

أيام الزمان الجميل

ليالي رمضان البصرة الفيحاء تزهو في مطاعم شارع البجاري

باسم الشريف

عرفت البصرة منذ مئات السنين بمركزها التجاري من حيث اطلالها على البحر وكثرة موانئها، واكثر المناطق زحمة في البصرة مركزها التجاري (العشائر) المليء بالمطاعم والفنادق والمقاهي ودور السينما، والمحال التجارية بمختلف البضائع ولكل سوق تسميته الخاصة به فسوق العطارين، وسوق الهنود، وسوق المغازين وسوق حنا الشيخ وجميع هذه الاسواق واسواق اخرى تقع تحت تسمية العشار. كان للشناشيل دور بارز في هذه المدينة حتى سميت بمدينة الشناشيل، كما عرفت البصرة بكثرة شوارعها كالشارع الوطني وشارع المطاعم، وشارع المغازين، وشارع الكويت، وشارع البجاري(شارع المطاعم) من اقدم شوارع البصرة حيث تم افتتاحه سنة ١٩٠١، وكان يسمى بشارع بصرة - عشار.

وكانت فيه ثلاثة مطاعم هي المطعم السوري ومطعم زين، ومطعم الغراني، عند افتتاحه، وفي خمسينيات القرن الماضي كانت فيه سبعة مطاعم، ويمتد شارع المطاعم من ساحة ام البروم الى شارع الكويت، وكان مرافق لدخول وخروج سيارات البضائع من المغازين الى ساحة ام البروم أما اليوم لا يستطيع حتى سائق الدراجة الهوائية السير فيه لكثرة الزحام، وقد اطلق عليه شارع المطاعم في سبعينيات القرن الماضي حيث وصل عدد المطاعم فيه الى اكثر من ثلاثين مطعماً، اما اليوم لا يوجد فيه غير اربعة مطاعم فقط.

حديثاً عدا مطعم كويسنجق الذي افتتح في سبعينيات القرن الماضي وما زال يواصل عمله حتى الآن. ارتأينا ان نلتقي بصاحب اقدم مطعم فيه تحدث البنا المواطن عباس طالب صاحب مطعم كويسنجق في شارع المطاعم فقال: هذه المنطقة لم تسم سابقاً بشارع المطاعم بل كان اسمها البجاري، وكان اليهود هم سكنة هذه المنطقة وعندما خرج اليهود من العراق في خمسينيات القرن المنصرم فتحت مطاعم كثيرة في هذا الشارع فسمي شارع المطاعم، وفي سبعينيات القرن الماضي وصل عدد المطاعم الى اكثر من ثلاثين مطعماً، وحتى في ثمانينيات ذلك القرن كانت بعض المطاعم موجودة، بسبب

كثرة الوفود على مدينة البصرة وبسبب الحرب، فكان الجنود يملأون هذا الشارع، وكان المصريون والسودانيون يعملون في هذه المنطقة، كان ازحام الوافدين كثيراً جداً، ويعد تبدل الظروف الاقتصادية وقلة حركة السوق وخروج الوافدين من البصرة وقلة الزوار الاجانب، لم تكن هناك حركة للمطاعم، بل انقطع زرقها فاضطر اصحاب المطاعم ان يغيروا عملهم فقبل العمل من مطعم الى محل لبيع الاحذية، من مطعم الى فرن صمون، من مطعم الى محل لبيع الملابس أو الساعات، ولم يبق في هذا الشارع الا مطعمان او ثلاثة وهي مطاعم جديدة، أما مطعنا فقد كان سابقاً في الستينيات مخبزاً وحين تغيرت الظروف

جعلنا مطعماً وأطلقنا عليه اسم مطعم (كويسنجق) وهو الآن من اقدم المطاعم في البصرة، ومن المطاعم التي اتركها (مطعم الخيام) بدأ عمله في السبعينيات وأغلق، ويعد تبدل الظروف الاقتصادية وقلة حركة السوق وخروج الوافدين من البصرة وقلة الزوار الاجانب، لم تكن هناك حركة للمطاعم، بل انقطع زرقها فاضطر اصحاب المطاعم ان يغيروا عملهم فقبل العمل من مطعم الى محل لبيع الاحذية، من مطعم الى فرن صمون، من مطعم الى محل لبيع الملابس أو الساعات، ولم يبق في هذا الشارع الا مطعمان او ثلاثة وهي مطاعم جديدة، أما مطعنا فقد كان سابقاً في الستينيات مخبزاً وحين تغيرت الظروف

