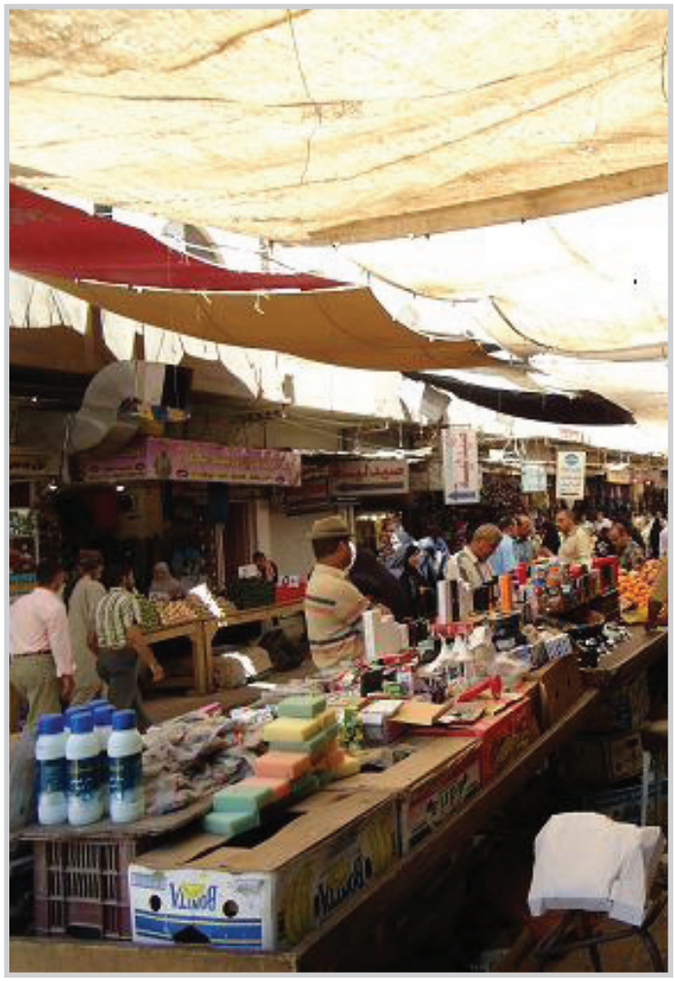
العدد (1880) السنة الثامنة - الاثنين (16) آب 2010 ◆ http://www.almadapaper.com - E-mail: almada@almadapaper.com

رمضان في الموصل ايام زمان

لشهر رمضان قدسية خاصة لدى أهالي الموصل مدينة الأنبياء، وهم يحترمونه ويجلّونه ويتهيؤون لمقدمه قبل مدة طويلة.إذ تتأكد ربة البيت من تيسر المواد الغذائية الخاصة به مثل الرز والسمن والشاي والقهوة ونومي البصرة والزبيب والقيسي والتين اليابس واللوز والكشمش وماء الورد والهيل والعطاريات الأخرى.فضلاً عمّا هو متوفر لديها من المؤونة السنوية من البرغل والكشكا والنيعمي والعدس والطحين، وتوصي رب البيت بشراء ما ينقص قبل مقدم الشهر الفضيل.

يجري الترحيب بمقدم هذا الشهر المقدس مساء اليوم الذي يسبق مقدمه بعد صلاة العشاء من على المآذن وبلحن جميل يقول: مرحباً مرحباً يا رمضان..مرحباً يا رمضان..يا شهر الطاعة والغفران..مرحباً يا رمضان.ويفرح الناس عند سماعهم هذا الترحيب، فتقول عجوز مؤمنة: الله جا غمضان وجت الأيام الطيبي الشريفي كل يوم نسمع القرآن والوعظ، أشقد طيبي روحانيتو، وقد تتأفف امرأة كسولة فتقول: ما شاء الله أش بساع ما جا السنين عتتلفلف..بقى كل يوم اقعدوا عالسحوغ واطبخوا وحضغوا وما تخلص الطلبات مال البطاغي، أوي دادا علمن مات وخلّص.

