

A stylized logo of an olive branch. The top part is a green olive leaf with a golden olive fruit in the center. Above the leaf are three white circles connected by thin lines. Below the leaf is a large, light green circular shape. The Arabic text 'المعرب رجب' is written in a bold, green, stylized font across the middle of the circular shape. Below the circular shape is a thin green stem leading to a white circle at the bottom. The entire logo is set against a white background.

المعرب رجب

مداخل إلى تراث الإنتاج الفلاحي. البدوي وتقاليد الغذاء في الأردن

المعزَّب ربّاح

مداخل إلى تراث الإنتاج الفلاحي. البدوي وتقاليد الغذاء في الأردن

ناهض حتّر أحمد أبو خليل

بنك الأهلي | ahti

منشورات البنك الأهلي الأردني

2012

المملكة الأردنية الهاشمية - عمان
المعزَّب ربّاح: مداخل إلى التراث الغذائي الأردني
رقم الإيداع لدى دائرة المكتبة الوطنية (/ / 2012)
(عمان: 2012)
إعداد أحمد أبو خليل، ناهض حتّر - عمان: 2012،
(ص.)

ر.إ:

الوصفات:

يتحمل المؤلف كامل المسؤولية القانونية عن محتوى مصنفه ولا يعبر
هذا المصنف عن رأي دائرة المكتبة الوطنية أو أي جهة حكومية أخرى.



التصميم والأخراج الفني: فؤاد خصاونة / 0796779964

دار النشر:

المطبعة:

الطبعة الأولى

2012

المعزَّب ربّاح © 2012

مشروع إحياء التراث الشعبي الأردني

هو أحد المشاريع الثقافية التي تبنتها البنك الأهلي الأردني، رعايتها. وكان البرنامج الرئيسي على جدول أعمال هذا المشروع هو القيام بجمع المرويّات الشعبية عن تراث الإنتاج الفلاحي — البدوي وتقاليد الغذاء والضيافة في الأردن التقليدي. وهو وصف ينطبق على الفترة الممتدة من أواسط القرن التاسع عشر حتى أواسط القرن العشرين. رعا رئيس مجلس إدارة البنك، معالي الدكتور رجائي المعشر، البرنامج، وتابع كل مراحلها، باهتمامه وكرمه المعمودين. فله خالص التقدير لرؤيته الوطنية وحسه الثقافي المرهف. أما نائب الرئيس التنفيذي في البنك، الأستاذ هاني فرّاج، فقد عمل، بإخلاص، من أجل تأمين أفضل الظروف لنشاط الباحثين. فله، وفريقه من موظفي البنك، الشكر الجزيل.

المشاركون في هذا الكتاب:

الفكرة والإطار والرؤية: نامض حتر

البحث والإعداد والكتابة: نامض حتر وأحمد أبو خليل

بمشاركة: رنده قاقيش

الإشراف على فريق البحث الميداني: عمر الغول وعفاف زياده

الإدارة: هاني فرّاج

الباحثون الميدانيون: خضر العتوم و درويش الشافعي و نسرين الحسن و رانيا الجعبري و سعاد الشافعي و عبدالله الحناتلة و علي النوباني و مزعل ابو عفان و نوال الزيناتي و وائل الحجاج و وائل الخطيب و وفاء الزيناتي و زكريا النعيمات و حسن النعيمات و صباح أبوهديب و سحر الصمادي و مها سعادنة و نجوى النعيمات و الرسام علي العمري.

التصوير: المصوّر المرافق للباحثين، علي الزعبي، شيرين فاخوري،

التصميم والإخراج الفني: فؤاد خصاونة

التدقيق:



المحتويات:

تقديم	6
المعزب رياح	8
الشرة: في ديرة الأنباط .. النموذج الأردني	17
فلاحون وبدو وحضر	20
موسم الحليب في الجنوب	40
حليب النياق غذاء كامل ومصدر للماء	42
معان	45
بلدة العقبة	
مؤاب: الكرك.. نسيجٌ وحدها	55
الكركية.. قدورهم فرارة	65
قرية خمود	68
قرية "صرفا"	82
الغذاء والزراعة في مناطق الحميدة	88
	90
البادية الوسطى: بني صخر.. تراث التحولات	92
البلقاء: مثل البلقا ما تلقى	113
مأدبا	119
ناعور وحسبان	123
عمان	127
السلط	138
زيارة «معاصرة» إلى السلط قبل أكثر من قرن	152
الأرمن في السلط	158
العدوان	162
عشائر بني حسن	169
عن حسنية قفقفا	178
عن «حسنية» الزرقاء	184
الزرقاء المدينة	189
عجلون ديرة الفلاحين .. الزيتون والقمح	197
جبال عجلون وجرش	200
محمد علي عليوه من عنجرة	231
أبو جورج الربضي: نعود إلى عجلون عندما "يدلف الحنيت"	240
مدينة إربد	245
حوران الأردنية	257
السيدة رضا اشتيوي النمري	266
الطيبة والوسطية	270
في قرية "تبنة" لواء الكورة	276
منطقة "بني كنانة"	287
الأغوار الشمالية	296
البادية الشمالية	
دليل الأكلات الشعبية	304
قاموس	348



تقديم

يفتح هذا الكتاب، مداخل مختلفة إلى تراث الإنتاج الفلاحي البدوي وتقاليد الغذاء والضيافة وعناصر نمط الحياة التقليدي في الأردن، خلال الفترة الممتدة من أواسط القرن التاسع عشر إلى أواسط القرن العشرين. وهي الفترة التي اتخذ فيها ذلك النمط، أشكاله ومضامينه المستقرة، وازدهر واغتنى بمؤثرات التفاعل الداخلي ومؤثرات الهجرات الوافدة، وتحول إلى تراث مشترك للمجتمع الأردني.

استندت أغلب فصول الكتاب إلى التقارير الميدانية لبرنامج الدائرة الثقافية للبنك الأهلي الأردني في جمع التراث الشفوي لتراث الإنتاج الفلاحي البدوي وتقاليد الغذاء في هذا التراث والمأثورات المرتبطة به. وهي تقارير أعدها فريق مكون من أكثر من عشرين باحثاً ميدانياً بإشراف أكاديمي على مدار عام كامل. وعلى هذا، فهي تسمح بقراءات مختلفة المستويات؛ للباحثين والقراء والراغبين في الحصول على معرفة تساعدهم في استعادة الممارسات التراثية في الحياة اليومية.

ويشتمل الكتاب على دليل للمطبخ الأردني، نعتقد أنه الدليل المضبوط، الأشمل والأدق من بين المحاولات السابقة التي إتسمت بالجزئية أو بالخلط بين المأكولات المحلية والوافدة والحديثة أو بضعف الضبط في الصنعة والتسميات الخ.

يغطي هذا الكتاب، على وجه التقريب، جميع المناطق الأردنية، إلا أنه جرى إستبعاد التقسيمات الإدارية الحالية، واعتماد التقسيمات الاجتماعية الثقافية لنهايات الفترة العثمانية، بدءاً من الشراه في أقصى الجنوب، حيث ديرة الأنباط التاريخية التي تقدم النموذج الأردني الشامل من تداخل الأنماط البدوية والفلاحية والحضرية، ثم مروراً بأرض مؤاب، الكرك وجبل بني حميدة، فالبلقاء العثمانية التي تمتد من زرقاء ما عين إلى زرقاء شبيب، فعجلون قبة الشمال الأردني الفلاحي الممتد حتى نهر اليرموك. وتشكل هذه السلسلة من الهضاب، الجزيرة الرطبة التي تكون قلب البلد، وتشهق، غرباً، على الأغوار، وتتهادى، شرقاً، إلى البادية.

ورغم أن البحث إنتهى إلى إكتشاف وتعيين وحدة الهوية الثقافية الأردنية، فقد لاحظ، أيضاً، ما أمكن رصده من وجود تمايزات في الهوية الغذائية بين منطقة وأخرى أو بين مكون سكاني وآخر، وفق العلاقات والمعطيات التي كانت سائدة خلال الفترة الزمنية التي يغطيها البحث، والتي تنتهي مع نهايات منتصف القرن العشرين.

غني عن القول إن عملاً يعتمد على المرويات الشفوية، سوف يكتفه نقص وتعتوره أخطاء وتناقضات. وقد سعينا، من دون توان، إلى معالجة هذه المشاكل البحثية، لكنها تظل موجودة، بالطبع، في ثنايا البحث، بما يدفعنا إلى التحوُّط بتقديم الاعتذار عن النقص والخطأ.

لقد جمع الباحثون الميدانيون، آلاف الصفحات من المرويات الشفوية. وكان على المعدِّين، معالجة هذه المادة الخام لمدة سنتين من العمل الدؤوب من القراءة، والمقارنة، والتصنيف، والعودة إلى الميدان تكراراً، وإجراء المناقشات مع ثقة من المجتمعات

المعزب دجاج

إعتباراً من منتصف القرن التاسع عشر، بدأ العثمانيون سلسلة من الإجراءات الهادفة إلى تأمين منطقة شرق الأردن . التي أظهر غزوها (1833) من قبل إبراهيم باشا ابن محمد علي باشا، حاكم مصر، موقعها الاستراتيجي بالنسبة لأمن بلاد الشام والحجاز، وخصوصاً تأمين طريق الحج الشامي المارّ حكماً في الأراضي الأردنية، والواقع تحت رحمة القبائل البدوية التي طالما هددت هيبة الدولة العثمانية بالتعرض لقوافل الحج التي عُدتّ تسييرها وحمايتها واجباً دينياً وسياسياً رئيسياً للسلطان. وكان درء المخاطر عن الحجاج يتطلب تسديد حوّة سنوية للقبائل التي تنازع الدولة، وتتنازع فيما بينها، على السيادة على طريق الحج.

خطة العثمانيين سارت في اتجاهين؛ تكوين الإدارات المحلية في إربد (1851) ثم في السلط (1861) ثم في الكرك (1893) ونشر قوى الأمن، وتشجيع الإستقرار الزراعي من خلال توفير الحماية للقرى، و الشروع في إنشاء قرى فلاحية جديدة على طريق الحج من خلال نقل مهاجرين من القفقاس لتأسيس أو تعزيز قرى زراعية في عمان ووادي السير وجرش والرصيفة والزرقاء وصويلح وناعور، استقطب بعضها فلاحين وبدوا محليين للإستقرار، أو من خلال تشجيع هجرات داخلية كالتالي قامت بها عشائر كركية إلى مادبا وماعين، أو استقرار عشائر سلطية في الفحيص وصافوط والرميمين وناعور.. أو السماح لعائلات مصرية بالإستقرار في سحاب أو حتى بدعم استثمارات زراعية مكثفة كما في الياودة وبعض مناطق بني صخر، اعتماداً على فلاحين من فلسطين. شهدت البلاد نهضة في الإنتاج الفلاحي، حوّلت واقع المجموعات السكانية من البداوة وشبه البداوة إلى الإستقرار وشبه الإستقرار نصف الفلاحي نصف البدوي، وتكوّن فائض في المنتجات الزراعية إتجه نحو التصدير للأسواق الخارجية، ونشأ عن ذلك وفود واندماج فئات اجتماعية جديدة من التجار والحرفيين الذين قدموا لخدمة مجتمع بدأ يتحرر من نمط الإكتفاء الذاتي ويغتني نسبياً ويرنو إلى تلبية إحتياجات جديدة. من جهة أخرى، أدى الوضع الجديد إلى ظهور الإتجاه إلى التعليم النظامي الذي وقّرتة، بداية، مؤسسات كنسية وافدة. ويمكننا القول إن المجتمع الأردني الحديث قد تأسس في تلك الفترة بالذات، أي اعتباراً من منتصف القرن التاسع عشر، وانعكست عملية التأسيس تلك سياسياً في خطة عثمانية (1878) لإقامة ولاية خاصة بالمناطق التي تشكّل الأردن الحالي سُميت في الخطة « ولاية عمان » أو « معمورة الحميدية ».

ما يزال المنسف (ذلك الطبق البسيط المكوّن من لحم الخروف أو الجدي المطهوّ

المحلية، والتحليل، والتحرير، للخروج، أخيراً، بهذه الفصول التي يتضمنها هذا الكتاب. غير أن المرويّات الشفوية الخام المتوفرة ما تزال تسمح للباحثين بإنجاز بحوث أخرى في مجالات الحياة الشعبية في الأردن التقليدي. وهو ما نأمل أن يقوم به آخرون. يشكر المعدّان، الدكتور سلطان أبو تايه و عناد أبو وندي و نايفة العجرمي و صالح ابو طويلة و عبد شايش... لما قدّموه من ملاحظات ثمينة، كما يقدران الجهود التي بذلها الباحثون الميدانيون المشاركون.

على أن الشكر الأكبر ينبغي أن يوجه الى عشرات النساء الأردنيات والرجال الأردنيين في مختلف القرى والبيوادي والمدن، ممن أجريت معهم المقابلات الميدانية، والذين إستقبلوا الباحثين في بيوتهم بكرم معهود، وأعطوهم، بسخاء، من وقتهم وعصير ذاكرتهم، وتحملوا . ومعظمهم من كبار السن، كثرة الزيارات والإلحاح على إستتطاقهم التفاصيل المطلوبة. وبذلك، فقد قدّم هؤلاء الرجال والنساء . الذين لم تتح الفرصة إلا لذكر أسماء البعض منهم . للأجيال الأردنية الشابة، ألوف الصفحات من التقارير الميدانية التي قد تشكل مرجعاً لدراسات أخرى في مجال التاريخ الاجتماعي للبلد.

يدين المعدّان للأستاذ الدكتور العلامة صلاح الدين البحيري، بكل المعلومات الخاصة بجغرافية الأردن وطوبوغرافيته وطبيعة واستعمالات أراضيه، وذلك، اعتماداً على كتابيه: «الأردن: دراسة جغرافية»، ط2، منشورات لجنة تاريخ الأردن، 1994. «أرض فلسطين والأردن: طبيعتها وحياراتها واستعمالاتها»، معهد البحوث العربية، القاهرة، 1974.

كما أفادا، بتصرف، من الأستاذ الدكتور نوفان رجا الحمود السوارية، في كتابه:

« عمان وجوارها 1864 . 1921»، منشورات بنك الأعمال، 1996.

ومن الدكتور جورج طريف الداود، في كتابه: السلط وجوارها 1864 . 1921»، ط2، منشورات وزارة الثقافة، عمان . الأردن 2010»

واسترشدا بتراث الراحل الكبير، العلامة ركس بن زائد العزيزي، وأفادا، خصوصاً، من عمله الموسوعي: « قاموس العادات واللهجات والأوابد الأردنية»، ثلاثة أجزاء، ط2، وزارة الثقافة، عمان . الأردن، 2004.

ناهض حنر وأحمد أبو خليل

إهداء

إلى ذكرى ركس بن زائد العزيزي

باللبن المخيض أو بمريس الجميد مع جريش القمح المففل بمرق اللحم والسمن . وقد حل محله اليوم الرز المففل المزين بالمكسرات المقلية) ما يزال سيد المائدة الأردنية، والأكلة الأندلسية لدى الأردنيين ، والطعام المعتمد في الأعراس والمآتم واللقاءات العشائرية والسياسية. ورغم أنه تحول إلى طبق يُقدّم في مطاعم عامة أو يُطهى لغداء العائلة أو عشاء الأصدقاء، فإنه لم يفقد هالته الأسطورية في الثقافة الشعبية الأردنية. وقد كانت العشاير تتباهى بسعة السدور التي تقدّم عليها المناسف. يوضّح، أولاً، الجريش المففل ثم يُغطى بالشراك ثم توضع فوقه قطع اللحم، ويشرب باللبن المطبوخ. ويعكس العادات الحالية، كان الأردنيون يقطعون اللحم قطعاً صغيرة، وذلك بما يكفي أدواراً عديدة من الأكلين المتتابعين على المنسف نفسه. وهو ما يدلّ على نزعة إقتصادية لا إسراف فيها، ويستلزم آداباً في الأكل سيأتي الحديث عنها.

ليس المنسف مجرد طبق، بل هو تكثيف ثقافي لشخصية شرق الأردن الاقتصادية والاجتماعية. ففي هذا الطبق . المبجل، تقليدياً، كطعام ذي رمزية ثقافية . يتحد عالمان، عالم البداوة المستقرة (ومنه لحم الضأن و مريس اللبن الجميد والسمن) وعالم الفلاحة البعلية (عويص الشراك وجريش القمح أو البرغل أو الفريكة).

والمنسف ليس طبقاً بدوياً بالتأكيد. فلا لبن الإبل صالح للخض والجميد والطبخ، ولا لحم النياق صالح ليطهى في اللبن لأنه، في هذه الحالة، يشدّ ويقسو ولا يؤكل. وإنما يطبخ لحم النياق بالماء، ويُسكب مرقه على فتيت الخبز الشراك، ويوضع فوقه اللحم المسلوقة. وهذا هو الثريد المشهور عند العرب.

الرشوف (من مريس اللبن الجميد وجريش القمح والعدس والسمن الحيواني والبصل) كان الطبق اليومي الواقعي في شرق الأردن التقليدي، أبلغ في التعبير عن ذلك الإتحاد بين عالمي البداوة المستقرة والفلاحة. لكنه، كعشرات الأطباق التي تقوم على المزج بين مشتقات اللبن ومشتقات القمح، يفتقر إلى الرمزية التي أحاطت بالمنسف الذي لم يكن يُطهى إلا في إحتفال كبير، وفي حالات محددة إحتفالية مثل إستقبال الضيف البعيد المهم وتدشين البيت الجديد والولادة والفرح والترح.

المنسف هو تكثيف للتركيب الاجتماعي الأردني التقليدي الرئيسي المنسوج من عشاير نصف بدوية . نصف فلاحية (بالأساس: مزارعي حبوب ومربي ضأن وماعز) هنالك، بالطبع، انزياحات بدوية (يربون الإبل أيضاً. وهو ما يسمح لهم بمساحة تحرّك أوسع) وفلاحية (يزرعون البساتين والخضروات ويربون البقر والدجاج أيضاً كما، تحديداً، في الشمال الأكثر اقتراباً من عالم الفلاحين)

البشر هم أبناء الأرض. وتضاريس شرق الأردن هي التي شكّلت المجتمع المحلي عبر آلاف السنين. حركات أرضية عنيفة أدت إلى التصدّع الغوري، ورفعت سلاسل من الهضاب العالية التي تحولت إلى جزيرة رطبة من المرتفعات تطلّ على شاطئ من الجروف غرباً باتجاه وادي الأردن ووادي عربة، وتتهادى، بانسياب، إلى الصحراء المفتوحة شرقاً، تفصلها وديان داخلية لم تؤثر على بنيتها المتصلة من الهضاب العالية الرطبة.

تشابكت الأنماط الفلاحية والبدوية، وتكثفت في سيادة نمط موحد يتألف من زراعة الحبوب، خصوصاً القمح (وإعداد وحفظ مشتقاته للغذاء كالحنظل والجريش والبرغل والفريكة)، وتربية الأغنام، ومعالجة تدفق الكميات الضخمة من الحليب في الموسم الربيعي من خلال تحويل الحليب إلى سمن وجميد. وهنالك، بالطبع، منتجات أخرى

عديدة، تدخل في التقليد الغذائي، بعضها أساسي كمنتجات الكروم والنباتات البرية والخضروات والمقاني، وبعضها ثانوي كاللحم الحمراء والبيضاء، وبعضها موقوت في موسمه فقط . لا يُحفظ . كالألبان والزبد و القشدة.

الحبوب والحليب هما عماد المطبخ الأردني التقليدي. ومنهما تتنوع المائدة أطباقاً عديدة، ومنها الطبق الإحتفالي، المنسف المحاط بهالة ميثولوجية، خصوصاً وأنه يرتبط بالذبايح. ولا ذبيحة، في التقليد الغذائي الأردني، من دون ميثولوجيا المناسبات الحياتية، كالزواج والولادة والوفاة والسكن الخ، لكن، في قمة المناسبات الميثولوجية، تأتي الضيافة.

كلّ مناحي الحياة الإقتصادية والاجتماعية والثقافية للمجتمع نصف البدوي . نصف الفلاحي، يمكن تكثيفها في ميثولوجيا الضيافة. فالضيف ليس هو الشخص الزائر، وإنما هو تجسيد لزيارة المطلق إلى المطلق في المطلق. الضيف هو «ضيف الله»، والضيافة ضرب من عبادة.

الضيافة، كما لاحظ جاك دريدا، هي «قانون إنساني مطلق وغير مشروط ويتسم بالعلو؛ أن نعطي للقادم كل ماواه وذاته وخصوصيته وخصوصيتنا من غير أن نطلب منه لا إسمه ولا مقابلاً.» إنما في « تناقض (مستمر ومستحيل) مع قوانين الضيافة ذاتها» التي تجعلها مشروطة بتفصيلات معقدة.

في هذا التناقض تتكشف الضيافة (نصف البدوية . نصف الفلاحية) لا عن أعراف كرم نبيل، وإنما عن شبكة علاقات تنعرج ماديتها بصلاية في مجمل عملية إنتاج الحياة نصف البدوية . نصف الفلاحية، وإعادة إنتاجها. لكن الإنسان، بالطبع، يهرب من ثقل الشروط المادية إلى رهافة المطلق وتلاوين الثقافة الروحية.

من سوء حظ دريدا أنه لن يكون بإمكانه بعد أن يطلع على غنى التجربة الإنسانية للضيافة كما تجلت في مجتمع عربي عشائري غير منقسم طبقياً ومهجن بين البداوة والفلاحة. لكأن تلك التجربة قد أسهمت في تعميق أسئلته الفلسفية بشأن الضيافة.

البدوي . الكامل البداوة . ليس مضيفاً إلا في شروط محددة . إنه مقاتل بالدرجة الأولى. وجمله ليس وسيلة إنتاج، بل وسيلة نقل يمكنها أن تحمله وتمنحه السوائل داخل الصحراء التي تحميها من مطاردة الجند. البداوة علاقة سياسية تؤمن مستلزمات حياة البدوي. وضيافة البدوي يمكن فهمها في سياق هذه العلاقة فحسب؛ أي كنظام من الشروط المرافقة واللازمة للعلاقة السياسية داخل البداوة نفسها، وليس خارجها، حيث الخارج (الفلاحين والدولة) هو الجهة التي تتنازل للبدوي عن قسم من الثروة المنتجة أو المحصلة من المنتجين، لقاء تلافى الحرب.

الفلاح هو الآخر ليس مضيفاً بالمعنى المطلق. إن مبلغ كدحه، المهدد من الطبيعة والدولة والبداوة، باستمرار، لقاء حياة من الكفاف، تدفعه إلى الحرص. الحرص هو أساس الثقافة الإنتاجية للفلاح الكادح الحذر المتشكك الذي لا يضمن له شفاؤه في العمل المضني، نتائج أكيدة، بل محتملة ومعرّضة للخطر.

لكن، ماذا إذا إستقرّ البدوي في مرتفعات وديان زراعية على سيف الصحراء، كما هو حال شرق الأردن؟ سوف يتخلى عن الجمل ويفلح الأرض ويرعى الغنم، لكنه لن يتحوّل إلى فلاح أبداً. فطالما أنه مهدد من الصحراء المحاذية باستمرار، سيحتفظ بسلاحه وعضوية المنظمة السياسية . المقاتلة التي هي العشيرة القائمة على نسيج معقد من قرابة الدم والنسب والتحالفات. ويقدر ما يحتاج إلى عضوية العشيرة، فسيخضع لشروطها؛

فلا مُلكية فردية خاصة للأرض التي تظل مُلكاً جماعياً، ولا تحلّ من إلتزامات العلاقة السياسية مع القريب والحليف، ولا تخل عن ثقافة القتال، ولا خضوع فردي للدولة، ولا خوف على الذات والعائلة من الفشل والجوع في ظل نظام تضامني.

النسبة الغالبة من الأردنيين هم ذلك البدوي الذي تحوّل منتجا فلاحيا، وبقي عضوا في عشيرة. إنه نصف بدوي. نصف فلاح، متحرر من الإشتراطات البدوية والفلاحية معا. وهكذا، سيكون لدينا المضيف المنسجم مع قانون الضيافة المطلق. رجل حر يملك غذاءه وشرابه، يغادر مستقره القروي إلى عزب ناء عن بيته الدائم، في حقل لزرعه أو كرم لدواليه وتبينه أو مرعى لغنمه. هنا، حيث يقيم في مصفوفة من الحجارة العشيمة يدعوه « قسرا» أو في كهف أو في خيمة، وحيدا عزبا، سوف تمرّ به لتلقى الضيافة. الضيافة، في هذه الحالة، ليست خياره. إنها واجبه المحتم المؤكد الذي لا فكاك منه، إزاء الغريب. إنه، وقد تموضع في عزب للعمل وأعدّ عدّة الإقامة في الخلاء، مونلا ومأكلا ومشريا، منذورّ كليا لكي يكون مضيفا. ليس بمستطاعه ألا يكون مضيفا، وليس على الغريب الماز أن يسأله الضيافة أو حتى أن يخطر في باله ألا يلقى الترحاب الأكيد من مضيف مطلق، يد الله هي التي صاغته كمضيف ليس له خيار. ليس كريما، بل هو موجود، هنا والآن، لكي يسضيف الغريب الماز في خلاء لا يتركه الله بلا مستراح أو نار أو طعام أو شراب، لدى مضيف هو المسمى المعزّب. المعزبين.

المعزّب. المكرّس للعمل في العزب. لا يُعرف بعمله أو بشروط عمله، ولكنه يتماهى مع كونه المضيف الخاضع لاشتراطات وظيفية مطلقة لا يعاندها، والكلي الجود، الرّحب المراح والصدر، والمُلهّم بكرم اللسان، بالبشر يطفح من وجه مأمور بتلقي عيون الضيف بعبودية الضيافة. «وانني لعبدُ الضيف ..» هذا ما يُسمّى ب «الملاقاة».

تغدو هذه الوضعية مطلقة، بالانتقال من العزب إلى المستقرّ. فالمضيف، في منزله الدائم، هو معزّب أيضا. وحالما يحلّ الضيوف يصبح أهل البيت معزّبين، بل تنتقل الوضعية إلى الزوجة، فهي معزّبة لزوجها. وفي ذلك معنيان، أن بيت الزوجية هو بيت الزوجة، وأن زوجها مكرّم في جنباته كضيف، وله، إضافة لحقوق الزوج، حقوق الضيف أيضا! لكن المرأة التي ترافق الرعاة أو الحراثين في العزب، لتطهو طعامهم، تدعى عزببة وجمعها عزبيات.

ولكن، لم يكون المعزّب. المضيف، رابحا، بل ربّاحاً؟ إنه، كذلك، لأنه، أولا، يستجيب للواجب المطلق، يربح الضيف ويربح كرامته الإنسانية في مجتمع يلتزم على الضيافة. ثم أنه يربح، ثانيا، التكريم المعنوي، وثالثا، التكريم الفعلي حين ينقلب بدوره إلى ضيف، ليس على أمل السداد، ولكن في سياق مطلق أيضا.

على مستوى عملي، يربح المعزّب، إطعام أهل بيته وعزوته وجيرته. فالضيافة هي إحدى المناسبات المحدودة التي يتم فيها ذبح الخراف في إقتصاد انتاجي يتعامل مع الحلال كوسيلة لإنتاج الحليب ومشتقاته من جميد وسمن (وأیضا الصوف والشعر) وكسلعة نقدية، لا كموضع إستهلاك. الأردننة ليسوا أكلي لحوم، ومائدتهم تقوم على الحليب والقمح. ولذلك، فإن ذبيحة الضيف، تعدّ مغنما للمعزّبين ومن حولهم بوصفها إحتفالا بأكل اللحم.

وفي تقصينا للعادات الإيمانية الشعبية في شرق الأردن، وجدنا أن الذبيحة كانت أهم من الصلاة للتعبير عن البعد الإيماني من التقرب لله وأبنيائه وأوليائه، ودرء الشرور والمصائب، واستنزال الرحمة.

وترتبط الذبائح، عند الأردننة، بمناسبات محددة، توضح أغراضها الميثولوجية بصراحة. وقد حصر العلامة ركس بن زائد العزبي. الذي تدين له هذه المقدمة بالكثير. مناسبات الذبائح في شرق الأردن، كالتالي:

في المسكن: ذبيحة العقد. ولاحقا، ذبيحة الباطون، ذبيحة الصبّة (لدى صبة سقفة البيت)، ذبيحة البيت = ذبيحة الدار = ذبيحة العتبة.. لدى السكن في منزل جديد، ذبيحة الجيرة للجار الجديد.

في الزراعة: ذبيحة الحصيد، ذبيحة البيدر، ذبيحة الجورعة. عند نهاية الحصيد تُترك بواقي من الزرع للفقراء، وتُدبّح لهم ذبيحة، ذبيحة الطاحونة.

في العرس: ذبيحة الجاهة، ذبيحة الفاردة، ذبيحة القرى. الدخلة، ذبيحة الزوّارة. لدى زيارة العروس لأهلها.

الميلاد والأولاد: ذبيحة الولد، ذكرا أو أنثى. وتسمى عقيقة، ذبيحة الطهور عند المسلمين وذبيحة العماد عند المسيحيين.

الغنم والحليب: ذبيحة الغنم. القرينية، ذبيحة السعن أو السقا.

المعاملات: ذبيحة الشراكة، ذبيحة الصفاح، ذبيحة الكسب.

الدين والمعتقدات: ذبيحة الضحية (عيد الأضحى)، ذبيحة سماط الخضر، ذبيحة سليمان بن داهود، ذبيحة دانيال، ذبيحة الحليّة، ذبيحة النذر.

الموت: ذبيحة القبر، لدى دفن الميت

الفرس: ذبيحة الفرس، عند شرائها.

الضيف: ذبيحة الضيف.

فللذبيحة، إذا، بعد ميثولوجي صريح أو مضمّر. ومن ملامح هذا البعد، أن رأس الذبيحة يوضع على المنسف في وضع الإعلان عن الفرح أو الحزن، فيكون في الأعلى مرفوعا في الأفراح، ومعكوبا هابطا في الأتراح.

وفي تقصينا للعادات الإيمانية الشعبية، وجدنا أن الذبيحة تحتل الموقع المركزي فيها، قبل الصلاة والصيام.

وبما أن مناسبات الذبائح موسمية او مرتبطة بأحداث محدودة التكرار، فإن ذبيحة الضيف هي الأكثر إحتمالا وتكرارا، ولا ترتبط بموسم ولا بحدث. الضيافة، هنا، هي المناسبة والحدث. وهي تأتي كجائزة للمعزّبين الذين، بقيامهم بواجب الضيافة، يربحون مناسبة أخرى للذبيحة وتناول اللحوم.

على أن هنالك من يتهرّب من قانون الضيافة المطلق، فيسقط أخلاقيا واجتماعيا، ويسمى « عدوما». من العدم، فكأنه غير موجود. ويغدو مضربا للمثل السيء الذي يتحاشاه الرجل الغانم:

ما هو اللي للمرّه يقول حيدور

لا تذكريني لن كان طارش لفانا

أي ليس ذلك الذي يقول لزوجته إنكري وجودي إذا جاءنا ضيف عابر. ولفى: حل ضيفا، والملفى المنزل والإقامة. وبينهما، كما هو واضح، رابط يتعلق بالضيافة. فالمنزل للضيوف.

وللضيوف حقوق أساسية، معنوية ومادية، حتى لو كانوا على خصومة أو عداوة مع المعزّب. ومن حقوق الضيوف: التهلّي والترحيب، وربط الخيل، وتقديم العلف لها، وبسط الفراش، وتقديم القهوة، وتقديم الطعام، والإكرام، والمساواة بين الضيوف في الإعزاز،

وتلبية الطلب، وقبول الإستجارة والدخالة والطنابة. الضيف، عند الأردنية، أمير إذا أقبل، له إكرام الأمير، وأسير إذا جلس، فهو ملزم بالأدب والحشمة والتمثل بالعادات والقيم المرعية في المجلس والكلام والطعام، وشاعر إذا رحل، يلهج بمدح المعزيين لما لاقاه من حفاوة.

يقدم المعزب، القهوة للضيف حالما يحلّ، ثم الطعام بغض النظر عن ساعة حضوره، ويكون من حواضر البيت، على أن يذبح له ويولم ويدعو الأهل والجيران لمشاركة الضيف، طعام المنسف. وحين يدعو المعزب الضيف للأكل، يلزمه الأدب، الإعتذار عن التقصير، فيقول: «إعذرنا من القصور»!

يقدم الضيف على سواه، ومعه كبار السن والقدر، ولا يبدأون الأكل، حتى يسمح المعزب بالقول: «سموا بالرحمن على واجبك».

وللمعزب إزاء الآخرين ما يسمى «حق الملح»، أي الإعتراف المعنوي بالحماية الشاملة التي يسبغها المعزب على ضيفه، فلا يُهان الأخير ولا يُطلب ولا يُؤذى، طالما هو في ضيافة المعزب. ومالح يمالح. رغم أنها تشير، في الأصل، إلى الحليب، وهو من معاني الملح. هو من أكل لقمة أو شرب لبنا أو ماء في بيت، فيملك، عندها، حق الحماية من قبل صاحب البيت. ولا ينتهي هذا الحق إلا حينما يمالح الضيف بيتا آخر. لكن البيوت لا تتبارى في الضيافة. فالمناصاة في الكرم مضمومة، لأنها تمسّ مبدأ المساواة. والمؤاكلة إعلان للأخوة. ولذلك، لا يؤاكل الرجل زوجته، فهي تصبح، بذلك، أختا له لا تحل له زوجة. وليس ذلك من قبيل التمييز ضد المرأة، فالرجل يؤاكل أخته، ولكنه يدلّ على عقيدة عميقة في أخوة المشاركة في الأكل.

وأسوأ ما يفعله المعزب، بالمقابل، هو إكرام بعض الضيوف وإهمال بعضهم. يقول الشاعر:

أول السبع التلوف

عزلك ضيوف عن ضيوف

والسبع التلوف هي العادات السيئة المتلفة للكرامة الإنسانية.

المعزب لا يأكل، وإنما يخدم. وقبل ذلك وبعده، هو ملزم بالأدب المرافق للضيافة، فيحدث الضيف بما تميل إليه نفسه، ولا يشكو الزمن في حضرته، ولا الفقر ولا المرض، ولا ينعس ولا يتناهب أو يغضب لشأن من الشؤون.

على أنه على الضيف واجبات أيضا. فلا يستغلّ قانون الضيافة، لكي يلحز، أي يقيم رغما عن رغبة المعزب، فيصبح ملحزا (وملحزة). ولذلك، يقال: «ضحكة السنّ بتجيب الضيف المخمّ».

وأجلب الضيوف للشّر، زيارة المرأة الحائض للمرأة النفساء قبل الأربعين. وتسمى هذه الزيارة «كبسة».

ولا يستطيع الضيف، رفض تناول الطعام حين يُقال له: «إفلح». ذلك أن «الفلاح لا يُلطم». ومن المعيب على الضيف. والأكلين معه. أن يمس رأس الذبيحة. فيطلب عندها للحق. أو ان يستخدم يده اليسار، أو أن يمد يده إلى اللحم في أعلى المنسف أو اللحم عند جاره. لكن الرجل الكريم الذي يقطع اللحم من أمامه ويعطيه للذي وراءه ممن ينتظرون الطورة التالية على المنسف. ولذا يُقال: «أعد وراه واعرف خاله». فمن كان خاله رديا لا يتذكّر صحبه ممن ينتظرون في الطورة التالية. وتلثا شخصية الرجل، عند الأردنية والعرب بعامّة، تعود، سلبا أو إيجابا، للخال.

ويؤكّل المنسف باليد بأصابع ثلاثة، وفي وضع انتصاب القامة، ومن دون لشّ (كثرة الأكل). وذلك، حفاظا على كرامة المنسف الذي يتمتع بمعنى ميثولوجي مضمّر، وكذلك حفاظا على جودته ونظافته وكثرتة، حيث يؤكّل المنسف على طورات متتالية من الأكلين.

وعلى الضيف ألا تصيب أصابعه في الغموس، الآدام، ولا تغمّس اللقمة كلها في الآدام، بل طرفها فقط. ولذلك، يقول قانون الضيافة إن نقص الخبز عار على المعزب، بينما نقص الغماس عار على الضيف. ومن معاييب الضيوف والأكلين، اللهمطة (السرعة وعدم التركيز) والفغم (للخضار محدثا صوتا ومشهدا منفرا) واللغّ (اللين بسرعة ولهوجة) والفنش (التغميس بلا أدب) واللشوطه (التعجل على الأكل الحار) والنفخ في الحليب واللش (كثرة الأكل). ومسح اليد بطرف الصحن، وإعادة اللقمة أو بعضها بعد أخذها.

ومن حقوق الضيف، المبيت، إلا إذا كان رجل البيت غائبا. فللضيف على المرأة حقوق الإكرام والطعام، القهوة والذبيحة والمنسف، دون حق المبيت.

وفي قراءة للتراث الشفوي، نلمس الإحتجاج على الملقحين (لقح: قدم طعاما كثيرا)، فيقول الشاعر:

العفو! كيف القمح ما يقري الضيف

التمر من فوقه سمن الأشاوي

والقمح كناية عن الخبز وقد صنع منه المعزب فتيئا ووضع فوقه تمرا وسمنا.

ويفتح هذا الإحتجاج الباب أمامنا لكي نقرأ بعض ملامح التقاوت الاجتماعي والرد عليه بالصبر والزهد. يقول الشاعر:

كوني صبورة على البلا يا أم غانم

أو لا تحسبي كل الزمان إبخوت

فيينا من ينام على جرد على الوطا

أو فيينا من ينام فوق إبخوت

فيينا من يشرب حليب ورايب

أو فيينا ما يروى لبن مكحوت

وفيينا من يعيش بالرغد والهنا

أو فيينا من يعيش كوت بكوت

وسنلاحظ أن الرغد، عند الأردنية، يتمثل في النوم على سرير وشرب اللبن الرايب، بينما الفقير هو من ينام على الوطا ويشرب اللبن المكحوت، أي منزوع الدسم، بعد خضه واستخراج الزبد منه لصنع السمن وبيعه.

ويدفع الفقر إلى الزهد، فيقول الشاعر:

أشرف المأكول العيش

وإن كان يابس بلّه

وأحسن الملبوس من الخيش

لويش هذا كلّه

أوجد المجتمع التقليدي، حلولا مقبولة فعالة لمساعدة الفقراء بشرف في إطار سياق إنتاجي، من خلال منظومة الهبة المسترجعة. وهي، في الحلال، على نموذجين: العدولة (جمعها: عدائل) وهي الشاة أو عدد من الشياه تودّع لدى فقير مؤتمن فيستفيد من لبنها وسمنها وصوفها أو شعرها ومواليدها من الذكور، بينما يضم الإناث منها إلى العدولة

في ديرة الأنباط .. النموذج الأردني

الأصلية التي تظل ملكا لصاحبها الواهب. ثم، هناك، المنوحة (وجمعها : منايج) وهي شاة أو ناقة يسمح صاحبها لمحتاج بأن يرعاها ويستفيد من لبنها.

ومن عادات مساعدة الفقراء، الجورعة. وهي ترك قسم من الزروع بلا حصاد للمحتاجين، يحصدونها ويدرسونها ويطحنونها لخبزهم .

وفي أشهر الربيع، تعتمد العائلات إعتقادا كبيرا على ما تمنحه لها الطبيعة من نباتات، أصبح تمييزها وإعدادها فتًا متوارثًا. وبعضها يؤكل نيئًا، أو تعد منه السلطات أو يُمزج باللبن المقطوع، لكن معظمها يُحاس بالزيت أو السمن مع البصل، كالفطر والكما والعكوب والخبيزة

ومن الطبيعة، أيضا، يحصل البدو . الفلاحون على غذاء إضافي، وأحيانا أساسي، يتمثل في الطرائد من غزلان وأرانب والطيور كالشنيير والحباري والقطا والحمام البري والدرج الخ. ويأكل الصيادون لحوم طرائدهم شيًا أو تحاس لحومها في البيت مع السمن والبصل.

وقد كان الصيد في المجتمع التقليدي، رؤوفا بالبيئة، ولا يؤدي إلى انقراض الأنواع، لسببين أولهما انه يتم غالبا للحاجة لا للتسلية، وثانيهما أن وسائله لم تكن فتاكة كما هو الحال اليوم مع البنادق الحديثة ونزعة الكسب.

وأختم بدلالات النار وقهوة البن في تقاليد الضيافة. فالنار تُشَبَّ إعلانا من المعزَّب المستعد لاستقبال الضيوف. وهي عنوان عزّ. ولذلك، قيل في الدّم « يا طافي الضو، يا ميّت النار». والنار ترتبط بقهوة البنّ التي يتعاطاها الرجال في مجالسهم معنًى ومتعة. ففي المعنى هنالك إجابة الطلب وتقدير المقامات، وفي المتعة، لذّة المذاق واعتدال المزاج. ويستطيع القاريء، الإطلاع على المزيد حول قهوة البن وصنعها وعاداتها في الفصل الخاص بها، لكننا الآن، ننتهي من هذه المقدمة على أنغام الريابة:

يا عاملين البنّ وسط التراميس

لا تقطعون من حشا مرضعائهُ

ردّوه لامات الخشوم المقاييس

صفر الدلال اللي عليها حلاتهُ

وحلاته، هنا، روعته. فتحلية القهوة العربية لا تجوز حكما، بينما يمنحها الهيل مذاقا حامضا وحلوا معا.



الشراه

يمتد إقليم جنوب الأردن الذي كان الموئل الأول لدولة الأنباط (المقسّم إدارياً، اليوم، إلى ثلاث محافظات هي الطفيلة ومعان والعقبة)، بين وادي الحسا شمالاً وخليج العقبة والحجاز جنوباً، ويحاذي امتداد وادي عربة غرباً، ويفتح على صحراء حسمى وقسم من الحماد شرقاً.

يمكن اعتبار جروف رأس النقب مفصلاً بيئياً داخل الإقليم (1)، فإلى جنوبها تمتد حتى جنوبي العقبة، مسافة 100 كيلو متر، مرتفعات شرقي وادي عربة، بتلالها الجرانيتية العارية من التربة والنبات، حيث التجوية الميكانيكية لا تنتج سوى الجلاميد والحصى والرمال الخشنة. وهي تتحدّر انحداراً وعراً حاداً لا يسمح باستقرار مكونات التربة على قممها أو سفوحها.

إلا أنه، رغم ظروف المناخ القاسي الجفاف، فإن آجام محدودة من أشجار العرعر تنمو على جوانب التلال الظليلة، بينما تنمو في المخاريط الفيضية في السفوح آجام أخرى من أشجار الطلح الشوكية يستظلها الرعاة الذين يفيدون من أعشاب تنمو في بطون التلال، ويستقون من غدران شكلتها سيول الأودية، ويزرعون في نطاقها حبوب الشعير لمواشبههم في سنوات الجفاف. وهكذا، تصمد أفخاذ من عشائر الحويطات لظروف بادية فقيرة تنتهي إلى خليج العقبة، حيث قامت بلدة صيادين تقليدية، كانت نقطة انطلاق مدينة العقبة المزدهرة لاحقاً.

ولكن، إلى شمالي جروف النقب، تمتد مرتفعات الشراه الرطبة، والتي تعتبر أطول وأعلى سلسلة جبلية في الأردن، وتمتد حوالي 105 كيلومترات، شمالاً حتى الطفيلة. وتتعالى في الشراه قمم. تُعرّف، محلياً، بالتلاع. يصل أعلاها إلى منسوب يتجاوز 1700 متر، إلا أن تلاع الشراه الشاهقة تنحصر في شريط ضيق تتراوح سعته بين سبعة كيلومترات وكيلومترين فقط، تسقط الأرض غربه، سقوطاً حاداً، إلى حافة هاوية وادي عربة. أما سفوح الشراه الشرقية، فتتدرج الأرض فيها هبوطاً هادناً إلى حوض معان، ثم إلى منخفض الجفر. ويفصل خط التلاع، بين وديان غربية، قصيرة وعنيفة، تنتهي إلى وادي عربة. كوادي دلاغة ووادي الطيبة ووادي موسى ووادي ضانا. وأخرى شرقية تتكون من شبكات الأودية الطويلة والضحلة المتجهة إلى منخفض الجفر. كوادي إيل ووادي العرجا ووادي نجل.

ويؤلف هذا التنوع البيئي الحادّ المتداخل، المهادّ للتنوع الإقتصادي. الاجتماعي بين جماعات من أنصاف الفلاحين. أنصاف البدو والبدو، ويفسر، في الوقت نفسه، العلاقات المتداخلة المركبة بين هذه الجماعات.

تشكّل المنحدرات العليا للشراه، جزيرة مناخية نباتية لا تنتمي إلى جوارها الصحراوي، بمعدّل مطري متساوي حول الـ300 ملم ما بين بين العرجا والرشادية، يقفز، في بعض المحطات، إلى 400 و500 ملم منها تلّوج. ولذلك، ورغم التحطيب والرعي الجائرين، ما تزال أحراج البحر المتوسط تغطي مساحة 550 كيلومتراً مربعاً، تنتشر، خصوصاً، على سفوح الشراه الغربية، وتتألف من العرعر والبلوط، وبينهما السرو العامودي والبطم

الكبير، وحول الأحراج، حيث يهبط المعدل المطري إلى 150 ملم، تنتشر شجيرات الشيح واللثين والأعشاب والحشائش التي ترعاها القطعان. وتدل الآثار الكثيفة في المنطقة على أن هذه الجزيرة الرطبة شكلت نطاقاً حيويًا للإستقرار والتحصن عبر آلاف السنين. وقد سعى إنسانها إلى توسيع هذا النطاق عبر أساليب مبدعة في حفظ التربة وتجميع المياه وبناء القنوات والمدرجات الزراعية. وهي عملية شهدت إزدهاراً كبيراً في عهد الأنباط الذين ما تزال بترأ، عاصمتهم المقدودة في الصخر في فجوة من وادي موسى، شاهداً على عظمة دولة محلية استطاعت توظيف الموارد المتاحة لها بأكثر ما يمكن من الجدوى.

ويتساءل المرء عن العوامل التي أدت إلى إنهيار هذا التراث الزراعي الحضاري في المنطقة، وتخلخلها سكانيا وعرمانيا، وتبدّي أهلها، علماً بأن هنالك العديد من المؤشرات التي تدلّ على أن الإستمرار السكاني لم ينقطع في المنطقة منذ عهد الأنباط، ومن المرجح أن يكون السكان الحاليون أحلافهم، سيما قبيلة الحويطات التي تعد القبيلة الأكبر والأكثر انتشاراً في المنطقة.

منع خط تلاع الشراه الحديث التكوّن جيولوجياً، الأودية الداخلية من التصريف الغوري غرباً. كما هو الحال في مناطق الأردن الأخرى من وادي الحسا حتى اليرموك. ولذلك يتلقى منخفض الجفر على مسافة 75 كيلومتراً، معظم تصريفه المائي المركزي من مرتفعات الشراه، مما خلق مراعى غنية، وسمح، لاحقاً، بالزراعة المروية من الآبار الإرتوازية.

تلاع الشراه تنتهي جنوب قرى الشوبك، فلا تعلق الأرض، بعدها، عن منسوب 1500 متر إلا في شمال غرب الشوبك ثم شرقي ضانا حيث يرتفع جبل العطاظة 1641 متراً تهبط كتلته شرقي الرشادية في الرديسية إلى 1585 متراً، ثم تبدأ الأرض بالإنخفاض شمالي الطفيلة حتى الهضاب المطلّة على وادي الحسا، وينخفض المعدل المطري، بالتالي، من أكثر من 250 ملم جنوبي الطفيلة إلى أقل من 150 ملم شماليها، حيث تبدأ الأحراج بالتلاشي تدريجياً نحو بيئة شبه صحراوية.

وإذا كانت الطبيعة قد رسمت ملامح إقليم جبلي. صحراوي شديد التعقيد الداخلي، مما وضع الفلاحة والبدوة في حالة تشابك، فإن الجغرافيا السياسية للإقليم الواقع على طريق الحج بين مصر والشام وبين الحجاز، أنتجت حاضرة مدنيّة قديمة في قلب الإقليم هي معان.

من الناحية الاجتماعية الثقافية، يقدم جنوب الأردن، الظاهرة التي تسيطر، في صور شتى، على الأردن كله. وهي المتمثلة في تشابك كل التكوينات الاجتماعية (البديوية والفلاحية والحضرية) وانطباعها بالطابع العشائري. وهكذا، تظهر لوحة جنوبي الأردن الاجتماعية منسوجة من عشائر الفلاحين شبه البديوية في الشراه وأوديته حتى هضاب الطفيلة، وأنصاف البدو من أهل الديرة الذين يشاركون أولئك المستقرات نفسها أو يحادونها، و البدو (من مالكي الإبل) وتدور حياتهم في الصحراء، شرقي وجنوبي الشراه و وادي عربة، وعشائرالحضر (سكان معان). ولا يخرج عن هذا الإطار إلا تجمع سكان بلدة العقبة القديمة، من الصيادين والتجار المهاجرين من مصر وفلسطين والحجاز، على الرغم من أنهم انتظموا هم، أيضاً، في سلك عشائري.

فلاحون وبدو وحضر

خط الفلاحة: الماء والوفرة والتنوع الغذائي

في الجزيرة الرطبة التي تمتد عبر جنوب الأردن من الطفيلة إلى جرف الدراويش، نشأت اقتصادات الفلاحة المعتمدة على الهطول المطري فوق 300 ملم وعلى الوديان الجارية. ومن دون التخلي عن تربية الماشية والاقتصاد الرعوي، طوّرت العشائر نصف البدوية المستقرة حول مصادر المياه، نشاطات زراعية متنوعة في مستقراتها بالإضافة إلى نشاطها الزراعي الرئيسي، المتمثل في زراعة الحبوب في الحقول الخصبة المجاورة.

وسوف نلاحظ في القرى المدروسة في خط الفلاحة، (ضانا والقادسية والشوبك ووادي موسى)، أن زراعة الحبوب هي عماد التركيبة الاقتصادية. فهي بسبب الخصوبة، تفيض عن احتياجات السكان الغذائية، وتحوّل إلى سلعة تبادلية (مع البدو) أو نقدية (مع المدن). أما تربية المواشي فتقع هنا في المكان الثاني، إذ الهدف منها توفير الحاجات الاكتفائية من المنتجات الحيوانية، وبخاصة اللبن ومشتقاته.



منظر - جنوب الأردن

الأنماط الإنتاجية والعادات الغذائية

بالاستناد إلى التقارير الميدانية التي تم إعدادها في مناطق نموذجية من إقليم الجنوب، نستطيع رسم ملامح لوحة الأنماط الإنتاجية والعادات الغذائية في المنطقة. وبحكم هذه اللوحة ميلٌ عام نحو الإفادة القصوى من كل إمكانية تتيحها الطبيعة، كل قبضة تراب رطبة وكل قطرة ماء، في اقتصاد اكتفائي يوظف الموارد المتاحة وطاقت العمل والمهارات لكل فرد من الجنسين ومن كل الأعمار.

والبداوة في هذه الديار لها طابع سياسي بامتياز تقوم على تكوين التحالفات وتوليف القرابة لأغراض تحسين شروط السيطرة على الموارد، و/ أو تحسين شروط التعامل مع المركز السلطاني لاستغلال عوائد التحكم بالطرق الدولية المارة في المنطقة. لكن الأنماط الإنتاجية متداخلة على مستويين، الأول داخل المتحد الاجتماعي نفسه من خلال ممارسته الرعي والفلاحة -البعلية والمروية- معاً، والثاني من خلال تقسيم العمل بين المتحدات الاجتماعية، بحيث تميل بعضها، وفق إمكانات المنطقة التي تقطنها، إلى الفلاحة أو البداوة. ولم يؤثر ذلك التقسيم المرن للغاية في العادات الغذائية إلا قليلاً. ففي قرية "ضانا" الفلاحية أو قرية "الحسينية" البدوية أو مدينة "معان" الحضرية، هناك مشتركات أساسية في المائدة، وأهمها الاعتماد على الحبوب واللبن المنتجين من قبل الجميع والمتبادلين كسلعتين رئيسيتين، لكن مع اختلافات محدودة تتعلق بالمكان وموارده الفرعية، مثل استخدام الخضروات، وأحياناً الدجاج، في إعداد الطعام في القرى والحوضر. وهذا ما سنلاحظه تالياً في النماذج المبحوثة.

وحين نترك الحقول والمراعي، لنرجع إلى القرى نفسها، سوف تتكفل الكروم والبساتين ومسالك الخضروات، بمنح العشائر نصف البدوية، فرصة تنوع غذائها، لكن من دون المساس بمكانة التركيبة الغذائية الأساسية المعهودة في الأردن في الفترة المبحوثة، والتي تقوم على المزج بين مشتقات القمح ومشتقات اللبن.

هنا، يدخل عنصرٌ غذائي مهم هو زيت الزيتون، ليكون بديلاً عن الدهن الحيواني في عمليات الطهي. ويساهم توفّر الخضار في تعزيز المائدة بأصناف من "الحوسات"، وكذلك في توليف أطعمة من خضار كالكوسا ومريس الجميد، حيث تُقَطَّع الكوسا قطعاً كبيرة وتُحَاس بزيت الزيتون ثم يُضاف إليها مريس لبن الجميد على نار هادئة لخمس عشرة دقيقة، وحين ينضج اللبن بالكوسا يُسكَب على "فتيت خبز الشراك"، ويقدم بعد إضافة السمن في طبق له مذاق التكوين الاجتماعي الفلاحي البدوي. و"فتيت الكوسا" هذا هو طبق مختلف كلياً عن "حوس الكوسا" والبصل والبنندورة بزيت الزيتون، فالطبق الأخير هو فلاحي بامتياز.

وفي الربيع والصيف، يتكرر على المائدة، طبق ورق الدوالي المسلوق والمحمشو بالجريش أو البرغل مع الشحم (اللّيّة) أو الودك (شحم مطيبّ بالبهارات ومحفوظ). ويبقى العنب والتين، من بين أصناف الفواكه العديدة، الأكثر وفرة واستهلاكاً في طزاجته صيفاً، وكذلك، زيبياً وقطيناً ودبساً ومعقوداً في الشتاء.

في القرى، يغدو الدجاج مصدراً غذائياً جذاباً. فالإنتاج اليومي من البيض يعزز المائدة بأطباق شهية، أذها البيض مقلياً بالسمن أو مسلوفاً ومهروساً بالسمن أو بالزبدة في موسمها في الربيع.

والبيض أساسي لتمازج عجين الكعك الفلاحي الذي يشوى في الطابون، ويتألف من طحين القمح والسمن والحلبة والحبّة السمراء والبيض. ولا يُذبح من الدجاج إلا الديوك. وللضيف الوحيد المفرد في قرية "القادسية"، يُذبح ديك ويُطهى في مريس الجميد، ويقدم مع الجريش أو البرغل. ويذبح فرخ الدجاج ويُطهى في شوربة الفريكة التي تُخصّص بها المرأة النفساء.

زرعت عشائر "العطاعطه" في ضانا والقادسية، القمح والشعير والحمص والعدس والكرسنة والذرة البيضاء بعللاً، في مناطق (ذراع بن صالح والتلع والخور والبقعة والقرع وصفر عيون وشجرة الطيارة ووادي ظلما والسواقي والفجيج قرب الشوبك). وهي مناطق بعيدة، غالباً، عن مكان سكن الأسرة، مما يتطلب التعزيب عندها. لكن العطاعطه مارسوا الزراعة المروية أيضاً، بالاعتماد على مياه الينابيع والسيول، وأهمها سيل ضانا حيث زرعوا الأشجار المثمرة كالزيتون والعنب والتين والرمان والمشمش والسفرجل والجوز. أما الزراعات الصيفية كالبطيخ والبنندورة والخيار والكوسا والذرة الصفراء، فكانت تتم في ضانا نفسها، وتروى بالمياه المجلوبة عبر القنوات الترابية.

ومن أنواع القمح في ضانا وجوارها "القطمي" وهي ذات حبة صغيرة وتحمل البرد. و"الصفرا" وهي تسمى في الشوبك "الملقوطة". وهي تعطي طحيناً بلون يميل إلى لون صفار البيض. وطحين "الصفرا" ملائم لتحضير خبز الشراك. وعلى الأغلب يتم التركيز على زراعة هذا النوع من القمح، كما هو الحال في الشوبك ووادي موسى.

وهناك صنف آخر من القمح هو "الهيئيّة" التي تتميز بحبة كبيرة وطويلة ورمش أسود للسنبلة.

أما الشعير البلدي، فكان محل عناية من أجل توفير العلف للماشية شتاءً، وقد يدخل في طعام الأسرة باستخدام طحينه لتحضير خبز الشعير. أما الكرسنة، فكانت تُزرع على نطاق ضيق، وتُستخدم علفاً للأبقار المحدودة العدد غالباً.

وكالعادة، تتطلب زراعة الحبوب والبقوليات تقسيم الأرض إلى نصفين، يزرع أحدهما في الموسم في حين يؤجل النصف الآخر للموسم التالي، وهكذا بالتناوب. وذلك لتلافى استهلاك خصوبة التربة.

فلاحون

كان نمط الإنتاج في وادي موسى فلاحياً أكثر مما هو رعوي، حيث اعتمدت عشائرها على الزراعة بنوعها البعلية والمروية. ومن محاصيل وادي موسى، القمح والشعير والبرسيم والحمص والعدس، وكذلك الزيتون والتين والعنب والبقوس والخيار والبنندورة والفلفل والبصل. وبالدرجة الثانية، اهتم فلاحو وادي موسى بتربية المواشي، الماعز والضأن البقر والحمير والبغال، وأولوا تربية الخيل عنايةً خاصةً.

ارتحل سكان المنطقة في تلك الفترة التي تسبق الستينات في فصلي الربيع والصيف إلى مضارب عشيرة "النعيمات" في منطقة "الشراه"، وراء الكلاً ولحصاد محاصيلهم الزراعية حيث كانوا يزرعون في الشراه. وفي فصل الشتاء كانوا يعودون إلى وادي موسى الدافئة نسبياً.

قبل تسجيل ملكيات الأراضي كانت المنطقة الزراعية في وادي موسى تُقسم إلى أربع مناطق تتم زراعتها بالتناوب بين العشائر. ويؤخذ بعين الاعتبار تركّز جزء منها للاستفادة منه في الرعي.

زرع "الليانته"، وهم من البدو المستقرين في منطقة وادي موسى، القمح والشعير والذرة البيضاء والعدس والكرسنة. وكانت مناطق زراعة الحبوب تضم (ملغان والزحاقيات والحجّات والسويلمات وكفر اسحم والجوانية وتلعة عمرو وبيير الغورانة والحطة وأم هلال ومثينيات والطليلة والقليلة والعجّه والزريب). وكل هذه الأماكن تنحصر في المنطقة بين وادي موسى وبسطة والشوبك.

بالمتوسط، كانت الأسرة تزرع بمقدار "عشراويتين إلى ثلاث عشراويات" من القمح. و"العشراوية" تتكون من شوالين كل منهما يزن ما يقارب المائة كيلو غرام. وفي موسم الحراث الذي يمتد من أيلول حتى كانون الأول اعتمدت الأسر الفلاحية في وادي موسى على نظام "العونة" التطوعي أكثر مما اعتمدت على الأنظمة التشاركية كالمرايعة أو على العمل المأجور.

تُسمّى عملية زراعة الحبوب "الفلحة"، وتشتمل على الحراثة والحصاد والدراس والذرة. وتبدأ الفلحة بـ"الكراب" أي حراثة الأرض بدون بذار، تحضيراً لزراعتها في الموسم القادم، والهدف من ذلك التخلص من الأعشاب والأشواك وزيادة خصوبة



التربة. ويتم "الكُراب" في نهاية الربيع أو بداية الصيف. أما حراثة الأرض وزراعتها، فتبدأ في شهر آب وتستمر حتى نهاية تشرين الأول بالنسبة للقمح والشعير. ويُزرَع العدس في شهر أيلول، بينما يزرع الحمص في شهر آذار، فهو من المحاصيل الصيفية، ويبدأ موسم الحصاد في شهر أيار من السنة، ويبدأ بحصاد العدس والحمص، لأنهما ينضجان مبكراً. وبعد ذلك يُحصد الشعير وفي النهاية القمح.

الحراثة والبذار

الحراثة والبذار هما وظيفة الرجل، حيث يَستخدم لذلك البغالَ والحميزَ والبقر، حيث تُقرن هذه الدواب في أزواج يوضع عليها "النير" وتتم الحراثة بواسطة "الفدان" الذي يُزود بسكة من المعدن. وعلى الأغلب كل رجل يكون مسؤولاً عن فُلحته. وكانت الأسر، عادة، تذبج رأساً من الضأن أو الماعز وتوزعه على الفقراء أثناء موسم الحراثة. وكان الفلاحون كذلك يعدون وجبة خاصة قبل البدء بالحراثة اسمها "سيرة الفدان"، وهي عبارة عن فته خبز وسمن توزع على الناس في ضانا، لعل الله سبحانه يطرح البركة في المحصول.

البدو

وما يميّز الحويطات في منطقة الحسينية، وبدو الجنوب عموماً، أنهم كانوا يحرثون على الإبل. ويقوم بالعمل بدويان، أحدهما يحرث والآخر يبذر الحبوب. يضع الحبوب في جَرّ ثوبه، ثم ينثرها بيده وهو يدعو أن الله يرزقهم بالغيث. ويبدأ البذار دعاءه بالبسملة، ثم يدعو أن يكون الزرع للإنسان والطير. ويَزرع البدو، الحبوبَ في منطقة "الفجيج" ما بين الشوبك والقادسية، ثم يتركون زرعهم، ويرحلون إلى "وادي السمر" القريب من الحسينية في فصل الشتاء طلباً للدفع والمراعي. ويعودون في الصيف إلى الفجيج للحصاد.

وكان البدو يحرثون ويبدرون في شهر تشرين الثاني ويسمونه شهر "أجرد" ويقولون: "اللي ما زرع في أجرد يوم الصليبية يحرّد". وكان "البذار" يقول أثناء بذر الحبوب: "البذار خير، إلنا وللطير".

بالمعدل تزرع الأسرة الفلاحية ثلاثين "نصمداً" (نصف مُد) من القمح ومثلها من الشعير. ونصف المد أو "النصمد" كما يلفظون الكلمة، هو وعاء برميلي الشكل يستوعب ما وزنه 10 كغم من الحبوب. وغالباً ما كانت الأسرة تعزّب في منطقة "الفلحة" طيلة فترة الحراثة، ثم "تروح" إلى قرية ضانا حتى انتهاء موسم الشتاء، لتعود مرة أخرى في الربيع إلى منطقة الفلحة للقيام بـ"ترويد الأرض" أي تعشيبها.

والحصاد مسؤولية جميع أفراد الأسرة، خصوصاً القادرين. ويتم الحصاد بالأيدي والمناجل معاً. لكن المنجل ضروري لحصاد القمح، إذ أن عود القمح أقسى من الشعير. ولتجهيز "الفريكة"، يُحصد القمح أخضر قبل أن ينضج ويتحول لونه إلى أشهب، أي أصفر، ويُحرق للتخلص من رمش السبل وتسهيل استخراج الحبوب، ويُفرك، ثم يؤكل حياً أو يُجفف بالشمس ويُجرّش لاستخدامه في طهي مأكولات الفريكة.

ومن العادات المرتبطة بالحصاد "العونة" وهي المعاونة الجماعية التطوعية للأسر

المتأخرة في الحصاد. وترسل كل أسرة فرداً أو اثنين من أفرادها للمشاركة في "العونة". وفي العادة يذبح المعزّب المستفيد من "العونة" رأساً أو رأسين من الضأن أو الماعز، ويُولم لضيوفه المعاوين. وعلى الأغلب يتأخر أصحاب الفلحات الكبيرة من ملاكي قطعان الماشية في الحصاد. ورغم طابعها الطقسي، يمكن النظر إلى "العونة" في الحصاد كمبادلة عمل أو طعام.

في موسم الحصاد يجتمع رجال البدو ونساؤهم -كالفلاحين- ويأتي الأقارب وأبناء العمومة للمشاركة في العونة. ويبدأون الحصاد من الصباح الباكر إلى غياب الشمس، ولا يكون غداء العونة إلا ذبيحة. وهذه الذبيحة لا تُطبخ إلا منسفاً. وأثناء الحصاد يغنون ويطلقون العيارات وتزغرد النساء. وتكرر أغاني الحصاد لدى البدو والفلاحين، وأشهرها:

منجلي وا منجلاه

راح للصايغ جلاه

ما جلاه إلا بعلبة

ليت هالعلبة افداه

منجلي يابو رزة

توه مشري من غزة

يَكوّم الزرع المحصود في أكوام صغيرة يسمى الواحد منها "غمز" وجمعها "اغْمور".



منظر - ضانا



الحرورية.. عجة وشورية فريكة بلحم الديك!

تسمى المرأة النفساء في الجنوب والوسط «حورية»، والتسمية من الحور العين، نساء الجنة، وهي مرتبطة بالتمثيل لقدرة الأنثى على منح الحياة عن طريق الولادة. تُعفى «الحرورية» من الأعمال الزراعية والمنزلية وقتاً كافياً لاسترداد عافيتها، وتكرّم بماكولات خاصة تُعد لها من قبل نساء العائلة والجارات. وعلى رأس تلك المأكولات «العجة»، وهي أقراص من البيض الممزوج بالطحين والبصل المفروم والبهارات، وتُقلَى بالسمن، وتقدم في وجبة الفطور.

للغداء، تُدبح إحدى النساء ديكاً من دواجننا، وتطبخه مع الفريكة والبصل والماء والبهارات، شوربة كثيفة «تسند قلب» الحورية.

ونلاحظ أن «العجة» وشورية الفريكة بلحم الديك طبقان يعتمدان على «خُم الدجاج» الذي يعود شأنه -حصراً- للنساء اللواتي يكرمن أختمن الولادة بما لديهن. النساء الأبعد يأتين للزيارة ويحضرن معهن نقوطاً من النقود أو الطحين أو الحبوب. وتقدم المعربات لمن الشاي والقهوة والملبس. ولا يشارك الرجال بهذه المناسبة.

بعد مرور أسبوع على الولادة، تجتمع عندها قريباتها وجاراتها، ويتم الاحتفال بطبخ ال... وتوزعه على كل البيوت في المجاورة. ال... هي عجينة عويص متماسك، يقطع إلى كرات صغيرة جداً، وبعد تجفيفها بالمواء، تُقلَى بالسمن ثم تطبخ مع الحليب أو الرايب، حتى تنضج. وصحن ال... لا يعود فارغاً، وإنما تملأه كل امرأة بما يتوفر عندها من سكر أو شاي أو بن أو طحين أو تمر أو بيض. ولا يشارك الرجال بهذه المناسبة أيضاً، ولكنهم يتولون ذبح العقيقة التي تُفدى عن المولود الجديد (شاة للأنثى وائنتان للذكر). ولا تطبخ العقيقة وإنما توزع على الجيران والأقارب.

وتسمى عملية نقل الزرع من الحقول إلى البيادر بـ«الزجادة» ويقوم بها بشكل رئيسي الرجال. فبعد الانتهاء من الحصاد يجمعون «الغمور» ويحملونها بحبال على الحمير إلى «الجُرُن» وهي التسمية المحلية لـ«البيدر»، وهو أرض يتم تنظيفها من الحصى والأشواك وترش بالماء لتتماسك ويضعونها في كومة كبيرة تسمى «الجلّة». ويتم النقل بواسطة الحمير أو البغال باستخدام «القادم»، وهو عبارة عن أربعة قطع من الخشب كل قطعتين تشكلان جهة من القادم. يرتبط كل لوحين من الخشب (كل منهما بطول 1.50 تقريباً. عرض 10 سم وسماك 8 سم) مع بعضهما مشكلان ما يشبه السلم ثم ترتبط الجهتان مع بعضهما البعض من الأعلى، ويُرَوّد هذان السلمان بالحبل لشد الزرع إليهما. وبجانب الحلة هناك «المدرس» حيث يتم تجزئة «الحلة» إلى دفعات تسمى «دريسة» أو «قرص». و«الدراس» مسؤولة الرجل. ويستخدم الحمير والبغال للدراس حيث يربطها الفلاح أزواجا ويديرها على الدريسة أو القرص. وقد يُستخدم «لوح الدرّاس»، وهو عبارة عن لوح خشب بأبعاد تصل إلى 1.50م طولاً و1.00م عرضاً، ويُغرس السطح السفلي منه بقطع حجرية صغيرة توضع في ثقوب غير نافذة. وتسحب الحمير والبغال، اللوح حيث يتم درس الزرع، وتحويله إلى خليط من الحبوب والتبن يُسمى «طياب».

«الذراه» هي عملية فصل الحبوب عن التبن بأداة خشبية تشبه الشاعوب تسمى «المذراه». ويقوم بها الرجل أيضاً. ويتحرى هبوب الهواء الذي يُساعد في الذراه. ومنه جاءت أزوجة «هبّ هوا يا ياسين.. يا عذاب الدراسين».

ويطلق أهل وادي موسى على الريح المناسب لعملية الذراه تسمية «قَرْن المَذْرِي»، وتستخدم المذراه لعزق الحبوب المختلطة بالقش وذلك لفصل كل منها على حدة. والمذراه تُصنع محلياً وتتكون من عصي تنتهي بشعب كلها مصنوعة من الخشب. وتُشد إلى بعضها البعض بواسطة الجلد. وكان من أمر صنّاع المذاري في وادي موسى، عطية قاسم العمرات ومحمد على الشماسين وخليط عطية النوافله. ويُستخدم خشب البلوط الذي يتواجد شجره بكثرة في منطقة الهيشة وبئر الدباغات (بين وادي موسى والشوبك) والبيضا (قرب بترا) لعمل المذاري، حيث يُقطع ويُجلب بالمجان.

وأثناء «الذراه» يقتصر دور المرأة على «المراحة»، أي فصل «العقدة»، وهي ما خُشن من التبن، عن الحبوب باستخدام أفرع من شجر الشيح أو القيصوم. وتنتهي الذراه بالفصل بين التبن والحبوب. وما بقي من العقدة يتم تنظيفه بواسطة الكريال. وهو إطار خشبي بعرض تقريباً 15 سم وسماك 1 سم تقريباً. تتكون أرضيته من شبكة من الخيوط المصنوعة من الجلد. يترك عقدة الشعير على البيدر أو قد تستخدم كوقود للطابون. في حين أن عقدة القمح تضاف للتبن.

ويطلق على كومة الحبوب الناتجة اسم «الصليبه». وهنا تبدأ «الكَيْالَة» لاحتساب صافي إنتاج الحبوب وتعبئتها في «شوات»، تمهيداً لتخزينها. وأول ما يؤخذ من الصليبية «تصمُد» ويسمى «صاع الخليل» أو «تصمد الخليل». ويخرجونه للفقراء أو لمسجد القرية أو لمبادلته بصنف من الحلاوة توزع على العاملين في «الجُرُن» أي البيدر.

وبعد الانتهاء من حساب المحصول يتم إخراج الزكاة. وزكاة الحبوب هي «تصمُد» عن كل خمسة أمداد. وثمة أسر كانت تذبج رأساً من الماشية أثناء القيام بأعمال البيدر من دراس وذراه وكَيْالَة، ويوزع لحمها على الفقراء.

في وادي موسى، يجلس صاحب الغلّة أمام الصليبية، ويكون متخذاً القبلة وجهةً له، ويقولون: «يجلس مُتَقَبِّل»، وأول ما يستخرج من الغلّة صاعاً من كل نوع من الحب (والصاع يزن (10كغم) ويسمى هذا الصاع أيضاً «صاع الخليل» أو «صاع النبي هارون»، حيث يُعطى لخدام مقام النبي هارون (يقع قرب بترا) وصاعاً آخر يُعطى لحارس المَحْفَر كزكاة، أو يعطى لأفقر رجل في المنطقة. ومن العادات التي كان سكان وادي موسى يمارسونها، أخذ مقدار ضمة اليد من صاع الخليل وعزقها على الصليبية وذلك طلباً للبركة.

تبدأ عملية كَيْالَة الصليبية في وادي موسى صباحاً، أو بعد العشاء إذا كان القمر بدرًا، حيث يُعتقد أن «هذين الوقتين مباركان».

وعند وضع أول صاع في الشوال يقول الكَيْال: «الله واحد»، وعند الثاني، «يُذكر النبي زين»، والثالث «ثلاثة»، والرابع، «أربع ياللي تصلي على النبي»، والخامس، «خمس رسول الله»، والسادس، «ستار الله»، والسابع «بَرَكة»، والثامن، «ياللي تصلي على النبي»، والتاسع، «سَعْد»، والعاشر «ياللي تصلي عالنبي».



ورغم أن زراعة الحنطة والشعير عند بدو الجنوب، كانت تقل في معظم المواسم عن احتياجاتهم، فلا يبيعونها، إلا أنهم كانوا يبيعون صاع الخليل للدواجين (التجار المتجولين) لشراء الحامض حلو والراحة وتوزيعها على الصغار، على سبيل البركة.

تقوم النساء بتنظيف الحب من الحصى الكبيرة والقصب (بالكرّبال) ثم (الغريال) بعدها يتم تقسيم الحب، فيجرشون ما يريدون جرشه منه، ويبيعون منه إذا كان هناك فائضاً ويخزنون ما سيبدرونه في موسم الزراعة المقبل.

التخزين

تُخزن الحبوب في قرية ضانا، في "الخابية" أو "الكوارة". والخابية أو الكوارة عبارة عن بناء داخل المنزل بارتفاع مترين وعرض يتراوح بين مترين إلى مترين ونصف. والمرأة هي التي تقوم ببناء الكوارة من الطين (طين السَّمَقَة التي تحتوي على نسبة عالية من الصلصال). وتستوعب الكوارة من خمسة إلى ستة شوات (500 / 600 كغم).

وفي الشوبك كانت "القلعة" ملاذ الأهالي وما يملكون، وهي مقسمة إلى عقود لكل عائلة عقد تخزن فيه غلتها المنقولة من البيادر بوساطة العُدول المصنوعة من الصوف والشعر. وفي داخل العقود توجد الكواير المصنوعة من الطين والتبن، حيث تفرغ الحبوب في تلك الكواير، وكان لقلعة الشوبك أبواب تغلق لحمايتها.

في وادي موسى، تُخزن الحبوب في "الخرية"، أي القرية المبنية من الحجارة، في "كواير" و"أحواض". تأخذ الكوارة شكل وحجم البرميل المعدني. تبنى من الطين (السَّمَقَة) المخلوط بالتبن، وتتشارك المرأة والرجل ببناء الكوارة التي تتسع لكمية من الحبوب تتراوح بين أربعين إلى ثمانين صاع. تُغطى الكوارة بغطاء مصنوع من الطين والتبن أو قطعة من القماش أو شوال من الخيش، ويترك ثقب في أسفل الكوارة وذلك لاستخدامه في إخراج الحبوب عند الحاجة. وللأسف فقد تم إزالة الكواير من القرية القديمة في وادي موسى وذلك بسبب التمدد السياحي والعمراني. أما "الحوض"، فيبنى من التراب الناعم المخلوط بالتبن. ويأخذ الحوض الشكل المربع أو المستطيل بارتفاع يصل أحياناً إلى نصف متر.

ومعظم الأسر كانت تملك بيتاً يستخدم للتخزين، والأسر التي لم تمتلك بيوتاً كانت تستأجرها مقابل كمية من القمح أو مجاناً.

ويخزن الحويطات حبوبهم في "المطامير"، ومفردها "مطامرة"، وهي عبارة عن حفرة يقومون بحفرها، وعمقها يتناسب مع كمية الحبوب المخزنة. وبعد استخراج التراب من الحفرة يرشونها بالماء حتى تصبح سطوحها الداخلية صلبة وملساء، وتوضع الحبوب في المطامير وفوقها التبن، ثم يُهال التراب فوق التبن. وعندها يقومون بالضغط على "المطامرة" بالأرجل حتى يستوي التراب بمستوى الأرض. ويترك البدو مطاميرهم من دون حراسة، إذ لا يمكن تمييز مواضعها من قبل سواهم. وحفظ البدو غلالهم كذلك في "المُعَر" التي يغلقونها بالحجارة والطين. ويترك الرجل أثر يده بالطين على باب (المغارة)

كختم، ولا يحرسها. ومن التقاليد المرعية عدم كسر ختم المغارة الطيني إلا من قبل صاحبها. وكانت الحبوب التي تزيد عن حاجة الأسر لدى بدو رم، تُخزن في "الطيران". وهي صخور طبيعية تسمى "مَصَن" معروفة في منطقة أم عشرين، وكانت قيم وعادات البدو تحمي هذه المصنّات، وعند حدوث السرقة يتم اقتصاص الأثر ومعرفة السارق. كذلك، خزن البدو محاصيلهم في كواير مستأجرة في مدينة معان.

تنوع في تنظيم العمل

عرف أهالي ضانا نظام "المراعبة"، وفيه يتكفل مالك الأرض بالبذار والفدان، ويتكفل المربي بكافة الأعمال من حراثة وحصاد ودراس وذراه، ويحصل صاحب الأرض على الربع أو الخمس (حسب الاتفاق). وهناك نظام "الشرك"، وفيه يتكفل الطرفان بجميع التكاليف والأعمال مقابل النصف لكل منهما.

إلا أنه ظهر عاملون مقابل أجر غير نقدي، يشتغلون بالحصاد فقط، مقابل "عشراوية قمح" أو عشراوية شعير (بغض النظر عن حجم ناتج المحصول). وكان شيوخ العشائر فقط هم الذين يتبعون هذا النمط من التشغيل.

وبينما لم ينتشر نظام "الشرك" في الشوبك بالنظر إلى محدودية المساحات المزروعة، عرفت المنطقة ككل، عدة أنظمة من التعاون والتشارك في الزراعة. وبالإضافة إلى أنظمة المراعبة المتعددة، هناك نظام "المكاراه"، حيث يقوم مالك الأرض بالحراثة والبذار، فيما يقوم "المكاري" بباقي الأنشطة من حصاد ودراس، مقابل نسبة من الناتج يتم الاتفاق عليها أو عن طريق "المقاطعة"، أي الاتفاق مبدئياً على حصول المكاري على كمية محددة من الناتج لقاء أتعابه.

وعرف نظام "مخادمة" الأرض، خصوصاً لدى فلاحي وادي موسى النشطاء. وهو نظام كان يهدف إلى استغلال أراضي العشائر البدوية. وتعامل سكان وادي موسى عن طريق هذا النظام مع البدو المجاورين مثل الحويطات والنعيمات. وبناء على هذا النظام يحصل مالك الأرض على ثلث الناتج بدون أن يقوم بأي من الأعمال المترتبة على استغلال الأرض. ولم يعرف بدو الجنوب، المراعبة فيما بينهم. وكانت زراعة الغلال لديهم اكتفائية، وفي معظم الأحيان، أقل من الحاجة، مما يضطرهم للحصول عليها، مقابل السمن والصوف.

طقوس

مارس سكان وادي موسى بعض الطقوس التي ارتبطت بالزراعة. ومنها ما يعرف "بزيارة النبي هارون"، فلا يبدأ الفلاح بالحراثة إلا بعد الانتهاء من طقوس زيارة النبي هارون. ينادي أحد كبار الرجال في وادي موسى معلناً أن الزيارة ستتم يوم الخميس (أول خميس بعد يوم الإعلان عنها) وعادة ما يتم الإعلان عن الزيارة في الخميس السابق، فيكون هناك أسبوع كامل للاستعداد للزيارة. تقوم الأسر، رجالاً ونساءً وأطفالاً بالانطلاق إلى الجبل الذي يضم ما يعتقد بأنه مقام النبي هارون على قمة قرب مدينة البتراء. وتبدأ الطقوس بصلاة الفجر، ويتبارى الرجال بإطلاق النار



🌿 زراعة الأشجار المثمرة

ما تزال ضانا تتذكر أنها كانت بستاناً للأشجار المثمرة المروية من عين ضانا وسيلها. ومن الأشجار التي زُرعت فيها الزيتون والتين والعنب والرمان وعلى نطاق أصيق، السفرجل والتفاح والجوز. وزُرع الزيتون في مناطق الحدّ و عين خالد و الطبقات والزبيديّة والصرارة والعاروض. وكل هذه المناطق توجد في ضانا.

والزيتون، في ضانا، أنواع هي:

- الزيتون الرومي: شجرته كبيرة وجذعها كبير وطلعها مستقيم وحبته متوسطة، وسمي بالزيتون الرومي لأنه معمر منذ مئات السنين.
- الزيتون البثني: شجرته عادية وجذعها متوسط إلا أن حبته كبيرة.
- الزيتون العربي.

ويُحوّل الزيتون إلى "رصيص" عن طريق هرسه بالدقّ اليدوي ثم كبسه في وعاء مع الماء والملح والليمون والفلفل الحار لمدة 30 الى 45 يوم حيث ينضج ويصبح جاهزاً للاستهلاك. والبعض يستخدم جلد الأغنام لتخزين الزيتون المكبوس حيث يمنحه مذاقاً خاصاً.

بيد ان الزيتون في المنطقة استُخدم، كما في المناطق الفلاحية، لإنتاج الزيت بواسطة معصرة تقليدية هي "البد" و"المكبس". ويتألف "البد" من حوض حجري تدور فيه عجلة حجرية لهرس الزيتون، ثم يُوضع الناتج في قفاف من الخيش وتكبس بثقل لاستخراج الزيت الذي يقطر مصفىً من خلال الخيش. وكان هناك معصرة "بد" و"مكبس" في مدينة الطفيلة يملكها صالح العوران. ويُحفظ الزيت في جرار مصنوعة من الفخار أو في أنية نباتية هي القرعة المجففة لحفظ الزيت، والتي تستوعب حتى رطلاً من الزيت يُخزّن لمدة سنة، ولاحقاً في صفائح التتلك. والزيت سلعة كان يتم بيعها في الطفيلة والكرك ومعان.

وفي الشوبك، زرع الزيتون في مناطق الجايه والمنصورة والبستان وأبو مخطوب والفجيج. وكان الزيتون يرص للأكل ويعصر في "بدود" في مناطق أبو مخطوب ونجل، أصحابها عواد الهباهبه وحسن الهباهبه وعلي الدعاسين.

أما أشجار التين والعنب والرمان والصبر، فكانت تزرع في منطقتين الأولى حول القلعة، وكانت تُسقى من عين الجايه باستخدام القني (القنوات). وكانت مقسمة على كافة الأهالي. أما الثانية في منطقة نجل وكانت تُسقى من عين العنصر بالقني، ويوزع الماء على العشائر بالدور.

اعتمدت الزراعة المروية في وادي موسى على قنوات المياه التي تنبع من "عين موسى"، وما زالت هذه العين حتى الآن تُسقى جميع بساتين أهالي وادي موسى دون أن تتضب، وكانوا يحفرون لغرس الأشجار في الأرض بواسطة الفأس ويسمونها "القدومة" وبالمجرفة، ويسمونها "الطورية" فيحفرون حفرة صغيرة حول الغرسة ويسقونها حتى تنمو وتثمر. أما الزراعة البعلية، وخصوصاً القمح فمناطق زراعته الحَيّ ومَنْط الحصان والخور وأمّ قزامة، وهي شعاب في وادي موسى.



معصرة زيتون

من بنادقهم على علامات حجرية. وبعد تناول طعام الإفطار والحلويات، يبدأ سباق الخيل حتى الصباح، حيث يعود الزوار إلى منطقة الجميل، وهناك يطارد الرجال بالخيل مرة أخرى، ويتم ذبح الدفدو، حيث تذبح كل أسرة ما أمكنها من ضان أو ماعز، وقد تتشارك بعض الأسر بالدفدو نفسه. وفي اليوم التالي، الجمعة، يبدأ موسم الحراث.

وكانت لعشيرة الطويسات (الطويسية)، عادة خاصة بها، إذ تقوم بزيارة منطقة طويلان قرب وادي موسى مع بداية موسم الحراث وبداية موسم الحصاد. يزور الطويسات، مقام "صيرة"، وهو عبارة عن بناء حجري دائري بسيط يعتقد أنه مقام لصحابي. وهناك يطبخون الجريشة (قمح مجروش مطهو بمريس الجميد، يقدم مع الزيت أو السمن).

وزيارة مقام "صيرة" ومقابر منطقة "عين أمون" (جنوب وادي موسى)، تتم أيضاً بمناسبة بدء إنتاج السمن الجديد الذي لا يؤكل قبل أن يُحرق شيء منه عند المقام ويُذبح خروف الفقراء للعائلة والجيران. وفي منطقة مقبرة العبيدية (قرب دوار الشهيد حالياً)، يُزار مقام مجهول النسبة هناك، ويُطبخ الجريش باللبن، وقت العصر عن روح الحسين بن علي بن أبي طالب، طلباً لمباركة المحصول.

عرس الحويطات

العرس عند الحويطات، مهرجان للفرح الجماعي يستمر أسبوعاً كاملاً، يبدأ بيوم «النَّصَّة» وينتهي بيوم «القرى». ويرفع أهل العرس، منذ اليوم الأول، الرايات، ويضربون اللبالي بالنار، ويُطلق المعزبون والممننون الرصاص، ويشاركون نساءً ورجالاً في حلقات السامر مساءً، وفي سباقات المجن والخيل نهاراً. وأثناء هذه الاحتفالات، ثمة لحظات درامية، في ذروتها تبرز المرأة المسماة «الحاشية»، ترقص بالسيف أو بالعصا أمام صف الرجال المنممكنين في دبكة إيقاعية متصاعدة الانفعالات. ويُعرف مَنْ يقترب من «الحاشية» أن لها الحق في ضربه بسيفها أو عصاها، لكن المشهد لا يكتمل إلا بالمحاولات الجريئة والفاشلة. خلال هذا الأسبوع الممتد على مدار الساعة، يتخلّى الجميع عن التحفظ الاستملاكي إلى الاستملاك الكثيف للأطعمة والحلويات والشاي والقهوة. لكن العرس يمثل نموذجاً للتعاون الجماعي في المشاركة في الجهد والتكاليف.

منذ الصباح الباكر تعجن نساء العرس ويخبزن الشراك بكميات كبيرة، ويعددن وجبة «الخميعة» أو «المجلجة» أو «الرشوف»، ويقدمنها للممننين والممننات، الذين يأتون من تلقاء أنفسهم حالما ترتفع رايات الفرخ. كذلك، يُقدّم الشاي والقهوة و«الحامض حلو» و«قضامة الحمص» على مدار اليوم. أما الممننات فيُخبِرن معهن «الواجب» من الطحين والجريشة والشاي والبن والسكر، ويشاركن بأعمال الخبز والطهي والضيافة. في اليوم السابع، يوم القرى، تكون الذروة في سلسلة طويلة من الرجال والنساء من أهل العريس لإحضار عروسه من منزل أهلها، مصطحبين جهاز العروس، وهو ما يسمى «القطار». وفي الطريق، يمزجون ويطلقون العيارات النارية، ويرافق «القطار» عددٌ من المعجاة والفرسان. وإذا كان منزل أهل العروس بعيداً، يتوقف القطار في الطريق، لدى معزّبين يؤلمون لأهل العرس، يذبجون ويطمون المنسف، واجباً. ويتناول أهل العرس المنسف، مرة أخرى،

وفي وادي موسى ازدهرت زراعة الزيتون منذ القدم، وكان الزيتون يُزرع في المنطقة الواقعة أسفل عين موسى وبالقرب من عين الصدر. عُرف نوعان من الزيتون في المنطقة هي البائيلي والرصاصي. وكان أهالي وادي موسى يزرعون الزيتون بكثرة، ويقسمون إنتاجه إلى قسمين قسم للكبس وقسم للعصّر. والزيتون الذي يكبس يعد كما يعد الرصيص في ضانا، بإضافة الملح والليمون والفلفل الحار. أما القسم الثاني وهو الزيتون الذي (يُعصر) فيقطف ويوضع في الشمس حتى يصبح لونه أسود ثم يجمع ويوضع في أكياس من الصوف، ثم ينقل على الحمير والبغال إلى المعصرة. ويوضع الزيت في علب من الحديد "سطول" ومفردها سطل، ويتسع السطل لـ(15 كغم) من الزيت. وهو سلعة نقدية كان يباع في معان والعقبة.

وكان معدل عدد أشجار الزيتون لكل أسرة في وادي موسى خمسين شجرة. يُقطف الزيتون في شهر تشرين الثاني، ويفضل أن يُمطر الزيتون قبل القطاف، ويقوم جميع أفراد الأسرة بعملية القطاف. وكان الزيتون يستخدم بشكل رئيس لإنتاج الزيت، ويستخدم البدّ لعصر الزيتون واستخراج الزيت. وقد اشتهرت بلدة وادي موسى بوجود أكثر من بدّ. فعلى سبيل المثال كان هناك بدّان في قرية النوافله القديمة التي حُولت إلى قرية سياحية. أحد هذين البدين يعود لسلمان بن نوفل وخليل عطية النوافله والآخر لموسى سلامة وعيسى سلامه النوافله.

ويبدأ تجهيز الأرض لزراعة الخضر بحراثتها على الفدان بواسطة سكة الخشب أو الحديد. في البداية تتم حراثة الأرض بطريقة أفقية ثم بطريقه عامودية، وذلك للمحافظة على ريّة الأرض (أي رطوبتها وخصوبتها) ثم تزرع البندورة في حُفر (5×5 سم) وتُثَقَّب بالعود وتوضع الشتلة وتحمى بحجارة حولها (تسمى كفابير) لمنع الريح عنها لمدة أسبوع. وتُسقى خلال هذه الفترة بكمية قليلة من الماء. بعد أسبوع تزال الكفابير، وتكون الشتلة قد ثبتت في الأرض، فثُف بالتراب وتترك حتى يتم القطاف في نهاية شهر حزيران. وبشكل عام تُزرع باقي الخضراوات بالطريقة نفسها. ولكن تغرس البذور في حالة الخيار والفقوس. أما البصل فكانت تُغرس الرؤوس ويتم التخلص من الأوراق (الضرور) للحصول على الرأس.

ومن أنواع البندورة التي زرعها أهالي وادي موسى هناك البرمندية التي توصف بأنها "ماسكة بعضها"، والشامية وتشبه حبة الكعك، والمصرية ذات الحجم الصغير. أما الخيار، فزُرِع النوعُ البلدي، بينما زُرِع الفقوس المصري ذو الحجم الكبير.

زبيب وقطين ودبس

في ضانا كان الزبيب يصنع كالتالي: يتم وضع زيت(1.5كغم) في طنجرة مع ماء وسكن النار وبطم. ثم يُبدأ علي المكونات. بعد ذلك تحضر عناقيد العنب وتغمس في الطنجرة ثم تستخرج وتشف تحت الشمس. وبعد أن ينشف الزبيب يتم فركه للتخلص مما علق به من أتربة وسكن ثم يخزن في خرابط (أكياس) من القماش.

والقطين والذي كان يصنع في ضانا أيضا كالتالي: يتم إحضار نبات الشومر ثم يفرد على الأرض، بعد ذلك يأتون بالتين وتفتح حباته ثم تقرد على عيدان الشومر تحت الشمس حتى تجف ثم تخزن بعد ذلك في أكياس من القماش.

أما الذبالي فهو تين يترك على الشجرة حتى يجف لوحدة ثم يسقط على الأرض، ويقوم الناس بجمعه وتخبيطه وتخزينه في الخرابط.

كذلك الدبس يتم طبخ الزبيب حتى الاستواء ثم يتم عصره ليتحول إلى دبس ثم يخزن في قعاب من فخار ونفس الطريقة تتبع مع دبس التمر.

وهناك من يذكر انهم كانوا يصنعون الزبيب والقطين من أشجارهم، فتقوم المرأة بعد قطف العنب بغسل العنقود كاملاً ثم تدهنه بالزيت، وتيقه في الشمس حتى يجف تماما ويتساقط الحب فتجمعه، وتحفظه بأكياس من القماش ثم تخزّن بـ "الخوابي"، أما التين فكان يجفف فقط ويحفظ بالطريقة ذاتها التي يحفظ بها الزبيب، والخوابي هي الكوابر ذاتها، تشبه الصناديق -ثابتة وغير متحركة- يصنعها الرجال من تراب السّمقة والتين ويشكلونها على شكل صناديق مفتوحة من الأعلى، ومن الأسفل لها أرجل ثابتة أيضا، وهي بمثابة قواطع بين كل فتحة والثانية وهذه القواطع تشبه خزائن المطبخ، لكنها مفتوحة وليس لها أبواب.

أما الرمان فيقطف في شهر تشرين الثاني، ويجفف في الظل (تحت شجرة مثلاً) لمدة عشرة أيام. أثناء التجفيف يتم ترتيب حبات الرمان بجانب بعضها بعضاً، ولا تكوّم حتى لا تفسد، وبعد ذلك يتم تخزينه في شوالات ليستهلك في غضون سنة.

ولم يهتم العطاطه بزراعة التفاح والسفرجل بشكل كثيف. وعلى الأغلب يُستهلك التفاح في موسمه، وقليل من الأسر تحول بعض الثمار إلى مربي حيث يُقشر ويُقَطع ويُغلي بالماء مع السكر ثم يُبرّد ويحفظ في أوعية زجاجية. ومربي السفرجل يعمل تقريباً بنفس الطريقة. أما الجوز، فيُجمع في أيلول، ويؤكل طازجاً أو يُجفف ويُخزن ليقدّم للتسلية مع الزبيب والقطين في ليالي الشتاء.

وعلى الأغلب، لم تتحول ثمار البساتين ومنتجاتها إلى سلع للتبادل، وإنما كانت تُستهلك من قبل الأسرة. وعادة يتم توزيع شيء من الناتج على الأقارب والجيران والأصدقاء.

دخان هيشي وبندورة بلدية

زرع الناس في ضانا التبغ الذي كان يُقطف ويجفف في الشمس ويغربل ويُخزّن، ويُوضع قليل منه، عند الاستعمال، في غليون أو يُلف في ورق مخصوص، للتمتع بالتدخين.

لكن جميع الأسر في ضانا اهتمت بزراعة البندورة البلدية في البستان أو في "الحاكورة"، وتزرع شتلات البندورة في ضانا في شهر تموز وتقطف في شهر تشرين الثاني. ويمكن استهلاك البندورة مباشرة أثناء الموسم، لكن جزءا منها يتم تحويله إلى قطين التين عن طريق قطع الحبة إلى قسمين وتمليحها وتركها لتجف في الشمس، وتخزن لاستخدامها في فصل الشتاء.

عند وصولهم إلى منزل العروس التي لا بد أن يذبح أهلها ويقدمون المنسف لأنسابهم. ولدى عودة القطار بالعروس، وقبل الزفة، يقدم عشاء القرى وهو المنسف أيضا. وبعد عشاء القرى، يقدم الممننون من الرجال، النقوط لوالد العريس نقداً، أو يكون النقوط العيني لدى الحضور، رأساً أو أكثر من الغنم، وأحياناً من الإبل. وتذبح هذه، في العادة، جميعها، وتقدم في عشاء القرى.

بعد القرى، تُخضّر النساء العروس إلى بيت زوجها، وعندما تطل، تستقبلها النساء الحاضرات بالفناء والزغاريد ويجلسنهما وسطمن ويغنين لها، ثم يعددن طعاما لتتناوله مع زوجها. لكنما هي التي تعد الطعام في اليوم التالي، ومن مواد تحضرها العروس معهما من بيت أهلها كالجريشة والطحين والسمن واللبن الجميد الخ. وفي الغالب، تقوم والدة العروس بزيارتها في صبيحة الدخلة، وتساعد ابنتها في إعداد الطعام وتقديمه للممننات.

🌿 المعاقيد

معقود البندورة: تقوم المرأة بسلق كمية من البندورة ثم تمرسها، وتضع عليها الملح وتغليها على النار ثم تحفظها في "قطرميزات"، وتضعها في "الخابية"، وكانوا يسمون المعقود "أرباب"، وكانت المرأة تصنع أرباب المشمش وأرباب السفرجل، حيث تقوم بتقطيع السفرجل أو المشمش وتضعه في الحلة وتضيف إليه السكر بكمية كبيرة وتصب عليه القليل من الماء ويبقى يغلي على النار حتى يعقد بعدها تحفظه في قطرميزات أو في (جرار) وتغلقها بإحكام، وتخزن للشتاء ولظروف القحط والجذب. وكانت النساء تقوم بإعداد الزبيب، والقطين ودبس العنب ومعاقيد المشمش والرمان، والدراق، والعنب والانجاص، تغلي ثمار المشمش، الرمان والدراق، العنب، الانجاص، وكل على حده، يغلي مع السكر جيدا، ويحرك بالمثلث حتى يصبح متماسك جدا ويوضع على السدر وبعد أن يبرد يخزن في قطرميزات.

🌿 في قرية القادسية

ظلت فروع العطاطة في القادسية من النعانه والخوالده والخصبه، تنتقل في الصيف والربيع إلى الحقول والمراعي في مناطق البقعة وذرّاع ابن صالح و شجرة الطيارة وبر المراعي ووبر العودات. وهي مناطق قريبة من القادسية. وكانوا يشنون في ضانا الدافئة والخصبية بنباتات الرعي. ومارست، بالإضافة إلى الزراعة البعلية التقليدية (الحبوب والبقوليات) ألوانا أكثر تنوعا من الزراعة المروية بمياه العيون والسيول. ومنها الخضروات كالبندورة والخيار والكوسا والفلفل الحار والبصل والباميا والفاصوليا والمقائي كالفقوس والبطيخ والشمام، وكروم الزيتون والتين والعنب، والفواكه كالأجاص والتفاح والدراق. ومنذ وقت بعيد، كانت الأرض المفلوجة بالفأس والمجرفة في القادسية، تُسقي من نبع "السيول العلياني" الموجودة في جبل قرب ضانا بواسطة "سواقي"، وكذلك من "العين العاصي" أسفل ضانا أما السيل "التحتاني" فللبساتين.

🌿 المواشي

في الجنوب، كما في سائر أنحاء شرق الأردن، كانت قطعان الضأن والماعز، وسيلة رئيسية للإنتاج أكثر منها موضوع استهلاك تُربى للاستفادة من منتجاتها من الحليب ومشتقاته والصوف والشعر، وتستخدم مخلفاتها وقودا. أما لحومها، فهي مصدر للغذاء غير المتكرر يوميا، بل في مناسبات ضيافة الأبعاد الأفراح والأتراح والأعياد الدينية. أما البقر، فله مهمة إضافية هي الحراث والدراس.

🌿 أنصاف بدو

في المكان الثاني حلت عند العطاطة تربية قطعان المواشي، وكان تعداد القطيع يصل إلى مئة رأس كمتوسط، وفي أشهر الخريف والشتاء كانت القطعان تبقى في ضانا المنخفضة وجوارها، رفقة العشائر التي تطلب الدفء وتتشغل بزراعة الخضروات والاعتناء بالأشجار والكروم، بينما كان الحراثون، وحدهم، رفقة عدد محدود من النساء "الطهاوية" اللواتي يطهين الطعام لهم، يخرجون بين أيلول وتشرين الثاني، إلى الحقول في المناطق المرتفعة لحراثتها. وفي تلك المناطق كان الحراثون يحتمون

بالمغارات من البرد القارص، وفي أشهر الربيع والصيف، يخرج الناس بمواشيهم إلى المناطق المرتفعة في البقعة وذرّاع ابن صالح والدعجانية.

إذا كثر عدد الأغنام لدى أي فلاح في ضانا كان يعين لها راعيين، أما إذا كان العدد متوسطاً فكان يعين راعياً واحداً، يحصل مقابل عمله لمدة الموسم على "قطيم" و 10 شياه بالإضافة إلى انه كان يعطى منايع يذهب بها إلى أهله لكي يستفيدوا من سمنها ولبنها وصوفها وكذلك له كسوة وتشمل اللباس والحذاء. وفي الموسم كان الراعي يعود بأغنامه إلى بيت صاحب الغنم ليتم حلبها أما إذا انتهى موسم الحلب فان الراعي يعزب مع الحلال أي يبقى في البر ويتم إحاق الأكل له من قبل صاحب الغنم.

وكان الميل قويا لتربية الماعز (يطلق عليها تسمية السمرا، ويُطلق على الضأن البيضاء). وكان عددها يتراوح بين عشرة رؤوس عند بعض الأسر إلى مائتين عند أخرى. وربت أسر البقر من رأسين إلى ثلاثة رؤوس في المعدل. كانت الأسر التي تملك أعداداً كبيرة من الماشية تتخذ راعياً من البلد، إذا لم يكن هناك فرد في الأسرة يستطيع القيام بعملية الرعي. وعلى الأغلب تعتبر الأعداد كبيرة إذا ما تجاوزت الـ 150 رأساً. حيث يقوم الراعي بالاهتمام بالماشية لمدة عام كامل مقابل "شُرط" وعادة يكون سخل (صغير الماعز) أو خروف عن كل عشرة رؤوس من الماشية. وكان الرعي يتم في منطقة البرا وهي المنطقة المحصورة بين القادسية والشوبك وضانا، أو في وادي ضانا إلى الغرب من القرية. أثناء موسم الحلب تعود الماشية كل ليلة إلى البيت، وعند الانتهاء من الموسم كان بعض الرعاة يُمرّحون (بيبتون) في الخارج لفترة من ليلتين إلى خمس ليال.

أما الأسر ذات العدد قليل من الماشية فتجمع أغنامها مع راع من البلد بنفس الشرط (أي سخل أو خروف عن كل عشرة رؤوس) مع التكفل بمعيشة الراعي من غذاء وكسوة. بعض الأسر التي تملك عدداً قليلاً من الماشية كانت تستخدم نظام "المرايحة"، (أي أن الرعي يكون مسؤولية فرد من كل أسرة يجمع الغنم ويرعى بها لعدد من الأيام يتناسب مع عدد أغنامه). ويسود هذا النظام في الشوبك حيث القطعان العائلية قليلة العدد، ويتم اعتماد برنامج "سُرّحة"، بحيث يقوم أصحاب الغنم هم بأنفسهم بـ"السريحة" بالتناوب بين أصحاب الأغنام، ويتحمل كل منهم أياماً من السريحة بقدر عدد أغنامه.

ركّز سكان وادي موسى على تربية الماعز بشكل رئيسي والضأن بشكل أقل. وكانت الأسر تُربي حوالي عشرة رؤوس بالمتوسط لسد حاجة الأسرة من مشتقات الألبان والسمن، بينما تصل أعداد قطعان الأسر المعتمدة على الماشية كمصدر اقتصادي رئيسي، إلى أربعماية رأس. ولم تتميز عشيرة عن غيرها في تربية نوع معين من الماشية.

كان فتيان وفتيات وادي موسى هم المكلفون بماشية الأسرة. يبدأ الفتى يومه في الصباح الباكر حيث يقود الماشية إلى المراعي القريبة التي تنبت فيها شجيرات الشيح والأعشاب البرية. ويتخلل اليوم أخذ الماشية إلى عين الماء للشرب، ويستمر الرعي



يخف إنتاج الأغنام من الحليب. ويُعزَّب رعاة وادي موسى في هراية (كهف) في منطقة باب السيق والبيضاء خلال فصل الشتاء. أما في فترة جراث العفير أي مع بداية شهر أيلول فيتم التعزيب إلى الشرق من بلدة وادي موسى، حيث يبني الرعاة مبان حجرية تأخذ الشكل الدائري تسمى "الصيرة". ويستمر التعزيب حتى شهر آذار حيث يبدأ مربي الماشية بالتحرك إلى مناطق التصيف بين وادي موسى والشوبك وبسطة (منطقة الشراه).

كان أغلب الفلاحين في وادي موسى يربون البقر، ويزرعون الكرسة لغذائها، وكانت ملكية الأسر من الأبقار تتراوح بين ثلاث إلى خمسة عشر بقرة. وهي أعداد تتجاوز الحاجة إلى استخدامها في الحراثة والدراس، إلى إنتاج الحليب للاستهلاك العائلي وتصنيع المشتقات ما عدا الجميد الذي يُعمل من حليب الماعز السمرا. وكان البقر مفضلاً عند الأسر التي تملك أرض سقي أسفل عين موسى.

موسم الحمض

ولدى البدو موسم رعي سنوي يسمى "الحمض"، ويقود الراعي الماشية خلاله إلى مرعى جديد حيث تنمو حشائش ونباتات مثل الحمض والروث والعجرم والشعرات والرغيلة والقضاقض. ويستمر موسم الحمض ويستمر لعدة أيام. ومن أهم مناطق الحمض الخودعية وأم قطيفه والديانة والتي تقع إلى الجنوب والجنوب الشرقي من قرية جُرف الدراويش. والحمض يمكن أن ينمو في أي وقت من السنة ولكنه يُفضل في فصل الشتاء. ويحرص البدوي على استفادة أغنامه من موسم الحمض، لتنويع غذائها ووقايتها من الأمراض.

الإبل

ويربي البدو الإبل لاستخدامها في التنقل، ويُشرب حليب الإبل طازجاً، ولا يستخدم في إعداد الجميد أو السمن الخ، ولكن يتم استهلاكه أولاً بأول كوجبة أساسية، باعتباره غذاءً كامل العناصر. ويشكل عام كانت الإبل تُترك لترعى بدون راع وتُسمى "إبل هَمال". ويتفقد مالك الإبل إبله بين الحين والآخر، بينما هي تبحث عن غذائها من نباتات الصحراء وأهمها المرار والشوك. وعادة، توسم الإبل بوسم القبيلة الخاص. وكانت قيم البداوة تمنع الاعتداء على الإبل التي ترعى بعيداً عن أصحابها.

عند البدو اختلفت الإناث برعي الأغنام، بينما اختلف الذكور برعي الإبل والاهتمام بها. وإذا رزق أحدهم بأنثى يقولون له: "جَنك زويعة غنم"، وإذا رزق بذكر يقولون له: "جَاك زويعي بل".

ورغم أن بدو الجنوب، امتلكوا قطعان الماشية من سمار وبياض، فإن امتلاك الإبل هو معيار الأصالة البدوية، وهو الذي يميزهم عن الفلاحين المستقرين أو شبه المستقرين، وهي ميزة سياسية، فالجمال هو أداة الترحل في الصحراء، وبالتالي هو أداة التحرر من سطوة الدولة. وبالمقابل، تتيح الإبل، القيام بالغزو وتقديم خدمات النقل، وهي احتكار بدوي. ويتميز البدو فيما بينهم بعدد الإبل التي يملكونها، والأسرة العادية تملك حوالي عشرة رؤوس، بينما تملك الأسر الأقوى بين مئة رأس وثلاثمائة رأس منها.

من الصباح حتى الغروب، وتُحلب الأغنام قبل خروجها وبعد عودتها. وعند خروجها يقولون "الغنم سَرَحَتْ"، وعند عودتها لشرب الماء يقولون "وردت" ولدى رجوعها للمبيت، يقولون "وجَّهت". وتسمى الحلبة الواحدة عندهم "وَجْبَة". وكان الأولاد والبنات يأخذون طعامهم معهم إلى المرعى، خبزاً وبنودرة عادة. وفي الأغلب كانوا يعودون للبيوت في منتصف النهار، ليأكلوا ما توفّر من طعام مثل الزبدة و اللبن و الرائب أو وجبة مطبوخة من الوجبات المعتادة.

وقد ترعى الفتاة التي لم تتجاوز الثلاثة عشر عاماً الماشية، وكان الاهتمام بـ"البهَم" أي صغار الضأن والماعز مهمة الفتاه الصغيرة التي تُسمى "لحوقة". ولا يعتمد البدو العلف للمواشي، أما الهرمة منها وحديثة الولادة والعاجزة عن الحركة، التي لا تخرج للمرعى، فتُطعم كل منها حفنة من الشعير. ويسمون هذه الطريقة (التحقيق). كما لا تحتاج الأبقار إلى رعاة، فلم تكن تبتعد عن أماكن السكن، وكانوا يتركونها ترعى وحدها، وتأكل من بقايا النباتات ومن حشائش الأرض بالإضافة إلى البرسيم.

عندما يكون القطيع كبيراً، أو عندما تُجمَع ماشية الأسر في قطيع واحد شتاء، يصبح ضروريا الوصول إلى الكلاً في مناطق أبعده. وهو ما يسمى "التعزيب"، حيث يبيت الرعاة مع الماشية بعيداً عن القرية. وكان التعزيب يبدأ بعد شهر تشرين الثاني حيث



حليب الإبل ولحمه

يشكل حليب الإبل الطازج مع الخبز العويص (العريود) الساخن، وجبة أساسية لدى البدوي في كل الأوقات. ويُعدّ ذبح ناقة أو قاعود فعل تكريم مميز للضيف. ومن النادر أن يُستخدم لحم الإبل في المنسف، لكنه يُطهى على صورة من الصور التالية: "المقطوطة" وهي لحم نياق مطبوخ بشحمه في الصباح مع البهارات. ويقدم مع خبز الشراك. و"الكبسة"، ولإعدادها، يتم "حَمَت" اللحم (أي جرمه) وتسفيحه في شحمه. وبعد نضوجه جزئياً يتم غمره بالماء وإنضاجه، ويضاف الرز مع البهارات وهريس البندورة أو البندورة المقطنة. وقد تطبخ كبسة النياق من دون بندورة، لكن مع حب الحمص والرز والبهارات الخاصة بالرز البخاري.

وعندما يكون هناك فائض من لحم النياق، يتم حفظه على هيئة ما يعرف بـ"الهميط"، حيث يتم "حَمَت" اللحم، ثم تحميره في شحمه ثم فرده وتجفيفه ووضع في أكياس خيش. ويمكن حفظ اللحم، هكذا، لمدة تتراوح بين شهرين وثلاثة أشهر.

ومن المبادئ الاجتماعية-الخيرية التي ارتبطت بتربية الماشية نظام المنايح، فالشخص الميسور يُعطي الفقير عدداً من رؤوس الضأن أو الماعز (رأس أو رأسين) في بداية موسم الحلب وذلك للاستفادة من إنتاجها من الحليب ومشتقاته وعادة تصيح هذه أعطية دائمة فلا تسترد. وفي بعض المواسم كان الفقير، حسب هذا النظام، يجمع عدداً من الماشية يصل إلى خمسة عشر رأساً.



وهناك، في وادي موسى، نظام "العدايل"، وفيه يمنح "الشاوي" (مالك المواشي الكثيرة) الشخص المحتاج عدداً من الأغنام قد يصل إلى عشرة ليستفيد من إنتاجها من الحليب ومشتقاته ومواليدها الذكور، بينما تعود مواليدها الإناث إلى الشاوي. وهناك "شاة الوحدة" التي تُعطي كزكاة للفقير ولا تسترجع. وهناك نظام الشراكة حيث يفوض المالك راع بأغنامه، مقابل النصف في الناتج من مواليد وحليب ومشتقاته وصوف وشعر.

ومن أساليب المشاركة الرعوية، ما يعرف بـ"الفلاج"، ويسمى أيضاً "الخدامة"، حيث يقوم شخص بأخذ عدد من رؤوس الأغنام من أحد أصحاب المواشي، ويأخذ ثلث إنتاجها من الحليب ومشتقاته، أما باقي الإنتاج مع إنتاجها من الصوف والمواليد فتكون كلها لصاحب المواشي.

طعام البدو

لم يعرف بدو الجنوب، الرفاهية والتنوع في أصناف الغذاء اليومي. وكمثال، نجد أن بدو منطقة وادي رم، يتناولون إفطاراً تقليدياً يتكون من الخبز (شراك أو عريود) مع سمن أو زيت أو زبدة. وفي الربيع يضاف الحامض، وهو لبن المخيض المنزوع الثمرة. وبحلول منتصف النهار يتناول البدوي، الطعام نفسه أو الجريش المطبوخ باللبن مع الزيت أو السمن. وفي العشاء، تتمثل الوجبة المعتادة في "الخميرة". وهي خبز عريود أو مله يُفت ويُمزج بالحليب ويُضاف إليه السمن أو الزيت. وللغداء والعشاء، يكون "الرشوف" امتيازاً، وهو طيخ جريش القمح والعدس والبصل باللبن والزيت أو السمن، ويفت فيه خبز الشراك.

لا يأكل بدو الجنوب اللحم إلا في المناسبات أو عند الضيافة، حين يطهى المنسف أو الهفيت، أما في الأوقات العادية



الصاع - بيت قاقيش

موسم الحليب في الجنوب

يبدأ موسم الحليب في نهاية فصل الشتاء، وخلال فترة الحلب تعود الأغنام يومياً إلى مكان سكن الأسرة. وتُحلب الأغنام مرتين، في الصباح والمساء من قبل النساء فقط في أوان تسمى قُعب (إناء فخاري مُزوّد بيد لولبية تصنعه النسوة محلياً من الطين المشوي). وعادة لا ترافق عملية الحلب أي أناشيد أو أغان، وتتم العملية بهدوء لكي يُبارك الله في الحلال والحليب، وكانت العادة أن يتم ربط الضأن أثناء الحلب بالزريق (وهو حبل صوفي تربط به الماشية من الرقبة).

بعد الحلب تضع النساء الحليب في "سقا" وهو السعن في أماكن أخرى ويصنع من الجلد، لكي يروب فيصبح "عبيب" (الغبيب هو الحليب الرائب وهو مزيج من اللبن والزبدة). ثم يحمل "السقا" على "ركاية" (ثلاثة أعمدة من الخشب تنصب على شكل مثلث). وتقوم المرأة بالنفخ داخل السقا لكي يسهل خضّه، ثم تبدأ بالخض حتى يتم فصل الزبدة عن اللبن. والخض يتطلب تحريك السقا بشكل مستمر إلى الأمام وإلى الخلف. وتستغرق عملية الخض ساعة على الأقل.

أثناء الخض، يُضاف الماء البارد إلى السقا، ما يساعد في "تجيبيل" الزبدة أي تكتلها ثم استقرارها في قاع السقا، ويوضع المزيج واللبن في "صحفة" (وعاء من الفخار أو النحاس)، فتطفو الزبدة إلى أعلى الوعاء، ثم يتم تعصيرها من اللبن ووضعها في مزبد من جلد ماعز تم تنظيفه ودباغته وطلاؤه بالدهن وتجفيفه مسبقاً خصيصاً لحفظ الزبدة. بعد ذلك تُحفر للمزبد حفرة في الأرض يُحفظ فيها على أن يبقى "قم المزبد" أي فتحته العلوية خارج الحفرة لتوضع فيها الزبدة أولاً بأول.

أما اللبن فيتم تفرغته في طنجرة كبيرة من النحاس، توضع على النار حتى يسخن الحليب، وينفصل "الميص" أي المصل عن اللبن. ثم يُصب اللبن في "خريطة" وهي كيس من القماش. وتُغلق "الخريطة" وتوضع بين حجرين مناسيين، لتتم تصفية "الميص" من اللبن، وعندها يصبح لبناً كثيفاً يسمى لبن "مسهي". بعدها يُعجن مع الملح، ثم يُشكّل في كرات صغيرة تسمى (جعاجيل). بعد ذلك تُفرد "الجعاجيل" على قطعة من القماش تحت الشمس لكي تجف تماماً وتصبح صلبة، حينها تصبح جميدا، يخزن في خرائط قماشية أو أوان فخارية مغلقة.

وفي طريقة أخرى لإعداد الجميد، تُوقد نارٌ هادئة مدة عشر دقائق تحت اللبن المنزوعة زبدته، فيخرج المييض من اللبن المتكثف، ويسمى حينها (ججيب)، يوضع "الججيب" في "خريطة" من القماش الأبيض يومين إلى ثلاثة أيام يتم خلالها تبديل الخريطة، بعدها يوضع "الججيب" في كيس مخصص لتصفيته من المييض ويسمى اللبن الناتج حينها "الملط"، ويُرش عليه الملح، ويُترك أسبوعين تقريبا بعدها يتم تفرغته في صحن كبير من النحاس ويُعجن، ويشكّل في كرات متوسطة "جعاجيل" ومفردها "جعجول"، تُجفف في الظل فوق قطعة من القماش أسبوع تقريبا، ثم توضع في الشمس عدّة أيام، بعدها تجمع في "خرايط" كبيرة تزن الواحدة منها أكثر من 100 كغم.

ويصنع السمن بوضع الزبدة في طنجرة من نحاس على النار حتى تغلي الزبدة، وفي الأثناء تتم إضافة المطيبات من الأعشاب البرية عليها، ثم يُضاف قليل من "الجريش" للتخلص من الشوائب التي علقّت بالزبدة ومن الحموضة أيضاً، ثم يُزال السمن من على النار حتى "يزكّد" أي يستقر الجريش في قاع الطنجرة، ثم "يزل" السمن أي يُسكب بتأنٍ وعناية في "مرو" وهو وعاء من الجلد. وبعد أن تقوم المرأة بجمع عدد من المزابد تقوم بتفرغتها في قدر النحاس، وتوقد تحتها نار هادئة وتحركها بـ"المثوار" وهو أداة خشبية حتى تذوب، ثم توضع فوقها قليلاً من الجريشة، وعندما تبدأ الزبدة بالغليان توضع فوقها: (حواجة) وهي مجموعة من الأعشاب لغايات النكهة واللون، وتتركها تغلي حتى تنضج الجريشة، وتترسب الجريشة والحواجة في أسفل القدر، وهو ما يشكل "القشدة"، أما السمن فيترك حتى يبرد، بعدها تقوم المرأة بتفرغته في وعاء جلدي مخصص لحفظ السمن ويسمى "المدهنة"، ويكون قد دهن من الداخل بـ"أرياب التمر" أو "أرياب العنب" أي معقود التمر أو العنب. وتحفظ "المدهنة" بالطريقة نفسها التي يحفظ فيها "المزبد". وعادة كانت المرأة تضيف قليلاً من الدبس إلى السمن أثناء وجوده في "المرو" حيث ينشربه الجلد فيعطي نكهة طيبة للسمن.

كانوا يصنعون الجبنة الحلوة فقط، فتوضع كمية من الحليب في وعاء ويضاف إليه السكر ثم تحضّر "المساء" وهي كرة صغيرة الحجم تستخرج من معدة صغير الماشية الرضيع قبل أن يأكل العشب، وتجفف في الظل ويرش عليها الملح. تؤخذ كسرة صغيرة من "المساء" وتُلف بقطعة من الصوف وتحرك داخل الحليب حتى تذوب تماماً ثم تتراح قطعة الصوف جانباً. يُغطي الحليب ويُترك 10 دقائق، ويكون قد تماسك قوامه وأصبح جبنة فتقدّم وتؤكل فوراً، ولا تخزن.

حليب النياق غذاء كامل ومصدر للماء « يَدْخُلُ وَلَا يَدْخُلُ عَلَيْهِ! »

تمدنا أبحاث حديثة عرضها مختصون، بالإجابة الوافية على السؤال حول قدرة البدوي على الاكتفاء لفترات طويلة، بحليب النياق، كمصدر غذائي ومائي وحيد في صحراء قاحلة وجافة وحارة. والبدوي أحياناً قد يضيف إليه تمرّاً أو جراداً محمصاً أو "عرايبد الخبز" (وهو الخبز على الجمر مباشرة)، لكن حتى من دون هذه الإضافات، تبيّن أنه يمكن للإنسان أن يعيش على حليب النياق وحده.

يقول البدو إن حليب الإبل "يَدْخُلُ وَلَا يَدْخُلُ عَلَيْهِ"، أي أنه يغني عن غيره من الأغذية. إلا أن البدوي يحتاج، في هذه الحالة، إلى تناول عدة لترات منه يومياً. وهي تكفي لتلبية جميع احتياجات الإنسان من السعرات الحرارية والدهون والبروتين والكالسيوم. ومن أهم المزايا التي تخص حليب النياق دون غيره من ألبان الحيوانات الأخرى، احتواؤه على مركبات ذات طبيعية بروتينية كالليزوزيم ومضادات التخثر ومضادات التسمم ومضادات الجراثيم والأجسام المضادة وغيرها.

ولإنتاج الإبل، النياق، قدرة فائقة على إنتاج الحليب تتراوح ما بين 3 إلى 25 لتراً في اليوم في المراعي المروية، وما بين 3 إلى 15 لتراً في اليوم في ظروف الصحراء، بمتوسط إنتاج يومي للناقة، بين خمسة وسبعة لترات.

حليب النياق أبيض اللون، ويتنوع مذاقه من الحلو إلى الحاد والمالح، وذلك بحسب عُمر الناقة ومرحلة إنتاج الحليب ونوع العلف وطبيعة الماء الذي تشربه. ويسمى الحليب عند حلبه مباشرة من ضرع الناقة بالحليب "السّخن"، وهو حليب ترتفع فوقه رغوة لذيذة. والبدوي يستطيع، لتعوده على ذلك، شُرْبَ حليب النياق حاراً أو بارداً.

لكن يُنصح شربه، لأول مرة، بشربه بارداً لكي لا يصاب بالإسهال. وخثرة حليب الناقة أكثر طراوة من خثرة حليب البقرة، ويكون لبنا الناقة أبيض اللون وخفيفاً. ولا يعتبر ملائماً للشرب، حتى لصغار الإبل، بل يسكب على الأرض. وليس لحليب النياق ثمرة من الرُّبْد كحليب البقر والغنم، ولكنه يحتوي على دهن يسمى "جبو"، ينوب مناب الزبد، وهو أخف من السمن.

ومحتوى حليب النياق من سكر اللاكتوز والأملاح، يتحكم بدرجة حلاوته. فعندما يكون سكر اللاكتوز عالياً يكون الحليب حلواً، وعندما ينخفض يكون مائلاً للملوحة. أما المحتوى الملحي لحليب النياق، فيعتمد على كمية الماء الذي شربته الناقة ومرحلة إنتاج الحليب، وينخفض في حليب النياق العطشى حيث يكون حليها مالحة، نتيجة زيادة تركيز كلوريد الصوديوم وانخفاض فوسفات الكالسيوم والمغنسيوم.

مفارقة

تتخفف نسبة الماء في حليب النياق حيث تصل إلى 84% في الظروف الطبيعية من توفر ماء الشرب. بينما تزيد نسبة الماء لتصل إلى 91% في حالة شح الماء وعدم توفره للإبل. وتعد هذه إحدى مميزات الإبل في تأقلمها مع الظروف الصحراوية القاسية وضرورة توفير الغذاء والماء لمواليدها في تلك الظروف. ويعود انخفاض نسبة المواد

الصلبة هنا، إلى نقص تكوين الدهن في حليب النياق العطشى. والنسبة العالية من الماء فيه والتي تتراوح بين 84% و 91% ليست متوفرة في أي نوع من الألبان الأخرى. والمسؤول عن هذه الخاصية، هو هرمون (البرولاكتين) الذي له دور في عملية دفع الماء في ضرع الناقة لتزيد كمية المياه في الحليب. ولوحظ أن هذه العملية تتصاعد في الإبل كلما اشتد الحر وشحت المياه التي يحتاجها مولودها الرضيع. ويفيد البدوي العابر معها في الصحراء من هذه الخاصية للحصول على كميات متزايدة من الماء ليطفئ ظمأه. وحكمة الطبيعة تمنح صغار الإبل حليباً خفيفاً مشبعاً بالماء في الصحراء، ثم عندما تكون النياق حول موارد الماء، يعود الحليب ثقيلاً، لكي يغذي الصغار. ويستفيد البدوي من هذه المفارقة الطبيعية.

يتميز دهن حليب النياق باحتوائه على نسبة منخفضة من الأحماض الدهنية غير المشبعة مقارنة مع حليب الأبقار، وبارتفاع نسبة حمض اللينوليك الدهني المهم في تغذية الإنسان.



معان مدينة وواحة

قام محور اقتصاد مدينة معان، تقليدياً، على كونها محطةً لقوافل التجارة والحج ومركزاً تجارياً لإقليم الجنوب. وهما نشاطان تطلبا استقراراً دائماً متيناً، وعلاقات داخلية حضرية فرضها اقتصاد التجارة والخدمات، وحولت أهالي معان إلى حضر يقطنون بيوتاً متجاورة، ويتاجرون مع حواضر الشام وفلسطين، ويمارسون أعمالهم في سوق مشيدة دائمة، ويلتقون في مقاهٍ عامة تستقبل، أيضاً، زوار المدينة الذين قد يبيتون في خانات بالأجرة. ومنذ العام 1908، منح اعتماد معان محطة رئيسية للخط الحديدي الحجازي، المدينة، طابعها الحضري الكامل، ووسّع بنيتها السكانية لتشمل عوائل تجارية قدمت من مدن رئيسية أخرى. (وقد تأثرت مدينة معان سلبياً، وتراجعت إلى بلدة ريفية كبيرة بسبب تراجع دورها كمحطة مواصلات ومركز تجاري إقليمي).

لكن مدينة معان، المعتمدة على اقتصادها التجاري والخدمي، كانت أيضاً واحةً زراعية سمحت لأهالي معان بممارسة قدر اكتفائي محدود من زراعة الحبوب وتربية الماشية، ثم التمتع بـ"القصايل" (البساتين) الخاصة بالأسر التي عُدت منتزهات عائلية ووحدات إنتاج للخضار والفاكهة للاستهلاك العائلي غالباً.

تقوم مدينة معان على موضع من هضبة الحماد الممتدة من وادي السرحان حتى مشارف صحراء النفوذ في الجزيرة العربية. وتتكون هذه الصحراء من أراضي سهلية تغطيها حجارة وصخور سوداء من أصل بركاني. وقد شهدت هذه المنطقة ثوران براكين قبل ملايين السنين. وكانت هذه الأراضي مغمورة بالمياه، وتؤكد على ذلك المستحاثات والأحافير التي توجد في منطقة مناخ الشيدية.

بديل عن الخضر والفواكه

يعتبر حليب النياق غنياً بفيتامين ج بكميات تزيد بثلاثة أضعاف عن محتواه في حليب البقر. كذلك تزيد نسبة فيتامين ب1 وب2 في حليب النياق، عنها في حليب الضأن والماعز. وتعد هذه ميزة غذائية للبدوي الذي لا يستطيع الحصول على احتياجاته من هذه الفيتامينات من الخضر والفواكه.

وقد وُجد أن نسبة (الكازين) في حليب الإبل تصل إلى 70 بالمئة من البروتين) بدلا من 80 بالمئة في حليب الأبقار) مما يجعله سهل الهضم والامتصاص، ونقل نسبة الدهون في حليب النياق عنها في حليب الأبقار، كما أن حبيبات الدهن في الأول أقل حجماً منها في الثاني مما يجعلها سهلة الامتصاص والهضم، ما يعطي حليب النياق خصائص تؤدي إلى تخفيف الوزن .

وقد وجد أن حليب النياق يحتوي على مواد تقاوم السموم والبكتيريا والفطريات، وعلى نسبة كبيرة من الأجسام المضادة المقاومة للأمراض، وبالأخص للمولودين حديثاً. يحتفظ حليب النياق بجودته وقوامه عند درجة حرارة 4 مئوية لمدة 12 يوماً، في حين يفسد حليب الأبقار خلال 36 ساعة عند الدرجة نفسها. ويعود السبب في ذلك إلى احتواء حليب الإبل على مواد توقف نشاط البكتريا المخمّرة لسكر اللاكتوز. ولهذا يلاحظ أن معدل الزيادة في حموضة حليب النياق بطيء. كما يحتوي على الأحماض الأمينية الهامة مثل (الميثايونين والفالين والأرجنين والليسين والفنيل الانين)، وعلى نسبة عالية من (الألبومين والجلوبولين).

تَنجُ بالليل؟.. اشرب لبن

ومن الشائع في التقليد العربي، استخدام حليب النياق كوصفة في علاج أمراض عديدة، خصوصاً للأمراض الصدرية وضبط معدل السكر في الدم.



يسود مدينة معان وجوارها مناخ صحراوي، حار صيفاً وبارد شتاءً، بفارق حراري كبير بين الليل والنهار، ويتراوح معدل الأمطار السنوية فيها ما بين 100 و150 ملم، لكنها تشهد، بين الحين والآخر، فيضانات عارمة للسيول والأودية بسبب هطل أمطار غزيرة في مناطق جبال الشراه. وتتأثر مدينة معان برياح صحراوية جنوبية شرقية صيفاً، وبرياح غربية شتاءً، مما يؤدي إلى تساقط الأمطار.

ومع هذا فهي غنية بالمياه الجوفية، فإذا ما حفرت الأرض أمتاراً قليلة، خرج منها ماء عذب متدفق، مما حدا بأهالي معان لحفر آبار عِدَّة والإفادة من المياه الجوفية في شتى مناحي الحياة، خاصة الزراعة. وعلاوة على ذلك، استفادت معان من أنفاق "الضواوي"، وهي أنفاق مائية مزودة بفتحات تهوية ومراقبة تسمى الضواوي. وتمتد هذه الأنفاق النبطية- الرومانية من جبال الشراه ورأس النقب لتصل إلى بركة الحمام في شرق المدينة.



يمر من مدينة معان سيل الشامية الذي يقع شمال المدينة، وسيل معان الذي يقع جنوبيها. وكلاهما يفيضان بين الحين والآخر، ويتسببان بخسائر وأضرار في البنية التحتية وممتلكات المواطنين.

اشتهرت معان بزراعة الأشجار المثمرة كالتين والعنب والنخيل والمشمش والقراييص (الأراضية أو الخوخ) والرمان. وكانت توجد في معان واحات غنّاء، تكثر فيها أشجار النخيل. وما زالت تشهد على ذلك أشجار نخيل مُعمّرة، كما توجد فيها حتى الآن "قصيلتان" هما "قصيلة" الحجازية و"قصيلة" الشامية وقد سُميتا بهذا الاسم لأن الأولى تقع باتجاه بوابة الحجاز والثانية تقع باتجاه بوابة الشام.

الزراعة البعلية

زرع أهل معان، بعلًا، القمح والشعير والعدس والحمص والكرسنة والذرة في منطقة جبال الشراه، وفي مناطق الفوارة والصدقة ودوسيل والفرذخ وإيل والنقب. أما الزراعة التي اعتمدت على الري باستخدام "القني" الترابية، فكانت زراعة البندورة والخيار والفقوس والدخان والبطيخ والكوسا والرجلي (رجلة جاموس) على عين ماء الفوارة التي تقع شمال قرية قرين، وجميع هذه المناطق تقع خارج مدينة معان، وهي مناطق تجمعات سكنية لعشائر النعيمات والحويطات. أما داخل مدينة معان فكان يزرع النخيل للاكتفاء الذاتي في منطقة الشامية وجنوب شرقي منطقة الطور، بالإضافة للزراعة المروية للخضر وأشجار الفاكهة في القصائل التي كانت تروى بوساطة القني (القنوات) من بركة الشامية وآبار في منطقة الطور. فعلى سبيل المثال كانوا يزرعون البندورة والكوسا والفقوس والبطيخ والشمام والزيتون والعنب والتين والسفرجل والمشمش واللوز في حي أبو بكر الصديق، سقيًا بالسطول من بئر حسن اخو عميرة في منطقة جباد. وكانوا يشتهرون بزراعة "القرايس" (القراص) التي تشبه الكرز لكن لونها أسود.

