

# كركوك والد (صيني ظرف) ومقاهي رمضان



**شهر رمضان الكريم**  
**مظاهره المتشابهة**  
**في كل مدن البلاد،**  
**بيد أن مدينة**  
**كركوك تحتفظ بكنهه وصور**  
**خاصة عن رمضان، حيث يعلن**  
**وجوده صوت الطبل والمزمار**  
**الذي يتجول عازفوه في شوارع**  
**المدينة وأسواقها، كنوع من**  
**الاحتواء للبطالة التي يصنعها**  
**الكساد الذي يصيب مهتهم خلال**  
**الشهر الفضيل، فيما تبرز لعبة**  
**الصينية(الصيني ظرف) عقب**  
**أداء العبادات لتهيمن على ليالي**  
**رمضان .**

## الفوازير والمسابقات تجذب جمهور الفضائيات

افراح شوقي

سباق القنوات الفضائية على أشده هذه الأيام ، ولعل القاسم المشترك فيها هو تقديم تشكيلة متنوعة من برامج الفوازير والحزورات والمسابقات والتي يكون فيها المشاهد والمتلقي مادتها الأساس، واستعراض ذلك كله بطرق كوميدية ساخرة لا تخلو من المواقف الطريفة و (الفكسات)، وعادة ما يتولاهما فنان كوميدي معروف.

والسؤال الآن لماذا تنتشط برامج المسابقات والفوازير في رمضان؟ وهل تحظى برضا المشاهد وتقدم له ما يعنى معلوماته ويفيده؟ الموظف جاسم طارش قال: معظم فوازير رمضان تحمل أسئلة مكررة وموجهة لشريحة معينة دون غيرها، مثلا السؤال عن تاريخ معين او معركة حصلت قبل الميلاد او حادثة ما في جزر القمر وما شابه، الأمر الذي يصعب على أعداد كبيرة من الناس البسطاء الإجابة ، وهو ما يصور انتشار حالة لا تسر من الجهل والامية، ولفت الى ان اللجوء الى المواقف الكوميدية في عرض الأسئلة لا يكون موفقا في كل الحالات، الموظفة ام تبارك أخبرتنا انها فوجئت ذات يوم وهي في إحدى المنتزهات بصحبة عائلتها، بتوجيه المايكروفون نحوها بعد ان طلب منها مقدم برنامج..... الإجابة على سؤال ما، ولما طلبت التريث حتى تستعد للتصوير والتفكير بالسؤال الموجه لها، تم اخبارها بالجواب الصحيح، لتبدو انها صاحبة الحل الصحيح، واتضح فيما بعد ان المقدم تعب من التجوال بين المشركين 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 بسرده القصص والالغاز ويتجمع حوله الناس للتسليه بعد الإفطار، عندها لم يكن هناك اي وسيلة للتسليه ، وتطور الأمر لتغدو عبارة عن جلسات سمر لتخلو من الاحاديث الشائقة وبوسائل الترفيه بعيدا عن الغناء والرقص، وبرنامج المسابقات المحلية قريبة الى انواع الكثير من الناس بعد الإفطار، وهي لها خصوصية كبيرة وتعكس اجواء رمضان جميلة لا يمكن ان تنتشابه في الشهور الاخرى، وعن اهمية تلك البرامج يقول الفنان قاسم الملاك ان العائلة تتجمع في البيت ويحلو لها متابعة البرامج المسلية والفوازير وربما التنافس فيما بينهم لحل الغازها، واضاف: ان رمضان يشهد سوقا تجارية كبيرة لا بد من عرض كل البضاعة المتوفرة بأسلوب مغر أمام الجمهور، وعموماً برامج المسابقات متفاوتة في مستواها بين العادي والمميز ولكن معظم الاسئلة سهلة ويمكن حلها ولكن الالم هو ان تقدم خدمة وممتعة للجمهور.

الفنانة شذى سالم قالت: ان طريقة تقديم معظم برامج المسابقات المحلية يسوده التهرج اكثر منه الترفيه وتقديم المعلومة المناسبة، وارى ان تقديم برامج المسابقات ليس هو المهم بقدر مايجب ان تراعى اولاً نوعية المادة المقدمة والاسئلة التي تقيد الجمهور وتحفزها على المتابعة، وعموماً فنحن لدينا قصور في المسابقات الترفيهية وعدم مراعاة لاتواق الناس ومشاعرهم خصوصاً في هذا الشهر الفضيل.

