

שלום לכולם. אחרי דחיה בגלל גשם נפגשנו ב- 12.1.18 לסיוור עם **חסיין עג'מיה** מינוח. הנושא שימוש בצמחי בר למאכל ורפואה. התחלנו בהר סנה והמשכנו בינוח במסעדה של אילנה סעיד (ביתו של חסיין). היו 30 איש בסיוור.

נקודת המפגש הייתה בכניסה למסלול של הר סנה, בין תפן לכפר ורדים. חסיין כמארח הגיש קפה והציג את עצמו: גימלאי. עבד עשרות שנים בענף ה"בניין" במצובה. מתעניין בצמחים בעיקר כצמחי מרפא. "הטבע הוא בית מרקחת גדול". "אלוהים לא נותן מחלות לבני האדם אלא עם יש להן תרופות מן הטבע". "בטבע יש הכל, צריך להכיר וצריך להאמין".

חסיין סיפר על מקרים/פציינטיים שהוא עזר להם בריפוי צמחי. לדבריו בית המרקחת של כל בית צריך שיהיו בו 4 דברים: דבש, סמנה, שום ושמן זית.

מפה לשם חסיין סיפר על מסורת דרוזית של אגירה, כחלק מההיסטוריה של מיעוט נרדף. במזרח התיכון אין לדעת מה צופן העתיד. הם אוגרים מים בכל בית – עשרות קובים. הבתים נבנים בהתאם לאגירת מי גשם. הם אוגרים מזון – בורגול, קמח, שמן זית, עדשים, חומוס. כל שנה שנתיים מחדשים את הסטוק.

עברנו לצמחים.

- **קורסאעני – חרחבינה מכילה** – מרפא דלקות קשות, הכשות נחש ועוד. טוב בסלט.
- **באלאן – סירה קוצנית** – משתמשים בפרי כנגד סכרת.
- **ע'אליון אל וואבי** (מקטרת השועל) – **רקפת** – חליטת עלים לממולאים. (הערה שלי ג.ס. – רקפת יש שמות רבים בערבית. למעשה בכל כפר או אזור יש שם שונה. דוגמאות: רקף קרקפת/ראש. צבונת אל ראעי – סבון הרועה. בח'ור מרים – קטורת מרים. ע'אליון – מקטרת, בתוספת סידי – סבי או אל קאדי – השופט, או ראעי – הרועה. סקוק או סקוקיא – חריץ סלע או סדק. ח'רוף – כבש. זעמטוט – משפך. זוזו – היפה. סרים א-דיק – פי הטבעת של התרנגול. דאן א-דבע – אוזן הצבוע. טועום מלשון פיתיון – מתוך השימוש בפקעת הרעילה לסימום דגים. עירק אל חינה – שורש הכופר. ג'יז חמאם – זוג יונים. קרן אל ע'זאל – קרן הצבי. חטיב אל ראעי – מקל הרועה. ועוד. ועוד).
- **ע'ר – ער אציל** – חסיין עושה סבון על בסיס ער. הוא משרה עלים במים רותחים. למים הוא מוסיף לבנדר, רוזמרין, שמן זית, ומבשל עם סודה קאוסטיק.
- **עורף א-דיק** (כרבולת התרנגול) - **עצבונית החורש** – חליטת תה שמכיל שני שליש שורש ושליש עלים. לטיפול בדרכי השתן והורדת אבנים מהכליות.
- **לאסאן אל-תור** - לשון הפר – לפי חסיין יש צמח קטן עלים וצמח גדול עלים. בזה האחרון הוא מתכוון ל**מרוות ירושלים** ממנה עושים ממולאים.
- **חרוב** – חסיין עושה **דבש חרובים**. "האנטיביוטיקה של הטבע". הוא בקשר עם פרופ' חיים שלוש שלקח בעבר מחסיין את דבש החרובים ובדק במעבדה. הסתבר שזהו אכן חומר שנוגד חיידקים. היום מייצרים דבש חרובים איכותי במעבדות של ד"ר דאבור. את החרובים מרסקים ומבשלים בהרתחה ארוכה של 15 שעות. את המים מהבישול מבשלים עוד כ- 15 שעות עד שמתקבל חומר צמיגי. יש כמה סוגי חרובים: "סאנדאלאווי" – עבה וישר. "חרוב בר – יבש ודק. באלאדי אמיתי – חרוב רחב, עבה וקשות(יש לו צורת קשת). רק זה האחרון טוב לדבש חרובים. כבר התורכים התחילו להרכיב אותו בארץ. חסיין מכיר כמה עצים כאלו באזור – בודדים. בשנים האחרונות, ביחד עם ההכרה בערכו, התחילו לנטוע ולהרכיב את החרוב הזה.
- **סנביחה – ציפורנית מצרית** – הלכנו דרך כרמי זיתים אל חלקה שבה יש ציפורנית בתחילת פריחה. (תוך שבוע שבועיים ימלאו מרבדיה של הציפורנית, חלקות זיתים, בצבעה הסגול ורדרד). זהו צמח חד שנתי, קצר זמן בגידול. בכפרים נוהגים לאסוף אותו למאכל בזמן שלפני הפריחה. את הצמח חותכים לסלט אליו מוסיפים "חומדה" – חומעה, שמן זית, הרבה בצל, כמון

