

الجرد الوطني للتراث الثقافي الأمازيغي

بطاقة جرد عنصر رقم 4/051

1- تحديد العنصر

- الاسم العنصر

الخبز بجهة جندوبة: المعارف والمهارات والطقوس.

- أسماء أخرى متداولة في المجتمع المحلي

الكسرى/ النعمة.

- الإطار الجغرافي لانتشار العنصر



يمتد العنصر على كامل جهة جندوبة الواقعة في أقصى الشمال الغربي للبلاد التونسية وهي تحنلّ موقعا متميّزا حيث توجد على الضفة الجنوبية لنهر مجردة المنحدر من جبال سوق أهراس بالجزائر. وتتميّز باتساع سهولها و جودة وخصوبة تربتها و تنوّع فلاحتها وإنتاجها الزراعي الوفير وخاصة من القمح، وبمناطقها السقيوية الشاسعة و المتعدّدة. كما تتميز الجهة بتنوع غطائها النباتي حيث تمتد غاباتها على حوالي 120 ألف هكتار.

- مجال أو مجالات انتماء العنصر

- الثقافة الغذائية التقليدية.
- الممارسات الاجتماعية والطقوس والاحتفالات.
- المهارات المرتبطة بالحرف التقليدية.

2- وصف العنصر

- الوصف التفصيلي

يعدّ الخبز التقليدي أو "الكسرى" أحد أهم عناصر التغذية في جهة جندوبة حيث تتوفر المادة الاولية. ففي هذا المجال الجغرافي كرّس مزارعو الجهة جهودهم في زراعة الحبوب وتطوير انتاجها فخصصوا لها مساحات شاسعة قدرت بحوالي 86 الف هكتار خلال الموسم

أفلاحي المنقضي (2018-2019) وفقا لإحصائيات المرصد الوطني للفلاحة. وخصّص الحيز الأكبر منها لزراعة القمح الصلب (بنسبة 75 بالمائة منها)، بينما قسمت المساحات المتبقية لزراعة القمح اللين والشعير، فبلغ معدل انتاج الحبوب في هذه الجهة خلال نفس الموسم حوالي 1.6 مليون قنطار.

1- المهارات و المعارف المرتبطة بصناعة الخبز

بعد الحصاد وجمع المحصول تخزن كميات الحبوب وتحفظ بطرق تقليدية حيث توضع في مطامير وهي حفر في الأرض تفرش بالتبن، بينما تأخذ المرأة ما يلزم لسد حاجيات عائلتها منه مدة شهر أو تزيد. وضمن إطار "المعاونه" تقوم النسوة بتنقية الحبوب وتنظيفها وطحنها ونخل دقيقها باستعمال "القعاد" أو الغريال. فتحضرن ما يلزم من دقيق وسميد لطهي الخبز وطبق الكسكسي. وإذا هممن بالخبز، تقمن بجمع ما يلزمهن من حطب لإحماء الفرن. ثم تجلسن راكعات على الأرض فتعجنّ الدقيق في "معجنة" غالبا ما تصنع محليا من الخشب. فكنّ يخبزن أصنافا شهية من الخبز وخاصة من القمح نظرا لوفرتة، وذلك تلبية لحاجيات اسرهن منه أو لبيعه في الأسواق المجاورة. إما عن الأفران المستعملة في طهي الخبز في جهة جندوبة فيمكننا الإشارة إلى طريقتين: الطابونة والطاجين.

- **الطابونة** أو "الفوجه": وهي عبارة عن برمة كبيرة من الطين الأحمر تبنى داخل الأرض وتختار المرأة مكانها بعناية وتثبت عادة في مكان فسيح داخل المنزل أو خارجه. ويجلب طينها من الوادي (أو من غار الطين) ويخمر بالماء مدة يومين أو ثلاثة. وبعد أن يجفّ يضاف إليه سمادا عضويا كالروث و بقايا القش الجاف أو ما يعبر عنه "سفاف". تخلط كل هذه المكونات و تعجن بالماء ثم تصنع "القوجة" على شكل اسطواني يعلوها فتحة رئيسية هي عبارة عن باب للفرن، يبلغ قطرها ستون سنتيمترا (60 صم) أو أكثر وذلك بحسب عدد أفراد العائلة. فمن خلال هذه الفتحة يتم النفاذ داخل الفرن حيث تمرر المرأة يدها داخله متحملة لهيب النار الحارقة سواء عند إدخال عجين الخبز أو عند إخراجها حين نضجه واحمرار لونه، فيسمّى حينئذ "جردقة" (وجمعها "جرادق").

