العنب في فلسطين.. دبس وملبن ونبيذ

الإنتاج وفير والمردود قليل في زمن كورونا

يستقبل المزارعون الفلسطينيون بفرح موسم جني العنب كما يستقبلون موسم جني الزيتون. فالعنب والتين والعنب) باعتبار أن موسمه يعود بالرزق عليهم ومنه يدخرون مؤونة تُدفئ شتاءهم، لكنّ كورونا جعل مردود هذا الموسم قليلا رغم أن الإنتاج وفير.

> الخليل - يعاني مزارعو العنب في
> فلسطين من انخفاض حاد في سعر المحصول ووصوله إلئ أدنئ مستوياته لهذا العام، خاصة في فترة ذروة الإنتاج الممتدة ما بين منتصف شهر أغسطس وحتى منتصف سبتمبر.

> يقول المزارع يوسف أبوريان إن هذا الموسم شهد انخفاضا كبيرا في سعر كيلو العنب، مضيف، أن هذه الشكلة لست حديدة، لكنها تضاعفت هذا الموسم نتيجة جائحة كورونا وتأثيرها السلبي علىٰ السلوك التسويقي للمزارعين، والذي بدا واضحا من خلال إسراعهم بضخ منتجاتهم للأسواق، خوفا من احتمال العودة للحجر وبقاء المحاصيل على الأشحار . وأمام ركود منتوحاتهم ورخص ثمنها، يحرص المزارعون على تحويل ما زاد من المحصول إلى الزبيب بعد تجفيفه، وصناعة الملبن والمربئ والدبس والخل وغيرها من المنتجات التي مازالت العائلة الفلسطينية تحتفظ بها حتى باتت إرثا

ويعد الدبس أحد الأطعمة الشعبية الفلسطينية التي تحضر منزليا وبطرق تقليدية عبر عصر وطبخ ثمرة العنب. وباتت هذه الأكلة غير متوفرة على نطاق واسع نتيجة تطور التصنيع الغذائي، لكن مازالت العديد من العائلات في الخليل وبيت لحم اللتين تشتهران بزراعة العنب، تصنع الدبس بطريقة ورثتها عن الأجداد. ويقول أحمد عطية جابر (82 عاما) المنهمك برفقة أفراد أسرته أو لأدا وأحفادا في إعداد مربئ دبس العنب

فى تقليد سنوي يرافق الموسم "نعمل على وضع عصير العنب الذي حصلنا

عليه في المرحلة الأولىٰ في وعاء معدنى كبير يسمى الدست بعد تصفيته . يقطع القماش المتوفرة، ونسمى هذه العملية الزلزلة، ثم يوضع على النار، للوصول إلىٰ مرحلة تسمئ السلق، حيث تستغرق من الوقت نحو أربع ويضيف

'نقوم في

اليوم التّالي

بزلزلة العصير

من الشوائب التي تظهر على شكل مادة تسمى 'قوشة'، والتي تزال بمصفاة حديد كبيرة". ويوضح "بعد الانتهاء من مرحلة الزلزلة، تبدأ مرحلة الطهي التي تستمر لساعات طويلة، يوضع خلالها الدست على قاعدة من الحديد ونبدأ بوضع الحطب أسفلها بحذر، حيث أن أي زيادة في الحرارة تؤدي إما إلىٰ حرقه وإما إلىٰ فورانه خارج الوعاء".

المسلوق مرة أخرى، من أجل التخلص من

جميع الترسبات، إضافة إلى التخلص

إنتاج النبيذ في فلسطين ليس مسألة ذوق فحسب، بل «فعل إيماني» في الأرض

ويقول "تنتهي هــذه الرحلة بفحص الدبس من خلال كثافته، فإذا كانت عالية يكون جاهزا، ويمكن ملاحظته بالعس ومن خلال الطعم أيضا".

'الأمــر غيــر مجد كثيــرا، ُلكــن هدفنا هو التمسك بمهنة أجدادنا، ويأرضنا حتى لا تكون هدفا للاحتلال الذي بهدد بمصادرتها لصالح الاستيطان، ونحن بقيامنا بزراعتها وإنتاج الدبس نثبت

العنب الأبيض بالتحديد

وعن المردود المادي للديس يقول

وحودنا وحقنا بهذه الأرضّ. ويستخدم العنب بأشكاله كافة في

الخليط بشكل رقيق على طول النايلون المطبخ الفلسطيني، من ذلك صناعةً بواسطة قطعة خشب ملساء. وقال أبوجميل "يترك الملبن في الشمس مدة الملبن وهي حلوى على شكل رقائق صفراء بسمك 2 ملمتر، علي تقطيعه بأحجام متقاربة، وطيه تصنعها العائلات من تمهيدا لتسويقه". ويحسب وزارة الزراعة الفلسطينية، تشكل كروم العنب قرابة 5 وليس الأسمر. ويقول في المئة من الأراضي المزروعة في الضفة

