

http://www.almadapaper.com - E-mail: almada@almadapaper.com 🔶 2010 آب 2010) السنة الثامنة - الخميس (26) آب 100 🔶



## كركوك وال (صيني ظرف) ومقاهي رمضان



لشهر رمضان الكريم مظاهره المتشابهة ي كل مدن البلاد، بيد أن مدينة

كركوك تحتفظ بنكهة وصور خاصة عن رمضان، حيث يعلن وجوده صوت الطبل والمزمار الذى يتجول عازفوه في شوارع المدينة وأسواقها، كنوع من الاحتواء للبطالة التي يصنعها الكساد الذى يصيب مهنهم خلال الشهر الفضيل، فيما تبرز لعبة الصينية (الصيني ظرف) عقب أداء العبادات لتهيمن على ليالي رمضان .



وفى ليلة رمضانية متميزة امتدت الى ساعة متأخرة من الليل، كان جميع مرتادي هذا الكازينو من الشباب الذين تفرقوا الى مجموعات يمارسون لعبة الصيني ظرف، فيما كانت أجواء الطرب الشعبى ألاصىيل تضفى على المكان أجواء" حالمة وكانت رباعيات الخويرات التى أداها المطربون حسن نجار ونجاة قوريالى ومجموعة أخرى من المطربين الشبباب تثير في الشبباب الحماسة والروح الوطنية لما فيها من كلام منمق جمدل يجسد استاذية منظمدها . وتعود بنا الذاكرة الى الوراء حين كانت هذه اللعبة تمارس في مقاهي مدينة كركوك خلال العهد السابق وكانت بحق واحدة من المعالم التي تجسد هوية هذه المدينة. وكانت المقاهى تغص بالمرتادين ومن كافة ألاعمار والمشارب يمارسون هذه اللعبة الى ساعات السحور .

وبالعودة الى مقاهي مدينة كركوك القديمة فانها كانت تتميز بأجواء مسلية نفتقدها ألان، حيث كانت تقرأ فيها الحكايات التاريخية من قبل القصخون او الراوي لمرتادي المقهى مثل حكاية

( ألامير أرسلان )( يوسف وزليخة ) و( أرزو وقنبر ) و (فرهاد وشيرين ) و ( بطال غازي ) و(تبردار ) و( كور أوغلو ) . كما كانت لعبة ( الصينى ظرف) تمارس من قبل فريقين وتجري اللعبة

بين مجموعتين إضافة إلى المشجعين ويتخلل اللعبة الغناء وإلقاء الشعر والمقابلة بين المطربين الموجودين، وعلى سبيل المثال تبدأ المقابلة بإلقاء احد المطربين او الحاضرين بالخويرات ويجاوبه مطرب آخر بالخويرات أيضا، والخويرات لو ن غنائى شجى اختص بغنائه اهالى كركوك حصيرا، وعلى السياق نفسه والمعنى نفسه يتكرر المشهد من قبل الجانبين ثم يغنى الطرفان الأغانى الشعبية الفلكلورية الجميلة وهكذا يقضون الناس أجمل الأوقات فى ليالى رمضان المبارك وتقام مسابقات بيَّن المقاهى الموجودة في أحياء كركوك إضافة إلى إجراء مسابقات بين المدن والقصبات حيث يذهب المتسابقون مع مشجعيهم الى مناطق مثل أربيل وداقوق وطوز خورماتو وتبدا لعبة الصبنية عادة بعد صلاة التراويح وتستمر حتى السحور .. ولعبة ( الصيني ظرف ) لعبة تعتمد على

اخفاء خاتم صغير داخل أقداح مصنوعة من الحديد ترصف جنبا إلى جنب بعضها فوق صينية نحاسية، ويشترك فى اللعبة ثلاثة افراد فقط من الفريق الذيّ قد يتجاوز عدده عشرة اشخاص، يقود الثلاثة أحد اعضاء الفريق الذي يتولى اخفاء الخاتم داخل القدح وراء قطعة من القماش يمسك بطرفيها الاثنان الاخران

