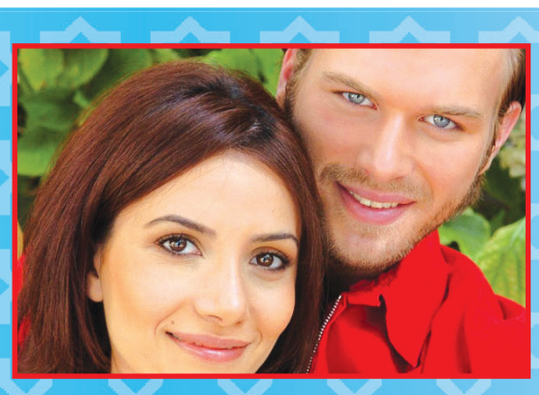

3 سلطة مكسيكية من مطبخ رمضان

2 عادات الشعوب في رمضان

4 نور ومهند وراء ازدهار السياحة في تركيا برمضان

رمضان

العدد (1882) السنة الثامنة
الاربعاء (18) آب 2010

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

الأسواق في رمضان تلبس حلة خاصة

تصوير : احمد عبدالله

بغداد /وكالة ايبا للصحافة

أسواقنا في رمضان تلبس حلة خاصة تميزها حركة المتبضعين ممن يزمعون الصيام كما تميزها المواد الغذائية و السلع الخاصة بمآدب رمضان وسفرته المباركة.

في كل الاسواق :الشورجة ،الكاظمية ،بغداد الجديدة ،الحركة لا تهدأ و النساء طبعاً لهن الاغلبية ربما لأن على عاتقهن تقع مسؤولية تجهيز مائدة رمضان ويعرفن اكثر من غيرهن ما تحتاج اليه هذه المائدة التي تزهو عادة بما لذ وطاب من مأكولات و مشروبات تتفنن الايدي في صناعتها و تحضيرها ولان العين تشبع قبل البطن فهي مطلوبة حتى وان لم تؤكل ذلك لأن التنوع هو الغاية ..والصائم يشعر باطمئنان اذا ما جرى تلبية طلبه و استطاع الحصول على مبتغاه في اكلة تسد رمق يوم من الجوع والعطش.

والاسواق في رمضان كالعادة توفر مارغبه المستهلك من صنوف الغذاء باسعار رخيصة واخرى مرتفعة فكل عام تستقبل هذه الاسواق زبائنها تجذبهم بحجم المعروض و تنوعه وان كانت اسعارها اللاهبة تحرق الاخضر واليابس.

وفي سوق الشورجة وتحديداً سوق الدهانة ..النسوة يتفاصلن في الاسعار يتأففن من غلوها و تنفرج أساريرهن حين يجدن ما يشفي صدورهن باسعار مناسبة أو رخيصة.

السيدة أنعام علي (معلمة) كانت قد تزودت بكل ما تحتاجه لشهر رمضان ،من شعرية وتمر ،وتمر هند ،ومعكرونة.. ترى هل اكملت احتياجاتك؟ سألناها؟..

فاجابت والفرحة بادية على وجهها :نعم فقد تسوقت بالقدر الذي إستطيع ان اكتفي به ولا اعود مجدداً ..فمنذ الصباح الباكر بدأت مهمتي وكانت تساورني الشكوك حول ارتفاع اسعار المواد الغذائية الا انني وجدتها مناسبة و بما يتناسب و دخل الفرد...كما أنها متوفرة بكميات كبيرة فلا شحة تذكر.. واذا كان ما وجدته السيدة انعام رخيصاً ..فان البعض يجده فوق امكانياته فكل منا يتحدث من واقعه وامكاناته المعيشية ..والفقير يشعر بامتنان اذا ما استطاع توفير جزء بسيط من احتياجاته و هكذا وجدنا السيدة ام عبد الله و قد وقفت حائرة ازاء تلك الكميات الكثيرة والاصناف المتنوعة من المواد الغذائية التي كانت أسعارها لا تتناسب وما ادخرته من أجل التسوق لشهر رمضان..هنا تراجعت عن قرارها بحثاً عن ضالتها في مكان اخر فلا يهم النوع بل السعر.

