



الجرد الوطني للتراث الثقافي الأمازيغي

بطاقة جرد عنصر رقم 7/024

1- تحديد العنصر

- اسم العنصر

المعارف والمهارات المرتبطة بتصبير وتعليب "التنّ" وفقا للطريقة التقليدية.

- أسماء أخرى في المجتمع المحلي

لا توجد أسماء أخرى (يطلق لفظ "طنّارة" على مصنع تعليب "التنّ" وفقا للطريقة التقليدية).

- الإطار الجغرافي لانتشار العنصر

وفقا لما تبيناه من العمل الميداني فقد كانت هذه الحرفة منتشرة بأماكن أخرى في شبه جزيرة جرجيس ولكنها أندثرت في الوقت الراهن. ويرجح في هذا الخصوص السيد عبد الرحمان بوحافة صاحب "الطنّارة" الوحيدة التي لا تزال في طور العمل أن هذا الاسم يعود إلى اللغة الإسبانية استنادا إلى أن هذه الصنعة في وقت ما كانت حكرا على بعض الإسبانين الذين كانوا يملكون مصانع لتعليب التنّ في شبه جزيرة جرجيس وأفاد هذا المتحدث أنه تعلم هذه الحرفة عن "معلم" أصيل قابس يدعى عمي العيادي وأن والده كان من بين الأوائل الذين تعاطوا هذه الصنعة بجرجيس حيث يملك مصنعا تقليديا لتعليب التنّ. ممّا يوحي أن هذه الصنعة كانت منتشرة أيضا في بعض المناطق الساحلية كمثل قابس و بالوطن القبلي.

- مجال أو مجالات انتماء العنصر

المهارات المرتبطة بالحرف التقليدية.

2- وصف العنصر

- الوصف التفصيلي

بعد جلب كميات من أسماك "التنّ" يتم قطع رؤوسها واستخراج أحشائها و تقطيعها إلى قطع صغيرة لا يتجاوز سمكها 5 سم. يتم إثر ذلك وضع القطع في وعاء يسمى "كسكاس" ، يتم إنزاله بعد امتلائه باستعمال رافعة يدوية تسمى "بلانكو" في القدر المخصص للطبخ الذي يحتوي على قدر من الماء والملح. لكن يسبق ذلك التحضير لعملية الطبخ بوضع الحطب في موقد يحتل مكانا أسفل المنصة التي ينتصب فوقها القدر ثم يتم إضرام النار علما أنه لا ينطلق الطبخ إلا بعد عملية التحمية حتى يشتدّ لهيب النار و تبلغ درجاتها الحرارية بين 90 و 110 درجة أي بما يسمح للماء الموجود في القدر من إدراك الغليان. تمكث قطع "التنّ" تحت ضغط حرارة النار لفترة زمنية تدوم خمس ساعات وبذلك تنتهي عملية الطبخ الأولى. إثر عملية الطبخ الأولى توضع قطع "التنّ" فوق لوح التجفيف لمدة أربعة و عشرون ساعة فيتم نزع الجلد و فصل الشوك عن اللحم ثم يتم في الأثناء تقطيت قطع "التنّ" إلى شرائح صغيرة و توضع في علب معدنية مع إضافة قليل من الزيت ، يتم غلقها بإحكام قبل إخضاعها مجددا إلى

طهي ثان على نفس شاكلة الطهي الأول الهدف منه تعقيم المعلبات للقضاء على المكروبات وفي آخر المطاف يتم الاحتفاظ بالمعلبات الجاهزة لمدة لا تقل عن العشرين يوما قبل الشروع في ترويجها وذلك لمراقبتها وللتأكد من خلوها من العيوب . يمارس هذا النشاط في ارتباط بالبحر و في ارتباط كذلك بمناطق أخرى من البلاد التونسية من خلال توفير المواد الأولية و بخاصة صفاقص التي يفضلون زيت زيتونها الذي يتسم بنسبة حموضة تقل عن 1% عن زيت الزيتون المتوفر في جرجيس الذي يتميز بنسبة حموضة أرفع والذي من شأنه إلحاق شيء من المرارة بطعم "التنّ" المعلب أما أوعية التعليب المعدنية فيتم إحضارها من تونس العاصمة.

