مسلسل "الزوجة الرابعة" استنساخ لمسلسل "الحاج متولي"

□القاهرة- /ا ف ب

حظي مسلسل "الزوجة الرابعة" لمجدي الهواري وتأليف احمد عبد الفتاح بنسبة معقولة من المشاهدة خصوصا وانه يصور حالة كوميدية تعيد استنساخ مسلسل "الحاج متولي" لنور الشريف الذي فرض ظله على مصطفى شعبان بطل المسلسل الجديد.

وأثار مسلسل "الزوجة الرابعة" تساؤلات اقل حدة من التساؤلات التي أثارها مسلسل "الحاج متولي"، من حيث إثارة فكرة تعدد الزوجات.

وقد لاقى مسلسل "الحاج متولي" الذي عرض قبل أكثر من عشر سنوات، انتقادات أكثر من "الزوجة الرابعة"، إذ أقيمت الندوات حينها ونشرت المقالات والمحاضرات التي هاجمت المسلسل ذا الإقبال الواسع.

إلا ان مسلسل "الزوجة الرابعة" الذي يؤدي دور البطولة فيه مصطفى شعبان أحد أبطال مسلسل الحاج متولي، لم يواجه مثل هذا الهجوم، ربما بسبب وصول الإسلام السياسي إلى الحكم، او انشغال الجمهور في الدول العربية بتسارع الأحداث مع التغيرات السياسية الكبرى التي تشهدها المنطقة.

ورغم تأكيد بطل المسلسل مصطفى شعبان في أكثر من لقاء صحافي أن "المسلسل لا يكرر تجربة الحاج متولي، إذ أن الأحداث الدرامية مغايرة"، إلا أن هذا الجواب لم يلق قبولا واسعا على ما يبدو.

ومما يزيد من تثبيت مقولة التكرار، أن مصطفى شعبان "لم يبدع شيئا خاصا بأدائه، بقدر تقمصه في أكثر من مشهد لشخصية نور الشريف في الحاج متولي" حسب الناقد أشرف بيومي.

غير أن مسلسل الزوجة الرابعة يظهر أبعادا دينية أكثر تشددا من الحاج متولي. مثل التركيز على عدم مصافحة البطل للنساء، وتأكيده المستمر انه يلتزم بشرع الله، في الوقت الذي يصوره المسلسل على انه ينتقل من امرأة إلى أخرى، ويبقي زواجاته من نسائه الثلاث اللواتي أنجبن منه، تاركا مكانا لزوجة رابعة قابلا للتغيير والتطليق وإعادة الزواج مرة أخرى.

ويصور المسلسل الزواجات والطلاقات المستمرة ضمن حالة من المؤامرة النسائية بين الزوجات الثلاث لمنع الزوجة الرابعة من الحمل.

ويتضمن المسلسل أيضا تنويعة جديدة من الكوميديا، ومفارقة لافتة، وهي ان والد مصطفى شعبان، وهو الدور الذي يؤديه حسن حسني، على طرف نقيض من ابنه.

فهو لم يتزوج غير زوجته إلا بعد مدة طويلة على وفاتها، ويعيش حياة حالمة مع زوجته ميمي جمال التي كانت في ما مضى زوجة لشقيقه وهي ام لإحدى زوجات ابنه (على غانم).

ورغم محاولة مؤلف السيناريو التنويع في المواقف في المسلسل لوضع أكثر من تصور عن علاقة الرجل بالمرأة وعلاقة ذلك بالدين، إلى جانب العلاقة الأخرى الإنسانية التي تجمع حسن حسني بميمي جمال، إلا انه لم يستطع يقدم مسلسلا فنيا جيدا، بحسب بعض النقاد.

وشارك في بطولة المسلسل ضمن زوجات مصطفى شعبان الى جانب علا غانم كل من لقاء الخميسي والفنانة التونسية درة وآيتين عامر وعدد آخر من النجوم.

