العدد (1889) السنة الثامنة - الاربعاء (25) آب 2010 ◆ http://www.almadapaper.com - E-mail: almada@almadapaper.com

السماوة : رمضان الأمس .. رمضان اليوم

ذهب الزمان وتراكمت الأعوام .. اللحظات تهافتت فأنتجت ذكرى .. لم يعد للذين ركضت بهم السنين عبر محطات الآمال الضائعة والحروب المستهترة غير فسحة من ذاكرة متعبة تعتاش على الجميل من الأيام ؛ على قلتها ... وإن أنت التقيت أحداً من الذين سقتهم الأعوام مُرّها واستعانوا بالصبر على التجاوز والعيش برضا، كمتوالية إنسانية تتوخى البقاء وتهدف لاقتناص غيمة أمل شاردة، لن تجد غير حسرة منفلتة لماضٍ تعيس ؛ ولكن توازيها ابتسامة عريضة لمستقبل حتماً جميل ؛ تريد بهاءه لمن يأتي بعدها إذ هي تتصرّف بنكران ذات وأمنية حالم وقور ..

زيد الشهيد

وبين الأمس المعتم / الدامس / المدلهم واليوم المنير / المبهج / الباهر يكون لاستخلاص الذكرى من الذاكرة، والحكايا من الأفواه، نكهته المميزة لأنّ العودة إلى الزمن البعيد تغدو من نافلة التحسر وإطلاق آهة تقول :

ضحكنا وكان الضحكُ منّا سفاهةً

وخيرٌ لسكان البسيطة أن يبكوا "

غير أن قول المعرّي يوازيه قول : " أنا لا زلتُ أغني / ودمائي عانقت في شجوها الدافىء الحانَ الوتر / جسدي خارطةٌ كبرى / وأحلامي قمر " للشاعر باقر السماوي .

التقيت بعضهم فكان يحدثني بفم خسر الكثير من أسنانه وراحت الكلماتُ تتلعثم بأصوات ومخارج حروف ليست أصواتها ومخارجها . كنت أدرك وأنا أحدثهم أن ضريبة العمر باهظة يجب أن يدفعوها صاغرين مهما أبدوا من اعتراض صارخ واحتجوا بصراخ صامت .

رمضان إحدى محطات ذاكرتهم يعودون إليها ليستعيدوا أجواء النهارات وأشذاء الليالي .. وإذا كانت النهارات ساعات عمل مرهقة يثقل فيها خواء المعدة نشاط الجسد، فإنّ الليليات تستحيل نهاراتٍ من نوع خاص .. ليليات تتناثر في فضاءاتها الألفة ، ويعود الود ، وتأخذ الممارسات الحميمية للتجمعات الإنسانية في أماكن اللقاءات الكثيرة من مثل المقاهي ، قارعات الطرق ومسطحات الأرصفة ؛ كذلك جلسات غرف الاستقبال " البرانيات " وألعاباً تتساجل بين لعبة " المحيبس " و" الدومينو" و" الطاولي " والتسبيح بمسبحات متفاوتة المنشأ، لعل أفضلها وأثمنها والمثيرة للتباهي واقصد بها مسبحة الـ (يسر) والتي تتباهى على الأنواع الأخرى من مثل (باي زهر) و(السندلوس) و (البخور) و (الصدف) و(الفيروزي) . وكان رمضان حلقة الوصل والأثير لدى الجميع : الصائمين وغير الصائمين من رجال ونساء وشباب وصبية . تضج الأضواء في واجهات المحال وتزدحم المقاهي ؛ وتعج الشوارع بخطى تراها افتقدَتها في أوقات الظهاري وأوقات العصاري، حيث ينسحب الصائمون تارة بخواء أجساد أنهكها الجوع، بعد عمل لا يكل وتارة بهمة مَن أبدى شجاعةً في تحمل وطأة الصيام ...