ازهر العبيدي



ويطلق الطوب الذي يعدّه موقع الموصل في رأس الجسر الحديدي ثلاث أطلاقات إيذاناً بقدوم الشهر حال إعلان رؤية الهلال من المحكمة الشرعية، ثم يطلق فيما بعد أطلاقة واحدة عند كل موعد إفطار وسحور وإمساك.وكان يحلو للأطفال انتظار سماع الطوب يومياً عند الإفطار، وذلك قبل استعمال مكبرات الصوت في الجوامع. ويقفون لذلك في تقاطع الأزقة وعلى أرصفة الشوارع لسماعه، ثم تنار المآذن ويرفع آذان المغرب، فيركضون فرحين إلى بيوتهم يتصايحون: افطغوا افطغوا أذّن..أذّن..دق الطوب..دق الطوب.وفيما مضى كان المؤذنون يلوّحون بعلم أخضر إيذاناً بموعد الإفطار.

تصوم الأسرة الموصلية بكامل أفرادها أيام شهر رمضان، ويجري التأكيد على الأطفال من أبويهم ويحثونهم ويمنونهم برضاء الله سبحانه وغفرانه ومحبّته.ويتبادل الأطفال أرجوزات مسجوعة يعيبون بها الولد المفطر مثل: الصايم شيشي والمفطغ كديشي، الصايم ليرة والمفطغ بي غيرة، الصايم عالبناغة والمفطغ يعلس فاغة، الصايم شيش كباب والمفطغ خ...الدواب، الصايم بالعليي والمفطغ نفسو دنيي، ويخرجون ألسنتهم لتأكيد الصوم، فإذا كان لون اللسان أبيض يعني أن صاحبه صائم.

ويقرأ البالغون القرآن الكريم بمعدل جزء واحد كل يوم، فإذا ما انتهى الشهر يكونون قد ختموا القرآن، ويؤدي الجميع فرائض الصلاة في جميع أوقاتها ذكوراً وإناثاً برغبة وخشوع.

وفي الأسواق تغلق المطاعم والمقاهي كافة احتراماً وإجلالاً، وتصرّح البلدية لعدد منها بالعمل لخدمة الغرباء وأبناء الطوائف الأخرى.ويمتنع المدخنون عن التدخين علناً، ولا يظهر المفطرون لسبب صحّي على الأغلب إفطارهم علناً، ويتناولون الطعام خفية احتراماً لمشاعر إخوانهم.ويكثر بيع شربت الزبيب الأسود الذي يكون مرغوباً فيه مع طعام الإفطار، والثلج إن كان الموسم صيفاً، والحلويات مثل البقلاوة والزلابيا، وتعمل الحمامات بنشاط ليل نهار لخدمة الصائمين، وتزدحم ليلة قدوم الشهر وفي ليالي عيد الفطر المبارك.

وتنشط عدد من المهن مثل الخياطين في شارع غازي وباعة الملابس والأحذية في سوق السراي وباب الطوب وشارع النجفي والحلاقين والأفران، وقد يعمل معظمهم حتى وقت السحور لانجاز طلبات زبائنهم وبخاصة الخياطين منهم.وكانت معظم الملابس تخاط عند الخياطين لعدم وجود الملابس المستوردة، وتخيط ملابس النساء والأولاد خياطة المحلة التي يزداد الإقبال عليها في رمضان.

وتعد ربّة البيت بمساعدة بناتها وكنّاتها طعام الإفطار الذي يجب أن يكون متميزاً، ويتضمن عدداً من الأكلات والمقبلات، ومنها ما كان يقدم قديماً مثل: السمّاق واللبنيّة والكشك والزبيبية أو القره زنكي وعلي بخاري والحميس..والخ. ومنها الأكلات الحديثة مثل التمّن والدولمة والبرغل والكشكا والكبّة الكبيرة وكبة حلب وعروق التنور والشيخ محشي والتشريب وعروق الطاوة والكباب والقيسي والعدس مع كرات صغيرة من اللحم تدعى غوس العصفيغ وأنواع من المرق اللذيذ، وتتضمن المقبلات الزلطة والتبولي والطرشي والمخلا والفليفلا المكبوسي، وشراب الزبيب والشنينة التي تهيأ من مزج الماء مع اللبن الرائب فتصبح شراباً منعشاً مع الثلج.

ويحلو لربّة البيت تقديم المحلّبية في كاسات زجاجية يرش فوقها الهيل والكمّون.ولا تنسى أن ترسل إلى الجيران (طعمي) من أجود الذي أعدته، وترسل كذلك إلى بناتها المتزوجات القريبات من دارها لتظهر حبها لابنتها أمام بيت احماها، ولتعرض شطارتها على نسابتها، وترسل طعاماً إلى الجيران الفقراء في المحلة صدقة وإكراماً لهم وطلباً لرضاء الله (عزّ وجل).

