

اعداد أمال خليل تصوير علي حشيشو

## دبس العنب: صناعة يتوارثها الراشانيون

تفاخر راشيا الوادي بعنبتها. الخصوصية الدينية أسهمت في تركيز معظم عائلاتنا على استنماره في غير النبيذ. «الدبس لا يقل لذة وفخامة عن النبيذ، إن في طريقة الصنع أو في الطعم» يجمع الراشانيون. أنواع العنب اللبناني «تجوهر» في تراب سفح جبل حرمون في منطقتي السهام والكرمات: الفضي والبقصاصي والبياضي والسلطي والقاصوفي زحلة والسرعيني وعين علمي مغدوشة... معاصر العنب كانت منتشرة سابقاً في وادي التيم. المعاصر وأجرانها كانت محفورة بالصخر. العائلة تتجمع في كروم العنب في موسم القطف ثم تتحلق في البيادر حول المعاصر لعصر العنب وطبخه ليعقد الدبس. في الأجران الصخرية، التي تحولت إلى خشبية في وقت لاحق، كان العصر بالقدمين تدعس حبات العنب ليسيل منها العصير الذي يطبخ في «الخلقينة»



على نار الحطب طوال يوم واحد. أجداد سهيل القضمانى كانوا يديرون معصرة في الصخر. أما هو وشقيقه بهاء، فقد افتتحاً معصرة بـ«الستانلس ستيل». تمسك الشبان بحرفة أجدادهم، لكنهم اعتمدوا على الأساليب الحديثة «التي توفر منتجاً نظيفاً» بحسب الشيخ سهيل. بدل الدبس بالمكابس، حلت المكابس الآلية التي تحول العصير إلى الجرن لطبخه بالبخار على درجة حرارة تفوق المئتين في نصف ساعة فقط. آلات العصر تلفظ البذور والقشور خارجاً وتحول العصير صافياً. يقر الشيخ سهيل بأن الدبس الحديث يفتقر إلى قيمة غذائية كانت توفرها طريقة الإعداد البدائية. سابقاً، كانت حبة العنب تعصر بقشورها وبذورها. بينت الدراسات الطبية أن للبذور فوائد علاجية. حرصاً على فوائد، يحفظ الشيخ البذور جانباً ويوزعها على الناس، فيما يطلب بعض مرابي المواشي القشور الناتجة لإطعامها للمواشي كعلف طبيعي. العصور لا يعقد دبساً إلا بإضافة «الحوارة» إليه. تراب أبيض من جبل المحيدثة المطل على راشيا، يضاف بكميات قليلة إلى العصير أثناء الطبخ، يركد في القعر بعد أن يمنحه كثافة.

برغم أن دبس العنب كان حلوى بمتناول مختلف الطبقات في العقود الماضية، إلا أن الطبقة تدخل في صناعته. تتوارث الذاكرة الجماعية مصطلح «البراك» الذي يطلق على من يعصر العنب. أما «الشيخ»، فهو المشرف على طبخ العصير. الطبقة والقيم الاجتماعية المرتبطة بموسم العنب تالشت على حد سواء. «يوم عرسك يوم دبسك»، كان يطلق الراشانيون ذلك الوصف على موسم قطف العنب وعصره، تيمناً بوفرة الرزق وتلاقي الناس جنباً إلى جنب. كان القطف والعصر، حلقات تطلق فيها الأهازيج في مطلع الخريف، تحضيراً لوداع الصيف قبل حلول الشتاء القاسي. انقراض العدد الأكبر من المعاصر وتحول ما بقي إلى معاصر آلية، ألغى اليد العاملة لمصلحة الآلات الصامتة.



## محترفات الفضة: ليس كل ما يلعب ذهباً

وتركيا والصين. «الفرنجي برنجي» يقول المقت، منتقداً إقبال الناس على شراء المنتج المستورد، برغم تفوق المنتج المحلي جمالياً ونوعياً. ورغم أن الفضة تمنح طاقة إيجابية للجسم، انحسر التزيين بها في العقود الماضية. إذ طغى الذهب على الفضة في الاستخدام الخاص وتقديم الهدايا، ولا سيما للعرائس. ضيق الحال الاقتصادية قد يكون له وجه إيجابي، إذ إن كثيرين قد يرغبون في استبدال هدية الفضة بهدية الذهب، بسبب تشابه التصاميم، وفارق السعر الشاسع بينهما.

