

## 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 المشاية 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 وأزاقهم . هذا الخير الذي تدره المشاية 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 المصري حيث تقاس كفاءة المشاية في الإنتاج بمقدرتها على إنتاج كمية معينة من السمن في وقت محدد ، فسمع الفلاح يقول عن ماشيته بأنها سمانه 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 مفروطة تسمى بالقصعة ، ثم تضرب باليد حتى تتكون الزبد وهذه تسيح بدورها إلى سمن . أو قد يلجأ في صناعة الزيت إلى استعمال قربة من جلد الماعز يخض فيها اللبن بعد تخميره إلى حد ما . ويختلف 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 المنخلف في المترد بعد قشط القشدة يستعمل في صناعة الجبن القريش فيصب هذا في حصير

يلتصق 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 وهي عملية التركيز البندية وذلك بوضعه في متارد جديدة حتى تتشرب هذه بنسبة كبيرة من مائته فتمسك الطبقات السفلى بروتيناته التي يطلق عليها عرفيا اسم المواد الزلالية فتوضع المتارد بعد ذلك بما فيها في أفران مدة نصف ساعة أو ساعة وتكون الجبنة قد عثت أثناء ذلك في "اللاص" فيوضع عليها الخيض المعطس بعد وضع الملح وغيره مما هو مستعمل في هذه الحالات كخميرة 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 ليياض كما قد يستعملونه في عجن فطائر الذرة للرعاة بدلا من اللبن الحليب . ويتسبب الزبد انى سمن تنفصل المرة وهي 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 ويكفيها الفلاح بشراحة مع الفول المدمس أو الفطير الدماسى أو قد يضيفها للش .

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 إليه إن لم يكن به ملح .

هذه إنشأة موجهة جدا لطرق انتفاع 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 تلافينا للأخطار التي قد تنجم عن اللبن ومشتقاته إذا انتجبت بدون احراس وتدقيق ، وسأقصر حديثي بإيجاز أيضا على تلك المعايير وعلاجها المتيسر إذ لا فائدة في التحدث عن أقصى ما وصل إليه للعلم ما دام فلاحنا ضيق ذوات اليد محدود الوسائل .

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

إذا اعترمت حلب ماشيتك فيبدرى أولا إلى خلع ذلك الرداء الذي كنت من ساعة أو بعضها تبسينه وأنت تنظفين الزريبة أو تصنعين أقراص المسكة أو الجلمة وارتدى غيرها نظيفة ، وأظنك لن تعدى هذه الوسيلة ، فأكثر انظن أن عندك رداءين لتخصصي 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 ، ووطنك وأنت تعتقدين بحرمة وطئه أو تحطيه بقدميك متضمنين عليه أن يلوث بأقذر القاذورات وهو الروث .

أما بخصوص المترد الذي تحلبين فيه فمن حسن الحظ أن هدئتك الطبيعة الى ما تسمونه بعملية السمط وهي وضع المترد في الفرن بعد غسله وهذه عملية تعقيم جيدة لا أن لي ملاحظة على هذه العملية أو على ما يشاع حولها من خرافات ، تلك هي الخرافة المعروفة عندكم "بخلة المشية" لنسمع عند زيارتنا للريف بأن خلة جاموسة ما لا تأتي على قش الأرز أي أنها تحلب أقل من المعتاد وتعطي سمنا أقل لو استعمل قش الأرز كوقود في "السمطة" . هذه في الواقع خرافة - يتسبب عنها امتناعك عن تعقيم متردك إذا خلا جرنك أو بيتك من الوقود الذي هو خلة المشية . فلا تبالي سيدتي بهذه الخرافة واستعملي في إيقاد فرنك أي نوع من الوقود ما دام في هذا تنظيف لمتردك .

أما إذا تركت لبنك في المتارد حتى تطفو القشدة تستعملها في صناعة الزبد فلا تتركها في مكان قدر بل يجب أن توضع في حجرة نظيفة باردة نوعا بعيدة عن العبار فلا تكسبها وبها المتارد حتى لا تثيرين فيها العبار فيسقط في اللبن ، كذلك باعدى بين زرائب المشية وبينها حتى لا تصل الى اللبن روائح الروث وذراته فتفسد عليك عملك ، وحذار أن تترك المتارد مكشوفة بل غطيها بقطعة من القماش النظيف حتى لا يصل اليها الذباب فيصاب الكثيرون ممن يتناولون من محتوياتها شيئا بالحميات وقد يكون من بينهم زوجك الذي تقدرينه أو ولدك الذي تعزينه .

أما إذا قت بصناعة زبدك فغذي قصعتك أولا واغسبها وادعكها بالماء والملح جيدا ثم الماء الساخن ثم صبي عليها قليلا من الماء المغلي حتى يعم جميع أجزائها ثم برديها ثانيا بالماء البارد . أما خضك القشدة بيديك فهذا أمر معيب شائن إذ قد تكون يدك قادرة وأنت لاتعلمين وحتى بعد غسلها فالنظافة غير مؤكدة ، وما ذا عليك لو استعمت بدلا من يدك هفرقة خشبية قد غسلت كما غسلت القمصنة فهذا أنظف لك وللمتجاتك كما أنه عمل غير عسير .

