



تشكيلة متنوعة تشترك في الطعم اللذيذ

والعاملون في مصانع الحلويات يحرصون على لبس القفازات والكمامات خلال العمل وتلبية متطلبات الزبائن الذين يعقون أيادهم عند الدخول والخروج



## السوريون يعودون إلى صناعة حلويات العيد في البيت

وتابع، قديماً كانت الأحياء الدمشقية القديمة ضيقة وتطل على بعضها، وقيل العيد تعقب الحارات براهة الحلويات التي كانت تصنع يدوياً دون تدخل الآلة في صناعتها.

وأضاف أنهم يقومون بتحضير الحلوى قبل أربعة أيام من قدوم العيد تقريباً، لأن الكثير من زبائنهم يرسلون طلب الحلوى لأقربائهم وذويهم في محافظات أخرى قبل العيد بيومين أو ثلاثة.

وتقول السيدة ياسمين إنها تصنع حلويات العيد في منزلها بسبب عدم قدرتها على شراء الحلويات الجاهزة، وتؤكد أن الحلويات المنزلية أطيب وأشهى وفيها بركة، وإنها تقوم بتصنيع الغريبة والمعول في المنزل لتقديمهما للضيوف. وعن طريقة تحضيرهما

تقول إنه يدخل في صناعتها الطحين والسمنة والحليب والسكر لكنها تضيف للمعول ماء الزهر لمنحه نكهة لذ.

السيدة فاطمة تشتري حلوياتها جاهزة لأن ليس لديها وقتاً كافياً، فهي لا تستطيع أن تصنع حلوياتها مع المطبخ في رمضان، وترى أن السوق يحتوي أنواعاً عديدة من الحلويات وبمختلف الأسعار، وأنها لا تشتري الحلويات العربية غالبية الثمن بل تعتمد على الناشفة كالبرازق والمعول والبينفور لأنها تناسب دخلها.

وبين صناعة الحلويات أو شراؤها يبقى السوريون مصرين على المحافظة على عاداتهم وتقاليدهم حتى البسيطة منها وتحدي الظروف الصعبة واستعادة مظاهر حياتهم الطبيعية وأجواء الفرح.

والحلوى المجففة يتزايد بصفة كبيرة خلال هذه الأيام. وقال محمود حلاق أحد حرفيي وبائعي الحلويات في دمشق، إن الدمشقيين قديماً كانوا يجهزون حلويات العيد في صوان كبيرة حيث كانت الهريسة وكرايبج الفستق تشوى على الفحم أو أفران الحطب قبل دخول أفران الغاز والكهرباء.

ويضيف أن أغلب الدمشقيين كانوا يأتون بالمواد اللازمة ويعطونها إلى الحلواني حتى يحضرها لهم ثم يأخذونها في صوان كبيرة، فقبل العيد بقليل ترحب الحارات القديمة بمرور الناس الذين يرفعون صواني حلوياتهم المليئة بالهريسة وكرايبج الفستق أو أقراص العجوة والبرازق.



الطلو البيوتوتى بنكهة خاصة

إلى أن هذه العادة تلاشت في السنوات الماضية، لكن غلاء الأسعار وجائحة كورونا ساهما في عودة هذه الظاهرة الجميلة.

عدد من أصحاب المحال التجارية أكدوا أن محلات بيع لوازم الحلويات تشهد حركة نشطة في أواخر رمضان حيث بين محمد المدني صاحب محل لبيع أدوات صناعة الحلويات المطبوعة والقوالب أن الإقبال هذا العام يختلف عن الأعوام السابقة حيث أن أغلب الأسر عادت لتصنع الحلويات في منازلها مشيراً إلى أن للقوالب أشكالاً مختلفة مصنوعة من خشب الزان أو العضم من جانبها أكد صاحب محل مكسرات وأن الطلب على المكسرات والشوكولاتة

إلى أن هذه العادة تلاشت في السنوات الماضية، لكن غلاء الأسعار وجائحة كورونا ساهما في عودة هذه الظاهرة الجميلة.

