



هوامش

تحضر «الهريسة» على الموائد التونسية في أي وقت، وتقترب شهرتها بمنطقتي نابل والقيروان. وتبيع النساء منتجات «الهريسة» في معارض تجذب طهاة يستخدمونها في ابتكار أطباق



ملفك مجفف وتوابل وآلة هرس (العربي الجديد)

واليوم لم تعد عائلات كثيرة تصنع مؤونتها من المواد الغذائية المختلفة وبينها الهريسة، فتلجأ إلى استهلاك تلك المعلبة التي تختلف كثيراً عما يصنع داخل بيوت نابل، لذا باتت نساء كثيرات في المنطقة يصنعن كميات مخصصة للمؤونة الخاصة، وأخرى للبيع من أجل توفير مداخيل مهمة للعائلات، وترؤج بعضهم منتجاتهن في مطاعم ومحلات لبيع المواد الغذائية، وحتى بعض الفنادق.

يقول أستاذ التاريخ ورئيس جمعية صيانة مدينة نابل، أنور المرزوقي لـ «العربي الجديد»: «ساهم المورسكيون المسلمون الذي بقوا في الأندلس خلال القرن السابع عشر في ظهور عادات غذائية عدة، وانتشار أنواع من مزروعات الخضار بينها الفلفل بكل أنواعه، والذي توسع إلى مناطق تقع على الشريط الساحلي بينها نابل التي باتت تشتهر بزراعة الفلفل المخصص للهريسة التي تحولت بدورها إلى عادة غذائية مهمة لسكانها وأخرين من باقي المحافظات». وتحتضن نابل في نوفمبر/ تشرين الثاني من كل سنة مهرجان «الهريسة» الذي يستقبل آلاف الزوار من أنحاء البلاد، وتعرض فيه النساء بضائعهن من «الهريسة» المعلبة بأشكال مختلفة، بينما يقدم أشهر طهاة البلاد مأكولات تعتمد بشكل كبير على هذا الطبق. وفي أكتوبر/ تشرين الأول الماضي، قدمت تونس ملف «الهريسة»: المعارف والمهارات والممارسات المطبخية والاجتماعية» لإدراجه ضمن قائمة التراث غير المادي في منظمة الأمم المتحدة للتربية والعلم والثقافة (يونسكو).

باختصار

تصنع «الهريسة» من شرائح الفلفل المجفف التي تخلط ببهارات مثل الثوم والتوابل، ويضاف إليها زيت الزيتون

لا تغيب عن أي مائدة تونسية، وتقدم كمقليات أو تستعمل مكوناً أساسياً لمنح النكهة لأطباق كثيرة

تصنع على الطريقة التقليدية لاستخدامها في الاستهلاك المنزلي أو لبيعها في محلات ومعارض مخصصة للمأكولات التقليدية

الجزء العلوي، أما اليوم فباتت النسوة يستعملن مطحنة بسيطة من معدن تدارها يدويًا أيضاً. كذلك، تشتهر منطقة القيروان (وسط) بصنع «الهريسة» بالطريقة التقليدية، لكنها تعتمد طريقة مختلفة في التتبيل والتجفيف، ويشارك سكان منطقتي نابل والقيروان في معارض تستضيفها مناطق عدة لعرض منتجات «الهريسة» التي جعلتها يحتلان المراتب الأولى في إنتاجها للاستهلاك المحلي، وتوزيعها أيضاً في أسواق خارجية. وتقول منجية (54 سنة) لـ «العربي الجديد»: «لا توجد عائلة في منطقة الوطن القبلي نابل لا تصنع مؤونتها من الهريسة. وتحرص جميع نساء المنطقة على تعليم بناتهن طريقة صنعها، لأن غالبية العائلات تقدم الهريسة كعادة غذائية في أطباقها، ولا تستغني عنها». تضيف: «في السابق، كانت كل عائلة توفر مؤونتها من الهريسة من دون أن تحتاج إلى شرائها، وتخرنّها في جرار من الفخار بعد خلطها بكمية كبيرة من زيت الزيتون كي تبقى صالحة للاستهلاك لأشهر، علماً أنّ الثوم والتوابل يعملان أيضاً على بقاء الهريسة صالحة للاستهلاك أطول فترة».

