في أسواق وشوارع البصرة

رمضان كريم على المقاهي.. وشحيح على المطاعم

البصرة / باسم الشريف

رمضان شهر كريم، تتعدد أوجه كرمه في أكثر من حيز ومجال، وفي مجال المأكولات تتميز المائدة الرمضانية وقت الفطور بأنها زاخرة بما لذ وطاب، ويشكون أصحاب المطاعم قلة العمل والإقبال عليها في رمضان،ذلك ان الناس تفضل تناول الطعام في بيوتها في الشهر الكريم تحديدا من اجل العائلة و(اللمة)، بل ان منهم من لا يجتمع على مائدة الطعام الا فيه فقط، ولهذا يعزف كثير من الناس عن دخول المطاعم او الشراء منها. لكن هل يدوم هذا طوال الشهر ام ان «ريما تعود الى عادتها القديمة» بعد حين؟

في المقابل يستمر الاقبال على المقاهي بعد صلاة التراويح.. وامام أحد المقاهي الشعبية في سوق الكويت انطلقنا لنسأل العاملين في المطاعم وروادها من الزبائن عن حال المطاعم والمقاهي ومدى الاقبال عليها وماذا يفعلون هنا...

اشرف السيد يعمل في مطعم ومقهى معا، سألناه عن نسبة الإقبال عليهما في الشهر الكريم، فأجاب:يقل الإقبال كثيراً في رمضان عن باقي اشهر العام، خصوصا بالنسبة لطلبات المطعم، اما طلبات المقهى فتستمر حيث ان اكثر طلبات الزبائن تنصب على الشاي والاركيلة حتى منتصف رمضان.

سيد محمد مغازي يعمل أيضا في مطعم ومقهى، يقول:

– الاقبال على المطعم ضعيف جدا في رمضان، خصوصا في الأسبوعين الأولين. اما بعد منتصف رمضان فيعود الزبائن الى الطلبات حيث يزيد العمل ويبدأ الشغل. وأعتقد ان السبب في ذلك ان الناس يملون من اكل البيوت بعد مضي نصف رمضان فيلجأون الى الاكل مجددا من المطعم.

احمد عطية يعمل في خدمة التوصيل في أحد المطاعم يقول:

– المطاعم في رمضان تخسر خصوصا ان الطلبات تتوقف طوال فترة النهار.. كما ان المطاعم لا تفتح الا بعد الساعة الرابعة والطلبات التي ترد اليها قليلة جدا وقت الافطار، وهي غالبا اما للعزاب او للمناسبات. وعادة ما ينشط العمل في آخر الليل على موعد السحور، حيث تبدأ الطلبات من الساعة الواحدة بعد منتصف الليل حتى الاذان الاول.

أكل البيت أفضل

رأفت عبد العال كان بصحبة زوجته، سألناه عن سبب وجوده في هذا المكان فقال:

– جئت من اجل الجلوس في المقهى لا من اجل الطعام. فالناس يفضلون المقاهي عن المطاعم في رمضان حيث يعد المقهى للأسر خدمة مميزة ويستطيعون قضاء وقت جيد. فهم ليسوا بحاجة الى الطعام بعد تناول وجبة الافطار، لكن الى تغيير جو.

اما ابتسام يحيى فقالت:

– لا يعلى على اكل البيت في رمضان، وكذلك فان لطعام البيت خصوصيته في الشهر الكريم، حيث تعود الناس على احتساء الشوربة وتناول السلطة وبعض الاطعمة التي مذاقها في البيت افضل بكثير من المطعم. ولهذا يعتزل الناس المطاعم ويقبلون على المقاهي.

كريم رمضان كان برفقة زوجته شهلة عاشور وابنهما حسين حين سألته عن سبب وجوده في هذا المكان، وبادرني السؤال بسؤال قائلا:

– اين يذهب الناس بعد الإفطار؟ أما إلى السوق او الى المقهى ليحتسوا الشاي او القهوة. فالرطوبة والحرارة عاليتان، مما جعل الأماكن التي يخرج اليها الناس محدودة. ولو لم تتغلب مجموعة هذه المقاهي الشعبية على رطوبة الجو بنشر رذاذ الماء والمراوح في كل مكان، لخف ايضا عدد زوارها.. والحمد لله ان الجو معقول هنا.

