## هوامش

يعدّ مطعم علي مدرة في مدينة تعز اليمنية أحد أبرز معالم المدينة القديمة، وهو من أقدم مطاعم تعز، وعمره أقدم من الثورة اليمنية، ويشتهر بتقديم الفول البلدي في المدر أو الحرض

خلال إعداد الطعام في مطعم علي مدرة (العربي الجديد)

# علي مدرة

## مطعم تقليدي في تعز يحتفظ بنكهة تاريخية

تعز ـ **فخر العزب**

**باختصار**

يفتح المطعم أبوابه من بعد صلاة الفجر حتى الثامنة والنصف صباحاً فقط، ومعظم زبائنه من العمال، خصوصاً عمال البناء الذين يبدأ عملهم باكراً، والأشخاص الذين يحنون لكل ما هو قديم، ويجدون فيه مبتغاهم

■■■

يفتح إبراهيم، الذي ورث المهنة عن أبيه، أبواب المطعم مشعلاً النار بالحطب، واضعاً الفول البلدي في المدر أو الحرض، مع تشكيلة خاصة من الخضروات والبهارات التي تُهرس يدوياً وتضاف إلى الفول

**حين تزور مدينة تعز اليمنية، وكي لا تكون زيارتك ناقصة، فلا بد من زيارة مطعم علي مدرة التقليدي والشهير، الذي يقع وسط مدينة تعز القديمة محاطاً بأبرز معالم تعز، ليصبح هو أيضاً من المعالم التاريخية للمدينة. والمطعم الشهير يقع في زقاق صغير داخل حي يعرف بحي اللقمة، وفي ركن بات يعرف بركن علي إسماعيل الذي يتوسط عدداً من المعالم التاريخية، مثل قلعة القاهرة وجامع ومدرسة الأشرفية وجامع المظفر وقبة الحسينية وباب موسى والباب الكبير وشارع الجمهورية وسوق الشنيني.**

**وكونه أحد أبرز معالم المدينة القديمة، فلا شك أن له عمراً يمنحه من الشهرة بمكان بحيث بات أقدم مطاعم تعز، إذ إن عمره أقدم من الثورة اليمنية التي اندلعت في 26 سبتمبر/ أيلول 1962، وقد تعاقبت على إدارته أربعة أجيال. كما أنه المطعم الوحيد الذي لا يزال يستخدم الطريقة التقليدية في طهي الطعام، أي الحطب، رافضاً اعتماد التطورات الحديثة التي باتت تستخدم الغاز للطهي، إذ إن الحطب يعطي الطعام مذاقاً فريداً ومميزاً ونكهة قروية تعيد المتذوق إلى ذكريات العيش في القرى. يضاف إلى ما سبق أن المطعم لا يستخدم الأطباق الحديثة في تقديم الطعام، بل يستخدم الطبق اليمني المصنوع من المدر والذي يعرف بالمدرة أو الحرضة. من هنا جاءت تسمية المطعم بعلي مدرة.**

**عقب صلاة الفجر مباشرة، يفتح إبراهيم، الذي ورث المهنة عن أبيه، أبواب مطعم علي مدرة مشعلاً النار بالحطب، واضعاً الفول البلدي في المدر أو الحرض، مع تشكيلة خاصة من الخضار والبهارات والثوم تُهرس يدوياً لتضاف إلى مدرة الفول لتمنحه الطعم المميز والنكهة الخاصة التي تميزه عن أي فوال آخر في تعز وغيرها من المدن اليمنية. ويكمن سر طعم فول علي مدرة في البهارات الخاصة التي لا تتغير، وتمنح أيقونة مذاقية تعيد المتذوق إلى ذكريات وأزمنة، فخصوصية الصنعة لا تتحول في النكهة المرتبطة بروح المدينة القديمة والبساطة، والمرتبطة أيضاً بألفة الطيبين والعمال والفلاحين والمثقفين والطلبة والجنود. ويفتح المطعم أبوابه من بعد صلاة الفجر حتى الثامنة والنصف صباحاً فقط، ومعظم زبائن المطعم من العمال وخصوصاً عمال البناء الذين يصحون باكراً لممارسة أعمالهم، أو من المثقفين الذين يحنون لكل ما هو قديم ويجدون في هذا المطعم مبتغاهم، أو من عامة الناس. إبراهيم هزام، وهو طباخ المطعم الحالي، يقول لـ«العربي الجديد» إن عمر المطعم أكثر من 65 سنة أي من قبل قيام الجمهورية. أسس المطعم جدي واسمه ناجي ناصر هزام، واشتهر بعلي مدرة، وقد أدارت أربعة أجيال المطعم، ونحن سنورثه لأبنائنا ليديروه من بعدنا، لأن المطعم له شهرة ملء تعز، والسبب لذة الطبخ والكرم الذي اشتهر به جدي ناجي المشهور بعلي مدرة وأورثه لنا حيث كان يعطي الفقير والمحتاج».**

