

فصل الطعام

ان سلوكيات اهالي بيت محسير كاي قرية فلسطينية جبلية في قضاء المقدس كما اسلفنا فمروث هذه القرية اى حسب المتنوع الحضاري لكل عائلات القرية حيث ان اصوهم مختلفة وبسبب المعاشرة والعلاقات الاقتصادية والمدنية والتجارية والحياتية انصرفت عادتهم وتقاليدهم فاصبحت العادات والتقاليد مشتركة فيما بينهم

المأكولات

ان طبيعة الاراضي والموقع الجغرافي والارتفاع الجوي المسائدة في المنطقة لهي السبب المباشر في تميز القرى عن باقي القرى في طبيعة المأكولات فما توفره المتضاريس لسكانها من منتجات

فكان الطعام اليومي بسيطاً يتكون من الحبوب متمثل في الخبز والمالبان والاجبان وبعض الخضروات والنباتات الطبيعية

الخبز

وهو الطعام الاساسي لانسان القرية وكان يصنع من دقيق القمح وفي احياناً قليلة من الشعير ونادراً من الذرة ، او مزيجاً من هذه العناصر حيث يعجن الدقيق م ويوضع داخل المطابون - الذي لايكاد يخلو بيت منه - حيث يصنع المطابون من مخلوط الطين والتين وكان له شكل قبة قطرها حوالي 70 سم وارتفاعها 30 سم وفي وسطه الاعلى فوهة (فتحة صغيرة) تتسع لدخول الرغيف وكانت ارضيته تفرش بالحصى الصغير الاملس فكان يوضع في المساء زيل البقر المجفف مع كمية من القصل وتؤخذ فيه النار مب بعد المساء الى المصباح ويكون جاهزاً وكان يحرك الحصى باستمرار وكان المطابون يستخدمونه في الطبخ حيث يوضع فيه ابناء من فخار ويدخله المأكولات ويغلق المطابون عليه حتى ينضج

المزيوت

كان زيت المزيوت هو المادام الاساسي والماكث استخداماً سواء في الطبخ او المأكولات العادي فقد كانت القرية تنتج كميات كبيرة منه وكان يستخدم في المائدة (حيث يوضع في المسراج ويوضع فيه فتيل ويشعل النار) ثم يأتي بالمرتبة الثانية زيت المسمسم وهو المسيرج فقد كان يستخدم للقليل والمطبخ والدهن الجسم منه نظراً لانه مادة مفيدة طبياً

اللحوم

مع ان اللحوم لم تكن طعاماً يومياً للناس وخاصة قبل انتشار محلات المجزارة فكان غالبية الناس لا تتناول اللحوم الا في المناسبات مثل الماعيد والاحتفالات وقدوم الضيوف وما شابه ذلك الما انه مع ذلك نجد هنالك وفرة في الطيور مثل الدواجن والحمام فقد حرصت المرأة القرية على توفير مصادر اضافية لغذاء العائلة وكانت تقوم داخل البيت بتربية الطيور للاستفادة من لحومها وبيضها عند الحاجة

الخضار

كانت زراعة المخضرات مقتصرة على الحواكير (المناطق المحيطة بالمنازل) وذلك لسد احتياجات اهل المنزل فقط اي انها محدودة وكانت مقتصرة على الفول والعدس والمحاصص والخواصولياء والملفت والخيار والمفقوس والبنادرة والبامية والمقرع وعندما تعز المخضرات الطازجة فقد كانت المرأة القرية تقوم على تخزين البقول من العدس والمحاصص والخواصولياء والفرنكة والبرغل علاوة على المخللات من المزيتون والخيار

والمفقوس والملفت وكانت تجفف المخضار مثل البنادرة فتشرحها وتضعها بالشمس بعد ان ترشها بالملح حتى تجف وتخزن لوقت الحاجة كما انها جففت الملوخية والبامية .

طعام المناسبات

كان المفتول المطعم الاساسي في المناسبات الرئيسية :- حيث كان يصنع من دقيق القمح ويوضع عليه اللحم والقليل من المخنة (الصلصة) المكونة من البنادرة والمحمص والفاصولياء والمقرع

الحلويات

المطبق :- الممنوع من دقيق القمح ويُشبع بزيت المزيتون ويوضع عليه الكثير من السكر ويرش عليه القرفة واحياناً المفستق والملوز ويطوى العجين ويوضع بالفرن ويغمس بعد النضوج بالقطر

المهلبية :- تصنع من الحليب والنشاء المستخلص من جرش القمح ويوضع عليه السكر

المبحثه :- المصنوع من الحليب والارز المحلى بالسكر

الحلبة

المزلاجيا

الkek والمعمول :- في الماعياد

=====