

# دردت

***ادركت بغداد واستوعبت طراز الحياة فيها على مستوى شعبي ، ولم تكن على عهدنا ذلك إلا مدينة صغيرة تبدأ بباب المعظم وتنتهي بالمربعة - طولا - ومن نهر دجلة الحيا ما يقرب شيئاً غير كثير من مقابر الشيخ عمر السهروردي - عرضاً - والمراد بهذا التحديد هو صوب الرصافة ، اما صوب الكرخ فكان اصغر من ذلك ويربط بين الرصافة والكرخ جسر واحد من خشب يعتمد في ذلك على جساريات اشبه شجاء بالقوارب الكبيرة وسيرد الكلام على ذلك غير مرة. وأدركت من ابوابها باب المعظم وقد هدم في العشرينيات والباب الوسطاني -وما زال قائماً -والباب الشرقي وقد هدم بعد ذلك.***

# جلال الحنفي يتذكر بغداد مطلع القرن العشرين

**من باب المعظم الى المربعة - البيوت التجارية - شوارع بغداد - المطبخ البغدادي**

في التمن فكان لا نرتاح لرائحته وهو يفرقع في الطاوة ثم علمنا ان هذه الطريقة هي طريقة للبغداديين القدامى من عهد بعيد، وقد اكدت ذلك كتب الطبخ القديمة، وحين عشنا في الصين كان غالب ما نستعمله من الدهن دهن السمسم الذي هو الشيرخ عينه. لم تكن بغداد تعرف بعد الدهن الحر إلا الدهن المتخذ من اللية المسلية وكانت في بغداد بيوت تصنع هذا وتبيعه. وكان اهل بغداد اذا طبخوا الدولة فلعلهم يستعملون في طبخها احياناً دهن الزيت "اي زيت الزيتون" فترى لها به على لهوات الاكلين لذة ظاهرة وهي يهذه الطريقة اكلة مترفة وادركت اهل بغداد يطبخون السمك بالمرق ويلاحظون صبيانهم عند اكله ويسمونه "المطبخ".

ورأيتهم يطبخون الشجر -القرع -باكثر من طريقة منها ان يطبخوه بالكرمك وبعد ذلك يرشون عليه مسحوق الفلفل الأسود، وهي اكلة في غاية اللذة رايت القدر البغدادي الحديث قد اقلع عنها.

وكانت الكفتة المدورة بحجم الجوزة الصغيرة يطبخونها في قدر مألأ بالمرق مع معجون الطماطة والكرفس من الاكلات البغدادية الشهية ويسمونها احياناً "اية كفتة سي" اي الكفتة المكورة بامرأها على راحة اليد.

ومن المأكّل البغدادية الكبة بانواعها وفي مقدمتها "كبة الحامض شلغم" ومنها ما يسمى بكبة حلب ولا علم لاهل حلب بمنزلها، غير ان هذه الكبة تصنع لافطار الصائمين في رمضان ولم تكن تعرف في غيره وكانت تحشى باللوز المقشر والكشمش وتغمس في صغار البيض عند المباشرة بعملية القلي فتكون عليها قشرة ترق من جانب وتخنّ من جانب والكبة هذه من الحجم بحيث لا تكاد تكون منها سوى لقتين يقضمونها لأكلاً بلدة لا تعدلها لذة.

ومن المأكّل البغدادية اكلة البراسة التي تصنع من البصل الاخضر يقطع بطول يقرب في "الفتّر" ويبدأ أولاً بقلبه ثم وضع المرق عليه فتسرط لقمه سرباً إذ لا يدركها المضغ لتسرعة انزلاقها في بعلوم الأكل. ويكون مع البراسة الرز المطبوخ فيي به امرى والشهى.