دولما

نصف كوب بقلة (شىت)

- ١ كلغ لحمة مفرومة خشنة

- نصفٌ كلغ أرز

المقادير

على يمين رئيس الفريق ويساره بقصد التستر على الصينية والاقداح، وهي لعبة صعبة تحتاج إلى المهارة والتركيز والقابلية والذكاء وهدوء الأعصاب للعثور على الخرزة المخبأة تحت الفناجين المصنوعة من النحاس الأصفر، او من الحديد وبشكل جميل. وفي بعض المقاهى تشترك فرقة موسيقية يكون الطبل والمزمار من أهم الالات فيها . وفي العادة يتم توزيع الحلويات مثل البقلاوة والزلابية على أعضاء الفريقين المتنافسين وعلى الجمهور الحاضر للتشجيع .وكان أصحاب هذه المقاهى يمتازون بالسخاء وحسن الصداقة والضيافة والوفاء .وكان اصحاب اكثر المقاهى في كركوك من ذوي العضلات المفتولة والشخصيات المعروفة في مواقع البطولة والشجاعة، وعادة كانوا يتباهون بقهرهم خصومهم من فرسان ساحة البطولة الجسدية، وكم من المساجلات والمشاجرات التي وقعت بينهم من اجل اختبار قوتهم وصلابتهم، وبجانب هذه المواقف الجريئة والنادرة والقساوة في التحديات، كانت لهم مواقف إنسانية تنضح وفاء وسخاء ورقبة وإنسبانية مع أهالي مدينتهم وخصوصامع زبائنهم ومع أصدقائهم من البعيد والقريب. ومن هذه المقاهى مقهى بيات في شيارع الاطلس ومقهى زهير فى شاطرلو ومقهى المصلى فى محلة

المصلى. ولا ننسى المقاهى الموجودة في الطابق العلوي من الَّخانات في كركوك (جقور خان وكمرك خان)، حيث كان أكثر النزلاء ممن يجلبون البضائع من أطراف المدينة ويبيتون في هذه الخانات وقد استفاد المؤرخون الغربيون والمستشرقون من المعلومات التي قدمها هـؤلاء الناس البسطاء في معيشتهم والغنية بمفردات تراثهم الشعبي واتخذت أقوالهم وما أدلوا به مكاناً متميزاً في بحوث أولئك المؤرخين، مثل ميجرسون وأوليفية.. ومن المشروبات التى تقدم فى المقاهى الشاي والقهوة واللبن ، والالات التي تزدان بها رفوف المقاهى أنذاك وتعتبر من الادوات المسلية للزبائن هي : المذياع، كرامافون، مسجل، النركيلة وكان من بين عناصر زبائن المقهى مربى الطيور من الحمام الزاجل وكركوك علماً بأن صاحب المقهى على الاغلب يمارس هذه الهواية ويخصص زاوية من مقهاه لاقفاص الطيور التي تعتبر جزءاً مهماً من محتويات المحلّ. ومن العادات والتقاليد القديمة كان أصحاب المقاهى يمنعون الشبباب الذين لم يتجاوز أعمارهم الثامنة عشرة سنة بالجلوس في المقهى خشية أن يتعلمون التدخين وأمور أخرى .

