

Element Form

1. Defining the Cultural Heritage Element

- Name of the element as used:

Harees

- Short and useful title of the cultural heritage element (Including domain(s) of cultural heritage manifested by the element)

Social practices and heritage rituals

- Practitioners and groups concerned:

Women of all ages, men (on special occasions), traditional restaurants, farmers, wholesale traders

- Geographical location and range of the element:

In all emirates of the country.

- Brief description of the element:

The United Arab Emirates is famous for its variety of traditional foods, the most famous among them being harees. This dish has its own preparation and serving rituals. Although these may vary from emirate to emirate, it remains primarily a shared dish.

Narrator Fatima Al Shamsi: The wheat or (*seif*) crop as it is called locally is grown and after harvesting and drying it is placed on the *yanour* (a specially prepared clean piece of ground). The men bring a *qub* (a large piece of wood) or *zourah* (palm frond) and beat the grains to separate them from the chaff. The grain is then divided and shared out. People who do not have access to agricultural production buy grain from the market¹.

On protecting the crop, the narrator, Saliha Obaid, says: We used to use the *shaila* (the woman's head covering) for scaring the birds away. We would also use a man's *kandora* to dress a palm frond and place it in the center of the field to scare away birds².

The two narrators, Fatima Al Shamsi and Saliha Obaid, agree that *harees* consists of: *harees* (*wheat grains*), rice, meat, and salt. The narrator, Mubarka Al Ameri, said that *harees* consists of wheat grains, salt, and meat only, without any additions³.

¹ Field interview with Fatima Abdullah Al Shamsi, Hili Area, Al Ain City, United Arab Emirates, Sunday, 20 January 2019.

² Field interview with Saliha Obaid, Al Sarooj Area, Al Ain City, United Arab Emirates, Sunday, 20 January 2019.

³ Field interview with Mubarka Al Ameri, Al Ain Oasis, Al Ain City, United Arab Emirates, Monday, 21 January 2019.

Harees is prepared by boiling the meat until tender then mixing in the wheat grains. The pot is then placed in the *tannour* (oven) or hearth and left for two or three hours. It is then taken out and the *harees* beaten and stirred and the bones removed⁴. All the narrators agreed that women are the primary makers of *harees* but men help by beating and stirring before serving in the event that the woman is unable to do it. They also agreed that steel or copper pots are used for cooking *harees*, in addition to the *malas* or *jadfah* – a large wooden spoon used for stirring. Some people also use a pestle for grinding.

The narrator Saliha Obaid explains: in the past, *harees* was made on special occasions like religious holidays and weddings or forty days after a child is born. She also says that there's a difference between the *harees* of the past and present, saying: *harees* was better in the past because it was cooked on a fire and there was more pleasure in preparing it. Today all the ingredients are placed in a pressure cooker run on electricity or heated on gas fire where it is left for an hour to an hour and a half. There are also electric beaters that beat and stir the *harees*, after which the *harees* is ready to eat⁵.

The *harees* dish has a special social significance because it is eaten on occasions when people gather and celebrate.

Mubaraka Al Ameri explains: *Harees* today is made and everyone eats from it – the women eat together and the men together. We used to gather in a reception area for guests and everyone, our men and children would gather and eat together⁶.

2. Features of the element

- Concerned practitioners and bearers of the element (including name, gender, occupational category, etc.):

Grain importers, farmers, men and women, hardware stores selling kitchen utensils.

- Other concerned participants whose work is related to the element:

Proprietors of traditional restaurants.

- The language (s) used (in the element):

Arabic.

⁴ Ahmad Al Sharqawi: From the Emirati Heritage, Al-Raya Center for Publishing and Media, Cairo, First Edition, Part Two, 2014, p. 88, with disposition.

⁵ Field interview with Saliha Obaid, previous reference.

⁶ Field interview with Mubaraka Al Ameri, previous reference.

- Tangible elements associated with the practice of the element and its transmission, such as: instruments, equipment, costumes, spaces, and ritual tools (if any):

grain, meat, salt, rice, pot or vat, pestle, wooden stirrer, pounder, serving dishes.

- Other intangible elements related to the practice and transmission of the element in question (if any):

Songs and chants sung during the sowing and harvesting and cooking the *harees*, sharing rituals, complimentary descriptions of *harees* by some people, traditional sayings about *harees*.

