

«تفاعل جماهيري مع «المالح والصيد البحري»



تشهد الخيمة الشعبية التي تحتضن النسخة التاسعة من مهرجان المالح والصيد البحري، الذي يختتم أعماله اليوم الأحد، تفاعلاً جماهيرياً كبيراً من أبناء مدينة دبا الحصن ومختلف إمارات الدولة مع الفعاليات والأنشطة التراثية التي يقدمها المهرجان، وتعكس إرثاً ثقافياً يحكي عادات وتقاليد وتاريخ الأجداد بدءاً من أدوات ووسائل صيد السمك وطرقه وما يصاحبها من أهازيج وأغانٍ بحرية قديمة، إلى طرق تمليح السمك وتعبئته وإعداده وأساليب طهيته وتقديمه.

وأعرب عدد كبير من الصيادين وأصحاب المحال التجارية المتخصصة في صناعة المالح ومشتقاته المشاركين في المهرجان، عن سعادتهم الغامرة بتواصل هذا الحدث على مدار 9 سنوات، وتقديرهم لجهود غرفة تجارة وصناعة الشارقة وبلدية دبا الحصن والمجلس البلدي في مدينة دبا الحصن، وحرصهم الدائم على تطوير فعالياته، مؤكداً أن مهرجان المالح والصيد البحري، يمثل بالنسبة لهم فرصة سنوية لتبادل الخبرات والتجارب، فضلاً عن الترويج لمنتجاتهم وتعزيز مبيعاتهم من المالح، إلى جانب تعريف الأجيال الجديدة من الشباب الإماراتي، كي يبقوا على تواصل دائم ومعرفة بتراث آبائهم وأجدادهم.

وأكد محمد أحمد أمين العوضي، مدير عام غرفة تجارة وصناعة الشارقة، حرص الغرفة وكافة الجهات المنظمة للحدث على جعل المهرجان بمثابة إضافة نوعية لإرث دولة الإمارات بصفة عامة ولمدينة دبا الحصن على وجه الخصوص، وليكون دائماً أحد الإسهامات المشتركة والمتواصلة في الحفاظ على الموروث الشعبي العريق الذي تتمتع به المنطقة، فضلاً عن تنشيط الحركة الاقتصادية والتجارية ودعم الصناعات الحرفية والغذائية في المنطقة الشرقية لإمارة الشارقة، وتشجيع أبناء المنطقة على تحقيق أفضل استفادة من هذا المهرجان، وكذلك التمسك بهذا الموروث وبصناعة المالح باعتبارها واحدة من أهم الصناعات التقليدية في المجتمع الإماراتي وأحد روافد الأمن الغذائي للدولة.

تعريف الأجيال

أشار الوالد علي حميد الظهوري، أحد المتخصصين في صناعة المالح، أنه يحرص على المشاركة في المهرجان منذ أول دورة انطلق فيها. وأضاف: إن مشاركتي في هذا الحدث سنوياً ليس للترويج لمنتجاتي وحسب؛ بل إنني أحرص على المشاركة بهدف تعريف الأجيال بمهنة الآباء والأجداد، لاسيما المالح تلك الصناعة الشعبية المعروفة التي كانت ولا تزال مهنة أساسية لأهل الساحل من الصيادين، واشتهرت دبا الحصن بها كونها تعد وجبة رئيسية على مواعدهم، مشيراً إلى أن صناعة المالح تحتاج إلى خبرة ومهارة عالية جداً للاحتفاظ بعناصره وبمذاقه من دون تعرضه للتلف، إضافة إلى الخبرة في اختيار نوع السمك الطازج والمناسب للتمليح، وطريقة تنظيفه وحفظه وتعرضه للشمس.

الحفاظ على المهنة

ثمن الوالد محمد سليمان العبد الله المختص بصناعة المالح، جهود كافة الجهات المنظمة للمهرجان لدورهم الكبير في الحفاظ على هذه المهنة، مشيراً إلى ما تبذله الجهات الحكومية في تنظيم صناعة المالح التي أصبحت تحت رقابة مباشرة من البلدية التي وفرت كافة الإمكانيات اللازمة، لتعزيز قدرات العاملين في هذه المهنة.

وأكد أن مهرجان المالح والصيد البحري ساهم في تطوير صناعة المالح نظراً لما يقدمه سنوياً من معلومات وإرشادات حول التجهيز والتعبئة، ما يساهم في تشجيع الصيادين والمصنعين على توسيع استثماراتهم وزيادة دخلهم.

أما صاحب محل التاج لتجارة الأسماك المملحة، فأكد أن مهرجان المالح، أسهم بشكل كبير في إحداث تطورات كبيرة على مهنة التمليح وطرق تصنيعه.

فعاليات متنوعة

ضمت الخيمة الشعبية التي تحتضن فعاليات المهرجان أجنحة وعروض شملت محال الأسماك المجففة وأسماك المالح والمنتجات البحرية، وركن المطبخ الشعبي، كما تحتوي الخيمة على ركن الأسر المنتجة والمأكولات الشعبية والحرفيات وصناعة السفن وغيرها من المهن المختلف، إضافة إلى أركان خاصة بأدوات الصيد الحديثة والمحركات والقوارب، فضلاً عن فقرات تتضمن ندوات ومحاضرات صحية ومسابقات ثقافية، وكذلك مسابقات في الطهي.