في كردستان.. المدن تتوشح بالطقوس الرمضانية

السليمانية / اور نيوز

كغيرها من مدن كردستان والعراق والمنطقة، تصطبغ مدينة السليمانية المزدانة في أقصى الشمال الشرقي من اقليم كردستان، بصبغة الشهر الفضيل الذي يسبقه في كل عام عبقه واجواؤه العطرة بعدة ايام، إلا ان السليمانية تمتاز عن سائر المدن الاخرى بطريقة احتفائها بالشهر الكريم عبر تقاليدها وعاداتها الرمضانية الخاصة والمميزة التي ورثها السليمانيون عن اسلافهم ومارسوها وحافظوا عليها جيلاً إثر جيل بل وصانوها من مؤثرات وتطورات العصر.

ففي كل عام وقبل اسبوع من حلول شهر رمضان المبارك تستعد الغالبية المسلمة من اهالي المدينة لاستقبال الشهر الكريم على طريقتهم الخاصة، اذ تشهد الاسواق حركة غير عادية جراء الاقبال الهائل لجموع الناس على شراء مختلف اصناف المواد الغذائية والعصائر والحلويات والمخللات والاطعمة المحلية والمستوردة والمستلزمات الاخرى المطلوبة لإعداد وجبات الافطار التي يحرص السليمانيون على جعلها دسمة ومتنوعة تترأسها اطباق اللحوم والمشويات بأنواعها.

وفي رمضان الفضيل، تتوشح المدينة وساحاتها وميادينها بالعلامات والطقوس المعتادة كل عام حيث تغلق المطاعم قاطبة وكذلك الحانات والمقاهي بل ومطاعم الدوائر والمؤسسات الرسمية ايضا ابوابها حتى دون تبليغ من الجهات المعنية احتراما لمشاعر الصائمين ويخيم الهدوء التام على شوارع المدينة التي تقل فيها الحركة بشكل واضح وتقتصر غالبا على السيارات الخاصة والخدمية فيما يعم الركود في الاسواق معظم ساعات النهار، لاسيما عند حلول الشهر الكريم في موسم الصيف او الخريف، كما تتحجب النسوة قاطبة خصوصا في الدوائر والمؤسسات احتراما لمناسك الشهر الفضيل.

وقبل حلول موعد الافطار بنحو ساعتين تدب الحركة والنشاط في شوارع المدينة واسواقها على نحو خاص لتبلغ ذروتها نظرا لإقبال الصائمين تحديدا على اقتناء السلع الغذائية والحلويات والعصائر والمخللات التي تشتهر بها السليمانية ايام رمضان في مقدمتها شربت الزبيب المصنوع من العنب الاسود المجفف الذي ينتج بغزارة في حقول وبساتين القصبات المجاورة وكذلك طرشي السليمانية المطعم بالحبة الخضراء ذات النكهة الرائعة والمذاق الفريد واللبن المستخرج من المشكاة والخالي من الدهون ونوع من الحلوى المحلية المسماة بلقمة القاضي، وهي عبارة عن كرات بحجم كرة المنضدة مصنوعة من العجين ذي الدقيق الممتاز والمغمورة في عسل السكر المركز وتمتاز بمذاق رائع ويحرص معظم الصائمين في السليمانية على ان تكون لقمة القاضي اول شيء يفطرون به بعد ساعات الصيام، كونها تفتح الشهية على الاكل، هذا الى جانب نوع خاص من الخبز المدمس في الزيت الساخن والذي يتبادله الجيران فيما بينهم قبل حلول موعد الافطار.

ومع حلول الدقائق الاخيرة للصيام، تنظم الموائد الخيرية التي تسمى موائد الرحمن في العديد من مساجد السليمانية لاسيما في باحة المسجد الكبير الذي يتوسط قلب المدينة حيث ضريح الملك الكردي الاول الشيخ محمود الحفيد وجده الاكبر الشيخ كاكه احمد الشيخ، الحفيد الكردي للإمام موسى الكاظم، اذ ينظم الكثير من الناس الشريف موائد خيرية تضم مختلف انواع الماكولات للفقراء والمعوزين والغرباء طوال ايام الشهر الفضيل.

