

بمضاربه واصحابه وربما حضروا الطعام الذي يصنع لخذاوند زاده ولم احضره انا الا مرة واحدة وترتيب ذلك الطعام انهم يجعلون الخبز وخبزهم الزقاق وهو شبه الجراديق ويقطعون اللحم المشوى قطعاً كبيراً بحيث تكون الشاة اربع قطع او ستاً ويجعلون امام كل رجل قطعة ويجعلون اقراصاً مصنوعة بالسمن تشبه الخبز المشرك ببلاذنا ويجعلون في وسطها الحلواء الصابونية ويغطون كل قرص منها برغيف حلواء يسمونه الخشتى ومعناه الأجرى مصنوع من الدقيق والسكر والسمن ثم يجعلون اللحم المطبوخ بالسمن والبصل والزنجبيل الاخضر في صحاف صينية ثم يجعلون شيئاً يسمونه سموسك وهو لحم مهروس مطبوخ باللوز والجوز والفستق والبصل والابازير موضوع في جوف رقاقة

ses tentes et avec ses compagnons. Souvent ils assistaient au repas qui était préparé pour Khodhâwend Zâdeh. Quant à moi, je n'y assistai qu'une seule fois. Voici l'ordre suivi dans ce repas : on sert d'abord le pain, qui est une espèce de gâteau et ressemble à des galettes; on coupe la viande rôtie en grands morceaux, de sorte qu'une brebis forme quatre ou six morceaux, et l'on en place un devant chaque convive. On sert aussi des pains ronds, préparés avec du beurre et qui ressemblent au pain commun de notre pays. On met au milieu de ces pains la friandise que l'on appelle *sâboûniâh*, et l'on couvre chacun d'eux avec un gâteau sucré que l'on appelle *khichty*, mot qui signifie « briqueté ». Ce dernier est fait de farine, de sucre et de beurre. On sert ensuite, dans des écuelles de porcelaine, la viande accommodée au beurre, aux oignons et au gingembre vert; puis un mets que l'on nomme *samoûcec* (*samoûceh*), et qui consiste en viande hachée, cuite avec des amandes, des noix, des pistaches, des oignons et des épices, et que l'on place dans l'intérieur d'un