

كاتب مسلسل "أبناء الرشيد" : مسلسل "عمر" يستحق جائزة في التليفزيون والسطحية

وان يستعمل ذكاه ولو قليلا .. لكنه استهتر بنا، قدم لنا عملا مؤجندا، محبوبا بصيغ ساذجة، تشبه تلك التي قرأناها عن الفاروق في كتب وزارات تربيتنا وتعلمنا الغيبة ..

قال لي بعض الأصدقاء عليك بالصبر قبل أن تحكم على العمل، وحاولوا أن ينظروا للجزء الممتلئ من الكأس باعتباري نظرت في أول حلقتين من المسلسل الى الجانب الفارع .. الآن وبعد هذا الفصل المبهين لعقلي ووقتي .. أرى أن مسلسل عمر يستحق جائزة نوبل في التليفزيون والسطحية.

من موقع الشاعر والكاتب على "الفيستوك"
× غازي الذبيبة كتب سيناريو مسلسل "أبناء الرشيد"

الروايات التاريخية تتحدث عن شخص ذكي رزين، متوازن.. وحتى عمر بن العاص، لم اعرف انه داهية في المسلسل، بينما مرويات بسيطة في التاريخ، تبرهن لنا انه داهية دون أن تذكر ذلك.

ما الذي ضحك علينا به وليد سيف وريعه .. أفيدونا؟
أين عمر بن الخطاب؟
أين هو في مسلسل يحيى سيرته على الأقل .. مسلسل كلف ما كلف وجر ما جر من دعاية وترقب وتحليل..؟

ثم هذا الحشو المتعمد لإسقاط قصة عمر كلها على أمر راهن بدين الفرس، (مع أنني لست من معجبي السياسة الإيرانية وطائفيتها).. لماذا؟

كنت أتخيل أن وليد سيف لن يسقط هذه السقطة في اللعب بالفن على هذا النحو،

وليد سيف لم يستسلم لشيء في هذا العمل الذي يحمل اسم عمر، انه استسلم للسهولة والساذجة فقط، فخرج علينا بـ "رائعة سخيفة، قدمت لها الدعاية أكثر مما ينبغي، وهي لم تقدم لنا عمر ولا أي من الصحابة وفق منظور جديد، يحتكم الى قراءة واعية للتاريخ .. أنزل علينا شخصيات شبه نبوية .. مقدسة حد الهبل، لم نر الخطاب حين دفن ابنته، ولا حين عبد الأصنام، ولا المؤدي الذي ساقه الى الإسلام، لا اعني المؤدي الذي سرده ابن هشام أو ابن الأثير، وغيرهما من المؤرخين التراثيين، بل اعني المؤدي السيكلوجي للشخصية، ناهيك عن ساذجة الشخصيات الأخرى، التي تتحدث كما لو انها في عمل مسرحي للصف السادس الابتدائي " ج ..

مثلا لم اكن أتخيل ان يكون النجاشي بهذه الشخصية المرتبكة، معوج اللسان، مع ان

مسلسل "باب الخلق" يتصدر دراما رمضان

محمود عبد العزيز ومسلسله باب الخلق يتصدر مسلسلات رمضان، عادة تغير جلدها وأمير بسطع نجمه رغم أن عددا كبيرا من النجوم الكبار يشاركون في الأعمال الدرامية هذا العام، الا أن أغلبهم عجز عن لفت انتباه المشاهد كما في السنوات السابقة كون الأخير مل هذه الوجوه الرمضانية التي استهلكت على مدار السنوات العشر الأخيرة. وعلى رأس هؤلاء يأتي يحيى الفخراني الذي لم يدخل مسلسله "الخواجة عبد القادر" المنافسة الرمضانية حتى الآن، بل يبدو حضوره باهتا.

والأمر نفسه ينطبق على نور الشريف الذي يقدم هذا العام مسلسل "عرفة الجحيم". كذلك الأمر بالنسبة إلى ليلي علوي التي تقدم مسلسل "تابليون والمحروسة" فيما لا يزال الممثل السوري جمال سليمان يكرر

نفسه منذ مسلسل "حدايق الشيطان"، ويرفض الخروج من جلاب الصعيدي الذي حصر نفسه به، فمسلسله "سيدنا السيد" لا يحظى بالكثير من الاهتمام.

ولم يستطع "كيد النساء" الخروج من كونه مجرد وصلات روح تجيد الراقصة فيفي عبده تقديمها، ويعتبر قبول نبيلة عبيد المشاركة في الجزء الثاني من المسلسل سقطة كبيرة بحقها وبحق تاريخها في السينما في محاولة منها للتواجد الرمضاني.

