الطريق إلى الحلفاية

رحلة في أهوار العمارة

تحقيق وتصوير:
وليد عبد الأمير علوان

مدينة ميسان أو (العمارة)، تلك المدينة السومرية الواقعة جنوب العراق، والغافية بكل حنو على نهر دجلة الخالد، جاءت تسميتها من الآرامية (مي أسن) ومعناها (مياه المستنقعات). ويعيش في المدينة المسيحيون والصابئة المندائيون، جنبا إلى جنب مع إخوانهم المسلمين، حيث يشاركونهم أفراحهم وأحزانهم بل وحتى في مناسباتهم الدينية. وهي المدينة التي خرج منها المثقفون، الأدباء، والشعراء، والفنانون العراقيون، والتي تصدّر أفضل أنواع السمك والطيور، إلى أنحاء العراق. من هذه المدينة، بدأت رحلتنا نحو الحلفاية وهورها.

الحلفاية وهورها

تبعد ناحية المشرّح أو الحلفاية، التابعة إداريا إلى قضاء الكحلاء، مسافة 21كم، عن مركز مدينة العمارة، حيث يشكل هور المنطقة الجزء الجنوبي من هور الحويزة، أكبر أهوار العراق، الذي تتوزع مياهه بين العراق وإيران، ويمتد داخل العراق إلى مساحة 2863كم مربعا.واصطحبنا في السفرة مضيفين، مسؤول مجلس أهوار المنطقة، وأحد أعضاء المجلس، الذي أوصلنا إليها بسيارته الخاصة. وهي مدينة ريفية صغيرة، يخترقها نهر، عليه جسر حديدي صغير، هو مركز هذه المدينة تقريبا. عند وصولنا إلى المدينة، قام مرافقنا بإيقاف سيارته في ساحة صغيرة على مقربة من النهر، ومن هناك تم استئجار سيارة بيك آب، لإيصالنا إلى الهور، وذلك لأن الطريق غير معبد، وهو يبعد عن مركز الحلفاية حوالي 35كم.

بمجرد خروجنا من المشرّح، وعلى يمين الطريق، كانت هناك مقبرة خاصة بالصابئة المندائيين الذين لهم حي كامل فيها. وهذا الطريق ترابي، لا يزيد عرضه عن 6 أمتار، يمر وسط قرى موزعة على جانبي الطريق، حيث تستطيع أن تشاهد من السيارة كيف تجري الحياة في هذه المنطقة، فهناك امرأة تقف قرب التنور الطيني، وهي تخبز، وأخرى تجلس على حافة الهور الصغير، الذي يمتد أمام القرية، منهمكة بغسل الأواني والملابس، ورجل داخل الهور، وهو ينقل القصب بقاربه إلى اليابسة، والأبقار والمواشي ترعى في المراعي الطبيعية، ومجاميع من الكلاب هنا وهناك، ما بين نائم وجالس، حيث عادة ما تتولى مهمات الحراسة، سواء للبشر أو للبقر. إن مشاهدة قطعان من الأبقار، وهي تقطع عليك الطريق، بين الحين والآخر، يبدو منظرا طبيعيا، يضطر بسببه سائق المركبة للتوقف بين الحين والآخر حتى يسمح بمرورها. وهذه الحيوانات عادة ما يرافقها أكثر من واحد، وهم عادة من الشباب، وكذلك الشابات، وتبعا لحجم القطيع.