يتوزع العمل على خمس مراحل مترابطة :

1. صيد أسماك التنّ وفي هذا الصدد أشار محدثنا أنه يوجد صنف من أصناف التنّ يسمى "تنّ بوقشرة" وهو أحمر اللون كبير الحجم يعد من أجود "التنّ" و توجد أصناف أخرى من أسماك "التنّ" و هي وهي أقل جودة من بينها "تن بوثلاثة" و "تن بوعشرة" و "تن بوكيلو" بل أقر المتحدث بوجود ما يقارب 17 نوعا من أسماك التنّ لكن يقتصر التعليب بجهة جرجيس على الأنواع المذكورة دون غيرها.
2. قطع رؤوس أسماك التنّ واستخراج أحشائها و تقطيعها إلى قطع صغيرة لا يتجاوز سمكها 5 صم.
3. إضرام النار في الموقد حيث تتراوح مدة التحمية بين الساعة والنصف والساعتان.
4. الطهي الأول و يتم هذا الطهي بواسطة الحطب دون غيره من المحروقات وفقا لطريقة الطبخ المصطلح عليها بالفرنسية -marie bain وهي طريقة في الطبخ أو التدفئة تقتضي تغطيس وعاء يحوي مواد الطبخ في وعاء آخر يتوفر على ماء في حالة غليان تستعمل بالأساس لمراقبة الحرارة و تجنب حرق الطعام.
5. توضع قطع "التنّ" التي تمّ طهيها فوق لوح التجفيف لمدة أربعة و عشرون ساعة فيتم نزع الجلد و فصل الشوك عن اللحم و تفنيئها إلى شرائح صغيرة سرعان ما يتم سكبها في علب معدنية مع إضافة قليل من الزيت يتم إحكام غلقها. و يفضل زيت الذرة على زيت الزيتون لأن الزيت الزيتون المتوفر في جرجيس ذو نسبة حموضة تفوق 1% وهذا من شأنه إلحاق شيء من المرارة بطعم شرائح التنّ ممّا يدفع للبحث عن زيت زيتون أقل حموضة يتم جلبه من صفاقص.
6. إعادة طهي شرائح التنّ بعد عملية التعليب.

- العناصر الماديّة و غير المادية المصاحبة للممارسة أو المهيكلة لها (الفضاء/ الأزياء/ الأدوات...)

يمارس جانب من هذا النشاط في فضاء مبني مسقوف بينما يمارس جانب آخر في فضاء غير مسقوف حيث الهواء الطلق.

العناصر المادية:

- المواد الأولية: سمك التنّ, زيت الزيتون أو زيت الذرة, علب معدنية بأحجام مختلفة إلى جانب الحطب .
- الأدوات: "كسكاس" و عاء كبير اسطواني الشكل من خصائصه أنه ذو ثقب في شكل مربعات صغيرة ، " نحاسة" قدر ضخم اسطواني الشكل مصنوع في الأصل من النحاس ولكنه أصبح يصنع حديثا من صَفِيحَة مَعْدِنِيَّة سوداء tôle noir ، " بلانكو" آلة الرافعة غير أنه قبل ظهور هذه الآلة كان يتم قذف قطع التنّ في قدر الطهي بواسطة رفش خشبي يسمى "مغرف" ، "الشمينية" موقد يتم صنعه بالأجر المشبّع بالطين ، "اللوحه" لوح خشبي لتجفيف شرائح التنّ بعد عملية الطهي.

- الممارسات العرفية التي تنظّم أو تمنع الوصول إلى العنصر

لا توجد ممارسات أو إجراءات من هذا القبيل.

- كفيّة التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء و التمرير للنائشة

يتم نقل العنصر عبر تشريك الأطفال البالغين في الأعمال المختلفة المرتبطة بتعليب أسماك التّن ممّا يسمح لهم بحذق و اكتساب مهاراتها تدريجيا. و يتولى الآباء أو المعلمون المتمرسون بالحرفة الإشراف على عملية النقل.

3- الفاعلون المعنيون بالعنصر

- حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

الحرفيون الذين يباشرون تصبير وتعليب أسماك التّن يستعمل مهارات تقليدية في فضاء عمل مخصصة لهذا النشاط يطلق عليه "طنّارة".
لازالت تمارس هذا النشاط في شبه جزيرة فقط عائلة السيد عبد الرحمان بوحافة التي تضم زوجته وابنه وهي عائلة منحدره من قبيلة عكّارة المنتشرة بشبه جزيرة جرجيس ولا يوجد عدد ثابت للممارسين لأن هذه العائلة تقوم بتشغيل عدد من العاملات بشكل موسمي و تستعين بهنّ في أعمال محددة .

