في سباق الأسبوع الأخير لدراما رمضان.. مسلسلات لم يشعر بها أحد

تخطت الدراما الرمضانية هذا العام كل الخطوط الحمراء وحتى السوداء وشرحت المجتمع المصري بصورة أقرب لعصور الجاهلية؛ وقدمت نماذج للأسف هي من أسوأ ما يكون في مجتمع وصفه الكثيرون بأنه مجتمع متحضر وصاحب أقدم حضارة في التاريخ.

وتبارى المؤلفون في تقديم أبشع صور درامية «غاصت» وتعمقت في قاع المجتمع وساقت عبر سياقها الدرامي في معظم الأعمال صورا ربما تكون حقيقية لكن كان يمكن تقنينها وتنقيتها من السباب والألفاظ القذرة والصور المزرية للخيانة والابتزاز والبلطجة والسرقة والقتل والاتجار في المخدرات والآثار و السلاح.

للأسف لم نر في أي عمل صورة يمكن أن يقتدي بها المشاهد من جيل الشباب والأطفال وكأننا كنا نعيش في مجتمع إنسان الغاب وما قبل الحضارة ووصل الاستسهال والاستخفاف بعقل المشاهد إلى أن نرى نموذج «ناجي عطا الله» الذي يسرق أكبر بنك في إسرائيل وكذلك نجد أن «سيدنا السيد» ما زال نموذجا موجودا في الصعيد يأمر وينهي بالعين والحاجب والإشارة وما زال الناس يقولون لكل من «هب ودب» يا بيه وباشا ويا جنرال مع أن الكلمة العليا الآن للبلطجية والحرامية وقطاع الطرق ولم تعد هناك هيبة لأحد.

ولأن معظم الأعمال المعروضة فقدت ترابطها وتواصلها بالمشاهد وزادته اكتئابا، تبارى المؤلفون والمخرجون في استفزاز المشاهد بالديكورات الفخمة والفرش والوثير والقيلات والقصور مصحوبة بالخمر والسجائر والشيشة التي لا تفارق فم أي ممثل وكأنها علاج للخروج من كل أزماته ومشاكله ولعل العمل الأكثر استفزازا للجمهور هو رجل الأعمال المعجزة «الحاج فواز» في مسلسل «الزوجة الرابعة» الذي لم يقدم دراما بل يقدم عملا «سيت كوم» يكشف عن رغبات ونزوات رجل الصناعة الذي يعمل في تصنيع الملابس والعبايات فقط والجري وراء النساء وكله بشرع الله، وبطله ومخرجه مصران على استمرار الاستفزاز باستخدام السبحة والسواك، كأنه يريد أن يشعل معركة وهمية مع التيار السلفي والديني، لكن الأخير لم يعره اهتماما، ولم يسأل فيه أحد حتى الآن، ولعل أكثر المشاهد استفزازا ونفورا هو مشهد فرح الفنانة الشابة ميمي جمال علي الشاب الوسيم حسن حسني، وزاد الطين بلة مشاهد المغازلة بينهما في غرفة النوم وكذلك استلطاف واستخفاف الحاج فواز مع «جواريه» في العمل، خاصة النجمة المتوهجة آيتن عامر وصاحبتي أعلى أداء مستفز علا غانم ولقاء الخميسي وللحقيقة نعذر المؤلف فهو أراد أن يتميز عن الآخرين حتى يثبت قدراته كمؤلف فقط في مستنقع الاستسهال والتردي الدرامي فسقط فواز والعمل وكسب ممدوح شاهين استفزاز الجمهور.

ومن الأعمال التي فقد الجمهور الإحساس بها هو مسلسل النجم عمرو سعد فهذا الممثل كان مشروع نجم سينمائي لكنه يثبت أنه فاشل تليفزيونيا من عام لآخر بداية من «مملكة الجبل» ومرورا بـ«شارع عبد العزيز» مع المنتج ممدوح شاهين الذي قضى عليه فذهب سعد لشركة آل شعبان لتكون نهايته الفنية بعمل لم يشعر به أحد.

النجم نور الشريف ما زال يحاول لم الشمل والعودة لأحضان جمهوره، العمل كسيناريو متوسط ولا يرقى لقدرات نجم بحجم وتاريخ نور الشريف.

