

## «برش رمضان» سجاد يجمع السودانيين على الإفطار في الشارع

عابرو الطريق والفقراء يتحلون حول موائد مشتركة رغم الفقر وجائحة كورونا



## رمضان التكافل

ويقول المواطن عبد الكريم يوسف إن الوضع الاقتصادي الصعب وجائحة كورونا لم يحولا دون تنظيم برش رمضان هذا العام.

ولا يوجد تاريخ لهذه الظاهرة الرمضانية في السودان، لكن الغالبية العظمى من الناس تعتبرها قديمة ورثتها من الأجداد، ونقلها الناس معهم من الأرياف إلى المدن.

وعادة ما يتناول أهل الأرياف طعامهم وشرابهم جماعيا، لطبيعة حياتهم الرعوية والزراعية، لكنهم يتجمعون بشكل أكبر في شهر رمضان، لخصوصية الشهر الكريم.

وتعتبر برش رمضان منتدى السودانيين الأكثر شهرة، إذ يتحول عقب الفراغ من صلاة العشاء إلى جلسة سمر تتسع للصغار والكبار معا، وتمضية الوقت بلعب الورق انتهاء بالمشاتبات السياسية الحادة.

ويشدد على أن برش رمضان قيمة تكافلية تعزز التآخي والتآلف بين الأهل والجيران الذين يقتسمون زادهم مع بعضهم البعض.

## من يفطر في بيته خلال رمضان يعد بخيلا أو حتى منعزلا، لاسيما في الأرياف والأحياء الشعبية في الخرطوم

أما المواطن محمد آدم إسحق فيقول إن «الإفطار الجماعي مازال قائما على الرغم من الظروف الاقتصادية وجائحة كورونا».

ويوضح أن «الإفطار الجماعي يستمر حتى آخر يوم في رمضان».

عجينة قمح تخبز على صاج وتاتي على شكل دائري سميك.

ويعتبر طبق العصيدة من الوجبات التقليدية عند أهل السودان، ويتكون من خليط عجينة العزرة المطهو، ويؤكل مع طبخ «التقليبة» ذات اللون الأحمر، وتتألف مكوناته من البامية الجافة المحقونة، وتسمى «الويكة» مع اللحم المفرومة.

وبعد تناول طعام الإفطار، يحتسى الصائمون الشاي والقهوة، قبل الاستعداد لصلاة التراويح.

وعادة ما لا تنتهي موائد الإفطار الجماعية التي لا تنتهي بالأكل والشرب والصلاة، وإنما تتعدى المسالة إلى مجالس سمر تستمر غالبا حتى وقت متأخر من الليل.

ويرى الكاتب السوداني أحمد عبدالله أن برش رمضان عادة سودانية متجذرة ومشبعة بروحانية الشهر الفضيل، وظلت تقاوم الحداثة.

الوقت، ثم يصفي ويشرب وله نكهة لاذعة، ولكنه العصير الشعبي المفضل لدى الكثيرين.

ويستخدم السودانيون أيضا عصير «القضيم» وهو عبارة عن ثمار صغيرة بحجم حبة الحمص الصغيرة بلون برتقالي مزوج باللون الأحمر، ويزرع في غرب السودان.

أما عصير «الحلو مز» أو «الأبري» فلا تخلو منه أي مائدة رمضان، فهو مشروب سوداني تقليدي يصنع يدويا ويميل إلى الطعم الحلو والمر في الوقت نفسه، وعادة ما يتم إعداده قبل أشهر من رمضان نظرا لصعوبة صنعه.

وتلي ذلك الوجبات العادية، وأشهرها «الويكة»، وهي نوع من البامية مع العصيدة، وهناك أيضا إدام يسمى بـ«ملاح الروب»، وهو عبارة عن لبن رائب ممزوج بقليل من الفول السوداني، و«القراصنة» وهي عبارة عن

يختلف شهر رمضان في السودان عن العادات والتقاليد في بقية الدول العربية والإسلامية، فالسودانيون لا تحلو لهم وجبة الإفطار إلا في الشارع مع ضيوف من عابري السبيل يتقاسمون معهم الوجبات والأعاصير التقليدية، ومن يتخلف عن هذه العادات فهو بخيل أو منبوذ من المجتمع.

