الخليج

منوعات, محطات

2 سبتمبر 2023 17:48 مساء

المالح والصيد البحري».. يوم ثالث مع حكايات مهنة الأجداد»

• تزايد زخم أنشطة المهرجان التراثية والترفيهية ومسابقاته الثقافية

يواصل مهرجان المالح والصيد البحري، في دورته العاشرة، الذي تنظمه غرفة تجارة وصناعة الشارقة وبلدية دبا الحصن والمجلس البلدي لمدينة دبا الحصن، استقبال زواره لليوم الثالث على التوالي، مقدماً لهم رحلة في الماضي العريق الذي يزخر بمفردات التراث الإماراتي الأصيل، وتطلعهم على المنتجات الشعبية والتراثية القديمة، وتفاصيل وأسرار صناعة المالح وممارسات الصيد البحري التقليدية، والحرف والصناعات البحرية اليدوية التي تجسّد مهنة الأجداد التي توارثتها الأجيال وحفظتها كجزء أصيل من الهوية الوطنية والتراث الثقافي الإماراتي العريق.

يقدم المهرجان الذي تتواصل فعالياته حتى مساء الأحد، عرضاً شائقاً للعديد من عناصر صناعة المالح والتراث البحري التي يقدمها الصيادون وتكشفها أحاديث الأجداد العاملين في هذا المجال، من بينها صناعة الأشرعة وبناء السفن والصيد وطرق إعداد السمك «المالح» وتمليحه وتعليبه، وغيرها الكثير من عروض الصناعات والحرف اليدوية التقليدية المتعلقة بالبحر، فيما يزداد زخم الأنشطة التراثية والتوعوية والترفيهية المشوقة والجاذبة التي تستهدف مختلف شرائح المجتمع، وتهدف إلى الاحتفاء بسلسلة المهن والصناعات البحرية العريقة التي مارسها أبناء الإمارات.

الاحتفاء بالتراث

أكد محمد العوضي، مدير عام غرفة تجارة وصناعة الشارقة أن المهرجان حدث سنوي تراثي، تتمثل أهميته ومكانته كمنصة نموذجية للاحتفاء بتراثنا البحري بكلِّ عناصره ومكوّناته، ورفع الوعي بأهمية هذا التراث الثقافي على مدى التاريخ، وتحرص غرفة الشارقة وانطلاقاً من مسؤوليتها المجتمعية وبالتعاون مع كافة الجهات المنظمة على تعزيز نجاحات هذا الحدث ليبقى 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، وتعريف الأجيال الشابة بأحد أعرق المهن التي مارسها آباؤنا وأجدادنا وهي صناعة المالح الذي تعد واحدة

.من أهم الصناعات الغذائية التراثية

ودعا العوضي محبّي الأجواء التراثية الأصيلة إلى زيارة المهرجان، للاستمتاع بفعالياته المتنوعة، والتعرف على .الموروث البحري الإماراتي

أسرار

أشار المشارك محمد عبدالله الظهوري، الذي يعمل في صيد الأسماك وصناعة المالح منذ أكثر من 50 عاماً، إلى أن مهنة صيد الأسماك وصناعة المالح هي مهنة الأجداد التي يجب الحفاظ عليها، وانطلاقاً من ذلك يحرص على المشاركة سنوياً في المهرجان بهدف تعريف الأجيال بهذه المهنة العريقة ولا سيما المالح تلك الصناعة الشعبية المعروفة التي .كانت ولا تزال مهنة أساسية لأهل الساحل من الصيادين

وأوضح أن صناعة المالح تنشط في مواسم وفرة الأسماك، حيث يقوم الصيادون وأصحاب الخبرة بتخزين الأسماك المحلية المشهورة عن طريق تمليحها بوضع الملح الخشن، وهي من أهم الطرق القديمة لحفظ الأسماك أكبر مدة ممكنة .في الإمارات

ونوّه بأن صناعة المالح تحتاج إلى خبرة ومهارة عالية جداً للاحتفاظ بعناصره وبمذاقه من دون تعرضه للتلف، .بالإضافة إلى الخبرة في اختيار نوع السمك الطازج والمناسب للتمليح، وطريقة تنظيفه وحفظه وتعريضه للشمس

صناعة السفن

قال عبدالله المطوع، الذي يعمل في مهنة صناعة السفن منذ 40 عاماً: إن «صناعة السفن الخشبية، تعدّ من أقدم المهن في الإمارات، وذلك بوصفها وسيلة مهمة لركوب البحر للغوص على اللؤلؤ أو صيد الأسماك والسفر إلى الأماكن القريبة والبعيدة»، مستعرضاً طريقة بناء القوارب الكبيرة، والتي قد تحتاج إلى نحو ثلاثة أشهر يمتد فيها العمل من الصباح الباكر حتى مغيب الشمس، وتستخدم في صناعتها الأخشاب على اختلاف أنواعها، من أبرزها أخشاب الساج، خشب الجنقلي، خشب الفيني، خشب الفنص، كما تستخدم العديد من الأدوات في صناعتها ومن ضمنها: المجدح، .المنشار، الجدوم، المطرقة، السكني، المنقر، الرندة، القوبار، المسامير

ويشهد المهرجان الذي يواصل الترحيب بزواره يومياً من الساعة 4 عصراً وحتى 10 مساء العديد من الفعاليات التي تسلط الضوء على الحرف البحرية وأدوات الصيد التقليدية، إلى جانب المسابقات الثقافية المتنوعة، والعروض الفنية والأهازيج التراثية، بمشاركة العديد من الفرق الشعبية، إضافة إلى تنظيم عدد من الورش التدريبية على صناعة المالح .وتقطيعه

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©