مهرجان الفلفل الحار في وادي نهر مكة يعيد الحياة إلى تقليد عمره 60 عاماً

أعاد المهرجان، الذي توقف خلال جائحة كورونا، الزخم إلى أحد أقدم التقاليد الزراعية في المنطقة

تقرير: هالة منصور الدباغ

وادي الرمان – 30 أيلول/سبتمبر 2023: عاد مهرجان الفلفل الحار في وادي الرمان إلى الحياة يوم السبت بعد توقف دام ثلاث سنوات، حيث احتشد آلاف الزوار في ساحة القرية الرئيسية لتذوق أكثر من 40 صنفاً محلياً من الفلفل المجفف والمطحون والمخلل. وقد أعاد المهرجان، الذي تأسس عام 1963، إحياء تقليد كان يجمع المزارعين كل خريف لبيع محاصيلهم وتبادل الخبرات، قبل أن يتوقف بسبب الإغلاق العام وتراجع أعداد المشاركين.

وقالت رئيسة جمعية مزارعي وادي الرمان، سلمى عبد الكريم الزيدان، في كلمة افتتاحية: «كنا نخشى أن يموت هذا التقليد مع جيل الآباء، لأن الشباب لم يعودوا يرون فيه مصدر رزق. اليوم نرى أحفاد من كانوا يحملون الأكياس على ظهورهم يقفون خلف طاولات عرض، وهذا وحده يستحق كل الجهد الذي بذلناه». وأضافت أن الجمعية سجلت 112 مزارعاً جديداً انضموا إلى برنامج التوثيق والتسويق خلال الأشهر الستة الماضية.

وتتميز منطقة وادي الرمان بتربة بركانية خفيفة ومناخ جاف نسبياً، وهي ظروف يقول المختصون إنها تمنح الفلفل نكهة مركزة ودرجة حرارة أعلى من المتوسط. ويعتمد معظم المزارعين على طرق تجفيف تقليدية، حيث تُعلق القرون على خيوط طويلة في الهواء لمدة تتراوح بين 10 و14 يوماً، قبل أن تُطحن في مطاحن حجرية قديمة ما تزال تعمل بالماء في قرية المطاحن المجاورة.

وشهد اليوم الأول من المهرجان ازدحاماً كبيراً منذ الصباح الباكر، إذ وصل أكثر من 6 آلاف زائر خلال ساعات قليلة، بحسب تقديرات الشرطة المحلية. وامتلأت الشوارع المؤدية إلى القرية بالسيارات القادمة من المدن المجاورة، بينما نظمت الجمعية حافلات مجانية من موقف الحافلات الرئيسي في مدينة الرمان. وقال أحد المنظمين إن الفرق الطوعية اضطرت إلى فتح موقف إضافي بعد امتلاء المواقف الأولى قبل الظهر.

وتضمن برنامج اليوم الأول مسابقة لأفضل طبق يعتمد على الفلفل الحار، شارك فيها 14 طاهياً محلياً، إضافة إلى ورش عمل للأطفال حول الزراعة العضوية وطرق الحفاظ على البذور. كما أقيمت عروض للفرق الشعبية في المساء، وسط حضور لافت للنساء اللواتي يشكلن اليوم نحو 60 في المئة من أعضاء الجمعية، بعد أن كانت مشاركتهن محدودة في النسخ السابقة.

وأكد مدير الشؤون الزراعية في المحافظة، الدكتور فراس العلي، أن الوزارة تعتزم إدراج الفلفل المحلي ضمن برنامج الإشارات الجغرافية، مشيراً إلى أن الفريق الفني زار 23 مزرعة خلال الأسبوع الماضي لجمع العينات اللازمة. وقال: «نريد أن يحمي المستهلك نفسه من المنتجات المقلدة، وأن يعرف أن ما يشتريه من وادي الرمان هو فعلاً من هناك، وليس مجرد فلفل أحمر مطحون».

وتأمل الجمعية أن يتحول المهرجان إلى موعد سنوي ثابت، وأن يفتح أسواقاً جديدة أمام المنتجات المحلية، خاصة مع تزايد الطلب على المنتجات الطبيعية في المدن الكبرى. وقالت الزيدان في ختام اليوم: «لم نكن نريد مهرجاناً فقط، بل أردنا أن نقول لأبنائنا إن الأرض التي عاش عليها آباؤهم ما تزال تستحق العناية، وإن فيها ما يكفي لمن يختار البقاء».

