



تقالیق و عادات رمضان پیش از اسلام

كغيرها من مدن كردستان والعراق والمنطقة، تطبع مدينة السليمانية المزدادة في أقصى الشمال الشرقي من أقليم كردستان، بصبغة الشهر الفضيل الذي يسبقه في كل عام عبقة واجواه العطرة بعدة أيام، إلا أن السليمانية تمتاز عن سائر المدن الأخرى بطريقة احتفالها بالشهر الكريم عبر تقاليدها وعاداتها الرمضانية الخاصة والمميزة التي ورثها السليمانيون عن أسلافهم ومارسوها وحافظوا عليها جيلاً إثر جيل. بل وصانوها من مؤثرات وتطورات العصر.



تحضيرها برص حبات مكسرة من الجوز الذي يكثر في منطقة هه ورامان الجبلية التابعة لمحافظة السليمانية و الواقعة في أقصى الشمال الشرقي من كردستان، بخيوط بطول متر واحد ثم يتم وضعها بقوالب انبوبية الشكل قبل غصتها بالحلوى التي تحضر من صلصة التمور، والتي تعرف عراقياً بالدبس و تترك هذه القوالب تحت أشعة الشمس اللاحية في الصيف، حتى تجف و من ثم تنتقل إلى السوق، هذا عدا وجود العديد من المكسرات و الحلويات الأخرى كالبنوم و خبز القيسى ومن السما المطعم بالجوز واللوز والباصوق و الفستق المغمس في العسل المصفي و اللقم المطعم بالفستق و اللوز و التي المجفف والزبيب وغيرها من اصناف المكسرات الكوردية الشهيرة.

ولابد من الاشارة أيضاً إلى ان هناك الكثير من الصيام يلتزمون بتقاليد أخرى غير الأكلات خلال شهر رمضان حيث يقوم بعض المسيحيين منهم وحتى غير المسلمين بطبع وتوزيع بعض من تلك الأكلات على العوائل الفقيرة قبل موعد الافطار منهم، من يوزعها شخصياً من خلال التجوال بسيارتهم الشخصية على تلك الدور وأهاليها، لأن هناك الكثير من الناس محرومون من عمل تلك الأكلات، لأنها تتطلب مصاريف لا تقدر الكثير من العوائل عليها، ناهيك عن قيام البعض الآخر بتحضير الطعام وجليه إلى الجوامع لغرض ان يفتر الصائمون الفقراء وغير الفقراء، قبل مدفع الافطار متلماً هي عادة وتقليل عراقي يجري منذ زمن بعيد في كل محافظات العراق.

سائل الشتينة الذي يبدأ في قدور كبيرة و يترك تحت أشعة الشمس حتى يصبح السائل كثيفاً و حاملاً، يتم عصره بدوياً حتى يتسرّب الماء، مما يحول إلى اصبار يتم تجفيفها، قيل خزنها، قبل تناول الكثيرون من الريفي والحضر الكردي تناول هذه الوجبة مع الفطور، وذلك لطعمها اللذيد و راحتها الركبة و فوائدها الغذائية العالية، و يتم اعدادها بطرق متعددة مخلطة مع البيض او البصل او الدهن الحار، و غالباً ما يحبذ السكان الارکاد ترش الخبز في صحن و اضافة الكشك علىه مع بيض المقلبي و تفضل بالغالب في موسم البرد، ولكن شهر رمضان لا بد من تضمن تلك الاكلة في منهاجعائلة لتناول الطعام فيها.

