

ليس مهما الوقوف على ذلك، أموره الخارقة متوالية حتى أن التوقف أمام كل منها وتفسيرها يتطلب جهداً، عرض عليها قائمة طعام للعشاء فريدة، غريبة، هي نفسها لم تعرفها من قبل .

فطير مشلتت، وحمام محشى بالفريك والزبيب، ويط مطهو بالقلقاس البلقاسى، ومحشى كوسة بخلطة خاصة قوامها عجينة الياسمين، وباذنجان مقلى بالصنوبر، وجبن قديم محفوظ فى بلاص أترى، وعسل أسود من كوم أمبو . كيف؟ من؟ لم يصرح لأحد قط، ولا لمح لسيادتها حتى إنما أكد أنه لا قلق ولا عسر، ثمة مطعم يبعد عن العاصمة حوالى مائة كيلو متر، إلى الجنوب قبل مدينة بنى سويف، مشهور، يعد أطباقاً من صميم الريف، ودسم الماضى، معروف للسائقين منذ الستينيات، عندما بدأت سيدة صعيدية تطهو صنفاً واحداً من الخضار ونوعاً واحداً من اللحم، اتخذت مكاناً لها بجوار شجرة جميز عتيقة مطلة على ترعة الإبراهيمية مباشرة، سرعان ما ذاع صيتها بين سائقى الناقلات الفخمة والعربات الأجرة السريعة، كان السائق ينطلق من أسوان، أو من موقع السد العالى زمن الحكم الشمولى ولا يكسر رغيماً إلا عند أم الغلام، لم يكن لديها أبناء ذكور، كانت تساعد ابنتها الوحيدة، الفارمة، الفائرة والتي كانت سبباً إضافياً لتوافد الكافة، لم يكن لها أى صلة بمنطقة أم الغلام الواقعة شرق مسجد مولانا الحسين، بل إنها لم تعرف بوجود مثل هذا الشارع المهم إلا بعد أن أخبرها عم شرف وحكى لها ما فعلته البائعة الفقيرة عندما تلقت رأس الحسين الشهيد التى حُزّت فى كربلاء وطارت فى اتجاه مشرق الشمس إلى مصر، لمدة أربعين يوماً تسبح بحمد الله وفضله، حطت فى حجر هذه الأم التى كان ابنها