

مكتبة

ريكاردو فريد مانكوزو

# نُصْ صَعِيدِي وَنُصْ خَوَاجَة



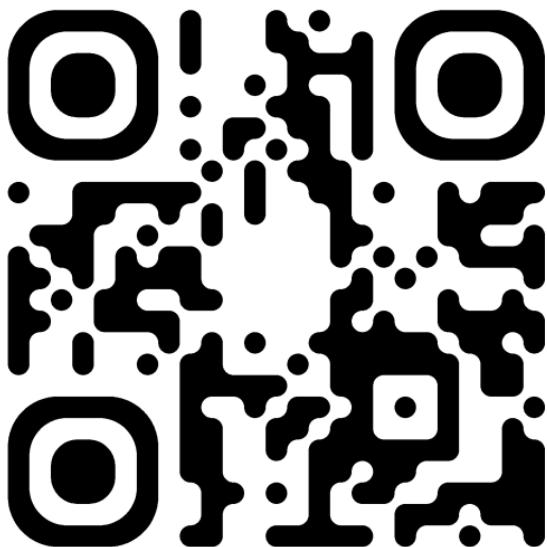
ذَكْرِيَاتٍ ووصفاتٍ  
من طليان مصر



حمل النسخة فائقـة الجودة من  
القناة لـ مشاهدة صور الكتاب

انضم لمكتبة .. امسح الكود

انقر علينا .. اتبع الرابط



telegram @soramnqraa

نص صعيدي  
ونص خواجمة



alkarmabooks.com  
facebook.com/alkarmabooks  
twitter.com/alkarmabooks  
instagram.com/alkarmabooks

الطبعة الأولى ٢٠٢٤  
حقوق النشر © دار الكرمة ٢٠٢٤  
© ريكاردو فريد مانكوزو ٢٠٢٤  
الحقوق الفكرية للمؤلف محفوظة



فريد مانكوزو، ريكاردو.  
نص صعيدي ونص خواجه: ذكريات وصفات من طليان مصر / ريكاردو فريد مانكوزو - القاهرة: .  
الكرمة للنشر، ٢٠٢٤ .  
٣٥٢ ص؛ ٢١ سم .  
تدمك: ٩٧٨٩٧٧٨٢٧٣٨٨ .  
أ. العنوان .  
رقم الإيداع بدار الكتب المصرية: ٤٣٠٢/٤٣٠٢

٢٤٦٨١٠٩٧٥٣

تصميم الغلاف والإخراج الداخلي: أحمد عاطف مجاهد  
جميع الصور الغوتوجرافية من تصوير المؤلف أو من أرشيفه الشخصي أو في الملكية العامة.

حافظ الناشر على طريقة المؤلف وأسلوبه في الكتابة، فلم تُطبق القواعد التحوية في مواضع عدة إبقاء  
على طابع الكتاب المميز.

ریکاردو فرید مانکوزو

نُصْصٌ صَعِيدِيٌّ  
وَنُصْصٌ خَوَاجَةٌ

ذَكَرِيَاتٍ وَوَصْفَاتٍ  
مِنْ طَلْمَانِ مصر

مَكْتبَةٌ  
[t.mc/soramnqraa](http://t.mc/soramnqraa)



الكرمة

# مكتبة

t.me/soramnqraa

## مقدمة

أنا نص مصرى ونص إيطالي، وعايش بره مصر من سنة ٢٠٠١. بعيد عن شغلى، مجالات اهتماماتي المفضلة وهوایاتي هي الطبیخ وتاریخ مصر وإیطالیا الحدیث. في سنة ٢٠٢٠ انضمت لجروب جميل على الفیسبوک اسمه «WhatsUp in Recipes, Nutrition & Home Remedies»، ولقيت نفسی باكتب بالصفة عن هوایاتي المفضلة: الوصفات الإیطالیة، وتاریخ طلیان مصر. أنا مهندس ومش شیف، يعني هوایة كمعظم الناس. هوایتي في الطبیخ نابعة من الساعات اللي كنت باقضیها في المطبخ مع أمي. وحبي للتاریخ نابع من الدردشة اللي كانت بتملأ كل وقتی مع أبويا.

الكتاب ده بيجمع بوستات نشرتها من سنة ٢٠٢٠ حتى ٢٠٢٢. عمري ما كنت أتخيل إن ممكن في يوم البوستات تتجمع علشان أحکي فيها عن ذكرياتي العائلية، وعن بلادي، وعن تراث الطھي اللي اتریبت وسطه.

«نص صعيدي ونص خواجة»، ده الوصف اللي والدي المصري الصعيدي استخدمنه على مر السنین علشان يوصف وضعی قدام الناس. وحتى يومنا هذا، مش لاقی أي جملة تقدر توصفني أحسن من «نص صعيدي ونص خواجة».

# قائمة الطعام

## الأسasيات (Le Basi)

١٥	ستات البحر الأبيض المتوسط	
١٨	بيستو الريحان من جنوة (Pesto alla genovese)	
٢٠	فرن عائلة جيوسيبي	
٢٣	فوكاتشيا، خبز إيطالي (Focaccia)	
٢٥	المركز الترفيهي الإيطالي	
٢٩	زيت زيتون بالأعشاب (Olio alle erbe)	
٣١	سوق الخواجات	
٣٣	فلفل ألوان في الفرن وزيت الزيتون (Peperoni al forno)	
٣٥	باستا من إيدين مدام ماري	
٤٠	عجينة الباستا الطازجة بالبيض (Pasta fresca all'uovo)	
٤٢	ملكات شارع خليج الخور	
٤٦	صلصة طماطم أجدادنا (Passata di Pomodoro)	

## المُقبلات (Antipasti)

طائر الفينيق	٥١
كوسة سكايبيشي (Zucchine alla scapece)	٥٤
مصر الغنية وإيطاليا الفقيرة	٥٦
خرشوف على طريقة مدينة روما (Carciofi alla Romana)	٥٩
فينيسيا الصغيرة	٦١
خرشوف على الطريقة اليهودية (Carciofi alla giudia)	٦٤
أحسن ريكوتا فيكي يا مصر	٦٧
ريكوتا منزلية من نوع بريمو سالي (Ricotta Primo Sale)	٦٩
إنتِ رُحْتي فين يا لولا؟	٧١
ريكوتا مقلية على طريقة مدينة روما (Ricotta fritta alla Romana)	٧٣
رحلة جنود إيطاليا إلى الصحراء الغربية	٧٥
جبنَة جورجونزو لا مع جبنَة ماسكاربوني (Gorgonzola e Mascarpone)	٧٩

## الأطباق الأولى (Primi)

نص إيطالي على نص يوناني، يعني مصرى	٨٥
مسقعة إيطالي، كابوناتا (Caponata)	٨٨
دون جوان السينما المصرية	٩٠
باستا بالزبدة (Pasta al burro)	٩٣

- ٩٥ مملوكى طليانى
- ٩٨ شوربة جولاش على طريقة تريستى (Goulash alla Triestina)
- ١٠٠ الحركة المستقبلية
- ١٠٣ بيض مسلوق بكريمة الزعفران (Ovetto allo zafferano)
- ١٠٥ لسان العصفور
- ١٠٩ تورتيليني (Tortellini)
- ١١٤ رصيف مصر الجديدة
- ١١٨ بيتزا مقلية (Pizza Fritta)
- ١٢٠ زوزو ومجلة السندياد
- ١٢٤ صينية بيتزا (Pizza in Teglia)
- ١٢٦ أمورة بس الإيطالي بتاعها ضايع
- ١٢٩ ريزotto بالزعفران (Risotto allo zafferano)
- ١٣١ عدو دانيالا عدو الله
- ١٣٥ بيتزانابوليتانا بطريقة عجينة البوليش (Pizza alla napoletana - metodo Poolish)
- ١٣٨ فيليبو وملك القلوب
- ١٤٠ سلطة كابريري (Caprese)
- ١٤٢ هاتوا الملك بتاعكم وخدوا الملك بتاعنا
- ١٤٨ باستا على طريقة فاروق (Pasta alla Farouk)
- ١٤٠ هيئة مواصلات نيويورك سيتي
- ١٥٤ باستا بأربع أنواع جبنة (Pasta ai quattro formaggi)

١٥٦ معقل فايد

١٦٢ بيشي بصوص الطماطم والثوم (Pici all'Aglicone)

١٦٥ نطوطة

١٦٧ إسباجيتي بالإستاكوزا (Spaghetti con Astice)

١٦٩ عمر ولا ريكاردو

١٧٣ كريمة فول حيراتي (crema di fave)

١٧٥ يوسف أبو شنب

١٧٧ بارميجانا بالباذنجان (Parmigiana di melanzane)

١٧٩ علقة في إسكندرية

١٨٨ إسباجيتي بالكافوريا (Spaghetti al granchio)

١٩٠ تعرفوا اسمها بوستة ليه؟

١٩٢ إسباجيتي بفواكه البحر (Spaghetti allo scoglio)

١٩٤ علقة تفوت ولا حد يموت

٢٠٣ مكرونة بالبشاميل الإيطالي (Pasta al forno)

٢٠٥ وكالة ميلانو الكبرى

٢٠٩ ريزotto بالجبنه الجورجونزولا والكمثرى وعين الجمل (Risotto pere)

(noci e Gorgonzola)

٢١١ الساعة المجرية

٢١٧ باستا بالثوم والشطة (Pasta aglio, olio e peperoncino)

## الأطباق الرئيسية (Secondi)

- ٢٢١ هليوبوليسي (Fritto Misto) ٢٢٤ فواكه بحر مقلية (Melanzane ripiene) ٢٢٦ شبرا أحسن ناس ٢٢٩ باذنجان محشى (Calamari alla piastre) ٢٣٥ كالاماري مشوى (Pollo arrosto) ٢٣٧ ماما زمانها جاية ٢٤١ صينية فراخ بالبطاطس (Cotoletta alla Milanese) ٢٤٣ عن إذنك أروح أتحزم وأجيلك ٢٤٦ إسكالوب بانيه (Bollito Misto) ٢٤٨ لا، مش ديليسبيس ٢٥١ سمك قاروص بتتبيلة الليمون والبقدونس (con limone e prezzemolo) ٢٥٣ صنع في مصر ٢٥٧ لحوم مسلوقة (Fiorentina) ٢٥٩ نطق طليان مصر ٢٦٢ بفتيك مشوى على طريقة مدينة فلورانسا (Shallwa Alldo W Hattawa Shahineen) ٢٦٤ شالوا ألدو وحطوا شاهين ٢٧٠ سمك قاروص بالبطاطس (Branzino con patate)

## الحلو (I dolci)

- ٢٧٥ كريسماس في القاهرة  
(Crema mascarpone) ٢٧٩ كريمة ماسكاربوني  
٢٨١ يوم الجمعة الصبح  
(Tiramisù) ٢٨٧ تيراميسو  
٢٩٠ يا خواجة ماكس، إنت فين؟  
٢٩٤ كيكة الأبل شترودل على الطريقة الإيطالية (Strudel di mele)  
٢٩٧ عند ناصية «استوديو وان»  
٣٠٢ كريمة صفار البيض بالسكر (Zabaione)  
٣٠٤ قبل الجراح  
٣١١ مارون جلاسيه (Marroni glassati)  
٣١٤ الأديان داخلة في بعض شوية  
(Barbjada) ٣١٨ مشروب الشوكولاتة والقهوة بارباريادا  
٣٢٠ فيلاً ثومة  
٣٢٣ بانا كوتا بالمانجة (Panna cotta e mango)  
٣٢٥ ضربة الشمس هنا زي هناك  
(Granita siciliana al limone) ٣٢٨ جرانيتا بالليمون  
٣٣٠ عسكري! اطبط خطوتك!  
(Cantucci) ٣٣٣ بسكوت كانتوتشي

## القهوة (Caffè)

٣٣٧ يا دين أمري!

٣٤١ لاتيه ماكياتو (Latte Macchiato)

٣٤٢ عمارة عزرايل

٣٤٦ كافيه ماكياتو (Caffè Macchiato)

٣٤٨ كلمة أخيرة

الأسس  
(Le Basi)



# ستات البحر الأبيض المتوسط

ستات مصر واليونان وإيطاليا وباقى البحر الأبيض متشاربھين. بسبب عملی لفیت كل أوروبا وجزء كبير من العالم. من حسن حظي إني اخترت شعوب كثيرة من ديانات وجنسیات مختلفة. في رأيي، حاسس إن بعض الشعوب في يوم من الأيام كانوا نفس الشعب. طبعاً إيطاليا واليونان ومصر كانوا نفس الشعب عبر قرون من الزمن، مصر واليونان وإيطاليا كانوا أقاليم في الإمبراطورية الإغريقية والرومانية.

يمكن فيه فرق بين الشعوب السلافية البلقانية علشان أصلهم من أوراسيا، بس هما كمان شعوب جميلة وعزيزة. تركيا واخدin ملامح من شعوب كثيرة، لكنهم في الآخر من نفس العجينة بتاعة البحر الأبيض. بالمناسبة، مراتي تركية، وعاشرت شعبها كثير، والشيشب بيطير عندهم زي عند الظليان واليونانيين! ودائماً بيرشق!

\*\*\*

ستات إيطاليا معروفين بقدرتهم على تحمل مصاعب الحياة. طبعاً المجتمع الإيطالي مجتمع ذكوري، لكن في الشكل فقط، علشان الأساس الصلب مكون من نساء المجتمع.

من أهم صفات المجتمع الإيطالي التجمع العائلي. أمهات إيطاليا بيتايعوا حياة ولادهم لغاية آخر نفس، بيكلموا ولادهم في التلفون كل يوم، بيربووا أحفادهم بشكل مستمر ودائم، لغاية لما يموتوا.

أمهات إيطاليا يعبرّوا عن حبّهم لأولادهم بطرق كثيرة، أبرزها الأحضان والقبلات، وفيه جانب يهمنا جدًا وهو الطبيخ.

طيب تتخيل الموقف ده مع بعض: عيد الفصح في منطقة جنوب إيطاليا، جدات العائلة بيصحوا الساعة ٥ الفجر علشان بداية تحضير المكونات، الجدة بتطلّع برطمانات الصلصة من الدواليب، و بتطلّع الدقيق وكل المكونات الطازجة، وتبتدي تحضر الوجبة المفضلة على الترابizza الخشب الكبيرة.

الساعة ٩ الجدة بتاخذ دش وبتلبس أحسن فستان وتصحي جوزها اللي لسه في أرض الأحلام والروقان.

بعد الصلاة، العائلة كلها بتروح بيت الأجداد، والرجالات بيقدعوا بره في الجنينة ويشربوا ويمزموها بشوية حاجات بسيطة.

الستات بيتدوا الشغل التقيل وبيطبخوا كميات مهولة من الأكل.

الغداء بيتدى الساعة ١ الضهر وبيخلص الساعة ٥. بعد كده الناس تقعد تأكل حلويات ويشربوا قهوة ويأنتخوا شوية في أماكن مختلفة من البيت، علشان يقوموا الساعة ٧ ويتعشوا، و بتدي تاني لفة من العذاب الجميل ده.

تمام، تخيلتوا المنظر ده في إيطاليا؟

طيب حطوا مصر مكان إيطاليا، أي عيد مصرى مكان عيد الفصح، فيه أي فرق؟ لا خالص. الستات طالع عينهم طبخ، والرجالات بياكلوا زي الديناصورات، وفي آخر اليوم الرجال يقول: «مش قادر، أنا هلكان».

شكراً الكل الجدات والأمهات الجميلة، وشكراً على الغداء اليومي اللي عملتوه لولادكم.

الوصفة دي مهداة إلى طنط فاطمة، مامت صديقة العمر اللي ماتت وأنا باكتب الحدوة دي!



من اليمين: أمي دانيلا مانكوزو، وأنا، وجدي فرانكا بيرولي



## بيستو الريحان من جنوة (Pesto alla genovese)

البيستو وصفة من جنوة في منطقة ليجوريا في الريفيرا الإيطالية على حدود فرنسا. المكون الرئيسي الريحان، معروف في المنطقة كلها، والمعروف بطعمه الناعم المميز بسبب وجود عوامل مناخية ممتازة. أوراق الريحان الإيطالي بيكون لها طعم قوي وناعم في نفس الوقت، وحجم أوراق الريحان بيكون كبير أوّي.

### المكونات

- \* ٢٥ جم ريحان إيطالي
- \* ٥٠ مللي زيت زيتون بكر ممتاز
- \* ٣٥ جم جبنة بارميجانو مبشورة
- \* ١٥ جم جبنة بيكورينو مبشورة
- \* ٨ جم صنوبر أو لوز
- \* نص حبة ثوم
- \* اختياري: ملح

## **الطريقة**

الطريقة الأصلية بتقول إن كل المكونات تُضرب في الهرن، لكن في البيت عندي للسهولة باستخدام الخلاط. بانزل كل المكونات ما عدا الجبنة وأضربها في الخلط لمدة ثواني، وفي الآخر أضيف الجبنة البارميجيانو والبيكورينو المبشورة.

نوع الخلط ممكن يسبب مشاكل صغيرة بتغيير من طعم البيستو ومن لونه كمان. لو لقيتوا إن البيستو ابتدأ يغمق أو يسخن بسبب عملية الخلط زودوا مكعب ثلج واحد فقط علشان يسهل عملية الضرب في الخلط ويبعد البيستو.

# فرن عائلة جيوسيبي

أمي الله يرحمها كانت متمكنة و Maherة جداً في المطبخ، حتى بين صديقاتها الإيطاليات المقيمات في القاهرة. بس في صغرى، جراتسيا يناكوني كانت المتخصصة في المخبوزات. فاكر البيتزا والخبز الإيطالي الفوكاتشيا اللي كانت بتعملهم في آخر الأسبوع. كنا كل ما نروح بيتم ويفتحوا باب شقتهم، ريحه المخبوزات تملأ كل خلية في جسمي. المخبز الإيطالي والمصري ريحاتهم مختلفة أوي، وأظن إن وجود الزيت في العجينة هو اللي بيفرق أوي في ريحه العجينة. الاثنين عشقي، بس مختلفين. وأكيد ريحه بيت جراتسيا وقت الخبز كانت شبه الأفران الإيطالية الموجودة في مصر زمان... دقيق، وماء، وملح، وخميرة، ودفء.

\*\*\*

عشان نتعرف على مخبز إيطالي قديم، هنروح للإسكندرية في سنة ١٨٩٠. بعد افتتاح قناة السويس بкам شهر، مات عامل اسمه أنطونيو، بسبب التعب والإرهاق الشديد في حفر القناة، زي عمال كتير ماتوا في المشروع الضخم ده. العامل الغلبان اللي كان من مدينة لوكا في توسكانا هاجر لمصر بحثاً عن الرزق وأخذ معاه مراته ماريا. أنطونيو كان عنده ولدين اتولدوا في الإسكندرية، هما كوستانتينو وجيوسيبي.



الصف الخلفي من اليمين: أمي، جراتسيا، مانويلا. الصف الأمامي من اليمين: كريم ابن مانويلا، سارة ورانيا بنت جراتسيا

ماريا شالت الدنيا لوحدها بعد وفاة جوزها وربت ولادها في مدينة كان الترابط بين سكانها لا يعتمد على الديانة أو الهوية، لكنه يعتمد على انتمائهم لمدينة الإسكندرية. كان الواحد ممكناً أن يكون مسلماً أو مسيحي أو يهودياً، مصرياً أو إيطالياً أو يوناني أو لبنانياً، إلخ. ولكن قبل أي شيء، السكان كانوا إسكندرانيين. ماريا وأولادها كانوا ساكنين في محرم بك، والفرن بتاعهم اشتغل كوييس، وماريا كانت شالية كل حاجة على ضهرها. الفرن الحمد لله كسب، وقدرت تدخل جيوسيبي المدرسة السويسرية «جاكو»، وطبعاً جيوسيبي كان يساعد أمه في الفرن.

جيوسيبي طلع نابغة في الأدب، وكان منبهر بسحر الصحراء الغامضة والهادئة اللي كانت بتوصل لحدود منطقة محرم بك. ارتبط بالثقافة الإيطالية والثقافة

الفرنسية فقرر دراستهم بعمق. علشان كده والدته قررت ترسله لفرنسا يكمل الدراسة لما كان عنده ٢٤ سنة، وكل ده من خير الفرن. وفعلاً جيوسيبي سافر فرنسا هو وصديق طفولته محمد شهاب. وللأسف محمد ما استحملش التغير المفاجئ في فرنسا وانتحر، تاركاً صديق العمر وحيداً.

دارت الأيام، وجيوسيبي سافر أمريكا الجنوبية، والفرن قفل. وفي الآخر سافر واستقر في إيطاليا.

جيوسيبي كون هويته الأدبية في ظل الشعائر الوحدوية الإيطالية، ولكنه لم يتأثر بها أديباً، لكونه رجل «كوزموبولتي» نشأ في دولة متسامحة ومدينة ما بتفرقش بين أولادها.

كم أنتِ عظيمة يا مدينة الإسكندر الأكبر !

جيوسيبي أونجاريتي بقى شاعر من أهم شعراء إيطاليا في القرن العشرين، بس هو كان معتبر نفسه إسكندراني قبل أي حاجة، زي عظماء كتير اتولدوا في هذه المدينة الخالدة.

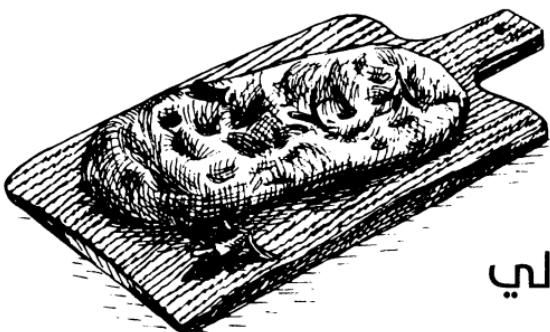
وآدي حكاية الفرن اللي أكّل أهم شاعر إيطالي في آخر مائة سنة عيش. فرن عيش في محرم بك.



جيوسيبي أونجاريتي في شبابه



جيوسيبي أونجاريتي في سن متقدمة



## فوكاتشيا، خبز إيطالي (Focaccia)

الوصفة من منطقة ليجوريا وجدورها معروفة من العهد الروماني. كلمة «فوكاتشيا» أصلها «فوكس» باللاتيني، ومشتقة من طريقة طهي الخبز قديماً. النهارده العجينة دي معروفة في كل إيطاليا ومن المعتاد وجودها في كل البيوت الإيطالية.

### المكونات

- \* ٤٥٠ جم دقيق
- \* ٤٠٠ مللي ماء دافئ
- \* ملعقة صغيرة ملح
- \* ١٠ جم خميرة جافة
- \* ملعقة صغيرة سكر
- \* اختياري: زيت زيتون بكر ممتاز، ورق روزماري، ملح خشن

## الطريقة

نضع الخميرة ومعلقتين زيت زيتون والسكر في الماء، ونضع الدقيق بكميات متساوية على مراحل متالية، ونugen كوييس. العجينة في الآخر بتكون مطاطة أوي. ونضع في الآخر الملح ونugen بآيديينا في نفس الإناء. تُغطى العجينة بورق سلوفان لمدة ساعتين، حجمها هيكون الضعف تقريباً. بعد كده نفردها في صينية الفرن وعليها شوية زيت زيتون. نفرد بصوابعنا ونسبيها تريح نص ساعة.

نزوّد عليها المكونات الاختيارية زي الملح الخشن، وورق روزماري، وزيت زيتون غزير.

توضع في الفرن على ٢٠٠ درجة لمدة ٢٥ دقيقة (أو لغاية لما تستوي كوييس). هتكون ناعمة في النُّص وبتقرمش من تحت.

# المركز الترفيهي الإيطالي

أنا من مواليد ١٩٧٨ ، في مصر الجديدة. والدي مصرى وأمي إيطالية من ميلانو. أمي عاشت في مصر من سنة ١٩٧٦ إلى سنة ٢٠١٣ ، ورجعت إيطاليا علشان تعيش آخر سنة ليها في بيتي حتى وفاتها في ٢٠١٤.

مصر في الثمانينيات كانت دولة مختلفة تماماً، وشكل الجالية كان مختلف. كان لسه فيه طليان مولودين في مصر من ثالث ورابع جيل ، وكان عددهم في مصر والإسكندرية كافي علشان الواحد يحس إنه كان محظوظ من هذه الجالية. طبعاً أعداد الجاليات في مصر كان خلاص، قليلين جداً، بس وجودهم كان شيء ملموس بما إن الجالية الإيطالية كانت تاني أكبر جالية في مصر بعد اليونانية. لكن هذا لا يعني إنهم ما كانواش مصريين، بالعكس. مثلاً، كنت أعرف راجل كبير في السن اسمه الخواجة بيتو، عاش طول عمره في بولاق حتى وفاته في التسعينيات. الرجل ده قال في يوم بلهجة الطليان المصريين الخاصة: «يا ابني إحنا ولا مصريين ولا طليان... إحنا روبيكيا».

لهجة الطليان في مصر كانت معروفة أوي. العربي والإيطالي وكمان الفنساوي، كان ليهم صوت مميز. حرف «العين» بيكون مفتوح جداً، و«الخاء» بيكون فيه صوت «الكاف». وكانوا لازم يربووا بالإيطالي: كومينداتوري (مدير) إزيك! كافاليري (فارس)، سينيوري (سيدي)، جينيرالي (جنرال). كانت كلها ألقاب بيقولوها البعض.

لو عايزين تسمعوا نطق طليان مصر، اسمعوا داليدا وهي بتتكلم عربي، أو إستيفان روستي.

عموماً، في السنوات دي كان معظم الطليان بيعتمدوا في مكان اسمه «المركز الترفيهي الإيطالي»، عند الإسعاف في وسط البلد. كان فيه مطعم إيطالي، وصالة بلياردو، وكرة قدم، والطاولة، ونادي فيديو بشرائط مسجلة من التلفزيون الإيطالي. حاجات بسيطة كانت بتجمع الجالية العجوزة دي.

المطعم كان بسيط جدًا. المفرش على الترايزة كان كاروهات أبيض وأحمر أو أبيض وأخضر. كل حاجة كانت نظيفة وبسيطة. اللي ماسك المطعم كان اسمه أستاذ عادل.

المجتمع الطلياني في الثمانينيات كان مكون من نوعين: طليان مولودين في مصر (وأنا منهم نوعاً ما)، وطليان مولودين في إيطاليا وعايشين في مصر (دول كمان كنت منهم نوعاً ما).



انا وماما

أنا تابع للاتنين علشان مولود في مصر، ولكن طفولتي كانت محاطة بالأسر اللي كانت عايشة في مصر بسبب عملها. كانت عائلات شركات إيني (Eni)، وبيريللي (Pirelli)، والعائلات الدبلوماسية. وده كان أحد أسباب تعلمِي العربي على كَبَر. والدي ما كانش موجود في الفترة دي بسبب شغله، لكن عوضنا الوقت لاحقاً في شبابي.

شوية شوية، مصر دخلت في تغيرات اجتماعية. طليان مصر عددهم قل جداً، وكان عندنا جنازة أو جنازتين في مدافن الطليان الكاثوليكي كل كام شهر. وبعدين دخلنا في مرحلة مظلمة في التسعينيات وابتدا الإرهاب. العائلات رجعت لإيطاليا، والأطفال قلوا، واللهجة الإيطالية ما كتنش باسمعها، وانتهى مع هذه الفترة الترحيب بـ«صباح الخير يا كومينداتوري».

وقتها لقيت نفسي في فترة خالية، علشان مجتمع الطفولة اتمحى. ومن النقطة دي ابتدت مرحلة جديدة في حياتي، لما اكتشفت مجتمع جديد وجميل كان طول عمره موجود أمامي. الجيران والمدرسة والمدرسین والأصدقاء. اتعلمت عربي كويس، وكان من حظي إن المجتمع اللي كان حواليا كان منفتح وجميل، ورحبوا بولد كان العربي بتاعه مكسر زي أمه.

هو العربي لسه زي الزفت لغاية دلو قتي، وطبعاً من هنا تكون الانتماء لمصر، ليس أكثر أو أقل من انتيمائي لإيطاليا، ولكن الاتنين بيكملا بعض. المركز الترفيهي والمدرسة اتقللوا تماماً بعد انفجار إرهابي في عام ٢٠١٥.



القنصلية الإيطالية ومقر المركز الترفيهي بعد انفجار إرهابي استهدف المبني



## زيت زيتون بالأعشاب (Olio alle erbe)

المركز الترفيهي الإيطالي كان معروفاً بالأرانشيني والبيتزا والباستا، الواحد كان ممكناً يطلب زيت سبايسى علشان البيتزا. دي وصفة الزيت الحار بالأعشاب.

### المكونات

- \* زيت زيتون بكر ممتاز
- \* ورق روزماري
- \* فلفل أحمر قرون

### الطريقة

هنجيب شوية زيت ونحط فيه الأعشاب ونسخنه لحد ٧٠ درجة.

نسبيه يبرد، ونعيد خطوة التسخين مرتين كمان. وبعد كده نحطه في إزاره.  
كده طعم الأعشاب بيندمج مع الزيت.

بلاش تعلموا كميات كبيرة. اتأكدوا إن الأعشاب تكون جافة، واحفظوا الزيت في مكان جاف ومظلم. وأخر حاجة، نغلي الزجاجة قبل وضع الزيت في حالة استخدام زجاجة غير معقمة.



والدتي دانيلا مانكوزو

# سوق الخواجات

فترة الثمانينيات بتفكيرني بفترة الفقر. بمفهوم إن المتاجع المتاح في مصر وقتها كان قليل، وكنا كلنا من الغني للفقير على قد حالنا في التنوع. الشوكولاتة كانت كورونا بس، الحاجة الساقعة كانت في إزازة بخمسة أشراف، قرطاس اللب كان ببريزة. انسى أي جبنة موتزاريلا والكلام الجديد ده. فعلاً وقتها التشكيلة كانت قليلة، لكن كانت من الدرجة الأولى. الخضار كان طعمة حلو أويء وكان فريش في أي مكان، اللحمة ما كانتش بتكتش والفرخ والأرانب كانوا طعمهم جبار. أمي الله يرحمها كانت زمان غاوية تشتري كل مستلزمات البيت يوم الأحد. وكانت بتعملني ربع رغيف بلدي بجبنه روسي سايحة، وشووية زيتون كالاماتا من اليونان، وتنزل على الكوربة. وقتها عربية ماما كانت ١٢٨ بيضاء تقفيل نصر، وكانت باركب العربية وعيني لسه مغمضة. العربية كان فيها راديو سانيو والشريط كان يدخل بالطول. أمي كانت بتشغلّي أي أغنية تصحنيني وكان الحظ النحس دائمًا يجي على أغنية «لامبادا».

عمومًا وقتها كنا بتنزل الكوربة علشان نشتري اللحمة من جزاره أبو العلا، ونركن قدامه، ونتمشي بتابع عشرة متر لسوق شارع إبراهيم. السوق ده كان مميز لأن في الفترة دي بيكون عنده خضار مطلوب من الأجانب. كنا بنشتري من عندهم فلفل ألوان، وفانوكي، وأسباراجوس، وزهرة كوسة، وكابوتاشيا، وليمون أضاليا. دي كانت كلها حاجات مش متاحة في المحلات والأسواق.

يوم الأحد الصبح كان يوم روتنيني مهم لبعض السيدات الأجانب. كانوا يروروها ويقابلوا عند السوق. يقعدوا بتابع نص ساعة يرغوا مع بعض وبعدين يمشوا. أفتكر إن كان فيه شوية إيطاليات على فرنسيات وألمانيات وإنجليزيات. اللغات الـ «Franca» أو اللغات العامة كانت إنجلizi وفرنساوي. ودايماً السيدات كانوا بيتعلموا مع بعض ويناقشوا الوصفات، وطبعاً أمي كانت بتاخذ ركن الفرنساويات واليونانيات علشان الأكل كان متشابه والطعم قريب، ده غير إن أنواع الخضراوات كانت هي هي.

الللة الحلوة دي كانت عباره عن سيدات متجموزين من مصريين، وأجانب مولودين في مصر، وأجانب في مصر بصفة العمل، ومصريات بيتكلموا إنجلizi أو فرنساوي مندمجين أوي في نقاش الوصفات.

بتوع جنوب أوروبا ومصر كانوا بيبان عليهم على طول، علشان بيلبسوا كوييس وحاطين مكياج (أيوه حتى لو كان لنزول السوق). بتوع شمال أوروبا كانوا بيلبسوا عملي شوية، الفرنسيات كان بيتعروفوا من شكل الجزمة على الموضة الفرنساوي وقتها. المنظر كان جميل علشان في الأول وفي الآخر كانوا شوية سيدات بيشتروا خضار وخلافه.

طبعاً قبل ما نروح البيت، كنا بنعدي على فينوس نجيب عيش فينو (كنت باموت وأخلص على أطراف الرغيف السخن وإحنا في العربية). ماما كانت بتعدي على ماجيك وتاخذ فراولة وآيس كريم في العلبة البيضية اللي مكتوب عليها «ماجيڪ» بالأحمر (يارب أكون فاكر صح).

في يوم من الأيام، مصر كلها كانت سوق شارع إبراهيم، وكان عادي جداً نشوف المنظر ده من بولاق للزمالك.

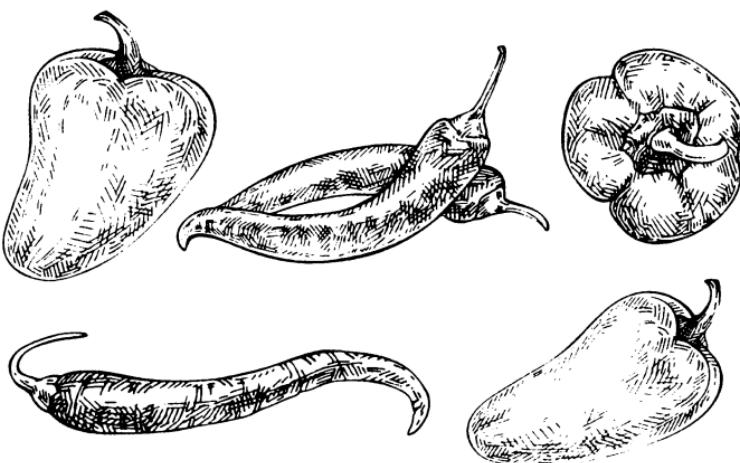


## فلفل ألوان في الفرن وزيت الزيتون

(Peperoni al forno)

### المكونات

- \* فلفل ألوان
- \* زيت زيتون بكر ممتاز
- \* ثوم
- \* ملح وفلفل
- \* اختياري: ورق روزماري، ورق لاورا، أوريéganو



## الطريقة

هنجيب فلفل ألوان ونقطعه نصفين بالطول.

نشيل القلب ونحطه في الفرن من ٣٥ إلى ٤٥ دقيقة على ١٨٠ درجة.

بعد ما يستوي، نشيله ونحط الفلفل في كيس أغذية أو علبة بلاستيك مفوللة لمدة ١٥ دقيقة. ده هيسهل أوي عملية التقشير.

نقشر الفلفل، ممكن نقطعه شرائح ونحطه في برطمان مع ثوم، وملح، وفلفل، وأعشاب (أنا باحبه أوي بالروزماري وورقة لاورا). أخيراً يتم تغطية الفلفل داخل البرطمان بزيت زيتون غزير.

# باستا من إيدين مدام ماري

كلمني عن الحب، ماريyo!

إنتِ كل حياتي !

عيونك الجميلة تلمع

شعلات الأحلام تضيء

(Parlami d'amore, Mariù!

Tutta la mia vita sei tu!

Gli occhi tuoi belli brillano

Fiamme di sogno scintillano)

دي أغنية قديمة من عام ١٩٣٢ كنت باسمها من جدتي وأنا صغير.

\*\*\*

في أبريل ٢٠١٤ والدتي كانت في قمة صراعها مع مرض السرطان. الحقيقة اللي كنا راضينها كانت واضحة زي الشمس: أمي كانت بتعيش آخر أيامها. اتفرجنا على فيلم «سلطة بلدي» للمخرجة نادية كامل، على أساس إنه فيلم تسجيلي بيتكلم عن مصر وجالياتها، بس في الآخر طلع مرأة عكست جوانب كثيرة من حياتنا في مصر. أمي يومها شافت جزء من حياتها في الفيلم وبكت متأثرة بييه، علشان كانت عارفة إنها مش هتشوف مصر وذكرياتها تاني. ده غير إن نطق أمي في العربي كان نفس نطق شخصية القصة بالضبط، ودائماً يسعدني سماع اللهجة دي.



أنا وماما في شهر أبريل، قبل وفاتها بثلاثة أشهر

الواحد يعتبر نفسه محظوظ لما عائلته تمثل ثقافتين، وبتكون في رأيي قمة الحظ لما تمثل العديد من الثقافات. ماري روزنتال (١٩٣١-٢٠١٢) تنتهي لمزيج من الحضارات والجاليات اللي كانت موجودة في مصر. كانت صحفية عربية مناضلة عن حقوق المرأة، ومناضلة ضد الاستعمار بشتى أنواعه، وداعمة للقضية الفلسطينية على مستوى الدولة وخارجها. سجنت قبل ثورة ٥٢ بسبب انتمائها السياسي اليساري، زي جوزها الصحفي المناضل سعد كامل.

ماري مولودة لأب مصرى، اسمه إيليا روزنتال، من أصل يهودي وتعود أصوله القرية إلى تركيا. أم ماري كانت إيطالية وتُسمى ليما أو لياندرا كارداريللي. يعني أب مصرى يهودي / مسيحي تركى من أصل أشكنازى سفاردي، وأم إيطالية مسيحية. الديانة نفسها في القصة مش مهمة خالص، ولكن جانب اجتماعي مهم من التكوين الشعبي والعائلي في الفترة دي.



ماري روزنتال وسعد كامل

ماري قابلت سعد كامل في عز شبابهم، وأفكارهم كانت قريبة من بعض. حصلت على الجنسية المصرية بعد جوازها من الأستاذ كامل، فلم تكن لها أي جنسية قبل ذلك. لما الأستاذ سعد اتقدم لأهلMari أهلها رفضوا على أساس اختلاف التقاليد، ولكن سرعان ما تغير الرأي بعد معرفة أعمق بالأستاذ سعد وأهله. من الذكريات السعيدة العائلية كان البحث عن أي فرصة للتجمع العائلي. إيليا

روزنثال كان يحب يلعب شطرنج زي والد الأستاذ سعد. بعد الجواز، الأستاذ إيليا روزنتال كان غاوي يدور على أي سبب يزور بنته وجوزها وأهل جوزها علشان يلعبوا شطرنج بالساعات.

ماري كانت عندها قرایب مسيحيين ويهود في مصر، زي كتير من العائلات المختلطة في ذلك الوقت. والمصير قرر إن العائلات دي تندثر، وابتداوا يسافروا في أواخر الأربعينيات حتى نهاية السبعينيات. جانب منها راح إيطاليا وجانب راح إسرائيل. في لحظة،Mari لقت نفسها على خطوط مختلفة من الاختيار.

ماري إيه في الآخر؟ إيطالية، مصرية، مسيحية ولا يهودية؟

الخوف من تمزيق الهوية كان يربّع أولاد الجاليات. لاحقاً الخوف تحول لندم وأخيراً لاستسلام. عن تجربة شخصية، والدتي لها جذور من ألمانيا ومن روسيا ومن لاتفيا. في يوم من الأيام الدول دي كانت بتحارب بعض، وفي عائلتي كان فيه أقارب على خطوط معادية. بعيد عن مين اللي صح ومين اللي غلط، دي مأساة شخصية كبيرة لأي عائلة تفكك بسبب السياسة أو الحروب.

ماري قررت تفضل في مصر وتعيش حياتها الأسرية مع جوزها المصري، وعائلة روزنتال وكارداريللي اتطورت في أنحاء مختلفة من الكوكب. الأستاذ سعد اعتقل في السبعينيات بسبب موقفه اليساري من السياسة، زي كтир من المصريين المسلمين والمسيحيين واليهود في الوقت ده. طيب مين اللي يربى بنات ماري وسعد؟ الست لما تكون بميت راجل مفيش حاجة تقف قدامها. بأساسها الصلب شالت الدنيا وربتهم أحسن تربية.



ماری روزنال

السن اتقدمت والزمن فات. مناضلين إمبارح بقوازي نجوم الفن اللي الواحد  
كان بيعشقهم بس راحوا في النسيان. ماري وسعد اتفرجوا من الخطوط الخلفية  
على تغييرات البلد وتغيير الهوية. إحنا كنا مين وبقينا مين؟ هما كانوا حته مننا  
وإحنا كنا حته منهم.

بنته نادية كامل وثقت تاريخ مامتها في كتاب اسمه «المولودة»، وأيضاً في فيلم تسجيلي اسمه «سلطة بلدي»، يبحكي عن ماري وعائلتها المندثرة وحفيدها الفلسطيني. أنصحكم بقراءة الكتاب ومشاهدة الفيلم.

أنا كان لي الحظ إني أشوف ناس عواجيز  
رجعوا مصر بعد ما سابوها في الستينيات وهما  
في عز شبابهم. دينهم مش مهم، ولا إذا كانوا

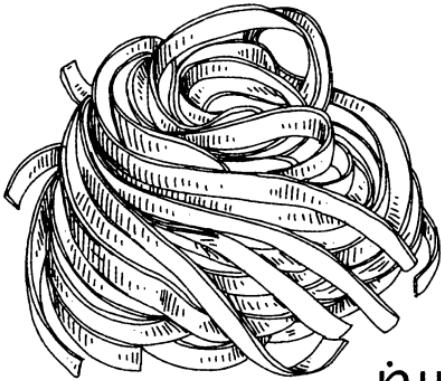


طليان أو أرمن أو جريج، بس فيه حاجة لاحظتها في وشهم أول ما بيشوفوا  
شارعهم أو مسكنهم القديم: نظرة فراغ.

بعض الثناني بيكونوا تايدين، مش عارفين هما فعلًا سابوا مصر ولا عايشين  
في حلم ولا إيه. العقل مش عارف يفكر، والقلب هو اللي مسيطر على كل  
مشاعرهم الممتلئة بالحب والحزن والغضب والفرحة، مشاعر جذرية في  
حالاتها الأساسية. كل واحد بي Shawf وبيعيش الحياة من نظرة الحقائق اللي  
شافها، ومفيش حقيقة مطلقة وقاطعة تفصل بين الرأي والرأي الآخر. إحنا كلنا  
وسط الطوفان. التاريخ بيعيد نفسه، وفي حياة ماري وبناتها لقيت جزء كبير من  
حياتي كمصري وإيطالي ترك أرضه، وأرضه لم تترك قلبه.

ماري روزنتال المعروفة بنائلة كامل: مثال شرف لكل مصري وإيطالي وعربي.





## عجينة الباستا الطازجة بالبيض (Pasta fresca all'uovo)

في بداية فيلم «سلطة بلدي»، كان فيه مقطع لماري وأصدقائها وهما بيعملوا باستا في البيت. المقطع ده ممكن يكون في أي بيت إيطالي، وممكن يكون في أي بيت مصرى، ده علشان فكرة العائلة والأصدقاء واحدة في البحر الأبيض. أنسحكم تعملو الوصفة دي مع ولادكم وأصحابكم. اضحكوا ودلعوا نفسكم وإنتو بتاكلوها.

### المكونات

\* ٢٠٠ جم دقيق

\* بيضتين

\* شوية ملح

\* نقطتين زيت زيتون

## **الطريقة**

هنعمل برkan دقيق بـايدينا وننزل فيه البيض مع شوية الملح ونبتدي نعجن مع تزويد نقطتين زيت زيتون.

بعد ما العجينة تكون ناعمة، هنلفها في سلوفان ونسيبها ترتاح من ربع ساعة لنصف ساعة.

بعد كده بالنشابة نفرد العجينة كويس. مكنة الباستا اليدوية بتسهل عملية الفرد.

نقطع العجينة بسكينة على شكل شرایط بعرض نص إلى ١ سم. النوع ده من الباستا على شكل شرایط اسمه «تالياتيللي».

الباستا تتسلق في ماء مغلي مالح، وأول ما الباستا تعوم على وش الماء نشيلها، السلق هيأخذ بالكتير دققتين.

مكنة الباستا اليدوية بتسهل أوي عملية الفرد والقطع.

# ملكات شارع خليج الخور

شارع خليج الخور من أقدم شوارع وسط البلد منذ العهد الملكي المصري. الشارع عاش على أكتاف الصناعة الثقافية والفنية في شارع عماد الدين عندما كان يلقب بشارع «هوليود الشرق الأوسط». أجمل السينمات المصرية والحياة الليلية كانت في هذه المنطقة.

لكن حياة شارع خليج الخور، مثل الكثير من شوارع القاهرة، أصبحت مرآة للتركيبة السكانية. وقد تحول من أفحى شوارع القاهرة في النصف الأول من القرن العشرين، إلى شارع تجار وورش من مختلف المهن والمجالات. بس في كل عصر، الشارع كان له ملكاته، وفي فترة معينة شفت بعيني نقل الصولجان بين ملكتين في شارع خليج الخور.

أول ملكة أسمع عنها في شارع خليج الخور كانت المغنية ملك محمد. الصراحة حكاياتها كانت خليط بين الأساطير والحقيقة. يقال عن ملك إنها كانت مغنية

مشهورة جدًا في مصر، وكان من أشد محببيها أمير الشعراء أحمد شوقي والملك فاروق بنفسه. يقال أيضًا إنها ماتت إثر الحزن القوي بعد ما المسرح راح في حريق القاهرة عام ١٩٥٢، في حجرة صغيرة كانت على يمين



ملك محمد

واجهة المسرح. لكن بعد المزيد من البحث اتضح إن جزء من هذه الحكايات كانت أسطير.

في أوائل التسعينيات أو أواخر الثمانينيات، والدتي كانت بتشغل مع والدي في شارع خليج الخور أمام مسرح أوبرا ملك في مكتب دورين في عمارة ملك عائلة راتب باشا. في يوم صيفي حار، حارسة المسرح، المست سمرة، ندهت لأمي علشان توسيع العربية شوية للخواجية الثانية اللي عايزه تطلع بعربتها. أمري نزلت وأنا معها علشان تغير مكان العربية.

مدخل بيت المست سمرة



مخزن سبيرو سباتس على شكله القديم

كان فيه ست خواجية تانية، عجوزة، شعرها أصفر وملامحها تدل على شخصية قوية جداً وأناقة قديمة من زمن آخر. ابتسمت أول ما شافت أمري

وقالت بالفرنساوي:

- يونانية ولا إيطالية؟

ردت أمري بالإنجليزية:

- إيطالية. وحضرتك؟

ردت السيدة الأجنبية بالعربي:

- يونانية.

الاثنين تبادلوا كلمتين ترحيب بالعربي وقالت

لماتي في الآخر:

- ما تخليش ابنك ينسى أصوله.

وقتها كان إحساسني إن المست اليونانية العجوزة

سلمت الراية لآخر أجنبية موجودة في نفس

الشارع. السيدة كان اسمها «إفتخيها سباتس»، وكان

صاحبها مصنع أصل الكازوزة في مصر. وكان

مخزن سبيرو سباتس مجاور لمكتب والدي.

نفسى أعرف هي كان قصدتها على أنهى أصل،

الإيطالي ولا المصري!

\*\*\*

بعد وفاة والدتي في ٢٠١٤ نزلت شارع خليج الخور مع والدي، ولاقيت قدامي



مسرح أوبرا ملك بعد التجديد



إفتخيها سباتس

الست سمرة. ست طيبة، كانت بتدير السياس في الشارع، وبتبיע شاي وقهوة لسواقين الميني باص اللي بقوا يعدوا بكثافة في الشارع من منتصف التسعينيات.

الست سمرة سلمت عليً بالحضن وسألت على ماما. قلتلها:  
- تعيشي إنت يا سمرة.

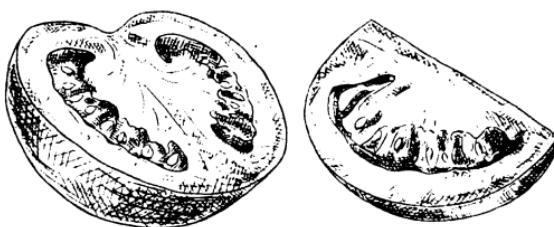
كنت متظر منها رد فعل آه يا قلبي والكلام ده، بس لقيتها برقت في وشي،  
ومسكت إيدى وقالت:

- ربنا يصبرك يا ابني.  
ولفت ووشها في الأرض ومشيت.

سمرة أصبحت الملكة الجديدة، من دون تسليم الصولجان. البلد تغيرت  
والبروتوكولات اختفت.



أنا والدتي



---

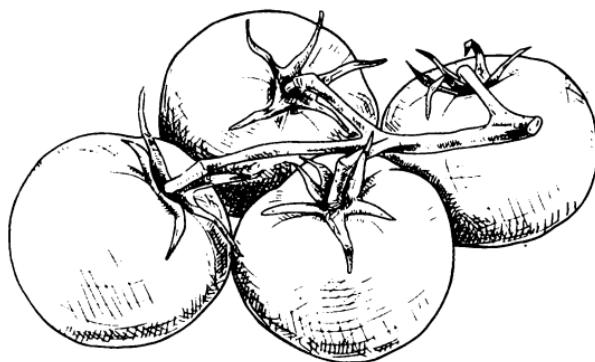
## صلصة طماطم أجدادنا (Passata di Pomodoro)

الوصفة دي هي نفس الوصفة من اليونان ومصر وإيطاليا. أكيد ملكات خليج الخور كانوا هيفقووا على الطريقة الموحدة بين التلات دول.

### المكونات

\* طماطم

\* ريحان



## الطريقة

هنغسل الطماطم كويس.

بالسكينة نعمل شكل علامة زائد (+) على الطماطم من فوق.

نسلق الطماطم في ميه مغلية لمدة ٣٠ ثانية.

هنطلع الطماطم ونقشرها.

نقطع الطماطم إربع.

نشيل قلب الطماطم (الماء والبذر)، وبعدين نضع الطماطم على نار هادية

أوي لمدة ٣٠ دقيقة، ومهم أوي تتصفى في العصارة.

شوية ريحان وبرطمانات معقمة.

أضمن حاجة البرطمانات تتشال في الفريزر علشان ما ندخلش في مشكلة

مع التعقيم.





المُقبلات

(Antipasti)



## طائر الفينيق

طائر الفينيق أو الفينكس حسبما يُسمى في الميثولوجيا الإغريقية، ويُعرف أيضًا عند الفرس باسم الققنوس، هو طائر عجيب يجدد نفسه ذاتيًّا بشكل متكرر.

\*\*\*

في سنة ١٩٢٩ بنت جميلة اسمها كاترينا اتولدت في عائلة مختلطة زي كتير من العائلات الأجنبية اللي استقرت في مصر. أبو كاترينا كان جواهرجي غني من نابولي، ومامتها كانت عازفة بيانو يونانية.

في سنة ١٩٣١ أهل كاترينا اكتشفوا إن البنت أصيبت بشلل الأطفال. ما استسلموش للوضع، وفضلوا يبحثوا عن أحسن دكتور أطفال يقدر يساعدهم في هذا الصراع.

القدر عرفهم على دكتور أطفال كان متوجز راقصه، وقرروا يراغعوا كاترينا ليتغلبوا على مرض الطفلة. وفي حالة نادرة، الطب والباليه وإصرار الأم اجتمعوا وعملوا المستحيل، كاترينا خفت.

في ١٩٣٩ بديعة مصابني أخذت كاترينا في أحضانها. ومن هذه الخطوة كاترينا دخلت عالم الفن لتتربيع على عرش الرقص الشرقي.

في ١٩٤٥ تشاركت المسرح مع أيقونات الفن سامية جمال وأم كلثوم أمام الملك فاروق. شهرتها وصلت إلى ما لم تكن تخيله، وفي ١٩٤٨ أصبحت

الراقصة الأولى في دار الأوبرا الخديوية في القاهرة، بس طبعاً ما كانش ينفع  
اسم إيطالي يوناني يركب على أشهر راقصة مصرية، ولا إيه؟

بعد قيام ثورة ١٩٥٢، الدولة قررت تأسيس فرق قومية للرقص، لكن تكوين هذه الفرق كان على يد خبراء من روسيا، بس إزاي خبير رقص كلاسيكي من روسيا، يقدر يحافظ على تراث مصر الشعبي وهو معندوش أي خبرة في مصر! الحل الأمثل حسب رؤية وزير الثقافة، كان تدريب راقصات الفرق القومية على يد كاترينا.

للأسف لاحقاً مع تعيين وزير ثقافة جديد، كاترينا دخلت في صراع ضد الطابع السوفيتي الذي بدأ يكتسح الإدارة في الفرق القومية. كاترينا كالفو كانت الروح الفنية للفرقة القومية للرقص الشعبي، لكن النظام الحاكم الجديد في مصر ما كانش موافق على ميولها الاستقلالية في الفن، وده تسبب في انقسام بين كاترينا ومؤسسات الدولة اللي قررت تستبعد وجودها من الفرق.

في ١٩٦٤ سافرت إلى لبنان، فتحت مدرسة للرقص، وحتى وقتنا هذا المدرسة تعتبر من أهم مدارس العالم للرقص الشرقي، وممكن تسألوا مدام عواطف محمد، المشهورة بـ«نجوى فؤاد» عن أهمية المدرسة.

كاترينا هي من وضعت الرقص الشرقي على قواعد الرقص الغربي، لتكون منه أسلوب علمي للرقص وتعليمه. تخيلوا إن كاترينا كانت أسطورة الرقص الفني في مصر، ابتدت من الصفر في اليونان بعد ما كان اسمها معروف في كل الشرق الأوسط.

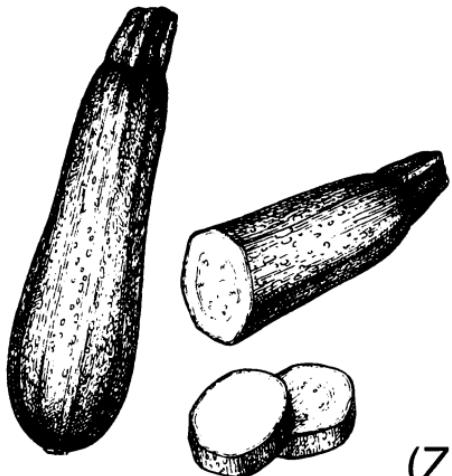
عرفتوا مين اللي بدأت حياتها من الصفر مرتبين زي طائر الفينيق؟  
كاترينا كالفو - نيللي مظلوم (١٩٢٩-٢٠٠٣).



نيللي مظلوم

فيه سمات معينة كانت موجودة في أولاد مصر من أصل أجنبي اللي سابوا مصر في عز شبابهم: تعدد اللغات، والاعتدال في العقيدة، وحبهم لأرضهم. لكن أهم سماتهم، كانت الإصرار وقوة الشخصية. ممكن الواحد يفتكـر إن دي سمات وراثية، لكن في نظري دي سمات بتكون بالاطلاع على ثقافات مختلفة في وطن بيقدـر الإبداع والإصرار، والوطن ده طبعاً كان مصر.

ما ينفعش طبعاً ننسى الإخوة اللي سابوا مصر على كبر، وماتوا بسبب القهر والحزن. وده كمان بسبب مصر، علشان بييجي وقت نشوف إن مصر بتبقى ماسكة في جذور الشخص، وانتشال الجذور في عمر متقدم بيقتل روحهم.



## كوسة سكايبيشي (Zucchine alla scapece)

لورُحتوانابولي، هتتقدم كطبق جانبي مع وجبات كتيرة. اسمها كوسة سكايبيشي، والاسم له تاريخ جميل.

«سكايبيشي» كلمة إيطالية معناها الطهي في سائل حمضي، ولكن أصل الكلمة مأخوذه من العربي عن طريق الإسباني الأندلسي، «السکباج» اللي هي طريقة طهي من أصول فارسية.

في اليونان طريقة الطهي دي اسمها «سافورو».

## المكونات

\* كوسة

\* زيت للقلبي

\* الدريسينج: زيت زيتون بكر ممتاز، ملح، فلفل، ثوم مهروس، نعناع أو ريحان، خل

## الطريقة

هنقطع الكوسة بسمك نص ستيمتر (أنا باحباها رفيعة علشان تقرمش).  
نضيف ملح على الكوسة ونحطها في مصفاة لمدة ساعة إلا ربع علشان  
المراة تنزل ونكون معطين المصفاة بفوطة.  
نغسل الكوسة وننشفها.  
نحررها ونصفي الزيت الزباده بعد التحمير.  
بس خلاص، نحط الدرسينج والموضع خلص.  
اللي هيحط شبت هيخش النار!