عن كيفية معرفة زوار وسياح سليمانية لهذه الاكلة فيقول كان محمد: لا شك ان معظم الزوار السياح في السليمانية يكترون من سؤال عن هذه الاكلة التي لا يلاحظونها هي مجففة ونظيفة وتدفع الكثيرين من الزوار إلى السؤال عنها وشرائها حتى بدون معرفة طريقة تحضيرها، نحن نقوم بذلك والكثير منهم ذهب للمطاعم التي تحضرها والذي قبل عليها الناس في فصل الشتاء، تكونها غنية بالسعرات الحرارية التي يحتاج إليها جسم الإنسان في ولواسم القارضة البربروة، التي تمر بها عموم ارجاء كردستان كما انه هناك نوعاً (السجوق) التي يتفنن أصحاب محلات بطريقة عرضها والتي تدفع شرائهما من الأسواق (السجوق) او سجق بتنوعه هو عبارة عن حبات جوز المغلفة بحلوى داكنة اللون.

ان يغدو كالجبنية المتماسكة والتي تتطلب تعاون اكثرب من شخصين او ثلاثة ومن ثم يجري تحضير الخليط الذي يوضع فيه الكبة عبر مزج كمية من اللحم المثروم ومواصلة طرق الخليط واضافة الثوم والقليل من البصل والتواابل الخاصة واللوز المكسر والكتشب اضافة الى الملح والحامض وبعض التواابل الاخرى حسب الرغبة.

وتضيف نسرين خان: بعد كل هذا التحضير نبدأ بمحمس الخليط على حرارة في الزيت او الدهن قبل حشوة في ثقوب صغيرة على شكل كرات مجوفة وكبيرة الحجم تصنع من العجين المحضر ثم يتم غلق الثقوب وبموازاة ذلك يتم طبخ مرفق اصفر اللون من الحمص واللحم والدهن ذي النكهة الخارقة في قدر متضمن ويضاف اليها الليمون والتواابل ومن ثم تضاف اليها كرات الكفتة ليعاد غليها من جديد لمدة نصف ساعة على نار هادئة قبل ان تقدم كوجبة رئيسية مع الارز والمقبلات حيث يلتزم شمل الاسرة على تلك الموائد وخاصة في شهر رمضان المبارك لان الايام العادي غالبا ما يتواجد معظم افراد العائلة خارج المنزل بسبب العمل او المدارس وغيرها من الامور ويكون هذا الشهر الكريم خيرا ولم شمل للاسرة وتكون هذه الكفتة وبعض الاكلات مميزة على موائد رمضان.

ويتميز المطبخ الكردي بأكلة اخرى وهي (الكشك او الجشك) والدوينة حيث ترى في السوق قطعا بيضاء تمبل للسفر، يقول عنها الحاج محمد: ان هذه الاكلة الكردية (الكشك) يتم اعدادها صيفا في الريف الكردي من مشكلات النساء، ثم يرمي

انهم نذوقون لتنوع الاكلات وفوائدها
صيفاً وشتاء وهناك بعض الاكلات
الشهيرة والتي لا تخلو منها المائد في
رمضان او في بقية الايام وهي اكلة
(الجشك) او (الدوينية) و (الكفتة) وهي
اكلات شعبية بالرغم من بساطتها
الا أنها غالباً الثنن وتصنف يدوياً
في القرى والارياف، التي يتطلب
تحضيرها الكثير من الوقت والجهد
والى العديد من المستلزمات والمواد
لذلك فان سكان المدينة عندما يتغذون
تلك الاكلات ومنها الكفتة وغيرها من
الاكلات الشعبية المكلفة او يحل عليهم
ضيوف اعزاء يلتجأون الى المطاعم
التي تتخصص بتقديم صنف او اثنين
من تلك الاكلات الشهيره التي غالباً ما
تجذب راحتها التي لا تقاوم من
مسافات بعيدة وخاصة عندما تكون
جائعاً ساعات الظهيره على الرغم من
ان المطاعم تلتزم خلال شهر رمضان
المبارك بوضع الستاير التي تغطي تلك
المطاعم ولكنها بصراحة لا تقنع من
انتشار رواح الطعام المطبوخ ومنها
كفتة السليمانية الشهيرة.
وللتعرف على طريقة تحضير هذه
الكفتة بتحضيرها منزلياً، نقول
نسرين خان: كما تعلمون ان تحضير
هذه الكفتة يتطلب جهداً حيث ان
تحضيرها يتطلب تعاون اكثر
من شخص ولأن حجمها كبير كما
تلاحظون وعمقدة من كثرة محتوياتها
حيث يتم اولاً تهيئة غالها الخارجي
الذي هو عبارة عن خليط متجانس من
حيات صغيرة ناعمة من الازز الكردي
المحلوي والبرغل المجروشين والذي
يتقع في الماء لفترة طويلة ثم يصفى
من الماء ويوضع في الهاون مع كمية
من اللحم المشروم ومواصلة طرقه
الخاطئ ومقاييسه، الخامن القما

