

المنسف.. صلة وثيقة بالثقافة الأردنية»



إعداد: هديل عادل

يعتبر المنسف الطبق الرسمي في الأردن، ويرتبط بالثقافة الأردنية القائمة على الرعي والزراعة، وهو جزء من التقاليد الأردنية، إذ يقدم في المناسبات المختلفة كولاتم الأعراس والعقائق ومناسبات التخرج أو للترحيب بالضيوف، وفي الأعياد مثل الأضحى والفطر والميلاد. ويعتبر الأردنيون والفلسطينيون الأشهر في إعداد المنسف

سمي المنسف بهذا الاسم، لأن الأصل فيه «الجريش» أي تنقية الحنطة وطحنها، وقديماً لم تكن هناك حصادات متينة تحصد مثل وقتنا الحالي، فكان الرجال والنساء «ينسفون» القمح من «صدر» الطعام حتى يفرزوا الحجارة

وهناك رواية قديمة تقول إن أكلة المنسف جاءت لتخالف اليهود بشكل صريح وواضح، وإنهم يحرمون في عقيدتهم تحريماً قاطعاً طهي اللحم في اللبن. وطلب الملك العربي ميشع من شعبه، حسب الرواية القديمة، طهي اللحم باللبن في يوم معين، ليتأكد له أن شعبه العارف بالتعاليم اليهودية مخالف لعقيدة اليهود، ويوم أخبره رجاله أن الشعب كله في المملكة الواقعة ما بين نهر الزرقاء ومنطقة معان طهى اللحم باللبن، أعلن نفسه لكل العهود مع اليهود الذين غدروا به

وخالفوا كل عهودهم معه، وبذلك سميت هذه الأكلة بالمنسف. أياً ما كان سبب التسمية، فإن المنسف هو ثريد لحم الضأن مع لبنها والخبز والبرغل أو الأرز، ويتميز عن باقي أنواع الطبخ العربية باستخدام لبن الجميد الذي يصنع من الحليب بعد تحويله إلى لبن رائب. ويؤكل المنسف باتباع الطريقة التقليدية، إذ تلتف جماعة حول طبق كبير واضعين أيديهم اليسرى خلف ظهورهم ويأكلون بأيديهم اليمنى دون استعمال الملاعق، حيث يعتبر استخدام الملعقة في أكل المنسف غير مقبول حسب التقاليد.

بالإضافة للمنسف التقليدي يمكن إيجاد أنواع مختلفة أخرى حسب طبيعة المناطق، ففي مدينة العقبة الساحلية جنوب الأردن يشتهر المنسف بالسّمك، وهناك نوع آخر من المنسف يتكون من اللبن العادي بدلاً من الجميد، وأحياناً الدجاج بدلاً من اللحم ويسمى الشاكرية.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024