رغم أن غادة عبد الرازق كانت الأكثر تمثيلا في مسلسلها «مع سبق الإصرار» هذا العام بعد سقطة «سمارة» لكنها دفعت جمهورها للخلف بسبب تدني مستوى الحوار والمضمون في العمل، وفاء عامر مازالت قدراتها التمثيلية أكبر وأقوى من كاريوكا، والعمل يحظى بنسبة مشاهدة متوسطة.

كريم عبد العزيز ممثل موهوب خفيف الظل لكنه أقل حضورا مع الجمهور وترابطا عن جمهوره السينمائي.

أحمد السقا نجم له جمهوره وجذب العمل الناس بشدة في بداياته لكن شطحات السيناريو جعلت الجمهور يمل الحكاية ويبحث عن عمل آخر حتى أحمد رزق فقد بريقه في النصف الثاني من العمل.

يحيى الفخراني وجمال سليمان كل منهما مايسترو الأداء الرفيع لكن يحيى أنصفه سيناريو الواعد الصاعد عبد الرحيم كمال المؤلف الأكثر تمسكا بالواقع، بينما جمال سليمان وضعه المؤلف بنسخة بالكربون من أعماله السابقة مع السيناريست محمد صفاء عامر لكن ما زال العملان الأكثر قربا للمشاهد.

«أخت تريز» كان يسير في الاتجاه الدرامي الصحيح الذي يحافظ على نسبة المشاهدة لكن المباشرة الصريحة أدى لاستفزاز وتقسيم المشاهد وبدأت الناس تمل منه بعد زيادة نسبة السواد في العمل.

يسرا أو «شربات لوز» وصلت هي الأخرى محطة جديدة من الاستخفاف والاستظراف أكثر مما كانت عليه في فيلمها الأخير «جيم أوفر» فخسرت جمهورها رغم محاولاتها الكوميدية مع النجم سمير غانم وللأسف لم ينجحا في توصيل الرسالة للجمهور وفقد الجمهور الإحساس بهم.

محمود عبد العزيز «غول تمثيل» لكنه يسبح في سيناريو غير متماسك ومهلهل ولا يتمسك المشاهد بالعمل إلا من أجل مشاهدة محمود عبد العزيز.

الجمهور ما زال يبحث عن الفنان خالد صالح في «شارع جامعة الدول العربية».

محمد سعد تائه بين الدراما والكوميديا في «شمس الأنصاري» فقد القدرة على العطاء معهم وأصبح عملا نراه بالصدفة ولا نبحث عنه.

أما بقية الأعمال مثل «الصفعة» ورغم أهمية العمل ونجمه شريف منير ومخرجه مجدي أبو عميرة لكن التصاعد الدرامي في العمل بطيء رغم اجتهاد أبو عميرة لسرعة الإيقاع وبصراحة تاريخ أبو عميرة مع شريف منير في الأعمال السابقة أفضل بكثير.

الفنان خالد النبوي في «ابن موت» مختلف هذا العام في الشكل والأداء وتخلى كثيرا عن «القلينة» المعهودة وتمسكه بطريقة أداء الفنان عمر الشريف ورغم أن العمل يعطي صورة لواقع الشباب ما قبل الثورة لكن الاستغراق في تفاصيل الحارة ومغامرات الخواجة أثر بعض الشيء في المضمون المهم للعمل الذي يرمي إليه المؤلف الكبير مجدي صابر.

وما زال مسلسل «الإخوة أعداء» يبحث عن مشاهدين، حتى مسلسلا «طرف تالت» و«رقم مجهول» اللذان كان يمثلان الحصان الأسود في الدراما مع مسلسل «زي الورد» لكنه اتضح أنه «زي ...» بينما سقط «رقم مجهول» و«طرف تالت» في فخ التجهيل والتلميح والتطويل بقصد الإثارة فضاع منهما جمهورهما وفقد الإحساس بهما، وفي ظل هذا التقلب الكبير لسير الأعمال يمكن أن نرصد ومن خلال المشاهدة الجماهيرية إن هناك تفوقا وتنافسا على المركز الأول بين الكبار الثلاثة يحيى الفخراني ومحمود عبدالعزيز وجمال سليمان وربما يلحق بهم النجم نور الشريف ليزاحم على مركز بينهم، بينما تنحصر المنافسة مع الشباب بين أحمد السقا في «خطوط حمراء» مع أحمد رزق يليه كريم عبدالعزيز ومصطفى شعبان ويلاحقهم بمسافة شريف منير ومحمد سعد بينما يمثل الحصان الأسود ثلاثي «طرف تالت» ويوسف الشريف بينما تتفوق الممثلة ليلى علوي بدورها في «نابليون والمحروسة» على بنات جيلها يسرا وإلهام شاهين في «معالي الوزيرة» الذي يحاول التماسك أمام هروب الجماهير منه، ومن الممثلات الشابات نجد هنا شيحة في «طرف تالت» وشيري عادل في «رقم مجهول» بينما ما زال جيل الوسط يتمثل في المنافسة بين وفاء عامر وغادة عبد الرازق وغادة عادل.