محترفاً. بحسب المقت، اتسمت الحرفة بالعائلية، إذ كان الأب رب العمل، والزوجة والأولاد العمال المساعدين. العهد الشهابي شهد العصر الذهبي للحرفة بسبب إقبال الأمراء والأميرات عليه. لكن الضربة القاضية جاءت مع اندلاع الحرب الأهلية عام 1975. حينها، كان هناك نحو 180 حرفياً، معظمهم هاجروا وحملوا موهبتهم معهم إلى دول الاغتراب، ولا سيما أميركا اللاتينية. بعد انتهاء الحرب، واجهت هذه الصناعة نوعاً جديداً من التحديات تمثل في منافسة الحلّي المستوردة، ولا سيما من إيطاليا

صغيرة مبرومة وملاقط وبودرة بيضاء تستخدم في التلحيم. بعدها، تُنَشَف القطعة بالأسيد وتنظف بالمياه الحلوة ثم بنشارة الخشب لإزالة الشوائب.

الفضة المشغولة هنا عيارها 925 أو 100 في المئة، بحسب المقت الذي التقط أسرار الحرفة من أربعة محترفات كانت منتشرة في السوق التراثي. أصحابها ماتوا من دون أن يتابع المسيرة أولادهم أو أقرباؤهم. تدريجاً، اقتصر هذا القطاع في راشيا الوادي، أخيراً، على محترفين اثنين: محترف آل اللحام، ومحترف المقت الذي نقل أسرار المهنة إلى زوجته وابنته. انحسرت الفضة بعدما كانت هذه المنطقة سوقاً رئيسياً لتصدير الحلّي المصنوعة منه إلى الدول المجاورة. والد المقت كان يبيع الحلّي الفضية في سوريا وفلسطين وشرق الأردن. أبرز الزبائن كانوا أمراء آل الأطرش في جبل العرب الذين كانوا يهدون نساءهم حلّي الفضة ويزينون حيولهم بها. لمعت الفضة في راشيا الوادي نحو عام 1850 على يد عيسى الراسي الذي تعلم الصنعة على حرفيين أتراك. ذاع صيت الراسي، وبعده عائلات شاتيل وأيوب، فانتشرت الحرفة حتى ضمت البلدة في بعض الأوقات نحو 40

غطى عصام المقت جدران محله الصغير بلوحات رشام سوري نرح من حلب واضطر إلى بيع فنه بسعر زهيد. لا شعورياً، تضامن صانع الحلّي من الفضة مع زميله الحلّي «لأن مصيرنا يكاد يكون متشابهاً بسبب التحديات الاقتصادية والأمنية».

عند مدخل سوق راشيا الأثري، في محترف المقت للصناعة التحويلية للفضة، حركة البيع خفيفة جداً. الواجهة مزدحمة بتصاميم مختلفة للأساور والعقود والخواتم والأقراط والخالخل والسبحات. في إحدى زوايا المحل، يحول المقت أسلاك الفضة إلى قطع فنية. الحرفي الخمسيني امتنهن هذه الحرفة من سن العشرين. في البداية، كان يصنع قطعاً بأربعة أشكال، قبل أن يطور تقنياته وأساليبه وابتكر «موديلات» خاصة به. تُذوّب ألواح الفضة الخام (تعرف بالروباس) في الفرن المصنوع من الطين (يعرف بالبودقة). من القوالب (تعرف بالريزك)، تخرج على شكل أصابع بطول 40 سنتيمتراً وبسماعة نصف سنتيمتر، وتوضع في آلة خاصة لتخرج منها أسلاكاً رفيعة، تُلف فوق لوحة من الصخر، قبل أن «تطبخ» وفق التصاميم المطلوبة. عدة بسيطة لشغل دقيق: «بنسات»

