

# من الأكلات التراثية لأبناء شعبنا أكلة الدوغوا او الدوخوا

هرمز خاميس متي



التياريتين العليا والسفلى، ولقد مضى على هذه الأكلة التراثية، ردحا من الزمن، وهي لازالت الأكلة اللذيذة المشهورة، والقائمة لحد الان بين ابناء شعبنا الاثوري. ومن سمات هذه الأكلة انها لا تدخل ضمن الأكلات اليومية، وانما لها مناسبات خاصة تعد فيه هذه الأكلة، كأعياد

كلمة الدوغوا وردت في السريانية والفارسية ونقرأ في معجم التونجي الفارسي العربي (دوغاب : ماء رائب اللبن) و ( دوغبا : حساء مصنوع باللبن. وهي أكلة شعبية تراثية خاصة بأبناء منطقة حكاري في جنوب ولاية جولاميرك التركية، وخاصة بين العشيرتين

المصنوع من لبن الأغنام القليلة الدهن لأن لبن الأبقار يكون دهينا حتى بعد خضها واستخراج الزبدة منه، فاللبن يظل يكمن فيه الدهن القليل في ماء اللبن المخيض.

وأما صناعة القشكة فتكون عن طريق خض اللبن بالكوزة ( القربة ) باللغة العربية حيث يوضع اللبن الحامض بعد أن مضى عليه عدة ايام في القربة مع الماء البارد، وحيانا يستعمل الثلج مع الماء لغرض تجمع الدهن الموجود في اللبن على شكل كرات صغيرة، فيستخرج من فم القربة بهدوء ثم تجمع هذه الكتل الصغيرة، وتوضع في اواني خاصة فاما ان يؤكل كالزبد في الصباح أو يستعمل في الطبخ للأكلات الأخرى ولا زال الكثير من ابناء شعبنا يفضلون السمن الحيواني على السمن النباتي والذي يقال عن السمن النباتي انه

الميلاد، وعيد القيامة ، وفي المناسبات الاجتماعية كالأعراس، والخطوبة، ومناسبة المولود الجديد، خاصة لدى ابناء القرى حيث أصبحت هذه الأكلة الشعبية من الاكلات التقليدية في مناسبات الاعراس، قلما يخلو عرس او مناسبة الخطوبة الا وأن تطبخ فيه هذه الأكلة الشعبية المشهورة بلفظة اسمها والتي تظهر فيها اللفظة الموسيقية لحرف (الغين). وأما اعداد هذه الأكلة لتصبح جاهزة للأكل، فانها تحتاج الى ايادي نسائية ماهرة، لأنها تحتاج الى خبرة في اختيار المواد المستعملة و المعدة للطبخ و كالآتي :

القشكة وهي لفة تقابلها باللغة العربية العامية (جثي). والقشكة انواع والوان، فقد يكون لونها ابيض او اسمر ويصنع من لبن الأغنام أو لبن الأبقار، والنساء يفضلن النوع الأبيض



وتفرك وتذلك الى ان تذوب بشكل تصبح كرات صغيرة اشبه بالدعابل، وتسمى هذه الدعابل بالمجوجة أي كرات صغيرة من القشكة يحتفظ بها للمرة التالية حين يعدون المجة لمناسبة اخرى. وبعد اعداد المجة في قدر كبير، يأتي دور البردة - بباء مثلثة- ويسمى ( بردة الصارى ) وهو عبارة عن شعير مقشر، اذ يؤتى بالشعير ويبلل في البداية بالماء، ويجرش بالماكنة او بالجاروشة أو يدق ويسحق في الهاون الحجري فينزع القشر من الشعير ويسمى بالشعير المقشر، ويجفف ويصفى ويصبح جاهز لوضعه في المجة او مزيج اللبن الصافي وبعد ذلك يؤتى بلحم الغنم ويقطع على شكل قطع صغيرة مع تقطيع لية الغنم ايضا فيوضع اللحم مع اللية المقطعة في المجة ويخلط المزيج جيدا ويوضع على نار هادئة من المساء الى صباح اليوم الثاني حيث يصبح الخليط الدوغوا كامل وجاهز للأكل.

يسمل العيون. وبعد ان يتم فصل الدهن عن اللبن يوضع ماء اللبن المتبقي والذي يسمى (دوي) في كيس مصنوع من قماش الخام الابيض ويعلق في الهواء لكي ينضح الماء المتبقي في اللبن المستخرج منه الزبدة، او قد يوضع الكيس في مكان اخر على حجرة مسطحة ويوضع عليها حجر اخر ثقيل يضغط على ما هو موجود داخل الكيس فيخرج الماء من الكيس ويغدو اللبن بقوام كثيف ويقطع كتلا ويملح بالملح اللازم ويعرض للشمس في مكان خاص لكي يجف ويصبح قشكة. فتأتي النساء بالقشك المجفف ويوضع في انجانة فيها ماء دافئ فيفرك باليدين لكي يذوب ويتحول الى ماء ابيض يسمى ( المجة ) ويؤخذ المجة ويصفى بالمنخل الصغير، ويوضع في اناء خاص الى ان تتجمع الكمية الكافية من المجة المطلوبة لأعداد طبخة الدوغوا. وعندما تقوم النساء بتذويب القشكة المجففة في الماء يصبح القشكة كرات صغيرة فتؤخذ من هذه الكرات

