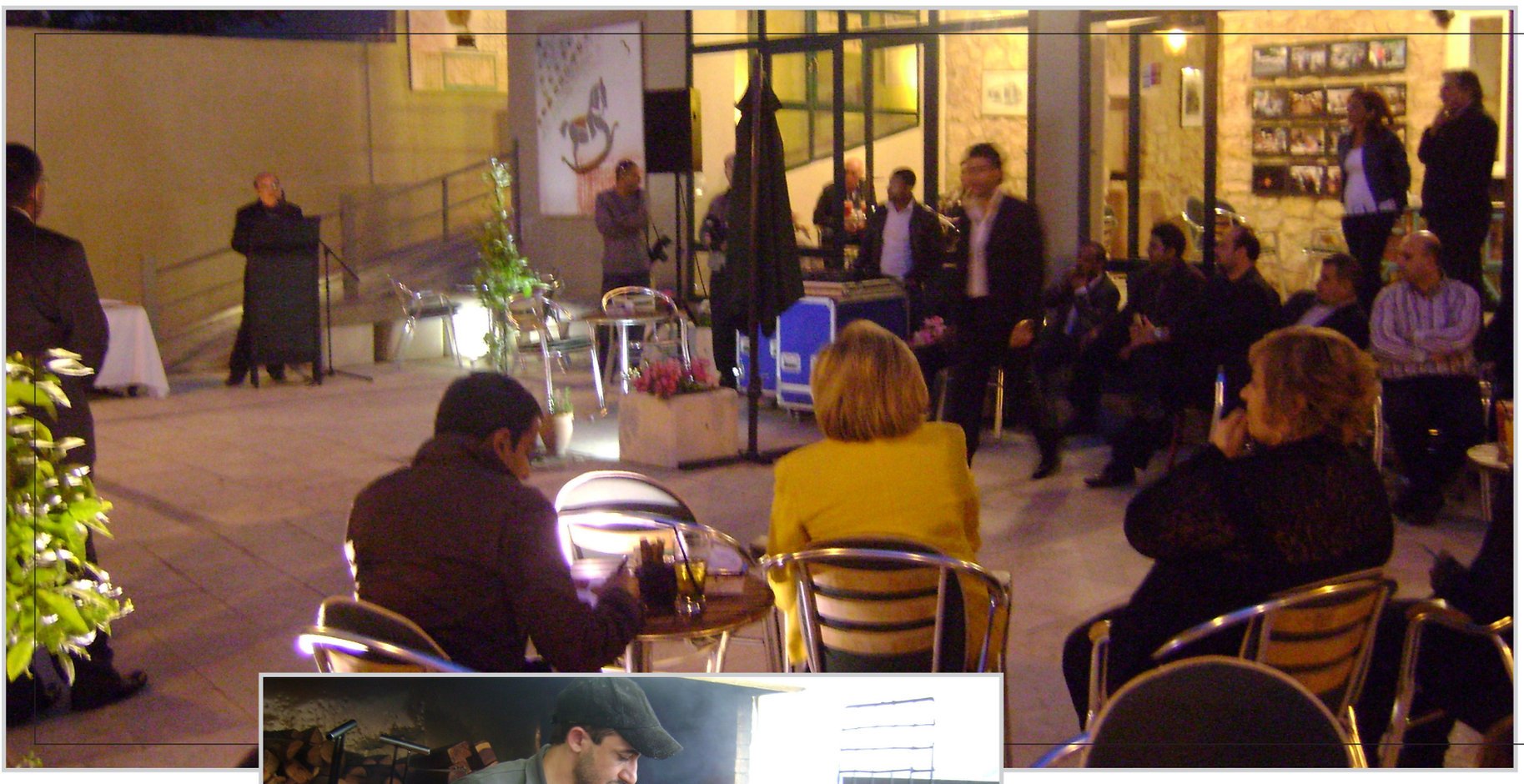
http://www.almadapaper.com - E-mail: almada@almadapaper.com ◆ العدد (1597) السنة السابعة -الاربعاء (2) ايلول 2009

