

## هوامش

يرتبط اليمنيون وجدانياً بالوزف الذب رافق موائدهم في مختلف المراحل والظروف تاريخياً، ولذا يحضر في الثقافة الشعبية، وُفْي قُصاَّئُد السَّعراءُ، وَفُي الأَمثالُ الشَّعبيةُ



**ينتشر باعة الوزف في الأسواق الشعبية اليمنية** (العربي الجديد)



## وجبة بحرية على موائد اليمنيين وفي ثقافتهم

تعز ـ فخر العزب

يحضر الوزف على مائدة الطعام البمنية كاحدى أهم الوحيات، خاصة لدى الطبقات الفقيرة، والوزف من لوازم الموائد بسبب طعمه الشهى، وفوائده الصحية، وسعره المقبول الذي يجعله في متناول الجميع، وإن شهدت أسعاره آرتفاعاً ملحوظاً في السنوات الأخيرة في ظل زيادة الطّلب عليه. وكما يحضر الوزف على موائد اليمنيين، فإنه يحضر أيضاً في اشتعارهم وأمثالهم الشعيبة، ما يؤكد العلاقة المتينة التي تأتي امتداداً لعلاقة اليمني بالبحر، قالبلاد تملك ساحلاً يمتد على أكثر من 2200 كيلومتر على البحرين الأحمر والعربي. والـوزف هو صغار سمك السردين التى يتم اصطيادها في مواسم متعددة، أبرزها الموسم الممتد من ديسمبر/كانون الأول إلى فبراير/ شباط، والتي يتم تجفيفها حتى تصبح يابسة، ليتم بيعها في الأسواق الشعبية كأحد أهم مستلزمات المطابخ. ويتم صيد وجلب الكميات الأكبر من الوزف من مناطق مختلفة، أبرزها سواحل محافظتي الحديدة والمخا غربي البلاد،

ومن سواحل مناطق رأس العارة والسقياء وخور العميرة بمحافظة لحج في جنوب غربى البلاد، وكذا من سواحل مناطق أحور وشقرة بمحافظة أبين (جنوب)، ومن سواحل محافظة حضرموت، كما يتم استيراد بعضه من الصومال.

وهناك أنواع متعددة للوزف تتباين بحسب شكله وحجمه وخلوه من الحصى التي تعلق به، ووفقاً لهذه العوامل تتباين أسعاره في الأسواق. يقول بائع الوزف، طلال بجآش، لـ«العربي الجديد»، إن هناك أنواعاً مختلفة من الوزف، فهناك «المخاوي» الذي يتم اصطباده من المخا، ويعد من أفضل الأنواع، بينما الأنواع الرديئة يتم اصطيادها من ساحل الخوخة بمحافظة الحديدة، وهناك نوع يدعى «البيرمان»، وهو الأفضل من حيث النوعية، وبالتالي الأغلى سعراً، وهناك أنواع أخرى مثل «العيدة» و«السويداء الكبير» و«السويداء الصغير»، وغيرها من الأنــواع الـتـى تسمـى أحـيـانــاً بـاسـم المنطقة التي يتم اصطيادها منها. والوزف وجبة مفضلة لذوي الدخل المحدود في محافظتي لحج وتعز جنوب غربي اليمن، ومناطق من محافظة إب في الوسط، وقد زاد الطلب عليه بشكل كبير

منذ بداية الحرب المتواصلة في البلاد منذ تسع سنوات، باعتبار أنه «لحم الفقراء»، ما تُسبب بتضاعف أسعاره، إذ بات بصل سعر الشوالة (الكيس) من الوزف إلى 300 ألف ريال يمني (الدولار يساوي 1850 ريالاً). ويتم تناوّل الوزف بطرق مختلفة، فيؤكل مباشرة، أو ضمن مكونات السحاوق، ويسمى حينها دقوس، إذ يتم هرسه على «المرهك»، وهو حجر يستخدم لاعداد السحاوق مع الطماطم والثوم

البقدونس والكزبرة، ويتم تناول الدقوس مع الخبز، أو مع وجبة العصيد. ويمكن طحن الوزف الجاف مع الفلفل الحار اليابس، ويسمى حينها «وزف نُفح»، ويتم تناوله مع الفطير، وهو خبز يُطهي على الحطب. ويستخدم الوزف أيضاً بإضافته مطحوناً إلى الحلبة، والتي تعد مكوناً رئيسياً من مكونات مائدة الطعام اليمنية، كما يستخدم أيضاً في تحضير وجبة تسمى «القزاحي» عن طريق طبخ البصل والطماطم، ومن ثم إضافة الوزف المطحون إلى قوام الطبخة الموضوعة على نار حارة، وتقديم الوجبة التي تؤكل بالخبز. وللوزف العديد من الفوائد

