

## رمضان القاهرة «يوقظ» مهناً «تنام» طوال السنة



الجمعة، ١٩ يونيو/ حزيران ٢٠١٥ (٠١:٠٠ - بتوقيت غرينتش)

النسخة: الورقية - دولي

آخر تحديث: الجمعة، ١٩ يونيو/ حزيران ٢٠١٥ (٠١:٠٠ - بتوقيت غرينتش)

القاهرة - محمد الصاوي

تتغير عادات المصريين وتقاليدهم في مصر خلال شهر الصوم، فتتبدل مواعيد العمل، ويقصد الصائمون القاهرة الفاطمية، وتكثر السهرات في حي الحسين وبيت الهراوي والغوري والسيحمي. ولا يتوقف الأمر عند ذلك، إذ يستعيد بعض المهن عافيته فتزدهر بقوة تجارة المخللات والحلويات ومحال العصير، وأعمال الخياطين الذين يبدأون تحضير ملابس العيد.

وتكاد لا تخلو مائدة رمضانية من «المخللات» أو «الطرشي» كما يقال في مصر، كنوع من المقبلات وتعويض الجسم عما فقده من أملاح في نهار الصوم.

ويقول الحاج أحمد عبدالجواد، صاحب محل في حل المنيل العريق في القاهرة: «ورثت هذه المهنة أباً عن جد، فمحل العائلة أسس عام 1965. سبب شهرتنا هو حرصنا على جودة المنتج في كل مراحلها، بدءاً من شراء الخضار البلدية من أقاليم تشتهر بجودتها وفي مواسم معينة، مروراً بتحضيرها وإضافة الدقة، وهي خلطة تتكون من الصعتر والحبان وفلفل أبيض وأسود وشطة وبلح جوز الطيب ونعناع وقرنفل وغيرها، وصولاً إلى تغليبها وتحضيرها للبيع».

وللعصائر دور مهم أيضاً في رمضان، وهي دائمة الحضور على المائدة، وأشهرها العرقسوس والتمر الهندي والسوييا والدوم والعباب الأسواني. ويصف الحاج محمد حسن حال هذه المشروبات بالمطاليم، فقد دأب من يدخلون المهنة في موسم رمضان على خلطها بالألوان الاصطناعية ومكسبات الطعم، ما يفقدها قيمتها الغذائية والصحية. فالعرقسوس مثلاً مفيد لمن يعاني انخفاض الضغط، ومراحل تصنيعه عديدة، تبدأ بـ «تنسيمه» بالماء ومن ثم يبل ثانية بالماء، مع إضافة كربونات الصوديوم، ويترك في الشمس حتى يجف. وكل العصائر الطبيعية لا تحتمل التخزين وتجهز وتباع في اليوم ذاته.

مجال الحلوى هو أيضاً حافل وعامر بالأصناف العديدة على مائدة ما بعد الإفطار، والكنافة هي سيدة المائدة ومعها وصيغتها «القطايف». وهما من الحلويات التي دخلت مصر مع قدوم الفاطميين، كما يقول مصطفى أحمد يوسف أحمد بيومي، سليل العائلة الشهيرة في هذا المجال.

وعلى رغم أن الكنافة موجودة طوال السنة، فإن نسبة بيعها ترتفع كثيراً خلال شهر رمضان، إضافة إلى أنواع أخرى مثل البسبوسة والجلسا والزلاية ولقمة القاضي.

وعن تصنيع الكنافة يقول بيومي: «مكوناتها معروفة، وهي اللبن والماء والدقيق، وكنا نصنعها يدوياً ومن ثم أدخلنا الآلات، فهي أسرع وتوفر وقتاً ومجهوداً وجعلت فتلة الكنافة رقيقة إلى حد كبير».

أما القطايف فهي تقريباً مصنوعة من المكونات ذاتها، إلا أنها حافظت على الطابع اليدوي لتصنيعها، وهي أنواع عدة أشهرها العصافيري، أي الصغيرة. ويوضح البيومي أن حشوة القطايف «تتوقف على قدرة الزبون المادية، بدءاً من الفول السوداني إلى الزبيب والمكسرات. وتغلي القطايف بالزيت. وهناك زبائن للقطايف طول السنة، لذلك نجهز طلباتهم يومي الإثنين والخميس من كل أسبوع إلا أن قدوم رمضان ينعش السوق».

يأتي التمر في صدارة قائمة الأكل والشراب في رمضان، وله أسواق مثل «ساحل وكالة البلح» و «باب اللوق» و «الحسين». ومن أنواعه الحياني والزغلول والسماي والأسواني بأصنافه مثل البرتمودي والغنديلة والسكوتي. وتتميز الأخيرة بكونها حلوة المذاق وقوية ولا ينال منها السوس. ويحضر شراب البلح قبل الإفطار بمدة كافية، والبعض يضيف إليه التين والقرصايا والزبيب والمشمشية. وأخذ التمر في الفترة الأخيرة أسماءً سياسيين وفنانين، إلا أنه مع استقرار الأوضاع في مصر استعاد أسماءه الأصلية.

## الغانوس

الغانوس هو علامة رمضان وأيقونته، يفرح به الأولاد ويطوفون به الشوارع، مرددين أشهر الأغاني الموروثة مثل «خالو يا خالو... رمضان كريم يا خالو». ويعلقه البعض في أحجام كبيرة على شرفات المنازل وأمام المحال. وبرغم غلبة الغانوس الصيني في السنوات الماضية، فإن الغانوس التقليدي بدأ استعادة عرشه أخيراً. ويقول أحد بائعي الغانوس في حي «الكيت كات» على ساحل النيل: «عاد الغانوس البلدي إلى عافيته لأن الناس ملت الغانوس البلاستيكي، فهو سهل الكسر. وأعتقد أن أزمة الدولار وراء انصراف المستوردين عنه».

ويرتبط الغانوس بمهنة «المسحراتي» الذي ينبه الناس للاستيقاظ قبل موعد الإمساك مردداً «إصحى يا نايم... إصحى وخذ الدايم». وهو النداء الذي نسج منه الشاعر فؤاد حداد ديوان «المسحراتي» الذي لحن منه وغنى الشيخ سيد مكاوي وظل لسنوات يقدمه في الإذاعة والتلفزيون. وعادة ما يقوم بهذه المهمة إنسان متواضع الحال، لم يتعلم حرفة معينة. وفي آخر الشهر ومع قدوم العيد يعطيه الناس الذين نادى عليهم وعلى أولادهم بعض المال وكعك العيد. ويعد الفول والزبادي أكالات ضرورية في رمضان، فالفول يساعد على تحمل الصيام ويملاً بطن الإنسان، لكنه في الوقت نفسه صعب الهضم ويحتاج إلى الزبادي (اللبن) لتلين المعدة.

كما تزدهر خلال شهر الصوم مهنة الخياط الذي يعمل لتجهيز ملابس عيد الفطر، وتشهد الأيام الأخيرة من الشهر ازدهاماً لتلبية طلبات الزبائن قبل صلاة العيد الذي لا يكون عيداً إلا بالملابس الجديدة.