واضح إن الطليان لما يتجوزوا يونانيين بيطلعوا بنت زي القمر ورقصهم  
ي الجن. الولاد شكلهم عايزين ضرب النار زي (أنا جيناكي ٢٨٪ يوناني).

# مصر الغنية وإيطاليا الفقيرة

آنًا اتقال عليها كلام كتير. يقال إنها اتولدت في مصر، ويقال إنها من مواليد روما. يقال إن والدها من كالابريا، ويقال إنه كان مصري. يقال إن أمها مارينا كانت يهودية، لا كانت مسيحية، كانت فقيرة، لا كانت غنية... حياتها مليانة حكايات، والله أعلم فين الحقيقة، بس هنركز على جانب واحد من حياة آنًا، المرأة ذات الإرادة الحديدية.

آنًا اتولدت عام ١٩٠٨ وعاشت معظم طفولتها مع جدتها وخالتها الخمسة في روما. والدتها تركتها بعد الولادة لتهاجر إلى مصر.

حياتها في فترة الطفولة كانت حياة فقيرة ولكن مليئة بالحب والحنان وسط سيدات العائلة. إيطاليا وقتها كانت تعاني من تأثير الحرب العالمية الأولى، ثم توغل الفاشية في أعماق الحياة العامة. طبعًا في كل الأحيان، الشعب اللي كان يدفع الثمن، وبالأخص الجزء الفقير من الشعب.

آنًا قالت في بعض الذكريات المسجلة:

- كنت أتراسل كثيرًا مع والدتي، وبالأخص بعد زيارتها لي وأنا في التاسعة من عمري. في تلك الزيارة، كانت أول صدمة لي عندما قالت والدتي: «كيف لا تجيدين القراءة والكتابة وأنتِ في التاسعة من العمر؟ في مصر كل الأطفال المتعلمون ويجيدون أكثر من لغة». فهمت وقتها إنه كان علىَّ الالتزام بالتعليم

أكثر، فعدم قدرتي على القراءة كان شيء خجلت منه. والدتي كانت ترسل لي ثياباً من الحرير الأبيض الجميل، أليس من المدهش أن المائدة لم يكن عليها ما يكفي من الطعام، ولكنني كنت أرتدي ثياب الأميرات؟!

آنًا وهي عندها ١٤ سنة، سافرت لمصر علشان تقضي فترة مع والدتها. أخذت السفينة من نابولي ونزلت على إسكندرية. ودي كانت تاني مرة آنًا ت Shawf مامتها، وأول مرة ت Shawf اختها الصغيرة غير الشقيقة. أول ما نزلت مصر - حسب كلامها - وجدت دولة خيالية وجميلة وراقية وعظيمة، كأنها مستوحاة من كتاب تاريخي. كل شيء كان عظيم وكبير ونظيف ومبسم وغني. والدتها كانت متزوجة من رجل نمساوي، وفي حياة مارينا الناس كانت بتتكلم إيطالي على ألماني على عربي على فرنسي. البيت كان كبير وكل شخص في البيت كان عنده أوضة، الخدم كانوا بيطبخوا اللحمة والسمك حسب المزاج، الفاكهة الطعمة، الثوم العملاق كان بيترز في دولة عملاقة، المطاعم والقصور العظيمة التي لم ترها آنًا من قبل جعلتها تتأكد أنها في عالم آخر.

مارينا كانت ست جميلة ذات ملامح جذابة، وأنًا كانت ملامحها من البحر الأبيض وكانت تشبه سكان مصر وسكان إيطاليا.

في هذه الرحلة، آنًا قدرت تعيش أفحش فترة في طفولتها في دولة كان كل شيء من تاريخها الماضي إلى حاضرها، عظيم وكبير.

آنًا رجعت تاني إيطاليا ولا توجد معلومات عن والدتها، ولكن علاقتها مع مصر لم تتنه.

عام ١٩٣٥ آنًا اتجوزت منتج اسمه جيو فريدو أليساندريني (جيوفريدو الإسكندراني)،

A black and white portrait of Anna Maniany, showing her from the chest up. She has dark hair and is wearing a dark top.

آنًا مانياني

والمنتج الرائد العبقرى كان من مواليد الإسكندرية، وسحر خيال آنَّا بذكرياته عن مصر. تخيلوا إنَّ هو نفس الرجل اللي أخرج أول فيلم إيطالي لفنان كلنا بنحبه: رشدي أباظة في فيلم «أمينة».

يقال إنَّ آنَّا وجيوفريدو كانوا بيزورووا الإسكندرية كتير.

آنَّا دخلت مجال السينما وحياتها اتغيرت. بعد الطلاق من جيوفريدو أنجبت طفل أصيب بشلل الأطفال، ومن اليوم ده قررت إنها لازم تثبت وجودها في السينما علشان تضمن دخل يحمي ابنها في المستقبل.

حد منكم عرف مين آنَّا؟

آنَّا مانياني (١٩٠٨ - ١٩٧٣) أكبر وأهم ممثلة في تاريخ السينما الإيطالية. تعتبر عملاقة الفن الدرامي الإيطالي، مع قدرتها على تشخيص ست روما اللي بتحارب الطغيان الفاشي المتطرف. أفلامها من أهم أفلام السينما الإيطالية، وفازت بالأوسكار عام ١٩٥٦ لتربع على عرش تاريخ الفن الإيطالي.



آنَّا مانياني وجيوفريدو أليساندريني



## خرشوف على طريقة مدينة روما (Carciofi alla Romana)

من مدينة روما ورمز الست الرومانية الحديدية، وصفة تمثل شخصية آنًا مانياني في كل أفلامها. امرأة بقلب ناعم، وشوك في الخارج.  
تعلمت الوصفة دي من أبو صديق عزيز من مدينة لاتينا، بالقرب من روما.

### المكونات

- \* خرشوف فرنساوي، أو رومانسكيو (روماني)
- \* ليمون
- \* نعناع جبلي (فوذنج جبلي) أو نعناع عادي
- \* ثوم
- \* ملح وفلفل
- \* زيت زيتون بكر ممتاز

## الطريقة

هنجيب شوية خرشوف جميل بساق طويلة. نشيل الورق اللي عليه شوك  
(البسوا جوانبيات بلاستيك أو اغسلوا إيديكم بالليمون).

أول ما الشوك يكون اتشال والورق بقى ناعم، نقشر شوية الساق ونشيل  
القلب اللي عامل زي الشعر.

نقطع الطرف العلوي من الخرشوف.

نفع الخرشوف في ماء وليمون علشان نمنع إن الخرشوف يغمق.  
نقطع الثوم والنعناع قطع صغيرة جداً.

ندعك الخرشوف بشوية ملح وفلفل.

هنا فيه طريقتين:

نحشي الخرشوف بالثوم والنعناع الجبلي ونحطه وهو مقلوب في الحلة،  
وننزل بزيت زيتون كتير وماء لغاية لما الخرشوف يكون اتعطى لبداية  
الساق. أو نقطع الخرشوف إربع وننزلها في الحلة (طريقة صديقي ووالده)،  
وكوبaitين ماء لكل أربع قطع خرشوف، وربع كوب زيت زيتون. ونسبيه  
على نار هادية نص ساعة أو لغاية ما يستوي (نوع الخرشوف بيفرق هنا).

## فينيسيا الصغيرة

اللغة الوحيدة اللي لقيتها بشكل خاص مدينة الإسكندرية، هي اللغة الإيطالية، وإسكندرية بالإيطالي اسمها «Alessandria d'Egitto». يعني كل إسكندريات العالم حاجة، وإسكندرية مصر حاجة تانية.

كلنا طبعاً عارفين إن القاهرة والإسكندرية كان فيهم جاليات كتيرة، وشعبهم المختلط كان مندمج في كل أحيايهم من أفقها إلى أغناها، لكن الاندماج ده ما كانش في القاهرة والإسكندرية فقط، كان موجود أيضاً بنفس القوة النسبية في المدن الصغرى. من الطبيعي إن الجاليات القرية من البحر الأبيض (اليونان وإيطاليا ومالطا وتركيا) كانوا موجودين في كل مدن التجارة زي بورسعيد والسويس والإسماعيلية، لكن كانوا أيضاً مندمجين في المدن الصغرى، زي طنطا أو المنصورة اللي بتبعد ٢٥٠ كم عن الإسكندرية.

\*\*\*

جيакومو أليساندرو لوريما اتولد في مدينة المنصورة عام ١٨٧٩ لعائلة إيطالية يهودية مستقرة في المدينة من أيام محمد علي باشا.

وهو عنده خمستاشر سنة سافر واستقر في مدينة الإسكندرية، واشتغل رسام في البلدية، وعمل في بناء المتحف اليوناني الروماني. جياكومو بعدها سافر مدينة تورينو علشان يتعلم فن العمارة (في إيطاليا العمارة مش تبع هندسة) وشاف

بعينه بداية معارك العمارة بين الطرف الهندسي والطرف الفني، الجمال ضد الوظيفية. جياكومو ما كملش تعليمه في تورينو، وفي الآخر رجع مصر. مسيرته المهنية جعلته يتخصص في نوعين من الأنماط المعمارية؛ النمط الأول اتعلمته في مصر، والثاني اتعلمته في إيطاليا. الأول هو الإسلامي، وبالأخص المملوكي والفاطمي، والثاني هو الإيطالي الكلاسيكي من الزمن القوطي والرينيسانس.

كان ده زمن الفن المعماري، زمن الرقي والجمال، زمن الأناقة والزينة.

جياكومو رجع مصر واستقر في الإسكندرية، وصمم الكثير من المعالم المهمة جداً في مصر اللي وراها حكايات كتيرة كلها مهمة في تاريخ الجالية الإيطالية واليهودية في مصر، زي المستشفى الإيطالي، وبنك مصر فرع الإسكندرية، والمستشفى الإسرائيلي في القاهرة، والملجأ الإيطالي، وفندق سيسيل، وعمارة فينيسيا الصغيرة اللي ألهمت قصة «ميرamar» لنجيب محفوظ وتم تصوير الفيلم فيها، وهي من أهم وأجمل معالم الإسكندرية؛ مزيج من الفن القوطي والإيطالي



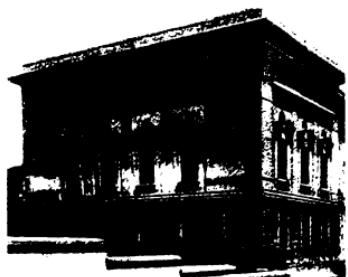
عمارة فينيسيا الصغيرة

البندقي، والمدرسة الإيطالي بالمنصورة اللي أصبحت معتقل سيدات دول المحور في الحرب العالمية الثانية، هنا بان موقف قرابة سكان المنصورة اللي كانوا بيهرروا الطعام والدواء داخل المعتقل للسيدات، دلوقتى اسمها مدرسة أحمد زويل، وتم تجديدها من قريب بأبغض طريقة الواحد ممكناً يتخيلاها، تمت إزالة كل معالم الزخرفة والزينة من المبنى. أنيس منصور تعلم الإيطالية في المدرسة دي.

جيакومو لوريا مات في سنة ١٩٣٧ ودُفن في مدافن اليهود بالأزاريبة. مات قبل ما يسمع من الدول الأكثر قرابة إلى قلبه أنه لم يعد من شعبها، لكنه قدر يترك آثار تاريخية تعتبر عن جمال التراث الإسكندراني الكوزموبولتي ... جمال إسكندرية مصر.



فندق سيسيل



المدرسة الإيطالية بالمنصورة



جياكومو أليساندرو لوريا



## خرشوف على الطريقة اليهودية (Carciofi alla giudia)

الوصفة معناها خرشوف بالطريقة اليهودية، ودي وصفة معروفة في روما وترجع جذورها إلى العهد الروماني والأقلية اليهودية في ذلك الزمن.

استخدمت في الوصفة نوع من الخرشوف الروماني اسمه رومانسكيو، وبيكون نوع مدور وشوكه قليل.

### المكونات

- \* خرشوف
- \* زيت للقللي
- \* ملح
- \* اختياري للدib: زبادي يوناني، زيت زيتون بكر ممتاز، حشيش ثوم، ملح، فلفل، مستردة ديجون

## **الطريقة**

نجيب الخرشوف ونشيل الورق الخارجي الخشن.  
ننظف الساق.

نفتح الخرشوف زي الوردة، لو استخدموها النوع الفرنساوي اقطعوا بوز  
الخرشوف اللي فيه الشوك.

نزلوا الخرشوف في زيت قلي وسيبوه حوالي ٨ دقائق أو أكثر شوية.  
في الآخر نشيل الخرشوف من الزيت، ونمفعنه وناكله زي الشيسبي.  
عملت ديب عبارة عن خليط زبادي يوناني، وزيت زيتون، وحشيش ثوم،  
وملح، وفلفل، ومستردة ديجون.



أنا بالجلالية مع جدي وجدتي

# أحسن ريكوتا فيكي يا مصر

من المقدسات عندي لما أزور مصر، أنزل وسط البلد الصبح بدري وأتمشى فيها. في بعض الأحيان باخد رسومات لمناظر معينة علشان بتخليني أركز في تفاصيل بتفوتي في معظم الأوقات. زمان كنت باتريق على الناس اللي كانت بترسم في الشارع، دلو قتي جه دوري الناس تترق عليَّ. أستاهل !

أقدم ذكرى عندي بالنسبة لجبننة الريكوتا ليها دعوة بزيارة من جدي في مصر في أوائل الثمانينيات. طبعًا فاكر بعض الحاجات ومتأكد إن الخيال لعب دور شوية. للأسف الوحيدة اللي كانت ممكن تأكذ كل ملامح الذكرى هي والدتي، ولكن ما كنتش أتخيل إني هاكتب عن الذكريات القديمة دي.

كنا في النصف الأول من الثمانينيات، وكنا رايحين نجيب جبننة ريكوتا من المحل الوحيد في وسط البلد اللي كان بيبيعها. ما كانش بعيد عن محل منجوتسى. زمان أي جورنال إيطالي أو كتاب إيطالي كان يتبع في مصر، كان مطبوع عليه منجوتسى عن طريق ختم بالحروف اللاتينية ولون أزرق يميل إلى الأخضر. كنا بنروح عندهم يوم الأربعاء أو الخميس تقريبًا علشان نشتري جورنال يوم الاثنين، وده كان أهم يوم في الأسبوع علشان كان عليه نتائج الدوري الإيطالي على أيام باولو روسي وميشيل بلاطيني.

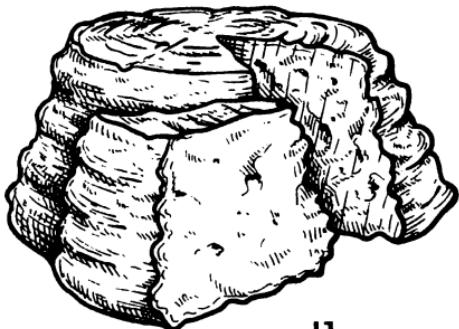
جدي كان بيحب أوي وسط البلد، وكان دائمًا بيتمشى معايا وهو شايل الكاميرا  
النি�كون بتاعته، ويصور وسط البلد كأنه بيصور مدینته القديمة.

شوارع وسط البلد كانت مختلفة زمان، للأسف الثمانينيات كانت خليط من  
المأساة ومن الجمال. العمارات وقتها كانت بتعاني أوي من الإهمال (الوضع  
الحالى أحسن بكثير في معظم العمارت)، لكن المنطقة كانت مليانة ملامح  
ومحلات ملك أولاد مصر الأجانب. محلات زي منجوتسى أو مكتبة وينشتاين  
وغيرها، كانت لسه همزة وصل بين الماضي والحاضر.

ده كان لسه زمن الأسفلت الأسود اللي بيلمع، أيام ما وسط البلد كانت ليها  
روح مختلفة، وكانت القلب النابض للقاهرة.

عمومًا يومها اشترينا الجورنال مع جدي (فاكر جدي أرماندو وهو بيرغى مع  
حد في المحل)، ورحنا بعدها مشي مع جدي وأبوايا على محل الألبان اللي  
كان بيبيع الريكوتا. لسه فاكر ريحه اللبن القوية في المحل والقيشاني الأبيض  
على الحيطان. حسب ذاكرتي العمال في المحل كانوا بيلبسوا بالطو أبيض  
والمحل كان نظيف جدًا.

أحلى ريكوتا فيكي يا مصر كانت من محل بيتي سويس في شارع محمد صبرى  
أبو علم.



## ريكوتا منزلية من نوع بريمو سالي (Ricotta Primo Sale)

النهارده وصفة سهلة لنوع من الجبنة الريكوتا واسمها بريمو سالي. وصفة الريكوتا الأصلية تختلف أوي عن الوصفة دي، لكن طعم الاثنين شبه بعض.

### المكونات

- \* لتر لين
- \* ٢ معلقة صغيرة ملح
- \* ٢ معلقة صغيرة سائل حامض من ملح الليمون، أو نص ليمونة أضاليا

## الطريقة

أول حاجة هنعملها هي السائل الحامض، والسبة بتكون ١٠٠ مللي ماء و٥ جم ملح ليمون، أو عصير نص ليمونة أصلاليا بدل السائل الحامض. نسخن لتر لبن حتى ٩٠ درجة، نزود الملح، وأخيراً نزود السائل الحامض تدريجياً ونطفي النار.

نقلب ونسيب اللبن يبرد ساعة.

أنا نزلته في مصفاة نزلت منه الماء، بس إنتو ممكن تحطوه في شاشة علشان تصفوا منه الماء.

ثلاث ساعات في التلاجة وخلاص.

طريقة سهلة جداً وسعرها بسيط. اللبن لازم يكون من نوع فريش وكامل الدسم.

فيه طرق مختلفة باللبن الرايب أو الزبادي، إلخ، الفكرة كلها في الحامض مع اللبن وتخثر بروتين اللبن.

# إنت رُحْتِي فِينِ يَا لَوْلَا؟

لولا اتولدت في عشرينيات القرن الماضي لأم إيطالية مصرية ولأب مصرى. والدها الأستاذ أمين، كان كاتب مسرحي معروف جدًا في الوسط الفني المصري في العصر ده. والدتها هاجرت لإيطاليا وتركتها في مصر مع والدها إثر خلافات زوجية.

تعليم مصر وقتها كان من الدرجة الأولى على مستوى العالم، وكوزموبوليتية مصر كانت بتساعد على إجادة اللغات، لولا كانت بتجيد بطلاقة العربية والإيطالية والفرنسية والإنجليزية.

بعد تخرّجها من الليسيه الفرنساوي، دخلت عالم الفن من غير ما حد من عائلة والدها يعرف. والدها كان رافض تماماًدخولها هذا المجال، لكن بمساعدة أختها صفيحة وصديقتها الإيطالي باولو، دخلت عالم الفن لتصبح نجمة في الغناء والرقص. وفي وقت قصير، احترفت الرقص والغناء بكل اللغات اللي كانت تجيدها. مهم إننا نفترّك إن في مصر وقتها الغناء والرقص كانوا يعتبروا نوع من الفن الأصيل، وكان لهم جمهور يحترم الفنانات، حتى لو كانوا راقصات. وسط أزمة مالية، والدها وافق على دخولها عالم الفن وساعدتها على نضجها الفني والتمثيلي. ومن هنا دخلت عالم الأفلام. لها أكثر من ستين فيلم في عشرين سنة، اشتغلت فيهم مع أهم ممثلين العصر الذهبي. تزوجت تسعة مرات من كل

الجنسيات: مصرى، إيطالي، فرنساوى، أرمني، ومعظمهم من عالم الفن. ويقال إنها كانت دائمًا تبحث عن الحب المطلق في حياتها.

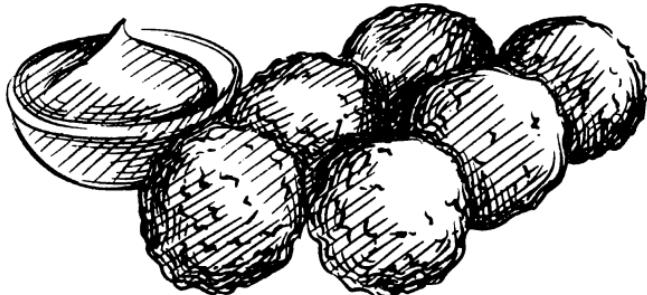
من سنة ١٩٤٠ حتى سنة ١٩٦٤، تألقت على مستوى أكبر نجوم مصر. وفي يوم اختفت تماماً عن بلدتها. من حظنا إن مجلة «الكوناكب» في منتصف السبعينيات اتكلمت عن حياتها الجديدة في مسقط رأس والدتها، روما. وده آخر خبر نعرفه. وأنا عندي تحليل لباقي حياتها، ربما يكون خاطئ، ولكن متتأكد إن في قلبها المعاناة والاشتياق لمصر كانوا أشباح دائمة، الواحد اتعلم يعيش معاهم بنظرة نostalgia حزينة. عرفتوا هي مين؟

لولا صدقى (القاهرة ١٩٢٣ - روما ٢٠٠١).

لولا تركت مصر في عصر صعب. مصر كانت فيها جاليات من الجيل الرابع والخامس. كانوا من ديانات مختلفة، وانتماؤهم لسياسات ومستويات مختلفة. أنا كنت أعرف إيطاليين في مصر أغنياء جداً وآخرين فقراء جداً. فيه ناس سابوا مصر بسبب السياسة، وبسبب مادي، ولأسباب دينية، إلخ. لكن أكبر كمية معاناة لهذا الجيل (أجانب ومصريين) كانت التغييرات في التركيبة الاجتماعية. كل الناس كانت بتقول عليك مصرى وفجأة بقيت خواجة و مختلف عن عامة الشعب. عن تجربة شخصية، هذا التفريق كان ينطبق على الأبناء المختلطة إذا كانوا يتمون للثقافتين. لولا صدقى عاشت باقي حياتها في صمت تام ومحدثش كان يعرف عنها حاجة.



لولا صدقى



## ريكوتا مقلية على طريقة مدينة روما (Ricotta fritta alla Romana)

الوصفة دي لذيدة وبتاكل بسرعة، زي وجود لولا على الساحة الفنية المصرية، كانت لذيدة وسريعة. أكيد لولا صدقى أكلتها وهي بتمشى في شوارع وحواري روما، المدينة التي تبنته بعد الرحيل عن مصر.

### المكونات

- \* ٣٥٠ جم ريكوتا متصفية كوييس أو ي من الماء، ويكون أحسن لو ريكوتا من لبن ماعز ومتمسكة
- \* بيضتين
- \* دقيق
- \* بقسماط
- \* ملح وفلفل
- \* زيت ذرة للقلبي
- \* اختياري: ثوم معمر، زعتر، شطة

## **الطريقة**

هقطع الريكوتا قطع كبيرة من نفس الحجم، الـ ٣٥٠ جم ممكن يعملوا ست قطع، المهم إن القطع تكون بنفس الحجم.  
نعني المكعبات على دقيق أبيض.

بعدين نجيّب البيض ونضربه مع ملح وفلفل. ممكن تزودوا الأعشاب الاختيارية في البيض. ونعني المكعبات على البيض.  
تنزل المكعبات في بقساط وآخر حاجة خالص نقلّيها.  
هيكون القلب بارد والقشرة الخارجية سخنة وجميلة.

# رحلة جنود إيطاليا إلى الصحراء الغربية

مرات كتيرة الواحد يدور على علامات القدر علشان يربط بيها أحداث حياته، يمكن يقدر يفسر فيها ملامح من حياته مش مفهومة، ولكن ما يلاقيش العلامات. وبيقعد يدور ويدور. يمكن القدر مش عايز يوضح الصورة؟

بتكون فيه أوقات، القدر بيرسم صورة وبيسيب علامات أمامنا نقدر نربط فيها الأحداث، ولكن ما بنشفش العلامات دي، مع إنها بتكون واضحة جدًا.

اتجوزت في سنة ٢٠٠٨، وحفل الجواز كان في أنقرة، مسقط رأس مراتي. وفاكر إن قبل الجواز بشوية كنت باتمشى في حي السفارات، ولقيت قدامى سفارة مصر. أخوكم طبعًا زي العبيط راح مشاور على علم مصر وقال:

- مصر أهيه!

كنت مع مراتي وباحاول أفسر الرموز المعمارية في المبنى المصري. حسيت فعلًا إن المبنى متصل بروح مصر. كنت لسه بابتدي كلام مع مراتي، ولقيت نفسي بعد حوالي خمسة أشهر متقدم سفارة تانية، سفارة إيطاليا! وأخوكم زي العبيط قال تاني وهو بيشاور:

- إيطاليا أهيه!

وقتها استغربت إن مراتي ما قالتش ارجع بلدكم.

السفارة الإيطالية مبني قديم على طراز كان مشهور أيام الفاشية، بس فيه حاجة

غريبة حسيت بيها، المبني ما فكرنيش بإيطاليا، فكرني بمصر، مع إنه طراز إيطالي  
بحت! يمكن علشان سفارة إيطاليا ومصر لازقين في بعض؟

\*\*\*

في ١٩٤١ جدي أرماندو مانكوزو قدم نفسه في قسم شرطة قرية بورجيا في كالابريا، لاستدعاءه للكشف الطبي للخدمة العسكرية. وقتها كان عنده تسعناشر سنة وما كانش قدامه حل غير إنه يمضي على ملف الحضور ويدخل الكشف الطبي: «لائق للخدمة العسكرية». وبعدها بكم يوم بعنته للجهة في منطقة بعيدة عن بلده، ضد ناس ما يعرفهمش، في بلد ملهاش دعوة بالحرب. لبسوه طربوش وقالوا: «إنت من النهارده شاب فاشي».

راح ليبيا وخاض أول معركة له هناك. ولسوء حظه، الظليان فازوا في المعركة. قوات دول المحور توغلت في صحراء ليبيا حتى وصلت للحدود المصرية، وبدأت المعركة تشتد بين جيوش دول المحور وجيوش دول الكومونولث. كانت معارك دموية قُتل فيها شباب داخلين حرب بأوامر رئاسة بعيدة آلاف الكيلومترات من رمال الصحراء.

في ١٩٤٢ جدي شارك في معارك المقدم باولو كاتشيا دومينيوني، وشاف أصحابه بيموتوا زي الغنم وسط المذابح، إلى أن أصيب بمرض الملاريا، وبسببه لم يستطع الاستمرار في القتال وتم أسره من قبل الإنجليز. أخيراً دول المحور خسرت آخر وأهم معركة لها في العلمين.



جدي أرماندو

الإنجليز ركبوا جدي سفينة، عالجوه وسفروه  
إنجلترا ضمن أسرى حرب العلمين.

في ١٩٤٣ الحكومة الإنجليزية رجعت جدي  
إيطاليا علشان ينضم إلى قوات المقاومة  
«البارتيزان» بعد سقوط الحكومة الفاشية في  
روما. وبأولو كاتشيا دومينيوني كمان هرب من  
الألمان في ١٩٤٣ بعد ما حاولوا يقتلوه. أيوه!  
الحليف قلب لعدو. بأولو كاتشيا دومينيوني  
انضم لصفوف البارتيزان ليصبح رئيس أركان  
حرب منطقة لومبارديا، وحارب ضد القوات  
الفاشية المتبقية والجيش النازي.

جدي مات في عام ١٩٨٦ بسبب أمراض  
صدرية مزمنة من أيام الحرب، كان عمره أربعة  
وستين سنة. أنا لحقت أعيش في حضن جدي  
كام سنة، وأقدر أقول إن الفترة القصيرة دي  
كانت فترة مؤثرة، لأن حبي وانتمائني لإيطاليا  
نابع كله من جدي الإيطالي الصعيدي.

حتى آخر أيام عمره، جدي كان بينام في سرير  
لوحده، وبالليل كان بيصوت بسبب كوابيس  
وذكريات الحرب. عمره ماatklem عن الحرب،  
لكن كل رسوماته كانت عن صحراء مصر  
وليبيا ولون الرمال كانت حمراء.



باولو كاتشيا دومينيوني



النصب التذكاري في منطقة العلمين



ميدالية من الحزب الفاشي إلى جدي  
وقت الحرب

باولو كاتشيا دومينيوني كان مغامر، مهندس عبقرى وبطل حرب، ولد بالقرب من ميلانو لعائلة أرستقراطية في عام ١٨٩٦ . دخل الحرب العالمية الأولى والثانية، ولكن اللي يهمنا الفترة بين الحربين وبعد الحرب العالمية الثانية.

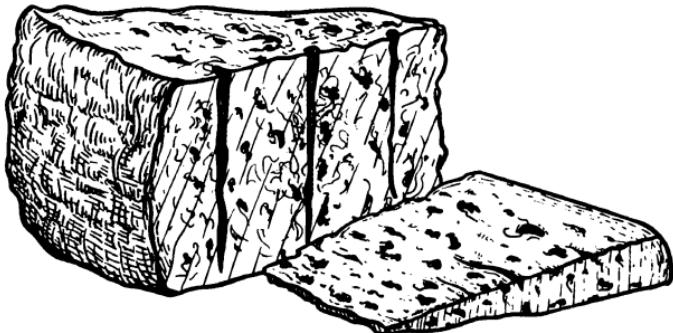
بين الحربين باولو قرر إنه يسافر أرض الفرص والمغامرة، وأسس شركة هندسة معمارية. وفعلاً استقر في القاهرة وعاش أجمل أيام حياته. ومن أعز أصدقائه في تلك الفترة كان فلاديمير بنياكوف، اللي في الحرب العالمية الثانية دخل الجيش الإنجليزي واستخدم وسام مرسوم من صديقه باولو، كوسام المجموعة القتالية الإنجليزية. تشووفوا بقى القدر ! فلاديمير وبباولو كانوا أصدقاء مقربين، ووجدوا نفسمهم على خطوط منافسة، وأغرب حاجة إن الاثنين حاربوا بعض في معركة درنة !

بعد الحرب، باولو رجع مصر وعاش فيها سنين كثيرة لإتمام واجب تجاه الشباب اللي ماتوا جنبه، وبنى المدافن الإيطالية في العلمين.

المهندس اللي بنى السفاره الإيطالية في أنقرة، كان مهندس معماري معروف في القاهرة، واسمه باولو كاتشيا دومينيوني.



بعض مقتنيات جدي من الحرب



## جبنه جورجونزولا مع جبنه ماسكاربوني (Gorgonzola e Mascarpone)

الطريقة دي مش وصفة، ولكنها طريقة تحضير وتقديم لجبتيين. تعود أصول الوصفة إلى منطقة ولادة باولو كاتشيا دومينيوني.

### المكونات

- \* ٢٥٠ جم جبنه جورجونزولا
- \* ٢٥٠ جم جبنه ماسكاربوني
- \* عين جمل للزينة الخارجية

## الطريقة

هنجيب الجورجونزولا وننعمها ونطريها بحوالى نص كمية الماسكاربوني.  
هنسخدم شوكة ونخلط الجبنتين لغاية لما نطلع كريمة تقيلة. الخطوة دي  
هتاخد شوية وقت بس مش كتير أوي.

بعدين نجيب قالب أو بايريكس مربع الشكل مش كبير. لو قالب كان  
كبير، هتحتاجوا جبنة أكثر.

نقطي قالب أو البايريكس بورق سلوفان، وننزل فيه نص الخليط، وكده  
نكون عملنا أول طبقة.

تاني طبقة نجيب الماسكاربوني وننعمها بشوكة علشان تفك ونعمل  
تاني طبقة.

تالت طبقة ه تكون النص الباقي من الخليط. وكده نكون خلصنا الجبنة.  
نقطي آخر طبقة كمان بسلوفان ونحط كل حاجة في التلاجة لمدة ساعتين.  
بعد كده نطلعها وننزل مكونات قالب على طبق كبير ونشيل السلوفان  
ونزود عين الجمل.

تتكلل بأي عيش أو كراكرز. أنصح بعيش مقرمش زي الباجيت.  
بالمناسبة «جورجونزولا» ده اسم مدينة صغيرة جنب ميلانو و معروفة  
بالجبنة والبوليتا.

إيه؟ فيه إيه؟ الماسكاربوني غالبة؟ طيب نعملها في البيت.



## مكونات الماسكاروني

- \* نص لتر كريمة خفق سائلة وفريش. أظن موجود منها في مصر زي المراعي (بدون سكر)
- \* ٥ جم ملح ليمون أو عصير ليمون أضاليا
- \* هنعمل محلول الحامض بـ ٥ جم ملح ليمون، و ١٠٠ ملي ماء. نأخذ ٧.٥ ملي من السائل ده
- \* (الليمون ممكن يختلف في قوة الحموضة، ملح الليمون بيكون مضمون أكثر. محلول ملح الليمون ممكن يستبدل بـ ٧.٥ ملي عصير ليمون أضاليا)
- \* ترمومتر طبيخ
- \* نص لتر كريمة هي عمل ٣٠٠ جم جبنة تقريباً

## الطريقة

الوقت: ٢٠ دقيقة تحضير، و٤٣ ساعة انتظار في التلاجة.

هنسخن الكريمة بين ٨٢ و٨٥ درجة (بالضبط، مفيش عك) على نار هادية بتقليل مستمر.

بعدين نطفي النار ونقلب لغاية درجة حرارة ٦٠.

هنسخن ونقلب تاني لغاية ٨٢-٨٥ درجة.

نزود ٧.٥ مللي محلول حامض أو عصير ليمون.

نطفي النار ونقلب والكريمة هتلاقوها تقلت على طول.

عند حرارة ٥٥ درجة نحطها في بولة ونقطيها بقطاء وفوطة لمدة تلات ساعات.

نجيب إناء كبير وفوطة سميكة بحيث إن لو زودنا الكريمة عليها، الكريمة تنزل ماء بس وبالراحة أوي.

نحط الفوطة ونبتها بمشك على الحروف علشان الماء يتصفى لأسفل الإناء (الفوطة مش لازم تلمس الماء).

نقطي بفوطة تانية، وفي التلاجة لمدة أربعة وعشرين ساعة.

الطباق الأول

(Primi)



# نص إيطالي على نص يوناني، يعني مصري

حاولوا تخيلوا إنكم قاعدين مع ناس رغایة جدًا وصوتها عالي، كبيرة القاعدة عمالة تعرف في طبقكم باذنجان مقلبي وعليه صلصة طماطم، تقولوا «كفاية!»، وهي تعرف أكتر. هو إنتو في مصر ولا في إيطاليا ولا في اليونان؟

في يوم من الأيام، ماريا كانت قاعدة على ترابيزة كبيرة محاطة بقرابيها. كان يوم كريسماس ونص القاعدين كانوا بيتكلموا إيطالي، والنصل الثاني يوناني. وبيشتموا بعض بالعربي، وبيجيروا في سيرة الناس بالفرنساوي، وبি�ضحكوا زي بعض بالظبط.

الجانب اليونياني بيقول إن الموساكا هي الأصل وإن المصريين والأتراك والطليان واخدin وصفة المسقة من اليونانيين. يرد الفريق الإيطالي: «لا يا حبيبي، الكابوناتا اللي قدامك دي اختراع إيطالي من صقلية وإحنا الأصل، إنتو اللي واخدin المسقة مننا!».

المشكلة إن الجانبين بيشتلكوا من بعض وبقهم مليان أكل، وكوبيات النبيذ ما بتفضاش.

اليونانيين بيقولوا للطليان مالاكس، والطليان يضحكون ويقولوا مالاكس على اللي جبوكم.

أبو ماريا اليوناني بيقول لأم ماريا الإيطالية:

- باقولك إيه، الراتسينا بتاعتنا تقطع أجمندها نبيذ طلياني.

وهي ترد:

- كتك ستين نيلة وانت متنيل قاعد واكل نص صينية الكابوناتا، وما بتقمش  
تساعد بفنجان قهوة.

طبعاً الحكاية دي من وحي الخيال، ولكن أقدر أقولكم بكل ثقة إن أي حد  
يوناني قاعد مع طلياني، هيكون هو ده الحوار. أصحابي أيام الجامعة في أمريكا  
كان نصهم يونانيين، وأعز صديقة من أيام الجامعة اسمها ناتاسا ولسه قريبة مني  
جداً بعد كل الوقت ده. الأمريكية كانوا فاكريني يوناني، وأنا كنت حاسس  
إن أصحابي كانوا طليان. الشعبين متقاربين  
بدرجة عالية جداً، والصداقه بين الجاليتين  
دول كانت تلقائية وفي ثانية من الوقت تحسهم  
 أصحاب من زمان.

نرجع للأستاذة ماريا كاريداس، هي اتولدت  
في الإسكندرية من أب يوناني وأم إيطالية.  
مامتها كانت راقصة في كباريهات أيام ما  
الرقص كان بيتقابل عليه فن، وليس إغراء.  
أبوها كان راجل غاوي هزار. مامتها كانت  
كرجاج !

الطليان لما احتلوا اليونان في خطأ تاريخي،  
كانوا بيخافوا من الشعب اليوناني، بس مش من  
رجالتهم، كانوا بيخافوا من الستات، علشان



أنا وصديقي ناتاسا كاليا (على يسارى)  
أيام الجامعة



أنا وصديقي ناتاسا كاليا في ٢٠١٩

ستات اليونان كانوا زي البركان. وما أقوى وأعظم أمهات البحر الأبيض المتوسط  
(أمهات مصر داخلين في نفس التصنيف).

أنا عاشرت الطليان واليونانيين كتير، وممكن أقولكم إن الشعيبين زي بعض،  
ستاتهم هما اللي شايلين الدنيا.

ماريا دخلت عالم الفن كراقصة فولكلور غربي، ولكن سرعان ما اكتشفت إن  
موهبتها كانت في الجانب الآخر، الرقص الشرقي. أم ماريا وأبوها وافقوا على  
مساعدتها في نمو الموهبة، ولكن على شرط، تلبس محشمش. وهكذا كانت  
بداية حياة ماريا في الرقص والفن.

طبعاً ماريا اشتهرت وفريد الأطرش قرر  
يأخذها في أفلامه كبديلة سامية جمال.

ماريا تألقت لسنين كثيرة ووصفت كأحد  
أعمدة الرقص الشرقي في العالم. وبسبب  
إجادتها سبع لغات، قدرت توصل الفن  
الشرقي لدول بعيدة في آسيا عن طريق السينما  
الهنديّة وغيرها.



نادية جمال

عرفتوا أنا باتكلم عن مين؟ أكيد عرفتوا.

ماريا كاريداس - نادية جمال (١٩٣٧-١٩٩٠).



## مسقعة إيطالي، كابوناتا (Caponata)

ممکن نقول عليها مسقعة إيطالية، مع إن أصل الوصفة ملهاش دعوة بدول أخرى. كلمة كابوناتا مشتقة من نوع سمك اسمه «Capone» أو ماهي ماهي بالعربي. الوصفة الأصلية في منطقة صقلية كانت بتعمل بسمكة الكابوني، لكن بسبب غلاء سعر السمكة، الفقراء والغلابة استبدلوا السمك بالباذنجان. وكده اكتشفنا إن عشق منطقة البحر الأبيض للباذنجان بيقدر يقرب القلوب ويطلع وصفات متشابهة، حتى لو كانت الجذور مختلفة.

### المكونات

- |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| * ٥٠ جم سكر              | * كيلو باذنجان           |
| * ٥٠ جم صلصة طماطم مرکزة | * ٢٠٠ جم كرفس            |
| * زيت زيتون بكر ممتاز    | * بصلة كبيرة             |
| * نص كوب خل              | * ٢٥٠ جم زيتون بدون نواة |
| * ملح وفلفل              | * ٥٠ جم قبار             |
|                          | * ٢٥٠ جم طماطم شيري      |
|                          | * ٥٠ جم صنوبر            |

## الطريقة

الطريقة اللذيدة إن الباذنجان يتقلبي، بس ممكن يستوي في الفرن، المهم يتقطع مكعبات كبيرة شوية.

نشوح البصل والكرفس في زيت زيتون لغاية لما يتكرمل كوييس.  
نزوود الطماطم والقبار والزيتون والصنوبر ونسويم على نار هادبة لمدة  
تلت ساعة.

نحضر الخل مع السكر وصلصة الطماطم المركزية في إناء ونقلبهم كوييس.  
نزوود السائل ده للخضار اللي فوق، ونعلّي النار لغاية ما ريحه الخل تخف.  
نزوود الباذنجان ونريح كل حاجة لمدة ساعتين.

اختياري: ممكن تزودوا عليه شوية زيت زيتون بالأعشاب من قصة «المركز  
الترفيهي الإيطالي».

# دون جوان السينما المصرية

الحكاية دي خليط من الحكاوي اللي سمعتها في شبابي وأنا عايش في مصر، وبعض الحوارات الموثقة من بنته وأخته.

ولدرشدي سعيد بغدادي أباظة (١٩٢٦-١٩٨٠) في المنصورة لوالد مصرى من أصول شركسية وسيدة إيطالية تدعى تيريزا بورجونجونو. طبعاً عائلة أباظة معروفة جدًا في تاريخ مصر الحديث، ويعود أصل الأباظية إلى منطقة أبخازيا الشركسية على البحر الأسود. كانت عائلة الأباظية من أهم العائلات الأرستقراطية في مصر، ووالده كان ظابط شرطة ينتمي لهذه العائلة العربية. هاركز على الجانب الشخصي للفنان رشدي أباظة بعيداً عن المعلومات المتاحة عن تاريخه الفني أو زيجاته. طبعاً كلامي فيه نوع من التحليل الشخصي، وأنا لست مؤرخ أو صحفي يقدر يجمع معلومات مؤكدة.

رشدي اتولد في المنصورة، ودرس في مدرسة سانت مارك في الإسكندرية ومدرسة الفriger في القاهرة. كان يجيد العربي والإيطالي والفرنساوي والإسباني والألماني. أبوه كان راجل منضبط كعادة رجال الشرطة، ولم يوافق على ميول رشدي الفنية، إنما أمه ساعدته في نمو ميوله الفنية.

بدايتها غير الموفقه كانت في فيلم «المليونيرة الصغيرة» في عام ١٩٤٨، وسافر بعدها إلى إيطاليا ليمثل في بعض الأفلام الإيطالية، أشهرها فيلم «أمينة» اللي

اتصور بالعربي، والنسخة المدبلجة كانت بصوت رشدي أباطة بالإيطالي. للأسف لم أجده من هذا الفيلم غير مقطع صغير. فيلم «أمينة» كان من إخراج جيوفريدو أليساندریني، وهو مخرج إيطالي من مواليد مصر، والإسكندرية بالتحديد. جيوفريدو أليساندریني كان من رواد السينما الإيطالية وأول من شارك في حركة «ال்தلفون الأبيض» للسينما الإيطالية التي كانت تريد أن تعكس رؤية خيالية لمجتمع منضبط، معتدل وغني. هذه الرؤية المزورـة من الواقع هي التي أنجبت وخلقت حركة معادية لهذا النوع من السينما، الحركة الواقعية الإيطالية الجديدة (Neorealismo).

رشدي أباطة بعد مغامرته الإيطالية رجع مصر وحقق الشهرة اللي كلنا عارفينها. والدي كان بيشتغل في وسط البلد، وجانب مهم من حياة رشدي أباطة كان في المنطقة دي. الست تيريزا، والدة رشدي أباطة، كانت معروفة في منطقة شارع الألفي، وكان عندها مكتب وشقة في نفس المنطقة، وكانت بتشتغل في مليون حاجة. ست كانت بتعرف تلعب بالبيضة والحجر، وكل رجالـة المنطقة كانوا يعمولـلها ألف حساب. كانت مشهورة في المنطقة باسم ليلي أباطة، وكان عندها مطعم بيتزا في وسط البلد (ما كانش فيه مطاعـم بيتزا كتيرة أيامها).

معلومـة مهمة أنا سمعتها أول مرة في مطعم الألفي بك في شارع الألفي، من أقدم عاملـة في هذا المطعم:

- أستاذ رشدي كان ساكنـه هنا في نفس الشارع وكان غاوي كباب. كنا بنوديلـه الطلبات البيت وهو كان راجل فاهم في الأكل أوـي.

رشدي أباطة

وقالت أخته في حوار موثق حينما سألوها: «ما الأكلة المفضلة لرشدي أباظة؟».

- المكرونة الإيطالية، وهو الذي كان يقوم بطهيها، وكان يحب الكوارع كثيراً، ويحب الملوخية والمحشي.

والدي صبحي فريد كان يعرف تيريزا كويس، وحکالي عن موقف في آخر فترة في حياتها: - أنا كنت باعدي شارع شامبليون ولقيت حد يبطب على كتفي وبيقولي: مش هتسلم على أمك؟ لفيت ولقيت ست عجوزة ومئتبة خالص، فوجئت إنها كانت تيريزا أم رشدي أباظة. قلتله: تيريزا إنتِ أمي، حبك عليّ، لازم أجيلك المكتب. مسكت إيدى وقالتلى: يا ابني عدينى الشارع، إنت زي رشدي ابني، ما تنسانيش علشان مليش حد تانى في الدنيا. كلهم راحوا وسابونى.

تيريزا كانت ملكة شارع الألفي من شبابها، ورشدي عاش آخر أيامه في الشارع ده. هي اللي ساعدته في ميوله الفنية، وعلمته الطبخ على أصوله، وأيضاً دخلت معه في خلاف قوي في آخر أيامه.



رشدي أباظة مع والدته تيريزا



رشدي أباظة في طفولته



## باستا بالزبدة (Pasta al burro)

الوصفة دي عرفتها من حفيدة رشدي أباظة، وهي وصفة سهلة في طهيها، ولكن سعراتها الحرارية عالية. فيه وصفة معروفة جدًا يرجع أصلها لهذه الوصفة الإيطالية البسيطة. النسخة الأمريكية الفشنك اسمها باستا ألفريدو.

قبل الوصفة، فيه مصطلح مهم أوي لازم يتوضّح علشان مفهومه للأسف غلط عند ناس كتير، وهو مصطلح «الدينبي» (al dente): ده معناه إن الباستا أو غيرها من الأطعمة تكون غير مطهوة بالكامل، يعني تكون في قلبها نقطة مش مستوية، ويصاحبها قرشة عند المضغ. لو جبنا الإسباجيتي، هنلاقي إن طريقة الدينبي بتترك نقطة بيضاء صغيرة مش مستوية في داخلها.

### المكونات

- \* باستا
- \* زبدة كتبيير أوي
- \* جبنة بارميجانو كمان كتير أوي

## **الطريقة**

نسلق الباستا شوية قبل الديتي في ماء وملح.

في نفس الوقت نجيب شوية ماء باستا قليلين في طاسة ونسيلع فيها زبدة وبارميجانو.

نزل بالباستا في الطاسة ونقلب.

لما الماء يكون اتبخر هيكون عندنا حاجة زي كريمة خفيفة جميلة جداً.

ممكنا تزودوا فلفل أسود.

# مملوكي طلياني

الحدود الشمالية الشرقية في إيطاليا عبارة عن تذكار للحضارات العريقة التي تكونت عبر العصور واندمجت وسط الثقافة والتراث الإيطالي. طبعاً الحدود دي ما هي إلا خطوط مرسومة أُعيد رسمها كثيراً على خرائط دول أوروبا، بس هل أهل المناطق دي بي الخاضعوا بطريقة عمياء للحدود المرسومة من الجيوش والسياسيين؟

لو سافرنا مع بعض إلى مدينة نوفي جوريتسا في سلوفينيا، الأخت الروحية لمدينة جوريتسيا الإيطالية، وبالأخص عند مرتفعات الرافوت، هنلاقي قصر مبهر على الطراز المملوكي المصري. طيب ثانية، إيه اللي جاب القصر ده هنا؟ أنطونيو اتولد في مدينة جوريتسيا الإيطالية بالقرب من تريستي، لعائلة إيطالية تنتهي إلى الأقلية السلوفينية. المنطقة دي معظم سكانها من أصل سلوفيني وكرواتي. حتى وقتنا هذا، الإيطالية والسلوفينية لغات رسمية في كل المصالح الحكومية الإيطالية في هذه المقاطعة (بعيداً عن مصطلح الوطنية العمياء) وده تعبر عن اندماج وتقبل الشعوب اللي أنطونيو ينتمي إليها.

في عام ١٨٨٢ هاجر إلى مصر بعد تخرجه من الجامعة في فيينا، وابتداً مشواره بمشروع مهم في الإسكندرية وبتصميم وكالة ميناشه (ميناس) للبارون فيليكس ميناشه في ميدان القناصل. ومن اليوم ده فضل رايح جاي بين مصر وإيطاليا،

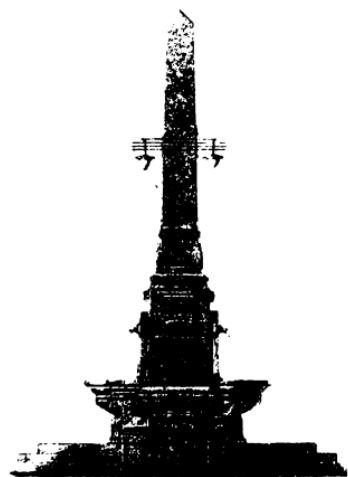
شغال في مشاريع ضخمة لحساب الخديو في الإسكندرية والقاهرة وإسطنبول. له أعمال مهمة جدًا في إيطاليا، لكن اسمه مرتبط عالميًّا بمصر وقدرته على دمج أنواع فن مصرية زي الفن الفاطمي والمملوكي مع أنماط إيطالية زي القوطى. ممكן نعتبر أنطونيو من رواد هذا النوع من الفن الذي أصبح شائع في مصر حتى نهاية الملكية والتي ازدهر بجمال وعناء جباره بالتفاصيل الهندسية الدقيقة للزخرفة المملوكية والفاطمية. أعماله في مصر كانت مهمة إلى درجة إنه نال لقب البكونية وأصبح كبير المهندسين المعماريين للقصور الخديوية سنة ١٩٠٧.

أهم أعمال العمارة في مصر في فترة أوائل القرن الماضي تعود إليه، واسمه مرتبط بتاريخ مصر المعماري. وزي ما هو كان جزء من تاريخ مصر، مصر كانت جزء من تاريخه.

قضى آخر سنوات عمره في إيطاليا، وقبل انهيار الحزب الفاشي في إيطاليا قام بتصميم وبناء قصر على نمط القصور المصرية في مرتتفعات الرافت، لكن هذه الأرضي أصبحت يوغوسلافية فقد ملكيته للفيلا الجديدة في مدينة نوفي جوريتسا بعد نهاية الحرب العالمية الثانية. في عام ١٩٤٦ قرر إنه يعود إلى مصر، ليعيش



فيلا لاشياك في منطقة الرافت في سلوفينيا



المسلة في جوريتسا الإيطالية من تصميم أنطونيو لاشياك



فيها آخر أيام عمره، وبالفعل مات في نفس سنة عودته إلى مصر ودُفن مع أولاده في مقابر اللاتين بالقاهرة، وفي عام ٢٠١٨ نُقل جثمانه هو وأبنه إلى مقابر العائلة في إيطاليا.

من أهم أعماله: محطة الرمل، قصر الظاهرية، مبنى بنك مصر في شارع محمد فريد بوسط القاهرة، قصر الزعفران بجامعة عين شمس، قصر أجيون، عمارت الخديو، وكالة مناشأة في الإسكندرية، مبنى وزارة الخارجية القديم، إعادة تصميم قصر عابدين بعد الحريق.

فيه شخصيات بتقدر تمد جذورها في أي ثقافة وتعتنى بالثقافة زي أهلها، وفي العادة الشخصيات دي بتكون اتولدت في ثقافات متعددة ولها روح منفتحة تجاه العالم.

العمارة الإسلامية الحديثة حركة فنية مهمة في مصر والوطن العربي، ونقدر نقول إن جزء مهم من هذه الحركة تطور على أيدي مهندسين إيطاليين زي أنطونيو لاشياك وماريو روسي وفiro وتشي بك. فنانين جمعوا بين عالم الفن المصري والفن الإيطالي.



## شوربة جولاش على طريقة تريستي (Goulash alla Triestina)

مدينة تريستي لها تاريخ تحت احتلال دول كثيرة، وده نتج عنه اختلاط وتفاعل بين ثقافات مختلفة. في عهد الإمبراطورية النمساوية المجرية تريستي كانت تحت الحكم النمساوي وسكان المدينة كانوا خليط من دول البلقان وأوروبا الشرقية وإيطاليا. الوصفة تعود أصولها إلى المجر، واندمجت في فن الطهي التريستيني ببعض الاختلافات.

### المكونات

- \* ٦٠٠ جم كباب حلة
- \* ٦٠٠ جم بصل أبيض
- \* شوربة خضار سخنة مصفية (ماء + مرقة خضار)
- \* ملعقة بابريكا حلوة
- \* ملعقة بابريكا حارة
- \* ثوم
- \* ملح وفلفل

## الطريقة

نشوح كوييس كباب الحلة بزيت زيتون.

نقطع البصل مكعبات صغيرة جدًا.

لما اللحمة تكون اتشوحت كوييس نشيلها، وفي نفس الطاسة نحط البصل  
والثوم، ونزوود شوية شوربة خضار.

بعد كده نزوود الطماطم المركزة مع شوية شوربة، وفي الآخر ننزل بنوعين  
البابريكا.

تستوي على نار هادية لمدة ساعة تقريبًا.

الطبق معروف جدًا عالميًّا والأصل مجري.

خدوا بالكم، الجولاتش الأوروبي الشرقي ملووش أي صلة بالجولاتش  
المصري (الرقائق)، ده تشابه كلمات فقط!

# الحركة المستقبلية

هل المطبخ الإيطالي راقي؟

المطبخ الإيطالي نوعين: الأول هو المطبخ البيتي اللي كلنا نعرفه ومعظم المطاعم بتقدمه، وده مطبخ غير راقي بالمرة، ولكنه غني جدًا بالتقاليد والتاريخ، وتم تكوينه عبر قرون من الزمن. النوع الثاني هو التوفيل كويزين، ودي المطعم اللي عندها «نجوم ميشلان». و«نجوم ميشلان» اللي مش عارف، هي نظام تقييم للمطاعم، بيشرف عليه أخصائيين من أشهر المطاعم العالمية. عدد المطعم اللي حصلت على نجمة قليل، أما المطعم اللي استطاعت الحصول على نجمتين أو ثلاثة فعددتها قليل جدًا على مستوى العالم. اللي بينظم التقييم ده شركة ميشلان الفرنسية، صانعة الإطارات المعروفة.

قبل ما نخش في الحكاية والرواية، أنا عندي صديق عزيز بيشتغل شيف وعنده نجمة ميشلان، ومطعمه من أحسن مطاعم ميلانو وإيطاليا. تفكروا لما بييجي عندي البيت بيطلب يأكل إيه؟ أكثر حاجة بيعجبها هي الكرشة ولسان المسلوق. بره المطعم، هو بياكل زي باقي الخلق.

\*\*\*

فيليبو توماسو مارينيتي أسس الحركة المستقبلية في إيطاليا في بداية القرن العشرين، والحركة اشتهرت بكونها أسلوب فني على نمط «الأفان جارد»،

و«الأفان جارد» هي حركة فنية اشتهرت في بداية القرن الماضي ومعروفة بدمج الأعمال التجريبية، والترجمة العربية لها هي الحركة «الطليعية».

الجدع ده كان من مواليد أجمل مدينة مصرية، الإسكندرية العظيمة، في ١٨٧٦ والده كان محامي في قناة السويس وأصبح المحامي الشخصي للخدیو توفیق، وكان رجل غني وله شخصية قوية ومنضبطة. الست أم فیلیبو كانت سيدة قلبها أبيض وحنينة جداً. فیلیبو فضل عايش في الإسكندرية حتى ١٨ سنة، وسافر بعدها فرنسا علشان يكمل البكالوريا، وطبعاً هو كان متربى باللغة الإيطالية والفرنسية. الرجل اكتشف بعد لیسانس الحقوق إن میوله كانت أدبية بحثة وللأسف وحدوية. لو ما تعرفوش مصطلح الوحدوية الإيطالية، فمعناه حركة وطنية وإمبريالية وتوسيعة للدولة الإيطالية والأدب الإيطالي، نتجت عنها أسوأ أیدیولوجیة شافتھا إيطاليا، الفاشية. طبعاً التاريخ علمنا إن الوحدوية والفاشية دمروا الدولة الإيطالية ودول كتير في العالم دفعت حساب الجنون الفاشي.