المقهى قاموس الجلسات وصفحاتها

كانت المقاهي هي السمة الظاهرة التي تشير إلى الاستئناس في ليالي رمضان ؛ فئمة الكثير من هذه المقاهي تتوزع في السوق الرئيس والأسواق الفرعية والشوارع الرئيسة من المدينة ؛ دثرَ الزمان أغلبها وانمحت الآن من الوجود اللهم إلا في ذاكرتنا نحن الذين أصبحنا شيوخا بعد أن كنّا نؤمها شباباً، نعج بالطاقة والحبور رغم الفقر . كانت هناك مقهى مطشر جبر على الكورنيش وأصبحت الآن عيناً على اثر، فقد شيدت مكانها المحال والشقق السكنية بطوابقها الثلاثة ؛ وليس قريباً منها مقهى جاسم وهي مقهى كانت تقارع مقهى عبد الله حطحوط الكائنة في شارع مصيوي، وهما مقهيان اعتاد المعلمون ارتيادهما، وكثيراً ما عاتب عبد الله بعض رواده الذين انفضوا عنه وصاروا من رواد جاسم . وهكذا كان جاسم يفعل .. وفي السوق المسقف كانت هناك مقهى عبد جساب و تصلها بعد ان تلج سوقاً فرعية (قيصرية آل حنوش)، وهي تغذي اصحاب وزبائن دكاكين السوق المسقف وكان عبد جساب يحمل صينية احتوت (قوري) وأقداحاً ويدور ماراً على أصحاب الدكاكين، تماماً كما يفعل الآن أولاد حسين القهوجي في مقهى سوق النجارين . وأيضاً كانت هناك مقهى حاج حمود في (عجد الخبازات كما يطلق عليه) حيث تتخذ النساء الخبازات العاملات الخبز في بيوتهن مجلساً في مدخل العجد) وهي تقابل مطعم أحمد أبو الكبّة الذي كان يرتاده أبناء المدينة وريفيّوها حيث تقدم الكبّة المسلوقة على خبز مقطع ومداف بالسائل الساخن المستخلص من تسخين اللحم الذي يحشو هذا النوع من الغذاء الدسم والشهي واللذيذ . ومن خرج من مطعم أحمد لا بدَّ أن يدخل مقهى حاج حمود، لتناول شاياً ساخناً يقتل بقايا الدسومة العالقة في الفم ويمنح اللسان ذائقة الحلاوة ... وكان رمضان حاضراً وأثيراً في المقاهي الأخرى . فمقهى كريم فرج التي تدخلها بعد أن تجتاز سوق الحدادين بقيت صامدة حتى اليوم، ولو أن مقاعدها (القنفات) ومناضدها جاء عليها البلى، فبدت متعبة تحكي زمناً كان يمنحها الشباب والرونق والبهاء فسرق منها كل شيء .. وحتى روادها لم يبق منهم إلا الشيوخ وكأنهم يرددون قول أبي العلاء المعري :

تحطمنا الأيامُ حتى كأننا

زجاجٌ لا يُعاد له سبكُ

... ولا يستثنى سوق القصابين من احتوائه على مقهى لأنّ في وسطه اتخذت مقهى حميد حمزة وجوداً لها تستقبل الداخلين السوق، وترفد القصابين برغبة شهيتهم إلى شاي ساخن، تعقبه سيجارة لها لذاذة بطعم السكر المذاب في الأقداح (أين مقهى حميد حمزة الآن .. يا زمن ؟!) .. وإذا كانت مقهى علي عمّار لشرب الشاي والارجيلة بعد صيام قاهر قد اندثرت ؛ وإذا كانت مقهى حمد محسن قد استحالت محلاً لبيع " الشربت " فانَّ مقهى السيد ياسر ما زالت الوحيدة التي تتعافى وتصد أمام رياح الزمن العاتية، بفضل أولاده الذين اتخذوا من المقهى عملاً لهم وجعلوه موئل رزقهم جميعاً، فهم على تواصل دائم في تحديثها متى وجدوها تستحق التحديث . وهذا اليوم يرتادها الشباب لشرب النارجيلة، بل يتخذون من دكات المحال التي تغلق أبوابها ليلاً مكاناً للجلوس، والتمتع بأنفاس نارجيلة حرموا منها طوال ساعات الصيام ... قد يبدو كلامنا هذا غير منصف لأننا لم نأتِ على مقاهي الصوب الصغير من المدينة ؛ لكننا نقول أن لذلك حديثاً آخرَ .....

