

الألبان وانتفاع الفلاح بها في مزرعته

للدكتور محمد أمين السكري

المدرس بكلية الزراعة

يدهش الكثيرون منا عندما يذكرون الدخل الضئيل الذي يناله الفلاح الصغير سواء من عمله في حقل غيره أو كده في زراعة مساحة ضيقة يملكها أو يستأجرها ، يدهشون لضآلة هذا الدخل لعلمهم بتعدد الأنفس التي تعيش عليه .

لكن هذه الدهشة تزول أو تتضاءل عندما نرى تلك الماشية المباركة جاموسة كانت أم بقرة تشاطر هؤلاء القوم حياتهم الأولية البسيطة فتدر عليهم من بركات الرزق ما شاء الله لها أن تدر من خير يقيمون به أودهم ويستعينون به في معيشتهم وأزواقهم . هذا الخير الذي تدره الماشية هو ما نسميه نحن باللبن وينتفع الفلاح به في وجوه كثيرة أهمها ما يأتي :

أولاً — الشرب أو بيعه كسائل ثانياً — صناعة الزيت ثالثاً — صناعة الجبن . أما من حيث الغرض الأول وهو استعماله للشرب فبمجرد حلبه يحتفظ به في أوان خاصة إذا كان للاستهلاك العائلي في حالة البيوتات الكبيرة أو تحمله الفلاحة في متردها إلى أقرب مدينة أو قرية لبيعه .

أما الغرض الثاني من إنتاج اللبن فهو صناعة الزيت ثم تحويلها إلى سمن . وتعتبر هذه الصناعة أهم الوسائل جميعاً للانتفاع باللبن في ريفنا المصرى حيث تقاس كفاءة الماشية في الإنتاج بمقدرتها على إنتاج كمية معينة من السمن في وقت محدد ، فسمع الفلاح يقول عن ماشيته بأنها سمانة أى غزيرة الإنتاج للسمن وأولى خطوات صناعة الزيت هي المعروفة بالترقيد ، وذلك بأن يترك اللبن فيما حلب فيه من متارد وتوضع في مكان هادئ حتى ترتفع القشدة التي تقشط من على السطح وتوضع في أوان خشبية مفرطحة تسمى بالقصعة ، ثم تضرب باليد حتى تتكون الزبد وهذه تسج بدورها إلى سمن . أو قد يلجأ في صناعة الزيت إلى استعمال قربة من جلد الماعز يخض فيها اللبن بعد تخميره إلى حد ما . ويتخلف عن هذه الصناعة ناتجان ثانويان هما اللبن الرائب والخيض أى اللبن الخض . ويجهد الفلاح بطريقة البسيطة أن ينتفع بها إلى أقصى حد يمكنه . فاللبن الرائب وهو المتخلف في المترد بعد قشط القشدة يستعمل في صناعة الجبن القريش فيصب هذا في حصير

يعلق حتى يصفى الشرش . ثم تملح وتكون حينئذ صالحة للاستهلاك أما اللبن الخض فينتفع به في عمل المش المألوف عندنا جميعا ويجرى عليه قبل ذلك ما يسمونه عملية التعطيس وهى عملية التركيز البندية وذلك بوضعه في متارد جديدة حتى تتشرب هذه بفسه كبيرة من مائته فتمسك الطبقات السفلى ترسب بروتيناته التى يطلق عليها عرفيا اسم المواد الزلالية فتوضع المتارد بعد ذلك بمأ فيها في أفران مدة نصف ساعة أو ساعة وتكون الجبنة قد عبثت أثناء ذلك في "البلاص" فيوضع عليها المخيض المعطس بعد وضع الملح وغيره مما هو مستعمل في هذه الحالات نكميرة المش وعرق الخلاوة الخ. . . وبهذه العملية أيضا يستند بسد مسام المتارد الجديدة قبل استعمالها حتى لا ترشح اللبن ويطلقون على هذه العملية لفظة توديك المترد وقد يستعمله بعض العائلات الأخرى في إطعامه للدواجن وخصوصا الدنادى حيث يلاحظون فائدته في إنتاج لحم جيد ناصع ليّاض كما قد يستعملونه في عجن فطائر الذرة للرعاة بدلا من اللبن الحليب . وبتسييح الزبد انى سمن تنفصل المرة وهى عبارة عن مواد اللبن الزلالية المترسبة مع ملاحه وملح الطعام ونسبة عالية من الدهن، والمرة هذه غذاء مركز ومغذى للغاية به نسبة كبيرة من الفوسفات كما أن مواده الزلالية سهلة الهضم ويأكلها الفلاح بشراحة مع الفول المدمس أو الفطير الدماسى أو قد يضيفها للمش . والغرض الثالث من إنتاج اللبن هو صناعة الجبن وهذه الصناعة محدودة جدا بين فلاحينا

لا يلجأ إليها إلا من يملكون عددا كبيرا من المشاشية . أما السواد الأعظم من الفلاحين فصنعهم للجبن قاصرة على صناعة الجبن القريش كما سبق أن ذكرت، ويتخف عن صناعة هذا الجبن أو ذاك السائل الناتج من التصفية وهو المعروف باسم الشرش ويستعمل الفلاحون هذا الشرش في تخليل مخلاتهم بعد إضافة الملح اليه إن لم يكن به ملح .

