

عاداتنا الغذائية

إن الثقافة الغذائية ، إعداد المائدة ، ومفردات المطبخ من أهم سمات الهوية القومية ، ومقوماتها .. والمطبخ الشرقي ؛ يُعد واحداً من أهم ، وأغني المطابخ علي مستوي العالم ، فهو لا يقل في ثراه ، وتنوعه ، وروعته ، وجودة مذاقه عن المطبخ الفرنسي ، والمطبخ الصيني ... فإلي جانب أن الغذاء ، والشراب هما مقومات إستمرارية الحياة ، فإنهما كذلك من أهم مقومات الترابط البشري .. فالطعام والشراب ، يلعبان دوراً أساسياً ، ومهما في المشاركة الوجدانية .. مثلهما في ذلك مثل المشاركة في الأفراح ، والأتراح ، بل هما اللذين يدعمان العلاقات الأسرية ، والإنسانية من خلال مثل تلك العلاقات .

إن تراثنا الغذائي ، وقيمنا المرتبطة بالتغذية ، والأطعمة تُراعي البعد الإجتماعي في العلاقات الإنسانية ، وتوطيد أواصر العلاقات العائلية ، وحسن الجوار ... فالعين لها حقها ، والشم له متطلباته .. فإذا ما أعدت العائلة طعاماً ، وفاحت منه الرائحة ، وجَب عليه تقديم بعضاً منه للجيران ، أو علي الأقل للجار الجنب .. وإذا ما أحضر رب الدار طعاماً ، ورآه الجار ... أو الأولاد ، فلا بد من تقديم حق النظر ... وإرسال جزء من هذا الطعام سواء أكانت فاكهة ، أو خضروات ، أو حلوي إلي الجيران .. ولا يُعاد الوعاء الذي أرسل إلي الضيف فارغاً .. بل يُعاد مع هدية بسيطة ، أو مع طعام آخر يختلف عما قُدم ، وقد راعت التقاليد ، والآعراف الشرقية ؛ ألا يأتي رب الدار بطعام مكشوف إلي داره ، حتي لا يحرك كوامن النفس البشرية فيهم .. بل لابد أن تكون مستورة ... كما لا يجب أن يتطرق الحديث مع الجيران عن الطعام ، أو الأطعمة التي تعد في الدار .. وإذا ما أُجبر المتحدث علي الخوض في ذلك فعليه أن يبدأ حديثه بعبارة لائقة بالموقف .. مثل "الحديث عن ذلك عيب" أو "زاد الله فضلكم" أو "أكثر الله من خيراتكم" أو "هذا بعض مما عندكم" .. الخ ..

وكنوع من دعم ميزانية العائلة ، وتوفيراً في النفقات ، يمكن أن تقوم الأسرة بإنتاج بعض المأكولات ، أو المشروبات في البيت .. كعمل المربات ، والمخللات ، والصلصة ، والجن ، والأغذية المحفوظة حسب المواسم ، وعمل الشعرية .. كما يجب علي

الأسرة، والعائلة أن تحفظ احتياجاتها من البقوليات = البقوليات ، والأرز ، والعدس ، والبقول في مواسم تواجدها ، وتوافرها ، ورخص أسعارها .. وعلي ربة البيت أن تتعلم طريقة حفظ الخضروات ، والفواكه طازجة لغير موسمها .. ويمكن أن يقوم بهذا الدور أي فرد من أفراد العائلة .. وعلي مَنْ يقوم بشراء هذه المنتجات من السوق ، أو المحلات ، أن يبحث عن منتجات المناطق التي تشتهر بكل نوع .. فالجين الدمياطي ، والأرز الرشيددي .. وتمور المدينة .. كما لا بد من اختيار أجودها ، وأكثرها مراعاة للشروط الصحية .. تعرف المجتمعات الشرقية نوعين من المائدة :

أ- مائدة العائلة مجتمعة والضيف ..

ب- المائدة الجماعية ..

مائدة العائلة والضيف

يتطلب الأمر في المجتمعات البشرية الجلوس إلي الطعام ثلاث مرات يومياً ، في الإفطار ، طعام الغذاء = الظهر ، طعام العشاء .. ولكن ظروف المدينة الحديثة ، ومتطلبات الحياة العملية ، ونظام العمل ، والدراسة اليومية قد استدعت بعض التغيرات .. فبعد المؤسسات التعليمية ، وأماكن العمل ، وخروج ربة المنزل إلي الحياة العملية ، قد دفعت إلي ذلك دفعاً . وبالرغم من هذا ، فإن الأسرة تحرص علي تناول الطعام ولو في وجبة واحدة معاً ... بالإضافة إلي أيام العطلات ، والأعياد . تنظم أوقات الطعام وفقاً لظروف أفراد العائلة في الدراسة ، وساعات العمل .. وما أن تقترب لحظة تناول الطعام بشكل جماعي ، حتي يقوم الشباب ، والأطفال بعد غسل أيديهم ، بالمساعدة في إعداد المائدة . وتهتم الأم أكثر من سواها بطهي الطعام ، أما الأب ؛ فيمكن ان يهتم بتقطيع الخبز ، أو تقطيع الشمام ، والبطيخ .. أو إعداد الفاكهة ، أو مليء دورق المياه .. وبهذا الشكل يكون قد قدم القدوة في المشاركة في إعداد المائدة .. وإذا كان الجد ، أو الجدة ، أو الحمي ، أو الحماة موجوداً مع العائلة ، فيدعي إلي المائدة بعد إعدادها .. وفي العادة يكون تناول الطعام حول مائدة ، أو طبلية من الخشب مستديرة ، أو صينية من المعدن ، أو مفرش علي الأرض ... يوضع الطعام في آواني بشكل جماعي ، وإن إستدعت المدنية الحديثة ، وضع الاطعمة في

أطباق منفصلة علي المائدة .. وقد أخذت هذه الأصول ، والتقاليد في الإنتشار في المدن الكبيرة ، والعائلات المتفرنجة في الأزمنة الاخيرة . كثيراً ما يتبرم الأطفال ، والصبية ، والشباب من تصادف مواعيد تناول الطعام مع مواعيد الافلام ، أو المسلسلات التلفازية ، أو المسابقات الرياضية ، أو تتعارض مع أوقات اللعب .. علي الجميع ألا يجلسوا إلي المائدة قبل غسل أيديهم .. " .. فالأمر يتطلب غسل الأيدي قبل الأكل وبعده .. " .. وأحياناً يتطلب الأمر استخدام الفوط ، أو محارم ، أو مناديل المائدة .. ولا يبدأ الجميع في الأكل ، إلا بعد أن يكتمل جلوس أفراد العائلة . فمن الأصالة ، والتراث :

- غسل الأيدي قبل الأكل ، يزيد البركة ، وغسلها بعد الأكل يحافظ علي الصحة ، ويطيل العمر ..

