

شراب اللاقي يسعف العطاش في الجنوب التونسي

عصير النخيل كأسان، طازج منعش ومخمر مسكر



عصير يسكن عاليا

ودعت الأخصائية معالي إلى "المزيد من العناية بنظافة هذا المشروب والحرص على المحافظة على شكله التقليدي الضام المتأني من شجرة النخيل دون إضافة الماء إليه، مع استعمال أوان صحية في عملية حفظه، وخاصة الأواني الفخارية والبلورية، وتجنب قوارير البلاستيك التي يتم جمعها من أماكن مختلفة، وقد لا تراعى فيها شروط النظافة، بالإضافة إلى تجنب استهلاك هذا المشروب من قبل مرضى السكري.

من المواد الكيميائية. ويعتبر سكان مدينة قابس أن عملية إنتاج اللاقي صحية وجيدة، غير أن هيثم يخشى من أن ارتفاع الإقبال على هذا العصير قد يؤدي إلى "المزيد من قطع النخيل وقد نخسر الواحة".

ويبدى موسى تخوفا من أن "التلوث الكيميائي الذي تفرزه المصانع يهدد الواحة"، لكن موسى يواصل في المقابل رفع التحدي، بتناول وثقة فيؤكد "لقد درست ابني لبقيني هذا التقليد إلى الأبد في قابس".

أصدقاؤه باستعمال الكحول و"اللاقي الحي"، ويضيف "تتركه يتخمر لمدة أربع أو خمس ساعات" داخل كوخ من القش في الواحة.

ويستعين منتجو اللاقي في عملية استخراجها ليلا بالثلج على الدوام لأنه سرعان ما يفسد ويتحول إلى خل.

عملية الإنتاج الدقيقة هذه التي تعتمد على توفر البرودة تحد من انتشار بيعة، يقول هيثم "حتى في مدينة صفاقس التي تبعد حوالي 140 كيلومترا عن قابس، فهو غير موجود... وبقي منتجا عضويا خاليا

وأكد يوسف على أهمية حماية مدخل النخلة الذي ينساب منه اللاقي، بقليل من الياف الجريد أو بقطعة من القماش حتى لا تدخل الحشرات، فضلا عن تغليتها بقطعة من القماش السميك، مع الحرص على بله بالمياه في كل عملية "حجامة" (أي قص) للنبخلة أو الجمار والتي تتكرر عادة مرتين في اليوم، وذلك حتى يحافظ المشروب على درجة من البرودة وعلى طعمه الذي يتأثر بدرجات الحرارة المرتفعة عادة.

وبخصوص أنواع النخيل وكيفية الحصول على اللاقي، قال يوسف إن "اللاقي يستخرج من النخلة المسنة التي يرغب في تجديدها أو من النخلة غير المثمرة أو ذات التمر الرديء"، وأوضح أنه "يحرص على اختيار أنواع محددة من أشجار النخيل، ذلك أنه لا ينبغي القضاء على الأشجار المخصصة لإنتاج رقلة النور".

بعض الشباب ينتجون لاقية مخمرا تضاف إليه نسبة من الكحول ليصبح مسكرا وتطلق عليه تسمية اللاقي الميت

وأضاف أنه "من بين أبرز الأشجار التي يجذبها نخلة من نوع يسر حلو أو أشجار اللقاح المعروفة بالذكار، على أن تكون الشجرة غالبا بعيدة عن منبع المياه أو الساقية حتى يكون طعم مشروبها أكثر حلاوة نظرا للنقص في كميات المياه وتضاعف المكونات السكرية".

ويبين أنه "غالبا ما يشتري هذه الأشجار من أصحابها الذين يرغبون في التخلص منها نظرا لأنها من أشجار النخيل التي تنبت طبيعيا وأحيانا تكون في مكان مضائق لصاحب الأرض بالمقسم الفلاحي".

وتباع القارورة التي تحتوي على لتر ونصف اللتر من اللاقي بدينارين ونصف الدينار (حوالي دولار واحد) عند مفترق طرق منطقة عين سلام.

