

محور النوب

(١) اعداد الخمر

محمد ابراهيم ابوسليم .

عندما كنت أعد كتابي عن الساقية (١) عدت بذاكرتي الى عهد صباى وشبابي في الثلاثينات والأربعينات وشرط من الخمسينات حين كان مجتمع النوبة يسير على منواله التقليدي الموروث ، وحين كانت السواقي تدور بالليل والنهار ويملا أنينها اجواء النوبة ، وحين كانت حياة النوبي ملتصقة بهذا الدولاب الهائل وتدور في فلكه * وكان مما أثار انتباهي وقع الخمر وخطره في المجتمع النوبي ، اذ بالرغم من نفوذ رجال الدين ومقاومتهم الشديدة لتعاطي الخمر باعتباره من الموبقات التي حرمها الدين الاسلامي والتي لا يمكن التسامح ازاءه ومقاومة جماعات أخرى كانت ترى في سلوك المتعاطين اتجاها للانحلال الديني والخلقى ، ظلت مجالس الشرب ظاهرة اجتماعية لها مكانتها في المناسبات الاجتماعية كحفلات الزواج والختان وتشبيد السواقي والمنازل فضلا عن الربط بين الأصدقاء وما تنتجه لهم من ساعات البهجة والهناء . رفي مجالس الشرب كان يدور الأنس ويتناقش القوم حول مشاكلهم ، وكانوا يروون الأمثال والأقوال المأثورة وما كان للسلف من الشعر وما خلفوا من الأخبار . وهنا أيضا كانوا يتطارحون بشعر كان خاصا بمجالس الشرب ، ويروى الرواة الآن قدرا كبيرا من هذا الشعر والذي قيل أكثره في المدح والفخر والهجاء . وفي ظني أن هذا اللون من الشعر معرض الى الضياع بفعل الزمن مالم يعنى بجمعه وحفظه لأن رواته أصبحوا يتساقطون ولأن شباب اليوم قد أدبر عن هذا اللون من الشعر وأقبل على روى آخر من الشعر النوبي هو الشعر المتصل بالرقص .

وقد تجمع عندي قدر طيب من البيانات استعدت بعضه من الذاكرة اذ كنت أحضر في صباى وشبابي كثيرا من هذه المجالس في منزلنا ومنازل الأصدقاء وجمعت بعضه الآخر من الرواة . ومن ثم عزمت على أن أعد مقالين ، أولهما هذا المقال عن اعداد الخمر ، وهو أمر كاد أن ينطوى في طي النسيان لأن الناس تخلوا عن الخمر التقليدية وأقبلوا على العرقى والخمر

المستوردة • والمقال الثانى مخصص لمجالس الشرب ، وهو ما يأتى فى وقت لاحق •

وكما يعلم القراء فان النوبة يسكنون فى شمال السودان وجنوب مصر ، متصلين فيما سبق ، ومفصولين حاليا ببحيرة النوبة •• وهم ثلاث فئات : الكنوز فى الشمال فى داخل الأراضى المصرية ممتدين من الشلال جنوبا ، والدناقلة فى أقصى الجنوب ، والنوبة الوسطى فى الوسط ممتدون من الطرف الجنوبى لمصر حتى حدود دنقلا • وهؤلاء ينقسمون حسب التقسيمات الادارية الى الفديجة بالشمال وسكان أرض الحجر الذين دخل عليهم العرق العربى وأن كانوا قد تنوبوا ، والسكوت والمحس : وهم يتكلمون لهجة نوبية واحدة مع اختلافات طفيفة • والدناقلة لهجة ولكنوز لهجة أخرى ، ومن الغريب أن اللهجتين متقاربتان وتبتعدان عن لهجة النوبة الوسطى •

