

● الأكلات الشعبية (★)

- القلقلية: وأشهرها قلاية البندورة، ويمكن أن يضاف لها اللحم.
- المنسف: الأكلة الشعبية والرسمية الأردنية. وكانت قديما من البرغل، ولكن تحولت إلى الرز بعد توفره، ويقدم في المناسبات المختلفة. ومكوناته إضافة إلى الرز واللبن (جميد) واللحم والصنوبر واللوز والبقدونس.
- المقرطة: فتائل من العجين تلف بحجم قلم الرصاص وتقطع (تقرط) بالسكين. ولذلك يقولون قرط الحطب أي قطعه بالطبرأو الفاروعة وتغلى بماء البندورة.
- الرشوف: لبن وبصل وعدس يغلى حتى ينضج.
- البحايبث: أكلة شعبية واسعة الانتشار، خاصة في بلاد الشام. حيث تسمى في بعض المناطق بالمفتول، وفي شمال إفريقيا بالكسكسي. وتتكون من الطحين البلدي الجيد مع السميدة، وتفتل قطع صغيره توضع بإناء مثقب من أسفل يسمى طقطوقة، تركب فوق قدر الشراب المكون من لحم الدجاج والبصل، ودبس البندورة (رب البندورة)، والحمص والعدس. وتوضع عجينة عند التقاء الطقطوقة بالقدر؛ لتسمح فقط بمرور بخار الماء من الثقوب لينضج المفتول الذي بالطقطوقة.
- المزنة: اللبن القطيع، وعليه زيت الزيتون، وبجانبه البصل الأخضر والفجل.
- الكعاكيل (الچعاچيل): مغلي اللبن ويسقط به البيض المخلوط بالطحين، وهي من الأكلات السريعة الإعداد؛ حيث يقولون:
ببيض مچعچل اعججل واعججل

(★) لقاء مع فاطمة محمود أحمد العلي، بتاريخ ٦/٢/٢٠١٧.

- العجة: أكلة النفاسى أو هي بيض وطحين وزيت وبصل، وتعد من الأكلات المفيدة لمن تلد من النساء.
- الهيطلية: حليب مغلي مع النشا.
- الثريد: أكلة قديمة وهي مية البندورة مع اللحم والبصل ويقولون:
المـا يـوكـل ثـريـد بـعـيش عـمـره قـريـد
- المقلوبة: أكلة مكوناتها الأرز والزهرة والباذنجان واللحم، وتوضع السلطة واللبن بجانبها.
- المجدره: مكوناتها الأرز والعدس وقيل فيها:
يا مجدره بالعدس وين المعالق وين
- الفطائر: أصناف متعددة منها: فطائر كشك البندورة، وفطائر كشك اللبن، وفطائر اللحمه، وفطائر الزعتر، وفطائر النعنع البري.. الخ.
- الزلابيا: حلويات قديمة، وهي عبارة عن عجين يقلى بالزيت ويرش عليه سكر أو يدهن بالعسل، وقال فيها الشاعر:
رأيته سحرًا يقلى زلابية في لونها الشمس والتجويف كالتصب
- البسيصة: زيت زيتون مع طحين قمح.
- الزقاريط: الكبة بدون لحم.
- الكبة: وهي على أشكال كبة بلحمة أو زقاريط.
- الشاكرية: لبن ولحمة وفول أو بطاطا.
- المشوشة: بيض وبصل أو زهرة (قرنيبط).

- الكشكية: كشك وهو سميد مع لبن ويجفف ويكون معه بعد نقعه في الماء وتفتته حمص وعدس.
- الفتية: أكلة لا يستغني عنها الكبار والصغار، متعددة التكوين فمنها فتية شوربة العدس، وفتية الحليب، وفتية الشاي للأطفال، وفتية الزيت والسكر، وفتية القراصة (لملة).
- القاورما: الدهن يذاب ثم يوضع في إناء بعد تبريده ويحفظ للقلي وعند بعضهم للإنارة.
- البجيلة: قلية مطحونة.

● أدوات الطرب والسمر (*)

- الربابة: آلة وترية بوتر واحد، وهي من أصعب الآلات الموسيقية الوترية، مكونة من يد وصندوق خشبي وجلد وقوس، وأوتارها من شعر ذيل الخيل.

وفيها قالوا لغزا:

لعابة بلياً منقود يعشقها شاينا العود

لا نامت تطرب الاذان ولا وقفت ما فيها فود

- الشبيبة: قصبة مخرمة تغطيها الأصابع ينفخ بها تعطي صوتا حسب السلم الموسيقي برفع الأصابع بفن يتقنه العازف.

(★) لقاء مع محمد خالد عضيات، بتاريخ ٢٦/٤/٢٠١٦، أجرى اللقاء علي عضيات.