

# «الفسيح المقلي» و«الكعك الدليفري»... أصناف غذائية تجهز لموائد الغزيين في عيد الفطر

19 - أبريل - 2023



غزة - «القدس العربي»: كعادة الكثير من المسلمين في الأعياد، يحرص سكان غزة على شراء السمك المملح «الفسيح» كحرصهم على شراء ملابس العيد، باعتبار أن مائدة إفطار أول أيام عيد الفطر، لا تحلو إلا بهذا الصنف من الطعام.

واستعدادا للعيد، لم يضع الغزيون جل اهتمامهم خلال نزولهم للأسواق على مدار الأيام الماضية، في شراء الملابس وحدها، فكان تخصيص وقت من فترة التسوق للبحث عن «الفسيح» الجيد، أساسا عند كثير من أرباب الأسر.

وفي سياق عادة اجتماعية قديمة، يحرص عليها الكثير من الشعوب الإسلامية، يجري تجهيز «الفسيح» سواء المقلي في الزيت النباتي، أو ما يؤكل بدون قلي، رغم ملوحته الزائدة، في أول أيام العيد، لدفعهم لشرب الماء، لاعتقادهم أن هذا الامر سيعوضهم عن السوائل التي افتقدوها في شهر الصيام.

ويحرص سكان غزة على شراء هذا الصنف الذي تنتشر محال بيعه، أو البسطات التي تكون فيها أصناف وأشكال متنوعة، في جميع الأسواق الرسمية والشعبية.

وفي العادة يركز سكان غزة على شراء النوع المصنع محليا، ويفضلونه على المستورد، كونه يجهز

من أسماك طازجة يجري اصطيادها من بحر غزة، وهي أسماك «البوري والجرع» حيث يباع «الفسيح» المحلي بثمن أعلى من ذلك المستورد، والذي يجري تمليحه بطريقة وضعه في الماء المالح، فيما يجري تجهيز «الفسيح» المحلي، من خلال وضعه في كميات كبيرة من الملح. غير أن أثمان «الفسيح» المحلي، تدفع في أغلب الأوقات الأسر ذات الدخل المحدود لشراء ذلك المستورد، ففي الوقت الذي يباع فيه المحلي بنحو 30 شيكلا للكيلو الواحد (الدولار الأمريكي يساوي 3.65 شيكل) يباع المستورد بأقل من نصف هذا المبلغ. ويترك الفسيخ عند تجهيزه للأكل مقلبا رائحة غير طيبة في المنازل، وهو ما دفع هذا العام العديد من الأسر إما استبداله بـ «الرنجة» وهي السمك المدخن، أو بشراء «الفسيح» من محال مختصة، تقوم بتنظيفه أولا ومن ثم قليه، وإيصاله عن طريق «الدليفرى» للمنازل، بعد وضع ثمن هذه الخدمة على السعر الأصلي.

### روائح تحضيرها تنبعث في كل شوارع غزة

ويضع صاحب محل لبيع الأسماك الطازجة لافتة أمام محله الواقع غرب مدينة غزة، كتب عليها بيع وتجهيز «الفسيح» ويقول أحمد كويلك، أحد أصحاب المحل، أنهم وفروا خدمة قلي «الفسيح» وتوصليه إلى المنازل، ويشير إلى أن هذا الأمر يريح الأسر من الروائح التي تنتج عن تجهيزه، مقابل مبلغ مالي بسيط.

وفي السوق الشعبي لمخيم الشاطئ أكثر المناطق الشعبية التي تباع فيها أسماك في قطاع غزة، تنتشر بكثرة محال وبسطات بيع «الفسيح» ويقول أحد الشبان الذين يمتنون هذه المهنة ورائحة عن والده، أن أسر غزة، حتى التي لا تقدر على شراء ملابس العيد بسبب الوضع المالي، تشتري «الفسيح» ولو بكميات قليلة.

ويوضح لـ «القدس العربي» أن هناك من الأسر من تشتري كيلوغراما واحدا فيما يقبل عليه أرباب أسر، يشترون كمية تفوق عن الخمسة كيلو غرامات، ويقول إن هؤلاء عادة يكونون أربابا لأسر ممتدة في الكثير من الأبناء المتزوجين.

