

البحث عن بهار الأربعين..!

أسامة العيسة

١

تقع قرية الشيوخ على واحدةٍ من سلسلة جبال الخليل، والتي أسسها قطب صوفي هو الشيخ إبراهيم الهدمي، الذي توفي في عام ١٣٢٩م، ويُعرّف سكانها الان أنفسهم بأنهم من ذرية هذا الشيخ الذي ينتسب إلى الحسينيين، واشتهر سكان القرية باعتمار العمّة الخضراء، تثبيتا لسلوك متوارث يؤكد انتسابهم للنبي محمد (ص).

ويشار إلى أن الذي أمر بارتداء العمائم الخضراء هو السلطان المملوكي الملك الأشرف زين الدين شعبان بن محمد بن قلاون. ويقع قبر الهدمي في القرية، ويعتبر من معالمها البارزة، وهو الان، ضمن المسجد القديم، الذي أدخلت عليه تعديلات كثيرة.

وفي الشيوخ أيضا تعيش أم فارس حساسنة، وهي مثل باقي السكان، من ذرية الهدمي، وتسكن أم فارس في منزل يطل على وادي سعير من علٍ، ومن موقعها هذا تمارس مهاراتها المختلفة ومن بينها اشتهاؤها بصنع أكلة شعبية فلسطينية، تكاد لا تكون مشهورة، تسمى (الشدة)، مكونة من مواد ينتجها الفلاح الفلسطيني، ويصنعها لتعينه على برد الشتاء القارص خصوصا إذا كان يعيش في الجبال، مثل أهالي الشيوخ.

يوم ١-٨-٢٠٠٨، والعالم يدخل سنة جديدة من تاريخه، وصلت قرية الشيوخ، في منتصف جولة استكشافية سيرا على الأقدام، قادتي الصدق، إلى أم فارس، التي كانت تجلس في الفسحة الترابية الخلفية المشجرة لمنزلها، بينما تضطلع بناتها وزوجات أبنائها، بمهمة العناية بقدر موضوع على نار،

ويتلقين الأوامر من أم فارس التي انهمكت أيضا في سحب أنفاس من ارجيلة وضعتها أمامها. رحبت أم فارس بي، وأبدت استعدادا لشرح طريقة الأكلة التي تعدها وما زالت في القدر على النار. وقالت أم فارس بان الشخص إذا تناول طعامه من أكلة (الشدة) هذه فانه يستطيع الصمود يومين بدون أكل، بالإضافة إلى مزاياها الأخرى الهامة التي تساعد الأطفال في نموهم وتقوي عظامهم. ووجدت نفسي، أمام أسطورة (الشدة)، التي سمعت نتفا عن مزاياها، من نساء فلسطينيات، من جيل النكبة، كان حديثهن عنها، عرضا، مع أمور أخرى، رجع صدى لعالم مفقود، لن يعود، لذلك الإرث الذي صمد على الأقل سبعة آلاف سنة، وتبدد فيما أصبح يُطلق عليها النكبة.

أبدت أم فارس، رحابة صدر في شرح مكونات (الشدة)، وقالت بأنها مكونة أساسا من الدبس والقمح المجروش، وبعد تحضير الدبس من العنب بالطريقة المعروفة، يتم تحميص القمح، ثم جرشه على الطاحونة اليدوية التقليدية الحجرية، وبعد الانتهاء من طحن القمح يوضع في قدر كبير مع بهار (القزحة) ويتم تسبيك الخليط فترة مناسبة، ويضاف إليه الدبس، مع كمية مناسبة من "زيت الزيتون البلدي الحر"، حسب تعبير أم فارس، وكل هذا مع استمرار تحريك الخليط ووضع مياه حسب الحاجة. وتضيف أم فارس: "في آخر مرحلة نضع بهار الأربعينية، وهو بهار معروف لدى العطارين ومكون من أربعين نوعا من البهارات، ونستمر في طبخ الخليط على النار مع تحريكه، حتى يصبح جامدا، ويتم ذلك بعد نحو خمس إلى ست ساعات من الطبخ، ويصبح جاهزا للأكل في كل أيام السنة". وتطبخ أم فارس كل عام كميات مناسبة وكافية من هذه الأكلة، حتى تطعم العائلة الممتدة، وكذلك الجيران، وكل من يطلبها.

