



هوامش

مع اقتراب عيد الفطر ونهاية شهر رمضان، تتحوّل البلدة القديمة في نابلس بالضفة الغربية إلى مخبز لصنع كعك عيد الفطر الذي لا يخلو بيت فلسطيني منه



عمار أبو رميلة، التمر يكمن في طريقة العجن، بحيث تكون كمية المكونات محسوبة جيداً (رئيس صوافطه/رويتز)

العيد في نابلس

رائحة الكعك تتصاعد من البلدة القديمة

نقش الكعك باسم المنطقة التي أتت منها. فهناك القالب المصري، وهو عبارة عن دائرة في وسطها ثقب، وهناك القوالب السورية المصنوعة من خشب الزان بأحجام وأشكال مختلفة». وأضاف: «الدينا قوالب عمرها أكثر من مئة عام، وما زلنا نستخدمها لأنها مميزة وعليتها نقوش لا يوجد مثلها اليوم». ولا يستغرق عمل الكعك كثيراً من الوقت بعد الانتهاء من عجنه وتقطيعه وحشوه بالتمر أو الجوز أو الفستق الحلبي، فهو لا يحتاج إلا إلى بضع دقائق في الفرن لينضج. ويقدم الكعك الذي يكون على أشكال هندسية مختلفة بارداً، وهناك من يفضل أن يرش عليه السكر المطحون.

باختصار

شهدت أسعار المواد الأساسية، ومنها الدقيق والسكر والزيت ارتفاعاً بنسب متفاوتة خلال الشهرين الماضيين مع تداعيات الحرب في أوكرانيا

يدخل في عمل الكعك كل من الدقيق والزيت وماء الورد وبهارات متعددة تسمى دقة الكعك، إضافة إلى التمر المطحون أو الجوز

تسمى القوالب التي تستخدم في نقش الكعك باسم المنطقة التي أتت منها

والقرنفل والهيل. يقول أبو رميلة: «بحاول أصحاب الأفران أن يكون لكل منهم لمسته الخاصة في عمل الكعك، سواء كان ذلك بطريقة العجن أو الخبز أو البهارات المستخدمة». ويقف الشاب عمار أبو رميلة (31 عاماً) وسط عدد من أفراد عائلته الذي يعملون جميعاً بجهد كبير لإنتاج الكعك المطلوب، ويعكف على تقطيع عجينة الكعك إلى قطع متساوية، وكان يده ميزان. يقول عمار: «يدخل في عمل الكعك كل من الدقيق (الطحين) والزيت وماء الورد وبهارات متعددة تسمى دقة الكعك، إضافة إلى التمر المطحون أو الجوز أو اللوز أو الفستق». وأضاف: «التميز يكمن في طريقة العجن، بحيث تكون كمية المكونات محسوبة جيداً، ودرجة حرارة السمن المستخدم متوافقة مع درجة حرارة المكان». على القوالب المستخدمة.

قوالب عمرها ألف عام

وقال: «تسمى القوالب التي تستخدم في

لمن يريد الشراء. وبالنسبة إلى الكعك المحشو بالجوز واللوز والفستق الحلبي، فقط بالتوصية، لأن أسعاره مرتفعة».

فرن الحطب

وشهدت أسعار المواد الأساسية، ومنها الدقيق والسكر والزيت، ارتفاعاً بنسب متفاوتة خلال الشهرين الماضيين مع تداعيات الحرب في أوكرانيا. وأوضح أبو رميلة أن مكونات الكعك وطريقة عمله لا تزال كما هي لم تتغير فقط، الذي تغير هو الأفران التي يخبز فيها، «فقد، كنا نستخدم فرن النار فقط، واليوم نستخدم إلى جانبه أيضاً فرن الغاز». وقال: «مع أنه يبقى للكعك المخزون في فرن الحطب طعمه الخاص، ولكنه لا يكفي لإنتاج الكميات المطلوبة، وخصوصاً في الأيام الأخيرة من رمضان قبل حلول العيد».

لمسة خاصة

ويضاف إلى الكعك عادة السمن والقرفة المطحونة، وأحياناً حبة البركة واليانسون

يعمل رضوان أبو رميلة في مخبز تمتلكه عائلته في البلدة القديمة بمدينة نابلس بالضفة الغربية منذ 50 عاماً. وفي كل عام، ومع اقتراب نهاية شهر رمضان، يتحول المخبز إلى صنع كعك عيد الفطر الذي لا يكاد يخلو بيت فلسطيني منه في هذه المناسبة.