البرّانيات .. مقاهٍ اجتماعية / حضور خاص

وإذا كانت المقاهي تتولّى مهمة جمع الصائمين، فإنّ مجالس البيوت (البرّانيات) كان لها الدور الفاعل أيضاً في اللقاءات والتحاور والتداول الحديثي عن مستجدات الساعة، والأحداث التي ينبغي أن تصل إلى مسامع الجميع ؛ ناهيك عن الفعاليات الجميلة التي تقدح الذاكرة وتعيد لها بريقها عبر المطارحات الشعرية والسجالات سواء في الشعر الفصيح أو الشعبي . ولعلّ برانية الحاج رضا المطوّف في الحي الشرقي هي الأثقف رواداً . فقد عُرف الحاج رضا مُحدثاً قديراً ولبقاً ، يمتاز بسعة الصدر في اللقاءات والمحاورات التي تصل حدَّ النزاع ، وكان يمتلك مكتبة تملأ جدران برّانيته فتعطي انطباعاً بهيبة المكان وثقافة صحبه وزائريه ... وكانت ثمة لقاءات رمضانية في كل خميس في " برانية " الشيخ مهدي السماوي حيث تجري المطارحات الشعرية وقراءة الجديد من الأشعار، التي جادت بها قرائح الشعراء وعادة ما تتشح هذه الأشعار برداء الدين . وفي أواخر أيام رمضان تنتقل اللقاءات والسجالات إلى " برانية " الشيخ عبد الحميد السماوي، فتكون أوسع ويزداد عدد المشاركين والحضور . وفي الحي الغربي كانت الكثير من المجالس تجمعها (البرانيات) فهناك مجلس آل رباط ومجلس الشيخ مهدي السماوي ومجلس محمد غريب ومجلس الحاج علي أبو مكينة ومجلس آلحداف ومجالس أخرى، يجري فيها الحديث عن المتداول من اليومي ؛ وقد يتحدث فيها أصحاب الحكايات الطويلة التي تحكي الشجاعة والفروسية والصبر على الشدائد، فكانت هناك حكايات (ابو زيد الهلالي) و(أبو ليلة المهلهل) وهناك مَن يشارك في الحديث عن الحرب العالمية الأولى والثانية، وهو يستلها من قراءاته للكتب التي تناولت هاتين الحربين بإسهاب . وفي الصوب الصغير كان هناك جامع أهل السنة، وكان عادة ما يؤمه المصلون ليلاً لأداء صلاة التراويح، ويتحول بعد ذلك المكان إلى مجلس . ويكاد هذا المجلس ان يكون رسمياً حيث أن المجتمعين فيه أغلبهم من موظفي الدولة، وهم غرباء من غير أهل المدينة، في حين يشاركهم بعض من وجهاء المدينة لإظهار الألفة والتواد . وعادة ما توزع في أثناء الجلسات والأحاديث والمطارحات الشعرية الحلوى وهي من نوعي (الزلابيا) و(البقلاوة) تأتي محمولة في (صينية) يحملها احدهم ويدور بها بين الجلاس .