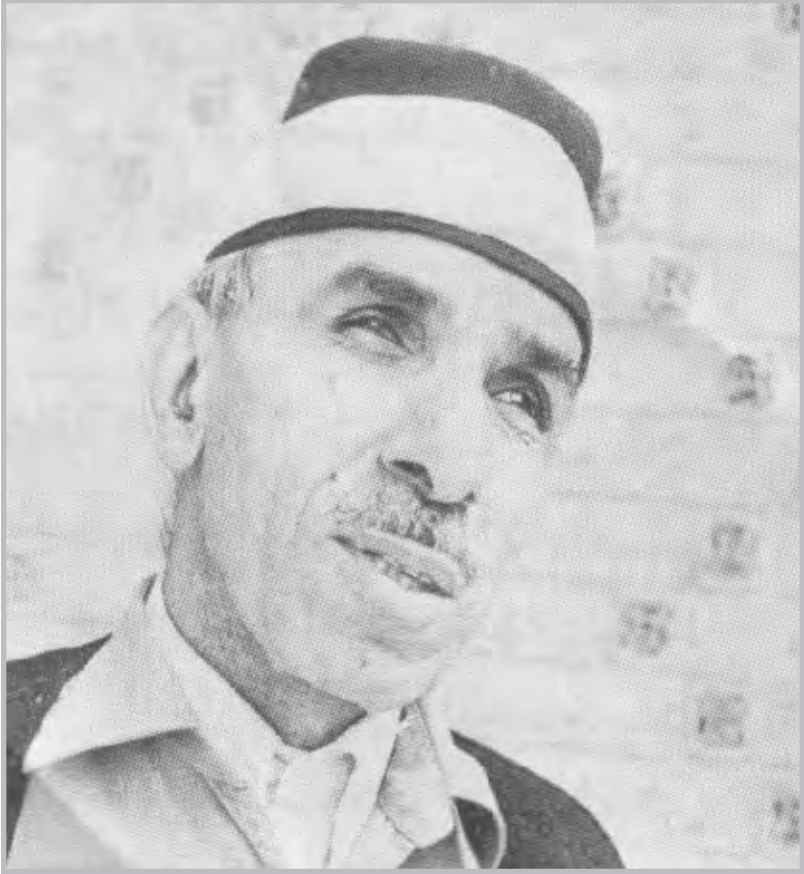
ومن المأكّل البغدادية التي ادركناها الحشيات التي تصنع من لب الخس أو الخيزان أو البيتنجان وغيرها تقلي قلياً تماماً ثم تحشى بالحمق المشروم ويكون معها المرق بمعجون الطماطة المقدمار.

وكان للبروك القلي بالدهن يفرق فيه تفرقياً، اكثر من نوع، وما نراه في المطابخ البغدادية الحديثة من انماط البروك يتعدد عما الفشاء في مطابخها قبل اليوم، ولعل السبب في هذا يرجع الى ان البغداديين القدامى كانوا يرون كل اللذة في المطبوخات الدهنية البالغ فيها وفي امثالهم "فولسك بالدهن ولحمك بلاش" وكانت الخبازة اذا اخرجت رغيف الخبز حاراً من التنور يبادر بعض القوم فوضو على الرغيف شيئاً من الدهن الحر الخالص وادافه بقدر من السكر الناعم وراح بيلثمه بشراهة لا تجد في مواجهتها ما يدعو الى الانكار ولا الاستغراب ويسمى ذلك بالمرس.

