

"الوراطة" في فصل الخريف في حين يعتمد عادة "البوري" و"القاروص" في فصل الشتاء، أما "الخضير" فيكثر صيده في الحسوم ويبقى "القشاش" و"السرودك" من أكثر الأنواع الراض استهلاكها وعادة ما يعتمد أيضا نوع من السمك الصغير يسمى "الصبارص" يكثر استهلاكه في فصل الربيع. وقد ذكره حسن الوزان في وصفه لإفريقيا في معرض حديثه عن مدينة صفاقس وتنوع منتجاتها ومن ألوانه "السابرس" كما تغنى الفنان "محمد الجموسي" بهذا النوع من السمك وفترة تناولها قائلا "مريقة صبارص في مايو والافى مارس".

وعادة ما تضاف أنواع أخرى من السمك ذي الحجم الكبير على مثال "القاروص" أو "الميلة" تخصص أساسا لشوائها.

- زيت الزيتون: مكوّن أساسي في طبخ "المرقة" وهو يدخل في مكونات غالبية الأكلات التقليدية بمدينة صفاقس.

-البصل والفلل الأخضر والطماطم.

- البهارات: الثوم والكمون والفلل الأحمر المسحوق ويسمى "فلل زينة".

-اللوازم والمقادير:

-السمك (1كلغ)

-نصف كيلة زيت (علبة طماطم صغيرة)

-كسكسي (500غ)

- فلفل أخضر (5حبات)

- الكمون (نصف ملعقة)

- فلفل أحمر مسحوق (ملعقة صغيرة)

- طماطم (6 حبات)

-بصل(نصف رأس)

-الثوم(6 فصوص ثوم)

-الملح(نصف ملعقة صغيرة)

- الماء (لتر)

- طريقة الإعداد:

تمرّ عملية طبخ "المرقة الصفاقسية" بعدة مراحل متتالية، تبدأ بأشغال تنظيفه وتقسيره، يغسل ويوضع في إناء ويرش عليه مقدارا من الملح، ويسمى ذلك "تمليح الحوت" وتعدّ هذه المرحلة ضرورية لإضفاء مذاق يميّز السمك.

يترك بعد ذلك السمك جانبا إلى حين إحضار المرحلة الأولى من إعداد المرقة التي تبدأ بوضع الزيت في إناء يقطع فوقه البصل ويحرك من حين إلى آخر حتى يحمرّ لون البصل وعندها يضاف إليه خليط من الطماطم والفلل الأحمر المسحوق "فلل زينة" والثوم المهروس والملح وبعدها يذر الكمون عليه مع إضافة الفلفل الأخضر ويتكوّن بذلك ما يسمى ب"التقلية" التي تنضج على نار هادئة ويسكب عليها بعض من الماء من حين إلى آخر حتى يتهرأ الطماطم وهي عملية دقيقة يتوقّف عليها مذاق حساء السمك كلّه وعندما يذبل الفلفل والطماطم ويستوي الزيت فوقهما، تؤخذ حبات الفلفل وقليل منها في صحن على حدة. ويسكب فيما بقي من التقلية مقدار من الماء (ما يقارب لترا من الماء يسمى "المرقان"، يوضع به السمك ثم يرش عليه قليل من الفلفل الأسود المسحوق ويضاف إليه أخيرا وحسب الاختيار قطع من الفلفل الأخضر. وبعد 15 دقيقة تقريبا ينضج السمك وتكون بذلك المرقة جاهزة لتصفيتها بفصل السمك والمرق كل منهما على حدة.

وعادة ما يطبخ السمك الأبيض ("صبارص" أو "ميلة" مثلا) مع الكسكسي، فمن العادات الغذائية الراض بمدينة صفاقس طبخ الكسكسي بواسطة البخار ثم سقيه بالمرق وخطه به ويعرف باسم "كسكسي بالحوت" أو "مرقة بالكسكو". أما "الحوت الأكل" على غرار "القشاش" أو "النداس" فيأكل غالبا مع نعمة الشعير، فمن المتفرعات عن هذه الأكلة تخصيص مرقة بنوع من السمك "السردينة" بالملثوث وهو نوع من الكسكسي من حبوب الشعير ويسمى في الموروث الشفوي المحلي "الملثوث الخضوري

