



الطعام السوري ومعانيه الثقافية
قبل وبعد عام 2011
المنسف في الجنوب السوري نموذجاً

إعداد: نور أبو فراج
إشراف: د. حسان عباس

ضمن الدورة الخامسة من برنامج أبحاث: لتعميق ثقافة المعرفة

الطعام السوري ومعانيه الثقافية
قبل وبعد عام 2011
- المنسف في الجنوب السوري نموذجاً -



الطعام السوري ومعانيه الثقافية قبل وبعد عام 2011

- المنسف في الجنوب السوري نموذجاً -

إعداد: نور أبو فراج

إشراف: د. حسان عباس

تصميم الغلاف: إبراهيم بريمو

اللوحة المستخدمة لمهند عراي

Mohannad ORABI 100 X 20 cm. Mixed Media on Canvas 2012 | © Mohannad Orabi

ISBN: 978 - 9933 - 540 - 86 - 9

الطبعة الأولى: 2019

اتجاهات - ثقافة مستقلة

المكتب الرئيسي:

Boulevard Louis Schmidt 119, box

3,1040, Etterbeek, Belgique

البريد الإلكتروني: info@ettijahat.org

الموقع الإلكتروني: www.ettijahat.org

fb.com/Ettijahat

دار ممدوح عدوان للنشر والتوزيع

سوريا - دمشق - ص ب: /9838/

هاتف-فاكس: /6133856/ 00963 11

جوال: 00971557195187

البريد الإلكتروني:

addar@mamdouhadwan.net

الموقع الإلكتروني:

addar.mamdouhadwan.net

fb.com/Adwan.Publishing.House

twitter.com/AdwanPH

جميع الحقوق الفكرية والملكية محفوظة لمؤسسة اتجاهات - ثقافة مستقلة وللمساهمين في هذه الورقة.

يحق إعادة استخدامها أو استخدام أجزاء منها ضمن رخصة المشاع الإبداعي CC-BY-NC-ND



الطعام السوري ومعانيه الثقافية قبل وبعد عام 2011 - المنسف في الجنوب السوري نموذجاً -

إعداد: نور أبوفراج

إشراف: د. حسان عباس

تم إعداد هذا البحث بدعم من مؤسسة اتجاهات - ثقافة مستقلة في إطار برنامج
أبحاث: لتعميق ثقافة المعرفة / الدورة الخامسة 2017-2018

نامي جِيعَ الشَّعْبِ نامي... حَرَسَتْكِ آلِهَةُ الطَّعَامِ
نامي فَإِنْ لَمْ تَشْبَعِي... مِنْ يَقْطَةِ فَمِنَ الْمَنَامِ
محمد مهدي الجواهري - تنويع الجِيع

إهداء

إلى النساء السوريات المبتكرات اللواتي يطهين مأكولات شهية من العدم
ويدركن قدرة الطعام الشعبي على تقديم السلوى وترميم الأرواح المتعبة
إلى الشعوب التي تجاهد لحفظ تراثها في وجه الحرب والظلم الاجتماعي،
وتدرك أن التراث في المحصلة ملكها وحدها، وعلى عاتقها تقوم مهمة حفظه
وتطويره ونقله.

أتوجه بالشكر

إلى الدكتور حسان عباس الذي وجه سير البحث وأغناه بالمقترحات
والملاحظات، ولم ييخل بالتشجيع والدعم لحين انتهاء العمل على الدراسة.

الفهرس

ملخص تنفيذي.....	11
مقدمة.....	13
مراجعة الأدبيات.....	17
1. الطعام والثقافة.....	17
2. الطعام والحرب.....	21
أولاً: الطريقة التقليدية في إعداد المنسف وتقديمه.....	25
1. نشأة الطبق ومكوناته.....	25
أ - الأصل التاريخي للطبق وامتداده الجغرافي.....	25
ب - أبرز مكونات الطبق.....	30
2. الطريقة التقليدية في تحضير المنسف.....	34
أ- طرائق التحضير التقليدية للمنسف في السويداء ودرعا.....	37
ب- طقوس تقديم المنسف وآداب تناوله.....	42
ج- الأهازيج المصاحبة للطبق.....	44
د- الأدوار المختلفة للممارسين في تحضير وتقديم الطبق.....	49
هـ- رمزية الطبق ومعانيه الثقافية.....	50

ثانياً: التغيرات التي طرأت على المنسف بعد عام 2011.....	57
1. التغيرات المادية والكمية	57
أ- أسعار المكونات الداخلة في تحضير الطبق قبل وبعد الحرب	59
ب- البدائل المستخدمة للحم في الطبق	61
ج- البدائل المستخدمة للكبة	61
د- البدائل لاستخدام الجميد والسمن العربي	63
2. التغيرات النوعية (القيمية والاجتماعية)	63
أ- مكانة الطبق وطقوس تحضيره بوصفها جزءاً من الهوية الثقافية لممارسيه	63
ب- تغير أماكن تحضير الطبق	65
ج- تغير أدوار المشاركين في تحضير الطبق	66
د- التغيرات المرتبطة بطقوس تقديم الطبق وآداب تناوله	66
هـ- تغير الأذواق والتفضيلات	68
و- التغيرات التي طرأت على المشروعات الصغيرة والمطاعم التي تقدم المنسف	69
خاتمة	71
قائمة المراجع والمصادر	75

ملخص تنفيذي

يشكل زمن الحرب بيئةً غنيّةً لدراسة التغيرات التي تطرأ على الطعام. وهذا ما يدعمه وجود الكثير من الأدبيات البحثية التي درست الطريقة التي بدّلت فيها الحروب والنزاعات المُسلحة الطعام وعاداته.

ولذلك تنطلق هذه الدراسة من السؤال عن التغيرات التي طرأت على طبق المنسف/الملحي في درعا والسويداء نموذجاً لطبق تقليدي بعد عام 2011 على الصعيد الكمي والنوعي، وانعكاس تلك التغيرات على معناه الثقافي. تنتمي الدراسة إلى الأبحاث النوعية الوصفية وتعتمد أداة المقابلة المعمّقة من أجل جمع أكبر قدر ممكن من المعلومات حول الطبق المراد دراسته. إلى جانب مقاطعة تلك المعلومات التي تم جمعها مع ما يُذكر في المؤلفات النظرية والأدبيات التي وثّقت لموضوع الدراسة أو عالجته. حيث تم تنفيذ 15 مقابلة ميدانية في محافظة السويداء وريفها بين عامي 2017- 2018 مع ربات بيوت وأصحاب مطابخ عامة وباحثين في مجال التراث الثقافي للمنطقة.

توصلت الدراسة إلى رصد تغيّرات مادية طرأت على الطبق المدروس أثرت بدورها في معانيه الرمزية ووظائفه الاجتماعية بما يجيب عن التساؤل الأساسي للبحث. استشعرت الدراسة أيضاً وجود تغير قيمى يحصل بالتوازي مع التغير الاجتماعي والاقتصادي الذي فرضته الحرب، يعيد من خلاله الناس تعريف قيم

الكرم والضيافة والمكانة بحيث تنعكس القيم الجديدة في ممارساتهم اليومية البسيطة. ووجدت الدراسة أيضاً أنه، وعلى الرغم من ضغط الوضع الاقتصادي، ما زال المنسف موجوداً بوصفه طبقاً معبراً عن الهوية والتراث الثقافي لدى عينة البحث، حتى وإن انخفضت كميات المواد المستخدمة ونوعياتها. إضافةً إلى ذلك، كان الجانب المتعلق بالطقس الاجتماعي للمنسف من أكثر الجوانب تأثراً بالحرب من ناحية اختلاف توزيع الأدوار ومناسبات تحضير الطبق وتراجع الطابع الاحتفالي لتقديم الطبق وما يرافقه من صخب وأهازيج.

مقدمة

تنتمي جميع الممارسات وطرائق التحضير والمهارات المرتبطة بالطعام إلى ما يسمى بالتراث الثقافي اللامادي، الذي يُعرّف كالتالي:

«مجموعة الممارسات والتصورات وأشكال التعبير والمعارف والمهارات - وما يرتبط بها من آلات وقطع ومصنوعات وأماكن ثقافية - التي تعتبرها الجماعات والمجموعات، وأحياناً الأفراد، جزءاً من تراثهم الثقافي. وهذا التراث الثقافي غير المادي المتوارث جيلاً عن جيل، تبذعه الجماعات والمجموعات من جديد بصورة مستمرة بما يتفق مع بيئتها وتفاعلاتها مع الطبيعة وتاريخها، وهو ينمي لديها الإحساس بهويتها والشعور باستمراريتها، ويعزز من ثم احترام التنوع الثقافي والقدرة الإبداعية البشرية»⁽¹⁾.

ومن هذا المنطلق، لا يصعب تلمس حضور الطعام وكل ما يرتبط به بوصفه مكوناً أساسياً ضمن الثقافة العربية عموماً، والسورية بشكلٍ خاص. وعلى الرغم من أن هناك اهتماماً دعائياً أو ترويجياً مكثفاً بالمطبخ العربي وأطباقه، إلا أن الجهود البحثية في هذا السياق ما تزال قليلة ومتواضعة، وتحديدًا تلك المنجزة من قبل باحثين عرب.

(1) اليونسكو، التراث الثقافي اللامادي، في الموقع الرسمي لليونسكو، موجود على الرابط: <http://v.ht/51Mq>، [د.ت]، تاريخ المعاينة: 2018/04/22.

ضمن هذا السياق العام، جاء الاهتمام بطبق المنسف/المليحي المُقدم في الأعراس والمآتم والأعياد في الجنوب السوري، بوصفه نموذجاً لطبق أصيل حامل لمدلولات ثقافية ومُتأثر بالظروف السياسية والاقتصادية التي حصلت في سوريا بعد عام 2011. وتشير كلمة (المنسف) في معجم الرائد إلى: «طريقة البدو في إعداد طعامٍ متخذٍ من اللحم والبرغل واللبن والسمن وغيرها».⁽¹⁾

وبذلك يمكن تلخيص السؤال الأساسي للبحث بالتالي: ما التغيرات التي طرأت على (المليحي/ المنسف) بوصفه نموذجاً لطبق تقليدي بعد عام 2011 على صعيد المواد وطقوس التحضير؟ وما انعكاس تلك التغيرات على معناه الثقافي؟

ما تزال آثار الاحتجاجات الشعبية التي اندلعت في سوريا منذ عام 2011 وما تلاها من اضطرابات وأحداث عنف مستمرة إلى اليوم، لتترك آثارها على الوضع الاقتصادي والحياة الاجتماعية والثقافية، وصولاً إلى أبسط التفاصيل المعاشة، والطعام جزء منها. ولرصد بعض تلك التحولات أهمية خاصة لأن العناصر الثقافية ليست معطى ثابتاً يمكن دراسته بمعزل عن الظروف والمتغيرات التي تنتجها. ولذلك، يهدف البحث إلى توثيق كامل الجوانب المتعلقة بالطبق قبل عام 2011، ومن ثم الإضاءة على أبرز التغيرات الكمية والنوعية التي لمسها بعد هذا التاريخ. يشير الباحث سامي زبيدة⁽²⁾ في مقدمة كتاب طعم الزعتر المهمتم بدراسة واقع الطعام في منطقة الشرق الأوسط إلى ملاحظة بيرت فراجنر⁽³⁾ (Bert

(1) قاموس المعاني، معنى كلمة منسف، [مرجع إلكتروني]، موجود على الرابط:

(2) <https://goo.gl/NVsBom>، [د.ت]، تاريخ المعاينة: 2017/03/23.

(3) أستاذ في السياسة وعلم الاجتماع في بيركبيك، جامعة لندن، دُرّس القانون والسياسة في العالم الإسلامي في كلية الحقوق في جامعة نيويورك، وهو مشارك منتظم في ندوة أكسفورد للأغذية والطهي.

(3) باحث نمساوي مهتم بالدراسات المشرقية وتحديدًا المتعلقة بإيران ووسط آسيا.

(Fragner) الذي يرى أن لكتب الطبخ المعاصرة في بعض مناطق الشرق الأوسط وآسيا الوسطى «طابعاً خيالياً يجعلها تتجلى أحياناً كأرشيف مثالي إثنوغرافي، أو كتعبير عن نوستالجيا ثقافية، ما يجعل هذه المؤلفات أقل تعبيراً عن ظروف الطهي الفعلية مقارنة بالمختللات الجمعية، والمعاني الرمزية، والأمان والتوقعات»⁽¹⁾. وهذا الكلام ينطبق إلى حد كبير على أسلوب التعاطي مع الأطباق الشعبية السورية عموماً، والمنسف في الجنوب السوري بشكل خاص.

تحاول هذه الورقة البحثية دراسة الطريقة التقليدية في تحضير المنسف بوصفه عنصراً ثقافياً لامادياً، حياً ومتبدلاً وممارساً؛ في الفقر أو الغنى، في الرخاء أو الضيق، في الماضي أو في الزمن الحالي، في السلم كما في الحرب. مكونات المنسف ليست بالكثيرة، وهذا ما جعله طبقاً أساسياً منذ آلاف السنين في الجنوب السوري. حيث ما تزال مكوناته موجودة بصورة أو بأخرى في المنازل والبيوت ضمن مؤنة العائلة. هذا الثبات والاستمرارية جعل لأدنى تغيير في طقوس التحضير والمكونات دلالة القيمة ومعناه الكبير.

ينتمي البحث إلى الدراسات النوعية، ويعتمد المنهج الوصفي المرتكز على جمع معلومات حول الطرائق التقليدية في تحضير طبق المنسف، إلى جانب رصد التغيرات التي طرأت عليه بعد عام 2011. ويعتمد أداة المقابلة المعمقة من أجل جمع أكبر قدر ممكن من المعلومات حول الطبق مع ربات منازل وأصحاب مطاعم وباحث في مجال التراث.

تنقسم الدراسة إلى جزئين يستعرض أولهما أصل الطبق والجوانب اللامادية المرتبطة بإعداده وتقديمه ورمزيته ومعانيه الثقافية ووظائفه الاجتماعية قبل عام 2011، ومن ثم يرصد في الجزء الثاني تأثير التغيرات الاقتصادية والاجتماعية

(1) Zubaida Sami and Tapper Richard, *A taste of thyme: culinary cultures of the Middle East*, Tauris Parke Paperbacks, London, 2001, P9.

التي حصلت بعده على كل تلك العناصر مجتمعة. سيتحقق ذلك عبر استعراض المعلومات التي جُمعت من المؤلفات النظرية ومقاطعتها مع نتائج 15 مقابلة ميدانية تم تنفيذها في محافظة السويداء وريفها (السويداء المدينة، وقرى عرى وتعاره وصما) بين عامي (2017-2018). حيث تضمنت المقابلات لقاء ربات بيوت من محافظة السويداء ودرعا (العائلات الوافدة إلى السويداء خلال الحرب)، إلى جانب لقاء الباحث فوزات رزق المتخصص في مجال تراث محافظة السويداء، ولقاء القائمين على (مطبخ حمزة)، وهو مطعم للمأكولات الشعبية في محافظة السويداء. هذا وتم مراعاة متغير السن عند اختيار أفراد العينة التي تمت مقابلتهم، بحيث تدرجت أعمار المبحوثين/ات من 25 حتى 80 عاماً. وتباينت المستويات الاقتصادية للمبحوثين/ات (مرتفع - متوسط - منخفض) لإعطاء صورة أشمل عن الاختلافات في تحضير الطبق بين أسرة وأخرى.

لا تُعزى التغيرات التي تحاول الدراسة رصدها إلى الحرب بالكامل. فهناك أيضاً عوامل أخرى مؤثرة مثل: نمط الحياة المعاصر، وضيق الوقت والاتجاه إلى طهو الأطباق السريعة، إلى جانب اعتماد أدوات الطبخ الحديثة. تداخل هذه المتغيرات كان إحدى الصعوبات التي واجهت الدراسة، لكن على الرغم من ذلك ظل للحرب تأثير ملموس وواضح على الطبق وطقوس تحضيره، وهذا ما ستحاول الدراسة الإضاءة عليه في الصفحات التالية.

ومن الصعوبات التي واجهت الدراسة أيضاً استشعار وجود حالة حرج عند المبحوثين من الحديث عن التغيرات التي طرأت على طعامهم، حيث كان الناس أميل للإجابة بصورة مبهمة لإخفاء حجم التغير، وكانوا يفضلون الغرق في

الحديث عن الطباق في الماضي، متجنين قدر الإمكان حاضريهم.

مراجعة الأدبيات

قبل الخوض في تفاصيل الدراسة لا بد لنا من استعراض الأدبيات والدراسات السابقة التي تم الاعتماد عليها والتي تنحصر ضمن محورين اثنين هما: الطعام والثقافة، والطعام والحرب.