- مشاركون آخرون

إلى جانب الممارسين الفعليين للنشاط يوجد مشاركون آخرون يلعبون دورا في توفير مختلف الحاجيات الضرورية لتعليب أسماك التّن وترويجها :

- البحارة الذين يقومون بصيد أسماك التّن.
- تجار المواد الأولية (لتوفير علب التعدين و زيت الزيتون أو زيت الذرة والحطب)
- تجار مواد التفصيل لترويج المنتج.

- منظّمات غير حكوميّة/ المجتمع المدني

- جمعية المحافظة على التراث بشبه جزيرة جرجيس
- مهرجان الإسفنج بجرجيس

- هيئات رسميّة

المندوبية الجهوية للفلاحة و الصيد البحري بمدنين.

4- مدى قابليّة العنصر للاستمرار: العراقيل والتهديدات

يواجه العنصر عراقيل وتهديدات لعلّ أهمّها :

- تقلص الإنتاج البحري من أسماك التّن بسبب الصيد العشوائي و ارتفاع حدة التلوث الذي تعاني منه البيئة البحرية.
- عوائق إدارية فالسيد عبد الرحمان بوحافة رفض في البداية الحديث إلينا متعللا بأن له مشاكل مع مصالح البيئة حيث لم يمنح الترخيص القانوني لأنه كان مصرا على طهي أسماك "التّن" بواسطة الحطب دون غيره من المحروقات و اعتبر ذلك مظهرا مخلا بالبيئة وملوثا للمحيط.
- انتشار المصانع الممكنة.
- إنتشار السلع المهربة و بأسعار أرخص.
- تقلص حاملي و ممارسي هذا العنصر من جيل الى اخر بسبب عزوف الفئات العمرية الشابة على تعلم ممارسته لأنهم لا يرون فيه مصدرا لرزق ذو دخل قار و مضمون بسبب مزاحمة المصانع الممكنة التي تنتج سلعا مشابهة تباع بأثمان أرخص بالنظر إلى كلفتها المتدنية مقارنة بالمنتجات

5- برامج التثمين وإجراءات الصّون

لم يحظى العنصر بإجراءات للتثمين والصّون ولا أدل على ذلك من التراجع المذهل لعدد الممارسين حيث لازالت تحافظ على ممارسة هذا العنصر بشبه جزيرة جرجيس فقط عائلة السيد عبد الرحمان بوحافة ممّا يستوجب الإسراع بوضع برنامج صون عاجل يتضمن حلولاً للمشاكل الإدارية والترويجية التي يواجهها الممارسون إلى جانب الاهتمام بالجانب التكويني.

6- التوثيق الفوتوغرافي للعنصر



الكسكاس



اللوحة



الشمينية



النحاسة



بلانكو



مغرف

7- هوية الشخص المرجعية المعتمدة في استيقاء البيانات

عبد الرحمان بوحافة، 60 سنة صاحب طنارة يقطن بمنطقة حمادي بوتفاحة جرجيس.

8- المصادر والمراجع

-المكتوبة

- درين (علي)، "تاريخ شبه جزيرة جرجيس من فترة ما قبل التاريخ إلى الفترة البيزنطية شبه جزيرة جرجيس عبر التاريخ"، نشر جمعية المحافظة على التراث بشبه جزيرة جرجيس، سبتمبر، 1995.
- لبيض (سالم)، "النسيج القبلي في شبه جزيرة: قراءة نقدية في بعض الوثائق الفرنسية"، نشر جمعية المحافظة على التراث بشبه جزيرة جرجيس، سبتمبر، 1995.
- الونيسي (عبد الرحمان) "أحد ملامح الأنشطة الاقتصادية بجهة جرجيس: قطاع الصيد البحري بين 1887-1929"، نشر جمعية المحافظة على التراث بشبه جزيرة جرجيس، سبتمبر، 1995.

- السمعية البصرية

غير متوفرة.

- المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصة

غير متوفرة.

9- معطيات تقنية حول عملية الجرد
- تاريخ البحث الميداني ومكانه

بطنارة السيد عبد الرحمان بوحافة بمنطقة حمادي بوتفاحة جرجيس خلال شهر أوت 2015.

--جامع أوجامعو المادّة الميدانيّة

- نجيب السلاوتي، محافظ تراث رئيس.
- ليلي بن محمود، محافظ تراث مستشار

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

21 مارس 2017

- محرّر البطاقة

نجيب السلاوتي.