الحركة المستقبلية كانت حركة أدبية ثورية تريدمحو الماضي وتكون مستقبل

علمی للفن والثقافة. طبعاً توMaso Dخل الحزب الفاشي على أساس إن المیول الثورية كانت متقاربة جداً من الديكتاتور موسولینی. لكن لو أردنا ناخذ عنصر أساسی في فلسفة الحركة، هنقدر نقول إن السرعة والдинاميكية هما أهم أعمدة الحركة. الحركة المستقبلية كانت بدايتها عن طريق المانيفست المعلن في جريدة «لو فيجارو» الفرنسية اللي كان صديق والده، محمد الراشي باشا، مساهم فيها.

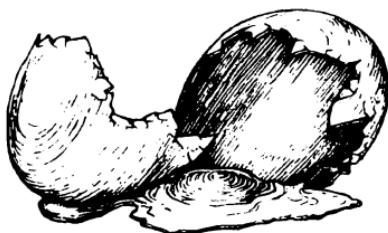


فیلیبو توMasو مارینیتی

طيب فيليبو كان لازم ياخذ نقطة بداية لوصف الثورة والتغيير الفكري، تفكروا وأخذ إيه كبداية؟ فرنسا؟ إيطاليا؟ لا، أخذ مصر! أول قصة كتبها عن بداية الحركة المستقبلية كانت قصة مأخوذة من معركة «التل الكبير» وبطلها أحمد عرابي. بيته في ميلانو كان عبارة عن متحف لتحف مصرية. وفي معظم كتاباته، مصر والإسكندرية هما أساس الفكر ونقطة الانطلاق.

الكلام ده كله جميل وحلو ومليان حب لمصر. تمام، بس هو للأسف حب الحركة الفاشية وكان من مؤسسي الجانب الأدبي فيها. كان راجل إمبريالي دموي، وحط إيده في إيد الشيطان. الفن المستقبلي اتمحى من الذاكرة العامة حتى وقت قريب، لنكتشف جماله مرة أخرى بعيداً عن الميلو الفاشية. في نظري فيليبو مارينيتي اتولد في جمال الإسكندرية، ولكنه ما كانش إسكندراني أصيل، لأن إسكندرية كانت عكس أي ميلو عنصرية أو وطنية بحتة، وهذا وصف الكوزموبوليتية، وهو لم يكن كوزموبوليت بالمرة.

الحركة المستقبلية كان عندها جزء للطبيخ، وكانت عايزة تدخل العلم في هذا الفن. ومن أبرزها فن الطهي الجزيئي، وفعلاً كانت رؤية مستقبلية حتى في فن الطهي، ووجدنا عناصر كثيرة منها في «النو菲ل كويزين» في العالم كله. و«النو菲ل كويزين» (nouvelle cuisine) نوع من الطهي الحديث، يقدم في أفحى وأغلى المطاعم على مستوى العالم. من الدول المعروفة في النوع ده من الطهي: فرنسا، وإيطاليا، وإسبانيا.



## بيض مسلوق بكريمة الزعفران

(Ovetto allo zafferano)

### المكونات

- \* بيضة
- \* كريمة طهي
- \* زبدة
- \* ثوم
- \* شوربة خضار سخنة مصفية (ماء + مرقة خضار)
- \* زعفران
- \* ملح
- \* جبنة ييكورينو أو بارميجانو غير مشورة

## الطريقة

هنعمل كريمة الزعفران، هنزوود الزعفران بشوية شوربة خضار علشان  
يدوب.

هنسيخ شوية زبدة والثوم.

نشيل الثوم ونزوود كريمة طهي وعلى نار هادية أوي، بعد دقيقة نزوود شوربة  
الخضار بالزعفران وعلى نار هادية لغاية لما يكون قوامها كريمي ونزوود  
شوية ملح.

هنسلق البيضة عن طريق الحرارة الهادية. نحط ترموتر في ماء، ونسخن  
الماء إلى درجة حرارة ٦٥ مئوية. هنسيب البيضة تستوي لمدة ساعة.

نشيل البيضة ونحطها في ماء مغلبي لمدة عشر ثواني فقط، وكده نكون  
بستنا البيضة من الداخل وعقمنا البيضة من الخارج.

هنكسر البيضة وننزلقها على كريمة الزعفران.

نزوود شوية شرائح رفيعة جبنة بارميجانو أو بيكورينو على الكريمة.

من أهم اتجاهات الطبيخ المستقبلي العودة للأساس. كانت فيه مقالات  
من الحركة المستقبلية (مش مستخدمة في الوصفة اللي فوق) بتقول إن  
الإنسان لازم يأكل من غير أدوات على المائدة ويستخدم إيديه، والوجبات  
تكون أساسية في الطبيخ ويتوحد عليها زيوت وفيتامينات. وأنا باقرأ الكلام  
ده كنت متخيلاً إن توماسو كان بيأكل طبق فول بالزيت الحار والليمون  
وبيقول: « علينا تحرير المستقبل من الماضي »، وأبوه بيقوله: « خلص أكلك  
يا لمض وبلاش رغبي كتير، جتك ستين نيلة ».

# لسان العصفور

جدي أرماندو من مواليد ١٩٢٢ في كالابريا (أكتر منطقة مشطشطة في إيطاليا ومشهورة بزراعة أقوى أنواع الفلفل الأحمر الحار). الفترة اللي قضيتها في حضنه كانت قصيرة، لكنها أثرت في جدًا، والكثير من هواياتي النهارده كان هو السبب الرئيسي فيها. مثلاً، هواية الطهي كلها منه. لو كان عايش النهارده، متأكد إنه هيكون واقف جنبي في المطبخ ويقولي:

- زود الشطة. زود، ما تخافش خليك راجل !

بعد انتهاء الحرب العالمية الثانية التي قضى النصف الأول منها في مصر ولبيا يحارب الإنجليز، والنصف الثاني في إيطاليا يحارب الألمان، قرر إنه يتعلم التصوير علشان يدخل مهنة جديدة في دولة كانت بتبني من أول وجديد، وعاش حياة بوهيمية تماماً. من الصور القديمة اللي ورثتها من أمي، اتضاح إنه كان فعلاً في الوسط الفني، والشخصيات اللي كان بيصورها أو اللي اتصور معها كانت شخصيات معروفة في هذا الوقت، ده غير إنه كان طلع في مجلات فوتو-رومанс قديمة.

افتكرت قصة قالهالي وأنا صغير عن رحلة مع مغني في أوائل الخمسينيات، جدي كان مطلوب في عمل تصوير في مدينة تورينو، وقالوله ليلتها:

- لازم تسافر دلوقي، وهرتكب العربية مع مغني شاب أجنبى.

الجو كان برد وممطر، ففكرة السفر في العربية كانت حلوة أوي. أول ما العربية  
وصلت عنده، جدي فتح الباب ولقى طفل قاعد في المendum الخلفي، فجدي قال:  
- إزيك يا ولد، بابا فين؟ وساييك في العربية لوحدك ليه؟

الولد شاور لجدي إنه يتفضل يركب، وأول ما جدي ركب وقفل الباب لقى  
الطفل مسك في رقبته وابتداً يشتم بالفرنساوي لغاية لما جدي بعده عنه بذراعه.  
المنظر كان أكيد كوميدي، الولد مش عايز بيطل عفرة.

الواد الصغير طلع حاجة تانية، طلع راجل قصير ودمه حامي زي نابلتون.  
جدي اتأسف وعرف يقلبها ضحك والموضع اتلم بعد أكثر من زجاجة نيد  
في الطريق.



جدي وجدتي

جدي قالي وأنا صغير وإحنا مشغلين الراديو على أغنية فرنسية، إن اسم المغني  
اللي سافر معاه كان «لسان عصفور».

لما كبرت شوية قلت الحكاية دي لماما (علشان تديني تفسير)، ضحكت لدرجة  
إن صوتها كان جايب آخر الشارع. يومها قاللي:

- القصة حقيقة، بس اسمه مش «لسان عصفور». إنت مش فاكر اسمه علشان  
كنت صغير.

اكتشفت من ماما إن جدي ما أخذش ولا صورة مع «لسان عصفور»، علشان هو  
و«لسان عصفور» وصلوا تورينو وهما سكرانين طينة، وجدي اترفد من المجلة  
اللي كان شغال فيها بسبب الحالة اللي وصل فيها للحفلة.



جدي مع المغني الإيطالي الشهير توني دالارا

عرفتوا مين «لسان عصفور»؟

شارل أزنافور (١٩٢٤-١٩٨٠).

«لسان عصفور» كان من أصل أرمني، ومامته كانت من إزمير في تركيا. عموماً الوصفة اللي الطليان والأتراك والأرمن دائمًا بيتكلموا عنها هي التورتيلليني، علشان قريبة أوي من وصفة المانتي التركي والأرمني.



شارل أزنافور



تورتيليني  
(Tortellini)

## أولاً: العجينة

### المكونات

\* ٢٠٠ جم دقيق

\* بيضتين

\* شوية ملح

\* نقطتين زيت زيتون

## **الطريقة**

هنعمل برkan دقيق بإيدينا وننزل فيه البيض مع شوية الملح ونبتدي نعجن مع تزويد نقطتين زيت زيتون.

بعد ما العجينة تكون ناعمة، هنلفها في سلوفان ونسيبها ترتاح من ربع ساعة لنصف ساعة.

بعد كده بالنشابة نفرد العجينة كوييس. مكنة الباستا اليدوية بتسهل عملية الفرد.

العجزة تكون مفرودة بسُمك من نص إلى ١ ملليمتر (رفيعة أو ي). يعني لو فردنها على إيدينا المفروض نشوف إيديينا من خلف العجينة المفرودة.

## **ثانياً: الحشو**

### **مكونات الحشو باللحمة**

- \* ٣٠٠ جم بتلور مفروم (الأصلي يكون لحوم خنزيرية مكان البتلور)
- \* ١٥٠ جم بارميجانو
- \* فلفل وملح
- \* جوزة الطيب
- \* بيضة

### **الطريقة**

نشوح اللحمة تشويخة خفيفة، وبعد كده نخلطها في عجينة أو خلاط مع الملح والفلفل، ونرود بيضة وبارميجانو.

الحسو هيكون على شكل عجينة متمسكة. لو الحشو سايب شوية ومش ماسك ممكن نرود شوية بقسمات خفيف.

## **مكونات الحشو بالريكوتا والسبانخ**

- \* جبنة ريكوتا
- \* جبنة بارميجانو
- \* سبانخ مسلوقة
- \* ملح وفلفل
- \* جوزة الطيب

## **الطريقة**

نخلط كوييس كل المكونات المذكورة. السبانخ لازم تكون نزلت المياه  
بتاعتتها، ممكن نستعين بمصفاة.

## **مكونات الحشو بالسلمون المدخن**

- \* ريكوتا
- \* سلمون مدخن
- \* ملح وفلفل

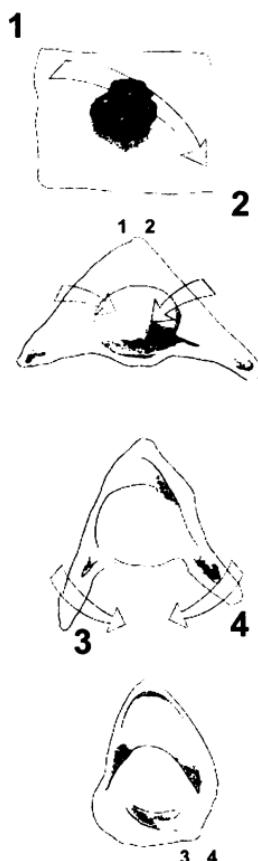
## **الطريقة**

تعجن كل المكونات في الخليط لحد ما تتكون عجينة ناعمة وسهلة  
للاستخدام في الحشو.

## طريقة حشو التورتيليني

نقطع العجينة المفرودة مربعات ونملأها بالحشو ونغلقها زمي في الصورة. نغلق الأطراف جيداً، وممكن نبل صوابعنا بميه لتسهيل سد الأطراف وحشو التورتيليني.

نسلق التورتيليني، وممكن نزود عليها صوص طماطم أو صوص لحمة معصجة في حالة الحشو باللحوم، أو كريمة طهي في حالة الحشو بالسبانخ أو السلمون المدخن.



# رصف مصر الجديدة

عندى صديق مهندس معماري حكالي عن نظرية معمارية، الحقيقة ما أعرفش إذا كانت النظرية موثقة فيها، لكن أنا شايف إن تطبيقها صح في معظم دول العالم. النظرية بتقول: «كل ما كان الرصف واطي، كل ما كان تحضر الدولة عالي». وأنا باتمشى في مصر الجديدة لاحظت الآتي:

- ١ - المنطقة البلجيكية والمباني منذ الربع الأول من القرن الماضي. دي طبعاً الكوربة، زي شارع عثمان بن عفان والرصف واطي أووي.
  - ٢ - المنطقة الليبرتي والأرت ديكو، وهنا عمارات من الربع الثاني من القرن الماضي. زي شارع حسن أفلاطون حتى حدود شارع أبو بكر الصديق.
  - ٣ - المنطقة الباوهاوس، من حدود شارع العروبة إلى حدود السبع عمارات.
  - ٤ - المنطقة الأسمانية، وهي اللي اتبنت دون طراز محدد في آخر أربعين سنة. الرصف في المنطقة الأولى كان منخفض، وتدرجياً ارتفاعه بيزيد حتى منطقة الثمانينيات اللي بتحتاج حد يساعدنا علشان نعرف نطلع الرصف.
- لكن الغريب إن الناس كمان مرتبطة مع النظرية دي، تحسوا كده إن رو حهم مربوطة بروح المنطقة اللي هما عايشين أو بيستغلوا فيها.
- إحساسي إن سكان الكوربة مهتمين أووي بالتعامل الاجتماعي والمجاملة.

المنطقة الباوهاوس روحها وظيفية، والاهتمام بالتفاصيل والمجاملة أقل من المنطقة البلجيكية.

أخيراً الكتلة الأسمانية (منطقتي)، أصبحت منطقة مكاتب وشقق يسكنها ناس كبيرة في السن، منطقة شبه خالية من ملامح التخطيط العمراني اللي بتؤدي وظيفة اجتماعية لخلط المجتمع، زي الأرصفة الواسعة وممرات المشاة.

في يوم وأنا باتمشي وباصور الفيلات الجميلة جنب شارع أفلاطون (الرصيف الواطي)، مدام ساكنة في إحدى الفيلات، طلعت من الباب الرئيسي إلى الشارع، وقفت على بعد حوالي مترين مني وفضلت تشوّف أنا باعمل إيه. أول ما أخذت بالي قلت: «مساء الخير». كانت في سن أكبر مني بشوية، وواضح إنها كانت من العائلات المحترمة ذات المنهج الدراسي الفرنسي. يعني من عائلة بتقدّر التعليم، والذوق في الكلام والمظهر، أكيد من العائلات المرتبطة بتاريخ جميل، حسب استنتاجي.



الرصيف أمام مكتب شركة سكك حديد مصر الكهربائية وواحات عين شمس

كنت متظر إنها تهاجمني وتقولي بتصور مين وليه؟

لكن ده كان معظم الحوار:

أنا: مساء الخير

المدام: أهلاً، إنت اتولدت هنا؟

أنا: قريب من هنا، بس كان عندنا أصدقاء في المنطقة دي.

المدام: إنت عايش فين دلوقتي؟ أمريكا ولا كندا؟

أنا: لا، أنا عايش في إيطاليا.

المدام: الله! كل الفيلل اللي إنت شايفها دي من عماليكم.

أنا: عارف يا فندم، علشان كده باصورها.

المدام: إنت هترجع إيطاليا؟

أنا: أيوه، أنا في زيارة قصيرة.

المدام: طيب قول للإيطاليين يرجعوا علشان كده كفاية، مش قادرین نكمل  
مشوارهم لوحذنا.

ابتسمت ومش عارف أقول إيه.

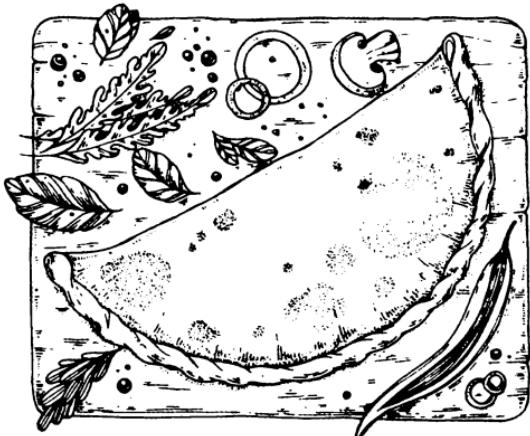
وفي مثال آخر جميل لشخص روحه جميلة، وكان عند مخبز فينوس، طلبت  
أشتري رغيف واحد فقط عيش فينو. البائع بصلي، قدم رغيف الفينو وأنه ماسك  
وردة هدية. قلت شكرًا، وطلبت أعرف الحساب.

فقال البائع:

- لا، لا، ده عليّ أنا، كل، افتكر وادعيلي!

- عرفت من فين إني كنت باجيكم زمان؟

– يا أستاذ، باین علی وشك من قبل ما تطلب أي حاجة.  
لو شفتوا ناس بتتمشى وملامح وشها فيها توهان وابتسمة خفيفة، غالباً دي  
ناس بتدور على أجمل أيام حياتها.



## بيتزا مقلية (Pizza Fritta)

ميلانو والقاهرة فيهم شبه من بعض في حاجات كثيرة. يمكن الشبه نابع من الروح القديمة للزمن الذهبي. لو اتمشيتوا نفس تمشية مصر الجديدة، غالباً هيقابلكم مطعم مأكولات سريعة من الشيف سوريللو من نابولي، وفكريني أو بيينوس والعجينة بالزيت الفريدة.

الوصفة الأصلية حسب الشيف صاحب المطعم، وعملتها مرة واحدة في حياتي وخلاص. النوع ده من البيتزا جميل بس تقيل أوي.

### المكونات

(الصنع ٤ بيتزات)

\* ٢٥٠ جم ماء

\* ٤١٥ جم دقيق

\* ١٥ جم ملح

\* ١.٥ جم خميرة جافة أو ٣ جم خميرة فريش

\* الحشو: ببوريه طماطم وموتزاريلا وريحان إيطالي

## **الطريقة**

نخلط الماء بالخميرة ثم الدقيق والملح.

نugen ٢٠٠ جم دقيق بالماء، وبعد عجن كامل نزود ٢١٥ جم دقيق، ونكمel عجن، وبعدين نغطيها بسلوفان لمدة ١٥ دقيقة.

نقطع العجينة أربع كور، ونغطيهم لمدة ٨-٦ ساعات.

نطلع العجينة، نفردها بإيدينا ونزود شوية الحشو وننفل العجينة على شكل نص قرص.

ننفل ونعمل غلق محكم للأطراف كويس أو ي علشان الحشو ما يطلعش.  
نقليه في زيت كتير في السريع أو ي وخلاص.

الصلصة والجبنة الرومي ونظام العيش البلدي حرام!

## زوزو ومجلة السندباد

أنا من جيل آخر السبعينيات (مواليد ٧٨)، وفاكر الأيام دي أكتر من إمبارح. لسه فاكر ريحنة القاهرة وشكل الشوارع وحتى الموضة اللي البلد كانت ماشية وراها. تربיתי أيام الطفولة كانت بين إيطاليا ومصر. بكل احترامي لمصر وقتها، بس الموضة كانت متأخرة بسنين عن دول تانية. كان فيه تأخر شديد في الفن المستهلك اللي كان يمس المواطنين بشكل عام، يعني المعيار الفني للعائلات كان خالي من الإبداع.

بس ما كانش ده حالنا زمان، وشاييف انحدار الإبداع والفن في مصر في طفولتي في مأساة الثقافة العامة للبلد. طيب حصل إيه علشان تأخر كده بعد ما مصر كانت في المقدمة لعشرات السنين؟ لو مش مصدقين، شوفوا فرق الفن المعماري بين مصر في الأربعينيات والثمانينيات.

في حكاية النهارده، هاحاول أوضح جزء من ملامح مصر، من منظور شخص من أبناء مصر كان في الوسط الإبداعي. قصة عائلة عاشت في مصر وأمجادها، وانتهت في حزن الغربة.

\*\*\*

إيميليو موريليي اتولد في قرية بالقرب من نابولي، منشاً البيتزا، وسافر هو وعائلته المكونة من أبنائه الأربعة وزوجته إلى القاهرة في عام ١٩٠٧. إيميليو



كان من الأوائل في مصر اللي فتحوا دار السينما توغراف، ومن مؤسسي هذا العمل في القاهرة والإسكندرية. حياته في مصر كانت ناجحة ولكنها كانت قصيرة في نفس الوقت. مات في سن مبكرة عام ١٩١٢ ودفن في الإسكندرية.

أبناؤه الأربعة كملوا حياتهم في مصر مع أمهم الأرملة. الأبناء كانوا ماريو وإديجاردو وجيوفريدو وأختهم ميمي.

مجلة السندياد

إديغاردو رجع إيطاليا في سنة ١٩٣٨. جيوفريدو كمل حياته في مصر رغم اعتقال رجال الجالية الإيطالية في الحرب العالمية الثانية، ومات في إيطاليا عام ١٩٩٣. ميمي اتجوزت مصري اسمه حبيب شقير، وعاشت في القاهرة حتى وفاتها في عام ١٩٨٨. أخيراً ماريو شخصية القصة...

العائلة نقلت للقاهرة بعد وفاة الأب، وعاشا في شارع قصر النيل فوق جروبي. ماريو كانت ميوله فنية بحثة، وببداية شهرته كانت مع شيكوريل لما عمل ماكينة لمنطاد زبيلين اللي كان بيعدى على القاهرة، وعرضه في أكبر محلات شيكوريل. حياة ماريو كانت ناجحة وسعيدة، واتجوز سيدة مصرية من أصل إيطالي. موهبته الفنية كانت لها سوق وجمهور بيستوعب أعماله، ومع الوقت، ابتدأ يتخصص في الرسوم التوضيحية في الكتب المنشورة في مصر. في عام ١٩٣٨ زوجته ماتت، وبعدها رجع إيطاليا في عز الحكم الفاشي الاضطهادي. وفي عام ١٩٤٧ قرر العودة لمصر، لأنّه والدته. إيطاليا كانت طالعة من مجرزة الحرب والفاشية، ومصر كانت مستقرة. وقتها كنا شعب بيحب يقرأ، ويقرأ

كتير... فموهبةه للرسوم التوضيحية في دار النشر كان عليها طلب واسع.

في عام ١٩٤٩ دخل دار المعرف، وتخصص في الرسوم التوضيحية لكتب الأطفال. هنا دخل أول تجربة فريدة من نوعها في مصر والشرق الأوسط، قابل شاب مصرى من أصل تركي قبرصي، بهائى الديانة، عبقرى في الأفكار، ومع بعض أسسوا مجلة أطفال الناس كانت بتحلف بيها لمدة طويلة: مجلة



شخصية زوزو أبو شرة

السنديباد. ساعد صديقه حسين بيكار في المحتوى الفنى، وموريلى ابتكر شخصية زوزو أبو شرة وحيدة، الطفل الشقى اللي كان ينشر ضمن المجلة. المجموعة الجميلة كانت مكونة من بيكار (بهائى)، موريلى (كاثوليكى)، كمال الملاخ (قبطى)، وكامل مصطفى (مسلم).

ماريو فضل يرسم مع أصحابه أعداد كثيرة من مجلة السنديباد حتى آخر عدد لها في عام ١٩٦٠.

يقول ابن ماريو عن عمل والده:

- أبي فضل يرسم ويوقع الرسومات باسمه حتى نهاية رئاسة محمد نجيب... بعد كده منعوه من الإمضاء باسمه علشان أجنبى. في الفترة دي كان بيرسم شهادات مراسم الحج، وحتى دي منعوا إنه يوقعها باسمه.

في نهاية عام ١٩٦٠ وهو في سن الـ٥٨، قرر العودة لوطنه الأم واستقر في فلورانسا. هناك حاول إنه يرجع يعمل في مجال الإعلانات، لكن بسبب سنه المتقدمة ما لقاش شغل. حاول إنه يستغل في فندق، لكن اترفت علشان ذوقه،

شياكته ولغاته كانوا أحسن من نزلاء الفندق. وفي عام ١٩٦٣ أصيب بشلل نصفي ومات في عام ١٩٦٩. حتى آخر يوم في حياته، ملامح وجهه تدل على حزن عميق، كباقي أولاد مصر المغتربين الذين لم يجدوا خارج مصر دفء الحياة اللي كانوا متعودين عليها.

أحداث موريلي محفوظة على موقع جمعية الإيطاليين المصريين. طبعاً إحنا كلنا عارفين المثل: «خليلك ماشي مع الموجة».

في أوقات الواحد بيكون ماشي ورا الموجة، ومش عارف هو ماشي معاهاليه! وإيه أسباب الموجة أصلًا! لكن في النهاية، الموجة بتبعد الواحد عن الشط وما بيقدرش يعمل حاجة غير إنه يستسلم وسط المحيط. ولا قادر يرجع أرضه ولا عارف هو رايح فين!





## صينية بيتزا (Pizza in Teglia)

وصفة النهارده بيتزا الأفران الموجودة في كل مدن إيطاليا.

طبعاً كلنا عارفين البيتزا الإيطالية المدوره، لكن فيه نوع بيتزا مختلف ومشهور في إيطاليا يباع اسمه «طرنشات بيتزا» (pizza al trancio)، ويكون أسهل من البيتزا المدوره. النوع ده من البيتزا هو اللي كان بيتعمل في بيوت الأمهات الإيطاليات في مصر.

### المكونات

\* ٥٠٠ جم دقيق

\* ٣٠٠ جم ماء

\* ربع كوب زيت زيتون بكر ممتاز

\* ١٥ جم ملح

\* ٢.٥ جم خميرة فورية

\* طماطم بيوريه (إوعوا تحطوا طماطم معجون أو كاتشب، هتخشوا النار)

\* موتزاريلا

\* أنسوجة

## الطريقة

نsson الفرن على ٢٥٠ درجة.

هنخلط الدقيق والملح.

هنجيب الماء ونزوود عليه الخميرة الفورية وزيت الزيتون، ونخلط كوييس.

نزوود الدقيق (ربع الكمية كل شوية) على الماء ونugen.

هنا بقى التركاية: هنقدر نطبق العجينة علشان الهواء يتحبس. بأطراف

صوابعنا ندوس ونقول على أطراف العجينة ونسيب الهواء جواها.

نسيب العجينة لمدة ساعة متغطية كوييس علشان تخمر، وبعدين نطبق

تاني علشان الهواء يتحبس أكثر. نغطي ونسيبها كمان ساعة أو اتنين ...

إنتو وراكم حاجة؟

وقتها العجينة هيكون حجمها بقى الضعف، وننزلها في بايريكس أو صينية

مدهونة كوييس بزيت زيتون. ممكن تستخدموا ورق فرن لو عايزين.

نزل العجينة ونفردها بصوابعنا لغاية لما تأخذ شكل الصينية زي الصورة.

نزوود طماطم بيوريه وندخلها الفرن لمدة ١٥ دقيقة.

بعدين نطلعها ونزوود الموتزاريلا وندخلها الفرن حوالي ١٠ دقائق على

الأقل.

في النهاية البيتزا بتطلع مقرمشة من تحت وناعمة من فوق.

طبعاً ممكن تزوودوا إضافات بمزاجكم. أنا باحبها بسيطة، مارجريتا أو

نابوليتانا بالأنشوجة. صاحبة أمي في مصر كانت بتفرم شوية ثوم في

الطماطم.

# أمورة بس الإيطالي بتاعها ضايع

منطقة ميلانو معروفة بالرز الأصفر، أو الرز بالزعفران، ويعتبر من أعمدة الوصفات الميلانيزي، لكن معلومة ما يعرفهاش ناس كثيرة، إن الوصفة دي لها بعض الأصول من إسبانيا. الزعفران وصل أوروبا عن طريق العرب في الأندلس، ثم إلى إيطاليا عن طريق تهجير اليهود السفارديم في عصورمحاكم التفتيش الإسبانية.

ممكناً نقول إن الريزوتو بالزعفران ابن عم البایيا (Paella) (اللي ملهاش دعوة بكلمة البقية علشان الإسبان ما يزعلوش).

\*\*\*

تعدد اللغات كان من الطبع المميز لأولاد الجاليات الأجنبية في مصر. زي ما حضراتكم سمعتوا أكيد، كان من السهل إن الواحد زمان يقابل أشخاص بيتكلموا ست لغات أو أكثر، والبيت نفسه ممكناً بيتكلم أكثر من لغة.

أنا باعتبر نفسي محظوظ علشان باتكلم أربع لغات وتلاتة منها بتلقائية، لكن في يوم من الأيام الناس كانت ممكناً تقول على غلبان ومش المتعلّم كفاية.

في الثمانينيات كنا معزومين في حفلة شم النسيم عند عائلة أصحابنا في بيتهما في الزمالك. أصحابنا كانوا من روما ومن العائلات الدبلوماسية في مصر. وقتها كانوا عازمين في نفس المناسبة عائلات دبلوماسية من دول أخرى، وعائلات

نص أجانب ونص مصرىين، وعائلات من أجانب مصر، وأخيراً عائلات مصرية.  
تخيلوا كمية اللغات اللي الناس كانت بتسخدمها في المناسبة دي. الأساسى يومها ما كانش إنجليزى زي النهارده، بالعكس، كان فرنساوى. وطبعاً إيطالى وإنجليزى ويونانى وأرمنى وعربى وأخيراً مالطي (اللى هو إيطالى على عربى). المصرىين اللي من أصل أجنبى والمصرىين اللي كانوا اترروا معاهם، كانوا بيقلبو من لغة للثانية بتلقائية سريعة، وفي بعض الأحيان كانوا بيتكلموالغتين أو تلاتة في نفس الوقت.

الحكاية دي قالهالي صديق العائلة الدبلوماسي علشان أنا ما كتش فاكر طبعاً، وقالى على موقف مضحك.

يومها كان فيه دبلوماسي إنجليزى معزوم وقال:  
المصرىين لازم يتباھوا على طول بقدرتهم على الكلام بأكتر من لغة. مش كده مزودينها زيادة عن اللزوم؟  
والرد من صديقنا:

لا خالص! دي هي دماغهم كده، أنا كان نفسي أكون زيهم.  
العالم ده كان ذكرى قديمة. إحنا كوطن كنا فاكرین إن اللغة العربية فقط هي هوية الوطن، وإن العربى ده أساسنا، بس لو فكرتوا كويں في تاريخنا، إحنا اتكلمنا مصرى قديم، وإنغرىقي، وقبطى، وعربى. وفي كل مراحل العصور اندمجنا مع أولاد مصر القادمين من دول أخرى. كان في دمنا إن مصر تتقن لغات عديدة. دلوقتى العربى بتاعنا بقى نص لبة (أنا أولهم)، والإنجليزى بتاعنا بقى أمريكانى. في نفس العزومة دي كانت فيه بنت أمورة كنت بالعب معاهما. كنا بنلعب ونرغي مع بعض بالساعات. أنا كنت فاكر إن عندها إعاقة علشان الإيطالى

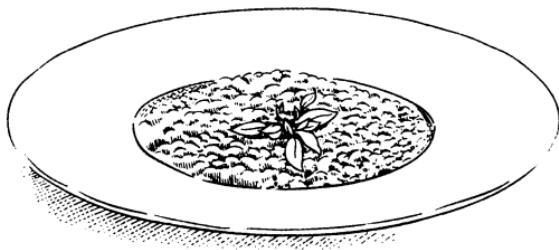
باتاعها كان غريب وبنطق الـ«س» زي الـ«ث»، بس كنت فاهمها كويس في الآخر وما كانتش فارقة معايا إن البنت عندها إعاقة. هي كانت غلبة، وكل شوية كانت تتطبّب على دماغي وأنا باتكلم، أكني أنا اللي كان عندي مشكلة، بس كانت أموره وطيبة.

في الآخر اكتشفت إنها كانت إسبانية. وقتها اكتشفت إن أغنية «كوكو واوا» ما كانتش إيطالية، وإن إسبانيا دولة شبه إيطاليا بس مش زي إيطاليا.

تعدد اللغات من الطفولة بيقدر يميز التركيبة العقلية، ولما الأطفال يكبروا بيكونوا مميزين. تخيلوا أولاد مصر زمان اللي كانوا بيتكلموا ست لغات ومتعلمينها صح من الصغر، مخهم كان عامل إزاي؟



أنا والطفلة الإسبانية



## ريزوتو بالزعفران (Risotto allo zafferano)

الوصفة معروفة جدًا في إيطاليا، بس أصولها قريبة من تراثنا. الوصفة لها جذور إسبانية بسبب استخدام الزعفران اللي جه إيطاليا عن طريق اليهود اللي اتطردوا من إسبانيا بعد قرار الحمراء في عام ١٤٩٢ ، بس الجميل إن الزعفران دخل المطبخ الإسباني على يد العرب في الأندلس... يعني ممكن نقول إن الجذور البعيدة للوصفة من الثقافة العربية.

### المكونات

- \* شوربة خضار سخنة مصفية (ماء + مرقة خضار)
- \* اختياري: نبيذ أبيض
- \* بارميجانو
- \* ملح وفلفل
- \* زعفران (يفضل النوع الإيطالي بسبب النكهة)
- \* ٣٥٠ جم رز إيطالي من نوع كارنارولي، أو أربوريو (ممكן يُستبدل بالرز المصري لو مفيش بديل)
- \* ١٠٠ جم زبدة
- \* بصلة بيضاء

## الطريقة

نبشر البصل أو نقطعه قطع صغيرة أوي.

نسبح ٥٠ جم زبدة ونشوح فيهم البصل على نار هادية لغاية لما يستوي.  
مش لازم البصل يكرمل خالص. هنحمس الرز على خفيف. ننزل الرز  
على الزبدة لغاية لما يشرب الزبدة، الكلام ده ٣ أو ٤ دقائق بالكتير.

نغرف معلقتين كبار شوربة خضار بالمعرفة ونقلب تقليب مستمر وبالراحة.  
أول ما الرز يتمتص كل الشوربة ننزل بالمعرفة ونعيد الخطوة دي أكثر من  
مرة حسب الاحتياج.

زهرة الزعفران يجب نقعها في القليل من الماء لمدة ٢٤ ساعة، أو في حالة  
الزعفران البويرة ندوبه في القليل من الشوربة الصافية.

لما الرز يكون نص مستوى، نضيف ماء الزعفران أو شوربة الخضار مع  
الزعفران للرز، لغاية ما يستوي الديتي، ونزوود عليهم شوربة الخضار  
حسب الاحتياج.

أول ما يستوي (إوعوا يستوي بزيادة، يا دوب لازم يكون فيه قرشة خفيفة  
في حباية الرز)، نطفي النار، ونزوود ٥٠ جم الزبدة الساقعة المتبقية ونسبة  
الرز متغطي لمدة ٥ دقائق.

في الآخر نزوود الجبنة وخلاص. بالهنا والشفا.

وأنا صغير، ما كانش فيه رز إيطالي، والبديل الوحيد كان المصري. الطعم  
فيه اختلاف طبعاً، بس المصري بديل كويس للرز الإيطالي.

لا، ما ينفعش كركم مكان الزعفران!

# عدو دانياًلا عدو الله

في ٢٠١٩ بيعت شقة أمي دانياًلا الله يرحمها في ميلانو. الشقة دي قضيت فيها جزء كبير من حياتي وكانت ملياناً ذكريات عائلية من الطفولة. طبعاً مسألة إني أفضي الشقة كانت مشكلة كبيرة من الناحية العاطفية، لكن قدرت أكتشف فيها أشياء منسية في حياتي. يعني مثلاً لقيت صندوق خشبي مستخبي في دولاب، الصندوق كان مليان شرائط كاسيت قديمة مسجلة من جدي وكانت لقطات مسجلة من حياتنا في أواخر السبعينيات وبداية الثمانينيات. سمعت فيها صوتي وأنا عندي سنة، وأيضاً صوت والدتي لما كان عمرها ٢٦ سنة في عام ١٩٧٨.

فيه تسجيل قصير جميل بين ماما وصديق جدي دار حول الحياة في مصر.

الصديق: حظك حلو أوي إنكم عايشين في مصر، الجو هناك أكيد خيالي.

أمي: جميل جداً! الشمس مشرقة طول السنة، البحر خراافي، والناس طيبين أوي.

الصديق: أحسن حاجة عملتوها. ميلانو ثلج وميلانة إرهاب، مش قادرین نخرج.

كل حاجة غامقة وضلعة.

ماما: ريكاردو بيكبر بسرعة وشكله جميل. البلد بتتساعد على نمو صحي.

العالم وقتها كان حاجة تانية. إيطاليا كانت دولة بتحارب إرهاب داخلي بين اليمين واليسار، لكن أكثر حاجة صدمتني، كانت صوت أمي. كانت حنينة

وخرجولة، وواضح إنها كانت في بداية مشوارها العائلي. كان صوتها طيب وزي القطة المغمضة.

في خلال السنين بعد التسجيل، أمي اتغيرت تماماً وأصبحت امرأة حديدية. شخصيتها كانت معروفة بالقوة ولسانها كان سيف حامي. معايا كانت أم حنية فوق الوصف، بس قدام العالم. عدو دانيالا عدو الله!

أقدم ذكرى عندي اللي حسيت فيها بغضب الله يتجسد في شخص حي، كانت في مطعم بيتسا. كنا في الثمانينيات والمطعم كان جنب الميريلاند (ما كانش فيه غير تلات أو أربع مطاعم بيتسا في كل مصر وقتها).

المطعم كان نسخة غلبانة من الستايل الإيطالي، يعني مفرش كاروهات أبيض وأحمر، كوبائيات طويلة، مناديل ورق شبه ورق الزبدة، أزاييز بيرة ستيلاء تصدير، ونبيذ جاناكليس أو عمر الخiam.



أنا وماما وبابا

في الفترة دي، معظم السنة كنا بنقضيها في إيطاليا وما كانش بيوحشنا أو يأكل الإيطالي، بس ما أعرفش أبويا إيه اللي ضرب في دماغه وقرر إنه يلعب بحظ الكواكب والمجرة وروحنا المطعم الفقري ده.

أمي يومها طلبت بيتسا نابوليتانا (طماطم وجبنه موتزاريلا وشوية أنشوجة). وقتها العربي بتاع ماما كان بدائي أو يجي، بس كافي إنه يخليل الواحد يلم نفسه وما يعملش فيها عبقرينو. أكيد يومها نجوم وكواكب المجرة كانوا مركزين كل الطاقة السلبية على ترابيزة صغيرة في مطعم إيطالي في القاهرة.

يا دوب الجرسون نزل طبق البيتسا، وفي خلال خمس ثوانٍ برkan الغضب كان بيضرب (أبويا كان بيغبني أغنية عبد الحليم لأمي كل ما يلاقيها زعلانة علشان يضحكها). البيتسا كانت عبارة عن حاجة شبه العيش الشامي، عليها طرنشات طماطم وجبنه رومي وسردين ونعناع جاف.

أمي طلبت الشيف من المطبخ والراجل الغلبان جه.

ماما: إيه ده؟!

الشيف: بيتسا يا فندم.

ماما: بيتسا إيه؟

الشيف: بيتسا إيطالي.

ماما: إيطالي؟! ليه إيطالي؟!

الشيف: علشان الإيطاليين بيحبوها كده.

ماما: دي مش بيتسا، ده زفت! العجينة زفت، الجبنة مش موتزاريلا، السردين زفت، والطماطم زفت يا أستاذ! إنت عارف إنت بتقول إيه؟

الشيف كان غرقان في عرقه، وفاتح بُقه وعينيه مبرقة. وابتدا يبأ ويقول:

- حضرتك إيطالية؟ ما أعرفش ما أقولش أنا آسف.

أبويا كان طبعاً قاعد مسخن ويصلّي ويقولي:

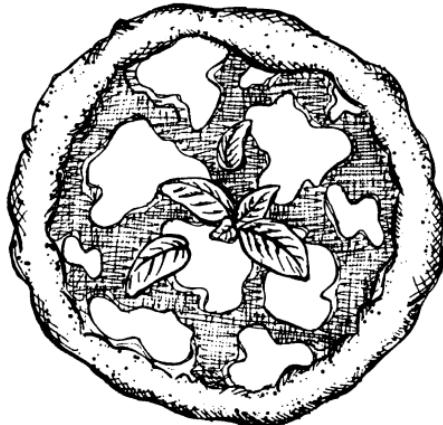
- أملك هتضربه بالنار.

أمِي أخذت الشيف ودخلت المطبخ. أول حاجة زعقتله على النظافة، تاني حاجة علمته إزاي يعمل بيتزا مارينارا (علشان ما كانش فيه موتزاريلا).

لما البيتزا الجديدة وصلت، أمِي قالت المكونات مش مظبوطة بس التبيجة كانت أحسن بكثير.

بعد ربع ساعة صاحب المطعم جه وتأسف، وقال إنه متظرنا قريب، وأبويا وعده إننا هنروحله تاني. غالباً الرجل لسه مستني من يومها.

مصر كانت مختلفة أوي، وما كانش عندنا المكونات الأساسية اللي بنشفوها النهارده. على المستوى العام، الموتزاريلا ما كانتش متاحة، وكانت بتتجي مصر عن طريق السوق السودة (من إسكندرية وبور سعيد). انسى زيت الزيتون والريحان الإيطالي والدنيا كانت كوكب مختلف تماماً.



## بيتزا نابوليتانا بطريقة عجينة البوليش (Pizza alla napoletana - metodo Poolish)

البيتزا تم اختيارها بالطريقة المعروفة الآن في نابولي، وقدمت لأول مرة إلى الملكة مارجريتا في عام 1889. النوع النابولياني معروف بـ«البرواز» الذي ي يكون هش ومليان فقاعات هواء. الأفران تتكون مصنوعة من الطوب الحراري ويستخدموا الأخشاب لخبز العجينة. في إيطاليا بنأكل البيتزا وعليها توينجز قليلة وملناش في الكاتشب والكلام الحرام ده.

### مكونات العجينة

(لشخص واحد)

- \* ٣٠ مللي ماء دافي
- \* ٣٠ جم دقيق
- \* ٠.٥ جم خميرة جافة (بالميزان ومفيش نظام معلقة وشوية وحبة)
- \* ٠.٥ جم عسل

## الطريقة

هنحط الماء والعسل على الخميرة ونقلب كوييس، بعدين الدقيق ونقلب.  
هنسيب العجينة دي في برطمان مقول لمدة ساعة في الأوضة وبعدين  
١٢-١٨ ساعة في التلاجة (مش محتاجين نعجن في الخطوة دي).  
بعدين نزود ٧٠ مللي ماء على العجينة البوليش اللي عملناها فوق، ونزود  
كمان ١٢٥ جم دقيق و٤٥ جم ملح.  
نعجن كوييس ونريح العجينة لمدة نص ساعة وهي متغطية.  
بعد كده نشد العجينة من الأطراف ونطبق العجينة.  
نقطيها لمدة ساعتين، وبس خلاص.

طبعاً حبايي بتوع الزبادي واللبن والبيض في العجينة، هتخشوا النار لو  
زودوا الحاجات دي في وصفتي!

## مكونات البيتزا

- \* صلصة طماطم من وصفة «صلصة طماطم أجدادنا»
- \* بارميجانو
- \* زيت زيتون بكر ممتاز
- \* ريحان
- \* موتزاريلا أو بوراتا
- \* اختياري: فلفل مشوي في الفرن من قصة سوق الخواجات، زيت زيتون  
بالأعشاب من قصة «المركز الترفيهي الإيطالي».

## الطريقة

ندوس على البيتزا بأطراف إيدينا من وسط العجينة في اتجاه الخارج ونوسع  
البيتزا. إوعوا تستخدموا نشابة!

نسخن الفرن على أقوى حاجة، ولو ممكناً من الشواية اللي في سقف  
الفرن لمدة نص ساعة.

نجيب العجينة بعد ما نفردنا ونحطها في طاسة، ونزوّد صلصة طماطم  
وزيت زيتون خفيف. نولع النار لغاية لما الجزء الأسفل من البيتزا يستوي  
كويس (لازم تكون فيه نقط سوداء محروقة خفيف).

نحط البيتزا في الفرن حوالي 5 دقائق أو قبل نص السوى. الحرارة على  
أعلى حاجة وأعلى رف تحت الشواية مباشرة.

بعد كده نزوّد البارميجانو والموتزاريلا وتاني في الفرن لغاية لما تكمل  
سوى.

الموضوع بيأخذ وقت كتير لكن يستاهل. هتلاقوا الأطراف مقرمشة ومليانة  
فقاقيع.

أجمل حاجة بدل الموتزاريلا تحطوا بوراتا!

# فيليبيو وملك القلوب

١٩٣١ - فيليبيو، صديق الديكتاتور

فيليبيو كان من عشاق نابولي وكابري، بحرها وشواطئها كانت بتاخد قلبه وعقله إلى أرض طفولته. قلعة كاستيلو ديل أوفو، كانت بتتفكيره بقلعة قايتباي على شواطئ عروس البحر الأبيض. الهواء الرطب كان له نفس الريحة. صوت الطيور وصوت سكان نابولي والإسكندرية كان ليهم نفس الرنين الموسيقي المنسجم مع إيقاعات صوت أمواج البحر.

يومها فيليبيو كان دخل نوبة نوستالجيا، زادت أول ما ركب العبارَة اللي أخذته من نابولي إلى جزيرة كابري. افتكر اليوم اللي ساب مصر ليستقر في مدينة ميلانو في شارع سيناتور رقم ٢.

عمره الأدبية والفنية أصبحت حركة مستنيرة في عهد الفاشية، وموسوليني كان يعتبر رؤية فيليبيو أهم حركة فنية أوروبية، بس الحقيقة الحركة الفنية اللي اخترعها فيليبيو كانت انعكاس حديث لثقافات وتراث إسكندراني قديم.

يوم زيارته لكابري على الغداء اتقدمله طبق رجع ذكرياته لمصر.



فيليبيو مارينيتي في مصر

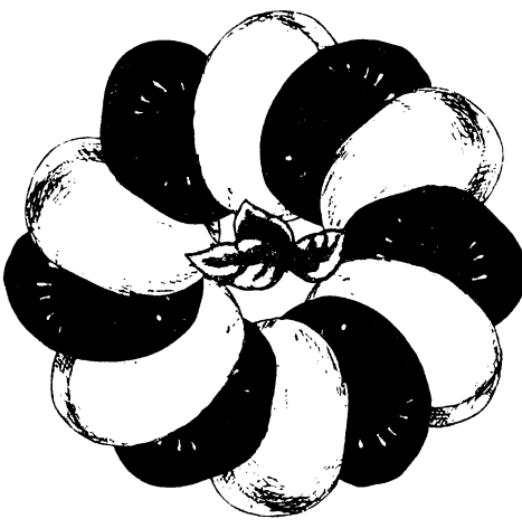
## ١٩٦١ - أبو أحمد، ملك القلوب

«إيرما، إنت عارفة إن نابولي بتفكيرني بمصر؟ أهلي وناسي وحشوني أوي!». للأسف معلوماتنا عن أبو أحمد في السينيات قليلة جدًا، رفض الحديث عن حياته بعد وداعه لأرض الوطن. لكن فيه بعض المواقف المؤثرة عن طريق ذكريات ناس كانت قريبة منه. يعني مثلًا أول مرة يجرب فيها الوصفة الإيطالية المعروفة ويقع في غرامها كانت في عام ١٩٥١، مع زوجته وبناته الثلاثة في كابري، بما إنه كان من عشاق إيطاليا، حيث إنها كانت الأقرب لقلبه وقلب أبيه بعد مصر، لقرابة ثقافة الدولتين في ذلك الحين.

أبو أحمد كان من أهم الشخصيات العالمية اللي حددت مصير مصر التاريخي من عام ١٩٣٦ حتى ١٩٥٢. أكيد عرفتوا أنا باتكلم عن مين... الملك فاروق.



الملك فاروق في إيطاليا



## سلطة كابريزي (Caprese)

الوصفة ابتكرت تكريماً لفيليبيو توماسو مارينيتي من مواليد الإسكندرية، ورائد الحركة المستقبلية الإيطالية، ومن أهم الحركات الفنية الأوروبية بين الحرب الأولى والثانية. الحركة كان ليها أيضاً جانب في فن الطهي، وكانت معادية لكل الوجبات التي أصلها من التراث الإيطالي القديم، زي الباستا والوصفات الصعبة (المستقبلية هي أصل النوفيل كويزين الإيطالي). الكابريزي كانت مثل عظيم للمطبخ المستقبلي وترمز أيضاً إلى علم إيطاليا.

مش يمكن الوصفة كانت بتفكيره بجينة بيضة وطماطم وجرجير؟ أكيد كلنا ننسنا نشوف القرابة والأصول المشتركة.

لكن يقال أيضاً إن الوصفة اشتهرت بعد ما الملك فاروق جربها وعشقتها...  
ويقال أيضاً إنه كان السبب الرئيسي في انتشار الوصفة.

### المكونات

\* موتزاريلا من النوع الجاموسي، أو المتاح

\* ريحان إيطالي

\* طماطم

- \* زيت زيتون بكر ممتاز
- \* ملح وفلفل
- \* أوريجانو
- \* اختياري: قليل من الطماطم المجففة، كريمة خل بلساميك

### **الطريقة**

نترك الموتزاريلا ساعتين لتصل إلى درجة حرارة الغرفة.  
 نقطع الموتزاريلا والطماطم طرنشات، ونرصصهم جنب بعض.  
 ننزل عليهم أوراق الريحان، والأوريغانو، وزيت الزيتون والملح والفلفل.  
 وبالهنا والشفا. مفيش أسهل من كده. بتكون حلوة أوي مع عيش باجيت سخن.

# هاتوا الملك بتاعكم وخدوا الملك بتاعنا

في منتصف التسعينيات، أنا وماما ومعانا القطة اللي سافرت معانا من مصر، صيفنا في منطقة جميلة في إيطاليا اسمها أبروتسو، تقع على نفس ارتفاع منطقة لازيو (عاصمتها روما) على الجهة الشرقية من شبه جزيرة إيطاليا. المنطقة معروفة بشواطئها، وأيضاً الوصفات الفريدة من أصول بعيدة.

في يوم كنت مع والدتي في مطعم ولقيت طبق باستا منسوب لاسم عربي، وقتها استغربت وقلت الشيف أكيد مصرى وابن القطة مسمى الطبق على نفسه... تعدي الأيام والسنين وأكتشف تاريخ الطبق بالصدفة وسط مقالة عن الشخصيات المعروفة في المجتمع الإيطالي.

\*\*\*

«إلينا، كورنيش الإسكندرية بيفكرني بشارع كاراتشولو في نابولي».

فيتوريو قرر إنه ينعزل تماماً في حياته الجديدة المصرية، بعيداً عن أصوات وضوضاء الفوضى الأوروبية بعد الحرب العالمية الثانية. ترك إيطاليا عن طريق ميناء نابولي، مسقط رأسه، ليستقر في المدينة التوأم لمدينة نابولي، الإسكندرية. في حياته الجديدة مع زوجته إلينا، السيدة العظيمة التي ترجع أصولها إلى الجبل

الأسود (يوغسلافيا سابقاً)، وجدوا أهمل عناصر الحياة الهاوئة بعد أشد سنوات الحرب في موطنهم.

اختيار منطقة السكن وقع على منطقة سموحة بسبب وجود عدد كبير من الجالية الإيطالية من الطبقة الغنية والأرستقراطية. فيلاً يلاً كانت منزل بدورين من تصميم مهندسين إيطاليين عايشين في الإسكندرية، وكان يعتبر صغير جداً حسب مستواهم المعتمد.

فيتوريو وإلينا قرروا يعيشوا في الإسكندرية بعد زيارات رسمية في الثلاثينيات، أي قبل اندلاع الحرب العالمية الثانية، سببها كان صداقة قوية بين فيتوريو وصديق مدرسته وشريكه، الملك فؤاد. إيطاليا كانت الوطن الثاني للملك فؤاد بعد مصر، عاش فيها جزء كبير من شبابه بعد عزل والده الخديو إسماعيل في ١٨٧٩، وأصبح من المقربين لفيتوريو.



ملك إيطاليا فيتوريو إيمانويل مع صديقه الملك فؤاد

فيتوريو إيمانويل الثالث، آخر ملوك إيطاليا كان راجل ب الماضي صعب ومؤلم. لم يكن رجل فاشي أو عنصري بالمرة، لكنه لم يحارب هذا الفكر المتطرف رغم ميله الليبرالية. تم عزله هو وعائلته من إيطاليا بعد استفتاء شعبي للانقال إلى النظام الجمهوري. عدم قدرته على استبعاد إيطاليا من أخطاء الحرب العالمية الثانية أنهت الملكية الإيطالية.

\*\*\*



جنازة الملك فيتوريو إيمانويل في مصر

فيه مثل فرنسي نسب للملك لويس الثامن عشر (آخر ملوك فرنسا) بيقول:  
«الالتزام بالمواعيد من صفات الملك».

بس مش كل الملوك...

أشهر شنب فيكي يا إيطاليا.

«إيرما، شارع كاراتشولو في نابولي بكورنيش إسكندرية»... لا مش نفس الجملة بتاعة فيتوريو إيمانويل، اقروها تاني.

فترة الخمسينيات والستينيات في إيطاليا كانت معروفة عالميًّا بفترة الدولشي فيتا، بالعربي الحياة الحلوة. في وسط بناء إيطاليا بعد دمار الحرب العالمية الثانية، إيطاليا احتلت مركز مهم في أوروبا للفن والسياحة. موقعها الجغرافي والتاريخي المميز جعل منها مركز مهم لكتير من الأدباء والفنانين وأيضاً بعض الأمراء، مثل سمو الأمير كريم أغا خان، أمير الجماعة الإسماعيلية، أبوه مدفون في مصر بالنسبة... وآخر شاه لأفغانستان، وعائلة آخر ملوك إثيوبيا.

الصراحة لو أخذنا لفة بين سويسرا وفرنسا وإيطاليا هنا لقي كل العائلات المالكة المعزولة من الشرق الأوسط.

طيب وإننا مالنا؟

الملك فاروق كان معروف على مستوى الصحافة الإيطالية، وكان رمز الدولشي فيتا، لثرائه، وأيضاً لحبه للفن والجمال والذوق في العاشقات.

مثلاً في يوم شتوي من الخمسينيات، الملك كان بيتجول في مدينة سان ريمو مع إحدى السيدات... إنتو فاهمين قصدي. الاثنين كانوا ماشيين ووراهم البودي جاردز بتوع الملك، وعدوا من قدام محل ساعات ومجوهرات اسمه أبياتي في وسط المدينة.

الست عينيها رشت على خاتم كان معروض... بس يا خسارة المحل كان مقول علشان فترة الغداء.

الملك فاروق ما كانش يعرف يعني إيه المواجه، راح مخلبي البودي جارد يكسر الفاترينا وأخذ الخاتم ومشي.

يعني إيه؟ الملك طلع حرامي؟!

لا طبعاً، الملك خلى اتنين بودي جاردز واقفين حراسة على المحل لغاية لما أصحابه رجعوا، فتحوا المحل، سلحو الإزار ودفع فاتورة الخاتم والإزار المكسور.

الحكاية دي لسه بتتقال حتى اليوم، هذا من حفيدة صاحب المحل اللي بتعتز بإن الملك فاروق كان من أهم زبائن جدها في العهد الجميل.

بالمناسبة، قبل ما نخش على الوصفة، تعرفوا ميدان عمانوبل في سموحة؟ ده ميدان على اسم آخر ملوك إيطاليا اللي اتعزل ومات في مصر... حياته في مصر



جنازة الملك فاروق في إيطاليا

ما كملتش سنتين، ومات بعد إعلان دستور إيطاليا الجديد بيوم واحد فقط في ٢٧ ديسمبر ١٩٤٧. آخر كلماته كانت: «مش هنخلص من موال المرض ده؟ أنا ورايا شغل يا دكتور!».

فيكتور عمانويل الثالث من نسل سافوي، الملقب بالملك الصغير بسبب قصر قامته.