وفي الأشهر التالية، وخلال اقتفائي لأية معلومات عن هذه الأكلة، علمت أن صنع (الشدة) ينتشر في مناطق ريفية فلسطينية عديدة، ولا يقتصر صنع كميات منها على الاستهلاك البيتي، فكثير من الفلاحات، اللواتي أتقن صنعها، يبعن (الشدة) على أرصفة المدن، مثل القدس، وبيت لحم، وفي الأسواق الشعبية.

وتبدو مكونات بهار (الشدة) غامضة، فالعطارين الذين يبيعونها، لا يستطيعون تعداد إلا نزر يسير من البهارات الأربعين المكونة لها، وعندما سألت عددا منهم، في بيت لحم، والقدس، والخليل، وفي عمّان (في شهر شباط (فبراير) ٢٠٠٨)، وفي دمشق وحلب (في شهر آب (أغسطس) ٢٠٠٨) مقتفيا بعض محطات طريق الحرير الشهير الذي نُقلت عبره التوابل، لم يأخذوا الأمر بجدية، ومنهم من أساء الظن بي، غير مقتنع بأنني أريد قائمة الأربعين بهارا لأسبابٍ بحثية وصحافية، ومن تجاوب معي منهم اكتفى بإيراد أسماء بهارات معروفة، أو أسماء لم أتمكن من مقارنتها، مع قائمتي البهارية، التي تضخمت، دون إرادة مني، مع مرور الوقت والبحث، وربما كان وراء هذا الغموض، الذي يمكن أن يكون مفتعلا من قبل بعض العطارين، هو الحفاظ على أكبر قدر من السرية لخلطة (الشدة) السحرية.

واكتشفت أن البحث عن مكونات (الشدة)، سبق أن شغل باحثين أجنبيين، أصدرتا كتابا بالانجليزية عام ١٩٣٢، عن النباتات الفلسطينية، مستندا إلى تجربة (لويز بالدنسبيرغر) وعيشها في قرية ارطاس، جنوب بيت لحم، بالإضافة إلى أبحاث (جريس كروفوت) المؤلفة الثانية للكتاب الذي صدرت طبعته العربية عام ١٩٨٦ بعنوان (من الأرز إلى الزوفا) بترجمة حملت توقيع الدكتور الراحل عيسى المصو.

وما ذكرته الباحثتان، عن مكونات بهار (الشدة) يتقاطع بعضه مع ما ذكره لي بعض العطارين، وان كانتا تحدثتا عن ذلك بصفتهما عقاير دوائية، وهذه المكونات، كما جمعتها الباحثتان من عطاري القدس في ثلاثينات القرن العشرين، أوردها فيما يلي، مع تصحيح وتدقيق الأسماء العربية، استنادا لأسمائها العلمية باللاتينية، وهو ما قادني أيضا إلى بحث آخر:

١- فلفل أسود: تتجاوز فائدة هذه الثمرات الصغيرة المستديرة السوداء، مهمتها كبهار، إلى استخدامها كدواء، بإضافتها لمواد أخرى كالعسل، كما عُرف لدى الإغريق والرومان.

٢- فلفل أحمر: حار جدا، أوصى به علماء الأعشاب القدامى للاستعمال الخارجي فقط.

٣- بهار حلو: يشبه الفلفل الأسود ولكنه غير حار، يدخل في تحضير المشويات والفطائر.

٤- قرفة: هو اللحاء السفلي من الشجرة. وقد عُرف منذ العهود القديمة وهو مذكور، في العهد القديم، كأحد عناصر الزيت المقدس المعد للتكريس واستعمله موسى في خيمة الاجتماع (الخروج ٣٠:٢٣). وفوائده الطبية عديدة.

٥- كمون أبيض: له استخدامات متعددة، ويدخل في صناعة الخبز والفطائر والجبن والسجق، والمشروبات الروحية، ويعتبر طاردا للريح، وله فوائد طبية عديدة.

٦- كزبرة: تنبت في برية فلسطين، ولها رائحة منفرة، تستخدم ضد المغص، وتدخل في صناعة الأطعمة، وتحتوي على زيت طيار، عرفت قديما، وعثر على ثمارها في مقبرة توت عنخ امون، وقدرها أطباء الفراعنة، وابن سينا، وابن البيطار، وداود الأنطاكي، وأبو بكر الرازي، وإبقراط.

٧- كراويه: تعتبر نباتاً طارداً للريح، وبذورها مفيدة للمعدة، وتساعد على الهضم.

٨- قرنفل: يسمى أيضا عود النوار، وهو تابل قديم، يعتبر طارداً للريح، ومطهراً، ومعقماً للمعدة، ومسكناً للألام الأسنان.