عدد من أصحاب المحال التجارية أكدوا أن محلات بيع لوازم الحلويات تشهد حركة نشطة في أواخر رمضان حيث بين محمد المدني صاحب محل لبيع أدوات صناعة الحلويات المطبوعة والقوالب أن الإقبال هذا العام يختلف عن الأعوام السابقة حيث أن أغلب الأسر عادت لتصنع الحلويات في منازلها مشيراً إلى أن للقوالب أشكالاً مختلفة مصنوعة من خشب الزان أو العضم من جانبها أكد صاحب محل مكسرات وأن الطلب على المكسرات والشوكولاتة

إلى أن هذه العادة تلاشت في السنوات الماضية، لكن غلاء الأسعار وجائحة كورونا ساهما في عودة هذه الظاهرة الجميلة.

## نابلس تستعيد لذة حلوياتها في أواخر رمضان

الكنافة تقتطر تاريخاً مشتركاً بين نابلس ودمشق

الفلسطينية، الذي يمنع وجود عدد كبير من العمال في المصانع. ويتابع "تعمل كل ما بوسعنا لتلبية حاجة السوق، لأن الإقبال على الحلويات يتزايد عادة في شهر رمضان".

وكان أبوصالحة خلال الموسم الرمضانية السابقة قد اعتاد أن يزيد من عدد العمال لديه، إلا أن الأمر تغير هذا العام بسبب كورونا.

ويقول وائل الشرف الذي يعمل في مصنع أبوصالحة، بينما يعمل على إعداد فطائر بالجبن، "كان المصنع يتحول طيلة شهر رمضان لخلية نحل، نعمل نحو 12 ساعة يومياً، حين كان هناك إقبال كبير على الحلويات النابلسية".

وبينما يصنع الشباب شرفة الفطائر، يصنع زملاء له أصنافاً أخرى، ويتابع آخرون عملية نضج الحلوى في الأفران، بينما يحضر شيسان في مقتبل العمر القطر (الماء المحلى)، والجبن والعجينة، والمكسرات، وغيرها من المواد المستخدمة في صناعة الحلوى.

وللمحصل زبائن من مختلف مدن وبلدات الضفة الغربية وفلسطيني 1948 (الداخل الإسرائيلي)، في حين اقتصر محيط زبائنه هذا العام على سكان مدينة نابلس وبعض البلدات المجاورة.

وكانت الحكومة الفلسطينية قد منعت دخول الفلسطينيين من داخل إسرائيل للبلدات والمدن الفلسطينية، خشية نقل العدوى.

يقول أبوصالحة إن "القطاع استعاد جزءاً من عافيته بعد نحو شهرين من الإغلاق التام"، لافتاً إلى "أنه تكبد خسائر مادية كبيرة".

ويحرص العاملون على لبس القفازات والكمامات خلال العمل وتلبية متطلبات الزبائن. وعلى مدخل المتجر يمر الزبائن عبر غرفة خاصة للتعقيم قبل دخولهم وخروجهم.

وتجري عمليات تعقيم وتنظيف المتجر مرات عدة خلال ساعات العمل التي تبدأ من العاشرة صباحاً حتى موعد أذان المغرب.

ويقول مجدي عرفات، صاحب محل حلويات في نابلس، إن "الإقبال هذا العام أقل بكثير مقارنة مع السنوات السابقة".

ويضيف عرفات (49 عاماً)، بينما يعمل على صناعة حلوى أصابع زينب، أنه يعمل في المهنة منذ 34 عاماً، وتعلمها من والده وجده، وأن "نابلس هي دمشق

وتعتبر نابلس عاصمة الحلويات الفلسطينية التي تشهد عادة حركة نشيطة لبيع أنواع مختلفة من الحلويات تضافي على حياة وموائد رمضان طعماً ورائحة فلسطينية أصيلة، لكن كورونا أجل هذا الموسم وأصاب المصانع والمتاجر بالكساد، ولم يفرج عنها إلا في الثلث الأخير من شهر الصيام.

فابروس كورونا، استعاد عافيته جزئياً خلال شهر رمضان، ليقدم للصائمين مزيداً من الحلويات الشهيرة التي تضافي رونقاً خاصاً على مائدة الصائمين. وكانت محال الحلويات قد أغلقت منذ مطلع مارس الماضي، أسوة بكل القطاعات، عقب الإعلان عن تسجيل إصابات بالفابروس، في مدينة بيت لحم جنوبي الضفة الغربية.

