# الدراما المصرية في رمضان تنطلق بـ 70 مسلسلاً .. ومسلسل

□ القاهرة / وكالات

انطلق في التلفزيونات العربية والمصرية أمس أول ماراثون للدراما المصرية لعام ٢٠١٢ الذي يعتبره المحللون الأقوى دراميا خاصة مع عودة نجوم كبار أمثال عادل إمام ومحمود عبدالعزيز وغيرهم، وينتظر الجمهور مسلسلات رمضان لأنها الموسم الأبرز للدراما التلفزيونية، ومن خلالها يحل النجوم ضيوفا لمدة ٣٠ يوما على المشاهدين ويطرحون قضايا تهم المواطن.

حوالي أكثر من ٧٠مسلسلا مصريا تقريبا سيتم عرضها في هذا الشهر الكريم تطغى على أغلبها الأحداث التي شهدتها مصر مؤخرا، فضلا عن زيادة الجرعة الكوميدية المقدمة لإخراج المشاهد من حالة التشبع الإخباري التي عاشها في الفترة الماضية كما يرى محللون.

فبعد غياب ٢٩ عاما، يعود عادل إمام للدراما التليفزيونية مرة أخرى من خلال مسلسل "فرقة ناجي عطا الله" من تأليف يوسف معاطي وإخراج رامي إمام، ويقدم النجم محمود عبدالعزيز من خلال مسلسل "باب الخلق" شخصية مدرس يدعى "محفوظ زلطة" يشارك في بطولة المسلسل صفية العمري، عزت أبو عوف، عايدة رياض، تامر هجرس، سناء شافع، محمود الجندي، تأليف محمد سليمان، إخراج عادل أديب.

ومن المقرر أن يشهد رمضان المقبل أيضا عودة إلهام شاهين في مسلسل "قضية معالي الوزيرة" أمام يوسف شعبان ومصطفى فهمي من تأليف محسن الجلاد، إخراج رباب حسين، ويسرا في مسلسل "شربات لوز" وهو من تأليف تامر حبيب وإخراج خالد مرعي، وتقدم الفنانة ليلى علوي تجربة جديدة من خلال مسلسلها "نابليون بونابرت" وهو من تأليف عزة شلبي وإخراج شوقي الماجرى.

وبجانب النجوم الجدد على دراما رمضان، يظهر الفنان نور الشريف من خلال مسلسل "عرفة البحر" وهو من تأليف محمد الصفتي وإخراج أحمد مدحت ويشارك في بطولته أحمد بدير وهالة صدقي ومي نور الشريف.

ولكن لن تقتصر العودة على النجوم الكبار فقط حيث يعود لشاشة التلفزيون أيضا عدد من نجوم السينما الشباب، فبعد سنوات طويلة من الغياب يعود النجم السينمائي أحمد السقا بمسلسل "خطوط حمراء" تأليف أحمد محمود أبوزيد وإخراج أحمد شفيق.

كما يعود النجم كريم عبدالعزيز بمسلسل بعنوان "الهروب" تأليف بلال فضل وإخراج محمد علي، وكذلك الفنان أحمد عبدالعزيز في مسلسل "حارة خمسة نجوم" من تأليف سيد الغضبان وإخراج أحمد صقر.

ولن يكتفي الجمهور بمشاهدة النجوم العائدين سواء الكبار أو الشباب حيث يدخل دائرة المنافسة أغلب الفنانين الذين قدموا مسلسلات في رمضان الماضي ويتنافسون أيضا في رمضان المقبل.

وسوف يكون المشاهد المصري على موعد مع وجبة من المسلسلات الاجتماعية ،حيث يشاهد الجمهور عشرات القصص في تلك المسلسلات من خلال تعدد محاور كل مسلسل على حدة.

ولا يزال الاهتمام بالدراما الصعيدية مستمرا لجذب المشاهدين حيث يبقى المشاهد المصري في رمضان المقبل على موعد مع وجبة "دسمة" من المسلسلات الصعيدية يقدمها عدد من نجوم الفن وعلى رأسهم الفنانون يحيي الفخراني وجمال سليمان وأحمد السقا ومجدي كامل وعبلة كامل والمطربة "أنغام".

