

الجرد الوطني للتراث الثقافي الأمازيغي

بطاقة جرد عنصر رقم 4/022

1- تحديد العنصر

- الإسم المتداول للعنصر في المجتمع المحلي المعني

الشرمولة

- أسماء أخرى إن وجدت

شرمولة القرنيط (الأخطبوط) بجزر قرقنة.
شرمولة جربة مع السمك المقلي - شرمولة تونس - شرمولة بنزرت.

- الإطار الجغرافي لانتشار العنصر



تعدّ الشرمولة موروثا ثقافيا تداوله الأجيال بمدينة صفاقس، حيث تعتني العائلات الصفاقسية -المقيمة داخل المدينة أو خارجها- أثناء عيد الفطر من كل سنة بإحضار هذا الطبق الغذائي. كما نقل الوافدون على المدينة العنصر وأدمجوه ضمن عاداتهم الغذائية.

- مجال أو مجالات انتماء العنصر

الثقافة الغذائية التقليدية

2- وصف العنصر

- الوصف التفصيلي

تصنّف الشرمولة ضمن العادات الغذائية لمدينة صفاقس وجزء من الموروث الثقافي والغذائي دأب عليه أهالي المدينة من مختلف الأعمار والذين عبّروا - أثناء عملية جرد العنصر - عن تعلقهم بهذه العادة المطبخية.
والشرمولة من شَرْمَلٍ بمعنى التقطيع والتشريح فيقال شرمولة أو مشرملة، ويعيد البعض أصل الكلمة إلى الإسبانية Salmuera بمعنى مستحضر من الماء والملح والتوابل يستعمل للحفاظ على اللحوم والأسماك.

كما تذهب بعض المصادر إلى أنّ أصل الكلمة يعود إلى اسم مبتكر هذا اللون الغذائي وهو تشارلز مولا ليتم تحريف الاسم إلى "شرمولة"، ويتبنّى البعض من حملة العنصر هذا التفسير على غرار السيّد محمد كَمُون.

يتم إعداد هذا اللون الغذائي بمناسبة الاحتفال بعيد الفطر، ويتكوّن من البصل والزبيب الذي نتحصل عليه بعد تجفيف العنب. ولطبخ الشرمولة يتوجب قلي كميات وافرة من البصل المقطع في الزيت يضاف إليها مربى أو عصير الزبيب وبعض التوابل والبهارات (كَبّابة، كركم، شوش ورد، أعواد قرنفل، قرفة، مستكة) وتركها تطبخ على نار هادئة لساعات طويلة وتستهلك صباح يوم عيد الفطر مع السمك المملّح. ويجمع حملة العنصر أثناء عمليّة الجرد على نفس مراحل الإعداد تقريبا وهي:

1/ إعداد اللوازم والحرص على حسن انتقائها خاصة الزبيب الذي يصنّف إلى زبيب مستورد مثل التركي والشيلي، ونوع محلي يعرف بالزبيب العسلي أو البلدي وهو الأفضل.

1/ فرز الزبيب من الأتربة ثم يغسل جيّداً.

2/ رحي الزبيب عن طريق آلة رحي.

3/ يضاف الماء للزبيب المرحي للقيام بعملية "الخرج" المتمثلة في علك المزيج جيّداً عن طريق اليدين.

4/ يصفى الزبيب للتخلّص من البذور والقشور باستعمال الغربال، وتكرّر العملية مرتين أو ثلاث مرّات حتّى الحصول على خلاصة الزبيب.

5/ طبخ خلاصة الزبيب على نار هادئة.

6/ تقطيع البصل ثم يوضع في إناء ويغطّى ويترك على نار حتّى يذبل دون إضافة أيّ شيء.

7/ في الأثناء تواصل طبخ خلاصة الزبيب مع التحريك من حين لآخر.

8/ يضاف نصف لتر من زيت الزيتون إلى البصل حتّى يجفّ الماء تماما ويترك ليثقل.

9/ يخلط الزبيب المطبوخ مع البصل المقلي مع التحريك من حين إلى آخر.

10/ نضيف البهارات حسب الاختيار: كركم، شوش ورد، أعواد قرنفل، قرفة، فلفل أسود، قشور برتقال مجفّف.

11/ تنظيف السمك من الملح وطبخه في الماء (يسمط).

هذا وتختلف المقادير حسب حجم العائلة وعدد أفرادها، وتحدّد السيدة سماح بوصرصار لوازم الشرمولة لخمسة أفراد كما يلي:

- 1 كغ من الزبيب.

- 2.5 كغ من البصل.

- ½ لتر من زيت الزيتون.

- البهارات حسب الاختيار.

- العناصر الماديّة واللاماديّة المصاحبة للممارسة أو المهيكلة لها (الفضاء/ الأزياء/ الأدوات...)

تعدّ المرأة الشرمولة داخل الفضاء البيتي وتساعدنا عادة ابننتها.

الأدوات:

غربال سميد، آلة رحي، أواني الطهي والحفظ.

