مطبخ عائلي في بلدة ساحلية تصنع أطباق الأعياد من الأسماك المجففة

(محرر الشؤون الاجتماعية)

تشتهر بلدة رأس الصفصاف الواقعة على الساحل الشرقي بصناعة السمك المجفف منذ أكثر من مئة عام، وتعتمد عليها مئات العائلات في مصدر رزقها الوحيد تقريبا. وفي كل عام قبل شهر رمضان وعيد الفطر، تتحول أزقة البلدة الضيقة إلى ورش مفتوحة، حيث تنشر النساء الأسماك على أسطح المنازل وتتبادلن وصفات الأطباق التي ورثنها عن أمهاتهن وجداتهن.

وقالت الحاجة فاطمة عبد الرحيم الشامي، وهي تقلب أسماكا معلقة على حبل في فناء منزلها، إن الأطباق التي تعدها العائلة في المناسبات الكبرى لا تشبه أي طعام آخر في المدينة. وأضافت أن ابنتها الكبرى تعلمت الطبخ على يدها وهي في الثانية عشرة من عمرها، وأن الحفيدات الصغيرات يقفن بجانبها كل صباح لمراقبة كل خطوة بدقة.

وتبدأ العملية بشراء الأسماك الطازجة من قوارب الصيد في الميناء القريب، ثم تنظيفها وتمليحها وتجفيفها في الشمس لمدة تتراوح بين ثلاثة وخمسة أيام، بحسب حجم السمك ودرجة الحرارة. وبعد ذلك تخزن في أكياس قماشية أو صناديق خشبية، وتحفظ في أماكن جافة بعيدا عن الرطوبة. وتؤكد النساء أن أي تسرع في هذه المراحل يفسد الطعم بالكامل.

ومن أشهر الأطباق التي تحضر في المناسبات طبق «الصفيحة» الذي يجمع بين السمك المجفف والبطاطا والبصل والطماطم، إضافة إلى طبق «المرقوق» الذي يقدم عادة في صباح العيد مع الخبز المحلي. كما تحرص العائلات على إعداد كميات كبيرة من هذه الأطباق لتوزيعها على الجيران والأقارب، في تقليد يعكس روح التكافل التي تميز المجتمع المحلي.

وتواجه هذه الصناعة التقليدية اليوم تحديات كبيرة، أبرزها ارتفاع أسعار الوقود وتراجع أعداد الصيادين الشباب الذين يفضلون العمل في وظائف أخرى. وقال رئيس جمعية صيادي رأس الصفصاف إن الجمعية تعمل على إنشاء مخزن مشترك للتجفيف وتسويق المنتج تحت علامة محلية، بما يضمن للعائلات دخلا أكثر استقرارا.

##