وبعد الافطار بنحو ساعة ونصف الساعة اي مع اذان العشاء يتوجه المصلون رجالا ونساء الى المساجد الموجودة في كل احياء المدينة، خصوصا المساجد ذات الطابقين، والتي يخصص فيها الطابق العلوي للنساء والسفلي للرجال لأداء صلاة التراويح، ومن ثم تعود الحركة مجددا الى شوارع ومتنزهات المدينة واسواقها الكبيرة المبنية على الطراز الحديث، والتي تبقى مفتوحة في وجه الزبائن حتى ساعة متأخرة من الليل، فيما يفضل الكثيرون السهر امام شاشات التلفاز لمتابعة المسلسلات الكردية التي تعرض غالبا للمرة الأولى في رمضان وتلقى متابعة واهتمام قطاع واسع من الناس.

اما الشباب من هواة الالعاب الشعبية، فانهم ينظمون مسابقات بين الفرق من مختلف الاحياء لاسيما في اللعبة الشعبية الشهيرة المسماة الصينية والظروف، وهي عبارة عن اثني عشر قدحا معدنيا يتم وضعها على صينية مصنوعة من النحاس الخالص، يخفي كبير احد الفريقين المتنافسين زهر نرد تحت احد الاقداح من وراء ستار لتقدم بعد ذلك الصينية الى اعضاء الفريق الخصم الذي يبغي لهم الكشف عن موقع الزهر تحت احد الاقداح في ثلاثة اختيارات فقط كشرط لكسب الجولة التي تتداول بين اعضاء الفريقين تباعا، لحين تحقيق المطلوب وعندها تتعالى الصيحات والتصفيق من قبل اعضاء الفريق الرابح للجولة وجمهوره، وفي نهاية اللعبة التي يتم تحديد الفريق الرابح فيها وفقا لما يحققه من نقاط يضطر الفريق الخاسر الى شراء عدة كيلوغرامات من مختلف انواع الحلويات وتقديمها الى الفريق الرابح وجمهوره بدون ان يحرم الفريق الخاسر وجمهوره من تناول الحلويات ذاتها، وتستمر هذه اللعبة وغيرها من الالعاب الشعبية كلعبة الاقنعة المسماة بالكردية (الكلاو كلاوين) حتى حلول موعد السحور احيانا، حيث تتجول فرق عديدة تضم شابين او ثلاثة بطبولهم ومزاميرهم احياء المدينة وازقتها لإيقاظ النائمين والايذان للسحور، ليبدأ بعد ذلك يوم آخر من ايام الشهر الكريم اعاده الله علينا وعليكم كل عام بالخير واليمن والبركات إن شاء الله.

رمضان في حارات دمشق القديمة

البساطة ونكهة التاريخ في الفطور والسحور

احمد كاظم

يشعر الصائم في مطاعمها وبيوتها الشامية وكأنه يعيش رمضان دمشق قبل ٣٠٠ عام، مطعم في ساحة المرجة بدمشق القديمة يقدم الإفطار والسحور على الرصيف بطقس تراثي جميل، وعرفت حارات وأزقة دمشق القديمة ما كان منها داخل السور أو خارجه من العمارة، وحتى الصالحية، باحتفاء سكانها بشهر رمضان المبارك بشكل خاص يختلف عن أحياء دمشق الجديدة، حيث تتكرس في الحارات القديمة العادات الاحتفائية، وتتعمق العلاقات الاجتماعية بين سكان الحارة الواحدة، الذين يعرفون بعضهم بعضا جيداً، ولكن وفي السنوات العشر الأخيرة، ومع انتشار مئات المطاعم والفنادق في بيوتات دمشق القديمة، تغيرت الحياة في هذه الحارات ولتتغير معها بعض العادات الرمضانية، حيث باتت هذه المطاعم تعلن عن عروضها السخية للإفطار والسحور في الشهر الفضيل، مع وجود الكثير من الطقوس الرمضانية الدمشقية التقليدية، وأصبحت هذه الحارات وبعكس السنوات السابقة تعج بروادها الصائمين ومن مختلف المدن السورية والسياح والزوار، من بدء الإفطار وحتى السحور، بعد أن كانت تعيش بهدوء وسكون، ومع عروض هذه المطاعم كان لا بد للمطاعم الشعبية أن تدخل على خط المنافسة، فالمتجول في عدد من أسواق وحارات دمشق، وعلى غير العادة في الأيام الماضية، يلاحظ قيام العديد من المطاعم الشعبية بوضع الطاولات على الرصيف، واستقبال الصائمين الراغبين في تناول الإفطار والسحور، ومن المأكولات الشامية المعروفة والمقبلات والمشروبات الخاصة في الشهر الفضيل، سيجد طلبه في هذه المطاعم الشعبية، وبطقس تراثي فلكلوري جميل لا يشاهد إلا هذه الأيام.

