخبز برفائق من العجين على شكل صرة و يزين باللوز أو الفستق الحلبي.

لحومات باردة: مثل اللسانات و النخاعات و الطحائل على الطريقة السامية حيث تتركب منها مأكولات مقبله جميلة المنظر و شهية الطعم و زكية الرائحة.

لحوم محفوظة: مثل القاورمة و النقائق و الباسطرما و القاورمة هي لحم غنم مقلي بدهن سحوم الغنم و يحفظ بنفس دهن الطهي بعد أن يملح الملح الكافي.

القلقل السامية: نوع طيب و لذيذ الطعم من المقالي حيث يطحن الحمص و يتبل و يقلى بالزيت بقوالب ذات أشكال متعددة.

و المأكولات السامية كثيرة مثل: الشاكرية, و تبيخ المحتسى و حراق

اصبعه والحبوب والتبولة والفتوش وورق العنب بالشرحات ونيفا الرأس و
 المجدرة والتبولة والمشمشية واليقطين
 المكفور والمحاشي. القطايف الشامية: حلويات تخبز بطريقة
 شعبية خاصة وتأخذ أشكال دائرية
 صغيرة متعددة القياسات تحشى بحشوات
 مختلفة. العوامة الشامية: طبق حلو مميز على
 شكل كرات من عجينة خاصة تقلى
 بالزيت وتبرد بقطر السكر. البرازق الشامية: نوع من حلوى
 البسكويت مغطى بالسهم.
 المعروك: خبز خاص يخبز في
 شهر رمضان المبارك محلى بالسكر
 ومنكهة. الناعم: خبز رقيق جدا ذهبي اللون
 يضاف اليه الدبس أو العسل على شكل
 شبكة العنكبوت.

مدينة حلب الشهباء

تشتهر مدينة حلب الشهباء بكثير من





المأكولات الشعبية من أشهر أنواعها: الكيب الحليية: والكيب الحليية هي عجينة مصنوعة من البرغل و اللحم المدقوق تحفر على شكل بيضة فارغة تحسى باللحم الناعم و المكسرات تغطي بالزيت، أو تغطي ولها أنواع متعددة. الكباب الحليي: وهو لحم غنم مطحون يمد على سيخ خاص يسوى على الفحم شهى، طيب المذاق ويحضر منه أنواع متعددة.

وكذلك تشتهر بالحلويات الحليية و المعروفة عالميا بطريقة صنعها الفريدة و أشكالها المتميزة و حشواتها الغنية و طعمها الطيب و نكهتها الزكية فهي مزيج من ماء الورد و ماء الزهر و المسككة و قطر السكر و السمن العربي و المكسرات و أنواعها كثيرة مثل: المبرومة: وهي عجينة عتملية محشوة بالقستق الحليي الحب تلف بشكل أسطواني تخبز بطريقة خاصة ترش

مدينة أبي الفداء حماة

تشتهر محافظة حماة بمأكولات شعبية كثيرة من أشهرها:

الباطرج: أكلة شعبية معروفة من نوع المقلبات الدسمة والفنية تحضر من الباذنجان المتسوي و لحم الخنم المفروم، والسمنة الحموية والطحينة ودبس الرمان ولهذه الأكلة طعم خاص مميز. عش الليل: الذي يقدم بمناسبة الأفراح والأفراح وهو عبارة عن رغيف صغير

يقطر السكر تتميز بتقطيعاتها على شكل معينات أو أهلة.

كراييج حلب: مصنوعة من السميد والطحين والسمنة العربية محشية بالجوز معطرة بماء الورد وماء الزهر مقلية بالزيت ومبردة بقطر السكر.

البلورية: وتحضر من العجينة العتملية وتحشى بالنسق الحلي المطحون تخبز وتبرد بالقطر.





الحلويات يصنع من عجينة الجبن المحلاة ويحشى بالقشطة البلدية ويزين بالقستق الحلبي ويرافقه مخلوط من السكر و السمن العربي.

مجدرة العدس بالبرغل: وهو عدس حب مطبوخ مع البرغل ومطهي بالزيت.
أخضر القول الأخضر باللحم: وهو قول أخضر صغير يطبخ مع القشر ويضاف إليه لحم الغنم المقروم.

من العجين يغطي بلحم الخروف الحموي ويزين بالصنوبر ويخبز.

السليبين: طبق من الخضار الموسمية يشتهر به ريف حماة وهو عكوب مطهي بزيت الزيتون أو مقلي بالزيت بعد أن يغتسل بمخلوط البيض والدقيق.

مدينة ابن الوليد حمص

تشتهر مدينة حمص بأنواع متميزة من الحلويات مثل:

الحلوة الحمصية: وهي نوع من

مدينة الرشيد الرقة

محافظات الساحل السوري: اللاذقية

وطرطوس

تشتهر بتحضير أنواع متميزة من السمك

من أشهرها

السمكة الحرة: وهو سمك مطهي بطريقة

ينفرد بها طهاة الساحل حيث يتبل السمك

ويحمر بقليل من زيت الزيتون ويضاف

إليه قليل من الكزبرة الخضراء والفليفلة

الحمراء الحدة وقليل من البندورة

وعصير الليمون.

المجدرة: وهي مخلوط العدس والبرغل

تشتهر محافظة الرقة بالحبيبة: وهي أكلة

شعبية مشهورة تحضر من اللين-

السنيقة- والقمح المقشور والمجروش

واللحم

وكذلك من الحلويات المشهورة

المشبك: وهو حلويات مصنوعة من

السميد والسكر على شكل عجينة رخوة

تقلى بالزيت من خلال قالب خاص مخرم

على شكل دائري تبرد بقطر السكر.





مطهى بزيت الزيتون ويضاف اليه مدينة درعا
البصل المحمر.

تشتهر محافظة درعا وسهل حوران
بأكلة المليحي , وهي مشهورة وتحضر
من اللبن المطبوخ ولحم الغنم مع العظم
والخبز العربي.

مدينة السويداء

تشتهر محافظة السويداء بالمنسف
العربي حيث يتم طهي ذبيحة كاملة من

السنكليش : من المقلبات المشهورة وهو
مصنوع من اللبن وبعض التوابل ولا تنك
بأن هناك العديد من المأكولات التي
تحضر من الخضار المطهية بالزيت
مثل الهندية وغيرها ومن الحلويات
الجزرية.