- لا يلمس أفراد العائلة الطعام قبل أن يبدأ رئيس العائلة ، أو كبيرها بالبسملة .. والدعاء بالبركة .. وإذا كان علي المائدة ضيف ، فينتظر الجميع حتي يبدأ الضيف ، مع رئيس العائلة .. وعلي الجميع أن يتوائموا مع الحديث النبوي الشريف ، حيث يقول النبي ﷺ .. « سَمَّ اللهُ وَكَلَّ بِيَمِينِكَ » ، كما قال ﷺ « إِذَا أَكَلَ أَحَدُكُمْ فَلْيَذْكُرْ اسْمَ اللهِ تَعَالَى فِي أَوَّلِهِ ، فَإِنْ نَسِيَ أَنْ يَذْكَرَ اسْمَ اللهِ تَعَالَى فِي أَوَّلِهِ فَلْيَقُلْ ، بِسْمِ اللهِ أَوَّلَهُ ، وَآخِرَهُ . »

- وإذا استدعت الضرورة تأخر أحد أفراد الأسرة بعض الشيء ، وجاء متأخراً .. فعليه أن يطلب المذرة ، ويدعو للحضور بالهناء ، والشفاء ثم يجلس في المكان المخصص له .. لا بد أن يأكل الجميع باليد اليمني .. وكل ، يأكل مما أمامه ولا يقترن في أكله ؛ أي لا يأخذ شيئين من الطعام الذي أمامه في لقمة واحد ..

- ومن آداب الطعام أن يتحدثوا في الحال آكله بالمعروف ، ويتحدثوا بحكايات الصالحين في الأطعمة وغيرها ..

- إذا دُعي أحد للطعام وهو صائم فعليه الإعتذار ، والدعاء بالبركة ؛ حيث يقول المصطفى ﷺ « إِذَا دُعِيَ أَحَدُكُمْ فَلْيَجِبْ ، فَإِنْ كَانَ صَائِماً فَلْيُصَلِّ ، وَإِنْ كَانَ مَفْطِراً فَلْيُطْعَمْ ، .. فَإِنْ كَانَ مَفْطِراً فَلْيَأْكُلْ ، وَإِنْ كَانَ صَائِماً دَعَا لَهُ بِالْبَرَكَةِ . »

- ما زالت معظم مناطق الجزيرة العربية ، وإيران ، وكل بلدان آواسط آسيا يفضلون تناول الطعام بالأيدي ، وفي بعض المناطق الزراعية والرعية بالملاعق الخشبية ، وقد نقشوا عليها البسملة ، وما شاء الله ... وبعض أشطر شعرية تتعلق بالطعام ، والتغذية . ففي التركية مثلاً :

- لاف لاف ائتمه علاوه آل قاشيغي جمال بلاوه

- آل قاشيغي أئيله بسمله كشير ديله (*) (١)

- وعلي الرغم من استمرار هذه العادات ، والتقاليد المتعلقة بتناول الطعام بالأيدي، إلا أن المدن قد عرفت ، وبكثافة إستخدام المعلقة ، والسكين ، والشوكة ، ووضعت لذلك أصولاً تراعي علي الموائد ، وفي المطاعم ، وهي أن تكون الشوكة في اليد اليسري ، والسكين في اليد اليمني .. ولكل طعامه في طبقه ، ولا مجال للمناقشة في أن ذلك غزواً للثقافة الغربية الدخيلة ، وتقليداً للغرب المسيطر . وتوزيع الطعام علي الأطباق ، هو من واجب الأم ، أو الأب ، في المجتمعات التي لا تُتاح الفرصة فيها للاختلاط ، إذا كان هناك ضيف أجنبي ... وفي نطاق الأسرة ، فتقوم الأم بهذه الوظيفة لأنها هي الأعراف بما يحبه كل فرد ، من أفراد الأسرة ، وما هي طاقة كل منهم ... وحتى لا يكون هناك فاقد ، أو زائد لا يُستفاد به ، فيوضع في بداية الطعام كميات معقولة في الأطباق ومن يريد المزيد فعليه - بعد أن يُنهي ما في طبقه - أن يطلب المزيد ، أو أن يأخذ بنفسه ما يريد من الآنية الموضوعة في وسط المائدة .. وتراعي معظم المجتمعات الاسلامية الشرقية ، هذا التتابع التالي في تناول الطعام ؛ الحساء ؛ أو الشوربات ، واللحوم ، أو الخضروات باللحم ، ثم الأرز ، أو المكرونة ، أو البوريك وفي الشام وتركيا ، الأطعمة المطهية بزيت الزيتون .. ويتخلل ذلك أو قبيل الطعام الصلطات ، أو المشهيات وما شابه ذلك من المخللات ، والمحشيات .. ثم الحلويات ، وبعدها الفاكهة .. وتناول الشعراء الترك هذا التتابع بالشكل التالي :

(*) الترجمة (١) : لا تضيف كلمة على أخرى خذ المعلقة باليد
واستحضر البسملة بالقلب خذ المعلقة وتناول الأرز

اونجه چوربه ، پاتليجان ، پيلاوله خوشاف گلير ، حلوايه طوز قاتيلماز ،
بوني آربابي بلير . (*) (١)

ولابد علي المائدة التركية - إلي جانب الارز أو المكرونة أو البوريك من وجود ما
يُبرّد ؛ مثل الخُشاف ، أو الكومبوت ، أو صلاته اللبن ، أو الزبادي = اليوغورت . كما
تحتل الصلوات الموسمية ، والمخللات ، والخضروات الطازجة أماكنها علي المائدة
الشرقية .. العيران .. واليوغورت - أي الزبادي من المفردات المهمة علي المائدة
التركية .. وياكل إما وحده ، أو يضاف علي العديد من الاطعمة ..

- وكما يقدم الحليب ، والتمر ، أو القهوة والتمر في المجتمعات العربية ، فإن
الأتراك في كل آواسط آسيا ، وآسيا الصغرى والبلقان حريصون كل الحرص - ومنذ
القدم - علي تقديم اللبن والزبادي = اليوغورت إلي الضيف .. هذا أمر طبيعي في
الإسلام فنحن أمة جبلت علي الفطرة .. «اللبن المصفي .. العسل الذي فيه شفاء
للناس» .. ومن العادات الغذائية المتبعة في تركيا حتي الآن ، هو شرط تقديم
الزبادي = اليوغورت إلي الضيف ، وعلي الرغم من وجود مختلف المأكولات علي
المائدة ؛ فإذا لم يُقدم اليوغورت إلي الضيف فكأنك لم تحتفل به ، ولم تكرمه ، ولو
قُدّم اليوغورت فقط إلي الضيف ، ولم تُقدم إليه أي أطعمة آخري فانت بذلك قد
أكرمته ، وأحسنّت ضيافته ، وعلي مائدة طعام الظهر أحسن ما يُقدم من مشروبات
بعد الماء هو "العيران = اللبن الخض ، وشراب الفواكه المجففة ، أو المحفوظة ، مثل قمر
الدين ، أو الفراولة ، أو عصير العنب ، وبعد الاكل ، يفضل في الشتاء المشروبات
الساخنة كالعرقه .. أما في الصيف فشراب الحصرم أو شربات العسل ، ويرجع شربات
الرمان في موسمه .

