

الجرد الوطني للتراث الثقافي الأمازيغي

بطاقة جرد عنصر رقم 4/047

1- تحديد العنصر

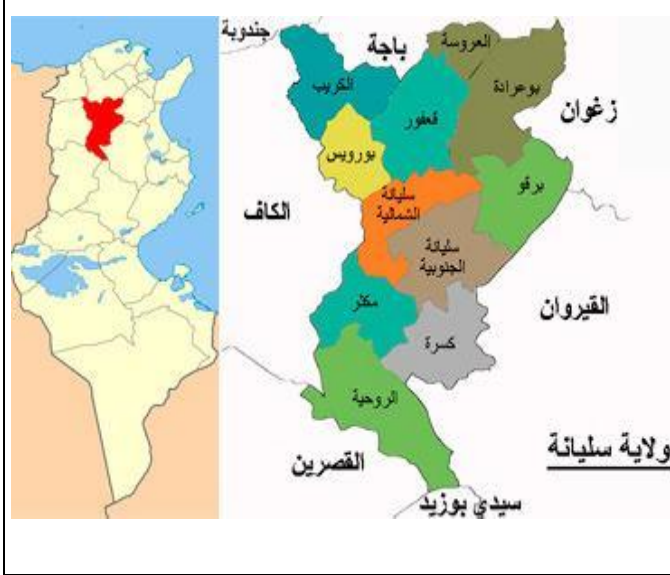
- الاسم المتداول للعنصر في المجتمع المحلي المعني

"المرمز".

- أسماء أخرى إن وجدت

شربة شعير أو "الدشيشة" أو "الدشيش".

- الإطار الجغرافي لانتشار العنصر



تصنف شربة الشعير أو ما يسمّى "المرمز" بجهة سليانة ضمن أهمّ الأطباق التي تميز شهر رمضان دون غيره من الأشهر، حيث تسهر النساء على تحويل الشعير إلى حساء باتباع مراحل مختلفة في إطار إعداد "عولة" رمضان". ولا يزال هذا الطبق يمثل تقليدا تحافظ عليه جيل العائلات التونسية، إذ يتمّ إحياء هذه العادة في أغلب جهات البلاد التونسية. وكثيرا ما تذكر رائحة حساء شربة الشعير إذا ما تمّ إعداده خارج شهر الصيام بأجواء رمضان وعاداته الغذائية المميّزة.

- مجال أو مجالات انتماء العنصر

- الثقافة الغذائية التقليدية.

- المهارات المرتبطة بالحرف التقليدية.

2- وصف العنصر

- الوصف التفصيلي

يعتبر تحضير "المرمز" من العادات الغذائية القديمة بجهة سليانة وهو يتزامن مع أواخر شهر ماي أي قبل أن يتحول لون سنابل الشعير من الأخضر إلى الأصفر. و"المرمز" أو شربة الشعير هي من خاصيات المطبخ التونسي وهي طبق ميز تاريخ الأجداد باعتبار أن الشعير يمثل مادة غذائية أساسية لسكان افريقية ومن أبرز المواد الفلاحية التي تنتجها البلاد. ولطالما اقترن تحضير المرmez

بقدم شهر رمضان وذلك نظرا لقيمته الغذائية باعتباره أكلة صحيّة تحضّر بدراية كبيرة من قبل ربّات البيوت انطلاقا من سنابل الشعير وصولا إلى طبق الحساء على موائد الإفطار.

تشارك النساء أزواجهن في عملية الحصاد خلال شهر ماي باستعمال المنجل في جوّ احتفالي مصحوب بأهازيج الغناء، حيث تكون سنابل الشعير خضراء وناضجة يتم وضعها في شكل أكوام و"حلل" مكوّنة ما يسمّى "عرم" جمع (عرمة). وتستعمل النساء العصيّ لفصل الحبوب عن السنابل أو بدرس "الطرحة" بواسطة الحمير ويقال "يطورق" الرّجل الطرحة أي ينزع بقايا السنابل والقش باستعمال "المذرة" أو المذراة. ومن الأهازيج التي تذكر في هذا المجال :

يا منجل لمّ الزرعات	هاهي وراك لقاطات
يا منجل يعطيك اللبن	هز سبولة وخليّ ثنين
راهي وراك ذبالة العين	فطومة زينة لبنات