- Customary practices governing access to the element or any of its specific aspects:

This element is practiced according to prevailing precepts, rituals, and traditions in the society, including the utensils used in preparing and serving it. There are no restrictions to accessing the element.

- Modes of transmitting the element to others within the group:

Through teaching and observation of the practice of the element.

- Concerned organizations if any (associations/civil society organizations, etc.):

- The Department of Culture and Tourism – Abu Dhabi
- The Ministry of Culture and Knowledge Development
- Family Development Foundation
- Heritage and cultural centres and clubs

3- Status of the element: its viability and sustainability

- Threats to the practicing of the element in the context of the relevant community / groups concerned:

The element is not facing any threats.

4- Data: restrictions, and private permissions (collectively and access)

- Community / group approval and involvement in data collection:

Individuals researching the element met with positive feedback while collecting information and anecdotes related to the element from community members. This reinforces the Department's efforts in collecting and documenting elements of heritage.

- Restrictions on data access and use:

There are no restrictions of the information related to the element as per the precepts and customs of society and the laws of the country.

- Sources of information, experts, and narrators (their names, position, and affiliation):

-Field interview with Fatima Abdullah Al Shamsi, Hili Area, Al Ain City, United Arab Emirates, Sunday, 20 January 2019.
-Field interview with Saliha Obaid, Al Sarooj Area, Al Ain City, United Arab Emirates, Sunday, 20 January 2019.
-Field interview with Mubaraka Al Ameri, Al Ain Oasis, Al Ain City, United Arab Emirates, Monday, 21 January 2019.

- Dates and locations of data collection:

- Hili Area, Al Ain City, United Arab Emirates, Sunday, 20 January 2019
- Al Sarooj, Al Ain, United Arab Emirates, Sunday, 20 January 2019.
- Al Ain Oasis, Al Ain City, United Arab Emirates, Monday 21 January 2019

5- Sources of information about the element (if any)

- Literature: books, articles, and others:

Ahmed Al-Sharqawi: From the Emirati Heritage, Al-Raya Center for Publishing and Media, Cairo, First Edition, Part Two, 2014

- Audio-visual materials, records etc. in archives, museums, and private collections (if any):

There is recorded material for two of the female interviewees.

- Documentary materials and tools in archives, museums and private collections (if any):

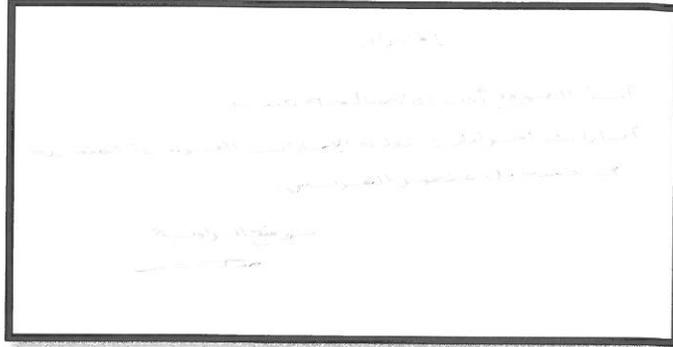
There are some books and publications about the element in libraries and archives.

6- Data about the inventory process

- The person(s) who performed the classification and collection

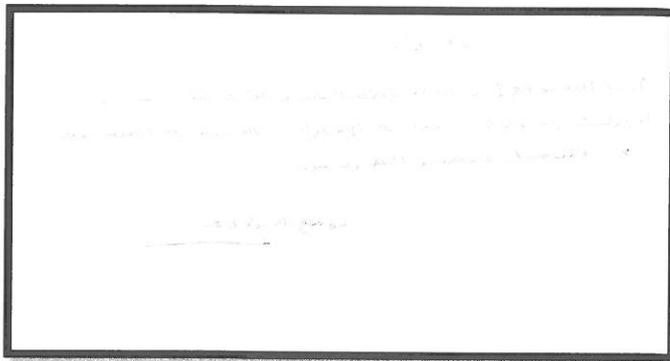
Moza Mohammed Khalifa Al Nuaimi

- Proof of the consent of the individuals and groups concerned in order to (a) document the element (b) their agreement to provide information that will be included in the inventory



