

العنب في فلسطين..
دبس وملبن ونبيد

الإنتاج وفير والمردود قليل في زمن كورونا



عقود الفرح في الخليل ورام الله



الدبس دفء الشتاء



الملبن صناعة دقيقة المراحل

يستقبل المزارعون الفلسطينيون بفرح موسم جني العنب كما يستقبلون موسم جني الزيتون. فالعنب أحد ملوك الفواكه الثلاث (الربط والتين والعنب) باعتبار أن موسمه يعود بالربيع ومنه يدخرون مؤونة تدفئ شتاءهم، لكن كورونا جعل مردود هذا الموسم قليلا رغم أن الإنتاج وفير.

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

يقول المزارع يوسف أبوريان إن هذا الموسم شهد انخفاضا كبيرا في سعر كيلو العنب، مضيفا، أن هذه المشكلة ليست جديدة، لكنها تضاعفت هذا الموسم نتيجة جائحة كورونا وتأثيرها السلبي على السلوك التسويقي للمزارعين، والذي بدأ واضحا من خلال إسرارهم ببيع منتجاتهم للأسواق، خوفا من احتمال العودة للحجر وبقاء المحاصيل على الأشجار. وأمام ركود منتوجاتهم ورخس ثمنها، يحرص المزارعون على تحويل ما زاد من المحصول إلى الزبيب بعد تجفيفه، وصناعة الملبن والمربى والدبس والخل وغيرها من المنتجات التي مازالت العائلة الفلسطينية تحتفظ بها حتى باتت إرثا تتناقله الأجيال.

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

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

وعن المردود المادي للدبس يقول "الأمر غير مجد كثيرا، لكن هدفنا هو التمسك بمهنة أجدادنا، وبارضنا حتى لا تكون هدفا للاحتلال الذي يهدد بمصادرتها لصالح الاستيطان، ونرجو بقيامنا بزراعتها وإنتاج الدبس نثبت وجودنا وحققنا بهذه الأرض".

ويستخدم العنب باشكاله كافة في المطبخ الفلسطيني، من ذلك صناعة الملبن وهي حلوى على شكل رقائق صفراء بسمك 2 ملمتر، تصنعها العائلات من العنب الأبيض بالتحديد وليس الأحمر. ويقول الحاج موسى 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 يحتاج إلى 700 كيلوغرام من السميد الجيد، والقرع المأخوذ من شجر

ويعد الدبس أحد الأطعمة الشعبية الفلسطينية التي تحضر منزليا وبطرق تقليدية عبر عصر وطبخ ثمرة العنب. وياتت 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) المنهجم برفقة أفراد أسرته أولاد وأحفاد في إعداد مربى دبس العنب على تقليد سنوي يرافق الموسم "نعمل على وضع عصير العنب الذي حصلنا عليه في المرحلة الأولى في وعاء معدني كبير يسمى الدست بعد تصفيته بقطع القماش المتوفرة، ونسحق هذه العملية الرزلة، ثم نضع على النار، للوصول إلى مرحلة تسمى السلق، حيث تستغرق من الوقت نحو أربع ساعات".

ويضيف "نقوم في اليوم التالي بزلزلة العصير



فواكه الصيف المجففة مؤونة السوريين في الشتاء

الشمس بصورة غير مباشرة إلى أن تجف بالصورة المطلوبة".

وتابع "بعد انتهاء عملية التعرض للشمس تتم عملية الغرلة لتخليص حببيبات الزبيب من العوائل الخشنة والناعمة ثم يُغزل باليد للتخلص من أي أجسام غريبة، ويوضع في مصاف ويعاد غسله بمراد خفيف من الماء، ويُعرض لأشعة الشمس مرة أخرى وذلك للتخلص من الرطوبة التي اكتسبتها في عملية الغسيل، وترعى في هذه الخطوة العناية التامة بالنظافة، وأخيرا يوضع الزبيب في صناديق خشبية مبطنة بالورق، ثم يُكبس جيدا باليد ويُغطي بنفس الورق، ثم تُغفل الصناديق وتُخزن في مكان بارد لحين تسويقها وتسمى هذه العملية بالترطيب التي تعمل على تجانس الرطوبة بحبيبات الزبيب".

وليس العنب والتين من الفواكه التي تجفف وحدها، بل هناك المشمش والفستق كما تخلل فواكه أخرى وتزين أسواق البزورية في فصل الشتاء.

أما العنب فهو أحد ملوك الفواكه الثلاث (الربط والتين والعنب) ويصنع منه دبس العنب وهو 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 مجففة، عن مراحل تجفيف العنب، "يوضع العنب في البداية في ماء مغلي لإزالة أي طبقة عالقة بسطحه ثم يُنقل ويعرض للشمس ثلاثة أو أربعة أيام، ويتم تكديسه فوق بعضه البعض مع قلبه مرة واحدة في اليوم على الأقل وتغطيته في الليل لمنع تعرضه لاي رطوبة، ثم تنقل الثمار وهي في حالة نصف جافة إلى مكان جيد التهوية ويمكن أن تدخله أشعة

امتنت هذه الحرفة منذ قرابة المئتي عام وتميزت بها، مشيرا إلى أن عائلته افتتحت محلا في ولاية كاليفورنيا في الولايات المتحدة باسم الديوان واسمه المكتوب باللغة العربية مشهور هناك وهو يبيع الفواكه الدمشقية 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 تيبسها ثم تتم عملية التهييل وتشكيله بأشكال عدة، كما يتم صنع مربى التين، مشيرة إلى أن هذا العمل يؤمن دخلا جيدا للعائلات الريفية وخاصة مع ارتفاع أسعاره هذا العام.

وتقول فهيمة محفوظ 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 وتقطعه 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 للأسرة.

تجفيفها، مشيرا إلى أن الدمشقيين ما زالوا يمتلكون سر هذه الصناعة التي لم تخرج من دمشق بل تفردت بها وإلى الآن تستورد جميع بلدان العالم الفواكه المجففة من سوريا.

وقال إنه احترف مهنة تجفيف الفواكه عن جده صلاح الدين الذي بدوره أخذها عن أجداده أيضا فالعائلة والماء السذي يضاف إلى الفواكه المراد

وثاني أكسيد الكربون لمنع تأكسدها خلال عملية التجفيف وبعدها للحفاظ على 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 السذي يضاف إلى الفواكه المراد



طازجة في الصيف مجففة في الشتاء

دمشق - تعتبر سوريا من أوائل الدول العربية والشرق أوسطية التي اشتهرت بصناعة تجفيف الفاكهة التي تكثر صيفا ونقل شتاء ما يمكن المواطن السوري من التمتع بخيرات أرضه في كل الفصول.

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

وعن وفرة الفواكه في سوريا ودمشق خاصة، تروي كتب التراث أن أحد ضيوف الخليفة الأموي يزيد بن معاوية وصف أهالي دمشق بالمجربين، وذلك لأنه لاحظ ثمار الفواكه تجري على سطح نهر بردى في المدينة، فظن أن أهل دمشق يرمون الفواكه فيه كنوع من هدر النعمة التي حُضّم الله بها.

ولما سمع الخليفة الأموي كلام ضيفه قال له إن احتفاظ أشجار الفاكهة على جانبي النهر، من منبعه إلى مصبه، يؤدي إلى تساقط الثمار عليه، فتجري مع الماء لتصل إلى دمشق.

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