رمضان في التراث

أديـــــب فـــــي رمـــضـــان

إعداد / عادل صادق

ترك الحضور الرمضاني المتكرر في كل عام، بجوِّه الديني العام، و إيحاءاته الروحية، و طقوسه المتوارثة، تأثيره الواضح في أفكار و أعمال العديد من أدباء عصرنا هذا، خاصة أولئك الذين عايشوا جماليات الاحتفاء بهذا الشهر قبل أن يكتسح الكثير منها بلدوزر الحضارة الغربية الزاحفة في كل مكان.

و من هؤلاء الأدباء العرب المتميزين في هذا الشأن الكاتب المصري بحبى حقّي، الذي بهرته السيرة النبوية الشريفة فصبَّ تأملاته في أجوائها الموحية على شكل مقالات قصصية و خواطر و انطباعات جمعها في كتابه (من فيض الكريم).

ومن ذلك خطابه البليغ للرسول الكريم حيث يقول :

"أما أنت فإنسانٌ قد لا يمكن إلا أن تكون نقطة بداية يؤرِّخ بكَ فاصلاً بين قديم و جديد .. كأنك مُنبتُّ الصلة بكل مَن سبقك .. حتىَّ بأمك و أبيك .. أيامٌ لن تُسمّى بالماضي إلا لأنك أوليتها أنت ظهرَك .. و أيام لا تسمى بالمستقبل إلا لأنك رأيتَ ما لا يرى سواك من وراء الأفق .. فأنت السيف الباتر والمحراث المغلِغل والمصباح المنير ... ".

واحتفالية يحيى حقي بشهر رمضان تنبع من حبه الروحي والعقلي لهذا الشهر، الذي ينفرد بانتزاع الأسرة من التشتت، ويلمّ في البيت شملها على مائدة الإفطار من الفطيم إلى الأهتم، كما يذكر عبد الرحمن أبو عوف، وهو الشهر الذي لا بدّ أن تسأل ربّة البيت وترى هل أكلت الشغّالة أم لم تأكل!

كما أنّ للكاتب احتفاليته العاطفية القائمة في ذاكرته مزيَّنة بالفرح والاستقبال الشعبي البهيج لليلة الرؤية... فبعد أن يوقّع قاضي المحكمة الشرعية على محضر ثبوت رؤية هلال شهر رمضان و تدار أكواب الشربات على الحاضرين و هو يتبادلون التهنئة ثم يُعلَن النبأ فيصيح الصِّبية : صيام .. صيام! ثم يبدأ موكب الرؤية :

نحن الصِّبية وقوفاً في شوارعنا نترقَّب بلهفة منذ ساعاتٍ مرورَه، و نلوم القاضي في قلوبنا لوماً شديداً إذا أجَّل الرؤية إلى غد، مع أن الغدَ قريب ... هكذا يبدأ يحيى حقي تفصيله الممتع لمفردات الموكب الاحتفالي الذي تتقدّمه فرقة الموسيقا، حيث يبهرنا، يقول الكاتب، ضارب الطبلة المغلّفة بجلد النمر فوق حصانه و نقول في سرِّنا : كيف يقود حصانه دون أن يُمسك بلجامه! ثم تأتي شلّة من المُشاة فتدمع عيوننا و نحن نحسّ لرؤيتهم بالعزّة و المتعة .. ثمَّ .. ثمَّ بالفرحة.

و يصل موكب أرباب المهن الشعبية حيث يتقدم كل "معلّم" صفوف تلاميذه و أولاده وهم يرفعون بعض أدوات مهنتهم أو يمارسون المهنة تمثيلاً في موكبهم المتقدم في شوارع المدينة. ويمضي يحيى حقي في تداعياته التأملية المستعذَبة، فيصوّر بروح مؤمنة استقبال الناس في أيام طفولته البعيدة لشهر رمضان المفعَم بالبهجة و روحي التآخي و التجليات الجميلة، بلغة فصحى حيّة قادرة على نقلكَ إلى ما كان عليه الشهر آنذاك من حال تسرّ الخاطر و تمتع الواحد منا بذكرياتها أو تخيلاتها الجميلة.