وإضافة للفتحة الرئيسية، ثمة فتحات صغيرة أخرى تحدث في جوانب وأسفل "الفوجه"، تسمى الواحدة منها "تافه" حتى تسمح بدخول الهواء إلى الفرن وزيادة اشتعال النار به. كما تستغل صناعة الخبز فتحات الإحماء السفلية في توجيه و دفع كافة أنواع الوقود والحطب اللازم لإنضاج الخبز، وتمكّنها أيضا من إخراج الرماد المتخلف عن أعمال الإحماء السابقة. بعد الانتهاء من عمل الفتحات تقوي بنية الطابونة "بالتافوز" الذي هو عبارة عن بقايا فخار مستعمل يهرس جيدا ثم يعاد استعماله مجددا. ثم تطلي الطابونة بعجينة من التراب الأحمر (ويقال "يطوبونوها") حتى تحافظ على بنية صلبة متماسكة. اثر ذلك يترك الفرن لأيام تحت اشعة الشمس حتى يجفّ، ثم تحوّل النار الملتهبة في جوفه الى فرن جاهز للاستعمال.

وتجدر الإشارة إلى أنّ هذا النوع من الأفران يستعمل لصنع نوع فقط من الخبز خبرت المرأة تفاصيل ومراحل طهيه منذ نعومة أظافرها حتى أصبح عملا يوميا. ففي كل مرة تهّم بالخبيز تنظّف "الفوجه" وتمسح جوفها بقطعة من قماش، ثم تجمع الحطب وتضعه أسفل الفرن، وتشعل النار به مدة ربع ساعة تقريبا. بعد ذلك تضع عجين "الكسرى" دائري الشكل في الفرن. وبين الحين والآخر تبلل المرأة الخبز الذي شارف على النضج بالماء، ثم تعيده إلى داخل الفرن الساخن حتى يكتمل نضجه ويصبح عندها "جرادق". وبرغم عملها الشاق بين النيران اللافحة، فان صناعة الخبز لا تنسى صغارها، فتميّزهم بخبز صغير الحجم يسمى "جابور"، تصممه يدويا على نحو أشكال هندسية متنوعة ثم تضعه في "الفوجه" حتى ينضج ثم يؤكل بزيت الزيتون أو بحباته.

- **الطاجين**: هو عبارة عن أنية مئسعة من طين (أو من المعادن) مدور على شكل غريال ينضج فيه الخبز، حيث يوضع فوق موقد تقليدي هو عبارة عن حفرة في الأرض تجهّز بالحطب وتوضع على جوانبها ثلاث أحجار يثبت فوقها "الطاجين" أو "الحماس". ونشير في الآن نفسه

إلى التطور الحاصل في نوعية الأفران في وقتنا الحاضر حيث توجد أفران عصرية سواء بالغاز أو بالكهرباء تجنّب المرأة حرّ نيران الحطب وأدخنته الكثيفة.

- أنواع الخبز

مهما تبدلت تسميات الخُبز في جهة جندوبة وتنوعت، فإنه حافظ على مكوناته الأربعة : دقيق القمح (وفي أحيان قليلة الشعير)، الماء، الخميرة، والملح، ومن بين أصنافه نذكر:

- "الكسرى المبسوسة" أو "المبسس": يتكون هذا الخبز من السّميد والملح و "السمن" والزيت والزعتر. توضع هذه المواد في وعاء ثم يضاف إليها الماء بالتدريج، وتخلط المكونات جيداً حتى تتجانس و تتحول إلى عجينة متماسكة. ثم تقسم إلى مربعات أو مستطيلات صغيرة ثم توضع في الطّاجين حتى تنتضج. ويتم تناول هذا الخبز عادة في الصباح.

