تدبر القرآن

الحلقة 10

ابتلاه الله كثيراً فصبر ونال الدرجات العالية

يعقوب.. روح الله

يطلق على سيدنا يعقوب اسم ،اسرائيل، وتعني،كلمة اسرائيل في اللغة العبرية:– «روح الله». سيدنا يعقوب بن، اسحاق بن ابراهيم عليهم السلام وامه كانت ،تدعى «رفقه بنت بتوئيل بن ناحور»،اما عن «ناحور» ،فهو اخو سيدنا إبراهيم عليه السلام ، وجدير بالذكر، ان يعقوب ينسب اليه شعب بني اسرائيل.

وقد حرم يعقوب على نفسه، احب الطعام بالنسبه له وهو:–»لحم الابل» واحب الشراب بالنسبه له وهو «البان الابل»، وسبب في ذلك، ان سيدنا ،يعقوب مرض مرضا، شديدا فنذر يعقوب نذرا على نفسه، لئن شفاه الله من، مرضه ليحرمن احب الطعام ،واحب الشراب الى قلبه.

قال أهل التاريخ: إن يعقوب عليه الصلاة والسلام ولد في فلسطين ،أرض الكنعانيين وشبّ في كنف أبيه إسحاق، وقد أمرته أمه «رفقة» أن يسافر إلى خاله «لابان» الذي بأرض حران ليقيم عنده لأنها خافت عليه ،من أخيه العيص الذي توعده وهدده، فسافر يعقوب عليه السلام إلى خاله ووجد عنده ابنتين:– الكبرى اسمها «ليّا» ،والصغرى «راحيل» وكانت أجملهما، فتزوج إحداهما وبعد وفاتها تزوج الأخرى وهذا الصحيح الثابت، أنه لم يجمع بين الأختين، مع أنه كان ذلك جائزًا في شريعتهم ثم نسخ، في شريعة التوراة، فقد ولدت له راحيل ولدين وهما: نبي الله يوسف عليه السلام وشقيقه، بنيامين، والله أعلم بصحة ذلك.

دعا نبي الله يعقوب عليه السلام إلى دين الإسلام وإلى عبادة الله وحده ،وترك عبادة غير الله، وقد ابتلى الله نبيه يعقوب بالبلايا الكثيرة فصبر ونال الدرجات العالية، ومن جملة البلاء الذي ابتلي به عليه السلام ،أنه فقد بصره حزنًا على ولده يوسف الذي مكر به إخوته العشرة وهم من سوى بنيامين، ثم ردّ الله تعالى له بصره بعد أن جاء، البشير بقميص يوسف ووضعه على وجهه ، فعاد بصيرًا بعد طول غياب وشدة حزن وألم على فقد ابنه، وحبيبه يوسف عليه الصلاة والسلام، قال تعالى:– ﴿فلمَّا أن جاءَ البشيرُ ألقاهُ على وجههِ فارتَدَّ بصيرًا﴾ [سورة يوسف]

وقد اجتمع يعقوب بابنه يوسف عليهما ، السلام في مصر بعد طول غياب، حيث مكث يوسف بعيدًا عن أبيه يعقوب ما يقارب الأربعين سنة. كان سيدنا يعقوب لديه اثنى عشر من الاولاد، فقد ولدت له زوجته الاولى «ليئة»، ستة اولاد، وجاريتها زلفة، فقد ولدت له ولدين،اما «راحيل» ، زوجته الثانية فقد ولدت له ولدين هما،سيدنا يوسف عليه السلام – بنيامين ، و جاريتها بلها، ولدت له ولدين، ويذكر بعض المؤرخون ان جميع اولاده قد ولدوا في العراق الا بنيامين ولد في فلسطين.