1. الطعام والثقافة

يُذكر في كتاب الطبخ في الحضارات القديمة أن كلود ليفي شتراوس⁽¹⁾ (Claude Lévi-Strauss) يرى بأن: «كل ما هو نبيء ينتمي إلى الطبيعة، وكل ما هو مطبوخ ينتمي إلى الثقافة»⁽²⁾. انطلاقاً من هذا الوصف المكثف لماهية الطعام يمكننا القول إن الأخير يشكل ركناً محورياً للكثير من السمات الثقافية، وتحديدًا فيما يتعلق بأساليب العيش والتقاليد والمعتقدات. إذ أعطى سلوك الإنسان في بحثه عن الطعام لمراحل تطور البشرية أسماءها، ففي البدء كان هناك الجمع والالتقاط ومن ثم الصيد، فالزراعة والصناعة وهكذا. كما أن الطعام شكل جزءاً محورياً من المعتقدات، وكان أبرز تجلياتها ظهور مفهوم الأضحية

(1) عالم اجتماع وأثنروبوجي فرنسي، من أبرز المفكرين البنيويين.

(2) كاثيرين كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة سعيد الغانمي، هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة «مشروع كلمة»، أبوظبي، 2012، ص7.

ومن ثم التصورات المختلفة عن آلهة الطعام، ومثالها (دمتر - Demeter)⁽¹⁾ آلهة الحنطة والأرض المنزرعة، وأرواح الأشجار المقدسة، و(بان العظيم Pan)⁽²⁾ إله الرعاة والقطعان.⁽³⁾ واليوم ما زال الطعام وما يرتبط به من طرائق تحضير عنصراً جوهرياً في كثير من الطقوس والاحتفالات حول العالم.

اختصر الكاتب الاسكتلندي (جيمس بوزويل - James Boswell)⁽⁴⁾ ماهية الإنسانية من وجهة نظره بقوله: «للحيوانات ذاكرة، ومملكة حكم، وجميع الملكات والانفعالات التي تحوزها عقولنا بدرجة معينة، ولكن لا يوجد حيوان واحد طبّاه»⁽⁵⁾. فيما تشبه (كارول كونيهاان - Carole M. Counihan) الطعام بـ«منشور زجاجي يمتص الضوء ويحلله؛ يمتص مجموعة من المظاهر الثقافية ويعكسها»⁽⁶⁾.

طوّر مجموعة من الباحثين أمثال (رولاند بارت - Roland Barthes)⁽⁷⁾، و(كلود ليفي شتراوس - Claude Lévi-Strauss)، أدوات نظرية لفهم كيفية إيصال الأطعمة للمعنى. فعلى سبيل المثال درس بارت الطعام سيميائياً، باعتباره «يعمل بوصفه علامة تدل على شيء آخر إضافة إلى الطعام ذاته، وربما إلى شيء غير الطعام ذاته»⁽⁸⁾. فيما درس (جاكوبسن - Eivind Jacobsen) الطعام بوصفه

(1) آلهة الطبيعة والنبات والفلاحة عند الإغريق.

(2) بان: بحسب الميثولوجيا الإغريقية هو إله المراعي والصيد البري والأحراش. يظهر بجلد ماعز وقرون وأرجل ماعز.

(3) [د.ك.]، آلهة اليونان، [مرجع إلكتروني]، في موقع المعرفة، موجود على الرابط: <https://goo.gl/ss7gbe>، تاريخ النشر: 2007/12/7، تاريخ المعاينة: 2018/03/23.

(4) محامي وكاتب سير إسكتلندي في القرن الثامن عشر.

(5) كاثي.ك كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، سبق ذكره، ص33.

(6) كارول كونيهاان، أنثروبولوجيا الطعام والجسد: النوع، المعنى، القوة، ترجمة سهام عبد السلام، المركز القومي للترجمة، القاهرة، 2013، ص 19.

(7) فيلسوف فرنسي وناقد أدبي ومنظر اجتماعي (1915-1980).

(8) Stajcic Nevana, *Understanding Culture: Food as a Means of Communication*, Hemispheres: Studies on Cultures and Societies, No. 28°, PP 77- 87, 2013. Available at: <https://goo.gl/Zyttev>, Retrieved from: 15/03/2018.

استعارة أو كناية، عن طريق دراسة المصطلحات المرتبطة به والمستخدمه في الأحاديث اليومية، فالمعنى الثقافي للطعام يختلف بنظره من ثقافة إلى أخرى، فكما يقول: «بيتزا الطماطم مع الحبق والموتزاريللا تختصر نكهة إيطاليا، بينما تكون العجينة الجاهزة في المتاجر رمزاً للطعام الرخيص»⁽¹⁾.

ترى كارول كونيهان بدورها أن طرق التعامل مع الطعام تؤثر في تشكيل المجتمع المحلي والشخصية والعائلة، وتسهم في فهم الناس لأنفسهم عبر الثقافات والفترات التاريخية، فالناس كما تقول: «يعبرون عن تميزهم وتفردهم ويدركونه من خلال وسيط الطعام»⁽²⁾. وتشير أيضاً إلى ما تسميه «المعاني غير المنتهية للطعام»؛ فللوائيم دلالتها بوصفها نشاطاً يعبر فيه الناس عن الفرح والتقارب. كما أن لرفض تقاسم الطعام مع الآخرين دلالتة، وللطعام المحرم أو (التابو) دلالتة، وللزهد والتقشف دلالتة. وللطعام في علاقته مع الحب والرغبة دلالاته التي لا تنتهي أيضاً. فالطعام في المحصلة، كما تكتب كونيهان، يؤدي وظيفته بشكلٍ فاعل باعتباره نسقاً من أنساق التواصل، لأن الناس من جميع أنحاء العالم ينظمون طرق تعاملهم مع الطعام في نسقٍ يخضع لنظامٍ موازٍ للأنساق الثقافية الأخرى ويبث فيها المعنى؛ «فمطبخ أي شعب يرتبط بفهم هذا الشعب للعالم»⁽³⁾.

هذا وتشير المراجع والأدبيات إلى أن ما بات يعرف اليوم بدراسات الطعام والأكل بدأت مع بحوث الأنثروبولوجيا منذ القرن التاسع عشر مع (غاريك ماليري - Garrick Mallery) و(ويليام روبرتسون سميث - William Robertson Smith)، وهي ما تزال مستمرة حتى اليوم. وفي هذا السياق يمكن القول إن

(1) Stajcic Nevana, *Understanding Culture: Food as a Means of Communication*, previous reference.

(2) كارول كونيهان، أنثروبولوجيا الطعام والجسد، سبق ذكره، ص 20.

(3) كارول كونيهان، أنثروبولوجيا الطعام والجسد، سبق ذكره، ص 39.

هناك سبعة مجالات رئيسة تنضوي ضمن دراسات الإثنوغرافية الغذائية الأساسية وهي⁽¹⁾:

1. الإثنوغرافيا الكلاسيكية: وتتضمن دراسات شاملة على نظم غذائية محددة في مناطق معينة مثل إفريقيا، والولايات المتحدة، والشرق الأوسط.
2. الدراسات المتعلقة بـ مواد أو مكونات محددة: مثل دراسة تاريخ البطاطا وتأثيرها الاجتماعي عام 1949، ودراسات عن مواد أخرى كالملح والسكر وغيرها.
3. الطعام والتغيير الاجتماعي: ويهتم هذا المجال بدراسة آثار التغيرات الاجتماعية على أنماط الأكل والعكس. ومثاله الدراسات التي رصدت تأثير الطهي بالهيار الاتحاد السوفيتي وما نتج عنه من تغيرات في عمليات الإنتاج الضخم للأغذية.
4. انعدام الأمن الغذائي: ويركز هذا المجال على الخلفيات الاجتماعية الكامنة وراء انعدام الأمن الغذائي والسبل الممكنة للتخفيف من حدة هذه الظاهرة.
5. الأكل والطقوس: ويهتم المجال بدراسة الكيفية التي ربط من خلالها الإنسان الطعام بالطقوس ومنظومة المعتقدات، إلى جانب علاقة الطعام بالذاكرة الجمعية وغير ذلك.
6. الطعام والهويات: وتدرس دور الطعام في خلق الروابط الاجتماعية والإبقاء عليها.
7. المواد التعليمية حول الطبخ والطعام: مثل الكتب والوثائقيات المصورة.

(1) Sidney W. Mintz and Christine M. Du Bois, *The anthropology of food and eating*, (Annual Review of Anthropology, 31: 99 -119), 2002, Revised date: 20/05/2018, from: <http://v.ht/JCtE>.

2. الطعام والحرب

شكّل تأثير الحروب على الطعام قضية محورية في عمل الباحثين الاجتماعيين والاقتصاديين. بالنظر إلى أن الظروف الاستثنائية كثيراً ما تترك تغييرات جذرية على الجوانب الاقتصادية والمعاشية من حياة الناس. ولذلك انصبت الكثير من الجهود العلمية على دراسة قضايا الأمن الغذائي في زمن الحرب والمجاعات.

وكان للحربين العالميتين الأولى والثانية تأثيرٌ حاسمٌ على الطريقة التي نظر فيها العالم إلى الطعام. يمكن لنا في هذا الصدد الإشارة إلى دراسة بعنوان الحرب العالمية الأولى واستهلاك الطبقة العاملة للطعام في بريطانيا⁽¹⁾ التي اهتمت بالإضاءة على سياسة (الخبز أولاً) التي انتهجتها بريطانيا لضمان توفر الخبز طوال فترة الحرب، وتأثير ذلك على استيراد وتربية الثروة الحيوانية والخضروات وغيرها من المواد الأولية. هدفت الدراسة إلى مقارنة سلوك الإنفاق للأسر العاملة قبل الحرب وفي أثنائها، وتم تصنيف الطبقة العاملة في خمس فئات أساسية. لاحظ الباحثون أن توزيع الإنفاق على الغذاء تغيّر خلال الحرب، ما أحدث فجوة بين الفئات فيما يتعلق بقيمة الطاقة التي يحصلون عليها من الغذاء. وتدعم هذه النتائج افتراضات الدراسة الحالية التي تربط بين الوضع الاقتصادي في أثناء الحروب وتأثيره في حجم الإنفاق على الغذاء. فيما اهتمت دراسات أخرى بتأثيرات نقص الغذاء على البنية الجسدية والعقلية للأطفال الذين عاشوا في ظل ظروف قاهرة. ومثال ذلك دراسة تبحث في العلاقة بين الظروف الغذائية والحالة الجسمية لأطفال دول الشمال الأوروبي خلال الحرب العالمية الثانية⁽²⁾.

(1) Ian Gazeley and Andrew Newell, *The First World War and working-class food consumption in Britain*, European Review of Economic History, Volume 17, Issue 1, Pages 71–94, 1 February 2013. Retrieved: 1/6/2018, from: <http://cutt.us/eUC4b>.

(2) Angell E. Andersen and others, *The association between nutritional =*

وبالانتقال إلى نطاق اهتمام دراستنا، نجد أهمية خاصة للأدبيات التي درست تغيير العادات الغذائية ونمط الاستهلاك في زمن الحرب. هذا إلى جانب الدراسات التي رصدت الصورة التي تُؤثر فيها الحرب على الأذواق وطرائق الطهو، وكيف أن المطابخ العالمية التي نعرفها اليوم كالمطبخ الياباني والأمريكي جاءت حصيلة الظروف الطبيعية والاقتصادية للبلدان التي أنتجتها وكان للحرب تأثيراتها العميقة في المنحى الذي أخذها هذا المطبخ أو ذاك.

ومثال ذلك دراسة أمريكية بعنوان: تغيير العادات الغذائية في الجبهة الداخلية: دروس مستفادة من الحرب العالمية الثانية.⁽¹⁾ تضيء الدراسة على جهود وزارة الدفاع الأمريكية التي أحدثت عام 1940 ما سمي بـ(لجنة العادات الغذائية) من أجل التصدي للمخاوف المتعلقة بحصول نقص في البروتين ضمن غذاء الأمريكيين إثر مشاركة أمريكا في الحرب، والتوجه لاستيراد لحوم حيوانية لإطعام الجيوش والحلفاء. ومن أجل حل معضلة نقص البروتين اقترح الباحثون توجه المواطنين الأمريكيين إلى تناول ما يسمى باللحوم المتنوعة أو العضوية أي: القلوب والكلى والأدمغة والمعدة والأمعاء...إلخ. وكان التحدي يتعلق بالكيفية التي سيتم فيها إقناع الناس بإدخال تلك الأطعمة إلى أنظمتهم الغذائية. ومن أجل ذلك تم الاستعانة بخبرات علماء النفس والأنثروبولوجيا والتغذية والاقتصاد المنزلي الذين أنجزوا ما يقارب 200 دراسة في هذا المجال. عملت اللجنة في أكثر من اتجاه؛ أولها التخفيف من أثر الحواجز التي تمنع الناس من تحضير هذه الأنواع من اللحومات، ومن ثم العمل على إعادة هيكلة المعايير والقيم

= conditions during World War II and childhood anthropometric variables in the Nordic countries, *Annals of Human Biology*, Vol. 31, No. 3, PP 342–355, 2004, Retrieved: 17/3/2018, from: <https://goo.gl/9bPXYC>.

(1) Brian Wansink, *Changing Eating Habits on the Home Front: Lost Lessons from World War II Research*, *Journal of Public Policy & Marketing*, Vol. 21 (1), PP 90–99, 2002, Retrieved: 17/3/2018, from: <https://goo.gl/N8meUK>.

الاجتماعية التي جعلت العديد من العائلات الأمريكية تنظر إلى هذه الأجزاء بوصفها فضلات ينبغي رميها. وهكذا توجهت الجهود ليتم اعتبار تناول هذا النوع من اللحوم تأييداً للمجهود الحربي، بحيث يمتنع الناس عن التذمر إزاء تناولها باعتبار أنهم يقدمون تضحية صغيرة مقارنة بما يقدمه الجنود.⁽¹⁾

إلى جانب كل ما تقدم، نجد أن جهود الباحثين اتجهت أيضاً إلى جوانب نفسية تتعلق بتصورات الناس عن الطعام إثر الحروب. إذ وجد علماء النفس الذين درسوا المخاوف الخبيثة خلال فترة الحرب العالمية الثانية أن المواطنين الأمريكيين يحتاجون الأشياء التي تشكل لهم رمزاً للاستقرار والمستقبل القابل للتنبؤ. وعدّ الخبراء أن ثلاجة الطعام يمكن أن تكون الشيء القادر على أن يأخذ على عاتقه وظيفة مثل هذا الرمز إذ: «تمثل الثلاجة للكثيرين ضماناً وجود الطعام دائماً في المنزل وترمز إلى الهدوء والأمان؛ فالطعام يرمز إلى أمر أكبر بكثير من التغذية، إذ يميل الناس المصابون بالخوف من المستقبل إلى خزن قدر من الطعام أكبر مما يستطيعون تناوله، فاحتياطي الطعام يزيل القلق».⁽²⁾

(1) Brian Wansink, *Changing Eating Habits on the Home Front: Lost Lessons from World War II Research*, previous reference.

(2) سيرجي قره-مورزا، التلاعب بالوعي، ترجمة: عياد عيد، منشورات الهيئة العامة السورية للكتاب، دمشق، 2012، ص274.

أولاً: الطريقة التقليدية في إعداد المنسف وتقديمه

لدراسة التغيرات التي طرأت على المنسف في زمن الحرب لا بد لنا بداية من التعرف إلى الطريقة التقليدية في إعداد المنسف وتقديمه في الجنوب السوري، وذلك من خلال المرور على نشأة الطبق وأبرز مكوناته، ومن ثم الطريقة التقليدية في تحضيره وما يرافقها من طقوس وأهازيج والأدوار المختلفة للممارسين في تحضير الطبق وتقديمه، إضافة إلى تبيان رمزية الطبق ومعانيه الثقافية بوصفه جزءاً من التراث الثقافي للمنطقة.

1. نشأة الطبق ومكوناته

نستعرض في هذه الفقرة شواهد تدل على الحضور الفعلي للطبق بوصفه جزءاً من التراث الثقافي في الجنوب السوري، إضافة إلى تحديد أبرز مكوناته المادية.

أ - الأصل التاريخي للطبق وامتداده الجغرافي

ربما يكون تتبع الأصل التاريخي للمنسف المهمة الأصعب من الناحية العلمية، ذلك شأن تتبع أصول الكثير من الأطباق التي طرأ عليها الكثير من

التحولات على مر الزمن. وبالتالي تكون عملية تحديد الأصول معتمدة بشكل أساسي على تشابه المكونات الأساسية وخطوات التحضير. وانطلاقاً من هذا الأساس، يمكن القول إن المكونات الثلاثة الثابتة التي لم تختلف على مر الزمن كانت القمح المجروش واللبن أو الحليب ولحم الضأن. ومن هذا الأصل الموحد بدأت التنويعات والتبديلات.

تشير الكاتبة العراقية نينا جميل إلى أن المنسف الذي نعرفه اليوم هو «امتدادٌ لطبق الثريد الذي كان يحضّر بإضافة اللحم والمرق فوق الخبز، ولكنه أخذ يعد اليوم بالرز بدلاً من الخبز»⁽¹⁾ ويرجع وجود طبق الثريد إلى ما قبل الإسلام.