- "الملاوي": يتكون هذا الصنف من سميد ليّن وماء دافئ وملح وزيت زيتون. يخلط السّميد مع الزيت ثم يضاف إليه ماء دافئ والقليل من الملح. يعرّك الخليط جيداً ثم يترك جانبا مدة ساعة. ثم يقسم العجين إلى دوائر صغيرة توضع كل منها على حدة لحين وضعها في القلّو. ويتميّز هذا النوع من الخبز بخلوه من الخمائر.

- رقائق (بضم الراء وتشديد القاف): يطهى هذا النوع من الخبز بنفس طريقة ومكونات "الملاوي" غير أنه أقل سمكا وأكثر رقة. وعند نضجه يرصّف فوق بعضه على شكل طبقات.

- "المريش": هو عبارة عن فطائر رقيقة تُجرّئ إلى أجزاء صغيرة الحجم وتستهمل خاصة في طهي طبق "الشخشوخة" المعروف في القطر الجزائري. وهو عبارة عن مرق يحوي دجاجا وخضرا يضاف إليه البهارات. ثم توضع أجزاء الخبز في صحن و تسقي بالمرق اللذيذ.

- بشقوف: يتكون من سميد خشن وماء دافئ و زيت، تخلط وتعجن ثم تقسم إلى كتل صغيرة دائرية، وتفرد بطريقة رقيقة وتوضع في الطاجين فوق نار هادئة وتأكّل مع قهوة الصباح.

- "السفنج" أو "الشوّاط": هو خليط من العجين مثل الفطائر يجرّئ إلى دوائر صغيرة الحجم و يقلى في الزيت و يضاف إليه بعض السكر و يتناوله أهالي جندوبة خاصة في الصباح.

- مطاليع: يتكوّن من ماء وملح وخميره وزيت زيتون وسميد ليّن. تخلط الخميرة مع الملح والقليل من الماء الدافئ. ثم يضاف الخليط إلى كمية من السّميد اللين مع قليل من الزيت و الماء الدافئ. يعرّك الخليط جيدا حتى تصبح العجينة طرية بعض الشيء. ثم تترك جانبا مدة ثلاثون دقيقة. وبعد انتهاء المدة، تقوم الطّاهية بتجزئة العجين إلى أربعة أو ستّ قطع دائرية لا يتجاوز سمك الواحد منها سنتيمترا واحدا، ثم توضع في الطاجين حتى تنتضج.

- غرايف: يتكون هذا الصنف من سميد ليّن و بيضة و ملعقتي خميرة و ملعقة ملح و ماء دافئ. تخلط المكونات حتى تتحصّل على عجين طري سهل سكه. ثم يغطي الوعاء جيدا ويترك العجين جانبا كي يتخمّر مدة ساعة. وعندما تطفو فقائيع على سطحه يصبح جاهزا للاستخدام. فتسكب عندها الطّاهية العجين باستخدام ملعقة في الطاجين حتى ينضج فوق نار هادئة، ويغطى بكسكاس. وعندما يحمرّ عجّين الخبز من تحت و يجفّ من فوق تخرجه الطّاهية من الطّاجين. فيأكل إما بالزيت والسكر أو بالزيت والعسل.

- "كسرة شحم": هو نوع من الخبز يحشى بخليط متكون من حبات بصل و فلفل أخضر وطماطم وقليل من الشحم وحبّات زيتون وبقدونس و ثوم وملح و ملعقة صغيرة من زيت الزيتون وبعض البهارات و ملعقة كبيرة من الهريسة. ثم تخلط المرأة السّميد مع الزيت والملح مع إضافة القليل من الماء بالتدريج حتى يتماسك العجين، ثم يترك جانبا مدة نصف ساعة تقريبا. وفي الأثناء يقطّع البصل والفلفل والبقدونس و الطماطم والثوم والشحم إلى قطع صغيرة و يضاف إلى هذه المكونات القليل من الزيت و البهارات. ويهرس الخليط جيدا ثم تقسم الطّاهية العجين إلى طبقتين دائرية الشكل و يوضع الخليط فوق الطبقة الأولى، بعد ذلك يغطى بطبقة ثانية و تعلق حواشي العجين بإحكام ثم يوضع فوق الطّاجين .

