

«فن الطبخ الإماراتي.. مذاق الماضي في «الظفرة البحري»



تحتفي الدورة الخامسة عشرة من مهرجان الظفرة البحري، الذي يقام تحت رعاية سمو الشيخ حمدان بن زايد آل نهيان، ممثل الحاكم في منطقة الظفرة، بجوانب من التراث الإماراتي الذي يتميز بتنوعه وثرائه الناتج من تباين البيئات التي تتشكل منها الدولة بين البحرية والبرية والجبليّة، ما انعكس على العديد من أوجه الحياة وسبل عيش السكان في الحقب الماضية، وتجلى في تميز مجتمعاتهم بثقافة محلية خاصة، لاسيما في المأكّل والملبس

كان الاهتمام بالمطبخ الإماراتي من ضمن الأهداف الرئيسية للمهرجان الذي تنظمه هيئة أبوظبي للتراث ونادي أبوظبي للرياضات البحرية، في الفترة من 16 وحتى 25 فبراير، على شاطئ المغيرة في منطقة الظفرة. ويتسق هذا الاهتمام مع الأهداف المعلنة للمهرجان، وعلى رأسها تعزيز استراتيجيات صون التراث الإماراتي والتعريف بالعادات والتقاليد، لاسيما التي ترتبط بالبحر، ودعم الأنشطة الاجتماعية والثقافية لسكان منطقة الظفرة، وتسليط الضوء على تاريخها وإمكاناتها السياحية

ضمن الحيز الذي أفرده المهرجان لفن الطبخ الإماراتي بوصفه إحدى الفعاليات الرئيسية ضمن أنشطته، تقام يومياً

مسابقة لطبخ إحدى الأكلات الإماراتية الشعبية، تحظى بشعبية واسعة، حيث تمثل فرصة للتعرف إلى الخصوصية التي يتميز بها المطبخ الإماراتي التقليدي، لاسيما أنه صحي، حيث يعتمد النظام الغذائي الإماراتي على المكونات الطبيعية لاسيما المأكولات البحرية والحبوب واللحوم، التي يتم طبخها بطرق تحفظ فائدتها وقيمتها الغذائية، وباستخدام توابل وأعشاب ذات أثر طيب على صحة الإنسان.

أوضح راشد محمد القبيسي، رئيس لجنة تحكيم مسابقة الطبخ في المهرجان، أن الهدف من المسابقة يتمثل في إحياء المأكولات التراثية الإماراتية، وتعريف رواد المهرجان لاسيما الجيل الناشئ بها، مشيراً إلى أن بجانب المسابقة ظل ركن الطبخ يستقطب يوماً بعداً كبيراً من الزوار والسياح، الذين تعرفوا من خلاله على الثقافة الغذائية الإماراتية، واطلعوا على المأكولات التي يقدمها.

وأشار القبيسي، إلى حرصهم على حضور الوجبات الإماراتية، لاسيما المنتشرة في إمارة أبوظبي ضمن أنشطة المسابقة، التي أكد، أنها تسعى إلى إشراك أهل المنطقة في فعاليات المهرجان وتسجيل حضورهم المميز في فعالياته.

وتشمل المنافسات اليومية التباري في إعداد الحلويات مثل العصيدة، والخبيص، واللقيمات، والبلاليط، والساقو، والأكلات التي تركز على الأسماك أو الدجاج أو اللحم، مثل، العرسية والمضروبة ومشخول التونة والمرقوقة والمكبوس، حيث يتوج خمسة فائزين يومياً بإحدى المسابقات.

ويندرج الاهتمام بثقافة الطبخ الإماراتي في المهرجان، في إطار عنايته بالتعريف بالحضارة الإماراتية وتجلياتها الثقافية والفولكلورية، بما يشمل المأكّل أيضاً باعتباره إحدى علامات تميز المجتمعات، حيث ما زال المطبخ الإماراتي يحافظ على طابعه التقليدي الخاص، وارتباطه بعراقة التقاليد والإرث الحي للمجتمع المحلي، رغم الطابع العالمي للدولة وانفتاحها على الثقافات.