**ويمتاز المطعم برخص سعر الوجبة فيه ما جعله قبلة لجميع فئات المجتمع، وفي مقدمتها الفئات الأشد فقراً، وخصوصاً القادمين من القرى، والذين ارتبط المطعم بذكرياتهم عن المدينة. وكانت مدينة تعز محصورة في المدينة القديمة قبل أن تتوسع خارجها مع موجة التوسع العمراني الذي رافق قيام الجمهورية في البلاد. ومن ميزات المطعم أن الزبون يقوم بتقديم الطلب لنفسه عبر الذهاب إلى الطباخ وإحضار مدرة الفول إلى المكان الذي اختاره للجلوس، حيث يفترش الزبائن الأرض ويقعدون عليها دون الحاجة لاستخدام كراسي وطاولات. وإلى جانب المطعم، يوجد مخبز قديم لا يزال يستخدم الحطب أيضاً في إعداد الخبز التعزي الذي تضاف إليه حبة السوداء، ما يعطيه نكهة مميزة، ويستخدم الخبز لتناول الفول الذي يقدمه علي مدرة. كما يوجد دكان صغير لإعداد القهوة اليمنية والشاي الأحمر والشاي المفور، ويستخدم الشولة القديمة لإعداد الشاي والبن، اللذين يُشربان مع تناول الفول.**

**ومن ميزات مطعم علي مدرة أنه يقع في قلب المدينة القديمة، وعلى مقربة من محال بيع المنتجات التقليدية ومحل بيع الطرمبا، وهي حلوى ذات أصل تركي تعلمها أبناء تعز وأتقنوا صناعتها حتى باتت الحلوى الأشهر في تعز وكل اليمن، وكذلك محال بيع الجبن البلدي أو ما يعرف بالجبن التعزي الشهير ومحال بيع الوزف والحَلَص والبهارات والنباتات العطرية وغيرها من المنتجات التقليدية.**

**ويقول القاص اليمني هشام محمد لـ«العربي الجديد» إنه في مدينة مثل تعز، يمثل أبناء القرى فيها النسبة الأعظم من رواد مقاهيها وشوارعها. ووسط زحام وضجيج المدينة، يمثل مطعم علي مدرة وجهة رئيسية للأكل على طريقة القرية، سواء لزوار المدينة من القرى أو للقرويين الذين يعملون في المدينة. وتعد مدينة تعز ريفية بامتياز». يضيف القاص: «في الصباح الباكر وفي الشارع المؤدي إليه، تلمح الوجوه التي استيقظت من النوم لتوها واستعدت ليوم عمل شاق، وهي تهرع مسرعة نحو الدكان الصغير الذي كتبت على مدخله لافتة صغيرة: اشر نفسك بنفسك وادفع الحساب مقدماً». يضيف: «تجد أمامك أناساً يفترشون الأرض وينهمكون في تناول إفطارهم». ويشير محمد إلى أن تنوع الوجوه والأزياء لرواد المكان يوحي باختلاف المهن وتفاوتها، لكن من السهل ملاحظة أن كل رواد المكان هم من ارتبطوا وجدانياً بطقوس القرى، وهي تناول الإفطار في وقت باكر، وتذوق الأكل في القدور المصنوعة من الفخار، والبساطة التي ترى عدم استخدام الآخرين في خدمة النفس بالذات إحضار الأكل، والأخيرة صفة صارت نادرة المصادفة بعدما صار من المعتاد الانتقال اليومي من الريف إلى المدينة والعكس، والتعود على طريقة وجود النادل في تقديم الأكل. لكن مطعم علي مدرة لا يزال الوحيد الذي يقف في وجه موجة تسليع الإنسان ويجعل الجميع يخدم نفسه بنفسه، فلا أحد مميز مهما كان مركزه الاجتماعي أو الوظيفي أو طبيعة ملبسه».**

## وأخيراً

# أولغا توكارتشوك وإناث الشياطين

**نجوى بركات**

نحن في العام 1912، مع ظهور السيّارات الأولى والتحليل النفسي في سيليزيا السفلى الناطقة بالألمانية، في قرية جبلية جنوب بولندا قرب الحدود التشيكية، داخل مصحّة لمرضى السلّ من الذكور حصرياً. الشخصية الرئيسية هي فوينيتش، المهندس الشاب الطموح الذي جاء كالآخرين من أجل العلاج. تلك هي المكوّنات الرئيسة لرواية الكاتبة البولندية، الحائزة جائزةَ نوبل للآداب (2018)، أولغا توكارتشوك، وتحمل عنوان «إمبوزا».