صيادون Fishermen

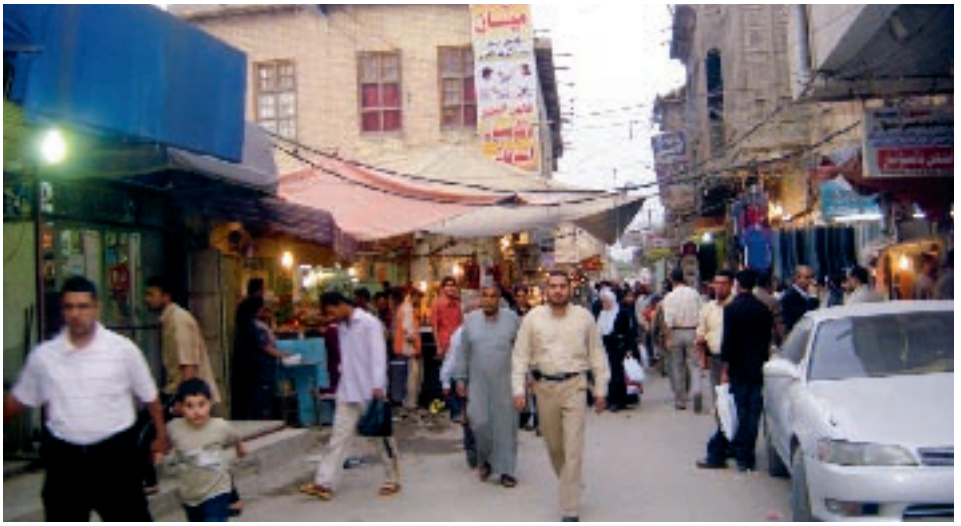
هور السودة Soudah marsh

ولأن المجتمع هناك، لازالت تتحكم فيه العادات والتقاليد العربية، من الترحيب بالضيف، وتحيته بحرارة، فإن الأمر قد لا يقتصر على ذلك، حيث كنا نضطر أحياناً للترجل من السيارة، لمصافحة الواقفين على قارعة الطريق، وسط إلحاحهم الشديد، بالنزول والبقاء، ولو لفترة قصيرة في بيوتهم المتواضعة، لتأدية واجب الضيافة، من تناول الطعام، أو على الأقل شرب الشاي، مما جعلنا مضطرين للاعتذار، كوننا على عجل من أجل الذهاب إلى الهور الرئيسي، والذي يسمى عندهم محليا بـ(هور السودة) .

لقد تكرر هذا المشهد عدة مرات، مما أدخل الضيق على نفوسنا، حيث أننا قد نتأخر في الوصول إلى الهور، ولا نتمكن من القيام بتنفيذ البرنامج الذي خططنا له، وهو الوصول إلى محطتنا النهائية، هور السودة، والعودة إلى مدينة العمارة في نفس اليوم. والطريف في الأمر، إن رئيس مجلس أهوار المنطقة، قد خيرنا، بين أن نتناول طعام الغداء لدى أحد بيوت المنطقة، أو نتناوله على حافة الهور، إلا أننا فضلنا الاقتراح الأخير، لما فيه من جو شاعري، وحتى لا نسبب الحرج للمضيفين، وهذا مما جعله يطلب الخبز من أحد البيوت التي كانت انتهت من إعداده توا، بعد أن كان قد جلب معه السمك والفواكه والمشروبات الغازية من مركز المدينة.

لم يكتف مرافقي بهذا الطلب، بل إنه سأل إن كنا قد تناولنا سابقا (السيّاح). ولدى استفسارنا عن ماهيته، ذكر بأنه خبز مصنوع من دقيق الرز، فكان جوابنا بالنفي. عندها ترجل من السيارة، ودخل إلى أحد البيوت القريبة من الشارع، حيث جلب من أصحابه كمية من الدقيق، على أن يتم إعداده عند حافة الهور.

لعل الوقود المستخدم في هذه المنطقة، يختلف كثيرا عن ذلك المستخدم حتى في مركز مدينة العمارة ، حيث أن أهاليها يستخدمون (المطّال)، والذي يعد عن طريق جمع فضلات البقر والجاموس، على شكل كتل كبيرة، لكي يجف جزئياً، وتذهب رائحته الكريهة، ثم بعد ذلك يتم سحب أجزاء منه بواسطة المحراث، حيث يحول إلى أقراص صغيرة يدويا، حتى يجف بصورة تامة، عندها يتحول إلى مصدر جيد للحرارة، وهو يستخدم عادة لأغراض الطهي والتدفئة، وكذلك



سوق في مركز مدينة العمارة

A market in the centre of Al-Amarah

أحد أبناء القرى يطلب استضافتنا

A villager requesting us to be his guests

وقودا للتنور. إن للخبز قدسية خاصة لدى أهل هذه المنطقة، بل وحتى لدى أهالي مركز المحافظة، حيث تحرص معظم العوائل، وحتى الغنية منها، على إعداد الخبز في بيوتها، من خلال التنانير الطينية، أو التنانير الحديثة، التي تشتغل على الغاز السائل، حيث يردد أهلها دائما (إن البيت الذي يشتري خبزه من السوق، تخرج البركة منه إلى الأبد).