كان يوسف احب الابناء على، قلب يعقوب و ربما يرجع ذلك الى كونه ابن راحيل ،التي كان يحبها كثيرا بالاضافه الى ،انه كان يرا فيها الحلم و العلم و قد لاحظ اولاد يعقوب ذلك لذا غاروا منه، وأخذوا يدبروا له. مكيدة فاوقعوه في البئر، ورجعوا لابيه يعقوب بقميص، يوسف و ادعوا، ان الذئب اكله فحزن، يعقوب حزن شديدا ،على احب ابنائه الى قلبه.

سيرته

كان يعقوب بن إسحاق بن إبراهيم نبيا إلى قومه، ذكر الله تعالى ثلاث أجزاء من قصته، بشارة ميلاده، وقد بشر الملائكة به إبراهيم جده، وسارة جدته، أيضا ذكر الله تعالى وصيته عند وفاته، وسيذكره الله فيما بعد –بغير إشارة لاسمه– في قصة يوسف.

نعرف مقدار تقواه من هذه الإشارة السريعة إلى وفاته، نعلم أن الموت كارثة تدهم الإنسان، فلا يذكر غير همه ومصيبته، غير أن يعقوب لا ينسى وهو يموت أن يدعو إلى ربه.. قال تعالى :أَمْ كُنتُمْ شُهَدَاء إِذْ حَضَرَ يَعْقُوبَ الْمَوْتُ إِذْ قَالَ لِبَنِيهِ مَا تَعْبُدُونَ من بَعْدِي قَالُواْ نَعْبُدُ إِلَـهَكَ وَإِلَـهَ آبَائِكَ إِبْرَاهِيمَ وَإِسْمَاعِيلَ وَإِسْحَاقَ إِلَـهاً وَاحِداً وَنَحْنُ لَهُ مُسْلِمُونَ (133) (البقرة).

لَحظات الاحتضار

إن هذا المشهد بين يعقوب وبنيه في ساعة الموت ولحظات الاحتضار، مشهد عظيم الدلالة، نحن أمام ميت يحتضر، ما القضية التي تشغل باله في ساعة الاحتضار؟ ما الأفكار التي تعبر ذهنه الذي يتهيأ للانزلاق مع سكرات الموت؟ ما الأمر الخطير الذي يريد أن يطمئن عليه قبل موته؟ ما التركة التي يريد أن يخلفها لأبنائه وأحفاده؟ ما الشيء الذي يريد أن يطمئن –قبل موته– على سلامة وصوله للناس،كل الناس؟

ستجد الجواب عن هذه الأسئلة كلها في سؤاله (مَا تَعْبُدُونَ من بَعْدي)، هذا ما يشغله ويؤرقه ويحرص عَليه فَي سكرات الموت، قضية الإيمان بالله. هي القضية الأولى والوحيدة، وهي الميراث الحقيقي الذي لا ينخره السوس ولا يفسده، وهي الذخر والملاذ.

قال أبناء إسرائيل: نعبد إلهك وإله آبائك إبراهيم وإسماعيل وإسحاق إلها واحدا، ونحن له مسلمون، والنص قاطع في أنهم بعثوا على الإسلام، إن خرجوا عنه، خرجوا من رحمة الله، وإن ظلوا فيه، أدركتهم الرحمة.

وفاة يعقوب

مات يعقوب وهو يسأل أبناءه عن الإسلام، ويطمئن على عقيدتهم، وقبل موته، ابتلي بلاء شديدا في ابنه يوسف، توفي يعقوب عليه السلام وله من العمر ما يزيد على المائة، وكان ذلك بعد سبع عشرة سنة، من اجتماعه بيوسف، وقد أوصى نبيُّ الله يعقوب ابنه يوسف عليه السلام أن يدفنه مع أبيه، إسحاق وجده إبراهيم عليهم الصلاة والسلام ففعل ذلك.

وسار به إلى فلسطين ودفنه في المغارة بحبرون، وهي مدينة الخليل في فلسطين، غير أن يعقوب لا ينسى وهو يموت أن يدعو إلى ربه قال تعالى في سورة (البقرة):قال تعالي:–﴿وَوَصَّى بِهَا إِبْرَاهِيمُ بَنِيهِ وَيَعْقُوبُ يَا بَنِيَّ إِنَّ اللّهَ اصْطَفَى لَكُمُ الدِّينَ فَلاَ تَمُوتُنَّ إِلاَّ وَأَنتُم مُّسْلِمُونَ﴾[سورة البقرة].

