

بوطبيلة يعود إلى ليالي الهفوف

شرع قائمون على 7 أنشطة رمضانية «موسمية» متنوعة في مدن وبلدات الأحساء في وضع لمسات تحضيراتهم النهائية لتلك الأنشطة التي باتت مظاهر مميزة، قد لا تكتمل صور المشهد الرمضاني دونها، خصوصاً أن بعضها بات تقاليد متوارثة، ارتبطت بعادات الأحسائيين، ومن تلك النشاطات «إيقاط الصائمين لتناول وجبة السحور (بوطبيلة)، وأكشاك الكبدة، ومزارع استقبال الصائمين، ومطاعم السمبوسة، والخبز الأحمر، والقرقيعان وتحويل العمل إلى الليل».

بو طبيلة

أبان جابر الخطام «بو طبيلة» أنه يمارس إيقاط الصائمين لتناول وجبات السحور بالقرع على طبلة، وذلك في ممارسة امتد نشاطه فيها لأكثر من 16 عاماً، عبر جولات تبدأ بعد منتصف الليل في وسط أحياء مدينة الهفوف، فيما يتجول زملاء آخرون له في أحياء أخرى.

وأوضح أنه يستمتع وهو يمارس هذا الموروث، وينتظر قدوم الشهر الفضيل، وقد كسب بسببه علاقات كثيرة واحتراماً من قاطني البيوت التي يمر بها لإيقاط أهلها، وهو ما شجعه على المواصلة كل هذه الفترة، إضافة إلى أنه يجني إكراميات من أصحاب المنازل ما بين مبالغ مالية ووجبات غذائية.

وقال «صرت جاهزاً للعمل بعدما اشتريت «طبلاً» ذي جودة عالية أسطوانتي الشكل مصنوع قاعدته من الجلد، والسطح الخارجي من الحديد، مع عصاتين من الخيزران، طول كل واحدة منهما 40 سنتيمتراً لضمان صوت أعلى وراحة في الكفين مقارنة بالأنواع الأخرى، وحبل لتعليق «الطبلة» في منطقة الرقبة».

ولفت إلى أنه يحرص في كل موسم على توفير «طبلة» جديد إذ إن فترة التوقف التي تمتد لـ11 شهراً تتلف جلد «الطبلة» القديم، كما يشتري أزياء شعبية تراثية تلائم العمل.

أكشاك شعبية للكبد

ما إن يحل شهر رمضان المبارك، حتى تنتشر الأكشاك الشعبية الثابتة لبيع «الكبد والبليلة، والذرة والفشار والباجيلا» في الأحياء الشعبية والميادين العامة، وتشهد تلك الأكشاك إقبالا كبيرا من

الصغار والكبار لتناول هذه الوجبات.

أشار حسن علي «بائع» إلى أنه رغم بساطة المشروع، الذي يركز على طاولة وموقد وأسطوانة غاز وصاج وبعض الأطباق البلاستيكية وأطباق القلي والزيوت، إلا أن تلك الأكشاك تدر أرباحًا مالية جيدة، وهي تنتشر بين الأحياء، وقال «نحرص على التقيد بالنظافة الشخصية ونظافة الأدوات التي نستخدمها، إلى جانب اللباقة وحسن التعامل مع الزبائن لكسب ودهم وضمان عودتهم وجعلهم عملاء دائمين».

مزارع تستقبل الصائمين

مع ازدياد المزارع والحيازات الزراعية في واحة الأحساء، يفضل البعض، أخذ قسطهم من الراحة خلال الساعات الأخيرة من نهار رمضان، وإيجاد متنفس للتخفيف من متاعبهم العملية اليومية المصاحبة للصيام، بالتوجه إلى مزارعهم.

وتجذب المزارع والاستراحات والمنتجعات فئة الشباب والأطفال حتى قبيل موعد الإفطار، حيث يمارس بعضهم السباحة في بركها ومساحها، فيما يمارس الأطفال بعض الألعاب المائية في برك السباحة، ويقضي الجميع أوقاتًا من الترفيه والسعادة، وهي تشكل متعة كبيرة للصغار والكبار، فكثير من الآباء يصلحون معه أبناءه الصغار إلى هذه المزارع لإكسابهم مزيدًا من الحيوية والنشاط والتغيير في الروتين اليومي.

