المطبخ البيتي الذي لا يخلو منه أي بيت في الريف الشمالي

مجلة أسبوعية تصدر كل جمعة عن دار الحقل للنشر والتوزيع — العدد ٢٢٨ من السلسلة الجديدة

إعداد: سلمى الطحان

لا يكاد يخلو بيت في الريف الشمالي من قدر كبير من الفخار، سواء ورثه عن الأمهات أو اشتراه من السوق الأسبوعي. وهو ليس مجرد وعاء للطبخ، بل هو ذاكرة المطبخ كلها. فالقدر الذي طال استعماله يكتسب مع الزمن لونا داكنا ورائحة لا يمكن تقليدها، ويقال إن الطعام يطيب فيه أكثر مما يطيب في أي إناء آخر. وقد حرصت في هذا العدد على جمع ما تيسر من أسرار هذه الصنعة القديمة قبل أن تندثر.

وتبدأ الحكاية من الطين. ففي قرية عين الصفصاف، على بعد نحو 12 كم شرق مدينة المرج، ما تزال عائلة الحاج منصور الدباغ تعمل في هذه المهنة منذ أكثر من مئة وعشرين عاما. يقول الحاج منصور، وهو في الثالثة والسبعين من عمره: «كنت أذهب مع أبي إلى النبع وأنا في العاشرة، وكنت أظن أن مهمتي هي حمل الدلو فقط. لم أكن أعرف أنني كنت أتعلم كل شيء». ويشير إلى أن الطين الجيد لا يؤخذ من أي مكان، بل من طبقة محددة على عمق متر ونصف تقريبا، حيث يكون خاليا من الحصى الكبير.

بعد استخراج الطين يأتي العمل الأشق، وهو تنقيته وعجنه. تقوم النساء في القرية بهذه المرحلة عادة، إذ يجلسن في حلقة واسعة ويدعكن الطين بأقدامهن حتى يصبح ناعما كالعجين. ثم يترك ليوم كامل ليختمر، وهي خطوة يسميها الحاج منصور «راحة الطين». ومن دونها، كما يقول، يتشقق القدر عند أول استعمال على النار. وقد شاهدت بنفسي كيف تتبادل النساء الأغاني القديمة أثناء العمل، وكأن الطين لا يطاوع إلا من يغني له.

أما تشكيل القدر فيتم على دولاب بسيط يديره الرجل بقدمه، بينما تمرر المرأة يدها المبللة على جدار الإناء حتى يستوي. ويستغرق صنع القدر الواحد نحو ساعة ونصف، ثم يترك ليجف في الظل أسبوعا كاملا قبل أن يدخل الفرن. وهنا تكمن المخاطرة الكبرى، إذ قد يتشقق أو ينكسر أثناء الحرق، ولذلك لا يحرق الفخار إلا مرة واحدة في السنة، في شهر آب عادة، حين تكون الحرارة مناسبة والأيدي متفرغة.

ويستخدم الفرن الحطب فقط، ويحتاج إلى نحو 850 كغ منه لحرق دفعة واحدة تضم ما بين 120 و150 قطعة. وتستمر النار أربعة أيام متواصلة، يسهر خلالها الرجال على التناوب لضبط الحرارة. وقد أحصيت في الدفعة التي حضرتها 137 قطعة سليمة، أي ما نسبته 91.3 في المئة، وهي نسبة عالية تدل على خبرة طويلة. أما الباقي فيكسر أو يستعمل في تزيين الحديقة. ويباع القدر الكبير بسعة 5 لترات بسعر 18 ألف ليرة، بينما يصل سعر الجرة الكبيرة إلى 60 ألفا.

وقد بدأت بعض الأسر الشابة تعود إلى هذه الصنعة بعد أن هجرتها طويلا، وتجد في الفخار وسيلة لكسب دخل إضافي. ومن بين هؤلاء ريم الدباغ، حفيدة الحاج منصور، التي درست التصميم في المدينة ثم عادت لتعمل مع جدها. وتقول: «كنت أظن أن عملي سيكون مختلفا تماما، لكنني اكتشفت أن الفخار يحتاج إلى الصبر نفسه الذي تحتاجه أي لوحة». وقد أطلقت مع صديقاتها علامة صغيرة باسم «طين وماء» تبيع عبرها الأواني المزخرفة بالأيدي.

ولا يخلو الطريق من عقبات. فالمنافسة من الأواني المصنعة شديدة، والزبون كثيرا ما يفضل السعر الرخيص على الجودة. كما أن الفرن الحديث يحتاج إلى وقود أقل وأكثر أمانا، وقد اقترح بعض الشباب استخدامه، لكن الحاج منصور رفض بشدة، معتبرا أن الفرن المغلق يقتل روح القدر. وهكذا يبقى الجدل قائما بين التقليد والتطوير، تماما كما هو الحال في كثير من الحرف اليدوية اليوم.