نجد أيضاً وصفات مشابهة للمنسف في مؤلف ابن سيار الشهير والمسمى بكتاب الطبخ وإصلاح الأغذية والمأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهارة وأهل اللب، والمعروف اختصاراً باسم كتاب الطبخ. والكتاب من أعمال القرن التاسع الميلادي، ويتضمن 132 باباً تحوي الأطعمة التي كانت تُحضّر في عهد الولاة العباسيين، مُرفقاً معها بيان كيفية طهيها. ففي الباب الخمسين من المؤلف والذي يحمل عنوان عمَل الهرائس الأرزيات والحنطيات نقع على صفة (وصفة) حنطية ذات أهمية خاصة لنا، وهذا نصها:

يؤخذ اللحم السمين من الأضلاع والأعجاز والألية، ويوضع في قدرٍ نظيفة، ويصب عليها وزن درهمين زيت طيب، ويُصب عليه غمره من الماء، ويلقى فيه عود دار صيني⁽²⁾، وعود خولنجان⁽³⁾، ويغلى حتى إذا قارب النضج أُلقيت فيه الحنطة المقشورة المجشوشة المسلوقة على حدة، فإذا غلى غلية أو غليتين عمدت إلى الأرز وغسلته غسلًا نظيفاً، ثم نشفته بمنديل وألقيته في القدر، واحذر أن تحركها.

(1) نينا جميل ، الطعام في الثقافة العربية، دار رياض الريس، بيروت، 1994، ص153.

(2) أعواد القرفة.

(3) نبات من عائلة الزنجبيل يشتهر بنكهته الحارة والحامضة.

ثم تعتمد عند نشفها للماء فترويه من اللبن الحليب، ثم توقد تحتها وقوداً ليناً، فإذا نشف اللبن زيد فيه لبن، فلا تزال تزيد فيها اللبن وتوقد تحتها حتى ينتهي شربها ونضجها، ثم تلقي فيها الملح، وتحركها تحريكاً رقيقاً، وملك الأمر أن تبدأ في أول طبخها بقلع الرغوة عن وجهها لتجنيك نظيفة، وتغرفها في طيفورية⁽¹⁾، وفي وسطها أسكرجة⁽²⁾ مُري، إن شاء الله.⁽³⁾

يؤكد هذا الشاهد كما قلنا وجود أطباق شبيهة بقوام المنسف ومكوناته في فترات سابقة ضمن المنطقة العربية.

درس نمر سرحان، الباحث المهتم بالتراث الفلسطيني، المنسف وطرائق تحضيره وتقديمه. وقَدّم تحليلات اجتماعية واقتصادية تدرس أسباب انتشار الطبق في مناطق محددة من فلسطين، إذا يكتب في هذا السياق مفسراً:

في الجنوب الفلسطيني يكون اللبن واللحم والخبز المادة الأساسية المتوفرة، في حين تقل أو تندر المحصولات الأخرى المتوفرة في الوسط والشمال مثل الخضار والفواكه والمزروعات التي تتيح الفرص لتنوع أكبر في أصناف الطعام، ويمكن تفسير وجود المنسف واستمراره في الجنوب على ضوء الوضع المعاشي؛ ففي بئر السبع والنقب ووادي عربة والبحر الميت جماعات سكنية بدوية أو متحوّلة من البداوة، وتناول الطعام على طريقة المنسف يتناسب كثيراً مع حياة البداوة، لأن إعداده في الأصل يعتمد على منتجات المواشي وكذلك على ثريد الخبز. ولذلك فالأدوات المستعملة يمكن أن تنحصر بوعاء المنسف والمغرفة والقدر الذي طبخ فيه. خاصة وأن طبيعة التنقل المستمر للبدو لا تسمح باقتناء وحمل الكثير من الأغراض.⁽⁴⁾

(1) طبق عميق مقعر.

(2) «إناء صغير توضع فيه الكوامخ (المخللات) ونحوها من المشهيات على المائدة.» المصدر: قاموس المعاني.

(3) ابن سيار الوراق، كتاب الطبخ، تحقيق إحسان ذنون الثامري، دار صادر، بيروت، 2012، ص224.

(4) نمر سرحان، موسوعة التراث الفلسطيني ج3، ط2، دار البيادر للنشر، عمان، 1989، ص728.

وهذه الملاحظة الأخيرة التي ساقها سرحان يمكن تعميمها على جميع المجتمعات التي ما زالت تحمل إرث البداوة وعاداتها، ولا تقتصر فقط على الجنوب الفلسطيني. الأمر الذي نلمسه أيضاً في الجنوب السوري، حيث ما تزال مكونات الطبقة متوافرة ضمن إنتاج المنطقة الزراعي والحيواني.

في كتابه مغامرات في بلاد العرب يسوق الرحالة الأمريكي ويليام ب. سيبروك (William Buehler Seabrook)، بعض الملاحظات حول الطعام الذي تناوله في البادية السورية والسويداء. وهو مغامرٌ بدأ رحلته في العقد الثاني من القرن العشرين ونزل ضعيفاً عند مثقال الفايز زعيم أعتى التجمعات القبلية البدوية في بلاد الشام، ليقول: «الطعام كان في خيمة مثقال مفيداً للصحة، وافرّاً ولكنه غير متنوع». ويضيف فيما بعد أن: «الطور كان يقتصر على مغلي القرفة والخبز وحليب النوق والتمر، أما وجبة اليوم الوحيدة المطبوخة فكان يمكن أن تأتي في أي وقت من الساعة الرابعة بعد الظهر حتى وقت متأخر من الليل، غير أن شكلها ومادتها لم يتغيرا قط؛ ماعزة أو شاة مذبوحة على كومة من الأرز والمرق وخبز الفطير».⁽¹⁾ ملاحظة سيبروك تلك، على الرغم من اقتضاها، تقدم الوصف الأمثل لطبيعة المنسف ومكانته في الجنوب السوري والبادية، ذلك أن المنسف كان الطعام الوحيد المقدم للضيف.

واليوم يحضّر المنسف في البادية السورية وخصوصاً في الجنوب السوري ضمن محافظات السويداء ودرعا إلى جانب المناطق الجنوبية الشرقية من البادية. أما في الأردن فيعد الطبق التقليدي الأكثر شهرة وارتباطاً بالهوية الوطنية، حيث يتم تحضيره في كامل مناطق المملكة، هذا وتشتهر مدينة الكرك الأردنية بتصنيعها أجود أنواع الجميد من حليب الأغنام.⁽²⁾ أما في فلسطين فنجد تقديم

(1) وليام ب سيبروك، مغامرات في بلاد العرب، ترجمة عارف حديفة ونبيل حاتم، دار المدى، دمشق، 2004، ص 74.

(2) وليد سليمان، المنسف من أهم الولائم الأردنية، [مرجع إلكتروني]، في جريدة الرأي، =

الطبق تحديداً في الجنوب ضمن مناطق بئر السبع والنقب ووادي عربة والبحر الميت كما تمت الإشارة سابقاً، تليها مناطق وسط وشمال البلاد بدرجة أقل.

ولا بد من الإشارة إلى وجود اختلافات في طرائق التحضير وبعض المكونات بين سوريا والأردن وفلسطين، ففي حين يصنع المنسف السوري حتى اليوم من القمح المجروش (البرغل) وتضاف إليه قطع الكبة، يتم تحضيره في الأردن وفلسطين من طبقة من أرغفة الخبز المرقوق (خبز الشراك) ومن ثم اللحم والمرق المحضر من الجميد. هذه الطريقة في التحضير موجودة أيضاً في الجنوب السوري لكنها تسمى في حوران (الهفيت) بدلاً من المنسف⁽¹⁾.



صورة رقم (1): منسف الدجاج - علاء أبوفراج - السويداء- 2017

= موجود على الرابط: <https://goo.gl/32aWC5>, تاريخ النشر: 2012/08/22، تاريخ المعاينة: 2018/03/23.

(1) إيمان البيطار، الهفيت خصوصية حورانية لطبق بدوي، [مرجع إلكتروني]، في eSyria، موجود على الرابط: <https://goo.gl/QbrBDs>، تاريخ النشر: 2011/08/29، تاريخ المعاينة: 2018/03/23.

ب - أبرز مكونات الطبّق

يمكن الآن الانتقال للتعرف على أبرز مكونات الطبّق، خاصة وأنها تشكل قواماً للكثير من الأطباق والوجبات الرئيسة الأخرى ضمن المجتمع السوري ككل وليس فقط في الجنوب السوري.

الحنطة

عرف العالم القديم وفق الباحثة كاثي كوفمان، ستة أنواع من الحنطة «ينفرد كل منها بمقادير ونسب مختلفة من البروتينات الأساسية. والحنطة المحمصة أقدم الأنواع، وتشتمل على الحنطة وحيدة الحبة، والحنطة النشوية، والكرسنة، وهناك أيضاً الحنطة العارية وهي الحنطة الصلدة وحنطة النبوت. [...] وتزرع الحنطة النشوية في بلاد الشام قبل ما لا يقل عن 12000 سنة ق.م.»⁽¹⁾

ضمن باب ذكر زرع الحنطة وفلاحها يذكر ابن وحشية⁽²⁾ في مؤلفه الفلاحة النبطية أنواع الحنطة في منطقة إقليم بابل، ويكتب أن منابت الحنطة تتعدد ولها ألوان مختلفة: «فمنها ما يضرب لونه إلى الحمرة ومنها إلى صفرة، وهي التي تحصد بعد مئة يوم من زرعها»⁽³⁾. ويكمل ابن وحشية في موضع آخر بالقول إن أجود أصناف الحنطة هو الذي لونه بين الصفرة والحمرة وتكون فيه الصفرة أبيض: «فهذا الصنف هو أبلغ عملاً فيما يراد من الحنطة أن تعمله في الاغتذاء والريع وفي مداواة الأدوية.»⁽⁴⁾ تفيدنا هذه الشواهد في استشفاف الأهمية التاريخية للحنطة في المنطقة، ومكانتها ضمن المكونات الأساسية في غذاء الشعوب التي سكنتها.

(1) كاثي.ك كوفمان، الطبخ في الحضارات القديمة، سبق ذكره، ص49.

(2) ابن وحشية النبطي: كيميائي وعالم لغوي نبطي عاش في القرن الثالث الهجري وله العديد من المؤلفات في الكيمياء والسحر إلى جانب كتاب الفلاحة النبطية الذي يعتبر من أشهر المؤلفات الزراعية القديمة.

(3) ابن وحشية، الفلاحة النبطية ج1، تحقيق: فهد، المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية في دمشق، 1993، ص419.

(4) ابن وحشية، الفلاحة النبطية ج1، سبق ذكره، ص 419.

هذا ويعتبر القمح اليوم من أهم المحاصيل الاقتصادية، إذ يغطي 23.4% من الاحتياج العالمي من الغذاء، كما يشكل مصدراً غذائياً رئيساً لنحو 40% من سكان العالم. وتنتج منطقة حوض المتوسط أكثر من 85% من إنتاج العالم من القمح القاسي، ويتراوح معدل استهلاك الفرد في هذه المنطقة من منتجات القمح ما بين 150-200 كغ في السنة، وهي من أعلى المعدلات في العالم.⁽¹⁾

والحنطة أساس صناعة البرغل الذي يعتبر عنصراً جوهرياً ضمن الطبق المدروس. ويتألف من الحنطة الجيدة التي تنظف من الشوائب وتسلق ثم تجفف وبعد ذلك تجرش بمجارش يدوية أو آلية. وللبرغل نوعان: أسمر وأبيض. أما البرغل فهو «كلمة آشورية أساسها (بر-غلي) أي القمح المطبوخ. انتشر في نينوى ومملكة آشور وصولاً إلى بلاد الشام».⁽²⁾

أما الكبة كما عرّفها خير الدين الأسدي في موسوعته حلب المقارنة: «طعامٌ يتخذ من البرغل يجبل ممزوجاً بالهبر المدقوق ثم يقلّى أو يشوى أو يطبخ أو يؤكل نيئاً ويجبل بالغدادة»⁽³⁾ واليوم بالآلة. والكبة في اللغة البابلية (قيمو - خشلو) ومعناها القمح المدقوق؛ أي القمح الذي يجرش ويدق لصنع الكبة»⁽⁴⁾.

الحم

يشكل اللحم المُكوّن الأهم والأعلى سعراً بين مكونات المنسف، فهو الذي

(1) [د.ك.] ، دليل القمح الحقلي، [مرجع إلكتروني]، في موقع المركز الدولي للبحوث الزراعية في المناطق الجافة، موجود على الرابط: <https://goo.gl/svGnHD>، [د.ت.]، تاريخ المعاينة: 2018/03/23.

(2) نادية الغزي، حضارة الطعام في بلاد الرافدين والشام، ج1، دار الفكر المعاصر، بيروت دمشق، 2001، ص127.

(3) إناء فخاري.

(4) محمد خير الدين الأسدي، موسوعة حلب المقارنة، [مرجع إلكتروني]، في موقع جمعية العاديات في حلب، موجود على الرابط: <https://goo.gl/1zGKHE>، تاريخ النشر: 2009، تاريخ المعاينة: 2018/03/23، ص311.

يعكس كرم المضيف ومكانته الاجتماعية. والمنسف التقليدي يُقدم عادةً بلحم الغنم حصراً. وللحم مكانة مهمة في غذاء السوريين تتجاوز قيمته الغذائية، إذ نراه حاضراً في الأمثال الشعبية المتناقلة في السويداء؛ فيقال «لحم البقر لا بينذم ولا بينشكر»⁽¹⁾، كناية عن عدم تفضيل لحم البقر على لحم العجل. وكان في السويداء إن أراد المرء أن يتفاخر بنسبه يقول: «بحياة إيلي ما حطوا دجاج على مناسفهم»⁽²⁾. كما لو أن استبدال لحم الغنم بالدجاج أو العجل يعد نقیصة. خلال السنوات الماضية استمرت أسعار اللحوم بالارتفاع بالتزامن مع الأوضاع الاقتصادية المتدهورة في سوريا، حتى وصلت إلى أعلى مستوى خلال سنوات الحرب، جراء الأضرار التي لحقت بقطاع اللحوم وتربية المواشي. إذ تقدر منظمة الأغذية والزراعة (الفاو - FAO⁽³⁾) أن خسائر رؤوس الأبقار وصلت إلى 56% بين أعوام 2010-2016، أما خسائر الأغنام فبلغت 51%، والخسائر في أعداد طيور الدجاج وصلت إلى 48%⁽⁴⁾. وسوف نلمس تأثير هذه الخسائر على الطبق المدروس في القسم الثاني من هذا الفصل.

اللبن والجמיד

للبن والحليب في سوريا مكانة رمزية تتجاوز قيمته الغذائية. إذ كان من عادات العائلات الشامية أن (يبيضوها)، أي يجعلونها بيضاء، في بداية العام الهجري واحتفالات أخرى بطبخة من اللبن أو أكلة من الحليب. هذا وتعتبر

(1) سلامة عبيد، أمثال وتعبير شعبية من السويداء، منشورات وزارة الثقافة والإرشاد القومي، دمشق، 1985، ص 153.

(2) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، نهى وهزيمة هندي، [د.ن.]، السويداء، 2018.

(3) الفاو هي منظمة متخصصة تابعة للأمم المتحدة تقود الجهود الدولية للقضاء على الجوع في العالم.

(4) Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), *counting the Cost: Agriculture in Syria after six years of crisis*, available at:

<http://v.ht/qFFS> , retrieved from 22/05/2018.

مشتقات الألبان والأجبان جزءاً أساسياً من طعام السوريين، كما تدخل في صناعة الكثير من الأطعمة التقليدية.

وخلال أعوام الحرب السورية تراجع الإنتاج المحلي من الحليب ومشتقاته بين 2010 و2016 بنسبة 12% (من 1.45 مليون طن في 2010 إلى 1.29 مليون طن)⁽¹⁾. ونلاحظ أن الأرقام التي تقدمها وزارة الزراعة السورية لا تبدو منطقية بالنظر إلى الإحصاءات التي نشرتها منظمة الفاو حول الأضرار التي لحقت بقطاع اللحوم وتربية المواشي. هذا التراجع في الإنتاج المحلي من الحليب أدى إلى نقص المنتجات وارتفاع الأسعار محوّلًا قطاع الحليب ومشتقاته إلى مساحة رحبة لعمليات الغش والتلاعب بالموصفات عبر إدخال مواد طبيعية أو كيميائية مثل مادة الإسبيداج أو الإسمنت.⁽²⁾

يهيمن في هذا السياق القول إن اللبن مكانة محورية ضمن الطبق المدرّوس، على اعتبار أن خصوصية المنسف تأتي من الجميد. والجميد أحد أشكال الألبان المجففة المصنوعة من الحليب بعد تحويله إلى لبن رائب ومن ثم خضه في أوعية خاصة من جلد الماعز تسمى (السعن) ليتم فرز اللبن عن الزبدة. وبعد ذلك تُزال الزبدة من اللبن الناتج عن الخض، ويسمى ذلك اللبن (مخيضاً أو شنية) ويتم تسخينه قليلاً على النار من دون تحريك حتى يبدأ بالتخثر، وبعد ذلك يتم تصفيته من الماء الزائد. أخيراً يتم إضافة القليل من الملح وتشكيله على شكل كرات وتجفيفه في الشمس، وبهذه الطريقة يمكن حفظ اللبن لمدة عامٍ أو أكثر.⁽³⁾

(1) وزارة الزراعة في الجمهورية العربية السورية، المجموعة الإحصائية 2016، [مرجع إلكتروني]، في الموقع الرسمي لوزارة الزراعة، متوفر على الرابط: <https://goo.gl/nri84e>، تاريخ النشر: 16/11/2017، تاريخ المعاينة 2018/03/27.

