

صناعات منزلية*★

الأطعمة

تقوم المرأة بصناعة بعض الأطعمة، وإعداد موادها ومنها:

- دبس البندورة: غلي العصير المستخلص من البندورة (الماء فقط) على النار، إلى أن يكتسب الثقل المناسب. يحفظ بقطر ميز (مرتبان) الزجاج وعلى وجهه طبقة من زيت الزيتون؛ لكي لا يتعفن ويستخدم في أكثر من أكلة.
- كشك البندورة: تقسيم حبة البندورة إلى قطع وتجفيفها تحت أشعة الشمس؛ حتى تجف ويستخدم في أكالات مختلفة.
- الجَمِيد: يجفف اللبن تحت الشمس؛ حتى يقسو لكي لا يتعفن وهو من أساسيات المنسف الأردني.
- الزبدة: ثمرة الحليب بعد غليه وخضه، وهي دهون طيبة المذاق وتؤكل مع خبز الصاج الساخن ويفقس بها البيض (يقلى) وتوضع على أكالات متعددة.
- السمن: يصنع من الزبدة بعد غليها مع السميدة لتسحب الماء من الزبدة، ويضاف له العصفرة؛ ليعطيه منظراً أصفر جميلاً ويستخدم في الكثير من الأكالات الدسمة.
- اللبن: إما في حالة الرايب بعد ترويب الحليب؛ بإضافة الروبة إليه بعد أن يتم غليه، أو بعد خض الرايب وإخراج الزبدة، والمتبقي هو اللبن على شكل شنيينة (لبن رخو لكثرة الماء). ثم تشخل (تصفى من الماء) في أكياس خاصة مسامية؛ ليبقى اللبن بالشدة حسب الطلب أو الشخل المتواصل للوصول إلى اللبنة الشديدة. التي يصنع منها الجميد واللبنة التي تدحبر (تُكور). وتوضع بزيت الزيتون في قطرميز (مرتبان) الزجاج.

(★) لقاء مع فاطمة القاسم (أم محمد)، بحضور ولدها الشاعر محمد خالد عضيبيات، بتاريخ ٢٠١٦/٦/١٠.



- الجبنة: جبنة الرعيان، وكانوا يحلبون الحليب في جُرن (حفرة بالصخر) ويضعون عليها نقاط من لبن التين (عندما تقطف ورقة التين أو حبة التين غير الناضجة (عَجر) يخرج منها سائل لبني يسمى لبن التين). فيصبح الحليب بعد قليل جبنة، أمّا الجبنة الجيدة فتصنع من الحليب الذي توضع معه المساة (من لبن مستخرج من بطن الحمل الصغير)، ثم توضع في أكياس تحت ضغط، وتستخرج بعد نفاذ المياه منها، وتقطع قطعاً مناسبة توضع بعدها بالماء والملح، في أواني مخصصة مثل النُصِيّة. (بحجم نصف تنكة الزيت).
- معقود التفاح: يقطع التفاح ويغلى في القطر (سكر وماء) إلى أن ينضج ويحفظ ليؤكل منه.
- معقود العنب: (مربى) هرس العنب وعصره ووضعه على النار وطبخه حتى يكون قوامه شديداً.

يقول شاعر الموال ابن جرّش البار سليمان عويس يُخاطب خالته أمّ هارون الحداد:

هنيال من كانت الو مثلك نعم خالة
حضنت بداياتي طفل بالحب يصخاله
خبز القمح والدبس والزيت ما بنسائه
أيام كان المرتجى كردوش ونخاله.

الحلويات (★)

- الهيطلية: حليب مع نشا.
- بحثة الحليب: حليب مع رز.
- الكعكبان: نوع من الملابس كان يفطم عليه الأطفال.
- الهريسة: وكانت تأتي من الشام.
- المخشرم: نوع حلو على حبة قضامة.
- التوفة: نوع حلو كان يحضر من الشام مثل الناشد.
- الزبيب: عنب مجفف.
- القطين: تين مجفف.
- الخبيصة: عصير عنب مع السكر يغلى على النار؛ لأخذ قوام ثم يفرد على قطعه من القماش في الظل، وبعد أن ينشف قليلا يقطع بظهر السكين، إلى قطع ويجمع بعد تمام جفافه.
- طبيخ العنب: يزال بزر العنب ويطبخ على النار مع السكر بنفس كمية العنب ويضاف لها القريش.
- دبس العنب: عصير العنب، ولا يضاف له السكر مع غليه على النار.
- العجوة: نوع من أنواع التمور، كان يأتي من العراق بكفاف مصنوعة من سعف النخيل.
- القريش: ثمر كوز اللزاب ويخلط بقلية القمح وأيضا يضاف إلى الخبيصة.
- القلية: قلية القمح وتقلّى بالصاج وتؤكل حب وكذلك مطحونة
- الحمص المقلي: قلي الحمص أو شويه على الصوبة.

(★) لقاء مع إخلاص حسين، بتاريخ ١٦/٠٤/٢٠١٦.