لعبة المحيبس ووجبة السمك المسقوف تجمعانهم في الغربة

العراقيون ينقلون الطقوس الرمضانية الى عمان



على وقع أغنية (شلونك عيني شلونك) العراقية، والأحاديث المتبادلة ذات الشجون يجلس كاظم علوان على إحدى الطاولات في مطعم «سمك المحار» في منطقة الجاردنز، في إحدى ارقى المناطق في عمان الغربية الثرية في ساعات المساء في انتظار موعد انطلاق مدفع الإفطار، من اجل تناول الوجبة التي طلبها في شهر رمضان هو وعائلته المكونة من خمسة إفراد، ويجلس بجانب علوان على الطاولات الأخرى أكثر من عشرين عائلة عراقية.

خبز التنور .. رائحة الرغيف العراقي

عمان: عصام محمد

واغلب العراقيين في هذا المطعم، الذي بدا يستقطب الالاف، وتحتاج وجبة الفطور فيه الى حجز مسبق، يطلبون وجبات فطور اغلبها عبارة عن السمك المسقوف حسب الطريقة البغدادية، التي ذاع صيتها عبر العالم وهي تتلخص في تحضير السمك وشيه على أوتاد خشبية على مسافة ليست قريبة جدا من النار (فرن بلدي) ليأخذ وقتا طويلا لتحضيره بينما تكون العائلة قد استغلت هذا الوقت بتبادل الأحاديث العائلية والاجتماعية والسياسية والذكريات القديمة ثم يشربون بعد الفطور الشاي العراقي الثقيل (بالاستكان) في الأجواء العراقية.

الحنين للأيام البغدادية

ويواصل علوان سريعا «للمدى»: اننا نحرص على الحضور كعائلة الى هذا المطعم من اجل تناول الوجبات العراقية بدافع الحنين «للأيام البغدادية» الخوالي على شواطئ دجلة والفرات في الكرخ والرصافة ويقول علوان وهو ينظر بعيداً إن مثل هذه الأجواء الرمضانية الساحرة تعيد عبق ذكريات الماضي السعيد وكم نتمنى في هذا الشهر الفضيل أن يعود السلام والوئام الى ارض الرافدين وبين أبنائها من شتى الطوائف لأننا جميعا لم نشعر بالتفرقة طوال حياتنا فالعراق بلد الخير والسلام.

السمك المسقوف دائما

بينما يجلس على الطاولة الأخرى المجاورة في انتظار تجهيز وجبة السمك المسقوف مع خبز الصمون قبل نصف ساعة من موعد الإفطار د. عبيد ومعه زوجته وأطفالهما الأربعة، يقول د. عبيد الذ ي يعمل في احد المستشفيات الخاصة في عمان إنه سعيد بتناول هذه الوجبة العراقية بكل مكوناتها مع عائلته لأنه من سكان بغداد أصلا وكانت هذه الوجبات اعتيادية لدى «العوائل» العراقية على شواطئ دجلة والفرات خاصة في ساعات المساء الجميل مع عبور المراكب وشباك الصيادين.

وأضاف عبيد، أنة يحرص على إعادة أجواء رمضان العراقية مع العائلة و في اللقاءات والسهر والاجتماع والاتصال مع أبناء الجالية العراقية في عمان وتابع انه يأكل هذه الوجبة في الأيام العادية كل شهر مرتين ولكن في شهر رمضان تزداد رغبة العائلة والأطفال في تناولها أكثر من مرة وسط الشعائر والطقوس العراقية.

ذكريات وذكريات

أما عبد الستار الشمري وهو متقاعد موجود في الأردن منذ سنوات طويلة فقال أنه تآلف مع أجواء عمان الرمضانية، ولكن موجات الحنين الى ارض الرافدين بدأت تهب بقوة عليه وانه يجد إن تسكين عبرات الذكريات الجميلة يكون في القدوم الى هذه المطاعم ومشاهدة بعض الأصدقاء والمعارف من فترات السبعينات والثمانينات من القرن المنصرم.