في المقابل، استطاعت بعض الأسماء والمسلسلات أن تحتل الصدارة هذا العام وتزيح الوجوه الرمضانية التقليدية عن المشهد الدرامي كالفنان القدير محمود عبد العزيز الذي يشارك هذا العام في "باب الخلق". ويبرع عبد العزيز هنا في تقديم شخصية محفوظ زلطة العائد من أفغانستان وكيفية تحوله إلى إرهابي بالصدفة. وبعد أن يغيب ٢٠ عاماً عن مصر، يعود ويكتشف التغيرات التي طرأت على المجتمع.

محمود عبد العزيز الذي قدم منذ سنوات طويلة مسلسل "أفت الهجان" وحقق

الإصرار" حيث غيرت جلدها القديم، وكسرت صورة المرأة التي يرغبها كل الرجال وخرجت من أدوار الإغراء التي اعتادت على تقديمها في السنوات، وما هي تجسد شخصية المحامية فريدة الطوبجي وتظهر بـ "لوك" ارستقراطي جذاب. كما تقدم الممثلة روجينا في العمل نفسه دوراً مميزاً ولاقياً. إذ تجسد شخصية سهى التي ترتبط عرفياً بزواج عادة عبد الرزاق، فيما يجسد الفنان القدير أحمد راتب دور والد عادة.

ومن المسلسلات التي دخلت السباق الرمضاني ويمكن وصفها بالناجحة "طرف ثالث". يؤدي بطولة العمل أمير كرارة وعمرو يوسف ومحمود عبد الغني. استطاع هؤلاء النجوم الشباب أن يجنوا لأنفسهم مكاناً في دراما رمضان، وبنافسوا نجوم الصف الأول، ويلفتوا الأنظار، خصوصاً أمير كرارة الذي يظهر بـ "لوك" مختلف عما ظهر به في مسلسل "روبي". حقق كرارة حتى الآن نجاحاً يحسب له وللمسلسل. كما يتضمن العمل حضوراً كوميدياً ونجاحاً للفنانة فاديا عبد الغني.

وقتها شعبية كبيرة، يعود اليوم لبيدع في أداء دور محفوظ زلطة في قصة مكتوبة بحبكة عالية، إضافة إلى الإخراج المميز لعادل أديب الذي يستخدم تقنيات سينمائية في العمل.

الممثل الشاب أحمد فلوكس يقدم هو الآخر دوراً لاقياً في المسلسل حيث يجسد شخصية ضابط شرطة. كما يسجل حضور مميز للممثل عزت أبو عوف بدور المحامي نصر أبو الحسن.

أيضاً من النجوم الذين استطاعوا شد المشاهد هذا العام الفنان عادل إمام الذي يعود إلى الدراما بمسلسل "فرقة ناجي عطا الله". ورغم أن القصة تقوم على المبالغة، إلا أن نجومية "الزعيم" كفنان كوميدي ما زالت قادرة على جذب المشاهد، وخصوصاً أنه يعتبر وجهاً غير مستهلك في الدراما الرمضاني. كما يقدم مشاهد كوميدية تخرج عن أجواء دراما الكند والصراخ.

عادة عبد الرزاق تعتبر هذا العام من الممثلات اللواتي استطعن إحداث تحول جذري في نوعية أدوارها. لقد فاجأت المشاهدين في مسلسل "مع سبق



محمود عبد العزيز

مطبخ رمضان

مائدة الصائمين في البحرين .. نكهة لا توصف وطعم لا يزول

شرائح لحم العجل بالليمون

ثلاثة أطباق من مطابخ عالمية، تضيف إلى مائدتك مزيداً من التنوع...

شرائح لحم العجل بالليمون

- المقادير
- ٢ملعقة عصير ليمون طازج كبيرة
 - ملعقة زيت زيتون صغيرة
 - نصف ملعقة زعتر بري ناشف صغيرة
 - ١ فص ثوم مدقوق
 - ٨ قطع لحم عجل طرية
 - نصف ملعقة ملح صغيرة
 - ربع ملعقة فلفل أسود صغيرة
 - مقادير الأرز بالخضار
 - ٢ كوب أرز مطهي
 - ربع كوب جبنة فيتا مفتفتة
 - ربع كوب بصل أحمر مقطع صغير
 - ربع كوب جزر مقطع
 - ٢ ملعقة بقدونس مقطع كبيرة
 - ملعقة خل كبيرة
 - ملعقة زيت زيتون كبيرة
 - ربع ملعقة ملح صغيرة
 - ثمن ملعقة فلفل أسود صغيرة
 - الطريقة