وتستحوذ الدراما الصعيدية هذا العام على نصيب الأسد في محاولة لجذب المشاهدين حيث يشاهد الجمهور هذا العام حوالي ١٠ مسلسلات تحتوي على عشرات القصص المشوقة.

فبعد نجاحه في دور الصعيدي "رحيم المنشاوي" في مسلسل "الليل وآخره" و"شيخ العرب همام"، يجسد الفخراني دور الصعيدي لثالث مرة من خلال مسلسل "الخواجة عبدالقادر" من تأليف عبدالرحيم كمال، وإخراج شادي الفخراني.

وتقدم الفنانة عبلة كامل مسلسل "سلسال الدم" ثاني تجاربها الصعيدية بعد "حق مشروع" وهو من تأليف مجدي صابر، وإخراج مصطفى الشال، ويسير الفنان جمال سليمان على نفس الخط الذي اشتهر به في الدراما المصرية حيث يقدم الدراما الصعيدية "سيدنا السيد" ليكون ثالث مسلسل صعيدي له بعد "أفراح إبليس" و"حدائق الشيطان"، ويشاركه البطولة حورية فرغلي وأحمد الفيشاوي وإخراج إسلام خيري.

ويدخل السباق الفنان الكوميدي محمد سعد بمسلسل "شمس الأنصاري" ويقوم بدور شاب صعيدي يعمل لصا ليساعد الفقراء وذلك بسطوه على الأغنياء الفاسدين، ويشاركه البطولة لقاء الخميسي وعزت العلايلي وكمال أبو رية، إخراج جمال عبدالحميد.

وبعد نجاحه العام الماضي في تقديم دور شرير في مسلسل "وادي الملوك"، يجسد الفنان مجدي كامل هذا العام دور صعيدي "ابن ليل" عبر بطولة مطلقة،

ويخوض الفنان السوري تيم الحسن أول تجاربه في تقديم الشخصية الصعيدية في مسلسل "الصقر شاهين"، وتشارك في بطولة المسلسل رانيا فريد شوقي وإخراج عبدالعزيز حشاد.

وتعد الدراما الصعيدية أول مشاركة للمطربة "أنغام" في الدراما التليفزيونية حيث تظهر في رمضان المقبل بمسلسل "في غمضة عين" بطولة داليا البحيري وفادية عبدالغني بينما يتناول مسلسل رمضان "النار والطين" عادات وتقاليد المجتمع الصعيدي حيث شخصية "زينات" التي تقوم بدورها الفنانة مادلين طبر، والتي تتميز بالقوة والجبروت، تقرر أن تدوس كل من يقترب منها بالأقدام والتصدي لكل من يحاول هضم حقها هي وابنتها، التي تجسد دورها الفنانة السورية كندة علوش. ومن المسلسلات الصعيدية أيضا في رمضان ولن تغيب المرأة عن رمضان هذا العام من خلال مسلسل يتحدث عنهن بالدرجة الأولى ويحمل صفتهن في مسلسل "كيد النسا٢" تأليف حسين محرم، إخراج أحمد البدري.

ويعد المسلسل الجزء الثاني للمسلسل الذي عرض العام الماضي "كيد النسا" ويتناول العلاقات الاجتماعية بين فئات مختلفة من النساء، ومن خلال علاقات الزوجة الأولى بالزوجة الثانية، والأخت بزوجة الأخ، وزوجة الأب بابنته، وعلاقة الصديقة بصديقتها.

وستكون مسلسلات السيرة الذاتية حاضرة هذا العام من خلال أربعة أعمال تتناول حياة الفنانة والراقصة الكبيرة تحية كاريوكا، والشاعر التونسي بيرم التونسي، والإمام أبو حامد محمد بن محمد الغزالي والداعية زينب الغزالي.

واختارت الفنانة وفاء عامر أن تجسد الفنانة والراقصة الكبيرة تحية كاريوكا في مسلسل "كاريوكا" بينما يؤدي الفنان فاروق الفيشاوي دور بيرم التونسي في "أهل الهوى"، ويجسد الفنان محمد رياض الإمام محمد الغزالي في "الإمام الغزالي"، بينما تقدم الفنانة رانيا محمود ياسين دور الداعية زينب الغزالي في "أم الصابرين".

