

العدد (1876) السنة الثامنة -الخميس (12) آب2010

http://www.almadapaper.com -E-mail: almada@almadapaper.com

أهلا رمضان

من موريتانيا إلى مصر والسودان

ت الناس التي تتزايد في هذا الشهر فى أسواق موريتانيا سجلت أسعار المواد الغذائية ارتفاعاً كبيراً ما أثر بشكل كبير على مستوى الرواج داخل الأسواق، وعجز محدودو

الدخل عن تأمين طلبات ومستلزمات رمضان،

الذي يحرص الموريتانيون فيه على الاستفادة من روحانيتة وخصوصيتة بتقديم المساعدات

وفى السبودان التى ساد فيها تاريخياً طقس

الإفطار الجماعي خارج المنازل، حيث يقوم عدد

من الأشخاص كلُّ يحمل مائدته الى مساحة خالية

وسط الحي أو إلى الطرق أو المساجد بغرض

دعوة عابري السبيل والمساكين والفقراء، ولكن

هذه العادة في طريقها إلى الاندثار بسبب ارتفاع

وفي تونس سادت حالة تأهب واستنفار قصوى

رفعتها الأسر التونسية لمجابهة مصاريف رمضان

التى ارتفعت أسعارها وترافقت هذا العام مع

مصروفات السنة الدراسية الجديدة، ما دفع

الكثير من النساء لتحضير بعض المواد الغذائية

وفي مصر ألتي اعتاد أهلها الربط بين رمضان

وإضَّاءة الفوانيس التقليدية، جاء ارتفاع أسعار

الفوانيس هذا العام ليصرف المصريين عنها،

رغم أن المصنعين ابتكروا أشكالاً منها على شكل

الشخصيات الكرتونية، مثل فانوس المفتش

كرومبو أو شخصيات رياضية مثل أبو تريكه وحدو وحسن شحاته، ولكن لم يفلح ذلك كله في

في الاردن يزور رئيس الوزراء الاسواق داعياً لعدم رفع الاسعار، مؤكداً انتفاء أي مبرر لرفعها، خصوصا أن اسعار السلع والمواد عالميا ثابتة ومستقرة، فضلا عن أن الحكومة لم ترفع أي

أسعار ولم تفرض ضرائب على المواد الاساسية

والغذائية، داعياً التجار إلى الاكتفاء بهامش ربح

معقول وعدم اللجوء إلى استغلال أي ظرف لرفع

هذا الهامش مؤكداً أن زيادة هامش الربح خلال

هذا الشهر الفضيل أمر غير مقبول على الاطلاق. المستهلكون مدعوون للضغط على أنفسهم وعلى

جشع التجار، بالأمتناع عن شيراء المواد التي

ارتفعت أسعارها، رغم اشتهائها في رمضان، وكمثال على ذلك، ماذا لو امتنع الاردنيون عن

شراء البقدونس في الاسبوع الاول من رمضان

بعد ارتفاع سعرها إلى ضعف ما كانت عليه، وماذا

لو ضغط السوريون على شهواتهم وامتنعوا

عن شيراء اللحوم لعدة أيام، وماذا لو رفض

التونسيون شراء الكسكسى الجاهز من البقالات،

ونسى العراقيون الباميه لعدة أيام، المؤكد ان

سعر كل هذه المواد سينخفض حتى عما كان عليه

وبعد، ماذا لو اكتشف التجار الجشيعون أن

ر مضان ليس شهراً للاستغلال والربح الفاحش،

وأن الربح فيه يتعلق بالحسنات التى تتناقض

مع جنى الاموال وتكديسها على حساب رضى الله

وعلى حساب ضمائرهم التي نصلي لكي تصحو

قبل دخول الشهر الكريم.

الاسعار المرافق للشهر الفضيل.

الأساسية في المنزل.