- الممارسات العرفية التي تنظم أو تمنع الوصول إلى العنصر

يتم إعداد الشرمولة بمناسبة عيد الفطر حسب العادة، ونظرا لصبغتها العائليّة فإنّه يصعب توثيقها من خارج العائلة.

- كيفية التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء والتمرير للنّاشئة

تصنّف الشرمولة ضمن العادات الغذائيّة المتوارثة والتي تنتقل من جيل إلى آخر، وتتعلمها الفتاة عن طريق

الممارسة والنقل حيث تحرص الأم على تعليم ابنتها فنون الطبخ كأحد مقومات التنشئة الاجتماعية للفتاة. ونظرا لصبغتها الاحتفالية يساهم مختلف أفراد العائلة في إعداد الشرمولة وخاصة الفتيات اللاتي يساعدن سواء في إعداد اللوازم أو في عملية الطبخ حتى تكتسب الفتاة المهارات الكافية لطبخ هذا الطبق المحلي.

3- الفاعلون المعنيون بالعنصر

- حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

تحرص كل العائلات بمدينة صفاقس على إعداد طبق الشرمولة.

- مشاركون آخرون

تعدّ الشرمولة طبق مناسباتي له صبغة احتفالية ورمزية يشارك فيه أطراف متعدّدة وتشهد المدينة حركة استثنائية تنتعش خلالها تجارة الغرابل وتجارة الفواكه والبقول الجافة وكذلك تجارة الأسماك الموجهة للتمليح.

- منظمات غير حكومية/ المجتمع المدني

اعتنت العديد من وسائل الإعلام والجمعيات الممثلة للمجتمع المدني بتوثيق العنصر وتأمين هذا اللون الغذائي منها:

- جمعية صفاقس المزيانة.
- جمعية البيت السعيد بصفاقس.
- جمعية جنان صفاقس.
- موقع تاريخ صفاقس.
- موقع الصحافيين بصفاقس.
- مجلة شمس الجنوب بصفاقس.

EduSfax -

- هيئات رسمية

- مندوبية الشؤون الثقافية بصفاقس.
- المعهد الوطني للتراث.
- إذاعة صفاقس.
- النيابة الجهوية لاتحاد المرأة التونسية بصفاقس.

4- مدى قابلية العنصر للاستمرار: العراقيل والتحديات

تحرص العائلة الصفاقسية على ممارسة هذا التقليد الغذائي الذي عرف تطورا في إطار تشكّل الذوق خاصة مع استدخال بهارات جديدة مثل قشور الرمان وقشور البرتقال المجففة و"الهريسة"، إلا أنّ ارتفاع أسعار المواد الغذائية الأولية خاصة سعر السمك دفع ببعض العائلات إلى إعداد الشرمولة مرّة كل سنتين أو التنازل على هذا الطبق الغذائي.

5- برامج التثمين وإجراءات الصّون

عبر المجتمع المحلي على شغفه بتوثيق العنصر وصونه واستعداده للمشاركة في عملية الجرد على غرار الطالب في شعبة التاريخ طه المصمودي والسيدة سماح بوضار وجمعية "صفاقس المزينة" مما سمح بإنجاز بطاقة الجرد في إطار تشاركي. كما تحرص وسائل الإعلام المحلية مثل إذاعة صفاقس والمدني على توثيق العنصر وتثمينه، علاوة على دور مواقع التواصل الاجتماعي والمواقع الإلكترونية مثل موقع الصحفيين التونسيين بصفاقس وموقع تاريخ صفاقس في صون العنصر وتثمينه. هذا ودعى العديد من هذه الأطراف إلى ضرورة تسجيله ضمن القائمة التمثيلية للتراث الثقافي غير المادي للبشرية.

6- التوثيق الفوتوغرافي للعنصر







7- هوية الشخص المرجعية المعتمدة في استيقاظ البيانات

تمّ إنجاز بطاقة الجرد في إطار تشاركي، واعتمدنا في استيقاظ البيانات الواردة طريقة المحاورّة الودّية مع حملة العنصر الآتي ذكرهم:
 السيدة: سارة اللحياني الفريخة موظفة بالنيابة الجهوية لاتحاد المرأة التونسية بصفاقس. الهاتف 24644351
 السيدة: خديجة بنت علي بن محمد الطرابلسي، رقم بطاقة التعريف 01026619 مستخرجة بتاريخ 2013/10/19، تاريخ الولادة 05 نوفمبر 1932.
 - السيدة سماح بوضار موظفة بمدرسة إعدادية من مواليد 1973. الهاتف 24251880.
 عائلة السيد محمد المصمودي. الهاتف 44360162.
 - السيد فاروق الشرفي متقاعد من مواليد 1948 قاطن بنهج الشيخ التجاني بالمدينة العتيقة، صفاقس.
 - السيد محمد كمن تاجر معادن نفيسة نهج المرابطين المدينة العتيقة صفاقس.