اما زوجته شهلة فاعتبرت ان المقاهي والمطاعم يقل زبائنها بالطبع طوال فترة الصيام، ثم يتحسن الإقبال ليلاً بعد العشاء، ولكن المقاهي تشهد إقبالاً أكبر.

بعد التراويح

هيفاء محمد التقيناها واسرتها وهي تجلس في احد هذه المقاهي. سألناها عن سبب زيارتها، فأجابت:

– نزور المقهى بشكل مستمر للجلوس مع الاهل والاصدقاء بعد صلاة التراويح، حيث إن الأماكن المتاحة قليلة. واعتقد ان قلة الإقبال على المطاعم أمر طبيعي جدا لخصوصية شهر رمضان في لم كل أفراد الأسرة على المائدة الرمضانية العامرة بما لذ وطاب، مما يجعل سوق المطاعم يقل الاقبال عليها طوال الشهر، باستثناء ربما طلبات السحور.

خالد الشمري يرى ان المقاهي الشعبية لها طابع خاص في رمضان اكثر من المطاعم:

– تستقبل المقاهي زبائنها إلى وقت متأخر على خلاف الايام العادية، كذلك تلم شمل الكثير من العائلات، اضافة الى أنها تمكنك من شرب الشاي والاركيلة في أي لحظة.

اما بالنسبة لطلبات الطعام فقال:

– رغم أن الأسعار مناسبة للجميع، الا اني لا أفضل الإفطار خارج البيت طوال شهر رمضان.

– ويعتقد زامل صدام احد مرتادي المقاهي في منطقة العشار ان الارتفاع في درجات الحرارة هذا العام لعب دورا حاسما في عدم تجوال الناس في الشوارع وارتياد المطاعم، وتفضيل المكوث في البيت غالبا.

ويضيف : ومن الطبيعي ان عمل المطاعم في رمضان يشهد كسادا نوعا ما، بسبب ان هذا الشهر مخصص أصلاً للصوم.

– فيما يجد ابو عباس/ صاحب مطعم/ ان حلول هذا الشهر سنويا بيننا مناسبة للاستراحة من عناء عام كامل ، وفرصة لإعادة إلباس مطاعمنا حلة جديدة، من خلال أعمال الصيانة والترميم وتغيير الديكورات، وكل رمضان والجميع بخير..

مجلة بغداد تلتقي بالمقرئ الكبير

الشيخ عبد الباسط عبد الصمد

شهر رمضان الذي انزل فيه القرآن هدى للناس

الشيخ عبد الصمد يقول:

× لقد وجدت الجمهور العراقي مستمعاً جيداً ومقدراً خيراً للصوت الجميل.

× المقرئ الجيد هو الذي يكون لنفسه شخصية مستقلة تعاف التقليد.

× التطريب، عنصر مهم من عناصر الترتيل الحسن.

× لقد تقدم العراق كثيراً و لمست فروقاً بارزة بين ما كان عليه في زيارتي الأولى وما هو عليه اليوم. مرتل القرآن الكريم الذي يحظى بإعجاب الملايين تحدث لـ(بغداد) عن :

رأيه في الغناء العراقي إعجابه بالقارئ المعروف المحروم الملا مهدي، سفراته المتواصلة التي كونت منه (سندباداً) في القرن العشرين، كيف اضطر إلى إن يستبدل العمامة والجبة ببدلة (الأفندية) في باريس!

كان لقاء هذا العدد مع المقرئ المعروف الشيخ عبد الباسط محمد عبد الصمد بمناسبة زيارته العراق وتقديمه قراءاته المعطرة من آي الذكر الحكيم من إذاعة وتلفزيون الجمهورية العراقية.

