

«الشرافي» صيد في جزيرة قرقنة التونسية ضارب في التاريخ

البحارة يشكون من إهمال مصائد السمك الثابتة قبل وصولها إلى لائحة اليونسكو



سمك الشرافي بطعم مختلف



تقنية ورثوها عن البونيقين

إلى جانب البحارة المختصين في وسيلة الصيد التقليدية هذه ودعمهم من أجل عدم الدفع بهم نحو اللجوء إلى طرق الصيد التي من شأنها الإضرار بالبيئة والفرقة السمكية.

الصيد بالشرافية، أكد الوزير أن العمل جار بشكل فحيف من أجل إدراج الشرفية ضمن التراث العالمي، مضيفاً "المف يسير نحو الطريق الصحيح". وشدد، من جهة أخرى، على ضرورة وقوف الدولة

التقليدية في الصيد من إشكاليات تحدث عنها ريسان صيد الأعماق محمد شلاقو.

وأبرز شلاقو أن العائق الكبير الذي يعاني منه البحارة المختصون في صيد الشرفية بجزيرة قرقنة يتمثل في انعدام منحة الدعم لجريد النخل التي يتم اقتناؤها عادة من مدينة قابس لوضع سياج أو ما يعرف برجل الشرفية وتصنع منه الدرينة أو ما يعرف بدار السمك لتنظيف أمعائه، وهو ما يجبر البحارة على اللجوء إلى حل أقل كلفة وهو استعمال الدرينة البلاستيكية ما يؤثر سلباً على جودة الإنتاج السمكي.

و دعا، في هذا السياق، إلى المزيد من الاعتراف بالشرافية والعمل على تصدير المنتج السمكي من أجل إضفاء المزيد من النجاعة والمروية على أداء البحارة، وتضمين هذا المورد الثقافي الوطني اللامادي والإسراع بإدراجه ضمن التراث العالمي لمنظمة الأمم المتحدة للتربية والعلم والثقافة (اليونسكو).

وخلال زيارة عمل أواخرها وزير السياحة والصناعات التقليدية، محمد علي التومي، يوم 19 أغسطس الجاري إلى جزيرة قرقنة واطلع خلالها على طريقة

السمكي من أي شائبة أو مواد كيميائية. ويعتبر سمك الشرافي المحرك الأساسي للسوق في محافظة صفاقس رغم غلاء ثمنه مقارنة بأنواع السمك الأخرى. كما أن الذين يشترون هذا النوع من السمك خاصون ومعروفون بحسب سمير يحيى بائع السمك وسط مدينة صفاقس، والذي أوضح أن سمك الشرافي يحل بسوق السمك يوميا في حدود الساعة التاسعة والنصف صباحا. وإثر ذلك يشهد بائع السمك حركة مكثفة من قبل زبائنه ونزوة قصوى في عملية البيع تنتهي في حدود منتصف النهار بنفاد السمك.

وعن سبب هذا الإقبال والتهاوت على هذا السمك رغم ارتفاع ثمنه، قال عدد من المتسوقين إن الشرافي هو حوت الصفاء ومشهود له بطيبته ونقاؤه ولذة مذاقه، فلا يجب أن ينفرك غلاء ثمنه أمام جودة ونوعية المنتج الذي تعرف به جزيرة قرقنة، مضيفين أن ثمنه غال لكن "قدره عال" لدى الأهالي.

والشرافية، وسيلة الصيد التقليدية التي توجد أيضا في بعض المناطق الساحلية بالبلاد التونسية مثل جرجيس والشابة، مهددة بالاندثار، وذلك بسبب ما يتعرض له بحارة هذه الطريقة

تمتاز جزيرة قرقنة عن غيرها من الجزر والسواحل التونسية بامتلاك أهلها للبحر ملكية خاصة، تماما كما يمتلكون الأراضي والمنازل على البر. كما تمتاز الجزيرة بمصائد السمك الثابتة التي يصنعونها من جريد النخل وتسمى "الشرافي"، لكن هذه المصائد مهددة بالاندثار رغم تقديم السلطات التونسية لهذا التراث إلى اليونسكو لإدراجه على لائحة التراث العالمي.

في الصيد، حسب بعض الوثائق التاريخية، إلى العهد البونيق في حين ظهر مصطلح الشرفية في القرن 17 مع ظهور عقود الملكية البحرية الخاصة في عهد الباي الحسيني سنة 1670، وفق ما أوضحه لوكالسة تونس أفريقيا للأنباء (وات) الباحث في التاريخ عبد الحميد الفهري، وهو أصيل قرقنة ومن أبرز المدافعين عن الصيد التقليدي في الجزيرة.

الباي مراد الثاني أمر بتحويل ما تعارف عليه أهالي الجزيرة بالملكية البحرية إلى ملكية مثبتة معترف بها لدى السلطة آنذاك

وبحسب الفهري، يرجع امتلاك البحر في جزيرة قرقنة إلى الألف سنين، وقد استدل في ذلك ببعض النصوص التاريخية التي تعود إلى القرن 12 وما بعده والتي تشير إلى هجوم بعض الأهالي من خارج الجزيرة على قرقنة للاستيلاء على الممتلكات البحرية، وقد اشتكى البحارة أمرهم إلى الباي مراد الثاني (1662 - 1675) فامر سنة 1662 بتحويل ما تعارف عليه أهالي الجزيرة بالملكية البحرية إلى ملكية مثبتة معترف بها لدى السلطة آنذاك.