حازم مبيضين







بالدعاء للبلاد بالأمان مدن العراق تحتفي بحلول شهر رمضان

ىغداد - المحافظات / المدى

يوصف شهر رمضان بشهر الخير والعطاء ، فهو ليس كباقى الاشهر فرمضان عنوان المحبة شهر تتآلف فيه القلوب ويجتمع الأصحاب والاحبة، شبهر تفيض فيه الخيرات وتتنوع العادات ولكل مدينة عاداتها الرمضانية وتقاليدها في استقبال هذا الشهر المبارك حيث تتنوع الإكلات ويتبادل فيه الجيران والاحباب توزيعها فيما بينهم فهذا يطعم الصلاوة وذاك يطعم الشوربة الرمضانية وفي مدن العراق كافة حيث يحتفي الجميع بحلول رمضان الكريم. تزهو الاسواق بالبضائع المتنوعة وبحلتها الجديدة حيث يزداد اقبال الناس للتبضع وقد التقت (المدي) بعدد من الناس لبيان مدى استعدادهم لاستقبال هذا الشهر

وقالت عائلة (بشتوان كاظم)في اربيل: شهر رمضان شهر الخير والعطاء شهر مبارك نستعدله قبل عددة ايام حيث نتبضع المواد اللازمة وخاصة التى تخص الطبخ فالعوائل الكردية لها عاداتها فى اعداد المائدة الرمضانية التى تضم البرياني والدولمة الكردية والدجاج باللبن وشوربة العدس الملازمة للمائدة الرمضانية وكذلك التمر واللبن وشربت الزبيب والكباب الهوليري. وبعد الافطار

وتجاذب الإحاديث الرمضانية وهناك بعض العوائل الكردية تقيم المولود (احتفالية قراءة المولود النبوي) فليالي رمضان في اربيل جميلة

وتقول (زينب قاسم) من محافظة البصرة : ما اجمل ان نستقبل رمضان الخير والعطاء حيث المائدة الرمضانية التي تضم الاكلات المنوعة المشهورة كالدجاج والدولمة، وبعد الفطور نتبادل الزيارات كنسوة بين الجيران اما الرجال فأغلبهم يذهبون الى المساجد لإداء صلاة التراويح. بعدها يتوجهون خاصة الشباب منهم الى المقاهى للعب المحيبس. فشهر رمضان شهر جميل وخاصة في مدينة النصرة).

اما عائلة (عدنان نجم) من محافظة الانبار فتقول: جرت بعض العادات على شيراء ادوات مطيخ جديدة لهذا الشهر تفاؤلاً فيه اما الاكلات التي تعد في رمضان بشكل خاص فهي الدولمة والبرياني الدجاج المشوي وشوربة العدس والكباب واحيانا البورك و ابضاً الحلاوة، البقلاوة، العوامات (لقمة القاضى) وشربت الزبيب وفي السحور تكون المائدة مكونة من والالبان والقيمر وهناك عوائل تقوم بطهى الاطعمة مثل: المرق والرز واللحم الكل حسب إمكاناته المادية. وبعد الافطار احيانا

ليالى رمضان بمشاهدة البرامج التلفزيونية الجميلة والاحاديث الرمضانية.

وتضيف (نادية عزيز) من ديالى : رمضان شهر المحبة حبث تتقارب النفوس وتلم شمل العائلة وهم يتناولون الافطار تلك المائدة المنوعة باكلاتها المتنوعة : الكبة والكباب والدجاج والشوربة والحلويات مثل التمر والداطلي والعصائر المنوعة وبعد الافطار نخرج لاداء الزيارات بين الجيران والاقارب هذه عادة اهل بعقوبة اضافة الى قراءة المولود النبوي كل هذه تنقى النفوس وتعطى لهذا الشهر قدسيته.

ويشير (مصطفى قاسم) من بغداد الى الخير والعطاء في رمضان فضلاً عن اوقاته جميلة جدا والممتعة حيث يجتمع الاصحاب بعد الافطار حيث نلعب لعبة المحيبس او لعبة الصينية وهي لعبة شعبية عبارة عن صينية فوقها فناجين صغيرة يوضع تحتها محبس او اي شيء اخر والفائز هو من يحصل على هذا الشيء المُخفى في احدها وهناك لعبة الدومينو وبشكل عام فان المقاهي تمتلىء بمجموعات من الرجال والشباب لقضاء

الليالي الرمضانية. ويقول الشاب (احمد عمر) يعتبر شهر رمضان شهر مقدس ولابد من صفاء النفوس قبل ان نبدأ

الشهر العظيم بالصوم والصلاة والغفران فيعد الافطار نجتمع في المحلة للدهاب للجامع واداء الصلاة كما نذهب في فترة السحور الى المساجد لقراءة القران والصلاة فشهر رمضان شهر مقدس

لابد من احترامه.

