

صناعة الملح في مالطا



الشارقة: عائشة خمبول الظهوري

تتميز مالطا، بجزرها الثلاث الواقعة في وسط البحر الأبيض المتوسط، بتصنيع الملح من مياه البحر، ويعود تاريخ هذه الصناعة إلى وصول الفينيقيين إلى الجزر. في أرخبيل مالطا، ويعتبر موقع صنع الملح بشكل تقليدي الأكثر شهرة، إذ استمرت هذه العملية لأكثر من 350 عاماً، وعملت عدة أجيال من عائلة واحدة في هذا الموقع منذ منتصف القرن التاسع عشر، وعلى طول الساحل، أنشأ صناع الملح شبكة من البرك المستطيلة الممتدة من الطريق إلى المحيط، وفي أماكن أخرى، تم نحت منخفضات ضحلة منحنية وغير منتظمة في صخور الحجر الجيري

تتضمن عملية صنع الملح التقليدية عدة خطوات. في البداية، يتم نقل المياه إلى أحواض تغذية أكبر إذ يعمل التبخر على تركيز الملح، وبعد ذلك، يتم نقل الملح إلى أحواض أكثر ضحالة حيث يتبخر الماء المتبقي في غضون أسبوع تقريباً تاركاً الملح، ومن ثم تُستخدم المكاس والفرش لتنظيف الملح، ويتم جمعه في أكوام ويُترك ليُجف ليوم آخر قبل تعبئته وتخزينه، كما أنهم يبيعون ملحهم من خلال متجرين محفوريين في التلال القريبة، وعلى الرغم من أن الملح يُباع

أيضاً في محلات الهدايا التذكارية في جميع أنحاء الجزر، إلا أن أحواض الملح بحد ذاتها تعتبر من المناظر الخلابة وأصبحت الآن واجهة للجذب السياحي في الجزيرة.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.