وفي معظم المجتمعات الشرقية الإسلامية ، فإن طعام الظهر ، وخاصة المطبوخ منه ،
من الممكن أن يُقدم أيضاً في طعام العشاء أما الإفطار ، أي طعام الصباح ، أو
الترويقة ، أو طعام الظهر سابقاً ، فيختلف من تجمع سكانني إلي آخري ؛ فبينما الفول
رکن أساسي في طعام الصباح ، فإن الشورية ومشتقات الفاصوليا الجافة هي الرکن

(*) الترجمة (١) : «أولا الشوربه ، ثم باتى الباذنجان والارز بالخشاف لا يُضاف الملح إلى الحلوى ، فهما يعرف
ذلك أربابه» .

الأساسي في طعام الإفطار في تركيا ، بينما الكبسة "الارز بالمرق" هي التي تسود في منطقة الجزيرة العربية . كان طعام الظهيرة في الماضي بالإضافة إلي اللبن ، والشورية "العدس .. الخضار" ، والحليب ، ومكونات طعام العشاء ؛ بالإضافة إلي الزبادي في تركيا ، إلا أن الإفطار في الوقت الراهن ، فمكوّن من الجبن ، والبيض بمشتقاته ، والزيتون ، والمربات ، وأحياناً في المناطق الباردة ، وفي موسم الشتاء يمكن أن يحتوي طعام الإفطار علي اللحم المطبوخ مثل البسطرمة ، والسجق ، واللانшон وما شابه ذلك .. كما تُشرب القهوة أو الشاي ، أو اللبن .. وكذلك يمكن في بعض المجتمعات . وخاصة المدن - أن تكون العصائر ضمن مكونات الإفطار ..

* * *

آداب المائدة

تشكلت آداب الطعام ، وقيمه ، في المجتمعات الشرقية عبر القرون ، ومضت أزمان ، وأزمان حتي إستقرت في المجتمعات ، وأخذت شكل العادات والأعراف التي يصبح من غير المألوف الخروج عليها .. ومن يُقلب في كتب التراث ، وآداب الفتوة يجد فيها ما يغنيننا عن الأخذ عن المجتمعات الأوربية .. ولا نستطيع أن ننكر أن بعض آداب المائدة الغربية ، قد أخذت طريقها إلي المجتمعات الشرقية ، وأخذت ثقافة المائدة الشرقية ، وآداب الطعام الشرقي تتراجع أمام غلبة الثقافة الغربية . ولكن ، ونحن علي مشارف الألفية الثالثة ، لابد من الإشارة إلي بعض من آدابنا الشرقية ، وعلي وسائل الإعلام ، وأجهزة الحفاظ علي تراثنا ؛ أن تولي هذا الموضوع ما يستحقه من العناية والإهتمام ؛ فأداب المائدة من مكونات الثقافة القومية . فمثلاً ؛

- لابد أن نأكل من كل المأكولات الموضوعة علي المائدة ، ولا نفرق بينها ..
ولا تُبدي التبرم ، أو الشكوي من الطعام الموجود . وإذا كانت هناك بعض المحاذير ، أو الأعدار الصحية ، أو الطبية ، فمن الأفضل التنويه إليها قبل إعداد المائدة ...

لا بد من مراعاة عدم مليء المعدة بالأطعمة ، فالإسلام يوصي الثلث لطعامك ، والثلث لشرابك ، والثلث الأخير للتنفس ، أي لابد أن ينهض الإنسان وهو غير ممتلئ ، وأن يتواءم مع هذا الحديث النبوي الشريف .. وهناك العديد من الأمثلة الشعبية ، والأقوال الماثورة التي توصي بتقليل كمية الطعام التي نتناولها ..

- من الأفضل أن يضع الضيف بنفسه في طبقه الكمية التي يرغب فيها ..
والأتمليء ربة البيت الطبق بنفسها .. ولكن لا يثس إذا ما زادت لبعض الحضور ، بعض القطع أو العلاوات الآخري .

- نأكل بنظام ونظافة ؛ فلا نُسقط الطعام علي المائدة ، ولا نجعله يسيل علي ملابسنا ..

- لا نشم الطعام علي المائدة .. ولا يُنفخ فيه بهدف تبريده ...

- يقطع الخبز ، واللحم بالسكين ، لا يجب تنظيف الأيدي ، أو الأدوات الموجودة علي المائدة كالسكين ، أو الشوكة بالخبز ، أو بقاياها .. لا يجب إلقاء أي فضلات من الخبز ، أو بقاياها في صفيحة القمامة . لا يصح وضع السكين ، أو الشوكة فوق شرائح الخبز ..

- عند وضع اللقمة في الفم ، فلا يجب مد الرقبة بحيث تكون الرأس فوق الطبق ..

- لا بد من مضغ الطعام جيداً ، قبل بلعه .. والا نتحدث واللقمة في الفم .. كما لا يجب الرشف ، أو التجشؤ بصوت مرتفع علي المائدة .. والبعد عن مراقبة الآخرين وهم يأكلون ...

- يجب البعد عن الحديث حول الموت ، أو الأمراض ، أو الأشياء المقذرة علي مائدة الطعام ..

- لا يجب النف ، أو البصق ، أو فرقة الاصابع ، أو الرأس أو الجسد علي المائدة .. وإذا كانت هناك ضرورة ، فلا بد من الإستئذان ، والتوجه إلي حوض الغسيل . أو المراض .. وأن يتم بغير صوت مسموع ..

- إذا كانت هناك مخلفات عن الطعام ؛ كالعظم ، أو شوك السمك ، أو بذور الفواكه ، فعلى كل شخص أن يضع مخلفاته أمامه ، أو في الطبق الفارغ المخصص لذلك .. ولا يُنفخ بالبذر علي المائدة .. بل نأخذه بالشوكة من الفم .

- عند إفراغ الماء في أكواب ، فيجب ألا يتصبب منه علي المائدة .. ولا تُملئ الكوب حتي تفيض ..

- علي الشخص الذي يشرب الماء ، ألا يُحدث صوتاً ، وأن ينظف يديه ، وفمه بالمنشفة ، أو المحارم ، أو الفوطة المتاحة ، وأن يشرب الماء رويداً .. رويداً وهمساً ، وبدون أي صوت .. والا يتصبب منه الماء علي نفسه .. والا يُنفخ في الكوب ..

