ليالٍ موصلية في رمضان

تعيد الرغبة في الحياة إلى المدينة

برغم درجات الحرارة المرتفعة، والظروف الأمنية غير المواتية، يمضي رمضان هذا العام في الموصل، وقد استعاد شيئاً من طقوس احتفالاته القديمة، بعد ان تقلصت ساعات الحظر الليلي، لتتوسع مساحة التحرك في المدينة، وترتفع معدلات التزاور بين المواطنين في ساعات ما بعد الإفطار، وأكتظت بهم المقاهي، وكازينوهات شارع الغابات، والاهم من كل ذلك، أن شوارع الموصل وللمرة الأولى منذ أعوام تشهد حركة مركبات ومشاة ليلية، بدأت تستجيب لها بعض الأسواق الناشئة حديثاً في كلا جانبي المدينة.

الموصل / نوزت شمدين

مدرس اللغة العربية قيس عمر طالب، قال بان الامن هو مفتاح التمدن، واي مدينة في العالم لا تحظى بالأمن، تتحول الى مجرد غابة، والموصل عانت من ذلك خلال الفترة ما بين عامي ٢٠٠٥ و٢٠٠٨، وفي العامين الاخيرين لكن بدرجة اقل بسبب الانتشار الكثيف للجيش والشرطة في شوارع المدينة. ويضيف قيس، في هذا العام، وجد الناس وقتاً يخرجون فيه لمزاولة طبيعتهم الانسانية، في التزاور والترويح عن النفس، خصوصاً بعد الإفطار، وقد كان ذلك حلما صعب التحقيق في الأعوام الماضية.

منطقة الغابات على الضفة اليسرى لدجلة، تظل هذه الايام وطوال ساعات النهار، مجرد شارع تسلكه المركبات عابرة السبيل، لكن ومع غروب الشمس، تدب الحياة فيها، وتعيش مهرجاناً حافلا بكل مطاعمها ومقاهيها ومتنزهاتها، قبل ان تدق الساعة الواحدة ليلاً وهو موعد الحظر الليلي الجديد، فتعود سندريلا الى سيرتها القديمة.

(في هذا الشهر، هكذا هو العمل في الغابات، ساعات قليلة، لكنها حافلة وحاشدة)، بهذه الكلمات وصف ابو سلوان وهو عامل شواء ليالي رمضان في منطقة الغابات، وبعد أن غلف سمكة كبيرة بورقة معدنية، وخوزقها بسيخين في حوض النار، قال ابو سلوان: (السمك المسكوف، طبق رمضاني مطلوب بشدة، وقلة هم من يقدمونه في الموصل هذه الايام، وقد لا تجده أبداً الا في الغابات).

وواصل بعد ان امسك بسمكة كبيرة وراح يدعكها بخليط من التوابل: (رمضان هذا العام، أفضل بكثير من الاعوام السابقة، الناس يخرجون في الليل، وهذا مؤشر على تحسن الوضع الامني، وما نحتاجه الان، ان يستمر ذلك بعد شهر رمضان ايضاً).

المواطن، خزعل عباس ٤٧ سنة، كان يقوم بجولة تسوق عيد مبكرة، في سوق الزهور شمالي الموصل، اخبرنا بان اسواق الزهور والمجموعة والمثنى، تفتح ابوابها ليلاً، وهذا امر جديد نسبياً، ويسهل الامر كثيرا على العائلات التي لا تستطيع الخروج نهاراً بسبب درجات الحرارة المرتفعة مع الصوم. وقال ايضاً، بان الانتشار الكثيف لقوات الامن في الشوارع والطرقات، رفع من مستوى الاطمئنان لدى المواطنين، ولذا فمن الطبيعي ان يشهد هذا العام بالذات، حركة كبيرة في ليالي رمضان، وهو ما لم يكن يحدث في الأعوام الماضية، الا قبل ايام قليلة من العيد، ولساعات قليلة فقط كل يوم.

