

המטבח בחגים בארם צובא (חלב)

מאת רונן נקש ואייל אשכנזי

אפריל 1995

הקדמה

מאז ומתמיד היו ידועים חגיו של העם היהודי כאירועים וכימים בעלי אופי מיוחד. קיבוץ הגלויות בארץ טמן בחובו שילוב של עדות על מנהגי השונים שגררו אחריהם הוצאת ספרים רבים בנושא.

גם לקהילת יהודי ארם צובא היו החגים, תקופות של שמחה, התחלה חדשה וימים טובים וככל עדה אחרת זכו חגים אלה לצביון מיוחד ולמנהגי אוכל ולבוש רבים.

אנו בחרנו להתמקד בסיפורו של אבינו ודודנו מר אברהם חמווי נקאש שיזכה לחיים ארוכים על שהואיל לשתף אותנו ולחלוק עמנו את חוויותיו כילד צעיר בעיר חלב בזמן תקופת החגים ועל כך תבוא עליו הברכה.

יש לומר כי סיפור זה צר מלהכיל את כל אותם פרטים שלבטח החסרנו אך למרות זאת החלטנו להוציא לאור סיפור מקסים זה כדי שישפך לנו ולו במעט את אותה ההרגשה והאווירה שהייתה בבית משפחת חמווי (נקאש) שבעיר חלב בשנים 1935 - 1948.

ואחרון חביב נרצה לברך את סבתנו מרת רחל נקאש שתזכה ותאריך ימים ושנים ונעלה את זכרוננו שר סבנו משה חמווי נקאש זכרוננו לברכה שלא חסך מעמינו את סיפוריו הרבים שלעיתים נמשכו שבועות מספר.

חודש הסליחות

באי באלול מתחיל חודש הסליחות שבו היינו משכימים לבית הכנסת לאמירת הסליחות.

שמש בית הכנסת או בית התפילה (בית מדרש) היה עובר בשכונות (בילחאראת) מבית לבית והיה מכריז: "מוסה כהו, אום על סליחות" (משה כהן קום לסליחות). מחכה היה עד שהוא נענה ואז המשיך לבית אחר. כך היה עושה לכל המתפללים כאשר בשובו לבית הכנסת, מכין היה השמש שתייה חמה (קפה או תה), והיה מקבל את הבאים בכוס מהבילה ומחממת.

ראש השנה ("עיד רש'נה")

שבוע לפני החג עוברים בשכונות צוותות של רבנים, ועושים התרת נדרים לכל בני הבית, לנשים בעיקר ולילדים. החג הוא בן יומיים המוטיב המרכזי בו הוא תקיעת שופר, ואם חלה באחד מימיו שבת, כמובן לא תוקעים בו.

סמוך לקידוש וארוחת חג מברכים על דברים מיוחדים לשנה החדשה כגון: תפוח בדבש, לוביה (שירבו זכויותינו כרוביא).

המאכל שהיינו אוכלים בראש השנה היה לובייה. כיצד מכינים אותו?

לובייה

מצרכים:

1 ק"ג לובייה

1/2 ק"ג בשר חתוך לקוביות 1 כפית מלח

1 כפית פלפל אנגלי (בהאראת) קמצוץ פלפל שחור

4-5 שיני שום גדולות קמצוץ זעתר

אופן ההכנה:

1. פותחים את התרמילים העבים של הלובייה ומוציאים מהם את הגרגירים כאשר את התרמילים הדקים והירוקים קוצצים לחתיכות קטנות.
2. שוטפים את הגרגרים והתרמילים שנקצו ומניחים במסננת עד אשר הנוזלים ירדו.
3. מבשלים את קוביות הבשר בסיר עם מעט מים עד שהבשר כמעט מבושל ואז מוסיפים את הלובייה לבשר.
- מתבלים במעט מלח, פלפל אנגלי ומעט פלפל שחור ומערבבים. נותנים לתערובת להתבשל כחצי שעה עד שהלובייה נעשית רכה.
4. בשלב זה מוסיפים את רסק העגבניות, שיני השום הכתושות והזעתר לסיר, מביאים לרתיחה ולאחר מכן מנמיכים את האש ומבשלים על אש נמוכה במשך 10 דקות או עד אשר יישארו שליש מהנוזלים. מגישים לסועדים בעודו חם. (יש הנוהגים לאכול בתוספת אורז).