نابولي ١٨٦٩ - الإسكندرية ١٩٤٧

آخر ملك لإيطاليا اختار مصر لتحتضنه بعيداً عن وطنه، وآخر ملك لمصر اختار إيطاليا لتحتضنه بعيداً عن وطنه!

\*\*\*

صفةأخيرة غريبة: رسمياً، آخر ملك في تاريخ إيطاليا كان أومبرتو الثالث، ابن الملك فيكتور عمانويل، وكان أومبرتو الثالث يُلقب بـ«ملك شهر مايو»، لأن حكمه كان قصير جداً ولم تكن له أي سلطة. ورسمياً، آخر ملك في تاريخ مصر كان أحمد فؤاد الثاني، ابن الملك فاروق، وكانت سلطة أحمد فؤاد الثاني رمزية قبل إعلان الجمهورية في مصر.



## باستا على طريقة فاروق (Pasta alla Farouk)

وصفة النهارده كانت معروفة في السبعينيات حتى منتصف التسعينيات، واختفت تماماً من معظم منيوهات إيطاليا. لكن لو لفينا مطاعم منطقة أبروتسو ممكن نلاقيها، ولو سألنا شعب أبروتسو ليه الطبق ده اسمه «باستا ألا فاروق» غالباً مش هيعرفوا يجاوبوا.

الطبق من اختراع الشيف نارتشيزو بونيتى من مطعم السفينه اللي قدم الوصفة للملك فاروق.

الحقيقة الوصفة الأصلية راحت في التوهان والنسيان خالص، بس اللي نعرفه هو بعض المكونات.

### المكونات

\* باستا (غالباً إسباجيتي)

\* كريمة طهي

\* زعفران

\* جمبري جامبو

\* سكاميبي «جمبري أبو بنسة»

- \* يقال أيضًا إن الوصفة كان فيها: جندوفلي، فلفل أحمر، كاري، وعك السنين في الآخر ...
- \* أنا هاعمل الطبق بالجمبري والسكامي، بس بطريقة طهي حديثة شوية. الوصفة جميلة بسبب تاريخها، لكنها كليشيه أوي بمعايير المطبخ الإيطالي ... ستينياتي موووت.

## الطريقة

هنسلق الإسباجيتي الديتي أوي أوي، علشان هتخلص سوى في الصوص. بلاش تسيبوها على النار لغاية لما تقلب حبل غسيل يشد ويمط. نجهز الكريمة ونزوود الزعفران والجمبري. أخيراً ننزل الإسباجيتي دقيقه يكمel سوى ويكون الديتي.

الجمبري اشتريته من بيسكيريا، محل سمك جنب البيت في ميلانو. السمك عنده طازج أوي وممكن يتاكل نبي، فبدل ما أنزل الجمبري في الصوص، نزلته مكعبات نية على الوش مع ملح وفلفل. المطبخ الإيطالي فيه وصفات كثيرة للمأكولات البحرية النية، طبعًا لازم تكون طازجة. لو مش طازج من درجة السوشي، ببساطة نخلify الجمبري يستوي في الصوص. النسخة اللي عملتها حديثة شوية وطعمها يميل للبساطة، أنا عارف إنها ممكن تبان غريبة. النسخة الأصلية طعمها قوي وقاطع.

الوصفة أصلًا مولودة عك، بس هل ممكن نحط كركم بدل الزعفران؟ أو شوية بارميجانو وموتزاريلا وكمون وشغل السبع عمارات (السبع بهارات)؟

# هيئه مواصلات نيويورك سيتى

أنا متخرج من جامعة ماين في أمريكا ودارس هندسة إلكترونيات. في عملي اشتغلت لمدة عشر سنين في مجال السكة الحديد ومترو الأنفاق، أو كما يُسمى عالميًّا مجال النقل الجماعي.

في سنة ٢٠١١ كنت في مدينة نيويورك في زيارة لمصلحة مترو الأنفاق. مهندسين الصيانة كانوا طالبين وجودنا علشان يستفسروا عن بعض الأسئلة لمنتجات الشركة اللي كنت شغال فيها.

كنت مع زميل ليَّ في الشغل، وطبعاً وافقنا على الزيارة. بالمناسبة، أنا في الإنجليزي نطقي أمريكانى، وفي وسط الأمريكاني كان بتوع نيويورك محدث كان ياخد باله إني أجنبى.

الاجتماع كان في برج زجاجي مطل على شارع برودواي، جنب تمثال الثور الهائج من تصميم الفنان الإيطالي أرتورو دي موديكا.

قبل الاجتماع ابتدت أتنفرز علشان فيه حاجة مش مظبوطة. مفيش أجندة ومفيش أسماء مشتركين، وحسبيت إن فيه فخ. فقلت لازم أشرب قهوة، وما كانش فيه غيره جنب المبنى،



تمثال الثور الهائج

المنحوس ستاربكس. طبعاً أنا داخل المحل بمنطق يا دين أمري، وهتطلعوا دين أمري هاطلع دين اللي جابوكم، والدنيا مقلفة على الآخر... ماشي ماشي. شربت القهوة الزبالة، وشتمت الناس بتوع ستاربكس بالعربي وطلعت الاجتماع.

أنا كنت حاسس إن فيه فخ في الموضوع، وإحساسي كان في محله. دخلت أوّضه الاجتماعات ولقيت حوالي عشرين مهندسين مستعينين، وكل واحد عايز يسلخ جلدي بأسئلة فنية. زميلي الندل من جنوب أفريقيا، أخذ ركن في الأوّضة ولبس دور الأرنب المستخبي. أنا طلعت الروح بنت الكلب بتاعة الطليان والمصريين وعملت فيها فتوة، واستلمت واحد واحد من المهندسين في نقاش هندي. مش هاكدب عليكم، أنا كنت خايف وقلقان أوّي من الاجتماع.

بعد حوالي تلات ساعات أسئلة وأجوبة، الموضوع كان هدي خلاص وجه وقت نتكلّم فيه عن الأسعار وبيع قطع الغيار. مكتبة سرفن فرأ في وقت النقاش الهندي كنت عملت تشخيص للأفراد اللي قدمي، وعرفت أقسام الناس إلى تلات جنسيات:

- ١ - مهندسين بمركز مهم (الكل كان خايف منهم).
- ٢ - مهندسين من أصل إيطالي.
- ٣ - مهندسين من أصل لاتيني.

قبل ما نخش في الكلام عن الأسعار، كانت فيه استراحة وابتديت أهزز بالإسباني مع شوية مهندسين ولقيتهم فتحوا معايا في الكلام على طول.

بعد كده دخلت على الطليان ومعظمهم كانوا من جنوب إيطاليا، واتكلمنا عن مكان المنشأ وأصل عائلاتهم. الطليان كانوا أكبر عدد من المهندسين وكل واحد يمسكني من دراعي ويقولي على تقاليد عائلته، وآخر مرة شاف فيها إيطاليا أو

إنه كان نفسه يروح إيطاليا. الكبار منهم في السن كانت مشاعرهم فياضة أوي وعيونهم كانت بتدمع وهما بيتكلموا عن أرضهم القديمة.

طبعاً أنا كنت سايب الرئيس في الآخر. كان باين عليه إنه متضايق من كلامي الكبير والقريب مع المجموعة بتاعتة. قصر المسافة بيني وبين الفريق بتاعه معناه ضعف في مناقشة الأسعار !

جيit للمهندس الكبير، وقف قدامه. كان شعره أبيض، في منتصف الخمسينيات. لابس قميص لونه طوبي وبنطلون لونه طوبي وكرافته لونها طوبي .. حاجة كده نظام مهندسين الحكومة بتوعنا.

بصيت في وشه وقلتلته:

- يا باشمهندس محمد، إنت منين في مصر؟

لقيت وشه قلب من كتيب إلى نور، وقالي:

- إيه يا عم إنت؟ إيه حكايتك؟ إنت إيه بالضبط؟ إنت بلديةتي ، ملکش دعوة بالغجر دول!

وضحكة جايية آخر الدنيا.

بقية الاجتماع كان راح في الكازوزة خالص، ولمدة ساعة كان كل واحد يشندي علشان يرغبي معايا. سيبكم خالص من موضوع الصفقة ومش الصفقة، الكلام ده مش مهم. أجمل حاجة في الاجتماع إن كلهم في تعاملهم معايا رجعوا لأصلهم، وكل واحد كان عايز بيبي إن هو ما تغيرش حتى بعد سنين من الفراق عن موطنهم.

المصري عمال يمسك في دراعي ويقولي إنت ضيف عندي في البيت، والإيطالي يقولي إنت لازم تجرب الكانولي بتاع أمي، والأرجنتيني يقولي

إني لازم أتعرف على أمه وأبوه علشان أكلمهم إيطالي، جزء كبير أوي من الأرجنتين أصلهم إيطالي.

وقتها في صالة الاجتماعات لقيت روح أطفال وشباب رجعوا الذكريات قديمة بتاعتهم، أو ذكريات أهلهم، والهوية الجديدة الأمريكية اختفت زي ما اختفى الكلام عن الشغل.

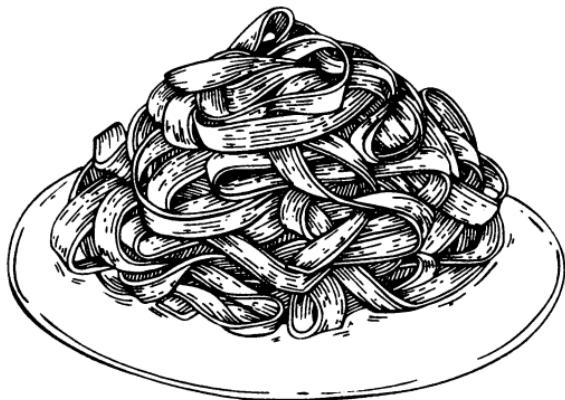
رجعت أمريكا كتير بعد كده وشفتهم أكثر من مرة، وكنت باعدي أسلم عليهم، وكل مرة السلام والترحيب كان من القلب بعيد عن الشغل.

آه بالمناسبة، زميلي الندل فضل في وضع الأرنب علشان كان حاسس إنه مش هيعرف يتفاهم خالص مع الموقف الجديد.



New York City  
Transit

شعار هيئة مواصلات نيويورك سيتي



## باستا بأربع أنواع جبنة (Pasta ai quattro formaggi)

أيام دراستي في أمريكا، جزء كبير من حياتي كان يدور في المطبخ مع أصدقائي. البنات الأمريكيات حاولوا إنهم يقنعني إن وصفة الماك أند تشيز وصفة جامدة، وإن دي من أحسن وصفات أمريكا. كلهم هيدخلوا النار!

الوصفة دي ممكن تعتبرها الوصفة الإيطالية للمنحوس ماك أند تشيز.

### المكونات

(لأربع أشخاص أو اثنين جعانيين أو ي)

- \* ١٠٠ جم جبنة جورجونزولا، أو نستبدلها بـ ٨٠ جم بلو تشيز أو رو كفور و ٢٠ جم كريمة خفق
- \* ١٠٠ جم بارميجانو
- \* ١٠٠ جم جروير
- \* ١٠٠ جم جبنة أسياجو
- \* ٤٠٠ جم باستا (ريجاتوني، تالياتيلي بينتي)
- \* ١٥٠ جم لبن
- \* ٥٠ جم كريمة خفق

## **الطريقة**

نزل الباستا في ماء سلق بملح.

على نار هادية أوي نسخن اللبن والكريمة.

نزل الجبنة الناعمة (جورجونزولا وأسياجو) ونسيحهم في اللبن.

أول ما يدوبوا، نزل البارميجانو والجروير.

أول ما الباستا تكون الديتني، نزل الباستا في الصوص وخلاص.

اللي هيحط جبنة رومي هيدخل النار مع برات أمريكا.

ممكن تستبدلوا الجبنة، بس أنصح بجبنة إيطالي أو سويسري أو فرنساوي.

## معتقل فايد

في أيام الحرب العالمية الثانية، كانت فيه أغنية إيطالية معروفة بـ تقول:

أمي، أنا سعيد جداً لأنني أعود إليك  
تخبرك أغنتي أن هذا أفضل يوم لي  
أمي، أنا سعيد جداً. أعيش بعيداً لماذا؟

أمي فقط من أجلك، فأغنتي تطير يا أمي، ستكونين معي، فلن تكوني وحيدة  
بقدر ما أحبك، ربما لم تعد تستخدم كلمات الحب هذه التي يتنهد بها قلبي  
أمي أجمل أغنية لي هي أنت، أنت الحياة ولن أتركك لمدى الحياة  
أشعر بيديك المتعبة وهي تبحث عن شعرى الذهبي

في سنة ٢٠١٥ كنت باسمع الأغنية وأنا قاعد  
قدمات بتني أدا دانيا، وهي عندها سنة ونص.  
كنت قاعد بافكر في أمي اللي ماتت السنة اللي  
قبلها، ولقيت أمي في عينين بتني.  
بتني وشعرها الذهبي زي شعر الأغنية.

حكاية النهارده عن اعتقال رجال الجالية  
الإيطالية أيام الحرب العالمية الثانية في مصر،  
وكان من السهل إني أحكي القصة عن الرجال  
المعتقلين اللي إيطاليا اعتبرتهم أبطال، ولكن



والدتي دانيا



في رأسي المتواضع، الأبطال الحقيقيين في هذه الفترة كانوا السيدات اللي ربوا ولادهم لوحدهم.

الحكاية اتقالتلي وأنا صغير من صديق والدي العجوز، بس خيالي لعب شوية في ذكرياتي.

\*\*\*

ماريا اتجوزت بيبيو في أوائل الثلاثينيات وهي كان عندها 18 سنة. اتجوزوا في مصر وهما الاثنين كانوا مصريين من الجيل الثالث.

بنتي أدا دانيا

الحاجة الوحيدة اللي ممكن تميزهم عن باقي المصريين هي الملامح، علشان الروح والشخصية كانت من السبيكة المصرية الأصيلة.

بيبيو كان أكبر منها بخمس سنين. وزي بقية أصحابه كان راجل أونطجي، يشتغل زي البغل الصبع، صناعي من الدرجة الأولى، ويموت في أي واحدة تضحكله. بيبيو كان شغال ميكانيكي، وكان معروف بالدقة في إصلاح الدائرة الكهربائية للسيارات. كان يكسب كوييس، وهنقول إنه كان بيراعي أسرته وولاده.

في سنة ١٩٣٦ ، بيبيو فتح ورشة مع أصدقاء العمر: أحمد الملقب بالسوهاجي، ونسيم هراري. أحمد ما كانش صناعي كوييس زي بيبيو، بس كان أمين ومحلس، وببيبو كان بيعتمد عليه في شراء قطع الغيار والأمور المالية. نسيم هراري كان من عائلة يهودية قرائية من منطقة حارة اليهود، بس كان ضايع في التجارة وبيتضحك عليه بسهولة، لكنه كان بيفهم كوييس أوي في المواتير.

ماريا كانت بنت خجولة، وبتتعامل جوزها زي سيد. غير أنها في بولاق كانوا انضمهم صعايدة، والمناخ المصري الصعيدي كان مماثل للمناخ الصعيدي

الطلياني اللي في مسقط رأس أجدادها، كالابريا.  
 بيو كان مصرى في كل حاجة، إلا شيء واحد، الطبيخ!  
 كان ملك المطبخ، وكان يعمل كل حاجة بياديه. أحمد كان بيقوله:  
 - يا واد يا بيو مش هتسترجل وتخلي مراتك تطخلك?  
 وهو يرد:

- يا أخي اتنيل شوف نفسك، مش هتسترجل وتحجوز؟  
 في ١٩٣٨، أبو أحمد السوهاجي مات في الصعيد، وأحمد اضطر لبيع نصيبه  
 لنسيم وبيو. وفي ١٩٤٢، نسيم هرب لأحمد في الصعيد خوفاً من الزحف  
 النازي والفاشي في الصحراء الغربية، هرب هو وعائلته عند صديقه أحمد  
 السوهاجي في الصعيد وسط أمان الصعايدة.

بيو كان رجل يساري وبيكره الفاشية، ولكن ده ما منعش إن الدنيا تنقلب عليه.



المعتقلون الإيطاليون في منطقة فايد

في سنة ١٩٤٠، الجيش الإيطالي الفاشي والجيش النازي الألماني زحفوا داخل الأراضي المصرية دون مراعاة اتفاقية الصداقة بين مصر وإيطاليا.

إنجلترا ضغطت على مصر إنهم يعتقلوا كل الرجال الإيطاليين ويصادروا أملاكهم باسم الحكومة المصرية.

وبينما لقى البوليس جه أخده زمي ما هو من القهوة، واتبعت على معتقل فايد. ماريا كانت وحيدة وشالية مسؤولة أولادها، البنت والولد لسه صغيرين ومحتججين أكل وهدوم، ومصاريف البيت، وخشب الدفاعة، ومدرسة، وعلاج... هتجيب منين الكلام ده وهي عمرها ما كلمت حد بره البيت؟ كل ممتلكاتهم اتجمدت ومعهاش غير اللي يكفيهم يومين.

أول حاجة عملتها راحت لنظرية المدرسة الإيطالية للبنات، وهناك الناظرة تفهمت وقالت إن المصارييف موقفة، وفيه جمعية خيرية بتساعد عائلات المعتقلين، وعائلة صديقة بتهم، يولاندا جيليوتي، ممكن تدلهم على الجمعية. وقتها حست إنها بتشحت، وعمرها ما طلبت حاجة من حد.

في نفس اليوم وهي ماسكة إيدين الأطفال راحت كل المحلات اللي جنب بيتهم تطلب شغل، بس مفيش. وعن طريق مرات حارس مسجد سنان باشا، وجدت شغلانة في فرن العيش في نفس المنطقة.

الشغل في الفرن كان بيتدى الساعة ٤ الفجر ويخلص الساعة ١١:٣٠ صباحاً، بعد كده كانت بتروح بيت أمينة هانم المخلص في جاردن سيتي تنظف البيت لغاية الساعة ٦ مساء.

والأيام كانت بتبعدي...

أحمد السوهاجي ما قدرش ينسى أخوه، وكل جمعتين كان بيعت لماريا جبنة وحضار من الصعيد.

نسيم كان بيعت جوابات بدون عنوان الراسل ويقولها تحصله في الصعيد.  
والأيام عدت، وماريا كانت بتعجز قبل الأوان. شعرها كان بيأخذلون دقق الفرن.  
أطفالها كبروا بسرعة، وطفولتهم اسرقت، حتى أحلامهم اختفت ومكانها جه  
الواقع الأليم.

جمال ونعومة بشرة ماريا قلب لتعاجيد حوالين العينين بسبب الدقيق اللي كان  
بيدخل عينيها. ومرت الأيام على أمل إن جوزها يرجع البيت.

في يونيو ١٩٤٤، راجل لابس شورت طويل واسع جداً وقميص ظابط إنجليزي  
قديم نزل في محطة باب الحديد واتمشي ناحية بيته، في عمارة أربع أدوار على  
طراز البيوت الشعبية الإيطالية. كان حاطط إيده في جيده علشان يغطي الفلوس  
اللي كان شايلها. جيرانه شافوه وما صدقوش نفسهم، وواحد واحد جريوا علشان  
يحضنوه. ويصوتووا: «يا ماريا يا ماريا، جوزك رجع!».

بيبو رجع البيت ولقي ست عجوزة بقت ملكة البيت، وعمره ما دخل المطبخ  
إلا بعد سنين كتيرة، لما ماريا ماتت في سنة ١٩٧٢.

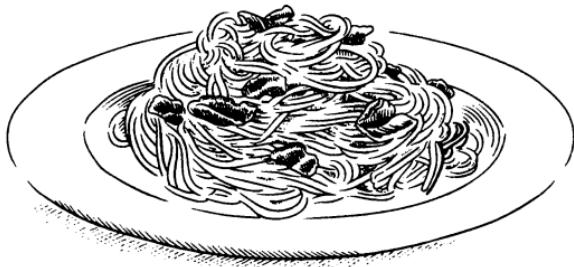
الاعتقال ما كانش سهل خالص، لكن طيبة قلب الطليان المصريين واحترافهم  
في الأعمال اليدوية نال صدقة بعض الظباط الإنجليز. معتقل الإيطاليين في  
فايد كان معروف بوجود فنانين في الرسم بيعملوا بورتريهات للظباط الإنجليز،  
كذا ترزي، وطباخين من الدرجة الأولى، ومنهم بيبو.

لكن بعض المواقف الإنسانية وسط الاعتقال ما غيرتش حقيقة الواقع، الاعتقال  
كان مأساة شديدة للجالية، مات فيها عدد كبير بسبب الأمراض، والاكتئاب،  
وفي بعض الحالات بسبب عنف جنود الكومونولث، وبالأخص عنف العساكر  
الهنود. لكن ما كانتش فيه أي شكوى من المعتقلين من معاملتهم من الطرف

المصري في المعتقل، وكما تم توثيقه في كتير من المقالات والكتب الإيطالية،  
الطرف المصري في وسط دهشته كان معتبر المعتقلين الإيطاليين «ضيوف».«.  
في سنة ١٩٤٦ إيطاليا ومصرمضوا معاهدة السلام، وكل أملاك الإيطاليين  
رجعت لأصحابها على داير الملجم.



الحياة في المعتقل



---

## بيشى بوص الطماطم والثوم (Pici all'Aglione)

الوصفة دي من الوصفات الفقيرة من منطقة توسكانا. مكوناتها بسيطة وسهلة في التجهيز.

### مكونات صوص الطماطم والثوم

(لشخص واحد)

- \* فصين ثوم
- \* طماطم
- \* معلقة صغيرة خل أبيض
- \* ربع معلقة صغيرة سكر
- \* ملح وفلفل
- \* زيت زيتون بكر ممتاز
- \* اختياري: شطة

## الطريقة

ن kali الطماطم تلاتين ثانية ونقشرها.  
نقطعها إربع ونشيل القلب والبذور والعصير ونقطع الطماطم مكعبات.  
نفرم الثوم وننزله في طاسة بزيت الزيتون.  
النار لازم تكون هادية أوي والثوم بالحرارة الخفيفة هيدوب في الزيت  
(خدوا راحتكم أوي هنا).  
ننزل الشطة.  
ننزل عليهم الطماطم ونسبيهم يستروا بالراحة أوي (١٥ دقيقة) على نار  
هادية.  
نزود الملح والفلفل والخل والسكر.

## مكونات البيشي



- \* ١٠٠ جم دقيق
- \* ٥٠ جم ماء
- \* نص معلقة صغيرة ملح
- \* نص معلقة زيت زيتون بكر ممتاز

## الطريقة

نعجن كل المكونات ونريح العجينة وهي متغطية لمدة نصف ساعة.  
نفرد العجينة ليكون سمكها حوالي 1 سم (ممكّن نستخدم مكّنة فرد الباستا).

نقطعها شرائح عريضة 1.5 سم.

نفرد الشرائح على شكل أسطواني زي الإسباجيتي بس سمكه حوالي نصف سنتي.

نغلّي البيشي (حولى 5 دقائق علشان فريش).

تنزل البيشي في الصوص وخلاص.

طبعاً المتبلاية وسلق المكرونة نصف ساعة لازم يمتنعوا علشان مايدخلوش النار.

## فطوطة

في يوم صيف حار في أواخر الثمانينيات، كنت مع أمي الله يرحمها في واحد من أوائل المراكز التجارية بالقاهرة، تقريرًا كان جنب ميدان التحرير. وقتها كانت سه مخلصين فرحة على المحلات الجديدة. الواحد كان حاسس إن المركز التجاري ده كان قفزة عصرية لمستوى المعيشة في مصر. والمكان كان مكيف أوي أوي.

كنا مستنيين الأسانسير الضخم يصل دورنا. وإننا مستنيين، جه راجل ومعاه بنت صغيرة ووقف معانا قدام باب الأسانسير. البنت كان عندها أربع أو خمس سنين، وكانت لابسة فستان أبيض وتوكة بيضة. كانت عاملة زي العروسة الصغيرة. باباها كان ماسك إيديها، وكان لابس بدلة صيفي لونها رصاصي. بصيت في وشه، لقيته هو، بس ما كتتش مصدق، شديت إيد أمي وقلت بالإيطالي:

- ماما، ده فطوطة!

لقيت الرجل بصلي وابتسم، وقال لمامتي:

- يونانية؟

ماما ردت:

- لا، إيطالية.

الأستاذ نزل على ركباه، وقالي:

- إنت عارفني؟

قلت:

- أيوه، فطوطة.

- إنت بتتكلّم عربي؟

- أيوه.

- وأنا باتكلّم إيطالي، come stai, molto bene. cosa la mosa stacosa, buongiorno e buonasera (إزيك؟ كويس أوّي... كوزا لا موزا، إستاكوزا، صباح الخير ومساء الخير). إيه رأيك؟

صمت وأنا مبتسم ومبرق.

فقال الأستاذ سمير:

- دي بيتي، ولما هتكبر هاعلمنها إيطالي.

دخلنا الأسانيير وما ماما وسمير غانم تبادلوا كلمتين عن سبب وجودنا في مصر.

نزلنا كام دور، وسمير غانم سلم على وقال بنبرة صوته المميزة:

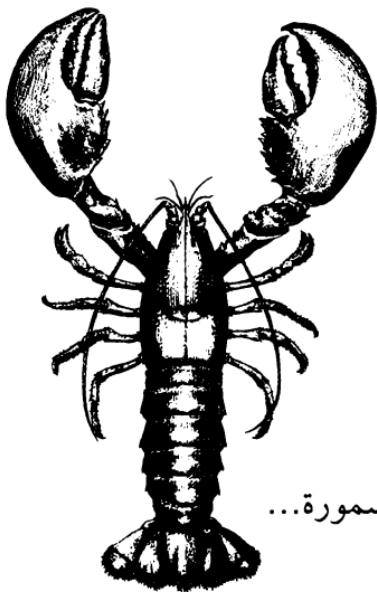
- ciao bambino (سلام يا ولد).

وخرج من الأسانيير.

وداعاً سمورة، وشكراً على مشوارك معانا في حياتنا.



سمير غانم مع أسرته



## إسپاجيتي بالإستاكوزا (Spaghetti con Astice)

هنعمل إسپاجيتي بالإستاكوزا اللي قال عليها سمورة ...

### المكونات

- \* إستاكوزا (عدد الأشخاص هيكون حسب حجم الإستاكوزا)
- \* إسپاجيتي
- \* صلصة طماطم من وصفة «صلصة طماطم أجدادنا»
- \* ثوم
- \* ملح وفلفل
- \* بقدونس
- \* زيت زيتون بكر ممتاز
- \* اختياري: نبيذ أبيض

## **الطريقة**

نغلل الإستاكوزا ونقطعها اتنين بالطول.

نزوود زيت زيتون في طاسة، نحط ثوم وننزل عليه الإستاكوزا المدة ٥ دقائق على نار هادية. نزوود صلصة الطماطم، وأول ما لحمة الإستاكوزا تستوي نشيلها من الطاسة ونسيب الصلصة تكمل سوى. في نفس الوقت نسلق الإسباجيتي الدينامي.

ناخد نص إستاكوزا ونشيل اللحم ونقطعه مكعبات وننزله في الصوص. ننزل الإسباجيتي في الصوص على طول، ونقلب تقلييتين علشان الصوص يغطي الإسباجيتي كويس.

نحط نص الإستاكوزا الكامل على طبق، جنبه الإسباجيتي بالصوص وننزل عليه شوية بقدونس للزينة فقط.

# عمر ولَّا رِيكاردو

هذا كان الحوار التلفوني بين جدي وصديق أبي، شيزاري، يوم ١ نوفمبر ١٩٧٨.  
جدي أرماندو: ألو!

شيزاري: وصلني تلغراف من مصر مكتوب فيه أكلم حضرتك. الطفل اتولد  
واسمها ريكاردو.

جدي أرماندو: مش ممكن، خبر جميل جداً، إمتى؟  
شيزاري: يوم ٣٠ أكتوبر، واسمها ريكاردو.

جدي أرماندو: أيوه صح، إحنا كنا متفقين إن إحنا نسميه ريكاردو.

المقطع ده اكتشاف من سنة ٢٠١٩. اكتشفت شريط كاسيت في بيت أمي الله  
يرحمها في صندوق خشبي قديم. الصندوق ده كان مفروم من يوم وفاة جدي  
في ١٩٨٦. الموضوع عاطفي وكل حاجة، بس  
في المقطع ده كان فيه مفتاح حل لغز قديم. هو  
إيه حكاية اسمي والغموض في شفافية اختيار  
الاسم؟ أنا كنت فاكر إن ريكاردو كان اسم  
الدلع وخلاص، المقطع بيقول إنه المفروض  
كان الاسم الرسمي في مصر كمان.

الشريط

في مصر أنا اسمي عمر فريد، وفي إيطاليا ريكاردو فريد مانكوزو. طيب إيه حكاية الاسم؟ وإيه اللي حصل؟ ليه الأسماء في مصر وإيطاليا مختلفة؟

نرجع ورا شوية علشان الموضوع أخذ مني أربعين سنة علشان أفهمه بالتفصيل (طبعاً أبويا قدام الإثبات قالى على كل حاجة).

ريكاردو اسم من أصل ألماني، ريتشارد. معناه غني وقوى، ولا يزال اسم مستخدم كثيراً في ألمانيا وإنجلترا لكن بقدر أقل في إيطاليا.

أنا اسمي ريكاردو على اسم خالي الله يرحمه اللي مات وهو عنده خمسة شاهد سنة في عام ١٩٦٦، وده كان اختيار من أمي الله يرحمها لذكرى أخوها.

بس هو كمان اتسمى ريكاردو نسبة إلى أجداد عائلة أمي، والموضوع هنا هياخدنا لأبعد شوية.

في نص القرن التاسع عشر، يعني تقريباً ١٨٦٠،  
رجل اسمه ريتشارد فريديريك شوسلر من  
أصول ألمانية وروسية، اتجوز سيدة اسمها  
كارولين جريزارد من أصول ألمانية وفرنسية  
وبولندية، واستقروا في كاليفورنيا اللذي وقتها  
كانت تحت الإمبراطورية الروسية.

العائلتين كانوا من الأقلية الألمانية في لاتفيا/  
روسيا، وفي البيت كانوا بيتكلموا ألماني وبره  
rossi.

عموماً ريتشارد وكارولين خلفوا بنت اسمها  
إليزابيث في عام ١٨٦٦. البنت دي كبرت  
ودماغها ضربت واتجوزت إيطالي مهاجر



حالياً ريكاردو مانكوزو



كارولين جريزارد

تايي من إيطاليا اسمه بيترو بيرولي وخلفوا طفل اسمه أميديو، اللي يبقى جد أمي. وهنا الفرع الألماني قابل الفرع الإيطالي من العائلة واستقروا في عاصمة لاتفيا، ريجا.

قامت الحروب العالمية والفرعين اتفرقوا والطليان رجعوا إيطاليا والألمان طردوا من لاتفيا واستقروا في ألمانيا الشرقية، والعائلتين نسيوا بعض تماماً.



تدور الأيام وأحفاد إليزابيث شوسلر وبيترو بيرولي يكونوا أسر في شمال إيطاليا، ومنهم بنت غلبانة بعدت شويتين وأخذت طيارة من ميلانو إلى القاهرة في سنة ١٩٧٦. وفتها دانيا

مانكوزو اندمجت مع الفرع الجديد، فرع صعايدة دماغهم ناشفة من سوهاج، وأبويها صبحي فريد كان يمثل الفرع الصعيدي.

نرجع لتاريخ ١٩٧٨، بس مش يوم ولادي، بعدها بأسبوعين. أستاذ صبحي الصعيدي، رجع البيت وقال لمامتي:

- النهارده طلعت شهادة الميلاد، وقررت أسمى ابني عمر.

ردت أمي:

- يا نهار إسود عليك يا صبحي! ده إحنا متفقين!

ده غير إن تاريخ ميلادي متسجل غلط، ١٣ نوفمبر بدل ٣٠ أكتوبر.

ريكاردو في إيطاليا وعمر في مصر، وشين ولاد كلب لنفس العملة.

اسم آخر مستخدم كثيراً في عائلتي حتى الآن هو إليزابيث، نسبة إلى جدتي الكبيرة، إليزابيث شوسلر.

فيه نظرية بتقول إن لو أنا لوحدي حطيت كل أجدادي من العصر الروماني جنب بعض، المعجمة مش هتكفيهم. طيب لو حطيت أجدادي وأجدادك جنب بعض؟ محتاجين عدد ٢ مجرة. طبعاً العملية كده استحالة والكون مش هيكتفي أجداد الدنيا.

الرد بسيط أوي: أجدادي وأسلافي هما أجدادك وأسلافك. أحياناً الأسلاف أخذوا نفس الطريق، ومرات الطريق اتفرق، ومرات المحطة استقرت لقرون، ومرات الخيط مشي تاني وكمل مشواره!

اكتشفت أيضًا من قريب إن أبويا عمل نفس الحركة مع أخيه الأكبر، قرر لوحده إنه يسميها «وجيدة» على اسم جدتي الله يرحمها، لكن حتى الآن أخي معروفة باسم «صفاء».



## كريمة فول حيراتي (crema di fave)

وصفة النهارده من أكثر الوصفات اللي بتفكرني بفرعين الصعايدة الكالا بريزي والسوهاجي. الوصفة من منطقة بوليا، علشان الفول الحيراتي موجود بكثيات كبيرة، بناكله في إيطاليا أخضر ومعاه كوب نبيذ أبيض وقطعة جبنة بيكورينو، في العادة بيكون ده في البلكونة وتترج على الرايح والجاي ونجيب في سيرة الناس.

### المكونات

\* نص كيلو فول

\* شوربة خضار سخنة مصفية (ماء + مرقة خضار)

\* حباتين بطاطس حجم وسط متقطعين مكعبات

\* ربع بصلة مبشورة

\* زيت زيتون بكر ممتاز

\* كريمة طهي

\* ملح وفلفل

\* جبنة بيكورينو

## **الطريقة**

نحط زيت الزيتون والبصل، وبعدين نزود الفول والبطاطس والشوربة (حسب ما الفول يحتاج).

بعد ٢٥ دقيقة نضرب كل حاجة في الخليط مع ملح وفلفل.  
نزود حوالي معلقتين (أو حسب الرغبة) كريمة طهي.  
في الآخر جبنة بيكورينو مبشورة وزيت زيتون.

# يوسف أبو شنب

بيجييلي يوم أو اتنين كل شوية بنوستالجيا قاتلة، إحساس إني عايز أتكرمش في السرير، أغلق عيني وأتخيل إني باتمشى في مصر.

يوسف من مواليد الإسكندرية في العصر الذهبي المعروف بتنوع الجنسيات وديانات سكان المحرّسة. يوسف ابن الجاليات الكوزموبوليتيه، الأم كانت بتتكلّم ست لغات والأب كان بيتكلّم خمس لغات. في البيت بيتكلّموا إيطالي، وفي الشارع عربي، وفي المدرسة فرنساوي. كان إيطالي الجنسية واللغة، لكن العائلة كانت يونانية من أصل إيطالي، وبيهودية الديانة.

عائلة يوسف كانت بتحب بالإيطالي، وتقول شعر بالفرنساوي، وتشتم بالتركي، وتهزر بالعربي، وتصلي بالعبري، وتغبني باليوناني. بس يوسف أبو شنب كان إسكندراني ميه في الميه، ابن شعوب ولغات متعددة. أبوه نسيم وأمه كانوا أصحاب أشهر مكتبة في الإسكندرية وعلى مستوى الشرق الأوسط، مكتبة سيتية دوليفر. عن طريق عملهم، قدروا يثبتوا غريبة الثقافة والأدب في يوسف. في المكتبة العريقة دي، يوسف اتعرف على أهم أدباء الإسكندرية في ذلك الوقت. في ١٩٥١ يوسف سافر لفرنسا، واشتغل بائع كتب، ومراسل صحي، وبارمان، وبيانيست، وأخيراً لما حالفه الحظ وقابل أسطورة الموسيقى الفرنسية إيديث بياف، أصبح مغني.

يوسف له أسامي كثيرة بتحدد فترات كثيرة في حياته، لكن الثابت الوحيد الذي لم يتغير طول حياته، هو الانتماء إلى أرضه، الانتماء الشديد للإسكندرية حتى آخر يوم في عمره.

هالا عرفتوا هو مين؟

اتولد في ١٩٣٤، وسُجل في شهادة الميلاد يوسف، وفي المعبد باسم جيوسيبي، وفي المدرسة الفرنساوي جوزيف، ولاحقاً في فرنسا جورج، وأبو شنب ترجمة للعربي لاسم العائلة، موستاكى.

جورج موستاكى (١٩٣٤-٢٠١٣).

وصفة النهارده لازم تكون ليها صلة بكل الجاليات، واللغات، والديانات، اللي اتكلمنا عليها.

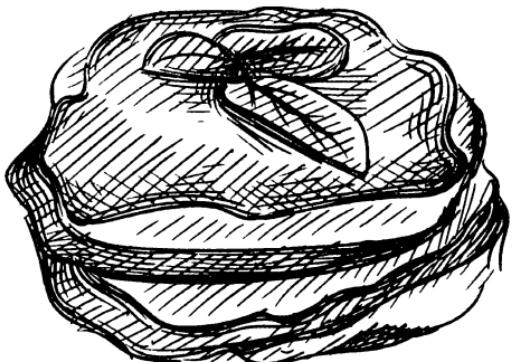
تخيلوا إنكم على تراييزه وقاعدین مع ست يونانية وست إيطالية وست مصرية وست تركية، أول ما هيشفووا الطبق هتقوم حرب على أصل الطبق، وهتخلص بمعاهدة سلام وصوانی فاضية كثيرة.



جورج موستاكى



جورج موستاكى مع أبيه وأمه



## بارميجانا بالباذنجان (Parmigiana di melanzane)

الوصفة من جنوب إيطاليا، وأصلها مش واضح، لكن كتير من المصادر بتقول إن أصولها تعود لفترة الفتوحات العربية في أوروبا الجنوبيّة. وجود الباذنجان في إيطاليا فضل من دمج الثقافة العربية مع الثقافة الإيطالية.

### المكونات

\* باذنجان

\* صلصة طماطم

\* موتزاريلا

\* بارميجانو

## الطريقة

هنقطع الباذنجان شرائح (سُمكها نص ستي)، ونرش شوية ملح، ونحط حاجة تقيلة علشان تنزل الميه بقاعدتها، حوالي ساعة علشان الميه تنزل.

هنعمل صلصة طماطم زي في وصفة «صلصة طماطم أجدادنا».

نحرر الثوم في زيت زيتون وننزل عليهم صلصة الطماطم.

على نار هاديه هنخللي الميه تبخر من الصلصة ونزود الريحان وملح وفلفل.

هنغسل الباذنجان علشان الملح ينزل، ونشفه ونحرمه. ممكن كمان نشووي

طرنشات الباذنجان لو عايزينها أخف شوية. فيه وصفات أخرى بتقول نعمل

الطرنشات بانيه في البقسماط.

بعد كده طبقات من الباذنجان وشوية الصوص والموتزاريلا والبارميجانو

وفي آخر طبقة خالص نزود الصوص أوي ونعلي الفرن. نفس تكنيك

اللازانيا في موضوع الطبقات.

## علقة في إسكندرية

في سنة ١٩٩١ نزلت مع بابا (صبحي) وسط البلد علشان أشتري بليزير المدرسة الكحلي (لون بليزير مدرسة سان جورج)، كان عندي حوالي اتناسن سنة، وكانت أول مرة أروح أجيب جاكيت من محل ناس كبار علشان إعدادي وكده. بابا وقتها وداني محل قديم وصغير في شارع عدلني، مش بعيد عن سينما مترو اللي كانت بتعرض فيلم «الرقص مع الذئاب». الأفيش القديم المرسوم بالإيد ما كانش بيدي إحساس بأحداث الفيلم، فكل توقعات الفيلم كانت لازم تطلع من خيال الواحد. لغاية دلو قتي فاكر شكل الأفيش كويسي وكيفين كوستروشه معووج. بابا ونص مصر كانوا بيقولوا عليه «الرقص مع الكلاب».

عمومًا، دخلنا المحل وكل اهتمامي وتركيزي كان مع راجل عجوز معرفة والدي واقف على الكاونتر بيحاسب الزبائن. الكاونتر كان خشبي، وعالٍ، ويكتفي شخص واحد بس يقف عليه. كان قدامه دفتر كبير وطويل بيكتب عليه كل المبيعات بدقة. الجميل إن الرجل كان خطه بالعربي أنيق أوي والأرقام كانت مميزة.

بابا شالني وقال:

- شوف خطه حلو إزاي؟

الأستاذ العجوز بصلبي وقال:

- إزيك يا حبيبي ! عجبك خطى ؟ الأرقام لازم تكون طويلة وعالية ، علشان هي  
اللي بتدل على الرزق اللي ربنا بيتعهلا . ابني صاحب باباك من أيام المدرسة  
وهما الاتنين خطهم وحش أوي .

خطى في العربي منيل أوي ، بس من يومها وأنا باكتب الأرقام بالعربي حسب  
نصيحة الرجل العجوز صاحب ملامح البحر الأبيض المتوسط .

\*\*\*

لزم التنوية : الأحداث ليست من خيالي ، لكنها مبنية على أحداث حقيقة .

١٧ أغسطس ١٩٦٣

صحيت الصبح الساعه سبعه على صوت والدتي ، أم إبراهيم . سرت دمياطية من  
الدرجة الأولى وملكة المطبخ ومحتواه . كالعادة فطارها بيكون كتير وتقليل ، بس  
البيت بيعز فطارها . النهارده بسبب ضيق الوقت ، فطاري شاي وحنة بقساط  
من فرن الخواجة جورج قدام إسطبل الملك .

لبست القميص الأبيض من غير ما أقفل آخر  
زرارين ، وبنطلون أسود موديل إنجلزي  
جديد ، ومعاهم الجزمة الاسبادرین اللي  
بالبسها في إسكندرية بس . كان نفسي في  
الجمزة الإسباني المشهورة ، بس جزمتي كانت  
نسخة درجة تانية تهريب من البرتغال ، اشتريتها  
من صديق بورسعيد شغال في الجمارك .  
القميص الأبيض من القطن المصري الفاخر ،  
وكان موديل متفصل على مزاجي عند مدام  
ماريا في شارع قطة .



بابا في الإسكندرية

ماريا كانت بتعالمني معاملة خاصة علشان أنا صديق ابنها برونو، وكانت بتقول إن صعايدة مصر وإيطالياري بعض. بشرتي السمراء والأصول الصعيدية كانت تصريح دخول بيتهم، ومعاملتهم ليَ كانت معاملة الأقارب. برونو كان عنده اختيارين أكبر مننا شوية ومش متتجوزين:

أنا وبرونو كنا شبه بعض، رفيعين وجسمنا رياضي... بطننا كانت في ظهرنا،  
لون البشرة كان نوعاً ما متشابه والناس كانت بتعتبرنا قرایب، مع إن بين عائلاتنا  
كان فيه على الأقل ٢٠٠٠ كم مسافة. شمس مصر كانت بتخلّي الناس كلها شبه  
بعض بملامح وألوان تميل للبهجة مع أبسط ابتسامة.

أنا و أصحابي اتفقنا إننا نتقابل عند محطة رمسيس علشان نركب القطر ونطلع إسكندرية. طبعاً والدي كان بيقولي إن أنا عيل مسرف ومعنديش مبادئ.

أبويا كان بيستغل في المخابرات من أيام الملك، وما كانش بيهر في المبادئ وتعابني طول عمره بانضباطه الشديد. لو في يوم من الأيام خلقت عيل ملتزم زيه، هافسد أخلاقه علشان ما يتعبنيش زي والدي.

أول واحد يوصل في ميعاده كان برونو، وبعده بدقائق قليلة وصلت أنا، ثم يوسف وفاسيليس وحسين. دي شلة الصحاب من أيام معهد الدون بوسكو، وبيوتنا كانت طول عمرها مفتوحة على بعض. يوسف أو جوزيف ماير كان أشطر واحد فينا. كان دخل قسم الكهرباء في الدون بوسكو وكان شكله هيكملي تعليم في الجامعة، درجاته كانت عالية، وكنا كلنا خايفين إنه يطلعنا في يوم يقول إنه هدخل جامعة القاهرة ويسس شلتنا.

أبوه الباشمهندس إدوارد كان من أصول نمساوية، وأمه كانت مصرية. كان ممكناً يطلع شكله زي أبوه وأخته، بس طلع قصير بشعراً أكتر، ملظلظ وعينيه غامقة، زي رجالة عائلة أمها، مدام فريدة وهبة. على جانب آخر، اخته كانت شقراء، دفعة وطويلة زي الخواحة إدوارد.

بيتهم كان في أجمل عمارة في شارع عmad الدين، كانوا وآخرين آخر دور في عمارت الخديو على الجانب الأيمن تجاه محطة باب الحديد (على صف سينما كابيتول، كريم حاليًا). إدوارد جاء إلى مصر مع الجيش الإنجليزي كمهندس ميكانيكا في الحرب العالمية الثانية، بس قرر إنه يستقر في مصر ويتجوز منها. بعد الحرب العالمية، اشتغل مدير المشاريع الكبرى في شركة كارير في شارع عmad الدين مع تقاطع شارع الألفي.

حسين كان من أرياف المنصورة. كنا بنقول عليه العملاق حسين. جسمه كان عملاق، طويل وعربيض أويء، بس هو كان خجول وناعم في كلامه، بشرته كانت بيضاء أويء زي أمه وأبوه، وكانت بتقلب أحمر طماطم لما يقابل أي بنت. أول ما وصلنا محطة القطر في الإسكندرية، طلعننا جري من المحطة أكمن فيه عفريت بيجري ورانا. ركينا الترومي وجربنا على شاطئ ستانلي. تقربيًا ابتدينا نقلع هدومنا وإحنا لسه في عربية الترومي. كنا بنجري ناحية البحر أكمن الأرض مولعة ومفيش غير ماء البحر اللي ممكن يطفي نارنا.

أول ما نزلنا البحر كملنا عوم ناحية البراميل وطلعننا عليها علشان نريح. كالعادة، كل مرة نتراهن على مين ينط من البراميل وينزل يجيب الرمل من قاع البحر. أنا وفاسيليس كنا أحسن اتنين نعرف نقطس ونقضي أكثر من دقيقة ونص تحت الميه. بس المتعة في القفز من البراميل والغطس، إن نشوف يوسف وحسين وهما يا دوب كانوا بينزلوا بوسطهم تحت الميه ورجلיהם بره زي الفراخ اللي طالعة من القفص، يطلعوا بعد الغطسة ويقولوا: «الرمل فلت من إيدينا وإحنا تحت». برونو كان نايم على البراميل بيتشمس وملوش دعوة بحد.

فاسيليس يوناني من باتراس، والبحر ده الوسط الطبيعي لشعبه. اليونانيين ليهم انتماء طبيعي مع هذا البحر... كان بيعوم وكان بيجدف على البرسوار كأنه بطل

أولمبي. يومها ابن الكلب خلانا تأخر علشان اتعرف على بنت مالطية كانت على برسوار جنبنا... التأخير ده كان سبب النحس اللي شفناه.

كنا شباب لسه صغير وفلوسنا على قدنـا، يا دوب اللي معانا كان يكفي البنسيون والعشاء (فول وفلافل)، وشووية زلابية وإزازتين بيرة ستيلـا على الكورنيش.

يومها جرينا بعد البحر على البنسيون علشان نلحق نغير ونزل نشتري العشاء. الوحيد اللي كان عنده لفة تانية مش معانا كان فاسيليس... كان بيروح بيات في شقة قرائيه ويحصلنا الأحد الظهر وإحنا راجعين مصر. قرائيه كان فيهم بنات واستحالة فاسيليس يعرفنا البيت ده فين.

البنسيون اللي كنا بنتام فيه على طول كان في منطقة جنب محطة الرمل، كان مكان رخيص، ونظيف، وباين إنه زمان كان ملك عائلة تعدادها كبير. مدام دافني صاحبة البنسيون كانت مصرية من أجيال كثيرة. لكن معظم عائلتها رجعت اليونان بعد الحركة القومية اليونانية والتحرير من الدولة العثمانية في أوائل القرن. ما اتبقاش في مصر إلا هي وابنها الخجول ديميتري.

بسـبـب تـأخـير فـاسـيلـيس الكلـب، اكتـشفـنا فـور وصـولـنا إـن البنـسيـون كانـ مـليـانـ، وـآخرـ سـرـيرـ اـتـحـجزـ قبلـ وصـولـنا بـنصـ ساعـةـ. نـزلـنا وـقلـنا أـكـيدـ هـنـلاقـيـ مـكانـ تـانيـ يـلمـناـ، وـبـلاـشـ نـتعـشـ إـلـا لـما نـضـمـنـ سـرـيرـ نـنـامـ عـلـيـهـ. يومـهاـ اـتـمـشـيـناـ فـيـ كلـ كـورـنيـشـ إـسـكـنـدـرـيـةـ وـالـشـوـارـعـ المـتـفـرـعـةـ عـلـشـانـ نـلـاقـيـ مـكانـ، بـسـ الحـظـ الإـسـودـ إـنـ ماـ كانـشـ فـيهـ أيـ مـكانـ فـاضـيـ.

أـنـاـ وـبـرـونـوـ وـحسـينـ وـيوـسـفـ كـناـ خـلاـصـ

بابـاـ فـيـ شـباـبـهـ

جايدين آخرنا من التعب والجوع، ما كانش قدامنا غير النوم على الكورنيش.  
الفكرة الجهنمية جاتلي أول ما لقيت بلكونة لشقة شكلها مقول، في الدور  
الأول من عمارة بيضاء أربع أدوار. البلكونة كان فيها أربعة شيزلونج. نطينا  
ونمنا عليهم.

أكيد الشقة فاضية والساعة كانت واحدة بالليل... كل حاجة مقوله، ومحدش  
هيعرف إن إحنا نمنا في البلكونة. الشقة كانت بحري، والصبح عيني فتحت  
على أول أشعة الشمس وهي بتتدفي وشي. الجو كان جميل الصبح والإحساس  
كان زي فجر الجنة... لكن الوعي رجع لمحله أول ما سمعت شيش البلكونة  
وهو بيتحرك. قمت في ثانية ورزعت حسين وبرونو قلمين على وشم علشان  
يصحوا... الشقة فيها ناس!

أنا وبرونو نطينا من البلكونة بنفس رشاشة القبط اللي بتهرب بعد عملة سوداء.  
بعدها بشواني قليلة، سمعت حاجة زي شيكارة أسمنت بتترزع على الأرض ورايا.  
بصيت ولقيت حسين نزل على ظهره زي العجل. اتفاجئت لما قام وجري معانا  
على رجله. دي كانت وقعة موت!

ربنا ستر، لكن وأنا باجري لاحظت إن يوسف ما كانش جانبي... معاك  
ربنا يا يوسف يا صاحبي، ياما بعت ناس قيلك في موافق زي دي. افتكرت  
صديق الطفولة اللي بعته بنفس الطريقة عند فيلاً ثومة على كورنيش النيل وإحنا  
«بنستلف» مانجة من جنية الفيلاً.

رجعنا المحطة وقررنا نرجع مصر ونسى خالصاليومين الفقر اللي عشناهم.  
برونو لم الفلوس اللي معانا واشترينا كابوريا من بائع على رصيف كان معاه  
سلة كبيرة ومغطى الكابوريا بورق جرائد.

برونو قال:

- هاخلي أمي تعملنا عشاء بالكافوريا علشان اليوم النحس ده مش عايز أفتكره  
تاني في حياتي !

فيما بعد، يوسف وفاسيليس رجعوا على آخر قطار في نفس اليوم. يوسف أخذ علقة مش هينساها باقي حياته.

رحنا بيت برونو في شبرا ومدام ماريا عملتنا حاجة كنت أول مرة أشوفها. كنت منتظر إنها تسلق الكافوريا زي أم إبراهيم، أمي، بس هي عملت إسباجيتي كتير أويء ومعاه صلصة بالكافوريا.

برونو كان عنده أختين أكبر منه. أصغر البتين اسمها مارينيلا، وكانت دلوعة البيت، بتموت في أغنية اسمها «إبرونزاتيسيمما» لمعنى إيطالي شاب اسمه إدواردو فيانييللو. الأسطوانة دي كانت النشيد الوطني لصيف ١٩٦٣.

أخته الكبرى كان اسمها أنجيلا، وممكن تعتبرها الأم الثانية لباقي العائلة والأصدقاء.

بيتهم كان نفس روح بيوت المصريين، بس الشكل والمضمون كان مختلف تماماً. كنت باحس بالألفة الشديدة، بس كل مرة كنت ألاحظ في البيت تقاليد مختلفة. كنت باتعجب تجاه تصرفاتهم وتقاليدهم في بعض الأحيان، مع إن الإحساس كان كله مليان دفع. من التصرفات اللي ما كتنش متعدود عليها بس كانت بتبهريني، وجود برونو في المطبخ مع أمه ماريا. الست كانت قائدة الأوركسترا، وبرونو وإخواته كانوا زي الجنود ماشيين على موسيقى مارش عسكري. كانت بتقولي:

- يا صبحي، الرجل اللي ما يعرفش مطبخه ما يعرفش بيته. أبو برونو الله يرحمه  
كان راجل البيت والمطبخ.

الترابيزة الخشبية الكبيرة في وسط المطبخ كانت تتعرض كل المكونات، زي خط الإنتاج: الكابوريا، والخضراوات، والزيت، والفلفل، وأخيراً إسباجيتي طويل أوي، طول دراعي أو أقل شوية ملفوف في ورق بني!

ماريا سلقت الكابوريا لمدة ٥ دقائق، وكسرت المخالف بحركة جريئة وقاسية بظهر السكينة، وأخرجت اللحم من داخل المخالف باستخدام يد معلقة صغيرة. برونو عمل الصلصة وإيده بتحريك في المطبخ زي إيدين الستات. أم إبراهيم كانت مانعة أي راجل يدخل المطبخ، بس برونو كان ممكن ينافس أمي في التقنية واستخدام أدوات المطبخ. وقتها نزل الثوم في زيت زيتون، ولحم الكابوريا والنبيذ الأبيض، وأخيراً نزل عليهم شوية الصلصة الطازجة.

في نفس الوقت، أخت برونو الكبيرة سلقت الإسباجيتي بماء ومقدار نص كف من الملح الخشن أخرجته من علبة بسكوت إنجلizi قديمة.

بعد دقيقتين برونو زود شوية ماء سلق من الإسباجيتي على الصلصة، ونزل الإسباجيتي على صلصة الطماطم بالكابوريا.

بيت برونو كان بيت منسجم مع تقاليد أرض أجداده. مثلاً: في بيتهن المطبخ كان كبير، والترابيزة الكبيرة كان حواليها كراسي كثيرة، ده غير وجود شباك كبير مطل على خلفية المبني. واضح إن عائلة برونو كانت بتقاضي وقت كبير في المطبخ، ومعظم النقاشات كانت بتدور على نفس الترابيزة.

القعدة كانت جميلة جداً و مليانة ضحك وإننا بنحكي لعائلة برونو عن اليوم الإسود، وكل شيء كان مبهج... بس يومها حصل موقف ما فهمتهوش إلا بعدها بأسبوع.

إننا بنحكي عن وقعة حسين، ماريا قلبت ضحكتها إلى بكاء... افتكرت إنها كانت بتبكى من كتر الضحك، لكن بعد أكثر من دقيقة من البكاء، انتبهت إلى

جدية الموقف من ملامح أنجيلا وهي بتمسك إيد أمها... وماريا بتقول:  
- الكابوريا حلوة أوي! الكابوريا هنا حلوة أوي!

وزي ما الضحك قلب إلى بكاء، ماريا أخذت نفس عميق ورجعت تضحك  
على قفزة حسين من البلكونة.

العشاء الطويل والجميل وصل للنهاية بأمر من ماريا:  
- الأسبوع الجاي تعدوا على علشان عندي ليكم قمchan هدية، وتجيبوا يوسف  
وفاسيلييس معاكم، متتفقين؟

فيما بعد، اتفقت مع برونو فاسيلييس وحسين ويوفى إننا نتقابل يوم السبت  
عند ميدان عرابي ونروح مع بعض بيت برونو، بس دي ه تكون حدوتة تانية إن  
شاء الله.

بابا حاول كتير إنه يفسد انضباطي والتزامي، بس حسب كلامه: «إنت طلعت  
ملتزم ومتعب زي جدك الله يرحمه. يا عمر إنت ابن كلب!».



