طريقة عمل القدرة الخليلية الأصلية وأشهر أكلات مدينة الخليل



القدرة الخليلية سيدة المائدة في الخليل. أرز ولحم وحمص وثوم، تُطبخ معًا في قِدر من النحاس أو الفخار، ثم تُحمل إلى فرن الحارة لتنضج على مهل. وحين تُفتح القدرة وتُقلب في الصينية، تفوح رائحة السمن البلدي والبهارات في البيت كله.

في هذا المقال نقدم طريقة عمل القدرة الخليلية خطوة بخطوة، ونتعرف على أشهر أكلات مدينة الخليل: من الملبن ودبس العنب إلى شوربة تكية سيدنا إبراهيم.

ما هي القدرة الخليلية؟

اسم القدرة من الوعاء الذي تُطبخ فيه، وهو **قِدر** نحاسي أو فخاري عميق، ضيق الفوهة وواسع البطن. وتُطبخ فيه طبقات الأرز واللحم والحمص وفصوص الثوم الكاملة مع السمن البلدي والبهارات.

وكانت عادة أهل الخليل أن يحضّروا القدرة في البيت، ثم يحملوها إلى **فرن الحارة** صباح الجمعة أو في المناسبات. يترك الفرّان القدور ساعات على النار، ثم يعود كل واحد ليأخذ قدرته قبل الغداء. وما زالت أفران الخليل القديمة تستقبل القدور حتى اليوم.

مكونات القدرة الخليلية

المقادير لـ 6 أشخاص:

- **كيلو لحم خروف** بالعظم، مقطع قطعًا متوسطة
- **3 أكواب أرز** مصري أو قصير الحبة، منقوع نصف ساعة
- **كوب حمص** منقوع ليلة كاملة
- **رأسا ثوم** مقشران، فصوصًا كاملة
- **4 ملاعق كبيرة سمن بلدي**
- **البهارات:** ملعقة صغيرة كمون، وملعقة صغيرة بهار حلو، وحبات هيل، ونصف ملعقة صغيرة كركم، ورشة زعفران أو عصفر للون، وورق غار، وملح وفلفل أسود
- **للتزيين:** لوز وصنوبر مقليان بالسمن

طريقة عمل القدرة الخليلية خطوة بخطوة

1. **سلق اللحم:** اسلق اللحم في ماء مع الهيل وورق الغار والملح، وأزل الرغوة، واتركه نحو ساعة حتى ينضج. صفّه واحتفظ بالمرق.
2. **سلق الحمص:** اسلق الحمص المنقوع حتى ينضج نصف نضج.
3. **تحمير الثوم:** قلّب فصوص الثوم في ملعقة من السمن حتى يصفرّ لونها قليلًا.
4. **تتبيل الأرز:** اخلط الأرز المنقوع مع الحمص والثوم والكمون والبهار الحلو والكركم والزعفران والملح والفلفل وملعقتي سمن.
5. **التعبئة:** ضع اللحم في قاع القدرة، ثم خليط الأرز والحمص فوقه.
6. **إضافة المرق:** اسكب مرق اللحم الساخن حتى يغطي الأرز بنحو 2 سم، وأضف ما تبقى من السمن على الوجه.
7. **الطبخ في الفرن:** غطِّ القدرة بإحكام، أو أغلقها بورق القصدير، وأدخلها فرنًا على 180 درجة لمدة ساعة ونصف تقريبًا، حتى يتشرب الأرز المرق كله.
8. **التقديم:** اقلب القدرة في صينية واسعة، أو اغرف منها مباشرة، وزيّنها باللوز والصنوبر المقلي.

أسرار نجاح القدرة

- **السمن البلدي:** هو سر طعم القدرة الخليلية، ولا يُستبدل بالزيت.
- **الثوم الكامل:** تُطبخ فصوص الثوم كاملة، فتصير طرية حلوة المذاق ولا تحترق.
- **النار الهادئة:** القدرة تحتاج وقتًا طويلًا على حرارة هادئة، فلا تستعجلها.

- **الإغلاق المحكم:** لا تفتح القدرة أثناء الطبخ، حتى يبقى البخار داخلها.

وتُقدّم القدرة مع اللبن الرائب، أو السلطة العربية، أو مخلل الخيار والفلفل.

أشهر أكلات الخليل

العنب الخليلي ومشتقاته

اشتهرت الخليل منذ القدم بكروم العنب على سفوح جبالها. ومن العنب يصنع أهلها مؤونة السنة:

- **دبس العنب:** عصير العنب يُغلى ساعات طويلة حتى يصير شرابًا كثيفًا داكنًا، ويُؤكل مع الطحينة والخبز.
- **الملبن الخليلي:** حلوى تُصنع من عصير العنب المكثف مع النشا، وتُجفف رقائق، ويُضاف إليها السمسم أو الجوز.
- **الزبيب:** عنب يُجفف في الشمس على أسطح البيوت.

شوربة تكية سيدنا إبراهيم

قرب المسجد الإبراهيمي تقع **تكية سيدنا إبراهيم**، التي تقدّم منذ قرون طويلة طعامًا مجانيًا للفقراء والزوار، وأشهره شوربة القمح المجروش المعروفة بـ«الدشيشة». وفي رمضان يزدحم الناس أمام التكية من كل أنحاء المدينة، حاملين أوعيتهم، ولا يُرد أحد خائبًا.

المنسف

ينتشر المنسف في الخليل وقراها، خاصة في الأعراس والعزائم: أرز ولحم خروف مطبوخ باللبن الجميد، يُقدّم على خبز الشراك في صوانٍ كبيرة.

تعرّف على المزيد من الأكلات الشعبية الفلسطينية.

أسئلة شائعة عن القدرة الخليلية

لماذا سُمّيت القدرة بهذا الاسم؟

نسبة إلى القِدر النحاسي أو الفخاري الذي تُطبخ فيه.

ما الفرق بين القدرة والمقلوبة؟

القدرة تُطبخ بالأرز واللحم والحمص والثوم والسمن في الفرن، أما المقلوبة فتُطبخ بالأرز والخضار المقلية والدجاج أو اللحم على النار، ثم تُقلب.

هل يمكن طبخ القدرة بالدجاج؟

نعم، لكن القدرة الخليلية الأصلية تُطبخ بلحم الخروف.

ما هي تكية سيدنا إبراهيم؟

مطبخ خيري قديم قرب المسجد الإبراهيمي في الخليل، يقدّم طعامًا مجانيًا للفقراء والزوار منذ قرون.

اقرأ أيضًا:

- الأكلات الشعبية في كافة مدن وقرى فلسطين
- الأماكن الأثرية في فلسطين
- الأمثال الشعبية الفلسطينية ومعانيها

شاركنا: هل ما زالت عائلتك تحمل القدرة إلى فرن الحارة؟ وما الأكلة الخليلية التي لا تستغني عنها؟ اكتب في التعليقات.