יום הכיפורים (עיד אל כיבור)

צום מלא מערב עד ערב. בערב יום כיפור הולכים לבית העלמין לפקוד את הנפטרים, במשך כל אותו יום הולכים לבית הכנסת בעיקר הנשים, ומדליקים גר תמיד בשמן שמביאים מהבית לתוך קערות (אנדיל).

יום לפני ערב כיפור עושים כפרות. קבוצות קבוצות של שוחט מוסמך ומלווה שמחזיק את הפנס (פאנוס) עוברים מבית לבית ומשכונה לשכונה (חארה) והמהדרין מבקשים לבוא אליהם בחצות הלילה. נהוג לשחוט עוף לכל בן משפחה, תרנגול לזכר ותרנגולת לנקבה, ואומרים: "זיה חליפתך, זה כפרתך, ומעבירים את העוף מעל ראשו של המכופר.

כמוכן שהאמא הכינה את בני המשפחה ובעיקר הילדים לקראת בוא צוות השוחטים, והילדים עמדו בכוננות ובשמחה רבה לבואם אל ביתם.

בהפסקת הצום - השולחן היה ערוך עם כעכים בסומסום סלטים למיניהם: סלט ירקות עם נענע ורימונים, זיתון מֶפֶלֶס, חצילים כבושים, מלפפונים כבושים, רימונים חמוצים ומתוקים חתוכים לרבעים. על הכבושים טרחה כל בעלת בית והכינה מבעוד מועד לקראת הלילה הזה.

מאכל אופייני לערב כיפור בְּיָדָה בְּלִימוֹנָה (מרק ביצה בלימון) וסאלווייה (עוף עם חצילים)

בְּיָדָה בְּלִימוֹנָה

מצרכים:

- 3 כוסות מרק עוף (מתוך מרק שבושל עם עוף)
- 2 ביצים
- כפית מלח
- 1 לימון כף קמח

אופן ההכנה:

1. יוצקים 3 כוסות מרק פושר לסיר ומוסיפים את 2 הביצים שהוקצפו קלות יחד עם המלח הלימון וכף הקמח.
2. בוחשים את התערובת ומביאים אותה לרתיחה. לאחר הרתיחה מנמיכים את האש עד שהמרק נעשה סמיך.
3. מגישים אורז עם הבידה בלאמונה.

סאלווייה

מצרכים:

- 1 ק"ג חצילים
- 1 ק"ג עוף קטן או שני כרעיים חתוכים
- 2 כפיות מלח
- 1 כפית פלפל אנגלי (בהאראת)
- מעט פלפל שחור
- מעט קינמון

אופן ההכנה:

1. קולפים את החצילים, חותכים אותם לפרוסות בינוניות ומניחים על נייר סופג מפזרים מעט מלח על החצילים ומייבשים את החצילים בנייר סופג או במגבת.
2. מטגנים את החצילים משני צדדיהם עד אשר ישחימו.
3. מכניסים את העוף לסיר עם מים (המים מכסים את העוף) ומניחים לו להתבשל במשך חצי שעה עד שהוא מבושל למחצה, לאחר מכן מוציאים את העוף מהסיר ומניחים על צלחת כדי שהנוזלים ירדו ממנו.
4. מטגנים את העוף קלות (בשמך של החצילים שטוגנו) ומניחים אותו על חצי מכמות החצילים שטוגנו בתחתית הסיר ולאחר מכן מוסיפים שכבה עליונה של חצילים מעל העוף בסיר (חצי הכמות שנשארה).
5. למרק שבתוכו בושל העוף מוסיפים כפית מלח, כפית פלפל אנגלי ומעט פלפל שחור וקינמון, בוחשים ויוצקים את הנוזל על תערובת החצילים והעוף מנערים קלות ומבשרים על אש עד לרתיחה ולאחר מכן מנמיכים את האש עד אשר יישארו 1/4 מהנוזלים שבסיר.

