

من الأكلات التراثية لأبناء شعبنا

(بوشالا بهتاكه) و (كردويچنه)

يونان وليم رويل



بوشالا لفظ آشوري يطلق على أكلة قديمة ويعني : (الطبخ)، لازال الكثير من الأشوريين يستمتعون بتناولها ، في مختلف أماكن تواجدهم ، نذكر منهم على سبيل الذكر لا الحصر :

(إيلنايه بهتاكه) – (ماربوشنايه فذمهتاكه) – (كانكنايه بهتاكه) – (نوجيايه تهتاكه) – (أورمجنايه بهتاكه)....

وإن هذه الأكلة فضلاً عن كونها تراثية فهي شعبية، إذ أن العائلة التي تعتزم طبخها، تأخذ بعين الاعتبار، دعوة مَنْ يصادفه رب الأسرة، أو ربة المنزل، وتُعمد طريقة الصدفة، في الدعوة لتجنب عتاب الآخرين، ممن فاتتهم تلك الوجبة، وحتى مَنْ يسمع يحضر بدون دعوة، مطلقاً عبارات فكاھية مثل: (بالتأكيد أرسلتم لدعوتي ولم تجدوني). ويقول آخر: (أنا أشم رائحة بوشالا من بعيد، وجئت للمشاركة حرصاً على صاحب البيت، حتى لا أظهر إليه في المنام كثعبان يلف على رقبتة). ويضيف ثالث: (أنا جئت لأتذوق فقط ولحسن حظي إن حاسة الذوق عندي ضعيفة لا تعمل إلا بعد تناول الطبق الثاني!). إلى ما هنالك من عبارات فكاھية مازحة تتخلل الوجبة وأحياناً يتحدى أحدهم الآخر في إضافة الفلفل الحار، وتناول أكبر كمية منها. إن هذه التصرفات وغيرها، لم تكن تسبب إحراجاً لأحد، وخاصةً أن إعداد هذه الطبخة، في القرى والأرياف لا يترتب عليها أعباء مادية تُذكر فاللبن: متوفر في كل بيت والبقلة فتُحسب: الفرفحين تنمو تلقائياً في البساتين، وحقول الزراعة؛ (أصبحت الآن تزرع مع الخضار وتباع في الأسواق) وتسمى بالعامية (حمقا) بلفظ القاف كالجيم المصرية. وورد ذكرها (حمقاء) في قاموس المطران يعقوب أوجين منا (كلداني - عربي).



بقلة جاهزة للفرم



بقلة على طبيعتها في الأرض

وأحياناً يقوم الأكبر سناً من بين المشاركين، بتقديم الشكر لربة المنزل التي قامت بإعداد الطبخة، بأسلوب يختلف من شخص لآخر، للتخفيف من تعبها وإشعارها بأنها ربة منزل ناجحة وأذكر مرةً المرحوم عبد الأحد درمو⁽¹⁾ كيف أعطى دفعاً وأهميةً، للسيدة ريجينا خمو زوجة المرحوم القس وليم كشتو روتل من قرية إيلنايه (تل جزيرة) في سورية من خلال الحوار الآتي :

- هيا ياروح خالك، أتعبناك اليوم بما فيه الكفاية ، هيا اجلسي .
 - ما من تعب ، وأرجو أن تكون الأكلة قد نالت إعجابكم .
 - انظري إلى القس ، والبقية ، كيف أصابتهم التخممة ((القس أنا الذي أكل ثلاثة أطباق أم أنت))
 ويتابع عبد الأحد إن بوشالا التي تطبخينها مميزة بنكهتها، ورائحتها، ومذاقها، وأريد معرفة سر ذلك .
 - أنت لطيف جداً يا أخي ، سأتركك ترتاح وأنا سأقوم بإعداد الشاي .
 - تعرفين جيداً أنه لايجوز تناول الشاي بعد الطعام مباشرة وخاصة إذا كان الطعام بوشالا
 اجلسي من فضلك ،واشرحي لي بالتفصيل كيف تعدّين هذه الأكلة لتبدو بهذه الروعة .
 - أراك جاداً ، وقد أحضرت ورقة وقلماً .
 - نعم هيا ياروح خالك ، ولن أسمح لأحد بمقاطعتك .
 - حسناً كما تشاء ... لإعداد أكلة بوشالا متوسطة الحجم والكمية وفق الاصول نتبع الآتي :
- ◀ نخفق مقدار (٢) كيلو غرام من اللبن ، ويفضل لبن الغنم مع إضافة (٤) لترات ماء إليه
 رويداً رويداً ، فيصبح لدينا مايسمى بالعيران ، أو الشنينة ، وبالآشورية (دهج) .