ومن أشهر مقاهى مدينة كركوك مقهى (جوت قهوة) لصاحبه حبيب مياس

ومقهى وكازينو المجيدية لصاحبه اسطة صابر قهوه جي ومقهى دايله في القيصرية .ومقهى زهير في محلة شاطرلو ومقهى أصلان يواسى لصاحبه عزالدين اصلان يواسى واسطة حسن طاووغلى وكازينو عثمان فى شارع أطلس ومقهى (صبولو جايخانه) لصاحبه شاكر شكر ومقهى (برناو) أبو يشار ومقهى (كجل أحمد) المشهور في محلة المصلى وفى مدينة كركوك عامة ومقهى المصلى لصاحبه دايي اسماعيل الشبهير ( بسما جايجي ) وهو أحد قبضايات المعروفين وعم المطرب الشهير عبد الرحمن قزل أي ومقهى يوسف الواقع فى محلة المصلى مقابل المقبرة ومقهى الحاج شكر كوثر الواقع عند رأس الشارع المؤدي الى سوق الكبير، ومقهى محمود كوثر الواقع مقابل جامع أوجي في محلة المصلى، ومقهى البيات في شارع أطلس، ومقهى أسطة أنور الواقع في محلة المصلى في شارع القصابخانه، ومقهى جيريت ميداني الواقع نهاية سىوق أحمد أغا، ومقهى دباغ خانه محلة، ومقهى (رشبه كوله رضبا) وهو مملوك للمطرب الشهير رشيد كوله رضا في محلة الجاي، ومقهى (مالي) الواقع في سوق الحدادين، ومقهى حمه نجم ومقهى محمود جاسم الواقع قرب حمام علي بك ومقهى أحمد أُغا .

## الفوازير والمسابقات تجذب جمهور الفضائيات افراح شوقى

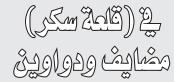
سداق القذوات الفضائدة على أشده هذه الإيام ، ولعل القاسم المشترك فيها هو تقديم تشكيلة منوعة من برامج الفوازير والحزورات والمسابقات والتى يكون فيها المشاهد والمتلقي مادتها الأساس، واستعراض ذلك كله بطرق كوميدية ساخرة لا تخلو من المواقف الطريفة و(القفشات)، وعادة ما يتولاها فنان كوميدي معروف.

والسوال الآن لماذا تنشط برامج المسابقات والفوازير فى رمضان؟ وهل تحظى برضا المشاهد وتقدم له ما يغنى معلوماته ويفيده؟ الموظف جاسم طارش قال: معظم فوازير رمضان تحمل أسئلة مكررة وموجهة لشريحة معينة دون غيرها، مثلا السؤال عن تأريخ معن او معركة حصلت قبل الميلاد او حادثة ما في جـزر القمر وما شـابه، الأمـر الذي يصـعب على أعداد كسيرة من الناس البسطاء الإجابة ، وهو ما يصور انتشار حالة لا تسر من الجهل والأمية، ولفت الى ان اللجوء الى المواقف الكوميدية في عرض الأسطلة لا يكون موفقاً في كل الحالات، الموظفَّة ام تبارك أخبرتنا انها فوجئت ذات يوم وهي في إحد المتنزهات بصحبة عائلتها، بتوجيه المايكروفون نحوها بعد ان طلب منها مقدم برنامج (.....) الإجابة على سوًّا لما، ولما طلبت التريث حتى تستعد للتصوير والتفكير بالسوال الموجه لها، تم اخبارها بالجواب الصحيح، لتبدو انها صاحبة الحل الصحيح، واتضبح فيما بعد ان المقدم تعب من التجوال بين المشاركين ولم يتوصل احدهم للجواب الصحيح فعمد الى ذلك لاجل وضع ختام للحلقة!.