وقال تعالَى:–﴿أَمْ كُنتُمْ شُهَدَاء إِذْ حَضَرَ يَعْقُوبَ الْمَوْتُ إِذْ قَالَ لِبَنِيهِ مَا تَعْبُدُونَ من بَعْدِي قَالُواْ نَعْبُدُ إِلَـهَكَ وَإِلَـهَ آبَائِكَ إِبْرَاهِيمَ وَإِسْمَاعِيلَ وَإِسْحَاقَ إِلَـهًا وَاحِدًا وَنَحْنُ لَهُ مُسْلِمُونَ﴾[سورة البقرة].

موائد الخليجيين في رمضان عامرة بأطباق الهريس الكويتي والكبسة السعودي والمكبوس القطري

فتاوى

ما حكم العطر في نهار رمضان؟

الإفتاء: يجوز شرعًا للصائم أن يتطيب في نهار رمضان، ولا حرج عليه في ذلك، مع مراعاة ألَّا يصل شيء من الطيب إلى جوفه.

أما قطرة الأذن، أو غسول الأذن، أو قطرة الأنف، أو بخاخ الأنف في أثناء الصيام فهو مُفسدٌ للصوم إذا وَصَلَ شيءٌ من ذلك إلي الدمَاغ أو إلى الحلق، فإذا لَم يُجَاوز شيءٌ من ذلك الخَيْشُومَ إلى الحلق فَلا يفسد الصيام.

ينتظر سكان دول الخليج العربي شهر رمضان المبارك كل عام بشغف؛ لما يضيفه من طقوس جديدة على نمط حياتهم اليومية، خاصة عند مائدة الإفطار التي يجتمع عليها جميع أبناء العائلة، لذا تتسابق العائلات الخليجية على إعداد الأكلات التراثية الشعبية وتقديمها.

وتتميز الشعوب الخليجية بأكلات معروفة في شهر رمضان المبارك، إذ تتميز كل دولة بأطباق خاصة بها وحلويات ومشروبات، تعدها ربات البيوت في مطابخ الخليجيين، خاصة مع كثرة الولائم.

ولشهر رمضان المبارك هذا العام ظروفه الخاصة، بسبب الإجراءات التي تم اتخاذها لاحتواء جائحة فيروس كورونا، منها إغلاق المطاعم والفنادق، وهو ما يضع مسؤولية مضاعفة على العائلات الخليجية في توفير البدائل لأبنائهم وتعويضهم عن تلك الأماكن السياحية التي تعودوها.

المطبخ القطري

في قطر يُعد طبق «مكبوس»، من أشهر أكلات المطبخ القطري خلال شهر رمضان، حيث يتكون من البهارات الشرقية والأرز ولحم الضأن أو الدجاج أو سمك الهامور.

كما تعد «المضروبة»، وهي عبارة عن طبق دجاج في ثريد كريمي، من أكلات القطريين خلال شهر رمضان، إضافة إلى «محشي كوسا»، و»ورق العنب»، و»الثريد»، و»الهريس»، و»المرقوقة»، و»كباب النخي»، و»البلاليط»، و»الخنفروش».

وإلى جانب الأكلات الشعبية في قطر تحجز الحلويات مكاناً مهماً لها في شهر رمضان لدى القطريين بعد أدائهم صلاة التراويح، والتي منها «الخبيصة»، وهي حلاوة شعبية تُستخدم من الطحين أو الأرز والسكر أو العسل وماء الورد.

وتأتي حلوى «البثيثة» في مرتبة متقدمة بين حلويات القطريين خلال شهر الصيام، وهي أيضاً حلاوة شعبية لذيذة تتشكل من الطحين والتمر والسمن، وكذلك «الخنفروش»، الذي يعد من أشهر الحلويات الشعبية وعلى رأس القائمة.