## الخرطوم - عادة ما يسارع الصائمون في معظم البلدان العربية والإسلامية للوصول إلى منازلهم قبيل موعد الإفطار، إلا أن شهر رمضان، طوال أيام شهر رمضان، لتناول وجبة الإفطار مع عائلاتهم، أما السودانيون فيحرصون عادة على الخروج بالطعام والشراب إلى الشارع لتناوله في تجمعات كبيرة على الرغم من الفقر وجائحة كورونا.

ويطلق على المكان المخصص للإفطار الجماعي «برش رمضان».

والبرش سجاد شعبي يصنع من سعف النخيل، وإن كان استخدامه حاليا تراجع لصالح السجاد العصري، لكن لا يزال مكان الإفطار يحمل اسمه.

وتتضارب الإحصاءات الحكومية والدولية حول نسبة الفقر في السودان، فبينما يقول تقرير للأمم المتحدة إن 46.5 في المئة من السودانيين يعيشون دون خط الفقر، تظهر بيانات الجهاز المركزي للإحصاء السوداني للعام 2017 أن الفقر تراجع إلى 28 في المئة.

وتزداد الحاجة محليا إلى المبادرات الاجتماعية، بسبب ضغوط اقتصادية على المواطن، لاسيما بعد قيام الحكومة الانتقالية بتطبيق إجراءات اقتصادية، من بينها رفع الدعم عن الوقود والكهرباء وتحرير سعر الصرف.

ومن يفطر في بيته من السودانيين خلال شهر رمضان يعد بخيلا أو حتى منعزلا، لاسيما في الأرياف والأحياء الشعبية في العاصمة، فالجميع يحرص على تناول الإفطار في الأماكن العامة والإبتعاد عن التوقيع داخل المنازل.

ولا يقتصر برش رمضان على شوارع المدن والأرياف فقط، بل يمتد على طول الطرقات العامة، ولاسيما تلك التي تصل بين المدن والقرى، إذ يحرص أهل القرى التي تترجم بها تلك الطرقات على تقديم الإفطار للمسافرين، ويتنافس



## الحلويات تُنسى اليمنيين مرارة أيام الحرب في شهر الصيام

الرمضاني وحتى حلول فجر اليوم الثاني الذي يشروع فيه في صوم يوم جديد.

وقال الفنان اليمني المعروف فؤاد عبد الله الكبسي، وهو جالس مع أهله وأصدقائه لتناول الحلويات بعد الإفطار، «يهمم اليمنيون بالحلويات، لكن في صنعاء بالذات أصبحت من الديكور الرمضاني المهم وأيضا تعتبر من الوجبات الرئيسية ينتهيها اليمني بعد الصوم والتعب والإنهاك والعطش لأنها تعوض السكريات المفقودة في الجسم أثناء فترة الصيام».

وتنتشر في أرجاء أسواق صنعاء القديمة أيضا محلات بيع العصائر الشعبية مثل عصير الزبيب، الشعير، وعصير الدبا، حيث تشهد هذه المحلات أيضا إقبالا كبيرا، ويحرص أغلب الصائمين على الإفطار عليها.

ويحاول سكان صنعاء التكيف مع الوضع الحالي في البلاد بسبب انقطاع الكهرباء ونقص المشاتبات النفطية حيث يجلس الرجال بعد الإفطار حول باعة القهوة في صنعاء القديمة، فيما تجتمع النساء مع بعضهن لتبادل أطراف الحديث.

الحاج علي الغفاري، أحد سكان صنعاء القديمة في العقد السادس من عمره، أشار إلى أن رمضان لدى اليمنيين يعني الجيرة الطيبة والتسامح والاجتماع مع بعضهم البعض، مشيرا إلى أن ذلك ما يحاولون القيام به في هذا الشهر.

ويضيف «تجتمع هنا لتشرب القهوة والبن اليمني وتحدث عن عدة مواضيع تنسينا همومنا من انعدام المشاتبات النفطية وغيرها من الأزمات».

ويأتي وليد علي السعدي من جنوب صنعاء خصيصا لشراء الحلويات من محلات صنعاء القديمة، مؤكدا أن هذه الحلويات لها مذاق سحري تجعله يأتي من مسافة غير قريبة للحصول عليها رغم انتشار محلات للحلويات على طرقات صنعاء، قائلا «لم أتذوق حلوى طيبة مثل التي أتذوقها هنا، فطعمها لا يقارن».

ومن فوائد تلك الحلويات أيضا أنها تجمع الناس حولها ليستمتعوا بطعمها اللذيذ وتناول القهوة معا بعد الإفطار

على الإنفاق، يستمتعون بفرحة تناول السمبوسة أو الرواني أو البقلاوة التي تمثل اهتماما كبيرا لهم في شهر رمضان.