الجديد»: «أصنع الهريسة على الطريقة التقليدية على غرار بقية النساء في منطقة نابل لاستخدامها في الاستهلاك المنزلي أو لبيعها في محلات ومعارض مخصصة للمأكولات التونسية». تضيف: «أقوم بتتبيل الفلفل بعد طحنه بكميات كافية من التوابل والثوم والملح لجعل الفلفل ذا مذاق جيد وصالح للاستهلاك مدة أطول، والذي يتطلب أيضاً حفظه في أوّان بلّورية». يبدأ عادة زرع الفلفل الأحمر في تونس في إبريل/ نيسان. وتختلف أنواعه خصوصاً تلك التي تستخدم في صنع «الهريسة»، ويتجاوز محصول البلاد من الفلفل 500 ألف طن سنوياً، علماً أنّ نابل تشتهر بزراعة كل أنواع الفلفل الأحمر، ما جعلها موطن صنع «الهريسة» بطريقة تقليدية. ويجفف الفلفل الأحمر ذو المذاق الحار خلال فصل الصيف لبيعه في غالبية الأسواق على مدار السنة.

وكان طحن الفلفل يحصل سابقاً باستخدام آلة الرحي التقليدية التي تتألف من قطعتي حجارة دائريتين توضعان فوق بعضهما البعض، ويتوسط الحجر العلوي ثقب يوضع داخله ما يراد طحنه. ويدار حجراً الرحي يدويًا باستخدام خشبة مثبتة في

تونس - مريم الناصري

في منطقة المعمورة بمحافظة نابل شمال تونس، تصنع مئات من النساء داخل بيوتهن «الهريسة» بالطريقة التقليدية. يجتمعن أحياناً وسط حوش دار إحداهن ليتشاركن العمل. كل منهن تقوم بإحدى مهمات غسل الفلفل الأحمر المجفف وطحنه، أو تتبيل الفلفل بالثوم وبهارات، أو وضعه في أوّان من بلّور وخلطه بزيت الزيتون من أجل عرضه للبيع في محافظات أخرى، باعتبار أن شهرة «الهريسة النابلية» كبيرة بسبب نكهتها الخاصة والتونسيون مدمنون على استهلاك كل أنواع «الهريسة» سواء تلك المصنوعة بطريقة تقليدية أو المعلبة التي تنتجها مصانع ولا تغيب عن موائدهم، وتقدم كمقليات أو تستعمل مكوناً أساسياً لمنح النكهة لأطباق كثيرة.

في غرفة بسيطة بمنزلها، تضع داودة بن سالم على مائدة صغيرة شرائح فلفل مجفف وبعض التوابل، وأدائها فقط آلة هرس صغيرة لخلط الفلفل ببهارات مثل الثوم والتوابل (خلطة تونسية وجزائرية)، وإضافة زيت الزيتون إليه. تقول لـ «العربي

«الهريسة» التونسية

أكلة تقليدية على الموائد في كل وقت



وأخيراً

خديعة التقويم السنوي

سعدية مفرد

والسنوات، فقط لنجعل من أنفسنا ككائنات بشرية محور الكون.

ماذا يعني أن ينتهي عام ويبدأ آخر؟ ماذا يعني أن ننزع آخر ورقة من التقويم السنوي لنفتح التقويم الجديد؟ وماذا يعني أن نقنع بدييات جديدة مع بداية كل عام في كل شيء نعيشه تقريباً؟ لا شيء.. لا شيء حقيقياً. ولو تأملنا تفاصيل لعبة الزمن كما نعيشها جدياً، لعلمنا أننا العنصر المخدوع في كل تفاصيل اللعبة، ولاعترفاً بأننا نحن من نخدع أنفسنا فقط لكي نستمر في أداء الدور الجدي والخطير، رغم أنه، في حقيقته، مجرد دور هامشي لا يغير مرحلة الانتظار.