بالمُرقة". ويخبر طبخ أنواع من السمك تسمى "الحوت الأكل" وهي في المتعارف المحلي من نوع "القشاش" و"النداس" مع حبوب الشعير المفورة أو المطبوخة أو مع خبز الشعير. ونجد مجموعة من الخيارات الأخرى من بينها طبخ كريات صغيرة على هيئة الحمص من السميد "المحمص" في حساء السمك إلى حين انتفاخها ونضجها أو طبخ حبات الشعير "تشيش" إلى أن تأخذ في الانحلال والذوبان. وقد يتناول مع المرق نوع من خبز الشعير، يسمى جرادق يطبخ في "طاجن الجرادق" ويقول المثل الشعبي "في افريل لف الجردقة في المنديل من الدمنة والا من الهنشير" ويحبذ كذلك تناول المرق مع الثريد (بازين شعير أو بازين سميد) وهو نوع من عجين الدقيق الذي يثرد على نار هادئة باستعمال يد خشبية مطروحة تسمى "عصاة البازين" وتؤكل لقيمات بعد غمسها في مرق السمك.

وفي مراحل إعداد المرقة الصفاقسية، يتم شواء السمك ذي الحجم الكبير على الفحم بواسطة الكانون بعد خلطه بالملح والكمون (على غرار "ميلة" في فصل الصيف و"القاروص" في فصل الشتاء أو الصبارص في فصل الربيع).

- العناصر المادية واللامادية المصاحبة للممارسة أو المهيكلة لها (الفضاء/ الأزياء/ الأدوات...)

- يتم إعداد المرقة الصفاقسية في مطبخ المنزل "الدويرية" في الدار العربي بالمدينة العتيقة أوفي البرج بمنطقة الجنان. وتواصل طبخ هذه الأكلة في المساكن الحديثة.

-الأدوات:

يحتاج طبخ المرقة إلى:

- طنجرة وهي أنية نحاسية لطبخ السمك.
- الكسكاس والمققول يستخدم لتفوير الكسكسي لطبخه بواسطة البخار.
- المهراس يستعمل لهرس الكمون مع الثوم والملح.
- الصحون الفخارية لتقديم السمك المطبوخ والمشوي.
- الملاعق الخشبية لتناول الكسكسي أو خبز الشعير المغموس بالمرق.
- الغميقة لأخذ الكسكسي ووضعه في الصحون.
- الصينية طبق من النحاس أو من القصدير مستديرة الشكلو يتراوح قطرها بين 1م و 1.10م يوضع فوق المائدة ويتخذ لتقديم أواني الطعام والشراب عليه.
- الشقالة وهي إناء يوضع به الكسكسي بعد طبخه وسقيه.
- الكانون والفحم تستعمل لشواء السمك.
- الممارسات غير المادية: أسلوب التقديم.

يجلس أفراد العائلة على فراش كليم أو مرقوم حول مائدة مستديرة يوضع في وسطها إناء الكسكسي تحيط به صحون يرصف بها أعداد من السمك ويلحق بها عادة صحن "التقلية". وغالبا ما يأكل الكسكسي من نفس الإناء بصفة جماعية. أما السمك المطبوخ والمشوي فيوضع في الصحون على حسب عدد أفراد العائلة ويكون السمك المطبوخ أكثر عددا من المشوي.

طريقة الأكل:

تتمثل طريقة الأكل في خيار تناول الكسكسي والسمك فرادى بتسبيق أحدهما عن الآخر أو يكون المزوجة في الأكل بينهما.

-العناصر اللامادية المصاحبة للممارسة:

من المتداول أن يتمتع أفراد العائلة عن ذكر " مرقة بالحوت" أو "حوت" وتعويضها غالبا بلفظ سمك لكي لا يفهم من القائل أنه يقصد التوقي من الأعين الشريرة. ومن الاعتقادات الرائجة والمتوارثة عن الأسلاف أن تناول مرق السمك يزيد من ذكاء الأطفال ويدعم طاقتهم الإيجابية. وتداولت في فترة الثمانينات من القرن العشرين لدى ساكني مدينة صفاقس قول "دار ومرقة وموبيلات زرقة".

