

«إحياء عادات تراثية في متحف قصر العين بـ«تنور العيد»





العين: منى البدوي

نظم متحف قصر العين - دائرة الثقافة والسياحة، ورشة عمل تراثية بعنوان «تنور العيد»، لتسليط الضوء على الخطوات التقليدية لإعداد التنور الذي يقدم عادة في الأعياد والمناسبات وتذوقه بعد الانتهاء من تحضيره، وذلك بمناسبة الاستعداد لعيد الأضحى المبارك.

وتم تعريف الجمهور خلال الورشة التي أقيمت، السبت، بمشاركة الشيف الإماراتي علي النيايدي والحظ مصبح الكويتي باحث في التراث، والشيف ديماء، والتنور، موقد يحفر في الأرض بغرض شواء اللحم الذي يعد بطريقة خاصة وله مذاقه

المميز، ومكوناته وخطوات تحضيره والطقوس الخاصة بأهل مدينة العين في هذه المناسبات. وتعرف الحضور إلى طريقة إعداد تنور العيد، والتي تبدأ باختيار اللحم المناسب، وتغطيته بالملح والكرم، وتركه لمدة يوم كامل كحد أقصى ومن ثم غسله وتجهيز خليط البهارات «البزار»، مروراً بمراحل الغلي مع الماء وتصفيته ومزجه مع مسحوق البهارات، ليصبح خليط (المريس أو الخلول) الذي تغطى به قطع اللحم بالكامل، وغسل أوراق الشجر المنكهة وأيضاً غسل الخصافة «جورب مصنوع من سعف النخيل» والتي يتم وضع اللحم مع أوراق النباتات المختارة بترتيب معين وخياطة الخصافة من الخارج بسلك معدني وتغطيتها بكيس خيش «اليونية». وتنتهي خطوات التحضير بتجهيز حفرة التنور بوضع كمية من حطب السمر فيها حتى يصل لدرجة الحرارة المناسبة ليتم بعدها وضع الجورب المعبأ بقطع اللحم المبهّرة «الوخيفة» ووضع غطاء معدني على التنور وخليط الطين أو اليواني المبللة لمنع تسرب الحرارة أو الدخان، ويترك لمدة تتراوح ما بين 8 إلى 15 ساعة. وأكدت مريم الفلاح، أخصائي أول المشاركة المجتمعية بمتحف قصر العين، أهمية هذه النوعية من الفعاليات التراثية التي تحيي عادات الآباء والأجداد، ونقلها للأجيال القادمة، بما يسهم في المحافظة عليها واستمراريتها باعتبارها جزءاً من الهوية الوطنية. وقالت: «حرصنا خلال الورشة على خلق أجواء تراثية، تسهم في نقل روح الحياة القديمة، ومعايشتها من قبل الحضور الذي شمل مختلف الفئات العمرية، للاستمتاع بالأجواء التراثية وتحفيزهم نحو إحيائها ضمن الأهل والأقارب». «والجيران».