فكما يؤكد أحد أصحاب المطاعم، أنه في الأيام العادية ليس مسموحاً لهم استغلال الرصيف أمام مطعمهم لوضع الطاولات والكراسي واستقبال الصائمين، خاصة أنه لا يوجد في دمشق مقاهي الأرصفة، ولكن ولمجيء الشهر الفضيل في فصل الصيف، ولانعدام الحركة في الشارع والسوق في فترتي الإفطار والسحور، فلا توجد موانع من استغلالنا الرصيف، خاصة أن الكثير من الصائمين يرتاحون لتناول الطعام في هذا الطقس الجميل، ومعظم هؤلاء يكونون من زوار دمشق والنائمين فيها القادمين من المدن السورية؛ لمتابعة معاملة لهم في وزارات الدولة. أحد الصائمين وكان يجلس على طاولة ينتظر صوت المؤذن ليبدأ بتناول الإفطار، قال لنا، هذه ظاهرة جميلة، أن أتناول الطعام على الرصيف فأنا قادم من مدينة دير الزور، وبالمصادفة اكتشفت هذه المطاعم التي تقدم الوجبات على الرصيف، صدقني إنها لحظات جميلة أشعر بها وأنا أتناول الإفطار على الرصيف، وأمامي سور القلعة التاريخية وسوق الحميدية القديم، وكيفما نظرت أشعر أنني أعيش في دمشق قبل ٣٠٠ عام، إنه شعور لا يوصف!.

ولكن ليس فقط هذه المطاعم الشعبية تستغل الأرصفة لتستقبل الصائمين، فثمة أناس آخرون يتناولون الإفطار والسحور وبشكل جماعي جميل، تملي عليهم مهنتهم ذلك، فنحن نتجول في أسواق دمشق وأزقتها القديمة، وتلك التي تعود للنصف الأول من القرن العشرين المنصرم، كان هناك في ساحة المرجة، وهي أول ميدان دمشقي، مجموعة من سائقي الحافلات العامة، وقد ركنوا حافلاتهم أمام الموقف مقابل شركة سيرياتل للهاتف الجوال، واجتمعوا ليتناولوا الإفطار معا، ويبدو أنهم حريصون على أن يكون تقليدياً، حيث المسبحة الشامية والفول والعرقسوس والسلطة، في فترة الإفطار، التي منحتهم إياها إدارتهم، والتي تستمر ساعة كاملة، ننظر إلى الجانب المقابل من ساحة المرجة، حيث يوجد عدد من المطاعم الدمشقية المعروفة بتقديمها للأطباق الشامية على الإفطار، المطعم امتلأت طاولاته بالزبائن في الداخل وعلى الرصيف.

في وسط الساحة أيضاً وبجانب العمود الشهير، الذي بُني مع تأسيس الساحة قبل مائة عام، وبُني على هذا العمود مجسم لجامع هو الأصغر في العالم، وجاء هذا العمود والمجسم تذكاراً لتدشين الاتصالات بين دمشق والمدينة المنورة في أواخر العهد العثماني، ومتزامناً مع إطلاق الخط الحديدي الحجازي ومحطة القطارات المجاورة لساحة المرجة، وقد أقيم العمود والنصب التذكاري سنة ١٩٠٧، أيام الوالي العثماني حسين ناظم باشا، ولا يزال إلى اليوم. وقد صمم هذا النصب فنان إيطالي وقام بتنفيذه من معدن البرونز، كما أقام فوقه نموذجاً دقيقاً لجامع يلدز في العاصمة اسطنبول، بجواره اجتمع عدد من الباعة المتنقلين وباعة البسطات، الذين يتواجدون في ساحة المرجة بشكل دائم، ويتنافسون في الأيام العادية على بيع ما يحملونه من مواد مختلفة، ولكنهم ومع روحانية الشهر الفضيل، كما يقول أحدهم ويدعى حامد سروجي، اتفقنا كل يوم أن نتناول طعام الإفطار بشكل جماعي على الرصيف، وأن نتجاوز خلافاتنا ومنافستنا لبعضنا بعضا، ونعيش طقوس هذا الشهر الكريم.

