أكثر من 20 حلوى فلسطينية: الكنافة النابلسية والمعمول والقطايف والمغلي وطريقة عملها

للحلويات في البيت الفلسطيني مواسم ومناسبات: المعمول للعيد، والقطايف لرمضان، والمغلي للمولود الجديد، والكنافة لكل فرح ونجاح. ولكل مدينة حلوتها التي تشتهر بها، وأشهرها كنافة نابلس التي صار اسمها مرادفًا للكنافة نفسها.

في هذا المقال نتعرف على **أكثر من 20 حلوى فلسطينية:** قصصها، ومتى تُصنع، وأين تشتهر، مع طريقة عمل الكنافة النابلسية والمعمول والقطايف والهريسة والمغلي والغريبة خطوة بخطوة.

الكنافة النابلسية

الكنافة النابلسية أشهر حلوى فلسطينية. طبقة من العجين المحمّص بالسمن، تحتها **جبنة نابلسية** بيضاء مطاطية، يُسكب عليها القطر وتُزيّن بالفستق الحلبي. وتُقدّم ساخنة، فتمتد الجبنة عند تقطيعها.

واشتهرت نابلس بالكنافة منذ مئات السنين، وفيها محلات حلويات قديمة تتوارثها العائلات جيلًا بعد جيل، ويقصدها الناس من كل فلسطين. وفي عام 2009 صنع أهل نابلس صحن كنافة عملاقًا دخل موسوعة غينيس للأرقام القياسية.

قصة الكنافة

تتعدد الحكايات عن أصل الكنافة. فتروي إحداها أنها صُنعت لأحد الخلفاء ليتسحّر بها في رمضان فلا يجوع في نهاره، وتروي أخرى أنها انتقلت من مطابخ القصور في دمشق والقاهرة إلى المدن العربية. ولا يوجد ما يحسم هذه الروايات، لكن المؤكد أن نابلس هي التي جعلت من الكنافة بالجبنة علامة باسمها.

الجبنة النابلسية

سرّ الكنافة النابلسية في جبنتها. فالجبنة النابلسية بيضاء مالحة، تُصنع من حليب الغنم أو الماعز، وتُغلى في الماء المملح مع **المحلب والمستكة**، فتصير مطاطية تمتد عند الذوبان. وقبل استخدامها في الكنافة، تُنقع في الماء ساعات طويلة حتى يزول ملحها.

أنواع الكنافة

- **الكنافة الناعمة:** عجينتها مطحونة ناعمة كالسميد، وهي النابلسية الأصلية.
- **الكنافة الخشنة:** عجينتها خيوط رفيعة طويلة.
- **الكنافة المبرومة:** تُلف خيوط العجين حول الجبنة أو المكسرات وتُقطّع أصابع.
- **الكنافة بالقشطة:** تُحشى بالقشطة بدل الجبنة.

المعمول

المعمول حلوى العيد في كل بيت فلسطيني، يصنعه المسلمون في عيدي الفطر والأضحى، والمسيحيون في عيد الفصح. عجينة من السميد والسمن، تُحشى بالتمر أو الجوز أو الفستق، وتُكبس في **قوالب خشبية** منقوشة، لكل حشوة شكل خاص: المستدير المنقوش للتمر، والقبّة للجوز، والطويل للفستق.

وتجتمع نساء العائلة قبل العيد بأيام لعمل المعمول، في جلسة تشبه العونة. تعجن واحدة، وتحشو أخرى، وتكبس الثالثة، والأطفال يحملون الصواني إلى فرن الحارة. وتملأ رائحة الكعك والسمن الحارات كلها في ليلة العيد.

القطايف

القطايف حلوى رمضان بامتياز. أقراص من العجين تُخبز على وجه واحد، ثم تُحشى بالجوز والسكر والقرفة أو بالجبنة، وتُطوى وتُقلى أو تُخبز في الفرن، ثم تُغمس بالقطر. ومنها **القطايف العصافيري** الصغيرة، تُحشى بالقشطة وتُطوى من طرفها فقط، وتُرش بالفستق.