סוכות (עיד אֵל מְדַאֵלָה)

מצאת הכיפורים מתחילים בהקמת הסוכה, מצווה לתקוע יתד ראשונה עוד באותו ערב. בחצרנו גדולת המימדים, עשו סוכה גדולה מרכזית. קידוש עשו כל כמה שכנים יחד בכל פעם.

כמובן שאת הסוכה המשותפת, כל שכן ושכן השתתף בהקמתה וקישוטה. מי שהיה לו שטיח - קיר מהודר, תלה אותו. מי שהביאה וילונות יפים במיוחד תלתה אותם, פרחים מיוחדים היו מקשטים את פני הסוכה והכניסה אליה. היו מחלקים ימי שינה בסוכה, כדי לזכות בביקור האושפיזין.

בסוכות מברכים על הלולב מתפללים הושענות. בליל הושענה רבא עושים ליל שימורים בבית הכנסת וקוראים סדר ליל הושענה רבא.

מאכלים אופייניים: **קִיבָא נֶאֱבִילְסִיָּה וְאַרְאֵס, סְמֵנוּסְק-בְּלַחְמָה**

קִיבָא נֶאֱבִילְסִיָּה

מצרכים:

- 1 ק"ג בורגול
- 3/4 ק"ג בשר טחון
- 3 כוסות קמח
- 5 בצלים
- מעט קינמון
- מעט פלפל אנגלי (בְּהֶאֱרָאת)
- מעט מלח
- 1/2 כוס שמן
- מעט פפריקה אדומה

אופן ההכנה:

1. בשלב ראשון מכינים את הבשר (תְּאֵטְבִּילָה)
 - א. לוקחים את 5 הבצלים, קוצצים אותם מטוגנים בשמן עד לקבלת צבע שחום ואז מניחים אותם בצד.
 - ב. מניחים את הבשר במחבת ומערבבים אותו על אש בינונית עד לקבלת צבע חום (עד אשר הבשר משחים), מוסיפים 1/2 כוס מים תוך כדי ערבוב וכן מעט קינמון - פלפל אנגלי (בְּהֶאֱרָאת) ומלח.
 - ג. לאחר מכן מוסיפים את הבצל מטוגן לבשר מערבבים ומשאירים את התערובת על האש, עד לקבלת צבע אחיד ועד אשר המים יתייבשו.
 - ד. מניחים את הבשר בצד שיתקרר.
2. הכנת הבצק:
 - א. שוטפים את הבורגול במים וסוחטים אותו עד אשר כל המים יורדים, מוסיפים 1/2 כוס שמן, מעט מלח, כמון, פפריקה אדומה, מערבבים ומשאירים את התערובת 1/4 שעה.
 - ב. מוסיפים 3 כוסות קמח לבצק ולשים בידיים או מעבירים את התערובת במכונת בשר.
 - ג. לוקחים את הבצק ויוצרים מעין שרוולים ארוכים שבהם מכניסים את מילוי הבשר, סוגרים ומהדקים ואז מטוגנים בשמן עמוק עד לקבלת צבע זהוב.

שמחת תורה

יום בו בית הכנסת הגדול היה מלא מפה אל פה. הרבה מנינים היו נערכים, לאחר התפילה מוציאים ספרי תורה ורוקדים איתם בשירה ובהתלהבות. פזמונים מיוחדים קיימים לאירוע שמחת תורה.

בשבת שלפני החג היו פרנסי הציבור קובעים מי יהיו החתנים לתורה: חתן תורה, חתן מעונה, חתן בראשית.