(2) منار حدّاد، 3 طرق لغش الألبان والأجبان، والحكومة: غير مضر بالصحة، [مرجع إلكتروني]، في موقع الحل، موجود على الرابط: <https://bit.ly/2EYk9il>، تاريخ النشر: 30/11/2016، تاريخ المعاينة: 2018/04/05.

(3) إيمان البيطار، «الجميد» سرُّ شهرة المنسف الحوراني، [مرجع إلكتروني]، في موقع =



صورة رقم (2): المليحية - دينا حسن - السويداء - 2017

2. الطريقة التقليدية في تحضير المنسف

يعد الطعام كما أسلفنا، وكل ما يرتبط به من طرائق تحضير وطقوس وآداب جزءاً من التراث الثقافي اللامادي. حيث تقوم بلدان العالم بتسجيل عناصر من تراثها الثقافي غير المادي ضمن ما يسمى (قوائم الحصر الوطنية) ومن ثم يمكن اختيار أحد العناصر ليتم تسجيلها على (القائمة التمثيلية للتراث الثقافي غير المادي للبشرية) في اليونسكو⁽¹⁾. وعند اطلاعنا على قائمة الحصر الوطنية لعناصر التراث اللامادي التي ما تزال قيد التحضير في سوريا لحظنا وجود عدد كبير من العناصر المرتبطة بالطعام وتحضيره، نذكر منها على سبيل المثال: صناعة البوظة العربية والمعمول والغريبة، صناعة العرق، إنتاج النبيذ بالطريقة

= eSyria، على الرابط: <https://bit.ly/2vtnEhp>، تاريخ النشر: 2011/12/11، تاريخ المعاينة: 2018/04/05.

(1) منظمة الأمم المتحدة للتربية والعلم والثقافة.

التقليدية، الخبز على التنور، صناعة المربيات المنزلية، الأعراس الشعبية، المطبخ الشرقي، المونة وغيرها.

ما يهمنا في سياق دراستنا عناصر محددة مرتبطة مباشرةً بطبق المنسف. أولها عنصر (عادات المضافة في جبل العرب).⁽¹⁾ والمضافة هي غرفة في الدار مخصصة لاستقبال الضيوف في جبل العرب، في حين يطلق عليها في حماه اسم (القنّاق) وفي الحسكة (أوضة) وفي مناطق كثيرة أخرى (المنزل). ويمكن القول إن المضافة عادة بدوية في أصلها لكنها دخلت إلى جبل العرب مع انتقال أهالي الجبل إليه وكانت مُلكاً للشيخ أو وجهاء القوم القادرين على الإنفاق على الضيافة فيها. والمضافة بوصفها عنصراً ثقافياً تتضمن جوانب مادية؛ مثل البناء المعماري، وجوانب لامادية مثل تقاليد تحضير القهوة العربية وتقاليد عقد الراية والعتابا المصحوبة بعزف الربابة وطقوس تحضير المنسف.

وهناك عنصر ثقافي آخر ضمن قائمة الحصر الوطنية السورية يقع ضمن مجال البحث الحالي وهو (العرس التقليدي في درعا) والذي يقع أيضاً ضمن خانة «الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات». ويشتمل هذا العنصر بدوره على الكثير من الطقوس مثل شراء الجهاز وليلة الحناء وليلة التعليلة. ويكون للمنسف «دوره المحوري ضمن يوم الزفاف، حيث ينشغل أهل العريس بإقامة بيت الشعر وذبح الذبائح والطبخ وتحضير المناسف لاستقبال الوافدين، وما أن يخرج المدعوون من صلاة الجمعة حتى تبدأ مراسم الاحتفال والتي تختلف من عائلة إلى أخرى تبعاً للحالة المادية. يتوافد المدعوون تبعاً إلى بيت الشعر وما إن يكتمل نصاب الحاضرين حتى تجلب المناسف، لكن مع صعوبة

(1) [د.ك.]، عادات المضافة في جبل العرب، [مرجع إلكتروني]، في موقع الأمانة السورية للتنمية، موجود على الرابط: <https://goo.gl/cAMt45>، [د.ت.]، تاريخ المعاينة:

2018/03/23.

إعداد المليحي⁽¹⁾ لجأ الكثيرون إلى الاستعاضة بالأرز بدلاً من البرغل لصناعة المناسف⁽²⁾.

أما في دول الجوار، نجد المنسف أو بعض أبرز مكوناته حاضراً في قوائم الحصر الوطنية. فضمن مشروع المكنز الوطني في الأردن نجد عنصر المنسف العربي مسجلاً ضمن خانة العادات والتقاليد الشائعة في المجتمع الأردني. ويتكون وفق المعلومات المذكورة من اللحم واللبن وخبز الصاج (الشراك) أو جريش القمح، أو خبز الطابون.⁽³⁾

أما في القائمة التمثيلية لعناصر التراث الثقافي الفلسطيني غير المادي التي أطلقتها وزارة الثقافة الفلسطينية عام 2017 تضمنت حتى الآن 18 عنصراً فقط، نجد عنصر صناعة اللبن الجميد حاضراً إلى جانب: موسم النبي موسى، والنخلة، والبدّاعة، والدحية، وخميس الأموات، وعيد الغطاس، وزفة العريس، والقهوة العربية، وغيرها.⁽⁴⁾ وبالنظر إلى ما تقدم، يمكن القول إن المنسف وفقاً لقائمة الحصر الوطنية السورية يعد جزءاً من عناصر ثقافية أخرى أكبر وأكثر شمولاً. لكنه في الوقت نفسه يستحق الدراسة بصورة مفصلة ومتأنية.

نتنقل الآن إلى الإضاءة على بعض الجوانب اللامادية المتعلقة بالطبق والتي تتضمن بدورها: طرائق التحضير، آداب تقديم الطبق وتناوله، والطقوس المصاحبة من أغانٍ وأهازيج، والمعاني الرمزية للطبق.

(1) تسمية أخرى للمنسف في درعا.

(2) [د.ك.]، العرس التقليدي في درعا، [مرجع إلكتروني]، في موقع الأمانة السورية للتنمية، موجود على الرابط: <https://goo.gl/cAMt45>، [د.ت.]، تاريخ المعاينة: 2018/03/23.

(3) [د.ك.]، المنسف العربي ضمن المكنز الوطني الأردني، في موقع وزارة الثقافة الأردنية، موجود على الرابط: <https://goo.gl/hr1TMQ>، [د.ت.]، تاريخ المعاينة: 2018/03/23.

(4) [د.ك.]، وزارة الثقافة تطلق قائمة التراث الثقافي الفلسطيني غير المادي، في موقع صفا، موجود على الرابط: <https://goo.gl/igPfkY>، تاريخ النشر: 2017/11/27، تاريخ المعاينة: 2018/03/23.

أ- طرائق التحضير التقليدية للمنسف في السويداء ودرعا

نقدم فيما يلي وصفاً موجزاً لخطوات تحضير المنسف في محافظتي درعا والسويداء. ذلك أن المعاني الثقافية والرمزية لأي طبق تتجلى في الخطوات والتفاصيل الصغيرة التي يقوم بها الطهاة في أثناء عملهم، كما تتمظهر في خياراتهم وبدائلهم لهذا المكون أو ذاك. وسنرى في القسم الثاني من الدراسة التغيرات التي طرأت على هذه الطرائق ذاتها بعد عام 2011.

تتماثل تقريباً طرائق إعداد الطبق بين المحافظتين، مع تباينات بسيطة. ففي السويداء يتم اتباع الخطوات التالية:⁽¹⁾

1. سلق اللحم: يغسل اللحم بالملح والماء ومن ثم يوضع على النار ويضاف الهيل والقرنفل والقرفة وأوراق الغار وحبات البصل، حتى ينضج تماماً.
2. طبخ البرغل: يتم غسل البرغل ومن ثم طبخه مع القليل من السمن العربي بماء سلق اللحم المنكه بالتوابل إلى أن ينضج وتتضخم حباته، ويتم إضافة الكركم لإضفاء لون أصفر.
3. طبخ اللبن (المليحي - المليحية): يتم خفق اللبن، وإضافة النشاء للمحافظة على تماسكه. أما فيما يتعلق بالجميد أو (الكثا) فيتم نعه مسبقاً بالماء في الليلة السابقة حتى يلين ويسهل (مرسه)، أي كسره وتفتيته وإذابته باللبن. وبعد ذلك يتم إضافته إلى مزيج اللبن والنشاء مع التحريك المستمر بصورة دائرية حتى يبدأ بالغليان. هذا ويضاف إلى اللبن من التوابل الكركم الذي يعطيه لونه الأصفر المميز. وعندما يصل اللبن إلى مرحلة الغليان يتم إضافة مرق اللحم المغلي أيضاً.

(1) تم استقاء المعلومات الواردة في الفقرة من ست مقابلات تم إجراؤها مع ربان منازل في محافظة السويداء. وهنا تم توثيق الخطوات التي اتفق عليها جميع من قابلناهم. يمكن الاطلاع على قائمة المقابلات التي تم إجراؤها في قسم المصادر والمراجع.

4. الكبّة: كان لعجينة الكبّة في السابق نسب محددة بـ 1 كيلو لحم لكل 2 كيلو برغل. ويمكن أن يشكل من هذه الكمية ما يقارب 60 قطعة من الكبّة التي يمكن توزيعها على طبقي منسف. أما اللحم فكان يطحن على بلاطة حجرية أو جرن حجري، أما اليوم فيتم استخدام مطحنة اللحم الكهربائية.



صورة رقم (3): عجينة الكبّة - نور أبوفراج - السويداء 2017

يتم بدايةً غسل البرغل سريعاً، وبعد ذلك يدعك البرغل واللحم سوياً ويتم إضافة التوابل (الملح والحبق والمردكوش والكمون بصورة أساسية، ومن ثم القليل من القرفة والسبع بهارات والزنجبيل). ويتم وضع ملعقتي طحين لجعل العجينة أكثر تماسكاً. أما الحشوة فتتكون من لحم الغنم أو البقر والبصل والمكسرات المحمصّة بحيث تطبخ كل تلك المكونات بالسمن أو الزيت وتطيب بالتوابل. وتشكل عجينة الكبّة تلك أساساً لعدة أشكال من الكبب التي يتم توزيعها على وجه المنسف، وفيما يلي استعراض لأبرز أشكالها:

• القرص: يشبه في طريقة تحضيره الكبّة بالصينية، حيث يتم رق طبقة

سميكة من عجينة الكبة وتشكيلها بصورة دائرية ومن ثم يتم حشوها بالبصل والجوز. توضع بعد ذلك طبقة دائرية ثانية ويتم إغلاق وتسوية الأطراف حتى تلتصق تماماً. وبعد الانتهاء من تحضير القرص يتم تزيينه بنقوش مسمدة من البيئة المحلية كأوراق دالية العنب المنقوشة بعود خشبي أو سكين. ومن ثم يقلى بالزيت، ويحتاج قلي القرص إلى مهارة خاصة بالنظر إلى كبر حجمه.

- الكبة المطبوخة باللبن: وهي كبة مطبوخة باللبن المغلي يضاف إلى عجينتها المزيد من الطحين كي تحتفظ بشكلها، ويتم إخراجها من اللبن بعد نضجها.
- الكبة المقلية: يتم تشكيل قطع الكبة بشكلها المخروطي المشهور وقليلها بالزيت النباتي حتى تصبح بنية اللون.
- الهللات أو الجنايات: وهي كبة أكبر حجماً تصنع على شكل أقواس أو أنصاف دوائر وتوضع على جوانب المنسف.

أما في درعا تتمثل طرائق الطهو، لكن الاختلافات تتمثل في أن الكبة المحضرة في درعا لا يتم حشوها وتبقى عبارة عن عجينة أو ما يعرف بكبة (الدحل) أو كبة البرغل⁽¹⁾. هذا ولا يتم وضع الكركم في أثناء طبخ الطبق، بحيث يحافظ المنسف على لون أقرب للأبيض⁽²⁾. وفي درعا يتم أيضاً تجهيز قدر خاص من المرق يسمى (المقطوطة) والتي تتألف من قطع المعلاق المطبوخ مع البصل والكثا، ويتم في النهاية وضع بضع حبات من البندورة الطازجة المقطعة

(1) نور أبو فراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، أم واصف (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018.

(2) نور أبو فراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، دلال (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018.

لإضفاء لون خاص للمرق. ويتم وضع هذا المرق على وجه المنسف للتزيين أو لإضفاء المزيد من النكهة.⁽¹⁾

وحينما تنضج كامل مكونات الطبق ويكون جاهزاً للتقديم تبدأ عملية سكب البرغل في الطبق الفارغ والمصنوع عادةً من النحاس السميك. يضاف فوق البرغل القليل من المليحية وتبدأ عملية الدك التي تعد خطوة مهمة جداً في تحضير المنسف، والدك يُكسب البرغل قواماً أشبه بالهريس. لكن يجب عدم الإكثار من اللبن حتى يظل البرغل متماسكاً ولا تغرق فيه قطعة اللحم والكبة.⁽²⁾



صورة رقم (4): دك المنسف - نور أبوفراج - السويداء 2018

-
- (1) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، أم حسام (الاسم الأول)، [د.ن.، السويداء، 2018.
- (2) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، فيزا أبو حلا، [د.ن.، السويداء، 2017.

وبعد الانتهاء من الدعك تبدأ عملية (تكليف المنسف) والتي تعني توزيع البرغل المدعوك بصورة متساوية بحيث يصبح أشبه بطبقة ملساء مستوية السطح. يوضع القرص في المنتصف وحوله قطع اللحم والكبة فيما توزّع الجنايات والهلالات في زوايا الطبق.

ولتوزيع اللحم على مساحة الطبق قواعد خاصة أيضاً؛ فعلى سبيل المثال يجب أن توضع قطع الدهن على القرص ومن ثم يتم توزيع قطع اللحم على ما تبقى من مساحة الطبق. وهناك طرائق خاصة لترتيب قطع اللحم بحيث يتم ثني وإخفاء العظام كي لا تكون بارزة في وجه الضيف. مع مراعاة توزيع اللحم بحصص متساوية على كامل الطبق. وهناك أيضاً (فجة الرأس)⁽¹⁾ والتي تعتبر العنصر الأكثر أهمية في المنسف التقليدي في السويداء، إذ أنها توضع للدلالة على أن الشاة مذبوحة على شرف الضيوف.⁽²⁾



صورة رقم (5): تكليف المنسف - علاء أبوفراج - السويداء - 2017

-
- (1) وتعني شج رأس الخروف وتجزئته إلى قسمين، ومن ثم طبخه بطريقة خاصة.
(2) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، نهى وهزيمة هنيدي، سبق ذكره.

ب- طقوس تقديم المنسف وآداب تناوله

تتضمن هذه الفقرة سلسلة من الأفعال الطقسية والرمزية. إذ يقضي العرف بأن «يتساعد على حمل طبق المنسف شابان أو أكثر، ومن ثم يسيران ضمن رتلٍ واحد -إذا كانت الوليمة تتضمن أكثر من طبق منسف واحد- وهما يغنيان. ويلحق بطبق المنسف شخصان أحدهما يحمل وعاء السمن العربي المذاب الساخن، والثاني يحمل وعاءً من المليحية الساخنة. وبعد وضع الأطباق أمام الضيوف، يبدأ المضيف بدعوتهم للاقتراب من الطعام. ومن ثم يبدأ بسكب السمينة السائجة بصورة دائرية على كامل الطبق وهو ما يسمى بالتقفير أو (طش السمينة) بينما يردد عبارات الترحيب بالضيوف، وهم بدورهم يردون بصوتٍ عالٍ شاكرين كرمه وحسن ضيافته. وتقضي العادة إن كان بين أفراد عائلة المضيف من هو أكبر عمراً أو أرفع شأنًا أن يتولى هو عملية التقفير حتى وإن لم يكن صاحب العزومة. وفي أثناء وضع المناسف أمام الضيوف يشير المضيف إلى أن توضع فجة الرأس أمام الشخص الأرفع مقاماً ضمن الوفد «فالرأس للرأس كما يقضي العرف»⁽¹⁾.