ومع ذلك، فإن الطلب على الفخار المحلي يشهد انتعاشا ملحوظا في السنوات الأخيرة، خاصة بعد أن بدأ الناس يبحثون عن الأطعمة الطبيعية والأدوات الآمنة للطبخ. وقد لاحظت أن عددا من المطاعم الصغيرة في المدينة صار يطلب أواني الطين لتقديم بعض الأطباق، وهو ما فتح سوقا جديدة أمام الصناع. ويأمل الحاج منصور أن يتعلم أحد أحفاده الصنعة قبل أن يرحل، فيقول: «القدر لا يورث بالكلام، بل باليد التي تمسك اليد».

وفي ختام زيارتي، جلست مع النساء حول حلقة الطين، وحاولت أن أشكل قدرا صغيرا لنفسي. خرج مائلا وثقيلا، وضحكن جميعا حين رأينه. قالت إحداهن إن ذلك علامة على أنني سأعود. وربما كانت على حق، فقد عدت بالفعل بعد أسبوع، ولم أستطع مقاومة الرغبة في تجربة الفرن. وهذا، على ما يبدو، هو أول طريق الصنعة: أن تظن أنك تعلم شيئا، ثم تكتشف أنك لم تبدأ بعد.

مطبخ الأسبوع

طبق الأسبوع: مجدرة العدس بالكزبرة الخضراء

بقلم: نادية منصور الدباغ

في مطبخ بيتنا، لا يمر أسبوع دون أن تظهر المجدرة على المائدة مرة واحدة على الأقل. هي طبق بسيط، رخيص، ودافئ، ورثته عن أمي التي كانت تطبخه في قدر فخاري كبير يكفي العائلة كلها. وقد اخترت هذا الطبق لهذا العدد لأنه يجمع بين الأرز والعدس في توازن جميل، ويمكن تحضيره في أقل من ساعة واحدة، وهو ما يناسب أيام الدراسة والعمل.

المكونات

يحتاج هذا الطبق إلى كوب ونصف من العدس البني المغسول جيدا، وكوب من الأرز الأبيض، وبصلة كبيرة مفرومة ناعما، وثلاث فصوص من الثوم المهروس، وحزمة كبيرة من الكزبرة الخضراء المفرومة، وملعقة صغيرة من الكمون، ونصف ملعقة صغيرة من الكركم، وملح وفلفل أسود حسب الذوق، وثلاث ملاعق كبيرة من زيت الزيتون، وليمونة واحدة لعصرها عند التقديم. ويمكن إضافة ملعقة من الطحينة المذابة في الماء لمن يحب القوام الكريمي.

طريقة التحضير

أسخن الزيت في قدر متوسط الحجم على نار هادئة، ثم أضف البصل وقلبه حتى يذبل ويأخذ لونا ذهبيا خفيفا، فهذه الخطوة هي سر النكهة الحلوة. بعد ذلك أضف الثوم والكمون والكركم، واتركها دقيقة واحدة فقط حتى تفوح الرائحة. ثم أضف العدس والأرز والملح والفلفل، وصب فوقها أربعة أكواب من الماء الساخن، واترك الطبق يغلي على نار متوسطة مغطى لمدة 25 دقيقة تقريبا، حتى ينضج العدس ويمتص الأرز السائل.

نصائح وملاحظات

لا تحرك الطبق كثيرا أثناء الطهي، فالأرز يحتاج إلى هدوء ليطلق نشاءه ويعطي القوام المناسب. وإذا احتجت إلى إضافة ماء، فأضفه ساخنا وليس باردا. وفي نهاية الطهي، أطفئ النار واترك القدر مغطى لمدة 10 دقائق، ثم أضف الكزبرة والليمون وقلب برفق. ويقدم الطبق مع سلطة خضراء بسيطة وخبز طازج، وهو كامل ومشبع بدون الحاجة إلى أي إضافات.

أسعار الأسماك في سوق الميناء

إعداد: مراسلنا في الميناء

أعلنت غرفة صيادي الميناء الشرقي عن أسعار الأسماك في سوق السمك المركزي، وذلك في حصيلة يوم الثلاثاء 14 الجاري. وقد بلغت كمية الأسماك المعروضة في السوق 6838.7 كغ، وتوافد إليه ما يقارب 1000 متسوق من مدينة المرج وضواحيها. وتأتي هذه الأسعار بعد يوم واحد من عودة أغلب المراكب إلى البر، بعد توقف دام ثلاثة أيام بسبب الرياح القوية.