ופלפל אדום עם חריפות קלה. את התקרובת שמים כמילוי בבצק עגול על סג', וסוגרים בצורת משולש. בכפרים שונים קוראים למאכל בוורסיות דומות: סממיחה, סנבחה וכו'. החשוב באמת בכל העניין הוא ... שזה טעים, מאד טעים.

חזרנו לרכבים ונסענו לתחנת הדלק בכניסה הצפונית לכפר בואכה כפר ורדים. כאן במסעדת "חמוסיית הנוף" פגשנו את אילנה סעיד (ביתו של חסיין ובעלת המסעדה), יושבת ליד הסג' ומכינה לנו סנביחה, שקטף והכין חסיין. חסיין טוען שהצעירות הדרוזיות יודעות לשמור על המסורת הזאת. אילנה גם סיפרה שאמה הכתה אותה במערוך כדי שתשב לידה ותלמד את העניין.

אכלנו סנביחה. ממממ

חסיין עשה לנו תצפית ממרפסת המסעדה אל הנוף הגלילי הירוק והנפלא שנשקף מהמקום לכיוון צפון. נפרדנו מחסיין שהיה צריך להמשיך למפעל נוסף בו הוא עוסק. הוא חבר בעמותה דרוזית – "בני מערוף" שמה, שדואגת למלגות לימודים לצעירים דרוזים, מכספים אמריקאים.

בתיאום עם אמית בירן הגיע אלינו עאדל שהוא מנהל חברת אבטחה לטיולים, ביחד עם שותף יהודי - חברת "חובשים". במסגרת החברה הוא אחראי על המרחב של גליל מערבי, גליל עליון ורמת הגולן. הוא מעסיק דרוזים יוצאי יחידות קרביות, כולם בעלי כושר טוב. הם נותנים גם שירות של שומרי לילה, כולם ניידים עם רכבים פרטיים. המחיר מחיר של האיגוד. טלפון 0505672260.

הבמה נשארה לטובת הדרן נפלא של אילנה.

ראשית נאמר שהמסעדה יכולה להכיל קבוצות של עד 50 איש. הזמנה מראש. פתוחה כל השבוע. ההגדרה שלה מסעדה עם אוכל דרוזי אוטנטי. הגישו לנו לטעימה דוגמיות של כרוב ממולא ועלי גפן. טעים.

אילנה היא אישה דרוזית יוזמת. בחברה הדרוזית המסורתית, קשה פי כמה לאישה צעירה לעשות את הצעד קדימה ולעמוד בקדמת הבמה.

אילנה (בת 35) אמא לחמישה בנים (הגדול בן 17.5). עובדת עד הצהריים במערכת החינוך בקיבוץ יחיעם. אחרי החתונה נשארה בבית לגדל את הילדים. המצב הכלכלי הקשה של המשפחה הביא אותה להתחיל לעבוד בניקיון בתים בכפר ורדים. בעלה עבד כמתדלק בתחנת הדלק. כאן בתחנת הדלק היא יושבה מול הנוף שנתן לה רגיעה והשראה. מכאן בא הרעיון של מסעדה. המשפחה עוזרת. היא מעסיקה את אחותה הגדולה וגיסתה, שתיהן הדתיות.

"אני תותחית, לא עצלנית – פרנסה בכבוד" – כך אומרת אילנה על עצמה. ולנו רק נשאר לחבק ולהגיע למקום של אילנה, עם קבוצות. להנות ולתת יד למקום. (אגב, כשהיינו שם הייתה תנועה ערה של קונים מכפר ורדים ומינוח).

אילנה – 0504497825

חסיין – 0504878719

תודה לאנשי ינוח חסיין ואילנה ששיתפו אותנו בפיסה מחייהם. אכן סיור של פחות ידע, אבל הרבה חיבוק אנושי וטעים, כן ירבו.