وفي رمضان تصطف الطوابير أمام محلات القطايف في القدس ونابلس والخليل وغزة قبل الإفطار، ويقف صانع

القطايف خلف صاج كبير يسكب العجين بسرعة لا تُصدّق.

حلويات رمضان

- **العوّامة:** كرات عجين صغيرة تُقلى حتى تتحمّر وتنتفخ، ثم تُغمس بالقطر. وسُمّيت كذلك لأنها تطفو على الزيت أثناء القلي.
- **الكلّاج:** رقائق عجين رقيقة تُحشى بالقشطة أو الجبنة، وتُقلى أو تُخبز، ثم تُسقى بالقطر.
- **المشبّك:** عجين سائل يُرسم في الزيت الساخن على شكل دوائر متشابكة، ثم يُغمس بالقطر.
- **القطايف:** أشهر حلويات الشهر، وقد سبق ذكرها.

حلويات العيد

- **المعمول:** سيد حلويات العيد.
- **كعك العيد:** حلقات من العجين محشوة بعجوة التمر، تُخبز مع المعمول.
- **الغريبة:** بسكويت ناعم يذوب في الفم، من الطحين والسمن والسكر الناعم، تُزيّن بحبة فستق أو لوز.
- **البرازق:** بسكويت رقيق مغطى بالسمسم من جهة والفستق من الجهة الأخرى.

حلويات المناسبات

- **المغلي:** حلوى الولادة. أرز مطحون يُطبخ مع السكر والكراوية والقرفة واليانسون، ويُزيّن بجوز الهند والمكسرات، وتُقدّمه العائلة للمهنئين بالمولود الجديد.
- **البربارة:** قمح مسلوق يُحلّى بالسكر ويُزيّن بالرمان والمكسرات وجوز الهند، يصنعه المسيحيون الفلسطينيون في عيد القديسة بربارة في 4 كانون الأول.
- **الكنافة:** حلوى الأفراح والنجاح، يوزّعها الأهل عند نجاح أبنائهم في التوجيهي، وفي الخطوبات والأعراس.

حلويات يومية وتقليدية

- **الهريسة:** كعكة من السميد واللبن والسمن، تُخبز في صينية وتُسقى بالقطر، وتُزيّن باللوز.
- **البقلاوة:** طبقات رقيقة من العجين مع الجوز أو الفستق، تُسقى بالقطر.
- **المهلبية:** حليب مطبوخ بالنشا، يُعطّر بماء الزهر ويُزيّن بالفستق.
- **الأرز بالحليب:** أرز مطبوخ بالحليب والسكر، يُعطّر بماء الورد ويُرش بالقرفة.
- **السمسمية:** سمسم محمّص مع السكر أو العسل، يُقطّع مربعات مقرمشة.

- **حلاوة الطحينية:** حلاوة من الطحينة والسكر، وتشتهر نابلس بمصانعها القديمة.
- **التمرية:** عجينة رقيقة تُحشى بالسميد المطبوخ وتُقلى، ثم يُرش عليها السكر الناعم، وتُؤكل فطورًا في نابلس.
- **الملبن الخليلي:** حلوى من عصير العنب المكثّف، تشتهر بها الخليل.

الحلويات حسب المدن

المدينة	أشهر حلوياتها
نابلس	الكنافة النابلسية، وحلاوة الطحينية، والتمرية
الخليل	الملبن، ودبس العنب، والزبيب
القدس	القطايف والكنافة في أسواق البلدة القديمة، خاصة في رمضان
بيت لحم	حلويات عيد الميلاد والبربارة
غزة	المعمول والكعك بالتمر، والقطايف في رمضان

طريقة عمل الكنافة النابلسية

المقادير: نصف كيلو عجينة كنافة ناعمة، وكوب سمن أو زبدة مذابة، ونصف كيلو جبنة نابلسية، وصبغة كنافة برتقالية (اختياري)، وفستق حلبي مطحون. **للقطر:** كوبا سكر، وكوب ماء، وعصرة ليمون، وملعقة ماء زهر.