- إذا كانت العائلة ، أو الأسرة تجلس علي طعام العشاء ، فيجب أن يدور الحديث عن تقييم الموضوعات الحياتية التي تمت خلال نهار هذا اليوم ، أما إذا كانت الجلسة صباحاً ، وعلي طعام الإفطار ، فيجب أن يدور الحديث عما سيتم عمله خلال نهار

هذا اليوم، يجب أن يكون الحديث في جو من البشاشة ، أو البهجة ، والأُتشار
الأخبار السيئة . علي المائدة .. بل تُأجل إلي ما بعد المائدة . وحتى لو كان الطعام
الذي في طبقك قد أنتهي ، فلا يجب النهوض من علي المائدة إلا بعد أن يفرغ كل
أفراد العائلة من طعامهم ،

obeikandi.com

دُعَاءُ الْمَائِدَةِ

علي رب الدار ، أن يُكرز علي الضيف الذي يتوهم منه أنه رَفَع يده ، وله حاجة إلي الطعام وإن قَلت ..

وكان النبي ﷺ ، إذا رفع مائدته قال « الحمد لله كثيراً طيباً مباركاً فيه غير مكفي ولا مودع ولا مستغني عنه ربنا » وعلى كل من فرغ من طعامه أن يقول ، الحمد لله الذي أطعمنا وسقانا وجعلنا مسلمين .. أو أن يقول كما كان يقول النبي ﷺ « أَفْطَرَ عِنْدَكُمْ الصَّائِمُونَ وَأَكَلَ طَعَامَكُمْ الْأَبْرَارُ ، وَصَلَّتْ عَلَيْكُمْ الْمَلَائِكَةُ ، أَوْ أَنْ يَرْفَعُ رَأْسَهُ إِلَى السَّمَاءِ ، كَمَا يَفْعَلُ النَّبِيُّ ﷺ وَيَقُولُ «اللَّهُمَّ أَطْعِمْ مَنْ أَطْعَمَنِي ، وَأَسُقْ مَنْ سَقَانِي، بِهَذِهِ الْأَدَابِ النَّبَوِيَّةِ تَادِبِ الْأَجْدَادِ ، وَهَذَا مَا يَجِبُ أَنْ نَحَافِظَ عَلَيْهِ فِي آدَابِ الْمَائِدَةِ .. فِي نَهَايَةِ الْمَائِدَةِ عَلِيِّ الْوَالِدِ ، أَوْ الْجَدِّ أَنْ يَدْعُو بِأَيِّ الْأَدْعِيَةِ الَّتِي كَانَ يَدْعُو بِهَا الرَّسُولُ ﷺ ، وَأَنْ يَشْكُرَ مَنْ أَعَدَّتْ الطَّعَامَ ، وَيَدْعُو لَهَا بِالصَّحَّةِ ، وَالسَّلَامَةِ ، وَأَنْ يُؤْمِنَ كُلُّ أَفْرَادِ الْأُسْرَةِ مَرْدِدِينَ « آمِينَ » ... وَالْأَيُّهَا هُمْ أَيْضاً تَرْجِيهِ عِبَارَاتِ الشُّكْرِ لِرَبِّهِ الْبَيْتِ "تَسَلَّمَ أَيْدِيكَ" كَمَا كَانَ الطَّعَامُ جَمِيلَ جَسَدًا .. تَسَلَّمَ الْآيَادِي .. وَإِذَا كَانَتِ الْمَائِدَةُ جَمَاعِيَّةً ، فَعَلِيِّ الْمَقْرِيءِ ، أَوْ الشَّيْخِ أَوْ الْعَالَمِ الْمَوْجُودِ أَنْ يَدْعُو بِصَوْتِ عَالٍ ... وَيُرَدِّدُ الْجَمِيعُ قَائِلِينَ "آمِينَ" وَمِنَ الْعَادَاتِ ، وَالْأَعْرَافِ الْمَرْعِيَّةِ أَنْ يَتَنَاوَلَ الدَّاعِي بَعْدَ الدَّعَاءِ لِقَمَةً صَغِيرَةً عَلَامَةً خَتَامَ الدَّعَاءِ .

وعدا ما قدمنا في صدر هذا الحديث ، فهناك أدعية كثيرة مستحبة في كل اللغات الإسلامية ؛ في العربية ، والفارسية والتركية ، كما ان هناك أشعاراً كثيرة تُذكر بهذا الصدد ..

وإلي جانب هذا الدعاء العام ، فإن الضيوف ومن هم علي المائدة يختتمون المائدة بهذه الأقوال التي تُعبر عن الحمد ، والشكر لله ، والثناء علي من قدموا هذا الطعام :

- الحمد لله ... والشكر لله لك الحمد يارب

- زادكم الله من نعمه ..

- أفاء الله عليكم بنعمه ...
- لتكن مائدة الحج إن شاء الله .
- آدام الله طعامكم في الأفراح ...
- لتحل بركة خليل الرحمن علي مائدتكم ...
- أكل طعامكم الأبرار ...

يجب أن تُحرص مدارس الحضانه ، والمراحل الابتدائية ، ومدارس الداخلية ، والوحدات العسكرية ، وكلياتها علي التردد الجماعي لدعاء المائدة ... وأن ينبري الشعراء علي تبسط الأشعار التي يمكن أن تقال بهذا الصدد ، ويمكن إختيار بعضها لتكون دعاءً مستديماً ، يردده الجميع حتي في الرحلات ، والتجمعات الشبابية والطلابية .. لما في ذلك؛ من تعميق للمشاعر ، وتأسيس للأعراف ، وضمنان لإستمرارية مثل هذه الدعوات اللطيفة ..

- بالهناء والشفاء ..
- ولننتوجه لله بالدعاء ...
- ولامتنا بالبقاء ...
- زد يا إلهي في البركات
- ولا تنقص في الميزان
- بالهناء... والشفاء ...

المهم هو أن تتواصل ، وتعمق في نفوس الاجيال الشابه مثل هذه الأعراف الجميلة . وأن نعتاد علي أن نختم طعامنا دائماً بالدعاء ..

- يجب أن نعتاد الفتيات ، والصفار علي المساهمة في رفع المائدة ، وغسيل الآواني ، والأطباق في المنزل . وأن يُفضل استخدام مساحيق الصابون في عملية التنظيف هذه .. ولقد أصبحت من العادات المرعية في المجتمعات الشرقية تناول الشاي أو القهوة بعد طعام الغذاء ، أو العشاء .. وأصبحت هذه من الثقافات الغذائية الشرقية .

ومن الأعراف المستحبة ، أن يطلب الكبار من شباب الأسرة ، وصبيانها ، الماء للضيوف إذا ما عطشوا ، وعلى الشباب ، أو الصبية أن يسألوا عن الكمية المطلوبة ، وأن يصبوا الماء المطلوب في الأكواب ، ويقدمونها علي أطباق نظيفة ، ومناسبة .. وأن يستخدموا عبارات تنم عن الأدب والإحترام ... مثل " تفضلوا . " وأن ينتظر حتي يفرغ الضيف من الشرب ، ويأخذ الكوب مردداً .. بالهناء ... والشفاء ... فلقد أصبح ذلك من الأعراف الشرقية الأصيلة ، والتي يجب الحفاظ عليها ، وتعميقها في نفوس الأجيال الجديدة .. وعلي الشارب أن يشرب الماء ، وهو جالس ، وعلي دفعات ، وليس دفعة واحدة .. وعند إعادة الكوب يجب أن يكون ذلك مقروناً بالدعاء الذي ينم عن الشكر أيضاً .. مثل ؛

- تسلم الآيادي .. سقاكم الله من ماء زمزم ..