وطالب زهير شامل، الموظف في البلدية، من الحكومة المحلية بوصفها ترأس اللجنة الامنية في نينوى، أن تقدم على رفع الحظر الليلي بشكل كامل، ليس في رمضان فقط، بل وحتى في باقي الأيام أسوة بباقي محافظات العراق، وأكد ان مقومات ذلك متوفرة، واولها رغبة المواطنين في العيش بشكل طبيعي دون قيود، وكذلك فان القوات الأمنية موجودة اصلاً في كل مكان، ليست هناك اية مشكلة في ذلك، فالحظر المفروض حالياً يبدأ من الساعة الواحدة ليلاً وينتهي عند الرابعة فجراً اي ثلاث ساعات فقط، ويبدو انها لن تكون مؤثرة لو الغيت (حسب رأيه).

ام شامل وابنتاها، تقطنان بالقرب من سوق المثنى ، قالت وهي تشير الى صف طويل من المحال التجارية المزدهية بالاضواء: (في النهار لانكون قادرين على الخروج من المنزل بسبب الحر الشديد هذا العام، وكذلك الالتزامات البيتية ، والصيام بدرجة اكبر، لذا فمعظم ربات البيوت، يخرجن ليلاً للتسوق استعداداً للعيد، خصوصاً بالنسبة للاتي توجد أسواق أو محال تجارية قريبة من منازلهن).

البطالة، والوضع الامني، وازمات الكهرباء، والمشتقات النفطية، وأضيفت اليها مؤخرا وفي عدد من مناطق الموصل أزمة المياه، مشاكل يحاول الشباب الهرب منها في البحث عن وسائل ترفيه، لاتوفرها سوى (كافتريات)شارع المجموعة الثقافية، و(كازينوهات) الغابات السياحية، علق الشاب محمد تحسين على ذلك بالقول: (نحن عالقون)، ثم قال وهو يلف خرطوم (النركيلة)،: (نحن نأتي كل يوم الى شارع الغابات، نقتل الوقت بالدخان والثرثرة)، وبدا متأثراً كثيراً بانهاء عقده مع احدى الدوائر الحكومية، : (انا من بين احد عشر الف شاب، ارجعتنا الحكومة المحلية الى احضان البطالة، بعد ان جمدت عقودنا)، ثم تساءل: (هل عقود الاسناد، تسببت بالفعل في اجهاد ميزانية مجلس المحافظة كما يقولون، واين هي الميزانية اصلاً)؟؟.

وبعد ان عاد محمد لدخان النركيلة، قال صديق له يجلس قربه: (حتى حلم الهجرة الى خارج العراق صار مستحيلاً، نفكر في ذلك باستمرار، لكن نخاف ان يلحق بنا المسؤولون هناك، ليعيدونا الى الملل والخوف وحظر التجوال وحكومة لاتعرف راسها من رجلها).

كانت تلك واحدة من احاديث ليالي رمضان المنتعشة في الموصل، البعض هناك يقول بأن رمضان مجرد هدنة لثلاثين يوم مع العزلة، وسرعان ما يرخي الحظر الليلي سدوله، لتعيش الموصل مجدداً في ظلام دامس.

ليالي البصرة تتألق في رمضان

البصرة / واع

بالرغم من الارتفاع المفرط في درجات الحرارة التي يعاني منها أهالي البصرة وفي ظل غياب الكهرباء وما رافق ذلك من غلاء بأسعار المواد الغذائية فقد استقبل أهالي تلك المحافظة شهر رمضان المبارك وفق الطقوس والتقاليد التي حرصوا على أحيائها وعدم التخلي عنها إضافة إلى البحث عن منافذ أخرى لقضاء أيام رمضانية تتحدى كل الظروف القاسية المحيطة بها.

