

صانع عرق فلسطيني يرتشف كأس الشهرة العالمية

جوائز في لندن وبرلين ونيويورك لمشروب روجي مقطر في قبو



نخب الفوز



مختبر صغير



الحكمة في التفاصيل

حصل عليها "عرق معدي" زادت الاهتمام بإنتاجه من هذا المشروب. ويقول ستيف "أحبته كثيرا، عندما احتسبه أتذوق نكهة مميزة ونظيفة على عكس أي مشروب عرق تذوقته في حياتي". ويأمل نادر أن تعود عليه هذه الشهرة بالفائدة، وهو وسع طموحاته لهذه السنة مع إنتاج يوازني 1500 زجاجة، لكنه يحرص على ألا يكون ذلك على حساب النوعية.

ويقول "لست مستعدا لأن ينمو إنتاجي من العرق بوتيرة تعرض جودته للخطر، أريد أن أركز على الجودة أكثر من الكمية"، مضيفا "أريد إنتاج أفضل عرق في العالم".

الحوادث مرهبا رغبة في الثار من هجمات على إسرائيليين. ويحرص معدي بالرغم من الشهرة التي اكتسبها حديثا على إبقاء إنتاجه محدود النطاق. وهو ينقل الزجاجات بنفسه إلى متجر قريب.

ويقول ستيف شهبان الذي يملك متجر "فودكا أند مور" في مدينة بيت لحم، إن مبيعات محله من الويسكي هي الأعلى، لكن العرق يزداد شعبية بفضل تنوع البضائع الموفرة.

ويضيف "العرق مشروب تقليدي، يحتسبه الناس مع وجبات الطعام الدسمة". ويشير صاحب متجر المشروبات الكحولية إلى أن الجوائز التي

ويقع منزل نادر معدي على مشارف مدينة بيت لحم، في جزء من الضفة الغربية الواقع تحت السيطرة الإسرائيلية الكاملة، على طريق يربط بين مستوطنتين.

ويقول نادر الذي يحلو له أن يطلق على المنطقة اسم "بورودو فلسطين" تيمنا بمدينة بورودو الفرنسية المعروفة بصناعة النبيذ، إن المستوطنين يقومون أحيانا "بحرق محاصيل الفلسطينيين أو قطع الأشجار، الأمر الذي يجعل استمرار الإنتاج صعبا".

وغالبا ما يتهم مزارعون فلسطينيون مستوطنين بالقضاء على محاصيلهم، وتفيد مجموعات حقوقية أن بعض

ثلاث مرات، رغبة منه في صنع مشروب شبيه بإنتاج أجداده.

تتلخ العرق ليست فكرة نادر، فهي طريقة موجودة منذ قديم الزمان، وكان صانعو العرق يقطرونه ثلاث مرات للحصول على كميات جيدة منه خاصة وأن أغلب العائلات المسيحية في الشرق كانت تقطره مؤونة لها لبقيّة السنة، واليوم في لبنان خاصة هناك من يقطره أربع مرات، لكن هذا العرق المربع لا يباع في الأسواق، بل تحتفظ به العائلات لها أو تقدمه هديا أو ضيفا لمن يزورها.

ويقول معدي "أريد أن يعرف الناس كيف كان يصنع العرق في الماضي وأنه كان جيدا".

النجاح يكمن في تفاصيل دقيقة، أو هكذا يبدو من خلال تجربة صانع العرق الفلسطيني الذي نال جوائز عالمية في جودة منتجه الروجي رغم أنه لا يمتلك مصنعا مجهزا بأفضل المعدات، بل انطلق من قبو ومعدات قليلة، بدأ كهاو، ثابر على التميز والحفاظ على ما وصل إليه من جودة، ليصبح محترفا ناجحا.

بيت لحم (الأراضي الفلسطينية) - في قبو منزل في مدينة بيت لحم، ينتج الفلسطيني نادر معدي نحو 500 زجاجة من المشروبات الكحولية، هي كمية صغيرة، لكنها كانت كافية ليحظي باعتراف دولي ينعش صناعة العرق التقليدية في الأراضي الفلسطينية.

في ضواحي المدينة الواقعة في جنوب الضفة الغربية المحتلة، يشرح الشاب البالغ من العمر 35 عاما طريقته لصنع العرق البلدي، المشروب الكحولي المكون أساسا من الينسون الواسع الانتشار على ضفاف المتوسط والذي تختلف تسمياته باختلاف البلدان.

وتنتشر صناعة العرق أو تقطيره في العديد من البلدان العربية مثل لبنان وسوريا والعراق والأردن، وفي فلسطين عرف السامريون بصناعتها، وهي صناعة مؤغلة في القدم.

