



هوامش

تشتهر مدينة طرابلس، شمالي لبنان، بأكلة المغربية الشعبية، التي عادة ما تجذب المارة، بل إن تناولها يُعدّ طقساً للزوار. لكن اليوم، قل الإقبال على تناولها كثيراً بسبب الغلاء

طرابلس - صهيب جوهر

في أحد أعرق الأسواق وأقدمها في مدينة طرابلس شمالي لبنان، يقع مطعم الدبوسي في حيّ التربيعة، حيث تباع أشهر المأكولات الشعبية اللبنانية والطرابلسية تحديداً، أي أكلة المغربية التي تشتهر المدينة فيها منذ عقود طويلة. وعادة ما يشهد المحل إزدحاماً لشراء شطيرة المغربية، التي كانت تُعدّ طعام الفقراء في أكثر المدن فقراً على الحوض الشرقي للبحر المتوسط، على عكس اليوم. يقف أحمد الدبوسي الملقب بـ «أبو الشهيد» على بسطة المغربية يقلبها يميناً وشمالاً. لا زحمة ولا صراخ ولا مناداة في الرقاق الشهير. حتى رائحة السمّن العربي مع البصل والحمص تتلاشى، هي التي كانت تفوح في المنطقة المحيطة وتحفز المارة على التوقف لتناول شطيرة أو صحن من المغربية.

ما هي المغربية؟

يشرح إن أصول الأكلة الشهيرة تعود إلى توارث عائلتي آل الدبوسي منذ عام 1930، إذ إن جده لوالده افتتح أول محل للمغربية في سوق العطارين التراثي في طرابلس، ثم عمده إلى توسعته وافتتاح دكان مطبخ خمسينيات القرن الماضي في سوق التربيعة. وقد ورت أحمد المهنة عن والده منذ 40 عاماً.

يقول إن أصول الأكلة الشهيرة تعود إلى المغرب، كما تشير تسميتها المحلية، إلا أنها أصبحت من الأطباق التقليدية الشعبية في طرابلس، مثلها مثل التبولة والكبة وحلاوة الجبن والكنافة. وتتكون المغربية من السميد مع طحين القمح أو الذرة، ويضاف إليها الحمص المسلوق والبصل المقلّي بعد تقطيعه إلى قطع صغيرة، ثم تُقلّى مع السمّن أو الزبدة البلدية، بعد إضافة القرفة والبهارات الناعمة. ويشير الدبوسي إلى أن بعض المدن حاولت تقليد المغربية، لكنها اعتمدت حبة صغيرة بحجم حبة البرغل الخشن، فيما المغربية الطرابلسية مصنوعة بطريقة تبقى بعضها منفصلاً عن بعض، فلا تتحول إلى عجينة ممزوجة، و«بخلطة سرية مصنوعة حصراً في محالنا».

أزمة خانقة

يرفض أحمد اعتبار المغربية أكلة للفقراء، «بل هي أكلة جميع اللبنانيين الذين كانوا يتقاطرون إلى طرابلس منذ عقود لتجربتها من شتى الطبقات الاجتماعية، حتى باتت طقساً يرافق زيارة المدينة». في الوقت نفسه، يشير إلى أن الأزمة الاقتصادية خانقة أثرت بشكل قاسٍ في المهنة التي يمتنها منذ عقود، لأن أسعار المواد الأولية باتت خيالية، فبعدما كان يساع الصحن بأربعة آلاف ليرة (2,6 دولار بحسب سعر الصرف الرسمي)، ويضاف إليه صحن من «الكببس المخلّل»، بات بيع اليوم بخمسة عشر ألف ليرة لبنانية (10 دولارات حسب سعر الصرف الرسمي). أما

باختصار

أصول الأكلة الشهيرة تعود إلى المغرب، كما تشير تسميتها المحلية، إلا أنها أصبحت من الأطباق التقليدية الشعبية في طرابلس، مثلها مثل التبولة والكبة وحلاوة الجبن والكنافة.

وداعاً للدجاج

وعن مغربية الدجاج التي تزين المائدة اللبنانية خلال شهر رمضان، وقد باتت طبقاً رسمياً في بعض مطاعم لبنان، يؤكد أنها باتت شبه مستحيلة، وخصوصاً أنه كان يُعدها قبل الأزمة ثلاث مرات في الأسبوع الواحد، وكانت تنفذ بعد ساعتين من طبخها. «أما اليوم، فلا نجريّ على طبخها لأسباب عدة أهمها الغلاء الفاحش لصدر الدجاج الذي يضاف مع خلطة بهارات أخرى للمغربية، وانقطاع التيار الكهربائي، ما

يسوّي إلى فساد الدجاج. لذلك، ألغينا فكرة الدجاج مع المغربية». فكرة الدجاج مع المغربية، ويختم أحمد حديثه، قائلاً إن «المغربية كانت خلال عهد الإزدهار وحتى سنوات دخلت مرحلة جد، لأن أصحاب الفنادق والمنتجعات كانوا يعتمدونها كإحدى وجباتهم اليومية، ويشترونها من محالنا كوجبة لبنانية أصيلة تعكس صورة لبنان وإحدى أهم مدنه. لكن منذ سنة ونصف توقفت تدريجاً، ولمسنا ذلك في رمضان الفائت والصيف الذي سبقه».

الزمن الجميل

أمام دكان الدبوسي للمغربية، يقف وسيم المصري، وهو رب أسرة مكونة من 5 أفراد، مؤكداً أنه كان يشتري المغربية كأكلة رئيسية 3 مرات بالشهر، لكنه الآن يشتريها مرة واحدة شهرياً وأحياناً كل شهرين، بعدما بات سعر الكيلو ثمانية عشر ألف ليرة (12 دولاراً)، فضلاً عن «الكببس المخلّل» وسعره سبعة آلاف ليرة لبنانية (4,6 دولاراً)، علماً أن راتبه الشهري لا يتجاوز المليون ليرة لبنانية (نحو 667 دولاراً حسب السعر الرسمي، فيما لا يتعدى 600 دولاراً حسب سعر السوق السوداء).

يستذكر وسيم مدينة طرابلس «التي كانت تعج بالحياة والحركة التجارية، على الرغم من المعارك والأزمات والحروب كان الناس يقفون في طابور لشراء المغربية والتلذذ بها، ويكثرت تجلبها كهدية لأصدقائنا في بيروت والقلاع لكونها تراثية ورخيصة في آن واحد».

يجلس أبو رامي على كرسيه أمام محله لبيع الألبسة المجاورة لدكان الدبوسي، ويتناول شطيرة المغربية. يقول إنه كان في السابق يشارك في مسابقة لاختيار الشخص الأكثر تناولاً لشطائر المغربية مع بعض جيرانه من التجار والأهالي. يضيف أنها «كانت وليمة بعض التجار مع بعضهم أو مع الموظفين أو الضيوف أو المارة أمام محالهم التجارية. بات كل ذلك ذكراً جميلة لا يبدو أنها ستكرر». ويستذكر أبو رامي أيام الدبوسي الأب والجد «حيث كانت الأيام عابدة بالخير، لكنها تلاشت مع هذا العهد الذي أطاح كل ما نتذكره في لبنان»، مشيراً إلى أنّ «أكلة المغربية باتت مقرونة بطرابلس، حتى بالنسبة إلى العرب والأجانب. لذلك، فإن الأمل معقود على من يعيدنا إلى الماضي، لا المضي بنا نحو مستقبل مجهول».

المغربية الطرابلسية

أكلة لبنانية تقضي عليها الأزمة الاقتصادية



ينتظر الدبوسي قحوم الزبائن (العربي الجديد)