عملية خفق اللبن يدوياً

◀ ١/٢ نصف كوب إلى كوب واحد من برغل الشعير، أو شعير مدقوق، منزوع القشر يتم تنصيلة جيداً ونقعه قبل موعد طبخه بيوم واحد، أو يسلق جانباً حتى يقترب من الاستواء،

ويمكن استبداله بنفس الكمية من الرز، إن لم يتوفر برغل الشعير .



شعير بعد دقّه بواسطة جرن ومدقّ حجريين على الطريقة القديمة

◀ ٤ أربع جررات (ربطات) من البقلة (فرحين - فِدَّه سِيِيِيِيِيِيِي) بعد شطفها (غسلها) جيداً وقطعها بحجم (٢) سم تقريبا

◀ من (٢ - ٣) قرون فليقلة (فلفل أخضر) حاد ، أو حلو ، حسب الرغبة ، تُحزّر طولياً يضاف إما برغل الشعير المنقوع أو المسلوق مسبقاً ، أو الرز إلى العيران (الشنينة)، ويوضع على النار مع التحريك المستمر، أما، البقلة ، والفلفل ، والملح فتضاف قبل غليان المزيج بقليل أي عند بدء تصاعد البخار منه .

نتذوق الطبخة بعد الغليان ، وتكون جاهزة بمجرد استواء برغل الشعير ، أو الرز والبقلة أما المنكهات : كالفلفل الأحمر الناعم ، والنعناع فيترك الخيار بإضافة الكمية كل حسب رغبته .

– أفهم من كلامك أن اللبن والبقلة لا بديل لهما أليس كذلك ؟!

– نعم اللبن لا يمكن الاستغناء عنه لهذه الأكلة أما الخضار فتأتي بالدرجة الأولى : البقلة وفي حال عدم توفرها، الفول الأخضر، أو عروق السلق مع قليل من أوراقه ، ولتحضيرهما نتبع الطريقة ذاتها للبقلة ، إنما الفول بعد فرمه يفضل وضعه في الماء وجليه لمدة خمس دقائق، ثم يُصقَى ويضاف إلى الشنينة بدلاً من البقلة .
والبعض من ربات البيوت يجتهدن بإضافة نوعان من الأعشاب البرية التي تنمو أيضاً في الحقول المزروعة بالخضار، والأشجار، والأقطان ، ونذكرها وفق تسميائها المعروفة لدى الفلاحين وعرب البادية :



١ - (عرف الديك) تعرف لدى الأشوريين باسم (عقرا سموقا) أي ذو الجذر الأحمر وهو اسم على مسمى جاء نسبة إلى جذوره الحمراء كما هو واضح في الصورة أدناه. تؤخذ أوراقه وعروقه الغضة الطرية ، بما يعادل ربطة أو باقة صغيرة .

لاحظ نمو النبتة على حافة الرصيف الإسمنتي، وقد اقتلعت بعضاً منها لمشاهدة الجذور.!

٢ - المديد: نبات يمتد على الأرض ويتسلق متطفلاً على ما يصادفه من نباتات وأشجار ويشبه اللبلاب الذي يزرع في الحدائق للزينة إلا أن أوراقه أصغر حجماً وله أزهار بيضاء تبدو للنظر واضحة وناصعة عند الصباح الباكر، معروف لدى الآشوريين باسم (خيبلو) . ويدعى في القوش (دخولا دمسيني : جبل المساكين) .

ورد ذكره في قاموس أوجين منا أنف الذكر باسم (سيديك) لبلاب - نبات يتعلق بالشجر)

تؤخذ مقدار كوب من أوراقها الطرية ، وها الصورة تُعبر عن نفسها :



المديد:- لبلاب - نبات يتعلق بالشجر- (خيبلو - سيديك)

٣ - يمكن أيضاً إضافة ربطة بقدونس مع التأكيد دوماً على الأوراق والعروق الغضة الطرية

بالنسبة لكافة الخضار. أما أنا لأنصح بهذه الإجهادات وأعتقد أن بوشالا التي ألفتها وورثناها أباً عن جد بخصوصيتها ومعانيها أفضل من أي تطور في غير محله .
توصف هذه الأكلة بأنها فاكهة : كونها لا تسد الجوع إلا لفترة قصيرة ، فهي خفيفة على المعدة، سهلة الهضم ، تكاد تخلو من المواد الدسمة ، إلا أنها غنية بقيمتها الغذائية .



بوشالا

والحقيقة إن جلسات تناول بوشالا كما عايشت الكثير منها في صغري تصلح لتكون مشهداً درامياً ممتعاً! بينما نحن الآن بصدد التذكير بكل ما يتعلق بتراثنا الشعبي والحفاظ عليه .