8- المصادر والمراجع - المكتوبة

تعتبر أعمال الطبيب الفرنسي آرنست غوستاف غوبار (Ernest-Gustave Gobert) الأولى التي تناولت الشرمولة بالدرس والتحليل فخصّها بمقال منفرد بمجلة "إبلا" وأشار إليها في كتابه "العادات والطقوس الغذائية للتونسيين"، كما أشارت بعض المصادر والمراجع إلى العنصر سواء بطريقة مباشرة أو غير مباشرة منها:
 - الحشايشي (محمد بن عثمان): العادات والتقاليد التونسية الهدية أو الفوائد العلمية في العادات التونسية، تحقيق الجيلاني بن الحاج يحي، سراس للنشر، تونس، 1994.
 - الخامس (محمد بيرم): القطر التونسي في صفوة الاعتبار بمستودع الأمصار والأقطار، بيت الحكمة، قرطاج 1989.
 - القيرواني (ابن أبي دينار) : المونس في أخبار افريقية وتونس، الطبعة الأولى، مطبعة الدار التونسية، 1869.
 - المكني (عبد الواحد): "من الأكل إلى العقل"، المجلة الإلكترونية رباط الكتب، عدد 9، ت 25 أكتوبر 2011
 - حواس (عبد الحميد): "المادي وغير المادي في الثقافة الشعبية (رؤية عربية)"، الثقافة الشعبية، عدد 9، 2010.

- الدّبابي الميساوي (سهام): **الطعام والشراب في التراث العربي**، منشورات كلية الآداب والفنون والإنسانيات بمنوبة، 2008.
- الزواري (علي) الشرفي (يوسف): **معجم الكلمات والتقاليد الشعبيّة بصفاقس**، سوجبيك، صفاقس 1998.
- كوفمان (كاثي. ك): **الطبخ في الحضارات القديمة**، ترجمة سعيد الغانمي، هيئة أبو طيبي للسياحة والثقافة 2011.
- Bennassar (B) : « Contribution à l’histoire de la consommation alimentaire du XIV^e aux XIX^e siècles », Annales E.S.C, n° 90, 1975.
- Desse-Berset (Nathalie) : Salaisons de poissons marins aux marges orientales du monde Gréco-romain. Contributions de l’archéozoologie, in Mélanges de l’école Française de Rome Antiquité, tome 112 – 2000- 1.
- Essid (Y) : Alimentation et pratiques de table en méditerranée, édition - GERIM, paris, 2000.
- Gobert (Ernest-Gustave) : La chermoula, IBLA, n°17, janvier 1942.
- Gobert (Ernest-Gustave) : Usages et rites alimentaires des Tunisiens. Leur aspect domestique, physiologique et social, édition MediaCom, Tunis 2003.
- Valensi (L) : « Consommation et usages alimentaires en Tunisie aux XVII^e et XIX^e siècles », Annales, économie, sociétés, civilisations, n° 2-3.
- Essid (M-Y) : « Histoire des alimentations méditerranéennes », CIHEAM, Méditera, 2012.

- السّميّة البصريّة

تحتفظ العديد من الهياكل بتسجيلات سمعيّة بصرية للعنصر منها إذاعة القلم وإذاعة صفاقس وإذاعة الديوان وموقع تاريخ صفاقس. كما حرصنا أثناء عمليّة الجرد على إنجاز شريط سمعي بصري مدته 5 دقائق يوثق لمراحل إعداد الشرمولة.

- المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصّة

الأدوات المطبخيّة بمتحف العادات والتقاليد الشعبيّة بصفاقس (دار الجلولي).

9- معطيات تقنية حول عمليّة الجرد

- تاريخ البحث الميداني ومكانه

جوان، جويلية 2016. جوان، جويلية 2017.

- مدينة صفاقس العتيقة.

- مركز عمار الشحيحة ساقية الزيت صفاقس.

- قرمة صفاقس.

- جامع أوجامعو المادّة الميدانيّة

- فريد خشارم. المعهد الوطني للتراث.

- طه المصمودي: طالب اختصاص تاريخ بدار المعلمين العليا تونس.

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

10 جويلية 2017.

- محرر البطاقة

فريد خشارم، ملحق بحوث أثرية وتاريخية.

- آخر تحديث للبيانات

أوت 2017.



صفاقس في 10 جويلية 2017

الموضوع: الموافقة على إدراج عنصر الشرمولة ضمن قائمة الجرد الوطني للتراث الثقافي غير المادي.

نحن جمعية صفاقس المزينة، إحدى جمعيات المجتمع المدني بمدينة صفاقس، نسعى للعمل على جعل مدينة يطيب فيها العيش عبر كل السبل المتاحة والمشروعة. ومن بين هذه السبل التي نحرص على العمل بجدّ عليها تثمين تراثنا المادّي وغير المادّي.

وفي هذا الإطار، نحن نطالب بإدراج عنصر الشرمولة الصفاقسيّة ضمن قوائم الجرد الوطني للتراث الثقافي غير المادي، حفاظا على هذا الموروث الثقافي والحضاري وتثمينه وصيانته.

ونعتبر أنّ هذا المطلب ليس إلا خطوة أولى على طريق ترشيحه ضمن القائمة التمثيليّة للتراث الثقافي غير المادي للبشريّة.

والسلام

رئيس جمعية صفاقس المزينة

أحمد الشرفي