اما انواع الشورية والحساء فانها كانت كثيرة اشهرها شوربة الهرطمان وغالباً ما كانت تعد لالكات الصباح ايام الشتاء ومنها شوربة الماش وتكون بقشره او مصفاه منه. وشورية العدس وهي أكثر ظهوراً في قدورهم ومما كان سائداً في المطبخ البغدادي الشعبي شوربة الحشج يكون متحجراً شديد الحموضة اذ اصله عجين مخلوط باللبن يجففونه ويدخرونه ويضعون معه عند الطبخ شيئاً قليلاً من الرز، وبعد النضج يسكبون عليه الدهن المدوغ، ومن انواع الشورية شوربة الشعرية وغالباً ما تصنع للمرضى والناقهين. وكان لصنع الحلبي في المطبخ البغدادي طريقة غير الطريقة المعروفة اليوم باستعمال انواع من النشا. فان النساء في يغسلن مقداراً من التمن ويتركنه ليضف قليلاً بعد ابعاد الماء عنه فاذا بلغ درجة الجفاف المطلوبة دقوه بالهاون دقاً وصنعوا منه الدقيق. ويهنا الدقيق نفسه يطبخون الحلبي فاذا القوا على الحلبي وهو يخاط داخل القدر خوطاً بمهارة ودقة شيئاً من ماء الورد والهليل بات الحلبي من الذ مأكّل المائدة، وعادتهم ان يفرغوه في الصحون غير العميقة وهو ساخن ثم يتركوه ليبرد على الهواء فيتم لهم بذلك التوفيق التام. ورايت البغداديين يرحجون في صنع الحلبي حلب الجاموس لما فيه من دسم على حلب البقر. ويدهي ان الحلبي يكون ذا حلاوة ظاهرة وكان بعض اهل بغداد يحلوته بسكر القند مبالغة في تجويد طبخه، وهي طريقة يجهلها المطبخ البغدادي اليوم. ويمتاز المطبخ البغدادي باجادة صنع الحلوى البغدادية التي لا تضاهيها إلا الحلوة المسكتية.

وكننا نأكل من مطبوخات المطبخ البغدادي مما لم يعد له وجود اليوم نوعاً من شجر الاسكلة ويكون طبخه مصحوباً بشيء من السكر وهو من المأكّل البغدادية القديمة وكان يهود بغداد يفرغون به اشد الفرام. ويمكن شراء القطعة منه دون الزام المشتري بشراء القرعة الواحدة كلها.

**من كتاب (بغداد) للشيخ الحنفي.**



جلال الحنفي

واللذة وحسن النضج.

والطريقة الأخرى وهي المفضلة في طبخ التمن والنضج انقضت هي ان يطبخ بالماء فاذا تم له النضج فرقعوا عليه الدهن الحر بالطاوة اي ادباو الدهن على النار اذابة تامة ثم سكبوه على وجه التمن في القدر فيبدو لمرأ التمن وقد رش عليه الدهن، المفرغ ما يثير شهية المشتهى. وكلمة (فرقع) اتية من صوت فرقعته عند سكبه على التمن اذ يكون ذلك بصوت مسعوم مصحوب بالفرقعة.

ولا يصب او يضرغ من هذا التمن من قدره هذه شيء إلا لتصاحب البيت او الضيف المقرب،.ومن هنا قالوا "يأكل من رأس الجدر" للمحفوظ الذي تتجه العناية اليه دون سواه فيأكل اند المطبوخات قبل الآخرين. ومن عاداتهم بعد افراغ الدهن الذي في الطاوة على التمن في قدره ان يأخذوا بالجصجير شيئاً من التمن المطبوخ فيضعوه في الطاوة ليصيب من بقايا الدهن فيها وهذا يقدمونه لاعزاء صبيانهم، او تأكله الطباخة مثلذة بما تم على يدها من طبخ الرز الذي كان اهل بغداد يغالون في امره ويجعلون وجوده على المائدة من بعض معالم الخير في بيوتهم. فاذا لم يكن ثمة دهن كاف للرز وصفوه بانه "تمن كشار" باسكان الكاف -واصل اللفظ من القصار في الضحيح بمعنى مقارب.

وقد زال دور الطاوة في هذه المهمة من المطبخ البغدادي منذ عقود. وادركت يهود بغداد لا يستعملون سوى الشيرخ

السابلة. ولقد ادركت الثلج ينادي عليه باعته ويكثر ظهورهم بعد العصر -يقولهم: "الليلة وغرة يا تلج" والوغرة شدة الحر في الصيف. وكان الثلج يباع بالميزان، ويكون لدى باعته التبن يعطون منه لمشتريه شيئاً يضعه تحت الثلج فيحمله فلا تتعرض يده للتليج والبرد الشديد لا سيما ان كان من الصبيان.