وها السيد عبد الأحد يسترسل في حديثه مع السيدة ريجينا ليتطرق إلى أكلة ثانية وهي :

أكلة (كردو - كَرْدَهْ

_ أحسنتِ ياروح خالك ، لكن ثمة التباس يحصل لدى البعض في التمييز بين أكلتي (بوشالا ، وكردو) ما سبب ذلك ؟



طبخة (كردو) لاحظ عملية تسخين وإذابة السمن أو الزبدة في الكوب بداخل الطنجرة

— ما أعرفه أن ذلك يحصل لدى البعض من الإخوة في عشيرتي : التياري والتخوما لأن أكلة بوشالا كما أعتقد وصلت إليهم بطريقة مغلوطة فطبخوها أو كانوا يطبخونها دون إضافة أي نوع من الخضار والأعشاب أي أن طبختهم اقتصرت على اللبن والرز وهذه هي أكلة كردو وأصبحت هذه التسمية عندهم (بوشالا) من الأخطاء الشائعة المتداولة لدى الكثير حتى الآن .

وقد يكون السبب أن جُلَّ اهتمامهم في هذا المجال انصب على أكلة الدوخوا^(٢) الأكلة التراثية الشعبية المشهورة والتي تُطبخ من قبلهم بطريقة خاصة ، فبالرغم من انتشارها إلا أن أكلة الدوخوا لدى التياري ، والتخوما لها نكهتها المميزة ، وطقوسها الخاصة .

— أليس أوجه الشبه كثيرة بين أكلتي (بوشالا - و - كردو)، لماذا لا نقول أن كردو هي بوشالا بلا خضار، وبالتالي لا يكون هناك أي خلاف أو التباس في الموضوع. ؟

— ليست مسألة خلاف، أو وفاق ، وإن وجود اللبن كمادة مشتركة بينهما لا يعني أنهما متشابهتان

— حسناً ، حسناً لقد تعرفتُ على أكلة بوشالا بتفاصيلها الدقيقة من خلال عرضك الجميل ، وحتى أستطيع إطلاق الحكم على هذه المسألة ، أريد أن أسمع منك كل ما تعرفينه عن أكلة كردو

— ليس بمقدوري سوى القول : سمعاً وطاعة .

— معاذ الله يا روح خالك ، أخجلتِ تواضعي حقاً .

— لا عليك فالأمر بسيط ، وباختصار: لإعداد أكلة كردو نرفع الشنينة (دُهْنِيَّة) - وقد عرفنا

طريقة تحضيرها - على النار ونضيف إليها الملح ، والرز بمعدل كوب لكل (٢) ليترين شنينة ، ويمكن زيادة كمية الرز إذا أردت أن تكون الطبخة أكثر كثافة ونستمر بالتحريك وما أن يبدأ المزيج بالغليان، نقوم بتخفيف النار، والتحرك، حتى يستوي الرز وتصبح الأكلة جاهزة .

— معذرةً ، أليست هذه أكلة المرضى وكبار السن ؟

— (يتدخل القس) ماهي مشكلتك مع أكلة كردو ؟ مرةً تقول أنها بوشالا بلا خضاء،والآن

تصفها بأكلة المرضى ، يا أخي إن كان اسمها لا يعجبك سمّها ما شئت ، أو لا تأكلها !

— ما الأمر يا روح خالك؟ أراك عصبي المزاج ! نعم أقر بأن مشكلتي مع كردو ، وكادت تنتهي بواسطة أختي ريجينا التي تعالج الأمر بروية ، وليس كالبعض ، إذا تأخر عن احتساء الشاي قليلاً يثور غاضباً. تمهل ها هي قد انصرفت لتجلب لك الشاي.

— القس : لم أفهم سبب اهتمامك بهذا الأمر ، أنا لا أكرث بكيفية طبخ هذه الأكلة أو تلك ، ما يهمني في الأمر أن اشبع وأملأ معدتي ، ثم اتمتع بالقيولة دون ازعاج .

— هل تعلم يا أخي القس بأنك لفت نظري لأمر هام حين قلت : (إن كان اسمها - كردو- لايعجبك)

— القس : وما أهمية ذلك ؟

— الأهمية تكمن في معرفة أصل كلمة كردو ، هذه التسمية من أين جاءت ؟

— القس : سأبحث عن الإجابة وأمري لله ، لقد أقحمتني في الموضوع مرغماً .

— عبد الأحد: بالله عليك ها قد احضرت الشاي، دعها تكمل حديثها عن كردو، هيا يا روح خالك

كنا بصدد تشبيه كردو بأكلة المرضى .

