



هوامش

تعتبر الأكلات الشعبية تعبيراً عن طبيعة البيئة والثقافة في أي مجتمع وانعكاساً لهما، وهي تتأثر بالمراحل التاريخية التي يمر بها هذا المجتمع وبالتغيرات المختلفة التي حصلت فيه

تعز - فخر العرب

لا تذكر المدن العتيقة إلا تذكر معها ثقافاتهما وعاداتهما وتقاليدهما والفلكلور الشعبي الخاص بها، كما لا يمكن تجاهل أطباقها وأكلاتها المتميزة أيضاً، خاصة تلك التي تبقى صناعتها حكراً على أهل هذه المدينة دون سواها، فالطعام الشعبي يعبر عن ثقافة وهوية المجتمع وتأثره بثقافات مجتمعات أخرى وتأثيره فيها، كما يعبر عن تداخل وتمازج الثقافات بعضها ببعض. ولا تذكر مدينة تعز اليمنية إلا يذكر اسم حلواها المعروفة شعبياً باسم «الطرمبا»، فلا يمكن لمن يزور تعز أن يغادرها من دون أن يتناول الطرمبا، وإلا فإن زيارته تظل ناقصة. وتعد هذه الحلوى من أبرز الأطباق على مائدة التعزين في الأعياد والمناسبات الاجتماعية والوطنية وفي شهر رمضان، وعادة ما تعج شوارع المدينة وأسواقها ببائعي الطرمبا، والتي يزيد الإقبال عليها بشكل ملحوظ في أوقات المناسبات والأعياد. ويذكر مؤرخون أن أصل «الطرمبا» كحلوى شعبية يرجع إلى عصر الحكم العثماني لليمن، والذي ينقسم إلى فترتين، الأولى هي فترة «إيالة اليمن» من عام 1539 حتى عام 1634، والثانية الثانية هي ولاية اليمن من عام 1849 حتى عام 1918، وحين رحل العثمانيون خلفوا وراءهم هذه الحلوى الشعبية ذات الطعم المميز مع أطباق أخرى، مثل الشورية والسلطة، إضافة إلى مفردات لغوية وعادات وتقاليد وبعض الأسر التي تركوها خلفهم، خصوصاً في مدينة تعز. وبقيت صناعة الطرمبا حكراً على المناطق التي سكنها العثمانيون وخلفوا فيها عدداً من الأسر، وتحديداً في المدينة القديمة بوسط تعز، التي يشتهر فيها محل أبو رضوان، ومنطقة الجميلية التي يشتهر فيها محل الهاللي، وبعد الأخير أشهر صانع للطرمبا في تعز وفي اليمن ككل.

حرفة متوارثة

وقد حاول العديد من الأشخاص في عدد من المدن احترام صناعة الطرمبا، غير أن إنتاجهم ظل عاجزاً عن نيل رضا الزبائن نتيجة عدم إتقان صناعتها بالشكل المطلوب، إذ تحتاج إلى أيد ماهرة لها باع طويل في ممارسة هذه الصنعة المتوارثة عن الأجداد، كما تحتاج إلى قدرات وخبرات من نوع خاص، خاصة في قياس المقادير والقدرة على عجنها من أجل الحصول على القوام المطلوب، إضافة إلى خبرة قلبها في الزيت وصولاً إلى لونها البني المميز المائل للسواد. يقول أبو محمد، وهو أحد صانعي الطرمبا، لـ«العربي الجديد»: إنها «تصنع من الدقيق والسكر والزيت، حيث تقوم بعجن الخليط وعصده على النار، ثم تبريده وعجنه مجدداً مع إضافة كميات كبيرة من البيض

باختصار

تحتاج صناعة الطرمبا إلى خبرة في قياس المقادير والقدرة على عجنها من أجل الحصول على القوام المطلوب

تصنع الطرمبا من الدقيق والسكر والزيت، ويتم عجن هذا الخليط وعصده على النار، ثم تبريده وعجنه مجدداً مع إضافة كميات كبيرة من البيض

بعد القلي، تتم تحلية الطرمبا بـ«الشيرة» التي تصنع من الماء والسكر والقرقة، لتكون الحلوى جاهزة للتناول