(طريفة)ما أحسنَ العلم!

قال بعضهم: رأيتُ رجلاً محموماً مصاباً بالصداع يأكل التمر و يجمع النوى ، فقلتُ : ويحك ، أنت بهذه الحال و تأكل التمر !

فقال : يا مولاي ، عندي شاة ترضع و ما لها نوى ، فأنا آكل هذا التمر مع كراهيتي له لأجمع النوى و أطعمها .

فقلتُ : أطعمها التمر و النوى .

قال : أوَ يجوز ذلك ؟ قلت : نعم .

قال : و الله لقد فرَّجتَ عني ، لا إلهَ إلا الله ، ما أحسن العلم !

عيادة رمضان

طبق السلاطة.. ضرورة صحية على مائدة الإفطار

السلاطة الخضراء تثبت يوماً بعد يوم أنها مليئة بالفوائد لجسم الإنسان لما تحتويه من فيتامينات. ويساعد طبق السلاطة المكون من البصل والبقدونس والجزر والخيار والجرجير والخس والشبت والفلفل الأخضر على إنقاص الوزن وانخفاض مستوى السكر بالدم وتقليل امتصاص الملح في المعدة.

وأوضح خبراء التغذية في مصر أنه عند تناول السلاطة الخضراء في بداية الطعام تؤدي إلى امتلاء المعدة فيشعر الإنسان بالشبع فلا يندفع إلى أكل النشويات مما يعد وسيلة ناجحة ومفيدة لضبط الأوزان أو للحصول على قوام رشيق وهذا يفيد أيضاً مرضى السكر، إذ إنه عند تناول السلاطة في بداية الوجبة الغذائية فإنها تساعد على ملء المعدة بمواد لا تعطي سعرات حرارية كبيرة وتجعل المريض يستهلك كميات أقل من النشويات والدهون مما يسهم بطريقة غير مباشرة في انخفاض مستوى السكر بالدم.

وتوضح الدكتورة علا علي، أخصائية التغذية بالمعهد القومي للتغذية، كيفية اختيار الخضراوات وتنظيفها بأن تختار الخضراوات الورقية الطازجة الصغيرة السن الخالية من التلف ومن الطين، لينة الألياف لتتوافر فيها النكهة الخاصة بها، ويفضل الخضراوات الخالية من الإصابات الحشرية أو المرضية، ويجب أن تكون الخضراوات زاهية اللون وغير ذابلة وأن تكون عروقها سهلة الكسر، وبالنسبة لثمار الخضراوات يفضل تناولها بدون تقشير لأنها تفقد جزءاً من قيمتها الغذائية بالتقشير، ولا يفضل تخزين الخضراوات لفترات طويلة في المبردات أو الثلاجات لأنها تفقد جزءاً كبيراً من قيمتها الغذائية بالتجميد عن تناولها طازجة، ولا يجب إطالة فترة غليان الخضراوات الورقية أثناء الطبخ لأنها تفقد بذلك جزءاً كبيراً من الفيتامينات وخاصة فيتامين «ج»، ويجب غسل الخضراوات الورقية قبل تناولها بالماء الجاري أكثر من مرة ثم نقعها في كمية من الماء لمدة خمس دقائق على الأقل للتخلص من أي آثار للمبيدات أو الأتربة العالقة بها، وتغسل الخضراوات قبل تقطيعها مباشرة حتى لا تفقد الكثير من الفيتامينات والأملاح المعدنية، ويجب تقطيع الخضراوات قطعاً كبيرة حتى لا تفقد قيمتها الغذائية ويجب تحضيرها قبل الأكل مباشرة حتى لا تفقد قيمتها أو شكلها الطازج.