محاميان يطالبان بوقف "مع سبق الإصرار"

تقدم المحاميان رزق الملا وأحمد إمام بطلب لمكتب وزير الإعلام يطالبان فيه بضرورة وقف عرض مسلسل "مع سبق الإصرار"، إنتاج شركة "كونتكت" للإنتاج الفني، نظرا للأسلوب المؤسف الذي تناوله في تقديم مهنة المحاماة، وما احتوى عليه من ألفاظ نابية وخادشة للحياء تناولها المسلسل في حلقاته.

وجاء في سياق الطلب المقدم أن ميثاق الشرف الإعلامي وجميع القوانين التي تنظم العمل الإعلامي داخل مصر ترفض تلك التجاوزات، وأوضح المحاميان خلال الطلب أنهما سيقومان باتخاذ كافة الإجراءات القانونية لوقفه.

"مع سبق الإصرار" بطولة غادة عبد الرازق، ماجد المصري، أحمد راتب، عبير صبري، فاروق فلوكس، وميار الغيطي، وهو من إخراج محمد سامي وتأليف أيمن سلامة.

رمضان في التراث

قطائف الشهر ولطائفه

□إعداد / عادل صادق

نجدُ في تراثنا الثقافي إشارات كثيرة إلى ما كان معروفاً لدى أسلافنا ، وخاصةً في العصر العباسي، من أنواع الحلوى المختلفة ، وما كان مفضّلاً منها لديهم في هذا الشهر المبارك. و قد انقرض بعض هذه الأنواع أو صارت له أسماء وأشكال أخرى، بينما استمر البعض الآخر على ما كان عليه من شكل و اسم وصناعة تقريباً .

فقد كان هناك نوع من الحلوى يسمى (رازق) يُعمَل من الدقيق المعجون بالسمن و السكّر، على شكل أقراص مستديرة ، ثم يُغطّى وجهه بالسمسم و يُخبز . ونوع آخر يسمى (جرادق) يُعمَل من دقيق أسمر ، على شكل أطباق كبيرة ، و يضعه الباعة في أقفاص كبيرة من القصب ، يحملونها على رؤوسهم و يدورون به في الأزقة و ينادون عليه : "يا ناعم ، رماك الهوى" !

ويبدو أن الزلابية استمرت على حالها كما كانت تُصنع منذ قرون حسبما نفهم من أبيات ابن الرومي، الشاعر الذي عاش في القرن الثالث الهجري، التي يصوّر فيها بأسلوبه الدقيق الرائع صانع زلابية في أثناء العمل بقوله:

رأيتُهُ سَحَرا يقلي زلابيـــةً
في رقة القشر، والتجويفُ كالقَصَبِ
كأنما زيتُهُ المقلـــيُّ حينَ بدا
كالكيمياء التي قالوا ولم تُصِبِ
يُلقي العجينَ لُجَيناً مَن أناملِه
فيستحيلُ شَبابيكا من الذهبِ

غير أن مكان الصدارة في عالم الحلوياتَ الرمضانية كان للكُنافة والقطايف ، التي أكثرَ الشعراء من ذكرها في شعرهم، وصنّف فيها الأديب الفقيه العالم الجلال السيوطي، وهو من أبناء القرن التاسع الهجري، رسالته المعروفة بعنوان (منهل اللطايف في الكنافة والقطايف). وقد ضمّنها ما جاء في هذين النوعين من الحلوى، من الأشعار والألغاز والمعلومات والأخبار الطريفة.

ومما نظمه الشعراء في الكُنافة من شعر قول أبي الحسين الجزّار:

سقى اللهُ أكنافَ الكُنافة بالقَطرِ
و جَادَ عليها سكّراً دائمَ الذرِّ
أهيمُ غراماً كلما ذُكِرَ الحمى
و ليس الحمى إلا الكُنافةَ بالقُطرِ

أما القطايف فقد كانت هي الأخرى مدارَ وصفَ جملة من الشعراء المتحيّزين لها، مثل الحسين بن موسى الترسي القائل :

وقطائفٍ محشوّةٍ بلطائفٍ
طافتْ بنا أكرِمْ بها من طائفِ
شبّهتُها نُضِدَتْ على أطباقها
بوصائفٍ قامت بجنب وصائفِ !