ننطلق من المرجة متجهين إلى سوقي الصالحية والحمراء الشهيرين وسط دمشق، وكان قد مضى ساعة على بدء موعد الإفطار، الحركة تعود للسوقين ولشوارع دمشق عموماً بشكل تدريجي مع الثامنة مساء، ولتستمر حتى موعد السحور وتزداد كثافة مع بدء النصف الثاني من الشهر الفضيل.

في تونس الخضراء

ليالي رمضان مهرجانات للفلكلور والغناء الصوفي والموسيقى

تونس / العربية نت

يبدأ المواطن التونسي الاستعداد لشهر رمضان المبارك قبل قدومه بأيام عديدة، حيث تنشط الأسواق ويغدو الليل كالنهار كله حركة وحياة في أجواء من المشاعر الدينية العميقة. ويتميز شهر رمضان المبارك بمظاهر كثيرة ومتنوعة، والاحتفال به له خصوصية ويتميز الشهر المبارك بعادات أسرية، منها إقامة مواكب الخطبة بالنسبة للفتيات للواتي تمت خطبتهن، وتبادل الهدايا ليلة ٢٧ رمضان، وتسمى"الموسم"ويقع اختيار هذه الهدايا حسب إمكانيات العائلة كما تحتفل بعض العائلات في ليلة القدر بختان أطفالها بتنظيم سهرات دينية تحييها فرق السلامية إلى حدود موعد السحور الذي كان يعلن عنه ومازال في بعض الأحياء الشعبية "بو طبيلة" أي "المسحراتي".

وتنظم العائلات الميسورة سهرات"سلامية"احتفالا بالشهر المعظم. و"السلامية"مجموعة من المغنين ينشدون على ضربات الدف أدوارا تمجد الرسول الكريم (صلى الله عليه وسلم) والأولياء الصالحين أو بعضا من أشعار الصوفيين. وهذه الاحتفالات تقتصر على الرجال حتى يومنا هذا غير أن النساء تشارك من بعيد بالزغرودة عند أجمل المقاطع. وفي هذا الشهر المبارك تتلألأ الأحياء الشعبية في المدينة، إذ تضاء واجهات المقاهي وقاعات الحفلات وأكاليل المصابيح المتعددة.

ولمائدة الإفطار التونسية نكهة خاصة لدى العائلات التي تصر على الحفاظ على تقاليدها وعاداتها، ومن العادات الحميدة التي تواكب هذا الشهر الكريم من ليلة دخوله التي يطلق عليها في تونس"ليلة القرش"ما يعده التونسيون في تلك الليلة من حلويات. ففي تونس يهيأ عادة إما طبق"الرفيسة"المكون من الرز المطبوخ بالتمر والزبيب أو"المدموجة"وهي ورقة من العجين المقلي مفتتة ومحشوة بالتمر والسكر. وفي الشمال الغربي لتونس تحضر"العصيدة"بالدقيق والعسل والسمن أما في الساحل فتصنع الفطائر بالزبيب في حين أن أهل الجنوب يطبخون"البركوكش"وهو دقيق غليظ الحبات يطبخ بأنواع من الخضر.

وانطلاقا من اليوم الأول لهذا الشهر الكريم تأخذ مائدة الإفطار صبغة خاصة وتعد في هذه الأيام أطباقا من أشهى المأكولات التونسية أبرزها طبق البريك الذي يتصدر المائدة في كل البيوت وبصفة يومية وهو عبارة عن نوع من الفطائر تصنع من أوراق الجلاش، وتتشابه مع السمبوسة ولكنها فطائر كبيرة الحجم تحشى بالدجاج أو اللحم في مختلف المناطق غير الساحلية مع إضافة البصل والبقدونس المفروم والبطاطا وتقلى بالزيت. وبعد تناول البريك يأتي دور الحساء وخاصة"حساء الفريك"باللحم أو الدجاج ثم تأتي الأطباق الأساسية الأخرى من الخضراوات واللحوم المختلفة والتي تطبخ عادة في تونس بزيت الزيتون. ومن الأطباق الأخرى الشعبية التي توجد على مائدة الإفطار التونسية"الطواجن"بأنواعها المختلفة والطاجين طبق شعبي مميز وتختلف صناعته من منطقة لأخرى، وهو عبارة عن كيك مالح يصنع من الجبن الرومي أو الموزاريلا مع البيض والبهارات وبعض الخضراوات ونوع من اللحوم، وتمتزج كل هذه الأنواع وتخبز في الفرن.