الخِرَيط

إن القصب والبردي، هما عماد الحياة في هذه المنطقة، حيث أن القصب، وهو نبات مائي أصفر اللون، يشبه الخيزران، يصل ارتفاعه إلى خمسة أو ستة أمتار، وهو يوجد دائما داخل الأهوار، ويستخدم عادة في بناء الأكواخ، كذلك هو علف مهم للجاموس والأبقار. أما البردي، فهو نبات مائي طري، يصل ارتفاعه إلى ثلاثة أمتار، أخضر اللون، يدخل أيضا في صناعة الأكواخ، حيث يستعمل في تغليفها.

إن ما تشتهر به هذه المنطقة، هو تصنيعها لمادة حلوة المذاق تعرف بـ(الخريط)، مادتها الأساسية هي الأوراق الملفوفة، الموجودة في البردي، والتي تحوي في أعلاها، على زهرة تحمل حبوب اللقاح، حيث أنه، وقبل أن تفتح الزهرة، تعمد النساء إلى جمع هذه الحبوب، وبعد طبخها، بقليل من الماء المحلى، بالتمر، أو السكر، تجمد ثم تؤكل. ولون هذه المادة أصفر باهت، وهي محببة لدى أبناء جنوب ووسط العراق، خصوصا العاصمة بغداد، حيث أن معظم الذين يزورون مدينة العمارة يأتون بهذه المادة، كهدية إلى عائلاتهم أو أصدقائهم.

بداية الرحلة نحو هور السودة The start of the journey to Soudah marsh

صيادون Fishermen

نحو هور السودة

هور السودة، ومعناها (السوداء)، هو أكبر أهوار المنطقة، ولا يعرف بالضبط من أين جاءت التسمية، وربما كانت لتمييزه عن هور آخر هو هور البيضة، ومعناه (البيضاء)، أو ربما لان لون مائه مائل نحو السواد الشديد، حيث ذكر لنا مرافقنا، أن أهل المنطقة يعتقدون، أنه توجد تحت مياه الهور مباشرة، بحيرات من النفط، لذلك فان لون الماء قد اصطبغ بلون الزيت، المنبعث من أسفله. كذلك فإنه قد ذكر بأن نوعية الأسماك الموجودة فيه، هي أكبر حجما من مثيلاتها، الموجودة في الأهوار الأخرى، وأطيب منها مذاقا، لأنها تتغذى على الماء المخلوط بالزيت!!

لقد مررنا، وعلى جانبي الطريق، على عدة قرى مبعثرة هنا وهناك، أهمها قرى الخويط، زويدة، الحر، الشويطيات، مويلحة، والعوينية. ولعل أجمل ما في هذا الطريق، وجود مساحات واسعة من الأهوار الصغيرة، مغطاة بتشكيلة جميلة من الزنابق البيضاء، التي تملأ المكان بأريجها، وتسمى محليا بـ(زهير البط). وبالإضافة إلى رائحتها الزكية، ولونها الجميل، فهي الطعام المفضل للبط، الذي يتواجد بكثرة في هذه المناطق. وحيثما كانت هناك بقع مائية، كانت هناك أسراب منه، كما أن بعض النسوة يقمن بجمع هذه الزنابق، لتقطيرها كـ(ماء ورد). وهذه الزنابق تظهر عادة وقت الربيع، حيث كان موعد زيارتنا.

الصيادون

مهنة الصيد، هي أهم ما يزاوله أبناء الحلفاية، ويعتبر دخلها، هو العمود الفقري لمصدر رزقهم، وتكون هذه متمركزة في هور السودة، حيث يلجأ الصيادون فيه عادة إلى عدة طرق لصيده، منها استخدام الشباك الكبيرة، وذلك خلال النهار، وهناك الطريقة التي تسمى بـ(صيد السراج)، وتكون هذه العملية ليلا، حيث أنه وقبل حلول الظلام، يتوجه مجموعة من الصيادين بزوارقهم، نحو أعماق الهور، مستعينين بسراج من النفط يوضع عادة أمام الزورق، حيث ينعكس ضوؤه على سطح الماء. يقف الصيادون حاملين (الفالة)، وهي آلة صيد محلية، وهم يراقبون سطح الماء، في حين تقف في مؤخرة الزورق مجموعة أخرى، تجذّف بقوة حتى تتحرك الأسماك، وعلى ضوء المشاعل يتم اصطياد الأسماك، خصوصا الكبيرة منها، حيث يمكن لهم أن يشاهدوها بوضوح.

