



## هوامش

تنشط خلال شهر رمضان في المغرب بعض المهن الموسمية، وخصوصاً صنع الحلويات وبيعها، ما يشكل عائداً اقتصادياً جيداً للبعض ويضفي جواً من الفرح خلال هذا الشهر



بعد عجينة البسطيلة (العربي الجديد)

وهو يُصَفَّف الأوراق في صينية مجاورة، لـ «العربي الجديد»، إنه تعلم تحضير ورقة البسطيلة على يد والدته، وبفضلها ضمن مورد رزق إضافي خلال شهر رمضان، إن يكثر الطلب على اقتنائها من أجل استخدامها في حشوات عدة أطباق ووصفات مالحة وحلوة، خصوصاً في منتصف الشهر حيث تقدم بعض الأسر طبق البسطيلة بالدجاج واللوز المحلي. ويوضح أن عمله يحتاج إلى الكثير من الخبرة والإتقان في ما يتعلق بتحضير العجين الذي يجب أن يجمع بين الخفة والليونة، فلا يغلب الدقيق على الماء، ولا يضاف الزيت إلا بمقدار معين، أو في ما يخص عملية الطهي، ولا يخفي أن هذا النشاط الموسمي يحتاج من صاحبه إلى جرعات كثيرة من الصبر لتحمل حرارة الطهي والوقوف طيلة اليوم، وتلبية كافة الطلبات، ولكنه في الوقت نفسه يمثل فرصة له لمواجهة البطالة، ومساعدة والدته التي أعدها المرض، مشيراً إلى أنه يعود إلى عمله كميّاموم في مجال البناء بعد انقضاء شهر الصوم.

من جهته، يقول أسناذ علم الاجتماع مولود أمغار لـ «العربي الجديد»، إن تنشيط العمالة بوظائف موسمية خلال شهر رمضان يوفر فرص عمل للشباب، وعادة ما تكون المهن التي يمارسونها مرتبطة بالدورة الغذائية لتلبية جزء من احتياجات الأسر الاستهلاكية. يتابع: «ينبغي الانتباه هنا إلى مسألتين أساسيتين: الأولى تتعلق بارتفاع معدل البطالة المقتضية نتيجة لزيادة الطلب على العمالة، ما يعود جزئياً إلى طبيعة الشهر الدينية وزيادة التضامن الاجتماعي، والمسألة الثانية، أن الشهر فترة ملائمة لتعزيز الذاتي للاقتصاد الجماعي، ويتضمن عمليات الشراء بين الفئات المختلفة جانباً من الدعم والتضامن الاقتصادي. هناك ضرورة للاعتراف بأن هذه الأنشطة التي توفر الاحتياجات الفورية للفئات المستهدفة لا تحل مشكلة البطالة والفقر والهشاشة بشكل جذري».

على الرصيف المقابل لمحل بيع ورقة البسطيلة، يقف البائع سعيد النصافي خلف عربته التي خصصها لبيع عصير البرتقال، الرائحة المنعشة، وحببات الفاكهة التي تزين العربة تستوقف المارة، خصوصاً في الساعات القليلة التي تسبق موعد الإفطار. يقول سعيد لـ «العربي الجديد»: «أغتنم فرصة شهر رمضان لبيع عصير البرتقال الطبيعي بالنظر لفوائده الصحية، وأتوخى الجودة في تسويق الفاكهة حتى أحصل على عصار جيد أقدمه للزبائن في زجاجات لاصق وفائهم لي طوال هذا الشهر. ما أجنيه لا يكفي مصاريف أسرتي، خصوصاً مع تضاعف الاستهلاك خلال شهر رمضان. لهذا عمل ليلاً في بيع عصير قصب السكر حتى أضمن دخلاً إضافياً».

