

الملخص العربى

لا يوجد اهتمام كاف بالمطبخ المصرى حيث لا يمثل مكانة مميزة فى صناعة الضيافة رغم أن هناك أطباق مميزة فى المطبخ المصرى مقصورة على مجتمعات مصرية كما أن هناك بعض العادات والتقاليد التى تميز إعداد وتناول الطعام فى عدة مناطق فى مصر، ويمكن القول أن بعض أطباق المطبخ المصرى تعتبر توليفة لعدد من مطابخ دول البحر المتوسط ، كما أن هناك أطباق تقليدية وبعض الأطباق الخاصة فى بعض المناطق تستوجب خصوصية فى إعدادها أو تقديمها.

فى كثير من البلاد تحتل الأطباق والمنتجات المحلية مكانا بارزا فى المأكولات المقدمة فى هذه البلاد بل وتعتبر فى كثير من الأحيان مقوم جذب سياحى حيث أن الغذاء يلعب دورا جليا فى الضيافة كما أن إمداد السائحين بالمأكولات المحلية بشكل جذاب وبمستويات صحية يكون له مردود مادى بجانب تحقيق رضاء الزائر ، لذلك فهناك اتجاه فى مصر فى الوقت الحالى للاستفادة من الأطباق المصرية المميزة وإدخالها فى صناعة الضيافة. ويعتبر المجتمع البدوى خاصة فى سيناء أحد المجتمعات المصرية ذات الطابع المميز والخاص فى الطعام والمشروبات بالإضافة إلى وجود عدد كبير من الأعشاب التى تستخدم فى الندأوى أو كمشروبات ساخنة.

وتختص الرسالة بتوضيح أهمية تقديم بعض المأكولات البدوية فى الضيافة فى سيناء والتى تمثل الثقافة والعادات لبدو سيناء كما أنها سوف تكون عنصر جذب لزيادة الاستثمار والأرباح فى صناعة الضيافة بسيناء.

ويعتمد البدو في حياتهم على ما يتوفر في البيئة من خامات لاستغلالها والاستفادة بها في إعداد احتياجاتهم من الغذاء وتتميز سيناء بتعدد الخامات فيها مما يؤدي إلى تنوع وتعدد الأكلات والمشروبات بالإضافة إلى طابعها المميز عن أكلات المجتمعات المصرية الأخرى. ونظرا لأن سيناء تعتبر منطقة جذب سياحي خاصة جنوبها فإن خطة التنمية السياحية في مصر تعتمد عليها بدرجة كبيرة نظرا للتزايد المستمر للسياحة الوافدة لها وهذا يدعو إلى الاهتمام بتعظيم مقومات الجذب المختلفة التي يمكن توافرها في سيناء.

ولذا فإن الدراسة تهدف إلى:

- دراسة أهم ما يميز سيناء من خامات غذائية محلية وما يعد بها من مشروبات للاستفادة منها في صناعة الضيافة بسيناء.
- تطوير إعداد وتقديم هذه الأطباق والمشروبات لتتنشى مع النواحي الصحية والمستوى السياحي المطلوب والعمل على تحسين الظروف المؤدية إلى توفير الخامات المطلوبة بدرجة مرضية.

وقد قام الدارس بعدد من الزيارات لمناطق مختلفة في سيناء مثل شرم الشيخ وكلاهما ودهب ونوبي وطابا والعريش ورفع للتعرف على سكان هذه المناطق والتعرف على أطباقهم ومشروباتهم المميزة وعلى النباتات والأعشاب المنتشرة في هذه المناطق وذلك بالإضافة إلى العادات الخاصة بإعداد وتجهيز هذه الأطباق ، كذلك شارك الدارس في العديد من الزيارات الميدانية من خلال الرحلات السياحية والسفاري لمناطق سيناء المختلفة لمعرفة انطباع السائحين تجاه تقديم بعض من هذه الأطباق والمشروبات عند تقديمها لهم خلال الطريق أو

خلال الرحلات ، والتعرف على آرائهم فى تقديم بعض هذه الأطباق والمشروبات على موائد بعض القرى والفنادق السياحية.