نعبر العام الجديد، إذن، ونحن مثقلون بتركة الأعوام السابقة كلها، مقتنعين بأنها قد تلاشت، فلا بد من بداية جديدة وفقاً للتقويم التاريخي المفصل أمامنا بالأشهر والأسابيع والأيام والساعات وحتى الدقائق. نتسابق لملء هوامش التقويم البيضاء بخططنا وبرامجنا ومواعيدنا وإنجازتنا المتوقعة أو المشتهاة، وبكل ما أجلبناه في السابق ليكون مشروعا للقبل، ونجلس تحت

عدت إلى مكتبي في مقر العمل بعد إجازة رأس السنة، لأجد أكثر من تقويم سنوي جديد في الانتظار، إهداءات من شركات ومؤسسات على عاداتها بداية كل عام جديد. كانت التقويمات جميلة ومبتكرة بأفكارها ورسوماتها، لكن التواريخ فيها واحدة طبعاً.

لم أفتح أياً منها، بل عمدت إلى جمعها لتوزيعها على من يجب من معارفي، لكنني، وأنا أجمعها، فكرت في الفكرة. وتوقفت قليلاً لأتذكر آخر مرة استخدمت فيها هذه التقويمات السنوية بشكل حقيقي.

اكتشفت أنني توقفت منذ سنوات قليلة عن فكرة التخطيط لعام كامل مع بداية العام الجديد. ربما لأنني اكتشفت أنها مجرد خدعة صغيرة، نخدع بها أنفسنا للمضي في لعبة الزمن الذي لا يتوقف عند محطة دون أخرى، ولا يغير سرعته بين فترة وأخرى. نحن من نفعل ذلك، ولكننا اخترعنا فكرة التقويم والأيام والأشهر

مجرد رسوم على الضفاف، وأنا وحدنا من نتغير أو نتطور أو نتقهقر أو نموت في السكنون. عندما أقلعت عن عادة وضع التقويم الصغير ذي الأوراق التي تنتزع منه يوماً بيوم على مكتبي، شعرتُ بتحرر خفي من وطأة الزمن بسمت الوقور، وهو يطارديني كلما هممت بنزع الورقة المنتهية يومها وقراءة ما كتبته في هامشها الأبيض سابقاً. تحرر مريح جداً ساهم في شعوري بأنني أفعل ما أريد في اللحظة التي أريد وحسب.. أو على الأقل أحاول ذلك ما استطعت إليه سبيلاً!

انتهى عام وبدأ آخر كمجرد عبور في الرحلة التي لا أعرف إن كانت قصيرة أم طويلة، فقياساتها نسبية وخاصة، وهي قياسات متغيرة وفقاً لشعوري بالسعادة أو الفرح أو الحزن أو القلق أو الألم أو الخفة أو الصخب أو الهدوء أو الراحة والسكينة.. وعليّ وحدي تحمّل ما أريده منها، فلا الزمن مسؤول عن كسل أو عمل، ولن أهتم لرصد ذلك. أما ما أكتبه الآن فليس سوى توكيد على قيمة حرّيتي الصغيرة في هذه الأيام المبكرة من العام الجديد التي ينشغل فيها كثيرون بوضع الخطط!

الهامش، بانتظار ما سيحقق منها فعلياً على أمل الوصول إلى نهاية العام بتركة أقل من تركت الأعوام السابقة.. ولا جديد!

حدث لي هذا سنوات كثيرة، قبل أن أشعر بالملل من تلك الخدعة المستمرة، والتي تطل برأسها نهاية كل عام بلا ملل، لكنني قرّرت، أخيراً، أن أوقف تلك اللعبة، وإنّ من طرف واحد، ليقيني بأن النهر لن يتوقف، وإن المحطات لا توجد في الحقيقة، وأنها

”

نعبر العام الجديد، إذن، ونحن مثقلون بتركة الأعوام السابقة كلها، مقتنعين بأنها قد تلاشت، فلا بد من بداية جديدة

“