المطبخ الكويتي

بدوره يشتهر المطبخ الكويتي بعديد من الأكلات التراثية خلال شهر رمضان المبارك، أبرزها «الهريس» التي تعتبر أحد الأطباق الكويتية المعروفة خلال هذا الشهر والتي تشكل طبقاً رئيساً وأساسياً.

ويتم إعداد هذا الطبق الكويتي من القمح المهروس مع اللحم، والسكر الناعم، والسمن البلدي والدارسين «القرفة» المطحونة.

كذلك طبق «التشريب» وهو من أشهر الأكلات الكويتية التي يكثر إعدادها في شهر الصيام، ويعتمد تجهيزها على خبز الخمير أو الرقاق مع مرق اللحم، بالإضافة إلى القرع والبطاطس، وحبّات من الليمون الجاف.

ويفضل الكويتيون على موائد إفطارهم خلال شهر رمضان طبق «الجريش» الذي يُطبخ من القمح ويضاف بعض لحم الخراف إليه.

كما يفضلون أطباق «البثيث»، والخبيص»، وهما أكلتان شعبيتان غالباً ما تقدمان في شهر رمضان، وتصنعان من الدقيق والتمر والسمن.

التشريب

ومن الحلويات المعروفة لدى الكويتيين خلال شهر رمضان أكلة «الساغو»، التي تشبه المهلبية وتسمى «الماغوطة»، ويدخل في تركيبها مسحوق جمار جوز الهند عوضاً عن النشا، وسميت «ماغوطة»؛ لأن سائلها مطاطي.

كما يفضل الكويتيون حلوى «لقمة القاضي»، التي تصنع من الحليب والهيل والسمن والزعفران والعجين المختمر، والسكر والدبس.

المطبخ العُماني

ويمتاز المطبخ العُماني باختلاف الأكلات وتنوعها، وذلك لارتباط السلطنة بدول عديدة؛ بسبب العلاقات التجارية منذ قديم الزمن مع عديد من الدول الآسيوية والأفريقية.

وخلال شهر رمضان المبارك، تعرف المائدة العُمانية عديداً من الأكلات وأكثرها مرق اللحم الغني بالطماطم والبطاطس والتوابل، والذي يعد من أكثر الأطباق شيوعاً.

ويفضل العُمانيون خلال شهر رمضان تناول ما يُعرف بـ»الشواء العُماني»، وهو لحم يدفن ليلة كاملة، حيث يطهى على نار هادئة في حفرة ويمتاز بغنى نكهته؛ نظراً إلى استخدام التوابل.

ومن الأكلات العُمانية المعروفة في شهر رمضان، «العرسية» التي تحتوي على أرز مهروس يطهى مع الزيت والدجاج، و»الفرفينة»، وهي سلطة مكونة من السمك والبصل والبربير، و»الصالونة»، التي تتكون من مرق اللحم أو السمك أو الدجاج.

العرسية

وتضم السفرة العُمانية ما يُعرف بـ»القاشع»، وسمك البلمية المجفف، و»القبولي العُماني»، الذي يتكون من أرز يطهى مع عدة أنواع من البهارات مع اللحم أو الدجاج والحمص المجروش أو الزبيب، و»المعجين» وهو شرائح من اللحم يتم تجفيفها وتمتاز باحتوائها على نكهة مدخنة.

وبالإضافة إلى الأكلات التي يعرفها العُمانيون خلال شهر رمضان، تضاف إليها عديد من الحلويات، ومن أشهرها اللقيمات العُمانية، والمدلوك العُماني، وحلوى ليالي عُمان، وحلوى الساقو، والخبيصة.

المطبخ السعودي

تُعد الكبسة من أشهر الأكلات الشعبية في المطبخ السعودي طيلة شهور العام، خاصة خلال شهر رمضان المبارك، وتحتوي على أرز ولحم خروف مسلوق مع بهارات وقرفة وورق غار.

