

## الطعام التراثي الموسمي: موسم الحليب ومنتجاته

### ناديا البطمة<sup>1</sup>

كان الغذاء الشعبي في بلادنا مرتبطاً بمواسم إنتاج المواد الغذائية، ولم يكن بالإمكان تناول الكثير من الأطعمة في غير موسمها، كما هو الحال اليوم حيث لم نعد نشاهد بائع او بائعة الحليب تطرق الأبواب في المدن صباحاً لتبيع الحليب طازجاً لزبائنها المعروفين. وبعد النكبة لم يعد بإمكان اللاجئين تربية المواشي والإبل ولا استعمال الحليب الطازج حيث حل الحليب الناشف ومسحوق البيض الجاف محل منتجاتنا الغذائية الطبيعية. وكانت هذه الهبات والمساعدات الغذائية المغايرة تماماً لما اعتادوا عليه، تزيد في الحسرة واللوعة على ما خلفوه وراءهم من الخيرات والطيبات الطبيعية والمحلية بنكهاتها وروائحها الخاصة بها، والتي كانت مصادرها من أرضه ومن نتاج عرق جبينه ويصنعها ويحضرها أو يعدّها بيده. فالقاعدة الشعبية تعتبر كل شيء "بلدي" هو المميز والأفضل دائماً. فقد كنت تسمعونهم يقولون: زبدة بلدية، سمن بلدي، ولحم بلدي... الخ فهي سليمة المنشأ والتصنيع خالية من المواد الحافظة والكيماويات. ويواجه البدو في كل فلسطين في هذه الايام مقاومة لوجودهم وتضييق على حركتهم وحياتهم وإلغاء لهويتهم ومط حياتهم كمجتمع رعوي. ويواجه مربو المواشي في الضفة الغربية مشاكل عدة بسبب الاحتلال والاستيطان وامتداد جدار الفصل العنصري مما يؤثر سلباً على موسم الحليب ومنتجاته وصناعاته الغذائية، وقد اختفى المشهد الثقافي لقطعان المواشي بأنواعها وأصواتها ورعيانها.

يبدأ موسم الحليب والألبان في الريف والبادية الفلسطينية أوائل الربيع حوالي شهر آذار بعد أن تكون الصغار قد فطمت وبدأت الأرض تجود بعشب الربيع المشبع. وأصحاب الأغنام يقدرون أهمية رضاع صغار الحيوانات من أمهاتها حتى يكتمل نموها. وكانوا يطلقون على الصغير الذي لم يشبع من حليب أمه أوصاف وأسماء خاصة تدل على الضعف فيسمونه " قرقور" ويصفونه انه "مكرعش" و"مقدوع" و"مكعوش"، ويسمى حليب الولادات حديثا بحليب "اللباء" وعندما يغلي يتكاثف كالقشدة وهو لذيذ ومغذٍ. ينتهي موسم الحليب عند آخر الصيف وبداية الخريف لذا يقول المثل الشعبي: "بعدك يا صليب ما ظل حليب"، وعيد الصليب يصادف في 14 أيلول حسب التقويم الشرقي أو 27 أيلول حسب التقويم الميلادي الغربي. وفي هذا الوقت تكون الإناث قد حملت. كان المجتمع الرعوي الذي يعتمد في حياته على تربية المواشي والأبقار والإبل يعتمد في غذائه الأساسي على منتجاتها ويصنع الألبان والأجبان والسمنة ويخزنها كمؤونة لفصلي الخريف والشتاء.

أما المجتمع الفلاحي الزراعي فيعتبر تربية المواشي من مكملات برنامجه الزراعي ومهماً لسياسة الاكتفاء الذاتي من كل شيء فيقول المثل: "عنزة في البيت أخير من جرة زيت".

ولا يفوت الجبّانين صناعة "المساة" أو "الدورة" التي تؤخذ من معدة الحيوانات المجترة من أغنام وأبقار وهي صغيرة العمر ولم "تأكل ربيع" وهي رضيعة. والمساة هي المعدة الرابعة أو المنفحة لهذه الحيوانات والتي بدورها تفرز مادة خاصة "أنزيم الرنين" واسمها الشعبي "المساة". وحينما يذبح العابور أو الخاروف الصغير يُؤخذ هذا القسم في المعدة ويوضع فيه قليل من الملح ثم تعلق حتى تجف وترسب فيها مادة "المساة" على شكل حبيبات تستعمل في عمل الجبنة. أما في الوقت الحاضر فتشتري هذه المادة على شكل أقراص أو سائلة من الصيدليات. وتستعمل "المساة" بدقة وحذر حيث ان زيادة كميتها يسبب تفتت الجبنة وتشكل عادة ثقوب في قرص الجبنة وحسب اعتقادهم يعد ذلك عيباً من عيوب الجبنة.

<sup>1</sup> باحثة فلسطينية في التراث الشعبي