## إسپاجيتي بالکابوریا (Spaghetti al granchio)

### المكونات

- \* مخالف کابوریا او لحم کابوریا
- \* فص ثوم لكل شخص
- \* معلقتین بیوریه طماطم لكل شخص (اللون فقط)
- \* زیتون بکر ممتاز (لازم يكون حلو أوي)
- \* فلفل أحمر
- \* ملح وفلفل
- \* بقدونس
- \* اختياری: نیزد أيض

## الطريقة

نكسر المخالفب ونأخذ اللحم (الكابوريا تكون مسلوقة سابقاً لمدة ٥ دقائق)، نسوي الثوم في زيت زيتون.

نزل لحم الكابوريا وربع كوب نبيذ أبيض حتى التبخر التام.

نزل مكعبات الطماطم والبيوريه وشوية القدونس ونسوي لمدة ٥ دقائق بالكتير.

سلق الإسباجيتي الديتني، بلاش نسلقها لغاية لما شكلها يقلب حبل غسيل.

نزل الإسباجيتي وشوية ماء السلق في الصوص لمدة دقيقة.

نرش القدونس.

اللي هيحطلي كمون وبهارات علشان الزفارة، هيخش النار. خليكم دوغري حتى لو كان العك مغري.

# تعرفوا اسمها بوستة ليه؟

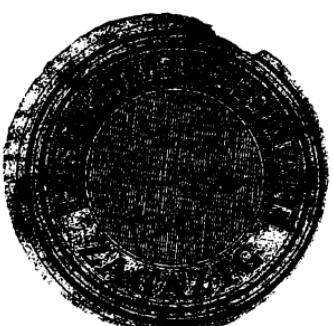
فاكرين زمان لما كنا بنبعث رسالة لحد عزيز علينا، فكنا بنسخدم البوستة؟ الواحد كان بيستنى أيام كتيرة علشان الرسالة توصله، بس الانتظار كان شيء جميل. البهجة والفرحة لوصول البريد كان حدث اليوم، وفتح الظرف من الطرف العلوي كانت عملية دقيقة تحتاج إلى دقة الجراح.

تخيلوا نفسكم في سنة ١٨٦٩ ، إنتو في القاهرة، قاعدين على ترابيزة السفرة قدام الشباك والشمس داخلة عليكم. الترابيزة تقيلة ومامسكة نفسها عن طريق مفاصل خشبية، اللي بتعطي الترابيزة قوام وثبات على حساب صرير صوت الخشب. الورقة الخشنة والجباراة على الجانب الأيمن من الورقة. كتبتو الرسالة بالعربي والفرنسي. بداية الرسالة «عزيزي»، ونهايتها «أفتقدك كل يوم». حطوا الورقة في الظرف، اكتبوا اسم المرسل إليه، والعنوان في الإسكندرية وعنوانكم. آخر حاجة خالص هو الطابع. الطابع عليه صورة هرم خوفو وأبو الهول ومكتوب عليه بالإيطالي: «poste khedevie egiziane» (البوستة الخديوية المصرية).

حد عارف ليه طوابع مصر كانت مكتوبة بالعربي والإيطالي؟

في عام ١٨٢٠ جدع طلياني عايش في الإسكندرية من مواليد ليفورنو، قرر إن مصر محتاجة خدمة بريدية سريعة علشان تربط القاهرة بالإسكندرية. مصر كان فيها خدمة حكومية بريدية، بس ما كانتش على مستوى البريد الدولي.

كارلو ميراتي أسس شركة في الإسكندرية اسمها «البوستة الأوروبية»، وعن طريقها وصل الخدمة بين مصر والإسكندرية. في عهد سعيد باشا، خدمة البوستة الأوروبية أصبحت في وقت قليل أهم من البريد المصري. بسبب النجاح البارز، كارلو واتنين من أحفاده وسعوا نطاق الخدمة بين القاهرة والمحافظات، وحصلوا أيضاً على تاني أهم خط بريدي بين مصر والعالم بعد ميناء الإسكندرية. الخط الجديد كان بين بور سعيد والإسماعيلية والسويس والقاهرة.



الشركة كبرت، ورجل أعمال إيطالي دخل شريك، لتصبح الشركة مكونة من تلات أعضاء (اتنين أحفاد كارلو وجياكومو موتسي). وفي عام ١٨٦٢ سعيد باشا قرر إنه يعطي كل الخدمة المصرية البريدية لهذه الشركة.

في ٢ يناير عام ١٨٦٥، الخديو إسماعيل طلب من الحكومة المصرية شراء الشركة من التلات شركاء، ووافقوا ليصبح اسم الشركة الجديدة «البريد المصري الخديوي». ويصبح يوم ٢ يناير يوم ذكرى إنشاء البريد المصري. جياكومو موتسي نال لقب البك، وأصبح أول مدير عام للبريد المصري الخديوي.

في يوم من الأيام البوستة المصرية كانت بتتكلم إيطالي !



طابع مكتوب عليه بالإيطالي:  
البوستة الخديوية المصرية



## إسپاجيتي بفواكه البحر (Spaghetti allo scoglio)

زي البريد اللي كان بيوصل إسكندرية من المدن الساحلية الإيطالية، الوصفة دي مهداة من المدن الساحلية.

### المكونات

- \* جمبري
- \* كالاماري
- \* بلح البحر
- \* جندوفلي
- \* ثوم
- \* زيت زيتون بكر ولازم يكون ممتاز
- \* بقدونس
- \* إسپاجيتي
- \* ملح وفلفل
- \* اختياري: طماطم شيري، عجينة طماطم مجففة، نيزد أبيض

## الطريقة

نغسل كوييس كل السي فوود، ونشيل سلسلة ظهر الجمبري، والجندوفلي يكون كوييس وكذلك بقية المكونات.

نحط فص ثوم في طاسة مع زيت زيتون، وبعدين الجندوفلي وبلغ البحر. هنعطي الطاسة ونقلب المكونات كل شوية من غير ما نفتح الغطاء. القواع هتفتح بعد شوية والمفول يترمي.

نصفي ماء السلق في إناء تاني علشان هنستخدمه بعدين.

في طاسة تانية نحط زيت زيتون، وثوم مهروس، والكالاماري حلقات، وبعد ٥ دقائق نزود طماطم شيري.

لما الطماطم تكون استوت والماء نشف شوية، نزود الجمبري. في الوقت ده أنا بازود كمان النبيذ. الجمبري هيستوي في خلال ٣ دقائق تقريباً.

ملح وفلفل، هو با الإسباجيتي قبل ما تكون الديتني، علشان تستوي في الصوص. نزود شوية ماء من الجندوفلي اللي كنا شايلينه. نزود البقدونس وبالهنا والشفا.

أنا قلتلكم على طريقة تانية، ممكن الطبق ده يتعمل من غير طماطم. أنا أحياناً باعمله بعجينة الطماطم المجففة، وفي الحالة دي باحط معلقة كبيرة لكل شخص، آخر حاجة خالص في الطاسة.

احذروا... احذروا... الكريمة حرام... الشبت حرام! كمون ونعمان  
والصلصة المركزة تدخل النار!

# علقة تفوت ولا حد يموت

١٩٦٣ أغسطس

مديرى الخواجة بيبو مخلبي يومي إسود في الشغل. اتوظفت هنا من حوالي سبع شهور بعد ما الخواجة إدوارد ماير، والد صديقي يوسف، شغلني في شركة كارير اللي كان بيدير مشاريعها الكبرى.

بيبو كان أكبر مني بحوالي أربعة وتلاتين سنة، وكان راجل غريب... في الشغل جاد جداً ومعندهوش رحمة، بس أول ما الشغل يخلص، يقلبها هزار وشقاوة.  
أنا مش عارف أتعامل معاه إزاى !

بهدلني قدام كل زملائي في الشغل علشان لفيت بوينة السولينويد بالعكس، وقال عليّ كسان في شغلي ومش هاكمي في الشركة بالشكل ده. كنت متظر منه إنه ي بهدلني تاني بعد الشغل، لكن لقيت الموقف مختلف تماماً.

بيبو: يا صبحي، إنت بتحب الجاز؟

أنا: باحب إدواردو فيانييللو.

بيبو: إيه دخل فيانييللو بالجاز يا صبحي؟ طيب بتسمع عبد الحليم؟  
أنا: طبعاً.

بيبو: هو أحسن مصرى سمعته يغنى جاز، عارف؟ لو مش وراك حاجة، تيجي معايا ميدان الأوبر؟

أنا: كان نفسي آجي معاك بس لازم أعدى على برونو عند شارع الألفي.  
بيبو: طيب لو جيت معاك؟ المفروض أعدى على كيفورك آخذ منه قعدة ثبّيت  
الكومبرسر.

أنا: برونو هيكون سعيد بالمفاجأة.



بيبو قعد يكلمني عن ابنه أدريانو اللي ملوش غير في الكرة... والكلام كان لطيف جداً، بعد الطوفان اللي شفته في الورشة الصبح، كنت حاسس إني في عالم موازي. وصلنا عند ورشة كيفورك، مش بعيد عن مكتب مدام تيريزا برجونجونو، المعروفة بليلى أباطرة. ورشة الخواجة كيفورك كانت قدام مطبعة فوسجيدار في شارع جلال جنب الألفي. كانت ورشة صغيرة جداً، ورائحتها كلها زيوت مستخدمة في عمليات الخراطة. الخواجة كيفورك كان غاوي يعلق صفحات من المجلات والجرائد

اللي كانت بتتكلّم عن الأرمن ومعاناتهم على يد العثمانيين. أول ما وصلنا عند الخواجة كيفورك لقيت برونو رايح جري على بيبو وأخده بالحضن... بيбо كان صديق أبو برونو وآخر من رفع أبوه على فراش الموت يوم وفاته، بسبب أزمة قلبية في معتقل الطليان في فايد عام ١٩٤٤.

شربنا الشاي وقعدنا تحت شجرة قدام مدخل الورشة، وسلمتنا على بعض بالأحضان... الأحضان المستمرة عادة جميلة، كل أولاد مصر الخواجات اتعلموها مننا.

اتمشينا أنا وبرونو والخواجة ببيو لغاية ميدان الأوبرا، وببيو قالنا عن القدر اللي  
كان رابطه بدار الأوبرا. في يوم الافتتاح، جدته كانت بتشتغل خياطة في الأوبرا  
وبتفصل ملابس الممثلين.

لما وصلنا ميدان الأوبرا، ببيو دخلنا محل جنب شارع الجنينة (على الكسار الآن)  
وشارع إبراهيم باشا، اللي كان اسمه لسه متغير قريب إلى شارع الجمهورية،  
على بعد حوالي ميت متر من صيدلية سنكلير.

ده كان محل قرایبه اللي هاجروا في سنة ١٩٦١. وقتها ببيو ما كانش عارف يفسر  
ليه الطليان كانوا بيهاجروا من مصر... كانت ظاهرة جديدة ولها تفسيرات كثيرة.

ببيو: يا صبحي، لو فتحت محل هنا تشتغل معايا؟  
بابا: لا إنت متعب يا خواجة!

ببيو: الشغل مفيهوش هزار يا صبحي.

بابا: طيب لو فتحت أنا محل تيجي تشتغل معايا يا خواجة؟

ببيو: يا ابن الـ... إنت صعيدي أي كلام.

بابا: أنا معاك يا خواجة، بس باقولك أهو، أنا في يوم هافت محـل لوحـدي،  
علـشـان تـبـقـى عـارـف بـسـ.

برونو دماغه كانت في دنيا تانية خالص.

سلمـنا عـلـى بـبيـو ورجـعـنا نـاحـية مـمـر كـودـاك وـعـدـينا عـمـارة الـريـكـادـونـا. فـاسـيلـيسـ  
كان بيـشـتـغلـ معـ أبوـهـ فيـ محلـ العـائـلةـ «ـباتـراسـ الصـغـيرـةـ»ـ، المـسـمـىـ عـلـىـ اسمـ  
المـدـيـنـةـ التـيـ تـعـودـ إـلـيـهـ أـصـوـلـ عـائـلـةـ فـاسـيلـيسـ.

المـحـلـ كانـ عـلـىـ وـاجـهـةـ شـارـعـ المـنـاخـ (ـعبدـ الـخـالـقـ ثـروـتـ). الفـاتـرـينـاـ كانـتـ مـكونـةـ  
منـ لـوـحـ زـجاجـ كـبـيرـ وـبـرـواـزـ خـشـبـيـ أـسـتـرـ، وـالـبـابـ مـكـوـنـ منـ درـفـتـينـ. عـلـىـ كلـ

درفة مقبض كبير من البرونز صممه مهندس إيطالي فاشي في الثلاثينيات. برونو مرة قالنا إن اليد دي علامة الفاشية. الفاترينا الرئيسية مكتوب عليها بالذهب وبالحروف اللاتينية «petit patra»، وعلى الباب مكتوب بالحروف اليونانية ميكري باترا (μικρή Πάτρα).

أبو فاسيليس كان واقف يقيد الحسابات في دفتر كبير... الرجل كان منظم وخطه جميل وبيكتب الأرقام بطريقة مميزة وطويلة. كان بيقول إن الأرقام لازم تكون جميلة علشان هي اللي بتوثق الرزق اللي ربنا بيتعه. كان بيعيب على خطي وخط ابنه فاسيليس ويقول إنه وحش أويء.

يومها سلمت عليه وقلتلته:

- كاليميرا يا خواجة كوستا!

رد علىَّ:

- إنت اللي خواجة يا صبحي! ما بتجيش ليه يا مجرم؟ والله بيقولوا على الصعايدة جدعان، بس إنت طلعت صعيدي أي كلام! يا صبحي، قول لبيبو لو عايز زيت، يجي لي يوم الأربع علشان عرفت أوصل لشحنة زيت زيتون من كريت، وهاجيب دامجنة (إناء خمسين لتر) زيت.

قال برونو:

- ممكن نشتري زيت إحنا كمان يا مسيو كوستا؟ ماما الأسبوع اللي فات كانت بتدور على الزيت في السوق ومش لاقية.

رد الخواجة:

- فعلًا هو قل أوي علشان الضرائب، بس أكيد الموضوع هيرجع طبيعي قريب. أومال هنطبخ بإيه؟ طبعًا تيجي مع مدام ماريا والقهوة اليوناني علىَّ يا برونو،

تشرفوني في أي وقت. وإنْتِ يا صبحي الندل، تيجي معاهم علشان أشوفك  
يا صعيدي. فاهم؟

قبل ما نمشي، عزمنا على قطع ملبن يوناني صغيرة. كان عنده صندوق زجاجي  
تقيل بيшиيل فيه الملبن اليوناني وبيعزم على أي زبون يدخل محل باتراس  
الصغيرة.

قابلنا حسين ويوسف قدام محل الفاليرو في ميدان التوفيقية. يومها كان أول يوم  
أشوف يوسف بعد العلقة اللي أخدتها في الإسكندرية في البلكونة وهو نايم.  
المفروض كنت أحس بتأنيب الضمير علشان سبته هناك لوحده، بس ولا الهوا.  
عملنا سمسمية حواليه وقعدنا نغني:

يا عريس يا صغير  
علقة تفوت ولا حد يموت  
لابس ومتغير  
وحتشرب مرقة كتكوت

ومسكننا يوسف وشنناه كأنه شوال رز.

يوسف يضحك ويقول:

- بس ! الناس بتتفرج علينا يا جماعة، بس !

بعد السمسمية اللي عملناها ليوسف، وطبعاً ما كانش زعلان مني، اتمشينا ناحية  
مطعم تافيرنا في شارع الألفي علشان نشتري العشاء. الطباخة في المطعم كانت  
حالة فاسيليس، وكانت بتدفعنا مبلغ رمزي. الوجبة كانت عبارة عن مكرونة  
وعليها بشاميل وصلصة باللحمة المفرومة. فاسيليس كان بيقول إن اسمها  
الأصلي باستيسو.

برونو كان بيرد عليه:

- ده إنتو اللي شعب باستيسو خالص !

بالإيطالي كلمة «باستيسو» معناها عك أو مصيبة. إيطالي ولا يوناني، المكرونة كانت جميلة، وحالة فاسيليس كانت بتلفها في ورق بني مشمع بعنابة علشان ناخدها وناكلها بره في الشارع. حالة فاسيليس كانت طيبة وبيتحضنا كلنا وتبوس فينا أكينا إخوات فاسيليس.

المكرونة كانت طبقات... من تحت كانت مكرونة مقصوصة، وطبقة صلصة باللحمة وعليها بشاميل. برونو طبعاً ما كانش موافق على أسلوب الطهي ويبيقول إن المكونات في الطبقات غلط، وكل حاجة لازم تتلخبط على بعضها وعليها طماطم كتير كمان، بس وقت ما كان يأكلها ما يعرفش أبوه.

بعد شراء العشاء، عدinya على محل جنب سينما كايرو واشترينا بيرة مثلجة. المحل كان معروف بت Spicer المشروبات. الثلاجات كانت مصنوعة من الخشب، والثلج كان في أكياس خيش وقش... ألواح الثلوج كانت بتيجي من شارع خليج



بابا مع أصدقائه

الخور الصبح على عجلة نقل، وكان بيترش عليها ملح خشن (وده سر أحسن تسقيع في مصر).

أكلة المكرونة «الحضارية» كانت ضمن مراسيم قعدتنا في ميدان التوفيقية. اتكلمنا عن أحداث رحلة إسكندرية والضحك كان هستيري. من كتر الضحك، اللي رايح اللي جاي كان بيضحك معانا.

حر نهار أغسطس كان بيحمل مكانه نسيم ليلي جميل، مصحوب بضحك يقطع النفس، بس برونو ما كانش تمام، وافتكرت ماريا وهي بتعطيه، فسألت برونو لو كل حاجة كويسة عندهم في البيت. ماريا شالت البيت من بعد وفاة جوزها في المعتقل، وكانت ست بميت مليون راجل... صعب تضعف كده قدام الناس وأكيد السبب كان قوي.

برونو وقتها قال:

- يا جماعة، أنا لازم أصار حكم بخبر مش كويس، إحنا هنرجع إيطاليا.  
رد يوسف:

- برونو! إنت بتقول إيه؟ إنتو بتهزروا؟ يعني إيه ترجع؟ إنت مولود هنا أصلًا...  
ترجع فين؟

- إخواتي البنات كبروا، والشباب الإيطاليين قلوا، بيمشو من مصر. وما ما خايفه على مستقبل إخواتي البنات. أختي أنجيلا عندها سبعة وعشرين سنة. يوسف مسك برونو من ياقه القميص بيده اليسرى، واليد اليمنى خلف رأسه...  
وشد راس برونو ناحيته وقال:

- إنتو إيه؟! معندكمش انتماء؟! إنتو بتقولوا إيه؟ إيه الهبل ده اللي واكل عقلكم؟!  
إنتو ما تعرفوش غير شبرا أصلًا!

برونو فضل مبرق ليوسف من غير ما يقول كلمة. وفي لحظة يوسف سند دراعاته على أكتاف برونو... كانت لحظة استسلام، ويوسف ما كانش بيلوم برونو على اختياره، كان بيلوم نفسه.

الكل فهم وتقبل الأمر، شلة الدون بوسكو قابلت الواقع الأليم للتغير الجذري لأحوال البلد، بس إحنا كنا لسه شباب ومش مستوعين الأسباب وقسوة نتيجة القرارات على حياتنا بصفة عامة.

من فترة ١٩٦٤ حتى ١٩٧٧، وصلنا كل أصدقائنا المسافرين إلى ميناء الإسكندرية... أولهم كان برونو وعائلته، بعدهم بقليل يوسف، وآخرهم كان فاسيليس.

برونو وعائلته سابولي أسطوانات قديمة.

فاسيليس سابلي سبحة اليوناني الكومبولي.

يوسف سابلي المازوزة بتاعتة، وقبل ما يطلع المركب المتوجه إلى جنة قال: - يا صبحي، لو رجعت مصر، عايزك تعلقلي المازوزة قبل ما أدخل بيتي تاني... ولو ما رجعتش، تخليها جنبك علشان تزود رزق بيتك. الرب واحد، وديأمانة في إيديك.

\*\*\*

ماريا اترفت من شركة عدس اللي كانت شغالة فيها من أوائل الخمسينيات. التأمين وسياسة الإدارة الجديدة قرروا إن عمال الشركات الحكومية ما ينفعش يكونوا أجانب. ماريا حاولت تدبر ميزانية البيت عن طريق تفصيلها لقمصان مصنوعة في البيت، بس الناس كلها بقى حالها مزنوق.

جوزيف مایر، أو يوسف، سافر إنجلترا مع عائلته. والده اشتغل في فرع كاريير الإنجليزي ويوسف دخل الجامعة، قسم الهندسة، وأصبح فيما بعد معيد.

للأسف الأخبار انقطعت من زمان أوي.

فاسيليس هاجر إلى باتراس وفتح بوتيك زي أبوه. والدي كان يزوره طول فترة السبعينيات لما كان يروح اليونان. أبوه، الخواجة كوستا، فضل على اتصال بوالدي، وكل ما بابا يسافر اليونان، يديله فلوس علشان يوصلها لابنه.

أول ما بابا كان يخبط على باب بيت فاسيليس في باتراس، كان يقول بصوت عالي علشان يكشفه وسط جيرانه:

- يا فاسيليس الكلب، افتح! خالتك بتعالك معايا أرانب... افتح!

فاسيليس مات في بداية الألفية الجديدة بعد معاناة مع مرض السرطان. أبوه كان الأستاذ كوستا، اللي أبهريني بخطه وأرقامه الأنique، مات في التسعينيات. برونو رجع إيطاليا مع عائلته في سنة ١٩٦٤، والحكومة الإيطالية تعاملت معاه على أساس إنهم لاجئين. بابا كان يزورهم في مدينة فراسкатي حتى بداية السبعينيات، وبعدها برونو هاجر للبرازيل والعلاقة انقطعت تماماً.

أنجيلا أخت برونو ما اتجوزتش!

حسين فتح محل نجارة وفضل صديق بابا حتى وفاة حسين في بدايات الـ ٢٠٠٠ بعد صراع مع المرض.

بيبو فضل صديق والدي، وأخر واحد من العائلة الإيطالية يتدفن في مصر. في أواخر السبعينيات يوم افتتاح محل بابا في شارع خليج الخور، بيбо قاله:  
- يعني طلعت صعيدي جدع في الآخر!



بابا أمام أول محل افتتحه في شارع خليج الخور



## مكرونة بالبشاميل الإيطالي (Pasta al forno)

الوصفة دي من جنوب إيطاليا، وبيتعمل لإعادة استخدام بواقي غدا يوم الأحد العائلي.

### المكونات

- \* باستا (بيناً، ماكيروني، ريجاتوني، اختياري: صوص لحمة معصبة، فوسيلي)
- \* بيوريه طماطم
- \* زيت زيتون بكر ممتاز
- \* سوفريتو (جزر، كرفس، بصل)
- \* ثوم
- \* مرقة دجاج
- \* سجق إيطالي
- \* ملح وفلفل
- \* جبنة بارميجانو
- \* موتزاريلا

## الطريقة

في طاسة نحط زيت الزيتون والسجق، والسوفريلتو وبعدها الثوم.  
عليهم عصير الطماطم البيوريه على نار هاديه مع مرقة دجاج، وملح وفلفل.  
نسلق الباستا نص سوى (بلاش نهري الباستا ويكون شكلها زي خراتيم  
الميه).

نزل الباستا في الصوص التقيل ونقلب كوييس.

نزل كل حاجة في بايركس مع الجبنة ونقلب.

في الآخر نحط شوية جبنة على الوش، وفي الفرن على ١٨٠ درجة.

نسبيها تستوي لغاية لما الوش يتحمص شوية...

شغل السبع عمارات، صلصة مركزه وكاشب هتوديكم النار على طول!

## وكالة ميلانو الكبرى

القصة دي مهداة إلى صديقتي ماجي، اللي عن طريق الدردشة الطويلة معهاها عن تاريخ مصر، وصلنا إلى اكتشافات كتيرة في القصة دي.

في يوم كنت باتمشى في وسط البلد في ميلانو ودخلت الجاليريا في وسط البلد. اللي زار منكم ميلانو، أكيد يعرف الدومو (duomo) وجاليري فيتوريو إيمانويلي التي تقع على يسار الكاتدرائية الشهيرة، والتي تربط ميدان الكاتدرائية وميدان أوبرا السكانا (أشبه نموذج للأوبرا المصرية القديمة التي احترقت في عام ١٩٧١).

عمومًا كل ما أدخل الجاليريا، دائمًا بتأمل في عمل الإفريسكو المرسوم في وسط الممر، وهو أربع رسومات لأكبر وأهم الحضارات في العالم. الفنانين المصممين أرادوا أن يتخدوا مناظر لحضارات تمز للأربع قارات.



جاليري فيتوريو إيمانويلي

أوروبا عبارة عن آلهة إغريقية ورومانية. آسيا عبارة عن نماذج من سكان القارة الآسيوية. أمريكا وحضارتها الأساسية من سكانها الأصليين، آسف عن التعبير بالعافية: الهنود الحمر. وأخيراً أفريقيا ووكيلتها الوحيدة، مصر، وليس نماذج من حضارات Afrيقية، بل وكيلة واحدة وحضارة واحدة لترمز إلى قارة كاملة.

نموذج الجاليري الميلانيزي بالمعنى التقليدي في الفن المعماري، عبارة عن ممر كبير به محلات في الدور الأرضي، وشقق أو مكاتب في باقي الأدوار. الجاليريا معروفة ضمن ممرات أخرى في أكبر مدن العالم، زي باريس، ولندن، وإسطنبول، وبروكسل، إلخ. طيب مصر معندهاش غاليريا زي ميلانو ليه؟ قبل اندلاع الحرب العالمية الثانية، مصر كانت موطن لجاليريات كثيرة. تاني أكبر جالية في مصر كانت الإيطالية. يمكن يكون صعب إن واحد يتخيل، بس الجالية الإيطالية ما كانتش كاثوليكية فقط، بل كانت فيها أرثوذكس (من رودس)، ويهود (من إيطاليا ورودس)، ومسلمين (من مصر والشرق الأوسط).

الشعور الأقوى في الجالية وقتها ممكناً نلخصه في شكل معين: اقتراب إيطاليا من مصر وخلط الحياة بين مصر وإيطاليا. علشان كده، ميدان القناصل في الإسكندرية صُمم على شكل مبني ميلانو المعاصرة.

فيه ستايل استُخدم في مصر وهو أو كالى (okalle). الستايل عبارة عن مبنى على شكل الجاليري الإيطالي، والبارون فيليكس منشاً أول من أدخل هذا التصميم في مصر. البارون منشاً كان إيطالي نمساوي، ومن أهم اقتصاديين مصر وأوروبا في الوقت ده. فيه شوارع ومحلات كثيرة في الإسكندرية لسه شايلة اسمه، ده غير منزله اللي تحول إلى مدرسة الإسكندرية الثانوية. مصطلح «أوكالي» عبارة عن كلمة أصلها عربي هي «وكالة».

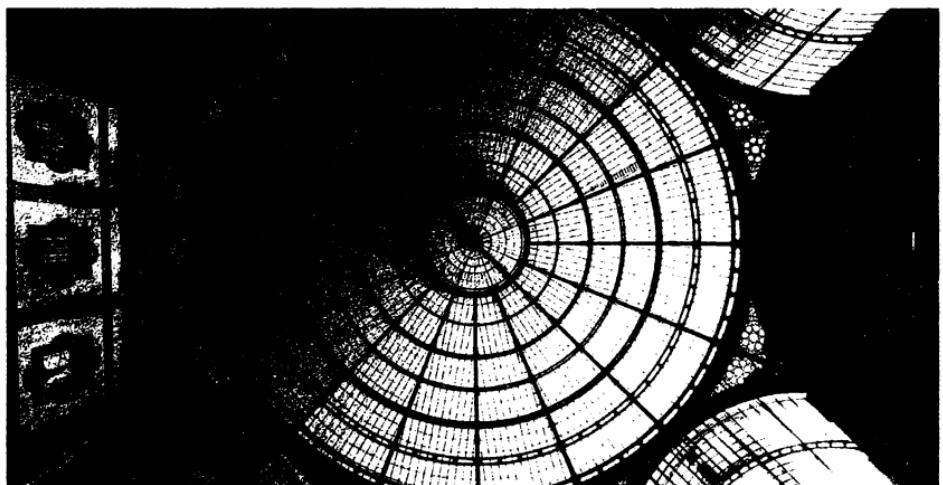
الإسكندرية فيها سبع وكالات مصممة على الستايل الإيطالي، أشهرهم اتنين:

وكالة مونفيراتو المصممة من الفنان لوبيجي بياتولي، اللي مات في ١٨٨٨ في الإسكندرية، وممر منشا المصمم من العبرى أنطونيو لاشياك اللي مات في القاهرة سنة ١٩٤٦.

طبعاً الزمن محا حاجات كتيرة، والناس نسيت المباني دي وأصلها. هي لسه موجودة، بس مقهورة من الزمن ومن إهمال سكانها. دي جريمة في حق أولاد الإسكندرية قبل ما تكون جريمة في حق أصحابها القدماء. المباني دي مهمة في تاريخنا ويعبر عن فترة مهمة. يوم ما مصر كانت في وسط النهضة الأوروبية الحديثة.

وكالة مونفيراتو غيرت اسمها على أساس صاحب محل عمل معروف، من مونفيراتو الإيطالية إلى ممر الهندي، على اسم قهوة علي الهندي الشعبية في الممر نفسه.

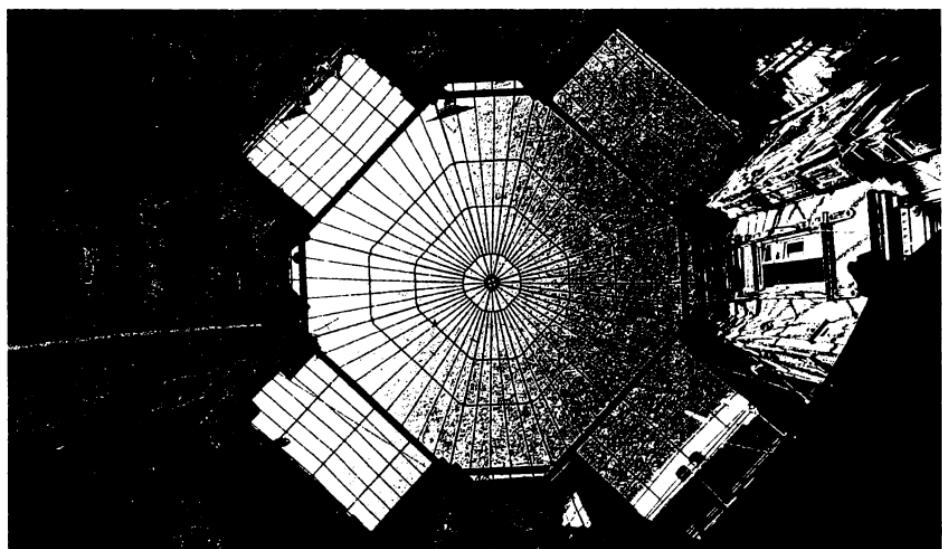
عائلة منشا مهمة، وتعتبر عامل رابط مهم بين تاريخ مصر الحديث وإيطاليا وفرنسا. العائلة ترجع أصولها إلى مدينة تريستي في عهد الإمبراطورية النمساوية،



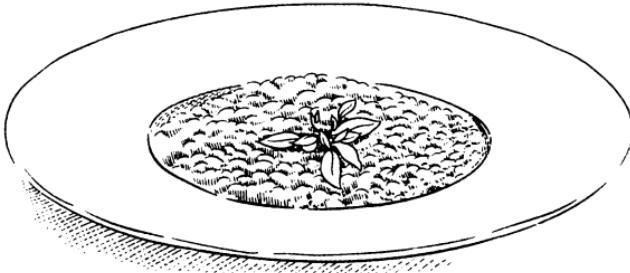
جاليري فيتوريو إيمانويلي

لكن جذورها كانت مترابطة مع مصر من زمن بعيد. في الحقيقة، عائلة منشا وقطاوي كانت مترابطة بسبب زواج العائلتين من بعض. ابن البارون فيليكس منشا، جان، كان من قائدِي الحركة الصهيونية في بداية انتشارها، لكن بعد سفره للقدس في بداية القرن، أصيب بحالة نفسية شديدة لعدم اقتناعه بالقضية الصهيونية، وقرر أن يصبح كاهن كاثوليكي ويعود إلى الإسكندرية.

حتى يوم وفاته في ١٩٧٣ ، جان دي منشا كان من أبرز رجال الدين في العالم الذي كانوا يحاولوا يقربوا بين الأديان السماوية. مركزه في هذا المجال جعله محبوب من أكبر رجال الدين الإسلامي واليهودي. جان دي منشا كان ابن الثقافة المصرية، ونسب إلى موطنه الأم ثقافته، وتفهمه للأخر، والخمسة أسلوبات لغة اللي كان بيتكلّمها. جزء من العائلة تركز في ميلانو بعد مغادرة العائلة مصر، وكثير منهم معروفي في المجال العلمي (الطب والفيزياء). جزء من مكتبة البارون الخاصة الآن محفوظ في أحد أقدم المتاحف في ميلانو.



ممر الهندي



## ريزوتو بالجبنه الجورجونزولا والكمثرى وعين الجمل (Risotto pere noci e Gorgonzola)

الوصفة من شمال إيطاليا والمناطق المعروفة بزراعة الرز من نوع أربوريو وكارنارولي.

### المكونات

(لاتيني جعانيين)

- \* ٢٠٠ جم رز نوع كارنارولي أو أربوريو (النوع المصري ينفع برضو)
- \* نص بصلة بيضاء
- \* ٣٠ جم زبدة
- \* ١٠٠ جم جورجونزولا
- \* شوربة خضار سخنة مصفية (ماء + مرقة خضار)
- \* ماسكاربوني (معلقة كبيرة)
- \* اختياري: نص ثمرة كمثرى مكعبات، نص كوب نيدل أيبس، عين جمل

## الطريقة

نسبح ١٥ جم زبدة ونشوح البصل على خفيف.  
نزود الرز ونشوحوه على نار هادية علشان الحبة تقفل وما تفتتش لمدة  
دقيقتين ونزود النبيذ لغاية لما يتبعخر.  
نزود بالراحة شوية شوربة سخنة ونقلب كوييس.  
نزود تاني ونقلب بالراحة.  
نزود الشوربة (حسب الحاجة).  
لما الرز يكون استوى الديتى (يعنى قلب الرز تكون فيه قرشة خفيفة)،  
نطفي النار ونحط ١٥ جم زبدة ساقعة، والكمثرى والجورجونزو لا،  
ونغطي لمدة ٥ دقائق.  
بعدين نزود معلقة الماسكاربوني وعين الجمل ونقدم الطبق.  
الرز الإيطالي مختلف عن الرز المصري، بس لو مفيش رز إيطالي، يبقى  
المصري أوك.  
لو مش عايزين النبيذ، ما تحطوش حاجة وبلاش بدايل. هيطلع حلو من غير  
بدليل ومن غيرنبيذ.

## الساعة المجرية

جنة مدينة معروفة بالبحارة وتصنيع السفن. لهجة البلد خليط من لهجات دول أخرى. اللي يعرف يركز فيها كويوس، هيسمع لهجات البرتغاليين والإسبان. شعب جنة جيناته بحرية وتجارية من الدرجة الأولى.

في منتصف القرن التاسع عشر، راجل اسمه ألبرتو كانانيا هاجر لمصر من مدينة جنة. وصوله لمصر كان بالصدفة، وقراره إنه يعيش في مصر كان صدفة برضو، أو يمكن قسمة ونصيب.

أستاذ ألبرتو كانانيا - الساعة ٤٥:٣ مساء، يوم ١٤ مارس ١٨٦٢

السفينة لا سبيتسيا بدأت رحلتها من مدينة جنة متوجهة للإسكندرية. الرحلة إلى مصر كانت هتفن في كورسيكا، وصقلية، واليونان، وأخيراً مصر. ألبرتو كان بحار شاب في بداية مشواره البحري، وكان مختص في تصليح الأجزاء الخشبية للسفينة، والمهمة بالإيطالي كانت نجار سفن.

الرئيس بتاع ألبرتو كان راجل في الخمسينيات، عاش معظم عمره في البحر، لكن مقره كان مدينة الإسكندرية، وعائلته وإخواته كانوا كلهم عايشين في عروس البحر الأبيض.

في تمام الساعة ١٦:١٦ مساء، الرئيس أصيب بأزمة صحية حادة أنهت حياته في ساعات قليلة.

في آخر لحظات عمره، الرئيس مسك ساعة الجيب اللي كان محفظ فيها في جيب صغير على الجزء الأيمن من سرواله. كان فاتح الساعة مثل صدفة الجندول لي وباصص على عقاربها الواقفة على الساعة ٤٥:٣ دون أن تتحرك.

قبل ما يموت قال للشاب ألبرتو:

- الساعة دي عقاربها بتقف في وقت السعادة ووقت الحزن! اديها لبنتي وقولها إن أبوها بيحبها!

ساعة الجيب كانت فعلاً غريبة، ورقم ٩٣ كانوا مكتوبين بالمشغل، والعقارب كانت واقفة على الساعة ٤٥:٣.

ألبرتو نزل الإسكندرية ووفى بالوعد وراح عند بنت الرجل العجوز ووقع في حبها. بعد جوازهم في ١٨٦٥، قرروا إنهم يستقروا في القاهرة ويسافروا من الإسكندرية بعد عرض عمل جيد لأنبرتو في ورشة نجارة في الموسكي ملك رجل إيطالي اسمه بارفيس.

بعد فقدان الأمل في الإنجاب وطيلة الانتظار، ربنا رزقهم في ١٨٧٥ ببنت سموها «إجيتسيا»، الاسم القديم ده متصل بمصر ومعناه سيدة مصرية، وكان مستخدم ضمن الجالية الإيطالية في مصر حباً في وطنهم الجديد. كان فعلاً ده إحساسهم تجاه الوطن اللي احتضنهم وكانوا مرتبطين بمسؤولية رد الجميل.

الساعة ٩:١٥ صباحاً، يوم ٢٢ أبريل ١٩٠٩

إجيتسيا كانت بنت جميلة ولما ملأها شماليّة، شعرها أصفر وعينيها زرقاء. سكان جنوة جيناتهم من كل حتة في الدنيا، وأبو إجيتسيا كانت ملامحه من شمال أوروبا.

إجيتسيا اتجوزت نجار طيب وجدع اسمه فرانكو، راجل جدع ومن عائلة طيبة

من منطقة بولاق. أبو فرانكو، جيوسيبي كان عنده محل منتجات إيطالية قبل ما يموت في سنة ١٩٠٥، وأمه كانت خياطة في دار الأوبرا الخديوية.

فرانكو كان أكبر من إجيتيسيا بخمسة أشهر سنة، بس كان أصغر وأشقي منها في الروح، وخفيف الظل، وسرير الحركة، وغاوي شغل. عرف إجيتيسيا عن طريق العمل مع والدها في ورشة النجارة. فرانكو وألبرتو كانوا نجارين وناس عارفة ربنا ومخلصين لبعض وللجميع. ألبرتو حب صفات فرانكو وشاف فيه نفس ملامح الشاب المخلص اللي ساب جنة زمان.

اليوم ده كان يوم غريب، علشان عقارب الساعة كانت واقفة على الساعة ٩:١٥ صباحاً. وقها ألبرتو افتكر اليوم اللي عقارب الساعة وقف على سفينة لا سبيتيسيا، وافتكر كلام حماه قبل الموت. الخوف ملا قلبه وراح جري من بيتهم في الموسكي إلى بيت عائلة فرانكو المكون من أربع طوابق على الطراز الشعبي الإيطالي في بولاق. طلع آخر دور جري وخبط على زجاج الباب وصوت بأعلى صوته:

- إجيتيسيا يا بنتي ! افتحي الباب ! افتحي يا روحي !

فرانكو فتح الباب وهو مبتسم وحضن حماه ووشة بيعبر عن المفاجأة والبهجة. - ألبرتو، تعال اقعد تعال. اشرب معايا شاي علشان إنت جيت في الوقت المناسب، عندنا مفاجأة، بس ثانية، عرفت إزاي؟ بعددين بعددين. إجيتيسيا تحت عند أمي وھتطلع علطول، إنت وشك جميل علينا.

بيت فرانكو وإجيتيسيا كان بيت عائلة فرانكو القديم، كان بسيط وريحته كلها ريحان (ألبرتو جاب البذور من جنة في ١٨٦٢). طبعاً أي حاجة خشب جوا البيت كانت طالعة من إيد ألبرتو وفرانكو علشان شغلهم، حتى الصليب الرفيع اللي فوق باب مدخل الشقة كان من تصنيع ألبرتو، كان حته خشب من السفينة

اللي جابتة مصر. الترابيزة كانت عليها كوبائيات فاضية، وطبق خشبي كبير عليه بلح، الفاكهة المفضلة لفرانكو، الملقب بتمارو لحبه للتمر. يقال إنه كان يفكره بحاجة أكلها من فرن عمه فرانشيسكا جنب دار الأوبرا.

ألبرتو طلع المنديل من جيب القميص الأبيض علشان ينشف عرقه، وفجأة سمع صویت من الدور التحتاني، أم فرانكو الخياطة كانت بتقول: «يا ربی، بنشكرك على رزقك، هاكون جدة! هنسميه «جيوسیبی» على اسم المرحوم جده».

الساعة المرة دي وقفت بسبب الفرحة!

أستاذ جيوسيبي (بيبو) - ١٥ أكتوبر ١٩٤٠

بيبو صحي الصبح علشان يروح شغله.

بيبو وماريا كانوا إيطاليين في الملامح بس، إنما الروح كانت مصرية. الفطار اللي اتعمل على إيد بيبو كان يبدل على مصرتهم: فول، وبیض، وشای، وعسل، وخیار.

بيبو وهو في الشغل، بص في الساعة ولقاها واقفة.

- الساعة دي عمرها ما وقفت من أيام جدي ألبرتو! ده أنا شاحنها إمبارح بالليل!  
الظهر وهو راجع البيت، عدى على محل الخواجة سولومون هنائيات في شارع بولاق (٢٦ يوليو الآن) علشان يشوف الساعة مالها. الخواجة هنائيات كان يعرف بيبو كويس من القعدة على القهوة مع شركاء سولومون هنائيات، عم جورج وال حاج أحمد.

الخواجة بص في الساعة، وقال لبيبو:

- إنت جبت الساعة دي من فين؟ الساعة دي من المجر، من بلدي، جبتها إزاى؟ وعندي ليه؟ الماركة دي منحوسة يا وش الفقر وأرقامها متسلقة زي دماغك يا بيبو الندل!

بيو رد:

- يا سليمان مش هاييعهالك، بطل شغل المجانين ده لأحسن أشتكيك للحاخام ناحوم أفندي. ده أنا الوحيد اللي عرفت أصلاح عربته، وهو مبسوط مني. لو زعل هيجييلك كل يهود مصر يضربوك يا فقري.

بيو خد بعضه ومشي وسولومون كان بيقوله حاجة عن ميعاد القهوة المعتمد. بيتو كان قاعد على قهوة الـ «دوبو لافورو»، بعد الشغل. قهوة كانت كلها طليان قالبين على مصرى، الفرق الوحيد إن الطليان كانوا بيلعبوا نوع كوتشنينة اسمه تاروكى، والمصريين دومينو وطاولة، بس الهزار والصوت واحد.

الرجالات الطليان قاعدين مندمجين في لعب الكوتشنينة وكلام عن الحرب، وفجأة لقوا بوليس مصرى كتير ووراهم ظباط إنجليز جايين يلموا أي حد إيطالي، وراحوا واحدينهم على فايد.

## الخواجة بوبوس - ٣٠ أكتوبر ١٩٩٢

الساعة وقفت كتير من يوم ما الخواجة هناهيات قاله إنها مش زي أي ساعة. الخواجة فضل شايلها أربع سنين لغاية لما بيتو رجع من معقل فايد. مرات بيتو كانت سابتها رهن بتلاتة جنيه، وهناهيات ما أخدش فلوسه، بالعكس هو وشريكه المسلم والمسيحي ساعدوا مراته وبناته وقت الاعتقال.

الساعة كانت بتقف وتمشي تانى. يمكن تكون وقفت لما ابن بيتو، أدريانو، مات في روما في ١٩٩١، أو لما البيت بطل يكون ريحته ريحان إيطالي، يوم وفاة مراته ماريا في ١٩٧٢. بيتو ما كانش بيراعي الساعة خلاص، وال الساعة كانت تمشي وتوقف بمزاجها.

كل عائلته سافرت ومفيش غيره في مصر. رفض السفر لإيطاليا وما يعرفش

غير مسقط رأسه. لكن حتى في بلده مصر بقى غريب. ما كانش بيفهم طريقة  
كلام الناس، ولا هدوم الناس. ملامح المنطقة اتغيرت. اليهود اختفوا ومعاهم  
الطليان واليونانيين. الجالية الوحيدة اللي فضلت كانت الأرمن بس عزلوا  
كلهم من بولاق. مكتبة سُرَّ من قرأ

محل هنائيات اتباع من زمان لشريك سولومون المسلم. وفي شارع سيدى  
المدبولي، اللي هو الآن شارع الجلاء، بقى فيه كوبرى ضخم كبير ومغطى على  
كل الشارع، اسمه كوبرى ٦ أكتوبر وقاطع الشمس عن المنطقة كلها. البيوت  
المجاورة اتباعت لناس من الصعيد. يوم الناس تقوله يا بيبو ويوم يا بومبا ويوم  
يا عم بوبوس. هزار مش مفهوم ودمه تقيل. حتى الدين اللي ما كانش حد يتكلم  
فيه بقى كل الكلام. المجتمع فقد الاحترام.

في يوم ٣٠ أكتوبر ١٩٩٢، عم بسيط القبطي كان بيروق مكتبه في شارع خليج  
الخور بعد زيارة من عم بيبو. ولقى ساعة بيبو اللي نسيها على المكتب، بص  
عليها من بره وكان مكتوب عليها باللغة اللاتينية: «*Ab illo tempore*» (زمن بعيد  
جداً). فتح الساعة ورقم ٣ و٩ مقلوبين. وعقارب الساعة واقفة على الأرقام  
المقلوبة.

ورن التلفون، عم بسيط رد:

- مش معقول! ده كان لسه هنا!

الساعة كانت ٤:٣٥ مساء، والعقارب ما اتحركتش تانى بعد كده!

بيبو آخر واحد من العائلة الكبيرة اتدفن في مصر. الساعة النهارده في درج  
صغرى تحت مفكات وأدوات عمل قديمة في دكان في خان الخليلي! واقفة  
على نفس الأرقام! بيت عائلة فرانكوا وبيبو اتهد في سنة ٢٠١٨ ضمن أعمال  
تطوير مثلث ماسبيرو!



---

## باستا بالثوم والشطة (Pasta aglio, olio e peperoncino)

وصفة النهارده كانت وصفة الإيطاليين الفقراء، ومن أكثر الوصفات اللي بتفكرني بجدی. كان بيحط عليها كمية شطة تكفي بلد.

### المكونات

- \* إسباجيتي
- \* ثوم كتير
- \* شطة كتيرة أوي فريش
- \* زيت زيتون بكر ممتاز
- \* ملح

## الطريقة

هنجيب الثوم ونقطعه شرائح رفيعة جدًا (شفافة).

الشطة نقطعها هي كمان.

سلق الإسباجيتي.

في طاسة هنحط زيت زيتون ونقلي خفيف أوي الثوم والشطة، مش لازم  
الثوم يتحرق أو يغمق، نار هادية.

بعدين نحط الإسباجيتي قبل ما يستوي الديتني ونزود شوية ماء سلق  
وخلاص.

أنا باحب حركة كمان، باحب آخذ شوية ثوم وأحمره لغاية ما يقرقش وأزوده  
من فوق على الطبق عند التقديم.

—  
الأطباق  
الرئيسية  
(Secondi)



# هليوبوليسياوي

في شهر مايو من عام ٢٠٠٠ قررت أسافر أمريكا علشان أتابع دراستي. طبعاً القرار ما جاش فجأة والفرصة ما جاتش من فراغ. بالعكس، الموضوع أخذ أكثر من سنة في التخطيط للسفر. المسألة كان فيها بحث عن جامعات كويستة، وإرسال الطلب، والقبول، ثم الاختيار. الموضوع ما كانش صعب أوي، بس المسألة أخذت أكثر من سنة.

كل التخطيط والبحث ده كان كوم، ويوم ما استوعيت إني هسافر كوم تاني. والقرار الحاسم كان بين المرحلتين. في يوم ٣٠ أكتوبر ٢٠٠٠، أمري عزمني على العشاء في مطعمها الإيطالي المفضل. العزومة كانت لسبعين: الأول علشان كان عيد ميلادي، والثاني علشان سفري لأمريكا.

يومها خلصت جيم في المهندسين، ورجعت مصر الجديدة بدري. كنت لابس عدل شوية علشان المكان كان محترم، بس المواعيد كانت ضاربة مني شوية، فوصلت مطعم روسيني بدري.

المطعم كان جنب بيتي في مصر الجديدة، ويومها قررت أتمشى شوية علشان أتأمل في القرار اللي كنت واخده من غير ما أكون واعي بت نتيجه. عادة المشي والتأمل موجودة عندي حتى الآن.

يومها كنت حاسس بنقص أكسجين وخوف من القرار، والتغيرات اللي أخيراً

وعيت بيها. كنت هاسيب أعز أصدقائي وأعز الصديقات. كنت هاسيب عائلتي، والقطة بتاعتي، والروتين اليومي، والعرببة السكودا الفليشيا. الحياة كانت هتتغير بشكل جذري. حياتي طول عمرها عملة بوجهين: عمر الهليلوبوليسي، وريكاردو الخواجة. يومها العملة اللي حدفتها نزلت على الوجه الأجنبي... نزلت على ريكاردو، ومن سنة ٢٠٠٠ العملة مرزوعة على نفس الوش.

استنيت ماما بره المطعم وبعدين دخلنا نتعشى. مش فاكر أكلت إيه بس كان ريزوتو وإزاره نيد أبيض، ماما طلبت كالماري مقلبي.

ماما كانت مبتسمة وفخورة بي وفرحانة، بس جواها كانت بتتألم وحزينة جداً. يومها قدرت تديني القوة والشجاعة علشان أكمل في قراري وأسافر. طبعاً لو الزمن رجع تاني لنفس اليوم ما أعرفش هل هاقدر آخذ نفس القرار ولأ، ويمكن العملة كانت تنزل على الوش الثاني.

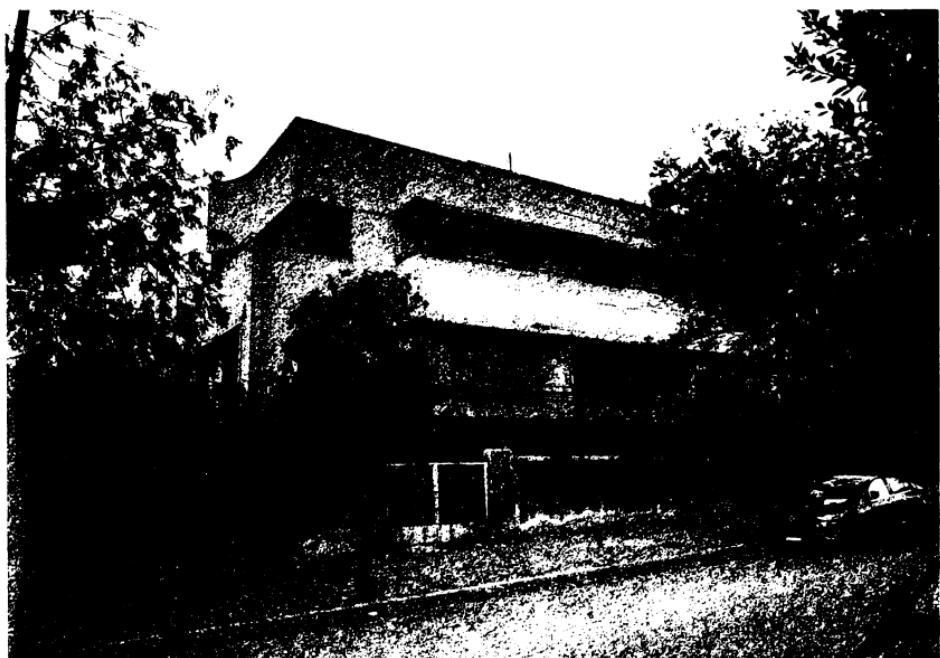
الله أعلم، بس عندي يقين بشكل الحياة لو كنت فضلت في مصر. أنا عارف كنت هاشتغل إيه، هاعيش فين وهاتجوز مين. يوم الجمعة كان هيكون اليوم العائلي مع إخواتي في عمارة العائلة في مدينة نصر، ويوم الأحد كان هيكون يوم ماما في مطعمها المفضل.

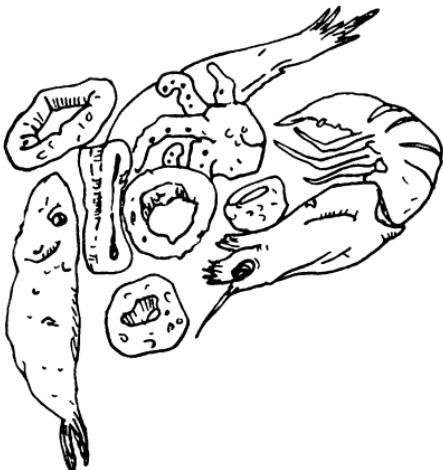
في شهر مارس ٢٠٢١، نزلت ورحت منطقة روسيني بعد ميدان السبع عمارتات. الإحساس الصراحة رجعني تاني ليوم عيد ميلادي في سنة ٢٠٠٠، بس دلوقتي فيه أبراج كتيرة والملامح اتغيرت، في نظري تشوهدت، وفي نظر ناس كتير تطورت. العمارات زمان كان آخرها أربع أدوار وتحسسك إن من أي فيلاً ممكن يطلع منها أحمد مظهر بقميص أبيض، أو نادية لطفي بفستان منقوش عليه زهور باللون الوردي. حتى صوت الضوضاء كان بيختفي وسط الملامح المعمارية بتاعة الستينيات والمنطقة كانت بتكتم صوت الدوشة.

دلوقي العمارات والفيلاًت الجميلة عاملين زي الستات العواجيز المقهورين وسط العمالة. شخصيات كانت في يوم تؤشر بمقاييس جمال العمارة العالمية، النهارده مخفية زي الأقزام وسط شكل معماري حديث وشاب.

تحالف مدارس الباوهاوس، والحداثة، والعقلانية، والوظيفية، والأرت ديكو، خسروا معركة البقاء، وشوية شوية العمارات الجميلة دي بتختفي.

مصر بتكبر بسرعة ويتغير، وأنا حاسس إني أصغر وأصغر. واضح إن السن بتتقدم والعمارات القديمة تمثلني. شوية شوية الجديد يمحى القديم، وصفحات الحياة في مصر أصبحت صفحات قديمة مكتوبة بحبر تلاشت فيها الحروف والذكريات.





## فواكه بحر مقلية (Fritto Misto)

مناطق البحر في مصر وإيطاليا عاملين زي أولاد العم اللي كبروا مع بعض، وفي يوم من الأيام واحد منهم هاجر. شبه بعض، نفس الروح، بس الشكل والنطط مختلفين تماماً.

يعني في إسكندرية ممكن تلقو اعمراً ومراته بيتمشوا على الكورنيش وماسكنين قرطاس ترمس، وفي مدينة فياريجو في توسكانا تلقو اريكاردو ومراته ماسكنين قرطاس فواكه بحرية.

### المكونات

- \* كالاماري
- \* جمبري متقدّر
- \* شوية سمك أنشوحة طازج
- \* دقيق أو سميد
- \* ملح وليمون
- \* زيت للقلي سخن أوي

## الطريقة

بساطة نغسل السي فوود وننشفه في مصفاة.  
نزله في الدقيق أو السميد (الطبق الأصلي سميد لكن بأفضل الدقيق).  
نقلي السي فوود ونرش عليه ملح وشوية ليمون.  
الوصفة طبعاً بنت عم الوصفة المصرية، لكنها مختلفة في الطعم.  
مفيش بيض ولا سبع عمارات ولا رانش صوص. جربوها بسيطة كده  
وتخيلا نفسكم بترغوا مع ريكاردو وإنتو ماسكين القرطاس ده على  
شواطئ توسكانا... نفس بحر إسكندرية.