الحاج موسئ عاشور (أبوجميل) الذي يعد مع عائلته الملبن، إنه يستعمل حوالي 12 طنا من العنب أو ما يعادل 700 صندوق لإنتاج طنين من الملبن سنويا، كما بحتاج إلىٰ 700 كيلوغرام من السميد الحند،

والقريش المأخوذ

من شجر

طويلا مع النبيذ. ويقول نديم خورين "منذ زمن المسيح والناس تصنع النبيذ في الأراضي

السرو للزينة. ويضيف "هـــذه الصناعة ورثناها عن أبائنا وأجدادنا، كنا نصنع الملبن لاحتياجات البيت في البداية من

العنب الزائد عن حاجتنا، ولكن منذ عشر

سنوات نجحت في تسويق الملبن إلى تجار في المدينة، وزاد الطلب عليه لحسن

تصنيعتُ ونظافته، ولخلوه من السكر الأبيض ومذاقه الشبهي والمميز".

المنسزل بعناية، إن العمسل يحتاج إلى دقة

وتكامل، فيما كانت إحدى بناتها تعمل

على تصفية عصير ألعنب الذي دعسه

أبوجميل، بمصفاة وتضعه في قدر

كبير علىٰ نار الحطب. وقال أبوجميل

"صممت هذا الحوض المبلط بالسيراميك

لغسل العنب ودعسه (أي عصبره بعد

إضافة حفنتين من الحور الأبيض الذي

بعمل على إزالة الحموضة والشوائب)،

وللحوض الذي يسمئ أيضا المدعس

صنبور يخرج عصير العنب الصافى إلى

حوض أخــر تمهيدا لتصفيتــه من جديد

وفي المرحلة الثانية تعمل زوجته

علىٰ إزالة الرغوة والشوائب الطائشة عن سطح القدر ووضعها في كيس من الخيش

لتصفية العصير من كل الشــوائب، وينقل

العصير الصافي والمسمى "الراووق" إلى قدر آخر من أجل غليه، وبعد الغلى

تضيف الزوجة السميد بالتدريج، فيما يستمر أبوجميل في التحريك دون توقف

وبعد أن تنضج الطبخة بغرف

وفرشت أم جميل النايلون على

السطح، ثم بدأت تسكب الملين الساخن

بهدوء، فيما سارع أبوجميل إلى مد

أربعــة أيام حتىٰ يجف، وبعــد ذلك نعمل

الغربية وتنتج سنويا أكثر منَّ 50 ألف

طن من العنب. ويستخدم عشرون صنفا

من العنب في صناعة النبيد في الضفة

الغربية. وتقول عائلة خوري إن إنتاج

النبيذ في الأراضي الفلسطينية ليس

مسئلة ذوق فحسب، بل هو "فعل إيماني"

في الأرض المقدسية التي تملك تاريخًا

أبوجميل من القدر في أوان وبراميل

إلى أن يثقل المزيج وينضج.

تمهيدا لنقله إلى مكان مد الملبن.

وتقول أم جميل، وهي تنظف سطح



عنقود الفرح في الخليل ورام الله



الدبس دفء الشتاء



الملبن صناعة دقيقة المراحل

الشمس بصورة غير مباشمس إلى أن

للشحمس تتم عملية الغريلة لتخليص

حبيبات الزبيب من العوالق الخشينة

والناعمة ثم يُفرز باليد للتخلص من

أي أجسام غريبة، ويوضع في مصاف

ويعاد غسله برذاذ خفيف من الماء،

ويُعرض لأشعة الشمس مرة أخرى

وذلك للتخلص من

في عملية الغسيل،

الرطوبة التى اكتسبها

وتابع "بعد انتهاء عملية التعرض

تجف بالصورة المطلوبة".

فواكه الصيف المجففة مؤونة السوريين في الشتاء

모 دەشــق – تعتبر ســوريا مــن أوائل الدول العربية والشرق أوسطية التي اشتهرت بصناعة تجفيف الفاكهة التي تكثر صيفا وتقل شتاء ما يمكن المواطن السوري من التمتع بخيرات أرضه في

تتنوع الفاكهة وتتعدد أشكالها في فصل الصيف وهي عنصر غذائي مهم غنى بالفيتامينات، فضلا عن أنها تلطف درجة حرارة جسم الإنسان وتعوض ما فقده من ماء وهي بذلك تعتبر بمثابة دواء طبيعي منشطّ.

وعن وفرة الفواكه في سوريا ودمشق خاصة، تروي كتب التراث أن أحد ضيوف الخليفة الأمويّ يزيد بن معاوية وصف أهالى دمشــق بالمبذّرين، وذلك لأنه لاحظ ثمار الفواكه تجري على سطح نهر بردى في المدينة، فظنّ أن أهل دمشق يرمون الفواكه فيه كنوع من هدر النعمة التي خصّهم الله بها.

