

٦١١ / ٥ / ٥ / ٥



٥

وزارة الثقافة

مشروع مسح التراث الثقافي غير المادي

بطاقة حصر التراث الثقافي غير المادي / محافظة البلقاء

يقام هذا المشروع بدعم من صندوق التنمية الخليجي (منحة دولة الكويت) وبالتعاون مع وزارة التخطيط ووزارة المالية وتقوم بتنفيذه وزارة الثقافة ، ومديريات الثقافة والمجتمع المحلي في محافظات الزرقاء والبلقاء والكرك .

1: بيانات جامع المادة

أ. اسم الباحث وشهرته:	الدباغ عبا
ب. رقم البطاقة	١٢-١
ت. تاريخ ومكان جمع المعلومات	١٩ / ٤ / ٢٠١٤ العرقا

2. تحديد العنصر

أ. اسم العنصر (كما يردده المجتمع)	تبه برغن / المطبخ الشفهي
ب. مسميات أخرى شائعة للعنصر	١٢-١ تبه برغن
ت. تصنيف العنصر كما ورد في المادة 12 من الاتفاقية	<input type="checkbox"/> التقاليد وأشكال التعبير الشفهي، بما في ذلك اللغة. <input type="checkbox"/> فنون وتقاليد أداء العروض. <input type="checkbox"/> الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات. <input type="checkbox"/> المعارف والممارسات المتعلقة بالطبيعة والكون. <input checked="" type="checkbox"/> المهارات المرتبطة بالفنون الحرفية التقليدية.
ث. مكان انتشار العنصر وموقعه (المكان الرئيسي والأمكنة الفرعية الأخرى)	<input checked="" type="checkbox"/> الوطن أو بعض المحافظات منه: الأردن <input type="checkbox"/> المحافظة: البلقاء <input type="checkbox"/> المدينة: <input type="checkbox"/> القرية: <input checked="" type="checkbox"/> المكان بدقة: الحيفا

٢

### ٣. وصف العنصر

(كبة البرغل)\*:

بنتكون من (برغل حشن) \* منقوع لحمه خروف هبره واللية بقدر كمية البرغل ولحمة خروف مفرومه حشن للحشوة بصل بهارات قرفه ملح فلفل ورق غار وصنوبر وسمن بلدي .

اول شي بغسل ايدي وبسمي باسم الله وببدا بالطبخ بجيب البرغل المنقوع بكون الي ساعة زمن ناقعه بصفية من الميه بطحن البرغل بالطاحونة اللحمة بالايدي اول مره لحاله ويرد اطحنه مره ثانيه مع اللحمه الهبره مع اللية والبصل ويرد اطحنها مره ثالثة لحد ما تصير اللحمه والبصل مخلطات مليح مع البرغل وصارت الخلطة ناعمة ومتماسكة وممكن اطحنها بماكنة الكهريا او عند اللحام وبعدين بحط البرغل المطحون مع اللحمة بجاد بلاستيك وبرش عليه البهارات والملح والفلفل ويعجنها بايدي مليح على بين ما يصير شكلها مثل العجين متماسكة بحطها على جنب على بين ما احضر الحشوه بجيب طنجرة التيفال بحط شوية سمن بلدي بقاع الطنجره ويحطها على نار هادية بقلي اول اشى البصل بعد ما افرمه فرمه ناعمة لحد ما يتذبل ويحط فوقه اللحمة المفرومه ويحط عليها الصنوبر والبهارات وفلفل والملح وورق الغار (عن ريحة الزنخه لما بقلي اللحمه وتستوي بقيمه ويكباها) بقلها لحد ما تتحمر وتستوي ممكن ما اقلي اللحمه بالسمنه لانها مدونه بتتقلي من الدهن تبع اللحمة يعني (من دهنه قليلو) هيك بكون جهزت الحشوه .

برجع للبرغل المطحون بجيب صينية المنيوم( انا بحب اطبخ بالالمنيوم او ممكن لاني بدي اقدمها بنفس الصينية احمرها بصينية البايركس ) بدهنها بالسمن البلدي او العادي حسب الطلب ويفرد اول طبقه من البرغل المطحون مع اللحمه وبعدها بحط طبقة من الحشوه ويرد احط طبقة برغل المطحون بجيب السكينه ويقطعها مثل الهريسه ويحط فوقها شوية سمن بلدي ويحمرها بالفرن بحمي الفرن بقدر عشر دقائق على بين ما يسخن مليح بحط الصينية الكبة بالطبقه التحتى على بين ما تستوي من تحت تقريبا ثلث ارباع الساعه وبعدين بحطها بالطبقه الفوقى على بين ما تتحمر وتوخذ اللون بعدها بظفي الفرن وتتقدم بنفس الصينية افضل هي اكلة دسمة وشتويه ممكن تتعمل بالعزائم اذا كنت عاملة عزومه الاكل فيها تشكيلة وكل واحد

وصف للعنصر وحالته في الوقت الراهن (من حيث ماهيته، وممارسته، وكيف يمارس ومتى وكيف يجرى أو يؤدي، وما هي وظيفته الاجتماعية الحالية)

بوكل بصحنه القزاز المطفح وينحط جنبها اللبن الرايب او الشنينه .