# شبرا أحسن ناس

يولاندا اتولدت في المستشفى الإيطالي بالعباسية، أو مبرتو الأول. شبرا كانت إحدى المناطق الممتلئة بعائلات الجالية الإيطالية في مصر، حيث استقرت عائلاتها. كان عندها أخرين هما برونو وأورلاندو. ووالدها بيترو كان عازف الفايلين الأول في الأوبرا الخديوية بالقاهرة.

معلومة صغيرة على الطاير: من أشهر دار الأوبرا على مستوى العالم: لاسكارا، والأوبرا الخديوية كانت على نفس طراز وجودة الأوبرا ميلانو، الأوبرا الخديوية كانت مصممة من المهندس الإيطالي بيترو أفسكاني. اللي دخل لاسكارا يقول إنه حاسس إنه دخل دار الأوبرا القديمة في القاهرة.

نرجع ليولاندا، عاشت في شبرا وكانت طفلة غير جميلة بالمرة بسبب النظارة الكبيرة اللي كانت بتلبسها، وفي إحدى مدارس القاهرة باللغة الإيطالية انضربت جامد من زملائها واتعورت في عينها وبداية طويلة لمشاكل نفسية وفي النظر منذ الطفولة.

في الحرب العالمية الثانية والدها بيترو دخل المعتقل في فايد واتردد من شغله، وكذلك مهندسين ودكتورة ومحامين وفنانين كثير. بعد ما كانوا من أهم الشخصيات في مجال عملهم، أصبحوا بدون عمل بعد الخروج من المعتقل. بيترو رجع بيته إنسان مكتئب وعنيف بعد صعوبة المعتقل، ومات في ١٩٤٥ بسبب نزيف في المخ.



حبيتنا احلوت لما كبرت، وفي ١٩٥٤ كسبت ملكة جمال مصر، وفي ١٩٥٥ مثلت مصر في ملكة جمال العالم. بعدها دخلت مجال السينما ليكون أول أفلامها في مصر لتنطلق بعدها إلى الشهرة العالمية.

طبعاً معظمكم عرف أنا باتكلم عن مين. أقولكم بس إن قبل انتحارها بкам شهر، يولاندا زارت مصر وقلبها انكسر بسبب الحزن. بلدتها الجميلة اتغيرت وذكرياتها اتمحت. في أقل من تلاتين سنة كل طفولتها اتمحت، وسكان شبرا عارفين كويس الإحساس ده، زي كتير من سكان القاهرة زمان.

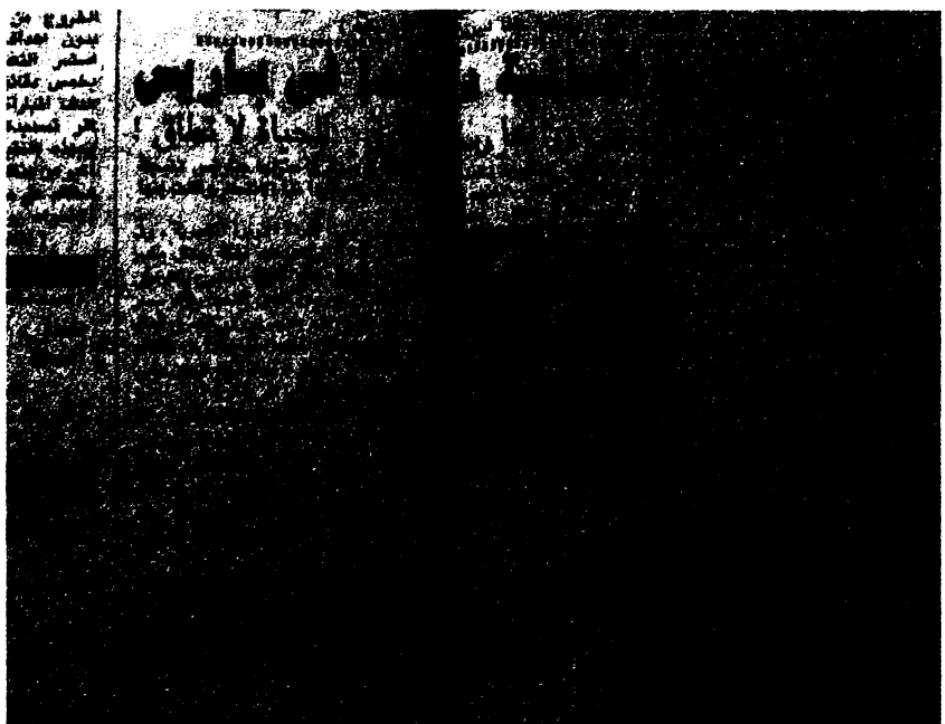


في فيديو على اليوتيوب داليدا بتعيط بحزن شديد وهي بتزور حي المنشأ، والعياط ده ما يفهموش غير اللي نفسه يرجع للماضي. أنا شُفت يعني رجاله في السبعين من عمرهم بيعطيوا زي الأطفال لما رجعوا زيارة.

يولاندا جيليوتي - داليدا (١٩٣٣-١٩٨٧). والدти كانت شبه داليدا شوية، والناس كانوا بيسموها «dalida». اسم والدتي كان دانيا لا والأسماء كانت متقاربة.



داليدا



خبر في جريدة محفوظ بيه منذ يوم انتحار داليدا



## بازنجان محشى (Melanzane ripiene)

الوصفة دي من كالابريا، وداليدا من نفس منطقة أجدادي، وكانت بتعز الوصفة دي (انظروا صورة داليدا مع والدتها وهي بتنظف باذنجان). جدي طبعاً كان بيحط فيها شطة تخلي الطبق ينور في الضلعة.

### المكونات

- \* باذنجان
- \* عيش بايت (أي حاجة غير البلدي أو الشامي)
- \* بيض
- \* بارميجانو وبيكورينو
- \* ملح وفلفل
- \* بقدونس
- \* شطة
- \* ثوم
- \* اختياري: لحمة مفرومة

## **الطريقة**

هنجيب البازنجان نقسمه اتنين ونشقه بالطول.

هنغلية ونفضي قلب البازنجان بعد ما يستوي ونشفه في مصفاة.

نجيب العيش البايت وننقعه في ماء، ويتعصر علشان الماء يطلع ويسيب العيش طري. نقلب العيش وقلب البازنجان بكل المكونات الثانية علشان يكون عندنا حشو للبازنجان. هنحشي البازنجان، ونحرمه بالحشو في طاسة بالزيت.

ممكنا نحط شوية صلصة طماطم من وصفة «صلصة طماطم أجدادنا» وشوية جبنة على الوش.

وبكده تكون خلصنا الطبق بتاع كالابريا العزيز على عائلة جيليتو.

## مساجد مصر الحديثة

طبعاً حضراتكم عارفين محطة الرمل (من تصميم المهندس الإيطالي أنطونيو لاشياك). المنطقة دي باسمّيها «المرربع الإيطالي».

أولاً محطة الرمل أساساً على الطراز الإيطالي المعاصر. هو في إيطاليا ستايل مش محبوب خالص لأنه يذكرنا بأيام الفاشية، ولكن هو طراز مميز، واستخدام الطوب الأحمر في زينة المسلة الرئيسية من المبني، بيفكرني بكثير من العمارات الإيطالية في النصف الأول من القرن الماضي.

نطلع من محطة الرمل وهنلاقي نفسنا غرقانين في أعمال المهندس الإيطالي لورريا، زي عمارة فينيسيا الصغيرة وفندق سيسيل. نكمل شمال شوية لغاية الكورنيش، وده كمان من تصميم المهندس الإيطالي بيترو أفسكانى. ده حتى منطقة المنشية أطلق عليها الاسم ده اشتقاً من اسم المهندس الإيطالي فرانشيسكو مانشيني.

يعني كل المرربع ده مليان أعمال فنانين طليان تركوا بصمتهم على ملامح الإسكندرية الخلابة وسط أديانها وأقليتها. يمكن المعلم الوحيد العربي في المرربع، هو مسجد القائد إبراهيم بطرازه المصري الإسلامي المعاصر. طيب ثانية، مش يمكن ده كمان يطلع إيطالي؟

النهارده هتكلم عن الخواجة ماريو، أو الحاج ماريو.

\*\*\*

ماريو من مواليد ١٨٩٧ في روما، وعاش فيها حتى نهاية دراسته في أكاديمية الفنون الجميلة. في عام ١٩٢١ أرنستو فيروتشي بك (رئيس الإنشاءات العامة المصرية) طلب حضوره في مصر.

وبعد فترة قصيرة من العمل كمهندس وفنان ديكور، ابتدأ يصمم قصور، وفيلات، وبعض الأعمال لوزارة الأوقاف المصرية. الأستاذ ماريو اندمج تماماً مع الشعب المصري ثقافياً ودينياً، بس ده كان موضوع سهل، بما إن كل شعوب البحر الأبيض في الوقت ده كانت متشابهة في عصر الدنيا كانت مختلفة تماماً عن وقتنا الحالي.

العبري ماريو كان من السهل جدًا إنه يخلط الفن الإسلامي بالفن الإيطالي، ولكنه قرر إنه يأخذ طريق آخر اختلف فيه عن معظم المهندسين الإيطاليين والأجانب.



المهندس ماريو روسي

ماريو روسي درس بدقة الفن الإسلامي، وبالأخص الفن المملوكي. بعد دراسة عميقه، تمكّن من إنه يطور أساسيات العمارة الإسلامية الحديثة، ويضع أساس الفن الحديث للمساجد المعاصرة في مصر. معظم المساجد الحديثة في مصر مبنية على طراز الأركيتيتو ماريو روسي.

لو أخذنا كثير من المساجد المصممة من الأستاذ ماريو، هنلاقي إنه أخذ أساس الشكل الهندسي للمساجد العثمانية: الاستغناء عن القبة، ووضع المئذنة في مكان رئيسي. زيادة عن ذلك، استخدم عناصر الفن المملوكي في زينة كل الجدران والمداخل.

أنا مش مهندس معماري، وأكيد أي مهندس معماري ممكن يبهرنا بمعلوماته عن تفاصيل فن ماريو روسي.

ماريو احتضن تماماً الثقافة المصرية وطريقة الحياة، ليصبح مصرياً حتى النخاع. نال إعجاب الأسرة المالكة، وتم تكريمه من الملك فاروق، رغم اعتقاله في فايد مع كل رجال الجالية الإيطالية على يد الإنجليز في الحرب العالمية الثانية.

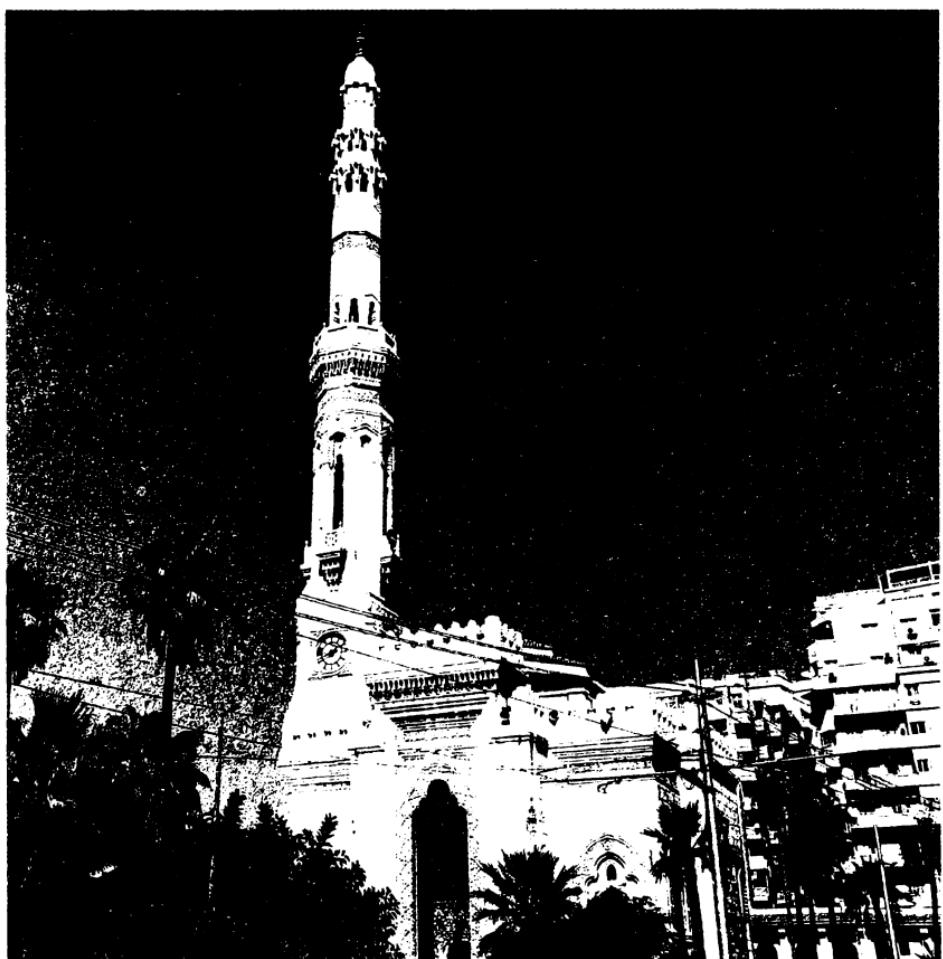
ماريو له أعمال في الحجاز وفي أمريكا (المراكز الإسلامية في واشنطن).

بعض أعمال ماريو روسي: مسجد المرسي أبو العباس، مسجد القائد إبراهيم، بعض الأعمال في مسجد الرفاعي، مسجد عمر مكرم، مسجد الزمالك، مسجد محمد كريم، فيلاً عاصم بالزمالة، المركز الإسلامي في واشنطن، عمارة الجبلية، عمارة جاستون وايزر في جاردن سيتي.

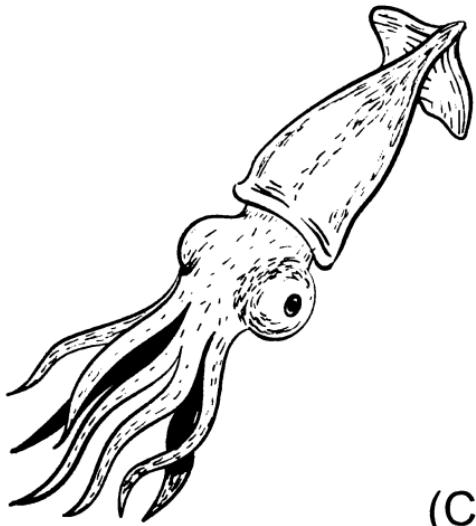
ماريو روسي مات في ١٩٦١ وعائلته فضلت عايشة في مصر لستين كثيرة. آخر فرد من عائلته كان حفيده اللي مات إثر فيروس كوفيد-١٩. باقي العائلة عادت إلى إيطاليا من قريب.

ماريو روسي ممكِن يعلمنا حاجتين في الطبيخ وفي الحياة أيضًا: أولاً، إن قبل ما الواحد يجمع بين مدرستين (fusion) لازم يدرس ويتقن كل مدرسة. ثانياً، إن التعمق في فن أو حضارة، بيعير من الشخصية لتصبح أغنى. من وجهة نظرى نفس النظرية تطبق على فن الطهي أو أي نوع من الفنون.

ماريو روسي (١٨٩٧-١٩٦١).



مسجد القائد إبراهيم بالإسكندرية



## كالاماري مشوي (Calamari alla piastre)

طبق النهار ده سهل جدًا ومش يحتاج وقت كبير. هنعمل الكالاماري مع الكوسة. ممكن يكون طبق إسكندراني أو إيطالي أو يوناني، طبق البحر الأبيض المتوسط.

### المكونات

\* كalamari

\* زيت زيتون بكر ممتاز

\* عصير ليمون

\* ملح وفلفل

\* ريحان إيطالي

\* كوسة

\* ثوم

\* بقدونس

## الطريقة

هنجيب الكالاماري، ننظفها كويس، ونسبيها في زيت زيتون وعصير ليمون وثوم وملح وفلفل وبقدونس لمدة ٣٠ دقيقة.

نقطع حلقات كوسة رفيعة، ونحرمرها لغاية ما تغمق وتقرمش شوية.  
في طاسة ننزل الكالاماري (بعد ما نصفيها من الميه بتاعتتها) وعصير الليمون، والزيت.

نقلب الكالاماري والكوسه وورق الريحان في الآخر خالص تقليية خفيفة  
مباشرة في طبق التقديم.

الكوسه تتحمر لوحدها والكالاماري يتشوح لوحده.  
عملت كمان دريسينج بالريحان.

هنضرب في الخلاط ربع كوب زيت زيتون، وسبع أوراق ريحان إيطالي،  
وملح، وفلفل، وشوية خل خفيف، وثوم.

الطبق ده سهل جداً ومش هيأخذ وقت. المبتلاية والسبعين عمارات يمتنعون!  
جمعتكم خضرا!

# ماما زمانها جاية

٢٠١٤ يوليو

غنية جنب أمي أغنية طفولتي المفضلة:

ماما.. زمانها جاية  
جاية.. بعد شوية  
ومعاها شنطة  
فيها.. وزة وبطة...

وهي على سرير مرضها، قالتلي بالنطق العربي المكسر:

- لا لا مش كده، هي...

ماما زمانها جاية  
جاية بعد شوية  
جاية لعب وحاجات  
جاية معاها شنطة...

وقالتلي:

- حبيبي، لازم تعلمها لبتك وتغنيهالها زي ما كنت باغنيهالك وانت صغير،  
قبل ما تتعلم عربي في المدرسة، فاكر؟

رديت عليها:

- لا يا ماما، إنت اللي هتعلميها الأغنية زي ما علمنيهالي وأنا بامبنيو (طفل)

في مصر. مش هاعرف أعلمها عربي لوحدي.  
ابتسمت وهي بتحرك صوابعها كأنها مترونوم  
تطبطب بيه إيقاع الأغنية، وكملت غناء.

ال الطبيعي إن الأغنية ترمز للنهاية، ولكن في  
الحقيقة هي البداية.

بدايتي الدراسية كانت في مدرسة ليسيه  
الحرية. دخلتها وأنا باتكلم إيطالي بس. كنت  
باستخبي لوحدي في ركن من أركان المدرسة  
علشان أمتنع عن التعامل مع الأطفال الثانيين.  
كان عندي صديق أجنبي من أفريقيا، وكان  
بيتكلم لغة ما بافهمهاش، بس بما إنه ما كانش  
بيتكلم عربي فكان عندنا عامل مشترك بيساعد  
على صداقتنا.

### alla piramidi

Caro direttore, il suo  
padre, che è egiziano  
ma non lo sa scrivere il  
cognome, l'ha chiamato a  
memoria dall'immagine di  
pietre rosse che imponeva  
su anche come si scrive il  
mio nome in caratteri latini,  
è tutto strabico più  
tosto se per aiutarlo a  
scrivere ci fosse anche la  
figura...



صورتي في مجلة إيطالية

الترجمة: مديرى العزيز، أبي مصرى،  
أمي من ميلانو، أبي يتعلم الآن قراءة  
الإيطالية على مجلة «أوكيو». أكون  
سعيد لو قدر يشوف إزاى اسمي  
بيكتب بالحروف اللاتينية، وكل  
حاجة ه تكون أسهل لو الصورة  
جنب الاسم



أنا في الليسيه

حسب كلام ماما، وقتها كان عندي نوبات هستيرية حزينة علشان كنت باحس بالبعد من مجتمعي ومن أجدادي، وعدم قدرتي على الكلام مع الأطفال في المدرسة كان مخلي كل حاجة صعبة.

مرة واد معايا في الفصل شتمني بالأم (شتيمة مش حلوة خالص)، وأخوكم ما كانش فاهم أي حاجة. رُحت البيت وقلتها لأبوايا. أبويا قالى:

- لو قالهالك تاني قوله «يلعن ثلاثة ... مك».

تاني يوم الواد شتمني تاني، وافتكرت الكلمتين بتوع أبويا ورُحت مسمعهم، الواد برق علطول، والعيال في الحضانة ابتدوا يصوتوا، والبنت الأموره اللي جنبي ضربت وش خشب!

المدرس اللي كان قاعد في الحوش جه وقالى:

- اسمك إيه يا ولد؟

«اسمك إيه» سمعتها زي الشتيمة بالظبط علشان نفس الحروف، رُحت عايد الكلمتين اللي أبويا قالهملي للمدرس. خلاص الواد الطلياني بقى عربي! وتم استدعاء والدي اللي طبعاً جه وفضل يضحك في وش المدرسين.

بعد سنتين في ليسيه الحرية نقلت حضانة مدرسة سان جورج في مدينة نصر، والوضع طبعاً كان هو هو، ما كتنش فاهم أيتها حاجة.

العيال كانت غاوية تلعب حرب وأنا كنت عايز ألعن معاهم، بس مش عارف أتفاهم. طبعاً لعبة الحرب لها طرفين: مصر وإسرائيل. الفصل كان مصر، وأنا



أنا في سن الرابعة تقريباً

لوحدى أتوماتيكي إسرائيل. واجري ورا الواد الخواجة. أخوكم جاله هستيرية عياط بسبب الوضع.

«الواد الطلياني ما بيطلش عياط»، المدرسين يحاولوا يهدوني، مفيش. أنا كنت الأجنبي الوحيد في الفصل. يكلموني عربي أعيط، يكلموني فرنساوي أعيط. لغاية لما جابولي مدرسة كانت بتتكلم إيطالي، وهدتني وحضرتني وكلمتني إيطالي، وفي الآخر كل المدرسين الموجودين قدامي غنوولي «ماما زمانها جاية». وقتها حسيت إن ممكن تكون فيه وصلة بين الحياة في المدرسة والبيت.

للأسف ما شفتش الست الطيبة دي تاني في حياتي !

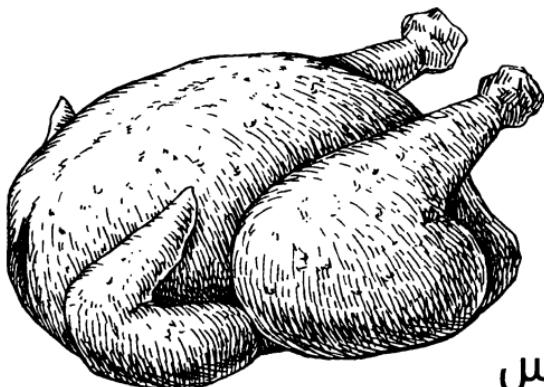
في المدرسة اتعلمت إن فيه مسلم ومسيحي وهما الاثنين أصحابي، والمسيحي كان زي المسيحيين في إيطاليا، بس في مصر المسيحيين كانوا بيعيدوا في رمضان ويشتروا الفانوس، وال المسلمين بيكون عندهم شجرة الكريسماس. في الآخر لقيت نفسي مرتاح مع الاثنين، وبما إن فيها أعياد والكل مبسوط، يبقى خلاص، كل حاجة تمام.

في أغسطس ٢٠٢٠ لقيت صورة بتعدي على جروب مدرسة سان جورج بتقول إن مدام دوناتو ماتت، وإنها كانت من أعمدة مدرسة سان جورج. عرفتها على طول، وافتكرت الاسم. دي كانت المدرسة اللي كلمنتني إيطالي وأنا صغير.

بنتي أدا دانياً اتولدت في أغسطس ٢٠١٤ (بعد شهر من وفاة جدتها دانياً). أول حاجة قلتها لبنتي لما مسكتها: «ماما زمانها جاية».



أنا وبنتي أدا دانياً فور ولادتها في ٢٠١٤



## صينية فراخ بالبطاطس (Pollo arrosto)

الوصفة دي بسيطة أوي ومش محتاجة خز عبلاط. ماما كانت بتفتخر أوي بصينية الفراخ بتاعتتها. أنا ما باعرفش أعملها زي ماما، مع إنها قالتلي على الوصفة مليون مرة.

### المكونات

- \* فرخة بيضاء عادية
- \* نص كيلو (أو حسب الرغبة) بطاطس ونقشرها
- \* ثوم كتير
- \* ملح وفلفل
- \* ورق روزماري
- \* ورق لاورا
- \* مريمية
- \* زيت زيتون بكر ممتاز

## الطريقة

قبل ما أحط في الفرن أي نوع لحوم، بافضل أعمل عملية حبس لنكهات وسوائل اللحمة لمنع خروجهم وقت السوا. في الحالة دي بنحط الفراخ في طاسة مع شوية زيت زيتون خفيف (أو زبدة طعمها أحسن) على نار عالية ونشوحها في السريع. الخطوة دي مش إجباري.

نفس الحاجة مع البطاطس والثوم علشان ياخدوا لون سريع بس ما يستwooش.

نحط الفراخ والبطاطس في صينية، ونزوود شوية زيت زيتون وملح وفلفل وأعشاب وفي الفرن على ٢٢٠ درجة حوالي ساعة، أو حسب حجم الفراخ (الفرخة اللي أنا استخدمتها كانت كيلو).

البطاطس بتطلع مقرمشة أوي من بره وناعمة من جوه والفراخ ناعمة من جوه وطعمه.

ماما كانت بتعملني فرخة كاملة لوحدي وأنا في مرحلة الثانوية، دلو قتي وركاية واحدة وخلاص بتجيب آخرى.

بلاش شغل السبع عمارات ونقطتين الصلصة أو بودرة الثوم، أو دبس رمان، أو صوص العفريت!

# عن إذنك أروح أتحزم وأجيالك

شخصيتنا في الحدوتة دي إيطالية مصرية نمساوية مهمة في تاريخ السينما المصرية. رجل شخص أدوار الشرير والكوميدي، ولكنه في الحقيقة كان صاحب قلب أبيض و معروف بحنينه تجاه الآخرين والأطفال بالأخص. ممثل ابن الجيل الذهبي اللي فقد كل شيء عندما عاصر زمان لم يقدره.

إستيفان - ستيفانو روستي (١٨٩١-١٩٦٤).

إستيفان ابن راقصة إيطالية مصرية ودبليوماسي نمساوي كان سفير الإمبراطورية النمساوية المجرية في القاهرة. يقال إن عائلة السفير البارون النمساوي لم توافق على الجواز بين الراقصة والسفير. ويقال أيضًا إن أبوه النمساوي حاول تهريبه من مصر إلى النمسا، ولكن المحاولة فشلت وأم إستيفان أخفت ابنها عند قرائب في شبرا والإسكندرية.

أم إستيفان هي اللي قررت عدم السفر إلى الخارج والبقاء في مصر، وهذا عن حبها لوطنهم الثاني، أو الأول حسب التعريف.

إستيفان دخل مدرسة رأس التين. فيه حوار قديم مسجل جميل من إستيفان روستي بيتكلم عن حدث في المدرسة: نظافة اللهجة والنطق الموسيقي في الكلام من جانب إستيفان الصحفي، ذكرى عن زمن مصر كانت فيه دولة مختلفة، الذوق والأدب كان فيه شكة إحراج تجاه الآخر.

والدۀ إستيفان اتجوزت راجل إيطالي، وبعد كام سنة إستيفان ساب مصر بحثاً عن والده في النمسا، وفي الفترة دي ابتدت المرحلة الأوروبيّة لإستيفان. حبيباً كان بيجيد لغات كتيرة، زي بقية الجالية، وكان بيتكلّم عربي وفرنساوي وإيطالي وإنجليزي وألماني.

في النمسا إستيفان حاول يقرب من والده، ولكن الأب رفض ابنه إثر خلافات لم توثق. ولكن النظرية الأقوى بتقول إن أبوه كان رافض شاب مصرى غاوى رقص وغناء. وهذا على أساس ميول إستيفان الفنية زي أمه.

إستيفان قضى فترة من حياته في أوروبا وعمل في مجالات مختلفة، ولكن أكثرها كان في الفن الاستعراضي، ومنها تعلم التمثيل. للأسف المعلومات قليلة وغير موثقة. يقال هنا إن إستيفان تعلم التمثيل في نابولي، حيث كان يعمل مترجم من الإيطالي للإنجليزي للعائلات المهاجرة من ميناء نابولي للولايات المتحدة، وبعد فترة العمل كان بيتفرغ للتمثيل في مسرحيات نابولي.

إستيفان اتعرف على بعض عمالقة السينما المصرية اللي كانوا بيدرسوا في أوروبا (سراج منير و محمد كريم). من هنا بدأت الفترة الموثقة من حياة إستيفان روستي. مش هاتكلّم عن الفترة دي علشان أعماله معروفة ومغروزة في تاريخ السينما المصرية.

إستيفان اتجوز مرة واحدة فقط، وللأسف حياته الشخصية جزء حزين جداً في حياته. اتجوز من سيدة إيطالية مصرية (كمعظم أبناء الجالية) وأنجبوا طفلين، الأول مات بعد الولادة، والثاني وهو في الثالثة. الحدين دول

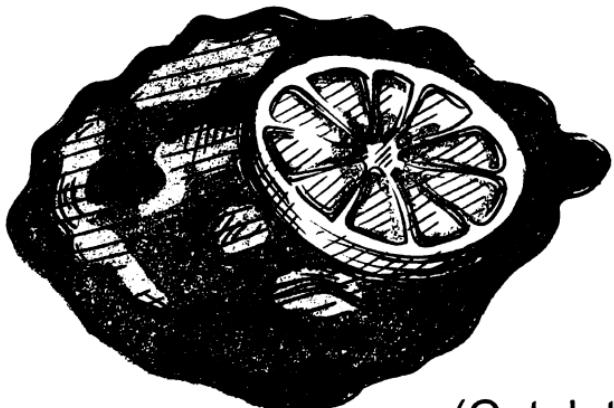


إستيفان روستي

أثروا في حياة إستيفان وزوجته ماريا. إستيفان كان معروف بحنانه وحبه القوي تجاه الأطفال، وماريا عانت من اكتئاب شديد لم يفارقها لبقية حياتها. موثق أيضاً حب إستيفان لمراته وعدم مفارقتها في الأوقات الصعبة في المصحات المختلفة، كان بيلف فيها نص مصر علشان يحاول يشفيها.

وبالمضي لآخر العمر، إستيفان عانى من زمن لم يحترمه زي كتير من فنانين الزمن الجميل. مات في فقر تام في بيته في باب اللوق، ولم يعثروا في حياته على أي نوع من الثروة. وجدوا فقط سبع جنيهات وسيارة سُرقت بعد موته مباشرة. مراته عانت أكثر من الفراق، ونقابة الممثلين جمعت تبرعات لذكرة سفرها علشان تسافر لأقاربها في إيطاليا.

نهاية إستيفان روستي كانت نهاية بتمثيل كتير من أبناء الجالية، التأمين أثر في حرية عملهم (كباقي المصريين)، وكان فيه تضييق في تعريف هوية المواطن المصري من جانب الحكومة، وده جعل الطليان يعيدوا التفكير في وجودهم ومكانهم في مصر بعد وجود أجيال من طليان مصر. طبعاً في نفس الوقت، الاقتصاد الإيطالي كان دخل مرحلة توسيع، وكثير قرروا العودة للوطن الأم. أنا في نظري إن الفترة دي كانت مأساة لكل الأطراف. مصر كانت فيها جاليات من الطليان واليونانيين واليهود والمالطيين وغيرهم، تقريباً كلهم سابوا مصر وماتوا في حالة حزن شديدة، ومصر نزح منها جزء مهم من التركيبة الاجتماعية، وتغير التركيبة الاجتماعية في نظري كان أكبر مأساة في المجتمع المصري متعدد الجنسيات.



## إسكالوب بانيه (Cotoletta alla Milanese)

ندخل على وصفة معروفة في ميلانو وكل الدول الناطقة باللغات اللاتينية بالاسم الإيطالي، والدول الأخرى بالاسم النمساوي. الطبق ده صراع بقاله ميت سنة بين إيطاليا والنمسا، صراع دموي استخدمت فيها الشوكة والسكينة على براءة الاختراع. البارون إستيفان روستي كان نمساوي ولا طلياني؟ والـ«cotoletta alla milanese» اسمها الأصلي «Wiener schnitzel» ولا العكس؟ الدولتين طلعوا وثائق أقدمها كتاب إيطالي في كنيسة القديس أمبروز، كُتب في ١١٤٨، ولكن الجدل ما زال قائماً.

### المكونات

\* قطع لحم بتلو سُمكها ٣ أو ٤ سنتيمتر والمفروض بالعظم. أحسن قطعة من بيت الكلاوي، أو السيرلوين (sirloin) بالمصطلح الشائع بالإنجليزية

\* بقنسنط

\* ملح

\* بيض

\* زيت زبدة مصفية (عبارة عن إذابة الزبدة على نار هادئة وتصفية المواد الصلبة والرواسب بعد انفصالهما من الدهن)

## الطريقة

هنضرب البيض وننزل فيه اللحمة.

هنحط اللحمة في البقسماط.

نعيد خطوة ١ و ٢.

نسبعي الزبدة المصفية.

نحرر اللحماء بس ما تغمقش ولا تنشف.

دي الطريقة الأصلية، لو حمرتوها في زيت أو أستغفر الله في سمنة، أو زودتوا بها رات من السبع عمارات وسمتوها كوتوليتا هتخشووا النار مع الإخوة بتوع الكاتشب. ممكן تسموها «إسكالوب» وتعملوا اللي إنتو عايزيته!

فيه طبق تاني من ميلانو معروف اسمه «ودن الفيل». بنجيب نفس اللحمة، وبنشيل العظامة ونقعد نخطب فيها بمطرقة (مضرب) لحمة لغاية ما تكون رفيعة جداً. الباقى نفس النظام، ولو إن فيه بعض الشيفات بيقولوا إن ودن الفيل بيتعمل بالدقيق ومش بالبقسماط.

ممكنا نزود كمان طماطم شيري وجرجير.

نشنت يا فالح!

## لا، مثل ديليسبيس

مرة كنت باتكلم مع صديق عن وصفة القاروص والملح الأخضر، وسألني إسمعني باحبو السمك كده. الحقيقة إن حبي للسمك سببه قلة وجوده في صغرى.

لو افتكرنا مع بعض أيام الثمانينيات، السمك كان قليل في القاهرة، وكان في بيتنا بيجي لما حديزورنا من المدن الساحلية (إسكندرية، إسماعيلية، السويس، بور سعيد). الأصناف اللي كانت بتتابع في القاهرة وقتها كانت سيئة علشان مشاكل النقل والتبريد، وشبكة التوزيع أيامها كانت بدائية.

مرة سافرت مع بابا إسماعيلية علشان شغله، واشترينا كمية سمك تكفي بلد، ووقتها أخوكم اكتشف إن عنده قدرة خارقة في أكل كميات مهولة من السمك، والجمبري والسيبيا (السيبيط). بالمناسبة السيبيط بالإيطالي اسمه «seppia».

تقريباً السمك كان كله من سوق السمك في شارع الجيش. الشارع اللي زمان كان اسمه حاجة تانية.

\*\*\*

معظم التاريخ المكتوب بيكون من وجهة نظر واحدة. أحياناً بيكون مزيف، وأحياناً بيكون متحرف، وأحياناً للأسف بيكون منسي.

بعد أزمة الإيفرجرين في ٢٠٢١، الدنيا رجعت تتكلم عن قناة السويس وأهميتها،



وإحنا كمصريين كمان اكتشفنا تاني أهمية القناة اللي صُممَت من مهندس فرنساوي واتحفرت بأيدي عمال مصريين، لكن للأسف ده جزء من الحقيقة، وفيه انحراف تاريخي من كل الجهات.

ولد لوبيجي نجريللي في ١٧٩٩ بالقرب من مدينة ترينتو الإيطالية لعائلة ثرية. العائلة زي باقي المنطقة كانت من خليط نمساوي وإيطالي. وفي حالة لوبيجي، أبوه كان إيطالي من جذور إيطالية (جنة) وأمه من جذور نمساوية.

لوبيري درس الهندسة المدنية في مدن كثيرة، منها: بادوا، وإنسبروك، وفيينا. وكان نابغة في المجال ده. من أهم أعماله وتصميماته: كوبري منستر في زيورخ، وجسر نجريللي في براج، وخط السكة الحديد زيورخ بازل (سويسرا)، وخط السكة الحديد لمبارديا فينيتو (إيطاليا).

وفي الحقيقة هو معروف في إيطاليا لسبب تاني. في ١٨٣٨ ابتدأ يعمل دراسة لمشروع ملاحي غير مقاييس التجارة العالمية.

الفراعنة، والعرب، والعثمانيون، وغيرهم، حاولوا يصمموها وصلة بين البحر الأحمر والأبيض، لكن أول رجل وجد سر الوصلة كان لوبيجي نجريللي، والشكل الحالي لقناة السويس كان من تصميمه. طيب ديليسبس؟

فردیناند دیلیسبس هو من اختار وأصر إن لوبيجي نجريللي يكون المصمم النهائي والمنفذ لقناة السويس. وقتها كانت فيه مشاريع كثيرة ولعب سياسي كبير. معظم

المشاريع كان لها سدين في مدخل ومخرج القناة. المشروع الإنجليزي كان خط سكة حديد بين البحر الأحمر والأبيض.

السر في تصميم لوبيجي نجريللي هو واحد، تصميمه مبني على أساس إن البحر الأبيض والأحمر على نفس الارتفاع.

للأسف لوبيجي نجريللي مات في بداية المشروع وتصميمه نُسب لفرديناند ديليسبس، بس طبعاً ده ما يقللش أهمية عمل ديليسبس في حفر القناة، وإنقاذ سعيد باشا بالمشروع على حساب السياسة الإنجليزية.

حفر قناة السويس كان عمل أسطوري، ومات فيه كتير من العمال المصريين وأيضاً من الأقليات الأجنبية المقيمة في مصر مثل الطليان واليونانيين، زي والد الشاعر الإيطالي جيوسيبي أونجاريتي.

قبل ما نخش على الوصفة، لو حضراتكم تعرفوا شارع الجيش في الإسماعيلية وسوق السمك، فالشارع ده اسمه اتغير بعد الثورة، واسمه القديم كان شارع نجريللي.

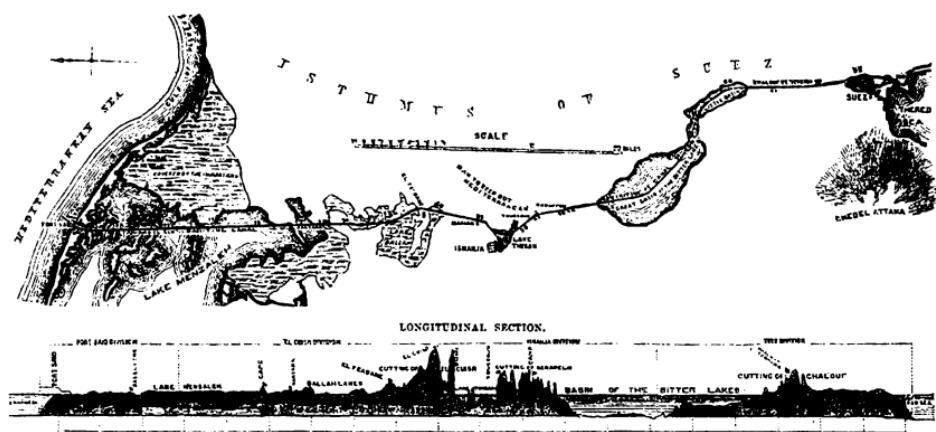


Diagram and Profile of the Track of the Canal.



---

## سمك قاروص بتتبيلة الليمون والبقدونس (Branzino al sale profumato con limone e prezzemolo)

قاروص بالملح الأخضر وصفة لشيف ياباني معروف أوي في إيطاليا، عايش ومتجوز من إيطاليا، شيف هيروهيكو شودا.

### المكونات

- \* سمك قاروص
- \* ملح خشن
- \* ملح ناعم
- \* بياض بيضة
- \* قشر ليمون أصالي
- \* بقدونس

## الطريقة

نجيب قشر الليمون والبقدونس ونفرمهم في الخلط مع الملح الخشن.  
نزود على العجينة بياض البيض والملح الناعم.

نجيب السمكية النظيفة من الداخل ونحشيهما في بطنهما بكام شريحة ليمون  
وبقدونس خفيف.

نعمل طبقة عجينة ملح وننير السمكة عليها.  
نغطي السمكة بالعجينة الخضراء.

نسخن الفرن على ١٨٠ درجة ونحط السمك.

السمكة بتاعتي كانت ١٨٠ جم، وخدت حوالي ٤٠ دقيقة.  
الدريسينج كان: عصير ليمون، أوريجانو، زيت زيتون وفلفل.

السمكة لازم تكون فريش، وسيبوا كل قشر على الجلد. إوعوا تشيلوا  
القشر أو هيقلب طعمها مالح.  
العجينة هتكون زي الفخار وتتكسر بالسكينة.

# صنع في مصر

كنت بادردش مع صديقتي شيرين عن أختين نجحوا في مشروع في مصر وأسسوا شركة شنط اسمها «الأختين». الشركة أصبحت معروفة دولياً، والشنط فعلاً شكلها حلو. والدردشة دي رجعتني لمشروع ماما كانت عاملة مع عائلة دبلوماسية إيطالية مقيمة في القاهرة.

العائلة الدبلوماسية كانت مكونة من ساندرو ومراته فلافيتا والأبناء إيلياندرو وجبورجو، وكانوا مبسوطين أوي بحياتهم في مصر، لكن في يوم جالهم إخطار من الخارجية الإيطالية إن هيتمن نقلهم للقنصلية الإيطالية في نيويورك. طبعاً الخبر كان محزن علىشان الصداقة كانت قوية، فقالوا: «ما يجيوا نعمل مشروع مع بعض علىشان يكون عندنا سبب ونزور بعض في القاهرة ونيويورك؟».

Danila Mancuso cross body



عرض لشنطة والدتي على موقع

بوشمارك

المشروع فعلاً بقى واقع في أوائل التسعينيات،

وماما كانت بتتصنع شنط من تصميمها في مصر وتتصدرها لأمريكا. الشنط كانت جلد تمساح وجلد ثعابين من مصر والسودان، والإكسسوارات من إيطاليا. سعر الشنطة أيام الرخص كان فوق الألف دولار.

المشروع كان فعلاً ناجح، وحقق شهرة في أمريكا، ومنتجاته تتبع ضمن منتجات أمريكان إكسبريس فاشون.

طبعاً الدنيا أخذتنا بعد كده في طريق تاني، والدتي تخصصت في مجال الغاز الطبيعي وموضع الشنط اتنى خالص.

في يوم ٢٧ يوليو ٢٠١٤، أي بعد عشرين يوم من وفاة أمي الله يرحمها، وبعد حوالي عشرين سنة من تصدير آخر شنطة لأمريكا، كتبت اسمها على جوجل، وطلعتي على «eBay» وجود شنطة للبيع في أمريكا من إنتاج دانيلا مانكوزو. تواصلت مع البائعة بعد شراء الشنطة:

متشرک على الشنطة، وصلت النهارده الصبح. أنا باتواصل معакي علشان أعرف تاريخ الشنطة اللي وصلت في حالة جيدة جداً. هل تعرفيين من كان مالك هذه الشنطة؟ أمي ماتت من شهر تقريباً، وفي بداية التسعينيات كانت تعمل في مجال الشنط الجلدية في مصر

eBay

Q Watch

DANILA MANCUSO BAG  
SIGNATURE WOMEN  
SUPPLE LIZARD  
EMBOSSED BLACK  
LEATHER



عرض لشنطة والدتي على موقع اي باي

Hi Erika. I found one of your posts for a bag made by Danila Mancuso.

Can I ask you how you ended up owning that bag?

Yes, my husband & I buy storage lockers & in one of the lockers was that bag among a few other vintage bags

Danila Mancuso is  
my mother.

What?? Wow no way!  
We had a lot of  
trouble finding  
anything out about  
that bag

She made bags back  
in the 80's and early  
90's

Purses bags wallets

All sort of leather  
stuff

Wow that's  
incredible. It's such a  
beautiful bag!

I'm glad you like it.  
She would've been  
proud:)

Incredible, thank you  
so much for reaching  
out & giving me that  
back story. It made  
my day. She was an  
excellent  
craftswoman

وباعتهم في الولايات المتحدة،  
لكن فيما بعد قررت أن تأخذ  
مسار عمل مختلف. والدتي  
كان اسمها دانيلا مانكوزو.

جاءني الرد:

ريكاردو، قصتك مشوقة.  
 كنت في إجازة مع زوجي  
في فلوريدا، شاطئ ديلراي،  
اشترى الشنطة من سوق عام،  
لكن لم أكن أعرف أي شيء عن  
تاريخها.رأيي أنها تحفة فريدة  
وجميلة.

وحصل تاني في سنة ٢٠١٧ مع شركة  
بوشمارك (Poshmark).

المتجر كان بكل فخر «صنع في مصر».



أنا مع والدتي



الأصدقاء الدبلوماسيون



## لحوم مسلوقة (Bollito Misto)

وصفة النهارده من أمي الله يرحمها، سهلة وكانت بتحبها جدًا. أنا شخصياً ما كنتش باحبيها، بس لما كبرت بقىت أعيشها. وكل ما آكلها أتفكر أمي وهي بتقول: «إنت دماغك بنت كلب صعيدي! دماغك ناشفة وما بتسمعش الكلام!». كان عندك حق يا ماما، ويا ريتني سمعت الكلام.

جذور الوصفة من المطبخ الإيطالي الفقير (اللحم من القطع الرخيبة). وصفة سهلة وصحية جدًا علشان مفيهاش زيوت ودهون. أنا عملتها بتلات أجزاء لحمة فقط علشان كنا أربع أشخاص فقط. أجزاء اللحمة بتكون من الأجزاء الرخيبة والمتبقية.

### المكونات

- \* جزر
- \* قطعة لحمة من كتف البقرة
- \* كرفس فرنساوي (سالاري)
- \* قطعة لحمة من بطん البقرة
- \* قرنفل
- \* لحم راس بتلو
- \* ورق لاورا
- \* دبابيس فراخ
- \* فلفل
- \* بطاطس
- \* زعتر
- \* بصل

## الطريقة

هحط الخضار واللحم والفراخ في حلة ميه ساعه، ونحطها على نار هاديه لمدة خمس ساعات. أيوه وقت كبير بس اللحمة هتطلع ناعمه جداً وممكن تقطع بالشوكة بس.

لحم الراس والخضار في حلة تانية، وتتسلق لمدة تلات ساعات بنفس الطريقة.

وكمان معها صوص بقدونس جميل من وصفة أمي الله يرحمها (الوصفة دي مش الأصلية، بس بافضل النسخة دي).

نحط في الخلط: كبشه ورق بقدونس، فصين ثوم، ٥ أنشوجة فيليه، بياض بيضة مسلوقة (ملهاش لازمة بس هي الوصفة كده)، ٢ عيش توست منقوع في لبن دافي ومعصوريين من اللبن، معلقتين خل، شوية زيت زيتون بكر ممتاز حسب المزاج.

بس خلاص. طبعاً المتبلاطية يمتنعون، ودي مش لحمة باردة، ولازم تناكل سخنة أوّي. الشوربة بتكون جميلة.

# نطق طليان مصر

من حوالي تمان سنين كنت قاعد مع شوية أصدقاء كانوا بيدرسوا في ميلانو  
موضة في معهد معروف. عموماً في وسط القعدة دي جات بنت طويلة وشعرها  
أصفر، كانت تعرف واحدة من أصدقائي. البنت قالت «هاي» وقعدت معانا.  
البنت يا دوب قعدت والجرسون جه ياخد الطلب، وطلبت كوكتل اسمه  
«هاي كومباني»، عموماً هي قالت الكلمتين دول بس وأخوكم راح باصص  
في وشها وقال:

ـ إنتِ يونانية؟

البنت ردت:

ـ أنا قلت كلمتين بس، عرفت إزاي؟ هو أنا نطقني وحش للدرجة دي؟!  
وشها ضرب ميت لون واتكسفت.

نطقها لاسم الكوكتل كان كافي إنه يوضح جنسيتها. أحياناً الهوية بتكون مغروزة  
بشكل جذري في الإنسان، بتوصل لحد إن نطق بعض الحروف استحالة يتغير  
حتى لو عاش بره ميت سنة.

\*\*\*

ريمون شكينازи من مواليد الإسكندرية لعائلة إيطالية من توسكانا. عائلته كانت

عانت من الاضطهاد الفاشي في إيطاليا قبل الحرب العالمية الثانية، وعن طريق بعثة لليبيا قرروا إنهم يسافروا ويستقروا في مصر.

ريمون اتولد في الإسكندرية في ١٩٥٠، واتربى في عزها. كان دخل المدارس الفرنساوي، وحسب مذكراته فمصر كانت حلم، وقال في مذكراته إن طفولته الكوزموبوليتية كانت مزيج من الجاليات الأوروبية والعربية، ومن أعز أصدقائه أصدقاء المدرسة من أصل فلسطيني و سعوديين. وريمون لا يزال على صلة مع أصدقاء الطفولة حتى الآن.

ريمون يهودي مصرى زي كثير من سكان الإسكندرية. وحتى الآن في المقابلات الرسمية، ريمون يقول على نفسه إنه مصرى من أصل إيطالى.

عائلة ريمون سافرت من مصر متوجهة لنابولي كلاجئين طليان. ده طبعاً كان بسبب تأمين متاجر والده في الإسكندرية وتجميد الحسابات البنكية زي كثير من المصريين أو الأجانب. في نابولي، ريمون ثبت إنه كان نابغة في العلوم، وقدر يحصل على منحة لإنجلترا، واتخرج منها بدكتوراه في الكيمياء في ١٩٧٦.



ريمون شكينازي

طيب لغاية هنا قصة إنسانية ممكن نقول عليها مماثلة لقصص أشخاص تانيين كتير سابوا مصر، ولكن في الحقيقة الرجال ده أنقذ أفراد كتير من عائلتي في مصر، وكذلك كام مليون مصرى على حوالي ستين مليون شخص في العالم!

حد عنده فكرة مين الرجل ده؟ وأنقذ كام مليون مصرى إزاى؟

ريمون شكينازي هو أحد مطوري السوفالدي، اللي لأول مرة في تاريخ البشرية قدر يقضي على فيروس سي في فترة قصيرة.

الحكاية مش هتخلص هنا، الرجال ده وقف جنب مصر علشان الدواء يكون متوفر بسعر منخفض، والحكومة تقدر تعالج بيها مواطنها. وهو من الأسباب الرئيسية إن الدواء ده موجود في مصر ومتاح بسهولة.

في مذكراته، ريمون بيقول إنه كان يحتاج يزور مصر ويستعيد العلاقة بوطنه، وكان يحتاج يسامح نفسه ويسامح مصر على انقطاع العلاقة. وأيضاً في مذكراته:

عند وفاة الرئيس عبد الناصر كنت طالب في إنجلترا، وعندما علمت بخبر الوفاة بكيفية متأنثاً، فهو كان السبب الرئيسي لمعاناة عائلتي في مصر، ولكنه كان أب لي كباقي أبناء مصر، وهو جزء من حياتي.

ريمون لغاية دلوقتي بيقول إن نظرته للحياة البراجماتية يعود فضلها لمصر. في أرضها تعلم الاستقلال الفكري والمزاج بين الحضارات والعلوم.

قبل ما نخش على الوصفة، أول مرة أسمعه بيتكلم كانت في التلفزيون الإيطالي. ابتدأ الحوار بقام نكتة ويايطالي مكسر كان بيقول إنه من نابولي، ولما حول كلامه للإنجليزية لاحظت النطق المصري القديم في كلامه اللي بيميل للفرنسية مع نطق مميز لطليان مصر. وببحث عنه و كنت متأكد إن له صلة بمصر.  
من أول كلمتين عرفت إنه بلد ياتنا!



## بفتيك مشوي على طريقة مدينة فلورانسا (Fiorentina)

ده طبق من منطقة توسكانا زي الدكتور ريمون، والمعروف جداً في إيطاليا. أكثر نوع لحمة باحبه.  
إليكم الفيوريتينا.

### المكونات

\* قطعة لحمة «T bone» وزنها كيلو ونص على الأقل، وسمكها أربع صوابع على الأقل (لازم تكون سميكة علشان هنوقفها على الشواية)

\* ملح خشن

\* ملح ناعم

## الطريقة

لازم شواية فحم وتكون سخنة جداً... أوي أوي أوي.

نحط اللحمة على الشواية لمدة ٤ دقائق، وبعدين نقلبها ٤ دقائق، وأخيراً  
نحطها على قاعدة العضمة لآخر ٤ دقائق.

ما تنسوش تحطوا ملح خشن وناعم على كل وش وهي بتتشوي، علشان  
تتحمص كويس على الوش.  
بس كده، وبالهنا والشفا.

اللحمة دي المفروض يا دوب تشم النار، بالإنجليزي «rare».  
المبلاتية يمتعون!

# شالوا ألدو وحطوا شاهين

مش شالوا ألدو وحطوا شاهين ...

لو مش فاكرین الاسكتش ده، يبقى مفيش حكاية وما انتوش لاعبين !  
فاكرین سمير غانم والضيف أحمد وجورج سيدهم والمونولوج بتاع الكرة ؟  
طيب إيه حكاية عم ألدو ده ؟

الحكاية طويلة ولها دخل بفترة مهمة جدًا في تاريخنا كمصريين ، واللي غالباً  
صفحاته هتظر قريب .

المونولوج كان بيتكلم عن حارس مرمى اسمه ألدو ستيل라 (ملوش دعوة بمحل  
الأحدية ولا البيرة ) ، اللي لعب في نادي الزمالك والمصري .

ألدو من مواليد بورسعيد من عائلة إيطالية ، وابتدا تاريخه الرياضي في النادي  
المصري ببورسعيد .

ألدو كان متوجز فتاة يهودية مصرية تُدعى «إيدا مايرهوف ماكس» ، وكانت  
بتشتغل في مجال الموضة ، ومشهورة بـ «مدام ألدو» .

ألدو مش الشخص الوحيد المرتبط بتاريخ الكرة المصرية ، ده هو وابن خالته  
ليهم دور مهم في تاريخ مصر الكروي وخارج الملعب أيضًا .

ألدو ستيل라 كان وارث المهنة من ابن خاله ، حارس مرمى محبوب ومشهور  
في النادي المصري البورسعيدي . إيتوري موسكاتيلي كان من أعمدة فريق



ألدو ستيلا وهو طفل، وإلى يساره إيتوري موسكاتيلي

النوادي البورسعيدية، ولم يفارق المدينة إلا في فترة اعتقاله مع باقي الإيطاليين في فترة الحرب العالمية الثانية، بس في الفترة دي كمان ما بطلش لعب، وكان حارس مرمى فريق المعتقلين، اللي كان بيلاعب ويغلب معظم الأوقات فريق العساكر الإنجليز.

تقول بنته آنَّا عن أيامه في المعتقل:

أبي كان صديق ظابط إنجليزي كان مغمراً بكرة القدم، وكان يتعذر مهارة والدي في الماتشات. إلى درجة إنهم أصبحوا أصدقاء. في يوم الظابط قال لوالدي: نفك في إيه؟ والدي طلب منه الخروج والسفر إلى الإسماعيلية لمدة يوم. الظابط وافق على مسؤوليته، وإيتوري قضى يوم كامل في مدينة الإسماعيلية ورجع المعتقل حسب الميعاد المتفق عليه.

كل الرجال الطليان اعتقلوا بسبب دخول إيطاليا الحرب العالمية الثانية. مصر وقتها اعتقلت الإيطاليين وجمدت كل ممتلكاتهم لسبعين: الحزب الفاشي الإيطالي كان داخل مع دول المحور لاحتلال مصر، وإنجلترا ضغطت على مصر إنها تعلن الحرب على إيطاليا.

إيتوري بعد الكثرة تفرغ لمهنة جميلة كان يحبها، والهواية أصبحت عمله. لو حد منكم بورسعيد، يمكن يفتكر أهم مصوراتي في بورسعيد، واستوديو «فوتوليدو»، واتشهر على مستوى المحافظة، وكان أيضاً مراسلاً صحفياً. بسبب عمله الجديد، إيتوري كان أهم مصدر لتوثيق دمار العدوان الثلاثي على مصر، كان ينزل يصور النضال والمعركة وسط الدمار. وعن طريق المعارف والاتصالات الخارجية، كان بيوصل أوروبا صور وتوثيق الحقيقة ضد العدوان الثلاثي. وقت العدوان الثلاثي على مصر، إيتوري موسكاتيلي كان عايش في بورسعيد. كان راجل غاوي مغامرة وما يخافش، فقرر إنه يوثق نتائج العدوان وجرائم الحرب. ملامحه الأجنبية قدرت توصله وسط الحدث، كان شكله يجيء إنجليزي بسهولة، ودخل المعسكرات الإنجليزية والفرنسية.