ويتم أيضا، إنتاج اللاقي المخمر حيث تضاف إليه نسبة من خميرة معينة أو الكحول وتطلق عليه تسمية "اللاقي الميت" ويصبح مسكرا، ويتخفي بانعوه عكس بائعي الطازج منه. يتردد الشباب على شراء اللاقي الميت، ويؤكد هيثم "الشباب لا يملكون الكثير من المال ويدفعون دينارا واحدا في مقابل اللاقي الميت، لكن طعمه غير جيد". وكان هيثم يعد مشروبه المسكر مع البعض من

حر الصيف في الجنوب التونسي لاهب لا يقاوم، لكن الأهالي هناك تعلموا كيف يطفون ضما الصحراء، فابتكروا من صديقتهم النخلة شرابا يروي عطشهم بتكاليف قليلة، حتى أن شباب المنطقة هناك ممن يعيشون شرب الخمر حولوه إلى شراب مسكر محدودية تكاليفه.

وتتطلب عملية استخراج النخع من قلب شجرة النخيل حرفة عالية وصبرا ويجب ألا يكون الشخص نهما حتى لا يقتل الشجرة.

يترقب رضا موسى في أعلى نخلة طولها ثمانية أمتار وفي فمه سيجارة ويبدأ بإزالة قشرتها بنقود.

أتقن هذا الستيني الملقب بـ"ملك النخيل" تقنيات القص واستخراج النخع من جده الذي دربه منذ سن الرابعة عشرة في واحة قابس على أسرار المهنة.

ويفصح بفخر واعتزاز، "من لا يحب النخلة، ليس من أصيلي قابس، هناك الله ثم النخلة".

ويجمع رضا قرابة 15 لترا يوميا من هذا الرحيق بالتسلق حافيا جذوع النخيل معتمدا على سرعته وخفته.

يقول رضا، إن الهدف هو إحداث قسمة يمكن من خلالها أن ندر علينا النخلة بعصيرها، ويبين رضا الذي يجمع نحو ثمانية آلاف لتر من اللاقي سنويا، "يجب ألا تلمس قلب النخلة، لأن ذلك يمكن أن يتلف الشجرة بأكملها".

ويملك هذا المزارع 25 شجرة نخيل ويستغل كلاً منها لمدة سنتين قبل أن يتركها تترتاح طيلة أربع سنوات.

أما يوسف، وهو من الباعة المشهورين في مدينة قبلي المجاورة لقابس، قال إنه يحرص على تحضير أشجار النخيل التي سيستغلها لاستخراج هذا المشروب قبل مدة تتراوح بين الأسبوع والعشرة أيام، مع تفقد الآلة التي سيستعملها في هذه العملية المعروفة بـ"الحجامة"، وهي آلة شبيهة بالمنجل إلا أنها حادة جدا تنم بواسطتها إزالة أغلب جريد النخلة وقص وسطها أو ما يسمى بلها ويسمى "الجمار"، ويكون ذلك بصورة أفقية وبسلك يتراوح بين سنتمتر واحد وصنتمترين ليتجدد جمار النخلة، وهو ما يجعل اللاقي ينساب منه في قطعة من القصب تقسم على اثنين ويتم تركيزها في أسفل الجمار لتكون بمثابة الساقية التي تنساب من خلالها قطرات اللاقي، ويقع في

ما بعد توجيهها نحو البيرة الفخارية المعلقة في أعلى النخلة.

ويستغل كل منها لمدة سنتين قبل أن يتركها تترتاح طيلة أربع سنوات.

أما يوسف، وهو من الباعة المشهورين في مدينة قبلي المجاورة لقابس، قال إنه يحرص على تحضير أشجار النخيل التي سيستغلها لاستخراج هذا المشروب قبل مدة تتراوح بين الأسبوع والعشرة أيام، مع تفقد الآلة التي سيستعملها في هذه العملية المعروفة بـ"الحجامة"، وهي آلة شبيهة بالمنجل إلا أنها حادة جدا تنم بواسطتها إزالة أغلب جريد النخلة وقص وسطها أو ما يسمى بلها ويسمى "الجمار"، ويكون ذلك بصورة أفقية وبسلك يتراوح بين سنتمتر واحد وصنتمترين ليتجدد جمار النخلة، وهو ما يجعل اللاقي ينساب منه في قطعة من القصب تقسم على اثنين ويتم تركيزها في أسفل الجمار لتكون بمثابة الساقية التي تنساب من خلالها قطرات اللاقي، ويقع في

ما بعد توجيهها نحو البيرة الفخارية المعلقة في أعلى النخلة.

قابس (تونس) - يسارع سكان مدينة قابس بالجنوب التونسي في ساعات الصباح الأولى إلى شراء كاس أو قنينة من شراب "اللاقي"، نسغ النخيل الطازج الذي تشتهر به المنطقة ويبيع في غالب أماكن المدينة.

