أكلات غزة الشعبية: السماقية والدقة والرمانية وزبدية الجمبري



للمطبخ الغزاوي شخصية لا تُخطئها: حارّ بالفلفل، حامض بالسماق والليمون، وفيه رائحة الشبث والثوم في كل طبخة تقريبًا. وهو مطبخ البحر والبيارات والحقول معًا، ورثته غزة من أهلها الأصليين ومن اللاجئين الذين حملوا إليها أكلات يافا والمجدل والقرى المهجّرة عام 1948.

في هذا المقال نتعرف على أشهر الأكلات الشعبية في غزة: السماقية، والدقة، والرمانية، وزبدية الجمبري، والصيادية، وقلاية البندورة، ونعرف لماذا صار هذا المطبخ اليوم ذاكرة تقاوم الجوع.

ما الذي يميز المطبخ الغزاوي؟

- **الحرارة:** الفلفل الأحمر والأخضر الحار حاضر في أغلب الأطباق.
- **الشبث (الشومر):** بذور الشبث وأوراقه بهار أساسي في غزة، بينما يقل استخدامه في باقي فلسطين.
- **الحموضة:** السماق والليمون ودبس الرمان تعطي الأطباق طعمًا حامضًا مميزًا.
- **البحر:** السمك والجمبري جزء أساسي من مائدة غزة الساحلية.

أشهر الأكلات الشعبية في غزة

السماقية

السماقية طبق غزة الأشهر، وطبق **عيد الفطر** في أغلب البيوت. تُطبخ من السماق المنقوع، والسلق المفروم، وقطع اللحم، والحمص، وتُكثّف بالطحين والطحينة، ثم تُتبّل بالثوم المدقوق مع بذور الشبث والفلفل الحار. تُسكب في صحون صغيرة، ويُرش فوقها زيت الزيتون، وتُؤكل باردة مع الخبز. وتتبادلها العائلات والجيران في صباح العيد.

الدقة الغزاوية

الدقة خلطة جافة من **القمح المحمّص المطحون** مع بذور الشبث والفلفل الأحمر والملح، ويضيف إليها البعض العدس المحمص. تُغمس فيها لقمة الخبز بعد غمسها بزيت الزيتون، وتُؤكل مع البندورة والفلفل الأخضر. كانت فطور الفلاحين والفقراء، وزوّادة الصيادين والعمال.

الرمانية

الرمانية طبخة غزاوية من **الباذنجان والعدس**، تُحمّض بعصير الرمان الحامض أو دبس الرمان، وتُتبّل بالثوم والشبث والفلفل والطحينة. تُطبخ في موسم الرمان في الخريف، وتُؤكل ساخنة أو باردة مع الخبز.

زبدية الجمبري

«الزبدية» وعاء فخاري تُطبخ فيه أطباق غزة البحرية. وأشهرها زبدية الجمبري (الروبيان): جمبري يُطبخ مع البندورة والثوم والفلفل الحار والشبث وزيت الزيتون، ويُخبز في الزبدية في الفرن حتى تتسبك الصلصة. وتُقدّم ساخنة في وعائها، مع الخبز.

الصيادية

الصيادية طبق الصيادين في غزة ويافا: سمك مقلي يُقدّم على أرز مطبوخ بمرق السمك والبصل المكرمل حتى يصير لونه بنيًا، ويُزيّن بالصنوبر واللوز. وتُقدّم معه صلصة الطحينة والليمون.

قلاية البندورة

أبسط طبخة في غزة وأحبها: بندورة مقلية بزيت الزيتون مع الثوم والفلفل الحار وبذور الشبث، تُؤكل ساخنة بالخبز. طبق الفطور والعشاء، وطبق الأيام الصعبة.

المفتول الغزاوي

يُطبخ المفتول في غزة غالبًا مع القرع والحمص، وأحيانًا مع اللحم. وللتفاصيل، اقرأ مقال طريقة عمل المفتول الفلسطيني.

المطبخ الغزاوي في زمن الحصار والإبادة

عانى صيادو غزة لسنوات طويلة من الحصار البحري، إذ حصر الاحتلال الصيد في مسافة محدودة من الشاطئ، وكثيرًا ما أطلق النار على مراكب الصيادين واعتقلهم. فصار السمك الذي تشتهر به موائد غزة صعب المنال.

ومع حرب الإبادة على غزة، دمّر الاحتلال الأراضي الزراعية والمخابز ومراكب الصيد، ومنع دخول الغذاء، حتى أعلن التصنيف المرحلي المتكامل للأمن الغذائي (IPC) في آب 2025 حدوث المجاعة في محافظة غزة. واضطر الأهالي إلى أكل نبتة **الخبيزة** البرية وأعلاف الحيوانات ليبقوا على قيد الحياة.

لهذا لم تعد السماقية والدقة والرمانية مجرد أطباق، بل ذاكرة يتمسك بها أهل غزة، في الخيام وفي الشتات، حتى يعودوا إلى موائدهم.

أسئلة شائعة عن أكلات غزة

ما أشهر أكلة في غزة؟

السماقية، وهي طبق عيد الفطر في غزة، تُطبخ من السماق والسلق واللحم والحمص والطحينة.

ما هي الدقة الغزاوية؟

خلطة من القمح المحمص المطحون مع بذور الشبث والفلفل الأحمر والملح، تُؤكل بالخبز وزيت الزيتون.

ما هي الزبدية؟

وعاء فخاري تُطبخ فيه الأطباق البحرية في غزة، وأشهرها زبدية الجمبري.

ما الذي يميز المطبخ الغزاوي عن باقي المطبخ الفلسطيني؟

كثرة الفلفل الحار، واستخدام بذور الشبث، والطعم الحامض من السماق والرمان، والأطباق البحرية.

اقرأ أيضًا:

- الأكلات الشعبية في كافة مدن وقرى فلسطين
- الإبادة الجماعية في غزة
- المخيمات الفلسطينية

شاركنا: ما الأكلة الغزاوية التي تشتاق إليها أكثر؟ وكيف كانت عائلتك تطبخ السماقية؟ اكتب في التعليقات.