2- الممارسات الاجتماعية و الطقوس المرتبطة بالعنصر

يشكّل الطعام أحد الأسس الجوهرية لبناء هوية المجتمعات ومظهرا من مظاهر التنوع الثقافي. وتعتبر صناعة الخبز من الممارسات التي تعاطاها الإنسان منذ القديم فمثلت و لا تزال

مكونا أساسيا لغذائه وعنصرا من عناصر انتمائه الجغرافي والاجتماعي.

- الخبز التقليدي ودورة الحياة.

يحتلنا موضوع مهارات صنع الخبز التقليدي بجهة جندوبة إلى مجالات أكثر عمقا ترتبط خصوصا بمنظومة القيم و الشعائر التي تنتجها هذه العادة الغذائية في علاقة بدورة الحياة. ذلك أنّ عديد الممارسات و الطقوس المرتبطة بالخبز استعملت في شعائر المرور في حياة الفرد من المهد إلى اللحد، بل و تتواصل حتى بعد وفاته:

من بين العادات التي دأب عليها أهالي الجهة منذ نعومة أظافرهم، التفافهم حول أمهاتهم كلما همّت بطهو الخبز وإخراجه من الفرن، بحيث يتقاسمون أكله مصحوبا بالزيت أو الزيتون في جو عائلي بهيج. إنّ عادة الأكل بصورة جماعية التي تربي عليها الفرد منذ الصغر وخاصة داخل الأوساط الأقلّ تحضرا (ريفية) لها دورا كبير في تماسك الأسرة واندماج الفرد داخل مجتمعه. وعلاوة على ذلك مثل الخبز، ولا يزال، شكلا من أشكال التبادل والهدايا بين الأقارب و الأصدقاء فهم يتبادلونه في ما بينهم كلما أوقدت الأفران. وهم بذلك يظهرون متانة العلاقة التي تربطهم بالعائلة والأصدقاء وحتى بالموتى. كما تمثل المواسم والأعياد فرصة كذلك لإهداء الخبز إلى الأقارب و الأصدقاء، إضافة إلى تبادل الذي يكاد يكون بشكل يومي كلما أوقدت الأفران. ففي عيد الفطر وفي معظم المناسبات الدينية يتبادل الأهالي خبز "المريش" المحلى بالسكر. غير أنّ أشكال التبادل هذه تضعف وتتلاشى داخل الأوساط الحضرية حيث يتزايد الاعتماد على السوق وعلى المخازن العصرية للتزود بالخبز ويكون تناول الطعام فرديا في كثير الأحيان.

ومن اللافت أيضا حضور عنصر الخبز في حفلات الزواج حيث تقوم النسوة طيلة أيام العرس بتحضير كل ما يلزم من خبز لإطعام المدعوين، فتجتمع صانعات الخبز للعجن أو "لبل الكسرة" وتحضيرها ووضعها في الطابونة أو في الطاجين. وفي هذه المناسبة، تجد النسوة في هذا العمل برغم مشقته، متعة لا توصف وفرصة جيدة للتواصل بينهن و للحديث عن أخبار البلدة. جرت العادة كذلك أن تختبر العروس منذ اليوم الأول من زفافها أي "نهار الصباح" حيث توكل لها مهمة إعداد خبز "المريش". وحال نضجه يعطى لام العروس كمية منه. ويعتقد أنّ نجاح العروس في هذا الاختبار و إتقانها في طبخ الخبز إنما هو تطيرٌ بحياة زوجية ناجحة. إمّا في اليوم السابع من العرس أو ما يعبر عنه "نهار الحزام"، فتحضّر الأم لابنتها وجبة تتكون من طبق "الملوخية" و خبز "الطابونة".

من العادات أيضا إذا تعرض أحدهم لكابوس أثناء نومه، فانه يوصى بطهي خبز "المبسس" وإخراجه كصدقه وتوزيعه على الفقراء والمحتاجين و الأطفال ظنا بان في ذلك دواما للنعم وطرذا للأرواح الشريرة.