اقترحنا على الشيخ عبد الصمد أن نتكلم بانطلاق.. لنجعل اللقاء بلا (سين وجيم) وليكون حديثاً عاماً يستوعب كل فكرة .. فرحب الرجل وابتدأ يتحدث عن (فنه)، فن القراءات أولاً وقال:

(إن فن الترتيل في العربية المتحدة فن معتنى به منذ أمد بعيد إلا أن الأصوات. الجميلة حجبت عن عشاقها قبل عصر المقرئ المعروف الشيخ محمد رفعت لأن مكبرات الصوت والإذاعات لم يتسع شمولها بعد. وكان من حسن حظ الذين عاصروا أجهزة الصوت الحديثة ووسائل البث– وأنا منهم – أن يسمعوا عشاق الترتيل فنون التلاوة معتمدين على أصول (القراءات السبع) ومهتمين بالأداء الحسن والصوت الجميل المطرب ذلك لأن عنصر (التطريب) من أبرز عناصر الترتيل الحسن، ومعروف أن أحكام القرآن الكريم تتحكم بالقارئ في نطاق مرسوم ولا تسمح له أن يخرج عليه كما يفعل المغني مثلاً حيث يتصرف بالغناء كما يشاء ويهوى ما دام في جو النغم الذي ينشد فيه)، وتحدث الشيخ عبد الباسط عن انطباعاته بمناسبة زيارته الأخيرة العراق فقال:

(... زرت العراق أول مرة عام ١٩٥٦ وها أنا أزوره ثانية بعد مضي ثماني سنوات، وحقاً أقول لقد وجدت الفرق، بين ما كان وما هو عليه اليوم ، كبيراً جداً فمعالم النهضة بارزة والتطور مشهود. أما الجمهور العراقي فقد كان وما زال ذلك المستمع الجيد والذواقة الذي يقدر الصوت الجميل ويثمنه وها هي رسائل المعجبين ونداءاتهم التلفونية تترى علي منذ ووطئت قدماي أرض العراق الحبيب وتلك مكرمة لها في نفسي أعظم الأثر.

وأنا باعتباري من الصعيد وهو يبعد عن القاهرة العاصمة حوالي ٦٠٠ كيلو متر جنوباً فقد وجدت في اللهجة العراقية توافقاً مع مزاجي لأنها شبيهة إلى حد ما باللهجة الصعيدية . وهذا الأمر بالذات جعلني وكأنني أعيش بين (الصعايدة) في مصر هذا بالإضافة إلى تشابه الجو والشمس والنيل بدجلة. وبالاختصار فأنني بالعراق بين أهلي وأخوتي أتكلم اللهجة التي نشأت أتكلمها وأعيش في جو يشبه أعظم الشبه الجو الذي نشأت فيه هناك.

وقال الشيخ المقرئ في معرض حديثه عن المقرئين والمطربين العراقيين:

(... استطيع أن أقول إن فن القراءة عند المقرئين العراقيين لا بأس به ويريح السامع وقد كنت من المعجبين بالقارئ العراقي المرحوم الملا مهدي، أما فيما يتعلق بالمطربين العراقيين فإن أنغامهم تعجبني وألوان غنائهم تريحني إلا أنني لا استطيع أن أسمّي مطرباً معينا، لأنني عندما اسمع الغناء العراقي لا استطيع أن افقه ماذا يقول المطرب). واستطرد الشيخ عبد الصمد فقال:(لقد سنحت لي الفرصة لزيارة الكثير من بلدان العالم، فقد زرت البلاد العربية كلها وبلا استثناء كما زرت الدول الآسيوية والأفريقية مثل اندنوسيا وبورما وسيام والهند، وفي طريقي إلى المغرب مررت بباريس إلاّ إنني واجهت متاعب جمة من (الجبة والعمامة) وقد لفتت إليّ الأنظار بشكل غريب. ولذلك فقد اضطررت أن استبدلها ببدلة (الأفندي) عند عودتي تجنباً للمتاعب ووجه نصيحة للمقرئين قال فيها:

(لعل أحسن ما أوصي به هاوي الترتيل هو أن يجعل لنفسه (مكانة) مميزة ويكون لها شخصية خاصة وان لا يعتمد إلاّ على نفسه، فالتقليد لا يوصل إلى نتيجة البتة وسيجد المقلد نفسه يوماً ما تعباً لا يستطيع أن يؤدي واجبه كما ينبغي).