ومن المقرر أن تكون المسلسلات الكوميدية موجودة بقوة على شاشة رمضان هذا العام، وخاصة مع الأحداث السياسية الملتهبة هذه الأيام، التي تجعلنا جميعا في أحوج الحالات إلى الضحك والابتسام، وسنجد كوميديا رمضان هذا العام متنوعة، منها الكوميديا السياسية، وكوميديا الفانتازيا، ومسلسلات تطرح قضايا جادة، ولكن من خلال تناول كوميدي، وأخيرا مسلسلات "سيت كوم".

مسلسلات الكوميديا السياسية توجد من خلال مسلسلين هما "فرقة ناجي عطاالله" للمؤلف يوسف معاطي، وبطولة عادل إمام والثاني هو مسلسل "ابن النظام" بطولة هاني رمزي، وحسن حسني، وأميرة فتحي، وإخراج أشرف سالم، الذي يناقش مشاكل وفساد النظام السابق ولكن بشكل كوميدي.

وهناك ثلاثة مسلسلات تطرح عدة موضوعات وقضايا جادة، ولكن من خلال تناول كوميدي يسيطر عليها، وهذه المسلسلات هي "٩ جامعة الدول" تأليف فداء الشندويلي، وبطولة خالد صالح، وإيمان العاصي، وكريم محمود عبدالعزيز، وإخراج محمد مصطفى. أيضا سيعرض مسلسل "عروسة يا هو" تأليف إيناس بكر، وإخراج هشام عطوة، وبطولة مي سليم، وإدوارد، ومنى هلا، ومسلسل "بنسيون أم بطة" تأليف وائل بدر، وإخراج حمدي النبوي، وبطولة أحمد راتب وأيضا مسلسل "الشركة" وهو من تأليف وإخراج معن قاطمين، وبطولة محمد رمضان ونشوى مصطفى وأخيرا يأتي مسلسل الجاسوسية والإثارة "الصفعة" بطولة شريف منير وعزت أبو عوف وهيثم أحمد زكي وهيدي كرم وشيرين رضا وزيزي البدراوي وفاروق فلوكس وياسر علي ماهر، وموسيقى ياسر عبدالرحمن، وأعد ملف المسلسل اللواء عادل شاهين، وسيناريو وحوار أحمد عبدالفتاح وإخراج مجدي أبو عميرة.

يدور المسلسل حول إحدى العمليات التي قامت بها المخابرات المصرية داخل إسرائيل بين عامي ١٩٥٧ و١٩٧٢ وأحدثت صدى كبيرا حينها.

دلال عبد العزيز في مسلسل رمضاني

فرقة ناجي عطا الله

# أصوات الانفجارات تحيل مدفع رمضان إلى التقاعد

□ بغداد / المدى

يعد مدفع الإفطار أحد أبرز مظاهر فلكلور رمضان في معظم الدول الإسلامية والعربية، وأصبح مرتبطا بالذاكرة الشعبية للناس في ظل أساطير تحيط به. وانتقل مدفع الإفطار إلى العراق كما انتقل إلى بقية البلدان العربية قادما من مصر التي عرفته قبل نحو ٥٦٩ عاما.

وهناك أكثر من حكاية لمدفع الإفطار تروى حوله بيد أن أشهرها تلك التي ترجع بنشوئه إلى عصر المماليك في مصر وتشير الرواية إلى أنه بينما كان الجيش المملوكي يستعد للحرب انفجر مدفع صدفة ساعة الأذان والإفطار فبزغت للسلطان المملوكي (خشقدم) سنة ٨٦٥ هجرية فكرة إطلاق المدفع ساعة الإفطار إيذانا بحلول موعد الإفطار.

وتفيد رواية ثانية بأن الإمبراطور نابليون عند احتلاله مصر رأى أن يقدم على عمل يتقرب به إلى المسلمين هناك فأمر بأن تنصب المدافع حول قلعة القاهرة وتطلق منها قنابل البارود إيذانا بحلول رمضان وإثباتا للعيد.

وتشير رواية ثالثة حول نشأة مدفع الإفطار إلى أن الوالي محمد علي الكبير كان قد اشترى عدة مدافع حربية حديثة آنذاك عندما عزم على تسليح جيش مصر ورأى أن يجربها في رمضان فأطلقت أول قذيفة تلك المدافع لحظة غروب الشمس في أول يوم من أيام رمضان المبارك فظن العامة من الناس أن والي مصر لجأ إلى طريقة جديدة للإعلان عن موعد الإفطار.