بحث بسيط عن الأصل يكشف أن الاسم الذي يحمله مقهى في وسط المدينة أقدم من المقهى نفسه بأكثر من قرن

بقلم: هالة منصور الدباغ

في زاوية هادئة من شارع الطواحين القديم، حيث تتقاطع الحجارة البازلتية مع الأقواس الحجرية التي ما زالت تحمل آثار العجلات، يقف مقهى صغير اسمه «المقهى الأخضر» منذ عام 1987. لا يعرف كثير من زواره أن هذا الاسم يعود إلى مطحنة قديمة كانت تقف في المكان نفسه قبل أكثر من مئة وعشرين عاماً، وأن الجدران التي يجلس بينها الآن الزبائن كانت في يوم من الأيام تشهد على أصوات الحبوب وهي تُسحق تحت الحجارة الثقيلة.

وقد بدأت القصة بالنسبة إلى صاحب المقهى الحالي، عادل فريد النجّار، حين ورث المكان عن والده في صيف 2019، وكان ينوي في البداية تغيير اسمه إلى شيء أكثر حداثة يناسب الجيل الجديد من الزبائن. غير أن والدته رفضت الفكرة بشدة، وقالت له إن الاسم «ليس ملكاً لأحد، بل هو ذاكرة الحي كله». فقرر النجّار أن يبحث عن معنى هذه الكلمة قبل أن يقرر مصيرها، فبدأ رحلة استمرت أكثر من عامين، وانتهت بكتاب صغير وخريطة قديمة وعشرات الصور التي لم يكن يعرف أحد بوجودها.

وبحسب ما جمعه النجّار من شهادات وسجلات، فإن المطحنة أسسها رجل يُدعى يوسف الحلبي في عام 1896، وكانت تعمل بالماء المتدفق من ساقية فرعية تتفرع عن نهر الرمان القريب. وكان أهل الحي يأتون إليها بأكياس القمح والشعير على ظهور الدواب أو في عربات يدوية، وكان الانتظار أحياناً يمتد يوماً كاملاً في أيام الذروة. وقد ظلت المطحنة تعمل حتى عام 1962، حين توقفت عجلتها الكبرى بعد فيضان شديد لم تُصلح بعده أبداً.

وقال النجّار في مقابلة أجريت معه في مكتبه الصغير في الطابق العلوي من المقهى: «كنت أظن أنني أبحث عن تاريخ مبنى، فإذا بي أكتشف أنني أبحث عن تاريخ عائلات كاملة، لأن كل كيس طحين كان يحمل اسم صاحبه، وكل دفتر حساب كان يسجل ديون الجيران وسدادها». وأضاف أن أكثر ما أثر فيه هو رسائل كتبها أحد الورثة إلى الحكومة المحلية في الثلاثينيات يطلب فيها إعفاءه من الضريبة بعد أن أصيبت يده اليمنى في حادث داخل المطحنة.

وقد قرر النجّار أن يحول نتائج بحثه إلى معرض دائم داخل المقهى، فجمع الصور والوثائق والأدوات القديمة، وعلّق على الجدران لوحات تشرح مراحل الطحن وأنواع الحجارة المستخدمة. كما أضاف ركناً صغيراً يمكن للزبائن أن يجلسوا فيه ويقرأوا، وهو ما لاقى ترحيباً واسعاً بين رواد المقهى الذين بدأ كثير منهم يطلبون القهوة وهم يتأملون الصور بدلاً من الهاتف.

ويرى عدد من سكان الحي القديم أن هذه المبادرة أعادت إليهم شعوراً بالانتماء إلى مكان كانوا يمرون به يومياً دون أن يلتفتوا إليه. وقالت جارة مسنة تُدعى أم سليم الخطيب، وهي تتصفح الكتاب الذي أعده النجّار: «رأيت في الصور جدتي وهي تقف عند الباب مع جاراتها، ولم أكن أعرف أن هذا المكان كان يوماً مكاناً للعمل والكلام، وليس للقهوة فقط». ويأمل النجّار أن يتحول المعرض إلى نقطة جذب ثقافية صغيرة، وأن يشجع طلاب المدارس القريبة على زيارته ضمن برامج التربية المحلية.