ولما سمع الخليفة الأمويّ كلام ضيفه قال له إن اكتظاظ أشبحار الفاكهة على جانبي النهر، من منبعه إلى مصبّه، يؤدّي إلىٰ تساقط الثمار عليه، فتجري مع الماء لتصل إلىٰ دمشق.

ولكى تكون هذه الفاكهة الصيفية في متناول السوريين خلال فصل الشتاء، انتشرت صناعة تجفيف الفواكه بجميع أنواعها وفق طرق كثيرة منها الكبريت

وثانى أكسيد الكربون لمنع تأكسدها خلال عملية التجفيف وبعدها للحفاظ علىٰ لونها الأصلي من التغيير.

وقال سليم شرف الدين أحد حرفيي صناعة تجفيف الفواكه، إن عملية تجفيف الفواكه وحفظها لها أصولها لأنها تحتاج إلى كميات معينة من السكر والماء النذي يضاف إلى الفواكه المراد

المجففة من سوريا. وقال إنه احترف مهنة تجفيف الفواكــه عن جــده صلاح الديــن الذي بدوره أخذها عن أجداده أيضا فالعائلة

تجفيفها، مشيرا إلى أن الدمشقيين

مازالوا يمتلكون سر هذه الصنعة التي

لم تخرج من دمشق بل تفردت بها وإلى

الآن تستورد جميع بلدان العالم الفواكه



طازجة في الصيف مجففة في الشتاء

امتهنت هذه الحرفة منذ قرابة المئتى عام وتميزت بها، مشييرا إلى أن عائلته افتتحت محلا في ولايــة كاليفورنيا في الولايات المتحدة باستم الديوان واسمه المكتوب باللغة العربية مشهور هناك وهو يبيع الفواكه الدمشيقية المجففة حتى اليوم.

وعمد السوريون خاصة في الأرياف إلى تجفيف التين في فصل الصيف موعد نضوجه. وتقول بديعة حاتم إن صناعة التين المجفف من العادات المتوارثة منذ القدم فبعد قطاف التين الأخضر يتم تيبيسه ثم تتم عملية التهبيل وتشكيله بأشكال عدة، كما يتم صنع مربى التين، مشبيرة إلى أن هذا العمل يؤمن دخلا جيدا للعائلات الريفية وخاصة مع ارتفاع أسعاره هذا العام.

وتقول فهيمة محفوض من ريف حمص إنهم ينتظرون في كل عام موسم التين الذي يشكل لهم مردودا اقتصاديا جيدا، حيث تعمل على تجفيف التين لأيام عبر تعريضه للشمس كما تقوم بتعريضه للبخار ومن ثم طحنه أو دقه بالجرن وتقطيعه ويمكن بعدها تزيينه بجوز الهند أو السمسم أو البرغل الناعم، مشيرة إلى أنها تقوم بتخزين جزء منه كمؤونة لعائلتها وتبيع كمية جيدة منه لتوفر دخلا ماليا إضافيا

أما العنب فهو أحد ملوك الفواكه الثلاث (الرطب والتين والعنب) ويصنع منه دبس العنب وهـو مفيد جدا كدواء يحتوي على مركبات تقاوم بكتيريا الفم التي تسبب تسوس الأسنان. ويحتفظ الزبيب (العنب المجفف)

بأكثر خواص العنب الطازج خاصة الفيتامينات والمعادن ويمد الجسم بفوائد تزيد مقاومته ومناعته ويفيد في النزلات الصدرية

وحرقة الصدر والمعدة

والأمعاء. ويقول محمد حاج خميس وهو بائع في محل بزورات وأصناف محففة، عن مراحل تجفيف العنب، "يُوضع العنب في البداية في ماء مغلى لإزالة

أي طبقة عالقة يسطحه ثم يُنقل ويعرض للشمس ثلاثة أو أربعة أيام، ويتم تكديسه فوق بعضه البعض مع تقليبه مرة واحدة في اليوم علىٰ الأقـل وتغطيته في الليل لمنع تعرضه لأي رطوبة، ثم تنقل الثمار وهيي في حالة نصف جافة إلى مكان جيد التهوية ويمكن أن تدخله أشعة

وتراعيٰ في هذه الخطوة العناية التامة بالنظافة، وأخيرا يوضع الزبيب في صناديق خشيية مبطنة بالورق، ثم يُكبس جيدا باليد ويُغِطىٰ بنفس الورق، ثم تُقفل الصناديــق وتخــزن فــي مــكان بارد لحين تسويقها وتسمئ هذه العملية

بالترطيب التي تعمل على تجانس الرطوية تحيينات الزبيب". وليس العنب والتين من الفواكه

التي تُجفف وحدها، بل هناك المشــمش والفّستق كما تخلل فواكه أخرى وتزين أسواق البزورية في فصل الشتاء.