٩- كركم: يستخدم لإعطاء الطعام، لونا، ونكهة، ومنه تحضر الخلطة الشهيرة (الكاري)، يستعمل ضد اليرقان، وكلبخة للجلد تفيد في الكدمات والورم، ويعتبر طاردا للرياح، ومنظما للعادة الشهرية، وله قائمة طويلة من الفوائد الطبية.

- ١٠- زنجبيل: عرف قديماً، يدخل في صناعة الحلويات، والأطعمة، يحتوي على زيت طيار، ويعتبر طاردا للرياح، ومفيدا في مقاومة نزلات البرد، وعلاج النقرس، وتقوية الطاقة الجنسية، وتوسيع الأوعية الدموية، وقائمة طويلة من الفوائد، ذكره ابن سينا، واعتبره ابن القيم "معين على الجماع".
- ١١- خلنجان: شجيرة مشهورة في أوروبا، تستقطب النحل، ويقدر كثيرا عسل الخلنجان لنكهته المميزة، لها فوائد طبية عديدة.
- ١٢- المصطكا أو المستكة: شجرة تنبت في فلسطين، ومعروفة في حوض المتوسط، تنتج صمغا، استخدم كعلكة لتنقية النفس، ذكرت في التلموند البابلي، وعرفها الإغريق، والرومان، أما ابن سينا فنسب إليها فوائد ووصفات طبية تنفع لأمور كثيرة من مقاومة الجرب إلى نزع الرحم.
- ١٣- جوزة الطيب: تلقب (أميرة الأشجار الاستوائية)، حاول الهولنديون، في القرن السابع عشر، احتكارها، وبذلوا جهودا يمكن وصفها بالجسارة، والطريقة، من أجل ذلك، وهي مدار نقاش فقهي لدى علماء المسلمين، ومحظورة في بلد كالسعودية مثلا، لاعتبارها نوعا من المخدرات.
- ١٤- تين فيل: بذور بنية اللون، تستورد من إفريقيا، لها تقدير خاص، وتسمى بالانجليزية (حبوب من الجنة).
- ١٥- دار فلفل: ويسمى أيضا البسباس، عرفه الرومان قديماً.
- ١٦- زهرة القرفة: هي على الأرجح أكمام أزهار شجرة القرفة، وتسمى أيضا الدار صيني
- ١٧- محلب: يستخدم كدواء، وإعطاء نكهة للحلويات، ويوصف كمسكن للسعال، ومقوي للحواس، ويساعد على التخلص من أوجاع الكبد والكلى والطحال، ذكره ابن سينا.
- ١٨- يانسون: طارد للريح، ويحتوي على زيت طيار، يعتبر مهدئا للأعصاب، ومسكنا للمغص، والسعال، وقائمة طويلة من الفوائد، ذكره الفراعنة، وابقراط، وداود الأنطاكي، وابن سينا.
- ١٩- الشומר: نبات ينمو في فلسطين، له فوائد طبية عديدة، عرف قديماً.
- ٢٠- خميرة العطار: جذور بصلية الشكل، يُعتقد انها مفيدة في تطهير القروح، ولها فوائد طبية أخرى.
- ٢١- بزر قرطم: واسمه الأكثر شيوعا (العصفر)، ومن أسمائه أيضا: البهرمان، والزرذ.
- ٢٢- حرمل: يستخدم كعلاج ضد الروماتزم، وعلاج الديدان الشريطية، اكتشفت فوائده منذ الإغريق على الأقل.
- ٢٣- كرفس: ينمو برياً في فلسطين، ويزرع أيضا في الحدائق، ويدخل في مكونات السلطات، تستخدم بذوره، لدى بعض الشعوب، مثل البريطانيين، ضد الروماتزم، وله شهرة في تخسيس الوزن، وفي الثقافة الإسلامية هي "بقلة الأنبياء" حسب وصف النبي محمد (ص).
- ٢٤- بقدونس: تحوي ثمارها أو بذورها، زيتا يدعى أيبول. واعتبر هذا النبات، طيبا منذ القدم، ويشاع

بأنها مفيدة للمصابين بمرض الاستسقاء، ومقاومة للسموم، والسعال.

٢٥- رشاد: نبتة تشبه الرجلة، وهي من عائلة الخردل، تنمو في براري فلسطين، وتزرع في الحدائق أيضا.