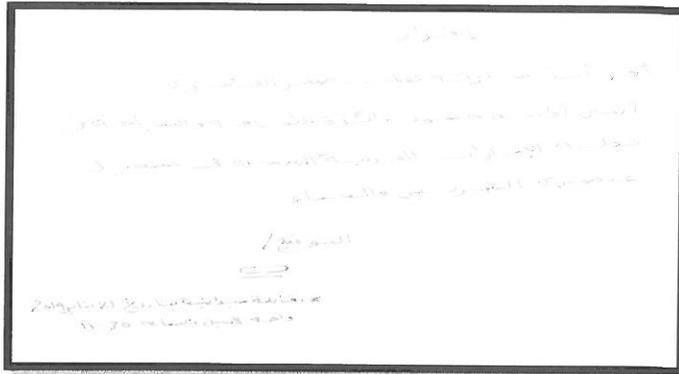
Declaration

I the undersigned Saliha Obaid support the government of the United Arab Emirates in the inscription of the element of harees. Narrator's signature [signature]



Declaration

I the undersigned Fatima Abdallah Al Shamisi support the government of the United Arab Emirates in the inscription of the element of harees. Narrator's signature [signature]



Declaration

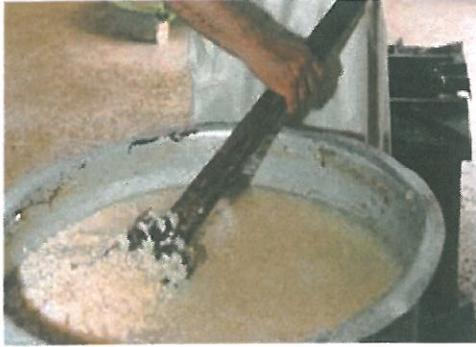
I the undersigned Mubarak Saqr Al Ameri support the efforts of the Department of Culture and Tourism in the United Arab Emirates in the inscription the elements of *harees* and henna. Narrator's signature [signature]

*Field interview, 21 January 2019 at 11:30, Al Ain Oasis.

- Date the information was entered into the inventory:

30/01/2019

- Pictures:



Steps for the preparation of *harees*

- References:

Pictures included from the information network

- Issued on 30 January 2019



1- تحديد عنصر التراث الثقافي غير المادي

- اسم العنصر كما هو مستخدم:

الهريس

- عنوان قصير لعنصر التراث الثقافي غير المادي (محتويًا على إشارة للمجال أو مجالات التراث الثقافي غير المادي الذي ينتمي إليه/إليها):

الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات

- الممارسون والجماعات المعنية:

النساء من كافة الأعمار-الرجال(في المناسبات)-المطابخ الشعبية-المزارعون-تجار بيع الجملة

- الموقع الجغرافي للعنصر وانتشاره:

في جميع إمارات الدولة

- وصف مختصر للعنصر:

تشتهر دولة الإمارات العربية المتحدة بمأكولات تراثية وشعبية كثيرة، و يعد طبق الهريس أشهرها. وله طقوس خاصة في الإعداد والتقديم قد تختلف من إمارة لأخرى إلا أنها تشترك في أنها طبق إماراتي أساسي. تقول الراوية فاطمة الشامسي: يتم زراعة محصول القمح أو الصّيف كما يطلق عليه محلياً، وبعد حصاده وتجفيفه يقومون بوضعه في البينور (وهو عبارة عن أرض نظيفة خالية من الشوائب والحصى)، حيث يحضر الرجال قب (قطعة خشبية كبيرة) أو زورة (سعة النخيل) ويقومون بدق الحب وضربه وذلك بهدف فصل التبن عن الحب وبعد ذلك يتم تقسيمه للاستخدام، والبعض ممن لا يملكون محصول زراعي يقومون بشراء الحب من الباعة (1) وعن حماية المحصول تقول الراوية صالحة عبيد: كنا نأخذ الشيلة (غطاء رأس المرأة) ونضعه هوب عن الطير بمعنى وسيلة رد وردع للحفاظ على المحصول، بالإضافة إلى استخدام كندورة الرجال من خلال تلبسها لسعة النخيل ووضعها وسط المحصول لتخويف الطيور. (2) وتتفق الراويتان فاطمة الشامسي وصالحة عبيد على أن الهريس يتكون من: حب الهريس، العيش (الأرز)، اللحم، والملح. بينما أشارت الراوية مباركة العامري إلى أن الهريسة تتكون من الحب و الملح واللحم فقط بدون أي إضافات. (3) تتم عملية طهي الهريس بغلي اللحم حتى يذوب ومن ثم تخلط به الحبوب، ثم يدخل القدر إلى داخل التنور أو الموقد ويطمر لمدة ساعتين أو ثلاث ساعات وبعدها يتم إخراجها ثم يضرب ويخفق مع إخراج العظام الكبيرة منه. (4) هذا وقد أجمعت جميع الراويات على أن المٌعد الأساسي لطبق الهريس هو المرأة، ولكن الرجل يقوم بضرب الهريسة قبل التقديم في حالة لم تستطع المرأة ذلك. كذلك اتفقن على استخدام قذور المعدن أو الصفر في طبخ الهريسة، بالإضافة للملاس والجذفة أو القطعة الخشبية المستخدمة للتحريك، هذا إضافة لاستخدام الهاون عند البعض. وتوضح الراوية صالحة عبيد: كانت الهريسة في السابق تُعد في المناسبات مثل الأعياد والأعراس، وعند إكمال المولود الأربعين يوم بعد الولادة. وتؤكد أيضاً على أن هناك فرقاً بين الهريس الآن والسابق فتقول: في السابق كانت الهريسة أحلى لأنها تطبخ على النار وتجد متعة في إعدادها أما الآن فهم يضعون جميع المكونات في قدر ضاغط (جدر ضغط) موصول بالكهرباء أو على مواقد الغاز ويترك لفترة معينة ما بين الساعة