إيخلط عصير الليمون وزيت الزيتون

- والزعتري البري والثوم في كيس بلاستيك.
- ٢توضع قطع اللحم داخل الكيس وتتبيل جيداً بالخليط وتترك على درجة حرارة الغرفة لمدة ١٥ دقيقة.
- ٣تزال قطع اللحم من التتبيلة وترش بالملح والفلفل الأسود.
- ٤تحمى مقلاة على النار على درجة حرارة متوسطة ويرش بداخلها سبراى الطبخ.
- توضع قطع اللحم في المقلاة وتقلب من الجانبين لمدة ٣ دقائق أو حسب الرغبة في النضوج.
- ٥توضع قطع اللحم في جانب من طبق التقديم ويوضع الأرز مع الخضراوات في الجانب الآخر.

طريقة تحضير الأرز بالخضار

- تخلط جميع المكونات بعضها مع بعض ويرش عليها الملح والفلفل، ويسكب فوقها الزيت والخل.



بيتزا الدجاج

- المقادير
- ٣/٤ - ملعقة ملح صغيرة
 - نصف ملعقة فلفل أسود صغيرة
 - ٢ - كوب طماطم شيري
 - ٣ - كوب جرجير صغير الحجم
 - ملعقة ونصف الملعقة خل
 - ملعقة أعشاب مجففة صغيرة
 - نصف ملعقة مسترد ديجون صغيرة
 - ١ - فص ثوم مدقوق
 - ٣/٤ - ملاعق زيتون كالاماتا منزوع البذور ومقطع كبيرة
 - الطريقة
 - ١تخلط ملعقة كبيرة من الزيت وبشر الليمون وعصير الليمون، وتوضع التتبيلة فوق قطع الدجاج في طبق وتترك لمدة ٥ دقائق.
 - ٢ترفع قطع الدجاج من التتبيلة وترش بنصف ملعقة صغيرة من الملح وربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
 - ٣توضع مقلاة غير لاصقة على النار بها القليل من الزيت النباتي على درجة حرارة متوسطة وتوضع قطع الدجاج في المقلاة وتقلي من الجانبين لمدة دقيقتين أو حسب الرغبة في النضوج.
 - ٤تخلط الطماطم مع الجرجير في طبق كبير.
 - ٥يخلط الخل مع الأعشاب والمسترد والثوم وربع ملعقة صغيرة من الملح وربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود، وتضاف ملعقتان من الزيت بالتدريج ويقلب بالشوكة.
 - ٦يسكب خليط الخل فوق الطماطم والجرجير ثم تضاف شرائح الدجاج على وجهه طبق السلطة ثم تضاف شرائح الزيتون.

سلطة الدجاج والجرجير

- المقادير
- ٣ - ملاعق زيت زيتون كبيرة
 - ملعقة قشر الليمون مبشور صغيرة
 - ملعقة عصير ليمون طازج كبيرة



- ٤ - صدور دجاج مقطعة شرائح رفيعة
- ٣/٤ - ملعقة ملح صغيرة
- نصف ملعقة فلفل أسود صغيرة
- ٢ - كوب طماطم شيري
- ٣ - كوب جرجير صغير الحجم
- ملعقة ونصف الملعقة خل
- ملعقة أعشاب مجففة صغيرة
- نصف ملعقة مسترد ديجون صغيرة
- ١ - فص ثوم مدقوق
- ٣/٤ - ملاعق زيتون كالاماتا منزوع البذور ومقطع كبيرة
- الطريقة
- ١تخلط ملعقة كبيرة من الزيت وبشر الليمون وعصير الليمون، وتوضع التتبيلة فوق قطع الدجاج في طبق وتترك لمدة ٥ دقائق.
- ٢ترفع قطع الدجاج من التتبيلة وترش بنصف ملعقة صغيرة من الملح وربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- ٣توضع مقلاة غير لاصقة على النار بها القليل من الزيت النباتي على درجة حرارة متوسطة وتوضع قطع الدجاج في المقلاة وتقلي من الجانبين لمدة دقيقتين أو حسب الرغبة في النضوج.
- ٤تخلط الطماطم مع الجرجير في طبق كبير.
- ٥يخلط الخل مع الأعشاب والمسترد والثوم وربع ملعقة صغيرة من الملح وربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود، وتضاف ملعقتان من الزيت بالتدريج ويقلب بالشوكة.
- ٦يسكب خليط الخل فوق الطماطم والجرجير ثم تضاف شرائح الدجاج على وجهه طبق السلطة ثم تضاف شرائح الزيتون.