الصنف	الكمية (كغ)	السعر (ليرة/كغ)
سمك الدنيس	1240	2500
البوري	980	1800
الروبيان	760	3200
السردين	2100	900
الحبار	540	2200
الأخطبوط	218.7	2800

وقال رئيس الغرفة، السيد منصور الدباغ، في تصريح لمراسلنا: «كنا نخشى أن يؤثر التوقف على الأسعار، لكن الكميات التي وصلت اليوم كانت كافية لتلبية الطلب، ولم نشهد أي ارتفاع يذكر». وأضاف أن لجنة الرقابة التابعة للغرفة قامت بجولة تفتيشية على المحال والبسطات، وسجلت 6 مخالفات تتعلق بالوزن والنظافة، وتم تحويلها إلى الجهات المختصة.

وأشار عدد من الصيادين إلى أن ارتفاع أسعار الوقود وقطع الغيار أثقل كاهلهم، مطالبين بإعادة النظر في قيمة الدعم المخصص للمحروقات. وقد وعد رئيس الغرفة برفع هذا الطلب إلى الجهات العليا خلال أسبوع، مؤكدا أن اللجنة ستعقد اجتماعا مع ممثلين عن الصيادين في مقر الغرفة يوم 2 تشرين الأول المقبل.

مهنة تندثر: صانعة الفوانيس الورقية في حي البساتين

بقلم: نادية منصور الدباغ

في زقاق ضيق خلف سوق الخضار القديم، وعلى بعد خطوات من مقهى الشرفة الذي يجتمع عنده الشيوخ كل عصر، تجلس امرأة في الثالثة والسبعين من عمرها أمام طاولة خشبية مغطاة بالورق الملون والأسلاك الرفيعة. اسمها أم سليم، وهي آخر من تبقى في الحي من جيل كان يصنع الفوانيس بيديه قبل أن تعرف الكهرباء طريقها إلى البيوت. وقد قصدتها بعد أن سمعت عنها من جارتي التي كانت تحكي لي كيف كانت ليالي رمضان في طفولتها تبدأ حين يرى الأطفال فانوس أم سليم معلقا على باب دكانها الصغير.

تقول أم سليم إنها تعلمت الصنعة من أمها وهي في الثانية عشرة من عمرها، وإنها لم تتخيل يوما أن تتركها. وتضيف وهي تثني سلكا رفيعا بأطراف أصابعها المتعبة: «كنت أظن أن الجميع يعرف كيف يصنع فانوسه، ثم كبرت ورأيت أن الناس نسوا حتى أسماء الأشكال التي كنا نعرفها». وتشير إلى أن الفانوس الواحد يحتاج إلى ما لا يقل عن ثلاث ساعات من العمل، وأن الزبون الذي يطلبه اليوم يأتي غالبا بعد أسبوع أو أكثر.

وتتنوع أشكال الفوانيس التي تصنعها بين النجمة ذات الرؤوس الثمانية، والأسطوانة، والقارب الصغير، وكل شكل منها يحمل اسما وحكاية. فالنجمة، على سبيل المثال، ترمز إلى الهداية، بينما يرمز القارب إلى الرحلة التي ينتظرها الأطفال طوال الشهر الفضيل. وتستخدم أم سليم ورق السلوفان الأحمر والأصفر والأخضر، وتقص النوافذ بسكين صغير ثم تلصق عليها أشكالا مقطوعة من ورق آخر، وهي طريقة تحتاج إلى صبر وعين لا ترتجف.

وقد حاولت بلدية المرج في السنوات الماضية إحياء التقليد عبر ورش للأطفال، لكن أم سليم ترى أن الورش وحدها لا تكفي. وتقول: «الطفل يحتاج أن يرى أحدا يصنع أمامه، أن يسأل ويجرب ويكسر ويعيد، وهذا لا يحدث في يوم واحد». وقد اقترحت عليها إحدى المعلمات أن تزور مدرستها، فوافقت بشرط أن يأتي الأطفال إلى بيتها لا العكس، لأنها لا تريد أن تحمل أدواتها إلى مكان لا تعرف فيه أين تضع يدها.

ويأمل أهل الحي أن تجد الصنعة من يحملها بعد رحيلها، وقد بدأ بعض الشبان يترددون على الدكان في الأسابيع الأخيرة، غير أن أم سليم لم تسلم أحدا بعد مفتاح الصنعة الحقيقي، وهو الصبر. وحين سألتها عن السر الذي تخفيه عن الجميع، ابتسمت وقالت إنها ستخبر به من يجلس معها ثلاثة أيام متتالية دون أن يسأل عن الوقت، وهو شرط لم يستوفه أحد حتى الآن.