تأثير الغلاء

ويمكن المتجول في أزقة البلدة القديمة التي تضم الكثير من محال الحلوى أن يشم رائحة طيبة تنبعث من الصواني الساخنة التي تخرج من الفرن، وقد امتدت فوقها صفوف الكعك باطعمة وأشكال مختلفة. يقول أبو رميلة (65 عاماً)، فيما كان يقف وسط مخبزه الذي يتضح من طرازه المعماري أنه مضى على إنشائه مئات السنين: «لقد ارتفعت أسعار كل شيء، الغلاء ذبح الناس، ولكن هناك أشياء لا يمكن الاستغناء عنها في هذه المناسبات ومنها كعك العيد». وأضاف: «نعمل الكعك بحشوة التمر، سواء كان ذلك بناءً على طيب الزبائن، أو لعرضه

وأخيراً

عن بيان للمجلس الإسلامي السوري

خطيب بدلة

ثمة سؤال يبدو منطقياً، يوجّهه شيوخ إلى طبيب في مناظرة تلفزيونية، يقول له، بلهجة إختوتنا المصرية: لما نكون أنا وأنت في مكان، ويدخل علينا رجل عيّن، ينفخ أقوم أنا أعينه وأكتب له روثيته وأنت موجود؟ والجواب في هذه الحالة، لا طبعاً، مينفعش.. الهدف من السؤال أن يتمتع أي إنسان، طبيباً كان أو مهندساً أو مدرساً جامعياً، عن الإدلاء برأيه في شؤون الحياة والدين، وأن يحيله إلى أهل الاختصاص. ولكن؛ ماذا نقول إذا كان ذلك الطبيب، بالمصادفة، متعمقاً، متعمقاً في الدين أكثر من ذلك الشيخ؟ نظرياً، لا كهنوت في الدين الإسلامي، هذا متفق عليه، ومن ثم لا بحق لأحد احتكار علومه، وعندما يدخل شخص محتار يسأل عن حكم، يحق للطبيب والشيخ أن يعرضا عليه رأييهما، والأفضل أن يبحث الرجل عن ضالته، بنفسه، في الألو من الكتب المقالات والفتاوى المتوفرة على الإنترنت. مناسبة هذا الكلام للغط الذي أثير أخيراً على صفحات «السوشيال ميديا»، بشأن البيان الذي أصدره المجلس الإسلامي السوري، وحذر فيه الشباب

نعم، في الستينيات والسبعينيات وحتى الثمانينيات، كان في إمكانك أن تطلب من الذين يتفرجون على القناة الأولى أن يطفئوا التلفزيون، وقت إذاعة برنامج خليع، أو حلقة من مسلسل فيه رجل فاسد يحمل قيماً أخلاقية عالية، أو أن ينتقلوا إلى القناة الثانية. ولكن، بعد ظهور الفضائيات، أصبح كل مواطن يحمل بيده جهاز «روموت كونترول»، يقلب عشرات المحطات العربية والأجنبية، واخترع له الغرب، المتفرغ للعلوم والاختراعات، كل ما يلزم له من أدوات نشر الفاحشة: كالفديو ذي الأشرطة العريضة، ثم ال سي دي، ثم ال دي في دي، وصار بإمكان المواطن الذهاب إلى أي محل كومبيوتر ويشترى تلك المنوعات، من تحت الطريزة. وفيما بعد، بلغت الأمور حداً غير معقول، إذ استغنى المواطن عن محلات بيع هذه الإكسسوارات، وصار ينتقل إلى أماكن الفاحشة في تلفاز، بطاقة روموت كونترول. وعندما بدأت الأجهزة الرقابية في بعض الدول، تحجب المواقع الإباحية، قال المخترعون للمواطن: لا تحزن حبيب القلب، اخترعنا لك كاسر البروكسي. وهذا، لعلكم، لا يحتاج أن تذهب إلى الدكان وتشتريه من تحت الطريزة. فالإنترنت فيه كل شيء..

لا علاقة له بالمسلسلات التلفزيونية، فهي صناعة مستقلة، عمرها حوالي ستون عاماً، وهي في سورية صناعةً متطورة استطاعت، خلال الفورة الإنتاجية التي ابتدأت منذ أواسط التسعينيات أن تتفوق. وثانيها: أن محطات التلفزة السورية ليست الوحيدة التي تعرض هذه المسلسلات، انظر إلى القنوات الخليجية ترى العجب العجاب. وثالثها: أن ما طلبه المجلس الإسلامي من الشباب غير ممكن التحقق اليوم، لأسباب تقنية..

حس الثمانينيات، كان في إمكانك أن تطلب ممن يتفرجون على القناة الأولى أن يطفئوا التلفزيون، وقت إذاعة برنامج خليع