كما سجل بالصور تقديم بعض هذه الأطباق والمشروبات خلال رحلات السفارى وقد أجريت لقاءات مع عدد من المرشدين السياحيين الذين يعملون فى سيناء وكذلك لقاءات مع عدد من خبراء السياحة لمعرفة أهمية تقديم هذه الأطباق والمشروبات ضمن رحلات السياحة واختيار الأطباق والمشروبات الخاصة بذلك.

وقد تم إعداد بعض من هذه الأطباق والمشروبات وتقديمها لعدد من الزائرين المصريين والأجانب الوافدين إلى قرية صلاح الدين السياحية بطابا وقد طلب منهم توضيح انطباعهم عن هذه الأغذية والمشروبات لتقييم جودتها ومدى القابلية على هذه الأطباق والمشروبات.

من خلال الدراسة اختيار عدد من الفنادق والقرى السياحية فى كل من :

- شرم الشيخ

- سانت كاترين

- نويبع

- طابا

والأطباق والمشروبات التى تم اختيارها وتقييمها بواسطة بعض الزائرين المصريين

والأجانب هى:

- **الفراشيم:** وهو خبز يصنع من دقيق القمح.

- **فتة الفراشيم:** خليط من الفراشيم مع الأرز المطبوخ واللحم المسلوق أو المحمر.

- **المفروكة:** خليط من الفراشيح والسمن واللبن ويحلى بالسكر أو عسل النحل.
- **الدقينة:** خليط من الفراشيح ولحوم الغنم أو الماعز والسمن أو زيت الزيتون.
- **المقلوبة:** نخلط الأرز بالمكسرات ليضاف إلى اللحم أو الدجاج والبادنجان وبعض الخضراوات الأخرى.

- **الشاي بالحبك:** الشاي العادى الذى يغلى مع العشب السيناوى.

وتركز اختبارات التحكيم على الشكل العام والمذاق والرائحة وطريقة العرض.

وقد تبين من الدراسة أن:

- سيناء ذات مقصد سياحى واضح ولها مأكولات ومشروبات مميزة ، وتعد هذه المأكولات والمشروبات من المواد الخام المحلية المتاحة فى سيناء ، ويجرى تقديم بعض هذه المأكولات التقليدية بمعدلات صغيرة لزائرى سيناء وخاصة خلال رحلات السفارى الصحراوية ، وقد أوضحت اختبارات النزلاء إقبالا جيدا على العديد من هذه الأطباق سواء من جانب المصريين أو السائحين.

التوصيات:

من خلال النتائج والاستنتاجات التى قدمت فى الدراسة أمكن اقتراح عدد من التوصيات موجهة إلى الجهات الرسمية فى قطاع الحكومة المهتم بالسياحة بوجه عام والسياحة فى سيناء بوجه خاص وأيضا هذه التوصيات هامة للمشروعات السياحية فى سيناء وتفيد التنمية العامة للمجتمعات البدوية.

- يؤخذ فى الاعتبار أهمية مساهمة الأغذية والمشروبات فى النشاط السياحى وأن إدماج بعض مأكولات سيناء التقليدية فى صناعة الضيافة فى مصر عموما وفى سيناء على وجه الخصوص تعتبر فكرة جيدة.
- فئة الفراشيح والمفروكة والمقلوبة ومشوى الزانة والدفينة بالإضافة إلى الشاى بالحبك والقهوة البدوى يمكن اختيارها من أكالات ومشروبات سيناء التقليدية لتكون ضمن المأكولات بفنادق سيناء.
- أوضح البحث أن تقديم هذه النوعيات لا يقتصر على الفنادق والقرى السياحية فقط ولكن يمكن تقديمه فى رحلات السفارى والمخيمات السياحية فى سيناء.
- إدماج المأكولات والمشروبات التقليدية بسيناء ضمن المأكولات بالفندق سوف تساهم وتساعد فى الاعتراف بالمطبخ المصرى فى مجال الضيافة.
- أن تقدم الأغذية والمشروبات التقليدية بسيناء فى نفس الجو العام المميز للظروف الأصلية للبدو مع مراعاة الملامح والثقافة والعادات الخاصة بها.
- بعض المأكولات فى سيناء تحتاج إلى شىء من التطوير لإنتاج أطباق على درجة عالية من القبول والاستحسان وأيضاً على مستوى صحى ونظافة مناسب لتتفق مع مستويات السياحة المطلوبة.