طقوس

عن أجمل طقوس رمضان التي مازالت حاضرة في البصرة رغم الصعوبات التي يواجهها أهالي المحافظة تقول المهندسة أزهار نوري: تواصل سماع صوت (ابو طبيلة) المسحراتي وهو يجوب الأزقة والأحياء البصرية رغم الظلام الذي عادة ما يخيم على اغلب شوارعها مساء وفي وقت السحور، وأضافت ازهار : ولكن هناك طقوساً بدأت تتلاشى مثل ابتعاد الناس عن التزاور او تبادل اطباق الأطعمة والأكل خلال وقت الفطور، هذه العادات اختفت بسبب مشاغل الحياة وأصبح الصائم يفضل البقاء في المنزل بعد الفطور.

عن الأكلات والحلويات التي تشتهر البصرة باعدادها وتحضيرها في ذلك الشهر المبارك تقول ام خالد (ربة بيت) : تشتهر البصرة بأكلة (اللكيمات) وتسمى لقمة القاضي ونحن نعدها في البيت وهناك عوائل تشتريها وكذلك الزلابية والبقلاوة وأنواع من الشرابت الى جانب اكلات كثيرة اخرى نحرص على إعدادها لهذا الشهر.

ويرى الطالب حسن توفيق: ان ليالي رمضان تغريه كثيرا فيتجول مع اصدقائه في الجزائر او الجبيلة اضافة الى المتنزهات ومدن الألعاب التي تقضي فيها جميع العوائل البصرية سهرتها الرمضانية.

سفينة السلام التي تنطلق مرتين في الاسبوع برحلة مسائية في شط العرب قبل رمضان أعلنت عن برنامج لإحياء ليال رمضانية فيها، يقول فؤاد الرهيف احد المسؤولين في ادارة الباخرة: نحن نعد لإقامة ليال خاصة برمضان تتضمن نشاطات عدة على متن السفينة وذلك بعد الافطار بساعة وحتى ساعات متأخرة من الليل.

ومن العصائر التي يقبل الصائمون كثيرا على تناولها في البصرة، النومي بصرة وقد عرف السيد ابو حميد الرويمي كأفضل بائع نومي بصرة منذ ١٦ عاماً، يقول الرويمي: اصبح بائعو نومي بصرة كثيرين لكن اغلبهم يغش بالعصير لأنهم يضيفون للسكر دبساً ثم لا يقومون باعداد النومي بصرة بالطريقة الصحية والصحيحة والتي تضفي طعماً ونكهة خاصة على الشراب الذي أصنعه اذ انني اغسل النومي وأضعه في علبة كبيرة مهيأة لاستيعاب كمية كبيرة من النومي، ثم اقوم باضافة الماء اليه عصرا حتى الصباح وبعدها افرغ العصير من العلبة وأضيف له ثلجاً وسكراً وماء بدون استعمال الأصباغ حتى يبقى العصير محافظاً على لونه الطبيعي، وفي رمضان احضر عدداً اكبر من العلب والأواني الجاهزة للعوائل (سفري) بينما معظم بائعي النومي البصرة يقومون بتسخين العصير مما ينقل مرارة البذرة في الثمرة الى العصير.

يتحسر ليث خليل على مائدة الصائم البصري (مال أيام زمان) يقول: الخير راح مع أهله وكما كانوا يقولون الصيف ابو الفقير في زمان كان فيه طعام الصائم يشتمل على تناول الرقي والرطب واللبن في حينها كان (يسوى أكل الدنيا كله) اما الان فلم يعد الصيف ابا للفقير بعد ان صار سعر الرقي يتجاوز الستة او السبعة آلاف و كيلو الرطب أربعة او خمسة آلاف فالاسعار أصبحت ناراً في البصرة، (يا فقير اللي يكدر يا كل مثل قبل) خاصة إن أجواءنا الحارة تتطلب تناول هكذا نوعية من الطعام البارد.