وكان اهل بغداد ينعون بتبريد الماء من الليل في مشاربه من قلل وغيرها على السطوح وتيفها ويسمون ذلك عند الصباح "مي بيوتي" وبالمساورات والمقال.

ويستعمل ايضا للاوتيات جمع اوتي اي المكواة التي تسوى بها الملابس المسولة ويستعمل في التزويركل كذلك وقالوا في الفلاس: (مضروب جيبه اوتي) ومن انواع الفحم فحم الشوك ويستعمله جماعة الجايجية في الغالب وشاهدنا بغداد والناس تشرب ماءها من الحباب التي تملأ من قبل السقاقي الذين كانت لهم في بغداد احياء تلم شملهم احياناً. وللعامة في السقاقي -جمع سقا وعمله انه يساقي امثال عديدة منها في صفة المكدود الضيق الرزق: مثل (السقا من يطلع من المي تيبس ذباله) وفيها (كالو له للسقا جب صار جيرة ولزك بالحب) اي ان السقا اذا طلب منه عدد من القرب زاد على ذلك ليصيب من اثمان قربه ما يعيش به. ولكن المثل يضرب في اللجاجة!!.

ادركت بغداد واهلها يشربون من حباب الماء، وكنا اذا تشرب الماء منها نرى "العلك" -العلق -يسبح فيه فنضحيه ما استطعنا ثم نشرب الماء -وانما ننحي ما كبر منه وظهر للعين المجردة ان كان السقاء يملأ الحباب هذه بماء يفرغه من ساحل النهر، وهو وغيره وبعض الدواب تخوض فيه بالاقدام الي جوار من يسبح من الناس ومن يفسل في النهر ما يغسل من اشياء. واذا اخلص السقاء واراد ان يحسن الخدمة ويرضي مستأجره في اداء المهمة اوغل في النهر فاستقى من مواقع بعيدة عن الشاطيء.

وكانت في بغداد شرايع تنفذ منها بغداد الي دجلة منها شريعة المجيدية -مدينة الطب - والميدان والنواب (في شارع المستنصر) والمربعة. وكانت للقرب سوق -للحاجة اليها في اكثر من امر -فانها كان يقوم عليها بناء الاكلاك -جمع كلك واسطة نهرية انتفت الحاجة اليها منذ حين -.

كما كانت القرب تتخذ اوعية لنقل المياه الثقيلة واقذار البلاليع -البالوعات - وخس المراقف ويقال لهذ القرب "صلوخ" واحدها صلخ -ويستفاد من هذه المياه احياناً في تسميد المزروعات لاسيما الخس. وكان بعض المسائرين يرشون الاسواق وبعض الساحات امام المقاهي وغيرها لقاء ما يفضهم ومعهم طوس معدنية وريما وزعوا الماء تقود مياومة او في اوقات متفق عليها.

كما كان بعض السقائين يبيعون الماء البارد بقربهم ومعهم طوس معدنية وريما وزعوا الماء بالجمان "السيليل" اي ان يتبرع بعض محبي الخير بثمان ما في القرية من ماء لتشربه بغداد من ابناء جيل العشرينات من يشاهد

# عن الشيخ جلال الحنفي

صفحة/ كبير، تضمن الالفاظ المبدوءة بحرف الباء، ٣، مطبعة دار الشؤون الثقافية، ١٩٩٣، (٢٧٧) صفحة / كبير.

٤- معجم الالفاظ الكويتية، مطبعة اسعد، بغداد، ١٩٦٤، (٤٤٤) صفحة/ كبير.