ويمثل طبخ المرقة بخبز الشعير يوم وضع الحناء للعروس من تقاليد الزواج التقليدي وذلك اعتقادا في قدرة الحوت على إبعاد الشرور عن العروس وأهلها. ومن المتعارف عليه أن مرقة "النعاس" وهو نوع

من السمك تداوي النزلة في فصل الشتاء. كما يعتقد أنّ المرققة التي تعدّها المرأة وهي حائض لا تفوح فضلا عن الامتناع عن شرب الماء من الإناء الذي أعدّ لطبخ المرققة لتلذّذ.

- الممارسات العرفية التي تنظّم أو تمنع الوصول إلى العنصر

لا توجد ممارسات أو إجراءات من هذا القبيل

- كيفية التعلّم وطرائق النشر بين الأعضاء والتميرر للناشئة

تنتقل معرفة إعداد "المرقة" من الجدّات والأمهات إلى البنات في إطار عائلي ويمكن تعلّمها أيضا عن القريبات بواسطة المعيشة والممارسة. وتنتزّل معرفة إعداد الأكلات التقليدية ضمن المهارات التي تتعلّمها الفتاة في محيطها العائلي الضيق، إذ تعدّ من الممارسات الشائعة واليومية لدى العائلات الصفاقسية ومن شأن نقل هذه المعارف للناشئة أن تساهم في صون عناصر من التراث الغذائي المحلي.

3- الفاعلون المعنيون بالعنصر

- حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

ارتبط إعداد الأكلات المحلية بالنساء اللواتي يباشرن بأنفسهن طبخ السمك داخل بيوتهن، وتبقى المرأة سواء داخل المنزل أو خارجه العنصر الفاعل في المحافظة على العادات الغذائية، ونشير إلى أنّ نسبة من الطباخين المحترفين يلجؤون إلى تعلّم وإتقان إعداد بعض الأصناف من الأكلات المحلية.

- مشاركون آخرون

نظرا إلى الطبيعة المنزلية لإعداد "المرقة"، فإنّ أفراد العائلة يساهمون بشكل أو بآخر في هذا النشاط، سيما الفتيات على أنّ طبيعة المساهمة وحجمها تختلفان بحسب وضعية كلّ عائلة من حيث الالتزامات المهنية والدراسية لأعضائها. ومما يسترعي الانتباه تزايد حضور العنصر الرجالي في ممارسة العنصر، ليس فقط على صعيد تأمين صيد السمك أو شرائه من السوق أو في مستوى إعطاء رأيه غالبا فيما يتناول مع السمك من كسكسي أو خبز شعير وإنما أيضا عبر الإسهام المباشر في تفشير السمك أو في بعض مراحل الطبخ خاصة منها عملية الشواء، وهو أمر كان نادرا في الماضي.

- منظمات غير حكومية/ المجتمع المدني

- الصفحة الالكترونية موقع تاريخ صفاقس.
- جمعية حرفيون بلا حدود.
- جمعية جنان صفاقس.
- مهرجان المرققة الصفاقسية.
- المهرجان الوطني للأكلة التقليدية .

- هيئات رسمية

- اتحاد المرأة التونسية بصفاقس.
- المعهد الوطني للتغذية بتونس.
- المركز الفني للصناعات الغذائية.

-مندوبيّة الشؤون الثقافيّة بصفافس.
-المعهد الوطني للتراث.
-إذاعة صفافس.

4- مدى قابليّة العنصر للاستمرار: العراقيل والتحديات

يشهد العنصر رواجاً كبيراً بدليل الازدحام اليومي في سوق الحوت وكثرة الدكاكين التي تباع الحوت بكل الشنايا الرابطة ما بين المدينة ومنطقة الجنان، إلا أنّ جملة من العوامل من بينها تغيير نمط العيش اليومي لدى غالبية العائلات بفعل مزاحمة الأغذية الجاهزة والسريعة وكذلك دخول أنواع من الوجبات الغربية يحببها أغلب الأطفال ونسبة من الكهول علاوة عن تراجع الأنماط الغذائيّة التقليديّة القائمة على استهلاك نسبة عالية من زيت الزيتون وكميات من الأسماك فضلاً عن ارتفاع ثمن أنواع من الأسماك وتغيير طعم عدد منها بحكم تلوث البحر بدأت يهدّد مدى استمرارية هذه الأكلة التقليديّة .