.. وفي الختام شكرنا للمقرئ الكبير إتاحته هذه الفرصة لنا وودعناه وهو يلح بالشكر الجزيل لما لقيه من السادة المسؤولين وأبناء الشعب من رعاية وعناية.

مجلة بغداد / حزيران ١٩٦٥

فاكهة مطبخ رمضان

الهيل..نكهة وعطر في كل وقت ولكل طعام

من هبات الطبيعة هذا التنوع المذهل في أصناف الأعشاب الطبيعية التي تتعدد ألوانها وعطورها وهيئاتها وكذلك فوائدها، حتى الضار منها مفيد من وجه لآخر، ولقد كتب الكثير قديماً وحديثا عن الأعشاب والتوابل والنباتات المفيدة للانسان، كل له مستواه وامكاناته الثقافية والتجريبية، ودار جدل بين العطارين واخصائيي طب التغذية، وهناك من المتمسكين بالطبيعة والذين مارسوا الطب جيلا بعد جيل منذ اكثر من الفي سنة يعتمدون النباتات والاشجار المفيدة ويعتبرونها مصدرا لصناعة العقاقير والشفاء من الامراض، وحتى الطب الحديث بدأ يستعين بهذه الأعشاب والنباتات، فالصينيون واليابانيون والاميركيون عادوا الى زراعة الاعشاب الطبيعية، وهي الوحيدة وستبقى وحيدة من اجل الشفاء.

احمد كاظم

يقول مهدي محمد وهوعطار وابن عطار وحفيد العطارين قال: نشأت في حي شعبي وتعلمت وحصلت على خبرات في مجال الشجيرات والنباتات والاعشاب الطبية، وانا الآن ومنذ 32 سنة بين قرحة والشمار والسنوت، وبلح الصحراء، وحب الملوك، والعطاس، والنعمان، والنرجس والعزيب، والخزامى (اللواند)، وفقوس الحمير، وكف مريم، ورجل الحمام، ورجل الاسد، ولو عددنا واحصينا الانواع لتعدت المئات من النباتات الطبية والعطرية، وانا واخواني نذرنا انفسنا لتطوير التداوي بالنباتات الطبية استعجالا في علاج المرضى من دون رعب او خوف من هذه الاعشاب، فلنشكر الخالق عز وجل على هذه الطيبات ولا نسرف فيها، فالله لا يحب المسرفين.

ويتحدث مهدي عن شجرة من الفصيلة الزنجبيلية تنمو في سيلان ومدغشقر وسيام وجزر الهند الشرقية، وهي شجرة الهيل التي هي نبات عطري، ولها عدة اسماء: قاقلة، حبهان، وسماها ابن البيطار وابن رسول «هبل بوا» (خيربوا). الحبهان مأخوذ من الهيروغليفية (حمامو ـ حماما ـ حمم). وفي الانكليزية يسمى Cardamon، وشجرة الهيل من وحيدات الفلقة ويستفاد من حبتها (الهيل). ومن الهيل ما يزرع وينبت في افريقيا. اشهر اصنافه صنف صغير يمتاز بقوة رائحته، وصنف كبير بري اضعف رائحة وافضل الثمار المقفلة. ويقال انه من فصيلة القاقليات، وسموه ايضا قاقلة.

والقاقلة هيل حبشي حجمه كالبصلة الصغيرة، ويوضع أيضا مع الشاي.

كما وصف في الطب القديم بأنه يعين على الهضم، ويمنع غثيان المعدة، ويفتت الحصى في الكليتين مع ماء الرمان، ويفيد الهيل في الصرع، وفي افاقة المغمى عليه، ولكنه يجلب النوم اذا ما أكثر منه، ويشفي الأورام.