وقال محمد صالح البنا، وهو من سكان صنعاء، «أنتيت إلى هنا من أجل الحلويات الصنعائية لأنها من أكثر الحلويات التي تعجيني في شهر رمضان مثلها مثل الشعوبية، البقلاوة، والرواني، فهي أكلة مفضلة خاصة بعد الإفطار».

وجودها صنعائها ومكوناتها تجد إقبالا منقطع النظير في صنعاء.

وقال معاذ عبدالعظيم، صاحب محل حلويات، «هي طقوس وموروث شعبي يتداولها اليمنيون من رمضان إلى رمضان، وما يحلى رمضان وما يحلى الإفطار إلا فيه نوع من أنواع الحلويات».

ويعاني اليمن من أزمة اقتصادية عيقة دفعت الأسعار إلى الارتفاع بسرعة كبيرة بعيدا عن متناول الكثيرين. وعليه فإن اليمنيين الذين مازالوا قادرين

يقول محمد أحمد، أحد العاملين في محل بيع الحلويات الشعبية في صنعاء القديمة «في رمضان يكون الإقبال بزيادة أي ما يزيد على 90 في المئة على أيام الإفطار، رغم زيادة الأسعار في مكونات الحلويات إلا أن هناك إقبالا جنونيا من الزبائن وهذا يعتبر موسما بالنسبة إلينا».

ويضيف «اعتاد الصائمون من سكان صنعاء القديمة أو من خارجها على شراء الحلويات حيث يتزاممون قبل موعد الإفطار لشراؤها».

وتكون أسواق صنعاء القديمة خلال نهار رمضان فارغة من الناس، إلا أنها ما تلبث أن تزدهم في وقت ما بعد العصر حيث يشتد الإقبال على المحلات المتخصصة في بيع السمبوسة وحلوى القطايف والكنافة والطرمة بانواعها ويصطف الصائمون في طوابير للشراء. يشرق وجه عيسى الشعبي بالفرح لمجرد تفكيره في أنه سيحلي سهرته في نهاية يوم الصيام على القطايف المحبوبة في اليمن غيرها من الحلويات الأخرى، وتلمع عيناه ببريق الترقب في أحد الشوارع التي تموج بالمتسوقين في العاصمة صنعاء لشراء حلويات شهية للسهر.

وقال عيسى، وهو من سكان صنعاء، «هذه القطايف طعمها لذيذ خاصة في هذا الشهر الكريم، ويتنافس اليمنيون عليها جميعا خاصة في وقت السهرة، فنرى المحلات التي تباع الحلويات في صنعاء القديمة مزدحمة كثيرا قبل الإفطار».

ويوضح أن المحلات المتخصصة في صناعة الحلويات والمعروفة بنظافتها

صنعاء - مع دخول شهر رمضان ازداد إقبال اليمنيين على محلات الحلويات الشعبية في صنعاء رغم الضائقة الاقتصادية، حيث يحرصون على شراء مختلف أنواع الحلويات الشعبية ومنها الرواني والبقلاوة والكنافة والعوامة والقطائف والشعوبية ولقمة القاضي وغيرها من الحلويات العربية التي انتقلت إلى اليمن من دول عربية وأسيوية وأوروبية، التي تفوح من محلات صنعاء القديمة.

يستقبل أصحاب المحلات في تلك الأسواق زبائنهم بابتسامة ود كلمة ترحيب بقولهم «رمضان كريم»، ومن ثم يقومون بتلبية كافة طلباتهم.

## الرواني والكنافة والعوامة والقطائف والشعوبية ولقمة القاضي وغيرها من الحلويات تفوح من محلات صنعاء القديمة

وتقول سعيدة الكامل، إحدى ربات البيوت بصنعاء القديمة، إن سفرة رمضان يجب أن تحوي الحلويات التقليدية التي اعتادوا عليها منذ الصغر، مشيرة إلى أن هذه الحلويات تضيف طعما آخر لشهر رمضان.

وتضيف «رمضان هذا العام صعب علينا، لاسيما بسبب الوضع الأمني والأزمة الاقتصادية العميقة»، وتستردك قائلة «رغم ذلك، فإننا نستمتع بمرضان ونحاول نسينا همومنا».



## زحمة رغم الأزمة الاقتصادية