بلدية ميناء الصنوبر تعلن أرقام قرعة المزادات

أعلنت بلدية ميناء الصنوبر عن أرقام القرعة العلنية لمزادات الأراضي والمحال التجارية المطروحة في المرحلة الثالثة من مشروع الواجهة البحرية. وجرت القرعة صباح يوم الأحد 12 الجاري في قاعة البلدية الكبرى بحضور ممثلين عن المتقدمين ومراقب من ديوان المحاسبة. وبلغ عدد المتقدمين 1.61 متقدما، بينما بلغ عدد القطع المعروضة 48 قطعة، موزعة على ثلاث مناطق.

وقال رئيس البلدية السيد منصور الدباغ في كلمته: «أردنا أن يكون الحظ هو الفيصل الوحيد، وأن يخرج كل متقدم وهو مطمئن إلى أن فرصته كانت مثل فرصة جاره». وأضاف أن اللجنة المشرفة على القرعة رفضت 13.31 طلبا لعدم استيفاء الشروط المالية، وأن أصحابها سيتلقون إشعارا خطيا خلال أسبوع من تاريخ القرعة.

وتتضمن القطع المعروضة 19 محلا تجاريا على الواجهة مباشرة، و11 كشكا صغيرا للمأكولات الخفيفة، و18 قطعة أرض مخصصة لإقامة مطاعم ومقاهي. وحددت البلدية سعر المتر المربع الأدنى بـ 5293 دينارا، على أن تدفع الدفعة الأولى خلال 30 يوما من تاريخ توقيع العقد. وأكد المهندس عادل الشامي، مدير التخطيط العمراني، أن الأعمال في الطريق الساحلي الجديد ستبدأ في شهر أيار المقبل.

بلدية ميناء الصنوبر تعلن أرقام قرعة المزادات

أعلنت بلدية ميناء الصنوبر عن أرقام القرعة العلنية لمزادات الأراضي والمحال التجارية المطروحة في المرحلة الثالثة من مشروع الواجهة البحرية. وجرت القرعة صباح يوم الأحد 12 الجاري في قاعة البلدية الكبرى بحضور ممثلين عن المتقدمين ومراقب من ديوان المحاسبة. وبلغ عدد المتقدمين 1.61 متقدما، بينما بلغ عدد القطع المعروضة 48 قطعة، موزعة على ثلاث مناطق.

وقال رئيس البلدية السيد منصور الدباغ في كلمته: «أردنا أن يكون الحظ هو الفيصل الوحيد، وأن يخرج كل متقدم وهو مطمئن إلى أن فرصته كانت مثل فرصة جاره». وأضاف أن اللجنة المشرفة على القرعة رفضت 13.31 طلبا لعدم استيفاء الشروط المالية، وأن أصحابها سيتلقون إشعارا خطيا خلال أسبوع من تاريخ القرعة.

وتتضمن القطع المعروضة 19 محلا تجاريا على الواجهة مباشرة، و11 كشكا صغيرا للمأكولات الخفيفة، و18 قطعة أرض مخصصة لإقامة مطاعم ومقاهي. وحددت البلدية سعر المتر المربع الأدنى بـ 5293 دينارا، على أن تدفع الدفعة الأولى خلال 30 يوما من تاريخ توقيع العقد. وأكد المهندس عادل الشامي، مدير التخطيط العمراني، أن الأعمال في الطريق الساحلي الجديد ستبدأ في شهر أيار المقبل.

مطبخ الأسبوع

طبق الأسبوع: مجدرة العدس بالكزبرة الخضراء

بقلم: نادية منصور الدباغ

في مطبخ بيتنا، لا يمر أسبوع دون أن تظهر المجدرة على المائدة مرة واحدة على الأقل. هي طبق بسيط، رخيص، ودافئ، ورثته عن أمي التي كانت تطبخه في قدر فخاري كبير يكفي العائلة كلها. وقد اخترت هذا الطبق لهذا العدد لأنه يجمع بين الأرز والعدس في توازن جميل، ويمكن تحضيره في أقل من ساعة واحدة، وهو ما يناسب أيام الدراسة والعمل.

المكونات

يحتاج هذا الطبق إلى كوب ونصف من العدس البني المغسول جيدا، وكوب من الأرز الأبيض، وبصلة كبيرة مفرومة ناعما، وثلاث فصوص من الثوم المهروس، وحزمة كبيرة من الكزبرة الخضراء المفرومة، وملعقة صغيرة من الكمون، ونصف ملعقة صغيرة من الكركم، وملح وفلفل أسود حسب الذوق، وثلاث ملاعق كبيرة من زيت الزيتون، وليمونة واحدة لعصرها عند التقديم. ويمكن إضافة ملعقة من الطحينة المذابة في الماء لمن يحب القوام الكريمي.