5- برامج التثمين وإجراءات الصّون

لعلّ من أبرز برامج التثمين وإجراءات الصّون التي تهتمّ هذا العنصر تنظيم الدورة الأولى لمهرجان المرقّة الصفاقسيّة يوم 30 أوت 2016 تضمّن عروضاً متنوّعة لأطباق من الكسكسي بالسمك لمزيد ترغيب الناشئة في معرفة القيمة التراثية والتاريخية لتناول الأسماك والتعريف من خلال هذه التظاهرة بمختلف أنواع السمك وطرق طبخها ومعرفة ما تحمله معها من معارف ومهارات وممارسات وما ثبت على حاله وما تغيير وما تطوّر. وتخلّلت المهرجان معروضات حرفيّة وأنشطة ثقافيّة ووصلات موسيقيّة وحلقات تكوينية حول كيفية إعداد «المرقّة الصفاقسيّة» بحسب عادات الأجداد وقد أقيمت فعاليات هذا المهرجان بدار "خماخم" بالمدينة العتيقة لما توحى به من تقاليد عيش العائلة الصفاقسيّة. و انعقدت الدورة الثانية لهذا المهرجان يوم 15 أوت من سنة 2017 في إحدى الفضاءات الترفيهيّة القريب من المسرح الصيفي بسيدي منصور ببادرة من جمعية حرفيين بلا حدود وتضمّن برنامج المهرجان مداخلة حول توثيق عناصر التراث الثقافي غير المادي (المرقّة الصفاقسيّة نموذجاً) ومداخلة حول أنواع السمك بصفافس وتسمياتها المحليّة ثم سباق طريف للدراجات الزرقاء "موبيلات" المحبّذة من قبل الأهالي في تنقلاتهم ما بين المدينة وضاحيتها في فترة الثمانينات من القرن العشرين وخروج بالقوارب الصغيرة "الفلايك" وتعريف ببعض طرق الصيد التقليدي ومسابقة طهي المرقّة الصفاقسيّة. ومن بين برامج التثمين تنظيم جمعية أحياء قرقنة المهرجان الوطني للأكلة التقليديّة بين الولايات التونسية من 25 إلى 27 أوت 2017 وهي تظاهرة تنشيطية وسياحية من بين محاورها الرئيسيّة طهي أكلة الكسكسي بالحوت.

وقد حظيت المرقّة الصفاقسيّة باهتمام ما فتئ يتطوّر يجسده اهتمام بعض المطابخ ذات الطابع التقليدي بتقديمها كما نلمس وجودها في بعض من النزل و المطاعم الفاخرة في سياق دعم السياحة الثقافيّة الذي يقوم على تقديم أنواع من المأكولات المحليّة.

وكانت المرقّة الصفاقسيّة موضوع حصص تليفزيونية وإذاعية على غرار بثّ قناة "القلم" التليفزيونية لشريط وثائقي حول العادات الغذائيّة بصفافس تضمّن تقديماً لكيفية إعدادها وإبرازاً لخصوصياتها .

ولقد ثمنت أغنية "محمد الجموسي" هذه الأكلة وروّجت لها داخل البلاد التونسية وخارجها. ومن إجراءات الصون لهذه الأكلة التقليديّة تقوم جمعية "جنان صفافس" بتخصيص بعض الأيام من السنة لطبخ المرقّة الصفاقسيّة للتعريف بهذا التراث الغذائيّ وتثمينه والسعي إلى المحافظة على خصوصياته. وتجاه تراجع طبخ هذه الأكلة التقليديّة في باقي الأيام درجت بعض الأسر بمدينة صفافس على تخصيص يوم الأحد لطبخ المرقّة في إطار عائلي.



سمك من نوع "الصبارص".



الكسكاس والمققول يستخدم لتفوير الكسكسي لطبخه بواسطة البخار.



جزء من مكونات "المرقة الصفاقسية".



"التقلية"



الملثوث المخضور في "الشقالة".



تقديم المرققة: السمك المطبوخ والمشوي والكسكسي.