يعتبر تحضير المرمز عملا شاقا يتطلب الوقت والجهد الكبير والدراية الكافية بمختلف مراحل الإعداد لذلك غالبا ما ينحصر تحضيره في النساء المسنات. وتتعاون النساء عادة على تحضير "عولة المرمز" حيث تجمع حبوب الشعير وتغسل بالماء وتصفّى ثم يضاف إليها بعض الملح وتوضع في كسكاس للتقوير حتى تصبح حبات الشعير ليّنة ليقع تجفيفها بعد ذلك تحت أشعة الشمس. إثر تجفيف الحبوب تشرع النساء في قلبه في "الغناي" أو "الطاجين" وهو أنية من الفخار دائريّة الشكل تستعمل لإنضاج الخبز. ويتواصل قلب الشعير حتى يصبح لونه أصفر إذ تتطلب هذه المرحلة دراية حتى لا يتم حرقه فيفسد مذاقه. وبعد الانتهاء من عملية القلي تقوم النساء بطحن الشعير المقلي باستخدام الرّحى التقليدية التي تسمّى محليا "الكرواطة" وهي تتكون من مصطبتين من الحجارة المسطحة شكلها دائري وتوضع فوق بعضها وفي وسط أعلاها قضيب حديدي يسمّى "اللزوم" وفي طرفيها تجويفين (التركيبة) منهما تشدّ شداً يسمح لها بالدوران بسلاسة كاملة وإن تعذر استعمالها فيمكن التوجه إلى المطاحن العصرية. وتتم عملية الطحن بواسطة الرّحى التقليدية على "الرّقعة" وهي جلد شاة مدبوغ غير منزوع الصّوف يوضع تحت الرّحى لحفظ الطحين. ومن الأغاني الشعبية المرتبطة برحي الحبوب:

يارحاتنا يا زردة	يا باهية و مليحة
ترحيك بنتي حليلة	والقد و الدرجية
ورحاتنا ثقيلة	ومن يقدر عليها
وتجي بنتي معنا	تعاوني وتزهينا

تتولّى النساء في مرحلة موالية غربلة الشعير المطحون للحصول على شربة الشعير بعد أن يفصل عنه دقيق الشعير والنخالة بعد نفضه بواسطة المنفضة وترقيصه بغربال "مصران". في الأخير تقوم المرأة بتصفية المرمز في الهواء الطلق في ساحة المنزل للحصول على منتج خال تماما من قشور السنابل ليوضع في الخوابي التي تخزّن في بيت المونة، علما وأنه يتمّ إعداد ثلاثة أنواع من المرمز تختلف حسب الحجم : الجيّد والمتوسّط والخشن.

يعدّ طبق حساء المرمز أو الشربة تقريبا بصفة يومية على موائد الإفطار في شهر رمضان، كما تعدّ المرأة "الملثوث" وذلك بنقع المرمز في الماء الساخن ثم وضعه في الكسكاس وتقويره وسقيه بالمرق ويسمى كسكسي ملثوث.

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

- الفضاء المعدّ لتحضير المرمز هو المنزل بما في ذلك السّاحة وبيت المونة إن وجدت فضلا عن السطح للتجفيف، ويتطلب تحضير المرمز بعد الحصاد جملة من الأدوات وأواني الطبخ :
- القصعة: لجمع الحبوب وغسلها بالماء.

- "المنفضة": نوع من الغرابيل لتصفية الحبوب من الماء والغريلة في مرحلة أولى بعد القيام بعملية الطحن.
- الكسكاس : يستعمل لتفوير المرمز.
- الطاجين: لقلي حبوب الشعير بعد تجفيفها.
- الرحي الحجرية: لطحن الشعير بعد قلبه.
- الرقعة: لحفظ الطحين بعد رحيه.
- غربال مصران: لغريلة المرمز.
- الخابية: لحفظ عولة المرمز.

- الممارسات العرفية التي تنظم أو تمنع الوصول إلى العنصر

لا توجد ممارسات عرفية تنظم أو تمنع الوصول إلى العنصر.

- كيفية التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء والتميرير للناشئة

تنتقل المعارف والمهارات في إطار العائلة والأقارب والجيران عن طريق تعليم الفتيات مراحل إعداد عولة المرمز.

3-الفاعلون المعنيون بالعنصر

- حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

تحرص ربّات البيوت في بعض العائلات بجهة سليانة على إعداد المرمز كطبق رئيسي مميز لشهر الصيام قبل أن تصبح هذه الأكلة متوفرة طيلة أشهر السنة، ويعتبرن من حملة العنصر والممارسات له بالدرجة الأولى.

- مشاركون آخرون

- الحرفيات المختصات في إعداد وبيع المرمز.
- يعتبر المرمز طبق مناسباتي له صبغة احتفالية و رمزية (شهر رمضان) وتشهد الجهة حركية في فصل الربيع خلال حصاد الشعير وتحضير عولة المرمز تنتعش خلالها حركة بيع وشراء الغرابيل والقصع وغيرها من الأدوات.
- أصحاب الطواحن العصرية.

- منظمات غير حكومية/ المجتمع المدني

اهتمت عديد الجمعيات الممثلة للمجتمع المدني بجهة سليانة بتوثيق هذا العنصر الغذائي:
- جمعية حماية التراث ببرّ سليانة.
- جمعية برّ افريقة.
- جمعية الاستغوار.
- النوادي الكشفية.

- هيئات رسمية

- المعهد الوطني للتراث: قسم المسح ودراسة الممتلكات الإثنوغرافية والفنون المعاصرة.
- وزارة الشؤون الثقافية.