٥- الصناعات والحرف البغدادية، (بحث في الصناعات والحرف، مشفوع بثلاث وعشرين صورة فوتوغرافية)، مطبعة شركة دار الجمهورية، بغداد، ١٩٦٦، (٢٣٣) صفحة / وسط، اصدار وزارة الثقافة والارشاد العراقية.

٦- المغنون البغداديون والمقام العراقي، مطبعة دار الجمهورية، بغداد، ١٩٦٤، (١٢٠) صفحة/ وسط، من منشورات وزارة الثقافة والارشاد العراقية. وهي دراسة عن المقام العراقي والغناء البغدادي وتلقيه في الجالفي الكتاب (٢٣٠) شخصية من قراء المقام العراقي، وقد ورد اسم الشيخ جلال الحنفي ضمن تلك الاسماء، قدم له عبد الحميد العلوجي، ونقده الحاج هاشم الرجب في مجلة (بغداد)، العددان (١٤ و ١٥)، ١٩٦٤

٧- الدر الثقي في علم الموسيقى، (تحقيق مخطوطة للسيد احمد بن عبد الرحمن القادري، المعروف بالمسلم الموصلي)، من منشورات وزارة الاعلام، مطبعة الجمهورية، بغداد، ١٩٦٤، (٣٧) صفح/ وسط.

اصل هذه المخطوطة يحمل اسم "بيان المقامات الحلية مع الفروع والأوزان الالمصيلة" مؤلفه عبد المؤمن البليخي، وهو بالفارسية. وقد ترجمه الي العربية المسلم الموصلي، وحققه الشيخ الحنفي وقدم له وعلق عليه -عن نسخة المرحوم سعيد الديوه جي- في الوصل المنسوخة من نسخة عبد الغني النقيب، ويشير محتواه الي بيان اصل المقامات ودارتها وتعلقاتها بالبروج والافلاك والساعات، وطابعها وما يوافقها من الحروف حال قراءتها، والمجالس وما يوافق كل مجلس على حسب طبائع المستمعين، وكيفية قراتها والتنقل من مقام الي مقام.

هذا كانت مالوفة. والموقد الذي رايناه ايام طفولتنا هو الموقد العربي القديم بانثافيه الثلاث. وراينا بعض التطور في ادوات الطبخ والاته اواخر العشرينات اذ ظهرت البريمزات -جمع بريمز -التي تعمل بالنفط وشاهدنا مطابخ نفطية تعمل بالفتائل الثلاث بعضها بنتيلتين ولم تظهر المواد النفطية المكتملة التطور الا بعد حين طويل.

وكان الفحم وهو انواع منه (فحم كراجي) ويستحسن الناس استعماله في اعداد الشاي بالمساورات والمقال.

ويستعمل ايضا للاوتيات جمع اوتي اي المكواة التي تسوى بها الملابس المسولة ويستعمل في التزويركل كذلك وقالوا في الفلاس: (مضروب جيبه اوتي) ومن انواع الفحم فحم الشوك ويستعمله جماعة الجايجية في الغالب وشاهدنا بغداد والناس تشرب ماءها من الحباب التي تملأ من قبل السقاقي الذين كانت لهم في بغداد احياء تلم شملهم احياناً. وللعامة في السقاقي -جمع سقا وعمله انه يساقي امثال عديدة منها في صفة المكدود الضيق الرزق: مثل (السقا من يطلع من المي تيبس ذباله) وفيها (كالو له للسقا جب صار جيرة ولزك بالحب) اي ان السقا اذا طلب منه عدد من القرب زاد على ذلك ليصيب من اثمان قربه ما يعيش به. ولكن المثل يضرب في اللجاجة!!.