طريقة التحضير

أسخن الزيت في قدر متوسط الحجم على نار هادئة، ثم أضف البصل وقلبه حتى يذبل ويأخذ لونا ذهبيا خفيفا، فهذه الخطوة هي سر النكهة الحلوة. بعد ذلك أضف الثوم والكمون والكركم، واتركها دقيقة واحدة فقط حتى تفوح الرائحة. ثم أضف العدس والأرز والملح والفلفل، وصب فوقها أربعة أكواب من الماء الساخن، واترك الطبق يغلي على نار متوسطة مغطى لمدة 25 دقيقة تقريبا، حتى ينضج العدس ويمتص الأرز السائل.

نصائح وملاحظات

لا تحرك الطبق كثيرا أثناء الطهي، فالأرز يحتاج إلى هدوء ليطلق نشاءه ويعطي القوام المناسب. وإذا احتجت إلى إضافة ماء، فأضفه ساخنا وليس باردا. وفي نهاية الطهي، أطفئ النار واترك القدر مغطى لمدة 10 دقائق، ثم أضف الكزبرة والليمون وقلب برفق. ويقدم الطبق مع سلطة خضراء بسيطة وخبز طازج، وهو كامل ومشبع بدون الحاجة إلى أي إضافات.

أسعار الأسماك في سوق الميناء

إعداد: مراسلنا في الميناء

أعلنت غرفة صيادي الميناء الشرقي عن أسعار الأسماك في سوق السمك المركزي، وذلك في حصيلة يوم الثلاثاء 14 الجاري. وقد بلغت كمية الأسماك المعروضة في السوق 6838.7 كغ، وتوافد إليه ما يقارب 1000 متسوق من مدينة المرج وضواحيها. وتأتي هذه الأسعار بعد يوم واحد من عودة أغلب المراكب إلى البر، بعد توقف دام ثلاثة أيام بسبب الرياح القوية.

الصنف	الكمية (كغ)	السعر (ليرة/كغ)
سمك الدنيس	1240	2500
البوري	980	1800
الروبيان	760	3200
السردين	2100	900
الحبار	540	2200
الأخطبوط	218.7	2800

وقال رئيس الغرفة، السيد منصور الدباغ، في تصريح لمراسلنا: «كنا نخشى أن يؤثر التوقف على الأسعار، لكن الكميات التي وصلت اليوم كانت كافية لتلبية الطلب، ولم نشهد أي ارتفاع يذكر». وأضاف أن لجنة الرقابة التابعة للغرفة قامت بجولة تفتيشية على المحال والبسطات، وسجلت 6 مخالفات تتعلق بالوزن والنظافة، وتم تحويلها إلى الجهات المختصة.

وأشار عدد من الصيادين إلى أن ارتفاع أسعار الوقود وقطع الغيار أثقل كاهلهم، مطالبين بإعادة النظر في قيمة الدعم المخصص للمحروقات. وقد وعد رئيس الغرفة برفع هذا الطلب إلى الجهات العليا خلال أسبوع، مؤكدا أن اللجنة ستعقد اجتماعا مع ممثلين عن الصيادين في مقر الغرفة يوم 2 تشرين الأول المقبل.

مهنة تندثر: صانعة الفوانيس الورقية في حي البساتين

بقلم: نادية منصور الدباغ

في زقاق ضيق خلف سوق الخضار القديم، وعلى بعد خطوات من مقهى الشرفة الذي يجتمع عنده الشيوخ كل عصر، تجلس امرأة في الثالثة والسبعين من عمرها أمام طاولة خشبية مغطاة بالورق الملون والأسلاك الرفيعة. اسمها أم سليم، وهي آخر من تبقى في الحي من جيل كان يصنع الفوانيس بيديه قبل أن تعرف الكهرباء طريقها إلى البيوت. وقد قصدتها بعد أن سمعت عنها من جارتي التي كانت تحكي لي كيف كانت ليالي رمضان في طفولتها تبدأ حين يرى الأطفال فانوس أم سليم معلقا على باب دكانها الصغير.

