

صناعة الفخار في اليمن حرفة تراثية تقاوم الحرب والكساد

وفي النهار يعمل في بيع تلك الأواني. ويختتم حديثه بالخوف على هذه المهنة من الاندثار "كنا نتعلم الحرفة عن طريق الورشة، وبذلك تنتقل من جيل إلى جيل في الأسرة الواحدة، نبدأ بالمشاهدة ومساعدة الوالد في نقل الأواني الجاهزة لتوضع في مكان معين في الورشة لا تصله الشمس حتى تجف، ونبدأ أولى محاولتنا ونحن أطفال بأن نقوم بالتوليف والتشطيب، وخلال تلك الفترة نتدرب على صنع وعمل النماذج الصغيرة مثل الفنجان والكاس والصحن، وبعد ذلك نبدأ التدرب على صنع النماذج الكبيرة، لكن اليوم لا أحد من الشباب يرغب في تعلم هذه الحرفة لأنها لا تؤمن المستقبل".

عبدالله حسين تاجر فخار يأتي بهذه الأواني من منطقة المراوعة، لكنه يصطدم على الدوام بعدم إقبال الناس عليها، يقول "كنا في السابق نشترى كميات كبيرة من الأواني الفخارية ونبيع الكثير منها بسبب الإقبال المتزايد".

صناعة الفخار في اليمن تمتد
إلى الآلاف من السنين، إذ
يعود تاريخها إلى عام 2600
قبل الميلاد



ويضيف "هذه الأيام يقل الطلب على هذه الأواني"، وباستثناء دلات الماء يجد عبدالله صعوبة في تسويق بقية الأواني الفخارية لأن الناس كما يقول لم يعودوا يهتمون بقيمة هذه الأواني التي لها علاقة بالتاريخ اليمني. عبدالله مستوعب جيد للتسلسل الزمني لهذه الصناعة حتى اللحظة على اعتبار أن هذه الصناعة هي الوحيدة التي ربطت الماضي بالحاضر، وما عدا ذلك مجرد توثيق قد تصدق في ما تصف وقد تخطى في ما تقول تارة أخرى.

ويقول محمد الدور، مشتم لاوان فخارية، إن اقتناء الأواني الفخارية يعد الأنسب بسبب نقص الغاز في اليمن، إضافة إلى طهي الطعام بشكل صحي وأكثر جودة في المذاق.

وبشراء الأواني الفخارية للحفاظ على المهنة التاريخية من الاندثار في اليمن".

وينتظر الحرفيون القلائل دعم هذه الصناعة وتمويلها حتى تبقى قائمة

ليستنى تصنيعها بطرق أفضل وإدخال

التحسينات عليها.



سلع مكدسة

صنعاء - كانها تكافح من أجل البقاء في مواجهة الاندثار، تقف صناعة الفخار باليمن شاهدا على عصور تاريخية لعبت فيها دور البطولة في تشكيلات الأواني والتماثيل قبل حلول الماكينات التكنولوجية.

ولا تكاد تذكر صناعة الفخار اليمنية إلا مقرونة بمدن "حيس" و"زبيد" و"الجراحي" و"بيت الققيه" في إقليم تهامة جنوب مدينة الحديدة، تليها عدة مناطق في محافظة حضرموت والعاصمة صنعاء.

ويقول الباحث عبدالسلام الحداد، مؤلف كتاب "مدينة حيس اليمنية؛ تاريخها وأثارها الدينية" إن مدينة حيس من أوائل المدن التي تخصصت في صناعة الفخار والأواني الخزفية، إذ كانت المورد الأساسي لما يحتاجه اليمن من هذه الأواني، نظرا لتوافر التربة الطينية الجيدة في وديان المدينة والإكاسيد المعدنية في الجبال الواقعة إلى شرقها.

ويصنع الفخار من التراب الأبيض والأسود، والأحمر ويدخل قسم من الرمل في صنعها إذ يتم نخل التراب ونقعه في أحواض بعدها يصلح ويصفى ويجعل ليصبح عجينة جاهزة لصنع الأواني والأدوات الفخارية.

