### يتميز بناؤه بالبساطة وغياب الزخارف

# «المنصوري الكبير» في لبنان .. أقدم جوامع طرابلس وأكبرها

يعد المسجد المنصوري الكبير أحد أعظم المساجد في مدينة طرابلس شمالي لبنان، وقد بناه المماليك على دفعات اعتبارا من عام 1294م. وهو أول معلم معماري يقام في طرابلس المملوكية، حيث أطلق عليه اسم الجامع المنصوري الكبير تيمنا باسم فاتح طرابلس "المنصور قلاوون" ولأنه كان ولا يزال أكبر جامع في المدينة القديمة.

وهو من أقدم جوامع طرابلس، في لبنان وأكبرها مساحة على الإطلاق، تبلغ مساحته ما يقارب 3000 م2.

يقع في محلّة النوري، مربّع الشكل تقريباً، يتوسطه صحن واسع مستطيل، في وسطه نافورة ماء للوضوء، يعلوها عقدان كبيران يرتكزان إلى أعمدة ضخمة.

ويتميز بناؤه بالبساطة وغياب الزخارف لكنه معروف بالمئذنة شبه المربعة والبوابة الرئيسية، إضافة إلى وجود ساعة شمسية لتحديد مواعيد الأذان.

ويحيط بالصحن من جهاته الشرقية والشمالية والغربية أروقة واسعة مقبّبة، على شكل عقود ترتكز إلى دعائم ضخمة.

وفي الجنوب من الصحن، يقع بيت الصلاة، وهو على شكل مستطيل، يمتدّ طوله من الشرق إلى الغرب، ويطلّ على الصحن بعقود أكثر انفراجاً من عقود الأروقة، ويتوسط جداره القبلي منبر، وعلى يمين المنبر، يقع محراب كبير، بينما نجد محراباً صغيراً في الطرف الغربي للجدار القبلي، وآخر عند طرفه الشرقي. ويضم الرواق الغربي غرفة، خصّصت لحفظ الأثر الشريف الذي أهَداه السلطان عبد الحميد الثاني لأبناء طرابلس عام 1890.

أما الأثر الشريف فهو، كما تدل سجلات المحكمة الشرعية في طرابلس، عبارة عن شعرة من شعرات الرسول صلى الله عليه وسلم؛ وقد اهتمّ أبناء طرابلس بتكريمها وعيّنوا الشيخ محمد رشيد أفندي الميقاتي لخدمتها. وفي الطرف الشمالي الغربي لهذا المسجد بهو واسع.

عرف باسم "المنصوري الكبير" نسبة إلى بانيه السلطان المملوكي قلاوون الملقب بالمنصور، وهو فاتح طرابلس، ومحررها من الصليبيين. وقد بني الجامع في سنة 693هجرية\ 1294م. أي بعد مضي خمس سنوات على فتح المدينة.

وأقيم الجامع على أنقاض كنيسة قديمة، بحسب المؤرخ الطرابلسي الدكتور عمر تدمري، ويعتبر بابه الشمالي الرئيسي والمئذنة من بقايا كنيسة صليبية. يعزز الاعتقاد أن مئذنته كانت في الأساس برجاً لومباردي الطراز لكنيسة حملت اسم القديسة ماري دي لاتور.

ثم ما لبثت أن هدمت عند حصار قلاوون للمدينة، ولم يبق من آثارها سوى البرج، والبوابة الرئيسية ذات الطراز القوطي، وثمة فتحة داخلية في المدرسة القرطاوية الملاصقة للجامع، تنفتح إلى سطحه، يعتقد أنها الفتحة التي كان يمر فيها حبل الجرس.

### أروقة الجامع

يقع حرم الجامع عند الجانب الجنوبي لمساحة كبيرة مربعة، ضخمة البناء، بسماكة جدرانها وقناطرها، يتوسط المربع بركة الوضوء المعروفة بالمصلى لدى العامة، تعلوها قبة ترتكز على أربع عضاضات ضخمة. والبركة من الرخام الأبيض تتوسطها نافورة بثلاث طبقات، وجنوبي البركة مصلى يرتفع على أرض صحن الجامع نحو المتر، وفي جهته القبلية محراب صغير. وهذا البناء مفرغ من الجدران، يتألف من ست عضاضات تشكل قناطر تقوم على أربعة منها القبة.

