

«أيام الشارقة التراثية».. صورة واقعية عن تفاصيل الحقب الماضية

الإمارات اليوم · 23-02-2025

فعاليات الدورة 22 افتتحت في خورفكان

«أيام الشارقة التراثية».. صورة واقعية عن تفاصيل الحقب الماضية

بدأت في خورفكان أمس فعاليات الدورة 22 لأيام الشارقة التراثية.

وشهدت الفعاليات التي افتتحها الشيخ هيثم بن صقر القاسمي، نائب رئيس مكتب سمو الحاكم، بمدينة كلباء، تقديم مجموعة من الأنشطة الخاصة بالأطفال مثل الرقصات الشعبية، وفقرات العرائس، وعدد من الفقرات الفنية الترفيهية ذات الطابع التراثي، وسط تمشين الأهالي لهذا النوع من الفعاليات التي تعزز محبة التراث في نفوس الأبناء، وتزيد مهاراتهم القيمية والمعرفية.

وصورت الفعاليات جوانب عدة من طبيعة الحياة اليومية القديمة التي زادت مشاركتها أصحاب الحرف القديمة المزيد من الحفاوة والبهجة، كما مثلت السوق الشعبية بيئتها المختلفة صورة واقعية للجمهور عن الحقب الماضية بكل تفاصيلها، وتضمنت الفعاليات فقرات فنية وترفيهية وثقافية وأدبية تغنت بالوطن، والفخر بما وصل إليه من تقدم ومكانة.

وقال رئيس معهد الشارقة للتراث الدكتور عبدالعزيز المسلم: «إن الحاضنة الحقيقية للتراث هي نفوس الناس، وإن انتقاله بين الأجيال هي حياته واستمراره، وقد تجلّى ذلك بصورة واقعية نابضة بالحياة في خورفكان التي أبهجت جميع الزائرين والضيوف بقدرتها على منح التراث ما يستحق من دور، وما يليق به من اهتمام».

تجفيف الأسماك.. ثلاثيات الماضي

ثلاثيات الماضي، أو تجفيف الأسماك، هي حرفة محلية مشاركة بفعاليات أيام الشارقة التراثية، وصورة من الصور التي طوع الإنسان فيها الطبيعة ليحافظ على غذائه، ويستخدمه عند الحاجة بشكل سليم، وعن هذا التجفيف قال سبيد سلمان عبدالله: «كان يتم أخذ السمك الزائد عن الحاجة، أو المتبقي من البيع بعد إهداء ما يمكن منه إلى القريب والجار، ثم يتم تنظيف السمك بغسله، وإزالة أحشائه، ويُملح بالملح الخشن، أو ما يسمى بملح البحر، ثم يدفن في التراب مدة من الزمن».

ويضيف عبدالله: «بعد إخراجها من التراب كان يغسل جيداً، ويعاد قليحه بالملح الخشن بصورة جيدة، ثم يزال الملح ويتم تعليق الأسماك بالحبال أمام الشمس لغرض التجفيف، ثم يتم تخزينه بعد التجفيف أو تركه في مكانه لاستعماله وقت الحاجة».

الدكتور عبدالعزيز المسلم:

● الحاضنة الحقيقية للتراث هي نفوس الناس، وانتقاله بين الأجيال هي حياته واستمراره.

تابعوا آخر أخبارنا المحلية والرياضية وآخر المستجدات السياسية والإقتصادية عبر Google news