(1) مقابلة ميدانية مع فاطمة عبدالله الشامسي، منطقة هيلي، مدينة العين، دولة الإمارات العربية المتحدة، الأحد 20 يناير 2019.

(2) مقابلة ميدانية مع صالحة عبيد، منطقة الصاروج، مدينة العين، دولة الإمارات العربية المتحدة، الأحد 20 يناير 2019.

(3) مقابلة ميدانية مع مباركة العامري، واحة العين، مدينة العين، دولة الإمارات العربية المتحدة، الاثنين 21 يناير 2019.

(4) الشراوي، أحمد: من التراث الإماراتي، مركز الراهية للنشر والإعلام، القاهرة، الطبعة الأولى، الجزء الثاني، 2014، ص 88، بتصريف.

والساعة ونصف ومثبت أعلى القدر مضراب أو خلاط يعمل دون الحاجة للتدخل الأدمي تكون بعدها الهريسة جاهزة للأكل⁽⁵⁾.

ولوجبة الهريس أهمية اجتماعية فهو مناسبة للتجمع والفرح. وتوضح مباركة العامري هذا بقولها: الهريسة يوم تتسوا(تُعد) الكل يأكل منها الحريم (النساء) يأكلن رباعة (مع بعضهن) والريابيل (الرجال) رباعة، كنا نجلس في حظيرة(وهو مكان يشبه المجلس في معناه معد للتجمع واستقبال الضيوف)يجتمع فيها ضيوفنا وريالنا وعيالنا يأكلون مع بعض⁽⁶⁾.

2- خصائص العنصر

- الممارسون/ المؤدون المعنيون بشكل مباشر بأداء عنصر التراث الثقافي غير المادي وممارسته (بما في ذلك الاسم والجنس والفئة المهنية...إلخ):

موردو الحبوب، المزارعون ، النساء والرجال، محلات بيع الأواني

- مشاركون آخرون مرتبطة أعمالهم بالعنصر:

أصحاب المطابخ الشعبية

- اللغة/ اللغات المستخدمة (في العنصر):

اللغة العربية

- العناصر المادية المرتبطة بممارسة العنصر وانتقاله (نحو الأدوات/ المعدات/ الأزياء/ الفضاءات/ والأدوات الطقوسية (إن وجدت):

الحبوب، اللحم، الملح، العيش، القدور، المضراب، الجذفة، الملاس، الهاون، أواني التقديم.

- عناصر غير مادية أخرى (إن وجدت) مرتبطة بممارسة العنصر المعني وانتقاله :

الشلات والأغاني التي تؤدي وقت الزراعة والحصاد وإعداد طبق الهريس، طقوس توزيع الهريس، بعض الأوصاف التي تطلق في مدح هريس فئة معينة من الناس ، الأمثال الشعبية التي تقال في الهريس .

