هوامش

مع اندلاع الحرب في السودان ولجوء الآلاف إلى مصر هرباً من الموت، افتتح عدد من السودانيين مطاعم موزعة في مختلف أحياء القاهرة، محاولين تقديم تجربة مختلفة للزبائن المصريين

داخل أحد المطاعم السودانية في القاهرة، مايو 2024 (خالد دسوقي/ فرانس برس)

المطاعم السودانية في مصر

أطباق ونكهات البلاد بعيداً عنها

حقّقت السودانية، جولي سمير، حلمها بافتتاح مطعم للأكل السوداني، ولكن ليس في الخرطوم حيث تتواصل الحرب الضارية، بل في القاهرة التي فرّت إليها مع أسرتها... اليوم أصبح هدفها جذب المصريين للمطبخ السوداني. ومنذ اندلاع الحرب في السودان بين الجيش وقوات الدعم السريع في 15 إبريل/نيسان 2023، ازداد تدريجياً عدد المطاعم السودانية في القاهرة مع وصول أعداد كبيرة من السودانيين إلى مصر. وغادرت سمير (42 عاماً) مع أسرتها إلى مصر من مدينة بحري شمالي العاصمة السودانية، بعد أسبوع من اندلاع المعارك. شرقي القاهرة، جلست السيدة السودانية أمام طاولة وسط ساحة خضراء في أحد الأندية المصرية الشهيرة، على مقربة من لافتة مطعمها الذي يحمل اسم «قرية أولاد كوش» للأكلات الشرقية والسودانية والحبشية.

وقالت لوكالة فرانس برس: «اسم المطعم من اختيار الوالد... وأرض كوش في الكتاب المقدس هي مصر والسودان وإثيوبيا، ونحن نقدّم أطباقاً من هذه البلدان الثلاثة». وتابعت «أنا لا أستهدف الزبون السوداني، أنا أستهدف الزبون المصري، حتى يتعرّف إلى الثقافة السودانية». وساعد سمير على افتتاح مطعمها طاهٍ سوداني، كان يعمل في هذا المجال في السودان، قبل أن يفرّ إلى مصر. وقالت سمير: «جميع العاملين هنا من السودان، وجميعهم هربوا من الحرب»، مشيرة إلى أنهم تمكنوا من التواصل مع بعضهم بعضاً عبر منصّات التواصل الاجتماعي. وأدت الحرب الى مقتل الآلاف، بينهم ما يصل إلى 15 ألف شخص في الجنينة، عاصمة ولاية غرب دارفور، وفق خبراء الأمم المتحدة.

ودفعت الحرب البلاد، البالغ عدد سكانها 48 مليون نسمة، إلى حافة المجاعة، ودمّرت البنى التحتية المتهالكة أصلاً، وتسبّبت في تشريد أكثر من 8,5 ملايين شخص، بحسب الأمم المتحدة، من بينهم 500 ألف شخص فرّوا إلى مصر. داخل مطبخ المطعم الذي كان يشغل صالته بعض الزبائن، وقف الطاهي فادي مفيد بمئزره الأخضر وسط الأواني يحضّر الوجبات. وقال لـ «فرانس برس»: «الأغاشي هي أشهر الأكلات السودانية». وتابع مفيد (46 عاماً) أن الأغاشي عبارة عن شرائح من اللحم أو الدجاج أو السمك، تضاف إليها البهارات السودانية الحارة، وتُشوَى على نار هادئة.

وقال مفيد الذي كان يمتلك في السودان شركة متخصصة في تقديم خدمات الطعام والفندقية قبل أن تُدمّرها الحرب: «المصريون لا يحبّون الأكل الحار، لذلك نحاول تقليل البهارات السودانية حتى يتقبّلوه». كذلك يقدّم المطعم، بحسب ما قال مفيد «الأكلات الحبشية الشائعة في السودان، مثل الزغني، وهي لحم مُبهّر على الطريقة الإثيوبية مع الإنجرا»، وهو خبز إثيوبي أقرب إلى الفطائر. ويرى أن المنافسة في مصر في مجال المطاعم ليست سهلة. «هناك مطاعم سورية ومصرية ضخمة، لذا قد نأخذ بعض الوقت لننافس».

وتنتشر المطاعم السودانية، تحديداً، في حي فيصل في غرب القاهرة الذي شهد افتتاح عدد من محال الأكل باختلاف أصنافها بين الأغاشي والمشويات والفول المدمس والفلافل. في حي الشيخ زايد، في غرب العاصمة المصرية، افتتح حديثاً محل «جيب معاك» الذي يقدّم الحلوى السودانية الشهيرة «اللقيمات»، مع المشروبات السودانية الساخنة، وأبرزها «الشاي المقنّن» الذي يشبه في طريقة تحضيره شاي الكرك بالحليب. واللقيمات التي تشبه الزلابية المصرية، عبارة عن كرات من العجين تُقلى بالزيت، ويضاف إليها السكر والشوكولاتة، والعديد من النكهات. وتمتلك سلسلة «جيب معاك» أكثر من فرع في العاصمة السودانية والولايات «تعطّلت نظراً لظروف الحرب في البلاد»، بحسب ما قال مدير فرع الشيخ زايد قصي بيرم لوكالة فرانس برس.