ان المعلومات التى نسوقها فى هذا البحث قد جمعت فى شمال السكوت بقرية سركلتو والتى هى مسقط رأسى وموضع نشأتى وبالتالي فإن البحث يختص أساسا بأعداد الخمر وتناوله فى هذه القرية وما حولها من القرى • ورغم أننا نعتقد أن اعداد الخمر فى المناطق الأخرى قد جرى على نفس الأسس فان المرء لابد أن يتوقع اختلافا هنا واختلافا هناك • فقد يفضل الدكاى على غيره فى منطقة بينما يفضل النبيت أو المريسة فى منطقة أخرى • وقد تختلف أنواع التمر المستعملة من منطقة الى أخرى حسب انتشار صنوف التمر •

وكما هو واضح فان خمور النوبة تعد بالتخمير ، أما التقطير فوافد غريب • ورغم أن الخمور محظورة بشكل ثابت وملح فى الاسلام فان القوم - أعنى قطاع الشاربين - كانوا ينظرون الى هذا الحظر بقدر كبير من التساهل • وقد ذهب قول بعض ظرفائهم : « البلح بلحنا الموية مويقتاشن حرمة » ، مثلا يروى دائما فى المجالس للتخفيف عن غوائل تعاطى الخمر • ولكن نظرتهم حيال الخمور المستوردة والمقطرة - العرق - تختلف ، فهى حرام ورجس ، وكثير ممن كانوا يتعاطون الخمور لتقليدية كانوا لا يقربونها ، وبعضهم كان لا يقبل أن يدخل العرقى بدنه لاعتبارهم إياه رجسا ونجاسة • وكان الذين يعدون العرقى منبوذين وبخظر اليهم المجتمع باشمئزاز • وكانوا فى الغالب من الغرباء ، ومن المختلن أمثالهم عادة ، ويسكنون بعيدا عن الدور • ولكن الحال تغير الآن ، وسار اعداد العرقى مباحا ويجيد صنعه كثيرون من الشبان وإن كان الكدار ورجال الدين ينظرون الى هذا الوافد بعداء ويحملون على من يعدونه وعلى من يتعاطونه • وبعضهم لا ينفك يرجع الكوارث اليه ويؤكد أن غضب الله قد حل جزاء على اعداد العرقى وتعاطيه •

وخمور الذوبة التقليدية كانت لاتباع ، فهي تعدد للمجالس والولائم ، أما العرقى فيعد للاستعمال الشخصى وللبيع . . وهذا تطور فى مفهوم اعداد الخمر وتعاطيه . . واعداد الخمور التقليدية كان من اختصاص النساء ، فالزوجة هى التى تعد الخمر لزوجها وأصدقائها ، ومن لا تقدر كانت تأتى بمن تقدر من قريباتها أو صديقاتها . وكان من فضائل الزوجة الناجحة أن تجيد اعداد الخمر ، وكانت المقتردة تنال قدرا

من الثناء فيما كان يقال من الشعر فى مجالس الشرب مثلها مثل عظيمات النساء اللائى كان يفتخر بهن الآباء والاخوان فى هذه المجالس . أما اعداد العرقى فيتم على أيدي الرجال ، اذ لا يجوز ان تقوم به الحرة ذات المكانة . وقد عرف النوبيون الخمور المستوردة بحكم اتصالهم بالخارج . ولكن هذا يخرج عن نطاق الدراسة . وقد عرفوا فى مصر نوعا من الخمر يسمى البوظة ، وهى تخرج أيضا عن نطاق هذه الدراسة . لانها ليست من خمور الذوبة التقليدية . وكانت البوظة تعد بتخمير القمح . وكان أغلب صناعها من المحس . وقد وجد النوبيون فى حوائيت البوظة فى مصر عوضا عن مجالس الخمر فى بلاد الذوبة فارتادوها وعقدوا فيها مجالس الشرب وتطارحوا فى الشعر . وهنا وفى المقاهى التقى النوبيون بجعافرة العباددة وحفظ بعضهم أشعارهم ومتطارحاتهم . ولذلك تجد فى الذوبة من يحفظ شعر الجعافرة والعبادة وتجد من يتطارحون به فى مجالس الشراب .