1. **تحلية الجبنة:** قطّع الجبنة النابلسية وانقعها في الماء ساعات، مع تغيير الماء أكثر من مرة حتى يزول الملح.
2. **تحضير القطر:** اغلِ السكر والماء 10 دقائق، ثم أضف الليمون وماء الزهر، واتركه يبرد.
3. **تحضير العجينة:** افرك عجينة الكنافة بالسمن وقليل من الصبغة حتى يتشربها كلها.
4. **التركيب:** افرد العجينة في صينية مدهونة بالسمن واضغطها جيدًا، ثم وزّع الجبنة المقطعة فوقها.
5. **الخَبز:** ضع الصينية على نار هادئة مع تحريكها حتى تتحمر العجينة من الأسفل وتذوب الجبنة، أو أدخلها فرنًا حارًا نحو 20 دقيقة.
6. **القلب والتقديم:** اقلب الكنافة في صحن التقديم حتى تصير العجينة على الوجه، واسكب القطر البارد عليها وهي ساخنة، وزيّنها بالفستق.

طريقة عمل المعمول

المقادير: 3 أكواب سميد خشن، وكوب سمن مذاب، ونصف كوب حليب دافئ، وملعقة صغيرة خميرة، وملعقتا

سكر، ومحلب ومستكة مطحونان. **للحشو:** عجوة تمر، أو جوز مع سكر وقرفة.

1. **البسّ:** افرك السميد بالسمن جيدًا، وغطّه واتركه ليلة كاملة.
2. **العجن:** أضف الحليب والخميرة والسكر والمحلب والمستكة، واعجن عجينة لينة، واتركها نصف ساعة.
3. **الحشو:** خذ كرة من العجين، وافتحها بإصبعك، واحشُها بالتمر أو الجوز، ثم أغلقها.
4. **الكبس:** اضغط الكرة في القالب الخشبي، ثم اطرق القالب على الطاولة لتخرج القطعة منقوشة.
5. **الخَبز:** اخبزه في فرن على 200 درجة نحو 15 دقيقة حتى يتحمّر قليلًا، ورشّ عليه السكر الناعم بعد أن يبرد.

طريقة عمل القطايف

المقادير: كوبا طحين، ونصف كوب سميد ناعم، وملعقة سكر، وملعقة خميرة، وملعقة بيكنج باودر، وكوبان ونصف من الماء الدافئ. **للحشو:** جوز مطحون مع سكر وقرفة، أو جبنة حلوة، أو قشطة.

1. اخلط المكونات الجافة، وأضف الماء تدريجيًا حتى تصير عجينة سائلة ناعمة، واتركها نصف ساعة.
2. اسكب أقراصًا صغيرة على مقلاة ساخنة غير مدهونة، واخبزها من جهة واحدة فقط حتى تظهر عليها الثقوب ويجف وجهها.
3. غطِّ الأقراص بقطعة قماش حتى لا تجف.
4. احشُ كل قرص بالحشوة، واضغط أطرافه لإغلاقه.
5. اقلها في الزيت أو اخبزها في الفرن، ثم اغمسها في القطر البارد. أما العصافيري فتُحشى بالقشطة وتؤكل دون قلي.

طريقة عمل الهريسة

المقادير: كوبا سميد، وكوب لبن رائب، ونصف كوب سكر، ونصف كوب سمن أو زبدة مذابة، وملعقة بيكنج باودر، ولوز مقشّر للتزيين، وطحينة لدهن الصينية. **للقطر:** كما في الكنافة.

1. اخلط السميد والسكر والبيكنج باودر، ثم أضف اللبن والسمن، وقلّب حتى يتجانس الخليط.
2. ادهن الصينية بالطحينة، وافرد الخليط فيها واتركه ربع ساعة.
3. قطّعه مربعات أو معينات بالسكين، وضع حبة لوز على كل قطعة.
4. اخبزه في فرن على 180 درجة نحو 30 دقيقة حتى يتحمر الوجه.
5. اسكب القطر البارد على الهريسة وهي ساخنة، واتركها تتشرب قبل التقديم.