ואלה היו מביאים כמות גדולה של סוכריות מְלָבֵס בְּלוּז (שקדים) ליום שמחת תורה.

השמש היה רץ, וכל הילדים שהיו בכמות די גדולה בלי עין הרע, היו רצים אחריו, כשהוא זורק ומפזר מְלָבֵס על ימין ועל שמאל. זהו יום שמחה גדול למבוגרים ויום שלא ישכח במהרה לילדים.

חנוכה - (עיד אֵל חֲנִיכָה)

מדליקין חנוכיות, והמהדרין מדליקין עם שמן. מניחים החנוכייה ליד החלון הנשקף לחצר. ובכל לילות החג נראו הרבה חנוכיות דלוקות של כל השכנים. בשבוע שלפני החנוכה, כל תלמיד קיבל נר גדול וארוך במיוחד, מוזהב לכל ארכו מאת הרב המלמד בתלמוד תורה. הורי התלמיד היו שולחים כתמורה מעות חנוכה לרב.

מאכלים אופייניים לחנוכה

לביבות (זינגול)

מצרכים:



1 ק"ג קמח
50 גרם שמרים או שמרית אחת
מים לפי הצורך
2 כוסות סוכר
מעט קינמון
מעט מי ורדים (מְזֶהָר)

אופן ההכנה:

1. מנפים את הקמח, מוסיפים את השמרים ומערבבים. מוסיפים מעט מים עד אשר העיסה נעשית בלילה וללא גושים, מניחים את העיסה בצד ומניחים לה לתפוח פי שניים מגודל הכלי שבו היא מצויה.
2. מכינים את הסירופ כאשר לוקחים 2 כוסות סוכר ושופכים אותם לסיר תוך ערבובם עם כוס מים, מעט קנמון וכף מי ורדים ומביאים לרתיחה עד אשר נוצר הסירופ לאחר מכן מצננים את הסירופ בצד.
3. לאחר שהעיסה תפחה יוצקים ממנה עם כף גדולה לתוך מחבת עם שמן עמוק, שוטחים את העיסה עד לקבלת לביבה.
4. מטגנים עד להשחמה משני הצדדים ומספיגים בנייר סופג.
5. מניחים את הלביבות המוכנות בתוך הסירופ, מוציאים אותן ומניחים אותם במגש.

ט"ו בשבט: עיד אל ז'אר (קיצור של השם) עיד אל אַסְג'אר

בט"ו בשבט מתאספים בבית הכנסת, ומכבדים אישים מהקהל, שכל אחד יקרא דיבר אחד מעשרת הדיברות.

בבית עורכים שולחן מהרבה מאוד פירות יבשים, ובאופן מיוחד פירות שלא רואים אותם במשך השנה בבית למשל בוטן (אגוזים קטנטנים בקליפה) גִּיָּא בְּאִמְבֵּל וכך עוגות למיניהן כמו: אַטְאִיָּא, כְּנַאפָּה, סְלִיאָה (חיטה מבושלת) אַלְמֵאִיָּה .

מנהג היה באר"צ שלכל ילד מכינים שקית מבד כיס עיד א ל ג'אר. האבא היה ממלא אותה מכל הפריטים שעל השולחן חס ושלום לא להחסיר פריט אחד שהילדים לא יריבו: "לי יש חרובים ולך אין, לי יש אַמְרָדִין (לדר) ולך אין".

נהגו בשבת שאחרי החג, לצאת לטייל לגנים ושם הילדים פתחו את השקיות ואכלו מהן כמובן בערב החג קוראים בבית את עשרת הדיברות (עֶשֶׂר כְּיִלְמָאת) פעם בעברית (לשון הקודש) ופעם בערבית.