واضاف: لقد أصبحت المطاعم ملتقى العوائل العراقية وإن له أحفادا صغارا ولدوا خارج العراق وهو يحرص على ربطهم بالموروث العراقي والعادات والتقاليد وتاريخ بلاد الرافدين العريق.

حجوزات مسبقة

وفي الاجتماع والحجوزات التي تتم ماقبل الإفطار الرمضاني في المطاعم العراقية يتم طبع القبلات وتبادل الإخبار والتزاحم على اللقاءات بعد ساعات الفطور في المقاهي المخصصة للعراقيين كعرف سائد يعوض العراقيين في العاصمة الأردنية عمان حنينهم لبلدهم بطرق عدة لعل اللقاءات واستعادة الماضي وتناول الطعام العراقي ابرزها فالمطاعم العراقية انتشرت بشكل لافت في كل أرجاء المدينة بجزأيها الشرقي والغربي الراقي، حيث تقدم الوجبات العراقية على أنغام الأغاني البغدادية التي تشكل خلفية المشهد البغدادي.

متبل الاكلات العراقية

ويؤكد المشرف ابوهيثم في مطعم اسماك المحار للمدى أنه متخصص بطهي السمك المسقوف في أفران التنور التي ينضج فيها الخبز أيضا ويقدمه ساخناً لرواد محله الذين يشكلون خليطاً من العراقيين و الأردنيين والسياح هم النسبة الكبرى خاصة بشهر رمضان المبارك.

وقال ابوهيثم لدينا خلطة خاصة وسرية» لتتبيل الأسماك» يقول أنها تجذب زبائنه في مطاعمه في عمان وقال ان معظم العمال في مطعمه هم من الاردنيين والمصريين الوافدين، لكن العاملين في إعداد الطعام هم من العراقيين.

وأضاف ابوهيثم: انه رغبة منا بالإبقاء والحفاظ على المأكولات التي تعد جزءاً من الموروث الشعبي العراقي التي كادت أن تكون معدومة في عمان بسبب صعوبة إعدادها وتحضيرها من جهة وخوفاً عليها بسبب التهافت والجري السريعين على كل ما هو غربي وجديد دفعنا ذلك الى تأسيس هذا المطعم لتقديم هذا النوع من المأكولات العراقية.

وقال إن اغلب الطلبات هي على سمك المسقوف حسب طريقته البغدادية التي ذاع صيتها عبر العالم، وأكد إن السمك ياتي في شاحنات مجهزة خصيصا من بغداد كل أسبوع وحسب الطلب وقال إن هذه المطاعم تشهد تزايد الزبائن الاردنيين من الذين عاشوا او درسوا او زاروا وعاشوا في العراق من الجاليات الفلسطينية، حتى إن عدد غير العراقيين الذين صاروا يرتادون المطاعم العراقية في عمان ينافس عدد العراقيين أنفسهم مما شجع ذلك أصحاب رؤوس الأموال من العراقيين على فتح المزيد من المطاعم العراقية.

مطاعم عراقية

على مسافة كيلوات وفي منطقة أخرى ومع ازدياد اعداد العراقيين بدأت بعض المطاعم العراقية بالظهور في الجانب الغربي او يعرف بعمان الغربية التي تضم الإحياء الراقية من العاصمة الأردنية، فكان أقدم وأشهر هذه المطاعم في دوار شارع خلدا مطعم سومر الذي انشىء عام ١٩٩٨ في صالته المكونة من طابقين، و يقوم بتلبية احتياجات الزبائن وخاصة للحفلات ويقول المشرف سلامة كبلة ان المطعم اجتذب عددا كبيرا من الزبائن الاردنيين والعراقيين بعد ان اكتسب شهرة واسعة في الوجبات العراقية التي يقدمها.