طريقة عمل المغلي

المقادير: كوب أرز مطحون، و6 أكواب ماء، وكوب سكر، وملعقة كبيرة كراوية مطحونة، وملعقة صغيرة قرفة، ونصف ملعقة صغيرة يانسون. **للتزيين:** جوز هند، وجوز ولوز وفستق منقوع.

1. اخلط الأرز المطحون والسكر والكراوية والقرفة واليانسون في قدر.
2. أضف الماء البارد تدريجيًا مع التحريك حتى لا يتكتل.
3. ضع القدر على النار، وحرّك باستمرار حتى يغلي ويتكثف، نحو 20 دقيقة.
4. اسكبه في أطباق صغيرة، واتركه يبرد ثم يدخل الثلاجة.
5. زيّنه بجوز الهند والمكسرات قبل التقديم.

طريقة عمل الغريبة

المقادير: كوب سمن أو زبدة، وكوب سكر ناعم، وكوبان ونصف من الطحين، وحبات فستق أو لوز للتزيين.

1. اخفق السمن مع السكر الناعم حتى يصير الخليط أبيض كالكريمة.
2. أضف الطحين تدريجيًا، واعجن بلطف حتى تتماسك العجينة.
3. شكّلها كرات صغيرة أو حلقات، وضع حبة فستق أو لوز على كل قطعة.
4. اخبزها في فرن على 160 درجة نحو 15 دقيقة، دون أن يتغير لونها.
5. اتركها تبرد تمامًا قبل تحريكها، لأنها هشة جدًا وهي ساخنة.

أسرار نجاح الحلويات الفلسطينية

- **القطر البارد على الحلوى الساخنة:** أو العكس، ولا يُسكب ساخن على ساخن أبدًا، حتى لا تصير الحلوى طرية مبللة.
- **السمن البلدي:** يعطي المعمول والكنافة والغريبة طعمها الأصلي.
- **ماء الزهر وماء الورد:** قطرات قليلة في القطر أو الحشوة تغيّر الطعم كله.
- **الصبر:** المعمول يحتاج إلى ليلة كاملة، والكنافة إلى جبنة منقوعة جيدًا، والغريبة إلى أن تبرد قبل تحريكها.

أسئلة شائعة

لماذا سُمّيت الكنافة النابلسية بهذا الاسم؟

نسبة إلى مدينة نابلس التي اشتهرت بصناعتها منذ مئات السنين، وبالجبنة النابلسية التي تُصنع منها.

ما الجبنة المستخدمة في الكنافة النابلسية؟

الجبنة النابلسية البيضاء المطبوخة بالمحلب والمستكة، وتُنقع في الماء قبل الاستخدام لإزالة الملح منها.

متى يُصنع المعمول؟

في عيدي الفطر والأضحى، وفي عيد الفصح.

ما الفرق بين القطايف العادية والعصافيري؟

القطايف العادية تُحشى وتُغلق وتُقلى، أما العصافيري فصغيرة وتُحشى بالقشطة وتُغلق من طرف واحد ولا تُقلى.

ما هو المغلي؟

حلوى من الأرز المطحون والسكر والكراوية والقرفة، تُقدّم احتفالًا بالمولود الجديد.

ما هي البربارة؟

قمح مسلوق محلّى بالسكر ومزيّن بالرمان والمكسرات، يُصنع في عيد القديسة بربارة في 4 كانون الأول.

ما الفرق بين الهريسة والبسبوسة؟

هما الحلوى نفسها تقريبًا، تُسمى الهريسة في فلسطين وبلاد الشام، والبسبوسة في مصر.

اقرأ أيضًا:

- الأكلات الشعبية في كافة مدن وقرى فلسطين
- الأمثال الشعبية الفلسطينية ومعانيها
- القرى الفلسطينية المهجّرة

شاركنا: ما الحلوى التي لا يكتمل عيدكم بدونها؟ وما سر معمول أمك؟ اكتب في التعليقات مع اسم بلدك.