وبعد الإفطار وأداء صلاة المغرب يحلو للصائمين شرب الشاي المعد على الفحم وكذلك الحامض (النومي بصرة) والدارسين لتصفية الرأس، ويتمدد البعض على جنبيه قائلاً: ويحد بعد الفطوغ يتفلّش، ويكثر الصائمون من شرب الماء المثلّج بعد الإفطار في الأيام الحارة من الصيف وبعد نهار طويل من العمل، وينامون بعد صلاة الظهر في السراديب الباردة.ويتناولون كذلك الحلويات من الزلابيا وراحة الحلقوم والبقلاوة، والفاكهة حسب الموسم من شمزي وبطيخ وخيار وعنب في الصيف أو برتقال وتفاح وموز في الشتاء.وتشهد الجوامع والمساجد حركة دائبة في الليل والنهار، إذ تقام مجالس الإرشاد والوعظ بعد صلاة الظهر والعصر يومياً، وتقام صلاة التراويح مع صلاة العشاء.وفي ليلة القدر يبقى المصلّون في الجامع حتى موعد السحور يصلّون ويقرأون القرآن الكريم. وتقدم عدد من الأسر الموسرة الطعام يومياً إلى الفقراء في الجوامع.

ويحلو للشباب بعد الإفطار أن يمارسوا لعبة الفر في المقاهي، وهي لعبة شعبية تشابه لعبة المحيبس البغدادية، وتضم فريقين يتوزعان يميناً ويساراً، تتوسطهما صينية صغيرة تحتوي على أحد عشر فنجاناً نحاسياً.ويقوم الفريق الأول بوضع محبس أو قطعة نرد تحت أحد هذه الفناجين المقلوبة بعيداً عن أنظار الفريق الثاني، ويحاول أحد أفراد الفريق الثاني بكشف المحبس بأسرع وقت بقلب عدد من الفناجين وسط الصياح والتشجيع وتقديم المشورة، وإذا ما انكشف المحبس بعد قلب عدد قليل من الفناجين يفشل وينتقل الدور إلى الفريق الثاني وتسجّل نقاط للفريق بعدد الفناجين المقلوبة. أما إذا كشف المحبس في الفنجان الأخير بعد قلب جميع الفناجين، فإن عدد النقاط التي سوف تسجّل لفريقه ستكون كبيرة، أي (عشرة) فيصيح الفريق بصوت عال وبابتهاج (عشراااا)، ويحق للفريق الرابح الاستمرار في لعب دور آخر، وتقدم بعد انتهاء اللعبة بالوصول إلى عدد متفق عليه حلويات الشرط المتفق عليها، مثل صينية بقلاوة أو زلابيا على حساب الفريق الخاسر وسط ضحك ومرح الجميع، وكانت الأسرة الموصلية تهتم بتقاليد السحور، فينهض الجميع على صوت المسحرجي، وهو رجل فقير يدور في المحال بدون طبل أو زماغة صائحاً: اقعدوا عالسحور..اقعدوا عالسحور، ولا يتقاضى عن ذلك أجراً سوى ما تقدمه له الأسر من صدقات يومية من الطعام والعيدية.وقد تنهض ربّة البيت مع كنّاتها بوقت يسبق السحور لإعداد الطعام وطبخه كما تفعل في الإفطار بدون كلل أو ملل.وفي السحور يتجنب الصائم تناول الطعام الذي يسبب العطش كمشتقات البرغل والطرشي والأملاح.ويجد الأطفال متعة كبيرة في مشاركة أهاليهم طعام السحور، وما أن ينتهوا حتى يتناولوا الماء قبل ذهابهم إلى الفراش ثانية.ويتوقف الجميع عن الشرب والأكل عند سماع صوت المسحرجي ثانية: الاحترام..أمة محمد..الاحترام.