منذ الصفحات الأولى، نكتشف مع البطل زوجةَ مالك المكان منتحرة، وقد مُدّدت على المائدة في غرفة الطعام، وكانت قد أحضرت له الفطور في الصباح. موتٌ غامضٌ تغذّيه إشاعات متفرّقة تلقي بثقلها على الأجواء، إذ سنتعرّف إلى مجموعة من السادة أتوا للعلاج، وهم على اختلافهم، يجتمعون حول ذكورية مُفرطة وكراهية معلنة للنساء، وهما تفصيلان سيترافقان مع اكتشاف القارئ، بعد مُضيّه في القراءة واجتيازه تقريباً الربع الأول من الرواية، أنّ الراوي، أو بالأحرى الرواة الذين يستخدمون ضمير «نحن»، ما هم سوى تلك المخلوقات الأنثوية المدعوة «إمبوزا»، اللواتي شكّلن في الميثولوجيا الإغريقية القديمة، موكب الإلهة الجهنمية؛ «هيكات». هنّ في الواقع نوع من إناث الشياطين، مع ساق حمار وأخرى من البرونز، يسافرن بين الجحيم والأرض، يوجدن في كلّ الأمكنة، سابحات في مستوى منخفض فوق الأرض، يتسلّلن مع الضباب الرمادي، عبر الفجوات والشقوق، قبل أن يظهرن بصورة فاتنات يغوين الشباب بجمالهن، فيأسرنهم ويقتتن على دمائهم، إلى أن يفارقوا الحياة. «أمّا نحن المتفرّجات المتحمّسات، فإنّ الأكثر إثارة للاهتمام عندنا هو ما يبقى دائماً في الظلّ، حيث يسود غير المرئي». بيد أنّهنّ، تحت قلم توكارتشوك، يتحوّلن إلى كائنات على درجة من الطرافة، إذ يقلن: «نحن الإمبوزا، نحبّ أن ننظر إلى الأحذية»، وهو ما يبرز أسلوبهن الغريب في الملاحظة وفي الوصف وفي النظر من تحت المائدة ومتابعة حركة الأحذية والأيدي والملابس والتفاصيل الجسدية الأخرى التي تكشف طبيعة الشخصية أكثر مما يفعل الكلام أو السلوك.

ولا بدّ للقارئ من أن يفطن إلى أنّ أولغا توكارتشوك تستعيد في روايتها مطلع رواية توماس مان «الجبل السحري» (1924)، لكنّها لا تلبث أن تبتعد عنه، فتضع بطلها في نُزُلٍ مجاور لمركز العلاج مخصّص للرجال، بانتظار أن يفرغ مكان في المصحّة، وهي من المصحّات الأولى التي طوّرها الطبيب بريمر لعلاج مرض السلّ بالحمامات الباردة، والمشي المنعش على المرتفعات، والاستلقاء ساعات طويلة تحت أشعة الشمس. والبطل الشاب فوينيتش الذي يدرس هندسة إمدادات المياه، فقير، على عكس بقية النزلاء، وهم ستّة رجال ألمان وبولنديين وروس ومجريين، يتحدّثون بجميع لغات أوروبا الوسطى، ويناقشون، عندما يجتمعون مساءً لاحتساء مشروب كحوليّ محلّي مصنوع من أنواع فطر مسببة للهلوسة، الفِكَر العصرية والفنّ والتحليل النفسي الناشئ، وقيمة الأمم والأعراق، والشياطين والدين، والوثنية، ووصفات الطبخ، ولوحة الموناليزا.

> أولغا تستعيد في روايتها مطلع رواية توماس مان «الجبل السحري»، لكنّها لا تلبث أن تبتعد عنه

ومع ذلك، فإنّ الهمّ أو القاسم المشترك للمجموعة الصغيرة هو كراهية النساء، والانتهاء بالتحدّث عنهن دوماً، وأيّاً يكن الموضوع، من أجل التركيز على دونيّتهن ونقاط ضعفهن العديدة، والحكم حتّى على النظام الأمومي، بوصفه تهديداً أحمق للبشرية. وهكذا، فإنّ النساء متخلّفات ذوات نفسيات هشّة وحسّاسة تجذبها الزخارف والنسيج، مع قائمة من الاجتهادات الخاصّة ترافقها خطابات لاذعة رهيبة تنتمي في الواقع إلى كتّاب ومفكّرين معروفين وذوي شأن، من أمثال فرويد، ونيتشه، وشوبنهاور، وسارتر، والقديس أغسطينوس... إلخ. بالتأكيد، يشعر البطل الشاب بالغربة إلى حدّ ما في هذه الأمسيات، فينتقل في ذكرياته بين طفولة أمضاها مع أب قاسٍ مُتطلّب في غياب والدة متوفاة، ومستقبلٍ غامضٍ يتعلّق بمرضه وبهشاشة نفسية رومانسية كئيبة، لا يعرف كيف يتغلّب عليها. لن نضيف كي لا نفضح المزيد من هذه الرواية العميقة، الآسرة، التي تحيل القارئ على أكثر من مرجعٍ ومصدرٍ معرفيّ، لا بدّ من أن تُثري وتُعمّق مستويات تلقّيها.

**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**