

# زوار المائدة الموصلية في رمضان

كتبه أحمد الملاح | 22 يونيو, 2015



في ظلال منارة جامع النوري الكبير (الحدباء) 400 كيلو متر شمال بغداد، تقع بلدة نبي الله يونس - عليه السلام -، تلك المدينة المباركة التي استثنى الله من العذاب فقال فيها {فلولا كانت قرية آمنت فنفعها إيمانها إلا قوم يونس لما آمنوا كشفنا عنهم عذاب الخزي في الحياة الدنيا ومتعباهم إلى حين}، تلك المدينة التي لها قصة مختلفة عن بقية قصص موائد الإفطار في بلاد المسلمين؛ فلما رأة الموصلية قد تعد للمائدة الرمضانية طوال العام فهي تختار أطيب الطعام من مواسم السنة لتجعل منه مخزون لشهر الرحمة، فذلك من تعظيم الشعائر وتحبيب القلوب بذلك الشهر الذي تعتق فيه رقاب الناس من النار.

سوف آخذكم في رحلة للتعرف على المائدة الموصلية الرمضانية ونضع بين أيديكم أطباق البركة لتطوف عليكم.

تمور الإفطار

مما لا شك فيه أن الموائد الرمضانية لا تخلو من التمور باعتبارها سنة نبوية شريفة، ولكن لرمضان خصوصية حتى في اختيار التمور؛ فالعراق بلد التمور وهناك طيف واسع من التمور في الأسواق الوصلية، فتختار العوائل الوصلية نوعاً خاصاً وهو "البرحي" وهو أحد أنواع التمر البرحي قبل أن يصل إلى مرحلة النضوج الكامل فيكون بطعم مختلف وجميل، وهو من الأنواع التي يقتصر العراق على زراعتها وتحمل من جنوب العراق إلى شماله، ولكن رمضان قد لا يصادف في موسم وجود البرحي فتقوم المرأة الوصلية بتحزين البرحي بالتجميد وحفظه ليظهر في رمضان، حتى وإن صادف رمضان في غير موسم البرحي.



## عصائر الإفطار

لا تخلو المائدة الوصلية من العصائر؛ حيث تشتهر المدينة بنوعين من العصائر وهما:

- عصير الزيبيب: وهو منقوع الزيبيب البرد ما يسمى شعبياً بالـ"طحلك"، وهو الزيبيب الليبي الذي يستخدم في صناعة عصير الزيبيب، بنقعه لفترة في الماء ثم حلجه، ثم ترسيب المنقوع وإضافة السكر إليه، ويقدم بارداً وهو أشهر ضيوف المائدة الرمضانية.
- عصير السوس: وهو منقوع سيقان وجذور نبات عرق السوس، وهو من المشروبات التقليدية الصيفية، وضيف آخر للموائد الرمضانية، وقد تم وضع تمثال في المدينة تخليداً لعمل "السوس"، وهو بائع السوس في المدينة، دليلاً على عراقة المهنة في المدينة وقدمها.



## الطرشى الموصلى

في زيارتك لمدينة الموصل لا بد من عودتك محملاً بالطرشى الموصلى (وهو من مكبوسات الخضراوات بالخل)، حيث تشتهر الموصل بها فتجد الموصلى يحمل معه على الطرشى عند زيارته لأى محافظة عراقية أو دول الجوار؛ فالطرشى الموصلى له طعم خاص لا يوجد في المخللات التي تُصنع في المدن الأخرى، وعادة ما يكون بتخليل الخضراوات بأنواعها، حيث يكون جزءاً أصيلاً من المائد الرمضانية خاصة عند وجود وجبات المشاوي ويشتهر عن المدن الأخرى بطريقة العمل حيث يصل الخل إلى قلب الخضار دون أن يحدث ليونة أو ضعف في بنيته، مما يجعل طعمه مختلفاً عن المخللات في الدول والمدن المجاورة.



## الدولة

وهي من أبرز الأكلات الموصلىة وهي كلمة تركية تعنى الحشى، ولكن الدولة الموصلىة تختلف عن الحشى المصري أو الشامى وحق عن ورق العنب والحاشى التركية، حيث تُصنع بطريقة فريدة ومتعددة فيحتوى الطبق على محشى البازنجان والكوسة والملفوف وورق العنب والفلفل الأخضر

والطماطم؛ مما يجعل طعمه مختلفاً وتنوعه فريداً، وتعد الدولة الموصليه من الأطباق الرئيسة في المطبخ الموصلي بشكل عام.

## الكببة الموصليه

وتسمى أيضاً بالكببة الكبيرة لكبر حجمها، وهي من الأكلات صعبة التحضير وتحتاج مهارة من سيدة المطبخ الموصلي، وتطبخ عادة عند وجود شخص مهم في ضيوف المنزل الموصلي وتقديم بشكل مثلثات وتمتاز بجمالها، وتتفاخر النساء الموصليات بقدرتهن على عمل أكبر حجم، فكلما ازداد الحجم كلما كانت هناك صعوبة في تحضيرها، وتقترب من طعم الكبة الصاجية للشاميين.