الفنان هاشم سلمان مقدم برنامج حزورة بليرة قال: تقديم المسابقات هو تقليد قديم منذ عشرات السنين عندما كان الحكواتي يقوم بسبرد القصبص والالغاز ويتجمع حوله الناس للتسلية بعد الافطار، عندها لم يكن هذاك اي وسطية للتسطية ، وتطور الامر لتغدو عبارة عن جلسات سمر لاتخلو من الاحاديث الشائقة ووسائل الترفيه بعيداً عن الغناء والرقص، وبرامج المسابقات المحلية قريبة الى اذواق الكثير من الناس بعد الافطار، وهي لها خصوصية كبيرة وتعكس اجواء رمضانية جملية لايمكن ان تتشابه في الشهور الاخرى، وعن اهمية تلك البرامج يقول الفنان قاسم المللك ان العائلة تتجمع في البيت ويحلو لها متابعة البرامج المسطية والفوازير وربما التنافس فيما بينهم لحل الغازها، واضاف: ان رمضان يشبه سوقاً تجارية كبيرة لابدمن عرض كل البضاعة المتوفرة بأسلوب مغر أمام الجمهور، وعموماً برامج المسابقات متفاوتة فى مستواها بين العادي والمميز ولكن معظم الاسئلة سبهلة ويمكن حلها ولكن الاهم هو ان تقدم خدمة ومتعة للجمهور.

الفنانة شدى سالم قالت: ان طريقة تقديم معظم برامج المسابقات المحلية يسوده التهريج اكثر منه الترفيه وتقديم المعلومة المناسبة، وارى أن تقديم برامج المسابقات ليس هـو المهم بقدر مايجب ان تراعى اولاً نوعية المادة المقدمة والاسطلة التي تفيد الجمهور وتحفزه على المتابعة، وعموماً فندّن لدينا قصور في المسابقات الترفيهية ووعدم مراعاة لاذواق الناس ومُشاعرهم خصوصاً في هذا الشهر الفضيل.





## باسم عبد الحميد حمودي

يتحدث جلاًس دو اوين مدينة قلعة سكر في مجالسهم الرمضانية عن مناقب الرجال الأوائل الذين سادوا فى قلعة سكر وماحولها ومن هذه المدن والقصبات ناحية سويج شجر التي تسمى اليوم ناحية الفجر وتقع في الجهة الشمالية الشرقية منها، ويذكرون ان الحرفيين الاغراب عن تلك القرية كانوا يعملون في صناعات شعبية متعددة ، وكان معظمهم مساء يزور مضيف الشيخ شجر الناهض فاستبقاهم الى صباح العيد واكرمهم ودعاهم – ومعظمهم من مدينة العبرة او أل بدير – أن يبنوا دكاكين ثابتة ومنازل في قريته فوافقوا، وبدأت نشأة تلك القرية التي تحولت الي مدينة تدريجيا ،وكان مجلس البديريين مع الشيخ شجر قد تم في يوم من ايام سنة ١٩٠٠ .

ويتحدث رواد مضايف قلعة سكر والناصرية عن شجاعة الشيخ بدر الرميض وكرمه الأسطوري، فيذكرون ان الرميض كان قائدا من قواد حملة السيد الحبوبي في الشعيبة ، وأنه قاد بنفسه معارك الثوار فى أهوار الناصرية ولم يخضع لشروط هارولد ديكسن – الضابط السياسي لمنطقة المنتفك عام ١٩١٨ ،وقاوم هجوم البواخر البريطانية واوقف فعاليتها، وسمى مضيفه عند هرب الانكليز من منطقته (النصري) أشارة لانتصاره عليهم ولجأ الى مضيفه الشيوخ ريسان الكاصد ومزهر الكاصد وفرهود الفندي لكى لا تستطيع القوات الانكليزية اعتقالهم . هكذا تمضي اسمار رمضان فى مضايف قلعة سكر ومن هذه الدواوين ديوان الشيخ مزعل الحميدة احد شيوخ بنى ركاب - الزويحم وديوان الشيخ يوسف الخير الله وديوان الشيخ كليب اليدوع وياسين اليدوع ثم ولده سعدون وديوان صبيح البزون رئيس فخذ آل بحر وديوان الشيخ ناصر الطريوشي. وكان من دواوين جنوب القلعة ديوان عطوان النغميش وابنه كاظم من الشريفات، وهناك ديوان المغصوب للملا مطرود الشايع وولديه جاسم وعيد ومن مضايف العوائل البارزة ف بقلعة سكر والتى تفتح فى ليالى رمضان المبارك وفى سواها ديوان بيت تويج وال السعى – من الكرخ – وبيت عبد الحسين الطويل الكرخي والحاج حمد الجلبي وبيت علاوي وبيت أل الكاظمي وأل فارس والحيدرية والعميرات وبيت كرم أل نشمى الموصليين والبو بدر وغيرهم كثير