ومع شهر رمضان، رفعت الحكومة الفلسطينية قيود منع الحركة جزئياً في عدد من محافظات الضفة، لخلوها من أي إصابة بكورونا، ومن بينها مدينة نابلس. ويكثر الإقبال على تناول الحلويات في شهر رمضان، وعادة ما تفتح تلك المحال أبوابها طيلة الشهر بساعات عمل مضاعفة.

يقول مجدي أبوصالحة، أحد مالكي محلات الحلويات، "لا تخلو مائدة إفطار في مدينة نابلس من الحلويات، نابلس مدينة تعشق صناعة وتناول الحلويات بكل أنواعها".

ويضيف أنه "يعمل هذا الموسم بقدره إنتاجية مقدارها 20 في المئة فقط، تماشياً مع قرار الحكومة

ويعد ركود هذا القطاع بسبب



الكنافة خارج حسابات الصائمين

دمشق - في الوقت الذي غيرت فيه جائحة كورونا الكثير من العادات الرمضانية كالزيارات العائلية، فإنها أحييت عادات قديمة كادت تندثر من المجتمع السوري، وهي صناعة الحلويات في البيت.

وللحلويات السورية تاريخ وقصص متداولة في الذاكرة السورية والدمشقية على وجه الخصوص، وإذا خلا البيت السوري من الحلويات، قيل إن أصحابه ليسوا معيدين وفي السابق كان يتم التحضير لشراؤها قبل أسبوع من موعد العيد فهي المدللة والتمينة.

واعتادت الأسواق في المدن السورية خلال الأيام الأخيرة من رمضان أن تشهد ازدحاماً على محلات بيع الحلويات في البيت.

وتشتهر دمشق وحلب بصناعة الحلويات التي ازدهرت في القرن التاسع عشر حيث اشتهر صانعوها المعروفون باسم "البيجاتية" بالتفنن في صناعة الأنواع المختلفة منها كالبقلاوة والمبرومة والكنافة والوريات.

على خلاف العادة في هذه الفترة، ويفعل غلاء الأسعار والحجر الصحي الذي فرضه وباء كورونا، نزلت السيدات السوريات إلى الأسواق لاقتناء مستلزمات حلويات العيد والمواد الأولية التي تدخل في تصنيعها.

وصناعة حلويات الأعياد في المنازل تقليد قديم في المجتمع السوري حيث تتفنن ربات البيوت بعمل مختلف أنواع الحلويات في طقوس ورفنهما عن الأهميات

والجدات فتفوح رواحتها الزكية في الأرجاء مستحضرة عراقة الماضي والذكريات الجميلة لعادات وتقاليد تجمع بين بساطة العناصر المحلية المستخدمة وبهجة المناسبة بالرغم من انتشار محلات

الحلويات في البيت.

وللحلويات السورية تاريخ وقصص متداولة في الذاكرة السورية والدمشقية على وجه الخصوص، وإذا خلا البيت السوري من الحلويات، قيل إن أصحابه ليسوا معيدين وفي السابق كان يتم التحضير لشراؤها قبل أسبوع من موعد العيد فهي المدللة والتمينة.

واعتادت الأسواق في المدن السورية خلال الأيام الأخيرة من رمضان أن تشهد ازدحاماً على محلات بيع الحلويات في البيت.

وتشتهر دمشق وحلب بصناعة الحلويات التي ازدهرت في القرن التاسع عشر حيث اشتهر صانعوها المعروفون باسم "البيجاتية" بالتفنن في صناعة الأنواع المختلفة منها كالبقلاوة والمبرومة والكنافة والوريات.

على خلاف العادة في هذه الفترة، ويفعل غلاء الأسعار والحجر الصحي الذي فرضه وباء كورونا، نزلت السيدات السوريات إلى الأسواق لاقتناء مستلزمات حلويات العيد والمواد الأولية التي تدخل في تصنيعها.

وصناعة حلويات الأعياد في المنازل تقليد قديم في المجتمع السوري حيث تتفنن ربات البيوت بعمل مختلف أنواع الحلويات في طقوس ورفنهما عن الأهميات

والجدات فتفوح رواحتها الزكية في الأرجاء مستحضرة عراقة الماضي والذكريات الجميلة لعادات وتقاليد تجمع بين بساطة العناصر المحلية المستخدمة وبهجة المناسبة بالرغم من انتشار محلات

