

11/05/2019 منوعات

حكاية الفريك من الحقل إلى الصحن



بين سحب الدخان واشتعال النيران تكتمل حكاية الفريك العجاوي، الذي يحين موسمه هذه الأيام، ويستمر نحو أربعين يوماً، وهي مهمة اعتادها أهالي عجة (شمال الضفة الغربية) منذ أربعة عقود.

ن (عجة) لوقت

يُفعل اللثام عن وجهه واستظل تحت شجرة زيتون ليستريح قليلاً، بعد يوم عمل مرهق في إعداد الفريك (القمح قبل النضوج) الأخضر وحرقه بالنيران. لم يظهر التعب على خليفة وحده، بل هي حال أمثاله من عمال البيدر (ساحة مفتوحة) ببلدة عجة قرب مدينة جنين (شمال الضفة الغربية)، حيث يُعد الفريك الذي تتصدر البلدة إنتاجه منذ ثمانينيات القرن الماضي ويشكل عماد اقتصادها. بمهمة اعتادها خليفة (39 عاماً) منذ عشر سنوات يمسك بيد أسطوانة الغاز وبالأخرى خرطومًا متصلًا بها، ويقدم شرارة ليخرج اللهب وتبدأ عملية حرق أكوام الفريك المفروشة بساحة البيدر، في حين يمسك زميله بالشعوب (مذراة) لتقليب الفريك كي تصله النيران ويسهل جرشه وفصله عن قشوره. قبل الحرق بهذه الطريقة عمل خليفة بضع سنوات بالطرق القديمة، حيث يحرق الفريك باستخدام النتش (شوك جبلي) ويفرك بين الكفين ويُسَفّ بالغربال لفصل القشر عن النمر، وهي طريقة قديمة اعتادت النساء على استخدامها لتحضيره، أما الآن فينتج بأدوات حديثة مهمة الحريقة تُسرّع العمل وتزيد الكمية.

وعند الظهيرة يكون خليفة بين نارين: الشمس الحارقة ولهيب الغاز، لكنه وقت ذروة العمل ولا مفر من ذلك، حيث تكون سنابل الفريك قد جفت قليلاً وتهيات للحرق. يحدثنا والعرق يتصبب فوق وجنتيه "عملية حرق الفريك ليست سهلة، وأي زيادة أو نقصان في الزمن المحدد يؤدي إلى تلفه". لهذا يصف معروف سليمان (أبو معاذ) -المزارع والمالك لمشروع إنتاج الفريك- مهمة "الحريقة" كما يطلق عليهم في عجة "بالحساسية والخطرة". ويقول إنهم "عماد العمل وذروة سنامه"، وإنه يتق في قدرتهم على إنتاج محصول وفير خاصة بعد موسم ممطر جيد. ورغم ذلك، لا يفوت الستيني أبو معاذ مساعدة عماله في البيدر، ولا يكتفي بالإشراف فقط، ويقول مستذكراً ماضيه في



تحضير الفريك قبل اغترابه لأكثر من ثلاثة عقود: "الببدر لا يزال كما هو والفريك أيضا، والجديد يكمن في حادثة **غذاء مهم أدوات إعداده**".

ويرعى الرجل خمسمئة دونم (الدونم ألف متر مربع) من الفريك، بعضها يزرعه والآخر ابتاعه من المزارعين في بلدته والقرى المحيطة، ويشغل أكثر من عشرين عاملا في بيدرین اتخذهما لإعداد منتجهم. يعد الفريك طعاما جيدا تكتمل فيه العناصر الغذائية، كما يعد طبقا مميزا على موائد الفلسطينيين، ويقدم مطبوخا كالشورية أو "يفلفل" مثل الأرز وحده إلى جانب الطعام، أو تحشى به الطيور كالدجاج والحمام. ويحصد الفريك بقطف سنابل القمح الخضراء التي تنقل للببدر لتجف قبل ليلة من تحضيرها، حيث تجمع على شكل أكوام صغيرة ثم تفرد وتحرق، وتحول بقاياها من القش الأصفر والقشور بعد حصاده وضرسه (تقشيره) لغذاء المواشي. يطلق العجاويون على الفريك "النفط الأخضر" أو "هوية عجة الخضراء"، فهم رواد زراعته وإنتاجه بكميات تصل لأربعة آلاف طن **الحصة الأكبر سنويا**، وتصدره محليا وخارجيا لـ25 دولة عربية وأجنبية عبر مصانع خاصة في البلدة.

يقول عاصم قاسم المسؤول المالي والإداري في بلدية عجة "ما يميز قريرتهم بإنتاج الفريك هو أن حلقة الإنتاج تتم كلها داخلها، بدءا من زراعته ومرورا بحصاده وحرقه ثم جمعه وضرسه وتعبئته تمهيدا لتصديره. وتنتج عجة نحو 70% من محصول الفريك الفلسطيني، وتزرع 30% منه بأراضيها السهلية المقدرة بنحو ثلاثة آلاف دونم، وتتحصل على بقية المنتج إما شراء أو ضمنا من مناطق فلسطينية تتفاوت في الإنتاج كما وزمانا. ويوفر موسم الفريك -وفق قاسم- ألف فرصة عمل بشكل مباشر أو غير مباشر، وهو يشكل بذلك دخلا جيدا للمزارعين والتجار على حد سواء، إذ تتراوح نسبة إنتاج الدونم الواحد بين خمسمئة وثمانمئة كيلو غرام. ويعتبره الأهالي تقليدا زراعيًا وتراثيا فلسطينيا تتعزز فيه أواصر التواصل الاجتماعي وتتخالل العديد من الأنشطة الثقافية والفلكلورية. غير سحب الدخان الكثيف لن ترى في بيادر المزارعين في عجة هذه الأيام، ويطغو صوت لهيب النيران المتصاعدة على كل صوت، لكن فرحة المزارعين بمنتج ومحصول جيد تأسر المشهد بأكمله.

المصدر: الجزيرة نت