

رمضان القاهرة «يوقظ» مهناً «تاماً» طوال السنة



النسخة: الورقة - دولي

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

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

القاهرة - محمد الصاوي

تتغيّر عادات المصريين وتقاليدهم في مصر خلال شهر الصوم، فتبدل مواقيع 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.

وتقاد 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 عبدالجوداد، صاحب محل في حل المنيل العريق في القاهرة: «ورثت هذه المهنة أبياً عن جد، فمحل العائلة أسس عام 1965. سبب شهرتنا هو حرصنا على جودة المنتج في كل مراحله، بدءاً من شراء الخضار البلدية من أقاليم تشتهر بجودتها وفي مواسم معينة، مروراً بتحضيرها وإضافة الدقة، وهي حلطة تتكون من الصعتر والحبهان وفلفل أبيض وأسود وشطة وبلح حوز الطيب ونعناع وقدنفل وغيرها، وصولاً إلى تعليبها وتحضيرها للبيع».

وللعصائر دور مهم أيضاً في رمضان، وهي دائمة الحضور على المائدة، وأشهرها العرقسوس والتمر الهندي والسوبيا والدومن والعنب الأسوانى. وبصف الحاج محمد حسن حال هذه المشروبات بالمطاليم، فقد دأب من يدخلون المهنة في موسم رمضان على خلطها بالألوان الاصطناعية ومكسيبات الطعام، ما يقدّرها قيمتها الغذائية والصحية. فالعرقسوس مثلاً مفید لمن يعاني انخفاض الضغط، ومراحل تصنيعه عديدة، تبدأ بـ«تنسيمه» بالماء ومن ثم يبلل ثانية بالماء، مع إضافة كربونات الصوديوم، ويترك في الشمس حتى يجف. وكل العصائر الطبيعية لا تتحمل التخزين وتجهز وتباع في اليوم ذاته.

مجال الحلوي هو أيضاً حافل وعامر بالأصناف العديدة على مائدة ما بعد الإفطار، والكنافة هي سيدة المائدة ومعها وصيفتها «القطايف». وهم 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 والجلاش والزلابية ولقمة القاضي.

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

أما القطایف فهى تقريباً مصنوعة من المكونات ذاتها، إلا أنها حافظت على الطابع اليدوى لتصنيعها، وهي أنواع عدّة أشهرها العصافيري، أي الصغيرة. ويوضح البيومي أن حشوة القطایف «تنوقف على قدرة الزبون المادية، بدءاً من الفول السودانى إلى الزبيب والمكسرات. وتنقللى القطایف بالزيت. وهناك زبائن للقطایف 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 الحيانى والزغلول والسمانى والأسواني بأصنافه مثل البرتمودى والقنديلة والسكوتى. وتنمّيز 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 أسماء 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 «حالو يا حالو... رمضان كريم يا حاللو». ويعمله 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 الفوانيس في حي «الكitt كات» على ساحل النيل: «عاد الغانوس البلدى إلى عافيته لأن الناس ملت الغانوس البلاستيكى، فهو سهل الكسر. وأعتقد أن أزمة الدولار وراء انصراف المستوردين عنه».

ويرتبط الغانوس بمهنة «المسحراتي» الذي يبني الناس للاستيقاظ قبل موعد الإمساك مردداً «إصحى يا نايم... إصحى وحد الدايم». وهو النداء الذي نسج منه الشاعر فؤاد حداد ديوان «المسحراتي» الذي لحن منه وغنى الشيخ سيد مكاوى 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. وبعد الفول والزبادي أكلات ضرورية في رمضان، فالفول يساعد على تحمل الصيام ويملاً بطن الإنسان، لكنه في الوقت نفسه صعب الهضم ويحتاج إلى الزبادي (اللبن) لتلبيين المعدة.

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