أما بالنسبة لزراعة الحبوب فكانت تتم في الشراه، على مسافة 20 كيلو مترًا إلى الغرب من معان. وعلى الأغلب اهتم آل أبو هلاله، وهم فخذ من الكراشين (كريشان) بزراعة الحبوب، خصوصاً القمح والشعير، مع بعض البقوليات مثل الحمص والعدس. وكانت الزراعة تتم في أراضي لعشائر البدو من الحويطات والنعيمات وأيضاً في أراضي أميرية. وأهم أنواع القمح المزروعة كان القمح "البنوي"، الذي يمتاز بحبة طويلة وهناك "القطمي" بحبته الصغيرة، وكذلك "الصفراء". أما الشعير فكان هناك الشعير "البنوي" والشعير "القناري"، وبشكل عام كانت كميات الحبوب قليلة وبالكاد كانت تكفي احتياجات الأسرة. بعض الأفراد كانوا يزرعون الأراضي الأميرية والبعض الآخر يعمل كمرابيحي حيث يتكفل بجزء من الأعمال المتعلقة بالزرع مثل الحصاد والدراس والكيالة مقابل النصف، وكانت الحراثة تتم بواسطة البهائم (الحمير) أو الإبل، والحراثة مهمة الرجل وتُساعد المرأة. وكانت الحبوب تُخزّن بعد الانتهاء من البيدر في كوابر وأحواض، وتتشكل الأحواض من جدران يصل ارتفاعها إلى نصف متر تقريباً وبمساحة تصل إلى أربعة أمتار مربعة، تُبنى من الحجارة وتُغطى بملاط من الطين والتبن، أما الكوابر المعانية -على خلاف سواها في المناطق الأخرى-

معاني... يارمّان!

عُرِفَت مدينة معان ببساتينها المروية بالمياه الجوفية وبمياه ينابيع جبال الشراه، التي كانت تصل المدينة عبر أنفاق مائية تحت الأرض، بناها الأنباط واهتم بها الرومان. ويمكن للاجتماع التربة شبه الجافة والري بالمياه ذات الجودة العالية، بالإضافة إلى طول مدة سطوع الشمس التي تعد أطول مدة سطوع في العالم، يمكن لهذه العوامل أن تؤثر في إنتاج فاكهة من نوعية ممتازة. وهو ما ينطبق خصوصاً على الرمان. والرمان المعاني كان يُصدّر إلى الشام، ويباع في أسواقها. ومما يذكر أن تجار الرمان في الشام كانوا يروّجون للرمان الذي يبيعونه عموماً بقولهم أ انه "معاني"، ويصبحون في الشوارع والأزقة: "معاني يارمّان". ويقول أهل معان أن ما يُميّز رمانهم هو شدة حلاوته ونكهته الطيبة وطرارة بذوره وقدرته على تحمل التخزين لفترة طويلة.

فتأخذ الشكل الدائري، وتبنى من الطين يسمونه (سَمَقَة) ومن التبن، حيث تخلط وتترك ثلاثة أيام لتختمر ثم تستخدم في البناء. وبناء الكوارة مهمة المرأة، وتبنى الكوارة على مراحل كل يوم "طوق"، والكوارة تكون بحجم برميلين، وتتسع لخمس شوالوات من القمح (500 كغم)، وتُغلق الكوارة من الأعلى بغطاء من الطين أو القماش أو لوح معدني أو خشبي، والبعض كان يترك الحبوب في شوالوات من الخيش تُرتب على السدة المبنية على طول حائط مكان التخزين، وكانت هناك نساء معروفات يُقن بناء الكواريير مُقابل أُجرة معينة.

🌱 انفتاح على المحيط

لكن زراعة الحبوب الاكتفائية عند عدد من العائلات لم تكن تكفي معان وزوارها، لذلك كان المصدر الرئيسي للتزود بالحبوب هو منطقة الكرك والطفيلة. ويذكر أن شوال القمح (وزن 100 كغم) كان يُكَلَّف 90 قرشاً في الستينيات من القرن العشرين. وكان المعانية يشتررون القمح والفريكة و العدس والحمص والشعير من (الليانة) من سكان منطقة وادي موسى، ويستخدمون القمح، كالعادة، للطحين والجريشة والبرغل، أما العدس والحمص فيدخل في مكونات بعض الأطعمة المعانية. وبالنسبة للشعير فقد اعتاد أهالي معان على خلط طحينه مع طحين القمح للخبز، والباقي يبقى علفاً للدجاج والحمام.

وكانت النساء يجرشن على الرحي، العدس والفريكة والقمح والقمح المسلوق المجفف لعمل البرغل. والنساء هن فقط اللواتي يقمن بتنظيف الحب وجرشه، أما الرجال فيقومون بطحنه في الطواحين ويسمونها: (البوابير). وكانت هناك ثلاثة بوابير: (بابور التلهوني) و(بابور الشراري) و(بابور العساف)، والعاملون عليها هم أصحابها، ويأخذون مقابل الطحن مقداراً معيناً من الطحين أو الحب يتفق عليه.

وكان المعانية يقدمون للبدو خدمة تخزين الحبوب والصوف والجميد والسمن في مخازن مخصصة، ويتقاضون مقابل ذلك أجراً إما من الحب أو الصوف أو السمن حسبما يتفق عليه. وتقع هذه المخازن بجانب بيوتهم الحجرية التي يسكنونها أو بداخل هذه البيوت، وهي بيوت مبنية من حجارة كبيرة تم بناؤها بتراب (الجور) المعجون بالماء والتبن، ويبقى البناء متماسكاً كبناء الإسمنت. وبنام الخازن عند باب المخزن، ويربط الباب بحبل ويربط هذا الحبل برجله، ليكون مطمئناً على أرزاق الناس عنده، وحتى لا يقال إن فلاناً لم يستطع أن يحافظ على أمانات الناس عنده.

اهتم بعض سكان منطقة معان الشامية بزراعة الزيتون، ولكن بكمية قليلة، وكان سكان هذه المنطقة يزرعون الزيتون في (القصايل). وكانوا يعصرونه في الشوبك ووادي موسى، لكن الطفيلة والمناطق المجاورة لها، كانت مصدراً رئيسياً للزيت والزيتون لأهالي وتجار معان. وكان بعض الأفراد من مدينة معان يذهبون إلى منطقة الطفيلة في وقت قطاف الزيتون حيث يعملون بالقطاف وعصر الزيتون مقابل كمية من الزيت أو الزيتون. وكان البعض يعود إلى معان لبيع ما حصل عليه في الطفيلة. وبعض الأسر كانت تُخلل الزيتون.

اهتمت أسر معانية بتربية الماعز والضأن، وكان عددها يتراوح بين خمسة إلى

عشرين رأساً لكل أسرة، تُربى لسد الاحتياجات المنزلية من اللبن الجميد والسمن البلدي واللحم للمناسبات. أما بالنسبة للأغنام فقد ربي أهل مدينة معان النعاج والماعز حيث كانت هذه الأغنام تُسرح في مناطق (عقيقه وجمامج والمصور). وكان يرعى الغنم رعاةً من معان ومن خارج معان، لكن غالباً كان الرعاة من البدو المحيطين بالمدينة، مقابل أجر نقدي. حيث كان يتم تجميع الأغنام من العائلات التي تملك أغناماً، ويُعين راع لها. وله الحق، بالإضافة إلى راتبه النقدي، بأكله وشربه ومنامه. وكانت مناطق الرعي في وادي معان وإلى الجنوب من المدينة حيث تتواجد شجيرات الحندقوق والبندقوق والشيح، وتجمع الأغنام صباحاً في منطقة وسط البلد وينتهي يوم الراعي مع العصر حيث يعود إلى منطقة الانطلاق نفسها، فيأتي مالكو الحلال ليأخذوا أغنامهم.

إلا أن تربية الإبل استحوذت على اهتمام أهل معان بسبب استعمالها للنقل عبر الصحارى، ومن الطبيعي أن تتال الإبل هذا الاهتمام في مجتمع معان النشط تجارياً. وقد أحب المعانية، تناول لحم الإبل، وقاموا بتخزينه على شكل قديد (شرايح اللحم المملحة والمجففة). وكانوا يخزنون القديد في أنية معدنية.

وربت النساء الدجاج من أجل البيض واللحم بمتوسط (20-15) دجاجة وديكا للأسرة. والدجاج يفتات على الحبوب مثل الشعير والقمح كما يترك في المناطق القريبة من البساتين ليقتات على النباتات البرية. كما ربت الأسر، الأرناب والحمام بكثرة، واستخدمتها في الطعام.



وبفضل الخط الحديدي الحجازي، ارتبطت مدينة معان، تجارياً، بتركيا والحجاز وبالشام خاصة، حيث كان التجار المعانية يحضرون من الشام، الأقمشة والأحذية والأوعية النحاسية وأواني الطبخ والحليّ والعطور وأدوات تنقية الحبوب والحبوب للحلوى للتجار بها داخليا مع البدو المحيطين بالمدينة، فيشترون من البدو، الصوف والحليب واللبن والسمن والحبوب، ويبيعونهم الحليّ وأدوات الطبخ والأسلحة وبن القهوة.. الخ. لقد حثمت الطبيعة التجارية لاقتصاد مدينة معان على السكان التعامل مع مناطق بعيدة. وغدت مدينة معان، لاحقاً، مصدراً للسلع التي تباع في حوانيت المدينة، ولكن أغلب السلع كانت شامية المصدر. وكان للقطار رحلتان في الأسبوع إلى دمشق، ما سهل عملية التبادل التجاري معها. و من منطقة الكرك والطفيلة، كان يُحصل على الحبوب، ومن الطفيلة كان يُحصل على الزيت والزيتون. وكانت العلاقات ودية بين المعانية وسكان المناطق المحيطة من بدو الصحراء (الحويطات) والشراه (النعيمات)؛ حيث كانت مدينة معان مركزاً تجارياً يجلب له البدو الحلال من ضأن وماعز مقابل الحصول على بعض السلع الغذائية الأساسية من سكر وبن ومستلزمات بيت الشعر. كانت معان مرتبطة تجارياً مع الشوبك ووادي موسى والشراه، حيث كان المعانية يبيعون المواد التموينية مثل السكر والشاي والحلاوة والقطين والزبيب والرمان والدباغ والصابون والشباري لعشائر تلك المناطق.

☪ حرمة البيت

أما بيوت معان فكانت، حسب الشيخ محمد سليمان الدجريح (أبو ماجد من مواليد 1937)، تبنى من الطوب المصنوع من الطين المجلول بالتبن. وبعد عملية البناء كانت الجدران تُقصر بالطين أيضاً. أما السقوف، فكانت تتكون إما من القصب وإما من جريد أو سعف النخيل، وفي بعض الأحيان، كان يُدعم السقف بأفرع وسيقان أشجار اللزاب، لكن في كل الأحوال كانت الأسقف تُعطى من أعلى بالطين المدحول.

ومما يستحق الذكر أن عدداً من البيوت القديمة، وقد مرّ علي بنائها أكثر من (300) عام سقطت القصار الطينية عنها وتكشف طوبها بسبب العوامل الخارجية من أمطار ورياح رملية شديدة، من دون أن يتأثر الطوب بهذه العوامل، فظل متماسكاً ومحافظاً على شكله وقوامه، وقد يُفسر ذلك بعنى تربة معان بمركبات السليكا التي تزيد في قوة ومتانة الطين.

واستعمل أهل معان الطبقة السطحية من الطين الموجود أسفل المستنقعات والسمخات المتشكلة من الأمطار أو السيول بعد جفافها بديلاً للصابون المألوف من أجل غسل الأيدي والأواني المعدنية.

كما اعتاد سكان معان على بناء القناطر والأقواس داخل الغرف، وخصصوا مكاناً للكوار أو الراوية في صدر البيت، وكان لكل بيت حوش (فناء) واسع يحيط به سور مرتفع يزيد ارتفاعه في معظم الأحيان عن ارتفاع جدران البيت. وكان ارتفاع باب البيت الخارجي منخفضاً بشكل واضح بحيث إذا أراد الرجل الدخول إلى البيت اضطر إلى إحناء ظهره. وذلك لمنع المتطفلين من النظر إلى أهل البيت عبر الأسوار، وكشف كل من يريد استراق النظر عبر الأبواب، فمن يسعى للنظر عبر الباب يضطر للانحناء فينكشف أمره من قبل المارة. أما الشبابيك فكانت إما طاقات صغيرة في

أعلى جدار المنزل الأمامي، وإما شبابيك ضيقة مرتفعة. ويقع هذا التصميم البنائي في طار حرص أهل معان الشديد على حرمة البيت وسكّانه، ولا زال هذا التصميم البنائي سائداً حتى اليوم.

ويضم عدد كبير من البيوت علية فوق البيت، يُصعد إليها بواسطة درج ضيق مكشوف، وهذه العلية مخصصة للأقارب وللضيوف الذين تطول زيارتهم (البياتين) أو لسكنى أحد الأبناء بعد الزواج.

واستعمل أهل معان اللوقود خرز الجمال وروث الأغنام وعدداً من الأشجار والنباتات البرية مثل العجرم والفوس والرتم و القطف والطفرة.

وفي سياق الحديث عن الأشجار لا بد من التعرض لشجرة خروب مُعمرة موجودة في منطقة القناطر. وذكر السيد إبراهيم الشرايري (أبو هاشم) أنه توجد خمس أشجار خروب أخرى داخل عدد من المنازل القديمة. أما أكبر وأقدم شجرة خروب فكانت توجد في بيت الحاج أبو ذؤابي ولكن للأسف جرى تحطيمها قبل عدة سنوات. .

وقد يفسر وجود أشجار الخروب في بيئة غير بيئتها الأصلية بانسياب مياه الوديان من المرتفعات الجبلية (جبال الشراه) باتجاه مدينة معان ناقلة معها بذور شجرة الخروب، أما كيف استطاعت التكيف مع ظروف بيئة البادية، فيمكن القول إن توافر المياه والرطوبة الأرضية العالية وغياب التطرف في درجات الحرارة، سمح بنمو هذه الأشجار. وقد يشكل وجود أشجار الزيتون الرومي أو الروماني المعمر دليلاً آخر على اعتدال المناخ الذي ساد في الماضي مدينة معان والمناطق المجاورة لها.

وقد استفاد سكان معان من أشجار النخيل، بل بالأحرى من غابات أشجار النخيل التي وجدت على ضفاف الوديان في غذائهم. كما استفادوا منها في بناء أسقف المنازل، وعلاج أمراض المفاصل حيث كانوا يهرسون التمر في حليب الإبل ويصفونه بقطعة قماش ويعطونه لمرضى المفاصل. وقال فايز سليمان الدجريح (أبو سليمان) من مواليد معان عام 1941، إن الذي يعيش في معان يشعر بالبرد في الأطراف السفلى والسيقان أكثر بكثير مما يشعر به في أي جزء آخر من جسمه، وقد عزا ذلك إلى نسبة الرطوبة الأرضية العالية بسبب وجود معان على بحيرة من المياه.

وعرف أهل معان، كغذاء مساند، عدداً من النباتات البرية الغذائية مثل الخبيزة والكمأة والزعرتر البري. ولم يهتم أهل معان بتربية النحل باستثناء أبناء عشيرة العقابلية الذين كانوا يربونه في صناديق خشبية (صناديق الشاي السيلاني الكبيرة) بعد أن يدفنوها حتى نصفها في الأرض، وقد أنتجوا العسل تجارياً وباعوه للحجاج.

ولكن مدينة معان اشتهرت كما ذكر أعلاه بزراعة الأشجار المثمرة (العنب والتين والقرايص "الأراضية" وهو نوع من الخوخ والرمان)، كما زرعوا البندورة والخيار والفقوس والبامية والبطيخ وغيرها. وكانوا يزرعون للاكتفاء الذاتي، أما في موسم الحج، فكانوا يبيعون هذه المحاصيل، طازجة أو مجففة مثل القطين والزبيب والحبوب إلى قوافل حجاج بيت الله الحرام وقوافل التجار الذين كانوا يمرون من مدينة معان على الطريق بين الحجاز وفلسطين. وكان أهل معان يشترون أيضاً العديد من السلع



غرابيل

في منطقة أيل حيوان الغَزْرُ (الغريير أو العكسة) ولحمه يُؤكل، والسِمَحْتَح أو الوحش (غريير العسل) أو حفار القبور الذي وجد في منطقة حُجر الغول التي تبعد عن معان حوالي 2كم، وهذا النوع لا يُؤكل، ويذكر الشيخ أبو ماجد أنه عثر بنفسه على السِمَحْتَح مدهوساً في المنطقة سابقة الذكر وذلك في عام 1970م، كما وجد الضب في منطقة الجفر بأعداد كبيرة. وكان يُصطاد لحمه الطيب للأكل.

مجلة.. وأطباق أخرى

يظل المنسف في معان، كما في كل مكان في الأردن، سيد المائدة في المناسبات. وكذلك، هنالك الرشوف وشورية العدس وشورية الفريكة والمجدرة وطبخ العدس المجروش مع البصل والثوم، وطبخ الجريشة باللبن، وآذان الشايب (الششبرك) وفطيرة اللحم بمريس الجميد وفت الشراك أو والأرز الحامض (المطبوخ باللبن) مع العدس، والأرز الحامض طبق معاني مشهور. وفي موسم الأعياد تُحضّر الأسر الأرز الحامض، ويرسل للديوان، حيث يجتمع المهنتون ويتناولونه كطعام للإفطار (خصوصاً في موسم عيد الأضحى).

وتشتهر معان بطبخة "المجلة"، وهي عجينة عويص يخبز بالجمر (عريود) ويُفت باللبن، ويُضاف إليه السمن البلدي، في فراغ في منتصف الصحن (يسمى ماجور) ويؤكل مع البصل النيئ أو يُضاف إليه البصل المقلي بالسمن البلدي. وتؤكل المجلة في أيام عيد الفطر المبارك، وقد اقتصر أكل المجلة في الوقت الحالي على الأغلب مع أيام العطل حيث تجتمع الأسر.

ورغم أن المجلة معروفة في معظم مناطق الأردن، إلا أن مجلة معان هي الأكثر شهرة، وربما يعود ذلك إلى استعمال خبز العريود، العويص المخبوز بالجمر بدلاً من الشراك في الفت، وإتقان المعانيات طهوها بصورة مميزة.

ومن الأكلات الأردنية المميزة بطريقة طهوها في معان "فطيرة السكر"، وتجهز عن طريق تقطيع خبز الشراك أو الخبز العويص (عريود) ونقعه بالماء الساخن ثم يُضاف إليه السكر والسمن. البعض يقوم بتغطيس الشراك في الماء الساخن مع السكر ثم وضعه في صحن حيث يُفت بالسمن البلدي. ومن الأطعمة التي كانت تجهز في فصل الشتاء على الأغلب هناك "الرقاقا"، وتتكون من عجينة عويص يُرَقق إلى أقراص ويقطع إلى خيوط تُطبخ باللبن. ومن الأكلات التي ذكرتها بعض الأسر، طبخ العدس في قدر مع ملح وبهار وكرم، ثم يفت مع زيت وبصل.

إلا أن الاتصال بالشام وبالحجاز وفلسطين، ومنتجات الفصائل من الخضار، أتاحا تلوين المائدة المعانية بمأكولات مثل ورق الدوالي ومحشي الكوسا ومقلوبة الباذنجان والملوخية وحوسات البندورة والبندورة والبطاطا والبامية مع اللحم.. الخ.

ومن بين الأكلات المشهورة في معان، الكبسة والمندي، ومن الأكلات الوافدة المهجنة: "الكبيبات"، وهي تحضر بنقع البرغل الجاف في زيت الزيتون ومن ثم فركه لساعات ليصبح عجينة متماسكة ثم يشكل ككرات يتم حشوها باللحم المفروم والبصل والحمص الحب ثم طبخها في مريس اللبن الجميد.

الغذائية وغيرها من الضفة الغربية خصوصاً من الخليل وبيبعونها إلى هذه القوافل. وبحسب محدثنا الشيخ أبو ماجد، فإنه في عام 1952م غزت مدينة معان والمناطق المجاورة لها أسراب ضخمة من الجراد وتكاثر فيها. وقد قام الناس بجمعه وتناوله كغذاء، أما طريقة جمعه فكانت بواسطة أغطية (سُط ويطانيات) تلقى على مجموعاته الجائمة على الأرض، ثم التقاطه. وكان الجراد يُسلق بالماء أو يُشوى على النار.

صيد للكسب وآخر للهواية

وتحدث الشيخ أبو ماجد عن الصيد الذي كان يُعد عند أهل معان على نوعين، صيد تكسب وصيد فروسية وهواية. ففي منطقة الجفر كان يجري صيد الصقور والصيد بالصقور، إذ كانوا يصطادون الصقور لبيعها إلى هواة الصيد، أو لتدريبها على صيد الحبارى والأرانب البرية والغزلان، كما كانوا يصطادون الطيور والحيوانات البرية ببندقية الجفت (الخرطوش) وبالبندقية الألمانية القديمة. ومن طرائق الصيد لديهم، أنهم كانوا يقيمون "كفر" أو "لبد" (كمين) عند عين ماء تُسمى "مئة الكلبة"، وهذا الكفر مبني من الحجارة، ثم يختبئون فيه حتى تتجمع طيور القطا أو الشنار (الحجل) وغيرها. وبما أن البندقية الألمانية تُطلق طلقة واحدة، وهذا يعني أن الصياد سيوقع، في أحسن الأحوال، طائراً واحداً، فقد ابتكر صيادو معان، طريقة سهلة لصيد المزيد من الطيور بطلقة واحدة. وتتمثل هذه الطريقة في أن يُسدّد الصياد على حجر صوان أو أي حجر قابل للتفتت بين الطيور، فما أن يطلق الطلقة على الحجر حتى يحدث ما يشبه الانفجار، فتطلق شظايا حجرية كثيرة تصيب عدداً كبيراً من الطيور، كما استعان الصيادون بالكلاب المدربة لمطاردة وصيد الأرانب البرية، وكان يصل عدد الأرانب المصطادة في كل طلعة صيد من 15 - 20 أرنباً.

وكان الصيادون يذهبون إلى وادي موسى والبتراء وقيمون فيها عدة أيام بهدف صيد الطيور والبدن.

وذكر الشيخ أبو ماجد أن الذئب والضباع كانت كثيرة العدد وواسعة الانتشار. ووجد



المفرمة - الطبلية - من الخشب - بيت قاقيش

بلدة العقبة صيادون وصيادية!

تحيط بالعقبة من الجهتين الشرقية والشمالية، سلسلة جبال شديدة الوعورة والجفاف، ومن الغرب خليج العقبة. وتُعدّ العقبة حلقة وصل مهمة في منطقة الشرق الأوسط، فالطرق البحرية تصلها بالشرق الإفريقي وموانئ آسيا الجنوبية، أما الطرق البرية فكانت تحمل تجارتها إلى سوريا وشمال إفريقيا والحجاز.

تكثر أشجار السدر، النبق المُعمر، في مدينة العقبة وحولها، ولو أردنا اختيار شجرة كرمز للعقبة لاخترنا شجرة السدر لكثرتها وقدمها وضخامتها، حيث يصل ارتفاع بعضها إلى أكثر من 20 متراً، ويتجاوز فُطر ساقها المترين. كما توجد في العقبة، أشجار نخيل قديمة وأخرى مستزرعة بأعداد كبيرة جداً تشكل غابة من النخيل خصوصاً على الشاطئ الشمالي المحاذي لمدينة العقبة. وتوجد، كذلك، أشجار كينا مُعمرة. وفي أطراف المدينة وعلى جوانب مجاري السيول يوجد نبات الطيون الرفيع وأشجار العشير والسيال أو السمر، وكذلك شجيرات اللصف أو القبار والسنمكة. ومما يستحق الذكر وجود شجرتي جُمَيز معمرتين في وسط مدينة العقبة في الحي القديم، ومن المعروف أن الجميز يحتاج إلى مياه كثيرة وأجواء معتدلة. يقع خليج العقبة في المنخفض الإفريقي السوري ويبلغ طوله حوالي (27) كيلو متراً

وتشتهر أكلة "البخاري" وهي تماثل القدرة الخليلية، حيث يُسلق اللحم بالماء ولا تضاف البهارات مباشرة بل توضع داخل شاشية تمنح النكهة ولا يتسرب دقيق البهارات منها، ثم يضاف الأرز وحب الحمص وتطبخ المكونات حتى تتضج. ومن أهم بهارات البخاري: الشيبية ورق الخولجان و المستكة وجوزة الطيب وحب الفلفل الأسود وعيدان القرفة وقطع الليمون والهيل (البهار) والكركم مع إضافة الثوم المهروس والبصل.

وفي معان يطبخون لحم الجزور (صغير الإبل) مع الأرز البخاري طويل الحبة، بالطريقة المذكورة سابقاً، ويقدم في الأعراس والمناسبات. ومنه يطبخون كفتة لحم الجزور، ويستخدم هذا اللحم أيضاً لعمل كفتة طحينية، حيث يضاف البصل والشطة والبطاطا والبقونس والثوم المهروس إلى لحم الجزور المفروم المضاف إليه قطع من لية الخروف لإعطاء المزيج طراوة ومذاقاً جيداً.



بنر ماء



شباري

ومع أن الخليج يبدو كوحدة متجانسة إلا أنه توجد داخله اختلافات كبيرة في درجات الحرارة والملوحة والتركييب الطبوغرافي، كما يتباين شكل وتركيب الشاطئ حيث يوجد على امتداده شاطئ منبسّط رملي وآخر صخري وحيد مرجاني متنوع الشكل ومتذبذب العرض، كما يوجد فيه قاع منبسّط وآخر عشبي.

تتراوح درجة حرارة الماء في الجزء الشمالي من الخليج من السطح ولغاية عمق 200 متر بحدود (20،7) م وذلك في بداية شهر آذار، و(27،5) م في شهر آب. ونظراً لأن خليج العقبة شبه مغلق ولا تغذيه السيول بكميات كافية من المياه العذبة ونسبة تبخر مياهه مرتفعة، فإن درجة ملوحته عالية، إذ تتراوح بين (40،0) و(40،5) جزء من الترليون. ومن الطبيعي أن تكون درجة شفافية المياه في الخليج عالية وذلك لعدم وصول مياه السيول العكرة إليه. وهي ميزة لم تعد موجودة بسبب التلويث الصناعي.

يعيش في البحر الأحمر الذي يمتد طوله حوالي 1932 كيلومتراً أكثر من 1248 نوعاً من الأسماك بينما يوجد في خليج العقبة الذي لا يزيد طوله على (27) كيلومتراً ما يزيد على (400) نوع منها. وهذا يبين غنى خليج العقبة بالأسماك، ومما يزيد في أهمية التنوع الأحيائي وجود نسبة مرتفعة من الأسماك المستوطنة تصل إلى 5% من مجموع الأسماك المسجلة في العقبة منها سمكة السيف.

ويقول الصياد عبدالله عبيد (أبو محمد) من مواليد العقبة عام 1943، أنه كان في خليج العقبة كميات كبيرة من الأسماك، وكان باستطاعة أي شخص هاو للصيد أن يوفر حاجة أسرته من الأسماك خلال نصف ساعة، وباستعمال الصنارة فقط! كما كانت أنواع الأسماك أكثر من الآن على الرغم من أن طول الشاطئ كان، عام 1966 سبعة كيلومترات. ولكن بسبب قيام منشآت الموانئ والمنشآت التجارية والصناعية والسياحية على شواطئ خليج العقبة، والدخول المستمر لمئات السفن التجارية الضخمة إلى الخليج، تغير الوضع وانخفضت أعداد الأسماك وأنواعها. ويقول صياد قديم آخر، إن كمية الأسماك التي كانت تُصطاد من خليج العقبة كانت تكفي الضفة الشرقية والضفة الغربية معاً. ومما يؤكد هذا القول أن المراجع الموثقة تقول إن كمية الأسماك المصطادة في خليج العقبة، العام 1961، بلغت حوالي 138 طناً.

الصيد

لا يوجد موسم واحد للصيد، فهو يتم، صيفاً وشتاءً. ولكل موسم في العام نوع سمك خاص يصطاد خلاله. ويقال في العقبة إن هناك عدداً من أنواع السمك تصلح للصيد على عدد أيام السنة. وباستثناء التجار، كان هناك من بين أعضاء كل أسرة عقباوية، صياد يؤمن على الأقل احتياجات الأسرة من السمك.

على الأغلب يقوم الصياد بصناعة قارب الصيد التقليدي، وكان يسمى "السفينة". وتُصنع "السفينة" من ساق النخيل، إذ يُقطع ساق النخيل في فصل الشتاء، ثم يقسم إلى أجزاء بطول يصل إلى متر ونصف المتر، وترتبط الأجزاء إلى بعضها بعضاً بواسطة الحبال. وكان الصياد يستخدم هذه "السفينة" لمسافات داخل البحر لا تتجاوز العشرين متراً، حيث كان السمك يوجد بكثافة، و"السفينة" غير آمنة للابتعاد داخل

ويتراوح عرضه بين 20 و26 كيلومتراً، لكن عرضه في أقصى الشمال لا يزيد على خمسة كيلومترات، أما عمقه فيتراوح بين 800 و1800 متر.



البحر، وللتجديف يستخدم الصياد الكرناف، وهو الجزء العريض من جريد النخل. وبعد منتصف الأربعينات أدخل البريطانيون والسعوديون قوارب مصنوعة من جذع الشجر العريض

(السويد والبلوط) وكانت أحجامها صغيرة، لا يزيد عرضها عن متر وطولها عن أربعة أمتار. تُفَرَّغ الشجرة من الداخل وتشكّل مقدمة ومؤخرة القارب على شكل انسيابي. ويُطلق سكان العقبة على هذا النوع من القوارب تسمية "الهوري". ويُحرَك الهوري في البحر بواسطة المجذاف ويمكن أن يُزوّد بشراع. ويذكر أحد قدامى الصيادين أن شخصاً فلسطينياً أدخل سنة 1943 أربعة فلايك (أخشاب) إلى العقبة وباعها لاستخدامها لصنع الهوري، ويتسع الهوري لشخصين. وفي بداية الخمسينات أدخل شخص يدعى رضوان حسن "الفلوت"، وهو قارب يُشبه القارب الزجاجي. ودخل "البوط" (مأخوذة من الانجليزية Boat)، وهو سفينة صغيرة أكبر من الهوري وتتسع لعدة أشخاص. وهناك "الدنقي" الذي يُشبه "البوط" لكنه أكبر حجماً ويمكن أن يُزوّد بمحرك، و"القطيرة" وهي أكبر من "الدنقي"، تصنع من الخشب وتستخدم لرحلات الصيد الطويلة، ويستخدم محرك الديزل أو الشراع لتحريكها، وفي نهاية الخمسينات وبداية الستينات بدأ الصيادون باستخدام الماتورات واللنشات (أي القوارب الآلية) في الصيد، وتحمل هذه الماتورات حتى أربعة صيادين.

طرق الصيد

السنارة والخيط: تستخدم السنارة المصنوعة من المعدن والخيط المصنوع على الأغلب من الكتان للصيد، يربط الطعم إلى السنارة وقدفها في البحر والانتظار. والطعم يُسمى أيضاً "زر"، وهو عبارة عن سمك صغير يُجمع من الساحل ومن أنواعه بالتسميات المحلية، البلما والذك والباغه (البخه). وقد تتشب السمكة بالسنارة خلال دقيقة، وقد يعود الصياد بدون صيد على الرغم من فترة الانتظار الطويلة.

الشباك: عُرف نوعان من الشباك المستخدمة للصيد في العقبة، فهناك الشوار والشاهة. و"الشوار" شبك بطول يصل ثلاثين متراً ويعرض مترين، يُزوّد الطرف العلوي بقطع من الفلين والطرف السفلي بقطع من الرصاص. وعند رمي الشوار في البحر يساعد ثقل الرصاص وخفة الفلين على نشر الشوار بشكل عمودي يشبه الجدار. ويختلف نوع الشوار حسب حجم مساحة الشبك. فالشبك الضيق الفتحات يستخدم لصيد الأسماك الصغيرة، في حين يستخدم الشبك الواسع الفتحات لصيد الأسماك الكبيرة. وأما "الشاهة" فهي شبك يأخذ الشكل الدائري، ويُزوّد طرفها بكتل من الرصاص. تستخدم الشاهة للصيد القريب من الشاطئ حيث تُرمى في البحر فيتم حجز السمك داخل المحيط المُتقل بالرصاص.

السخوة: وجمعها سخاوى، وهي عبارة عن قفص (شبك) من الحديد بفتحة تمتد إلى الداخل. تتراوح أبعاد السخوة بين متر عرضاً ومتر طولاً ونصف متر ارتفاعاً، وتُزوّد بحجارة كَثَل بحيث لا تطفو على سطح البحر، وينتظر الصياد لبعض الوقت ثم يسحبها. ويسحب السمك الكبير يستخدم الصياد "الشنكل"، وهو خطاف مصنوع

على الأغلب من الحديد، ولتثبيت القارب يستخدم "الفد"، وهو عبارة عن حجر ثقيل يُربط بواسطة حبل.

القنصة.. وعزبة الصياد

حتى الأربعينات من القرن الماضي كان السمك متوفراً ولا يحتاج لكثير من الجهد لصيده. وكانوا يطلقون على رحلة الصيد "القنصة"، والتي كانت تستمر عدة ساعات. وبعد دخول وسائل الصيد الحديثة، مثل الدنقي والقطيرة واللنشات، بدأت رحلة الصيد تطول، وقد تستغرق عدة أيام، وقد يصل الصياد خلالها إلى مسافة 10 كم داخل البحر. وقد ساعد إنشاء مصنع الثلج في العقبة في الثلاثينات من القرن العشرين على تمكين الصيادين من إطالة فترة "القنصة".

يتفق مجموعة من الصيادين على الذهاب في رحلة الصيد، فيبدأون بالاستعداد لها عن طريق تحضير "الزوائد" وهي عزبة الصياد، أي الطعام الذي يحتاجه الصياد أثناء الرحلة، وتتكون على الأغلب من الطحين والسكر والشاي والسمن والبصل والزيت.

تبدأ رحلة الصيادين مع طلوع الفجر، وعادة ما يكون أفضل وقت للصيد صباحاً قبل طلوع الشمس أو مع وقت الغروب. ويصطحب الصيادون صندوقاً لحفظ السمك بالثلج، (يُسمى ثلاجة) أبعاده 2 × 1.½ م وعند وصول مكان الصيد يتم تثبيت المركب، ويبدأ الصياد برمي الشباك والخيط والسنارة. وقد ساعدت الخبرة التي يحصل عليها الصياد من العمل في البحر بمعرفة أماكن تواجد السمك وأنواعه وتستمر الرحلة حتى يحصل الصياد على كمية جيدة من السمك أو حتى تنفذ "العزبة".

وكان الصيد بالشوار يتم عن طريق مد الشبك في البحر ليلا ليعلق به السمك، ويسحب الشوار في صباح اليوم التالي. أو يمكن وضع الشوار في البحر على شكل نصف دائرة ثم يقوم الصياد بتوجيه السمك حتى يدخل في الشبك.

وعند استخدام السخوة في الصيد تُزوّد بعجين وطعم، وتوضع على عمق معين في البحر، وتترك حتى اليوم التالي حيث يتم سحبها. ومن أساليب الصيد أيضاً، الصيد بالعمرة. وهو خيط ينتهي بعدة سنابير يرتبط بنهايتها ثقل يسمى الصقلة. تستخدم العمرة للصيد على أعماق تصل إلى 400متر، حيث تصل لأعماق توجد فيها أنواع معينة من السمك مثل النجار.

ينتهي يوم الصياد مساءً حيث يرسو إلى أقرب شاطئ ويُجمع الحطب ويطهى الطعام ويجهز خبز "الملة"، وهو رغيف يصنع من الطحين المعجون بالماء، ويُخبز بوضعه داخل الحجارة الحارة. والصيد يتم ليلاً ونهاراً، وعلى الأغلب يُفضّل صيد الليل، وبعد إنشاء مصنع الثلج في العقبة بدأت رحلة الصيد تطول فتصل إلى ثمانية أيام شتاءً وأربعة صيفاً، وأثناء رحلة الصيد يُجمع السمك في قفة مصنوعة من جريد النخل (تُشبه الحصيرة).



شباري

فهو موسم للبيع والشراء وعقد الصفقات التجارية وتسوية الخلافات. وعلى الأغلب يكون الشركاء في نخيل الحفاير من بدو الحويطات أو الأحيوات. وفي حالة الشراكة في الحفاير يحصل كل شريك على نصف المنتج أو حسب حصة الشريك. ويكلف شخص يدعى "المخضر" وقد يكون من أهل العقبة (عقباوي) أو يمينا أو سعديا ويحصل على ثلث أو ربع المحصول، ومهمته رعاية الحفيرة والاعتناء بالنخل مقابل ربع أو ثلث من الإنتاج أو حسب الاتفاق. ويستطيع "المخضر" أن يستغل المساحة بين أشجار النخيل لزراعة خضراوات مثل الجرجير والفجل والنعناع والبقدونس والبصل والسلق والبندوره والباذنجان والزهرة والملفوف والبقلة والملوخية وغيرها.

ويطلق على عنقود التمر تسمية "قنو"، ومن أنواع النخل هناك الحياتي الذي يتميز بحبة طويلة ولذيذة، وهو أفضل أنواع التمر. وهناك الصفرا والحمرا (نسبة للون) والدليدم الذي يعطي حبة كبيرة ومكورة بلون يميل إلى الأحمر. وهناك الهباري والقصب (جاف وناشف). وعلى الأغلب يخزن التمر ليستهلك على مستوى الأسرة. اهتمت بعض الأسر بزراعة الخضار من بندورة وخيار وباميا وسبانخ وفجل، وكانت زراعة مروية من بئر الست مقابل المتحف (المقاطعة القديمة). كما كان هناك بئر آخر داخل القلعة. وتزرع بذار البندورة والخيار في أحواض حتى تتحول إلى أشتال حيث تُنقل وتزرع في سرابية (والسرابية خط مستقيم بعرض لا يتجاوز نصف متر) أو في أحواض أبعاد كل منها متران في مترين، أو في مجرور (قناة).

وتزرع البندورة في شهر شباط وتقطف في شهر آذار، والخيار في بداية الشتاء، أما البامية، فموسمها أول فصل الشتاء، والباميا تنمو عمودياً، حيث تزرع في منطقة محصورة وتحتاج لكميات كبيرة من الماء. بعد أن يُصبح طول الشتلة شبرا تقريبا تُنقل لتزرع في أحواض بين النخيل. وتتضح البامية في شهر شباط، وهي تنمو على دفعات. ولاستخراج الماء من البئر كان السكان يستخدمون القنطرة والشادوف، والقنطرة عبارة عن قطعة خشب قوية تبنى على مدخل البئر بشكل أفقي، ويربط الشادوف (قطعة خشب أخرى) بشكل متقاطع مع القنطرة بواسطة حبل. ينتهي أحد طرفي الشادوف بصفيحة معدنية (تنكة) تحتوي على حجر (ثقل)، أما الطرف الآخر، فينتهي بصفيحة ترتبط بقطعة حبل أو قطعة من جريد النخل، وتستخدم الصفيحة (النتكة) لاستخراج الماء من البئر، وانتهت هذه الطريقة في الخمسينات حيث دخلت المضخات الآلية (الماتورات). واعتمد سكان مدينة العقبة في ذلك الوقت، على شراء الحبوب من البدو.

تربية الماشية

ساهمت تربية الماشية بتوفير شيء من متطلبات الغذاء عند الأسرة في مدينة العقبة، وعلى الأغلب كل بيت يُربي من خمسة إلى ستة رؤوس من الغنم (الشياه) عادة تكون ماعز (سمار). ويُستفاد من إنتاج الماعز من حليب ومشتقاته، ويستفاد من صغارها للذبح في الولائم، وكان الاهتمام بالماشية مسؤولية المرأة التي تربيها في المنزل في حاكورة مصنوعة من النخل وجذوع الشجر. وقيل الأربعينات كان هناك راع يرعى جميع الماشية في بلدة العقبة، وكان يحصل على تعريفة (خمسة فلسات) عن كل رأس. يفقد الراعي الماعز للمرعى صباحاً ويعود وقت العصر. وكان الراعي

أما أهم أنواع السمك التي كانت تصطاد في خليج العقبة فهي: السمك الأحمر والبواصي والشرنبي والناجم والدغمي. وهذه تصطاد بين منتصف شهر نيسان حتى نهاية شهر كانون الأول، وهناك سمك الشعور الذي يتوفر بين شهري أيار وأب، والسيحان الذي يُصطاد بين شهري أيار وأيلول، وسمك البهار وسمك الفارس بين شهري حزيران وآب. وتسمى فترة شهري كانون الثاني وشباط "كززة" الصيد حيث يتراجع أو يتوقف الصيد. يُذكر أن أفضل أنواع السمك هي الناجم والبواصي. وفي العادة تُصطاد الأسماك الكبيرة مثل الشعور والبهار ليلاً، أما باقي الأنواع فتصطاد نهاراً.

يُذكر أن الصيد كان يتم بحرية في خليج العقبة قبل عام 1948، بعدها تعرض الصيادون للتضييق من قبل الإسرائيليين، وأصبح على الصياد أن ينسق مع السلطات المحلية لتحديد اتجاهات الحركة داخل الخليج، حفاظاً على سلامته. كما أن الصيد في المياه الإقليمية السعودية (قرب حقل)، حيث يتوفر السمك بشكل أكبر، أصبح يتطلب رخصة خاصة من السلطات السعودية. واستمر التعامل هكذا حتى منع الصيد بشكل نهائي في المياه الإقليمية السعودية سنة 1983، أما الصيد في المياه الإقليمية المصرية فلم يكن يتطلب الحصول على تصريح. وبسبب هذه الإجراءات وما عرفته مدينة العقبة من توسع هائل في السياحة والنقل والبناء، تكاد حرفة الصيد في العقبة، تصبح من الماضي.

كان السمك يُباع محلياً ويُنقل إلى مدينتي الكرك ومعان، حيث يوضع في صندوق يحتوي تقوياً. وداخل الصندوق توضع طبقة من جريد النخل ثم طبقة من السمك ثم طبقة من جريد النخل تغطي بطبقة من الخيش. وفي عام 1938م وتزامناً مع إنشاء مصنع للتلج في المدينة قامت شركة Spinny بتأسيس مسمكة لتصدير السمك إلى مدينة حيفا. وتعاقدت الشركة مع الصيادين بحيث أصبح ثمانين بالمئة من الصيد يُباع إلى المسمكة (5 قروش/ كغم) وتزود الشركة الصيادين بالتلج، ومن الناتج الكلي يعطى الخُمس لمالك القارب (البوط) ويسمى "غدا البوط". بعد ذلك يباع ثمانون بالمئة من الباقي للمسمكة وعشرون بالمئة من السمك يُوزع على فريق الرحلة. وفي العادة يُعطي الصياد بعض السمك للجيران الذين لا يعملون في الصيد. وقد انتشرت محلات بيع السمك بالتجزئة في الستينات من القرن العشرين، حيث كان المعدل أن رحلة الصيد تعود بحوالي 400 كغم من السمك.

الحفاير

كانت الزراعة في مدينة العقبة محدودة جداً، وعلى الأغلب كانت زراعة محلية يقوم بها بعض السكان لسد شيء من احتياجات الأسرة، فالعقبة مركز تجاري وممر أكثر من كونها بلدة زراعية. اشتهرت العقبة بوجود "الحفاير" القريبة من الشاطيء، حيث يمكن الحصول على ماء عذب عن طريق الحفر على عمق ضعة أمتار فقط. و"الحفاير" هي بساتين النخيل القريبة من الشاطيء (تضم بين شجرة وخمس شجرات نخيل). ويبدأ تلقيح النخيل في شهر آذار ويحصل الشخص الذي يقوم بالتلقيح على أجر نقدي. والحفاير ملك على الأغلب لسكان العقبة يُشاركهم فيها البدو من المنطقة المحيطة. وفي العادة يتحول موسم قطف النخيل إلى مناسبة اجتماعية-اقتصادية.

يُستخدم فقط في موسم الربيع، وكان الرعي يتم في منطقة الشلالة وأم نعيلا، وهي المنطقة المرتفعة إلى الشرق من الشلالة.

بلدة العقبة غير

كانت الجريشة (جريشة القمح) تشكل عنصراً مهماً في الغذاء في العقبة، وعلى الأغلب يُبتاع القمح من منطقة الشراه والكرك عن طريق التجار، ويطحن في معان. أما الجريشة فتنتج في البيت بواسطة الرعي. وفي المعدل تحتاج الأسرة إلى شوال (100 كغم) من القمح لإنتاج الطحين والجريش شهرياً. وفي وقت مبكر، شاع استخدام الرز في العقبة. وكان الأرز يستورد من مصر.

ولم يشذ سكان العقبة عن سواهم في مناطق الأردن المختلفة في المأكولات المطهية من مريس اللين الجميد والحبوب، وعلى رأسها المنسف باللحم في المناسبات. لكن المطبخ العقباوي يختلف في شيئين: الاعتماد على السمك، والتأثر بالمأكولات المصرية كالكشري (المجدرة على الطريقة المصرية) والملوخية.

الصيدية

شكل السمك عماد المائدة العقباوية، وهناك عدة أطباق يشكل السمك المكون الرئيسي فيها. وأهمها الصيدية، وهي تحضر كالتالي: يقطع البصل ويقلى بالزيت، ويضاف السمك والماء والفلفل والملح والبهارات والكرم، وتسلق المكونات. يخرج السمك من المرق ويقلى وحده بالزيت، أما المرق، فيقسم إلى قسمين، لفلفلة الرز وللشورية التي تؤكل مع الرز. وعندما ينضج الرز يوضع في (الصينية) ويوضع فوقه السمك، ويكون جاهزاً للأكل.

في المرتبة الثانية يأتي طبق "الكشنا"، ويجهز بقلي البصل بالزيت وإضافة البندورة والسمك والبهارات المختلفة ثم تؤكل مع الرز المفلفل. ومن أكلاتهم طبق "الطرطور" من سمك يُقلى حتى يُقارب على النضج ولا ينضج، ثم يُفرد في الصينية المصنوعة من الألمنيوم. ويضاف إليه قليل من الماء والبصل ثم يوضع على النار حتى ينضج. وأخيراً، يراق على السمك خليط جاهز من الطحينية والليمون.

ويشبه طبق "الطاجن" إلى حد كبير طبق الطرطور، ولكنه يُحضّر عن طريق وضع السمك وقطع البندورة والبصل المقلي والبهارات في وعاء يغلق جيداً ويدفن بالنار.

وهناك كبة السمك، وهي سمك مطحون يخلط مع البصل المفروم وجريش القمح والتوابل ويطبخ في عصير البندورة، كما يؤكل السمك، عادة، عن طريق القلي بالزيت أو الشي بالفحم.

ومن المأكولات العقباوية غير المعروفة في أنحاء الأردن الأخرى "الويكا"، وتعدّ من البامية المجففة، إذ تُطحن البامية المجففة وتُطبخ مع العدس والماء. وهناك طبخة "البصارة"، وهي طبخ العدس أو الفول مع الملوخية الجافة، وتعدّ الويكا والبصارة من

طعام الفقراء على الأغلب. وقد استُخدم العدس على نطاق واسع في الغذاء عند سكان العقبة. ومن ذلك فتة العدس التي تتكون من ثوم مقلي يُضاف إليه العدس ويُطبخ حتى يتماسك، ويُفت بالخبز ويُقدّم. وكان العدس يستورد من مصر عن طريق "الخطار" (أي التجار). ومن ميزات الأطباق العقباوية استعمال الثوم في الطهي، والثوم قليل الاستعمال في المطبخ الأردني، وهي عادة مأخوذة من المطبخ المصري.

البخاري يتغلب على المنسف

وفي حالة فريدة على نطاق الأردن كله، اشتهرت طبخة "البخاري" في العقبة حتى أصبحت الوجبة الرئيسية في المناسبات، وتغلبت، بذلك، على المنسف. والبخاري لحم مطبوخ مع الرز والحمص والبصل والثوم و البهارات والتوابل.

ومن الأطباق الأخرى الخاصة في العقبة:

"الرجلة"، وهي نوع من أنواع النباتات حامض المذاق، وينمو بعلاً. يقطع ويقلى بالزيت والبصل، ثم يضاف إليها مريس البندورة و الماء، وتترك على النار لمدة (15) دقيقة تقريباً، ثم تُقدّم وتؤكل مع الخبز.

"شورية السبانخ"، حيث تقطع أوراق السبانخ، ثم يقطع البصل إلى شرائح تقلى بالزيت، ثم يضاف مريس البندورة والماء فوق السبانخ، وتترك المكونات تغلي على النار. وتقدم شوربة السبانخ مع الرز المفلفل، ويضاف إليها أحياناً لحم الضأن أو الدجاج.

"الرقاقة": يغلى مريس اللين الجميد مع الماء وتكون المرأة قد قامت بعجن كمية قليلة من الطحين، وتقطع هذه العجينة إلى شرائح صغيرة، وتضعها في اللبن وتضيف إليها العدس المسلوق - وتكون قد سلقته قبل أن تمرس اللبن - ثم ترش عليها الملح وتتركها حتى تنضج وتقدمها في (الصينية) وتؤكل، وغالباً تؤكل هذه الأكلة في فصل الربيع لأنه يكون موسم حلب المواشي.

"الكشري": يسلق العدس المجروش ثم يوضع فوقه الرز ويضاف الملح والبهارات. وبعد أن ينضج يؤكل مع البصل المقلي وبجانبه السلطة. والكشري يشبه المجدرة تماماً إلا أنه يطبخ مع العدس المجروش ومن دون زيت.

الفطير العقباوي: عجين بالخميرة والمطيبات كالكرم واليانسون والشومر والمحب، يعجن مع السمن وقليل من الماء، ويُترك حتى يختمر. وتسمى هذه العجينة عجينة (الكماج). بعد ذلك يخبز على شكل أقراص صغيرة في الطابون. وبعد أن ينضج يقدم ويؤكل مع الشاي. ويسمى هذا الفطير (الفطير عقباوي) وغالباً يعده العقباوية في العيد.

ومن أطباق الحلوى المشهورة في العقبة هناك "الحوح". وهي رقائق العجين العويص تُخبز على الصاج ثم توضع أقراص العجين في "قروانه" (صينية) لتشكل طبقة من أربعة أقراص، ثم تضاف طبقة من الجوز واللوز والسمن والمطيبات، ثم طبقة من العجين وتُطهى في الفرن، ويراق على الطبق القطر. ويقدم "الحوح" على الأغلب



الكرك.. نسيجٌ وحدها



في شهر رمضان المبارك. ويمكن عمل الحوح بجوز الهند المخلوط بمدقوق جوزة الطيب. ومن الحلويات أيضاً "فتة الحلبة": وهي فتة خبز الشراك بالسمن والسكر، ولكنه ينقع بماء مغلي بالحلبة. ويلاحظ على الحلويات العبقاوية أن في مكوناتها مواد مستوردة أو محلية، ولكنها غير مستخدمة، تقليدياً، في المطبخ الأردني، مما يظهر التأثير المصري في المطبخ العبقاوي.

التخزين وحفظ الأطعمة

الفسيح: يوضع السمك في براميل خشبية مطلية من الداخل بالإسمنت، وتضاف كمية كبيرة من الملح على السمك داخل البرميل، ويغلق بإحكام. وهذه الطريقة تحفظ السمك لمدة سنة ونصف السنة.

اللحم: يقطع ويُرش عليه الملح، ويجفف في الشمس ثم يعلق على حبل داخل البيت، ولدى الاستخدام يُغسل ويُطبخ. واعتاد العبقاويون على تجفيف كميات كبيرة من البامية والملوخية والبندورة، لحفظها واستخدامها في موسم الشتاء، أو عند الحاجة.





مؤاب

تمتد أرض مؤاب فيما بين البحر الميت والصحراء الداخلية. وهي تشمل، بذلك، الكرك وجوارها وذيبيان وماعين ومادبا حتى جنوبي عمان. لكن مؤاب / الكرك العثمانية، انحسرت في الكرك وامتدادها الربياني، والرابط الاجتماعي بينهما عشائر الحمايدة، بينما انتسبت ماعين ومادبا إلى حلف البلقا الممتد من زرقاء ماعين إلى زرقاء شبيب.

تشق العديد من الأودية، هضاب شرقيّ البحر الميت، أكبرها الحسا والموجب والوالدة وزرقاء ماعين. وقد خرطت هذه الأودية العميقة الغور والتمسعة العرض، سطح الهضبة، وهذلت جوانبها في جروف صخرية متتابعة. ومع ذلك، بقي السطح، في مناطق عديدة، مستويا لمساحات واسعة، مما جعلها تحافظ على تربتها الحمراء العميقة. ويسبب الهطول المطري الجيد نسبياً، إتسع نطاق الأراضي البعلية المستغلة. وتقدر الأراضي الزراعية في المزار والكرك ومادبا، بنحو تسعمائة ألف دونم، معظمها لإنتاج الحبوب.

العام ١٩٢٥، اقترح الصحافي العربي، نجيب نصار، أن تكون الكرك عاصمة لإمارة الأردنية الفتية. لماذا؟ لأنها "تتوسط البلاد". وكذلك: "لموقعها الحربي، وطيب مناخها، وما يحيط بها من سهول فسيحة...". ولما كانت الكرك من مفاتيح سورية الطبيعية، ونقطة التقاء مع الديار المصرية، فقد اقترح نصار أن مستقبل المنطقة الاقتصادي والعمراني "يستدعي ربط مصر بالعقبة بالكرك بالقطرانة، بخط حديدي".

أن عبقرية المكان الكركي التي أملت على نصار تأملاته هذه، هي نفسها التي جعلت الكرك في قلب استراتيجيات الملوك العظام ميشع وصلاح الدين والظاهر بيبرس. وهي التي كانت وراء تاريخ الكرك الكثيف المحشّد منذ الألف الخامس قبل الميلاد، وحتى اليوم .

تقع الكرك على مسافة (١٣٠) كيلومتراً من عمان. ويمكن الوصول إليها عبر الطريق الصحراوي السريع، ولكن الرحلة الحقيقية إلى الكرك هي الرحلة على الطريق الملوكي القديم الذي بناه الامبراطور الروماني تراجانTrajana Nianova، ويربط بصرى (في حوران) بالبحر الأحمر. وهو الطريق الذي طالما سلكته قوافل التجارة وجحافل الجيوش .

من عمان إلى القويسمة، فالبادودة، فحسيان، فمادبا، قاطعاً وادي الوالة إلى ذيبان (ديبون القديمة – عاصمة مؤاب) تكون قد وصلت، صعوداً، إلى مشارف رأس وادي الموجب الشمالي. هنا، تبدأ بلاد الكرك. وهنا لن ينسى المرء، أبداً، مشهد الإنحدار السحيق (ألف متر تقريباً) إلى مجرى الوادي، حيث يبدأ مرتفع شامق مواز إلى ضفة الموجب الأخرى، "مطل الموجب". وأمام مشهد الهوة الهائلة التي تخلق الأبواب، تأخذ المشاهد مشاعر الرهبة، قبل أن تبدأ السيارة بالهبوط في الطريق الحلزوني المتعرج المستمر إلى الأسفل، فإلى الأعلى حتى الضفة الأخرى. عندها سوف تكتشف أن عظمة الطبيعة لا توازيها سوى عظمة الإنسان الذي يطوّعها أمام إرادته. لقد شق اجداننا المؤابيون هذا الطريق، لكي يعبروا هوة الموجب. وأعيد تعبيد الطريق، في الفترة الرومانية، جزءاً من الطريق الملوكي. ووادي الموجب هو من أكبر روافد البحر الميت، بعد نهر الأردن. ويبدأ من منطقة اللجون (شرقي الكرك). ويجري لمسافة (٢٥) كيلومتراً في الاتجاه الشمالي – الغربي، حتى التفائه بوادي السعيدة، ثم ينعطف نحو الغرب، باتجاه البحر الميت، وقبل مصبه بثلاثة كيلومترات، يلتقي بوادي الهيدان. ويبلغ طوله الإجمالي (٨٠) كيلومتراً .

تواصل الآن المسير في سهل فسيح هو سهل الرّبة. وهو واحد من أربعة سهول كبيرة، حقول القمح المشهورة التي تحيط بالكرك. وهي الرّبة، وموثة، والمزار، وذات راس. على يمينك يظهر جبل شيحان، وامامك بلدة القصر. وربما تقف هنا، لتشاهد بقايا المعبد النبطي. ومن القصر إلى بلدة الرّبة (ربة مؤاب) وقد أطلق عليها اليونانيون اسم "أديو بوليس". وتعني "مدينة أريس". وأريس هو إله الحرب عند اليونان .

إلى اليمين، بعد الرّبة، يقع وادي أبّن حماد. وتلتقي في هذا الوادي مياه الأمطار المتحدرة من مرتفعات صرفا وأدر والياروت وبتير. وهو يسير باتجاه الغرب، ليصب في البحر الميت. وفيه يقع حمام مياه ساخنة، يعرف باسمه. ويروي وادي أبّن حماد، في طريقه، مزارع وبساتين، وخصوصاً في المنطقة الغورية .

أمامك الآن "الثنية" التي كان عرار – شاعر الأردن ، يقسم بها في غزلياته الرائعة. وعمّا قليل يمكنك أن تنتج شمالاً (حوالي ١١ كيلومتراً) إلى مؤثة؛ ويمينا إلى الكرك .

تمتد جبال الكرك من وادي الموجب شمالاً إلى وادي الحسا جنوباً. ومتوسط ارتفاعها (١١٥٠) متراً عن سطح البحر، وأعلى ارتفاع لها في "جبل الضباب" الواقع جنوب غربي المزار، ويبلغ ارتفاعه (١٣٠٥) أمتار. يميناً تهبط إلى "عين سارة"، وبساتينها، في وادي الكرك".

والآن، إلى الكرك. هنا، عندما تصل "المرج"، سوف ترفع رأسك إلى الأعلى، حيث ترتفع المدينة التاريخية .

تُسَمّى الكرك، في المأثور الشعبي الأردني، "خشم العقاب" أي أنف النسر الأسمر. وهي كذلك بالفعل. فقد بنيت المدينة على جبل يرتفع (٩٦٠) متراً عن سطح البحر، يطل غرباً على الأغوار والبحر الميت، وتحيط به الأودية، في انحدارات شديدة، من ثلاث جهات: وادي الست من الشرق، ووادي الإفرنج من الغرب، ووادي الكرك من الشمال. وإلى هذه الحصانة الطبيعية، تدخلت يد الإنسان لتجعل من الكرك كلها قلعة. ففي الجنوب، حُفر خندق يفصل الجبل الذي تقوم عليه المدينة، عن جبل الثلّاجة. وأصبحت الكرك، بذلك، "خشم العقاب" حقاً، يحيطها سور منيع، ربما يعود أصله إلى الألف الرابع قبل الميلاد. لكن بانيه الكبير هو الملك المؤابي العظيم ميشع (فترة حكمه : ٨٥٣ – ٨٣٠ ق.م.). وتشغل أبنية "قلعة الكرك"، كامل الجزء الجنوبي من الجبل/ المدينة. وهذا الجزء هو نتوء صخري مستطيل الشكل. اتجّاهه شمال/جنوب. وقد فصلت القلعة عن المدينة، بخندق ضم حفرة في الصخر. وبذلك، أصبحت القلعة محصنة بخندقين .

فتح العثمانيون، بلاد الشام، العام ١٥١٥ ميلادية. إلا أنهم تركوا شرقيّ الأردن وشأنه، ما عدا تقاهمات عقدها مع القبائل، لضمان أمن طريق الحج. وقد أدت القرون الأربعة التالية من التفاعلات الداخلية والحكم الذاتي في الكرك، إلى تبلور تركيبة وهوية مجتمع محلي، شبيه بالمجتمعات الأردنية، نصف البدوية . نصف الفلاحية، إلا أنه يظل نسيج وحده، من حيث خصوصية المتحد الاجتماعي السياسي المحلي، وعلاقاته الداخلية والخارجية.

نشأ في الكرك، خلال هذه الفترة، واستقر تنظيم اجتماعي – سياسي محلي يقوم على رابطة حضرية تتكون من اتحادات عشائرية، في ظل ثقافة مشتركة تقوم على التسامح الديني، ووحدة القيم والمرجعيات، والتضامن الفلاحي في مواجهة الضغوط الآتية من البادية .

لقد قاتل أهل الكرك، بشجاعة وثبات، دفاعاً عن مدينتهم وارضيهم الزراعية وتوسيع رقعتها. وفي الأعوام (١٨٣٨-١٨٤٠)، تصدى الكركيون لقوات ابراهيم باشا (ابن محمد علي باشا ، حاكم مصر) واضطروا إلى هجرتها بعض الوقت، هرباً من حملات التتكيل. وقد اجتاحت قوات ابراهيم باشا، الكرك، وخرّبتها، وطاردت الأهالي في الشعاب والأودية والجبال.

نيهت حملة ابراهيم باشا، السلطات العثمانية، إلى الأهمية الاستراتيجية والاقتصادية لشرقي الأردن، فبدأت إصلاحات إدارية واسعة في البلاد، لكنها لم تصل إلى الكرك حتى العام ١٨٩٣ ميلادية، حين أصبحت قصبه الكرك، مركزاً للواء يضم أفضية السلط والطفيلة ومعان، أي كل الأراضي الأردنية إلى الجنوب من نهر الزرقاء ، بينما كانت المنطقة الشمالية تابعة للواء حوران . وقد شهدت الكرك، في مرحلة الإدارة العثمانية القصيرة (١٨٩٣-١٩١٧) تطوير بعض البنى التحتية والخدمات العامة .

ومن العمائر العثمانية في الكرك ، "المدرسة الرشدية" التي بناها المتصرف رشيد باشا ، العام ١٨٩٩ ميلادية، بأموال من تبرعات الأهالي . وما يزال مبنى هذه المدرسة قائماً وشاهداً على قوة التضامن الأهلي . وهناك ، أيضاً ، الجامع الحميدي (١٨٩٨ ميلادية) والجامع العمري (أعيد بناؤه على أساسات ربما تكون أموية ، ١٩٠٠ ميلادية) .

أنشأ العثمانيون سراي حكومية ومستشفى في المدينة ، ووصلوها بخدمات البريد والتلغراف، وقاموا بأعمال صيانة وتجديد في "القلعة" التي استخدموها كحامية عسكرية .

واصطدمت عشائر الكرك مع العثمانيين، العام ١٩١٠، بسبب قرارهم بفرض التجنيد الإجباري على أبناء الكرك . وتطور الصدام إلى انتفاضة واسعة شملت المناطق المحيطة بالمدينة. وقد خلف هذا الحدث الكبير، انطباعات عميقة في الوجدان الشعبي والأدبيات المحلية، وكان إيذاناً بمرحلة جديدة من تاريخ الأردن الحديث.

الكركية.. قدورهم فرارة

يعرف الأردنيون القاطنون في منطقة الكرك (المدينة والقرى المحيطة بها) أنفسهم على أنهم "كركيون"، وهو أمر لا يتكرر كثيراً مع باقي مراكز المحافظات الأخرى، ولعل الأمر عائد إلى روابط فعلية وحياة مشتركة بين السكان هناك تعود إلى أزمان سابقة على الاستقرار والتوسع.

ويُعدّ الاستقرار في القرى المحيطة بالمركز حديثاً نسبياً. لقد تشكلت هذه القرى كنقاط تجمع بالقرب من الأراضي التي كانت تزرعها أو تملكها كل عشيرة من العشائر التي كانت أصلاً تقطن في المركز، أي أن القرى تأسست حول عشيرة أو أكثر، وفي حالة العشيرة الكبيرة حصل أن توزعت على أكثر من قرية، غير أن بعض العشائر حافظت على وجود رئيسي لها في المركز أي في بلدة الكرك التي تحولت إلى مدينة ومركز إداري، وبعضها حقق حضوراً أكبر في قرى خاصة. لقد انعكس ذلك على وحدة في ثقافة الزراعة وأنماط المعاش في كل المنطقة، وبالضرورة على أنماط الغذاء وطرق إنتاجه وحفظه.

وقرت بلدة الكرك، لما فيها من بناء وخاصة القلعة، أو "الحصن" حسب التسمية التي كانت دارجة في الماضي، ملاذاً للناس للسكن والحماية، ولكنهم انطلقوا نحو المناطق المحيطة، ونتج عن ذلك قدر من التنوع في أنماط الحياة بين القاطنين في بلدة الكرك الذين يعملون فيها وحولها مباشرة، وبين أقاربهم ممن يعملون في الأراضي الأبعد وخاصة في أجزاء ما يعرف بهضبة الكرك، وعلى سبيل المثال فإن الذين يعيشون في بلدة الكرك يتمكنون من فلاحه أرضهم القريبة لكنهم لا يتمكنون من تربية المواشي بأعداد كبيرة، بعكس القاطنين في المناطق السهلية المحيطة.

إن المرتبة الاجتماعية الأعلى كانت للترحال، ويمكن ملاحظة أن البيوت التي تم بناؤها في أنوية القرى لم تكن معدة للإقامة والسكن الدائمين، بل شكلت مواقع إقامة



قلعة الكرك

مؤقتة، وأحياناً شكلت مواقع لإقامة المرابعية والرعاة أو لتخزين المحاصيل. لقد كانت مجرد محطات تتكرر سنوياً في حياة متنقلة على الدوام وفق نظام وعلى مدار العام بالنسبة لكل عشيرة أو لكل قرية من هذه القرى، على أن المركز في الكرك بقي أساسياً للجميع ففيه المطاحن التي تعمل على الماء في وادي الكرك، وفيه الدكاكين كما سكنه التجار القادمون من الشام ومن فلسطين إلى جانب من امتنهن التجارة من أهل الكرك ذاتها، وفيه تركزت الأعمال الحرفية الأولى.

تشكل السكان من المسلمين والمسيحيين، ولكن لم تكن هناك فوارق بينهم مبنية على الدين في ما يتعلق بالغذاء وإنتاجه، وكان هناك تداخل في كل التفاصيل، في المفردات والعادات والطقوس المتصلة بالزراعة وإنتاج الغذاء وإعداده. ولكن يمكن بسهولة العثور على ما يميز أهل المنطقة "الكركيون" عن المناطق المجاورة بما يمكن الباحث من الحديث عن وحدة اجتماعية خاصة تضاف إلى باقي الوحدات التي شكلت البلد في الفترة المبحوثة، وسوف نعثر على بعض العناصر الثقافية الخاصة لجهة المفردات الغذائية وطرق إنتاج الغذاء والرموز ذات الصلة.

مارس السكان زراعة الحبوب من قمح وشعير وذرة بالإضافة إلى العدس والكرسنة. وتبدأ مراحل زراعة الحبوب في العادة مباشرة بعد الانتهاء من بيدد الموسم المنصرم، أي في نهاية شهر آب وبداية شهر أيلول. ويسمى الحراث في هذا الوقت من العام بالحراثة البدرية أو العفير. ويبدأ الحراث عمله بإخراج "صاع الخليل" وهو مقدار خمسة إلى عشرة كيلو غرامات من القمح، نصف مُد أو ربع مُد، (وفي هذه المنطقة يستخدمون مصطلح "تُصمُد" ككلمة واحدة بمعنى نصف مد)، تُجرش وتطبخ وتوزع على الأقارب والجيران والفقراء. في المعدل يزرع الفلاح أربع عشراويات من القمح وثلاث عشراويات من الشعير. والعشراوية تساوي "عشرين تُصمُد" ويزن "تصمُد" القمح "عشر كيلوغرامات، وتصمُد الشعير ثمان كيلوغرام، وقد يستمر موسم الحراثة شهراً.

وبالنسبة للأرض غير المزروعة، فيبدأ الموسم في فصل الربيع بـ"الكراب"، وهو حراثة الأرض بدون بذار لتتظيفها من الأعشاب والحشائش والشجيرات التي تؤثر على خصوبة الأرض وتعيق الفلاحين أثناء الحصاد، ويستخدم الفدان أو عود الحراث أثناء عملية الحراثة.

وقد مُورست زراعة القمح المروي (السقي) في منطقة بَدان وبردو والغور (منطقة غور المزرعة). وبينما تعطي الزراعة المروية إنتاجاً أعلى من البعلية، غير أن هذه الأخيرة تعطي إنتاجاً أفضل وأطيب عندما يتحول إلى طعام. ومما يذكر أنه ولغاية عام 1965 كان بعض أفراد عشيرة الحباشنة مثلاً يزرعون مساحة تصل إلى 450 دونما من القمح سقياً في الغور، وكانت تحتاج إلى مساحة تصل 7 دنمات كيبيد للدراس.

وكان القمح المسمى "الصفرا" أهم أنواع القمح، بالإضافة إلى الشعير البلدي والعدس البلدي والذرة البيضاء البلدية والكرسنة. وعلى الأغلب كانت الأسر تُعزّب في مناطق الزراعة في وقت الحراث ووقت الحصاد، حيث كانت تسكن في مُغر.



قدرة



يُجزأ البيدر إلى "أقراص" أثناء الدِراس، ويسمى الواحد منها "قرص زرع"، وفي الأربعينات والخمسينات كان الدِراس يتم بواسطة البهائم من حمير وبغال وثيران. تُقرن هذه أزواجاً، وبعضهم كان يُزود حوافرها بقطع معدنية لتساعد في عملية الدِراس، وتتحرك الدواب بشكل دائري على "قرص الزرع" حتى يتم تحويله لكومة من الحبوب والتبن تُسمى "طياب". أثناء عملة الدِراس تُزود البهائم بـ"عليقة" وهي جراب من الخيش يُوضع به مقدار من الشعير ويربط إلى فم البهيمة لمنعها من الأكل من البيدر، وفي الستينات من القرن الماضي بدأ استخدام لوح الدِراس والنورج في الدِراس. ولوح الدِراس عبارة عن أكثر من لوح خشبي بعرض يصل 75سم إلى 100سم وطول يتراوح بين 150 إلى 175سم. يُزود أحد الأسطح بحجارة خشنة مثبتة في ثقب غير نافذة. ويتم الدِراس عن طريق ربط اللوح إلى البهائم المستخدمة في الدِراس (ويسمى مجموع البهائم قَرْنٌ حيث الأول من اليمين يسمى اللواح والآخر من الداخل يسمى الربوط) بواسطة الحبل مع وضع ثقل على اللوح. أو يمكن أن يجلس الدِراس على اللوح. أما النورج فيشبه لوح الدِراس إلا أنه يُزود بعدد من العجلات المعدنية المسننة التي تُصير الزرع إلى خليط من التبن والحبوب.

تستخدم المذراة لـ"عزق الطياب" للفصل بين الحبوب والتبن. وفي العادة تتم عملية الذراة في الصباح الباكر وفي ساعات العصر حيث يكون الهواء "مُطايب" أي مناسب بدرجة كافية لفصل الحبوب عن التبن دون ضياع للتبن). يجمع القمح بعد فصل التبن عنه في "عرمة"، ثم تأتي مرحلة "الكرنلة" حيث يستخدم الكريال للتخلص من الحصى الصغير و"العقدة" وهي ما حُشِن من التبن، ثم يبدأ الرجل بالكيالة وذلك لحساب كمية الحبوب وتعبئتها في شلالات تمهيداً لتخزينها.

تبدأ كيالة الحبوب بإخراج "نصمد الخليل" وهو عشرة كيلوغرامات من الحبوب تُعطى للفقراء. يعبأ المحصول في شلالات ويكال بواسطة "النصمد"، وعند الانتهاء من البيدر كانت بعض الأسر تذبج رأساً من الضأن أو الماعز فتقري (تولم) لأفرادها وللمرابعي وأسرته.

تنقل الحبوب إلى البيوت الحجرية، وتخزن في "الروايا" مفردها "راوية" وهي جزء من البيت يشبه الغرفة الصغيرة تُفرغ فيه الحبوب عن طريق طاقة علوية. وتُزود الراوية بباب في إحدى الجهات لاستخراج الحبوب عند الحاجة، أو في الكواير ومفردها الكوارة، وهي مُلحق صندوقي طيني يبنى داخل البيت، وتكون الجهة العلوية منه مفتوحة وتُزود بثقب جانبي لاستخراج الحبوب. وبناء الكوارة مهمة المرأة تبنيها من طين "السَمَقة" التي تحتوي على نسبة عالية من الصلصال وتمزج مع التبن، وتكون جدران الكوارة بعرض يصل إلى 10 سم ويصل ارتفاعها إلى مترين. وعادة تكون الطاقة الاستيعابية للراوية أكبر من الكوارة.

تخزن في الكوارة والراوية حاجة الأسرة من الحبوب لاستخدامها لإنتاج الطحين والجريش، وبذار الموسم اللاحق، أي في المعدل يتم تخزين ما يُقارب الستة عشراويات من الحبوب ويُباع الباقي. كان فائض الحبوب يُباع لتجار أردنيين يأخذونه على الأغلب للبيع في فلسطين. وأحياناً تباع الحبوب الفائضة عن الحاجة إلى تجار قادمون من الحجاز وتبوك ويتم البيع بالمقايضة حيث كانت النقود شحيحة فيأتون بالتمر المحمل بسبت على ظهور الجمال ليستبدلوه بالحبوب وخصوصاً القمح.

يبدأ موسم الحصاد في شهر أيار حيث يُبدأ بحصاد العدس ثم الشعير وأخيراً القمح. وأثناء وقت حصاد الشعير تقوم الأسر بحصاد كمية من القمح قبل أن يتحول لونه إلى أصفر (وذلك لتحضير الفريكة). تُحصَد "الوطاة" أي الأرض، على مراحل تسمى "وجه" ومفردها "وجه" يتناسب عرضه مع عدد الحصادين، ويقوم أمهر الحصادين ولقبه "شاقوق" بتحديد عرض وجه الحصاد. وأثناء الحصاد يُجمع الزرع المحصود في أكوام تُسمى غُمور، ومفردها "غمر". يُنقل الزرع إلى البيدر بواسطة القادم الذي يحمل على الدواب من حمير أو بغال. يُستخدم "الشليف" المصنوع من الليف والخيش، لنقل قصير الزرع من الشعير. في حين يُستخدم "القادم" الخشبي لنقل القمح، ويعتبر الرجاد مهمة الرجال بالدرجة الأولى.



أدوات حصاد



القائمين على المطحنة. وشهدت أوائل الخمسينات من القرن الماضي دخول البوابير (طواحين الحبوب الآلية) فكان هناك بابور للصناع وبابور للمدانات وآخر للحباشنة وبابور للطراونه وبابور لكريم المجالي.

كان الجريش ينتج في المنزل أو في البابور الذي يحتوي على "جاروشة" وهي تشبه الرحي لكنها كبيرة، أي حجر كبير يُدار ألياً، أما في المنزل فتستخدم الرحي الصغيرة لإنتاج الجريش. وفي المعدل كانت الأسرة تستهلك شوالاً من الجريش (100 كغم) في العام، ومثلها من العدس.

عرفت النساء في الكرك عجين العويص، أي الفطير يحضر بدون استخدام الخميرة، وخبزوا منه الأنواع التالية:

خبز الشراك: تكون عجينة طرية تُقَطَّع في: (السِّدْر) و توقد المرأة النار وتضع فوقها (الصاج وتبسط القطعة وتقلبها بيديها وتخبزها على الصاج، وبعد أن يجف الرغبة تقلبه وتتركه حتى ينضج، ويؤكل الشراك مع جميع أنواع الأطعمة وخاصة المنسف، و يخبز في كل الفصول والمواسم.

قرص النار: عجينة قاسية قليلاً وتخبز هذه العجينة كلها رغيماً واحداً، ويُخبز على الجمر مباشرة ويوضع فوق الجمر ويترك حتى ينضج، ويخبز في كل المواسم والأوقات، ويؤكل مع المجللة.

خبز الغلاسي: وله عجينة قرص النار والاستخدامات ذاتها، إلا أن حجمه أصغر من قرص النار، كما أنه يخبز في الطابون وليس على الجمر .



ومن الأنظمة التي ارتبطت بزراعة الحبوب هناك "المربعة" و"الشرك"، وكان المربعة على الأغلب من المناطق المجاورة، والمربعي يعمل مع صاحب الزرع مقابل أجرة يتم الاتفاق عليها. وعادة تكون المربعة في جميع العمليات الزراعية من جرائة وحصاد ودراس، ولا تخضع الأجرة لحجم المحصول (أي لم يكن الاتفاق على نسبة من المحصول). ويتكفل مالك الزرع بتوفير الأكل والشرب للمربعي.

أما "الشرك"، فقد عُرف منه نوعان: فهناك الشراكة بالنصف، حيث يتكفل مالك الأرض والشريك بجميع العمليات الزراعية مناصفة وفي النهاية يتم إخراج 1/4 المحصول لمالك الأرض واقتسام 3/4 الناتج مناصفة. والمبدأ الآخر من الشرك يكون بأن يقدم الفلاح قطعة الأرض فقط للشريك مقابل حصول الأول على ربع أو ثلث المحصول.

في الأراضي المناسبة، زرع الناس رياً الأشجار المثمرة مثل العنب والتين والجوز والرمان، ولكن بشكل أساسي العنب الذي كان يستهلك محلياً وبياع الفائض منه أو يُحوّل لزبيب يدخل في غذاء الأسرة. أما التين فكان يُستهلك أثناء الموسم ويحوّل جزء منه إلى "نباله" بعد التجفيف، أما إنتاج الجوز والرمان فكان يخزن ليُدخل في غذاء الأسرة.

واهتمت الأسر بزراعة المقائي من بندورة وخيار وفقوس. وتبدأ زراعة المقائي في شهر آذار. والمنتوج يستخدم لسد شيء من حاجاتها كما يمكن توزيع جزء من الناتج على الجيران والأقارب، وكان جزء من البندورة يتم "تقطينه" أي تجفيفه والاحتفاظ به في "الشنة" وهي وعاء جلدي تم تنظيفه دون دباغته خصيصاً لهذه الغاية. في الخمسينات كان هناك بعض الزيتون السقي الذي يُزرع في وادي الكرك ووادي ابن حمّاد، ولكن لم يكن هناك اهتمام واسع بزراعة الزيتون، وكان الزيت يأتي من فلسطين.

شكّلت مدينة الكرك مركزاً اقتصادياً واجتماعياً، وكان أغلب التجار في المدينة من أصول شامية وفلسطينية كما عمل بعض الفلاحين من أهل الكرك بالتجارة التي شكّلت مورداً اقتصادياً مهماً، وكانت أغلب البضائع تأتي من فلسطين والشام. وأهم ما يحتاجه الفلاح في المتجر هو القماش والقهوة والحلاوة والتمر، وتُباع هذه السلع مقابل السمن واللبن والحبوب.

العجين والخبز

يُخَرَج القمح من الكوارة أو الراوية ويُنظف تمهيداً لتحويله إلى جريش أو طحين، والتنظيف مهمة المرأة يُساعدها أفراد الأسرة، خصوصاً النساء. في الأغلب يُكتفى بالتنظيف عن طريق الغريال، وأحياناً يتم "التصويل" وهو غسل الحبوب بالماء حيث تطفو الحبوب في الأعلى وتترسب الشوائب في الأسفل، وتؤخذ الحبوب للطاحونة/البابور بواسطة "العدول" ومفردتها "عِدِل" وهو وعاء مصنوع من الشعر والصوف.

خلال فترة الثلاثينات والأربعينات من القرن الماضي كان الطحن يتم على طواحين تعمل بقوة المياه في سيل الكرك. وكانت هذه الطواحين ملك لعشيرة الصنّاع، وكانت المطحنة تحصل على 10% من الكمية المطحونة. وكان الطحن مهمة الرجل وبإشراف





كواير

خبز اللزافي: عجينة مرقة (طرية جداً) تصبها المرأة داخل تجويف الصاج، وعندما تجف تقلبها بالسكين وتتركها حتى تنتضج، فتقطعها مباشرة وترش عليها السكر وتفتأها بالسمن أو الزبدة، وتسمى هذه الأكلة: (المفروكية) وتؤكل في كل الفصول والمواسم.

كما عرف السكان هنا العجين الخامر وصنعوا منه خبز الطابون، فتعجن المرأة عجينة طرية نوعاً ما، وتتركها حتى الصباح وتكون قد اختمرت، أو تعجنها في الصباح وتتركها للمساء، فتخبزها في الطابون، وتبقي منها قطعة صغيرة لتضعها مع العجينة التالية، لتساعد على تخميرها بسرعة، ويؤكل خبز الطابون في كل الفصول ومع كل أنواع الأطعمة باستثناء المنسف.

أما صناعة الطابون فهي من مهمات المرأة، حيث تُحضر تراب "السمقة" أبيض اللون، وتعجنه بالماء والتبن ويصبح لزجاً ومتماسكاً، وتبني الطابون على شكل قبة مفتوحة من الأعلى، وتتركه ليومين أو ثلاثة ليحفظ تماماً ثم تقوم بشبه فوق النار حتى يصبح لونه أحمر؛ فيتماسك أكثر ويصبح جاهزاً للاستخدام، بعد ذلك تحفر له في الأرض حفرة غير عميقة وتضع فيها حجارة ملساء وصلبة ويسمونها "الرظاف"، وهي الحجارة التي يُخبز عليها خبز الطابون لتعطيه شكلاً مختلفاً، ويتم عمل غطاء للطابون من الطين ذاته.

وقد استخدم أهل الكرك الأنواع التالية من الوقود:

الحطب: ويكون من الأشجار الجافة مثل: (الشيج، السرو) ويستخدم للطهي والخبز والتدفئة.

الزبل: وهو روث الأغنام ويستخدم للطهي والخبز.

الحرز: روث الجمال ويستخدم للطهي ولخبز الصاج خاصة.

اللطايع: وهي روث البقر، ويجفف ويستخدم وقوداً لكل الاحتياجات.

العقدة: وهو القصب المتبقي من عملية (الدراس) ويستخدم وقوداً للطابون.

تقاليد الرعي وتربية الماشية:

اختلفت أحجام ملكية الماشية بين سكان مدينة الكرك من جهة وباقي السكان في القرى، ففي المدينة كانت الأسرة تملك بالمعدل عشرة رؤوس من الماشية أغلبها من الضأن في حين قد يزداد العدد في القرى ليصل المئات، وفي العادة يكون الرعي مسؤولية الرجل وقد تتخذ الأسر التي تربي أعداداً كبيرة من الماشية راعياً من المناطق المجاورة، ويحصل الراعي على عدد من الخرفان والصهبان (ذكور الضأن والماعز) كأجرة، وفي العادة يخرج الراعي مع الماشية صباحاً لترعى في منطقة وادي الكرك والمنطقة المحيطة بالمدينة. وكانوا يجلبون المواشي في الصيف في كل يومين مرة وتسمى هذه العملية "التحيين" أي تأجيل الحلب لتستطيع المواشي أن تجمع كمية من الحليب.

ومن الأنظمة التي ارتبطت بتربية الماشية نظام المنايح (المنوحة). فمالك الحلال القادر يُعطي الشخص الفقير من الأقارب والجيران عدداً من رؤوس الضأن أو الماعز (من رأس إلى رأسين)، في فصل الربيع كي يستفيد من إنتاجها من الحليب ومشتقاته والصوف والشعر. وفي العادة تُعاد هذه الماشية بعد انتهاء الموسم مع صغيرها إلى المالك الأصلي. وكان كبار مرعي الحلال يميلون إلى السكن في بيوت الشعر خصوصاً خلال فصلي الربيع والصيف.

الحليب ومشتقاته

كانت المرأة تقوم بجمع المواشي (الماعز، الضأن) وتربطها بحبل مخصص لذلك يسمونه "الزيق"، وتبدأ المرأة بالحلب في أوعية من الحديد تسمى "المخاليب" ومفردها "مخلاب". بعدها تقوم بتفريغ الحليب في قدر من النحاس وتتركه ليومين حتى يصبح "غيبب" (رائب)، فتفرغه في "سقا" وهو وعاء جلدي، وإذا كانت كمية الحليب كبيرة، فإنها تفرغه في "القرقعة" وهي عبارة عن جلدتين أو أكثر تم خياطتها مع بعضها خصيصاً لهذه الغاية، فإذا قامت بالخض في "السقا" فإنها تعلقه على "الركابة"، وإذا استخدمت "القرقعة" فلا تُعلقها على الركابة لأنها ثقيلة الوزن. في الحاليتين تنفخ الجلد وتبدأ بالخض لمدة حوالي ساعة ونصف، حتى تنفصل الزبدة عن اللبن، فتفرغ الجلد في قدر النحاس، فتطفو الزبدة إلى أعلى فتأخذها وتضعها في "مزبد" جلدي مخصص لحفظ الزبدة، ثم تحفر له حفرة غير عميقة وتحفظه فيها، وتبقي "قم المزبد" خارج الحفرة لتستطيع وضع الزبدة فيه بعد كل عملية خض، وفي كل مرة ترش مع الزبدة الملح؛ لتحافظ على صلاحيتها وعدم ذوبانها.

السمن: بعد أن تجمع المرأة عدداً من "المزابد"، تقوم بعملية "التقشيد"، وهي تحويل الزبدة إلى سمن، فتفرغ المزابد في قدر النحاس وتوقد تحته ناراً هادئة، وتحرك الزبدة حتى تذوب تماماً وعندما تبدأ بالغليان تضع عليها الجريشة والكرم والحنديق والشيح والحلبة والملح وورق الخوخ ونبته تسمى (البيسوم) أوراقها صفراء وخضراء وتثبت في منطقة وادي ابن حماد في الموجب، ويبقى يغلي على النار حتى ينضج السمن بنضوج الجريشة، بعدها تتركه حتى يبرد ثم تضعه في "مرو" وهو وعاء من الجلد تم تنظيفه ودباغته ودهنه بالديس، ليصبح الجلد طرياً، ويحفظ بالطريقة نفسها التي يحفظ فيها "المزبد".

اللبن: بعد أن تفرغ المرأة اللبن في القدر وتأخذ منه الزبدة، توقد تحت اللبن ناراً هادئة لعدة دقائق حتى ينفصل "المصل" أي الماء الموجود في اللبن ويطفو إلى أعلى ويتم التخلص منه. أما اللبن المتبقي في القدر فيسمى في هذه الحالة "الجيبب"، تفرغه المرأة في "خريطة" وهي كيس من القماش تضع تحته حجارة نظيفة، حتى لاتصل إليه الأتربة والحشرات، وبعد ثلاثة أيام تقوم بتفريغه في "لقن" أي صحن نحاسي كبير، ثم تعجنه جيداً بالملح وتعيده إلى الخريطة نفسها. وبعد يومين تقريباً تفرغه في اللقن وتعجنه وتشكله على شكل كرات متوسطة تسمى الواحدة منها "زعموط" وجمعها "زعاميط" (أي الجميد) وتجففه فوق بيت الشعر، يبقى لمدة أسبوع تقريباً، ثم تخزنه في أكياس من القماش وأحياناً تضعه في "سنة" أو "سشنون" وهو وعاء جلدي، يتم حفظه في بيوت الحجر القديمة.

الجبن: تضع المرأة كمية من الحليب في "القيشانية" وتضع عليه السكر، ثم تُحضر "المساء" وهي كرة صغيرة يستخرجونها من بطن صغير الماشية (الرضيع) ويجففونها في الظل لمدة أسبوع ثم يحفظونها، وتأخذ المرأة من هذه (المساء) كسرة صغيرة، وتلفها بقطعة من الصوف وتضعها في الحليب وتحركها بيدها حتى تذوب هذه الكسرة تماماً، فتخرج قطعة الصوف من الحليب، بعدها تغطيه وتتركه لمدة 10 دقائق تقريباً وتصبح جبنة فتقدم وتؤكل بالملاعق، وغالباً تؤكل الجبنة كوجبة إفطار في وقت الحصاد للحصادين.



أنصاف الغذاء

المنسف: ويطحونه بالجريش وتحتة خبز الشراك وفيما بعد استخدموا الرز بدل الجريش، ولكن الجريش بقي مفضلاً.

المشوّطة: تقوم المرأة بتقطيع البندورة وتضعها في وعاء على النار، ثم تمرس اللبن وتضيفه إليها، وعندما يغلي تقوم بتقطيع الخبز بأنواعه وتفتّه بها، ثم تقلي شرائح البصل بالسمن وتضعه فوقها فيصبح جاهزاً.

شورية النفسا: تعجن المرأة عجينة قاسية ثم تقطعها إلى قطع صغيرة جداً، وتحمسها على النار وتضعها في "المخللة" وهي كيس من القماش الأبيض، وتخطيها وتحفظها وعندما تلد امرأة تطبخ هذه العجينة بالماء مع الدجاج، ويقدم لها طيلة فترة نفاسها، ولا تطبخ هذه الأكلة إلا في هذه المناسبة.

المطابق: وهي أكلة خاصة بالعروس ليلة زفافها، حيث تقوم المرأة بخبز الشراك وبعد أن ينضج تضعه في "السدر" وترشه بالماء والسكر ثم تدهنه مرة أخرى بالسمن والسكر، وهكذا حتى يصبح عدد الأربعة ستة أو أكثر.

الرشوف: تقوم المرأة بسلق الجريشة والعدس معاً، ثم تمرس اللبن وتضعه في "الحلة" على النار وتحركه حتى يغلي فتضع فوقه العدس والجريشة، وبعد أن ينضج تفتّه بالشراك ويوضع عليه السمن ويقدم ويؤكل، وبعد في كل الفصول والأوقات.

المعدسية: تقوم المرأة بتقشير القرع وتقطعه وتقليه بالزيت وتضع فوقه العدس المسلوق وتتركه حتى ينضج، فتفتّه بأي نوع من الخبز ويقدم ويؤكل.

البُكيلة: تحمس المرأة كمية من القمح على النار حتى يصبح لونه بني فتطحنها على (الرحاة) وتصبح ناعمة لأنها تكون هشّة عندما تحمس، ثم تضعها في وعاء وترش عليها السكر وتخلطها بالماء حتى تصبح طرية جداً فتؤكل مع الزيت أو السمن، وغالباً تؤكل البكيلة في فصل الشتاء، لأنها تمدّم بالطاقة والدفع.

الحثيمة: تقوم المرأة بحلب الشاة بعد أن تلد مباشرة ويسمى حليبها في هذه الفترة "اللبا"، فتغليه على النار وترش عليه السكر أو الملح- حسب الرغبة- وغالباً تؤكل في نهاية الشتاء وبداية الربيع أي في موسم ولادة المواشي.

المجدرة: تقوم المرأة بسلق العدس على النار ثم تغسل كمية من الأرز وتبقّيها فترة قصيرة في الماء، بعد ذلك تضع الأرز في الحلة وتضع فوقه العدس المسلوق وتصب عليه الماء وترش عليه الملح وتتركه حتى تنضج، بعدها تقلي شرائح البصل بالسمن وتضعها فوقه وتقدم، وتؤكل في كل الفصول والمواسم.

الخميرة: يُقطع أي نوع من الخبز - وغالباً خبز الشراك- ويرش عليه السكر ويُفت بالحليب المغلي وتقدم وتؤكل، ولا تؤكل هذه الأكلة إلا في فصل الربيع، لأنه يكون موسم الحلب.

كما كانت المرأة تطبخ بعض أنواع الخضار مع بعضها مثل: البندورة مع البطاطا أو مع الباذنجان أو مع الكوسا أو القرع، وتقوم بإعداد الشوربات مثل شوربة العدس، أو الفريكة وتطبخها مع الدجاج .

وفي هذه المنطقة وخاصة عند عشيرة المجالي يأكل الرجال والنساء معاً حتى وإن كان هناك ضيوفاً أغراب، وما زالوا يتبعون هذه العادة حتى يومنا هذا.



الأطعمة المساندة

اهتمت بعض الأسر بتربية الدجاج البلدي والأرانب، وفي الكرك المركز كان الدجاج يربى على سطوح البيوت، وعادة تختار الديوك للذبح حيث تطبخ على الأغلب مع اللبن أو الفريكة، أما الأرانب التي تمتاز بكثرة المواليد فكانت تطبخ مع اللبن أو تشوى، كما مارس السكان الصيد كرياضة وكمصدر إضافي للطعام.

عرف السكان عدداً من النباتات الربيعية مثل الكما الذي ينبت وقت الربيع وهو قريب من الفطر ويشبه إلى حد ما البطاطا، ويطبخ مع اللحم أو مع البصل المقلي أو مع اللبن. وهناك الفُقع الذي يستدل عليه عند بروزه فوق سطح الأرض ويؤكل عن طريق القلي مع البصل. والكعوب والقعفير وهو نبات ذو جذور قشرته بلون أسود يقشر ويؤكل، والحميض الذي يؤكل مباشرة دون طبخ.

كانوا يشترتون الزبيب والقطين من الطفيلة ويقومون بحفظه في "خرابط" أي أكياس قماشية تخزن في صناديق مخصصة لذلك، كما عرفوا "تقطين" البندورة أي تجفيفها.

ومن النباتات التي يتم اعدادها واكلها في فصل الربيع الخبيزة والمرار والفيته والحويرنة (الكبسّه)

حيث تذهب النساء (البقالات) الى الحقول المجاورة للبحث عن البقل وتسمى العملية التبقيل. أما الأعشاب مثل: الشيح والقيصوم والبعيثران، فكانوا يستخدمونه لآلام البطن وللأمراض العارضة.

وهناك اكلات موسمية ترتبط بمواسم الحليب؛ فبعد فطام الحملان، الخراف(بياض) والجداية(سمار)، يقومون باعداد فطيرة تسمى (فطيرة طرار) وهذه مخصصة للغنم البياض أي النعاج، والاسم "طرار" مأخوذة من طرد الطلي او الحمل عن امه كونه بدأ يقضم الحبوب، وفيها يتم تقطيع خبز الشراك ونقعه باول حلبة للغنم بعد الفطام بعد ان يتم تسخينه وازافة السكر وازافة السمن له وهذه تتم في الغالب في بداية شهر شباط تقريبا.

اما فطيرة فطام ابن الماعز فتسمى "رقاقة"، حيث يتم اعداد عجيين طحين القمح وتقطيعه وغليه مع حليب الماعز المحلى. وفي اول موسم المطر تقريبا في تشارين يتم اعداد فطيرة التمر، بإذابة التمر بعد تنظيفه بالسمن البلدي او الزيت حسب المنطقة اذا كانت ذات نشاط زراعي او نشاط رعوي.



طعام المناسبات

الأعياد: في عيد الفطر كانت النساء تفت الشراك بالحليب والسكر أو تقوم بمرس التمر بالماء وتفتّه مع خبز الشراك وتضيف إليه السمن، ويقدم ويؤكل ويأكل منه كل من يأتي للتهنئة بالعيد دون أن يوزعونها، أما في العيد الأضحى كان بعضهم يُعد الفتّة كما هو الحال في عيد الفطر، البعض الآخر كان يذبح أضحية وتُطبخ الأضحية منسفاً وتقام عليه وليمة للجيران والأقارب، ولم يكونوا يوزعون الأطعمة في الأعياد وإنما كانوا يقيمون وليمة ويدعى اليها الناس.

من أنماط الزراعة التي عرفت في الكرك:

أولاً: "على معلوث"، يقدم صاحب الأرض أرضه فقط أما باقي الأعمال من حراثة وبنار وحصاد وتنظيف فتقع على عاتق الشخص الذي يرغب باستعارة الأرض وفي نهاية البيدر تبلغ حصة المالك ثلث المحصول.

ثانياً: "المناصفة"، يقوم الشخص الذي يرغب بالاستفادة من قطعة ارض بمشاركة صاحبها بالنصف في كل شي من حراثة وبنار وحصاد وتنظيف وله في نهاية البيدر النصف.

ثالثاً: "الكروي"، ويشبه نظام المياومة، أي مقابل اجريومي "مكاراة"، وقد يكون الأجر كمية من الحبوب أو النقد.

رابعاً: "المراعبة" يعمل فلاح لدى آخر مقابل شرط مسبق (مثلاً: ثلاث أضعاف البذار) أو حسب الاتفاق وله أيضاً كسوة (سروال وقميص).

خامساً: الفلاج، ويعرف هنا باسم "العدولة"، وهو أن يقوم شخص مقتدر بتقديم شاه أو أكثر إلى شخص محتاج للقعفير السمن واللبن والصوف والشعر والذكور من المواليد ثم يعيد رأس المال والإبنات من المواليد إلى صاحبها.



البحر الميت

الأتراح: بعد دفن الميت وعودة الرجال من المقبرة، يذبح أهل الميت "المجبرين" ذبيحة عن روح الميت وتسمى "الونيسة" لاعتقادهم أنها تؤنسه في قبره وتطبخ هذه الذبيحة منسفاً، وفي اليوم الثاني تقوم النساء بطبخ التمر بالسمن وتؤكل بالخبز وتسمى هذه الأكلة في هذه المناسبة "حلة الكفن" ويدعى "المجبرين" على ولائم عند أشخاص ليسوا من أقارب الميت ويكون طعامهم فيها المنسف.

في أول جمعة بعد الدفن يقيم أهل الميت "تهليلة" عن روحه، وكذلك يفعلون في أول جمعة من أول شهر رمضان بعد الوفاة، فيذبحون ذبيحة ويطبخونها منسف ويطبخون عليها وليمة ويقومون بتلاوة القرآن والأدعية. وفي أول عيد أضحي يأتي بعد وفاته يذبحون ذبيحة ويوزعونها كاملة، ومنهم من يذبح ناقة وقبل ذبحها يضعون عليها كل ملابس الميت وأغراضه ويقومون بتوزيعها على الفقراء، ثم تذبح هذه الناقة وتوزع كاملة.

النذور: كانوا يندرون لشفاء مريض أو عودة مسافر أو لنزول المطر، ويوفون نذورهم بالصيام أو دعوة الناس على القهوة، ومنهم من كان يندر بأن يذبح ذبيحة وعندما يحدث الأمر الذي نذر لحدوثه، فإنه يذبح هذه الذبيحة وتوزع كاملة على الفقراء والمحتاجين.

الأفراح: كانت الأفراح تستمر عندهم أسبوعاً كاملاً، ابتداء من الأحد، وأول يوم من الفرح يسمونه "النصة"، وفي هذا اليوم يرفعون الرايات ويطلقون العياران النارية، وتقوم النساء بإعداد "الرشيدية"، حيث تعجن الطحين بالدبس ويؤكل، ويقدمون طيلة أيام الفرح: الشاي، القهوة، الملابس ويعدون فتة الرشوف ويأكل منه كل من يأتي للتهنئة، أما يوم الخميس ويسمونه يوم "الزفة" فتذهب مجموعة من النساء لإحضار العروس لبيت زوجها وإذا كانت العروس من منطقة بعيدة فإنهم يذهبون لإحضارها في يوم الأربعاء، وحال وصولهم لبيت أهلها يذبح لهم والدها ذبيحة ويعدون المنسف، وفي اليوم التالي يرجعون بها منذ الصباح إلى بيت زوجها، وفي الحالتين - أي سواء كانت العروس من منطقة بعيدة أو من المنطقة نفسها - فعند وصولها لبيت أهل زوجها تكون النساء قد قمن بإعداد "المطابق" ويقدم للعروس ولكل من كان حاضراً في هذه الليلة. بعدها يذهب العروسان لخيمتهم الخاصة التي تسمى "البرزة". وفي يوم الجمعة الذي يسمونه يوم "القرى"، تذبح الذبائح وأحياناً يتجاوز عددها 20 ذبيحة لإعداد المناسف وتقدم للرجال والنساء في الوقت ذاته ويطلقون العياران النارية عند تقديم الغداء في هذا اليوم، وعندما ينتهي الرجال من الغداء، يقدمون "النقوط" للعريس، ويكون نقوط الرجال نقداً، أما نقوط النساء للعروس فقد يكون من السكر والشاي والقهوة والطحين.



من هو الفلاح؟

بحسب الحاج أحمد الصرايرة شاعت في المنطقة عبارة لتعريف من هو الفلاح، تقول "أربعة إذا لم تكن الرجال لا يعتبر فلاحاً ولا راعي مواشي وهي الكديشة والبقرة والحمار والكلبة". أما الكديشة (البغل) فتستخدم للحراث والدراس والنقل. والبقرة تستخدم في الحراث. والحمار للنقل وأخيراً الكلبة التي تحرس البيت والحلال.



رمضان: كانوا يأكلون في رمضان الأطعمة ذاتها التي تؤكل في الأيام العادية ويكثرون من إعداد الشوربات مثل: شوربة العدس أو الفريكة، وكان الرجال يجتمعون عند الإفطار في بيت كبيرهم وكل شخص منهم يحضر معه قدحا فيه من طعام أهل بيته، وينشركون في الأكل وتسمى هذه العملية "المقادحة"، وفي بعض ليالي رمضان كانت بعض الأسر تقوم بطبخ الأرز مع اللبن (أو الرشوف) وترسله إلى مكان اجتماع الرجال مثل الشيق، إذا كانوا يعيشون في بيت الشعر، أو إلى المسجد.

الولادة: تسمى المرأة في حالة الولادة "حورية"، وفي أول يوم من ولادتها تقوم إحدى قريباتها بإعداد "قرص البيض"، حيث تعجن كمية من الطحين بالبيض والبصل المقلي بالسمن ويخيز على الصاج ويقدم لها، كما أنها تأكل طوال مدة نفاسها "الرقبطة"، وهي نبتة خضراء تجفف وتخزن خصيصا لهذه المناسبة فتقلى بالسمن مع البصل والبيض وتقدم لها، ويقدم للنساء اللواتي يزرن الحورية الشاي والقهوة والحلبة والملبس كما يحضرن معهن "النقود" ويكون أما من النقود أو ما توفر عند كل منهن من الحبوب أو الطحين والسكر.

التسنين: عندما تبدأ أسنان الطفل بالظهور تقوم والدته بسلق كمية من القمح وتضعها في وعاء وترش عليها السكر وتسمى "السنية"، وتدعو عليها جاراتها وقريباتها وتقدمها لهن فيأكلنها ويشربن معها القهوة، ولا يشارك الرجال بهذه المناسبة.

الظهور: كان الظهور عندهم بمثابة الفرح تماما ففي اليوم الأول لظهور الطفل تُطلق العيارات النارية وترفع الرايات البيضاء فوق بيت أهله، ويأتي الرجال والنساء للتهنئة بهذه المناسبة ويقدمون النقود للطفل ويكون مبلغا بسيطا من المال كنوع من التهنئة له، وطوال أسبوع كامل يقيمون السهرات وسباق الخيول ويذبحون الذبائح ويصل عددها أحيانا إلى 10 ذبائح وتُطبخ كاملة وتنتشارك النساء مع والدة الطفل في إعدادها، ويأكل منها الجميع.



مكان لتخزين الاغراض اليومية تحت الكواير - مغارة ابو الخضر





قرية حُمود

هنا.. العز لم يكن يوماً للرز ولم يشنق "الجريش" حاله

ما يميز قرية "حمود" هو استمرار وجود القرية القديمة الى جانب البناء الحديث وهو ما يمكن الباحثين من تتبع مدى دقة المعلومات المقدمة، فضلاً عن أن القرية القديمة توفر مادة جيدة للتوثيق. وليمح لنا القارئ بالتذكير بأن البحث من الناحية الزمنية يغطي الفترة بين مطلع القرن العشرين وحتى ستينياته.

السيد حابس الكعود الهلوسة المولود عام 1928 في قرية حمود ولا يزال يقيم فيها، كان أحد المضيفين للباحثين الميدانيين، وللسيد حابس منزل في القرية القديمة لا يزال محتفظاً الكثير من عناصره لغاية اليوم، وقد اصطحبنا الى منزله القديم الذي ولد وعاش فيه حتى ستينيات القرن الماضي. وبمجرد الدخول الى المنزل فإن المتبقيات تشهد على ما رواه السيد حابس للباحثين.

يوم من طفولة مضيفنا

عندما طلبنا من محدثنا أن يروي لنا التفاصيل الغذائية ليوم من أيام طفولته الأولى (في الثلاثينات) أخبرنا بأن أهل "حمود" وكما هي حال أغلب الفلاحين كان لديهم وجبة رئيسية واحدة هي العشاء حيث يتوفر فيها الطعام المطبوخ الذي عادة ما كان يتكون

من جريش القمح واللبن ولكنه يتخذ تسميات مختلفة بحسب طريقة الطبخ وبحسب الإضافات.

ومن الوجبات التي يتذكرها مضيفنا: "العيش" وهو جريشة القمح تطبخ مع الماء ويضاف اليه السمن واللبن، و"الشورية" التي تسمى في مواقع أخرى "الرشوف"، وهي عبارة عن فتة خبز مع القمح والعدس ولبن المريس، وهناك "الفطيرة" وهي فتة خبز غير خامر "فطير" مع اللبن والسمن. وتوجد كذلك أكلة "الرقاقة" وتتكون من قطع عجين جامدة على شكل شرائح طويلة توضع في السدر من اجل أن تجف، ويغلى اللبن أو الحليب حسب الرغبة ويضاف العدس المسلوق مسبقاً، ثم تضاف شرائح العجين والملح، ويقدح فوقها السمن.

أما المنسف الذي هو الوجبة الأشهر، فهو أكلة المناسبات المختلفة، يشترك في إعداده الرجال الذين يكلفون بطبخ اللحم، فيما تعد النساء الجريش واللبن وخبز الشراك، والمنسف يقدم لكبار الضيوف، حيث يقسم الضيوف هنا إلى صنفين: "ضيوف لحم" و"ضيوف فطيرة"، وذلك بحسب مقام الضيف ومركزه في عشيرته، فضيف اللحم هو الذي يُذبح له ويُقام له المناسف، أما ضيف الفطيرة فهو الضيف العادي. وتتحدد وضعية الضيف الرجل من خلال وضعه المادي والشخصي وفيما إذا كان "يُضي مصالح للناس" و"بيته مفعد لهم" اوان يكون ممن يطعمون الناس، وكل عشيرة فيها ضيوف لحم وضيوف فطيرة.

على أنه من اللافت أن "الجريش" حافظ على أولويته حتى بعد التعرف على الرز، وبحسب محدثنا فإن الناس كانوا يلجأون للرز في سنوات المحل، ولهذا كان الفلاح في سنوات الخصب يغني عند شعوره بالتعب:

لا يا ظهيري لا تخز

ما تذكر ليالي الرز

(وهو ما يجعلنا نستنتج أن العز لم يكن يوماً للرز كما أن الجريش هناك لم يشنق نفسه غيراً).

قرية "حمود" كانت مكتفية الى درجة كبيرة، فهناك الماء الذي يخزن في آبار رومانية كبيرة، وإذا احتاجوا للمزيد هناك بعض السيول القريبة وخاصة (سيل اللجون).

كان الناس فقراء عموماً الى الأربعينات ولكنهم بعد ذلك وبعد حصول بعض التمايز بينهم، استمروا يتناولون نفس الغذاء، ففي كل بيت هناك فرن لخبز الطابون للطعام اليومي، أما خبز "الشراك" فهو للمناسبات حيث يوضع تحت "الجريش" في المناسف.

أهل حمود في ذلك الزمن كانوا يعتمدون النمط الفلاحي الرعوي، فهم يزرعون القمح والعدس وبريون الماشية، لكن الأمور في هذا النمط لا تجري ببساطة. إن لكل مرحلة من مراحل العمل الزراعية تسميتها الخاصة، ونشير فيما يلي إلى المراحل الرئيسية فقط من العملية الزراعية من خلال التسميات التي كانت تتخذها:

"الكراب" وهو الحراثة في شهر نيسان وأيار بهدف إزالة الأعشاب والشجيرات غير المفيدة، والأرض التي "تُكرب" في هذا الوقت تجهز للموسم المقبل. اما "حراث العفير" فيكون ابتداء من منتصف أيلول بعد الانتهاء من ببادر الموسم السابق،



و"الغريال" بالتسلسل لأن للأول فتحات كبيرة وللثاني فتحات أصغر. وأخيراً يتم تخزين الحبوب في "الروايا" وهي قطع داخلي من المنزل يشبه الغرفة الصغيرة تبني من الحجر، والى جانبها توجد "الكواير" وهي أدوات تخزين أصغر مصنوعة من طين خاص يتم جلبه من "المطينة" وهي منطقة تقع شمال قرية حمود. وتزين الكواير بزخارف متنوعة لأنها تعتبر جزءاً من مشهد البيت من الداخل.

الحليب ومشتقاته

يبدأ أهل "حمود" الحلب في فصل الربيع بعد فطم المواليد منذ بداية شهر آذار، بواقع مرتين في اليوم، في الصباح قبل أن "تسرح" الماشية أي قبل أن تخرج للمراعي، والثانية وقت الغروب عندما "توجه" أي تعود من المرعى، وكانت المرأة تحلب في سطل من نحاس أو من حديد أو في "الروري" وهو إناء من الخشب. وتُحلب الماعز منفردة، أما الضأن فتحلب عن طريق "الرتق" وهو حبل من صوف تصنعه النساء، ويكون مكان لرأس الشاة يربطها الرجل فيه، أما البقر تحلبها المرأة تكون جالسة تحت البقرة، ثم يفرغ الحليب في "السقي" أو "السنن" وتوضع فوق الحليب "روبة" وتكون من لبن رائب سابقاً "الغيبب"، والسعن أو السقي تصنع من جلد الماعز، ينظف من الشعر بالسكين أو الشبرية، ثم يغسل بالماء والملح وبعد ذلك يدبغ بدباغ من جذور البلوط التي كانت تُجلب من الطفيلة واردة وعجلون. يوضع الحليب في "السقي"، وعندما يروب يعلق بـ"الركابة" وهي من ثلاثة أعمدة خشبية على شكل هرم يُربط ويُثبّت بحبل متين ويجري تعليق السقي في اعلاه، وتقوم المرأة بنفخه وإغلاقه بحبل وتقوم بعملية المخيض، وقد تسمى الركابة لديهم أيضاً "المخاضة".

وإذا كانت كمية الحليب كبيرة، تضع في "القرقعة" وهي عبارة عن "سقي" بحجم كبير تتكون من ثلاثة جلود ماعز، وتُنظف من الشعر وتُدبغ وتُغزل مع بعضها عن طريق "المسلة" وهي إبرة كبيرة يستخدم فيها حبل صوف قوي أو حبل "مصيص" من الخيش، وتتفخ من الأمام وتربط وتتعاون النساء وهي تغني:

يا بنت وجهك يشع النور
عُقبه ترى البيت يُنعافي
ربي دخيلك ما العثور
زين الحلا والأوصاف

وتستمر عملية المخيض حتى تتضج الزبدة، ثم تخرج من السقي أو القرقعة، وتوضع في "المزبد" المكون من جلد الماعز غير المدبوغ بعد تنظيفه من الشعر وغسله بالماء والملح، ويضاف إلى الزبدة العصفور والحلبة من أجل الرائحة الزكية، ثم تُحفر حفرة في الأرض ويبسط في الحفرة نبات "الشيخ" ويوضع "المزيد" فيها للمحافظة على جودة وجمود الزبدة.

الجميد: بعد الانتهاء من المخيض، تأخذ المرأة اللبن لأهل البيت، والباقي تضعه في قدر النحاسي على النار، حتى يبقى اللبن صافي في الأسفل ويسمى "الججج"، وفي الأعلى يتجمع السائل الأصفر وهو "المصل"، ثم يفرغ اللبن في كيس أبيض كبير

ويسمى "عفيراً" نظراً لجفاف التربة في هذه الفترة، ويسمى الزرع على حراثة العفير "بدري"، ويطلق على المطر قبل منتصف شهر تشرين أول "ترياوي" أو "تروي" بينما يسمى المطر بعد ذلك "الوسم".

عملية تنظيف الأرض من الأعشاب والشجيرات تسمى "الكساح" ويقوم بها أفراد العائلة مالكة الأرض والمرابي الذي يعمل عندها. والحصيد يكون باصطفاف الرجال وتسمى كل جولة "وجهاً" وعرض الوجه يكون بحسب عدد الحصادين، ويسمى الحصاد الذي يحدد عرض الوجه "شاقوق".

تستمر بعد ذلك باقي مراحل العمل الزراعي من "رجيد" أي نقل المحصول إلى البيادر حيث يقوم "الدراسون" بدراستها بواسطة الدواب وباستخدام ألواح دزس متنوعة، ثم تبدأ عملية "الذراة" أي فصل الحبوب عن التبن، وتستخدم أدوات مثل "الكربال"



السمن: بعد تجميع كميات كبيرة من الزبدة، تخرج وتضع في القدر على النار، ويحرك بـ"المثوار" وهو أداة تحريك تتكون من الخشب الناعم، ويستمر التحريك حتى الرغوة المتبقية من اللبن، وتبقى الزبدة الصافية في الأسفل بعد أن "تُخطف" الرغوة التي إن بقيت فإنها تسبب حموضة السمن فيما بعد. بعد ذلك توضع "الخواجة" على الزبدة، وتتكون الخواجة من "الكركم" والحلبة ونبات "الحنقوق" الذي يعطي السمن لوناً أخضر، ثم تضاف "الجريشة" وتحرك حتى تنضج الجريشة وبهذا يتم نضوج السمن. وتسمى الخواجة مع الجريشة "قشدة". وبعد أن يبرد السمن يصفى ويوضع في "المرو" في حالة كمية السمن القليلة وفي "المذهنة" في حالة السمن الكثير وكلاهما مصنوع من جلد الماعز.

التعاون

عرف أهل حمود مستوى من التعاون في العملية الإنتاجية، فقد مارسوا نظام "العدولة" حيث يعطي مالك الأعداد الكبيرة من الماشية عدداً يتراوح بين 70-100 رأس لشخص آخر يقوم برعايتها وله حق الاستفادة من لبنها ومن مواليدها الذكور، على أن تكون المواليد الإناث من حق المالك الأصلي، ويمكن أن يطول أمد العدولة مع نفس الشخص حتى عشر سنوات. كما عرفوا "المنايح" حيث يعطى المحتاج 3 إلى 5 من الضان أو الماعز وتسمى "منوحة" وله أن يستفيد من الحليب ومشتقاته على أن تعاد الماشية إلى صاحبها مع نهاية الموسم.



تصنعه المرأة من قطعة قماش، ثم تربط الكيس بعد وضع الملح عليه لحمايته، وبعد تصفيته من المصل وفي حالة كانت هذه العملية تتم في بيوت الشعر، يجري وضعه فوق الحجارة بجانب بيت الشعر وتسمى "الرّصّف"، ويغطي بقطعة قماش وذلك لتحميه من الغبار ومن أشعة الشمس المباشرة، وبعد أن يصفى كاملاً من المصل ويصبح جامداً، يخرج ويعجن في صحن كبير ويضاف إليه الملح بكميات كبيرة، وبعد ذلك "يَزْعَمَط" أي يعمل على شكل كرات، والقطعة الواحدة تسمى "زعموط"، وتنتشر فوق بيت الشعر مباشرة ثم تخزن لمدة ستة أيام في أكياس، وأخيراً توضع في "كوابر اللبن" بدون كيس في بيت الحجر.

أما إذا كانت العملية تتم أصلاً في بيت الحجر، فإن اللبن يجفف و"يَزْعَمَط" لكنه ينشر في "غريال" أو طبق مصنوع من "قَصَل" القمح، أي سيقان القمح الجافة، ثم يخزن اللبن بالكوارة. والكوارة عبارة عن مكان لتخزين الحبوب واللبن داخل بيت الحجر، مصنوعة من الطين والتبن يعجن ويعمل لها قاعدة ترفعها عن الأرض، ولها قطعة حديد تغطي الفتحة العلوية.

قرية "صِرفا" .. حياة البراري

تقع صرفا على مسافة 25 كيلومتراً شماليّ غربيّ مدينة الكرك، وأرضها منبسطة فوق مرتفع جبلي يطل على غور مزرعة، قرب لسان البحر الميت. وتحيط بصِرفا عدة وديان هي وادي الشقيق ووادي الجرة ووادي ابن حماد. وتمتلك هذه الوديان، شتاءً، بالمياه التي يمكن سماع هديرها من مكان بعيد. وتوجد في القرية عدة عيون منها عين سلمى وعين الموالح وعين الحفاير وغيرها.

تقليدياً، تمتعت صرفا بمواسم من الأمطار أكثر غزارة مما هي عليه الآن، وكانت الثلوج تتساقط وتغلق الطرقات، لكن شاهين محمد الحمادين (في صرفا، عام 1947) يستذكر، أيضاً، أنه شهد سنة "قحيط" أي موسم محل قاسى منه الناس، فلم يجدوا ما يأكلونه.

وتعدّ المشيرفة وسدود صبيحة وعراق البقر من أفضل مراعي صرفا حيث توجد فيها نباتات رعوية مُغذية ومستساغة، كالقطف والحمض والرغل وقبة عبد السيد (البابونج) والبيسوم (البسوم) أو البسباس والسعيسة (جلتون، سيسيعة) والخبيزة والخبيزة الشجرية.

أهالي صرفا، كما يتذكر الحمادين، لم يهتموا كثيراً بالنباتات البرية، كمواد غذائية للإنسان، كما هو عليه الحال في شماليّ الأردن، بقدر ما انصب اهتمامهم -مثل سواهم في قرى الكرك- على النباتات الرعوية التي تقتات عليها أغنامهم. وهي التي تشكل أحد المصدرين الرئيسيين لغذائهم كالحليب ومشتقاته (اللبن، والشنيّة، والسمن والزبدة..). وللحوم الحمراء (إذ لم يكونوا يهتمون بالدجاج أيضاً). والمصدر الثاني هو القمح ومنتجاته (الجريشة و البرغل والسמיד والفريكة). مع ذلك فقد اعتمد أهالي صرفا على بعض النباتات البرية في غذائهم مثل الكمأة والفطر والخبيزة والعكوب.

ويظهر اهتمام أهالي صرفا بمشتقات الحليب، وخصوصاً السمن البلدي، من خلال التقفن في تجهيزه وتصنيعه. وذلك بإضافة عدة أعشاب وبهارات إليه، مثل عشبة السمن (عشبة الدم) الحلبة المستزرعة أو الحلبة البرية (ويوجد من الحلبة البرية عدة أنواع) والهندقوق والقيصوم (ويوجد من القيصوم عدة أنواع) والبابونج والبيسوم (البسوم أو البسباس) والشومر والكركم والعصفر. لم تكن هنالك حاجة لتجفيف وتخزين هذه الأعشاب وذلك لوقوع صناعة السمن في فترة الربيع حيث توجد هذه النباتات طازجة. ومما قد يُفسر شهرة جميع منطقة الكرك، تعدد أنواع النباتات الرعوية والمراعي بسبب تباين وتنوع البيئات الطبيعية في المنطقة.

وكان الصيد في صرفا هواية يمارسها الكثيرون، وكان من أولى اهتمامات الصيادين،

حيوان "البدن أو الماعز الجبلي" الذي يسمى بالصيد، لأنه كان يوجد بكثرة في منطقة الشقيق غربي صرفا، وكان مفضلاً للذة لحمه. ثم يأتي "الوَبَر" الذي كان يوجد بأعداد كبيرة في وادي ابن حماد والمناطق الصخرية شفا الغورية، و"الأرانب البرية" التي كانت منتشرة في منطقة الحَمرة وشرقي صرفا، و"النيس" الذي يعيش في الوديان قرب مصادر المياه الدائمة، وكان يتم صيده من خلال مطاردة شاقة ثم يُقتل بضربة عصا ثخينة على رأسه. ومما يستحق الذكر أنهم كانوا يصطادون الضبع من أجل علاج جرب الأغنام (الغنم الجربانة) وذلك بتشريب مرقّة الضبع للأغنام المصابة بالجرب، وبحسب روايتهم كانت هذه طريقة علاج ناجحة.

كما كانوا يصطادون الحصيني (الثعلب الحمر) والعكسة (الغريز) إضافة إلى طيور مثل الشنير والحجل (السفّج) والحمام البري خصوصاً اليمام أو ياجوختي (الحمام المطوق). وأهالي صرفا وإن كانوا يصطادون الضبع والثعلب وابن أوى لكنهم لم يأكلوها وقد جاء صيدها درءاً لخطرهما على الإنسان والحيوانات المستأنسة أو لاستخدامها في علاج المواشي كما جاء سالفاً. وكانت أداة الصيد في صرفا هي بندقيّة الجفت (الخرطوش) والبندقية الجيشية أو (الانجليزية).

وفيما يتعلق بالحطب اللازم للطبخ والتدفئة قال السيد الحمادين إنهم كانوا يجمعون سيقان وجذور أشجار الرتم وأشجار الطرفة والحمض والعضو والقطف والبطم الأطلسي والغورور أو العورور، كما استعملوا روث الحيوانات وبقايا المحاصيل الزراعية.

أما ثمار الأشجار التي استعملت كغذاء فكانت أشجار الزيتون التي دخلت للمنطقة بعد عام 1960م مع العلم أنه كانت توجد أشجار زيتون روماني أو رومي بأعداد قليلة لكنهم لم يستعملوا ثمارها كغذاء حتى جرى استزراع الزيتون على نطاق واسع.

وكان اللوز البري موجوداً آنذاك وعندما جرى تهجينه أصبح مستساغاً للأكل، كما أكلوا ثمار البرقوق (القيقب) والزعرور والبطم الطلسي والبطم الفلسطيني والنبق أو السدر، وأو الدوم واستفادوا من قلف أشجار البلوط والبطم وقشور الرمان في دباعة الجلود.

وتحدث السيد شاهين الحمادين عن العسل قائلاً إن النحل الذي كان يتواجد في صرفا وغيرها من المناطق هو من النوع البلدي البري، ولم يكن يربى في صناديق أو نناديك، بل كان يجمع من المنحدرات الصخرية وذلك بحرق قطعة قماش لعمل سحابة من الدخان بهدف تثبيط نشاط النحل ثم التقاط أفراس النحل وعصرها بقطعة قماش لاستخراج العسل.

الغذاء والزراعة في مناطق الحمائية قصة اكتفاء ذاتي

الحاجة فضية أبو قاعود (أم سليمان) هي الآن في العقد التاسع من عمرها وتوطن في بيت متواضع في قرية «مكاور» في المنطقة التي تعرف بـ«جبل بني حميدة»، تختزن في ذاكرتها خبرة مجتمع محلي عاش لزمن طويل مكتفياً ذاتياً من الناحية الغذائية. التقاها فريق البحث الميداني، وقد روت حكايتها، وسوف تلاحظون إلى جانب النمط الغذائي غنى في المفاهيم التي كانت مستخدمة للتعبير عن العملية الإنتاجية ككل:

أم سليمان وزوجها كانا يملكان 200 رأس من الغنم (بياض وسمار) بالإضافة إلى زوج من البقر، وخمسة حمير وجمل، وكان يعاونهما في رعاية الحلال شقيق زوجها الذي كان يرعى الحلال في منطقة تدعى «بقيعة» إلى الشمال الغربي من «مكاور» في أيام الربيع، وأيام القيظ يعود الراعي بالحلال إلى القرية. وكانت (أم سليمان) تقوم بعملية الحلب (وهو عمل نسائي) باستخدام «المخلاب» وهو وعاء نحاسي، بعد أن تربط الغنم أثناء الحلب بحبل خاص اسمه «الزيج» مصنوع من الصوف كي يكون ليناً حول رقبة العنزة، وفيه أكثر من «دراعة» وهي حلقة يدخل فيها رأس العنزة بحيث يمنعها من الحركة أثناء الحلب، وعادة تربط في المرة الواحدة (50) عنزة إلى جانب بعضها البعض إلى أن تنتهي من الحلب. وبعد ذلك «تخشل» الحليب أي تصفيه من الشوائب بواسطة قطعة من القماش تضعها فوق محقان يوضع على باب «السعن» وهو وعاء من جلد شاة واحدة مدبوغ يستخدم للكميات القليلة من الحليب، أو «القرقة» وهي تتكون عن طريق خياطة جلود لأربعة أو خمسة شياه وهي تستخدم في حالة الكميات الكبيرة من الحليب، وقد كانت أم سليمان تتقن صناعة السعن والقرقة).

بعد ذلك توضع «الزوية» (قليل من لبن مرّوب سابقاً) مع الحليب ويترك من الصباح إلى المساء (بالنسبة لحليب الصباح) أما حليب المساء فيترك إلى صباح اليوم التالي، ثم تجمع الكميتان مع بعضهما البعض في «السعن» أو «القرقة»، ثم يتم خض اللبن المرّوب (عادة يأخذ اللبن في الترويب فترة أطول في فصل الشتاء)، ويوضع السعن على «الركابة» وهي عبارة عن ثلاثة أعمدة، أثنتين يثبتن بالأرض كقوائم والثالث يوضع فوقهما بشكل عرضي حتى يعلق عليه السعن، وفي حالة «القرقة» كبيرة الحجم يكون الخض على الأرض مباشرة، ويستمر الخض حتى يفصل الزبد عن اللبن المخيض، ثم تضع أم سليمان اللبن في قدر ويرفع على النار لمدة ثلاثة دقائق

حتى «يجبب» أي يتخلص من الماء، ثم تضع اللبن في خريطة وترصه بحجر كبير مناسب، وعند ذلك يصبح اللبن متماسكاً بلا ماء، وعندما يبرد، يتم تقطيعه إلى قطع صغيرة بسعة راحة اليد بعد أن تعجنه جيداً وتضيف إليها الملح، ثم تنشره على قطعة من القماش على ظهر بيت الشعر، ويبقى لمدة حوالي أسبوع، ويجمع بعدها باسم جديد هو الجميد (الواحد من الجميد اسمه الزر)، وتم يعاباً في «الشوات» المصنوعة من الخيش، وبحسب أم سليمان فإن أسرتها كانت تصنع من شوالين إلى ثلاثة شوات، تحزن كمؤونة للسنة. أما الزبدة فتخزن في «المكارش» (تصنع من الجلد المدبوغ) وتخزن السمنة في «المذهنية» (تصنع من الجلد المدبوغ، نحضر الدباغ من سوق مادبا).

أم سليمان وأسرته عملوا في الزراعة أيضاً، حيث كان أبو سليمان يملك باسمه لغاية الخمسينيات حوالي أربعين دونماً. في الأربعينات زرعوا القمح والشعير فقط، أما القمح الذي كانوا يسمونه «البر» فقد عرفه الآباء منذ فترة قديمة، وكذلك الشعير «النبوي»، ومنذ نهاية الأربعينات زرعوا القمح والشعير «عفيراً» (في فترة مبكرة قبل نزول المطر). وفي العادة زرعهما في شهر «أجرد» (أي تشرين أول)، وكانوا يحترثون الأرض بواسطة الحمير، بحيث يجر عوداً من الخشب تتصل به سكة حديدية، وبعدها ينتقلون مع الحلال إلى منطقة «البقيعة»، حتى أيام القيظ حيث يعودون إلى مكاور من أجل موسم الحصاد. وتذكر أم سليمان أسماء أشهر السنة في ذلك الحين: الخميس (نيسان) جماده (أيار)، أول قيظ، ثاني قيظ، ثالث قيظ (حزيران، تموز، آب)، أول صفر، أوسط صفر، آخر صفر (أيلول، تشرين أول، تشرين ثاني) أجرد (كانون أول) كانون (كانون ثاني)، شباط، آذار، وفي الخميس (يكون كل شيء يمشمش) ثم ينضج في شهر (أيار) الذي كان يسمى شهر المشمشية، حيث يحصد أولاً الشعير وبعده القمح. وفي هذا الموسم كنا أنا وزوجي نحصد معا ونستخدم المنجل للزرع للطويل (القمح) وباليد للزرع القصير (الشعير)، ثم تكوم «الغمور» وتجمع وتنقل على ظهور الحمير بمساعدة «القوادم» وهي عبارة عن حبلين وأربعة من العيدان، حيث تحزم كومة القش على القوادم ثم تحمل على الحمير، وتنقل إلى «البيدر» من أجل «الدراسة»، وفي العادة يكون في القرية بيدر خاص بكل عائلة. وبعدها تبدأ عملية «الدراسة»، وذلك بتقسيم الكومة الرئيسية إلى أكوام أصغر منها حتى يمكن درس المحصول بواسطة خمسة من الحمير، كل كومة صغيرة لوحدها، تفرد كمية المحصول على شكل مسطح دائري وتبدأ الحمير الخمسة بالسير فوق القش من أجل تكسيره، ولكل من هذه الحمير اسم بحسب المهمة التي يقوم بها، فالحمار الذي يكون من نصيبه الدائرة الخارجية ينبغي أن يكون أقوى الحمير ويسمى «الشواحي» يليه ثلاثة من الحمير كل منها يسمى «لواحي»، أما حمار منطقة الوسط الذي تكون دورته صغيرة أشبه بمن يلف حول نفسه فهو «الزبوط» وهو أضعف الحمير الخمسة، وتضحك أم سليمان كالأطفال وهي تتذكر حركة ذلك الحمار المسكين حول نفسه. وفي تلك الإثناء يقلب القش عدة مرات تحت أرجل الحمير بواسطة «الشاعوب» ذي الخمسة أصابع من الحديد، حتى ينتهوا من الدرس، وتأتي بعدها عملية «التدريّة» بالمذراة الخشبية التي لها أصابع خمسة أصابع خشبية، لكي يتم فصل التبن عن الحب، وبعدها تتم غربلة (تصفية الحب من الشوائب) بالغريال، وفي الختام يستخدم



البادية

بني صخر.. تراث التحولات



«الصاع» المصنوع من الخشب على شكل اسطواني وحوله «زنار» من الحديد، وبواسطته تتم تعبئة المحصول في «شواتات» الخيش، أما التبن فيعبأ باليد في شواتات خاصة من الخيش أيضاً، ثم يخزن المحصول في «مغائر» سواء كان للمؤونة أو للبذار من أجل استخدامه في السنة القادمة، وتقع هذه المغائر في التلال المحيطة والقريبة لقرية مكاور، وكانت تجهز لهذه الغاية ويوضع عليها باب يغلق تماماً بعد التخزين، وهذه المغائر منتشرة وكثيرة بحيث تستخدم بشكل فردي وقت التخزين، وبعضها كان يستخدم للسكن بنفس الوقت (أنظر الصورة).

