

الأكلات الإماراتية طعم الهوية وأصالة التراث



دبي - سومية سعد:

تجذب الأكلات الشعبية الإماراتية في القرية العالمية الأجانب والمواطنين والمقيمين، كونها تعبر عن جزء من التراث، كما أنها تسهم في إبراز هوية البلد وأصالته .

ويحيي ركن المطبخ الشعبي الإماراتي زائريه بأشهى الحلويات والأكلات الشعبية التقليدية، حيث تجلس الخبازات بداخل الأكشاك المصممة على شكل المطبخ الإماراتي التقليدي لتحضير أنواع العجين ثم اللقيمات الإماراتية وخبز الرقاق والخمير، لتزويد الراغبين بأطباق متنوعة من الأكل، كالتمر والرطب، إلى جانب اللبن، والعصير والقهوة العربية، وبعض الوجبات الخفيفة التي يتناولها الزوار .

تقول هنا أحمد إن التغيير الذي أصاب المجتمع في كافة جوانب حياتنا، لم يؤثر في وجود الأكلات الشعبية الإماراتية . وتضيف: "يحرص جميع الزوار على تناول الوجبات الشعبية كالخنفروش واللقيمات والفريد، وأذهب مع أولادي إلى القرية لتناول الثريد واللقيمات والجريش والبلاليط، وأصبحنا نشاق لتناولها، كل سنة في القرية لان لها طعماً خاصاً" . إسماعيل جابر، يوضح انه جاء هو وعائلته لتناول الفواله التي تضم عدداً من الحلويات الشعبية التي نفتقدها طوال

العام، كالمحلبية والخبیصة التي تفوح منها رائحة الهيل والزعفران والساقو والعصيدة والبثيث والقرص المفروك والغميلي، فانا كبقيّة الإماراتيين أحرص على تذوق الموروث الشعبي من خلال تلك الوجبات في القرية العالمية أو الفعاليات، لتبقى في ذاكرة الأبناء ولا تندثر".

وتؤكد سلمى البلوشي أنها تستمتع بتلك الأكلات رغم التغيرات التي حصلت في واقعنا، بهدف إحياء الموارث والعادات الشعبية .

وتعد الأكلات الشعبية من أبرز مظاهر التراث الإماراتي، إذ تحضر في الفعاليات التراثية المتباعدة التي تقام في الدولة وتنوع الوجبات التي تقدم وتختصر النساء ثقافة المطبخ الإماراتي . كما أن طهي الأكلات أمام الناس، وتقديمها لهم طازجة، لا يشكل انعكاساً للتراث فحسب، وإنما يفتح الأفق للمقيمين العرب والأجانب للتعرف إليه وتذوق نكهاته المتباعدة .

تفضل جميلة درويش اللقيمات التي تتكون من الطحين، والحبّة الحلوة، والكرّم والحليب والسكر والملح والقليل من الخميرة، وتعجن وتريح العجينة قليلاً قبل أن تقلي وهذه الأكلة تعد من الأكلات الخفيفة إلى جانب الهريس واللوبياء . وذكرت أن المطبخ الإماراتي أدخل عليه الكثير من التعديلات والأصناف الجديدة التي بدأت الأمهات تطبخها حديثاً مؤكدة في الوقت نفسه أن الجيل الجديد مازال محافظاً على هذه الأكلات "كونها من الأطباق التي مازالت تقدم في كل الفعاليات لأن لها مذاقاً خاصاً، كما أن طريقة إعدادها بين دول الخليج لا تختلف إلا في طريقة وضع البهارات وما "يضاف إليها .

رقاق

تقول أم راشد أثناء تناولها خبر الرقاق: "هذا الخبز يعد من أنواع الأطباق التي تعد بشكل يومي لنا، فهو الخبز الذي يقدم للطور على وجه الخصوص" . وحول طريقة تحضيره أفادت بأن عجينة خبز الرقاق تتكون من الطحين والماء والملح، وتكون رخوة وغير سميكة كما الخبز العربي المعروف، وتعجن مكونات الخبز، وتترك قليلاً على جنب، حتى ترتاح العجينة لربع أو نصف ساعة، وبعدها يمكن البدء بوضع الخبز على النار .

وأضافت أن هذا الخبز يعتبر صحياً كونه يحضر في المنزل ويكون طازجاً . ويقدم مع الجبن، أو البيض أو حتى مع عصارة السمك، إذ بعد أن ينضج نسبياً يوضع فوقه أحد هذه الأصناف المذكورة ويؤكل ساخناً .

أم محسن تعتبر الخميرة من الأكلات الحلوة التي تقدم مع العسل، وتتكون من الحليب والطحين والسكر والزعفران وماء الورد والحبّة الحلوة، والسمن .

وتوضح أنها تمزج المكونات بشكل شبه عشوائي، لشدة اعتيادها تحضير الوصفات، وبالتالي تشارك في شتى الفعاليات المشابهة، لنشر الوعي حول هذه الأطباق وأهميتها في الطبخ .

وتؤكد أن تلك الأكلات الشعبية مفيدة صحياً منتقاة ميل الجيل الجديد إلى الأكلات السريعة، والابتعاد إلى حد ما عنها على الرغم من أنها تقدم في كل المنازل، ولكن طابع العصر أبعدهم عنها . وتوضح أن طريقة إعداد هذه الأكلات لم تتطور إطلاقاً، إذ تحضر بالطرق التقليدية .