ان خمور الذوبة التقليدية هى الدكاى والمريسة والنبيت وهى خمور مسكرة ، والفقيرية وهى غير مسكرة . أما العرقى فهو مقطر ، وقد وفد الى أرض الذوبة مؤخرا ولذلك لا يدخل فى نطاق هذه الدراسة . واليك وصف الاعداد :

الدكاى :

الدكاى أشهر أنواع خمورهم واكثرها انتشارا وشعبية نظرا لسهولة صناعته وامكانية اعداده فى كل وقت وهو يعد ويشرب طوال السنة ، وذلك بخلاف النبيت والمريسة . فالنبيت يعد فى الشتاء فقط . والمريسة تكون فى الصيف . الا أن خير مواسم الدكاى هو الشتاء . وذلك لان تخميره فى الشتاء يتم ببطء ، أو كما يقولون يكون « رأسه ثقيلًا » فيأخذ وقتا أطول وتكون نكهته قوية . أى أن التخمر البطيء يعد من ضرورات الدكاى الجيد .

ويعد الدكاى فى جرة من فخار . ولكن بعضهم يعده فى صفيحة البنزين . وقيل أن الوعاء الاخير أسرع تخميرا من وعاء الفخار . والجرة تسمى بلغة الذوبة كبي (KUBE) . وعند الاستعراب يضاف ، كما هى العادة فى تعريف الالفاظ النوبية التى تنتهى بالحركة ، حرف القاف

فيسمى : كبيق (KUBAYG)

وبالطبع فان حجم الجرة يختلف . وتسع الكبيرة منها حتى خمسة ربح من البلح . وتسع المتوسطة نحو ثلاثة ربح . وتجدر الجرة عناية الذوبى . والجرة المشهورة لها اسم يعرف به كما أن صاحبها يفتخر بها ويعتز . وهى تأخذ طرفا من عنايتهم عند الغناء ، اذ عندما تستوى الرؤوس أو بالاحرى تلعب بها الكؤوس ينصرف القوم الى غناء خاص يعتز فيه المرء بنفسه ومفاخر أهله وكرمه هو ومفاخره وبناته وقريباته - ثم أيضا بالجرة التى يسرت كل هذه السعادة . وعادة لا تستعمل هذه الجرة الا لهذا الغرض . وهم يتحاشون بالذات تخمير عجين الذرة فيها اذ لو فعلوا ذلك لتعلق شيء من العجين بجدار الجرة وأفسد الخمرة التالية بحموضته فتصير خامسيسا فيما يقولون أى فاسدة .

وخير أنواع الجرار ما كان بغير مسام فلا يترك الماء يتسرب منه ويخل بتوازن الماء وكمية البلح . ولهذا كان تفضيل الصفيح وسرعة الاستواء فيها لان الصفيح بغير مسام ولا تسمح للماء بالتسرب . والجرة الجيدة هى ما صنعت من طين جيد متماسك وما استوت في النار استواء جيدا يجعلها بغير مسام . أما اذا كانت غير مستوية بالنار فانها تكون غير ناضجة فيسيل الماء من مسامها . وأحيانا تكون هناك مسام صغيرة فيسيل منها مادة العسل ويلتصق بجدار الجرة الخارجى . وعادة يضع الصانع مع الطين مادة جيرية تسمى « ترياق » وهى مادة تدخل في صناعة كل الاوانى الفخارية التى تتعرض الى النار .