كذلك لكي تضمني حصولك على زبدة جيدة تهبش مدة طويلة نوعا دون تلف فتبيعها في الأسواق كزبد وهذا أرباح لك وأرباح ، فتصيحني اليك ألا تستمرى في الخض حتى تتكلم زبدتك وتكون ككلا كبيرة يتداخل فيها الفايض فيتلها . بل يجب أن توفقي الخض عند ما تحبب الزبدة وتصل في حجمها الى حجم الحرز الصغير في عقدك أو حجم حبة البوسم . عندئذ صبي عليها ماء باردا يكون قد مضى لبنه في الزرع على سطح متردك ثم خضها قليلا جدا . وصبي عنها الخبيض واغسبها ثانيا بالماء البارد اسلف الذكر ثم ملجها واستمرى في عملك المعتاد . وروحاني إلى من يستعملن القربة أن يقلعن عن ذلك بتاتا فهي طريقة قادرة يتعذر إصلاحها ما دامت القربة صعبة التنظيف . أما المخض الفخار فلا بأس به مادام يستعمل في غسله وسمطه طريقة غسل وسمط المترد ويمس كثيرا أن يكون مطايا من الدواخل على الأهل .

هذه يا سيدتي أهم ما عندي من ملاحظات لإصلاح طرق عملك حتى يكون انتفاعك بلبنك ومنتجاتك بالغا أقصى ما هو . وهناك من الملاحظات ما هو أبعد أثرا وأجل خطرا ، تلك هي

مراعاة الوجهة الصحية في إنتاجك. فكثيرا ما تسمعين بأن عائلة بأسرها قد مرضت والعياذ بالله بمرض واحد كحمى التيفود مثلا. وإذا بحثت قليلا وجدت أن السبب هو تناوئهم اللبن خضرة حتى يمرض صغارها بنفس المرض. إذن فقد استقل إليهم المرض من صغيرها عن طريق اللبن فهلا تعتقدين أن هذه جريمة قد جنتها خضرة؟ ألا كان يجب عليها أن تباعد بينها وبين ولدتها بنقله إلى المستشفى؟ أو حلا كان يجب عليها أن تغسل يديها جيدا وتطهرهما كما اعترمت أن تقرب المشاية، وتلين؟ وإن تعاود بين كل آنية قدمت لابنتها وبين اللبن؟ فقد يتهاون الناس خطأ في غلب اللبن قبل استعماله.

وعلى ذكر الغلب أذكر لك عادة قبيحة جدا شاهدتها بعيني في الريف تلك هي تهافت الأشخاص بكرا كانوا أو أطفالا إلى شرب اللبن مجرد حبه وعليه تلك الرغبة المغربية. 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 الأسياد والمثقف نوعا يعزوها للورثة، والواقع أنه في كل الأحوال ليس السبب بين الأولين، وغالبا ليس السبب هو الثالث، إنما هي تلك المشاية العزيزة عليهم تهدي إليهم هذا الوباء في لبنها وهم لا يشعرون، وقد تبقى عندهم طويلا فتضل ناقلة للمرض بينهم تذهب بحياة ضعيفهم وتهدد قويمهم، فلو أنهم غلوا لبنها دائما لنجوا من شرها فولى أن تسن القرواين لاستبعاد مثل تلك المشاية وتنفيذ نصيحتي إليك أيتها السيدة ألا تتناولى أو تظمعي عائلتك لبنا غير مغلي. أقلعي عن هذه العادة حتى تسلمي وتسلم عائلتك بئذن الله.

من حديثي هذا الموجهين إلى أي حد يمكن أن ينتفع بفلاح بالبيانه على بساطته وبساطة وسائله فقد انتفع بالمال الذي وضع عليه رزقه ببيع الفائض عن حاجته.

أما من الوجهة الغذائية فهذا موضوع آحريج أن ينفرد بعدة أحاديث إلا أنه يكفي الإشارة إليه هنا بأن أهم سبب لاحتفاظ الفلاح بصحته إن أبتتها عليه الأمراض الدائمة بأبتعادها عنه هو تناوله لقطعة صغيرة من اللبن القريش أو قليل من الرائب يوميا في لعقه لترد 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 واستغناها بصناعة اللبن يعتبر خير مثل للتعاون النافع بين الجنتين. يحفظ عليها نشاطها ويشغلها عن مشاغبة زوجها ومطالبته بما ليس في مقدوره. يجبها إليه ويشعره بصورتها له في منزله. وعلى ذلك فهو اشترك في المصلحة وليس كاشترك بنات المدن الخالي من التعاون وتبادل المنفعة. اللهم إلا في الصرف على كلياتهن النافهة وهكذا طبعت مظاهر الحياة بطابع التباين حتى في صلة الرجل بالمرأة فتلك قائمة على خير المجتمع وعمرانه وهذه على فساده والأضرار به وكل ميسر لما خلق له.

الدكتور  
أمين محمد نسكري