نضيف إن أهالي جندوبة تعودوا على زيارة مقام الأولياء والصالحين (مثل سيدي صالح البلطي، أو سيدي عبد الله بو الجمال) ويجلبون بالمناسبة معهم خبز "المبسس"، فيتصدقون به على المحتاجين في طريق عودتهم الى منازلهم. ومثلما يقدم الطعام للأحياء فهو يقدم أيضا كقربان لله وللمتوفين تأكيدا للعلاقات الطيبة التي تجمعهم. ففي يوم "الفرق" أي اليوم الثالث للوفاة تحضّر عائلة المتوفى خبز "المبسس" وتتوجه للمقبرة للترحم على الفقيد وللتصدق بالخبز على الفقراء. وعموما فان عادة التصدق بالخبز هي شائعة جدا، فكلما ذهبت النسوة إلى المقبرة عشية كل يوم خميس أو في صبيحة كل يوم جمعة، يأخذن معهنّ خبزاً للتصدق به. وتذكرنا هذه العادة بعبادات كانت شائعة عند شعوب الحضارات القديمة، ذلك ان الفراعنة على سبيل المثال كانوا يدفنون الخبز مع الموتى ظنا منهم أنّهم آمنوا لهم الغذاء في رحلتهم الأبدية. كما كان الخبز يقدم بشكل يومي كقربان لآلهة المصريين.

- رمزية الخبز في المأثور من الأقوال

كان الخبز ولا يزال الشغل الشاغل لأهالي جندوبة (وجلّ التونسيين بشكل عام)، ولا غرابة في ذلك ما دامت قيمته الغذائية العالية ترفعه إلى درجة الضرورة للبقاء، حتى أن اسمه اقترن بالوجود والحياة. فالسعي إلى تحصيل القوت أو ما يعبر عنه "الخبزه" هو الدافع إلى الحياة بشكل عام. و ضمان الخبز اليومي هو ضمان للبقاء و تحقيق للرخاء بحسب المثل الشائع "خبزنا مخبوز و زيتنا في الكوز". فمع الخبز يستطيع الناس تناول ابسط الأطعمة المتوفرة لديهم في البيت، مثل الزيت والزيتون. وكانت المرأة

ولا تزال تولي عناية بالغة لنظافة "القوجة" وخاصة لنظافة الخبز اثناء مراحل إعداده المختلفة لحين نضجه وفقا للمثل الشائع "نظّف خبزتك ما تعرف شكون ياكلها ونظّف عبتك ما تعرف شكون يدخلها". كما إن علاقة الخبز بالكرامة ، باعتبارها من مقومات إنسانية الإنسان، وثيقة، إذ لا كرامة لإنسان يتصور جوعا، لأن الجوع يدفع الناس إلى الخنوع ويفتح الأبواب للتسؤل. وعلى العكس يضمن الخبز الكرامة وعزة النفس "كسرى وماء والرأس في السماء". ولفظ الخبز يمكن ان يدل كذلك على العمل اذ يقال "هاكي الخبز". كما يمكن ان يعبر على خيبات الأمل التي كثيرا ما يصاب بها الإنسان اثناء القيام بعمله فيقال "الخبزه مره". ويستعمل اللفظ ايضا للتعبير على قلة ذات اليد وضنك العيش الذي يجعل فقراء الحال يتقوتون بالكفاف فيقال "خبز و زيتون عيشة مغبون".

نخلص إلى القول بان الخبز هو ليس فقط مجرد طعام، بل من خلاله تنقل المعاني وتتمر القيم وتحفظ الآداب من ذلك مثلا أن الخبز الزائد على الحاجة أو المتبقي من الطعام لا يوضع مع القمامة بل يوضع في كيس ثم يصبح فيما بعد طعاما للدجاج، بينما تعطي النخالة طعاما للكلاب. ومن الآداب أيضا إبعاد الخبز من الطريق ووضعها في مكان منعزل خوفا من أن تدوسه الأقدام سهوا و دون قصد.

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

يكفي توفر المواد الأولية لصناعة الخبز او مكوناته الأربعة (وهي دقيق القمح ،الماء، الخميرة، والملح) بالإضافة إلى الفرن، حتى تتمكن الطاهية من صناعة الخبز.

- الممارسات العرفية التي تنظم أو تمنع الوصول إلى العنصر

لا وجود لممارسات عرفية تمنع الوصول إلى العنصر.

