

العولة وشهر رمضان

شهر رمضان له أجواؤه ونكهته الخاصة التي تختلف من بلد لآخر، فإلى جانب روحانيته، يساهم شهر الصوم في تغيير روتين الحياة اليومية. ولكن ما تأثير العولة على رمضان؟

تعيّن المهندس المعمارية ميا في سوريا، وهي ترى أن الانفتاح قد غير المعنى الحقيقي لشهر رمضان: كنا سابقاً نتعبنا نفسياً لشهر رمضان من أجل الصوم والعبادة، أما الآن فقد أصبحنا ننتظره المتابعة التلفاز والسهر طول الليل والنوم في النهار لنتخلى الإحساس بالجوع والعطش، و نضيف ميا على أن تهبة المسلمين لاستقبال هذا الشهر أصبح مؤخراً عن طريق حملات دعائية للمسلسلات التي ستعرض خلال "شهر المسلسلات" على حد قولها.

وتخالف الطبيبة المصرية ميرفانا رأى ميا، وترى أن شهر رمضان لازال محافظاً على رونقه الخاص، فرغم المسلسلات التلفزيونية "تلثم روح رمضان في كل



مكان ولكن بنفس جديد"، وتصف ميرفانا أحياء القاهرة المئارة بفوانيس رمضان، أحد أهم الموروثات التاريخية لدى المصريين، وتقول "ظهرت مؤخرًا أنواع مختلفة للفوانيس، فبينما كانت في الماضي تتميز ببساطة صنعها والوانها الجذابة المصنوعة من الزجاج والمضاء بواسطة الشموع، دخلت مؤخرًا التكنولوجيا الضوئية والصوتية في صناعتها".

وفي المغرب، يؤكد الصحفي أحمد على أن الصيام في شهر رمضان أمر مقدس لا بد من أدائه، وأما أهم ما يقفده في هذا الشهر مؤخرًا هو تراجع التواصل الاجتماعي الذي يربط أفراد العائلة: "سابقاً كان الإفطار جماعياً وكانت البيوت مفتوحة تجمع بين العائلات والجيران، يتبادلون الحلويات والأطعمة فيما بينهم".

وعلى عكس المغرب، ألمانيا، إذ يؤكد معتمضم، وهو شاب يمني يدرس الطب في برلين، أنه وبالرغم من ابتعاده عن أهله في هذا الشهر

الفضل، إلا أنه يحرص هو وأصدقاؤه على تناول الإفطار بشكل مشترك يوميًا: "كل واحد منا يحضر طبقاً خاصاً ببلده واجتمع وتناكّل سوياً كأننا عائلة واحدة"، كما يقول معتمضم.

ومن المظاهر التي ارتبطت بشهر رمضان ظاهرة "المسحراتي" الذي يتجول في الأحياء ليوقظ الناس على السحور قبل فجر على إيقاع طبلته التي يحملها معه مردداً بعض العبارات الخاصة "إصحي يا

نايم وحد الدايم، إصحي على السحور". وتؤكد ميا من سوريا على أن هذه الظاهرة لازالت موجودة في شهر رمضان، إلا أن أغلب الصائمين لا يعتمدون على المسحور لإيقاظهم "في زمن العولة حل المسحور الإلكتروني مكان المسحور العادي". وفي المغرب يطلق عليه اسم "النصار" بدلاً من المسحراتي كما يقول أحمد، إلا أن وجوده بدأ ينقرض مؤخرًا وأصبح مقتصرًا فقط على المدن الصغيرة وفي الأحياء الشعبية:

مؤخراً تم استبدال النصار بالزواكع وهي صفارة تصدر صوتاً عالياً لمدة ربع ساعة تقريباً و يسمعها كل الناس عندما يحين وقت الإفطار والسحور".

وفيما يتعلق بمأخولات شهر رمضان تؤكد ميرفانا على أن الأطباق الرمضانية في مصر لازالت محافظة على تواجدها رغم تغير محتوياتها حسب فصول السنة لتناسب الحر أو البرودة، وتشير إلى أن الكثافة والقطايف هما من أهم الأتشاء التي تميز مائدة الحلويات في مصر "ننتظر شهر رمضان لنتذوق الأطعمة الخاصة بهذا الشهر". وتضيف أن ارتفاع درجات الحرارة هذا العام جعل للشربويات الرمضانية كالخروب والكركادية وقمر الدين لذة خاصة.

أما في المغرب، فيؤكد أحمد على أن المائدة المغربية بقيت محافظة على نفسها في رمضان، لكنها تختلف من منطقة لأخرى: "في مدينتي أسفي المعروفة بصيد الأسماك لا بد من وجود الحوت أو السردين على مائدة الإفطار"، ويشير إلى أن الحرية أهم ما يميز مائدة رمضان، وهي عبارة عن شوربة مؤلفة من خضراوات وبقوليات يتم طهيها بشكل جيد ويضاف إليها الماء والدقيق. أما عن الحلويات فتقتصر الشبكية والمهلبية مائدة الحلويات المغربية في رمضان.