وأعجب الناس بتلك الطريقة المبتكرة وشكروا الوالي وطالبوا بأن يتكرر ذلك خلال السحور أيضا فوافق الوالي الذي ظل يستخدم الذخيرة الحية حتى عام ١٨٥٩.

وعلى الرغم من الاختلاف في الروايات حول نشوء هذا المدفع فانه لا يمكن الاختلاف في أن أول استخدام له كان في مصر.

وفي بغداد اختفى صوت مدفع الافطار في ظل دوي أصوات الانفجارات الناجمة عن سيارات مفخخة أو قذائف هاون أو عبوات ناسفة وبات وجوده على أي ضفة من نهر دجلة خطرا محدقا بالحي الذي يقابله.

وقال صالح الحيدري رئيس ديوان الوقف الشيعي في تصريح صحفي "لاعلاقة للوقفين الشيعي أو السني ولا أي مرجعية دينية باختفاء مدفع رمضان".

ويضيف استعضنا ببث تسجيل لإطلاق قذيفة من مدفع على شاشة التلفاز وليس ثمة علاقة باختفائه بأي توجه ديني مؤكدا أنه جزء من الموروث الشعبي الذي بدأت تختفي ملامحه مع مستجدات العصر.

أما ناصر جخيم الذي كان يعمل نائب ضابط في الجيش العراقي قبل تقاعده "كنت أحد أفراد طاقم مدفع الإفطار في منطقة الصالحية وبقيت أعمل هناك طيلة خمس سنوات".

وأوضح جخيم "نبدأ بتحضير مدفع الإفطار قبل بدء شهر رمضان بنحو أسبوع من قبل وزارة الدفاع التي كانت مسؤولة عنه ،وكانت هناك مدافع أخرى، واحد في الأعظمية وآخر قرب القشلة في منطقة السراي الملكي. ويتابع ناصر جخيم "نتسلم قبيل شهر رمضان ٣٠ طلقة غير حقيقية تسمى بالعامية العراقية (خلب)" مضيفا "لكل واحد من طاقم مدفع الإفطار وظيفته فهناك (المعمارجي) ومهمته وضع الطلقة في مكانها داخل ماسورة المدفع أي يعمرها والثاني (رام) ومهمته تشغيل (الترباس) الذي يحكم إخراج الطلقة والثالث (طومار) وهو الذي يقوم بتبريد الماسورة بعد إخراج المقذوف منها ،بينما تكون مهمة الرابع إحضار الطلقة لـ(المعمارجي) بالإضافة إلى المشرف على كل ذلك وهو العمل الذي كنت أتولاه". ويوضح أنه كان يطلق على طاقم مدفع رمضان تسمية عسكرية وهي (زمرة). وغالبا ماكانت العوائل التي تسكن قرب مكان وجود مدفع الإفطار ترسل وجبة إفطار إلى أفراد طاقمه.

ويقول المواطن صاحب عودة "كنت أشاهد عددا كبيرا من العوائل البغدادية وهي تحضر الطعام والشراب لطاقم المدفع وقت الإفطار اعتزازا بدورهم في إشعار الصائم ببدء الإفطار".

وأبدى عودة استغرابه من إلغاء فكرة المدفع أو تناسيها هذا العام فيما بدا كأنه جهل بالقيمة التاريخية لهذا المدفع الذي صار سمة رمضان المميزة في كل البلدان العربية والإسلامية.

ويضيف ساخرا "يبدو أن أصوات الانفجارات أحالت مدفع رمضان إلى التقاعد".

غير أن أشهر المدافع في بغداد لم يستخدم كمدفع للإفطار وهو الذي شاع باسم (طوب أبو خزامة) ويعزى سبب هذه التسمية إلى وجود خرق صغير في فوهة المدفع كأن منخرا له.

وطوب أبو خزامة حسبما ورد في مصادر تاريخية عديدة جيء به إلى بغداد عند احتلالها من قبل العثمانيين عام ١٦٣٨م بقيادة السلطان مراد خان الرابع. وحين نصب المدفع في بغداد صار بسطاء الناس يزورونه للتبرك به إذ كانوا يصدقون الخرافات التي قيلت عن الطوب فيذهبون إليه (ولا سيما النسوة).