وفي أثناء تناول الضيوف لطعامهم يتأكد المضيف من أنهم لا يحتاجون إلى المزيد من الخبز أو المرق أو السمن. وهنا يمكن الإشارة إلى أن أعراف حسن الضيافة متناقلة من العصر الجاهلي. إذ «لا يكفي في العرف الاجتماعي الجاهلي أن يقدم المضيف لضيفه الأكل والشرب فحسب بل ثمة كيفية لهذا التقديم؛ فمن حسن الضيافة عندهم أن يقدم صاحب الدار بنفسه المأكول والمشروب، لا أن يُدل الضيف على مكان وجودهما ويشير إليه بتناولهما»⁽²⁾.

(1) نور أبو فراج (معدة)، مقابلة حول رمزية المنسف ومعانيه الثقافية، فوزات رزق، [د.ن.]، السويداء، 2018.

(2) محمد توفيق أبو علي، صورة العادات والتقاليد والقيم الجاهلية في كتاب الأمثال العربية من القرن 6-9 هـ شركة المطبوعات للتوزيع والنشر، بيروت 1999، ص 67.

وكانت العادة أن يتحلق حول طبق المنسف الواحد من 10 إلى 12 شخصاً كحد أقصى، وعادة ما يتعاقب على الطبق الواحد عدة مجموعات من الناس (أطوار)، بحيث تخصص الطورة الأولى للضيوف ومن ثم قد يتعاقب أفراد العائلة أو يتم تخصيص طورة للنساء بعد انتهاء الرجال من طعامهم.

وبعد الانتهاء من تناول الطعام يعود الشبان لحمل الأطباق الفارغة، والمُفضل في هذه الحالة أن يحمل الشاب المنسف متديلاً إلى جانب جسده بيد واحدة، كناية على كرم المضيف وفروع الطعام حتى آخر لقمة.

مقابل الطقوس التي يلتزم المضيف بها، يجب على الضيف بدوره مراعاة بعض الأدبيات في تناول الطعام، وأولها بالطبع الإشادة بكرم المضيف. كان الناس في السويداء ودرعا قديماً يتناولون المنسف بيدهم اليمنى، بحيث يصنعون كرات صغيرة من البرغل الممزوج بالمرق واللحم ومن ثم يقذفونها داخل الفم مع مراعاة ألا تلامس أصابع اليد الفم. وتكتب (إيزابيل إليندي - Isabel Allende) في مؤلفها أفروديت حول عادة الأكل باليد: «الغالبية العظمى من البشرية ولأسباب عملية تأكل بأصابعها. في الهند دائماً يرفعون الطعام إلى الفم باليد اليمنى لأن اليسرى تستخدم للرحض بالمرحاض. إذ أن معالجة الطعام باليد يضيف حاسة اللمس إلى المتعة الأساسية المتعلقة بإرضاء الشهية».⁽¹⁾

ومن الأدبيات المحببة في هذا السياق أن يأكل الضيف من أمامه من دون تناول على جهة غيره، وألا يفرط في الطعام، خاصةً وأن هناك من سيأتي بعده في طورات لاحقة. ومن الآداب المحببة أيضاً أن يقدم المرء لمن يأكل بجانبه قطعاً من اللحم إذا ما وجد أن مقدار اللحم أمامه قليل. في السابق كانت هناك

(1) إيزابيل ألندي، أفروديت، ترجمة رفعت عطفة، ورد للطباعة والنشر والتوزيع، دمشق، 2000، ص72.

مغالاة في تعبير الضيف عن رفعة مقامه بحيث لا يكاد يمس طعاماً ويتركه الطبق وهو ما زال جائعاً كي يظهر عفة نفسه وبعده عن نقيصة الجشع⁽¹⁾، بحيث يتحول المنسف بهذا المعنى إلى ساحة تنافس خفي بين المضيف الكريم، والضيف عزيز النفس الذي يكتفي بالنزر اليسير. وهذا الأمر يثبت بأن الطعام كثيراً ما يتجاوز وظيفته الأساسية بوصفه غذاءً للجسم ليصبح مساحةً رمزيةً تفاعليةً تعبّر عن قيم المجتمع السائدة.

ج- الأهازيج المصاحبة للطبق

ترافق الأهازيج المنسف منذ مراحل إعدادة وحتى تقديمه للضيوف. وتكرس طابعه الجماعي الذي يستلزم جهود مجموعة كبيرة من الأشخاص، والمقدم أيضاً لعدد كبير من الضيوف. كما تكرس رمزيته المرتبطة بالفرح، على الرغم من أنه يقدم كذلك في المآتم وحينها لا يكون بالطبع مصحوباً بالغناء.

تعكس الأهازيج حالة الزهو بالطبق. ويرتبط بعضها مباشرةً بالتعبير عن الكرم، إذ نرى فيها وصفاً للسمن المراق أو حجم الأوعية التي يقدم فيها أو القدر الذي يغلي برفق على الحطب. فيما تبعد أغنيات أخرى عن التطرق إلى الطبق مباشرة وتُغنى فقط لقتل الوقت في أثناء عمليات التحضير الطويلة. وتعتبر الأغنيات إحدى الوسائل الشفوية التي كان يتم فيها نقل تفاصيل تتعلق بالطبق وقيمته الثقافية. وتصدر الإشارة إلى أنه تم جمع معظم الأغنيات المذكورة شفهاً ضمن المقابلات الميدانية التي تم إجراؤها، فجميع من تم مقابلتهم سئلوا عن الأغاني التي يحفظونها، وتم فيما بعد محاولة التثبت من الأبيات أو إكمال النقص من مصادر أخرى.

(1) نور أبو فراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، نهى وهزيمة هندي، سبق ذكره.

أغاني المنسف في درعا

يتم ترديد هذه الأغاني في مراحل مختلفة من تحضير الطبق. ومن أبرزها:

أغاني صنع الكبة أو دعك المنسف:⁽¹⁾

(1)

يا ذبيلة ميلي يا أم القراميل⁽²⁾
يا أم الخرز أزرق مغطوط بالنيلي
ميلي على فلان قرم الرجاجيل
ومكلف المنسف رز ولحم هيلة
وإحنا بنات الشيخ والشيخ مَرَبْنَا
تسلم يا أبو فلان حامي قرايانا (قرى)

ويلاحظ هنا أن الإشارة إلى التكلفة الكبيرة للمنسف جاءت بغرض الزهو والافتخار بالمنزلة الاجتماعية المرتفعة.

(2)

يا من يعاونا يا من يعينا
فلان يعاونا فلان يعينا
يا من يرد الحمل لا كان مايل
فلان يعاونا فلان يعينا

في أثناء صب المنسف:

(1)

صب الإقرى ياللي معود ع القرى

(1) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، أم حسام (الاسم الأول)، سبق ذكره.

(2) الجدائل: ما تصل به المرأة شعرها من شعر أو صوف.

صب الإقرى والزاد يا جوعان

صب الإقرى والميه يا عطشان⁽¹⁾

يقصد بالقرى هنا الطعام، وكلمات الأغنية تتحدث أيضاً عن الكريم الذي يطعم الجائع ويسقي العطشان، ويجدر الإشارة هنا إلى أن مفردة (قرى)، تستخدم في اللهجة المحكية في درعا للإشارة إلى المنسف تحديداً في بعض الأحيان.

(2)

يا محلا صب الطبيخ والنوم عند الطنجرة

جيناك يا راعي المضيف ياللي بنيتو بالفلا

مفردة (الطبيخ) هنا تشير أيضاً إلى طبق المنسف تحديداً في اللهجة العامية، وهذا ما يؤكد أن المنسف شائع في الجنوب السوري إلى تلك الدرجة التي يكفي فيها استخدام كلمات عامة مثل الطبيخ والقرى للدلالة عليه. ومطلع هذه الأغنية يصف العملية الطويلة التي يستغرقها طبخ المنسف على مواقد الحطب في الفناء الخارجي من المنزل، الذي كان المكان المعتمد لتحضير الطبق.

أغاني المنسف في السويداء

يتم غناء هذه الأهازيج، مع مصاحبة الإيقاع على الرق أو الدف.

عند صنع الكبة:

(1)

يا راكبين السلايل يا منحرين على ضمير

(1) يحيى جبر، الأغنية الشعبية الفلسطينية مصباح يستمد زيتته من التراث، [مرجع إلكتروني]،

موقع مؤسسة القدس للثقافة والفنون، موجود على الرابط: <https://goo.gl/1zYHdB>

تاريخ النشر: 23/01/2017، تاريخ المعاينة: 2018/03/23.

* ملاحظة: تمت مقاطعة كلمات هذه الأغنية مع ما ذكر في المقابلات الميدانية مع البحث

عبر شبكة الإنترنت عن مصدرها واتضح أنها من التراث الفلسطيني.

بو فلان علق ذبايح يا فلان صب السمن سيلي
يا منثرين الشعر تحت المناديل يا من يسوق الضعن يا من يوديني
فلان يسوق الضعن فلان يوديني يا فلان يرش على الجرح دوا ويبريني
كلمات هذه الأغنية كسابقاتها تتغنّى بالكرم وتشير إلى غنى المنسف
بالذبائح والسمن العربي.

في أثناء حمل المنسف إلى الضيوف:

(1)

يا عيشنا يا عيش
يا مقري كل الجيش
وإلي ما يعمل مثلنا ليش عيشتو ليش

تتجاوز كلمات الأغنية حالة التفاخر بالطبق، لتعبر عن نوع من التعالي
والزهو بالمكانة الاجتماعية المتميزة، مقابل الآخرين الأقل منزلة والذي لا تسمح
قدرتهم المادية بفعل المثل.

عند تقديم المنسف:

(1)

لمين هالمنسف طارة على طارة
منسفك يا فلان يقري كل الخطارة
لمين هالمنسف يكرج على حروفو
هذا منسف فلان يقري كل ضيوفو

الطارة هي الحلقات التي يحمل منها المنسف النحاسي، وكلما كبر حجمه،
زاد عدد حلقاته، والأغنية تصف كيف يتم درجة المنسف الفارغ على أطرافه،
كناية عن كرم الضيف ونفاد الطعام حتى آخر لقمة، كما أسلفنا قبل عند حديثنا
عن طقوس تقديم الطبق.

في أثناء صب السمن:

(1)

صب السمن يسكر
لبيرق العسكر
يا هالولد الأسمر
يا مدنكس عقالك
صب السمن ليهن
يا مرحبا فيهن
هن بين أهاليهن
ها عمّك وخالك
تفضل يا هالغالي
عبيتنا العالي
يرخصلك الغالي
قدوماك وكرمالك
تفضلوا يا جوادي
تفضلوا عالزادي
مآنسين مشرفين
مغيرين العادة
تفضلوا يا ضيوف
يا بني معروف
خلوا السمن طوفي
وهذي لنا عادة

تتغنى الأبيات السابقة بالكرم أيضاً، بحيث يشعر الضيف أنه بين أهله وليس غريباً، ويتم تكرار الإشارة إلى السمن المراق حد الطوفان على اعتبار أن ذلك من الشيم والعادات المتوارثة.

وسنرى في فقرات لاحقة أن القيم التي تعكسها الأغنيات المذكورة، تتقاطع بصورة كبيرة مع المعاني الثقافية والرمزية للطبق.

د- الأدوار المختلفة للممارسين في تحضير وتقديم الطبق

يشكل تقاسم الأدوار والمهام في تحضير المنسف وتقديمه نموذجاً يستحق التمعن، خاصةً وأن لتلك الأدوار صلة وثيقة بالمعاني الاجتماعية التي يصبغها الناس على الطبق. المنسف المُحضّر في البادية الأردنية، على سبيل المثال، كان «مناطقاً بالرجال حصراً باعتبار أن الكثير من القضايا الاجتماعية كالصلح العشائري والثأر كانت تحل على المنسف وفق ما يسمى بالمالحة التي تقضي بأنه وعندما يصبح بين اثنين خبز وملح ينبغي لأحدهما ألا يخون الآخر»⁽¹⁾ أما في السويداء ودرعا، فهناك تاريخياً نوع من التشارك بين الرجال والنساء في تحضير الطبق. ولا يقتصر الأمر على الجنسين بل نلاحظ أن هناك أدواراً مختلفة لكل جيل من أفراد العائلة.

كان رجال العائلة سابقاً يقومون بعملية ذبح الأغنام وسلخها وتقطيعها، أو يتم الاستعانة بجزار يأتي إلى المنزل كي يقوم بالعملية.⁽²⁾ في المقابل تظطلع النساء بمهمة تحضير الكبة واللبن والبرغل وعلق اللحمية. وفي أثناء هذه العملية يتم توزيع الأدوار والمهام بما يتوافق مع أعمار المشاركات ومهاراتهن. على سبيل المثال من أجل تحضير الكبة يتم «دعوة النساء القريبات للمساعدة في عملية (الكببة)». وهكذا يكون إعداد المنسف فرصة للشابات الصغيرات كي يتعلمن

(1) قناة الجزيرة الوثائقية، حكاية طبق: المنسف الأردني، [مرجع إلكتروني]، من موقع يوتيوب، موجود على الرابط: <https://goo.gl/5qvVGf>، تاريخ النشر: 2016/6/13، تاريخ المعاينة: 2018/3/17.

(2) نور أبو فراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، نهى وهزيمة هندي، سبق ذكره.

صنع الكبّة بالنظر إلى أن الكميات المُعدة كبيرة وليس بالضرورة أن تكون متقنة الصنع تماماً. في المقابل تقوم النساء الأكبر سناً بالإشراف على العملية وتحضير القرص والجنايات، لما تحتاجه هذه الأجزاء من مهارات خاصة»⁽¹⁾.

أما عملية رجم وتكليف المنسف أو ترتيب أجزاء الطبق، فتقوم بها عادة العجائز الأكبر سناً من ذوات الخبرة بحيث يضمن التوزيع العادل لقطع اللحم ويشرفن على المظهر النهائي للطبق.

في المقابل يضطلع الرجال بعملية دك البرغل وإضافة اللبن إليه. كما يقومون بعملية حمل المناسف ونقلها من مكان الطبخ في الباحة الخلفية أو المطابخ إلى مكان العزومة. كما يشرف الرجل المضيف على عملية (التقفير) أي سكب السمينة العربية على وجه المنسف. ويفسّر الباحث فوزات رزق المشاركة الفاعلة للرجال في تحضير أو تقديم الطبق باعتبار أن «المنسف كالقهوة العربية استكمالاً للطقوس المرتبطة بالمضافة والمدارة كلياً من قبل الرجال. هذا وكان في السابق دورٌ خاصٌّ بالأطفال أيضاً، إذ كانوا يكلّفون بالإمسك بالديك والتجول في القرية لدعوة الضيوف لتناول الغداء»⁽²⁾.

هـ- رمزية الطبق ومعانيه الثقافية

سيتم في هذه الفقرة استعراض أهم المعاني الرمزية المرتبطة مباشرةً بالطبق والتي توصل إليها البحث في أثناء مقاطعة الإجابات والنوادر التي ذكرها المبحوثون مع ما تم جمعه من خلفيات نظرية عن الطبق.

(1) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، فيزا أبو حلا، سبق ذكره.

(2) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول رمزية المنسف ومعانيه الثقافية، فوزات رزق، سبق ذكره.

رمزية تشارك الطعام أو عدم تشاركه

يعد تشارك المنسف المستوى الرمزي الأول والأكثر بساطة، لكنه وعلى الرغم من ذلك شديد الأهمية. فالمنسف طبقٌ لا يحضّر لشخصين نظراً للجهد الذي يتطلبه إعدادُه. ويتم تضمين هذه الشراكة أبعاداً اجتماعية تتعلق بالمحبة وأواصر الصداقة. «فالمشاركة في الطعام تؤكد بقاء الجماعة على قيد الحياة، على المستويين المادي والاجتماعي، ذلك أن الرفيق هو حرفياً الشخص الذي يأكل معه المرء خبزاً»⁽¹⁾.

على المقلب الآخر لرفض تناول الطعام دلالاته أيضاً. فإما أن يكون ذلك تعبيراً عن العداوة، أو يكون ناقلاً لسياق رمزي أكثر تعقيداً. ويمكن لنا في هذا الصدد الإشارة إلى أحد أعراف البادية، القاضي بأن «يأخذ المرء قطعة من اللحم أو الزاد فيقبلها أو يمسها بشفته ومن ثم يرجعها إلى الطبق من دون تناولها مهما كان جائعاً»⁽²⁾، تأكيداً على الأنفة أو عزة النفس أو تعبيراً مهذباً عن العداة أو الاختلاف في وجهات النظر. وهذا العرف يشابه ما درج عليه الناس بالامتناع عن شرب القهوة قبل أن يتم تلبية طلبهم.

