



تشكيلة متنوعة تشترك في الطعم اللذيذ

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



وكان طعمها شهياً جداً، وحسب ما يؤكد أصحاب محلات الكنافة في المدينة، يشتهر هذا الطبق أكثر من غيره ويزداد الطلب عليه في فصل الشتاء، وفي المواسم والمناسبات كشمع شعبان، حيث يلجأ إليه الناس بحثاً عن الدفء والطاقة في هذا الطقس البارد. وإلى جانب الكنافة الخشنة والناعمة، تصنع في نابلس حلوى، فطائر الجبن وفطائر القشطة، وخبز السنت، وشفايف ومدلوق، والهريسة، وقزحة، والقطايف، ومدلوق، وكلاج، والبقالوة بانوعها، وبرمة، وبلورية. وفي أسواق المدينة القديمة ينتشر العشرات من الباعة الموسمين في شهر رمضان، يصنعون أصنافاً من الحلويات التي لا تخلو منها مائدة إفطار في المدينة.

ونابلس واحدة من أقدم المدن في العالم، ويطلق عليها اسم دمشق الصغرى، نظراً لتشابه بناء بلدتها القديمة مع حارات دمشق القديمة.

ويحتفظ الحاج إيباد خليل داود أبوسير بالرواية التاريخية لهذا الطبق التي تعود لنحو قرنين من الزمان، ويفخر بأن لجده الأكبر يد السبق في منح هذه الحلوى بصمة نابلسية بامتياز.

وفي العام 1850 وقد شاب سوري لمدينة نابلس، واشترك مع الجد الأكبر لعائلة أبوسير في محل لإعداد هذا الطبق، لكن أبوسير يؤكد أن الطبق بشكله الحاضر وبطعمه وبرائحته طبع نابلسي الأصل.

ويبين قائلًا "كانت الكنافة في ذلك الوقت تحشى بالمكسرات واللوزيات، وبعد مرور سنتين من تأسيس المحل، ترك المواطن السوري نابلس وعاد إلى بلده، وبقي المحل لجدي، ثم دخل معه في المحل شقيقه، وعرف المحل باسم 'حلويات غرناطة'."

ونظراً لعدم وفرة المكسرات التي تحشى بها الكنافة، قام الجد بوضع الجبنة كحشو بدلا من المكسرات، وكانت أول مرة توضع الجبنة داخل الكنافة

إلى أن هذه العادة تلاثت 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 جانبه أكد صاحب محل مكسرات أن الطلب على المكسرات والشوكولاتة



الطلو البيوتوتي بنكهة خاصة

الصغرى، مدينة من الحلويات، شهرتها وصلت كافة المعمورة". ويقول "رمضان كان فرصة للعمل وكسب الرزق، الناس تقبل على شراء الحلويات بكل أصنافها خلال شهر الصيام، فالحلويات للفقير والغني في شهر رمضان".

ويعزو عرفات تراجع الإقبال إلى تربي الحالة الاقتصادية الناجمة عن تفشي فيروس كورونا والإغلاق الناتج عنه. ويصنع المحل الخاص بعرفات حلوى العوامة وأصابع زينب والظلمية والزلابية.

وتعتبر الكنافة النابلسية من أشهر أنواع الحلويات التي صنعتها مدينة نابلس وسميت على اسمها.

ويحتفظ الحاج إيباد خليل داود أبوسير بالرواية التاريخية لهذا الطبق التي تعود لنحو قرنين من الزمان، ويفخر بأن لجده الأكبر يد السبق في منح هذه الحلوى بصمة نابلسية بامتياز.

وفي العام 1850 وقد شاب سوري لمدينة نابلس، واشترك مع الجد الأكبر لعائلة أبوسير في محل لإعداد هذا الطبق، لكن أبوسير يؤكد أن الطبق بشكله الحاضر وبطعمه وبرائحته طبع نابلسي الأصل.

ويبين قائلًا "كانت الكنافة في ذلك الوقت تحشى بالمكسرات واللوزيات، وبعد مرور سنتين من تأسيس المحل، ترك المواطن السوري نابلس وعاد إلى بلده، وبقي المحل لجدي، ثم دخل معه في المحل شقيقه، وعرف المحل باسم 'حلويات غرناطة'."

ونظراً لعدم وفرة المكسرات التي تحشى بها الكنافة، قام الجد بوضع الجبنة كحشو بدلا من المكسرات، وكانت أول مرة توضع الجبنة داخل الكنافة

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 المواسم 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 شبان في مقتبل العمر القطر (الماء المحلى)، والجبن والعجينة، والمكسرات، وغيرها من المواد المستخدمة في صناعة الحلوى.

وللمحل 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.

ويقول 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 مزيجا من الحلويات الشهيرة التي تضافي رونقا 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

السوريون يعودون إلى صناعة حلويات العيد في البيت

وتابع، قديماً كانت الأحياء الدمشقية القديمة ضيقة وتطل على بعضها، وقيل العيد تعبق الحارات برائحة 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 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 الناشئة كالبرازق والمعول والبيبتفور لأنها تناسب دخلها.

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

والمحلى 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 وكراييج 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 يقليل تزبح الحارات القديمة بمرور الناس الذين يرفعون صواني حلوياتهم المليئة بالهريسة وكراييج الفستق أو أقراص العجوة والبرازق.

إلى أن هذه العادة تلاثت 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 جانبه أكد صاحب محل مكسرات أن الطلب على المكسرات والشوكولاتة

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



الطلو البيوتوتي بنكهة خاصة

الحلويات وتعدد الأصناف والأشكال في الأسواق.

في سوق البزورية في العاصمة دمشق والذي ما زال محافظاً على خصائصه ببيع البهارات والتوابل ومستلزمات العيد، يفرد أصحاب المحال التجارية بضاعتهم التي تسحر الناظرين وتدفع العابرين للسوق للتمتع بالمروضات حتى ولو لم يرغبوا بالشراء فالمنظر بحد ذاته يشكل دافعا قويا للتولل في السوق.

أم حسن من خان دنون قالت لوكالة الأنباء السورية، إنها تريد شراء "بهارات عجوة وحلوى مجففة وبكمبودر والشمر والحبية السوداء والسمنسم" مشيرة إلى أنها تأتي دوماً إلى سوق البزورية لأنه يحتوي على أفضل وأجود المنتجات من المواد الأولية لصناعة الحلويات وبأسعار مميزة.

ورغم الأوضاع الاقتصادية الصعبة، فإن حلويات العيد لها بهجة خاصة لذا تحرص الأسر على توفير المال لتحضير المعول قبل العيد بابام، هذا ما قالته أم خليل موضحة أن موائد الحلويات التي تصنعها السيدات تختلف من أسرة لأخرى حيث تقوم بعض الأسر بصناعة الحلويات في المنزل، وبعضها يقوم بشراؤها من السوق والبعض الآخر يجمع بين الشراء من السوق وصنعها في المنزل.

وقال ماجد خليل من الغوطة الشرقية، إن عائلته تكاتف في الأيام الأخيرة من رمضان، وتتعاون من أجل تحضير حلوى عيد الفطر في ما بينها في جو يميزه التسامح والفرح، لافتاً

الحلويات كالأسواق المعروفة في دمشق منها الجزماتية والمرجة والميدان حيث يتحول عرض الحلويات إلى لوحات فنية ضمن أجواء احتفالية لجذب انتباه الناس.

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

صناعة حلويات الأعياد في المنازل تقليد قديم في المجتمع السوري حيث تتفنن ربات البيوت بعمل مختلف أنواع الحلويات في طقوس ورفنها 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

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