מאכלים אופייניים לחג

סְלִיאָה

מצרכים:

1/2 ק"ג חיטה קלופה
מעט סוכר וקינמון
1/4 ק"ג אגוזים
מעט מי ורדים

אופן ההכנה:



1. בוררים את החיטה, מניחים בסיר ומוסיפים מים עד אשר יכסו את החיטה. לאחר מכן מבשלים עד שהחיטה נעשית רכה ומוסיפים את מי הוורדים.
2. יוצקים את החיטה למספר צלוחיות ומוסיפים קינמון, סוכר, אגוזים מערבבים ומגישים.

אַלְמַזְיָה

מצרכים:

- 1 כוס עמילן למאכל
- 6 כוסות מים
- 1 כוס סוכר
- מעט מי ורדים
- 1 כוס קוקוס טחון
- 1 כוס אגוזים קלופים

אופן הכנה:

1. מערבבים את כוס העמילן עם כוס וחצי מים ומניחים בצד.
2. שופכים את 4 1/2 הכוסות שנותרו לסיר ומוסיפים את תערובת העמילן.
3. מניחים על האש עד אשר התערובת רותחת וזאת תוך כדי בחישה מתמדת.
4. ברתחה - מנמיכים את האש וממשיכים לבחוש עד אשר התערובת נעשית סמיכה ואז מוסיפים את מי הוורדים בוחשים ומשאירים את התערובת למשך 5 דקות נוספות על האש.
5. מכבים את האש, מוזגים את התערובת לצלוחיות ומפזרים אגוזים וקוקוס.

פורים - עיד אל פור. עיד אל מסאכר (חג המסכות)

הולכים לבית הכנסת קוראים את המגילה, ובבית חוזרים עליה שוב גם בערבית. מכינים קאָעק (כעכים) מְעֻמּוּל, קְרֵאבִּיז בְּנֵאטָף, גְּרֵאִיבָה.

מכל הטוב הזה עושים מנות מנות, ושולחים עם הילדים לידידים וקרובים משלוח מנות דבר ברור הוא שאין לשלח את הילדים בידיים ריקות. הם תמיד יחזרו עם מנות שהכין הצד שכנגד לבית הוריהם.

כל אישה הייתה עומדת טורחת לגוון ולהדר את המשלוח בתוכן ובאריזה.

מְעֻמּוּל

מצרכים:

- בצק:
- 1 ק"ג קמח
- 2 שקיות אבקת אפיה
- 2 שקיות אבקת וניל
- 3/4 כוס אבקת סוכר
- 2 1/2 מרגרינה
- 1 כוס מים

מלית:

- 1/4 ק"ג אגוזים קצוצים
- מעט קינמון

אופן הכנה :

1. מערבבים את החומרים לבצק עד להתהוות בצק חלק ואחיד.
2. בעזרת האצבע יוצרים שרוול מהבצק אותו ממלאים בכף מהמלית וסוגרים לכדורים.
3. בעזרת מצבטת יוצרים דוגמאות על הכדורים.
4. אופים בחום בינוני עד להזהבה ומוציאים מהתנור.
5. לפני שהמעמול מתקרר בוזקים עליו אבקת סוכר

חג הפסח (בפי הנשים) עיד אל פסח

פסח חוגגים שבעת ימים. בחלב ארם צובא ערכנו שני לילות סדר.

מפורים הנשים מתחילות למרק את הבית כל חדר שנוקה, הוא מחוץ לתחום, שבוע לפני, אוכלים מחוץ לחדר מחשש השארת חמץ. מצות אצלנו היו עגולות, קטנות יותר יחסית, וגדולות ענקיות עשויות בסאז' גדול (מחבת גדולה מיוחדת) אפו אותן במקום מיוחד אחד. אליו הלך האב ובעזרת בניו או סבל היה מובילים לביתו. כמובן שלא נוגעים בהן עד לברכת " שהחיינו " בליל הסדר.