«الدنيا طباخون محترفون يعكفون على تحضير الشباكية، إلى جانب البريوات والمقروط بالتمر وسلو، مستخدمين أجود المكونات التي تلبى حاجيات الزبائن، مع كثرة الطلب سواء للبيع بالتفصيل أو الجملة، إلى جانب باعة متمرسين لديهم من الخبرة ما يكفي لتسويق منتوجهم، ولعل هذا ما أكسبنا سمعة طيبة في السوق». ويشير المتحدث الذي قضى في هذه المهنة أكثر من 18 عاماً إلى أنها بقدر ما تبدو سهلة وبسيطة، إلا أنها بحاجة إلى الصبر والقدرة على التحمل خصوصاً خلال أوقات الذروة، والتعامل مع الميزان بنزاهة، مشيراً إلى أن هامش الأرباح قد تقلص ولم يعد كما في السابق في ظل ارتفاع الأسعار.

غير بعيد، يقف الشاب العشريني عز الدين أمام مقلاة حديدية كبيرة وقد احمرت وخنثاه. يضع عجين ورقة البسطيلة السائل فوق النار بشكل دائري، ويراقبه باهتمام مستعيناً بفرشاة والقليل من الزيت، ثم يرفعه بحذر بعدما نضج ويضع آخر مكانه في عملية متسارعة. يقول

## باختصار

تستعيد الشباكية مكانتها التقليدية خلال رمضان، ويزيد الطلب عليها من الزبائن بمختلف أعمارهم

يعتبر البغرير والمسمن ورزة القاضي من بين الفطائر الرئيسية على مائدة الإفطار المغربية مرفوقة بالزبدة والاعسل

يتميز رمضان بأهميته الروحانية ويزرع أنشطة تجارية كبيع سجادات الصلاة والمصاحف والكتب الدينية والبخور والمسك

500 أكلة قدمها الكتاب الذي أُرِخ لفن الطبخ في المغرب والأندلس في عصر الموحدين وهو لكاتب مجهول تحت اسم «صفة المشهدة وهي المثقبة»، مُرَجَّحاً أن يكون أصلها أمازيغياً محضاً. ويرى أن ما يسري على هذه الأكلة يمكن أن ينطبق على بقية الفطائر والحلويات التي دأبت الأسر المغربية على تقديمها ليس فقط خلال شهر الصوم، وإنما كذلك في الأعياد والمناسبات الدينية. داخل محل في أحد الأسواق الشعبية بمنطقة الحي الحسني بالدار البيضاء، ينهك عبد الكريم في تجهيز كميات من حلوى الشباكية، إلى جانب مساعديه الذين يقسمون إلى فريق لقلبيها في حمام زيت وآخر متخصص في غمرها في العسل.

يقول عبد الكريم لـ «العربي الجديد»: «تستعيد الشباكية مكانتها خلال الحلويات التقليدية مكانتها خلال رمضان، ويزيد الطلب عليها بكثرة من الزبائن بمختلف أعمارهم، ما يتطلب منا تعزيز فريقنا بيد عاملة إضافية، تباشر مهام القلي والتصفيف والبيع». يضيف:

## الدار البيضاء - حنان النبلي

تنوع المهن والأنشطة الموسمية التي تزدهر خلال شهر رمضان في مختلف الأسواق الشعبية والساحات والأرصفة في المغرب، وتساهم في إنشاء فرص عمل مؤقتة لفئات واسعة من المجتمع، وزيادة دخل فئات أخرى، في ظل موجة الغلاء وارتفاع وتيرة الاستهلاك، كما تعكس في مشهد آخر استمراراً لطقوس وتقاليد اجتماعية متوارثة.

وتحظى المهن المرتبطة بالغذاء بأكثر حضوراً، وتتعدد أشكالها والوانها بين محلات بيع الحلويات التقليدية كالشباكية والبريوات، والفطائر كالمسمن والبغرير، إلى عربات التمور والعصائر وعلى رأسها عصير الليمون وقصب السكر، والجبن والبيض البلدي، وسط أجواء إنسانية واجتماعية تساهم في تعزيز الذاتي للاقتصاد الجماعي.

