

مواقد الدبس.. تقليد سنوي يؤنس الفلسطينيين في الخليل

الدبس و«العنطبيخ» و«الملبن» مؤونة الشتاء تطبخ على نار هادئة في الصيف

قطف العنب.. موسم قصير يوفر فرص عمل للفلسطينيات

حتى يتكثف ويصبح لزجا مثل العسل وبعد ذلك يبرد ليصبح الشراب جاهزا للتعبئة في برطمانات زجاجية خاصة تغلق جيدا لحين الاستخدام. وأعربت السيدة الخمسينية ابتسام أبو عرقوب من الخليل عن سعادتها بالعمل في إنتاج مشتقات العنب التقليدية للعام الخامس على التوالي في محاولة لكسب المال لإعالة أسرته.

وتقول أبو عرقوب البالغة من العمر (55 عاما)، وهي أم لعشرة أبناء، إن العمل في موسم العنب يكسبها بعض المال التي تستطيع من خلاله إبقاء أسرته على قيد الحياة.

وتضيف السيدة التي تعمل مقابل 20 دولارا يوميا أن معظم الفلسطينيين يعانون من الفقر بسبب تدهور الأوضاع السياسية والاقتصادية، ما دفع النساء لدخول سوق العمل في أعمال غير مسبقة تناسب الرجال لمساعدة أزواجهن في كسب المال.

الإنتاج السنوي من العنب يقدر بنحو 80 ألف طن سنويا في الضفة الغربية، منها 52 ألف طن في الخليل وحدها

وتشير أبو عرقوب ذات العيون الخضراء إلى أن الصناعات التقليدية تساهم في توفير فرص عمل للمرأة، خاصة غير المتعلمة، مشيرة إلى أن صناعة دبس العنب ورفقتها عن أجدادها منذ قديم الزمان.

وبمجرد أن تنتهي النساء من صناعة منتجات العنب، يقوم قسم التسويق في جمعيتين بتسويق منتجاتهن في السوق المحلي من خلال بيعها في محلات السوبر ماركت والأسواق المحلية.

وفي بعض الأحيان تصدّر الجمعية دبس العنب الفلسطيني التقليدي إلى الخارج عبر تسويقه من خلال منصات التواصل الاجتماعي مثل «فيسبوك وإنستغرام».

وينظر السكان في الأراضي الفلسطينية إلى دبس العنب على أنه صحي للغاية ويساعدهم على محاربة العديد من الأمراض لأنه غني بالعناصر الطبيعية مثل الحديد واليوتاسيوم. واعتاد الشباب الثلاثيني حمادة جرادات، وهو من مدينة رام الله الانتظار كل عام لشراء دبس العنب ومنتجات أخرى من الخليل.

ويقول جرادات وهو والد لطفلين، إن دبس العنب يمنح الطاقة والدفع، مشيرا إلى أن منتجات الخليل الأكثر شهرة في فلسطين لأنها تتميز بصناعة طبيعية دون أي مواد حافظة.



منفذ من البطالة

● الخليل (الضفة الغربية) - تعمل مجموعة من النساء فلسطينيات من مدينة الخليل جنوب الضفة الغربية كخليفة نحل يوميا في إنتاج أنواع مختلفة من منتجات العنب في محاولة لدر الدخل عليهن.

وتشارك النساء العاملات في مشروع موسمي مدته شهران تنفذه جمعية (دورا) التعاونية للصناعات الزراعية غير الحكومية من بداية أغسطس حتى نهاية سبتمبر.

وتقول هدى شديد رئيسة الجمعية الفلسطينية لوكالة أنباء (شينخوا) إن شهري أغسطس وسبتمبر من كل عام توفر الجمعية فرص عمل مؤقتة لما لا يقل عن 50 امرأة معظمهن يعانين من الفقر وسوء الوضع الاقتصادي.