مطاعم السمبوسة

تعتمد بعض المطاعم والبوفيهات، لتحويل وتركيز نشاطها إلى إعداد وبيع «السمبوسة»، أو شرائح «السمبوسة»، التي تشهد إقبالًا شديدًا خلال الشهر الكريم.

ويسجل شارع «الباحوث» في حي الصالحية في الهفوف ازدحامًا قبيل موعد الإفطار لشراء السمبوسة، إذ تغلب على مطاعم الشارع نشاطات بيع السمبوسة «جاهزة، وشرائح».

الخبز الأحمر

يأتي الخبز الأحمر «الحساوي» في مقدمة موائد إفطار شهر رمضان في الأحساء، وتعيش مخابز «الخبز الأحمر الحساوي» المنتشرة في كافة واحة الأحساء الزراعية، خلال شهر رمضان حالة من الانتعاش الواضحة من بعد

صلاة العصر حتى قبيل أذان المغرب، وليلاً من بعد صلاة العشاء حتى الساعة الواحدة فجرًا.

وقال وليد أجواد «خباز» إن «هناك طلبات متزايدة على الخبز الحساوي الأحمر «الطازج» في شهر رمضان، وجميع الزبائن يحرصون على الحصول على الخبز «الساخن» قبيل الإفطار، فيتدافعون على مخبزه قبيل أذان المغرب بساعة، ويسعى لتلبية الطلبات الكبيرة من بعد صلاة العصر من خلال تحضير مزيد من العجين لتجهيزه، ويبدأ في توفير كميات كبيرة من الطحين والخميرة والسكر والملح والتمر والحبة السوداء».

وبين أن «الخبز الحساوي الأحمر له فوائد صحية عدة، وفترة صلاحيته إذا ما وضع في المكان المناسب تمتد لأكثر من أسبوع دون أن يتغير طعمه ومذاقه».

وأكد أن الأحسائيين يفضلون هذا النوع من الخبز على موائدهم ويقدمونه لزوارهم ويعدونه من تراثهم الشعبي علاوة على مذاقه اللذيذ.

احتفالية القرقيعان

«قرقيعان»، ليلة احتفالية رمضانية ينتظرها الأطفال، ويستعدون لها مبكرًا وهي تصادف منتصف شهر رمضان من كل عام.

ويردد الأطفال في تلك الليلة الأهازيج الشعبية في أجواء كرنفالية وتمتلئ بهم الشوارع والأحياء وهم يرتدون أزياء تراثية وأزياء جديدة.

وتستعد الأسر للمناسبة بشراء المكسرات والحلويات لتوزيعها على الأطفال الذين يجوبون الأحياء لجمع القرقيعان.

تحويل ساعات العمل

أكد عاملون في التشييد والبناء، على تحويل أعمالهم من النهار إلى المساء، لتفادي الحرارة والإرهاق والتعب والعطش، وذلك بتوفير الإنارة الكافية ومولد كهربائي لتشغيل المصباح في مواقع العمل، وبالأخص المواقع المكشوفة.

وأوضحوا أن ساعات العمل تبدأ من الساعة الثامنة مساءً حتى الواحدة فجرًا ، والتوقف عن العمل خلال ساعات النهار، وتخصيص ساعة للاستفادة من قدسية ليالي هذا الشهر وأداء صلاة التراويح.

وأضافوا أن إنتاجية العامل في ليالي رمضان تفوق فترة النهار، رغم قلة ساعات العمل في الليل مقارنة بأوقات العمل في النهار، لافتين إلى أن التعامل مع الحديد والأسمت والمواد البترولية، يتطلب تغذية جيدة ودرجات حرارة منخفضة، وبالتالي فالليل هو التوقيت المناسب لها.