إيتوري كان في منطقة المناخ اللي سكانها معظمهم مصريين، والمنطقة كان حصل فيها دمار شامل بسبب قنابل العدوان. بالكاميرا بتاعته، قدر يوثق حال الشعب وسط الدمار. ناس فقيرة فقدت ممتلكاتها القليلة، وأطفال مروعين، ونضال بطولى.

وهو بيصور المنطقة، جات دورية من الجيش الإنجليزي. إيتوري طلع الفيلم من الكاميرا، وأعطى الكاميرا لأول بورسعيد شافه قدامه (ما كانش يعرفه)، ونط في عربية إسعاف كانت بتعدى. بعد كام يوم البورسعيد الغلبان راح حي الإفرنج، ودخل الاستوديو وقدم لإيتوري الكاميرا بتاعته.



لحظة انفجار تمثال ديليسبيس

من الصور المهمة في فترة الحرب، صورة انفجار تمثال ديليسبيس من القاعدة الخرسانية، فاكرينها؟ طيب عارفين إن فيه مصور واحد بس قدر يصور الحدث كله من أوله لآخره؟ المصور ده كان إيتوري موسكاتيلي اللي عرف ميعاد انفجار التمثال عن طريق القوات الشعبية اللي بلغوه بميعاد الانفجار.

الرئيس السابق جمال عبد الناصر استخدم صور إيتوري للدفاع عن القضية المصرية ضد العدوان الثلاثي.

إيتوري رجع إيطاليا قبل سن المعاش، ولكنه اتعود على زيارة مدينة بور سعيد كل سنة للقاء أصدقاء العمر، وبنته آنما لسه مكملة طريق والدها.



إيتوري موسكاتيلي مع مراته



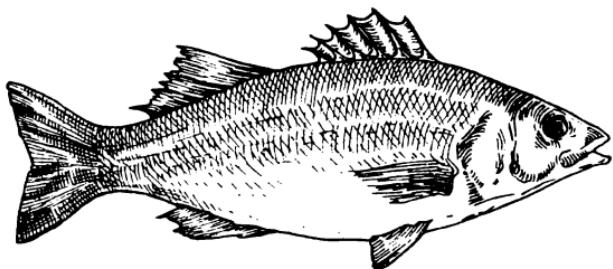
إيتوري مع بنته آنا

نخلص القصة بمعلومتين عن ألدو ستيللا: بعد سنين من العمل في مجال كرة القدم في مصر وفي الكويت، مات عام ١٩٩٥ في مدينة تراناني في سن الخامسة

والستين، وحالياً مدفون فيها. ابنه رومانو عاش في إيطاليا لمدة عشرين سنة، حتى سنة ٢٠١١ لما قرر يرجع مصر بعد وفاة والدته، ويعيش في منزلaldo وإيدا في شارع الألفي في وسط البلد. لكن القدر لم يمهله الكثير من الوقت ومات في يوليو ٢٠١٢ في سن التاسعة والأربعين !



الدو ستيلاء مع مراته ووالدة إيتوري موسكاتيلي



---

## سمك قاروص بالبطاطس (Branzino con patate)

### المكونات

- \* سمك قاروص حجم كبير
- \* لاوراء، روزماري، أوريجano
- \* بطاطس
- \* زيت زيتون بكر ممتاز

## الطريقة

هنجيب القاروص وننضفه كويس زي ما الكتاب بيقول. نشيل الأمعاء  
ونشيل القشر.

مكان الأمعاء نحط شوية أعشاب، ممكناً لاورا وروزماري، ولو عندكم  
أوريجانو فريش يبقى فل.

هنقطع البطاطس شبيسي ونقطي فيها السمكة.

زيت زيتون من فوق وعلى الفرن لمدة ٤٥ دقيقة. كيلو سمك على ٢٠٠  
درجة. في آخر السوى ممكناً نحط على وش البطاطس شوية أوريجانو  
ناشف. الوصفة مش تحتاجة أي حاجة زيادة، وكده بتكون خفيفة جداً  
وصحية أو ي. طريقة السوى بسيطة ومن غير سعرات حرارية عالية.

مفيش تبيل، واللي هيتبيل هيخش النار! السمكة الطازجة مفيهاش زفاره!



—  
الحلو  
(I dolci)



# كريسماس في القاهرة

معظم أعياد الكريسماس قضيتها في إيطاليا، فأغلب الذكريات القديمة والقريبة كانت هنا في ميلانو. الجو البارد، والشوارع بأضوائها، وأشجار الكريسماس وسط المدينة، والترحيب والسلام بعيد سعيد وكريسماس جميل ...

الكريسماس في إيطاليا مماثل لرمضان في مصر، الشعب كله يحتفل بالعيد. بعيد عن سنين الكوفيد، الأحضان تتكون مليانة قرابة وود.

لكن الفترة بين ١٩٨٩، عام وفاة جدتي، و٢٠٠٠، عام سفري، كانت الفترة الوحيدة اللي قضيت فيها معظم أعياد الكريسماس في مصر. حاولت إني أفتكر شكل الكريسماس في الفترة دي، ولسبب أو آخر، كل سنة كانت مختلفة عن اللي قبلها.

الحاجة الوحيدة اللي فاكرها في البيت عندنا وما زالت مستمرة حتى الآن، هي رائحة اليوستفendi وشجر الصنوبر... والسبب في آخر الحكاية. ده غير كل الرينة اللي كنا بنعلقها من يوم القديس أمبروزي في أوائل شهر ديسمبر حتى يوم ٦ يناير، زينة بسيطة لكن كانت بتملأ كل أركان البيت.

## الثمانينيات

الجالية الإيطالية في الوقت ده كانت لسه ماسكة نفسها نوعاً ما. كان لسه في عدد معقول من الطليان المولودين في مصر وعائلات مختلطة كثيرة (أب مصرى

وأم إيطالية في الأغلبية). زيادة عن العائلات دي، فيه عدد كبير من العائلات الإيطالية العاملة في مصر وأيضاً العائلات الدبلوماسية، وده كان معناه إن عدد الأطفال كبير، كبير أوي! بس الحقيقة إن الأطفال كانوا منقسمين لمجموعات حسب اللغة واللهجة، هما حسب ذاكرتي: فرنساوي وإيطالي باللهجة مصرية، وإنجليزي باللهجة إيطالية، وإيطالي من الشمال ووسط إيطاليا (روما بالأخص)، وإيطالي من الجنوب، وفي كل المجموعات العربي كان مكسر أوي.

العائلات المثقفة البرجوازية المتممة للجالية القديمة كانت المجموعة الأولى. أنا كنت في المجموعة الثانية والثالثة، وده كان أيضاً بسبب قرابة العائلات (زمي الإسكندراني مع الإسكندراني، والصعيدي مع الصعيدي، إلخ). وده كان أيضاً التجمع الطبيعي للعبة الاستغامية أو اسمها بالإيطالي «Stella».

التصنيف ده فقط علشان يعطيكم إحساس بمدى التعددية والتنوع في الجالية في أواخر الثمانينيات، بس ما كانش فيه تفرقة... كانت فكرة عشرة بين الأصدقاء. لكم أن تخيلوا السبعينيات والستينيات.

ما كانش فيه بيت واحد بي Kenny كل الأعداد دي، فالاحتفال كان بيقسم على بيوت كثيرة، ومعظمها بيوت الدبلوماسيين علشان حجم البيت. كنا بنحتفل بكل مناسبة في بيت مختلف يوم ٢٤، ٢٥، ٣١ ديسمبر، ويوم ٦ يناير.

البيوت كان فيها طاقم ضيافة، لكن الطبيخ كله كان على إيد الأمهات. الضيوف كانوا معظمهم إيطاليين، بس كان معانا مصريين وجنسيات أخرى. طبعاً البانيوني والمنتجات الإيطالية كلها كانت بتيجي في شنط سفر رجال الأعمال والدبلوماسيين. كنا بتتفرج على أفلام الكريسماس من شرایط النادي الإيطالي في شارع الجلاء، والأغاني كانت على شرایط كاسيت. أكثر شرایط كنا بنسمعه

كان للمغنية الجميلة داليدا. طبعاً عند كلمة «سوهاج» في أغنية أحسن ناس، الكل كان بيشاور على بابا، أنسف دماغ في الليلة كلها.

### النصف الأول من التسعينيات

دي كانت سنين أصعب شوية، عدد العائلات المختلطة اللي حصل فيها طلاق كانت بتزيد شهر ورا الثاني، كتير من أصدقائي هاجر لإيطاليا مع أمهاهم، وكان فيه إحساس بالفراغ المفاجئ. انتهى التصنيف حسب اللهجة، وعدد الأطفال ما كانش كتير زي زمان. الشريطة حل مكانها الدش، والبيت كنا بنختاره حسب وجود الدش على قناة «Rai1» و«Rai2»، الدش كان لازم يكون قطر ٢٠٤٠ م على «hotbird». أغلبية العائلات الدبلوماسية أصبحت عائلات جديدة من غير أولاد، وكذلك معظم العائلات العاملة في الشركات الإيطالية. بس في الآخر، العدد كان كافي إن البيت يكون مليان. الفرق الجديد إن اختيار البيت مش محتاج أحجام البيوت الكبيرة بتاعة الثمانينيات.

وقتها تصنيف الأصدقاء أصبح: بنات، وأولاد، والبانيتوني كان لسه تهريب زي زمان.

### النصف الثاني من التسعينيات

مصر كانت بتعاني من تغير قوي في الهوية. انتشار التشدد واحتفاء التقاليد المصرية في الاحتفال بالكريسماس، خلقت مناخ مختلف. وقتها عدد الشباب قل جداً وكانوا يتعدوا على الصوابع. معظم طليان مصر الكبار ماتوا. الطلبة في المدرسة الإيطالية أصبح عددهم قليل، بعد العدد الضخم اللي كنا متعودين عليه في الثمانينيات. العمل في مصر وقتها كان فيه نسبة خطورة بسبب الإرهاب، مقارنةً بالثمانينيات، وده قلل أوي عدد العائلات الإيطالية المقيمة في مصر بشكلها الطبيعي.

يوم الكريسماس كنت أنا وماما وبعض الأصدقاء... وأي بيت كان يكفي كل المعازيم بسهولة. مجموعات المراهقين كانت في الغالب بنتين وخمس أولاد حوالين البنتين (طيش شباب). الدش هنا كان بقى ديجيتال، وكانت عندنا قنوات الـ «Rai» و «fininvest» بتاعة بيرلوسكوني. بين بعضنا، الشباب كان بيتكلم مع بعض إنجليزي وعربي اللي قدرنا نتقنهم بطلاقة، بس لو اتنين كانوا متصاحبين في المجموعة فالكلام بينهم كان بالإيطالي، قال يعني علشان الخصوصية (هبل شباب).

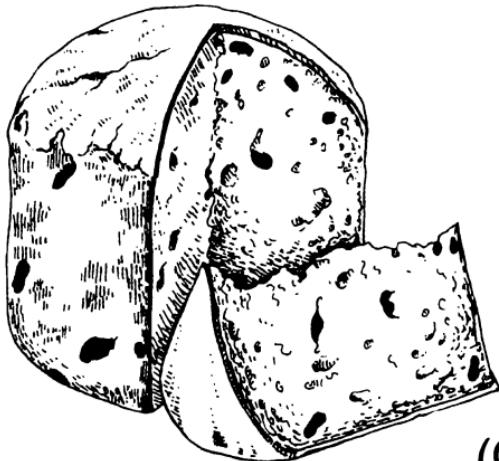
من عدد الأصدقاء الكبير في الثمانينيات، ماما كانت آخر من تبقى في مصر وهي آخر سيدة من تلك المجموعة، وغادرت مصر في ٢٠١٣.

أنا لسه على اتصال مع أصدقاء الطفولة، ورجعنا نتكلم إيطالي مع بعض زي زمان، بس لما بنجيب في سيرة حد بنتكلم عربي شوارعي (علشان الشتايم بالعربي أمنع) أكيد توافقوني «you extracted my religion» بالعربي لها معنى خاص.

أكيد الدنيا اتغيرت النهارده للأحسن، وحسب الصور اللي باشوفها من مصر، الأجواء الجميلة للكريسماس رجعت تاني.

كنا كل سنة بنجيب شجرة الكريسماس الطبيعية من مشتل في شارع النصر في مدينة نصر، وزينتها باللي كان موجود في المحلات (الاختيار كان كوييس بس مش كتير). يعني سلك اللعبات وكور الكريسماس وشوية شراشيب ملونة وقطن أبيض يشبه الثلج على الشجرة.

كيكة البانيتوني عمري ما هاعرف أعملها بشكل جيد ويليق باسم وتاريخ ميلانو فتنزلوا شتروها أحسن، بس دي وصفة كريمة حلوة أوي مع البانيتوني.



## كريمة ماسكاربوني (Crema mascarpone)

### المكونات

- \* ٥٠٠ جم جبنة ماسكاربوني (راجعوا الجزء المخصص للجبنة الماسكاربوني في وصفة «جبنة جورجونزولا مع جبنة ماسكاربوني»، علشان تعملوا الجبنة في البيت بأقل سعر وأحسن طعم).
- \* ٤ صفار بيض
- \* ١٠٠ جم سكر
- \* اختياري: فستق

## الطريقة

طبعاً معظم الناس بتخاف من موضوع أكل البيض الـ علشان السالمونيلا. لو البيض المتأخر مضمون، ممكن تضربوا السكر والصفار على البارد، لو مش ضامنين، ممكن تبستروا البيض بالطريقة دي: اعملوا حمّام بخار، بس ما تخلوش الماء يوصل للإناء الثاني، ببساطة خلوا التسخين يحصل عن طريق البخار مش الماء.

نزوود البيض والسكر، ونحط الترمومتر وسط المضرب علشان نقيس حرارة البيض.

أول ما الحرارة توصل ٦٥ - ٦٠ درجة، هنشيل الإناء وننزله في إناء أكبر بماء ساقع، ونكمel بالمضرب لغاية لما تكون كريمة، نزوود الماسكاربوني ونكمel ضرب.

في الآخر بنزوود فستق مكسر، وخلاص في التلاجة تلات ساعات. آه نسيت... فيلادلفيا أو كيري أو لبن عصافير مكان الماسكاربوني فيها نار على طول!

# يوم الجمعة الصبح

حد منكم حاول يتحكم في أحلامه؟ يقال إن التحكم في الأحلام كان ممارسة قديمة من أيام الفراعنة وعبرت كل العصور والحضارات. أخوكم جرب زي العبيط وفشل طبعاً، لكن... لكن... أحياناً باقدر أووجه الأحلام بالتركيز قبل النوم.

\*\*\*

يوم الجمعة خريفي جميل في سنة ١٩٨٩، صحيت على صوت ماما وهي بتقولي:  
- الحق شغل التلفزيون علشان تفرج على الكارتون!  
اللحف اللي ماما جاييه من إيطاليا السنة دي بيديفي أوي، ده كان لحاف جدتي  
وجواه ريش وز.

الشمس داخلة من الشباك، مدفية رجلي اللي مطلع أطرافهم من تحت اللحف.  
أجمل حاجة في بيتنا في مصر الجديدة إن الشمس بتدخله من كل الجوانب،  
والغرف كلها منورة الصبح وبعد الظهر.

القطة السيامي، باليينا، نايمه على صدرى ومستنية أفتح عيني كويس علشان  
تصبح عليّ، مع إنها هي كمان قافلة عينيها وملامحها تميل للابتسامة. ماما  
دخلت أوضة النوم وفتحت الشباك علشان تدخل هواء يصحيني كويس...  
وبالمرة شغلت التلفزيون الـ«NEC» الصغير على القناة الأولى. الصوت طالع

قبل الصورة بحوالي ست ثوانٍ... الأغنية بتقول: «سينما الأطفال سينيسيما»...  
الساعة ١٠ الصبح!

اتفرجت على ربع حلقة من الكلبة لاسي، وسمعت حكاوي ماما عفاف بتاعة العيال الأشقياء والصح والغلط... أستنى الأسبوع اللي جاي ربع حلقة تانية، وأفكر في العيال الأشقياء. بعدها كانت نشرة أخبار الأطفال، بس النشرة دي كانت بتجلبلي شلل خفيف في المخ والأعصاب بسبب الأفورة.

النهارده يوم الجمعة، وماما وعدتنى إننا نروح المكان المفضل اللي بنريح فيه روحنا شوية. وعدتنى كمان إن على العشاء هتعملني صينية فراخ بالبطاطس. اليوم ده صحيت ونفسي تميل للحزن... من أول ما رجعنا من إيطاليا في آخر الصيف وأنا مش عارف أبطل تفكير في جدتي اللي ماتت من قريب وهي في سن الستة والخمسين.

ركينا ١٢٨ البيضاء من تحت البيت، وركنا قدام مدخل المنتزه كالعادة. البلد فاضية، والركنة سهلة في أي مكان، إلا وسط البلد! رسوم الدخول خمستاشر قرش... وكل مرة ماما لازم تقول:  
- لا أنا مش دافعة رسوم الأجنبية.. جوزي مصرى.

وبكل أدب الرد يكون:

- افضللي يا مدام، حضرتك على راسنا من فوق (وإيد محصل التذاكر بتطبّط على راسه من فوق مشيرًا إلى أهمية احترام الضيف).

أحلى حاجة هنا هي الخضرة. المكان كبير، وعلشان يوم الجمعة الصبح يكون فاضي خالص.

الشمس دافية النهارده، وسمة الهواء الخريفي بتتعش كل خلية في جسمى.

يمكن الحاجة الوحيدة اللي بتحزنني شوية، هي حديقة الحيوان الصغيرة اللي عاملينها. حيوان النمر شكله غلبان، تعبان، رفيع، ومش قادر ينافس الزمن... فعلاً حاجة ملهاش ستين لازمة وبتزعلني كل مرة باشوفها.

الترابيزه والكراسي مصنوعين من البابامبو، متلونين أحمر... القعدة بتتشك علشان البابامبو بيقرصني في رجلي... الترابيزه عليها مفرش قطن مصرى أبيض وسمكه تقيل، فيه أخرام صغيرة بسبب الاستهلاك، بس نظيف والخيوط البيضاء ماسكة نفسها كويس بعد كل السنين دي. المعلقة والشوكه والسكينة ملفوفين في منديل ورق خفيف عامل زي ورق الزبدة. الأطباق البيضة مقلوبة علشان ما تلمش تراب، والكوبيات كمان مقلوبة. دي أكيد نفس الكوبيات اللي كانوا بيشربوا فيها بيرة ستيلا محلية (إزاوه بنى) قبل ما الدنيا تتغير من قريب.

طلبت طبق بطاطس محمصة وسبورت كولا في كوبایة من غير ثلج (بطني ما كانتش تستحمل ماء الحنفيه). ماما طلبت ليمون وطبق جولاش بالجبنة. حدفت صباع بطاطس في مياه البحيرة الصناعية اللي تبعد عنى حوالي نص متر ولقيت كمية سملك طالع من الماء يخوف... سملك بشنب.

- ماما! إيه السملك ده؟ وليه بشنبات؟

- ده اسمه بيشي جاتو (سملك قطة بالإيطالي).

- بجد قطة؟

ماما قالت:

- جرسون، الحساب من فدליך! (الـ«ض» زي الـ«د» عند ماما).

- هو إنتِ ما بتقوليش «متر» زي بابا ليه؟!

- أسأل أبوك... الجرسون والمحامي عنده زي بعض وبيعاملهم نفس المعاملة. قبل ما نرجع البيت هناخد لفة على البدالو وسط البحيرة الصناعية الكبيرة...



أنا وماما وصديقة ماما من أيام مدرستهم الابتدائية، أثناء زيارتها لمصر عام ١٩٨٤

بس أنا مش فاكر حجمها الصراحة، أصل بيكولوا إن «لما الواحد بيكبر الحاجات حجمها بيصغر».

البدالو الأزرق عليه طقمين بدالات قدام الكرسيين الأماميين، واليد المعدنية بين الكرسيين هي اللي بتتحكم في الاتجاه. ماما سريعة وبتبدل أسرع مني، علشان أنا سرحان.

- ريكاردينو، مالك؟ بتفكر في إيه حبيبي؟

- جدتي وحشتني، مش هاشوفها تاني! وإيطاليا واحشاني! هو في سنة ٢٠٠٠ هيكون عندي كام سنة؟ أنا هارجع أعيش في إيطاليا سنة ٢٠٠٠.  
- يا حبيبي.

- كتير يا ماما، لسه قدامي كتير أوي، الوقت مش هيعدني خالص.

- للأسف بيعدى... وبيعدى بسرعة. كل ما بتكبر، كل ما الوقت بيجري.  
إشمعنى في سنة ٢٠٠٠؟

- ٢٢ سنة ده قدامه العمر كله، وأنا لسه في رابعة ابتدائي. في سنة ٢٠٠٠ هاكون  
راجل وأقدر أشتري بيت نونا القديم في ميلانو.

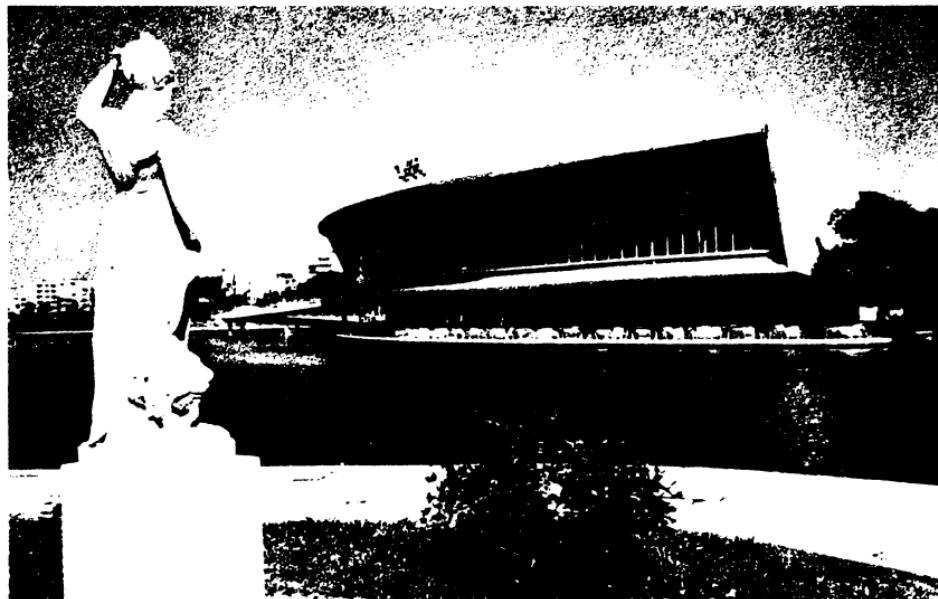
\*\*\*



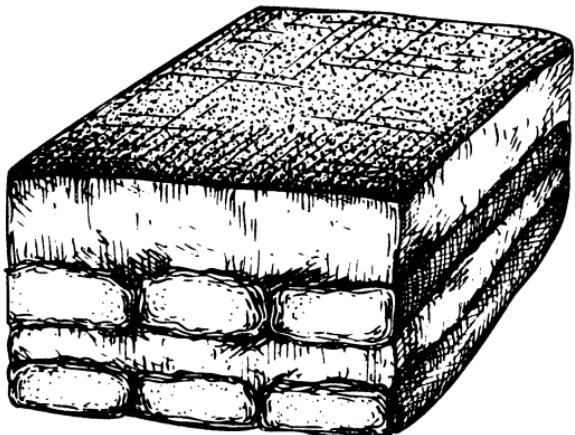
أنا وماما في الميريلاند

وأنا في الجامعة في أمريكا، كانت بتجيلى ليالي باضعف وعايز أكلم أمي وأقولها  
إنى راجعلها خلاص، ليالي بافكر في أهلي وأصدقائي وحبابي وبلدي! التفكير  
الشديد فيهم كان بيوجه أحلامي وأحياناً أشوفهم في المنام. أصحى الصبح  
وأنا على يقين إنى هاحضن أمي وأصحابي، وهاشوف بيتي قريب، ودي كانت  
جرعة حماس علشان أستمر. لما خلصت جامعة اتفاجئت إنى بقى استحمل  
الغربة أكثر من السنة اللي قبلها.

دلوقيتي البيت في مصر الجديدة ما بقاش تدخله شمس خالص علشان اتبنت  
حواليه أبراج، والضلعة واكلة البيت صبح وليل. أنا داخل على منتصف  
الأربعينيات، ليالي النostalgia كترت أوي... نفس التفكير الشديد بتاع أيام  
الجامعة، بس الصبح دلوقيتي بقى مختلف... اليقين أخد مكانه إحساس تاني...  
والبلد كمان بقت حاجة تانية.



الميريلاند في أجمل أيامه



## تيراميسو (Tiramisù)

الوصفة دي في نظري وصفة ما ينفعش يتلعب فيها أو يتغير أو يتزود فيها حاجة، لأن أقل غلطة هتغير الطعم تماماً. والتيراميسو لازم يكون خفيف زي معنى كلمة تيراميسو بالعربي: «شيلني».

أصل التيراميسو مش معروف ومش قديم، بداية انتشاره بشكل ملحوظ كانت في الثمانينيات، وأنا لسه فاكر أول ما ابتدأ يتعرف في ميلانو.

جذتي كانت اشتترت صينية مع أمي، وما كانوش عايزين يدوني منه علشان كان فيه قهوة وكحول. أخوكم طبعاً عمل فيها عبيط وأكل بتابع خمس معالق تيراميسو والصينية لسه على ترايزة المطبخ. كان عندي حاجة زي تمان سنين، وأخذت نص علقة على نص حضن من أمي وجذتي.

أهم حاجة في الوصفة المكونات والأدوات. ولازم المكونات تكون مطبوعة.

### المكونات

\* ٤٠٠ جم بسكوت سافويار

\* ٥٠٠ جم جبنة ماسكاربوني (راجعوا الجزء المخصص للجبنة الماسكاربوني في وصفة «جبنة جورجونزو لا مع جبنة ماسكاربوني»).

\* قهوة موكا مس克راً أو ٢ إسبريسو طويل  
\* ١٢٠ جم سكر  
\* ٥٠ مللي ماء  
\* ٤ بيضات  
مهم: ميزان مطبخ، وترمو متر مطبخ، ومضرب كهرباء

## الطريقة

### الكريمة

الكريمة معمولة على تلات مراحل (صفار، ماسكاروني، بياض).  
هنقسم السكر على ثلاثة (٤٠، ٤٠، ٤٠).  
هنقسم الماء على اتنين (٢٥، ٢٥).  
هنقسم البيض لصفار وبياض.  
أولاً: صفار البيض

يضاف الصفار مع ٤٠ جم سكر، وبالمضرب لغاية لما يعمل كريمة...  
يضرب ٥ دقائق.

هنجيب ٢٥ مللي ماء و ٤٠ جم سكر ونغلיהם، بالترمو متر لغاية  
درجة مئوية.

نزل الماء الساخن على الصفار، ونكمel ضرب الصفار كمان ٣ دقائق.  
الماء الساخن هيستير الكريمة. نخليها تبرد في التلاجة.  
ثانياً: بياض البيض

يضرب بالمضرب حتى يكون القوام شبه كريمة خفيفة أو قوام يميل  
للسيولة شوية.

هنجيب ٢٥ مللي ماء و ٤٠ جم سكر و ن吉利هم، بالترمووتر لغاية ١٢١ درجة مئوية.

نزل الماء والسكر من الخطوة السابقة على البياض، ونكمel ضرب لغاية لما قوام البياض يصبح متamasك جداً ومستقر في الوعاء، ولا يقع عندما يقلب الوعاء. ونخليه يبرد في التلاجة.

### ثالثاً: خلط المكونات

نجيب كريمة الصفار ونقلبها على الخفيف مع الماسكاربوني.

نعمل كريمة وهمية ونخليها أحلى بتزويد البياض المتamasك.

هنجيب بايركس، ونحط شوية الكريمة اللي لسه مخلصينها.

نجيب بسكوت سافويار وننقعه في السريع في القهوة المسكرة على كل وشن. نحطهم على شكل طبقة في البايركس.

النسخة الأصلية المفروض تكون فيها شوية رم أو مارسالا في القهوة.

نقطي الطبقة بالكريمة. وتاني طبقة ونقطي. وبس. يبقى كده تلات طبقات كريمة وبينهم اتنين بسكوت.

آخر طبقة من فوق تكون متساوية كويس أو ي ونحط بودرة كاكاو غامقة. في التلاجة ساعتين وخلاص.

تنبيه هام لحباب النار: جبنة فيلادلفيا، أو كيري، أو كريمة لباني، أو كريمة عصافير واللوتس، نونونو. هتدخلوا النار! نمشي دوغري مهمما كان العك مغري!

# يا خواجة ماكس، إنت فين؟

مصر فيها آثار قبطية وإسلامية كافية إن الواحد حياته ما تكفيش يزور ربها. يعني مثلاً مين فيكم ما حسش بالأنهار قدام باب زويلة الفاطمي، أو قلعة قايتباي، أو مجمع قلاوون، أو حوش جامع الأزهر؟

طيب، إيه رأيكم إن الكلام الجميل ده كان هيتمحي لولا وجود مهندس مجرى في وزارة الأوقاف، رمم المعالم الجميلة دي وأسس متحف الفن الإسلامي، ليصبح أول مدير للمتحف، وساعد أيضاً في تأسيس المتحف القبطي، واستكمل بناء مسجد الرفاعي.

ميكسا، ولد في أراضي الإمبراطورية النمساوية المجرية، لعائلة مجرية فقيرة تعمل في الزراعة. ميكسا طلع نابغة في الفن والمعمار (ما تنسوش إن العمارة أو لا فن ثم هندسة)، درس في بودابست وفيينا تحت أهم أساتذة العمارة من المدرسة النمساوية، وقتها المدارس الأوروبية كانت تقود فكر فني فلسفى، وليس شكل هندسى فقط.

عموماً أي مهندس وفنان معماري من الدرجة الأولى، كان لازم يعدي على إيطاليا علشان يقول إنه خلص تعليمه، بس ميكسا ما خدش من إيطاليا الفن والتعليم وخلاص، لا، اتجوز سيدة إيطالية تُدعى لينا كولورني.

يبقى كده المجر والنمسا وإيطاليا دخلوا حياة ميكسا... مش ناقص غير مصر!



وقتها المدير الهندسي لوزارة الأوقاف في مصر كان مهندس ألماني اسمه جوليوس فرانز باشا، اللي منح الوظيفة للأستاذ ميكسا في عام ١٨٨٠ في ديوان الأوقاف اللي أصبح فيما بعد وزارة الأوقاف.

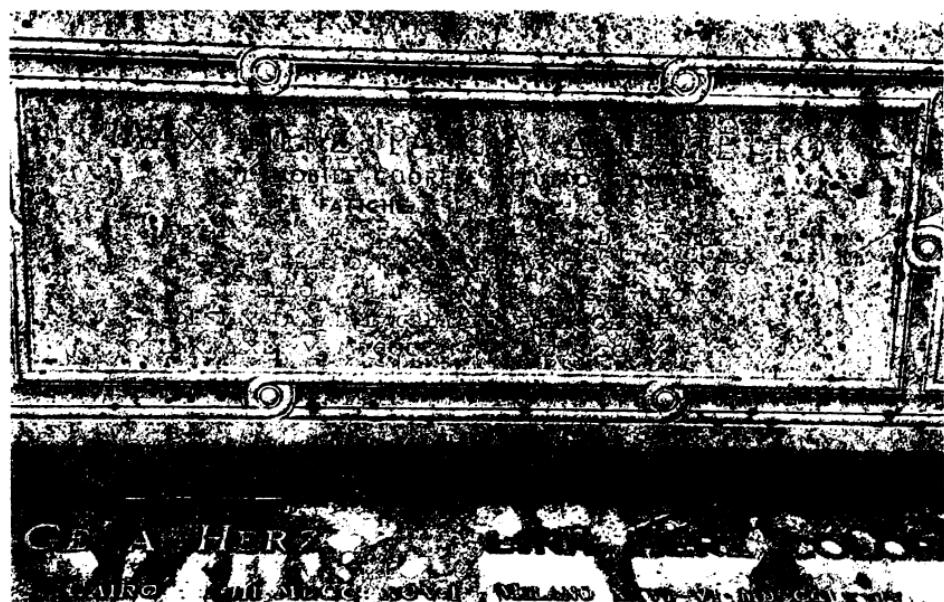
ميكسا تخصص في الفن المملوكي، وبقى من مؤسسي حركة النمط المملوكي الحديث. من رواد الحركة بعد شغل ميكسا كان ماريو روسي، وفiroتشي بك، وجيوسيبي تافارييلي في بعض أعماله. بالمناسبة، معظم مساجد مصر والعالم العربي الحديثة على هذا النمط. لكن أهم أعمال ميكسا اللي تخصنا كلنا كانت إعادة ترميم الآثار الإسلامية والحرص الشديد على عدم تغيير أي ملامح رئيسية أثناء الترميم.

الخديو توفيق خاف من محو الآثار الإسلامية والقبطية بسبب الزمن، وقرر تشكيل لجنة للآثار الدينية المصرية اللي بعد كده تحولت للجنة الآثار الإسلامية والقبطية (كانت مكونة من أعضاء مصريين وأجانب)، وميكسا كان من مؤسسيها. من بين أعمال الترميم المهمة: باب زويلة، وجامع الأقمر، ومعجم قلاوون، ومسجد الطنبغا المارداني، ومسجد ومدرسة السلطان حسن، ومدرسة السلطان بررقو، وجامع يحيى زين الدين، وقلعة قايتباي، وأجزاء كبيرة من حوش جامع الأزهر.

بعض تصميماته المعمارية: مبني الجامعة الأمريكية الرئيسي، ومسجد الرفاعي من الداخل، وكريدي فونسir، وفيلا جاناكليس، والمقر المصري في المعرض العالمي بمدينة شيكاغو، الذي عُرف باسم «شارع القاهرة».

بالمناسبة، ميكسا غير اسمه، واعرف في مصر وإيطاليا «ماكس هيرتس باشا» بعد تكريمه بالباشوية.

في عام ١٩١٤، بسبب الحرب العالمية الأولى، ماكس هيرتس أُجبر من الإنجليز على التناحي عن منصبه وطلع المعاش بسبب جنسيته النمساوية، لكن التناحي من الخدمة ما كانش كفایة، الإنجليز أجبروه إنه يسيب مصر ويترك كل أملاكه ويسافر بلد مراته، ميلانو في إيطاليا (اللي هي مديتها). ممكن نقول إن مصيره كان نفس مصير عشرات الآلاف من طليان مصر، بس سبّهم بخمسين سنة.



مقبرة ماكس هيرتس، مكتوب عليها: «المعماري ماكس هيرتز باشا»

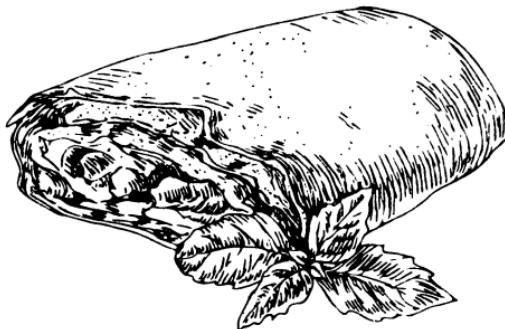
الحكومة المصرية ما نسيتش خيره، وفضلت تدفع المعاش وتبعتهوله إيطاليا، لأن ده كان حقه، ولأنه كان محبوب من جميع زملائه المصريين.  
لكن الحياة بعيد عن مصر كانت حاجة تانية.

ابنه جيزا مات، وماكس هيرتس ما قدرش يتعدى مرحلة الحزن... ركز كل طاقته المتبقية في بناء مدفن يليق بروح ذكرى ابنه اللي كان عنده سبعة شهور سنة بس. دخل مرحلة اكتئاب أنهت حياته في ١٩١٩ بعد معاناة مع المرض واتدفن جنب ابنه العزيز.

بنته ثيريزا قُتلت في أوشويتز على يد النازيين عام ١٩٤٤. ومراته اتدفنت جنب ماكس وجيزا في ١٩٤٧.

ما أعرفش ليه! بس موضوع الحزن الشديد وعدم التأقلم بعد ترك مصر يكون شائع أوي عند أهل مصر اللي تركوها في الوقت ده! كأنها لعنة بي Shirleyها في قلبهم! فيه ناس سموا الحزن ده بالإيطالي «Mal D'Egitto» أو بالعربي «عذاب مصر».

ماكس هيرتس كان يهودي الديانة، وعرفت حسب موقع ويكيبيديا إنه مدفون مع ابنه جيزا ومراته لينا في ميلانو في المدافن التذكارية. رُحت المدافن وبحثت عنهم، لكن بعد ساعتين من البحث الدقيق ما لاقتهوش. وأنا ماشي خلاص بعد ما استسلمت، لقيت مقبرة لثلاثة أشخاص ولمحت الكلمة عربية... كلمة «باشا».



## كيكة الأبل شترودل على الطريقة الإيطالية (Strudel di mele)

الجزء الشمالي الشرقي من إيطاليا له أسماء كثيرة، أشهرها ترنتينو ألتوراديجي (Trentino Alto Adige) أو سودتيرو (Südtirol) باللغة الألمانية. أجمل حاجة في الإقليم ده إن سكانه لسه بيتكلموا ألماني وحياتهم بقت مزيج قوي بين الحضارة النمساوية المجرية والإيطالية. طبعاً الكلام ده بيذكرني بماكس هيرتس باشا. وصفة النهارده معروفة في كل دول الإمبراطورية النمساوية المجرية، لكن ليها دخل بحاجة نعرفها كويس هاقولها في آخر الوصفة.

### المكونات

العجينة:	٢٥ جم صنوبر	* الحشو:	٧٥٠ جم تفاح	١٣٠ جم دقيق
	(اختياري: عين جمل)		٦٠ جم سكر	٣٠ مللي ماء
	*		٦٠ جم بقسماط	*
	معلقة صغيرة قرفه		٥٠ جم زبدة	معلقة زيت ذرة
	*		٥٠ جم زبيب	*
	قشر ليمونة أضاليا			بيضة
	مبشور			*
				شوية ملح خفيف
				(اختياري: ينقع في رم)

## الطريقة

نعمل العجينة عن طريق خلط الدقيق والبيض، ونزوّد الماء والملح ومعلقة الزيت، ونسبيّها في ورق سلوفان لمدة ساعة على الأقل.

وبالنسبة للحشو، هنجيب نص كمية الزبدة ونسيخها ونحمص البسماط على خفيف.

نقشر التفاح، ونقطعه شرائح رفيعة، ونزوّد عليه السكر والزبيب والصنوبر والقرفة وقشر ليمون أصاليًا.

هندّر العجينة على قطعة قماش وندهنّها بشوّية زبدة.  
في الآخر نستخدم باقي الزبدة وندهنّ بها العجينة.

نزوّد الحشو على العجينة، ونغلق العجينة باستخدام قطعة القماش علشان العجينة ما تقرصش بصوابعنا.

بس خلاص. ندخل الشغل الحلود في الفرن على ٢٠٠ درجة لمدة ٣٥ دقيقة. ممكّن تغطوه بورق فوويل.

أنا اتعلّمت الوصفة من موقع اسمه «Giallo Zafferano»، وعملتها مرتين، أول مرة كانت نص لبة، وتاني مرة كانت تمام. أنا نزلتها زي تعليمات الموقع بالظبط.

معلومة على الطاير: بالنسبة للوصفة، واللي بتقرب حاجات كتير زي تاريخ ماكس هيرتس، هل فرد العجينة ده بيفكّركم بحاجة؟

أصل الوصفة من المجر، اللي ابتكروها بعد ما اتعلّموا فرد العجينة الرفيعة

من المحاكم العثمانية. جذور الوصفة ما هي إلا... البقلادة والجولاتش.  
أكيد ماكس هيرتس باشا كان بيقول المعلومة دي كتير أمام الأبل شترودل،  
وإزاي تاريخ العرب كان مندمج مع الحضارة الأوروبية.

## عند ناصية «استوديو وان»

فيه أماكن في مصر تكون متسمية على أسمى محلات أو معالم تجارية، وأحياناً الأسماء دي بتفضل حتى بعد توقف العمل التجاري وارتفاع أصحابه. مثلًّا ناصية سبورو سباتس في شارع خليج الخور، أو ممر كوداك والبن البرازيلي.

لما باحُبْ أوصَفَ دخُولَ الشَّارِعِ بِتَابِعِ بَيْتِيِّ، بِاقْوَلِ لِلنَّاسِ:

- أول ما توصلوا ناصية «استوديو وان» في شارع الثورة خدوا أول لفة شمال.

الناس بترد:

- استوديو مين؟!

زمان شارع الثورة كان واسع جدًا، والعربات كانت بتعدى كل فين وفين. عيال المنطقة كانت بتلعب كرة في الجزيرة الخضرا اللي في وسط الشارع، وكان رايح جاي... دلو قتي رايح بس، يعني تطلع من القاهرة وخلاص، ما ترجعش تاني! «استوديو وان» كان ملك مصور خواجة (جريجي أو أرمي حسب ما أتذكر)، كان بيرحب بأي حد بكلمة بونجور أو بنسوار. شخصية قدرت تستحمل التغيرات الجذرية في مصر وكملت حياتها رغم احتفاء أقلياتها. كان غاوي ياخذ الصور من البوز أو منظور عالي وجاني، وملوش في نظام «حط إيدك تحت دقنك وابتسم». بيفكرني بأسلوب تصوير المصور فان ليو. الاستوديو كان نظيف وشكله جديد حتى إن كان بقاله سنين... الخواجة كان مهتم بمحل العمل زي

ناس زمان، والمكان كان نظيف وريحته كلها مستلزمات طباعة كيميائية وورق الصور. فاكرین ربيحة استوديوهات زمان؟

زمان ناس قالولي إن ليلي علوى كانت عايشة في الأدوار العالية في نفس العمارة الضخمة. العمارة كانت فيها ناس أغنياء أوّي وكان ده بيبان من العربيات الفخمة المركونة في الجراج المفتوح في الدور الأرضي. كنت باقف مع أصحابي على الناصية بالليل علشان نشوف ليلي علوى، بس عمرنا ما شفناها... فيما بعد اكتشفت إنها كانت ساكنة في الناصية المجاورة.

\*\*\*

في نوفمبر ٢٠٠٠ الجامعة في أمريكا كانت طلبت مني أبعث بعض المستندات عن طريق بريد سريع قبل وصولي لأمريكا. تقريرياً كانت شهادات تعليم، أو حاجة بسيطة من النوع ده.

بعد ما خلصت موضوع إرسال المستندات في مكتب الـ«UPS» ورا شارع الثورة في مصر الجديدة، بعد ناصية «استوديو وان»، قررت أترزع في أي مكان ألاقيه علشان نشوف إيه موضوع السفر اللي قلب بجد ده. أنا كنت لسه مخلص شهادة حاسبات ومعلومات، فموضوع تاني شهادة ما كانش إجباري. الشك ابتدأ يزيد في آخر فترة قبل السفر.

ورا عمارة «استوديو وان» كان فيه كوفي شوب اسمه «واي أوّت»، وقلت ادخل يااض واشرب سحلب علشان السحلب المصري هيو حشك. قعدت على كنبة جنب شباك كبير وكنت ساكت شوية. طلبت سحلب.

فجأة سمعت صوت بنت بتقولي:

- إنت يا بتابع السحلب على الصبح... سُفتُكَ فِينَ قَبْلَ كَدْه؟  
بصيت في وشها وعرفتها على طول، وقلت:

- هدى؟!

قالتلي:

- أيوه، أنا هدى، إنت مين؟ وبتشرب سحلب لوحدي على الصبح ليه؟

البنت كانت زميلتي من المدرسة، وكانت أكبر مني بسنة، فكان بقالي حوالي أربع سنين ما شفتهاش.

اكتشفت إنها دخلت واحدة من أهم وأصعب جامعات مصر علشان كان مجموعاً لها عالي أوبي. هدى كان دمها زي السكر، وجريئة، وجميلة، وذكية... نفس الشخصية بتاعة المدرسة ما اتغيرتش.

قدعنا بتعالج أربع ساعات نحكي لبعض عن المشاريع اللي كنا ناوين عليها في حياتنا، ده غير كمية الأصدقاء المشتركين اللي طلعننا نعرفهم.

طبعاً وصلنا لنقطة التكميلة بره مصر، وقالتلي:

- إنت مش هترجع تاني، وشكلك مش هتنفع في أمريكا.

هدى كانت تعرف أمريكا ودول أوروبية تانية أحسن مني.

قلتلها:

- طيب هاروح فين يعني؟ الخليج؟

قالتلي:

- لا، إنت تروح إيطاليا أحسن.

ادتني صورتها اللي كانت شايلاها في المحفظة وقالت:

- ما تنساش هدى، ولو رجعت كلمني يا إيطاليانو يا ندل.

سجلت نمرة تلفونها على التلفون الإريكسون بتاعي وسلمت عليها.

يعدي شهر...

٢٠٠٠ ديسمبر

قاعد مستني الطيارة في قاعة انتظار مطار القاهرة الدولي. كانت رحلة القاهرة - ميلانو على الخطوط الإيطالية، وكنت رايح ميلانو أسبوعين مع ماما قبل سفري لأمريكا، بس ماما كانت هتحصلني في ميلانو بعدها بيومين.

وقتها طبعاً شد الأعصاب كان ضارب في السقف ومش مستحمل نفسي... عايز أكلم حد وأسمع جملة هما أربع سنين وهترجع... طيب ولو ما رجعتش زي ما هدى قالت؟ طيب حد يقولي لف وارجع تاني يا فقري!

كتبت لصديقي الأنتيم رنا رسالة على الموبایل، وقلتلها إني مش متأكد من الاختيار. لقيتها كلمتني وقالت (أنا فاكر الكلام بالشكل ده):

- عمر، هما أربع سنين وهتخلص جامعة، أنا عايزاك ترجع تاني، بس إنت مش هترجع! ما تخليش التضحية دي تروح على الفاضي. أنا عارفة إنك هتنسانى بس أنا مسامحاك.

قدمت جواز السفر، وركبت الطيارة وسافرت.

تعدي الأيام والسنين... وفي أول زيارة لي في القاهرة بعد وفاة ماما في ٢٠١٤، رجعت البيت علشان ألم حاجتها الباقي من بيتنا في مصر الجديدة جنب شارع الثورة، قريب من ناصية «استوديو وان».

ماما كانت شايلة كل ورق تقديم الجامعة، والإتصالات، وكل حاجة ليها دعوة بجامعة ولاية ملين، في شنطة حديدية بقفلين من قدام.

فتحتها ولقيت كل إتصالات الجامعة، وأوراق الجامعات اللي كنت بارسلها، ومعها صورة هدى لسه إ يصل إصال الـ«UPS» بتاع مستندات التطعيم.

افتكرت هدى أكثر من مرة على مر السنين، وكنت متأكد إن مسيرها تطلع في التلفزيون وتكون مشهورة... أكيد طبعاً اتجوزت رجل أعمال معروف من عائلة كبيرة. أصل الشخصية القوية، والذكاء، والجمال ده، مش ممكن بروحوا على الفاضي.

قعدت أدور عليها على النت بس مفيش.

حظي وقتها ساعدني ولقيت اختها على الفيسبوك وبعتلها علشان أسألها عن هدى.

هدى ماتت في ٢٠٠٤ إثر أزمة قلبية مفاجئة وهي في العشرينات من عمرها! علشان كده هدى ما كانتش بتطلع في التلفزيون! وما اتجوزتش رجل أعمال! وما كملتش في مجالها العلمي!

ربنا رزقنا بنعمة الخيال والتفكير في الأمور غير المعلومة... أوقات الخيال بيكمel في عالم موازي وبيخللي الناس تفضل عايشة في أفكارنا... افتكروا وادعوا لحبابيك... وافتكرروا بدعواتكم الناس الطيبين اللي قابلتوهم في طريق الحياة.

رنا بقى الحمد لله طلعت فشنك كالعادة. لسه صديقة قريبة جدًا من يومها. سامحتني كتير في حياتي، بس الحمد لله هي ما اضطرتش تسامحي علشان نسيت صداقتنا في يوم من الأيام.

في خيالي، «استوديو وان» لسه شغال زي الفل! وهدى بتطلع في التلفزيون! ورنا لسه أجدع فشنك فيكي يا مصر!





## كريمة صفار البيض بالسكر (Zabaione)

كان نفسي أقدملكم وصفة سحلب تليق بيكم، بس السحلب بتاعي حاجة بين السوبايا والمهلبية، فلاش !

قلت أقدملكم حاجة جدي وأمي كانوا بيعملو هالي. جدي أرماندو كان بيحطلي فيها مرات قهوة أو نبيذ مارسالا، الكلام ده وأنا عندي أربع سنين. ريحه وصوت البيض والمضرب بيرجعوني لطفولتي، ولفتره الكريسماس لما أمي وجدي كانوا يقدموا الكريمة الصبح مع قطعة بانيتوني.

### المكونات

\* ١٠٠ جم صفار بيض

\* من ٥٠ إلى ١٠٠ جم سكر حسب الرغبة

\* اختياري: قهوة، نبيذ مارسالا أو فين دي ميس (vin de messe)

مكتبة

[t.me/soramnqraa](https://t.me/soramnqraa)

## الطريقة

هنعمل حمام بخار «ماريا»، أو بالفرنسي «Bain Marie»، وهننضرب المكونات مع بعض.

نبتدي بالراحة ونزود السرعة عند ارتفاع درجة الحرارة. البيض في الحالة دي بيكون مبستر وبنمنع سلق البيض عن طريق حمام ماريا، بس الحرارة مش لازم تتعدي الـ ٨٢ درجة أو هيقلب معانا أو مليت مسكر. أول ما الكريمة توصل لقوام السحلب، نحط الكريمة في قالب، نففه وفي التلاجة علشان نوقف عملية الطهي.

كل بيت له تركاته، واختلاف في أوزان المكونات. أنا بافضل الكريمة دي بسكر قليل علشان البانيتوني بيكون مسكر. ممكن نزود عليه قرفه، أو بسكوت باللوز، أو قطع من عين الجمل. أنا زودت مارون جلاسيه كنت عملته في البيت.

# قبل الجراج

في سنة ٢٠٠٨ أخذت مراتي (كنا لسه متجوزين من حوالي شهرين) وسافرنا لمدينة جنب ميلانو اسمها فيرونا. يمكن تفتقرواها من إحدى قصص شكسبير، «روميو وجولييت».

عموماً يومها ما رحناش علشان نزور بيت جولييت، رحنا علشان ندخل مسرح مدرج بقاله أكثر من ألفين سنة شغال واسمه مسرح فيرونا، اللي يعتبر لعامة الشعب أكثر من المسارح المقوولة.

إحنا دخلنا المسرح قبل بداية العرض بحوالي ساعة ونص. المسرح كان خلاص اتملا... كان فيه ناس كتيرة أوي، وجنبي كان سواق تاكسي مع عائلته (أب، وأم، وعيال، وجدة)، صوتهم كان عالي، ضحك وسخسخة. أنا قلت لنفسي إن اليوم شكله هيخلاص على خنافة. إيه شغل المعاطيه ده؟ لاحظت إنه مش هو لو حده اللي كان صوته عالي، لا ده كل المسرح كان بيرغني ويضحك بصوت عالي جداً وشكلهم ناس مش هتحترم المكان خلاص وعايزين كلهم ضرب النار.

ساعتها مراتي قالتلي:

– هو ده الشعب بتاع الأوبراء؟!

أخوكم طبعاً اتكسف وقلت إيه اليوم المنيل ده!  
الدنيا كانت خلاص قربت تضلّم، وفجأة الكشافات على المسرح نورت، ولقينا

راجل بتاكسيدو طالع على المسرح. ساعتها كنت عايز أقول لسوق التاكسي لو فتحت بقك هانفخك. بصيبله واتفاجئت إن هو وعائلته وكل المترجين كانوا في صمت تام. كل واحد عينيه بتلمع، والكل باصصن في نفس الاتجاه. أكن كل اللي قاعدين حد متحكم فيهم عن بعد.

خمسة عشر ألف متفرج مرتبطين بعض عن طريق موجات صامتة. وفي اللحظة دي لقيت شعب بيعيش الأوبرا، بس طبعاً إيطاليا مش الشعب الوحيد. حكاية النهارده فيها أجزاء حقيقة، لكن بطلها الصغير من وحي الخيال.

\*\*\*

ما أجمل القاهرة النائمة! هدوءها الساحر يحتضن الحالم الشاب والمسن... قد تكون أحلام بسيطة، أو أحلام عظيمة، فاللاتنين لهم نفس الفرصة في لياليها. في فجر يوم ٢٤ ديسمبر ١٨٧١، الطفل فرانكو كان نائم في سريره، متغطى باللحاف اللي جدته عملته في إيطاليا قبل ما أهله يسافروا من مسقط رأسهم، قرية فيتراكلا، القرية من روما. عمره ما شاف جدته ومش هيشفوها ولا مرة في حياته. يومها فرانكو صحي على صوت أذان الفجر من مسجد سنان باشا، اللي سمي على اسم الحاكم العثماني الشهير. وقتها ما كانش فيه ميكروفونات أو سماعات، فصوت الأذان كان زي صوت الشعر الساحر. الصوت ما كانش بيصحى الناس، ده كان صوت بيجذب القلب والروح قبل ما الناس تفتح عيونها. الكل بيعشق الصوت الناعم الجميل اللي كان بيطلع من المئذنة. مش فارقة إذا كان مسلم أو مسيحي أو يهودي.

الجو كان برد، بس فرانكو كان محظوظ علشان اتولد في عمارة أربع أدوار مبنية على الطراز الشعبي الإيطالي، في حي بولاق أبو العلا. البيت كان فيه نظام تدفئة مركزي زي البيوت الإيطالية في ذلك الوقت عن طريق دفایة بالفحم في البدروم.

أم فرانكو، السيدة ماريا، حضرت الإفطار للولاد ولجوزها جيوسيبي. اليوم ده كان لازم بيتدى الفجر علشان كل العائلة كان قدامها حدث بيحصل مرة واحدة بس في العمر !

ماريا كانت بتشتغل خياطة، والنهارده كان عندها شغلاتنين مهمين جداً: أول واحدة في فندق الجراند كونتنental، والتانية بالليل في حدث القرن نفسه، الاحتفال والعرض الأول.

جيوسبي كان بيشتغل في محل توزيع منتجات استيراد غذائية، ويومها المحل كان لازم يعمل المستحيل. رئيس الجالية الإيطالية والسفير والقنصل الإيطالي كانوا طالبين كل النبيذ، وزيت الزيتون اللي كان لسه واصل من إيطاليا عبر ميناء الإسكندرية. مش هيسيروا نقطة في المحل، ده مش بس يوم الكريسماس، ده يوم انتصار الأدب والموسيقى الإيطالية في مصر، ده اليوم اللي مصر اختارت إن إيطاليا تمثلها أمام ملوك ونبلاء العالم.

فرانكو كان عنده حداشر سنة، بس النهارده كان لازم يكون راجل ويقوم بواجبه تجاه بلده وأسرته. كان لازم يسمع كلام مامته وباباه. أول حاجة كان لازم يعملها إنه يوصل زجاجتين نبيذ سبومانتي لبيت المهندس بيترو أفسكانى اللي بنى في ستة أشهر فقط المسرح وقلب حدث اليوم.

بعدها جري على رجله من شارع بولاق (٢٦ يوليو الآن) لمحل الحلويات اللي كانت عمته فرانشيسكا شغالة فيه، في تقاطع حارة الزهار وشارع إبراهيم باشا، اللي النهارده اسمه شارع الجمهورية. الشوارع كانت كلها أعلام مصر الحمراء والتريكولوري (ثلاثي الألوان) الإيطالي.

العلم المصري في وقتها كان أحمر وفيه تلات أهلة وتلات نجوم. وهناك أساطير كتيرة عن أصل العلم المصري اللي امتدت تقاليده حتى عام ١٩٥٢.