هذه الصناعة موجهة جدا لطرق انتدفع فلاحينا بالإنهم في المزرعة . وإذا أمعن النظر فيها وجدنا بها كثيرا من المعايير الممكنة إصلاحها حتى يمكن تحقيق غاية هذا الانتفاع الى أقصى حد ممكن مع تلافيها للأخطار التى قد تنجم عن اللبن ومشتقاته إذا انتجبت بدون احراس وتدقيق، وسأقصر حديثي بإيجاز أيضا على تلك المعايير وعلاجها الميسور إذ لا فائدة في التحدث عن أقصى ما وصل اليه العلم ما دام فلاحنا ضيق ذات اليد بمحدود الوسائل .

وأولى خطوات الإنتاج هى الحليب وهذه كغيرها من عمليات صناعة اللبن تناط بها المرأة . فإليك ياربة المزرعة أوجه حديثي :

إذا اعترمت حلب ماشيتك فيأدرى أولا إلى خلع ذلك الرداء الذى كنت من ساعة أو بعضها تبسينه وأنت تنظفين الزريبة أو تصنعين أقراص المسكة أو الجملة وارتدى غيرها نظيفة ، وأظنك لن تعدى هذه الوسيلة ، فأكثر انظن أن عندك رداءين لتخصصى لكل عملا يناسبه كما أظنك لن تعدى وسيلة من غسل يديك مع غسل ضرة المشاشية بخرقة مبللة بالماء — هذا كله كى لا يتلوث اللبن بالروث، وأظنك وأنت تعتقدين بحرمة وطئه أو تخطيه بقدميك ستضعين عليه أن يلوث بأفذر القاذورات وهو الروث .

أما بخصوص المترد الذى تحلبين فيه فمن حسن الحظ أن هدتك الطبيعة الى ما تسمونه بعملية السط وهو وضع المترد فى القرن بعد غسله وهذه عملية تعقيم جيدة لا أن لى ملاحظة على هذه العملية أو على ما يشاع حولها من خرافات ، تلك هى الخرافة المعروفة عندكم ” بخلة المشية “ لنسمع عند زيارتنا للريف بأن خلة جاموسة ما لا تأتى على قش الأرض أى أنها تحلب أقل من المعتاد وتعطى سمنا أقل لو استعمل قش الأرض كوقود فى ” السمطة “ . هذه فى الواقع خرافة - يتسبب عنها امتناعك عن تعقيم متردك إذا خلا جرنك أو بيتك من الوقود الذى هو خلة المشية . فلا تبالى سيدتى بهذه الخرافة واستعملى فى إيقاد فرنك أى نوع من الوقود ما دام فى هذا تنظيف لمتردك .

أما إذا تركت لبنك فى المنارد حتى تطفو القشدة تستعملها فى صناعة الزبد فلا تتركها فى مكان قدر بل يجب أن توضع فى حجرة نظيفة باردة نوحاً بعيدة عن العبار فلا تكنسها وبها المنارد حتى لا تثيرين فيها العبار فيساقط فى اللبن ، كذلك باعدى بين زرائب المشية وبينها حتى لاتصل الى اللبن روائح الروث وذراته فتفسد عليك عملك ، وحذار أن تتركى المنارد مكشوفة بل غطيها بقطعة من القماش النظيف حتى لا يصل اليها الذباب فيصاب الكثيرون ممن يتناولون من محتوياتها شيئاً بالحليات وقد يكون من بينهم زوجك الذى تقدرينه أو ولدك الذى تعزينه .

أما إذا قت بصناعة زبدك نغذى قصعتك أولاً واغسنيها وادعكيها بالماء والملع جيدا ثم الماء الساخن ثم صبي عليها قليلا من الماء المغلى حتى يعم جميع أجزائها ثم برديها ثانيا بالماء البارد . أما خضك القشدة بيدك فهذا أمر معيب شائن إذ قد تكون يدك قادرة وأنت لاتعلمين وحتى بعد غسلها بالنظافة غير مؤكدة ، وما ذا عليك لو استعملت بدلا من يدك هرفة خشبية قد غسلت كما غسلت القمصنة فهذا أبظف لك وللمتجاتك كما أنه عمل غير عسير .