وربما جمع بعضهمَ الصنفين على سبيل الإعجاب أو المقارنة، كما في قول سعد الدين بن عربي:

وقطائفٍ مقرونةٍ بكُنافةٍ
من فوقهنَّ السكّرُ المذرورُ
هاتيكَ تُطربُني بنظم رائقٍ
ويروقُني من هذهِ المنثورُ !

أحداث خالدة

في شهر رمضان من سنة ٩٢ هـ ، انتصر طارق بن زياد على حاكم الأندلس ، وكان قد عبر المضيق ومعه نحو سبعة آلاف من المسلمين ونزل بهم عند صخرة سُمّيت فيما بعد باسم " جبل طارق " . و هناك ألقى خطبته المشهورة التي حث فيها جيشه على الصمود و النصر ، قائلاً لهم : أيها الناس ، أين المفر ؟ البحر من ورائكم و العدو أمامكم ... !

وفي شهر رمضان من سنة ٢٢٣ هـ ، وقعت معركة عمّوريّة بين العرب المسلمين بقيادة الخليفة العباسي المعتصم بالله، والبيزنطيين بقيادة إمبراطورهم تيوفيل، التي انتصر فيها العرب المسلمون واستولوا على مدينة عمّورية، وخلّدها أبو تمّام الطائي بقصيدته الشهيرة التي مطلعها :

السيفُ أصدقُ إنباءً من الكتُبِ
في حدّه الحدُّ بين الجدِّ و اللعبِ

عيادة رمضان

حالات القلب التي تستفيد من صيام رمضان

كثيراً ما يتساءل مرضى القلب عن إمكانية صيامهم وعن مدى سماح حالتهم القلبية بالصيام، وما النصائح والإرشادات التي يجب عليهم إتباعها في حالة صيامهم.

يقول الدكتور ضياء الدين العبيدي، أخصائي أمراض القلب ، إن حالات القلب المرضية التي يسمح لها بالصيام والتي قد يفيد الصيام بعض المرضى وخاصة زائدي الوزن أو الذين يعانون مرض السكر تشمل أولاً مرضى ارتفاع ضغط الدم الأولي أو الثانوي غير الناتج عن أمراض الكليتين وكثير من المرضى يستفيدون، خاصة زائدي الوزن، ثانياً مرضى روماتيزم القلب المستقر وغير المصحوب المضاعفات، ثالثا مرض جلطة القلب القديمة المستقرة وغير المصحوبة بمضاعفات، رابعاً مرض الذبحة الصدرية المستقرة، وقد يفيد الصيام بعض المرضى وخاصة زائدي الوزن أو الذين يعانون من مرض السكر أو الضغط.

وبصفة عامة عند صيام مريض القلب ننصح بعدم الإرهاق الجسماني أثناء فترة الصيام مع عدم التعرض للجو الحار وأشعة الشمس لتفادي فقدان كمية كبيرة من العرق والسوائل مع تجنب ملح الطعام والمخللات وعدم الإكثار الحلويات الرمضانية مثل الكنافة والقطائف والمشروبات السكرية مثل قمر الدين والخشاف وتجنب المكسرات مثل البندق واللوز وعين الجمل ذات السعرات الحرارية العالية، والتي تحتوي على نسبة مرتفعة من الدهون مع الإكثار من الخضراوات الطازجة والسلاطة الخضراء في الإفطار والسحور والفاكهة الغنية بالألياف قليلة السعرات مثل التفاح والبرتقال والجوافة والكمثرى مع مراعاة عند تناول وجبة الإفطار والسحور عدم ملء المعدة وعدم النوم والمشي بعد الأكل مباشرة مع تناول وجبة خفيفة بين وجبتي الإفطار والسحور.

ويؤكد الدكتور ضياء الدين أن استعمال أقراص تحت اللسان أو البخاخة أو اللاصقة على الجلد لتوسيع الشرايين التاجية لا تفطر وكذلك استعمال بخاخة لتوسيع الشعب الهوائية لا يفطر.

