

طريقة عمل اللوح اليمني

Posted on 2017 , 18 أكتوبر



Category: [المطبخ اليمني](#)

بواسطة: [المحيط](#)

اللوح، هو نوع من الخبز منشؤه اليمن، وينتشر هذا النوع من الخبز في [اليمن](#) وجنوب [المملكة العربية السعودية](#) و [إثيوبيا](#).
جاء ذكر اللوح في صفة جزيرة العرب للهمداني (280 - 334 هـ = 893 - 945 م)
اللوح ويسمى الصليح خبز الذرة على الطابق يكون على رقة الثياب لا يحتمل فإذا وقع في اللبن استرخى فلم يحتمل إلا بأكثر الأصابع ومع اليمنى الأدب بكلها.
ويذكر الصغاني أو الصاغاني (555-650 هـ / 1160-1252 م)
واللوح: شبهه خبز القطائف يصنع باليمن، يُؤكل باللبن
ويذكر الفيروزآبادي (729 - 817 هـ = 1329 - 1415 م) القاموس المحيط

واللُحُوحُ بالضم : شِبُهُ خُبْزِ القَطَائِفِ يُؤْكَلُ باللَّبَنِ يُعْمَلُ باليَمَنِ

أما الزبيدي (المتوفى : 1205هـ) في تاج العروس فقد قال:

واللُحُوحُ، بالضمّ) لغة عَرَبِيَّةٌ لا مُؤَدَّةٌ على ما زَعَمَهُ شَيْخُنَا، وكونه يالضَمَّ هو الصَّوَابُ، والمسموع من أَفْوَاهِ النَّقَاتِ خَلْفًا عن سَلَفٍ، ولا نَظَرَ فيه كما ذَهَبَ إليه شَيْخُنَا : (شِبُهُ خُبْزِ القَطَائِفِ) لا عَيْنُهُ كما ظنَّه شَيْخُنَا، وجَعَلَ لَفْظَ شِبُهٍ مستَدْرَكًا، (يُؤْكَلُ باللَّبَنِ) غالباً، وقد يُؤْكَلُ مَثْرُودًا في مَرَقِ اللَّحْمِ نادِرًا

طريقة الإعداد

يتكون من الدقيق الأبيض أو الأصفر أو كلاهما حسب الرغبة والماء والخميرة وغيرها، وإليكم شرحاً لطريقة الإعداد:

المقادير

خمير من خبز الذرة أو الدخن مضاف إليه قليل من الدقيق عجينه رقيقة سائلة تسمى الخميرة المستخدمة في صناعة "الشتأ".

طريقة تحضير اللوح اليمني

توضع الملح على النار أو " الصللة" على النار حتى تحمر ثم يؤخذ الاناء أو المغرفة وهو إناء صغير مثقوب من أسفل في الوسط، فيسذ ذلك الثقب بالإصبع الوسطى لمسك "المغرفة".

وقبل أن يوضع على الملح أو الصللة وهي طبق واسع من الفخار مستوي القاع تماما تمسح قاع الملح بقطعة من القماش مبللة بالسمن حتى لا تلتصق اللوحة ثم يرخى إصبع الوسطى وينثر ما فيها من الشتأ على "الملح" مبتدئا من الوسط بشكل دائري نحو جدار الملح المحيط بها وتملاً صللة الملح بقرص رقيق شفاف ينضج بحرارتها فيكون "لحوة".