الصحية، فهو غني بالبروتينات، وبه عدد

والفلفل الحار ونباتات عطرية مثل

باختصار

الوزف هو صغار سمك السِردين التي تُصطاد، وتُجفّف حتى تصبح يابسة، ليتم بيعها في الأسواق الشعيية

للوزف العديد من الفوائد الصحية، فهو غنى بالبروتينات، ويحتوي على عدد من العناصر المعدنية المهمة

يعبر الوزف عن الأغلبية المسحوقة، وفيه رمزية حول أهمية المساواة والعدالة الاجتماعية بين أفراد الشعب

قليل من السعرات الحرارية، كما يحتوي على عناصر معدنية مثل المغني والفوسفور والكالسيوم والحديد، وهي عناصر غذائية مهمة للصحة العامة. يقولُ أخصائى الغدد الصماء، عبد الدائم عبد العزيز، لـ «العربى الجديد»، إن «الوزف يحتوي على كميات من اليود، وهي مأدة ضرورية لإنتاج هرمونات الغدة الدرقية، ونقص اليود يسبب تضخم تلك الغدة، وزيادته تسبب انهياراً مناعياً يؤدي إلى قصور في الغدة الدرقية».

ويبرز الوزف في الأمثالِ الشعبية، فيقول المثل اليمني «ما حد يُشَرح الوزف عند الدِّم»، ويعني أنه لا أحد يترك الوزف أمام القطط، كونها تشتهيه، ويستخدم هذا المثل في من يضع الشي في غير مكانه. ويسمى الورق أيضاً «ساجي العيون»، تعبيراً عن جمال صغار السمك، وفي ذلك رُمزية للمرأة الحميلة، وقد كانّ من عادة اليمنيين القدامي أن يتغزلوا بالمرأة قائلين «ساجى العيون والغُنج ما لنا به»، والذي يعنى أنهم يفتنون بالمرأة الجميلة ولاعلاقة لهم بالمرأة التي تمارس الغنج. وجعل الحضور الطآغي للوزف في الثقافة الشعبية لليمنيين، الشّاعر عمار الزريقي، يعلن في نهايات عام 2017، تشكيل حزب افتراضي أسماه «حزب الوزف»، ووضع له شيعار «وطن بلا حيتان»، وقد بدأ الأمر بمنشورات ساخرة على مواقع التواصل الاجتماعي، وفي بدايات 2018، زاد التفاعل مع القكرة، خصوصاً بين المثقفين والأدباء، وبدأت تتخذ منحى الجد لتأسيس كيان سياسي حقيقي رغم كل الظروف والعوائق.

## وأخيراً

## موتى «فيسبوك»

نجوم بركات

موتى «فيسبوك» لا يغادرون صفحاتهم. هناك تبقى مثل بيوت خالية من أصحابها، نمر عليها دقائق لنستذكر، لنرى ونحن على غير يقين، إن كانوا قد تركوا رسالة ما، أو لنتأكُّد مجدُّداً من موتهم وفراغ صفحاتهم من أيّ جديد. ثمّة من يستذكرهم من حين إلى آخر، فيضع تعليقاً صغيراً بمناسبة عيد ميلاد، أو بسبب تذكير «فيسبوك» إياه بعمر صداقة افتراضية، أو تأكيداً لعدم النسيان، وعلى استمرار وجود الشخص في وجداننا، وإن غاب.

وموتى «فيسبوك» يعيشون في مكان ما، كأنّهم معلقون بين سماء وأرض، كأنّ لهم سماؤهم الخاصّة، هناك، حيث يتلاقون ربّما ويتراسلون ويتحاكون، بل إننا في بعض الأحيان، لدى المرور بصفحة صديق متوفّى، يخيّل إلينا أنه واقف هناك، خلف الشاشة، ينظر إلى وجوهنا بمثل ما ننظر إلى غيابه، متمنّياً بشدّة أن نترك له كلمة ما، بل ربّما يخاطبنا فلا نسمعه، وينادينا فلا نجيب. ربّما يقرع على مربّع الزجاج هاتفاً: «أنا هنا، أنظروني، اسمعوني»، لكنّنا، ونحن تأتينا تلك الخاطرة، نبتسم هازئين من أنفسنا