ويضم القبو الضيق ثلاثة أجهزة تقطير صغيرة وستة براميل وزاوية لاختبار العنب الذي يشتريه معدي من

الملايين من الدولارات.

ولا يخفي الشاب اعتزازه بصناعتها، يقول "أنا سعيد جدا لأنني من قبو منزلي في الضفة الغربية وباستخدام معدات بسيطة ويمكنها محلية، استطعت أن أنافس صناعات تصرف على إنتاجها الملايين من الدولارات".

ويخبر نادر المولود في الولايات المتحدة التي يحمل جنسيتها إلى جانب جنسيته الفلسطينية "أن العرق أصبح رائجاً في المجتمع العربي في الولايات المتحدة".

وغالبا ما يتواجد العرق المزوج بالمياه ومكعبات الثلج على مآب الطعام لدى شريحة واسعة من العرب المقيمين في الولايات المتحدة.

ومعظم العرق المستهلك في الولايات المتحدة من إنتاج لبناني حيث ينشط المسيحيون في صناعتها.

أما في الأراضي الفلسطينية حيث يشكل المسيحيون نسبة ضئيلة من مجموع السكان، فإن إنتاج الكحول يبقى محدودا.

وتقتصر صناعة المشروبات الكحولية على بضعة كروم لصنع النبيذ ومصانع بيرة ومعامل تقطير. ويتأثر إنتاج المشروبات الكحولية، كغيرها من السلع، من ضغوط النزاع الإسرائيلي الفلسطيني.

الشباب الفلسطيني يعتز بصناعتها لأنه من قبو منزله وبمعدات بسيطة وبمكونات محلية استطاع أن ينافس صناعات تصرف عليها الملايين من الدولارات

ويؤكد معدي الذي يعمل مع جمعية خيرية دولية أن إنتاج العرق المحلي تراجع لعقود عدة وقلت جودته نظرا للظروف القاسية في الأراضي المحتلة.

ويبدأ نادر بصناعة العرق قبل 10 سنوات كهاو، وتعلم طريقة إعداده من خلال كتب اقتناها من موقع "أمازون".

لكن الهواية أصبحت أكثر احترافا ووضع نادر لمساته الخاصة على هذه الصناعة، وأصبح يقوم بتقطير العرق

كغيرها من السلع، من ضغوط النزاع الإسرائيلي الفلسطيني.

ويؤكد معدي الذي يعمل مع جمعية خيرية دولية أن إنتاج العرق المحلي تراجع لعقود عدة وقلت جودته نظرا للظروف القاسية في الأراضي المحتلة.

ويبدأ نادر بصناعة العرق قبل 10 سنوات كهاو، وتعلم طريقة إعداده من خلال كتب اقتناها من موقع "أمازون".

لكن الهواية أصبحت أكثر احترافا ووضع نادر لمساته الخاصة على هذه الصناعة، وأصبح يقوم بتقطير العرق

كغيرها من السلع، من ضغوط النزاع الإسرائيلي الفلسطيني.

ويؤكد معدي الذي يعمل مع جمعية خيرية دولية أن إنتاج العرق المحلي تراجع لعقود عدة وقلت جودته نظرا للظروف القاسية في الأراضي المحتلة.

ويبدأ نادر بصناعة العرق قبل 10 سنوات كهاو، وتعلم طريقة إعداده من خلال كتب اقتناها من موقع "أمازون".

لكن الهواية أصبحت أكثر احترافا ووضع نادر لمساته الخاصة على هذه الصناعة، وأصبح يقوم بتقطير العرق



العنب في سوريا.. من فاكهة الصيف نصنع مؤونة الشتاء

عنب المائدة، وهو لالكل وصناعة الدبس؛ لأن نسبة الحلاوة فيه أقل من السلطي أبوخصلية، ولونه في حال قطف لصنع الزبيب يميل إلى الأسود.

فبعد أن يميل لون عنب السلطي إلى الاصفرار يصبح جاهزا لـ"السلطج"، أي فرشه على سجاد على تراب مستويا تماما حتى يشرب القراب الماء النازل من السجادة براحة، فإذا حبس الماء في السجادة وبقي أثر منه على حبات الزبيب يصبح المنتج غير سليم.

ويقول أحد المزارعين "نقوم بتخصيل العنب

عنب المائدة، وهو لالكل وصناعة الدبس؛ لأن نسبة الحلاوة فيه أقل من السلطي أبوخصلية، ولونه في حال قطف لصنع الزبيب يميل إلى الأسود.

فبعد أن يميل لون عنب السلطي إلى الاصفرار يصبح جاهزا لـ"السلطج"، أي فرشه على سجاد على تراب مستويا تماما حتى يشرب القراب الماء النازل من السجادة براحة، فإذا حبس الماء في السجادة وبقي أثر منه على حبات الزبيب يصبح المنتج غير سليم.