الدورة الثانية لمهرجان المرققة الصفاقسيّة

7- هوية الشخوص المرجعية المعتمدة في استيقاء البيانات

- اتخذت مقابلة الجرد شكل المحادثة الودية المفتوحة مع عدد من النساء التي عرفن بإتقانهن للأكلات التقليدية بمدينة صفاقس وقد توارثتها عن الأمهات والقريبات :
- البيانات الأساسية وردت على ألسن الآتي ذكرهن:
- السيدة إكرام الملولي 1967 /05/12 وهي التي حازت على الجائزة الأولى في مسابقة مهرجان المرققة الصفاقسية، الهاتف 20393755.
 - السيدة هندة المعالج شعبان أستاذة ومكونة في صناعة الحلويات وطبخ الأطعمة التقليدية بالنيابة الجهوية لاتحاد المرأة التونسية بصفاقس.
 - السيدة نسيم القسطيني: تتقن طبخ العديد من الأكلات التقليدية منذ ما يناهز على الخمسين عاما ، الهاتف 21134008

8- المصادر والمراجع-المكتوبة

- الحسن بن محمد الوزان (ليون الأفريقي)، وصف إفريقيا، ترجمه عن الفرنسية (محمد حجي ومحمد الأخضر)، الجزء الأول، دار الغرب الإسلامي، بيروت، 1983، ج2، ص. 87.
- الميساوي الدبابي (سهام)، مائدة افريقية، دراسة في ألوان الطعام، المجمع التونسي للعلوم والآداب والفنون بيت الحكمة، تونس قرطاج، 2017.
- الميساوي الدبابي (سهام)، الطعام والشراب في التراث العربي ، منوبة، منشورات كلية الآداب والفنون والإنسانيات ، 2008.
- الزوارى (علي) الشرفي (يوسف): معجم الكلمات والتقاليد الشعبية بصفاقس، سوجيك، صفاقس 1998.
- ابن النفيس(علاء الدين) ،المختار من الأغذية،الدار المصرية اللبنانية، 1992.
- Ben Jemaa (Zouhair), La cuisine tunisienne, Patrimoine et Authenticité, SIMPACT, Tunis, 2010.
- Feki (A.), « Cuisine tunisienne, cuisine méditerranéenne ? », In Alimentation et pratiques de table en Méditerranée, actes du colloque du GERIM, publiés avec le concours de l'Institut Français de Coopération de Tunis, Maisonneuve & Larose, Editions GERIM, 2000.
- Gobert(Ernest), Usages et rites alimentaires des Tunisiens Paris La rose ; 1949, (réédité dans la collection des introuvables, dirigée par Yassine Essid,Tunis, 2003.
- Kouki (M), La cuisine Tunisienne d'OmmokSannafa, Presses de la société Tunis 1967.
- Zouari(A), Les Relations commerciales entre Sfax et Levant aux XVIII et XIX siècles, SOGIC, Sfax, 1990.

- السّمْعيّة البصريّة

- شريط توثيق يبيّن على قناة "القلم" التلفزيونية، يستعرض مراحل إعداد "المرقّة" بتاريخ 7 مارس 2013
- تسجيل شريط فيديو حول إعداد المرقّة من انجاز التلفزة التونسية الوطنية بمناسبة مهرجان المرقّة الصفاقسية.

- المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصّة

يحتوي متحف العادات والتقاليد الشعبية بصفاقس على صور المرقّة بخبز الشعير . ويحتفظ المتحف بمهراس من البرنز الذي يوظّف في مختلف الاستعمالات ومن بينها هرس الثوم والملحاحضار المرقّة وعدد من الملاعق الخشبية التي يؤكل بها الكسكسي والملثوث.

9- معطيات تقنية حول عمليّة الجرد

- تاريخ البحث الميداني ومكانه

أوت 2017

- جامع أو جامعو المادّة الميدانيّة

- سهام القلال، ملحق بحوث أثرية وتاريخية.
- فاطمة بن عمر، ناشطة بالمجتمع المدني بالغرفة الفتية الاقتصادية.

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

سبتمبر 2017

- محرّر البطاقة

سهام القلال، ملحق بالبحوث.