أنواع القمح في ذيبان

بحسب الحاج فلاح الشديفات (وهو «حُسيني» أي من بني حسن لكنه قدم منذ صغره إلى ذيبان، وهو الآن يبلغ من العمر 115 سنة وبعضهم يقدر عمره بأكثر من ذلك) فقد عرف أهالي ذيبان عدة أنواع من القمح منها:

قمح القضمة: حبة دائرية

قمح الأحمر: ذو سنبله حمراء

القمح الأسمر: رمشة السنبله اسمر وحبة اصفر

القمح الأصفر: ذو سنبله صفراء.



ثانويه من الفخار كبيرة ومتوسطة - بيت قاقيش



خلال بضعة عقود، عرفت عشائر بني صخر أربعة تحولات إقتصادية وإجتماعية عميقة، إنعكست على تراثها الغذائي. فمن بدو يعتمدون على تربية الإبل في مراع تمتد من "الطبيق" على الحدود السعودية جنوباً، إلى "المزيريب" جنوبي سورية شمالاً، إلى أنصاف بدو يعتمدون على تربية الأغنام في ديرتهم وحولها، إلى مزارعين يعتمدون على المرابعين ولاحقاً على العمالة والآليات الحديثة، إلى الإندماج في الحياة المدنية بالإعتماد على الوظيفة والإقتصاد العقاري، حين تحولت أراضيهم إلى امتداد للعاصمة المتضخمة التي لا تتي تستهلك المزيد من الأراضي الزراعية والمراعي.

في العام 1876 شاهد الرحالة "مرل"، ثلاثة قطعان من الإبل تعود لبني صخر، ترعى في سهل مادبا، وقدّر عديد كل منها بالآلاف. في ذلك الوقت، لم يكن الصخور يمارسون تربية الأغنام إلا كنشاط ثانوي، أما الزراعة، بكل أشكالها، فقد كانت، بالنسبة إليهم، خياراً غير وارد، رغم أن ديرتهم، جنوبي وجنوبي غربي عمان وحوالي مادبا، تضم عشرات آلاف الدونمات الصالحة لتربية الأغنام والزراعة البعلية. وهو ما كان عماد إقتصاد جيرانهم من العشائر نصف البدوية المستقرة في البلقاء.

حليب النياق هو المنتج الغذائي الرئيسي للإبل. ورغم إحتوائه على عناصر غذائية متكاملة من الدهون والفيتامينات التي تغني عن الخضار والفاكهة والمضادات الحيوية، فهو لا يخزن على شكل جميد أو سمن، بل يُستهلك أولاً بأول. ومن ميزات حليب النياق أن نسبة الماء في تركيبته تتبدل طردياً مع حرارة الجو والجفاف، ففي قلب الصحراء، حيث تشح المياه ويرتفع القيقظ، تزداد نسبة الماء في حليب النياق، مما يسمح لصغارها وللإنسان، بالحياة في ظروف قاسية جداً. ومع حليب النياق، يأخذ البدوي حصته الغذائية الناقصة بالقليل من التمر وخبز العويص الثخين المشوي بالجمر، والمسمى بالعريود.

والبدوي صياد، والصيد عملية أساسية في إقتصاده الغذائي، تكفل له التزود باللحم النادر. فالإبل وسيلة حياة، وليس للذبح إلا في المناسبات المتباعدة. وأفضل طريقة لإعداد لحم الإبل هي الصاجية، حيث يُقلى لحم الإبل بدهن سنامه. وتُمكن هذه الطريقة، البدوي من الاحتفاظ باللحم لاستهلاكه لاحقاً.

ومن هذه الناحية، فإن تربية الإبل، ليست خياراً إنتاجياً. وبالنظر إلى أن البدو لا ينتجون الألبان ولا يزرعون، تبدو مانتتهم فقيرة للغاية. وربما، في النجعات البعيدة شتاء، سيكون على البدوي أن يكتفي بحليب النياق الغني بالمكونات الغذائية والمائية، كطعام وشراب معاً. لكن الإبل كانت له ميزة سياسية تمكن البدو والفلاحين. وربما عرفوا على إحتياجاتهم الغذائية والمنزلية، أكثر من انصاف البدو والفلاحين. وربما عرفوا منتجات غذائية متنوعة من إنتاج الريف والمدن معاً، مستخدمين قوتهم لانتزاع الفائض الفلاحي، أو للحصول من الدولة العثمانية على النقود التي تمكنهم من شراء بضائع الأسواق في المدن.

نستطيع القول إن البداوة كانت، هنا، إستراتيجية سياسية مصممة أنتجت خياراً اقتصادياً، وليس العكس. فالقدرة على الترحل في قلب الصحراء، وتوفير طاقة العمل

في تنظيم قتالي مجهّز ومستعدّ، منح الصخور، ميزة الاستقلالية إزاء أية سيطرة حكومية. وهو وضع عالجته الدولة العثمانية من خلال دفع "صرة الحج" للصخور الذين كانوا يسيطرون على منطقة إستراتيجية على طريق الحاج الشامي، ويفرضون نفوذهم على مناطق فلاحية غنية. وقد اتبع العثمانيون مع بني صخر، سياسات عنيفة أحياناً وإسترضائية غالباً، ولكنها فعالة. فبالإضافة إلى صرة تأمين طريق الحج، كلفوا الصخور بمهمات نقل الذخائر والمؤن من المزيريب حتى القطرانة لقاء بدل نقدي. وهكذا، كان يتوفر للصخور من المال والنفوذ ما يمكنهم من الحصول على السلع الغذائية نصف البدوية والفلاحية من الحبوب ومشتقات ألبان الأغنام والزيت ومستلزمات غذائية أخرى. لكن حليب النياق، ظل، بالطبع، مادة غذائية رئيسية لمعظمهم، كما أن لحمها، كما لحم الطرائد، ظل مصدر البروتين لدى غالبيتهم.

للإبل، إذن، وظيفة سياسية رئيسية؛ إذ، عند الضرورة، يمنح الجمل، بقدرته الطبيعية على احتمال الجوع والعطش والحر، لأصحابه، هامش مناورة واسعاً، بالإنتقال إلى قلب الصحراء، كذلك، فإن قطعان الإبل التي تحتاج إلى مراعٍ متسعة باستمرار، وتحمل البدو على الترحال، سعياً وراء الكلاً والماء، إلى نجعات بعيدة، وهو ما يمنحهم مدى أوسع للنفوذ السياسي، من خلال النجاح في الصدامات مع بدو آخرين أو مع العشائر نصف البدوية.

ولعل التنظيم الإداري المرن للأفخاذ العشائرية المنسرحة والقادرة، عند اللزوم، على التجمع في قوة واحدة، منح بني صخر، القدرة على التفاوض مع الدولة العثمانية والحصول منها على مكتسبات مالية، والقدرة على فرض النفوذ والحصول على عوائده العينية والنقدية من العشائر نصف البدوية المستقرة والفلاحين والقوافل التجارية.

لكن البداوة، مثلما هي خيار سياسي، فإن إستمرارها منوط بالظروف السياسية المواتية. ولم تترك إجراءات العثمانيين الإدارية المتنامية الفعالية في شرق الأردن منذ ثمانينات القرن التاسع عشر، مجالاً لاستمرار بداوة الصخور. ومن اللافت أن الصدر الأعظم كمال باشا، قد أعطى للإجراءات الخاصة بتوطين البدو، أهمية خاصة في إطار خطته لإنشاء ولاية عمان، العام 1878، ومنها "تشجيع العريان على ترك حياة البداوة، وحثهم على التوطن والاستقرار، وإرغام من يرفض ذلك منهم، وتثبيط همهم عن تربية الإبل، فإن عدد إبلهم يفوق الحد ويزيد عن الحاجة. والأفضل أن يقتنوا الخيل والضأن والبقر"، وكذلك "استخدام بعض المشايخ المقيمين" في جهاز الدولة.

وفي العام 1879، أنشأ العثمانيون وحدة إدارية في قلب ديرة بني صخر، مقرها "الجيزة"، وهي إحدى المحطات المهمة على طريق الحاج. وجرى تعيين الشيخ سظام الفايز مديراً للناحية ومن مهماته، مراقبة حركات القبائل، وشق الطرق، وتطوير الزراعة، وتكثير حيوانات الزراعة. لكن الدولة العثمانية، ظلت تدفع لبني صخر "صرة الحج" وأجور نقل المؤن والذخائر بواسطة الجمال حتى "هبة الكرك" عام 1910. ولكن، خلال هذه الفترة، تناقصت المبالغ المدفوعة من 30000 ليرة إلى 9000 ليرة.

مهباش





في الأثناء، شجع العثمانيون إقامة قرى زراعية مستقرة محاذية لمناطق البدو في مادبا وعمان والبادودة. وقد لفتت نجاحاتها الزراعية، أولاً، إهتمام العشائر نصف البدوية التي طورت زراعتها بسرعة، ثم لفت النهوض الزراعي ونتائج الملموسة، أنظار شيوخ الصخور الذين بدأوا تجارب زراعية بالإعتماد على "مُرَابِيعَة" من فلسطين.

وفي العام 1906، حدث تطور مهم هو تسجيل أراضي القرى التي يسيطر عليها الصخور واجهات عشائرية لهم رسمياً. وهي أم العمدة والجيزة والقسطل وجوزية واللبن وجاوا والطنيب وبرزين وقرية سالم وخرية منجا وخرية نتل وخرية حوارة وجلول وخرية أم القصير وخرية المريجمة وخرية الدليلة الغربية وخرية صوفة وخرية صوفة وخرية سطيحة وخرية أم الرصاص وخرية المريجمة الغربية.

وعند إكمال الخط الحديدي الحجازي، العام 1908، ضاق هامش المناورة البدوية أمام بني صخر، وانحسرت رقعة المراعي لصالح الراضي المستزرعة، وهو ما حدا بهم إلى الإنتقال من تربية الإبل إلى تربية الأغنام، والإندماج في إقتصاد العشائر نصف البدوية في البلقاء. وقد شغل شيوخ الصخور وأغنياؤهم، الرعاة من خارج المنطقة وداخلها، للإهتمام بتربية الأغنام، بينما مارس صغار ملاكي الحلال، الرعي بأنفسهم. لكن، حتى صغار حائزي الأراضي الزراعية، قلدوا شيوخهم في زراعتها عن طريق المراجعة أو المثلثة بالإتفاق مع فلاحي المنطقة أو بالإعتماد على فلاحين من فلسطين. وتعكس هذه الظاهرة، عمق التجذّر الثقافي للبادوة التي تنفر من الأعمال الزراعية، في نفوسهم.

لدى نشوء الإمارة، العام 1921، وتحديد الحدود السياسية وبسط سلطة الدولة، تسارع اتجاه الصخور نحو الإستقرار نصف البدوي، وتراجعت تربية الإبل إلى حدود الإحتياجات الضرورية للنقل والأعمال الزراعية. وفي نهاية الثلاثينات، حدثت موجة أخرى واسعة من استزراع الأراضي إمتدت حتى الموقر. وحينها كان الشيخ حديثه الخريشة يمتلك شلأيا بالآلاف من الأغنام و100 بغير فقط، وكانت الخطوة التالية هي استجلاب الفلاحين من عدة مناطق في الأردن وفلسطين لاستزراع الأرض على "المثلثة".

في الخمسينات والستينات، حدثت موجة زراعية ثالثة وأخيرة، ذلك أن الملكيات الشاسعة من الأراضي، أغرت شيوخ الصخور باستخدام الآليات الزراعية الحديثة والعمالة المأجورة، مما أنتج فائضا في الحبوب، لم تستطع الأسواق المحلية استيعابه. ومنذ مطلع السبعينات تضافرت سياسات إستيراد الحبوب الرخيصة والتسليع العقاري للأراضي الزراعية المحاذية لعمان، على تراجع الزراعة ومواتها، والولوج إلى مرحلة جديدة من حياة بني صخر.

انعكست هذه اللوحة من التحولات الإقتصادية والاجتماعية المتسارعة على التراث الغذائي عند الصخور. ولم يبق من فترة البداوة سوى ظلال منسية لدى عشرات ممن قابلهم فريق البحث حتى أولئك الذين بلغوا في العام 2008، الثمانينات من العمر.

من الجيزة، فتنة الزين زوجة الشيخ سامي مثقال الفايز

قابلها فريق البحث في منزلها أمام موقدة حديثة في مضيف (صالون فخم)، لكن على الموقدة ما يزال البكرج ودلال القهوة، ذكرى حية من زمن مضى. تقول السيدة فتنة الزين (65عاما) وهي صخرية من قرية نتل شرقي مادبا وزوجة الشيخ سامي مثقال الفايز، إن "القهوة تفك عن الدم"، كانت وما تزال. وتسترسل: "الرجال هم من يصنعون القهوة من زمان، زوجي كان عنده قهوجي ولحد الان. تحمس حبوب البن الخضراء بحماسة من الحديد، ثم توضع على "مِبْرَاد" من الخشب، وبعد أن تبرد توضع في النجر، وتدق، وتوضع بعد ذلك في بكرج لتغلي، ويدق البهار ويوضع في الدلة، وتدار عليه القهوة اللي في البكرج، وتقدم ساخنة بالفناجين. أول واحد يشرب القهوة صاحب البيت عشان يشوف طعمها، ثم الضيف وبقية الناس، ومن ثم يردها على النار. تقدم القهوه اولاً للضيف أو لكبير السن أو كبير القدر، وبالجاهة لكبير الجاهة. وبالفرح والعزاء تقدم (قص) دون ترتيب. الفنجان الاول للضيف (إكراما له)، والثاني للكيف (تعبيرا عن إرتياحه وحسن مزاجه) والثالث للضيف (تعبيرا عن الولاء أو التحالف)".

من القمح إلى الزيتون

"كنا نزرع القمح آلاف الدونمات. مبدأ الزراعة على المراجعة. المرابعي يحرث ويزرع ويحصد ويدرس ويعبي الشوالات. كل ثلاث شوالات للفلاح واحد. المرابعية هم فلاحين من حول مادبا وسبعادية من فلسطين. أكثر اراضينا في أم العمدة، حوالي 2000 دونم. وفي الجيزة 200 دونم، لكن والد زوجي (مثقال) كان يملك الكثير من الأراضي وبيار ماء (ارتوازية) في الجيزة وأم العمدة والحمام. حاليا لدينا مزارع زيتون في أم العمدة".

"زرعنا سابقاً، القمح والشعير والحمص والعدس. آخر موسم الحصاد تترك قطعة من الأرض (مارس) تعطى للحصادين والفقراء من نفس العشيرة، او تترك للغنم. ويحصدون بالمنجل او بأيديهم اذا كان الزرع قصيراً، وتجمع حلل القمح بشبكة من حبال وعيدان وكل شبكة أربعة عيدان، وتلف حولها حبال. ومن ثم تنقل على البعارين للبيدر، ثم تُدرَس على لوح دراس، نحن كنا ندرس بالخيل. ثم بالتراكتور والحصادات في أواخر الخمسينات".

زكاة القمح "الدراكة"، تؤخذ من صبة القمح قبل القسمة، للأطفال يشتركون بها اشياء حلوة من الدكان. كنا نخزن في كواير (وهي غرفة مقسمة الى ثلاثة أقسام: بايكة قمح وبايكة شعير وبايكة للعدس او الحمص)، أو في مُغر محروسة، وعند الرحيل في عدول.

"كنا نطحن القمح في مطحنة ابو جابر بالبادودة في الخمسينات، وفي مطحنة في القسطل يملكها أحمد النتييف (أبو بسام) ومطحنة العجيلات في مادبا ومطحنة لا اذكر أصحابها في عمان بجانب السيل، وتعمل على الماء والقشاط. وكانت أجرة الطحن صاعاً عن كل شوال قمح".

في القحط كانت النساء والأطفال يقومون بالتغيب، فتضع النساء على رؤوسهن أواني لجمع الطحين والجريش والسمن وأي شيء يعطى لهن ويقمن بطبخه ثاني يوم. التغيب يكون عند الغروب، وتحمل النساء معهن أم الغيث، وتصنع من عودين بشكل مصلب وتلبس مدرقة وعصبة. وفي اليوم الثاني تمطر.



🍌 اللبن

يتم حلب الغنم صباحاً وفي ساعات العصر، مرتين في اليوم وقت الربيع. النساء هن من يقمن بهذه العملية. موسم الحليب في شهر آذار (شهر الخميس)، كنا نحلب ونخض بأيدينا، بينما الآن الحلابات من سورية.

من الحليب نعمل اللبن الرايب. يُسخّن الحليب ويترك من الليل حتى الصباح مع روبة من اللبن السابق، يمكن أكله مباشرة. ومنه نعمل اللبن الحامض. يوضع اللبن الرايب في القرقعة أو السعن، ويخض على أرض سهلة ونظيفة ساعتين إلى ثلاث ساعات، بعدها تجمع الزبدة في مكرش. اللبن الحامض للطبخ أو الشرب، ويمكن مزجه بالحليب ووضعه للشرب في زكرة تعلق في بيت الشعر أو يأخذها الراعي معه إلى المرعى.

ونعمل السمن من الزبدة التي توضع في قدر على النار، وتزل المياه عنها ثم تضاف الجريشة المصولة والحوايج. وبعد ذلك تقشد، وتفصل الجريشة عن السمن. القشدة تؤكل مع خبز الشراك والسمن يحفظ في مكرش من جلد حلال مدبوغ. اللبن الحامض يوضع في كيس خريطة من القماش، ويترك حتى يتصفى من المصل، ويُضاف إليه ملح و"يلهمد" أي يُلف ويغطي، ويوضع فترة في الظل ثم في الشمس حتى يجف ويصبح مريساً (هنا بمعنى جيد).

🍌 الدواجين

في الأربعينات، كنا نشترى الزبيب والقطين من الدواجين (أي التجار المتنقلين) من فلسطين ومن إريد ومن مادبا، كانوا يأتون إلينا راكبين حميراً. نبادلهم بضائعهم بالسمن والمريس. كل ماعون سمن بماعوني زبيب أو دبس وهكذا. وكنا نشترى منهم الخضرة (خصوصاً البندورة) وزيت الزيتون، أما التمر فمن السعودية والعراق. كان الرجال يذهبون للصيد، يأكلون صيدهم في البرية شياً، وأحياناً كثيرة يعودون بالطرائد، الأرناب البرية والنعان والشنار والقطا، فنأكل منها أيضاً.

🍌 الخبز .. عويص دائماً

كان خبزنا من العويص فقط. ويقتصر على الشراك (العجين العويص الرقيق يخبز على الصاج). أما خبز العريود (عجين عويص تخين يشوى على الجمر) فقل طواريء. ويعده عادة الرعيان في المراعي البعيدة عن الديرة، أو عندما يكون البدوي في البرية أو عند الغزو. ويؤكل خبز العريود فتاً بالحليب أو المريس مع السمن. كنا نعمل اللزاقات من عجين عويص رخو يخبز على الصاج ثم يوضع على الصينية ويضاف إليه السمن والسكر. وفي هذه الأيام يضيفون عليه القرفة والزبيب. وتقدم اللزاقات في الفرح والعزاء.

كنا نتناول ثلاث وجبات هي، الفطور: لبن، سمن، خبز، بحتة، جريشة لبن. والغذاء: رفاقة، رشوف، فويرة، وقت الربيع، حوسات خبيزه أو كما أو فطر. والعشاء: جريشة لبن وسمن، زبدة، بيض، هيطلية.

ومن الطبقات المعروفة، فويرة بالخضار وهي زهره أو باننجان أو بطاطا، بصل،



تضيف السيدة فتنة: "حاليا لدينا 5 روس غنم في البيت، يحلبها العامل المصري، لكي نحصل على حليب طازج. في الماضي، كان زوجي يمتلك 2000 رأس غنم بياض و4 نياق وخيل. وكنا ننقل، في الشتاء، إلى باير والحصاه (جنوب الأزرق) عشان الحطب والمراعي. وفي الربيع والصيف، نعود إلى الجيزة وأم العمدة حتى حدود البلقاء، أي ضمن منطقة واجهة عشائر بني صخر".

لبن، شراك، زيت أو سمن. نحوس البصل مع الزيت أو السمن، ثم نحوس الخضار ثم يوضع المريس والبهارات، وتغلي الطبخة حتى تفور. يقطع الشراك في صينية ويشرب بالشراب، ويوضع الخضار، أيما كان نوعها، فوق الشراك واللبن. ويمكن إضافة بندوره برش على الطبخة.

ومن الحلويات التي اشتهرت هنا "البحثة": حليب يفور وسكر. ويضاف عليه الرز المصول مع التحريك بملاعق من الخشب، بعدها يوضع في سدور كبيرة حتى يجمد ويضاف عليه السمن.

والهبطية: تتفق الجريشة لمدة 3 ساعات وتمرس ويصفي منها الماء (ماء النشا)، ويؤخذ ويدار على الحليب المغلي مع التحريك المستمر على نار هادئة، ثم يُنزل عن النار ويترك ليبرد ثم يغرف، ويصب بالصحون. ويمكن إضافة السمن حسب الرغبة أو المقدرة.

من الموقر، شمسة كريمة الشيخ حديثه الخريشة

تقول السيدة شمسة حديثه الخريشة (85 عاما) كنا، قبل الأربعينات، أصحاب حلال. وأرضنا واجهة عشائر، ملك لوالدي الشيخ حديثه الخريشا وأقاربه. وحماها بالبرز الأحمر (الرصاص)، وكنا نتنقل إلى شرق البرية، أي منطقة الأزرق في الشتاء، والضيف في الموقر، والربيع في الخباب (شرق الموقر). وعندنا شلايا من الغنم السواد والبياض بالآلاف. (الشلايا مجموع شلية. والشلية 500 رأس من الغنم)، وإبل حوالي 100 بعير، تستخدم للتنقل وشرب الحليب. وكنا نشترى الحبوب، وخصوصاً القمح والشعير من الفلاحين في المناطق المحيطة مقابل نقود. من زمان، من أيام الأتراك، كنا نشترى كل شيء بالنقود. فوالدي كان يأخذ من الحكومة التركية، كل سنة 100 ليرة عصرية مقابل حماية الحجاج.

كان عندنا رعاة للغنم وراعي للإبل وقهوجي (يسكن في بيت شعر بقر بيتنا) يعمل القهوة يوميا والشاي، وزوجته تحضر الحطب والماء. الماء كان يتم احضاره من بركة قديمة (بركة رومانية) في الموقر ومن بيار جمع، بروايا على الحمير.

في نهاية الاربعينات صرنا نزرع معتمدين على الفلاحين السبعوية على أساس التلث. ولكن مساحة الأرض المزروعة في تلك الفترة كانت قليلة، لأن أمطار هذه المناطق قليلة. كان عائلات الفلاحين الذين يزرعون الأرض لعشيرة الخريشا، يتعاونون فيما بينهم في الحصاد، لأنها شغلة صعبة، بالفزعات لبعضهم، ثم يجمعون المحصول في بيدر في منطقة قاسية وراصة. أرض البيدر ممكن تكون في جزء من الأرض المزروعة نفسها أو قريبة من بيت صاحب الأرض. بعدها يبدأ الدراس بلوح دراس يجره خيل أو بقر. لوح الدراس خشبي متقرب وبه من الاسفل حجارة سوداء. في الدراس يركب عليه الأولاد الصغار على اللوح لتثقله ويكونون فرحين بذلك، ثم بعد التذرية بالشاعوب الخشبي، يفصل القمح أو الشعير عن التبن والقصل. وهذه العملية يقوم بها الرجال وحدهم. ثم يكريل بالكريال، ويخلص من العوالق الكبيرة والقصل والحجارة. بعدها يكون جاهزا للقسمة. وبياركون المحصول بأخذ صاع من القمح قبل القسمة، ويشترون به حلوى من

الدكان ويوزعونها على الموجودين، ثم يقسم المحصول حسب الإتفاق، وينقل الفلاح حصه صاحب الأرض الى مكان سكنه (بيت الشعر)، ويأخذ حصته. تغريل النساء القمح لتنظيفه من العوالق التي لم يستبعدها الكريال.

القمح يقسم إلى أقسام: قسم للبدار، قسم للتخزين، قسم للمونة البيئية، حيث ينظف ويطحن (طحينا وجريشا). الشعير يخزن قسم للبدار، وقسم لإطعام الدواب في الشتاء عند عدم توفر المراعي. وعندما بدأ الإستقرار، جرى تخزين الحبوب في "العقود". وهي خرائب قديمة تابعة لقصر الموقر. وكان يتم طحن القمح في مطحنة في منطقة "سحاب". وقبل الإستقرار، كان التخزين في عدول تُحمل إلى المشاتي. وفي مواسم المحل، كنا نذهب إلى البادية الشمالية، عشان العشب.

الرشوف بالقرع

تعلمنا من الفلاحين، خبز الطابون الخامر، وأكل الخضار. وصرنا نطبخ الرشوف بالقرع. وهو نفس الرشوف، عدس (وكنا نشتره وبعدين صرنا نأكله من أرضنا) وجريشة ولبن ويصل مقلي بالسمن، ثم يضاف عليه القرع (من شكاكات السبعوية) وكان القرع نادراً وكانوا يعتبرون أن من يطبخ القرع مع الرشوف كأنه ذبح جمل. وأحيانا الرشوف ينعزم عليه. ونعمله مثل المنسف، نفرذ خبز شراك على الصينية ثم العدس والجريشه واللبن ومن فوق القرع. وتعلمنا من السبعوية، طبخة المكبوسة. وهي تتكون من الرز ولحم الديك ومية البندورة والبهارات. البندورة والكوسا والقرع والبصل، زرعها السبعوية في الشكاكات. ووصفت السيدة شمسة طبخة فلاحية مهجنة بإضافة اللحم، هي الزقاريط، بيض ويصل وجعدة وطحين، تمزج معاً، ولما يفور اللبن تُسقط فيه وتغلى معه.

تقول السيدة شمسة أن حلب الغنم وترويبه وخضه وعمل الزبدة والسمن والجميد هو اختصاص النساء فقط، وعيب أن يقوم به الرجال. حتى الراعي لا يقوم إلا بتشبيك الغنم لتثبيتها بينما المرأة تحلبها. ويلاحظ أن وصفها لعمل المريس (الجميد) لا يتضمن غلي المخيض وفصل الجبج، بل يوضع اللبن الحامض في خريطة من القماش ليتمصى من الماء ويصبح جامداً، ويمكن استخدامه للأكل ويسمى لبن قطيع، وعندما يجمد تماما يضاف إليه الملح ويلهدم ويوضع في الظل، ثم في الشمس ويخزن لاستخدامه في الشتاء.

كنا نحصل على معظم احتياجاتنا من الدواجين (جبلية من نابلس) يبيعون لنا الزبيب والقطين والدبس مقابل القمح والسمن والمريس (الجميد) وكنا نشترى السكر والشاي والقهوة والملابس من عمان، ونحضر التمر على الإبل من القرينات بالسعودية ومن العراق، وزيت الزيتون والعسل من إربد والمزار، وفي مواسم القحط كان الناس يأكلون التمر والحليب والدبس والحلاوة.

بدو وفلاحون: ذكريات من منزل رفيفان الخريشة

الشيخ فواز رفيفان الخريشة من بني صخر (43 عاما) يتذكر عن والده، الشيخ رفيفان الخريشة، ما قصه الأخير على أنجاله من ذكريات عن الموقر قبل عقد الأربعينات. الموقر ديرة الخريشة من بني صخر منذ منتصف القرن التاسع عشر. كانوا وحدهم فيها، بعد ذلك، جاء الموقر بعض الفلاحين من شمالي الأردن وبعض البدو، من بني خالد من الشمال والسبعوية من فلسطين والسردية من السعودية.

الموقر، طول عمرها تعتمد على الماشية. في السابق، الإبل (الجمال والنياق والحوار)، ثم الأغنام البيضاء (الخرشان والنعاج) والسواد (الماعز والجدي والنتيس) ومراعينا كانت شاسعة، تمتد من قرية الشيخ مسكين في سورية وقرى اللبونة في لبنان شمالاً وحتى مدائن صالح في السعودية جنوباً وشرقاً. وكان الخرشان يرحلون إلى تلك المراعي ويعودون إلى الموقر في دورة مستمرة. الرعاة كانوا من الخرشان حتى الثلاثينات من القرن العشرين، حين حل محلهم السبعاوية (ربما مع الانتقال الكثيف إلى تربية الأغنام في مراعي محدودة). وكان صاحب الحلال، يُؤمّن الراعي بالمأكل والمشرب والملبس والسكن والحماية، إضافة إلى الشُرط، أي أجرة الراعي وهي لبن وعدد من النعاج أو عدد من موالدها الذكور.

وعلى أيدي الفلاحين الذين قدموا من الشمال، توسعت زراعة الحبوب. وفي الأربعينات، كان الشيخ رفيفان خالد الخريشة الذي يملك 4000 دونم، يخصص جزءاً منها للزراعة على نظام التلث للفلاحين. ونظام التلث يقوم على تقسيم المحصول إلى ثلاثة أثلاث: ثلث لصاحب الأرض وثلثان للفلاح، يستهلك أحدهما ويبقى الثلث الآخر لبذار الموسم القادم، لأن صاحب الأرض غير مسؤول عن البذار. وفي نظام التلث يقدم صاحب الأرض، الأدوات الزراعية، بينما يلتزم الفلاح بتقديم البذار والعمل في الأرض حتى يوم تسليم المحصول.

أما مناطق الزراعة في الموقر، فهي الردم الشمالي وقرية الحمة (منطقة الصوامع حالياً) والمناطق الشرقية من البلدة. وبسبب تناقص معدلات الأمطار، أصبحت منطقة المصطبة التي كانت تزرع حتى عام 1970 وتغل قمحاً، منطقة لزراعة الشعير في 1975-1980 كذلك، زرع الخرشان، الذرة، في منطقة سحاب.

كان القمح يخزن، قبل الأربعينات، في الكهوف والآبار الجافة. وحين بنيت البيوت، خزن بالغرفة التي أنشئت خصيصاً لتخزين القمح "الخابية". ولها فتحة بالسقف مرتفعة قليلاً عن مستوى سطح البيت، يُصعد إليها بسلم من الخارج ويدار القمح من خلالها وتغطي بلوح من الخشب. ويؤخذ القمح المطلوب، أولاً بأول، من فتحة في الأسفل "روزنا" داخل البيت، وهناك "الكمر" وهي حفرة في الأرض ترصّف بالتبن والطين ثم يحفظ فيها القمح، وتغطي بالتبن واغصان الأشجار. وهذه المخازن يصنعها الرجل، أما تخزين الطحين فكان يتم في عُدول تصنعها المرأة. وهي عُزُل من الشعر على شكل كيس يستوعب أكثر من شوالين من الطحين، ولم يعرف الخريشة الكوارة.

في العام 1940 بني في الموقر أول بيت طيني، وكان للشيخ خازر السلطان الخريشة، وهو أحد أحفاد الشيخ الشهير مطلق السلطان الخريشة، وثاني بيت كان للشيخ محمد الملحم الخريشة. وهكذا، بدأت مرحلة الاستقرار الكامل في الموقر. والبيت الطيني مقسم إلى غرفتين، واحدة لتخزين الحبوب، والغرفة الثانية للمعيشة. ومن مظاهر الاستقرار في الموقر، إنشاء بابور طحين يرجع إلى أبو حمادة (من فلسطين) استخدم منذ 1940 وحتى 1970. وكانت أجرة الطحان في البداية عينية، وأصبحت في الخمسينات نقدية.

❁ مصادر الماء في الموقر

كان لدى الخرشان خبرة في معرفة الأماكن الغنية بالمياه الجوفية القريبة من سطح الأرض، يكشفونها ويحفرون فيها آباراً. وإلى الشرق من الموقر كانت هناك بركة ماء تعود إلى الفترة الرومانية وتعد مصدراً رئيسياً من مصادر الماء في الموقر. وكانت البركة مقسمة إلى قسمين: للناس وللحلال. والمرأة هي التي تجلب الماء من البركة بالروايا المصنوعة من الجلد. وتستوعب الرواية حوالي 15 لتراً من الماء وتُحْمَل على البعير.

يقول الشيخ فواز "كان الرز يستخدم بشكل محدود على أيام الأتراك. وكان والدي يعرفه ويستخدمه. ولكن زاد استخدامه في الستينيات. وكان يستخدم في المنسف والبحتة. وكان زيت الزيتون يأتي من الشمال والضفة الغربية في فترة الخمسينات. وقد دخلت زراعة الزيتون إلى الموقر في العام 1960 أدخلها الشيخ بركات الخريشة. وكان الانتاج بسيطاً يقتصر على إحتياجات العائلة. أما الدجاج فدخل المنطقة في السبعينات، وقبل ذلك كنا ما نطيقه. الدجاج كان مكروها عندنا، وكان والدي لا يتعامل به أبداً.

❁ رجال ونساء

يعد فواز الخريشة القهوة بنفسه. ويقول ان نَفَس الرجل في عمل القهوة أحسن من نفس المرأة. وعندما تعمل المرأة القهوة لا تذوقها لأن ذلك عيب. والرجل لا يصب القهوة للمرأة أبداً، والمرأة تصب للرجل كما ان المعزب يختار الخص والقص. والخص ان يختار الشخص الاول الذي يرد صب له القهوة من اليمين الى اليسار، والقص أن يختار شخصاً جالساً بالوسط ولا يبدأ بصب القهوة من اليمين. ويتذكر فواز عن والده مثلاً يقول: (أَحْس مَواكِل عَجوزتِك) وسمعه منه توبيخاً حين كان يتناول طعاماً مع والدته. ويعيب المثل على الرجل ان يأكل مع والدته أو زوجته. ومن تعداد وظائف المرأة البدوية، يظهر مدى تحملها للكدح، فهي كانت تقوم بالأعمال التالية: نقل الماء إلى البيت، وغزل الشعر لعمل العدول، والطبخ، وجلب الحطب، وحلب الأغنام، وإعداد مشتقات اللبن من جميد وسمن، ودباغة الجلد، وغير ذلك. إلا أن نساء البدو كن يدخلن السبيل (الغليون) ويشربن القهوة في أوقات فراغهن. ولكن ربما كانت هذه الميزة لنساء الشيوخ فقط.

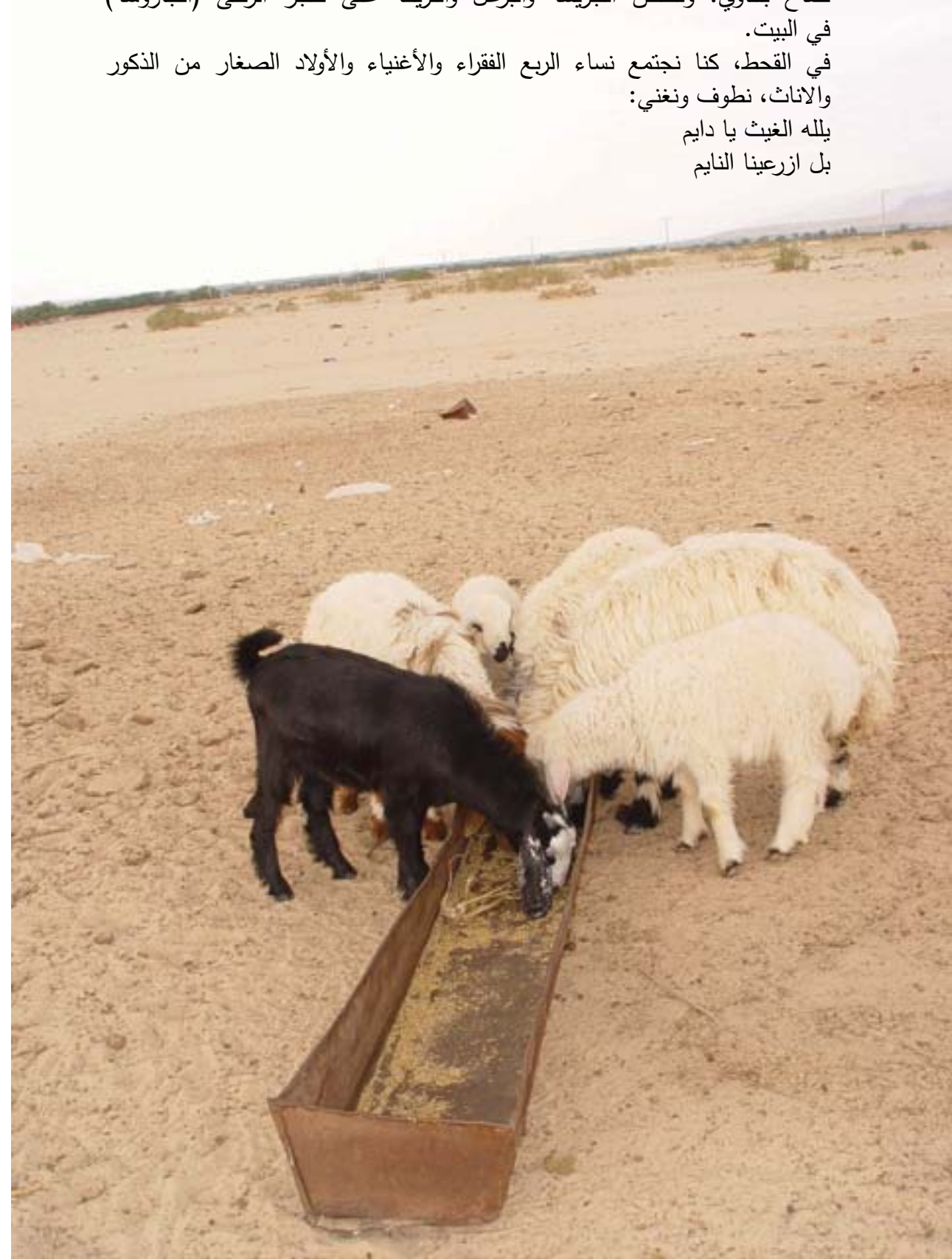
❁ من القسطل، محاري هزيل صالح الفايز

تقول السيدة محاري هزيل صالح الفايز (70 عاماً) أن والدها جاء من منطقة الخضرا قرب أم العمدة عند خاله، الشيخ متقال الفايز الذي جعله مسؤولاً عن الفلاحين الذين كانوا يزرعون أرضه، وأعطاه، نظير ذلك، أرضاً خاصة به. والذي لم يكن يملك أغناماً، بل الأرض الزراعية، ولم يكن يزرع. كان السبعاوية، في الثلاثينات، هم من يزرعون لأخواله وله. كانوا يزرعون، على التلث، القمح والشعير، وأحياناً العدس والحمص. ولكن بشكل رئيسي القمح والشعير. يتم تخزين الحبوب في عُدول (كانوا بدأوا يصنعونها من شلالات شلالات خيش، تفتح ثلاثة شلالات وتخالط معاً) ثم في بيوت من الطين واللبن. أولاً كنا نطحن في

مادبا في مطحنة العجيلات، وبعدين بمطحنة في القسطل نفسها، مقابل كل شوال قمح، صاع بلاقوي. ونطحن الجريشة والبرغل والفريكة على حجر الرحي (الجاروشة) في البيت.

في القحط، كنا نجتمع نساء الربع الفقراء والأغنياء والأولاد الصغار من الذكور والاناث، نطوف ونغني:

يلله الغيث يا دايم
بل ازرعينا النايام



أغنام

بل زريع ابو سلطان

يللي للكرم دايم

وعندما نقترّب من بيت الشيخ، ننشد:

يا غزّيل يلاميرة

يا لابسة التقصيرة

بحياة أبو فلان لا تبخلي علينا

وكنا نسير من بيت الى بيت، ونغني ويعطينا أصحاب البيوت، الطحين، الجريشة، السمن، وأي شى متوفر، وفي اليوم الثاني نطبخ ويأكل الجميع.

خبزنا المعروف هو خبز الشراك العويص، ونستخدمه للطبخ (الفويضة، الرشوف، الرقاقة، المشوط) وعملنا الشراك الخامر للأكل. وأهلي كانوا يأكلون خبز طابون تعلمناه من جيراننا السبعاوية.

والذي ما كان عنده حلال. وكنا نأكل اللبن والزبدة والسمن والجמיד من أخوالنا. وكنا نشرب حليب النوق. وكنا نجيب الزيت من الشمال (نواحي اربد) والسلط وفلسطين. وكانوا يأتي تجار (دواجين) من فلسطين وسورية، نشترى منهم ملابس ومناديل ودخان وزبيب وقطين وسكر ودبس وحلاوة. والرز كنا نعرفه ونستخدمه من يوم ما خلقت، بس نطبخه شهوة. كنا ناطر على لبن، سمن، شاي، حليب نياق، بيض، ونتغدى رشوف، فويضة، منسف اذا فيه ضيف او مناسبة، بحتة، رقاقة. ونتعشى لين وتمر، سمن، ومرات خبز وشاي. وفي الربيع، كنا نحوس الخبيزة والفطر والكما. كان الكما يطلع بكميات كبيرة، لدرجة اننا بعنا منه في عمان ومادبا.

من القسطل، تمام صياح الدهامشة

من القسطل، نموذج اجتماعي آخر من عائلات بني صخر. السيدة تمام صياح الدهامشة (70 عاما) عائلتها كانت تربي الماشية وتزرع الحبوب. كانت العائلة تملك أربعة من الإبل للتنقل و300 رأس غنم. ولم تكن تشغل راعيا، بل كان راعي البيت (الأب) أو أبناؤه هم الذين يقومون بهذه المهمة. وقبل أن يخرج الأبناء إلى المرعى في الصباح الباكر، كانوا يتناولون الإفطار مع الأهل، وبعدون، اذا جاعوا في المرعى، خبز "العريود".

في كوانين، يفلحون أرضهم، ثم ينتقلون صوب المراعي الدافئة، فلا تتعرض مراعيهم الى الرعي الجائر أو الإتلاف، ويعودون وقت الحصاد في الصيف، فيقومون بالحصاد والدراس على الحمير. لا يستعينون بمرابعي أو حراث، بل يقومون بكل الأعمال بأنفسهم. ويتعاون كل أفراد العائلة، رجالا ونساء وأطفالا في الحصاد، أما الدراسات، فيقوم به الرجال والأولاد الذين يركبون على لوح الدراسات لتثقله. في نهاية الدراسات يكيل راعي القمح صاعا (الصاع = 4 كيلو \ الشوال = 40 كيلو)، يبادلّه الأطفال من الدكانة، بالحلو. والذي يقوم بالتكبير هو الأب أو أحد الأبناء.

يقوم الرجال بنقل الشوالا على "بعارين"، ويخزنونها عند فلاحين من جيرانهم. ويسمي الفلاحون المخزن "كوارة". أما هم كانوا يسمونها "مخزن". وهناك الروزنا وعائلة تمام لم تستخدمها. كما كانوا يخزنون القمح في خرائب رومانية من دون الحاجة لحمايتها. فقد "كانت الدنيا أمان". ومن المحاصيل التي يخزنونها: القمح والشعير والعدس. وكانوا يقسمون القمح الى ثلاثة أقسام: خزين للبذار، وخزين للاستخدام على مدار العام، وما يزيد يباع بالنقود لتوفير مستلزمات البيت الاخرى. وللمقارنة، تذكر السيدة تمام أن ثمن

صاع القمح خمسة قروش بينما رطل السكر 12 قرشا و أوقية الشاي بقرشين أو خمس قروش (حسب نوعية الشاي) ونصبة الحلاوة: 30 قرش. وبالمحصلة، كان شراء هذه المواد غير يسير، ويتم إستهلاكها بالحد الأدنى.

يا ما حلا قدر الرشوف

اللين، الزبدة في الربيع، السمن، البيض، التمر، مأكولات الصباح والمساء. لكن الطبخة الأكثر تكرارا في الغداء هي الرشوف، ويُطبخ، هنا، كالعادة من العدس والجريشة ولبن المخيض أو مريس الجميد، ثم يضاف عليه البصل المقلي بالسمن، ويدار الرشوف على صينية شراك، ويؤكل بالخمسة. والرشوف أكلة مرغوبة، ويؤكل ساخناً وبارداً، كما توضح الأهلوجة القائلة:

يا ما حلا قدر الرشوف

كل ما بَرْدُ نُهَجْم عليه

ولا تتذكر السيدة تمام أن أهلها زرعوا البصل، بل كانوا يشترونه. أما الخضار، فلم

يعرفوه في ذلك الوقت، كما هو الحال بالنسبة للأسر التي تشغل المربعية من الفلاحين الذين تعودوا على زراعة شكاره خضار وسط حقوق القمح. لكن المأكولات التي يتم إعدادها من القمح كانت معروفة لديهم بما فيها الفريكة وشورية الفريكة والباكيلا واللاقيات. لكنهم لم يستخدموا الطابون، كما هو الحال عند جيرانهم الفلاحين، وخبزهم شراك من العويص. وقد عرفوا الرز في طعامهم مبكراً. فوالد السيدة تمام كان يحضره من القدس. وهو كان يملك راحلة تمكنه من السفر إلى المراكز لابتئاع إحتياجات أسرته.

في الأفراح يسمى الغداء "القرأ". وهو عادة، المنسف. ويقوم بطهيه النساء والرجال معاً، فيقوم الرجال بطهي اللبن واللحم والنساء يقمن بالخبز.

فلاحة في مضارب البهو

فلحه عبد الملكاوي (90 عاما) من عشيرة اللطايبة من بلدة ملكا، المنصورة في إردن. تزوجت من سالم الخريشة وعمرها (12عاما) و كان كبير السن (حوالي 59عاما) هي نموذج نسائي فريد من نساء الفلاحين في البادية. زوجها لم يكن ثريا، كان يملك 300 دونم كانت مرعى ثم زرعت من قبل السبعواوية على الثلث، و 200/300 رأسا من الغنم (بياض وسواد)، و 3-4 رؤوس من الإبل و 3 من الحمير، تستخدم للتنقل ونقل الحطب والماء. وكان زوجها يرعى ماشيته بنفسه. ولكنه توفي بعد ست سنوات من زواجها منه، فتولت هي العمل، الرعي والإشراف على الزراعة، بالإضافة إلى الأعمال المنزلية الأخرى. وابتليت فلحة (ام نواره) أيضاً، بوفاة أطفالها الذكور الثلاثة في سن صغيرة، فلم يبق عندها غير بنتين، وأصبحت اسرتها مكونة من الإناث. ورغم كونها وحيدة، وعليها أعباء منزلية كبيرة، فقد قامت بكل الأعمال الواجبة من العناية بالطفلتين وبالبيت وبالمواشي والحلب وعمل اللبن الجميد والسمن، والإشراف على الحصاد، وصنع الدوات، وإحضار الحطب على ظهرها، والماء على رأسها.. الخ

الحليب

حلب الغنم عمل النساء بالمحلب. وكنا نستعمل محلباً مصنوعاً من الألمنيوم، وبعدها نفرغ الحليب في قدر نحاسي. الحلب الربيعي في الصباح والعصر، وغير الربيع مرة واحدة. يشبك راعي البيت بـ"شباق" الغنم بحبل واحد من الصوف، ويضع كل رأسين من الغنم، الواحدة عكس الأخرى، بجانب البيت، وأحياناً يكون الحلب في المرعى. يصفى الحليب بمنخل يوضع على باب القدر، ثم ترفع القدر على النار. وعندما يسخن الحليب، يتم تنزيله وتغطيته ساعتين، ثم توضع فيه روبة، ويترك حتى يروب. ثم يدار اللبن الرايب في السعن. ويبقى اللبن الرايب فيه طوال الليل، ثم يضاف حليب طازج إلى اللبن المروب، ليسمى المزيج الجديد "رثية"، يدار في القرقة، قبل طلوع الشمس، في مكان بارد، وبعدين ننفخ (شبه) من فرعة القرقة (أي بابها)، ونركز القرقة فوق قطعة قماش أو قطعة خيش نظيفة، ونبدأ بالخض، وتتجمع كمية من الزبدة، فندير الماء في القرقة، ونخض مرة ثانية، حتى تتجبل الزبدة. وفي هذه الحالة، تلاحظ المرأة التي تخض القرقة أن القرقة مودية (أي أن الخض خلص) وتهزها من الأسفل، فيخرج صوت ناعم يؤكد أن الخض انتهى، فنقوم بحل رباط القرقة وتصبه في القدر، وتأخذ الزبدة من اللبن المخيض، وتكورها في قدر آخر حتى ترشح ماءها، ثم توضع



جاروشة

بالمدهنة. ويوضع قدر المخيض (الحامض) على النار حتى يجيب، أي يفصل اللبن عن مصله، عندها تنزله عن النار حتى يبرد، وتصبه في خريطة (كيس مصنوع من القماش الأبيض)، وتضع الخريطة على رصيف من الحجارة، وفوقها حجر، ويبقى لليوم الثاني، فيشغل ما بقي من المصل، ويعجن اللبن المشخول الجامد بالملح حتى يتماسك ويقطع إلى كرات تنتشر تحت الشمس على قطعة من القماش النظيف لمدة إسبوعين حتى يجف تماما، فيصبح مريسا (الجميد بلهجة البلقاء) ويخزن في شوال من الخيش في مكان ظليل مونة.

يرفع قدر الزبدة على نار خفيفة، حتى تغلي، وتضاف، أثناء ذلك، جريشة القمح المنقوعة والحوایج مثل الكركم والحلبة والحنطوق والفجل والطرغان، وحين يتبخر ما بقي من ماء في الزبدة، ينشل السمن الصافي، وتبقى قشدة الجريشة أسفل القدر، وتؤكل. ويحفظ السمن في ظرف كبير من الجلد أو في مدهنة، وهي أصغر من الظرف، أو في سطل معدني مغلق.

السعن والقرقعة هما نفس الأداة، ولكن القرقعة أكبر، وتصنع من جلد الغنم أو الماعز. ينظف الجلد من اللحم أولا وثم من الشعر. وتستمر هذه العملية، وتسمى الهلس، ثلاثين يوما، بواسطة سائل من مزيج الطحين المعجون بالماء والملح، يفرش على الجلد ويجدد يوميا، وهو يؤدي إلى إضعاف منابت الشعر، ويسهل تجريده بالسكين، حتى يصبح الجلد نظيفا كالقماش الأبيض، ثم نفرده مرة أخرى ونملحه ونطويه ونضع عليه الحجارة لكي يخرج الماء منه. وتستغرق هذه العملية مدة أسبوع، بعدها نقوم بنشره حتى يجف تماما. ويكون الدباغ قد تم غليه جيدا على النار حتى يصبح لونه أحمر (يستخرج الدباغ من ساق السنديان، يُدق ثم يُغلى وتأخذ من منطقة جرش وعجلون)، وحين يبرد الدباغ يوضع فيه الجلد النظيف لمدة 3 أيام. وتتكون القرقعة من ثلاثة جلود، الأول والثاني نقوم بجمعها مع بعضها بواسطة خيط صوف ويسمى (نصاع) ومن ثم نقوم بإحضار الجلد الثالث ونقوم بقصه إلى قسمين ونضعه على طرفي الجلد ويسمى بنايخ القرقعة. وتبقى القرقعة صالحة لأكثر من عشر سنوات. وذلك يعتمد على إتقان صنعها. وفي الخمسينات كنا نشترى الملح من خطارين يحضرون الملح من القريات (في السعودية) أو من الأزرق.

الحبوب

أرضنا (300د) تقع جنوب شرق الموقر، على بعد ساعة سيرا على الأقدام. زرعناها، مثلثة، بواسطة السبعوية، بالقمح والشعير والعدس، ثلاثين للفلاح الذي يقوم بكل ما تحتاجه الزراعة من حراثة وبيذار وحصاد ودراس. وعادة يكون موسم البذار والحراثة في أواسط صفر، أي في شهر تشرين ثاني، ثم يتم الحصاد من بداية الشهر السادس ويسمى جمادى (وتعتقد الحاجة أم نورة أن معنى الاسم: جمد الزرع وبيس)، ويتعاون رجال الفلاحين ونساؤهم بحصد الزرع الطويل بالمنجل والقصير باليد. ولكن الحاجة أم نورة لم تكن تحصد بنفسها، ولكنها كانت تشرف على عملية الحصاد وتشرف على تقسيم المحصول. وتتذكر مقاطع غير مشهورة من أغاني الحصادين:

منجلي يا أبو الخراخش

منجلي بالزرع طافش

يُجمع المحصول بالجرزة وبعدها يغمرونه (يجمعونه في أكوام كبيرة)، وتُجمع الأغمار في حلة كبيرة، عندها يأتي دور الرجاء، نقل القش الى البيدر، على ظهور الإبل. ويختارون البيدر على أن تكون أرض جلد (مستوية وغير مزروعة وصلبة). وهنا يكون الدراس باللوح الذي تجره الخيل، ويجلس الصغار عليه للضغط على القش مما يساعد في سرعة الدرس. ويوجد أسفل لوح الدرس قطع حديد دائرية لتسهيل الدرس، وبعدها يجمع المحصول بواسطة شاعوب من حديد، ويذرى بمذارة من الخشب، وذلك لفصل القمح عن التبن، ثم ينظف المحصول من الشوائب (وتسمى العملية بالقطف) بمقطف مصنوع من الخشب والجلد المثقب، وبعدها يكريل في كربال ذي ثقوب أصغر من ثقوب المقطف، وبعد الكربلة، يجمع الحب من المحصول النظيف و يسمى صبة القمح أو الشعير، وتستخدم في قسمته ووزنه مكابيل من الخشب هي:

الثنمية وتعادل وزن رطل، والرابعة وتعادل ربع رطل، والصاع ويساوي 7 كيلوغرام. أول صاع من الصبة يسمى براكه، ويوزع على الأطفال الصغار، فيقوم الطفل يوضع ما حصل عليه من قمح في طرف ثوبه، ويسمى "الشليل"، ومنه المثل القائل "هاي شليلي" بمعنى أنني لم أأخذ أو أريح شيئا، وبعد ذلك يذهب الأطفال الى الدكان، وهي عبارة عن خيمة تاجر من خارج المنطقة، خيمة صغيرة متنقلة مع البيدر، ويكون فيها صابون وحلاوة وراحة أو حلقوم وكعيكبان و تمر ودبس. وتتم عملية الشراء بالمقايضة بواسطة القمح أو الشعير أو المريس. وكان السبعوية يسكنون في بيت شعر في الأرض التي يزرعونها.

الطواحين

كان في الموقر طاحونة قبل الخمسينات أغلقت عام 1965 تقريبا، ثم انتقلت الطواحين إلى النقيرة التي تقع غربي الموقر. وكان رد الطحين (أجرة الطحن) تدفع عينا من القمح أو نقدا. وفي نفس الطاحونة حوض آخر للجاروشة. وكان في حوزتنا حجر الرحي تنتقل معنا اينما نذهب، وتستخدم لجرش القمح والعدس. والخبز الرئيسي هو الشراك العويص الذي يعجن ويخبز في ساعته والعجين المخمر باللليل، يخبز عند الصباح. وهناك نوع ثالث يعمله الرعيان في ايام التعزيب، وهو العريود من عجين عويص مع ملح، ويشوى بالجمر، ويشرب عليه السمن ويكون جاهزا للأكل.

الحطب

كنت انقل الحطب على ظهري أو على ظهور الحمير من الصحراء شرقا، وأبيع الفائض من المحصول، وأحتفظ بالباقي مؤونه قي عدول أصنعها من صوف الغنم أو شعر الماعز، وأرفعه على مركب خشب يسمى "عززال"، وهناك عززال آخر نستخدمه للفراش. وبالنسبة للأسواق، فقد كانت تلك الأماكن القريبة من المضارب مثل المفرق وسحاب أو نتعامل مع التجار المتجولين على البغال والحمير. وكانوا يبيعون التمر والحلاوة والديس والراحة والملابس والأقمشة والصابون، مقابل السمن والمريس أو النقود اذا كانت متوفرة.



المحماسة من النحاس - بيت قاقيش

نجتمع نحن النساء والأطفال، ونلبس المغرقة الكبيرة لباس النساء المكون من الشرش والعصابة والملفع، وندور بها من بيت إلى بيت، نجمع الجريشة والعدس والسمن، ونطبخها ثاني يوم للجميع، وينزل المطر بقدرة رب العالمين.

يا أمّ الغيث غيثينا
بُلي بيت راعينا
راعينا حسن الاقرع
له سنين وهو يزرع
زرع شكاراة طلعت بؤر
كلها الرزعي والزرزور



العشاء بعد التعب

كنا نتناول طعامنا بشكل غير منتظم ، ولكن الوجبة الرئيسية المنتظمة هي العشاء، في الفطور كنا نتناول الدبس، الزبدة، اللبن المخيض، التمر، المريس، خبز الشراك، الحلاوة، أما عند الغداء، فممكّن أن نتناول نفس طعام الفطور، أو نأكل الرشوف أو الفويرة، خاصة في فصل الشتاء. وتأتي الوجبة الرئيسية وهي العشاء، بعد تعب النهار، وبعد أن نعود من المرعي مع الحلال مساءً، نطلب إذا كان موسم الحليب ونسقي الطرش (القطيع) ونبيته مكان المراح، وبعد ذلك نتناول العشاء الساخن، عيش من جريشة القمح المطبوخة بالماء حتى تنضج، وعندها نعمل الطشيشة (بصل مقلي بالسمنة) ونصب الجريشة على الطشيشة حتى تستوي تماماً، أو كعاكيل وهي كرات من خليط البيض والطحين والبصل والجعدة، ويقطع قطع صغيرة تُسقط في اللبن وهو يغلي. والجعدة تغلي من قبل عدة مرات وتعصر لكي لا تسبب حرقة في الحلق، أو رقاقة تتكون من العدس والجريشة والعجين العويص المقروم بحجم حبة الشعير، وتوضع المكونات في لبن المريس وهو يغلي حتى النضج، أو الرشوف وهو من جريشة وعدس ولبن. وأحياناً نعمل "الدبري" من اللحم والشحم، حيث يطبخ اللحم مع الشحم في وعاء بدون ماء أو زيت أو سمن، حتى ينضج، وحين يبرد، يوضع في سطل ويحفظ مونة. وكان يؤكل بمفرده أو مع أكالات لأخرى، مثل الزقاريط باللبن. وكنا نشرب الحليب واللبن والشاي أو شاي الزعتر البري أو شاي البابونج أو شاي القرقة. وكنا نستعمل الرز قبل الخمسينات ولكن قليلاً. وكنا نعمل حلويات، لزاقيات وبكيلة وزلابيا وعصيدة وبحتة. وكنا نتطبخ بالأعشاب البرية التي تساعد في حالات المغص والإلتهابات ووجع الرأس والكلى. وهذه الاعشاب متوفرة بالصحراء في فصل الربيع، وتجمع على حواف الوديان، ومنها القيصوم والشيح وجعدة الصبيان والفليفلة والخافور ورجيلة الحمامة.

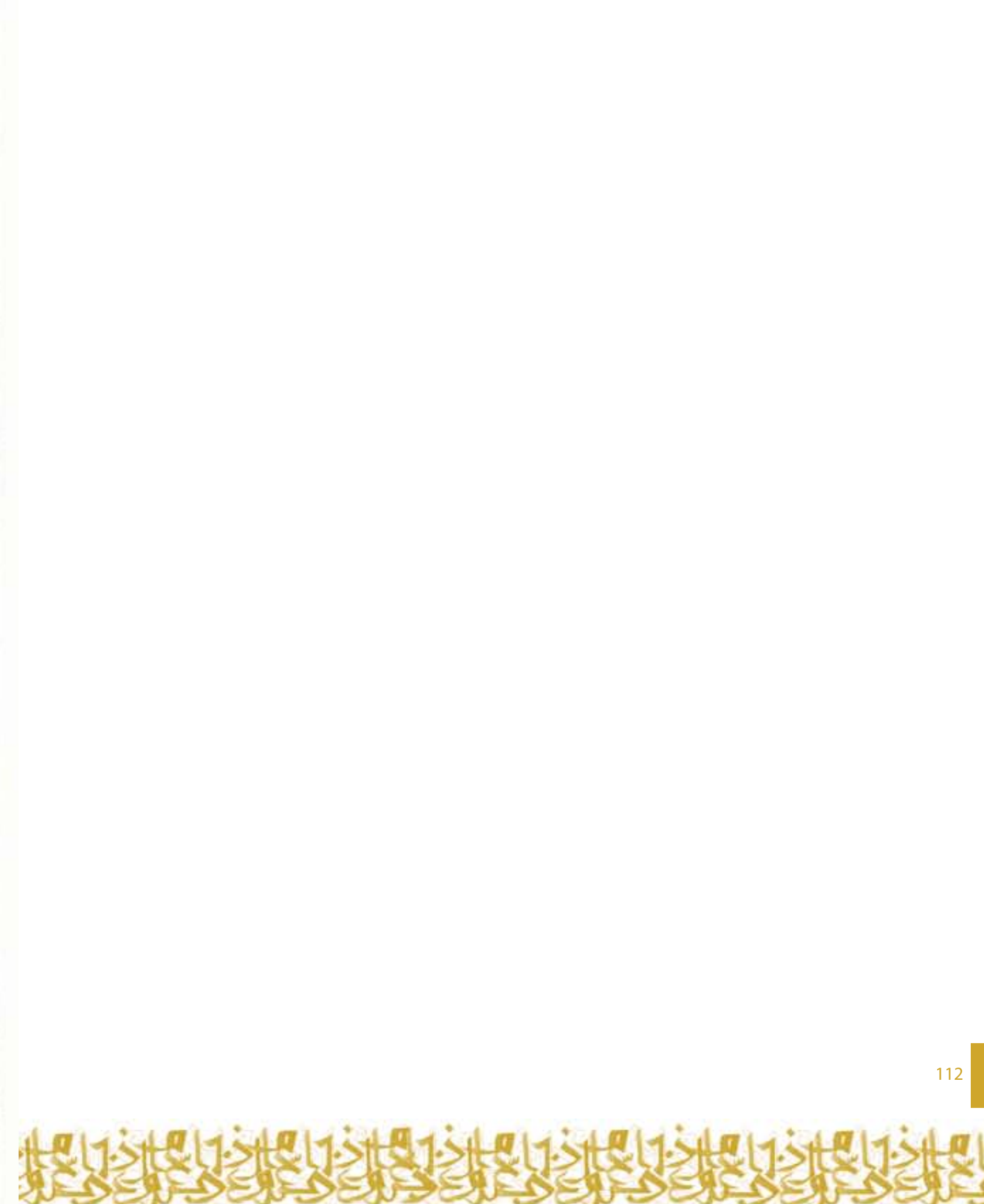
اما أدوات الطعام فمنها القدور، والسدور، الصحون الخشبية، والمغارف الخشبية وهي ملاعق كبيرة مخصصة للطبخ، وهناك سدور من النحاس لها أربع أيدي تسمى "خدم". وحتى اليوم، ما زالت أم نوار تجهز القهوة دائماً مع كل طلعة صباح. تبدأ بتحميم البن في المحماسة المصنوعة من الحديد، تضع المحماسة على النار حتى تسخن، ثم تضع حبوب البن في المحماسة وتقلبها بيد المحماسة حتى تصبح شقراء اللون، ثم تتركها حتى تبرد في وعاء من الخشب يسمى (ميرادة) ثم تدقها في نجر من الخشب أو هاون من النحاس، ثم تسكب الماء في وعاء يسمى "طباخ"، يوضع على النار حتى يغلي الماء، ثم يضاف البن المحمس المطحون فيه ويترك المزيج يغلي لمدة 20 دقيقة، ثم يرفع الطباخ عن النار، وتترك القهوة حتى (تركد)، ثم يدق الهيل (البهار) ويوضع في الدلة الصغيرة المصنوعة من النحاس وتسمى (المبارة) ويقسم باقي القهوة في دلتين لحين الاستعمال تسميان المصافي. ويكون طقم الدلال من ثلاث دلال، وتسمى الدلة الصغيرة المبارة، والدلتان الكبيرتان يسميان المصافي، ثم يصب المعزب أول فنجان ويسمى فنجان (الهيغ) ويكبه على الأرض للتخلص من الشوائب التي تطفو على رغو القهوة، ثم يصب الثاني ويشربه المعزب للتأكد من جودة القهوة وسخونتها، ثم يقدم الفنجان للضيف.

تختم ام نوار حديثها بالقول: أسوأ أيامنا كانت أيام الجفاف، فهي نحس في حياتنا. وكنا نطبخ الشعير مع شوية جريشة وعدس باللبن. وفي مواسم المحل، كنا نتأمل بالتغيب،



البلقاء

مثل البلقا ما تلقى



«مثل البلقا ما تلقى» .. قد نفهم من هذا القول المأثور، للوهلة الأولى، إعتزاز أهالي البلقاء بديرتهم على سبيل التعصب المحلي، لكن، عندما نعلم أن البلقاء التقليدية (العثمانية) تمتد على أراضي شاسعة، من وادي زرقاء ماعين جنوباً إلى وادي زرقاء شبيب شمالاً، ومن الخط الحديدي الحجازي شرقاً حتى نهر الأردن والبحر الميت غرباً، نلاحظ أننا بصدد تكثيف لشعور جمعي بالانتماء إلى رابطة مدنية فوق عشائرية. وقد نشأت هذه الرابطة منذ قرنين على الأقل، في ما عُرف بـ«حلف البلقا» الذي اتسع ليشمل أنصاف بدو وفلاحين وحضراً، مسلمين ومسيحيين، في متحد اجتماعي- سياسي واحد كان إطاراً لتعزيز الاستقرار وتمحور حول تطوير النشاطات الزراعية بفرعيها، زراعة الحبوب وتربية الأغنام، وتكوين فائض للتجارة الإقليمية ذات مردود نقدي، وما نشأ عن ذلك من تبلور سوق محلية واستجلاب التجار والحرفيين من الشام وفلسطين لتلبية الإحتياجات الجديدة الناجمة عن التحول الحضري، ووسط ذلك تعززت مكانة السلط (كرسي البلقا) كمركز مديني. وكان «حلف البلقا» مهاداً للنجاح الذي حققته السياسة العثمانية المهتمة بتشجيع قيام قرى وتجمعات فلاحية جديدة كحاميات مستقرة على طريق الحاج الشامي، كالتى نشأت في خرائب مادبا (1880) من قبل ثلاث عشائر كركية مسيحية (العزيزات والمعابرة والكرادشة)، وفي ماعين من قبل عشيرة الحدادين وفرع من عشيرة الهلسا من مسيحيي الكرك أيضاً (1890) وسحاب من قبل فلاحين مهاجرين من مصر (1880) واليادودة من قبل عائلة أبو جابر السلطية التي استقدمت فلاحين فلسطينيين (1880) وناعور التي شهدت هجرة عشائر شركسية ومسيحية من السلط (1880) وحسبان التي شهدت هجرة مزارعين وملاكين فلسطينيين (1880) وصويلح من قبل الشركس والسلطية (1880) والفحيص (1880) من قبل عشائر مسيحية من السلط، ووادي السير من قبل الشركس (1880) وقصبة عمان المختلطة (1880). وعلى رغم بعض الاحتكاكات وتسويات الأراضي فيما بين العشائر المحلية والوافدين، إلا أن المهاجرين سرعان ما اندمجوا في مجتمعاتهم المحلية، وأصبحوا، بحكم الضرورة والمصالح المشتركة، في إطار «حلف البلقا».

شمل «حلف البلقا»، عشائر البلقاوية -بمن فيها العشائر المسيحية في مادبا وماعين- والدعجة والعجارمة والعدوان وبنو حسن والسلطية وعشائر الغور الأوسط، بينما حافظت عشائر عباد على استقلالها الخاص، متحالفة مع الصخور.

على هذا المهاد الاجتماعي السياسي المحلي المدعوم بسياسة عثمانية رسمية، شهدت البلقاء، منذ أواخر القرن التاسع عشر، إزدهاراً زراعياً وتجارياً وحرفياً، ونوعاً من التمازج الثقافي والحصانة الأمنية والاستقرار. وقد حل «حلف البلقا» عدة مهمات ضرورية للتطورات الحاصلة، منها تكوين قوة مؤثرة في مواجهة الغزوات، وحماية المستوطنات الزراعية، وتوسيع الأراضي المستصلحة، والاستخدام السلمي المشترك للمراعي الخصبة، والتبادل السلعي مع المحيط المحلي والإقليمي. وهكذا نشأ الرباط الذي يعبر عنه القول المأثور: «مثل البلقا ما تلقى». إلا أن هنالك معنى آخر في هذا القول يتماهى مع المزاج الاجتماعي الثقافي المعهود في شرقي الأردن، وهو النجاح في الاستقرار الزراعي والتحضر من دون التفريط بالعناصر الإيجابية من الثقافة والتنظيم البدويين، وهو ما يشكل جوهر الشخصية الأردنية.

عشائر البلقاوية

تشغل عشائر البلقاوية منطقة ممتدة من سيل زرقاء ماعين، مروراً بسهول مادبا وأطرافها حتى الأطراف الجنوبية الشرقية لقصبة عمان. وهو خط من الأراضي ذات نسب هطول مطري تسمح بالزراعات البعلية التي عُرفت فيها منذ أماد بعيدة، ومع ذلك ظل اقتصاد هذه العشائر نصف المستقرة، يعتمد، بالدرجة الأولى، على رعي الأغنام بينما احتلت الزراعة مرتبة ثانوية لأغراض الاستهلاك العائلي. لكن، مع نهايات القرن التاسع عشر، بدأت زراعة الحبوب بعلا، تشكل رافداً إقتصادياً موازياً، وفي بعض الأحيان، رافداً رئيسياً لعشائر البلقاوية. وقد حدث هذا التحول السريع والمتنامي بسبب النجاحات الملموسة التي حققتها البلديات الزراعية الجديدة الناشئة في خرائب بلدة مادبا القديمة التي استوطنتها عشائر كركية مسيحية (العزيزات والمعابرة والكرادشة) في العام 1880، وفي سحاب التي استوطنتها فلاحون مصريون، وفي اليادودة، وفي قصبة عمان التي استوطنتها الفلاحون الشركاسة.

وبلغ تأثير تجربة مادبا الزراعية، أن شيخ عشيرة العوازم، علي أبو وندي، اقترح على الحدادين وهي عشيرة كركية مسيحية وفدت إلى مادبا حوالي 1890 أن تقطن وتتملك أراضي بلدة ماعين التابعة له، أملاً بتكرار النجاح الزراعي في مادبا.

لكن، علينا أن نتذكر، دائماً، أن سياسة الاستيطان الزراعي كانت السياسة الرسمية للعثمانيين في ذلك الوقت، وكانت الزراعة تحظى بالدعم السياسي لتأمين طريق الحاج الشامي. وعلى ذلك، فربما كان عدم توسع عشائر البلقاوية بالزراعة، ناجماً عن الظروف الأمنية غير الملائمة في الفترات السابقة.

تضم عشائر البلقاوية، العوازم في قرية ماعين وجوارها، ومواردها المنية وبيير أبو رغيث وعيون الذيب وسيل زرقاء ماعين وعين القطار، وجيران العوازم وشركاؤهم، الحدادين الذين استوطنوا قرية ماعين العام 1891، والغنيمات في شمالي غربي مادبا حتى البحر الميت، ومواردهم وادي الحديد والكنيسة وعيون موسى، والشواكرة في حنينا شمالي شرقي مادبا، والأزيدة ومشاتيهم الحمرة ومصايفهم مرتفعات المصلوبية، والشوابكة بين قرية جرينة وعيون موسى، وفي الخشافية جنوب شرقي عمان، والزففة في خربة جاوا وخريبة السوق والرقيسة. أما عشائر بلقاوية عمان التي تحيط بالبلدة القديمة وتتخذ من سيل عمان مورداً لها، فتضم الحنيطيين في أبوعلندة، والحديد (ويلقبون بالعجام بسبب انتسابهم إلى ولي معروف في المنطقة هو الشيخ رسلان) في القويسمة، والقطارنة في الجويذة، والرقاد في المشيرفة، والدبوبي في خشافية الدبابية، والشوابكة في خشافية الشوابكة. وتشاركت هذه العشائر في سيل عمان والحدادة وقصير السهل وطريق (مصدر) عيشة وأم الحيران والوسية وأم زعرورة والعباسية.

عشائر الدعجة

عرفت عشائر الدعجة، الزراعة كنشاط مواز لتربية الأغنام. وتمتد مضاربهم من الرصيفة وطبربور، شمالي عمان، إلى أم قصير والبنيات، جنوبي عمان، وكانت فرقة الجواميس من الدعجة تقطن النويجيس والخزنة وتلاع الروان والرواق وتلال الرجيب، والشواربة في مرج الحمام والخصيلات في أم قصير، والهبارنة في الرصيفة وطبربور ومحطة الحاج



وعوجان والمقابلين، وفوض العثمانيون لفرقة الغريرات أراض في النقيرة، شرقي عمان، بدلاً من أراضيهم في قصبه عمان المفوضة للمهاجرين الشركاسة، ولفرقة الزغانت خربة المناخر بدلاً عن أراضيهم على سبيل الزرقاء المفوضة لمهاجري الرصيفة والزرقاء.

العجامة

عشائر العجامة المعدودة من كبريات التجمعات نصف البدوية في البلقاء، هي أقدم العشائر المستقرة في المنطقة، وتضم السواعير. النوافعة والعودات والعفشيات والشريقيين والشهوان والحرافيش والمطيريين والمرعي، وتمتد ديرتها لتشغل أخصب المناطق الزراعية في البلقاء، جنوبي غربي عمان، من مرج الحمام إلى ناعور وأم البساتين والسامك والمشقر والعال والروضة والمنصورة وحسبان حتى شمالي مادبا. وهي مناطق تتميز بنسب هطول مطري ملائمة تماماً للزراعة البعلية ورعي الأغنام، بالإضافة إلى ما تضمه من ينابيع وسيول تسمح بالزراعة المروية وتربية الأبقار. وشهدت ناعور، إحدى بلدات العجامة الرئيسية، استيطاناً فلاحياً منذ نهاية القرن التاسع عشر من قبل الشركس ومسيحيي السلط ولاحقاً من قبل عائلات فلسطينية. يمثل العجامة نموذجاً للتقاليد الإنتاجية والاجتماعية والثقافية نصف البدوية للتجمعات العشائرية نصف الفلاحية المنضوية في حلف البلقاء. وتلخص الباحثة نايفة العجرمي، إشكالية هذا النموذج من خلال إلتباس تعريف الذات لدى العجامة الذين يعدون بني صخر، بدوياً، ويعدون أهل الشمال، فلاحين، مما يعني أنهم يميزون أنفسهم عن هاتين الهويتين الاجتماعيتين. لكن العجرمي، يعود ويعرف نفسه بوصفه بدوياً. فالنسب البدوي يظل في شرق الأردن، أساسياً للتمييز السياسي، أي من حيث القدرة على التنظيم القتالي. واللقب الذي يعتز به العجامة هو «صبيان الصباح» وربما يكون، أيضاً، تعبيراً عن ولاء للأصل القديم. فالعجامة، مثل معظم العشائر الأردنية، ذوو أصول بدوية بعيدة، ولكنها تظل حاضرة على المستوى الثقافي.



العدوان

العدوان قبيلة بدوية كبيرة شبه مستقرة من نمط خاص، فهي انتظمت، مبكراً، في إقتصاد يقوم على زراعة الحبوب وتربية الأغنام والتجارة بمنتجاتهما، لكنها، بالاعتماد على قوة عمل مملوكة (الأرقاء) أو مستأجرة، احتفظت بقدراتها القتالية حرة من العمل الزراعي، فلم تفقد تنظيمها كقبيلة مقاتلة وغازية. وقد دفعت هذه الإزدواجية، العدوان إلى تطوير إستراتيجية استخدام قوتهم الإقتصادية والعسكرية، سياسياً، فكانوا عمود وقادة «حلف البلقاء» الذي خلق إطاراً مناسباً لتطوير الزراعة، بشقيها النباتي والحيواني، والتبادل التجاري، في منطقة واسعة، مما أسهم في ثرائهم. وكان لدى شيوخها ميل أصيل للتحضر إنعكس في إهتمامهم بالشعر والمرويات وميلهم إلى عقد الصداقات مع الرحالة الأجانب، كما إنعكس في حياتهم اليومية واحتفالاتهم وخيمهم الباذخة وأثاثهم الفاخر واستجلابهم عادات غذائية غير معهودة محلياً من فلسطين والشام، وأدوات منزلية جديدة بالنسبة لأهالي شرقي الأردن. كما امتلك العدوان، إبلاً من أفضل السلالات، ولكن ليس كمورد إقتصادي، بل للتقل واستخدمها في الأعراس والمناسبات.

السلطية

نشأت السلط الأيوبية المملوكية كمركز حضري وإداري، وبدأت تتسع في الفترة العثمانية، وتتحول، منذ مطلع القرن التاسع عشر، إلى مدينة ذات شخصية وعصبية محلية، وتكثف فيها السكان بفضل الهجرات المتتالية من المناطق نصف البدوية والفلاحية المجاورة ومن نابلس بفلسطين، وذلك بسبب (1) طوبغرافيتها الحصينة وقلعتها التي سمحت بتكوّن واستقرار جماعة محلية منسوجة في عصبية مقاتلة، وهو ما هيأ الظروف لحماية الفلاحين والتجار والحرفيين من التعديات، (2) خصوبة الأراضي وتوفر المياه والغابات، (3) موقع المدينة على الطرق المرتبطة بفلسطين، حيث كانت السلط ممراً لقوافل الحج والتجارة بين البلدين.

منذ 1569، ذكرت الوثائق العثمانية، وجود مَحَلَّتَيْن في السلط، مَحَلَّة العواملة (وامتدت على السفح الشمالي الشرقي لقلعة السلط) ومحلة الأكراد (بالإتجاه المقابل الجنوبي الغربي). وفي أوائل القرن التاسع عشر، تكونت السلط من ثلاث محلات، الأكراد والعواملة وتلاصقها محلة القطيشات، ثم تكونت في الجهة المقابلة للقلعة، محلة الجدعة، ثم تكونت محلة الأعراب، في المنطقة الوسط بين الأكراد والعواملة.

في علاقات التحالف الداخلي، اندمجت محلات السلط في تحالفين، اكراد وحادرة. والأخيرة تشمل محلات العواملة والقطيشات والجدعة والأعراب. وكل محلة في المدينة تنقسم إلى حارات فرعية. وهي مؤسسة على القرابة العشائرية والعائلية وروابط الدم والتحالفات. ولم يكن للمسيحيين محلة خاصة بهم بل توزعوا على المحلات، وفق الأسس والتحالفات العشائرية.

في العام 1894، قُدِّرَ عديد سكان السلط بـ 15300 نسمة موزعين، من حيث الديانة، على 11000 مسلم و4300 مسيحي. وتتبع السلط العثمانية، ست قرى يُعتبر أهلها سلطية، هي أم جوزة وصويلح والفحيص والرميمين والرمان، وماحص التي يسكنها فرع من عباد.

عُرف السلطية بالتعصب لمدينتهم عصبية فوق العشيرة والدين والطائفة والمهنة. وهي عصبية حفزت تقاليد التعاون في مختلف مناحي الحياة والتسامح الداخلي وصلابة القدرة القتالية التي تطورت بحيث توقف السلطية عن دفع الخاوات مبكراً، وتوصلوا إلى أن يكونوا كرسى حلف البلقاء الذي يقوده أمراء العدوان.

تكوّنت في السلط معتقدات ماورائية مشتركة لها وظيفة الدمج بين المسلمين والمسيحيين، الذين اجترحوا تقاليد زيارة الأضرحة وتقديم الأضاحي لدى مقدسات مشتركة مثل النبي يوشع ومقام الخضر.

وعرفت السلط إزدهارا في مكانتها السياسية في الإقليم في النصف الثاني من القرن التاسع عشر، تجسّد في إزدهار مضافاتها المفتوحة لزوار المدينة، حيث كانت تقدم للغريب -حسب ببيركهارت- ومهما كانت صفته، الوجبات الرئيسية الثلاث والقهوة

مأدبا

الخبرة التي انتقلت مع السكان

ليس من مهمة هذا الكتاب أن يتتبع التاريخ التفصيلي لنشوء وتشكل المدن والبلدات، غير أن الأمر بالنسبة لمأدبا يكاد يكون متفقاً عليه إلى درجة كبيرة سواء فيما يتعلق بالرواية الرسمية أو الشعبية، حيث تتفق الروايتان أن نواة هذه المدينة تشكلت في الثلث الأخير من القرن التاسع عشر من عدد من العشائر المسيحية التي هاجرت من منطقة الكرك الواقعة إلى الجنوب. لم يختلف كثيراً نمط العيش بين المنطقتين المتجاورتين، فالقادمون واصلوا حياتهم في العمل في الزراعة المستقرة بالدرجة الأولى والرعي بالدرجة الثانية. غير أن الجديد بالنسبة لهم تمثل في المحيط البدوي المعادي المسيطر الذي شكل خصماً قوياً في سنوات التأسيس وصولاً إلى الربع الأول من القرن العشرين، وكل ذلك كان له أثر على زراعتهم وغذائهم.

اعتمد أهل مأدبا الأوائل على الزراعة البعلية، ونقلوا خبراتهم في زراعة القمح والشعير إضافة إلى العدس والحمص والسهم والكرسنة، ولم تختلف فصول ومواعيد وتقاليد الزراعة عما ألفوه في منطقتهم الأصل، غير أنهم وجدوا أنفسهم في مناطق سهلية شاسعة ذات نسب هطول مطري مناسبة وهو ما مكّنهم من الانتاج الوفير نسبياً. مارس فلاحو مأدبا نظام المربعة في زراعتهم بشكل واسع، وقد وفر المحيط مصادر متنوعة للمربعة، من العريان وفقراء البدو المنتشرين في المنقطة أصلاً أو من القادمين من المناطق الفلسطينية في مرحلة لاحقة، وقد مكّنهم هذا النظام من تخفيف حدة المواجهة المباشرة مع الزعامات البدوية القوية. ولا تختلف علاقة المربعي مع صاحب الأرض عما هو سائد في المناطق المجاورة، حيث يتحمل صاحب الأرض توفير البذار وأدوات العمل كلها، فيما يقدم المربعي قوة عمله على مدار العام وفي كل مراحل العملية الزراعية (الحراثة والبذار والحصاد والرياح وحتى نقل وتوصيل المحصول إلى بيت الملاك) مقابل حصوله على رُبع الناتج. غير أن فلاحو مأدبا يقرّون أن المربعة -وخاصة بالنسبة للقادمين من فلسطين- لعبوا دوراً في تنويع الزراعات، حيث زرعوا الخضروات كالبنندورة والياميا والخيار والكوسا والبادنجان والبصل والفتائيات، وهو ما أضاف عناصر جديدة إلى طعام السكان.

سحابة النهار. ولم يكن تقليد المضافات الكبيرة، منطلقاً من عادة الكرم العربية فحسب، بل كانت لها وظيفة سياسية تتمثل في توطيد العلاقات الودية مع عشائر المنطقة، لأسباب أمنية وتجارية.

بنو حسن

تقطن عشائر بني حسن في منطقة ممتدة من جنوب عمان وحتى أطراف المفرق مارة بغرب جرش وتصل إلى عمق الزرقاء شرقاً. وتتعدد الروايات عند عشائر بني حسن عن فترات القDOM والاستيطان في هذه المنطقة، غير أن مناطق سكناهم تتيح المجال للحديث عن نمط موحد فيما يتعلق بالانتاج الغذائي وسبل العيش، ورغم التباعد في أماكن السكن والرعي إلا أنهم ظلوا يعزفون أنفسهم باعتبارهم قبيلة واحدة تتوزع إلى عدة عشائر، وكانوا يتحدثون عن «حدود بني حسن»، وارتبطوا بعلاقات خاصة مع قبيلة العدوان إلى الحد الذي يقول فيه بعضهم أن الدارج في زمن مضى أن «عدواني ما يجلي عند حسيني، وحسني ما يجلي عند عدواني» إشارة إلى عمق الصلة والمسؤولية المتبادلة.



أتاحت المساحات الواسعة للأراضي المزروعة الفرصة لكي يعيش فلاحو مادبا كافة طقوس وتقاليد العمل الزراعي، واشترك كافة أفراد الأسرة وفق تقسيم للعمل مورس بمرونة، فإذا كان الحصاد مهمة الرجال بالدرجة الأولى، فإن النساء قد تشارك فيه في بعض الأحيان، والرجل الذي لم يكن يشارك في حلب الأغنام باعتباره عملاً نسائياً صار يشارك بذلك في مرحلة لاحقة.

كما كان الحال في الكرك، فإن أهل مادبا استخدموا البيوت الحجرية والخزب لغايات تخزين المحصول واعتمدوا الخانات لتخزين التبن، ومارسوا التبادل التجاري مع المناطق المحيطة في الأردن وفلسطين التي كان تجارها يجلبون الملابس والحطات والبخور والقهوة مقابل القمح والحلال الحي أو منتجاته من السمن والمريس (الجميد).

مائدة مستقرة

شكل الخبز العنصر الأساسي في طعام السكان، وكان عجبنهم نوعين: عويص وخامر، يصنع من الأول خبز الشراك ويخبز على الصاج وقت الحاجة، ويستخدم للفتّ والهفيت والمنسف والرّشوف، والثاني هو العجين الخامر الذي قد يخبز على الصاج (شراك خامر) وقد يخبز على الطابون الذي عرفوه أسوة بكافة مناطق الاستقرار الفلاحي في الأردن، غير أن طابونهم يختلف قليلاً بحكم نوع التربة المتوفرة، فقاعدة الطابون هنا كانت من الطين الأحمر المخلوط بالتبن وتبنى جدرانه من حجارة الرّظف (حجارة السيل) على شكل هرم ذي فتحة علوية، ويستخدم الطابون للخبز والطبخ ولتسخين المياه، وقد وفرت البيئة المحيطة الوقود اللازم من أغصان شجر الرثم وقرامي الأشجار الأخرى وروث الحيوانات.

جلب أهالي مادبا الماء من بئر شهيرة في المنطقة (بئر ابو الزيفان)، وفي ثلاثينات القرن العشرين استطاعوا الحصول على رخصة حكومية لجر الماء من عيون موسى

الى أحياء المدينة، كما توفرت في المحيط الغدران والينابيع بما يكفي لسقاية الأغنام وغيرها من الحيوانات.

وفيما يتصل بالشق الثاني من عملهم، أي الرعي، فقد وفرت جغرافيا المنطقة المساحات الواسعة والكثير من السيول والينابيع، لكنهم في سنوات القحط كانوا ينتقلون الى مناطق أخرى شمالاً وجنوباً وغرباً الى مناطق الأغوار. واستخدم ملاكو القطعان الكبيرة الرعاة من أبناء المناطق المجاورة وفق اتفاق على أجرة معينة من رؤوس الأغنام في نهاية الموسم، كما كانت كسوة الراعي على نفقة صاحب القطيع (ثوبان، سروالان، قميصان، شورة وعقال وحذاء)، ومن قواعد العمل المتبعة أن الراعي «ما يجوع ورأسه ما يعرى ورجله ما تحفى»، ومن الناحية العملية فإن الراعي يعتبر واحداً من أفراد عائلة الملاك وقد يحمل اسمها في بعض الحالات.

عرف أهالي مادبا كل منتوجات الألبان من لبن حامض (مخيض) مريس (جميد) وزبدة وسمن ولينة وجبنة، وهذه الأخيرة كانت تصنع للأكل مباشرة ولم يتعرفوا على حفظها لزمّن طويل، واستخدموا كافة الأدوات اللازمة لذلك والتي كانوا يعرفونها أصلاً في الكرك قبل الرحيل.

أتاحت طبيعة الأرض وبيئة إقامة السكان الفرصة لأن تنتوع أنواع الطعام الذي يتناوله السكان، لقد عرفوا المنسف بكافة أشكاله: الهفيت (خبز شراك مع اللحم واللبن)، أو مع الجريش والفريكة ثم مع الأرز الذي عرفوه مبكراً منذ الثلاثينات. في الأيام العادية كانوا يطبخون «عيش لبن» وهو الجريشة المسلوقة المطبوخة باللبن





ناعور وحسبان التنوع في بيئة فلاحية بدوية

نحن في هذا الفصل في منطقة من أخصب المناطق الزراعية (ناعور وحسبان وما حولهما)، ولكنها كذلك شكلت موقعا للتنوع الثقافي للسكان رغم أنها بقيت تحتفظ بأجواء وعلاقات قروية فلاحية، فقد تجاور فيها العجرامة (حيث تعتبر المنطقة من مناطقهم) إلى جانب الشركس وبعض العائلات المسيحية والفلسطينية، ولهذا فسلاحظ التنوع الغذائي بوضوح. غير أن اتساع الأراضي ووفرتها، مكنت السكان المتجاورين من المحافظة على درجة من الاستقلالية أكثر مما شهدته مناطق أخرى تداخل فيها السكان بدرجة أكبر.

كانت نسب هطول الأمطار كبيرة بحيث تمكن الفلاحون من الزراعة البعلية بشكل مريح، وأتاحت خصوبة بعض المواقع المجال لأن تزرع الأرض لأكثر من سنة متتالية من دون الحاجة إلى «الترييح»، ولكن ذلك لم يكن شاملا لكل المواقع.

زرع السكان القمح والعدس والشعير والحمص والكرسنة والجلبانة، وعرفوا عدة أنواع من البذور، وأتاحت وفرة الأمطار الفرصة أمام الفلاحين أن يطيلوا أمد موسم الفلاحة الذي كان يبدأ من تشرين أول بالنسبة لزراعة العفير، وينتهي في شهر كانون ثاني وحتى شباط، حيث يتمكن من يتأخر عن بداية الموسم أن يحرث ويبذر على مدار عدة أشهر، ويتحدد الأمر تبعاً لصفة الأرض المتوفرة التي كانت تتوزع بين «خفيفة وثقيلة» تبعاً لعمق التربة، وتعتمد مساحة الأرض المزروعة على عدد الدواب وخاصة الثيران التي يملكها الفلاح.

الحامض في موسمه أو مع المريس (الجميد) شتاءً، وطبخوا الرشوف ومشوطة البرغل مع البصل والسمن وفريم البندورة، وطبخوا الفطيرة من خبز الطابون الذي يُقْت ساخنًا ويحاش مع البصل والسمن أو الزيت والبندورة والمريس، وطبخوا الدجاج والديوك وخاصة منها المحشية في عيد الميلاد.

وفيما يتعلق بتوزيع الوجبات في اليوم، فقد كان شبيهاً بما هو معروف في المجتمعات الفلاحية المستقرة، حيث تكون الوجبة الرئيسية هي العشاء بعد انتهاء العمل في الحقول والبيادر، وتتكون في العادة من الجريش مع اللبن، أما الفطور الصباحي فيتكون من الحليب واللبن والبيض والخبز والشاي. وتتباين الأطعمة المقدمة بين الصيف والشتاء والربيع، ففي الشتاء حيث يكون النهار قصيراً، يكتفي الناس في العادة بوجبتين، من مشتقات الحليب والجريشة، كالرشوف، وقد يتناولون الدبس والحلاوة والتمر والمريس والزبيب والقطين، واللبن المقطوع مع الزيت، أما في الربيع والصيف، فقد تضاف أصناف أخرى من الخضروات والأعشاب والنباتات البرية والعنب ومشتقاته من زبيب ودبس، وتكون هناك حاجة لوجبة ثالثة.

عرف أهل مادبا القهوة السادة وصنعوها وشربوها وفق التقاليد البدوية، فالرجال هم المكلفون بإعدادها تحميصاً وطحناً أو دقاً بالمهباش، وتغلى فوق النار وعندما تُدار في البكرج النحاسي توضع رشة ملح صغيرة «تُنب عن روح الأموات» أي يدعى بثوابها للأموات، وتشرب وفق التقاليد الخاصة سواء كان الأمر في الجلسة العادية أو في المناسبات المختلفة.





المغطس

لكي تصبح جاهزة للتزنية (فصل الحبوب عن التبن). وعلى العموم تستمر فترة البيادر حتى شهر آب وبداية أيلول، ومارس سكان المنطقة كافة طقوس المواسم الزراعية المتبعة في المناطق وفيرة الانتاج، فبعد أن تكون «صبية» الحب جاهزة، يقف الفلاح متجهاً للقبلة ويبدأ الكيل بعد أن يتم إخراج صاع الخليل أو صاع العزيمي، والأخير أكبر من الأول، ويعطى للأولاد المتواجدين وقت التكييل أو لمحتاج، أو لأي عابر للطريق وذلك من أجل تبريك المحصول، ويكيلون حبوبهم بإناء خشبي كبير نسبياً اسمه «مُسْحَة» ويعادل «المُد» في مناطق أخرى أي بمقدار صاعين، وهناك من يكيل باستخدام الصاع العادي ذي العشرين أوقية. وعندما لا يكتمل التكييل قبل أن يحل الليل، يقومون بوضع إشارات على الصبة كي يطمئنوا أن أحداً لم يعتد عليها، وقد يبقون حارساً لها.

اعتمد السكان أسلوب التخزين المناسب لخبراتهم، فبيوت الشركس كانت تمكّن ساكنيها من تخصيص أماكن للتخزين، فهناك غرفة لتخزين التبن وأخرى لتخزين الحبوب وفيها عدد من الكوابر مصنوعة من عيدان مجدولة ومغطاة بالطين الأحمر الممزوج بالتبن، كما يوجد ياخور مخصص لمبيت الحلال. أما في بيوت الفلاحين من العجارمة، فقد خزنوا الطحين في «عُدول» من الجلد. كما عرفوا الكوابر الصغيرة التي تبنيها النساء من الطين والقش، وتتسع لكميات محدودة (حوالي 30 صاعاً) كما عرفوا الروايا الكبيرة التي تبني في صدر البيت وبينها الرجال وتتسع لكميات أكبر قد تصل إلى 150 صاعاً. ويذكر أنه في فترات سابقة كان العجارمة يخزنون الكميات الكبيرة من قمحهم في آبار جافة كبيرة، يوضع فيها طبقة من التبن في أسفلها وفيما بين القمح كي لا يتلف.

في مواسم الخير كان الناس يغسلون الحبوب (تصويل الحبوب) قرب عيون الماء في أحواض حجرية يبنونها خصيصاً لهذه الغاية، ثم ينقلونها إلى البيوت بهدف تحفيها ثم تخزينها بعد بيع وطحن جزء منها، وفي الأربعينات كان يوجد في ناعور أربع طواحين للحبوب، ثلاثة منها تعود إلى بعض العائلات الشركسية والرابعة لأحد أبناء نابلس.

أتاحت كثرة عيون الماء الفرصة أمام السكان، لزراعة بعض الخضروات المروية لغايات الاستهلاك الأسري، فقد زرعوا البندورة والكوسا والفجل والبصل، كما اشتهرت عندهم زراعة كروم العنب بكميات مكنتهم من بيع بعضها ومن صناعة الزبيب وباقي مشتقات العنب، وفي مرحلة لاحقة بدأوا بزراعة الزيتون.

كما هو حاصل في المجتمعات الفلاحية المستقرة، فقد احتوت البيوت على طابون للخبز ولطبخ بعض الوجبات، وكانت بعض الأسر تشترك معاً في طابون واحد بعد أن تتفق النساء على طريقة لتوزيع العمل فيه وتجهيزه، وفي هذه الحالة يكون العجين خامراً في العادة، لكنهم عرفوا أيضاً العجين العويص، وسماه بعضهم «عجين العجالة» الذي يخبز على الصاج مباشرة سواء في أوقات العمل أو في المناسبات التي تتطلب خبز الشراك.

حصل الناس على الوقود اللازم عن طريق التحطيط في المناطق المجاورة حيث

مكّن وجود الشركس في الموقع السكان من الاكتفاء من ناحية أدوات العمل، حيث تخصص بعض الشركس في صناعة أعواد الحراث والعربات. فقد جلبوا بعض خبراتهم الخاصة غير أنهم أخضعوها للوضع الجديد. يضاف إلى ذلك أنه كان لدى الفلاحين من غير الشركس خبراتهم في صناعة الأدوات، أو كانوا يشترونها من السلط.

فلاحة متكاملة

كغيرهم من الفلاحين، اعتمدوا نظام المربعة بالنسبة لمن يملك الأرض الواسعة، واعتمدوا تقسيماً مرناً للعمل وتأثروا ببعضهم البعض، فعند الشركس كانت النساء تعمل في الحقل في الحصاد والتعمير وبعد مدة توقفن عن ذلك حيث تمكنوا من استخدام الحصادين والمربعية.

وكما هو الحال في المناطق الخصبة، فقد مارس السكان كافة مراحل العمل الزراعي وكانت بيادهم عامرة، فلغاية ثلاثينات وأربعينات القرن العشرين، كانوا يقيمون بيادهم في المواقع المناسبة: أرض جلد صلبة أو صخرية تقع في مهب الريح، ويدرسون بواسطة لوح خشبي يصنونه محلياً، تُثبّت في أسفله قطع الصوان أو المناشير، وتجرها الأبقار أو الخيول. وتحتاج طرحة الدراس إلى ثلاثة أيام أو أربعة





المعجَّب دِيَّاح

عمان

الطعام المدني على مائدة واحدة مع البدوي والفلاحي

يحاول هذا الفصل إلقاء نظرة على النمط الغذائي الذي ساد في عمان خلال الفترة الزمنية التي يغطيها الكتاب، أي النصف الأول من القرن العشرين. إننا هنا أمام عدد كبير -وبشكل استثنائي- من الأنماط الغذائية المتجاورة والمتفاعلة، ويصح ذلك حتى في الفترة التي كان فيها عدد سكان عمان بالآلاف، ذلك أن البلدة تشكلت -ولأسباب سياسية وتاريخية خارجة عن سياق موضوعنا الحالي- من عدد كبير من المجموعات السكانية القادمة من ثقافات وبيئات مختلفة، سواء كان ذلك بالنسبة للمجموعات القادمة من مناطق محيطية بمركز المدينة، من البدو والفلاحين (بني صخر والعدوان وبني حسن والعجارمة والدعجة ثم الطفايلة)، أو تلك القادمة من مواقع أو بلدان أخرى مثل الفلسطينيين والشركس والشيشان والشوام والبخاريين واليمانيين والأرمن وغيرهم. لقد شكّل كل هؤلاء روافد مهمة للمدينة الناشئة في كل نواحي حياتها ومن بينها ما يتعلق بأنماط الغذاء.

رصدَ البحث الميداني تلك الحقيقة الثقافية المعروفة عن الغذاء باعتباره واحداً من أكثر عناصر الثقافة ثباتاً ومقاومة للتغيير، إنه عنصر بارز بين عناصر هوية الجماعات، والواقع أن الغذاء في عمان لا يزال حتى اليوم يحتفظ بالكثير من عناصر التنوع تبعاً للأنماط الأصلية، ويبرز ذلك بشكل خاص في العلاقات والسياقات الاجتماعية التي تتطلب إبراز الهوية الفرعية. إن سكان عمان، وإن كانوا مضطرين للتواؤم مع العلاقات الحضرية الجديدة، إلا أنهم واطبوا على الحفاظ على أنماطهم الغذائية وعلى العلاقات المتصلة بالغذاء كما كانت في مجتمعاتهم الأصلية، ويصح ذلك على أغلب المكونات السكانية للعاصمة حالياً.

جغرافياً، شمل البحث الميداني مركز المدينة ونواتها الأولى الممتدة بين منطقة رأس العين ومنطقة المحطة شرقاً والشوراع والتلال المحيطة بهذه المنطقة والمتصلة بها. وكما هو الحال في بقية فصول هذا الكتاب، فإن البحث يعتمد على شهادات وروايات شفوية من ذاكرة الأشخاص المبحوثين، وهو ما يعني بالتأكيد أن المادة غير خاضعة

ينتشر شجر البلوط والبلان، كما استخدموا عيدان تقنيب العنب ومخلفات الحيوانات كوقود.

الماء كان متوفراً من العيون القريبة من ناعور وأشهرها خمس عيون: عين الكبرة وعين الخشبة وعين الجامع (لوقوعها مقابل الجامع) وعين البابور (لقيام بابور طحين فوقها) وعين الخراية القريبة من مناطق عشيرة العفيشات (العجارمة). وكانوا ينقلون الماء على ظهور الدواب بأنية خاصة معدنية أو جلدية (روايا).

فيما يتعلق بالرعي، اقتنى السكان الغنم السمار والبياض والبقر، واستخدم أصحاب القطعان الكبيرة الرعاة، وكانت كل خمس أو ست عائلات تشترك براع واحد يتكفلون برعايته وكسوته وإطعامه، ويتلقى في نهاية الموسم أجرته على شكل نسبة من المواليد الجدد، وكان الرعي يتم عادة في المناطق المحيطة أو في الأراضي المحصودة. صنع السكان شتى مشتقات الحليب، غير أن تنوع أصولهم أتاح بعض التنوع في طرق العمل وأصناف المنتوجات، فالشركس مثلاً استخدموا براميل خشبية كبديل عن السعن والشكوة الجلدية عند الفلاحين والبدو، كما صنعوا الجميد الشركسي من حليب الأبقار، حيث يغلى الحليب، ويوضع عليه ملح اللبمون، ويعد أن يفصل الماء منه يوضع في مصفاة حتى يجف قليلاً، ثم يوضع في سلة من القش ويعلق على حبل حتى يجف تماماً، ثم ينقل إلى الكواير.

المأكولات الشعبية

رغم التفاعل بين الفئات السكانية المختلفة، إلا أنه فيما يتعلق بالأكل والوجبات، حافظت كل مجموعة على خصوصيتها. فبالنسبة للعجارمة كان نمط غذائهم أقرب إلى النمط البدوي، فخبزهم هو الشرك الذي يُخبز على الصاج الذي يرتكز على ثلاث هوداي (حجارة)، وعرف رعاتهم وفلاحوهم خبز النار أو العربود، الذي يعجنوه مع البصل والسمن ويخبزوه فوق الجمر مباشرة، وفي فترة لاحقة تعرفوا على فرن الطابون، فيما كان لدى العائلات الفلسطينية الطابون الفلاحي، كما كان للشركس طابونهم في البيت الشركسي.

طبخ العجارمة المنسف على الجريش لغاية الخمسينيات حين عرفوا الأرز فأضافوه إلى الجريش، كما طبخوا مجدرة البرغل والرشوف، ولديهم طبخة تتكون من العدس والحمص والدجاج، وطبخوا المشوطة بغلي اللبن وإضافة الجريشة والبصل والسمن، وعرفوا أكلة الصاجية، حيث يُقلب الصاج وتوضع فيه قطع اللحم مع الدهن أو السمن وتؤكل بخبز الشرك. وقدم العجارمة القهوة بالتقاليد والطقوس البدوية المعروفة. أما طعام باقي المجموعات مثل الشركس والمجموعات الفلاحية الأخرى بما فيها الفلسطينية، فقد حافظت كل مجموعة على طرقها الخاصة في إعداد الوجبات وعلى تقاليدها فيما يتصل بالأبعاد الاجتماعية للطعام، سواء فيما يتعلق بالمناسبات التي يقدم فيها الطعام أو بتقاليد الضيافة.



قش

إن الأسرة تسكن في بيت من الحجر كبير نسبياً في عمان، بينما كان الزوج يواصل زراعة أرضه في قريته وينتج الحبوب وخاصة القمح والعدس وأحياناً الحمص، كما إنه يملك الماشية كباقي أقاربه، فهو في أرضه فلاح/ وبدوي، ولكنه بعد انتهاء الموسم يجلب محصوله إلى عمان حيث يتخذ المحصول مساراً مختلفاً عن مسار المحاصيل الفلاحية أو البدوية التي بقيت خارج المدينة.

هنا، على سبيل المثال، وبحسب السيدة المتحدثة، كان يتم في كل موسم إقامة «خربوش» في حوش البيت الحجري ذي الأسوار، حيث تقوم النساء بتنظيف الحبوب، تنقية وغربلة وتصويلاً، يشترك في العملية الكثة النابلسية (محدثتا) والحماة وبنائهما وإحدى الجارات من عشيرة العريبات من السلط، ويستمر العمل لإسبوعين لأن الاستهلاك المتوقع كبير، فصحيح أن الأسرة تقطن في عمان لكن الضيوف كثيرون ويتعين الاستعداد لواجب ضيافتهم على الطريقة البدوية/الفلاحية. إن الأسرة تتمكن من الحصول على البرغل والطحين من المطحنة، لكن «الجريش» الذي يتكون من قمح غير مسلوق ينبغي أن يُعد على الرّحى اليدوية وذلك كي يكون المنسف بدوياً أصلياً.

التنوع يتكرر مع الخبز، ففي العاصمة يوجد مخبز يخدم السكان، غير أن أسرة محدثتنا كانت تُعد العجين في المنزل في «لقن» وهو إناء من النحاس أو من الألمنيوم «غويط» (الكلمة فلسطينية تعني عميق، فالمتحدثة من نابلس)، ولكن الخميرة اللازمة متوفرة في السوق، ولا حاجة للبقاء على عجين سابق كما هي الحال في القرية، ثم تقوم السيدة بتقطيع العجين على فرش خشبي بانتظار وصول «أجير الفران»، وهو فتى يعمل في المخبز يَحْضُر إلى البيوت ويأخذ العجين ويعيده مخبوزاً مقابل أجره نقدية.

ولكن ماذا لو أردت الأسرة البدوية أن تتناول الرشوف أو تعد المنسف؟ وماذا لو داهمهم ضيف فجأة؟ إن الخبز الذي تعده المخازن لا يليب الغرض، ولهذا لا بد من الاستعانة بالصاج، وهذا يعني ضرورة توفر الحطب، ولكن بالطبع لا حاجة للتخطيط، فهنا في المدينة يوجد من يبيع الحطب.

تخزين الطعام تأثر بهذا التنوع أيضاً، فقد كانوا يخزنون الطحين في براميل خشبية يشترونها من الأسواق سعة الواحد منها «شوال ونصف»، أما البرغل فكان يقسم إلى نوعين: الخشن لعمل المجدرة، ويخزن في خرايط قماشية بيضاء اللون مع التمليح، ويوضع في مكان جاف، والثاني هو الناعم يخزنونه في مرطبات من الزجاج.

أما العدس الحَب، فيوضع في براميل خشبية، ويستهلك منه تدريجياً حيث يتم جَرش كميات قليلة منه وتحفظ في خرايط قماشية، وعادة ما يكون في البيت برميل حمص من زراعتهم، حيث كان والد الزوج يأخذ منه كميات إلى محمص في البلد لعمل القضامة المالحة والحلوة أو الملابس على قضامة لتسليّة الأولاد، حيث يتم حفظها في مرطبات زجاجية.

هناك مواد أخرى تخزن لموسم الشتاء مثل مكدوس الباذنجان الذي يشترونه من سوق



منظر لعمان

للتدقيق التاريخي العلمي، ولكنها من جانب آخر تلبى الهدف الرئيسي للكتاب في رصد تنوع الأنماط الغذائية السائدة وفق تصورات الناس لها.

من نابلس إلى البادية مروراً بالشام

تعطينا إحدى المقابلات التي أجريت مع سيدة عمانية تقطن في منطقة (المصدر) صورة عن التنوع المذكور، إنها سيدة فلسطينية الأصل من مدينة نابلس متزوجة من بدوي من إحدى عشائر بني صخر، ويقطن مع أسرته في حي المصدر، ويعمل تاجراً يضطر بحكم عمله إلى السفر، وحتى والدته (حماة محدثتنا) كانت تسافر في السنة عدة مرات إلى الشام، يضاف إلى ذلك أن الزوج ظل يحتفظ بأرضه في قرية (ننل) في مناطق بني صخر حيث يقيم أهله، يزرعون ويرعون الماشية، غير أن أسرة محدثتنا أقامت الكثير من علاقات الجيرة والعمل مع أفراد وأسر من أصول مختلفة. ولنا أن نتصور مدى التنوع المتوقع في الغذاء الذي تعرفه وتعيشه مثل هذه الأسرة.

الخضار، كما عمل السكان المعاقيد، مثل المشمش والسفرجل والتفاح، وهذه المواد تخزن بالمطبخ في خزائن خاصة. كما عرفوا تخزين ورق الدوالي، وجففوا البندورة تحت أشعة الشمس.

مشتقات الالبان

كان التنوع يتجلى أيضاً في التعامل مع مشتقات الألبان، فعمليات الحلب والخض واستخراج الزبدة كانت تتم في القرية الأصلية للزوج في مناطق بني صخر. تقول محدثتنا: «كانت حماتي تقوم بعمل السمن، وبعد ذلك علمتني الطريقة، والزبدة كانت تأتي من القرية (نتل)، توضع بطنجرة من النحاس وتحتها البابور (يعمل على الكاز)، وبعد أن يسخن، نقوم بتقشيط اللبن الطافي على الوجه بمغارف خشبية، وبعد تصويل الجريشة وتنظيفها جيداً نضيفها إلى الزبدة مع حوايج السمن التي كنا نشترها من سوق البخارية في عمان وتتكون من كُرْكُم وحُلْبَة وعَرِيفَة الديك وحَنَدَقُوق وقليل من الملح لكي «تنبه» عن روح الأموات (نَبّ الملح هو الدعوة بوهب ثواب المنتج لروح الأموات). وبعد نضوج الجريشة وصفاء السمن، يُبَرَّد الاناء ويُزَل السمن في إناء آخر، وبعد أن يبرّد تماماً يوضع في مرتبان من الزجاج، أما القشدة الناتجة فتؤكل بالملاعق». وتضيف المحدثّة: «من يوم ما تزوجت وسكنت عند أهل زوجي وهم يأكلون بملاعق، حماتي كانت تسافر إلى الشام مرتين أو ثلاث مرات بالسنة الواحدة،

لأن زوجها كان تاجر سلاح ولهم أصدقاء في الشام، وكانوا يجلبون الأدوات وبعض المأكولات».

أما الجميد، «كنا نحضره من القرية جاهزاً ولكن قبل أن يجف تماماً، فنشره على السطوح لأسبوع، وبعد ذلك يخزن في خرايط قماش جاهزة نشترها من محلات الطحين. لكن اللبنة نحضرها من الشام ونخزنها في زيت الزيتون (الذي نشتره من نابلس) ونضعها في مرتبان من الزجاج، وكذلك الجبنه البيضاء التي نشترها من السوق من بائع شامي».

تفاعل وتبادل الخبرات

لقد تفاعلت الخبرة التقليدية لنساء الأسرة في مجال الطعام مع ما توفره المدينة في أسواقها، إضافة إلى ما وفرته العلاقات التجارية مع الشام لرب الأسرة من امكانيات لتتبع الغذاء، وأنتج ذلك مائدة غنية بالمكونات، كما أتاح الفرصة للمرونة في تناول الطعام بحسب ما يقتضيه سياق الحياة الاجتماعية، فعندما يتصل الأمر بالاستحقاقات الاجتماعية لرب الأسرة من حيث أنه ينتمي لعشيرة بدوية كبيرة، فقد كان بمقدوره أن يقوم بذلك وفق الشروط والأصول المرعية، والشيء ذاته عندما يتعلق الأمر بعلاقات مدينية حديثة.

لقد صنعت حماة محدثتنا البدوية/ الفلاحية من العنب «الخبیصة»، لكنهم كانوا يشترون هذا العنب من السوق، أما العنب المجفف (الزبيب) فكانوا يشترونه من أسواق الشام، وبهذا فإن المادة الغذائية الواحدة، وهي هنا العنب، التي كان يجري التعامل معها في بلدة السلط، على سبيل المثال، كعملية داخلية واحدة إنتاجاً وتصنيعاً، فإن لها في المدينة النامية عمّان مسارات أخرى كما رأينا.

وحتى الماء، فإن الحصول عليه في عمان كان يتخذ أكثر من شكل، فبعض الناس يشربون من السيل والينابيع، ولكن المدينة وفرت باعة للمياه يسمونهم «سقاية»، يُحضرون الماء إلى المنازل في «روايا» من الكاوتشوك ويتم تخزينها في براميل حديدية كبيرة بينما يتم وضع الكميات المخصصة للشرب في جرار فخارية.

غير أن أثر الاستقرار كان واضحاً في مسألة انتظام وجبات الطعام، فهناك وجبة الفطور الصباحية التي تتكون من أغذية متنوعة المصادر، فقد تشمل البيض الذي يتم شراؤه من سيدة فلاحية تربي الدجاج وتحضر البيض مرة كل أسبوع، واللبنة أو الزيت والزعتر، وهذا الأخير يتم شراؤه من التجار، وقد تتم بعض مراحل صنعه في البيت، وفي الشتاء قد يشتمل الفطور على الحلوة والزبدة والتطالي. وهناك وجبة غداء منتظمة رئيسية يتم فيها طبخ بعض الأكلات مثل الرشوف والمجدرة إلى جانب المقلوبة (يتحدد صنف الخضار فيها حسب الموسم)، والصواني التي تُشوى في الأفران مقابل أجرة، وأخيراً توجد وجبة عشاء، وهي تشبه الفطور من حيث المكونات. غير أن الوضع يختلف في حالة وجود ضيف، وهو ما كان يتكرر عند هذه الأسرة، فحينها يكون المنسف الذي يصنع حسبما تقتضي المناسبة وطبيعة الضيف، فقد يكون منسفاً بدوياً من الجريش أو مدنياً من الرز أو مختلطاً من الصنفين على شكل طبقتين.



أواني قش

لكن الخصوصية تتجلى في طعام المناسبات، فالعرس البدوي يبقى -من حيث الأطعمة التي تقدم- بدوياً حتى لو جرى في المدينة، ويكون التأثير في باقي طقوس الزواج، وتذكر محدثتنا ما جرى معها حيث كان أهلها يقيمون في منطقة بعيدة نسبياً في فلسطين، وقد أحضر العريس (زوجها) فرقة من الرمثا لإحياء العرس وأقام أعضاء الفرقة ليلتهم في فندق في عمان، ثم توجهت الفرقة في يوم العرس نحو بيت لحم.

وفي الأعياد ظهرت بعض الفروق بين تقاليد البيئة الأصلية والمدينة، ففي المدينة تعرّف الناس على الحلويات المصنعة، ويمكن في هذا المجال تلمس بدء تأثير العلاقات مع الشوام والقادمين من مدن فلسطين.

غير أن التقاليد الأصلية تعود للسيطرة مرة أخرى عندما يتعلق الأمر بمناسبات مثل ختان الأطفال الذكور، حيث تقام الأفراح وتقدم المناسف، والأمر ذاته في الطعام المقدم في «الندور»، كما تمارس التقاليد حسب الأصول تماماً عندما يتعلق الأمر بالطعام الخاص بحالات الوفاة، حيث واطبت أسرة محدثتنا على تقديم المناسف لعدة أيام. ويتكرر الأمر ذاته فيما يتصل بالقهوة السادة، ففي هذه الحالة تعد التقاليد أكثر أهمية من المشروب ذاته. لقد واصلت الأسرة إعداد القهوة في المنزل بكافة مراحلها ابتداءً من التحميص بالحماسة الحديدية، ثم الدق بال«نجر» والغلي في طباق خاص، ثم السكب في دلة نحاسية للتقديم الذي يتم وفق الأصول المرعية عند أهل الزوج.



أواني قش

المزيد من الخصوصية

هذا المستوى من التفاعل لم يكن شاملاً لكل المجموعات التي سكنت عمان، فقد حافظ بعضها على درجة أعلى من الاستقلالية، وخاصة بالنسبة للمجموعات غير العربية التي كانت لها لغتها القومية الخاصة وبالتالي ثقافتها الغذائية المختلفة جذرياً عن السائد بين المجموعات العربية.

يقول محدثنا القادم من بخاري إنهم احتفظوا بأنواع طعامهم الأصلية وبأسمائها في لغتهم الأم، غير أنهم سرعان ما دخلوا في علاقات مع الجيران من مجموعات مختلفة. فأهم وجبة لديهم هي الرز البخاري، ويرونها تعادل من حيث القيمة المنسف عند الأردنيين، وهي تعتمد على لية الخروف كبديل عن السمن البلدي.

إن من عادات البخاريين أن يرسلوا من طعامهم إلى الجيران، ويتذكر محدثنا أنهم ذات يوم طبخوا الرز البخاري وأرسلوا منه لجيرانهم من الشوام، فقام الجيران بإعادة الطبق وفيه بعض حبات الكوسا المحشي، وكانت هذه أول مرة ترى فيه فيها والدته الكوسا والأرز مطبوخين بهذه الطريقة، فاعتقدت أن الجيران لا يملكون أدوات لطبخ الأرز فطبخوه داخل الكوسا!

ومن أكلات البخاريين المشهورة «المنطو» وهي عبارة عن عجين مقطع وبداخله عججين يرق ويقطع مثل المعكرونة، ويسلق العجين وحده، ويطبخ الخضار واللحم ثم يوضع العجين فوقهما، وتطبخ المكونات فوق البخار، كما يطبخون أكلة «المجدرة» التي تحمل باللغة البخارية اسم «شولا».

ومقابل القهوة السادة عند العرب، فإن الشاي هو المشروب الرئيسي عند البخاريين، وله بعض التقاليد، فالماء يُغلى في إناء خاص «سماور» على الفحم، فيما يُغلى الشاي في إبريق خاص أصغر، وهم قد يشربونه خفيفاً وبلا سكر، وقد يضيفون للتحلية قطعة من «السكر الفضي»، ويتواجد الشاي طوال النهار، كما يشربون الشاي الأخضر. أما القهوة فقد تعرفوا عليها في الستينيات.

ومرة أخرى تتجلى الخصوصية في أطعمة المناسبات عند البخاريين، فالأعراس عندهم يُقدّم فيها الكثير من الطعام وخاصة الرز البخاري والعجين المقلي، وفي رمضان يعتبر السحور وجبتهم الرئيسية وليس الفطور، يقول محدثتنا: «كل يوم من أيام رمضان كانت والدتي تطبخ الرز البخاري وشورية خضار بحسب الموسم وسمبوسك مقلي، أما وجبة الفطور فتحتوي على الرز البخاري مع بيض مسلوق، أو رز بخاري مع سفرجل، أو لحمة مفرومة تُحشى في ورق الدوالي وتشك بخيط وتوضع فوق الرز البخاري لتطبخ على البخار». ويضيف محدثنا أن البخاريين يأكلون بثلاثة أصابع هي الإبهام والسبابة والوسطى.

صباح العيد بعد الصلاة، كانت ربة الأسرة ومنذ الصباح تقوم بإعداد سفرة كبيرة من عجين مقلي ولحم مقدد وحلاوة ومكسرات (جوز، بندق) وملبس مثل الكعيكبان وحامض حلو وتمر وزبيب، وتبقى هذه السفرة مفرودة طوال أيام العيد يأكل منها الزوار.

الربيع مقابل الأرض فقط، وللفلاح ثلاثة أرباع على أن يقوم بكافة الأعمال الزراعية اللازمة».

«الشركس يصنعون أدواتهم الزراعية بأيديهم، و كانوا يحضرون الأبقار والثيران من الجولان في سوريا حيث كان يسكنها عرب وفلاحون عندهم كثير من الحلال، أمي من شركس الجولان، وفي أواسط الثلاثينيات، ترك والدي عمله في سكة الحديد في عمان واشتغل بتجارة الحلال، وكان يسافر إلى سوريا، ويحضر الحلال ويبيعه في فلسطين، وقد حدثنا إنه عندما كان يقطع النهر يضطر إلى حمل النعاج على رقبته، وفي إحدى المرات صادفه قطاع طرق وسرقوا نقوده التي قبضها ثمناً لحلاله، فقرر ترك هذا العمل وباع جزءاً من أرضه وسافر إلى سوريا وحده، وبقينا نحن مع خالي في الأردن، وفي سوريا اشتريته والدي مع أحد الشوام في إقامة فرن لبيع الخبز، واستمر في هذا العمل ثلاث سنوات على زمن الفرنسي، وبعد خروج الفرنسيين من سوريا، طلبت الحكومة الجديدة من غير السوريين مغادرة سوريا، فرجع والدي إلى الجولان وأقام في بيت أهل أمي إلى أن أحضر له شريكه الشامي نقوده، وعاد إلى الأردن واستأنف عمله في سكة الحديد وسكننا في منطقة راس العين».

يقوم الشركس بأعمالهم الزراعية كاملة وصولاً إلى إنتاج غذائهم على طريقتهم التي جلبوها من بلدهم الأصلي مع قدرٍ متفاوت من التأثير بالمحيط الجديد، غير أن لهم ما يميزهم من التقاليد والأدوات، فقد اشتهروا بصناعة العربات الخاصة، منها ما هو مخصص لنقل القش المحصود إلى البيادر وهي عربات كبيرة، ومنها ما هو مخصص لنقل الحبوب إلى البيوت بعد انتهاء الموسم وهي أصغر حجماً.

تقول محدثتنا: «كنا نخزن محاصيلنا بالكواير التي تصنعها النساء، حيث كن يحضرن من وادي عبدون عيدان الدفلى الرفيعة، ويضعنها داخل جدران الكوارة أثناء بنائها من الطين المخلوط بالتبن، فتصبح كالخزانة الطينية، ولها من الأعلى فتحة لتعبئة الحبوب وأخرى من الأسفل تُفتح عند الحاجة (الاستهلاك) وتغلق بكتلة قماشية، وتتسع الكوارة الواحدة لكميات من الحبوب متفاوتة قد تصل إلى 500 صاع بحسب حجم العائلة وإنتاجها».

يُعد الشركس الخبزَ بطريقة تشبه الطريقة الفلاحية الأردنية، فالعجين من القمح، يعجن ليلاً ويترك حتى يختمر ويخبز في الصباح أو المساء حسب حاجة العائلة، وفرزهم هو الطابون الذي تصنعه النساء من تراب «مَعْلَك» أصفر اللون يُجلب من سفح الجبل ويُخلط مع تبن ناعم ويعجن ثم يبني بالتدريج على الطريقة الفلاحية الأردنية، وله موقعه الخاص في غرفة في حوش الدار.

عرف الشركس منتجات الألبان، ولكنها عندهم من حليب الأبقار، فصنعوا الجبنة الشركسية حيث يُغلى الحليب وتضاف إليه خميرة من عجينة سابقة وكأس ماء من مصل الحليب، فتتشكل الجبنة. كما صنعوا الجبنة العربية بوضع الحليب النيبء عند الداخنة فيكتسب قدرًا من الدفاء، ثم تحضر المرأة قطعة من «المساء» (من معدة



منقل نحاس

ولا يوجد عند البخاريين نذور، فعندهم أن البخيل هو من «يُشْرَط» على رب العالمين، ولكن إذا مرض شخص وتعافى يمكن أن يذبحوا له، وإذا نجح واحد بالإمتحان يمكن أن يقيموا وليمة ويعزموا عليها شكراً لله وليس «تشريطاً» عليه.

الشركس

أما المكون المهم في عمان في ذلك الوقت وهم الشركس فقد شكلوا مجتمعهم الخاص بصورة يمكن تمييزها عن المجموعات الأخرى، لقد أعادوا إنتاج وتشكيل القرية الشركسية التي تختلف عن مثيلتها الأردنية في كثير من الجوانب. تقول محدثتنا وهي سيدة شركسية في العقد الثامن: «نحن الشركس نهتم بالزراعة كثيراً، أما الحلال فنريه لمؤونة البيت وللعمل فقط، وذلك كما كان حالنا في القفقاس، المنطقة التي جننا منها، حيث كنا نزرع الحبوب، ومعظم طعامنا يعتمد عليها، إضافة إلى تربية الأبقار التي تزودنا باللحوم والدهون التي نحتاجها في الجو البارد في تلك المنطقة، وكنا نستخدمها للحراثة والنقل».

«والدي كان يملك ارضاً مساحتها حوالي 50 دونماً في منطقة عبدون في عمان، وكونه موظفاً في سكة الحديد، فقد كان يعطيها لقریب له شراكة على الرُّبع، لوالدي



صينية، وهذه هي الباسطة وتؤكل مع الشيبس والدجاج، وعادة يزين وجه الشيبس بسمنة بلدية وفلفل أحمر.

ومن أكلاتهم الأخرى «قوجابخه»، وهي الجبنة المحمصّة، حيث تُفتّ الجبنة العربية أو الشركسية وتُقلّى بالسمن قليلاً، ثم يحضّر الحليب المغلي ويمزج بقليل من الطحين ثم يبرّد ويطحّ، وتؤكل القوجابخة في الشتاء والصيف وعلى الغداء وعلى العشاء، وقد تؤكل مع الباسطة أو مع الخبز العادي. وهناك أكلة شهيرة أخرى هي «حليفا ولقم»، والحليفا عبارة عن عجينة عويص محشية بالجبنة أو البطاطا المقلية بالسمن مع الشاي. أما اللقم فهي عبارة عن عجينة عويص مُحلاة بالسكر ومقلّاة بالسمن، وهذه الوجبة تقدم في الأعراس.

ومن حلوياتهم ما يسمونه «حلاوة حمراء»: يُبسّ الطحين بالسمن ثم يقلّى بملعقة، ويُغلى ماء وسكر وقليل من ملح الليمون أو الليمون، ويضاف المزيج إلى الطحين المقلّى تدريجياً، ومن ثم يُمدّ بالصينية ويُقسّم، ويمكن أن يوضع العسل بدل القطر. اهتم الشركس بالعسل كثيراً، وأنتجوه بأنفسهم بتربية النحل، وكانوا يصنعون السلال التي يضعون فيها الخلايا من أجل جلب النحل، وهي سلال من العبهر الرقيق، يُجدل على بعضه، وقد يأتي النحل وحده إلى السلال أو عن طريق شراء ملكات النحل.

ويعد الشاي المشروب الأهم عند الشركس، وهو يعادل القهوة عند العرب، وكانوا يعدونه في «السومار»، وهو إبريق خاص يتكون من وعاء للماء تخترقه اسطوانة يوضع فيها الجمر، وفي الأعلى يرتكز إبريق صغير آخر فيه الشاي المركز، وهو ما يسمح بالتحكم بكثافة الشاي حسب الرغبة.

ولدى الشركس القدماء مشروب مهم هو «بخسما»، يُصنع من الذرة البيضاء أو الشعير، أو كليهما، حيث تُطحن الذرة أو الشعير ويعجن ويخبز على الطابون ويحمص جيداً، ثم يقطع ويوضع في وعاء يشبه برميل الخشب، ويضاف إليه ماء ساخن وشاي أسود وسكر، ويُكمر حتى يتخمر لمدة تتجاوز الأسبوعين، وبعد ذلك يكشف عنه، ويمرس جيداً ويصفى من الرواسب، ثم يوضع في ماعون خشبي ويصبح جاهزاً للشرب في المناسبات أو اللقاءات الجماعية وكثيره يُسكر. وهناك مشروب وطني اسمه «قالمشية» يشربونه وقت الشتاء، تصنعه النساء ويتكون من شاي بملح وحليب وفلفل أسود وسمنة.

الخروف الوليد قبل أن يأكل العشب)، وتضعها في الحليب الدافئ، فيطفو الماء على السطح فيما تتشكل الجبنة في الأسفل، ثم يُزلّ المصل، وتؤخذ الجبنة، وترق بالضغط فوقها بواسطة لوح خشبي وبالسماكة المرغوبة، وتعبأ بأنيّة معدنية من الصاج كمؤونة للبيت. وعرفوا اللبنة بالزيت من حليب البقر بوضعه في أكياس قماشية بيضاء تعلق لتصفية اللبن من المصل، وعندما يجمد يوضع عليه ملح الطعام ثم يكوّر على شكل كرات صغيرة ويخزن بمرطبات من الزجاج.

صنعوا السمنة من حليب مغلي تخضه المرأة باسطوانه خشبية في نهايتها فرشاة، ثم يُحرك الحليب من أعلى إلى أسفل وهكذا حتى تطيش الزبدة على السطح، عندها تُفصل الزبدة وتغسل بالماء البارد، وبعد أن تتجمع كمية كبيرة منها يعملون السمنة، وهي عند الشركس بيضاء اللون، وبالنسبة لمحدثتنا، فقد تعلموا من عرب الجولان تلويها بالأصفر بإضافة الكركم.

عرف الشركس حفظ اللحم، فكانوا يقطعونه شرائح طولية ويضعون عليه الكثير من الملح ويعلقونه داخل البيوت من أجل استخدامه وقت الحاجة، وبهذه الطريقة يبقى صالحاً لمدة تصل إلى شهرين.

بيوت الشركس كانت تضم حوشاً، وغرفة ضيوف منفصلة، ومطبخاً منفصلاً أحياناً وخاصة عند المقتدرين، وياخوراً للحيوانات، وتكون الحمامات بعيدة قليلاً وتقع على طرف الحوش، وتوجد أحواض لزراعة البصل والثوم ونعناع وبعض الأشجار مثل التوت والرمان.

البيت من الداخل يُنعم بالطين، ويسقف بجسور من شجر الدفلى السمكة فوقها طبقة من البوص المرصوف ويُطين من الأعلى، وفي غرفة القعدة توجد داخونة مثل النقرة ويوجد مصطبة مرتفعة داخل البيت. كان بناء البيت من مهام الرجال الذين يقومون به من خلال العونات، بينما تقوم النساء بعمليات الصيانة لسقف البيت مع نهاية موسم الصيف وبداية الخريف استعداداً للشتاء، وكان لدى بعض الشركس حجر أسطواني كبير لتريص سطح البيت بعد أن يوضع عليه ماء وطين وتين.

🍷 الأكلات الشعبية

من أشهر أكلات الشركس: «شيبس وباسطة»، وهي عبارة عن صنفين من الطعام يؤكلان عادة معاً. أما الشيبس فيحضّر كالتالي: يُسلق الدجاج بعد تنظيفه جيداً، ويؤخذ جزء كبير من المرق ويبقى القليل منه للاستخدام لاحقاً، ثم تحضر كمية من الجوز (كل دجاجة تحتاج أوقية جوز). يدق الجوز وينعم جيداً وينقع بالمرق ثم يضاف كأس من الحليب. في هذه الأثناء يتم تحميص الطحين على النار مع السمن حتى يصبح لونه ذهبياً، ثم يضاف إليه الجوز المنقوع بالمرق والحليب، مع التحريك حتى يغلي، وأخيراً تؤخذ الكمية المتبقية من مرق الدجاج ويضاف إليها الفلفل الأسود والثوم الناعم ويسكب المزيج فوق الدجاج.