- سقاكم الله من ماء الكوثر ..

ولنقل كما قال سول الله ﷺ « اللَّهُمَّ بَارِكْ لَنَا فِيهِ ، وَزِدْنَا مِنْهُ .. » إذا ما وفد علي الأسرة ضيفاً جاء من بعيد .. فيجب سؤاله عقب إستقباله عما إذا كان جوعاناً .. وأن يكون السؤال علي هيئة عرض لطيف ؛ كان نقول للضيف .. (خيركم ما جاء بما عنده ..) (الجواد يطلب الطعام) (الكريم لا يُضام) (ما جاد به الله علينا ..) وأن يُقدم له الطعام المتاح .. أما الضيف الذي أعلن مسبقاً عن موعد مجيئه ، ومبيته .. فيُقدم له الطعام المعد لهذه المناسبة .

- كانت من العادات المرعية في الشرق ؛ أن يُقدم للضيف الذي دُعي للطعام ، ولن يبيت ليلته لدي الداعي . أن يُقدم له ملعقة من عسل النحل ، أو المرابي المنزلية .. ولكن بعد تطور صناعة الحلويات ، والشيكولاتات .. حلت هذه محل العسل ، والمرابي .. وكان البُعد الحضاري خلف ذلك يود أن يقول (لناكل حلسوا ، فيحلوا الكلام ..) وحتى في بعض المجتمعات كانت العبارة المصاحبة لذلك هي :

(حلِّي فَمَكْ .. = حلِّي ثَمَكْ .. = حلِّي بَقَكْ ..)

- كما أنه من المعتاد ، والواجب أن يُسأل الضيف قبل تقديم القهوة علي الطريقة التركية عن الكيفية التي يُريدها عليها .. (مضبوط .. ساده .. سكر زياده .. علي

الريحة ..) وأن تُصَبَّ أمام الضيف ويُقدم إليه الفنجان علي صينيهِ من المعدن ... أما الشاي فيفضل أن ياتي السكر مستقلاً .. وأن كان لكل مجتمع ثقافته الخاصة في تناول الشاي ، والقهوة .. ومن العادات التي أصبحت واجبة ، ومرعية لدي النوبة المصرية ، والعائلات التركية ، والكردية أن تُقدم الكولونيا بعد كل طعام ، وشراب ، وذلك بهدف تطهير الأيدي ، والحرص علي نظافتها .. فالنظافة من الإيمان .. كما تحرض بعض العائلات علي تقديم خِلة الأسنان للضيف ، وعلي الضيف إذا ما استخدمها أن يداري بيده الأخرى أو بمنديل عند الإستخدام ..

- أهل الجزيرة العربية ؛ يقدمون القهوة العربية قبيل الطعام ، وتكون مصحوبة بشتى أنواع التمور .. وتكون وحدها بعد تناول الطعام .. وكذلك الشاي .

- تُقدم القهوة التركي وحدها ، أما مع الشاي ؛ فيقدم بعض الفطائر الخفيفة .. أو الكيك = الكعك ، أو البسكويت ، أو الحلويات الشرقية .. وقد اعتاد الناس علي أن يَجروا بعض الأحاديث عقب الطعام ، أو الشراب ، ولا ينصرف كل إلي حال سبيله عقب ذلك فوراً ..

- ومن آداب الطعام أن تُقدم الفاكهة في النهاية ، وأن يصحبها محارم ، أو مناديل ، أو فوط صغيرة ... وأن تُقدم بعد تناول الطعام بوقت معقول ..

لقد لعبت القهوة ، والشاي دوراً بارزاً في ثقافة التغذية في المجتمعات الشرقية بحيث أصبحت تجرى في الماثورات مجرى الأمثال الشعبية .. مثل : (الصُّحْبَة بلا شاي كالسماء بلا قمر ..) (كَوَكل نه قهوة استر نه قهوه خانه ، كَوَكل صحبت استر ، قهوة بهانه) (١)

وكانت مجتمعاتنا الشرقية الإسلامية بالقدر الذي تُحبذ فيه القهوة ، وتقديمها قبل الأكل وبعده .. فإنها كانت تستهجن الدخان ، والتوتن ، فما بالك بالمشروبات الكحولية ، فإنها محرمة تماماً علي المائدة المسلمة ، وإن كانت بعض المجتمعات المستغربة ، والمتفرنجة بدأت تروج لهذه العادة المستهجنة ..

* * *

(١) الترجمة : « القلب لا يريد قهوة ، ولا مقهي القلب يريد صحبة ، والقهوة ما هي إلا وسيلة . »

الولائم الجماعية

عرفت المجتمعات الشرقية منذ القدم ، الولائم الجماعية ، والتي تنضم إليها العائلة كلها .. أو بعض أفرادها .. وربما تعرف ، أو لا تعرف مَنْ يجلس بجوارها .. وأهم هذه الولائم ، أو الموائد الجماعية هي ؛

وليمة العقيقة ، ووليمة الختان ، ومائدة الفرح ، أو الخطوبة ، والزفاف ..

إن هذه الولائم تتغير ، وتعدد وفقاً للظروف الإجتماعية ، والإقتصادية ، والثقافية لكل منطقة .

جرت العادة أن تُقام هذه الولائم في محيط الأسرة ، وبين أفرادها ، والمقربين منها .. وأكثر هذه الولائم إزدحاماً هي وليمة العرس .. حيث يزدحم فيها الحضور ، والغالب أن البعض لا يعرف البعض الآخر .. وفي الغالب أيضاً أن هذه الوليمة ؛ إما أن تكون في بيت العريس ، أو في المطاعم ، والكازينوهات ، أو الفنادق .. أو دور الضيافة ، أو قصور الأفراح .. وقد إنتشرت هذه الاماكن في المدن الكبيرة ، وترتبط إلى حد كبير بالوضع المادى والإقتصادي للعائلة .. وإذا لم يكن وضعها يسمح بإقامة هذه الوليمة ، في مثل هذه الاماكن ؛ فإنها تحرص كل الحرص علي ديمومة هذه العادة الأصلية حتي في بيت العائلة ، وحتى لو إقتصرت علي أقرب المقربين من العائلتين المتصاهرتين ..

تتنوع الأطعمة ، بتنوع الاماكن ، والمستويات الاجتماعية لزواج المستقبل ..

أما في المدن؛ فإن ذلك منوط بالاتفاق ، الذي يتم بين المخوّل من العريس ، والجهة أو المكان الذي سيقام فيه العرس .. وإذا كان الجميع سيتناول الطعام في نفس الوقت ، فيتم الدعاء في النهاية .. أما إذا كانت كل مائدة علي حدة ، فإن كل مدعو يقدم أو يتمتم بالدعاء علي حدة .. وجرت العادة أن الشباب من أصدقاء العريس ، هم الذين يقومون بالخدمة خلال المائدة .. فهم الذين يعدّون المائدة ، ويقضونها أو بمعنى أدق هم الذين يرفعون الأطباق ، والبواقي أستعداداً للمجموعة الثانية ..