الزحام سمة الاسواق في الايام التي تسبق الشهر الفضيل والطرقات وان كانت ضيقة الا انها تسع كل الناس الراغبين في التبضع..والعربات التي تجوب السوق ذهاباً وايابا قد تعرقل حركة المارة الا انها لا تعرقل همتهم في اختراق الجموع الحاشدة. الحاجة ام فاضل وهي منهمكة في انتقاء ما تريد شراءه لشهر رمضان..سالناها ما إذا كانت تشتري لشهر رمضان او لغاية اخرى؟ أجابت بصوت خفيض قائلة: انا دائمة التردد على هذا السوق لانه قريب من منطقة سكناي واستطيع ان اقطع المسافة اليه مشياً على الاقدام فكما يقال (زيارة وتسيارة) وهذا يمكنني من الترفيه قليلاً عن نفسي مقابل ان اجد مبتغاي هنا الا ان لرمضان طعماً اخر و منزلة خاصة في نفوس كل العراقيين..فدون ان اقرر اجد نفسي وقد تسوقت كل ما يحتاجه افراد اسرتي وما يشتهونه لاسيما في شهر رمضان الكريم من بقوليات وعصائروكشمش لا سيما ان المطبخ العراقي يتميز بتنوع اكلاته ولذتها التي لا تكتمل الا اذا اضفنا الى مذاقها العطور و البهارات وهي متوفرة هنا و باسعار مناسبة.

لرمضان طعماً اخر و منزلة خاصة في نفوس كل العراقيين

ويستمر تجولنا في السوق ..الاصوات تتعالى وثمة صوت اخترق اذاننا، فالسيد عادل الحلو يعلن عن بضاعته من هيل و نومي بصرة ، وطرشانة بطريقة مبتكرة فمع اعلانه هذا لا يتورع للكشف عن حالته الاجتماعية وانه متزوج من ثلاث نساء كاسلوب جديد للمناداة عن بضاعته..وهو بذلك يرغب زبائنه في شراء احتياجاتهم من محله و كما حدثنا فرمضان يستحق منه العناء واعلاء صوته فهو شهر لا يتكرر سوى مرة واحدة في السنة فلم لا يجتهد في ايجاد وسيلة لتصريف بضاعته لا سيما ان الناس تحتاج لمن يرفه عنها في خضم ظروف قاسية لا تدع مجالاً كي نمضيه دون ان نفكر بالاوضاع الصعبة التي تحيطنا.. واذا كان هناك من يبتكر طرائقه في البيع فان التذمر هو سمة البعض الاخر بل هي صفة ملازمة له .. فالسيد ابراهيم الشطب صاحب احد محال بيع المواد الغذائية وجد صعوبة في تلبية احتياجات المواطنين والحديث معنا في آن واحد..وعندما علم اننا لانسرق من وقته سوى دقائق خمس، وافق على مضض وعلل تذمره هذا بـ قلة البضائع وشحتها في السوق لذا فان اسعارها في ارتفاع مستمر لاسيما وان بعض المعروض من المواد المستوردة من منافذ محددة على وشك النفاد فاذا استمر توقف استيرادها فان ارتفاع اسعارها لا مفر منه.

هذا يضاف الى ظاهرة جديدة فرضت نفسها مؤخرا على التجار اذ باتوا يخشون تكديس بضائعهم خوفاً من شرارة تحرقها وهي ظاهرة طالما تكررت في سوق الشورجة مما (زاد الطين بلة) ورفع أسعار بعض المواد الغذائية ومنها السكر الذي وصل سعر الطن الواحد منه الى(٤٢٠) دولاراً بعد ان كانت لا تتجاوز (٣١٠) دولارات اما الرز العنبر فقد نفد من السوق و العنبر العراقي اشترته الدولة لتوزعه في الحصة التموينية مما زاد من سعره حيث وصل سعر الكيلو الواحد الى (١٤٠٠)دينار و هكذا الحال مع بقية المواد..