احمد سعدون الذي يعمل موظفا في احدى دوائر الدولة يرى ان غلاء الأسعار أصبح أمراً معروفاً قبل حلول شهر رمضان لان العائلة تتسوق بالجملة استعدادا لذلك الشهر الكريم والتجار يستغلون ذلك الموسم، كما أن البيت البصري لم يعد بمقدوره ان يجهز احتياجاته الغذائية قبل رمضان كالسابق لانها ستفسد حتما جراء ارتفاع درجات الحرارة والانقطاع المستمر في الكهرباء وبالتالي سيضطر رب الاسرة الى شراء الغذاء كل يوم بيومه وهذا ما زاد من جشع

من تقاليد الشعوب

في تونس.. الحلويات سيدة المائدة

تزدحم الطرقات المؤدية إلى المخابز ومحلات طهي الحلويات في تونس بما يجعل الطوابير تطول من أجل الفوز بحلويات تحمل علامة «صنع بالبيت» التي تفضلها الكثير من العائلات التونسية، وهذا على الرغم من الزحف الهائل للحلويات الجاهزة التي تقدمها محال وفضاءات تجارية عديدة.. أطباق من مختلف الأصناف والأشكال، بعضها أتى مثل السلاطين فوق الرؤوس والأعناق، والبعض الآخر خرج بصعوبة من المقاعد الخلفية للسيارات، زاحفاً على أفران المخابز التي تفتح أبوابها ليلاً ونهاراً لاستقبال الأعداد الهائلة من شتى أصناف الحلويات.

بقلاوة الباي.. البقلاوة التركية.. المقروض القيرواني... كعك الورقة.. الغريبة.. ونين القاضي.. قرن الغزال التطاويني.. هذا قليل من كثير تحويه قائمة الحلويات التي تقبل العائلة التونسية على صناعتها كل سنة بالمنازل خلال الأيام الأخيرة من رمضان... وفي انتظار فرحة العيد، تسهر ربات البيوت من أجلها الساعات الطويلة، وتسعى للاحترام الصارم للمقادير حتى تستوي الحلويات، كأجمل ما يكون وهي في ذلك تنافس بصفة غير مباشرة الحلويات الجاهزة المطروحة في معظم الفضاءات وتتفوق عليها في الكثير من المواقع.

ولئن خيرت بعض العائلات بين تعب صناعة الحلويات «الدياري» وما تتكلفه من مال وجهد، فإن البعض قد يتعلل بغياب الوقت الكافي لصناعة مثل تلك الحلويات، وتتجه مباشرة نحو الجاهز الذي قد يكون أقل جودة وأرفع سعرا.. وتنشط خلال هذه الفترة كذلك محال بيع الفواكه الجافة لتوفر اللوز والفستق والكاكاوية والبندق والجوز الضرورية في صناعة الحلويات التونسية المتنوعة. وتتطلب صناعة الحلويات بصفة عامة الفارينة (الدقيق) كمادة أساسية والسكر والزيت والبيض وبعض المواد الإضافية الأخرى على غرار الجلجلان والشوكولاته وقوالب والزهر والعطرشية لإضفاء نكهة ممتازة على الحلويات.

وبالنظر لارتفاع أسعار المواد الأولية خلال السنوات الأخيرة، فقد اقتصرت بعض العائلات التونسية على صناعة الغريبة الحمصية والسابلي والبسكويت، ولا تمثل البقلاوة التي تكلف الصينية منها ما بين ٨٠ و١٠٠ دينار تونسي إلا نسبة ١٠ في المائة مما يتم إعداده للعيد. وتتقاضى المخابز مبلغ دينار تونسي واحد مقابل إنضاج طبق من البسكويت إلا أن السعر يرتفع إلى ما بين ٦ و١٢ دينارا تونسيا بالنسبة لطبق البقلاوة. وتقدر ربات البيوت أن خمسة كيلوغرامات من الفواكه الجافة بالإضافة إلى ما يناسبها من المواد الغذائية الضرورية لصناعة الحلويات والسكر، توفر قرابة ١٠ كيلوغرامات من البقلاوة أي ما يعادل ٥٠٠ قطعة بقلاوة.

عن موقع ايلاف