ويتداول في قابس وفي المناطق التي تجاورها، مثل شعبي مرتبط بهذا المنتج مفاده "كلما حام عليه الناموس، كثر الناس من حوله".

ويكثر استهلاك اللاقي طيلة شهر رمضان لاحتوائه على سعرات حرارية وكميات كبيرة من السكر ويجعل منه سكان قابس وجبة فطور خلال أشهر طويلة من السنة من مطلع شهر مارس وصولا إلى شهر أكتوبر.

وأوضحت الأخصائية في التغذية، يمونة معالي، أن "المشروب اللاقي قيمة غذائية كبيرة خاصة وأنه يحتوي على مكونات مجهرية ونوع من السكريات الحينية سريعة الامتصاص، وهو ما يساعد في تعويض ما فقده الجسم من هذه المواد بسرعة فضلا عن كونه مشروبا يساعد في تعديل منسوب المواد السائلة في الجسم وخاصة المياه، وهو ما يمكن من مقاومة العطش".

ويشكل اللاقي شرابا تمتاز به الواحات الصحراوية كما تطلق عليه تسميات أخرى في مناطق مختلفة من العالم.

عند الساعة السابعة صباحا في منطقة "عين سلام" في قابس تصطف السيارات والدراجات وحتى العربات العسكارية، ويتحلق عدد من الأشخاص حول ثلاثة باعة يجلسون على كراس بالقرب من وعاء بلاستيكي يحتوي هذا السائل اللين، يشترتون ما أمكن لسد عطشهم وإطفاء لهيب الحر.

يصل أكرم الثلاثيني مشيا إلى المكان مبتمسا، ثم يقول "ولدا مع اللاقي، كان ينتجه أبي ومن قبله أجدادي، شربته ابنتي ذات السنة والنصف، وأنا

أقبل عليه كذلك حتى صباح مساء، حتى أنني تغيت به في أغنية الفتحة".

ويؤكد هيثم من جانبه قائلا، "اللاقي جزء من هويتنا، هو شيء نادر وبمناخ هبة"، متابعا "هو ليس علما بل صداقة وفن".

المعمول يحلّي أيام عيد الأضحى في سوريا

في صناعة المعمول هي الدقيق والسمن وزيت الزيتون والقرفة والخميرة والسكر المطحون وبهارات مختلفة مثل المحلب واليانسون والملح والسمسم إضافة إلى الحشوة التي تتنوع حسب الرغبة بين العجوة والجوز وغيرها.

واعتادت سوجانة دواره على إعداد المعمول والمرشم بمساعدة جاراتها، مشيرة إلى أجواء الألفة والتعاون التي تسود قلوب الناس في الأعياد، وأن ما يحمله العيد من تسامح ومحبة وزيارة الأهل والأقارب هو أجمل وأتمن شيء يجب أن نحرص عليه دائما.

ويقدم المعمول للضيوف في عيد الأضحى والمناسبات الأخرى إلى جانب القهوة أو العصير في علب خشبية أو معدنية أو كرتونية مغلقة بشكل مميز وجذاب.

"المزيد من العناية بنظافة هذا المشروب والحرص على المحافظة على شكله التقليدي الضام المتأني من شجرة النخيل دون إضافة الماء إليه، مع استعمال أوان صحية في عملية حفظه، وخاصة الأواني الفخارية والبلورية، وتجنب قوارير البلاستيك التي يتم جمعها من أماكن مختلفة، وقد لا تراعى فيها شروط النظافة، بالإضافة إلى تجنب استهلاك هذا المشروب من قبل مرضى السكري.

حلويات العيد بانفسهن وتحضيرها قبل أيام من قدوم العيد كما هو حال رولا القنطار التي تبين أنها تقوم بإعداد أصناف متعددة من الحلويات كعك العيد والمعمول والغريبة والبرازق، معتبرة أن صنعها في البيت أطيب وأشهى وأوفر للكلفة على ميزانية العائلة إضافة إلى أن إعدادها يخلق جوا من الألفة والتعاون ويدخل السرور إلى قلوب جميع أفراد العائلة ولاسيما الصغار الذين يتلهفون على مشاركتهم في تحضيرها.

ومع تكبيرات العيد في المساجد أو قبيل العيد بيوم وحسب كل منطقة بدأ نساء حوران بتحضير

العجينة الخاصة بخبز القالب أو المعمول بانواعه وحشواته المختلفة في جو من البهجة والألفة والسرور.