تقول أم سليم إنها تعلمت الصنعة من أمها وهي في الثانية عشرة من عمرها، وإنها لم تتخيل يوما أن تتركها. وتضيف وهي تثني سلكا رفيعا بأطراف أصابعها المتعبة: «كنت أظن أن الجميع يعرف كيف يصنع فانوسه، ثم كبرت ورأيت أن الناس نسوا حتى أسماء الأشكال التي كنا نعرفها». وتشير إلى أن الفانوس الواحد يحتاج إلى ما لا يقل عن ثلاث ساعات من العمل، وأن الزبون الذي يطلبه اليوم يأتي غالبا بعد أسبوع أو أكثر.

وتتنوع أشكال الفوانيس التي تصنعها بين النجمة ذات الرؤوس الثمانية، والأسطوانة، والقارب الصغير، وكل شكل منها يحمل اسما وحكاية. فالنجمة، على سبيل المثال، ترمز إلى الهداية، بينما يرمز القارب إلى الرحلة التي ينتظرها الأطفال طوال الشهر الفضيل. وتستخدم أم سليم ورق السلوفان الأحمر والأصفر والأخضر، وتقص النوافذ بسكين صغير ثم تلصق عليها أشكالا مقطوعة من ورق آخر، وهي طريقة تحتاج إلى صبر وعين لا ترتجف.

وقد حاولت بلدية المرج في السنوات الماضية إحياء التقليد عبر ورش للأطفال، لكن أم سليم ترى أن الورش وحدها لا تكفي. وتقول: «الطفل يحتاج أن يرى أحدا يصنع أمامه، أن يسأل ويجرب ويكسر ويعيد، وهذا لا يحدث في يوم واحد». وقد اقترحت عليها إحدى المعلمات أن تزور مدرستها، فوافقت بشرط أن يأتي الأطفال إلى بيتها لا العكس، لأنها لا تريد أن تحمل أدواتها إلى مكان لا تعرف فيه أين تضع يدها.

ويأمل أهل الحي أن تجد الصنعة من يحملها بعد رحيلها، وقد بدأ بعض الشبان يترددون على الدكان في الأسابيع الأخيرة، غير أن أم سليم لم تسلم أحدا بعد مفتاح الصنعة الحقيقي، وهو الصبر. وحين سألتها عن السر الذي تخفيه عن الجميع، ابتسمت وقالت إنها ستخبر به من يجلس معها ثلاثة أيام متتالية دون أن يسأل عن الوقت، وهو شرط لم يستوفه أحد حتى الآن.

بلدية ميناء الصنوبر تعلن أرقام قرعة المزادات

أعلنت بلدية ميناء الصنوبر عن أرقام القرعة العلنية لمزادات الأراضي والمحال التجارية المطروحة في المرحلة الثالثة من مشروع الواجهة البحرية. وجرت القرعة صباح يوم الأحد 12 الجاري في قاعة البلدية الكبرى بحضور ممثلين عن المتقدمين ومراقب من ديوان المحاسبة. وبلغ عدد المتقدمين 1.61 متقدما، بينما بلغ عدد القطع المعروضة 48 قطعة، موزعة على ثلاث مناطق.

وقال رئيس البلدية السيد منصور الدباغ في كلمته: «أردنا أن يكون الحظ هو الفيصل الوحيد، وأن يخرج كل متقدم وهو مطمئن إلى أن فرصته كانت مثل فرصة جاره». وأضاف أن اللجنة المشرفة على القرعة رفضت 13.31 طلبا لعدم استيفاء الشروط المالية، وأن أصحابها سيتلقون إشعارا خطيا خلال أسبوع من تاريخ القرعة.

وتتضمن القطع المعروضة 19 محلا تجاريا على الواجهة مباشرة، و11 كشكا صغيرا للمأكولات الخفيفة، و18 قطعة أرض مخصصة لإقامة مطاعم ومقاهي. وحددت البلدية سعر المتر المربع الأدنى بـ 5293 دينارا، على أن تدفع الدفعة الأولى خلال 30 يوما من تاريخ توقيع العقد. وأكد المهندس عادل الشامي، مدير التخطيط العمراني، أن الأعمال في الطريق الساحلي الجديد ستبدأ في شهر أيار المقبل.

مطبخ الأسبوع

طبق الأسبوع: مجدرة العدس بالكزبرة الخضراء

بقلم: نادية منصور الدباغ

في مطبخ بيتنا، لا يمر أسبوع دون أن تظهر المجدرة على المائدة مرة واحدة على الأقل. هي طبق بسيط، رخيص، ودافئ، ورثته عن أمي التي كانت تطبخه في قدر فخاري كبير يكفي العائلة كلها. وقد اخترت هذا الطبق لهذا العدد لأنه يجمع بين الأرز والعدس في توازن جميل، ويمكن تحضيره في أقل من ساعة واحدة، وهو ما يناسب أيام الدراسة والعمل.

