



السوييا.. مشروب أساسي مميز في السفرة الرمضانية بالحجاز



زحام شديد على شراء السوييا

يعد مشروب السوييا أحد أهم المشروبات المرطبة المشهورة على مستوى السعودية إلا أن جودة إعداده والإقبال الواسع على تناوله لا يوازيان بما له من مكانة لدى أبناء مكة والمدينة المنورة وجدة خاصة في شهر رمضان المبارك.

ورغم ذلك فمازال مشروب «السوييا» يتسبد المشروبات المفضلة للصائمين في الحجاز من المملكة العربية السعودية رغم تعدد المشروبات الحديثة والتي لم تستطع بتعدد نكهاتها أن تسحب البساط من تحت أقدام هذا المشروب التاريخي الذي يكون حضوره أقوى في شهر رمضان المبارك خلاف الأشهر البقية من السنة.

وعلى مدى سنوات طويلة اشتهرت عائلات بتصنيع هذا الشراب ومنها عائلة الخشة بالمدينة المنورة، إذ يعتبر المعلم صالح خشة، وهو واحد من سلالة عائلة تعاقبت على إعداد هذا المشروب حتى أن صيته تخطى المدينة المنورة إلى خارجها وخاصة في المهرجان الوطني للتراث والثقافة وغيرها من المناسبات، وحرص المقيمون والزوار على إهدائه وابتغاء أكياس من «مشروب الطاقة» كما يحلو للبعض تسميته.

ويصنع شراب السوييا من مكونات الشعير أو الخبز الناشف أو الشوفان أو الزبيب ويضاف لها بعد تصفيته مقادير من السكر وحب الهال والقرقة تخلط بمقادير متناسبة ويضاف لها الثلج للتبريد، ويعرض بألوان متعددة الأبيض وهو لون الشعير والأحمر مضاف له نكهة الفراولة والبنّي مضاف له التمر هندي، وينصح بتناولها خلال يومين أو ثلاثة لأنها تفقد قيمتها الغذائية بعد ذلك.

وتشهد فترة ما بين العصر والمغرب ذروة الإقبال على المحل لشراء أكياس السوييا والتي تنعكس أيضا كاختناق مروري على شارع قربان الشارع الرئيس الذي يربط جنوب المدينة بشمالها.

كما يعد مشروب «السوييا» من المشروبات القديمة التي اكتسبت شهرة على مستوى المملكة بشكل عام والمنطقة الغربية بشكل خاص، وإن كانت شهرته على مستوى المملكة لا توازي شيئا بما يشكله هذا المشروب لدى أهالي منطقة الحجاز.

ويعود تاريخ السوييا في مكة المكرمة والمدينة المنورة إلى أكثر من 50 عاما.

وقد عرف مشروب السوييا في بدايته في مصر قبل عقود طويلة من الزمن ويرجح أنه اشتهر في الحجاز بفعل قوافل الحجيج لبيت الله الحرام والتي كانت تحمل السوييا معها أثناء رحلاتها الطويلة للديار المقدسة ليكون معينا على السفر خصوصا وأنها تحتوي على العديد من العناصر الغذائية الهامة.

كما أن للسوييا أنواعا، أشهرها الذي يحمل اللون الأبيض، والتي تعد من الشعير البلدي، حيث يتم تنظيفه من الحجر والشوائب، ثم تتم عملية الطحن والعجن، وبعد ذلك يصفى ويضاف إليه الماء، القرقة، الهيل، السكر، الثلج، لتصبح جاهزة للشرب.

ورغم الانتشار الكبير لمحلات بيع السوييا سواء النظامية منها أو المخالفة وأسعارها البسيطة، إلا أن كثير من ربات البيوت في المنطقة الغربية من المملكة يفضلن عمل المشروب بأنفسهن، لمكوناته البسيطة وطرق تحضيره التي لا تستغرق وقتا طويلا، ولإضافة بصمتين الخاصة على المشروب من نكهات مثل القرقة، حيث يقتخرن بتقديم هذا المشروب لأزواجهن من صنته أيدهن.

بشار إلى أن المنطقة الجنوبية من السعودية تاتي في المرتبة الثانية بعد الغربية في انتشار مشروب السوييا، بينما تندر منافذ بيعه في الوسطى والشرقية والشمالية، ولايكادون يعرفون عن هذا المشروب إلا اسمه فقط.



مهن اشتهرت في رمضان

ما أن يطل شهر رمضان المبارك حتى يحمل معه العديد من المهن التي اقترنت به، والتي يتغلب العديد من العرب على فقرهم وتشكل مصدر رزق لهم في ظل تفشي البطالة والغلاء نتيجة الحصار وارتفاع الأسعار.

ومنها مهنة بيع القطايف التي لا يكاد يخلو شارع في رمضان من بائعيها الذين أخذوا مساحة من قارعة الطريق لينصبوا عدتهم استعدادا للبيع.



السودانيون
يستقبلون الشهر
الكريم بـ «الزفة»

ص 16



فريد الأطرش..
أمير الغناء وأستاذ
العود

ص 12