ولإعداد الباسطة، يصوّل البرغل متوسط الحجم بالماء الساخن، ويضاف إليه الملح ويسلق ثم يعجن جيداً بأداة خشبية طويلة مثل الملعقة تسمى «بلاغ». بعدها يفرد على



المعرب دبلج

السلط

إكتمال المائدة الأردنية

السلط مدينة، نشأتها أبوية مملوكية وازدهرت في العهد العثماني، وهي أقدم مدينة بالمعنى الحديث في الأردن. لكنها ذات طبيعة خاصة. فرغم التمدن المتمحور حول سوق محلية وإقليمية، والمتجسد في سكنى مستقرة في منازل حجرية ومخدومة ومتجاورة في أحياء وخطط مدبنة وطرق مرصوفة ومضاء ومقاهٍ ومطاعم ودكاكين متنوعة البضائع ومدارس ومواصلات ونقلات وبريد وتلغراف ومساجد وكنائس ومقام مسيحي- إسلامي مشترك هو مقام الخضر، رمزاً للوحدة الأهلية، وسرايات حكومية وبلدية حديثة (منذ 1893)، إلا أن المدينة حافظت على تكوين عشائري صلب. لقد انقسمت إلى حيين كبيرين: الحارة والأكراد، ولكل منهما عقد عشائري لا يميز في الدين، ولكل منهما عصبية تدوب في عصبية المدينة العميقة الغور والمسيطرة كلياً حتى على «الأغراب» الذين ينخرطون كلياً في العصبية السلطية التي لم تُدرس جذورها وتكونها وآلياتها بعد. أهي بسبب لحظة التأسيس كموتل لعشائر مستقلة متضامنة، موتل عصي (بسبب طوبوغرافيته) على الإخضاع أو الغزو؟

السلط، وفيها كل العناصر نصف البدوية ونصف الفلاحية المعهودة في كل مناطق شرق الأردن، أصبحت، منذ منتصف القرن التاسع عشر، مدينة بالمعنى المعروف. وهكذا، تُجسد السلط إكتمال الشخصية الأردنية التقليدية، فهي نصف بدوية- نصف فلاحية- نصف حضرية. ومن عجب أن هذا المزيج الفريد لم يتزحزح رغم إفراط أساسه الإقتصادي. الإجتماعي في التطورات اللاحقة التي تحوّل فيها السلطية الى الجندية والوظيفة والنشاطات الإقتصادية والمهنية الحديثة، حيث نشأت بين صفوفهم فئات برجوازية وانتقل قسم كبير منهم للسكن في ضواحي السلط، التي لم تعد ريفية، وفي عمان وفي المهاجر. رغم كل ذلك، فشخصية السلط ما تزال مطبوعة بثلاثية البدوي الفلاح الحضري، وفيها كل محاسن وعيوب هذه المكونات.

❶ في إكتمال الشخصية، تكتمل المائدة أيضاً

المنسف سيد المائدة السلطية كما هو في كل مكان آخر في شرق الأردن. ولم تنسَ السلط المتحضرة، محورية الحبوب والحليب (اللبن والسمن)، فطبقتها الشعبي هو الرشوف، وكل تلك الأطباق التي يطهوها الأردنيون بمزج أساسي بين مريس الجميد (أو المخيض) والحبوب، حاضرة لدى السلطية أيضاً. لكنهم أضافوا لهذا المزيج ما لديهم من مواد: الكوسا المحشي، وحتى الفقوس المحشي، والبول الخضر، والعكوب، كلها.. بمريس الجميد.

❷ جميد وسمن ولبنة

يوازي الجميد السلطي، في جودته، الجميد الكركي، لكنه أقل منه حموضة. ويتميز سمن السلطية، كالسمن البلقاوي عموماً، بكثافته الناجمة عن تطويل مرحلة غلي الزبدة، وعن الحواجة المضبوطة من الكركم والحلبة والفجل والهندقوق والملح. تزيد صنوف مشتقات الحليب في السلط عن مناطق الجنوب ولا تنقص عن مناطق

الشمال. فبالإضافة إلى المخيض ولبن القطيع والجميد والزبدة والسمن، أنتج السلطية، أيضاً، الجبن، واللبنه الجامدة التي تُحفظ بزيت الزيتون للشتاء، والكشك من الججب والبرغل.

المونة .. عائلية ومحلية ومستوردة

في خابية الأسرة السلطية، جميد وسمن ولبنه محفوظة بالزيت وكشك وقمح للطحين ومشتقات القمح من جريشة وفريكة وبرغل، وعدس، وحمص، وخضروات مجففة، ويصل ناشف ويندورة مقطنة وكوسا وبانجان منقورة ومغسولة بالماء والملح ومجففة ودوالي مجففة، ورمان، ومكدوس البانجان المحشو بالجوز والمحمض بالزيت، وكبيس الزيتون، وزيت الزيتون، ومعاقيد المشمش والخوخ والنفاخ والسفرجل، ومنتجات العنب، خبيصة وزبيب وعنبية ومدقوقة ودبس وخل ونيبذ، وقطين التين، والعسل البري والجوز واللوز والزعتري الناشف والسمن المحمص والنعنع والميرمية الخ، ومعظمها من المنتوجات العائلية أو مشتترة من المنتج المحلي مباشرة، لكن هنالك أيضاً مستوردات كالرز والسكر والشاي والبن والتمر والقضامة والفسنق الخ وكذلك، لحم الضأن المطبوخ بأدامه والمحمض للإستخدام الطاريء. هنالك، أيضاً، حُمّ الدجاج والبيض في البيوت التي فيها حواكير، والدجاج الحي المتوفر في السوق، وأبراج الحمام على الأسطح.

عرف السلطية، كالمعانية، لحم النياق، خصوصاً في الشتاء. وكان يُفتم كفتة خشنة مع البقدونس والبصل والبهارات ويُقلَى ويجفف ويُحفظ في سلة سقوية يتخللها الهواء، على أن يُستهلك في إسبوعه.

خابية المونة المتعددة هذه تتوّج خيارات المائدة حتى في الشتاء القاسي الطويل، أما في الربيع والصيف، فتعنتي المائدة بالأطباق المعدة من الحليب واللبن المخيض ولبن القطيع والزبدة والخضروات الطازجة والفواكه والأعشاب والنباتات البرية...

الكباب والحلويات

وككل أهالي المدن، تعود السلطية الأكل في مطاعم السوق، أشهرها مطعم الكباب المعروف لصاحبه راضي العمّد. وما يزال المطعم شغالاً إلى اليوم. ميزة كباب العمّد عن كل كباب آخر أن المطعم عدلّ منتجه ليتلاءم مع الذوق المحلي. لحم دسم مفروم خشناً يُشوى بالأسياخ على حطب السنديان.

أول مدرسة ثانوية أردنية، أسسها أهالي السلط بالعودة الأهلية ()، مدرسة السلط الثانوية التي استقطبت الطلاب من كل أنحاء البلاد. هؤلاء كانوا يأكلون في مطعم العمّد، وتركوا في دفتر الدّين لدى آل العمّد، لحظات من حيواتهم المشبعة بالتأخي في المدينة. عدد كبير منهم شكّل، لاحقاً، النخبة الأردنية، السياسية والثقافية والإقتصادية. هكذا، دخلت السلط، كرابطة مدنيّة، في وجدان الأردنيين. أبرز القيادات الأردنية، وصفي التل، درس في ثانوية السلط، ودّرس فيها وسكن لاحقاً في ريفها (الكمايلية) ودُفن فيها. إسم وصفي التل، أيضاً، في دفتر العمّد، حين كان يأكل الكباب الخشن الساخن اللذيذ ... بالدّين.

في السلط، افتتح النوابسة، محلات الحلويات. أشهرها محل الجنيني. للفقراء كان المحل يعد كنافه من دون جبن، ما يزال الكثيرون يذكرونها باعتبارها حلو الطفولة.

الأرز

عرف السلطية الأرز المصري المحفوظ في قفاف، منذ وقت طويل. وعلى العموم كان متوفراً في السوق في نهاية العهد العثماني. وكان سعر الأرز متذبذباً حسب توفره وحسب توفر القمح. فيكون معتدلاً في سنوات الغلال ومرتفع السعر في سنوات المحل. ولم يكن الأرز مرغوباً حتى الثلاثينات والأربعينات من القرن العشرين كبديل عن جريشة القمح أو البرغل أو الفريكة للطبخ.

اللحم

استخدام لحم الضأن والجدي، ليس مقصوراً في السلط القديمة على ذبائح المناسبات. فاللحم متاح لدى دكاكين الجزّارين بالكمية التي تحتاجها الطبخة، وتبقى الفُدرة الشرائية هي المانع الوحيد للتفكير في استخدام اللحم في الطبخ، وذلك بخلاف أغلب المناطق، حيث يرتبط طبخ اللحم بمناسبات الذبح المعروفة.

وجود دكاكين الجزّارة، منح السلطية، إمكانية توسيع قائمة الطعام لتشمل طبخ رؤوس الماشية والكرشات والأمعاء والكراعين، وحدها أو بمريس اللبن أو مع محشي الكوسا وورق الدوالي. كذلك، جعل من صاجية المعاليق، متاحة في معظم الأحيان.



كواير



المائدة

في السلط، ورغم توفر اللحم في السوق (مما يعني إمكانية تحوّل المنسف الى طبق يومي)، إحتفظ المنسف بكامل رمزيته باعتباره طعاماً إحتفالياً وجماعياً في مناسبات الأفراح والأتراح والضيافة المرموقة. ظل المنسف يرتبط بالذبح والمناسبة والجماعة. وهي الظاهرة التي تؤكد إرتباط المنسف بالطقوس والعلاقات السياسية.

ما عدا المنسف، فالأكل إعتيادي ينتمي إلى المائدة والفئة الإجتماعية ولا ينتمي إلى الرمزية الكلية المتضافرة من نسيج علاقات الإنتاج وتقاليده الجماعة والضيافة وتراكم طبقات المعتقدات والعادات الوثنية والمسيحية والإسلامية. الرشوف، مرقة العدس، مجدرة البرغل، الفويرة، المشوطة، البسبسون (المفتول)، الششبرك (أذان الشايب)، الفول الأخضر مع لحم الضأن بمريس الجميد، المقرطة (وهي نوعان: طبخ عدس وقطع عويص مع بصل وسماق أو مع مريس اللبن والثوم والنعنع الناشف)، المقلوبة، الباذنجان أو الزهرة أو الفول الأخضر، محشي الكوسا وورق الدوالي، محشي الخيار وورق الدوالي، محشي الكوسا أو الفقوس بمريس اللبن الجميد، محشي الكوسا والباذنجان بمية البندورة، محشي الملفوف أو الورق الأزرق بالرز وفريم اللحم وورق اللسينة باللينة، قلاية البندورة باللحمة المدهنة والفلفل الحار، الروس والكرشات المحشية بالرز وفريم اللحم والحمص، صاجية اللحم أو صاجية المعاليق، الفاصوليا الخضراء أو البيضاء أو الباميا باللحم ومية البندورة مع الرز والشعيرية، فتة المكدوس، حوسة الحميمصة، الكشكية مع العدس والحمص ومريس اللبن وزيت الزيتون، فطائر الحميص والزعتر والنعنع البري والكشك، الكبة بأنواعها، المقلية ومريس اللبن، عجة البيض، حوسة الباذنجان والبندورة، حوسة العكوب باللحمة ومن دونها، وغيرها وغيرها.



الحلويات

للزاقيات او الفطيرة، كالعادة، عجبن عويص رخو يُصب على الصاج المنظف والدهون بالزيت لمنع الإلتصاق، يفرك فتيته بالسمن والسكر، وفي السلط كان يضاف الزبيب إلى الخليط.

تُعمل للزاقيات صباح العرس وفي الأعياد وفي اليوم الثالث على الوفاة وفي أول عيد بعدها.

هنالك، أيضا، البجيلة والبسيصة والهيطلية والبحتة وفتة الحليب والحنيمة وفويرة الحليب مع الخبز والكنافة السادة من دون جبن، شعيرية وسمن وقطر، قرص الطابون او قرص النار الذي يفت بالسمن والحليب والكعك الأصفر بالعجوة الذي يُعمل في الأعياد المسيحية والعمامة وأصابع زينب والبربارة (شورية القمح المطبوعة بالقرفة بالسكر والمكسرات) والسنيينة (سليق القمح المتوسط الإستواء مع البهارات والسكر)



اواني فخارية

الصيام المسيحي

في عيد الشعانين الذي يصادف، عادة في نيسان، يكسر المسيحيون صيامهم عن اللحم. تكون الدوالي قد أوقرت للثو، وتُقطف أول أوراقها لتُلف بالجريش أو بالرز وفريم اللحم والبهارات مع الكوسا المحشي بالحشوة نفسها، وتُطبخ مع رأس الذبيحة أو إصفاقها. في الأحد التالي عيد الفصح الذي يؤذن بالصيف، تعد الهيطلية بكمية كبيرة وتقدم منذ الصباح مع السمن البلدي، وعلى الغداء، يُطبخ المنسف.

خلال اربعين يوما من الصيام، تتشكل مائدة كاملة لا تحتوي على اللحم بكل أنواعه، ولا الحليب ولا مشتقاته. ويُعتد أن هذا الصيام الفلاحي من شأنه الحفاظ على جملان الربيع من الذبح وتزك الحليب لرضاعتها. يحدث ذلك، بينما تفيض الطبيعة بالأعشاب والنباتات الصالحة للأكل. وتُدعم أطباق الأعشاب بالحبوب والقيطاني.

من أكالات الصيام المسيحي، المنتشرة في الربيع لدى الجميع أيضا، حوسات فريم البصل والزيت مع الخبيزة أو الفطر أو الكما أو العكوب أو الحميمصة أو الهندبة أو السلق او اللوف. وكذلك سلطة العليت مع البصل والزيت وسلطة فريم البندورة والبصل مع السماق، والنباتات النيئة كالشليوه (حويرة الماء) وقرون القصيصة وقرون البزيد والخرفيش، مقالي الباذنجان والبطاطا والكوسا والفليفلة والفول الأخضر بالسماق، قلاية البندورة بالزيت، ورق الدوالي أو ورق اللسينة الذي يلف بالأرز



حوالي العشرينات والثلاثينات تقلصت مساحة المراعي من أراضي السلطية لصالح الزراعة الحقلية، مما جلب المزيد من المربحية من المناطق المجاورة. ومع نسبة هطول مطري مناسبة، أصبحت الغلال مصدراً للدخل النقدي للعديد من الأسر. فلاحو المنطقة من ذوي الحيازات الصغيرة في قرى الصبيحي وعلان وعيرا ويرقا وأم جوزة وزبي، تعهدوا، بالإضافة إلى زراعة حيازاتهم، أراضي السلطية التي تمتد حتى غرب عمان، وفقاً لأنماط مختلفة من الشراكة؛ على الربع أو الثلث (حين يملك الفلاح، الفدان والبذار) أو النصف (حين يملك الفلاح، أدوات الإنتاج والبذار). وفي كل الحالات، اشتملت مسؤوليات الشريك على الحراثة والعناية بالأرض وحراستها حتى موسم الحصاد والدراسة وتنظيف الحب بالكربال ونقل الغلال، بعد استيفاء حصته، إلى بيت ملاك الأرض، أو مخازنه.

الحبوب

الحبوب من القمح والشعير هي المنتج الرئيسي (حراثة المبكرة - كراب - في آب وأيلول، والبذر في تشرين أول وتشرين ثاني والحصاد في حزيران). بالدرجة الثانية، يأتي القيطاني من العدس والحمص والكرسنة - علف البقر - (البذر في آذار والحصاد في نيسان وأيار). وبدرجة أقل، الذرة البيضاء والسمسم (البذر في أيار والحصاد في آب). وهكذا، تستمر العملية الزراعية على مدار فصول الخريف والربيع والصيف، حراثة وبذراً وحصاداً.



جذور التنوع

تقسيم العمل هو من الخصائص الرئيسية للتمدين. وقد عرفت مدينة السلط جميع أنماط النشاط الإقتصادي التقليدي من تربية الأغنام والأبقار وإنتاج اللحوم ومشتقات اللبن، كالجميد والسمن، والزراعة البعلية للحبوب والبقوليات وزراعة الخضر، البعلية والمروية، والفواكه، وتجارة التجزئة وتجارة الجملة والحرف والمهن والصناعات اليدوية والدكاكين والمطاعم والمقاهي وخدمات النقل وباعة القماش وحرفيو الخياطة والأحذية الخ ومعظم هذه النشاطات عُرفت في البلاد، غير أنها اجتمعت في مدينة السلط التي شكلت سوقاً محلية لجوارها وللمناطق الأردنية. والجديد المدني الذي تبلور في السلط منذ القرن التاسع عشر هو اختصاص عشائر وعائلات بهذا النشاط أو ذلك، اللهم زراعة الكروم ومنتجاتها التي عرفها أغلب السلطية.



في ثلاثينات القرن العشرين، إنحصرت نشاط تربية الأغنام في عدد قليل من عشائر السلط مثل الزعبية والعواملة، بينما اهتمت معظم العشائر الأخرى بالزراعة. المزارعون والتجار كانوا يشاركون مربي الأغنام الذين يستقبلون في قطعانهم استثمارات عدة مزارعين. وفي حالة محددة كان نايف الثلجي، مزارع وتاجر تبغ، مشاركاً بمئة رأس غنم مع عواد الزعبي الذي كان يهتم بالقطيع صيفاً في الجبال، بينما يهتم الشريك بالقطيع، شتاءً، عندما يكون مشتياً في الشونة في دكان الهيشة. وحسب منطقة السكن إهتمت أسر تربية الغنم، بأعداد محدودة، لاستهلاكها الخاص وتأمين المونة السنوية من الجميد والسمن.

تزايد الإهتمام بالزراعة الحقلية بسبب الاستقرار النسبي الذي بدأ بسكنى المغر ثم في بيوت من الحجر والطين على نطاق واسع منذ أواخر القرن التاسع عشر. ولعب الإستقرار دوره في التخصص الإنتاجي بين العشائر والعائلات. وقد تحددت منطقة تنقل السلطية للرعي، صيفاً، ضمن دائرة مناطق السرو وزبي والمغاريب وحمرة السلط، وذلك بسبب توفر المراعي والأحراش وعيون المياه، بينما كان اتجاه التنقل الرعوي في الربيع والشتاء إلى الغور بحثاً عن العشب والدفء.

قبل الثلاثينات كان نوع الحلال الرئيسي، الغنم، البيضاء والسمار، وبدرجة أقل الأبقار، أما الإبل فقد تم الإحتفاظ بالقليل منها للحراثة والنقل، كما هو الحال بالنسبة للحمير والبعال والخيل.

الرعاة فنتان: مالكو الأغنام أنفسهم اذا كانت أعدادها قليلة، والزعيان إذا كانت أعدادها كبيرة. الملاكون الكبار، سواء أكانوا شيوخاً أم تجاراً، استعانوا برعيان من البدو وانصاف البدو من الأردن وفلسطين.

الراعي يجب ان يتمتع بخبرة في معرفة المراعي ومواقعها في المنطقة ومصادر المياه، وكيفية العناية بالحلال من سقاية وحراسة ومساعدة في مسك الغنم عند حلبها، أيضاً القدرة على التعزيب في المناطق البعيدة. وكالعادة، تحمل مالكو الحلال، كامل معيشة الراعي وأسرته. أما أجرته، فكانت، كما هو متبع، عدداً من رؤوس الماشية، من مواليد الموسم. لكن، هنالك مؤشرات على بدء إنتشار الأجر النقدي للرعاة في السلط في فترة مبكرة.



البُكْسَة من الفخار - بيت ابو الخضر

من العنب والتين. وزراعة أشجار الزيتون تتطلب عناية ووقفاً أقل بكثير من زراعة العنب. وقد أصبح التحكم بالوقت ضرورياً مع انتظام التعليم والعمل في وظائف حكومية.

منتجات العنب.. تجارية

قطاف العنب يتم في الصيف، من تموز وحتى أيلول. وكان السلطية ينتقلون الى الكروم للتعزيز وبينون العرائش من القصب أو «القصور» من الحجارة المسقوفة بالأخشاب أو بيوت الشعر.

العنب ومنتجاته من زبيب وخبيصة وعنبية ومدقوقة ودبس وخل، سلع نقدية تباع لدى تجار الجملة الذين يقومون بتوريدها إلى الجنوب وإلى فلسطين. وفي الثلاثينات، كانت تشاهد سيارات النقل الكبيرة وهي تشحن منتجات العنب. لكن منتج الكروم، يُستفاد منه، طبعاً، للإستهلاك المنزلي في الأسر الممتدة. وبالنسبة للأسر المسيحية، يتم إعداد النبيذ البيتي من فائض العنب، بينما كانت العديد من الخمرات في السلط، تشتري العنب لصناعة النبيذ بشكل تجاري.

في الكروم، كما في حواكير المنازل، زُرعت العائلات السلطية، لإستهلاكها وعمل المونة، البندورة والننع والرشاد والبازيلا والفول والبصل والفجل والفليفلة والفلفل الحار الخ.

محصول نقدي آخر، التبغ

كان قسم من السكان يهتم بزراعة التبغ بنوعيه، الهيشة والأحمر. تبغ الهيشة كان ينظف ويجفف ويغريل منزلياً ويبيع في السوق مباشرة للمدخنين، أما التبغ الأحمر، فيجفف في عقود خيطية ويبيع بالجملة إلى وكلاء شركات السجائر.

جاج وحمام

رَبَّت الأسر السلطية التي تسكن في بيوت لها حواكير، الدجاج من أجل بيضها ولحمها المستخدم في أطباق رئيسية، البسبوسون (المفتول) وشورية الفريكة (بلحم الديك) و«صواني الدجاج» بالطابون. لكن أكثر الدجاج يؤكل حوساً. يُقزم لحم الدجاج بعظمه قطعاً صغيرة ويحاش بالسمن والبصل، ويؤكل تغميساً. وهناك، أيضاً، دفين الجاج. وهي أكلة تشبه مكمورة الشمال لكن مع اختلافات. تُحشى الفرخة بالبصل وفريم اللحم المحاسين بزيت الزيتون وتُلف بعجين عويص مبسوس بالزيت، ثم بالشرايط وتخيز في الطابون.

أهتمت العديد من الأسر أيضاً بتربية الحمام. وتُعدّ من زغاليله، الشوربات وتُحشى بالفريكة وتطهى في الطابون. الأسر التي تسكن في بنايات وشقق متلاصقة، كانت تشتري الدجاج حياً من السوق، وتقوم بذبحه وتنظيفه في المنزل.

الصيد

لحم الطرائد والطيور البرية مصدر ثانوي للغذاء في السلط. استخدمت البارودة الإنجليزية والجفت لاصطياد الغزلان و الأرانب والشنير والحباري والحمام البري

لكن ذلك ينطبق على المُلْكيات الكبيرة فقط. فبالنظر إلى نظام إراحة الأرض، على أساس تعاقب الزراعة الشتوية والصيفية، سنةً بعد سنة، يكون لدى مالكي الحيازات الصغيرة، وقتاً كافياً وحاجة للعمل كمربعين. في الخمسينات والستينات بدأت مكننة الزراعة في المنطقة، مما وقر الوقت والجهد وجعل الفلاحين يهتمون بزراعة مساحات أكبر من الأراضي السهلية في المناطق الشمالية من السلط والبقعة وموبص، وفي المنطقة الشرقية من الفحيص وديرعلا، بينما بقيت الأراضي الجبلية تُحرث على الفدان وتُحصد بالمنجل.

محصول نقدي

رغم أن وسائل الزراعة ظلت تقليدية، فإن التوسع في زراعة الأراضي المطيرة وتوسع نظام المربعة، أدّى إلى تحوّل زراعة الحبوب من منتج إستهلاكي إلى محصول نقدي، وكانت السوق في السلط هي مركز تجارة الحبوب والمواشي، حين كان يقدم التجار من فلسطين وسورية لشراء الغلال والأغنام والسمن، بينما يوردون إلى السوق، زيت الزيتون والسكر والشاي والأرز والصابون والأدوات الزراعية والمنزلية والأقمشة والجلود والملابس الخ. واعتباراً من الأربعينات، تراجعت أهمية سوق السلط لصالح سوق عمان، حين انتقل الكثير من تجار الحبوب والحلال إلى منطقة رأس العين بعمان.

التخزين

بالنسبة لتخزين الحبوب يتم في كواير داخل البيوت، وهي تتباين في حجمها. وقد تخصصت أسرة أبو خضر بتقديم خدمة التخزين في كواير وبراميل داخل المغر المحروسة، بالأجرة. وهي رعية عن كل 12 صاعاً من القمح.

الخضروات

إلى جانب الحبوب التي تحولت إلى محاصيل نقدية، زرع فلاحو السلط، الخضروات للإستهلاك المنزلي، سواء على في شكاة حقلية أو في أراضي الكروم ومساحات بعلية مخصصة للزراعة الصيفية. وكذلك، في بساتين مروية، زُرعت الخضروات مثل الكوسا والبندورة والبصل والفاصوليا والزهرة والملفوف والباذنجان والبطاطا والبقونس والننع والكسيرة، لتلبية الطلب المحلي في السلط. وكان لتوفر الخضروات للبيع لدى بساتين المدينة، أثره في تطوير المطبخ السلطي.

البساتين المروية بمياه الينابيع، خصصت لأشجار الرمان والخوخ والمشمش والسفرجل، وبين الأشجار زرعت الخضروات، بما فيها البندورة المروية. أما الخضروات البعلية والبطيخ والشمام والقتاء، فأشهر مناطق زراعتها في منطقة السرو والمنطقة الشرقية للسلط.

الكروم

اشتهرت مناطق السلط الجبلية، والمناطق الشمالية الغربية، بزراعة الكروم من العنب الأخضر والأسود والتين وبعض الزيتون. وتعتمد هذه الكروم على مياه الأمطار. وفي الخمسينات والستينات من القرن العشرين، بدأ التركيز على زراعة الزيتون أكثر

والقرطة والنيص والحجل والعصافير مثل الزرزور. ومناطق صيد السلطية وادي شعيب وحمرة السلط ومناطق الاغوار.

الطابون .. والمخابز

عرف السلطية كل أنواع الخبز المعروفة لدى الأردنيين، ومنها فُرص النار والعربود المطيب بالزيت والبصل والفلفل الأسود، وخبزوا العجين العويص شراكاً على الصاج، في التعزيب في الحقول والكروم، أو لاستخدامه في المنسف أو الفت كما في الرشوف. لكن العجين الخامر المخبوز في الطابون أو لدى الفران بالأجرة، هو الخبز المعتمد على المائدة السلطية. والخبز الخامر أنواع: رَصَف ومَقْرود وكماج.

الوقود

احتطب أهالي السلط من الأحراش القريبة، شجر السنديان والبلوط والخروب والرتم والقندول واللبد. وأوقدوا بقرامي الشجر والأغصان الجافة وعيدان القنابة والقصب وزيل الحيوانات وعقدة القمح وجفت الزيتون. ويُذكر أن حطب السنديان يمنح اللحم المشوي مذاقاً فريداً.

السقاية

كانت السقاية حرفة معروفة في السلط القديمة. وكان السقاؤون يزودون المنازل بالماء بواسطة قرب كبيرة من الجلد ثم من الكاوتشوك. السقاية تكون من الينابيع مثل عين الزعطوطه وعين الفرخة والديك وعين الجزازي و عين الجادور. ولم تكن جميع الأسر قادرة على إكتراء السقائين، فكانت نساؤها والأولاد من يقوم بمهمة السقاية للبيت.

التغييث

طقوس التغييث أو الإستسقاء في السلط مختلفة قليلاً. تلبس النساء عباءات الرجال ويصطحبن أبناءهن وبناتهن ويجلن على البيوت مرددات أهزوجة التغييث.

يم الغيث غيئنا

وبللي شويشة راعينا

المغيثات، مسلمات ومسيحيات، كن يذهبن إلى كنيسة الخضر حيث المقام، ويقمن بالدعاء لهطول المطر. إحدى المتبرعات توزع الملابس على الجميع قبل الذهاب لتناول طعام التغييث عند معزب مقتدر.

نوابلسه وشوام .. لكن سلطية!

عرفت السلط عائلات وافدة من نابلس ودمشق. وإذا كان المجتمع السلطي يعترف ويستفيد من التنوع الثقافي الحضري للوافدين، فإن عصبية الإلتناء للمدينة تظل الإطار الحاكم للتكون الاجتماعي المحلي.

العائلات النابلسية والشامية اندمجت كلياً في تركيبة السلط، لكن شكل إندماجها لا يلغي أدوارها الوظيفية، التجارة والخدمات والمهن. وأدخلت، خصوصاً، أطباقاً من نابلس والشام، ولكن مع تعديلها محلياً. اي أن ما حدث في المائدة عكس شكل الإندماج المجتمعي. النوابلسة عملوا في البناء وأنشأوا دكاكين الحلويات والمطاعم الخ وزرعوا البساتين، واتجروا بالخضروات.

النابلسيات والشاميات أدخلن تقليد الإستقبال النسوي الأسبوعي، فأصبح تقليداً عاماً



الكواير - مغارة ابو الخضر





طناجر من النحاس - بيت قاقيش

أصدقاء وأقارب وجيران المريض الكبير لا يفارقونه طوال فترة مرضه، خصوصاً إذا كان مرضاً مفضياً الى توقع الوفاة، فلا يُترك الخنثار لمواجهة آلامه وفجيرة توقع الرحيل وحيدا. وفي الشتاء، تُقام السهرات يوميا عند الأسر بالتتابع. الضيافة زبيب وخبيصة وجوز، وأيضا بزر أبيض وفستق بقشره وقضامة وراحة وشاي وقرفة. وفي السهرات، حكاؤون يتقنون سواليف السهر. يحدث ذلك، صيفا، في الكروم، حين تعزب العائلات وتتراور.

قبل الشتوة الأولى، يتم تطيين الأسقف ومعالجة شقوقها بالطين والتين. يُنجز ذلك عوناً بين الجيران، يتخلل العمل أغاني الهجيني ويتناول المعنيون طعام الغداء لدى راعي البيت وهكذا.

الناس لا يتركون الناس. وتجتمع النساء في عونات وعمل تشاركي في إنتاج أواني المنزل الفخارية للتخزين والطبخ من الطين المعالج الذي تتفنن النساء في تشكيله لأغراضهن المختلفة. حتى طقة البسبسون (المفتول) المتقبة من أسفلها لطهي المفتول على بخار سليقة الدجاج والحمص. يدفن الأواني الفخارية النيئة في حفرة ويردمنها بالتراب ويشعلن الحطب فوقها ويتركنها اسبوعاً ثم ينتشلنها ويدهن داخلها بشورية العدس لغلق الثقوب وينظفنها بالماء، يخزن فيها الزيت والسمن، الخ

تجتمع النساء، أيضا، لنسيج البسط على أسطح البيوت، نساجة تريح نساجة وسط غناء الهجيني، بينما تحضر بعضهن طعام الغداء.



في السلط، في الإستقبال لقاء نسوي حميم تتخلله الأغاني والرقصات والهيصة، وتقدم فيه الحلويات والمشاريب. وكذلك، طوّرن جلوة العروس متمثلات عادات شامية ونابلسية، بما فيها إشعال الشموع والرقص على إيقاع الطبل.

مجتمع متحضّر .. بلا نعرات

تنأسى نبيهه العساف على نمط الحياة المدني الذي عاشته في السلط، وافتقدته في عمان. تقول: لم تكن هنالك نعرات من أي نوع، لا نكرة ولا دينية. الكل سلطية، يعيشون في انسجام كامل. تصف الحيوية الاجتماعية، حيث الناس دائما مع الناس. العرس ممتد في احتفالات وزيارات لا تتوقف فترة طويلة. المهنئون قبل العرس وبعده يحضرون صباحاً ومساءً. أهل العريس يدعون على مدار اسبوع الحماثل الأخرى للغداء، ثم الأقارب على الأسبوعية. ويبدو أن هدف الاحتفالات له وظيفة ادماج العائلة الجديدة. كذلك، الإحتفاء بالمرأة النفساء، يبدو نوعاً من طقوس تجديد تجدد الحياة، وله وظيفة مساندة للمرأة في فترة النفاس. يوميا، تحضر إحدى الجارات أو القريبات مقلية عجة من 20 الى 30 بيضة أو طنجرة شوربة فريكة بلحم الديك أو طنجرة مقلوبة أو رأس سكر.





زيارة «معاصرة» إلى السلط قبل أكثر من قرن!

وحدة سكنية إنتاجية متكاملة، والطين سيد الموقف

سوف يصعب على من يمر في الشارع الرئيسي الخارج من السلط وقبل أن يغادر باتجاه منطقة «زي» أن يتصور أنه إذا انحرف إلى اليمين قليلاً لمسافة لا تتجاوز بضع عشرات من الأمتار فقط، سيد نفسه في واحد من أقدم مواقع السكن في المدينة، لا يزال قائماً بالكثير مكوناته التي صمدت كل هذه السنين. على يمين الشارع وسط حي «أم عطية» يوجد ممر ضيق يرتفع للأعلى متسلقاً الجبل بشكل حاد طوله لا يتعدى العشرين متراً، إذا تجاوزته تصل إلى الموقع المنشود، وسوف تجد نفسك تماماً في أجواء تعود إلى أكثر من قرن مضى.

وصف عام

تتقلد إلى الداخل ممرات ضيقة حولها بعض الأشجار التي تشكل جزءاً من حديقة المنزل وهي ذات مستويات مختلفة لأنها أصلاً نُحِتت في سفح الجبل، توجد بعض الأدراج الحجرية والطينية تصل بين هذه المستويات وتضفي عليها المزيد من الجمال. ومن الواضح أن الأسرة صاحبة المنزل، حتى وهي تحدّث المكان وتضيف إليه بعض البناء، ظلت مخلصه لعراقته وطبيعته، فهناك عدد من الأحواض المسوّرة بالحجارة الصغيرة عند زوايا الممرات، وحتى «درابزين» الحماية الخاص بإحدى الشرفات مصنوع من أغصان الأشجار، وقد قالوا لنا أنهم صنعوه قبل أكثر من أربعين عاماً ولا يزال متماسكاً وقد التفت حوله بعض نباتات الزينة. هناك حفرتان في جزء صخري من الحديقة امتلأتا بالتراب، سيبتين أنهما في الأصل حوضان صخريان كان يُهرس فيهما الزيتون بواسطة حجر خاص كبير (حجر البد) لا يزال موجوداً، وهذا «الهرس» هو المرحلة الأولى من عملية عصر الزيتون، حيث تقع على بعد أمتار من الحفرتين أقدم معصرة يدوية في البلد كما يقول أصحابها. وهناك في الوسط حوشٌ خاص بالأغنام «صيرة»، وهي الآن عبارة عن مسطح ترابي مزروع بنبات الفول. لكن المفاجأة الأهم ليست هنا، فهذا المشهد على خصوصيته قد نجده في مواقع أخرى، ولكن المميز والفريد في هذا الموقع هو ما سيقودنا إليه وريثنا المنزل الحالي السيدان روفائيل وأيوب أبو خضر.

على اليسار بالنسبة للداخل إلى الموقع، توجد مغارة كبيرة يقول أصحابها أنها من صنع الإنسان يبلغ طول واجهتها حوالي 30 متراً، تمت تجزئتها إلى ثلاث مغارات

لكل منها باب خشبي وناذرة، وقد شكلت كل واحدة بيتاً لعائلتين كما سنوضح فيما يلي من خلال وصف التصميم الداخلي لإحدى هذه المغارات المتشابهة تقريباً.

المغارة من الداخل

خُصص الجزء الأمامي من كل مغارة لغايات سكن أفراد العائلتين اللتين تملكانها، وذلك بعد تقسيمه إلى مسطحين متقابلين يفصل بينهما ممر عرضه حوالي المتر ذو منسوب أدنى من منسوب المسطحين بحوالي نصف متر، وهذا الممر يشكل طريقاً لعبور الخيول والحمير والبغال إلى الجزء الخلفي الداخلي من المغارة المخصص للدواب. وتبلغ أبعاد كل مسطح سكن حوالي 4 في 4 متر أو أكثر قليلاً، تشكل مجمل المساحة المخصصة لإقامة ومبيت العائلة الواحدة.

في داخل المغارة يعتبر الطين سيد الموقف تماماً، ليس لغايات البناء فقط بل لصناعة الأثاث أيضاً، فعلى الجوانب توجد عدد من «الكوابر» أي مخازن المؤونة من قمح وعدس وبرغل، وهي مصنوعة من الطين المقوى عن طريق مزجه بالطين، ولغايات مزيد من الصلابة أضيفت بعض قضبان البوص «القصيبي» لجدران وأسقف هذه «الكوابر»، وبالفعل فهي لا تزال متماسكة منذ أكثر من مئة سنة، بل إن عدد من مضيفينا يتحدثون عن أكثر من مائتي سنة.



وحدة سكن متكاملة

لا يقتصر غنى مكونات هذا الموقع على ما هو داخل المغارة فقط، ففي الخارج نعثر على متبقيات أخرى تحمل المزيد من عناصر التكامل في وحدة السكن هذه. محدثنا السيد سالم سليمان أبو خضر وهو من مواليد هذا الموقع في السلط عام 1920 يقول: كان جدي يسكن وسط البلد ثم اضطر للرحيل إلى هذا الموقع في سفح الجبل عام 1905 حيث سكنا في هذه المغارات، وقد وعيت على الدنيا وأمامي هذا المشهد الذي ترونه اليوم.

يضيف السيد سالم الذي يتمتع بصحة وذاكرة جيدتين: كانت لدينا معصرة زيتون يدوية قديمة وكنا الوحيديين في هذا المجال، وقد كنا نعصر الزيتون للناس بالأجرة، ولكن في عام 1961 تم إحضار معصرة نصف يدوية من فلسطين ولا تزال قائمة في فناء المنزل وقد استمر العمل بها حتى عام 1987 حول المنزل، كان يمكن زراعة القمح لغايات التموين فقط، والشعير كأعلاف للحيوانات، ونظراً لصغر المساحات فلم تكن تلك المحاصيل للتجارة وكان هم الفلاح أن يوفر مؤنثه من القمح ومؤونة حلاله من الأعلاف.

بالإضافة إلى ذلك عمل الناس في تربية الأغنام والماعز، وصنعوا وتاجروا بمختلف منتوجات الألبان، ولكن المجال الأكثر أهمية هناك يتعلق بزراعة كروم العنب حيث مكثهم ذلك من تجفيفه والحصول على الزبيب، وبالنسبة للأسر المسيحية فقد تمكنوا من صناعة النبيذ لغايات الاستخدام المنزلي.

الطعام والأكلات الخاصة

طلبنا من السيد سالم أن يحدثنا عن تفاصيل الغذاء اليومي في فترة طفولته، أي في الثلاثينات، فقال: بعد أن يستيقظ الناس يتناولون فطورهم كل حسب وقته وطبيعة عمله، وقد يتكون الفطور من الحليب أو قليل من الزبدة أو اللبنة والبندورة والخيار وهما من الخضروات التي عرفها أهل السلط وزرعوها منذ زمن طويل، وبحسب محدثنا فإنه عرفها منذ أن كان طفلاً.

في وجبة الغذاء يمكن للأسرة أن تتناول الخضار المطبوخة التي عرفها الناس مثل الباذنجان والزهرة والبصل والبندورة وكان الزيت متوفراً. وقد عرف الناس الشاي مبكراً وكان هناك صنف شهير منه اسمه «ابوعكازة» وله عبوة ذات شكل خاص.

أما وجبة العشاء فيمكن أن تكون شوربة عدس أو رشوف أو كشكية (عدس وبرغل مع اللبن) أو مجردة برغل مع عدس.

عَدَّ محدثنا بعضاً من الأكلات التي عرفت في السلط في تلك الفترة ولها أسماء خاصة ومنها:

- «البحبوشة» وتتكون من السميدة والبصل والطحين المطبوخ بالماء مع الزيت.

- «مشوطة على بندورة» وهي مكونة من البرغل مع البندورة.

- «المقرفة» وهي عجينة مع بصل ولبن ويمكن تجفيفها وحفظها واستخدامها في مرحلة لاحقة.

- «أكلة الكروم» وهي مكونة من الباذنجان مع البندورة.

- «الفؤيزة» وهي خبز شراك مع لبن ويطبخ حتى يفور.

- «قرناس» وهي رز أو برغل مع لبن.

في صدر «البيت» توجد خزانة طينية مفتوحة الواجهة تشكل ما يعرف بـ «المطوى» وهو الحيز الخاص الذي تُطوى فيه المفارش والأغطية. كما توجد خزانة مطبخ من الطين كذلك، ذات تصميم فريد حيث تتشكل من 16-20 فتحة لغايات حفظ الأطعمة وأدوات المطبخ، وفي إحدى المغارات يوجد في الزوايا ما يشبه «الكورنيز» الحديث، ولكنه هنا في المغارة مصنوع من الطين أيضاً وله عدة فتحات تشكل رفوفاً.

لا يتوقف استخدام الطين هنا، إذ توجد كذلك عدة رفوف صغيرة طينية تخرج أو «تنبت» من الجدار الطيني مخصصة لوضع سراج الإنارة، كما يوجد فوق الباب رف كبير نسبياً له حواف مزخرفة قيل لنا أنه مخصص لكي يتمكن الرجل الداخل إلى البيت من وضع حاجياته الشخصية فوقه، مثل السلاح أو الخنجر أو النقود، وقد روعي أن يكون مرتفعاً لا تطاله إلا أيدي الرجال، وهناك في إحدى المغارات وبجانب الباب يوجد تجويف طيني في الجدار تم وضع مرآة صغيرة مثبتة بداخله والى أعلى المرآة يوجد رف خاص بالسراج، وهو ما يعني توفير الإنارة عند النظر في المرآة.

هناك أيضاً في الجزء المخصص للدواب عدد آخر من «الكواير» مخصص لتخزين الأعلاف والتبن، ولكن من الملاحظ أن العناية الجمالية اقتصرت على «كواير» السكن من حيث تدوير الزوايا وتنعيمها وزخرفة الحواف العليا.

لم ينس محدثونا الإشارة إلى أن «الكواير» لم تكن متوفرة في كل البيوت، ولذلك كان من لا يملك من الجيران «كواير خاصة» به يقوم بتخزين مؤنثه في «كوايرنا» مقابل أجرة عينية بسيطة.





-«البحثة» وهي الرز بحليب.
هذا بالإضافة إلى أكالات المناسبات مثل المنسف.
وبالنسبة لمصدر النار فقد كان في كل بيت «ثُقرة» مشتعلة أو جاهزة للاشتعال
تستخدم للطبخ والتدفئة وتسخين الماء الذي كان يتوفر في الآبار المحفورة في ساحات
المنازل حيث يتجمع ماء المطر إضافة إلى ماء الينابيع.
ونظراً لأن السلط كانت تعتبر مدينة، بل مركزاً حضرياً وتجارياً كبيراً، فقد عرف
الناس بيع الأغذية منذ زمن، وبحسب محدثنا فإن أهل السلط عرفوا «اللحامين»
وعرفوا «الكنفجية» أي باعة الكنافة.



الأرمن في السلط حرفة الطحن سر الاندماج السريع

كان جدّه يفحص الطحين دورياً ليتأكد من نعومته، ويبدو أنّ حجر الطحن كان لا يطحن القمح ناعماً في آخر الأسبوع بسبب حتّ الحجر العلويّ بالحجر السفليّ. أمّا الزبائن فكانوا من المزارعين الساكنين في محيط الطاحونة، سواء في السلط أو في الأغوار، وبعضهم من عجلون، وكانوا يحضرون في كلّ مرّة من كيسين إلى ثلاثة أكياس قمحاً، تمثل المونة الأسبوعيّة، وذلك على الدواب من حمير أو بغال، ثمّ أصبحوا يحضرونها بعد ذلك بالسيّارات. ولم يكن يُطحن في هذه المطاحن سوى القمح، طحيناً أو جريشاً، ولم يكن هناك موسم خاص للطحن، بل كان الناس يطحنون على مدار العام. أمّا أجرة الطحن، فكان لها شكلان، فقد كان صاحب المطحنة يأخذ من كلّ كيس مقدار صاع، وهو إناء معدني دائري، يتسع لنحو 6-5 كيلوغرامات، ولكنّه كان يأخذ أيضاً أجرة رمزيّة نقداً. ويتذكّر المتحدث أنه كان يذهب عندما كان طفلاً في كلّ يوم خميس من السلط إلى الشونة الجنوبيّة (شونة العدوان)، ثمّ يصطحبه أبوه يوم الجمعة التالي إلى قصر الملك عبد الله (الأوّل) في الشونة (قصر المصلّي)، فكان أبوه يجلس إلى الأمير في حديقة القصر، ويستعرض معه نفقات الطحن في أحد أيّام الأسبوع، يغلب أنّ يكون يوم الخميس الذي كان يكثر فيه الطحن، فيدفع له الأمير نفقات الطحن في ذلك اليوم، فقد كان أبوه يطحن «للعربان». من غير أهل الشونة - في أحد أيّام الأسبوع مجاناً على نفقة الأمير، دون أن يعرف الناس ذلك.

وكانت نهاية طواحين العائلة في مطلع السّنّيات، عندما كثرت الطواحين، وخاصّة الكبيرة في عمّان، والتي وفّرت الطحين الجاهز في الأسواق، كما أنّ وكالة غوث وتشغيل اللاجئين الفلسطينيين أصبحت تزوّد اللاجئين بالطحين الجاهز. وقد تقلّصت سوق المطاحن تدريجياً، فبعدما افتتح شخص من عائلة حنّر طاحونة أخرى في الشونة الجنوبيّة وضافت السوق، اتّفق أبوه معه على أن يطحن كلّ واحد منهما بالتناوب، ونظماً ذلك بأن احتفظ كلّ صاحب طاحونة بمفتاح برمّيل السولار الخاص بالطاحونة الأخرى، بحيث لا يستطيع أي منهما الاستزادة من الوقود إلا بمعرفة صاحب الطاحونة الأخرى. أمّا طاحونة دير علاّ فقد عهد عمّه إلى عمّال بإدارتها، ويبدو أنهم لم يحرصوا على صيانتها، فانفجر محرّكها، فهدمها، ولم يعد عمّه إلى بنائها.

الزراعة

اشترى الجد حوالي 1000 دونم في منطقة دير علاّ، وزرعها «فستق عبيد» وسمسماً، وكان يقول لأحفاده إنه لا يوجد في الأردنّ سواه من يزرع فستق العبيد والسمسم، وكان الناتج يباع في السلط وعمّان. وقد استخدم الجدّ استخدام في هذه الزراعة عمّالاً «سوطريّة» من فلسطين، كانوا يتقاضون أجرهم نقداً.

وكانت زراعة الخضار معروفة في السلط، فبستان أبو رصّاع الذي كانت تقوم فيه طاحونة والد محدثنا بلغت مساحته حوالي 10 دونمات، وكانت فيه أشجار مثمرة، كشجر الخوخ، وكانت تزرع فيه أصناف الخضار، من بندورة، وخيار، وباميا، وكوسا. وكانت هذه الأصناف تباع في الأسواق، فيشتريها الناس من هناك. عدا ذلك، فإنّ الأسرة لم تمارس الزراعة المنزليّة، كما لم تقتن الحيوانات.

جاء جد محدثنا (آرشود خانو خورشيد خانو خانويان) من أرمينيا التركيّة بعد اضطهاد الأتراك للأرمن مطلع القرن العشرين، وكان رجلاً موسراً، فقد كانت عائلته تمتلك مزارع وكروماً ومطاحن هناك. وعند الوصول إلى الأردنّ، نزلت هي وثلاث عائلات أخرى في مدينة السلط، ثمّ انتقلت إلى عمّان في عام 1954.

المطاحن

ونظراً لخبرة الأسرة بالمطاحن، فقد أسّست أوّل مطحنة في الأردنّ، وذلك في جرش، عند مدخل المدينة، غير بعيد من قوس النصر، وكانت تعمل على شلال ماء. وكان للأسرة كذلك أربع مطاحن، أسّسها الجدّ؛ منها طاحونتين في السلط، وذلك في بستان أبو رصّاع في وسط المدينة، وقد زالت الطاحونتان الآن، بُنيت مكان واحدة «سينما الأهلّي»، ومكان الأخرى مسجد. وكان السبب في بناء طاحونتين أنه بنى واحدة لابنه «يوسف الأرميني»، والثانية لابنه الآخر «عبد الأرميني». كما بنى لكل منهما طاحونة أخرى، واحدة «ليوسف» في دير علاّ، والأخرى «لعبد» في الشونة الجنوبيّة. ثم أقاموا بالشراكة مع آخرين طاحونة خامسة في وادي الكراد بالسلط.

وقد كانت هذه المطاحن جميعاً تعمل بمحرّكات الديزل، من نوع «رستم»، اشترت قبل الأربعينات من فلسطين، وكان الجدّ هو من يعمل على تشغيلها، يساعده في ذلك عمّال «عائلة» من السلط. وكان للطاحونة حجران، يستوردان عن طريق فلسطين أيضاً، يتصلان بالمحرّك عن طريق حزام ناقل للحركة، وكان هناك «عيار» لحجر الطاحون يحدّد ارتفاع الحجر العلويّ عن الحجر السفلي. وللطاحونة «محقّان»، يصبّ العمّال القمح فيه عن طريق «سيّدة» يصعدون إليها. وكان الجدّ يجري صيانة أسبوعيّة للطاحونة، تتمثل في رفع حجر الطحن العلوي، وتخشينه بشاكوش وكان ذي أسنان؛ إذ

التخزين

كانوا يخزنون الطحين في أكياس، ويخزنون السمن، والزيتون، والزيت في التتاك. وكان الطحين «يسوس» نتيجة التخزين، مما كان يستدعي تخيله قبل استعماله.

أصناف الطعام

فيما يتصل بالخبز، كان العجين يُعجن في البيت، ثم يُخبز عند الخباز في السوق. علماً أنّ العائلة كانت تعمل لديها خادمتان تلمميتان، تتوليان الأعمال المنزلية، ومنها عجن الخبز. أما منتجات الألبان فكانت تشتري من السوق (من دكان عزمي البنا المجاور). وكانوا يأكلون السمن البلقاوي مع السكر والزبدة مع السكر. أمّا اللبنة فكانت تُعدّ منزلياً، بوضعها في أكياس حتى يزول الماء منها، ثمّ تحوّل إلى كرات. وكانت الجبنة الطرية تشتري من العريان، ثمّ تُغلى منزلياً وتضاف إليها القزحة. ولم تأكل الأسرة الجميد إلا في بيوت أهل السلط.

كانوا يشترون اللحم من الجزائر، وهو من عائلة العمّد، الذي كان يلفّ اللحم للمشتريين بورق العنب، وما يزال محلّه موجوداً اليوم. وقد عرفوا الأرز منذ زمن طويل كباقي أهل السلط.

أعدت الأسرة المخلّلات منزلياً، من الخيار، والفقوس، والزهرة، والفلفل، وكان الباذنجان يُحشى بالجوز والثوم (مكدوس). وعملوا المربيات، فكانوا يحضرون مربّى المشمش، وكانوا يأكلونه في الصيف مع الزبدة البلدية. كما صنعوا المجفّقات، فكانوا يجفّفون الخضار في الصيف، مثل الباميا، ويحفظون الرمان للشتاء، وكانوا يحفرون الباذنجان والكوسا في الصيف، وينقعونه بالملح، ثمّ يعودون في الشتاء فينقعونه بالماء ويطهونه. وكانوا يشرون الزبيب والقطين (الشامي)، وكانوا يضعون اللوز في القطين ويأكلونه. أمّا سواهم من أهل السلط فكانوا يجفّفون القطين على أسطح البيوت. وكان بعض المجفّقات، مثل الفاصوليا الناشفة، يستورد من الشام.

الوجبات

حافظت الأسرة على ثقافتها الغذائية فيما يتعلق بالوجبات اليومية، ومعظم الوجبات الأرمنية من أصل تركي، كما أنّ مسمياتها تركية، ومنها:

- إيتش: وهو اسم تركي، برغل، ومرق بندورة، وسُمّاق يُغمّس بورق الملفوف المغلي بدل الخبز، وهي وجبة حامضة المذاق.

- إيتش كفتة: برغل نيء، يفرك بالبصل والبندورة والسمنة، ويؤكل دون طهي، ويُشرب معه لبن عيران.

- بسطرمة: تتكوّن من لحم يطهى بعظمه، ويوضع معه كوسا يُقطع مكعبات، وكثير من الثوم، ومرق بندورة، ونعنع، وليمون.

- عجة بيض: بيض وبقدونس، تطهى بقلابة لها عيون، تُجعل في كلّ عين قطعة من العجة.

- دويمّا: قمح مقشور (يُشوى من السوق) وحمص، يُجعلان في إناء فوق لحم يُطهى، فيؤدّي بخار اللحم إلى نضجها (مثلما يُطهى المفتول).

- جاجق: يؤكل مع الوجبة السابقة، وهو لبن، وخيار، ونعنع، وثوم، وتلج.

- دولما: كوسا وورق عنب يُحشى برغل مع لحم.

- يلنجي: وهو الصنف السابق ذكره، لكنّ هذا النوع «صيامي» ليس فيه لحم.

- بلجان كبابة: يُقطع اللحم والباذنجان «رأس عصفور»، ويُشكّن في أسياخ، ويشويان على النار. وتؤكل هذه الوجبة في الأعياد والمناسبات، مثل يوم الأحد.

- صفيحة أرمنية، وتمتاز باستدارتها ورقّتها، ويُشرب معها لبن عيران.

وبالإضافة إلى هذه الوجبات، كانت العائلة تأكل وجبات محلية (عربية)، فما يزالون يأكلون الرشوف اليوم في حارة الأرمن بعمّان، وذلك بفضل جيرانهم من دار النبر الذين يبعثون إليهم بطبق منه كلما طبخوه.

وقد أشار عدد من الرحالة إلى الوجود الكثيف لقبيلة العدوان في المنطقة (البلقاء) فكان السهل غربي عمان وحول قرية حسبان وواديها من الأماكن المفضلة لديهم حيث كانت تنتشر مضاربتهم في الربيع والصيف».

أما منطقة نفوذ العدوان السياسي فتشمل البلقاء كلها، أي المنطقة الممتدة من زرقاء شبيب إلى زرقاء ماعين. وهم يحفظون قولاً بأن «ابن عدوان عمود البلقاء والسلط أم البلقاء». والبلقاء تحالف سياسي محلي شمل السلط ومعظم القرى والعشائر نصف البدوية-نصف الفلاحية، ما عدا العباييد، في جغرافية منطقة البلقاء التي ضمت مناطق نفوذ لبدو الوسط، بني صخر.



العدوان ..

سياسة الاستقرار الزراعي وتقاليد الضيافة

دُهِشت الفلاحة الفحيصية الشابة، نبيهة العساف، لما رأته في منزل عروس عدوانية، من أثاث فاخر مستورد من الشام. وما تزال تذكر قطع غرفة النوم الباذخة من الخشب الحفر، السرير والخزانة والبيررو والسجاد العجمي، كل ذلك في بيت شعر في الشونة في الغور، حيث كانت العساف تقيم مع زوجها في بيت المشتى، وأصطحبتها حماتها لتهنئة جيرانهم من العدوان بالعروس الجديدة.

كان منزل العروس، بيت شعر ضخماً مؤلفاً من ثلاثة مطارح منفصلة، غرفة النوم وغرفة الاستقبال الحريمية والمطبخ الذي تعمل فيه عدة نساء على الخدمة. كانت العروس العدوانية مدللة كأمية وترتدي روباً من الكشمير الأخضر وقد أخذت زينتها واستعدت لاستقبال المهنئات في غرفة الإستقبال المهيئة بفرشات أرضية ووسائد ومناضد وضعت عليها أصناف شامية من الحلوى، بينما قدمت الخادמות، العصائر والشاي والقهوة للضيافات اللواتي دعتهن العروس لمشاهدة غرفة نومها.

كان ذلك في مطلع الأربعينات من القرن العشرين، لكن تقاليد الحياة المرفهة في بيوت أرستقراطية العدوان، هي تقاليد قديمة، وخصوصاً لجهة تكريم نسائهم. وربما يعود هذا إلى الفارس الشاعر نمر العدوان الذي أرسى تقاليد متحضرة في التعامل مع النساء تجسدها قصته الجميلة والحزينة مع زوجته وضحا. وهي التي خصص لها معظم ديوانه الشعري.

لطالما نوه الرحالة الذين زاروا المنطقة في القرن التاسع عشر بالمستوى الاجتماعي المميز لحياة شيوخ العدوان وأثائهم الفاخر، ((والجمال الجميلة التي يربونها للتنقل، وخاصة المستخدم منها مواسم الأعراس والإحتفالات)).

لكن العدوان، بخلاف الصخور، ودّعوا الاقتصاد السياسي للجمل والبدواة، واستقروا متحولين إلى زراعة المحاصيل وتربية الأغنام، من دون أن يتخلوا عن التنظيم القبلي الذي كان، وحده، يسمح لهم باستغلال منطقة واسعة من الحقول والمراعي، تمتد من الزامة والكفرين ونمرين في الغور إلى السهول المحيطة بعمان وحسبان وماسوح.

عشر. وربما يكون سبب ما عرف بثورة العدوان، العام 1923، مسعى الدولة الجديدة، إلى فرض إدارة كان من شأنها تفكيك حلف البلقاء. لم يصدد العدوان مع الفلاحين، بل ساندوهم ضد الاعتداءات، وكان نمط سيطرتهم مفروضاً بالتحالف الندي مع العشائر، وتأليف القلوب، وباستخدام الموارد للكرم، مما راكم لدى العدوان تقاليد ضيافة خاصة بهم، كما سيأتي ذكره لاحقاً. كان لدى العدوان نمطان من العمل الزراعي: (1) الأرسنقراطية التي تستخدم العبيد في الفلاحة والرعي، (2) والعمل الفلاحي الحر المستقل اقتصادياً، والمرتبطة بالقبيلة سياسياً.

ومارس العدوان زراعة الحبوب (القمح والشعير والعدس والكرسنة) كما زرعوا الخضار مثل الباميا والبندورة والبطيخ والدخان والعب والتين، كما وجدت في أراضيهم الأشجار المثمرة البرية مثل الاجاص واللوز. وبالإضافة لذلك اعتنوا بتربية الحلال (الغنم البيضاء والسمر والبقر). وفي مرحلة لاحقة ومنذ مطلع القرن العشرين مارس بعضهم التجارة حيث باعوا منتوجاتهم وخاصة من الحبوب في فلسطين وتالياً في السلط وعمان.

أبو ثامر العدوان

عندما كنا نسأل في منطقة شفا بدران عن عدواني يمكن أن يحدثنا عما نريد، أرشدنا أكثر من شخص إلى «أبو ثامر» لأنه معروف بينهم بأنه «يحفظ قصص» ويلم بتاريخ العدوان. غير أننا لم نشف غليله بالكامل لأن بحثنا اقتصر على جانب فرعي مما لديه. بحسب ابو ثامر، بدأ البناء والاستقرار في «الشفاء» منذ أواخر الأربعينيات، وقبل ذلك كانت هناك بيوت قديمة من الحجر تستخدم للتخزين، أما الإقامة والعيش ففي بيوت الشعر. وكانت المنطقة محاطة بغابات البطم والاجاص البري، وتوجد منطقة تسمى ام انجاصة نسبة لوجود الاجاص البري فيها. وعلى ذلك كانت المنقطة تشمل بيوت الشعر والحجر والمُغر (جمع مغارة).

منذ أيام الأتراك تم تقسيم الأرض إلى «مقاسم»، لكل واحد أرضه المعروفة، ولكل ملاك «وجه عُزب» أي منطقة يعزب فيها مع أغنامهم. لكن لم يكن الجميع بحاجة إلى التنقل فهناك اراض كافية ذات طبيعة متفاوتة تناسب المواسم. وكان يقال إن فلان يحده من الشمال فلان ومن الشرق فلان وهكذا، وهناك سكك توضح الحدود. والشفاء يمتد من رميمين قرب السلط إلى الدعجة في عمان.

هناك شعور بوحدة القبيلة كاملة (العدوان) عند كل العشائر، وكان القاطن في شفا بدران يذهب إلى الغور ويقول رايح عند قرايبي في الغور، ويشتركون في ركوب الخيل عند عدوان الغور في الشونة (عشيرة الصالح ومنها شيخة العدوان) والرامة والكفرين، وتسمية الشونة أتت من «شون القمح» أي القمح وهو قش محصود على البيدر.

التعاون كان عنصراً أساسياً في حياتهم، من يحترق بيده يجمعوا له تعويضاً، وكان الناس «فرعة» لبعضهم البعض.

شكلت المناطق التي تقطنها قبيلة العدوان وحدة اجتماعية سياسية اقتصادية واضحة منذ زمن طويل سابق لبداية الفترة التي تغطيها فصول هذا الكتاب، وفي تاريخهم الشفوي لا تزال تتردد عبارات مثل «حلف العدوان» أو «إمارة العدوان» وأحياناً «مملكة العدوان». ورغم اتساع المساحة التي سكنوها، فإن الفرد العدواني ظل يعرّف نفسه كإبن لقبيلة واحدة، لها بيت شيخة معترف به من عدوان الغور (الشونة) التي يعتبرونها الموقع الأصل للقبيلة، مع وجود شيخ لكل عشيرة وآخر لكل فخذ من أفخاذها، مع عدد من المخاتير. الغور عند العدوان ثلاثة اغوار: غور الرامة وفيه الكايد، وغور الكفرين وفيه النمر، وغور الشونة وفيه الصالح.

ومن الزاوية التي يعالجها هذا الكتاب، أي النمط الغذائي، فإن هذه الوحدة سيكون لها أثر واضح في تحديد الهوية الغذائية للمنطقة وسكانها.

نظم العدوان منذ القرن الثامن عشر دولة محلية فلاحية الطابع. وبدلاً من التصديق على الفلاحين أو فرض الخوات، أقاموا تحالفات وثيقة مع المناطق الفلاحية والعشائر والحاضرة السلطية، خالقين منطقة آمنة للاستثمار الزراعي الكثيف والاستقرار والتجارة، لكن العدوان كانوا يجولون البلقاء كلها، محتفظين بأشكال من نمط التنقل البدوي داخل «إمارتهم»، بما يخدم السيطرة السياسية، وبما يتوافق مع نمط التعزيب الزراعي المعهود في منطقة شاسعة تضم بين جنباتها جبلاً وسهولاً وودياناً وغوراً، ويمكن التعامل مع الفصول داخلها.

وحافظ العدوان من ماضيهم كبدو، على العيش في بيوت الشعر. وحتى عندما أقاموا في مناطق توجد فيها بيوت الحجر الأثرية القديمة، فإنهم لم يستخدموها للسكن بل للتخزين ولخدمة العمل والانتاج، كالإقامة المؤقتة للتعزيب، أما الإقامة الدائمة فكانت في بيوت الشعر.

انتبه العدوان إلى أن زراعة المحاصيل، تمنحهم مصدراً مستقراً ووفيراً للدخل، أكثر أهمية من تربية الحلال، لأن الحلال قد يتعرض للأمراض بينما تُعد الأرض مصدراً مستقراً نسبياً.

ونظراً لاتساع المساحة فإن العدواني لم يكن يحتاج إلى الترحال البعيد بحثاً عن المراعي، فلقبيلة أراض تلي المتطلبات، فهناك السهل والتل والوادي والنبع... إلخ. وهم يقولون إنهم حصلوا على طابو ملكية للأرض من أيام الحكم العثماني، عندما تم تقسيمها إلى «مقاسم»، وهو أمر يختلف عن حال باقي العشائر التي كانت الأرض مشاعاً فيما بينها يتم توزيعها عند المواسم بشكل غير منتظم بين سنة وأخرى.

وربما يكون تنظيم العلاقة مع الدولة على أساس الاستقرار والخضوع للقانون ودفع الضرائب، هو الميزة الرئيسية للعدوان التي ميزتهم، سياسياً، عن القبائل البدوية. لكن العلاقة مع الدولة المركزية، ظلت بالنسبة إليهم طوال الفترة العثمانية، في سياق اعتراف الدولة بإمارتهم على البلقاء. وكان العثمانيون مهتمين جداً بالحفاظ على التنظيم السياسي المحلي في البلقاء، باعتبارها حاجزاً أمام القبائل البدوية التي بذلت جهوداً دائمة لزعزعة سيطرة العدوان المستقرة طوال القرنين الثامن عشر والتاسع



الأصل عندهم يتكون من الخبز الشراك الفتيت مع اللبن واللحم، أو من الثريد (شراك مع اللبن واللحم) وبعضهم يستخدم الجريش. وفي أشهر نيسان الى حزيران وحينما يتوفر الحليب يكون اللبن المستخدم هو «الشنيينة»، وفي الأوقات الأخرى يستخدمون الجميد.

وعندما تكون الوليمة كبيرة، يتعاون الرجال لإعدادها، وقد يحفرون في التراب «بادود»، أي حفرة طولية يشعلون فيها الحطب ويضعون فوقها أكثر من قدر في الوقت نفسه، أو يطبخون فوق نُقْرة نار ويضعون القدر فوق «هوادي» من الحجارة تصف حول النقرة. وكان الناس يتعاونون في تجميع الأدوات من القدر ومن الفراش اللازم للضيوف، ويكون إعداد الوجبة عملاً مشتركاً بين الرجال والنساء، والمرأة

زرعوا القمح والعدس والحمص والشعير، ومن الزراعة الصيفية البطيخ وبحسب محدثنا: كان والدي يبذر بذاراً، وكنا نسمع صوت البطيخة المستوية «تققع» ونذهب لنحضرها، نكون جالسين فيقول والدي: «فقت بطيخة». وتواجدت في المنطقة أشجار التين والعنب والانجاص البري الذي كان «يفرط تحت امه».

خزنوا منتوجاتهم في بيوت الحجر وفي كواير تعبأ من فتحة في الأعلى ولها من الأسفل مهرب يعبأ منه للطحن أو الجريش أو «سَرْجَة الفدان» أي الكمية التي يصطحبها معه الحراث الى الحقل. كما استخدموا المغر لإيواء الأغنام والأبقار واستمر ذلك لغاية الخمسينات. وكنا نرتحل نحو الأرض التي نزرعها، ونبني بيوت الشعر.

تبقى للأب الكلمة الأولى، فهو «مُخَيِّم على الكل» في حياته، وهو يأخذ كفايته من المحصول حتى لو لم يكن يعمل بيديه، اما الأولاد المتروجون فكل منهم يشتغل لنفسه وأسرته، ومن المحصول يشتري الأب كسوة وقهوة وسكر وبهار للبيت.

تعامل الناس مع عمان والسلط والقدس، لأن الناس في الشفا كانت لهم اراضٍ في الرامة في الغور، ولذلك كانوا يتعاملون مع فلسطين، أو مع السلط التي كان يحضر اليها تجار من فلسطين.

وجبة الفطور تحضرها الأم، تتكون من البيض والجبنة والسمن والحلاوة، حيث يجلس الأطفال معاً ويأكلون، وفي البيت يوجد «ظرف» لحفظ السمن، وهناك خزين من الجميد واللبن والذباتح.

أما وجبة العشاء فهي الأهم، وأشهر أكلة عند العدوان هي طبيخ اللبن مع الخبز، حيث يجتمع الجميع من أفراد العائلة والحصادين والحراثين الرجال ويأكلون معاً، كما تأكل النساء معاً، ويجري تجهيز سدر الطبخ هذا كل ليلة.

طعام الضيف

تبلغ خصوصية الهوية الغذائية هنا مداها عندما يتعلق الأمر بالقيام بواجب الضيف. ومن الذبائح ما هو مخصص للضيوف تجري تربيته بشكل معزول عن باقي الأغنام، ويسمى «ربوية» وتأكل أكلاً خاصاً حتى تسمن، وبحسب أبو ثامر فقد كانوا يخافون من «جَهْد البلاء» أي الضيف المفاجئ ويتحوطنون لذلك، وهم أيضاً يحفظون دخان الضيف (الهيشي) جانباً ولا يستخدمونه لاستهلاكهم الشخصي، ويحفظونه في «شنة» من الجلد. وفي البيوت الميسورة كانوا يحفظون للضيف كافة متطلباته من السمن والجميد والذبائح والدخان.

تكون الولائم على الغداء ظهراً، وقد عرف العدوان الرز منذ القدم، ولكن المنسف في





عشائر بني حسن نمط غذائي خاص متفاعل بشدة مع المحيط

يقوم هذا الفصل على فرضية أن عشائر بني حسن شكلت نمطاً مشتركاً موحداً إلى درجة كبيرة في مجال إنتاج الغذاء ومكوناته وطرق صناعته وإعداده لغاية مطلع النصف الثاني من القرن العشرين، وعلى الأقل فإن هذا ما يفيد به المتحدثون من كبار السن من أبناء عشائر بني حسن. إن كل عشيرة كانت تعرف أحوال باقي العشائر، وكانوا يعيشون شعوراً فعلياً بأنهم قبيلة واحدة رغم تباعد المسافات، وقد كان شيوخ وكبار العشيرة يحرصون على أن يرووا للأبناء ذلك وكانوا يربونهم عليه.

عند عشائر بني حسن اليوم روايات متعددة ومتناقضة أحياناً حول أسبابها، وتوجد تأكيدات على أن عشائر اليوم ناتجة عن اندماجات وعمليات التحاق تمت بين العشائر، وهناك من يميز بين عشائر تعتبر أصولاً لبني حسن بينما قَدِمَتْ عشائر أخرى من مناطق من سوريا أو من السعودية في فترات متفاوتة، لكن اللافت أن هذه المسائل المتعلقة بالأصول يتم تداولها داخل كل عشيرة بصورة علنية ومفتوحة وتناقش بلا تردد.

إن فرضية النمط المشترك تلك تبدو منطقية بالنظر إلى طبيعة المنطقة الجغرافية التي أقامت بها عشائر هذه القبيلة رغم امتداد مساحة هذه المنطقة من جنوب عمان وحتى المفرق وجرش. إن المتنقل بين أجزاء هذه المنطقة سوف يلاحظ أن الانتشار تم بحسب عنصرين: وجود عيون الماء وتوفر الأراضي ذات الطبيعة المناسبة للنشاط الاقتصادي، فهناك مناطق شبيهة وعرة تتوفر فيها التلال والكهوف إلى جانب قدر من المساحات السهلية، بمعنى توفر البيئة التي تحتضن نشاطات الزراعة والرعي والأمن والإقامة في الفصول المختلفة. غير أن الملاحظ أن أغلب أنوية القرى تشكلت حول الخرائب وأطلال المواقع السكنية الأثرية.

تبدلت التبعية الإدارية لمناطق وقرى وعشائر بني حسن خلال القرن العشرين، ففي مطلع القرن كانت جميعها تابعة لمركز جرش ثم انتقلت إلى المفرق، ثم جرى توزيعها بين ثلاث محافظات هي جرش والمفرق والزرقاء، وهو ما أدى إلى حركة تبادل في الأراضي بين الملاكين في هذه القرى.

تساعد خاصة في تحريك اللبن والاشراف عليه خوفاً من أن «يفرط» وعموماً تحرص المرأة على «تبييض وجه رجلها» أي زوجها، ويكون لحضورها مع الرجال معانٍ كبيرة، ولكن عندما ينضج الطعام تتسحب النساء إلى الداخل ويتولى الرجال السكب كالتالي: شراب اللبن ثم خبز ثم شراب اللبن مرة أخرى حتى يتشبع الخبز، ثم يضعوا الجريش ثم اللحم، وبعضهم يحضر السمن البلدي ويبدأ السكب على الصحن، ولكن جرت العادة أن يتم تذويب الدهن المتجمع من الذبيحة نفسها ويجري صبه على أيدي الرجال عند المواكل، ومن هنا قولهم: «مِنْ دِهْنُهُ سَقِيلُهُ».

في حالة وجود ضيف أساسي في الوليمة، يختار المعزب الوجهاء الذين يشاركون الضيف في «الطارة» الأولى. أما في مناسف العرس والفرح فإن الجميع ينهضون معاً إلى السدور. ويخصص سدر للأطفال، ويتعمد صاحب البيت المعزب أن يأكل مع الأطفال ويقصد بذلك هدفاً تربوياً فهو يشعرهم بالعناية وبالاهمية.

الولائم للرجال فهم يأكلون أولاً، وفي حالة العرس تعتبر النساء ضيفات يجري تجهيز مناسف خاصة بهن غير أنها أقل عناية من مناسف الرجال. وبعد انتهاء الضيوف من الطعام كان يجري توزيع كل ما تبقى، لم يكن الناس يبيتون الطعام في بيوتهم، وتقوم بنات المعزب بحمل صحن خاصة إلى بيوت الناس لأن التسليم يكون للنساء وفي هذا كرامة للطرفين.

كان موعد الغداء محددًا بوقت الظهيرة، حيث يقف المعزب بعد الظهر بقليل ويقول: «كسر الظل» ويأمر: «نَزَل الغدا». وكان المدعوون يلتزمون بالقدوم مبكراً ولا يجوز أن يتأخر أحد وليس على المعزب ذنب في ذلك، وفي أكثر الحالات كان الضيوف يحضرون من الليلة السابقة، يتعشون ويعشون خيولهم وفي اليوم التالي يتغدون. وكان على الضيوف المدعوين أن يغادروا بعد تناول الطعام مباشرة، إذ يمسحون أيديهم بـ«رقة» بيت الشعر، أي طرفه ثم يغادرون، وهناك قول معروف بينهم للتعبير عن هذا التقليد، وهو أن «الغدا فُكْ إِمْعَرَم»، أي أنك بعد أن تتغدى لم يعد لك عندي غُرم أي مطلب عليك المغادرة.

كانوا يحصلون على الماء من العيون المنتشرة، بعضها عيون عامة مثل «عين ياجوز» حيث يرد إليها الجميع، وهناك عيون خاصة لكن لم يكن أصحابها يعترضون على استخدام الآخرين لها.



☛ قرية غريسا مثالا

سوف نتناول على سبيل المثال حالة قرية (غريسا) التي تقع شمال شرق مدينة الزرقاء وهي رغم صغرها (حوالي ألف نسمة عام 2010) وحداتها تشكل نموذجاً للسيرورة الاجتماعية الاقتصادية لعشائر بني حسن عموماً.

يؤكد محدثنا الحاج حسن الحامد الزيود الذي تجاوز التسعين عاماً عند مقابلته (عام 2010) في غريسا التي وُلِدَ فيها ولا يزال يسكنها، أنه تم تخصيص (غريسا) لعشيرة الزيود منذ عام 1928 عندما قدم "موفد" وقسم الأراضي بين عشائر بني حسن، وكانت مناطق أخرى من نصيب الزيود تحولت إلى بلدات وقرى مثل الهاشمية وهي البلدة الرئيسية للزيود وأسسها وأقام فيها شيخ الزيود قاسم الشهاب، إضافة إلى قرية أم الصليح المجاورة، وتقع هذه القرى على خط واحد.

بقيت الأرض في غريسا مشاعاً للعشيرة إلى عام 1951 عندما قدم "قرّاز أراض" وهو مساح أراض مشهور من السلط اشتهر باسم "زعمط" وقسم الأراضي على العائلات والأفراد. وبقي الناس يقيمون في بيوت الشعر ويرتحلون إلى عام 1970 عندما تأسس البناء الدائم في القرية وبحسب قولهم فقد تحولوا جميعهم إلى حضر في تلك الفترة.

قبل 1928 كان الزيود يزرعون أراضي أخرى بعضها اليوم يتبع لمحافظة المفرق قرب قرية (المدور)، وكان توزيع الأرض على المزارعين يتم من قبل وإشراف مشايخ العشائر الذين يوزعون الأرض بشكل سنوي بلا انتظام دقيق، فقد كانت الأراضي متوفرة وعدد السكان قليلاً نسبياً.

عند التقسيم، روعيت طبيعة الأرض ومدى وفرة الماء فيها إضافة إلى قوة العشيرة وحجمها، وبالنسبة لعشيرة الزيود فقد كان من نصيبهم عين ماء شهيرة "عين القنّيه" ولكنهم مقابل ذلك أخذوا الأرض ذات التربة "الصفراء" بينما كانت الأرض "الحمراء" أي ذات التربة الحمراء المفضلة من نصيب عشائر أخرى أكثر حضوراً مثل العموش والمشاقبة.

الزيود كانوا يزرعون القمح والشعير والقطاني، وكان ذلك للاستهلاك البشري، بينما كان الحلال يرعى من "البطين" ولم تكن زراعة الأعلاف ولا عملية العلف معروفة نهائياً.

إن حركة عشيرة الزيود كانت أساساً في المنطقة المحيطة، وكانوا يرتحلون بحسب المواسم، هم بحسب محدثنا كانوا "يُدوروا المراعي"، وكانت "مشاتيهم" في حوض غريسا حيث يتمكنون من "مُدارة مَهَبّ الرياح"، أما مرابيعهم ففي المنطقة الواقعة شرق منطقة (خو) إلى الشمال من الزرقاء، فإذا "مشمشت" الأرض "ترجع العَرَب لبلادها"، أي يعودون إلى زرعهم.

غير أن سنوات المحل كانت تدفع الناس نحو مراعي أخرى بعيدة فبعضهم كان يتجه صوب جبال عجلون أو سهول إربد والشمال ولكن محدثنا يتحدث عن أنه شارك عام 1951 في البحث عن مراعي في الكرك وأقام في منطقة القصر في أراضي المجالية. في فترة الترحال كان المزارعون يخزنون مؤونتهم أو فائض إنتاجهم من (القمح والطحين والسمن والجميد) في منطقة "بلعما" حيث يوجد بناء الحجر والطين ويأخذون منها بالتدريج، وكان التخزين يتم مقابل أجره هي كمية من المخزون نفسه. ولكن محدثنا يقول إنه لم يكن بمقدور الجميع حيازة ما يمكن تخزينه، فقط الناس "الثقال" هم الذين كانوا يخزنون.

كانوا يحصلون على الماء بالإضافة إلى "عين قنية" من الآبار الشهيرة الكثيرة، بعضها قديم (أثري) وبعضها كانوا يحفرونه بأيديهم وهي آبار كبيرة يتم تجميع مياه الأمطار فيها وهي مشيدة "بالشيد" الذي يحضرونه من "مشايد" (معامل ومحاجر لإنتاج الجير المطفي) موجودة في الرمثا تعود ملكيتها لأفراد رماثة. تتذكر زوجة محدثنا أنها ونساء أخريات كن يتوجهن صباحاً "من طلوع النجمة الكبير" إلى "عين قنية" ومعهن بعض الدواب وبعيران، وكان كل بعير يحمل "رخلين" من الجلد مجهزة ومدبوغة وتتكون كل "رحاية" من جلد بعير كامل. مرة أخرى فإن سيرة قرية (غريسا) تشكل نموذجاً لسيرة القرى والعشائر الأخرى، ولدى كل عشيرة أو كل فخذ من عشيرة مثل هذه السيرة، ورغم بعض التنوع في التفاصيل فإن جوهرها الاقتصادي الاجتماعي، ومن ثم الغذائي كان موحداً.

كانت السنة تقسم إلى مواسم وكانوا يرتحلون وفق الموسم، وبالنسبة للزيود، ففي شهر الشتاء كانوا يقيمون في "القنية" يفلحون أرضهم أما من يزرع "عفير" فكان يقوم بذلك في الشهور السابقة أيلول وتشرين. وما إن ينبت الربيع حتى يعودوا لقربتهم مع حلالهم يرعون ويحلبون، وفي سنوات المحل كانوا يرحلون إلى جبل عجلون، ثم مع قدوم الصيف يعودون لحصاد زرعهم ثم ينقلون القش، ويلفظونها "الجش"، إلى البيادر ويستمر ذلك حتى شهر تموز وأب ثم تبدأ دورة جديدة.



السحله من النحاس

وبالطبع تختلف حركة الرحيل بحسب مكان الإقامة فبالنسبة لبني حسن المقيمين في قرية (قفقفا) مثلاً، فإن "معازيبهم" كانت فيما يعرف بقرى (المعراض) غرب جرش (سوف، الكتة، ريمون، ساكب، الحدادة، دير الليات) وقرى منطقة (الكورة) التي يأتيها الربيع مبكراً، فكان صاحب الحلال يغرب نحو تلك المناطق ويعزب هنالك في المغارات للرعى، أما صاحب الحلال القليل فيبقى عند زرعه وقمحه.

أما بالنسبة لعشيرة الزواهرية والخلايلة القاطنين قرب الزرقاء فقد كانت حركتهم تتجه نحو عمان، ويتذكر كبار السن كيف أنهم في سنة جفاف عام 1947 رحلوا مع الحلال إلى مغاريب عمان (صويلح، الجبيهة) وفي عام 1951 حدث جفاف آخر وذهب "العريان" إلى مغاريب عمان مرة أخرى، وأيضاً عام 1955 رحلوا إلى وادي "الحريث" الذي يقع بين الزرقاء والأزرق ثلاثة شهور، وعام 1958 كان سنة محل أيضاً، ورحل الناس وقتها مع الحلال إلى مغاريب عمان والبقعة.

لكن سكان قرية مثل "الكفير" التي تقطنها عشيرة الدلابيح فلم يكونوا يرحلون إلى مناطق بعيدة، فأراضيهم إما شرق الكفير أو غربها وكانت قريبة، وكان رحيلهم بمثابة "تغيير المزارح" أي تغيير مهاجع الغنم بالقرب من البيت أو المغارة، وكان الناس "يعزبون" في أرضهم.

التخزين

عرفت عشائر بني حسن تخزين المؤونة، ولكن طرق التخزين كانت تتبدل مع تبدل المواقع ومع الاقتراب من مرحلة الاستقرار، كما كان التخزين يعتمد على توفر البيوت سواء الأثرية أو البيوت التي بنوها بأنفسهم فيما بعد أو في المغر والكهوف التابعة لمناطقهم، كما مارسوا التخزين في القرى الفلاحية القريبة.

على سبيل المثال، كان أهل أم الصليح من عشيرة الزيود يخزنون محاصيلهم ومؤونتهم في بيوتهم وكانوا عند الرحيل يتركون حارساً مهمته حراسة القرية والمخزون فيها ويتلقى أجرته من المحصول. وفي بلعما حيث تقيم عشيرة الخوالدة وفي فترة الأربعينيات، كانوا يعودون بمحاصيلهم المعبأة بأكياس الخيش إلى بيوت الشعر ثم يختارون مغارة ويخزنون فيها منتوجهم وبشكل جماعي. وفي المنطقة القريبة من الزرقاء اعتمد السكان من بني حسن على مخازن تعود ملكيتها للشيشان الذين استقروا منذ مطلع القرن وبنوا البيوت الطينية، وفي قرية الكمشة اعتمد السكان التخزين داخل عقود رومانية أثرية قديمة أو في "عُرُق" (جمع عراق أي المغارة الكبيرة) واستخدموا شخصاً لحراسة الخزين سموه "المخضّر" وكان يتلقى أجرته من القمح المخزن، وكان "المخضّر" يقوم بحراسة البيوت أيضاً لأن عليه أن يبقى في القرية في مواسم التعزيب في الحقول والمراعي.

وفي فترة لاحقة ومع الاستقرار في بيوت طينية تعرف السكان على التخزين وفق الطرق المتبعة في قرى الفلاحين عن طريق بناء "كواير" طينية داخل البيوت. وقد عرف الناس بعض تقنيات حفظ الحبوب عن طريق غمرها بالتبن الجاف من جميع الجهات، كما تعرفوا على طرق حفظ الجميد والسمن في أوعية جلدية. إلى جانب تخزين الخبز في كيس قماشى يسمى "ذفال".



التجارة والتبادل

بالنسبة للطعام غير المنتج محلياً (أي المنتجات الغذائية غير القمح واللبن ونباتات الأرض) فقد كانوا يشترونها من الأسواق في جرش والمفرق ثم الزرقاء، وبحسب المتحدثين: "كان مسوقاً جرش أو المفرق والآن الزرقاء"، أو عن طريق "دواجين" يحضرون من عجلون وجرش يبيعون سلماً من بينها بعض الأطعمة وخاصة الحلاوة واللبس والتمور، وعند ذُكر الحلاوة، علق محدثنا مبتسماً ونشوة الذكريات تعلق وجهه: "الحلاوة روح الإنسان".

كانت جرش هي المركز التجاري والإداري لأغلب عشائر بني حسن، ولكن القرييين منهم من عمان مثل سكان قرى مرصع وسلحوب والناصرية تعاملوا مع أسواقها، فقد كان شباب هذه القرى يركبون حميرهم ويصلون إلى مفرق عند (حدود بني حسن) ويربطون دوابهم هناك وينتظرون مرور حافلة قديمة كانت تأتي من جرش باتجاه عمان يركبونها ومن عمان يشترون حاجياتهم (مثل العجوة، والقطين والحلاوة والقماش) ويعودون إلى حيث ربطوا حميرهم.

العلاقة مع الفلاحين: كانت القرى الغربية لمحافظة جرش (سوف، ساكب، ريمون، الكتنة، عيبين، صخرة، عبلين، كفرخل وغيرها) تشتهر بزراعة التين والعنب والزيتون وكان فلاحوها يجلبون لقرى بني حسن على ظهور الحمير منتجات غذائية مثل التين والعنب والخبيصة والزبيب وزيت الزيتون الذي كانت الحاجة له محدودة نظراً لاعتماد بني حسن على السمن، وكانت تتم مقايضة تلك المنتجات مقابل القمح والشعير والسمن والطحين.

أما ملح الطعام فقد كانت تجارة تخصص بها بدو الصحراء الذين يتاجرون به على ظهور الجمال ويأخذون مقابلته الحبوب.

تعاملت عشائر بني حسن مع التجار في السوق المنتظم في جرش، وبحسب أحد المتحدثين: "كنت أحمل إنتاجنا من الحمص على الدواب و أبيع له لتاجر شامي في جرش يقال له المارديني، والشوام موجودون في جرش منذ زمن قديم منهم حلمي الصباغ ولطفي المجذوب والأخرس، كما اشتهر تاجر اسمه الور، وكان هؤلاء جميعاً أصحاب محلات تجارية في جرش فكان المزارعون يستدينون منهم ما يحتاجون من بضائع فيسجلونها ديناً لكي يتم السداد على البيدر، ويسمى هذا النوع من البيع "بيع على طلاع" فإذا جاء الموسم قحطاً وجفافاً ولم يستطع المزارعون سداد الدين، يقوم التاجر بزيادة قيمة الدين، وبهذه الطريقة استولى بعض التجار على الكثير من أراضي المزارعين، يضاف إلى هذا أن المزارعين كانوا لا يعرفون القراءة والكتابة وكان التجار يسجلون على دفاترهم كما يشاؤون".

المناسبات

أشهر المناسبات من حيث عنصر الطعام هي الزواج، فمن كان يريد تزويج ابنه، يقوم قبل ثلاثة إلى أربعة أيام بتعليق "منديل ودامر"، وهي قطع ملابس، فوق عصا طويلة على باب بيت الشعر وهذا بمثابة إعلان قرب الزواج، وتأخذ النساء بالغناء باسم العريس، وعلى مدى الليالي الثلاث أو الأربع يتم تقديم خليط الدبس مع الطحين

فيصبح عجيناً حلو الطعم يأكله الناس بأيديهم يرافق ذلك الغناء والدحية. ليلة العرس يتم إحضار العروس على بعارين ويجري تجهيز عشاء للحاضرين، ويتم مسبقاً بناء خيمة صغيرة مؤقتة تسمى "بُرزة" مخصصة للعريس تقام بعيداً عن بيوت الشعر الخاصة بالأهل، وتتخذ العروس إليها أولاً ثم يتم زف العريس إليها. وبعد دخوله بقليل يحضر الرجال ومعهم بعض الخرفان وينادون عليه "تعال اذبح عجيرتك" (والعجيرة هي الشاة التي تذبح بهذه المناسبة). يخرج إليهم ويختار "عجيرة" ويذبحها ثم يدخل إلى عروسه. وفي اليوم التالي يقيم أهل العريس الوليمة الرئيسية "الهفيت" أو المناسف بالأرز، وتتم دعوة الناس والأقارب.

أما بالنسبة لمناسبة الوفاة، فلم تكن تحظى باهتمام كبير، وكانوا يكتفون بتقديم الخبز والحلاوة أو القطين والزبيب على المقبرة عند الدفن فقط ولا يقيم بيت عزاء. وهناك مناسبة خاصة يجري فيها الذبح عند إصابة الأغنام بالمرض، فكانوا يأخذون الأغنام إلى مقام اسمه "حدد" في منطقة "صروت"، والمقام مصمم بحيث تكون حوله حفرة "جورة" محيطة، ثم يأخذون بالدوران بالأغنام حول المقام إلى أن تسقط أول شاة في الجورة فيذبحونها ويأكلونها ويعودون بالغنم التي ستشفى من المرض عند العودة، وهو ما يؤكد محدثنا حصوله مرات كثيرة.

وهناك مناسبة تتكرر سنوياً عند بداية إنتاج الحليب والسمن مع مطلع الربيع، فقد كانوا لا يأكلون من إنتاج السنة الجديدة لمدة أربعين يوماً إلى أن يصنعوا ما يكفي فيقومون بتوزيع أول كمية، وبعد المرعانية ومع نهاية "سعد الذابح"، يذبحون حمداً لله على نجاة الماشية من موسم البرد الشديد.

الطعام اليومي

طعام السكان كان بسيطاً، ويعتمد أساساً على الخبز، وهو خبز الصاج الذي يمكن إعداده وقت الطلب، ولكن الفرد كان يستيقظ صباحاً فيتناول الخبز إلى جانب ما يتوفر من السمن أو الزبد أو اللبن المخيض أو اللبن القطيع (الجامد) أو البصل والبيض، والأمر ذاته يتكرر فترة الغداء، لكن الوجبة الرئيسية التي كانوا يتناولونها مطبوخة هي وجبة العشاء بعد غروب الشمس، حيث تتداعى النساء إلى "تركيب العيش"، والعيش هو الجريش المطبوخ على النار مع اللبن أو السمن والبصل وإذا لم يتوفر ذلك يمكن أن يطبخ بالماء، ويتناوله الناس جميعهم في بيت واحد ومن صحن واحد. وقد يكون العشاء "فتة"، وهي عبارة عن خبز "قرص النار" يفت مع لبن الرايب، وفي فصل الربيع يُستعان بالنباتات والأعشاب البرية وخاصة الخبيزة والعكوب والفطر.

لغاية النصف الأول من القرن الماضي، كان هناك تفاوت ملحوظ بين أوضاع الناس المعيشية، وقد انتشرت بعض الأسماء لمقتدرين اتخذت تسمية "طعامين خبز" أو "بيوت خبز"، ويوجد قول يتردد على مستوى بني حسن هو "لما تجوع بني حسن، بيوت الخبز ثلاث: الجعيدي وابن نصار وابن معلا"، أما الجعيدي فهو من الخوالة، وابن نصار من العليمات، وابن معلا من الزيود.

انقسم الناس إلى "مبسوط" و"حالة متوسطة" و"ظفران"، وكان الطعام متقارباً من حيث المحتويات مع وجود قدر من الاختلاف في الكميات بحسب الحالة، وبالنسبة لفتة

العاملين مثل الحراث أو الراعي فقد كان الواحد منهم يحمل في "عليجته" الخبز، أما الحصادون فكانت تصلهم وجبة من الخبز واللبن. وكان تجهيز الطبخ مهمة النساء، الأم أو أكبر امرأة في الأسرة. أكد المبحوثون أن عشائر بني حسن عموماً كانت تتشابه في نوع الإنتاج الغذائي وكذلك في الطعام، وعموماً فإن نظام الغذاء كان بسيطاً وليس هناك تنوع في أصناف أو فنون الطبخ.

الرجال في الأسرة الممتدة كانوا يأكلون معاً، وفي الأسر الصغيرة يأكل جميع الأفراد من "لقن" واحد. وعموماً، كان عدد السكان قليلاً والناس يجتمعون معاً في أية مناسبة، فإذا أعد أحدهم القهوة فإن الجميع يعرفون ذلك من بعيد (من النار أو من صوت المهباش) وهي تعتبر دعوة للتعليلة.

شهدت حياة عشائر بني حسن مستوى عالياً من التعاون بحيث يتوفر الطعام للجميع، بل إن بعض المتحدثين يؤكدون أن نصيب من لا يملك الماشية من منتجات الألبان قد يكون أحياناً أكثر من نصيب من يملكها.

أما أصناف الطعام في ذلك الوقت، فقد اشتهرت طبخة "الرشوف" الذي يتكون من اللبن والحمص والعدس الحب والجريشة. حيث يُنقع الحمص من اليوم السابق، ويغلى على النار ثم يضاف العدس الناضج إلى الجريشة أو الفريكة، ويعدّها يضاف إلى المزيج السمن أو الزيت والبصل. واشتهرت كذلك أكلة "المنسف"، حيث يُغسل اللحم ويُرفع على النار، ويكون اللبن المستخدم إما من المريس أو اللبن المخيض في موسمه، ثم يضاف على اللحم حتى يغلي، ويفرد في السدر وتوضع عليه الجريشة أو الأرز الذي عُرف بعد الخمسينيات، ويضاف السمن على اللبن ويوضع رأس الخروف واقفاً في منتصف السدر لواجب الضيف.

الخبز والطحين

عملية طحن القمح كانت تتم في أكثر من مطحنة تعمل على الماء، وهناك في بني حسن من يقول إن ما عُرف عندهم بمطاحن العدوان تعود لشخص اسمه "عدوان أخورشيده" من بني حسن، وفي المنطقة نفسها توجد مطحنتان باسم عشيرة الزيود واحدة لفرع "المعلا" والأخرى لفرع "العلي". وفي مواقع أخرى اعتمد الناس على طواحين "بوابير" أخرى قريبة سواء في بلعما قرب المفرق أو جرش أو الزرقاء. وكان الناس يدفعون "رد من القمح" أو حسب مقدرة صاحب "المطحنة". أشهر طرق إعداد الخبز كانت على الصاج (العجين العويص) ولكن السكان عرفوا تخمير العجين واستعملوا لذلك صحناً من النحاس الذي يبييض كل سنة بواسطة النور الذين يسمونهن الرّبانين بالإضافة إلى الدّلال و"الجدور" (القدور) النحاسية.

في فترة لاحقة وبعد الاستقرار، عرف السكان صناعة الطواحين على الطريقة الفلاحية مع إدخال بعض العناصر، واستخدموا الفخار المدقوق وبعض شعر الماعز، يُجبل المزيج مع الماء وتتم أولاً صناعة أرضية الطابون التي تبنى بشكل دائري فوق طبقة من التبن الناعم حتى لا يلتصق الطابون بالأرض، وتترك حتى يجف قليلاً ثم ترفع

جدران الطابون على مراحل كل مرحلة حوالي 10سم وبشكل دائري وتقوس وتترك من الأعلى فتحة مثل "العين" من أجل النار حتى لا يبقى الدخان فيه، وفتحة من الجانب حتى تتمكن المرأة من إدخال الوقود وإخراجه.

أنواع الخبز قبل وبعد الاستقرار

1. خبز الشراك (على الصاج).
2. الحساوي، يوضع في داخل الطابون حجارة ناعمة الملمس "حصو" ويوضع عليها العجين حتى يأخذ العجين شكل الحجارة.
3. اللزاقيات أو القلابيات، وهي عجينة رخو يصب على الصاج ويكون بسماكة حوالي 1-2 سم ويسكين "خوصة" يقلب على الوجه الآخر حتى يتحمر، ثم يوضع على وجهه الطبقة السمن والسكر ويوضع عدة طبقات من 3-4 أرغفة فوق بعضها.
4. قرص الملة: يُعجن العجين ويكون مشدوداً قليلاً ويُرق، ثم يحمى الصاج قليلاً ويوضع عليه العجين، حتى يستوي قليلاً. وتكون هناك نار من الحطب مشتعلة. يزال الجمر عن المكان ويوضع القرص في مكان الجمر ويوضع الجمر فوقه مرة أخرى. وسبب وضعه على الصاج حتى لا يلتصق الجمر على العجين ويحافظون عليه نظيفاً ويؤكل مع اللبن.



عن حُسنية قفقا

السمن روح الأكل

الحاج يوسف الوبران يتذكر

التقى فريق البحث المكلف بدراسة منطقة عجلون وجرش بالحاج يوسف الوبران وعمره 95 عاماً من قرية (قفقا)، وقد روى ذكرياته المتعلقة بالغذاء وانتاجه. النص التالي جاء على لسان الحاج يوسف وقد أجريناه عليه قدراً من التحرير: عندما وعيت على الدنيا لم يكن هناك في قفقا أي بيت من البيوت المبنية، وكان الناس يقيمون شتاءً بالعزق (جمع عرق وهو المغارة) وكان في قفقا الكثير منها، أما في الصيف فيخرجون وراء حلالهم ويقيمون في بيوت الشعر. لم تكن الأرض مفروزة بل كانت مشاعاً بين الناس، وكان أهل قفقا آنذاك يعزبون باتجاهات مختلفة، بعضهم يتجه نحو أم قنطرة شرقي جرش وبعضهم نحو رحاب وإيدون (غرب المفرق). كنا نعتمد على الزراعة وتربية الحلال معاً، نزرع القمح والشعير والكرسنة والعدس والبساتين. لم نعرف علف الحلال ولم نخزن التبن أو الأعشاب، وكان الحلال في بعض السنين يموت في الشتاء على مرأى من صاحبه بسبب الجوع وعدم وجود ما يقات عليه.

إن أول ما انطبع في ذاكرتي مشهد رحيل الناس ونزولهم في هذه البلاد، فما إن يأتي وقت الرحيل من كل عام حتى تجد الناس قد شدوا على دوابهم وحملوها بأغراضهم واتجهوا بحلالهم صوب الغرب أو الشرق، ولم يكن يمكث في كهوف قفقا سوى الحراثين الذين يبقون لزراعة مناطق قفقا إذا كان «وجهها» للزراعة في ذلك العام، وقد كان هؤلاء الحراثون من العزبان غير المتزوجين، أي إن العائلات كانت ترحل. كان الناس في تلك الأيام «يداورون» في زراعة الأرض فمرة يبدرون هذا الوجه ومرة أخرى ذلك، وعندما يأتي الربيع ويعتدل الجو، كان الحراثون ينضمون إلى أهلهم في رحاب أو إيدون أو أم قنطرة، وأما المستقر والمسكن فهو قفقا وكهوفها. كان الناس يقتنون أعداداً كبيرة من الأغنام، فيملك صاحب البيت منها ما يزيد عن

150 أو ما يزيد عن مائتين، وقد يملك بعضهم الثلاثماية، كل حسب قدرته، ولم يكن الناس يبيعون الحليب، فقد كانوا يصنعون منه الجمد والسمن البلدي وكانوا يبيعون ما ينتجونه منها إلى التجار في جرش وبأثمان زهيدة. كان أغلب ما نربيه من الحلال في تلك الأيام الغنم البيضاء وليس السوداء، حيث إن مراعي الأغنام كانت تتركز في مناطق سهلية جهة رحاب ومناطق إيدون جهة المفرق، وكان الكثير من الحلال يموت في الثلوج من الجوع، فعندما يحاصر الثلج الرعاة في كهوفهم لم يكونوا يستطيعون الخروج مع الحلال لأيام قد تطول، ففي أيام الثلج كان لا يمضي اليوم الواحد إلا وقد فقد راعي الحلال عشرة رؤوس أو أكثر من حاله، ولم يكن الناس يخزنون أي نوع من التبن أو العلف، وكان نادراً ما يصيب المرض الأغنام، وإنما كان الخطر المحدق هو البرد والثلج.

لم تكن نربي البقر بكثرة، وإنما يكتفي الواحد منا برأسين أو ثلاثة يستخدمها للحراثة ويستفيد من حليبها. كان بعضنا يعتمد على الحلال فقط، وهؤلاء هم ممن لا يمتلكون أرضاً، أو ليس لديهم من يعتني بالشداد والفلاحة، وهؤلاء كانوا يفضلون تربية الحلال ويعتمدون عليها.

كانت تأتي سنين خير ومطر كثير، وكان الثلج في بعض السنين يهطل لأيام، وبعد أن يعتدل الجو ويأتي الربيع كنت تنظر إلى السهل فتجده كاليساط الأخضر المزركش، الزهر ينتشر على وجه الأرض من كل الأشكال والألوان، والجو يعبق برائحة شذية، تنظر إلى السهل وكأنه مبدور بالورود، وكانت الأغنام تأكل من كل شيء تخرجه الأرض، وكنا إذا مرض أحدهم يسارعون إلى «تركيب الرشوف» ويطعمونه حتى يشبع ثم «يزعطوه» ببعض «المروحة» (مستخرج نباتي حاد الرائحة كان يوضع في أنف المريض) ويتقلون له الغطاء حتى يتعرق حتى يبيل الفراس من تحته، فبيراً تماماً من مرضه بدون طب ولا دواء.

يقول كان البعض يجمعون الزعتر والجعدة، والكعوب (العكوب)، وكنا نجمع الشومر والكما (الكمات نبات فطري صحراوي ينبت تحت الطبقة السطحية من التربة يحفر عليه ويجمع مثل الفطر)، وكنا نجمع الریحلاً (الريحلا هي نبات يؤكل نيئاً) ونجمع التويس (نبات له بصلة بيضاء تؤكل) والقفوق (الذي يسميه الفلاحون الفرقعون)، وهو نبات درني يشبه البطاطا ولكنه صغير الحجم، له قشرة خارجية بنية اللون تُفرك باليد ويؤكل نيئاً أو يشوى على النار). كان الكما يكثر في السنين الممطرة ذات البروق والرعود، فكان ينتشر في السهول، وكنا نكتشف وجوده عندما ننظر إلى وجه الأرض وقد ظهرت عليها شقوق صغيرة وبرز الكما منها، فنحفر عليه بالعصي ونستخرجه ونجمعه، وكنا نحضر الكما للنساء فيقمن بغسله وتنظيفه من التراب وفرمه ثم تضع عليه المرأة بعض الزبدة واللبن القطيع، وتقدمه جاهزاً للأكل، من دون طبخ. وكنا نأتي بالفطر فنفرمه ونقله مع البصل والزيت أو السمن، وكان السمن متوفراً ولم يكن الزيت شائعاً، وكان يملح ويغمس بالخبز، وكذلك كنا نعمل بالكعوب فنقطعه ونقله مع البصل والسمن ونغمسه بالخبز ونأكله.

كان الناس يجمعون الخبيزة، وكانت تنمو بجنون في منازل الحلال (أماكن حلول الحلال



اللقن من النحاس - بيت قاقيش

بعضه حتى يملأ قعر الحفرة، ونغطيه بالتراب، ثم نرصف فوق التراب طبقة أخرى من البطيخ ونغمرها بالتراب، وهكذا حتى نملأ الحفرة عن آخرها، فيبقى البطيخ محفوظاً بهذه الطريقة ونستخرج منه في الشتاء بحسب الحاجة، وأذكر أنني في إحدى السنين أزلت الثلج عن وجه الحفرة واستخرجت البطيخ منها، فأكلنا منه ووجدنا طعمه لم يتغير فكأنه قطف لتوّه، وكان البطيخ يصمد لمدة حول كامل بهذه الطريقة فلا يتلف.

كانت البندورة تزرع فتنمو وتكبر، فكنا نأخذ منها بحسب حاجتنا ونأكل منها ونطبخ على النار حوسة مع البصل والسمن أو الزيت، وكنا نحفظ البندورة الخضراء بالتبن فتظل حتى الشتاء فنخرجها ونأكلها.

لم تكن نزرع العنب، وكنا نشتره من الفلاحين من سوف وجرش كما نشترى الزبيب والقطين والخبيصة، وأذكر أن بعض أهل سوف عملوا زيبيا ووضعوه في مخازن فملأوها عن آخرها، وكان يأتي اليهم التجار فيحفرون الزبيب بالمجارف والفؤوس ويحملونه بكميات كبيرة فيملأون منه أكياساً وكأنه قمح أو شعير. وكان الفلاحون يأتون فيأخذون حاجتهم من السمن والزبدة والجמיד، ونذهب نحن إلى سوف وقرى جرش ونأخذ منهم الزبيب والقطين والخبيصة، وكانت لنا صداقات مع الفلاحين، فكانوا إذا زارونا ذبحنا لهم، وعندما نزرهم يركضون وراء ديك أو دجاجة فيذبحونها لنا.

كنا نخزن محاصيلنا عند خزانين محددتين كانوا يحفظون الحبوب في كهوفهم ويبقون عندها فلا يرحلون، وكانت بعض الكهوف كبيرة تتسع لكميات وافرة من الحبوب، وكان الناس عند رحيلهم يأخذون حاجتهم من الحبوب، وعند عودتهم يستهلكون مما خزنة عند ((الخان)) الذي كان يأخذ منهم أجرته على شكل كمية من القمح أو الشعير أو الذرة وبحسب المدة التي مكثوها في تعزيبهم، وأعرف رجلاً كان يخزن الحبوب فيبقى إلى جانبها ينظرها فلا يرحل من مغارته، وكان يحضر الزبيب والقطين والرمان المجفف ويبيعه للناس، فكان يعمل كخازن وتاجر بنفس الوقت، وكان بعض التجار يحضرون الرمان من قرى عجلون فيبيعونه للناس، ويقوم هؤلاء فيحفظونه ويأكلونه في الشتاء كنوع من التسلية.

كان الناس يزرعون أنواعاً متعددة من القمح، فكانت هناك «الزُرعة البيضاء» و«الزرعة الصفراء»، وهناك زُرعة يقال لها «ذيل البعير»، ولها سنبله طويلة مثل ذيل البعير، وهناك «زرعة حمراء»، وأفضلها جميعاً البيضاء والصفراء، فخبز الصفراء يخرج بلون ونكهة طيبة وكأنك أضفت العصفر للعجين. وكانت خمرة العجين «مته وفيه»، تبقى المرأة قطعة من عجين اليوم السابق كخمرة.

كانت المرأة تعجن هي وبناتها، وكان الناس يعجنون العويص والخامر، وكنا نسمي خبز العويص «عوايص»، وكنا نخبز اللزاقات ونفتها مع السمن، ونضيف السكر إذا وجد، وكان السكر قليلاً في السابق، وكان يأتي لنا تجار يحملون على دوابهم الحلاوة والزبيب والسكر وغيره. وكنا نبادلهم بضاعتهم بالزبدة «راس براس» (أي كيل من الزبدة مقابل كيل من الحلاوة أو السكر)، وكان يأتي السكر على شكل محاقين ملفوفة بورق وخيطان مصيص، وكنا نكسره إلى قطع، وكنا نشترى الحلبة ونغليها في دلال القهوة ونضيف إليها قطع السكر ونصبها بفناجين القهوة ونشربها.



ونزوله) على الزيل، وكنا نجتمعها ونطبخها مع الزبدة والجُبْجُب (اللبن المخيض) وعندما تتضج نصبها ونأكلها مع الخبز.. ويستطرد محدثنا: «إذا أضفت السمن حتى إلى الحصا أو التراب يصبح قابلاً لأن يؤكل، فالسمن روح الأكل وطعمه».

زرعنا البصل والفول والبطيخ والشمام والكوسا، وقد أحضر أحد أنسبائي مرة بذور القطن فزرعها بالقرب من بركة ماء قريبة في المنطقة ولكنه لم يسقها قطرة ماء واحدة وإنما زرعها بعلا. فنما القطن وغل وأنبت زهراً بحجم حبة الجوز، كانت تتفتح فتخرج منها كتل القطن البيضاء الناعمة، وقد جمعها وملأ منها أكياساً، وقد قمت بعد ذلك بزراعته فنجح وأثمر، وعندما تفتحت حباته مشيت عليها فجمعتها وملأت منها عدولاً، وكان ذلك قبل أكثر من خمسين عاماً.

لا توجد في هذه المنطقة أرض مروية، وكانت كل زراعاتنا بعلية، الكوسا والخيار نزرعه بعلا، ولكن كانت زراعة البطيخ والشمام والمقائي أكثر نجاحاً، وكان البطيخ يكبر إلى أحجام كبيرة، ولم يكن هناك سوق لهذه المزروعات، وإنما كان الناس يخصصونها لحاجاتهم فقط، وكان البطيخ يحكم (ينضج) ولا ندري أين نذهب به، فنوزع منه ويبقى الكثير، وكنا في بعض السنين نحفر «هبايا» أي حفراً كبيرة ربما يصل عمق الحفرة إلى مترين وعرضها وطولها كذلك، فنأتي بالبطيخ فنرصفه بجانب

كنا نتزاور كثيراً، فيقوم صاحب البيت ويطعم ضيوفه ويدعو جيرانه وأقاربه، وما كان يمر أسبوع إلا ويقوم واحد من هنا وآخر من هناك فيذبح ويأكل الناس اللحم. وكان الناس يملكون الكثير من الغنم ولذلك فقد كانوا يذبحون منها على مدار العام، وخاصة من أعطاه الله قطيعاً كبيراً من الأغنام، فالبعض يذبح الخروف كما يذبح الدجاجة في أيامنا هذه.

يقول كنا نقتني البعارين (الجمال) والبقر والخيول. وكنا نربي الجمال لغاية النقل، وكان الواحد منا يقتني جملاً واحداً أو اثنين، ونادراً ما تجد بيتاً يخلو منها، وكان الناس يستخدمون الجمال في النقل فكانوا ينقلون بيوتنا وأغراضنا عليها وكنا نستخدمها في الرجاد ونحمل عليها محاصيلنا وكنا نستخدمها في التنقل من مكان إلى آخر، فلم يكن هناك وسائل أخرى.



كنا نطبخ على الحطب والجلية، وكانت النساء يردن على عيون الماء في المطوي، وأم رمانه وعين النبي، وينقلن الماء من مسافات بعيدة بقرب وسعانة (جمع سعن) كانت تحمل على البعارين وتنقل إلى قفقافا. وكانت النساء ينقلن كميات كبيرة من الماء بهذه الطريقة تكفي حاجة الغنم وأهل البيت، فقد كن يردن في النهار مرتين، وكنت ترى النساء المرضعات يبذلن مجهوداً شاقاً، وكنت تعرف المرضع منهن من الحليب الذي يبيل صدر ثوبها، فتجدها تدر الحليب وهي تمشي، لكنك كنت تنظر إلى الواحدة منهن رشيقاً القوام لا تحمل شحماً على جسمها عافية وقوية ولسن مثل نساء هذه الأيام لا تكاد تستطيع النهوض من الشحم وترضع طفلها بالرضاعة. (عين النبي والمطوي وأم رمانه تبعد من 10 إلى 15 كيلو متراً عن قفقافا، وذلك يعني أن النساء كن يقطعن في اليوم أكثر من 40 كيلومتراً مشياً على الأقدام وراء الجمال والدواب).

كنا نصنع الكشك من اللبن والسמידة، ونطبخه مثل الرشوف. ونزوب اللبن في قدور، وكانت القدور تتركب على هوداي (الحجارة الثلاثة التي يركب عليها القدر)، وكان يسخن على النار وتضاف إليه الروبة ويترك، وبعد حين يصبح كأنه قطعة واحدة. وكان يفرغ بالفرايع (جمع فرقة)، واللبن يوضع في خرايط قماشية حتى يجمد فيصنع منه الكشك.

كانت الطبخة الرئيسية لدى الناس هي «الهفيت»، وكان الناس يضعون اللبن في القدور حتى يغلي ثم يحضر اللحم النيئ فيوضع فيه ويغلي عليه حتى ينضج، ثم يحضر إلى سدر أو لقن فيملاً بالخبز المقطع، وحين ينضج اللحم يصب اللبن على الخبز وتوضع قطع اللحم فوق السدر ويأكل الناس بأيديهم. كنت ترى رقة بيت الشعر وقد طلبت بالدهن فتحول لونها إلى الأبيض، لأن العرب لم تكن تعرف الصابون والغسول. وكنا نأكل كل شيء وشهيتنا مفتوحة للطعام، وقد رأيت بعضهم في تلك الأيام يأكل من لية الغنم أثناء سلخها، فما يكمل سلخ النعجة إلا ويكون قد أجهز على ليتها فأكلها.

لم تكن نعرف البرغل، وإنما نطبخ الجريش (جريش القمح) مع الماء ونضيف إليها السمن البلدي، وكانت تسمى طبخة الجريش. وأما العدس فنادر ما يطبخ وحده وإنما يطبخ مع اللبن كرشوف، ولم تكن المجذرة شائعة لدينا.

كان الناس يطبخون القرع فيضعوه على الهفيت بدلا من اللحم، وكان يطبخ مع اللبن حتى ينضج ويشرب لبنه على الخبز وتوضع قطعه على وجه الهفيت ويأكله الناس بأيديهم ممزوجاً بالخبز واللبن كما تؤكل المناسف، وكانوا يضيفون السمن على الهفيت فيعطيه نكهة ويسد مسد اللحم.

كان الناس يزرعون الحمص ويأكلونه في طبخة البحابيث مع الدجاج أو اللحم (وهي التي تسمى المفتول في مناطق أخرى)، وكانت قطع اللحم توضع مع الحمص والبصل وديس البندورة على النار وتغطي بمصفاة مملوءة بالبحابيث ويطين عليها بالعجين وتترك حتى تنضج على البخار، ثم تنزل فتشرب بمرق اللحم والحمص، وتوضع قطع اللحم على وجهها وتؤكل باليد.



سكة حديد للمحراث

خشب البلوط الذي نجلبه من أراضينا في الكمشة، وفيما بعد صرنا نشتره من عمان من «السروجي»، وكان سعره في الخمسينيات ديناراً ونصف، وفي الزرقاء كان الشيشاني أحمد مطلب يصنع عيدان الحراث، والعود تجره «زُمالة» وهي الفرس أو الفدان وهو زوج من البقر، ومنهم من يسميها أثاني أو ثيران أو عمالة. وتكون الحراثة حسب طبيعة الأرض، فإذا كانت الأرض مستوية تكون الحراثة بخطوط مستقيمة، أما إذا كانت الأرض جبلية فتكون الحراثة بالعرض.. الحراثة «تُزول وتُلوغ».

والقمح أنواع، منه «النوي» وقد جاء مع قدوم الشيشان، ومنه «الهيبي» وكانت سبلته تسمى أم شباك لعرضها (مسفحة)، ومنه «هيبي قُطمة» وهو أحسن أنواع القمح فهو بدون رمش وسبلته ناصحة. أما الشعير فعرفنا منه نوعين: «تَبوي» بدون رمش ولا قشر، ونوع آخر اسمه «السيقي» وتميز بأن لسبلته ستة أسهم متفرعة.

بعد انتهاء الموسم، ننقل المحصول من البيدر على ظهور البعارين أو الحمير إلى أماكن التخزين التي يملكها الشيشان في منطقة الزرقاء، أما في الكمشة فنخزنها في عقود مبنية منذ أيام الرومان، أو في المغر في مرحب وبيرين وأم رمانة، وصاحب المخزن يحمل لقب «خزان»، ومن أشهرهم حمدان السلطان من الزواهرة، وأجرة المخزن كانت تدفع على شكل حصاة من القمح.

كانت النساء «تصوّل» الحبوب بالماء من أجل تنظيفه من الحجارة والحصى. وكنا نستخدم من أجل الطحن الدولاب ويقوم بالعمل الرجل أو المرأة، وكانت توجد طاحونة للطحن يملكها شيشاني اسمه بهاء الدين وتعمل بالمياه وذلك قبل الثلاثينيات ولغاية الأربعينيات. وكانت هناك طاحونة ثانية تعمل بواسطة المياه من قناة بناها جعفر الزواهرة على سيل الزرقاء وكنا نسميها «طاحونة الجعافرة» وبقيت الطواحين تعمل بالمياه لغاية عام 1956 وبعدها أصبح الطحن بالبوابير، أحدها يوجد على طريق السخنة وصاحبه من معان ويقع بالقرب من الجامع الكبير، وطاحونة تسمى طاحونة زعيتر وتقع في شارع الجيش وأخرى تقع في السوق وثالثة في منطقة الغويرية.

كانت أم فيصل تعجن عجينة خامراً في الشتاء مثل كل «العُزبان»، أما في الصيف فالعجين كان عويصاً، وإذا حضر ضيف تعجن النساء عويصاً وتخزبه على الصاج، وكنا نستعمل صحناً من النحاس، وكان مجموعة من «الثور» يحضرون كل عام لتبييض أواني النحاس.

الحلب مهمة النساء، الأم والجدة والزوجة، نربط الغنم في حبل صوفي «شُباق»، ويجمع الحليب في «م حلب» وهو علبه من الخشب، وذلك قبل فترة الأربعينيات وفيما بعد أصبحنا نحلب في «طوس» من النحاس ثم استعملنا «طوس» من الألمنيوم. وفي العادة نحلب مرة في اليوم، ثم «نشخل» الحليب في طاسة نحاسية أي يصفى بقطعة شاش نظيفة توضع على وجه الطاسة.

عن «حسنية» الزرقاء الفلاحون وجيرانهم من العسكر والشيشان

الشيخ غالب عبد السعود الزواهرة يسكن في الزرقاء وقد روى لفريق البحث المكلف بدراسة الزرقاء ذكرياته الخاصة. والتقرير التالي من مقابلة مع الشيخ وقد أجري عليه بعض التحرير لغايات النشر.

يحفظ الشيخ غالب (ابوفصل) كثيراً من التفاصيل عن تاريخ بني حسن في الزرقاء، وهو مثل غيره سمع العديد من الروايات التي يحرص كبار السن على روايتها لأبنائهم، ومن ذلك أن عشائر بني حسن التي تقيم اليوم في منطقة الزرقاء سكنت فيها منذ أيام الأتراك كالتالي:

في المنطقة الشمالية عشيرة العموش من قلاب، وفي المنطقة الشرقية عشيرة الزيود، ويوجد في المنطقة الجنوبية عشيرتا الخلايلة والغويرية، وفي المنطقة الغربية الجنوبية عشيرة الزواهرة، وكانت هذه العشائر تسكن في بيوت الشعر قبل فترة الخمسينيات، وبعد عام 1951 استقروا في بيوت الحجر والطين واللبن. بالنسبة للزواهرة استقروا في الحي الذي حمل اسمهم «حي الزواهرة»، وفي أيام الربيع كنا نرحل إلى منطقة بيرين في المنطقة الجنوبية، وفي أيام الشتاء إلى منطقة حو شرقاً، وعندما تقل مياه سيل الزرقاء صيفاً نرحل إلى حدود الكمشة قرب جرش.

شركاؤنا في العيش في منطقة الزرقاء كانوا من الشيشان والشوام، والمسيحيين (من السلط، الكرك، مادبا) وكان هؤلاء استقروا بالزرقاء قبل فترة الخمسينيات بسبب وجود معسكر الجيش. كان العسكر القادمون من مناطق البادية يسكنون في بيوت شعر، أما العسكر الذين قدموا من المناطق الحضرية أو الفلاحية فقد كانوا يسكنون في بيوت الشيشان الطينية.

كنا نحترث أرضنا في «أول قيط» بعد الحصاد مباشرة لكي تفتح التربة للشمس وتسمى هذه الحراثة «كراب». أما أدوات الحراثة في فترة الأربعينيات فهي عود الحراثة من

يجمع من المنطقة الغربية و«الحويرة» و«الحُمَيْضَة» التي نجمها من سيل الزرقاء، وكنا نجتمع الزعرير البري من الجبال في أراضي الكمشة، ونجمع «اللسينة» وكنا نسميها سمس برّي، وفي فترة لاحقة تعرفنا من الفلسطينيين على الكعوب والفطر.

وعرفنا كذلك من الإغشاب البرية: الحندقوق، الشيح، الفش، الرتام، اللوز برّي، الزعرور وهذا يستخدم في الطب العربي وتستخدمه العجائز، والجعدة التي تجمع من المنطقة الجبلية وفي منطقة بيرين حول منطقة الزواهره.

كنا نحصل على المياه من سيل الزرقاء وينايبعه، وكانت هناك عين للمياه تتدفق وذلك في فترة الأربعينيات. وفي تلك الفترة وحتى وقت قريب نسبياً، كنا نعتمد على الآبار القديمة في منطقة الكمشة وكانت ثقّل المياه على رؤوس النساء.

في أيام الجفاف في فترة الأربعينيات وتحديداً في عام 1947 رحلنا مع الحلال إلى مغاريب عمان (صويلح، الجبيهة) وفي عام 1951 حدث جفاف آخر وذهب العريان إلى مغاريب عمان مرة أخرى، وأيضاً عام 1955 رحلوا إلى وادي «الحرث» الذي يقع بين الزرقاء والأزرق لمدة ثلاثة شهور، وفي عام 1958 حدث محلّ ورحلوا مع الحلال إلى مغاريب عمان والبقعة.

وعند انحباس المطر كانت النسوة يخرجن للتغيبث، ويجمعن قليلاً من الطحين واللبن وفي العادة يحضر العشاء عند شيخ العشييرة وكن يهتفن:

يا أم الغيث يا ربي	خبزي قَرَقَط بعبي
ياللي تعطي بالغبال	ريت وليدها خيال
ياللي تعطي بالمنخل	ريت وليدها يدخل
ياللي تعطي بالحفنة	تحت القبر مُنْدَفَنَة

أما أهم المناسبات فهو الزواج، الذي يستمر الاحتفال به من ليلة الاثنين حتى يوم الجمعة، يعدون الولائم من المناسف، وعندما يكون العرس «من عرب لعرب» يعدون «البسيصة» في ليلة «النصبة»، وهي تصنع من الطحين والزبيب أو طحين ودبس يتم توزيعها على المدعوين.

وعندما يذهبون لإحضار العروسة تتم دعوة العروس أثناء مسيرها من بيت أهلها إلى بيت عريسها أكثر من مرتين إلى ثلاثة إذا كانت من منطقة الزرقاء، أما إذا كانت من المفرق البعيدة نسبياً فكان وصول العروس يستغرق حوالي أربعة أيام وتُدعى أكثر من عشر مرات على الطريق وتجهز لها الذبائح، وتقدم المناسف وتصف الرؤوس على وجه المناسف لواجهات العشائر، والرأس يكون عادة بالوسط لهذا يقال «الراس محمي» لأن قطع اللحم تكون مصفوفة حول الرأس، وعادة يكون من حصّة المعزب.

مناسبة الطهور نهتم بها مثلها مثل مناسبة العرس، فقد كان الطهور جماعياً ويقدم للأطفال المطهرين النقوط وتذبح الذبائح، وكنا نعلق ببيراً أمام البيت وتتجمع النساء من حوله، ثم يقوم فارس من عرب ثمانية و«ينهب البيروق»، وبعدها يلاحقه خيال ليسترده ويضعه على ظهر فرسه، ويغنوا للخيال:

«يا مين رد مصنعا من خيل قوطرت به». وثم تقدم المناسف، وبعده حلوى «كعكبان» وملبس اسمه «خشم دهش» وكان يستورد من الشام.



وبعدها يرفع على النار كي يسخن قليلاً ثم يروب بقليل من لبن سابق، وتستغرق فترة الترويب حوالي ثلاث ساعات، ثم نفرغ اللبن في سعن مصنوع من الجلد، وكانت والدتي وزوجتي يصنعن الأوعية الجلدية، وتصنع هذه الأوعية بوضع الملح والطحين على جلد الخروف بعد الذبح والسلخ من أجل أن «يحلا» أي ينظف من الشعر ويتم غسله «حتى يصير مثل «الشاشة البيضاء»، وبعد ذلك نحضر مادة الدباغ الأحمر من عَزَق (جذور) شجر السنديان (في أراضي الكمشة)، وتغلى الجذور، وعندما تبرد يتم وضع الجلد في الدباغ من يومين إلى ثلاثة أيام، ثم يُغسل ويوضع فوقه حجر ثقيل «لتريبه» من أربعة إلى خمسة أيام، وبعدها يُغسل مرة أخرى، ثم تخطيه المرأة بواسطة «مسرد» وهو خيط من الجلد، ويستخدم للخياطة «مخراز» وهو قطعة حديدية مشدبة لها مقبض خشبي، وبعد ذلك يكون جاهزاً لعملية خض اللبن التي تستغرق حوالي ساعة، ثم تجمع الزبدة وتحفظ في «مكرش» من الجلد.

ولصناعة السمن نضع الزبدة في طنجرة، ثم نضيف الجريشة أو الطحين، وهذه العملية تسمى «تقشيد» ثم تضاف عليها الحوائج مثل الحندقوق والفيجل لكي تمتص الشوائب، ويبقى السمن يغلي حتى «يكركر»، ثم يبرد ويحفظ في «مدهنة» جلدية. وتختلف صناعة المدهنة عن السعن، ففي المدهنة نضع داخلها دبس خروب قبل أول استخدام لها، حتى تنتشر المدهنة ثم نضع قليلاً من السمن، ثم نفرغها من السمن والدبس وتكون جاهزة.

ولصناعة الجميد يوضع اللبن المخضوض في خريطة من أجل أن «يشخل» أي يصفى من الماء، ثم يوضع في خريطة ثانية، ونضع فوقها حجر ثقيل إلى أن تصفى نهائياً، يضاف إلى اللبن كمية من الملح ثم يُعجن جيداً وبعدها يقطع قطعاً صغيرة، تسمى كل منها قرصاً، ثم تنتشر على قطعة من القماش أو فوق ظهر بيت الشعر حتى يجف اللبن. بعد ذلك يُحفظ في شوال أو خريطة قماشية ويرفع على «رصافة» أي صف من الحجارة ويخزن إلى جانب الطحين والجريشة.

في الربيع كنا نأكل النباتات البرية المطبوخة أو النيئة، ومن النباتات المطبوخ عرفنا «الكبس» الذي يطبخ مع اللبن، و«الرقيطة» وتطبخ مع الرشوف، ونبات «الخبيزة»

الزرقاء المدينة تفاعل الشيشاني مع البدوي والفلاحي والفلسطيني

للزرقاء قصة نشوء خاصة، حيث توجد أكثر من نواة لهذه المدينة التي نمت بتسارع شديد، ومع مطلع القرن العشرين يمكن رصد قيام قرية صغيرة أسسها وأقام بها الشيشان الذين كانوا مع قدامهم الى المنطقة يبحثون عن مناطق تشبه بلادهم بالاتفاق مع السلطات العثمانية آنذاك، فسكنوا جزءاً مما أصبح فيما بعد مدينة الزرقاء، إلى جانب سكنهم في منطقة "السخنة" غرب الزرقاء إضافة إلى مناطق أخرى في عمان رحل إليها قسم من الشيشان في مرحلة لاحقة.

أقام الشيشان على حدود أراضي عشائر بني حسن واتصلوا بمناطق رعي عشائر الدّعجة غرباً التي كانت تمتد إلى حدود الزرقاء، وقد استقر قسم منهم، أي الدّعجة، فيما بعد فيها، ولكن مع ازدياد أهمية سكة الحديد أقام قادمون من مدينة معان في جنوب الأردن نواة سوق لتنظيم حركة التجارة بين مدينتهم وبين الشام. لقد عمل المعانية في المجال ذاته الذي اشتهرت به مدينتهم أي التجارة، وفيما بعد ومع نشوء قيادة قوة حرس الحدود في نهاية عشرينات القرن الماضي وقبل أن تتحول إلى الجيش المنظم، أقيم معسكر لهذه القوات بالقرب من هذه التجمعات وهو ما أدى إلى قدوم أعداد جديدة من السكان من القرى والبلدات الأردنية مثل السلط والكرك واربد وجرش ومن بعض المناطق الفلسطينية قبل النكبة، حيث تحول المعسكر الى موقع عمل وإنشاءات حيوي ومعروف جذب إليه اليد العاملة إضافة إلى الجنود، وحتى مطلع الأربعينات كان عدد السكان الاجمالي للزرقاء يراوح حول عشرة آلاف، لكن المدينة أخذت بعد ذلك تتضخم وتتسع بسرعة عالية.

وكان يقدم للأولاد «سماط» وهو عبارة عن حليب مع جريشة مع نشاء، ثم يصب عليه السمن وهذا يقدم لوجه الله في أي وقت وتسمى هذه العملية «شكوانية».

الأكلة الشعبية الأكثر شيوعاً هي «المنسف» وهو عبارة عن لبن مخيض مع اللحم يطبخان معاً، ثم يوضع في صحن عميق وواسع فوق خبز الشراك فقط وبعد الأربعينات صرنا نضع الجريش ثم الأرز.

وهناك أكلة شعبية هي «الرشوف» وتتكون من حمص وعدس ولبن وجريشة ويضاف عليه السمن، وكذلك أكلة الصاجية، وتحضر هذه الأكلة في صاج عادي مقلوب، ثم يوضع فيه اللحم المقطع ويشوى، وأكلة «الزرب» وهي عبارة عن ذبيحة يشق جلدها ثم توضع الذبيحة بداخله وتوضع فوق النار وتطمر بالتراب لمدة خمس ساعات، كما اشتهرت أكلة «الثريد»، وهي عبارة عن جريشة تُطبخ مع اللبن وتصبح كأنها رشوف خفيف!





وعيشهم وخاصة فيما يتعلق بجانب الغذاء وانتاجه، فهذا المكوّن في الثقافة المحلية يتمتع بمقدرة كبيرة على الاستمرار والصمود ومواجهة التغيرات، إنه عنصر تميّز ودفاع عن الذات أو لنقل عنصر تمييز للذات الجماعية عن الجماعات الأخرى، ولكن من جهة ثانية كان من الطبيعي أيضاً أن تحصل عمليات تأثر وتأثير متبادلة بين مختلف الأنماط التي التقت في موقع واحد وأحياناً في حي واحد وخاصة داخل اسكانات المعسكر.

كان التفاعل بين المكونات سريعاً وعميقاً، ويمكن الاكتفاء بمثال ذي دلالة، ففي المعانبة الذي سكنه القادمون من معان، وبنوا بيوتهم الطينية بالقرب من السكة، وقسم منهم جاء بهدف الالتحاق بقوات حرس الحدود (نواة الجيش) منذ مطلع الثلاثينات، وبعضهم كانوا تجاراً بين الشام والزرقاء ومعان نفسها (المدينة الأصلية)، وعملوا في تجارة الخردوات مثل الخيوط والقهوة والهيل وأدوات القهوة والسجاد والصباغ (للصوف) وعيدان الخيزران يشترها البدو ويتباهون وهم يستخدمونها في سوق الجمال وفي سروج الأحصنة وهدال الجمل (غطاء الجمل) والتمر المستورد من السعودية، وافتتح أحد أبناء معان من عائلة الخطيب خاناً للمسافرين وللبدو وحلالهم، وهو عبارة عن بناء من الزينكو. أما السوق ذاته فقد كان عبارة عن شارع ترابي تحيط به الدكاكين الطينية وقد تم رصفه فيما بعد من قبل عمال قدموا من الخليل أيام الانجليز.

إلى جانب المعانبة تواجد التجار من المواقع الأخرى واعتبر السوق مركزاً لاجتماع البدو القادمين من البادية لبيع منتجاتهم من السمن والجميد والزبدة والصوف والحلال ليقايضوا بها القهوة والهيل والصابون وأدوات الزينة والحناء والمسابح وعود الند والعطر.