وخير انواع البلح لصناعة الدكاى البركاوى والسرناجوا والدقنة . وهذه الانواع تخلط بنسب لضبط النكهة لانها متفاوتة في الحلاوة والحموضة . فالبركاوى والسرناجوا تخلطان بالتساوى وتعطيان شرابا طيبا . والدقنة تخلط مع السرناجوا والبركاوى بحيث تكون الدقنة نصفا والسرناجواى والبركاوى ربعا ربعا . وهذه الخلطة تعطى شرابا ذا نكهة قوية . والقوم مولعون بهذه الخلطة ويفضلونها على غيرها ويضربون المثل بجودتها . ولكن بلح الدقنة قليل لان نخلها نادر ولذلك لا تقيس هذه الخلطة الا للقليلين . واذا صنع الدكاى من الدقنة وحدها يكون الشراب حادا لا يستحب مذاقه .

وبلح القرقودة ، وهو من أرخص أنواع البلح ، لا يستحب لصناعة الدكاى . وهذا راجع الى أن في مذاقه حدة زائدة . ولكنهم يخلطونه مع السرناجوا أو مع البركاوى ، والخلطة الاولى هى المفضلة . والقوم لا يستحسنون صناعة الدكاى من القنديلة لان مذاقه حلو بغير حدة أى بغير حموضة . هذا فضلا عن أنه من خير أنواع البلح واغلاء .

ولذلك كان أكله أو بيعه هو الأولى • والبلح الجديد من القنديلة لا يصلح للدكاى أبدا • أما قديمه ، أى ما مر على حفظه عام أو أكثر ، فيصلح ولكن بعد خلطه بنوع مناسب • ويكون شراب هذه الخلطة ثقيلًا وهو يأخذ وقتًا أطول حتى يستوى ولذلك يوصف بأن رأسه ثقيل •

والدقنة تصلح بغير خلطة ولكنها تعطى شرابا طيبا اذا خلطت مع غيرها • وغالب دكاى المحس من هذا النوع ، لان هذا النوع من البلح أكثر انتشارا في بلاد المحس •

والكدنفنتى يعطى شرابا طيبا جدا • اما النقر فهو أحسن أنواع البلح لصناعة الدكاى ولكنه قليل الانتشار ، بل هو أندر البلح • وكان بقريتنا بسرهمتو مجموعة من نخيله في نجعة نائية تسمى تشكد ولكنها احترقت مع غيرها بفعل فاعل لثيم اضرم النار فيها ليلا •

والبرتمودة نوع نادر • وهى من أطيب البلح • ولذلك لا يميل القوم الى تخميرها • وعندى أنها لا تصلح لذلك الا اذا صارت مع غيرها •

وخلاصة الامر ان كل انواع البلح تصلح للتخمير ولكن شرابها يتفاوت مذاقا من نوع الى آخر • ولضبط النكهة يلجأ القوم الى خلط الانواع بنسب معروفة عندهم حتى تكون الحلاوة والحموضة بالدرجة المطلوبة •

وبوضع البلح والماء بنسبة معينة ومقدار النسبة يتفاوت حسب الجرة وجودتها وحسب ما فيها من مسام تسرب الماء • وعادة مايعرف ذلك بالتجربة والخبرة • والمتوسط انهم يجعلون سعة صفيحة من الماء مقابل ربع ونصف من البلح • وقد ذكرت لى راويتى ان جرتها - وهى حسنة مشكوره - تأخذ ثلاثة أرباع ونصف من البلح وصفيحتين من الماء • ويبدأ التخمير باعداد الجرة • وهى تغسل جيدا وتترك في الشمس حتى تنشف • فاذا نشفت بخرت بثمر الدوم لانه يعطى حرارة شديدة ودخانا كثيفا له رائحة ذات نكهة • ويتم التبخير بان يوضع الثمر في النار ويترك حتى يحترق الغطاء وتبدأ النار في النوى فتعطى صوتا مثل صوت الصفارة بفعل دخان كثيف يصدر من داخل للنوى بضغط • وهنا تؤخذ النوى المحترقة بشئ وتلقى في الجرة • ويكفى للجرة ثمرة أو ثمرتان •