وأوضح أنه منذ ذلك التاريخ أصبحت العائلات تسجل ممتلكاتها البحرية مظلما تسجل ممتلكاتها من الأراضي في البر لدى عدول، مشيراً إلى أن أول إمضاء على وثيقة عقد الملكية الخاصة بالبحر قامت به عائلة الشرفي وإليها تمت نسبة اسم الوثيقة التي أطلق عليها اسم الشرفية الذي يرجح أيضا أنه أطلق على الوثيقة باعتبارها تمثل شرفا للعائلة التي تملكها.

وأرجع عدد من بحارة جزيرة قرقنة تسمية الشرفية إلى شرف هذه الوسيلة التقليدية في الصيد البحري التي اشتهرت بها جزيرة قرقنة منذ قرون وخلو إنتاجها

قرقنة (تونس) - صيد "الشرافي" في جزيرة قرقنة التونسية في الجنوب الشرقي ليس مجرد تقنية تقليدية لصيد سمك ذي جودة رفيعة، بل يتجاوز ذلك ليعتبر موروثا ثقافيا ضاربا في عمق تاريخ الجزيرة، وميزة تطبع المنطقة التي لا يتوانى أهاليها عن التعبير عن ارتباطهم بهذا التراث إلى حد التغني به. ويطلق اسم "الشرفية" على كل

المصائد الثابتة؛ يقول البحار المختص في صيد الشرافي، محمد يحيى، "يتم بناء الشرفية بسعف النخل وفق خطة مدروسة ومحكمة يشرف عليها ربان ذو خبرة عالية ودقيقة باتجاه الريح والأمواج ووجهة الأسماك عند المد والجزر، وتقوم أساسا على تهيئة مسالك ومساحات يحدها من الجانبين سياج من جريد النخل المغروس في عمق بحر الجزيرة الذي يعرف بقصره".

ويتمتع السمك جانبي سياج الجريد الذي يعرف لدى البحارة بـ"الرجل"، يدفعه في ذلك تيار الريح أو ما يعرف في قاموس البحارة بـ"الكريتي" حتى يدخل بهدوء في حلقة كبيرة تسمى لدى البحارة "الدار"، ومن ثمة يجد السمك نفسه مجبرا على الوقوع في الفخ أو ما يعرف بـ"الدرينة" المصنوعة من السعف المستخرج من النخل ليقضي داخلها 24 ساعة دون أن يأكل شيئا، وإثر طلوع شمس اليوم الموالي يتم رفع الأسماك داخل الدرينة من قبل البحار وعادة

ما تكون أمعائها خالية من الأوساخ مما يجعل مذاقها لذيذا ومتميزا والإقبال عليها كثيفا.

والشرافية نسبة إلى شرف العائلة المالكة وشرف الوسيلة التقليدية في الصيد البحري، أما تاريخيا فتعد الشرافي من أقدم وسائل الصيد البحري التقليدي القار التي اشتهرت بها الجزيرة منذ عهود. وتعود هذه الطريقة

إلى شرف عائلة الشرفي وإليها تمت نسبة اسم الوثيقة التي أطلق عليها اسم الشرفية الذي يرجح أيضا أنه أطلق على الوثيقة باعتبارها تمثل شرفا للعائلة التي تملكها.

وأرجع عدد من بحارة جزيرة قرقنة تسمية الشرفية إلى شرف هذه الوسيلة التقليدية في الصيد البحري التي اشتهرت بها جزيرة قرقنة منذ قرون وخلو إنتاجها

غزة - لم يتخل المسن الفلسطيني من غزّة ابوجنفي الصواف عن مهنته التقليدية في صناعة الصوف والبساط رغم تراجع الإقبال على منتجاته. ويواصل الصواف، وهو في العقد السابع من عمره، عمله اليومي داخل ورشته الصغيرة منذ نعومة أظفاره في وقت شاخت يداه ومعها كل ملامحه في كنف مهنته التي ورثها عن والده.

يقول الصواف إن عائلته ارتبطت بهذه المهنة منذ المئات من السنوات حتى اكتسبت اسمها منها، وإن والده ورث المهنة عن أجداده ونقلها إليه، ورغم ما شهدته صناعة الصوف من حداثة وتقنيات صناعية، فإنه سعى للإبقاء على طابعها التقليدي كتراث فلسطيني خاص.

وخلال عمله يركز الصواف حواسه الخمس وتظل حركاته وانفعالاته الجسدية منصبة على آلة النول اليدوي لإنتاج أنواع متعددة من البساط بالوان الربيع.

وداخل الورشة يتصدر المشهد منياح قديم قل نظيره اليوم، ومعدات بدائية تجعل من المكان المتوازي في أحد أزقة غزة وكأنه بوابة إلى الماضي. لكن جيلا شابا من العائلة يتعلم الحرفة ليتسلم راية إبقائها قائمة.

