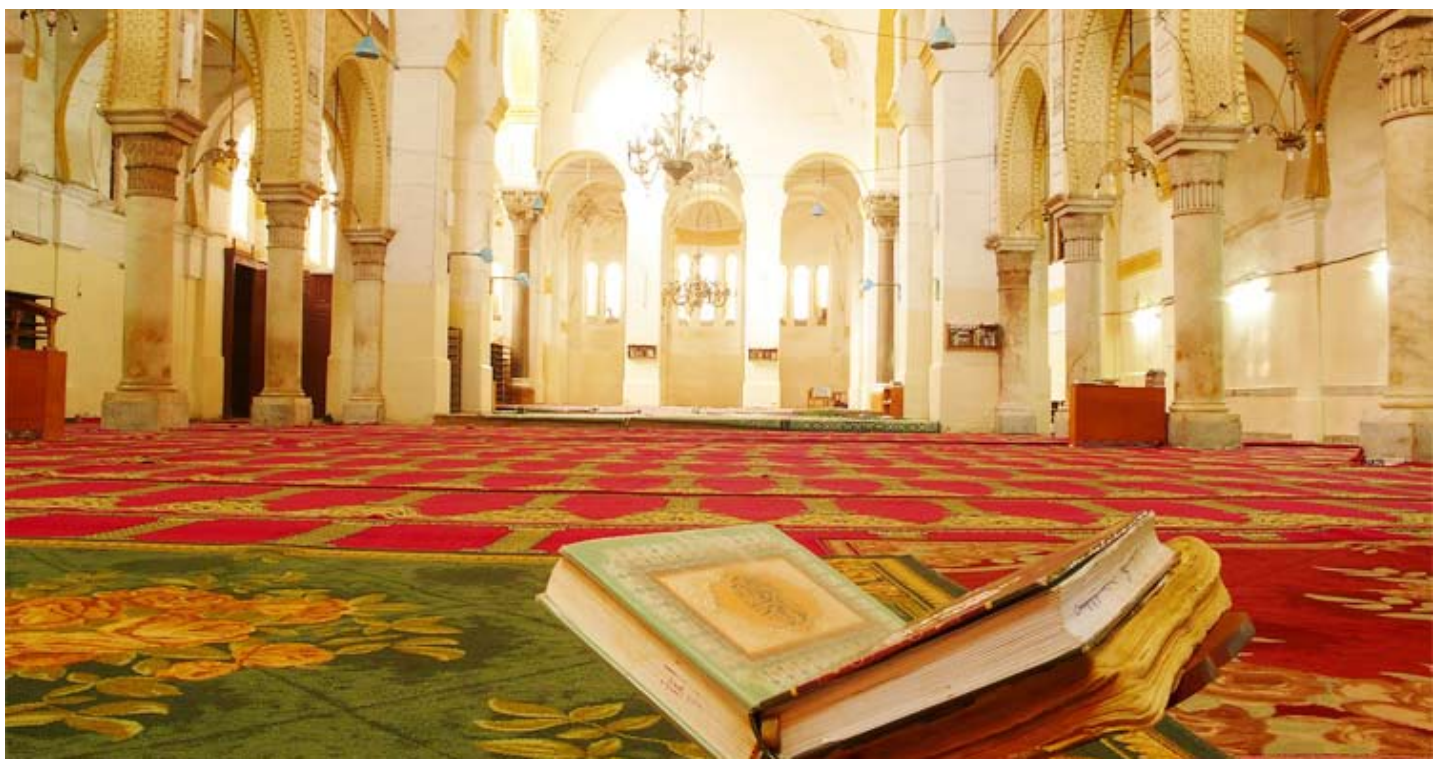
شاهد على تعاقب الكثير من الأحداث

مسجد «كتشاوة».. تحفة عمرانية تتألق في الجزائر

يعد مسجد كتشاوة من أشهر المساجد في الجزائر وجوهرة عاصمتها؛ بناه العثمانيون ثم هدمه المستعمر الفرنسي، إلا أنه ظل شاهدا على تعاقب الكثير من الأحداث.

وشيّد حسن باشا مسجد كتشاوة سنة 1792 خلال فترة تبعية الجزائر للدولة العثمانية، وترجع التسمية إلى الكلمة التركية التي تعني باللغة العربية «العنزة»، وأطلق الاسم على المسجد نسبة إلى السوق القائمة في الساحة المقابلة للمسجد التي تحول اسمها لاحقا إلى ساحة الشهداء.