ادركت بغداد واهلها يشربون من حباب الماء، وكنا اذا تشرب الماء منها نرى "العلك" -العلق -يسبح فيه فنضحيه ما استطعنا ثم نشرب

الماء -وانما ننحي ما كبر منه وظهر للعين المجردة ان كان السقاء يملأ الحباب هذه بماء يفرغه من ساحل النهر، وهو وغيره وبعض الدواب تخوض فيه بالاقدام الي جوار من يسبح من الناس ومن يفسل في النهر ما يغسل من اشياء. واذا اخلص السقاء واراد ان يحسن الخدمة ويرضي مستأجره في اداء المهمة اوغل في النهر فاستقى من مواقع بعيدة عن الشاطيء.

وكانت في بغداد شرايع تنفذ منها بغداد الي دجلة منها شريعة المجيدية -مدينة الطب - والميدان والنواب (في شارع المستنصر) والمربعة. وكانت للقرب سوق -للحاجة اليها في اكثر من امر -فانها كان يقوم عليها بناء الاكلاك -جمع كلك واسطة نهرية انتفت الحاجة اليها منذ حين -.

كما كانت القرب تتخذ اوعية لنقل المياه الثقيلة واقذار البلاليع -البالوعات - وخس المراقف ويقال لهذ القرب "صلوخ" واحدها صلخ -ويستفاد من هذه المياه احياناً في تسميد المزروعات لاسيما الخس. وكان بعض المسائرين يرشون الاسواق وبعض الساحات امام المقاهي وغيرها لقاء ما يفضهم ومعهم طوس معدنية وريما وزعوا الماء تقود مياومة او في اوقات متفق عليها.

كما كان بعض السقائين يبيعون الماء البارد بقربهم ومعهم طوس معدنية وريما وزعوا الماء بالجمان "السيليل" اي ان يتبرع بعض محبي الخير بثمان ما في القرية من ماء لتشربه بغداد من ابناء جيل العشرينات من يشاهد

وكان في بغداد شارع واحد هو جادة خليل باشا التي لم يكن قد مر على شقها سوى وقت قصير، لذا كانت ارضفتها ظاهرة عليها آثار التهديم ولم يدب دبيب العمران إلا في انحاء قليلة منها، ثم اطلق على هذه الجادة اسم شارع الرشيد.

واتذكر اني كنت اخرج من هناك احياناً من اجل الحصول على شيء من التراب الاحمر والنقى لاقوم ببعته وصنع بعض التماثيل منه اذ كان مطلوبوا منا ذلك في درس (اعمال اليد) وانا في الرابع الابتدائي.

وقد اعتاد اهل بغداد ان يخرجوا الى جهة الشيخ عمر ايام العيد للتضرخ والنزهة، وكانت تقام هناك مراجيح الاطفال ودواليب الهواء والفرارات، ويجتمع خلق من الناس معظمهم من الاطفال من اول الصباح حتى تنجح الشمس للغروب.

هان انتبهت ايام العيد وهي ثلاثة للفطر واربعة للارضحى، انتهى كل ذلك الى انفضاض اذ (تفلس) المراجيح وتنقض عرى الدواليب. وكان مثل ذلك او بعضه يقع في باب المعظم وباب الشيخ وغيرهما من الاحياء الشهية، وكان امتطاء الحمير المستأجرة من بعض حاجات الصبيان ذات الاولوية في العيد.

وادركت بغداد وهي مصيف الطيور المهاجرة وفي مقدمتها اللقائك التي كانت تتخذ اعشاشها على اعالي قباب المساجد والمآذن ويضع قباب الكنائس واجراسها وتظل ليالي الصيف تلتلق بصواتها التي تفها اهل بغداد وكانوا يستطيبتونها ولا يضجرون منها.

على ان الناس لم تكن تأمن هذه اللقائك التي كانت تسطو على بعض القطع من الملابس وغيرها فتنقلها الي اعشاشها التي يأوي اليها ذكران اللقائك واناثها ومعها صغارها. ولم يكن احد يؤذيها او يصطادها حتى ولو سقطت في البيوت والطرفات، مما قد يقع لها احياناً، ومن الطيور المهاجرة التي كانت كثيرة الظهور في بغداد ما يسمى (السند وهند) وهو الخطاط والسونو اذ كانت هذه الطيور تبني اعشاشها في غرف البيوت الاهلة بالسكان ولا تخشى شيئاً ولم تكن تتفهم بسوء اذ كنا نسمع التحذيرات ونكسرنا من الالهل بأن الذين يتعرضون لهذه الطيور بشيء من الاذى يصابون بحمى شديدة وكانت الناس تخاف الحيوان وتحشاها كل خشية.