- الممارسات العرفية التي تحكم عملية الوصول إلى العنصر أو أي مظهر من مظاهره:

يمارس هذا العنصر وفق الأعراف والعادات والتقاليد السائدة في المجتمع بما في ذلك الأدوات المستخدمة في إعدادة وتقديمه ، ولا توجد قيود تحول دون الوصول إلى العنصر .

- طرائق النقل إلى الأعضاء الآخرين في الجماعة:

عن طريق التعليم والمشاهدة التي تصاحب التطبيق والممارسة

- المنظمات المعنية (الجمعيات/ ومنظمات المجتمع المدني وغيرها) (إن وجدت):

دائرة الثقافة والسياحة، وزارة الثقافة وتنمية المعرفة، مؤسسة التنمية الأسرية، المراكز والأندية التراثية والثقافية ،

3- حالة العنصر: قابليته على البقاء والاستدامة

- التهديدات التي تحدق بممارسة العنصر في سياق الجماعة/ الجماعات المعنية ذات الصلة:

لا توجد أي تهديدات تواجه العنصر

(5) مقابلة ميدانية مع صالحة عبيد، مرجع سابق .

(6) مقابلة ميدانية مع مباركة العامري ،مرجع سابق .

4-البيانات: القيود عليها، والأذون الخاصة (بجمعها والنفاد إليها)

- موافقة الجماعة/ الجماعات وانخراطهم في جمع البيانات:

تبدئ الجماعات المعنية بالعنصر تفاعلاً إيجابياً أثناء جمع المعلومات والروايات المتعلقة بالعنصر ويعززون خطوات الهيئة في جمع عناصر التراث .

- القيود المفروضة على الوصول إلى البيانات واستعمالها:

لا توجد قيود مفروضة على البيانات المتعلقة بالعنصر وفق الأعراف والتقاليد المجتمعية والقوانين الناظمة لذلك في الدولة

- الأشخاص الخبيرون(الرواة/المزودون بالمعلومات)(أسماءهم، ومكانتهم، وانتماؤهم):

- مقابلة ميدانية مع فاطمة عبدالله الشامسي، منطقة هيلي، مدينة العين، دولة الإمارات العربية المتحدة، الأحد 20 يناير 2019 .
- مقابلة ميدانية مع صالحه عبيد، منطقة الصاروج، مدينة العين، دولة الإمارات العربية المتحدة، الأحد 20 يناير 2019 .
- مقابلة ميدانية مع مباركة العامري، واحة العين، مدينة العين، دولة الامارات العربية المتحدة، الاثنين 21 يناير 2019 .

- تواريخ جمع البيانات وأمكنتها:

- منطقة هيلي، مدينة العين، دولة الإمارات العربية المتحدة، الأحد 20 يناير 2019 .
- منطقة الصاروج، مدينة العين، دولة الإمارات العربية المتحدة، الأحد 20 يناير 2019 .
- واحة العين، مدينة العين، دولة الامارات العربية المتحدة، الاثنين 21 يناير 2019 .

5-مراجع حول عنصر التراث غير المادي (إن وجدت)

- الأدبيات: كتب، مقالات، ... وغيرها:

الشرقاوي، أحمد: من التراث الإماراتي، مركز الراهبة للنشر والإعلام، القاهرة، الطبعة الأولى، الجزء الثاني، 2014.

- المواد السمعية والبصرية، تسجيلات إلخ في الأرشيفات والمتاحف والمجموعات الخاصة (إن وجدت):

توجد مادة مسجلة لراويتين من بين الروايات اللاتي تمت مقابلتهم .

- مواد وثائقية، وأدوات في دور الأرشيفات والمتاحف والمجموعات الخاصة (إن وجدت):