المصلى. ولا ننسى المقاهي الموجودة في الطابق العلوي من الخانات في كركوك (جقور خان وكمر خان)، حيث كان أكثر النزلاء ممن يجلبون البضائع من أطراف المدينة ويبعثون في هذه الخانات وقد استفاد المؤرخون الغربيون والمستشرقون من المعلومات التي قدمها هؤلاء الناس البسطاء في معيشتهم والغنية بمفردات تراثهم الشعبي، واتخذت أقوالهم وما أدلوا به مكاناً متميزاً في بحوث أولئك المؤرخين، مثل ميجرسون وأوليفية.. ومن المشروبات التي تقدم في المقاهي الشاي والقهوة واللين ، والالآت التي تزدان بها رفوف المقاهي آنذاك وتعتبر من الالوات المسلية للزبائن هي: المذياح، كرامافون، مسجل، النركيلة وكان من بين عناصر زبائن المقهى مربي الطيور من الحمام الزاجل وكركوك علماً بأن صاحب المقهى على الإغلب يمارس هذه الهواية ويخصص زاوية من مقهاه لإفخاص الطيور التي تعتبر جزءاً مهماً من محتويات المحل. ومن العادات والتقاليد القديمة كان أصحاب المقاهي يمنعون الشباب الذين لم يتجاوز أعمارهم الثامنة عشرة سنة بالجلوس في المقهى خشية أن يتعلمون التدخين وأمور أخرى . ومن أشهر مقاهي مدينة كركوك مقهى (جوت قهوة) لصاحبه حبيب ميااس

على يمين رئيس الفريق ويساره بقصد التستر على الصينية والإقداح، وهي لعبة صعبة تحتاج إلى المهارة والتركيز والقابلية والذكاء وهذوء الأعصاب للعبور على الحزرة المخبأة تحت الفناجين المصنوعة من النحاس الأصفر، او من الحديد وبشكل جميل. وفي بعض المقاهي تشترك فرقة موسيقية يكون العليل والمزمار من أهم الالآت فيها . وفي العادة يتم توزيع الحلويات مثل البقاوة والزلابية على أعضاء الفريقين المتنافسين وعلى الجمهور الحاضر للتشجيع. وكان أصحاب هذه المقاهي يمتازون بالسقاء وحسن الصداقة والضيافة والوفاء وكان اصحاب أكثر المقاهي في كركوك من ذوي العضلات الفتولة والشخصيات المعروفة في مواقع البطولة والشجاعة، وعادة كانوا يتباهون بقهرهم خصومهم من فرسان ساحة البطولة الجسدية، وكم من المساجلات والمشاجرات التي وقعت بينهم من أجل اختبار قوتهم وصلابتهم، ويجانب هذه المواقف الجريئة والنادرة والقساوة في التحديات، كانت لهم مواقف إنسانية تنضح وفاء وسخاء ورقة وإنسانية مع أهالي مدينتهم وخصوصاً مع زبائنهم ومع أصدقائهم البعيد والقريب. ومن هذه المقاهي مقهى بيات في شارع الأطلس ومقهى زهير في شاطرو ومقهى المصلى في محلة

وفي 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 الشعبي الأصيل تضيء على المكان أجواء حارة وكانت ربايعيات الخويرات التي أداها المطربون حسن نجار ونجاة قوريالي ومجموعة أخرى من المطربين الشباب تثير في الشباب الحماسة والروح الوطنية لما فيها من كلام منمق جميل يجسد استاذية منمقليها . وتعود بنا الذاكرة الى الورا حين كانت هذه اللعبة تمارس في مقاهي مدينة كركوك خلال العهد السابق وكانت بحق واحدة من المعالم التي تجسد هوية هذه المدينة. وكانت المقاهي تخص بالمرتابين ومن كافة الأعمار والمشارب يمارسون هذه اللعبة الى ساعات المسحور . وبالعجوة الى مقاهي مدينة كركوك القديمة فانها كانت تتميز بأجواء مسلية نقتدها الآن، حيث كانت تقرأ فيها الحكايات التاريخية من قبل القاصون او الراوي لمرتابي المقهى مثل حكاية (الأمير أرسلان) (يوسف وزليخة) و (أرزو وقنبر) و (فرهاد وشيرين) و (بطال غازي) و(تبردار) و(كور أوغلو) . كما كانت لعبة ( الصيني ظرف) تمارس من قبل فريقين وتجري اللعبة

## مطبخ رمضان



### دولما

- ١ - كغ الأرز صغبر
- ٢ - ملعقتا نؤم مدقوق كبيرتان
- ٣ - ملعقتا كركم كبيرة
- الطريقة
- ١- يغسل الأرز ثم يوضع مع التمر الهندي ويخلط جيدا
- ٢ - يقطع البصل إلى قطع صغيرة، ويدق النؤم بالمدق، ويرغم النعناع، يقطع البقدونس والبقلة
- ٣ - تحفر حبات الكوسا والباندجان من الداخل، وتزال رؤوس حبات الفلفل الحلو وتزال البذور من الداخل.
- ٤ - تخلط اللحمية مع الأرز، والبصل، والنؤم، والنعناع، والبقدونس، والزيت (الحشوة).
- ٥- يرش الملح والفلفل الأبيض، والكركم، على الحشوة وتخلط جيدا
- ٦- تحشى حبات الكوسا والباندجان وورق العنب ولحاف الحلو بالحشوة المعدة.
- ٧- تصف جميع الخضار المحشوة في وعاء المعصورة، والفلفل 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.
- ٨- تصف كغ أرز