أما السلطة على المائدة التونسية فلها أنواع كثيرة ويتم تقسيمها إلى سلطة مشوية وسلطة نيئة. والسلطة المشوية هي القاسم المشترك في كل البيوت التونسية وتتكون من الفلفل والطماطم (البندورة) وفرمهم مع البصل والثوم والبهارات والنعناع الجاف وتزين بالبيض المسلوق.

ومن العادات البارزة خلال شهر رمضان اعتناء أصحاب المخابز بتنويع أصناف وأشكال الخبز المحلى بحبات البسباس وحبة البركة. كما تغير اكثر المحلات من بضاعتها لتعرض مواد غذائية خاصة بهذا الشهر مثل الملسوقة وهي ورقة من العجين تستعمل لتحضير البريك والحلويات.

ويكثر في ليالي رمضان تبادل الزيارات بين الأقارب والأحباب تكون مناسبة لإقامة السهرات وإعداد الأصناف المتنوعة من الحلويات المميزة لهذا الشهر كل حسب عاداته وإمكاناته. ويحلو في مثل هذه السهرات تقديم أكواب الشاي بالصنوبر والشاي الأخضر المنعنع والقهوة المطحونة خصيصا للشهر الكريم.

وتختص الأحياء العريقة بباب المنارة وباب الجديد في شهر رمضان أساسا ببيع نوع من الحلويات التقليدية التي تعرف بها تونس ومنها"الزلابية"و"المخارق"وهي من مشتقات القمح والعسل والجلجلان على شكل قطع مستديرة ومشبكة أو مستطيلة مع الاستدارة. وهي في الأصل من منطقة الشمال الغربي لتونس وما يزال سر صناعتها محفوظا لدى سكان المنطقة الذين يختصون بها. ويعد"المقروض"القيرواني و"البوظة"و"المهلبية"من أشهر الحلويات التقليدية إلى جانب انتشار صنع القطائف التي استقدم التونسيون سر صناعتها من الشام وتركيا.

ونظرا لنجاح التجارب السابقة لدورات التظاهرة الفنية المستحدثة من قبل اللجنة الثقافية في منطقة المكنين، في الخروج من أسوار الأفضية الثقافية التقليدية والتنقل للجمهور حيثما يحلو له السهر والمتعة خلال شهر رمضان المعظم لمتابعة مختلف عروض برنامج تظاهرة ليالي رمضان في الدورات السابقة والتي شهدت إقبالا جماهيريا مكثفا واستقطبت شباب وسط المدينة ورواد المقاهي المجاورة، نظمت في رمضان هذا العام اللجنة المذكورة برنامجا حافلا وبصفة مجانية بساحة ٥ سبتمبر وسط المدينة، وقد احتوى البرنامج كالعادة على عروض موسيقية وترية وصوفية وشعبية استهلتها فرقة نجوم الفردوس بالمكنين بقيادة الفنان أنيس الغضاب بعرض بعنوان «ألينزا» تلاه عرض «نسمة صيف"للفنان عامر الحاج حسين، ثم عرض «فاح العنبر"للفنان الشعبي محمد علي عبرود، ثم عرض «ذكريات"للفنان حبيب الصيادي وتنشيط الفكاهي قدور المحمودي، في حين سهر جمهور المكنين مع عرض صوفي بعنوان «تجليات صوفية"لسلامية المجد بالمكنين بقيادة الفنان مراد باشا واختتمت السهرات بعرض موسيقي للموسيقار إحسان العريبي، علما أن منظمي هذه التظاهرة قد حرصوا كعادتهم على المراوحة بين العروض الخفيفة المعروفة بالإقبال الجماهيري المكثف والعروض ذات الأبعاد الفنية الهادفة في محاولة لإرضاء كل الأذواق والميولات وبما يتماشى وخصائص وطبيعة شهر رمضان الكريم.