٢٦- بقلة: واسمها الشائع في فلسطين (الرجلة) أو (رجل الحمام)، وتسمى أيضا (بقلة مباركة)، ومنها نوع اسمه العلمي (رجل الحمام الفلسطينية)، وقد يبدو مستغربا، أن يكون أصل (البقلة) من الهند، وإيران، ومنهما انتشرت إلى مختلف أنحاء العالم، وتعتبر في فلسطين أكلة تقليدية محببة، وهي من الأكلات المفضلة لدى الرئيس المصري الراحل جمال عبد الناصر، ويعتقد انه شغف بها، خلال خدمته العسكرية في حرب فلسطين ١٩٤٨، قائمة فوائدها الطبية طويلة أيضا، وارتبطت قديما بمعتقدات تتعلق بطرد الأرواح الشريرة.

٢٧- فجل: فاتح مشهور للشهية، لونه احمر وأبيض، وطعمه لاذع، وهو مضاد حيوي مقبول، واستخداماته في الوصفات الشعبية عديدة.

٢٨- أقطوني: ينمو هذا النبات في البراري الفلسطينية، خصوصا المناطق المرتفعة الحرارة، وهو قريب من النبات المعروف بلسان الحمل.

٢٩- قزحة (حبة البركة) أو الحبة السوداء: الحبة الساحرة في الوجدان الشعبي والديني والأسطوري.

٣٠- حب القريش: وهو المعروف بحب الصنوبر، كان يوصف للمرضعات في فلسطين وشرق الأردن، ويستعمل لحاء الصنوبر لصنع مستحضر سائل، يستعمل خصوصا لتضميد القروح الناتجة عن الزيت المغلي، وكان من منتجات القدس المشهورة على الاقل في زمن المقدسي البشاري (٩٤٦-٩٩٠م) الذي وصف "قضم قريش" المنتج في القدس بأنه "لا نظير له".

٣١- سفرجل: فاكهة مشهورة في فلسطين، وفي خلطة الأربعين، تستخدم بذورها، وقديما استخدمت هذه البذور ممزجها بالماء، لإزالة خشونة اللسان لدى الإصابة بحمى شديدة جدا، عرفها الأكاديون.

٣٢- بطيخ أصفر (الشمام): بذوره تدخل في خلطة الأربعين، وهي التي تؤكل كمكسرات، واستخدمت في فلسطين، قلائد كرقى حول أعناق الصبيان، استخدامات وفوائد هذه المرطب الطبيعي، كما هو معروف، عديدة، عرفه الفراعنة، وذكره ابن سينا.

٣٣- بامية: طعام مفضل في الشرق، وبذوره التي تدخل في خلطة الأربعين، لها فوائد طبية، وتستخدم كمضاد للتشنج.

٣٤- ترنج، طرنش، الاترج: نوع من الحمضيات، وتعرف باسم البرتقال المر، عرفته مدينة يافا أيام عزها قبل النكبة، والان يبدو مجهولا، بالنسبة للفلسطينيين، وبالإضافة إلى فوائده واستخداماته، ارتبط بميثولوجيا يهودية، ففي شهر أيلول، من كل عام، يختار اليهود، ثمار هذه الشجرة، على أن تكون حسنة الشكل، ولها "بز" في مؤخرتها يدعى "أبو نوني"، ويبيعون الباقي بسعر متدن، والاهتمام بهذه الثمار،

باعتبارها التي كانت تقدم في الهيكل المفترض.

٣٥- باذنجان: نوعه المفضل في فلسطين، المعروف باسم (الباذنجان البتيري) نسبة إلى قرية بتير جنوب القدس، قائمة فوائده الطبية زاخرة.

٣٦- بصل: هو من أقدم النباتات المزروعة، ويعتبر دائما مفيدا للصحة.

٣٧- بندورة: أهميتها في الحياة اليومية للناس، لا يمكن تقديرها، إلا عندما تفقد من الأسواق، هي خضار وفاكهة، وأشياء أخرى كثيرة.

٣٨- سبانخ: يعتبر مفيدا جدا للصحة بسبب الحديد الذي يحويه، ومن المفترض أن نفس الفائدة موجودة في البذور التي تدخل في خلطة الأربعين.

٣٩- سلق: ينمو في البرية في وادي الأردن، ويزرع على نطاق واسع في الحدائق المنزلية، له شهرة كبيرة في فلسطين.