ويضيف الدكتور ضياء:

أما حالات القلب المرضية التي يرخص لها بالإفطار فتشمل: أولاً مرضى الذبحة الصدرية غير المستقرة أو المتطورة أو الحديثة، ثانياً حالات الذبحة الصدرية التي تحدث فيها الألم بعد الأكل مباشرة لأن مثل هذه الحالات عندما تتناول وجبة الإفطار على معدة فارغة غالباً ما يعقبها آلام ذبحة صدرية شديدة.

ثالثاً: مرضى جلطة القلب الحادة وفي خلال فترة النقاهة من ٦ إلى ٨ أسابيع، رابعاً: مرضى جلطات الأوردة بصفة عامة وخاصة عندما يكون الصيام في فصل الصيف لأن الجفاف الذي يحدث أثناء ساعات الصيام يزيد من لزوجة الدم وقابليته للتجلط، خامساً: التهابات الصمامات الميكروبية، سادساً: ارتفاع ضغط الدم الثانوي الناتج عن أمراض الكليتين، سابعاً: حالات انخفاض ضغط الدم المصحوبة بالأعراض، وخاصة عندما يكون عمل المريض مرهقاً جسمانياً وفي فترة الصيف، ثامناً: مرضى هبوط القلب بصفة عامة.

وبصفة عامة يرخص لمريض القلب بالإفطار عندما تستوجب حالته تناول عقاقير على فترات متقاربة وعند وجود مضاعفات مثل التهاب الكليتين والمعدة.

ويشير الدكتور ضياء الدين: بالنسبة لمرضى القلب الذين يعانون من السكر وهم نسبة عالية يراعى فيه مستوى السكر في الدم بصفة مستمرة مع تجنب هبوط مستوى السكر في الدم، وفي هذه الحالة يصاحبها أعراض بالخمول أو الدوخة والإعياء وخفقان في ضربات القلب وتعرق في الجسم وإذا انتاب المريض شيء من هذه الأعراض فعليه تناول كمية من السكريات وتأخير السحور مهم لمرضى السكر مع تقليل النشاط الجسماني أثناء فترة الصيام خاصة في نهاية اليوم.

حكواتي زمان في رمضان لبنان

في كل عام، ينتظر المسلمون في لبنان ضيفاً كريماً يستبشرون بقدومه من خلال هلال يرسم مدّة إقامته لديهم.. إنه شهر رمضان المبارك الذي يترقبون عودته من العام الى العام، لينطلقوا من جديد في رحلة التقرّب من الرب.

وإذا كان هذا الضيف لم يتغيّر على مرّ الأزمنة في عطاءاته ولمساته، فإن طغيان «العصريّة الحديثة» غيّرت طقوسه بحيث بدّلت سلوكيات وعادات كانت ارتبطت عند اللبنانيين به، وإن كان قلّة منهم ما زالوا يحاولون حتى اليوم تثبيتها وإحياءها في الشهر الفضيل، حفظاً لتراث ترسّخ فيهم أباً عن جد.. ولعل في مدينة بيروت اليوم صورة واضحة عن هذا التجاذب الذي يحمل في ما يحمل تناقضاً أو تبايناً بين أيام رمضان السالفة والحاضرة، ومنها قصص الكبار عن المقاهي القديمة والحكواتي والتزاور وتلاوة القرآن، وأخرى حاضرة تواكب العصرنة والحداثة في طقوس أكثر مدنيّة أكثر ما تتجلّى بسهرات النرجيلة في الخيم الرمضانيّة، والتي تمتدّ حتى موعد حلول الإمساك.