وعلى يمين الداخل من البوابة الشمالية، وفي صحن الجامع ينتصب عمودان من حجارة الغرانيت، قربهما بئر. وفوق مدخل البوابة المطلة على الرواق الشمالي يوجد قوس من الزخرفة بشكل صلبان نافرة متتابعة. وتحيط بصحن الجامع من جهة الشمال والشرق والغرب رواقات أمر السلطان الناصر محمد بن قلاوون سنة 715ه ببنائها. وتقوم هذه الأروقة على عضاضات ضخمة مربعة القاعدة، تشكل منها عقود وقناطر مثلثة الرؤوس.

وعلى إحدى العضاضات في الرواق الشرقي توجد لوحة صغيرة نقشت فيها خطوط منحنية مهمتها تحديد وقت أذان العصر. والى اليمين منها توجد اللوحة التاريخية لبناء الأروقة مندمجة في واجهة الرواق الشرقي نقشت فيها تسعة أسطر بالخط النسخي المملوكي.

ويتألف الحرم من سبعة عقود وسبعة أبواب كبيرة، وهي أكثر اتساعا من عقود الرواق الشمالي، ومنها عقد يفضي إلى الرواق الشرقي من الناحية الجنوبية، وخمسة عقود إلى الصحن، أما العقد السابع فقد أقيمت عنده غرفة تعرف بغرفة الأثر الشريف، تحظى باهتمام خاص حيث تحفظ فيها شعرة من ذقن الرسول قدمها السلطان العثماني عبد الحميد الثاني إلى طرابلس للتبرك بها. طول الحرم (51،50 متراً)، وعرضه (11،30 متراً). ويتكون سقف الحرم من 14 اسطواناً، تعلوه قبوات متعارضة ما عدا اسطوان المحراب فتعلوه قبة قائمة على مقرنصات مقوسة.

### المحراب والمنبر

وفي منتصف الجدار الجنوبي (القبلي) يقوم المحراب على جانبيه عمودان رخاميان تتوجهما زخرفة رشيقة. وفوق المحراب نقشت دائرة كبيرة داخل الجدار وأحيطت بثلاثة خطوط متعرجة بشكل "زيكزاك"، وهذه الخطوط على طبقات بحيث تشبه مع الدائرة الغائرة في وسطها وردة مفتحة أو زهرة دوار الشمس.

وعلى يمين المحراب ينتصب منبر الجامع الخشبي بطول ثلاثة أمتار وعرض متر واحد، تزينه زخرفة هندسية لطيفة، وما زال هذا المنبر منذ أن أقيم سنة 726هجرية.

وعند القسم الشرقي المرتفع من الحرم يقوم محراب ثان من الرخام، فوقه قوس من الحجارة البيضاء والسوداء. وفوقه لوحة رخامية بيضاء نقش عليها أربعة اسطر بالخط النسخي المملوكي.

أما باب الحرم الشرقي فيقع عند الجهة القبلية من المدرسة القرطاوية، تعلوه لوحة نقش عليها مرسوم أصدره السلطان الملك المؤيد شيخ المحمودي في سنة 817هجرية. يبطل فيه المظالم المحدثة على أهل طرابلس. وهناك باب شرقي يؤدي إلى الصحن شمالي المدرسة القرطاوية، تعلوه زخرفة تشكل قوسا نصف دائري تحته قوس مزخرف كالحبل المجدول.

ونظراً لأهميته كمركز يستقطب أهل المدينة بصورة دائمة، خصوصاً في المناسبات، جرت فيه اهتمامات لافتة وفريدة تتعلق بمواقيت الصلاة تختزنها ذاكرة المؤمنين، وتؤشر إلى التزام كبير بقواعد الشرع بدقة.

ويروى أن وسائل عدة اتبعها المؤمنون سابقاً لحلول موعد الأذان، خصوصاً أن حجم الجامع كبير، وأبعاده مترامية. فعند الظهيرة، أو العصر، يتولى أحد الأشخاص مراقبة أشعة الشمس في نقطتين، ومتى بلغت الأشعة تلك النقطة، أشار المراقب إلى شخص آخر ينتظر على مسافة تناهز المئة متر، في الغرفة الصغيرة المقببة التي تعلو المدخل الرئيسي، على مقربة من المئذنة، ليعطي بدوره إشارة الأذان للمؤذن المنتظر في أعلى المئذنة. أما تحديد أذان المغرب، فإن المؤذن ينتظر في المئذنة لتلقي إشارة مراقب موجود في قلعة المدينة، على بعد يناهز الكيلومتر، ومنها يتثبت من مغيب الشمس بدقة، فيعطي إشارة الأذان للمؤذن.