المكونات

يحتاج هذا الطبق إلى كوب ونصف من العدس البني المغسول جيدا، وكوب من الأرز الأبيض، وبصلة كبيرة مفرومة ناعما، وثلاث فصوص من الثوم المهروس، وحزمة كبيرة من الكزبرة الخضراء المفرومة، وملعقة صغيرة من الكمون، ونصف ملعقة صغيرة من الكركم، وملح وفلفل أسود حسب الذوق، وثلاث ملاعق كبيرة من زيت الزيتون، وليمونة واحدة لعصرها عند التقديم. ويمكن إضافة ملعقة من الطحينة المذابة في الماء لمن يحب القوام الكريمي.

طريقة التحضير

أسخن الزيت في قدر متوسط الحجم على نار هادئة، ثم أضف البصل وقلبه حتى يذبل ويأخذ لونا ذهبيا خفيفا، فهذه الخطوة هي سر النكهة الحلوة. بعد ذلك أضف الثوم والكمون والكركم، واتركها دقيقة واحدة فقط حتى تفوح الرائحة. ثم أضف العدس والأرز والملح والفلفل، وصب فوقها أربعة أكواب من الماء الساخن، واترك الطبق يغلي على نار متوسطة مغطى لمدة 25 دقيقة تقريبا، حتى ينضج العدس ويمتص الأرز السائل.

نصائح وملاحظات

لا تحرك الطبق كثيرا أثناء الطهي، فالأرز يحتاج إلى هدوء ليطلق نشاءه ويعطي القوام المناسب. وإذا احتجت إلى إضافة ماء، فأضفه ساخنا وليس باردا. وفي نهاية الطهي، أطفئ النار واترك القدر مغطى لمدة 10 دقائق، ثم أضف الكزبرة والليمون وقلب برفق. ويقدم الطبق مع سلطة خضراء بسيطة وخبز طازج، وهو كامل ومشبع بدون الحاجة إلى أي إضافات.

أسعار الأسماك في سوق الميناء

إعداد: مراسلنا في الميناء

أعلنت غرفة صيادي الميناء الشرقي عن أسعار الأسماك في سوق السمك المركزي، وذلك في حصيلة يوم الثلاثاء 14 الجاري. وقد بلغت كمية الأسماك المعروضة في السوق 6838.7 كغ، وتوافد إليه ما يقارب 1000 متسوق من مدينة المرج وضواحيها. وتأتي هذه الأسعار بعد يوم واحد من عودة أغلب المراكب إلى البر، بعد توقف دام ثلاثة أيام بسبب الرياح القوية.

الصنف	الكمية (كغ)	السعر (ليرة/كغ)
سمك الدنيس	1240	2500
البوري	980	1800
الروبيان	760	3200
السردين	2100	900
الحبار	540	2200
الأخطبوط	218.7	2800

وقال رئيس الغرفة، السيد منصور الدباغ، في تصريح لمراسلنا: «كنا نخشى أن يؤثر التوقف على الأسعار، لكن الكميات التي وصلت اليوم كانت كافية لتلبية الطلب، ولم نشهد أي ارتفاع يذكر». وأضاف أن لجنة الرقابة التابعة للغرفة قامت بجولة تفتيشية على المحال والبسطات، وسجلت 6 مخالفات تتعلق بالوزن والنظافة، وتم تحويلها إلى الجهات المختصة.

وأشار عدد من الصيادين إلى أن ارتفاع أسعار الوقود وقطع الغيار أثقل كاهلهم، مطالبين بإعادة النظر في قيمة الدعم المخصص للمحروقات. وقد وعد رئيس الغرفة برفع هذا الطلب إلى الجهات العليا خلال أسبوع، مؤكدا أن اللجنة ستعقد اجتماعا مع ممثلين عن الصيادين في مقر الغرفة يوم 2 تشرين الأول المقبل.

مهنة تندثر: صانعة الفوانيس الورقية في حي البساتين

بقلم: نادية منصور الدباغ

في زقاق ضيق خلف سوق الخضار القديم، وعلى بعد خطوات من مقهى الشرفة الذي يجتمع عنده الشيوخ كل عصر، تجلس امرأة في الثالثة والسبعين من عمرها أمام طاولة خشبية مغطاة بالورق الملون والأسلاك الرفيعة. اسمها أم سليم، وهي آخر من تبقى في الحي من جيل كان يصنع الفوانيس بيديه قبل أن تعرف الكهرباء طريقها إلى البيوت. وقد قصدتها بعد أن سمعت عنها من جارتي التي كانت تحكي لي كيف كانت ليالي رمضان في طفولتها تبدأ حين يرى الأطفال فانوس أم سليم معلقا على باب دكانها الصغير.