ويضيف :حديثا اكتشف انه يعالج الإمساك، وهو مسكن للمغص الكلوي والمعوي، وينبه القلب، وينشط الهضم، وضد الضعف الجنسي والطمث، ومضاد للغازات، ويحسن طعم الاغذية، ويعطر رائحة الفم إذا وضعت كل يوم حبة او حبتين.

واثبتت الدراسات الأخيرة ان هناك أكثر من 15 الى 17 مُركبا في الهيل، وأكثر واقوى نبات عطري يكافح الجراثيم، وأي شيء دقيق يؤذي جسم الانسان الهيل يقضي عليه، خاصة الجراثيم التي تعيش بين الاسنان وحولها، والحبهان يحافظ على الأسنان من النخر ويمنع تسوسها، ويكافح حب الشباب على الوجه ويمنع التهابه، ويدخل الهيل في تركيب الأدوية والمراهم لأن زيته الطيار يحتوي على: سينول Cinol ـ Cl0 H180

بورنيول Borneol ـ Cl0 H180

كافور Camphr ـ Cl0 H180.

ومن فوائد الهيل استخدامه بإضافته إلى الشاي والقهوة، فهو كباقي الأعشاب وأفضلها، ينافس كل تابل بدونه، أضفه الى الشاي الاخضر خاصة يبعد عنك الضيق الصدري وذبحته، وتشعر ان دماغك في هدوء وسكون، وأفضل علاج لتخفيف نسبة الكوليسترول، ويهدئ منطقة الحوض، والطازج منه له تأثير قوي على القوة الجنسية واقوى من المطبوخ منه. وفي المانيا واسكتلندا والدول الاسكندنافية يفضلون الهيل مع الفطائر المتبلة، واما اهل العراق والخليج بصورة عامة فيضيفون الهيل مع المحلبية والحليب والشاي، ومع الأرز، ومع عجينة اللقيمات وصب الكشفة، وزيته يستعمل في صنع الكاري «Curry» والفطائر وبعض الحلويات والمخللات الخليجية والعربية لا تخلو منه، كما يضاف الى الماء قبل شربه، ولتحسين طعم الاغذية يغلى مع السمن القديم

أما داود خليل صاحب الخبرة الطويلة التي اكتسبها من أجداده، والذي قدم للمطبخ العراقي التوابل وطحنها منذ 25 عاما ، قال: يعد حب الهيل من التوابل المشهورة والقديمة التي نمت طبيعيا في جنوب الهند، وانتشرت زراعته في سريلانكا – غواتيمالا – الصين – تنزانيا – اليابان، والهيل ينمو بريا في الغابات القريبة من جنوب الهند، أوراقه ملساء ويصل طول الشجرة حوالي 20 سم، وأزهارها صفراء، والثمرة هي كبسولة تنشأ في بيض سفلي ثلاثي الأضلاع، وغلافها أصفر يحتوي من الداخل على ثلاثة مساكن، فيها بذور سوداء صغيرة متماسكة.

وقال خليل: هناك أنواع وبدائل اقل جودة، مثل هيل صيام وهيل بتال وهيل جادة وهيل الشاذ. والهيل الحقيقي هو «كاردامـوم الينـاريا»، والهيل الهندي معروف بنوعين، هيل مالايار وهيل مايسور، اما النوع الثاني فهو اكثر عطراً لأنه يحتوي على لسينول وليمونين بنسبة عالية، وهو مضلع وله ثلاث زوايا، ولديه طعم اثقل، ويحتفظ بلونه الأخضر، واما نوع مالايار فمستدير متناسق القوام، له طعم ناعم لطيف، تحتوي بذوره على زيت متطاير يستخدم في العطور، يحتوي الزيت المتطاير على تيريبنييز وتيربينيول وسيتول، وجد الباحث الان توستر من جامعة كاليفورنيا ان هناك 15 مركباً في الهيل، وان التجارب أثبتت ان هذه المركبات تحارب الجراثيم والاحياء الدقيقة التي يمكن ان تؤذي الانسان.