وتضيف الدكتورة علا علي أن الكركم من أهم التوابل من حيث الفوائد الصحية ويحتوي على الكالسيوم والماغنسيوم والألياف وفيتامين «ب٦» والحديد والبوتاسيوم والمنجنيز، ويتم استخدام الكركم منذ وقت طويل لخصائصه المضادة للبكتيريا والالتهابات كما يتم استخدامه كمادة حافظة ولعلاج العديد من الحالات بما في ذلك صعوبات الدورة الشهرية وآلام الأسنان والكدمات، والكركم له أيضاً خصائص مضادة للأكسدة تساعد على الحماية من الإصابة بمرض السرطان وأمراض أخرى، كما أنه يساعد في حالات التهابات المفاصل ومرض التهاب الأمعاء واضطرابات المناعة الذاتية والمشاكل الهضمية مثل القرح والدوسنتاريا ويخفف أيضاً من عسر الهضم والانتفاخ والمغص والإسهال وبعض مشاكل المعدة الأخرى، كما تم استخدامه منذ زمن طويل للحماية من نزلات البرد والإنفلونزا، ويساعد في حماية الكبد ويقلل الكوليسترول ويمكن أن يساعد في منع التجلطات الدموية وبالتالي تحسين الدورة الدموية والحماية من أمراض القلب والجلطات.

مطبخ رمضان

مائدة رمضان غنية مع الأكلات الإيرانية

المطبخ الإيراني مشهور بسخائه، فكما هو الشعب الإيراني المعروف بكرم الضيافة كذلك أكلاتهم.. فهي لا تعتمد على مكون واحد فقط ليكون صاحب النكهة الأساسية إنما عدد من المكونات التي تختلط لتشكل طبقا غنيا بمذاقاته.

الأكلات الإيرانية عادة دسمة وأكثر الأطباق شعبية هو الأرز ويتفننون في وصفاته أحيانا مع الأعشاب واللحوم أو مع البهارات وأحيانا مع الفواكه.

لبن بالنعناع

المقادير:
لبن زبادي
صودا
نعناع ناشف
ملح
ثلج

- تمزج جميع المكونات جيدا وتقدم باردة

حساء آشولي قلامكر شوربة إيرانية

المقادير
•٥٠٠ جرام من اللحم
•٥٠٠ جرام أرز
•١٠٠٠ جرام من كل من (بازلاء – فاصوليا –عدس –بقدونس – شبت – سبانخ - كزبرة خضراء)
•١٠٠٠ جرام من بصل أخضر
• نصف ملعقة صغيرة من الكركم
• ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
• نصف ملعقة صغيرة ملح
• ملعقة كبيرة زيت نباتي
• ماء

الطريقة
١. تنقع البازلاء و الفاصوليا و العدس في الماء مدة ٥ ساعات ثم تصفى.
٢. يفرم البصل ويحمر في الزيت حتى يصبح ذهبي اللون.
٣. يقطع اللحم قطعا صغيرة ثم يحمر مع البصل حتى يتغير لونه.
٤. تضاف البازلاء و الفاصوليا و العدس و الكركم و الملح و الفلفل و الماء الساخن إلى اللحم و يطهى على نار منخفضة لمدة ساعة تقريبا.
٥. يضاف الأرز ويطهى مع المكونات لمدة ٣٠ دقيقة.
٦. يفرم البقدونس و الشبت و الكزبرة الخضراء و السبانخ و البصل الأخضر فرماً ناعماً ثم يضاف إلى اللحم و يطهى لمدة ١٥ دقيقة.
٧. يقلب الخليط بين الحين و الآخر ثم يقدم.

الباذنجان القاسمي

المقادير
•٨٠ حبات باذنجان أسود
•٤٠ فصوص ثوم
•٤٠ بيضات
•ثمرتا طماطم
•ثلث كوب زيت نباتي
•ملح وفلفل

الطريقة
١.يشوى الباذنجان الأسود في الفرن حتى ينضج.
٢.يترك ليبرد ثم يقشر، يفرم فرما خشنا.
٣.يغلى الماء وتضاف الطماطم و تترك ٣ دقائق ثم تصفى.
٤.تترك الطماطم جانبا حتى تبرد ثم تقشر و تقطع قطعا صغيرة.
٥.يطحن الثوم ويحمر في الزيت حتى يصبح ذهبيا ويضاف الباذنجان الأسود و يطهى لمدة ٤ دقائق.
٦.تضاف الطماطم و الملح و الفلفل ويترك حتى تتكثف الصلصة.
٧.يخفق البيض جيداً ثم يقلى حتى ينضج نصف نضوج ليضاف لخليط الباذنجان الأسود.
٨.يقلب الخليط جيداً ويقدم.