ويتميز جامع كتشاوة بطابع عمراني عربي وإسلامي، وأضفت عليه النقوش التي تكسو جدرانه الخارجية المقابلة للواجهة البحرية لساحة الشهداء مسحة جمالية استثنائية ومميزة.

واستُخدم المسجد التاريخي كمستودع للسلاح ومسكن لرؤساء الأساقفة إبان الاحتلال الفرنسي للبلاد عام 1830 حتى تدميره عام 1844 من قبل الجنرال الدوق دو روفيغو القائد الأعلى للقوات الفرنسية. الذي كان تحت إمرة قائد الحملة الفرنسية الاستعمارية «دوبونياك» بعد حرقه المصاحف الموجودة فيه.

وحوّل الجنرال الفرنسي المسجد إلى إسطبل؛ في محاولة لضرب كل ما يمت بصلة للشريعة الإسلامية والقضاء على مقومات الجزائر التي تشكل الثقافة العربية والإسلامية والأمازيغية نسيج شخصيتها.

وبعد صدور قرار تحويل جامع كتشاوة إلى كاتدرائية على يد القائد الأعلى للقوات الفرنسية الجنرال الدوق دو روفيغو، انتفض سكان العاصمة على هذا الإجراء واعتبروه مساسا بحرمات الدين الإسلامي، واعتصم ما يزيد على أربعة آلاف جزائري داخل المسجد دفاعا عنه، غير أن روفيغو لم يتوان في قتلهم والتنكيل بهم في ساحة الشهداء، وقال جملته المشهورة «يلزمني أجمل مسجد في المدينة لنجعل منه معبد إله المسيحيين».

وبعد هدم المسجد وارتكاب تلك المجزرة أنشئت مكانه كاتدرائية حملت اسم «سانت فيليب» وصلّى المسيحيون فيها أول صلاة مسيحية ليلة عيد الميلاد 24 ديسمبر 1844، فبعثت الملكة إميلي زوجة لويس فيليب هداياها الثمينة للكنيسة الجديدة، أما الملك فأرسل الستائر الفاخرة وبعث البابا غريغور السادس عشر تماثيل للقديسين.

وبقيت الكنيسة مفتوحة حتى استقلال الجزائر عن فرنسا في 1962 لتتم لاحقًا إعادتها إلى مسجد، وحينها تحوّل إلى أحد رموز استقلال البلاد، وأقيمت فيه أول صلاة في الجمعة الأولى التي تلت الاستقلال في الخامس من يوليو 1962، وكان خطيبها العالم الجزائري الشهير البشير الإبراهيمي، أحد مؤسسي جمعية العلماء المسلمين الجزائريين.

وبقي المسجد القلعة العلمية التي تمد الناس بما يمكن أن يبصرهم بتعاليم الدين الحنيف، ودأب رواده على قراءة «الراتب» (حزب من القرآن يقرأ قبيل الظهر والعصر والمغرب والعشاء بطريقة جماعية) وتحفيظ القرآن.

وتتضاعف الأنشطة بالمسجد خلال شهر رمضان، وتنظم كل جمعة بعد صلاة العصر ندوات يحضرها كبار المشايخ من الجزائر لمناقشة ما يتعلق بضرورة معرفته من شؤون الدين، بالإضافة إلى البرنامج السنوي لتحفيظ القرآن للصغار والنساء، ويحظى باستقبال العلماء الكبار الوافدين إلى الجزائر من مختلف ربوع العالم الإسلامي.

ملامح أثرية

المشاهد للمسجد يكتشف تعاقب الآثار على التي رمت عليه من بنائه وإلى يومنا هذا، منها جملة من الكتابات الرائعة التي تمتد بتشكيلها إلى الامتداد الثقافي الإسلامي، والتي تم فصلها في العام 1855 حيث تم نقلها إلى متحف بفرنسا، واستبدلت بنقوش أخرى تعكس الواقع الثقافي الديني الفرنسي.

ومن جملة الزخارف والنقوش التي كانت مكتوبة آيات قرآنية، التي أبدعته يد الخطاط إبراهيم جاكرهي أثناء إنشاء المسجد في العهد العثماني. لقد بقي مسجد كتشاوة ولا يزال بمثابة القلعة العلمية التي تمد الناس بما يمكن أن يبصرهم بتعاليم الدين الحنيف، ولقد دأب رواده على قراءة الراتب، وهو حزب من القرآن يقرأ قبيل صلاة الظهر والعصر والمغرب والعشاء، بطريقة جماعية، ناهيك عن تحفيظ القرآن الذي دأب الشيخ الطاهر أمام المسجد الذي لا يزال على قيد الحياة على القيام به لصالح الكبار.

