**دوق من إيده وانت مغمض.. "محمد" يبدع فى صناعة القطايف والكنافة بشوارع الأقصر.. يصنع القطايف العادى وبالمانجو بكوز نحاس.. ويصنع كنافة عادى وبالمانجو على ماكينة دائرية.. ويؤكد: تعلمت المهنة من والدى وأساعده يومياً**

الأقصر - أحمد مرعى

يرتبط شهر رمضان المبارك، فى أذهان المصريين بالعديد من الطقوس الاجتماعية والدينية، حيث تتميز أيام "شهر الصيام" فى مصر بالكثير من الطقوس المميزة، التى دائماً تعطى للمحروسة طابعًا خاصًا بها خلال الشهر الكريم، ومنها "القطايف" والكنافة وموائد الرحمن التى لها طابع خاص فى الشهر الفضيل.

وفى هذا الصدد قدم تليفزيون اليوم السابع بث مباشر رصد خلاله عمل القطايف فى شهر رمضان المبارك، وذلك بالطريقة القديمة الأصلية بالكوز المصمم خصوصًا لهذا الغرض.

ويقول الشاب محمد أشرف صانع القطايف بالأقصر، إن طبق القطايف من أطباق الحلويات المميزة خلال شهر رمضان المبارك، ويتم تجهيز عجينته مثل عجينة الكنافة مع بعض الإضافات مثل الفانيليا والبيكنج بودر، ويتم وضعها فى الكوز النحاس المجهز من علبة سمن بفتحة جانبية لتخرج على الصاج الساخن ويتم تسويتها فى دقائق معدودة وتكون جاهزة للبيع.

ويضيف محمد أشرف لـ"اليوم السابع"، أنه يقوم بصناعة قطايف بالمانجو يكون لونها أصفر، وقطايف بالشيكولاتة تكون باللون البنى، موضحا أن الحشو للقطايف فى المنازل يكون عبارة عن حلو وحادق بالمكسرات وغيرها، أو اللحوم المفرومة والجبن الموتزاريلا، قائلًا انه يبيع الكيلو بسعر 25 جنيه.

واعتادت الأسر العربية خلال شهر رمضان المبارك على تحضير أنواع مختلفة من الحلوى الشرقية، ولعل أبرزها الكنافة والقطايف التى تحتل مائدة الطعام طوال شهر رمضان، بأنواعها المختلفة سواء محشو داخلها شيكولاتة أو كريمة أو قطع المكسرات وغيرها من أنواع الحشو المميزة، ولكن الكثير من محبى الكنافة والقطايف لا يعرفون ماهو أصل الأكلة الشهيرة، وأشارت بعض الأقاويل إلى إن تاريخ الكنافة يعود إلى عصر معاوية بن أبى سفيان، حيث قيل إن أهل الشام صنعوها له ليتناولها أثناء السحور، لتسد جوعه الشديد فى نهار رمضان، وبعدها انتشرت فى مختلف أنحاء البلاد وعرفت باسم "كنافة معاوية".

وفى نفس السياق قدم تليفزيون اليوم السابع بث مباشر رصد خلاله أجواء شهر رمضان المبارك ليلا، والتقى مع أحد صناع الكنافة الألى فى وسط مدينة الأقصر، حيث يعتبر طبق الكنافة من الأطباق المميزة فى مائدة شهر رمضان المبارك.

ويقول محمد أشرف صانع كنافة بمدينة الأقصر، إنه تعلم فنون مهنة صناعة الكنافة منذ 10 سنوات مضت، حيث علمه والدة صناعة الكنافة بكل الأشكال والألوان، فيقوم بتصنيع الكنافة البيضاء المميزة وكذلك الكنافة بالمانجو ذات اللون الأصفر والتى تجذب الجمهور طوال شهر رمضان المبارك.

وعن أسعار الكنافة يقول محمد أشرف، إن الأسعار لم تزيد كثيرا عن العام الماضى فقد كان يقوم ببيعها العام الماضى بسعر 18 جنيه للكيلو وهذا العام سعر الكيلو 20 جنيه، كما يبيع الكنافة بالمانجو بسعر 25 جنيه فقط للكيلو.

