



كلمة الأب البروفسور جورج حبيقة

رئيس جامعة الروح القدس الكسليك

في مؤتمر "المونة"

في ١٥ ت ٢٠١٧

معالي وزير الزراعة الصديق العزيز الأستاذ غازي زعيتر المحترم،  
معالي وزير الصناعة الدكتور حسين الحاج حسن المحترم  
حضرة عميدة كلية العلوم الزراعية والغذائية الدكتورة لارا حنا واكيم المحترمة،  
حضرة الأساتذة والإداريين المحترمين  
السيدات والسادة،

يطيب لي أن أرحب بكم فرداً فرداً في حرم جامعة الروح القدس الكسليك، جامعة الروح والعقل، جامعة الانسان المشرقي المدمن على الحياة عبر التفتيش العنيد عن الحقيقة المحررة والمؤنسة. نجتمع اليوم في كلية العلوم الزراعية والغذائية بحضور وزير فرض احترامه بعلمه ورسائله وصدقته عنيت به معالي الدكتور حسين الحاج حسن. العلم بدون مناقبية دمار للبشرية، والمناقبية بدون علم، تبقى عديمة الجدوى. فإننا جدُّ محظوظون بأن نجد في معاليه تآلف الاثنين وتكاملهما. وثلثم اليوم أيضاً بحضور وزير أقلُّ ما يقال فيه مُحبٌ وصدوقٌ ومُحَفِّزٌ، لا يرضُّ بوقت ولا ييخل بانعطافة ولا يتردّد في إعارة انتباه، شديد ومستدام، مدعمٌ بالعلم والاطلاع، لكل مسألة أكاديمية كانت أم مهارتية في مضمار الزراعة، عنيت به معالي الأستاذ غازي

زعيتر. هُمُّه الكبير إنما هو تحريزُ القطاعِ الزراعي من معتقل اللامبالاة والتهميش في سياسات الدولة المتتالية وفذلِكَات موازِنتها ووضْعُه في المرتبة المرموقة التي يتمتَع بها في البلدان الراقية والمتطورة. لم يكن مخطئاً جبران عندما رأى من الصواب أن يقول في "حديقة النبي: "ويل لأُمَّة ... تأكلُ مما لا تزرع وتشرَبُ مما لا تعصر".

### أيها الحفل الكريم

أن نكرس مؤتمراً علمياً لمسألة المونة في تراثنا الغذائي المشرق، فإن دَلَّ هذا الأمر على شيء فعلى الأهمية القصوى التي علينا أن نوليها لطرائق توضيب الغذاء وتخزينه وحفظه للآتي من الأيام. فالمونة كمفهوم تعكس بشكل جلي فلسفة التعاطي مع الزمن. لحظة تفكر بالمونة، تتحرر على التوّ من اللّحظوية الاستهلاكية. تتعتق من سلاسل الحاضر وتلج في حرم الغد، في مساحات الآتي من الزمن. فالتفكير بالغد إنما هو جزء أساسي من هموم الحاضر. وكما تحضّر الغد، تعيشه. فإذا كنا نحن كبشر نقوم بذلك عقلاً، مدفوعين طوعياً إلى تخزين المونة حفاظاً على مبدأ الحياة الذي يأخذ من جسدنا مدى لتمظهره، هناك أيضاً كائنات حية، تقوم غرائزياً بالأمر عينه. غير أن الفرق شاسع بين المونة المعقنة والتخزين الغرائزي للمواد الغذائية. فكما أن الإنسان هو الكائن الحي الوحيد الذي ينظّم أكله ويحضّرهُ بفنٍّ متدرج التعقيد ومفتوح على اللانهاية، إلى درجة يصبح معها المطبخُ ثقافةً غنيّة المطاوي وهوية وطنية، كذلك التخزين يصبح دليلاً يرشد إلى إي درجة من التطور العلمي والبحثي والتكنولوجي وصل إليها المجتمع. أما الحيوان فيخزّن كما يأكل، بدون أيّ تحضير.

إن المونة التي ابتكرها أجدادنا بوسائلٍ طبيعية وبسيطة، بواسطة مادة السكر للفاكهة على أنواعها، وبواسطة الملح لمشتقات اللحوم والدهون، وتخزينها في أقبية حجرية أو نمليات تحول دون مزاجية الحرارة، أدّت خدمتها بشكل بارع في فصول الشتاء القاسية وفي أزمنة القحط وويلات الطبيعة وغضبها. تعاطوا مع الآتي من الزمن بحذر ورعدة، انطلاقاً من مبدأ أن الواضح في الغد إنما هو الغموض وعدم اليقين. إن قلقهم وعدم

اطمئنأنهم مكنهم في غالب الأحيان من مواجهة غير المتوقع. من هنا القول المأثور: فلاح مكفي، أي لديه مونة طبيعية، كبيرة ومتنوعة، أمير أو سلطان مخفي".

في يومنا الحاضر، تضاعف بشكل كبير هم تخزين المونة الطبيعية، واستعاض عنها بالاتكال على شركات التصنيع الغذائي مع ما يترتب على ذلك من اللجوء إلى مواد حافظة، مُسرطنة في الكثير من الأحيان. نعم، نحن نفهم أن نمط الحياة المسعور من جهة، ولا صدقية الثورة الصناعية في وعودها بأنه سيكون هناك هوامش شاسعة من الوقت الحر بفضل خدمات الآلة، إذ بات لزاماً على المرء أن يقوم بعملين لا يعيش بكرامة، بل ليبقى حيًا، جميع هذه المعطيات تحول اليوم دون السماح للإنسان بأن يكرس وقتاً كافياً لتحضير المونة بطرائق طبيعية وأكثر مكننة.

مهما يكن من أمر، لن نرضخ للواقع. إن انعقاد هذا المؤتمر هو بحد ذاته تحدٍ صارخ وتأكيد جازم بأن العودة إلى مفهوم المونة وتطويرها بالمستحدثات التقنية الجديدة ليس بالأمر المستعصي. وهنا لا يسعني إلا أن أوجه شكري العميق والخالص إلى عميدة كلية العلوم الزراعية والغذائية في جامعتنا الدكتور لارا حنا واكيم على تنظيم هذه الورشة البحثية مع فريق العمل في الكلية وإطلاقها بزخم واندفاع. كما ويسرني أن أوجه شكراً امتنانياً إلى جمعية بلادي وAVSI الإيطالية والأونسكو على تعاونهم الوثيق وشراكتهم الفعالة في صياغة إشكالية هذا المؤتمر وانهقاده وتحويله إلى مشروع مجتمعي.

إلى كل واحد منكم، مشاركاً ومحاضراً ومحاوراً، وإلى جميع وسائل الإعلام المكتوبة والمسموعة والمرئية، امتناني العميق. وشكراً.