يقول عبدالله البلوشي، موظف، إنه يأتي للقرية ليعتد بالعدد من المنتجات الإماراتية، مثل التمور والأكلات الشعبية والمشروبات الإماراتية، مشيراً إلى أن من أبرز مظاهر التراث انتشار الخبرات اللاتي يقدمن الخمر والفطير والثريد، إضافة إلى اللقيمات الشهية التي تلقى استحساناً من الجمهور من مختلف الجنسيات .

يقول: "يبرز في كل زاوية من زوايا القرية العالمية ركن يعيد الناس إلى تراثهم ويذكرهم بأجدادهم وحياتهم الجميلة السابقة، مثل الخيم التراثية المزخرفة بالتحف التراثية والعريش، التي من خلالها تقدم الأجواء والأكلات والمشروبات الشعبية التقليدية ويستمتع الزوار من خلالها بكرم الضيافة والترحاب .

تقدم فرقة الإمارات الشعبية فنوناً من الرقص الشعبي، والموسيقى التراثية على الآلات التقليدية في أنحاء متفرقة من القرية".

ويؤكد البلوشي أن تناول الطعام في الخارج يأتي ضمن أبرز التجارب الممتعة في القرية العالمية، هو فرصة للتعرف إلى ما تقدمه المطابخ الشعبية من مأكولات متنوعة

رقابة صارمة

خالد شريف العوضي المدير التنفيذي لإدارة الرقابة الغذائية في بلدية دبي يقول: "إدارة الرقابة الغذائية تعمل من خلال جهودها المتميزة لإنجاح فعاليات القرية العالمية وتلبية كافة الخدمات التي تحتاجها القرية وإظهارها بأبهى حلة مثل الإشراف الكامل على المطاعم الشعبية التي يبلغ عددها 5 مطاعم وتقدم أشهى الأكلات الشعبية الإماراتية حتى يستمتع الضيوف بتجربة جديدة من التنوع والتذوق ضمن أجواء ترفيهية فريدة"، مشيراً إلى أن التعاون يأتي في إطار تحقيق المصلحة العامة للجميع .

ويؤكد أن بلدية دبي توفر المراقبة على جميع الأغذية والأطعمة المقدمة في القرية وفقاً للاشتراطات الصحية المعتمدة لديها حفاظاً على سلامة الزوار

شروط لعرض الأغذية

عبدالستار محمد ضابط تفتيش صحة رئيسي في بلدية دبي، يؤكد أن البلدية تضع شروطاً خاصة لجميع المؤسسات الغذائية، فيما يخص عرض الأغذية في القرية من خلال الحصول على موافقة الإدارة للتأكد من نوع المواد المعروضة والظروف المحيطة بالعرض خصوصاً مع وجود كميات كبيرة من الأطعمة . ويقول: "وضعنا شروطاً صارمة على المحال الغذائية واختير المفتشون بناء على عدة معايير، أهمها الخبرة الواسعة في مجال التفتيش الغذائي والمعاملة الحسنة مع أصحاب المحال والجمهور" .

وأثنى عبدالله النظري مرشد سياحي في بلدية دبي، على التصميم التراثي التقليدي للمطاعم الشعبية، التي تعيد ذكريات إمارة دبي في ستينات القرن الماضي حين كانت بلدة صغيرة، تتوزع فيها الخيام وبيوت من العريش، وأخرى من الحصا والجص، وذلك نظراً لتمييز هذه الفترة وغناها بالتفاصيل المرتبطة بالكفاح والعمل الدؤوب من أجل توفير لقمة العيش، حيث كان سكانها يمتنون حرفاً متنوعة تتلاءم وطبيعة بيئتها البدوية والحضرية

توفير مقومات السلامة

المهندس سلطان الطاهر رئيس قسم التفتيش الغذائي في بلدية دبي، يقول إن المطابخ الخمسة تحت إشراف الإدارة ويتم التحضير في المطابخ داخل القرية ويوجد يومياً حملات تفتيشية في إطار حرص البلدية على توفير مقومات السلامة والصحة العامة للمجتمع، من خلال التأكد من سلامة وأمن الأغذية المتداولة في القرية، فضلاً عن التفتيشات الدورية على المؤسسات الغذائية أو التفتيش في حال شكوى من الزوار .

يضيف: "الهدف من الحملة التفتيشية هو التأكيد على سلامة الغذاء واتباع المعايير الصحية وتحسين مستوى صحة وسلامة الأغذية المتنوعة التي يتناولها الرواد على القرية" .

ويقول: إن المفتشين التابعين للقسم يقومون بالحملات والمتابعة سواء على المطابخ في المطاعم أو على المطابخ للتأكد من استيفاء الشروط الصحية، من خلال معرفة مصدر المكونات والتأكد من عدم وجود عمليات الغش في هذه الأغذية

فضلاً عن التأكد من طريقة العرض والتخزين، وتدريب العاملين على أساسيات صحة الأغذية لضمان أفضل الممارسات الصحية والتأكيد على اعتماد وتسجيل مركبات نقل المواد الغذائية حسب المواصفات القياسية

. والإجراءات المتبعة لدى قسم رقابة الأغذية

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.