وفي الوقت الحاضر أصبح المؤذن يقوم بهذا الواجب، وينام الجميع ثانية بعد أداء صلاة الفجر.وتشهد الليالي الأخيرة للشهر المبارك حركة دائبة، أناس تذهب إلى الأسواق لشراء الملابس للعيد، وأناس تزدحم عند الحلاقين والحمامات والخيّاطين، وتعد الأسر كليجة العيد قبل أيام من قدومه في جلسة محببة تبدأ بعد السحور، وتخبز الكليجة في التنور عادة أو ترسل للأفران لشيّها.ويدور الأطفال والصبية على بيوت محلتهم مهنئين إياهم بقدوم العيد السعيد، مسبغين عليهم أجمل الصفات والكلمات، أملاً في الحصول على عانة أو كليجة العيد.ومن الكلمات التي يرددونها فرحين: يا العايدة..يا العايدة..باب الجبير..عامودكم فضة وذهب..فضة وذهب..ستايركم حرير..جينا على أبو حازم عيصلّي...عيصلّي..دستو جبير..دستو جبير..ويعشي العصملّي..العصملّي..الله يخلّي حازم..آمين..وبجاه الله واسماعين..آمين..واحد على التينة يكبغ وينطينا..سبع بنات عالباب تلعب على التينة (وعندما يجد الأطفال عدم استجابة من أهل البيت لطلبهم رغم هذا المديح الطويل العريض، يغيّرون لهجتهم إلى التهديد والوعيد) هاون هاون..تنطونا لو نتكاون..سغبس سغبس..تنطونا لو نتكغبس.

والهاون أداة نحاسية تطحن فيها العطاريات، والسغبس أداة تستخدم للف خيوط الصوف أثناء الغزل، ولا علاقة لهاتين الأداتين بمعنى الأغنية، بل ذكرتا تماشياً مع اللحن والقافية.

وفي اليوم الأخير من شهر رمضان يجري توديع للشهر من على المنائر وسط أسف الجميع لانتهاء هذا الشهر المحبوب لديهم، ويقول المودعون: الوداع الوداع..يا رمضان..يا شهر الطاعة والغفران.

وهكذا يغادر رمضان المبارك وسط أفراح العيد، وبعد أن يمارس الناس طقوساً وعادات دينية وأخلاقية كريمة، تعلّموا فيها دروساً وعبراً تبقى ملازمة لهم طيلة حياتهم القادمة.

وفي شهر رمضان الكريم يجب أن يشعر المسلم بما يعانيه أخيه الفقير من شظف العيش، ويجب أن يتذكر أن ربع سكان بلده هم تحت خط الفقر وعليه تقديم المساعدة والرعاية لهم، ويجب أن يعرف أولادنا أن رمضان ليس بالمتعة وانتظار المسلسلات اليومية والحزورات التلفزيونية، وأن نشتهي أطيب الأكلات والمشروبات ونحضرها عند الإفطار.

شهر رمضان هو شهر الطاعة والغفران وشهر التوبة والصلاة وقراءة القرآن ومساعدة المحتاج، وهذا ديدن المسلم الصحيح المؤمن بالشريعة الإسلامية السمحاء.مبروك عليكم قيام شهر رمضان وصيامه وجزاكم الله سبحانه خير الجزاء.

الأكلات القديمة:

- السمّاق: طعام من الكبد الصغيرة ومرق السمّاق الحامض.
- اللبنيّة: طعام من اللبن المطبوخ مع الخضراوات.
- الكشك: طعام من سيقان الشلغم والخميرة والحبّة.
- القره زنكي: طعام من الدبس والزبيب والقسب واللوز والكشمش والتين الجاف.
- علي بخاري: طعام من الدبس والسفرجل والقسب والتين اليابس والتفاح.
- الحميس: طعام من اللحم المقلي بالسمن.

من أين جاءت فكرة المسحراتي؟

سعيد القيسي/باحث تراثي

تعد ظاهرة المسحراتي من الواقع الجميل في تراثنا العربي والإسلامي، والتنكر لها من أصحاب العصرنة الحديثة هو تنكر لقيمنا وتراثنا، ومظهر خطير من مظاهر تبدل القيم في عالمنا المعاصر، لأن أمة بلا تراث تعد أمة بلا حاضر ولا مستقبل .