ويختلف إعداد المائدة في رمضان من مدينة لأخرى، وتشير ميا إلى أن أهم ما يميز مائدة الحلويات الحلبية في شهر رمضان هو "غزل البنات"، وتشرح محتويات هذا الطبق قائلة "يتألف من السكر والطحين ويمكن سر تميزه بطريقة تحضيره التي تعتمد على شد السكر ولفه بطريقة خاصة وبحشى بالفستق الحلبي والقشدة".

وينتقد أحمد تبذير الصائمين وإسرافهم الزائد على الطعام في هذا الشهر، مشيراً إلى أن تزايد شهوة الصائم على الطعام

أما أحمد فيرى أن الأعمال الخيرية في شهر رمضان يجب أن تتحول إلى أعمال خيرية بناءة تساهم في بناء المجتمع بدلاً من أن تعطي الفقير درهماً، علينا أن نعلمه كيف يحصل عليه، ويذكر مثالا على ذلك مشروع كرم الخيرية في المغرب لمساعدة الأرامل، إذ يضمن بصنع الحلويات التقليدية التي تباع في الأسواق ويعود ريعها للبيهن.

المصدر: وكالة دويتش فيله

مآثر الإسلام في العيد

صبيح الحافظ

عيد الاضحى يهدف الى توثيق أصرة القربى بين المسلمين على اختلاف مذاهبهم وديارهم وإغناهم وبتكرهم بأنهم أسرة واحدة ينتظم فيها مئات الملايين اما عيد الفطر المبارك الذي نحن فيه هو بمثابة تحية القيام بالواجب ، حيث يجدر بالصائم الذي جاهد شهواته شهراً كاملاً وانتصر قوى إيمانه وعقيدته على إهوائه وميوله ان يعيد عيد النصر والفوز ، عيد انتصار العقل على العاطفة، عيد يفتح فيه لتغلب الحق على الباطل والهدى المقدس على المنافع الخاصة .

واشربوا ولا تسرفوا ان الله لا يحب المسرفين) ان معنى الآية تزيّنوا والبسوا افخر ثيابكم في الجمعات والاعباد وكلوا من طيبات ما حلال الله ولا تاكلوا حراما ولا باطلا.

والحلال الطيب ونهى من التبخير والاسراف لان البذيرين كانوا اخوان الشياطين ان فلسا المحوجة الى الناس (ولا يجدين زينتهن الا ليعولتهن أو أبنائهن أو أبناء يعولتهن ...الخ) فتكون النتيجة ان القرآن اباح للرجال أن يتزيّنوا إذا خرجوا إلى المساجد وإلى المحافل في الاعياد وغيرها ، اما النساء فلا تتاح لهن الزينة في يوم العيد ولا في غير العيد الا اذا كانت الزينة للزوج لا للاجانب . ولكن ومن المؤسف في عصرنا هذا تكاد تنعكس الآية عند بعض النساء فانهن يقابلن الأزواج في ثياب الملبخ واذا خرجن تزينن بأفخر الزينة ولبس الحلي والحلل ويمألن

الحقائب بانواع المساحيق وهن ساترات في الشارع ، وفي حديث لرسول الله (ايما امرأة قد تزينت لغير زوجها فعليها لعنة الله)، ان خير نسائك الولود الودود ، الستيرة العفيفة العريضة في اهلها الذليلة مع بعلمها التي تسمع قوله وتطيع امره، وفي ايام الاعياد تتجلى العواطف الزوجية والابوية والاخوية باجلى معانيها حتى عند نهايم لصلاة العيد جماعة ، ثم يتصافحون ويتعاطفون متبادلين كلمات التهانى والدعاء بالخير(كل عام وانتم بخير) يقولونها بصقد واخلاص ويرجون للاعزب ان يروه في العام المقبل عريسا سعيدا وللمتزوج حج بيت الله الحرام ثم يذهبون الى زيارة المرضى ومعابدهم والدعاء لهم بالشفاء وتنفذ الفقراء والمعوزين والايام فيجمعون لهم المعونة لنفقات العيد . كذلك يبذلون اقصى الجهود لإصلاح ذات البين فيؤلفون بين عائلتين متباغضتين او شخصين متخاصمين ، هذا هو مضمون العيد في الشريعة الإسلامية ، ادعوا الى تطبيق تعاليم الإسلام الذي حارب التفاؤل بين الناس على اساس الغنى والفقر والانساب والانصاب.



