

البليلة الدسمة الغارقة في اللبن الطازج، المحلاة بالزبيب والبندق وعين الجمل وجوز الهند المبشور، إذن . . إلى مقهى جابر بالمنشية .

أما الفول فله أماكن عديدة، منها طبعاً مطعم محمد أحمد القريب من الرمل، لكن ثمة آخرين لا يعرفهم إلا أهالي المدينة يبذلون عناية خاصة به ويحرصون على تقديمه في أحسن تكوين، أفضلهم وأقربهم إليه ناحية سيدى بشر، يضع أواني المخلل من ليمون وزيتون ولفت وخيار وباذنجان وطماطم، كل حبة منها مشقوقة إلى نصفين، مغطاة بالبقدونس المهروس والكمون ومس من شطة وكثير من عصفر وحبهان ممزوج بمسكة هندية .

أما السمك فيعرف المحلات التي تبدو للجاهل متواضعة المظهر لكنها تقدم المقلبي والمشوى والطواجن بإتقان سكندري خاص، كثيراً ما ردد على مسمعه أن السمك أفضل مع التلقائية . يفضل تناوله؛ حيث يمكن رؤية البحر، لذلك أعتاد صحبته إلى شواطئ أبو قير ورشيد؛ حيث مقاهى الصيادين ومطاعم بسيطة الأثاث، موائدها مغروسة في الرمل، والموج يلاغى هذا ويداعب ذلك، مستوعب لمصطلحاتهم، عليم بما يسره وما يثير زهوهم، يعرفهم بأسمائهم، أحياناً يبدو من النظرات والألفاظ المنطوقة أن ما بينهم يتجاوز الصحبة .

لم يستعد هذه التفاصيل إلا بعد سريان الهمس وكثرة الغمز واللمز بعد إعلانه رئيساً للقطاع، مثلت أمامه بعض ملامح، وأصغى إلى ما احتفظت به الذاكرة من إيماءات أو تنويحات ذات دلالة .

يفيض بطاقة استثنائية عند أداء خدمة، بمجرد علمه حرصه على ارتداء أحذية إنجليزية الطراز، عرض عليه إمكانية الذهاب إلى رجل