يقول حنفي الصواف وهو في مطلع الثلاثينات من عمره، إنه اكتسب هو الآخر المهنة من والده سعيا للحفاظ

حرفيون يحافظون على التراث الفلسطيني بأياد مرتعشة

السكان ولا يطلبها غالبا سوى كبار السن.

ويضيف أن منتجاته تقاوم الانقراض الكلي بعد أن أصبحت غير متعارف عليها بين الأجيال الجديدة، لصالح الشكولاتة والساكر التي أصبح الزبون يفضلها أكثر من الحلويات المحلية. ويرجع التفكير بصناعة تلك الحلويات ذات المكونات البسيطة، وطرحها بالسوق المحلي كنوع جديد من المنتجات لإثراء السوق الاقتصادي منذ العهد العثماني.

أما في ورشة خيري عطا الله المختص في صناعة الفخار في غزّة فإن الألاف من القطع المصراة يتم عرضها في الباحة الامامية من دون أن تجد لها مشتريا. يقول عطا الله إنه في السابق كان يشغل في ورشته أكثر من 50 عاملا لكنه الآن يكتفي بثلاثة فقط بسبب انخفاض الطلب على منتجاته.

ويوضح عطا الله أنه لا يستطيع الآن تصدير منتجاته إلى الضفة الغربية وإسرائيل بعدما كانت هذه الأسواق الفلسطينية محلية الصنع، إذ إن الإقبال على منتجات صوان تراجع بشدة في السنوات الأخيرة وعانت كسادا ملحوظا لصالح البضائع والحلويات المستوردة رخيصة الثمن. ويشتكى صوان من أن الفستقية والسسمية وحلاوة جوز الهند والملبس، لم تعد رائجة لدى الجيل الجديد من

الأحجام من مصنوعات النحاس. يقول صبحي إنه ورث مهنته عن والده منذ أربعين عاما ويمارسها من خلال صنع الأواني المنزلية مثل القدور والسكاكين والصحن النحاسية، لكن هذه المهنة مهددة بالانقراض بسبب قلة الإقبال عليها في الأسواق المحلية، وتداعيات الحصار الإسرائيلي المفروض على القطاع منذ منتصف عام 2007.

يأمل الحرفيون في دعم رسمي لعملهم كي لا تندثر مهنتهم، فضلا عن ضرورة

نفس الصعوبات يعانها أبو حسن صوان صاحب مصنع مقام منذ خمسين عاما في شارع الفواخير التراثي في غزّة لإنتاج الحلويات التي تحمّل الجودة الفلسطينية محلية الصنع، إذ إن الإقبال على منتجات صوان تراجع بشدة في السنوات الأخيرة وعانت كسادا ملحوظا لصالح البضائع والحلويات المستوردة رخيصة الثمن. ويشتكى صوان من أن الفستقية والسسمية وحلاوة جوز الهند والملبس، لم تعد رائجة لدى الجيل الجديد من

لعملهم كي لا تندثر مهنتهم، فضلا عن ضرورة التوعية بجودة ما ينتجونه من مشغولات وأهميتها حفاظا على لون تراثي يمتد عمره لعقود عديدة. ينطبق الأمر ذاته على أبو محمود حمدان، وهو في نهاية العقد الخامس من عمره، والذي يعمل إسكافيا داخل ورشة قديمة في سوق الزاوية الشعبي التراثي في غزّة.

ويقول حمدان إن حرفة الإسكافي تواجه اندثارا كبيرا بعد أن كانت وسيلة تسعف الفقراء ممن يعجزون عن شراء أحذية جديدة فيلجأون إليه من أجل تجديدها لهم.

ويضيف أن خيوط وجلود ورشته باتت شبيهة بفعل اقتحام الأحذية المستوردة أسواق قطاع غزّة وبأسعار رخيصة تغني السكان عن تصليح القديم لديهم.

ومع ذلك يشير حمدان إلى أنه ورث مهنته عن والده وأجداده ولم يتعلم سواها طوال حياته ما يجعله مصرا على الاستمرار فيها وعدم هجر ورشته. واقع مماثل يعيشه الحرفي محمد صبحي (58 عاما) الذي يفخر بأنه آخر من تبقى من النحاسيين القدماء والأكثر شهرة على مستوى قطاع غزّة. على مدار ساعات النهار يحمل صبحي مطرقته التي تنهال على النحاس اللين بعد وضعه في النار لسهولة التعامل معه، لينتج أنواعا مميزة متعددة الأشكال

الحال فإن التحول عن مهنة الأجداد ليس خيارا لدى المسن الصواف. ويقول عن ذلك "منذ أن وعيت في الدنيا وأنا منخرط في هذه المهنة وأريد حتى مماتي الحفاظ عليها بدافع الحب لها وضرورة الحفاظ على التراث الشعبي القديم". وكغيرها من الحرف التقليدية في غزّة يامل أصحابها في دعم رسمي



التراث هوية الفلسطينيين