٤٠- خس: تشتهر به قرية ارطاس، ويعقد سنويا مهرجان للخس فيها، ووظيفته كمهدىء، ومنعس، معروفة منذ القدم، أما الان فيعتبره البعض بديلا عن (الفاغرا)، وإذا كان قد احتفي به من قبل الأمم السابقة كالرومان، والفراعنة، فانه محرم لدى اليزيدية.

٣

وتلاحظ الباحثان، بحق، أن قائمة الأربعين بهارا، التي أوردتها في كتابهما، قد لا تكون دقيقة، مما يشير إلى أن فشلي في إعداد قائمة كاملة ودقيقة لها، هو جزء من فشل عمره نحو ثمانين عاما، على الأقل.

تقول الباحثتان: "إننا نقدم هذه القائمة كما أعطيت لنا، ونحن مدركتان أن العطارين الذين كتبوها لنا ربما أغفلوا بعض المواد الأساسية واستبدلوها بأشياء أقل فعالية. وفي الحقيقة فإن النسوة اللواتي استشرناهن حول هذه النقطة صحن معا أن حب الهال (حب هان) يجب أن يكون في القائمة. وقد أكدن "أن حب الهال يجب أن يكون موجودا دائما في "الأربعين" وهكذا فان القائمة لا تعطي محتويات المسحوق بإتقان كامل".

وهذا يجعل الغموض، امراً مهما في تكوين (الشدة) وقد يكون ذلك ليس فقط لاعتبارات (سر المهنة) ولكن لإضفاء طابع أسطوري، على "الأربعين بهارا" ومفعولها السحري، في مكافحة الأمراض، ويمكن أن يكون استخدام الرقم أربعين، مجازيا، لوقعه الخاص، دون أن تكون (الشدة) التي يبيعها العطارون، أو جزء منهم على الأقل، تحتوي على أربعين مكونا.

وعموما فان العطارة، تحتتمل هذا الغموض، وهو ما يمكن استشفافه من ملاحظات ذكية من الباحثين،

عن أجواء سوق العطارين في القدس في ثلاثينات القرن العشرين: "يقول المثل الفلسطيني: تستطيع شراء كل شيء من العطارين ما عدا أحبيني، إلا أن أشكالا من الناس المحبين تهمس أحيانا هنا طالبة شراب المحبة، ولا يفشل طلبهم، وأشياء أخرى غريبة نصفها سحر ونصفها عقار".

أما في هذه الأيام، فإن سوق العطارين في القدس، تراجعت أهميته، لأسباب عديدة، ومنها ما يتعلق بالحصار المشدد على المدينة المقدسة، والبحث عن البهارات وعالمها السحري، في أمكنة أخرى من بينها الحُب، الذي يبدو انه غادر القدس إلى اجل غير مسمى، وعششت في تضاعيف زهرة المدائن، مشاعر الكراهية والحقد.

وفي هذه الأثناء، فإن، المجتمع الفلسطيني، وبطريقة لا تبدو مخططة، يحافظ على بعض من عقب ماضيه، مثل (الشدة) بفضل أمثال أم فارس الحساسنة، وغيرها من الفلاحات.

ويفعلن ذلك، دون أن ينجح في إعادة الاعتبار إلى (الشدة) التي كانت في ماضي القدس البعيد نسبيا، حسب لويزا وجريس: "أهم دواء يباع" في سوق عطاري القدس، وسمي بالشدة أي بالقوة بسبب: "فعله القوي، فهو دواء عام، لجميع الأمراض".

وعلى الأرجح فإن الإنسان الفلسطيني حفظ (الشدة)، عبر سنوات طويلة، لا يمكن معرفة عددها، وما يجعلنا نقول ذلك، أن الكثير من مكوناتها الأربعة، أو الأقل، أو الأكثر، تتشابه مع ما ورد في كتب الطب القديمة، مثل (كتاب الطب السرياني)، و قانون ابن سينا، وتذكرة داود، وجداريات وبردى الفراعنة، حقيقة أن كثير منها مستورد من بلدان بعيدة كالهند، أو في وصفات أمم مرت يوما على هذه البلاد التي ما زالت تسمى فلسطين، رغم كل شيء، وما زال، رغم كل شيء أيضا، يظللها عالم التوابل والبهارات، التي خيشت الحروب، وشقت الطرق، ونقلت الثقافات، وازدهرت الحضارات، من أجلها وعبر سحرها، وما زال يكتنفها الغموض، غموض الباحثين فيها عن ما هو دنيوي، ومقدس، من الجنس، إلى قرابين الآلهة.