### ترميم الجامع

في عام 2006، قامت مؤسسة الحريري للتنمية المستدامة بترميم وإعادة تأهيل للجامع، حيث شمل العمل تمتين وتدعيم الهيكل الحجري للجامع، والمئذنة، وفق أحدث التقنيات، مع الحفاظ على الأشكال المعمارية القديمة. وجرى تدعيم المئذنة بناء لدراسة ونموذج رقمي هو الأحدث في التاريخ يعتمد التصدي لقوى الشد باستخدام شعيرات الكربون، ولعل الأقوى والأجمل في هذا الإطار أن من يشاهد المئذنة لا يستطيع تميز شعيرات الكربون التي تلفها، إذ تم تغليفها بمسحوق الحجارة الجيري المستخدمة في بناء المئذنة بطريقة فنية خاصة.

وقد اتخذت إجراءات حمائية من المياه التي كانت تتسرب من المحيط، حيث جرى حفر خندق بعمق 3 أمتار تحت الأساسات، وبطن هذا الخندق بالخرسانة المسلحة، ووضعت بداخله مضخات. كما جرى ترميم الأروقة الحجرية وجميع الخشبيات وتأهيل الحمامات التاريخية، واستعمال مصابيح إنارة مختلفة الأحجام مصممة على الطراز المملوكي.

# «كورونا» يعجز عن تحييد «المسحراتي» في «غزة»

رغم الظروف الاستثنائية التي نتجت عن جائحة فيروس كورونا، وما ترتب عليها من غياب للأجواء الرمضانية في غزة، إلا أن طبول المسحراتي عادت مع إطلالة الشهر المبارك، لتقرع في القطاع المحاصر.

ويحرص الشاب عبد الخالق عطوان (34 عاما)، مع صديقه محمد شعت (25 عاما)، على قرع الطبول في شوارع وأزقة مخيمي الشعوت ويبْنا، للاجئين الفلسطينيين بمحافظة رَفح جنوبي قطاع غزة سنويا، من أجل إيقاظ السكان لتناول طعام السحور.

ويجوب الصديقان عطوان وشعت، وهما حاملان طبلة كبيرة الحجم تُسمى محليا "الدم"، ويرتديان لباسا تراثيا، ويعتمرانَ على رأسيهما طربوشين أحمرين، الحارات والأزقة دون كلل أو ملل، مرددين بصوتهما الجهور "اصحَ يا نايم وحّد الدايم.. قوموا إلى السحور يرحمكم الرب الغفور".

وينادي "المسحراتية" أحيانا على بعض الجيران بأسمائهم، ويتوقفان أمام بعض النوافذ والأبواب، حتى يستفيق سكان المنزل، هكذا طوال أيام شهر رمضان، منذ سنوات عملهما التطوعي.

ومع تفشي الجائحة، يستخدم الصديقان هذا العام كلمات تمازح الناس داخل منازلهم، منها "قوموا إلى سحوركم قبل ما كورونا تزوركم".

وتلقى مهنة "المسحراتي" الموسمية، حُب الناس واستحسانهم، حيث يصافحونه ويلتقطون صورا معه، عندما يجده أحدهم بالطريق.

ويقول عطوان للأناضول، التي رافقته في جولته الليلية، "أشعر بسعادة كبيرة وأنا أوقظ الناس للسحور، مع أنني أجد بعضهم مستيقظا، بسبب الجلوس خارج منازل المخيم الضيقة، في ظل انقطاع الكهرباء، وارتفاع درجة الحرارة داخلها؛ رغم ذلك أشعر أن الناس تستمتع بذلك، وتتفاعل معي".

ويضيف "هذا العام نمر في ظرف صعب بسبب جائحة كورونا، التي تركت أثرا كبيرا على معظم الناس ومناحي الحياة، وكادت أن تدفعنا لعدم الخروج للسحور".