السنوات أرادت دائرة الصحة ان تغلق احد المطاعم، وكان باب المطعم مفتوحاً، فقالوا له سنغلق باب المطعم، فقال ان مطعمي يعمل على مدى الاربعة والعشرين ساعة واتذكر اسمه مطعم الصباح، اما المواطن محمد علي مراد صاحب محل خالقة في شارع المطاعم فتحدثت قائلاً: افتتحت هذا المحل في سنة ١٩٥٨، وكان شارع المطاعم شارعاً جميلاً جداً ومنظماً وكانت تدخل به سيارات تذهب الى شارع الكويت وبالعرض تدخل السيارات القادمة من المغازين، كانت السيارة تنتظر العائلة التي تنبض من شارع الكويت الى شارع المطاعم وكان ذلك قد اجلتها وعرفت عملها، وكان العشار اجمل مناطق البصرة، بل هو مركز المدينة كانت به حديقة فيصل،



رحمة الله، وقد سمي بشارع المطاعم لكثرة المطاعم الموجودة فيه، والعجيب انه في له سنغلق باب المطعم، فقال ان مطعمي يعمل على مدى الاربعة والعشرين ساعة واتذكر اسمه مطعم الصباح، اما المواطن محمد علي مراد صاحب محل خالقة في شارع المطاعم فتحدثت قائلاً: افتتحت هذا المحل في سنة ١٩٥٨، وكان شارع المطاعم شارعاً جميلاً جداً ومنظماً وكانت تدخل به سيارات تذهب الى شارع الكويت وبالعرض تدخل السيارات القادمة من المغازين، كانت السيارة تنتظر العائلة التي تنبض من شارع الكويت الى شارع المطاعم وكان ذلك قد اجلتها وعرفت عملها، وكان العشار اجمل مناطق البصرة، بل هو مركز المدينة كانت به حديقة فيصل،

كالمطعم السوري ومطعم زين، وحتى في الفروع التي تتفرع من هذا الشارع هناك الكثير من المطاعم، ومن ضمنها مطعم (ابو ستار) الذي كان عبارة عن عربة، في الوقت الذي كانت هذه الساحة مكاناً للسيارات والمقاهي، وقد تأسس هذا الشارع سنة ١٩٠١ وكان مليئاً بالشناشيل التي بناها اليهود الذين كانوا في البصرة منذ القدم، ولما نزل حتى الآن بعض البنائات اليهودية قائمتها، وكذلك كانت هناك مقبرة تمتد من العشار الى الساعي، اما المواطن عماد عبد مهدي الحسيني/ صاحب مطعم في السوق نفسها فقد تحدثت قائلاً: كان هذا الشارع يحتوي الكثير من المطاعم ويزدهر بالايجاب.. ويقصد بالايجاب ليس الوافدين الاجانب من خارج العراق، بل الذين من خارج البصرة الذين عندما يأتون يكون مقرهم العشار، وفي العشار توجد فنادق كثيرة، فالنجار واصحاب الشركات والذين يستورون البضائع عن طريق البحر جميعهم يتواجدون في العشار، فكانت اسواق العشار جميلة ومزدهمة قليلاً، وكانت الحركة السوفية لا تنتهي حتى الساعة الثالثة او الثانية من منتصف الليل، فمن اين تأتي هذه الحركة؟ من المؤكد تأتي من المطاعم فاصحاب المحال الاخرى، تغلق محالها في بداية الليل، اما المطاعم فتبقى مفتوحة حتى الصباح الباكر، ولو نلاحظ شارع الجزائر اليوم، من الذي يجعل فيه الحركة مستديرة الى اوقات متأخرة من الليل؟ اما اليوم لا تستطيع ان تدخل الى هذا الشارع الزحام وسببه هذه البسطات التي تقطع الطريق على المارة، وانت تسير في شارع المطاعم ربما تلتاق بسطة اكبر من المحل، لا بل حتى اصحاب المحال صنعوا لهم بسطات كبيرة امام محالهم، لان الباعة يعتمدون على الناظر الذي يسير في الشارع، فالزبون يشتري ما يرى امام عينيه، فلو كانت هذه البسطات صغيرة وليس بحجم المحال، لدخل الزبون الى المحل ليتفرج وينظر ويشترى، ولكن كل ما موجود في المحال هو امام الزبون في البسطة، حتى اصبح صاحب المحل لا يربح كما يربح صاحب البسطة، لذا قامت بعض المحال طلباً للرزق، بصنع بسطات لها امام محالها.