تسمع بالمعيدي خير من أن تراه!

يظهر إن هذا المثل، الذي يقلل من شأن (المعيدي)، وهي كلمة مفردة جمعها (معدان)، لا ينطبق على أهل هذه المنطقة، والذين يسمون بـ(المعدان)، والتي دلت الدراسات التاريخية على أنهم يعودون إلى أصول سومرية، فهم يمتازون بحبهم للضيف، وإكرامهم له، ويقدمون له أسمى درجات التقدير والاحترام، نساءا ورجالا وأطفالا.

وبمجرد أن يعرف هؤلاء أنك لست من أهل المنطقة، كون أن أبناءها يعرف بعضهم البعض بصورة دقيقة، رغم تباعد المسافات بين قراهم، يبادرون فورا إلى تقديم كل ما يملكون، في سبيل إسعادك، ولكي يعبروا عن احترامهم لك كضيف، رغم الفقر الواضح عليهم، حيث أن تجفيف الأهوار، قد أثّر على حياتهم كثيرا، وخصوصا اختفاء معظم أنواع الأسماك، وعدم لجوء الطيور إلى هذه المنطقة، حيث كانت تفد إليها من أواسط آسيا وسيبيريا أوقات الشتاء، وكذلك الملوحة، التي أثّرت على التربة، وحددت من زراعة الشلب (الرز)، الذي تشتهر به هذه المنطقة، كونها بيئة مناسبة لزراعة الرز، الذي يزرع عادة في المناطق المغمورة بالمياه، ورغم كل ذلك فهم يحاولون أن يظهروا لك أنهم في أحسن حال، من باب عزة النفس.

أما نساء المنطقة، فبالرغم من ظروفهن الصعبة، وحياتهن القاسية، والواجبات المنزلية الهائلة الملقاة على عاتقهن، والتي يعجز حتى بعض الرجال عن القيام بها، حيث يشاركن في الصيد والدخول حتى إلى أعماق الهور أحيانا، وفي جلب الحشائش والقصب والبردي، وتسويق المنتجات، من منتوجات الألبان، فإنهن منفتحات على الضيوف، ويقمن باستقبالهم في حال عدم وجود رجل في المنزل، وهن يتميزن بجمال فطري، ومعظم

الشابات منقّبات تبعا للأعراف والتقاليد السائدة في هذه المنطقة.

محطتنا الأخيرة

خلال قطعنا الطريق نحو هور السودة، ووقوفنا لكي نسلم على بعض من أشاروا لنا بالتوقف، من معارف مرافقنا، فإنهم ما أن علموا بأننا متوجهون نحو هور السودة، حتى تطوع اثنان لحمايتنا من احتمالات مواجهتنا المخاطر، حيث أسرع الأول إلى منزله القريب وجاء مسرعا حاملا بندقية كلاشنكوف، في حين جلب الثاني بندقية صيد لاستخدامها في صيد الطيور التي تكثر هناك. وما إن تجاوزنا آخر نقطة تفتيش للشرطة، في تلك المنطقة، والتي لا تبعد عن الهور سوى حوالي 100م، حتى كنا أمام حافة هور السودة.