وبعد ذلك تغطى الجرة بغطاء يحبس الدخان في داخل الجرة ثم تترك حتى تحترق النوى وتخذ نارها •

ثم يؤتى بالبلح ويوضع في الجرة • ثم يؤتى بالماء بعد غليه غليا شديدا ويصب على البلح وهو مازال يغلى • وبعد ذلك تغطى الجرة بغطاء خفيف وتترك حتى يبرد الماء • وعادة يكون الغطاء من سعف النخيل اللين •

ولعلمهم يريدون بالغطاء مجرد الحفظ مما يقع عليها من الاتربة والحشرات
بينما يريدون في نفس الوقت المساعدة في التبريد بوضع غطاء غير محكم .
واذا ما برد الماء غطوا الجرة بغطاء محكم نحو طبق أو خلافة ويكون
على قدر فتحة الجرة . وعادة ما يوضع فوق الغطاء شيء ليكون القفل محكما
بفعل الضغط أو يقفل طرف الغطاء مع طرف الجرة بالطين ليكون القفل محكما
فلا يهرب هواء التخمر .

وفي اليوم الثالث يزداد الماء إذا لزم . أما إذا لم يلزم فترك الجرة
كما هي حتى يستوى المشروب . ولزوم الزيادة يكون في حالين ، إذا سربت
الجرة كمية من الماء عوضت هذه الكمية بكمية مقابلة ، أو إذا كانت نسبة
الماء أدنى عند الاعداد رفعت نسبة الماء بهذه الاضافة حتى تبلغ حدما
المطلوب .

ولاضافة الماء فانهم يغلونه ويتركونه حتى يبرد . فاذا برد ازالوا
غطاء الجرة وصبوا فيها الكمية المطلوبة من الماء . أما اذا صبوا الماء وهو
ساخن فان الدكاي يقطع ويفسد . وبعد ان يصب ماء اليوم الثالث تقفل
الجرة مرة أخرى وتترك حتى يستوى المشروب . ويأخذ الاستواء نحو سبعة
أيام إذا كان البلح قليلا بالنسبة الى الماء أو كان الجو حارا ويأخذ حتى
عشرة أيام إذا كان البلح أكثر على الماء أو كان الجو باردا . وهذا ما يعرف
بالثقل ، وهو النوع الاحسن . وعادة ما يأخذ الاستواء وقتا أطول في
الشتاء ووقتا أقل في الصيف . أي ان الحرارة تؤثر في سرعة التخمر
وبطئه . ولكن كلما كان التخمر بطيئا كلما كان الشراب احسن . وكلما
كانت نسبة البلح الى الماء قوية كلما كان الشراب اقوى . وفساد الدكاي
(أي خامسبسة) يكون باحدى حالتين : أما إذا كان البلح قليلا بالنسبة
الى الماء أو اذا اخذ منه قبل النضج .

وهو اذا اوشك على الاستواء أزيد زبدا شديدا واصدر صوتا
كالحفيف . فاذا ما استوى انخفض الزبد وتحول الى جفاء أبيض خفيف
يكسو فوقه . وبجفاء الزبد يذهب صوته أيضا . والقوم يعرفون استواءه
بجفاء الزبد وذهاب صوته والرائحة التي تصدر عن المشروب لان رائحة
الخمر تكون واضحة . وللتأكد فان الخير بالامر يضع اذنه على الغطاء أو
على جدار الجرة ليتأكد من أن الصوت الصادر من التخمر قد حمد كلية .
واذا ما كانت النتيجة مبشرة أخذوا طرفا وذاقوه ليتأكدوا من الطعم .
فاذا وجد مستويا شرعوا في تناوله أما اذا كان دون ذلك تركوه لوقت ،
يوم أو يومين ، حتى يتم الاستواء .