חודש לפני החג, היינו שולחים את כלי הבית (נְחָאס) לְתַבְיֵיד (ניקוי והלבנה).
סבל מיוחד החזיר אותם מבית המלאכה; כשהוא מכריז: "מדאם כהן! אֵיגֵיא נְחָאסֵק " (הגיעו כלייך). כל חומרי הגלם למאכלי החג, הוכנו בבית כגון כל התבלינים נטחנו בכלים אשר הוכשרו למפרע.

אורז היווה מרכיב גדול בתפריט הפסח, כל משפחה קנתה בטרם חג כמות שתספיק לה לכל החג, ואז היה מתחיל מבצע תינאי אל ריז (בירור האורז) שלא יישאר חס ושלוס פירור זר שלא יחמיץ את האורז. פיצוחים הוכנו בבית כנ"ל. בליל הסדר קוראים את ההגדה בעברית ובערבית לסירוגין.

כשמגיעים לארבע קושיות, מבקשים מאחת העלמות שהגיעה לפרקה ועדיין לא נישאה, לקחת את הַסְיֵינָה (מגש הסדר) כעין סגולה לנישואיו בשנה הקרובה. לאחר קריאת הקושיות מבקשים מהעלמה להחזיר את הסינייה והיא אומרת: "קודם תנו תשובה לכל הקושיות, ואז אשיב לכם אותה", ואז פותחים בקריאת "עבדים היינו לפרעה" בערבית.

האֵדָא אל גֵיֹאֵב. עֵבֵיד כְּנָא לְפִרְעוֹן פִי מֵאֶסִיר
ואז היא מחזירה המגש וממשיכים בקריאת ההגדה.
מאכלים אופייניים: סֵילְאֵיִיה, קִיפְתָס, חֵרוֹסֵת, רִיז - בְּחֵלִיב.

הגעלה
בערב פסח ממש, עושים הגעלה.

מרתחים דוד מים, ככל שיותר גדול, ייטב. טובלים את כלי הבית שמורקו ונוקו מבעוד יום ואלה שחזרו מן עֵנְד אֵל בֵיאֵד (מאצל המנקה והמלבין).
נעזרים במלקחיים גדולים.

את הסכו"ם קושרים בחוט עבה וטובלים.
כל הנשים מתאספות בחדר עם כליהן, כשאחת מהן מנהלת את המערכה. כל פעם הייתה פונה לשכנה אחרת: "האלאָ גֵיִבִי נְחָאסֵק " (עכשיו את הביאי את כלייך).

סילאיייה

- 1 ק"ג סלק ירוק
- 1/2 ק"ג בשר חתוך לקוביות
- קמצוץ מלח ופלפל אנגלי (בהאראת)
- מעט פלפל שחור
- 4 ביצים
- 4 שיני שום גדולות
- זעתר יבש (אורגנו)
- 3 עלי כרפס

אופו ההכנה :

1. שוטפים את עלי הסלק הירוק וקוצצים אותם לחתיכות קטנות, מכניסים אותם לסיר ומאדים אותם עם מעט מים .
2. מסננים את עלי הסלק ומניחים בצד.
3. מבשלים את קוביות הבשר שהונחו בסיר אחר וכוסו במים עד אשר הבשר מתבשל ומתרכך, לאחר מכן מוסיפים את הסלק לבשר ומערבבים אותם תוך כדי תיבול ע"י מלח, פלפל אנגלי (בהאראת) ומעט פלפל שחור.
4. מטגנים עלי כרפס קצוצים בשמן ומוסיפים לתבשיל, כאשר נותנים לתבשיל לרתוח עד אשר יישארו מחצית מהנוזלים של התבשיל.
5. מקציפים את 4 הביצים, מוסיפים שום כתוש וזעתר, מערבבים ומוסיפים לסיר התבשיל, נותנים לתבשיל לרתוח שוב ומנמיכים את האש. יש לבחוש מידי פעם עד אשר תערובת הביצים נקרשה ואז לבשל במשך 15 דקות על אש קטנה ולהגיש.