ممکن اعمل بدل الكبة بالصينية كبه مقلية البرغل المطحون بقطعه ويكبكه وكل حبة بحشيتها من الحشوه اللحمه المقلية بكبكب كل الكمية ويحطها بجاط يكون جاهز للقلي بجيب طنجره التيفال للقلي او في طنجره خاصة للقلي معها شبك يكون افضل بحط ثلث الطنجره زيت مازولا بخلي على النار الحامية على بين ما يحمى ملىح لازم يكون الزيت حامي ملىح للقلي على شان ما تفرط حبة الكبه بالقلي بختبر الزيت انه حمي ملىح بقليه بيه قطعة خبز على بين ما تتحمر ملىح يعني الزيت جاهز للقلي بحط فيه حبات الكبة ويخلي في مسافة بين حبة وحبة على شان توخذ راحتها بالقلي بخلية على بين ما يتحمر وبعدين بنشلة بالكفكير المخزق ويحطه بالشبك تبع طنجرة القلي او انا بجيب محارم المطبخ بفردها على جاد ملامين مطفح طولي ويحط عليه الكبة المقلية على شان المحارم بتتشرب الزيت الزايد بتتقدم الكبة المقلية قبل الوجبة الرئيسه مع مجموعة مازات وهي بتتقدم بالمناسبات والاعراس ومرات بسوي كمية كبيره بخبي منها بالفريزر بتكون جاهزه وباي وقت بطولها ويقلها بسرعه لما يجيني ناس فجئة بعملها مع تشكيله سريعه وممكن البرغل المطحون مع اللحمه نشوية على الفحم بتصير كبة المشويه بعملها اقراص ازغيره ونحطها على الشبك ونشويها على كانون الفحم في اكثر من شكل لكبة البرغل ويكل شكل زاتشيه.

كانوا زمان يحمروها بفرن الزيل وبالصواني النحاسية وكانوا يدقها بالهاون دق ويضل يدقوا بالبرغل واللحمة على بين ما تصير ناعمة ويقطوعها بالخوسه (السكينة) .

وصحتين وعافية.

\*كبة البرغل هي اكلة شعبية منتشرة في بلاد الشام والعراق

\*سننكلم عن كيفية عمل البرغل وتخزينه في باب المونه

4. خصائص العنصر

<p>هيبه المينوح او سيقال او باريس / سكينه نوك / عالف / صحت حراز قطع</p>	<p>أ. العناصر المادية (إن وجدت) المرتبطة بالعنصر، مثلًا: أدوات، آلات، أزياء، حرف، منتجات، وغيرها.</p>
<p>بين يام الله صحت وعافيه</p>	<p>ب. العناصر غير المادية (إن وجدت) المرتبطة بالعنصر، مثلًا: تعابير شفوية، عادات، معتقدات، فنون أداء، أو غير ذلك...</p>
<p>الله الفحصه</p>	<p>ت. اللغة / اللهجة المستخدمة</p>
<p>عادات اسريه اعتقالات</p>	<p>ث. السياق الذي يمارس فيه العنصر، مثلًا: عمل / احتفالات وطقوس / ترفيه وسمر / عادات أسرية / غير ذلك</p>
<p>تنازل بين الرجال</p>	<p>ج. طرائق النقل بين أفراد المجتمع، مثلًا تناقل بين الأجيال / المشاركة / اكتساب / تعلم في المدرسة / اكتساب في المجتمع المحلي / منظمات مجتمعية أو أهلية / منظمات غير حكومية / نادٍ ثقافي، غير ذلك</p>



7. المراجع والأشيفات

أ. المصادر المرجعية  
المنشورة حول العنصر أو  
حامله

عادل العنبر نعمة  
آلة ك بددنا مع الحوت  
النج  
- رعدة هوية

ب. المواد الأرشيفية أو  
المتحفية حول العنصر أو  
حامله

هوية

## 8. الأدونات او الشروط الخاصة بالمعطيات

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>أ. هل توجد شروط أو قيود مفروضة من قبل الجماعة أو المجموعة أو انفراد على امكانية استعمال البيانات المجمعة أو اي جزء منها حول هذا العنصر؟ (مثلا على صعيد النشر، أو استخدامها لأي دراسات مستقبلية، أو غير ذلك، حدد</p>
<p>بهدف صون التراث الثقافي غير المادي في محافظة البلقاء أنا الموقع أدناه ..... <u>رض بوعلال</u> <u>حيا عينا</u> حامل العنصر التراثي المسمى بـ ..... <u>الاسم بالجم</u>، وأوافق باسمي أو بالنيابة عن الجماعة أو المجموعة التي أنتمي إليها أو أمثلها أو بالنيابة عن نفسي على منح الجهة المسؤولة عن المشروع المذكور أنفا جميع المعلومات المطلوبة لإعداد قوائم حصر التراث الثقافي غير المادي بمحافظة البلقاء وحقوق التصرف بها، بعد الأخذ بعين الاعتبار الشروط أو القيود (إن وجدت) التي فرضتها الجماعة أو المجموعة أو الفرد.</p> <p>التاريخ: ١٩ / ١٢ / ٢٠١٩</p> <p>التوقيع: <u>رض بوعلال</u></p>	<p>ب. موافقة الجماعات - الأفراد على تسجيل العنصر</p>

## 9. بيانات حامل العنصر (الإخباري - الراوي)

<p>.....</p>	<p>الإسم</p>
<p>.....</p>	<p>السن</p>
<p>.....</p>	<p>الجنس</p>
<p>.....</p>	<p>الديانة</p>
<p>.....</p>	<p>المهنة</p>
<p>.....</p>	<p>الموطن الأصلي</p>
<p>.....</p>	<p>مكان الإقامة</p>
<p>.....</p>	<p>الهاتف</p>
<p>.....</p>	<p>البريد الالكتروني</p>