ويرسم الفخاريون بأناملهم تشكيلات فنية للأواني المستخدمة في الطعام والشراب والتماثيل والديكورات، ويزخرفونها بالوان زاهية، في محاولات دؤوبة للحفاظ على المهنة التاريخية من الاندثار.

وتواجه صناعة الفخار باليمن جملة من التحديات أبرزها الركود الشديد في رواجها جراء تدهور الأوضاع الاقتصادية والمعيشية لليمنيين طوال سنوات الحرب والحصار.

وتتمدد صناعة الفخار في اليمن إلى الآلاف من السنين، إذ يعود تاريخها إلى عام 2600 قبل الميلاد، بحسب اكتشافات البعثة الإيطالية في المرتفعات الوسطى بالبالاد.

وفي منطقة مذبح بالعاصمة صنعاء، يقف الستيني صالح الزبيري داخل معمل صغير، حاملا على كاهله خبرة أكثر من 50 عاما في صناعة الفخار.

ويعد الزبيري من أقدم وأهم الحرفيين اليمنيين في صناعة الفخار، كما يعتبرها مصدر دخله الوحيد وإرث أجداده الذي يابى التنازل عنه تحت ضغوط الركود والتهديد بالاندثار.

ويقول الزبيري "نصنع جميع أشكال الأواني الخاصة بالطعام والشراب والطهي في الأفران وأحيانا التماثيل والتحف والديكورات".

ويضيف "تمر الأيام دون بيع ما يكفي لدفع تكاليف العمل من أجرة العمال وقيمة استئجار المكان، بسبب الركود التجاري وغزو الأواني البلاستيكية والمعدنية المستوردة من الخارج للأسواق اليمنية".

وبانت الأواني الصينية منخفضة الأسعار محل إقبال كبير من قبل الناس، ولا يلقون بالا لوصفات ومعايير الجودة إلا القليل من كبار السن.

ويمضي قائلا "لا يوجد في هذه الصناعة سوى العناء واستمرارنا فيها من أجل الحفاظ عليها وعلى تراثها التاريخي من الانقراض.. أفنيت فيها 50 عاما من عمري دون أن أتمكن من بناء منزل لأولادي".

والزبيري لا يبيع مصنوعات أخرى غير الفخار، ففي الغرفة الخلفية للملججخصص مكانا لصناعة الفخار التي تتم في المساء وينتهي منها صباحا

واليمينيون هم ثالث أكبر جماعة

إثنية في جيبوتي، بعد قبيلتي عيسى

وعفر، والهجرة والتجارة بين البلدين

موجودتان منذ الآلاف من السنين.

لكن في السنوات الأخيرة اتخذ

تاريخهما المشترك منعطفا مأساويا

مع عبور الآلاف من اليمنيين مضيق

باب المندب بحثا عن ملاذ في جيبوتي

والهروب من الحرب التي عصفت ببلدهم

منذ العام 2014.

وبعد الفرار من صنعاء إلى جيبوتي،

أنشأ الموظف الحكومي السابق أمين

مقتل ملققي مقباسة "الكعبول" مع

مهاجرين آخرين يقدمون فيه أشهى وأذ

الماكولات اليمنية والإثيوبية، لرغبتهم

في بداية جديدة وتوقعهم إلى طعم

الوطن.

وقال أمين البالغ 45 عاما "عندما أكون

في هذا المطعم، أتناول الطعام فيه محاطا

بأبناء بلدي، أشعر بأنني بخير، لأن كل ما

كان لدي في اليمن موجود هنا".



من البحر إلى المطبخ

السماك اليمني طبق وطني في جيبوتي

وصفات الأجداد تحافظ على نكهاتها الاستثنائية



سماك حار في التنور

يقدم سمكا مشويا على الطريقة اليمنية والذي وجد طريقه في بعض الأحيان إلى قوائم طعام الغذاء الخاصة بالرئيس.