وهم حريصون على الا يثيروا الدكاي قبل استوائه لانه يفسد باى
حركة مهما كانت قليلة . فالدكاي قبل أن ينضج حساس جدا ولا يقبل

أن يعكر صفو مزاجه الفضول • وهو إذا راق مزاجه حتى نضج أعطى
لغيره المزاج المفضل بسخاء يعرفه أهل الكيف • ولحرص القوم على
الأيثار حساسيته عند التجربة فانهم يتفادون تحريكه أو تناول
بما يعكر أو يحرك البلح أو المشروب • والطريقة في ذلك أن يقرب الخبر
أنفه إلى الجرة فإذا عرف رائحة الخمر الناضجة وضع أذنه على الجرة
ليتأكد من أن حفيفه قد وقف • فإذا تأكد من ذلك رفع غطاء الجرة برفق
وأتى بقصب القمح أو نحوه وشفط به مقدارا • فإذا استيقن أخذ طرفا
بالكباية • والذي يقوم بهذا التدقيق لابد أن يكون خبيرا بالذوق والتذوق •
ويتنظره صاحبه وهو يشفط ليعرف نتيجة التدقيق بشوق وشغف • فإذا
كان مستويا أصبح تناوله ممكنا أما إذا كان دون الاستواء فإنه يغطي مرة
أخرى ويترك •

وبعض القوم يأخذون البلح قبل أن ينضج ويتركونه في الشمس
لينشف • فإذا نشف صنعوا منه الدكاي • هذا النوع من الدكاي يسمى
مسران دكاي • أي دكاي مسرى وهو من الشهور القبطية • ويعد هذا النوع
من الدكاي من أردأ الاصناف • وطبيعي ألا يلجأ إلى هذا إلا الفقير الذي
لا يملك تمسرا في بيته •

والدكاي إذا فسد يسمى خامسيسا • وهو يفسد إذا كانت الخلطة
غير جيدة سواء كان في أنواع البلح أو بين البلح وبين الماء • أو إذا كان
البلح جديدا أو إذا حرك الدكاي قبل النضج • أو إذا ظل بعد النضج
فترة طويلة ، فإن التخمر يستمر حتى يفوت حده • وطعم الخمسيس
حاد جدا • وهم إذا أرادوا أن يستفيدوا منه تركوه فترة طويلة حتى يتحول
إلى خل • وعندما يبلغ هذه الدرجة يدركها القوم بالرائحة •

وبلح السرنجاو يعطى للمشروب لونا أحمر •
والبلح القديم هو المفضل لصناعة الدكاي ، فإنه يعطى مشروبا قويا
ولونا يميل إلى الأحمر • أما البلح الجديد فإنه يعطى شرابا خفيفا ولونا
أبيض ، وهو معرض إلى أن يكون خامسيسا •
والدكاي الخفيف يسمى تلو •

وإذا لم ينضج الدكاي تكون في مذاقه حلاوة ولذلك يقال لغير المستوى أنه
حلو • أي مازال قبل النضج • والدكاي يؤخذ من الجرة مباشرة ويشرب •
وقد يؤخذ ويمبأ في زجاجات • ومن الممكن حفظه في الزجاجات لفترات طويلة •
وقيل أن مذاقه يكون أحسن ، أي أنه يعتق • وعندما يعبأ في زجاجة فانهم
يتركون فراغا في الزجاجات ثم ينفلون قفلا محكما ، وألا فإنها معرضة
للانفجار بفعل ضغط الغازات الناجمة عن التخمر •

المريسة :

أما المريسة فشراب مشهور في كل أنحاء السودان . وهي تسمى بالنوبية مرسا (MERSA) وهي تصنع في جرة . إلا أن جرتها أصغر من جرة الدكاي . وأكبرها حجما يسع نحو ربع بلح .
ويعد أولا ما يسمى سريه [SIRRIYYA] وذلك بأن يؤتى بالذرة فتزرع ثم تؤخذ أول ما تنبت وتوضع حتى تنشف . والنوبة يسمون النباتات إذا بدأ الانبات MANGISE أو منقسرى [MANGISIRI] وهو يسمى في غربى السودان الزريعة ولذلك يسمون السرية أحيانا منقسرى أو منقسي نسبة إلى الحالة التي أخذت بها لأعداد السرية .
ويعد أن تنشف السرية تطحن وتغربل وتحفظ .

