

لُقْمَتِي هَوِيَّتِي



المطبخُ اللبناني: معالمُ تراثية

سَعْيًا إِلَى إِبْرَازِ تَرَاثِنَا فِي جَمِيعِ نَوَاحِيهِ الْغَنِيَّةِ

مركز التراث اللبناني

في الجامعة اللبنانية الأميركية (LAU)

- تعاونًا مع قسم التسويق والإدارة الفندقية في الجامعة -

يَدْعُوكُمْ إِلَى لِقَاءِ

لُقَمَتِي هَوِيَّتِي

المطبخ اللبناني: معالم تراثية

أطياب من نتاج أرضنا الخيرة

مع

الشيخ أنطوان الحاج: مدير المعهد الفني الفندقية - الدكوانة

د. أنطوني رحيل: مؤسس "سوق الأكل" في لبنان (No Garlic No Onions)

يلي الندوة تَذْوُقُ الحُضُورِ عَيِّنَاتٍ طازجةً من المأكَل اللبناني التراثية

إعداد قسم التسويق والإدارة الفندقية في الجامعة

يَفْتَتِحُ اللِقَاءَ مُدِيرُ المَرْكَزِ

الشاعر هنري زغيب

الساعة ٦:٠٠ مساءً الثلاثاء ٥ نيسان ٢٠١٦ (استثنائيًا بسبب العطلة الرسمية في ٤ نيسان)

القاعة ٩٠٣ - كُليَّةُ عدنان القصار لإدارة الأعمال - مبنى الجامعة الجديد - الطابق الأرضي

قريظم - بيروت

نتاج أرضنا الخيّرة... تراث بات عالمياً

* في أساس مجتمعنا المحلي علاقة الإنسان اللبناني مع الأرض: مُزارعاً حارثاً فحاصداً فَمُنْتِجاً، أو مواطناً متلقّياً مستهلكاً.

* من الحصاد ينتقل المزارع اللبناني إلى التسويق ناشراً نتاج أرضنا محلياً وعالمياً.

* ما هو مفهوم المونة في جردونا والجبال؟ كيف كانت تُجمَع وتُخزَن؟ وكيف كانت تُحفظ حتى نهاية الموسم طازجةً طيبة الشكل والمذاق؟

* الارتباط بالأرض علامة اللبناني ينقله من جيلٍ إلى جيل، وهذا ما يفسّر تعلقه بأرضه وناسه ومطارجه أينما حلّ، وحينئذ الدائم للعودة إليها.

* كيف أمّن اللبناني الاستمرارية العملية لموارد أرضه، وحوّل بعدها العلمي إلى مشاريع درسها وحققها وطبقها في أنشطة زراعية وإنتاجية ومطعمية باتت رائدة في العالم؟

* ما هي الأدوات التي كان اللبناني يستخدمها في الحراثة والزراعة والحصاد؟

* ما المواسم السنوية التي يتابعها اللبناني زارعاً أو مُتباعاً؟ وما هي تقاليدها في مأكولات الأعياد والمناسبات والضيافة؟



* من الروزنامة اللبنانية: الهريسة لعيد الصليب، القمحية لعيد البربارة، كعك العباس لذكرى عاشوراء، المغلي للولادات، السنيّية للاحتفال بأول سنّ، إلخ... إلخ...
* في غياب اللحم والدجاج والسمك، كانت المخلوطة صحن الشتاء، يرافقه صحن البرغل بدفين، ومأكولاتٌ من حواضر البيت، اقتصاداً أو احتراماً تقاليد الصيام.
* مع الوقت دخلت على المأكولات اللبنانية التراثية مأكولاتٌ أخرى من تقاليد أخرى: عثمانية (المشاوي، الشيش طاووق، ...) وفلسطينية وأرمنية وسورية وغيرها، ...
* مع العناصر الزراعية الطالعة من أرضنا كانت تُنسج تقاليد اجتماعية محلية وموسمية وطريقته حياة لبنانية نموذجية وتلاقٍ وعيشةً رضيةً هنيئةً تطوّرت حول عناصر المطبخ اللبناني الذي انتشرت أطايئه حتى باتت اليوم عالمية.



الصُور: تقديم من وزارة السياحة