الطرمبا

الحلوى الأشهر في تعز رغم الأزمات

على خليط جديد، تقوم بعد ذلك بوضعه داخل الماكينة اليدوية الخاصة، والتي تقوم عبرها بتشكيل الطرمبا بالشكل المتعارف عليه، ومن ثم يتم وضعها في نوعين من الزيت، الأول بارد لنفخ الطرمبا، والثاني ساخن لقلبيها». يضيف أبو محمد: «بعد الانتهاء من القلي وتغيير لون الطرمبا، نقوم بإخراجها من الزيت الساخن لتكون جاهزة للتقديم لمن يحب أن يأكلها بدون تحلية، وقبل تقديمها نكون قد جهزنا (شيرة) التحلية التي تصنع من الماء والسكر والقرقة، والتي نمزجها ونقوم بغليها حتى يتغير لونها، ونستخدمها في (تشريب) الطرمبا، حيث تمنحها الطعم الحلو، وبعد ذلك تكون جاهزة للتقديم». وتؤكد الطرمبا التعزنية كتحلية بعد وجبة الغداء، ويتم تناولها بشكل شبه يومي من قبل أبناء تعز، كما يكثر تناولها في شهر رمضان وفي الأعياد، كما تؤكل في المناسبات الاجتماعية والعزومات.

السلطة والطرمبا

ويرتبط أكل الطرمبا بالمأكولات الشعبية مثل السلطة، وهي وجبة ذات أصل تركي أيضاً، إذ لا يوجد مطعم

سلسلة في تعز تقريباً إلا يوجد أمامه من يبيع الطرمبا للزبائن. يقول أحمد الدعيمي، لـ«العربي الجديد»: «أحرص على شراء الطرمبا بشكل يومي، ولا يكتمل يومي إلا بأكل أربع قطع على الأقل منها، لأنه لا يوجد حلوى تمتلك لذتها، وأنا حريص على شراء الطرمبا طوال العام، لكن في رمضان والعيد يصبح الإقبال على شرائها أكبر، وأحلى طرمبا هي الموجودة في منطقة الجميلية وفي المدينة القديمة، لأن صانعي الطرمبا في هاتين المنطقتين لهم باع طويل في هذه الحرفة التي توارثوها عن آبائهم وأجدادهم». يضيف الدعيمي: «على الرغم من ارتفاع أسعار الطرمبا، إلا أنه ما زال هناك إقبال كبير عليها، لأنها تعد وجبة التحلية الأولى في تعز بلا منافس بسبب تميزها عن بقية الحلويات، وعادة ما يتم إهداؤها لمن يعيشون خارج تعز تعبيراً عن المحبة والتقدير، وحين تسال أحدنا من خارج تعز ماذا تريد كهدية؟ فإنه يرد قائلاً لا أريد سوى الطرمبا». وتعد الطرمبا من أفضل الهدايا التي يتهدى بها أبناء تعز، كما يتم إرسالها

إلى مدن البلاد الأخرى، وإلى المغتربين في الخارج، ووصلت قبل الحرب مع توفر رحلات الطيران إلى المغتربين المتحدة. وكان يتم إرسالها إلى خارج البلاد غير مكتملة القلي وغير محلاة بالشيرة، ليقوم الشخص الذي أهديت إليه بقلبيها وتحليتها قبل تناولها. وفي الوقت الحالي، يواجه صانعو الطرمبا الكثير من التحديات التي أثرت على عملهم، وفي مقدمتها الارتفاع الكبير في أسعار الدقيق والسكر والزيت والبيض، وهو ما تسبب أيضاً بارتفاع أسعار الطرمبا، التي وصل سعر القطعة منها إلى 200 ريال يمني (الدولار يساوي 1620 ريالاً)، ما يؤثر سلباً على حجم الإقبال على شرائها من قبل اليمنيين مقارنة بالوضع في السنوات الماضية.

كما أن صناعة حلوى الطرمبا باتت تتنافس مع أصناف أخرى من الحلويات التي تتم صناعتها في معامل الحلويات المحلية، مثل الشعيرية والكنافة والبقلاوة وغيرها، غير أن الطرمبا تظل الحلوى الأولى في تعز رغم كل ذلك.