وتقول الأساطير الشعبية في تعليل وجود نقوش لتسع أسماك على جانبيه كانت قد لصقت به عند اجتيازه (بحر القدرة) أثناء نزوله من السماء ومنها أن المدفع عند استقراره في الأرض أخذ يتلقف التراب ويحوله بقدرة الله إلى قنابل يقذف بها العدو.

مطبخ رمضان

# في لبنان المقبّلات سيدة المائدة .. 40 نوعاً بديلاً عن اللحوم

يعرف المطبخ اللبناني بثرائه بالنشويات والفواكه والخضراوات وثمار البحر. وبينما يتم تفضيل الدجاج فإن لحم الغنم هو الأكثر استعمالاً ضمن اللحوم الحمراء. أما أسلوب الطهي فهو في الغالب الشوي أو التحمير أو بطريقة السوتيه في زيت الزيتون.

إن المطبخ اللبناني هو بحد ذاته احتفال بالحياة، مفعم بالنكهة وفريد من نوعه. المطبخ اللبناني يقدم مأكولات طازجة مفعمة بالنكهة وفريدة من نوعها. فهو يجمع بين وفرة الخضراوات والفاكهة الطازجة، ممّا يجعل من الطعام متعة ولا أحلى. ويجد السائح أينما حلّ المطاعم التي تقدم أشهر المازات وأطيبها. وتجمع مائدة المازة بين ٣٠ و٤٠ صنفاً لذيذاً، وتتلون في الحفلات العامرة لتضمّ ألف صنف وصنف. ونصيحتنا للسائح الكريم تخصيص بعد ظهر يوم كامل لتذوق أطايب المازة اللبنانية. وتقدم المازة عادةً مع الخبز العربي الذي يغنيكم عن استخدام الشوكة والسكين.

تبدأ وجبة الطعام عادة بالمازة، وهي الموكب الحافل بالأطباق الصغيرة الفاتحة للشهية والتي تشكل مزيجاً فريداً من المكونات والأشكال والألوان والنكهات. وهي عبارة عن سلطات (تبولة أو فتوش)، حمص، متبل، معجنات، ورق عنب، كبة الخ..... وبالمفهوم الحالي فإن المقبلات قد تغني عن مزيد من المأكولات. ومن ألوان المازة الرئيسية الحمص والبابا غنوج والكبة النيّة والفروج المشوي والكفتة المشوية والشاورما. وهناك المحاشي على أنواعها كالكوسا وورق العنب والملفوف وحبات الفلفل (الفليفلة)، وكلها تحشى باللحم والأرز والصنوبر. وفي المطاعم الممتدة على الشاطئ اللبناني يتمتع الزائر بتذوق السمك المقلي والمشوي الممتاز، بالإضافة إلى شهرة لبنان بسمك الترويت الذي يقدم في المطاعم الواقعة على ضفاف الانهر والشلالات.. ويتألف الصحن الرئيسي من لحوم مشوية، دجاجا أو سمكا، مع الرز أو الخبز. والخبز هو عنصر رئيسي في كل وجبة، ويتم تناوله بعدة طرق مختلفة. فعند الإفطار يتم تزيينه بالزعتر والسمسم وزيت الزيتون، أما في الوجبات الأخرى فانه يلعب دوراً هاماً كأداة طعام لا غنى عنها عند التغميس. أما الثوم وزيت الزيتون فهما مكونان قلما تمر على الشعب اللبناني وجبة من دون إضافتهما إلى الطعام. وعلى الغداء تظهر اليخنات وأطباق الأرز كالسبانخ بالأرز أو لبن أمه.

يتبع ذلك الحلويات، وما أكثرها في لبنان. فهي إما بقلاوة أو كنافة أو معمول أو كرابيج، أو ما إلى ذلك من الحلويات اللبنانية الشهيرة. وتقدم كل هذه الحلويات مع الفاكهة والمكسرات الطبيعية. ويمتاز لبنان بحلوياته العربية التي يدخل في صنعها العسل والزبدة والفستق الحلبي واللوز. ولكل بلدة من بلدات لبنان شهرة في صنف معين. فطرابلس مثلاً تشتهر بمربياتها المصنوعة من اليقطين، بالإضافة إلى ماء الزهر وماء الورد. كما تشتهر صيدا بالسنيورة. ولكن معظم الناس يفضل التحلي بعد مازة عامرة بالفواكه الطازجة وارتشاف القهوة العربية.