واستبعد مفيد العودة إلى السودان حتى في حال استقرار الأوضاع. وقال: «أنا أنوي استكمال تجربتي في مصر. حتى إذا استقرّت الأوضاع في السودان فستكون فرص العمل صعبة للغاية». أما سمير فلم تكن تتوقع أن تطول فترة إقامتها في القاهرة، على الرغم من طريقة الخروج «المرعبة» من البلاد، وفق وصْفها. وقالت: «وضعنا في رأسنا أننا سنقضي عطلة في مصر لمدة شهر على الأكثر وتنتهي الأمور.. ولكن الحرب لم تتوقف». على الرغم من ذلك، تعتزم سمير العودة إلى الخرطوم بمجرّد استقرار الوضع العام في البلاد، مدفوعة بـ«الحنين إلى السودان»، على حدّ تعبيرها. وقالت: «بلدنا حنون علينا مهما سافرنا». وفي انتظار ذلك، تسعى إلى إضفاء الروح السودانية على مطعمها. «أنوي توظيف حنّانة (سيدة ترسم بالحنّة على الجسم)، فأنا أعرف مدى حبّ المصريين لرسوم الحنّة».

(فرانس برس)

باختصار

منذ اندلاع الحرب في السودان، ازداد تدريجياً عدد المطاعم السودانية في القاهرة مع وصول أعداد كبيرة من السودانيين إلى مصر

تقدّم المطاعم الأكلات الحبشية الشائعة في السودان مثل الزغني، والإنجرا، وهو خبز إثيوبي أقرب إلى الفطائر

تنتشر المطاعم السودانية، في حي فيصل الذي شهد افتتاح عدد من محال الأكل باختلاف أصنافها بين الأغاشي والمشويات والفول المدمس

وأخيراً

لم نقرأ طه حسين بعد

محمود الرحبي

ثمّة رموز في الثقافة والمعرفة العربية يمكن تعريفها بعبارة «يقرأها قليلون ويعرفها كثيرون» مثل كلاسيكيات الثقافة العربية؛ كتاب ألف ليلة وليلة، مثلاً، ومؤلّفات الفلاسفة العرب: ابن رشد وابن الهيثم والكندي، وغيرهم. هذا الأمر لا ينطبق مثلاً على روايات نجيب محفوظ (الذي قرأه كثيرون ويعرفه كثيرون، أيضاً). وعالمياً، لا تنطبق المقولة على غابريل غارسيا ماركيز، المعروف والمقروء كثيراً، ولكن، يمكن أن تنطبق على مؤلفات دانتي وهوميروس على سبيل المثال. المُفكّر طه حسين (1889 - 1973)، يدخل في هذه الفئة بامتياز، أي فئة من يعرفهم كثيرون ويقرأهم قليلون، وذلك بسبب الجدل الذي ساد حياته، والمعارك الموصوفة، التي خاضها التنويري العربي المعروف، وسجالات لا تقف عند حدّ ما زال تأثيرها واضحاً حتّى الساعة. ولكن، كم واحد منّا اجتهد لقراءة تراث طه حسين أو حتّى نصفه؟ ربّما معظمنا يكتفي بمذكّراته المعروفة «الأيام» (1929)، وتكملتها السيرة الروائية «أديب»، التي تسرد تفاصيل سفره إلى أوروبا للدراسة، بينما ثلاثية «الأيام» كانت عن حياته وطفولته وصراعه المرير في طريق العمى. يمكن إضافة، أيضاً، كتابه الجدلي «في الشعر الجاهلي» (1925)، وكاتب هذه السطور أحد هؤلاء المُقصّرين في قراءة أعمال عميد الأدب العربي. نعلم أنّه كتب في كلّ شيء، كما تُدلّل عناوين كتبه، ويقال، كذلك، إنّ لديه كتباً لا نعرفها مثل أطروحته بالفرنسية عن ابن خلدون. ولكنّنا نقف عند أشهرها؛ «الفتنة الكبرى» (1953)، و«مستقبل الثقافة في مصر» (1938)، و«مع أبي العلاء في سجنه» (1944). من كتبه المجهولة، أيضاً رواية واقعية تحت عنوان «شجرة البؤس»، ولا ننسى مقالاته المُهمّة والكثيرة، في مثل كتابه «من أدب التمثيل الغربي».