## العروك

وتلفظ باللهجة الموصليّة "عُوقُق"، فللموصليّين لهجة متميّزة عن أهل العراق حيث يلفظون الراء غين في كثير من الكلمات مما جعل لهم تميّز آخر إضافةً لتميّز المائدة الموصليّة، وتخبز العروك في التنور لتقديم ساخنة وتحضر من عجن أحد أنواع الحبوب وحشوه بطبقة من اللحم الثروم وعادةً ما يكون لحم مصحوب بدهن.



## الباجة

يبدو أن عدوى التنوع انتقلت أيضًا من أكلة الدولة الموصليّة إلى أكلة ثانية وهي الباجة وهي أكلة دسمة جدًا، حيث يتم حشو أمعاء الخراف بالأرز ليُطبخ ما يسمى بالـ "پمبار" ويتم إضافةً أقدام المواشي من الأبقار والأغنام حيث تسمى محلّيًا بالـ "مقادم" ويطلق عليها المصريون "الكوارع"، إضافةً لرؤوس الأغنام والأبقار لتكون أكلة دسمة جدًا عادةً ما تقدم للسحور في رمضانات الشتاء أو في المناسبات الخاصة ومنها موائد رمضان، ومن الجدير بالذكر أنها تقدم في تركيا لكنها منفصلة وكل على حدي، وتقدم الكوارع في مصر أيضًا منفصلة مما جعل جمعها في طبق واحد ميزة موصليّة بامتياز.



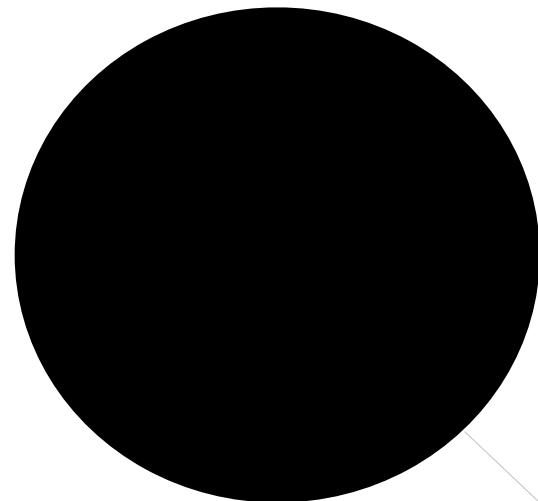
كما تشتهر المائدة الموصلية بطيف واسع من الأكلات مثل (البريانى، المقلوى، البامية، طاجن البازنجان، القلية، وغيرها) لم يسعفنا المجال لذكرها جمیعاً فالقائمة طويلة فعلاً.

### الحلويات

لعل رمضان من المواسم المتميزة لمنتجين الحلويات وتظهر فيه إبداعات وطرق جديدة، قد يكون المطبخ الشامي والحلبي قد دخل بقوة في فقرة التحلية لكن للحلويات المحلية نكهة خاصة تظهر جلية في رمضان.

### الزلبية

وهي من الحلويات العراقية وتصنع فقط في رمضان، وتعتبر أحد أبرز ضيوف رمضان الحصريين، ولها نوعان متميزان هما: الأصفر والأسمر أو الأبيض والأحمر، وتصنع بشكل دوائر، وعادة ما كانت مرافقة في التراث العراقي مع لعبة إيجاد الخاتم في الأيدي (المحبيس) لتكون تحلية اللاعبيين بعد الانتهاء من اللعب.



### من السما

وهي من الحلويات الفريدة التي تُصنع من مادة "الن" مضاف إليها المكسرات من جوز وفستق وبندق لتقديم في المناسبات الخاصة جدًا كونها من الحلويات غالية الثمن، وتشتهر الموصى وتحتاج بـها حيث تعتبر من الحلويات التراثية في المدينة.



إصرارنا على طرح عراقة المائدة الموصلىة وتراثها الممتد وتشابكها مع الثقافات المجاورة في ظل الوضع الذي تعيشه المدينة من حصار داخلي وخارجي جعل المائدة الموصلىة تقتصر على أبسط الموجودات وجعل المرأة الموصلىة تعانى لتجعل مائتها تقترب من المائدة التي كانت تعدادها في أعوامها الماضية بتتنوعها وجمالها، ونماذجها في الخيام المنتشرة في أرجاء العراق وخارجها وكرمهـم في رمضان رغم العوز والجوع دليل على أن هذه المدينة لن تموت أو تستسلم، لكنـها ستـعود ولو بعد حين وتبـقى المـباركة الرمضانية الموصلىة هي الـبداية والـخاتمة بكلـمة "مـبارك صـومـكم".

رابط المقال : <https://www.noonpost.com/7240>