وتدعو ام احمد)من الكوت ان يعيد الله هذا الشهر المبارك على الجميع بالخير والبركة وتقول: في مدينة الكوت يكون شهر رمضان مميز لما تزهو به هذه المدينة من امن واستقرار حيث تتم شعائر رمضيان يصبورة كاملة من حيث الذهاب الى المساجد في اوقات متأخرة من الليل. لاداء صلاة التراويح وقراءة القرآن . اما المائدة الرمضانية فتزدهر بانواع الأكلات مثل :التشريب والدولمة والبورك والكباب اضافة الى شوربة العدس واللبن والتمر هذه عادات اكثر اهالى الكوت ومن واجبنا الالتفات الى المحتاج ومساعدته فذلك اجر

كبير في هذا الشهر. ويقول (هجار احمد) من السلامانية : شهر ر مضان مدارك له قدسيته الخاصة و الاستعداد له منذ عدة ايام قبل الصوم حيث جرت العادة على شراء انواع مختلفة من الاغذية كالحليب واللحم والرز والعدس والمخللات (الطرشي) والبقلاوة وما الى ذلك حيث ترداد القوة الشرائية في

ار بيل فالمائدة الر مضانية تتزين اذ تضم مأكو لات كردية مشهورة (التجمة) الكفتة والدجاج باللن وكذلك شربت الزبيب والتمر هند أما بعد الافطار اعتاد اهالى السليمانية على قراءة المولود النبوي والذهاب الى المساجد لاداء صلاة التراويح اضافة الى تبادل الزيارات فيما بينهم والاطعمة المنوعة وقسم منهم يلعبون الدامة والصينية وهي العاب كردية معروفة إذ يقضون ليالي رمضان الجميلة يهذه الالعاب.

ويقول (حسين) من النجف: شهر رمضان شهر المودة والمحبة وصفاء النفوس ومدينة دهوك تحتفى بهذا الشهر الكريم حيث الموائد الرمضانية العامرة بانواع الماكولات والعصائر والحلويات وكذلك لم تقتصر هذه الموائد الرمضانية داخل البيوت انما تشمل المساجد حيث جرت العادة في النجف ان توزع التمور والحلويات والعصائر على المصلين بعد اذان المغرب وأحيانا تقام الموائد الرمضانية بمأكولاتها المتنوعة لاعانة المحتاجين ومشاركتهم في اداء هذه الفريضة فرمضان شهر الخير والعطاء ولمدينة النجف عاداتها في هذا الشهر من حيث قراءة المولود النبوى الشريف وقراءة القرآن واداء الصلوات حيث العادة جرت على الذهاب للحسينيات لأداء الصلوات.

المسحراتي . . طقس رمضاني يقاوم الزمن

إضافة الى أن سيرهم في الشوارع يكون

في بعض الاحيان مصحوبا بالضحك

وبصوت مسموع وهو ما يولد ازعاجاً

لدى العوائل . أما زميله عصام حسن

زعبيل فقد بين أن أسلوب القرع على الطبل

كان على شكل ضربتين يقوم بهما حامل

الطدال أو أبو طبيلة، وهناك من يسميه المسحراتي، وأخرون يطلقون عليه المسحر ، هو رجل أو جماعة من الأشخاص اعتدنا على التعامل معهم في رمضان منذ القدم تنطوي مهمتهم في هذا الشبهر بالقرع على الطُّنول قبيل وقت السحور لايقاض

الصّائمين لغرض السحور. جاءت تسمية " أبو طبيلة " كون الطبّال يحمل "طبلاً صغيراً أو طبلة" وتصغير كلمة "طبلة" هو طبيلة لذلك سمى (أبو طبيلة) وهذه التسمية الأكثر شيوعا بين ... مرادفاتها والأقرب في التعامل اليومي مع هؤلاء الأشخاص خلال رمضان . والطبال أو أبو طبيلة مهنة طوعية لها

أصولها وقواعدها التي لا يمكن مخالفتها أبدا مثلما ان لها نوعاً من الآلات التي تتم العملية من خلالها كالطبل أو الدف والدمام والصنجات وما يعرف بالسايد درام أيضاً. لكن هذه الألات وبسبب تزايد الطلب عليها سجلت ارتفاعا كبيرا في أسعارها ولم بمنع ارتفاع أسعار هذه الآلات أهل المهنة من الطبالين المحترفين من شرائها لكن(الدخلاء) على المهنة لم يكن بوسعهم شراء مثل الآلات ولجأوا للقرع على علب الصفيح

وقال الطبال وسنام فارس عبد الهادي النذي مضبى على ممارسته المهنة نحو عشر سنوات في الكوت "أن مهنة الطبال