وأكد سلامة ان هذه المأكولات هي جزء من «المطبخ الشعبي العراقي» التي للاسف هي في طريقها للانقراض لصعوبة إعدادها كذلك الوقت الطويل لانجازها لذلك فكرنا في تقديم هذا النوع من المأكولات، كي يتمكن الناس من تناولها وأشار سلامة الى ان المفاجأة التي لمسها هي تزايد الزبائن الاردنيين حتى إن عدد غير العراقيين الذين يرتادون المطاعم العراقية في عمان ينافس عدد العراقيين أنفسهم.

وقال سلامة ان الأكلات التي نقدمها هي، البامية التي طعمها يختلف عندما تطبخ على الطريقة العراقية إضافة الى القوزي والكباب العراقي وماعون رأس باجة ولسانات ودجاج في التمن والكباب والبرياني وغيرها.

وأضاف: ان الأجانب والعرب يحبون المشويات العراقية والسمك يرغب في من يتعامل معه في المطعم باستخدام اللهجة العراقية، (أتفضل أستريح أغاتي، اشلونك أعيوني، ألف عافية كلبي) ألفاظ عراقية جميلة يحب سماعها، وقال سلامة: يستقبل المطعم جاليات مختلفة (خليجيون وآسيويون) والأجانب أخذوا يتعرفون على الطبخات العراقية كالمشاوي والتشريب والباجة العراقية والسمك المسقوف وفي الأيام العادية يزور المطعم مختلف الجنسيات وتتراوح اسعار الوجبة في مطاعم عمان العراقية، مابين ٨ إلى ١٥ دولارا للشخص في عمان الغربية، أما المطعمان الشعبيان الباقيان فتتراوح أسعار الوجبة ما بين ٣ إلى ٧دولارات، ولكل من المستويين زبائنه الذين يضمنون استمرار عمله وتنامي أرباحه.

شكل العمارة ايضا

مواطنون عراقيون قالوا ان بعض المسقوف وروى قصة ان أحد العراقيين جاء المطعم ومعه ضيوف أمريكان وطلب باجة ليتذوقها ضيوفه ولكن الأمريكان ارتعبوا من شكلها في البداية وعندما تذوقوها أعجبوا بها، وأوضح ان هناك مطاعم كثيرة عراقية بدأت تنتشر في مختلف مناطق عمان إذ هناك مطعم خاص بالفطور العراقي التقليدي (تشريب الباقلاء) وهو عبارة عن خبز عراقي منقوع بمرقه الباقلاء الجافة المسلوقة، وأشار صاحب المطعم الى ان المواطن العراقي المطاعم الجديدة في عمان بدأت تحرص على أن تبرز أسم العراق من خلال التصميم المتميز وشكل العمارة الذي يحاكي في تصميمه المقاهي العراقية القديمة، الطابوق الكربلائي والمقاعد (الجرخ القديمة) والشناشيل وصور المساجد والكنائس العراقية القديمة في طرازه البيوت العراقية القديمة وزين من الداخل بتحف وأنتيكات عراقية وبغدادية قديمة.

المثير في موضوع انتشار المطاعم العراقية التي بلغت حوالي ثلاثين مطعماً أنها أضافت عنصرا جديدا لنوعية الطعام في العاصمة الأردنية خاصة في شهر رمضان المبارك الذي تنشط السياحة فيه، وصار أمام السائح العربي، الخليجي خاصة، وحتى الغربي خيارات جديد، فبالإضافة الى المطاعم الأردنية والفلسطينية واللبنانية والمغربية والصينية ومحال الوجبات السريعة، جاءت المطاعم العراقية والتي لم تؤثر على المطاعم الأردنية المحتفظة بنوع وجباتها وزبائنها.

