

المأكّل

بواسطة main - 13/11/2010 10:50

فصل الطعام

ان سلوكيات اهالي بيت محسير كاي قرية فلسطينية جبلية في قضاء القدس كما اسلفنا فموروث هذه القرية اتى حسب التنوع الحضاري لكل عائلات القرية حيث ان اصولهم مختلفة وبسبب المصاهرة والعلاقات الاقتصادية والدينية والتجارية والحياتية انصهرت عاداتهم وتقاليدهم فاصبحت العادات والتقاليد مشتركة فيما بينهم

المأكّل

ان طبيعة الاراضي والموقع الجغرافي ووالدرف الجوية السائدة في المنطقة هي السبب المباشر في تميز القرية عن باقي القرى في طبيعة المأكّل فما توفره التضاريس لسكانها من منتوجات

فكان الطعام اليومي بسيطاً يتألف من الحبوب متمثل في الخبز والمالبان والماجيان وبعض الخضروات والنباتات الطبيعية

الخبز

وهو الطعام الاساسي لانسان القرية وكان يصنع من دقيق القمح وفي احيان قليلة من الشعير ونادرا من الذرة ، او مزيجاً من هذه العناصر حيث يعجن الدقيق م يوضع داخل الطابون - الذي لا يكااد يخلو بيت منه - حيث يصنع الطابون من مخلوط الطين والتين وكان له شكل قبة قطرها حوالي الـ 70 سم وارتفاعها 30 سم وفي وسطه الماعلى فوهة (فتحة صغيرة) تتسع لدخول الدخول الرغيف وكانت ارضيته تفرش بالحصى الصغير الماملس فكان يوضع في المساء زبل البقر المجفف مع كمية من القصل وتوقد فيه النار مب بعد المساء الى الصباح ويكون جاهزا وكان يحرك الحصى باستمرار وكان الطابون يستخدم للطبخ حيث يوضع فيه اداء من فخار ويدخله الماكل ويغلق الطابون عليه حتى ينضج

الزيوت

كان زيت الزيتون هو المادام الاساسي والمكثر استخداما سواء في الطبخ او الماكل العادي فقد كانت القرية تنتج كميات كبيرة منه وكان يستخدم في المانارة (حيث يوضع في السراج ويوضع فيه فتيل ويشعل النار) ثم يأتي بالمرتبة الثانية زيت السمسم وهو السيرج فقد كان يستخدم للقلي والطبخ والدهن الجسم منه نظرا لانه مادة مفيدة طبيا

الملحوم

مع ان الملحوم لم تكن طعاما يوميا للناس وخاصة قبل انتشار محلات الجزارة فكان غالبية الناس لا تتناول الملحوم الا في المناسبات مثل الماعيد والاحتفالات وقدم الضيوف وما شابه ذلك الا انه مع ذلك نجد هنالك وشرة في الطيور مثل الدواجن والحمام فقد حرصت المرأة القروية على توفير مصادر اضافية لغذاء العائلة فكانت تقوم داخل البيت بتربية الطيور للاستفادة من لحومها وبيضها عند الحاجة

الخضار

كانت زراعة الخضراوات مقتصرة على الحواكير (المناطق المحيطة بالمنازل) وذلك لسد احتياجات اهل المنزل فقط اي انها محدودة فكانت مقتصرة على الفول والعدس والحمص والفاصولياء والملفت والخيار والفقوس والبندورة والبامية والقرع وعندما تعز الخضار الطازجة فقد كانت المرأة القروية تقوم على تخزين البقول من العدس والحمص والفاصولياء والفريكة والبرغل علاوة على المخللات من الزيتون والخيار

والمفكوس والملفت وكانت تجفف الخضار مثل البندورة فتشرحها وتضعها بالشمس بعد ان ترشها بالملح حتى تجف وتخزن لوقت الحاجة كما انها جففت الملوخية والبامية .

طعام المناسبات

كان المفتول الطعام الاساسي في المناسبات الرئيسية :- حيث كان يصنع من دقيق القمح ويوضع عليه اللحم والقليل من الميخنة (الصلصة) المكونة من البندورة والحمص والفاصولياء والقرع

الحلويات

المطبق :- الممنوع من دقيق القمح ويشبع بزيت الزيتون ويوضع عليه الكثير من السكر ويرش عليه القرفة وحيانا الفستق واللوز ويطوى العجين ويوضع بالفرن ويغمس بعد النضوج بالقطر

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

البحتة :- المصنوع من الحليب والدارز المحلى بالسكر

الحلبة

المزلمابيا

الكعك والمعمول :- في الماعيا

=====