المنسف بوصفه تمظهراً لشيمة الكرم أو نقيصة البخل

تكثر في الموروث الشعبي المحلي في الجنوب السوري النوادر التي تتغنى بالكرم وحسن الضيافة. والملفت في الأمر أن القصص التي تم جمعها من اللقاءات الميدانية كثيراً ما تشابهت مع حكايات تم توثيقها في كتب حول تاريخ المنطقة. وفي الوقت الذي يعدّ فيه التثبت من حقيقة تلك القصص أمراً يكاد يكون مستحيلاً، تبقى لمعانيها الرمزية الأهمية الأبرز هنا. وفي هذا الصدد نستطيع التوقف عند حكاية توضح الترابط الوثيق بين سمة الكرم والمنسف التقليدي

(1) كارول كونيها، أنثروبولوجيا الطعام والجسد، سبق ذكره، ص 30.

(2) وليام ب سيبروك، مغامرات في بلاد العرب، مرجع سابق، ص 100.

بوصفه معبراً عن تلك الفضيلة. إذ نقرأ في موسوعة الفلكلور الفلسطينية حكاية يرويها محمد شعبان من أريحا عن والده الذي أخبره بأنه «تناول المنسف عند البدو بالقرب من الساحل الجنوبي للبحر الميت في العقد الثالث من القرن العشرين وكان على المنسف جمل مطبوخ وداخله عنزة مطبوخة مشوية بأكملها وداخلها عدة صيصان مشوية وداخل كل صوص سمكة مشوية وداخل السمك المشوي كان هناك بيض مقلي بالزيت وكان مثل هذا المنسف يقدم للأكابر وذوي النفوذ والسلطان»⁽¹⁾.

مقابل التغني بالكرم كان هناك على الدوام رصيد من الموروث الشعبي حُصص لزم البخل والمقتيرين. فهناك حكايا يتناقلها الناس في السويداء عن رجالٍ دعوا ضيوفهم إلى الغداء، لكن الضيوف عجزوا عن اقتطاع اللحم من الخروف لعدم نضجه، وهكذا خرج الرجال بعد أن شبعوا من أكل البرغل وبدؤوا يسخرون قائلين إن «عشرة كلاب جائعة شرسة لن تستطيع أن تنهش اللحم وتخرج منه بعض القطع» كنايةً عن قسوته. ويفسر الناس هذه الحكايات التي يُجمعون بأنها حصلت حقاً برغبة أفراد العائلة البخيلة في التفرد في أكل اللحم لاحقاً بعد إعادة طبخه.⁽²⁾ وفي هذا السياق يروي نمر سرحان حادثة حصلت في مضارب البدو في الجنوب الفلسطيني، حيث قُدم للضيوف المنسف وكان فيه اللحم موضوعاً في القعر وفوقه الخبز المفتوت ومن ثم الأرز، وبدأ الضيوف في تناول الطعام في عتمة الليل، وهكذا ظن بعضهم أن الطبق خالٍ من اللحم واكتفوا بتناول الأرز حتى الشبع. ويسمى المنسف حينما يقدم بهذه الطريقة -اللحم في الأسفل والأرز في الأعلى- بالمجلولة وتعني المغطاة، وهي ترمز إذا ما قدمت بهذه الطريقة إلى استخفاف البدوي بضيوفه وتحديدًا إذا ما كانوا من

(1) نمر سرحان، موسوعة الفولكلور الفلسطيني، سبق ذكره، ص 730.

(2) نور أبو فراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، نهى وهزيمة هنيدي، سبق ذكره.

الفلاحين، ويفسر نمر سرحان ذلك «بالكراهية التي يكنها البدوي للفلاح، وحسده من الوضع الاجتماعي والاقتصادي الأفضل الذي يتمتع به الفلاح دونه».⁽¹⁾

المنسف بوصفه معبراً عن المنزلة الاجتماعية للضيف والمضيف

تقول (كارول كونيهان - Carole M. Counihan): «يتم الحفاظ على التراتب الهرمي الطبقي، والطائفي، والعنصري والنوعي من خلال تمييز الناس بعضهم عن بعض في التحكم في الطعام وطرق الحصول عليه، كما أن نوع الطعام الذي يأكله الشخص وكميته ومع من يأكله يكشف عن موقع هذا الشخص ضمن النسق الاجتماعي».⁽²⁾ ففي الوقت الذي يكون فيه تحضير المنسف تعبيراً عن كرم المضيف، يكون أيضاً دلالة على مكانة الضيف ومنزلته الاجتماعية أو الدينية أو السياسية. فالضيوف كما يقال في الأعراف الاجتماعية السائدة (مقامات) أي منازل متباينة، وعلى الرغم من أن العادة درجت على دعوة أهل القرية إلى المآدب التي يقيمها الزعماء، إلا أن هؤلاء كانوا يأتون على هامش وليمة أقيمت على شرف ضيف من الأعيان.

وهنا لا بد من التنويه إلى أن للطبق بهذا المعنى دلالات طبقية أو تمييزية، تفرق بين الغني والفقير، وبين أصحاب المكانة والناس العاديين، أو بين الرجال والنساء. ويتمظهر هذا التمييز عبر مبدأ الطورات المتعددة على الطبق الواحد، أو تخصيص فجة الرأس للشخصية الأرفع مقاماً.

عند مراجعتنا للأدبيات وكتب التاريخ التي تطرقت إلى الطعام بوصفه أحد عناصر الثقافة العربية، نلاحظ أن تاريخ المطبخ العربي هو تاريخ الأغنياء وموائد السلاطين والملوك. في حين لا نجد إلا سطوراً قليلة تدلنا على الطعام الذي كانت

(1) نمر سرحان، موسوعة الفولكلور الفلسطيني، سبق ذكره، ص 729-730.

(2) كارول كونيهان، أنثروبولوجيا الطعام والجسد، سبق ذكره، ص 22.

تتناوله طبقات المجتمع الفقيرة أو المتوسطة. والكلام ذاته ينطبق على المنسف إلى حد كبير، فالمنسف الذي نعرفه ونحفظ طرائق تحضيره وطقوسه كان موجوداً فقط في بيوت المقتدرين من الأغنياء أو شيوخ القبائل أو الإقطاعيين وزعماء العشائر. فيما عرفت بيوت الناس من ذوي المستوى الاقتصادي المنخفض نسخاً مختلفة أكثر تواضعاً ونقشاً من المنسف.

على سبيل المثال، كانت العوائل الفقيرة في السويداء تطهو ما تسميه بـ(منسف الديك السارج)، وهو منسف يُحضّر من البرغل والجميد من دون لحم⁽¹⁾. وتسمية الطبق تنطوي على تهكم على اعتبار أن الديك سرح في البرية وتاه بحيث لم يستطيعوا إمساكه، فحضّروا الطعام من دونه.

تضع ثقافة المنطقة التي تجري الدراسة في إطارها سمة الكرم واحدةً من أهم السمات التي ينبغي على المرء تمثّلها. وتنال عادات الضيافة وأعرافها الكثير من اهتمام باحثي التراث والمجتمع، لكن قلة من الجهود البحثية قد تذهب لدراسة الكيفية التي قد تتأثر بها القيم في زمن التحولات والظروف الاستثنائية، بحيث يمكن للكرم مثلاً أن يغدو عبئاً يثقل كاهل من لا يستطيعون تحقيق مستلزماته وفقاً للعرف السائد، لفقر الحال أو لأن الأحوال الاقتصادية تدهورت بحيث ما عادوا يستطيعون تحمّل تكاليف ما اعتادوا القيام به.

بكلمات أخرى يمكن القول إن المنسف في السويداء ودرعا يشكل مرادفاً للكرم والمكانة الاجتماعية بحيث تغدو عدم القدرة على تحضيره وفق الأصول المتبعة عامل ضغطٍ على الناس. وهذا ما يفسر بنظرنا درجة الحساسية التي قابل بها المبحوثون الأسئلة المتعلقة بطرائق التحضير الحالية والكميات وكل التغيرات الأخرى التي طرأت على الطبق.

(1) نور أبو فراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، فيزا أبو حلا، سبق ذكره.

تضمن هذا القسم استعراضاً للأصل التاريخي للطبق ومكانته ضمن عناصر الثقافة اللامادية، إلى جانب استعراض طرائق تحضيره وآداب تناوله وتقديمه، ومعانيه الثقافية والرمزية قبل عام 2011، والآن سننتقل لاستعراض أبرز التغيرات التي رصدتها الدراسة على جميع هذه العناصر مجتمعة بعد عام 2011.

ثانياً: التغيرات التي طرأت على المنسف بعد عام 2011

يمكن تقسيم التغيرات التي طرأت على طبق المنسف إلى تغيرات مادية كميّة ترتبط بحصة الفرد من الغذاء وتكاليف المكونات، وأخرى نوعية ذات طابع قيمي واجتماعي تتعلق بتأثير الحرب وما تنتجه من أشكال التغيير الاجتماعي على رمزية الطبق ومكانته وطقوس تحضيره.

وفي هذا السياق يمكن الإشارة إلى أن التغيرات الكمية تحتاج إلى دراسات إحصائية للخروج بنتائج يمكن تعميمها، وهذا أوسع من قدرة البحث الحالي الذي سيكتفي بإعطاء مؤشرات عامة عن التغيرات الكمية التي لمسناها في أثناء إجراء المقابلات الميدانية.

1. التغيرات المادية والكمية

يمكن قبل البدء باستعراض أبرز التغيرات التي طرأت على الطبق تقديم مؤشرات عامة حول ارتفاع أسعار السلع الغذائية في زمن الحرب. وتجدر الإشارة هنا إلى نقص الإحصاءات المتعلقة بالموضوع، ووجود نوع من الاختلاف بين التقديرات الرسمية للحكومة السورية وتقديرات لجهات دولية أو خبراء اقتصاديين مستقلين.

تشير تقديرات المكتب المركزي للإحصاء في سوريا أن متوسط إنفاق الأسر الشهري على السلع الغذائية بلغ في دمشق عام 2009 (14000 ل.س.)⁽¹⁾ أي ما يقارب (\$297)⁽²⁾. ويقدر الخبراء بأن هذه التكاليف تضاعفت بمقدار 10 مرات، بينما تؤكد الأرقام الرسمية أن تلك التكاليف تضاعفت 8 مرات فقط. وهكذا نستطيع التقدير بأن الأسرة إذا أرادت أن تنفق بمستوى إنفاقها الغذائي السابق فإنها تحتاج اليوم إلى (\$257) شهرياً تقريباً. هذا وتشير تقديرات محلية إلى أن سلة غذائية ضرورية تؤمن 2400 حريرة مع مكونات إضافية من الزيوت والمشروبات الأساسية مثل الشاي والقهوة، بلغت تكلفتها في دمشق نهاية عام 2017 (98500 ل.س.)، أي ما يعادل (\$224)، لأسرة مؤلفة من خمسة أشخاص.⁽³⁾ فيما يقدر أيضاً أن 90% من الأسر السورية تنفق نصف دخلها على الغذاء⁽⁴⁾، أما الخسائر التي لحقت بقطاع الزراعة في سوريا فتقدر وفقاً لتقرير منظمة الفاو، بـ 16 مليار دولار أمريكي، وهذا يتضمن الخسائر في قطاع الثروة الحيوانية والتي

(1) المكتب المركزي للإحصاء التابع لرئاسة مجلس الوزراء في الجمهورية العربية السورية، متوسط إنفاق الأسر الشهري على السلع الغذائية وغير الغذائية حسب المحافظات عام 2009، [مرجع إلكتروني]، في الموقع الرسمي للمكتب المركزي للإحصاء، موجود على الرابط: <https://goo.gl/a6gCg1>، تاريخ النشر: 2009، تاريخ المعاينة: 2018/03/27.

(2) تظهر المفارقة في الأرقام بالقياس إلى متوسط الأجر الشهري الذي كان يقدر قبل عام 2011 بـ (\$234) وبات يقدر في عام 2017 بما يقارب (\$82). فتكاليف الغذاء ومكوناته طبق تعد مرتفعة نسبةً إلى مستوى الدخل، على الرغم من أنها وعند حسابها بالدولار ستبدو بأنها تنخفض. مع الأخذ بعين الاعتبار أن سعر الدولار في عام 2009 كان (47) ل.س.

(3) [د.ك.]، 305 ألف ليرة سورية تكاليف المعيشة نهاية 2017، [مرجع إلكتروني]، في جريدة قاسيون، موجود على الرابط: <https://goo.gl/PGGnif>، تاريخ النشر 2017/12/31. تاريخ المعاينة: 2018/03/23.

(4) Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), *counting the Cost: Agriculture in Syria after six years of crisis*, previous reference, P6.

تبلغ قرابة 5.5 مليار دولار أمريكي.⁽¹⁾ وتعد هذه الخسائر عاملاً مؤثراً في زيادة أسعار السلع والمنتجات الغذائية.

تجدر الإشارة إلى أن كل تغيير كمي في حجم الإنفاق وتكاليف الغذاء المرتفعة، يحدث بدوره تغيرات ثقافية واجتماعية. لكن رصد الأخيرة وقياسها يبقى أمراً أكثر تعقيداً، خاصة وأنه يحصل بالتدريج وخلال فترة طويلة.

أ- أسعار المكونات الداخلة في تحضير الطبق قبل وبعد الحرب

تعطينا الأرقام المذكورة أعلاه دلالة وافية عن تكلفة الغذاء المرتفعة في سوريا. وبالانتقال إلى بعض المؤشرات المرتبطة مباشرةً بمجال الدراسة يمكن بداية استعراض أسعار المكونات الداخلة في تحضير المنسف قبل عام 2011 وبعده، حيث تم جمع هذه المعلومات ميدانياً وعن طريق الإنترنت. وتم تحديد سعر الدولار وفقاً لنشرة أسعار مصرف سوريا المركزي⁽²⁾، وفق ما هو مبين في الجدول التالي:

(1) Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), *counting the Cost: Agriculture in Syria after six years of crisis*, previous reference, P11.

(2) المصرف المركزي للجمهورية العربية السورية، نشرة الأسعار الرسمية عام 2017، [مرجع إلكتروني]، في موقع مصرف سوريا المركزي. موجود على الرابط: <http://cutt.us/JlIKw> [د.ت]. تاريخ المعاينة 2018/06/1.

جدول رقم (1)

أسعار المكونات الداخلة في تحضير المنسف قبل وبعد الحرب

المواد المستخدمة	قبل الحرب	بعد الحرب	السعر بالدولار ¹	وحدة القياس
لحم الغنم	500 ل.س ²	4.500 ل.س	10\$	كغ
لحم العجل	500 ل.س	4.500 ل.س	10\$	كغ
دجاج	50 ل.س	750 ل.س	1.71\$	كغ
اللبن	60 ل.س	250 ل.س	0.57\$	كغ
الجميد	600 ل.س	3000-4000 ل.س	6-9\$	كغ
البرغل الخشن	35-45 ل.س	335 ل.س	0.76\$	كغ
البرغل الناعم	35-45 ل.س	335 ل.س	0.76\$	كغ
المكسرات	400-300 ل.س	5000 ل.س	11\$	كغ
	300 - 600 ل.س	5500 ل.س	12\$	كغ
	1500 ل.س	25000 ل.س	5.70\$	كغ
السمن العربي	1500 ل.س	6000 ل.س	13\$	كغ
زيت القلي (للكبة)	90 ل.س	700 ل.س	1.59\$	لتر
الغاز	250 ل.س	2800 ل.س	6\$	جرة

(1) تم تقدير سعر الدولار حسب نشرة الأسعار المعتمدة من مصرف سوريا المركزي حيث قدر كل دولار بما يقارب (435 ل.س) في أواخر عام 2017 زمن تنفيذ المقابلات الميدانية، وكما أشرنا سابقاً لن يظهر الفرق في أسعار السلع عند تقديره بالدولار، وإنما فقط بقياسه مقارنة بمتوسط الدخل في سوريا.

(2) جديع دواره، أسعار اللحمة تصل إلى 900 ليرة وتصدير الأغنام مستمر، في موقع سيريانيوز، [مرجع إلكتروني]، موجود على الرابط: <https://goo.gl/Zdi2kH>، تاريخ النشر: 31/08/2009، تاريخ المعاينة: 2018/03/27.

ب- البدائل المستخدمة للحم في الطبق

وفق ما تمت الإشارة إليه، ونظراً للتكلفة المرتفعة للحم الخروف والعجل، تتجه الكثير من العائلات لاعتماد بدائل أقل تكلفة ونذكر منها على سبيل المثال: الدجاج، الديك، الديك الرومي⁽¹⁾، وقية واحدة من اللحم المطبوخ توضع على البرغل⁽²⁾، مكعب مرقّة الدجاج الصناعي⁽³⁾، أو الاستغناء عن اللحم نهائياً. وتجدر الإشارة إلى أن بعض تلك البدائل موجودة لدى العائلات الفقيرة قبل الحرب، مثل الديك الرومي والديكة.