رمضان الأمس



في قرى كردستان

كتابة : محمد الملا عبد الكريم
تقديم : باسم عبد الحميد حمودي

وجدت هذا البحث القيم منشورا في العدد الثاني من مجلة (التراث الشعبي) الصادر عن مطبعة النعمان بالنجف وصاحب الإمتياز فيها هو الباحث الكبير لطفى الخوري ورئيس تحريرها يومئذ هو المحامي الديواني حسين علي الحاج حسن ، وهو باحث معروف في الدراسات الفلكلورية .

كاتب البحث الأستاذ محمد الملا عبد الكريم وهو باحث معروف في التراث الكردي والعربي وقد نشره بعنوان (الحالة الدراسية والاجتماعية في مدارس كردستان الدينية) وقد افدنا من البحث ما يخص جهد الطلبة في شهر رمضان

في كل قرية كبيرة مسجد ورجل دين وفي محلات المدن كانت توجد مدارس ومساجد وطلبة ، فكان الطلبة يدورون كل مساء على نور القرية او المحلة ليأخذوا من كل دار خبزا واءاء من الطعام من احسنها حالا .

في بعض الاحياء كان الطلبة يجمعون الخبز صباحا (ويبادلونه بالنقود) لشراء السكر والشاي ... (ويحت الكاتب عن جمع الطلبة للنقود في القرى بمبادلة الزبد الذي يجمعونه بالنقود في القرى) وهذه العملية تسمى (راتبية) وهي نفس كلمة الراتب بالعربية، حيث ينادون امام كل دار أو خيمة راتبة الطلبة برحمكم الله (وكان اهل بعض الدور يقدرون خدمة الطلبة للدين والعلم فيمنحونهم عطاء لآباس به . وتستمر هذه الجولات ٢٠-٣٠ يوما يعود بعدها الطلاب وتقسّم كل جماعة ما حصلت عليه .

وكانت هناك مصادر أخرى للمال للطلبة فقيل أن يحل شهر رمضان يأخذ الطلبة بالتجول في القرى القريبة التي ليس فيها من يقوم بأداء الوظائف الدينية فيبتقى الطلبة مع الأغا أو المختار على أن يحضر هو خلال شهر رمضان ويؤدي لهم شعائر الدين على أن يمنحوه زكاة الفطر (ويقوم بعض الطلبة بالتوسط لدى المتفذين لكي يعين اماما للقرية خلال رمضان) وبعد صلاة عيد الفطر يؤدون اليه الزكاة نقودا أو مزروعات عينية(حنطة) أو تينقي دينيا في نمتهم إذا كان موسم المحاصيل لم يحل بعد فيضطر الطالب لان يرجع مرة أخرى لاستلام الحنطة وبيعها ، وفي هذه الحالة غالبا ما يتأخر الطالب في العودة الى القرية حتى عيد الضحى لعله يحصل على جلود الإضاحي وبعض المساعدات .. وكان معدل محصول الراتبة او امامة رمضان و زكاة الفطر ٤-٥ دنانير .

ولم تكن جولات الراتبة أو امامة رمضان تخصص الطلبة الفقراء وحدهم فقد كان هناك طلاب ذويهم أغنيا ومتكثرون لا يستتفون عن القيام بهاتين العمليتين.

- ٦٠ غ لحم مفروم ناعم
- ٣٠ غ أرز مصري
- ملعقة كبيرة زبدة
- حبّا طماطم مقطعة حلقات
- كوب عصير طماطم
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة قرفة
- ملعقة صغيرة فلفل أسود
- نصف كوب مرقة لحم عجل الطريفة:
- ١. يبقع الأرز لمدة نصف ساعة، ثم يخلط مع اللحم المرفومة والزبدة.
- ٢. تحفر حبات الباذنجان وتحشى بالأرز واللحم.
- ٣. تقطع حبات الطماطم وتوضع في قاع القدر، ثم توضع شرائح اللحم.
- ٤. يسكب عصير الطماطم ومرقة اللحم، وترش القرفة والملح والفلفل الأسود.
- ٥. يترك حتى الغليان ثم يغطى الوعاء ويطهى على نار هادئة لمدة ساعة ونصف الساعة.

بادنجان محشي مع شرائح اللحم

- المقادير:
- ٤ شرائح لحم عجل
- ٤ حبات بادنجان حجم وسط



مطبخ رمضان

الديجاج مع الأرز على الطريقة الشرقية

- ٢٠ غ بازلاء مجعدة
- ملعقة كبيرة لوز مقشر محمص
- ملعقة كبيرة كاجو مقلي
- نصف كوب زيت زيتون
- مقادير صلصة Gravy
- ملعقة كبيرة مرقة دجاج بودرة

- كوب ونصف الكوب ماء
- ملعقة كبيرة زبدة
- ٥٠٠ مل كريما طازجة الطريفة:
- ١. يشوى الديجاج على الشواية على درجة حرارة متوسطة حتى استواء الديجاج.
- ٢. يوضع الزيت في مقلاة عميقة ثم يوضع