كذلك لكى تضمنى حصولك على زبدة جيدة تبيض مدة طويلة نوحاً دون تلف فتبيعها فى ” الأسواق كزبد وهذا أرباح لك وأرباح ، فتصيحى اليك ألا تستمرى فى الخض حتى تتكلم زبدتك وتكون كتلا كبيرة يتداخل فيها الخفيض فيتلها . بل يجب أن توقى الخض عند ما تحبب الزبدة وتصل فى حجمها الى حجم الخرز الصغير فى عقدك أو حجم حبة البرسيم . عندئذ صبي عليها ماء بارداً يكون قد مضى ليلته فى الزير على سطح متردك ثم خضيها قليلا جدا . وصبي عنها الخفيض واغسليها ثانيا بالماء البارد اسالف الذكر ثم ملحيها واستمرى فى عملك المعتاد . ورحأى إلى من يستعملن القربة أن يقلعن عن ذلك بتاتا فهى طريقة قادرة يتعذر إصلاحها ما دامت القربة صعبة التنظيف . أما المخض الفخار فلا بأس به مادام يستعمل فى غسله وسمطه طريقة غسل وسمط المترد ويحسن كثيرا أن يكون مطايا من الدخمل على الأقل .

هذه يا سيدتى أهم ما عندى من ملاحظات لإصلاح طرق عملك حتى يكون انتفاعك بلبنك ومتجاتك بالغا أقصى . وهناك من الملاحظات ما هو أبعد أثرا وأجل خطرا ، تلك هى

مراعاة الوجهة الصحية في إنتاجك. فكثير ما تسمعين بأن عائلة بأمرها قد مرضت والعياذ بالله بمرض واحد كحمى التيفود مثلا. وإذا بحث قليلا وجدت أن السبب هو تناوؤهم اللبن خضرة حتى يمرض صغارها بنفس المرض. إذن فقد استقل إليهم المرض من صغيرها عن طريق اللبن فهل تعتقدين أن هذه جريمة قد جنتها خضرة؟ ألا كان يجب عليها أن تباعد بينها وبين ولدها بنقله إلى المستشفى؟ أو حلا كان يجب عليها أن تغسل يديها جيدا وتطهرهما كما اعتزمت أن تقرب الماشية أو اللبن؟ وإن ساعد بين كل آنية قدمت لابنها وبين اللبن فقد يتهاون الناس خطأ في غلي اللبن قبل استعماله.

وعلى ذكر الغلي أذكر لك عادة قبيحة جدا شاهدها بعيني في الريف تلك هي تهافت الأشخاص بكرا كانوا أو أطفالا إلى شرب اللبن بمجرد حبه وعليه تلك الرغبة المغرية. نرى هذا كثيرا ونسمع به وبعد قليل نجد أفراد الأسرة يمرضون تباعا بأخبت الأمراض جميعا وهو السل — وقانا الله شره — يعجبون لذلك ويدهشون ويذهبون في ذؤوبه شتى المذاهب فمن قائل إنها عين ومن قائل إنها الأسياذ والمتقف نوع يعزوها للوراثه، والواقع أنه في كل الأحوال ليس السبب بين الأولين، وغالبا ليس السبب هو الثالث، إنما هي تلك الماشية العزيزة عليهم تهدي إليهم هذا الوباء في لبنها وهم لا يشعرون، وقد تبقى عندهم طويلا فتنتقل ناقلة للمرض بينهم تذهب بحياة ضعيفهم وتهدد قويمهم، فلو أنهم غلوا لبنها دائما لنجوا من شرها فولى أن تسن القوانين لاستبعاد مثل تلك الماشية وتنفيذ نصيحتي إليك أيتها السيدة ألا تتناولى أو تظعمي عائلتك لبنا غير مغلي. أقلنى عن هذه العادة حتى تسلمى وتسلم عائلتك بذن الله.

من حديثي هذا الموزيقيين إلى أى حد يمكن أن ينتفع بفلاح بالبائنه على بساطته وبساطة وسائله فقد انتفع بالمال الذى وسع عليه رزقه ببيع الفائض عن حاجته.

أما من الوجهة الغذائية فهذا موضوع آخر يجب أن يفرد بعدة أحاديث إلا أنه يكفى الإشارة إليه هنا بأن أهم سبب لاحتفاظ الفلاح بصحته إن أبتتها عليه الأمراض الممثلة بأبغادها عه هو تناوله لقطعة صغيرة من اللبن القريش أو قليل من الرائب يوميا حتى لعله لم يترك القشدة إذ لولا ذلك — مع علمنا بسوء تغذية الفلاح — لما وجدنا في فلاحينا القوة ما يمكنهم من مجهودهم الشاق كما نعرفه جميعا.

أما من الوجهة الاجتماعية فعمل امرأة الفلاح واشتغالها بصناعة اللبن يعتبر خير مثل للتعاون النافع بين الجنسين. يحفظ عليها نشاطها ويشغلها عن مشاغبة زوجها ومطالبته بما ليس في مقدوره. يحبها إليه ويشهره بصورتها له في منزله. وعلى ذلك فهو اشترك في المصلحة وليس كاشترك بذات المال من التعاون وتبادل المنفعة. اللهم إلا في الصرف على كلياتهن النافهة وهكذا طبع مظاهر الحياة بطابع التباين حتى في صلة الرجل بالمرأة فذاك قائمة على خير المجتمع وعمرانه وهذه على فسادة والاضرابه وكل ميسر لما خلق له.

الدكتور
أمين محمد نسكرى