السوق في الآونة الاخيرة يعاني من تذبذب في تصريف البضاعة

ويؤكد السيد ابراهيم ان الوضع الامني لوكان مستقراً فانه بلا شك سوف تكون المنافسة على اشدها وهذا بدوره يولد تضارباً في الاسعار و عندما يشتد الطلب فان المعروض الجيد سوف يفرض نفسه اذا كان سعره مناسباً وذلك لإقبال الناس عليه..اما الان في ظل هذه الظروف فكل ما نقوله مجرد أمنيات ..وندعو الله عز وجل في هذا الشهر الكريم ان يفرج عن المسلمين في العراق همومهم واحزانهم.

ارتفاع الاسعار

كلنا نمني النفس بشيء من الانفراج و رمضان فيه السكينة اذ انه يضفي على القلوب الطمأنينة والايمان راجين ان يكون التجار ممن تهفو قلوبهم لهذا التوجه الايماني لإنهم متهمون دوماً برفع اسعار المواد الغذائية عند حدوث اي طارئ..وخصوصاً شهر رمضان فان دوافعهم في استغلاله تكبر..الا انهم يدافعون عن انفسهم بضراوة..ويعدون ذلك اجحافاً بحقهم لانهم عراقيون اولا واخيراً ويعرفون حجم معاناة اخوانهم في توفير لقمة العيش لابنائهم.. بل انهم يرزحون تحت الظروف نفسها فكيف يتسنى لهم رفع اسعار بضائعهم وهو قوت المواطن اليومي الذي لاغنى له عنه. السيد حازم نعمة صاحب احد المحال يؤكد قائلاً:

ان الربح الذي نحصل عليه لا يتجاوز (ربع دولار) وهو لاشيء مقارنة بدخل المواطن..ومع قلة الطلب وقلة الربح فانا مستمر في البيع.لاسيما ان السوق في الآونة الاخيرة يعاني من تذبذب في تصريف البضاعة يتعلق بمدى الاقبال على الشراء الذي اصبح على العموم ضعيفاً في الاونة الاخيرة فاحياناً يصل البيع الى ذروته واحياناً اخرى ينتهي يومنا دون ان نبيع شيئاً يذكر..يوم نعمل وثلاثة اخرى نرجع بخفي حنين وكل ذلك بسبب تدهور الوضع الامني..فالامر هو اساس رغبة المواطن في الشراء اما اذا انعدم هذا الاحساس حينها سوف يمتنع عن ولوج الاسواق والتبضع منها حتى وان كانت ضرورة ملحة فهو يخشى على حياته من مفخخة قد تختبئ هنا أو هناك ..فضلاً عن ان الشوارع المغلقة هي هم اخر يحول بين وصول اي منا بيسر وسهولة الى الاسواق.