🌟 شارع السعادة

بالتدريج تبدل اسم حي المعانبة إلى شارع السعادة، ولهذا التبدل حكاية ممتدة على مدى سنوات، فقد قدم إلى السوق أحد أبناء فلسطين واسمه (سعادة عايش)، وكان يبيع المعاطف الصوفية، وطلب من أصحاب الدكاكين المعانبة أن يسمحوا له بتعليق بضاعته (المعاطف) على واجهات دكاكينهم وذلك بأن يسمحوا له بتثبيت المسامير على أبواب المحلات يعلق بضاعته التي لا تنافس بضائعهم. ولكن سعادة عايش أدخل إلى السوق نمط بيع جديد لبضائع شبيهة ببضائعهم، فقد صار يجلس ويضع إلى جانبه ثلاث سلال من "القصيب" يبيع فيها سلماً مثل قمر الدين والقهوة والهيل والقسماط (نوع من الحلوى من سوريا) ولكنه كان يبيع للناس بالدين، بعكس باقي التجار المعانبة الذين لم يكونوا يعتمدون هذه الطريقة من البيع، ولذلك صاروا كلما جاء اليهم زبون يريد الشراء بالدين أرشدوه إلى التاجر سعادة، ويوماً بعد يوم امتلأت واجهات دكاكين المعانبة ببضاعة سعادة، وازدادت تجارته وصار يأخذ من الناس أرضهم مقابل ما هو مستحق عليهم من ديون، وبالتدريج سيطر على السوق الذي تحول اسمه إلى شارع السعادة... وهذا بالطبع بحسب رواية محدثينا.

حي المعانبة

أنشأ القادمون من معان مركزاً تجارياً أشبه بحي صغير حمل حينذاك اسم "حي المعانبة"، وكان مكوناً من عدد من الدكاكين الصغيرة، كما أحدث معسكر الجيش تبديلاً كبيراً في حياة البلدة الناشئة، فقد ضم مساكن للقادمين من مناطق بعيدة الذين اختاروا أن يجلبوا معهم أسرهم للسكن، وأقيمت بالقرب من المعسكر البيوت الطينية للقادمين من مناطق استقرار فلاحية، وبيوت شعر للقادمين من مناطق البادية، وقد نقل القادمون انماطهم المعيشية إلى الموقع الجديد، وشكل هؤلاء مع الشيشان وعشائر بني حسن وخاصة عشيرتي الزواهره والخلايلة اللتين كتفتا من استقرارهما، شكلوا جميعاً عناصر المدينة الصاعدة. إن العلاقة بين هذه المكونات هو الذي طبع العقود الأولى من عمر المدينة.

من الطبيعي أن الانتقال إلى موقع جديد لم يعن للناس تبديلاً كلياً في أنماط حياتهم



منظر عام - مدينة الزرقاء

إننا إننا امام تجمع سكاني ينتمي أعضاؤه إلى أكثر من نمط للعيش والعمل، فقد تجاوز البدو والفلاحون واهل المدن القادمون من مواقع شتّى بل أيضاً هناك قومية أخرى (الشيشان) مختلفة ذات ثقافة ولغة وتقاليد مختلفة كلياً. إن الزرقاء في العقود الأولى من القرن العشرين كانت قرية زراعية وبؤرة تجارة ومركز للسلطة النامية في البلد ممثلة بمعسكر قوات حرس الحدود التي أصبحت الجيش فيما بعد.

تنوع شديد

لقد مارست عشائر بني حسن وعشائر الدعجة نمطها في الرعي والزراعة ونتاج الغذاء وفق طرقهم المعروفة، كما طوع الشيشان خبراتهم لتتلاءم مع المتغيرات ولكنهم حافظوا على كل ما أمكنهم المحافظة عليه من أنماط وعادات وادوات بدت جديدة على المجتمع المحيط، بينما عاش القادمون للعمل في الوظيفة الرسمية (سواء من فلسطين أو من المدن والريف الأردني) نمط حياة جديد مع محاولات لعدم التخلي عن خبراتهم السابقة، كما سيتضح تالياً.

فالفلسطيني الفلاح مثلاً، قدم أصلاً بهدف العمل في مجال الانشاءات، لكنه ما إن أتاحت له فرصة للعمل في الزراعة أو تربية الحلال استخدم خبرته السابقة من أيام البلاد في هذا المجال، كما عمل فلسطينيون وفلسطينيات في الحصيد في أراضي بني صخر في منطقة مادبا.

بالنسبة لعشائر الدعجة فقد كانت الزرقاء بمثابة سوق لهم إلى أن استقر فيها بعضهم لأنها تقع على أطراف مراعيهم التقليدية، فقد كانت حركة الرعي عندهم تبدأ من عمان وصولاً إلى غرب الأزرق، وعموماً تمتد "وأجهة الدعجة" من وادي الحجر إلى المقابيلين وأم قصير والرشادية.

كان أبناء عشائر الدعجة رعاة بالدرجة الأولى، واستقروا وعملوا بالزراعة بشكل متأخر بعض الشيء، ومارسوا التجارة مع تجار شيشان في الزرقاء في بضائع مثل الجميد والسمن والزبدة والصوف "بالجزرة" والحلال، مقابل سلع مثل القهوة والسكر الذي كان يباع على شكل "محاقين" والبهار والزرايبيل (أحذية نعلها من الكاوتشوك وجزءها العلوي من الجلد) أو كندرة "عصفور" وهي ماركة اشتهرت كثيراً في البلد في مرحلة لاحقة.

لقد استمروا في ممارسة حياتهم الرعوية الفلاحية ولكنهم تفاعلوا بالضرورة مع المدينة النامية بسرعة قريباً منهم ومع سكانها، غير انهم حافظوا على ما امكنهم الحفاظ عليه من انماط عيشهم، زرعوا وحصدوا وخزنوا حبوبهم في الآبار والمغارات وحفظوها بين طبقات التبن، وخبزوا على الصاج في مجتمعهم الخاص رغم أن الزرقاء انتشرت فيها طوابين الفلاحين أو المدينة. كما جلبوا الماء في "زقاليب" وهي قرب من جلد العنز او التيس.

أما الملاكون من أبناء عشائر الدعجة فقد استخدموا الفلاحين القادمين إلى الزرقاء في

زراعة أرضهم، فزرع فلاحون قادمون من قرى جرش أراضي تعود للدعجة بالبندورة والخيار والباذنجان والثوم والسبانخ والكوسا.

وفي سنوات المحل كانوا يعودون الى نمطهم الذي يتقنونه، فيرتحلون إلى مناطق بعيدة سعياً وراء المراعي، فوصلوا إلى اربد ومادبا واليادودة، ولكنهم كانوا يتركون النساء والأطفال في وادي الحجر، ويذكر محدثنا انه ذات سنة وعندما كانوا يرعون في مناطق قبيلة بني صخر، "دبت" الحلال بأرض متقال الفايز لكنه لم يطلب منهم تعويضاً.

خبرات الحصول على الماء

ويُعد الحصول على الماء تجربة أخرى في مجال اختلاط وتفاعل الأنماط، فقد اختلطت خبرة الناس في الحصول على الماء في مناطقهم الأصلية بالخبرة الجديدة، فحصل الناس على الماء من سيل الزرقاء ينقلونها على ظهور الحمير بواسطة جالونات عسكرية، فقد كانت هناك عين ماء عند قصر شبيب تجلب منها النساء الماء على رؤوسهن، ولكن فيما بعد تطور قطاع تجارة الماء، وعمل بعض أبناء بني حسن في نقل وبيع الماء، ثم بعد الهجرة الفلسطينية صار أبناء المهاجرين هؤلاء يقومون بالعمل ذاته ولكن على ظهور الخيل. وفي المعسكر تعرف الناس على طريقة جديدة للحصول على الماء عن طريق الحنفيات، ثم أصبح ذلك من ضرورات الحياة بعد مغادرة المعسكر.

احتوت بعض البيوت على طاحونة الرحي المنزلية، ولكن الاعتماد عليها انخفض بالنظر إلى توفر طواحين بالأجرة منها مطحنة زعيتر والتهلوني وقيلهما بابور الشيشاني عند جسر الزواهرة وبابور آخر يملكه أحد الشوام في حي معصوم، وصارت طواحين الرحي للاستخدام الطارئ اليومي وخاصة في عمل الجريشة.

زرع الناس في منطقة السيل البندورة والأشجار المثمرة مثل التين والخوخ والرمان والجوز والتوت. إلا أن التفاعل الأبرز كان في مجال الطعام وانواع الأكلات، إن تقاليد الطعام تعد من أكثر العناصر ثباتاً في الثقافاتن فهي تتصل بمسائل مثل الذوق وتتضمن الكثير من المعاني والدلالات والرموز التي لا تتغير بسهولة. في الزرقاء النامية جلب كل فريق خبرته في الطعام، فالقادمون من معان كانت لهم أكلاتهم المعانية مثل الشوشبرك (قطع عجينة تحشى باللحم المفروم والبصل وتطبخ باللبن) والكبيبات (الجريش يعجن ويحشى باللحم والبصل ويطيخ باللبن)، وهما أكلتان من أصول تركية، وأكلة المجللة (خبز قمح مقطع ويفت باللبن أو البندور ويضاف اليه السمن). وأكلة الرز الحامض وهو عدس مع الرز ويضاف اليه السمن، وتقدم في الأعراس في الأيام التي تسبق يوم العرس لأن احتفال العرس بحسب التقليد المعاني يستمر اسبوعاً.

الأمر ذاته يتكرر مع ذوي الأصول البدوية الذين جلبوا معهم أكلاتهم، فعند بعضهم المنسف نوعان: المنسف الأول بالفريكة أو الجريش، والمنسف الثاني وهو الرشوف (عدس وحمص ونبات الرقيطة وقليل من الجريشة، يفرم بصل مع السمن (حلواس) ثم يُفت الخبز ويوضع فوق الخليط وعلى الوجه يضاف السمن). والى جانب هؤلاء

كان الشيشان يعيشون نمطاً أكثر خصوصية في مجال الطعام، وكذلك بالنسبة للفلاحين القادمين من قرى الأردن وفلسطين.

الشيشان

كان للشيشان أثر كبير على مجمل الغذاء في الزرقاء، فقد قدموا إلى منطقة تشبه مناطقهم الأصلية وخاصة من حيث توفر المياه، وقد جلبوا معهم الخبرة في أصناف جديدة من المزروعات وخاصة في ميدان الخضروات (البندورة والبايبا والفاصوليا)، أما صنف الحلال الرئيسي الذي يربونه ويعتمدون عليه فهو البقر، بينما كان السكان المحيطون يعتمدون أساساً على الأغنام، كما جلب الشيشان خبرة في صناعة الأدوات. وبحسب رواياتهم فإن الدولة العثمانية كانت عند قدوم الشيشان تقدم لهم البذار، لكنهم فيما بعد تفاعلوا مع المحيط بقوة وخاصة مع الجيران من بني حسن الذين كانت لديهم الخبرة الكافية في زراعة الحبوب المناسبة وخاصة القمح وهو مادة الغذاء الرئيسية. لقد وثق الشيشان بأنواع القمح التي تستخدمها عشائر بني حسن وأشهرها القمح المسمى "هيتي" ذو الأضلاع الأربعة والسنبلة الطويلة والمعروف بجودته، وكانت مشكلة اللغة تؤثر في العلاقات بين الفريقين، ويروي محدثنا طرفة في هذا المجال، فقد حصل ذات مرة أن جاء رجل تركي يريد أن يشتري حصاناً من شيشاني، وكان التركي يسأل عن جودة الحصان، فأخذ الشيشاني يؤكد له ذلك بقوله: إنه "هيتي هيتي أصلي"، لقد اعتقد الشيشاني ان كلمة "هيتي" المستخدمة في مدح القمح الجيد تصلح لمديح الحصان أيضاً.

كان لمجتمع الشيشان مواصفاته الخاصة مقارنة بالمحيط، فهنا تتجلى تقاليد العمل في الزراعة ودرجة عالية ومنظمة من التعاون، والتعاون عندهم له بعد ديني واضح وهو تقليد عريق يختلف عن التعاون ذي البعد الاقتصادي الانتاجي المتبع في المجتمعات الفلاحية الأردنية. لقد كان منتوج الحليب عند الشيشان يجمع في براميل موحدة ثم يجري توزيعه بين الناس بغض النظر عن حجم إسهام كل منهم، وكانت كل مجموعة من البيوت تشترك في فرن واحد للخبز، وكانت النساء تشارك في كل أعمال الزراعة ما عدا سقاية المزروعات في مناطق الري، وهناك خيرات في البذار وهو العمل الذي كان ميداناً للمبارزة بين الرجال من حيث اتقان المسافة بين البذور عند بذرهما.

فيما يتعلق بالخبز حافظ كل فريق على طريقته حيث يعتبر الخبز عنصراً حساساً لا يتغير بسهولة. بالنسبة للشيشان يوجد الخبز الشيشاني الاسفنجي القوام مع الحليب والفلل والملح ويضاف إليه سمن البقر (شوري جي) وهم اعتمدوا الشاي كبديل عن القهوة كمشروب شعبي يشكل جزءاً من هوية الغذاء الشيشاني.

لحوم العجل لها المركز الأول فهي التي تقدد وتحفظ وتصنع منها الطبخة الأشهر: "القلنش" (اللحم المقطع المطبوخ، ثم تستخدم المرققة الناتجة في سلق قطع عجينة القلنش المكون من القمح أو الذرة، ثم توضع المرققة المطبوخة مع الثوم في زبدية جانبية واللحم في إناء ويجري تناول اللحم وشرب المرق).

وللشيشان طريقته في الاستسقاء عن طريق الخروج لقراءة القرآن من قبل الرجال فقط، ويقراً أكبرهم سنأ ويردد الآخرون خلفه الأدعية، وبعد ذلك يجري توزيع الطحين والبيض والحبوب على المحتاجين.

روى الشيخ عبدالباقي جمو أن الشيشان كانوا يفرضون غرامة مقدارها صاع من القمح او الشعير على من يتأخر عن الصلاة في المسجد، وتجمع هذه الغرامات في صندوق لصالح الفقراء، وتحدث بأن والده كان لزمناً مكلفاً بتنفيذ تلك الغرامة، وذات يوم ذهب لتحصيلها من أحد المتأخرين واسمه "دولت"، ولما وصله سأله: ماذا تريد أن تُعْرَم؟ فأجاب: قمحاً. وبدأ الرجل بتعبئة الصاع بالقمح وقد عمد إلى هز الصاع وكبسه جيداً لكي يحمل أكبر كمية من القمح ولكن الرجل كان في هذه الأثناء يدعو الله وللرسول ولأهله "اللهم ارحم أبي وارحم أمي وأدخلهم الجنة" وبعد أن انتهى من التعبئة وأفرغ الصاع في كيس جمع الغرامات، قال له والد الشيخ: هذا الصاع صدقة عن أرواح أهلك، نحن نريد صاع الغرامة. حينها راح دولت غاضباً يعبئ صاعاً آخر بسرعة وبلا هز او كبس.

تبادل الخبرات

بعد الاستقرار تفاعلت النساء القادمات من مختلف المناطق مع بعضهن وتبادلن الخبرة، فقد تعلمت نساء الدعجة من نساء الفلاحين لف الدوالي وحشو الكوسا، رغم أن محدثنا من الدعجة تتذكر انها اضطرت في البداية إلى ربط الورق الملفوف بخيط لكنها في المرة التالية أتقنت العمل، كما تعلمت المسخن وبعض الفطائر من نساء فلسطينيات.

إن العادات ذات العلاقة بالطعام كانت أيضاً تختلف بين فريق وآخر، وعلى سبيل المثال لم يكن الدعجة يعزمون أو يجهزون الطعام لأهل المبيت، إن المشاركة مع أهل المبيت تعتبر فألاً سيئاً، لكن بمقدور أهل المبيت أن يدخلوا الى أي بيت ويأخذوا ما يشاؤون ولكن دون طلب موافقة. تذكر محدثنا من الدعجة انه في الخمسينات كان عندهم بيت طين وأمامه بيت شعر، وحدث أن توفي واحد من الجيران وجاءوا لطلب بيت الشعر، فقالت له ربة المنزل: لا يوجد عندنا بيت شعر، ولكنه قال أنه يرى البيت أمامه، ثم تدخل أحد الأقارب وقال للرجل: هد البيت وخذه ففعل. ولكنه في طريق عودته مر على حراث لنا في البساتين غرب وادي الحجر فانكسر عود الحراث، فعاد الحراث وأبلغنا بذلك فقلت: "بالعود ولا بالقاعد" تقصد بالقاعد فدان الحراث. لقد سرت السيدة لأن الفأل السيء تحقق على عود الحراث وليس على القاعد (الجميل)



عجلون

ديرة الفلاحين .. الزيتون والقمح

الذي يجز العود. وتضيف أنه في عام 1978 حاول شقيق زوجها أن يكسر العادة وصمم على دعوة المجرين (أهل المتوفى) وقد نهاه أهل البيت عن فعل ذلك، لكنه أصر، وبالنتيجة وبعد أن غادر المدعوون وجدت الفرشات والوسائد الصوفية قد احترقت حوافها تحتهم!

وعلى العموم فإن بعض عادات الطعام التي لها صلة بالمعتقدات ذات الطابع الديني أو الغيبي لم تكن قابلة للتغير بسهولة، وحافظ كل فريق على عاداته، حصل ذلك في عادات وطقوس الطعام المرتبطة بحالات الطهور والزيارات والولادة والوفاة. كما حصل في طرق التغييب، حيث تختلف الطريقة البدوية عن الشامية عن الشيشانية.

حياة المعسكر أثرت على تفاصيل الطعام والعلاقات المرتبطة به، فالقانون في المعسكر مثلاً يشترط الطحين والحطب للتدفئة ثم تعرفوا في فترة لاحقة ولكن قبل غيرهم بكثير على الكهرباء، وعندما خرجوا أصبح ذلك من متطلبات حياتهم الجديدة.

داخل المعسكر إضافة إلى السوق الخاص بالجنود (نافي الجيش) كانت توجد دكانة لبيع بعض المأكولات مثل الحلوة والراحة والديس، وعندما يغادر بعضهم السكن المعسكر كان هناك تجار بعضهم من قرى الشمال وبعضهم من فلسطين.

في سكن المعسكر كان الناس يخبزون في فرن المعسكر، وكان يأتي أجير الفرن يأخذ العجين من البيوت ثم يعيده وكانت أجرة الفرن تختلف بحسب عدد أفراد الأسرة، بينما كان الأجير يتلقى أجرته من الأرغفة.

لقد كان هناك اختلاف في المفردات، ف"السعن" عند مجموعة هو "سقا" عند أخرى، وكيس القماش اسمه عند فريق آخر "خريطة"، و"الدست" في اللهجة الفلسطينية هو قدر النحاس عند البدو والفلاحين، و"الججج" هو "البالوزة". وتذكر محدثتنا من بني خالد ان عندما جاءت سيدة من الحويطات تطلب منها ذات يوم بعض "الثواليل"، استغربت الأخيرة، لأن الثواليل عند بني خالد وجزء من شمال الأردن هي البثور التي تظهر على أصابع اليدين، واضطرت الى الاستفسار إلى أن اتضح أنه الحويطية تقصد "المريس" أي الجميد الذي يحمل العديد من الأسماء المختلفة حتى عن هذين الاسمين.

بين رافديّ نهر الأردن؛ وادي زرقاء شبيب ونهراليرموك، تقع منطقة عجلون، بجبالها السامقة وهضابها وأغوارها وباديتها. وهي تتوزع اليوم، إدارياً، على أربع محافظات هي جرش وعجلون وإربد وبعض المرفق.

إلا أن قلب منطقة عجلون هو قلب فلّاحي بامتياز، من جبال الزيتون والعنب إلى حقول القمح. يزيد، هنا، حضور الفلاح على حضور البدوي في شخصية الأردني، ويعطي لأبناء الشمال، ذلك السبق المعروف في تعدّد الإتصالات مع المحيط وتعدد المؤثرات الثقافية التي إنصهرت في مجتمعات محلية تظل روابطها الحميمة تتجه، جنوباً، نحو البلقاء والكرك ومعان، وتستوعب وتُغني التراث الخصب للنمط الغذائي لشرق الأردن.

ترتفع مناسب سقف الهضاب الشمالية، فتصل، في قمة جبل الدرج بعجلون، إلى 1240 متراً عن سطح البحر، أما جروف الحافة الصاعدة المشرفة على الغور، فتشمخ مئات الأمتار. ويلاحظ الجغرافي صلاح الدين البحيري الذي ندين له بتشكيل هذه اللوحة الجغرافية. الطبوغرافية، أن "عوامل النحت المائي نشطت على هذه الينابيع، فمزقت كتل الهضاب إلى مجموعات لانهائية من التلال المستديرة، كما تفاقمت عمليات إذابة صخورها الكلسية في ظل ظروف الرطوبة الوفيرة، فأسفرت عن تجاويف أرضية مختلفة الأبعاد بين التلال تجمعت فيها أعطية من التربة الحمراء المتوسطة السمكة، وهي أساس إنتاج محصول الحبوب الشتوية والخضار البعلية في هذه المناطق".

ويتابع " لم تتأثر مساحات واسعة من المنطقة بين روافد اليرموك والزرقاء بالنحت، وخاصة سقف الهضبة، شرقي مدينة إربد وجنوبها الشرقي، فاحتفظت الأرض باستوائها، تغطي مساحات واسعة منها تربة سوداء من نوع الزندزينا، وأخرى حمراء عميقة، وكلاهما يغلّ إنتاجاً وفيراً من القمح والشعير في المواسم الجيدة، ويزرع هذان المحصولان في مساحة تروبو على مليون دونم سنوياً. لكن المساحة الأكبر من المنطقة، فهي أرض وعرة من بقايا أحراج كثيفة، تظل وظيفتها حيوية للحفاظ على التربة ومصادر المياه.

تقع إربد في وسط سهول حوران، على مسافة 80 كم إلى الشمال من عمان. وهي تتوسط منطقة فريدة في تنوعها الجغرافي والبيئي والمناخي. وقد لاحظ الرحالة السويسري بيركهارت، العام 1912، أنه كان يمكن للمرء أن يمر، في يوم واحد - وهو على صهوة حصانه - في عدة بيئات شديدة التباين. فمن جبل الشيخ - الذي لا تذوب عنه الثلوج - إلى وادي الأردن الواقع تحت سطح البحر، ومن سهول حوران المنبسطة - كالكف أو "شرشف القصب" - كما يقول الشعر الشعبي - إلى جبال عجلون كثيفة الغابات...فإلى البادية! رحلة لا نظير لها، لم تعد - كلها - ممكنة اليوم، بسبب الظروف السياسية، إلا أنك تستطيع أن تقوم ببعضها، عائشاً نسائم اختلاط البيئات والمناخات.

أتاح هذا الموقع المتوسط لإربد أن تنشيء، عبر تاريخها الطويل، علاقات تفاعلية وطيدة مع سائر حوران والجولان ودمشق وشمالي فلسطين وجنوبي لبنان..ولذلك، كانت إربد، في مختلف العصور، مركزاً إدارياً، وواسطة عقد في الإقليم الذي يشكل مفصل سورية الطبيعية.

وعلى هذه الخلفية بالذات، كان علي خلقي باشا، اقترح، العام 1920، انشاء "جامعة اليرموك" في إربد، بحيث تخدم، بصورة عملية، أبناء الاقطار السورية كلها - الأردن وفلسطين وسورية ولبنان - وتكون منارة علمية وجامعة للعرب.

في عشرينيات القرن الماضي، كان منزل اللواء علي خلقي الشرايري في إربد،

مركزاً للحركة الوطنية، ومقراً للقاءات السياسية والاجتماعية، ومضيفاً لرجال العرب من الاقطار المجاورة. وكان المنزل الذي بني العام 1913، يليق حقاً بالضابط الكبير وزعامته، فقد كان يتألف من 36 غرفة و 7 صالونات وقاعة واسعة للاجتماعات ومكتبة تضم نفائس الكتب والاسطوانات الموسيقية.

من الناحية المعمارية، وكذلك من الناحية الاجتماعية - الثقافية، كان منزل علي خلقي، في نهايات الحقبة العثمانية، جزءاً من مشهد أوسع يتشكل في إربد، وترسم ملامحه نخب محلية مدنية جديدة من المثقفين والوجهاء والتجار والفلاحين الاغنياء. وبيوت إربد القديمة، وانشاءاتها العثمانية الأساسية، والتي تشكل تراثها المعماري الحديث، تنتشر على "تل إربد" أو حوله.

وإربد، عبر التاريخ، هي، بالأساس، "تل إربد". وهو تل صناعي (من صنع الإنسان) ظل، دائماً، مركزاً للسكن والنشاط الاقتصادي. ولأن "التل"، بقي مسكوناً بلا انقطاع، فقد تراكمت طبقاته التاريخية، بعضها فوق الآخر، بحيث اننا لا نعرف إلا القليل عن إربد في العصور القديمة، بل ان معلوماتنا عن إربد اليونانية - الرومانية (أربيللا) أو إربد الإسلامية، هي معلومات محدودة، ومصدرها الاساسي هو الكتابات النادرة المتفرقة حول المدينة، وليس الآثار الباقية.

تم تحويل مبنى السرايا العثماني (المقابل لمبنى بلدية إربد) إلى متحف. وكان العثمانيون أنشأوا هذا المبنى الضخم، مقراً حكومياً وعسكرياً، العام 1884، في إربد التي أصبحت مركزاً إدارياً لمحافظة "عجلون". وهي تمتد على مساحة واسعة بين نهر اليرموك شمالاً ونهر الزرقاء جنوباً، وبين نهر الأردن غرباً والصحراء شرقاً. أي ما يشكل إقليم شمالي الأردن كله.

على "التل"، ايضاً، مبنى عثماني ضخم آخر، ما يزال مستخدماً، هو مدرسة "حسن كامل الصباح". لكن الأهم يبقى أن منزل مصطفى وهبي التل، عرار، يقع على مقربة، وما تزال تتردد فيه اصداغ غنائياته في حب الأردن:

يا أردنيات إن أوديتُ مُغْتَرِباً فانسجنها - بأبي أنتن - أكفاني

وقلن للصحب واروا بعض أعظمه في تل إربد أو في سفح شبحان

ما يزال "عرار"، حياً، في قلب إربد، هو الذي عاش فخوراً بأنه "أردي اللون،

حوراني".

جبال عجلون وجرش الغذاء مواسم، والأولوية لـ "الحوس والتغميس"

أي تبعاً لمواقع الإقامة خارج القرية في مناطق الزراعة والرعي. لقد تشكلت أنوية كثير من القرى الجديدة نسبياً حول مواقع "التعزيب" هذه. ويمكن لنا أن نتناول مثال العشيرة الأكبر في المنقطة وهي "عشيرة المومني" الذين كانوا يقطنون في قرية واحدة هي "عين جنا" لكنهم أنشأوا في مناطق "التعزيب" الخاصة بهم أربع قرى أخرى، بعضها أكبر من القرية الأم. وبالطبع، فإن الحركة أخذت بالاعتبار خطوط النسب داخل العشيرة نفسها التي مع ذلك يصر أهلها على التذكير بأنها أكبر عشيرة في الأردن من نسل رجل واحد.

إن جميع سكان المنطقة كانوا خلال الجزء الأكبر من الفترة التي يتناولها البحث كانوا يعملون في الزراعة والرعي، وكانت كلمة فلاح تعني في الاستخدام اليومي للناس العمل في هذين المجالين معاً، إلا أن التصنيفات الرسمية فيما بعد صارت تتعامل مع الزراعة والرعي كمجالين متميزين عن بعضهما وخاصة مع ترافق ذلك مع نمو مهنة جديدة أخذ الناس يتخصصون بها مثل العمل في الوظيفة الرسمية والجيش والأمن وبعض الحرف والتجارة.

إن صعوبة تضاريس وقلة مساحات الأرض القابلة للاستخدام وضحالة التربة، جعلت الأسرة تستنفذ موارد الأرض إلى أقصى حد ممكن، ولهذا فإن الأسرة في عجلون

إن صعوبة التكوين الطبوغرافي لمنطقة جبال عجلون وجرش سوف يكون لها أثر واضح في كل تفاصيل حياة الأردنيين في هذه المنطقة، على الأقل لغاية مطلع النصف الثاني من القرن العشرين حيث يتوقف الإطار الزمني لهذه الدراسة، وبكل الأحوال، حتى اليوم فإن الزائر المتأنى لتلك المنطقة سوف يجد أمامه حوالي تسعين قرية وبلدة ومدينة تتوزع على شتى السفوح والقمم والوديان والتلال الوعرة.

إن صعوبة الجغرافيا هذه حصّنت المنطقة وشكّلت عنصر حماية رئيسياً لها، ولكنها أنتجت إنساناً صعب المراس مثابراً اعتاد قسوة الحياة، إن أهل المنطقة اليوم يعتبرون ذلك من ميادين الفخر بماضيهم. إن لفظة "جِبَلِي" التي تطلق في منطقة شمال الأردن على الفرد من أبناء جبال عجلون تحمل معاني القسوة والخشونة.

إن سكان جبال عجلون شقوا طريقهم إلى الرزق من بين ثنايا تلك الطبيعة القاسية، فصحيح أن فلاحي حوران وتجارها القادمون إلى جبال عجلون كانوا يلاحظون أن الفلاح العجلوني يحمل كمية بسيطة من البذار ويخرج إلى حقله، مقارنة بكميات البذار الكبيرة التي كانوا يستعملونها في ديارهم، لكنهم أي هؤلاء القادمين من حوران، كانوا يعودون إلى الشمال محملين بما يشاؤون من أحمال المنتوجات العجلونية الأخرى التي لا تتوفر في منطقتهم من الفواكه الطازجة والمجففة والبذور المتنوعة، وسوف نرى أن الناس في عجلون أداروا اقتصاديات مواردهم صعبة المنال والنادرة باقتدار ومثابرة.

في هذه القرى الصغيرة المتناثرة سكنت مجموعة كبيرة من العشائر ليس هنا مجال البحث في أصولها وحركتها، ولكنها كانت تتوزع وتتحرك تبعاً لمواقع "التعزيب"،



صفحة لم تتم

الإمامية، وهي أجرة إمام المسجد الذي يُعَيِّنُه أهل البلد ليتمم بأمر المسجد ويكون إمامهم في الصلاة كما يقوم بغسل الموتى وتكفينهم والدعاء لهم عند الدفن.

يقول الشيخ محمد من إحدى قرى عجلون: "كان والدي إماماً وقد أجمع عليه أهل البلد وكتبوا له مضبطة بذلك تبين للممام الموكلة إليه وأجرته السنوية كمية من القمح تحسب على كل ذكر من ذكور البلد مهما بلغ عمره، وحدث مرة أن رجلاً من البلد رفض أن يدفع لوالدي "إماميته" لمدة تزيد عن عشر سنوات، وظل والدي ساكناً".

يكمل الشيخ: "وفي يوم من الأيام رمى ابن ذلك الرجل حجراً فأصاب رأس بنت صغيرة فتقيأت وماتت، وكنت حاضراً على تلك الحادثة فطلبوني للشهادة في إربد، وقبل أن أذهب للشهادة ناداني الرجل وطلب مني أن أشهد زوراً بأنني لم أر شيئاً، فقبلت بشرط أن يدفع الإمامية لوالدي وفعلاً نقلت كمية القمح التي تزيد عن خمسة شواللات أبو خط أحمر من بيت الرجل إلى بيت والدي، وأعدَّ الرجل حماراً وركبت على الحمار ومشينا باتجاه إربد وكان في الطريق يؤكد على أن أشهد بأنني لم أر شيئاً ويغريني بأنه سيطعمني مدمس حمص مع الفلافل في إربد، وبالفعل عندما وصلنا إلى إربد تذوقت الحمص والفلافل لأول مرة وعندما دخلت عند القاضي وحلفت اليمين خفت وشهدت بما رأيته وقلت للرجل: إن ما أخذته منك هو حق والدي".

كانت تزرع وتربي الحلال والدواجن وتجفف العنب وتستفيد من منتجات الأعراس في الوقت ذاته.

فيما يتعلق بزراعة الحبوب (القمح والعدس والذرة البيضاء للاستهلاك البشري، والشعير والكرسنة كأعلاف) فإن الإنتاج على العموم كان موجهاً للاستهلاك، والأمر ذاته فيما يتعلق بمنتجات الألبان وما يعرف هناك بالتسمية الأكثر انتشاراً "الدر". ولم يكن الإنتاج موجهاً للتجارة مباشرة، وكما سيتضح معنا فإن تبادل هذه المنتجات مقابل السلع الأخرى، جعلها تجد طريقها إلى السوق، وكان الفلاح الذي يؤمن مخزونه من القمح والشعير يشعر بقدر من الاطمئنان على حياة أسرته.

إن المنطقة اشتهرت بكروم العنب وأشجار الفاكهة الأخرى بحجم مكنت أهالي عجلون من أن يصبحوا مركزاً لتزويد المناطق المحيطة في داخل الأردن بمنتجاتها، كما مكنتهم من تحقيق فائض في الإنتاج وجد طريقه للأسواق المحيطة وخاصة في فلسطين والشام أحياناً.

التبادل

يتوزع تبادل المنتجات الغذائية في هذه المنطقة على أكثر من دائرة:

الدائرة المحلية:

كما يحصل عادة في المجتمعات الفلاحية، فإن الفلاحين في عجلون مارسوا الشكل البسيط من التبادل الأقرب إلى المقايضة (منتوج مقابل منتج)، ولكن الناس في قرى عجلون وجرش طوروا أشكالاً أعمق من التبادل الداخلي.

أحد المعمرين في قرية عجلونية استخدم مفهوم "المقارضة" وسحبه إلى ميدان غير سلعي، فتحدث مثلاً عن "مقارضة" العمل، يقول هذا المعمّر: كان الناس يتقارضون العمل فيما بينهم، فالفلاح يقرض جاره الفلاح عملاً في الحراثة على أن يستد منه عملاً في الحصاد أو في بناء المنزل أو غير ذلك. وفي هذا تطوير لمفهوم "العونة" المستخدم عادة، أو لنقل إنهم أدخلوا "العونة" إلى العمليات الاقتصادية مباشرة، إن الناس يتعاونون ولكن وفق نظام وشروط تحولت بموجبها العونة إلى ما يشبه القانون غير المكتوب. وبعد قليل عندما سئل الباحث المعمّر ذاته عن طرق حفظ اللحوم أجاب أن الناس كانوا يحفظونه في بطون بعضهم البعض، فإذا ذبحت وأطعمتكم اليوم فإني اعرف أنك ستذبح وتطعمني غداً.

لكن دائرة التبادل الداخلية لا تتوقف هنا، فجميع القرى والبلدات كانت تتوفر على دكان أو أكثر يعمل بها "دكنجي" أي تاجر صغير له دور كبير في تصريف حياة القرية، ويسمى التاجر بالنسبة للأسرة التي تشتري منه "عميل" ولكل أسرة "عميل" معين تشتري منه.

هذه الدكاكين الصغيرة كانت توفر للناس السلع الغذائية وغير الغذائية التي لا ينتجونها في منطقتهم، وكان البيع يتم وفق الصيغة المعروفة: "على البيدر"، أي أن التاجر يواصل تسجيل ما اشترته الأسرة على أن يكون السداد وقت البيدر، وهو الأمر الذي يتم حرفياً إذ يحضر التجار بعد انتهاء الموسم إلى البيادر حاملين أكياسهم وتكون

حستهم "من رأس الصبّة" أي أن الكيل من كومة الحبوب يبدأ بحصة التاجر، وهو المشهد الذي لم يغيب عن بال الفلاحين السابقين الأحياء لغاية الآن، نظراً لما حفره في الذاكرة من مأس وأحزان وخاصة في مواسم المحل وقلة الإنتاج.

كانت غالبية الفلاحين يأخذون ما يحتاجون إليه من أغراض من الدكاكين، وعندما يأتي الموسم كان التجار يستدون دينهم مضاعفاً من المحصول، وذكر أحد المتحدثين من قرية "باعون" حادثة حدثت أمامه مرة: فقد أخذ التاجر كل محصول أحد الفلاحين سداداً لدينه، واضطر الفلاح لاستدانة كمية من البذار من التاجر نفسه وفي اللحظة نفسها، رغم أنه يعرف أن دينه سيتضاعف. وقد كان الناس يتندرون على هذا التاجر بأنه لا يعرف سوى عملية الجمع، أما الطرح فليس موجوداً في قاموسه أبداً، وحتى عندما يعيد له أحدهم جزءاً من الدين فإنه يجمعه ولا يطرحه.





وكان أصحاب الدكاكين يبيعون هذه الأقمشة للناس بالدين، وكذلك السكر والقهوة والعجوة وكلها بالدين، وكان التجار يستغلون حاجة الناس ويسجلون ديونهم بأسعار عالية، وكان الكثيرون منهم يتمتعون بدمم واسعة وضمائر من الكاوتشوك، وهم يترصدون الفلاحين طوال العام بهشون ويهشون ويخفضون لهم جناح الذل من الدمائه ويخاطبونهم بالحكمة والصوت الرقيق فإذا جاء يوم السداد تجد وجوههم وقد علتها الكثرة وخالطت أصواتهم حشجة الغضب وقعدوا للفلاحين كل مقعد يكتالون ديونهم بالصاع الوافي ويزيدون .. وبالكاد كان العديد من الفلاحين يعودون إلى بيوتهم بمونة عيالهم من القمح وبذار العام المقبل. كان معظم التجار هؤلاء من أهل البلد، وقد جردوا البعض من أراضيهم كسداد لديونهم المتراكمة عبر السنين، وقد رأيت قطع أراضي تزيد عن الخمسين دونما تذهب لسداد دين لا يتجاوز العشرين ديناراً، وقد عرفت أحدهم وقد دفع قطعة من الأرض لسداد ثمن قطعة من القماش صنعت منها زوجته بيزمة (وهي لباس نسوي مكلف يستهلك 12 ذراعاً من قماش الملس) فبقي يعير زوجته بها حتى توفاهها الله، وكان يقول لها هل تذكرين تلك البيرمه التي لبستها وتغاويت بها لدى الجارات، فتقول نعم ما لها، فيقول لقد كانت وراء عمر كامل عشناه في الفقر والمعاناة.

دائرة التبادل مع البدو

رغم تنوع الروايات واختلافها أحياناً، يمكن القول أن المنطقة شهدت علاقة ودية نسبياً مع البدو الذين كانوا يحضرون إلى المنطقة بهدف الرعي ولكنهم كانوا يخوضون علاقة تبادل في مجال المواد الغذائية، فقد كانوا يبادلون العنب والتين بالسمن، كما أنهم كانوا المصدر الرئيسي لتوفير الملح الذي يجلبه بعض "الجمالة" أي رعاة الجمال، يحمل كل منهم "شوالين" من الملح على ظهر جملة ويبيعونها للفلاحين مقابل القمح أو النقود في مرحلة لاحقة، وكان تجار الملح البدو هؤلاء يُعرفون في المنقطة باسم "الملاحه". غير أن العلاقة مع البدو لم تقتصر على هذا المجال، فقد وصل بعض تجار الحلال من مناطق عجلون إلى بعض مناطق الجنوب الأردني لجلب الحلال، وقد تخصص في ذلك جماعة أطلق عليهم تسمية "الجلابة"، أي الرجال الذين يجلبون الحلال من المناطق البعيدة.

دائرة التبادل مع فلسطين والشام

كان أصحاب كروم العنب الكبيرة في جبل عجلون ينقلون جزءاً من إنتاجهم إلى حواضر فلسطين (طبريا القدس ويافا وحيفا وبيسان) وكانوا يبيعونه هناك، وبعد الاحتلال عام 1948 زادت أهمية اربد كمركز تجاري بديل لعجلون. وكان جبل عجلون ينتج أجود أنواع العنب، وكان يزود مدن فلسطين بأطنان من العنب والزبيب، ويذكر بعض الأهالي لليوم مشهد الكثير من الشاحنات التي كانت تأتي من مدن الضفة والساحل الفلسطيني وتخرج محملة بالعنب من مختلف الأصناف. كان تبادل العنب مقابل القمح يتم "راس براس"، أو "راس براس ونص" أو "راس براسين"، أي كيل معين مقابل كيل مماثل أو مقابل كيل ونصف الكيل أو مقابل كيلين، وذلك بحسب حالة السوق ووقت التبادل، كان العنب من عجلون وكفرنجة يُحمل بـ"السواطر" (جمع ساطرة)، وهي صندوق كبير خشبي يتسع لحوالي 40 كغم من العنب.

دائرة التجارة مع المناطق المحيطة:

نظراً لأن قرى عجلون وجرش تمتد على مسافات متباعدة نسبياً، فإن التبادل شمل مناطق متعددة، فقد كانت اربد مركزاً تجارياً للمواد الغذائية وغيرها، فهي التي تضم التجار الكبار الذين يتعاملون مع الأسواق الخارجية سواء لجهة شراء المنتجات من الفلاحين أو لجهة توفير الأغذية غير المنتجة محلياً، وقد كان تجار اربد يديرون ويشرفون على المرحلة الأخيرة من تسويق منتجات الفلاحين في عجلون وجرش، كما شكلوا وسيطاً في تجارة الأغذية القادمة من السوق الشامي والعراقي مثل شتى أصناف الحلوى والتمور. إلى الشمال الشرقي من جرش تقع عدة قرى يقطنها عدد من عشائر بني حسن، وهذه العشائر لها نمطها الخاص وهي تقيم في منطقة ذات جغرافيا تختلف جذرياً عن مناطق جبال عجلون وجرش. في موسم العنب كان يأتي رجال من بني حسن ويشتررون العنب من الكرم، ويشتررون الزيتون والتين والزبيب والخبيصة وزيت الزيتون. كان تجار القرى يحضرون القماش بالدرجة الأولى وكان أشهرها (الملس) وتصنع منه أثواب النساء، وهناك النيشان والمالطي لصناعة اللحف، وكان هناك قماش يدعى (زهر الرمان) تصنع منه النساء أثوابهن الداخلية. وهناك قماش (الصوف الربيعي) والحبر،





السكر يشترونه على شكل محاقين أو "قالات"، وقد عرفوا سكرًا أحمر من الشمندر وهو صنف سيء، أما الأرز فكانوا يشترونه من فلسطين أو الشام، ويقول أحد المبحوثين انه رآه مزروعا في سيل الزرقاء وفي المخيبة قرب الحدود السورية. كان أصحاب الدكاكين يحضرون الراحة والحلاوة، وهناك نوع من الحلاوة يدعى (الحلاوة الصيداوية) وربما هي منسوبة إلى مدينة صيدا في لبنان، وكان هذا النوع من أجود أنواع الحلاوة وأغلاها ثمنًا، وبحسب محدثنا: إذا نزل أحدهم إلى نابلس ومر بجانب أحد محال الحلويات ينهار في الغالب أمام مشهد سدور الهريسة وتراوده نفسه على تناول شيء منها فلا يستعصم، ويخضع لجبروت الإغراء.

كان بعض التجار يحضرون البضاعة من الشام فيحملون جملين أو ثلاثة من القماش والراحة والحلاوة والعجوة والكاكز، وكان الناس يشترنون حلو يقال له الكعكبان وكانت بعض النساء يستخدمنه لفظام الأطفال فتعطي صغيرها لوحا من الكعكبان يتسلى به عنها.

التعزيب

هناك أكثر من موسم تعزيب، منها التعزيب للحراث حيث كان الفلاح الذي يملك أرضاً بعيدة عن منزله ولا يستطيع أن يذهب إليها يومياً يسكن في أرضه غالباً في مغارة ابتداءً من نصف شهر تشرين الأول إذا كان يريد أن يبذر الأرض "عفيرا" لزراعة الحبوب (قمح، شعير، فول، حمص، عدس، كرسنة....)، وكان موسم الحراث يستمر حتى نهاية شباط. ومنها موسم التعزيب للحصيدة، الذي غالباً ما كان يبدأ عندما يقترب حصاد الحبوب حيث يقيم الفلاحون والحصادون في بيوت الشعر إلى أن يكتمل الحصاد.

في مواقع التعزيب تقام حياة جديدة متكاملة، سكن جديد وانقطاع نسبي فهناك في هذه المنطقة مجتمعان: واحد في القرية وآخر في التعزيب، حيث ينقل الفلاحون كل محتويات بيوتهم إلى هناك ويمارسون حياتهم الكاملة ربما باستثناء الزواج الذي يكون في فصل الصيف وكثيراً ما يكون بشكل جماعي.

كانوا يترحلون ويقومون في بيوت الشعر والعرقان (جمع عراق وهي المغارة)، وينتقلون بين القرية وبين المعازيب، ومن يملك الأرض الواسعة فهو يقيم بها حتى انتهاء مرحلة البذار. وعندما كانوا يرحلون للتعزيب فهم يقيمون مع عوائلهم وغنمهم وبقرةم ودوابهم ومؤونتهم من القمح والحبوب، وكانت النساء في المعازيب تمارس العمل نفسه الذي تمارسه في القرية فهي تحلب وتخض وتصنع السمن والزبدة وتطبخ وتنقل الماء.

بحسب أحد المبحوثين، فإن عشيرة المومنية كان عندهم موسم تعزيب لقطف العنب: "كنا نعزب لقطف العنب في عقبة صالح حيث نسكن في عرايش نعملها من جذوع الأشجار وقصف الأشجار ونقعد فيها، وكنا ننقل العنب في تراكات (جمع ترك وهو شاحنة النقل) إلى حيفا ويافا، وبعد احتلال فلسطين صرنا ننقل إلى إربد وعمان، وقبل أن تظهر شاحنات النقل كنا ننقل على الحمير إلى طبريا والقدس وحيفا ويافا".

التعزيب في الغور: كان بعض الفلاحين يأخذون قطعة أرض ضمان في الغور فيبقى في البيت و الأرض جزء من العائلة لرعاية الأرض والماشية وباقي الأسرة تُعزَّب في الغور لزراعة القمح وقد تصل مدة التعزيب إلى ستة شهور.

بيت التعزيب: بحسب أحد المبحوثين: "كنا نعزَّب في منطقة بُرمه، ونفطر الزيتون ونهرسه في "البَد" ونعصره في معصرة قُفاف قديمة كانت هناك، وكان لنا علاقات طيبة مع أهل برمّه في تلك الأيام، وكنا نأخذ معنا بيوت الشعر فننصبها ونسكن فيها في أيام شهور التعزيب، وكان موسم البرد يدركنا فيها في بعض السنين فتشعل النار في نقرة وسط البيت فيبقى دافئاً. وكنا عندما نبنى البيت ونشده بشكل جيد يحمينا من المطر فلا يدلف بالمطلق. وكان ديوان البيت يفرش بالكامل بالبسط والمدارج والفَجَج (جمع مَدْرَج وهو بساط مصنوع من الشعر والصوف، والفجج جمع فَجَّه وهي بساط صغير مرقم مصنوع في الغالب من الصوف)، وكنا نقيم داخل بيوت الشعر العرازيل (جمع عَزْرَال وهو عبارة عن أسرة ومقاعد ترفع عن سطح الأرض خوفاً من الحشرات والزواحف وتصنع من أغصان الأشجار كأمكنة للنوم والراحة، وكانت تفرش بالبسط والفرش، وتبقى منصوبة حتى وقت الرحيل)

الحوسة والغموس

أتاحت طبيعة الأرض والخبرات الزراعية المتنامية للناس هنا أن يتعرفوا على زراعة كثير من الخضروات، مثل البندورة والكوسا والباميا واليقطين والقرع والفول وخلاف ذلك إلى جانب الكثير من الأعشاب والنباتات البرية القابلة للطبخ، مثل العكوب والفطر والخبيزة والعلت. لقد أولع أهل عجلون "بالحوس" أي طبخ واحدة من هذه الخضروات والنباتات مع الزيت والبصل، لقد عرفوا قائمة كبيرة من الحوسات تشمل



جبن سريع التحضير

كان الرعاة يصنعون الجبنة في جرون الحجر (الجرون عبارة عن حفر مستديرة متوسطة الحجم محفورة في الصخر منتشرة في البرية تمتلئ بالمياه في موسم الأمطار وتشرب منها الطيور والحيوانات في الغالب وقد يشرب منها الناس إذا غلبهم العطش، فإذا جفت من المياه يستخدمها الرعاة لبعض غاياتهم مثل صناعة الجبنة مثلا).

كان الراعي إذا شعر بالجوع يتفرس في أغنامه المنتشرة حوله فيختار أكبرها "بِرّه" (الدره هي أنداء الماعز)، فيجرها إلى أحد تلك الجرون الصخرية، ويقوم بحلبها في الجرن حتى إذا حصل على الكمية المطلوبة أخرج من شراعه قطعة من "المساة" (من معدة الخروف الوليد قبل أن يرعى العشب) وقام بمرسما داخل الحليب، وربما أرسل لنفسه العنان للحظات فغنى بأعلى صوته أو أخذ غفوة قصيرة تحت شمس الربيع وعندما يستيقظ يجد الحليب وقد تحول إلى خثارة الجبن، فيأخذ منها ويعصرها ويأكلها، ويتابع غناؤه من جديد.

القنفذ، من باحث عن الطعام إلى وليمة

تقول كنا نزرع الخضار.. وكان والدي يعمل مشاتل لأشغال البندورة (عبارة عن قطعة صغيرة من الأرض تزرع ببذور البندورة لاستنباتها كأشغال) وكنا نزرعها فقط كقِطِية (القِطِية مصطلح يستخدم بمعنى الحاجة المنزلية فقط.. قِطِية البيت كمية محدودة من أي نوع من الخضار أو الفاكهة كالعنب تكفي لحاجة العائلة فقط ولا تخصص للبيع) وكنا نزرع الخيار والبطيخ والشمام والقنفاء.. الخ

تقول في إحدى السنين، زرع والدي قطعة من الأرض بالشمام والبطيخ وعندما كبرت ثمارها تفقدناها فإذا هي "مَنقَرَة" أي مليئة بالثقوب، وقد تحيرنا في أمرها، وقرر والدي أن يرصدها فذهب إليهما في الليل حاملاً بيده فانوساً صغيراً، وجلس هناك يدخن سجائر الميشي (الدخان الميشي هو التبغ البلدي) يلف سيجارة بعد أخرى. وعندما انتصف الليل سمع حركة بين بيوت الشامام فحمل فانوسه ونظر فإذا بقنفذ ضخم يتحرك بتؤدة يثقب الثمار واحدة بعد أخرى ويأكل متلذذاً، وعندما أحس بالوادي فوّه كَوْر نفسه بعباءته الشوكية ليحمي نفسه، فقام والدي وخلع عباءة كان يلبسها وبسطها وركل القنفذ حتى إذا استقر فيما حمله وأحضره إلى العريشة التي كنا نقيم فيها، ثم هم بذبحه ولكن القنفذ استعصم بعباءة الشوك فقبل لوالدي أن يضعه في لحن من الماء، فقام وفعل فرفع القنفذ رأسه خوفاً من الفرق وهنا تمكن والدي من عنقه فذبحه وقلناه وتعشينا على لحمه. كان لحمه طيباً يشبه لحم الماعز، وقد كرر والدي ما قام به في الليلة الأولى فأحضر قنفذاً ثانياً أصغر حجماً.. ويبدو أن القنفذ الأول كان كبير العائلة التي نكبنها.

حوسة فطر وحوسة يقطين وحوسة فول وحوسة قرع وحوسة عكوب، لقد أحبوا كثيراً "الغموس" بالخبز، وبحسب المتحدثين فإن الغموس بالخبز عند أهل المنطقة له قيمة خاصة. ومن بين جميع "الحوسات" تبقى حوسة البندورة المطبوخة بالطابون هي الأكثر شهرة: ففي موسم البندورة، كانت (البندورة) تتوفر بكميات كبيرة، فتأتي النساء ويقمن بفرم كمية كبيرة منها، وكن يقلين كمية من البصل مع الزيت أو السمن حتى "يذبل"، وكان فريم البندورة يضاف إلى البصل المقلي ويرش عليه الفلفل والملح ويوضع في طشطوش (وهو إناء فخاري كان يستخدم للطبخ)، يوضع في فرن الطابون ويترك حتى تتضج الحوسة، وكانت حينذاك تسكب في صحن كبير أو صينية وتغمس بواسطة الخبز، وكان البعض يأكل إلى جانبها البصل المقطع وقد يفضلها البعض بالبيض حيث كان يفسس من خمس إلى ست بيضات وتخفق وتضاف إلى الطشطوش بعد نضوج البندورة.

لكن أهل المنطقة حرصوا على "حوسة البندورة" حتى في غير موسمها من خلال استعمال البندورة المجففة التي كانت تسمى "مشرط البندورة" نظراً لأنها قبل تجفيفها كانت تشترط إلى نصفين متصلين، ولكن عند أوان الحوس تختلف التسمية قليلاً لتصبح "حوسة لمشرط".

غير أن الطعام في منطقة جبال عجلون وجرش "مواسم"، وفكرة الموسم أو "الماسم" بحسب اللفظ المحلي وجمعه "مواسم"، تشكل محوراً للحياة في المنطقة سواء كنا ننظر إلى العمل والإنتاج زراعياً أو حيوانياً، أو إلى الغذاء والطبخ، وهي قد تشكل تقوياً إنتاجياً وغذائياً أيضاً. هناك موسم الفلاحة والبذار، ثم موسم الحصاد وموسم إنتاج الحليب ومشتقاته، وموسم لكروم العنب، وهناك مواسم فرعية للبندورة دبس البندورة، ثم كشك البندورة وموسم الأعشاب والجنا والتبكيل موسم البطاطا وموسم المقدوس يبدأ مع دخول الصليب وهي في التقويم القديم مع نهاية الخريف وبداية الشتاء.

تخزين الطعام

يكون التخزين بحسب المادة المخزنة، فقد تُستخدم أنية الفخار أو الطين أو الجلود أو القماش، وهناك تنوع ملحوظ حتى ضمن هذه الأدوات، ففخار حفظ الزيت يختلف عن فخار حفظ السمن. إن لدى العجلونيين طيف واسع من أدوات حفظ الطعام، بما يناسب شتى الاستخدامات، وحتى الراعي الذي يحتاج لأن يحفظ طعامه ليوم واحد فقط تجده يستعمل "الشراع" ويضع فيه ما يشاء من مواد مناسبة لطبيعة عمله.

أما تخزين القمح فيكون في "كوابر" تصنعها النساء من التراب الأبيض المجبول بالتبن وموقعها داخل البيوت، وللكوارة باب علوي يسمى "طُرْنافة" يصب منه القمح وباب سفلي صغير تؤخذ منه الكمية اللازمة للاستهلاك اليومي، ويتم إغلاقه بقطعة قماشية مكورة تسمى "كَبْتِه" وكانت سعة الكوارة ما بين أربعة إلى خمسة "سوالات" خط أحمر". وفي البيوت الكبيرة ذات القناطر، فإن موقع الكوابر يتوسط هذه القناطر التي تخصص كل واحدة منها لصنف معين من الحبوب الخاصة بطعام الإنسان مثل القمح والشعير والعدس، والحمص، والذرة البيضاء.

إن تصميم البيت العجلوني الداخلي يخدم عمليات التخزين إلى جانب قيامه بوظائف أخرى، وهناك استغلال للمساحات والفراغات بشكل رشيد، فعلى سبيل المثال فإن البيوت ذات القناطر يمكن فيها بناء ما يعرف بـ"السِدّه"، حيث يتم بناء جدار بين القنطرة والأخرى بما يشكل مخزن للحبوب يشبه الغرفة الصغيرة، ويكون له مدخل من جانبه الأعلى حيث يوضع فيه نوع من الحبوب ويتم الصعود إليه بالسلم. إن هذه "السدة" كانت أحياناً تستخدم كمكان للنوم وخاصة عندما كان الجزء المنخفض من البيت يستخدم لمبيت الدواب.

كانت النساء يدبغن الجلود، وكانت إحداهن عندما تمر بأحد الرجال يسلم ماعزاً تقول له: استوص خيراً بالجلد، فأنا أريد أن أصنع منه كذا أو كذا"، فيحتاط حتى لا يجرحه أو يكثر من عيوبه، ثم تأتي المرأة فتلمح الجلد وتتركه في الشمس بعد أن تنظفه من الدهون التي علقته به، ثم تضع الصفة (الرماد) فيه وتلفه بحيث يكون الصوف أو الشعر إلى الداخل، ويترك الرماد لمدة يومين أو ثلاثة، وحين يفتح ينزع الشعر عنه بسهولة أكبر، ثم يجري كشط الشعر المتبقي بواسطة سكين حادة، وهكذا حتى ينظف الجلد تماماً من الدهون ومن الشعر، ثم يغلى الجلد مع قشر اللزاب أو جذور السنديان، حسب الغرض الذي يدبغ الجلد من أجله (خافة أو ظبية أو سعن أو شكوة)، أما إذا كان لصناعة (جاعد) فإنه يملح فقط وينظف في الغالب بدون دباغة. كان الناس يطبخون الذبيحة بدهنها ويضعونها في جرة ويحفظونها للاستخدام اليومي،





وكانوا يسمونها "الفاورما"، وكان البعض يقوم بسلق اللحم بالماء حتى ينضج ثم يقوم بنشر اللحم على ظهر بيت الشعر (الشقاق) حتى تتشف. ولا تؤمن هذه الطريقة سوى بضعة أيام قبل فساد اللحم وكانت هذه الطريقة أيضاً قليلة الشبوع وتستخدم عندما تقع إحدى الماعز فيذبحونها قبل أن تتفق، وقد يشترك مجموعة من الجيران في إحدى الذبائح فيشترونها ويقومون بذبحها وتقسيمها وتوزيعها فيما بينهم بواسطة القرعة. كان الناس يعتقدون اعتقاداً قوياً بكرامات الأولياء والصالحين، وكانوا يخشون الوقوع في الحرام بسبب خوفهم من غضب هؤلاء الأولياء. وقد كان الكثير من الناس يخزنون حبوبهم في آبار حول المقامات فلا يجرؤ أحد على المساس بها ولم يقتصر ما يخزنه الناس لدى الأولياء على القمح فقط وإنما كانوا يخزنون السمن في جرار من الفخار يدفونها هناك ولم يكن أحد يجرؤ على الاقتراب من المنطقة التي يخزن فيها الناس، وحتى البدو على ضعف تعلقهم بالدين كانوا يتجنبون هذه المقامات.

سنوات الجفاف

واجه سكان جبال عجلون وجرش سنوات الجفاف بالروح ذاتها التي تربوا عليها، لقد كانت بدائل الغذاء الرئيسي متوفرة وإن كانت صعبة، لقد عرف السكان في هذه المنطقة خبز الذرة البيضاء الذي كانوا يجلبونه من الأغوار، كما طحنوا الحمص وعملوا منه صنفاً من الخبز، بل إن بعض كبار السن يحتفظون في ذاكرتهم بسنوات طحنوا فيها نبات البلوط وعملوا منه الخبز، أما شي البلوط على النار فقد كان أمراً اعتيادياً. كان الناس يساعدون بعضهم وكانوا يعملون طبخات غريبة في سنوات المحل حيث يقل الطعام، كانوا يحمصون الشعير ويحشونه في ورق الدوالي ويطبخونه، وتوصلوا إلى أكلة خاصة اسمها "ببيه" هي عبارة عن الخروب البري يوضع في جرة ويضاف إليه الماء وينقع حتى يلين فيهرسونه ويأكلوه، وفي الظروف الأقل قسوة خبزوا "الطبطبيات" من طحين الشعير.

القمح والخببز وأنواع الخبز

نظراً لأن المنطقة شهدت استقراراً مبكراً، فإن السكان بنوا الطوابين الثابتة، وكانت صناعة الطابون من نصيب النساء يعملنه من التراب الأبيض المعجون بالتبن وكن يفرشن مكان الخببز بحجارة ملساء تسمى رظف فيسمى الخبز خبز "رظف" أو "رظافي". كما عرف أهل المنطقة الشراك واللزاقيات والمهايد (عجين عويص يخبز في الفرن أو على الجمر) والزلابية (عجين خامر يقطع ويرق ويقلى في الزيت إلى أن يتحمر ثم يرش عليه السكر ويقدم للأكل). والقسماط (عجين قمح يضاف إليه زيت الزيتون والقزحة والسسم والقريش أحياناً والورص والكمون واليانسون حسب الطلب، ثم يخمر ويتم بسطه على قالب فخاري ويخبز في الفرن وبعد استخراجها يدهن مرة أخرى بالزيت ويخبز في العيد) كما خبزوا المطابق (عجين خامر أو عويص يتم رق ثلاثة رقاقت ويتم دهنها بالزيت كل على حدة ثم توضع في الفرن على حرارة متوسطة، وترتب رقاقت الأربعة الأولى فالثاني فالثالث وتترك حتى تنضج. وبعض الناس كانوا يفتونه بالزيت والبعض كان يفضلها هكذا بدون فت).

أما الرجل إذا كان راعياً أو فلاحاً في حقله فإن عليه أن يتقن خبز "القرصة" وهو مكون من عجين غير خامر يخبزه على الجمر مباشرة أو يدفنه في الجمر حتى ينضج فينظفه ويغمسه بالسمن أو الزيت.

تقول إحدى المسنات: "كنا نصول (نغسل) في العام 90 مدا من القمح لحاجة العائلة. وقد كان والدي يغريل القمح على البيدر ثم تأتي أنا وأمي وأخواتي فنقوم بالتصويل، وكنا نصول القمح في "ران" (وهو حوض حجري) على وادي سوف، وفي فترة لاحقة قام بعض الرجال بعمل حوض اسمنتي كبير على مياه الوادي لغايات التصويل، وعند غمر القمح بالماء كان القش يطفو على السطح والحجارة الصغيرة ترسو وتتخلف ولا تسير مع القمح الذي يتحرك إلى الأمام، فنجمع القمح ونحملة في شوالات وننقله إلى البيت وننشره على السطح حتى يجف ونجمعه مرة أخرى ونخزنه في الكواير". كانت المرأة الأردنية تعرف القمح الأفضل للخبز من "حيل" عجينه، أي من قوامه ومرونته ومدى قابليته للمد بتماسك، أما القمح السيئ فقد كان "حيله" ضعيفاً فلا يتماسك.

مبارزة الخبازات

كانت النسوة يستيقظن باكرا قبل شروق الشمس ليفتحن الزبل عن فرن الطابون وينظفنه مما تساقط فيه من الشوائب ويبدآن بتقطيع العجين وبسطه على طبق من القش عليه بعض الطحين (الزواج) كان يرش القليل من الطحين لكي تشمل عملية رق العجين ونزعه عن الطبق بدون أن يلتصق به، وكانت بعض النساء يدهن وجه قرص العجين بالماء ليحصل على رغيف بلون محمر مصقول (كان هذا الخبز يسمى بالماؤوق) أو قد يرش بعض الرواج على وجه الرغيف فنحصل على الخبز المروّج .. حسب الرغبة .. وقد يخبز على الصاج خاصة في أيام التعزيب، فيكون العجين أقل شدة وأكثر مرونة، ليتم التحكم به في عملية تلويح الأرغفة بعد بسطها للحصول على سماكة قليلة للشراك. وكانت النساء يتنافسن ويتباهين بمهارتهن في صنع الشراك، فكانت أمهر من تحصل على شراك رفيع السماكة مثل الورق وبدون شقوق وثقوب وأطراف سميكة ومثنية على بعضها .. وبأشكال دائرية واسعة ومنظمة. وكانت عملية قلب الشراكة على الصاج تتطلب بعض الممارسة أيضا .. فتحدد المرأة الماهرة الوقت الملائم لقلب الشراكة قبل أن تحترق ويسود وجهها وتقلبها بدون أن تتلصق أو تشرطها من طرفها .. وكانت الخرقاء تقدم لعائلتها خبزا غير متقن الصنع .. فتجدها تنهرب من نظرات زوجها وقت الإفطار وهو ممسك بإحدى الأرغفة المحروقة أو غير الناضجة أو ذات الشكل الغريب .. فيقول (لا بارك الله في تلك الساعة التي جمعتني بك يا امرأة... هل هذا خبز الغولة التي نسمع عنها في قصص العجائز؟؟) .. من علمك الخبز بهذه الطريقة وبماذا كنت تفكرين وأنت تخبزين

في بلدة سوف التي كانت أكبر تجمع في جرش، فإن أول ببور للطحين (مطحنة) كان في الحارة الشرقية ثم قام الببور الآخر في الحارة الغربية. وبحسب إحدى السيدات في البلدة: "كنا ننخل القمح ونلقي بالنخالة، وكنا نعجن يوميا رُبعية وهي تساوي ثمنيتان (الثنوية هي ثمن المد، وهي عبارة عن مكيال خشبي صغير) وعندما يكون لدينا حراثون كنا نزيد الكمية، وكنا نستعمل الخمرة من اليوم السابق، وكنا نرخي العجين المخصص لخبز الصاج، ونشد عجين الطابون، ومن أنواع الخبز التي عرفناها: خبز إمأوى، حيث يتم دهن العجين بالماء وتمليسه قبل وضعه في الفرن، وهناك خبز إمروّج حيث يرش العجين ببعض الطحين قبل وضعه في الفرن فيخرج مكتوم اللون خشن الملمس، وكنا نخبز اللزاقيات لصنع المعيسة، حيث يتم إرخاء العجين كثيرا ويتم رق كل قطعة قليلا براحة اليد وباستخدام الماء وتوضع على الصاج وهو حامي ثم ترق فوق الصاج باليد وبعد أنجاز عدد من الأرغفة يتم تقطيعها باليد ثم يتم معسها بالزبدة وتقدم للأكل". (المعس هو الفت والخلط باليد).

في بلدة عنجرة، كان الناس يبنون أفران الطابون على نوعين، الأول هو التتور (الطابون الأرضي) حيث يعتمد على الزبل كوقود وليس الحطب، وكان يُملأ بالزبل يوميا ويلقى فيه الجمر ويترك ليسخن طوال الليل، وفي الصباح يُخرج الزبل من الطابون ويخبز فيه من ثلاث إلى أربع طرحات من الخبز على حرارة الزبل، وقد تفرش أرضية التتور بحجر السيل الأملس فيخرج الخبز وقد علمت فيه الحجارة الملساء على شكل تجاويف دائرية، ويسمى الخبز حينها بالخبز الرظافي، أو خبز (الرظف).

وأما النوع الآخر من الطوابين فهو الطابون (الوقادي) وهو الذي يعتمد على الحطب حيث يترك فيه فتحة (صانور) للحطب تكون في جانبه ويوقد فيها بعض أغصان الحطب القصيرة، ويتم التحكم بحرارته عن طريق تقريب وإبعاد هذه الأغصان



المشتعلة، إلى داخل أو خارج الفرن. وعندما كان أحدهم يُداهم بضيف متأخر في المساء، ويجد أن كمية الخبز المتوفرة غير كافية، كانت النساء يقمن على الفور فيعجنن ويخبزن الخبز العويص غير الخامر. وكان الخبز يؤلف عماد الغذاء حينذاك، فلا يتم الاستغناء عنه بتاتا.

صناعة الدر

لعل الملاحظة الرئيسية في مجال منتجات الألبان التي تسمى هنا "الدر" هي وضعية التعادل في المركز الغذائي بين الجميد والكشك، وتتبع الطريقة المعروفة في صناعة الجميد حيث يتم وضع الشنينة في كيس قماشي (خريطة) ويربط الكيس من الأعلى و يوضع فوق رَصَف (أرض مرصوفة بالحجارة) وعندما يصبح جامداً يوضع فوقه حجر لكي يتخلص مما تبقى فيه من ماء، وبعد ذلك يتم عجن اللبن. ولكن أهل عجلون عند هذه النقطة يتحدثون عن طريقتين:

1. يعجن اللبن الجامد مع الملح ويشكل على شكل كرات بحجم قبضة اليد تقريبا ويوضع في الشمس حتى يجف ثم يوضع الجميد في شواتات.
 2. يعجن اللبن الجامد مع الملح ولكن مع إضافة البرغل ويتم تشكيله على شكل كرات بحجم قبضة اليد وتوضع هذه الكرات في الشمس حتى تجف لتصبح كشك اللبن، الذي يحفظ في شواتات من القماش أو الخيش داخل البيوت.
- إن "كشك اللبن" هذا يكتسب موقعه الخاص بسبب تنوع الطبخات التي يستعمل فيها كمادة رئيسية، فهناك "طبيخ كشك" حيث يتم قلي البصل في السمن ويتم طحن حبة الكشك وتضاف إلى البصل ويضاف إليه الماء ويطيخ على النار حتى ينضج ويقدم للأكل. وهناك أيضاً فطائر كشك حيث يتم قلي البصل مع سمن ثم يوضع فوقها حبة كشك مطحونة ويحرك على النار قليلاً مع البصل ويتم حشو الخلطة السابقة في العجين ويخبز في الطابون.
- صنع الأردنيون سكان هذه المنطقة السمن البلدية من حليب البقر إضافة إلى حليب الغنم، وبحسب أحد المبحوثين فإنهم: "كانوا يملأون سمن الغنم في عكك (جمع عكّة) وسمن البقر في عكك أخرى وكان "وجه" المنطقة (أي تجارتها وعلاقتها) مع فلسطين وتحديدًا نابلس وبيسان والناصرية حيث "كنا نأخذ السمن البلدي بنوعيه إلى هنالك ونبيعه، وعلى سبيل المثال كان (الشيخ محمد) صاحب سينما الجميل في إربد (من أقدم دور السينما في المدينة) هو الذي كان يشتري السمن من باعون ويبيعه في فلسطين".

صناعة الدرّ واللبن كانت من اختصاص النساء، فبعد حلب الماعز كانت النساء يغلين الحليب في قدور وحلل وطناجر وحين يفتن وتقل حرارته. كن يضعن عليه الروبة (وهي عبارة عن لبن رائب من اللبن القديم). وكن يغطين الآنية لكي تبقى محتفظة بحرارتها إلى أطول فترة ممكن كي تأخذ الروبة مفعولها، وكان يمكث على هذه الحال لساعات طويلة، وحين يتحول إلى اللبن الرائب كن يضعنه في (الشكّا . جمع شكّوه) ويبدآن بخضه حتى تتفصل الزبدة عن الشنينة. كانت النساء يهزجن ببعض الغناء الخاص أثناء عملية الخض ومنه:

خَصَّاصِيَّتُهُ مَا دَأَقْتُهُ غير التَّعَبِ وَأَمْرَارِيَّتُهُ

لنشر الجميد والكشك، والعرزال هو عبارة عن منصب من الأغصان المتشابكة كان يثبت على إحدى الأشجار بعيداً عن عبث الأولاد والحيوانات، وكان الجميد أو الكشك ينشر عليه حتى يجف، فإذا جف عبئ في شوالات وحُفظ، أو أخذ إلى السوق لبيعه. وكان البعض يعمل الجميد المونة من اللبن الرايب من دون ان ينزع الدسم منه، وكان يتم شَحْل الرايب بعد أن يُيَج على النار بالطريقة نفسها، وكان يوضع في أكياس حتى يجمد وينقطع نزف المصل منه تماماً. وكان ينشر حتى يجف، وكان هذا النوع من الجميد يحتفظ ببعض اللبونة أكثر من جميد اللبن القطيع وتكون له نكهة أغنى. استخدم الناس الجميد في عمل المريس للأكل حيث تقوم المرأة فتكسر "أرزور" (مفردها رز) الجميد وتتقعا حتى اليوم التالي، وتضيف بعض الماء الساخن، ثم تفرغه في "الحق" (وهو أناء فخاري خشن القاع متوسط الشكل كان يمرس فيه الجميد) وكان يؤخذ الكمية الكافية منه ويوضع في صحن ويضاف إليه زيت الزيتون ويغمس بالخبز، وقد يأكل البعض معه البصل الأخضر أو الناشف.

كان الناس يربون الماعز السواد والأبقار (العمالة منها والفضالة) أي المخصصة للحرارة أو للحليب على التوالي، وكانوا يركزون على تربية الماعز السواد كونها أكثر نشاطاً وتستطيع تأمين قوتها بنفسها سيما وأن المنطقة صعبة التضاريس وتقع ضمن البيئة الجبلية. كانت مجموعة القرى المكونة من راسون وباعون وعرجان وعوصرا تشتهر



أو يغنين أغنية مطلعها:

حَصَاضَاتُ الْجَفِّ تَنْتِينُ فَلَاحَةَ وَبُدْيُوِيَّةَ

والجف هو الشكوة، وتبقى الخضاضة تغني هكذا حتى تستوي الخضفة وتتضح. أما الزيدة فقد كانت تُجمع على مدى عدة أيام ثم تُغلى مع السميدة (جريش القمح والعملية تعرف بتقشيد السمن) ويضاف إليها بعض الأعشاب مثل الحندقوق والعصفور لغايات الحصول على اللون الأصفر المخضر والنكهة. وكانت هذه العملية تهدف إلى فصل الماء المتبقي في الزيدة والتخلص منه والحصول على السمن الصافي القابل للحفظ لأن الزيدة لا يمكن الاحتفاظ بها لمدة طويلة بسبب احتوائها على الماء، وأما (الشُنِينَة) فتؤخذ وتحمى على النار وهذه العملية يقال لها (بِحْ اللبن) وحين تبدأ الشنينة بالانفصال عن الماء والتكتل والتخثر وهو ما يسميه الناس بـ(البُجْبُج)، تطفأ النار وتعباً الشنينة بأكياس وتركن بواسطة أثقال وأحجار كبيرة توضع فوق الأكياس لتسريع عملية فصل الماء عن اللبن (يسمى الماء الذي ينز من أكياس اللبن بالمَصْل). وحين يجمد اللبن يملح و(يُنْطَل) على شكل قطع مستديرة تشبه الكرات وتُرَش بكميات كبيرة من الملح كي تفقد ماءها بسرعة وكي لا تتعفن، وبهذه الطريقة نحصل على الجميد، وأما الكشك فتعجن السميدة مع اللبن الجامد (القطيع) وتتبل بنفس طريقة الجميد وتنشر تحت الشمس حتى تجف، وكانت النساء يبنين عرزالا على إحدى الأشجار



لوح دراس في بيت ابوالخضر

بتربية الماعز، حيث كان أهلها (بُعْرَبُونَ) كل عام في الكهوف والمغاور المحيطة بالمنطقة لهذه الغاية.

وأما بالنسبة لحلب الغنم فقد كانت المرأة المكلفة بالحلب تقوم بذلك بطريقتين: إما أن تمسك إحدى أرجل الماعز الخلفية وتثبتها بين ساقها وركبتها فتمنعها من الحركة وتبدأ بحلبها من الخلف حيث تكون الماعز تقف على ثلاثة أقدام فقط، وإما إن تحلب الماعز من الخلف بدون أن تضطر إلى هذه الحركة، وكانت تضع "البُكْسِيَه" (وهي إناء فخاري كروي متوسط الحجم) على الأرض تحت ثديي الماعز مباشرة وتحلب حلمتيها بالتناوب باستخدام كلتا يديها وبحركات سريعة ذات إيقاع منتظم.

العنب والزبيب ومشتقاتهما

لصناعة الزبيب، كانت قطوف العنب الناضجة تُعْطَسُ في محلول "صَفَّة المُلُول" والزيت (الصَفَّة هي الرماد ويصنع من شجر الملول وهو نوع من السنديان)، حيث تُحْضَرُ الصفة فتخلط بالماء وتترك حتى تروق، ثم يصب على وجه القدر قليل من زيت الزيتون، ثم يؤتى بقطوف العنب فتعطس الواحد تلو الآخر بالصفة، وتُنشَرُ على مسطح من التراب الناعم المغربي (مصنطأخ العنب). وفي الغالب يترك لمدة أسبوعين أو أكثر حتى يتحول لون حبات العنب إلى لون التربة الحمراء المبسوطة تحتها، وكان يتم التأكد أن حبات العنب قد فقدت كل المياه التي بداخلها وتحولت إلى حبات الزبيب.

تُفَرَزُ حبات الزبيب الأكبر حجماً والأكثر ليونة والأقل بذورا لتشكل الصنف الأول وتبقى الحبات الأقل جودة للصنف الثاني. وكان زيت الزيتون يستخدم ليضفي على الزبيب قواماً طرياً ولماعاً ويحفظه من التلف خاصة إذا كان يعد للاستهلاك البيتي. أما الزبيب الذي كان ينتج على نطاق واسع فقد كان يعد للبيع إلى التجار في مناطق فلسطين وغيرها. كما كان يستخدم في صناعة العرق.

صنع المسيحيون في المنطقة النبيذ للاستهلاك البيتي وخاصة من العنب الأسود (السُماري) يُنشَرُ تحت الشمس لعدة أيام ثم تُؤخَذُ قُطُوفُه من دون أن تغسل فتعصرها النساء بالأيدي ويقمن بوضع العصير في جرار من الفخار من دون أن يُصْفَى، وتُغْلَقُ الجرار بإحكام بعد أن يطين عليها ويترك لها منفصلاً صغيراً يسمح بخروج الغازات الناتجة من التخمر ولا يسمح بدخول الهواء، ويترك لمدة تزيد عن الشهر، ثم تفتح الجرار، فيُقطَفُ النبيذ الصافي الأحمر بعد أن يكون قد تخمر ورسبت شوائبه في قاع الجرة. ويحفظ بعدها في جرار أو زجاج ويكون جاهزاً للاستهلاك. وكان النبيذ يستهلك في الأعياد المسيحية كالفصح ورأس السنة وفي الشتاء عموماً.

صنع أهالي المنطقة من العنب منتجات أخرى مثل الدبس و"الخبیصة"، ولصناعة الأخيرة فقد كانت النساء يعصرن العنب ويصفينه ويضعنه في قدور على النار، فإذا غلى يضعن عليه طحين القمح ويحركنه حتى يتكاثف ويشتد، وقد يضاف إليه بعض السمسم أو القريش (وهو حبوب صنوبرية صغيرة سوداء اللون تستخرج من أكواز اللزاب) ثم يصب على مفارش نظيفة من القماش، ويترك تحت الشمس حتى يجف

فيقطع ويحفظ في كيس من الخيش أو خافة من الجلد، ويستهلك في أيام الشتاء في الغالب، حيث توزع ألواح الخبيصة على أفراد الأسرة في السهرة فيأكلونها بلهفة.

الدعاء والتبريك

إن صعوبة الجغرافيا دفعت الأردنيين في منطقة جبال عجلون وجرش إلى بذل الجهود إلى أقصاها، غير أن ذلك لم يكن كافياً لحياة مستقرة، ولهذا تراكمت هذه الأوضاع مع أقصى درجات التوكل على الله والدعاء المتواصل أن يُطعمهم، كما اعتادوا التوجه إلى عشرات مقامات الأولياء والشيوخ المقامة في التلال القريبة سعياً إلى التقرب بواسطتهم إلى الله وطمعاً في بركاتهم.

بموازاة مراحل العمل الزراعي كانت هناك مظاهر روحية يأمل الناس ان تحقق لهم الطمأنينة، فقد كان الفلاح منذ بداية الموسم وعند بذر الحبوب يبتدئ عمله بالدعاء الذي اتخذ صبغاً متقاربة منها: "إنكنا على الله، وبيدنا الحَب، واللّي يغلل الرب، اللهم اطعم الهاجم والناجم، واللّي نايم على زرّه". ومعنى هذا الكلام هو الدعاء لله بأن يغل المحصول بحيث يأكل منه جميع الناس بما فيهم العاجز غير القادر على العمل. أو يكتفي الفلاح بالقول: "بذرت حبي واتكلت على ربي".

آمن الناس بدور الأولياء، وهناك عدد كبير من المقامات التي عادة ما تكون مجاورة لشجرة كبيرة، يزورها الناس ويقدمون عندها أصناف الطعام والحلوى وينضرعون إلى الله أن يحق أمنياتهم، وفي بعض الحالات تعتبر زيارة المقام يوماً للذبح وتقديم الطعام.

في البيت، ولما كان الخبز والعجين عماد الغذاء للأسرة، فقد كانت المرأة المكلفة بالعجين تبتدئ عملها بالدعاء أن يطرح البركة بالعجين وعند الانتهاء تقوم بما يعرف بـ"تَبّ الملحَة" وهو الدعاء المرافق لإعداد العجين، وذلك بأن تعلن أن: "أجرها عن روح فلان" أي أنها توهب ثواب العجين لروح الميت فلان.

ورغم أن المنطقة يسكنها مسلمون ومسيحيون فإن الطقوس المتعلقة بالجانب الروحي هذه كانت مشتركة أو تمارس بشكل مشترك في بعض الأحيان رغم الاختلاف في المفردات أحياناً، فـ"تَبّ الملحَة" الوارد ذكره أعلاه يتكرر بالطريقة ذاتها، باستثناء ان المرأة المسيحية تقوم برسم الصليب فوق العجين، كما كانت عملية "التغيب" أي الخروج للدعاء عند انقطاع المطر تتم بشكل مشترك، ويطقوس موحدة إلى درجة كبيرة، وقد كان أهل عجلون من مسيحيين ومسلمين يصلون الولي المعروف باسم (البَعَّاج) سائرين في موكب واحد ويجولون على المساجد والكنائس والمقامات وفي الطرقات وهم يهتفون بالأغاني والأدعية نفسها.

محمد علي عليه من عنجرة

التقرير التالي تم تسجيل مادته في عنجرة إلى الغرب من عجلون بعد مقابلة مع السيد محمد عليوه، وقد اقترب الآن من نهاية عقده السابع من العمر، وقد فضلنا نشر أغلب أجزاء التقرير، رغم طوله النسبي، لأنه يشير إلى التنوع الكبير في اليوميات الغذائية للفلاح في قرى عجلون ومدى كفاح أبناء المنطقة في مواجهة الطبيعة الصعبة.

يتذكر محدثنا أن سكان بلدة عنجرة كانوا في صغره فلاحين، ولم يزد عددهم عن ألف نسمة حتى مطلع الأربعينيات، وكلمة فلاح عند محدثنا تعني زارع الحبوب ومربي المواشي والدواجن.

كان في عنجرة في الأربعينيات مدرسة مكونة من غرفتين، يتعلم فيهما الطلاب الذكور حتى الصف الرابع فقط، وغير ذلك كانت مجرد كتاتيب يتعلم فيها التلاميذ الحروف ثم قراءة القرآن الكريم.

كان الرجال إذا ما حل شهر رمضان يأتي الواحد منهم إلى المضافة حاملاً طعامه معه فيجتمعون ويتساركون لقماتهم، وإذا ما ارتحلوا لمناطق «تعزيبهم» يسكنون إلى جوار بعضهم بعضاً، فيعملون معاً ويأكلون من صحن واحد، وإذا ما جاء الليل يجمعون في مكان واحد يتسامرون ويتبادلون الحديث في شؤونهم.

كان الفلاحون عموماً يعانون من استغلال التجار لهم، وكانوا في معظمهم من غير المتعلمين فلا يتقنون القراءة والحساب، ولم تكن العملة متداولة بين أيديهم، فكانوا يضطرون للاقتراض من التجار، فيتزودون باحتياجاتهم بالدين على أمل السداد على البيدر، فإذا خانتهم توقعاتهم بموسم جيد، طلبوا إلى التجار تأجيل الوفاء حتى الموسم المقبل، وهكذا يراكمون الدين عاماً بعد عام، ويستسلمون في النهاية للتجار المتريصين بالأرض فيملكونها لهم كسداد لديونهم.

كان التجار يعمدون في أيام البيادر إلى حمل بضاعتهم معهم إلى أراضي الفلاحين ومعاذيبهم، فيفتحون دكاكين يبيعون فيها الحلاوة والسكر والشاي والعجوة وغيرها، وكان الفلاحون يبالغون أحياناً في توقعاتهم فيفرضون في التفاؤل بغلة وفيرة وفي غمرة التفاؤل كانوا يفرضون أحياناً في استهلاك الحلاوة والجعبان، فيقعون في الفخ الذي نصب لهم، فيأتي التاجر يوم (الصُّبَّه) فينظر إليه الفلاح بعيون زائغة يعلوها التبن الناعم والغبار، فقد جاءت ساعة الحساب: لا حول ولا قوة إلا بالله، يبدأ العد الله واحد، ما له ثاني، والصبية تنخفض شيئاً فشيئاً والدين لا يزال مكوماً، الله واحد.. أليس في قدرتك يا الله يا واحد أن تشق الأرض لكي تبتلع ابن الحرام هذا وتأخذه من وجهي.

كانت غالبية الناس تبدأ الرحيل في شهر نيسان فيسكنون إلى جانب زروعهم ببيوت الشعر أو في (المُغْر: جمع مغارة) والكهوف، وكانت مناطق التعزيب لعنجرة هي

مناطق: شكاره، شمسين، سزابيس، سُدوز، أم الجلود، الخنيك، الساخنة وشمسين أو الشماسين وهي منطقة أثرية فيها آبار قديمة. وحدود معازيب عنجرة عموماً تمتد لتصل سيل الزرقاء جنوب مدينة جرش.

كان الناس يأخذون حلالهم معهم إلى مناطق تعزيبهم، وكانوا يقولون عن الفلاح الناجح: «فدانه ابن بقرته وحرائه ابن مرته».

وكان التعزيب يستغرق شهر نيسان ويستمر حتى موسم جني الكروم والانتهاه منها في تشرين الأول، وكان الفلاحون يُداورون في زراعة الأرض، فيريحون الأرض التي زرعت بالحبوب في الموسم السابق بزراعة الخضار والمقاي في الموسم الراهن.. وهكذا. وكانوا في الغالب يمتلكون أكثر من قطعة أرض تصلح لزراعة الحبوب فيزرعون هذه القطعة هذا العام وينقلون في العام المقبل لزراعة قطعة أخرى. وكانوا ينظفون الأرض من الأعشاب الغريبة قبل زراعتها لكي يحصلوا على محصول أغزر وأغنى، وكان الفلاحون قبل الشروع بتنظيف أرضهم وإعدادها للزراعة يحصلون على رخصة من الدولة تسمى رخصة «فُشاش» تصدرها دائرة الحراج، بهدف ضمان عدم قيام الفلاحين بتوسيع أراضيهم على حساب الأراضي الحرجية المملوكة للدولة، ولكن محدثنا ينقل عن سابقه أنهم كانوا يحصلون على رخصة يسمونها «قاطعيه» كانت تخولهم تقليم الأشجار الحرجية وليس قطعها وذلك للاستفادة من أغصانها الزائدة في تدفنتهم وطبخهم وخبزهم.

كان الناس يربون أغنام السواد والأبقار ولم يكونوا يربون البياض بسبب وعورة منطقة عنجرة، وكان في القرية عدد محدود من الجمال لا يتجاوز أصابع اليد الواحدة، وكان أصحابها يستخدمونها في «رُجَاد» القمح والترحيل، كما كان البعض يستخدم الجمال لنقل بعض المحاصيل لبيعها في فلسطين، وكان بعض الفلاحين يحملون العس والسماق إلى نابلس على الجمال والحمير، ويبيعونه هناك إلى التجار، ويضيف أن محصول السماق في عنجرة كان معتبراً، وهو لا يزال يذكر جده الذي باع في إحدى السنين ما يقرب من أربعين كيلاً من السماق (الكيل هو شوال خط أحمر). والسماق شجيرة برية تنبت في الجبال ولا تزرع ولا تحتاج إلى عناية وتنتج أكوازا تشبه عرانيس الذرة ولكنها اصغر حجماً وبشكل مخروطي تبدأ خضراء وتتحول إلى اللون الحمري، عند نضوجها يقوم الناس بجمع هذه الأكواز ونشرها على السطوح لكي تجف ثم تدق لتنفصل الحبوب عن العرانيس ثم تؤخذ لتهرس وتفرك فتتفصل القشرة الحمراء عن البذرة السوداء القاسية التي يتم التخلص منها، ثم تخزن لتستعمل في صناعة الدقة، (دقة الزعتر أو دقة السماق).

كانت الخيول الأصيلة قليلة ولا يقتنيها إلا وجوه القوم، بينما استخدم الناس الحمير بكثرة، فهي وسيلة النقل الأكثر شيوعاً، وكان الرعاة يقتنون الكلاب لحراسة الماعز.

وكان الناس يعتمدون على الزراعة البعلية وأما الزراعة المروية فهي قليلة تقتصر على بعض الأشجار في مجاري الوديان والعيون، وكانوا يرتبطون بالمواسم في جميع محاصيلهم وزراعاتهم: العنب في موسمه والحمص في موسمه والبنندورة لها موسم قصير في الصيف، فيجمعونها فيعصرونها ويضعونها في قدر كبيرة على



من عناية، حتى يوم القسمة، فكان المربي يعمل هو وعائلته في الغالب ويأتي صاحب الأرض على البيدر ليشهد القسمة.

وأما نظام الفلاج فيكون في الأغنام حيث يقوم صاحب الحلال باستئجار راع لأغنامه مقابل عُشر المواليد يضاف إليها الكسوة والحذاء.

يضيف أن أمراض الغنم كانت تظهر في بعض السنين وكانت تفتك بالقطعان وكان أشهرها المرض الذي كانوا يسمونه (الجعام) ولم يكن الناس يعرفون أي علاج لهذا المرض، فكانت الأغنام تموت كل يوم أمام أعين أصحابها الذين كانوا يبتهلون إلى الله كي يلفظ بهم.

معظم الناس في عنجرة كانوا يقتنون الدواجن، ومعدل ما يقتنيه البيت الواحد من الدجاج كان ما بين 20 . 30 طيراً، وكانوا يعتمدون عليها في إنتاج حاجاتهم من البيض واللحم، وكانت أشهر الطبخات على الدجاج هي «الفُتُوت» وهو المفتول.

كانوا يخرجون إلى البرية فيجمعون الكثير من النباتات مثل (السُوكْرَان) الذي كان يؤكل نيئاً، وهو نبات له أوراق دقيقة تشبه أوراق نبات الشومر، وكانوا يجمعون «السُمَيْتَه» التي كانت تستعمل لإعطاء السمن لوناً خاصاً، وكانوا يجمعون (أبو فَرُو) وهو نبات له جذر (شُرْشُن) عميق يتصل برأس صغير يشبه البصل، وكانوا يستدلون عليه من زهرته الحمراء التي تشبه زهرة الدحنون، ويضيف: كنا نجمع الفطر من البرية حيث نخرج بعد هطول المطر، وكنا نملحه ونشويه على الجمر مباشرة أو نقليه مع الزيت والبصل ونغمسه بالخبز، وكنا نجمع أيضاً رؤوس (الخُلْيَان) وهو نبات له ورقة دقيقة طويلة يتوسطها خط أبيض اللون نستدل من خلاله على هذا النبات، وكنا نحفر على جذره المتصل برأس بصلي صغير طيب الطعم، وكان هذا النبات يظهر مع بدايات الربيع. وكذلك كنا نجمع «الخُلْبَه» البرية والرشاد و«الْفَرْقَعُون» وهو نبات له أوراق متشعبة دقيقة تشبه أوراق الجزر تتصل بجذر غالباً ينتهي بأكثر من رأس من رؤوس الفرقعون، وهذه الرؤوس لها أشكال غير منتظمة تشبه رؤوس البطاطا، ولكنها بالطبع أصغر حجماً تفرك القشرة الخارجية لها من خلال الضغط عليها باليد وتؤكل أو تجمع على الغالب وتشوى على النار وتؤكل بعد أن تتضج، وكانت رؤوس الفرقعون تخرج وراء محراث الفدان في موسم الحراثة على الأشجار في بداية الربيع في الغالب فيجمعها الصبية ويأخذونها معهم إلى البيت حيث تشوى على نار الموقد في المساء.

كما كانت النساء يجمعن العلت والخبيزة، وكانت الخبيزة تقي مع الزيت البلدي والبصل وتؤكل بالخبز، وأما العلت فيقلى مع البصل والزيت ويؤكل أو تصنع منه الفطائر بفرن الطابون، وكانوا يصنعون الفطائر أيضاً من الحميض والننع البري «ننع الوديان» بنفس الطريقة.

كان الناس يعانون الأمرين في سنوات الجذب والمحل، وكانت تضيق بهم الأحوال فلا يجدون أحياناً ما يسد رمقهم وحاجاتهم اليومية للغذاء، وكانت النجدة تأتي دائماً من الغور القريب على شكل حزم من الخبيزة، كان الناس يجمعونها ويفرمونها ويعصرونها على شكل كرات ثم يسلقونها بالماء، وعندما تنضج توزع على أفراد العائلة، حيث يُعطى كل واحد كرة من الخبيزة المسلوقة بيده اليمنى وكأساً من «الشنيئة» بيده اليسرى فيأكل

النار فتمكث فترة طويلة حتى تجف المياه الزائدة فيحصلون على دبس البندورة أو يأخذون كمية منها فيقطعون كل حبة إلى قطعتين يتم تمليحها ونشرها في الشمس لتجف فيحصلون على (المشقوح، كشك البندورة) كان يوضع في (خافه) تعلق في مكان جاف وتحفظ، وكان المشقوح يستخدم في الشتاء مع الطبخ، وبعد 1948 وقدم اللاجئين الفلسطينيين إلى الأردن عرف الناس الكثير من الخضار الشتوية أو البندورة الشتوية التي بدأت زراعتها في الغور.

أما المنتوجات الرئيسية فيقول عليه إنها كانت تشمل القمح والشعير والكرسنة والعدس والحمص والبقول، وأما الخضار فهي قليلة وموسمية وتشمل البندورة والبصل والمقائي (فقوس وحروش.. الخ).

ويضيف أن أهالي عنجرة كثيراً ما كانوا يحملون التين ليستبدلوه بالبصل من قرية راجب، جمل تين مقابل حمل بصل.

يقول: كان نظام المربعة من الأنظمة الدارجة في عنجرة فكان صاحب الأرض يستأجر مراعياً ليعمل في أرضه مقابل ربع الإنتاج في الغالب، ويكون على المربي القيام بالجهد العملي فقط من حراثة وتعشيب وحصاد ودراس، وكل ما يتعلق بالمحصول





من الخبيزة ويشرب وراءها الشنينة ويحلم بأيام أفضل تغل فيها الزروع وتمتلى فيهما الضروع.

زيت المدادية عنجرة

وكانت بعض النساء يصنعن (المدادية) حيث يعمدن إلى البد فإخذن الزيتون الممروس (المريس) ويحمصنه على النار في حلل وقدور ثم يعصرنه بالأيدي .. ولمن يعرف بالزيت فزيت المدادية أطيب من الزيت العادي بدرجات .. وهناك زيت (الطفاخ) ويحصلون عليه من خلال حرق ثمار الزيتون أو شيما على النار مباشرة ثم جمعها ودقها بالحجارة ونقعها في الماء المغلي .. فيطفخ الزيت على وجه القدر فتجمعه النساء من خلال طبع أيديهما المفتوحة على وجه القدر وخرطما في إناء آخر وتكرر هذه العملية حتى تجمع الكمية المطلوبة ..

وأما العونة فيقول عنها الحاج عليوه: في أيام الحصيد كان أحدنا إذا انتهى من حصاد حقله يتجه إلى أرض قريبه أو جاره فيعمل منجله فيه فإذا انتهى اتجها نحو آخر لم ينته بعد وهكذا. وكان صاحب الحقل يكرم معاونيه من الحصادين فيذبح أو يطبخ ويطعمهم، وأما النساء فقد كان موسم الطين في أواخر الخريف بالنسبة لهن هو الفيصل بين الصديق الحقيقي والصديق المزيف، فكن يجتمعن ويجهزن الطين من الماء وتراب (الحور) والتبن، فيخلطن التراب بالماء ويعجنه مع التبن، ويوزعن الشغل بينهن، واحدة تخلط والأخرى تتاول والثالثة تفرد الطين والرابعة تضع لمساتها المحترفة وهكذا. كما كانت النساء يجتمعن ويعاون بعضهن في تبيض الدور حيث يقمن بمزج الحور الأبيض بالماء ويصنعن مزيجاً رخواً يغمسن فيه مكانس من «الطيون» ويضربن بها الجدران، وكن يخترن نبات الطيون لأنه يترك عطراً خاصاً على الجدران ورائحة نفاذه كانت تطرد «القارص والناموس» من داخل المنزل، ويقول إننا لو وضعنا بعض عروق الطيون تصلح كمصيدة للناموس، فإذا وضعنا ضمة منه في كأس وتركانها فإنها تعمل كمصيدة للقارص حيث تفرز مادة صمغية تلتصق بها الحشرات الصغيرة. وكان يوم «التطين» غالباً ما ينتهي بغداء تجتمع حوله «الطيانات»، وكان هذا الغداء في الغالب عبارة عن «المليحيه» التي هي عبارة عن طبيخ السميدة مع دبس البندورة، حيث يغلى الماء ويضاف إليه دبس البندورة وحين يغلي يضاف إليه جريش القمح «السميدة»، وحين يتكثل ويتكاثف يصب ويؤكل ساخناً باليد أو بالملاعق.

يلقونها على جدران البيت وحين يحل الشتاء يأخذون منها حسب الحاجة ويأكلونها في سهراتهم.

وأما الخبيصة فقد كانوا يصنعونها من عصير العنب. كان يغلى ويضاف إليه النشا (المستخرج من سميدة القمح) وحين يعقد ويتمزج كان يصب على قماش ويترك على سطح البيت ليحجف، وعندما يشتد كان يقسم إلى قطع ويحفظ للأكل في أيام الشتاء مثل المدقوق.

أما الزبيب فقد كانت قطوف العنب الناضجة تغمس في محلول مصنوع من «الصفه» وهي عبارة عن الرماد المتبقي من حرق الحطب، وكان السنديان يشكل مادة مفضلة لصناعة الصفه التي كانت تخلط بالماء وتترك حتى تترك ثم يضاف إلى المزيج بعض الزيت ثم يبدأ غمس القطوف فيها ونشرها على تراب أحمر، وتترك حتى تجف القطوف وتتحول حبات العنب إلى حبات الزبيب الجافة، كان يجمع وينقى من الأعواد ويحفظ في خافات للأكل في أيام الشتاء.

أما دبس العنب فقد كان يصنع من عصير العنب المصفى، كان يؤخذ ليطبخ على النار لمدة طويلة حتى يعقد ويشد قوامه ويتحول إلى اللون الداكن، وبعدها كان يحفظ في «حالب» (جزء صغير من الفخار المشوي) أو في «مطريان» زجاجي، وفي أيام الشتاء كان يؤكل إلى جانب السمن البلدي أو زيت الزيتون.

اللحم كان يشكل نسبة بسيطة مما يتناوله الناس كطعام يومي، فقد كان الناس يأكلونه في المناسبات والمواسم، كان والدي لحاماً، وكان يحضر جَزُوراً أو ناقةً ويذبحها ويبيعه للناس ديناً على أمل السداد في وقت البيدر، وكان والدي يقوم بذلك في موسم ورق الدوالي في الغالب حيث يخلط الناس اللحم المفروم بالجريش أو الفريكة أو الرز ويحشونها في ورق الدوالي. ولا زلت أحتفظ بدفتر الدين حتى يومنا هذا ولا تزال بعض الأسماء لم تسدد دينها حتى الآن.

كان البدو يأتون إلى عنجرة في سنوات القحط لكي يرعوا قطعانهم من الأغنام والإبل في أطراف البلدة، وعلاقتهم بالبدو كانت عادية في أغلب الأوقات فلم يكونوا يعتدون على الزرع، بل إن أغنام البدو كانت تشكل هدفاً لبعض اللصوص من أهل البلدة فقد كانوا يسرقون منها.

يقول عليوه: كان الناس يزرعون الفول فيأكلونه نيئاً وهو أخضر أو يطبخونه مع الزيت، وكانوا يحفظون منه الحب الناشف للبدار في السنة المقبلة ولم يكونوا يعرفون المدمس، وأما السمسم فقد كانوا يزرعونه مع الزراعات الصيفية وكانوا يستخدمونه مع الزلابية والقسماط أو قراص العيد.

وأما المدقوق فقد كانوا يصنعونه من الزبيب، فقد كانوا يهرسونه ويدقونه ويضعون معه السمسم والجوز ويعجنونه ويصنعون منه كرات بيضاوية يحفظونها في «خافات»،

نوكان الناس يصنعون «دبس الجِصْرَم»، أي العنب غير الناضج، حيث يؤخذ فيعصر ويصفى ثم يغلى على النار حتى يتكاثف ويحفظ بعدها في مطريان زجاجي أو ما شابهه ويؤخذ منه حسب الحاجة ليضاف إلى الطعام بدل الليمون.

جمع الناس الزعتر البري ومنه نوعان: الأول الزعتر البري العادي والثاني الزعتر الفارسي. وكان هذا الأخير يضاف إلى الشاي ليعطيه نكهة مميزة أو يُغلى ويُقدم لمن يعاني من المغص، وأما الزعتر العادي فقد كان يجفف ويدق وينقى من الأعواد والشوائب ويضاف إليه السمسم والسماق الناعم، وكان أحياناً يضاف إليه بعض الحمص المقلي (القضامة المحمص المطحونة) وكذلك بعض الجميد المطحون وكانت هذه المكونات تخلط جيداً وتحفظ في مطريان ويؤخذ منها كميات بسيطة حسب الحاجة وتوضع في صحن وتقدم لتغمس بالخبز والزيت كوجبة ثانوية.

وكانوا يصنعون دبس السماق، حيث كانت النساء يقمن بغلي السماق مع الماء للحصول على سائل حامضي خمري اللون كان يحفظ ليستخدم مع الطبخ بدل الليمون.

كان الناس يحفظون محاصيلهم من الحبوب في «كوابر» من الطين، واحدة تكون مخصصة للقمح وأخرى للشعير وثالثة للعدس وهكذا. وكانت بيوت الطين تحتوي في الغالب على رفوف ترفع فوقها الخافات (جمع خافة) تحتوي على السميدة والبرغل والبصل الناشف والعدس المجروش والحمص، كما يرفع عليها القرع الناشف والرمان المجفف وغيرها.

وأما (لُفْرَى) أي طعام المناسبات والأعراس، فقد كان يعتمد على البرغل والسميدة وخبز القمح واللحم، وكانت حفلات العرس تستمر في بعض الأحيان شهراً كاملاً، حيث يميل الناس إلى تزويج أبنائهم في مواسم معينة وبشكل جماعي، وكان عدد العرسان يصل أحياناً إلى خمسة يزفون إلى عرائسهم في يوم واحد، وكان «لُفْرَى» العريس يطبخ على أشكال متنوعة:

أولاً: يطبخ اللحم مع الماء ويضاف إليه دبس البندورة ويملح ويترك لكي ينضج، وفي المقابل يتم فت الخبز في لُقن كبير (غالبا خبز الشراك) ثم ينشل اللحم ويوضع على وجه الخبز المفتوت، ويشرب الخبز بماء البندورة واللحم ويقدم للأكل.

ثانياً: يطبخ اللحم مع الماء ويملح ويترك حتى ينضج. في المقابل يطبخ اللبن على النار ويضاف إليه الملح والورص ليكسبه بعض اللون والنكهة. تسقط قطع اللحم في اللبن المغلي وتترك على النار ثم يؤتى بلقن ويملاً بالخبز المقطع، وبعدها تتشل قطع اللحم من اللبن وتصف على وجه الخبز ويشرب باللبن ويقدم للأكل.

ثالثاً: يحضر السميد لإعداد الكباب حيث تؤخذ قطع من معجون السميد وتحشى باللحم المقلي مع البصل والمخلوط ببعض السميد الناعم، وتسلق بالماء المغلي حتى تنضج وقد تقلي بالزيت حتى تنضج وتوضع في سدور وتقدم للأكل.

وكانت النساء يغنين في هذه المناسبات الكثير من الأغاني ومنها:

السمسم الأخضر جَلَّ العَلْبِيَّة (فلان) اتجوز يا ليلته الهنية

كان الناس إذا ما جاءوا لحضور العرس يحضرون معهم ذبيحتهم مع جمل حمار

من اللبن وبعض السمن البلدي، وكان الناس يتعاونون في إحضار الماء والحطب للأعراس.

كان الناس يصطادون الأرناب البرية والغزلان في منطقة شكارا، وكذلك كانوا يصطادون الحَجَل (الشِنَار) في مواسم صيدها، وبشكل محدود (العكَاكِس، جمع عَكْسِيَه) و(النِّيَاص، جمع نِيَص) وكان الصيد يشوى في الغالب ولا يطبخ، وكان البعض يصطادون الضَبَاغ ويأكلون الشق الأيمن من جسمها ويلقون لحمها الباقي لأنهم يعتقدون بأن شقها الأيمن هو فقط المحلل.

يقول الحاج عليوه إن القمح كان يشكل العمود الأساسي لغذاء الناس، وكان الناس يطحنون القمح ويخبزونه خامراً وغير خامر. أما الخامر فقد كان يخبز في الطابون وكانت الطوابين على نوعين: الأول اللوقادي وهو مصنوع من الطين وله فتحة يوخذ فيها الحطب، والثاني التنور وليس له فتحة الحطب وإنما كان يغطى بالزبل يومياً فيبقى حاراً على مدار اليوم وكانت النساء يفتحنه في الصباح ويخبزن فيه الحاجة اليومية من الخبز، وكانت الطوابين تستخدم للطبخ حيث توضع الطبخة المراد إنضاجها في «الطشطوش» وهو عبارة عن جرة صغيرة من الفخار المشوي.



مشوار الخبز

تقول أم عوني من إحدى قرى جرش: كانت والدتي تصنع فرن الطين من الطين الممزوج بالقش، وكان والدي يصردانما على وجود فرن لدينا داخل البيت لأنه كان لا يطيق أن نخرج كثيراً فيرانا الناس، وتقول كنا نرَبِّل الفرن وكانت نساء الحي يأتين كل صباح للخبز .. فتأتي كل واحدة تحمل طبقاً من القش عليه بعض الطحين وطبقة من القش لتحمل فيما الخبز ومعجنا يحتوي العجين تحمله على رأسها وتتأبط حزمة من الحطب لتوقد الفرن .. ويتبعها أحد الصبية أو البنات تحمل إناءً من الماء تستخدمه لتغمس يدها فيه كلما همت بتقطيع العجين فلا يلتصق بيدها.. وكانت آخر الخبازات تتولى مهمة تربيل الفرن .. وكان الهدف من تربيل الفرن هو المحافظة على درجة حرارته وجمويزته للاستخدام المباشر .. وفي الصباح كان يزال الزبل ويوقد الحطب ويخبز فيه فلا يستغرق وقتاً طويلاً حتى يسخن .. وقد تنجز الخبازة طرحة واحدة من الخبز على حرارة الزبل فيكون ذلك في الغالب لأصحاب البيت .. وكنا نفرش أرض الفرن بالحَصَمَة (هي الحجارة الصغيرة الملساء تؤخذ من حجارة السيل) وفي هذه الحالة كنا نسمي الخبز (الرظافي) .. وتقول كان عمل البيت يقع على النساء فكانت أقوم به أنا وأمي وأختي فننقسم أعمال العجين والخبز والغسيل على نبع وادي سوف ..

وكان الناس يعجنون الطحين لصناعة القرصة، وهي عبارة عن عجين عويص يُفرد على شكل قرص كبير ويوضع في الجمر ويدفن ويترك حتى ينضج، وكان بعضهم يحشون القرصة ببعض القطع المأخوذة من سنام الجمل أو من شحم الماعز . أما اللزاقات فهي عبارة عن عجين عويص يتم بسطه على شكل رقاقة دائرية واسعة على الصاج، كانت تقلب على الوجهين وحين تنضج كانت تؤخذ فتدهن بالزيت أو السمن البلدي وتؤكل، وكان البعض يفضلها مرشوشة بالسكر .

أما «الزلابية» فقد كانت تصنع من العجين الخامر، حيث تؤخذ قطع العجين وترق وتوضع في الزيت المغلي (كان الناس يقلبون الصاج بشكل معكوس ويضعون فيه الزيت بعد أن يتم تنظيفه بالطبع ويضعونه على النار لقلي الزلابية) وكانت قطع العجين تقلب داخل الصاج حتى تنضج وتستخرج وترش بالسكر وتقدم للأكل. أما «المَقْرَطَه» فهي عبارة عن عجين عويص يتم رقه وتقطيعه على شكل «سيور» أي خيوط مثل المعكرونة، ثم يصار إلى إسقاطها في اللبن المطبوخ مع العدس ويضاف إليها البصل المقلي بالزيت وتترك حتى تنضج وتصب لتؤكل بالملاعق. أما الكشكية فهي عبارة عن كشك اللبن يتم نعهه من اليوم الفائت، وعندما «يقوش» يتم هرسه باليد ويطح مع البصل المقلي بالزيت ويترك حتى ينضج. أما فطائر الكشك فتتم بالطريقة نفسها ولكن بدل طبخها يحشى الكشك والبصل والزيت في فطائر وتخبز بالطابون. ومن أنواع الفطائر الشائعة، فطائر الزعتر والحميض.



ابريقان من الفخار - بيت ابو الخضر

وهناك طبخة «العبية» وهي عبارة عن عجين عويص يخلط مع «اللُوف» وهو نيته حارة كانت تجمع من البرية، يقطع ويعجن جيداً ويسقط في اللبن المغلي وحين ينضج ينشل ويقدم للأكل إلى جانب اللبن الذي طبخ فيه.

وهناك «الكعاكيل»، وهي عبارة عن طحين القمح يضاف إلى كمية من البيض المخفوق والمخلوط بالبصل المقلي و(اللوف أو الجعدة المسلوقة والمصفاة من الماء) يقطع بشكل عشوائي وينطَل باللبن المغلي وحين ينضج يستخرج ويؤكل إلى جانب اللبن الذي طبخ فيه.

وكان الناس يقدمون الحلاوة والسمن البلدي كطعام خاص للنساء في حالة النفاس، وكانوا يقدمون أيضاً أقراص العجة أو المِغْلَاقُ (كبدة الماعز) حيث يقلى بالسمن أو الدهن ويملح ويضاف إليه الفلفل الأسود (الحوايج) ويقدم ليؤكل مع الخبز .

كان الناس يزرعون العدس بكميات متفاوتة، وكان الجميع يحتفظ بكمية من العدس الحب أو المجروش كجزء من مونة البيت، وكان الناس يصنعون مجردة العدس بكثرة.

وكان القمح البلدي عدة أنواع، كان أشهرها النوع المسمى بالحبة «الرُغِيبيَّة» وهي نفسها التي كانوا يسمونها «الطُورًا» وحبثها أميل إلى الشكل الكروي الممتلئ «مُدْحِرَه»، والنوع الآخر الحبة «النُعيميَّة» ولونها أميل إلى اللون الأحمر وهذا القمح كان يشيع في منطقة مادبا، وهناك نوع ثالث هو «النُورسي» وسنابله سوداء وحبثه طويلة، وكلها من الأنواع التي يزرعها الناس ولكن معظمهم كانوا يفضلون الرغيبية أو الطوزا لأن حبثها أفضل.

كان الناس في موسم نضوج الزيتون يجمعونه فيسلقونه مع الماء على النار وينشرونه حتى يجف، ثم يهرسونه على «البَد» ويأخذون الهريس ويعصرونه على معصرة تقليدية فيها حجر ضخم مثبت على رافعة ترفع بواسطة (مَلوَى) وتوضع تحته القفاف فيسيل الزيت في جرن مخصص وتأتي النساء ليقطفنه عن وجه الجرن.

وأما زيت «الطفاح» فهو عبارة عن الزيت الذي تتم عملية استخراجها منزلياً، وبشكل محدود ومستعجل، فقد كان الزيتون يؤخذ ويهرس بمدحلة حجرية (عبارة عن كتلة اسطوانية من الحجر متقوية من الطرفين لتثبيت محاور حديدية تدور الكتلة حولها، كانت تقنتى في الأساس لك سقوف الطين عند بنائها)، وكان الهريس يؤخذ بعد ذلك ليسلق بالماء حتى يطوش الزيت على وجه الماء ويقطف باليد.

لكن زراعة الزيتون كانت من المهام الصعبة، حيث يقصد الناس بعض المناطق التي ينبت فيها الزيتون البري، وكانوا ينزعون بعض القرامى (جمع قُرْمِيَّة) من (المهريس) (جمع مهْرَس) وهي السيقان الضخمة للزيتون القديم، وكانوا يحرسون على أن تحتوي كل قرمية منزوعة على شتلة أو أكثر من الزيتون، وكانوا يحفرون حفراً عميقة ويضعون القرامى داخلها ويدفنونها.

كان الناس يعتمدون في معاشهم على الأغنام بدرجة كبيرة، ففي المساء تنشط النسوة في حلب الغنم وترويبه، وكانت النساء يحتطن دائماً على بعض اللبن الرائب (الروية) من اليوم السابق تستخدم في ترويب الحليب الجديد، وعندما تتجمع كمية كافية من الرائب كانت النساء ينصبن «الركابة» ويعلقن فيها «الشكوة» المملوءة بالرايب وتبدأ عملية الخض لاستخراج الزبدة.

والسنيّة) وكن يقمن بحشو أوراقها بالبرغل أو الرز أو الفريكة مثل ورق الدوالي وقد يضاف إلى الحشوة بعض اللحم المفروم . بالنسبة لمشاريب الناس فقد كانت محدودة، وكان الشاي قليلا ويقدم في المناسبات، وكانت القهوة السادة هي التي تقدم في المناسبات وغير المناسبات، وعندما كان الرجال يذهبون إلى المضافة يأخذون معهم دلة من القهوة السادة. وكان الناس يصنعون شراب الميرمية والحلبة والزعتر، وكان البابونج ينمو على سطوح المنازل ويتكاثر ويزدهر حيث يفضل التربة البيضاء الصلصالية، ولكننا لم نكن نعرف قيمته ولم نكن نستعمله. أما أدوات الطهي فقد كانت تتكون بشكل رئيسي من طاسات النحاس بأحجام مختلفة والكفكير أو الكعل الذي يستخدم لصب الشراب على المنسف وغير ذلك من الملاعق الخشبية والمغارف النحاسية ودلال القهوة والمحماصة وسدور ولقون وقدر نحاسية، وكان النحاس يُبيّض سنوياً. وكان الناس يجلبون المهابيش من منطقة المزار حيث تصنع هناك من سيقان شجر البطم المعمر المسمى بالبطم الجرشي.



وكانت مشتقات اللبن متعددة، فاللبنه نوعان: الأولى لبن يحتوي على الثمرة (الزبدة) حيث يوضع اللبن الرائب في أكياس قماشية حتى يتخلص من الماء الزائد والثانية اللبنه منزوعة الثمرة وهي عبارة عن الشنينة توضع في أكياس قماشية وتترك حتى «تثماصي»، أي تتخلص من الماء الزائد، وكانت لبنه الشنينة تترك رخوة بعض الشيء وتسمى باللبن (القطيع) نسبة إلى الزبدة التي تقطع من اللبن. أما الجميد فيصنع من لبنه الشنينة المركونة والجامدة، تؤخذ فتعجن بكمية كبيرة من الملح وتشكل على شكل كرات كبيرة وتوضع في الشمس حتى تجف تماما ثم تجمع وتحفظ في خافات أو شواتات.

أما السمن البلدي، فلصناعته يتم وضع الزبدة في إناء على النار حتى تذوب ويضاف إليها بعض سميدة القمح (القشدة) ثم يضاف إليها بعض الأعشاب مثل الحندقوق والكرم ونبته «السُميّه» وذلك للحصول على اللون والنكهة الطيبة. ثم تترك لتغلي على النار حتى تتخلص من الماء الزائد وكانت السمنة تقطف عن الوجه، وأما القشدة فتؤكل بعد إكمال عملية «تقشيد» السمن.

وكانت عملية التقشيد تتم بعد أن تتجمع كمية كبيرة من الزبدة لعدة أيام، فتحفظ في «عُكّه» وهي وعاء من الجلد، أو في وعاء من الفخار يسمى «علوانية»، وعندما تتجمع الكمية الكافية، كانت تؤخذ للتقشيد وصناعة السمن. كان يتم تخزين اللبن في «الظبية» وهي مصنوعة من الجلد، وكان يضاف إلى اللبن بعض الحلبة المقلية والمطحونة لتعطيه نكهة طيبة.

كانت النساء يصنعن الهيطلية والبحة خاصة في موسم الحليب، كما صنعت النساء «المقيقه» وهي عبارة عن الحليب المغلي يضاف إليه عصير الخروب الأخضر المصفى، حيث كانت قرون الخروب الخضراء تؤخذ وتدق ويصفي السائل المستخرج منها وتضاف إلى الحليب المغلي وعندما تعقد نحصل على ما نسميه المقيقة، وكان الخروب اليابس يجمع فيأكل منه الناس أو يقدم للماعز فتأكله.

كان الفخار المستخدم في البيوت نوعين: الأول الفخار العادي حيث كانت النساء يجمعن «الفخوف» وهي قطع الفخار القديمة، حيث يتم طحنها بالحجارة أو بمدق حجري ثم تتخللها وعجنها ثم تخلط مع الصلصال (الطين المعلك) ويتم تشكيلها وشيها في النار وتكون ذات ملمس خشن، وكانت في عنجرة نساء متخصصات في صناعة الفخار.

وأما النوع الثاني فهو الفخار «العلواني» وهو ذو ملمس ناعم مصقول يشبه السيراميك وهذا النوع مستورد ولا يصنع محلياً.

يقول الحاج عليوه إنه لم يكن هناك انتظام في وجبات الطعام، فالناس تأكل المتوفر منه، وكانت والدتي تصحو مبكراً فتخبز وتصنع شوربة العدس بالطشطوش، وكانت تقطع الخبز وتعد لنا فته شوربة العدس التي تقدمها لنا كأفطار.

وعندما كنت أذهب إلى المدرسة، كنت أخذ بعض الزيتون «الرصيع» مع قطعة من الخبز أضعها في كيس قماش أعلقه في رقبتني، وإذا حانت الاستراحة بين الحصص استخرجها وأكلها بنهم كبير، وكنا كثيراً ما نأكل الرصيع على الغداء عندما نعود إلى البيت أيضاً. وفي المساء كانت والدتي تطبخ سميدة مع لبن أو مجردة برغل وعدس، وكانت هذه هي الوجبة الرئيسية في اليوم.

كانت والدتي تعمل المحاشي في موسم الكوسا والبادنجان، وكانت النساء يجمعن)



أبو جورج الربضي: نعود إلى عجلون عندما "يُدلف الحنث"

تجاوزت ذكريات السيد نجيب الربضي (أبو جورج، المولود عام 1918) حدود أسئلة الباحثين الذين التقوه، ورغم سنيه التسعين عند اللقاء (2008)، إلا أنه كان منتقلاً في حديثه بين الماضي والحاضر بحيوية لا سيما وهو يوجه انتقاداته للواقع الحالي في شتى المجالات. رأينا أن نضع نص التقرير الذي أعده فريق البحث في عجلون وجرش عن لقائهم مع أبو جورج، وبقدر من التصرف، بحيث تبقى في إطار مهمة البحث في الأنماط الغذائية.

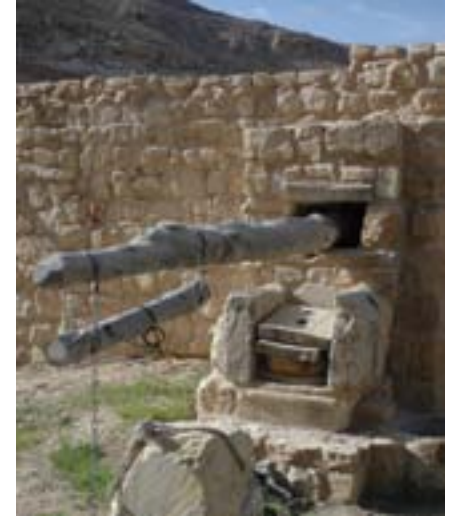
بحسب أبي جورج: إذا لم تكن رجلاً تجوب الأرجاء في الليل وتدوس الظلام وتأتي بلقمتك من فم السباع، فأنت تحكم على نفسك وعيالك بالفناء، فليس هناك في العرف والشريعة التي نشأنا عليها أن يكون هناك مَنْ يملك ألف رأس من الماعز بينما جاره لا يملك عشاء عياله ويُترك الأول يسلم بحلاله وماله دون أذى ويستكين الآخر إلى قدره وقسمته ويستسلم، إن مَنْ لا يملك يحق له أن يعيش بالوسيلة التي يراها مناسبة، فيحق للفقير أن يسرق من مال الغني، لا بل إن من واجبه أن يسرق ويؤمن حاجات عياله إذا جاعوا، وكان الناس لا يلومونه بل يعتبرونه بطلاً ورجلاً.

يقول أبو جورج: كُنّا في كثير من السنين نأخذ قمحنا عن صبة البيدر ونتوجه مباشرة إلى الأرض التي ننوي زراعتها فنبدرها ونحرثها (وهو ما نسميه زراعة البديري) فنقول: "يا رب يا مِرزِقُ الطير والعاشِبُ والمريض والجيعان والمِرْأَقُ ترزقنا من عرض مخلوقاتك". وكان هناك مثل شائع يتداوله الفلاحون يقول: "البديري إن دَشَرَكَ أربعين سنة لا تُدَشِرُه سنة". وكان البعض ينجمون ويتنبأون بالمطر بطريقة "أكوام الملح"، فيأتي المنجم على صخرة ملساء ويكوّم عدداً من أكوام الملح الصغيرة، ويسمي كل منها باسم شهر من أشهر الموسم المطري ويتركها ثم يأتي إليها في اليوم التالي وينظر إلى الكوم الذي نقص حجمه بفعل الرطوبة فيقول: شهر كذا هو شهر ممطر وشهر كذا هو شهر جاف.. وهكذا. وكان كثير من الناس يتبعون هذه الطريقة لتحديد مواعيد بذارهم.

كنا نربي الماعز السوداء، فالعنزة السوداء كالشيطان تستطيع العيش في أقسى الظروف وهي تستطيع تأمين قوتها من العدم، وطبيعة بلادنا الوعرة لا تسمح بتربية الغنم البيضاء ثقيلة الوزن والحركة.

كانت معازيب أهل عجلون منتشرة في كل الاتجاهات، فلدينا أراضٍ في (الطَّوْرَة والجُبّ وخَلَّة سالم والصُّوَان ورَعَثَره ولِسْتَب ودير اليرك) وكلها معازيب للربضية. كان الناس يقتنون الأبقار البلدية للحليب والعمل، وكنا نفرز هذا العالول أو ذاك إذ نخصصها للحراثت ك (فَدَّان) ونخصص هذه البقرة أو تلك للحليب وهكذا.

كان الناس يرحلون عن البلد بعد شهر نيسان، ويعودون عندما "يُدلف الحنث" أي مع أول شتوة "الوسم"، فتأتي على عجلون وقت التعزيب فلا تجد سوى شيخ طاعن في



مكبس زيتون

السن أو عجوز لا تقوى على العمل، أو صاحب دكان صغير يبيع السكر والملبس والكبريت.

كنا نزرع بعض الخضار كزراعات صيفية مثل البندورة والبطيخ والمقايث والبصل، وأما زراعة "السقي" فهي نادرة لأن الأراضي المروية محدودة للغاية، وهي تلك القطع المتناثرة على مسيل الوادي وكانت مملوكة لبعض الأفراد من عشيرة الصمادية. وكان الرجل إذا مر بمنطقة يزرع فيها أي نوع من الخضرة استأذن صاحبها فملاً عبائه منها وأحضرها لعياله.

كانت الزراعة تقوم على الجهد الجماعي للفرد وعائلته، ومن ليس لديه أولاد كبار قادرين على الفلاحة كان يعطي أرضه على (مشرك) سواء على الثلث أو الربع أو أي نسبة يتم الاتفاق عليها مع صاحب الأرض. ويكون الشريك في الغالب شخصاً لا يملك أرضاً أو أنه يحاول الاستقلال عن عائلته أو أن هناك فائضاً في قوة العمل لدى العائلة التي ينتمي إليها. وعندما يقدم صاحب الأرض والبذار والأرض ويقدم الشريك (المرابعي) الفدان والعمل، يتقاسمان المحصول مناصفة، ولكن ليس هناك قاعدة ثابتة فكل شراكة تتم بالاتفاق على نسب معينة لقسمة المحصول.

بالنسبة لتربية الغنم، كان نظام "الفلاج" يتم في الغالب على ثلث الموالييد. كان الراعي يسرح بالغنم من الحول إلى الحول ويأتي في نهاية الموسم فيقول لصاحب الحلال أريد (فلاجي) أو أريد التجديد للحول القادم. وإذا أصاب الغنم مكروه، كأن يموت عدد منها أو يموت عدد كبير من مواليدها فعليه ما على صاحب الغنم من الخسارة. وكان البعض يأخذون قَصَّ الغنم ومَصَّها (صوفها وحليها) أو نسبة منه وكل ذلك يتبع الاتفاق بين الطرفين.

يقول أبو جورج: مشيت على أقدامي مرة من المرات إلى عيبين وعيلين ثم كفرخل ثم قفقفا والدجنية ثم المفرق ثم الزرقاء ثم عمان، ولم أشعر بأي تعب. فكنا نستمتع بالطبيعة ونتنشق الهواء النقي وإذا مررنا بأحد الرعاة نقول: "هَنُوه يا راعي الغنم" فيرد: "علامك يا صايح؟" فنقول: "عسى معك ماء؟" فيقول لك: "أبشر"، ويلافك بجود الماء، ويسألك إذا كنت تشعر بالجوع فإذا أجبت بالإيجاب قام إلى غنمه فحلب لك وأخرج من شراعه خبزاً وقدمه لك، وإذا صادف أن مراحه كان قريباً دعاك إلى بيته فقدم لك لبناً وزبدة وبيضاً، فإذا انتهيت يقول لك اذكرنا بالخير واستر على ما قصرنا به تجاهك.

كان الناس في عجلون يزرعون كروم العنب بكثرة، وكان جبل عجلون ينتج أجود أنواع العنب، وكان يزود مدن فلسطين بأطنان من العنب والزبيب، وأذكر في وقت لاحق أن الكثير من الشاحنات كانت تأتي من مدن الضفة والساحل الفلسطيني وتخرج محملة بالعنب من مختلف الأصناف، وكان الناس يصنعون الزبيب والخبيصة والديس ويخزنون مونتهم من مشتقات العنب. كنا ننشر العنب الأسود تحت الشمس ثلاثة أو أربعة أيام حتى يذبل وتأتي النساء فتضعنه في لقون وسدور ويعصرنه، ويتم تصفيته ووضعها في خوابي فخار نتركها ناقصة لكي يتخمر العنب ويتمدد، ويترك أربعين أو خمسة وأربعين يوماً فيصبح نبيذاً.

الضيف من "جهد البلا"

يقول أبو جورج: كان الرجل منا يقيم اعتباراً كبيراً لسمعته وصيته بين الناس، وقد كان الناس يتبارون بين بعضهم ويتنافسون في الكرم.

استقبل أحد الناس بعض الضيوف وكان كريماً، ولكن الدنيا جارت عليه فأفقرته، وأنتم تعلمون أن الضيف هو من (جهد البلا). لقد اسقط في يد صاحبنا فلم يكن يملك شيئاً يقدمه للضيوف سوى الترحاب بهم وتحيتهم بالكلام الجميل، وقام إلى بيته فلم يجد سوى خبزاً وإداماً متواضعاً فقدمه لهم، وقال: تفضلوا على الميسور، وأضاف: ترى يا ضيوف تفضلوا على ما قسم الله، وصدقوني فقد طفت هذا البلد لكي أجد واجبكم ولكني ويا للأسف لم أجد ما يليق بكم من طعام. فقال له أحدهم: يا معزب، من الصباح وأنت تهلي وترحب بنا ولم تترح مكانك ولم نترك تغادرننا فكيف طفت البلد ولم تجد واجبنا؟ فرد عليه الرجل قائلاً: صدقت أيها الضيف، فأنا لم أغانر مكاني ولكني طُفت البلد بذهني فبحثت بين الرجال وأنا أعرفهم فرداً فرداً، فالكرم منهم الذي يقدر ورطتي لا يملك شيئاً، والبخيل منهم لا يقدر فلا يعطي.

مسلمون ومسيحيون

يقول أبو جورج: بالنسبة للمسيحيين العرب إجمالاً لا يختلفون في عاداتهم الغذائية عن المسلمين، كان الناس مسلمين ومسيحيين فلاحين بسطاء يأكلون نفس الأكل ولديهم نفس القيم والعادات والتقاليد.

يقول أبو جورج في 1944 بعد الحرب العالمية الثانية أقام الملك عبد الله الأول وليمة (عزيمة) كبيرة في قصر الحمر لمشايخ شرق الأردن، وقد ذهب من اريد وجبل عجلون الكثير من المشايخ مثل سليمان باشا السوداني وكليب الشريده وراشد الخزاعي وسالم الهنداوي وغيرهم، واجتمعوا لدى الأمير في قصره فأكرمهم. وبعدها بعام واحد أو اثنين، ورداً على عزيمة الأمير، دعا راشد الخزاعي الأمير عبد الله إلى جبل عجلون ودعا الكثير من المشايخ. يقول أبو جورج: كنت شاباً حينها وحضرت لكي أرى الأمير، وقد شاهدت بأمر عيني خلقاً كثيراً من الناس حضروا معه، وقد بالغ راشد الخزاعي في إكرامه وقد قيل في حينها أنه جهز أكثر من ستمائة وخمسين منسفاً كبيراً، وأنا محدثكم أكلت وحدي من أحد المناسف -لكثرتها- ولم يشاركني أحد. ولم يكن راشد الخزاعي وحده هو من تحمل كل هذه التكاليف وإنما كل الناس من جبل عجلون.

كنا نجتمع الكثير من الأعشاب والنباتات من البرية في الربيع، فكنا نجتمع "الظبج" وهو يشبه الخس ولكنه بزّي، وكذلك السوكران والكسبرة والجلتون والطقش والبريد، وكلها تؤكل نيئة. وكنا نجتمع الفطر وكان ينمو بكثرة في منطقة عجلون، وكنا نجتمع اللسيته والرُكف وهما يحشيان بالأرز واللحمة ويطبخان ولهما أوراق مستطيلة الشكل تحشى مثل ورق الدوالي. وكنا نجتمع البلوط ونأكل البلوط العقابي الطويل ونشويه على النار ونأكله ونشرب وراءه الماء فيكون للماء مذاق حلو خاص.

يقول أبو جورج: عندما كنا نحصد كنا نملاً الآفاق غناءً وهجيني، وكنت تسمع أصوات الرجال من مسافة ميل وهم يرددون على بعضهم: منجلي وامنجلاه، راح للسايغ جلاه، ما جلاه إلا بعلبه، يا ريت العلبة عزاه.