— إنك محق ، لكن طبختنا تختلف عن تلك التي تعد للمرضى بأنها أكثر كثافة من ناحية ومن ناحية أخرى ، في الطقوس المتبعة أثناء تناولها ، فتؤكل بإحدى الطرق الآتية :

١ - دون إضافة أي شيء عليها .

٢ - بإضافة فلفل أحمر ناعم . (الطبق الأول على اليمين في الصورة أدناه) .

٣ - بإضافة سمن أو زبدة حيوانية في منتصف الطبق .

- ٤ - بإضافة البُن (قهوة غير مطبوخة) - عادة متبعة لدى الكثير من الأشوريين في سورية-
 ٥ - بإضافة دبس العنب أو أي نوع من الدبس الحلو ممزوج بالطحينة ، أو العسل .
 ٦ - بإضافة كل ماسبق ذكره من مواد مجتمعة.
 وطريقة إضافة هذه المواد تتم باستخدام الملاعقة لتكوين الطبخ في منتصف الطبق على شكل مقعر ، وتسكب المواد المراد إضافتها بداخله .



تؤكل بجانبها خضار طازجة مثل : نعناع أخضر، فلفل أخضر، بقودونس ، رشاد ، خيار، بصل أخضر . (الحوار الآتي يدور بين القس والسيد عبد الأحد)
 - القس : اسمحا لي بإضافة ما فاتكم ذكره من طقوس مهمة لأكلة كردو : هذه الأكلة تطبخ أيام الأربعاء أو الجمعة على الأغلب لعدم احتوائها على اللحم الممنوع أكله خلال اليومين

المذكورين من كل أسبوع ، وتقدم أيضاً بمناسبات دينية مثل تذكار القديس مار جرجس عند أهل الباز (بزنايه **توتيه**) وغيرهم ... مما أكسبها شعبية وانتشار .

يتم تناول طعام الـ (كردو) بغمس الملاعقة في المزيج المضاف ثم البدء بالأكل من أطراف الطبقة وبتجاه الداخل حتى ينتهي الطعام والمزيج معاً . أي أن الملاعقة تحتك

بالطبقة كثيراً ، لتقشط الطعام ، وهذه العملية يطلق عليها بالأشورية كرادا (كردو) وأعتقد

من هنا جاء اسم كردو (كردو) . حيث لم أجد أي شرح أو تفسير لهذه التسمية في المصادر المتوفرة لدي .

وفي مثل هذا اليوم من الأسبوع القادم إن شاء الله أنت مدعو لتناول أكلة كردو عندنا، لتقطع الشك باليقين، وتصل إلى قناعة تامة حينها بأن أكلة كردو تختلف كلياً عن أكلة بوشالا ..

— إذا أنت تلمح إلى تأجيل جلسة النطق بالحكم إلى الأسبوع المقبل ، وهذه حكمة بعينها ، إذ تريدني أن أقطع الشك باليقين ، والقناعة بالتجارب والبراهين .
— مهلاً ، مهلاً وأنت إلى ماذا تلمح ؟ جعلتها قضية ، ومحاكم ، وأحكام ، وتجارب وبراهين ، ممهداً الطريق ، لجلسات عدة .

— لا ، لا ، أعدك بأن آخر جلسة لقضية كردو ستكون الأسبوع المقبل ، كما تفضلت ، أم أنك تراجع عن قرارك .

— لست أنا من يتراجع عن قرار من شأنه زيادة الألفة والمحبة . ولكن قل لي ماذا تقصد بقولك:

(آخر جلسة لقضية كردو ستكون الأسبوع المقبل)؟ هل تحلم بقضايا أخرى مماثلة ؟
— الحقيقة ... الحقيقة ... أنتم كرماء ، وسأنتظر موعد دعوتك لي بفارغ الصبر . لأسمع صيحات، الأطباق وهي تنن تحت ضربات الملاعق ، أتخيلها معزوفة في غاية الروعة والجمال ، ستكون جلسة ممتعة أليس كذلك ؟

— أنا أتصورها أكثر متعة إذا انتقل مقرها إلى منزلكم العامر بالخير والبركة .
— عذراً يا أخي القس ، لم أسمع ما قلت ، على كلٍ لقد تأخرت بما فيه الكفاية ، استأذنكم وإلى اللقاء .

(1) المرحوم عبد الأحد (أبلاخن) هكذا كان يدعى عُرف بالطيبة ، وعبارته المشهورة (روح خالك) يرددها باستمرار أثناء حديثه مع الآخرين وهو شقيق البطريرك الراحل المرحوم مار توما درمو

(2) موضوع مقالة الأستاذ هرمز خاميس متي المجلد الثالث العدد السادس ٢٠١٢ من مجلة تراثنا الشعبي