ألبوم

ص/ت: صناعة الجلاب

يا جلاب الهوى يا جاى من قنا.. حلاويات الغلابة بإيد الغلابة

كتب خالد كامل وأسامة طلعت وعزوز الديب

رصدت عدسة كاميرا اليوم السابع مراحل صناعة الجلاب الذى تشتهر به محافظة قنا الرائدة فى صناعة العسل الأسود لكونها الأكثر زراعة لقصب السكر.

صناعة الجلاب من أشهر الصناعات فى صعيد مصر، حيث تتوارثها الأجيال منذ القدم فى قنا وغيرها من جيرانها بالصعيد.

اليوم السابع زار قرية القناوية إحدى أهم مراكز تصنيع الجلاب بقرى الصعيد، حيث التقينا محمود عبد الله صاحب أحد مصانع الجلاب، وقال: إن الجلاب صناعة قديمة ورثتها عن أجدادى، ويتم تصنيعه من العسل الأسود ويتم تخزين عسل قصب السكر الخام فى مكان معقم ويتم استخدامه بعد ذلك بوضعه فى نحاسة وهى عبارة عن حلة كبيرة، ويتم إشعال النار أسفل هذه الحلة ويقوم أحد العاملين بتقليب العسل الأسود حتى يتم طهيه.

وأضاف محمود أنه يتم إضافة الكربونات لكى يتم تفريغه بسهولة، وبعد عملية التفريغ يوضع الجلاب بعض الوقت فى الشمس لكى يجف، وبعد ذلك يتم بيعه للتجار الذين يقومون ببيعه فى الأسواق وقطارات الوجه القبلى.

صناعة الجلاب، الجلاب، العسل الأسود، صور صناعة الجلاب، جلاب العسل الأسود