تقول أم سليم إنها تعلمت الصنعة من أمها وهي في الثانية عشرة من عمرها، وإنها لم تتخيل يوما أن تتركها. وتضيف وهي تثني سلكا رفيعا بأطراف أصابعها المتعبة: «كنت أظن أن الجميع يعرف كيف يصنع فانوسه، ثم كبرت ورأيت أن الناس نسوا حتى أسماء الأشكال التي كنا نعرفها». وتشير إلى أن الفانوس الواحد يحتاج إلى ما لا يقل عن ثلاث ساعات من العمل، وأن الزبون الذي يطلبه اليوم يأتي غالبا بعد أسبوع أو أكثر.

وتتنوع أشكال الفوانيس التي تصنعها بين النجمة ذات الرؤوس الثمانية، والأسطوانة، والقارب الصغير، وكل شكل منها يحمل اسما وحكاية. فالنجمة، على سبيل المثال، ترمز إلى الهداية، بينما يرمز القارب إلى الرحلة التي ينتظرها الأطفال طوال الشهر الفضيل. وتستخدم أم سليم ورق السلوفان الأحمر والأصفر والأخضر، وتقص النوافذ بسكين صغير ثم تلصق عليها أشكالا مقطوعة من ورق آخر، وهي طريقة تحتاج إلى صبر وعين لا ترتجف.

وقد حاولت بلدية المرج في السنوات الماضية إحياء التقليد عبر ورش للأطفال، لكن أم سليم ترى أن الورش وحدها لا تكفي. وتقول: «الطفل يحتاج أن يرى أحدا يصنع أمامه، أن يسأل ويجرب ويكسر ويعيد، وهذا لا يحدث في يوم واحد». وقد اقترحت عليها إحدى المعلمات أن تزور مدرستها، فوافقت بشرط أن يأتي الأطفال إلى بيتها لا العكس، لأنها لا تريد أن تحمل أدواتها إلى مكان لا تعرف فيه أين تضع يدها.

ويأمل أهل الحي أن تجد الصنعة من يحملها بعد رحيلها، وقد بدأ بعض الشبان يترددون على الدكان في الأسابيع الأخيرة، غير أن أم سليم لم تسلم أحدا بعد مفتاح الصنعة الحقيقي، وهو الصبر. وحين سألتها عن السر الذي تخفيه عن الجميع، ابتسمت وقالت إنها ستخبر به من يجلس معها ثلاثة أيام متتالية دون أن يسأل عن الوقت، وهو شرط لم يستوفه أحد حتى الآن.

بلدية ميناء الصنوبر تعلن أرقام قرعة المزادات

أعلنت بلدية ميناء الصنوبر عن أرقام القرعة العلنية لمزادات الأراضي والمحال التجارية المطروحة في المرحلة الثالثة من مشروع الواجهة البحرية. وجرت القرعة صباح يوم الأحد 12 الجاري في قاعة البلدية الكبرى بحضور ممثلين عن المتقدمين ومراقب من ديوان المحاسبة. وبلغ عدد المتقدمين 1.61 متقدما، بينما بلغ عدد القطع المعروضة 48 قطعة، موزعة على ثلاث مناطق.

وقال رئيس البلدية السيد منصور الدباغ في كلمته: «أردنا أن يكون الحظ هو الفيصل الوحيد، وأن يخرج كل متقدم وهو مطمئن إلى أن فرصته كانت مثل فرصة جاره». وأضاف أن اللجنة المشرفة على القرعة رفضت 13.31 طلبا لعدم استيفاء الشروط المالية، وأن أصحابها سيتلقون إشعارا خطيا خلال أسبوع من تاريخ القرعة.

وتتضمن القطع المعروضة 19 محلا تجاريا على الواجهة مباشرة، و11 كشكا صغيرا للمأكولات الخفيفة، و18 قطعة أرض مخصصة لإقامة مطاعم ومقاهي. وحددت البلدية سعر المتر المربع الأدنى بـ 5293 دينارا، على أن تدفع الدفعة الأولى خلال 30 يوما من تاريخ توقيع العقد. وأكد المهندس عادل الشامي، مدير التخطيط العمراني، أن الأعمال في الطريق الساحلي الجديد ستبدأ في شهر أيار المقبل.

الجمعة ٢٥ أيلول ٢٠٢٠ م ١٢ آذار ٤ شهر
العدد ٢٢٨ من السلسلة الجديدة — المطبعة الأهلية، شارع المرفأ القديم، ص.ب ٨٣٠٥١
توزيع مجاني في المقاهي والمكتبات العامة