ومن المرأعي ؛ أن يترك الشباب الفرصة ، لمن هم أكبر منهم ، لياخذوا أماكنهم علي المائدة أولاً ..

وليمة الغتان؛ وهي من الولايم المهمة في المجتمع الشرقي .. وترتبط هي أيضاً ، بالوضع المادي للأسرة ، ولا تختلف عن طعام العرس ، في شيء كثير .. وتُختتم في العادة بالدعاء بطول العمر .. والنجاح المطلق ..

طعام المتوفي؛ كانت من العادات القديمة ؛ أن يُقدم أهل المتوفي طعاماً للغرباء الذين يأتون للتعزية ، وخاصة إذا كانت الوفاة في قرية ، أو قسبة تخلو من المطاعم العامة ..

وفي المناطق الزراعية في مصر تُساهم القرية كلها في تقديم الطعام للقدامين للتعزية ، وذلك بأن يقدم صينية فيها من الأطعمة ما يكفي لأطعام أربعة ، أو خمسة من المعزين .. وأُستبدلت هذه العادة في الوقت الراهن ، بأن يقوم كل رب أسرة ، من أسر القرية ، بإستضافة العدد الذي تسمح به إمكاناته ، لإستضافتهم في المنزل ، بدلاً من إخراج الطعام إلي السرادق ، أو المضيئة العامة ، وتحرص العادات المصرية علي تقديم القهوة السادة للمعزين خلال التعزية ، أو بعد الطعام ..

بينما الأمر في تركيا يختلف بعض الشيء ، فهم يقدمون الطعام للذين جاءوا للتعزية .. وأن تكون الحلويات المنزلية ، مما يحرص أهل المتوفي ، علي تقديمها للمعزين ، وفي بعض المناطق يقدم الجاتوه ، والبسطة إلي جانب الحلويات المنزلية ..

وكما هو الحال في المجتمعات العربية ، فإن المجتمع التركي ؛ يحرص الجيران علي إحضار الأطعمة إلي منزل المتوفي ، لكي يطعم أهل المتوفي .. ولما كان أهل المتوفي مشغولون بالجنائز .. فإنهم يتركون أمر الطعام إلي بعض رجالات القرية ، ثم يتم دفع النفقات فيما بعد .. وفي تركيا أيضاً يمكن تقديم الطعام هذا في اليوم السابع ، أو الأربعين ، أو الثاني والخمسين من الوفاة ... ويعتبر هذا في المفهوم الإجتماعي العرفان .. وتقديم الشكر لمن وقفوا بجوارنا يوم الوفاة ، وساعة الجنائز .. وفي المفهوم الديني هو إبراء ذمة المتوفي بالرحمة والغفران .. كما تقدم المجتمعات الشرقية الأطعمة خلال إحياء ذكرى المتوفي السنوية ... وذلك في المجتمع الريفي ، أكثر من المجتمعات الحضرية .. ويجب النظر إلي هذه النقطة بمنظور خيرى ، أو بمفهوم صلة الرحم المستمر حتي بعد الوفاة ... وأن الأحياء لم ينسوا الذين رحلوا عنهم .. وبالرغم من أن مثل هذه العادات لا تستند علي سند ديني ، إلا أنها ما زالت مستمرة في العديد

من المجتمعات الشرقية . ويمكن إرجاعها إلي سند ديني من زاوية آخر : لا وهو (ولد صالح يدعوه) فالذكري السنوية هنا يمكن تفسيرها علي أنها من قبيل الدعاء من قبل الولد أي الجيل الحالي لمن رحلوا عنا ... وغالباً ما يسبق ذلك قراءة القرآن .. أو ختم القرآن أو المولد (*) في تركيا ، أو الدعاء الديني للمتوفي ... ثم يتلو الطعام دعاء آخر ، ويهدي كل ذلك إلي روح المتوفي ...

طعام الإفطار الرمضاني:

تحرص المجتمعات الإسلامية علي إقامة ولائم في شهر رمضان .. وتقدم هذه الولائم الإفطورية إلي الأقارب ، والأصدقاء ، والجيران ، وزملاء العمل ، وإلي المساكين والفقراء .

ولما كانت أعمال الخير تتضاعف أجورها ، وثوابها في رمضان ، فقد حرصت كل المجتمعات علي إغتنام هذه الفرصة . ولقد أتاحت هذه الايام الكريمة الفرصة أمام أهل الخير لكي يتناولوا ثواب صلة الرحم ، إلي جانب ثواب الكرم ، وإفطار المساكين في رمضان ولقد كانت الأعراف ، والعادات القديمة أن يقدم أهل الخير ، وأصحاب الثراء الطعام طول شهر رمضان .. وكان يعقب الإفطار ، ويسبقه قراءة القرآن .. وتقام صلاة التراويح ، ثم يعقبها السهر بسماع القرآن ، والتدريس في الامور الدينية ، وتستمر هذه الجلسات إلي صلاة الفجر .. وتتخللها صلاة القيام . وينصرف الجمع بعد تناول طعام السحور . وكان يحرص هؤلاء الاغنياء ، والامراء ، ورجال الدولة علي تقديم مبالغ مادية ، أو قطع من القماش للأسر المحتاجة ، حتي تعم الفرحة مع العيد ..

ما يعطينا هنا هو الإفطار وخاصة الإفطار الجماعي ؛ وفي مصر إنتشرت هذه العادة بين النقابات ، والجمعيات ، والجامعات ، والمصالح الحكومية ، بحيث تقدم كل منها إفطاراً جماعياً للعاملين بها .. وتقام هذه الوليمة في الفنادق ، أو المطاعم ، أو الاماكن العامة ، المعدة لهذا ، كما ازدهرت في الأيام الأخيرة (مائدة الرحمان) بحيث تقام لها

(*) قصيدة المولد : هي قصيدة وسيلة النجاة التي يحبها ، ويرددها الاثراك في شتى المناسبات الدينية ، وهي في مدح ، وسيرة النبي ﷺ وقد ألفها سليمان جلي التوفى سنة ٨٢٥هـ = ١٤٢٢م .

السراذقات ، في الجوامع ، والمساجد ، وعلي نواصي الشوارع بحيث يؤمها كل الفقراء ، والمساكين ، وعابرو الطريق ..

جرت العادة أن يعد طعام الإفطار في المنزل ، ولكن لما لم تعد المنازل في العصر الحديث تسمح بذلك ، فقد إنتقلت هذه المهمة - كما سبقت الإشارة - إلي المطاعم والفنادق ، والأماكن العامة .. كما أن أهل الخير ، وأصحاب الأوقاف قد حرصوا في وصاياهم علي تقديم ولائم طعام الإفطار تقرباً لله سبحانه وتعالى ، ولكي يترحم عليه المفطر ويدعوه . ويحرص الواقف علي أن يطلب ختم القرآن ، والدعاء قبل نهاية رمضان .. وكثيراً ما كان يحضر هذا الإفطار الخيري الأهل ، والآقارب ، والأصدقاء والآقارب تدعيماً للروابط الإجتماعية إلى جانب النواحي الدينية .. ومن هنا تنبع أهمية هذه الولائم ..