مهرجان الفلفل الحار في وادي الرمان يعيد الحياة إلى تقليد زراعي عمره ٦٠ عاماً

أعاد المهرجان، الذي توقف خلال جائحة كورونا، الزخم إلى أحد أقدم التقاليد الزراعية في المنطقة

تقرير: هالة منصور الدباغ

وادي الرمان – 30 أيلول/سبتمبر 2023: عاد مهرجان الفلفل الحار في وادي الرمان إلى الحياة يوم السبت بعد توقف دام ثلاث سنوات، حيث احتشد آلاف الزوار في ساحة القرية الرئيسية لتذوق أكثر من 40 صنفاً محلياً من الفلفل المجفف والمطحون والمخلل. وقد أعاد المهرجان، الذي تأسس عام 1963، إحياء تقليد كان يجمع المزارعين كل خريف لبيع محاصيلهم وتبادل الخبرات، قبل أن يتوقف بسبب الإغلاق العام وتراجع أعداد المشاركين.

وقالت رئيسة جمعية مزارعي وادي الرمان، سلمى عبد الكريم الزيدان، في كلمة افتتاحية: «كنا نخشى أن يموت هذا التقليد مع جيل الآباء، لأن الشباب لم يعودوا يرون فيه مصدر رزق. اليوم نرى أحفاد من كانوا يحملون الأكياس على ظهورهم يقفون خلف طاولات عرض، وهذا وحده يستحق كل الجهد الذي بذلناه». وأضافت أن الجمعية سجلت 112 مزارعاً جديداً انضموا إلى برنامج التوثيق والتسويق خلال الأشهر الستة الماضية.

وتتميز منطقة وادي الرمان بتربة بركانية خفيفة ومناخ جاف نسبياً، وهي ظروف يقول المختصون إنها تمنح الفلفل نكهة مركزة ودرجة حرارة أعلى من المتوسط. ويعتمد معظم المزارعين على طرق تجفيف تقليدية، حيث تُعلق القرون على خيوط طويلة في الهواء لمدة تتراوح بين 10 و14 يوماً، قبل أن تُطحن في مطاحن حجرية قديمة ما تزال تعمل بالماء في قرية المطاحن المجاورة.

وشهد اليوم الأول من المهرجان ازدحاماً كبيراً منذ الصباح الباكر، إذ وصل أكثر من 6 آلاف زائر خلال ساعات قليلة، بحسب تقديرات الشرطة المحلية. وامتلأت الشوارع المؤدية إلى القرية بالسيارات القادمة من المدن المجاورة، بينما نظمت الجمعية حافلات مجانية من موقف الحافلات الرئيسي في مدينة الرمان. وقال أحد المنظمين إن الفرق الطوعية اضطرت إلى فتح موقف إضافي بعد امتلاء المواقف الأولى قبل الظهر.

وتضمن برنامج اليوم الأول مسابقة لأفضل طبق يعتمد على الفلفل الحار، شارك فيها 14 طاهياً محلياً، إضافة إلى ورش عمل للأطفال حول الزراعة العضوية وطرق الحفاظ على البذور. كما أقيمت عروض للفرق الشعبية في المساء، وسط حضور لافت للنساء اللواتي يشكلن اليوم نحو 60 في المئة من أعضاء الجمعية، بعد أن كانت مشاركتهن محدودة في النسخ السابقة.

وأكد مدير الشؤون الزراعية في المحافظة، الدكتور فراس العلي، أن الوزارة تعتزم إدراج الفلفل المحلي ضمن برنامج الإشارات الجغرافية، مشيراً إلى أن الفريق الفني زار 23 مزرعة خلال الأسبوع الماضي لجمع العينات اللازمة. وقال: «نريد أن يحمي المستهلك نفسه من المنتجات المقلدة، وأن يعرف أن ما يشتريه من وادي الرمان هو فعلاً من هناك، وليس مجرد فلفل أحمر مطحون».

وتأمل الجمعية أن يتحول المهرجان إلى موعد سنوي ثابت، وأن يفتح أسواقاً جديدة أمام المنتجات المحلية، خاصة مع تزايد الطلب على المنتجات الطبيعية في المدن الكبرى. وقالت الزيدان في ختام اليوم: «لم نكن نريد مهرجاناً فقط، بل أردنا أن نقول لأبنائنا إن الأرض التي عاش عليها آباؤهم ما تزال تستحق العناية، وإن فيها ما يكفي لمن يختار البقاء».