عند مدخل سوق الألفة بمدينة الدار البيضاء، تجلس الأربعينية ربيعة الأزهر أمام طاولة لبيع الفطائر التي جهّزتها في بيتها، ووصفتها بعناية في طبق في انتظار الزبائن. تقول لـ «العربي الجديد»: «أجهز المسمن والبغرير ورزة القاضي، ثم أتوجه إلى السوق لبيعها، وكل يوم ورزقه. أحياناً أبيع كل الفطائر قبل أذان المغرب، وفي بعض المرات أبيع نصفها فقط، لكنني لا أعود خاوية الوفاض».

تضيف: «ما أجنيه من دخل أعيل به أسرتي. أنا أرملة وأم لثلاثة أبناء، ورمضان فرصة مناسبة لمضاعفة الرزق، خصوصاً مع الطلبات التي أتلقاها من زبونات من النساء العاملات، واللواتي يدفعن مقابلها بسخاء في شهر الخير والتكافل الاجتماعي، وهذا يُدخل الفرحة إلى قلبي ويدفعني إلى عدم اليأس أو الاستسلام. كل شيء يهون أمام ابتسامة أنثائي وقدرتي على تزيين ماندتهم بما استطعت إليه سبيلاً». يعد حال ربيعة مشابهاً لكثيرات يعرضن فطائرهن ويحاولن إقناع الزبائن بجودة سلعهن. تختلف تفاصيل حكاياتهن لكن يوحدن العمل الموسمي والسعي للكسب الحلال خلال موسم يتعش فيه الإقبال على الفطائر.

إذ يعتبر البغرير إلى جانب المسمن ورزة القاضي من بين الفطائر الرئيسية التي يعد حضورها ضرورياً مرفوقة بالزبدة والعسل على مائدة الإفطار المغربية خلال شهر رمضان. ويقول الباحث في تاريخ الطبخ والحضارة المغربية هشام الأحرش، لـ «العربي الجديد»: «إن البغرير زين موائد الأجداد قبل مئات السنين، ما جعله مكوناً مهماً ضمن المائدة الرضائية المغربية، باعتباره جزءاً من موروثهم». يضيف استناداً إلى كتاب «أنواع الصيدلة في الوان الأطلعمة»، أن «البغرير من أطيب الأنواع كلها وأسرعها هضمًا وأجودها». ويشير إلى أن هذه الأكلة ضمن أكثر من

مهنة رمضان  
مورد رزق وتقاليد موروثة في المغرب

## وأخيراً

## السوريون والصحة النفسية

## رشا عمران

أُتذَرُ حين انتقلت للعيش في القاهرة في منتصف عام 2012 أن أكثر ما لفت نظري عدد العيادات المختصة بالطب النفسي بأنواعه. عزوت الأمر بداية إلى العدد الكبير جدا من السكان في مصر مقارنة بسورية التي كانت فقيرة جدا بعدد الأخصائيين النفسيين (في بعض المحافظات لم تكن توجد أي عيادة للطب النفسي). ومع الوقت، أدركت أن المصريين معتادون على مراجعة الأخصائيين النفسيين من دون أي إحساس بالحرج، ويتعاملون مع الأمر بوصفه مرضاً عادياً مثل أي مرض عضوي يلزمه مختص كي يتمكن من معالجته، ويتحدثون عنه من دون أي تردد أو شعور بالنقص. والحال أن هذا الأمر بالنسبة لي كان محط تقدير عالٍ، ذلك أننا في سورية لم نعد هذا، وهنا أنا أتحدث عن الطبقة المتوسطة المتعلمة والمثقفة المدنية. لا عن الطبقة الفقيرة أو الريفية. لم نعد أن نتعامل مع الأمراض النفسية بوصفها أمراضاً اعتيادية، ولم نعد التصريح بارتياحنا عيادات المختصين النفسيين، وقلة قليلة جدا منا من كانت تفعل هذا أساساً. ولم يكن للطب النفسي في سورية أي حضور في المجتمع، ومن كان