طه حسين قارئ موسوعي كبير يكاد لا يفوته شيء. أتذكّر أنّي لقيت مرّة كتاباً بالياً في سوق قديم بسويقة الرباط، وحجمه قصير أشبه بكرّاس، قرأته في القطار إلى فاس. كان كتاب مقالات لطه حسين، ولكنّي انبهرت حين قرأت ضمنه مقالاً عن نيكوس كازانتزاكيس، كان طه حسين قد قرأه بالفرنسية قبل أن نقرأه فيما بعد بالعربية، ونتهافت على رواياته، ونشغف بكتاب مذكّراته «التقرير إلى غريكو» (ت. ممدوح عدوان، الجندي للطباعة والنشر، 2007). ومن الذكريات حول عميد الأدب العربي، ولا بدّ أن لكلّ قارئ ذكرياته أيضاً في هذا السياق، أنّي كنت مرّة في زيارة عمل إلى كلّية التربية بصحار، وفي مسرح الكلّية المسائي ألقيتُ محاضرةً عن طه حسين، ولكّن الجدل كاد أن يتحوّل معركةً بالألسن بين المُحاضر، ومُدرّس مُتعصّب من الجمهور ضدّ طه حسين. تدخّل بعض الحاضرين للحدّ من الجدل خوفاً من أن يتحوّل مُقدّمات عراك ليس مسرحُ الكلّية الحلبةَ المناسبةَ له. وحين التحقت، لاحقاً، للدراسة في كلّية منوبة بتونس، كان طه حسين سيّد الموقف في فصول التدريس هناك، لا يضاهيه سوى أدونيس، من خلال الجدل حول كتابه «الثابت والمتحول» (1973).

لا نعرف عدد الأطاريح التي دبجت عن طه حسين، ولا شكّ أنّها كبيرة بما لا يقاس. ومن مختلف جنسيات العالم. حضرت مرّة في التسعينيات مناقشةَ رسالةِ ماستر في كلية الآداب بالرباط لزميل كوري جنوبي اسمه العربي خالد، رسالته كانت عن طه حسين، وكان رئيس لجنة المناقشة الأكاديمي والشاعر المعروف محمد بنّيس. بينما المُشرف على الرسالة كان أستاذنا الراحل إدريس بالمليح، رحمه الله. حيّا بنّيس في الطالب الآسيوي اختياره طه حسين، وأتذكّر مما قاله إنّه، أي الباحث، أعاد إلينا طه حسين من جديد في وقت نحن في أشدّ الحاجة إليه. لا يمكن أن تمرّ ذكرى رحيل أو ولادة عميد الأدب العربي مرور الكرام. لا بدّ من وقفات واستعادات. لا بدّ، أيضاً، من كتابات، ولكنّ معظمها، وهذا ما أظنه، تقف عند حدود كتبه المعروفة.

> ما نحتاجه أكثر في هذا الزمن هو تدويل وتأميم وتدوير طه حسين، أن تكون كتاباته حاضرة في زمننا عبر المناهج الدراسية

ما نحتاجه أكثر في هذا الزمن هو تدويل وتأميم وتدوير طه حسين، أن تكون كتاباته حاضرة في زمننا عبر المناهج الدراسية بشكل أساسي، وعبر إعادة طباعتها بمواصفات عصرية. طه حسين، الذي يُعلّمنا، أيضاً، الكتابة والأسلوب الأنيق والعبارات المُختصرة الذاهبة مباشرة إلى معانيها، يعرف عنه، مثلاً، أنّه يتجنّب في أسلوبه التكرار والإطناب، بل يبتعد قدر الإمكان حتّى عن الأسماء الموصولة «الذي» و«التي» وما شابههما. ذائقته في الكتابة لا توازيها سوى ذائقته في القراءة، ما يدلّل على تأسيس لغوي صلب، ثم انفتاح قرائي غير محدود، وبأكثر من لغة حيّة.

سعر النسخة: مصر **جنيهان**، تونس **900 مليم**، لبنان **1000 ليرة**، قطر **3 ريالات**، السعودية **3 ريالات**، الكويت **200 فلس**، الإمارات **3 دراهم**، عمان **300 بيزة**، البحرين **300 فلس**، الأردن **400 فلس**، العراق **500 دينار**، المغرب **4 دراهم**، الجزائر **ديناران**، اليمن **50 ريالاً**، سورية **25 ليرة**، السودان **10 جنيهات**، ليبيا **200 درهم**، موريتانيا **35 أوقية** ◻ UK **£ 1,50**, Austria **€ 2,50**, Belgium **€ 2,50**, France **€ 2,50**, Germany **€ 2,50**, Holland **€ 2,50**, Italy **€ 2,50**, Spain **€ 2,50**, Switzerland **CHF 3,50**
Turkey **TL 10,00**, USA **$ 2,00**