ويستدرك عطوان، أن "عدم تفشي كورونا بين الناس، ترك فسحة لنا للخروج، مع الحفاظ أيضا على السلامة الجسدية، واستخدام أدوات التعقيم قبل وبعد الخروج من المنزل للسحور".

ويؤكد سعيه إلى بقاء ظاهرة المسحراتي التراثية حية دون اندثار، وأنه يهدف أيضا إلى "إسعاد وإبهاج الناس قدر المستطاع".

ويشدد على أن عمله مع صديقه "تطوعي"، مضيفا بالقول "لا أكسر بخاطر أي شخص يمنحني هدية تقديرا لي، أو حلوى ومشروب يقدمه الناس عند أبواب منازلهم، كما يحدث سنويا".

# الحلويات تزين المائدة اللبنانية في الشهر الفضيل

يشتهر شهر رمضان بتشكيلاته المتنوعة من الحلويات اللذيذة التي لا تقاوم حيث لا تكتمل وجبة الإفطار دون تناول التحلية، كما يمثل إعداد الإفطار فرصة لتجتمع العائلة بأكملها وتعيد إحياء بعض تقاليد الشهر المقدس من خلال الطعام. وتتزين موائد الإفطار في شهر رمضان المبارك في لبنان بعدة أطباق شهية، مثل:

### كلاج رمضان

يعد الكلاج أشهر حلوى رمضانية وهو متاح فقط خلال الشهر الكريم – كما هو واضح من اسمه– وتقوم العديد من محلات الحلويات في لبنان بقلي الكلاج أمام محلاتهم والسبب وراء ذلك هو على الأرجح الرغبة في جذب المستهلكين من خلال رائحة الحلوى المميزة.

ويتكون الكلاج من عجينة حلويات محشوة بالقشدة ثم يتم قليها ورشها بشراب مسكر ، بعد ذلك يتم نثر الفستق المطحون عليها ويوضع فوقه أزهار البرتقال المعسولة ، ويقدم عادةً ساخنًا.

### المفروكة

تصنع المفروكة من عجينة مكونة من دقيق السميد والزبدة مع شراب مسكر ، ثم يتم تغطية العجينة بطبقة من القشدة والجوز المحمص ، ويمكن تقديم المفروكة في طبق أو صبها في أشكال متعددة.

كما تُصنع هذه الحلوى اللبنانية الغنية باستخدام القشدة بينما يستخدم بعض الطهاة جبن الريكوتا المخفوق إلا أن القشدة هي الأفضل لإعدادها ، وتُحلَّى بالسكر وماء أزهار البرتقال.

### الشعيبيات

إن الشعيبيات هي حلوة لذيذة يتم إعدادها عادةً في شهر رمضان ، وهي مكونة من طبقات مقرمشة من المعجنات المحشوة بالقشدة ، ويتم تشكيل الشعيبيات عادةً على شكل مثلث ثم يتم تزيينها باستخدام الفستق المطحون وأزهار البرتقال المعسولة ثم تغطيتها بشراب مسكر ، ويمكن تقديمها إما ساخنة أو باردة.

### القطائف:

إن القطائف شائعة جدًا خلال شهر رمضان ، وهذه العجينة العربية الشبيهة بالفطائر يمكن إعدادها باستخدام حشوات مختلفة مثل خليط الجوز والسكر أو جبن العكاوي الحلو أو حتى باستخدام القشدة ، ثم يتم قلي هذه القطائف المحشوة وغمسها في شراب مسكر قبل تقديمها ، ويمكن تقديمها مالحة بجانب الحساء في طاولة الإفطار أثناء شهر رمضان أو تقديمها حلوة في التحلية.

### الداعوقية

تعد الداعوقية واحدة مش أشهر حلويات مدينة بيروت ، وقد تم إعدادها لأول مرة في ثمانينات القرن الماضي بواسطة محل حلويات صغير في بيروت يدعى "حلويات الداعوق" لذا تمت تسميتها تيمنًا بلقب العائلة.

وتتكون الداعوقية من طبقة من القشدة وطبقة من جوز الكاشيو تقعان بين طبقتين من عجينة الفستق ، ويمنح لون الفستق الداعوقية لونها الأخضر المميز ، وفي وقتنا الحالي يتم إعداد الداعوقية في العديد من محلات الحلويات في كافة أنحاء لبنان ، ويتم تقديمها بأشكال مختلفة.