وتنتج العاملات، اللاتي تتراوح أعمارهن ما بين (65-25 عاما) ما لا يقل عن طنين من «دبس العنب» الفلسطيني التقليدي و1.5 طن من «ملبن» العنب وطن من مربى العنب ونصف طن من العنب المجفف «الزبيب» ومنتجات أخرى، بحسب شديد.

وتساهم العنب بنحو 12 في المئة من إجمالي الإنتاج الزراعي في الأراضي الفلسطينية، حيث تحتل المرتبة الثانية بعد زراعة أشجار الزيتون من حيث كمية الإنتاج، بحسب إحصائيات رسمية.

ويقول الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني إن الأراضي المزروعة بكروم العنب تقدر بأكثر من 80 ألف دونم، منها 45 ألف دونم في الخليل و15 ألف دونم في بيت لحم جنوب الضفة الغربية.

وبحسب الجهاز الإحصائي في تقريره الصادر نهاية العام الماضي فإن الإنتاج السنوي من العنب يقدر بنحو 80 ألف طن سنويا في الضفة الغربية، منها 52 ألف طن في الخليل وحدها.

وتوضح شديد بينما تشرف على النساء أثناء طهي دبس العنب إن الخليل تشتهر بزراعة العنب، حيث تنتج أكثر من 15 صنفا يتميز معظمها باحتوائها على نسبة عالية من السكر، مما يتيح لنا إنتاج العديد من منتجات العنب وتسويقها محليا وعالميا.

وتمر صناعة دبس العنب بعدة مراحل تبدأ بأخذ أنواع عديدة من العنب مثل البيروتي والسلطي والشامي ليتم تنظيفها بالماء جيدا لإزالة الأتربة ثم تفكيك حبات العنب ووضعها في قوالب حجرية ليتم عصرها.

ولاحقا يتم أخذ العصير ويوضع في أكياس معلقة تحتوي على نوع خاص من التربة البيضاء تسمى الحر (ذات تركيبة عالية من الأملاح المعدنية) لتنقية العصير وإزالة الشوائب والحوضه منه وتركه ليوم كامل.

وبعد ذلك يتم وضع العصير في أوعية فوق مواقد الحطب، حيث يغلي



السر في قدر النحاس وحطب السرو



الملبن وجبة الدفء



الدبس عسل العنب

ووفق معطيات مجلس العنب الفلسطيني (غير حكومي) فإن إنتاج العام الحالي يقدر بنحو 50 ألف طن، أكثر من نصفها تنتجه مدينة الخليل وحدها بواقع 27 ألف طن.

وقدر رئيس المجلس رضوان أبو عياش، مساحة الأراضي المزروعة بالعنب بحوالي 63 ألف دونم (الدونم يعادل ألف متر مربع) في الضفة الغربية وقطاع غزة.

وأشار إلى وجود أكثر من 17 صنفا للعنب في جبل الخليل، منه عنب المائدة المعروف بقساوته، وعنب الطبخ المعروف بغزارته مياها، موضحا أنها جميعا من الأصناف البعلية (دون ري) وتحتاج لنسب أمطار تتراوح بين 400 و600 ملم.

وذكر أبو عياش أن جميع الإنتاج الفلسطيني يسوق محليا في الضفة الغربية وقطاع غزة، وفي نهاية أكتوبر يصدر إلى الأردن، لكن إجراءات جائحة مكافحة كورونا تحول دون ذلك.

وأشار إلى تحديات ناتجة عن الاحتلال بينها الاستيلاء على الأراضي، وإدخال المنتج الإسرائيلي في ذروة الإنتاج الفلسطيني، مما يلحق الخسائر بالمزارعين.

وترتفع أعلى نقطة بمدينة الخليل حوالي 1065 مترا عن سطح البحر، مما يساعد على زراعة وإنتاج العنب البعل، ووفق آخر معطيات نشرها الجهاز المركزي للإحصاء عام 2010 كان يشكل العنب 12 في المئة من مجمل الإنتاج الزراعي ويحتل المرتبة الثانية بعد الزيتون من حيث كمية الإنتاج.

والده في تصنيع العنب في حقولهم إلى الغرب من مدينة الخليل.