بحث بسيط عن الأصل يكشف أن الاسم الذي يحمله مقهى في وسط المدينة أقدم من المقهى نفسه بأكثر من قرن

بقلم: هالة منصور الدباغ

في زاوية هادئة من شارع الطواحين القديم، حيث تتقاطع الحجارة البازلتية مع الأقواس الحجرية التي ما زالت تحمل آثار العجلات، يقف مقهى صغير اسمه «المقهى الأخضر» منذ عام 1987. لا يعرف كثير من زواره أن هذا الاسم يعود إلى مطحنة قديمة كانت تقف في المكان نفسه قبل أكثر من مئة وعشرين عاماً، وأن الجدران التي يجلس بينها الآن الزبائن كانت في يوم من الأيام تشهد على أصوات الحبوب وهي تُسحق تحت الحجارة الثقيلة.

وقد بدأت القصة بالنسبة إلى صاحب المقهى الحالي، عادل فريد النجّار، حين ورث المكان عن والده في صيف 2019، وكان ينوي في البداية تغيير اسمه إلى شيء أكثر حداثة يناسب الجيل الجديد من الزبائن. غير أن والدته رفضت الفكرة بشدة، وقالت له إن الاسم «ليس ملكاً لأحد، بل هو ذاكرة الحي كله». فقرر النجّار أن يبحث عن معنى هذه الكلمة قبل أن يقرر مصيرها، فبدأ رحلة استمرت أكثر من عامين، وانتهت بكتاب صغير وخريطة قديمة وعشرات الصور التي لم يكن يعرف أحد بوجودها.

وبحسب ما جمعه النجّار من شهادات وسجلات، فإن المطحنة أسسها رجل يُدعى يوسف الحلبي في عام 1896، وكانت تعمل بالماء المتدفق من ساقية فرعية تتفرع عن نهر الرمان القريب. وكان أهل الحي يأتون إليها بأكياس القمح والشعير على ظهور الدواب أو في عربات يدوية، وكان الانتظار أحياناً يمتد يوماً كاملاً في أيام الذروة. وقد ظلت المطحنة تعمل حتى عام 1962، حين توقفت عجلتها الكبرى بعد فيضان شديد لم تُصلح بعده أبداً.

وقال النجّار في مقابلة أجريت معه في مكتبه الصغير في الطابق العلوي من المقهى: «كنت أظن أنني أبحث عن تاريخ مبنى، فإذا بي أكتشف أنني أبحث عن تاريخ عائلات كاملة، لأن كل كيس طحين كان يحمل اسم صاحبه، وكل دفتر حساب كان يسجل ديون الجيران وسدادها». وأضاف أن أكثر ما أثر فيه هو رسائل كتبها أحد الورثة إلى الحكومة المحلية في الثلاثينيات يطلب فيها إعفاءه من الضريبة بعد أن أصيبت يده اليمنى في حادث داخل المطحنة.

وقد قرر النجّار أن يحول نتائج بحثه إلى معرض دائم داخل المقهى، فجمع الصور والوثائق والأدوات القديمة، وعلّق على الجدران لوحات تشرح مراحل الطحن وأنواع الحجارة المستخدمة. كما أضاف ركناً صغيراً يمكن للزبائن أن يجلسوا فيه ويقرأوا، وهو ما لاقى ترحيباً واسعاً بين رواد المقهى الذين بدأ كثير منهم يطلبون القهوة وهم يتأملون الصور بدلاً من الهاتف.

ويرى عدد من سكان الحي القديم أن هذه المبادرة أعادت إليهم شعوراً بالانتماء إلى مكان كانوا يمرون به يومياً دون أن يلتفتوا إليه. وقالت جارة مسنة تُدعى أم سليم الخطيب، وهي تتصفح الكتاب الذي أعده النجّار: «رأيت في الصور جدتي وهي تقف عند الباب مع جاراتها، ولم أكن أعرف أن هذا المكان كان يوماً مكاناً للعمل والكلام، وليس للقهوة فقط». ويأمل النجّار أن يتحول المعرض إلى نقطة جذب ثقافية صغيرة، وأن يشجع طلاب المدارس القريبة على زيارته ضمن برامج التربية المحلية.

إعداد وتنسيق: هالة منصور الدباغ

الأحد 19 آذار/مارس 2023 | السنة 8 | العدد 228 | 16 صفحة | الثمن 1.500 دينار | ISSN 2532-5593062 | الناشر: دار الميزان للطباعة والنشر، وادي الرمان