يقول محمد الخزرجي المغترب الذي جاء مع عائلته لتناول وجبة الفطور وهي عبارة عن كباب ودجاج وشيش طاووق انه جاء من الخارج لزيارة اقاربه وعاوده الحنين الى الأجواء العراقية في شهر رمضان وخاصة المطبخ العراقي واحضر أولاده مع بعض اقاربه وقال إن شهر رمضان في العراق مختلف وعندما تعيش الغربة تحن الى أهلك والى التكلم بلهجتك ولغتك.

بينما قال سعد حيدر: ان أولاده يطلبون باستمرار أن يتناولوا وجبة الإفطار في المطاعم العراقية وان هذه الظاهرة تتكرر ولكن في المطاعم العراقية، حيث تجتمع في احيان كثيرة عدة عوائل حول مائدة كبيرة او عائلة واحدة لتناول الوجبات العراقية المعروفة بتنوعها واحتوائها على اللحوم سواء كانت حمراء او بيضاء.

وأضاف حيدر انه من المعروف عن إفراد العائلة العراقية أنهم يحرصون على تناولهم طعام الإفطار في شهر رمضان في العراق معا، وهي الوجبة الرئيسية يوميا وقال: يجتمع كل إفراد العائلة الذين يقيمون في بيت واحد، إما إذا كان الأبناء متزوجين فأنهم يجتمعون في العطلات الأسبوعية في بيت العائلة الرئيسي لتناول وجبة الإفطار مع العائلة.

وأضاف قائلا: في اواخر شهر رمضان أيضًا يتم تجهيز ألعاب الأطفال في الساحات والحدائق، ناهيك عن اليوم الأخير الذي تحضر فيه الحلوى و(الكليجة) هذه الأكلة التي تشبه البسكويت والتي تتكون من الطحين ومن السكر وبداخلها التمر والتي تقدم أول أيام العيد للضيوف والزوار..

ويشير احد العاملين الاردنيين في مطعم عراقي الى بعض المفردات العراقية والتي بصعوبة ينطقها، قائلا: الزبون العراقي يختلف عن باقي الجنسيات وهو يحب الطعام الطيب والوجبة المميزة ولكن العراقي عجول ولا يود الإنتظار ويجب أن تخدمه بسرعة..

وهكذا تحولت المطاعم العراقية في شهر رمضان في مناطق عمان الغربية للطبقات العراقية المقتدرة والتي تزدحم كل يوم في ساعات الفطور بالعوائل العراقية، حتى انها تحولت الى ملتقى دائم لهذه العوائل. ولم يكن لأي مشروع أن يجمع كثيراً من العراقيين معا حيث لا يوجد منتدى او مركز تلتقي فيه العوائل العراقية فكانت أفضل الأماكن هي المطاعم التي هي على درجة عالية من النظافة والذوق والاهم من ذلك الاهتمام بنوعية الوجبات التي تقدم.

الاغاني العراقية

وفي متابعة لجولة «المدى» في احد المطاعم في المدينة الرياضية فان ما يلفت النظر عند دخول هذا المطعم التفنن بالألوان بالإضافة إلى جهاز «المسجل» الذي ينبعث منه صوت المقام والبستات العراقية بما يوحي للزبون بأنه يجلس في واحد من المقاهي البغدادية، مع الأرائك المصنوعة على الطريقة البغدادية القديمة، كذلك ديكوراته المتمثلة بالحصير المنقوش من جريد النخيل، أو في المطاعم الشعبية المتوفرة في حارات بغداد القديمة حيث الأضواء الخافتة والجلسات الرمضانية الحميمة في اجواء تشعرك كانك في بغداد حيث تجمعت عشرات العوائل مع بعضها البعض على موائد رمضان.