## مزيج من الأكلات الفرنسية والتركية

الطبخ فن شأنه شأن الفنون الباقية من رسم وموسيقى ونحت وزخرفة، يرتبط بحضارة الإنسان ارتباطا وثيقا، حتى أصبح شكلا من أشكال رقي ورفاهية الشعوب.

والمطبخ اللبناني مطبخ عريق، يستمد عراقته من تاريخ لبنان بلد الحضارات وعاصمتها المعروفة بأنها أقدم عاصمة استمرت بها الحياة في العالم، وهذا ما يعطي المطبخ اللبناني مخزونا حضاريا كبيرا، ولا شك أن المطبخ اللبناني تأثر وأثر بالمطابخ العالمية وخاصة إبان الاحتلال، حيث تأثر بالمطبخ العثماني التركي، والمطبخ الفرنسي، وكذلك بمطابخ الدول المجاورة، وانعكس هذا التأثير على المطبخ اللبناني بشكل ايجابي، واستفاد الطهاة اللبنانيون من تجارب غيرهم، وحسنوا وأضافوا لمسات جمالية وطعما مميزا لكثير من وجبات الطعام الداخلية، التي سميت في ما بعد بالمأكولات الشرقية، وأصبح المطبخ اللبناني سيد المطابخ في كل بلاد العالم وأصبح الطاهي اللبناني من ذواقة الطهاة في العالم.

## المأكولات الشعبية

كثيرة ومتعددة أطباق الطعام الشعبية اللبنانية، وتتميز ببساطة تركيبها وسرعة تحضيرها، وسهولة هضمها، وهي غنية بالمواد الغذائية الضرورية لبناء الجسم.

ومنها الفتات: والفتة طعام قوامه الخبز اللبناني المقطع والمجفف أو المحمص، يسقى بالمرق الناتج عن سلق بعض أنواع اللحوم أو البقول مثل الحمص، ويضاف إليه السمن العربي أو زيت الزيتون، ويزين بالمكسرات مثل الصنوبر والجوز والفستق الحلبي، ومن أسماء هذه الفتات:

فتة المكدوس وفتة المقادم، وفتة بالسمنة العربية وفتة بالزيت.وفتة الحمص وفتة الدجاج.

المأكولات اللبنانية كثيرة ومنها: الشاكرية، وشيخ المحشي، وحراق إصبعه، والحبوب،، والفتوش، وورق العنب بالشرحات ونيفا الرأس، والمجدرة والتبولة، والمشمشية واليقطين المكمور والمحاشي. وجميع انواع الكبة وصيادية السمك والكثير الكثير،

الأوزي: من الأطباق الشعبية المشهورة، وتقدم في مناسبات الأفراح والأتراح، تحضر من الرز المضاف إليه لحم الغنم المفروم والبازلاء والمكسرات ويطهى بالسمن العربي، ثم يخبز برقائق من العجين على شكل صرة، ويزين باللوز أو الفستق الحلبي.

لحومات باردة: مثل اللسانات والنخاعات والطحايل، على الطريقة اللبنانية حيث تركب منها مأكولات مقبلة جميلة المنظر وشهية الطعم، وزكية الرائحة.

لحوم محفوظة: مثل القاورمة والنقانق والباسطرما، والقاورمة، هي لحم غنم مقلي بدهن شحوم الغنم، ويحفظ بدهن الطهي نفسه بعد أن يملح الملح الكافي.

الفلافل: نوع طيب ولذيذ الطعم من المقالي، حيث يطحن الحمص ويتبل ويقلى بالزيت بقوالب ذات أشكال متعددة.

أما الحلويات الشعبية، فمنها القطايف: حلويات تخبز بطريقة شعبية خاصة، وتأخذ أشكالا دائرية صغيرة، متعددة القياسات تحشى بحشوات مختلفة. العوامة (أو لقمة القاضي): طبق حلو مميز، على شكل كرات من عجينة خاصة، تقلى بالزيت، وتبرد بقطر السكر.