ويعد ثانيا ما يسمى كنقار (KUNGAR) وهو يصنع من الذرة أيضا وذلك بأن تطحن الذرة في شكل دريش ثم يوضع عجيناها على الدوكة في شكل كابيبده ثم يستمر الصانع في خلط العجين على الدوكة لتوزيع الحرارة على العجين كله حتى ينضج جيدا .

ثم يؤتى بالجرة وتوضع فيها كمية من البلح . وهنا يصلح أى نوع من البلح ، وذلك بخلاف الدكاي . ثم يضاف إلى البلح الماء . وبعد يومين أو ثلاثة يخرج البلح من الجرة ويعجن مع الكنقار . وبعد العجن يزداد عليه قليل من السرية ثم يصفى . والمصفاة تصنع من سعف الدوم ، لأن سعف الدوم يقوى على الماء أكثر مما يقوى سعف النخيل ويقوم بهذه المهمة العرب المقيمون بالمنطقة والذين يقومون أيضا بصناعة الإبراش والقفف والصناعات الجلدية . ومصفاة النوبيين عبارة عن مخروط بطول شديد وفي نهايته جريد لكى ينساب منه المشروب إلى الوعاء بغير تشتت وفتحتها واسعة ليكون الصب سهلا . أما مصفاة جبال النوبة فكروية الشكل وتنتهى أيضا بحد جامد . ومصفاة الدينكا تشبه الكيس وهي صغيرة الحجم وطويلة الشكل ومصنوعة من سعف الدوم . وتستعمل بأن تصب المريسة على المصفاة ويأخذ المصفى المصفاة ويضرب على فتحتها ضربات خفيفة بباطن اليد لتساعد على التصفية .

وتسمى المصفاة بالنوبية أسكر [OSKKIR] وبالعربية المشكاب . وعجن المريسة يسمى « بوى » ، ويوضع ما صفى في جرة ثانية أو في قرع كبير بينما العجين في الجرة الأصلية . ويضاف على الجانب المصفى مزيد من السرية ثم يترك حتى يعطى الرغوة ايذانا بأن المريسة قد استوت . وبعد أن يفرغوا من شربها يعودون إلى العجن الأصلي فيصب عليه ماء ثم يصفى ويعالج المصفى كما حصل سابقا . وهكذا يكرر الأمر في دورات حتى يفقد العجين قوته .

والدورة الثانية تفضل على الدورة الأولى . وأهل الذوق مغرمون

بصوت الرغبة وهمهمتها ، فهم اذا سمعوا الهمهمة انتشوا واقبلوا عليها .
ومن خير ما سمعت في هذا أن بعضهم عاد من عمله فوجد الرئيسة مستوية
والرغبة فائرة والهمهمة عالية فنظر اليها وقال : اصبري يامه ، أنت ضايقة
وأنا ضائق . هذا الظريف تصور من شدة الرغبة والهمهمة أن الرئيسة
تشتهي به مثل ما هو يشتهيها وانها تناديه وتستعجله بالهمهمة وهو يدلعاها
بلفظ « يامه » .

النبيت .