×وكيف كان الاقبال هذا العام لاستقبال شهر رمضان؟ يؤكد السيد حازم قائلا: إن الحال بين مد وجزر وهذه الايام التي كانت تشهد في الاعوام السابقة حركة و تفاعلاً غير اعتياديين للتحضير واستقبال شهر رمضان ..هي اليوم تعاني خمولاً ملحوظاً والاقبال اقل من المعهود..والطلب على المواد الغذائية لايتجاوز حاجات بسيطة مثل(نومي بصرة والكشمش والنشأ) لا سيما اسعارها مناسبة على الرغم من أن الاسعار عموماً على حالها ولم تشهد طفرة كبيرة كما حصل في الاعوام السابقة. ان تدخل سوقاً ما دون ان تمد يدك الى محفظتك وتشتري شيئاً لم تضعه في حساباتك ،فذلك يعني خطأ جسيماً فهي فرصة قد لاتتكرر ..فلا يختلف اثنان في ما للتسوق من متعة وسعادة في الوقت الذي تصرف مافي الجيب وقد يأتي ولا يأتي ما في الغيب حينها ستكون خسارة ما بعدها خسارة ،لأنك ستقضي على ميزانيتك في ساعات قلائل..لكن في رمضان لا حسابات تذكر ولا ميزانية تعد مع اننا لا ندعو الى الاسواق لأن الانفاق يبدأ ولاينتهي الا بانتهاء هذا الشهر الكريم..فكل ماتراه العين هنا قابل للشراء..ولو كان في مقدورنا لاشترينا الاسواق بمحتوياتها..وهذا ما تفعله عادة السيدة ام محمد ولا تتردد في شراء اية حاجة تقع عليها عينها لماذا؟ سألناها واجابت باصرار:انه شهر رمضان حينما اذهب الى السوق لاسيما سوق الشورجة يسرقني سحره، وأجد نفسي بوعي او من دون وعي مني انفق مبلغا كبيرا وفي كل مرة تثور ثائرة زوجي الذي يتوعدني و يهددني و يحلف باغلظ الإيمان انه سوف لن يرافقني مستقبلاً الى السوق و تذهب محاولاتي سدى في أقناعه بان رمضان يتطلب منا تحضيرات كثيرة ..وان الاقرباء تعجبهم زيارتنا في ايام الشهر الفضيل..وهكذا استمر في محاولاتي، ويرضخ اخيراً لأمر الله وقضائه فليس في وسعه سوى الرضوخ لطلباتي مرغما او مختارا.. التجوال والبحث و النظر الى المعروض من البضائع و المواد الغذائية ينسيك الساعات وهي تتبختر شيئاً فشيئاً وكأن الناظر يكتشف لأول مرة ان ما معروض لم يتسن له رؤيته قبل الآن..

السيد مهدي صالح كان ينتقل من محل الى اخر فقد أدهشه كم من البضائع الجديدة دخلت الاسواق لا عهد للمواطن العراقي بها..وهو يؤكد قائلا: انا اشكر رمضان لانه يجعلني اذهب إلى السوق و ارى بأم عيني تلك السلع و المعروضات التي حرمنا منها والتي قد لا استطيع شراءها في الايام العادية.. ولكن في رمضان اشعر بسعادة غامرة عند شرائها..وكأنني عثرت على كنز أو ما شابه ذلك.. فيبقى هذا الشهر ابو الخير..