التي عشقناها منذ كنا صبغارا ثم صرنا نمارسها اليوم مهنة محببة للكبار والصغار فى شهر رمضان خاصة لدى الصائمين ويمارسها فريق في السابق لا يتعدى أكثر من شخصين، الأول يقرع على الطبل والثانى يسير معه يحمل كيسا يضع فيه بعض الحلوى والأطعمة التي تقدم لهم من قبل العوائل .وأن الناس عموما حتى غير الصائمين اعتادوا على (أبو طبيلة) وأحبوه كثيرا خصوصا الأطفال ممن يحرصون على مشاهدته في أثناء مروره بالإحياء السكنية وفي الأزقة والشوارع وهو يقرع

الفارغة وهو ما يسب صوتاً نشازاً على

العكس من صوت الطبول أو الدفوف.

بطبله تمهيدا لبدء وقت السحور. وأضاف أن المهذة لها قواعد وأصول لكن للأسف الآن ضاع القسم الاكبر من هذه الاصول ودخل المهنة الكثير من الأشخاص وغالبيتهم من الشباب ، فشوهوا صورة الطبال الجميلة بابتكارهم أدوات جديدة في العرف مثِل (علب الصفيح) التي تولد صوتا نشازا وضجيجا يمل منه الصائم

والرفيعة وبعد كل ضربتين يرد الشخص الثاني الذي يحمل الكيس كلمة " سحور". مطولة وهكذا تستمر العملية وتتوقف قبل موعد الإمساك بنحو ٣٠ دقيقة.

وقال أن استخدام هذه (الدكة) يختلف حالياً من مكان لأخر تبعا للألات المستخدمة ورغبة الطبال في ابتكار نوع جديد من



لإعداد وجبة السحور .

معظم المدن العراقية .

أن النوع الآخر من الآلات التي يستخدمها فريق الطبالين هو (البوق) ويكون أيضا بأنواع منه (المزمار ، والسكسيفون ، والبوق العادي) الذي يستخدم في الغالب وان أسعاره تختلف من نوع لآخر وحسب الحجم أيضا . وذكر أن في صبيحة العيد يقوم فريق أبو طبيلة بأداء معزوفات جميلة تدل على الفرح وتختلف عن دقة السحور ويدور الفريق بين البيوت ليجمع (العيديات) من الأهالي سواء كانت مبالغ مالية أو حلويات أو ما شابه ذلك.

وأشار الى أن الدخلاء على المهنة واللجوء إلى استخدام أدوات غير مناسبة من قبلهم مثل ما هو شائع الأن في استخدام الصفيح

يجعل لكل فريق أسلوبه الخاص الذي لا يخلو من الضجيج والزعيق، وأحيانا ما هو نشاز دون الانتباه إلى حرمة الشهر وكرامته وكذلك احترام المهنة المحببة لدى

وعن الأدوات التي تستخدم قال الطبال وسام أن أهم آلة هي، الطبل أو ما يعرف الدمام وهو بثلاثة أنواع بين الصغير والوسيط والكبير، مشيرا الى أن هذا الطبل يصنع إطاره الخارجي من الخشب الخفيف أو عظم العاج ويغِلق من الوجهين بالجلد و يكون مربوطاً بالحبال ليعلق برقبة الشخص الذي يحمله ويسمى (طبل أبو وجهين) ويكون قوي الصوت وحسن الجلد وسليما ويقاوم التلف وخفيف الحمل، مبيناً أن الطبل لا يؤدي أي غرض ما لم یکن معه (ساید درام) وهو عبارة عن نوع من العصي الصغيرة والخفيفة والمصنعة بشكل جميل أيضا يمسكها الطبال فيضرب بهما على الطبل ما يعطى صوتا جميلا هو ما اعتاد على سماعة

الصائمون وقت السحور ليستيقظوا ومضىي يقول "من الأدوات الأخرى التى يستخدمها فريق أبو طبيلة هناك (الصنجات) وهي عبارة عن قطعتين أشبه بالإناء وهناك من يسميها الطاسة، ويضرب يهما واحدة على الأخرى فيعطيان (جزة) وهو الصوت الناتج من الضرب بهما. وقال: الصنجات عادة ما تصنع من

النحاس وهو أفضل الأنواع مشيرا إلى أن هناك نوعا آخر من الصنجات يصنع من حديد الاستيل وهو اقل كفاءة ويوجد في

وأما الطبال عباس قيس حميد فقد أشار إلى