ولم يتغير الكثير في "شني حمداني" منذ ذلك الحين، باستثناء إضافة طابق ثان.

فمازالت جدرانها مزينة بالخزف التقليدي. وهناك صالة طعام صغيرة في الخلف مخصصة للنساء اللواتي يرغن في تناول الطعام بمفردهن. أما الوصفة، فعلى حالها ما زال حمداني يحتفظ بسرهما رغم بساطتها.

وقال صاحب المطعم "حملها جدي من اليمن، وافتتح هذا المطعم ثم تولى والدي المسؤولية منه، والآن حان دوري لتأولي زمام الأمور"، مضيفا أن المطعم أصبح ملقن اليمنيين الذين يعيشون في جيبوتي والقادمين في زيارات من دول أخرى.

واليمينيون هم ثالث أكبر جماعة إثنية في جيبوتي، بعد قبيلتي عيسى وعفر، والهجرة والتجارة بين البلدين موجودتان منذ الآلاف من السنين.

لكن في السنوات الأخيرة اتخذ تاريخهما المشترك منعطفا مأساويا مع عبور الآلاف من اليمنيين مضيق باب المندب بحثا عن ملاذ في جيبوتي والهروب من الحرب التي عصفت ببلدهم منذ العام 2014.

وبعد الفرار من صنعاء إلى جيبوتي، أنشأ الموظف الحكومي السابق أمين مقتل ملققي مقباسة "الكعبول" مع مهاجرين آخرين يقدمون فيه أشهى وأذ الماكولات اليمنية والإثيوبية، لرغبتهم في بداية جديدة وتوقعهم إلى طعم الوطن.

وقال أمين البالغ 45 عاما "عندما أكون في هذا المطعم، أتناول الطعام فيه محاطا بأبناء بلدي، أشعر بأنني بخير، لأن كل ما كان لدي في اليمن موجود هنا".

"في كل مرة أزور جيبوتي، ناتي إلى هنا وأنا سعيدة جدا".

وأضافت "عندما نعد هذا الطبق في المنزل في بروكسل، يكون طعمه مختلفا رغم محاولتنا ألا ننسى شيئا من مكوناته، لكنه يذكرني بجيبوتي، إنه ذكرى صغيرة".

ويقوم صيادون مرات عدة في اليوم بتوصيل الدنيس والبوري وأنواع أخرى من الأسماك إلى العديد من مطاعم السمك اليمنية التي تعرف باسم "مقباسة" والمنشرة في المدينة الساحلية التي يفصلها خليج عدن عن اليمن.

وبعد ذلك، يحين الوقت لبيد الطهارة العمل، تقطع الأسماك بالطول وتملح قبل دهنها بخلطة من الفلفل الأحمر المعتدل المستورد من إثيوبيا، باستخدام فرشاة. وقال أحد الطهارة فيما ثبت سمكة في قضيب معدني طويل قبل وضعها في فرن طين تقليدي يشبه التننور الهندي "أهم مكون هو الفلفل".

وفي كل أنحاء مدينة جيبوتي، يتم تناول الأسماك اليمنية مع فطائر البانيك و"فاتا" وهي عجينة مصنوعة من الموز أو التمر، وعادة ما تباع بنحو ألف فرنك جيبوتي (5 يورو).

ويغزو صاحب المطعم عمر حمداني الشعبية المستمرة لمطعمه إلى وصفه جده "مشهورة عالميا" بعد قرابة قرن من هجرته إلى جيبوتي من اليمن وافتتح المطعم في عشرينات القرن الماضي، حيث كان

والأدوات الفخارية الطينية والخزفية للإعداد والتقديم وبطرق وأساليب شتى، وهو ما يجلب لها الزبائن الذين يلتقون على أنواع متعددة من الأكلات بحسب الوجبة.