وسأحاول جاهداً عزيزي القارئ أن أضع بين يديك التطور التاريخي والتراثي لفكرة المسحراتي في التراث العربي والإسلامي اهتم المسلمون بالسحور منذ عهد رسول الله محمد صلى الله عليه وسلم، إذ قال: تسحروا فان بالسحور بركة، وشدد نبينا الكريم على الصحو للسحور لما فيه مخالفة لليهود، وقال مؤكدا في ذلك: (إن بلالا يؤذن بليل فكلوا واشربوا حتى يؤذن ابن أم مكتوم)، ومن هنا نشأت فكرة الإعلان عن السحور، ولكن متى ظهر أول مسحراتي يطوف على بيوت المسلمين؟ ظهرت الفكرة عام ٢٣٨ هجري عي يد الوالي (عتبة بن اسحق) الذي كان بنفسه يطوف من مدينة العسكر الى مسجد عمرو بن العاص في الفسطاط، وكان الوالي ينادي بصوت جميل (يا عباد الله.. سحروا.. فإن في السحور بركة...) وتطور الأمر في العصر العباسي وبالتحديد في بغداد زمن الخليفة (الناصر لدين لله)، حيث كلف شخص يدعى (أبو نقطة) للقيام بمهمة السحور وإيقاظ الخليفة شخصياً، وكان أبو نقطه ينشد (يا نياما.. قوموا للسحور... قوما) وظل الحال، كما هو عليه عند المسلمين حتى عهد الدولة الفاطمية، وبالتحديد زمن الحاكم بأمر الله الفاطمي حين أمر في البداية جنود الدولة أن يتولوا مهمة إيقاظ الناس، حتى اهتدى الى فكرة تعيين رجل للقيام بمهمة المسحراتي، وكان المسحراتي يردد آنذاك عبارة جميلة وهي (يا أهل الله قوموا تسحروا) ولا تزال مهنة المسحراتي قائمة في مجتمعنا العربي والإسلامي حتى يومنا هذا، برغم اختلال بهجتها بحكم عوامل ذاتية وموضوعية؟!

ففي مكة المكرمة: يسمى المسحراتي (الزمزمي)، وكان يحمل قنديلين يطوف بهما ،بحيث يتسنى من لا يسمع صوته أن يرى الضوء ويبدأ بالسحور أو الإمساك.

وفي بلاد الشام: يحمل المسحراتي عيدان، وصفافير تصدر اصواتاً جميلة إيذاناً للسحور على النغمات الجميلة.

وفي اليمن: هناك نوع من الخشونة في السحور، حيث يقوم رجل من القرية وينادي بصوت عالي.. قوموا... كلو...).

وفي السودان: يتجول شخص ومعه طفل وبيده دفتر يسجل أسماء العائلات المنوي إيقاظها للحصول على الرزق صباح العيد.

وفي تركيا: تقوم بالدور مجموعة من الفتيات ويرددن أغاني جماعية جميلة يطالبن الناس فيها السحور.

وفي الكاميرون: يقوم بمهمة السحور جماعة متألفة من ١٠-١٥ شخص يقرعون سويا الطبول الإفريقية.

أدوات المسحراتي

كان المسحراتي يستخدم طبلة تسمى (البازة) وتمسك في اليد اليسرى، وفي يده اليمنى سير من الجلد أو خشبة، و(البازة) عبارة عن طبلة من جنس النقارات ذات وجه واحد من جلد الحيوانات المتين مثبت بمسامير، ظهرها أجوف من النحاس تسمى طبلة المسحر، والحجم الكبير منها يسمى 'جمال' والآن استقر الوضع على طبلة عادية تضرب بعصاه خاصة مع بعض أناشيد غير منتظمة لا يشترط بها حلاوة الصوت مثل أيام زمان!

أجرة المسحراتي

تعد أجرة المسحراتي أو إكرامه من الأمور غير الثابتة في المجتمع الإسلامي والعربي، وتدل في كثير من الأحيان على جزء من الابتهال والجود والمباهاة، والكل يدفع حسب طاقاته وإمكانياته المادية وقدراته، ففي الريف كان يعطي حبوب (نصف كيلة من حبوب الذرة أو القمح).

وفي المدن والمخيمات الفلسطينية كان المسحراتي يحمل في يده سل كبير ويجود عليه الناس (إما بعدة أرغفة من الخبز، أو بعدة كعكات محشوة بالعجوة (كعك العيد)، والميسور كان يعطيه مبلغا من المال وتغير الحال الآن وأصبح المسحراتي يطلب مبلغاً من المال يعادل ديناراً أردنياً.