رمضان يشرق في بغداد

علي الكناني

رمضان شهر الخير والبركات ،شهر الطاعة والايمان يستقبله المسلمون في مشارق الارض ومغاربها ومعهم البغداديون وكل ابناء العراق احسن استقبال ففي اخر يوم من ايام شعبان يتوافد البغداديون على الجوامع ليرقبوا على منائرها وسطوحها هلال شهر رمضان مرحبين بقدومه قائلين بنغم لطيف:مرحبا بك ياشهر رمضان مرحبا بك ياشهر الخير والبركات ويستعد البغداديون استعدادا خاصا لهذا الشهر الفضيل حيث يشترون لوازم المائدة الرمضانية كقمر الدين والرشدة واللوز والكشمش وغيرها.وتنار احواض المنائر بالقناديل التي استعاضوا عنها بالمصابيح الكهربائية اليوم يدور في كل محلة او في كل عدد من المحلات (الاطراف) جماعة من الناس يضربون على الدمامات في وقت السحور لايقاظ النائمين تمهيدا لصومهم . وقبل السحور تطبخ ام البيت (تمن على رشده) وتنقع طبقات قمر الدين او شربت ماء الرارنج والسكر او شربت النكوع ثم توقظ جميع افراد العائلة حتى الصغار الذين لاتشملهم فريضة الصيام (وهؤلاء انما يوقظون للاستمتاع بليالي رمضان والتعود على تلك الصفات الحميدة منذ الصغر) وقبل اذان الصباح ينادي المؤذن (اشرب الماي وعجل قبل مياتي الصباح) ثم يصيح (امساك امساك يرحمكم الله)وليس في استطاعة احد خلال النهار ان يجاهر بالافطار حتى الشيوخ والمرضى فانهم يتمسكون بالشعائر الاسلامية ولا يعلنون افطارهم . وبعد صلاة العصر يستمعون الى (وعظ)خطيب الجامع وعند المغرب وقبيل الاذان تنصب الصينية الكبيرة حافلة بأصناف عديدة من الطعام ومن عادة ام البيت ان تختار لكل يوم عددا من تلك الاصناف يصعد صغار العائلة الى السطح العالي لسماع اذان المغرب وبمجرد انطلاقه من المنائر يقيمون الدنيا بصياحهم تضامنا مع صغار المحلة :ياصايمين افطروا حيث يبدأ(ابو البيت وبقية افراد العائلة فطورهم اولا بأكل (فردة تمر)وهذه سنة مأثورة عن الرسول(ص)ثم الشوربة وبعدئذ يأتون على ماهو موجود في الصينية طبخـــات رمضـــان --تختار ام البيت لكل يوم من ايام رمضان بعض هذه الاكلات :شوربة- تشريب-هريسة -كبة والغالب ان تكون كبة حلب (وقد سألت عنها في حلب فعلمت انهم يسمونها كبة بغداد ولادري ما سر توارد الخواطر هذا!!)-او كبة برغل -كبة حامض -مخلمة باجه-عروك-كباب مشوي او مقلي-تكة -دولمة - محلبي-زردة وحليب -حلاوة تمر -مع الحلويات :بقلاوة -ازلابية -برمة-قطايف -شعر بنات ولبائع حلويات رمضان نداء خاص منغم يعلن فيه عن سلعته حين ينادي:ازلابية وبقلاوة وشعر بنات وين اولي وين أبات أبات بالدربونة أخاف من البزونة أبات بالمحطة تجي عليه البطةاما بائع الزلابية وحدها فينادي:ابعانتين أوكيه،بعيار البلدية ،والدهن دهن لية ولحد يعتب عليه ورمضان فاتن في لياليه فبعد صلاة العشاء وصلاة التراويح يذهب بعض البغداديين الى المقاهي للتسلي بلعبة المحيبس او لعبة الصينية وبعضهم يقصد اقرباءه او اصدقاءه لقضاء (التعلولة)حتى موعد تناول السحور .اما النساء فتراهن مشغولات بتهيئة وخياطة ملابس العيد وقبيل حلوله يبدأعمل الكليجةاما الاولاد والصبيان فيلعبون مع اقرانهم اولاد المحلة في الدرابين مختلف الالعاب السائدة في بغدادوداع رمضـان في اليوم الاخير من شهر رمضان يقف المسلمون فوق السطوح وعلى احواض المنائر لمراقبة هلال شوال وعند رؤيته يودعون رمضان قائلين الوداع ياشهر رمضان.الوداع ياشهر الطاعة والغفران سحور اليتيمة في ليلة العيد يتناول من كان صائما اكلا خفيفا قبل النوم وهذا مايسمى بسحور اليتيمة الفطـــرة ،صدقة توزع على الفقراء اما نقود او حنطة او اقمشة وغيرها عن كل فرد من افراد العائلة حتى لو كان جنينا في بطن امه كليجـــة العيـــد ،يهيئ ابو البيت الكمية المطلوبة من الطحين الحنطة تمهيدا لعمل كليجة العيد التي لابد من عملها واغلب عوائل بغداد لازالت على عادتها في هذا الصدد.كما تهيئ ام البيت مواد الحشو بعد ان تكسر الجوز وتدق اللب وتخلطه مع السكر والهيل.ثم تبدأ بتفليس التمر الخستاوي (اى استخراج النوى منه).وفي موعد عمل الكليجة يضاف الى المنظف كمية من الدهن المحروق ثم يعجن التمر عجنا جيدا حتى يتداخل مع الدهن كما تهئ الحوائج وهي مجموعة من المواد العطارية يجمعها العطار وتتألف من (حبة حلوة -كزبرة-حبة سودة-كركم -كمون) وتخلط مع الطحين قبل عجنه لتعطي الكليجة نكهة مستحبة تهيئـــة العجين توضع كمية الطحين المراد عجنه في طشت كبير مخلوطة بكمية مناسبة من الحوائج وملح الطعام ثم يسكب الدهن (بعد ان يضرب داغ)ثم توضع الخميرة الكافية .وبعد ان يختمر يقسم الى مياسر(جمع ميسر) وهي قطعة مستطيلة من العجين ثم يتعاون معظم افراد العائلة في عمل كليجة العيد وفق منهج خاص فك العجين هناك تختة خاصة مدورة الشكل سطحها املس تسمى (تختة الكليجة) وهناك (الشيبك)وهو اداة خشبية اسطوانية الشكل ملساء تستعمل لفك العجين عند عمل الكليجة او خبز الاركاك وغيرها من شغل العجين وتكون في نهايتي الشيبك قبضتان في نهاية كل قبضة نقشة خاصة تستعمل في زخرفة خفيفيات الكليجةيؤخذ العجين ميسرا بعد الاخر ويقطع الى قطع صغيرة تسمى (شنكه) وكل شنكه تفك اولا ثم تعمل اولا ام (خفيفية)وهي مدورة الشكل تطمغ عدة طمغات بنقشة الشيبك وتدك عدة مرات باسنان الجطل (الشوكة)او (سمبكساية) وهي محشاة بالجوز والشكر حيث تفك الشنكة اولا كما اسلفنا ويوضع في داخلها قليل من السكر والجوز ثم تطوى قطعة العجين المدورة وتضفر حواشيها لتكون مغلفة على ما فيها من حشو اما النوع الثالث وهو ام التمر وتسمى (..... العبده) فلا سبيل الى الحصول عليه الابعد ان تفك شنكة العجين اولا كما في عمل الخفيفيات ويوضع في وسطها قليل من التمر المهيأ سلفا وتطوى نهايات الخفيفية على التمر لتصبح مستطيلة الشكل تقريبا وهناك من البغداديين من يعمل لعابات للجهال -الصغاروعند اكمال شغل الكليجة تطلى وجوه جميع القطع خفيفيات كانت ام سمبكسايات بصفار البيض ثم تخبز بالتنور وتحفظ جاهزة الى ايام العيد