ومن آداب هذه الولائم ؛ أن يجلس المفطرون إلي الموائد قبل الأذان بيضع دقائق .. ويبدأ الفطور علي تمرات ، أو خوشاف ، ثم الحساء ، أو الشورية ، ثم بقية الطعام . هناك مناطق ، وبشكل واضح في الجزيرة العربية ؛ بعد تناول التمور ، أو الخوشاف ، يتجه الجميع إلي المساجد ، لصلاة المغرب في جماعة ، وبعد العودة يتم تناول طعام الفطور ..

أما في تركيا ، فيبدأ الفطور علي الزيتون ، والجبن الابيض ، والبسطرمة ، والسجق ، والمربي ، أو التمر إن وجد ، ثم بقية الطعام ... وعقب الإفطار يتم الدعاء بشكل جماعي ... ويتلو ذلك صلاة المغرب ، وإن كان المكان يتسع ؛ تؤدي الصلاة جماعة ، وخلال هذه الفترة تكون عملية إعداد الشاي علي قدم وساق .. ويقدم وسط الصحبة الجميلة . والفكاهة الطريفة ، وذكريات رمضان في الماضي القريب ... ومن العادات الأصيلة في المجتمعات الإسلامية ؛ أنتظار مقدم شهر رمضان بالحفاوة ، وغبطة الفقراء ، والمساكين بمقدمه ؛ وكان الجميع حريص علي دعوة أهل العلم ، وطلابه إلي هذه الموائد الرمضانية .

وليمة الحج؛ وهي الوليمة التي يُقدمها الحاج ، عقب عودته ، سالماً ، من أداء الفريضة ، ويكون في مقدمة المدعووين ؛ الآقارب ، والأصدقاء ، والجيران .

إن الحج ركن من أركان الإسلام ، وتعمل الدول ، والحكومات الإسلامية طوال التاريخ علي تسهيل أداء هذه الفريضة ، لمن إستطاع .. وتشمل هذه الإستطاعة ، إلي جانب القدرة المادية ، المقدرة الصحية ، كذلك .. وتحصر المجتمعات ، والتجمعات الإسلامية علي الحفاوة ، والإحتفال بالحاج ؛ سواء عند وداعه ، أو إستقباله .. ويحرص بعض الآقارب ، والأصدقاء ، والجيران علي تقديم الهدايا للحاج قبل سفره ، وكانت في معظمها هدايا مادية ، أو عينية . كما يحرص الحاج علي إحضار بعض الهدايا من الأماكن المقدسة ، كمياه زمزم ، أو المسابع ، والطواقي ، وسجاجيد الصلاة ، وتقديمها للمقربين من الأهل ، والأقارب ؛ والأصدقاء ، والمعارف ، وزملاء العمل . ومن المعتاد ، إلي عهد قريب أن يتحد مجموعة من الحجاج معاً ، و يقيمون وليمة جماعية للمستقبلين ، و يقيمون ليلة من الانشاد الديني ، وتلاوة القرآن ، والحديث عن فضائل الحج ، ومناسكه ، ويحرص كل أهل القرية ، والقرى المجاورة علي حضورها وهذه الوليمة ، وما يصاحبها من إنشاد ، وموائد ، وإحتفالات ، ليست واجباً ، ولا سنة دينية، إنما هي شيء من الشكر ، والعرفان ، والحمد لله علي سلامة العودة ، والإحتفاء المتبادل فيما بين مَنْ أدي الفريضة ، وَمَنْ يتمنونها من الأهل ، والأصدقاء .

طعام النذر؛ هو الطعام ، أو الوليمة التي يُقدمها صاحب نذر ، عندما يتحقق المراد .. ويقمها للأهل ، والأقارب ، والفقراء ، والمساكين ، وتكون في الغالب "لأهل الله" أي لكل الفقراء ، والمساكين ، والدرأويش ، والطائفة التي نذر صاحب النذر ، أن يقدم الوليمة لها .. وفي هذا حض علي الوفاء بالعهد ، وأصبح من الشائع بين العامة؛ أن الذي لا يفى بما نذر تراكم عليه المصائب ..

وتتشكل الوليمة ، أو طعام النذر حسب الشكل ، أو الهيئة التي تم النذر عليها .. فهي متروكة لمن قام بالنذر . ويظل النذر معلقاً علي صاحبه كالدين الواجب السداد . الآصالة في كل هذه الولائم ؛ هو عدم الإسراف ، أو التظاهر ، والمفاخرة ، بل أن تكون خالصة لوجه الله ... وأن يسمي صاحب الوليمة علي رضاء الله ، والمدعوين .. والأ يكون الرياء ، أو التكبر ، والمباهاة هو الدافع إلي هذه الولائم . بل عليه أن يُقدم الشكر إلي هؤلاء الذين تجشموا رهق الحضور ، وشرفوه بالحضور .. وعلي مَنْ حضر

الوليمة أن يُقدم الشكر ، والعرفان بالجميل لصاحب الدعوة ، وذلك لتذكره إياه ، واحترامه ، ودعوته لهذه المناسبة الطيبة . والأصالة والتراث الحضاري يحض علي قبول الدعوة .. وجبر الحاطر ... من التصرفات المحمودة ، أن يقدم المدعو ، إلي الداعي ، هدية رمزية بهذه المناسبة ، فهي مقبولة من كلا الطرفين ..

يجب أن يتصرف الداعي دائماً بلطف ، ولباقة ، وعلي المدعو ألا يبحث عن القصور ، والتقصير .. وعليهما معاً أن يتعدا عن ترديد الإشاعات ، والآقاويل ، وأن يتصرفا حيال بعضهما ببشاشة ، وابتهاج .. وأن يتعدا عن كل أشكال النقد خلال الوليمة .. بل يجب الإشادة بالجوانب الإيجابية .. وأن يتصرف الداعي بتلقائية ، ويتعد تماماً عن المباهات ، والمظهرية ..

إذا كانت الدعوة تمحدد عدد المدعوين ، فيجب عدم تجاوز العدد المحدد .. وحتى إذا لم يكن العدد محدداً فإن التوجه إلي الدعوة في زحمة من العيال ، والأطفال من المأكد أن ذلك يسبب ربكة ، وحرراً للداعي ، ويجعل تحقيق الدعوة علي الشكل المناسب ، أمراً مشكوكاً فيه ..

إن التعليق المباشر علي خط سير الدعوة ، وخاصة خلال الوليمة ، وكذا الحديث بصوت مرتفع ، إلي حد الإزعاج ، وإلتهام الطعام ، والتصرف المتسرع ، من الأمور المستهجنة خلال الولائم الجماعية ..