ج- البدائل المستخدمة للكبة

تعد الكبة عنصراً مميزاً للمنسف السوري في السويداء ودرعا، ولا نراه موجوداً في دول الجوار. ومثل باقي مكونات الطبق، طرأت على الكبة الكثير من التعديلات، أكثرها دلالة الاستغناء الكامل عنها في المنسف بحيث يتم الاكتفاء بالبرغل واللبن واللحم. بمعنى أن المنسف التقليدي أصبح اليوم طبقين منفصلين: برغل مطبوخ مع لحم، وكبة تحضّر منفصلة في مناسبات أخرى. يمكن عزو هذا التغير للتكاليف المرتفعة للكبة، والوقت الطويل الذي يستغرقه تحضيرها.

وأحدثت بعض العائلات التي تحضّر الكبة مع المنسف اليوم الكثير من التحويلات لخفض التكاليف، وفيما يلي عرض لأبرز التبدلات التي طرأت عليها،

(1) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء،

سمية (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018.

(2) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، أم

محمد الرفاعي، [د.ن.]، السويداء، 2018.

(3) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، أم

حمزة (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018.

وقد تم استقاء هذه المعلومات من المقابلات الميدانية التي تم إجراؤها. لكن تجدر الإشارة هنا إلى أن الناس كانوا أميل للحديث عن التغيرات التي يحدثها الآخرون على طعامهم، بدلاً من القول إنهم باتوا يستخدمون هذه البدائل. البعض أخبرنا بأن هناك في قريته من يستبدل اللحم بالدجاج في عجينة الكبة، لكن ليس هو من يقوم بذلك. ونميل نحن لتفسير هذا بشعور الإحراج الذي أشرنا إليه في المقدمة.

جدول رقم (2) التبدلات التي طرأت على الكبة

نصف كيلو لحمة مقابل 2 كيلو برغل	عجينة الكبة: 1 كيلو لحم مقابل 2 كيلو برغل ناعم (النسبة المثالية التقليدية)
برغل مع دجاج	
برغل ممزوج بالطحين من دون لحمة	
برغل ممزوج بالبطاطا من دون لحمة	
برغل ناعم مع سميدة ناعمة	
برغل خشن بدلاً من الناعم يتم سلقه وطحنه	
برغل ممزوج بخبز وماء	
برغل ممزوج بهارتديلا اللحم الملعب	
عكس الكمية مضاعفة البصل وتقليل اللحمة	حشوة الكبة: 1 كلغ لحمة ناعمة، نصف كيلو غرام بصل، نصف كيلو مكسرات (غير إلزامي)
حشوة مكونة من حبات الحمص والبصل	
حشوة مكونة من لبن وخبز محمص	
حشوة مكونة من الدجاج والبصل	
ترك الكبة من دون حشوة تماماً	
كبة برغل ببرغل أو ما يسمى بكبة الدحل	

د- البدائل لاستخدام الجميد والسمن العربي

تحافظ الأسر التي تعتاش من تربية المواشي على تموين السمن العربي والجميد لاستخدامه في الطبق، لكن وفي المقابل أكد الكثير ممن تمت مقابلتهم استغناءهم الكامل عن المادتين والاكتفاء باستخدام اللبن العادي بديلاً عن الجميد، أو القليل من السمن المُصنَّع أو الزبدة بديلاً عن السمن العربي. وبذلك يمكن القول إن البرغل هو المكون الوحيد الذي لم تلحق به تغيرات كبرى، نظراً لانخفاض سعره وتوزيعه ضمن السلل الغذائية والمعونات.

2. التغيرات النوعية (القيمة والاجتماعية)

نستعرض في هذه الفقرة بعض أبرز التغيرات التي طرأت على القيم المرتبطة بالمنسف أو الطقوس الاجتماعية المرافقة لمراحل إعداده وتقديمه وتناوله بعد عام 2011.

أ- مكانة الطبق وطقوس تحضيره بوصفها جزءاً من الهوية الثقافية لممارسيه

لمسنا في أثناء الدراسة أنه وعلى الرغم من ضغط الوضع الاقتصادي ما زال المنسف طبقاً أساسياً معبراً عن الهوية والتراث الثقافي لدى عينة البحث، على الرغم من انخفاض كميات المواد المستخدمة في تحضيره ونوعياتها. بمعنى أن الناس أميل لابتداع أساليب يحتلون فيها على صعوبة الوضع الاقتصادي مع المحافظة على الطبق وبعض طقوسه، والاستمرار في تكريس طابعه الاجتماعي. يمكن أيضاً استشعار حالة الزهو والاعتزاز بالطبق، إلى جانب مشاعر الحنين إلى الماضي والإفراط في الحديث عن صورته وطقوس تحضيره سابقاً. إذ يرى

بعض الذين تمت مقابلتهم بأن الطبق كان لذيذاً في السابق حينما كان يصنع وفق الأصول، أما الآن فقد بات طبقاً عادياً.⁽¹⁾

فيما تصر إحدى الأمهات اللوات قابلنهن على إعداد الطبق في المناسبات الخاصة بعائلتها على الرغم من أن تكلفته بلغت 25000 ل.س (\$57) حين حضرته آخر مرة. وعند سؤالها كيف تتدبر أمورها لتغطية تكاليفه المرتفعة، أجابت بأنها تشتري مستلزمات الطبق مما يهديها أبنائها في عيد الأم⁽²⁾. تعبر كلمات السيدة عن مكانة الطبق الكبيرة بوصفه جزءاً من الهوية، وتحوله إلى نوع من الامتياز الخاص بأمهات الجيل القديم اللواتي يتقن تحضيره. وهذا لا يعني أن الأمهات الأصغر سناً لا يصنعنه.

في إحدى المقابلات أخبرتنا شابة متزوجة حديثاً ومقيمة في السويداء بأن أقرباءها في درعا حضروا لها وليمة من المنسف بمناسبة زواجها، مقتصرة على الدجاج والبرغل والملحي. وعلى الرغم من أنه تم اختصار أو استبدال بعض المكونات نتيجة الظرف الاقتصادي، ما يهمنا هنا حضور الطبق ذاته والمحافظة على استمراريته في مناسبات الفرح واحتفالات العائلة بالعروس الجديدة.

وبذلك يمكن القول إن مناسبات تحضير المنسف حسب إجابات المبحوثين من المحافظتين تتضمن اليوم الزواج، الخطوبة، (ردّة الرجل)⁽³⁾، عيد الأم، عيد الأضحى، صب سقف البيت الجديد، الطهور، والنجاح. إلى جانب مناسبات الحزن كالمآتم وسهرات ختمة القرآن على روح الميت.

(1) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، أم محمد الرفاعي، سبق ذكره.

(2) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، أم محمد (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018

(3) ردة الرجل: من العادات التراثية عند البدو، وحتى عند بعض الحضر. هي أول زيارة تقوم بها العروس إلى منزل الأهل برفقة زوجها. تكون هذه الزيارة بعد أسبوع أو عشرة أيام من الزواج.

وتجدر الإشارة هنا إلى أن بعض المبحوثين الذين التقيناهم من محافظة درعاذكروا أن حضور المنسف في أعراسهم بدأ يتراجع منذ ما قبل عام 2011، خاصة مع لجوء الكثير من العائلات إلى استئجار طباخ خاص يحضر أطباق الرز أو الكبسة في المناسبات الضخمة. وعند سؤالهم عن السبب الذي يفسرون فيه تراجع الاهتمام بالمنسف، ذكر البعض عامل التأثير بالطعام الخليجي الذي كرسه المُغتربون، وتغيّر أذواق الجيل الشاب.⁽¹⁾

ب- تغيّر أماكن تحضير الطبق

كان المنسف يحضر قديماً في فناء المنزل ويطبخ على مواقد الحطب نظراً لضخامة الكميات والمعدات المستخدمة في تحضيره. لكنه يُحضّر اليوم في المطبخ باستخدام أوعية أصغر حجماً، وضمن حيز مكاني أضيق. هذا إلى جانب دخول أدوات حديثة مثل المطحنة الكهربائية وطنجرة الضغط. يلحظ هذا التغيير في حجم الأواني والمعدات تحديداً لدى العائلات الوافدة من درعا والتي تعمل على طهو طعامها اليومي باستخدام معدات متواضعة وذات أحجام صغيرة، فيُستبدل منسف النحاس القديم بصحون صغيرة من الألمنيوم أو الزجاج. لكن وفي المقابل نلاحظ أن ظروف الحرب وما فرضته من ارتفاع سعر الغاز والكهرباء دفعت ببعض العائلات إلى الرجوع إلى أساليب طهو قديمة. إذ ذكرت إحدى ربات البيوت أن عائلتها التي تنتمي إلى أصول بدوية عادت لتطبخ المنسف على موقد الحطب من أجل توفير الغاز.⁽²⁾

(1) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، أم واصف، سبق ذكره.

(2) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف عند العائلات البدوية، أم خالد (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018.

ج- تغير أدوار المشاركين في تحضير الطبق

ربما يكون من الصعب رصد التغيرات التي طرأت على أدوار القائمين على تحضير الطبق، لكن المقابلات الميدانية عكست تراجع الأدوار المنوطة بالرجال. فالطابع الجماعي الذي كان قائماً على التشارك بين الجنسين والأجيال المختلفة، بات اليوم أكثر فردية وضيقاً. إذ ذكرت معظم النسوة اللواتي التقينهن أنهن يحضرن الطعام لوحدهن وربما يتلقين مساعدة بناتهن أو كنتاجهن لصنع الكبة. بينما انحصر دور الرجال في الولائم الكبيرة فقط. تغيّر الأدوار يلحظ ضمن نطاق العائلات الوافدة أكثر، خاصة مع حالة التشرذم وتشتت أفراد العائلة الواحدة. إذ تذكر إحدى الشابات مثلاً أن تشتت أسرتها جغرافياً جعلها مثل غيرها من النساء مضطرة إلى تحضير الطبق بمفردها، على الرغم من محاولاتها الحفاظ على التشاركية في أثناء تناوله، إن لم يكن ذلك ممكناً عند تحضيره.⁽¹⁾

د- التغيرات المرتبطة بطقوس تقديم الطبق وآداب تناوله

ألغى نمط الحياة المعاصر الكثير من المظاهر الطقسية المرتبطة بتقديم المنسف، وجاءت الحرب لتجهز على طابعه الاحتفالي الصاخب، بحيث بات الطبق اليوم صامتاً بعد أن كان مصحوباً بالكثير من الأغاني والأهازيج. خلال العمل الميداني تحدث الكثيرون عن مناخ الحزن العام الذي انعكس على طقس التحضير، خاصة في ظل الحداد على الشهداء، أو احتراماً لمشاعر من فقدوا ذويهم. لكن مع ذلك لا يمكن القول إن الطقوس المرافقة اختفت تماماً.

لاحظت الدراسة أن التراث الشفوي من الأغاني التي تنقل المعارف والقيم المرتبطة بالطبق يكاد يندثر ويتلاشى في المحافظتين، خاصة وأن قلة من كبار

(1) نور أبو فراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، دلال (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018.

السن الذين التقيناهم يتذكرون بعض المقاطع التي يتم ترديدها في مناسبات تحضير المنسف، أما الجيل الشاب فلا يعرف تلك الأغنيات.

وهنا تجدر الإشارة إلى دور المبادرات الفردية والمجتمعية في نقل التراث المرتبط بالأطعمة الشعبية عبر مواقع التواصل الاجتماعي. نذكر منها على سبيل المثال صفحة (حوران TV)⁽¹⁾ التي اعتبرتها بعض العائلات الوافدة وسيلة لنقل المعارف المرتبطة بالطبق بعد عام 2011⁽²⁾. وعلى الرغم من تنوع طرائق نقل المعلومات الموجودة حالياً، ما تزال تلك الجهود مشتتة ومجزئة، فمن الصعوبة بمكان الوقوع على معلومات توثق طهي الطعام الشعبي السوري، على الرغم من أن كتب وصفات الطعام تملأ الأسواق والمكتبات.

أما فيما يتعلق بآداب تناول الطبق فلم يطرأ عليها تغيرات مباشرة جراء الحرب. ذلك أن التحولات تكرست قبل ذلك بوقت طويل بعد أن بدأ الناس باستخدام الملاعق عوضاً عن الأكل باليد مباشرةً، على الرغم من أن هناك من أفراد العينة من كبار السن في السويداء أو درعا ممن عبروا عن أنهم ما زالوا يستمتعون بأكل البرغل باليد. في المقابل يلحظ أن هناك تغيراً قيمياً ربما حفزته الحرب، يتعلق بالاتجاه نحو البساطة والعملية، وتبلور موقف سلبي من هدر الطعام أو الإسراف في المكرمات بغرض التفاخر. في السابق كان الضيف يعاب إذا أكثر من الطعام، لكن التوجه العام اليوم يحض الناس على الأكل حتى الشبع إذا ما دعوا إلى وليمة. حيث يرى الاتجاه الجديد أن احترام المضيف وما تحمّله من أعباء لإقامة الوليمة يكون بتناول الطعام والاستمتاع به⁽³⁾.

(1) يمكن زيارة الصفحة على موقع فيسبوك من خلال الرابط: <https://goo.gl/TvSudR>

تاريخ المعايينة: كانون الأول 2018.

(2) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، أم واصف، سبق ذكره.

(3) نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، دلال، سبق ذكره.

ومن التغيرات التي رصدتها الدراسة أيضاً تصاعد دور صندوق الحارة أو العائلة، الذي يخصص جزءاً من أمواله لتغطية تكاليف المنسف في المناسبات الخاصة⁽¹⁾. يعكس هذا التغيير أهمية الحفاظ على الطبق في الطقوس الاجتماعية، على الرغم من تحوله إلى عبء اقتصادي. ولهذا التغيير من وجهة نظرنا دلالاته الهامة بالمعنى الاجتماعي، فالطبق هنا لا يدل على كرم شخص بعينه أو قدرته الاقتصادية أو مكانته الاجتماعية فحسب، بل هو حصيلة جهود مجموعة عائلات أو أفراد. هذا لا يلغي بالطبع وجود مقتدرين ما زالوا يقدمون المنسف لضيوفهم بصورة فردية.

هـ- تغيّر الأذواق والتفضيلات

يشكل موضوع تغيّر الأذواق وتفضيلات الطعام تدريجياً جزءاً تراجع الوضع الاقتصادي واحداً من أكثر التبدلات التي رصدتها الدراسة إثارة للاهتمام، وهو يستحق بالفعل أن يكون موضوعاً لدراسات معمقة لاحقة، فسنوات الحرب في سوريا وما سبقها شهدت ارتفاعاً ملحوظاً في أسعار اللحوم دفع بالكثير من العائلات إلى استبدال لحم الغنم والبقر بلحم الدجاج الأرخص سعراً، هذا التبدل الذي كان دافعه اقتصادي في المقام الأول خلق مع الوقت أجياًلاً تستسيغ لحم الدجاج وتفضله على اللحم. وهذا ما أكدته شابتان ضمن عينة البحث. إذ أشارتا إلى ميلهما لطعم الدجاج الأقل دسماً والأسهل هضماً. وعلى الرغم من أن تلك الملاحظة لا يمكن تعميمها إلا أنها تستحق البحث والتدقيق. فخلال الحرب السورية حدثت الكثير من التغيرات القسرية على الأنظمة الغذائية للأسر وهذا سيخلق بدوره أذواقاً وتفضيلات خاصة.

(1) نور أبوفزاج (معدة)، مقابلة حول التغيرات التي طرأت على المطابخ التي تقدم المنسف، غسان هيام حمزة، [د.ن.]، السويداء، 2018.

و- التغيرات التي طرأت على المشروعات الصغيرة والمطاعم التي تقدم المنسف

يرجع تاريخ تأسيس المطاعم التي تقدم المأكولات الشعبية ومن ضمنها المنسف في السويداء إلى العقد الأخير من القرن العشرين. حينما بدأت بعض المطاعم أو المطابخ الخاصة بالتفكير بطهو الطبق وفق الطلب لمناسبات خاصة. وتؤمن هذه المشاريع دخلاً لأصحابها إلى جانب كونها تحفّز مشاريع ثانوية أخرى مثل صناعة الجميد والسمن العربي والبرغل المجروش.

يشكل ارتفاع تكاليف المواد الأولية اليوم إحدى أبرز الصعوبات التي تواجهها المطابخ التجارية التقليدية بعد عام 2011، ما ينعكس على حجم شريحة الزبائن من القادرين على شراء الطبق. سابقاً كان المنسف المخصص لإطعام 12 شخصاً والمؤلف من 5 كيلوغرام من لحم الغنم، و2.5 كيلو غرام من البرغل، و25 قطعة من الكبة المقلية وثلاث هلايات وقرص واحد يكلف 4500 ل.س (95\$) وبات سعره اليوم 30-32 ألف ل.س (69\$). ولذلك فزبائن هذه المطابخ وفقاً لكلمات غسان حمزة صاحب أحد هذه المطاعم ليسوا من قابضي الرواتب⁽¹⁾. بمعنى أن الموظف العادي لا يستطيع شراءه، فمعظم الزبائن من الصيّاغ والتجار وأصحاب الأعمال الخاصة. هذا وأثرت الحرب أيضاً على حجم الإقبال على المطعم وحجم الطلبات وعدد العاملين. فقبل الحرب كان المطعم يحضر 50 منسفاً من أجل حفلة عرس واحدة، أما اليوم فطلبية العرس قد تقتصر على ستة مناسف فقط للعائلات المقتدرة.