يقول سلطان «موسم العنب جميل، وما يزيد جماله مواقد طليخ الدبس في الليل، واجتماع العائلة لعصيره وتصنيعه نهارا».

وإضافة إلى طريق تصنيع الدبس بالغليان، يشير إلى طريقة أخرى تعتمد على الشمس، لكن مع نفس طرق العصر والتنقية السابقة.

ويوضح «بعد أخذ الماء النقي نطبخه على النار حتى يصل إلى منتصف مرحلة النضوج، ثم نضعه في أوان ذات أطراف عالية ويعرض للشمس بين 7 إلى 10 أيام حتى يفقد المياه ويتحول إلى سائل يشبه العسل في اللون والزوجة».

يوضح سلطان أن تصنيع الدبس عن طريق الشمس يحتاج إلى مهارة وحذر وعناية، «فيجب تغطيته بالقماش بعد مغيب الشمس، ووضع شواذر أو بلاستيك في حال وجود غيرة أو أمطار».

ويوضح أن هذا الصنف من الدبس لا يشترطه عامة الناس، وإنما من يسميهم «المتذوقون» الذين يستلذون هذا النوع من الدبس ويقول سلطان إن سعر هذا النوع من الدبس مرتفع مقارنة مع الدبس العادي «لأنه إنتاج قليل بسبب طول مدة تجهيزه».

ولا يستخدم عرفة إلا الحطب وقدر النحاس في طليخ الدبس في عملية تستغرق 12 ساعة.

ويقول عرفة الذي يساعد أبناؤه، وبينهم مهندسون، إنه جرب الطليخ على الغاز، وفي قدور من مختلف المعادن، ولم ينجح إلا بالحطب، وفي قدور النحاس التي أحضر آخرها من مدينة حلب السورية.

ويتابع «دبس العنب الصحيح لا يصلح إلا بالنحاس، فالألومنيوم لا يصلح.. ولكن النحاس لا يبرد بسرعة، ولا يتأكسد أو يتفاعل مع ما يطبخ بداخله».

أما عن الحطب فقال إنه «يعطي ميزة للدبس على مدى 12 ساعة على النار، الدخان يدخل في الطعم ويعطي نكهة، لكن ليس كل الحطب يصلح، إنما شجرة السرو فقط».

ويعتبر أن «كل المواد المفيدة موجودة في العنب»، ويقتنع أنه يحسم من السرطان، مستشهدا بتمتع كبار السن قديما بالصحة.

ويمر العنب بعدة مراحل، فيوضع في مكبس يشبه إلى حد كبير مكابس عصر الزيتون، ويعصر ببطء لاستخلاص المياه، ثم توضع خلاصة العنب (البش) في أكياس خيش، ويعاد عصرها بمكبس، لاستخراج آخر قطرات الماء منها.

يقول عرفة «نضع رشاش من الجور (تراب أبيض) على العنب خلال عصره لأنه يصفى الماء لاحقا من كل الشوائب».

بعد فرز ماء العنب عن اللب والقشر والعناقيد يطبخ ليلا في القدور حتى درجة ما قبل الغليان، ثم يترك حتى صبيحة اليوم التالي، فيكون قد صفي تماما وترسبت الشوائب.

ويضيف «نأخذ الماء الصافي ونضعه في القدر على نار عالية حتى يبدأ في الغليان، ثم يترك على نار متوسطة لمدة 12 ساعة، فيكون قد نضج».

أما العنطبيخ، فيوضح، أنه «يتم انتقاء حبات العنب الجيدة وتغسل وتوضع في القدر وتحرك أليا لثمانى ساعات».

وعن أسعار المنتجات فيوضح أنها تباع بأسعار تعادل ثمانية دولارات للكيلوغرام الواحد، وتعد منتجات العنب وجبة غنية ودافئة ويستلذها الفلسطينيون في فصل الشتاء.