الأكالات ذات المناسبات الخاصة:

عُرفت المجتمعات الاسلامية مناسبات خاصة ، تُقدم فيها أطعمة ، وأشربة معينة ترتبط بهذه المناسبة ، وتختلف هذه الاطعمة والاشربة من منطقة إلي منطقة ؛ وإن كانت المناسبة واحدة .. وأهم هذه المناسبات التي تُقدم فيها أطعمة ومشروبات خاصة هي :

- العشر الأوائل من شهر محرم ، وفيها يقدم طعام "العشورة" نسبة إلي العاشوراء ، ويُعد هذا الطعام في البيت ، ويوزع علي الأقارب ، الجيران .

* * *

عاشوراء

- إن عاشوراء تحتل مكانة خاصة في التراث الشعبي ، وتختلف فيها الأقوال ،
والمعتقدات . فمن المعتقدات السائدة أن يوم عاشوراء هو :
- اليوم الذي قبل الله سبحانه وتعالى توبة سيدنا آدم ..
 - وهو اليوم الذي نجي الله سبحانه وتعالى فيه ابراهيم الخليل من النيران ..
 - * واليوم الذي وُلِدَ فيه الخليل أيضاً ..
 - وهو اليوم الذي التقى فيه سيدنا يعقوب ، مع ابنه سيدنا يوسف في مصر ..
 - وهو اليوم الذي تم فيه شفاء سيدنا أيوب مما ألم به من داء ...
 - وهو اليوم الذي رُفِع فيه النبي عيسى إلی السماء ..
 - وهو اليوم الذي رست فيه سفينة سيدنا نوح علي جبل الجودي .
 - وهو اليوم الذي نجي فيه سيدنا نوح ، وَمَنْ معه من الغرق ، فتم إعداد الطعام بما بقي علي السفينة من حبوبيات .
- لقد حرص المسلمون علي الإحتفال بهذا اليوم ، وإعداد الطعام فيه ، وذبح
الأضاحي من الحملان ، وتوزيعها علي الأقارب ، والجيران ، والمساكين والمحتاجين ..
- كما أن هناك اعتقاد ديني للربط بين هذه المناسبة ، ومناسبة استشهاد الحسين بن
علي ، حفيد النبي ﷺ في كربلاء بالعراق .. ويحتفل الشيعة بهذه المناسبة ،
ويتقبلون العزاء فيها .. وتقدم أطعمة العاشوراء بهذه المناسبة ترحماً عليه ، وعلي
أرواح الذين استشهدوا معه في العاشر من محرم .
- يُعد طعام عاشوراء من إثني عشر نوعاً مما نأكل ، ونشرب ، وهي ؛
- الماء .. القمح .. السكر .. وتسع أنواع من الحبوبيات التي نأكلها [مثل السمسم ،
الحمص ، الفول ، الفاصوليا ، العنب = الزبيب ، البندق ، التين ، الأرز ، الكاستانه =
أبو قرو ، الجوز ، الرمان ..] يسوي كل نوع علي حدة ، ثم تخلط ، وتعد حسب
أصول معينة ، ويُقدم مع طلب الدعاء .

- **المولد النبوي الشريف**؛ فإلي جانب الإحتفال الديني ، وتدارس السيرة النبوية العطرة ، ففي هذه المناسبة ، تتهادي الأسر ، بحلويات خاصة بهذه المناسبة في مصر .. ويقدم السميطة ، والمّلبن = راحة الحلقوم في تركيا ، والشام ..

- **عيد الفطر**؛ يقدم فيه الحلويات ، وكعك العيد ، والسكريات ..

- **عيد الأضحي**؛ يقدم فيه السريد .. واللحم المسلوق ..

- **شم النسيم**، عيد الربيع = النيروز مهما اختلفت الأسماء ، فالمناسبة واحدة .. وهي إستقبال موسم الربيع ، وفي هذه المناسبة تُقدم الخضروات ، كالخس والبصل الأخضر ، والبيض الملون . والأسماك المملحة . وفي تركيا تُسمى هذه المناسبة " خضر إلياس " وفيها تقدم الخضروات ، ولحم الشاة ، والبيض الملون ، والبصل ..

- **شهر رمضان**؛ وفيه الصوم ، والقيام ، وتعد له أطعام خاصة ، ففي مصر تنتشر معارض اليا ميش ، والتمور ، والكنافة .. والمخللات . أما في تركيا ، فإلي جانب الأطعمة المعتادة ، تعد البيدا = "خبز مخصوص" بالبيض ، أو البسطرمة ، أو اللحم المفروم ، أو اللانشون بهذه المناسبة .. وتقدم الحلويات الشرقية المعروفة ، وتكثر في هذه المناسبة .. وإذا كان التمر هندي ، والكركدية ، والخوشاف ، وقمر الدين تقدم كمشروبات في هذا الشهر الكريم في مصر ، فإن الألبان بكل مشتقاتها هي المفضلة مع التمور في الجزيرة العربية . بينما الشاي ، والشربات المستخلص من الفواكه هو المفضل في تركيا ...

- **قراءة الفاتحة**؛ ويُقدم فيها الشربات ، والسكريات وأخيراً ، تم استحداث المشروبات الغازية مع الجاتوه ، والبسطة .

- **العرس** .. وتقدم فيه أطعمة تختلف من منطقة إلي أخرى ، ولكنها تتفق في المناسبة ، وعلي أن تكون اللحوم الصنف الرئيسي فيها ..

- **رأس السنة الميلادية**، وهي من المناسبات الوافدة علي المجتمع الشرقي الإسلامي ، فبعض تجمعاته تحتفل بهذه المناسبة ربما تشبهاً ، وربما تضامناً مع الأخوة المسيحيين في الوطن الإسلامي الكبير ، وفي هذه المناسبة تقدم أطعمة مشتقة من الديك الرومي ، والدجاج .. والفواكه المجافة .. مع الإحتفال بهذه المناسبة بإضاءة الأضواء ، والشموع .

- **عيد الميلاد**، عيد الزواج .. وفي مثل هذه المناسبات تقدم التورتات ، والجاتوه ، وتطفيء الشموع ..

- وفي المناطق الرعوية ، والزراعية .. وتقدم ألبان البقرات عند بداية ولادتها ، وتسمى " لبن المسمار " ويحرص الفلاحون علي إلقاء البصل في المياه الجارية ، والاستحمام في المياه الباردة في موسم شم النسيم .. كما تحرص الفلاحات علي إعداد الفطائر البلدية = المشلتت وتقديمها مع العسل الأبيض = عسل النحل ، أو الجبنة القديمة .. في هذه المناسبة .

- كما تحرص بعض العائلات ذات الثراء ، علي تقديم الأرز ، مع اللحم ، بعد دعاء الاستسقاء ...

هذا عدا المناسبات الأخرى التي تكلمنا عنها سابقاً . وسوف نتحدث عن بعضها مرة أخرى من زوايا أخرى ...
