



هوامش

نال الجبن التعزي المدخن شهرته التاريخية باعتباره يتصدر الصناعات التقليدية التي تشتهر بها مدينة تعز دون غيرها من مدن اليمن، وقد كسب إعجاب ومحبة كل من يتذوقه



كسب الجبن التعزي إعجاب ومحبة كل المتذوقين (عاصم الصبري)

تعز - فخر العرب

لا يعود أي شخص يزور مدينة تعز وسط اليمن إلا محملاً بأجمل الهدايا منها، والتي يتماهى بجلبها وتقديمها للأحباب والأقارب، وفي مقدمها الجبن التعزي المدخن ذو المذاق المميز والفريد، والذي يحرص كل يمني على تذوقه كلما سنحت له فرصة القدوم إلى تعز. وعموماً يأكل اليمنيون الجبن بكميات كبيرة، ويفضلون النوع المصنوع من حليب الماعز عن حليب الأبقار، ويقدم الجبن التعزي على موائد الطعام كقطع صغيرة تؤكل مع الخبز وفي موائد شهر رمضان يستخدم بكثرة، حيث يهرس مع الطماطم والفلفل الحار والثوم والكمون والملح. ويحافظ الجبن التعزي، بسبب شهرته الكبيرة، على الطريقة التقليدية في صناعته، ولا تزال العديد من الأسر التعزية تعيش من مهنة صناعته وبيعها، وتحافظ بالتالي على أسرارها الكثيرة المتوارثة جيلاً بعد جيل. ويدخل الجبن التعزي المدخن في الوجبات الشعبية لأبناء تعز، وفي مقدمها «السحاوق» التي تتضمن طماطم وبسباسا وثوما وكموناً وأعشاباً نباتية، مثل الميرمية والكزبرة والتنوع والبقدونس. ويجري هرس هذه المواد مع الجبن التعزي لإعداد وجبة «سحاوق» المخصصة لفئة العمال الذي يقبلون على شرائها كون أسعارها رخيصة نسبياً. وتتمتع في الوقت ذاته بفوائد صحية كثيرة، ويأكل اليمنيون أيضاً أنواعاً من الجبن التعزي الرطب أو ما يسمى بـ«العوب» الذي يضعونه مع الحلاوة التقليدية، كما يستخدمون الأنواع الرطبة في صناعة حلويات وماكولات.

وليست صناعة الجبن التعزي المعروفة بالتجبن سهلة، إذ تحتاج إلى مهارة فائقة وتستغرق يومين على الأقل، وقد تطول. ويبدأ صانع الجبن بإحضار اللبن الذي يكون طازجاً، وقد يكون صدره من ماعز أو أبقار أو إبل، ويوضع هذا اللبن في قدر يسمى «قروانة»، ويُغلى على نار هادئة لفترة طويلة، ويضاف الملح إليه بحسب الحاجة، فهو يحمي الجبن من التعفن ويقضي على البكتيريا ويمد فترة صلاحيته. أيضاً تضاف إلى الجبن التعزي مادة تسمى اللفح (الكيموسين) التي تستخرج من أعلى ومعدة صغار الماعز التي تتغذى على الحليب فقط. ويفصل اللفح الماء عن الجبن، وهو مادة نادرة حالياً بسبب قلة الثروة الحيوانية في اليمن. وبعدها يدخل الجبن في عملية التدخين التي تعرف باسم «الكبَاء»، ويلحظ تجفيفه من الماء باستخدام قطعة قماش، وتعريضه للدخان الناتج عن إحراق حطب أغصان أشجار خاصة. وتزيد هذه

عليه من التلف، والإبقاء على خصائصه وطعمه. ويصنع الجبن التعزي الكدحي في منطقة الكدحة، ويشبه الجبن التعزي العرفي الذي يصنع في منطقة الأعراف، علماً أن المنطقتين تابعتان لمديرية مقبنة. ويمتاز الجبن التعزي الكدحي والجبن التعزي العرفي بالطعم الحلو، ويتمتعان بدرجة صلابة جيدة تجعلهما يصلحان للتصدير إلى المحافظات والدول الأخرى. ويقسم الجبن التعزي من حيث نوع اللبن الذي يستخدم فيه أكان الإبل أو الأبقار أو الماعز الأكثر جودة وانتشاراً من النوعين السابقين كما يقسم الجبن التعزي بحسب صلابته الناتجة من تعرضه لعملية التدخين المعروفة بـ«الكبَاء».