النبيت هو النبيذ . وهو شراب أقوى من الدكاى . ولونه قريب الى
لون العسل ولا يختلف عنه الا بانه أخف منه قليلا . ويستمر مفعوله في
الرؤوس أطول من مفعول الدكاى . واعداده صعب وهو يحتاج الى نار
شديدة ويفضل فلق النخيل في ذلك . وهو لا يعد الا في الشتاء . ولا يصلح
له الا البلح الحلو . أما ما كانت به مرارة مثل القرقودة فلا ينفع الا بخلطه
ببلح شديد الحلاوة . وأحسن التمور لصناعة النبيت هو البركاوى اذا خلط
مع السرنجاو والقرقودة . ويكون خلطه بمقادير متساوية . والبلح الجديد
لا ينفع لانه خفيف . والنبيذ قد يعد منفردا وقد يعد مع العسل . وجرتها
مثل جرة الدكاى وكذلك نظافتها واعدادها .

أما اعداد النبيت منفردا فيكون كالاتى : يؤتى بالبلح والماء في حلة
كبيرة وتوقد نار شديدة ويغلى غليا جيدا حتى يبلغ مرحلة النبيت .
ويعرف ذلك بالخبرة أى عن طريق الرائحة وكثافة العصير . ثم يصفى ويوضع
العصير في حلة . ويعزل ما تبقى من البلح وهو ما يسمى البوى في طشت
ثم يصفى من البوى ما تبقى فيه من عصير ويضاف الى الحلة . ومن ثم
يرمى التفل بعيدا عن أعين الناس لان ذلك مما يلفت النظر ويغرى جمهرة
أهل الكيف . أما العصير فبعد وضعه في الحلة يؤخذ مقاسه بقصب أو
جريد ثم يغلى حتى يبلغ ثلاثة أخماس فينزل ويترك حتى يبرد . واذا برد
وضع في الجرة ، وبعد قفلها قفلا محكما يحفر لها وتردم ليتم التخمر داخل
الارض . ويأخذ النبيت تحت الارض من عشرة الى خمسة عشر يوما
ليستوى . ويمكن حفظ النبيت في الزجاج ، وقيل أنه مع الزمن يصير
أحسن .

أما اعداد العسل منفردا فيتم كالاتى : يغلى البلح والماء غليا جيدا
حتى يتهرى البلح فيصفى . ثم يوضع العصير في حلة ويقاس ثم يغلى غليا
شديدا بوقود الفلق مفضلا . وغليه يكون أقوى من غلى النبيت كما أنه يأخذ
وقتا أطول . ويستمر الغلى حتى يصل الحد نصفه وتظهر الرغبة كرقعة زيت
السهمس فينزل ويوضع عليه قليل من البلح ويترك حتر يبرد بشرط ألا
يهز لان هزه يقطعه ويفسده .

أما اعداد النبيت والعسل معا فيكون أولا باعداد العسل بالكيفية التي

سبقت • فاذا استوى أخذت الكمية المطلوبة من العسل ويوضع ما تبقى من العسل على النار بعد أن يزداد عليه الماء ويغلى جيدا حتى يعطى الرغبة ثم يزال الثقل وهو ساخن ثم يوضع بعد أن يبرد في الجرة •
٤ - الفقية :

وهى شراب الفقرا الذين يرجون شرابا طيبا بغير سكر وهى تسمى أيضا « بقانية » • وطريقة اعدادها : يؤتى بالبلح والماء وتضاف اليهما كمية من السرية (منقشر) • ولا يضاف الكنتار في الفقية كما هو الحال في المريسة • وأحيانا يضاف مقدار من الجنزبيل • وبعد يوم أو يومين يعصر المشروب ويصفى ثم يشرب • وإذا زاد الوقت أكثر من اللازم أصبحت الفقية مرة ومسكرة • وعندنا كان بعض الفقراء يتهمون بتناولها بعد أن تكون مسكرة طلبا للمزاج وسقرا للحال • وبعضهم كان يتهم بتناول الدكاى والنبيت بحجة أنه يتناول الفقية • وغفر الله للجميع ، من أخذ بهذه وبذلك ومن اتهم !

(١) محمد ابراهيم أبو سليم ، الساقية • الخرطوم : معهد الدراسات الافريقية والاسيوية ،
جامعة الخرطوم ، ١٩٨١ •