

رائحة الكعك تفوح من مخابز نابلس





يعمل رضوان أبو رميلة في مخبز يمتلكه عائلته في البلدة القديمة بمدينة نابلس بالضفة الغربية منذ 50 عاماً، وفي كل عام ومع اقتراب نهاية رمضان يتحول المخبز إلى مصنع لصنع كعك عيد الفطر الذي لا يكاد يخلو بيت فلسطيني منه في هذه المناسبة. ويمكن للمتجول في أزقة البلدة القديمة التي تضم الكثير من محال الحلوى، أن يشم رائحة طيبة تنبعث من الصواني الساخنة التي تخرج من الفرن وقد امتدت فوقها صفوف الكعك بأطعمة وأشكال مختلفة.

يقول أبو رميلة (65 عاماً): فيما كان يقف وسط مخبزه الذي يتضح من طرازه المعماري أنه مضي على إنشائه مئات السنين، «ارتفعت أسعار كل شيء، ولكن هناك أشياء لا يمكن الاستغناء عنها في هذه المناسبات؛ ومنها كعك العيد. ونعمل الكعك بحشوة التمر سواء كان ذلك بناء على طلب الزبائن أم لعرضه لمن يريد الشراء، أما بالنسبة للكعك المحشو بالجوز واللوز والفسق الحلبي فقط بناء على رغبة المشتري، لأن أسعاره مرتفعة

وشهدت أسعار المواد الأساسية ومنها الدقيق والسكر والزيوت ارتفاعاً بنسب متفاوتة خلال الشهرين الماضيين مع تداعيات التوترات الجيوسياسية في أوكرانيا

وأوضح أبو رميلة أن مكونات الكعك وطريقة عمله لا تزال كما هي لم تتغير، والذي تغير هي الأفران التي يخبز فيها، ويقول: «قديماً كنا نستخدم فرن النار فقط، اليوم نستخدم إلى جانبه أيضاً فرن الغاز، وعلى الرغم من الكعك المخبوز في فرن الحطب له طعمه الخاص فإن ذلك الفرن لا يكفي لإنتاج الكميات المطلوبة وخصوصاً في الأيام الأخيرة من رمضان قبل حلول العيد». ويضاف للكعك عادة السمسم والقرفة المطحونة وأحياناً حبة البركة واليانسون والقرنفل والهيل.

يقول أبو رميلة: «يحاول أصحاب الأفران أن يكون لكل منهم لمستته الخاصة في عمل الكعك سواء كان ذلك بطريقة العجن أم الخبز أم البهارات المستخدمة