من تحت "فروة بقديلة"

يقول أبو جورج: كان العام 1947 صعباً ومن أقسى سنين المحل، ذهبت في تلك السنة إلى منطقة الطرّه كي أشتري بعض القمح ولم يكن من قمح الطرّه نفسها، وإنما كان يأتي مهرباً من سوريا على ظمور الدواب والناس، وقد نزلت يوماً ضيفاً لدى مختار عشيرة الدرابسه. ولما دخلنا المضافة وجدتها مبنية من العقود ومبيضة ومفروشة بشكل أنيق بالسجاد والبسط. وكان يجلس فيما رجل طاعن في السن، لا تكاد ملامح وجهه تبين لكثرة شعره الأبيض وحواجبه الكثة ولحيته البيضاء الشعثاء الطويلة، وكان هذا الرجل يجلس داخل "حُوطة" من المساند عملت له كي يجلس فلا يقع على جنبه، وكان نصف أعمى لا يكاد يميز من حوله من الناس، ونادى وهو يطل بعيونه الواهنة من تحت "فَرْوَة بَقْدَلِيَّة" كانت تغطي رأسه وتندلى على باقي جسده: "يا به يا محمد من ضيفك؟". فقال: من عجلون. فقال المسن: حياتك الله أيها الضيف، سوف يأتي يوم يقول الناس فيه منبنا لمن يملك في عجلون ولو مربوط حمار. يقول أبو جورج فضحكت، فقال المسن: لماذا تضحك أيها الضيف؟ فقلت: يا شيخ جبل عجلون في رأيي مثل ثدي الحمارة لا تشبع ابنها ولا تطعم الغير، أرض وعرة وحجارة وصخور، ترابها لا يكاد يغطي حجارتما فإذا جاء مطر كثير جرف التربة فعراًها وإذا لم يأت المطر تشققت التربة فتلفت جذور الأشجار وماتت من العطش. فقال الشيخ المسن: لم أقصد عطاء الأرض وخصوبتها وإنما صعوبة المنطقة ووعورتها ومنعماً أمام الغزاة، لأن الأيام القادمة هي أيام حروب، وسوف ينجو سكان الجبال لأن يد الغزولن تطالهم، وأما البقية فسوف يملكون.

وكنا نقول:

يا شين قلبي وش بلاك
يا قاعد بين العذارى
يا شين قلبي وش بلاك
خايف على روحك تروح
يا شين قلبي وش بلاك
هوبنك نُفَعْدُ بَلَاكُ

(هوبنك بمعنى محبوبتك التي تهوى)

يقول أبو جورج: الأرز قديم، فمنذ وعيت وأنا أعرف الأرز وكان يأتي من مصر فلا نعرف سوى الأرز المصري "أول باب"، كنا نشتره بالبرطل الشامى لطبخ مجردة مع عدس. وبالنسبة لمناسف الأرز فهي قديمة ولكن البعض كان يفضل مناسف البرغل، حيث تفرش في قاع المنسف ثلاث أو أربع شراكات ويُفَت فوقها مثلها ثم يضاف فوقها البرغل المطبوخ وقطع اللحم ثم يشرب باللبن المطبوخ، ويؤكل بالأيدي.

معيس

يقول لصناعة اللزاقيات كانت النساء يقمن بعجن العجين، وكان البعض يفضل الخبز الخامر والبعض يفضل العويص، وتبدأ المرأة بخبزه على الصاج وعندما تتجمع كمية كافية من الشراك، كانت النسوة "يُمَسِّنُهَا" أي يقمن بتقطيعها وفتها، في لقن ويضاف السمن البلدي أو الزيت حسب الرغبة، ويضاف إليها السكر، وكان الناس يتحلقون حولها ويأكلون حتى يشبعون.

وأما الزلابية فتصنع من العجين الخامر، وكانت النساء يقلبن الصاج ويضعن به كمية من الزيت ويقلبن بها رقائق العجين الخامر وتقلب حتى تتحمر، ثم تنشل ويرش عليها السكر وتؤكل.

وكان الرجال يعملون (العويصة) وهي عبارة عن قرص من العجين يفتح له بالجمر ويدفن وحين ينضج يستخرج فينظف من التراب والرماد ويقسم ويؤكل.

يقول: كان القمح يطحن على طاحونة مائية، وهي تتكون من حجر ضخم يشبه بد الزيتون أو كأنه رحي ضخمة. وكانت النساء يجرشن القمح على الرحي المنزلي، وكانت بعض البيوت تجرش أربعة أو خمسة شوالات من السميدة والبرغل.

كانت النساء يقمن بتنقية الأرز من الشوائب، وغسلنه بالماء ويضفنه للحليب المغلي المحلى بالسكر ويصنعن طبيخ الحليب (البحثة). وكانت النساء يقمن بدق الخروب اليانع ويعصرن ماءه ويضفنه إلى الحليب المغلي المحلى بالسكر فيشتد ويصب ويؤكل وهذا ما كنا ندعوه بـ (المقيقة). وكنا نضع الحليب في الشراع (مصنوع من الجلد) ونضيف إليه "المساء" (قطعة من معدة خروف رضيع) ونعصره فنحصل على الجبنة البلدية ونأكلها فوراً ولم يكن أحد يحفظها، وأما الجميد فكان يصنع من الشبنينة، حيث توضع في أكياس قماش حتى يجمد ويتخلص من الماء تماماً، ثم يخلط اللبن الجامد في لقون ويضفن إليه الملح ويقمن بعجنه حتى يختلط ويبلغ فيه الملح. وبعد ذلك تقوم النساء بتقطيعه إلى كرات بحجم الكف وينشر على مفرش أو مكان نظيف حتى ينشف. وحين يجف تماماً يجمع فيخزن في جرار أو خافات أو أكياس من الخيش. وعند الحاجة تؤخذ منه الكمية المطلوبة لعمل المريس، وكان الناس يأكلون المريس بشكل شبه يومي

مع البصل والزيت والخبز. وعند الحاجة إلى كميات كبيرة كانت النساء يتعاونن على المريس حيث يتم نفع كميات كبيرة وغسلها من طبقة الملح ومرسها وتصفيتها ووضعها في القدور وتحريكها حتى تغلي كي لا "تقرفط". كانت النساء يصنعن الكشكية أو فطائر الكشك من كشك الجميد، حيث يكسر الكشك وينقع لمدة ليلة كاملة ثم يطبخ مع اللبن فنحصل على الكشكية أو يحشى بالعجين ويخبز في الطابون ويدهن بالزيت فنحصل على فطائر الكشك.

نَبَّ المِلْحَة

يقول أبو جورج: كان الرجل إذا توجه للحصيدة، يلبس "الحورة" ويضع منجله على ذراعه ويلم أطراف ثوبه فيعلقها بحزامه ويرفع أكمامه، وقبل أن يهجم بأول شمله يقول: بسم الله يا الله ساعة بركة. ويبدأ بالحصاد. وكان إذا درس البيدر وكوم صبة القمح وهم بتعبئتها يمك بالصابغ العريزي ويقول: بسم الله يا الله ساعة بركة، ويبدأ بالقول: بركة لأول صاع. حتى يكيل اثني عشر صاعاً فيخيظ الشوال، ويفتح الشوال الثاني.. وهكذا. وعندما يكمل بيده يشكر ربه.

كانت المرأة إذا همت بالعجين وضعت أول كيل من الطحين في المعجن فتقول: بسم الله يا الله تَطْرَح البركة، وكانت بعض النساء إذا ما أكملت العجين "تَنَّب المِلْحَة" عن روح الميتين فتقول يا رب اقبل أجراها عن روح فلان وفلان. وكانت النساء المسيحيات يرسمن الصليب على العجين إذا أكملنه لجلب البركة.

كان الناس، مسيحيين ومسلمين، يتشاركون بالأفراح والأفراح، ولا تعجبوا حين أقول لكم أن النساء المسيحيات يذهبن ويشاركن في نذب موتى من المسلمين فيمكن ويملأن البيت عويلاً ونحبياً، وكذلك كانت تفعل نساء من المسلمين على موتى مسيحيين. وكنا نعيش مع عشيرة الصمادية في عجلون كأننا عائلة واحدة. وكنا نتشارك في الأفراح فيذهب شبابنا إلى أعراسهم ويقومون بالسحجات والديكات ويشاركون في غسل العريس وتجهيزه ويقومون بتقطيعه وكذلك يفعل المسلمون إذا ما تزوج أحد منا، يأتون ويحضرون معهم الماعز والأرز والسكر والسمن ويشاركونا في مناسباتنا.

كان إذا بارك أحد المعازيم ودفع النقود للعريس يقف أحد أقارب العريس فيقول: "خَلَفَ الله عليك يا أبو فلان.. هاي مردوده براسك وراس أولادك وراس قرايبك".

كان المسيحيون يعملون أقراص العيد "القسماط" في أعيادهم ومناسباتهم كما يفعل المسلمون وبالطريقة نفسها، وكانت النساء من أهل العروس يأتين إليها في صباح يوم الدخلة يحملن الفطيرة وهي عبارة عن شراك بوضع طبقات فوق بعضه ويدهن بالسمن ويرش بالسكر ويلف ويفرم على شكل لفائف. وكانت أم العروس تأتي في صباح العرس تحمل لفتاً كاملاً مملوءاً بفطائر العرس. وكلما أتى أحدهم للتهنئة يعطى صحناً ويقدم له من الفطيرة.

يقول أبو جورج: بالنسبة للمسيحيين، كانت النساء في ليلة العيد يقمن بسلق البيض وتلوينه، وكانت المرأة تسلق خمسين أو ستين بيضة وتضع بعض الألوان معها فيصبغ قشرها بالأحمر أو الأصفر، وحين يأتي الناس للمباركة بالعيد يعطى البيض للأطفال وللمهنتين عموماً.



يقول: كان المسيحيون يطبخون في مناسبات الموت ويقدمون الطعام والهيبتلية والأرز بحليب للفقراء والمحتاجين، ويكون منبويًا عن روح الميت.

كان المسيحيون إذا ما أقاموا القداس يضعون بعض القمح أو الشعير في إناء، ويكون ذلك في ليلة 12 إنجيل، وهي ليلة عيد الفصح الكبير، ويبدأ القداس فيقرأ القسيس التراتيل. وعندما ينتهي القداس يأخذ الناس من القمح والشعير فيحملونه في جيوبهم فإذا عادوا إلى بيوتهم يضعون هذا القمح أو الشعير مع قمحهم أو طحينهم لكي يطرح الله البركة فيه.

كان الناس إذا ما عصروا زيتونهم يبعثون ببتكة أو صاع من الزيت ويهبونها للكنيسة. والكنيسة والجامع كلها بيوت الله في عرف الناس، لا يجب أن تغلق بوجه أحد. وكان الزيت أو القمح الذي يبعثه الناس يكون وفقا لله ولخدمة الكنيسة، ويكون الكهان أحرارا في التصرف فيه، فيبيعونه أو يهبونه للفقراء. وكذلك فمن حق الخوري أو الكاهن أن يتصرف فيه لمنفعته الشخصية، لأن الخوري يخدم الكنيسة ومن المفروض أن يعيش على نفقة الناس. وكانت المعونات تأتي من الناس للخوارنة والكهان خاصة في المناسبات كالعماد والزواج (الإكليل). وكان الناس يخرجون من بيادهم وفقا للكنيسة ليحصلوا على البركة، فيخرج البعض صاعاً أو عُلبه أو كيلاً من فتاحة البيدر ويهبونه للكنيسة.

معاصر الزيتون "أهلية"

يقول: كان الناس يضعون قدرا كبيرا أو حلة على النار فيسلقون فيها الزيتون، ثم ينشل وينشر على سطوح المنازل ويغطي بشادر أو غطاء ثقيل ويمكث أياما حتى "يعظم" أي يبدأ بالتعفن قليلاً، ثم يكشف الشادر ويفرد وينشر تحت الشمس حتى يجف قليلاً، ولا يترك حتى يجف تماماً إلى درجة اليباس ثم يعبأ في شواتل أو جون أو سحاحير وينقل إلى "البد".

والبد عبارة عن صحن حجري ضخم مستدير مثبت على الأرض يدور في داخله حجر مستدير آخر مربوط بمحور الصحن بعمود خشبي. كان الزيتون يوضع في طريق الحجر المتحرك ويحرك بالأيدي أو الدواب فيهرس الزيتون، ثم يؤخذ الزيتون المهروس ويعبأ في قفاف، وكانت هذه من أعمال النساء في الغالب، فإذا بلغت أنتني عشرة أو ثلاثة عشرة قفة مملوءة بهريس الزيتون تؤخذ فتوضع تحت المكبس، وهو عبارة عن حجر ثقيل يرفع بمجدل (ملوى) يترك الحجر لكي يكبس القفاف بتقالة ثم يشد عليها بالمجدل فينزل الزيت ويجمع في جرار وخوابي، ويكون الزيت صافياً وليس بحاجة إلى فرز كما يحدث في المعاصر الحديثة والسبب هو سلق الزيتون وتجفيف الماء منه. وكنت ترى الناس يحملون بعض الخبز والشراك ويغمسون من الزيت الجاري من المكبس. وهذه المعاصر لم تكن مملوكة لأحد وإنما هي "أهلية" يستخدمها الجميع. في كل حي أو حارة أو تجمع سكاني تجد واحدة من هذه المعاصر، وكان الناس يديرونها بعملهم وجهدهم، ولذلك فلم يكن هناك من يأخذ منك الرد كما هو حاصل في أيامنا هذه، وكان الناس يتبعون دورهم فإذا فرغ أحدهم يأتي صاحب الدور فيضع زيتونه على البد ويبداً بعصره.

كان الناس يسلقون الكوسا أو يشوونه بالنار، فإذا نضج يقشرونه ويهرسونه مع الملح والثوم ويضيفون إليه الزيت ويغمسونه بالخبز وهذا هو "المتبل". وكانت النساء يفرغن الكوسا ويقمن بحشوه بالأرز واللحم ويطبخنه مع ماء البندورة كمحاشي، وكان

البعض يذبل البصل بالسمن أو الزيت ويضيف إليه الكوسا المقطع ويحوسه حتى إذا ذبل يضيف إليه البندورة المقطعة. فإذا نضج يصب في صحن ويغمس بالخبز. وكان الناس يطبخون الباذنجان بالطريقة نفسها. وأما القرع فكان الناس يطبخونه مع عدس وزيت ويصل حوسة. وكان البعض يفرغ حبة القرع فيحشوها بالأرز واللحم أو البرغل واللحم المقطع وتطبخ مع ماء البندورة حتى إذا نضجت تنزل عن النار وتؤكل مثل المحاشي. وكان البعض يطبخ القرع المقطع مع اللحم المقطع والسمن البلدي والبصل على شكل حوسة قرع مع لحم.

كان من عادة الناس إذا ما مرت فاردة العروس (موكب العرس) من أمام بيت أحدهم اعترضها، فأمسك بزمام دابتها وقال: "اسمع يا أبو فلان ترا العروس عشاها عندي"، فينزل الناس ويقوم الرجل ويذبح للفاردة ويطعم أفرادها. وإذا دخل أهل العريس بعروسهم إلى البلد لا بد أن يعترضهم واحد من أقاربهم أو أصدقائهم داخل البلد فيقول: الحديّة يا أبو فلان، ترا العروس عشاها أو غداها عندي.

كان الناس متحابين لا يفرقهم انتماؤهم الديني، وأذكر أننا تركنا ما بين أيدينا من العمل في أيام الحصيد في أحد السنين وهرعنا للاحتفال بزواج صديق من أصدقائنا المسلمين، وقمنا بدق أجراس الكنيسة لهم وأدخلناهم إلى الكنيسة.



❁ محيوس بندورة

كان الناس يصنعون من البندورة المشروح "الكشك"، وتصنع منه "محيوس بندورة"، ننقعه ونخلصه من الملح ثم نفرمه مع بصل وزيت ونغمسه بالخبز. وكنا نصنع دبس البندورة حيث تعصر وتصفى وتطبخ على النار حتى تتخلص من الماء الزائد ويبقى رب البندورة.

يقول: عندما كانت المرأة تلد، يذهب الناس إليها فيباركون ويهنتون بالمولود، وكانت النساء يأخذن معهن ما يسمى بـ "النقل"، وهو عبارة عن بيض مقلي بالسمن، أو عجة أو فطائر أو أي شيء، وتقوم أم المولود بتقديم أي نوع من الحلو حلاوة أو ملابس أو مخشرم.. الخ.

في سنين المحل، كان الناس يخرجون عندما ينقطع المطر ويتأخر رجالاً ونساءً وأطفالاً ويبدأون بالترديد:

يا الله الغيث يا ربي

تسقي زرعنا الغربي

يا الغيث يا أبو الجود

تسقي زرعنا الموجود

يا رب تبل الشرشوح

واحنا تحتك وين نروح

ويكون الناس صادقين فيستجيب الله لهم، وكثيرا ما كنا نرجع فتمطر الدنيا قبل أن نصل إلى بيوتنا.

منذ وعيت على الدنيا كان الناس يعرفون القهوة والشاي، وكان السكر يأتي على شكل قوالب "محاقين" ذات شكل مخروطي، أو على شكل مكعبات، وكان الناس يغلون الميرمية والزعتر للمرضى ويضيفون إليه السكر.

أنا أعرف البطاطا مما وعيت على الدنيا، وكان الناس يسلقونها ويأكلونها مع ملح بدون خبز أو يفرمونها ويقلونها مع بندورة وبصل وزيت ولحم إن وجد.

كان الأولاد عندما يتأخر لديهم التسنين، يسلقون لهم البيض ويعطونهم إياه ليعضوا عليه حتى يساعدهم على تطليح الأسنان، وكانت النساء يسلقن القمح ويوزعنه عند التسنين. وعندما كان الطفل يتأخر في الكلام نأخذه إلى الكاهن في الكنيسة، فيقوم بوضع مفتاح الكنيسة في فمه ويدعو الله أن يفك لسانه، فيتكلم.

كانت النساء يأخذن القصل الطويل السمح عن البيدر. ويحزمنه بحزم ويصنعن الكثير من الأدوات مثل الطباق والجون والقبوع (جمع طبق وجونة وقبع على التوالي) وكان الطبق يستخدم لرق العجين وترويح الخبز بالطحين، والجونة لحمل القمح أو الطحين أو الزبيب وكانت الجونة تتسع لمد قمح أو أكثر والقبع كذلك كان يستخدم لحمل الحبوب والبيض وغيره.

يقول: كنا نزرع السمسم ونستخدمه مع الخبيصة والدقة والقسماط أقراص العيد، وكانت النساء منذ القدم يقمن بتتشيف الزعتر وطحنه وتنقيته من العيدان والشوائب ويخلط مع طحين القمح المحمص (القلية) والسمسم والسماق فنحصل على دقة الزعتر. عموماً لم

يكن الناس يسمون الكثير من الطبخات، وإنما يقولون اطبخوا لنا "عدس مع رز" أو "رز مع حليب" أو اطبخوا لنا البرغل أو حوسة البندورة.

ومع ذلك أُجبر الناس على دفع 80 % من المبلغ المتفق عليه رغم فشل المشروع، وفي عام 1934 جرت محاولة أخرى وهذه المرة لجر المياه من عين راحوب غرب اربد، وهذه المرة أيضاً دفع السكان جزءاً من تكلفة المشروع وساهموا بأعمال الحفر، ووصلت المياه إلى حنفيات عامة تشرف عليها البلدية، وبهذا كان على النساء مواصلة عملهن التقليدي في نقل المياه إلى البيوت ولكن هذه المرة من الحنفيات وليس من العيون والآبار.

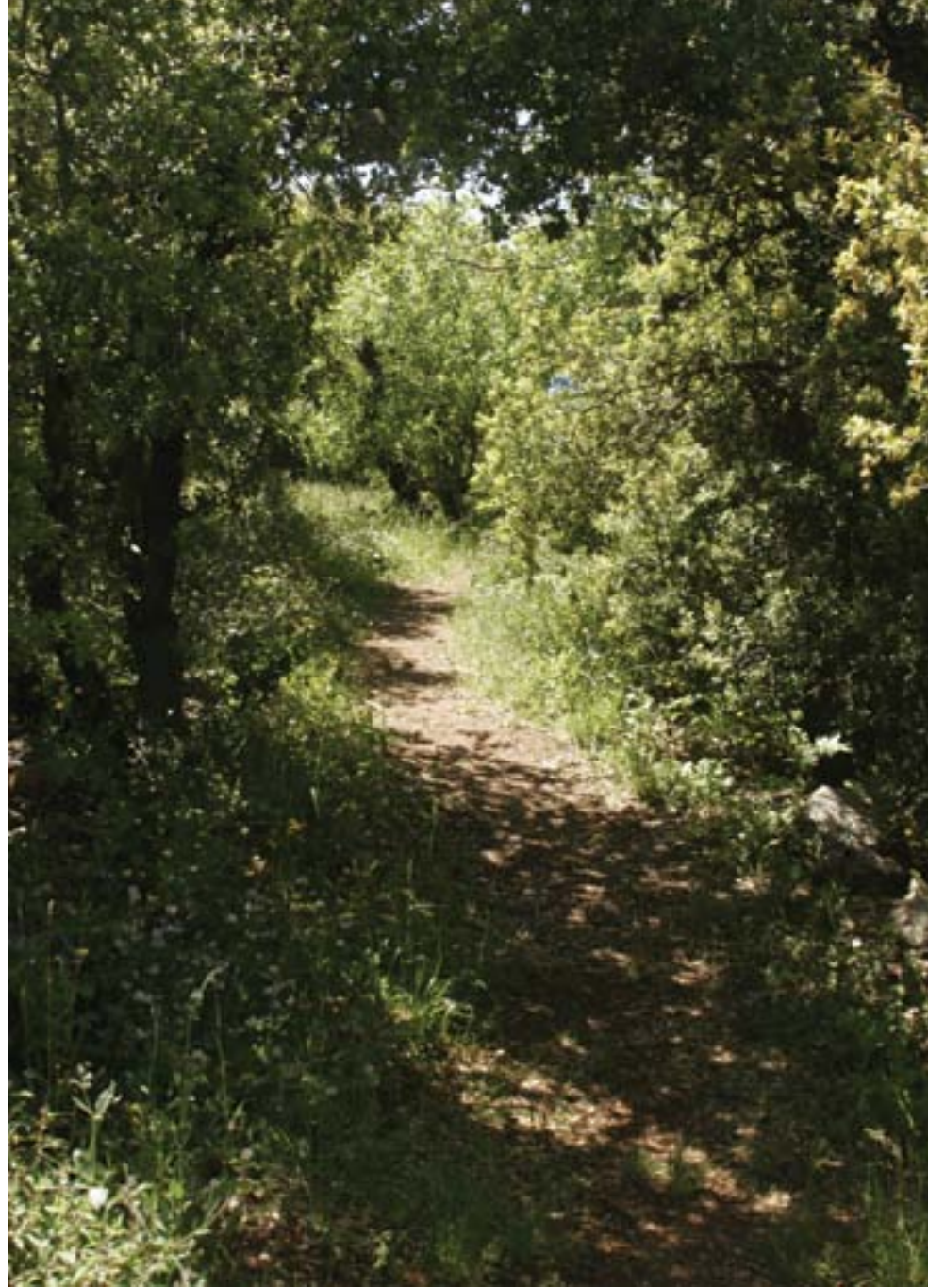


مدينة اربد تفاعل أنماط غذائية شديدة التنوع

مع مطلع القرن العشرين لم تكن اربد سوى قرية صغيرة إلى جانب غيرها من القرى، بل إنها لم تكن أكبر تلك القرى في تلك المنطقة، ولغاية 1922 لم يتجاوز سكانها 2500 نسمة وهذه تعتبر نسبة نمو كبيرة لأن سكانها قبل ذلك بثلاثين عاماً لم يتجاوزوا 300 إلى 400 نسمة.

عُرِفَت قرية اربد بالسبع خرزات كناية عن أنّ المنطقة كانت مأهولة من قبل سبع من العشائر هي بحسب أغلب الروايات (الدلقموني، الحجازي، التلول، الشرايره، العبنات، الخريسات، الرشيدات) وكان لكل عائلة منها بئر ماء خاص، وكانت البئر تدعى «الخرزة» آنذاك نظراً للشكل الذي اتخذته باب البئر، والذي كان عبارة عن حجر كبير حفر من الوسط وشُكِّل من الخارج حتى بدا كأنه خرزة حجرية كبيرة وضعت على فوهة البئر، ثم أغلقت بغطاء حديدي أو حجري متحرك لغايات الفتح والاعلاق.

كانت مشكلة المياه أبرز مشاكل نمو اربد، لكن الحاجة السياسية والاقتصادية لنشوء المدينة كانت أكبر من تلك المشكلة، وهو ما قاد إلى محاولات لحلها، وهي محاولات اشترك فيها الأهالي إلى جانب السلطات الرسمية الوليدة آنذاك. لقد اشترطت السلطات مقابل التنقيب عن المياه أن يمول السكان مشروع التنقيب ذلك، كان ذلك في منتصف عشرينات القرن الماضي، وقد قدمت السلطات التكاليف كسلفه للسكان على أن يسدوها «على الموسم»، ولكن المفاجأة كانت في أن الحفر تم ولكن الماء لم يظهر،



ازداد السكان وشهد عقد العشرينات موجات هجرة نحو المدينة الناشئة قادمة من سوريا ومن فلسطين ومن فلاحي القرى المجاورة إلى نواة المدينة التي أخذت تتشكل حول سوق الحلال وسوق الحَب (أي سوق الحبوب الذي لا يزال قائماً في مكانه ويمارس فيه العمل ذاته) وساحة الاحتفالات المجاورة للجامع الرئيسي، وأقيم عدد من الخانات لاستيعاب الحركة التجارية النامية، إن اريد في ذلك الزمن شكلت نموذجاً لنواة مدينة عربية تقليدية.



اجتمعت في البلدة الصغيرة عدة أنماط غذائية متنوعة وتفاعلت في وقت واحد ومكان متصل متقارب الأجزاء. فلم يتخل سكان قرية اريد عن نمطهم الفلاحي بل تم تعزيزه بمكونات فلاحية من قرى مجاورة، بل إن قرية كبيرة نسبياً هي البارحة اندمجت كلياً مع اريد بعد أن اتصل العمران فيهما إلى أن اندمجا رسمياً في منتصف الأربعينات.

لكن القادمين من الشوام والأرمن ولبنان جلبوا معهم أنماطهم الخاصة في إنتاج الغذاء وصناعة الطعام، وأصبحنا أمام مدينة متنوعة في طعام أهلها، ولكن التنوع الأبرز كان في المفردات والمكونات والدلالات الاجتماعية والثقافية للطعام.

تحميل ذكريات كبار السن الكثير:

فهناك الأسر الفلاحية التقليدية حيث يزرع الناس القمح والعدس والشعير والكرسنة والحمص، ويربون الحلال، ويعتمدون نظام المرباعة ويقسمون المحصول إلى أقسام منها للمونة ومنها لسداد الديون وقسم ثالث للبدار، وفي حالات الإنتاج الوفير قد يكون هناك قسم يخص للبيع، تماماً كما يجري في المناطق القريبة في سهول حوران مثلاً، وهو ما يعني أن النمط الغذائي السائد يعتمد على القمح واللبن إضافة إلى الاستعانة بما تنتجه السهول من أعشاب ونباتات تصلح كغذاء يطبخ أو يؤكل نيئاً.

إلى جانب هؤلاء عاش الشوام والأرمن مع أنماطهم الغذائية الخاصة التي حملوها معهم من بلدانهم الأصلية، غير أن نمو المدينة والتفاعل الحاصل أثر على الأنماط الغذائية لهذه المجموعات، وسنجد أنه في نهاية الأربعينات والخمسينات بدأت تنشأ طبقة جديدة من الأثرياء أصحاب السلوك المدني الذين توقفوا عن الفلاحة المباشرة، ولم تعد نساؤهم يخرجن بحثاً عن البقول وصرن يشترينها من فلاحات يقمن بجمع تلك البقول، وصارت بعض الأسر تستخدم سيدات من خارجها للقيام بأعمال غريبة القمح وعلقه لإعداد البرغل، كما نشأت خدمات تقديم الطعام في المناسبات، وقد عرف الناس مطعم الأرمني سركييس وهو المطعم الشهير الذي كان يطبخ للبيوت مقابل الأجرة.

صار هناك انتظام في الوجبات، فطور يتضمن الشاي والخبز واللبن الرائب والزيت والزعر وببيض. وغداء من برغل مع اللبنة أو برغل مع بندورة وكعكيل باللبن والششريك والشوربات، وعشاء متنوع منه الخفيف ومنه الدسم من متبقيات الغداء. بينما كانت العائلات الفلاحية تعتمد نظام الوجبة الوحيدة المنتظمة وهي وجبة العشاء فيما كان الطعام باقي اليوم يتحدد بحسب طبيعة العمل.

زرع أهل اريد النباتات الصيفية، وكان هناك متخصصون في زراعة الصيفي لغايات البيع عن طريق استئجار الأرض من أصحابها، وتكون أجرة الأرض على شكل حصة من المنتج، كأن تكون «مكفية» من الفقوس أو الجعابير أو البندورة، و«المكفية» هي وعاء من القش يتسع لحوالي عشرة كغم. أو شليف من البطيخ، و«الشليف» هو وعاء قماشى كبير يمكن تحميله فوق ظهر الدواب.

وفيما يتصل بالقطاع الزراعي الثاني أي قطاع الرعي وتربية الحلال، فقد توفرت مساحات كبيرة من الأراضي في محيط المدينة، وهي التي شكلت مراعي لماشية سكان اريد ذاتها، إلى جانب الماشية التي كان يحضرها رعاة من خارج اريد وخاصة من البدو، الذين صارت حركتهم جزءاً من دورة حياة المدينة سواء لجهة تعاملهم مع الفلاحين أو التجار المقيمين في وسط اريد.

أتقن الفلاحون من سكان اريد صناعة مشتقات الألبان، الجميد والكشك واللبن القطيع والجبين، غير أنه أقيمت على هامش الإنتاج الحيواني تجارة لهذه المنتجات، وكان سركييس يشتري المنتجات من منتجها ويعرضها للبيع في دكانه.

هذا التنوع كان شاملاً لباقي المجالات المتعلقة بالطعام وليس فقط في أنواعه، فعمليات التخزين شهدت هي الأخرى أكثر من شكل بحسب خبرة الجماعة الفرعية، فقد وجدت في بيوت الفلاحين كواير القمح والأكياس الخاصة بتخزين الحبوب والطحين وأتقنت النساء طرق حفظ الحبوب بعيداً عن احتمالات التلف، وفي المنازل الكبيرة تواجد «بيت المونة»، لكن تسارعت بعد ذلك عمليات الحفظ في أدوات أحدث منها: الزجاجية القادمة من الخارج وخاصة من سوريا، والجرار لحفظ المكابيس والخوابي لحفظ السمن البلدي. كما تعرّف السكان في اريد على تقنيات حفظ اللحوم في ظروف الاستقرار، ومارس بعضهم تجفيف اللحوم الحمراء عن طريق نشرها في الهواء الطلق عدة أيام مع تمليحها بشكل كثيف ثم حفظها في أكياس من الخيش.

عرف سكان اريد تجفيف الخضروات مثل البندورة التي يتم حفظها في أكياس قماشية، والبيامية التي تحفظ على شكل قلائد دائرية تعلق في مكان مناسب، كما مارسوا تجفيف الكوسا واليقطين.

إن تصميم البيت في اريد كان يراعى خدمة الجانب الغذائي للأسرة، ففي بيوت السكان ذوي الأصول الفلاحية، توجد إلى جانب بيت المونة «خُشّة»، وهي بناء طيني صغير ذو سقف أدنى من باقي البيوت يستخدم للطبخ ولحفظ أدوات الطبخ، وتوجد «الزربية» التي يلتحق بها مكان ينام به الحراث، كما يوجد خم الدجاج وملحقاته. كما بنيت بعض البيوت على الطريقة الشامية حيث تتحلق الغرف حول ساحة سماوية، وتراعى في ذلك الاحتياجات المتصلة بالطعام وإعداده.

الخبز قامت به النساء بحسب الفئة التي تنتمي إليها، فالفلاحات كن يمارسن كافة



الفانوس



حوران الأردنية القمح سيد المائدة بلا منازل

لا يتفق سكان القسم الأردني من حوران على تعريف واضح لحدود منطقتهم، بل إن المراجع المكتوبة كذلك تقدم معلومات متنوعة. وبالنسبة للسكان ربما لم تكن هناك حاجة ماسة لمثل هذا التحديد الصارم، فلغاية العقود الأولى من عمر الدولة الأردنية الحديثة كانت العلاقة بين حوران الأردنية والسورية تشمل شتى جوانب الحياة بما في ذلك الحياة اليومية للناس، وقد ظل أهل تلك المنطقة يستخدمون عبارة "بلاد حوران" للإشارة إلى منطقتهم، أو "أهل حوران" و"الحوارنة" للإشارة إلى أنفسهم، أو لإشارة الآخرين إليهم، وهناك تاريخ اجتماعي واقتصادي وسياسي وقبل ذلك إنساني مشترك لكل منطقة حوران، ولا تزال آثاره باقية لليوم.

على الجانب الأردني من حوران، وبغض النظر عن اختلاف التعريفات للمنطقة، وبتركيز النظر على مهمة هذه الدراسة، أي تقصي الأنماط الغذائية السائدة في مطلع القرن العشرين ولغاية منتصفه، فإنه يمكن اعتبار المنطقة السهلية التي تشمل اليوم أراضي الرمثا وقراها (الشجرة والطرة وعمرارة والذنيبة والبويضة) والجزء الأكبر مما يعرف اليوم لواء بني عبيد (النعيمة والحصن والصريح) إضافة إلى أراضي قرى مثل حوارة ويشرى وسال غرباً، ثم وصولاً إلى أطراف مناطق البدو شرقاً، يمكن اعتبارها نمطاً واحداً من حيث إنتاج الغذاء وأنواع الطعام وطرق تصنيعه، وبالطبع مع وجود بعض الاختلافات الثانوية.

إن ما يمكن الباحث من الوصول إلى مثل هذا الاستنتاج هو أن الناس سكان تلك المنطقة، القاطنين والعاملين فيها، كانوا هم أنفسهم يرون أنهم يشكلون نمطاً إنتاجياً

المراحل المعروفة في القرى المستقرة، فهناك فرن بيتي (طابون) وتقوم المرأة بالعجين والخبيز، وعرفت النساء الخبز المعروف باسم «أمّوى» حيث ترش المياه على وجه الرغيف مما يساهم في احمراره عند النضج، والخبز «مروّج» حيث يجري رش الطحين على وجه الرغيف مما يعطيه ملمساً خشناً ومظهراً مغبراً. وعرفوا خبز الكماج الذي حمل اسم «مهايد»، أما خبز الشراك فقد كان معروفاً ولكن بشكل أساسي لدى الرعيان.

لكن على الجانب الآخر ظهر المخبز العام حيث يباع فيه الخبز، وقد ظل مخبز سركيس يشكل معلماً للمدينة وواحداً من أشهر حدودها القديمة، ولا يزال كثيرون يتذكرون اريد التي كانت «تبدأ من مخبز سركيس».

لم تحظ القهوة في اريد بالموقع ذاته في البيئة البدوية العشائرية، فهي قهوة فلاحين وأبناء مدينة، وهي تصنع من قبل النساء، الزوجات غالباً، وعلى كانون النار أو بريموس الكاز «الببور»، غير أن الأوساط الفلاحية كانت لها بعض العادات ومنها أنه لا يجوز في حالة الوفاة أن تطلب «تشريبية» للقهوة من بيوت الآخرين، فهذا فال سيئ يعني احتمال أن ينتقل العزاء إلى بيوتهم، كما أن متبقيات القهوة بعد انتهاء العزاء تسكب بعيداً على سبيل الرجاء أن يبتعد عنهم الحزن.

تتوعدت المفردات ومسميات الوجبات، وأثرت أصول السكان بشكل واضح في هذا المجال، فأنت تجد من يستعمل مسميات شامية «طباخ روجو» وهي ذاتها «منزلة الباذنجان» و«ششريك» وهو نفسه «أذان الشايب» عند الفلاحين و«كواج» وهي ذاتها «قلاية البندورة»، و«الرشتاوية» باللهجة الشامية.



.....

وغذاثيا موحداً، وكانوا عند تنقلهم أو انتقالهم من موقع إلى آخر أو من قرية إلى أخرى لا يلاحظون فروقاً كبيرة مثلما هو حاصل عند الانتقال إلى المناطق المجاورة من باقي الجهات، البدو شرقاً وبني كنانة غرباً وجرش وعجلون جنوباً. وتقتصر الفروق داخل هذه المنطقة على بعض الخبرات في أنواع من المزروعات تُعتبر ثانويةً بالنسبة للسكان، وعلى سبيل المثال فإن سكان قرى مثل حوارة والحصن وقرى شمال الرمثا كانوا يزرعون بعض أصناف الخضار (بندورة كوسا) والبطيخ والحروش (أي الشامام) والقثا (الفقوس) في حقول أكبر نسبياً ولغايات التبادل أحياناً، بينما اقتصرت هذه الزراعات عند أهل الرمثا والنعيمة (وهما المنطقتان اللتان تشكلان المساحة الأكبر من حوران الأردنية) إلى حد ما على محيط بيت السكن وبكميات قليلة، وبالمقابل ركزوا زراعتهم على الحبوب وبكميات كبيرة في أراضيهم الشاسعة والسهلية، وهي زراعة حُصِّصَ قسمٌ رئيسيٌّ منها لغايات التجارة والتبادل الداخلي والخارجي.

تفيد الذاكرة الشعبية أن المنطقة شهدت تحركات سكانية كبيرة ومتتالية، وهناك روايات متنوعة على هذا الصعيد، فقد سكنت المنطقة عشرات العشائر التي يحتفظ كل منها بتاريخه الخاص، سيما لجهة منطقة الأصل التي جاءت العشيرة منها، وبعضهم يحتفظ بروايات عن هجرات داخلية أي من مناطق في الأردن، وآخرون لديهم روايات عن أصول سابقة من مناطق هي اليوم تتبع سوريا أو العراق أو فلسطين أو السعودية. حتى نهاية العقد الثاني من القرن العشرين كانت الأراضي بصورة ما "مشاعاً" يزرعها



.....

الفلاحون وفق تنظيم عشائري داخلي، فهناك ما يكفي من الأرض لعدد قليل نسبياً من السكان. لم يكن أحد بحاجة لأن يعرف موقع حصته من الأرض بدقة، وكانوا يزرعونها "مداورة" ف"يربحون جهة" ويفلحون أخرى بحسب اتفاق بين العشائر، ثم يبدلون الدور في الموسم التالي مع مجموعة أخرى.

مع نهاية الحكم العثماني، جاء فزاز الأراضي "مؤفد"، وهنا تتضارب الآراء والتخمينات، فبعضهم يصر على أنه كان هناك شخص اسمه (مؤفد)، فيما يصر أغلب الآخرين على أن "مؤفد" هو لجنة إفران، وقد جرى توزيع الأراضي بين العشائر الكبيرة التي كانت كل منها تضم معها عشائر أصغر ونالت نصيباً من الأراضي في مختلف المواقع بما يحقق العدالة في نوعية الأرض. وفي مطلع الثلاثينات كان هناك "مؤفد" آخر، انجليزياً هذه المرة، وقام بفرز وتقسيم أكثر دقة للأراضي. وبحسب ما نقله كبار السن لأبنائهم فقد وزعت الأراضي بإنصاف، وكانت الأمانة متوفرة لأن الأرض سجلت باسم شيخ العشيرة أو "كبيرها"، ثم قام هذا بتوزيعها على أفراد عشيرته.

إن السكان في حوران هم فلاحون مستقرون يزرعون الحبوب بأنواعها (القمح والشعير والعدس والذرة والكرسنة والحمص...)، وبالدرجة التالية هناك مربيو حلال من بياض وسمار (أغنام وماعز)، وكثيرون يجمعون بين الفلاحة وتربية الحلال. ونظراً لتوفر ما يكفي من الأرض، لم يكن الرعاة بحاجة إلى الانتقال بعيداً بحلالهم بهدف الرعي، بالعكس فإن الأراضي هنا كانت مقصداً للرعاة من باقي المناطق من دون تنافس مع الرعاة المحليين، بل بالعكس، فقد كان أصحاب الأراضي يرحبون بالحلال القادم ليسرح في أراضيهم لأنه يوفر لها السماد الطبيعي للموسم القادم. تدور حياة السكان هنا على مدار العام حول موسم الزراعة، وقد يكون مفيداً أن نتتبع وباختصار مراحل حياة الفلاح الحوراني خلال سنة:

مع كل موسم يقوم الفلاح بتحديد ما يريد زراعته هذا العام والأرض التي سيفلحها، وبذلك يكون قد حقق شرط مداورة الأرض المشار إليه سابقاً.

يبدأ موسم الحراثة الفعلي والاعتيادي في شهر أيلول، والحراثة تتم على الحصان أو "الكديش" أو البغل أو على رُوج من البقر أو على "عالولين" أي ثورين (مفردهما عالول) وأحياناً على رُوج من الحمير. كان الحراثت بحسب العبارة الدارجة "يسري على الودان" أي منذ أذان الفجر نحو حقله يومياً، ويستمر موسم الحراثة إلى شهر تشرين ثاني وكانون أول. في البداية كانوا يحراثون لزراعة الشعير ثم يحراثون للقمح ثم للقطاني، أي العدس والحمص.

كانت الأبقار أو الثيران المخصصة للحراثة تحظى بعناية خاصة، فهي لا تخرج مع الأبقار الأخرى إلى "السراحة" اليومية الاعتيادية، بل تبقى في حوش الدار في الخان المخصص لها بانتظار إعداد الطعام الخاص بها وهو خليط من التبن المُنخَّل مع الكرسنة أو الشعير المجروشين، ويكون الإطعام أكثر من مرة في اليوم.

يكون الفلاح قد جهَّز مسبقاً عود الحراثت ونقله إلى الأرض التي يريد فلاحتها، وفي الصباح يأخذ معه "مُد" من الحبوب، القمح أو الشعير (المد يساوي حوالي عشرين كغم) المجهز من الليلة السابقة، وعند وصوله للحقل يلبس "المبذرة" وهي عبارة عن قطعة قماش على شكل كيس يربطها على وسطه ويضع فيها كل مرة ما مقداره خمسة إلى عشرة كيلو غرامات من البذار ويبدأ العمل بتناول قبضات الحبوب وبذاره في



الطشطوش من الفخار - بيت ابو الخضر



.....

الأرض، وقبل ذلك يكون الفلاح قد قطع الأرض إلى قطع بعرض عشرة أمتار حتى يميز الجزء المبدور من غير المبدور من الأرض. وعندما ينتهي من عملية البذار، يربط عود الحراث على "الدابة" أو على "الفدان" ويبدأ بالحراثة من طلوع الشمس وحتى المغيب مع فترة استراحة لتناول الطعام الذي أحضره معه أو الذي ستلحقه به زوجته أو ابنته إلى الحقل، وفي الغالب ما يكون الأكل لبناً أو زبده أو "طبيخ مَجْدَرَة".

لكن بذار القطاني يختلف بعض الشيء، فقد ترافق الفلاح زوجته التي تسير خلفه تَلْفُط وراءه العدس أو الحمص أو الفول، أي تُسْقَط الحب في "التلم" (أي خط الحراثة) الذي يفتحه في مشوار الذهاب، وعندما يعود تَطْمُر حركة عود الحراث الحبوب التي "لقطتها" أي أسقطتها الزوجة وراءه، وأحياناً يكون معها "بوق" تملؤه وتلقط منه الحب في التلم.

بعد البذار والحراثة تستمر المتابعة والترقب، والانشغال بموسم الحلال في الربيع حتى يأتي وقت الحصاد حيث يبدأ الفلاحون بتجهيز أنفسهم وأدواتهم. كان الحصادون يهتّبون للحصيد بنشوة واندفاع، وهم غالباً يكونون من "أولاد البلد"، ولكن ملاك الأراضي الكبير كان يُحْضِر حصادين من الخارج، سواء من القرى المجاورة غرباً وجنوباً أو من القرى السورية المجاورة من الشمال مثل قرى طَقَس ونوى وباقي حوران السورية ويعملون بالأجرة. كان حصاد الشعير يتم بالحواشيش (مفردها حاشوش وهو أصغر من المنجل وأقل انحناءاً) أما القمح فكان يحصد بالمنجل، أما القطاني مثل العدس والكرسنة فتقلع باليد قلاعة.

الحصيد في هذه المنطقة موسم فرح وغناء وهجيني خاصة إذا كانت سنة خير، فهو بالفعل حصاد السنة كلها، في الرمّث مثلاً يغنون عادة باستخدام نداء نخوة أهل الرمّث وهو "عيال الصويت" فيقولون بلحن سريع نسبياً:

يا بِنْتِ طَلِي وَشُوفِي يا عِيالَ الصويّتيه
يا لأبْسَةَ الخاشيّه يا شالْحَةَ الخاشية
يا بنتِ طَلِي وشوفي يا عيالَ الصويّتيه
يا لأبْسَةَ الخُلخال يا شالْحَةَ الخُلخال
يا بنتِ طَلِي وشوفي يا عيالَ الصويّتيه
يا بنتِ طَلِي وشوفي عالحولة أم شُنافه

وإذا كانت هناك حاجة لغناء بلحن أبطأ قد يغنون:

يا شوقي لا توكّل مَحْشَرَم تَبْرَعُ ثَنايَاك يا الغالي
واحدُرْ لسوقِ الملبس وتخيّر من كلِّ لَشكالي

فإذا ما أتم الفلاح حصاد المزروعات الشتوية هرع الفلاحون للرجاد، ويشمل ذلك التعمير الذي تقوم به النسوة والرجال ممن انتهوا من الحصيد، يجمعون "الغمار" وهي أكوام القش بانتظار حضور الرجّادين، وهم عادة "جَمّالة" (مالكو جمال) من البدو أو من الفلاحين، يحملون القش بطريقة يتقنونها وبأدوات معدة خصيصاً لهذا الغرض، وينقلونه إلى البيادر التي تقع في محيط القرى قرب السكن.

على البيدر يكون الفلاح قد هباً بعض الحمير أو الثيران لكي تقوم بتكسير القش، ثم يجمعه ثانية ويبدأ بتقسيم الكوم الكبير إلى طُرْحَات، ومفردها طرحة، ويقال "يرمي طرحة" أي يأخذ قسماً من القش ويفرشه على أرض البيدر، لكي تتم "دراستها"

بواسطة الكديش أو البغل باستخدام "لُوحِ الدراس" بحركة دائرية مع التقليب. بعد الانتهاء من "الدراسة" يستعد لـ"التدّراه" أي تذرية القش، فيضع صفاً من الحجارة في الجهة الشرقية من البيدر ويتحين هبوب الرياح الغربية، فيبدأ العمل بواسطة "مَدْرَة" خشبية خاصة، وجميع هذه الأدوات كانوا يشترونها عادة من سوريا وفيما بعد من إريد عن طريق التجار.

إن "التدّراه" تحتاج لغناء بلحن سريع، ومنه قولهم:

يا مذراتي دَرِي وهاتي وِين ثباتي عالْعَرَماتي
أو يا الله هوا غربي سوى

عندما ينتهي من التدّراه يكون حد التبن هو صف الحجارة التي وضعها قبل أن يبدأ بالتدّراه، وفي هذه الحالة يكون، تلقائياً، قد فصل الحب عن التبن.

أما التبن فيعاباً في خيش وينقل إلى المتبنة وهي بناء طيني في حوش الدار، وأما الحبوب فـ"يقطعها" تماماً من التبن المتبقي ومن "القَصَل" (وهو عَقْد القش) ولأنها أثقل من التبن تبقى مع الحبوب، وتُستعمل في تنقية الحبوب أدوات معينة بالتالي: الكريال والمقطف والغريال، وكل هذه الأدوات لتنظيف الحبوب مما علق بها.

آخر مرحلة هي "تطهير الصبة" فيمتحنها بعصا المذرة ليتأكد من نظافة الحب فتكون جاهزة للتكبير، يخرج منها صاع البراكة والذي يشتري بقيمته حلوى "المخشرم" (ملبس حمص ذو سطح خشن) من الدكان ليأكل جميع الحضور، ويأخذ الأولاد، وعلى سبيل البركة أيضاً، بعض الحففات من القمح يحملونها في "قرج" الثوب الذي يرتدونه ليشتروا هم أيضاً الحلوى، ثم يبدأ الفلاح بتعبئة الصبة (كومة الحبوب) بالشواتلات.

يتم توزيع المحصول إلى الأقسام التالية:

- قسم بذار للعام القادم.
- قسم للمؤونة خلال العام المقبل إلى موعد المحصول القادم أيضاً.
- قسم للسداد للتجار الذين تعامل الفلاح معهم في العام المنصرم.
- قسم للكسوة وهذا ما يبيعه الفلاح للتجار فيقضي به حاجات بيته من ملابس له ولالأولاد والزوجة التي تعبت معه.
- في حالة وجود فائض يتم توريده للتجار ليجد طريقه إلى السوق الداخلي والخارجي، وكان الشائع بين الناس أن القمح يجد طريقه عبر الشواطئ إلى فرنسا.

✿ فطور عمل والعشاء رئيسي

يرتبط الطعام بظروف العمل، فهي التي تتحكم بمكوناته ووجباته وعددها وأوقاتها. عند الاستيقاظ يتناول الأطفال والنساء ومن يحضر وجبة الفطور في البيت، وهو يتكون عموماً من أحد أصناف "المريس" وذلك بهدف الحصول على "غموس" يكفي للأسرة، والمريس قد يكون من الجميد أو مع السمن والزبد أو الدبس أو الحلاوة التي كانت تجلب من سوريا. ويتكرر الأمر في الغداء حيث يكون الأكل مما هو متوفر، وفي موسم الخضروات والأعشاب والنباتات البرية قد تدخل بعض أصنافها في وجبة الغداء. وقد يشتمل على البندورة والبطاطا التي كانت تجلب من سوريا، أو تنتج محلياً في بعض القرى مثل قرى شمال الرمّث وغربها.

أما وجبة العشاء فهي الوجبة الرئيسية، وهي عادة تكون "طبيخ" وهي كلمة تعني في

خاشوقة

كان تناول الطعام يتم بالأيدي، وفي بعض الحالات قد توجد "خاشوقة" أي ملعقة يستخدمها الرجل الكبير كالجهد أو الأب، أما الآخرون فيسكبون الطعام وينظرون حتى "يفوج الأكل" أي تنخفض حرارته. وقد انتشرت بين الأهالي في الرمّث نكته عن الرجل الذي كان قد أحرم للصلاة، ولكنه لاحظ أن أهل بيته قد سكبوا الطعام ساخناً جداً فخشي عليهم أن تؤذيهم سخونة الطعام، فقال بصوت عالٍ: "الله اكبر بَرْدوه".

أغلب الحالات "السميدة" (وهي التسمية المحلية لجريش القمح)، حيث يطبخ مع اللبن مع إضافة البصل و"القفرة" بحسب المتوفر منها (زيت أو سمن). بالطبع هذا يكون في الأيام العادية في أغلب أوقات السنة، يضاف إلى ذلك الأكلات الخاصة ببعض المواسم أو الفصول أو الأكلات المرتبطة بالمناسبات كما سيأتي لاحقاً.

بالإجمال تعد وجبة "طبيخ السميدة" المذكورة تقليدياً جماعياً للغني والفقير، ويحتفظ كبار السن في ذاكرتهم بأن رائحة طبيخ السميدة كانت تنطلق من كل البيوت بغض النظر عن مستواها المادي، مع ملاحظة أن تسميات مثل "غني" و"فقير" بالذات لم تكن مستعملة بكثرة، فهناك بدائل أكثر استخداماً للتعبير عن حالة الناس، مثل "مُقْتَدِرٌ" أو "الله منعم عليهم" أو "أصحاب خير" أو "زناقير" للتعبير عن الغنى. وبالمقابل يقال: "تُعَبَان" أو "طُفْرَان" أو "حالتة على قَدّه".

غير أن إدارة الطعام تختلف في حالة الأسر الكبيرة الممتدة غالباً حيث كان الأولاد المتزوجون يستمرون في العيش إلى جانب أسرة أبيهم حتى وفاته، هنا يوجد "بيت المونة" تشرف عليه الجدة أو البنات الكبيرة أو زوجة الابن الأكبر وتحتفظ بالمفاتيح، وتقوم "الدوّارة"، التي عليها دور الطبخ في ذلك اليوم، بإحضار طاسة إلى الجدة حيث تقرر الأخيرة نوع الطبخ وتضع كمية السمن المناسبة للطبخ، وبعد نضج الطعام تشرف الجدة على التوزيع بحسب أفراد الأسرة، حيث تُحَصِر كل كَنَّة "لَقْن" (إناء معدني عميق) أو صينية أو سدر خاص وتأخذ حصتها مع حصة أولادها، أما الذكور الكبار المتزوجون وغير المتزوجين فيأكلون مع الجد.

أما طعام العاملين في الحقل في كل المراحل (حراثون، حصادون، رجادون، دراسون) فيكون وهم على رأس عملهم، يخرج الحراث أو الحصاد من بيته مع رغيف، وكانت النساء يكفنن بإيصال الطعام إلى الزوج وباقي الرجال العاملين في الحقول. وفي حالة الحراثين والحصادين العاملين عند آخرين فإن طعامهم من مسؤولية صاحب الأرض، وكان يكلف أحدهم بعملية إيصال الطعام وتوزيعه، وهو يتكون في العادة من طبيخ سميدة مع لبن أو مجردة أو مرق عدس يرسل إليهم على ظهور الدواب في سطول من الصاج.

ولما كان الحصاد من أشق الأعمال، فقد كان صاحب الأرض يوزع على الحصادين رغيفاً إضافياً عند العصر يسمي "حومة الحصاد"، حيث يمر أحد الحصادين على زملائه أثناء العمل ويناول كلا منهم رغيفاً، ومن هنا تسمية "حومة الحصاد" لأن المكلف بالتوزيع "يحوّم" عليهم.

لكن هناك فئة محدودة العدد من العاملين يتم تمييز أفرادها بطعام خاص وهم "الرواجيد" ومفردتها "راجود"، وهو الشخص الذي يعتبر خبيراً بمراقبة الجمال التي ترجد المحصول أي تنقله من الحقل إلى البيدر، وله طعامه خاص لتشجيعه على الأمانة أثناء النقل. وهناك أكلة خاصة بالحصادين اسمها "فتاحة منجل" خاصة ببدء الحصاد وهي عادة قرص عجة أو زبدة أو دبس.

في كل القرى والبلدات توجد فئة من غير العاملين في الزراعة يقدمون الخدمات المختلفة، ويكون لهؤلاء نظام متعارف عليه للحصول على أجورهم التي تسمى "المعلوم" على شكل كمية من القمح يؤديها الفلاحون على الموسم. المختار والطواف (حارس القرية) والمخضر (حارس الحقول) والحاووط (حارس البيوت) والحلاق والخطيب (المعلم) والكندرجي.

إنتاج الغذاء يرتبط بموسم المطر بالدرجة الأولى، وهذا يعني أن جانباً من حياة

الفلاحين يرتبط بالتوقعات ولها طقوس، فالناس يتفعلون بطقوس قزح وأحياناً عندما "تُقَرِن" النجوم في السماء أي عندما تصطف بشكل معين، وأحياناً يضعون أكواما من الملح ويسمونها بأسماء الأشهر وينتظروا: أي منها يذوب أولاً فيكون شهر مطر، وهو أمر متعلق بمهارات في التنجيم والتوقع. وهناك عدد من المفاهيم تُستخدم في المناطق الأكثر مطراً مثل الحصن حيث يقال: "التقى الري بالري"، عندما تصل رطوبة المياه الجديدة إلى رطوبة الأرض الدفينة، ولهذا عندما تمطر لزمن طويل، يقلق الناس ويأخذون بالدعاء "يا الله تَحْقِن مآك بِسَمآك" أي تحفظ ماءك في سمائك. لكنهم من جهة أخرى يعرفون حينها أن الأرض "أُوقِرَت" أي كثر المطر النازل إليها وعندها يكون الفلاح قد آمَن حاجته من الأعشاب البرية كمصدر غذاء إضافي لكنه مهم.

التخزين

يكون تخزين الحبوب لغايات الاستخدام الأسري على المدى القصير في "كوابر" تصنع من طين تراب يسمونه "جَزْرِيَا" قابل للتماسك وتحمل الحرارة يخلط مع التبن، وكانت هناك "كوابر" لحفظ المؤونة وأخرى لحفظ البذار، أما الطحين فيخزن في "صناديق" طينية ثم في مرحلة لاحقة في صناديق خشبية. وتوجد "خافات" ومفردتها "خافة" وهي أوعية من جلود الماعز تستخدم لتخزين البرغل والعدس والحمص والبقول. أما التخزين على المدى الطويل، أي لغير غايات الاستخدام وهو الذي يقوم به الملاكون الكبار فكان يتم في آبار محفورة في الأرض.

يتم الاستعداد للبرغل وهو جريش القمح المسلوق المجفف، عن طريق "جَبَس" أي تطيين سطوح البيوت ودلكها بـ"المدلك" وهو حجر أملس خاص، وكان البرغل يفضل على السميدة أي جريش القمح غير المسلوق، لأنه أي البرغل لا "يفشش" في "قلوب" الناس، وفي منطقة الشمال يُستخدم لفظ (قلب) للدلالة على البطن أو المعدة. لم يكن لدى الناس نفايات، فأية فضلات من الطعام، وهي قليلة، تقدم كحلف للدجاج أما فضلات الدجاج والحمام وروث الحيوانات فكان يُجمع ويحمل في "السرّج" (وهو وعاءين من الكاوتشوك) على ظهر الدابة ويرسل ليتم نثره في الأرض كسماد طبيعي.

الألبان

تملك الفلاحون في هذه المنطقة الحلال منه الأغنام "البياض" والماعز "السمار" كما جلب بعضهم صنفاً من منطقة نجد في الجزيرة العربية أطلقوا عليه تسمية "عوسي" وهو يشبه الماعز لكنه أكبر حجماً وله ذيل ضخم، وهذا مكن الأهالي من الحصول على كافة منتجات الألبان وصناعتها، مثل الجميد والسمن والزبدة والكشك واللبننة واللبن "الخائر".

إن ما سهل عليهم ذلك هو أنهم لم يكونوا بحاجة للتنقل خارج منطقتهم سعياً وراء المراعي، فالأراضي التي يملكونها واسعة بل كانت تستوعب الرعاة من المناطق الأخرى، غير أنهم عرفوا مواسم "التعزيب" مع الحلال في المراعي.

التعزيب مهمة النساء من طرف مالكي الحلال، إلى جانب الرعيان الذي يتولون مهمة العناية بالقطيع طيلة العام ويعملون في موسم الحليب وصناعة باقي المنتجات. وتستمر فترة التعزيب لمدة ثلاثة أشهر على الأقل، ويتم بناء بيوت الإقامة فترة التعزيب بحيث يكون هناك شق لـ"العزابات" النساء وشق للراعي وأسرته إذا كان متزوجاً. كانت عملية الحلب مهمة العزابات بينما يقوم الراعي بـ"شَبْق" الغنم أي ربطها وتجهيزها للحلب.

نكـرى

ذات يوم في أواخر ثلاثينيات القرن

العشرين، مرّ من أمام بيت محدثنا

أبو السعيد من بلدة النعيمة،

(وعمره الآن ٢٠١٠ أكثر من ٩٥ عاماً)

باشا عشيرة المومنية في ذلك

الزمن واسمه محمد علي الأمين.

يقول محدثنا: ألقى الباشا عليّ

السلام فعرفته، فقلت له صائحاً:

"يا باشا.. للمعايزب عليك جيرة".

فرد الباشا: "الفلاح ما يتفوت"

أي أنه قبل الدعوة، فاصطحبناه

إلى بيتنا ونزل عن فرسه، وعلّقنا

للفرس (أي وضعنا الشعير في عليق

الفرس)، وأسرعنا إلى "فنعوس

القعيلي" وكان لديه شلّية من

الغنم، واشترت منه جدياً،

وناديت على أحد أقربائي وكان

يعمل حارساً عند المخاتير، وذبح

لي الجدي وطبخنا المنسف على

شرف باشا المومنية وعزمت سالم

المنداوي، باشا النعيمة الشمير

آنذاك.

لقد كان باشا المومنية قادماً إلى

النعيمة كضيف على الباشا سالم

المنداوي الذي كان أوّل من مناسبة

زفاف ولده، وكان مقرراً أن يبيت

ليلته عند المنداوي، لكنه -أي

باشا المومنية- استجاب لدعوة

أبو سعيد وتناول العشاء في بيته

وبحضور مضيفه الأصلي. بات باشا

المومنية ليلته عند أبو سعيد وفي

اليوم التالي شاركوا جميعاً في

تناول الغداء عند المنداوي.

إن محدثنا يحتفظ بهذه الحكاية

في ذاكرته ويرويها بانفعال وزهو،

لأنها بالنسبة إليه تعني زماناً كان

بمقدور الفرد أن يتمتع بمرکز

اجتماعي محترم بغض النظر عن

وضعه المالي، فالباشا بحسب

القصة غير مقصده من بيت الباشا

المنداوي إلى بيت هذا الفلاح

بل إن الباشا المضيف ذاته حضر

بمعية الباشا الضيف في بيت

الفلاح.

لا يعني ذلك أن صناعة منتجات الألبان كانت مقتصرة على الملاكين الكبار الذي يتمكنون من ممارسة موسم التعزيب والخروج إلى المراعي، إن الأسر التي لم تكن تحوز ملكيات كبيرة كانت تمتلك عدداً محدوداً من رؤوس الماعز أو الأغنام تكفي لتجهيز منتجات للاستهلاك الأسري، كما اعتمد الناس نظام "المنوحة" حيث يقدم مالك الأغنام لغير المالك بضعة رؤوس يقوم الأخير برعايتها والاستفادة من منتوجها لمدة عام كامل يعيدها بعد ذلك.

طعام المناسبات

المناسبة الأبرز هي الأعراس والتي كانت تستمر أسبوعاً كاملاً. ويكون الطعام الرئيسي في يوم العرس وفي الليلة التي تسبقه هو المنسف، وتعتبر الليلة الأخيرة ليلة لتجهيز كميات كبيرة من الطعام لأن زوار العرس بعد أن يتناولوا وجبة الغداء سوف يصطحبون معهم كمية من "كباب العرس" وهي عنصر أساسي في طعام العرس، وهي عبارة عن كبة من السميدة (الجريش) محشوة بخليط السميدة مع البصل والزيت. ويكون المنسف من البرغل مع اللبن واللحم.

هناك موسم ذبح هو "الخميس" من شهر نيسان، ويقال في هذا الشأن: "خميس فوات وخميس للأموات"، أي أن الخميس الثاني من شهر نيسان هو موعد يذبح فيه الجميع، وحتى من لا يملك يجد من يعطيه خروفاً لكي يذبح ويأكل ويوزع عن روح الأموات. وولادة طفل جديد ومرور الأم في مرحلة النفاس هو أيضاً مناسبة ذات نظام خاص من الطعام، حيث تجهز الحامل مسبقاً كمية من البيض بانتظار ولادتها وفترة نفاسها، وعادة ما تحتفظ بالبيض في "قُبعة" وهي سلة من القش متوسطة الحجم والعمق،



إضافة إلى رطل سمن وكمية من الطحين والسكر، تأكل منها أسبوعاً، وفي اليوم الثامن تتناول وجبة من اللحوم، بعدها تنهض وتواصل عملها ما لم يكن هناك اتفاق بين الكنّات يتيح للمرضعة زمناً أطول من الراحة على أن يعتبر ذلك دليلاً عليها أن تردّه لصاحبه عندما يأتي أوان ولادتها.

أما الطفل الرضيع فيعطى عند ولادته ماءً مع سكر حتى "يخرط" ما في بطنه، ومنذ الأيام الأولى تبدأ الأم بإطعامه ولكن من "عيق الطاسة" أي مما يتجمع عند حواف الطنجرة من طعام مطبوخ جيداً وناعم، وبعد خمسة شهور يأكل مثل غيره إلى جانب الرضاعة طبيعياً.

ومن المناسبات التي تتضمن تقديم الطعام في "الموالد" أي الاحتفالات بمولد الرسول عليه السلام، التي عادة ما تكون مترافقة مع نذور بالذبح تليها قراءة المولد. وفي الموالد بالإضافة للذبيحة هناك شعير المولد الذي تتم القراءة عليه ويوزع على الجيران والمحبين للتبرك به، وكانت النساء يخزن به الأولاد الصغار والبيوت عن طريق الدوران بدخانته حول الطفل أو في أرجاء البيت، أما الشاة التي تذبح فقد يأكل منها أصحابها أو توزع حسب صيغة النذر.

التبادل

إن منطقة الدراسة هنا منطقة مفتوحة على المحيط الداخلي والخارجي، على وجه الخصوص هناك علاقة متشعبة مع المناطق السورية، وفي منطقة مثل الرمثا، فإنه حتى عملية طحن الحبوب كانت تتم في بلدة "تل شهاب" السورية إلى زمن قريب، كان الفلاحون يحملون حبوبهم على ظهور الدواب إلى المطاحن ويدفعون النقود كـ"رد" أي كأجرة للمطحنة. كان إنتاج الرمثا من الحبوب يباع إلى تجار من اربد وهؤلاء بدورهم يبيعونه إلى فلسطين ولبنان.

كان أهل قرية النعيمة إلى الجنوب من الرمثا يتعاملون بكثافة مع المناطق السورية، لكنهم أيضاً كانوا يبيعون هناك الحطب الذي يجمعونه من أحراش قريبة لأراضيهم، كما كانوا يتاجرون بالفحم، وبالمقابل يجلبون بعض أنواع الأطعمة المصنعة كالحلويات والحلاوة والديبس إضافة إلى البضائع الأخرى غير الغذائية.

داخلياً كانت منطقة عجلون ميداناً للتبادل الغذائي، فهذه المنطقة تتوفر على أنواع من الأغذية لا ينتجها أهالي سهل حوران، وخاصة الزيت الذي كان يجلبه باعة متجولون قادمون من مناطق عجلون يمرون على البيوت يجرون دابتهم صائحين بندائهم الشهير: "زيت.. عوارة الزيت". غير أن خبرة سكان حوران بالزيت كانت ضعيفة ولذلك كانوا معرضين لعمليات الغش ويعتمدون على صدقية البائع، وظل الناس يتداولون طرفةً حول بائع زيت كان يُحضر إليهم زيتاً مغشوشاً، لكنه يحلف لهم يميناً معيناً بصيغة تقول "علي رقبتي زيت أصلي" وكانوا يصدقونه باعتبار أنه من غير المعقول أن يحلف كاذباً إلى أن اكتشفوا أنه كان يدهن رقبته بزيت أصلي لكي يكون يمينه صحيحاً.

ومن مناطق عجلون جلب التجار البصل من قرى كفرنجة وعين جنة، ولكن البضائع الأشهر التي تُجلب من جبال عجلون كانت العنب ومشتقاته وخاصة الزبيب، إضافة إلى الحطب والفحم.

إلى الشرق كانت تجرى عمليات تبادل مع البدو، ولكن العلاقة مع البدو كانت كثيرة القلب، وتعتبر المنطقة من الميادين الرئيسية للصراع بين الطرفين: البدو والفلاحين،



وهو الصراع الذي استمر لغاية مطلع القرن العشرين. وقد روى أحد المعمرين من بلدة النعيمة نقلاً عن سابقه أن بدويا اسمه مفضي نصار كانت له السطوة على النعيمة، وكان أهالي النعيمة من الفلاحين يخصصون له بيدراً خاصاً يشارك به جميع الفلاحين ويقومون بكافة العمليات الزراعية وصولاً إلى تعبئة الحبوب، وكان يحضر وقت البيادر ويقوم ويستلم حصته الاجبارية مقابل أن يسكت عنهم ويحميهم من البدو الآخرين. غير أن كل قرية أو بلدة من بلدات منطقة حوران تحتفظ بذكريات كثيرة عن فترة الصراع تلك، وكل قرية تحاول أن تظهر تاريخاً بطولياً خاصاً بها، وتحاول إخفاء ما تعرضت له من هزائم في الفترة الأولى، غير أنه من الثابت أن معركة كبرى انتهت بغلبة "بيت الحجر" على "بيت الشعر" في تلك المنطقة وتم عقد صلح كبير بين الأطراف.



مطحنة القهوة الحلوة - مغارة ابو الخضر

البيضة من الدجاجة

دجاجات المنزل تعتبر من اقتصاديات المرأة، فهي التي تشرف عليها وقد تبيع بعض إنتاجها من البيض، ويقال في هذا الصدد عن المرأة المدبرة: "صابوناتها من جاجاتها" أي إنها تعتمد في بعض الاتفاقيات على الدجاجات. وقد عرف في تلك المنطقة أشخاص يتجولون بين البيوت يشترون البيض بكميات كبيرة نجد طريقها إلى الأسواق الخارجية. وتدور حول الدجاج علاقات متنوعة بين الكنات أو بين الكنات والحماة، تقوم كل كنة بمتابعة دجاجاتها والتأكد من أنها ستبيض هذا اليوم أم لا عن طريق "عسعستها"، وفي العادة، يتم تعويد الدجاجات على البيض في الخم وهو المكان المخصص لمبيت الدجاج. ولكن الدجاجات لا تنضبط دائماً بالتعليمات، وهو ما يشكل مجالاً للخلاف، كأن تدعي إحداهن أنها شاهدت دجاجتها تخرج من خم الأخرى بعد أن أفرغت حملتها من البيض.

وعرفت النساء عدة أنواع للدجاج بأسماء شعبية منها: "الرزية" نسبة إلى لونها الذي يشبه لون الأرز، و"المرفمسة" (لونها ابيض أسود)، و"المسزولة": لها زوائد على أرجلها، و"الطوزة" كثيرة اللحم، و"المقنيزة" ذات الريش على الرأس. يكون علف الدجاج من محيط المنزل، وفي فترة البيادر من عفارية البيدر أي من المتبقيات المختلطة بفتات الحجارة والرمل بعد انتهاء البيادر.

ليست كل خبازة طبّابة فرن

في ظروف الاستقرار كان يمكن بناء الطوابين، وهي العملية التي تسمى "طبّ الطابون" وقد اشتهرت بعض النسوة بأنهن "طبابات طوابين" ماهرات، غير أن كثيراً من النساء كن يتقن العملية إلى حد ما، والمهارة تكون في الحجم والجودة والاستمرار لزمن طويل. وكانت البيوت تتباهى بحجم الطابون من حيث سعته. ويبنى الطابون من تراب فخاري مع التبن أو من زهرة نبات اسمه "الطريش" يشبه التبن ويجبل مع التراب، أما الوقود فهو من "الجلّة" أي روث البقر، و"البعر" وهو روث الغنم، والتبن والقصل (قش القمح والشعير).

وقد عرف الناس عدة أنواع من الخبز منه ما يسمى خبز الطابون، والخبز ببصل، وعرفوا خبز طحين الذرة واسمه "طبّابيات" أو خبز طحين الذرة والشعير واسمه "كراديش"، وكان هذا الصنف من الطحين المخلوط من الذرة والشعير معروفاً بشكل واسع وله اسم

خاص هو "البغيثة". كما عرفوا الخبز على الصباح ومنه الشراك واللزاقيات. كانت المرأة هي التي تعجن في لقن من النحاس كبير الحجم إذا كانت العائلة كبيرة وفي العادة وعند الفلاحين كانت المرأة تخبز عندما تعرف بأن العجين قد تخمر وفي الغالب يكون ذلك مع طلوع الفجر.

النباتات البرية

كانت النساء في شهر نيسان يخرجن إلى حدود سوريا ويقمن بجمع الخبيزة التي تُطبخ مع البصل والزيت، والعكوب الذي كان يُطبخ مع البصل والزيت، أو فطائر، وذكر أن النساء كانت تُهيجن أي تغني أثناء جمع العكوب:

يا لقاطات العكوب، اطعمني فطيرة

وأنا ما صيدي العكوب، صيدي البنث الزغيرة

في القرى الواقعة شمال الرمثا وخاصة عمراوة والذنيبة، ونظراً لوفرة الوديان فيها، فقد كانت أراضيها غنية بالنباتات البرية منها ما يأكله البشر ومنها للحيوانات. ومن النباتات التي يأكلها البشر: الزعتر والشומר والذريهمه والجلتون والبريد والخبيزة والنعناع البري والضريسة والعطب والمزار والبابونج والفطر والعكوب والخرفيش والغبيزة وخصى الثعلب والجربوح والصناريا والمُقرة والصفيّرة. وللحيوانات نبات السليح والخب والقريص.

في منطقة شمال الرمثا عرف الناس تربية النحل، يصنعون له "جُروم" من القصب ويحضرون طرود النحل البلدي من الوديان، حيث يُدخلون الطرد في كيس من الخيش أو منديل ويُدخنون له حتى يسكن ثم يُدخلونه في الجرم، وفي شهري حزيران وتموز يتم "قطع العسل".

وجبات

القمح هو عماد الطعام بلا منازع، وهناك تشكيلة واسعة من الطبخات المعتمدة على القمح، ومن أشهرها:

كباب سميدة أو "رفيعة": وهي جريش القمح الناعم، تتقع وتعجن وتدق مع اللحم في "قلعة الكباب" أي جرن الكباب، وكانت تحشى بمزيج من السميد والبصل والزيت. وفي مرحلة لاحقة أخذت تتكون من السميدة على أن تحشى باللحم والبصل، أي أن اللحم انتقل من القشرة إلى الحشوة.

منسف البرغل: ينقع البرغل ويطحخ بالماء والملح وقليل من السمن، ويسلق اللحم جانباً، ثم تحضر المليحية من مريس الجميد أو من الشنينة إذا جرى الطبخ في موسمها ويطحخ اللحم مع المريس، ويتم وضع الشراك في أسفل "لقن" نحاسي عميق ثم البرغل ثم اللحم ويشرب باللبن.

مُقَطَّعة: عجبن من طحين القمح يرق ويقطع إلى قطع طولية. وجانباً يتم طبخ العدس المسلوقة في "المليحية" مع البصل والسمن ثم تسقط قطع العجين المفروم في المزيج حتى ينضج.

مُشَوَّش: يتم عجن طحين القمح مع البيض ويقطع ويطحخ بالماء والملح.

أدان الشايب: عجينة من طحين القمح ترق وتحشى باللحم المفروم المقلي مع البصل والزيت، وتتشكل القطع على شكل نصف دائرة مطوية من الجوانب تشبه الأذن ومن هنا التسمية ثم تسقط وتطحخ بالمليحية.



جرن الكبة - بيت قاقيش

السيدة رضا اشتيوي النمري توجد طريقة أسرع لعمل الجميد

السيدة رضا النمري من سكان بلدة الحصن، ولدت فيها عام 1918، لا تزال حتى إجراء المقابلة عام 2008 تقطن في بيت بُني عام 1947 واستكمل بناؤه في سنوات لاحقة. حصلت على قسط من التعليم الابتدائي قبل أن تغادر المدرسة لمساعدة والدها في العمل، تزوجت عام 1936 من أحد المستخدمين في قوات حرس الحدود وانتقلت معه في مواقع خدمته في الأردن وفلسطين، وهي سيرة حياة مكنتها من الاحتفاظ في ذاكرتها بالكثير من الأحداث، وحتى فيما يتعلق بموضوع البحث وهو الأنماط الغذائية فإن لديها الكثير لتقول، وفيما يلي كلام السيدة رضا في مقابلتين وقد أجرينا عليه قدراً من التحرير لغايات النشر.

ومن الضروري ملاحظة أننا أبقينا على الجزء الرئيس من كلام السيدة رضا بلهجته العامية كما ورد على لسانها. تقول رضا ان الاعتماد الرئيسي في الحصن كان على زراعة الحبوب؛ القمح بشكل أساسي وزراعة العدس والحمص والكزسنة بشكل ثانوي، إلى جانب تربية المواشي. وقد كان عندها هي وزوجها تسعون رأس غنم عندما «طلع» زوجها من الجيش مع نهاية الأربعينات.

وتتابع أن «دار أهلها» كانوا يتفقون مع حراثتين من أجل زراعة أرضهم بالقمح والحبوب الأخرى. حيث كان يتم الاتفاق على الربيع، أي ربع المحصول من الحبوب. وكان هؤلاء الحراثون من الحصن أو من القرى المجاورة. وكانت تتم حراثة الأرض وزراعتها بالبذار في أواخر تشرين الأول وهو ما يعرف بزراعة «العفير». وكان صاحب الأرض يقدم الفدان المستخدم في الحراثة، وكذلك البذار. وعادة ما يكون البذار عند صاحب الأرض مخزناً لديه من محصول السنة الماضية. وكان الحراثون وقت الحصيد يحصدون ومن ثم يدرسون القمح ويجمعون البيدر ويعبئون القمح بشواتل ويبعثوا به لمنزل صاحب الأرض. وكانت قسمة المحصول تتم على البيدر، فتكون صاعاً للحراثت مقابل ثلاثة ساعات لصاحب الأرض.. وهكذا. ما عدا التبن والقش فيكون جميعه لصاحب الأرض.

وتتابع رضا انه قبل الحصيد بيوم، يطلع منادي عند آذان الفجر وينادي: يا فلاحين، يا ربع، قوم النمورة (حمولة النمري) والزياحين (حمولة الريحاني) غدً (غداً) الهدّة (الحصيدة) بالجبل (منطقة تكون مزروعة بالقمح).

خبز ببصل: يتم قلي كمية من البصل بالزيت، ثم يتم تجهيز قطعة من العجين العويص غير الخامر ترق وتوضع فوقها طبقة من البصل والزيت ثم توضع قطعة عجين أخرى وتغطى بالبصل والزيت ثم تُطوى ثم تُفرد فتتشكل طبقات من العجين المحشو بالبصل والزيت وتخيز بالفرن، ثم يجري شيّ الدجاج وتُقدّم الأرغفة مع الدجاج. فطائر كشك: عجين من طحين القمح، يتم طحن الكشك المجفف وينقع ويقلى بالزيت والبصل ويحشى داخل أرغفة العجين ويخبز ويدهن مرة أخرى بالزيت ويقدم. المردد: خبز الشراك يدهن بالزيت والسكر يكون على شكل طبقات رقيقة. العبيطة: سميدة مع خبيزة مفرومة، طبقة خبيزة ثم طبقة سميدة فطبقة خبيزة. مسافن: عجين يرق بالزيت ويخبز بالفرن وبعد النضج يضاف إليه القطر والزيت. المفتول: وقد عرفه أهل حوران بهذا الاسم منذ القدم، وهناك أداة خاصة تسمى «قُبعة مفتول» مصنوعة من القش (سيقان القمح) تستخدم كمصفاة، وذلك قبل أن تتوفر المصفاة المعدنية، والمفتول يؤكل عند الشهوة وخاصة في أول فصل الشتاء. كراديش محشوك: ذرة بيضاء تفرك مع البصل والقرفة والحوايج وقد يمزج معها البندورة أو العكوب حسب الموسم.

القشيم: يتم غلي الدهن وإذابته، ويبقى جزء منه لا يذوب ويتكثف ويكون طعمه طيباً ويؤكل وحده أو مع البيض أو يطبخ مع المليحية. ومن أقوالهم في القشيم: «أخذنا الشيخ تا نشيع قشيم اتاري الشيخ وهمة للعشيم».

التشعاتشيل: من العجين الذي يعجن مع نبات الدنيدلة المسلوقة والمفرومة بشكل جيد وكمية كبيرة من البيض والملح والبهارات تأخذ المرأة كمية قليلة من العجينة في كل مرة وتسقطها فوق المليحية التي تطبخ مع العدس على النار إلى أن تنتهي من العجينة والى أن تستوي الأكلة فتتزل عن النار وتقدم للأكل.



وتقول «ان صاحب الأرض وعائلته يذهبون للحصيدة لمساعدة الحراثين، والنسوان الفاضية تطلع على الحصيدة تحصد وتغمّر. ولما يكون القمح قصير يتم استخدام الأيدي لحصده، ولما يكون طويل يتم استخدام المنجل».

سنابل القمح بعد حصدها يتم شدّها أحمالاً على الجمال ونقلها للبيدر. وتذكر رضا بأنها كانت ترجد (أي تمسك برباط الجمل المحمل بأحمال القمح وتقوده للبيدر، وتضيف أن «والدها كان يمتلك بعض الجمال، ومن لا يمتلك جمالا، كان يستأجرها من البدو الذين كانوا يأتون للإقامة في الحصن فترة الحصيدة».

وتقول رضا إنهم كانوا يحضرون أحد أطفال العائلة عند تعبئة محصول القمح، يعطونه بركة، وهي مقدار من القمح من أجل أن يشترى به حلوى. وتتابع إنه في آخر الحصيدة يقوم صاحب الأرض بإعطاء كل واحد من الحراثين شمال من القمح (الشمال هو حزمة من سنابل القمح) ويقول له: «خذ هذا شمالك»، ويُسمى هذا المقدار من القمح «جوزعة الحصادين».

وتذكر رضا بأنه «بعد انتهاء موسم الحصاد والبيدر يتم تخزين جزء من محصول القمح كبنار للموسم القادم، وتأخذ مونتتا من القمح وتضعها في الكواير، والجزء

الفضلة أو المتبقي كئنا نبيعه. والكوارة هي خزانة من الطين لها فتحة حديد من أسفلها لتمرير القمح منها عند الحاجة لاستخدامه. وتضيف أن طحين القمح كان يبنى له كوارة صغيرة ليتم تخزينه فيها، وكان يوجد في الحصن أربع مطاحن للقمح يمتلكها أشخاص من أهل الحصن. وكانت صاحبة البيت تغربل القمح قبل إرساله للبيور (المطحنة).

زرعوا العدس والكرسنة والحمص والشعير من أجل مونة الدار فقط. وبعضهم زرع السمسم، وكنا نأكله «لهم» أي نفسه سفاً باليد، وبالنسبة لزراعة البطيخ والشمام بدأت في الحصن في الستينيات من القرن المنصرم. وبالنسبة للخضروات الأخرى مثل: البندورة والفقوس والجعابير كئنا نشترىها من القرى المجاورة. وكئنا نذهب على الحمار من الحصن إلى البارحة في إرد، وكئنا نعبي خرج الحمار بالحروش والجعابير بئمنية قمح» (الئمنية تساوي 2.5 كيلو قمحاً).

«عملنا البرغل، وكان أي واحد يريد أن يعمل، يقوم بعمل جورة (حفرة كبيرة) في زاوية أحد البيوت ويضع فيها الحطب أو الجلة ويضع على أطراف الحفرة حجارة من أجل تركيب الجلة المخصصة لسلق القمح، وعادة ما تكون الحلة كبيرة وتتسع لحوالي مئدين من القمح (40 كيلو قمحاً). الجيران كانوا يتشاركون في عملية سلق القمح. فعندما يبدأ أحدهم بعملية السلق قد يأتي واحد آخر ليسلق قمحه وهكذا. وكان يتم تحريك السليقة بكريك (أداة يتم استخدامها في عملية الزراعة) ثم عند نضجه يتم وضعه في صواني مصنوعة من القصل، ثم ينشر على أسطح المنازل». وتذكر رضا أن الناس كانت تجهز أسطح المنازل لنشر السليقة بتطيينها بشطط البقر (فضلات البقر قبل أن تجف وتصبح جلة) فكان يتم تذويب الشطط بالماء ويتم تطيين ظهر الحيط به (مثل الروبة) ويترك حتى يجف تماما. وبعد ذلك يكون جاهزا لنشر السليقة عليه، وتترك السليقة لعدة أيام حتى تصبح قاسية ومن ثم يتم تجميعها وجرشها عند البيور، برغلاً ناعماً وبرغلاً خشناً.

أما بالنسبة للزراعة المنزلية فتذكر رضا أنهم «ما كانوا في الأربعينيات يزرعوا شجراً حول البيت بل كانوا يزرعون الأعشاب مثل الرشاد والكزبرة والخس. وكئنا نلقط نباتات مثل الخبيزة والعليث والعكوب من السهول».

🌱 تربية المواشي

تقول رضا إن أهل زوجها وزوجها فيما بعد، كانوا يعتمدون على زراعة القمح وعلى تربية المواشي أيضاً. «فحماتي مثلاً كانت تطلع مع حلال دار أهل زوجي، تعزب مع الرعيان في المنيفة، وهي منطقة شرق الزرقاء، وفي منطقة قصر الحلابات أيضاً». وتتابع رضا بأنها هي نفسها كانت تطلع تعزب بحلالهم مع الرعيان. وكان هؤلاء الرعيان، وهم من البدو، يأتون من منطقة إرحاب وإيدون بني حسن. وتقول إنها «عزبت في منطقة المنيفة، وتذكر أن ربيع المنيفة كان جميلاً جداً وخصباً فكل نبتة كان لها رائحة غير شكل. وكان يتم الاتفاق بين الراعي ومالك الغنم على الربيع. فمقابل رعي الغنم كان يأخذ الراعي رُبع المواليد من البهيم (أي الغنم) وعن كل نعجة يأخذ أجرته ئمنية قمح، وله أيضاً رُبع الصوف الذي تنتجه الغنم. باستثناء الحليب، فكان جميعه لصاحب الحلال. وكلما كان عدد الحلال قليل، يزيد أجر الراعي فيكون الاتفاق على الثلث مثلاً بدلاً من الربع».



كان التعزيب يبدأ من أول شباط ولغاية شهر أيار. و«كانت النساء هن اللواتي عادة ما تطلع للتعزيب لأنهن كنّ متخصصات بعملية الحلب وعمل اللبن والخض وعمل الزبدة والسمنة والجميد والكشك.. الخ. وكان عدد المعزبات من كل بيت يعتمد على عدد الحلال، وكانت المعزبة تأخذ معها شوال من قلية القمح يتم جرشها ناعما وتخلط مع السكر من أجل أن تكون طعاما مساندا لها خلال فترة التعزيب». وتتابع رضا أن «المعزبة كانت تنام في بيت الشعر للراعي والمكون عادة من ثلاثة أجزاء منفصلة على النحو التالي: المضيّف وهو للضيوف، والمحرّم المخصص للراعي وعائلته، وقسم كان يتم الطبخ فيه وكان عادة يُخصص للعزّابات». وتشير رضا أن «الراعي وعائلته كانوا مسؤولين عن تزويد المعزبة برغيف خبز شراك يوميا إضافة لتزويدها بحاجتها من الماء». وتذكر رضا أنها «كانت تحرص دائما أن تكون علاقتها مع امرأة الراعي جيدة طول فترة التعزيب». وتشير أن «الماء في منطقة التعزيب كان يتم إحضاره من آبار أو من برك ماء كانت تتكون في قيعان الأودية. وتذكر أنه كان وادي الزعتري يوجد به برك ماء، كان يتم إحضار الماء منه».

وعن عملية حلب الغنم تذكر رضا أن «الراعي كان يشبّق الغنم من أجل حلبه، والشباقي يتم عن طريق صفّ الغنم صفيين متقابلين وبشكل مائل من خلال استخدام حبل مغزول من الصوف يتم برمه حول رؤوس الغنم، وبعدها كنت أقوم بحلب الغنم وحدي، ولكن لأنني كنت أحرص على علاقات جيدة مع امرأة الراعي، كانت في بعض الأحيان تقوم بمساعدتي. وكنت أحلب في قدر من النحاس وبعدها يتم تفتير الحليب ثم توضع عليه روية اللبن من أجل عمل اللبن الرايب، وكانت عملية ترويب اللبن في الأيام الباردة تأخذ كل فترة النهار. وفي أيام الصيف تأخذ من 2-3 ساعات، وبعد ما يروب اللبن يتم خضه في طيّبة مصنوعة من جلد جدي حتى تستوي الزبدة أي حتى تتفصل الزبدة عن اللبن المخضوض، فنحصل على الزبدة والشنينة. بعدها يتم وضع الزبدة في نصية من التناك أو المرزّد -وهو مصنوع من جلد كبش كبير

مدبوغ، والمزبد كان يتسع أحيانا لأربع تنكات سمن، حسب كُبر حجمه- وكنا نحرص أن لا يدخل الهواء للمزبد، وكنا نضع الملح والورص (الكركم) على الزبدة من أجل حفظها، وبقى على هذا المنوال حتى يمتلئ المزبد. بعدها نقوم بعمل السمنة، وهذه العملية عادة ما تتم بعد عودتنا من التعزيب إلى الحصن. ويتم عمل السمنة بوضع الزبدة على النار حتى تسوخ (تذوب) ثم نرفعها عن النار حتى يترسب اللبن تحت والزبدة فوق، ثم نأخذ الزبدة ونضعها على النار مرة أخرى ونضيف عليها البرغل الخشن والورص والملح ونظّل تغلي حتى تستوي وتطيش السميدة (البرغل) على وجه السمن، ثم نجذره (ننزله) عن النار حتى يُركس (يرقد) ثم نقشد السمنة ونضعها في قطرميزات».

أما بالنسبة للشنينة فيتم وضعها في أكياس شاش، يُسمى قماش باباني، وتبقى فيه لعدة أيام حتى يُقطع منه المصل ونحصل بعدها على لبن جامد، يُسمى لبن مكروت أي بدون ثَمرة (بدون زبدة) وبعدها يتم تنطيله (عمله على شكل كتل دائرية) ووضعه على طاولات خشب أو باطون أو قماش ويظّل بالشمس حتى يجف. وبذلك نكون حصلنا على أقراص الجميد.

وهناك طريقة أسرع لعمل الجميد وهذه يتم استخدامها عندما تكون كمية اللبن كبيرة، وهي وضع الشنينة على النار حتى تغلي، ويبدأ مصل اللبن بالظهور عندها نرفعها عن النار ويتم وضعها في أكياس من الشاش، وهنا تكون سرعة نزول المصل من الكيس أكبر من الطريقة السابقة ويحتاج لفترة زمنية أقل. وعندما ينقطع المصل عن الكيس يُقال عن اللبن الناتج (لبن مجوج)، وبعدها يُصار لتطيله (كتل دائرية) وتنشيفه حتى نحصل على الجميد بصورة أسرع من الطريقة السابقة.

عمل الجميد كان يتم في الربيع أما الكشك فكان يتم عمله في أواخر فترة التعزيب، حيث عادة ما يتم عمل الكشك في شهر حزيران (لأن الجو لا يكون رطبا). وطريقة عمل الكشك تتمثل في طبخ البرغل الخشن وتركه لفترة حتى يفتر، ثم يخلط البرغل مع اللبن المكروت (منزوع الدسم) ويوضع في وعاء، ثم يترك الخليط مغطى لمدة يومين ثم يتم تنطيله وتعريضه للشمس حتى يجف.

وعن عملية صنع الجبنة، تقول «كنا نستعمل المساة كمادة تخثير أو تدوير الجبنة، وهي قطعة من معدة وليد النعجة الذي عمره أسبوع بعد ذبحه. تُملح وتجفف تحت أشعة الشمس، ثم يتم أخذ قطعة صغيرة منها، توضع في قطعة من الصوف ثم توضع هذه القطعة في الحليب الموضوع على النار ونظّل نمرس قطعة المساة وهي في يدنا بالحليب حتى يفتر، بعدها ترفع قطعة المساة التي من الممكن أن تستخدم ثانية لعمل الجبنة. ثم يغطى القدر الذي فيه الحليب حتى تدور الجبنة فيه، أو حتى ما يمتلئ الحليب. عندها يتم سكبها في كيس من القماش ويتم وضعه على طاولة ذات سطح مستوٍ من الخشب أو طبلية، ويتم وضع الحجارة على الكيس حتى يقطع المصل، ثم يتم فتح الكيس ويتم تفريغ الجبنة (تقسيمها بالسكين لقطع متساوية) ثم نملحها ونتركها أسبوعاً ثم بعد ذلك يتم غليها وكبسها».

العجين والخبز

تقول رضا بأن العجين كان يتم ليلا، وكان يتم إحضار الخميرة إما من عند الجارة أو يتم عجن قرص صغير ويترك حتى يُخلّل ثم يتم استخدام هذه العجينة كخميرة.



.....



بعده ترفع المقادير عن النار حتى تبرد قليلاً ثم نفقس البيض عليها، حسب الحاجة، ثم نضيف الطحين مع ملعقة عدس مسلوقة وبعدها يُصار لخلط المقادير ثم نبدأ بعمل أقراص صغيرة ويتم تسقيطها باللبن وهو يغلي على النار.

الكشكية: هي عبارة عن كشك ممروس ومصفى منه اللبن. يتم وضع العدس والحمص المنقوع مع سميدة برغل (برغل خشن)، ثم ترفع على النار حتى تتضج مع مراعاة التحريك المستمر للبن وعند نضوج المقادير يُضاف الثوم المقلّى مع الزيت على اللبن المطبوخ.

المنسف: وعادة يتم طبخه في المناسبات، يتم طبخ قطع اللحم مع اللبن ثم تُطبخ سميدة القمح ويوضع خبز الشراك في سدر، ثم يوضع البرغل عليه ويتم تقفير البرغل بملعقة كبيرة من السمن البلدي، وإذا توفر الأرز كان يتم طبخه ووضع طبقة خفيفة منه فوق البرغل (والأشخاص المقتدرون هم الذين كانوا يقومون بوضع الأرز على المنسف)، وبعدها تصاف قطع اللحم ويشرب المنسف بالمليحية (اللبن المطبوخ). وتشير رضا أنها من يوم ما خلقت وهي تشوف الأرز.

المزبد: هو عبارة عن عجينة خامر بين الرخو والجامد (نصف عجنة)، يتم تقطيعه لأقراص ثم يتم رقه لرغيف واسع ثم ترد اطراف الرغيف نحو مركز دائرة الرغيف بعد تدهينه بالزيت ثم يوضع بفرن الطابون ويُخبز.

المقرطة: عبارة عن عجينة عويص (غير خامر)، يتم رق العجين ويُصار لتقطيعه بالسكين لقطع متساوية يُرش عليها الطحين حتى لا تلتصق ببعضها ثم تسقط في اللبن المطبوخ مع البصل وزيت الزيتون.

وبالنسبة لأطباق الحلويات التقليدية تقول رضا: كنا نعمل هريسة وعوامة وزلاية ومطابق.

المطابق أو لفة الخطيب: هو عبارة عن عجينة طحين قمح عويص يتم رقه ومدّها بشكل رقيق ودهنها بالزيت ثم يتم لفها على شكل قضيب، يُلف بعدها حول نفسه من منتصف الصينية حتى تمتلئ الصينية، ثم يتم رق قرص من العجين على شكل رغيف وسيع ورقيق ويتم تدهينه بالزيت ووضعه على وجه الصينية، بعدها توضع الصينية بالطابون حتى تتضج وبعدها يتم إخراجها من الطابون تُشرب بالقطر.

زلاية: عبارة عن عجينة طري شوي يتم خلطه بالسمن والفزحة واليانسون ويُعمل منه أقراص تُرق على شكل أرغفة ثم يُقلّى كل رغيف بالزيت. وعندما يرفع من الزيت يتم تشريبه بالقطر أو رش السكر عليه.

المناسبات والأعياد

في عيد الميلاد (العيد الصغير) تشير رضا بأنهم كانوا يقومون بعمل فطائر كشك وكانت كميتها تكفي ليوم أو يومين. و«كنا نشترى من السوق حلو وراحة وملبس، وكانت كل عائلات المسلمين تأتي لزيارتنا في العيد وكنا نبعث لهم بالعيد قراص عيد».

أما في عيد الفصح (العيد الكبير) كان الشخص القدير (المقتدر) يذبح رأس غنم أو جدي. وكانوا يعملون غداء، منسف للعائلة في يوم العيد. «وكنا نعمل قراص عيد وهي عبارة عن عجينة خامر مخلوط بالسمن والفزحة نعمل أرغفة منه على شكل قوالب جاهزة، وعند خبزه بالطابون وإخراجه منه يتم تدهينه وتشريبه بالزيت» (زيت الزيتون). وتذكر رضا أنه قبل العيد بثلاثة أيام ويسمى بـ(خميس الصبيان) «كنا

وفي الصباح يتم تقطيع العجين وخبزه في الطابون خبز كماج أو خبز امّاه. وكان يتم عمله كالآتي: عندما ترق المرأة رغيف العجين بيديها تتبلّ يديها بالماء وتمررها على جهتي رغيف العجين ثم تضعه بالطابون، وعندما ينضج الرغيف وتخرجه من الطابون يكون الرغيف مثل قرص العجة محمص من فوق ومن تحت.

وتشير رضا أن هذا النوع من الخبز كان يُقدم كفتور للحصادين في أيام الحصيد، من قبل مالك الأرض. حيث كان يتم دهن أرغفة خبز امّاه بالزيت وتوضع فوق بعضها بعضاً في قدر وينقل هذا الفتور للحصادين.

أما العجين العويص فيتم عمله عندما ينفذ خبز ذلك اليوم نهاراً، فتقوم صاحبة البيت بالعجين العويص مساءً من أجل خبزه سريعاً، فهو خبز للأغراض المستعجلة. أما عجين الشراك فيكون رخو ويستخدم خبز الشراك في المنسف ولعمل اللزاقات.

وجبات الطعام

تذكر رضا أن وجبة الإفطار على مدار العام كانت تعتمد بشكل أساسي على الخبز الطازج الخارج لتوه من فرن الطابون. فالذي يذهب للعمل باكراً أو الطفل الذي يذهب للمدرسة، يتناول رغيف خبز طازجاً فقط. أما وجبة الطعام الرئيسية فكانت تبدأ بالإعداد لها عندما «يدق جرس العصر» وتقصد بذلك عند قرع جرس الكنيسة وقت العصر. حيث كنا نبدأ بتحضير طبخة الطعام الأساسية لذلك اليوم، وعادة ما تكون طبخة مجدرة أو كعاكيل أو كشكية أو مزدد أو مقرطة أو مجدرة حمراء. وكنا نطبخ أيضاً صينية بطاطا مع لحمة أو دجاج أو طبخة فريكة أو ملفوف أو مبصل بندورة، وتكون الطبخة جاهزة وقت المساء عند اجتماع جميع أفراد العائلة.

وتشير رضا أن مبصل البندورة عبارة عن بصل مقطع يتم تقليته مع زيت الزيتون وتوضع عليه مية البندورة (رب البندورة) ويتم غلي المقادير وبعدها يطبخ البرغل في الطابون ثم عند نضجه يتم إخراجها وسكب الصلصة على البرغل المطبوخ، وإذا لم يوجد رُب البندورة في البيت يتم عمل المبصل بالماء والبصل ويطلق على الطبخة المبصل فقط. وهذه الطبخة أي المبصل ومبصل البندورة، يُطلق عليها أيضاً (طبخ الحصادين) حيث كانت عائلة مالك الأرض تقوم بإعداد هذه الطبخة وتقديمها للحصادين في موسم الحصاد. وتتابع رضا أن الشخص القدير (المقتدر مادياً) كانت زوجته تضع في القدر الموجود فيه الأكل قنينة من السمن البلدي في وسط البرغل حتى يسكبه الحصادون على المبصل من أجل أن تمدهم السمنة بالطاقة والحيل (القوة) للقيام بأعمال الحصيد. وعن طبخة المجدرة تذكر رضا أنهم كانوا يطبخونها في طوس من الفخار، ومكونات المجدرة هي سميدة برغل (برغل خشن) يتم طبخها مع العدس في الطابون وعند نضجها يتم إخراجها من الطابون ووضعها في لُقن العشاء، وهو عبارة عن سدر أو صينية، ثم يتم تقفيرها بالسمنة البلدية أو زيت الزيتون.

أما بالنسبة للمجدرة الحمراء، فيتم تقطيع البصل جوانح ثم يُقلّى بالزيت حتى يصبح لون البصل أحمر، ثم يفرك البرغل الخشن بالبصل ويضاف عليه العدس المسلوقة نصف سلقة وبعدها يسكب على المقادير ماء سلق العدس وتوضع المقادير في الفرن حتى تتضج.

أما الكعاكيل، فيتم نقع الكشك بالماء ثم مرسه وبعدها يُصفى اللبن من البرغل. ثم يطبخ اللبن ويضاف له عدس مسلوقة. ثم يتم تقطيع راس من البصل ويتم تقفيره بالسمنة

وفي الأعراس كان الناس يحضرون الحطب من عجلون من منطقة اسمها الهيش (غابة) وكانوا يعلقوا النار (يشعلوها) ويسحجوا (يصفقوا) حولها ويغنون على امتداد سبع ليالٍ، وكانت القهوة السادة يتم تقديمها في هذه المناسبة.

كان «دباغ الجلد يأتي به أهل القرى من ثلاث (بالقرب من) عجلون ويبيعه لنا، وكنا نغلي الدباغ على النار حتى يعقد وعندما يبرد يتم وضع الجلد (جلد نعجه) فيه لمدة 4-5 أيام حتى يكتسب الدباغ ثم نستخدم الجلد المدبوغ لعمل اللين الرايب». «أما بالنسبة لجلد الجدي، فكنا نقص الشعر عنه ونملحه ثم نقوم بغلي الجلد وبعدها نستخدمه لعمل الشنينة ونشغل اللين فيه (حتى ينقطع المصل عن اللين)».

وعن التغييب تقول رضا بأنه «في أوقات انحباس المطر والقحط، كنا نعمل قداس صلاة لطلب الغيث، وكانت النساء والأطفال الصغار من أهل الحصن (مسلمين ومسيحيين) يطلعوا مثل زفة العرس، وكان عادة توجد امرأة كبيرة هي التي تقود الغيئات وكنا ندور على أبواب البيوت ونقول: «يا أم فلان اسقينا.. لوما العطش ما جينا»، فتقوم صاحبة البيت بسكب الماء عليهم، وعندها نقول بصوت مرتفع: «يا الله الغيث».

غير أن رضا تقول: سمعت من والدتي أن جدتي كانت هي وامرأة أخرى يحضرن الجاروشة وتقومان بالجرش بلا حبوب، وأثناء ذلك تهزجان: طاحونة تطحن بالليل.. على ضوء القمر والسيل.



.....

نعمل قداساً وهو عبارة عن كعك يتم عمله على شكل لعبة أو صليب يتم القراءة عليه من قبل خوري الكنيسة، وبعدها يتم توزيع الكعك على الأولاد الصغار، كما كنا نعمل قداساً للأموات وهو عبارة عن أرغفة من خبز الكماج ويكون مطبوع عليه آية من الإنجيل ثم يتم إرسالها للخوري من أجل القراءة عليها بعدها تُقَطَّع لقطع صغيرة ويوم الأحد تُوزَع على المصلين من أجل الترحم على الأموات».

وتضيف رضا أنه عند تسنين طفل في العائلة (أي أول ظهور للأسنان في فمه) نعمل له سنينوه وهي عبارة عن قمح مسلوق حيث يتم إجلال الطفل على الأرض ثم يتم نثر حبوب السليقة من حوله وبعدها يأتي الدجاج لتناول حبوب السليقة من حوله. تقول رضا أنه حدثت مجاعة في الحصن في العشرينيات من القرن الماضي وطحن الناس الشعير وصنعوا منه الخبز بسبب نفاذ القمح. وكان البعض يعتمد في غذائه أوقات المجاعات على إشلاوات العجوة (مفردتها شلو) وتتابع: «وأبو زيد خاله اللّي يلاقي شلو عجوة»، ليس كل شخص قادراً على شراء العجوة، أي كانت تتوفر عند القديرين (المقترين).

تذكر رضا أن الشاي كان قليلاً جداً ونادراً أما بالنسبة للقهوة السادة فكان يتم عملها في مناسبات العزاء والفرح. أما عملها بشكل يومي فيقتصر على بعض العائلات التي يكون «الرجل فيها فاضي وما وراه شغل، فكان يتسلى بصنع القهوة ومن أجل أن يأتي الناس عنده لشرب القهوة ويتسلوا معه».



منتوجهم من الحليب يشمل السمن والجميد (زرور جميد) أو (زرور كشك جميد) ويتم تخزين السمن في عكاك (جمع عكة) مصنوعة من الجلد، أما الجميد ففي شوالات من الخيش، وتخزن في البيوت.

كان تنظيم إعداد الطعام في البيت من مهمة "العمّة" أي الحماة، التي تنظم الدّور بين الكنّات لأن البيت كان يشمل أفراد الأسرة الممتدة (الجد والأبناء والأحفاد). ويكون قرار الطعام بيد "العمّة"، وتكون مهمة الكنّة صاحبة الدور أن تقوم بكافة الأعمال المتعلقة بالطعام لمدة يوم كامل 24 ساعة، ثم تتسلم العمل منها صاحبة الدور التالي.



الطيبة والوسطية زراعة شفا غورية متكاملة

تعد الطيبة والوسطية من مناطق شفا الغور، وهي حارة نسبياً وفيها أراضي منبسطة مما جعلها مناسبة لزراعة الحبوب (القمح والشعير والعدس والكرسنة والذرة البيضاء والسوسم) إضافة إلى الفول ومزروعات أخرى.

تتشابه الجغرافيا في مناطق غرب إربد في القرى والبلدات التي تشكل هذه المنطقة (كفريوبا وصما والدير والخراج وقم وقميم وجمحا وسوم وزحر ودوقرا وكفر أسد وصيدور والطيبة وكفرعان ومخريا وججين وحوفا ومنذح وزيدا وصولاً في الشمال إلى مناطق غرب بلدة أم قيس شمالاً)، وتختلف عن المنطقة المجاورة لها من الجنوب الشرقي وهي منطقة لواء الكورة حيث التضاريس جبلية وعرة، وتختلف بالتالي مزروعاتها نوعاً وكماً.

زرع الناس "الصيفي" مثل البطيخ والحروش (الشمام) والسوسم، كما انتشر في المنطقة الزيتون الرومي والحبربور (وهو الاسم المحلي للوز). كما زرعو البندورة والبصل والصبارة والباميا بكميات كبيرة سمحت ببعض التجارة. وبعد هجرة الفلسطينيين تعرف الناس على زراعة الأشجار المثمرة وتشتيل الزيتون الرومي.

شكلت مدينة إربد المركز التجاري للمنطقة ككل، وكان تجارها يتعاملون مع فلاحي المنطقة ويشترون منهم فائض انتاجهم من الحبوب، إذ يحضرون إلى القرى ومعهم سياراتهم وقبائهم وعتالوهم، وكان يتواجد في القرى ما يشبه الوكلاء لهؤلاء التجار، ومهمتهم تجميع الحبوب من الفلاحين الفرادى استعداداً لبيعه للتجار بالجملة.

امتلك الناس الحلال (ماعز وغنم وبقرة وجمال وخيل وحمير). واتبعوا نظام "الفلاج"، ويكون التقسيم بالنسبة للماعز السودا ثلث الفطمان للراعي وبالنسبة للبيضا رُبع الفطمان، إضافة إلى مؤونة الراعي (ربعية قمح على كل رأس سنوياً) وكانوا عند التعاقد يقولون: "على فلاج ومونة"، ولم تكن الكسوة ضمن الشرط. وكانت المراعي متوفرة بحسب الفصول. وكان البدو من الصخور والجبور ومن بني حسن يحضرون إلى المنطقة إما لرعي اغنامهم أو للبحث عن عمل في السراحة "يدُوروا سرحيات"، وبعضهم أقاموا في المنطقة.

أما الخبز فيتم في الطابون، وفي العادة لكل بيت فرن طابون خاص، ولكن قد تشترك بيوت الأقارب في طابون واحد، وتصنعه النساء من تربة المنطقة.

وجبة الفطور أساسها الخبز وعادة تحتوي على اللبن والزيت أو البيض أو السمن. وقد عرفوا الزيتون في هذه المنطقة منذ القدم وهناك معاصر قديمة في قرية صَمَا. أما في وجبة الغداء فقد يطبخ الناس الخضار الطازجة أو المجففة، لقد قاموا بتجفيف الخضار مثل البندورة والكوسا والبامية.

كما هو الحال في المجتمعات الفلاحية، كان العشاء هو الوجبة الرئيسية التي تشتمل على "طبيخ"، وعادة ما يكون من البرغل أساساً، واشتهر الطبيخ تحت مسمى "مُبَصَّل"، وهو عبارة عن كمية من البصل مع قليل من الزيت والماء الذي يستخدم كتشريب للبرغل، أو طبيخ البرغل باللبن أو طبيخ العدس.

وبالنسبة لطعام العاملين مثل الحراثين والحصادين والبذارين، فعادة ما يأخذ الواحد منهم معه "رَكْزَة"، وهي وعاء من جلد جدي صغير فيه كمية من الشنينة مع رأس بصل وبعض الخبز. وفي أيام الربيع تتوفر في المنطقة نباتات برية مثل الخبيزة والعكوب والعلت، ويُطبخ الفول والبندورة والباميا كل في موسمه. مارس الناس الزراعة "على الربع" أو "الثلاث" أو "النص"، وفي الزراعة على "الربع" والثلاث" يقدم مالك الأرض أرضه فقط، أما في الزراعة على "النص" فيقدم بالإضافة إلى الأرض نصفَ البذار فيما يقدم الفلاح النصف الثاني والفدان إلى جانب تَعْبِهِ وشقائه هو وأسرته. ومنذ الثمانينيات تحول النظام إلى ضمان الأرض، فيأخذ صاحب الأرض مقابل نقدياً لاستئجار أرضه ولا يعد مسؤولاً في حالة الموسم المحمل، بينما في الحالة الأولى فإن المخاطرة تقع على الطرفين.

كان أولاد البلد يعملون كبذارين وحصادين مقابل أجرة هي كمية من المنتج أي من الحبوب. والرجاد كان يتم على "البهايم" وعلى الدواب كالجمل، كما تكون دراسة المحصول على الخيل عند من يملكون الأراضي الكثيرة. أما التخزين فيتم في "كواير" طينية ملحقة بالبيوت من الداخل تصنعها النساء ويعبئنها بالحبوب، وتكون مهمة الرجال توصيل الحبوب إلى البيت فقط، فيما تتعاون النساء على تفرغها في الكواير.

في كل موسم "يبرغلون" حاجتهم من القمح، وفي الدور الكبيرة تكون "البزغلة" من مهام الرجال حيث يستخدمون حلاً نحاسية كبيرة ويوقدون تحتها بعد أن يضعوا صَفَّين من الحجارة لرفع الحلل ويشعلوا النار من "هشاييم" الحطب.

أما طعام ومؤونة بعض الفئات الخاصة من غير العاملين في الزراعة من أصحاب المهن شبه الرسمية مثل الشيخ والمُخَصَّر والحارس والخطيب والإمام والمختار، فكان لكل منهم حصة (شيخة، أو مخترة، أو حراسة، وهي كمية من القمح تصل إليهم على الموسم). وهناك بعض الملاكين اشتهروا بأنهم يفتحون المضافات في كل قرية، بينما يعترف الجميع بباشا العزام كشيخ على المنطقة.

بعد حرب عام 1948 حضر عدد كبير من الفلسطينيين إلى المنطقة واستقبلهم الناس واستضافوهم في بيوتهم وبعضهم اشتغلوا في أراضي القرى، ولكنهم تدريجياً غادروا إلى المدن مثل اربد والزرقاء وعمان، باستثناء البشاتوة الذين أقاموا في الأغوار ولا زالوا لأنهم "أهل زراعة".

في قرية "تبنة" لواء الكورة الفلاح الشاطر يحرث أرضه ثلاث مرات

السطور التالية حصيلة لقاء جماعي أجري في إحدى الجمعيات في قرية (تبنة) في لواء الكورة بحضور عدد كبير من المضيفين، وهو ما أتاح قدراً كبيراً من التنوع في الأفكار.

في قرية تبنة وباقي قرى لواء الكورة عموماً، وأياً كان موضوع الحديث، لا يغيب التاريخ عن أذهان السكان، إنهم يتحدثون بافتخار عن ماضيهم القريب. وقرية تبنة بالذات كانت بحسب المضيفين مركز اللواء عند تشكيل إمارة شرق الأردن وهي المرحلة التي تعرف في المنطقة بـ"زمن كليب الشريفة"، وهو زعيم المنطقة وأحد زعماء شرق الأردن عموماً في النصف الأول من القرن العشرين. كانت عشيرتي الشريفة والزبادنة أول العشائر التي سكنت تبنة منذ العهد التركي، إلا أنهم خرجوا منها في الثلاثينات عندما قام الجيش العربي والإنجليزي بـ"تطويع" كليب شريفة الذي شكّل حكومة محلية في الكورة وكانت قرية تبنة مركزها، وبنى فيها قصراً على قمة جبل، شيد من الحجارة والطين ولا تزال آثاره قائمة.

تقع تبنة بين وادي صمويل من الجهة الغربية ووادي سرين من الجهة الشرقية، مما تعدّر على قوات المشاة والمدفعية أن تصلها أو تقصفها، إلا أن قوات الجيش الإنجليزية قامت بالقصف بواسطة طائرات انجليزية. بعد خروج الشريفة والزبادنة سكنت القرية عشائر أخرى منها بني ياسين وبني عيسى، وبني يونس، وبني عامر والخريسات، وبحسب المتحدثين فإن العشائر التي تسكن الآن في قرى اللواء (مثل ارحابا ومخربا وكفر الماء) تعود أصلاً إلى تبنة.

كانت النساء يجلبن المياه من عين سرين في أسفل وادي سرين، حيث كانت المرأة تعبئ النساء سَطُولَةً (السطل صفيحه من التتك) تضعها على الدواب أو فوق رأسها لتقلها إلى البيوت. كانت المرأة تُشَلَّل "تشليلة" (قطعة من القماش تطويها المرأة ثم تصنع منها حلقة قماشية تضعها على رأسها) لكي تستطيع موازنة السطل على رأسها، وكانت النساء يجمعن الحطب من أشجار البلوط والبطم والزعرور والخروب، وقد شهد المتحدثون بالدور الأساسي والمهم للمرأة في ذلك الوقت حيث كانت تلتحق بزوجها إلى الأرض لمساعدته في الحراثة وفي تحضيرها للزراعة من خلال "قلاعة" الشوك، وفي الحصيد، تشد (ترجد) على القادم (قطع من العصي والحيال تعمل بشكل حواضن، تُحمّل على الدابة وتملاً بالغمار لتتقل إلى البيدر)، والمرأة تُحصّر الزاد (الطعام) للحصادين بالإضافة إلى عملها في البيت.

اعتمد سكان القرية على الفلاحة والرعي، إلا أنهم كانوا مزارعين بشكل أكبر، حيث الأراضي متوفرة والمياه كثيرة فكانوا يزرعون الأراضي المشاع قبل إفرانها. وكانت هناك آلية مُعيّنة لتوزيع الأراضي بين العشائر، حيث يتم تقسيم الأراضي عن طريق لجنة من كبار السن يقومون بتوزيع الأراضي حسب موقعها، وكانت تُقاس المساحات بالحبل، ثم يأتي "دقاق الحديد" (رجل من أهل القرية أو من خارجها يقوم بتثبيت قطع من الحديد على زوايا الحصى فيعرف كل واحد حصته وموقعها). وكان هناك ما يُعرف بـ"زلمة الوطاة" كناية عن تقسيم الأراضي فقد عرف بأن كل كبير عشيرة له "زلمة" أو "زلمتين" حسب حجم العشيرة أو عدد العوائل فيها، وقد تصل زلمة الوطاة إلى 170 دونماً ثم يقوم كبيرهم بتقسيمها على أفراد العشيرة، وتحمل ذاكرة المتحدثين أنه عند الإفران رفض بعض السكان تسجيل الأراضي لأن ذلك يتطلب منهم دفع رسوم تسجيل الأراضي بينما كانوا لا يملكون المال الكافي، وكان يقال لهم: "اللي معه يوخذ أرض واللي ما معه ما يوخذ"، حدث ذلك في العام 1918 وذكرنا أن "مؤيد" بريطاني كان يقوم بتسجيل الأراضي وهو ما عُرف بهذه المنطقة بـ"طاب نائلة". وأفاد الحضور بأن من السكان من لم يأخذوا حصتهم من الأراضي خوفاً من أن يطلب الحكم التركي أولادهم للتجنيد في صفوف الجيش، وآخرون أخذوا أرض ليست جيدة انتاجياً ومنهم من أخذ حصة الأسد عند التوزيع، ولذلك ظهرت الفروق الطبقيّة، ومع ذلك عاش الناس بشكل بسيط و"على البركة" كما يقولون، وكانوا متعاونين فيما بين بينهم، فيقوم المقتدر بتوزيع حصة من القمح للعوائل المحتاجة من البيدر قبل أن يأخذ محصوله إلى بيته، وكذلك اللحوم إذا ذبحت ذبيحة يوزع قسم منها على الجيران والمحتاجين من فقراء القرية.

كانوا يحرثون في بداية الموسم الشتوي في تشرين الأول الحرة الأولى لاستقبال مياه الأمطار، وبعد أن تنبت الأعشاب الضارة يقومون ببذر البذار ثم يحرثون الحرة الثانية، وفي الأثناء يقضون على تلك الأعشاب، ومنهم من كان قد يحرث ويبدد قبل ذلك الوقت فيما يسمى "العفير". وبحسب المتحدثين فإن الفلاح الشاطر كان يفلح الأرض ثلاث مرات قبل الزراعة.

لم تكن هناك وظائف أخرى سوى الخدمة في الحرس الوطني ولكن الدخل المتحقق عن الخدمة العسكرية كان قليلاً، ولذلك فالكل كان يعمل في الزراعة. كان القمح من المزروعات الرئيسية وكان منه أنواع مثل "زُرعة بيضاء"، و"سقرا" و"حرونوية"، وقد زرعوا أيضاً العدس والشعير والبقول والذرة البيضاء والبصل، أما الكرسنة فقد زرعت في شهر كانون الأول كعلف للحيوانات، كان البذار من القمح المنتج.

أما باقي الحاجيات مثل السكر والشاي، فكانوا يشترونها من الدكاكين على مدار السنة ويسدون ثمنها في موسم الحصاد. كما أنهم كانوا يشترون حاجاتهم بالمقايضة بالقمح أو الشعير أو الكرسنة لعدم توفر النقود. وكانوا يزرعون في الموسم الصيفي السمسم والبامية والبندورة والذرة البيضاء والبطيخ والفقوس.

الحراثة : الحراثة كانت على الفدان والفدان هنا زوج من الثيران أو البقر أو الحمير، حيث كانوا يحرثون الأرض على عود حراث تجره فرس أو ثور أو ثورين.

الحصيدة كانت في نهاية أيار وبداية حزيران، وكانوا يستخدمون المناجل في الحصيد والحصاد يجب أن يكون محترفاً بالحصيدة وكان لبعض الحصادين صيتهم فيقال: "فلان حصّاد!"، أي انه شاطر وسريع، وتشارك النساء الرجال في الحصيد وكانت هناك عونات وفزعات من الأهالي والجيران، حيث كانوا ينقلون الحصيد إلى البيدر عن طريق القادم الذي يحمله البغل، فكانوا يضعون "الجُل" فوق الدابة وهي شلالات يُوضع فيها فصل حيث يُوضع جُلين وفوقهما "دعوب" وهو شوال فيه خيش، وكانوا يضعونه حتى يتوازن الحمل.

كانوا يدرسون بواسطة "لوح دراس" تجره دابة أو فرس يجري مسبقاً إغلاق فمها حتى لا تأكل القمح. حيث يقوم صاحب البيدر بوضع أول طرحة من الحصيد ثم يدرسها بواسطة الدواب، ثم يضع الطرحة الثانية وهكذا، إلى أن ينتهي البيدر، ويتم في هذه

المرحلة تكسير القش. بعدها يكوم البيدر من جديد فوق بعضه وتبدأ المرحلة الثانية لطحن القش وتعيمه لتسهيل عملية "التذرية" أي فصل الحبوب عن التبن، وهي العملية التي يقوم بها الدزاس نفسه أو "القطروز" (عامل يشتغل بالأجرة والأجرة يأخذها من البيدر) حيث يتحين فرصة هبوب الهواء الغربي لكي يبدأ بالتذرية، وكان الفلاح يضع صفاً من الحجارة لكي تُشكل حداً يفصل بين التبن المتطاير من التذرية والبيدر، وقد تستمر التذرية في الليل وهنا تقوم المرأة بإشعال اللوكس لتسهيل الرؤية. ويستخدم في هذه العملية أداتين معروفتين هما الشاعوب وهو ذو أصابع معدنية، ثم "المذراة" ذات الأصابع الخشبية. بعد ذلك تجري غريلة القمح ليشكل "صبة" (كومة حبوب نظيفة)، يغرس الفلاح المذراة في منتصف الصبة كإعلان عن نهاية هذه المرحلة.

كيالة القمح تتم بـ"الصاع الشامي" وللكميات الأقل تستخدم "الربعية" و"الثمانية" وهما نصف وربع صاع على التوالي، يقوم صاحب الحبوب أولاً بتوزيع زكاة البيدر وتقدر بـ"عُلية" وتساوي ثلاثة أمداد، ومن العادة أن صاحب الصبة يرسل لنسيبه زوج ابنته إذا كان محتاجاً. بعد الانتهاء من الكيل يتم توزيع المنتوج إلى أقسام: مؤونة وبيدار وسداد للديون.

اهتم سكان الكورة بالحيوانات مثل البقر والماعز والغنم البيضاء، وقاموا بتربية الدواجن، في ذلك الوقت كان لا بُد من وجود المواشي في كل بيت، أما البيوت التي لم يكن لديها المواشي كان السكان من ذوي الحلال يقومون بإعطاء أهلها الحليب وكان من العيب أن تبيع جارك الحليب. وذكروا أن الفلاح صاحب المواشي الكثيرة يستخدم شخصاً من القرية أو من خارجها ويدعى الراعي فيرعى بها مُقابل الثلث وهذا ما كانوا يطلقون عليه الفلاج، وذكروا أن هناك قطاريز (جمع قطروز) منهم من كان يرعى الغنم أو يعمل في الحقل ويرجد الحصيد إلى البيدر ويأخذ أجرته إما من القمح أو من محصول البيدر على نسبة وكانت الناس ترعى في البساتين بعد جني المحاصيل دون تمييز وعلاقات الناس طيبة فيما بينهم.

تحتفظ ذاكرة المتحدثين بذكريات عن سنتين من المحل (الجفاف) سنة 1950م، والثانية 1952م، فيهما أكلوا العجوة وخبز الشعير، كانت العجوة تصل بـ"شلفان" (أكياس خاصة من القش)، كانوا يخبزون طحين الشعير والذرة البيضاء، وإذا كان لديهم قمح قليل كانوا يخلطون الذرة أو الشعير معه حتى يُحسن من المذاق ويصبح الخليط سهل العجن، وحسب لغة العجانات ليصبح له "حيل".

الزيتون في تينة يعود إلى زمن الرومان، ولا يزال منتجاً حتى أيامنا هذه وكان إنتاجه للزيت أكثر لأنه لم يكن هناك جفاف، أما الزيتون الحديث فقد زرعه بعد إفرار الأراضي بسنين. أما عن ألقاط الزيتون فكان يبدأ منذ مطلع تشرين ثاني وبعد الشتوة الأولى التي تسمى "شتوة الزيتون" لأن الله هيأها لغسل الزيتون مما علق عليه من الغبار والأترية، ويعمل في ألقاط الزيتون كافة أفراد العائلة يفيقون في الصباح الباكر، يأخذون معهم المفارش يفرشوها تحت الشجر، ويجمعون الثمار في أكياس تنقل على الدواب كالحمير والبغال إلى البيت أو إلى المعصرة، وكانت في المنطقة بعض المعاصر القديمة الحجرية.

بالنسبة للتجارة كانوا يُتاجرون مع إريد، حيث كانوا يبيعون الحبوب لتجارها مُقابل فلوس. وكانوا يبيعون الحلال في حيفا ويشتررون منها القطن وحلو التشعششان والبريق والفواكه. وكانوا يذهبون للعمل هناك مُقابل عشرة قروش شهرياً، وأن



الأرز لم يكن معروفاً إلا في السبعينات وهو أرز مصري. الرجال والنساء والأولاد كانوا يجمعون بعض ثمار الأشجار البرية مثل الزعرور والبطم وأجاص بري والنبق والقيقب والخزرق وهي ثمار كانت تؤكل، وأشاروا أنهم كانوا يجمعون الفستق الحلبي حيث توجد شجر الفستق بكميات قليلة في وادي صُمّويل. وكانوا يجمعون من النباتات البرية نبتة تُعرف بلسان الثور حيث كانت النساء تسلقها وتقوم بحشوها بالبرغل، وكذلك الخبيزة والعكوب حيث كانت النساء تطبخه مع البصل والزيت. وذكروا أن النساء كن يجمعن التين ويجففنه ليصبح قُطِيناً، وكانوا يُجففون العنب ليصبح زيبياً، وكانوا يصنعون من الخروب الدبس، ومن البندورة الكشك (وهو البندورة المجففة).

كانوا يصطادون الحيوانات للأكل وللمتعة معاً، حيث كانوا يصطادون بواسطة الشبرية تُعرف بشبرية "دقة فرهود" نسبة إلى فرهود صانعها، وخرطوش "دقة البنت" والمصيدة وفخاخ الصيد حيث اصطادوا الطيور مثل العصافير والحجل والحمري والسودة والزريقات. أما من الحيوانات فقد اصطادوا الأرانب والنيص والحصيني والعكسة وكانوا يأكلونها، أما الضباع فكانوا يأكلون فقط الجانب الأيمن منها. وذكروا أنهم كانوا يصطادون القناذف ويأكلونه كدواء لمعالجة العقم عند الرجل والمرأة.

ذكروا أن العجين كان من طحين القمح والماء والملح، وكانوا يضعون خميرة من العجين السابق والذي حفظته المرأة من العجينة السابقة "منه وفيه برك الله بيه"، وتخيز المرأة صاعاً من الطحين للعائلة الواحدة. حيث كانت تعجن بالمعجن الذي كان من الفخار ثم أصبح من النحاس، ويُغطى بغطاءين حتى يختمر، ثم تأخذه إلى فرن فيه حطب وتُضيف القزحة والسمن إذا كان متوافراً، والزيت حتى ترق فيه العجين وتبدأ بالخبز، وكانت المرأة تعجن في الليل وتخبز في الصباح الباكر، وتُجهز إبطار الحراثين من اللبن والجينة والبندورة والسمنة والزيت والزعر البري، وتُحضر الشاي وتأخذه للحصادين أو للحراثين، وكانوا يأكلون خبز الطابون، حيث تشترك بكل طابون أربع عائلات فكان مشتتاً على مدار اليوم، وكان يُصنع من الطين والفخار المطحون. وكانت النساء تخبز خبز المطابق وهي عجيتين يُوضع بينهما البصل والزيت أو الدجاج والبصل ويُوضع في الطابون. واللزاقيات والشراك وهما مكوّنان من عجينة رخوة بدون خميرة ويُخبزان على الصاج، وعند التقديم كانت النساء تضع السكر والزيت أو السمنة، إلى جانب الزلابيا وهي عجينة مختمرة تُقلى بالزيت.

وعن الأكلات الشعبية كان البرغل أساس الطبخات، حيث كانوا يطهونه مع "المليحية" (الشنية)، ويرغل مع اللحم ويُشرب بماء اللحم، و"المفتول" وهو برغل مع طحين ويُطهى على بخار مرقة الدجاج والحمص و"الهفت" وهو شراك يُشرب باللبن (الشنية) والسمن ويُوضع فوقه اللحم، وكانوا أحياناً يطبخون البرغل مع الهفت، حيث يُوضع البرغل فوق الشراك ويُضاف السمنة واللحم. المجدة يُغلى العدس ويُضاف إليه البرغل وعند تقديمه يُضاف الزيت البلدي فوقه وأحياناً يُقلى بصل ويُضاف فوق البرغل مع العدس، وعرفوا طبخة "الرُشّابية" وهي عجينة من طحين القمح والماء والملح تُقطع وتوضع في اللبن مع العدس، و"دحاريج باللبن" وهي برغل ناعم يُعجن بالماء والملح وتُدحرج على شكل دوائر صغيرة وتُسقط باللبن، وهناك "الكباب" وهي برغل ناعم يُعجن وتُحشى باللحم والبصل (لحم الجمل) وتُغلق وتوضع في اللبن، أو تقلى بالزيت.

ولغيرهم من أردنيين الشمال عرفوا طبخة "الكعاكيل"، كانوا يجمعون عشبة اسمها "دنيده" وهي تشبه اللوف تُسلق بالماء ثلاث مرات وتُعصر جيداً ثم تُقزم ويضاف إليها البيض والملح والطحين وتقطع منها المرأة قطعاً وتلقي بها في اللبن وهو يغلي، وكانوا يُجففون "الدنيده" لاستخدامها في أيام الصيف. وأخيراً عرفوا "مكمورة اللحم"، حيث كانوا يذبحون ذبيحة ويضعونها في جلدتها وتزرب في النار في حفرة تُوضع فيها وتُغطى وتترك حتى أن تنضج.



الجونه بأحجام مختلفة - بيت قاقيش

🌱 قبل أن "يطلع الحنون"

كانت الزراعة بعلية باستثناءات بسيطة، وفي العادة يبدأ الناس موسم الحراثة والبيذار بالنسبة للحبوب في نهاية شهر تشرين الثاني وينتهون منه في شهر شباط وكان يقال: "لما يطلع الحنون ظُلبَ بذارك يا مجنون" كانت هذه العلامة لديهم بمثابة إعلان انتهاء وقت البذار، غير أن باقي الأعمال الزراعية المتعلقة بالحبوب كانت تستمر على مدار العام.



منطقة "بني كنانة" وفرة في المكونات، محدودية في الكميات

إلى الشمال الغربي من إربد يجد الزائر نفسه في منطقة ذات جغرافيا متنوعة العناصر حيث المناطق الوعرة وكثرة الأودية والكهوف والمغارات والتجاويف إلى جانب قدر غير بسيط من المناطق السهلية. لقد أثر ذلك على توزع السكان ونمط عيشهم ومكونات إنتاجهم الغذائي وبالتالي على أصناف طعامهم. سوف نرى فيما يلي أن هناك تنوعاً في المنتجات الغذائية ولكن بكميات محدودة نسبياً، كما سنرى قدراً ملحوظاً من الإدارة الرشيدة لاقتصاديات الغذاء والطعام سواء على مستوى الأسرة الواحدة أو على مستوى القرية والمجتمع المحلي.