وطريقة بناء العش الذي يقيم فيه هذا الطائر طريقة جميلة ونادرة في اعشاش الطيور. وفي جيل الناس اليوم انتهى عهد هجرة اللقائك الي بغداد بالرة. وهي هجرة كانت قد لفتت انظار كثير من السياح الاجانب ممن كانوا يزورون بغداد صيفاً.

وقد حاك العامة اقاصيص واناشيد في الكلام على اللقائك ومخاطبتها فكان الصبيان يرددونها في بعض العصابهم ومن بعض الفاضها (لكلك لكلك بوك الصابونة من جوه الرزازة) يلفظون ذلك بلحن بحفظونه.

اذ كانت اللقائك تسمى لكالك واحدها لكلك. وادركت بغداد تمخر جلنتها البواخر التي تسمى بكراك واحدها مركب وغالب عملها النقل والتجارة وقد عرفت شريعة لمصبغة

بانها ميناء هذه البواخر. وما من احد في بغداد من ابناء جيل العشرينات من يشاهد ذلك.

وهذا مما زال من بغداد نهائياً.

ونشأت لدى البغداديين في هذا امثال وقولوات كثيرة فيها ما هو جد وما هو هزل. فقولهم (مراكبه غركانه) يقولونه في المغموم غما شديداً من دون ما يستوجب الالغتمام فكانه تاجر غرقت مراكبه في البحر بما فيها من بضائع وسلع تجارية فركبه بذلك المظم العظيم. ومن اغانيهم الهزلية التي شاعت ايامذاك على عهد التسجيل الاسطواني اغنية (مركب فجل سويت وجروحة شلغم).

ومن هنا تكدست البيوتات التجارية في شارع النهر كيبب الشايندر وبيت الخضيري والبيت التجاري الانكليزي المسمى ستيفن لنج في تلك ان القنصلية البريطانية كانت في هذا الشارع حتى اوائل القرن العشرين اذ اتخذت مقرها على ذلك في السلك ولم يكن ثمة جسر في هذه الجهة بل كانت مكانه سكايل تباع فيها الاحطاب والمواد الخشبية المستعملة في البناء. ولقد كنا نرى سكايل الحطب كثيرة في البلد منها ما كان في محلة السور وفي محلة الحاج فتحني وفي شارع النهر وغيرها. لقد الف المطبخ البغدادي استعمال الحطب في الطبخ وما من رجل كان صيباً في تلك الايام ولا امراة إلا نضخت النار تحت قدر الطعام لاسيما ان كان الحطب طريا. ومن هنا جاء قول القائلة: (نضخت وطبخت) وفي الامثال البغدادية (خلص النهار بنفخ النار) اي انتهى النهار بهذا الجهد الثقيل المنعب.

وقالوا في بعض امثالهم: (دخانك عساني وطبيخك ماجاني) يقال في الجار لا يكرم جاره ببعض طعامه. وريما تأثر الطعام المطبوخ بدخان الحطب فظهر ذلك في مذاقه فيقال فيه (مدخن).

ونحن ادركنا هذا وعشنا وعايشناه. وكنا نرى باعة الحطب يحملون على ظهورهم حزما منه يتنادون عليها في الطريق، ومن اغلى النواعه (البرماجة) وعرفنا نوعاً من حطب الطبخ احسنها الطرفة. وريما اشترى الفقراء العاكول الاخضر فطبخوا به طبخهم فاكثروا النضخ فيه. والاستعانة بالاطفال على