أما بالنسبة في شهر رمضان فقد دأب القائمون على المسجد على تنظيم ندوات كل جمعة بعد صلاة العصر يحضرها كبار المشايخ والعارفين بالطريق إلى الله من الجزائر، حيث تضطلع بمناقشة ما يتعلق بضرورة معرفته من شؤون الدين، هذا بالإضافة إلى البرنامج السنوي لتحفيظ الصغار القرآن يوميا من العصر حتى إلى صلاة العشاء، وقد أثمر هذا البرنامج على تخرج المئات من حفظة القرآن الكريم، هذا إضافة إلى تعليم النساء وتحفيظهن القرآن بإشراف الشيخ الطاهر الإمام، أو بإشراف مرشدة يزكيها الشيخ الطاهر.

كما يحظى مسجد كتشاوة، إضافة للجامع الكبير باستقبال العلماء الكبار الوافدين إلى الجزائر من مختلف ربوع العالم الإسلامي، حيث تقام دروس يحضرها الآلاف من المصلين. ورغم مرور الزمن لا يزال هذا المسجد يحافظ على تاريخه ويصارع تقلبات الزمن حيث يتواجد في الواجهة البحرية للعاصمة الجزائرية فالداخل إلى حي القصبة العتيقة يتراءى له من بعيد الجامع الذي يتوسط ساحة الشهداء التي أصبحت اليوم سوقا تجاريا مفتوحا على كل المنتوجات المحلية الصنع.

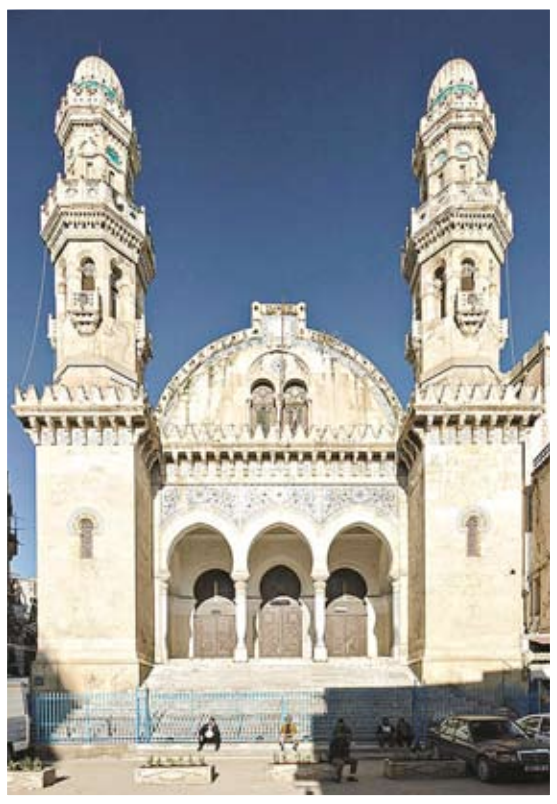
تاريخ عريق

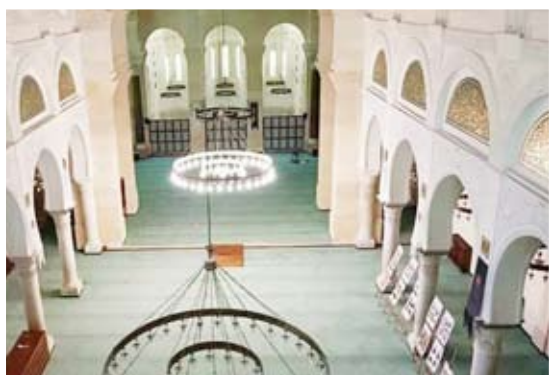
ورغم مرور الزمن فلا يزال هذا المسجد يحافظ على تاريخه ويصارع تقلبات الزمن، ويوجد في الواجهة البحرية للعاصمة الجزائر؛ فالداخل إلى حي القصبة العتيقة يتراءى له من بعيد الجامع وهو يتوسط ساحة الشهداء التي أصبحت اليوم سوقا تجاريا لكل المنتجات محلية الصنع.