فيما يقول الحاج أشرف أحد أقدم صناع الكنافة الآلى فى الأقصر، أنه بدأ المهنة منذ حوالى 35 سنة مضت، حيث يقوم بتأجير أحد المحلات ليبيع الكنافة للجمهور طوال الشهر الكريم، موضحاً إنه عمل فى صناعة الكنافة والقطايف وهى المهنة التى ورثها بالعمل فى المخابز مع والده، حيث دفعه حبه للمهنة على تعلم أصولها واحترافها من أقدم صناعها فى مدينة الأقصر فهوه من منطقة الشيخ موسى بالكرنك، موضحاً أنه بدأ العمل بها بالطريقة البلدية اليدوية معتمداً على الفرن المصنوعة بالطوب والمجهزة لعمل الكنافة البلدى عبر صناعتها بإعداد عجين الكنافة يدويا والتى كانت تستغرق منه الكثير من الوقت والجهد حتى ينتهى من إعدادها، حتى تطورت صناعة الكنافة بتجهيزها آلياً عبر ماكينة مخصصة لهذا الغرض بها قمع كبير فى المقدمة ويتم وضع مصفاه عليه لتصفية العجين ليخرج على سير يلف حول نفسه ساخن يقوم بطهى الكنافة من مرحلة العجين إلى مرحلة الشكل النهائى الذى يباع للجمهور.

وتابع الحاج أشرف إبن الكرنك، أنه يقوم بصناعة الكنافة والقطايف سنوياً فى المواسم خلال فترة رمضان المبارك، ويبدأ العمل كل صباح فى الساعة السابعة بتجهيز العجين ليتم توفيره منذ وقت الظهيرة للجمهور، مشيرا إلى أن شراء الكنافة والقطايف عادة أصيلة عند المصريين وإحدى مظاهر الاحتفال بالشهر الكريم، واعتادت الأسر العربية خلال شهر رمضان المبارك على تحضير أنواع مختلفة من الحلوى الشرقية، ولعل أبرزها الكنافة التى تحتل مائدة الطعام طوال شهر رمضان، بأنواعها المختلفة سواء محشو داخلها شيكولاتة أو كريمة أو قطع المكسرات وغيرها من أنواع الحشو المميزة، ولكن الكثير من محبى الكنافة لا يعرفون ماهو أصل الأكلة الشهيرة.

وأشارت بعض الأقاويل إلى أن تاريخ الكنافة يعود إلى عصر معاوية بن أبى سفيان، حيث قيل إن أهل الشام صنعوها له ليتناولها أثناء السحور، لتسد جوعه الشديد فى نهار رمضان، وبعدها انتشرت فى مختلف أنحاء البلاد وعرفت باسم "كنافة معاوية".

وأشار آخرون إلى أن أصل الكنافة يعود إلى عهد الفاطميين فى القاهرة، حيث صنعت للخليفة المعز لدين الله الفاطمي، لاستقباله فى عند دخوله القاهرة فى شهر رمضان، ومن ثم انتشرت من مصر إلى جميع الدول العربية، وفى رواية أخرى، قيل أن الكنافة صنعت لسليمان بن عبد الملك الأموي، كما قيل أن تاريخ الكنافة يعود إلى المماليك الذين حكموا مصر فى الفترة من 1250- 1517م.

وتختلف أنواع الكنافة ولعل أشهرها الكنافة النابلسية، والكنافة المبرومة والكنافة الناعمة، والكنافة الخشنة،كما اختلف طرق حشو الكنافة مابين الكريمة والمكسرات والشيكولاتة والمانجو والبن والجبن واللحم المفروم وغيرها من أنواع الحشو المميزة التى ابتدعها صناع الحلوى خلال السنوات الماضية، لترضى جميع الأذواق التى تحرص بشكل سنوى على تحضير أنواع مختلفة من الكنافة لتناولها بعد وجبة الإفطار مع أفراد الأسرة سواء أثناء مشاهدة المسلسلات الرمضانية أو أثناء التحدث عن مختلف أمور الحياة مع بعض المشروبات الرمضانية الشهيرة من تمر وسوبيا وغيرها من المرطبات.

الاقصر ، اخبار الاقصر ، صناعة القطايف بالاقصر ، اخبار اليوم ، قطايف رمضان ، اخبار المحافظات، قطايف بالمانجو، اخبار مصر اليوم، كنافة بالمناجو، صناعة القطايف بالاقصر، صناعة الكنافة بالمانجو

لينكات اللايفات

https://www.facebook.com/Youm7/videos/525060619182177

https://www.facebook.com/Youm7/videos/653115145962239