- مندوبية الشؤون الثقافية بسليانة.
- دور الثقافة بولاية سليانة.

4- مدى قابلية العنصر للاستمرار: العراقيل والتحديات

- من العراقيل تحويل الشعير إلى مرمز ليس بالأمر الهين ولا السهل و إنما عمل شاق يتطلب المهارة والمعرفة والإعداد لأيام عدة.
- انحصار طريقة الصنّع التقليدية للمرمز في بعض الجهات و بعض العائلات.
- تراجع المعرفة لدي الأجيال الصاعدة بطريقة تحضير المرمز والإقبال على شراءه من المحلات التجارية نتيجة تراجع دور العائلة في تمرير المعارف التقليدية المتعلقة بالمطبخ التقليدي إلى الأجيال الناشئة.

5- برامج التثمين وإجراءات الصّون

- ينظرّق مهرجان "برّ افريقة" السنوي إلى الأكلات التقليدية بسليانة بتثمينها أو إحيائها إن كانت مهددة بالاندثار بما في ذلك عنصر المرمز والمهارات المرتبطة بتحضيره.
- إنشاء مسلك بيئي صحي في اتجاه مغارة عين الذهب من قبل جمعية الإستغوار مع الحرص على تقديم أكلات تقليدية محلية كغذاء للزوار و من ضمنها المرمز .
- إقامة تظاهرات ثقافية تهتم بالسياحة الثقافية بولاية سليانة.
- يهتمّ مهرجان "طبرورة" السنوي ببوعرادة ضمن برنامج إعداد ورشات للأكلات التقليدية بالجهة.
- تنظيم مسابقات سنوية لنادي الإعلامية في دور الثقافة بالجهة في إطار تثمين العادات والتقاليد بما في ذلك الأكلة التقليدية.
- يحتفل مهرجان الشعر الشعبي بسليانة سنويا بالأكلات الشعبية للجهة.
- احتفالات شهر التراث بالجهة من خلال تنظيم معرض للأكلات التقليدية بالجهة.

6- التوثيق الفوتوغرافي للعنصر



عملية درس الشعير وفقا للطريقة التقليدية



غسل الشعير و تصفيته



تفوير المرمز



غربلة المرمز



تجفيف المرmez



الأدوات المستعملة لتحضير المرmez



"المرmez" قبل وبعد التحضير

7- هوية الشخوص المرجعية المعتمدة في استيقاء البيانات

- حبيبة المطيري، من مواليد 1939، ربّة بيت، عين بوسعدية، معتمدية برقو، 92074711.
- حبيبة عمر، 1965/07/28، مصوج، سليانة الشماليّة، عاملة نظافة بمستوصف جامعة، 92283107.
- وريدة فرحات، من مواليد 1949، ربّة بيت، معتمدية كسرى، 97190773.
- حميدة بنت عمار السّقني، العمر 45 سنة، ربّة بيت، الزرايبية، سليانة الجنوبيّة، 93512276.
- جازية الرياحي، ربّة بيت، معتمدية سليانة الشماليّة، 96406841.

8-المصادر والمراجع - المكتوبة

- البقلوطي (ناصر): "لمحة عن التغذية التقليدية بالجنوب التونسي"، مجلة الفنون و التقاليد الشعبية، عدد 9، 1987.
- Gobert (E.), *Usages rites alimentaires des Tunisiens, leur aspect domestique, physiologique et social*, Archives de l'Institut Pasteur de Tunis, XXIX, 1940.
- Essid (M.Y.), «Chapitre 2. Histoire des alimentations méditerranéennes», In *CIHEAM, MediTERRA*, 2012, Presses de Sciences Po « Annuels », pp.53-72.
- Feki (A.), « Cuisine tunisienne, cuisine méditerranéenne ? », In *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, Colloque du GERIM, Publié avec le concours de l'Institut français de coopération de Tunis, Maisonneuve & Larose, Editions GERIM 2000, pp.279-285.
- M'layah Hamzaoui (S.), *Modernité et Tradition, les pratiques culinaires des citadins de Tunis*, Essai d'anthropologie culinaire, Centre de Publication Universitaire, Tunis, 2006.

- السّميّة البصريّة

- شريط فيديو موجود بدار الثقافة بسليانة يتحدث عن التنمية والمشهد التراثي بسليانة أنجز في إطار شهر التراث 2015 بما في ذلك معرض للأكلات التقليدية المحلية إلى جانب مجموعة من الصور.

- المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصّة لا توجد.

9- معطيات تقنية حول عملية الجرد

- تاريخ البحث الميداني ومكانه
- جامع أوجامعو المادّة الميدانيّة

- نجاة بدر الدين، محافظ تراث مستشار، سليانة.
- نبيل الزايدي، مدير دار الثقافة بسليانة.

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

02-01 أوت 2019.

محرر بطاقة الجرد

نجاة بدر الدين.