ملابسه

كان على المسحر أن يلتزم بلبس جلباباً واسعاً فضفاضاً، وفي بعض أنحاء العالم الإسلامي كان يطلب منه أن يضع كوفيه أو طربوشاً خاصاً به ولا يجوز أن يكون عاريا (حاسر) الرأس هذا هو واقع المسحراتي في عالمنا الإسلامي، يوم كان لكل شي بهجة، وكانت الفرحة تملأ قلوبنا حتى على أبسط الأشياء كنا نغني معًا ونفرح معًا في وطننا العربي الكبير، فما بالنا اليوم لا نفرح ولا نغني معًا داخل الوطن الواحد، نحتاج اليوم إلى مسحراتي سياسي يقول لمن يملأ كروشهم شبعا على السحور، ولمراهقي سياسة القرن الحادي والعشرين.. اصحى.. يا نايم.. اصحى يا نايم. رمضان كريم.

عادات الشعوب في رمضان

اليمن

تختلف مظاهر استقبال شهر رمضان المبارك من بلد إسلامي إلى آخر فلكل عاداته وتقاليده وفي اليمن ينتظر اليمنيون وقت الإعلان عن رؤية هلال رمضان بلهفة تدفع البعض منهم إلى البقاء في المسجد عقب صلاة المغرب حتى يعود لأسرته بخبر دخول شهر رمضان المبارك.

أصناف الطعام في رمضان

عند دخول وقت الإفطار يفطر اليمني بالتمر والماء أو القهوة،ثم يتوجه إلى المسجد لأداء صلاة المغرب ثم يعود إلى المنزل،حيث المائدة التي تحتوي المأكولات؛ مائدة الإفطار اليمنية أخذت مكاناً راقياً بين الموائد العربية لتعدد أصنافها غير أن هناك وجبتان تكاد لا تخلو منهما أي مائدة في عموم اليمن هما (الشفوت، والشربة) فالأولى مصنوعة من رقائق خبز خاص واللبن والثانية مصنوعة من القمح المجروش بعد خلطه بالحليب والسكر أو بمرق اللحم حسب الأذواق، وهناك أيضاً الكبسة والسلتة والعصيده والسوسي وهي أفضل الوجبات لدى اليمنيين.

أما حلويات اليمن الرمضانية فهي خليط من الحلوى اليمنية والهندية كـ(بنت الصحن، والرواني، والكنافة، عقب أداء صلاة التراويح ينتشر اليمنيون في الأسواق التي تتواجد فيها شجرة القات بكثرة ليأخذ كل منهم حاجته من أغصان القات،ومن ثم الاجتماع في مجلس أحد الأشخاص(المفرج أو الديوان) الذي خصص لتجمعهم يجلسون فيه يمضغون القات ويدخلون في نقاشات اجتماعية ،ودينية،وسياسية،وثقافية.

تنعدم المناسبات الاجتماعية في اليمن خلال رمضان كالأعراس والحفلات فهو شهر توبة ومغفرة لا يسمح أن يصاحبه ترف ولهو وغناء، ومعظم اليمنيين يفضلون قضاء وقتهم في رمضان بتلاوة القرآن ومراجعة كتب الحديث والفقه وغيرها.

المغرب

رمضان في المغرب يستقبلونه بفرحة عارمة وقلوب تواقة، ويعيش أكثرهم هذا الشهر في صيام حقيقي وطاعة مطلوبة، فكلنا يعرف حديث رسول الله صلى الله عليه وسلم الذي معناه أن كثيراً من الناس ليس لهم من الصوم إلا الجوع والعطش.

ولذلك يحاول البعض أن يستفيد من هذا الشهر بالتقليل من الأكل والإكثار من الطاعات كالتصدق وتقديم وجبات الإفطار للمحتاجين وقيام الليل وقراءة القرآن الكريم.

وفي المغرب تشتهر الموائد في رمضان بشربة الحريرة، والتمر والحليب و(الشباكية) و(البغرير) و(الملوي).. فيما تعتبر شربة الحريرة في مقدمة الوجبات؛ إذ لا يعتبرون كثيرون للإفطار قيمة بدونها؛ ولذلك بمجرد ذكر شهر رمضان تذكر معه (الحريرة) عند الصغار والكبار على السواء، كما ينتشر الباعة المتجولون على الطرقات والأماكن الآهلة بالسكان ليبيعوا هذه الوجبات دون غيرها.

وبعد الحريرة تأتي (الشباكية) وهي حلوى تصنع غالباً في البيوت بحلول الشهر الكريم.