وتولت الوكالة التركية للتعاون والتنسيق (تيكا) بالتعاون مع مؤسسات وعلماء آثار جزائريين أعمال ترميم المسجد، واستمرت الأشغال نحو ثلاثة أعوام لإعادة المسجد إلى العمل، بعد أن أغلقته السلطات الجزائرية عام 2007 في أعقاب زلزال ضرب العاصمة ليستعيد المسجد مكانته كتحفة معمارية تاريخية، وشهد فبراير 2018 حضور الرئيس التركي رجب طيب أردوغان وحرمه.

ويجذب (جامع كتشاوة) الأنظار بشكله الهندسي الفريد من نوعه، إذ تقف في واجهته البحرية منارتان شامختان يرفع منهما آذان الصلوات الخمس بالإضافة إلى القبة التي تشع نورا إلى داخل المسجد الذي يرتكز على أعمدة مصطفة مثنى مثنى تصل إلى المحراب وقاعة صلاة واسعة بحيث يمكن رؤية الإمام فوق المنبر من جميع الزوايا التي تم تصميمها خصوصا لهذا الغرض.

كما تزين جدران المسجد كتابات وزخرفات تعود إلى العهد العثماني وهي ممزوجة بالطابع المغربي البيزنطي من حيث تنوع الألوان التي تستعمل في زجاج النوافذ.





«دقلة نور» أشهر أنواع التمور في أسواق الجزائر خلال «رمضان»

تشهد أسواق ومحلات بيع التمور في مختلف المناطق الجزائرية، خلال شهر رمضان المبارك، إقبالاً كبيراً وخاصة نوع «دقلة نور»، خاصة وأن العائلات الجزائرية وعلى غرار الشعوب العربية والإسلامية تحرص على أن يكون إفطارها بالتمر واللبن.

وتعد الجزائر من بين أكثر الدول العربية إنتاجاً لمختلف أنواع التمور، التي تفوق 360 صنفا، وتنتشر في واحات الصحراء الجزائرية الشاسعة، خاصة في بسكرة، ورقلة، أدرار، بشار، وغيرها.

ومن بين الأصناف التي تُنتج في الجزائر نجد: بنغلوف، الشيخ، تفازة، فرانة، أقاز، أحرطانة، تزرازي، تيناصر، مسعودية، تنقور، تندكان، تمليحة، تنجدل، تزيزاو، واكيلي، يخال، الشيخ أحمد، الصبع، المكنتيشي، وغيرها.

ورغم تعدد أصنافها إلا أن التمر الذي يشهد إقبالاً كبيراً من قبل الجزائريين قبل الشهر الفضيل هو «دقلة نور» الذي يعتبر «أجود أنواع التمور في العالم»، وهو من الأصناف الرطبة «وذات المذاق العسلي».

وعند الحديث عن «دقلة نور» الجزائرية، نستذكر منطقة «طولقة» التابعة لولاية بَسْكرة (جنوب البلاد)، التي تنتج أكبر كمية من هذا الصنف في الجزائر بسبب توفرها على واحات كثيرة ومترامية في صحرائها وأرضها الخصبة منذ القدم.

ويؤكد المختصون أن 100 جرام من «دقلة نور» تحمل 295 سعرة حرارية، وبها 70 % من الماء والسكر وفيتامين «سي»، وكثير من المعادن.

وتعد الجزائر البلد الأول في العالم الذي ينتج أكبر كمية من «دقلة نور» بأكثر من 50 ألف طن سنوياً، من بينها أكثر من 15 ألف طن مخصصة للسوق الأوروبية على رأسها فرنسا.

«كورونا» يحرم الجزائريين من «الزلابية».. أشهر الحلويات التقليدية في رمضان

اعتاد الجزائريون في رمضان من كل عام، الإقبال على «الزلابية»، أشهر الحلويات التقليدية بالشهر الكريم، لكن جائحة كورونا حرمتهم هذه السنة من مذاقهم المعتاد.

وتتربع «الزلابية» على عرش الحلويات الرمضانية في عديد محافظات البلاد، حيث لا يكاد يخلو تجمع سكاني من محلات تصنيعها خلال رمضان، لكن المدينة الأشهر في صناعة هذه الحلوى التقليدية تظل «بوفاريك» بمحافظة البليدة (جنوب العاصمة) والتي تعد قبلة الصائمين.

وتزامناً مع تفشي «كورونا» بالجزائر منذ 25 فبراير الماضي، وفرض الحجر الصحي جزئيا بأغلب المحافظات وكليا في محافظة البليدة (بؤرة كورونا)، تكاد تختفي «الزلابية» من المحلات وخاصة في بوفاريك.