عندما تقف أمام حافة الهور مباشرة، لايمكنك أن تشاهد نهاية الهور المفتوحة أمامك، لأنها ممتدة إلى أبعد من حدود النظر. أما جهتاه اليمنى واليسرى فهما محاطتان بغابة كثيفة من القصب والبردي، والتي تصعب الرؤية من خلالها ، في حين أن ارتفاعاتهما متباينة ما بين تلك القصيرة والأخرى العالية جدا. لون الماء داخل هذا الهور كان مائلا إلى السواد، ربما بسبب وجود أعشاب كثيرة داخله، أو ربما، كما ذكر مرافقنا، بسبب بحيرات الزيت، الموجودة في قعره. كان هناك العديد من الزوارق والتي يربو عددها على عشر زوارق، منها ما تسمى بـ(المشاحيف)، وهي الأكثر استخداما في هذه المنطقة، بسبب خفتها، وقدرتها على الحركة بسهولة داخل الممرات المائية، ولا يزيد طول المشاحيف عادة عن مترين، إلا أنه لم تكن هناك أية مجاديف، مما لم يمكنا من الدخول إلى الهور واستطلاعه. إلا أنه وبعد فترة قصيرة حضر مجموعة من الصيادين الذين رحبوا باصطحابنا إلى داخل الهور، فصعدنا معهم إلى أحد الزوارق الذي يعمل بواسطة المحرك، وهو زورق مخصص للولوج إلى أعماق الهور.

لقد ذكر لنا قائد الزورق، أن رحلتهم تستمر حتى فجر اليوم التالي، حيث أنهم يتوغلون إلى مسافات بعيدة داخل الهور، وصولا إلى الحدود الإيرانية، حيث يتكاثر السمك في تلك المنطقة، ليأتوا بكمية كبيرة منه. وأشهر أنواع الأسماك هي الكطان، والبني، والشلج، والشبوط، وهي كلها من الأسماك ذات الأحجام الكبيرة. ومن الأسماك الصغيرة، أبوخريزة، والحمري. إلا أنهم اشتكوا من قيام بعض الصيادين، باستخدام المتفجرات في صيد الأسماك، والتي أثرت كثيرا على عمليات صيدهم.

كان الهدوء يخيم على جو هذه السفرة النهرية، ولم يعكره سوى صوت المحرك، حيث تسمع تغريد الطيور وزقزقة العصافير ونقيق الضفادع بوضوح. وكان الزورق يتمايل يمينا وشمالا، كلما صادفته غابات القصب. وقد أبدى صاحب الزورق رغبته الشديدة بمرافقتنا له في رحلة صيده هذه، إلا أننا اعتذرنا عن الاستمرار فيها، لأنها سوف تؤثر على عملهم، وقد تؤخر أيضاً من عودتنا إلى المدينة.

بعد خروجنا من الهور حاولنا اصطياد بعض الطيور بواسطة بندقية الصيد التي كانت معنا، إلا أننا لم نوفق، في حين بدأ مرافقونا بتهيئة وجبة الغداء، حيث بدؤوا بتنظيف السمك، ثم قاموا بتهيئة النار المخصصة لشوي السمك، وذلك عن طريق وضع المطّال على شكل كوم واحد، ووضعوا السمك على حافته.

أما السيّاح، فبعد أن تم خلط الدقيق بالماء، وتحويله إلى عجينة على شكل كتلة بيضوية، تم تقطيع هذه الكتلة إلى قرصين سميكين، يبلغ سمك الواحد حوالي 5سم، وتم وضعهما داخل كوم المطال. إن الطريقة الاعتيادية التي يلجأ إليها أهالي المنطقة في عملية الشواء للسياح، هي استخدام ما يسمى بـ(التاوة) و(الصاج)، وهو عبارة عن كتلة من المعدن السميك، توضع فوق مصدر النار، ثم ينشر قرص السيّاح على سطح الصاج، وبسبب حرارة الصاج المنبعثة من مصدر النار، يتم إنضاجه.

وقد لا نبالغ القول، إذا ما قلنا إن وجبة السمك مع السياح التي تناولناها عند هور السودة، هي ألذ وجبة سمك تناولناها في حياتنا، فبالرغم من الطريقة البدائية التي تمت فيها عملية الشواء، وتهيئة السيّاح، وربما حتى عدم توفر أبسط الشروط الصحية، فان نكهة الطعام، وجمال الطبيعة التي تحيط بالمكان، والروح العالية التي تمتع بها مضيفونا، جعلت تلك الوجبة متميزة، ولها طعم خاص، قد تبقى في الذاكرة، ولفترة طويلة، وربما تجعلك تفكر جدّيا بالعودة إلى هذه المنطقة مرة أخرى. ■

بط Ducks

عملية إعداد "السيّاح"

Stone Forest