لدبس الشمس قصة أخرى يرويها الأربعيني جعفر سلطان، الذي يشارك



يعتبر موسم جني العنب وطبخ الدبس فال خير ورزق على الفلسطينيين في الخليل إذ يوفر فرص العمل للنساء والرجال كما أنه يوفر مؤونة الشتاء من الدبس و«العنطبيخ» و«الملبن» يطبخونه على نار الحطب الهادئة ويعدونه بأسلوب تقليدي لم يتغير منذ حياة الأجداد إلا في جزء ضئيل منه.

● الخليل (الضفة الغربية) - «مواقد الدبس» تقليد فلسطيني سنوي، تمارسه الكثير من العائلات بمدينة الخليل جنوبي الضفة الغربية، وخلالها يجري طليخ العنب وتخزين أغلبه لاستهلاكه في فصل الشتاء.

ويستغل المزارعون والتجار والعائلات غالبا، عطلة نهاية الأسبوع خلال الصيف (الجمعة والسبت) لإعداد «الدبس» وهو عصر العنب بعد الطليخ، و«العنطبيخ» وهو حبات العنب مطبوخة، و«الملبن» وهو عصير العنب مطبوخا مع السميد ثم مجفقا، وذلك في ساحات البيوت أو حقول العنب.

ورغم أن المهمة شاقة وساعات العمل طويلة، يجد الفلسطينيون متعة في الاجتماع حول المواقد نهارا أو بعد غياب الشمس وحتى منتصف الليل، حيث يطليخ غالبا على الحطب وفي قدور نحاسية.

الحاج محمد إسماعيل عرفة (69 عاما) أحد أقدم مصنعي العنب بالطرق التقليدية، شارك جده ثم والده أول مرة في تصنيع العنب قبل أكثر من نصف قرن، واليوم أصبح أحد أكبر من عملوا بهذه المهنة في بلده، بطاقة تصنيع تتجاوز 300 طن من العنب، يذهب أغلبها للاستهلاك المحلي.

يجد المسن الفلسطيني غاية المتعة في مهمته التي تستمر ثلاثة شهور كل عام، لكنه يشكو زحف العمران على الأراضي الزراعية، موضحا أن «ما تبقى في الخليل من كروم العنب لا يتجاوز 3 في المئة من التي كانت قبل ثمانينات القرن الماضي».

ويحافظ عرفة على قطعة أرض صغيرة بمحيط منزله القديم، وسط تراحم البناء الحديث والعمارات التجارية والسكنية، وفيها يصنع العنب. ويقول «أعشق أجواء مواقد الحطب ورائحة الدخان ونكهة الدبس خلال الغليان واجتماع العائلة حولي».

مزارع كروم العنب في الخليل لا تتجاوز 3 في المئة من التي كانت قبل ثمانينات القرن الماضي بسبب الزحف العمراني

قبل خمسة عشر عاما طور عرفة أدواته بنفسه، فبدل أن يعصر العنب على قدميه كما الكثير من الناس، صمم مكبسا أليا، وبدل تحريك العنب ساعات طويلة بيديه، صمم محراكا أليا، كما صمم مصفا من أدوات بسيطة.

وتظهر الآثار المكتشفة في فلسطين، تصنيع المزارعين للعنب منذ آلاف السنين، حيث تنتشر المعاصر المحفورة في الصخور، ومنذ نحو 55 عاما، لم تتغير منتجات عرفة من الدبس والعنطبيخ والملبن.

تجاريا، شكلت جائحة كورونا تحديا مهما للمزارع الفلسطيني، الذي يامل بفتح المعابر حتى يستطيع إيصال إنتاجه إلى الأردن، فهناك نسبة لا بأس بها من زبائنه، وأغلبهم مغتربون من الخليل.

قبل الجائحة كان عرفة يخطط لتصدير منتجاته إلى الإمارات والسعودية وبريطانيا، لكنه لم يتمكن من ذلك للعام الثاني على التوالي «لوجود إجراءات معقدة والحاجة لعدة موافقات وإجراءات لا تتناسب مع منتج بلدي محلي».