ويقول أحد المزارعين "نقوم بتخصيل العنب

للعشرات من العائلات، أما عن الفرق في المذاق فقد لا يلحظه المستهلك العادي في الوقت الذي يستطیع فيه من اعتاد على صنعه منزليا التقريب بين عمله يدويا واليا".

ويصنع المزارعون السوريون من العنب، الزبيب ويفضل هؤلاء عنب السلطي أبوخصلية تحديدا، لأن لونه أصفر ويعطي الزبيب لونه الأشقر المحبب لدى الناس.

وهناك عنب سلطي يطلق عليه

الحطب ونضع الدست على النار حتى يغلي العصير ويكثف، ويصبح دبقا كالعسل، وبعد الانتهاء، نتركه ليبرد، ويعبأ في مرطبانات زجاجية خاصة وتغلق جيدا لحين استعمالها".

وتشترى إقبال إلى "أنه قلما يخلو بيت من دبس العنب، فمعظم الناس تحرص على وجود الدبس في بيوتها كوجود زيت الزيتون، وخاصة في فصل الشتاء، كونه يعطي طاقة ودفئا، ويؤكل بعد وضع طحينة السمسم أو اللبن فوقه غمسا بالخبز، وعند تساقط الطلوج نزرجه مع الثلج لعمل مثلجات وكذلك اعتدنا على استخدامه للتخلية بدل السكر ولصنع الحلويات المنزلية والمعالجة نزلات البرد في فصل الشتاء".

وعلى الرغم من الحفاظ على الطرق التقليدية في صناعة المؤونة من دبس العنب، أصبحت صناعته الية أيضا، وقال إحسان العلي صاحب إحدى المعاصر الآلية "في وقتنا الحالي وبسبب كثرة محصول العنب وزيادة الطلب على الدبس، يلجا بعض الأهالي لعمل الدبس اليا بسهولة وسرعة عمله، وكثرت المعاصر الآلية لتصبح باب رزق

على نطاق واسع في محافظة السويداء، وهذه الصناعة هي بمثابة تقليد سنوي يقام بنهاية موسم العنب حيث تجتمع العائلة في جو من البهجة والفرح وكثيرا ما ينضم الجيران والأصدقاء للمساعدة والفرحة كما نسميها وللسهر حتى الفجر وتداول القصص والأحداث ريثما نحضر الدبس".

وعن طريقة تحضير هذا النوع من الدبس يتابع الفهد قائلا "في البداية نقوم بفرز العنب وناخذ النوع السلطي، فهو أنسب الأنواع لصنع الدبس، وبعد ذلك نقوم بغسله بالماء جيدا لإزالة الأتربة والأوساخ منه، ونفرط العناقيد، ويستبعد الثالف منه، ويؤخذ إلى أحواض حجرية مخصصة تسمى المداغس والمعاصر، ويهرس العنب، وبعد الانتهاء من العصر، ناخذ العصير الناتج ونضعه في أكياس قماشية أو خيشية معلقة، ويداخل الأكياس تراب أبيض يسمى الحور، والهدف منه تنقية العصير وإزالة الشوائب والحموضة منه، ويترك يوما كاملا، بعد ذلك يؤخذ العصير ويوضع في قدور تسمى الدست، بحيث يصبح جاهزا للغلي، ثم نقوم بتجهيز مواد

السويداء (سوريا) - ماذا يفعل مزارعو العنب في سوريا بما يفرض من العنب في ظل صعوبات التسويق، خاصة وأنها فاكهة صيفية سرعان ما تخب مع حرارة الشمس؛ قبل مخازن التبريد وجد المزارعون منذ القدم حولا تعتمد على العصر والتجفيف، فصنعوا من العنب، النبيذ والدبس والزبيب لتكون مؤونة لشتائهم البارد، بل اكتشف أحد المهندسين الزراعيين منتوجا مركزا أطلق عليه اسم شهد العنب.

في محافظة السويداء كما في بقية المحافظات المنتجة لهذه الثمار حافظ المزارعون على تقاليد تتجدد مع كل موسم عنب، يصنعون دبس العنب، وهو أحد الأطعمة الشعبية التي تحتسب قيمتها الغذائية بخلوها من النكهات الصناعية.

ويحرص أهالي السويداء على تحضير دبس منزليا كتقليد متوارث عن أسلافهم، رغم دخول الآلات الحديثة لربح الوقت والجهد.

قال عدنان فهد "صناعة دبس العنب، صناعة قديمة ومتوارثة جيلا بعد جيل نظرا لانتشار زراعة العنب