ففي بداية عام ١٩٩٥، وبعد اندثار دور الحكواتي في المقاهي والساحات، انتشرت ظاهرة الخيم الرمضانيّة في بيروت عاماً تلو آخر، خصوصاً بعدما لاقت الخيمة الأولى في وسط بيروت التجاري نجاحاً كبيراً، ما شجّع التجار على اقتباس الفكرة، فاكتسحت هذه الظاهرة معظم الأحياء، وتحديداً في بيروت وبعض المدن اللبنانية الكبرى، وهي ظاهرة تلقّت ما يكفي من التمحيص والدراسة والتحليل، إذ اعتبرها البعض ظاهرة مقبولة وشكلا من أشكال التسلية، والبعض الآخر صنّفها في خانة الإساءة لشهر رمضان المبارك، والذي يفترض أنه شهر للتقوى والتعبّد وطلب المغفرة والتقرّب من الله.. وكان لكل فريق حججه الكثيرة التي تدعم رأيه حول حسنات وسيئات هذه الظاهرة.

وبمعزل عن حسابات التأييد والمعارضة، تجدر الإشارة الى أن هذه الخيم المصريّة المنشأ والتي ما لبثت أن اكتسبت صبغة لبنانية لم يبقَ من طابعها المصري سوى القماش الأحمر المنقوش الذي تُصنع منه في مصر الأماكن التي تعرف بـ «السراديق»، حيث تقام الحفلات الشعبية.. وعاما بعد آخر، أصبحت الخيم تكتسب صبغتها اللبنانية، بجميع اختلافاتها، وبقيت النارجيلة القاسم المشترك الذي تقدّمه جميع الخيم، حيث تُقام فيها سهرات فنية واستعراضية تمتد حتى ساعات السحور، استطاعت أن تحقّق صيتاً واسعاً في لبنان والعالم العربي.. علماً أن الخيم الرمضانية حطّت رحالها في الفنادق، خلال الأعوام الثلاثة الماضية، بحيث أصبح لكل فندق خيمة ولكل خيمة عدد من النجمات يخوّلها أن تكون «شعبيّة» أو «تجارية» أو خيمة بـ «خمس نجوم»، وطبعاً لكل منها مطرب أو مطربة أو حكواتي أو بصّارة أو «مونولوجيست» موهوب.

مطبخ رمضان

دجاج على الطريقة الإيطالية

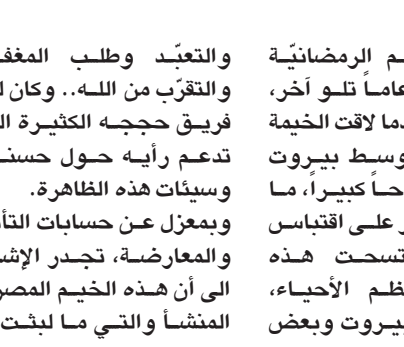
مقادير الوصفة:

٤ صدور دجاج خالية من العظم
١ و ٢/١ كوب عصير تفاح
٢/١ كوب عصير برتقال
معلقتا طعام من الأعشاب الإيطالية
٢/١ معلقة صغيرة ملح (أو حسب الرغبة)
رشة فلفل أسود (حسب الرغبة)
٢/١ كوب زيت زيتون
مقدار معلقتين طعام خل أبيض
كريم طهي مخفوق.

طريقة التحضير:

يحضر وعاء ويوضع داخله صدور الدجاج (بعد غسلها جيداً بالماء)، ويضاف عليها عصير التفاح (السيدر) والخل وزيت الزيتون وعصير البرتقال، الأعشاب الإيطالية، الملح والفلفل. .

وننقعهم لمدة ٣٥ دقيقة فقط (ستلاحظين اختلاف لون الدجاج من الزهري الفاتح إلى الأبيض تقريباً) بعد ذلك نبدأ بخلط المحتويات



ببعض لتوزيع النكهة داخل الوعاء. .

بعد ذلك... نجهز المقلاة من غير زيت.... ونضع صدور الدجاج على المقلاة (نار هادئة) ونشويها على وجه واحد دون تقليب لمدة ثلاثة دقائق، نضيف الكريمة على الخليط في الوعاء ونخفقها جيداً حتى تخلط جميع المحتويات. ثم نضيفها على الدجاج في المقلاة حتى تنغمر. نرفع النار لدرجة متوسطة حتى يتغير لون الخليط من البيج إلى البني الفاتح (مدة ١٠ دقائق تقريباً).

نقدمها مع البطاطس المهروسة وبصحة وعافية...