أولاً هو كان شبه العلم العثماني، على أساس إن محمد علي باشا كان ناوي يأكل الإمبراطورية العثمانية. النجوم الثلاثة يقال إنها كانت بترمز لمصر والسودان والشام، أو للأديان الثلاثة في مصر. هي كلها تأويلاً علشان مفيش حاجة موثقة حسب علمي بتدل على الاختيار، ولكن قلبي بيقولي إن الحقيقة مش بعيدة عن التأويلاً دى.

محل فرانشيسكا القديم يقع في شارع إبراهيم باشا (الجمهورية الآن)، أمام فندق شبرد القديم (البنك المركزي الآن). في يوم الحدث، المحل كان مليان بانيتوني وحلويات إيطالية المعروفة في وقت الكريسماس.

فرانشيسكا كانت عندها صندوق خشبي مغلف بالقطيفة وكان يحتوي على كنز. العمة قالت:

– تاخده وتجري على فندق الكونتينتال اللي جنبنا، وتطلع لمامتك في الدور الثاني عند جناح الكونتيستة كلوتيلدا وتسيللها الصندوق ده... مامتك بتخلص تصصيلة سريعة لحفيدة الكونتيستة، إوعى تتأخر، الحفيدة أكبر منك بشوية ودي هدية لازم توصلها على طول.

رد عليها:

– هو الصندوق ده فيه إيه؟

فرانشيسكا قالتله:

– أول ما تخلص ارجعلي تاني وهاديك واحدة من محتويات الصندوق، علشان النهارده الكريسماس وإن كنت ولد كويس وبابا نوبل مبسوط منك، صح ولا كنت شيطان صغير (diavolotto)؟

فنادق الجراند كونتينتال وشبرد كانوا من أفخم الفنادق في الشرق الأوسط، وكانوا يطلوا على موقع الحدث، ميدان التياترو. قبل الحفلة الليلية، كل الأمراء

والنبلاء كانوا هيروحووا يتمشوا شوية في الحديقة المخلابة، حديقة الأربكية الممتلئة بالطيور والبحيرات الصناعية. الحديقة كانت فيها فرق بتعزف موسيقى إيطالية كلاسيكية ونوتات فيفالدي كانت تعتبر من الحديقة للشوارع المتفرعة من المدخل الرئيسي.

رجع عند عمه علشان ياخد حنة من الكنز، فقالتله:

- لو بقيت راجل ذكي وغني، في يوم من الأيام هتقدر تأكل من ده تاني، ده اسمه مارون جلاسيه.

الوقت جري، فرانكو كان لازم يلحق مامته علشان الشغلانة الثانية. غسل إيده ووشة، خد لفة الكتان اللي كان لازم يوديها لمامته، وراح جري على المسرح الجديد.

على الباب الجانبي قال للحارس النبوي الضخم:

- أنا معايا الكتان الأبيض لمدام ماريا علشان العساكر.

دخلوه وجري على مامته اللي كانت بتتطبط رداء العساكر الفراعنة.

في خلفية المسرح الطفل اتفاجع بجيشه من المغنيين والممثلين. ولأول مرة في تاريخ الموسيقى الطفل فرانكو ومعه ٨٥٠ متفرج، منهم الخديو إسماعيل، شافوا العرض الأول والعالمي لأوبراء عايدة في دار الأوبرا الخديوية!

الخديو إسماعيل دفع ١٥٠ ألف فرنك ذهبي لجيسيبي فيردي علشان يلحن أوبرا عايدة، الديكور والملابس اتكلفت أكثر من ٢٥٠ ألف فرنك وصنعت في فرنسا. الأوبرا الخديوية اتبنت في ست شهور فقط، ومعظم العمالة والفنانين كانوا من إيطاليا. الأوبرا الخديوية كانت بجمال ونفس جودة الصوتيات السكانا  
في ميلانو.

جيسيبي فيردي رفض يحضر العرض الأول في القاهرة علشان كان هيتعرض على الأغنياء فقط، وهو كان ابن رجل ريفي، وكان عايز كل طبقات المجتمع تحضر العرض.

أوبراعايدة تربعت فوراً بعد العرض في القاهرة على العرش الأوبرا العالمي مع أعمال أخرى عظيمة، مثل التوراندو ولا ترافياتا ولا بوهيم وزواج فيغارو وغيرها، بس ما تنسوش إن أوبراعايدة بتتكلم عن مصر وشعبها، وأول عرض ليها كان في القاهرة العظيمة.

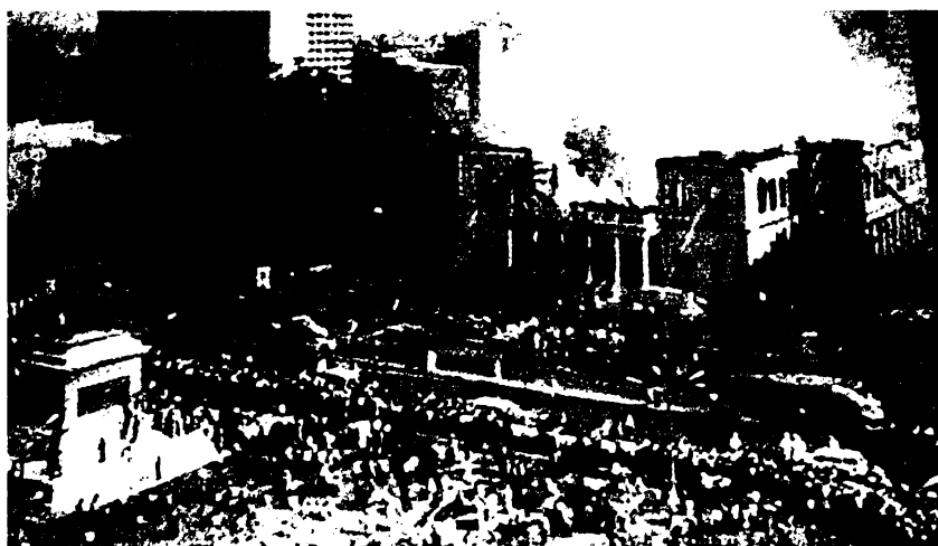
فرانكو لما كبر فتح ورشة نجارة ورا شارع الملكة نازلي. ما داقش تاني المارون جلاسيه، بس كان بيموت في البقلادة والتمر. أصحابه كانوا يسموه «تمارو»، بسبب حبه للتتمر. كان عنده ابن واحد فقط وسماه بيبو، على اسم أبوه. بيبو آخر واحد من العائلة يتدفن في مصر مع عشرات آلاف الطليان المدفونين في العاصمة. محدش فاكرهم، ولا أحفادهم ولا إخواتهم المصريين. هما اختفوا من



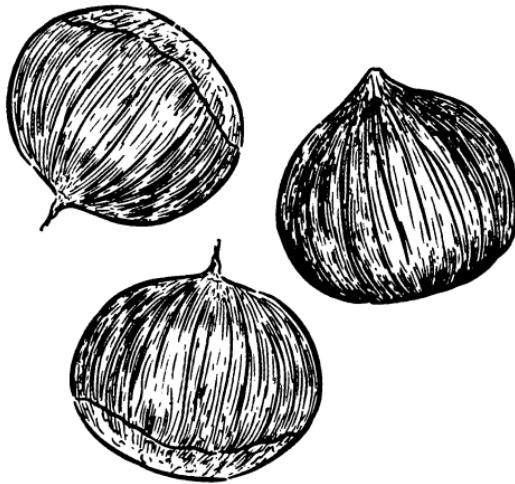
مبني دار الأوبرا الخديوية القديم

الذاكرة زي أحلامهم في مصر، وزيهم اختفت دار الأوبرا الخديوية، اللي حلمها اتمحى بعد ميت سنة من عرض أوبرا عايدة، يوم الحريق ٢٨ أكتوبر ١٩٧١.

三



جريدة الأول



## مارون جلاسيه (Marroni glassati)

وصفة النهارده حاجة كده من أيام العز، كلنا عارفينها وممكن تفكّرنا بعجروبي. هي ممكن تبان صعبة، بس الحقيقة هي سهلة، لكنها طولية أوي في التحضير، بس مش محتاجة شغل كتير. أمي الله يرحمها عملت الحلود ليوم الكريسماس في أوائل التسعينيات.

جروبي بتاع مصر الجديدة كان غالى أوى، كانوا بيعوا الكيلو بميت جنيه! المارون جلاسيه عليه جدال كبير عن أصله: إيطاليًا بتقول إنه من مدينة كونيي، وفرنسا بتقول إنه من مدينة ليون. طلّع بقى أقدم مستندات موجودة وشوف مين اللي هيأخذ براءة الاختراع!

### المكونات

- \* أبو فروة متقرسر
- \* سكر نفس وزن أبو فروة المتقرسر
- \* ماء ضعف وزن السكر
- \* يعني: ١ أبو فروة: ١ سكر: ٢ ماء

## الطريقة

أول حاجة لازم نعملها هي تقشير أبو فروة من غير ما نكسر الداخل. هنا فيه كام ترکاية ممكن نستخدمها للتقطير.

أولاً نغسل أبو فروة ونشقه من الناحية المدوره.

تنزل أبو فروة في ماء مغلبي كام دقيقة (٣-٢ دقايق بالكتير) لغاية لما يفتح والداخل بيان، حتى لو ما بانش الداخل، طلعوه. نطلعه بره ونزله في ماء دافي علشان موقف الطبخ.

نقشر بسهولة أبو فروة ونطلع الداخل، المفترض الغشاء البني اللي تحت القشر يطلع وأبو فروة يكون لونه أبيض. لو الغشاء البني ما طلعش، نغلبي تاني أبو فروة من غير القشر لمدة تلاتين ثانية.

هنجيب الماء والسكر ونقلبهم ونحطهم على النار. أول ما بيتدى يغلي، تنزل أبو فروة. الشربات هيسقع ويبطل غليان، بس بعد شوية هيبيتدى يغلي تاني. النار تكون هاديه علشان الغليان ما يكونش عنيف. من لحظة الغليان، نعد ٤ دقايق.

نطفى النار ونسبة الشربات وأبو فروة يبردوا.

بعد ٢٤ ساعة هنعيد نفس العملية، ونسبة أبو فروة في الشربات على طول الخطوات دي محتاجة تتعمل من تلات لست أيام متالية. لغاية لما الطعم يكون كوييس، والشربات يكون تقيل وغامق. فرق الوقت بيكون حسب نوع وحجم أبو فروة.

فيه طريقة مشابهة بس بتاخذ سلق أقل (من اتنين لأربع أيام) وهي الطريقة التركية للـ «kestane sekeri» وبتحفظ في برطمان مع الشربات السائل.

في الآخر لما الشربات يكون تقل خالص، هنحط أبو فروة على شبكة معدنية أو ورق فرن علشان ينزل الشربات الزيادة وبيرد. فيه ناس بتزود فانيليا أو ليمون للشربات. ماما كانت بتعمله بماء وسكر فقط.

بالمناسبة، مفيش دولة من الاتنين (إيطاليا وفرنسا) وثبتت براءة الاختراع بشكل قاطع، وحالياً المارون جلاسيه منسوب للدولتين !

# الأديان داخلة في بعض شوية

الدين في عائلتي مسألة شخصية أوي، وصعب أتكلم عن المذاهب اللي أفراد عائلتي متبعينها أو اختياراتنا. الحاجة الوحيدة اللي ممكن أقولها إن عائلتي متعددة الأديان زي ما هي متعددة الجنسيات. لكن فيه حكاية ممكن أشار لكم فيها، ويا ريت القصة تتأكد على شكل تقريب المسافة ومش تفرقـة...

كنا في أوائل الثمانينيات، وكنت في ميلانو مع جدي. من أكثر الأماكن المفضلة لي في ميلانو كاتدرائية الدومو اللي من عادتي أزورها منذ طفولتي حتى الآن، وبأخذ فيها بنتي علشان أكمل الروتين القديم ده. الكاتدرائية بالنسبيالي مش قيمة دينية على أد ما هي قيمة روحية وفنية ليها رابط مباشر بين عائلتي البسيطة والكنيسة.

جدي الكبير أميديو كان إيطالي على روسي على ألماني، اشتغل في ترميم التماثيل الرخامية في الكاتدرائية بعد الحرب العالمية الثانية، لكن ما أعرفش اشتغل على إيه بالضبط، ومفيش كشوفات ممكن أدور فيها... بس هو كان نحات اتخرج قبل الحرب العالمية الأولى من فنون جميلة في فيينا. أميديو يعتبر أصل العرق الفني في العائلة، ونوعاً ما الموهبة الفنية موجودة في كل أحفاده.

نرجع للكاتدرائية والزيارة اللي رُحتها مع جدي أرماندو زي ما كنت باقولكم، الزيارات للكاتدرائية كانت على الأقل مرة كل أسبوعين. وقتها كان عندي حوالي أربع سنين ودخلنا الكنيسة العظيمة.

من أهم ملامح الكاتدرائية الصوتيات، بسبب وجود كمية مهولة من الرخام،  
أي إبرة تقع هتسمع صوتها.

عموماً يومها وأنا في وسط الكنيسة رُحت قايل بأعلى صوت عندي: «الله أكبر!». جدي اتكلف وحاول يقفل بُقي يايدِه، وأنا مفيش، مكمل تكبير.



أمام الدوّمو: الصُّفُّ الأَعْلَى مِنِ اليمين: جدي وجدي، أنا، أنا مع بابا نويل. الصُّفُّ الْأَسْفَلُ مِنِ اليمين:  
جدي، أنا وبنتي أدا دانيا، خالي ريكاردو

من حظ جدي وقتها كان فيه كاهن واقف بيترج علىًّا وابتدا يمشي ناحيتنا ووقف عندنا... حط إيده على راسي، وقال لجدي:

- الطفل من فين؟

جدي قال:

- هو إيطالي مصرى، وأنا آسف، بس هو لسه مش واعي، إحنا آسفين وهنمشي على طول.

الكافن رد:

- لا، تمشو إيه! دي أجمل حاجة شفتها النهارده! هو عرف إن ده بيت ربنا وإن الرب واحد. ده القصد من الدين، إن الواحد يقرب من ربنا ومن البشرية. سيبه براحته وما تكسفوش من حاجة.

جدي قال:

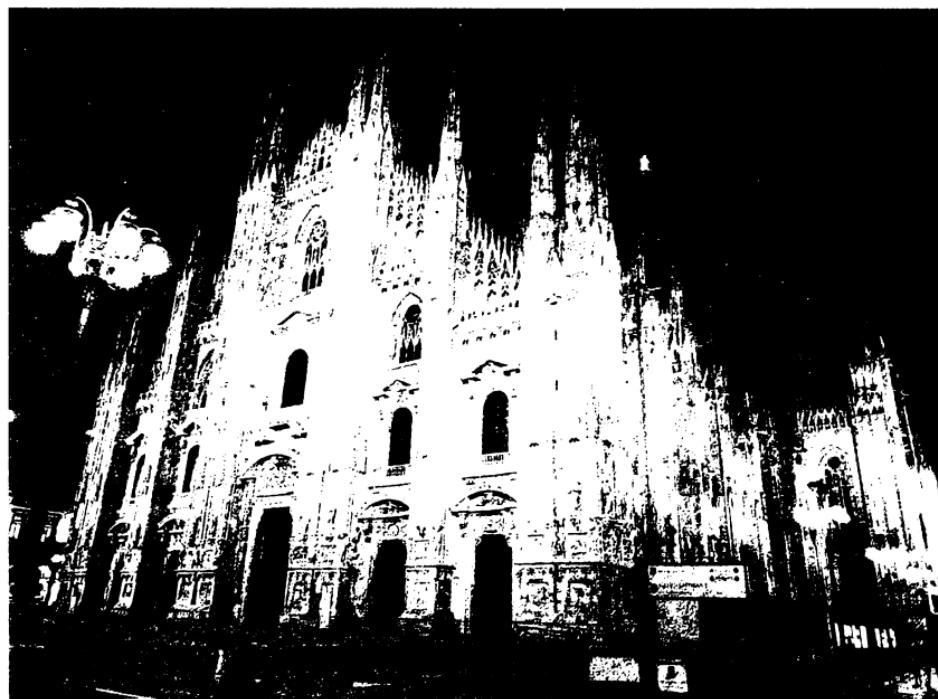
- باباه مسلم ومامته مسيحية وهمما متابعين الدينين.  
الكافن قرب مني، وابتدا يكلمني عربي.

للأسف وقتها العربي بتاعي كان صفر خالص وما عرفتش أرد عليه. جدي قاله إن أنا كنت عايش معظم وقتني في إيطاليا ومحدش بيعرف عربي.

الكافن طلع عاش فترة كبيرة في مصر، وكان مدرس في الدون بوسكو. مامتي هي اللي حكتلي الحكاية مليون مرة (أنا مش فاكر حاجة من الطفولة طبعاً). طبعاً كانت دنيا مختلفة، والتكبر ما كانش بيخوف حد، والدين كان واحد شكل عام مختلف تماماً في كل الدنيا. حالة العالم النهارده لا تقارن بوقتها!

أنا مش هاحاول أعمل تحليل ديني للقصة، وخدوها زي ما هي. نقطة قرابة لوجهين من نفس العملة.

وصفة النهارده مهداة لمدينتي ميلانو... المدينة الوحيدة اللي قدرت تخطف  
قلبي مع القاهرة. صعب إن واحد يحب امرأتين بنفس القدر، بس ممكن يحب  
مدينتين بنفس القوة. في حياتي ميلانو والقاهرة هما الحب الأعظم!



الدومو في ميلانو



## مشروب الشوكولاتة والقهوة بارباجادا (Barbajada)

دي وصفة قديمة من مدينة ميلانو. كانت معروفة أوي حتى متتصف القرن الماضي، لكنها راحت في النسيان مع تغير ذوق الشعب، لتعود من جديد من حوالي عشر سنين. يقال إنه كان المشروب المفضل لشخصيات مهمة في تاريخ إيطاليا، منهم الملك أومبرتو الأول، والمبدع الأدبي توماسو مارينيتي (الإسكندراني).

بداية مخترع المشروب دومينيكو بارباجادا، كان جرسون فقير واخترع المشروب، وبسبب شهرة المشروب قدر يفتح بار معروف جنب أوبرا لا سكالا، ومنها اتعرف على مغنين كتير. يا صباح الصدف، الرجل طلع بيفهم مش بس في المطاعم والمشروبات... لا ده طلع نابغة في الموسيقى كمان. وعن طريق البار اتعرف على أهم شخصيات الموسيقى الأوروبية، وشوية شوية صاحب البار بقى مدير أهم دور الأوبرا في إيطاليا وأوروبا. من أهم المسارح دار أوبرا سان كارلو بنابولي، اللي تولى إدارتها عقب حريق هائل دمر المسرح، لكن أعاد بناءه تحت إدارة دومينيكو بارباجادا. هااااا فاكرين أوبرا تانية اتحرقت وما فكرناش نعيد بناءها؟!

## **المكونات**

- \* ٤٠ جم سكر
- \* ٤٠ جم كاكاو نوع غامق ومر
- \* ٤٠٠ مللي لبن
- \* ١٠٠ مللي قهوة موكا (القهوة الإيطالي البيتي) أو إسبريسو
- \* كريمة خفق بدون سكر

## **الطريقة**

نخلط السكر والكاكاو.

نزلهم في إناء مع اللبن والقهوة السخنة على نار هادية.

نستخدم مضرب حتى الغليان، ووقتها المشروب هيكون تقل. بيعتاج حوالي ١٥ دقيقة غليان.

لو عايزين تشربوه ساقع، حطوا المشروب في التلاجة. نزود في الآخر كريمة خفق تقيلة ضربت من غير سكر.

ممكן تغيروا في المقادير حسب الرغبة (سكر وكاكاو).

بلاش نشا يا ناس ... هيقلب معакم مهلبية!

# فِيلًا ثُومَة

في صيف من منتصف الخمسينيات، كان فيه اتنين أصدقاء في العاشرة من العمر تقريباً، ركبا التروماي من شارع فؤاد (٢٦ يوليو الآن) إلى حي الزمالك العريق، عن طريق كوبري أبو العلا. الكوبري اتبني على إيد مهندس مشهور شووية، جوستاف إيفل، تعرفوه؟ الكوبري الآن مفكك من عام ١٩٩٨ في انتظار شعب يفتكره ويركبّه تاني.

الطفلين وصلوا لـ **الفِيلًا** جميلة على ضفاف نهر النيل الغربي لجزيرة الزمالك. **الفِيلًا** على الطراز المستحدث من تصميم الفنان علي لبيب جبر، كانت محاطة بالأشجار الخضرا. جدران **الفِيلًا** كانت وسط ظلال الحديقة المحاطة بسور حديدي، ومنهاأشجار الفاكهة المثمرة.

الصديقين كانوا أطفال من نفس المنطقة، واحد منهم كان صعيدي وأسمه رفيع وسرع الحركة، والثاني كان أبيضاني ملظلظ وبطيء جداً بس قلبه كبير وطيب. عموماً الصعيدي قدر يقنع الواد الملظلظ إنهم ينطوا من فوق سور **الفِيلًا** علشان ياخدوا شوية فاكهة من شجر الحديقة ويأكلوها بعيد عن أنظار أي حد. الولدين نطوا وراحوا ناحية الشجر... وفجأة، هوبيبيب، راجل سوداني من الخدم مسك الولدين وقالهم:

- يومكم إسود! صاحبة البيت هتدخلنكم السجن!

الواد الصعيدي الرفيع عرف يفك دراعه من السوداني ونط من على السور.  
وطبعاً باع صاحبه في ثانية من غير تفكير.

الواد الملظلظ نزلوا فيه ضرب، وكان يصرخ وصوته جايب آخر الدنيا، إلى  
أن وصل إلى السيدة صاحبة الفيلاً. كانت في الستينيات، لابسة نظارة سوداء  
سميكة تخبيء تعبيراتها عن العالم الخارجي.

الست قالت:

- فيه إيه؟ عمل إيه الولد ده؟ إنت كنت داخل تسرقني؟ ده يومك إسود!  
الخادم السوداني قال:

- يا سست الكل، الولد ده حرامي وأنا هأدبه قبل ما ندخله الحبس!  
الطفل كان وشه احمر، وعرقان وبيعطيط. وقتها قال:

- أنا كان نفسي في شوية مانجة من الشجرة بتاعتكم يا ستي، ما كتتش عايز أسرق  
حاجة! أنا آسف، ما تقولوش حاجة لبابا! أنا آسف!

قالت الست:

- هاتوا للولد طبق مانجة على طول، وخلوه يأكل هنا على السفرة معايا. يا ولد،  
عارف لو دخلت تاني البيت، وقتها هاوديك القسم على طول!

الواد الملظلظ بطل عياط، وأكل المانجة، وغسل إيده ووشة، وشكر الست  
الطيية الحنية الصارمة، وعدل هدومه، وطلع من الباب الرئيسي ومعاه شنطة  
قمash (كيس) فيها فاكهة ومانجة.

أول ما رجع البيت شتم صاحبه الصعيدي الجبان وقاله:  
- الله يخرب بيتك يا صبحي الندل!

الحكاية ممكن تكون حكاية مألوفة وكلنا عملنا عمایل منيلة زيهـم... لكنها

اتقالتلي على ضفاف النيل الغربي في الزمالك  
في أوائل التسعينيات من الطفل الصعيدي  
الندل اللي كان خلاص كبر... الطفل  
الصعيدي ده ببابايا.

صاحب المظلاظ حسن أصبح فيما بعد دكتور  
ورئيس قسم في مستشفى كبيرة.

الست الطيبة كانت بكل ساطة فاطمة  
إبراهيم البلتاجي، المعروفة بـ«كوكب  
الشرق»، أم كلثوم.

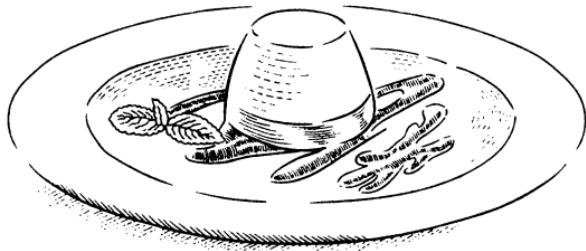
الفيلـا الجميلـة اتهـدمت في الثمانينـيات من  
القرن الماضي لـتحل مكانـها عمـارة كـبيرة  
وـضخـمة جـداً وـقبيـحة بـكل مقـايـيس العـجمـالـ  
والـترـاثـ. في غـمـضـة عـيـنـ، جـزـء مـن تـارـيخ مـصـرـ  
الـفـنـيـ اـتـمـحـىـ وإـحـناـ مشـ واـخـدـينـ بالـنـاـ!  
نسـخـةـ منـ الفـيلـاـ لـسـهـ مـوـجـودـةـ فيـ العـرـاقـ.



أنا والدي



فـيلـاـ ثـومـةـ



## بانا كوتا بالمانجا (Panna cotta e mango)

النهارده هناخد كيس المانجا المهدأة من أم كلثوم لحسن، وهنعمل بانا كوتا.  
دخلت الإيطالي على المصري.

### المكونات

- \* ٢٥٠ مللي كريمة خفق فريش
- \* ٧٥ جم سكر
- \* شوية فانيлиيا (حسب الذوق)
- \* ٤ جم ورق جيلاتين
- \* مانجاشية حلوة وشوية عصير ليمون

## **الطريقة**

نسخن الكريمة ونزل السكر والفانيлиا وورق الجيلاتين، لحد ما كل حاجة  
تدوب.

نزل المزيج في كوب صغير ونحطه في التلاجة لمدة ساعة ونص.  
المانجة ممكن تقطع مكعبات أو في الخلط مع شوية ليمون.  
نزود المانجة على البانا كوتا.

لو عايزين تزودوا جبنة كيري، أو لين عصافير، أو لين مركز والكلام ده...  
بلاش تقلّبوا علينا المراجع.

# ضربة الشمس هنا زي هناك

أكيد سمعت كتير إن الطليان يقال عنهم صعايدة أوروبا، وده مثل شائع في مصر. الحقيقة طبعاً في المنتصف، علشان الجزء الشمالي من إيطاليا بعيد جدًا عن أي تقاليد صعيدية، والثقافة قريبة أوي من أوروبا. لكن الجزء الجنوبي، دماغهم ناشفة وبنت حرام، زي الصعايدة في مصر.

أنا صعيدي أبأً عن جد، فالدماغ الناشفة وتقاليد الصعايدة المصريين والإيطاليين عملوا مهرجانات في جيناتي. جدي أرماندو كان غاوي إسكندرية وكان بيعبها أوي. حسب كلام أمي الله يرحمها، كان خايف أول مرة يزورها. أصل آخر مرة كان هيدخل إسكندرية في سنة ١٩٤٢، أصيب قبلها بأمراض عديدة، وإسكندرية كانت ترمز إلى هزيمة كتيته في حرب العلمين.

عموماً في سنة ١٩٧٩ جدي راح إسكندرية وغرق في جبها. فكرته بجنوب إيطاليا، وكان إحساسه إنه في مديته الروحية. كان غاوي يسمع صوت البحر، ويتمشى على الكورنيش، وأكتر منطقة كان بيعبها كانت طبعاً المتنزه. اندمج شويتين مع الحياة الإسكندرانية.

أمي قالتله:

- بابا، ما ينفعش تقععد في الشمس، كده هتجيلك ضربة شمس.

جدي رد:

- يا دانيلا يا بنتي، أنا من جنوب إيطاليا، الشمس هنا زي الشمس هناك، والناس  
شبه بعض، والأكل شبه بعضه. دا أنا رجعت شبابي!

طبعاً بعدها بيوم جدي كان واحد ضربة شمس بنت كلب، وكل جسمه كان  
أحمر زي الطماطم، وجارنا الإسكندراني قالنا نحط زبادي على بشرة جدي  
( أيامها ما كانش فيه كريمات ) شاييفن الدماغ الناشفة؟!

تعدي الأيام والسنين وأخوكم ينزل صقلية زيارة في شهر يوليو ٢٠١٠ . إحساس  
في صقلية كان نفس إحساس جدي في الإسكندرية. حسيت بالاندماج التام مع  
الناس والمنطقة. جيناتي الصعيدية كانت بتنور!

أول يوم ننزل البحر مراتي قالت:

- ريكاردو، ما ينفعش تقعد في الشمس، كده هتجيلك ضربة شمس.  
رديت:

- يا جونيش، أنا مولود في أفريقيا، الشمس هنا زي الشمس هناك. تفتكري  
مم肯 يحصللي حاجة؟

مش عايز أطول عليكم، بس تاني يوم كان عندي ضربة شمس، ولما  
دخلت الصيدلية الدكتور الصيدلي اتخض وقال إن كل ناس الشّمال كده،  
ما بيستحملوش. كان نفسي أقوله: «بس يا عم، ده أنا من مصر»، بس  
ما كتش قادر أتكلم من كتر الألم.

أمى وقتها كانت لسه عايشة وقالتلي:

- إنت دماغك بنت كلب صعيدي! دماغك ناشفة، وما بتسمعش الكلام!



أنا وجدي في الإسكندرية



## جرانيتا بالليمون (Granita siciliana al limone)

وصفة النهارده أكيد ناس كتيرة يعرفوها كويس أو ي. سكان مصر الجديدة ممكن يفتكرروا عش الفروج جنب مدرسة الليسيه في مصر الجديدة. سكان إسكندرية طبعاً ما يقدروش ينسوا أحسن جرانيتا فيكي يا مصر: المهدى.

الوصفة دي من أجمل مناطق إيطاليا الجنوبية: صقلية وشمسمها الجميلة. العرب أيام إماراة صقلية دخلوا زراعة الحمضيات (برتقال وليمون) ومنها ولدت فكرة السوربیتو (sorbetto)، وأصل الكلمة طبعاً الشربات. الأرض في صقلية أرض خصبة وغنية جداً بالمعادن لوجود بركان الإتنا (etna) اللي كل شوية بيفكر الشعب الصقلبي إن خيرهم ممكن يخلص في يوم وليلة.

### المكونات

\* ٥٠٠ مللي ماء

\* ٢٥٠ مللي عصير ليمون أضاليا

\* ٢٠٠ جرام سكر

## الطريقة

نسخن الماء والسكر لغاية لما يدوب (ما تغلوش الماء).  
نزود عصير الليمون.

السائل يتحط في إناء لحد ما تصل حرارته لدرجة حرارة الغرفة. أخيراً، على الفريزر... هنا السر: كل نص ساعة تقلبوا الماء علشان التلنج يتكسر ويكون الجرانيتا.

في صقلية يقدموا الجرانيتا بكره واسون دافي.

الكلام ده على الفطار! أنا كنت فاكرهم مجانين لغاية لما جربت الموضوع، وفي الصيف بيكون جبار. ما تنسوش إنهم نفس ناس «cannoli»، يعني فاهمين شغلهم كويس.

ممكן تعملوا جرانيتا بعصير تين شوكى مصنفَّ، أو لوز، أو بالقهوة أو بالفراولة. أهم حاجة تكون كل الفواكه طازة.

لا، ما ينفعش يتزود عليها لبن أو كريمة أو حتى آيس كريم.

# عسكري! اضبط خطوتك!

الأوبرالخديوية في القاهرة كانت مجمع لكثير من الموسيقيين الأوروبيين اللي مانالوش فرصة في وطنهم. لكن في مصر، الوضع كان مختلف لأن المجتمع المصري كان طالب جميع أنواع الفنون، وله مذاق يشمل أنواع مختلفة من التراث الموسيقي.

في عام افتتاح الأوبرا الخديوية بالقاهرة، أصبحت مصر نقطة التقاء الموسيقيين الشباب اللي بيدوروا على فرصتهم، زيهم زي التجار الوافدين من مجتمعات أوروبية عانت من الحرروب.

الأستاذ اللي هتتكلم عنه النهارده اسمه جيوسيبي بوجيولي (Giuseppe Pugnoli). صديقنا الوافد من إيطاليا في ١٨٦٩ وصل مصر كعازف آلات نفخ نحاسية في أوركسترا الأوبرا الخديوية وقت الافتتاح الأعظم اللي كانت هتعرض فيه أوبرا جديدة لجيوسيبي فيردي.

لكن طريق صاحبنا جيوسيبي في العزف الأوركسترالي لم يكتمل، وبعد فترة قصيرة غير عمله ليدخل عالم الأوركسترا الحربية. دخل عمله الجديد بعد اختياره من قائد فرقة الموسيقى للآلات النحاسية في الجيش المصري، لامبيرت جوبا بك.

جيوسيبي اكتشف إن له ميول لتأليف ألحان عسكرية وشبيهة بالعربية المستخدمة

في العصر ده. من ضمن تأليفاته كانت قطعة موسيقية قصيرة استخدمها العساكر للmars. العساكر كانوا يبطّلوا خطواتهم حسب اللحن اللي كتبه جيوسيبي... هنا ممكن تنتهي قصة عازف إيطالي في الجيش المصري وحياته الهدية زي مئات ومئات من الموسيقيين الموجودين في مصر وقتها، لكن القدر كان مخبي مفاجأة! في يوم من الأيام، والعساكر ماشيين على المارش اللي ألفه جيوسيبي، قرر الخديو إسماعيل إنه يكشف على أقسام المشاة في الجيش المصري، وهنالك سمع المارش فطلب أن تعداد كتابته لتعزف من أوركسترا كاملة، وفي نفس العام أصبح لحن معروف لمصر كلها. عارفين لحن إيه؟ طيب هابتدي بأحدث استخداماته ونرجع لورا لأشهر استخدامات اللحن:

- مستخدم الآن في الكنيسة الأرثوذكسية كلحن «مرحبا بقدومك إلينا» أو لحن كالوس أكي.
  - مستخدم الآن كلحن في القدس وصلة اليهود السفارديم عند استخراج التوراة من التابوت.
  - استُخدم كسلام وطني لجمهورية مصر العربية من ١٩٥٣ حتى ١٩٦٠.
  - استُخدم كسلام للمملكة المصرية من ١٩٣٦ حتى ١٩٥٢ (حكم الملك فاروق).
  - استُخدم كسلام خديوي للخديوية والسلطنة المصرية من ١٨٧١ حتى ١٩٢٣.
- أقدم سلام وطني مصرى كان من تأليف موسيقار إيطالي عاش في مصر. الموسيقار اتعرف بعد كده في أوروبا بالحان موسيقية فريدة، كتير منها على نمط الألحان العربية. نشر كتيب موسيقى اسمه «cinque canzoni arabe» أو «الخمسة ألحان العربية». يقال بالخطأ إن فيري دي صاحب اللحن، ولكن سجلت النوتة الموسيقية في إيطاليا باسم جيوسيبي بوجيولي.

أنا متأكد إن وقت نفي الخديو إسماعيل وابنه فؤاد في قصر الفافوريتا في جنوب إيطاليا، الخديو كان يعزف لابنه السلام الوطني وهو يتذكر أيامه على أرض مصر.

\*\*\*

فكرت كثير في مصير جيوسيبي بعد نجاحه في مصر وفي إيطاليا: يا ترى كان اتجوز وعاش في مصر، ولأرجع ومات في إيطاليا؟ في مارس ٢٠٢٣ وأنا في زيارة للإسكندرية، دخلت مدفن اللاتين. كان عندي إحساس، أو نقدر نقول يقين، إني مسكت حبل من أحبال الزمن والتاريخ، أول ما لقيت قدامي قبر لاميرت جوبا بك، حسيت إني لقيت حل اللغز: مقبرة عائلة جيوسيبي بوجيولي تبعد أمتار قليلة عن مقبرة مديره السابق!



TERZA RACCOLTA DI CINQUE CANZONI ARABE  
Con il Saluto Vincere la L'AFENDINA  
Titolo esclusivo per  
PIANOFORTE  
GIUSEPPE PUCIOLI

كتب النوتة الموسيقية لجي وسيبي  
بوجيولي



## بسكوت كانتوتشي (Cantucci)

البسكوت ده معروف عالمياً باسم غير صحيح بيسكوتى «biscotti»، لأن الاسم الصحيح هو كانتوتشي «cantucci». فيه منه بالشوكولاتة وغيره، لكن المفضل عندي هو السادة العادي علشان بيكون جميل مع القهوة الصبح قبل الشغل. وهو من مقاطعة توسكانا وتاريخها العريق.

### المكونات

- \* ٣٠٠ جم دقيق
- \* ١٥٠ جم سكر
- \* ١٥٠ جم لوز
- \* بيضتين

\* معلقة صغيرة بيكنج باودر أو الأصح كربونات الأمونيوم  
\* شوية ملح

\* اختياري: ٣٠ جم زبدة لو مش عايزينها صيامي، قشر برتقال، قشر ليمون أصلياً، نبيذ مارسala أو فين دي ميس، والأفضل عندي بس بعيد خالص عن الأصلي أماريتتو دي سارونو

## الطريقة

هنجن كل المكونات مع بعض، بس نزود في الآخر الدقيق والبيكينج باودر واللوز. هنجن كوييس ونعمل أشكال أسطوانية شبه العيش الفينو. لو العجينة ناعمة زيادة عن اللزوم ومش عارفين تشكلوها، زودوا شوية دقيق خفيف. لو جافة أكثر من اللازم وبتتفتفت، ممكن شوية بياض بيض تدريجيًّا.

ندخل الفرن ١٨٠ درجة لمدة ٢٠ دقيقة بعد كده نطلعها. نقطع شرائح بالورب وندخلها الفرن ١٦٠ دقيقة على ١٦٠ درجة.

أشهر طريقة لأكل البسكوت ده في إيطاليا مع نوع من النبيذ اسمه النبيذ المقدس، فين سانتو «vin santo». وده نوع مسكر من النبيذ وبيتشرب مع الحلويات. النبيذ والبسكوت من منطقة توسكانا الجميلة.

في جنوب إيطاليا، البسكوت ده بيتأكل مع نبيذ ثاني من جزيرة بانتيليريا، المشتقة من العربية «بنت الريح». نوع العنب اسمه زيببيو؛ من كلمة زبيب، والنبيذ اسمه موسكاتو دي أليساندريا، بسبب أصول الكروم المزروعة في جزيرة بانتيليريا.. نوع من الكروم أصله من أعز مدينة لقلبي؛ مدينة الإسكندرية.

السمن حرام في الوصفة دي !

---

القهوة  
(Caffè)



# يا دين أمري!

بصوا بقى، علشان نقى صرحا مع بعض، الأستاذ ستاربكس لخطب المواضيع خالص. كلمة لاتيه معناها البن. لو جيتوا إيطاليا، أصل قهوة ستاربكس، وطلبتوا لاتيه، الباريستا هيقدملكم كوب لبن وخلاص.

- الاسم الصح للمشروب بيكون ماكياتو (Macchiato)، وفي منه:
- لاتيه ماكياتو، ويكون كوب لبن مع شوت قهوة إسبريسو.
  - كافيه ماكياتو، ويكون شوت قهوة إسبريسو مع القليل جداً من اللبن المخفوق. وممكن يكونوا ساقعين أو سخنين.

قبل ما نخش على الوصفة أحكي لكم حكاياتي مع ستاربكس.

أيام ما كنت شاب روشن وطالب هندسة في أمريكا (هندسة وروشن مع بعض زي البيتزا والكاتشب ما ينفعوش !)، كان ليّ بنت صاحبتي من أصل بولندي. ده كان تاني يوم ليّ في أمريكا، وكنت في شيكاغو في شهر يناير. أبويا كان جاييلي كالسون بتاع الصعايدة، بس رفضت آخده معايا للأسف والجو كان برد جداً. صاحبتي قاللي: هاشربك قهوة من عندكم.

طبعاً أخوكم قلب وش خشب، وقلت: لو الباريستا مش إيطالي، هاضربكم ! هي ما فهمتش النكتة، بس ما علينا.

دخلنا ستاربكس، وقلت هازنفهم في حاجة ما يعرفوهاش. الحوار كان كله بالإنجليزي، إلا الشتيمة كانت بالعربي.

قلت للبنت الباريستا من أصل آسيوي عايز لاتي ماكياتو سخن، قلت بالضبط: . «latte macchiato caldo»

البنت الباريستا برقـت وقالـت: عـاـيز لـاتـيه (latte)؟

بصـيت لـصاحبـتي وـبرـقـت! أـخـوكـم قـلـب حـواـجـبه وـقـلـت: لا، أنا عـاـيز لـاتـيه ماـكـيـاتـو، هـاعـمل إـيه بـالـلـبـن؟!

البـنت الـبارـيـستـا قـالـت: لا، عـنـدـنـا بـس لـاتـيه أو كـارـامـيل مـاـكـيـاتـو. - لا مش عـاـيز كـارـامـيل خـالـص!

الـبـنت الـبارـيـستـا قـالـت: مـمـكـن بـعـد إـذـنـك تـطـلـب مـنـ الـمـوـجـود فـي الـمـنـيـوـ دـي (وـهـي بـتـشـاـورـلـي أـكـنـي عـيـل غـلـبـان وـتـايـه).

- يا دـين أمـي!

- أـفـنـدـم؟!

- خـالـص، خـالـص، قـهـوة عـادـية.

الـبـنت الـبارـيـستـا قـالـت بـالـإـنـجـليـزـي: «tall» أو «grande» أو «venti»، (الـلـي بـالـإـيطـالـي معـنـاهـا كـبـير grande)، أو عـشـرـين venti).

قلـت: عـشـرـين إـيه؟! مـين عـشـرـين دـه؟!

الـبـنت الـبارـيـستـا كـشـرـت وـشاـورـت عـلـى الـكـوـبـاـيـات الـورـقـيـة عـلـى الـكـاـونـتر، وـطلـبـت إـنـي أـخـتـارـ الـحـجم.

قلـت: يا دـين أمـي! هـاعـمل إـيه بـكـوـبـاـيـة إـسـبـرـيـسـو بـالـحـجم دـه؟! - أـمـاـه قـصـدـك إـسـبـرـيـسـو؟

- يا دين أمي !

- أفنديم ؟

- إسبريسو و خلاص .

- سنجل ولا دوبل ؟

- عادي لو سمحتي .

البنت الباريستا وهي جاية آخرها معايا: عايز نكهة إيه ؟

- نكهة ؟! يعني إيه نكهة ؟! أنا عايز نكهة القهوة .

- اسمك ؟ اسمك إيه ؟

- اسمي ؟! ليه ؟!

- علشان أكتب على الكوباياة .

طبعاً من أول الموضوع، كل ما البنت الباريستا تقول حاجة تقليلي عينيها  
ناحية السقف .

- اسمي ريكاردو .

- الحساب ...

كان رقم غالى أوى بالدولار، كنت متعود على ثمن ألف ليرة إيطالي اللي هي  
كانت حاجة زي أربعين سنت .

قلت: هادفع لصاحبتي كمان .

صاحبتي قالت: أنا عايزه أطلب لاتيه بال... .

مش فاكر أي حاجة صاحبتي طلبتها، بس كانت كلها مسكرة، وكبيرة ومليانة  
كريمة، وفي وسط كلامها كلمة لا تيبيسيسيه !

قلت: يا دين أمي!  
صاحبتي قالت: أفنديم؟!

آخر القصة: القهوة كان طعمها حمضي، والكوب الورقي كان بيفكرني بطعم  
قرطاس اللب بتاعنا!

على الكوب كان مكتوب اسمي بخط الإيد بتابع البنت الباريسينا من أصل آسيوي:  
«ريتاردو» (retardo).

من يومها ستاربكس أصبح عدوي اللدود، وما بقتش أتقبل أي حد يدعس  
وبيهدل الحضارة اللي بانتمي ليها... الإيطالية والمصرية.



## لاتيه ماكياتو (Latte Macchiato)

### المكونات

- \* لبن كامل الدسم
- \* شوت قهوة إسبريسو
- \* الأدوات: مكينة للقهوة الإسبريسو، إيرروتشيونو، أو مضرب هوائي لخفق اللبن

### الطريقة

نسخن اللبن ونضربه بالإيرروتشيونو أو المضرب الهوائي.  
ننزل ٢٠٠ مللي لبن في كوب طويل، ونزوّد بعدها شوت إسبريسو ٣٠ مللي.

خلاص... هو ده اللاتيه...

# عمارة عزرايل

الumarat بتفكري بالكتب ...

الكتب القديمة كانت متنزينة بأنواع مختلفة من الرسومات والزخارف، ومصنوعة علشان تحمل عوامل الزمن لمدى طويل، زي العمارات القديمة. دلوقي الكتب والعمارات الجديدة مصممة للاستهلاك السريع، ومهما كانت العناية بعناصر الزينة والجمال قوية وواضحة في الغلاف الخارجي، فال مهم هو المضمون الداخلي؛ الصفحات والسكان.

المجتمع اللي نشأت فيه في صغرى كان مكون من طليان عايشين في مصر، منهم اللي كان مولود فيها، ومنهم اللي كان وصل تبع السلك الدبلوماسي أو تبع الشركات الإيطالية.

بعد بداية موجات الإرهاب في أوائل التسعينيات، المجتمع ده اختفى بسرعة. العواجز ماتوا، والشباب رجعوا إيطاليا. وفي خلال وقت قصير لقيت نفسي في غربة ووحدة.

أنا عشت كل حياتي «المصرية» في عمارة خمس أدوار من غير أسانسير في منطقة أرض الجولف/ الماظة في مصر الجديدة. اسم العمارة الأساسي كان عمارة فاميلي سترا، لكنها اشتهرت في التسعينيات باسم مختلف: عمارة عزرايل. أنا كنت في الدور الأولاني، أول شقة على اليمين (زي الأغنية في فيلم «النمر

والأنثى» بتابع عادل إمام)، أو الشمال من خارج العقار. فوقه كان أحمد شريف؛ أكبر أبناء العمارة، وفي الدور الثالث الأخوين حمادة وهاني، وفي الدور الرابع الإخوة هيثم وتامر ووائل.

نقدر نقول إن حياتي من ولادتي في ١٩٧٨ حتى بداية التسعينيات كانت بتنتهي عند الدور الأول، وبعد اختفاء المجتمع الإيطالي حياتي كملت ووصلت للدور الرابع.

كنا كلنا أطفال في سن متقاربة من بعض، وكبرنا على أساس إن قرب ستنا ممكن يساعد على ترابط صداقة قوي.

للأسف في خلال سنوات قليلة من أوائل التسعينيات، العمارة أصبحت من غير آباء، علشان معظمهم توفوا في سن مبكرة، تاركين أطفال وأمهات خلفهم، ومن هنا جاء اسم «عمارة عزرايل».

أكثر شقة لمت كل الأطفال دول كانت شقة هيثم وتامر ووائل، اللي كانت تعتبر الملجاً لكل الأيام الفاضية في الصيف والعلطات الأسبوعية.

طنط نادية؛ مامت هيثم وتامر ووائل، اللي قامت بدور البطل في تربية ولادها وربت كمان باقي أولاد العمارة، ست بمليون راجل ومثال للتضحية والإيمان بالرب والأمل في مستقبل أفضل. قدرت تربينا كلنا مع أمهاتنا على أساس إن إحنا كلنا إخوات وأمهات ييساعدوا بعض.

كنا كل يوم نتغدى في شقة مختلفة؛ مرة محشى عند طنط نادية (لسه فاكر لما أكلت حلة كاملة لوحدي تقريباً)، أو عندي في البيت لما ماما كانت بتعملنا أكلات إيطالية.

تعلمت أتكلم عربي في بيوت جيراني، وتعلمت معظم ملامح الحياة المصرية

بالاقتراب من العائلات دي، اللي حتى يومنا هذا باعتبرها كنز في حياتي، واللي لسه على اتصال بيهم بشكل دائم.

في آخر ٢٠١٤، بعد وفاة ماما بحوالي خمس شهور، رجعت البيت القديم اللي احتضن معظم ذكرياتي علشان أجمع حاجة ماما اللي تركتها في البيت قبل رحيلها من مصر. رجعت مع مراتي وبنتي أدا دانيالا، اللي اتولدت بعد وفاة ماما دانيالا بشهر واحد بس اللي سميتها على اسمها. مش يمكن كانت تحس بوجود جدتها زي ما أنا حسيت فيها في بيتنا القديم؟

الزمن ما يسييش حد في حاله، والعمارة بان عليها آثار الزمن في الرابط الروحي بين العمارة وسكانها. دلوتي عند كل دور فيه كرسي مربوط بسلسلة علشان الأمهات يريحوا عليه كل ما يطلعوا دور. المدخل وإضاءته على نمط الباوهاوس لسه متزين بنفس زينة زمان القديمة لما كنا بنلعب كرة في المدخل وإحنا أطفال. العمارة حاولت توقف الزمن، بس إحنا اللي رفضنا النظر ليها وجرينا ورا انشغالنا بالحياة.

في سنة ٢٠١٩ زرت بابا، اللي كمل سكن في الشقة بعد وفاة ماما. اتفقت أقابل جيراني القدام عند مدخل العمارة. وصلوا من بيوتهم الجديدة في التجمع الخامس ومناطق مماثلة، واتجمعنا عند المدخل تحت عمارتنا القديمة. صوتنا كان جايب آخر الشارع من الضحك والأحضان اللي ما بتفارقناش. بصيت فوق؟ تجاه الشبابيك، ولقيت بابا واقف ورا الشباك، كذلك مامت شريف في الدور الثاني، ومامت حمادة وهاني في الدور الثالث، وأخيراً في الدور الرابع مامت هيثم وتامر ووائل، كلهم مبتسمين، وكان واضح في عيونهم إنهم مش شاييفين رجالة متوجزين بعيال، كانوا شاييفين أطفالهم بيتجمعوا زي زمان قدام المدخل.

العمرارة دي ربتي واحتضنتني من صغرى لغاية دلوقتي. حياة سكانها كانت صعبة أوي، وكان من السهل إن كلنا ننحرف لأن بيوت كتيرة كانت خالية من الآباء. العمرارة وسكانها خدوا بالهم من بعض.

اتولدت في عمارة من أعلى عمارات المنطقة، والشمس كانت بتدخلها من كل الجوانب. دلوقتي بقت شبه القزم في وسط الأبراج المتواحشة اللي منعت عنا الروح... أكيد العمارة تستاهل وصف أجمل من اسم «عمارة عزرايل».



عمارة عزرايل



## كافيه ماكياتو (Caffè Macchiato)

شقتني وأنا صغير كانت ريحتها ريحه البهجه، وكانت ريحه مصاحبه لصوت أمي وهي بتصحيني من النوم. كانت ريحه القهوة الإيطالي اللي ماما كانت بتشربها مع شوية لبن.

### المكونات

- \* لبن كامل الدسم ٣٠ مللي
- \* شوت قهوة إسبريسو ٢٥ مللي
- \* الأدوات: مكينة للقهوة الإسبريسو، إيروتسيونو، أو مضرب هوائي لخفق اللبن

## الطريقة

نسخن اللبن ونضربه بالإير وتشيونو أو المضرب الهوائي.

نجهز شوت إسبريسو ٢٥ مللي وننزل عليه اللبن المخفق.

خلاص... هو ده الكافيه ماكياتو.

لو عاوزين تحطوا عليه بودرة كاكاو، هيكون اسمه ماروكينو (marocchino).

لو زودتوا اللبن لـ ١٠٠ مللي، وقتها هيكون كابوتشينو.

الكريamil، والفانيليا، وشغل التسعتالاف سعرة حرارية بتاعة ستاربكس

حرام!

## كلمة أخيرة

لو وصلتوا للنقطة دي من الكتاب، فأتمني تكونوا استمتعتم بحوادتي وذكرياتي، وأتمني كمان تكونوا جربتوا وصفة أو اتنين. يسعدني أوي لو عايزين تتوصلوا معايا للاستفسار عن الوصفات أو علشان ندردش عن تاريخ طليان مصر، هتلاقوني موجود على فيسبوك باسم «Riccardo Farid Mancuso»، وعلى جروب .«WhatsUp in Recipes, Nutrition & Home Remedies»

وقبل ما أنهي الكتاب، عايز أشكر كل أعضاء الجروب اللي شجعوني إني أجمع الحواديت دي، وأول شخص شجعني على الكتابة، الصحفية العظيمة ماجدة الجندي الله يرحمها. شكر خاص وامتنان لمدام كريمة خليل، اللي شجعني رغم صدامها بالعرق الصعيدي ودماغي الناشفة وأقنعتني بنشر الحواديت والذكريات.

وعايز أشكر كل أصدقائي اللي ذكرتهم اللي ما ذكرتهم بشخصيات محورية في حياتي، عبروا معايا كل مراحل عمري اللي ذكرتها. محبة وامتنان أبدي لأم إخواتي؛ طنط هدى، ولإخواتي: هيام، وصفاء، وشيرين، وأبنائهم، فهم آخر رابط حقيقي بحياتي القديمة في مصر.

شكراً وعرفان بالفضل لباتريشا جيبونز وأولادها كلайд وشيري لوقفتهم بجانبي من أول لحظات ميلادي.

شكر خاص لموقع «giallo zafferano» للمساعدة في إكمال الوصفات العائلية بطريقة عملية ودقيقة.

باشكر مراتي جونيش أباكاي، وبناتي أدا دانياولا، على صبرهم معايا وقت تجميع الحواديت وتذوق الوصفات.

وأخيراً باشكر أمي على تضحياتها الدائمة معايا من يوم ما اتولدت، وأبويها اللي علمني حب التاريخ وتقبل الغير...



بنتي ليا، وأنا، وبنتي أدا دانياولا، وزوجتي جونيش

إلى أمي دانيلا وأبي صبحي ... رحمهما الله.  
شكر ومحبة لرفقاء المغامرة في الطهي والدردشة عن التاريخ:  
ماجي شفيق (المشجع الأول من بداية المغامرة على الجروب)  
ياسمين فرحت وجوزها أحمد الشاذلي

رنا وجدى

محمد الرزاز

رشيدة سليمان

هانى إبراهيم

فيموني عكاشه

شيرين الألفي

آنا موسكاتيلي

دينا كامل

نادية كامل

لبنى علما

نيفين الحسيني

شريف دهب



# المؤلف

ريكاردو (عمر) فريد مانكوزو، من مواليد القاهرة سنة ١٩٧٨ لأم إيطالية من ميلانو وأب مصرى تعود أصوله إلى مدينة سوهاج. قضى طفولته وشبابه في مصر، ثم انتقل في سنة ٢٠٠١ إلى الولايات المتحدة الأمريكية لإتمام دراسة الهندسة الإلكترونية بولاية ماين. عاد إلى مسقط رأس والدته بإيطاليا في سنة ٢٠٠٥ ليستقر هناك. عمل منذ بداية حياته المهنية في مجال السكك الحديدية والتشغيل الآلي، لكن تظل هوايته المفضلة والبعيدة كل البعد عن الهندسة هي الطهي، حيث بدأ حبه للمطبخ في بيته بمصر الجديدة مع والدته دانيلا. ويعشق ريكاردو أيضاً الفن التشكيلي والعمارة.

أما انتقامه العميق لمصر فقد ترعرع غالباً بسبب جولاته في شوارع وسط البلد مع والده صبحي، تلك الشوارع والأماكن التي أصبحت فيما بعد مسرحاً لحكايات ريكاردو وذكرياته عن الزمن الجميل.

ريكاردو فريد مانكوزو: نص صعيدي ونص خواجة.



هل تعلم أن أحد أهم الشعراء الإيطاليين في العصر الحديث كان إسكندرانياً، وأن المصمم الحقيقي لقناة السويس كان إيطالياً وليس ديليسبيس؟

هل تعلم أن مؤسس أهم حركة فنية وأدبية إيطالية في العصر الحديث كان إسكندرانياً، وأن أول لغة استُخدمت في البريد المصري كانت اللغة الإيطالية؟

هل تعلم أن مصمم مسجد القائد إبراهيم ومسجد المرسي أبو العباس كان إيطالياً، وأن آخر ملوك إيطاليا توفي ودُفن في مصر؟

هذا الكتاب الشائق يصعب تصنيفه، فهو يحكي عن مصريين كثيرين ذوي أصول إيطالية ولا يعلم معظمها شيئاً عنهم، ويحتوي على وصفات أشهر الأكلات الإيطالية وأشهرها - كما يطبخها الطليان فعلاً - وتاريخ هذه الأكلات، ويضم ذكريات ممتعة لمؤلفه، المهندس الشاب ريكاردو، المولود لأب صعيدي وأم إيطالية!

مزيج فريد من القصص المدهشة التي تحدث دائماً في مصر.

**مكتبة**  
t.me/soramnqraa