وفي منطقة الباب الكبير الأثرية، أحد أبواب مدينة تعز القديمة، يقع محل عبد الجبار الصلوي لبيع الجبن التعزي الأكثر شهرة في المدينة، باعتباره ابن عبد الجبار يزاو المهنة منذ أكثر من 30 عاماً. ويقول عبد الجبار لـ«العربي الجديد»: «يصعب حالياً نقل الجبن من مناطق صناعته إلى داخل مدينة تعز، إذ تحتم الحرب وحصار جماعة الحوثيين المدينة سلوك طرق فرعية بديلة ووعرة، وكانت مسافة طريق تمتد ساعة واحدة من منطقة صناعة الجبن إلى داخل المدينة، ثم باتت ست ساعات في طريق بديلة حالياً، ما رفع تكاليف النقل وبالتالي أسعار الجبن التعزي». وعن أسعار الجبن التعزي يقول الصلوي إنه «يتراوح بين 2000 (1,3 دولار) و30 ألف ريال (20 دولاراً)، إذ يعتمد على النوع، وكلما زادت صلابة الجبن زاد سعره، وأيضاً على ميزات الحلاوة أو الملوحة».

ويؤكد الصلوي أن أسعار الجبن التعزي تضاعفت عشر مرات، إذ كانت تباع القطعة الصغيرة بـ500 ريال (33 سنتاً) قبل الحرب، في حين باتت 5 آلاف ريال (3,3 دولارات) حالياً نتيجة زيادة التكلفة وارتفاع الأسعار. وظلت عملية صناعة الجبن التعزي خارج اهتمام الحكومات المتعاقبة في اليمن، والتي غضت طرفها عنها ولم تمنحها أي اهتمام أو رعاية رغم أنها مهمة. وجعل ذلك من يصنعون الجبن يتمسكون بهذه المهنة ذات الطابع التقليدي وتواجه تحديات وصعوبات كثيرة حالياً، أبرزها الحصول على اللبن التعزي، وزاد صعوبة تصديره إلى الأسواق والأغنام، وصعوبة جلب مادة «اللفح» من معدة صغار الماعز التي تعد المادة الرئيسية في عملية التجبن.

وضاعف الوضع الاقتصادي المنهار في اليمن تكاليف عملية صناعة الجبن التعزي، وزاد صعوبة تصديره إلى الأسواق المحلية، في ظل ضعف القدرة الشرائية للمواطنين. وتسبب ذلك بركود تجارة الجبن التعزي مقارنة بالسنوات التي سبقت اندلاع الحرب في اليمن.

فترة صلاحيته، ما يسمح بتصديره إلى محافظات ودول أخرى من دون أن يُفسد أو يُتلف. ويعتبر الجبن التعزي القاهري الثاني الأفضل جودة، ويجري صنعه وتجبيته في منطقة الأقحوز التابعة لمديرية مقبنة، وهو يشبه العوشقي على صعيد الميزات. وأيضاً هناك الجبن التعزي العشملي الخاص بمنطقة العشملة التابعة لمديرية مقبنة غرب تعز، والذي يتميز بملوحته ويستخدم في إعداد «السحاوق»، علماً أن سعره رخيص مقارنة بباقي الأنواع، ويصعب نقله إلى محافظات ودول أخرى لأنه معرض للتلف بسبب افتقاره إلى الصلابة اللازمة.

وبين الأنواع أيضاً الجبن التعزي الضبابي، أو ما يسمى «العوب» الذي يُصنع ويجهز في منطقة وادي الضباب علمياً بعيداً عن الأيديولوجيات بمختلف أنواعها، والسعي إلى اقتراح حلول مناسبة تقدم بطريقة سلسة وممتعة، وتدخل إلى عقل المشاهد، مهما كان مستوى الوعي لديه، بأكثر الطرق فعالية وممتعة، وهو ما تفعله،

باختصار

يعد الجبن التعزي العوشقي الأكثر جودة والأعلى سعراً، ويتميز بأنه أكثر صلابة، وذو صلابة أطول، وطعم حلو

ضاعف الوضع الاقتصادي المنهار في اليمن تكاليف عملية صناعة الجبن التعزي، وزاد صعوبة تصديره إلى الأسواق المحلية

ظلت عملية صناعة الجبن التعزي خارج اهتمام الحكومات المتعاقبة في اليمن التي لم تمنحها أي اهتمام أو رعاية

الجبن التعزي

أشهر صناعات اليمن رغم قلة الثروة الحيوانية

العملية صلابة الجبن وتمنحه لوناً مميزاً ونكهة خاصة، وهي بمثابة تعقيم صحي للجبن، إذ يساعد ثاني أكسيد الكربون الناتج عن دخان عملية «الكبَاء» في قتل البكتيريا، ويحمي الجبن من التعفن. ويحتاج الجبن نحو 48 ساعة تقريباً حتى يتخثر ويأخذ شكله الدائري الصلب، ويكتمل تماسكه ويكون صالحاً للبيع وذلك داخل أوعية خزفية تعد من سفح النخيل. وتتميز مديريات مقبنة وجبل حبشي والوازعية ومنطقة الضباب بريف تعز في صناعة الجبن التعزي الذي تحمل أنواعه الأسماء الخاصة بأماكن صناعته، وتشكل علامات خاصة لميزاته واستخداماته. وبين التسميات العوشقي والعرفي والقاهري والهالمي والضبابي والقمهي والكدحي والقمهي.