وروى أبوبكر موسى وهو مذبح لتفريوني سابق، فيما ينتظر طبقه "إنها وصفة مستوردة من اليمن اعتمدناها وهي جزء من عاداتنا الغذائية".

ويعتبر السمك المشوي بالموقا (التنور اليمني) من أفضل الأكلات المشهورة في اليمن وانتقلت إلى دول أخرى من جيبوتي حيث تقدم مباشرة بعد شويها ومعها أيضا الخبز اليمني الساخن وصلصة السحاق الحارة مع الجبن.

وأضاف موسى البالغ 63 عاما، وهو زبون منتظم في هذا المكان "كل الجيبوتيين، سواء كانوا صغارا أو كبارا، يتناولون وجبة السمك الشهيرة، ومن يغادر منا إلى الخارج

يشتاقي إليها".

ولا يخطئ الحر الشديد في جيبوتي حماس موسى أو أحفاده البلجيكين الذين أتوا لزيارته لتناول طبق سمك حار.

وقالت سوهان (16

عاما) التي اكتشفت الطبق مع جدتها منذ سنوات خلّت

وتستخد هذه

المطاعم معدات الطبخ

الحديثة المعروفة، لكنها مازالت متمسكة

بالتقليدية منها كالوقى والتنور والملحة

تفوح رائحة المطبخ اليمني في أنحاء الدول المجاورة وحتى الغربية منها كإنجلترا والولايات المتحدة، وتشتهر مطاعم السمك المشوي والحار في جيبوتي حيث يقبل عليه السكان المحليون والزوار، بل أصبح بمثابة الطبق الوطني لجيبوتي يأكله الكبير والصغير والغني والفقير.

جيبوتي - تستحضر النكهة الحارة الاستثنائية للأسماك اليمنية في جيبوتي التاريخ المعقد المتعدد الثقافات لهذا البلد الساحلي الصغير الواقع بين أفريقيا والجزيرة العربية.

في وقت الغذاء، يزدحم مطعم "شني حمداني" في العاصمة الجيبوتية. مشاهير محليون ومغتربون زوار وراحة رحل، يتوافد الجميع إلى المطعم الذي أنشئ قبل عقود عدة لتذوق السمك اليمني، وهو الطبق الوحيد على قائمة الطعام، رغم وجود ما يربو عن 50 نوعا من الوجبات والمخبوزات الأصلية.

وتتميز جيبوتي بموقع جغرافي فريد، وهي إحدى الدول العربية الأفريقية، ورغم أن تعدادها قليل مقارنة بالدول الأخرى إلا أنها تضم أعراقا عدة أكثرهم من الصوماليين، إلى جانب العرب الذين ترجع أصولهم إلى شمال اليمن، وهناك مجموعة من السكان من أصول فرنسية وأقليات إثنية أخرى.

مطعم الحمداني يقدم
السمك منذ عشرينات القرن
الماضي ووجد طريقه أحيانا
إلى قوائم طعام الغذاء
الخاصة بالرئيس

وعلى مدار سنوات عديدة كانت جيبوتي محطة أساسية في طريق تجارة التوابل في العالم، لذلك فإن نكهة معظم الأصناف في المطبخ الجيبوتي متأثرة باستخدام التوابل تارة على الطريقة الهندية وتارة أخرى على الطريقة العربية.

وتنعكس الثقافات المتنوعة والتركيبة السكانية المتباينة على المطبخ الجيبوتي حيث تأثر بالمطبخ العربي والهندي والبرتغالي والإنجليزي والفرنسي.

وهناك مطاعم مختلفة يمتلكها جيبوتيون من أصول يمنية استقروا منذ زمن طويل تتوفر فيها الأطعمة اليمنية والشامية كالكياب والمندي والمخبازة والحنيد، وذلك بحكم القرب الجغرافي والتجانس المجتمعي بين البلدين.

وتستخدم هذه المطاعم معدات الطبخ الحديثة المعروفة، لكنها مازالت متمسكة بالتقليدية منها كالوقى والتنور والملحة