مطبخ رمضان



- كبس خبز عربي الخفيف
- دجاج مسحب بدون عظم
- رشه فلفل اسود
- تصلعه صغيره دارسين او قرفه
- مكعب ماجي
- ملح
- ملعقه بقدونس مفروم
- ملعقتين صلصه طماط
- ملعقه صغيره حبل ناعم
- ملح حسب الرغبة
- عصير ليمونه
- شرائح بصل
- للحمض:
- بقدونس مفروم + شرائح بصل مخلوط
- معها شويه سماق (او سماك)

سسيموسه الخبز العربي
الحشوة المفصلة: بطاط مهروس مع خضرة الشبت وترشه ملح او اي خضوة تحببها موشكلا، افتحين الخبزة بالنصف ... على شكل دائرتين ...
قطعي الخبزة لثلاث مستطيلات ... حطبي الحشوة على الجهة الناعمة من الشريحة ولغفيها على شكل مثلث ... يكون الجزء الناعم او الداخلي من الخبزة هو الظاهر .. امسحي كل قطعها بالزيت وعلى جميع جوانبها وحطبيها في صينية الفرن، اوقدي الفرن واخلطي الصينية لين تحمر القطع .. وشوفيها كيف اذ اطمع من السمسوسه العادية.

عرايس:
لحم مفروم - يصله مفرومه - ثلاث ملاعق بقدونس مفروم - فلفل اسود - سماق - بهارات - حبه ونص ثوم مهرووووس - طماطين مقطعين قطع صغيرة ميونيز

الطريقة:
عندك خبزتين او طيقتين - اقلي شرائح البصل بالزيت وضيفي له الدجاج والبهارات والصلصه وعصير الليمون وارتكيه يطبخ على النار لده عشر دقائق - ضيفي ملعقه البقدونس للدجاج وحركي المقدار وارفعي القدر من على النار - افتح الخبزة من الاطراف بحيث يصير عندك خبزتين او طيقتين - خلى السطح العلوي للخبزة هو السطح الناعم بحيث لا تغلق الخبزة يكون السطح الخارجي هو السطح الخشن واحشني كل طبقه بالدجاج وحطي معه شويه من الحشوة ولقي الخبزة على شكل رول - قطعي الرول الى ثلاث قطع متساويه وبشكل مائل

المسخنة باستخدام الخبز العربي:
هذه تشبه طريقه عمل السمسوسه بس الشكل مختلف ومثل باقي الوصفات لتزمن بحشوة معينه المقادير:

محطات للتميز والتمعة والذوق الضريف

ما عدا اليوم الذي حدث فيه الحادث، فقد كنت خارج بغداد في عمل خاص. وستذكر علوان بحزن أجواء المطعم : كان المطعم يعج يومياً بالناس يتحمزون بذوق رفيع في الطعام. واذا كنت حديث العهد بمطاعم بغداد العريقة وأضعت مكان هذا المطعم ، فلا تغلق لأن راحة (دهن الحر) و (النعن) العنبر) لا بد من ان ترشدك إلى (الحاج ابو حقي) بملابسه البغدادية المكونة من بلة المبري وقد احاط خصره بـ (الباشتمال) وعلت رأسه طافية اشترى بها ، ومطعمه العنبر الذي يقدم (تبسي) البانجان) و(الباميا) المطبوخة بلحم الدوش (الدهن) و(تشريب الطماطم) و(القوزي على النعن) وهي الأكلة التي اشتهر بها وغيرها من الأكلات البغدادية التي تأتي إلا ان تبقى مخفورة في مذاقها امير ربات البيوت) إلى جانب (علو ابو الباجل) يستقبلان زبائنها في مطعميهما المتواضعين قرب ساحة الشهداء ، في صمود قل نظيره يوم كانت منطقتيها (اشد سخونة) من الدهن الذي يسكب على (ثريد) الباقلاء ، تلك الأكلة (الحلاوية) الأصل.

ما عدا اليوم الذي حدث فيه الحادث، فقد كنت خارج بغداد في عمل خاص. وستذكر علوان بحزن أجواء المطعم : كان المطعم يعج يومياً بالناس يتحمزون بذوق رفيع في الطعام. واذا كنت حديث العهد بمطاعم بغداد العريقة وأضعت مكان هذا المطعم ، فلا تغلق لأن راحة (دهن الحر) و (النعن) العنبر) لا بد من ان ترشدك إلى (الحاج ابو حقي) بملابسه البغدادية المكونة من بلة المبري وقد احاط خصره بـ (الباشتمال) وعلت رأسه طافية اشترى بها ، ومطعمه العنبر الذي يقدم (تبسي) البانجان) و(الباميا) المطبوخة بلحم الدوش (الدهن) و(تشريب الطماطم) و(القوزي على النعن) وهي الأكلة التي اشتهر بها وغيرها من الأكلات البغدادية التي تأتي إلا ان تبقى مخفورة في مذاقها امير ربات البيوت) إلى جانب (علو ابو الباجل) يستقبلان زبائنها في مطعميهما المتواضعين قرب ساحة الشهداء ، في صمود قل نظيره يوم كانت منطقتيها (اشد سخونة) من الدهن الذي يسكب على (ثريد) الباقلاء ، تلك الأكلة (الحلاوية) الأصل.



عن / الموقع الإلكتروني لمجموعة جامعة بغداد