ومن الملاحظات التي يمكن سوقها عند الحديث عن المطاعم الشعبية في السويداء خاصة وسوريا عموماً اتجاه بعض المطابخ لتحضير طبق المندى⁽²⁾

(1) نور أبو فزّاج (معدة)، مقابلة حول التغيرات التي طرأت على المطابخ التي تقدم المنسف، غسان حمزة، سبق ذكره.

(2) طبق يشتهر في اليمن ودول الخليج، يطبخ فيه اللحم والرز في تنور كبير تحت الأرض.

الذي كان شبه مجهول في سوريا قبل حرب العراق، وبدأ يشتهر مع الوافدين العراقيين الذين أسسوا مطاعم خاصة بالمطبخ العراقي بعد عام 2003. بحيث يعطي حضور المندي اليوم إلى جانب المنسف وغيره من المأكولات الشعبية السورية نموذجاً عن التفاعل الثقافي وهجرة الطعام والوصفات بفعل الحروب والصراعات العنيفة.

خاتمة

انطلقت الدراسة من السؤال عن التغيرات التي طرأت على طبق المنسف / المليحي في كل من محافظتي درعا والسويداء على الصعيد الكمي والنوعي نموذجاً لطبق تقليدي سوري بعد عام 2011، وانعكاس تلك التغيرات على معناه الثقافي، واعتمدت على المنهج الوصفي المرتكز على جمع معلومات حول الطرائق التقليدية في تحضير الطبق واستخدمت أداة المقابلة المعمقة من أجل جمع أكبر قدر ممكن من المعلومات حول الطبق المراد دراسته.

توصلت الدراسة بعد مراجعة الأدبيات النظرية وإجراء المقابلات الميدانية إلى عدد من النتائج يمكن اعتبارها بمثابة مؤشرات لتغيّرات اجتماعية وثقافية تتعلق بالطبق بعد عام 2011، وفيما يلي أبرز تلك النتائج:

- تبلغ تكلفة المنسف المُحضّر في المنزل 15000 ل.س (\$34) وسطياً لعشرة أشخاص. فيما يصل سعره إلى 30000 ل.س (\$69) إذا ما تم طلبه من مطعم. بحيث يعادل تقريباً نصف أجر الموظف السوري (يقدر بـ 34-36 ألف ل.س) (\$80) في الحالة الأولى أو كامل أجره في الحالة الثانية.
- على الرغم من ضغط الوضع الاقتصادي إلا أن المنسف ما زال طبقاً معبراً عن الهوية والتراث الثقافي لدى عينة البحث، حتى في ظل انخفاض كميات المواد المستخدمة ونوعياتها.

- التغيرات التي طرأت على الطبق تعود لتاريخ أقدم من عام 2011، لكن الحرب وما يرافقها من أشكال التغيير الاجتماعي سرّعت في حدوث بعض تلك التحولات وزادت من حدتها.
- طرأت على المنسف تغيرات كمية مادية على صعيد حصة الفرد من الطبق ونوعية المواد المستخدمة، تحديداً فيما يتعلق باللحم والكبة والسمن العربي.
- هناك تغييرٌ قيمي يحصل بالتوازي مع التغير الاجتماعي والاقتصادي الذي فرضته الحرب، يعيد من خلاله الناس تعريف قيم الكرم والضيافة والمكانة بحيث تنعكس القيم الجديدة في ممارساتهم اليومية البسيطة. مثل الابتعاد عن الهدر، وتحمل الأعباء المادية للطبق بصورة جماعية.
- كان الجانب المتعلق بالطقس الاجتماعي للمنسف من أكثر الجوانب تأثراً بالحرب حيث اختلف توزيع الأدوار ومناسبات تحضير الطبق وتراجع الطابع الاحتفالي للطبق وما يرافقه من صخب وأهازيج.

وبالنظر إلى كل ما تقدم، تقترح الدراسة التوصيات التالية:

1. العمل على تسجيل الطريقة التقليدية في تحضير المنسف عنصراً ثقافياً لامادياً مستقلاً ضمن قائمة الحصر الوطنية في سوريا، تمهيداً لتسجيله فيما بعد على القائمة التمثيلية لليونسكو.
2. نقل الاهتمام بالطعام السوري إلى مستوى أكثر عمقاً يتعدى الترويج ونشر كتب الوصفات من خلال تنفيذ دراسات إنثروبولوجية أو ثقافية تهتم بدراسته بوصفه مكوناً ثقافياً غنياً وحيوياً. ومثال ذلك دراسات عن المؤونة أو أطباق ووصفات محددة، أو دراسة الطعام بوصفه مكوناً مؤثراً في تكريس السلم الأهلي.

3. لا يكفي التغني بالطعام الشعبي والدعوات إلى حفظه من الاندثار واستمرار طقوسه من دون تأمين الحد الأدنى من مستلزماته الضرورية من الناحية الاقتصادية.

واجهنا أثناء العمل على هذا البحث مجموعة من الصعوبات أبرزها تداخل المتغيرات المؤثرة على الطبق المراد دراسته وحساسية موضوع الدراسة على اعتبار أن الحديث عن الطعام يعرّي حقيقة الأوضاع الاقتصادية للأشخاص الذين تمت مقابلتهم وذلك يحمل الحرج لهم. ولهذا يصبحون أميل للإجابة عن الأسئلة بصورة مبهمة لإخفاء حجم التغير الحاصل على طعامهم ويغرقون في الحديث عن المنسف في الماضي، متجنبين قدر الإمكان حاضرمهم، ما استلزم طرح الأسئلة بأكثر من طريقة.

في الختام يمكن القول إن البحث توصل إلى نتيجة مفادها تأكيد وجود تغيرات مادية طرأت على الطبق المدروس أثرت بدورها في معانيه الرمزية ووظائفه الاجتماعية بما يجيب عن التساؤل الأساسي للبحث. لكن رصد هذه التغيرات بصورة أدق يحتاج وقتاً أطول -خاصةً مع تداخل متغيرات أخرى- كما يتطلب عينات بحثية أكبر حجماً بحيث يمكن تعميم تلك النتائج.

تطرح النتائج التي توصل إليها البحث بدورها أسئلة أكثر تعقيداً عن مصير الأطباق الشعبية السورية عموماً وتأثيرات الأزمات الاقتصادية والسياسية عليها، وانعكاس كل ذلك على معانيها تبعاً لأصحابها على اعتبارها جزءاً من تراثهم وهويتهم وثقافتهم. فالترجيح الدعائي والإعلامي لثقافة الطعام والمطبخ السوري يفقد قيمته إن لم يكن أصحاب هذا الإرث أنفسهم يمتلكون ما يكفي من الاستقرار ومستوى حياة لائق يمكنهم من الاستمرار في طهي تلك الأطباق ضمن حياتهم اليومية ونقلها إلى أبنائهم من بعدهم.

نأمل بأن يكون هذا البحث خطوة متواضعة تشجع الباحثين السوريين

المهتمين بالتراث والأنثروبولوجيا للغوص أكثر في المعاني الثقافية والرمزية التي تختبئ في كل طبق من الأطباق الشعبية والتقليدية السورية. لأن ذلك سيقدم الكثير من الإجابات والتفسيرات حول الهوية الثقافية السورية المركبة والغنية. ففي المحصلة وكما يردد باحثو إنثروبولوجيا الطعام: «نحن ما نأكل»⁽¹⁾.

(1) Sami Zubaida and Richard Tapper, *A taste of thyme: culinary cultures of the Middle East*, previous reference, p11.

قائمة المراجع والمصادر

أولاً: مراجع باللغة العربية

1. الكتب

- ابن وحشية، الفلاحة النبطية، تحقيق: توفيق فهد، ج1، المعهد العلمي الفرنسي للدراسات العربية، دمشق، 1993.
- ابن سيار الورّاق، كتاب الطبخ، تحقيق إحسان ذنون الثامري، دار صادر، بيروت، 2012.
- أبو علي محمد توفيق، صورة العادات والتقاليد والقيم الجاهلية في كتاب الأمثال العربية من القرن 6-9 هـ شركة المطبوعات للتوزيع والنشر، بيروت، 1999.
- ألندي إيزابيل، أفروديت، ترجمة رفعت عطفة، ورد للطباعة والنشر والتوزيع، دمشق، 2000.
- جميل نينا، الطعام في الثقافة العربية، رياض الريس، بيروت، 1994.
- سرحان نمر، موسوعة التراث الفلسطيني، ط2، ج3، دار البيادر للنشر، عمان، 1989.

- سيبروك وليام ب، مغامرات في بلاد العرب، ترجمة عارف حديفة ونيل حاتم، دار المدى، دمشق، 2004.
- عبيد سلامة، أمثال وتعايير شعبية من السويداء، منشورات وزارة الثقافة والإرشاد القومي، دمشق، 1985.
- الغزي نادية، حضارة الطعام في بلاد الرافدين والشام، ج1، دار الفكر المعاصر، بيروت دمشق، 2001.
- قره-مورزا سيرجي، التلاعب بالوعي، ترجمة عياد عيد، منشورات الهيئة العامة السورية للكتاب، دمشق، 2012.
- كوفمان كاثي.ك، الطبخ في الحضارات القديمة، ترجمة سعيد الغانمي، هيئة أبوظبي للسياحة والثقافة «مشروع كلمة»، أبوظبي، 2012.
- كونيها كارول، أنثروبولوجيا الطعام والجسد: النوع، المعنى، القوة، ترجمة سهام عبد السلام، المركز القومي للترجمة، القاهرة، 2013.

2. مراجع إلكترونية

- الأسدي محمد خير الدين، موسوعة حلب المقارنة، [مرجع إلكتروني]، في موقع جمعية العاديات بحلب، موجود على الرابط: <https://goo.gl/1zGKHE>، تاريخ النشر: 2009، تاريخ المعاينة: 2018/03/23.
- البيطار إيمان، «الجميد» سرّ شهرة المنسف الحوراني، [مرجع إلكتروني]، في eSyria، موجود على الرابط: <https://bit.ly/2vtnEhp>، تاريخ النشر: 11/12/2011، تاريخ المعاينة: 2018/40/05.
- البيطار إيمان، الهفيت خصوصية حورانية لطبق بدوي، [مرجع إلكتروني]، في eSyria، موجود على الرابط: <https://goo.gl/QbrBDs>، تاريخ النشر: 2011/08/29، تاريخ المعاينة: 2018/03/23.

- جبر يحيى، الأغنية الشعبية الفلسطينية مصباح يستمد زيتته من التراث، [مرجع إلكتروني]، في موقع مؤسسة القدس للثقافة والفنون، تاريخ النشر: 23/01/2017، تاريخ المعاينة: 2018/03/23.
- دواره جديع، أسعار اللحمة تصل إلى 900 ليرة وتصدير الأغنام مستمر، في موقع سيربانيوز، [مرجع إلكتروني]، موجود على الرابط: <https://goo.gl/Zdi2kH>، تاريخ النشر: 31/08/2009، تاريخ المعاينة: 2018/03/27.
- سليمان وليد، المنسف من أهم الولائم الأردنية، [مرجع إلكتروني]، في جريدة الرأي، موجود على الرابط: <https://goo.gl/32aWC5>، تاريخ النشر: 2012/08/22، تاريخ المعاينة: 2018/03/23.

3. إصدارات رسمية

- المكتب المركزي للإحصاء التابع لرئاسة مجلس الوزراء في الجمهورية العربية السورية، متوسط إنفاق الأسر الشهري على السلع الغذائية وغير الغذائية حسب المحافظات عام 2009، [مرجع إلكتروني]، في الموقع الرسمي للمكتب المركزي للإحصاء، موجود على الرابط: <https://goo.gl/a6gCg1>، تاريخ النشر: 2009، تاريخ المعاينة: 2018/03/27.
- المكتب المركزي للإحصاء التابع لرئاسة مجلس الوزراء في الجمهورية العربية السورية، الرقم القياسي لأسعار المستهلك حسب الأشهر خلال عام 2011، [مرجع إلكتروني]، في الموقع الرسمي للمكتب المركزي للإحصاء، موجود على الرابط: <https://goo.gl/Si5egF>، تاريخ النشر: 2011، تاريخ المعاينة: 2018/03/27.
- وزارة الزراعة في الجمهورية العربية السورية، المجموعة الإحصائية

2016، [مرجع إلكتروني]، في الموقع الرسمي لوزارة الزراعة، متوفر على الرابط: <https://goo.gl/nri84e>، تاريخ النشر: 16/11/2017، تاريخ المعاينة 2018/03/27

- حدّاد منار، 3 طرق لغش الألبان والأجبان، والحكومة: غير مضر بالصحة، [مرجع إلكتروني]، في موقع الحل، موجود على الرابط: <https://bit.ly/2EYk9il>، تاريخ النشر: 30/11/2016، تاريخ المعاينة: 2018/40/05.
- المصرف المركزي للجمهورية العربية السورية، نشرة الأسعار الرسمية عام 2017، [مرجع إلكتروني]، في موقع مصرف سوريا المركزي. موجود على الرابط: <http://cutt.us/JlKw>، [د.ت.]. تاريخ المعاينة 2018/06/1.

4. فيديو

- قناة الجزيرة الوثائقية، حكاية طبق: المنسف الأردني، [مرجع إلكتروني]، من موقع يوتيوب، موجود على الرابط: <https://goo.gl/5qvVGf>، تاريخ النشر: 2016/6/13، تاريخ المعاينة: 2018/3/17.

5. مقابلات

- نور أبو فراج (معدة)، مقابلة حول التغيرات التي طرأت على المطابخ التي تقدم المنسف، غسان وهيام حمزة، [د.ن.]، السويداء، 2018.
- نور أبو فراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، فيزا أبو حلا، [د.ن.]، السويداء، 2018.
- نور أبو فراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، نهى وهزيمة هنيدي، [د.ن.]، السويداء، 2018.

- نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، دلال (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018.
- نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، سهام النجاد (52 عاماً)، [د.ن.]، السويداء، 2018.
- نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، أم محمد (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018.
- نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، عفيفة زين (59 عاماً)، [د.ن.]، السويداء، 2018.
- نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، أم حسام (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018.
- نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف عند العائلات البدوية، أم خالد (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018.
- نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، أم محمد الرفاعي، [د.ن.]، السويداء، 2018.
- نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في السويداء، سمية عزام (65 عاماً)، [د.ن.]، السويداء، 2018.
- نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، أم حمزة (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018.
- نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول الطريقة التقليدية في تحضير المنسف في درعا، أم واصف (الاسم الأول)، [د.ن.]، السويداء، 2018.
- نور أبوفراج (معدة)، مقابلة حول رمزية المنسف ومعانيه الثقافية، فوزات رزق، [د.ن.]، السويداء، 2018.

ثانياً: المراجع باللغة الإنجليزية

1- Studies

- Andersen- E. Angell and others, *The association between nutritional conditions during World War II and childhood anthropometric variables in the Nordic countries*, Annals of Human Biology, Vol. 31, No. 3, PP 342–355, 2004. Retrieved 17/03/2018 from: <https://goo.gl/9bPXYC>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), *Counting the Cost: Agriculture in Syria after six years of crisis*, 2017, In FAO official website. Retrieved 17/03/2018 from: <https://goo.gl/U4sdx6>
- Gazeley Ian and Newell Andrew, *The First World War and working-class food consumption in Britain*, European Review of Economic History, 17, PP 71–94, 2013. Retrieved 06/01/2018 from: <http://cutt.us/eUC4b>
- Slobodanka B. Teodosijević, *Armed Conflicts and Food Security*, Economic and Social Department Food and Agriculture Organization Italy, ESA Working Paper, No. 03-11, 2003. Retrieved 17/01/2018 from: <https://goo.gl/pXJeEk>
- Stajcic Nevana, *Understanding Culture: Food as a Means of Communication*, Hemispheres: Studies on Cultures and Societies, No. 28°, PP 77- 87, 2013. Retrieved 15/03/2018 from: <https://goo.gl/Zyttev>
- Wansink Brian, *Changing Eating Habits on the Home Front: Lost Lessons from World War II Research*, Journal of Public Policy & Marketing, Vol. 21 (1), PP 90–99, 2002. Retrieved 17/03/2018 from: <https://goo.gl/N8meUK>

2- Books

- Zubaida Sami and Tapper Richard, *A taste of thyme: culinary cultures of the Middle East*, Tauris Parke Paperbacks, London, 2001.
- W. Mintz Sidney and M. Du Bois Christine, *The anthropology of food and eating*, Annual Review of Anthropology, 31(1): 99-119, 2002. Retrieved 20/ 05 /2018 from: <http://v.ht/JCtE>

