



الأربعاء 23 أغسطس 2023 07:44 م

## □□ محمد حسان الطيان

ما زلت أسمع وأقرأ عن إتقان السوريين في كلِّ محلٍّ حلُّوا فيه، وكلِّ مهاجرٍ هاجروا إليه، حتى عاينتُ ذلك بنفسي، فكتبتُ هذه الكلمة □□ ما جرَّث بي عادتي أن أكتب عن الطعام وأصنافه، وتفنُّن الناس فيه، وإتقان المتقنين له، فليس هذا من شأني، ولا يقع في دائرة اهتماماتي، وليس ذلك ترغُّعاً أو نأياً بالنفس كما يقال، بل هو الاهتمام والميل، ولعلَّ من أسباب ذلك أني رزقت بفضل الله بزوجٍ صنَّاعٍ، حاذقٍ صنون الطبخ، ماهرة بطهي الطعام، وهي تتفنُّن في ذلك حتى إنها لتبلغ الغاية في الإحسان والتجويد، شهد بذلك القاضي والداني ممن تذوق طعامها الشهوي، بارك الله بها وجزاها خير الجزاء، فوجدت فيما تصنع كفايتي، فلم أمدَّ عيني إلى ما وراءه، ولله الحمد والفضل والمِنَّة □□ بيد أني في رحلتي إلى بعض الولايات في أمريكا، مع زوجي وابنتي وختي - أي صهري - وسبطي، حفظهم ربي ورعاهم، ورضي عنهم وأرضاهم، تنقَّلت بين كثير من المطاعم، فما وجدت إحساناً بلغ إحسانَ السوريين في صنع الطعام وإتقان أفانيه □□

وحسبي أن أشير إلى محلَّين اثنين استحوذا على إعجابي، وفيهما فنُّهنَّه على ما وراءهما، الأول في مدينة ديترويت بولاية ميشغان، وهو مطعم partttenz (بارتينز) وصاحبه شاميٌّ عتيق يدعى عمار الزين، ما سألتُه عن أكلةٍ شاميةٍ إلا عرَّفها، وتعهَّد بتقديمها، حتى ال (حراق إصبغو) قدَّم لنا قسعةً منه، وقد رُزِّت بكلِّ ما يليق بها، من كزبرة، وثوم، وبصل، وكسرات الخبز المقلِّي □□ بل إنه قدَّم لنا طبقاً من المنسف الأردني حاز على إعجابنا جميعاً، فضلا عن الصفيحة الشامية، واليابنجي، والكفتة المشوية، والمحكرة، والمسبحة، والبزك بالجينة □□ ثم ختم ذلك كله ب (الرز بلبيب) وقد خرج لتوه ساخناً من المطبخ، وكان كل ذلك مُعجِباً مُطرباً □□

وزال بعض عجبنا عندما خرجت امرأته في حجابها الأنيق مرحبةً بنا، ولعلها كانت وراء كل ذلك الإحسان والتجويد، بارك الله بها وبزوجها، ورزقهما الرزق الحسن □□ وأما المحلُّ الثاني الذي استولى على إعجابي فهو في مدينة شيكاغو بولاية إلينوي، واسمه: Melt n Dip وكل ما فيه يَشِي بأنه أمريكي، بدءاً من اسمه الإنجليزي، ومروراً بأضوائه الملونة اللافتة للنظر، وتنوُّع أطباق الحلوى والفواكه والمثلجات التي يقدمها، وغرابيتها، والتفنُّن في صنعها، وانتهاءً بطريقة تقديم الطلبات بواسطة الطاولات الإلكترونية (روبوت).

لكن صنفاً من الأنصاف استرعى نظر ابنتي وهو (المثلجات الدمشقية)، أو ما ندعوه في الشام ب (البوظة أو الإيمع)، وقد كتب اسمها بالإنجليزية، فكان أن طلبناها مع أطباق أخرى، فشعرنا أننا في محل بكداش بسوق الحميدية أو أبو النور رحمه الله بمسجد الأقصاب □□

والحق أنه فاق ما عرَّفناه في هذين المحلَّين - أعني بكداش وأبو النور - بتفنُّنه في صناعة أصناف من الحلوى مع الفواكه والشوكولاتة والمكسرات □□ زادت على الخمسين!

ولما طلبتُ مقابلة مدير المحل تبين أنه سوري أيضاً! فشكرته على حسن صنعه وإتقانه، ودعوت له بالخير، واقترحت عليه فتح فروع أخرى لمحلِّه؛ لها رأيت من نجاحه وإقبال الناس عليه □□

هذا كله في مجال الطعام والأكل، وأما في المجالات الأخرى فحدَّث ولا حرج، إذ لقيت من نُحِب الأَطباء في كل التخصصات القلبية والعظمية والصدرية والأذنية والهضمية والنفسية □□ ما ملك عليَّ أقطار نفسي إعجاباً واحتراماً وتبجيلاً، وقل مثل ذلك عن المهندسين والأكاديميين، والاقتصاديين والحقوقيين، والصُّنَّاع والجزفيين □□ والفضل في لقائي بكل هؤلاء ينصرف إلى ثلاثة من قدامى الأصدقاء والأحباب والخُلدان، هم د□□ عبد الفتاح الحمامي، ود□□ حسان الصالحاني، ود□□ هيثم الميداني، وقد خُصوني بدعواتٍ وولاتمٍ يقام ولها ويقعد! وتذكَّر بكرم العرب الأصيل، وبحاتم وعروة والخليل □□ جزى الله الجميع عني خير الجزاء، ولعلي أخُصَّهم بمقالٍ آخر □□

## ما أريد أن أقوله ختاماً:

كم من نجاحٍ صنعه السوريون حيثما حلُّوا وارتحلوا! وكم بصمؤ خَلَّفوا! وكم سماءٍ ارتقوا! وكم ثغرى سُدَّوا! وكم مجال أثبتوا فيه أنهم أكفأ □□ إنهم المثال الحي لمن جاء في الأثر الصحيح أن الله يجبه، أعني قول النبي □□: "إنَّ الله يُحبُّ إذا عول أحدكم عملاً أن يُثبِّته" فإتقان العمل عبادة □□ أسأل الله العظيم أن يفرِّج عنهم كل كُرْبٍ وبلاء، وكلَّ ضرِّاء وبأساء، أينما كانوا في الداخل أو الخارج، وفي المهجر أو في المخيمات والملاجئ □□ وأن يشمَلهم بحفايتِهِ، ويكلِّأهم بعين رعايتِهِ ويمدِّهم بروحٍ منه، وأن يعيذهم إلى بلادهم سالمين غانمين، ويزيدهم من فضله وكرمه وجوده وإحسانه □□