קאפתיס

מצרכים :

- 1/2 ק"ג בשר טחון
- 1/2 כוס קמח מצה מעט מלח
- מעט פלפל אנגלי (בהאראת)
- 1/2 כוס אגוזים כתושים
- 1 ביצה
- רוטב:
- כף רסק עגבניות
- 2 כפות גדושות של חרוסת
- 1 כף סוכר
- 2 כפות לימון

אופן הכנה :

1. מערבבים את הבשר יחד עם קמח המצה, פלפל אנגלי, מלח, ביצה האגודים ומעט קינמון. יוצרים כדורי בשר, מטגנים בשמן עמוק ומניחים על נייר סופג.
2. מערבבים בסיר את רסק העגבניות, החרוסת, מיץ הלימון והסוכר ביחד תוך כדי הוספת שתי כוסות מים ומעט מלח ומרתיחים את הרוטב. לאחר שהרוטב רתח מוסיפים את הקציצות שטוגנו ומביאים שוב עד לרתיחה ואז מנמיכים את האש ונותנים לתבשיל להתבשל עוד כ - חצי שעה.

בשבועות קוראים את מגילת רות, גם בערבית כדי שהנשים יבינו את פשרה של המגילה. המגילה נעימה יותר לאוזן כשמבינים אותה.

מאכלים אופייניים

רֶשֶׁתָה בְּקֶלְסוֹנָס , סְמְבוֹסֶק בְּג'יבְנָה, מְעֵמֹל, קְרַאבִּיז בְּנַאטָף, רִיז בְּעֶסֶל (אורז בדבש)

סְמְבוֹסֶק בְּג'יבְנָה

מצרכים:

ק"ג קמח	1
שקיות אבקת אפיה	2
כפית מלח	1
חבילות מרגרינה	2
גבינה 5%	1
כוסות מים	2

המלות: (המילוי)

1/4 ק"ג גבינה צפתית קשה מגורדת

1 גבינה 5%

מעט מלח

2 ביצים

אופן ההכנה:

1. מנפים את הקמח, מוסיפים את אבקת האפיה, המלח ומערבבים.
2. מוסיפים לתערובת את המרגרינה הקרה לאחר שחילקנו אותה לקוביות ושוב מערבבים עד להיווצרותם של פירורים מהתערובת.
3. שופכים את הגבינה לתוך גומה שיצרנו בתערובת מערבבים ומוסיפים 1/2 כוס מים ולשים את התערובת עד אשר נוצר בצק רך.
4. מערבבים את חומרי המילוי עד לקבלת עיסה.
5. יש לרדד את הבצק שהוכן לעלים גדולים וליצור עיגולים ע"י כוס ולמלא את העיגול במילוי שהכנו ולסגור בצורת חצי ירח. מורחים בביצה ושומשום את הסמבוסק ואופים בחום בינוני.

תשעה באב (תשע בוב)

יום תענית מערב עד ערב. נועלים נעלי גומי הולכים לבית העלמין לפקוד קרובים נפטרים.

מאכלים אופייניים לתשעה באב היו: בְּרֶאזֶק בְּסַמְסוּם וביצה קשה שהיינו קונים בשוק.

מילות סיום

בחוברת זו ניסינו לספר על אורח החיים והמנהגים השונים שהיו נהוגים בעיר חלב שבסוריה.

רצינו לנסות ולהעביר ולו במעט את אשר הורנו וסבינו חוו, לאותו דור צעיר שלא ידע ולא שמע על תקופה זו.

ב"ה
World Center for Aleppo (Halab) המרכז העולמי למורשת יהדות
Jews Traditional Culture ארם צובא (חלב)

מקווים אנו שהצלחנו לעשות זאת דרך סיפורו של אבינו ודודנו וכמובן שעלינו להדגיש ולומר כל
על מי שיוסיף ויספר הרי זה רק יעזור בהמשך קיומה ושימורה שר המסורת החלבית.
מאת רונן נקש ואייל אשכנזי
אפריל 1995