- کيلو ورق عنب - نصف كلغ بصل أييض - ٥ حبات فلفل حلو أصغر - ٥ حيات فلفل حلو أخضر - ٥ حبات فلفل حلو أحمر - ۱ کلغ کوسا صغیرۃ - ملعقتان كبيرتان من السمن - ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون - ملعقتان كبيرتان من الملح - ملعقة كبيرة من الفلفل الأبيض - نصف كوب من الزييب - نصف كوب من معجون الطماطم - كوب طماطم معصورة - نصف كوب بقدونس مقطع - نصف كوب نعناع مقطع - كوب تمر هندي

- ملعقتا ثوم مدقوق كبيرتان - ملعقة كركم كبيرة الطريقة ا- يغسل الأرز ثم يوضع مع التمر الهندي

- ۱ کلغ باذنجان صغیر

ويخلط جيداً ٢ - يقطع البصل إلى قطع صغيرة. ويدق الثوم بالمدق، ويفرم النعناع، يقطع البقدونس والبقلة ٣ - تحفر حبات الكوسا والباذنجان من الداخل،

وتزال رؤوس حبات الفلفل الحلو وتزال البذور من الداخل. - ٤ تخلط اللحمة مع الأرز، والبصل، والثوم، والنعناع، والبقدونس، والزيت (الحشوة).

 ه يرش الملح والفلفل الأبيض، والكركم، على الحشوة وتخلط حيداً

-٦ تحشى حبات الكوسا والباذنجان وورق العنب والفلفل الحلو بالحشوة المعدة.

-٧ تصف جميع الخضار المحشوة في وعاء ويسكب عليها معجون الطماطم والطماطم المعصورة، والقليل من التمر الهندي ويسكب الماء حتى تغمر جميع الحبات. يوضع طبق فوق الحبات ويترك حتى الغليان، ثم يغطى الوعاء ويطهى على نار هادئة لمدة ساعة ونصف الساعة.



المقادير

مسلوق

الورد

- ۲ کلغ دجاج

- ٤ ملاعق ملح كبيرة

نصف کوب زیت

نصف کوب زبيب

١عودقرفة

- كوب بصل مقطع

نصبف کیوب جمص جب

ملعقة قرفة مطحونة كبيرة

ملعقة هيل حب كبيرة

- اكلغ أرز

مےکب وسیں دجے

البصل، الزبيب، القرفة المطحونة، ثم يكور الدجاج على

- ٤ ملاعق فلفل أبيض صغيرة

بالملح، والفلفل الأبيض. ۳ – توضع الصينية فى الفرن

لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى أستواء

لمدة ۳۰ دقدقة.

نصف ملعقة زعفران صغيرة الدجاج مع عود القرفة، وحب الأرز.

ويوضىع الدجاج فوق الأرز

شكل كرات صغيرة. -٢ توضع كرات الدجاج في صينية مع البصل المقطع،

والجزر، والطماطم ثم ترش

الدجاج. - ٤ يغسل الأرز وينقع بالماء

م. يسلق الأرز في مرقة

. الهيل ويطهى على نار هادئة ملعقتان كبيرتان من ماء حتى نضوج الأرز. ثم يرش الزعفران وماء السورد على

٦ - يوضع الأرز في طبق كبير ويقدم

کوب طماطم مقطعة - کوب جزر مقطع الطريقة: ۱- يسحب الدجاج من العظم، ثم يخلط الدجاج مع الحمص،