لديه ولد أو طفل يعاني من مشكلة نفسية كالتوحد أو فرط النشاط الحركي أو ثنائية القطب، كان يخجل من التصريح علناً بذلك أمام الآخرين، ويتعامل مع الأمر بسرية تامة، خشية معاريفه من المجتمع. حتى أن هذه الأمراض لم تكن معروفة لدى الناس، لا أتذكر أنني سمعت سابقاً عن أحد أنه قد شخص بإصابته باضطراب ثنائية القطب أو فرط النشاط الحركي. كان كله يدخل، مجتمعياً، تحت عنوان «عقلاته على قده»، أو «يلزم له مشفى ابن سينا»، ومشفى ابن سينا هو «المارستان» الوحيد في سورية ذلك الوقت.

أظن أن الأمر تغير بعد 2011، فمع بدايات الثورة والعنف المهول الذي قوبلت به والأعداد الكبيرة للمعتقلين الذين خرجوا بعد أيام طويلة من التعذيب في المعتقلات، بدأ المختصون النفسيون يظهرين بكثرة لمساعدة المعتقلين على تجاوز ما عاشوه، سواء ضمن جلسات معالجة خاصة أو جلسات علاج عامة في أماكن خُصصت وقتها لذلك. ومع حركة اللجوء إلى البلدان الأوروبية والأثر النفسي المصاحب، خصوصاً للمهاجرين غير الشرعيين الذين عانوا أهوالاً لا تُحصى مع المعاناة من الحرب والموت قبل الهرب من سورية. لم يتوان السوريون عن طلب المساعدة من مختصي الطب النفسي في مجتمعاتهم

يقول مثل صيني «أفضل وقت لزراعة شجرة كان قبل عشرين عاماً، ثاني أفضل وقت هو الآن». لم يتح للسوريين في الماضي أن يهتموا بصحتهم النفسية، ولا أن يدركوا أهمية ذلك، لم يتح لكثير من العائلات السورية أن تنتبه إلى أن ما يعانيه بعض أطفالها اضطراب نفسي شخص علمياً لا شقاوة وقلة تربية، وله طرق للمعالجة، تبدأ، أولاً، في معرفة آليات التعامل مع هذا النوع من الاضطراب أو ذلك، وأن ضرب الأطفال أو معاقبتهم على فرط حركتهم أو أمرجتهم الحادة سوف يزيدان حالتهم سوءاً. وبالتالي، سوف يساهمان في حرمان المجتمع من كوادر مستقبلية كان يمكن لها المساهمة في انتقال المجتمع إلى عصر جديد: لم يتح للسوريين ذلك قبل 2011. ولكن ربّ صارة نافعة كما يقال، فما حدث للسوريين بعد 2011 ساعدهم على اكتشاف أهمية الصحة النفسية للعيش بضغط أقل. وصار عادياً أن يتحدث السوريون اليوم علناً عن اضطراباتهم النفسية، وأن يسموها باسمها العلمي، من دون أي حرج من ذلك، ليس فقط عن أنفسهم، بل حتى عن أطفالهم، ويتناقشون علناً على وسائل التواصل مع مختصي علم النفس عن مشكلاتهم ومشكلات أولادهم النفسية، وهو أمر بالغ الأهمية لمن يدرك ذلك.

الجديدة، ولا سيما أن المختصين السوريين المقيمين منذ زمن في هذه الدول أعلنوا عن رغبتهم في المساعدة مجاناً، وسهلوا على اللاجئين قبول الفكرة والتعامل معها كضرورة للنجاة والمساعدة على البدء في حياة جديدة. يضاف إلى هذا أن ثورة المعلوماتية وانتشار وسائل التواصل في العقد الأول من الألفية الثانية ساهما في انتشار المعلومات عن الاضطرابات النفسية وأسمائها وأعراضها، ما جعل كثيرين يدركون اضطراباتهم ويباشرون بالتعامل معها بعيداً عن التنميطات المجتمعية السابقة.

لم يتح لكثير من العائلات السورية أن تنتبه إلى أن ما يعانيه بعض أطفالها من اضطراب نفسي شخص علمياً