دهينة أبو علي علامة فارقة في النجف الاشرف

النجف: قاسم الكعبي

رائحة الحلويات المنبعثة من المحال القائمة في الأسواق القريبة من مرقد الامام علي(ع) والتي تكاد تهيمن على حضورها وانتشارها حلوى دهينة النجف الشهيرة، والتي يعود تاريخها إلى العصر الذهبي للدولة العباسية، وكانت تعرف باسم (اللوزينج). فيما يروي البعض أن الدهين انتقلت صناعتها من الهند إلى مدينة البصرة ومن ثم إلى النجف، حيث قام النجفيون بتطوير صناعته حتى صارت من أشهر أنواع الحلويات في المنطقة.

محال بيع الحلويات في النجف اغلبها سيما تلك المتخصصة في بيع الدهين ترفع لافتات (دهين أبو علي)، وبعد التجوال في شوارع المدينة والسؤال، تبين أن المحل الأصلي الذي بدأ بيع هذه الحلاوة فيه، وصانع هذه الدهينة المشهورة قد توفي منذ زمن بعيد، وحاليا يعمل في المحل ابنه الأصغر عبد الزهرة البازي (٥٩ سنة) الذي قال إن والده أبو علي هو أول من صنع فرنا لخبز الدهين منذ أكثر من ٩٠ سنة.