الغذائية والحلويات والعصائر والمخللات التي تشتهر بها السليمانية أيام رمضان في مقدمتها شربة الزبيب المصنوع من العنب الاسود المخفف الذي ينبع بغزارة في حقول وبساتين القصبات المجاورة وكذلك طرشي السليمانية المطعم بالحبة الخضراء ذات النكهة الرائعة والمذاق الفريد واللين المستخرج من المشكاة والخالي من الدهون ونوع من الحلوى المحلية المسماة بلقبة القاضي، هذا الى جانب نوع خاص من الخبز المدميس في الزيت الساخن والذي يتباdale الجiran فيما بينهم قبل حلول موعد الافطار. ومع حلول الدقاائق الاخيرة للصيام، تنظم الموائد الخيرية التي تسهي موائد الرحمن في العديد من مساجد السليمانية لاسيما في باحة المسجد الكبير الذي يتوسط قلب المدينة. وبعد الافطار ينحو ساعة ونصف الساعة اي مع اذان العشاء يتوجه المصلون رجالاً ونساء الى المساجد الموجدة في كل احياء المدينة، خصوصاً المساجد ذات الطابقين، والتي يخصص فيها الطابق العلوي للنساء والسفلي للرجال لأداء صلوات التراويح، ومن ثم تعود الحركة مجدداً الى شوارع ومتزهات المدينة واسواقها الكبيرة المبنية على الطراز الحديث، والتي تبقى مفتوحة حتى ساعة متأخرة من الليل، فيما يفضل الكثيرون السهر امام شاشات التلفاز لمتابعة المسلسلات الكردية التي تعرض غالباً لأول مرة في رمضان وتلقى متابعة واهتمام قطاع واسع من الناس..

ويذكر المطبخ الكورديستاني بتتنوع اكلاته واصنافها على موائد رمضان مثلاً في السليمانية التي تضم عدداً

پوک / کردستان

العدد (1890) السنة الثامنة
الخميس (26) آب 2010

<http://www.almadapaper.com>
E-mail: almada@almadapaper.com

الطاعة في شهر الطاعات

يرد على الدوام في الادبيات الدينية الاسلامية ان ابرز سمة لشهر رمضان من بين سمات بارزة اخر سمة الطاعة، ففي هذا الشهر يكثر المسلم من العبادات عبر الصوم بأفقه العام والصلوات المضافة الى الجدول الاصلي وات الواجبة اليومية، على ان يتكرس عبر تلك العبادات مفهوم الطاعة الذي يعني فيما يتعينه او لا الاعتراف بفضل الله على خلقه على وفق التعاليم الاسلامية، ومن مثائل لا امره التي تمثل المنظومة الخلقية الدينية لفعل من وجوهه كافة.

في الآية القرآنية (واطبعوا اولي الامر منكم) حيث نحملون هذه الآية لكتير من الاجتهدات، ومعظمها لم يسوى حزمة تبريرات لاغفال ظالمه وصلت حدود الاجرام، لها الكثير من (اولي الامر) تجاه شعوبهم المظلومة، ولنا انا الكثير الكثير من حوادث التاريخ التي تعزز هذا الطرح وهذا فيما بعد ائمة المسلمين في فرز الدلالات التي يلدها الآية المذكورة، في معرض فرز انواع معانى الطاعة الى الطاعة المقصود في كلام ربنا، قال احد الانتماء العظام عنة لخلوق في معصية الخالق) وهنا يتضح المعنى امامي للعقيق لمفهوم الطاعة، فهي هنا ابعد ما تكون عن حرم العبودية الذي استقرت عليه اديبيات الاسلام استنكارا ، ويدعم ذلك قول عمر بن الخطاب الخليفة الثاني حيث حررية الانسان منذ ولادته في قوله(متى استعدتم الناس

وقد تلهمت مهمات احرارا...).