وفي وسط البلد المنطقة الشعبية هناك بعض المطاعم العراقية مقابل المدرج الروماني تقوم بتقديم المأكولات والتي اعتادت فئات من العراقيين المكافحين والفقراء على الجلوس فيها على الأرصفة لتناول وجبات الإفطار غير مكترثين بروائح الطبخ القوية التي تنتشر في المكان وعدم الراحة في الجلوس على الكراسي الخشبية الضيقة ويجتمعون في الساحات المجاورة ويلتقون مع بعضهم البعض يتجاذبون اطراف الحديث حيث ان المطعم مكان تجمع العراقيين وهم يحملون معهم ذكريات من البصرة والموصل وسامراء في خليط فسيفسائي جميل فية نكهه اللهجة والجلسات العراقية، يقول الذين ينتظرون ساعة الإفطار» للمدى» الهدف من الاجتماع في الساحة الهاشمية ليس الطعام والشراب ولكن استعادة نكهة الأيام الجميلة ويقولون ان هذا المطعم الشعبي الصغير للغاية والذي يقع عند احد مداخل جبل القلعة المطل على الساحة الهاشمية كفيل بتجميع مئات العراقيين حيث ترتبط المواعيد على بوابته.

إذ يتجمع عمال وعاطلون عن العمل وبعض المثقفين المتصعلكين من العزاب يحاولون جميعا نقل شيء من ذكريات الماضي وأحلام المستقبل، ويقول وديع انه يعمل في احدى الشركات وهو يعيش وحده أعزب ويؤكد انه ليس هناك أفضل من تناول وجبة الفطور العراقية مع زملائه بشهر رمضان بسعر رخيص في هذا المكان الشعبي الذي يخفف من وقع الغربة.

ويقول ناصر المونسي أنه جاء يأكل وجبة «الباجة» في هذا المطعم الشعبي العراقي الرخيص لأنها ليست مأكولات بيتيه وسعرها مناسب للزبائن وقال أنه يجتمع مع أصدقاء وتصله رسائل من الأهل مكتوبة بخط اليد رغم وجود الخلويات والانترنت فيها أشواق وسلام وأشار الى أنه يتمنى إن يصوم رمضان في العام القادم في العراق.

وقال علي الناصري ان مطاعم وسط البلد كانت ملتقى للعراقيين القادمين من وطنهم للقاء أبنائهم الفارين في زمن النظام السابق واليوم يفضلون تناول وجبة الإفطارعلى عجل، والان في شهر رمضان من لاتجده تلقاه في ساعات الفطور بشهر رمضان حيث يتناول الجميع فطورهم ومن ثم يجلسون لشرب الشاي بعد وجبة الإفطار في الأجواء العراقية مع الأصدقاء حيث الذكريات والاخبار والرسائل وتامين النقود للأهل.

ويحرص مئات العراقيين في ليالي عمان على ممارسة لعبة المحيبس التي تضم فريقين من الرجال، يقوم أحد أفراد الفريق الأول بإخفاء خاتم بإحدى يديه، فيمد جميع أفراد الفريق أيديهم مقبوضة، ليحزر أحد أعضاء الفريق الآخر في أي يد يوجد الخاتم، فإن نجح في ذلك أخذ الخاتم لفريقه ليقوموا بنفس العملية يتخلل هذه اللعبة تناول المشروبات المرطبة، والحلوى التي تعد خصيصًا لمثل تلك الليالي الرمضانية، كما تخصص للفريق الفائز هدايا معينة.

وفي جانب آخر بعد الإفطار يذهب الآلاف من العراقيين الى المقاهي القريبة في عمان الشرقية الشعبية والمقاهي الراقية في عمان الغربية حيث يستمتعون بسماع الطرب العراقي الاصيل بأعذب وارق الحان وكلمات الاغاني التي صدحت بها حنجرة ناظم الغزالي والمطربون القدماء وسط زحمة جلاس المقهى وفرقعة استكانات الشاي في مشهد حفلة حقيقية،ووسط طقوس لعبة الدومينو والطاولي التي زحفت نحو مقاهي عمان فافسدت متعة الاستماع لذلك الطرب الاصيل ويظل الحزن العراقي وعبق الذكريات هما السائدين في شهر رمضان.

اعداد السمك المسقوف

مطاعم وطقوس رمضانية