تبيين سميرة السليمان موظفة، أن صنع المعمول بحشواته المختلفة حديث العهد في درعا ولا يعتبر من تراثها، واعتادت النساء خلال الخمسين سنة الماضية على تحضيره قبيل عيدي الفطر والأضحى وتقديمه عند استقبال المهنيين والضيوف. وتضيف قائلة، إن المواد التي تدخل

ويتميز المعمول بالأشكال التي يأخذها، فمنه ما يكون دائريا، ومنه ما يكون مستطيلا. وقد جرت العادة أن يكون معمول التمر أو الجوز دائري الشكل في حين تكون الحبة بحشوة الفستق الحلبي مستطيلة.

وبينت سوزان العلي من اللاذقية وهي ربة منزل وأم لثلاثة أطفال، أنها جاءت إلى السوق لشراء لوازم تحضير حلويات العيد من كعك ومعمول بالتمر والمكسرات في المنزل باعتباره تقليدا موروثا لا يمكن الاستغناء عنه.

وتفضل سوزان إعداد المعمول برفقة العائلة والأحبة لما في ذلك من متعة

للكبار والصغار وتعزيز روح الألفة والمحبة والتعاون التي تربى عليها السوريون منذ الصغر.

بالمقابل ترى السيدة نجلاء موسى في الحلويات الجاهزة حلا مغاليا لتوفير الوقت والجهد وتقديم تشكيلة أوسع من الأصناف والنكهات رغم ارتفاع الأسعار مقارنة بعيد الفطر. وفي السويداء تعكف النساء على إعداد

وأوضح أن المعمول بالفستق من أوائل الحلويات الشرقية التي أضيفت إلى الحلويات الشامية وتصدرتها في الأعياد، والكثير من ربات البيوت يحضرن حلوى المعمول في المنزل، فهو أحد أهم مظاهر الاحتفال والفرح المصاحبة لعيد الأضحى منذ القدم ويتم تحضيره قبل أيام من قدومه حيث تجتمع النساء لصنعه في جو من الألفة والبهجة، ورغم أن صناعته الآلية توفر الوقت والجهد، لكن الصناعة المنزلية اليدوية تعكس بصمة تراثية عريقة.

وقال الشاب رياض قوجة صاحب فرن لخبز كعك العيد في حلب، إن وجود الكعك والمعمول الحلبي وأقراص التمر عادة قديمة لدى أهالي حلب، فهي مكون أساسي في الأعياد لضيفاء الزوار وتعد في حد ذاتها بهجة للعيد.

وطعم المعمول المنزلي له نكهة خاصة تميزه عن المنتجات الشبيهة الأخرى حيث يدخل إلى مكوناته الجوز والتمر والفستق الحلبي والقشطة وتضاف إليها وصفات مبتكرة عديدة بالفاكهة المجففة مثل التوت والشمش وغيرها أو حتى الشوكولاتة، ويجهن المعمول في صوان كبيرة، وكان قديما يشوى على الفحم أو في أفران الحطب قبل دخول أفران الغاز والكهرباء.

دششق - لا تحضر الحلويات في سوريا خلال أيام عيد الفطر فقط بل لا تغيب أيضا عن عيد الأضحى لما يميز به من تعدد الضيافات ومواكب الاستقبال وأجواء المعايدة التي يتبادلها الأهل والأصدقاء.

والتحضير لعيد الأضحى في سوريا يبدأ قبل أسبوع من حلوله حيث تشهد الأسواق ازدهاما لافتا وتكتظ المحال التجارية بالمستورقين لشراء الملابس الجديدة ومستلزمات الضيافة من فواكه وحلويات وغيرها بينما تفوح رائحة الكعك والمعمول من المنازل والأحياء لتضفي نكهة خاصة على هذه المناسبة.

قال أيمن بيرقدار أحد حرفيي صناعة الحلويات في دمشق لوكالة الأنباء السورية (سانا)، إن عيد الأضحى موسم لبائعي الحلويات حيث يزداد الطلب عليها ويكثر إقبال السوريين على شرائها، ويعتبر المعمول بالفستق من أهم أصناف حلوى العيد.

وأضاف، أنه يقوم بتجهيز المعمول قبل عدة أيام وهو يصنع من السكر والطحين والسمن إضافة إلى الفستق الحلبي، ويكون على شكل أقراص صغيرة.. تصف في صوان مستديرة ويرش عليها السكر الناعم أو يضاف إليها السكر المطبوخ أو ما يسمى بالناطف.