ويعد الجبن التعزي العوشقي الأكثر جودة والأعلى سعراً، وتجري عملية صناعته وتجبيته في منطقة جبل النار قرب مدينة المخا، ويتميز بأنه أكثر صلابة، وذو طعم حلو، وتزيد صلابة

الدrama العربية خسارة مُضافة لهزائمنا الكبيرة

رشا عمران

ليس خافياً أن هناك جهات إنتاجية وتسويقية هي المسيطرة الوحيدة على معظم المنصات المختصة بعرض الدراما العربية، سواء في أوقات الذروة الدرامية كشهر رمضان، أو خارج أوقاته. سيطرة كاملة قادرة على فرض ما تريده من الشروط على مجمل الإنتاج الدرامي العربي، وهو ما نراه متمثلاً في نوعية الدراما المطلوبة حالياً والتي يتم التركيز عليها: مواضيع مكررة ومقلدة للدراما التركية أو المستنسخة عنها، تتحدث عن صراعات حول المال والخيانة الزوجية والعاطفية والمؤامرات والديناميس النسائية، ينتمي أبطالها إلى طبقات لا تعرف عنها الشعوب شيئاً. نساؤها (المثلاث) على هيئة الباربي بلامح بلاستيكية من فرط عمليات الشد والنفخ والتحت، كما لو أنهم نسخة واحدة، وما يقدمه صورة مهينة للمرأة العربية التي تتركز أقصى اهتماماتها بالكيد للمحيطات بها، قصد الفوز بالبطل الساحق المالح الذي تعشقه كل النساء في المسلسل، أما المشكلات الحقيقية في المجتمعات العربية فلا وجود لها في هذه الدراما المستبصرة، لا وجود للفقير ولا للقمع والملايين اللاجئين بكل ظروف حياتهم الصعبة والقاسية، لا وجود للجهل والأمراض وللتفكك المجتمعي ولعمالة الأطفال والتسول، ولا

بكل جدية، بعض إنتاجات الدراما العربية القليلة. أما ما يُقدّم من استعراضات للأجساد والملابس والعلاقات الجنسية المفتوحة في الدراما الحالية فهو الوجه الآخر للشروط القديمة التي فرضها رأس المال المسوّق للعمل الدرامي في القرن الماضي، تلك الشروط التي كانت تقدم المجتمعات العربية في الدراما مبسّرة أيضاً، فلم تكن هنالك خيانات ولا علاقات جسدية ولا تلاص، حتى بين الإخوة والأزواج في المسلسلات، ولا قُبُل ولا سجاثر ولا كحول، وفي الوقت نفسه، بلا عمق اجتماعي أو اقتصادي أو سياسي (نتذكر جميعاً دفتر شروط الدراما الذي كان يتم تناوله في تلك الفترة)، لم تغتفر شركات الإنتاج والتسويق (التي هي نفسها بالمناسبة في القرنين الماضي والحالي) من رؤيتها الأحادية للدراما العربية، ولما يجب أن تكون عليه، هي فقط ألغت «تابو» العلاقات الجنسية من شروطها، ليبقى الإنتاج الدرامي العربي بالسطحية نفسها التي كان عليها في نهايات القرن الماضي، مع ابتذال للانونة شكلاً ومضموناً.

مؤسّف جداً ما يحدث للدراما العربية وصنّاعها، ومؤسّف ألا تلتقي التحذيرات من انهيارها وبخولها في نفق الابتذال أذناً صاغية، ولكن عن أي أذان نتحدّث هنا، ما دام الفشل والانحطاط والانبطاح سمة هذا العصر العربي من السياسة حتى الفن والترفيه؟

صنّاعه شروط تلك الشركات. يخسر عالمنا العربي، من ضمن ما يخسر، صناعة مهمة جداً، كان يمكن أن تكون القوة الناعمة الأكثر تأثيراً في التغييرات المرجوة لمجتمعاتنا علي الصعيد الاجتماعي التنويري بشكل خاص. وحين نتحدّث عن التأثير التنويري، فإن الافتتاح الحادّ حالياً في الدراما الرائجة لا يمتدّ للتنوير بصلّة، كما يتم ترويجه، فالتنوير الحقيقي هو ربط الوعي بمشكلات المجتمع ومحاولة تفكيكها علمياً بعيداً عن الأيديولوجيات بمختلف أنواعها، والسعي إلى اقتراح حلول مناسبة تقدم بطريقة سلسة وممتعة، وتدخل إلى عقل المشاهد، مهما كان مستوى الوعي لديه، بأكثر الطرق فعالية وممتعة، وهو ما تفعله،

مؤسّف جداً ما يحدث للدراما العربية وصنّاعها، ومؤسّف ألا تلتقى التحذيرات من انهيارها وبخولها في نفق الابتذال أذناً صاغية، ولكن عن أي أذان نتحدّث هنا، ما دام الفشل والانحطاط والانبطاح سمة هذا العصر العربي من السياسة حتى الفن والترفيه؟