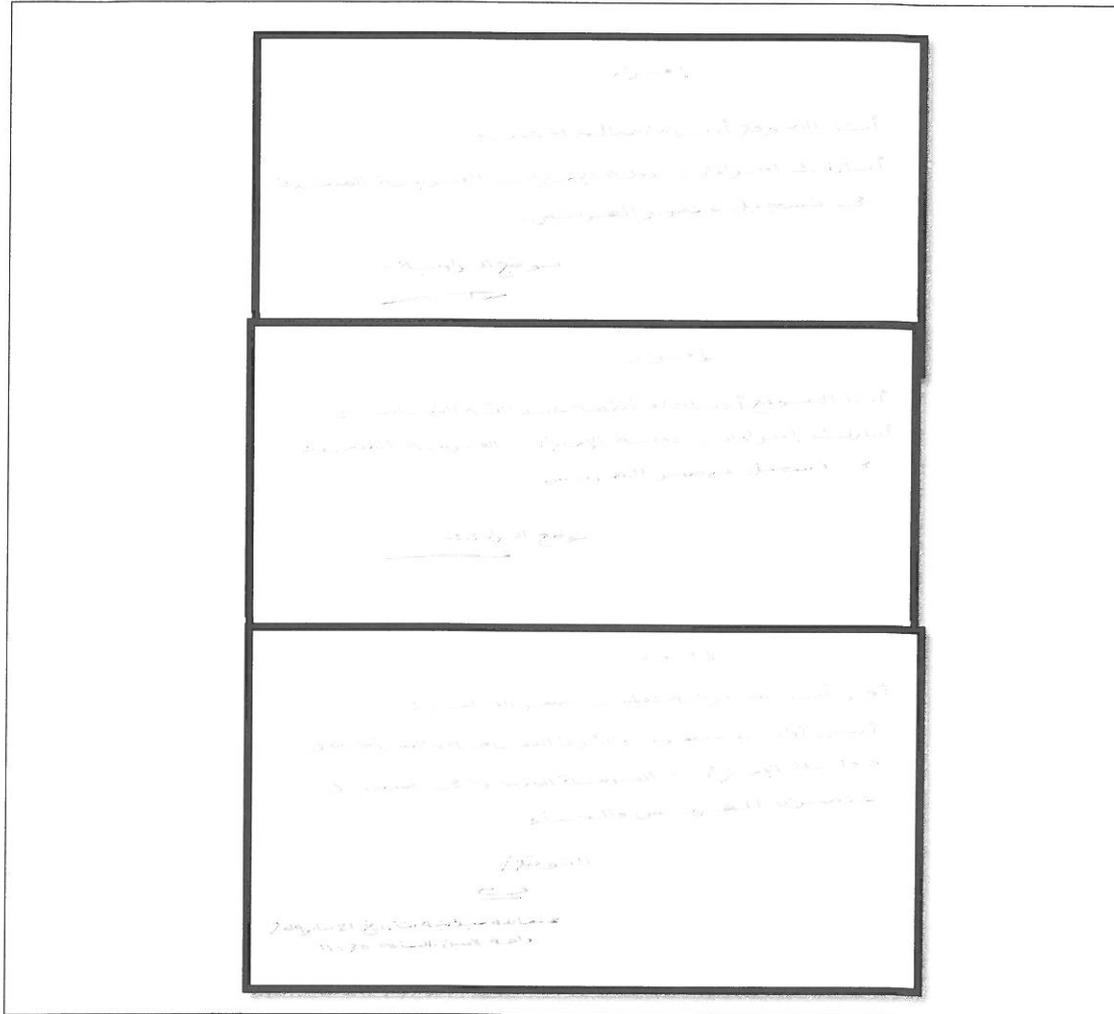
توجد بعض الكتب والنشرات حول العنصر في المكتبات ودور الأرشيف

6-بيانات حول عملية الحصر

- الشخص الذي/ الأشخاص الذين قاموا بتصنيف وجمع وإدخال الحصر:

موزة محمد خليفة النعيمي

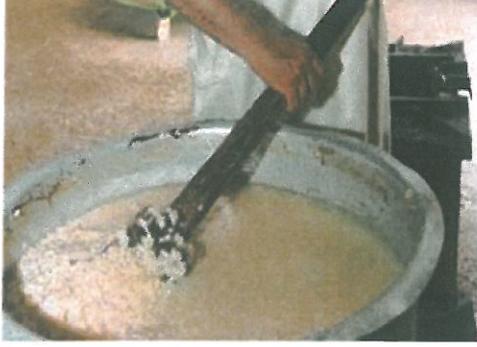
- دليل على موافقة الجماعة والمجموعات المعنية من أجل (أ) حصر العنصر (ب) موافقتهم على توفير المعلومات التي ستقدم للحصر :



• تاريخ إدخال المعلومات إلى قائمة الحصر :

2019/1/30

• الصور:



من خطوات إعداد الهريس

• المراجع :
الصور المدرجة من الشبكة المعلوماتية

• تاريخ الإنشاء: 30 يناير 2019.