وفي غزة هناك أسر تحضر وليمة فطور أول أيام عيد الفطر، بشكل جماعي، يشارك فيها الأبناء المتزوجون وأسرهم، ضمن طقوس خاصة بهم.

ووفق بائعي «الفسيح» فإن عمليات الشراء تستمر حتى ساعات الفجر الأولى من أول أيام عيد الفطر، حيث تنتظر بعض الأسر توفر المال لديها لشراء هذا الطعام.

ويجري الإقبال الكبير على شرائه، رغم التحذيرات المتكررة من الأطباء من مخاطره على المواطنين

خاصة المرضى منهم.

وليس بعيدا عن تحضير «الفسيح» بدأت ربات البيوت بتحضير «كعك العيد» أيضا، ويكاد لا توجد حارة أو شارع في غزة، لا تفوح منه رائحة الكعك خلال تحضيره ووضعه في الفرن. ويعد «الكعك» المصنوع من الدقيق المحشو بعجوة التمور، التحلية الأولى للصائمين وزوار العيد، ويكون صنفا رئيسا في الضيافة.

وكعادة صنع الكعك طقوس خاصة، تستمر حتى ليلة العيد، وتكون من خلال تجمع الأخوات، أو زوجات الأبناء أو الصديقات أو الجارات، في منزل واحد، وهناك تبدأ عملية تحضير عجينة الكعك، والتي تأخذ وقتا وجهدا كبيرين، ومن ثم تترك بعض الوقت، فيما تكون تلك السيدات يجهزن عجوة البلح، التي تطحن جيدا وتخلط بالسّمسم.

وإضافة إلى تجهيز هذا الصنف في المنازل من خلال اجتماع الجيران أو الأقارب، لتحضيره بشكل مشترك، تكثر أيضا الأماكن التي تباعه جاهزا، الذي تعده نساء يؤسسن مشاريع صغيرة، تنشط أعمالها في هذا الموسم.

ويباع كيلو الكعك بنحو عشرين شيكلا، وينخفض قليلا في بعض المناطق الشعبية، كما يجري بيعه في بعض المخابز والمصانع المخصصة للكعك والأطعمة الشبيهة مثل البسكويت.

وتقول سمر، وهي فتاة في منتصف العشرينيات تجتمع هذا الموسم مع شقيقاتها ووالدتها وبعض المعاونات، لتحضير «الكعك» وبيعه في هذا الموسم، أنهن أنتهين حتى الآن من تحضير 200 كيلو غرام، بيع عن طريق صفحة لها على موقع التواصل الاجتماعي، وتشير إلى أن هناك زبائن ما زالوا يقدمون طلبات للشراء.

ويعرف هذا النوع باسم «كعك دليفري» كونه يوصل إلى المنازل عن طريق مكاتب التوصيل السريع. ورغم توفر هذه الأنواع في الأسواق، يحرص العديد من النساء على المحافظة على صنعه منزليا، وهو أمر يمكن أن يعرف في غزة، عن طريق الروائح التي تنبعث في هذه الأوقات من المنازل.



اترك تعليقا

لن يتم نشر عنوان بريدك الإلكتروني. الحقول الإلزامية مشار إليها \*

التعليق \*

البريد الإلكتروني \*

الاسم \*

إرسال التعليق

قلم حر في زمن مر أبريل 19, 2023 الساعة 7:04 م



نتمنى أن يكون هذا اخر رمضان تصوم فيه غزة غزة تحت حصار بني صهيون، والله ينصر رجال فلسطين الأسود والفهود والنمور والذئاب ويهزم بني صهيون شر هزيمة يارب العالمين عاجلا غير آجل ???👉

رد

إشترك في قائمتنا البريدية

اشترك

أدخل البريد الإلكتروني \*

حولنا / About us

وظائف شاعرة

أعلن معنا / Advertise with us

أرشيف النسخة المطبوعة

أرشيف PDF

النسخة المطبوعة

سياسة

صحافة

مقالات  
تحقيقات  
ثقافة  
منوعات  
لايف ستايل  
الإقتصاد  
رياضة  
وسائط  
الأسبوعي

جميع الحقوق محفوظة © 2023 صحيفة القدس العربي

adberries