

أرسل لنا فاروق مرشد خريج كلية عدن

صفحات من تاريخ عدن

**من الذاكرة العنيدية ..مطبخية الحاج حسن جداوي**

**يكتبها /بلال غلام حسين**

يا جماعة أمس خورت مُطبخية، فرحت الزعفران علشان أتعشي، فزكنت حبة مع قلص شاهي. وكانت المفاجئة لما نزلوا المطبخة لفت لها، شاهدت منظر لا يسر عدو ولا حبيب، والله رحمتها من شكلها وقلت أيش أكل!!!

مطبخية مسكينة لا له رأس ولا رجول، مطبخية تقول فحل.. الفحل اللي كُنا نطيروا ونحننا صغار، فقلت لصاحب المطعم بلا ده بايكفينا والا با يكفي من!!! فقلت له نزل حبة ثاني على الأقل أقول إننا أتعشيت زي الناس. فذكرت يا جماعة لكم هذه المحزاية عن تلك الشخصية البسيطة الذي لم يكن رئيساً ولا مسئولاً، بل كان إنسان مغمور وطيب القلب طيبة أهل عدن الكرماء، الذي عاش في عدن ورحل عنها بهدوء.

محزايتنا اليوم يا جماعة الخير مع مُطبخية وصاحبها الحاج حسن جداوي، هذه الأكلة الشعبية المشهورة في عدن. وكان يعملها بكل فخامة مطعم سيف الواقع قرب حافة القاضي تحت عمارة باجنيد، حارة الشريف أمام منزل مصطفى شريف الرفاعي وأمام منزل فنان عدن أحمد قاسم.

الكثير منا يعتقد إن هذه الأكلة الشعبية هي أكلة عنيدية ولكن في الصحيح هي أكلة مكاوية – جداوية – حجازية، سنورد الآن قصتها التاريخية.

هذه الأكلة وجبة العشاء الفاخر التي أحبها أبناء عدن، لقد سكنت هذه الأكلة الشعبية في قلوب أبناء عدن، كانت لعدن تقاليد ومأكولات شعبية .. كانت عدن في الليل جميلة .. ليل عدن والمطاعم تطهو أبسط وأجمل وجبات العشاء.

كانت الناس تذهب إلى المطاعم كل مساء، الناس البسطاء في عدن تعيش بالحب والأمل، أما اليوم تحطمت كل القيم لتجعل الناس تعيش بالقهر وضياع الأمل.

لم يكن القات منتشرأ كثيراً في عدن، كان الناس في عدن يتناولون طعام العشاء المطبخية، الكراعين، والكباب حق بالو، والفول المكشّن ويذهبوا إلى السينما في فرح.

الناس اليوم تسير في الشوارع بدون أكل هائلة مخدره بالقات والأكل الملوث بالكيماويات الخطيرة التي تزرع السرطان.

في العشرينيات رحلت بعض العائلات من مكة المكرمة وجدة في الحجاز بعد دخول ال سعود إلى الحجاز، هذه العائلات أستوطنت عدن، منها عائلة الشيخ كامل صلاح في حافة القاضي. مدير مدرسة بازراعة، والشيخ عزت الدغستاني إمام مسجد أبان، والشيخ عقيل عباس، والد محمد عقيل عباس، أول من فتح أستديو للتصوير في عدن، والشيخ مكي طبيب الأسنان أبو فاروق وفؤاد مكي، والشيخ مكي إمام مسجد بازراعة والد الفنان العدني يحي مكي، ثم عمنا الكريم العم حسن الألفي – الجداوي، أستوطن عدن وتزوج من سيدة عدنية من عائلة مشهورة وكريمة من الشيخ عثمان، والد الدبلوماسي العدني حسين جداوي، وأخيه المتبسم دوماً حسن جدواي التاجر المعروف العم حسن.

جدواوي هو أول من أدخل المطبقية إلى عدن فتح العم حسن جدواوي مطعم في إحدى البيوت الواقعة أمام عمارة السقاف الحالية حينها لم تكن متواجدة، في شارع الميدان، كان المطعم يبيع المطبقية والفول في الصباح، وبعد فترة نقلتها المطاعم الأخرى في عدن، وكان أشهرها مطعم سيف في حافة القاضي، ومطعم آخر في شارع الطويل.

ورغم انتشار الاكلة في مطاعم اخرى الا أنها مش زي المطبقية حق الجداوي – كانت زي البسكوت. وعندما كان أبهاتنا يعطوا لنا عواف شلن ونص ويقولوا روحوا أتعشوا مطبقية وأقوفوا عنده وهو يعملها وأطلبوا منه يزيد الدقة والكراث والبصل، خليه يخلي القرص سمين وشاحط، لا يزيد عليكم، تكون مناسبة سعيدة ويوم تاريخي حين نتعشى أنا وعيال الحافة، وبعدها نروح السينما بكل عفوية وبساطة هذا لوحده كان وكأنا ملكنا الدنيا.

وبعدها عرفنا بأن المطبقية أكلة شعبية مكاوية – جداوية حجازية قديمة وتباع ليلاً في كل المطاعم. كانت تعمل في عدن بالببيض والدقة والكراث والبصل فقط، ولكن في مكة المكرمة وجدة يعملوها بعدة طرق: تعمل بالدقة (لحم مفروم) وأخرى بالميز وأخرى بالقشدة ، يعني بالعدني الملاي.

سمعت أن العم حسن الإلفي الجداوي الحجازي العدني مرض آخر الأيام مرضاً شديداً فأستدعاه بعض أقاربه في العودة إلى جدة السعودية، لكنه قال: أنا خرجت من الحجاز بلادي إلى عدن . أنا أحب عدن وتزوجت عدنية في عدن وعشت في عدن، وأريد أن أموت في عدن. فعلاً أبو حسين أحب عدن ومات فيها . رحمة الله عليك يا حاج حسن وعلى أيامك الجميلة.