### رمضان الأمس



في (قائمة سكري)  
مضاييف ودواوين

### باسم عبد الحميد حمودي

يتحدث جلاس دواوين مدينة قلعة سكر في مجالسهم الرمضانية عن مناقب الرجال الأوائل الذين سادوا في قلعة سكر ومحولها ومن هذه المدن والقصبات ناحية سويج شجر التي تسمى اليوم ناحية الفجر وتقع في الجهة الشمالية الشرقية منها، ويتكروون ان الحرفيين الإغراب عن تلك القرية كانوا يعملون في صناعات شعبية متعددة ، وكان معظمهم مساء يزور مضيف الشيخ شجر الناهض فاستبقاهم الى صباح العيد وكرمهم ودعاهم - ومعظمهم من مدينة العبرة او آل بدر - ان يبنوا دكاكين ثابتة ومنازل في قريته فوافقوا، وبدأت نشأة تلك القرية التي تحولت الى مدينة تدريجيا ، وكان مجلس البديريين مع الشيخ شجر قد تم في يوم من ايام سنة ١٩٠٠ . ويتحدث رواد مضاييف قلعة سكر والناصرية عن شجاعة الشيخ بدر الرميض وكرمه الأسطوري، فيذكرون ان الرميض كان قائداً من قواد حملة السيد الحسبي في الشعبية ، وأنه قاد بنفسه معارك الثوار في اهورا الناصرية ولم يخضع لشروط هارولد ديكنس - الضابط السياسي لمنطقة المنتك عام ١٩١٨ ، وقاوم هجوم البواخر البريطانية ووقف فعاليته،وسمي مضيفه عند هرب الإنكليز من مناطقه (النصري) أشارة لانتصاره عليهم ولجا الى مضيفه الشيوخ ريسان الكاصد ومزهر الكاصد وفرهود الفندي لكي لا تستطيع القوات الإنكليزية اعتقالهم . هكذا تمضي اسما رمضان في مضاييف قلعة سكر ، ومن هذه الدواوين ديوان الشيخ مزعل الحميدة احد شيوخ بني ركب - الزويحم وديوان الشيخ يوسف الخير الله وديوان الشيخ كليب البدوع وباسين البدوع ثم ولده سعدون وديوان صبيح الجزون رئيس فخذ آل بحر وديوان الشيخ ناصر الطريوشي. وكان من دواوين جنوب القلعة ديوان عطوان التغميش وابنه كاظم من الشريقات، وهناك ديوان المغصوب للملا مطرود الشايح ولديه جاسم وعيد ومن مضاييف العوائل البارزة ف بلقعة سكر والتي فتحت في ليالي رمضان المبارك وفي سواها ديوان بيت تويج وال السعي- من الكرخ - وبيت عبد الحسين الطويل الكرخي والحاج حمد الجليبي وبيت علاوي وبيت آل الكاظبي وآل فارس والحيدرية والعميرات وبيت كرم آل نشمي الموصلين والبو بدر وغيرهم كثير



## مكبوس دجاج

- المقادير
- ٢ - كغ دجاج
- ١ - كغ أرز
- ٤ - ملاعق ملح كبيرة
- ٤ - ملاعق فلفل أبيض صغيرة
- نصف كوب زيت
- نصف كوب حمص حب
- مسلوقة
- نصف كوب زبيب
- ملعقة قرفة مطحونة كبيرة
- ملعقة هيل حب كبيرة
- ١ - عود قرفة
- كوب بصل مقطع
- نصف ملعقة زعفران صغيرة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الورد
- كوب طماطم مقطعة
- كوب جزر مقطع
- ٦ - يوضع الأرز في طبق كبير الطريقة:
- ١ - يسحب الدجاج من العظم، ثم يخلط الدجاج مع الحمص، ويقدم
- البصل، الزبيب، القرفة المطحونة، ثم يكور الدجاج على شكل كرات صغيرة.
- ٢- توضع كرات الدجاج في صينية مع البصل المقطع، والجزر، والطماطم ثم ترش بالملح، والفلفل الأبيض.
- ٣ - توضع الصينية في الفرن لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى استواء الدجاج.
- ٤- يغسل الأرز وينقع بالماء لمدة ٣٠ دقيقة.
- ٥- يسلق الأرز في مرقة الدجاج مع عود القرفة، وحب الهيل ويطهى على نار هادئة حتى نضوج الأرز. ثم يرش الزعفران وماء الورد على الأرز.
- ٦ - يوضع الأرز في طبق كبير الطريقة:
- ١- يسحب الدجاج من العظم، ثم يخلط الدجاج مع الحمص، ويقدم