والطاعة في المقيدة الإسلامية لا تعني من بعد مفهوم الطاعة العمياً، وبذلك فهي تعني فيما عميقاً للواجب الديني المنوط بعاتق المؤمن الحقيقي، والمؤمن حق السؤال فيما يوجه له من امر يتبعني عليه تنفيذه، لكي تكون طاعته رديفاً للذين، فيأتي عمله متقدماً مبدعاً متوائماً مع الغايات المقصودة من قبل العقيدة التي يؤمن بها.

تلك بعض من عاني الطاعة في شهر الطاعة بنحو خاص، ومعاني الطاعة المتعددة في العرف الإسلامي بنحو عام، وبالالتفات لما حدث بالنسبة لنا نحن العراقيون المتروروون حديثاً من ربة استبداد قاس وشديد، يجري خطط كبير في مفهوم الطاعة، سيمى في طبيعة العلاقة بين الحاكم والمحكوم، اذ حاول ويحاول عدد لا يسألهان بحجمه وتأشيره من ائمة وخطباء روزخونية، فاقصدين مفترضين، او جاهلين غير مؤهلين، ومن على منابر عدة دينية، جوامع وحسينيات ومناسبات دينية مختلفة، او من على منابر اعلامية متعددة، فضائيات واذاعات وصحف، حاول اولئك تحريف المعنى الحقيقي للطاعة، فأوجبوها حين تقتضي مرامي من يمثلونهم الوجوب، وانكرها حيث اصطدامها مع مراميهن ومقاصدهم، الامر الذي تسبب في تشتيت فهم الجاهير التابعة لذلك المفهوم، ما زرع افتراقات عدة بينهم، فضلاً عن تكريس الجهل وتعظيمه بعض الاحيان إلى حد انجاز التعجب الكاملة في عقل التابع وضميره، والمعطلة ان جميع المتنتمين الى ذلك العدد من الروزخونية، على الرغم من ضداتهم الحادة واختلاف وتناقض مشاربهم، يكتون، من دون اي وجه حق، وبغيرارات واهية لاتقصد امام الحجة المنطقية، يكتون الى هوا مش المنشورة الفكريه الدينية وليس متنها، او يجزئون النص القرآني او الحديث النبوى بما يخدم طروحاتهم الشوهاء الضارة بالمجتمع وجواهر الاسلام.

ان المكسب الأول والاعظم احداث التغيير في العراق بأجمع اراء العراقيين، حيازتهم على الحرية وسيما حرية التعبير عن الرأي، ويتعرض هذا المكسب العظيم الى مؤامرة شرسه لتغريمه من محتواه، يقودها ويمنع في تفزيذه بعض الساسة العراقيين الذين لم يغدوا حتى اللحظة العبودية المتمترسة في ضمائركم وعقولكم، توقلاً للاستحواذ على السلطة وما توفر له من مغانم خاصة، وبات على الشراخ الواعية من العراقيين فضحهم والدفاع باستماتة عن مكسبهم العظيم، والذي بذلوا من اجله انهاran من دماء الشهداء الزاكية، كما ان عليهم فضح المفاهيم المحرفه للطاعة، وليكن شهر الطاعة، شهر رمضان الذي نعيش ايامه، مناسبة حقيقة لرفع الصوت عالياً: لا لاستعياب باسم الدين، ولا طاعة لعاشر منحرف عن شرائع النساء والادْرَضِ.