كيف أننا تخيّلنا الأمر ولو لثانية، وكيف سمحنا لأوهام بائتة أن تقتحمنا في لحظة تأمّل واستذكار، مفوّتين (من دون أن نعلم ربّما) فرصِة التواصل مع روح صديق تقبع روحه مستوحشة خلف مربع الزجاج. أصدقاؤنا الموتى، الذين نشروا صورهم وأفكارهم وكلامهم ومشاعرهم فى الصفحات الافتراضية، يستمرّون بعد رحيلهم في العيش في ذلك الفضاء، إلى متى؟ ... لسنا ندري؛ حتى نهاية الحياة، حتى انفجار الكوكب وانطفاء الشمس، أو حتى قرار زوكربيرغ إنهاء عالمه الافتراضى بجرّة ممحاة؟ لكنَّهم، وحتى ذلك الحين الذي يبدُّو الآن بعيداً، سيظلون موجودين متى اشتقنا إليهم، متى قرصَنا الحنينُ وانتابتنا الغصّة وضاقت بنا الحياة، فافتقدناهم أكثر ممّا تحتمله أيّامٌ مقسّمة وموزّعة بالتمام، إذ لم يعد هناك متَّسع للحظات شجن، أو صمت، أو استعادة لمن لم يعودوا بيننا.

في صفحاتهم قد نجد مادّةً لكتابة سِيَرهم، بعضاً من مسيرتهم ومواقفهم وآرائهم، لكن أترانا نظهر فعلاً على حقيقتنا في تلك الصفحات؟ هل نحن فعليا نحن، هناك؟ أم أننا تشكيلات مدروسة ومشغولة لما نحبّ أن نكون أو أن نظهر عليه؟

كينونات متجددة يمكن العمل عليها وتطويرها كل يوم، بالإضافة والحذف والتجديد والتعليق. نحن نرمي في الصفحة «الستاتوس» كمن يرمي حجراً فوق سطح میاه راکدة، منتظرین أن نری کم سیحدِث من ارتجاجاتٍ وتموّجاتٍ ودوائرَ تتسّع وتبعد تدريجياً لتطاول الأصدقاء كلّهم. «اللايكات»، وعددها بات معيارنا الجديد للنجاح، بل أبعد من ذلك، إنه

«فيسبوك» (والمواقع الأخرى المشابهة) انتشر فينا

كالعدوى، فانصاع جميعنا تقريباً لقوانين دنياه لكى

نتحصّل على بطاقات تعريف جديدة، هُويَّات مغايرة،

موتی «فیسبوك» غادروا محداً ىاطلاً، ينظرون إلى تفاها تنا نحت الأحياء ، اللاهثيت

خلف مجد إصبع مرفوعة

موتى «فيسبوك» غادروا مجدّاً باطلاً غير مأسوف عليه، ينظرون من عليائهم إلى تفاهاتنا نحن الأحياء، اللاهثين خلف مجد إصبع مرفوعة تغذي غرورنا، وتؤكّد لنا وجودنا في خريطة العالم الافتراضي، وقد استبدلناه بالعالم الحقيقي. شيء من بقاء صفحاتهم ماثلة لنا، ومن بقائهم في تلك الصفحات، يشبه مجداً آفلاً، تكسوه الحسرة ويكلِّله الغبار، وجوداً كان بسفوره المزعوم يخبرنا عن تمظهرات

مقياسنا للوجود. قل لي كم «يليّكون» لك، أقل لك كم

أنت موجود. سطوة «المُلَيِّكين» وشيقاء من لا «يُليَّك»

لهم. ثراؤك بات بعدد متابعيك، حتى أن كلمة جديدة

اجتُرحت بفعل ذلك: «إنفلونسرز»، أي مؤثرين، فإما

أنت فاعل أو أنك مفعول بك.

الشخص لا عن شخصه، عن ملابسه وابتساماته وحفلاته الصغيرة واحتفالاته، يومياته العادية التي سعى جاهداً لأن يُكسبها تمايزاً أو سحراً. وإذ أشتاق أصدقاءً غادروا، أعود إلى صفحاتهم لأجالس ظلالهم دقائق أو ساعات. أكتب إليهم تعليقات طويلة، ثمّ حين يُفرّغ القلبُ حمولته ويكتمل القول، أمحو ما كتبت. ما يهمّني هو أن يقرأوني هم، هم فقط من خلف شاشات

كومبيوتر كونيّ توفّره لهم السماء.

سعر النسخة؛ مصر جنيهان، تونس 900 مليم، لبنان 1000 ليرة، قطر 3 ريالات، السعودية 3 ريالات، الكويـت 200 فلـس، الإمارات 3 دراهـم، عمان 300 بيـزة، البحريـة 300 فلـس، العراق 500 دينـار، المغـرب 4 دراهـم، الجزائر دينـاران، لليمن 60 ريالا، سورية 2,50, Germany € 2,50, Holland € 2,50, Italy € 2,50, Switzerland CHF 3,50 و علية السودان 10 جنيهات، ليبيا 200 درهم، صوريتانيا 35 أوقية Turkey **TL 10,00**, USA **\$ 2,00**