عمل السكان في الزراعة والرعي، حيث كانت الأراضي مشاعاً بين العشائر على أن يجري في وقت الزراعة توزيعها وفق اتفاق معين، وأطلق السكان في بعض القرى على حصة الأرض تسمية "الجزو" بغض النظر عن مساحة تلك الحصة التي كانت تختلف بين عشيرة وأخرى، واستمر ذلك إلى منتصف الثلاثينيات حيث جرت عملية فرز للأراضي وتقسيمها.



هاللي للكرم دايم
ياالله الغيث يا دايم
تسقي زرعنا النايم
ياالله الغيث بغيثتين
مد القمح بليرتين

🌾 الطعام وحفظه

استثمر الأردنيون في هذه المنطقة امكانات أرضهم ونتاج جهدهم إلى أقصى مدى لسد حاجتهم من الغذاء، لقد حاولوا التنوع في توليفات الأطعمة سواء كان مصدرها البيئة البرية أم الحقول التي يعملون فيها. ولكل إنتاج منها طريقه الخاص إلى المائدة سواء على شكل وجبة رئيسية أو حتى على شكل تسلية ببعض المأكولات كما سنرى.

عند انتهاء موسم الحبوب كانوا ينقلونها من البيدر إلى البيوت بشوالات مصنوعة من الخيش أو بواسطة "العدول"، وهي أيضاً شوالات لكنها مصنوعة من الصوف المغزول، وتُثقل على ظهور الدواب إلى البيوت، ثم يتم تنظيف وغرلة الحبوب، وكانوا يُحمّصون القمح على النار، إذ يضعون كمية منه في الصاج ويضعونه على النار حتى يتحمّص، ثم يُدق ويضاف عليه السمن والسكر أو الزيت والسكر ويؤكل. وكانت حبوب القمح والعدس والحمص والبقول تَحْمَصُ أو تُسَلَقُ كتسالي خاصة في ليالي الشتاء. وكانت المرأة تسلق ستة أمداد من القمح ثم يُجرش بالجاروشة ليُكوّن البرغل الناعم والخشن، ويُخزّن أو يُحفظ بـ"الخافات" التي تُصنع من جلود الماعز، وتُعلّق بقطعة خشبية في الجدار الأوسط في الغرفة، حيث كانت الخافات تُزَيّن صدر البيوت، وكان لها شرابيش وتُزَيّن بالودع وتُطلى باللون الأحمر، حيث كان هناك خافة للبرغل الناعم، وأخرى للمجروش، وثالثة للعدس الحب، ورابعة للعدس المجروش، وخامسة للحمص وسادسة للبقول، وسابعة للشعير.. إلخ.

وكانوا يحفظون الكميات الكبيرة من الحبوب المخصصة "للمونة" بالكواير التي كانت تتسع إلى ثلاثة أمداد من القمح، حيث كانت البيوت تُبنى من الطين على القناطر، بين كل قنطرتين زوج من الكواير، وللوصول إلى الكوارة من أعلى تصعد المرأة على السلم وتقوم بتنظيفها بواسطة مكانس من القش، ثم ظهرت كواير الخشب. أما الطحين فكان يُخزّن بصناديق من الطين ثم ظهرت صناديق الخشب في الأربعينيات، أما ما يتعلق بالخضار، فكانوا يُجففون البندورة بأن تُسَطح من الوسط وتُملح جيداً وتُحفظ بعد تجفيفها بالشمس بأكياس قماشية وتُعلّق على جوانب البيت، وكذلك الكوسا كانوا يُقَطعونها دوائر وتُملح وتُجفف وكانت تُطبخ حوس مع بندورة خاصة في الشتاء، وكانوا يُجففون البامية وينظّمونها في قلائد يعلقونها حتى تجف وتُطبخ مع رُب البندورة خاصة في الشتاء، وكانوا يصنعون "التظلي" من العنب "مَعقود العنب"، حيث يُوضع العنب على النار ويضاف إليه "الشيد" الذي يُشترى من الدكاكين حتى يشتد ويحفظ في مرتبانات. وكانوا يُخزّنون الليمون في التبن ويرشون الماء عليه حتى لا يفسد.

من طرق تخزين اللحم، ما يعرف بـ"القشيم"، حيث تُقزم اللحم مع الدهن ويضاف قليل من الملح وتغلى على النار وتوضع في مرطبان. أو عن طريق "الزربة" أو "الدفينة" حيث يُطبخ اللحم الفائض حتى ينضج ثم يبرد ويحفظ في "سعن" وعند الحاجة تأخذ منها المرأة مقداراً لطبختها.

كان العمل الزراعي يشمل طيفاً واسعاً من المزروعات إلى جانب الحبوب، وكان الحرث الشاطر يفلح الأرض مرة ومرتين وثلاثاً في بداية تشرين، وكانوا يزرعون القمح والشعير والبقول والعدس والذرة البيضاء في تشرين أول وتشرين ثاني، ثم يزرعون الكرستة في كانون الأول ويستخدمونها كعلف للحيوانات، والسمن في نيسان، أما الخضار مثل البامية واللوبياء والكوسا والخيار والبقوس والبطيخ فتزرع في الصيف، كانوا يجهزون بذار الخضراوات من منتجهم، وعلى سبيل المثال كانت حبات البندورة تُهرس وتُخلط بذورها بـ"السكن" أي رماد الحطب، وتُحفظ للزراعة، أما اللوبياء والكوسا والبقوس والقرع والبطيخ والبامية فكانوا يُجففونها ويأخذون البذار منها ويحفظونها بانتظار الموسم الخاص بزراعتها.

كانوا يزرعون الدخان "الهيشي"، حيث كانوا يجمعون "طرجونة" الدخان (وهي ثمرة الدخان تنمو على الورق) ويُجففونها ويحفظونها كبذار في السنة القادمة في أواخر الشتاء، وتتم "قلاعة" الدخان في الصيف ويُزجد ويُقرط الورق الكبير والصغير مثل الملوخية، حيث كانوا يُجففون الورق الصغير المعروف بـ"أبو الكل" ويخزّنونه كمؤونة، وكانوا يبيعون الورق الكبير للمدخنين في القرى التي لا تزرعه وللتجار في إربد. في منطقة بني كنانة اعتنى السكان بتربية الأبقار والبغال للحراثة والدراسة والتنقل، ومن الماشية اهتموا بتربية الماعز الأسود أكثر من الأبيض نظراً للطبيعة الوعرة للأراضي في بعض المناطق. وكان صاحب الحلال يُعطي حلاله للراعي إذا كانت المواشي كثيرة، وكان الراعي يأخذ من كل ثلاث "سخال" واحداً، وكل عنزة عليها صاع قمح، وكل بقرة عليها مد أي صاعان من القمح.

لم تعرف كل قرى بني كنانة زراعة الزيتون، فقد اقتصر الأمر على القرى التي تكثر فيها أشجار الزيتون الرومي القديمة مثل قرية "سحم الكفارات"، أما أهالي القرى الأخرى فقد كانوا يشتررون الزيت والزيتون نقداً أو عن طريق المبادلة بسلع أخرى. لقد اعتمد أهل سحم الكفارات على الزيتون الروماني وهو زيتون معمر لا يزال بعضه موجوداً لليوم في موقع اسمه "الباطن". وزيت الكفارات مشهور منذ القدم يستخدم منه السكان ما يلزم لطعامهم، والباقي يباع فيما بينهم مقايضة مع منتج آخر، وقد يبيعونه لتجار من إربد.

تعامل الناس مع مواسم الزراعة ببساطة، فكانوا على سبيل المثال يستبشرون خيراً بموسم جيد إذا لاحظوا نمو نبات "العوصلان" وهو نبات ذو سيقان طويلة بعضهم يطلق عليه تسمية "زنبوط الري".

ومن العادات في سنين القحط أن فتيات القرية، كل اثنتين "يتقبعن" أي يتغطين بعباءة معاً ويخرجن على شكل مجموعة إلى مكان بجوار القرية وهن يحملن بيارق بيضاء ملفوفة على عيدان ويهزجن ضارعات للمولى أن ينزل عليهم الغيث، وأثناء المسير ينشدن:

يا الله الغيث يا ربي
تسقي زرعنا الغربي
تسقي زرع الفلاحين
تسقي زرع (أبو فلان)



كان طحن القمح للكميات القليلة، يتم في المنازل على الرَّحَى، وهي حجران بازلتياں دائرياً الشكل، يوضع أحدهما فوق الآخر، ولها فتحة في الحجر العلوي توضع الحبوب خلالها وقطعة خشب غليظة مثبتة فوق الحجر العلوي كمقبض، حيث تقوم النساء بتحريكها فيتحرك الحجر العلوي ويطن القمح. أما طحن الكميات الكبيرة فكان يتم في طواحين على الماء مثل طاحونة في وادي السد (سد وادي العرب) تجرها المياه، كان السكان يطحنون فيها مقابل "رد" من الطحين، يعمل عليها رجل يُلقب "نَّاش" يقوم بتعبئة الأكياس بالطحين مقابل "حفنة" من الطحين عن كل كيس. وفي بعض القرى كانت توجد مطاحن تجرها الدواب عبارة عن حجرين كبيرين اسطوانيين من البازلت.

🍪 الوجبات.. تنوع في المكونات

الوجبات كانت مُنتظمة: فطور وغداء وعشاء. أما الوجبة الأساسية فكانت الغداء، وبحسب إحدى المتحدثات فإن الإفطار كان من لبن ولبن كيس وزعتر وزيت وسمنة وزبدة مع شاي، وحمص وفول، وذكرت أن والدتها كانت تضع الحمص والفول في جرة فخار في "السكن" أي رماد الفرن، حتى الصباح، فتكون ناضجة وجاهزة للهرس فيُضاف إليها الليمون والملح والفلفل بدون طحين التي عرفوها في خمسينيات القرن العشرين، أما الغداء فكان متنوعاً وكان الطبخ يوماً بعد يوم، فكانوا يأكلون يوماً خبزاً ولبناً أو شوربة عدس، ويوماً طبيخاً.

أتاحت البيئة والجغرافيا المتنوعة تنوعاً موازياً في مكونات الغداء، وقد أتاح توفر قدر من حيازات الماشية والأبقار والدواجن المجال لمزيد من التنوع في الطعام في منطقة بني كنانة، غير أن الناس توسعوا في احتمالات التشكيل من مختلف المصادر الغذائية وكونوا منها وجبات جعلوا لها أسماء لها دلالة، وبعض تلك الأسماء استند إلى الشكل أو الحركة أو الصوت.

فمن الوجبات اليومية "المخوثر" وهو سميدة قمح تُنقع بالماء وتُضاف إلى المليحية (الشنينة) وتُصبح شوربة، و"طبيخ البرغل" حيث يُنقع برغل ويُسلق عدس مع بصل وزيت ويُضاف البرغل ويُترك حتى ينضج، وعند التقديم يُضاف إليه السمن. وكذلك "المجدرة" إذ يُسلق العدس، ويُضاف البرغل وتُقلَى كمية كبيرة من البصل بالزيت ويُسكب على الطبخ عند التقديم مع مليحية، وعملوا "قرص العجة" حيث تُقلَى بصله بالزيت، ثم تعجن مع البيض والطحين والملح، ويحمى الزيت ثم يُسكب الخليط على شكل قرص ويحمّر من الجانبين، ويعتمد حجم القرص على عدد أفراد العائلة.

ومن أسماء الوجبات اللافتة "كَبَّة الحيلة"، وسميت بهذا الاسم نظراً إلى طريقة صنعها، فهي كبة لكنها غير محشوة باللحم، إذ تتكون من برغل منقوع، ثم يُحضّر بصل مفروم ومقلي بالزيت وبندورة مجففة تنقع وتُطهى مع البصل والزيت وتُحشى بالبرغل على هيئة "كباب" و"تُهَيَّل تَهْيِيل" أي تطبخ على البخار.

ومن أشهر وجباتهم "مكمورة الشرايط"، حيث تُؤخذ "شريطة" أي قطعة قماش نظيفة قطنية وتجهز العجينة مع القزحة والسمن، وتكون المرأة قد قطعت دجاجة كبيرة وسمينة "عُنقية" تعملها مع بصل وزيت الزيتون، وتكون قد رقت العجينة ووضعت تلك التوليفة على العجينة المرقوقة، ثم تلف العجينة ومكوناتها بقطعة القماش أنفة الذكر وتحمل كما تحمل الطفل الصغير وتدفن في "ساس الفرن" أي أساس الطابون

كما صنعوا "مَيَّة البندورة"، أي رُب البندورة، حيث تقطع حبات البندورة وتعجن وتعصر ثم تصفى لتتحية البذور ويضاف لها الملح بكميات وتغلى على النار حتى تصبح معقوداً ثم تعبأ في مرطبانات وتخزن لتستخدم عند الحاجة. كما عرفوا طرق تصنيع "المكابيس" من خيار وفقوس وباذنجان.

صنعت نساء المنطقة المعاقيد مثل "دُبس الخروب"، حيث يتم تشييف الثمر ويطحن على الحجر، ويغلى على النار حتى يصبح "دبساً". وكذلك "دبس الرمان" حيث يعصرون الرمان ويغولونه على النار حتى يشتد فيصبح دبساً.

🍪 العجن والخبز

أتاحت ظروف الاستقرار في قرى وتجمعات محمية نسبياً، إمكانية إقامة البيوت ومن ثم وسائل الطبخ والخبز كالتوابين الثابتة، والطابون وهو بناء دائري أو بيضاوي، مبني من الصلصال والتبن والماء والفخار المطحون حتى يتماسك ولا يتشقق بسبب الحرارة، وتكون قاعدته منبسطة توضع فيها "الرَّظْف" وهي حبات من حجارة السيل ملساء صغيرة، حيث تضع النساء العجين على الرظف، ويغلى الطابون بروث الحيوانات مثل "البعر" وهو روث الأغنام، أو "الجَلَّة" وهي روث الأبقار، ويُشعل بالنار. وهناك طابون "وقادي" يوضع في داخله (داخل القاعدة) الحطب لإشعاله. وتشارك كل ثلاث إلى أربع أسر في الطابون، وتقوم النساء بترميم الطوابين بتطيينها وتنظيفها بمكانس من قش الذرة البيضاء.

اشتهرت بعض القرى بصناعة الطوابين مثل قرية أم قيس التي كان أهلها يبيعون الطوابين التي يصنعونها، ويتم نقلها بين القرى على ظهور الدواب. أما الصاج فهو أداة مقعرة لونها أسود تشتري من التجار في إربد أو من فلسطين والشام، حيث تقوم المرأة بنتيبتها على ثلاثة حجارة توضع على هيئة مثلث، بحيث تكون الجهة المقعرة في الأسفل حتى تضع النساء الحطب أسفلها، أما الجهة العلوية فتضع النساء عليها العجين لعمل شراك أو لزاقيات.

العجن لم يكن له وقت محدد، ولكن في الغالب كانت النساء يعجن في الليل ويخبزن عند الفجر، خاصة إذا كان على المرأة أن تذهب للحقل. وتكون خميرة العجين من العجين السابق، بأن تحفظ المرأة قطعة صغيرة منها للعجينة القادمة، ويتم العجن في "مَعَجَن" نحاسي. وقد عرف الناس خبز القمح وخبز الذرة، وذكرت إحدى المتحدثات أن والدتها كانت "تَعَج" الفرن (أي تزيل الزيل المشتعل عنه) وتخبز عليه قبل الأذان، وعرفت النساء العديد من أصناف الخبز منه خبز الطابون، وخبز الشراك وخبز "مَطَبِق" أو "مَرَدَد" الذي كان "يُمَعَك" أي يخلط بالزيت والسكر بعد الخبز ويؤكل، وخبز "اللزاقيات" وهي عجينة رخوة بدون خميرة تُخبز على الصاج "خبز رخاوي" ويضاف لها السكر والسمنة عند الأكل، وتؤكل بشكل خاص فترة العشاء والصباح وفي المناسبات مثل الولادة والظهور.

وخبز "عويص" الذي كان يُعجن ويخبز مباشرة دون تخمير عند الحاجة. عرف الناس كذلك خبز "الكراديش"، وهو خبز يصنع من عجينة من طحين الذرة البيضاء مع ماء وملح وقد يضاف النعنع البري والبصل المقلي بالزيت، ويخبز في الطابون، وخبز "الطباطبات" وهو عجينة من طحين الذرة البيضاء وماء وملح بدون خميرة، يُخبز على الصاج.



العسلية من الفخار بيت قاقيش

ببصل“ حيث يُقزم البصل ويُقلى بالزيت وعندما يبرد يُوضع داخل عجينة خبز الكماج وتُخبز في الطابون وتدهن بالزيت. والطبخة التي يسمونها ”دفن“ وهي بصل مفروم ومقلي بالزيت ويُضاف إليه الخبيزة، ثم يُنقع برغل ناعم ويُضاف إلى الخبيزة مع الملح. كما عرفوا الكثير من الفطائر التي تعتمد على وجود الزيت مثل الفطائر بالحميض والسلق، وهما من النباتات التي تُجمع من السهول وتُقزم وتُفرك بالملح وتُعصر جيداً من الماء، وتُقلى مع البصل والزيت والملح والنعنع وتحشى داخل العجينة وتُخبز في الطابون. كما عرفوا وجبة ”المفتول“ وبالإسم ذاته وطريقة الإعداد المعروفة.

وكانوا يجمعون الزعتر البري ويُجففونه، ويُفرك ويُطحن على الجاروشة ويُضيفون القليّة (قمحاً مقلياً) ويجرشونها مع الزعتر ويُضيفون السماق الذي كانوا يشترونه من أم قيس مُقابل القمح. وأتاح وجود النحل والعسل إمكانية إعداد ”المهداوية“ وهي شمع العسل يوضع في ماء ويوضع على النار ويُترك حتى يغلي فيشتد قوامه.

العسلية ومشتقاته

كانت النساء تقوم بالحلب في أول الربيع، لأن الحليب يكون صافياً وكثيراً. تحلب النساء باليدين في ”سُطولة“ من المعدن، وتحلب بالقرب من البيت أو في المرعى. ولصنع اللبن الخائر (الرائب) تقوم النساء بإضافة لبن محضر مسبقاً إلى الحليب الفاتر، ويُحرّك ويُعطى بقطعة قماش حتى الصباح، ويُحفظ اللبن في الشكوة. أما الشنينة فكانت المرأة تضع اللبن في الشكوة وتخضها وتضع ماء بعد الخض فتخرج الزبدة، أما المخيض (الشنينة) فيُستعمل في الشرب أو تطبخ لعمل ”المليحية“. وقد تضع المرأة الشنينة في كيس من القماش وتعلقه على قطعة من الخشب في الجدار حتى تنز المياه منه، وفي اليوم التالي تضيف المرأة الملح إليه، ثم تعلقه ليومين إلى أن يجمد، وبعد ذلك ”يُكعبل“ أي يكوّر ويُصبح جميلاً يتم تخزينه لفصل الشتاء، وقد يُضاف إلى اللبن الجامد البرغل والبصل ليعطي الكشك. أما الجبنة فكانت النساء يصفن قطرات من ”لبن التين“ إلى الحليب المغلي ويُحرّكه ليصبح جبنة. ولعمل السمنة، توضع الزبدة على النار ويُضاف البرغل والفيجل والعصفر للون والنكهة، ثم تزال الرغوة المتشكلة، ومن البرغل المتبقي تتكون ”القشدة“ التي ترسو أسفل السمن، وكانت النساء تهيجن أثناء الحلب:

صافي حليبك يا بقرنا صافي
لَوْ العَدَل يحكم بالأوصافي
ما هنّه البيض صيدات الأندال

بيئة غنية

وفرت البيئة المحيطة أنواعاً كثيرة من النباتات البرية، ومنها ”الشومر“، الذي يؤكل أخضر، وقد يطبخ كالخبيزة ويفضل أن يطبخ بالزبدة. و”المرار“ يؤكل أخضر وقد يطبخ بالبصل و”القفرة“ التي غالباً ما تكون من الدهن. وهناك نبات ”البسياس“ ويؤكل أخضر. و”الخردلة“ التي تؤكل مع اللبن و”الحويزة“ تنبت في السيول ويعمل منها السلطات ومذاقها حار. و”القرة“، وهي نوع من السرخسيات تنبت في السيول وتُستعمل في السلطات. و”العليت“ يطبخ وقد يستعمل كسلطات. و”الخبيزة“ تطبخ مع

المنتقد وتغيب عنها الوقت الكافي لنضجها تم تنزعتها من أساس الطابون وتزِيل عنها قطعة القماش وتقطع وتقدم للأكل.

وطبخوا ”المشلتت“، وهو عجيب ”عويص“ يُعجن من طحين القمح والماء والملح، ويُرق رغيفان يُوضعان فوق بعضهما بعضاً ويخبز الناتج في الطابون، ثم يُفنت إلى قطع صغيرة ويوضع زيت فوقه ودُقّة (زعتر) كانت المرأة تجلبه من العراقيب (السهول). و”الهفيت“ في هذه المنطقة هو شراك ولبن الشنينة، تضاف الزبدة إلى اللبن ويُصب المزيج فوق الشراك في اللقن ويؤكل باليد.

ووفرت البيئة شهرة لوجبة ”الكعاكيل“ المعروفة في الشمال عموماً، وهي هنا تتكون من نبات الجعدة (بعضهم يسميها الرقيطة) أو اللوف أو الاثنتين معاً، تنقع بالماء وتسلق وتقطع، وبعدما تبرد وتُعصر لأنها شديدة الحرقه وتقلّى مع البصل والزيت، ثم يخلط المزيج مع البيض والطحين حتى يتماسك، بعد ذلك تبدأ المرأة بأخذ قطع من المزيج الجامد وتكوّرها واسقاطها في اللبن الذي يغلي فوق النار.

وهناك وجبات أخذت تسميتها من شكلها مثل ”الدحاريج باللبن“، وهي ”دحاريج“ أي كرات من البرغل المنقوع والملح تُسقط باللبن. ومثلها ”المقطعة“ أو ”المقرطة“، وهي عجينة تُقطع وتُضاف إلى اللبن مع العدس.

إن توفر زيت الزيتون أتاح الفرصة لطبخ كثير من الوجبات التي تقوم عليه، مثل ”الخبز



البصل وزيت الزيتون. و"الفطر" الذي يتواجد في أيام المطر ومن المعتقدات أن الرعد أو البرق يحفره على الإنبات والتكاثر. و"الطرثوث" وهو من الفطريات يشوى بالنار ويؤكل مع الحليب ومن دون شيء ومذاقه مر.

ومن الأشجار الرعوية والحرجية الدوم والسدر والزعرور والقطف والحمض والبليوط والبطم والخروب والعبهر والخزرق والسويد، وهناك عدة أنواع من الأعشاب الخاصة بالحيوانات مثل السنيصلة والبصول.

كما وفرت البيئة الكثير من أنواع الطيور التي كان الناس يصطادونها ويتناولون لحومها كطعام إضافي، ومنها الحجل واليمامة والحمري والزريق والحمرة وأبو حمار وأبو العلى والحسون والقطق والبليبل وسراق جنا أمه، والسود وأبو سياله والبسيس والشحرور.

كما انتشرت في المنطقة الحيوانات البرية ومنها الغزلان التي تأتي من سوريا وهناك العكاس والنياص والحصيني والقنافة والضباع التي تؤكل حسب المذهب الشافعي، حيث يقال بأن ناب الضبع "بادح" أي لا يقطع رغم قوة فكيه.

مصادر المياه والحطب

انتشرت في الأودية وسفوح الجبال الكثير من عيون الماء التي استخدمتها القرى، وكانت لكل قرية عين أو أكثر يحضرون منها الماء على ظهور الدواب بـ"السطولة" المعدنية أو "الروايا" الجلدية، وتفرغ المياه في "خوابي" كبيرة الحجم مخصصة للمياه مميزة عن خوابي السمن والعسل، ففي قرية أم قيس مثلاً كان السكان يجلبون المياه من عين أم قيس ليشرّب منها السكان وماشيئهم، ومن العيون الشهيرة في المنطقة "عين سحم"، عين لاهية، عين السفلى، كما أنشأ السكان آباراً لتجميع مياه الأمطار لغرض الشرب والطبخ، وتسمى البئر منها "بئر انجاصة" نظراً لشكلها الشبيه بحبة الإجاص.

أطعمة المناسبات

هناك أطعمة معينة كانت تُصنع في المناسبات منها مثلاً في مناسبة قدوم مولود جديد حيث يطبخ الدجاج البلدي مع بصل، وتقدم أطباق البيض والحلاوة والسّمسم، وتعمل "اللزاقيات والزلابية" كحلوى تقدم بهذه المناسبة.

وهناك طعام يعد للحجاج عند عودتهم من الحج، حيث تتم دعوة الحاج من قبل الجيران والأهل على الغداء وتعرف هذه العادة بـ"الدورية" وقد تستمر شهرين، وتكون الوليمة في العادة منسف برغل ومريس ولحمة وشراك. وله آداب منها "مواكلة الضيف" ولكنهم لم يكونوا يضعون أمام الضيف الأساسي رأس الذبيحة بل أكبر قطعة منها وهي الفخذ ويسمونها "الشذاة"، ويكون الأكل باليد اليمنى عليك أن تأكل مما يواليك أي ما يواجهك، ولا يجوز للصغير أن ينهض عن الطعام قبل الكبير.

رغم سيادة حالة المساواة النسبية بين الناس إلا أنه في موسم الزراعة وخاصة وقت الحراثة تظهر بعض الفوارق الطبقيّة، ففي بعض القرى قد يوجد ملاك كبير يسمونه "المعلم"، وكان الحراثون العاملون لديه يقومون بالإضافة إلى العمل في حقله، ببعض الأعمال الخدمية الخاصة بالمعلم مثل طراشة بيته، وقد تقوم نساء يعرفن بـ"الطيّانات" بصيانة طين جدران بيت المعلم أو إعادة صقل أرضية بيته وذلك مقابل وجبة غداء.

قرية علعال مثلاً

تبعد علعال عن مدينة إربد تسعة كيلومترات، وتشتهر بواديهما الطويل وادي علعال الذي ينتهي ليصب في نهر اليرموك، وفي الوادي عيون مائية مثل عين شبيحه وعين السكر ويوجد في الوادي أشجار التين والرمان بكثرة وكان على الوادي سبع طواحين لطحن الحبوب ومساحة أراضي علعال خمسة عشر ألف دونم، وأراضيها عبارة عن سهول واسعة بالإضافة إلى واديهما والبطين وهو منحدر الوادي، وفيها الكثير من المغر والعرق أو العرقان (جمع مغارة وعراق على التوالي). والمغارة هي عبارة عن تجويف في الجبل يبدأ بباب المغارة ومن ثم يبدأ التجويف بالاتساع نسبياً مشكلاً ملجأً أو ملاذاً استخدمه الإنسان قديماً للسكنى وتخزين التين ومبييت للحيوانات، والمغر البعيدة غالباً ما تكون ملاذاً وملجأً للحيوانات الضارية والمفتريسة، أما العراق فهي عبارة عن تشققات صخرية غاية في العمق وانحدارات غالباً ما تكون بشكل قائم وهذه



ابريق ماء من الفخار-بيت ابو خضر



الأغوار الشمالية تربص الأرض قبل زراعتها

لمنطقة الأغوار شخصيتها الخاصة بيئياً وجغرافياً، وبالتالي زراعياً وغذائياً، وهذه الملاحظة لا تحتاج للكثير من البحث والتقصي. إن الزائر إلى المنطقة وبمجرد وصوله سوف يلاحظ فجأة أنه دخل إلى نطاق بيئي مختلف عما سبقه، وتكفي حاسة واحدة لملاحظة ذلك، فالزائر يرى ويسمع بل ويشم ويلمس الاختلاف. إننا هنا أمام نمط خاص من حيث الجغرافيا وطبيعة التربة ومصادر المياه والإنسان أيضاً رغم قلة عدد السكان في الفترة الزمنية التي تتناولها الدراسة الحالية.

شهدت المنطقة تنقلاً كبيراً وتداخلاً بين العشائر وأصولها، وعاشت علاقات واسعة مع الجوار وخاصة إلى الغرب في فلسطين في منطقة بيسان ومحيطها، إلى جانب تفردا بوجود البهائيين القادمين من إيران والذين قطنوا المنطقة وشكلوا حالة خاصة اجتماعياً ودينيًا وزراعياً/غذائياً كذلك.

تتعدد القرى في المنطقة، ولكنها متصلة ببعضها من حيث النشاط الزراعي ومن حيث نمط معيشتها، فالمنطقة بالإجمال سهول واسعة تنتشر فيها القرى. وبعض تلك القرى يسكنها مواطنون من الأصول القرابية ذاتها.

شكلت قرية الشونة الشمالية بوابة الأغوار الشمالية إلى المدينة الأقرب إريد، وهي (أي الشونة الشمالية) توصل إلى منطقة واسعة ومنبسطة يحدها من الشرق الجبال الشرقية وشفاء الغور ومن الغرب جبال فلسطين بعد النهر، ومن الجنوب امتداد سهول وادي الأردن وقراه، ومن الجهة الشمالية امتداد سهلي ونهر اليرموك. ومن أبرز قرى المنطقة: تل الأربعين والعديسية والمخبية الفوقا والتحتا اللتان كانتا حتى مطلع الأربعينيات عبارة عن تجمعات من بيوت الشعر والخرابيش والعُرش (العرائش)،

تكون مع الأودية ومنها ما يكون بهيئة المُغر وتكثر في العُرق تجاوبف وتشققات تسكنها طيور المنطقة يشتم أنواعها، وقد تنمو بعض النباتات الحرجية في بعض الشقوق التي نالها من التراب ما يكفي لإنبات تلك النباتات وتكون مدلاة أحياناً.

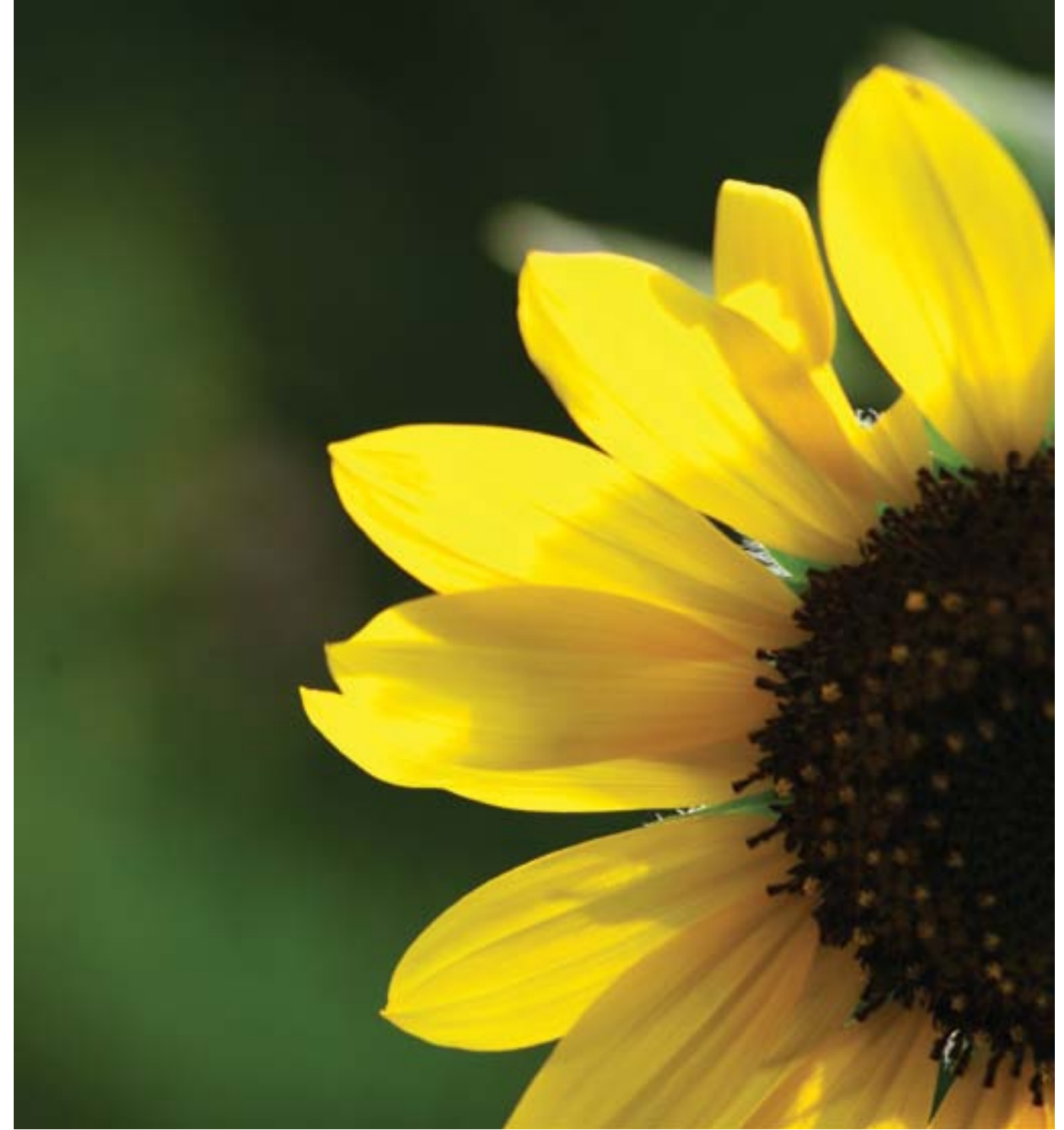
البيوت في علعال كانت كبيرة وبنائها قناطر، والبيت يتكون من عدة قناطر وكانت الكواوير أماكن تخزين المونة تُبنى أو تُعمل بين القناطر وغالباً ما تشاهد فوق القناطر سطولاً من التتكَ مصفوفة بنظام، وفي هذه السطول كان أهل علعال يربون فيها الحمام، وفي حوش القنطرة لا بد من وجود "أخمام" الدجاج (جمع خم وهو بيت الدجاج) والذي كانت ربات البيوت يربينه ويعتنين به بكثرة.

بعاطفة شديدة وصف أحد المتحدثين مشهد قرية علعال كالتالي: تنظر إلى القرية من على إحدى مشارفها، فترى البيوت والقناطر يُلّف البعض منها أسوار منخفضة، منها أسوار من الحجر والطين وأخرى من حُرم الحطب اليابس، تنتظر موسم الشتاء البارد، وما من بيت إلا وتشاهد حوله الدجاج ينبش الأرض بحثاً عن حبة قمح أو شعير أو دودة أرض، وامرأة أو فتاة قد حزمت ثوبها إلى زيارها لتسهل عليها الحركة وكى لا يتسخ، ويدها مكنسة تكنس أرض الحوش من مخلفات الحيوانات التي خرجت إلى المراعي، وترى الفلاحين فهذا يقود بَعْلَةً، وذاك يسوق أمامه بقرات وعجولاً صغيرة، وهناك وعلى بعد من القرية ترى قطعاناً من الأغنام والماشية ترتع ومن مواقع مختلفة تشاهد أعمدة دخان أسود ينبعث من الطوابين، ومع نسيمات الهواء تشتم روائح خبز أخرجته سيده للثو من الطابون، وترى فتيات يصعدن الوادي يحملن سطول الماء فوق الرؤوس، أو قِزب الماء على الظهر قادمات من عين الماء من أسفل الوادي وأخريات يتجهن إلى منحدر الوادي.



.....

والناس فيها كانوا يعيشون حياة البداوة وفي الشتاء كانوا يسكنون المغر (مفردها مغارة). وكانت تنمو على سفوحها الأشجار الحرجية مثل العبهر والزعرور والسدر الدوم والطرفا بالوديان ومن نباتات النهر "القصب" والذي يُعمل منه السلال وجروم النحل وشجر الصفصاف والكينا والدقلى.



إن تتوع مصادر المياه مكنّ الناس من تنويع زراعتهم، ولكن بشكل أساسي، ربما كانت الأغوار المنطقة الأشهر والأوفر حظاً بالزراعة المروية، هنا تمكن المزارعون أيضاً من سقاية زرعهم من القمح والشعير والعدس والكرسنة والذرة وليس فقط الخضراوات، وذلك إلى جانب الزراعة البعلية بالطبع. إن المنطقة تعتبر مصباً وممرّاً لعدة أودية وهناك العديد من عيون الماء إضافة إلى تعرجات نهر الأردن "الشريعة" التي وفرت للمزارعين أراضي ما يعرف بـ"الزور" وهي الأرض التي تصلها مياه النهر ثم تنحسر عنها وهو ما يعني تحويلها إلى تربة ذات خصوبة عالية. إن التربة في الزور ناعمة جداً ومفككة قليلاً ومختلطة بأثرية ومواد أخرى ومعادن جلبها النهر معه بانسيابه أو جاءت بفعل مياه الأمطار وهو ما قاد إلى جودتها العالية وتحسن إنتاجها.

لقد تمكن الناس من الدمج بين الاعتماد على المطر وعلى المياه الجارية، وهو ما انعكس على تطور نسبي في طرق الزراعة وتعدد أنواع المزروعات وأدوات الزراعة بل وفي التنظيم الاجتماعي للعمل. هنا ظهرت الفروقات الطبقيّة مبكراً، لقد نشأت عائلات "شيوخة" تملك قادتُها الأراضي واستخدموا لزراعتها الفلاحين في ظروف لم تتكرر في مواقع أخرى.

المياه مداورة

يقول محدثنا: "كنا نزرع القمح والشعير والعدس والكرسنة والبقول في الموسم الشتوي وكنا نرويها من القناة. وتوزيع المياه كان "مداورة" بين الفلاحين، وكل واحد منهم يعرف دوره، والفترة ما بين الدورة والأخرى كانت منتظمة، ولذلك لا تتأثر المزروعات، والدورة تتكون من "فصول"، والفصل الواحد مدته 12 ساعة أو حسب مساحة الأرض. وعندما يكون المطر كافياً لم يكونوا بحاجة إلى ري مزروعاتهم. ولم تكن طريقة حراثة الأرض المروية معقدة، فالقناة الرئيسية تمر على كل موارس (حقول) الناس وكل مارس يوجد له قناة فرعية صغيرة، وصاحب الدور يفتح القناة الرئيسية على حقله فيما تكون قد حجبت عن الآخرين إلى أن يحين دورهم".

في البداية يجب ري الأرض إلى درجة الارتواء، وتسمى هذه العملية "التريص" وتتم عن طريق قيام المزارع "بفتح العقد" على أرضه أي تحويل مجرى القناة الرئيسية إلى الأرض التي يريد "ريصها" تمهيداً لزراعتها، ثم يتركها لتجف وبعدها يقوم بحرثها على الفدان أو على البغل أو الكديش، وإذا نمت بعض الأعشاب فيها يقوم بتعشيبها. وفي سنوات الخير عندما تكون الأمطار "لينة" أي غزيرة كانوا يكتفون بها ولا يحتاجون إلى ري المزروعات. والحراثة سواء للموسم الصيفي أو الشتوي تكون من حرتين إلى ثلاث حرات، مرة أو اثنتين قبل الربيع وأخرى بعد الربيع وهذه الأخيرة هي حرثة الفلاحة.

كان يوجد إلى جانب عود الحراث الخاص بالفدان وعود الحراث الخاص بالفرس، عود خاص آخر يسمى "البلق" وهو عبارة عن عود حراث مصنوع من الحديد فقط: دولابان من الحديد وفي الوسط توضع السكة وتكون بارزة باتجاه الأرض أكثر من الدولابين.

ومن أنواع القمح التي عرفوها: "البلدي" وله سبلة كبيرة من أربعة أسراب،



بيع الحبوب في اربد والى سمخ وطبريا في فلسطين وهي عربات ذات عجلات خشبية في البداية ولاحقاً تحولت إلى عجلات كاوتشوك.

التخزين للمؤونة السنوية كان يتم في الكواير (كوار) والتي تتسع الواحدة من 5 - 6 شوالات، ومن كانت لديه عائلة كبيرة يسلق من البرغل ثلاثة شوالات. أما الذين كانوا يحتاجون القمح للبدار أو للمؤونة فيمكنهم الاستعانة بما عند المقتدرين إما "قُرْطَة" أي دَيْن أو "عَطِيَة" أي منحة.

كان البدو يمرون سنوياً من هذه المناطق خاصة بعد موسم الحصاد وكانوا يذهبون إلى فلسطين لتسويق حلالهم هناك، والعلاقة معهم كانت جيدة، وبحسب محدثنا لم تكن تحصل أية مشاجرات معهم. وللبدو علاقة ارتباط بفلسطين، وكانوا يمرون بالمنطقة في أوقات الحصيد، وكان لديهم نوع من الكبرياء والسيطرة لكنهم لم يؤذوا أحداً، ومنهم من استقر في المنطقة.

وبحسب محدثنا فإن من أسباب تراجع زراعة الحبوب دخول المشاريع إلى وادي الأردن مثل مشروع قناة الملك عبدالله، إذ بعد إقامتها زُرعت الأراضي بالبيارات بدل الحبوب، كما أن تسويق الحبوب لم يعد مجدياً، فضلاً عن أن الكثير من الأراضي الزراعية أستخدمت لغايات السكن.

🌱 الزراعة الصيفية

يوصل محدثنا: "من الخضراوات التي كنا نزرعها الباذنجان والبندورة والكوسا والفليفلة، وقديماً أي قبل تقسيم الأرض إلى وحدات زراعية كانت زراعة الخضراوات فقط للأكل أي للاستهلاك المحلي وأول من زرعها الحاج ممدوح الغزاوي وعن طريق التشتيل". وعن التشتيل يقول: "كنا نبش الأرض بالفأس والطورية والمشط



و"العنطلوني" و"كف النمر" و"الهيبتية". وكانت المنطقة تنتج كميات كبيرة من القمح والشعير والذرة، يتم تخزينها لفترة محدودة في بيوت الطين المقامة في القرى قبل أن تجد طريقها إلى الأسواق من خلال تجار من إربد وفلسطين ثم إلى الأسواق العالمية.

إن الذرة البيضاء كانت محصولاً رئيسياً، لدرجة أنه نشأت في قرى المنطقة فئة اجتماعية خاصة تضم من يعرفون بـ"نواطير الذرة"، وهم شباب ورجال كانوا يقيمون في موارس (حقول) الذرة، وفي يد كل منهم "مقلاع" من الصوف لقفذ الحجارة بهدف إبعاد الطيور التي تهدد المحصول، وكانت أجرة الناطور من هؤلاء كمية من الذرة "على الموسم". وزراعة الذرة تكون مرتين في السنة: "ذرة تشريني" أي تزرع في "التشارين"، و"ذرة خماسينية"، وهذه تزرع في أيام الصيف، وإلى جانب ذلك، زرعوا الذرة التي يصنعون منها المكناس للاستخدام الخاص المنزلي وللبيع.

توفرت في المنطقة عدة طواحين للحبوب تسمى "بوابير" منها واحد في وادي العرب، وبابور وقاص، وبابور في الحراوية وصاحبه مسيحي أرمني يدعى بطرس، وكان في المطحنة ماكنة لتقسير القمح، وكانت أجرة استخدام المطحنة على شكل "رد" وهو كمية من الحبوب التي كانت تطحن، وأول بابور على الديزل أنشئ في قميم في العام 1936 وكانوا يطحنون حبوبهم ويجرشونها عليه، وفي المخيبة الفوقا كان الفلاحون يطحنون الحبوب على مطحنة تعمل على مياه الحمة.

عرف السكان العربات التي تجرها الخيل واستخدموها لنقل الحبوب والناس إلى أماكن



الإنتاج. وكان لدى هذا الملاك أربع شلايا غنم وعدد من الرعيان القائمين على رعي وخدمة حاله، وكان عنده عدد من الجمال للرجاد.

شهدت المنطقة تمايزاً اجتماعياً وطبقياً ملحوظاً، فقد كانت فرص العمل قليلة، وبحسب محدثنا: "كنا نذهب من المخيبة وحتى العدسية بحثاً عن العمل وكنا نذهب حفاةً ومن دون طعام، وكان أكثر أكلنا من نباتات وأعشاب الربيع، أو نقطف حبة ليمون دون أن يرانا صاحب المزرعة لكي نأكلها، ومن يحصل على عرنوس ذرة أخضر كان محظوظاً، ونادراً ما كنا نظفر بزر بندورة، كانت حياتنا جحيماً، وكنا نشغل شهرياً بأربع ليرات، من الساعة السادسة صباحاً وحتى غروب الشمس".

اعتنى الفلاحون بتربية الدجاج والحمام والأرانب، وكانوا يأكلون من لحوم الصيصان ويستفيدون من البيض وقد نبيع منه للحدارة. لكن رجال الأمن (الفرسان) آنذاك كانوا يجوبون المناطق بحثاً عن المطلوبين فكانوا كلما حلوا في القرى ذبح الفلاح لهم الصيصان. كان هؤلاء الفرسان يشكلون "قطيعة" لصيصان الفلاحين، والفرسان كانوا أحياناً يستغلطون ويصبح مرورهم وخدمتهم بمثابة "خاوة" مفروضة على الناس. ومن الحيوانات عرف السكان البقر والغنم بصنفيها السمار والبياض والحمير والبغال والخيل للركوب، والبقر للحراث وإنتاج الحليب ومشتقاته والبيع والذبح.

عرف بعض السكان تربية النحل في بعض المناطق مثل الشونة الشمالية، وكانوا يصنعون "جرومة النحل" من القصب وتوضع في معرش. وجني العسل كان يسمى "قَطْع العسل"، والقَطْعَة الأولى تكون في الربيع في شهري آذار ونيسان من أزهار الشيرك والكينا والينبوت، أما القَطْعَة الثانية وتعتبر الأثقف والأجود فتكون في شهر حزيران وتموز، ومن أنواع النحل البلدي العادي والهادي ومنه المفترس.

أما الخبز فقد كان يتم على فرن "الوقادية" تُشعل فيه النار من إحدى جوانبه، وتكون عملية الخبز في الجانب الآخر. كما عرفوا الخبز على الصاج بدون خميرة، تعجنه الفلاحة وتخبزه رخواً في أي وقت تشاء، وخبز "الكردوش" وعجينه من الذرة الجامدة، توضع في الوقادية على شكل كتل، وأحياناً كانت تخلطه بطحين القمح وفي هذه الحالة يسمى الكردوش "الخوراري". كما خبزوا خبز "الكسرة"، وهي قرصة تعجن بالسمن وتدفن في نار الصاج وبعد أن تتضج تنتفض من الرماد وتفرك في صحن ويوضع عليها السكر وتؤكل. وكان وقود الوقادية من الحطب، كما استعملوا عيدان نباتات الباذنجان بعد جني المحصول وعيدان التقنيب لبعض الأشجار المتوفرة.

الطبخ والطعام

كما هي الحال في باقي المناطق فإن ما توفره البيئة المحيطة ينعكس على الأطعمة واللحبات والأكلات التي يتناولها الناس. ولكن سوف نلاحظ أن هناك بعض الخصوصية.

ومن أشهر أكلاتهم "عيش اللبن" وهو جريش الذرة يوضع على المخيض أثناء غليانه على النار ثم يوضع في اللقون (جمع لقن وهو إناء معدني) ويؤكل مساءً وإن بقي

ومن ثم نقسمها إلى أحواض صغيرة ثم نمشطها لتتبعم التربة، بعد ذلك نأخذ البذورات ونخلطها بالتراب ونرشها في الأحواض، كل صنف وحده، من بندورة وفلفل وبادنجان وغيرها من البذورات التي بعد أن تنمو نقوم بتشتيلها بعد أن نكون قد هيأنا الأرض للزراعة الدائمة لهذه الأشتال. وكنا نزرعها في أثلام (خطوط) لكي يسهل علينا ربيها لاحقاً ونباعد في الزراعة بين الشتلة وجارتها.

انتشرت أشجار البلوط في الجبال الشرقية لنل الأريعين ويوجد أيضاً أشجار العنبر والليكستروم والهبسكس وكلها مستوردة والكينا والبنيانا أو شجرة الجميل والكوشوك. وشجرة الكينا قديمة جداً في هذه المنطقة وتزرع في منطقة البص لامتصاص الرطوبة وتباع للذين يشتغلون في التفحيم (صناعة الفحم). ومن النباتات الشهيرة في المنطقة "الينبوت"، ومن المعتقدات التي كانت دارجة أنه إذا شعر أحدهم بالمغص أي ألم البطن وضع في حزامه شتلة ينبوت فيذهب المغص عنه.

قبل بيوت الطين كان الناس يسكنون بيوت الشعر، وهي في هذه المنطقة تتكون من "فجج" أي بسط طويلة جداً تضم كل أربع أو ست فجج مع بعضها وتخاب وتبنى بيتاً. أما بيوت الطين فكان في القرية أناس مختصون يصنعون اللبن (طوب الطين المخلوط بالتين) وكانوا يبنون منه بيوت الطين، تُتعم من الداخل والخارج بالمسطرين والمالج والبلبل وهي أدوات تضمن إقامة الجدران دون ميلان، وكانت البيوت تطرش بالشيد والجزارة من الداخل.

في فترة لاحقة وبعد تقسيم الأراضي إلى وحدات زراعية، حصل تبدل في نوعية المزروعات، ودخلت الحمضيات وقد جلب الناس الأشتال من مدن وقرى فلسطين، قلقيلية وجنين وطولكرم، ومنها البرتقال أبو سرّة والشموطي والبلسي والكلمنتينا والمندلينا والفرنساوي وكلها من جنين، وقد زرعها العجم ثم السكان المحليون، كما زرع بعض الفلاحين التفاح السكري والتين والعنب، وبلغ الإنتاج من الوفرة بحيث كان يتم التصدير إلى باقي المدن الأردنية، ويقوم بالتصدير جماعة من التجار يسمون "الضمّانة". يقول محدثنا بأن الأراضي بقيت تُزرع بالحبوب إلى أن وفدت إلينا جماعة من الخليل جلبوا معهم أشتال الموز، وعلى إثر قدوم هؤلاء انتشرت زراعة الموز في منطقتنا، وبنفس الفترة كان العجم أيضاً، الذين كانوا يقطنون العدسية، قد زرعوا الموز في منطقتهم.

أشجار الزيتون لم تدخل إلى هذه البلاد ولم تزرع بكميات كبيرة إلا بعد العام 1970، وقبل ذلك كنا نشترى الزيت من التجار و"الحدارة" الذين يأتون من نابلس وبيبعون الزيت على ظهور الحمير حيث كانوا يتجولون صائحين: "الزيت يا عواز الزيت". يذكر محدثنا بأنه كان برفقة زملائه يذهبون ومعهم أسلحة ليعملوا في الحراسة في بيسان إلى أن حضر إلى هناك ذات يوم كل من عبدالله كردوس والخورري سليم واللذين قالوا لهم حرفياً: "رُوحوا من حيث أتيتم"، فَرَوْحْنَا. وبعد أيام قليلة وإذا جماعة من أهل بيسان يلتحقون بهم إثر نكسة العام 1948.

من الناس المقتردين في المنطقة كان محمد الصالح الغزوي وكان عنده 18 فداناً و18 حصاداً وكان يحرق عنده "مرايعين" أي يأخذون حصتهم بمقدار الزرع من



ومن مناسباتهم التي تتضمن تقديم الطعام، الأفراح والأفراح و"النذور" ويكون الطعام بحسب النذر. وفي مناسبة طهور (ختان) الطفل تقام "التعاليل" لمدة يومين وفي يوم الطهور تذبج الذبائح ومن لا يذبج يقال عنه "دسة". وعند بروز أسنان الطفل "التسنين" كانوا يحضرون سليقة القمح والقليل من الحمص يأكل منه الجميع ويوزعون منه على الجيران.

🍷 الصيد

الصيد قليل ومن الطيور التي عرفها سكان المنطقة، الزرزور الذي انقطع من عدة سنوات وهو من الطيور المهاجرة، والحجل والشنار والصفوح والفر وأبو طوق وديك السمّن والسود والبلبل والحسون ويوجد الكثير من الحمام البري وتتوفر الخنازير البرية حيث يقوم بصيدها بعض المسيحيين.

ومن الحيوانات النيص والعكس أو الغرير والضبع والذئب والأرنب الجبلي الوبر. وكانت المصيدة مكونة من الحديد، كما اصطادوا بطريقة "الدرياز" حيث يتم حفر حفرة في طريق الحيوان بحيث يجبر على التحرك نحوها، ومن ثم وعن طريق الترمويه تتم محاصرة الحيوان في الحفرة.

أتاح توفّر مصادر المياه إمكانية صيد بعض الأسماك وتناولها، وقد عرفوا من الأسماك الأصناف التالية: "حفافي" ووزنه أكثر من كيلو غرام ولونه أزرق. و"قشري" ووزنه من نصف كيلو إلى أربع كيلو غرامات ولونه أبيض، و"بليوطي" ويصل وزنه إلى عشرة كيلوغرامات، و"المشط" وهو سمك صغير، و"كرسين زقمي" ولونه أبيض ووزنه من نصف كيلوغرام إلى أربعة كيلوغرامات. وقد استخدموا لصيد السمك الشباك المناسبة والسنارة، أما بالنسبة لسمك البليوط الكبير فقد اصطادوه عن طريق "العُب" وهو شبك من الحبال له جناحان كي لا يجد البليوط منفذاً غير الدخول إلى العب.

🍷 القهوة السادة

توفرت القهوة السادة في بيوت المشايخ، وكانت تصنع بذات الطريقة المعروفة، غير أن هناك اختلافاً في بعض المفردات. هنا يوضع "المغلي" على نار الموقدة وبه كمية من قهوة اليوم السابق، وهي مهمة جداً لبقائها في المغلي لتكون حُمرة للقهوة الجديدة ويضاف إليها الماء وتترك تغلي على النار. وفي الأثناء تكون قد حمسنا القهوة الجديدة بالمحماسة، وبعد تبريدها بالمبرد الخشبي نضعها في المهباش، وتذق وينصح بعدم دقها ناعماً جداً بل إبقائها خشنة. توضع القهوة الجديدة بالدلة ويوضع عليها من ماء القهوة القديمة التي تغلي على النار، وتصب من المغلي على الدلة وتوضع على النار مجدداً لتغلي. يكون صانع القهوة قد دق كمية من الهيل في المهباش حيث توضع في "الثوة" ويضيف إليها القهوة من الدلة وهي على النار ثم تفرغ من الثوة إلى "البكرج" وهو أداة تقديم القهوة النهائية. وشارب القهوة السادة إن هُرّ فجاناه بعد شربه، فذلك يعني أنه اكتفى، وإن لم يهزه يبقى صباب القهوة يصب له القهوة إلى أن يهزه، والذي يصب القهوة يجب أن يحمل البكرج بشماله، والفتجان في يمينه، و"عمّاز من الشارب وصحّتين وعافية من المعزب".



منه شيء يؤكل في الصباح التالي، وأكلة "البلاوة" وهي تتكون من القمح مع الحليب يغلي على النار، و"الهيونة" وهي طحين مع سكر مع ماء وسمن يطبخ على النار. و"البصارة" وهي طبيخ ملوخية مع عدس حب. و"المغمومة" وهي الخبيزة مع البرغل مع بصل وزيت. و"المشوّطة" وتصنع من الخبز اليابس مع مية بندورة وماء وملح ويعمل لها تقلية، و"المبسوطة" وهي رب بندورة مع أرز. ومن الواضح أن جميع تلك الأكلات بسيطة وتعتمد على المواد المتوفرة.

لكنهم كذلك طبخوا الأكلات المعروفة في مناطق أخرى مثل المنسف الذي يتكون من الأرز واللبن، وأحياناً يستعمل الخبز بدلاً من الأرز كما عرفوا منسف البرغل مع الملبحية ومجدرة البرغل والعدس، ورشوف العدس، وطبخوا الخضروات المتوفرة مثل البندورة والبامية الباذنجان والزهرة والبطاطا التي دخلت إلى المنطقة منذ الخمسينيات.

كما صنعوا صنفاً خاصاً من "الشعيرية"، وتعمل من عجين القمح على شكل حبات بحجم حبة الرز ثم تقلى وتنشف وتخزن لإعادة طبخها كشورية أو مع الرز، كما عرفوا الفريكة وطبخوها بشتى الأشكال. وقد أدخلوا تعديلاتهم على وجبتين معروفتين في مواقع أخرى وهما "الكباب" و"أذان الشايب"، فالكباب في هذه المنطقة يحشى إلى جانب اللحم بالباذنجان ويطبخ باللبن، أما أذان الشايب فتحشى أيضاً بالباذنجان وتطبخ في "مية البندورة" بدل اللبن.

كما وفرت المنطقة بعض الأعشاب والنباتات البرية بكثرة، وطبخوا منها الفطر "حوس" أو مع بيض، واشتهر من الفطر عندهم نوعان: فطر الكلخ، وفطر خشوم العجول. كما طبخوا الخبيزة والحميض وعملوا من الأخيرة الفطائر. ووفرت المنطقة نباتات مثل اللوف، الجعدة، السلق العكوب، وعرفوا النباتات التي تؤكل نيئة مثل المرار والدرهيمه والجلتون والزعر البري والعديسة والبسباس والشومر وزعر البلاط. ومن النباتات التي يجب سلقها قبل الطبخ (لأنها لا تكون مستساغة وربما مضرة بدون عملية السلق) الجعدة واللوف، ونباتات أخرى كان يجب غسلها وفرمها وعصرها حتى تبدو شهية وطيبة للأكل. وبالإضافة إلى ذلك، كانت الفلاحات يجفن بعض هذه النباتات مثل الجعدة واللوف.

يقول محدثنا: الشاي لم يكن موجوداً وكنا نغلي قشر الليمون بالماء ونضيف له بعض حبات الحلوى ونشربه، وكنا نأكل الزبدة واللبن وكله مع الخبز، وكانت الفلاحة تعمل من البيض العجة فتقوم بفقس البيض وخفقه مع الطحين وقليل من البصل والملح والبهارات بينما الزيت يغلي بالمغلي على النار فتصب من ذلك المخفوق على الزيت إلى أن يصبح قرصاً، تقلبه فيحمر من الجهة الأخرى وهكذا.

ومن حلوياتهم الخاصة ما يعرف بـ"المقطقة" حيث يُرَق العجين إلى أن يصبح أطباقاً شفافة فيفرم ويوضع بالفرن ويضاف إليه السمّن من أسفل والقطر من أعلى. و"الزلاية" التي تعمل من قطع من العجين وتقلي بالزيت. و"اللزقيات" وهي عجّين رخو يصب على الصاج ويمس باليد وبعد قليل من الوقت تخلع بالسكينة وتدهن بالسمنة أو بالزيت.

البادية الشمالية الزبدة من حليب النياق

نحن في منطقة البادية الشمالية أمام عدد من القبائل، أو على وجه الدقة أجزاء من قبائل كبيرة من البدو الرُّحْل، ومن رعاة الإبل بالدرجة الأولى، وتمتد انتماءاتهم ومناطق تحركهم إلى عمق الصحراء في مجمل البادية السورية. هذا بالإضافة إلى امتلاكهم قطعان الأغنام، وهم لم يمارسوا الزراعة إلا في فترة متأخرة نسبياً، ولكنهم في هذه الحالة أيضاً لم يمارسوا الزراعة بأنفسهم، بل استخدموا لذلك الفلاحين من المناطق المحيطة في حوران أولاً ثم مناطق أخرى وخاصة من بدو بئرالسبع الذين كانوا يمارسون الزراعة. غير أنه من المهم أن نتنبه إلى أن هذه القبائل لا يمكن أن تدرس إلا في سياق علاقاتها بالبادية السورية، حيث لا تزال العلاقات قائمة بين الطرفين لغاية الآن. وسوف نلاحظ أن لهذا النمط الانتاجي الخاص بالبدو أثراً كبيراً على الأنماط الغذائية السائدة.

بنو خالد:

وقد سكنوا الأراضي الواقعة في قرى حوشا والحمر والحرش، وهم يتداولون القصة التالية عن قدومهم في الأردن: أصولهم من منطقة العريعر في السعودية، وقد انتقلوا أولاً إلى البقاع في لبنان وأقاموا فيها ثم انتقلوا إلى الجولان السورية قبل أن يرحلوا إلى منطقة حوشا في الأردن حيث استقروا فيها. وكانوا أربعة أخوان: سعود وكريم وقفتان ومنصور، مع والدهم فارس القاضي، الذي تملك الأرض له ولأبنائه من بعده، ويحفظون في حكاياتهم أن فارس القاضي قابل ابن سمير شيخ قبائل العنزة في الشام فسأله الأخير: «وين كنت؟»، فأجابته: «والله يا خوي قطبت ارض لعوالي بحوشا». فقال له ابن سمير: «والله قطبت لعمالك مقبظ القرد لولده». لقد استغرب ابن سمير قيام فارس بمبادلة الأرض الخيرة في الجولان حيث عيون الماء بأراض جرداء في حوشا. غير أنهم الآن يقولون إن جدهم فارس اختار حوشا لما فيها من مراعي وافرة للحلال، حيث كانوا رعاة جمال «بل» وأغنام، وكانت الأسرة تملك أيضاً عدداً من الخيول والحمير.

ينتسب بنو خالد إلى الصحابي خالد بن الوليد، ولهذا فقد أقاموا له مقاماً يذبحون عنده الذبائح، وتسمى الواحدة منها «ذبيحة خالد»، ومنها ذبيحة تُذبح عند خياطة بيت الشعر، كما أن أول «طلي» يولد لأغنامهم يضعون عليه علامة في أذنه ويسمونه «خروف خالد»، ويذبحونه عند موسم قص الصوف ويوزعون لحمه. ويعد الصوف منتجاً رئيسياً وكانوا يستفيدون منه في صناعة اللحف والفرشات والبسط والعدول، وكانوا يبيعون الفائض منه إلى تجار من درعا والشام.

كان لدى شيوخ القبيلة بعض العبيد، وهم من يقومون بعملية حلب الماشية، ولم تكن النساء تعمل في الانتاج بل تقوم بدور المتابعة فقط، ولم يكونوا يبيعون الحليب ويعتبرون ذلك عاراً، وفي فترة الربيع وهي ثلاثة أشهر يقومون بحلب أغنامهم بواقع مرتين في اليوم، وكانوا يصنعون الجميد والسمن والزبدة كمنتجات أساسية يعتمدون عليه بقية العام. هناك قدر كبير من التبادل مع المناطق السورية القريبة والبعيدة مثل دير الزور، وكانوا يحضرون منها الأدوات الجلدية للحفظ ولإعداد منتجات الألبان وأدوات الطعام والملابس. وكان بعض أفراد القبيلة يحضرون بعض البضائع على الدواب ويبيعونها متجولين بين الناس.

لم يكن بنو خالد يمارسون الزراعة بأنفسهم، وكان يحضر الفلاحون من قرية البويضة المجاورة ومن قرى الرمثا وجرش لزراعة المنطقة، وفي مرحلة لاحقة استخدموا فلاحين من منطقة بئر السبع الذين عملوا مع كثير من قبائل البدو الأخرى في المنطقة، يقدم صاحب الأرض البذار للفلاح ويجري توزيع المحصول مناصفة، حيث يجتمع الطرفان عند «الصبة» أي المحصول النظيف النهائي ويقسمونه إلى قسمين ثم يعتمدون القرعة في توزيعه.

وكانوا يحفظون الحبوب في شلالات أبو خط أحمر و أزرق وفي بيت الشعر، وعند الترحال كانوا يحفظون القمح في البويضة وهي أقرب قرية مستقرة اليهم، ويتذكرون امرأة اسمها تمام ورجل اسمه الحفناوي، كان يتم حفظ الحبوب والسمن والجميد عندهما. وكانوا يرتحلون فيما بين مصادر الماء، وكانوا يصلون إلى شلالات تل شهاب والجولان والميسري شرق درعا، وفي فترة لاحقة تم حفر بعض الآبار في المنطقة. وكان العبيد يحضرون الماء بروايا وقرب جلدية تحمل على البعير والابل حسب الكمية. وبعد الاستقرار صاروا يجلبون الماء من «صبيبة» (عين ماء) غرب الرمثا.

عشيرة العظامات

وهي عشيرة بدو رحل سكنت في قرية أم القطين التي كانت تتبع إدارياً لبصرى التي كانت مجرد خرابية فيها عدد من البيوت الحجرية القديمة، وكان يسكنها الدروز ويزرعون في التل وحوله، وعندما حضر كلوب باشا أمر بتمليكها للبدو من العظامات.

سكن أفراد العشيرة في بيوت الحجر وامتلكوا قطعان الحلال والإبل، وكانوا يصلون في ترحالهم إلى الرويشد والأزرق وشرق الزرقاء في الصيف وإلى حدود السعودية، وفي الصيف إلى سوريا منطقة الجبل بسبب عدم توافر المياه في المنطقة، ووصل بعضهم إلى منطقة قراقوش قرب اريد، وكانوا يحضرون الماء من عين التراب، وكان هناك تجار من نابلس يحضرون إلى المنطقة ويشترون الحلال من الجديان والخرفان بالعملة الفلسطينية. واستخدموا الرعيان وكانت أجرة الراعي 20 رأس فطيم من الحول للحول.

قبل الأربعينيات من القرن العشرين لم يكونوا يزرعون، وكانوا يحصلون على الحبوب من الفلاحين، ولأنهم من مربي الإبل، فقد كانوا «يرجّدونها» أي يؤجرونها للرجاد في الصيف للدروز المقيمين في المنطقة وفي سوريا ويأخذون أجرتها من القمح، ويستخدمونها للنقل والترحال، ويشربون من حليبها بدون غليها إذا كانت مرضعاً، وإذا كانت حاملاً «شولية» يُغلى حليبها لأن شربه بارداً يسبب المرض باعتقادهم، وكان وسم العشيرة الهلال والشاهد، وكانوا هم يسمون الحلال بأنفسهم، بينما يصنعون الميسم في سوريا. أما الغنم فكانوا يرعونها بأنفسهم، ومن لا يستطيع يستأجر راعياً، وكانوا يجلبونها من

الخميس واذار حتى نهاية صفر، أي شهر 9-10 . والغنم تُحني (أي تحمل) خمسة اشهر وتلد في السادس. وروى بعضهم أن أسماء الاشهر لديهم كالتالي: جريدان (كانون اول) والمربعانية (كانون ثاني) ثم شباط فأذار فالخميس (نيسان) ثم جمادى (ايار) ثم قيظ اول ثم اوسط قيظ ثم اثلث قيظ ثم صفر اول ثم اوسط صفر وأخيراً اثلث صفر . كانت نساء العشيرة هن من يقمن بالحلب مرتين في اليوم، وكانوا يرتبون الأغنام بطريقة متوازية وتربط بالـ«رَبَج» وهو سلسلة مصنوعة من الصوف وتعدّها النساء. والحليب يوضع في علب من الخشب يشترونها من السويداء في سورية، وتغلى في قدور نحاسية كبيرة.

عشائر السردية

أقاموا أساساً في صباحا وصباحية، ويقال أن سبب التسمية هو وجود ابنتين لأحد الدروز تحملان الاسمين ذاتهما، وتسكنان المنطقة وعندما كان يسأل والدهما عن جهته يقول إنه ذاهب إلى صباحة وصباحية. غير أن هناك رواية أخرى عن أميرتين اسمهما صباحا صباحية عاشتا في المنطقة زمن الغساسنة والمناذرة.

كان السردية بدوا رحلا ينتقلون وصولاً الى جبل الدروز وجبل حوران والجولان وجبل الشيخ. وفي الأردن تنقلوا من الرويشد وحتى يافا وبيسان في فلسطين، وفي السعودية وصلوا الى الجوف وعرعر والقريات، وفي العراق وصلوا الى المناطق الغربية منه.

يقولون أنه في سنة 1935 بعد تقسيم الأراضي بين البدو، ذهب شيخ العشيرة سعود الفواز إلى كلوب باشا «أبو حنيك» وطلب منه تسجيل أراضي صباحا وصباحية للعشيرة، واختار هذه المنطقة لأنهم كانوا يقيمون فيها ومعروفة بأنها للسردية، فأعطى كلوب باشا للشيخ أمرا ملكيا بتملكها، فقام الشيخ الفواز بتقسيم الأراضي بين العشيرة.

كغيرهم من بدو هذه المنطقة، استخدموا الفلاحين من المناطق المحيطة وخاصة من حوران، ثم أخذوا يزرعون أرضهم بأنفسهم، وانتقلت اليهم كثير من تقاليد العمل الفلاحي، غير أن انتاجهم من الحبوب كان لغاية الاستهلاك أو للمقايضة، وقد دخلوا في علاقات تجارية مع المناطق المحيطة في الأردن وفي سوريا.

أما أصحاب الحلال منهم فيقومون برعيها بأنفسهم أو يستأجرون لها راعياً من العشيرة أو من خارجها، وكانت أجرة راعي الغنم 14 رأساً نصفها من الذكور ونصفها من الإناث لمن يرعى أكثر من 200 رأس وأقل من 400 أما إذا كان القطيع أكبر من ذلك، فإن أجرة الراعي تتضاعف. وكانوا يقومون بالحلب في شهر آذار حتى منتصف شهر حزيران حتى تغرّز الغنم البيضاء (أي تحبل). أما الماعز فيستمر الحلب حتى شهر تشرين ثاني، بينما يستمر حلب النياق طوال العام. والنساء هن المكلفات بالحلب، إلا إذا كانت أعداد الأغنام كثيرة، وفي هذه الحال كان الرجال يساعدون في الحلب.

يقومون بحلب الإبل ويشربونه بدون تسخين ويشربونه مع الخبز وفي الشتاء يفتقر قليلا، وصاحب الإبل الكثيرة قد يعمل الزبدة من حليبها ويوزع للفقراء. وأول الحليب يوزعون على الفقراء وبعد ثلاث ايام يذبحون خروفاً ويسمى «أقرينية» ويأكلون منه شكرا لله.

عشائر الشروفات

من العشائر التي قدمت من سوريا وسكنت في المنطقة المحاذية للحدود مع سوريا. وكانت حركة القبيلة بعد فصل الخريف من سوريا بواسطة «الإبل» ويسمونها «البُوش»،

ويستخدمونها في الرحيل والتنقل طلباً للدفاء والمراعي، وأكثر المناطق السورية التي كانوا على اتصال بها هي: صلخد ومتان والسويدا وعُرمان. كما تنقلوا في الأردن ما بين دير القن والأزرق.

تحولوا الى الزراعة مبكراً نسبياً، ولكنها زراعة للاستهلاك بالدرجة الأولى، وقد زرعوا القمح والعدس والشعير، واستخدموا البغال والحمير لحراثة الأرض، وجلبوا الأدوات الزراعية من سوريا. وعمل كل أفراد الأسرة في الزراعة بمختلف مراحلها. وفي اليوم الأخير من الحصاد يتوقف أصحاب الأرض عن الحصاد ويدعون الجيران للحصاد بها وحدهم، ويسمى «يوم الجوزعة»، ويطبخون في ذلك اليوم الخميعة، احتفالاً بانتهاء الحصاد.

ومن ثم يرجدون زرعهم على الابل إلى البيدر وذلك بوضها في «اللييد» وهو مجموعة شولات الخيش تخطط معا حتى تكون قطعة واحدة وتصبح مثل كيس واحد كبير، وينشرون القش في البيدر بشكل دائري تمهيداً لدراسته، ومن ثم إتمام باقي عمليات «التنرية» لفصل الحبوب عن التبن، ثم يجمعون القمح على شكل هرم ويسمونه «جَمَلون» أو «سَبَلون» ويحضرون المقطف ليقوموا بتقوية القمح عن القصل والزوان والتبن عن القمح.

كانوا يخزنون الشعير في «سَبان» داخل بيوت من الحجارة السوداء وتكون كقاطع طيني، وله من أعلى فتحة يدخل منها الشعير وتغلق بعد ذلك للشتاء وفي البرد الشديد وعند سقوط الثلوج، وكانوا يسمون أيام الثلج «يوم الحبيس».

وكان هناك خان للحلال، يكون بها أماكن لوضع الشعير كعلف للحلال وخاصة أيام الثلج كان يحفظ لها الحلال خوفاً من هلاكه.

عشائر السرحان

أقاموا في قرية سما السرحان ابتداءً من سنة 1931م في بيوت شعر. وبعد مطالبات وخاصة من قبل شيخهم صالح الخشمان صدر أمر رسمي سنة 1936 من كلوب باشا بتمليكهم القرية وأراضيها، فاستقروا فيها ووزع الشيخ صالح الأراضي بين قبائل السرحان.

وكان بيت الشعر يضم الأب والأم والأبناء وأحياناً أكثر من عائلة في بيت الشعر. وكانت السمة الغالبة على طبيعة الحياة لهذه القبيلة الرعي والارتحال: في الشتاء يصلون إلى السعودية وفي الربيع يصلون الى الرمثا والزرقاء أما الصيف فكانوا يصلون إلى سوريا منطقة الميسري ودرعا. وكانت معظم إقامتهم في سهول سوريا حول درعا.

وكانوا يحصلون على المياه من منطقة الشلالة أو من سيل الزرقاء. وكان البدوي يذهب هو وعياله أو إخوانه لإحضار الماء. وكانوا يحضرونها بالروايا المصنوعة من جلد البعير. وفي بداية الستينات وبعد استقرار القبيلة بدأوا في الزراعة ولكنهم لم يزرعوا بأيديهم، بل استخدموا فلاحين وخاصة من منطقة بئر السبع في فلسطين وكانوا يقومون بتضمين الأرض لهم وفق اتفاق معين.

الخبز في البادية الشمالية

كما هو الحال في المجتمعات البدوية اعتمدت عشائر هذه المنطقة الصاج لانتاج خبزهم، الذي كانوا يعدونه غالباً من العجين الخامر الذي يجهز ليلاً ويخبز في الصباح

التالي على الصاج، وتكون الخميرة من عجين سابق، ويتم وضع الصاج فوق حجارة «الهودادي» أو «اللدايا»، وكانت المرأة تضع العجين أثناء رقه فوق «مُطالة» وهي قطعة مستوية من الخشب لها «يد» تُرق بها قطعة العجين، وكان رقيق الخبز عندهم كبير الحجم، وهناك نوع آخر من الخبز وهو من طحين الذرة ويسمى «الطراميس». وقد يكون الخبز عويصاً، ويسمونه «الفطير» ويكون رقيقاً ويعد بسرعة عند حضور الضيوف خاصة. وعرفوا كغيرهم خبز العريود: وهو الخبز الذي يعده الرعيان أثناء تنقلهم، فبعد أن يتجمد الحطب كانوا يضعون رقيق العجين فوقه، ثم يضعون الجمر فوق الرقيق مباشرة حتى ينضج وقد يخلطون العجين بالصل.

❖ أصناف الغذاء:

يتكون الغذاء في هذه البيئة البدوية من عصري اللبن ومشتقاته والحبوب وخاصة القمح بثتى أشكاله، وقد عرفوا العديد من الأكلات:

الحويصة: عيش مع لبن يطبخ وعندما يستوي يوضع الحليب عليه عندما يكون بارداً ويؤكل.

الرشوف: العدس والحمص يسلق ثم يوضع عليه اللبن مع اللحم حتى ينضج ثم يوضع عليه البصل والسمن.

البرغل: ويؤكل لوحده أو يوضع في اللجن وفوقه خبز الشراك واللحم ويُشرب باللبن والسمن.

الخميرة: مثل الرشوف لكن بدون لحم.

المنعّطة: سمن وتمر، يجلبونه من السعودية، ويقومون بفسمه (ازالة البذور منه) ويخلط مع السمن فوق النار وتغمس بالشراك.

المقطّعة: عجين يقطع إلى قطع صغيرة يوضع على لبن شنيينة على النار مع الجريشة والبهارات.

المخلوطة: الدبس مع السمن يخلطان ويوكلان بالعيش

العيش: القمح المجروش يطبخ مع اللبن والبصل.

الفتة: أثناء الخبز صباحاً تقطع خبز الشراك المرأة وتضع عليه السمن والسكر

الكشك: «التششش» يوضع البرغل مع السمن في وعاء

المنسف: الذبيحة تقطع وتنظف من الدم وتسلق ومن ثم تحوسها بالمسواطة (قطعة من الخشب عريضة حوالي 10سم عرضها وتحرك بها الطعام) وتطبخ مع المريس على النار حتى تنضج. ويطبخ البرغل مع السمن على النار حتى ينضج، ويوضع البرغل في «اللجن» ويوضع فوقه رقيق شراك ثم اللحم وان كان هناك ضيوف تضع عليه السمن الذائب يشرب الخبز فيه.

الكبة: يدق البرغل الناعم في «الجرن» من النحاس «ويطلق عليه كذلك عندهم المِهوان» [مثل الهاون] مع اللحم حتى ينعم تماماً ثم تكور بعض البرغل على شكل كرات وتكبيه بالبصل المفروم مع اللحم الناعم المقليان معاً، ثم يوضع مع اللبن المطبوخ حتى ينضج. وطريقة أخرى بدون حشو بل تجعله على شكل حلزون وتسقطه في اللبن المطبوخ، ولم تقل الكبة إلا متأخراً.

المجدرة: العدس والبرغل يطبخان معاً مع السمن والبصل ويوضعان في قدر من النحاس

على النار حتى تستوي.

«المذبة»: الزبدة مع الدبس والورس.

«الخلاص»: البرغل المطهو بالزبدة عند إعداد السمن ويوضع عليه قليلاً من الحلبة والكركم حسب الرغبة.

الخبيزة: كانت تفرم وتطبخ بالبصل والسمنة.

الكما: كانت تستخرج من الأرض وتنظف وتغلى مع الزبدة.

الفطر: كانت تلتقط وتفرم وتغلى مع الزبدة أو السمن والبصل.

البيض: كان يفسس بمحماسة القهوة الحامية ويوضع عليه الملح حتى ينضج ثم يؤكل مع الشراك. أو كان يشوى بالنار وذلك بلف البيضة بقطعة قماش «رقة» وتوضع تحت سكن النار حتى تستوي ثم تقشر وتؤكل. أو تغلى بالزبدة أو السمن البلدي وتؤكل مع اللبن الخائر.

أما الاكل المخصص للضيف فيعد ويقدم الطعام ويترك الضيف لوحده ولا يشاركه أحد وإذا كان الوقت ليلاً قد يطفنون النور حتى يأكل الضيف براحته، ثم يأكل الرجال ثم النساء، وكانت المرأة لا تأكل أمام زوجها.

ورغم أن الترحال كان أساسياً في حياتهم، إلا أنهم عرفوا طرق حفظ بعض الأطعمة كمؤونة وخاصة من السمن والجميد والكشك: اللبن القطيع يوضع عليه الملح والقمح ويوضع في كيس حتى تمتص الماء منه مع التحريك ثم يقطع وينشف في الشمس ويحفظ وعند الاستخدام يطحن على الرحي وأكثر استخدامه في الشتاء باضافة السمن البلدي. بعد مرس الجميد يبقى حبيبات صغيرة منه كان ينقع بالماء حتى يصبح لبن يوضع بعدها في السمن ويؤكل. كما حفظوا الدهن بعد أن يجمع من جسم الذبيحة ويذاب مع بعض اللحم وعندما يبرد يوضع في ظرف من الجلد ويحتفظ به إلى الشتاء بان يؤخذ منه ويطبخ، ويقلى منه للبرغل ولعيش اللبن.





دليل الأكلات الشعبية

تم إعداد هذا الدليل من خلال تفريغ وفرز المعلومات التي أدلى بها المبحوثون في التقارير الميدانية، وهي تناول المواد الغذائية والمؤونة والمكونات والوصفات المستخدمة في المطبخ الأردني التقليدي.

وعلى العموم، جرى الالتزام بهذا الإطار، مع حذف التكرارات والوصفات المحدثة وتصنيف المعطيات في قائمة موحدة بالترتيب الأبجدي، بالإضافة إلى قوائم خاصة بالمؤونة والحليب ومشتقاته والخبز ومنتجات العنب والحلويات والنباتات العلاجية.

وبالنظر إلى الاختلافات في التسمية أو في تفاصيل طريقة الإعداد بين منطقة وأخرى، تم ضبط تلك الاختلافات وذكرها في مواضعها.

وقد تم بذل أقصى جهد ممكن للتيقن من المعلومات المفرّغة من التقارير الميدانية، وذلك من خلال منح متعدد من ملاحظة التطابق أو عدم التطابق مع روحية المطبخ الأردني، والمقارنة بين المعلومات، واستشارة نساء ذوات خبرة من مناطق متعددة، ومقارنة الاستشارات والعودة، أحياناً، إلى الميدان.

والدليل هو خلاصة هذا الجهد، لكنه يظل، أولاً وأخيراً، بمثابة عرض تسجيلي مدقق للمعلومات الشفوية المستقاة من المبحوثين والمبחות، وهو ما يفسّر التفاوت في الإسماء في شرح الوصفات أحياناً واختصارها أحياناً أخرى. وفي الحالة الثانية، جرى الالتزام بعدم التوسع في إضافة الشروح غير المستقاة من الميدان، وذلك حفاظاً على الطابع الوثائقي للبحث.

الجريشة المفلفة أو الأرز المفلفل المضاف إليهما السمن البلدي والسكر.

إزعيمان: نبتة برية ذات رؤوس كالثوم وطعم كطعم البصل. تُفرك أوراقها وتضاف إلى الرشوف، أما الرأس فيفرم ويُطبخ بدلاً عن البصل.

أشليوه: نبتة برية تُؤكل نيئة أو تُفرم مع السلطة.

إبرة العجوز: نبتة برية تُؤكل نيئة.

احليان: نبتة برية تنمو ثمرتها داخل الأرض، وأوراقها طويلة رفيعة لها خط ابيض وسطها. تحتاج الثمرة إلى جهد لاستخراجها من تربتها، وهي تشبه أسنان الثوم ولكنها مستديرة. تؤكل نيئة أو تضاف إلى بعض المأكولات كالشوربات.



برغل: يطبخ البرغل مع مية رُب البندورة و السمن البلدي. وفي الرمثا و كفر الما، يُفلفل البرغل مع العدس المسلوق ويُقدم مع اللبنة. مجردة البرغل. كذلك يُفلفل البرغل ويُضاف إليه البصل المقلي بزيت الزيتون.

البطاطا:

مفركة البطاطا: تقطع البطاطا المقشرة قطعاً صغيرة وتحاس مع البصل المقطع بزيت الزيتون حتى تنضج ثم يضاف البيض إلى المزيج.

سلطة البطاطا: تسلق البطاطا وتقتشر و تقطع قطعاً صغيرة، ويضاف إليها النعنع المفروم و الزيت و الملح والليمون.

آذان الشايب: (وتسمى في الجنوب آذان القطاط، ولدى الشوام: الششبرك) يُعجن طحين القمح مع قليل من الملح. يُرق العجين، ويُقطع إلى أشكال دائرية. تحشى قطع العجين بالبصل المقلي مع اللحم المفروم ناعماً والمطيب بالفلفل والملح، وأحياناً بالكركم (كما في الطفيلة ومعان). تطوى قطع العجين بعد حشوها و تُلف على شكل دائري، ثم تجفف أو تحمّص أو تقلي بالزيت حتى تحمر قليلاً، ثم تسقط في المريس المغلي، وتترك على نار هادئة حتى تنضج، مع مراعاة عدم التحريك. وقد يُضاف إلى المريس الثوم المدقوق. ومثالك بعض الاختلافات في طريقة إعداد الحشوة: ففي الكرك، يضاف الصنوبر والكزبرة، وفي الرّبة، يُضاف الأرز المنقوع للحشوة، وفي العقبة و قرى الطفيلة، يُضاف العدس المسلوق للبصل و اللحم وقد يضاف الودك (الشحم المحوَّج)، وفي الطفيلة تحشى رقائق العجين بجريشة القمح المسلوق مع البصل و اللحم المقلي، وفي ناعور وأم البساتين، تحشى رقائق العجين أحياناً بارقيطة وبصل.

إبلولة: وهي، عند البدو، الأرز المطبوخ باللبن المريس أو المخيض. وفي بلدات الشمال تُعد من العدس المسلوق وسميدة الفريكة، ويُضاف إليهما السمن البلدي أو الزيت. ويطلق البعض، إبلولة على

مدمس بطاطا: تُسلق البطاطا وتُمرس، تُضاف إليها الطحينية والليمون والزيت.

بطاطا مشوية: تُشوى حبات البطاطا بقشرها في رماد الموقد، وتنضج ببطء، وتؤكل ساخنة مع الملح والسماق.

بطاطا باللبن: يُقطع البصل قطعاً صغيرة ويُقلى بالسمن أو الزيت وعندما يتحمر، يُضاف إليه القليل من الماء ثم تُضاف البطاطا المقطعة قطعاً صغيرة، وعندما تنضج يُضاف اللبن المخيض إلى المزيج، وتطبخ حتى النضج.

بطاطا بالبندورة: تُعد بنفس طريقة إعداد البطاطا باللبن ويستعاض عن اللبن بمية رب البندورة أو عصير البندورة.

البندورة:

بندورة بالبيض: يُقلى البصل المقطع بزيت الزيتون، وتُضاف البندورة المقطعة، وتحاس قليلاً، ثم يُضاف البيض.

بندورة بالطشطورش: (من عنجرة) يُقلى البصل بزيت الزيتون، وتُضاف البندورة المفرومة والملح والفلفل والبيض حسب الرغبة، وتوضع كلها في الطشطورش (وعاء من الفخار كروي الشكل له غطاء) وتُخبز في الطابون.

قللاية بندورة أو حوسة بندورة: يقلى البصل بالسمن، تُضاف قطع لحم الخروف من حجم (رأس العصفور)، تُقلب قطع اللحم ثم تُضاف البندورة وتطبخ حتى تنضج. وتطبخ قللاية البندورة من دون لحم، ويمكن استعمال الزيت بدل السمن، وتستعمل البندورة المجففة شتاءً والطازجة صيفاً. وقد يُضاف الفلفل الحار أثناء الطبخ، وتُغمس بالخبز.

سلطة بندورة (زلطة بندورة): وتتكون من البندورة المفرومة ناعماً والبصل المفروم

ناعماً والملح والزيت. ويضاف إليها الفلفل الحار و الليمون أو السماق حسب الرغبة، وتؤكل عادةً مع مجدرة البرغل.

سلطة بندورة بطحينية: وتتكون من البندورة المفرومة ناعماً والفليفلة والطحينة والليمون.

بسبسون (مفتول): أو بحابيث كما يُسمى في عجلون، أو مرمعون كما يُسمى في مادبا. وإعداد البسبسون برش الماء على البرغل، ويُنثر عليه الطحين ويُداف بين الكفين إلى أن يُصبح حبوباً مستديرة. يُوضع البسبسون في مصفاة أو طقفاة فوق قدر السليقة المكونة من اللحم أو الدجاج بالإضافة إلى الحمص الحب والبصل المقطع والبهارات والماء، ويُغلق الشق الفاصل بين المصفاة والقدر بواسطة قطعة من العجين لمنع هدر البخار الساخن (وتُسمى هذه العملية بالتمهيل) ويُترك على النار حتى ينضج وتنضج السليقة. وقبل استخدام المصفاة المعدنية، استخدم طبق قش يسمى «منسفة المفتول»، تسمح فتحاتها الضيقة بمرور البخار من طنجرة السليقة. وقد يُضاف دبس البندورة والعدس إلى السليقة، كما في كفرنجة، أو كيثك البندورة، كما في خربة الوهادنة، وقد يُستعاض عن اللحم بالفطر، كما في جرش، أو بالعكوب، كما في عجلون. وبعد نضج البسبسون والسليقة، يُصب البسبسون في لقن وتُصب فوقه السليقة.

البصارة: يُطبخ العدس المجروش أو الفول حتى ينضج، تُضاف الملوخية الجافة، تطبخ حوالي ساعة وتُقدم مع ثوم مقلي بالزيت أو السمن. (العقبة)

بامية مع اللحم: تحاس قطع اللحم بالسمن، وتُضاف حبات البامية (الطازجة أو المجففة) وربّ البندورة وقليل من الماء، وتطبخ لتنضج وتقدم مع الأرز.

بامية مع بندورة (حوسة البامية): يقلى

البصل بالزيت أو السمن، وتُضاف البامية و البندورة (تستعمل البامية و البندورة الطازجة أو المجففة بحسب الموسم) وتطبخ لتنضج، وتُغمس بالخبز.

تقللاية بامية: تُقمع البامية، يُحمى الزيت ويُقلى فيه الثوم ثم تُضاف البامية وتُقلب حتى تنضج وتؤكل غماساً.

البليلة: يُنقع الحمص في الماء مدة يوم ثم يُغلى حتى ينضج، وتؤكل البليلة مملحة، ساخنة أو باردة. وتُضاف إلى مرقة البليلة مطيبات كالليمون والكمون، وتُشرب ساخنة.

بخاري: للامن الأكلات التي اشتمرت في معان والعقبة. وتتكون من قطع اللحم (الضأن على الأغلب) المطبوخ مع الأرز والحمص الحب والبصل والثوم الممرور في قدر واحدة. وتتميز طبخة البخاري بالبهارات. ومن أهم هذه البهارات: ورق الخولجان، المستكة، جوزة الطيب، حب الفلفل الأسود، عيدان القرفة، قطع الليمون، الميل، الكركم. وقد كانت العائلات الثرية في معان تذبج جزوراً (جمالاً صغيراً) لإعداد وليمة من البخاري.

البيض: يعد البيض بالسلق بالماء أو الشّي في الطابون، يقشر ويُقطع و يُضاف إليه زيت الزيتون أو السمن. ويضاف قليل من الملح والفلفل، وقد يُضاف النعنع المفروم، أو يقلى البيض بالسمن. ويكون السمن وافراً للغماس.

البشع: عشبة خضراء تؤكل نيئة.

البصيل: يشبه البصل الأخضر، ولكن طعمه أقرب إلى طعم الثوم. ويسمى في عجلون البصيلة.

الجريد: نبتة برية تنمو بين الزرع وتؤكل نيئة، وهي ذات أوراق رفيعة وثمار تشبه ثمار البازيلا.

بطم: نبات ذو حبات صغيرة تُخلط مع القريش.

بلوط: تُشوى ثمار البلوط وتؤكل خلال أيام الشتاء أو أيام المحل. وفي تلك الأيام، استخدم طحين ثمار البلوط لإعداد الخبز.



تُشعاتشيل (الجعاجيل): كرات معجونة من طحين القمح والبيض والبصل واللوف. يُفرم اللوف ويُفرك بالملح لإزالة المرارة والحر منه. يُسلق بعدها بالماء المغلي و يُصفى من الماء. يُقلى اللوف بالسمن أو الزيت حتى ينضج، يُضاف البيض والطحين والملح والبهار وتُخلط المكونات حتى تشكل عجينة متماسكة، تُشكل على شكل كرات (بحجم البيضة تقريباً) وتُسقط في اللبن المغلي المضاف إليه العدس وتُطبخ حتى تنضج (حوالي ربع ساعة).

تُويس: نبتة تشبه البصل، تُشوى وتؤكل.

تُميرا: نبتة ذات ثمار صغيرة جداً تُشبه حبة البطاطا، تُقشر وتؤكل.



الجربوع: الجربوع حيوان صغير الحجم له شوك. بعد صيد الجربوع يُسلخ ويُقطع لحمه قطعاً صغيرة وتُحاس على النار مع البصل، وقد يُضاف البيض إلى حوسة الجربوع.

الجلبانة: نبتة تؤكل ثمرتها المليئة بالبذور على شكل نقرشة.



حلوية: شوربة سميد الفريكة بلحم الديك، تقدّم للحورية (المرأة النفساء).

حندقوق: نبات بري يُستعمل كمطيب للسمن، ويُعرف أيضاً باسم « نفل».



خروف محشي بجريشة القمح: يُسلخ الخروف وتُزال أحشأؤه ورأسه وينظف بالماء جيداً ويُملح ويطيب بالبهارات ويُدهن السمن البلدي ويحشى بجريشة القمح المطبوخة مسبقاً نصف طبخ. **خبيزة:** يُفرم البصل ويُحاش بالزيت، ثم تضاف إليه الخبيزة المفرومة وتُحاش مع البصل، ثم يُضاف الليمون. وتُغمس حوسة الخبيزة بالخبز. وفي الكرك، يضاف البيض إلى حوسة الخبيزة، وفي قريتي السماكية وحمود تُضاف القزحة، وفي بني كنانة يُضاف إليها البرغل الناعم المنقوع.

خبيزة بالرز: تُطبخ الخبيزة مع الأرز، وترتب في وعاء الطبخ على شكل طبقات، حيث توضع طبقة أرز ثم طبقة خبيزة وهكذا. تغمر بالماء ويُضاف الملح والسمن وتُطبخ حتى ينضج الأرز.

خردلة: يُفرم البصل ويُحاش بالزيت، ثم تضاف الخردلة المفرومة وتُقلب مع البصل، وقد يُضاف اللحم أو البيض. وفي لواء بني كنانة، تُحضّر سلطة الخردلة مع الليمون والملح والسماق. وفي لواء المزار الشمالي، تُؤكل الخردلة مع اللبن والخبز.

خرفيش: يُفرم البصل ويُحاش بالزيت، ثم تُضاف أوراق وسيقان الخرفيش المفرومة وتُقلب حتى

تنضج وتغمس بالخبز.

الخويخة: نبتة برية ذات لون أشهب (أخضر رمادي)، ذات ورق خشن عريض، لها ثمرة تُشبه حبة المشمش، تُسمى عقيدة، ذات طعم حلو المذاق تُؤكل نيئة.

الخنس: يستخدم في سلطة الخنس، وتتكون من الخنس المفروم والبصل المفروم والزيت والليمون.



دجاج (جاج):

جاج محمّر (المحمّر): من مناطق شمالي الأردن. تعد كمية كبيرة من فريم البصل والسماق والملح والزيت، وتفرك قطع الدجاج بالخليط و يضاف إليها قليل من الماء في صينية توضع في الطابون نحو ساعتين.

جاج بالطشطوش: توضع قطع الدجاج، المملحة و المبهمة مع الزيت أو السمن في الطشطوش، وتشوى في الطابون حتى تنضج.

جاج حوس: يُقطع البصل ويُقلّى بالزيت أو السمن إلى أن يُصبح ذهبي اللون، يُضاف إليه قليل من الماء، ثم يُضاف الدجاج المقطع والملح والبهار، ويُحاش حتى ينضج.

فطيرة الجاج: من حمود والسماكية. تُحمّر قطع الدجاج في الصاج بالسمن والبصل، ويُضاف إليها اللبن المريس، وتطبخ حتى النضج. يُفّت الخبز العويص في اللبن المريس المطبوخ، وتوضع قطع الدجاج فوق الفتة.

دحاريج باللبن: يُعجن البرغل الناعم بالماء، ويُشكل على شكل دحاريج (كرات) ويُسقط باللبن

المريس المطبوخ حتى ينضج.

الدفين: تفلفل جريشة القمح بالسمن مع قطع اللحم المجروم (رأس عصفور). يحاش فريم البصل بالسمن وتضاف قطع اللحم والملح والبهارات والماء، وتفلفل معهما الجريشة.



ذرة:

عرانيس الذرة المشوية: تُشوى عرانيس الذرة الصفراء على الموقد، وترش بالملح.



الرشوف: وهي الأكلة الشعبية الأردنية التقليدية التي كانت تشكل طبق المائدة الرئيسي عند العائلات الأردنية في الشمال والوسط والجنوب. ويُسمى الرشوف في الطفيلة « فتة الرشيدية»، وفي معان « شوربة حامض». وتدور حوله أهزوجة حماسية:

يا مَحَلّا قدر الرشوف
كلّما برّد نهمج عليه

والرشوف أكلة كل المناسبات، وتتكون من العدس وجريشة القمح والمريس، وقد يُضاف الحمص أحياناً، وقد يُستعاض عن جريشة القمح بالبرغل كما في الشمال. يُسلق العدس وتُنقع الجريشة في الماء ويُمرس الجميد ويُوضع على النار ليغلي، تُضاف الحبوب وتكون نسبة الجريشة هي الأكبر، يُطبخ المزيج لينضج وتُضاف عليه القُدحة (البصل المقلي بالسمن أو الزيت) وقد يُضاف السمن أو

الزيت من دون قَدْحَة ولا بصل. وقد يُضاف القرع، وقد تُضاف الرقطة كذلك. ويكون الرشوف أكثر من الشورية، ويُفت خبز الشراك أو الطابون في صحن الرشوف، فيصبح أكثر كثافة. وبالنظر إلى مكونات الرشوف تلك، يسمي أهالي الفحيص، الرشوف «مسما الجسم».

رشوف البندورة: تنقع البندورة المقطنة «أي المجففة» في الماء، وتغلى على النار ثم تمرس، ويقطع البصل إلى شرائح ويُقلى بالسمن أو الزيت ويُضاف إلى البندورة، ويضاف المزيج إلى الجريشة المنقوعة والعدس المسلوق، ويطبخ على النار حتى ينضج. يفت أي نوع من الخبز في رشوف البندورة ويعتبر من الأكلات التي تقدم في الشتاء.

الرشتاية: (وتُسمى «المقطعة» في إربد، و«إرقاقة» في مادبا والطفيلة ومعان والكرك). يُعجن طحين القمح حتى تتكون عجينة متماسكة، تُرَق وتُرَش بالطحين بوفرة. تُطبق العجينة على شكل مستطيل وتقطع بالسكين على شكل رقائق رفيعة وتكون شبه قاسية. يُسلق العدس بالماء أو بالمريس، وتوضع جريشة القمح بدل العدس، وعندما يغلي المزيج تُسقط قطع العجين مع التحريك بشكل بطيء حتى لا تتكتل. عندما تنضج رقائق العجين تُضاف قَدْحَة البصل المحمر بالزيت أو السمن. وقد تُطبخ الرشتاية مع العدس من دون مريس. ومن الإضافات على أكلة الرشتاية، إضافة الشومر كما في قميم. ويكون الشكل النهائي للطبخة مانلا إلى الزوجة.

الرَّجْلة: وهي نوع من أنواع النباتات حامضة المذاق، تُقطع وتغلى مع البصل بالزيت، يُضاف إليها رب البندورة مع قليل من الماء وتقلب على النار قليلاً وتؤكل مع الخبز.

رَبْحَلَه: تؤكل نيئة (ثمارها تنمو تحت الأرض)

الرمان:

الرهمانية: تتكون من طبخ الباذنجان

المُقطع إلى مكعبات صغيرة، والمُضاف إليه العدس المسلوق والمُزين بحب الرمان.

رمان (سلطة): وتتكون من البندورة المفرومة ناعماً والبصل المفروم ناعماً مع القليل من الملح والزيت وحب الرمان اللقاني.



الرَّوْب: والرَّوْب هو الذبيحة المشوية في النار بطريقة الدفن. توضع الذبيحة بعد إزالة الرأس والمعلق منها وتنظيفها جيداً وتطيبها بالملح والبهارات، في حفرة تم حفرها بالأرض. وكانت جدران الحفرة تبنى بالحجر والطين وتُقصر، ثم استعيز عن الجدران والقجارة ببرميل حديدي مفتوح من الجهتين. توقد النار في الحطب في أرضية الحفرة ويُترك إلى أن يصبح جمرًا. وقد ترضف حجارة السيل الملساء على النار وتترك حتى تتجمّر. وتوضع الذبيحة على مشبك فوق الجمر وتغلق الحفرة بالحجارة والطين أو بقطعة صاج محكمة، ثم يُمال التراب عليها بحيث لا يكون هناك أي منفس. تُترك الذبيحة حتى تنضج (بحسب حجم الذبيحة ونوعها، من ساعتين إلى أربع ساعات). وفي الكرك تنظف معدة الذبيحة بالماء والملح وتنفخ وتوضع فيما الذبيحة كاملة أو مقطعة بعد تمليحها وتبهيرها.

والذبائح الأكثر صلاحية للزرب، الأغنام السمراء والبيضاء والغزلان البرية. وبالنسبة للمعلق والكبد فكان يُشوى أو يُقلى بالسمن ويؤكل كتصبيرة لحين إعداد الوجبة الرئيسية.

ومن الصيد الذي يُطبخ زرباً: الحمام البري، الحجل، الأرناب، الوبر، الشنار، الحباري، الدُرَج، وكذلك الدجاج.

الرَّقاريط: يُنقع البرغل الناعم ويملح ويدعك

ويعجن جيداً بالزيت والطحين والبصل المفروم ناعماً جداً والمحمر بالزيت، ويشكل المزيج على شكل دحاريج (كرات) بحجم حبة الجوز بواسطة تدويرها في راحة اليد. توضع الرقاريط على سدر مغطى بفرشة طحين حتى تجف، ثم تطبخ في لبن المريس المغلي، نحو ساعة، حتى تنضج. وقد يُضاف على الرقاريط، البصل المحمر بالزيت أو الزعتر المجفف والمطحون.

الزَعتر: أنظر المونة.

الزعمطوط (بخور مريم): نبات بري وزيادته ذات لون زهري. تلف أوراقه كما يُلف ورق الدوالي بمزيج من الجريشة واللحم المفروم أو الودك والملح والبهار، ويطبخ بالماء حتى ينضج.



السليقة: من الوجبات التي تقدم للأطفال. تتكون من قمح مسلوق سلقاً بطيئاً في الماء. وقد يرش عليه قليل من السكر.

سليقة حبوب: يسلق القمح والحمص والبقول، وتخلط الحبوب معاً وتقدم في قري الشمال عند تسنين الأطفال.

السمك: في مناطق الأغوار الشمالية والعقبة، يقلى السمك بأنواعه المتوفرة (المشط والبلبوط والكرب والقشري.. الخ)، أو يشوى على الفحم.

سلق:

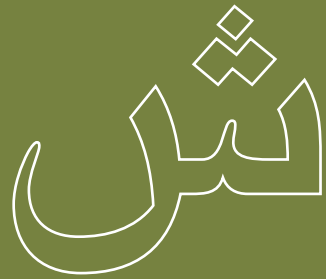
حوسة سلق: يُقلى البصل المفروم بالزيت، يُضاف إليه السلق المُقطع ويحس حتى ينضج.

سلق وعدس: يطبخ السلق المنظف

المفروم مع العدس والثوم والبصل المفروم وزيت الزيتون على النار حتى تنضج، ثم يضاف عصير الليمون. **السبانخ:** تُطبخ أوراق السبانخ بعدة طرق منها تقليب أوراق السبانخ المفرومة مع البصل المقلي بالزيت مع إضافة الملح والبهار. وقد يُضاف اللحم المفروم أو المقطع رأس عصفور أو الدجاج إلى طبخة السبانخ. تُضاف قطرات من عصير الليمون على الطبق، ويُغمس بالخبز أو يقدم مع الأرز. وفي العقبة تُضاف إليه البندورة المهروسة وتُطبخ مع السبانخ والبصل وتقدم مع الأرز.

فطائر السبانخ: انظر فطائر

السماط: يطبخ سميد جريشة القمح أو سميد البرغل مع مريس اللبن على بصل مفروم محاس بزيت الزيتون أو السمن، نحو ساعة، ثم يُفت فيها خبز الشراك، ويُضاف السمن البلدي. وفي مادبا يُضاف الكركم والحوايج للإعطاء اللون وتنكيه اللبن. والسماط هو الرشوف في عجلون.



شومر (شمار): حوسة الشومر: يقطع البصل ويحس بالزيت أو السمن. يضاف الشومر إلى البصل ويحس المزيج.

الشحوم: نبات برأس أبيض صغير الحجم، يُسلق ويُطبخ مع الحليب أو يؤكل نيئاً (وادي موسى).

الشعيرية: أنظر المونة

شوك الجمل: نبات طويل ذو ثمار مستديرة يحيط بما الشوك، يُزال الشوك ويؤكل القرص.

ص

والبط والحباري وأم ربيعي وأبو زريق وأبو فرو وأبو سعد والعصفور والخوّارة والسّلبود والشحومريّة والدّرعيّة وغيرها. ينظف الطير من الريش وينظف جوفه ويقطع إذا كان حجمه معقولاً أو يترك كما هو في حال العصافير، ويضاف السمن والملح والبهارات والبصل، وتخبز الصينية في الطابون.

صواني حمام محشي: ينظف الحمام

ويحشى بالبرغل أو الفريكة وشرائح البصل، يضاف السمن والبهار والملح، ويحمر في الطابون.

ط

طباخ روجو: وتتكون من بندورة و باذنجان مقطع إلى مكعبات، وتحاس المكونات بالزيت مع ثوم و ننع (إربد).

طبيخ ولبنية: يُطبخ البرغل سلقاً، يُضاف إليه السمن والبصل، ويُقدم مع اللبن المريس المطبوخ. (السلط)

الطرثوث (طراهيل) ويُسمى كذلك بالمرصوص، وهو نبات رملي طويل مستدق يشبه الفطر ويضرب لونه إلى الحمرة أو اللون البنفسجي، وتؤكل سيقانه نيئة، وأحياناً يُشوى.

الطاجن: يُوضع السمك وقطع البندورة والبصل المقلي والبهارات في وعاء يتم إغلاقه بشكل مُحكم، ويُدفن في الجمر حتى ينضج.

الطرطور: يُقلى السمك نصف قلية أو حتى يُقارب على النضج، يُفرد في صينية، ويُضاف البصل المُحمر وخليط من الطحينة وعصير الليمون وقليل من الماء ويُخبز.

الصيادية: من الأكلات الشعبية في العقبة. يُقلى البصل بالزيت حتى يشقر، يضاف عصير البندورة مع الماء، ويغلى المزيج ثم يضاف السمك المنظف والمملح و المبهر، ويطبخ في المرق نحو ساعة. يوضع السمك جانباً ويطبخ الأرز بمرق السمك. وللتقديم، يوضع الأرز في سدر، وتوضع قطع السمك على الأرز، ويقدم شيء من مرق السمك إلى جانب الطبق. وتتكون من الأرز المطبوخ في مريس اللبن الجميد، مع إضافة القليل من الكركم (السلط والفحيص).

الصاجيّة: يقطع اللحم وشحمه، مجروماً أو بعظمه، و يوضع في قعر الصاج المقلوب على نار الحطب، ويقلى اللحم بدهنه حتى ينضج ويُحرك بالمسواط، يملح ويبهر. وقد كانت الصاجية تعد من لحم الإبل والضأن والجدي. كما تعد الصاجية من المعلق المقطع ولية الخروف. والصاجية أكلة برية.

صواني:

صينية الجّاج : وتحضر صينية الجاج من قطع الدجاج مع الملح و البهار والبصل المقطع والبطاطا والسمن أو الزيتون وتخبز الصينية في الطابون أو الفرن حتى يحمرّ الدجاج.

صينية اللحم: وتحضر من قطع اللحم الصغيرة رأس عصفور أو المتوسطة، خصوصاً الرّيش، و تضاف إلى اللحم شرائح الباذنجان والبندورة والبطاطا والفليفلة الحارة. وفي الكرك كانت تضاف حواجة السمن على لحم الصينية .

صواني الصيد البري: وفي مواسم الصيد كان يتم إعداد صواني الطيور كالحمام البرّي والزّرزور والرّما والدّرّج والفريّ والقطا

ع

بسبسون بالعكوب: طبخة البسيسون (المفتول، البحاتيت) نفسها، لكن باستخدام العكوب بدلا من اللحم أو الدجاج.

عدس

شعيرية العدس: يحمص العدس والشعيرية ويضاف إليهما الماء وقليل من الملح ويطبخ حتى النضج، ويقدم مع البصل المقدوح بالسمن.

عدس مجروش: يطبخ العدس المجروش مع البندورة وزيت الزيتون (السلط).

عدس مع إرقيطة: يفرم البصل ويقلى مع قليل من الزيت، وتسلق الإرقيطة وتعصر من الماء وتفرم وتضاف إلى البصل. تقلب قليلاً، و يضاف الماء والعدس وتطبخ حتى تنضج.

طبيخ العدس: ويتكون من عدس حبّ مسلوقة وبصل مقلي بالزيت. وقد يضاف إلى طبيخ العدس، اللحم أو عظام اللحم. وقد يكون العدس مجروشاً، كما في إربد.

فتّة العدس: يطبخ العدس المجروش على النار مع قليل من الزيت، يُضاف الملح والبهار، ويفت فيه الخبز ويضاف إليه البصل المُحمّر بالزيت.

شورية العدس: يطبخ العدس المجروش بالماء حتى يتكثف، وتضاف إليه قدحة بصل وسمن أو زيت ويسكب فوق خبز الشراك المفتوت. ومن البهارات المستخدمة مع شوربة العدس الكركم واليانسون والفلفل.

العيش: جريشة القمح المطبوخة بالماء مع قليل من الملح، تطبخ حتى تنضج و تؤكل مع السمن. وتسمى جريشة القمح المطبوخة بمريس اللبن «عيش» أيضاً.

عجّة: (قرص العجة) أو مقلّى بيض كما

عكّوب : يسميه البدو وأهل جنوب الأردن (كعوب). وهو نبات شوكي له ساق وزهرة كثيفة تغطيمما الأشواك. ينظف العكوب من أشواكه بحرص، ويؤكل مطبوخاً.

حوسة العكّوب: يقلى البصل المفروم والعكوب المنظف والمقطع مع الزيت أو السمن حتى ينضج و يغمس بالخبز أو يؤكل مع البرغل أو الأرز المطبوخ.

عكوب مع مريس اللبن الجميد: يفرم العكوب بعد تنظيفه و يقلى بالزيت مع الثوم أو البصل، و يضاف مريس اللبن الجميد ويطبخ حتى ينضج. يقدم للأكل مع طبيخ البرغل.

مفركة العكوب: يقلى العكوب المنظف والمقطع مع البصل بالزيت أو بالسمن حتى ينضج. يضاف البيض ويحاس قليلاً.

عكوب مع زبدة: يفرم البصل ويضاف العكوب المنظف والمقطع، وتضاف الزبدة، ويوضع الخليط في الطشطوش (وعاء من الفخار له غطاء). يشوى في الطابون و يغمس مع الخبز (كفرنجة). ويتزامن موسم العكوب مع موسم الزبدة في الربيع.

عكوب باللحم: ينظف العكوب ويقطع ويقلى مع البصل واللحم بالسمن ويقلب مع إضافة قليل من الماء، ثم يطبخ حتى ينضج.

مقلوبة عكوب: طبخة المقلوبة نفسها لكن باستخدام العكوب بدلا من اللحم أو الدجاج.

تُسمى في السلط، وتتكون من البيض والبصل المفروم ناعماً أو الثوم الممروس وقليل من طحين القمح والملح والفلفل وأحياناً الكركم. وقد تضاف كمية قليلة من اللّوف المفروم والمعصور، ثم تخلط المكونات وتُقلَى بالسمن أو الزيت. وكانت تُقدم للعرسان وتُقدم للمرأة عند وضعها وليدها.

العبيطة الرمثاوية: في الرمثا هي طبيخ البرغل والخبيزة المفرومة وزيت الزيتون والبصل.

عبيطة الوهادنة: وفي خربة الوهادنة هي مفرّكة اللوف والبيض.

العصيدة : تُغلى كمية من الماء في قدر وتُحلى بالسكر، يُضاف طحين القمح إلى الماء المغلي في القدر ويُضرب جيداً وباستمرار بملعقة خشبية ذات يد طويلة تُسمى «معصد»، حتى يتشرب الدقيق كل الماء ويُصبح كثيف القوام، ويكون المزيج متجانساً دون ترك أي كتل من الدقيق. يُزاد ماء مغلي مع التقليب باستمرار حتى يختفي الماء ويصير المزيج غليظاً وتُسمى هذه العملية «سقية». تحتاج العصيدة إلى ثلاث أو أربع سقيات حتى تنضج، ويقدر نضجها عندما تحرك العصيدة بالملعقة من الأسفل فتتحرك كتلة واحدة دون أن تلتصق بالقدر. تُقدم العصيدة في صينية واسعة، وتُعمل حفرة في الوسط يُوضع فيها السمن. (ملاحظة: هي طعام الفقراء. ويحكى أن شاباً فقير الحال، له أم عمياء، كان معجباً بفتاة وكان يقول لها باستمرار «يا مليحة لو تيجي دارنا، يا مليحة لو تيجي دارنا». فذهبت الفتاة خفية وزارته، وعندما كرر عليها ما يقوله دوماً أجابته: جيت دارك وعرفت سراك، وشفت أمك تسحب من حصيرتها وتوز تحت عصيدتها).

العطوط : نبتة خضراء مذاقها حامض، تُؤكل دون طبخ (محافظة معان)، وعند بدو الوسط تشوى وتُؤكل (العلك أو المندياء).

حوسة العلت: يُحاس البصل المفروم بالزيت، يُضاف العلت المفروم ويُحاس مع البصل ويؤكل غماساً بالخبز، وقد يُضاف الليمون.



الغلا : نبات ربيعي ذو أوراق خضراء يُؤكل نيئاً مع البصل.



الغول:

فولية باللحم: يقلى البصل واللحم المجروم رأس عصفور ويضاف الغول الأخضر المقطع بقشرته الخضراء مع الملح والفلفل، يضاف قليل من الماء ويطبخ لينضج.

فول بمريس اللبن: يسلق اللحم ويضاف الغول الأخضر المقطع قطعاً صغيرة وعندما ينضج، يُضاف المريس أو المخيض، ثم يُقلَى الثوم ويسكب عليه.

فول أخضر مع بيض: يقطع الغول الأخضر ويضاف إلى البصل المحمر بالزيت، ويضاف البيض وقليل من الملح والبمار. (الرمثا)

حوسة فول أخضر: يقطع البصل ويقلى بالزيت، يضاف الغول الأخضر المقطع، ويحاس الفول مع البصل حتى ينضج. يغمس بالخبز وقد تضاف إليه قطرات من الليمون.

شورية فول : وتتكون من بصل مقلي وفول مجروش وماء، وتُطبخ لتنضج.

مدمس فول: يُنقع الغول الناشف ويُسلق ثم يُمرس أو يُدق، ويضاف الثوم الممروس والليمون والليمون.

الفوارغ (القوارع): تنظف أمعاء الخروف أو الجدي جيداً ثم تحشى بالأرز أو البرغل أو الفريكة مع اللحم المفروم و الملح و البمار. تسلق الفوارغ المحشوة بالماء، أو تطبخ مع المحاشي و ورق الدوالي.

فتة المطلقية: يُطبخ مريس اللبن مع بندورة مقشرة ومعصورة، يُضاف الكوسا المقطع، يُفرد خبز الشراك في طبق ويسكب عليه المزيج، ثم تُوضع طبقة ثانية من الخبز وفوقها طبقة من المزيج وتكرر لعدة طبقات، تُؤكل باليد.

فرفحينة (البقلة):

حوسة فرفحينة : يقلى البصل المفروم بالزيت، تُضاف الفرفحينة وتُقلب، وقد تُضاف البندورة المقطعة. وفي عقربا قد يُضاف البيض المخفوق.

سلطة فرفحينة: تفرم الفرفحينا، ويضاف البصل المقطع شرائح الثوم الممروس والليمون والملح.

الفريكة: تفرم البصلة وتقلب بالزيت أو السمن، يضاف الماء وقليل من الملح والبمار، وعند غليانه تُضاف الفريكة وتترك على النار حتى تنضج. وقد تُطبخ الفريكة على لحم الدجاج أو الحمام.

شورية الفريكة: يفرم البصل ويقلى بالزيت ثم تضاف قطع الدجاج أو اللحم وبعد ذلك الفريكة الناعمة (سميدة الفريكة) مع الماء والملح وتُطبخ حتى تنضج. بالأساس تُطبخ شوربة الفريكة على لحم الديك وتقدم للحورية (المرأة النفساء).
طبيخ فريكة: تُطبخ الفريكة مع العدس حتى تنضج ويضاف السمن (لواء بني كنانة).

الفتيطة : وهي الخبز المفتوت (المقطع والمبلول) في مريس اللبن المطبوخ، وقد يُضاف إليه مرق اللحم، ويضاف السمن. والاسم يُطلق على أي خبز مفتوت (مبلول) باللبن أو الحليب أو الشاي أو حتى الماء.

الفويرة : (الاسم مُشتق من الفوران) وتتكون عند البدو من البصل المحمر بالسمن والمُضاف لمريس اللبن أو لبن المخيض، وفتيت الخبز. وفي السلط ومادبا كانت الفويرة تُعد من الخضار (الكوسا والبندورة) ومريس اللبن. يُقلَى البصل بالزيت أو السمن ويضاف الكوسا المقطع ومن ثم البندورة المقشرة والمفرومة، وبعد أن ينضج الخليط يضاف مريس اللبن، ويطبخ لينضج، يُفت الخبز ويسكب المرق ويُقدم مع السمن.

الفطر (الفقع)

حوسة الفطر : يُحاس البصل المفروم بالزيت أو السمن، يُضاف الفطر المقطع ويُقلب وقد يُضاف البيض كما في الأغوار الشمالية، وقد يُضاف اللحم.

فطيرة اللحم : أنظر المفيت

الفاصوليا : تُطبخ الفاصوليا المقطعة بدبس البندورة وتُقدم مع الأرز أو البرغل .

العوايص (الفطائر): تُجمز العجينة العويس من طحين القمح والماء والقليل من زيت الزيتون والملح، تحشى العوايص (الفطائر) بأنواع متعددة من الحشوات وتخبز.

عويصة السبانخ: يُفْرَم السبانخ ويُذبل قليلاً مع البصل وتُحشى به أقراص العجين وتخبز.

الْحَمِيض والسلق: تُفْرَم أوراق الحميض والسلق وتُقلى مع البصل لتجهيز الحشوة، وفي المزار يُضَاف النعنع البري مع الحميض.

النعنع البري: يُفْرَم نيباً ويُفْرَم مع الزيت أو البصل.

الزَعْتَر: يُفْرَم الزعتر الأخضر نيباً، ويُضَاف البصل المقلي بالزيت وتُحشى به أقراص العجين. وقد تُشكّل أقراص العجين وتوضع دقة الزعر على وجهها وتخبز.

الكشك: يُدق الكشك ويُبلل بالماء، يُحَاس البصل بالزيت ويُضَاف إلى الكشك، ثم يُفْرَم ويُحشى الخليط بالعجين ويُخبز في الطابون.

القرع: في عنجرة وبرما كانت الفطائر تُحشى بالقرع والبصل المقلي.

الحميمصة: تُفْرَم الحميمصة، ويُضَاف السماق والملح وتُحشى في أقراص من العجين.

الحبق: تُفْرَم أوراق الحبق بالملح ويُضَاف البصل والبهار والزيت وتُحشى.

البندورة واللحم المفروم: تُقَلب البندورة الطازجة أو كشكة البندورة مع البصل بالزيت وتُحشى في العجين، وقد يُضَاف اللحم المفروم كما في عنجرة وسوف وعجلون وخربة الوهادنة.

الفرقعون: تُنظف درنات الفرقعون وتُشوى على النار.

فجل

سلطة فجل: يقطع الفجل و يضاف زيت الزيتون و عصير الليمون.



القمح ومشتقاته:

الجريشة: قمح مجروش، الجريشة الخشنة تُفَلَّل للمنسف والجريشة الناعمة (سميد الجريشة) تستخدم لطهي الرشوف.

البرغل: يُسَلَق القمح ويجفف، ثم يُجْرَس. الجريشة الخشنة تُفَلَّل، والجريشة المتوسطة للبسبسون.

القريقة: يُشوى القمح الأخضر بالنار، ويجفف ويُجْرَس. الجريشة الخشنة تفلل، والجريشة المتوسطة للشوربة.

القرع

فتة القرع: تُطبخ قطع القرع مع مريس اللبن، يضاف البصل المقلي بالسمن أو الزيت، ويفت فيه الخبز (الشراك أو الطابون). وفي الكرك تطبخ جريشة القمح مع مريس اللبن ثم تضاف قطع القرع وعندما تنضج يُفْت الخبز ويضاف السمن.

قرع بالعدس: يقطع القرع قطعاً صغيرة ويحَاس مع البصل المفروم، بالسمن أو زيت الزيتون، يضاف العدس الحب المسلوق مع قليل من الماء و يطبخ حتى ينضج، مع إضافة الملح والكركم.

منسف بالقرع: استخدم القرع بديلاً للحم في إعداد المنسف.

قرناس (الجرناس): يُطبخ الأرز مع لبن المخيض (الشنيبة)، بحيث تكون كثيفة القوام، وتقدم مع السمن، وتؤكل إما غماساً أو بالملعقة أو اليد.

القريص: يُحَاس البصل المفروم مع زيت الزيتون، تُضَاف أوراق القرص وتُقَلب حتى تنضج.

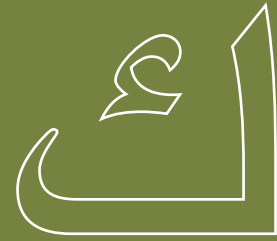
القطف: نبتة تنمو على جوانب السيول. وهي ذات أوراق خضراء تميل إلى البياض وطعمها فيه شيء من الملوحة. تُسَلَق أوراق القطف وتُعصر ومن ثم تُحَاس مع البصل والزيت.

سلطة قطف: تسلق أوراق القطف وتعصر، ثم يضاف إليها البصل المفروم والزيت والليمون.

القلية (حميسة): حبوب قمح مُحَمَّصة. وتُحَمَّص القلية في صاج مقلوب، تُؤكل للإعطاء طاقة للفلا حين صباحاً، وتؤكل مساءً للتسلية.

العفير: نبتة برية. يُقشر الرأس وتُزال قشرته السوداء ويُؤكل نيباً.

القرصنة: تُغسل أوراقها وتُفْرَم وتُفْرَم باليدين وتُعصر قليلاً، يُضَاف الزيت والملح والليمون.



الكَبَاب (الكبة): الكَبَاب من أكلات شمالي الأردن المعروفة، وتتفنن في إعدادها المناطق والأسر في أشكال مختلفة، إلا أنها تعتمد جميعها على عجينة متمازجة من سميد البرغل أو سميد الجريش المنقوع والمدعوك مع اللحم الأحمر المدقوق بالجرن مع الملح والبهار. تشكل العجينة على شكل أقراص، وتُحشى ثم تُقلى بالزيت أو تُسَلَق أو تمبل بالبخار أو تُشوى أو تطبخ بمريس الجميد أو مريس البندورة.

اكباب إكواز: تحشى أقراص الكبة باللحم المفروم والبصل المقليين، وقد يضاف الجوز المدقوق، وتطيب بحبات الرمان أو السماق، وتُقلى بالزيت (في الصاج) أو تُمَلَّل على البخار. ويتم طبخ الكباب كذلك بتسقيط حبات الكباب في قدر من الماء المغلي والمضاف إليه القليل من الملح والزيت، حيث تترك لتقلي في القدر نحو عشر دقائق، أو تسقط في مريس اللبن الجميد المغلي حتى تنضج.

اكباب بالبندورة المجففة: وفي أم قيس، تُحشى باللحم المفروم والبصل المقليين والبندورة الناشفة.

اكباب بالبادنجان: وفي الأغوار الشمالية، تُعد حشوة الكباب من مقلي البادنجان واللحم المفروم والبصل، وتطبخ الأقراص بمية رب البندورة.

اكباب بالفطر: وفي طبقة فحل و بلدات أخرى في الشمال، تُحشى الكباب بمقلي الفطر واللحم المفروم والبصل.

اكباب بالحمص: وفي العقبة، تحشى الكباب باللحم المفروم والبصل المقليين مع الملح والبهار، ويضاف الحمص المسلوق وتسقط في اللبن المغلي مع إضافة ورق الطرخون.

اكباب بالصينية: تفرد عجينة الكباب في الصينية، وتفرد فوقها الحشوة المعدة من اللحم المفروم والبصل المقليين. وقد تضاف دقة الجوز والرمان أو السماق، ثم تغطى الحشوة بطبقة أخرى من عجينة الكباب، وتُخبز بالفرن.

اكباب باللية والجوز: تسوّى عجينة الكباب على شكل رغيف كماج صغير، يحشى باللية ودقة الجوز والبصل ويشوى على الفحم.

إكباب معجّنة (الكبة النيّة): تتكون من البرغل الناعم المنقوع و البصل المفروم ناعماً وزيت الزيتون واللحم المدقوق المهروس منزوع العروق،

وتدعك المكونات مع الملح والبهار حتى تتمازج وتلين، وتؤكل نيئة.

اكباب بالجاج: تتكون من البرغل الناعم المنقوع والبصل المفروم ناعماً وزيت الزيتون ولحم الدجاج المسلوقة والمدقوق، تدعك المكونات مع الملح والبهار حتى تتمازج، وتؤكل نيئة.

الدبابة: في مآدبا، تُنقع جريشة القمح الناعمة بالماء وتدعك مع اللحم المدقوق الممروس المنزوع العروق وفريم البصل الناعم والملح والبهار وتفرك بليّة الخروف المدقوقة مع الجوز، ثم تدعك جيداً باليد وتؤكل نيئة.

اكباب حيلة: تُشكل عجينة اكباب الحيلة من البرغل المنقوع بالماء من دون لحم، تحشى بالبصل المقلي بالزيت والبندورة المجففة المنقوعة بالماء مسبقاً، وتمبل على البخار.

الكشري: يطبخ العدس المجروش حتى يقارب على النضج، يضاف الأرز والبصل و يطبخ المزيج لينضج (العقبة).

الكشنة: يقلى السمك ويوضع جانبا، يقلى البصل المقطع لشرائح بالزيت حتى يحمر يضاف عصير البندورة مع الماء والملح والبهار والسمك المقلي وتطبخ لتنضج، ثم تقدم مع الأرز أو الخبز (العقبة).

الكواج: تتكون من البندورة والبصل المفروم مع اللحم المفروم (أربد). يحاس البصل بزيت الزيتون ويضاف اللحم المفروم ويحاس ثم تضاف البندورة المقطعة وتترك حتى النضج، وتؤكل غماساً. **الكرشات باللبن:** تنظف الكرشة (معدة الغنم) جيداً عدة أدوار، وتُخاط على بعضها بعضاً بعد أن تحشى بخليط البرغل أو الأرز واللحم المفروم والحمص والملح والبهار. وتسلق الكرشات المحشوة بالماء، وقد تسلق معما الكراعين (أرجل الجدي أو الخروف) وعند مقاربة الاستواء، تُنشل

وتسقط في مريس اللبن الجميد وتطبخ حتى النضج.

الكوسا:

حوسة الكوسا و البندورة: تطبخ عادةً على لبّ الكوسا الذي تم تجهيزه للمحاشي. تُقلى كمية من البصل بالزيت، ويضاف لب الكوسا، يُقلب مع البصل ويضاف قليل من الماء وتُطبخ لتنضج. أو تُقطع حبات الكوسا إلى قطع مربعة صغيرة وتضاف إلى البصل المقلي بالزيت والمُضاف إليه قليل من الماء.

مفركة الكوسا: يحاس اللحم المفروم والبصل بزيت الزيتون ثم يضاف فريم الكوسا حتى النضج (الكرك).

مفركة الكوسا والعدس: يسلق الكوسا ويفرم إلى قطع صغيرة، ثم يضاف العدس المسلوقة ويمزج مع فريم الكوسا مع الملح و زيت الزيتون (الرمثا)

مفركة الكوسا: يُفرم الكوسا إلى قطع صغيرة تُحاس بزيت الزيتون، ثم يضاف البيض، ويحرك حتى تنضج.

الكوسا المحشي: انظر المحاشي.

الكشك:

كشك البرغل: يُنقع الكشك في الماء (الكشك: أنظر المونة) فيُصبح جاهزاً للإعداد عدة طبخات منها كشك البرغل، حيث تُضاف البندورة وتطبخ مع الكشك وهي من الأكلات التي كانت تعد في المزار الشمالي.

الكشكية: وتتكون من خليط من الحبوب كالحمص والعدس والجريشة والبرغل الخشن. تسلق الحبوب (يسلق العدس والحمص كل على حدة) وعندما تنضج يضاف مريس اللبن الجميد أو المخيض إلى الحبوب المسلوقة، مع التحريك المستمر، حتى يصبح قوام المكونات ثخيناً جامداً.

يضاف الثوم المقدوح بزيت. تؤكل الكشكية غماساً ساخنة أو باردة. ويتم تناول البصل الطازج مع الوجبة (البقاء).

كفتة معانية: تُعد من لحم الجزور (الجمل الصغير) المفروم ناعماً والمخلوط بفريم البصل والشطة والبطاطا المسلوقة والبقدونس والثوم الممروس وقطع من لية الخروف لإعطائها طراوة ومذاقاً طيباً. تفرد الكفتة المعانية في صينية وتضاف إليها الطحينية، وتخبز بالفرن.

الكما: نبات ربيعي يُشوى أو يؤكل نيئاً أو يُحاس مع البصل بالسمن أو زيت الزيتون أو يُطبخ مع مريس اللبن.

الكلخ: يُحاس البصل المفروم بالسمن أو زيت الزيتون، يُضاف الكلخ المفروم. وقد يُضاف البيض أو اللحم المفروم، وتحاس المكونات حتى النضج.

الكبسة: نبتة خضراء تُضاف في الكرك والطفيلة إلى اللبن الجميد عند إعداده، وقد توضع مع اللبن عند خضه لإعطائه طعماً لذيذاً، وقد تُفرم وتضاف للبن الجبج وتؤكل غماساً.



لوبيا: يُحمّر البصل بزيت الزيتون، تُضاف اللوبيا المقطعة والبندورة، تُقلب ويضاف القليل من الماء، وتُطبخ على نار هادئة حتى تنضج، وتؤكل غماساً.

اللفيته (إشليوه): نبتة خضراء ذات ورقة طويلة تنمو في الربيع، ويؤكل منها ساقها، حيث تُسلق ثم تُقلى بالزيت وتغمس بالخبز.

لسان الثور (اللسينة): نبتة خضراء ذات أوراق تُشبه الملفوف، تسلق الأوراق سلقاً خفيفاً، وتُلف بحشوة. وتتكون الحشوة من الفريكة والبصل وقطع من اللية والملح والبهار. تسقط الأوراق الملفوفة في طنجرة، وتُغمّر بالماء وتُطبخ لتنضج.



المنسف: يقدم المنسف بالمناسبات من أفراح وأتراح وعند قدوم ضيف مهم. وللإعداد المنسف تذبح الذبيحة (الضأن أو الماعز) وتقطع و قد تسلق قطع اللحم أولاً أو تطبخ مباشرة في اللبن المريس. يطبخ اللبن المريس في قدر و يُحرك ببطء وباستمرار باستخدام المثوار (ملعقة خشبية كبيرة)، وبعد أن يغلي يضاف اللحم. يُطبخ اللبن واللحم حتى ينضج. و في موسم الربيع يستخدم اللبن السائل (المخيض) لتوفره. وقد عُرف كذلك طبخ الدجاج مع اللبن بدل اللحم في الكرك وفي الشمال. كذلك كان البدن (الغزال) يُطبخ مع اللبن المريس أو المخيض.