الإفطار .. ما قبله ؛ والذي يليه

اعتاد السماويون كتقليد، لا يختلف عمّا في مدن العراق الأخرى، أن يمارسوا فعل التسوق ظهراً وتزداد حركة التسوق تدريجياً مع اقتراب وقت العصر، حيث تدب الحركة في السوق، لا للعمل بل لغلق المحال والتوجه مبكراً إلى البيوت، لأخذ قسط من الراحة بعد نهار مضنٍ من العمل الدؤوب، على عكس ما هو مَعروف في البلدان الإسلامية، حيث يدخل المسلمون في سبات وتقل حركتهم في النهار وخصوصاً الصباح، بينما يوظفون ساعات الظهر للتسوق والعودة إلى البيوت . وصفة نشاط أهل مدن العراق واستمرارهم في العمل حتى في شهر رمضان، هي ميزة تميزهم عن مسلمي البلدان الأخرى . ولقد اعتاد بائعو الخضر بأنواعها من الكرفس والرشاد والكراث والفجل، في خمسينيات القرن الماضي وقبلها، التجول في الأزقة قبل الفطور لبيع خضرهم ولتزويد مَن لم يخرج للشراء مثلما هم في همّة لبيع خضارهم التي ستتلف إن هيَ بقيت لليوم التالي، ومن هنا يجهدون لبيعها حتى بأرخص الأثمان . وكان البائع يردد عبارته الشهيرة (جاووش الفطور ، يا فجل) . وفي الإفطار يبدأ الصائمون بشرب نقوع قمر الدين ليقتلوا الظمأ لما تحتويه هذه المادة من سكريات وحموضة مطلوبة تنتعش لها المعدة التي أرهقها الظمأ والجوع ، ثم يكرعون الحساء (الشوربة) المعمولة من العدس والشعرية . وعادةً ما تكون بلونين : الشوربة الحمراء اللون حيث يضاف لها معجون الطماطة او عصارة الطماطة الطازجة ، والشوربة الصفراء الخالية من عصير الطماطة، والتي يستعاض بخلط مادة الفلفل لإعطائها اللون الأصفر المحبب . وبعدها يبدأ تناول المواد التي يدخل في عملها اللحم كالكباب أو كباب (العروك) الذي عادة ما يكون من نصيب موائد الفقراء الرمضانية، حيث يُعمَل من خليط العجين والخضروات والشحوم ، أو الدولمة المعمولة من ورق العنب أو السلق، وحشوتها التي هي خليط من الرز واللحم والبصل، وبعض من العوائل الميسورة تضيف لها اللوز . هذا إضافة إلى أنواع (المرق) الذي لا تخلو المائدة العراقية منه أبداً، كمرق الباميا والباذنجان والشجر (الكوسة) والسبانخ وغيرها. وتكثر عادة أكل الحلوى في رمضان، فيتجه أصحاب معامل الحلويات إلى عمل النوعين الشهيرين من الحلوى، واللذين اختص وجودهما في هذا الشهر، وأقصد بهما (الزلابية) و(البقلاوة) حيث يتجه الصائمون لتناولهما لتعويض النقص الحاصل في السعرات الحرارية التي فقدوها طوال ساعات الصيام . أمّا الفقراء من الناس غير القادرين على الشراء، فكانوا يتناولون نوعاً آخر من أنواع الحلوى ويسميها الناس (بقلاوة الفكر)، هذا طبعاً قبل خمسة عقود من الآن ، وعادة ما تعملها الأسر داخل البيوت وهي خليط من فُتات الخبز المعجون بالسمن الحيواني يضاف فوقه الدبس السائل فيكون وجبةً تسر لها النفوس .بعدها ينهض الصائمون وقد ارتووا وشبعوا فتبدأ رحلة الخروج إمّا إلى الجوامع لأداء بعض الصلوات ، ثم التوجّه إلى المجالس (وهذا ما يخص الشيوخ الكبار) ، أوالى التجوال في الشوارع والأسواق وتناول الكرزات من حب بأنواعه وحمص وفستق ولوز . واخيراً إلى المقاهي للعب لعبة (المحيبس) الجماعية حيث الشباب المفعم بالحركة واثبات الذات يتبارون ليفوزوا في النهاية بصينية البقلاوة والزلابيا التي تراهنوا عليها ككريم أصولي للفائزين .. لكنه فوز يعم الجميع وينتهي بأحاديث عن بطولات فردية صنعها هذا المتباري لإغواء الباحث عن المحبس المخبئ أو الإخفاق الذي ارتكبه ذاك، فجعل المحبس يسقط من يده جراء الخوف وعدم مسك الزمام بصورة صحيحة .

وماذا عن اليوم ؟

اليوم تغير الزمان .. صار للتكنولوجيا هيمنتها ؛ ولمتطلبات الحضارة سطوتها . الرجال : الكهلة والشيوخ صاروا يصرفون الساعات .. ساعات ما بعد الإفطار مشدودين إلى الشاشات التي تنقل لهم فحوى العالم في هياجه وجنونه / تقادمه ورؤاه / تطوراته وتغيراته / عدوه الحثيث باتجاه اقيانوسات الاختراعات المذهلة . الشباب يتحيّنون الوقت للاندفاع إلى مقاهي الانترنيت ليلجوا من بوابات العالم المتمدن ولينهلوا لردم الهوّة التي اكتشفوها كم هي واسعة تفصلهم عن العالم المتحضر ..

انتهت المجالس .. وماتت المطارحات الشعرية .. ذهب المحيبس، ولم يبق إلا ذكرى في ذاكرة الواقفين في محطة الانتظار ليقلهم قطار العمر المتبقي، إلى محطات أخرى، وهم هائمون في غلالات الحلم بغد يتمنونه أجمل من اليوم، وأجمـــــل من الأمس أيضاً...