- كيفية التعلم وطرائق النشر بين الأعضاء والتمرير للنشأة

في الماضي كان المجتمع يولي أهمية بالغة للمهارات التي تكتسبها الفتاة قبل الزواج ويعتبرها ضرورية، لذلك كانت الأمهات تحرصن على تعليم بناتهن ما خبرنه من معارف و مهارات بما في ذلك مراحل تحويل المادة الأولية (كالحبوب) إلى مواد قابلة للطهي، مروراً بالخبز ووصولاً إلى وضع العجين في الفرن، و إلى أن ينضج الخبز و يصبح جاهزا للاستهلاك.

3- الفاعلون المعنيون بالعنصر

- حملة العنصر من الممارسين له بشكل مباشر

كل نساء جهة جندوبة يتقن صناعة الخبز التقليدي وخاصة سواكن الأرياف حيث لازال الأهالي في هذه المناطق (مثل عين دراهم وغيرها) ينتدرون بكل من يشتري الخبز من المخابز العصرية او من المتاجر. كما أصبح عديد الشباب يمتهن صناعة الخبز التي أصبحت مورد رزق لعديد العائلات بالجهة.

- مشاركون آخرون

يشترك فلاحو جندوبة في استمرارية العنصر من خلال توفيرهم للمواد الأولية (الحبوب)، بينما يساهم أصحاب المطاحن العصرية في تحويل الحبوب إلى مواد قابلة للطهو.

- منظمات غير حكومية/ المجتمع المدني

- جمعية مساندة حرفيات خمير.

- جمعية الامتياز ببطة.

- هيئات رسمية

- المعهد الوطني للتراث: قسم المسح ودراسة الممتلكات الإثنوغرافية والفنون المعاصرة.
- وزارة الشؤون الثقافية.
- المندوبية الجهوية للثقافة بجندوبة.
- المندوبية الجهوية للصناعات التقليدية بولاية جندوبة.

4- مدى قابلية العنصر للاستمرار: العراقيل والتحديات

يعد الخبز بصفة عامة من الأغذية الأساسية في جهة جندوبه ، حيث يلعب دورا هاما في اقتصاد السوق وبالتالي يجد رواجا كبيرا لاستهلاكه، غير أنّ هذا العنصر يشهد اليوم عديد التحولات حيث ابتكرت طرق جديدة لتحضيره باستعمال الأفران الكهربائية، بالإضافة إلى نزوح الفئة الشبابية لاستهلاك أنواع محدثة من الخبز وخاصة من سكان الأوساط الحضرية.

5- برامج التثمين وإجراءات الصّون

تقتصر برامج التثمين على حضور العنصر في المهرجانات سواء على هامش مهرجان طبرقة الدولي أو مهرجان الريحان بعين دراهم وغيره من المناسبات الثقافية، حيث تقام بالمناسبة ورشات حياة للتعريف به.

6- التوثيق الفوتوغرافي للعنصر



تنقية القمح من الشوائب باستعمال "القُعاد"



وضع الحطب و اشعال النار في " الفوجة"



الصاق عجين الخبز جوف الطابونة



اعداد عجين الخبز في شكل دوائر



طهي الخبز في الطاجين



الخبز بعد نضجه



خبز "ملاوي"



"الكسرى" بعد نضجها



تحضير عجينة "الكسرى بالشحم"

7- هوية الشخص المرجعية المعتمدة في استيقاء البيانات

- بية الحيزاوي، العمر 63 سنة، حي الازدهار- نهج الشام، الهاتف 20769566.
- صلوحه حمدي، 68 سنة، شؤون المنزل وحرفية، الأكلة التراثية / خديجة حمدي 45 سنة.
- علجية بلطي 60 سنة / ناجية بلطي 50 سنة/ روفية البلطي: 50 سنة، حرفية، الهاتف: 90257293.
- صافية الدشراوي من مواليد 1975، الهاتف: 28422331.
- زينة النايلي، 47 سنة، العنوان 77 شارع الحبيب بوقطفة جندوبة، الهاتف 28100916- 98906709.
- نبيهة العرفاوي، رئيسة جمعية مساندة حرفيات خمير، العمر 55 سنة، الهاتف 96244656.
- خير الدين ألسلامي، رئيس جمعية الامتياز ببلطة، الهاتف 24324150.
- جمال الدين البلطي، رئيس جمعية بلطة كنوز وتراث، الهاتف 98617488.