ويأتي «المفطح» في قائمة الأكلات المشهورة لدى السعوديين خلال شهر رمضان، ويشمل لحم الخروف مع البهارات، ويقدَّم مع اللبن أو الصوص الحار.

الكبسة

ولا تغيب «عصيدة الجريش» عن موائد السعوديين خلال شهر رمضان المبارك، لكونها أكلة تراثية قديمة، ويتم إعدادها من القمح المجروش ومرق اللحم وبهار الكمون، وقبل النضج يضاف إليها اللبن الرائب، وبعد النضج ترش بالزبدة المذوبة.

ومن الأكلات التراثية في السعودية خلال شهر رمضان، ما يُعرف بـ»الحنيني» وهي من الأطباق الشعبيّة المميّزة لدى السعوديين خاصة في مدينتي القسم ونجد؛ حيث يتمّ تحضير هذه الأكلة من الدقيق الأسمر، بالإضافة إلى التمر منزوع النواة.

ويشتهر المطبخ السعودي خلال شهر رمضان بأكلة «المطاريز» الشعبية خاصة في نجد، وتسمى في بعض المناطق بـ»القبابيط»، وتحضَّر من دقيق البر، واللحم والخضراوات.

وفي فئة الحلويات يحضر السعوديون أنواعاً فريدة من الحلوى، من أبرزها؛ المعصوب بالموز، والحيسة بالتمر، واللحوح الحجازي، والحنيني، وعصيدة التمر، والبقشة الحجازية، والمعمول السعودي، وحلويات الأناناس، والبانوفي، وكيك الموز بالفستق، ولقيمات القرفة.

المطبخ الإماراتي

يتربع طبق «الهريس» على الأطباق المفضلة لدى الإماراتيين خلال شهر رمضان، حيث لا تخلو أي مائدة لأسرة إماراتية خلال شهر الصيام من هذه الأكلة.

ويحضّر الإماراتيون الهريس من لحم البقر المطهو في الزيت النباتي والبهارات الخليجية، والقمح المقشور، وهو من الأصناف الغذائية المفيدة والمغذية في رمضان.

الهريس

ويعمل الإماراتيون على إعداد أطباق أخرى في شهر رمضان، أبرزها: «العرسية»، و»الصالونة» بأنواعها، و»الفوقه»، و»التحته»، و»المالح»، و»الثريد»، و»الجشيد»، و»البرياني العربي»، والغمص»، و»النيرة»، و»المندي».

ويتميز الإماراتيون بتحضير أنواع مختلفة من الحلويات الشعبية خلال شهر الصيام، ومن أهمها: «الخنفروش»، و»البثيث»، و»الساقو»، و»عصيدة البوبر»، و»الفرنيش»، و»اللقيمات».

المطبخ البحريني

يضم المطبخ البحريني خلال شهر الصوم كثيراً من الأصناف، أهمها «المجبوس»، الذي يتم إعداده من الأرز والتوابل مع اللحم البقري أو لحم الغنم أو الدجاج أو الروبيان. ويعرف البحرينيون خلال شهر الصيام، طبق «القوزي» الذي يتكون من لحم الضأن المشوي، ويقدَّم مع الأرز الأبيض المسلوق والبصل والتوابل، والبرياني البحريني.

طبق القوزي

كما يحضّر طبق «المدلل» الذي يُعد من الأطباق الحديثة، ويتم طهيه مع الأعشاب، مما يُكسبه اللون الأخضر، ويقدَّم مع الدجاج المقطّع قطعاً صغيرة، ثم تتم إضافة نوع خاص من الزبدة الرائبة التي تعد خصوصاً لهذا الطبق. وتشتهر الأسر البحرينية بإعداد أنواع مختلفة من الحلويات الرمضانية، منها: الحلاوة، واللقيمات، والبقلاوة، والمهلبية، والرانجينا، والقطايف، والمعمول، والغُريبة.