وفي 25 أبريل المنصرم، أصدرت الحكومة الجزائرية قرارا بتخفيف تدابير الحجر بأغلب المحافظات، ورفع الحجر الشامل عن محافظة البليدة، واستئناف بعض الأنشطة التجارية، منها صناعة الحلويات التقليدية، شرط احترام الإجراءات الصحية.

طوابير من أجل «الزلابية»

رشيد ولد بوسيافة، إعلامي جزائري مقيم في بوفاريك، قال «عندما كان الحجر كليا على محافظة البليدة، كانت الحركة شبه منعدمة والتنقل ممنوع بين البلديات إلا برخصة».

وأضاف ولد بوسيافة في حديث للأناضول: «أغلقت جميع مداخل بوفاريك، لكن مع رفع الحجر الكلي والترخيص بفتح المحلات أصبحت الحركة شبه عادية».

وأردف: «ولأن الحجر الجزئي يبدأ الساعة الثانية زوالا، زاد الضغط على محلات الزلابية الشهيرة في بوفاريك بتسجيل طوابير وأحيانا تدافعا».

ووفق ولد بوسيافة، «لوحظ عدم احترام لقواعد السلامة وإجراءات التباعد»، مشيرا أنه «إذا استمر الحال على ما هو عليه، فإن العواقب ستكون كارثية خاصة في البليدة التي تعد بؤرة الوباء».

وعبر مواقع التواصل الاجتماعي، أعرب نشطاء عن غضبهم تارة وسخريتهم تارة أخرى، بسبب فتح محلات صناعة الحلويات التقليدية وبالأخص محلات «الزلابية» في أول أيام رمضان قبل صدور قرار غلقها من جديد.

وقالت صفحة «منتدى جامعة البليدة»، في تدوينة عبر «فيسبوك»: «طوابير طويلة لاقتناء الزلابية في بوفاريك.. يقتلون أنفسهم من أجل كيلو غرام من الزلابية».

فيما كتب الناشط أحمد شرماطي على صفحته بالموقع نفسه، قائلا: «قلة الوعي بخطورة كورونا، ستؤدي بنا إلى كارثة لا يحمد عقباها».

بدوره، علق الكاتب بشير مفتي بسخرية على حسابه بموقع التواصل، قائلا حول تمضية رمضان بلا أشهَر أكلة تقليدية: «زلابية بوفاريك لا توجد هذه السنة».

وقال الممثل سي جلولي محمد ساخرا: «والآن، هل سنبقى بلا زلابية بوفاريك في رمضان».

جذور الزلابية

وتتضارب الروايات حول أصل تسمية الزلابية، فيرجعها البعض إلى اسم زرياب الأندلسي الذي ابتكرهَا عندما سافرَ إلى الأندلس ثم المغرب العربي حيث حُرف اسمه من زرياب إلى زلياب.

ومنهم من يقول إن أحدَ التُّجّار أمرَ طبّاخَهُ بطهي الحَلوى فلم يكن في المَطبخ إلا الزيت وَالسكر والدقيق، فعجنهَا ووضعها في المقلاة، وعندما رأى الزلابية غريبةَ الشكل قال باستهجان: إنها «زلَّةٌ بيَ!» أي أني أَخطأت في إعدادها طالباً بذلك عفو سيده، فأصبحت من هنَا: «زلةُ بي» .. أو زلابية ..! وتبقى هذه الرواياتُ الأكثرُ شيوعاً.

ويصف بعض الذين شاركوا في ثورة التحرير الجزائرية ضد الاستعمار الفرنسي (1954–1962) «زلابية» بوفاريك بـ«الأكلة المجاهدة»، لأنها كانت تعتبر من الإكراميات التي تغدق بها أُسر المدينة على الثوار في الجبال والسجون.

وفي حديث للأناضول، قال الباحث بتاريخ الحضارة الأندلسية فوزي سعد الله: «يشيع الاعتقاد بأن الزلابية شهدت النور في الربوع الأندلسية، وأنّ اسمها مشتق من اسم مبتدعها المفترَض الفنان مُتعدِّد المواهب زِرْيَاب، وهو أبو الحسن علي ابن نافع، مُغني بلاط قرطبة الأموية خلال العقود الأولى من القرن التاسع الميلادي».

وأضاف سعد الله: «يُقال إنّ اسمها هذا (الزلابية)، ليس سوى تحريف لـ (الزِّرْيَابيّة) نسبة إلى العندليب القرطبي الذي أبدع في المأكولات والمشروبات والحلويات ومختلف الطيبات، وحتى في الأزياء، مثلما فعل في الموسيقى والعزف والغناء».