لقد شاع طبخ المنسف على جريشة القمح أو الفريكة الخشنة. وفي الشمال استخدم البرغل. أما دخول الأرز إلى المنسف فقد سجّل منذ الأربعينات من القرن العشرين، ولكن بشكل محدود. وأصبح استخدامه أكثر انتشاراً في الستينات والسبعينات من القرن نفسه مع تراجع استخدام الجريشة. تُغسل جريشة القمح وتُنقع في ماء فاتر لنحو ثلاث ساعات، وتُطبخ في الماء المغلي مع قليل من الملح وتترك على النار حتى تنضج، ومن ثم يضاف إليها السمن البلدي. وفي الكرك تطبخ جريشة المنسف بماء اللحم المشبع بالدهن والبهار. وعند استخدام البرغل أو الأرز يُخلغلان بالسمن البلدي.

لتقديم المنسف يُفرد خبز شراك القمح في الباطية أو الكرمية أو السدر، ويُشرب باللبن المطبوخ، ثم توضع الجريشة فوق خبز الشراك ثم توضع قطع اللحم. ويُزيّن المنسف برأس الذبيحة المطبوخ باللبن المريس. وزيادة في تكريم الضيف ذي المركز الممم أو كبير السن، يوضع المعلق والكبد المقلبان داخل رأس الذبيحة. وتُشرب الجريشة باللبن والسمن المطيب بالحواجة.

ومن الإضافات على المنسف تزيينه بالمقنونة (قطع اللحم الصغيرة المقلّاة مع البصل والملح و البهار) أو بالبقدونس المفروم أو بأقراص الكباب المطبوخة على البخار كما سجّل في عجلون و مادبا. وفي العقبة، سجّل أن المناسف التي تقدّم للمسؤولين الكبار، كانت تتألف من طبقة من الجريش ثم طبقة من الأرز ثم اللحم وتشريب اللبن.

تقاليد أكل المنسف: يتم تناول

المنسف على شكل طارات، حيث تقوم المجموعة الأولى وتتناول الطعام، ثم تتلوها مجموعة أخرى وهكذا. وكان الرجل الواقف في الطارة الأولى يضيف فسحة اللحم للرجل الذي يقف وراءه، ثم تحولت هذه العادة إلى إكرام الرجل المجاور، بعدما لم يعد أكل المنسف على طارات. ولا يجوز أن يأكل الضيوف رأس الذبيحة، فهذا يعني أن اللحم على المنسف غير كاف. وهذه إهانة للمعزب. كما لا يجوز أكل اللسان. فأكله مباشرة يعني أن اللحم على المنسف قليل، وتقديمه لشخص يعني أن هذا الشخص طويل اللسان، أما نزع عيني رأس الذبيحة، فهو إشارة إلى التمديد.

المحاشي: تحشى حبات الخضرة كالكوسا والباذنجان والقرع والفقوس، وكذلك ورق الدوالي وورق اللسينة والملفوف، بحشوة من الفريكة أو بالبرغل أو — كما أصبح معتادا منذ الأربعينات — بالأرز مع لحم الضأن المفروم فرمة خشنة أو الودك (الشحم المحوَج) وتطيب الحشوة بالمطيبات.

ويُطبخ محشي الكوسا على ثلاثة أشكال:

محشي الكوسا وورق الدوالي: وهي

أشهر الطبخات الربيعية / الصيفية. ويحشى الكوسا المقوّر، ويُلف ورق الدوالي، بالحشوة الموصوفة أعلاه، ويرص في الطنجرة على قطع من البندورة، وهناك من يضيف الحصرم، طبقة فوق طبقة، ويغطي بورق دوالي مفتوح ويُطبخ بالماء وقليل من زيت الزيتون، حتى ينضج، ويؤكل مع الغيبب (اللبن الرائب).

محشي الكوسا باللبن المريس: يطبخ

محشي الكوسا وحده في مريس اللبن الجميد أو المخيض الطازج الذي يُغلى ثم تسقط فيه حبات الكوسا المحشوة، ويضاف على الطبقة النعنع الناشف المفروك باليد.

محشي الكوسا بمية البندورة: يطبخ

محشي الكوسا وحده أو مع محشي الباذنجان في مية البندورة الطازجة أو مية رب البندورة مع النعنع الناشف المفروك.

محشي الكوسا بالبرغل والنعنع

البري: في لواء الكورة، يحشى الكوسا المنقور بالبرغل والنعنع البري، ويطبخ بالماء وقليل من زيت الزيتون.

محشي الباذنجان: تُقوّر حبات الباذنجان

المتوسطة والصغيرة، ويفضل الباذنجان البتيري عادة، وتحشى بالحشوة الموصوفة أعلاه، وتطيب بنفس الحوائج. وتطبخ بالماء حتى تنضج. لا يُطبخ محشي الباذنجان مع ورق الدوالي، ولكن مع ورق اللسينة أو ورق الملفوف، بالماء. ويُطبخ محشي الباذنجان، وحده أو مع محشي الكوسا، في مية البندورة، كما سبق ذكره.

محشي القرع: تقشّر حبات القرع وتقوّر

وتحشى بالبرغل أو الأرز واللحم المفروم وتطبخ بمية رب البندورة (مِية البندورة).

محشي الفقوس باللبن المريس: يُقوّر

الفقوس ويحشى كما الخضروات الأخرى، ويُطبخ

بمريس اللبن الجميد أو المخيض الطازج الذي يُغلى وتسقط فيه حبات الفقوس المحشوة، وتطبخ حتى تنضج، ويضاف إليها النعنع الناشف المفروك.

المقلوبة: عرفت المقلوبة في المناطق الريفية،

وخصوصاً في السلط، حسب بدء استخدام الأرز فيما. وتعد المقلوبة باللحم أو الدجاج، بالباذنجان أو الزهرة أو البطاطا أو الفول الأخضر. تسلق قطع اللحم أو الدجاج أو تحاس بالسمن وتوضع في قاع الطنجرة مع شرائح البندورة، ثم توضع الخضار المقلية (الباذنجان أو الزهرة أو البطاطا) أو الفول الأخضر المقطع أو حبات الفول الأخضر، ثم يوضع الأرز فوقها ويتم غمر الطبقة بمرق اللحم أو الدجاج، على نار عالية حتى الغليان، ثم تنقل على نار هادئة حتى تنضج. وتبمر المقلوبة بالفلفل. يُفلفل الأرز بمرق اللحم أو الدجاج مع البهارات والكركم. (وفي الطفيلة أضيف الشومر واليانسون للحم عند تحميره).

الملفوف:

ورق الملفوف: يحشى ورق الملفوف، بعد سلقه سلقاً خفيفاً، بالفريكة واللحم، ويُطبخ وحده مع فصوص الثوم أو مع الكوسا المحشي.

متبل الكوسا بالمريس: يسلق الكوسا أو يشوى،

وعندما ينضج يُمرس مع الملح والثوم ويضاف إليه مريس اللبن الجميد وزيت الزيتون ويؤكل غماسا بالخبز مع البصل النيئ.

مبصلة (طبخ الحصادين): يقلى البصل المقطع

بزيت الزيتون، وتضاف إليه مية رب البندورة ويطبخ. تقدم المبصلة مع البرغل المطبوخ. ويمكن أن تطبخ بدون رب البندورة، وعندها يضاف قليل من الماء للبصل المقلّي ويسكب فوق البرغل. وفي إربد يضاف العدس المسلوق على البرغل.

المعلق: يقطع المعلق و يحاس بالسمن مع

البصل والملح والبهار حتى ينضج. وكان المعلق يقدم كفتور أو «تصبيرة» حتى ينتهي طبخ ذبيحة

المنسف التي تذبح صباحاً ويُعد معلقاً لها من البيت أو الأقارب والضيوف المبكرين. وكان من تقاليد ولائم الشرب في الكرك حتى الثمانينات، تقديم حوسة المعلق للضيوف ك마زة لحين نزول المنسف.

مشووط (طبخ المشووط): في السلط

والفحيص، يُعد المشووط من طبخ البرغل بمريس اللبن الجميد، ويضاف إليه البصل المقلّي بالسمن، وفي الكرك يُطبخ مريس اللبن الجميد مع البندورة المقطعة ويضاف إليه البصل المقلّي بالسمن ويُفت فيه الخبز. وفي معان يُطبخ مريس اللبن الجميد وتضاف البندورة المقطعة وتُفت بخبز الشراك ويُضاف السمن أو الزيت. وفي عدد من مناطق الأغوار الشمالية تظم المشوطة من خبز جافر ومية رب البندورة وبصل مقلّي وماء.

مبسوطة: طبخ البرغل بمية رب البندورة.

مبطنة: يُغلى مريس اللبن الجميد وتضاف إليه

جريشة القمح وبعد أن تنضج تُسكب في صينية ويُضاف عليها السمن أو الزيت (معان).

مخوثر: سميدة قمح تنقع بالماء و تطبخ بمريس

اللبن الجميد أو الشنينة، ويضاف إليها البصل المقلّي بزيت الزيتون.

معدسية: يقشر القرع ويقطع ويقلّى بزيت الزيتون،

ويضاف العدس المسلوق ويطبخ المزيج حتى ينضج، ويفت فيه الخبز ويؤكل. (الكرك).

المكمورة (مكمورة الشرايط): يحضر عجين

عويص من طحين القمح والماء والملح، وقد يضاف السمسم والقزحة. يقلّى البصل بزيت الزيتون حتى يذبل، ويقلّى الدجاج أو اللحم دون درجة الاستواء، ويضاف الملح والفلفل الأسود. ترق العجينة وتوضع على قطعة قماش أبيض مفرودة، ويوضع فوقها البصل والدجاج أو اللحم، ثم طبقة أخرى من العجين، وهكذا طبقة فوق طبقة. وبعد وضع عدة

طبقات، تُردّ قطعة القماش على جوانب المكمورة وتُغلق من أعلى بإحكام (تُكمر) وتخبز بالطابون لنحو ثلاث ساعات أو أكثر (لواء بني كنانة واربد والرّمنا) وفي قرية قَمّ تجهز المكمورة بالصيوان التي توضع مع البصل المقلي داخل طبقات من العجين. ويمكن طهي المكمورة بالطريقة السابقة، لكن في طنجة يتم إحكام إغلاقها برصّ العجين بين حواف الغطاء وحواف الطنجة.

مجدرة البرغل: يُسلق العدس حتى يُصبح قريباً من النضج، عندها تُضاف إليه كمية مساوية من البرغل الخشن المنقوع قليلاً، يُضاف الماء والملح والبهار، ويترك المزيج لينضج. يُحمّر البصل المقطع قطعاً طولية بزيت الزيتون ويُزين به طبق المجدرة. وقد تُطبخ المجدرة مع الأرز بدل البرغل. وفي الشمال تُضاف البندورة أو مية رب البندورة على المجدرة. وفي كفرنجة وسوف كانت المجدرة تُطبخ على الفريكة المجروشة. ومن الأسماء التي كانت تُطلق على أكلة المجدرة «مسامير الركب»، تأكيداً على فوائدها للجسم (الفحيص) وتؤكل المجدرة مع سلطة البندورة والبصل والسماق أو مع اللبن الغيبب (الرائب).

المدقوقة: تُطبخ جريشة قمح مع مريس اللبن الجميد والبصل وتقدم مع السمن (الكرك)، وقد يُضاف العدس المسلوق للمدقوقة، كما في الربة، ثم يُفت الخبز ويُسكب المزيج.

المحشوك: يُعجن طحين الذرة بالبصل والزيت وقليل من الماء ويُخبز.

المجللة أو فطيرة اللبن أو المعلكة: وتتكون من الشراك المفتوت في المريس أو المخيض المغلي، وقد يُفت قرص النار أو العريود بدلا من الشراك. يُحرك المزيج حتى يتجانس ثم يُضاف البصل المُحمّر بالسمن كما في الكرك أو المُحمّر بالزيت كما في الطفيلة ومعان. وقد عُرفت مجللة البندورة في الطفيلة ومعان وغور الصافي حيث

تُمرس البندورة ثم تُصفي وتُملح وتُغلى لنحو نصف ساعة ويُفت فيها الخبز ويُضاف البصل المُحمّر بالسمن وقد يُضاف ذوب التمر. ارتبط تناول المجللة بطقوس التغيث (طقوس استسقاء المطر) خاصة في معان، كذلك ارتبط تناولها بزيارة قبور الصالحين كما في الطفيلة.

المطفية: تُقلى قطع الزهرة بالسمن حتى تحمر ويُضاف اللبن المريس وتُطبخ حتى تنضج. تُؤكل مع خبز الطابون والسمن. وفي الكرك يُضاف الأرز المنقوع سابقاً ويُطبخ مع اللبن حتى ينضج ويُصبح المزيج كثيف القوام. وقد يُضاف الثوم المقلي بالسمن.

المطابق الكركي: في الكرك، يُحضّر عجين عويص من طحين القمح وقليل من الملح، تُفرد قطعة من العجين لتشكّل قرماً كبيراً بحجم الصينية، ويُوضع عليها البصل المقطع واللية والملح والبهار وتُعطى بقطعة أخرى من العجين. وقد تُكرر لتشكّل من عدة طبقات وتخبز في الطابون.

المطابق العجلوني: في عجلون، يحضر عجين عويص، ثم تُرقّ قطعة العجين أكثر ما يمكن، وتدهن بزيت الزيتون وترش بالسكر، وتطبق على بعضها بعضاً وتخبز.

المقطوطة: قطع صغيرة مجرومة رأس عصفور من لحم الضأن، تقلى بالسمن والبهارات، وتُضاف فوق المنسف (في الشمال).

المقطوطة المعانية: قطع اللحم المطبوخ في الصاج مع البهارات، وقد يكون لحم نياق أو خراف، ويُؤكل مع خبز الشراك (معان).

المشلتت: عجينة عويص تُعجن من طحين القمح والملح والماء، تُخبز في الطابون، يُفت الخبز إلى قطع صغيرة ويُوضع عليه زيت ودقة زعتر.

المرار: نبات يُؤكل نيئاً بعد تقشيريه.

حوسة المرار: يُحاس البصل المفروم بالزيت، ثم يُضاف المرار المفروم ويُقلب حتى ينضج ويغمّس.

سلطة مرار: يفرم المرار ويسلق ثم يعصر، ويضاف الزيت وفريم البصل وعصير الليمون وقليل من الملح. وفي عجلون، يسلق المرار ويُعصر ويصفي ثم يضاف إلى البصل المذبل بزيت الزيتون، ويضاف عصير الليمون.

المدفون: يُقلى البصل بزيت الزيتون، وتُضاف البندورة المفرومة والملح والماء والسמיד الخشن، ثم تُطبخ لتنضج.

المنزرة: وهي من الأكلات البسيطة والتي تُؤكل نيئة. وتتكون من ورق البصل الأخضر الملفوف على الخبز الساخن، ويغمّس مع لبن القطيع.

المسخن (قري إريد): يمدن رغيف خبز الشراك بزيت الزيتون، ويوضع فوقه فريم البصل المحاس بالزيت، ثم يوضع فوقه رغيف شراك آخر، عدة طبقات، وفوقها توضع قطع الدجاج والبصل المحاسة بالزيت مسبقاً، ويقدم على سدر.

المسخن (عجلون): تسلق قطع الدجاج، وتصفى، وتوضع جانباً. يُعد فريم البصل الناعم بمعدل بصلة واحدة لكل رغيف شراك، ويوضع في وعاء، ويملح، ويُغمّر بزيت الزيتون، ويقلى على النار حتى ينضج، ثم يصفى البصل فوق وعاء واسع، وعندما يبرد يضاف إليه السماق ويُخلط جيداً. تغمس كل شراكة بالزيت وتوضع على السدر فوق قليل من مرق الدجاج المصفى، ويُرشّ بالسماق ثم يغطى بالبصل وحببات الصنوبر. تقلى قطع الدجاج بالسماق، وتوضع فوق الشراكة. يوضع السدر في الفرن ليحمرّ.

منزلة: يُفرم الكوسا أو الباذنجان والبندورة، ثم تُحاس بالسمن.

المغموسة: وجبة قوامها جريشة القمح والخبيزة. توضع طبقة من الجريشة فوقها طبقة من الخبيزة ثم طبقة من الجريشة وهكذا. وتطبخ بالماء وقليل من زيت الزيتون (مأديا).

المشوشة: تقلى قطع الزهرة مع البصل، وتحاس مع البيض.

مشاط زهرة: تقطع الزهرة شرائح على شكل أمشاط، وتغمس بالبيض والطحين، وتقلّى بالزيت. **المهفيت (الفتية):** فتيت الخبز بمرق اللحم، ويستعمل في إعداده غالباً خبز الشراك، وقد يفت ويشرب بالمليحية (مريس اللبن الجميد) المطبوخة باللحم. وفي قرية مَلْكا يُرش البرغل فوق الخبز المشرب بالمليحية، وقد يضاف العصفور. وفي معان يُفت الشراك بمرق اللحم وتسمى فطيرة اللحم.



ورق الدوالي (ورق العنب): يسلق ورق الدوالي سلقاً خفيفاً، ويُلفّ على عدد من الحشوات، ويُصف في طنجة ويطبخ بالماء. ومن أكثر الحشوات انتشاراً الفريكة (المنقوعة لمدة كافية سابقاً) أو البرغل أو الأرز مع اللحم المفروم والسمن وحواجة المحاشي والملح والفلفل. ويُطبخ ورق الدوالي الملفوف على هذه الحشوة مع محشي الكوسا أو الخيار في طشطوش (وعاء من الفخار) وقد تعصر البندورة فوق الورق، ويوضع الإناء على نار الحطب حتى ينضج. وفي السلط كان يتم إضافة ورقة أو اثنتين من ورق شجرة الخوخ للإعطاء شيء من الحموضة لورق الدوالي، وعند توفر الليمون يتم



الخبز



يُستخدم خبز الشراك للمنسف وفتة الجريشة ويؤكل مع السمن والزبدة والغبيب.

خبز الطابون : (ويسمى، أيضاً، رضافي ورضف، و في المفرق يسمى الحساوي). وهو خبز من عجينة طحين القمح الخامر، يُرق بالمرقة على شكل أقراص قطرها حوالي ٣٠ سم وسمكها حوالي ٥ سم، وتخبز في الطابون، لنحو ٢٠ دقيقة، على حصى تسمى الرضاف توضع على أرضية الطابون، فيخرج الخبز وبه تجاويف دائرية، و في لواء بني كنانة سُجلت إضافة القرحة والسمسم إلى عجينة خبز الطابون. يُستخدم خبز الطابون في الغماس عادة، ويمكن فته أيضاً.

وهو نوعان: عويص وخامر. و حتى الثلاثينات استخدمت قطعة عجين سابقة للتخمير، وبعدها انتشر استخدام الخميرة.

خبز الشراك (أو خبز الصاج) : وهو خبز عويص (من دون تخمير). يُعجن طحين القمح بالماء الفاتر ويضاف إليه القليل من الملح، وتكون العجينة طرية نوعاً ما وتقطع إلى كرات بحجم قبضة اليد وتبسط وتقلب بين الكفين لتصبح قرصاً رقيقاً باستدارة الصاج. يلقى القرص بخفة على الصاج المحمي ثم يقلب وينضج بسرعة. وتكون قطعة الصاج دائرية ومحدبة وتستند على ثلاث لدايا أو أثافي (حجارة)، وتوقد النار أسفل الصاج بالحطب أو روث الحيوان.

التسالي

قلية: قمح محمص على الصاج مع حبوب القريش، يؤكل صباحاً للإعطاء الطاقة، أو مساءً للتسلية. تُطحن القلية وتُمزج بالسكر للأطفال.

بطم مع قلية: يُحمص البطم مع القمح والقريش.

بلوط مسلوق أو مشوي: يؤكل للتسلية، لكنه يصبح وجبة في أوقات المحل.

المويسة: توضع حزم الحمص الأخضر في نار مشتعلة، حتى تنضج. وتفرز حبات الحمص المشوية من قشورها، وتؤكل حالاً أو يتم تبريدها وتجفيفها وحفظها لتناولها شتاءً.

إضافة القليل من عصير الليمون. ومن حشوات ورق الدوالي، البرغل والبقدونس والبندورة مع قليل من الزيت والملح والفلفل. و في الطفيلة يحشى ورق العنب بالبصل المقلي بالزيت والشحمة والبرغل والعدس. وعلى الأغلب كانت تتم إضافة السمن والحواجة على خلطة المحاشي من دون لحم. وفي باعون كان ورق الدوالي يحشى بالشعير المحمص.

ورق اللخنة: يسلق سلقاً خفيفاً ويلف على الحشوات المار ذكرها في إعداد ورق الدوالي، ولكن تضاف فصوص الثوم الكاملة، ويُطبخ بالماء بالطشطوش ولاحقاً بطناجر الألمنيوم.

ورق الرّكف (زعمطوط أو قرن الغزال): ويحشى بالبرغل أو الأرز وقد يُضاف اللحم.

الويكا: من الأكلات التي عرفت في العقبة. تطحن البامية الجافة وتطبخ مع العدس المجروش والملح والفلفل والكمون في الماء حتى تنضج. تقدم مع الثوم المقلي بالسمن أو الزيت الزيتون.
يقطين:



حوسة يقطين: يحاس البصل المفروم بزيت الزيتون، وتضاف قطع اليقطين بعد تقشيرها، تضاف البندورة المقطعة وتحاس حتى تنضج.

خبز الحمص: يعجن طحين الحمص الناشف بالماء وقليل من الملح بلا خميرة، وقد يمزج بطحين القمح، ويرق على شكل أقراص رقيقة السمك. (قرى الشمال)

خبز الطرموز: يعجن من طحين الذرة، ويخبز على الصاج، ويُقلب لينضج.

خبز عويص مع زيت زيتون: يعجن طحين القمح بالماء و يخلط بالبصل المقطع و الملح والزيت. يُترك ليلية كاملة ثم يشكل على شكل أرغفة ويخبز بالطابون (الطفيلة).

خبز ميسبس: عجينة مخمرة يُضاف اليها السمن وحبّة البركة والحلبة والسّمسم والسكر وتُخبز في الطابون (الكرك).



خبز اللزاقى: عجينة عويصة طرية جداً مائعة (أشبه بعجينة القطايف)، تُصَبّ على الصاج وتنضج بسرعة ثم تقلب وتُشال عاجلاً. يفت خبز اللزاقى بالسمن أو الزبدة ويُرش بالسكر أو يُحلى بالعسل.

خبز قلابية: ويحضّر كعجينة الشراك ولكن الخامر. تُفرد قطعة العجينة على الصاج المزاح عن الجمر، وقد بدأت تفتّر سخونته. تُثَقَّب العجينة بالأصابع وهي على الصاج، وتترك إلى أن تجف، عندها يوضع الصاج مقلوباً على الجمة المحدبة الملتصق بما الرغيف، على الأثافي فوق الجمر. ويبقى هكذا إلى أن يحمر الرغيف، عندها يوضع قليل من الماء في قعر الصاج من أعلى، ويُترك ليبرد قليلاً وعندما يُنزع الرغيف يكون محمراً.

خبز الذرة (طراميز الذرة): يعجن من طحين الذرة بلا خميرة، ويخبز على الصاج ويؤكل أيام المحل.

خبز الشعير (الكرايش): ويسمى في دير علا «طببات» أو «طبباتيات»، وفي الكرك «خشيقة». ويعجن، بلا خميرة، من جريش الشعير المحمص والمجروش على الرحاة مع الماء وقليل من الملح، ويكون رخوياً. ويخبز على الصاج أو في الطابون، ويؤكل مع الشاي أيام القحط. وخبز الشعير غير مستساغ، ويؤكل عند الضرورة فقط. وفي الأمثال: «مثل خبز الشعير، مأكول مذموم».

خبز بالبصل: في قرى بني كنانة بإربد، يُفرم البصل ويُقلّى بالزيت وعندما يبرد تُحشى به عجينة خبز الكماج ويخبز في الطابون.

خبز المرده: يُرق العجين رقيقاً جداً ويُدهن بالزيت وترد الأطراف على القرص ثم يُخبز، يُفت بالزيت ويُرش عليه السكر.

خبز المطابق: قطعتان من العجين العويص يوضع بينهما البصل المحمر بالزيت، تتنى أطراف العجين ويخبز في الطابون (الكورة).

خبز العريود أو الملة: يسميه البدو «عريود» لخشونته (وجمعه عرابيد) أو خبز الملة، لأنه يملّ أي يوضع في الرمضاء لينضج. ويسمى، عند بدو المناطق الشرقية، المدحوس، ويسميه المعانية، العويص، ويسميه الحضر قرص نار. وعجينة العريود من طحين القمح عويصة بلا خميرة، وتكون قاسية قليلاً، وتُشكّل في قرص تُخين يخبز على صاج مستو محمي، ثم يوضع على الجمر مباشرة ويقلب حتى النضج. ويضيف بعضهم إلى عجينة العريود، الملح والبصل والفلفل الأسود، أو الزعتر البري. ويُفتّ العريود بالحليب أو السمن أو يُغمس بالزيت كما في عجلون مثلاً. وفي كفرنجة يُفرك بالزيت والثوم الممروس. ويسمى في الكرك «الريغة»، وفي عنجرة «عويصة». وفي بير مذكور «اللبة». ويسمى أيضاً بعريود الراعي لأن الرعيان يتزودون بهذا النوع من الخبز الذي يبقى صالحاً للأكل لفترة أطول من الأصناف الأخرى.

خبز الكماج: يعجن من طحين القمح وقليل من الملح، وتكون العجينة قاسية ومتماسكة. تُشكّل العجينة على شكل أرغفة و تترك نحو 3 ساعات لتختمر، ثم تخبز بالطابون، وفي اربد يسمي «ماهد». ويذكر روكس بن زائد العزيزي أنه كان يزداد على عجينة الكماج، سمن وبيض وحليب وسكر وسمسم وحبّة البركة.

خبز ماوى: يوضع الماء على قرص العجين الخامر من الأعلى والأسفل ويخبز في الطابون فيكون محمراً ولامعاً وقد يضاف إلى العجينة، السّمسم والقزحة.

خبز الغلاسي: يعجن الغلاسي من طحين القمح عجينة عويصة قاسية كعجينة العريود، لكن قرصه أصغر، ويخبز في الطابون ويؤكل مع المجللة (معان) والفتّة (الكرك).

خبز مروّج: خبز طابون تُرش على وجه القرص رشة طحين، فيخرج الرغيف من الطابون قاتم اللون. وهو معروف في الشمال.



الحلويات

شجر السدر) ويضاف السكر حسب الرغبة، وتعد كذلك من طحين القمح المحمص في الصاج. وفي مأدبا والكرك، يُخلط طحين القمح مع دبس العنب حتى يُصبح كثيف القوام.

البُشيلة (البكيلة): وتُسمى العصيدة في معان، والعبجة في مأدبا. يُحمس القمح بمحماسة القهوة أو في الصاج حتى يُصبح لونه ذهبياً مائلاً للبنى. يُطحن بعد أن يبرد، باستخدام الرحى، حتى يُصبح ناعماً (ولكن ليس بنعومة الطحين)، ويكون طحنه سهلاً لأنه يُصبح هشاً وطرياً بعد الحمس. يُغلى الماء المحلى بالسكر، يُضاف القمح المحموس والمطحون ويُحرك حتى يصبح الخليط متجانساً طرياً، وتؤكل مع الزيت أو السمن. وفي العقبة يُفت قرص النار في صحن، ويُضاف القليل من الماء والسمن والسكر وتفرك باليدين حتى تتجانس المكونات.

البربارة (سليقة)
يُسلق القمح المقشور حتى ينضج، وتضاف له القرفة والشومر واليانسون، ويسكب مع مرقته الكثيفة في زبادي صغيرة، ويُزين بالجوز واللوز والزبيب والفيصلية (القضامة المحلاة بطبقة من السكر الملوّن).

تشعيتشبان: حلوى ملونة تصنع من السكر المغلي، وكانت تُشترى جاهزة من محلات البقالة.

حليب بالشعيرية: يُسخن الحليب ويحلى بالسكر، وتوضع فيه الشعيرية ثم يستمر التسخين حتى درجة الغليان، ومن ثم يُقدم في زبادٍ.

حُثيمة (الحريرة): وهو حليب الشاة النفساء (اللبا)، يُغلى حتى يتخثر ويُضاف له السكر. وفي غور الصافي يُقدم مع خبز الشراك المفتوت.
الحنيّني (الحنيّنية): وهو عند البدو مريس التمر (بالماء)، يُضاف إليه السمن ويُفت فيه خبز، وفي المفرق يُمرس القطين فيصبح مثل الدبس، ثم يُضاف إليه السمن أو الزيت ويُؤكل مع الشراك.

حلاوة سفرية: يُخلط طحين القمح مع السمن ويُوضع على النار حتى يُصبح محمر اللون، ثم يُضاف القطر (دير علا).

الحلبة (صينية حلبة): يُعجن طحين القمح مع منقوع الحلبة أو مغلي الحلبة وزيت الزيتون، وتُسوى العجينة في صينية تخبز في الفرن ثم تُشرب بالقطر.

فتة حلبة: يُقطع خبز الشراك ويُفت بالسمن والسكر ويُضاف إليه قليل من الماء المغلي مع حبوب الحلبة (العقبة)

حوح (حلو رمضانية): يُعجن طحين القمح مع رشة ملح. وبعد نحو ساعة ترق العجينة إلى رقائق رفيعة وتحمر على الصاج. ترتب الرقائق في طبقات يُوضع بينها الجوز أو اللوز أو جوز الهند والسمن وتطيب برشة مبشور جوزة الطيب، وتخبز في الفرن، ثم تُشرب بالقطر. (العقبة)

الزلابية: تُحضّر عجينة الزلابية من طحين القمح والماء والسمن والخميرة وقليل من الملح، وقد تُضاف القزحة واليانسون. وتكون العجينة طرية نوعاً ما. تُشكل على شكل أقراص وتُرق وتُقلّى بزيت الزيتون أو السمن، ثم تُشرب بالقطر أو ترش بالسكر.

السليقة: قمح مسلوق يحلى بالسكر، تُعد عندما تبدأ أسنان الطفل بالظهور وتُسمى سنينية. وقد تُزين صحن السليقة بالجوز واللوز والسمن والبعض يضيف إليه حب الرمان كما في مأدبا.

عربود بالتمر: يُمزج التمر المنزوع النوى مع عجينة خبز العربود، ويرمى القرص بالنار، أو يُفت خبز العربود ويُخلط بالتمر المُقطع ويُضاف السمن. (الكرك)

العوامة (لقمة القاضي): وتُسمى في العقبة

أصابع زينب: عجينة من طحين القمح وزيت الزيتون والشومر واليانسون وحب البركة، تشكل على الغريال على شكل قطع مستطيلة، وتقلّى في الزيت ثم تُغطس في القطر.

إقريزة: حلوى من سميد وسكر ويرش عليها جوز مبروش.

البسيمة: يفرك طحين القمح بزيت الزيتون و يضاف إليه السمن المحمص والتمر والدوم (ثمرة

إبْحَتَه (رز بحليب): وهو الأرز المطبوخ بالحليب والسكر. يُغسل الأرز وقد يُنقع بالماء. يُغلى الحليب المُحلى ويُضاف الأرز للحليب، وقد تُضاف مادة عطرية (العطرة) أو ورق الليمون. يُطبخ على نار هادئة مع التحريك حتى يُصبح قوامه كثيفاً ثم يُصب في صينية ويُضاف السمن، وقد يُستخدم حليب الناقة في إعداد هذه الحلوى.

إخميعة: وتُسمى في الكرك والوسط (ريق البنت)، وهي الفتية: يُفت خبز قرص النار بالحليب المغلي ويرش بالسكر، وعند البدو تُعد بحليب الناقة.

«إنقطة». تُحضّر عجينة العوامة بإستعمال طحين القمح، الخميرة وقليل من النشا. تُضرب العجينة باليد حتى تتجانس وتختفي الفقاعات. توضع كمية من العجين في قبضة اليد ويُضغط عليها حتى تخرج كمية صغيرة من العجين من بين الإبهام والشاهد وبمساعدة الملعقة توضع الكرات الصغيرة في زيت الزيتون الحامي، تُشرب بالقطر أو تُرش بالسكر.

العصيدة: يضاف طحين القمح إلى كمية من ماء محلى بالسكر يغلي في قدر و يضرب جيداً بملعقة خشبية خاصة بالعصيدة (تسمى معصد) حتى يتشرب الدقيق كل الماء و يكون المزيج متجانساً دون ترك أي كتل من الدقيق. تترك على نار هادئة مع التحريك المستمر وإضافة القليل من الماء في حالة الحاجة لذلك حتى تنضج العصيدة، ثم توضع في صينية واسعة وتُعمل حفرة في وسطها يوضع فيها السمن.

الغريبة: يخلط مقدار من الطحين ومثله من السمن ونصفه من السكر، تُفرك (تُبس) العجينة وتُشكل وتخبز.

فطيرة السكر: وتُجمز بتقطيع خبز الشراك أو خبز العربود (العويص) ونقعه بالماء الساخن ومن ثم يضاف له السمن والسكر، أو يتم تغطيس الشراك المقطع بالماء الساخن والمُحلى بالسكر ومن ثم يُفت بالسمن، وفطيرة السكر من الأكلات المعانية.

قرع مع حليب: يُغلى الحليب ويضاف إليه القرع المقطع، يُحلى ويُترك على النار حتى يُصبح كثيف القوام، يُقدم ساخناً أو بارداً وقد يضاف السمن (خربة الوهانة)

قراقيش: تُحضّر عجينة القراقيش من طحين القمح والسمن والزيت وقليل من السكر. تُقطع العجينة إلى قطع، ثم تُفرد كل قطعة حتى تصبح رقيقة، وتثنى إلى طبقتين أو ثلاث. وبعد ذلك تُقلى بالزيت وتغط في القطر.

الكعك الأصفر: (أقراص العيد و تسمى «بقسمات» وتسمى في العقبة «الفطير العقباوي»): تجمز عجينة رخوة ومخمرة وذلك من طحين القمح والعصفر وحبّة البركة والسمن واليانسون والشومر والمُحلب والسكر. تعجن بالحليب والزيت أو السمن وتُشكل على شكل أقراص وقد تحشى بالتمر أو بالزبيب كما في الطفيلة و بلداتما ووادي موسى. تُشكل باليد أو باستخدام قالب خشبي مزخرف، ثم تخبز في فرن الطابون. لقد شاع تقديم هذه الحلوى للحجاج والمسافرين لأنها تدوم لفترة طويلة. وفي الكرك يُعجن طحين القمح بالسمن ويُخمر، ثم يضاف الكركم واليانسون وحبّة البركة. تترك العجينة لليوم التالي، تعجن بالسمن، وتخبز في الطابون وعند نضجها تُرش بالسكر. وفي معان كان الكعك المعاني يُحضّر من طحين القمح الذي يُبس بالسمن وتستغرق العملية ساعات، ويضاف السكر والبيض وحبّة البركة واليانسون والحلبة المطحونة والخميرة، وبعد أن تخمر وتُشكل على شكل أقراص تُدهن بصفار البيض وتُخبز. وقد يُستخدم زيت الزيتون بدل السمن.

كعك فطامة: أكلة خاصة بمناسبة فطام الطفل وتُحضّر من الطحين المعجون بالسمن والمضاف إليه المُحلب واليانسون.

كنافة سادة: وكانت تُعد في السلط من الشعيرية والقطر والسمن.

اللزاقيات: (كنافة البدو)، وتُسمى «بالفطيرة» في معان، و«المفروكة» في العقبة وتُسمى في كفرنجة وعجلون والمفرق «فريم»، وتُسمى عند بدو فينان «مفرجية السمن». يعجن طحين القمح بالماء حتى يصبح رخو القوام (عجين عويص)، يُصب على الصاج بعد مسحه بالسمن أو الزيت حتى لا يلتصق (ويُسمى بالخبز اللزاق). ويتميز بكونه رقيقاً، وعندما يحمر يُقلب على الوجه الثاني. يوضع في طبق ويُدهن وجهه الرغيف بالسمن والسكر ثم يوضع رغيف ثان فوقه وهكذا، لتتكون عدة طبقات. وقد يُعد بطريقة

وطبقة من الهيطلية المحضرة من عصير العنب (حمراء اللون) وكانت تُسمى «قيس ويمن».

أخرى حيث يُفت العجين ويُسكب السمن ويُفرك حتى درجة تشبّع الخبز بالسمن ومن ثم يضاف السكر. وتُستخدم الزبدة بدل السمن خاصة في موسم إنتاج الزبدة. وفي الكرك عُرف عند عائلات من المجالية إضافة البيض للعجين. وفي السلط كان الزبيب يضاف إلى اللزاقيات. وقد يُفرك الخبز بالزيت كما في أم قيس. وفي أم القطين كان يضاف الدبس مع السمن والسكر. وقد تُصنع اللزاقيات من طحين الذرة البيضاء في مواسم المحل.

المردد: ويتكون من عجين عويص يُرق حتى يُصبح شفافاً ويُرتب على شكل طبقات. يُدهن بالزيت وتُرد أطرافه فيصبح مربع الشكل، يُخبز في الفرن أو الطابون ويُرش بالسكر.

المردودة: تمر منزوع النوى، يُعجن جيداً ويُشكل على شكل أقراص تُقلى بالسمن، وتقدم عادة للحرورية (المرأة النفساء).

المهداوية: بعدما يُقطع عسل النحل في موسم قطف العسل، تُغسل أقراص الشمع بالماء ويُطبخ الماء الناتج مع الطحين ويُحرك على نار هادئة حتى يعقد (لواء بني كنانة).

المقيفة: عصير الخروب الأخضر مع الحليب، تُدق قرون الخروب اليابنة غير الجافة وتنقع في الماء ليوم ثم تُصفى ويضاف ماء الخروب إلى الحليب المغلي والمُحلى فيشتد، ثم يُصب في صحن ويؤكل مع الخبز.

المدقوق: يُدق الزبيب أو يُهرس ويُخلط مع السمن والجوز وتُشكل منه كرات صغيرة.

مسافن: عجين يُرق بالزيت ويُخبز في الفرن ويضاف عليه القطر (الرمثا والمزار).

المعاقيد: انظر المونة.

الهيطلية: حليب مُحلى يضاف إليه نشا (مُحضّر من القمح)، يُطبخ على نار هادئة مع التحريك المستمر، ويُترك ليبرد ويُمكن أن يضاف السمن. وفي مادبا كان يتم إعداد هيطلية تتشكل من طبقة من الهيطلية المطبوخة من الحليب (بيضاء اللون)

القهوة



تُحمّص حَبّات البن الأخضر بالمحماسة حتى يصبح لونها أشقر غامقاً أو أسود حسب الرغبة والمزاج، ثم تُترك لتبرد في وعاء خشبي (ميرادة) أو على طبق من القش، ثم تُدق في ممبّاش خشبي مصنّع من خشب البطم أو في مهوان نحاسي. يُدار البن المطحون في الطَبّاخ (ويُسمى كذلك المعمل والبذرة) الموضوع على النار وفيه ماء أو تشرية قهوة سابقة. وبعد أن تُغلي القهوة مدة من الزمن (نحو ساعة) يُبعد الطَبّاخ عن النار، ويُدق البمار (الميل أو جوزة الطيب) في المهوان النحاسي ويُوضع في دلة من النحاس وتصب عليه صفوة سائل القهوة، دون ثميل القهوة (البن الذي غلي وأُخذت خلاصته)، ويقسم باقي القهوة على دلتين، وتسميان بالمصافي. وبشكلان مع دلة الصب، طقم دلال القهوة.

تقاليد: قهوة الرجال بعدما الرجال، فالمعاني الاجتماعية والثقافية للقهوة تجعلها ذات رمزية تنأى بالأنثى عن إعدادها. القهوة هي إعلان عن أفق ضياقة مفتوح:

والشمس غابت يا ابن شعلان
وأريد أدور معازيبي
والدلة تسكب على الفنجان
ببهارها جوزة الطيب

ملاحظات يمكن أن تُضاف:

مصدر القهوة الشام والحجاز واليمن
يُغني الرجل أغنية خاصة بالقهوة عندما يكون
بحاجة إلى شربها، فيطلب فنجان من القهوة بطريقة
غير مباشرة

والشمس غابت يا ابن شعلان
والضيف يدور معازيب أو (وأريد أدور معازيبي)
والدلة تسكب على الفنجان
وبهارها جوزة الطيب
يُقدم أول فنجان للضيف، في حالة وجوده، أما
للأبناء الديوان فتقدم على اليمين. يتناول المعزب
أول فنجان ليتأكد من مذاق وسلامة القهوة، وتقدم
باليمن اليمين.
لقد ظهرت في السبعينات من القرن الماضي ما

يُعرف بالقهوة الشقراء أو الخضراء في معان بعد
عودة أبناء معان القاطنين في السعودية وكذلك
حركة البدو الرحل في المناطق الشرقية من الأردن
وشمال السعودية.
تقدم القهوة لكبير الجامة والذي بدوره يتركها على
الأرض ومن ثم يطلب طلبه، إذا نُفذ شرب القهوة
ومن معه، وإذا لم يُنفذ الطلب يترك المجلس ولا
يشرب القهوة تعبيراً عن الغضب.





الحفظ والتخزين: التجفيف والتمر

الحشرات إلى السمن أو الزيت.

المطامير والكواير

في المناطق الحارة والرطبة مثل وادي عربة والأغوار، كان ينبغي التفكير في حفظ القمح. وقد وجد أن أفضل طريقة لذلك تتمثل باختيار مكان مرتفع نسبياً ومعرض لأشعة الشمس، فتحفر فيه حفر دائرية متشابكة تسمى "مطامير"، تخزن فيها الحبوب وتغطي بالتبن ثم بالتراب. لكن في معظم مناطق البلاد الأخرى، المعتدلة الطقس والمنخفضة الرطوبة، فقد تم حفظ القمح بتخزينه في كواير أو في مغر طبيعية يتم سدّها بالحجارة والطين. والكواير (جمع كؤارة) هي قاطع مبني من

المنتجان الغذائيان الرئيسيان التقليديان في الأردن هما الحليب والقمح. ومنهما يُطهى القسم الأساسي من الأطعمة على مائدة البدو والفلاحين.

للإفادة من الحليب الذي تنتجه القطعان بغزارة في موسم الربيع، ابتكر الأردنيون وسيلة لحفظه وتخزينه على شكل جميد اللبن المنزوع الدسم، بينما تم حفظ زبدة الحليب وتخزينها على شكل سمن مطيب بالأعشاب. وقد استعملت جرار من الفخار مطلية من الداخل بمادة عازلة لحفظ السمن البلدي والزيت والقشيم. وكانت فوهات الجرار تُطَيّن وتُغلق بإحكام لمنع وصول الهواء الذي يسبب أكسدة الزيوت والدهون وكذلك لمنع وصول

طين ممزوج بالتبن بمواجهة أحد الجدران الداخلية لغرفة المعيشة، ما يشكل صندوقاً طينياً له فتحتان تسدان عادة بالقماش أو الخشب، واحدة من أعلى لتعبئة القمح، وأخرى من أسفل للحصول على الكمية المراد طحنها أو جرشها عند اللزوم. وإذا كانت الكؤارة صغيرة، تسمى في الكرك بـ "المحضنة". بالإضافة إلى ذلك فقد حفظ كبار الملاك في حوران حبوبهم وخاصة القمح في آبار كبيرة مخصصة لهذه الغاية كانت تفرش بالتبن وتغطي به لغايات الحفاظ على القمح، وتطين فتحاتها إلى وقت الحاجة حيث كانت تُفتح بئراً بئراً بالتتالي، وفي سنوات القحط يتم الإعلان عن أن فلاناً فتح بئراً وهو ما يعني أن بمقدور من لا يملك القمح أن يحضر ويأخذ مؤونته.

ولحفظ العدس كان يتم فركه بزيت الزيتون والملح، ومن ثم كمره أي تغطيته بالكامل، مدة ساعتين أو ثلاث، قبل حفظه في أكياس من القماش. وكان ذلك كافياً لمنع تسوس العدس. أما بذور النباتات الرهيفة، مثل بذور البندورة، فيتم حفظها في "سكن" النار (الرماد). ومن الطريف أن الناس كانوا يحفظون الطحين في صناديق خشبية ويضعون فيها ورق أشجار التين لمنع إصابته بالتردن.

تجفيف الأطعمة

تناسب طريقة التجفيف عدداً كبيراً من النباتات الورقية والخضار مثل الزعتر والجعدة واللوب والبابونج والبندورة والبامية والفلفل الحار (الشطة) والكوسا واليقطين والبادنجان وغيرها.

وقد جرت العادة، في كثير من مناطق الأردن، أن تُنظّم الخضار كالبامية والجعدة واللوب والكوسا والبادنجان واليقطين المنقور أو المفرغ للحشي، في قلائد طويلة، وتُعلّق في مكان مناسب لتجف، ثم تحفظ في مكان جاف. أما الكوسا والبادنجان والقرع المخصص للطبخ، فكان يُقطع إلى شرائح رقيقة ويُنشر تحت أشعة الشمس ليجف، ثم يُحفظ في خافات جلدية أو شلالات من الخيش. وفي جميع الحالات كان لا بد من تمليح الخضار بشكل جيد. وبالنسبة للبندورة، فيجري تقطيعها إلى قسمين

فقط، وتمليحها ونشرها على سطح المنزل تحت أشعة الشمس حتى تجف ثم تُحفظ بعد ذلك في شلالات.

وتصلح طريقة التجفيف لعدد كبير من أنواع الفاكهة كالعنب والتين والمشمش والعناب والزعرور والقرايص (الأراصية) وغيرها. وتتضمن طريقة تجفيف الفاكهة اختيار الثمار الناضجة ونشرها على "المسطح" أو سطح المنزل حتى تجف.

ولتجفيف اللحم، يُقطع على شكل شرائح رقيقة ويُملح جيداً ويُنشر على حبل حتى يجف، ثم يُحفظ في شلالات أو عدول أو في مَرُو (كيس مصنوع من الجلد)، ويسمى اللحم المحفوظ بهذه الطريقة "قديداً". وقد يُحفظ اللحم بالتمليح فقط دون التجفيف ولكن إلى أجل قصير ما بين يومين وثلاثة أيام حسب درجة حرارة الجو.

الحفظ دون التجفيف

أما الليمون فيُحفظ عن طريق "الطمر"، حيث توضع حبات الليمون الأخضر في جرة تحتوي في قعرها على تراب، ثم تغطي حبات الليمون بطبقة من التراب، وتوضع حبات ليمون أخرى وتغطي بالتراب وهكذا حتى تمتلئ الجرة.

وقد يجري دفن حبات الليمون الخضراء في الأرض شريطة أن تكون تربتها طباشيرية أو كلسية وفيها رمل ناعم. وينتج عن طريقة الطمر تحول لون الليمون من الأخضر إلى اللون الأخضر المصفر. ويستعمل الليمون المظمور في فصل الشتاء.

وفي بعض المناطق حفظ الناس البطيخ بالطريقة ذاتها تقريباً، ففي قرية "قفقفا" في جرش كان الناس يخزنون البطيخ في "مبايا"، وهي حفر مربعة يصل عمقها إلى مترين، حيث يرص البطيخ في صفوف متلاصقة ويغطي بالتراب، ثم ترص طبقة أخرى فوق الطبقة الأولى وهكذا حتى تمتلئ الحفرة. ويحفظ البطيخ بهذه الطريقة مدة عام كامل دون أن يطرأ أي تغير على شكله وطعمه. وقد يحفظ البطيخ أيضاً مظموراً بالتبن في مكان جاف كالسدة (التبان).



المونة

وفي نهاية موسم البندورة تؤخذ كمية من البندورة الفجة وتطمر في التبان (مكان حفظ التبن)، حيث تنضج ويتحول لونها إلى الاحمرار. وفي فصل الشتاء يؤخذ منها حسب الحاجة.

كما عرف الناس حفظ اللحم من دون تجفيف لمدد قصيرة، حيث يطمر اللحم النيئ الزائد عن الحاجة في الطحين، فيحفظ مدة قصيرة (٢ - ٣) أيام. وفي قرية "عقربا" في بني كنانة، يطهى اللحم حتى النضج التام ويخلط بالطحين ويملح ثم يحفظ في "عدول" (مفرد ما "عدل" وهي أكياس مصنوعة من شعر الماعز).

إلى اللون الأصفر، يُجمع على شكل أكوام صغيرة يُسمى الواحد منها غمراً، وتترك يوماً كاملاً ثم تُشوى السنابل أو تُحمص دون حرقها. ولأكل الفريكة مباشرة، تفرك السنابل بين راحتي اليد، لفصل القمح عن القشر، ثم يدرس الغمر ويذرى، ويترك القمح المشوي ليحفظ مدة يومين أو ثلاثة، ومن ثم يُجرش على الرحي خشنا لطبيخ الفريكة المفلفة أو ناعماً للشوربة. وتُخزن الفريكة في حافات أو شلالات.

القمح: كان القمح يُخزن حياً، ويُطحن في الجاروشة المنزلية (الرحاة) أو في طواحين الماء، ولاحقاً في الطواحين البخارية. ويمكن، بالتحكم بالمسافة بين حجري الطاحونة، إنتاج طحين ناعم أو جريش، خشن ومثلوث (متوسط) أو سميد.

الجريشة: قمح مجروش للطبيخ، الخشن منه يُفلفل، بينما يُستخدم سميده لطهي الرشوف.

الفريكة: يُحصد القمح قبل أن يتحول لونه الأخضر

البرغل : يُوضع القمح في قدور كبيرة، ويُغمر بالماء، ويُوضع على نار الحطب لينضج نوعاً ما، ثم تنشر حبوب القمح المسلوق على حُصر على سطح المنزل أو في الباحة حتى تجف، ومن ثم يتم جرشها إلى برغل خشن لطهي البرغل المفلفل أو مثلوث (متوسط) للإعداد البسبسون (المفتول) أو برغل ناعم، سميد البرغل. ويُخزن البرغل في جرار من الفخار.

العدس : يُفرك العدس بزيت الزيتون ويُملح ويُكمّر لعدة ساعات وذلك لحمايته من التسوس، قبل حفظه في أكياس من القماش.

الشعيرية : تُفرك عجينة القمح المُحضرة باستخدام الإبهام واليد، بة، المدهونين بالزيت، إلى رقة الإبرة، تُوضع في صينية وتُنشر لتجف تحت أشعة الشمس ليوم أو يومين. تُخزن وتطبخ مع البرغل.

اللحم:

اللحم القديد : يُقطع اللحم إلى شرائح رقيقة، ويُملح جيداً، ثم يوضع في الشمس حتى يجف تماماً. وقد تتراوح مدة ذلك ما بين ثلاثة أيام وأسبوع وفقاً لحرارة الشمس. تحفظ شرائح اللحم القديد بعدها في شلالات أو عدول أو في مرو. وعند الاستخدام للطبخ تنقع قطع اللحم في الماء للتخلص من الملوحة.

القشيم (القاورما) : تقطع الذبيحة بعد جرمها من العظم، ويوضع اللحم وما فيه من دهن مع قليل من الملح ويغلى على النار حتى يذوب الشحم ويستوي اللحم إلى حد ما. وعندما تبرد قطع اللحم تعبأ في الحُق (إناء من الفخار) أو القربة المسماة بالعكاك.

المميط: في معان عندما يكون هناك فائض من لحم النياق، يتم حفظه بنفس طريقة القشيم (القاورما) ويُعرف بالهميط، حيث يُحمّر في شحمه ثم يُفرد ويُجفف ويُوضع في أكياس خيش. وتصل فترة الحفظ إلى شهرين أو ثلاثة شهور.

السّمك:

سمك الفسيخ : يُخزن السمك في براميل خشبية وتُرش عليه كميات كبيرة من الملح وتُغلق البراميل بإحكام. ويمكن حفظ السمك بهذه الطريقة لسنة أو سنة ونصف (العقبة).

السمك المقدد: يُنظّف السمك ويُشق ويرشّ الملح ويُنشر بالشمس. وعند شيّه يُوضع على الجمر، ويُقلب حتى ينضج.

الخضار

البندورة:

معقود البندورة أو رب البندورة : يتم تقشير حبّات البندورة وتُحصّر وتُصفى ثم تُطبخ على النار، وتُحرك باستمرار للتخلص من مائها حتى تعقد (يصبح لها قوام غليظ)، يُضاف إليها قليل من الملح، ويُترك المعقود حتى يبرد ثم يُعبأ في مرطبانات زجاجية، ويُوضع على وجه المعقود قليل من الزيت لمنع ظهور العفن.

البندورة المقطنة (المجففة):

البندورة البعلية ويرش عليها الملح بكثافة، وتنشر على قطعة قماش لتجف تحت أشعة الشمس لنحو خمسة أيام.

البامية : تُشكّ حبات البامية الخضراء بخيط من صوف الماعز على شكل قلاند، وتعلق على قطعة خشبية في أحد جدران المنزل، حتى تجف تماماً.

الكما : يُقطع الكما إلى قطع صغيرة، ويترك ليُجف، **الباذنجان والكوسا**: من أجل استخدامها للحوسة، تقطع الحبات إلى دوائر وتملح ثم توضع في الشمس حتى تجف (لواء بني كنانة). ولحفظ الكوسا والباذنجان للحشي، فيتم حفر الحبات، ثم تملح وتنشر في الشمس وتحفظ في كيس قماش معلق للحفاظ عليها من التفسر، وعند استخدامها توضع في ماء ساخن وملح.

البصل: يوضع في سلال تُعلق في أماكن جافة وذات تهوية جيدة.

الثوم : يُخزن بطريقة تخزين البصل.

الليمون : يُحفظ في جرار، حيث توضع طبقة من التراب في قعر الجرة وفوقها ثمار الليمون الطازجة ثم تغطى بطبقة أخرى من التراب وهكذا.

المعاقيد : شاع تحضير معقود الفواكه مما يتوفر من منتجات محلية من الفواكه. تُقطع حبات الفواكه وتطبخ في محلول سكري كثيف على نار هادئة ولفترة طويلة حتى يعقد المزيج. تُخزن المعاقيد بعد أن تبرد في قطرميزات أو جرار من الفخار، وتُغلق بإحكام، ثم تُطَيّب المعاقيد بالقرنفل أو بأوراق العطرة (العطرية).

ومن المعاقيد المعروفة:

معقود المشمش: تُزال بذرة المشمش وتُكسر لاستخراج اللوزة، يُغلى المشمش ولوزه في محلول سكري كثيف حتى ينضج.

معقود التفاح : تُقشر حبات التفاح وتُنزع البذور والألياف الصلبة ومن ثم تُطبخ في محلول سكري كثيف حتى تنضج.

معقود الخوخ : تُنزع بذور الخوخ و«يُفغش» مع السكر ومن ثم يُطبخ على النار حتى ينضج.

معقود السفرجل : تُزال البذور والألياف الصلبة ومن ثم تقطع حبات السفرجل إلى قطع طولية تُغمس بعصير الليمون، يُضاف الماء ويُغلى السفرجل حتى ينضج، يُضاف السكر ويُغلى المزيج حتى يتكثف.

معقود القرع: يُوضع الشيد في إناء ويُضاف إليه الماء ويُخلط جيداً ثم يُترك حتى يترسب الشيد فيؤخذ الماء الصافي ويوضع في إناء آخر. يُقشر القرع وتُنزع بذوره ويُفرم لبه إلى قطع مكعبة صغيرة، وتنقع في الماء الصافي من الشيد، لمدة ١٠-٥ دقائق ثم تُصفى في مصفاة. توضع قطع القرع في محلول سكري وتطبخ حتى تنضج ويتكثف المحلول السكري.

معقود التين : يُغسل التين وتُضاف إليه كمية من السكر، «يُفغش» مع السكر ومن ثم يُطبخ على نار هادئة حتى ينضج. يُعبأ بمرطبانات زجاجية، تُغلق ثم تُصف المرطبانات في قدر (عامودياً) وتُغلى لمدة ربع ساعة، بعد ذلك تُنشل وتُحفظ.

معقود البلح : وكان معقود البلح يُحضّر في العقبة بطبخ البلح بعد إزالة النوى مع الماء والسكر حتى يعقد.

معقود الباذنجان : يتم اختيار حبات الباذنجان الصغيرة، تُقشر وتُوضع في الكلس لمدة ليلة ثم تُوضع حبات الباذنجان في خليط من السكر والماء المغلي (على أن تكون كمية الماء ضعفي كمية السكر) وتُغلى قليلاً حتى تُصبح طرية.

الدوالي (ورق العنب): تُثنى ورقة العنب، ويُشك الورق مع بعضه بعضاً ويُعلق حتى يجف (السلط والشمال) أو تُقطع أوراق الدوالي الغضة الطرية وترتب فوق بعضها ثم توضع في محلول من الماء والملح في جرار أو مرطبانات ليُستفاد منها في فصل الشتاء.

السماق : يُجمع السماق ويُجفف على سطوح المنازل ثم تُفرط عرانيسه وتُدق حتى تخرج البزرة السوداء، فيُنخل ويُحفظ في مرطبانات.

النشا: توضع السميدة في الماء وتُحرك جيداً، ثم يُوضع المزيج في كيس من القماش فيخرج منه سائل حليبي اللون هو النشا الذي يُستعمل في إعداد الهيطلية وغيرها.

الزعترة: يُطحن الزعترة البري المجفف على الرحاة وتطحن معه كمية من القمح المحمص (القلية) أو القضامة. ويُضاف السماق والسمسم وقليل من الملح. وكان البعض يضيف الجميد المطحون. وفي أم قيس كان يُضاف القريش والبطم المطحون. وعادة ما يُفرك الزعترة المطحون بقليل من الزيت لمنع تطايره.

المخللات : تخلل أصناف عديدة من الخضر،

بكبسما في محلول ملحي بمعدل ملعقة ملح لكل كوب ماء وملعقة سكر صغيرة للمحلول كله، في وعاء محكم الإغلاق، لمدة كافية، ثم تنشل حبات المخلل حسب الحاجة، مع بقاء الباقي في المحلول الملحي في الإناء المغلق. في السابق، استخدمت جرار من الفخار للتخليل، ثم انتشرت المرطبات الزجاجية.

حصرم العنب: يوضع الحصرم في المحلول الملحي، ويحفظ في مرطبات من الزجاج وتُغلق جيداً.

البندورة الخضراء: توضع حبات البندورة الخضراء كاملة مع الفلفل والثوم في المحلول الملحي، وتحفظ في مرطبات مغلقة جيداً.

اللفت: تقطع حبات اللفت شرائح وتضاف إليها شرائح الشمندر (للإعطاء اللون الأحمر) ويوضع المزيج في المحلول الملحي، ثم تحفظ في مرطبات زجاجية مغلقة جيداً.

الخيار: توضع حبات الخيار مع عدد مناسب من قرون الفلفل الحار في المحلول الملحي، وتوضع في مرطبات زجاجية وتُغلق جيداً.

الفقوس: ويحضر بنفس طريقة تحضير مخلل الخيار.

المكدوس: يُسلق الباذنجان وتُزال أقماعه وتُفتح حباته طولياً وتُفرك بالملح، ويوضع عليها ثقل لتتصفى من الماء. تحشى الحبات بالجوز الممروس مع الثوم وتحفظ في جرار أو مرطبات وتغمربزيت الزيتون.

الفواكه

القطين: تُفلق حبة التين الناضجة من دون أن تنفصم، وتوضع حبات التين في المقطنة (بناء دائري من الحجارة يُفرش بالشومر أو الحبق) حتى تجف، ثم تحفظ في شلالات في مكان جاف.

الذبابي: (كما يسمى القطين في الطفيلة) وهو التين المجفف كامل الحبة ولا تُفلق حبته لأنه يكون ناضجاً، يُغمس بعد أن يجف بالطحين لمنع التصاق الحبات، وتُحفظ الحبات في شلالات في مكان جاف.

الدبس:

دبس الرمان: يُعصر الرمان الحامض ويوضع في قدر على النار ويُضاف إليه السكر. يُطبخ حتى يصبح قوامه كثيفاً، ثم يُترك ليبرد ثم يُحفظ في مرطبات.

دبس الخروب: تُنشف قرون الخروب ومن ثم تطحن، يُضاف إليها الماء وتغلى على النار حتى تعقد.

دبس السماق: تُغلى بذور السماق في الماء حتى يتكون سائل حامض خمري اللون يُستعمل بدل عصير الليمون.

دبس الحصرم: والحصرم هو العنب الفج الحامض المذاق. يُعصر الحصرم ويُطبخ على النار حتى يصبح قوامه كثيفاً، نوعاً ما، يُترك ليبرد ثم يُحفظ في مرطبات، ويُستعمل كبديل للليمون.

الزيت والزيتون: تنظف حبات الزيتون وتسلق ثم تنشر حتى تجف، تم تمرس في البد (والبد رحي حجرية ضخمة تتكون من صحن حجري كبير بداخله حجر أصفر مستدير، يتم تحريكه لهرس حبات الزيتون، بواسطة ذراع متصل بمحور خشبي عمودي مثبت بالحجر المستدير المتحرك). ويُعبأ هريس الزيتون في قفاف من الخيش توضع فوق بعضها البعض وتضغط بأثقال حجرية وترفع بواسطة رافعة حتى يبدأ الزيت بالسيلان في جرن حجري. وفي الطفيلة سُجل وضع الزيتون لمدة أسبوع تحت الشمس وصب الماء الساخن عليه قبل هرسه، ووضعه في قفاف ورسه بمكبس. كذلك سُجل في خبرة الوهادنة تحميص الزيتون الممروس على النار

قبل تعبئته في القفاف.

زيت الطفاح: وهو الزيت الذي يُعد في المنازل على وجه السرعة. إذ يُهرس الزيتون بواسطة مدحلة حجرية، ويسلق الهريس بعد ذلك حتى يطوش الزيت على وجه الماء، فيتم جمعه واستملاكه توا.

رصيص الزيتون: (عن العزيزي: الرصيص، في لهجة الأرادنة، الزيتون الممروس المكبوس) تفتش حبات الزيتون الأخضر باستعمال حجر أو مدقة وتُنقع في الماء لعدة أيام للإزالة المرارة، ثم تُنشل حبات الزيتون من ماء النقع وتوضع في جرة تحتوي على محلول ملحي مضبوط، وتترك لعدة أسابيع وهي محكمة الإغلاق. تُوضع مع الرصيص قطع من الليمون والفلفل الحار للتنكيه، وكذلك قليل من الزيت لتقليل تبخر الماء ومنع نمو الفطريات. وفي أيام الغلال يُوضع الزيتون، دون هرسه، بالماء والملح، وفي السنة التالية يُهرس (يُدق) ويُخلل بنفس الطريقة السابقة.

منتجات العنب

العنبية: تُغسل حبات العنب بعد فرطها من العنقود، تنشر حتى تجف. يُطبخ العنب في قدر نحاسي حتى ينضج. وبعد أن يبرد يُعبأ في أواني من الفخار. وقد ينكه باليانسون. وفي حمود بالكرك، يطبخ العنب مع ماء وسكر، (السكر اختياري وحسب حلاوة العنب)، في قدر حتى ينضج (ثلاث ساعات أو أكثر، بحسب الكمية وقوة النار) ثم يترك ليبرد ويعبأ في مرطبات زجاجية. وفي أم قيس يُضاف السكر والقرفة أيضاً.

الزبيب: يُغلى الماء وتُضاف إليه الصودا (الكربونات) وزيت الزيتون ورماد السنديان. تُوضع قطوف العنب الناضجة تماماً في سلة من القصب وتُغطس المحلول في المحلول، وتُنشل عدة مرات، ومن ثم تُفرد القطوف وتُصف على قطعة قماش. وبعد أن تجف، تنشر على المساطيح (أرض ذات تربة حمراء) لنحو أسبوع مع التقليب حتى تنشف تماماً، وبعدها يُفرط الزبيب من العناقيد ويُخزّن في خرائط

قماشية. يشير روكس بن زائد العزيزي إلى ثلاثة أنواع من الزبيب:

زبيب عادي: وهو الذي يُصنع من عناقيد العنب دون اختيار حباته.

زبيب امنشل: وهو الذي تُختار حباته الجيدة اختياريًا.

زبيب بنات الشام: وهو الذي تُنتخب حباته الصفار الشقر.

المدقوقة: تعدّ من الزبيب والقريش (بذور أكواز شجر اللزاب) إذ يُدق الخليط بالماون أو بحجر ناعم على الصفاة (صخرة مستوية الظهر ناعمة الملمس)، يُعجن الخليط حتى يتماسك، وقد تضاف إليه كسر الجوز، ثم تُشكل منه طابات أو دحابير، وتغمس بالسمسم. ثم تغمس الدحابير بالطحين لمنع التصاقها ببعضها بعضاً. وقد يُنثر عليها المزيد من الطحين قبل حفظها في خافة أو شوال أو في قترميز زجاجي.

مدقوقة سلطية: وفي وصفة خاصة بالسلط، تتكون المدقوقة من زبيب وقريش وقطين وبطم. تدق المكونات السابقة وتعجن، وتُكوّر في دحابير تغمس بالسمسم، ثم بالطحين وتُحفظ بالطريقة نفسها.

الدبس: يُغسل العنب بعد فرطه ويُعصر ويُضاف إليه الحور (الكلس) ثم يُصفى، ويوضع في قدر نحاسي ويُطبخ حتى «يدبس»، ويصبح لونه أحمر حسب الكمية وقوة النار. يترك الدبس ليبرد، ثم يُعبأ في أواني من الفخار تسمى دبسية. يُؤكل الدبس مع الطحينة أو زيت الزيتون (السلط والفحيص وعجلون) وقد يضاف إلى الدبس، السمسم والكمون، وفي العقبة يُضاف للعنب أثناء طبخه الميل والقرفة. وقد كان الدبس مصدرراً أساسياً للتحلية.

دبس الحصرم: يُعصر الحصرم بعد فرطه

(الحصرم: العنب الحامض غير الناضج) ويُصَفَى ثم يُغلى حتى يتكثف. يُعبأ في مرطبان زجاجي، ويستخدم بدل الليمون (عنجرة)

الخبیصة: يُغسل عنب آخر الموسم بعد فرطه، ثم يُفغش (يُعصر باليدین) ويُصَفَى في قدر ويوضع على نار قوية حتى يغلي. وفي الأثناء توضع مصفاة فوق القدر لشغل الروفة وتصفيتها باستمرار، بحيث يبقى مغلي عصير العنب صافياً تماماً. يذاب قليل من الطحين أو النشا في كوب من عصير العنب الصافي البارد، ويضاف إلى القدر مع التحريك المستمر بكفكير خشبي حتى يصبح الخليط متجانساً، ويضاف القريش (بذور أكواز اللزاب) والسمسم و حبة البركة واليانسون، وأحياناً الجوز الممروس، ثم يُترك القدر على نار هادئة حتى يعقد عصير العنب (يصح غليظ القوام).

تمد طبقة رقيقة من المزيج على قطعة كبيرة من القماش (ملحفة). وتنشر على حبل حتى تجف، وترطب قطعة القماش من الخلف، ثم تنزع طبقة الخبيصة. تقطع وتحفظ في كيس قماشي مكان جاف.

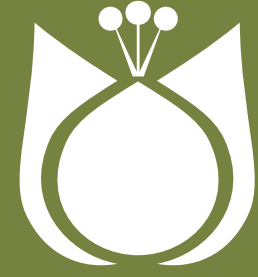
الملین: ويُعد بنفس طريقة إعداد الخبيصة، لكنه يكون أكثر سماكة، وقد يضاف اللوز.

النبيذ: في آخر الموسم يُقطف العنب الجيد ويُغسل ويوضع في الشمس ما بين ٤ إلى ٧ أيام، ثم يُفغش باليد في وعاء كبير (قديمًا كان يفغش بالقدمين في أحواض)، ثم يُصَفَى الورش (القشر والبذور والألياف) ويُعبأ في جرار فخارية مزججة من الداخل ومغلقة بإحكام، لمدة تتراوح بين ٦٠ و٣٠ يوماً بعيداً عن الضوء والماء، وعندما تفتح الجرار يكون ما تبقى من ورش العنب قد ركد في قعر الجرار. يُعبأ النبيذ الصافي في قناني زجاجية (غالبا ما تكون معتمة لمنع وصول الضوء إلى محتواها من النبيذ) أو فخارية ويُحكم إغلاقها، ويمكن أن يُصَفَى النبيذ عدة مرات حسب المذاق المطلوب. وقديما كان يخزن في المغر لكونها أماكن مغلقة ورطبة. إن تخمير العنب الأسود يعطي نبيذاً حلو المذاق،

أما تخمير العنب الأسود مع قليل من العنب الأبيض فيعطي نبيذاً أقل حلاوة (مز).

الخل: يُصنع من مخلفات عنب النبيذ (الورش). فبعد تصفية النبيذ، يُضاف الماء على الورش ويترك في أواني مغلقة بين عشرة أيام وعشرين يوماً ثم يصَفَى ويُعبأ بالقناني الزجاجية.

الغبيب: بعد عملية الحلب، يُصَفَى الحليب، ويُترك حتى يخثر، فيصبح غبيباً (لبناً رائباً). وقد يُغلى الحليب ويُترك حتى يخثر، وتُضاف روية من اللبن الخائر المعد مسبقاً لتسريع التخثير، عندها يُحرَّك الحليب ويُعطى بقطعة قماش لليوم التالي، فيصبح غبيباً. والوقت الذي تستغرقه العملية يعتمد على حرارة الجو.



الحليب ومشتقاته

اللبن: يوضع الغيبب (اللبن الرائب كامل الدسم) في خريطة من القماش مع ملح حتى يتماص من الماء ويصبح جامداً نوعاً ما، يكور ويحفظ في زيت الزيتون في مرطبات زجاجية.

الشنينة: يوضع «الغيبب» في سعن (أو كما يُسمى أيضاً شكوة أو إسفا) من الجلد، ويعلق السعن على رويجة (منصّب خشبي ثلاثي القوائم). وتستخدم، كذلك، القرقة. وهي مثل السعن لكنها تتسع لضعف الكمية. وتُخض القرقة على الأرض. ولا

تُعلق كالسعن على منصب لكبر حجمها وثقل وزنها. وتتقابل اثنتان من النساء على القرقة، كل منهما تدفعها نحو الأخرى.

يُضاف الماء البارد، ويخض أو يحرك السعن إلى الأمام والخلف بشكل ثابت، حتى تنفصل كتل الزبدة عن الشنينة أو المخيض (اللبن المنزوع الدسم) الذي يشرب طازجاً أو يطبخ — بدلا من مريس الجميد — مع اللحم لإعداد المنسف. و تستغرق العملية من ساعة إلى عدة ساعات بحسب حرارة الجو وبحسب الكمية.

الزبدة: تجمع كتل الزبدة الناتجة عن الخض أولا

بأول أثناء عملية الخض، وتُحفظ في جرة واسعة الفوهة، وتؤكل مع العسل أو السكر أو يقلى بما البيض. ولكنها تُستخدم، بشكل رئيسي، لإعداد السمن.

السمن: توضع الزبدة في قدر، ويرفع على النار حتى تذوب الزبدة وتُروف (أي ينفصل السمن عن اللبن) وتصفى الزبدة في وعاء آخر، ثم تُضاف الجريشة أو البرغل، ويُغلى المزيج. تساعد الجريشة في امتصاص الماء والشوائب وحموضة الزبدة. وكان بدو الجنوب يستخدمون الطحين للغرض ذاته. تقشد الرغوة (الغثاء) عن وجه القدر، وتكرر العملية كلما تكونت الرغوة مُجدداً. وتُضاف الحوائج المطيِّبة والملوِّنة — بحسب توافر الأعشاب المحليّة وبحسب الأذواق والخبرات — مثل الحندقوق والفجل والبسباس والسمنية والحلبة الخضراء والحلبة المحمصّة والمطحونة والعصفر والكرّم والكزبرة البرية. وأشارت تقارير إلى استخدام العطران في الموقر والحيزة ووادي عربة. وفي بئر مذكور، يُضاف شجر الربيع (ضرقق) والكرّم والقريس والزعفران والحلبة. و تتبارى العائلات والمناطق في تجويد نكهة السمن، ويقال إن عائلة العمارين الكركية استخدمت أربعين صنفاً من الأعشاب لتلوين وتنكيه السمن. بعد أن تنضج الجريشة وترسب في قاع القدر، يُبعد الوعاء عن النار، حتى يبرد. يُزلّ السمن ويصقى في قطعة من الشاش، ويحفظ في طوس من الفخار المطلي أو يُخزن في المَرَبَد أو المَكْرَش أو المدُهنة المصنوعة من جلد الماعز المدهون من الداخل بقليل من الدبس. أما الوعاء الذي يوضع فيه السمن للاستعمال اليومي، فيُسمى الظرف.

العشدة-القرينية: وتسمى جريشة القمح المطبوخة بالزبدة، قشدة أو قرينية. وكانت تُعتبر من الأكلات اللذيذة. وفي الكرك كانت توزع على الجيران و الأحيّة. ويحتفل الصخور ببدء إنتاج السمن احتفالاً يدعون إليه الأقارب والجيران، ويسمى القرينية، فتذبح الذبائح وتُطبخ المناسف.

الجميد: يسخن لبن الشنينة (اللبن المخيض منزوع الدسم) الناتج عن عملية خض اللبن نحو عشر دقائق

إلى أن يتخثر وينفصل عنه العيران (ويُسمى جيبب) ويُدَار، بعدها، في كيس من القماش (مغلاة) حتى يتصفى الماء (المصل) أما اللبن المتبقي الذي أصبح مُركزاً فيسمى «مقطوع» أو «لبن خريطة» لأنه يوضع في خريطة (كيس من القماش الأبيض). وبعد أن يتصفى لبن الخريطة تماما من المصل، يعجن بالملح (بمقدار حفنة يد ملح لكل كيلو لبن) ويُشكل على شكل كريات لها قاعدة أعرض من الرأس تسمى الواحدة منها «زعموط» أو «ثالول» وجمعها «ثواليل» (مناطق وادي عربة) وتسمى في الطفيلة «جعجول». وتجفف الزعاميط في الشمس لنحو خمسة أيام، ثم تُخزن في العدل (إعدول). وفي قرى الكرك كانت تضاف بعض الأعشاب عند عجن اللبن بالملح ومنها الحندقوق و اليانسون والحلبة و شجيرة السمن. وفي حمود والسماكية يضاف الشومر والفجل والكرّم عند عجن اللبن بالملح.

الكشك: يُطبخ البرغل الخشن، ويُترك ليفتر، ثم يُخلط مع اللبن القطيع ويُدعك جيداً، مع إضافة ما يلزم من الملح (5-3 كيلولبن لكل كيلو من البرغل) ويُوضع الخليط في أوان (جرار) لمدة ثلاثة أو أربعة أيام حتى يختمر. وبعد أن يشدّ تعمل منه أقراص تُوضع في مكان مُشمس لتجف، ومن ثم تُخزن في أكياس من القماش الخام الأبيض.

الجبن: يُغلى الحليب ويُترك ليبرد قليلاً ثم تُضاف الأنفحة (المساة). وهي مادة تخثير الجبن وتؤخذ من معدة وليد النعجة، بعد تمليحها وتعريضها لأشعة الشمس حتى تجف. وتستعمل قطعة صغيرة منها وتوضع في قطعة من الصوف وتمرس باليد وهي في الحليب حتى يفتر، ثم ترفع قطعة المساة، ويُغطى القدر «حتى تدور الجبنة فيه»، عندها تسكب في كيس قماش، وتوضع على سطح خشبي مستو وتوضع فوقها أثقال لقطع المصل، ثم يُفتح الكيس وتقسّم الجبنة لقطع متساوية، وتملح وتترك لمدة أسبوع ثم تغلى وتُخزن في ماء عالي نسبة الملوحة. وقد تستعمل الأنفحة النباتية، ومنها حليب التين أو الخروب الأخضر.



الأعشاب كدواء

لاحتباس الصفراء.

العطرفان: مغلي العطرفان علاج موصوف للسكري.

عشبة الجرح: نبتة صغيرة تساعد على تخثر الدم إذ تُفرك أوراقها وتوضع على الجرح.
القرصنة: عشبة ذات ورق شائك تستعمل في علاج سم الأفعى.

القيصوم: يُنقع في الماء ويُشرب المنقوع لعلاج المغص.

الميرمية: يشرب مغلي الميرمية لمعالجة المغص، وتضاف النبتة إلى الشاي لتتكممه.

اليانسون: يشرب مغلي اليانسون لمعالجة المغص وتمدئة الأعصاب.

البلوط: يشرب نقيع قشر البلوط بالماء للمساعدة على التئام تقرحات المعدة.
جعدة الصبيان : يشرب مغلي جعدة الصبيان للمغص وهي نبتة مرة الطعم.

الحلبوب (الحلباب): نبتة برية تنمو في الربيع، يُشرب مغليها لتنظيف الأمعاء وعند كسر فروعها تُفرز مادة حليبية تُستخدم لمعالجة مرض جلدي (الحزازة)

الحنضل (بزر الحنضل): يشرب مغلي الحنضل لمعالجة السكري.

خبيزة إنجرية: أوراقها تُماثل الخبيزة العادية وتُستعمل لعلاج الدامل، حيث يُدق ورق النبتة ويوضع الدقيق على الدم.

الزعر: يشرب مغلي الزعر لمعالجة البرد والسعال والمغص.

زيزفون: شرب نقيع أزهار الزيزفون يساعد على النوم عند الأرق.

زعفران: يشرب مغلي الزعفران للرشح والأمراض الصدرية.

سموه: نبتة صغيرة ذات ثمار صغيرة تُشبه البندورة، تُستخدم مباشرة لوقف وجع الأسنان، ولكن مع الحذر من إبتلاعها أو امتصاص سوائها لأنها سامة.
الشيح: يُشرب مغلي الشيح لمعالجة المغص المعوي والكلوي.

الصفيرة: يُشرب مغلي الصفيرة لعلاج البرد والإسعال.

الطرثوث (طراهيل): نبات رملي طويل مُستدق يُشبه الفطر، يضرب لونه إلى الحمرة أو اللون البنفسجي. يستخدم كعلاج يقطع نزف الدم. ويعتبر مغلي الطرثوث مقوياً وقابضاً وعلاجاً

منقطة بالأبيض والأحمر، تُؤكل بعد سلقها بالماء عدة مرات، وتُستخدم في حالات الإمساك.

البابونج: يُسمّى في مناطق ماديّا « قبة عبد السيد»، يُشرب لإزالة التعب والتخلص من الأرق والمغص.

بعيثران: عشبة تستخدم لعلاج الحروق والجروح وللمغص.

إجرية الحمامة: يُشرب مغلي إجرية الحمامة علاجاً للتهاب المسالك البولية، وللتخلص من الرمل.

إجعدة (الصبيان): يُشرب مغلي الإجعدة لعلاج المغص.

إرقبطة: نبتة ذات أوراق كثيرة التجاعيد، وجذور



القاموس

هذا القاموس

قبل قراءة هذا القاموس أو البدء بالاستعانة به عند قراءة الكتاب أو أية نصوص أخرى ذات صلة، نود أن نلفت انتباه القارئ الكريم الى الملاحظة التالية:

فمحتويات هذا القاموس لا ترصد كامل ولا حتى أغلب المفردات والمصطلحات المستخدمة في الثقافة الغذائية في الأردن، إنتاجاً وإعداداً وتقديماً، وقد اعتمدنا في اختيار محتوياته، بالدرجة الأولى، على ما ورد في التقارير الميدانية التي جمعها الباحثون، كما أسقطنا منه المفردات التي تشير الى أسماء الأكلات لأنها ترد في «دليل الأكلات» الذي وضعناه في قسم منفصل نظراً لأهميته، ولم نتطرق كثيراً الى الأدوات المستخدمة في إنتاج الغذاء وخاصة في مرحلته الأولى لأن ذلك يدخلنا في المفاهيم المتصلة بالزراعة والإنتاج الزراعي.

على هذا فهو قاموس بسيط وله دور مساند، وضعناه هنا بشكل مستقل سعياً منا لإغناء مادة الكتاب وتسهيلاً على القارئ الذي يرغب التعرف على المفردات بشكل خاص.

أقرى: وجبة المنسف في آخر أيام العرس.

إمامية: تسمية لأجرة إمام المسجد الذي يُعيّنه أهل البلد ليمتّم بأمور المسجد ويكون إمامهم في الصلاة كما يقوم بغسل الموتى وتكفينهم والدعاء لهم عند الدفن، وتتكون من كميات من الحبوب يؤديها الفلاحون.

أوفرت: الأرض إذا ارتوت جيداً من المطر.

أيام: في بعض المناطق يطلقون على الموايسم تسمية «أيام» فهناك مثلاً أيام الحصيد وايام الدراس، وايام الفريكة (للقمح) وايام المويسة (للحمص والفل والعدس).

أيام النقا: عندما ينبت الزرع كانوا يقتلعون من بينه الأعشاب الغريبة ليضمنوا له النجاح، وكانوا يسمون هذه الفترة أيام النقا.

باردة: الأرض عندما تترك بلا زراعة لموسم (ترييح الأرض).

بج الشنيئة: تسخينها على النار مع التحريك حتى تتكاثف وتسمى بجبج.

البدرى: الزراعة مبكراً منذ تشرين.

بدرّة: وعاء جلدي خاص لوضع الحليب بعد الحلب.

البرغل: القمح المسلوق يُجرش بعد أن يجفف ومنه الخشن ويكون للطبخ، والناعم لعمل الكبة او يسمّى (بالبرغل الغليظ والبرغل الرفيع).

بُعارة: التقاط حبات الزيتون التي خلفها اللقاطون من أصحاب الزيتون الأصلاء سواء الحبات التي سقطت على الأرض أو بقيت على الأغصان.

بقر عمّالة: الأبقار المخصصة للعمل في الحراثة.

بقر فضّالة: الأبقار المخصصة لإنتاج الحليب.

بحابيث: أحد أسماء طبخة المفتول.

بَطيخة: وعاء كبير من الخيش يعادل أربعة شواللات (خط أحمر)، وعادة كانت تُحمل على جملين.

بَغُو: حبة القمح غير مكتملة. النضوج ويقولون: «قات البغو» أي اكتمل نمو الحبة لكننا لم تجف وتكون فقط جاهزة لعمل الفريكة.

بُوز: الأرض غير المزروعة.

بيدر: مساحة من الأرض منبسطة ونظيفة من الأشواك

والحصى واحيانا ترش بالماء لتتماسك تجمع عليها اكوام الزرع بعد حصاده في كومة واحدة تسمى الحلة، وفي بعض المناطق يسمون البيدر (جرن).

تحميص الزيتون: تسخينه في قدر على النار بجانب المعصرة.

تَحيين: تأجيل حلب المواشي كل يومين مرة عندما يكون الحليب قليلاً.

تَشريكة: كان الجيران أو الأصدقاء (من أربع أو خمس عائلات) يشترون ماعزاً أو خاروفاً يذبحونه ويتم توزيع لحمه على حصص عن طريق القرعة.

تَشيلة: قطعة من القماش تطويها المرأة بشكل دائري وتضعها على رأسها كي تستطيع حمل سطل الماء فوق رأسها.

تَصويل (صوّل، صوّلت): عملية غسل الحبوب في الماء الراكد، أو بطيء الجريان من أجل تخليصه من الحصى الرملية والتراب والتبن.

تَغزيب: الانتقال إلى منطقة الزراعة أو الرعي والإقامة فيها طيلة موسم العمل، وكثيراً ما كانت الاسر تغزب عند اراضيها او مواشيها.

تعزيب للفنم والخميسية: يقول المثل (خمس واطلع وصلب واعبر) ومعنى ذلك أن الإقامة

تكون في البيوت في شهور الشتاء (كانون ثاني، شباط، آذار) وفي نهاية آذار عندما «تطن الذبابة» معطية اشعاراً بحلول الخُمسينية فيخرج الناس إلى المعازيب وأول ما يفعلونه هو أن يذبحوا ماعزاً ويطبخوا عليها منسفاً ويعزموا الجيران في المعازيب وتسمى هذه العزومة «خميسية».

تَغَارِيب: الأيام التي يتحرك فيها البدو نحو مناطق غربية عندما تجذب ارضهم فيأتون باحثين عن الماء والعشب.

تَشَارِيق: عكس التغاريب وهو أيام عودة البدو الى أراضيم شرقاً.

تَقْشِيد: عملية صنع السمن من الزبدة من خلال تذويبها على نار هادئة واطافة الجريشة والحواجة اليها ثم تبريدها وتصفيتهما.

تَقْعِيد الدجاج: قعود الدجاج للتفقيس وهو موسم يبدأ من نهاية شهر آذار ولغاية نيسان حيث تقوم ربة البيت بجمع البيض وتضعه تحت الدجاجة: للدجاجة الكبيرة توضع إحدى وعشرين بيضة وللدجاجة الصغيرة توضع إحدى عشرة بيضة.

تَمَاصِي، يَتَمَاصِي: ينزل الماء الزائد من اللبن داخل الكيس. **تِنْقَايَة:** تنظيف الحبوب من الشوائب باليد، وكانت تقوم به المرأة.

ثَالُول (وتجمع ثواليل): إحدى تسميات الجميد في بعض مناطق الجنوب.

الثريا لما تقارن: سبعة نجوم تظهر مقابلة للقمر فتكون دليلاً على سنة خير ومطر كثير، ويقال: مطر «ثرياًوي» يسقط في وقت مبكر.

الثَّمرَة: الدَّسم، ويقال: «منزوع الثمرة» عن اللبن بعد أن تؤخذ منه الزبدة.

الجابية: حوض اسمنتي يوضع فيه الماء من بئر التجميع او من عين الماء لتشرب منه الحيوانات والماشية حينما ترد الماء.

الجبَّانة: تجار الجبنة يمرون بالفلاحين ويشتررون ما يفيض لديهم من الجبنة أو الزبدة.

جَبْجَب: المادة الناتجة عن تسخين اللبن بعد فصله عن الزبدة وفصل السائل (الميص) عنه.

جَرْجَب: اللبن منزوع الدسم بعد أخذ الزبدة منه.

الجريش (الجريشة): القمح المجروش من دون أن يسلق، وهو عمل المرأة وكان يتم بالرحى ويكون خشناً او ناعماً.

الجِرَّة: وعاء فخّاري يستخدم لحفظ الأطعمة وكبس الزيتون وأحياناً يوضع فيه الماء.

الجرن: (١) اسم آخر للبيدر أي الساحة المخصصة لدراسة الزرع. (٢) الممباش. (٣) حجر مجوف لطحن الحبوب عن طريق الدق.

جَزْوُ: جزء من الأراضي يُعادل أربعة دونمات، واستخدمت في بعض مناطق الشمال.

جُطْبَاط، جَمَاط: السائل الذي يخرج بعد ضغط الزيتون الممروس في المعاصر القديمة (البد) فتقوم النساء بقطف الزيت عن وجهه.

جَعْجُول، وتجمع جعاجيل: أحد أسماء الجميد في الجنوب.

الجَلَبُ: قطع الأغنام الذي يشتري من مسافة بعيدة بقصد بيعه.

الجَلَّة: روث البقر يعجن ويعمل على شكل أقراص تجفف بالصاقها على الجدران، ويقال عن القرص الواحد: «طبوع جلة»، وتستخدم كوقود.

الجورعة: عند نهاية الحصيد كانوا يتركون جزءاً من الأرض دون حصاد والهدف منها أن تبقى للناس الذين ليس لديهم أرض لجمع القمح منها والمساهمة في سد حاجتهم.

الهاكورة: قطعة صغيرة من الأرض مسيجة بالحطب أو بالحجارة كانت تقسم الى أحواض تدعى بالمساكب كان

الفلاح وزوجته يزرع بها أحواض البقدونس والكزبرة والرشاد والبندورة والبصل وأشتال الفلفل وغير ذلك من النباتات التي كانت تحتاج لها ربة البيت في عمل السلطات.

الهاووط: هو شخص يحرس القرية ومزارعها ودكاكينها وكانت تقع عليه مهمة إضائة القناديل في الشوارع في الليل.

حامض حلو: نوع من الملابس غير المغلف.

حِئَلُ: ما يترسب من القهوة السادة بعد الغلي.

حُثِيمَة: حليب اللبا ما بعد الولادة لمدة ثلاثة أيام يغلى فيخثر تلقائياً.

حدّار: الفلاح الذي يعمل بانعاً متجولاً في موسم العنب والتين كان «يحدر» أي ينزل على حماره أو بغله محملاً بالتين والعنب يبيعه في القرى الأخرى، ويسمى كذلك «دوّاج» أو «دوّاس».

حَفْنَة: ملء كفين من الحبوب.

الحقُّ: إناء فخّاري خشن القاع متوسط الشكل كان يمرس فيه الجميد.

الحلة: (١) طنجرة بأحجام مختلفة مصنوعة من النحاس وتستخدم للطبخ في الأيام العادية. (٢) كومة الزرع بعد

حصاده وقبل الدراس وتكون في ارض البيدر.

حَلَّة كفن: فئة تعمل في اليوم التالي للدفن وتقدم للحضور.

حِمِيل: المادة الصلبة من القهوة تستخدم وبعاد غليها لثلاثة أيام.

حوسّة، حوس: طبخ الخضار أو النباتات مع الزيت والبصل.

حيل العجين: مدى تماسكه ومرونته، ويقال: «حيله شديد» أو «بلا حيل».

الخابية: وعاء من الفخار، قد تكون صغيرة لتخزين السمن والعسل أو كبيرة لحفظ الماء. وفي مناطق الجنوب تطلق على «الكوارة» أي للبناء الفرعي الداخلي لحفظ الحبوب.

الخاشوقة: الملعقة، ويقال: يخوشق مخوشقة.

خافّة: كيس جلدي.

خُفّارة: كمية من حليب اللبا، تُمَلِّح وتُعلَق لتجف مدة اسبوعين أو ثلاثة. وعندما تختفي رائحتها تحفظ وتؤخذ منها قطع صغيرة (المساة) وتوضع في الحليب بعد تسخينه ليتحول الى جبن.

خريطة: كيس القماش يوضع فيه الجبجب أو اللبن.

خُشاشة عروس: ذبيحة عند قدوم العروس إلى بيت عريسها.

خُشّة وتجمع أخشاش: بيت صغير مصنوع من الحجر والطين.

خُلوص رقبة أو سلوك رقبة: «خلوص رقبة من رقبة»، أي ان الله أخرج روحاًمن روح، وأن الوالدة والمولود بخير، وهو أي نوع من الطعام يقدم بعد اسبوع من الولادة.

خَم الدجاج: بناء صغير يبيت فيه الدجاج.

خُمْرة: قطعة عجين خامر يتم الاحتفاظ بها للعبنة القادمة .

خُنْبَة: جزء من بيت الشعر مخروطي الشكل يستعمل لحفظ الأغذية.

خُوَصَة: سكين.

دَحِي: أي قطع ورمى وتستخدم لوصف تقطيع اللبن لصناعة الجميد.

دُرْبِيَّة وتجمع دَرابي: كتل البرغل أو الرز مع اللحم التي يكورها الناس ويأكلونها في المفيت أو المنسف، وتطلق كذلك على طعام الجمال المتكون من الكرسنة المجروشة.

الدّر: الحليب ويقال «موسم الدر».

دَرِيخَة: كومة القش محصوداً تجَمَع على البيدر.

دَرِيس: الزيتون المعصور.

دَعْبُول وتجمع دعابيل: الجزء الزائد من العجين تشكله الخبازة بيدها على شكل بيضوي وتضعه في التنور بين أرغفة الخبز ثم تفتته في الزيت وتقدمه للعائلة مع وجبة الفطور.

دَفْنَة مَيَّت: ذبيحة على القبر يعمل منها وجبة منسفة.

دَلِيل: الزراعة المتباعدة وعكسها جزل أو عبي وهو الزراعة الكثيفة ويتبع الأمر طريقة البذار ومهارة البذار.

الدوَّاس: البائع المتجول بين القرى وبيوت الشعر يبيع على حماره أو بغلته، يحمل معه كل متطلبات ربة البيت من بضائع (أقمشة وفخاريات وأوان وملابس) ومن الخضار والفواكه أحياناً ومن الحلوى أيضاً كالحلقوم أو الراحة، وما يلزم ربة البيت من الخيوط ودوات الخياطة وكذلك أدوات الزينة وكباسات الشعر والمناديل وغير ذلك، يبيع ويشترى منهم بنقود ويقمح وشعير أو ذرة أو ببيض الدجاج وأحياناً قد يأخذ الصيمان.

ذَبَحَت ذبيحتها: تقال عن الفتاة التي تمت خطبتها في المناطق التي جرت العادة أن تذبح فيما شاة عن الخطبة.

ذبيحة صُويْتِيَّة: تسمية من جرش للأغنام البيضاء التي تسرح في أراضي شرق جرش وعلى مدى الأراضي الشرقية تجاه رحاب والمفرق، فهي أغنام تتغذى على أعشاب طرية وتتغذى هوائاً نقياً وتشرب ماءً نظيفاً وعندما تُطْبَخ تنضج بسرعة.

الراجوحة: الركابة وهي أعمدة خشبية يعلق عليها السعن أثناء عملية خض اللبن.

راشِن: الطحين الأبيض الذي كانت توزعه وكالة الغوث على اللاجئين وكانوا يستبدلونه بطحين القمح.

رَبَق: حبل من الصوف تغزله النساء يحوّل إلى حلقات تربط بها الماشية من الرقبة عند حلبها، ويوجد مكان لوضع رأس الشاة يسمى (الزرد).

رَبُوع: الأرض غير العميقة يزرع فيها الشعير.

رَثِيَّة: يكون في الزقرة (وعاء جلدي صغير يحمله الرعاة) بقايا من الحليب القديم، وعندما يُحلب فوقه حليب جديد ويقوم الراعي بحلطه جيداً مع ما هو موجود في الزقرة يحصل على الرثية وهي ذات مذاق لذيذ.

رُجَاد، رُجَادَة: عملية نقل الزرع من الحقول إلى البيادر وكانت تتم على ظهور الحيوانات.

رَحَى أو رَحَاء: أداة جرش الحبوب المنزلية مكونة من حجرين دائريين يتحرك العلوي فوق السفلي فتطحن الحبوب التي تمر من خلال فتحة في الوسط، ويتم التحكم بنعومة الجريش بحسب الكميات وسرعة الدوران.

رَشَادِي: أحد أول أنواع الأرز التي عرفها الأردنيون وهو مستورد من مصر.

رشم العورمة: لوح خشبي محفور عليه عبارة «لا اله الا الله» تطبع على الصبة من أكثر من جهة وتبقى لليوم التالي كعلامة على أنها لم تمس، وهناك اعتقاد أن ذلك يحميها.

رشيدية: الطعام من أي صنف يقدم يوم النصة وهو اليوم الأول من أيام الفرخ في الجنوب.

رَصِيص، رَصِيص: هو الزيتون المكبوس.

رَصِيح، رَصِيح: الزيتون يدق بخفة كي يخلل.

إرضاف: حجارة صغيرة وملساء توضع في الطابون.

رُكَابَة: ثلاثة أعمدة خشبية تنصب وتثبت عليها الشكوة.

رُكَبَت: إذا وضعت المرأة الرشوف على النار يكتفى بكلمة: رُكبت.

رُكَس، مَرَكوس: وضع اللبن تحت الحجارة.

رُضَافِي: خبز الطابون يخبز فوق حجارة السيل الملساء.

رَفَّة: الجزء المخصص لحفظ الطعام في بيت الشعر.

رُوبَة: كمية من لبن مصنوع سابقاً يضاف إلى الحليب كي يتخثر.

رُوفَة: رغوة تتجمع فوق السمن وهي غير مرغوبة وتتم إزالتها بإضافة الجريش الى السمن.

رُويعي: تصغير راعي، لفظ يطلق على المولود الصغير، يقولون لوالده: مبارك الرويعي.

زَبِيب إِمْنَشَل: زبيب يتكون من حبات العنب الشقراء الخالية من البذور، وتسمى العملية «تنشيل الزبيب».

زِر: أحد أسماء الجميد.

زُرِيبة: مكان ينام به الحلال.

زَعَمُوط، زَعَامِيط: من أسماء الجميد.

زُقُرَة: سعن صغير من جلد الجدي الصغير يستخدمه الراعي.

زَقْلُوب: عدل كبير من الصوف.

زُور: تسميه لجزء من مناطق الأغوار التي يفيض عليها النهر وتنمو عليها نبات الطرفا.

زَلَابِيَّة: عجين خامر يقلى بالزيت حتى يتحمر ويرش عليه السكر.

زَيْت مَدَادِيَّة: زيت يجمع يدوياً عن طريق عصر الزيتون الممروس والمحمص على النار، وهو ذو طعم طيب.

زَيْت طُفَاح: حرق ثمار الزيتون في النار ثم جمعها وهرسها أو دقها باليد ووضعها في الماء المغلي، فيطفح الزيت على وجه القدر فتجمعه النساء من خلال غمس كف يدها المفتوحة على وجه القدر ومسحها في إناء آخر مع تكرار هذه العملية. وهناك مثل من عجولون: فلان حكيه مثل المصل الطافح.

سُبُوعِيَّة: ذبيحة لأهل الميت بعد أسبوع.

سَطِيح: لباس من الجلد يرتديه الحصاد كي لا تجرحه السنابل الجافة.

سِعِن: جلد الماعز تأخذه المرأة وتنظفه من الشعر الخارجي ثم تنظفه بالماء والملح، وبعد ذلك تقوم بدباغته ويكون جاهزاً للاستخدام في الخضيض.

سَقَا: السعن.

سَلُوك رَقْبَة: وجبة تعد للمرأة في وضعية النفاس بعد مرور اسبوع وتعني أن المرأة ومولودها أصبحا بصحة جيدة وسلكا.

سَمَقَة: طين يحتوي على نسبة

عالية من الصلصال، وهو تراب لونه أبيض مائل للأصفر.

سِتَّارِيَّة: مثل الخرفيش وعليها شوك تقشر وتؤكل مع السكر.

سُنِينَة: مجدره يرغل عندما تقدم مع بروز أسنان الطفل.

سَمَد، يُسَمَد، سَمِيْدَة: القمح المنظف المجروش من دون ان يسلق.

شاتول: حزمة من الحطب.

شاعوب: أداة ذات شعب حديدية تستخدم لقلب الزرع ولها استخدام المذراة.

شُبَاك: الحبل الذي تغزله النساء ويكون مخصصا لربط المواشي عند حلبه.

شُرَاك: نوع من الخبز يخبز على الصاج من عجينة طرية غير خامرة، ويستخدم في المنسف والفتات والغموس.

شَرَاكَة أو شَرَك: وهي أن يتفق صاحب الزرع وهو (راعي الفلحة) بالاتفاق مع شخص آخر (المرايع) على أن يقوم صاحب الزرع ببذر الأرض وحرثتها، ويكون هناك اتفاق على الحصص.

شَنَّة: جلد ماشية يحفظ فيه اللبن ليبقى رطبا وطرياً.

شَبِق، شُبَاق: حبل من صوف يتم

قرن رؤوس الغنم مع بعضاً أثناء الحلب.

شتوة الزيتون: أول شتوة في الموسم ويعتقد ان الله هينما لغسل الزيتون مما علق عليه من الغبار والأتربة.

شتوة المسطاح: شتاء مبكر كان يأتي في وسط أيلول وكان يتسبب بإتلاف مساطيح الزبيب.

شَخل، يشخل الرايب: وضع اللبن في كيس قماش حتى يتخلص من الماء.

شَرَوَة: حفنة أو حفنتان من القمح تعطى للأولاد على البيدر كي يبيعوها ويشتروا بثمنها ما يشاؤون، وعادة ما تفرغ في «فرج» ثوب الولد، وذلك على سبيل مباركة المحصول.

شَقِخ بندورة: (كشك بندورة، مشقوح بندورة، مشروح بندورة، مُشَرَّط بندورة) بندورة مجففة.

شُكارة: قطعة أرض صغيرة تعطى للفلاح غير الملاك يزرعها لمؤونته.

شمال، وتجمع شُمْل، شمالات: كمية القش التي تستطيع أن تضمها يد الحصاد.

شَمَنْدورة: «شمنطور» حليب اللبا.

شنيئة: السائل الناتج بعد خض اللبن في السعن أو الشكوة والقرقعة.

شُونَة وجمعها شُون وشونات: أكوام كبيرة من القصل يخزن بشكل مكشوف في العراء وتستخدم كوقود.

صاج: أداة مصنوعة من الحديد وشكلها دائري متقوس من الوسط ويستخدم للشراك.

صَاطِرُهُ وتجمع صَوَاطِرُ: صندوق مصنوع من الحديد أو الخشب يربط كل زوج من الصواطر ليسمل حملهما فوق ظمردالابة.

صاع الخليل: كيل من القمح يستخرج للفقراء وهو اول صاع يستخرج من الغلة، ويقوم باخراجه صاحب الغلة ويكون متوضئاً وجالسا على ركبتيه ومتجها نحوالقبلة.

صاع العزيز: أداة كيل الحبوب وتعادل ١٠كغم، ويكون إما مَسْحَة (بمستوى حواف الصاع) او عُرْمَة (على شكل هرم) وصاع العرْمَة يكون في حال المحصول الوفير.

صُحلة أو سُحلة: وعاء معدني صغير وعميق.

صحن: وعاء له أحجام كبيرة مصنوعة من النحاس وله استخدامات كثيرة، فيوضع فيه الطعام، ويعجن فيه اللبن وله استخدامات أخرى.

صفرا: نوع من القمح حبته طويلة وطحينه يميل الى اللون الاصفر، وهو مناسب لخبز الشراك.

صائدة: القموة التي وقع فيها جسم غريب.

صَبَة (العورمة أو الصلبة أو سبلون): كومة الحب بعد تذرية المحصول وقبل الكيل.

صَلَى يَصلي صَلِيَّة: خبز من عجين خَامر يخبز على سطح صاج او حجر جرى تسخينه بالجمر مسبقاً. وعندما تنضج تَقَطع الصليَّة وتؤكل مع سمن أو زيت.

صفار الشعير: نهاية شمر نيسان.

ضُرُس، ضُرُوس: أحد أسماء الجميد.

طابون الزبل: فرن يكون في حفرة تحت الأرض حيث يغمر الطابون بالزبل.

طاسة: طنجرة متوسطة أو صغيرة تستخدم للطهي في الأيام العادية.

الطَبَّاخ وأحياناً يسمونه البدرة: ويشبه الدلة تماما إلا أنه أكبر حجماً ويستخدم لغلي القموة فقط، أي دون أن يُقَدَّم فيه للناس ويشترونه من الشام.

طَيَاب: خليط الحبوب والتبن بعد الدراسة وقبل التذرية.

طيران المصن: صخور طبيعية تستخدم للتخزين.

طافَة (الطورة): نظام تتابع الناس على المنسف، الضيوف، ثم ذكور المعازيب، ثم الأطفال ثم النساء.

طبطايات: خبز الذرة.

طَرَامِيْز: خبز الذرة.

طَرَحَة خَبز: سعة الفرن من الأرغفة.

طرجونة الدخان: (وهي ثمرة الدخان تنمو على الورق) ويُجفّفونها ويزرعونها في السنة القادمة في أواخر الشتاء.

طُقُطَاقَة: مصفاة.

ظَرَف ظُرُوف: وعاء جلدي لحفظ زيت الزيتون.

عَبْ وجمعها عَبَاب: شبك من الحبال يستخدم في صيد سمك البلبوط له جناحان يحولان دون خروج السمكة منه.

عَبِيَّة: عصا طويلة كانوا يضربون بها الشجر الرومي فيسقط الزيتون.

عجين خامر: يتم عجنه مساء قبل النوم لكي يخبز في صباح اليوم التالي.

عجين عويص: وتلجأ إليه النساء عند قدوم ضيوف، ويكون الوقت لا يسمح بتخمير العجين.

عِدِل: كيس كبير مصنوع من الصوف ويتسع خمسة امداد من القمح.

عَذاري أو عَوَاذِر: حجارة توضع على مسافة من موقع تذرية البيدر كي تشكل حاجزاً ليجتمع التبن حولها.

عَرَام: ملء كف يد واحدة من الحبوب.

عُرْزال وتجمع عرازيل: سرير أو مقعد يرفع عن سطح الأرض خوفا من الحشرات والزواحف وتصنع من أغصان الأشجار كأمكنة للنوم والراحة، و كانت تفرش بالبسط والفرش وتبقى منصوبة حتى وقت الرحيل عند انتهاء الموسم.

عُرْضِيَّة وتثنى عُرْضِيَّتان: شوال من الخيش أكبر من العِدِل.

عَرَب يَعَرَّب تعزيب عزابات: مغادرة الفلاح أو الراعي للحقل سواء لمتابعة الأغنام أو المزروعات الأخرى، ومنه:

1. **التعزيب للحصيدة:**

وغالباً كان يبدأ عندما يقترب حصاد الحبوب حيث يقيمون غالباً في بيوت الشعر إلى أن يكتمل الحصاد .

2. **التعزيب للحراث:**

وكان الذي يملك أرضاً بعيدة عن منزله ولا يستطيع أن يذهب إليها يومياً يسكن في أرضه غالباً

في مغارة ابتداءً من نصف شمر تشرين الأول كي يبذر الأرض عفير (قبل نزول المطر) ويستمر موسم الحراث حتى نهاية شباط.

عَصيدة: سميدة مطبوخة على النار مع البصل والزيت.

عَطُل: هي الأرض غير الصالحة للزراعة سواء بالحبوب أو الشجر.

عَرَاط: قطع اغصان الشجر التي لم تتحول إلى فحم بعد اول اشعال.

عَسَّاس القُدور: في اليوم الذي يسبق رمضان قبل التأكد من حلول الشهر يسمى «شك وشكشكون» ومعناه أنهم غير متأكدين من قدوم الشهر، وفي هذا اليوم يأتي شخص يسمونه «عساس القدور» يحضر إلى البيوت وينظر ماذا طبخت النساء في قدورهن.

عشا الميت: منسف وذبيحة في مساء اليوم الأول للدفن.

عَكَم يَعْكُم، تُعَكَم: (حمل شواللات التبن) وهذه عملية شاقة اذ تُعبأ الشواللات بالتبن وتُغطى فتحة الشوال بقطعة خيش وتُخاط ثم تُحمل بالتعاون ويقال: عكم معي الشوال أي حملة معي.

عُفارية: ما تبقى بعد انتهاء البيادر من حبوب مخلوطة مع التراب والحصى الصغيرة تقدم صدقة أو كعلف للدجاج.

عفير: الزراعة قبل أن نزول المطر. عَفِيقَة وتجمع عفيق: جميد.

عَقِير: هو بقايا سيقان القمح المحصود، ويقال في المثل الفلاحي (أن فلانا يحصد عقير) في إشارة الى عدم جدوى ما يقوم به من عمل.

والعقير: هي الأرض التي زرعت قمحاً أو شعيراً فإن حُرثت مباشرة بعد انتهاء بقايا المحصول منها وزرعت عدساً أو كرسنةً أو سمساً فإنها تعطي منتوجاً جيداً.

عَمِيل: التاجر الذي تتعامل معه الأسرة.

عَوِيص، عويس: العجين غير الخامر يخبز منه الممايد واللزاقيات والقرصة.

عونة: مساعدة يقدمها الآخرون لمن تأخر في عمله وخاصة في الحصيد.

عيش: جريشة.

عَبِيب: رايب لبن مزيغ اللبن والزبدة تنتج عن رويان الحليب.

غربل الغربال: يشبه المنخل، إلا أنه أكبر حجماً وثقوبه كبيرة ولكنها اصغر من ثقوب الكربال، وإطاره مصنوع من الخشب بارتفاع ١٠ الى ١٥ سم وأرضيته من الخيوط الجلدية (جلد الماعز)

او الصوفية التي تشكل شبكاً ويستخدم لتنظيف الحبوب من الكتل الرملية الصغيرة.

غَلّاسي: العجين غير الخامر.

غُمار مفردها غِمِر: كوم سنابل القمح يجمعها الحصاد وتتكون من عدة شمالات أي عدة قبضات من النبات المحصود.

غَرَر: ذبح ذبيحة ليلة الغرة أول أيام رمضان.

غَرِيْف: (المبرد) وعاء خشبي لتبريد القهوة.

غَنّامي: الفلاح الذي يصطحب أغنام آخرين مع أغنامه مقابل كمية من القمح وفق اتفاق محدد مع أصحاب الأغنام.

فاكّة: باردة وهو وصف للقهوة.

فُتوحة بيدر: أول صاع يعطى للفقراء أو للأطفال.

فُتوت: وهو المفتول أو البحابيث.

فَتِيّة القرصة: بعض الناس كانوا يفتون القرصة ويضيفون إليها زيت زيتون وثوم مهروس ويعصرون عليها ليمون ويأكلونها.

فريم: خبز شراك مفروم ناعماً يضاف إليه القطر والسمن البلدي ويؤخذ للعروس في الصباحية (عجلون)

فِسْط، فِسْطين: وجبة الحلب مرة أو اثنتين.

فكة عقدة: فنة تعمل في اليوم التالي للدفن.

فُلّج منوحة: نظام يعطي بموجبه الشخص الذي يملك اغناماً كثيرة عدداً من الأغنام للفقير في الربيع بحيث يحلبها ويستفيد من منتوجها، ثم يرجع رؤوس الأغنام الرئيسية فقط، دون مقابل، وبعضهم يعطي الأغنام حولاً كاملاً، يعتني بها ويحلبها ويستفيد من منتجاتها، بآخر السنة يقسم بالمناصفة، أما المواليذ ورؤوس الأغنام الأصلية تُعاد لصاحب الغنم.

قاديم: شبك من الخشب على شكل سُلّمين يُشدان الى بعضهما بالحبال على شكل قفص يضغط فيه الزرع المحصود.

قَدِر: طنجرة كبيرة مصنوعة من النحاس وتتسع لذبيحتين وأحياناً أكثر. وتستخدم للطبخ في الولائم والمناسبات الكبيرة مثل الأفراح والأتراح.

قَرِبة: جلد ماشية منظف ومدبوغ بمنقوع جذوع شجر البلوط، ولها احجام مختلفة وهي مخصصة لحفظ الماء لأنها تحافظ على برودته، كما تستخدم لكبس الزيتون.

قُرْقَعَة: تشبه السعن تماما ولها استخدامات السعن ذاتها، إلا

أنّها تتكون من جلدين أو ثلاثة تمت خاطمتها بخيوط من الصوف أو الجلد بأداة تسمى (المخرز) وتستخدم القرقعة لخض اللبن دون أن تعلق على الركابة.

قِطار (فاردة العرس): اهل العريس عندما يذهبون لالحضار العروس.

قَطْرَمِيز: وجمعها قطرميزات وهي مرطباتناات زجاجية يشترونها من سوق الطفيلة، تستخدم لحفظ المعاقيد.

قَطْمِي: نوع من القمح يتميز بصغر الحبة.

قُعْبَة، إقْعَب: وعاء فخاري يشبه الجرة إلا أنه أصغر حجماً، ويصنع بالطريقة نفسها التي يصنع بها المعجن، وتستخدم القعبة للحلب.

قناري: نوع من الشعير تحتوي سنبلته على ثمانية صفوف.

قيشانية: وعاء فخاري يشترونه من التجار وله استخدامات كثيرة.

قِطاني أو قِطاني: اسم يطلق على الحمص والعدس والكرسنة.

قايّدة: ذبيحة يقتادها الزائر لبيت عزاء.

قبر القُظبة: كانوا عندما يقطعون آخر قظبة (ضمة) من السنابل يدفنونها في التراب

ويسمون ذلك قبر القظبة، (ربما يرمز هذا السلوك إلى قبر تعب الحصيد إلى الموسم القادم).

قَدْحَة: وهي وسيلة إشعال النار قبل أن يظهر الكبريت، وتتكون القدحة من أجزاء هي:

١.القدحة: عشبة ناعمة يتم جمعها في أيام الربيع وتحمص حتى يتم التخلص من الأعواد فلا يبقى غير أوراقها الناعمة ثم يتم تحريكها في الرماد حتى تجف تماماً فتصبح متماسكة مثل العجين

٢.يؤخذ قطعة من القدحة وتوضع على حجر صوان ويضرب الصوان بقطعة فولاذية تسمى زنادة تشتري من الحداد فينتج شرارة فتشتعل القدحة ويكون بجوار القدحة قشع أو عشب يابس فيشتعل ويوضع فوقه حطب فتشتعل النار.

٣.الجمرة الكبيرة تقوم المرأة بدفنها في الرماد وفي اليوم التالي يتم إشعال النار من الجمرة التي في الرماد وبهذا تستمر النار مشتعلة ولا يلجأ إلى القدحة إلا ما ندر.

قَدِيد: لحم مجفف بالملح يشرّح وينشر على حبل وينشف.

قُرْمِيّة: قطعة متوسطة من جذر الشجرة الأم تحتوي على فسيلة نامية.

قُرْصَة: عجينة عويصة كان يتم دفنها في الجمر وعندما تنضج تستخرج وتؤكل لوحدها أو مع

سمن بلدي أو زبدة أو زيت زيتون يصنعها الرجال في الحقل.

قُرّاص عيد: عجينة من طحين القمح والماء والملح والسهمسم وحبّة البركة (القرحة)، وتعجنه وتضع قطعة صغيرة منها على القالب الخشبي وترق العجينة وتقلب القالب فتنزل العجينة وتُخبز في الفرن.

قِرّاقيد: خبز الذرة. **قَسْماط:** أقراص العيد، يتم تنخيل الطحين ويعجن مع السهمسم والورص والقرحة وقليل من الزيت ويتم عجنه ويخمر ثم يخبز في الطابون بعد تشكيل الأُرغفة على قالب من الفخار وتدمن الأُرغفة بالزيت وتقدم للأكل.

قَشْدَة: البرغل المختلط مع بقايا الزبد بعد نزع السمن منه.

قَص: شعر الغنم

قَطْرُوز وجمعها قَطَارِيز: الرجل يعمل في الأرض أو رعي الأغنام وخدمة الملاك مقابل أجره سنوية متفق عليها.

قَطْف: استخدم المقطف في تنظيف الحبوب.

قُشاش: رخصة من الحكومة تسمح للفلاح بتنظيف الأرض من الشجيرات والأعشاب الصغيرة وهذه الرخصة معمول بها منذ الأربعينيات.

قَشْد، تقشيد: تحويل الزبدة إلى سمن.

قَشِيم (قاورما): وهي قطع من اللحم يصار الى قليها مع دهنها في قدر، حيث توضع على النار ويضاف اليها الملح والفلفل والكركم وتترك على النار حتى يتم التأكد من نشاف اللحم الكامل من الماء، ويستدل على ذلك من خلال ملمس اللحم الذي يميل الى الصلابة ثم توضع قطع اللحم في أوعية فخارية (بَكْسَة) ويضاف اليها الدهن لحفظها، ويؤخذ منها حسب الحاجة أولاً بأول حيث تستخدم في الطبخ كما تستخدم للحمة الطازجة.

قَمِير: شخص رهن نفسه على خدمة شيخ ما من شيوخ العشيرة يرافقه أغلب الأوقات لخدمته عند الحاجة.

قُصُولِيَّة: عقد القش الثقيلة نسبياً التي لم تنتشر مع التبن أثناء التذرة فيبدأ الفلاح في عملية الكربلة والغربلة.

قُفْرَة: كل ما يضاف من سمن وزبوت وأحياناً جميد إلى الطبخ.

قَلِيَّة: القمح المحمص ويؤكل للتسلية أو يمزج مع أصناف أخرى.

قُوادة: نقوط شاة يقودها الرجل عند التمننة بالعرس وتديح مع الذبائح.

كاموخة: وهي أرض طباشيرية بيضاء فيما رمل ناعم، يحفر فيها حفرة متوسطة ويدفن فيها الليمون الأخضر فيما ويبقى حتى الشتاء ويستخرج بعد أن يكون قد اكتسب قشرة أكثر سماكة ولوناً مائلاً الى الصفار.

كَبِيَّة: قطعة من القماش تغلق بها الفتحة السفلية للكواراة بعد الاستخدام.

كبيس: للزيتون.

كُرَاب: حرارة الأرض بدون بذار في نهاية الربيع وذلك لتجهيزها للموسم القادم، فيتم التخلص من الأعشاب والشجيرات غير المفيدة.

كريل: استخدم الكريال. (قطف: الناس تعالج القمح اولا بالتشربال ليخرج التبن والغربال ثانيا ليخرج التراب الناعم وبعد ان يروغه العامل ويرمي بمحتويات الغربال الى المقطف. الكريال اولا ثم الغربال وهذه عبارة عن وعاء له طوق خشبي بارتفاع حوالي ١٠ سم مصنوع من الخشب أما قاعه فمصنوع من الخيطان المأخوذة من أحشاء الجمال.

كردوش: خبز من عجينة جامدة من الذرة توضع في الوقادية على شكل كتل.

كردوش خواربي: عند خلط عجين الذرة مع الطحين، وهذ

المصطلح من الأغوار.

كِرْمِيَّة: سدر أو باطية يُقدم فيه الطعام مصنوع من الخشب.

كَسْر السُّفْرَة: ما يتناوله الفلاح قبل ذهابه الى البساتين وغالبا ما يتكون من شاي وبيض مسلوق ويقال ان هذا لفك الريق.

كعد: وعاء مصنوع من الحديد ويشبه إلى حد كبير الزبدية المستخدمة في شرب الماء أو الباطية وهي وعاء يشبه الصحن لكنه مصنوع من الخشب، يستخدم للعجن.

كُمَاج: الخبز العادي على الطابون.

كَمْر الحليب: تغطيته بغطاء دافئ وتركه حتى يروب.

كُوارة: بناء طيني داخل البيت يستخدم لحفظ الحبوب، وتختلف طريقة صنعه بين منطقة وأخرى.

كيل القمح: الكيل وحدة لبيع القمح تساوي ١٢٠ كغم وهو سعة شوال أبو خط أحمر وتتكون من ١٢ صاعاً.

لاحوق: مساعد للراعي.

البا: حليب الأيام الثلاثة الأولى بعد الولادة. ويقال عن الشخص الذي لم يحصل على الغذاء الكافي عند ولادته «مَش مِتلبي»،

فهو يشبه السخل الصغير الذي يحرم من حليب اللبا الذي تنتجه أمه فيبقى ضعيفا وممزوزا.

لبن سديح: لبن لم يججب بعد ويُطبخ فيه اللحم.

لبن القطيع: توضع الشنينة في كيس قماشى ويوضع الكيس على رصف حتى يتخلص من جزء من مصل اللبن، يوضع لبن القطيع الرخو في بكسة وعند الأكل منه يوضع في صحن ويصب عليه زيت الزيتون ويغمس بالخبز.

لبن الكيس: يوضع اللبن بعد ترويبه في كيس من القماش ويبقى الى ان يذهب ماء اللبن ويصبح جامدا قليلا.

لبن مبجوج: اللبن في الكيس بعد أن ينقطع رشح المصل منه.

لبن مكروت: أي لبن بدون ثمرة (بدون زبدة)

اللسان: القطعة الحديدية التي تقوم بقلب التربة عند الحراثة، وهي جزء من السكة واللسان مثبت بخشبة، وهذه الخشبة متصلة بخشبتين على جانبي الابل.

لِرَبَات: هي ليالي الشتاء الغزير والمستمر.

لِقَاطات: نساء من فقراء المنطقة واللقاطة هي تناول السنابل التي سقطت من يد

الحصاد وغالبا ما تكون اللقاطة وراء الحصاد واهيانا تقوم بالمساعدة في جمع الغمار من ورائه لتضعها في كومة تهيئها للرجادة، وقد يكون اللقاط رجلاً.

القاط الزيتون: قطف الزيتون ويبدأ من تشرين ثاني.

لوح الدراس: عبارة عن لوح خشب بأبعاد تصل إلى متر ونصف طولاً ومتر عرضاً ويؤود أحد الأسطح بقطع حجرية صغيرة توضع في ثقوب غير نافذة.

لوكسي: الزراعة المتأخرة حتى بداية آذار.

مِتْبِنَة: وهي عبارة عن عَقْدَة يخزن فيها التبن للحيوانات.

مُتَالِثَة: طريقة توزيع الحوص بين المرابعي وصاحب الأرض يأخذ صاحب الأرض الثلث ولها شروط معينة.

مخللة وجمعها مخالي: أكياس القماش توضع فيها لبن المخيض بعد أخذ الزبدة منه.

مُخَوَثَر: مكوناتها لبن وسميد وبصل وفلفل حار وبعض من الملح يقلب مع البصل وزيت الزيتون أولاً ثم يقدم للأكل.

مُداوَرَة: من دَوْر، وهي زراعة الأرض لموسم وتركها بوراً للموسم التالي، أو تبديل محصول بأخر في قطعة الأرض ذاتها.

مَدَقوق: وهو عبارة عن الزبيب بعد أن يتم دقه في دقية ، وهي أداة خشبية أو فخارية مكونة من إناء دائري ومطرقة تستخدم للهرس والدق وهذا النوع من الزبيب قد يضاف اليه حبوب القريش ويكور على شكل كرات أو بيضات متوسطة ويتم حفظه في القطرميز الزجاجي.

مدلوكة: طعام فريكة مع الحليب يقدم للطفل عند الفطام.

مِذْرَاة: أداة التذرية ذات أصابع خشبية.

مَرِيَس، مليحية: لبن الجميد بد إذأبته بالماء.

مُرَابِع أو مُرَابِعي: الحراث الذي يعمل عند صاحب الأرض سنة كاملة فيزرع ويرعى الغنم ويحطب مقابل ربع المحصول.

مُرَقْد: خبز رقيق جداً يُخبز في الفرن.

مُرْفُورَة: القموة إذا طالما الزفر.

مَسَاة: قطعة من معدة الجدي الوليد قبل أن يرضع وتستخدم للتجيبين.

مَسَاطيح عنب: يوضع رمادساق الفس (نوع من شجر البلوط) في ماء وعندما يترسب يقطف عنه الماء الصافي ويضاف إليه قليل من زيت الزيتون وتغط فيه قطوف العنب وتوضع في أرض تربتها حمراء ونظيفة ومعرضة للشمس

للسبوعين ثم ينظف الزبيب من الأعواد ويجمع ويحفظ .

مَسْحَة: صنف متدني الجودة من الأرز تعرف عليه الأردنيون في الثلاثينيات والأربعينيات.

مَسَواط: أداة لتحريك اللبن في القدر.

مِثْوار، مِخْرَاك: ملعقة كبيرة مصنوعة من الخشب تستخدم لتحريك اللبن أو الطعام على النار.

المحاليب: ومفردها محلاب وهي الأدوات التي تحلب بها النساء وهي غير مخصصة للحليب وإنما قمن بإعدادها وتجهيزها لهذه الغاية.

مِخْماس: وهو عبارة عن وعاء نحاسي يشبه المقلاة ويستخدم لحمس القهوة فقط .

مَخَاشِيق: ومفردها مخشاقة وهي الملاعق ومصنوعة من النحاس.

مِخْمَر، مِغْجَن: اناء العجن .

مِذْمَنَة: جلد تم تنظيفه ودباغته خصيصاً لحفظ السمن، يشبه المزبد واكبر من المرو.

مَرَّح فِرَاخَة: عملية التخلص مما خَسِنَ من التبن.

مِرْغَاة: ملعقة كبيرة من الخشب

تستخدم لتحريك الطعام وهو يغلي على النار.

مَرَوْ: وهو جلد صغير الضأن تم تنظيفه ودباغته ودهنه بالدبس(معقود التمر) ليحفظ فيه السمن.

مِرْبَد: جلد تم تنظيفه واحيانا دباغته لحفظ الزبدة وجمعه (مزابد).

مِطْمَارَة: وجمعها مطامير، وهي أماكن للتخزين، عبارة عن حفرة في الأرض ترصص جدرانها جيداً، وبعد وضع الحب فيها يضعون فوقه التبن ليمنع دخول التراب إلى الحب بعد ذلك يضعون عليه التراب ويقومون بالضغط والمشى عليه ليصبح التراب بنفس مستوى الارض.

مَفْرُوكَة، مَفْرُوكِيَّة، لِرَاقِيَة: خبز اللزاقى تقوم المرأة بخبزه، ثم تقطعه الى قطع صغيرة وترش عليه السكر وتفتته بالسمن وتقدم وتؤكل وغالباً تقدم هذه الأكلة لشخص (عزيز) عندهم، بمعنى أنهم يحبونه وله مكانة في قلوبهم، وتؤكل المفروكة في كل الأوقات والفصول.

مُفْر: صخرة متوسطة الحجم ملساء ووسطها أجوف ولها يد من الحجر نفسها، وتستخدم لدق بعض المواد التي يصعب دقها في الجرن.

مِفْصَلَة: كيس من القماش الأبيض تخيطه النساء، يوضع فيه

الجرجب/ الجبجيب لتتم تصفيته تماما من الميص.

مِنْجَل: وهو أداة يستخدمونها للحصاد في المناطق السهلية.

مِنبَاش: إناء خشبي يصنع من جذوع شجر البلوط ويستخدم لدق القهوة بعد تحميسها.

الموس: أداة حادّة تشبه السكين يستخدمونها لظهور الأطفال.

مِئِص: المصل وهو سائل يميل إلى اللون الأصفر المخضر ينتج عن تسخين اللبن وتصفيته من اجل اعداد الجميد.

مِصَن: صخور طبيعية تستخدم للتخزين.

مِفاطِرة: يقوم الرجال بإحضار شيء من الطعام إلى الشق الذي يجتمعون فيه ويفطرون معاً.

مِقَادَحَة: كل رجل يحضر قدحا من الطعام إلى بيت الشيخ في رمضان.

مِقَرَّطَة: يتم إعداد المريس من الجميد ويضاف إليه عدس وحمص ويتم طبخه على النار، وتكون المرأة قد أعدت عجينة عويص مقطعاً إلى قطع رقيقة فيتم وضعه على طيبخ اللبن والحمص والعدس وتترك الطبخة على النار حتى يشتد قوامها وتصب في لقن (وعاء معدني) وتقدم للأكل.

مِص: حليب الغنم.

مِطَّعم: ملابس بنكمة.

مِغَالِطَة: التنافس على دعوة الضيف.

مِقطوطه: يؤتى بالشحوم وتسوح على النار يجرم اللحم ويقطع ويسوى على النار نصف سبه ويحفظ في مرطبات أو سعين.

مِقطنة: بندورة مجففة.

مِقيقة: نوع من الجبن يلجأ إلى عمله الراعي عندما لا توجد لديه قطعة مساة للتجبين، فيكسر حبات الخروب وينقعها في الماء ويضيف من منقوع الخروب إلى الحليب فيصبح جبن مقيقة.

مِلاح وجمعه مِلاحَة: بدو يحملون الملح على ظهور جمالهم بغرض التجارة والتبادل في مواقع أخرى.

مِلط: كيس قماشي يوضع فيه اللبن بعد أن يخرج من الخريطة.

مِفْصَلَة: الكيس يوضع فيه اللبن.

مِوقِدَة: دعائم من طين او حجارة تشعل بينما النار وتوضع فوقها القدور.

مِواكل: أطراف المنسف التي يتم مباشرة الأكل منها.

مِفراس وجمعها مِماريس: جذع الشجرة القديم.

مِئِص: السائل الأصفر يطفو فوق اللبن بعد تسخينه.

مِناطور: هو ذلك الشخص المختص بتفقد مزارع الفلاحين فهو لنظرية (حراسة) المزارع خوفاً من أن تأكلها الحيوانات أو السرقة وكان أيضاً يأخذ أجرته من البيدر. وفي الأغوار عرفوا «نواطير الذرة» أي حراس حقول الذرة يحمل الواحد منهم مقلاعا صوفيا يرمي بواسطته الحجارة على الطيور ليعبدها.

نَبّ العجينة: وهب ثواب العجين لروح الأموات، وعادة ما يسمون الميت المقصود بالنب.

نِقاش: عامل المطحنة الذي يقوم بتعبئة الأكياس بالطحين مقابل حفنة (حفنة باليد من الطحين لكل كيس).

نِثُوث (نقووط): كمية من الطحين أو السكر التمر الجريشة يحضره الزوار لوالدة العريس.

نِصِيَّة، نِصَاصِي: نصف سطل من التناك.

نِصْمُد، نِصَامِد: (نصف مد) وعاء برميلي الشكل يستوعب ما وزنه ١٠ كغم من الحبوب.

النَّير: وهي خشبة نصف دائرية توضع حول عنق الناقه أو الجمال وتتصل بالخشبتيين اللتين على

جانبيها.

نِطَل، نِطْطِيل: تقطيع اللبن الجامد إلى قطع بهدف عمل الجميد وتستخدم أيضاً للكشك.

نِكَّاش وجمعه نِكَّاشَة: رجل يحمل فأساً يتابع الفدان أثناء الحرات فيحراثون بالفاس المواقع الضيقة من الأرض التي لا يستطيع الفدان الدخول إليها وذلك لحاجة الفلاح إلى كل شبر من أرضه .

نِقُل: هدية النفاس وهي عادة أقراص العجة بالسمن البلدي أو الحلوة.

هُبُوب المِواء: وليس الرياح الشديدة ليبدأ الفلاح بالتذرة.

هَدَاد: الأغنام وتكاثرها:

- ١.هداد بدري في شهر ٦ .
- ٢.هداد ربعي في نهاية شهر ٧ وبداية شهر ٨
- ٣.هداد لبلوبي: في شهر ٩
- ٤.هداد صيفي: نفس الأغنام التي حصل لها الهداد بدري في شهر ٦ تلد في شهر ١١ وبعد ولادتها بأسبوع يحصل لها هداد من جديد وتعشر ثانية.

هَرَس الزَيْتُون: طحنه في بدّ حجري وهو عبارة عن رحي حجرية كبيرة.

هَوَيْسَة الحمص: حمص مشوي. ويستخدم لشيء نبات البلان وهو نبات شوكي ينمو على

شكل كتل متكورة على مستوى الأرض سريع الاشتعال يصلح لحرق الحبوب الخضراء يشتعل ويهمد بسرعة.

هَيْتِيَّة (السمرا): نوع من القمح يتميز بحبة طويلة ولونها احمر وذات رمش اسمر.

وَأُمَّة: القموة الطازجة المعدة خصيصاً للضيف. ويقولون: ماتوا الوالمة للضيف.

وَقَادِيَّة: يشبه الطابون فوق الأرض له فتحتان واحدة لوضع الحطب والأخرى للخبز.



