

الخليج

منوعات, محطات

15 يوليو 2023 16:46 مساء

متحف الحضارة يحتفي بالأطعمة التراثية في مصر







«القاهرة:» الخليج

تزينت القاعة الكبرى بالمتحف القومي للحضارة في مصر، بعشرات من الأطباق التي تعكس تنوع الأكلات الشعبية في مصر، ضمن فعاليات الجزء الثاني من مبادرة «طبلية مصر»، التي أطلقها المتحف في فبراير/شباط الماضي، وتستهدف إحياء الموروثات المصرية من الأطعمة الشعبية، كأحد أنواع التراث غير المادي، وحماية هذا التراث من الاندثار.

وامتدت الموائد التي تحمل مختلف أنواع الأطعمة الشعبية التراثية في مصر، بطول القاعة، وسط حضور كثيف من الدارسين والباحثين وعشاق التراث المصري، وقال الدكتور أحمد غنيم الرئيس التنفيذي لهيئة المتحف القومي للحضارة المصرية، إن المبادرة التي أطلقها المتحف، تستهدف تسليط الضوء بشكل خاص على الموروثات المصرية، الغنية بالعديد من الأطعمة التراثية والأكلات المتوارثة منذ آلاف السنين، بالإضافة إلى تسليط الضوء على سياحة المأكولات، التي تعدّ أحد أهم المنتجات الحديثة للسياحة، وجذب الزائرين والسائحين من مختلف دول العالم.

وتتميز الحضارة المصرية إلى جانب ثرائها في مجالات الفنون والعمارة وغيرهما، بالعديد من الأطعمة التي ابتكرها المصري القديم، والتي لا تزال موجودة حتى الآن على المائدة المصرية، مثل الكسرة وهي واحدة من الأطعمة التراثية في محافظة أسوان، وهي عبارة عن دقيق الذرة المطحون، وتضاف إليه الخميرة، وهي تشبه العصيدة التي تعدّ من أشهر الأكلات عند قبائل النوبة، وتحضر من الدقيق والماء والملح واللبن، وتستخدم غالباً في وجبات الإفطار، إلى جانب الخماريت، وهي عبارة عن ملوخية أو كسبرة خضراء، توضع على الرقاق المصنوع على «الدوكة» في منطقة النوبة، وتؤكل بدون ملحقة، فضلاً عن الجاكود النوبي، الذي يعد أشهر الوجبات النوبية على الإطلاق، وهو عبارة عن خليط بين السبانخ أو الملوخية الخضراء والبامية المجففة.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.