8- المصادر والمراجع

- المكتوبة

- Bouby (L.), «De la récolte au stockage», dans *Le traitement des récoltes*, un regard sur la diversité du Néolithique au présent, (Collectif), Editions APDCA – Antibes, 2003, pp. 21-43.
- Bourdieu (P.), *La distinction, critique sociale du jugement*, Tunis, Ed. Cérés, 1995.
- Ferchiou (S.), « Conserves céréalières et rôle de la femme dans l'économie familiale en Tunisie », in *Les techniques de conservation des grains à long terme*, Gast (M.) et Sigaut (F.), Centre National de la Recherche Scientifique, Paris, 1979.
- Gobert (E.-G.), *Usages rites alimentaires des Tunisiens, leur aspect domestique, physiologique et social*, Archives de l'Institut Pasteur de Tunis, XXIX, 1940.
- Mauss (M.), «Les techniques du corps», in *Sociologie anthropologie, Quadrige* -PUF, 1983, pp. 365-386.
- Hamzaoui M'layah (S.), *Fonctions symboliques et nutritionnelles des plats rituels dans deux communautés rurales ; Makthar et Kesra*, Mémoire de D.E.A, Faculté des Sciences Humaines et Sociales, Tunis, 1997.
- Valensi (L.), «Consommation et usages alimentaires en Tunisie aux XVIIIe et XIXe siècles» In *Annales, Economies, Sociétés, civilisations*, 30^e année, n° 2-3, 1975. pp. 600-609.
- Lévi-Strauss (C.), *L'origine des manières de table*, Paris, 1968.

- إحسان صدقي العمدة، الخبز في الحضارة العربية الإسلامية، الكويت: حويات كلية الآداب، 1412هـ/ 1992.

- النجار (سهام)، "مظاهر التغير والمحافظات المرتبطة بالممارسات الغذائية"، ضمن الممارسات الغذائية والتحويلات الاجتماعية في تونس: دراسة سوسيو أنثروبولوجية، المليتي (عماد) والنجار (سهام)، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر و التوزيع، بيروت، 2008.
- حشائشي (محمد بن عثمان)، الهدية أو الفوائد العلمية في العادات التونسية، دراسة و تحقيق بن الحاج يحي جيلاني، دار سراس للنشر، تونس، 1996.
- سميح عبدالغفار شعلان، الخبز في المأثورات الشعبية، دار عين، القاهرة، 2002.

- كارول كونيهان، أنثربولوجيا الطعام والجسد: النوع والمعنى والقوة، ترجمة سهام عبد السلام، المركز القومي للترجمة، القاهرة، ط 1.

- السّمْعيّة البصريّة

لا توجد.

- المواد الوثائقية المحفوظة في المتاحف والأرشيفات والمجموعات الخاصّة

يجسد العرض المتحفي بمتحف العادات والتقاليد الشعبية بقابس ادوات و مكونات المطبخ التقليدي بما في ذلك الادوات المستعملة لتحويل المواد الاولية (كالقمح والشعير) الي مواد قابلة للطهي بالإضافة للطرق التقليدية لخرن هذه المواد.

- 9- معطيات تقنية حول عمليّة الجرد

- تاريخ البحث الميداني ومكانه

05 و 06 سبتمبر 2019 بجهة جندوبة.

- جامع أوجامعو المادّة الميدانيّة

رياض بالزاوية، محافظ مستشار التراث قابس/ سعاد التومي، محافظ تراث باردو/ نجاة بدر الدين، محافظ مستشار التراث سليانة/ منال لمجيد، محافظ تراث قليبية/ أمّنة جابر، محافظ تراث قبلي/ رؤى المازني، طالبة ماجستير التراث بالمعهد العالي للعلوم الإنسانية بجندوبة.

- تاريخ إدخال بيانات الجرد

25 سبتمبر 2019.

- محرّر البطاقة

رياض بالزاوية، محافظ مستشار التراث قابس.

- المراجعة

عماد بن صولة/ أستاذ بحوث/ مدير قسم الإثنوغرافيا

- تحيين المعطيات