وشرح البازي أن صناعة الدهين تعتمد على نوع الطحين والسكر والمواد الأخرى. وذكر أنه قد يضطر في بعض الأحيان إلى السفر إلى خارج المحافظة، لشراء بعض المواد الضرورية لصناعة الدهين بسبب عدم توفرها في المحافظة، ويضيف: (في بعض الأحيان نضيف مادة اللوز أو لب اللوز أو السمسم بدلا من المبروش (جوز الهند) وهذا يعطي جمالية ونكهة للدهين).

تصنع حلاوة الدهين النجفية حسب القائمين عليها بخليط مكون من ٣ أكواب طحين و٣ أكواب سكر وكوب مبروش وكوب زيت وكوب ماء و٣ ملاعق أكل من عسل التمر إضافة إلى الهيل، وإذا أريد إن يكون مظهرها جميلا يضاف إليها مبروش جوز الهند.

وتقول نادية البغدادي وهي واقفة في الطابور الذي يصلها إلى بائع الحلويات في إحدى أسواق المدينة: (جئت مع عائلتي من بغداد إلى مدينة النجف لزيارة المراقد المقدسة وكما تعودنا في كل زيارة نشتري الهدايا والدهينة النجفية للتبرك).

وتؤكد أن صديقاتها أوصينها بجلب الدهين، وابتسمت نادية قبل أن تضيف: (حرصت إن اشتري كيلوغراما من الدهين المطعم بالجوز وهو أفخر أنواع الحلويات في المدينة، إلى أقرب شخص لي وهو رفيق دراستي الجامعية وخطيبي).

وتؤكد أم حاتم من أهالي البصرة قائلة: (جميع الزوار الوافدين للنجف عليهم شراء الحلويات كهدية إلى عائلتهم أو جيرانهم).

وتضيف أن (أهالي البصرة يحرصون على تناول دهينة النجف خصوصا في أيام شهر رمضان المبارك ويوجد لدينا أحد المحال في العشار يقوم بجلب دهينة النجف وبيعها في أيام رمضان لكن مسافة الطريق تقلل من نكهة وطعم الدهينة).

حميد لفتة (صاحب محل لبيع الحلويات في شارع زين العابدين قريب من مرقد الإمام علي بن أبي طالب) يقول: إن بيع الحلويات وخصوصا الدهينة ينتعش بسبب توافد الزوار من داخل العراق وخارجه، حيث يحرص الزوار على شراء الدهينة وتناولها خلال إقامتهم أو شراء كميات منها عند سفرهم إلى خارج البلد. ويضيف قائلا : (الزوار معظمهم وخصوصا الخليجيين منهم، دائما يسألون عن طرق صناعة الحلويات وما المواد التي تعطي مذاقا أكثر لها).

وحول سر الروائح التي تجذب الزائر لشراء الدهين قال لفتة: (دائما نحرص عند وضع إحدى الصواني على النار الهادئة أن نضيف عليها الدهن الحر (المستخرج من حليب الأبقار والجاموس) وإضافة مادة نباتية مع الدهن لا يمكن البوح بها لأنها سر المهنة لجلب الزوار).

فيما يقول جاسم عبدالله/ صاحب محل: تعلمت المهنة على يدي اكبر اسطوات المهنة وهو المرحوم ابو علي، ولم اتعلمها ببساطة وبسرعة، بل اقتضى الامر مني اكثر من سنة، وقد يعجب من لا يعرف اسرار صناعتها من قولي هذا، ويقولون ان لكل مهنة اسرار، واسرار هذه المهنة بقدر ماهي بسيطة غير انها صعبة التعلم.

ويشير عبد الله الى ان رواج هذه المهنة وصناعتها مرتبط اشد الارتباط بمستوى السياحة الدينية التي تكفل منفذا واسعا للترويج والتسويق لها، الامر الذي نلاحظه عند المقامات الشريفة لكل من الأئمة علي بن ابي طالب والحسين والعباس ابني علي وموسى بن جعفر والإمامين العسكريين عليهما السلام جميعا.