صـــــدور الـــدجـــاج بـــالجـــبن والـبـطـاطـس

الأوسمة: أكلات الشيف شربيني، أكلات جانبية، أكلات ساخنة، أكلات عربية، أكلات مصرية
أطبعي الطبخة
أرسلي الطبخة لصديقة الكمية تكفي:
٤ أشخاص
وقت التحضير:
٢٠ دقيقة
وقت الطهي:
٥٠ دقيقة
المقادير:
١/٢ كيلو صدور دجاج
١/٣ كوب زيت ذرة
٢ ملعقة كبيرة زعتر مطحون
٢ حبة بطاطس
بصلة مفرومة
٢/٣ كوب جبن بارميزان أو رومي مبشور
١ صفار بيضة
مكعب مرقة دجاج
ملح وفلفل
التحضير:
اسلقي البطاطس جيداً وصفيها من الماء ، ثم تخلصي من القشر وابشريها بالمبشرة
اخلطي البطاطس والبصل وصفار البيضة والجبن و الزعتر ومكعب المرقة و الملح والفلفل في وعاء متوسط
اخلطي الخليط باستخدام اليدين حتى تصبح مثل العجينة
ادهني صينية للفرن متوسطة بالزيت
اغمسي صدور الدجاج في خلطة البطاطس حتى تغطى من جميع الجوانب ورصيها في الصينية
الطبخ:
ادخلي الصينية الفرن لمدة ٣٠ دقيقة أو حتى ينضج الدجاج مع تقليبها على جانبيها حتى يصبح لون طبقة البطاطس على الجانبين بنياً ذهبياً ، وتقدم ساخنة وتزين بالكاتشب .

رمضان الأمس

مضايف ودواوين سوق الشيوخ

باسم عبد الحميد حمودي

تشتهر مدينة سوق الشيخ بكثرة الديوانيات والمضايف داخل المدينة وفي مناطق وجود العشائر وزعمائها، وقد كانت هذه الدواوين – وما تزال – تشكل مراكز ونوادي اجتماعية لها ثقلها داخل المجتمع، واحتفى بها الناس وحضروها في غير موسم ويوم ، حيث يتبادلون فيها الحوارات عن شؤون المدينة أو القرية ويقيمون فيهاموا سم التعزية في حينها، فيما يستمر فتح هذه المضايف والدواوين كل يوم الزوّار من اهل المنطقة وزوارّهم .

وكان من دواوين ومضايف مطلع القرن العشرين التي تضيف الناس في رمضان المبارك وغيره من الشهور : مضيف الشيخ محمد حسن حيدر ومضيف الشيخ كاصد الناهي زعيم عشيرة ال حجام ومضيف آل سعدون بل قل مضايفهم ومنها مضيف الشيخ بندر بن عزيز، وسواه من مضايف آل السعدون في السوق والخميسية والسعدونية،ومنها مضيف الشيخ سالم بن حسن الخيون الوزير في اول وزارة للنقيب عبد الرحمن ومضيف آل مغشغش من خيكان ومضيف الفراغنة والنواشي .

من مضايف سوق الشيوخ الأخرى قديما مضيف الشيخ حمودة المزيعل من رؤساء عشيرة آل حسن ومضايف بني سعيد والشواليش وآل زيّاد والعليات وال جناح وعبادة وال فرطوس

وتتكفل العشيرة في ريف سوق الشيوخ عادة ببناء مضيف العشيرة وتمنح العشيرة لشيخها امتياز مسؤوليته عن المضيف وتتكفل بمنحه قطعة ارض يستثمرها لصالحه.

كان من رجال هذه المضايف و أدبائها الذوات : حمدي الحمدي والشيخ علي الشرقي والأستاذ عبد المنعم الفرطوسي وحميد السنيد ورقيب احمد اليوسف ومحمد جواد حيدر وشاكر حيدر ومعن العجلي، ومن رجال الشعر والمنابر الذوات : خضر السنيد ونعمة الحمدي والسيد عيسى البطاط وسواهم، ممن كانوا يعطرون هذه المجالس بقراءاتهم ونشاطاتهم الأدبية والدينية في رمضان وغيره من اشهر الخير