في تشيكوسلوفاكيا. من جانبه، هجر فلاديمير نابوكوف لغته الروسية بعد مقاومة وعناد، وهو المولود في العام 1899 في سان بطرسبورغ. في شتاء 1918-1917، انتقلت عائلته إلى شبه جزيرة القرم هرباً من الثورة البلشفية. وبعد أقل من عام، بدأ فلاديمير بدراسة الأدب الروسي في جامعة كامبريدج، وانتقل بعد تخرجه عام 1923 إلى العيش في برلين حتى عام 1937. بعدها، ذهب إلى باريس ثم غادرها إلى الولايات المتحدة بعد

في تشيكوسلوفاكيا. من جانبه، هجر فلاديمير نابوكوف لغته الروسية بعد مقاومة وعناد، وهو المولود في العام 1899 في سان بطرسبورغ. في شتاء 1918-1917، انتقلت عائلته إلى شبه جزيرة القرم هرباً من الثورة البلشفية. وبعد أقل من عام، بدأ فلاديمير بدراسة الأدب الروسي في جامعة كامبريدج، وانتقل بعد تخرجه عام 1923 إلى العيش في برلين حتى عام 1937. بعدها، ذهب إلى باريس ثم غادرها إلى الولايات المتحدة بعد

في تشيكوسلوفاكيا. من جانبه، هجر فلاديمير نابوكوف لغته الروسية بعد مقاومة وعناد، وهو المولود في العام 1899 في سان بطرسبورغ. في شتاء 1918-1917، انتقلت عائلته إلى شبه جزيرة القرم هرباً من الثورة البلشفية. وبعد أقل من عام، بدأ فلاديمير بدراسة الأدب الروسي في جامعة كامبريدج، وانتقل بعد تخرجه عام 1923 إلى العيش في برلين حتى عام 1937. بعدها، ذهب إلى باريس ثم غادرها إلى الولايات المتحدة بعد

ورقد تحت الأشجار. لكنّه كان يتابع تعليمه في النهار، ويعيش تقريباً في المكتبات العامة التي تحفل بها مدينة الأنوار. كسرت اللغة العربية خاطره، أوجعته، فقرر أن يكتب بلغة الآخر الذي فتح له مدارسه وكتبه وسمح له أن يعبر بحرية عمّا يشاء. العربية بقيت ماثلة في مكان ما من دماغه، بقيت متجذرة في نخاعه الشوكي، لكنها ما تخلّصت يوماً، في نظره، من قسوة النبرة والقدرة على الصفع والتوبيخ والمنع والتهديد.

ثمة أمثلة كثيرة عن كتّاب عالميين هجروا لغاتهم الأم من دون أن يمنعمهم ذلك من استئناف مشاريعهم الأدبية. هذا ما فعله ميلان كونديرا مثلاً، الذي انتقل إلى باريس في عام 1975، بعد تجريده من جنسيته التشيكوسلوفاكية. ورغم أنه كان يمتلك معرفة عميقة بالثقافة الفرنسية بعد دراسته الأدب الفرنسي في براغ وترجمته العديد من الأعمال الفرنسية إلى التشيكية، ورغم أنه أصبح مواطناً فرنسياً في عام 1981، إلا أنه وأصل الكتابة بلغته وصولاً إلى عام 1990 حين انتقل إلى الفرنسية مع روايته «الخلود»، فيما اعتبر شكلاً من أشكال التمرد على الأيديولوجيا السائدة آنذاك

وأخيراً

الكتابة بلغة أخرى

نجوم بركات

كُتِّبَ أكثر من أصول عربية هَجَرُوا أوطانهم لأسباب لا تخفى على أحد. لكن بعضهم لم يكتف بمغادرة المكان، بل خلع حتى عباءة لغته من أجل اللجوء إلى لغة أخرى لم يكن يربطُ بها في بلاده، ما سمع أهله يتداولونها، وما أرضعته أمُّه حروفها وموسيقاها. لغة غريبة تعالق معها مراراً وتكراراً قبل أن يتمكن من خلع بابها، مُرغماً إياها على التعبير عن أفكار وذكريات حملها معه من بعيد. أجل، اللغات لا تستقبل الغرباء بسهولة، لا تفتح لهم ذراعها ولا تستسلم إلا بعد صراع. إنها كالجباد البرية، تراها من بعيد جامحة لامعة، تسحرُك حريتها، ياسرك جموحها، لكنك ما أن تقترب محاولاً امتطائها، حتى تنفضك عنها إلى التراب. فإمّا أن تجد الطريق لمحابتها، فتقنع بك وتتبدّلك فارساً تجيز له تدجينها والطواف بها في جغرافيا المعاني والفردات، أو أن ... كان لي صديق هَجَرَ بلاده صبيّاً إلى باريس. فرّ من العسف والقمع والمنع وهو في الرابعة عشرة من عمره، هام في الطرقات ونام في الحدائق العامة